

Chuẩn đầu ra của ngành Công nghệ thực phẩm 2016

1. Kiến thức

- CDR1: Hiểu các nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh và đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam;
- CDR2: Có trình độ ngoại ngữ đạt tối thiểu TOEIC 400 hoặc tương đương và chứng chỉ tin học văn phòng;
- CDR3: Vận dụng kiến thức khoa học tự nhiên-xã hội và kiến thức cơ sở ngành vào ngành công nghệ thực phẩm;
- CDR4: Am hiểu về thành phần, tính chất chức năng và giá trị dinh dưỡng của nguyên vật liệu thực phẩm;
- CDR5: Thành thạo các quy trình công nghệ, thiết bị chế biến và phương pháp bảo quản thực phẩm;
- CDR6: Có nền tảng về quy trình và hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm;
- CDR7: Hiểu rõ quy trình nghiên cứu, cải tiến và phát triển sản phẩm mới, nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm.

2. Kỹ năng

- CDR1: Tổ chức, quản lý và điều hành sản xuất và chế biến thực phẩm;
- CDR2: Phân tích, đánh giá và kiểm soát các chỉ tiêu ảnh hưởng tới chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm;
- CDR3: Nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm;
- CDR4: Có khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm hiệu quả;
- CDR5: Có kỹ năng giao tiếp và truyền đạt thông tin trong lĩnh vực chuyên môn;
- CDR6: Thu thập, xử lý thông tin để giải quyết vấn đề và sự cố xảy ra trong quy trình sản xuất;
- CDR7: Ứng dụng công nghệ thông tin và ngoại ngữ phục vụ công việc nghiên cứu, sản xuất và giải quyết vấn đề.

3. Thái độ

- CDR1: Nghiêm chỉnh chấp hành Pháp luật của Nhà nước;
- CDR2: Có trách nhiệm công dân, phẩm chất chính trị tốt;
- CDR3: Yêu ngành nghề và có ý thức đạo đức nghề nghiệp;
- CDR4: Ý thức được trách nhiệm nâng cao, bảo vệ sức khỏe người sử dụng thực phẩm và môi trường;
- CDR5: Hình thành tác phong công nghiệp, làm việc có kế hoạch và khoa học;
- CDR6: Nhận thức về sự cần thiết và khả năng tham gia vào việc học tập suốt đời.

Bảng ma trận quan hệ giữa chuẩn đầu ra môn học và chuẩn đầu ra ngành Công nghệ thực phẩm 2016

STT	Tên học phần	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo																		
		Kiến thức							Kỹ năng							Thái độ				
		CDR1	CDR2	CDR3	CDR4	CDR5	CDR6	CDR7	CDR1	CDR2	CDR3	CDR4	CDR5	CDR6	CDR7	CDR1	CDR2	CDR3	CDR4	CDR5
Khối kiến thức đại cương																				
1	Anh văn giao tiếp 1		x	x											x					
2	Anh văn giao tiếp 2		x	x											x					
3	Đường lối Cách mạng của Đảng cộng sản Việt Nam	x														x	x			x
4	Giáo dục quốc phòng - Đại học	x														x	x			
5	Giáo dục thể chất - Đại học																			
6	Kỹ năng giao tiếp 1			x				x			x	x								
7	Logic học			x				x	x	x				x						
8	Những nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mác - Lênin	x														x	x			x
9	Pháp luật đại cương	x														x	x			
10	Phương pháp tính			x					x	x				x						
11	Qui hoạch tuyến tính			x					x	x				x						
12	Toán cao cấp A1			x					x	x				x						
13	Toán cao cấp A2			x					x	x				x						
14	Toán cao cấp A3			x					x	x				x						
15	TOEIC 1		x	x											x					
16	TOEIC 2		x	x											x					
17	TOEIC 3		x	x											x					
18	TOEIC 4		x	x											x					
19	Tư tưởng Hồ Chí Minh	x														x	x			x
20	Vật lý đại cương A1			x																
21	Vật lý đại cương A2			x																
22	Thí nghiệm vật lý			x																
23	Xác suất thống kê			x					x	x				x						
Khối kiến thức cơ sở ngành																				

24	Cơ lưu chất			x		x			x								x	x			
25	Dinh dưỡng			x	x				x	x											
26	Điều khiển quá trình			x		x			x		x	x	x	x							
27	Đồ án quá trình thiết bị			x		x			x			x	x	x	x						
28	Hóa học đại cương			x	x				x	x											
29	Hóa hữu cơ thực phẩm			x	x				x	x											
30	Hóa lý			x	x				x	x											
31	Hóa học thực phẩm			x	x				x	x							x	x	x		
32	Hóa sinh thực phẩm			x	x				x	x							x	x	x		
33	Hội thảo chuyên đề																x	x	x	x	x
34	Phát triển sản phẩm			x	x	x		x	x	x	x										
35	Phân tích thực phẩm			x	x				x								x				
36	Phụ gia thực phẩm			x	x				x	x								x	x	x	
37	Phương pháp nghiên cứu khoa học trong công nghệ thực phẩm			x		x	x	x	x		x	x	x							x	
38	Quá trình cơ học			x		x		x	x												
39	Quá trình truyền nhiệt			x		x		x	x												
40	Quá trình truyền khối			x		x		x	x												
41	Thí nghiệm hóa đại cương			x	x					x	x							x	x	x	
42	Thí nghiệm hóa học thực phẩm			x	x					x	x							x	x	x	
43	Thí nghiệm hóa sinh thực phẩm			x	x					x	x							x	x	x	
44	Thí nghiệm phân tích thực phẩm			x	x					x											
45	Thí nghiệm quá trình và thiết bị			x		x		x	x												
46	Thí nghiệm vi sinh thực phẩm			x	x					x	x							x	x	x	
47	Tin học ứng dụng ngành công nghệ thực phẩm			x				x		x	x						x	x			
48	Vệ sinh an toàn thực phẩm			x	x					x	x						x	x	x	x	x
49	Vi sinh thực phẩm			x	x					x	x							x	x	x	
Khối kiến thức chuyên ngành																					
50	Công nghệ chế biến			x	x	x		x	x	x	x						x		x	x	x

	bánh kẹo																					
51	Công nghệ chế biến dầu mỡ			x	x	x		x	x	x	x			x		x	x	x	x	x	x	
52	Công nghệ chế biến hương liệu, chất màu			x	x	x		x	x	x	x			x		x	x	x	x	x	x	
53	Công nghệ chế biến lương thực			x	x	x		x	x	x	x			x		x	x	x	x	x	x	
54	Công nghệ chế biến rau quả			x	x	x		x	x	x	x			x		x	x	x	x	x	x	
55	Công nghệ chế biến rượu, bia			x	x	x		x	x	x	x			x		x	x	x	x	x	x	
56	Công nghệ chế biến sữa và sản phẩm sữa			x	x	x		x	x	x	x			x		x	x	x	x	x	x	
57	Công nghệ chế biến thịt, trứng			x	x	x		x	x	x	x			x		x	x	x	x	x	x	
58	Công nghệ chế biến thủy hải sản			x	x	x		x	x	x	x			x		x	x	x	x	x	x	
59	Công nghệ chế biến thực phẩm			x	x	x		x	x	x	x			x		x	x	x	x	x	x	
60	Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao			x	x	x		x	x	x	x			x		x	x	x	x	x	x	
61	Công nghệ sản xuất đường			x	x	x		x	x	x	x			x		x	x	x	x	x	x	
62	Công nghệ sản xuất nước giải khát			x	x	x		x	x	x	x			x		x	x	x	x	x	x	
63	Đánh giá cảm quan thực phẩm			x				x		x	x	x						x			x	
64	Kỹ thuật bao bì thực phẩm			x	x	x		x		x				x		x	x	x	x	x	x	
65	Kỹ thuật chế biến món ăn			x	x	x										x	x	x	x	x	x	
66	Quản lý chất lượng thực phẩm			x		x	x									x	x	x	x	x	x	
67	Quy hoạch và xử lý số liệu thực nghiệm			x						x	x	x		x	x							
68	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm			x				x		x	x											
69	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn			x	x	x		x	x					x	x	x	x	x	x	x	x	
70	Thực hành công nghệ chế biến thực phẩm 1			x	x	x		x	x					x	x	x	x	x	x	x	x	
71	Thực hành công nghệ chế biến thực phẩm 2			x	x	x		x	x					x	x	x	x	x	x	x	x	
72	Tiếng Anh chuyên ngành thực phẩm 1	x		x										x	x			x			x	x
73	Tiếng Anh chuyên ngành thực phẩm 2	x		x										x	x			x			x	x
74	Văn hóa ẩm thực			x	x	x												x	x			x