**CHUẨN ĐẦU RA 2013**

Chương trình đào tạo đại học ngành Công nghệ Thực phẩm hướng tới mục tiêu đào tạo kỹ sư ngành Công nghệ Thực phẩm:

* Có chuyên môn vững, có khả năng làm việc theo nhóm và kỹ năng giao tiếp tốt
* Có đạo đức nghề nghiệp tốt, tính chuyên nghiệp cao, có đủ trình độ và năng lực để làm việc trong các công ty, nhà máy sản xuất các sản phẩm hóa học.
* Có khả năng thiết kế, phát triển các quy trình sản xuất các sản phẩm hóa học theo định hướng phát triển bền vững, ít chất thải, an toàn cho môi trường và con người.
* Biết sử dụng tiếng Anh chuyên ngành và tiếng Anh giao tiếp trong công việc.
* Có đủ kiến thức và khả năng tiếp tục theo học các chương trình đào tạo sau đại học và phát triển nghiên cứu khoa học.
* Có khả năng thực hiện các hoạt động quản lý trong các nhà máy, doanh nghiệp hoạt động trong lĩnh vực Công nghệ Thực phẩm.

***Về kiến thức*:**

* Nhận thức chính trị: Có hiểu biết về các nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin, đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam, tư tưởng Hồ Chí Minh, có các kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học xã hội và khoa học tự nhiên phù hợp với chuyên ngành đào tạo để tiếp thu kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và khả năng học tập nâng cao trình độ đáp ứng yêu cầu xây dựng và bảo vệ Tổ quốc.
* Kiến thức chuyên ngành và năng lực nghề nghiệp:

Có kiến thức nền tảng về khoa học kỹ thuật như: hình học – vẽ kỹ thuật; dung sai và kỹ thuật đo; các quá trình và thiết bị, cơ sở thiết kế chế tạo thiết bị Hóa học, Thực phẩm và Môi trường; kỹ thuật đo lường và tự động hóa trong Công nghệ Hóa học, Thực phẩm, Môi trường; tin học ứng dụng…

Am hiểu các kiến thức về nguyên liệu và quy trình công nghệ chế biến thực phẩm thuộc các lĩnh vực như: thủy sản, thịt, cá, trứng, sữa, ngũ cốc, rau quả, các sản phẩm lên men, các loại thức uống… Có đủ năng lực làm việc, tham gia quản lý, vận hành cũng như điều khiển hệ thống thiết bị quy trình sản xuất các sản phẩm thực phẩm.

Có đủ khả năng tham gia nghiên cứu phát triển sản phẩm và các đề tài nghiên cứu khoa học thuộc các lĩnh vực ngành Công nghệ Thực phẩm.

Hiểu biết rõ về các hệ thống quản lý chất lượng như: TQM, ISO, HACCP, GMP...

***Về kỹ năng:***

* **Kỹ năng cứng:**

Có khả năng nắm bắt, sử dụng hệ thống các trang thiết bị thí nghiệm cơ bản và hiện đại. Có khả năng phân tích và xử lý các số liệu thực nghiệm, xây dựng và tiến hành các thí nghiệm từ đó tham gia vào hệ thống các phòng thí nghiệm.

Hiểu và nắm bắt nhanh các quy trình sản xuất từ đó có thể tham gia làm việc, điều hành, giải quyết công tác chuyên môn một cách khoa học. Xử lý tốt các sự cố, những tình huống phát sinh trong quy trình công nghệ sản xuất.

Thiết kế và lập kế hoạch sản xuất cho các cơ sở, nhà máy và công ty chế biến sản phẩm Công nghệ Hóa học và Thực phẩm.

Đọc và hiểu được các bản vẽ kỹ thuật, có khả năng tính toán, thiết kế thiết bị thuộc lĩnh vực Công nghệ Hóa học và Thực phẩm.

* **Kỹ năng mềm:**

Có kỹ năng ứng xử, giao tiếp, lập báo cáo, thuyết trình một cách chuyên nghiệp và thuyết phục trong quá trình điều hành, quản lý sản xuất cũng như các hoạt động kinh tế khác của nhà máy.

Có khả năng làm việc theo nhóm trong quá trình nghiên cứu, sản xuất để nâng cao năng suất và phát triển sản phẩm.

Có khả năng sử dụng tin học (trình độ B) và ngoại ngữ (Anh văn trình độ B tương đương TOEIC 400, TOEFL IPT 400, TOEFL iBT 32, IELTS 4.5) trong công việc văn phòng, giao tiếp, tra cứu thông tin, dịch tài liệu và các hoạt động khoa học kỹ thuật.

***Về thái độ:***

Nghiêm chỉnh chấp hành pháp luật của Nhà nước, có ý thức trách nhiệm công dân, có thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn, ý thức tổ chức kỷ luật lao động và tôn trọng tuyệt đối nội qui của cơ quan, doanh nghiệp.

Có trách nhiệm cao trong công việc, tâm huyết với nghề, có tinh thần cầu tiến, hợp tác và giúp đỡ đồng nghiệp, có thái độ phục vụ và tác phong công nghiệp.

Có phương pháp làm việc khoa học, sáng tạo và có ý thức tiếp cận với công nghệ hiện đại trong ngành Công nghệ Hóa học & Công nghệ Thực phẩm.