

Đồng Nai, ngày 15 tháng 4 năm 2020

**CÔNG BỐ CAM KẾT CHẤT LƯỢNG CHUẨN ĐẦU RA
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

Hệ đào tạo Đại học

Căn cứ công văn số 2435/ BGDDT-GDDH ngày 12/4/2013 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc rà soát chuẩn đầu ra và biên soạn giáo trình;

Căn cứ Thông tư số 07/2015/TT-BGDĐT ngày 16/4/2015 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành quy định về khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp đối với mỗi trình độ đào tạo của giáo dục đại học và quy trình xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;

Căn cứ sứ mạng, mục tiêu của Trường Đại học Lạc Hồng;

Căn cứ công văn số 303/ĐHLH ngày 25/09/2018 của Hiệu trưởng Trường Đại học Lạc Hồng về việc rà soát, điều chỉnh chuẩn đầu ra các ngành nghề đào tạo;

Khoa Kỹ thuật Hóa học và Môi trường công bố mục tiêu đào tạo và chuẩn đầu ra đối với sinh viên tốt nghiệp hệ đại học ngành Công nghệ Thực phẩm như sau:

I. Mục tiêu

Sinh viên tốt nghiệp của Khoa Kỹ thuật Hóa học và Môi trường trong vòng 3 năm sẽ có thể:

Tham gia công tác chuyên môn trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

Quản lý quy trình sản xuất, quy trình kiểm tra và đánh giá chất lượng thực phẩm trong các nhà máy, hệ thống sản xuất công nghiệp. Nghiên cứu và phát triển sản phẩm, dịch vụ trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

Đánh giá và cải thiện chất lượng thực phẩm trong các nhà máy và hệ thống sản xuất công nghiệp.

Tham gia học tập và nghiên cứu suốt đời.

II. Nội dung

1. Điều kiện tuyển sinh

- Phương thức 1: Xét tuyển Đại học bằng kết quả từ kỳ thi THPT Quốc gia năm 2020

- Đã tốt nghiệp THPT.
- Điều kiện xét tuyển: Đạt ngưỡng đảm bảo chất lượng giáo dục của Trường Đại học Lạc Hồng.

- Phương thức 2: Xét tuyển Đại học bằng kết quả học bạ

- Đã tốt nghiệp THPT.
- Điều kiện xét tuyển:
 - * Xét tuyển bằng điểm trung bình chung của (HK1 + HK2 lớp 11) + HK1 lớp 12 ≥ 18 điểm

* Xét tuyển theo tổ hợp 3 môn của học bạ lớp 12 ≥ 18 điểm

* Xét tuyển bằng điểm trung bình chung học bạ lớp 12 ≥ 6.0 điểm

- Phương thức 3: Xét tuyển Đại học bằng điểm kỳ thi đánh giá năng lực của Đại học Quốc gia

- Đã tốt nghiệp THPT.
- Điều kiện xét tuyển: Đạt ngưỡng đảm bảo chất lượng giáo dục của Trường Đại học Lạc Hồng.

- Phương thức 4: Xét tuyển thẳng Đại học

- Đã tốt nghiệp THPT.
- Điều kiện xét tuyển:
 - * Đối tượng 1: Thí sinh đạt giải Nhất, Nhì, Ba các cuộc thi khoa học kỹ thuật học sinh trung học, cuộc thi học sinh giỏi cấp tỉnh trở lên;
 - * Đối tượng 2: Thí sinh có học lực loại khá 3 năm lớp 10,11,12 trở lên;
 - * Đối tượng 3: Thí sinh học tại các trường chuyên;
 - * Đối tượng 4: Thí sinh có chứng chỉ tiếng Anh quốc tế;
 - * Đối tượng 5: Thí sinh thuộc 200 trường top đầu trong cả nước;
 - * Đối tượng 6: Thí sinh thuộc các trường THPT có kết nghĩa – hợp tác giáo dục

với ĐH Lạc Hồng.

2. Cơ sở vật chất

- Phòng học: 227 phòng.
- Phòng máy tính: 14 phòng, nối mạng ADSL.
- Phòng ngoại ngữ: 4 phòng.

- Phòng thí nghiệm: 17 phòng được trang bị đầy đủ hóa chất, dụng cụ, thiết bị, máy móc phục vụ cho việc giảng dạy và học tập.

Bao gồm:

- + Phòng thí nghiệm công nghệ môi trường
- + Phòng thí nghiệm phân tích môi trường
- + Phòng thí nghiệm xử lý chất thải
- + Phòng thí nghiệm vi sinh
- + Phòng thí nghiệm Hóa học
- + Phòng thí nghiệm Sinh hóa
- + Phòng Cảm quan & Dinh dưỡng
- + Phòng nghiên cứu & Phát triển sản phẩm
- + Phòng Hợp chất thiên nhiên
- + Phòng Hóa hữu cơ & Mỹ phẩm
- + Phòng Hóa học Nano
- + Phòng thực nghiệm
- + Phòng pha chế
- + Phòng kỹ thuật thực phẩm
- + Phòng Vật liệu Polymer & silicat
- + Phòng thí nghiệm Công nghệ Tế bào thực vật
- + Phòng thí nghiệm Sinh học phân tử

3. Đội ngũ giáo viên

Hai mươi cán bộ, giảng viên cơ hữu (04 tiến sĩ, 10 thạc sĩ, 06 kỹ sư) và hơn 10 giảng viên đầu ngành có trình độ từ tiến sĩ, thạc sĩ công tác giảng dạy và NCKH với khoa.

4. Các hoạt động hỗ trợ học tập và sinh hoạt (đổi mới phương pháp dạy và học, phương pháp kiểm tra đánh giá, gắn kết với doanh nghiệp...)

- Câu lạc bộ Hóa học.
- Câu lạc bộ Môi trường
- Tổ chức các buổi tham quan, thực tập tại các công ty sản xuất, trung tâm, viện nghiên cứu
- Tổ chức các buổi hội thảo có sự tham dự của các chuyên gia đầu ngành, các cựu sinh viên để trao đổi những vấn đề về thực tiễn cũng như kinh nghiệm làm việc.

- Các phong trào hoạt động Đoàn – Hội Sinh viên

5. Nội dung chuẩn đầu ra ngành Công nghệ Thực phẩm

a) *Tên ngành đào tạo:* Công nghệ Thực phẩm - Food Technology

b) *Trình độ đào tạo:* đại học

c) *Yêu cầu về kiến thức:*

Hiểu biết các lý thuyết cơ bản về kiến thức xã hội.

Áp dụng kiến thức về toán học, khoa học tự nhiên, khoa học xã hội, kỹ thuật thực phẩm để giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

Áp dụng các kỹ thuật, kỹ năng, thiết bị và công cụ hiện đại để giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

d) *Yêu cầu về kỹ năng:*

Xác định, phân tích, tổng hợp và giải quyết các vấn đề của công nghệ thực phẩm.

Thiết kế và cải thiện các hệ thống quy trình công nghệ và hệ thống quản lý chất lượng.

Đánh giá ảnh hưởng của các giải pháp công nghệ thực phẩm đối với môi trường và xã hội.

Cung cấp ý tưởng và giao tiếp hiệu quả trong văn bản, hình ảnh và bài phát biểu về các hoạt động trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

Khả năng làm việc hiệu quả trong nhóm.

đ) *Yêu cầu về thái độ:*

Thể hiện hành vi và đạo đức nghề nghiệp.

Khả năng học tập lâu dài.

e) *Vị trí làm việc của người học sau khi tốt nghiệp:*

Làm việc ngay tại các công ty, nhà máy chế biến thực phẩm với vai trò là cán bộ điều hành sản xuất; cán bộ phòng kỹ thuật; cán bộ phòng quản lý chất lượng; cán bộ phòng kế hoạch sản xuất; cán bộ phòng nghiên cứu và phát triển sản phẩm; trong kinh doanh thiết bị, hóa chất, bao bì, phụ gia và hương liệu thực phẩm.

Làm việc tại các trung tâm đo lường và kiểm định chất lượng, cục vệ sinh an toàn thực phẩm, các trung tâm y tế dự phòng quận, huyện, thành phố.

Có khả năng giảng dạy và làm việc tại các trường đại học, cao đẳng, trung học chuyên nghiệp và các viện nghiên cứu.

g) Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường

- Tiếp tục học tập nâng cao trình độ ở bậc đào tạo sau đại học (Thạc sĩ, Tiến sĩ) thuộc ngành công nghệ thực phẩm.

- Thực hiện các nghiên cứu chuyên sâu tại các viện nghiên cứu về ngành công nghệ thực phẩm.

h) Các chương trình, tài liệu, chuẩn quốc tế mà nhà trường tham khảo

✓ Chương trình ngành Công nghệ Thực phẩm

- Tên tổ chức xây dựng: Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội.

- Địa chỉ tham khảo: <http://sbft.hust.edu.vn>

✓ Chương trình ngành Công nghệ Thực phẩm

- Tên tổ chức xây dựng: Trường Đại học Bách Khoa TP. HCM.

- Địa chỉ tham khảo: <http://www.aao.hcmut.edu.vn>

✓ Chương trình ngành Công nghệ Thực phẩm

- Tên tổ chức xây dựng: Trường Đại học Nông Lâm, TP. HCM.

- Địa chỉ tham khảo: <http://fst.hcmuaf.edu.vn>

✓ Chương trình ngành Công nghệ Thực phẩm

- Tên tổ chức xây dựng: Trường Đại học Quốc tế, ĐH Quốc gia TP. HCM.

- Địa chỉ tham khảo: <http://www.hcmiu.edu.vn>

TRƯỞNG KHOA



TS. Nguyễn Huỳnh Bạch Sơn Long