

THÔNG BÁO

Công khai cam kết chất lượng đào tạo năm học 2015-2016

Ngành: Công nghệ sau thu hoạch, Mã ngành: 52540104

TT	Nội dung	Hệ đào tạo chính quy
		Bậc: Đại học
I	Điều kiện tuyển sinh	Tuyển sinh trong cả nước; Khối A, A1, B
II	Điều kiện cơ sở vật chất của cơ sở giáo dục cam kết phục vụ người học (như phòng học, trang thiết bị, thư viện ...)	<ul style="list-style-type: none"> - Phòng học trang bị các phương tiện như quạt, máy chiếu phục vụ giảng dạy và học tập. - Mỗi học phần có ít nhất 3 tài liệu học tập có tại các thư viện của đơn vị và Trung tâm học liệu Trường. - Phòng thí nghiệm có đầy đủ thiết bị đáp ứng mục tiêu đào tạo của ngành.
III	Đội ngũ giảng viên	GS: PGS: 1 TS: 3 ThS: 2 DH:
IV	Các hoạt động hỗ trợ học tập, sinh hoạt cho người học	<ul style="list-style-type: none"> - Sinh viên (SV) được cấp mã số SV, thẻ SV, địa chỉ thư điện tử. - Chương trình đào tạo; tóm tắt học phần; đề cương chi tiết học phần; giáo trình và tất cả thông tin được công bố trên website Trường. - Sử dụng miễn phí máy tính công 5 giờ/1 tín chỉ đăng ký học. - Quỹ hỗ trợ SV nghèo. Học bổng của các tổ chức và cá nhân. - Học bổng khuyến khích sinh viên.
V	Yêu cầu về thái độ học tập của người học	<ul style="list-style-type: none"> - Có lòng yêu nước, có lý tưởng độc lập dân tộc và chủ nghĩa xã hội, có ý chí kiên cường xây dựng và bảo vệ Tổ quốc, giữ gìn và phát huy các giá trị văn hoá dân tộc, tiếp thu tinh hoa văn hoá nhân loại; - Có ý chí lập thân, lập nghiệp với tư duy năng động sáng tạo, có đạo đức nghề nghiệp và tinh thần trách nhiệm, có năng lực thực hành, có ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp, ý thức cộng đồng và hợp tác, có ý thức bảo vệ môi trường, có nếp sống văn minh lành mạnh và sức khỏe tốt; - Tận tụy với công việc, nhạy bén trong việc xử lý các tình huống, biết lắng nghe, đúc kết kinh nghiệm để hình thành kỹ năng tư duy, lập luận.
VI	Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, trình độ ngoại ngữ đạt được	<p>Kiến thức Khối kiến thức giáo dục đại cương</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hiểu biết cơ bản chủ nghĩa Mác – Lênin; đường lối, chính sách của Đảng Cộng sản Việt Nam, tư tưởng Hồ Chí Minh, có sức khỏe, có kiến thức về giáo dục quốc phòng đáp ứng yêu cầu xây dựng và bảo vệ Tổ quốc. - Có kiến thức cơ bản về pháp luật đại cương, về khoa học xã hội và nhân văn, khoa học tự nhiên để đáp ứng yêu cầu tiếp thu kiến thức giáo dục chuyên nghiệp. - Có kiến thức cơ bản về tiếng Anh/tiếng Pháp tương đương trình độ A Quốc gia. - Có kiến thức cơ bản về máy tính, các phần mềm văn phòng và các phần mềm cơ bản khác. <p>Khối kiến thức cơ sở ngành</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nắm vững kiến thức về thống kê, các quá trình thiết bị trong

TT	Nội dung	<p style="text-align: center;">Hệ đào tạo chính quy</p> <p style="text-align: center;">Bậc: Đại học</p>
		<p>bảo quản và chế biến nông sản thực phẩm nhằm đáp ứng việc tiếp thu các kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và khả năng học tập ở trình độ cao hơn;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nắm vững kiến thức cơ bản về tối ưu hóa, tính toán hệ thống kho bảo quản, dụng cụ đo và máy thiết bị thu hoạch, chế biến và bảo quản nông sản. - Nắm vững kiến thức cơ bản tính chất vật lý, hóa học, sinh hóa, sinh lý và vi sinh liên quan biến đổi chất lượng thủy sản, súc sản, ngũ cốc và rau quả trong chuỗi giá trị sau thu hoạch nông sản thực phẩm. <p>Khởi kiến thức chuyên ngành</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trang bị các kiến thức chuyên môn về công nghệ bảo quản và chế biến nông sản thực phẩm (thủy sản, súc sản, ngũ cốc và rau quả), phương pháp đánh giá chất lượng và dinh dưỡng thực phẩm, quản lý chất lượng thực phẩm theo tiêu chuẩn quốc tế. - Chương trình còn trang bị kiến thức cho sinh viên về trách nhiệm với môi trường, ảnh hưởng của môi trường đến an ninh và an toàn lương thực thực phẩm, quản lý và tận dụng các phụ phẩm trong chế biến nông sản thực phẩm. - Sinh viên được học về chuỗi giá trị của thực phẩm và phát triển sản phẩm mới nhằm giúp sinh viên có khả năng đa dạng sản phẩm từ nông sản, nâng cao giá trị nông sản thực phẩm và cung cấp sản phẩm theo yêu cầu của thị trường. <p>Kỹ năng</p> <p>Kỹ năng cứng</p> <ul style="list-style-type: none"> - Có khả năng phân tích và đánh giá chất lượng (vi sinh, hóa học), dinh dưỡng và giá trị cảm quan của thực phẩm. Có khả năng hạn chế hao hụt và hư hỏng trong bảo quản và chế biến nông sản thực phẩm. Có khả năng kiểm soát và quản lý chất lượng nông sản thực phẩm theo tiêu chuẩn quốc tế (ISO 9001, HACCP, GAP, GMP). - Có khả năng tính toán và tối ưu hóa quá trình bảo quản và chế biến từ đó thiết kế thiết bị trong bảo quản và chế biến thực phẩm. - Có khả năng phân tích và đánh giá một cách hệ thống các công nghệ sau thu hoạch (thu hoạch, sấy, vận chuyển, chế biến và bảo quản) từ đó đề ra phương pháp bảo quản tốt nhất. Có khả năng nghiên cứu và phát triển sản phẩm mới vừa đảm bảo chất lượng cao vừa đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng. - Thực hiện được việc thu thập, xử lý, phân tích, đánh giá và thống kê các dữ liệu có liên quan đến hoạt động giám sát và phát triển sản phẩm thực phẩm. Lựa chọn công nghệ và thiết bị thu hoạch, bảo quản và chế biến phù hợp. <p>Kỹ năng mềm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Có khả năng sử dụng ngoại ngữ tốt trong giao tiếp và chuyên môn; có khả năng sử dụng thành thạo tin học văn phòng và tin học chuyên môn để tính toán các quá trình chế biến và bảo quản;

TT	Nội dung	Hệ đào tạo chính quy
		Bậc: Đại học
		<ul style="list-style-type: none"> - Có kỹ năng giao tiếp tốt: báo cáo seminar và tình huống; thực hiện được bài thuyết trình bằng điện tử, giao tiếp điện tử khác nhau (thư điện tử, trang web, hội thảo online.) - Có khả năng làm việc theo nhóm hiệu quả: tóm tắt nhiệm vụ và các quy trình hoạt động nhóm; xác định các vai trò và trách nhiệm của các thành viên trong nhóm; giải thích các mục tiêu, nhu cầu, và đặc tính công việc;
VII	Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp	Kỹ sư Công nghệ sau thu hoạch làm tốt nhiệm vụ là nhân viên phòng quản lý chất lượng, phòng kỹ trong các công ty/doanh nghiệp sản xuất và kinh doanh nông sản, thủy sản, súc sản, lương thực, thực phẩm; có thể làm công chức, viên chức ở các cơ quan quản lý nhà nước (sở Nông nghiệp, sở Công thương, Sở Khoa học Công nghệ, trung tâm y tế dự phòng của các tỉnh thành); có thể làm nhà nghiên cứu ở cơ quan nghiên cứu khoa học và có thể làm giảng viên ở các cơ sở đào tạo có liên quan đến kinh doanh nông nghiệp. Kỹ sư có khả năng làm chủ cơ sở chế biến và bảo quản nông sản thực phẩm, cơ sở thu mua và kinh doanh rau quả, thủy hải sản.

Cần Thơ, ngày 31 tháng 12 năm 2015

HIỆU TRƯỞNG

Hà Thanh Toàn