

THÔNG BÁO

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

Ngành: Công nghệ thực phẩm, Mã ngành: 52540101

TT	Nội dung	Hệ đào tạo chính quy
		Bậc: Đại học
I	Điều kiện tuyển sinh	Tuyển sinh trong cả nước; Khối A
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.
III	Đội ngũ giảng viên	GS: PGS: 5 TS: 5 ThS: 12 ĐH: 1
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. - 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"> - Tự chủ, tự tin và có ý thức học tập suốt đời, chủ động nâng cao trình độ chuyên môn trong các hoạt động học tập, nghiên cứu và ứng dụng kiến thức chuyên môn về Công nghệ thực phẩm. - Có lập trường chính trị-tư tưởng rõ ràng; có sự nhạy cảm và nhận thức đúng về các vấn đề kinh tế, xã hội; có khả năng thích ứng với yêu cầu của sự phát triển xã hội và sự thay đổi của công việc. - Đạo đức: Hiểu biết và có thái độ đạo đức nghề nghiệp đúng đắn; có ý thức trách nhiệm công dân, có ý thức trách nhiệm trong công việc và tổ chức kỷ luật tốt.
VI	Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, trình độ ngoại ngữ đạt được	<p>Kiến thức</p> <p>Khởi 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. - Có kiến thức cơ bản về máy tính, các phần mềm văn phòng và các phần mềm cơ bản khác. <p>Khởi kiến thức cơ sở ngành</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiến thức cơ bản về vi sinh, hóa sinh, hóa lý và kỹ thuật điện. - Kiến thức cơ bản về phương pháp nghiên cứu khoa học trong ngành Công nghệ thực phẩm. - Kiến thức về các quá trình truyền vật chất và năng lượng trong công nghệ thực phẩm. - Kiến thức cơ bản về đọc bản vẽ và vận hành máy thiết bị chế biến - Kiến thức về bố trí các thí nghiệm trong công nghệ thực phẩm và xử lý số liệu thu được <p>Khởi kiến thức chuyên ngành</p>

TT	Nội dung	Hệ đào tạo chính quy
		Bậc: Đại học
		<ul style="list-style-type: none"> - Kiến thức về vi sinh và hóa học thực phẩm. - Kiến thức về dinh dưỡng của thực phẩm - Kiến thức về các kỹ thuật trong quá trình chế biến thực phẩm: kỹ thuật chế biến nhiệt, kỹ thuật lạnh, kỹ thuật sau thu hoạch. - Kiến thức về các công nghệ chế biến cơ bản trong thực phẩm. - Kiến thức thực hành trong phòng thí nghiệm và trong nhà máy. <p>Kỹ năng</p> <p>Kỹ năng cứng</p> <ul style="list-style-type: none"> - Áp dụng kiến thức về toán học, khoa học và cơ khí. - Thiết kế thí nghiệm và thực hiện các thí nghiệm, cũng như phân tích và diễn giải các dữ liệu thu nhận được trong quá trình sản xuất và nghiên cứu về thực phẩm. - Thiết kế một hệ thống, một bộ phận, hoặc một quy trình sản xuất thực phẩm nhằm đáp ứng nhu cầu về kinh tế, môi trường, xã hội, chính trị, đạo đức, sức khỏe và an toàn, sản xuất được, và tính bền vững. - Xác định, xây dựng và giải quyết các vấn đề. - Có thái độ về trách nhiệm nghề nghiệp và đạo đức. - Nhận dạng, xác định và phân tích được tác động của các giải pháp kỹ thuật trong bối cảnh kinh tế, môi trường và xã hội, toàn cầu để giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực thực phẩm. - Có kiến thức về các vấn đề đương đại như biến đổi khí hậu, mối liên quan giữa thực phẩm và môi trường. - Sử dụng các kỹ thuật, kỹ năng và công cụ kỹ thuật hiện đại cần thiết để giải quyết các vấn đề thực tế trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm. <p>Kỹ năng mềm</p> <ul style="list-style-type: none"> - sử dụng các phần mềm văn phòng cơ bản, khai thác Internet.. - Kỹ năng trình bày và giao tiếp: thuyết trình, giao tiếp hiệu quả. - Giao tiếp thông dụng bằng tiếng Anh hoặc tiếng Pháp. Đọc và hiểu các tài liệu chuyên ngành bằng tiếng Anh hoặc tiếng Pháp. - Kỹ năng làm việc độc lập, trên nhóm đa ngành. - Kỹ năng nghiên cứu: đề xuất, xây dựng đề cương và thực hiện các đề tài khoa học trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.
VII	Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp ở các trình độ	<p>Cán bộ kỹ thuật, quản lý, nghiên cứu và giảng dạy trong lĩnh vực chế biến, bảo quản và quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Các đơn vị sản xuất, kinh doanh như: nhà máy, xí nghiệp chế biến thực phẩm - Các cơ quan hành chính, quản lý chuyên ngành như Cục quản lý chất lượng nông lâm và thủy sản, Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm, Trung tâm y tế dự phòng, - Các Viện nghiên cứu thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm; - Giảng dạy về Công nghệ thực phẩm trong các trường Trung cấp, Cao đẳng hoặc công tác tại Đại học có chuyên ngành thực phẩm.

Cần Thơ, ngày 31 tháng 12 năm 2015

HIỆU TRƯỞNG

Hà Thanh Toàn