

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP TP.HCM

Biểu mẫu 20

(Kèm theo công văn số 5901/BGDDT-KHTC ngày 17 tháng 10 năm 2014
 của Bộ Giáo dục và Đào tạo)

THÔNG BÁO

**Công khai cam kết chất lượng đào tạo của
 cơ sở giáo dục đại học, cao đẳng năm học 2016 – 2017**

Ngành: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Số TT	Nội dung	Chia theo các hệ đào tạo và các chuyên ngành đào tạo	
		Thạc sỹ	Đại học
I	Điều kiện tuyển sinh	Theo qui chế tuyển sinh của Bộ Giáo dục và đào tạo	
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 ...)	Hệ thống 9 phòng thí nghiệm chuyên sâu, 8 phòng thí nghiệm dùng chung cho các thí nghiệm cơ sở ngành và các phòng phân tích nâng cao, 1 phòng tin học dùng chung, 15 phòng thí nghiệm kết hợp với các ngành khác trong Viện Các phòng học, thư viện khác dùng chung với nhà trường.	
III	Đội ngũ giảng viên	<ul style="list-style-type: none"> - 01 Phó Giáo sư. Tiến sĩ - 17 Tiến sĩ - 30 Nghiên cứu sinh - 6 Thạc sĩ (trợ giảng) 	<p>18 Giảng viên giảng dạy chuyên ngành: 1 PGS.TS, 1 TS, 14 NCS, 2 ThS</p> <p>Giảng viên kết hợp với các bộ môn khác trong Viện, giảng dạy cơ sở ngành, một số môn chuyên ngành, kết hợp nghiên cứu: 16 TS, 17 NCS, 5 ThS</p>
IV	Các hoạt động hỗ trợ học tập, sinh hoạt của người học	<ul style="list-style-type: none"> - Học viên được tham gia nghiên cứu khoa học. - Học viên được cố vấn, hỗ trợ học tập thông qua cố vấn học tập và các giảng viên giảng dạy chuyên môn sâu. - Có môi trường thực nghiệm, thử nghiệm các ý tưởng 	<ul style="list-style-type: none"> - Sinh viên được tham gia sinh hoạt và các hoạt động của tổ chức Đoàn thanh niên và Hội sinh viên, các câu lạc bộ. - Thăm quan, thực tập các nhà máy thuộc lãnh vực Công nghệ thực phẩm (bảo quản, chế biến và phân tích chỉ tiêu chất lượng).

		<p>trong nghiên cứu.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tham gia giải quyết các vấn đề kỹ thuật cho doanh nghiệp cùng với giảng viên. - Được tạo điều kiện du học theo chính sách học bổng ở các bậc sau đại học (anh văn (IELTS 5.5, tốt nghiệp loại khá trở lên) 	<ul style="list-style-type: none"> - Được doanh nghiệp đánh giá theo mức độ tăng dần trong thời gian thực tập. - Sinh viên có cơ hội tham gia nghiên cứu khoa học thông qua các đề tài nghiên cứu khoa học của sinh viên và giáo viên - Được ban cố vấn học tập hỗ trợ. Được giáo viên chủ nhiệm tư vấn và giải đáp thắc mắc. - Có phòng sinh hoạt chuyên đề. - Sinh viên được tham gia tổ chức và thực hiện các cuộc thi: Phát triển sản phẩm mới, Lắng nghe thực phẩm lên tiếng, Phụ gia Thực phẩm. - Sinh viên được tham gia và hỗ trợ học phí trong các khoá học ngắn hạn: HACCP, kiểm soát chất lượng thực phẩm, an toàn vệ sinh thực phẩm, kỹ thuật phân tích vi sinh, - Sinh viên được giảm học phí nếu thuộc diện chính sách. Cấp học bổng cho sinh viên học giỏi; học bổng trong và ngoài nước theo chủ trương chung của nhà trường - Tham gia các lớp kỹ năng mềm cho sinh viên. - Sinh viên được giới thiệu việc làm từ những Công ty, Doanh nghiệp có hợp tác chặt chẽ với Bộ môn trong hoạt động đào tạo - Sinh viên được tạo điều kiện thực tập tại các phòng thí nghiệm tại Thái Lan mếu đủ tiêu chuẩn (anh văn (IELTS 4.0, học lực khá trở lên, không nợ môn); được tạo điều kiện du học theo chính sách học bổng ở các bậc sau đại học (anh văn (IELTS 5.0, tốt nghiệp loại khá trở lên)
V	Yêu cầu về thái độ học tập của người học	<ul style="list-style-type: none"> - Có đạo đức nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật lao động và tôn trọng nội qui của cơ quan, doanh nghiệp; - Ý thức cộng đồng và tác phong công nghiệp, trách nhiệm công dân, làm việc theo nhóm và làm việc độc lập. - Có tinh thần cầu tiến, hợp tác và giúp đỡ đồng nghiệp 	
VI	Mục tiêu, kiến thức, kỹ năng, trình độ ngoại ngữ đạt được	<p>Kiến thức</p> <ul style="list-style-type: none"> - Có kiến thức cơ bản về toán, lý, hóa, sinh phục vụ cho việc vận dụng vào làm việc trong khối ngành kỹ thuật. 	<p>Kiến thức</p> <ul style="list-style-type: none"> - Có kiến thức cơ bản về toán, lý, hóa, sinh phục vụ cho việc vận dụng vào làm việc trong khối ngành kỹ thuật. - Có kiến thức về cơ sở ngành và chuyên ngành sâu về

- Có kiến thức chuyên sâu về cơ sở ngành và chuyên ngành về lĩnh vực công nghệ thực phẩm để thiết kế, vận hành, phân tích và vận dụng giải quyết các bài toán thực tế.

Kiến thức bổ trợ: TOEIC 550 về tiếng Anh hoặc các chứng chỉ quốc tế tương đương; đạt trình độ B về tin học ứng dụng.

Kỹ năng

- Có khả năng thiết kế, thực hiện, phân tích và giải thích các số liệu thu được trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.
- Có khả năng tính toán, thiết kế, mô hình hóa, tối ưu hóa một quá trình, một quy trình sản xuất công nghiệp thuộc lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.
- Kỹ năng hoạt động nhóm, khả năng giao tiếp hiệu quả: viết báo cáo, trình bày, diễn đạt ý tưởng qua lời nói, hình ảnh.
- Có khả năng nhận diện, diễn đạt, và giải quyết các vấn đề kỹ thuật cụ thể thực tế trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm cùng với đầy đủ các ràng buộc thực tế về kinh tế, môi trường, xã hội, chính trị, đạo đức, sức khoẻ và sự an toàn. Sản phẩm có thể sản xuất được, và có tính bền vững.
- Có khả năng sử dụng phần mềm, các công cụ hiện đại khi giải quyết các bài toán thực tế của ngành.

lĩnh vực công nghệ thực phẩm để thiết kế, vận hành, phân tích và vận dụng giải quyết các bài toán thực tế.

Kiến thức bổ trợ: TOEIC 450 về tiếng Anh hoặc các chứng chỉ quốc tế tương đương; đạt trình độ B về tin học ứng dụng.

Kỹ năng

- Có khả năng thiết kế và tiến hành các thí nghiệm; Khả năng phân tích và giải thích các số liệu thu được và áp dụng các kết quả thí nghiệm để cải tiến qui trình trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.
- Có khả năng tính toán, thiết kế, tối ưu hóa một quá trình, một quy trình sản xuất công nghiệp thuộc lĩnh vực Công nghệ thực phẩm để đáp ứng các nhu cầu mong muốn.
- Có khả năng lựa chọn và áp dụng kiến thức kỹ thuật, kỹ năng và các công cụ kỹ thuật hiện đại của ngành công nghệ thực phẩm vào các hoạt động kỹ thuật công nghệ.
- Có khả năng làm việc và tham gia hiệu quả vào các nhóm kỹ thuật nhằm đạt một thành công chung nhất.
- Có khả năng phát hiện, phân tích và giải quyết các sự cố kỹ thuật trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm
- Có khả năng giao tiếp hiệu quả: viết báo cáo, trình bày, diễn đạt ý tưởng qua lời nói, hình ảnh trong môi trường kỹ thuật và thực tế xã hội.
- Hiểu được sự cần thiết và có khả năng tự định hướng trong việc tiếp tục phát triển nghề nghiệp.
- Hiểu được đạo đức nghề nghiệp, pháp luật, an toàn thực phẩm và có trách nhiệm với các vấn đề xã hội.
- Có nhận thức về ảnh hưởng của các giải pháp kỹ thuật công nghệ đến xã hội và toàn cầu.
- Cam kết và thực hiện có chất lượng và kịp thời trong việc cải tiến liên tục.

			<ul style="list-style-type: none"> - Có khả năng sử dụng phần mềm, các công cụ hiện đại khi giải quyết các bài toán thực tế của ngành.
VII	Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp ở các trình độ	<ul style="list-style-type: none"> - Quản lý sản xuất và vận hành máy móc sản xuất thực phẩm. - Quản lý, kiểm tra chất lượng sản phẩm thực phẩm - Đảm bảo chất lượng sản phẩm thực phẩm - Phân tích chất lượng và an toàn thực phẩm - Thiết kế sản phẩm thực phẩm. - Phát triển và cải tiến sản phẩm thực phẩm - Quản lý an toàn thực phẩm - Phụ trách về dinh dưỡng thực phẩm - Nghiên cứu viên tại Trường, Viện về Thực phẩm. 	<ul style="list-style-type: none"> -Vận hành máy móc sản xuất thực phẩm. -Thực hiện sản xuất thực phẩm - Kiểm tra chất lượng sản phẩm thực phẩm - Đảm bảo chất lượng sản phẩm thực phẩm - Phân tích chất lượng và an toàn thực phẩm - Thiết kế sản phẩm thực phẩm. - Phát triển và cải tiến sản phẩm thực phẩm - Quản lý an toàn thực phẩm - Phụ trách về dinh dưỡng thực phẩm - Nghiên cứu viên tại Trường, Viện về Thực phẩm.

Tp.HCM, ngày .30 tháng .8. năm 2017



TS. NGUYỄN THIỀN TUẤN

