

Đồng Nai, ngày 24 tháng 04 năm 2021

**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/ BGDĐT-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 có thể:

Nghiên cứu, phát triển và làm việc chuyên nghiệp trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

Đảm nhiệm vai trò là thành viên hay 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.

Tham gia học tập và nghiên cứu suốt đời.

II. Nội dung

1. Điều kiện tuyển sinh

Trường Đại học Lạc Hồng năm 2021 có 7 hình thức tuyển sinh:

1. Xét tuyển theo kỳ thi THPT quốc gia: Dự kiến đạt 15 điểm là có cơ hội trúng tuyển vào trường (riêng ngành Dược theo điểm sàn của Bộ giáo dục và Đào tạo).

2. Xét tuyển bằng điểm trung bình chung của (HK1 + HK2 lớp 11) + HK1 lớp 12 \geq 18 điểm (riêng ngành Dược không xét tuyển bằng hình thức này).

3. Xét tuyển bằng (điểm học kỳ cao nhất lớp 10 + điểm học kỳ cao nhất lớp 11 + điểm học kỳ 1 lớp 12) \geq 18 điểm (riêng ngành Dược không xét tuyển bằng hình thức này).

4. Xét tuyển bằng điểm trung bình học bạ lớp 12 6.0 điểm \geq 6.0 điểm (riêng ngành Dược là 8.0 trở lên và có lực học cả năm lớp 12 đạt loại giỏi).

5. Xét tuyển bằng điểm (tổ hợp 3 môn) học bạ lớp 12 = (điểm môn 1 cả năm lớp 12) + (điểm môn 2 cả năm lớp 12) + (điểm môn 3 cả năm lớp 12) \geq 18 điểm (riêng ngành Dược không xét tuyển bằng hình thức này).

6. Xét tuyển bằng điểm kỳ thi đánh giá năng lực của Đại học Quốc gia hoặc thi đánh giá năng lực tại Đại học Lạc Hồng đạt 600 điểm là có cơ hội trúng tuyển (Riêng ngành Dược phải có lực học cả năm lớp 12 đạt loại Khá).

7. Xét tuyển thẳng:

- 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.

Lưu ý: Thí sinh cùng lúc có thể nộp nhiều hồ sơ xét tuyển cho nhiều ngành.

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: 11 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 kỹ thuật thực phẩm
- + Phòng công nghệ chế biến thực phẩm và các hợp chất tự nhiên
- + Phòng thực nghiệm
- + Phòng thí nghiệm hóa học
- + Phòng hóa hữu cơ và công nghệ mỹ phẩm
- + Phòng vật liệu polymer và silicat
- + Phòng thí nghiệm vi sinh
- + Phòng thí nghiệm công nghệ tế bào thực vật
- + Phòng thí nghiệm công nghệ môi trường
- + Phòng thí nghiệm phân tích môi trường
- + Phòng pha chế

3. Đội ngũ giáo viên

Hai mươi cán bộ, giảng viên cơ hữu (04 tiến sĩ, 11 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*:

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

Phân tích để giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

Thiết kế quy trình công nghệ thực phẩm.

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

d) Yêu cầu về kỹ năng:

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.

Giao tiếp hiệu quả bằng ngôn ngữ, văn bản, hình ảnh về các hoạt động trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

Khả năng làm việc nhóm hiệu quả.

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>

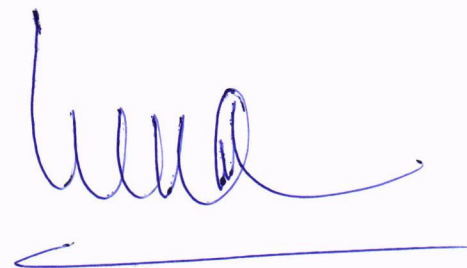
✓ Chương trình ngành Công nghệ Thực phẩm

- 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>

TRƯỜNG KHOA



TS. Nguyễn Huỳnh Bạch Sơn Long