# CHUẨN ĐẦU RA 2017

Chuẩn đầu ra ngành Công nghệ Thực phẩm được xây dựng dựa trên mục tiêu đào tạo của trường Đại học Lạc Hồng là “đào tạo đào tạo nhân lực, nâng cao dân trí, bồi dưỡng nhân tài”

Sinh viên tốt nghiệp chương trình kỹ sư ngành Công nghệ Thực phẩm phải đáp ứng các yêu cầu về tiêu chuẩn đầu ra sau:

**ELO1:** Trình bày được những kiến thức cơ bản về triết học, pháp luật, chính trị, xã hội các nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác –Lênin; Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam; Tư tưởng Hồ Chí Minh.

**ELO2**: Vận dụng được kiến thức nền tảng về các lĩnh vực cơ bản như: toán, lý,… Có khả năng áp dụng các kiến thức khoa học tự nhiên được học để làm việc trong khối ngành kỹ thuật nói chung và chuyên ngành học nói riêng.

**ELO3**: Sử dụng được tiếng Anh (ngoại ngữ) trong học tập, nghiên cứu và công việc. Ứng dụng được kiến thức và kỹ năng căn bản về công nghệ thông tin như: hệ điều hành phần cứng phần mềm….., sử dụng thành thạo các phần mềm văn phòng như Microsoft Word, Excel, Power Point, khai thác và sử dụng Internet, Email.

**ELO4**: Kiến thức về nguyên liệu, sản phẩm cũng như quy trình sản xuất sản phẩm thuộc các lĩnh vực Công nghệ Thực phẩm. Kiến thức phân tích, đánh giá chất lượng nguyên liệu sử dụng trong một quy trình Công nghệ Thực phẩm cũng như đánh giá chất lượng của các sản phẩm thực phẩm tương ứng

**ELO5**: Kiến thức để tham gia nghiên cứu phát triển sản phẩm ngành Công nghệ Thực phẩm, có khả năng tham gia với vai trò nghiên cứu viên các đề tài nghiên cứu khoa học.

**ELO6**: Hiểu biết về các phương pháp quản lý chất lượng và hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm theo GMP, SSOP, HACCP... cũng như hệ thống pháp luật của Nhà nước Việt Nam quy định những vấn đề liên quan đến an toàn thực phẩm.

**ELO7**: Kỹ năng hiểu, sử dụng hệ thống các trang thiết bị thí nghiệm cơ bản và hiện đại. Kỹ năng xây dựng và tiến hành các thí nghiệm, khả năng phân tích và xử lý các số liệu phân tích từ đó tham gia vào hệ thống các phòng thí nghiệm phân tích để xác định các tiêu chuẩn của nguyên liệu, sản phẩm hay bán thành phẩm, các mẫu nước thải trong quá trình sản xuất các sản phẩm ngành Công nghệ Thực phẩm.

**ELO8:** Hiểu và nắm bắt nhanh toàn bộ quá trình hoạt động của các quy trình sản xuất từ đó có thể tham gia điều hành, quản lý, giải quyết công tác chuyên môn một cách khoa học.

**ELO9**: Xử lý tốt các sự cố, những tình huống phát sinh trong trong qui trình công nghệ sản xuất.Thiết kế và lập kế hoạch sản xuất; lập dự án; điều hành và quản lý công nghệ, cho các cơ sở sản xuất, nhà máy chế biến sản phẩm Công nghệ Thực phẩm.Đọc và hiểu được các bản vẽ kỹ thuật, có thể đánh giá cũng như vận hành hệ thống thiết bị.

**ELO10**: Kỹ năng hiểu biết tốt các vấn đề xã hội, có kỹ năng giao tiếp và khả năng lãnh đạo một nhóm, kỹ năng quản lý thời gian, vượt qua khủng hoảng và áp lực trong công việc.

**ELO11**: Kỹ năng ứng xử, giao tiếp, lập báo cáo,làm thuyết trình một cách bài bản, chuyên nghiệp và thuyết phục trong quá trình điều hành và quản lý sản xuất cũng như các hoạt động kinh tế khác của nhà máy. Kỹ năng làm việc theo nhóm, tổ sản xuất thông qua hoạt động thảo luận và sử dụng các công cụ và phương tiện hiện đại để nâng cao năng suất và phát triển sản phẩm.