

Đồng Nai, ngày 28 tháng 4 năm 2022

**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/ BGDDĐT-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 Thông tư số 08/2021/TT-BGDĐT ngày 18/03/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành quy chế đào tạo trình độ đại học;

Căn cứ Thông tư số 17/2021/TT-BGDĐT ngày 22/06/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo Quy định về chuẩn chương trình đào tạo; xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học;

Căn cứ sứ mạng, mục tiêu của Trường Đại học Lạc Hồng;

Căn cứ Thông báo số 176/TB-ĐHLH ngày 23/06/2018 của Hiệu trưởng Trường Đại học Lạc Hồng về việc thay đổi, điều chỉnh chương trình đào tạo cho khóa mới;

Căn cứ Quyết định số 654/QĐ-ĐHLH ngày 31/08/2018 của Hiệu trưởng Trường Đại học Lạc Hồng 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, chuẩn đầu ra trình độ cao đẳng, đại học;

Căn cứ Quyết định ban hành Quy chế đào tạo đại học, văn bằng 2, liên thông đại học chính quy theo hệ thống tín chỉ khóa học 2022-2027.

Căn cứ Thông báo số 84/TB-ĐHLH ngày 25/01/2022 về việc xây dựng chương trình đào tạo, làm niên giám 2022;

Khoa Khoa học và Công nghệ Thực phẩm 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:

- PEO1: Nghiên cứu, phát triển và làm việc chuyên nghiệp trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

- PEO2: 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.

- PEO3: Nghiên cứu và học tập suốt đời.

II. Nội dung

1. Điều kiện tuyển sinh

Trường Đại học Lạc Hồng năm 2022 có 4 hình thức tuyển sinh:

1.1 Xét tuyển theo kết quả thi THPT quốc gia: Đạt ngưỡng đảm bảo chất lượng giáo dục của trường Đại học Lạc Hồng (Năm 2021: Điểm xét tuyển ≥ 15 điểm)

1.2 Xét tuyển theo kết quả học bạ THPT:

- Xét tuyển theo tổng điểm TB học tập 3 học kỳ
 $HK\ 1\ lớp\ 11 + HK\ 2\ lớp\ 11 + HK\ 1\ lớp\ 12 \geq 18$ điểm
- Xét tuyển theo tổng điểm TB học tập 3 học kỳ cao nhất
 $HK\ cao\ nhất\ lớp\ 10 + HK\ cao\ nhất\ lớp\ 11 + HK\ cao\ nhất\ lớp\ 12 \geq 18$ điểm
- Xét tuyển theo điểm TB học tập lớp 12 ≥ 6.0
- Xét tuyển theo tổng điểm tổ hợp 3 môn (học bạ lớp 12)
 $Điểm\ môn\ 1 + Điểm\ môn\ 2 + Điểm\ môn\ 3 \geq 18$ điểm

1.3 Xét tuyển theo kết quả kỳ thi đánh giá năng lực:

- Kỳ thi ĐGNL của Đại học Quốc gia TP Hồ Chí Minh.
- Kỳ thi ĐGNL của Đại học Lạc Hồng (Năm 2021 điểm xét tuyển theo kết quả kỳ thi ĐGNL ≥ 600 điểm).

1.4 Xét tuyển thẳng:

- Đối tượng 1: Thí sinh đạt giải Nhất, Nhì, B các cuộc thi KHKT, 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.

- Đối tượng 3: Thí sinh học tại các trường THPT chuyên.
- Đối tượng 4: Thí sinh có chứng chỉ tiếng Anh quốc tế (Tương đương trình độ B1).

- 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 Trường ĐH Lạc Hồng.

2. Cơ sở vật chất

- Phòng học: 118 phòng học, trong đó có 20 giảng đường lớn và 02 hội trường lớn.
- Máy tính dùng cho sinh viên học tập: 1.181 bộ.
- Thư viện: có tổng diện tích 1.000m², có hệ thống mạng wifi, điều hòa nhiệt độ. Gồm một phòng mượn, hai phòng đọc, hai phòng học nhóm, hệ thống bàn học với 190 chỗ ngồi và 55 máy tính phục vụ cho bạn đọc trong việc học tập, tra cứu, và truy cập internet, tổng số đầu sách 7.593 tựa.

- 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 nghiên cứu. 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

Mười sáu cán bộ, giảng viên cơ hữu (03 tiến sĩ, 09 thạc sĩ, 03 kỹ sư, 01 cử nhân) và các 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 Nghiên cứu khoa học, tham gia các hoạt động khởi nghiệp của nhà 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, doanh nghiệp 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:

- Tiếng Việt: **Công nghệ Thực phẩm**
- Tiếng Anh: **Food Technology**

b) Trình độ đào tạo: Đại học

c) Chuẩn đầu ra:

Sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ Thực phẩm đạt chuẩn đầu ra như sau:

- ELO1: 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.

- ELO2: Phân tích để giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

- ELO3: Thiết kế quy trình công nghệ thực phẩm.

- ELO4: Giải thích ảnh hưởng của các giải pháp công nghệ thực phẩm đối với môi trường và xã hội.

- ELO5: 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.

- ELO6: Giao tiếp hiệu quả bằng ngôn ngữ, văn bản, hình ảnh về các hoạt động trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

- ELO7: Khả năng làm việc nhóm hiệu quả.

- ELO8: Thể hiện hành vi và đạo đức nghề nghiệp.

- ELO9: Khả năng học tập lâu dài.

d) Vị trí làm việc của người học sau khi tốt nghiệp:

- Tự khởi nghiệp.

- Kỹ sư sản xuất (Production engineer); Giám sát viên sản xuất (Production supervisor).

- Giám sát chuỗi cung ứng và sản xuất thực phẩm.
- Chuyên viên nghiên cứu và phát triển sản phẩm (R&D); Nhân viên kiểm định chất lượng (QA); Nhân viên kiểm soát chất lượng nguyên liệu (QC).
- Chuyên viên kiểm nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm tại các cơ quan kiểm nghiệm, trung tâm dinh dưỡng, trung tâm y tế.
- Tư vấn viên về dinh dưỡng, an toàn thực phẩm tại các doanh nghiệp, trung tâm dinh dưỡng, bệnh viện.
- Nghiên cứu viên, giảng viên tại các cơ sở đào tạo, nghiên cứu về công nghệ thực phẩm của Việt Nam và nước ngoài.

e) 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.

f) Các chương trình, tài liệu, chuẩn quốc tế mà nhà trường tham khảo

- ✓ Chương trình ngành Công nghệ Thực phẩm (Food Technology)
 - Tên tổ chức xây dựng: Wageningen University & Research.
 - Địa chỉ tham khảo: <https://appointments.owi.wur.nl>
- ✓ Chương trình ngành Công nghệ Thực phẩm (Food Technology and Nutrition)
 - Tên tổ chức xây dựng: RMIT UNIVERSITY
 - Địa chỉ tham khảo: <https://www.rmit.edu.au>
- ✓ 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>

TRƯỜNG KHOA

Thư

Lê Thị Thu Hương