

**CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
CHUYÊN NGÀNH CƠ KHÍ CHẾ BIẾN BẢO QUẢN NÔNG SẢN THỰC PHẨM
TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC HỆ CHÍNH QUI**

Chuyên ngành: Cơ khí Chế biến Bảo quản nông sản thực phẩm
(Agricultural Product – Food Processing and preservation engineering)
Mã ngành: 7510201
Bậc đào tạo: Đại học
Bằng tốt nghiệp: Công nghệ Kỹ thuật cơ khí
Thời gian đào tạo: 4 năm

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1. Mục tiêu chung

Mục tiêu phân đầu lâu dài của CTĐT là nâng cao chất lượng đào tạo, đảm bảo đào tạo sinh viên nắm vững lý thuyết, thạo tay nghề về khối kiến thức nền tảng chung của ngành kỹ thuật cơ khí và khối kiến thức chuyên ngành về công nghệ và hệ thống thiết bị chế biến bảo quản nông sản thực phẩm, đáp ứng nhu cầu phát triển bền vững kinh tế-xã hội của Việt Nam và khu vực

2. Mục tiêu cụ thể

Chương trình đào tạo Cơ khí chế biến và Bảo quản nông sản thực phẩm trình độ đại học nhằm:

PO1: Đào tạo sinh viên nắm vững và áp dụng các kiến thức chung, cơ sở ngành và chuyên ngành trong lĩnh vực cơ khí, đặc biệt là lĩnh vực cơ khí chế biến và bảo quản nông sản thực phẩm.

PO2: Đào tạo sinh viên sử dụng thành thạo các kỹ năng chuyên môn, có khả năng tư duy sáng tạo, có kỹ năng phân tích, tổng hợp, giải quyết vấn đề và hội nhập quốc tế.

PO3: Rèn luyện sinh viên có đạo đức nghề nghiệp, có trách nhiệm xã hội, có thái độ tôn trọng pháp luật và đối tác.

PO4: Đào tạo sinh viên có khả năng tính toán, thiết kế, xây dựng qui trình công nghệ và vận hành các hệ thống máy chế biến - bảo quản nông sản thực phẩm.

I. CHUẨN ĐẦU RA (Program Learning Outcomes - PLO)

Sau khi hoàn thành chương trình đào tạo ngành Cơ khí chế biến và bảo quản nông sản thực phẩm, sinh viên đạt được:

A. KIẾN THỨC (KNOWLEDGES)

Kiến thức chung (General Knowledges):

4								5	5	5		
---	--	--	--	--	--	--	--	---	---	---	--	--

Ghi chú:

PLO 01, 02,....., PLOs: CDR cấp CTĐT

POs: Mục tiêu cụ thể của CTĐT.

1	Kiến thức chung (General knowledges)	4	Kiến thức nghề nghiệp (Professional knowledges)
2	Kỹ năng chung (General skills)	5	Kỹ năng nghề nghiệp (Professional skills)
3	Thái độ (Attitudes)		

IV. CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

Chương trình đào tạo chuyên ngành Cơ khí chế biến và bảo quản nông sản thực phẩm trang bị cho sinh viên những năng lực để đáp ứng nhu cầu của thị trường lao động đang rất đa dạng nhưng cũng rất chuyên nghiệp hiện nay, sau khi tốt nghiệp sinh viên có thể làm việc tại các công ty, nhà máy các cơ quan quản lý nhà nước, trường viện nghiên cứu với các vị trí làm việc phù hợp với chuyên môn:

- Nhân viên thiết kế máy tại các công ty sản xuất thiết bị cơ khí.
- Nhân viên kỹ thuật tại các nhà máy chế biến NSTP.
- Nhân viên tại các cơ quan quản lý Nhà nước về cơ khí nông nghiệp.
- Giảng viên/nghiên cứu viên tại các trường viện cùng chuyên môn.

V. KHẢ NĂNG HỌC TẬP NÂNG CAO TRÌNH ĐỘ

Sau khi hoàn tất CTĐT chuyên ngành Cơ khí chế biến bảo quản nông sản thực phẩm, sinh viên có thể tiếp tục học chương trình cao học và nghiên cứu sinh ngành Công nghệ kỹ thuật cơ khí, và các ngành gần khác trong nước cũng như ngoài nước.

- Ngoài ra sinh viên có thể theo học các khóa huấn luyện chuyên môn được tổ chức hằng năm trong cũng như ngoài nước.

Hiệu Trưởng