

CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 859/QĐ-ĐHKTKTCN, ngày 07/11/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp)

I. Thông tin chung

1. Ngành đào tạo:

Tên ngành tiếng Việt: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 8540101

Tên ngành tiếng Anh: Food Technology

2. Trình độ đào tạo: Thạc sĩ

II. Chuẩn đầu ra

Mã số CDR	Nội dung chuẩn đầu ra
1. Chuẩn về kiến thức	
CDR 1	Có thể giới quan, nhân sinh quan đúng đắn, nhận thức, phân tích được các hiện tượng tự nhiên, xã hội một cách logic và sâu sắc.
CDR 2	Phân tích, tổng hợp đánh giá dữ liệu và thông tin thu thập từ thực nghiệm để đưa ra giải pháp xử lý các vấn đề công nghệ thực phẩm dựa trên cơ sở khoa học
CDR 3	Tổng hợp được nguyên lý cơ bản trong công nghệ chế biến, bảo quản thực phẩm để giải quyết vấn đề cụ thể chuyên ngành CNTP
CDR 4	Hiểu và vận dụng được các kiến thức khoa học, công nghệ để có thể thực hiện việc nghiên cứu độc lập để giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.
CDR 5	Tổng hợp được các kiến thức lý thuyết và thực tế chuyên sâu về bản chất của thực phẩm để giải quyết vấn đề cụ thể trong lĩnh vực bảo quản, chế biến thực phẩm; quản lý chất lượng thực phẩm
CDR 6	Vận dụng được kiến thức công nghệ mới vào các lĩnh vực nghiên cứu, sản xuất các sản phẩm của ngành công nghệ thực phẩm
CDR 7	Nắm vững các kỹ thuật hiện đại trong sản xuất, chế biến, phân tích chất lượng thực phẩm
CDR 8	Đề xuất được những kết luận, khuyến nghị mang tính chuyên gia dựa trên việc phân biện các vấn đề chuyên môn và khoa học chuyên ngành CNTP
CDR 9	Hiểu và vận dụng kiến thức chuyên sâu để phát triển nghề nghiệp: thiết kế, tổ chức quản lý hoạt động sản xuất đảm bảo an toàn thực phẩm trong chuỗi và phát triển sản phẩm... bền vững.

CĐR 10	Quản lý, đánh giá và cải tiến các hoạt động chuyên môn liên quan đến chế biến, bảo quản và an toàn thực phẩm
2. Chuẩn về kỹ năng (bao gồm kỹ năng cứng và kỹ năng mềm)	
CĐR 11	Phân tích và đánh giá được tài liệu liên quan đến lĩnh vực nghiên cứu, thiết kế và phân tích kết quả thí nghiệm;
CĐR 12	Thành thạo công việc ở trình độ cao trong kỹ thuật sản xuất, cải tiến phát triển công nghệ, đánh giá chất lượng thực phẩm và phát triển sản phẩm mới...thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm;
CĐR 13	Phát hiện và giải quyết độc lập, sáng tạo các vấn đề trong thực tiễn sản xuất ngành công nghệ thực phẩm từ đó đưa ra các giải pháp trong tình huống khó khăn;
CĐR 14	Có khả năng hoàn thành công việc phức tạp, không thường xuyên xảy ra, không có tính quy luật, khó dự báo;
CĐR 15	Có kỹ năng thử nghiệm những giải pháp mới và phát triển các công nghệ mới, sử dụng các kỹ thuật và công cụ hiện đại của ngành công nghệ Thực phẩm đáp ứng yêu cầu xã hội.
3. Chuẩn về năng lực tự chủ và trách nhiệm	
CĐR 16	Có khả năng tự định hướng phát triển năng lực cá nhân, thích nghi với môi trường làm việc có tính cạnh tranh cao và năng lực dẫn dắt chuyên môn;
CĐR 17	Nhận định đánh giá và quyết định được các phương hướng phát triển nhiệm vụ được giao
CĐR 18	Có khả năng phát triển nghiên cứu chuyên sâu ở bậc tiến sĩ
CĐR 19	Tác phong làm việc nghiêm túc, khoa học, có kỷ luật và chuyên nghiệp; tư duy logic và có hệ thống; có ý thức trách nhiệm công dân, có thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn; trách nhiệm đối với cộng đồng trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm và người tiêu dùng

III. Vị trí làm việc của người học sau khi tốt nghiệp

- Đảm nhiệm được công việc ở các vị trí: kỹ thuật viên chính, trưởng ca, quản đốc phân xưởng, trưởng phòng kỹ thuật, giám đốc kỹ thuật quản lý và điều hành sản xuất, chế biến trong các doanh nghiệp chế biến thực phẩm.

- Chuyên viên tư vấn dinh dưỡng, nghiên cứu viên hoạt động trong các lĩnh vực nghiên cứu, phát triển, cải tiến sản phẩm.

- Cán bộ Quản lý tại các cơ quan quản lý nhà nước có liên quan đến lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

- Làm giảng viên, giáo viên giảng dạy, nghiên cứu tại các trường Đại học, Cao đẳng và Viện nghiên cứu.

IV. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường

- Có đầy đủ khả năng theo học các chương trình nghiên cứu sinh ở các cơ sở đào tạo trong và ngoài nước;

- Có khả năng tự học, tự nghiên cứu nâng cao trình độ, nghiệp vụ đáp ứng nhiệm vụ công việc được giao.

V. Các chương trình, tài liệu, chuẩn đã tham khảo

- Chương trình đào tạo thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm của Đại học Cần Thơ, trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm HCM, trường ĐH Nông Lâm Tp Hồ Chí Minh, trường ĐH Nha Trang, ĐH Bách Khoa tp HCM ...

- Chương trình đào tạo Thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm Đại học Amity (Ấn Độ), Đại học Bayreuth (Đức)...

- Quy chế đào tạo trình độ Thạc sĩ của Trường ĐH Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp kèm theo QĐ số 404/QĐ-ĐHKTKTCN 15 tháng 9 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp.

HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký)

TS. Trần Hoàng Long