

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG THƯƠNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH



CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Tên chương trình (tiếng Việt): **CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

Tên chương trình (tiếng Anh): **Food Technology**

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7540101

Hình thức đào tạo: Chính quy

Khoa quản lý: Công nghệ thực phẩm

TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2024

CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: /QĐ-DCT ngày tháng năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh)

Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt): CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh): Food Technology

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

Lĩnh vực: Sản xuất và chế biến

Hình thức đào tạo: Chính quy

Sau khi hoàn thành khóa học, người học có kiến thức, kỹ năng, năng lực thực hành nghề nghiệp như sau:

Ký hiệu	Mô tả chuẩn đầu ra	MĐNL Cử nhân	MĐNL Kỹ sư
a	Kiến thức		
PLO1	Phân tích kiến thức cơ bản về khoa học và xã hội	C4	C4
PLO2	Phân tích kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành	C4	
	Tổng hợp kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành		C5
b	Kỹ năng, phẩm chất cá nhân		
PLO3	Thực hiện thuần thục kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống, phân tích và giải quyết vấn đề	P3	
	Thực hiện thành thạo kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống, phân tích và giải quyết vấn đề		P4
PLO4	Áp dụng thành thạo được kỹ năng tự học, nghiên cứu và khám phá tri thức	P4	P4
PLO5	Xây dựng đạo đức nghề nghiệp tốt, hành xử chuyên nghiệp, kỷ luật lao động	A4	A4
c	Kỹ năng tương tác		
PLO6	Thực hiện thành thạo kỹ năng hợp tác, tổ chức và làm việc theo nhóm	P4	P4

PLO7	Thực hiện thành thạo kỹ năng truyền thông khoa học bao gồm kỹ năng nói, viết, thuyết trình, và sử dụng ngoại ngữ	P4	P4
d	Năng lực thực hành nghề nghiệp (Năng lực tự chủ)		
PLO8	Nhận diện được bối cảnh thực tế của xã hội và doanh nghiệp để tự định hướng, chọn lựa hoạt động nghiên cứu khoa học, phát triển sản phẩm, bảo đảm chất lượng nhằm đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp và xã hội hoặc khởi nghiệp	R3	R3
PLO9	Thực hiện thuần thục các hoạt động xây dựng mục tiêu, lập kế hoạch, quản lý & điều phối nguồn lực để đạt mục tiêu trong hoạt động hoặc dự án nghiên cứu khoa học, phát triển sản phẩm, quản lý chất lượng & chế biến thực phẩm	P3	
	Thực hiện thành thạo các hoạt động xây dựng mục tiêu, lập kế hoạch, quản lý & điều phối nguồn lực để đạt mục tiêu trong hoạt động hoặc dự án nghiên cứu khoa học, phát triển sản phẩm, quản lý chất lượng & chế biến thực phẩm		P4