

CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: 2550/QĐ-DCT ngày 19 tháng 8 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: Tiến sĩ

Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành đào tạo: 9540101

Khối ngành: V- Sản xuất và chế biến

Loại hình đào tạo: Chính quy

Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo

Sau khi hoàn thành khóa học, học viên có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
a	Kiến thức	
PLO1	Tổng hợp các kiến thức tiên tiến và chuyên sâu thuộc lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.	5
PLO2	Tổng hợp các kiến thức cốt lõi và nền tảng trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm theo hướng nghiên cứu đã lựa chọn (Ghi chú : kiến thức cốt lõi tùy vào đề tài của NCS).	5
PLO3	Phân tích kiến thức về tổ chức các hoạt động nghiên cứu khoa học và phát triển các công nghệ mới trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.	4

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
PLO4	Áp dụng kiến thức về quản trị trong các tổ chức nghiên cứu và ứng dụng trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.	3
b	Kỹ năng	
PLO5	Phối hợp các kỹ năng để làm chủ các lý thuyết khoa học, phương pháp, công cụ phục vụ nghiên cứu và phát triển trong lĩnh vực Khoa học và Công nghệ thực phẩm.	4
PLO6	Thành thạo kỹ năng tổng hợp, cập nhật và làm giàu các tri thức chuyên môn.	4
PLO7	Thành thạo kỹ năng suy luận, phân tích các vấn đề khoa học trong ngành Công nghệ thực phẩm và đưa ra những hướng xử lý sáng tạo, độc đáo.	4
PLO8	Thuần thực kỹ năng quản lý, điều hành chuyên môn trong nghiên cứu và phát triển thuộc lĩnh vực Khoa học và Công nghệ thực phẩm.	4
PLO9	Thành thạo kỹ năng thảo luận, hợp tác trong các dự án nghiên cứu trong và ngoài nước, kỹ năng trình bày các kiến thức chuyên ngành và kết quả nghiên cứu.	4
c	Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
PLO10	Tự định hướng các hướng nghiên cứu, sáng tạo tri thức mới.	5
PLO11	Thành thạo đưa các ý tưởng, kiến thức mới trong các hoàn cảnh khác nhau theo thực tế của vấn đề cần nghiên cứu.	4
PLO12	Thực hành khả năng thích nghi, định hướng và dẫn dắt, quản lý nhóm nghiên cứu.	4

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
PLO13	Áp dụng các kiến thức chuyên sâu, nền tảng và tiến tiến để đưa ra những quyết định mang tính chuyên gia trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.	4
PLO14	Tự định hướng và có trách nhiệm cao trong việc học tập để phát triển tri thức chuyên nghiệp, kinh nghiệm và sáng tạo ra ý tưởng và quá trình công nghệ mới trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.	5