DANH MỤC CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH

NGÀNH CNTP HỆ ĐẠI HỌC

G1. Kiến thức giáo dục đại cương, kiến thức cơ sở ngành và kiến thức chuyên sâu trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm

1.1. Vận dụng các kiến thức đại cương về khoa học tự nhiên và khoa học xã hội vào lĩnh vực công nghệ thực phẩm; **(ELO 1)**

1.2. Vận dụng, phân tích các kiến thức cơ sở ngành trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm; **(ELO 2)**

1.3. Vận dụng, phân tích, tổng hợp các kiến thức chuyên sâu trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm; **(ELO 3)**

G2. Kỹ năng cá nhân, nghề nghiệp và phẩm chất trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm

2.1. Thực hiện thành thạo các kỹ năng chuyên môn trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm;**(ELO 4)**

2.2. Phân tích, lập luận tầm hệ thống và giải quyết vấn đề liên quan đến công nghệ thực phẩm;**(ELO 5)**

2.3. Đáp ứng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp, các qui định về an toàn vệ sinh thực phẩm; **(ELO 6)**

2.4. Nhận thức về sự cần thiết và chủ động tham gia vào việc học tập suốt đời **(ELO 7)**

G3. Khả năng giao tiếp và làm việc

3.1. Làm việc độc lập, có kỹ năng lãnh đạo và làm việc nhóm; **(ELO 8)**

3.2. Có khả năng sử dụng tốt ngoại ngữ và tin học trong giao tiếp, nghiên cứu tài liệu chuyên ngành;**(ELO 9)**

G4. Năng lực nghề nghiệp trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm

4.1. Hiểu và giải thích được xu hướng thị trường và bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các hoạt động trong lĩnh vựccông nghệ thực phẩm.**(ELO 10)**

4.2. Hình thành ý tưởng, thiết lập các yêu cầu, thiết kế và phát triển quá trình, quy trình hoặc hệ thống sản xuất thực phẩm;**(ELO 11)**

4.3.Có khả năng triển khai thực hiện, giám sát các hoạt động liên quan đến sản xuất thực phẩm;**(ELO 12)**