

## **Mục tiêu và chuẩn đầu ra chương trình đào tạo ngành CNTP**

### **Mục tiêu của CTĐT ngành CNTP**

+ PO1: Đào tạo người học có đủ tri thức, năng lực thực hành, có trách nhiệm và tận tụy với nghề nghiệp, có phẩm chất chính trị, phẩm chất đạo đức và trách nhiệm với xã hội, kiến thức và kỹ năng hỗ trợ việc tiếp tục phát triển trong chuyên môn và đóng góp vào sự phát triển bền vững của việc chế biến, quản lý chất lượng thực phẩm theo hướng hiện đại, an toàn và hiệu quả.

+ PO2: Trang bị cho người học các kiến thức và kỹ năng chuyên môn đáp ứng việc xác định đúng và giải quyết được các yêu cầu của doanh nghiệp (nhà máy, xí nghiệp) hoạt động trong lĩnh vực chế biến thực phẩm.

+ PO3: Đào tạo người học có khả năng tiếp cận nhu cầu thị trường, nghiên cứu, tiếp thu và triển khai các công nghệ mới nhằm nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm thực phẩm.

+ PO4: Đào tạo người học có kỹ năng làm việc nhóm một cách hiệu quả; khả năng tự học, tự nghiên cứu để nâng cao trình độ trong các lĩnh vực chuyên sâu về công nghệ thực phẩm và các lĩnh vực có liên quan mật thiết đến công nghệ thực phẩm.

### **Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo ngành CNTP**

PLO1: Áp dụng kiến thức cơ bản về Chủ nghĩa Mác-Lênin, pháp luật đại cương, về khoa học xã hội và nhân văn; vận dụng kết hợp cùng kiến thức khoa học tự nhiên để tìm hiểu các vấn đề liên quan đến lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

PLO2: Cho thấy kiến thức về tiếng Anh và công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc, nghiên cứu và giao tiếp.

PLO3: Cho thấy sự hiểu biết về cấu tạo và nguyên lý hoạt động của máy móc, thiết bị cơ bản trong công nghệ chế biến thực phẩm để vận hành, khắc phục sự cố và nâng cao hiệu suất của máy.

PLO4: Cho thấy sự nắm vững các kiến thức về việc tổ chức nghiên cứu khoa học, bố trí thí nghiệm, xử lý các số liệu thí nghiệm từ đó hình thành kỹ năng và phương pháp luận nghiên cứu khoa học.

PLO5: Cho thấy sự nắm vững các biến đổi trong quá trình sản xuất, vận dụng vào giải thích được các cơ chế biến đổi vật lý, hóa học, vi sinh của thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản.

PLO6: Cho thấy kiến thức hệ thống và hiện đại về công nghệ thực phẩm; hiểu biết các vấn đề đương đại như biến đổi khí hậu, mối liên quan giữa thực phẩm và môi trường.

PLO7: Vận dụng kiến thức hỗ trợ cho sự phát triển nghề nghiệp, thích ứng với công việc đa dạng ở các cơ quan khoa học, quản lý sản xuất, doanh nghiệp hoặc tự tạo lập công việc sản xuất và dịch vụ trong lĩnh vực chế biến thực phẩm.

PLO8: Phát triển kỹ năng nghề nghiệp như phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm, chế biến thực phẩm đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

PLO9: Sử dụng thành thạo các thiết bị, dụng cụ thí nghiệm trong nghiên cứu khoa học và trong thực tiễn sản xuất.

PLO10: Tổ chức thực nghiệm một cách khoa học, tự truy cập thông tin, xử lý và trình bày kết quả.

PLO11: Giao tiếp, tự nghiên cứu và làm việc hiệu quả trong môi trường tập thể.

PLO12: Thể hiện sự tự chủ, tự tin và ý thức học tập suốt đời, chủ động nâng cao trình độ chuyên môn trong các hoạt động học tập, nghiên cứu và ứng dụng kiến thức chuyên môn về Công nghệ thực phẩm.

PLO13: Cho thấy sự hiểu biết và thái độ đạo đức nghề nghiệp đúng đắn; ý thức trách nhiệm công dân, ý thức trách nhiệm trong công việc và tổ chức kỷ luật tốt.

### Sự liên kết giữa POs và PLOs của chương trình ngành Công nghệ Thực phẩm

POs	PLOs												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	X					X	X					X	X
2			X		X		X	X	X				
3		X			X	X		X				X	
4		X		X	X			X		X	X	X	

Chú thích: X là tương quan giữa mục tiêu chương trình đào tạo và CĐR

X	Kiến thức đại cương	X	Kỹ năng cứng
X	Kiến thức cơ sở ngành	X	Kỹ năng mềm
X	Kiến thức chuyên ngành	X	Thái độ

### Phân loại các CĐR theo CĐR chung và CĐR chuyên môn

PLOs	
<b>General</b>	PLOs 1, 2, 4, 9, 10, 11, 12, 13
<b>Specific</b>	PLOs 3, 5, 6, 7, 8