

MỤC TIÊU ĐÀO TẠO VÀ CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM, KHÓA D20

1. Mục tiêu đào tạo

Mục tiêu chung:

Đào tạo Cử nhân Công nghệ thực phẩm có đạo đức nghề nghiệp; nắm vững kiến thức cơ bản về công nghệ thực phẩm, đáp ứng các yêu cầu về ứng dụng công nghệ thực phẩm trong xã hội, có năng lực tham mưu, tư vấn và có khả năng thực hiện nhiệm vụ trong lĩnh vực ứng dụng sinh học trong công tác nghiên cứu và cuộc sống

- **Giai đoạn 1:** Mục đích là giúp sinh viên làm quen với môi trường học tập mới, hiểu rõ Phương châm đào tạo của Trường, Khoa, chuẩn đầu ra của Chương trình. Nhiệm vụ của các học phần trong giai đoạn I này nhằm cung cấp những kiến thức Khoa học tự nhiên, Khoa học xã hội và các kỹ năng sống cơ bản cho việc học tập suốt đời; cung cấp kiến thức cơ bản về ngành Công nghệ thực phẩm. Qua đó sinh viên hiểu được mục tiêu đào tạo, chuẩn đầu ra của chương trình để có kế hoạch học tập và định hướng chọn chuyên ngành phù hợp.

- **Giai đoạn 2:** Mục đích đào tạo ở giai đoạn II là trang bị cho sinh viên những kiến thức chuyên ngành phục vụ cho mục đích nghiên cứu, và ứng dụng trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm. Các học phần được bố trí trong giai đoạn này giúp trang bị kiến thức về chuyên môn: quy trình chế biến thực phẩm, phân tích thực phẩm, phát triển sản phẩm, sở hữu trí tuệ,...; rèn luyện kỹ năng cần thiết cho công việc: khả năng làm việc nhóm, ứng xử trước đám đông, tôn trọng kỷ luật, pháp luật, đạo đức nghề nghiệp, tinh thần cầu tiến và giúp đỡ đồng nghiệp... Sau quá trình học tập nghiêm túc và nỗ lực, sinh viên có đủ kiến thức và kỹ năng cơ bản để được công nhận là Cử nhân Công nghệ thực phẩm và có thể ứng tuyển các vị trí làm việc phù hợp.

Mục tiêu cụ thể:

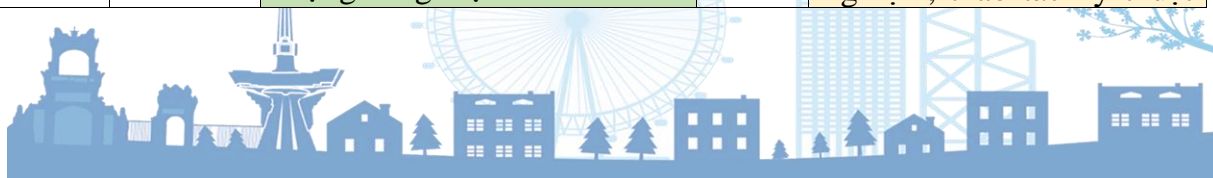
TT	Nội dung
1	PO1. Cung cấp kiến thức Khoa học tự nhiên, Khoa học xã hội và các kỹ năng sống cơ bản cho việc học tập suốt đời.
2	PO2. Cung cấp kiến thức cơ bản và chuyên ngành trong các lĩnh vực công nghệ thực phẩm, vi sinh.
3	PO3. Đào tạo kỹ năng giao tiếp, làm việc nhóm và giải quyết vấn đề liên quan công nghệ thực phẩm.
4	PO4. Vận dụng kỹ năng hình thành ý tưởng, nghiên cứu, triển khai thực hiện các quy trình và tạo sản phẩm công nghệ thực phẩm trong cuộc sống.
5	PO5. Trau dồi đạo đức nghề nghiệp, có ý thức trách nhiệm cao trong công việc, có tinh thần học tập suốt đời và có mong muốn đóng góp cho sự phát triển kinh tế, xã hội.



2. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

Sau khi hoàn thành chương trình đào tạo, sinh viên có thể:

Thứ tự chuẩn đầu ra	Tên gọi chuẩn đầu ra	Chuẩn đầu ra chung toàn trường	Chuẩn đầu ra của Chương trình	
			Thứ tự	Nội dung
Elo1 - T	Kiến thức	<ul style="list-style-type: none"> - Kiến thức thực tế vững chắc, kiến thức lý thuyết sâu, rộng trong phạm vi của ngành đào tạo. - Kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật. - Kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc. - Kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong một lĩnh vực hoạt động cụ thể. - Kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn. 	Elo1	Áp dụng được các kiến thức chung về Khoa học tự nhiên, Khoa học xã hội – nhân văn, ngoại ngữ, các kiến thức cơ bản về sinh học vào lĩnh vực công nghệ thực phẩm.
			Elo2	Vận dụng được các kiến thức cơ sở ngành về công nghệ thực phẩm cơ bản.
			Elo3	Vận dụng các kiến thức công nghệ thực phẩm chuyên ngành trong các lĩnh vực lương thực, thực phẩm.
			Elo4	Ứng dụng các kiến thức về công nghệ thực phẩm trong công việc thực tế về thực phẩm, vi sinh tại các cơ sở nghiên cứu, cơ quan quản lý và cơ sở sản xuất.
Elo2 - T	Kỹ năng	<ul style="list-style-type: none"> - Kỹ năng cần thiết để có thể giải quyết các vấn đề phức tạp. - Kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác. - Kỹ năng phản biện, phê phán và sử dụng các giải pháp thay thế trong điều kiện môi trường không xác định hoặc thay đổi. - Kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn 	Elo5	Thể hiện tốt kỹ năng thuyết trình, làm việc nhóm, kỹ năng giao tiếp, tư duy phản biện.
			Elo6	Thực hiện được kỹ năng tự lên kế hoạch công việc và tiến hành thực hiện các quy trình làm việc trong ngành sinh học, công nghệ thực phẩm.
			Elo7	Thực hiện tốt kỹ năng nghiên cứu, bố trí thí nghiệm, thao tác kỹ thuật



		<p>thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm.</p> <p>- Kỹ năng truyền đạt vấn đề và giải pháp tới người khác tại nơi làm việc; chuyển tải, phổ biến kiến thức, kỹ năng trong việc thực hiện những nhiệm vụ cụ thể hoặc phức tạp.</p> <p>- Có năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam.</p>		<p>trong phòng thí nghiệm hóa, lý, sinh.</p>
			Elo8	Sử dụng thành thạo các thiết bị, máy móc trong phòng thí nghiệm hóa, lý, sinh.
			Elo9	Thực hiện các quy định về an toàn kỹ thuật trong phòng thí nghiệm.
Elo3 - T	Mức tự chủ và trách nhiệm	<p>- Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm.</p> <p>- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định.</p> <p>- Tự định hướng, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân.</p> <p>- Lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động.</p>	Elo10	Thể hiện đạo đức nghề nghiệp tốt, hành xử chuyên nghiệp, kỷ luật lao động và tôn trọng pháp luật.
			Elo11	Nâng cao ý thức cộng đồng và trách nhiệm trong giải quyết các vấn đề ngành nghề trong xã hội và trách nhiệm công dân.
			Elo12	Thể hiện tinh thần cầu tiến, hợp tác, giúp đỡ đồng nghiệp, sẵn sàng nhận nhiệm vụ, nhận thức sự cần thiết và khả năng học tập suốt đời.

HIỆU TRƯỞNG

(*đã ký*)

