



**MỤC TIÊU, CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

(Ban hành kèm theo Quyết định số 6299/QĐ-ĐHĐT ngày 06 tháng 9 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Đại học Đồng Tháp)

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

STT	TÊN	NỘI DUNG
1	Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt):	Công nghệ thực phẩm
2	Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh):	Food Technology
3	Trình độ đào tạo:	Đại học
4	Mã ngành đào tạo:	7540101
5	Đối tượng tuyển sinh:	Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương theo quy định hiện hành
6	Thời gian đào tạo:	4,5 năm
7	Loại hình đào tạo:	Chính quy
8	Số tín chỉ yêu cầu:	150 tín chỉ (không bao gồm Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng – An ninh và Ngoại ngữ)
9	Thang điểm:	Thang điểm 4
10	Điều kiện tốt nghiệp:	Người học được Trường xét và công nhận tốt nghiệp khi có đủ các điều kiện sau: a) Cho đến thời điểm xét tốt nghiệp không bị truy cứu trách nhiệm hình sự hoặc không đang trong thời gian bị kỷ luật ở mức độ đình chỉ học tập; b) Tích lũy đủ học phần, số tín chỉ và hoàn thành các nội dung bắt buộc khác theo yêu cầu của chương trình đào tạo, đạt chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo; c) Điểm trung bình tích lũy của toàn khóa học đạt từ 2,00 trở lên; d) Có giấy chứng nhận Giáo dục quốc phòng - An ninh; e) Có chứng chỉ Ngoại ngữ và chứng chỉ Tin học theo quy định của Nhà trường; f) Phải tham gia ít nhất 08 ngày công tác xã hội; g) Trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc tốt nghiệp muộn so với thời gian thiết kế của

STT	TÊN	NỘI DUNG
		khóa học, sinh viên phải làm đơn gửi Phòng Đào tạo để đề nghị được xét tốt nghiệp; h) Hằng năm, Nhà trường tổ chức xét tốt nghiệp và trao bằng tốt nghiệp theo Quy định hiện hành.
11	Văn bằng tốt nghiệp:	Bằng Kỹ sư
12	Vị trí việc làm:	1. Chuyên viên thuộc Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Sở Khoa học và Công Nghệ, Chi cục vệ sinh an toàn thực phẩm, Chi cục quản lý chất lượng Nông lâm và Thủy sản, Trung Tâm Y tế dự phòng. 2. Kỹ sư quản lý qui trình chế biến, bảo quản thực phẩm, vận hành thiết bị, hệ thống thiết bị, dây chuyền, qui trình sản xuất thuộc hệ thống thực phẩm. 3. Chuyên viên chuyên trách về quản lý dịch vụ cung cấp thực phẩm tại các nhà hàng, khách sạn, trường học, công ty, xí nghiệp, nhà máy, khu công nghiệp, bệnh viện, các công ty cung cấp suất ăn công nghiệp. 4. Chuyên viên tư vấn, nghiên cứu viên tại các doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm hay nguyên liệu, phụ gia, hương liệu sản xuất thực phẩm. 5. Cán bộ nghiên cứu và giảng dạy tại các viện, trường có nghiên cứu và giảng dạy về Công nghệ thực phẩm và dinh dưỡng. 6. Chuyên viên phát triển sản phẩm thực phẩm mới, thực phẩm chức năng, chuyên viên phân tích, kiểm nghiệm nguyên liệu và sản phẩm.
13	Khả năng nâng cao trình độ:	Người tốt nghiệp có thể học lên bậc thạc sĩ, tiến sĩ trong nước và ngoài nước
14	Chương trình đào tạo tham khảo trong và ngoài nước	1. Ngành Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Cần Thơ, Việt Nam 2. Ngành Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Sư phạm Kỹ Thuật TP Hồ Chí Minh, Việt Nam 3. Ngành Khoa học Thực phẩm, Trường Đại học McGill (Canada)

2. MỤC TIÊU VÀ CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

2.1. Mục tiêu của Chương trình đào tạo (Program Objectives - POs)

2.1.1. Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm đào tạo nguồn nhân lực trình độ đại học nắm vững kiến thức tổng quát và chuyên sâu về chuyên ngành Công nghệ thực phẩm. Có kỹ năng quản lý, vận hành các quy trình công nghệ chế biến và bảo quản thực phẩm, có khả năng tiếp cận các kỹ thuật mới dựa trên các kỹ thuật được trang bị, có khả năng hợp tác và quản lý nguồn lực; khả năng thích ứng với sự thay đổi đa dạng của công

việc; có khả năng nghiên cứu và học tập suốt đời; có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm với người tiêu dùng và cộng đồng xã hội.

2.2.2. Mục tiêu cụ thể

MỤC TIÊU	NỘI DUNG
PO1:	Áp dụng kiến thức về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội, công nghệ thông tin và ngoại ngữ cho chuyên ngành công nghệ thực phẩm.
PO2:	Áp dụng kiến thức cơ sở ngành, chuyên ngành để phân tích, đánh giá chất lượng nguyên liệu và sản phẩm; quy trình công nghệ, kỹ thuật trong chế biến và bảo quản thực phẩm.
PO3:	Giải quyết vấn đề và lựa chọn giải pháp trong sản xuất; nghiên cứu phát triển sản phẩm thực phẩm.
PO4:	Có tinh thần khởi nghiệp, hội nhập quốc tế, khả năng hợp tác và quản lý nguồn lực; khả năng thích ứng với sự thay đổi đa dạng của công việc.
PO5:	Có năng lực học tập và nghiên cứu suốt đời, có phẩm chất chính trị, thực hiện trách nhiệm đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm với người tiêu dùng và cộng đồng xã hội.

2.2. Chuẩn đầu ra

Người học sau khi tốt nghiệp Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm của Trường Đại học Đồng Tháp có khả năng:

CDR	NỘI DUNG
PLO1:	Áp dụng các tri thức khoa học cơ bản, khoa học chính trị xã hội và nhân văn trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm
	PI1.1: Vận dụng kiến thức cơ bản của khoa học tự nhiên để tiếp cận các vấn đề trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.
	PI1.2: Vận dụng chính sách pháp luật, chính trị, xã hội và nhân văn đến ngành Công nghệ thực phẩm.
PLO2:	Sử dụng tiếng Anh giao tiếp thông dụng và chuyên môn, phần mềm tin học văn phòng, các phần mềm hỗ trợ trong ngành Công nghệ thực phẩm
	PI2.1: Ứng dụng công nghệ thông tin (chuẩn Công nghệ thông tin cơ bản) vào công việc văn phòng và trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.
	PI2.2: Áp dụng tiếng Anh trong giao tiếp (bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam) và trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.
PLO3:	Áp dụng các kiến thức kỹ thuật chuyên ngành vào lĩnh vực công nghệ thực phẩm
	PI3.1: Giải quyết vấn đề ở các bộ phận: vận hành sản xuất, chế biến, bảo quản, kiểm soát chất lượng, nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm.

CDR		NỘI DUNG
	PI3.2:	Phân tích ảnh hưởng các yếu tố hóa lý, sinh hóa, vi sinh đối với biến đổi của thành phần thực phẩm trong các quy trình bảo quản và chế biến thực phẩm.
PLO4:	Phân loại kiến thức chuyên ngành trong lĩnh vực bảo quản và chế biến thực phẩm	
	PI4.1:	Sử dụng các thiết bị theo tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong nghiên cứu phát triển và sản xuất thực phẩm.
	PI4.1:	Phân biệt các công đoạn của quy trình bảo quản và chế biến các sản phẩm khác nhau trong công nghệ thực phẩm.
PLO5:	Lựa chọn giải pháp cho các vấn đề liên quan về bảo quản, chế biến và an toàn thực phẩm	
	PI5.1:	Phân tích các loại thực phẩm khác nhau.
	PI5.2:	Lựa chọn các giải pháp kỹ thuật cho quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm.
PLO6:	Tổ chức quản lý sản xuất và đánh giá các hoạt động liên quan trong lĩnh vực thực phẩm	
	PI6.1:	Áp dụng các tiêu chuẩn chất lượng trong hoạt động quản lý và sản xuất thực phẩm
	PI6.2:	Đánh giá chất lượng sản phẩm, chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc các sản phẩm thực phẩm.
PLO7:	Áp dụng kỹ năng khởi nghiệp, phát triển sản phẩm mới và thương mại hóa sản phẩm thực phẩm	
	PI7.1:	Áp dụng kiến thức chuyên môn để nghiên cứu phát triển một sản phẩm thực phẩm mới.
	PI7.2:	Ứng dụng khởi nghiệp trong thương mại hóa sản phẩm thực phẩm mới.
PLO8:	Tổ chức làm nghiên cứu, phản biện độc lập và theo nhóm, tại phòng thí nghiệm và tại nhà máy sản xuất thực phẩm	
	PI8.1:	Tổ chức thực hiện kế hoạch nghiên cứu theo nhóm hoặc cá nhân.
	PI8.2:	Đánh giá, phản biện kết quả nghiên cứu.
PLO9:	Có năng lực học tập nghiên cứu suốt đời, có đầy đủ các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm với người tiêu dùng và cộng đồng xã hội	
	PI9.1:	Có năng lực tự học, tự nghiên cứu.
	PI9.2:	Có năng lực tuân thủ các quy định pháp luật liên quan đến trách nhiệm công dân, qui định pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.