|  |  |
| --- | --- |
| ĐẠI HỌC HUẾ**TR­ƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM** | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

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

*Ban hành kèm theo Quyết định số ngày tháng năm của*

*Hiệu trưởng Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế*

**A. Thông tin chung**

1. Tên chương trình đào tạo (bằng tiếng Việt): Công nghệ thực phẩm
2. Tên chương trình đào tạo (bằng tiếng Anh): Food Technology
3. Tênviết tắt củachương trình đào tạo: CNTP
4. Trình độ đào tạo: Thạc sĩ
5. Định hướng đào tạo: Ứng dụng
6. Mã ngành đào tạo: 8540101
7. Thời gian đào tạo: 24 tháng
8. Loại hình đào tạo: Chính quy
9. Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Việt
10. Khối lượng kiến thức toàn khóa: 60 tín chỉ
11. Đơn vị cấp bằng: Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế
12. **MỤC TIÊU VÀ CHUẨN ĐẦU RA**

**I. Mục tiêu đào tạo (PO)**

**1.1. Mục tiêu chung**

Đào tạo thạc sĩ Công nghệ thực phẩm là đào tạo những nhà khoa học có trình độ cao về lý thuyết và năng lực thực hành phù hợp, có khả năng nghiên cứu độc lập, sáng tạo, khả năng phát hiện và giải quyết được những vấn đề mới có ý nghĩa về khoa học - công nghệ trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch và quản lý nhà nước về chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm.

**1.2. Mục tiêu cụ thể**

PO1. Đào tạo thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm có kiến thức liên quan đến quá trình chế biến thực phẩm để hình thành và cung cấp các sản phẩm chế biến đáp ứng những yêu cầu của người tiêu dùng và xã hội. Lập kế hoạch phát triển sản phẩm. Tổ chức thực hiện dự án, triển khai công nghệ và những tiến bộ kỹ thuật, cập nhật chính sách, quy định, nghị định trong công nghệ thực phẩm và công nghệ sau thu hoạch.

PO2. Đào tạo thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm có kỹ năng phân tích và tổng hợp các vấn đề nảy sinh trong sản xuất và tiêu dùng; từ đó có thể phát triển kiến thức mới; thiết kế và thực hiện các hoạt động nghiên cứu và phát triển công nghệ thực phẩm; có khả năng độc lập nghiên cứu và trao đổi, truyền đạt kiến thức cho người khác.

PO3. Đào tạo thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm có năng lực tự chủ, chịu trách nhiệm, có thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn, sẵn sàng nhận nhiệm vụ; chịu khó học hỏi, cần cù nghiêm túc và trung thực trong công việc, có thái độ yêu nghề và cầu tiến; có tính hòa đồng, kiên nhẫn, năng động và sáng tạo, biết khắc phục khó khăn để hoàn thành nhiệm vụ.

**II. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo (Program Learning Outcome – PLO)**

| **Ký hiệu** | **Nội dung chuẩn đầu ra** |
| --- | --- |
| **PLO1** | **Kiến thức (*Tổng hợp kiến thức thực tế và lý thuyết sâu rộng, tiên tiến, nắn vững các nguyên lý và học thuyết cơ bản trong lĩnh vực nghiên cứu thuộc chuyên ngành đào tạo*)** |
| PLO1.1. | Nắm vững nền tảng triết học, rèn luyện thế giới quan và phương pháp luận trong việc nhận thức và nghiên cứu khoa học tiên tiến áp dụng vào việc giải quyết các vấn đề của chuyên ngành. |
| PLO1.2. | Hiểu biết về mối liên hệ giữa môi trường, con người và sự phát triển bền vững. Từ đó, áp dụng các nguyên tắc phát triển bền vững vào vấn đề thực tiễn của lĩnh vực Công nghệ thực phẩm và liên ngành trong bối cảnh của cuộc cách mạng công nghiệp 4.0. |
| PLO1.3. | Vận dụng công nghệ, thiết bị mới trong công nghệ thực phẩm; phân tích và quản lí chất lượng sản phẩm trong toàn bộ quá trình sản xuất |
| PLO1.4. | Phân tích, đánh giá được các mối nguy, sự biến đổi hóa sinh của các chất dinh dưỡng trong quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm |
| PLO1.5. | Tham gia đánh giá và lựa chọn phương pháp công nghệ sinh học hiện đại để ứng dụng trong bảo quản, chế biến, an toàn vệ sinh thực phẩm |
| PLO1.6. | Có khả năng phân tích, lựa chọn, tìm kiếm, đọc tài liệu trong và ngoài nước; dự đoán xu thế phát triển của nông sản, thực phẩm có tiềm năng |
| PLO1.7. | Xác định; lựa chọn chủ đề nghiên cứu; phát triển nghiên cứu và ứng dụng mới trong lĩnh vực chuyên môn |
| **PLO2** | **Về kỹ năng** |
| PLO2.1. | Xây dựng đề cương, thực hiện nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm; phân tích dữ liệu, diễn giải và truyền đạt các kết quả thực hiện, đánh giá chất lượng và hiệu quả công việc. |
| PLO2.2. | Đạt trình độ ngoại ngữ bậc 4/6 tương đương theo Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam và theo Quy định chung của Đại học Huế. |
| PLO2.3. | Có năng lực biên soạn văn bản hướng dẫn, thông báo, quy trình kỹ thuật |
| PLO2.4. | Có khả năng tự nghiên cứu, tự học tập, lập kế hoạch, tổ chức thực hiện và đánh giá kết quả vấn đề một cách độc lập hoặc theo nhóm, thể hiện năng lực lãnh đạo. |
| PLO2.5. | Hiểu biết các vấn đề xã hội, có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp tốt và hành động/ cư xử theo đúng hiến pháp - pháp luật quy định. |
| PLO2.6. | Giao tiếp và làm việc với lãnh đạo, nhà chuyên môn, đồng nghiệp, người tiêu dùng, người kinh doanh, người sản xuất và đối tác nước ngoài. |
| PLO2.7. | Thành thạo kỹ năng truyền đạt tri thức dựa trên nghiên cứu, thảo luận các vấn đề chuyên môn và khoa học trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch và/hoặc đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm với đồng nghiệp và những người khác |
| **PLO3** | **Năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm** |
| PLO3.1. | Thể hiện năng lực làm việc độc lập và tư duy phản biện trong lĩnh vực chuyên môn |
| PLO3.2. | Ý thức trách nhiệm công dân, thái độ và đạo đức nghề nghiệp |
| PLO3.3. | Hiểu biết vấn đề xã hội, Thực hiện đúng chính sách, quy định của Nhà nước |

**III. Ma trận đáp ứng mục tiêu đào tạo của chuẩn đầu ra**

|  |  |
| --- | --- |
| **Chuẩn đầu ra** | **Mục tiêu đào tạo** |
| P01 | P02 | P03 |
| PLO1.1 | X |  |  |
| PLO1.2 | X |  |  |
| PLO1.3 | X |  |  |
| PLO1.4 | X |  |  |
| PLO1.5 | X |  |  |
| PLO1.6 | X |  |  |
| PLO1.7 | X |  |  |
| PLO2.1 |  | X |  |
| PLO2.2 |  | X |  |
| PLO2.3 |  | X |  |
| PLO2.4 |  | X |  |
| PLO2.5 |  | X |  |
| PLO2.6 |  | X |  |
| PLO2.7 |  | X |  |
| PLO3.1 |  |  | X |
| PLO3.2 |  |  | X |
| PLO3.3 |  |  | X |

**IV. Đối sánh và tham chiếu bên ngoài**

CTĐT được đối sánh với CTĐT Thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố HCM, ban hành theo Quyết định số 3191/QQD-DCT ngày 28 tháng 12 năm 2020 của Hiệu trưởng Trường Đại học Nông nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh.

**V. Vị trí việc làm của người học sau khi tốt nghiệp**

Người học sau khi tốt nghiệp CTĐT Thạc sĩ ngành Công nghiệp thực phẩm có thể trở thành:

Cán bộ quản lý tại các cơ quan quản lý nhà nước như Sở Ban ngành về Công nghiệp thực phẩm (CNTP) và Công nghệ Sau thu hoạch (CNSTH)

Cán bộ kỹ thuật, chuyên gia tại các tổ chức, doanh nghiệp trong nước và quốc tế trong lĩnh vực về CNTP và CNSTH

Cán bộ giảng dạy, nghiên cứu tại các Trường đại học/cao đẳng, Viện/trung tâm nghiên cứu chuyên sâu trong lĩnh vực về CNTP và CNSTH trong nước và quốc tế.

**VI. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau tốt nghiệp**

- Có khả năng tự học, nâng cao trình độ, tham gia các CTĐT chuyên môn ngành Công nghệ thực phẩm và các chuyên ngành gần tại các cơ sở đào tạo trong và ngoài nước.

- Có khả năng nghiên cứu, ứng dụng và chuyển giao khoa học và công nghệ cho các doanh nghiệp, tổ chức và cá nhân trong vào thực tế lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.