

ĐẠI HỌC HUẾ
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

**MỤC TIÊU VÀ CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

(Ban hành kèm theo Quyết định số 197/QĐ-ĐHNL ngày 10 tháng 4 năm 2025
của Hiệu trưởng Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế)

I. THÔNG TIN CHUNG

- Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt): Công nghệ thực phẩm
- Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh): Food technology
- Trình độ đào tạo: Đại học
- Loại hình đào tạo: Chính quy
- Mã ngành đào tạo: 7540101
- Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc tương đương theo quy định hiện hành
- Thời gian đào tạo: 4,0 năm
- Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Việt
- Số tín chỉ yêu cầu: 120 tín chỉ
- Điều kiện tốt nghiệp: Theo quy định hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo về đào tạo đại học theo hình thức tín chỉ
- Văn bằng tốt nghiệp: Cử nhân
- Đơn vị cấp bằng: Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế

II. MỤC TIÊU CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO (Program Objectives - POs)

1. Mục tiêu chung

Đào tạo người học trở thành cử nhân ngành Công nghệ thực phẩm có đạo đức, phẩm chất chính trị tốt; có kiến thức nền tảng rộng, kiến thức và kỹ năng chuyên môn vững vàng; có năng lực tự chủ và trách nhiệm xã hội nhằm đáp ứng nhu cầu nguồn nhân lực chất lượng cao cho miền Trung, Tây Nguyên và cả nước theo hướng hội nhập và phát triển.

2. Mục tiêu cụ thể

PO1: Có các kiến thức về chính trị - xã hội, kiến thức cơ sở ngành và kiến thức chuyên môn vững vàng trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.

PO2: Có các kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng mềm, kỹ năng ngoại ngữ, công nghệ thông tin, để thực thi hiệu quả các công việc của ngành Công nghệ thực phẩm.

PO3: Có đạo đức nghề nghiệp, trách nhiệm xã hội, và thích ứng với sự thay đổi môi trường hoạt động nghề nghiệp.

III. CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO (Program Learning Outcomes - PLOs)

Hoàn thành chương trình đào tạo, người học đạt được các chuẩn đầu ra sau:

Ký hiệu	Nội dung chuẩn đầu ra
	Kiến thức
PLO1	Vận dụng được kiến thức cơ bản về lý luận của Chủ nghĩa Mác - Lênin, Tư tưởng Hồ Chí Minh và đường lối cách mạng của Đảng cộng sản Việt Nam trong việc thực hiện chủ trương chính sách của Đảng và pháp luật của Nhà nước trong hoạt động nghề nghiệp.
PLO2	Vận dụng được các kiến thức về khoa học tự nhiên, xã hội và môi trường làm nền tảng tư duy để giải quyết các vấn đề thực tiễn trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm một cách khoa học và hiệu quả, đáp ứng yêu cầu của thời đại công nghiệp 4.0.
PLO3	Vận dụng được kiến thức chuyên ngành để xử lý, bảo quản nông sản thực phẩm và lựa chọn công nghệ sản xuất phù hợp.
PLO4	Vận dụng kiến thức chuyên ngành trong thiết kế và vận hành dây chuyền sản xuất thực phẩm, đảm bảo vệ sinh và sử dụng lao động hiệu quả.
PLO5	Vận dụng kiến thức chuyên ngành để phân tích, đánh giá chất lượng sản phẩm thực phẩm phù hợp với mục đích nghiên cứu và sản xuất.
PLO6	Áp dụng được kiến thức chuyên ngành để phát triển và cải tiến sản phẩm thực phẩm.
	Kỹ năng
PLO7	Sử dụng hiệu quả công nghệ thông tin cơ bản và đạt năng lực tối thiểu bậc 3/6 theo khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam (chứng chỉ B1 tiếng Anh hoặc tương đương) để giải quyết các vấn đề trong cuộc sống và nghề nghiệp.
PLO8	Vận dụng được tư duy phản biện, kỹ năng mềm, làm việc nhóm để giải quyết vấn đề trong nghiên cứu khoa học và thực tiễn nghề nghiệp.
PLO9	Sử dụng hiệu quả thiết bị chuyên ngành trong nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm.
PLO10	Ứng dụng công nghệ thông tin, công cụ phân tích để giải quyết các vấn đề trong học tập, nghiên cứu và thực tiễn Công nghệ thực phẩm.
PLO11	Quản lý các dự án nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm mới.
PLO12	Giao tiếp hiệu quả với các đối tượng khác nhau về các vấn đề liên quan đến Công nghệ thực phẩm.
	Năng lực tự chủ và trách nhiệm

Ký hiệu	Nội dung chuẩn đầu ra
PLO13	Định hướng được tương lai rõ ràng, tận tụy với nghề nghiệp, thể hiện được tinh thần khởi nghiệp trong ngành Công nghệ thực phẩm và có động cơ học tập suốt đời.
PLO14	Tuân thủ pháp luật, quy định nội bộ nơi công tác và chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp.

IV. VỊ TRÍ VIỆC LÀM CỦA NGƯỜI HỌC SAU TỐT NGHIỆP

1. Tại doanh nghiệp sản xuất và chế biến thực phẩm

- Nhân viên hoặc Chuyên viên R&D (nghiên cứu và phát triển sản phẩm).
- Nhân viên QA hoặc QC (quản lý và kiểm soát chất lượng).
- Kỹ sư sản xuất, giám sát dây chuyền chế biến thực phẩm.
- Nhân viên quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Chuyên viên kỹ thuật, tư vấn công nghệ thực phẩm.

2. Tại cơ quan quản lý nhà nước có liên quan

- Cán bộ quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm tại các Chi cục, Sở Nông nghiệp và Môi trường, Y tế, Khoa học và Công nghệ...
- Thanh tra an toàn thực phẩm, kiểm tra và cấp phép sản phẩm thực phẩm.

3. Tại các cơ sở đào tạo, viện nghiên cứu

Giảng viên, cán bộ nghiên cứu trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, sau thu hoạch, sinh học ứng dụng...

4. Tại tổ chức phi chính phủ (NGO) và tổ chức quốc tế

Dự án phát triển nông nghiệp - thực phẩm, an toàn thực phẩm, dinh dưỡng cộng đồng...

5. Khởi nghiệp hoặc tự tạo việc làm

Xây dựng và phát triển cơ sở sản xuất thực phẩm, dịch vụ tư vấn kỹ thuật, đào tạo trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

V. KHẢ NĂNG HỌC TẬP, NÂNG CAO TRÌNH ĐỘ CỦA NGƯỜI HỌC SAU TỐT NGHIỆP

- Tham gia các chương trình đào tạo sau đại học trong và ngoài nước thuộc các chuyên ngành Công nghệ thực phẩm.
- Tự học tập bồi dưỡng để nâng cao trình độ chuyên môn và chuyển đổi ngành nghề theo nhu cầu việc làm./.