

QUYẾT ĐỊNH
Về việc Ban hành Quy định Chuẩn đầu ra
trình độ tiến sĩ ngành Công nghệ thực phẩm

HIỆU TRƯỞNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH

Căn cứ Quyết định số 284/QĐ-TTg ngày 23 tháng 02 năm 2010 của Thủ tướng Chính phủ về việc Thành lập Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh;

Căn cứ Nghị định 99/2019/NĐ-CP ngày 30 tháng 12 năm 2019 của Thủ tướng Chính phủ Quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật giáo dục đại học;

Căn cứ Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18 tháng 10 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam;

Căn cứ Thông tư số 18/2021/TT -BGDDĐT ngày 28/06/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc Ban hành quy chế tuyển sinh và đào tạo trình độ tiến sĩ;

Xét đề nghị của Trường Phòng Sau đại học và Hợp tác quốc tế,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành Quy định Chuẩn đầu ra trình độ tiến sĩ ngành Công nghệ thực phẩm của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh kèm theo Quyết định này.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký. Trường phòng Sau đại học và Hợp tác quốc tế, Trường phòng Tổ chức Hành chính, Trường phòng Kế hoạch Tài chính, Trường các đơn vị và cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

Nơi nhận:

- Như Điều 2;
- Bộ GD&ĐT (để báo cáo);
- Bộ Công Thương (để báo cáo);
- Đăng tải Website;
- Lưu: VT, P.SĐH&HTQT.



PGS.TS. Nguyễn Xuân Hoàn



CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: **9876** /QĐ-DCT ngày **28** tháng **4** năm 2022
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh)

Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt): Công nghệ Thực phẩm

Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh): Food Technology

Trình độ đào tạo: Tiến sĩ

Ngành đào tạo: Công nghệ Thực phẩm

Mã ngành đào tạo: 9540101

Khối ngành: IV

Loại hình đào tạo: Chính quy

Sau khi hoàn thành khóa học, nghiên cứu sinh có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:

Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo trình độ tiến sĩ

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
a	Kiến thức	
PLO1	Tổng hợp các kiến thức tiên tiến và chuyên sâu thuộc lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.	5
PLO1.1	Tổng hợp các kiến thức về nguyên lý và học thuyết cơ bản về CNTP (hóa sinh, hóa lý, enzyme, cảm quan, biến đổi của thực phẩm trong quá trình chế biến...).	5
PLO1.2	Tổng hợp kiến thức mới, tiên tiến về công nghệ, thiết bị chế biến thực phẩm.	5
PLO2	Tổng hợp các kiến thức cốt lõi và nền tảng trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm theo hướng nghiên cứu đã lựa chọn (Ghi chú : tùy đề tài của NCS)	5
PLO3	Phân tích kiến thức về tổ chức các hoạt động nghiên cứu khoa học và phát triển các công nghệ mới trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.	4
PLO 3.1	Phân tích kiến thức thiết kế thí nghiệm, phân tích dữ liệu và tổng hợp thông tin.	4
PLO 3.2	Phân tích và đưa ra giải pháp xử lý vấn đề phát sinh trong hoạt động nghiên cứu một cách khoa học.	4

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
PLO4	Áp dụng kiến thức về quản trị trong các tổ chức nghiên cứu và ứng dụng trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.	3
b	Kỹ năng	
PLO5	Phối hợp các kỹ năng để làm chủ các lý thuyết khoa học, phương pháp, công cụ phục vụ nghiên cứu và phát triển trong lĩnh vực Khoa học và Công nghệ thực phẩm.	4
PLO6	Thành thạo kỹ năng tổng hợp, cập nhật và làm giàu các tri thức chuyên môn	4
PLO6.1	Thành thạo kỹ năng tiếng Anh trong việc đọc hiểu các tài liệu chuyên ngành phục vụ quá cập nhật, làm giàu tri thức.	4
PLO6.2	Thành thạo kỹ năng tin học trong việc tìm kiếm, lưu trữ tài liệu chuyên ngành, tham gia các hội thảo trực tuyến, phục vụ quá cập nhật, làm giàu tri thức.	4
PLO7	Thành thạo kỹ năng suy luận, phân tích các vấn đề khoa học trong ngành Công nghệ thực phẩm và đưa ra những hướng xử lý sáng tạo, độc đáo.	4
PLO8	Thuần thực kỹ năng quản lý, điều hành chuyên môn trong nghiên cứu và phát triển thuộc lĩnh vực Khoa học và Công nghệ thực phẩm.	4
PLO8.1	Thành thạo kỹ năng làm việc nhóm.	4
PLO8.2	Thành thạo kỹ năng quản lý nhóm nghiên cứu, định hướng, tổ chức công việc và, xử lý các khác biệt trong làm việc nhóm để đạt mục tiêu đề ra.	4
PLO8.3	Thuần thực kỹ năng hướng dẫn người khác hoàn thành các nhiệm vụ liên quan trong quá trình triển khai công việc.	3
PLO9	Thành thạo kỹ năng thảo luận, hợp tác trong các dự án nghiên cứu trong và ngoài nước, kỹ năng trình bày các kiến thức chuyên ngành và kết quả nghiên cứu.	4
PLO9.1	Thuần thực kỹ năng hợp tác trong các dự án nghiên cứu trong và ngoài nước.	3
PLO9.2	Thành thạo kỹ năng thảo luận, phản biện vấn đề chuyên môn, kỹ năng trình bày các kiến thức chuyên ngành và kết quả nghiên cứu	4
c	Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
PLO10	Tự định hướng các hướng nghiên cứu, sáng tạo tri thức mới	5
PLO10.1	Thực hành khả năng phân tích được bối cảnh xã hội và xu hướng mới để định hướng việc nghiên cứu phục vụ cho sự phát triển của xã hội.	4
PLO10.2	Tự định hướng nghiên cứu dựa trên các nghiên cứu đã có và nhu cầu của doanh nghiệp, xã hội.	5



Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
PLO11	Thành thạo đưa các ý tưởng, kiến thức mới trong các hoàn cảnh khác nhau theo thực tế của vấn đề cần nghiên cứu	4
PLO12	Thực hành khả năng thích nghi, định hướng và dẫn dắt, quản lý nhóm nghiên cứu.	4
PLO13	Áp dụng các kiến thức chuyên sâu, nền tảng và tiến tiến để đưa ra những quyết định mang tính chuyên gia trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.	4
PLO14	Tự định hướng và có trách nhiệm cao trong việc học tập để phát triển tri thức chuyên nghiệp, kinh nghiệm và sáng tạo ra ý tưởng và quá trình công nghệ mới trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.	5

