

**MỤC TIÊU VÀ CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO THẠC SĨ  
ĐỊNH HƯỚNG NGHIÊN CỨU VÀ ĐỊNH HƯỚNG ỨNG DỤNG**  
(Ban hành theo QĐ số 2356/QĐ-ĐHBK ngày 03/9/2019 của Hiệu trưởng Trường ĐHBK)

**A. THÔNG TIN TỔNG QUÁT**

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	Thạc sĩ
4. Mã ngành đào tạo	8540101
5. Đối tượng tuyển sinh	<p>Người tham gia dự thi thỏa mãn một trong các điều kiện sau:</p> <p>a. Có bằng tốt nghiệp đại học hệ chính quy ngành đúng, ngành phù hợp với ngành/chuyên ngành đăng ký dự thi</p> <p>b. Có bằng tốt nghiệp đại học hệ chính quy ngành gần với ngành/chuyên ngành đăng ký dự thi và đã học bổ sung kiến thức theo quy định</p> <p>c. Có bằng tốt nghiệp đại học theo hình thức không chính quy, tốt nghiệp từ loại trung bình khá trở lên hoặc tương đương; hoặc tốt nghiệp loại trung bình và có thêm một bằng tốt nghiệp đại học khác sau khi đã học bổ sung kiến thức theo quy định</p> <p>d. Có bằng tốt nghiệp đại học hệ vừa làm vừa học loại Trung bình ngành đúng hoặc gần với ngành đăng ký dự thi sau khi học bổ sung kiến thức theo quy định.</p> <p>Áp dụng cho các chương trình đào tạo theo định hướng ứng dụng, liên kết đào tạo một phần chương trình đào tạo tại các cơ sở liên kết.</p>
6. Thời gian và hình thức đào tạo	<p>Từ 1,5 đến 02 năm.</p> <p>- Đối với thạc sĩ định hướng nghiên cứu: đào tạo theo hình thức học tập trung toàn thời gian.</p> <p>- Đối với thạc sĩ định hướng ứng dụng: đào tạo theo hình thức tập trung không liên tục.</p>
7. Loại hình đào tạo	Chính quy
8. Số tín chỉ yêu cầu	45
9. Thang điểm	Thang điểm 10, làm tròn đến một số lẻ thập phân

10. Điều kiện tốt nghiệp	Hoàn thành CTĐT, có điểm trung bình chung các học phần đạt từ 5,5 trở lên; Điểm luận văn đạt từ 5,5 trở lên (theo Khoản 2, Điều 14 của Quyết định 598/QĐ-ĐHBK ngày 27/12/2016 về “Quy định đào tạo trình độ Thạc sĩ” của Trường ĐHBK-ĐHĐN)
11. Văn bằng tốt nghiệp	Thạc sĩ
12. Vị trí việc làm	<p><i>Đối với người học tốt nghiệp từ CTĐT định hướng nghiên cứu:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Làm các công việc kỹ thuật và quản lý chất lượng tại các đơn vị sản xuất trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.</li> <li>2. Tư vấn, thiết kế tại các đơn vị sản xuất thuộc lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.</li> <li>3. Làm việc ở các cơ quan quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm.</li> <li>4. Giảng dạy các môn thuộc chuyên ngành Công nghệ chế biến, bảo quản thực phẩm ở các trường Đại học, Cao đẳng, Trung học chuyên nghiệp, dạy nghề và các trường phổ thông.</li> <li>5. Nghiên cứu khoa học thuộc các lĩnh vực Công nghệ thực phẩm ở các Viện nghiên cứu, các trung tâm và cơ quan nghiên cứu của các Bộ, ngành, các trường Đại học và Cao đẳng.</li> </ol> <p><i>Đối với người học tốt nghiệp từ CTĐT định hướng ứng dụng:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Làm các công việc kỹ thuật và quản lý chất lượng tại các đơn vị sản xuất trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm</li> <li>2. Tư vấn, thiết kế tại các đơn vị sản xuất thuộc lĩnh vực Công nghệ thực phẩm</li> <li>3. Làm việc ở các cơ quan quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm</li> </ol>
13. Khả năng nâng cao trình độ	Thạc sĩ chuyên ngành Công nghệ thực phẩm có thể tiếp tục học chương trình Tiến sĩ trong và ngoài nước
14. Chương trình đào tạo tham khảo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trường Đại học Bách khoa Hà Nội</li> <li>- Trường Đại học Công nghiệp thành phố Hồ Chí Minh</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trường Đại học Illinois – Mỹ</li> <li>- Trường Đại học Ku Leuven – Bỉ</li> </ul>

## **B. MỤC TIÊU VÀ CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

### **I. Mục tiêu đào tạo:**

#### **1. Mục tiêu chung**

##### *1.1. Theo định hướng nghiên cứu*

Chương trình đào tạo thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm theo định hướng nghiên cứu của Trường Đại học Bách khoa - Đại học Đà Nẵng nhằm mục tiêu đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao có kiến thức lý thuyết chuyên sâu và kỹ năng thực tiễn trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm; Đồng thời cung cấp cho người học phương pháp nghiên cứu khoa học phù hợp, có khả năng làm việc độc lập, tư duy sáng tạo và năng lực phát hiện, giải quyết những vấn đề trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm phục vụ nhu cầu phát triển kinh tế - xã hội của đất nước và hội nhập quốc tế.

##### *1.2. Theo định hướng ứng dụng*

Chương trình đào tạo thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm theo định hướng ứng dụng tại Trường Đại học Bách khoa - Đại học Đà Nẵng nhằm mục tiêu đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao có kiến thức lý thuyết chuyên sâu; Có kỹ năng vận dụng kiến thức vào hoạt động thực tiễn nghề nghiệp; có năng lực làm việc độc lập, sáng tạo và khả năng ứng dụng kết quả nghiên cứu; nhận diện và giải quyết các vấn đề, thuộc lĩnh vực Công nghệ thực phẩm phục vụ nhu cầu phát triển kinh tế - xã hội của đất nước và hội nhập quốc tế.

#### **2. Mục tiêu cụ thể**

##### *2.1. Theo định hướng nghiên cứu*

Thạc sĩ chuyên ngành Công nghệ thực phẩm tại Trường Đại học Bách khoa, Đại học Đà Nẵng sẽ là nhà khoa học có:

- Kiến thức về lập luận ngành (UNESCO: Học để biết): *Hiểu biết tốt về kinh tế, chính trị, pháp luật, xã hội; Có kiến thức lý thuyết chuyên sâu và kỹ năng thực tiễn chuyên nghiệp, thuộc lĩnh vực Công nghệ thực phẩm để thực hành nghề nghiệp; Có thể tiếp tục tham gia chương trình đào tạo trình độ tiến sĩ.*

- Kỹ năng, phẩm chất cá nhân và nghề nghiệp (UNESCO: Học để trưởng thành): *Có khả năng lập luận, phân tích, tổng hợp, dữ liệu, độc lập nghiên cứu, tư duy sáng tạo, đánh giá và giải quyết các vấn đề kỹ thuật để đưa ra các kết luận mang tính chuyên gia trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm; Có khả năng tự định hướng, thích nghi với môi trường nghề nghiệp thay đổi; Có tư duy hệ thống, tự học và học tập nâng cao trình độ trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm; Trung thực, trách nhiệm nghề nghiệp và hành xử chuyên nghiệp.*

- Kỹ năng giao tiếp và làm việc nhóm (UNESCO: Học để chung sống): *Có kỹ năng giao tiếp, làm việc nhóm hiệu quả; có năng lực về ngoại ngữ và công nghệ thông tin đáp ứng với môi trường làm việc chuyên nghiệp.*

- Hình thành ý tưởng, thiết kế, thực hiện và vận hành hệ thống trong bối cảnh doanh nghiệp, xã hội và môi trường - quá trình sáng tạo (UNESCO: Học để làm): *Có khả năng hình thành ý tưởng, thiết kế, triển khai và vận hành trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm; Có khả năng thực hiện công việc ở các vị trí nghiên cứu, giảng dạy, tư vấn và hoạch định chính sách hoặc các vị trí khác thuộc lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.*

##### *2.2. Theo định hướng ứng dụng*

Thạc sĩ chuyên ngành Công nghệ thực phẩm tại Trường Đại học Bách khoa, Đại học Đà Nẵng sẽ là chuyên gia, cố vấn, nhà quản lý có:

- Kiến thức về lập luận ngành (UNESCO: Học để biết): *Hiểu biết tốt về kinh tế, chính trị, pháp luật, xã hội. Có hệ thống kiến thức về lĩnh vực Công nghệ thực phẩm để thực*

*hành nghề nghiệp trong thực tế. Có khả năng tham gia chương trình đào tạo trình độ tiến sĩ sau khi học bổ sung một số kiến thức theo yêu cầu.*

• Kỹ năng và phẩm chất cá nhân và nghề nghiệp (UNESCO: Học để trưởng thành): *Có khả năng lập luận, phân tích, tổng hợp, dữ liệu, tư duy sáng tạo, đánh giá và giải quyết các vấn đề kỹ thuật để đưa ra các kết luận mang tính chuyên gia trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm; Có khả năng tự định hướng, thích nghi với môi trường nghề nghiệp thay đổi; Có tư duy hệ thống, tự học và học tập nâng cao trình độ trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm; Trung thực, trách nhiệm nghề nghiệp và hành xử chuyên nghiệp.*

• Kỹ năng giao tiếp: làm việc nhóm và giao tiếp (UNESCO: Học để chung sống): *Có kỹ năng giao tiếp, làm việc nhóm hiệu quả; có năng lực về ngoại ngữ và công nghệ thông tin đáp ứng với môi trường làm việc chuyên nghiệp.*

• Hình thành ý tưởng, thiết kế, thực hiện và vận hành hệ thống trong bối cảnh doanh nghiệp, xã hội và môi trường - quá trình sáng tạo (UNESCO: Học để làm): *Có khả năng hình thành ý tưởng, thiết kế, triển khai và vận hành trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm; Có khả năng thực hiện công việc ở các vị trí quản lý, vận hành, tư vấn và hoạch định chính sách hoặc các vị trí khác thuộc lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.*

## **II. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo**

### **1. Theo định hướng nghiên cứu**

Học viên tốt nghiệp chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ theo định hướng nghiên cứu ngành Công nghệ thực phẩm Trường Đại học Bách khoa - Đại học Đà Nẵng, có khả năng:

1. Áp dụng kiến thức khoa học/công nghệ thực phẩm nâng cao để giải quyết các vấn đề chuyên ngành trong chế biến và quản lý chất lượng thực phẩm;
2. Tổ chức nghiên cứu khoa học một cách độc lập trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm để giải quyết vấn đề chuyên ngành;
3. Áp dụng tư duy phản biện trong các tình huống mới;
4. Giao tiếp hiệu quả bằng văn nói, văn viết trong các ngữ cảnh khác nhau; giao tiếp tốt bằng tiếng Anh; Hoạt động hiệu quả trong một nhóm;
5. Hiểu biết tự nhiên và xã hội.

### **2. Theo định hướng ứng dụng**

Học viên tốt nghiệp chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ theo định hướng ứng dụng ngành Công nghệ thực phẩm Trường Đại học Bách khoa - Đại học Đà Nẵng, có khả năng:

1. Áp dụng kiến thức khoa học/công nghệ thực phẩm nâng cao để giải quyết các vấn đề chuyên ngành trong chế biến và quản lý chất lượng thực phẩm;
2. Phân tích, tổng hợp tài liệu về các vấn đề chuyên ngành;
3. Áp dụng tư duy phản biện trong các tình huống mới;
4. Giao tiếp hiệu quả bằng văn nói, văn viết trong các ngữ cảnh khác nhau; giao tiếp tốt bằng tiếng Anh; Hoạt động hiệu quả trong một nhóm;
5. Hiểu biết tự nhiên và xã hội.