

**CÔNG KHAI CAM KẾT CHẤT LƯỢNG ĐÀO TẠO  
CỦA CƠ SỞ GIÁO DỤC ĐẠI HỌC  
Năm học 2022-2023**

1. **Ngành đào tạo:** Công nghệ thực phẩm
2. **Đơn vị Đào tạo:** KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo: Thạc sĩ
I	Điều kiện đăng ký tuyển sinh	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Phạm vi tuyển sinh: Tốt nghiệp đại học khối ngành Công nghệ thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, Công nghệ Sau thu hoạch, Công nghệ chế biến thủy sản, Công nghệ sinh học và các ngành tương đương khác; Người tốt nghiệp đại học thuộc ngành đúng, ngành phù hợp được dự thi ngay sau khi tốt nghiệp. Người có bằng tốt nghiệp đại học ngành gần với chuyên ngành dự thi phải học bổ sung kiến thức trước khi dự thi theo danh mục học phần bổ sung kiến thức.</li><li>2. Đối tượng tuyển sinh<ul style="list-style-type: none"><li>- Phương thức tuyển sinh: xét tuyển</li><li>- Chỉ tiêu tuyển sinh: Áp dụng đối với thí sinh dự tuyển tất cả các ngành đào tạo trình độ thạc sĩ. (Đối với ngành gần, ngành khác thí sinh cần hoàn thành chương trình bổ sung kiến thức trước khi xét tuyển).</li><li>- Điều kiện nhận hồ sơ: thí sinh đã tốt nghiệp hoặc đã đủ điều kiện công nhận tốt nghiệp.</li></ul></li><li>3. Môn tuyển sinh: kết quả học tập trình độ Đại học</li><li>4. Nguyên tắc xét tuyển, điểm xét tuyển: Lấy điểm</li></ol>

		<p>trung bình tích lũy của bậc đại học từ cao xuống đến khi hết chỉ tiêu (theo thang điểm 4). Trường xây dựng điểm chuẩn trúng tuyển cho từng ngành xét tuyển dựa trên chỉ tiêu tuyển sinh đã xác định và số lượng thí sinh nộp hồ sơ xét tuyển vào Trường. Trường hợp xét tuyển đến một mức điểm nhất định vẫn còn chỉ tiêu nhưng số thí sinh cùng bằng điểm cao hơn số lượng chỉ tiêu còn lại, thực hiện xét tuyển theo các tiêu chí phụ thí sinh có thâm niên công tác cao hơn sẽ trúng tuyển (có xác nhận của đơn vị công tác).</p>
<p style="text-align: center;"><b>II</b></p>	<p>Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, thái độ và trình độ ngoại ngữ đạt được</p>	<p>1) Mục tiêu chung: Đào tạo thạc sỹ Công nghệ thực phẩm có phẩm chất chính trị, có kiến thức, kỹ năng nghiên cứu khoa học và thực hành đáp ứng nhu cầu phát triển của xã hội trong quá trình công nghiệp hóa - hiện đại hóa, góp phần tích cực vào sự nghiệp phát triển và bảo vệ Tổ quốc.</p> <p>2) Mục tiêu cụ thể:</p> <p>a. Về kiến thức</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổng hợp nguyên lý các lý thuyết cơ bản, lý thuyết chuyên sâu, công nghệ hiện đại trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm phục vụ cho ứng dụng sáng tạo và cải tiến công nghệ, phát triển sản phẩm thực phẩm phục vụ thị trường trong nước và xuất khẩu</li> <li>- Nắm vững các phương pháp và kiến thức trong thiết kế thí nghiệm, xử lý số liệu nghiên cứu, phục vụ cho nghiên cứu khoa học và dự án cải tiến trong ngành công nghệ thực phẩm.</li> <li>- Nắm vững các kiến thức về quản lý, đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm và phòng</li> </ul>

		<p>vệ thực phẩm và vận dụng trong quá trình nghiên cứu và hoạt động của doanh nghiệp.</p> <p>b. Về kỹ năng</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thành thạo kỹ năng tổ chức công việc, sử dụng phương pháp nghiên cứu, ứng dụng công nghệ hiện đại,</li> <li>- Thành thạo kỹ năng phân tích dữ liệu và tổng hợp thông tin, phục vụ cho nghiên cứu khoa học và cải tiến thực tiễn sản xuất của ngành công nghệ thực phẩm.</li> <li>- Thành thạo kỹ năng truyền đạt tri thức dựa trên nghiên cứu, thảo luận, phản biện các vấn đề chuyên môn và khoa học trong lĩnh vực CNTP và/hoặc đảm bảo chất lượng-An toàn thực phẩm.</li> <li>- Đạt trình độ ngoại ngữ tương đương bậc 4/6 Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam, thuần thục kỹ năng tiếng Anh trong việc đọc hiểu các tài liệu chuyên ngành và viết các báo cáo nghiên cứu.</li> </ul> <p>c. Mức độ tự chủ và trách nhiệm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Độc lập, tự chủ, có khả năng thực hiện các đề tài nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, sáng tạo, đưa ra những sáng kiến quan trọng</li> <li>- Tuân thủ các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm.</li> <li>- Khả năng đưa ra các kết luận mang tính chuyên gia và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân</li> <li>-Thành thạo việc điều phối các nguồn lực để đạt mục tiêu và cải tiến các hoạt động chuyên môn.</li> </ul> <p>3) Chuẩn đầu ra</p> <p>a. Kiến thức: Tổng hợp kiến thức thực tế và lý</p>
--	--	---



		<p>thuyết sâu, rộng, tiên tiến, nắm vững các nguyên lý và học thuyết cơ bản trong lĩnh vực nghiên cứu thuộc chuyên ngành đào tạo. Liên hệ kiến thức liên ngành có liên quan. Phân tích kiến thức chung về quản trị và quản lý</p> <p>b. Kỹ năng: Thành thạo kỹ năng thiết kế thí nghiệm, phân tích dữ liệu và tổng hợp thông tin để đưa ra giải pháp xử lý vấn đề một cách khoa học. 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 CNTP và/ hoặc đảm bảo chất lượng-An toàn thực phẩm với đồng nghiệp và với những người khác. Thành thạo kỹ năng tổ chức, quản trị và quản lý các hoạt động nghề nghiệp tiên tiến. Thành thạo kỹ năng ứng dụng, cải thiện các công nghệ một cách sáng tạo trong lĩnh vực CNTP và/hoặc ĐBCL và ATTP. Phối hợp kỹ năng ngoại ngữ, đạt trình độ ngoại ngữ tương đương bậc 4/6 Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam</p> <p>c. Thái độ: Ứng dụng sáng tạo, đưa ra những sáng kiến quan trọng. Thích nghi, tự định hướng và hướng dẫn người khác. Đưa ra những kết luận mang tính chuyên Quản lý, đánh giá và cải tiến các hoạt động chuyên môn gia trong lĩnh vực chuyên môn.</p> <p>d. Ngoại ngữ: Điều kiện tốt nghiệp theo Thông tư 15/2015/TT-BGDĐT ngày 15 tháng 5 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, và được cụ thể hóa trong quyết định</p>
--	--	---

		<p>1155/QĐ-DCT ngày 29 tháng 5 năm 2018 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh)</p> <p>e. Tin học: Điều kiện tốt nghiệp theo Thông tư 15/2015/TT-BGDĐT ngày 15 tháng 5 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, và được cụ thể hóa trong quyết định 1155/QĐ-DCT ngày 29 tháng 5 năm 2018 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh)</p>
III	Các chính sách, hoạt động hỗ trợ học tập, sinh hoạt cho người học	<p>Đối tượng và chính sách ưu tiên</p> <p><i>Đối tượng ưu tiên</i></p> <p><i>Chính sách ưu tiên</i></p>
IV	Chương trình đào tạo mà nhà trường thực hiện	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cấu trúc chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ theo định hướng ứng dụng</li> <li>2. Cấu trúc chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ theo định hướng nghiên cứu</li> </ol>
V	Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường	Sinh viên sau khi tốt nghiệp có đủ khả năng để tiếp tục theo học bậc Tiến sĩ
VI	Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quản lý sản xuất hoặc quản lý chất lượng, cải tiến tại các doanh nghiệp;</li> <li>- Quản lý hoặc tham gia nhóm nghiên cứu, phát triển sản phẩm mới hoặc cải tiến công nghệ, thiết bị, quy trình sản xuất;</li> <li>- Chuyên viên nghiên cứu ở các viện, trung tâm nghiên cứu, chuyển giao công nghệ;</li> <li>- Giảng viên đại học, chuyên gia đào tạo liên quan đến lĩnh vực Công nghệ thực phẩm, Hóa thực phẩm, Quản lý chất lượng, Dinh dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm;</li> </ul>



Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 19 tháng 6 năm 2022

**KT. HIỆU TRƯỞNG  
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



**Thái Doãn Thanh**