

# CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

## Ngành Công nghệ Thực phẩm trình độ cao đẳng

(Ban hành kèm theo Quyết định số 700/QĐ-ĐHAG ngày 19/4/2016  
của Hiệu trưởng Trường Đại học An Giang)

### Chú thích thang Trình độ năng lực

TĐNL	Yêu cầu về năng lực	Mô tả
1	Biết	Có biết/có nghe qua
2	Hiểu	Có hiểu biết/có thể tham gia
3	Ứng dụng	Có khả năng ứng dụng
4	Phân tích	Có khả năng phân tích
5	Đánh giá	Có khả năng đánh giá
6	Sáng tạo	Có khả năng sáng tạo

### Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo và trình độ năng lực yêu cầu (Program learning outcomes – X.x.x)

Sau khi hoàn thành khóa học, sinh viên có kiến thức, kỹ năng, phẩm chất cá nhân và nghề nghiệp, kỹ năng và phẩm chất giữa các cá nhân, năng lực thực hành nghề nghiệp:

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
<b>1.</b>	<b>Kiến thức và lập luận ngành</b>	
<b>1.1</b>	<b>Kiến thức đại cương</b>	
1.1.1	Kiến thức lý luận chính trị	3
1.1.2	Kiến thức khoa học xã hội (khác)	3
1.1.3	Kiến thức khoa học tự nhiên	3
1.1.4	Kiến thức ngoại ngữ	3
1.1.5	Kiến thức tin học	3
1.1.6	Kiến thức giáo dục thể chất	3
1.1.7	Kiến thức giáo dục quốc phòng	3
<b>1.2</b>	<b>Kiến thức cơ sở ngành</b>	
1.2.1	Kiến thức tính chất và biến đổi của thực phẩm	4
1.2.2	Kiến thức các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm	4
1.2.3	Kiến thức những nguyên lý cơ bản trong công nghệ thực phẩm	5
1.2.4	Kiến thức thiết bị trong công nghệ thực phẩm	3
1.2.5	Kiến thức phương pháp đánh giá thực phẩm	5

<b>Ký hiệu</b>	<b>Chủ đề chuẩn đầu ra</b>	<b>TĐNL</b>
1.2.6	Kiến thức dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	3
<b>1.3</b>	<b><i>Kiến thức chuyên ngành</i></b>	
1.3.1	Kiến thức quản lý chất lượng thực phẩm	3
1.3.2	Kiến thức công nghệ sản xuất các sản phẩm thực phẩm	5
1.3.3	Kiến thức công nghệ sau thu hoạch nông sản thực phẩm	4
<b>1.4</b>	<b><i>Kiến thức thực tập và tốt nghiệp</i></b>	
1.4.1	Thực tiễn sản xuất quy mô công nghiệp	5
1.4.2	Thực hiện khóa luận hoặc kiến thức các học phần thay thế	5
<b>2.</b>	<b>Kỹ năng, phẩm chất cá nhân và nghề nghiệp</b>	
<b>2.1</b>	<b><i>Khả năng lập luận tư duy và giải quyết vấn đề</i></b>	
2.1.1	Xác định và khái quát hóa vấn đề	4
2.1.2	Ước lượng và phân tích vấn đề	4
2.1.3	Giải pháp và đề xuất	4
<b>2.2</b>	<b><i>Khả năng nghiên cứu và khám phá kiến thức</i></b>	
2.2.1	Hình thành và phát triển ý tưởng	4
2.2.2	Lập giả thuyết nghiên cứu	3
2.2.3	Lược khảo tài liệu về vấn đề nghiên cứu	5
<b>2.3</b>	<b><i>Khả năng tư duy hệ thống</i></b>	
2.3.1	Xác định vấn đề phát sinh và sự tương tác trong hệ thống	4
2.3.2	Sắp xếp theo thứ tự ưu tiên và tập trung	4
<b>2.4</b>	<b><i>Kỹ năng và phẩm chất cá nhân</i></b>	
2.4.1	Đề xướng và sẵn sàng chấp nhận rủi ro	5
2.4.2	Tính kiên trì và linh hoạt	5
2.4.3	Tư duy sáng tạo	5
2.4.4	Tư duy suy xét	5
2.4.5	Trau dồi kiến thức, kỹ năng và thái độ cá nhân	5
2.4.6	Ham tìm hiểu và học tập	5
2.4.7	Quản lý thời gian và nguồn lực	5
<b>2.5</b>	<b><i>Kỹ năng và phẩm chất đạo đức cá nhân</i></b>	
2.5.1	Phẩm chất chính trị	5
2.5.2	Phẩm chất nhân văn	5
<b>2.6</b>	<b><i>Kỹ năng và phẩm chất đạo đức nghề nghiệp</i></b>	
2.6.1	Đạo đức nghề nghiệp	5
2.6.2	Hành xử chuyên nghiệp	5
2.6.3	Chủ động lên kế hoạch cho nghề nghiệp của mình	5

<b>Ký hiệu</b>	<b>Chủ đề chuẩn đầu ra</b>	<b>TĐNL</b>
2.6.4	Luôn cập nhật thông tin trong lĩnh vực học tập, nghiên cứu	5
<b>2.7</b>	<b><i>Kỹ năng và phẩm chất đạo đức xã hội</i></b>	
2.7.1	Kỹ năng ứng xử với đồng nghiệp	5
2.7.2	Kỹ năng ứng xử với tổ chức hành chính	5
2.7.3	Kỹ năng ứng xử với tổ chức xã hội	5
2.7.4	Ý thức bảo vệ môi trường	5
<b>3</b>	<b><i>Kỹ năng và phẩm chất giữa các cá nhân</i></b>	
<b>3.1</b>	<b><i>Làm việc theo nhóm</i></b>	
3.1.1	Thành lập nhóm	5
3.1.2	Hoạt động nhóm hiệu quả	5
3.1.3	Quản lý nhóm	5
<b>3.2</b>	<b><i>Giao tiếp</i></b>	
3.2.1	Giao tiếp trong môi trường công nghiệp	4
3.2.2	Giao tiếp bằng văn viết	5
3.2.3	Giao tiếp đa truyền thông	6
3.2.4	Kỹ năng thuyết trình	5
<b>3.3</b>	<b><i>Giao tiếp sử dụng ngoại ngữ</i></b>	
3.3.1	Tiếng Anh giao tiếp	3
<b>4</b>	<b><i>Năng lực thực hành nghề nghiệp</i></b>	
<b>4.1</b>	<b><i>Hiểu bối cảnh xã hội và ngoại cảnh</i></b>	
4.1.1	Vai trò, trách nhiệm của người kỹ sư công nghệ thực phẩm	5
4.1.2	Tác động của khoa học và kỹ thuật thực phẩm đối với xã hội	5
4.1.3	Tác động của các quy định về thực phẩm đối với xã hội	5
4.1.4	Xu hướng tiêu dùng thực phẩm	5
4.1.5	Năng lực hội nhập	5
<b>4.2</b>	<b><i>Hiểu bối cảnh tổ chức</i></b>	
4.2.1	Tuân thủ quy định và văn hóa nơi làm việc	5
4.2.2	Khả năng thích ứng trong môi trường làm việc	5
<b>4.3</b>	<b><i>Hình thành ý tưởng</i></b>	
4.3.1	Xác định vấn đề cần thực hiện	5
4.3.2	Thiết lập những mục tiêu và yêu cầu	5
<b>4.4</b>	<b><i>Xây dựng phương án</i></b>	
4.4.1	Xây dựng kế hoạch thực hiện	5
4.4.2	Xác định tiến trình và phương pháp thực hiện	5
<b>4.5</b>	<b><i>Thực hiện phương án</i></b>	

<b>Ký hiệu</b>	<b>Chủ đề chuẩn đầu ra</b>	<b>TĐNL</b>
4.5.1	Chuẩn bị phương tiện cho quá trình triển khai	5
4.5.2	Triển khai thực hiện kế hoạch	5
4.5.3	Quản lý quá trình thực hiện	5
<b>4.6</b>	<b><i>Vận hành phương án</i></b>	
4.6.1	Vận hành và quản lý	5
4.6.2	Theo dõi và hỗ trợ thực hiện phương án	5
4.6.3	Hoàn thiện phương án	5

