



**MỤC TIÊU, CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CHU KỲ 2025 - 2030**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 5420/QĐ-ĐHDT ngày 20 tháng 8 năm 2025
của Hiệu trưởng Trường Đại học Đồng Tháp)*

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

STT	Tiêu đề	Nội dung
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:	Đại học
4	Mã ngành đào tạo:	7540101
5	Đối tượng tuyển sinh:	- Người có bằng tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương; - Người đã tốt nghiệp trình độ cao đẳng liên thông lên trình độ đại học hình thức chính quy (người tốt nghiệp cao đẳng nghề không thuộc đối tượng này); - Người đã tốt nghiệp trình độ đại học, học liên thông để nhận thêm một bằng tốt nghiệp đại học hình thức chính quy.
6	Thời gian đào tạo:	4.5 năm (13 học kỳ)
7	Loại hình đào tạo:	Chính quy
8	Tổng số tín chỉ của CTĐT:	150 tín chỉ (không bao gồm Giáo dục thể chất, Giáo dục Quốc phòng – An ninh và Ngoại ngữ, Tin học)
9	Khoa quản lý:	Khoa Công nghệ và Kỹ thuật
10	Ngôn ngữ:	Tiếng Việt
11	Website:	https://www.dthu.edu.vn/
12	Thang điểm đánh giá:	Thang điểm 4
13	Văn bằng tốt nghiệp:	Kỹ sư
14	Chương trình đào tạo đối sánh:	1. Trường ĐH Cần Thơ (Việt Nam) 2. Trường ĐH Sư phạm Kỹ thuật TP HCM (Việt Nam) 3. Trường ĐH McGill (Canada)
15	Thông tin về đánh giá, kiểm định chương trình đào tạo:	(Số quyết định, đơn vị công nhận đạt tiêu chuẩn chất lượng kiểm định)
16	Thời điểm cập nhật CTĐT:	Tháng 8 năm 2025

2. MỤC TIÊU VÀ CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

2.1. Mục tiêu của chương trình đào tạo (Program Objectives: POs)

2.1.1. Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm đào tạo nguồn nhân lực trình độ đại học nắm vững kiến thức tổng quát và chuyên sâu về chuyên ngành Công nghệ thực phẩm. Có kỹ năng quản lý, vận hành các quy trình công nghệ chế biến và bảo quản thực phẩm, có khả năng tiếp cận các kỹ thuật mới dựa trên các kỹ thuật được trang bị, có khả năng hợp tác và quản lý nguồn lực; khả năng thích ứng với sự thay đổi đa dạng của công việc; có khả năng nghiên cứu, phát triển nghề nghiệp và học tập suốt đời; có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm với người tiêu dùng và cộng đồng xã hội.

2.1.2. Mục tiêu cụ thể

Mục tiêu	Nội dung
PO1:	Áp dụng kiến thức về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội, công nghệ thông tin và trí tuệ nhân tạo, tiếng Anh cho chuyên ngành công nghệ thực phẩm.
PO2:	Áp dụng kiến thức cơ sở ngành, chuyên ngành để phân tích, đánh giá chất lượng nguyên liệu và sản phẩm; quy trình công nghệ, kỹ thuật trong chế biến và bảo quản thực phẩm.
PO3:	Giải quyết vấn đề và lựa chọn giải pháp trong sản xuất; nghiên cứu phát triển sản phẩm thực phẩm.
PO4:	Có tinh thần khởi nghiệp, hội nhập quốc tế, khả năng hợp tác và quản lý nguồn lực; khả năng thích ứng với sự thay đổi đa dạng của công việc.
PO5:	Có năng lực nghiên cứu, phát triển nghề nghiệp và học tập suốt đời, có phẩm chất chính trị, thực hiện trách nhiệm đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm với người tiêu dùng và cộng đồng xã hội.

2.2. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo (Program Learning Outcomes: PLOs)

Người học sau khi tốt nghiệp CTĐT ngành Công nghệ thực phẩm có khả năng:

Nội dung CDR của CTĐT (PLO)		Phân cấp theo bảng phân loại học tập (1)		
		Kiến thức (2)	Kỹ năng (3)	Mức tự chủ và trách nhiệm (4)
PLO1: Vận dụng được những kiến thức cơ bản về khoa học chính trị, giáo dục thể chất, quốc phòng - an ninh, pháp luật và năng lực ứng dụng ngoại ngữ, tin học, công nghệ chuyển đổi số, làm nền tảng cho phát triển nghề nghiệp và thích ứng yêu cầu xã hội hiện đại.	PI1.1: Áp dụng kiến thức khoa học chính trị, quốc phòng – an ninh, pháp luật và hành chính để phân tích tình huống thực tiễn trong môi trường làm việc.	3	3	3
	PI1.2: Sử dụng ngoại ngữ ở mức chuẩn đầu ra để thực hiện báo cáo, thuyết trình hoặc trao đổi chuyên môn cơ bản	3	3	3
	PI1.3: Vận dụng kỹ năng tin học và công nghệ chuyển đổi số để xử lý dữ liệu hoặc giải quyết vấn đề nghề nghiệp cụ thể	3	3	3
	PI1.4: Thực hiện được các bài tập và hoạt động giáo dục thể chất nhằm duy trì sức khỏe đáp ứng yêu cầu học tập và nghề nghiệp	3	3	3
PLO2: Áp dụng các kiến thức kỹ thuật chuyên ngành vào lĩnh vực công nghệ thực phẩm	PI2.1: Giải quyết vấn đề ở các bộ phận: vận hành sản xuất, chế biến, bảo quản, kiểm soát chất lượng, nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm.	3	3	3
	PI2.2: Phân biệt ảnh hưởng các yếu tố hóa lý, sinh hóa, vi sinh đối với biến đổi của thành phần thực phẩm trong các qui trình bảo quản và chế biến thực phẩm.	3	3	3
PLO3: Phân tích kiến thức chuyên ngành trong lĩnh vực bảo quản và chế biến thực phẩm	PI3.1: Phân loại các thiết bị theo tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong nghiên cứu phát triển và sản xuất thực phẩm.	4	4	3
	PI3.2: Xác định các công đoạn của quy trình bảo quản và chế biến các sản phẩm khác nhau trong công nghệ thực phẩm.	4	4	3
PLO4: Đánh giá giải pháp cho các vấn đề liên quan về bảo quản, chế biến và an toàn thực phẩm	PI4.1: Đánh giá các loại thực phẩm khác nhau.	5	5	4
	PI4.2: Đánh giá các giải pháp kỹ thuật cho quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm.	5	5	4
PLO5: Đánh giá các tiêu	PI5.1: Đánh giá các tiêu chuẩn chất lượng trong	5	5	4

Nội dung CDR của CTĐT (PLO)		Phân cấp theo bảng phân loại học tập (1)		
		Kiến thức (2)	Kỹ năng (3)	Mức tự chủ và trách nhiệm (4)
chuẩn quản lý sản xuất và các hoạt động liên quan trong lĩnh vực thực phẩm	hoạt động quản lý và sản xuất thực phẩm			
	PI5.2: Đánh giá chất lượng sản phẩm, chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc các sản phẩm thực phẩm.	5	5	4
PLO6: Lập kế hoạch khởi nghiệp, phát triển sản phẩm mới và thương mại hóa sản phẩm thực phẩm	PI6.1: Thiết kế nghiên cứu phát triển một sản phẩm thực phẩm mới.	6	6	5
	PI6.2: Tổ chức khởi nghiệp trong thương mại hóa sản phẩm thực phẩm mới.	6	6	5
PLO7: Lập kế hoạch nghiên cứu, phản biện độc lập và theo nhóm, tại phòng thí nghiệm và tại nhà máy sản xuất thực phẩm	PI7.1: Xây dựng thực hiện kế hoạch nghiên cứu theo nhóm hoặc cá nhân.	6	6	5
	PI7.2: Thiết kế đánh giá và phản biện kết quả nghiên cứu.	6	6	5
PLO8: Xây dựng năng lực tự nghiên cứu, phát triển nghề nghiệp và tự học suốt đời, có đầy đủ các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm với người tiêu dùng và cộng đồng xã hội	PI8.1: Xây dựng năng lực tự học, tự nghiên cứu, phát triển nghề nghiệp.	6	6	5
	PI8.2: Thực hiện việc tuân thủ các quy định pháp luật liên quan đến trách nhiệm công dân, qui định pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.	6	6	5