

**CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra
1	Kiến thức
PLO1	Tổng hợp các kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành về công nghệ thực phẩm
PLO2	Áp dụng các kiến thức khoa học tự nhiên, xã hội và chính trị trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm
PLO3	Phân tích các kiến thức về công nghệ thông tin để áp dụng trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm
PLO4	Tổng hợp kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình chế biến, sản xuất thực phẩm
PLO5	Tổng hợp kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn về công nghệ thực phẩm
2	Kỹ năng
PLO6	Thành thạo kỹ năng giải quyết các vấn đề liên quan đến quy trình chế biến, sản xuất thực phẩm
PLO7	Thành thạo kỹ năng thử nghiệm, nghiên cứu các quá trình, quy trình sản xuất, chế biến thực phẩm để dẫn dắt khởi nghiệp
PLO8	Thành thạo kỹ năng phản biện về các vấn đề liên quan đến công nghệ thực phẩm
PLO9	Thành thạo kỹ năng lãnh đạo và làm việc nhóm
PLO10	Thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề, giao tiếp
PLO11	Thành thạo kỹ năng đọc hiểu tiếng Anh chuyên ngành và đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6
3	Mức độ tự chủ và trách nhiệm
PLO12	Nhận thức về xu hướng thị trường, bối cảnh doanh nghiệp, xã hội liên quan đến công nghệ thực phẩm để làm việc độc lập và hợp tác thiết thực trong những điều kiện khác nhau
PLO13	Triển khai, thực hiện, giám sát hoạt động sản xuất thực phẩm
PLO14	Tự định hướng để đáp ứng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm
PLO15	Hình thành ý tưởng, thiết kế, phát triển thiết bị, quá trình, quy trình sản xuất theo yêu cầu thực tế