

THÔNG BÁO
Công khai cam kết chất lượng đào tạo năm học 2021-2022
NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

STT	Nội dung	TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO				
		TIẾN SĨ	THẠC SĨ	ĐẠI HỌC CHÍNH QUY	LIÊN THÔNG	VĂN BẰNG 2
I	Điều kiện đăng ký tuyển sinh	Người dự tuyển đào tạo trình độ tiến sĩ phải đáp ứng các điều kiện sau: - Có bằng tốt nghiệp đại học loại giỏi trở lên hoặc bằng thạc sĩ. - Là tác giả 1 bài báo hoặc báo cáo liên quan đến lĩnh vực dự định nghiên cứu đăng trên tạp chí khoa học hoặc kỷ yếu hội nghị, hội thảo khoa học chuyên ngành có phản biện trong thời hạn 3 năm (36 tháng) tính đến ngày đăng ký dự tuyển. - Người dự tuyển là công dân Việt Nam phải có một trong những văn bằng, chứng chỉ minh chứng về năng lực ngoại ngữ sau: + Bằng tốt nghiệp đại học hoặc bằng thạc sĩ do cơ sở đào tạo nước ngoài cấp cho người	Thí sinh có đủ các điều kiện được tham gia tuyển sinh Thạc sĩ theo quy định tại Quy chế tuyển sinh hiện hành.	Thí sinh có đủ các điều kiện được tham gia tuyển sinh đại học theo quy định tại Quy chế tuyển sinh hiện hành.	Thí sinh có đủ các điều kiện theo quy định hiện hành về tuyển sinh đại học của Bộ GD-ĐT và có một trong các văn bằng tốt nghiệp trình độ trung cấp hoặc cao đẳng.	Thí sinh đã có một bằng tốt nghiệp đại học được đăng ký dự tuyển học bằng đại học thứ hai.

STT	Nội dung	TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO				
		TIẾN SĨ	THẠC SĨ	ĐẠI HỌC CHÍNH QUY	LIÊN THÔNG	VĂN BẰNG 2
		học toàn thời gian ở nước ngoài mà ngôn ngữ sử dụng trong quá trình học tập là tiếng Anh; + Bằng tốt nghiệp đại học các ngành ngôn ngữ nước ngoài do các cơ sở đào tạo của Việt Nam cấp; + Chứng chỉ tiếng Anh TOEFL iBT từ 45 trở lên hoặc Chứng chỉ IELTS (Academic Test) từ 5.0 trở lên do một tổ chức khảo thí được quốc tế và Việt Nam công nhận cấp trong thời hạn 2 năm (24 tháng) tính đến ngày đăng ký dự tuyển.				
II	Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, thái độ và trình độ ngoại ngữ đạt được	- Đào tạo tiến sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm có trình độ chuyên môn cao và sâu; có tư duy khoa học. - Có khả năng phát hiện và giải quyết vấn đề mới có ý nghĩa khoa học trong lĩnh vực Công nghệ Thực phẩm; - Có khả năng độc lập nghiên cứu và lãnh đạo nhóm nghiên cứu các	1. Mục tiêu kiến thức: - Nhằm đào tạo thạc sĩ có kiến thức chuyên môn và kỹ năng hoạt động nghề nghiệp nâng cao trong lĩnh vực thực phẩm về (1) Công nghệ chế biến và phát triển sản phẩm, (2) Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, (3)	1. Mục tiêu kiến thức: - Hiểu các nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh và đường lối cách mạng - của Đảng Cộng sản Việt Nam; - Hiểu và vận dụng kiến thức toán, khoa học tự nhiên, công nghệ thông tin, Khoa học xã hội - nhân văn, và kiến thức cơ sở vào ngành đào tạo;	1. Mục tiêu kiến thức: - Hiểu và vận dụng kiến thức toán, khoa học tự nhiên, công nghệ thông tin, Khoa học xã hội - nhân văn, và kiến thức cơ sở vào ngành đào tạo; - Hiểu biết các vấn đề đương đại liên quan đến lĩnh vực chuyên môn; Hiểu và vận dụng các kiến thức chuyên môn sau:	1. Mục tiêu kiến thức: - Hiểu và vận dụng kiến thức khoa học tự nhiên, công nghệ thông tin, Khoa học xã hội - nhân văn, và kiến thức cơ sở vào ngành đào tạo; - Hiểu biết các vấn đề đương đại liên quan đến lĩnh vực chuyên môn; Hiểu và vận dụng các kiến thức chuyên môn sau:

STT	Nội dung	TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO				
		TIẾN SĨ	THẠC SĨ	ĐẠI HỌC CHÍNH QUY	LIÊN THÔNG	VĂN BẰNG 2
		lĩnh vực thuộc chuyên ngành; có khả năng giới thiệu, thuyết trình các ý tưởng và nội dung khoa học; - Có khả năng đào tạo đại học và sau đại học, hướng dẫn nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực Công nghệ Thực phẩm. - Đạt trình độ tiếng Anh TOEFL iBT từ 45 trở lên hoặc Chứng chỉ IELTS (Academic Test) từ 5.0 trở lên.	Sản xuất xanh, sạch và phát triển bền vững; - Có năng lực làm việc độc lập, thiết kế sản phẩm, xây dựng quy trình, ứng dụng kết quả nghiên cứu, phát hiện và tổ chức thực hiện các công việc phức tạp trong hoạt động chuyên môn nghề nghiệp; - Có khả năng phát huy và sử dụng hiệu quả kiến thức chuyên ngành vào việc thực hiện các công việc cụ thể, phù hợp với điều kiện thực tế tại cơ quan, tổ chức, đơn vị kinh tế nơi làm việc; - Có thể tiếp tục tham gia chương trình đào tạo trình độ tiến sĩ Công nghệ thực phẩm, Công nghệ chế biến thủy sản, hoặc Công nghệ sau thu hoạch hoặc các ngành liên quan khác.	- Hiểu biết các vấn đề đương đại liên quan đến lĩnh vực chuyên môn; Hiểu và vận dụng các kiến thức chuyên môn sau: + Công nghệ sản xuất thực phẩm lạnh và lạnh đông; + Công nghệ sản xuất đồ hộp thực phẩm; + Công nghệ chế biến sản phẩm từ cây nhiệt đới; + Công nghệ sản xuất rượu, bia và nước giải khát; + Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa; + Công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo; + Công nghệ sản xuất dầu, mỡ thực phẩm; + Công nghệ bảo quản và chế biến ngũ cốc; + Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống; + Công nghệ sản xuất các sản phẩm có giá trị gia tăng, thực phẩm chức năng; + Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm; + Đảm bảo chất lượng và an toàn – vệ sinh thực phẩm; + Nghiên cứu và phát	+ Công nghệ sản xuất thực phẩm lạnh và lạnh đông; + Công nghệ sản xuất đồ hộp thực phẩm; + Công nghệ chế biến sản phẩm từ cây nhiệt đới; + Công nghệ sản xuất rượu, bia và nước giải khát; + Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa; + Công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo; + Công nghệ sản xuất dầu, mỡ thực phẩm; + Công nghệ bảo quản và chế biến ngũ cốc; + Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống; + Công nghệ sản xuất các sản phẩm có giá trị gia tăng, thực phẩm chức năng; + Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm; + Đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm; + Nghiên cứu và phát triển sản phẩm; + Thiết kế dây chuyền công nghệ chế biến thực phẩm; + Quản lý, tổ chức sản	+ Công nghệ sản xuất thực phẩm lạnh và lạnh đông; + Công nghệ sản xuất đồ hộp thực phẩm; + Công nghệ chế biến sản phẩm từ cây nhiệt đới; + Công nghệ sản xuất rượu, bia và nước giải khát; + Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa; + Công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo; + Công nghệ sản xuất dầu, mỡ thực phẩm; + Công nghệ bảo quản và chế biến ngũ cốc; + Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống; + Công nghệ sản xuất các sản phẩm có giá trị gia tăng, thực phẩm chức năng; + Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm; + Đảm bảo chất lượng và an toàn – vệ sinh thực phẩm; + Nghiên cứu và phát

STT	Nội dung	TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO				
		TIẾN SĨ	THẠC SĨ	ĐẠI HỌC CHÍNH QUY	LIÊN THÔNG	VĂN BẰNG 2
			2. Kỹ năng: - Phát hiện và giải quyết các vấn đề trong thực tiễn sản xuất ngành công nghệ thực phẩm một cách độc lập, sáng tạo; - Vận dụng được các kiến thức công nghệ mới, ứng dụng kết quả nghiên cứu; Cải tiến và phát triển công nghệ, phát triển sản phẩm thực phẩm. - Thực hiện công tác đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trong chuỗi cung ứng thực phẩm. - Thiết kế, tổ chức, quản lý các hoạt động sản xuất đáp ứng yêu cầu phát triển bền vững. - Sử dụng các phương pháp, trang thiết bị hiện đại phục vụ cho thực tiễn sản xuất ngành công nghệ thực phẩm. - Tự học tập, nghiên cứu một cách độc lập và phát triển	triển sản phẩm; + Thiết kế dây chuyền công nghệ chế biến thực phẩm; + Quản lý, tổ chức sản xuất và marketing trong chế biến thực phẩm; + Sử dụng hiệu quả nguồn tài nguyên (nguyên liệu, nước, năng lượng, ...) và kiểm soát ô nhiễm trong chế biến thực phẩm; + Kỹ thuật an toàn lao động trong xí nghiệp chế biến thực phẩm. 2. Kỹ năng ❖ Kỹ năng nghề nghiệp: - Thực hiện được nhiệm vụ chuyên môn trong chế biến thực phẩm như tổ chức, điều hành sản xuất; kiểm tra, kiểm soát chất lượng và an toàn – vệ sinh thực phẩm - Đảm nhiệm được nhiệm vụ chuyên môn về quản lý và đảm bảo chất lượng, an toàn -vệ sinh thực phẩm như tư vấn, phân tích, đánh giá, kiểm soát các chỉ tiêu liên quan đến chất lượng, an toàn -vệ sinh thực phẩm	xuất và marketing trong chế biến thực phẩm; + Sử dụng hiệu quả nguồn tài nguyên (nguyên liệu, nước, năng lượng, ...) và kiểm soát ô nhiễm trong chế biến thực phẩm; + Kỹ thuật an toàn lao động trong xí nghiệp chế biến thực phẩm. 2. Kỹ năng ❖ Kỹ năng nghề nghiệp: - Thực hiện được nhiệm vụ chuyên môn trong chế biến thực phẩm như tổ chức, điều hành sản xuất; kiểm tra, kiểm soát chất lượng và an toàn – vệ sinh thực phẩm - Đảm nhiệm được nhiệm vụ chuyên môn về quản lý và đảm bảo chất lượng, an toàn -vệ sinh thực phẩm như tư vấn, phân tích, đánh giá, kiểm soát các chỉ tiêu liên quan đến chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm - Tham gia nghiên cứu và phát triển công nghệ sản phẩm thực phẩm - Tham gia giảng dạy tại	triển sản phẩm; + Thiết kế dây chuyền công nghệ chế biến thực phẩm; + Quản lý, tổ chức sản xuất và marketing trong chế biến thực phẩm; + Sử dụng hiệu quả nguồn tài nguyên (nguyên liệu, nước, năng lượng, ...) và kiểm soát ô nhiễm trong chế biến thực phẩm; + Kỹ thuật an toàn lao động trong xí nghiệp chế biến thực phẩm. 2. Kỹ năng ❖ Kỹ năng nghề nghiệp: - Thực hiện được nhiệm vụ chuyên môn trong chế biến thực phẩm như tổ chức, điều hành sản xuất; kiểm tra, kiểm soát chất lượng và an toàn – vệ sinh thực phẩm - Đảm nhiệm được nhiệm vụ chuyên môn về quản lý và đảm bảo chất lượng, an toàn-vệ sinh thực

STT	Nội dung	TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO				
		TIẾN SĨ	THẠC SĨ	ĐẠI HỌC CHÍNH QUY	LIÊN THÔNG	VĂN BẰNG 2
			nghề nghiệp. - Yêu cầu về thái độ học tập của người học: cầu thị, khiêm tốn, trung thực trong học tập, nghiên cứu 3. Trình độ ngoại ngữ đạt được: Chứng chỉ Tiếng Anh cấp độ B1 trở lên theo Khung tham khảo Châu Âu chung về ngoại ngữ (CEFR) do Trường cấp; Chứng chỉ ngôn ngữ Anh (do tổ chức khảo thí quốc tế cấp): TOEFL PBT 450 điểm, TOEFL CBT 133 điểm, TOEFL iBT 45 điểm, IELTS 4.5 điểm, TOEIC 450, Preliminary English Test (PET), Business English Certificate (BEC) Preliminary, BULATS 40 điểm trở lên;	- Tham gia nghiên cứu và phát triển công nghệ sản phẩm thực phẩm - Tham gia giảng dạy tại các cơ sở đào tạo về lĩnh vực thực phẩm ❖ Kỹ năng mềm: - Làm việc độc lập - Làm việc theo nhóm và với cộng đồng - Giao tiếp và truyền đạt thông tin trong lĩnh vực chuyên môn - Thu thập, xử lý thông tin để giải quyết vấn đề trong lĩnh vực chuyên môn - Sử dụng công nghệ thông tin và ngoại ngữ phục vụ công việc chuyên môn và quản lý. - Yêu cầu về thái độ học tập của người học: - Có ý thức tổ chức kỷ luật, tôn trọng và thực hiện tốt nội quy quy chế của Trường cũng như của nhà nước, có tinh thần học tập nghiêm túc, hợp tác và làm việc theo nhóm có hiệu quả; - Tôn trọng nhà giáo, cán bộ quản lý và nhân viên của Trường. 3. Trình độ ngoại ngữ đạt được: tối thiểu bậc 3	các cơ sở đào tạo về lĩnh vực thực phẩm ❖ Kỹ năng mềm: - Làm việc độc lập - Làm việc theo nhóm và với cộng đồng - Giao tiếp và truyền đạt thông tin trong lĩnh vực chuyên môn - Thu thập, xử lý thông tin để giải quyết vấn đề trong lĩnh vực chuyên môn - Sử dụng công nghệ thông tin và ngoại ngữ phục vụ công việc chuyên môn và quản lý. 3. Yêu cầu về thái độ học tập của người học - Có ý thức tổ chức kỷ luật, tôn trọng và thực hiện tốt nội quy quy chế của Trường cũng như của nhà nước, có tinh thần học tập nghiêm túc, hợp tác và làm việc theo nhóm có hiệu quả; - Tôn trọng nhà giáo, cán bộ quản lý và nhân viên của Trường. 4. Trình độ ngoại ngữ đạt được: tối thiểu bậc 3 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc của Việt Nam từ K61.	phẩm như tư vấn, phân tích, đánh giá, kiểm soát các chỉ tiêu liên quan đến chất lượng, an toàn-vệ sinh thực phẩm - Tham gia nghiên cứu và phát triển công nghệ sản phẩm thực phẩm ❖ Kỹ năng mềm: - Làm việc độc lập - Làm việc theo nhóm và với cộng đồng - Giao tiếp và truyền đạt thông tin trong lĩnh vực chuyên môn - Thu thập, xử lý thông tin để giải quyết vấn đề trong lĩnh vực chuyên môn - Sử dụng công nghệ thông tin và ngoại ngữ phục vụ công việc chuyên môn và quản lý. 3. Yêu cầu về thái độ học tập của người học: - Có ý thức tổ chức kỷ luật, tôn trọng và thực hiện tốt nội quy quy chế của Trường cũng như của nhà nước, có tinh thần học tập nghiêm túc,

STT	Nội dung	TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO				
		TIẾN SĨ	THẠC SĨ	ĐẠI HỌC CHÍNH QUY	LIÊN THÔNG	VĂN BẰNG 2
				theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc của Việt Nam từ Khóa 61.		hợp tác và làm việc theo nhóm có hiệu quả; - Tôn trọng nhà giáo, cán bộ quản lý và nhân viên của Trường. 4. Trình độ ngoại ngữ đạt được: Đạt trình độ ngoại ngữ tối thiểu bậc 2 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc của Việt Nam
III	Các chính sách, hoạt động hỗ trợ học tập, sinh hoạt cho người học	- Được nhà trường cung cấp đầy đủ, chính xác các thông tin về các ngành nghề đào tạo, chương trình, kế hoạch giảng dạy và các thông tin có liên quan đến quá trình học tập và nghiên cứu. - Được sử dụng internet miễn phí tại một số vị trí hỗ trợ học tập, được sử dụng thư viện, tài liệu khoa học, phòng thí nghiệm hiện đại, các trang thiết bị và cơ sở vật chất của nhà trường và của các cơ sở phối hợp đào tạo để phục vụ cho quá trình học tập và nghiên cứu. - Được tham gia hoạt	- Được ưu tiên sử dụng các phòng thí nghiệm công nghệ cao, hệ thống dữ liệu phục vụ nghiên cứu. - Được hỗ trợ, tạo điều kiện tham gia các chương trình nghiên cứu và các đề tài các cấp.	- Tổ chức, tham gia các cuộc hội thảo, hội nghị, hội chợ về đào tạo và giải quyết việc làm; - Phối hợp tổ chức, thực hiện các dịch vụ nhằm tạo điều kiện thực tập, thực hành cho sinh viên, học sinh; - Là cầu nối giữa các thế hệ sinh viên của Trường, nhằm tận dụng được nguồn lực hỗ trợ cho các hoạt động của Trường; - Liên kết, phối hợp với một số đơn vị nhằm tạo điều kiện cho SV tham gia vào các chương trình vui chơi, học thuật bổ ích; - Tổ chức các hoạt động	- Tổ chức, tham gia các cuộc hội thảo, hội nghị, hội chợ về đào tạo và giải quyết việc làm; - Phối hợp tổ chức, thực hiện các dịch vụ nhằm tạo điều kiện thực tập, thực hành cho sinh viên, học sinh; - Là cầu nối giữa các thế hệ sinh viên của Trường, nhằm tận dụng được nguồn lực hỗ trợ cho các hoạt động của Trường; - Liên kết, phối hợp với một số đơn vị nhằm tạo điều kiện cho SV tham gia vào các chương trình vui chơi, học thuật bổ ích; - Tổ chức các hoạt động	- Tổ chức, tham gia các cuộc hội thảo, hội nghị, hội chợ về đào tạo và giải quyết việc làm; - Phối hợp tổ chức, thực hiện các dịch vụ nhằm tạo điều kiện thực tập, thực hành cho sinh viên, học sinh; - Là cầu nối giữa các thế hệ sinh viên của Trường, nhằm tận dụng được nguồn lực hỗ trợ cho các hoạt động của Trường; - Liên kết, phối hợp với một số đơn vị nhằm tạo điều kiện cho SV tham gia vào các chương trình vui chơi, học thuật bổ ích;

STT	Nội dung	TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO				
		TIẾN SĨ	THẠC SĨ	ĐẠI HỌC CHÍNH QUY	LIÊN THÔNG	VĂN BẰNG 2
		động của các đoàn thể theo quy định của pháp luật, các tổ chức xã hội, các câu lạc bộ học thuật trong nhà trường. - Nhà trường luôn lắng nghe các kiến nghị và đóng góp ý kiến từ nghiên cứu sinh.		hỗ trợ sinh viên, học sinh trong phạm vi trong và ngoài trường.	hỗ trợ sinh viên, học sinh trong phạm vi trong và ngoài trường.	- Tổ chức các hoạt động hỗ trợ sinh viên, học sinh trong phạm vi trong và ngoài trường.
IV	Chương trình đào tạo mà nhà trường thực hiện	https://pdtsaudaihoc.ntu.edu.vn/Chuong-trinh-trinh-%C4%91ao-tao-tien-si	http://www.ntu.edu.vn/Portals/73/ThS%20CNTP_UD.pdf	http://ntu.edu.vn/pdaotao/ViewTin.aspx?idcd=119&idnews=9232	http://ntu.edu.vn/trungtamdtbd/vi-vn/%C4%91%C3%A0ot%E1%BA%A1o/li%C3%AAnth%C3%B4ngt%E1%BB%ABc%C4%91%C3%AAn%C4%91h.aspx	http://ntu.edu.vn/trungtamdtbd/vi-vn/%C4%91%C3%A0ot%E1%BA%A1o/v%C4%83nb%E1%BA%B1nghai.aspx
V	Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường	- Sau khi hoàn thành chương trình đào tạo, nghiên cứu sinh có khả năng: - Có khả năng phát triển kiến thức cho bản thân về sử dụng tài nguyên hiệu quả và ngăn ngừa ô nhiễm môi trường; - Có khả năng phát triển kiến thức cho bản thân về công nghệ và kỹ thuật chế biến/sản xuất các sản phẩm thực phẩm tiên tiến, đặc tính của thực phẩm và phương pháp đánh giá; - Có khả năng độc lập nghiên cứu sáng tạo và tập hợp được nhiều	- Sau khi hoàn thành chương trình đào tạo, học viên có khả năng: - Phát hiện và giải quyết các vấn đề trong thực tiễn sản xuất ngành công nghệ thực phẩm một cách độc lập, sáng tạo; Đưa ra quyết định trong các tình huống khó khăn. - Vận dụng được các kiến thức công nghệ mới, ứng dụng kết quả nghiên cứu; Cải tiến và phát triển công nghệ, phát triển sản phẩm thực	- Tự học, nghiên cứu để thực hiện được nhiệm vụ trau dồi nâng cao trình độ chuyên môn trong chế biến thực phẩm như tổ chức, điều hành sản xuất; kiểm tra, kiểm soát chất lượng và an toàn – vệ sinh thực phẩm; - Tự học, nghiên cứu để thực hiện được nhiệm vụ trau dồi nâng cao trình độ chuyên môn về quản lý và đảm bảo chất lượng, an toàn-vệ sinh thực phẩm như tư vấn, phân tích, đánh giá, kiểm soát các chỉ tiêu liên quan đến chất	- Tự học, nghiên cứu để thực hiện được nhiệm vụ trau dồi nâng cao trình độ chuyên môn trong chế biến thực phẩm như tổ chức, điều hành sản xuất; kiểm tra, kiểm soát chất lượng và an toàn – vệ sinh thực phẩm. - Tự học, nghiên cứu để thực hiện được nhiệm vụ trau dồi nâng cao trình độ chuyên môn về quản lý và đảm bảo chất lượng, an toàn-vệ sinh thực phẩm như tư vấn, phân tích, đánh giá, kiểm soát các chỉ tiêu liên quan đến chất	- Tự học, nghiên cứu để thực hiện được nhiệm vụ trau dồi nâng cao trình độ chuyên môn trong chế biến thực phẩm như tổ chức, điều hành sản xuất; kiểm tra, kiểm soát chất lượng và an toàn – vệ sinh thực phẩm. - Tự học, nghiên cứu để thực hiện được nhiệm vụ trau dồi nâng cao trình độ chuyên môn về quản lý và đảm bảo chất lượng, an toàn-vệ sinh thực phẩm như tư vấn, phân tích, đánh giá, kiểm soát các chỉ tiêu liên quan đến chất

STT	Nội dung	TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO				
		TIẾN SĨ	THẠC SĨ	ĐẠI HỌC CHÍNH QUY	LIÊN THÔNG	VĂN BẰNG 2
		nhà khoa học cùng tham gia; - Có khả năng tổ chức, điều hành, chủ trì chương trình, đề tài, dự án nghiên cứu; - Có khả năng tham gia đào tạo cán bộ khoa học chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm; - Có tầm nhìn chiến lược phát triển ngành Công nghệ Thực phẩm bền vững.	phẩm phục vụ thị trường trong nước và xuất khẩu. - Thực hiện công tác đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trong chuỗi cung ứng thực phẩm. - Thiết kế, tổ chức, quản lý các hoạt động sản xuất xanh, sạch và phát triển bền vững. - Sử dụng các phương pháp, trang thiết bị hiện đại phục vụ cho thực tiễn sản xuất ngành công nghệ thực phẩm. - Tiếp tục học tập một cách độc lập và phát triển nghề nghiệp. - Quản trị và lãnh đạo.	lượng an toàn -vệ sinh thực phẩm - Từng bước tham gia và chủ trì hoạt động nghiên cứu và phát triển công nghệ sản phẩm thực phẩm	lượng, an toàn -vệ sinh thực phẩm - Từng bước tham gia và chủ trì hoạt động nghiên cứu và phát triển công nghệ sản phẩm thực phẩm	lượng, an toàn-vệ sinh thực phẩm - Từng bước tham gia và chủ trì hoạt động nghiên cứu và phát triển công nghệ sản phẩm thực phẩm
VI	Vị trí làm sau khi tốt nghiệp	- Đảm nhiệm công việc của chuyên gia tư vấn, cố vấn về mặt chuyên môn nhằm nâng cao hiệu quả sử dụng tài nguyên và ngăn ngừa ô nhiễm môi trường; - Đảm nhiệm công việc của chuyên gia tư vấn, cố vấn về công nghệ và phát triển công nghệ Công nghệ Thực phẩm theo	- Cán bộ lãnh đạo, quản lý, điều hành tại các doanh nghiệp chế biến và dịch vụ thực phẩm. - Cán bộ lãnh đạo, quản lý, phụ trách chuyên môn tại các cơ quan quản lý nhà nước về thực phẩm. - Cán bộ lãnh đạo, quản lý, phụ trách	- Doanh nghiệp chế biến và dịch vụ thực phẩm; - Cơ quan quản lý nhà nước về thực phẩm; - Cơ quan phân tích, kiểm định, quản lý chất lượng, an toàn - vệ sinh thực phẩm; - Cơ sở nghiên cứu thực phẩm; - Cơ sở đào tạo về chế biến thực phẩm.	- Doanh nghiệp chế biến và dịch vụ thực phẩm; - Cơ quan quản lý nhà nước về thực phẩm; - Cơ quan phân tích, kiểm định, quản lý chất lượng, an toàn - vệ sinh thực phẩm; - Cơ sở nghiên cứu thực phẩm; - Cơ sở đào tạo về chế biến thực phẩm.	- Doanh nghiệp chế biến và dịch vụ thực phẩm; - Cơ quan quản lý nhà nước về thực phẩm; - Cơ quan phân tích, kiểm định, quản lý chất lượng, an toàn - vệ sinh thực phẩm; - Cơ sở nghiên cứu thực phẩm;

STT	Nội dung	TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO				
		TIẾN SĨ	THẠC SĨ	ĐẠI HỌC CHÍNH QUY	LIÊN THÔNG	VĂN BẰNG 2
		hướng hiện đại và bền vững; - Tham gia các chương trình, dự án hội nhập quốc tế; - Tham gia nghiên cứu và giảng dạy tại các cơ sở nghiên cứu và đào tạo về Công nghệ Thực phẩm	chuyên môn tại các cơ quan phân tích, kiểm định, quản lý chất lượng, an toàn-vệ sinh thực phẩm.			

Khánh Hòa, ngày 02 tháng 12 năm 2021
HIỆU TRƯỞNG
(Đã ký)

Trang Sĩ Trung