

TP. Hồ Chí Minh, ngày 03 tháng 10 năm 2019

THÔNG BÁO

V/v áp dụng **CHUẨN ĐẦU RA** của Khoa Công nghệ Thực phẩm

Theo quyết định số 442-19/QĐ-DSG-ĐT, ngày 01/10/2019 về việc Ban hành Chuẩn đầu ra của Hiệu Trưởng.

Khoa Công nghệ Thực phẩm thông báo đến quý Thầy/Cô Giảng viên cơ hữu, bán cơ hữu, thỉnh giảng, các Doanh nghiệp và Sinh viên Khoa Công nghệ Thực phẩm.

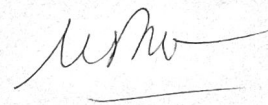
Kể từ ngày 03 tháng 10 năm 2019 Khoa Công nghệ Thực phẩm thực hiện việc giảng dạy và đánh giá sinh viên theo chuẩn đầu ra vừa được ban hành.

Đề nghị quý thầy cô, các Doanh nghiệp và sinh viên và thực hiện nội dung thông báo này.

BAN CHỦ NHIỆM KHOA
(Ký và ghi rõ họ tên)

Nơi nhận:

- Các đơn vị liên quan
- Lưu: Khoa CNTP



PGS.TS Hoàng Kim Anh

Số: 442-19/QĐ-DSG-ĐT

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 10 năm 2019

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành Chuẩn đầu ra trình độ đại học hệ chính quy
Ngành Công nghệ thực phẩm - Mã ngành 7540101

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHỆ SÀI GÒN

Căn cứ Quyết định số 57/2004/QĐ-TTg ngày 06/04/2004 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Trường Đại học Dân lập Kỹ nghệ Tp. Hồ Chí Minh;

Căn cứ Quyết định số 52/2005/QĐ-TTg ngày 16/03/2005 của Thủ tướng Chính phủ về việc đổi tên Trường Đại học Dân lập Kỹ nghệ Tp. Hồ Chí Minh thành Trường Đại học Dân lập Công nghệ Sài Gòn;

Căn cứ Quyết định số 4488/QĐ-BGDĐT ngày 19/10/2015 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc công nhận Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn;

Căn cứ Văn bản số 2196/BGDĐT-GDĐH ngày 22/04/2010 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc hướng dẫn xây dựng và công bố chuẩn đầu ra ngành đào tạo;

Căn cứ Thông tư số 07/2015/TT-BGDĐT ngày 16/04/2015 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp đối với mỗi trình độ đào tạo của giáo dục đại học và quy trình xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;

Theo đề nghị của Hội đồng Khoa học và Đào tạo Khoa Công nghệ thực phẩm Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn;

QUYẾT ĐỊNH

- Điều 1.** Ban hành kèm theo quyết định này nội dung Chuẩn đầu ra ngành Công nghệ thực phẩm - Mã ngành 7540101, trình độ đại học hệ chính quy tập trung của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn.
- Điều 2.** Chuẩn đầu ra này bắt đầu được áp dụng cho bậc đại học thuộc hệ đào tạo chính quy của Trường từ năm học 2019 - 2023.
- Điều 3.** Nội dung tóm tắt của Chuẩn đầu ra được dùng trong các văn bản công bố về sứ mạng, mục tiêu, nhiệm vụ của Nhà trường và dùng để trao đổi thông tin trên các phương tiện thông tin đại chúng trong và ngoài nước.


Nội dung cụ thể của Chuẩn đầu ra của Trường và của ngành Công nghệ thực phẩm được dùng để định hướng xây dựng Chương trình đào tạo, đội ngũ cán bộ, giảng viên, nhân viên và cơ sở vật chất phục vụ đào tạo. Nội dung này cũng được dùng để giới thiệu hướng nghiệp và phục vụ tuyển sinh.

Điều 4. Các khoa, phòng và ban chức năng của Trường có trách nhiệm phối hợp tổ chức công bố và phổ biến Chuẩn đầu ra này.

Điều 5. Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký. Các ông/bà Trưởng/phó các khoa, phòng, ban, toàn thể cán bộ, giảng viên, nhân viên và sinh viên có trách nhiệm thi hành quyết định này./.

Nơi nhận:

- HĐQT (để báo cáo);
- Như điều 5;
- Lưu: P.HCQT, P.ĐT, HV (6)✓

HIỆU TRƯỞNG

*
PGS, TS. Cao Hào Thi

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 10 năm 2019

CHUẨN ĐẦU RA

NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM HỆ ĐẠI HỌC CHÍNH QUY
MÃ NGÀNH: 7540101

(Ban hành kèm theo Quyết định số 442-19/QĐ-DSG-ĐT ngày 01/10/2019
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn)

1. Chuẩn đầu ra về kiến thức:

- + CĐR_01: Nhận diện được vai trò của khoa học tự nhiên và khoa học xã hội trong quá trình phát triển nghề nghiệp và vận dụng được kiến thức nền tảng đó trong quá trình học tập tiếp theo.
- + CĐR_02: Có khả năng vận dụng các kiến thức cơ sở ngành và cập nhật các kiến thức chuyên ngành vào các hoạt động có liên quan tới thực phẩm.
- + CĐR_03: Có khả năng phân tích, thiết kế các thành phần cấu thành một hệ thống hoặc một quá trình nhằm đáp ứng các nhu cầu liên quan đến sản xuất, quản lý và kinh doanh thực phẩm.
- + CĐR_04: Có khả năng đưa ra giải pháp và giải quyết được các vấn đề kỹ thuật.

2. Chuẩn đầu ra về kỹ năng:

- + CĐR_05: Có khả năng bố trí và thực hiện các thí nghiệm, xử lý dữ liệu và phân tích kết quả của các nghiên cứu trong lĩnh vực thực phẩm.
- + CĐR_06: Có khả năng sử dụng các kỹ thuật, các công cụ và thiết bị kỹ thuật cần thiết trong việc nghiên cứu và sản xuất thực phẩm.
- + CĐR_07: Có khả năng sử dụng ngoại ngữ và công nghệ thông tin để đọc hiểu tài liệu, cập nhật kiến thức chuyên ngành và làm việc trong lĩnh vực liên quan đến thực phẩm.
- + CĐR_08: Có khả năng tư duy độc lập, tự học, tiếp cận tri thức mới.
- + CĐR_09: Có khả năng giao tiếp, thuyết trình và làm việc nhóm hiệu quả.

3. Chuẩn đầu ra về thái độ:

- + CĐR_10: Thể hiện tính trung thực, tinh thần trách nhiệm, đạo đức nghề nghiệp.
- + CĐR_11: Thể hiện tính kỷ luật, chuyên nghiệp và khả năng thích nghi. ✓

