

TP. Hồ Chí Minh, ngày 26 tháng 5 năm 2009

## **THÔNG BÁO**

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

Theo quyết định số 251-09/QĐ-DSG-ĐT, ngày 18/5/2009 về việc Ban hành Chuẩn đầu ra của Hiệu Trưởng.

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

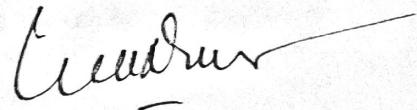
Kể từ ngày 26 tháng 5 năm 2009 Khoa Công nghệ Thực phẩm thực hiện việc giảng dạy và đánh giá sinh viên theo chuẩn đầu ra vừa được ban hành.

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



GS.TSKH. Lưu Duẩn

Số: 251-09/QĐ-DSG-ĐT

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 18 tháng 05 năm 2009

**QUYẾT ĐỊNH**  
Về việc ban hành Chuẩn đầu ra của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn

**HIỆU TRƯỜNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHỆ SÀI GÒN**

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 153/2003/QĐ-TTg ngày 30/07/2003 của Thủ tướng Chính phủ về việc quy định trách nhiệm và quyền hạn của hiệu trưởng các trường đại học;

Căn cứ Quyết định số 2739/QĐ-BGD&ĐT ngày 30/05/2006 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc công nhận Hiệu trưởng Trường Đại học Dân lập Công nghệ Sài Gòn;

Căn cứ Quyết định số 115-09/QĐ-DSG-ĐT ngày 18/03/2009 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn về việc ban hành Quy chế đào tạo Đại học và Cao đẳng hệ chính quy tập trung theo học chế tín chỉ;

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

**QUYẾT ĐỊNH**

Điều 1: Ban hành kèm theo quyết định này nội dung Chuẩn đầu ra 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 khóa tuyển sinh năm học 2009 - 2010.

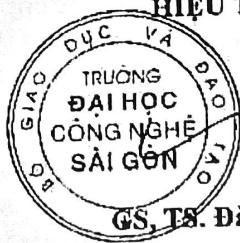
Điều 3: Nội dung tóm tắt của Chuẩn đầu ra được dùng trong các văn bản công bố về sứ mạng, mục tiêu, nhiệm vụ của Nhà trường và dùng để trao đổi thông tin trên các phương tiện thông tin đại chúng trong và ngoài nước.

Nội dung cụ thể của Chuẩn đầu ra của Trường và của các ngành đào tạo 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 trong thời gian sớm nhất.

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

**HIỆU TRƯỞNG**



GS, TS. Đào Văn Lượng

Nơi nhận:

- HDQT (để báo cáo);
- Như điều 5;
- Cơ quan Báo, Đài, Mạng;
- Lưu VPHT, HCQT và PDT.

## CHUẨN ĐẦU RA

**Các ngành đào tạo Đại học hệ chính quy tập trung**

(Ban hành kèm theo Quyết định số 251 - 09/QĐ - DSG - ĐT, ngày 18/05/2009 của  
Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn)

### **I. TÓM TẮT :**

Sinh viên tốt nghiệp Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn (STU) có kiến thức hiện đại, có kỹ năng thực hành nghề nghiệp vững chắc, có khả năng lao động sáng tạo, có tư duy độc lập và nhạy bén, có năng lực giải quyết các vấn đề về kinh tế, kỹ thuật thuộc lĩnh vực được đào tạo, có khả năng thích ứng cao với những biến động của thị trường lao động, có khả năng sử dụng tiếng Anh trong học tập, nghiên cứu, làm việc và có khả năng học tiếp lên bậc cao hơn.

Sinh viên tốt nghiệp Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn (STU) tùy theo lĩnh vực được đào tạo, có thể làm việc tại các cơ quan, đơn vị, doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh, dịch vụ, quản lý, nghiên cứu, đào tạo... thuộc những lĩnh vực và thành phần kinh tế tương ứng.

### **II. NỘI DUNG CHUẨN ĐẦU RA CỦA TRƯỜNG :**

Chuẩn đầu ra của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn thể hiện ở năm (05) yêu cầu mà Nhà trường đặt ra và cam kết với xã hội cũng như với người học là sẽ trang bị cho người học trong quá trình đào tạo. Năm yêu cầu này là cụ thể hóa mục tiêu đào tạo và sứ mạng phục vụ của Nhà trường, đó là : kiến thức, kỹ năng, năng lực, đạo đức hành vi và vị trí làm việc sau khi ra trường.

#### **1. Về kiến thức :**

Có kiến thức nền tảng cơ bản vững chắc, kiến thức chuyên môn, nghề nghiệp theo hướng ứng dụng đủ để khi ra trường có thể làm việc được ngay, đáp ứng với nhu cầu của xã hội theo ngành nghề đào tạo, đồng thời có thể đi sâu làm công tác nghiên cứu hoặc học tiếp lên các bậc cao hơn, cụ thể là :

- Có hiểu biết về các nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mác Lênin, đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam, Tư tưởng Hồ Chí Minh;
- Có kiến thức cơ bản về các lĩnh vực khoa học xã hội - nhân văn, pháp luật và quản lý;
- Có kiến thức về toán học, khoa học tự nhiên và khoa học môi trường;
- Có trình độ tiếng Anh đạt chuẩn TOEIC từ 350 đến 400 điểm;
- Có kiến thức cơ sở ngành, chuyên ngành theo nội dung của Chương trình đào tạo tương ứng.

#### **2. Về kỹ năng :**

- Nắm vững và sử dụng tốt kỹ năng truyền thông (thông tin, truyền thông và tin học);
- Có khả năng vận hành, sử dụng, bảo trì các công cụ, phương tiện, máy móc, thiết bị của ngành nghề thuộc lĩnh vực được đào tạo;

- Có kỹ năng ngoại ngữ để làm tốt công việc chuyên môn, quản lý hoặc giao tiếp thông thường với các đối tác nước ngoài;
- Có kỹ năng giao tiếp và ứng xử tốt;
- Có kỹ năng làm việc đội nhóm thành thạo;
- Có kỹ năng nghiệp vụ đạt yêu cầu của ngành nghề đào tạo.

**3. Về năng lực :**

- Có năng lực nhận thức vẫn đề thuộc lĩnh vực được đào tạo;
- Có năng lực tư duy, suy nghĩ sáng tạo, dám nghĩ dám làm;
- Có năng lực tổ chức, quản lý và lãnh đạo đội nhóm, tập thể làm công tác chuyên môn;
- Có năng lực thiết kế máy móc, sản phẩm, công trình đối với các ngành công nghệ;
- Có năng lực để hoạch định, xây dựng kế hoạch công tác, quy trình công nghệ, chiến lược kinh doanh... thuộc lĩnh vực được đào tạo.

**4. Về đạo đức và hành vi :**

- Có lòng yêu ngành nghề, có hoài bão;
- Nỗ lực, chịu khó, có ý chí vươn lên;
- Chấp hành tốt luật pháp, nội quy, quy trình công tác;
- Trung thực, khiêm tốn, có đạo đức nghề nghiệp;
- Có ý thức trách nhiệm và nghĩa vụ cao đối với đơn vị và cộng đồng, đối với môi trường và đất nước.

**5. Vị trí làm việc, công tác khi ra trường :**

- Sinh viên tốt nghiệp ra trường có thể làm việc tại các xí nghiệp, cơ quan, đơn vị sản xuất, kinh doanh, dịch vụ, nghiên cứu, quản lý, đào tạo ... thuộc mọi thành phần kinh tế;
- Có thể làm chủ cơ sở sản xuất kinh doanh, dịch vụ, nghiên cứu, quản lý, đào tạo với quy mô vừa và nhỏ thuộc lĩnh vực được đào tạo.

### III. CHUẨN ĐẦU RA CỦA CÁC NGÀNH ĐÀO TẠO

#### III.1. CHUẨN ĐẦU RA NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM :

[Mã ngành tuyển sinh : DSGA.201 và DSGB.201]

**1. Về kiến thức :**

- Hiểu biết đầy đủ về ngành nghề thực phẩm, được trang bị các kiến thức giáo dục đại cương, kiến thức cơ sở về khoa học, kỹ thuật công nghệ và quản lý thực phẩm, nhằm tạo ra sản phẩm có giá trị về dinh dưỡng, an toàn, phù hợp thị hiếu người tiêu dùng trong điều kiện kinh tế xã hội của đất nước.

**2. Về kỹ năng :**

- Có khả năng liên kết các quan hệ trong hệ thống kỹ thuật công nghệ thực phẩm để có thể lập kế hoạch, làm việc nhóm và quản lý trong lĩnh vực phát triển sản phẩm, sản xuất và dịch vụ thực phẩm.

**3. Về năng lực :**

- Có năng lực làm việc độc lập;

- Có năng lực tư duy, sáng tạo;
- Có năng lực tổ chức, quản lý và lãnh đạo đội nhóm;
- Có năng lực quản lý và vận dụng quy trình công nghệ, thiết bị kỹ thuật thích hợp và tiên tiến;
- Có năng lực quản lý sản xuất hợp lý nhằm đạt năng suất, chất lượng và hiệu quả kinh tế cao.

4. **Về đạo đức và hành vi:**

- Có phẩm chất đạo đức và sức khỏe, có tinh thần hướng nghiệp, yêu nghề và có tinh thần trách nhiệm trong nghề nghiệp.

5. **Vị trí làm việc, công tác khi ra trường:**

- Sau khi tốt nghiệp, các kỹ sư Công nghệ Thực phẩm có thể đảm nhiệm các công việc tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh, đào tạo, nghiên cứu và quản lý thực phẩm;
- Có thể làm chủ cơ sở sản xuất kinh doanh, dịch vụ, nghiên cứu, đào tạo với quy mô vừa và nhỏ thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm.