

THÔNG BÁO

CÔNG KHAI CAM KẾT CHẤT LƯỢNG ĐÀO TẠO CỦA TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHỆ SÀI GÒN NĂM HỌC 2018-2019

Phần 04: BẢN MÔ TẢ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM TRÌNH ĐỘ THẠC SĨ

NỘI DUNG	MÔ TẢ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
Điều kiện đăng ký tuyển sinh	<p>Người dự thi tuyển sinh Sau đại học phải thỏa mãn các điều kiện sau đây:</p> <ol style="list-style-type: none">Về văn bằng:<ol style="list-style-type: none">Đã tốt nghiệp đại học đúng chuyên ngành hoặc phù hợp với chuyên ngành đăng ký dự thi;Có bằng tốt nghiệp đại học ngành gần với chuyên ngành đăng ký dự thi và đã học bổ sung kiến thức theo quy định trong chương trình đào tạo của chuyên ngành đăng ký dự thi. Việc tổ chức học bổ sung kiến thức cho thí sinh do Phòng QLKH&SDH thực hiện và cấp giấy chứng nhận kết quả học tập các môn học;Danh mục các loại văn bằng được quy định chi tiết trong chương trình đào tạo của mỗi chuyên ngành (<i>đảm bảo điều kiện tuyển sinh đào tạo trình độ thạc sĩ</i>).Về kinh nghiệm công tác chuyên môn: Tùy theo yêu cầu của từng chuyên ngành đào tạo, có quy định cụ thể về thâm niên công tác chuyên môn trong chương trình đào tạo của mỗi chuyên ngành;Có giấy xác nhận đủ sức khỏe để học tập, do một cơ sở y tế có thẩm quyền cấp với thời hạn không quá 06 tháng;Nộp hồ sơ đầy đủ, đúng thời hạn do Phòng QLKH&SDH quy định.



NỘI DUNG	MÔ TẢ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
<p>Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, thái độ và trình độ ngoại ngữ đạt được</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Về kiến thức: <ul style="list-style-type: none"> + Hiểu được một cách có hệ thống các kiến thức cơ bản và nâng cao thuộc nhóm kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành công nghệ thực phẩm. + Vận dụng được các kiến thức nền tảng và nâng cao để phục vụ cho các yêu cầu của quá trình lập kế hoạch phát triển sản phẩm, ứng dụng công nghệ và những tiến bộ kỹ thuật trong một số lĩnh vực công nghệ thực phẩm. + Tổng hợp được các kiến thức khoa học công nghệ nhằm phân tích và giải quyết một số vấn đề trong nghiên cứu, sản xuất, quản lý và kinh doanh thực phẩm. - Về kỹ năng: <ul style="list-style-type: none"> + Có kỹ năng thiết kế và thực hiện các hoạt động nghiên cứu và phát triển công nghệ; có khả năng chủ động nghiên cứu và truyền đạt kiến thức cho mọi người; + Có khả năng sử dụng các kỹ thuật và công cụ hiện tại trong sản xuất và phân tích thực phẩm; + Có khả năng thu thập và xử lý thông tin bằng các phần mềm tin học, sử dụng các phần mềm chuyên dụng để bố trí và xử lý kết quả khảo sát; + Có khả năng làm việc chủ động, sáng tạo trong lĩnh vực chuyên môn sâu trong tập thể đa lĩnh vực với sự tham gia của chuyên gia đến từ nhiều ngành khác nhau. - Về thái độ: <ul style="list-style-type: none"> + Có ý thức học tập nâng cao trình độ chuyên môn; có lương tâm đạo đức nghề nghiệp; có tinh thần trách nhiệm đối với xã hội. + Thể hiện tác phong công nghiệp, tính kỷ luật, chuyên nghiệp và khả năng thích nghi. - Trình độ ngoại ngữ đạt được: Đạt trình độ năng lực ngôn ngữ tiếng Anh của thạc sĩ theo quy định của Bộ GD&ĐT. Có khả năng sử dụng tiếng Anh trong giao tiếp, đọc hiểu tài liệu tiếng Anh chuyên ngành, tổng quan được tài liệu phục vụ nghiên cứu và viết các báo cáo khoa học.

NỘI DUNG	MÔ TẢ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
Các chính sách, hoạt động hỗ trợ học tập, sinh hoạt cho người học	<ul style="list-style-type: none"> - Được cung cấp đầy đủ, chính xác các thông tin về học tập của mình; - Được cung cấp tài khoản truy cập thông tin học vụ của chương trình đào tạo và cá nhân; - Được sử dụng thư viện, tài liệu khoa học, phòng thí nghiệm, các trang thiết bị và cơ sở vật chất của Trường theo quy định. - Được tham gia hoạt động của các đoàn thể, tổ chức xã hội trong Trường. - Các quyền khác theo quy định của pháp luật.
Chương trình đào tạo mà nhà trường thực hiện	<ul style="list-style-type: none"> - Định hướng đào tạo theo định hướng ứng dụng: Cung cấp cho người học kiến thức kỹ thuật, các kỹ năng giải quyết những vấn đề thực tế trong thực tiễn sản xuất ngành công nghệ thực phẩm một cách độc lập, sáng tạo. Vận dụng được các kiến thức, ứng dụng được các nguyên liệu sinh học, công nghệ mới trong công nghệ chế biến thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, tối ưu hóa công nghệ, cải tiến quy trình,...
Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường	<ul style="list-style-type: none"> - Hệ thống hóa và nâng cao những kiến thức cơ bản và cơ sở ngành; các kiến thức chuyên sâu và các kiến thức công nghệ trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm. - Có khả năng ứng dụng công nghệ và những tiến bộ kỹ thuật mới; phân tích, tổng hợp, đánh giá và giải quyết các vấn đề nảy sinh trong quản lý và sản xuất thực phẩm, thiết kế và tổ chức thực hiện các hoạt động nghiên cứu và phát triển công nghệ, chủ động nghiên cứu và truyền đạt kiến thức cho mọi người. - Thể hiện tác phong làm việc và hành vi ứng xử chuyên nghiệp, chủ động đổi mới sáng tạo, có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm đối với xã hội, chấp hành nghiêm túc pháp luật của nhà nước.
Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp	<ul style="list-style-type: none"> - Tham gia quản lý và điều hành sản xuất, nghiên cứu chuyên sâu về thực phẩm tại các Cơ quan Quản lý Nhà nước, Doanh nghiệp chế biến và dịch vụ thực phẩm. - Tham gia nghiên cứu và giảng dạy tại các Trường Đại học, các Trung tâm, Viện nghiên cứu. - Tham gia quản lý, phụ trách chuyên môn tại các cơ quan phân tích, kiểm định, quản lý chất lượng, an toàn – vệ sinh thực phẩm.



HIỆU TRƯỞNG 

★PGS. TS. Cao Hào Thi