

**BỘ NÔNG NGHIỆP  
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN  
HỌC VIỆN NÔNG NGHIỆP VIỆT NAM**

**MỤC TIÊU VÀ CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO  
TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC  
NGÀNH: CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH  
(Postharvest Technology)  
Mã ngành: 7540104**

## **1. Mục tiêu**

### **1.1. Mục tiêu chung**

Chương trình đào tạo ngành Công nghệ sau thu hoạch đào tạo cử nhân có kiến thức vững chắc trong lĩnh vực bảo quản và chế biến thực phẩm, có kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng mềm cần thiết và có năng lực để triển khai sản xuất, nghiên cứu và chuyển giao công nghệ trong lĩnh vực sau thu hoạch phù hợp với bối cảnh kinh tế, xã hội và môi trường.

### **1.2. Mục tiêu cụ thể**

Người học sau khi tốt nghiệp ngành Công nghệ sau thu hoạch:

MT1: Có kiến thức chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng mềm đáp ứng yêu cầu công việc trong lĩnh vực bảo quản và chế biến thực phẩm tại cơ quan công lập, doanh nghiệp và các tổ chức nghề nghiệp khác;

MT2: Phát hiện và giải quyết được các vấn đề mới từ thực tiễn, đóng góp vào những tiến bộ của khoa học công nghệ sau thu hoạch;

MT3: Có năng lực học tập suốt đời, bồi dưỡng nâng cao trình độ và phát triển sự nghiệp trở thành nhà lãnh đạo, nhà quản lý, chuyên gia;

MT4: Trở thành công dân có phẩm chất chính trị, có đạo đức nghề nghiệp tốt, yêu nghề, năng động, và sáng tạo.

## **2. Chuẩn đầu ra**

Hoàn thành chương trình đào tạo, người học có kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm sau:

### **2.1. Kiến thức**

\* Kiến thức chung

- CDR1: Áp dụng tri thức khoa học cơ bản, khoa học chính trị xã hội và nhân văn trong hoạt động nghề nghiệp và đời sống.

\* Kiến thức chuyên môn

- CDR2: Áp dụng các kiến thức khoa học CNSTH và CNTP trong nghiên cứu, sản xuất và phát triển sản phẩm.

- CDR3: Phân tích bản chất của các quá trình công nghệ phổ biến và lựa chọn thiết bị phù hợp trong chế biến nông sản thực phẩm.

- CDR4: Lựa chọn được công nghệ sơ chế bảo quản phù hợp với các nhóm nông sản thực phẩm chủ yếu.

## **2.2. Kỹ năng**

### **\* Kỹ năng chung**

- CDR5: Sử dụng công nghệ thông tin và trang thiết bị hiện đại phục vụ hiệu quả hoạt động quản lý, sản xuất và kinh doanh trong lĩnh vực nông sản thực phẩm.

- CDR6: Giao tiếp đa phương tiện, đa văn hoá một cách hiệu quả; Đọc hiểu tài liệu chuyên môn bằng tiếng anh.

- CDR7: Làm việc nhóm và lãnh đạo nhóm làm việc đạt mục tiêu đề ra.

- CDR8: Vận dụng tư duy phản biện và sáng tạo để giải quyết các vấn đề về nghiên cứu, công nghệ và quản lý trong lĩnh vực CNSTH và CNTP một cách hiệu quả

### **\* Kỹ năng chuyên môn**

- CDR9: Vận dụng kỹ năng thu thập, phân tích và xử lý thông tin phục vụ NCKH và khảo sát các vấn đề của thực tiễn sản xuất trong lĩnh vực bảo quản và chế biến thực phẩm.

- CDR10: Thực hiện thành thạo các phân tích chất lượng và an toàn của nguyên liệu và sản phẩm.

- CDR11: Kiểm soát chương trình, hệ thống đảm bảo chất lượng cho quy trình sản xuất thực phẩm.

- CDR12: Tính toán các thông số công nghệ và lựa chọn thiết bị trong bảo quản và chế biến thực phẩm.

- CDR13: Xây dựng quy trình sơ chế, bảo quản và chế biến thực phẩm phù hợp các yêu cầu về kinh tế, xã hội và bảo vệ môi trường của Việt Nam và thế giới

## **2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm**

- CDR 14: Thể hiện tinh thần khởi nghiệp và có động cơ học tập suốt đời

- CDR 15: Có trách nhiệm xã hội và đạo đức nghề nghiệp, tuân thủ các quy định và luật về sản xuất thực phẩm.

## **3. Định hướng nghề nghiệp sau khi tốt nghiệp**

Người học sau khi tốt nghiệp ngành Công nghệ sau thu hoạch có thể công tác ở các vị trí và tổ chức sau:

- Nhân viên/trưởng, phó phòng Quản lý chất lượng (QC: Quality control), giám sát, kiểm tra chất lượng (QA: Quality Assurance); tổ trưởng, quản lý và chỉ đạo sản xuất... trong

các doanh nghiệp sơ chế, bảo quản, chế biến và kinh doanh thực phẩm, doanh nghiệp sản xuất thức ăn chăn nuôi, thu mua và bảo quản nông sản ở các chợ đầu mối và các siêu thị;

- Nghiên cứu viên trong các viện nghiên cứu về công nghệ thực phẩm, kiểm nghiệm thực phẩm, dinh dưỡng, công nghệ sau thu hoạch...;

- Kỹ thuật viên, nghiên cứu viên, giảng viên trong các Trường, Học viện có đào tạo ngành công nghệ thực phẩm và công nghệ sau thu hoạch;

- Tự tổ chức sản xuất, kinh doanh nông sản, thực phẩm, phụ gia thực phẩm...

#### **4. Định hướng học tập nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp**

Sau khi tốt nghiệp, người học có thể học tiếp các chương trình đào tạo thạc sỹ, tiến sỹ trong nước và quốc tế về công nghệ thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch, công nghệ chế biến thủy hải sản, dinh dưỡng người...

#### **5. Các chương trình đào tạo, tài liệu, chuẩn quốc tế đã tham khảo**

- Bộ tiêu chuẩn AUN – QA;

- Chuẩn đầu ra ngành Bảo quản và chế biến nông sản thực phẩm, Đại học Nông Lâm Hồ Chí Minh;

- Chương trình Science Agrotechnology (Post-harvest Technology), UMT – Universiti Malaysia Terengganu, , Malaysia; ;

- Chương trình Postharvest Technology, Wageningen University, Netherlands.

*Hà Nội, ngày 29 tháng 07 năm 2019*

**KT.TRƯỞNG KHOA**

