

**Biểu mẫu 17**

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG**

**THÔNG BÁO**  
**Công khai cam kết chất lượng đào tạo năm học 2020-2021**  
**NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

STT	Nội dung	TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO			
		THẠC SĨ	ĐẠI HỌC CHÍNH QUY	LIÊN THÔNG	VĂN BẰNG 2
I	Điều kiện đăng ký tuyển sinh	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.
II	Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, thái độ và trình độ ngoại ngữ đạt được	<p><b>1. Mục tiêu kiến thức:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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) Sản xuất xanh, sạch và phát triển bền vững;</li> <li>- 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;</li> <li>- Có khả năng phát huy và sử dụng hiệu quả kiến thức chuyên ngành</li> </ul>	<p><b>1. Mục tiêu kiến thức:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- Hiểu biết các vấn đề đương đại liên quan đến lĩnh vực chuyên môn; Hiểu và vận dụng các kiến thức chuyên môn sau: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Công nghệ sản xuất thực phẩm lạnh và lạnh đông;</li> <li>+ Công nghệ sản xuất đồ hộp thực phẩm;</li> <li>+ Công nghệ chế biến sản phẩm từ cây nhiệt đới;</li> <li>+ Công nghệ sản xuất rượu, bia và nước giải khát;</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>1. Mục tiêu kiến thức:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- Hiểu biết các vấn đề đương đại liên quan đến lĩnh vực chuyên môn; Hiểu và vận dụng các kiến thức chuyên môn sau: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Công nghệ sản xuất thực phẩm lạnh và lạnh đông;</li> <li>+ Công nghệ sản xuất đồ hộp thực phẩm;</li> <li>+ Công nghệ chế biến sản phẩm từ cây nhiệt đới;</li> <li>+ Công nghệ sản xuất rượu, bia</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>1. Mục tiêu kiến thức:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- Hiểu biết các vấn đề đương đại liên quan đến lĩnh vực chuyên môn; Hiểu và vận dụng các kiến thức chuyên môn sau: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Công nghệ sản xuất thực phẩm lạnh và lạnh đông;</li> <li>+ Công nghệ sản xuất đồ hộp thực phẩm;</li> <li>+ Công nghệ chế biến sản phẩm từ cây nhiệt đới;</li> <li>+ Công nghệ sản xuất rượu, bia</li> </ul> </li> </ul>

STT	Nội dung	TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO			
		THẠC SĨ	ĐẠI HỌC CHÍNH QUY	LIÊN THÔNG	VĂN BẰNG 2
	<p>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;</p> <p>- 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.</p> <p><b>2. Kỹ năng:</b></p> <p>- Phát hiện và giải quyết các vấn đề trong thực tiễn sản xuất ngành công nghệ thực phẩm một cách độc lập, sáng tạo;</p> <p>- 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.</p> <p>- Thực hiện công tác đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trong chuỗi cung ứng thực phẩm.</p> <p>- Thiết kế, tổ chức, quản lý các hoạt động sản xuất đáp ứng yêu cầu phát triển bền vững.</p> <p>- Sử dụng các phương pháp, trang thiết bị hiện đại phục vụ cho thực tiễn sản xuất ngành công nghệ thực phẩm.</p> <p>- Tự học tập, nghiên cứu một cách độc lập và phát triển nghề nghiệp.</p>	<p>+ Công nghệ chế biến sản phẩm từ cây nhiệt đới;</p> <p>+ Công nghệ sản xuất rượu, bia và nước giải khát;</p> <p>+ Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa;</p> <p>+ Công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo;</p> <p>+ Công nghệ sản xuất dầu, mỡ thực phẩm;</p> <p>+ Công nghệ bảo quản và chế biến ngũ cốc;</p> <p>+ Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống;</p> <p>+ Công nghệ sản xuất các sản phẩm có giá trị gia tăng, thực phẩm chức năng;</p> <p>+ Công nghệ sản xuất các sản phẩm có giá trị gia tăng, thực phẩm chức năng;</p> <p>+ Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm;</p> <p>+ Đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm;</p> <p>+ Nghiên cứu và phát triển sản phẩm;</p> <p>+ Thiết kế dây chuyền công nghệ chế biến thực phẩm;</p> <p>+ Nghiên cứu và phát triển sản phẩm;</p> <p>+ Thiết kế dây chuyền công nghệ chế biến thực phẩm;</p> <p>+ Quản lý, tổ chức sản xuất và marketing trong chế biến thực phẩm;</p> <p>+ Sử dụng hiệu quả nguồn tài nguyên (nguyên liệu, nước, năng lượng, ...) và kiểm soát ô nhiễm trong chế biến thực phẩm;</p> <p>+ Sử dụng hiệu quả nguồn tài nguyên (nguyên liệu, nước, năng lượng, ...) và kiểm soát ô nhiễm trong chế biến thực phẩm;</p>	<p>+ Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa;</p> <p>+ Công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo;</p> <p>+ Công nghệ sản xuất dầu, mỡ thực phẩm;</p> <p>+ Công nghệ bảo quản và chế biến ngũ cốc;</p> <p>+ Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống;</p> <p>+ Công nghệ sản xuất các sản phẩm có giá trị gia tăng, thực phẩm chức năng;</p> <p>+ Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm;</p> <p>+ Đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm;</p> <p>+ Nghiên cứu và phát triển sản phẩm;</p> <p>+ Thiết kế dây chuyền công nghệ chế biến thực phẩm;</p> <p>+ Quản lý, tổ chức sản xuất và marketing trong chế biến thực phẩm;</p> <p>+ Sử dụng hiệu quả nguồn tài nguyên (nguyên liệu, nước, năng lượng, ...) và kiểm soát ô nhiễm trong chế biến thực phẩm;</p> <p>+ Kỹ thuật an toàn lao động trong xí nghiệp chế biến thực phẩm.</p>	<p>và nước giải khát;</p> <p>+ Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa;</p> <p>+ Công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo;</p> <p>+ Công nghệ sản xuất dầu, mỡ thực phẩm;</p> <p>+ Công nghệ bảo quản và chế biến ngũ cốc;</p> <p>+ Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống;</p> <p>+ Công nghệ sản xuất các sản phẩm có giá trị gia tăng, thực phẩm chức năng;</p> <p>+ Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm;</p> <p>+ Đảm bảo chất lượng và an toàn – vệ sinh thực phẩm;</p> <p>+ Nghiên cứu và phát triển sản phẩm;</p> <p>+ Thiết kế dây chuyền công nghệ chế biến thực phẩm;</p> <p>+ Quản lý, tổ chức sản xuất và marketing trong chế biến thực phẩm;</p> <p>+ Sử dụng hiệu quả nguồn tài nguyên (nguyên liệu, nước, năng lượng, ...) và kiểm soát ô nhiễm trong chế biến thực phẩm;</p> <p>+ Kỹ thuật an toàn lao động trong xí nghiệp chế biến thực phẩm.</p>	

STT	Nội dung	TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO			
		THẠC SĨ	ĐẠI HỌC CHÍNH QUY	LIÊN THÔNG	VĂN BẰNG 2
	<p>- Yêu cầu về thái độ học tập của người học: cầu thị, khiêm tốn, trung thực trong học tập, nghiên cứu</p> <p><b>3. Trình độ ngoại ngữ đạt được:</b>            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;</p>	<p>phẩm;            + Kỹ thuật an toàn lao động trong xí nghiệp chế biến thực phẩm.</p> <p><b>2. Kỹ năng</b>            ❖ 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 các cơ sở đào tạo về lĩnh vực thực phẩm</p> <p>❖ 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</p>	<p><b>2. Kỹ năng</b>            ❖ 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 các cơ sở đào tạo về lĩnh vực thực phẩm</p> <p>❖ 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</p>	<p>phẩm.  <b>2. Kỹ năng</b>            ❖ 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</p> <p>❖ 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</p> <p><b>3. Yêu cầu về thái độ học</b></p>	

STT	Nội dung	TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO			
		THẠC SĨ	ĐẠI HỌC CHÍNH QUY	LIÊN THÔNG	VĂN BẰNG 2
			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. <b>3. Trình độ ngoại ngữ đạt được:</b> tối thiểu bậc 3 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc của Việt Nam từ Khóa 61.	việc chuyên môn và quản lý. <b>3. Yêu cầu về thái độ học tập của người học</b> - 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. <b>4. Trình độ ngoại ngữ đạt được:</b> tối thiểu bậc 3 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc của Việt Nam từ K61.	<b>tập của người học:</b> - 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. <b>4. Trình độ ngoại ngữ đạt được:</b> 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 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	- 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	- 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

STT	Nội dung	TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO			
		THẠC SĨ	ĐẠI HỌC CHÍNH QUY	LIÊN THÔNG	VĂN BẰNG 2
			<ul style="list-style-type: none"> <li>bổ ích;</li> <li>Tổ chức các hoạt động hỗ trợ sinh viên, học sinh trong phạm vi trong và ngoài trường.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>chương trình vui chơi, học thuật bổ ích;</li> <li>Tổ chức các hoạt động hỗ trợ sinh viên, học sinh trong phạm vi trong và ngoài trường.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>cho SV tham gia vào các chương trình vui chơi, học thuật bổ ích;</li> <li>Tổ chức các hoạt động hỗ trợ sinh viên, học sinh trong phạm vi trong và ngoài trường.</li> </ul>
IV	Chương trình đào tạo mà nhà trường thực hiện	<a href="http://www.ntu.edu.vn/Portals/73/ThS%20CNTP_UD.pdf">http://www.ntu.edu.vn/Portals/73/ThS%20CNTP_UD.pdf</a>	<a href="http://ntu.edu.vn/pdaotao/ViewTin.aspx?idcd=119&amp;idnews=9232">http://ntu.edu.vn/pdaotao/ViewTin.aspx?idcd=119&amp;idnews=9232</a>	<a href="http://ntu.edu.vn/trungtamdtbd/vi-vn/%C4%91%C3%A0ot%E1%BA%A1o/li%C3%AAanth%C3%B4ngt%E1%BB%ABc%C4%91%C3%AAan%C4%91h.aspx">http://ntu.edu.vn/trungtamdtbd/vi-vn/%C4%91%C3%A0ot%E1%BA%A1o/li%C3%AAanth%C3%B4ngt%E1%BB%ABc%C4%91%C3%AAan%C4%91h.aspx</a>	<a href="http://ntu.edu.vn/trungtamdtbd/vi-vn/%C4%91%C3%A0ot%E1%BA%A1o/v%C4%83nb%E1%BA%B1nghai.aspx">http://ntu.edu.vn/trungtamdtbd/vi-vn/%C4%91%C3%A0ot%E1%BA%A1o/v%C4%83nb%E1%BA%B1nghai.aspx</a>
V	Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sau khi hoàn thành chương trình đào tạo, học viên có khả năng:</li> <li>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.</li> <li>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 phục vụ thị trường trong nước và xuất khẩu.</li> <li>Thực hiện công tác đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trong chuỗi cung ứng thực phẩm.</li> <li>Thiết kế, tổ chức, quản lý các hoạt động sản xuất xanh, sạch và phát triển bền vững.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>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, ph ân tích, đánh giá, kiểm soát các chỉ tiêu liên quan</li> <li>đến chất lượng, an toàn -vệ sinh thực phẩm</li> <li>Từng bước tham gia và chủ trì hoạt động nghiên cứu và phát triển công nghệ sản phẩm thực</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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, ph ân tích, đánh giá, kiểm soát các chỉ tiêu liên quan đến chất lượng, an toàn -vệ sinh thực phẩm</li> <li>Từng bước tham gia và chủ trì hoạt động nghiên cứu và phát triển công nghệ sản phẩm thực phẩm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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 lượng, an toàn-vệ sinh thực phẩm</li> <li>Từng bước tham gia và chủ trì hoạt động nghiên cứu và phát triển công nghệ sản phẩm thực phẩm</li> </ul>

STT	Nội dung	TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO			
		THẠC SĨ	ĐẠI HỌC CHÍNH QUY	LIÊN THÔNG	VĂN BẰNG 2
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sử dụng các phương pháp, trang thiết bị hiện đại phục vụ cho thực tiễn sản xuất ngành công nghệ thực phẩm.</li> <li>- Tiếp tục học tập một cách độc lập và phát triển nghề nghiệp.</li> <li>- Quản trị và lãnh đạo.</li> </ul>	phẩm		
VI	Vị trí làm sau khi tốt nghiệp	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cán bộ lãnh đạo, quản lý, điều hành tại các doanh nghiệp chế biến và dịch vụ thực phẩm.</li> <li>- Cán bộ lãnh đạo, quản lý, phụ trách chuyên môn tại các cơ quan quản lý nhà nước về thực phẩm.</li> <li>- Cán bộ lãnh đạo, quản lý, phụ trách chuyên môn tại các cơ quan phân tích, kiểm định, quản lý chất lượng, an toàn-vệ sinh thực phẩm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Doanh nghiệp chế biến và dịch vụ thực phẩm;</li> <li>- Cơ quan quản lý nhà nước về thực phẩm;</li> <li>- Cơ quan phân tích, kiểm định, quản lý chất lượng, an toàn - vệ sinh thực phẩm;</li> <li>- Cơ sở nghiên cứu thực phẩm;</li> <li>- Cơ sở đào tạo về chế biến thực phẩm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Doanh nghiệp chế biến và dịch vụ thực phẩm;</li> <li>- Cơ quan quản lý nhà nước về thực phẩm;</li> <li>- Cơ quan phân tích, kiểm định, quản lý chất lượng, an toàn - vệ sinh thực phẩm;</li> <li>- Cơ sở nghiên cứu thực phẩm;</li> <li>- Cơ sở đào tạo về chế biến thực phẩm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Doanh nghiệp chế biến và dịch vụ thực phẩm;</li> <li>- Cơ quan quản lý nhà nước về thực phẩm;</li> <li>- Cơ quan phân tích, kiểm định, quản lý chất lượng, an toàn - vệ sinh thực phẩm;</li> <li>- Cơ sở nghiên cứu thực phẩm;</li> </ul>

Khánh Hòa, ngày 03 tháng 12 năm 2020

**HIỆU TRƯỞNG**

(Đã ký)

**Trang Sĩ Trung**