

### THÔNG BÁO/NOTIFICATION

**Công khai cam kết chất lượng đào tạo năm học 2017-2018**

*Open commitment on training quality, academic year 2017-2018*

**Ngành/Field: Công nghệ thực phẩm tiếng Anh/Food Technology**

**Mã ngành/Code: 8540101**

TT	Nội dung/Contents	Trình độ/Degree: Thạc sĩ/Master
I	Điều kiện tuyển sinh/ <i>Enrollment conditions</i>	<p>Người dự thi vào ngành cao học tiếng Anh Công nghệ thực phẩm không phân biệt công dân Việt Nam hay người nước ngoài và phải có các điều kiện như sau/<i>Candidates for the English MSc. program in Food Technology are of discrimination of Vietnamese or foreigners and required the following requirements:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Đã tốt nghiệp đại học liên quan đến ngành Công nghệ thực phẩm hoặc đã tốt nghiệp đại học được đào tạo đạt ít nhất ba trong bốn nhóm kiến thức về (i) toán học, thống kê, lý học; (ii) hóa học, hóa sinh học; (iii) sinh học, vi sinh; (iv) các môn kỹ thuật, có học lực ở bậc đại học từ khá trở lên; trường hợp đặc biệt sẽ do Hội đồng tuyển sinh quyết định/<i>Graduated from Food Technology and related fields, expected to have basic science training in at least 3 out of 4 of the following fields: (i) mathematics, statistics and physics, (ii) chemistry and biochemistry, (iii) biology and microbiology and (iv) engineering, and attained grade of at least distinction at the undergraduate level. Special case will be decided by the Admission council.</i></li><li>- Văn bằng đại học do cơ sở giáo dục nước ngoài cấp phải thực hiện thủ tục công nhận theo quy định hiện hành/<i>Diploma or graduation degree issued by foreign education organizations must be complied the approval process under present regulation.</i></li><li>- Đối với công dân Việt Nam: phải có lý lịch bản thân rõ ràng, không bị kỷ luật từ mức cảnh cáo trở lên và không bị thi hành án hình sự trong thời gian đăng ký học, được cơ quan quản lý nhân sự nơi đang làm việc hoặc chính quyền địa phương nơi cư trú xác nhận/<i>For the Vietnamese residents, they must have clear personal history, have not been disciplined from warning level and no criminal execution during the application period and ratified by employers or local authorities.</i></li><li>- Đối với người nước ngoài: phải tuân theo Thông tư 03/2014/TT-BGDĐT (Thông tư Ban hành quy chế quản lý người nước ngoài học tập tại Việt Nam) ngày 25/2/2014 của Bộ Giáo dục và Đào tạo; Quy định tiếp nhận và đào tạo sinh</li></ul>

		<p>viên nước ngoài đến học tập, nghiên cứu tại Trường Đại học Cần Thơ (Quyết định số 777/QĐ-ĐHCT ngày 26/3/2015)/For the foreigners, they have to comply the Circular 03/2014/TT-BGDĐT (Regulation for monitoring of foreigners who study in Vietnam) dated on 25/2/2014 by Ministry of Education and Training; Regulation on receiving and training foreign students at Can Tho University (Decision of 777/QĐ-ĐHCT dated on 26/3/2015).</p> <p>- Người dự thi phải có chứng chỉ IELTS tiếng Anh từ 5,5 trở lên hoặc tương đương hoặc đã học bậc đại học 4-5 năm bằng tiếng Anh trong hoặc ngoài nước, có bằng điểm và bằng cấp/giấy chứng nhận của cơ sở đào tạo/The candidates must hold English certificate, IELTS with score of 5.5 to above or equivalents or have studied 4-5 years of undergraduate in English, with transcripts and diploma issued by their training organizations.</p> <p>- Có đủ sức khỏe để học tập/Healthy for study.</p> <p>- Nộp hồ sơ đầy đủ, đúng thời hạn theo quy định của cơ sở đào tạo/Submission of documents in complete and in time as announced by the university.</p>
II	Điều kiện cơ sở vật chất của cơ sở giáo dục cam kết phục vụ người học (như phòng học, trang thiết bị, thư viện ...)/Facilities for study (classrooms, equipments, library,...)	<p>Khoa Nông nghiệp và Sinh học ứng dụng có đầy đủ phòng học (18 phòng) và trang thiết bị phục vụ giảng dạy (máy chiếu – projector, màn hình LCD được bố trí ở mỗi phòng học) và thư viện khoa với 7629 đầu sách chuyên ngành cùng với thư viện trung tâm của trường (Trung tâm học liệu) với nhiều tài liệu chuyên môn phục vụ cho việc giảng dạy, học tập/ College of Agriculture and Applied Biology (CAAB) has enough classrooms (18 rooms) and equiped enough facilities for training (projectors, LCD) and the library with 7629 specialized book items together with the Learning Resource Center that can fully support student study.</p> <p>Tổng số có 7 phòng thí nghiệm và 2 xưởng thực nghiệm với các trang thiết bị hiện đại đáp ứng nhu cầu thực tập của học viên/There are 7 laboratories and 2 pilot plants in total equiped with mordern facilities to support practical requirement of the students.</p>
III	Đội ngũ giảng viên/Teaching staff	GS: 4; PGS: 34; TS: 36/ Professor: 4; Associate Professor: 34; PhD: 36
IV	Các hoạt động hỗ trợ học tập, sinh hoạt cho người học/Supporting activities for students	<p>- Tham quan thực tế/Field trips</p> <p>- Tham dự hội thảo, hội nghị trong nước và quốc tế về công nghệ thực phẩm/Participating in national and international conference on Food Technology</p> <p>- Tham gia Câu lạc bộ tiếng Anh/Participating in English club</p> <p>- Được sử dụng miễn phí hệ thống máy tính công trong trường để phục vụ học tập và nghiên cứu/Using public computers in the campus free of charge for study and research</p>

V	<p>Yêu cầu về thái độ học tập của người học/ <i>Requirements on attitudes of students</i></p>	<p>- Chấp hành nghiêm túc các quy định, quy chế về đào tạo của cơ sở đào tạo/<i>Complying strictly regulations and rules on training of the training organization.</i></p> <p>- Tuân thủ các quy định về tác phong trong ăn mặc, giờ giấc và giao tiếp với thầy cô, bạn bè trong trường/<i>Complying regulation on dressing behaviour, timing and communicating with teachers and schoolmates.</i></p> <p>- Trung thực trong nghiên cứu khoa học/<i>Honesty in doing scientific research.</i></p>
VI	<p>Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, trình độ ngoại ngữ đạt được/ <i>Objectives on knowledge, skills, English level obtained</i></p>	<p><b>Kiến thức/Knowledge:</b></p> <p>1/ Có kiến thức khoa học và sự hiểu biết sâu về các quá trình sinh hóa của nguyên liệu trong quá trình bảo quản sau thu hoạch và sự biến đổi nguyên liệu thành sản phẩm thực phẩm/<i>Has profound and detailed scientific knowledge and understanding of the (bio)chemical processes in biological raw materials during postharvest storage and their transformation into food products.</i></p> <p>2/ Có kiến thức khoa học và sự hiểu biết sâu về nguyên lý các quá trình và ứng dụng trong biến đổi nguyên liệu thành sản phẩm thực phẩm làm cơ sở để thiết kế, đánh giá và tối ưu hóa các quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm/<i>Has profound and detailed scientific knowledge and understanding of engineering principles of unit operations and their use in the transformation of raw materials into food products as a basis for qualitative and quantitative design, evaluation and optimization of food process and preservation unit operations.</i></p> <p>3/ Có kiến thức khoa học và sự hiểu biết sâu về sinh thái, sinh lý, cách phát hiện, sử dụng và sự cạnh tranh của các vi sinh vật trong nguyên liệu trong quá trình bảo quản sau thu hoạch và sự biến đổi nguyên liệu thành sản phẩm thực phẩm/<i>Has profound and detailed scientific knowledge and understanding of ecology, physiology, detection, use and combat of microorganisms in raw materials during postharvest storage and their transformation into food products.</i></p> <p>4/ Có kiến thức khoa học và sự hiểu biết sâu về các phương pháp phân tích hóa lý và vi sinh đối với nguyên liệu và thực phẩm bao gồm các kỹ năng nhận diện và việc áp dụng những phương pháp trên trong bối cảnh nghiên cứu, thiết kế quá trình, sản phẩm, tối ưu hóa và kiểm soát thực phẩm/<i>Has profound and detailed scientific knowledge and understanding of (bio)chemical, physical and microbiological methods for analysis of raw materials and foods including the skills to identify and use such methods in the context of research, process and product design and optimization and food control.</i></p> <p>5/ Có kiến thức khoa học và sự hiểu biết sâu về các</p>

khía cạnh khác nhau của kỹ thuật sản phẩm gồm rau quả, sữa, thủy sản, ngũ cốc và sản phẩm lên men, những khía cạnh về phát triển sản phẩm và hành vi người tiêu dùng/Has profound and detailed scientific knowledge in different fields of product technology such as fruit and vegetable products, dairy products, aquatic food products, cereal derived products and fermented products including aspects of product development in relation to consumer behavior.

**Kỹ năng/Skills:**

6/ Có thể đánh giá được chức năng và tính an toàn của thực phẩm ở khía cạnh sức khỏe con người trong mối liên hệ với nguyên liệu, việc bảo quản sau thu hoạch và chế biến thành thực phẩm dựa trên số liệu phân tích được và số liệu tham khảo/Can critically evaluate the functionality and safety of foods in the context of human health including the relation with raw materials, their postharvest storage and processing into foods based on analytical data and scientific literature data.

7/ Làm chủ các kỹ năng và có năng lực giải quyết vấn đề để phân tích các bài toán về chất lượng và an toàn trong chuỗi thực phẩm và thiết lập các giải pháp và thực thi chúng/Masters the skills and has acquired the problem solving capacity to analyze issues of food quality and safety along the food chain and to elaborate interdisciplinary and integrated qualitative and quantitative approaches and solutions including their implementation.

8/ Có tầm nhìn rộng về các vấn đề của an ninh lương thực liên quan đến công nghệ sau thu hoạch và chế biến thực phẩm/Has acquired a broad perspective to problems of food security, related to postharvest and food processing.

9/ Có thể giải thích các vấn đề và phản ánh các lý thuyết, các mô hình hoặc làm sáng tỏ các vấn đề trong phạm vi ngành Công nghệ thực phẩm/Can demonstrate critical consideration of and reflection on known and new theories, models or interpretation within the broad field of food technology.

10/ Có thể xác định và áp dụng các phương pháp và kỹ thuật nghiên cứu thích hợp để thiết kế, lập kế hoạch và thực hiện các thí nghiệm hoặc mô phỏng, đánh giá và phân tích độc lập, nghiêm túc các số liệu thu nhận được/Can identify and apply appropriate research methods and techniques to design, plan and execute targeted experiments or simulations, independently and critically evaluate and interpret the collected data.

11/ Có thể phát triển và vận hành độc lập các nghiên cứu và/hoặc áp dụng các ý tưởng sáng tạo trong môi trường nghiên cứu để tìm ra kiến thức và giải pháp mới cho những vấn đề nghiên cứu phức tạp đa lĩnh vực/Can develop and

		<p>execute independently original scientific research and/or apply innovative ideas within research environments to create new and/or improved insights and/or solutions for complex (multi)disciplinary research questions respecting the results of other researchers.</p> <p>12/ Có thể trao đổi thuyết phục và chuyên nghiệp các ý nghĩ, ý tưởng, ý kiến về các đề cương, cả hình thức viết và trình bày miệng, đến các đối tượng tiếp xúc khác nhau từ những đồng môn đến cộng đồng/Can convincingly and professionally communicate personal research, thoughts, ideas, and opinions of proposals, both written and oral, to different actors and stakeholders from peers to a general public.</p> <p>13/ Đạt được kỹ năng quản lý dự án để hành động độc lập trong các nhóm làm việc với tư cách là thành viên hoặc trưởng nhóm trong môi trường quốc tế đa văn hóa/Has acquired project management skills to act independently and in a multidisciplinary team as team member or team leader in international and intercultural settings.</p> <p><b>Ngoại ngữ/Foreign language:</b> tiếng Anh bậc 4/6 chuẩn Châu Âu/ <i>English level 4/6 of European standard</i></p>
VII	<p>Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp/<i>Working positions after graduation</i></p>	<p>Sau khi tốt nghiệp, học viên có đủ năng lực và đạt trình độ quốc tế để có thể đảm nhiệm các vị trí công tác/<i>After graduating, the students will qualify with high capacity and international levels to take different positions as follow:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cán bộ lãnh đạo và quản lý về Công nghệ thực phẩm/<i>Leader or manager of the Food Technology sector</i></li> <li>- Cán bộ đảm trách chuyên môn về Công nghệ thực phẩm trong các doanh nghiệp trong và ngoài nước/<i>Specialists of national and international companies</i></li> <li>- Cán bộ nghiên cứu và giảng dạy tại các viện trường trong và ngoài nước/<i>Researchers and lecturers of national or international institutions</i></li> <li>- Có thể tiếp tục học tiến sĩ tại các trường hàng đầu về Công nghệ thực phẩm trên thế giới/<i>Be able to proceed with PhD level at the leading university in Food Technology in the world.</i></li> </ul>

Cần Thơ, ngày 29 tháng 12 năm 2017



**HIỆU TRƯỞNG**

**Hà Thanh Toàn**