

**CÔNG KHAI CAM KẾT CHẤT LƯỢNG ĐÀO TẠO
CỦA CƠ SỞ GIÁO DỤC ĐẠI HỌC
Năm học 2023 – 2024**

- 1. Ngành: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**
- 2. Đơn vị đào tạo: KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo Đại học chính quy
I.	Điều kiện đăng ký tuyển sinh	1. Đối tượng tuyển sinh: - Học sinh là người Việt nam đã tốt nghiệp THPT hoặc tương đương. - Học sinh là người nước ngoài có nguyện vọng học tập. 2. Phạm vi tuyển sinh: Tất cả các thí sinh trong cả nước và các thí sinh là người nước ngoài. 3. Phương thức tuyển sinh: Xét tuyển; – Phương thức 1: xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm thi tốt nghiệp THPT – Phương thức 2: xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm học bạ lớp 12 theo tổ hợp môn xét tuyển từng ngành học. – Phương thức 3: xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm bài thi ĐGNL ĐHQG - HCM – Phương thức 4: Xét tuyển thẳng theo Quy chế tuyển sinh đại học của Bộ Giáo dục & Đào tạo và xét học bạ lớp 10, 11 và học kỳ 1 lớp 12.
II.	Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, thái độ và trình độ ngoại ngữ đạt được	1) Mục tiêu chung - Đào tạo kỹ sư trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm có kiến thức chuyên môn toàn diện, có kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành chuyên sâu, sáng tạo và giải quyết những vấn đề liên quan đến Công nghệ thực phẩm; - Kiến thức cơ bản về toán học, khoa học tự nhiên, đáp ứng cho việc tiếp thu các kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và khả năng học tập ở trình độ cao hơn; - Các kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành giúp người

học đủ năng lực phân tích, phát hiện, giải quyết các vấn đề liên quan đến sản xuất thực phẩm. Từ đó, phát huy tính sáng tạo trong hoạt động nghề nghiệp, khả năng tự học và tự nghiên cứu;

- Khả năng tư duy, kỹ năng cá nhân, nghề nghiệp, giao tiếp, làm việc nhóm, đạo đức nghề nghiệp đủ để làm việc trong môi trường làm việc liên ngành, đa văn hóa và năng động.

2) Mục tiêu cụ thể

a. Kiến thức

Kỹ sư ngành công nghệ thực phẩm có hiểu biết sâu rộng về kiến thức cơ sở ngành, kiến thức chuyên ngành công nghệ thực phẩm cũng như nền tảng kiến thức về khoa học cơ bản và vệ sinh an toàn thực phẩm vững chắc. Ngoài ra, kỹ sư ngành công nghệ thực phẩm còn được trang bị kiến thức về luật pháp, các ứng dụng công nghệ thông tin cho ngành thực phẩm, kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức công việc để áp dụng trong các hoạt động chuyên môn về công nghệ thực phẩm.

b. Kỹ năng

Kỹ sư ngành công nghệ thực phẩm không những thành thạo các kỹ năng thực hành nghề nghiệp như kỹ năng thực hành, nghiên cứu, phát triển sản phẩm để trưởng thành về chuyên môn công nghệ thực phẩm; mà còn thành thạo các kỹ năng mềm như kỹ năng làm việc nhóm và đánh giá kết quả công việc của nhóm, kỹ năng giao tiếp, truyền đạt vấn đề, như kỹ năng phản biện, giải quyết vấn đề, và kỹ năng ngoại ngữ để có thể làm việc độc lập hoặc hợp tác làm việc nhóm trong các điều kiện khác nhau.

c. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

Kỹ sư ngành công nghệ thực phẩm có năng lực tự chủ để làm việc trong những điều kiện thay đổi, khả năng làm việc độc lập và khả năng tự học tập suốt đời. Các năng lực tự chủ bao gồm khả năng tìm kiếm và hệ thống hóa thông tin để đưa ra kết luận chuyên môn, kỹ năng lập kế hoạch, điều phối và quản lý nguồn lực và hướng

dẫn, giám sát người khác thực hiện các công việc để đạt mục tiêu đề ra và cải thiện các hoạt động.

3) Chuẩn đầu ra

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
a	Kiến thức	
PLO 1	Tổng hợp các kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành về công nghệ thực phẩm	5
PLO1.1	Tổng hợp kiến thức về khoa học tự nhiên & khoa học thực phẩm (hóa, hóa sinh, hóa lý, sinh, vi sinh, cảm quan...)	5
PLO1.2	Tổng hợp kiến thức về kỹ thuật thực phẩm (máy & thiết bị, các quá trình truyền nhiệt, truyền khối, cơ học vật liệu rời, cơ học chất lỏng, tối ưu hóa...)	5
PLO1.3	Tổng hợp các kiến thức về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm	5
PLO1.4	Tổng hợp kiến thức về công nghệ chế biến thực phẩm	5
PLO 2	Tổng hợp các kiến thức khoa học xã hội, chính trị và pháp luật trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm	5
PLO 2.1	Áp dụng kiến thức về Giáo dục thể chất và giáo dục quốc phòng	3
PLO 2.2	Tổng hợp kiến thức về Khoa học chính trị và pháp luật	5

		PLO 2.3	Áp dụng kiến thức về Khoa học xã hội	3
		PLO 3	Lựa chọn các kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu trong lĩnh vực quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	4
		PLO 3.1	Lựa chọn các phần mềm tin học văn phòng trong học tập và làm việc. Đạt chứng chỉ ứng dụng CNTT Cơ bản	4
		PLO 3.2	Áp dụng các phần mềm tin học trong công việc liên quan đến công nghệ thực phẩm (thống kê - phân tích số liệu, trực quan hóa số liệu, phần mềm trích dẫn tài liệu tham khảo cho báo cáo nghiên cứu khoa học, ...)	3
		PLO 4	Áp dụng kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình chế biến, sản xuất thực phẩm (kế hoạch phát triển sản phẩm mới, kế hoạch quản lý chất lượng, kế hoạch giám sát các thông số của QTSX, kế hoạch dự án nghiên cứu - phát triển...)	3
		PLO 5	Áp dụng kiến thức về quản lý, điều hành hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm	3
		PLO 5.1	Áp dụng kiến thức về quản lý, điều hành chung	3
		PLO 5.2	Áp dụng kiến thức về việc quản lý, điều hành hoạt động chuyên	3

		môn trong doanh nghiệp, tổ chức phát triển sản phẩm mới, sản xuất, kinh doanh thực phẩm lĩnh vực công nghệ thực phẩm		
	b	Kỹ năng		
	PLO6	<i>Thành thạo kỹ năng, khả năng phối hợp các kỹ năng để phát hiện và giải quyết các vấn đề trong quy trình chế biến, sản xuất thực phẩm</i>	4	
	PLO 6.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng thực hành chuyên môn để giải quyết và cải tiến các vấn đề trong chế biến – sản xuất thực phẩm	4	
	PLO 6.2	Áp dụng thành thạo kỹ năng thử nghiệm, các phương pháp kiểm tra, thống kê, phân tích tìm nguyên nhân của vấn đề	4	
	PLO 6.3	Thực hiện thuần thục việc đề xuất giải pháp để xử lý vấn đề	3	
	PLO 6.4	Thực hiện thuần thục đánh giá kết quả sau khi thực hiện các giải pháp	3	
	PLO7	<i>Thể hiện kỹ năng định hướng, sáng tạo, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác</i>	3	
	PLO 7.1	Thể hiện đúng kỹ năng nhận dạng xu hướng thị trường & hình thành ý tưởng phát triển sản phẩm hoặc cải tiến quy trình sản xuất, chất lượng sản phẩm	3	

		PLO 7.2	Làm thuần thực kỹ năng định hướng hoạt động nghiên cứu phát triển sản phẩm mới, cải tiến quy trình sản xuất, chế biến thực phẩm, tạo việc làm cho mình và người khác	3
		PLO 8	<i>Làm thành thạo kỹ năng phân biện, phê phán và đề xuất các giải pháp thay thế các vấn đề liên quan đến công nghệ thực phẩm, trong điều kiện môi trường không xác định hoặc thay đổi</i>	4
		PLO 8.1	Thực hiện đúng việc đánh giá rủi ro, bối cảnh và điều kiện thực tế để làm cơ sở đề xuất các giải pháp thay thế linh hoạt	3
		PLO 8.2	Thực hiện thành thạo kỹ năng phân biện về các vấn đề liên quan đến công nghệ thực phẩm	4
		PLO 9	<i>Thành thạo kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm</i>	4
		PLO 9.1	Thể hiện thuần thực kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành	4
		PLO 9.2	Thành thạo kỹ năng đánh giá kết quả hoạt động của các thành viên trong nhóm	4
		PLO 10	<i>Thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề, giao tiếp</i>	4

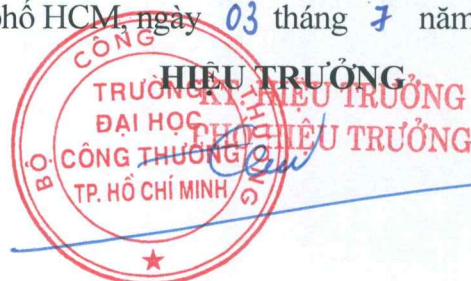
		PLO10.1	Thực hiện thuần thục kỹ năng giao tiếp cơ bản	3
		PLO10.2	Thực hiện thành thạo và có sự sáng tạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng văn bản (báo cáo, đề án, khóa luận)	5
		PLO10.3	Thực hiện thành thạo và có sự sáng tạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng lời nói (thuyết trình, hướng dẫn, phản biện, bảo vệ ý kiến cá nhân...)	5
		PLO 11	<i>Đọc hiểu tiếng Anh chuyên ngành và đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6</i>	3
		PLO 11.1	Áp dụng đúng kỹ năng cơ bản tiếng Anh, đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6 theo khung trình độ quốc gia	3
		PLO 11.2	Áp dụng chính xác tiếng Anh chuyên ngành trong việc đọc hiểu các tài liệu liên quan công nghệ thực phẩm	3
		c	Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
		PLO 12	<i>Xác định bối cảnh xã hội, văn hóa doanh nghiệp liên quan đến công nghệ chế biến thực phẩm để làm việc làm việc độc lập và làm việc nhóm hiệu quả trong những điều kiện khác nhau</i>	4
		PLO 12.1	Thực hiện thành thạo khả năng làm việc độc lập, học tập và rèn luyện suốt đời	4

		PLO 12.2	Thực hiện đúng các nội quy, quy định của nơi học tập, làm việc, đảm bảo an toàn lao động cho bản thân và cho thành viên trong nhóm	4
		PLO 12.3	Thực hiện thành thạo kỹ năng làm việc nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi để đạt mục tiêu đề ra và chịu trách nhiệm đối với nhóm.	4
		PLO 13	<i>Thực hiện việc hướng dẫn, giám sát người khác thực hiện các công việc liên quan đến việc phát triển sản phẩm, sản xuất, chế biến thực phẩm</i>	4
		PLO 14	<i>Thực hiện được khả năng tự định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn, đáp ứng các chuẩn mực nghề nghiệp trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm và bảo vệ quan điểm cá nhân</i>	5
		PLO 14.1	Thực hành đúng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp, trung thực trong hoạt động chuyên môn.	5
		PLO 14.2	Thực hiện thành thạo việc tìm kiếm, hệ thống hóa, phân tích các thông tin liên quan để tích lũy các kiến thức	5
		PLO 14.3	Phối hợp được các kiến thức đã học và thông tin đã thu thập để định hướng và đưa ra kết luận chuyên môn về công nghệ thực	4

			phẩm đồng thời có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân	
		PLO 15	<i>Lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hoạt động được giao trách nhiệm</i>	4
		PLO 15.1	Áp dụng kiến thức, kỹ năng đã học để phân tích yêu cầu và thực trạng hoạt động nhằm xác định nguồn lực cần thiết và các nội dung cần thực hiện	4
		PLO 15.2	Triển khai, điều phối, quản lý các nguồn lực để hoàn thành yêu cầu, mục tiêu đề ra, đánh giá và cải thiện hoạt động được giao trách nhiệm	4
		<p>d.Ngoại ngữ: Đạt chuẩn trình độ ngoại ngữ theo quy định 2212/QĐ-DCT ngày 19 tháng 10 năm 2021, sinh viên học phải có trình độ ngoại ngữ tối thiểu bậc 3 (B1)</p> <p>e.Tin học: Đạt chứng chỉ Ứng dụng công nghệ thông tin nâng cao (theo Quyết định số 1201/QĐ-DCT ngày 17 tháng 05 năm 2022)</p>		
III.	Các chính sách, hoạt động hỗ trợ học tập, sinh hoạt cho người học	<ul style="list-style-type: none"> - Được học tập trong môi trường hiện đại, năng động. - Được đào tạo kiến thức lý luận và kỹ năng nghề nghiệp phù hợp với yêu cầu của các doanh nghiệp và các tổ chức hành nghề luật; - Được hỗ trợ tham gia các đợt kiến tập, giới thiệu nơi thực tập và việc làm khi tốt nghiệp; - Được tham gia các hội thảo chuyên ngành, sinh hoạt học thuật tại Câu lạc bộ Khoa học và Công nghệ thực phẩm; - Được tham gia các chương trình trao đổi sinh viên với các trường Đại học danh tiếng trên thế giới. - Được tham gia các hoạt động văn hóa, văn nghệ và thể thao cấp khoa và cấp trường. 		

		<ul style="list-style-type: none"> - Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập. - Được hỗ trợ vay vốn học tập.
IV.	Chương trình đào tạo mà nhà trường thực hiện	https://ts.hufi.edu.vn/dai-hoc/chuong-trinh-dao-tao-dai-hoc
V.	Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường	Sau khi tốt nghiệp đại học, sinh viên có thể học tiếp lên trình độ sau đại học trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.
VI.	Vị trí làm sau khi tốt nghiệp	<ul style="list-style-type: none"> - Kỹ sư quản lý và điều hành trong các nhà máy sản xuất thực phẩm: quản lý sản xuất, quản lý và vận hành dây chuyền thiết bị, phòng đảm bảo chất lượng, phòng kế hoạch vật tư... - Chuyên viên nghiên cứu và phát triển sản phẩm (R&D). Chuyên viên đánh giá nhà cung cấp, chuyên viên đảm bảo chất lượng của hệ thống siêu thị, chuỗi thức ăn nhanh, chuỗi nhà hàng, các công ty cung cấp suất ăn công nghiệp... Chuyên viên phòng phân tích chất lượng thực phẩm của công ty thực phẩm hoặc các trung tâm phân tích- đo lường chất lượng. Chuyên viên thanh tra, đánh giá vệ sinh an toàn thực phẩm thuộc Cục quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm hoặc Sở Công thương. - Chuyên gia đánh giá các hệ thống quản lý chất lượng và hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tại các công ty chuyên về đánh giá và cấp chứng nhận chất lượng. - Nghiên cứu viên, giảng viên trong tại các trường đại học và cao đẳng, các trung tâm phân tích, các viện nghiên cứu.

Thành phố HCM, ngày 03 tháng 7 năm 2023



Chái Doãn Chanh