

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

- 1. Ngành: ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN 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 | <p>1. Đối tượng tuyển sinh:</p> <ul style="list-style-type: none">- Học sinh là người Việt nam đã tốt nghiệp THPT hoặc tương đương.- Học sinh là người nước ngoài có nguyện vọng học tập. <p>2. Phạm vi tuyển sinh: Tất cả các thí sinh trong cả nước và các thí sinh là người nước ngoài.</p> <p>3. Phương thức tuyển sinh: Xét tuyển;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 | <p>1) Mục tiêu chung</p> <ul style="list-style-type: none">- Đào tạo kỹ sư trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm có kiến thức chuyên môn toàn diện, có kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành tốt, sáng tạo và giải quyết những vấn đề liên quan đến Đảm bảo chất lượng và an toàn 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 các rủi ro về chất lượng và an toàn đối với toàn bộ chuỗi 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 ĐBCL&ATTP có hiểu biết sâu rộng về kiến thức cơ sở ngành về công nghệ thực phẩm, kiến thức chuyên ngành về ĐBCL&ATTP, các kiến thức về phân tích các chỉ tiêu chất lượng và ATTP cũng như nền tảng kiến thức về vi sinh, xác suất thống kê vững chắc. Ngoài ra, kỹ sư ĐBCL&ATTP còn được trang bị kiến thức về công nghệ thông tin, kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát, quản lý, điều hành để áp dụng trong các hoạt động chuyên môn trong lĩnh vực ĐBCL&ATTP.

b. Kỹ năng

Kỹ sư ngành ĐBCL&ATTP không những thành thạo các kỹ năng thực hành chế biến, sản xuất thực phẩm, kỹ năng thử nghiệm, kiểm tra, thống kê, phân tích tìm nguyên nhân và đề xuất giải pháp xử lý vấn đề, mà còn thành thạo kỹ năng 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 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 ĐBCL&ATTP có năng lực tự chủ để làm việc trong những điều kiện khác nhau, khả năng làm việc độc lập, khả năng tự chịu trách nhiệm, khả năng tự định hướng, giữ vững các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp trong lĩnh vực ĐBCL&ATTP. Kỹ sư ngành ĐBCL&ATTP có khả năng tìm kiếm và hệ thống hóa thông tin để đưa ra kết luận chuyên môn, khả năng lập kế hoạch, điều phối và quản lý nguồn lực và hướng dẫn, giám sát người khác thực hiện, cải tiến các công việc quản lý chất lượng và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

3) Chuẩn đầu ra

| Ký hiệu | Chủ đề chuẩn đầu ra | TĐNL |
|---------|---------------------|------|
| a | Kiến thức | |

| | | | | |
|--|--|-------------|---|----------|
| | | PLO1 | <i>Tổng hợp các kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành về quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm</i> | 5 |
| | | PLO1.1 | Tổng hợp kiến thức về khoa học tự nhiên & khoa học thực phẩm (hóa, sinh, hóa sinh, hóa lý, vi sinh, cảm quan...) | 5 |
| | | PLO1.2 | Phân tích kiến thức về kỹ thuật thực phẩm (máy & thiết bị, các quá trình truyền nhiệt) | 4 |
| | | PLO1.3 | Tổng hợp kiến thức về quản lý chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm | 5 |
| | | PLO1.4 | Tổng hợp kiến thức về công nghệ chế biến thực phẩm | 5 |
| | | PLO2 | <i>Tổng hợp các kiến thức khoa học xã hội, chính trị và pháp luật vào lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm</i> | 5 |
| | | PLO2.1 | Áp dụng kiến thức về giáo dục thể chất và giáo dục quốc phòng | 3 |
| | | PLO2.2 | Tổng hợp kiến thức về lý luận chính trị và pháp luật | 5 |
| | | PLO2.3 | Áp dụng kiến thức về khoa học xã hội | 3 |
| | | PLO3 | <i>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)</i> | 4 |
| | | PLO3.1 | Lựa chọn các phần mềm tin học văn phòng trong học tập và làm việc. Đạt chứng chỉ ứng dụng CNTT Cơ bản | 4 |
| | | PLO3.2 | Phân tích các phần mềm tin học trong công việc liên quan đến QLCL & ATTP (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, ...) | 4 |

| | | | | |
|--|--|-------------|---|---|
| | | PLO4 | <i>Lựa chọn và áp dụng các kiến thức về việc lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực ĐBCL & ATTP (kế hoạch lấy mẫu, kế hoạch quản lý chất lượng, kế hoạch kiểm soát chất lượng, kế hoạch kiểm soát rủi ro, kế hoạch giám sát các điểm kiểm soát chất lượng và ATTP...)</i> | 4 |
| | | PLO4.1 | Phân tích các kiến thức cơ bản về lập kế hoạch, tổ chức chung | 4 |
| | | PLO4.2 | Áp dụng kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát các quá trình trong lĩnh vực ĐBCL & ATTP | 3 |
| | | PLO5 | <i>Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành các hoạt động chuyên môn về ĐBCL & ATTP</i> | 4 |
| | | PLO5.1 | Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành chung | 4 |
| | | PLO5.2 | Áp dụng kiến thức về việc quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn trong doanh nghiệp, tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm, nghiên cứu, đào tạo, đánh giá về lĩnh vực QLCL & ATTP | 3 |
| | | b | Kỹ năng | |
| | | PLO6 | <i>Áp dụng thành thạo kỹ năng cần thiết để có thể phát hiện và giải quyết các vấn đề phức tạp trong QLCL & ATTP</i> | 4 |
| | | PLO6.1 | Thực hiện thành thạo kỹ năng thực hành trong chế biến, sản xuất thực phẩm và xác định các vấn đề cần giải quyết, cải tiến | 4 |
| | | PLO6.2 | Áp dụng thành thạo kỹ năng thử nghiệm, các phương pháp kiểm tra, thống kê, phân tích tìm nguyên nhân của vấn đề | 4 |
| | | PLO6.3 | Thực hiện thuần thục việc đề xuất giải pháp để xử lý vấn đề | 3 |
| | | PLO6.4 | Thực hiện thuần thục đánh giá kết quả sau khi thực hiện các giải pháp | 3 |

| | | | | | |
|--|--|--------------|---|----------|--|
| | | PLO7 | <i>Thực hiện chính xác kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác trong lĩnh vực ĐBCL & ATTP</i> | 3 | |
| | | PLO7.1 | Áp dụng chính xác các thông tin về cơ hội thị trường để hình thành các ý tưởng khởi nghiệp | 3 | |
| | | PLO7.2 | Thực hiện thuần thục kỹ năng định hướng hoạt động nghiên cứu cải thiện chất lượng- an toàn thực phẩm, cải tiến quy trình sản xuất, quy trình kiểm soát hoặc hệ thống quản lý chất lượng- an toàn thực phẩm, tạo việc làm cho mình và người khác | 3 | |
| | | PLO8 | <i>Áp dụng thành thạo kỹ năng phản biện, phê phán và sử dụng các giải pháp thay thế về các vấn đề trong QLCL & ATTP khi điều kiện môi trường không xác định hoặc thay đổi</i> | 4 | |
| | | PLO8.1 | 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 | |
| | | PLO8.2 | Áp dụng thành thạo việc phản biện, phê phán và sử dụng các giải pháp thay thế đối với các vấn đề trong QLCL & ATTP | 4 | |
| | | PLO9 | <i>Áp dụng 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 | |
| | | PLO9.1 | Thể hiện thuần thục kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành | 4 | |
| | | PLO9.2 | Áp dụng thành thạo kỹ năng đánh giá kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm | 4 | |
| | | PLO10 | <i>Áp dụng thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề, giao tiếp</i> | 4 | |
| | | PLO10.1 | Áp dụng thuần thục các kỹ năng giao tiếp cơ bản | 3 | |

| | | | |
|--|--------------|--|----------|
| | PLO10.2 | Áp dụng thành thạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng văn bản (báo cáo, đồ án, khóa luận) | 4 |
| | PLO10.3 | Áp dụng thuần thục kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng lời nói (thuyết trình, hướng dẫn, phản biện, bảo vệ ý kiến cá nhân...) | 4 |
| | PLO11 | <i>Thể hiện đúng năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 theo khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam và sử dụng thuần thục tiếng Anh chuyên ngành</i> | 3 |
| | PLO11.1 | Thể hiện đúng kỹ năng cơ bản tiếng Anh, đạt 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam | 3 |
| | PLO11.2 | Thể hiện thuần thục các kỹ năng đọc hiểu tiếng Anh chuyên ngành QLCL&ATTP | 3 |
| | c | Mức độ tự chủ và trách nhiệm | |
| | PLO12 | <i>Thực hiện được kỹ năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm hiệu quả trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm trong những điều kiện khác nhau</i> | 4 |
| | PLO12.1 | Thực hiện thành thạo khả năng làm việc độc lập, học tập và rèn luyện suốt đời | 4 |
| | PLO12.2 | 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 |
| | PLO12.3 | 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 |
| | PLO13 | <i>Thực hiện việc hướng dẫn, giám sát người khác trong quản lý chất lượng và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm</i> | 4 |
| | PLO13.1 | Phối hợp được với các bên liên quan trong quản lý chất lượng và đảm bảo an toàn thực phẩm | 4 |

| | | | | |
|-------------|----------------------------------|--|---|----------|
| | | PLO13.2 | Thực hiện hướng dẫn, giám sát người khác trong quản lý chất lượng và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm | 4 |
| | | PLO14 | <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 quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm và bảo vệ quan điểm cá nhân</i> | 4 |
| | | PLO14.1 | Thể hiện thành thạo các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp, trung thực trong hoạt động chuyên môn | 4 |
| | | PLO14.2 | Thể hiện thành thạo kỹ năng tìm kiếm, hệ thống, phân tích các thông tin liên quan và tích lũy các kiến thức | 4 |
| | | PLO14.3 | Phối hợp được các kiến thức và thông tin thu thập được để định hướng và đưa ra kết luận chuyên môn về QLCL & ATTP và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân | 4 |
| | | PLO15 | <i>Thực hiện được việc lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động đảm bảo chất lượng và ATTP</i> | 4 |
| | | PLO15.1 | 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 |
| | | PLO15.2 | 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 | - Được học tập trong môi trường hiện đại, năng động. | | |

| | | |
|------------|--|--|
| | <p>học tập, sinh hoạt cho người học</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. |
| <p>IV.</p> | <p>Chương trình đào tạo mà nhà trường thực hiện</p> | <p>https://ts.hufi.edu.vn/dai-hoc/chuong-trinh-dao-cao-dai-hoc</p> |
| <p>V.</p> | <p>Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường</p> | <p>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, an toàn thực phẩm hoặc quản lý, quản trị sản xuất.</p> |
| <p>VI.</p> | <p>Vị trí làm sau khi tốt nghiệp</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Các công ty thực phẩm, phù hợp với các vị trí: QA, QC, R&D, phòng phân tích, điều hành sản xuất, kế hoạch vật tư, xây dựng và công bố chất lượng sản phẩm.... - Các Công ty cung cấp suất ăn công nghiệp, hệ thống nhà hàng, resort, hệ thống siêu thị: chuyên viên đánh giá nhà cung cấp, quản lý chất lượng và an toàn trên toàn bộ quy trình sản xuất và bảo quản sản phẩm. - Cơ quan nhà nước: Chuyên viên thanh tra, đánh giá, cấp phép cho các công ty sản xuất và kinh doanh thực phẩm trực thuộc sự quản lý của sở Công thương, sở NN&PTNT và sở Y tế. - Các công ty tư vấn đào tạo hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm: Chuyên gia đào tạo và tư vấn xây dựng các hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, tư vấn công bố chất lượng sản phẩm. |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">- Các công ty đánh giá cấp chứng nhận: Chuyên gia đánh các hệ thống quản lý chất lượng và các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.- Nghiên cứu viên, giảng viên trong tại các trường Đại học và Cao đẳng. |
|--|---|

Thành phố HCM, ngày 03 tháng 7 năm 2023



Chái Doãn Thanh

10000