

**CÔNG KHAI CAM KẾT CHẤT LƯỢNG ĐÀO TẠO  
CỦA CƠ SỞ GIÁO DỤC ĐẠI HỌC  
Năm học 2022 – 2023**

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	<p><b>1. Đối tượng tuyển sinh:</b></p> <p><b>2. Phạm vi tuyển sinh:</b></p> <p><b>3. Phương thức tuyển sinh:</b> Xét tuyển;</p> <p>– <b>Phương thức 1:</b> xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm thi tốt nghiệp THPT</p> <p>+ <b>Nguyên tắc xét tuyển:</b></p> <p>– <b>Phương thức 2:</b> xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm học bạ lớp 12 theo tổ hợp môn xét tuyển từng ngành học.</p> <p>+ <b>Nguyên tắc xét tuyển:</b></p> <p>– <b>Phương thức 3:</b> xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm bài thi ĐGNL ĐHQG - HCM</p> <p>– <b>Phương thức 4:</b> Xét tuyển thẳng theo Quy chế tuyển sinh đại học của Bộ Giáo dục &amp; Đào tạo và xét học bạ lớp 10, 11 và học kỳ 1 lớp 12.</p> <p><b>4. Phương án định điểm trúng tuyển</b></p>
II.	Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, thái độ và trình độ ngoại ngữ đạt được	<p>1) Mục tiêu chung</p> <p>Đào tạo kỹ sư ngành công nghệ thực phẩm có trình độ chuyên môn cao, kiến thức khoa học cơ bản và kỹ thuật cơ sở vững chắc, kỹ năng thực hành giỏi và phẩm chất đạo đức nghề nghiệp tốt để đạt được thành công về nghề nghiệp trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, đáp ứng nhu cầu của xã hội trong bối cảnh hội nhập quốc tế.</p> <p>2) Mục tiêu cụ thể</p> <p><b>a. Kiến thức</b></p> <p>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</p>

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
<b>a</b>	<b>Kiến thức</b>	
<b>PLO 1</b>	<b>Tổng hợp các kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành về công nghệ thực phẩm</b>	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
<b>PLO 2</b>	<b>Tổng hợp các kiến thức khoa học xã hội, chính trị và pháp luật trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm</b>	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
	<b>PLO 3</b>	<b>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</b>	<b>4</b>
	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
	<b>PLO 4</b>	<b>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...)</b>	<b>3</b>
	<b>PLO 5</b>	<b>Áp dụng kiến thức về quản lý, điều hành hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm</b>	<b>3</b>
	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 môn trong doanh nghiệp, tổ chức phát triển sản phẩm mới, sản xuất, kinh doanh thực phẩm lĩnh vực công nghệ thực phẩm	3
	<b>b</b>	<b>Kỹ năng</b>	
	<b>PLO6</b>	<b>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</b>	<b>4</b>
	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 tuân thủ việc đề xuất giải pháp để xử lý vấn đề	3
PLO 6.4	Thực hiện tuân thủ đánh giá kết quả sau khi thực hiện các giải pháp	3
<b>PLO7</b>	<b><i>Thể hiện kỹ năng định hướng, sáng tạo, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác</i></b>	<b>3</b>
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 tuân thủ 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
<b>PLO 8</b>	<b><i>Làm thành thạo kỹ năng phản 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></b>	<b>4</b>
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 phản biện về các vấn đề liên quan đến công nghệ thực phẩm	4
<b>PLO 9</b>	<b><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></b>	<b>4</b>
PLO 9.1	Thể hiện tuân thủ 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
<b>PLO 10</b>	<b><i>Thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề, giao tiếp</i></b>	<b>4</b>
PLO10.1	Thực hiện tuân thủ 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, đồ 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	5

		kiến cá nhân...)	
	<b>PLO 11</b>	<b><i>Đọc hiểu tiếng Anh chuyên ngành và đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6</i></b>	<b>3</b>
	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
	<b>c</b>	<b>Mức độ tự chủ và trách nhiệm</b>	
	<b>PLO 12</b>	<b><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></b>	<b>4</b>
	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
	<b>PLO 13</b>	<b><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></b>	<b>4</b>
	<b>PLO 14</b>	<b><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></b>	<b>5</b>
	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 phẩm đồng thời có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân	4


  
 HANOI UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

		<b>PLO 15</b>	<b>Lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hoạt động được giao trách nhiệm</b>	<b>4</b>
		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
		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)		
		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)		
<b>III.</b>	Các chính sách, hoạt động hỗ trợ học tập, sinh hoạt cho người học	<b>Các hoạt động của Khoa:</b>		
<b>IV.</b>	Chương trình đào tạo mà nhà trường thực hiện	Dẫn link chương trình đào tạo nếu có		
<b>V.</b>	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.		
<b>VI.</b>	Vị trí làm sau khi tốt	- Đảm nhiệm các công việc tại các cơ sở chế biến, sản xuất, kinh doanh thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm.		

	<p>nghiệp</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Đảm nhiệm các công việc nghiên cứu về lĩnh vực công nghệ thực phẩm trong các cơ sở giáo dục hoặc các viện nghiên cứu.</li> <li>- Kỹ thuật viên trong lĩnh vực phân tích, đánh giá, kiểm tra, kiểm soát chất lượng thực phẩm tại các nhà máy hoặc phòng thí nghiệm, phân tích.</li> <li>- Có thể làm cán bộ giảng dạy trong các trường đại học, cao đẳng, trung cấp đào tạo chuyên ngành công nghệ thực phẩm.</li> </ul>
--	--

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 29 tháng 6 năm 2022

**KT. HIỆU TRƯỞNG  
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



**Thái Doãn Thanh**



