

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

1. Ngành: Quản trị kinh doanh 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: 2. Phạm vi tuyển sinh: 3. Phương thức tuyển sinh: Xét tuyển; – Phương thức 1: xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm thi tốt nghiệp THPT + Nguyên tắc xét tuyển: – Phương thức 2: xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm học bạ lớp 12 theo tổ hợp môn xét tuyển từng ngành học. + Nguyên tắc xét tuyển: – 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. 4. Phương án định điểm trúng tuyển
II.	Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, thái độ và trình độ ngoại ngữ đạt được	1) Mục tiêu chung Đào tạo Cử nhân Quản trị kinh doanh thực phẩm theo hướng ứng dụng phù hợp với tầm nhìn, sứ mạng của trường; có phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khỏe tốt, có tinh thần trách nhiệm với xã hội; nắm vững những kiến thức cơ bản về công nghệ thực phẩm, kinh tế, quản lý, xã hội và có tính nhân văn; có kiến thức và kỹ năng quản trị, tương lai có thể điều hành các loại hình doanh nghiệp thực phẩm trong và ngoài nước; có tư duy nghiên cứu độc lập; có năng lực tự nghiên cứu bổ sung kiến thức theo yêu cầu công việc. 2) Mục tiêu cụ thể 1 <i>Người học tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và</i>

trách nhiệm:

a. Kiến thức

Vận dụng được các kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội trong quá trình phân tích và đánh giá chuyên môn về công nghệ thực phẩm, quản trị sản xuất, quản trị kinh doanh, bán hàng, xuất nhập khẩu, tiếp thị, nhân lực vào trong các tổ chức sản xuất và thương mại.

b. Kỹ năng

Được trang bị đầy đủ các kiến thức cơ bản liên quan đến công nghệ thực phẩm, các kỹ năng quản trị cơ bản; sử dụng thành thạo các phần mềm hỗ trợ phục vụ công việc; giao dịch và đàm phán được bằng tiếng Anh với đối tác; sử dụng được kỹ năng giao tiếp, thuyết trình, truyền đạt một cách hiệu quả trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

c. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

Tuân thủ quy định pháp luật và tôn trọng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp và xã hội; luôn trung thực và sẵn sàng chịu trách nhiệm công việc trước tập thể; duy trì tác phong công nghiệp, có thể làm việc độc lập và theo nhóm; không ngừng nâng cao năng lực chuyên môn để thích ứng với môi trường làm việc; có động lực và khát khao trở thành nhà quản trị trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

3) Chuẩn đầu ra

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
a	Kiến thức	
PLO1	Tổng hợp vững chắc các kiến thức cơ sở ngành và chuyên môn trong lĩnh vực sản xuất và kinh doanh ngành thực phẩm	4
PLO1.1	Phân tích kiến thức về khoa học tự nhiên & khoa học thực phẩm (hóa, sinh, hóa sinh, hóa lý, vi sinh, cảm quan...)	4
PLO1.2	Phân tích kiến thức về công nghệ thực phẩm	3

		PLO1.3	Phân tích các kiến thức về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm	4
		PLO1.4	Phân tích và vận dụng các kiến thức bán hàng, kinh doanh xuất nhập khẩu, tiếp thị, quản lý nhân lực vào thực tiễn ngành thực phẩm và có khả năng trở thành nhà quản trị trong tương lai	4
		PLO2	Áp dụng các kiến thức khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật vào lĩnh vực quản trị kinh doanh thực phẩm	3
		PLO2.1	Áp dụng kiến thức về giáo dục thể chất và giáo dục quốc phòng	3
		PLO2.2	Áp dụng kiến thức về khoa học chính trị và pháp luật	3
		PLO2.3	Áp dụng kiến thức về khoa học xã hội	3
		PLO3	Áp dụng kiến thức công nghệ thông tin trong học tập và làm việc ở lĩnh vực quản trị kinh doanh thực phẩm	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	Lựa chọn các phần mềm tin học trong công việc liên quan đến quản trị kinh doanh thực phẩm (thống kê- phân tích số liệu, trực quan hóa số liệu, trình bày ...)	4
		PLO4	Lựa chọn và áp dụng các kiến thức về việc lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực sản xuất và kinh doanh thực phẩm	4
		PLO4.1	Phân tích các kiến thức cơ bản về lập kế hoạch và tổ chức chung	4
		PLO4.2	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát các quá trình trong lĩnh	4

		vực chế biến, sản xuất và kinh doanh thực phẩm	
	PLO5	Phân tích các kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động quản trị kinh doanh thực phẩm	4
	PLO5.1	Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành chung	4
	PLO5.2	Phân tích các kiến thức về quản trị kinh doanh thực phẩm như tiếp thị, kế toán, tài chính, thống kê, ứng dụng cơ bản trong quản lý, điều hành các hoạt bán hàng, tiếp thị, kinh doanh xuất nhập khẩu	4
	b	Kỹ năng	
	PLO6	Áp dụng thành thạo và có khả năng kết hợp các kỹ năng thực hành cần thiết để phát hiện và giải quyết các vấn đề trong hoạt động quản trị kinh doanh thực phẩm	4
	PLO6.1	Áp dụng chính xác kỹ năng thực hành trong chế biến, sản xuất thực phẩm và xác định các vấn đề cần giải quyết, cải tiến	3
	PLO6.2	Áp dụng chính xác kỹ năng kinh doanh thực phẩm như kinh doanh xuất nhập khẩu, giao nhận, thương lượng, phân tích hành vi và xác định các vấn đề cần giải quyết, cải tiến	3
	PLO6.3	Áp dụng thành thạo kỹ năng khảo sát, thu thập thông tin, thống kê, phân tích để tìm nguyên nhân của vấn đề trong chế biến, sản xuất và kinh doanh thực phẩm	4
	PLO6.4	Thực hiện thành thạo việc đánh giá kết quả sau khi thực hiện các giải pháp	4
	PLO7	Thực hiện thành thạo kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và	4

		PLO10	Áp dụng thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề và giải pháp tới người khác tại nơi làm việc; chuyển tải, phổ biến kiến thức	4
		PLO10.1	Áp dụng thành thạo các kỹ năng giao tiếp cơ bản	4
		PLO10.2	Áp dụng thành thạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề bằng văn bản (bài tập nhóm, tiểu luận, bài trình bày...)	4
		PLO10.3	Áp dụng thành thạo kỹ năng thuyết trình và chuyển tải thông tin tốt qua kỹ năng giao tiếp, giao dịch trực tiếp hoặc qua truyền thông đa phương tiện	4
		PLO11	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	3
		PLO11.1	Thể hiện đúng năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam	3
		PLO11.2	Áp dụng thuần thục tiếng Anh chuyên ngành trong việc đọc hiểu các tài liệu liên quan ngành công nghệ thực phẩm và quản trị kinh doanh	3
		c	Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
		PLO12	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	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	3
	PLO12.3	Xác định và thích ứng được bối cảnh, văn hóa doanh nghiệp, 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	Thực hiện hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện các công việc liên quan đến phát triển sản phẩm; chế biến, sản xuất thực phẩm; kinh doanh các sản phẩm thực phẩm	3
	PLO13.1	Phối hợp được với các bên liên quan trong quá trình phát triển, chế biến và sản xuất các sản phẩm thực phẩm	3
	PLO13.2	Thực hiện hướng dẫn, giám sát người khác trong quá trình quản trị kinh doanh các sản phẩm thực phẩm	3
	PLO14	Áp dụng được kỹ năng đã học để định hướng, đưa ra kết luận chuyên môn và bảo vệ được quan điểm cá nhân	4
	PLO14.1	Thực hiện đúng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp, trung thực trong hoạt động chuyên môn	3
	PLO14.2	Thực hiện thành thạo việc tìm kiếm, hệ thống và phân tích các thông tin liên quan	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 chế biến, sản xuất và kinh doanh thực phẩm và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân	4
	PLO15	Thực hiện được việc lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động	4

		được giao trách nhiệm		
		PLO15.1	Phân tích được yêu cầu và xác định nguồn lực cần thiết, xây dựng kế hoạch triển khai công việc hoặc mục tiêu được giao trách nhiệm	4
		PLO15.2	Lập kế hoạch điều phối, bố trí các nguồn lực phù hợp, xử lý linh hoạt các vấn đề phát sinh trong giới hạn trách nhiệm nhằm đạt mục tiêu đề ra	4
		PLO15.3	Phân tích được kết quả và thảo luận giải pháp cải thiện kết quả hoạt động	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	Các hoạt động của Khoa:		
IV.	Chương trình đào tạo mà nhà trường thực hiện	Dẫn link chương trình đào tạo nếu có		
V.	Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường	Sau khi tốt nghiệp, người học có thể học tiếp các chương trình đào tạo trong các khối ngành đào tạo liên quan; có khả năng tự nghiên cứu hoặc học nâng cao lên các chương trình đào tạo sau đại học thuộc khối ngành quản trị, ngành công nghệ thực phẩm, ngành đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.		
VI.	Vị trí làm sau khi tốt nghiệp	Sau khi sinh viên tốt nghiệp có thể khởi nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm hoặc trở thành nhân viên trong các bộ phận kinh doanh, tiếp thị, xuất nhập khẩu tại các công ty sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong và ngoài nước; tham gia các hoạt động giảng dạy ở các hệ đào tạo thấp hơn; khi tích lũy đủ trải nghiệm, có thể trở thành lãnh đạo, quản lý điều hành các doanh nghiệp hoặc tư vấn các hoạt động liên quan về quản trị tại các		

	loại hình doanh nghiệp chế biến hoặc kinh doanh thực phẩm khác nhau.
--	--

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

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



Thái Doãn Thanh



