

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG THƯƠNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH



CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN
THỰC PHẨM

Tên chương trình (tiếng Việt): **ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

Tên chương trình (tiếng Anh): **Food Safety & Quality Assurance**

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7540106

Hình thức đào tạo: Chính quy

Khoa quản lý: Công nghệ thực phẩm

TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2024

CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: /QĐ-DCT ngày tháng năm 202X
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh)

Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt): ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh): Food Safety & Quality Assurance

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm

Mã ngành: 7540106

Lĩnh vực: Sản xuất và chế biến

Hình thức đào tạo: Chính quy

1. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo

Sau khi hoàn thành khóa học, người học có kiến thức, kỹ năng, năng lực thực hành nghề nghiệp như sau:

Ký hiệu	Mô tả chuẩn đầu ra	MĐNL Cử nhân	MĐNL Kỹ sư
a	Kiến thức		
PLO1	Phân tích kiến thức cơ bản về khoa học và xã hội	C4	C4
PLO1.1	Phân tích kiến thức toán, thống kê, ứng dụng công nghệ thông tin trong ngành ĐBCL&ATTP	C4	C4
PLO1.2	Áp dụng các kiến thức khoa học xã hội (bao gồm kiến thức về quản lý, chính trị và pháp luật) trong lĩnh vực ĐBCL&ATTP	C3	C3
PLO1.3	Phân tích kiến thức hóa, vi sinh đại cương ứng dụng trong ngành ĐBCL&ATTP	C4	C4
PLO2	Phân tích kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành	C4	
	Tổng hợp kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành		C5
PLO2.1	Phân tích kiến thức về khoa học thực phẩm (hóa học thực phẩm, vi sinh thực phẩm), là nền tảng cho	C4	C4

	hoạt động kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm		
PLO2.2	Phân tích kiến thức về kỹ thuật thực phẩm, công nghệ sản xuất, kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm	C4	C4
PLO2.3	Phân tích các kiến thức về nguyên lý đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm (kiểm tra cảm quan, kỹ thuật phân tích hóa lý, vi sinh thực phẩm, luật thực phẩm, VSATTP, HACCP, các kỹ thuật kiểm soát và cải tiến chất lượng)	C4	
	Tổng hợp các kiến thức về nguyên lý đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm (kiểm tra cảm quan, kỹ thuật phân tích hóa lý, vi sinh thực phẩm, luật thực phẩm, VSATTP, HACCP, các kỹ thuật kiểm soát và cải tiến chất lượng)		C5
b	Kỹ năng, phẩm chất cá nhân		
PLO3	Thực hiện thành thạo kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống, phân tích và giải quyết vấn đề	P3	P4
PLO3.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng phân tích, kiểm nghiệm chỉ tiêu cảm quan và hóa lý của sản phẩm	P3	P3
PLO3.2	Thực hiện thành thạo kỹ năng phân tích, kiểm nghiệm chỉ tiêu vi sinh của sản phẩm	P3	P3
PLO3.3	Thực hiện thuần thục kỹ năng thực hành sản xuất-chế biến thực phẩm, kỹ năng tư duy hệ thống, xác định vấn đề, thiết kế thí nghiệm, thống kê dữ liệu để phân tích và giải quyết vấn đề cụ thể về chất lượng, an toàn thực phẩm hoặc đề xuất cải tiến	P3	
	Thực hiện thành thạo kỹ năng thực hành sản xuất-chế biến thực phẩm, kỹ năng tư duy hệ thống, xác định vấn đề, thiết kế thí nghiệm, thống kê dữ liệu để phân tích và giải quyết vấn đề cụ thể về chất lượng, an toàn thực phẩm hoặc đề xuất cải tiến		P4
PLO4	Thực hiện thành thạo kỹ năng tự học, nghiên cứu và khám phá tri thức.	P4	P4
PLO5	Đáp ứng yêu cầu đạo đức nghề nghiệp, kỷ luật lao động và hành xử chuyên nghiệp trong các hoạt động chuyên môn	A4	A4
c	Kỹ năng tương tác		
PLO6	Thực hiện thành thạo kỹ năng hợp tác, tổ chức và làm việc theo nhóm	P4	P4

PLO7	Thực hiện thành thạo kỹ năng truyền đạt (bằng lời nói và văn bản) bao gồm kỹ năng sử dụng ngoại ngữ phục vụ công việc chuyên môn	P4	P4
PLO7.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng truyền thông khoa học trong các hoạt động chuyên môn bao gồm kỹ năng nói, viết, thuyết trình, phản biện	P4	P4
PLO7.2	Thể hiện thuần thục kỹ năng tiếng Anh cơ bản (đạt 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam) và tiếng Anh chuyên ngành ĐBCL&ATTP	P3	P3
d	Năng lực thực hành nghề nghiệp (Năng lực tự chủ)		
PLO8	Giải thích được bối cảnh xã hội và doanh nghiệp, tự định hướng, áp dụng kiến thức để đưa ra kết luận chuyên môn, ý tưởng, giải pháp đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp và xã hội hoặc khởi nghiệp	R3	R3
PLO8.1	Giải thích được bối cảnh xã hội và doanh nghiệp để thích ứng với các môi trường làm việc đa dạng	R3	R3
PLO8.2	Xác định được kiến thức, kỹ năng đã học để đưa ra kết luận chuyên môn, ý tưởng cải tiến, giải pháp về ĐBCL&ATTP trong bối cảnh cụ thể, đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp và xã hội hoặc khởi nghiệp	R3	R3
PLO9	Thực hiện thuần thục việc xây dựng mục tiêu, lập kế hoạch, quản lý, điều phối nguồn lực, để đạt mục tiêu, trong hoạt động nghiên cứu khoa học, quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	P3	
	Thực hiện thành thạo việc xây dựng mục tiêu, lập kế hoạch, quản lý, điều phối nguồn lực, để đạt mục tiêu, trong hoạt động nghiên cứu khoa học, quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm		P4

Ghi chú: MĐNL (Mức độ năng lực) trong bảng này được đo theo các thang: Kiến thức (Bloom's Taxonomy- Cognitive domain); Kỹ năng hành vi (Bloom's Taxonomy - Psychomotor domain); Kỹ năng cảm xúc- thái độ (Bloom's Taxonomy - Affective domain) và Trình độ năng lực (Crawley-Proficiency Rating scale).

2. Phê duyệt chuẩn đầu ra chương trình đào tạo

TP. HCM, ngày tháng năm 20
CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG KH&ĐT

TP. HCM, ngày tháng năm 20
TRƯỞNG KHOA

TP. HCM, ngày tháng năm 20
HIỆU TRƯỞNG