

**CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH QUẢN TRỊ KINH DOANH THỰC PHẨM**

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra
I	Kiến thức
PLO1	Vận dụng vững chắc, kiến thức chuyên môn trong lĩnh vực sản xuất và thương mại ngành thực phẩm
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
PLO3	Áp dụng kiến thức công nghệ thông tin trong học tập và làm việc ở lĩnh vực quản trị kinh doanh thực phẩm
PLO4	Xây dựng kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực sản xuất kinh doanh thực phẩm
PLO5	Áp dụng các kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động quản trị kinh doanh thực phẩm
II	Kỹ năng
PLO6	Thành thạo và có khả năng kết hợp các kỹ năng thực hành cần thiết để giải quyết các vấn đề trong hoạt động quản trị kinh doanh thực phẩm
PLO7	Hình thành kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác
PLO8	Thành thạo kỹ năng phản biện và đề xuất các giải pháp thay thế trong điều kiện môi trường không xác định hoặc thay đổi
PLO9	Thành thạo kỹ năng đánh giá chất lượng công việc của nhóm và của các thành viên trong nhóm
PLO10	Thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề và giải pháp tới người khác tại nơi làm việc; chuyên tải, phổ biến kiến thức.
PLO11	Có 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.
III	Mức độ tự chủ và trách nhiệm
PLO12	Làm việc độc lập hoặc làm việc nhóm hiệu quả trong những điều kiện thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm
PLO13	Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ trong phạm vi được giao
PLO14	Tự định hướng, đưa ra kết luận chuyên môn và bảo vệ được quan điểm cá nhân
PLO15	Lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động được giao trách nhiệm