

CÔNG KHAI CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO ĐANG HOẠT ĐỘNG

1. Tên chương trình: Công nghệ thực phẩm
2. Trình độ đào tạo: Đại học
3. Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm
4. Mã ngành: 7540101
5. Hình thức đào tạo: Chính quy

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo đại học			
1.	Chuẩn đầu vào	Người học có bằng tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương và đáp ứng các tiêu chuẩn xét tuyển hoặc thi tuyển đầu vào của Trường. Người học có bằng tốt nghiệp cao đẳng cùng ngành hoặc ngành gần: Xét công nhận kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng để miễn trừ các học phần khi học chương trình đào tạo này. Người học đang học đại học ngành khác tại Trường thỏa mãn các điều kiện trong Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ của Trường: Xét công nhận các học phần đã tích lũy trong chương trình đào tạo ngành thứ nhất để xem xét miễn học các học phần trong chương trình đào tạo của ngành này khi học ngành thứ hai theo chương trình đào tạo này. Người học có bằng tốt nghiệp đại học thứ nhất ngành khác: Xét công nhận kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng để miễn trừ các học phần khi học văn bằng đại học thứ hai theo chương trình đào tạo này.			
2.	Chuẩn đầu ra	Ký hiệu	Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo	MĐNL Cử nhân	MĐNL Kỹ sư
		a	Kiến thức		

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo đại học			
		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 công nghệ thực phẩm	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 công nghệ thực phẩm	C3	C3
		PLO1.3	Áp dụng kiến thức vật lý đại cương, hóa học đại cương, sinh học đại cương, dinh dưỡng ứng dụng trong ngành công nghệ thực phẩm	C3	C3
		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 khoa học thực phẩm gồm hóa học thực phẩm, vi sinh vật thực phẩm và các chuyển hóa trong quá trình chế biến, bảo quản thực phẩm	C4	C4
		PLO2.2	Phân tích kiến thức về kỹ thuật thực phẩm và công nghệ chế biến thực phẩm	C4	
			Tổng hợp kiến thức về kỹ thuật thực phẩm và công nghệ chế biến thực phẩm		C5
		PLO2.3	Phân tích kiến thức về phân tích thực phẩm, đánh giá cảm quan, đảm bảo chất lượng, luật thực phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm	C4	C4

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo đại học			
		b	Kỹ năng, phẩm chất cá nhân		
		PLO3	Thực hiện thuần thực kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống, phân tích và giải quyết vấn đề	P3	
			Thực hiện thành thạo kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống, phân tích và giải quyết vấn đề		P4
		PLO3.1	Thực hiện thuần thực kỹ năng phân tích, kiểm nghiệm chỉ tiêu cảm quan và hóa lý của sản phẩm	P3	P3
		PLO3.2	Thực hiện thuần thực kỹ năng phân tích, kiểm nghiệm chỉ tiêu vi sinh của sản phẩm	P3	P3
		PLO3.3	Thực hiện thuần thực 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 trong nghiên cứu khoa học, công nghệ sản xuất và phát triển sản phẩm	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 trong nghiên cứu khoa học, công nghệ sản xuất và phát triển sản phẩm		P4
		PLO4	Áp dụng thành thạo được kỹ năng tự học, nghiên cứu và khám phá tri thức	P4	P4

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo đại học			
		PLO5	Xây dựng đạo đức nghề nghiệp tốt, hành xử chuyên nghiệp, kỷ luật lao động	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 thông khoa học bao gồm kỹ năng nói, viết, thuyết trình, và sử dụng ngoại ngữ	P4	P4
		PLO7.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng truyền thông khoa học bao gồm kỹ năng nói, viết, thuyết trình	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 thực phẩm	P3	P3
		d	Năng lực thực hành nghề nghiệp (Năng lực tự chủ)		
		PLO8	Nhận diện được bối cảnh thực tế của xã hội và doanh nghiệp để tự định hướng, chọn lựa hoạt động nghiên cứu khoa học, phát triển sản phẩm, bảo đảm chất lượng nhằm đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp và xã hội hoặc khởi nghiệp	R3	R3
		PLO8.1	Nhận diện được được bối cảnh xã hội và doanh nghiệp để thích ứng với các môi trường làm việc đa dạng	R3	R3
		PLO8.2	Giải thích được/ Triển khai kiến thức, kỹ năng đã học trong bối cảnh cụ thể để đưa ra kết luận chuyên môn, ý tưởng hoặc giải pháp mới, giải pháp	R3	R3

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo đại học			
			thay thế trong hoạt động nghiên cứu khoa học, phát triển sản phẩm, cải tiến quy trình sản xuất đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp, xã hội hoặc khởi nghiệp		
		PLO9	Thực hiện thuần thục các hoạt động xây dựng mục tiêu, lập kế hoạch, quản lý & điều phối nguồn lực để đạt mục tiêu trong hoạt động hoặc dự án nghiên cứu khoa học, phát triển sản phẩm, quản lý chất lượng & chế biến thực phẩm	P3	
			Thực hiện thành thạo các hoạt động xây dựng mục tiêu, lập kế hoạch, quản lý & điều phối nguồn lực để đạt mục tiêu trong hoạt động hoặc dự án nghiên cứu khoa học, phát triển sản phẩm, quản lý chất lượng & chế biến thực phẩm		P4
3.	Điều kiện thực hiện CTĐT	* Điều kiện về Đội ngũ; Điều kiện về CSVC: https://huit.edu.vn/dam-bao-chat-luong/bao-cao-cong-khai-trong-hoat-dong-cua-truong-dai-hoc-cong-thuong-tp-ho-chi-minh-nam-2025			
4.	Mẫu văn bằng chứng chỉ	https://pdaotao.huit.edu.vn/bieu-mau/bieu-mau-van-bang			

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 13 tháng 6 năm 2025

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG
(Đã ký)

Thái Doãn Thanh