

CÔNG KHAI CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO ĐANG HOẠT ĐỘNG

1. Tên chương trình: **Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm**
2. Trình độ đào tạo: **Đại học**
3. Ngành đào tạo: **Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm**
4. Mã ngành: **7540106**
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		
		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

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo đại học			
		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 hoạt động kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm	C4	C4
		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

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo đại học			
		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 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 thực 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

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo đại học			
		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
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