

QUYẾT ĐỊNH

Về việc công bố Chuẩn đầu ra trình độ đại học đối với các Chương trình đào tạo của Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM

Căn cứ Quyết định số 1389/QĐ-ĐHH ngày 10 tháng 7 năm 2014 của Giám đốc Đại học Huế về việc ban hành Quy định nhiệm vụ, quyền hạn của Đại học Huế, các Trường Đại học thành viên và đơn vị trực thuộc;

Căn cứ Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18 tháng 10 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ về phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam;

Căn cứ Nghị định số 99/2019/NĐ-CP ngày 30 tháng 12 năm 2019 của Chính phủ về Quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học;

Căn cứ Thông tư số 07/2015/TT-BGDĐT ngày 16 tháng 4 năm 2015 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp đối với mỗi trình độ đào tạo của giáo dục đại học và quy trình xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;

Căn cứ Quyết định 1795/QĐ-ĐHH ngày 31 tháng 12 năm 2019 của Giám đốc Đại học Huế về việc ban hành Quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và công bố chuẩn đầu ra chương trình đào tạo trình độ đại học tại Đại học Huế;

Căn cứ Biên bản cuộc họp Hội đồng Khoa học và Đào tạo, nhiệm kỳ 2020 – 2025 ngày 27 tháng 4 năm 2020;

Theo đề nghị của ông Trưởng phòng Khảo thí, Bảo đảm chất lượng giáo dục, Thanh tra và Pháp chế.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Công bố Chuẩn đầu ra trình độ đại học đối với 28 Chương trình đào tạo của Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế. Nội dung của từng Chuẩn đầu ra được ban hành kèm theo Quyết định này.

Điều 2. Chuẩn đầu ra quy định về các yêu cầu đối với người học phải đạt được khi tốt nghiệp, bao gồm: Nội dung về kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm; khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường và vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp. Chuẩn đầu ra là bản cam kết của Nhà trường trước xã hội và là cơ sở để sửa

đổi, bổ sung, hoàn thiện các Chương trình đào tạo của Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế; cải tiến và đổi mới nội dung, phương pháp giảng dạy, kiểm tra và đánh giá trong quá trình đào tạo.

Điều 3. Chuẩn đầu ra của 28 Chương trình đào tạo tại Điều 1 được công bố công khai tại địa chỉ: <https://huaf.edu.vn> và <http://daotao.huaf.edu.vn>.

Điều 4. Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký.

Điều 5. Thủ trưởng các đơn vị và các cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. /.

Nơi nhận:

- Như Điều 5;
- Ban ĐT&CTSV ĐHH;
- HĐT, BGH;
- Lưu: VT, ĐT&CTSV;
KT, BDCLGD, TT&PC.



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

A. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt): **Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm**
2. Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh): **Food Quality Assurance and Safety**
3. Trình độ đào tạo: **Đại học**
4. Mã ngành đào tạo: **7540106**
5. Đối tượng tuyển sinh: **Theo quy chế tuyển sinh của Bộ Giáo dục và Đào tạo**
6. Thời gian đào tạo: **4,5 năm**
7. Loại hình đào tạo: **Chính quy**
8. Khối lượng kiến thức toàn khóa: **157 tín chỉ**
9. Văn bằng tốt nghiệp: **Kỹ sư**

B. MỤC TIÊU VÀ CHUẨN ĐẦU RA

I. Mục tiêu đào tạo

1. Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm cung cấp cho người học kiến thức, kỹ năng và năng lực tự chủ nhằm phát triển con người toàn diện và đạt thành công về nghề nghiệp trong lĩnh vực quản lý chất lượng thực phẩm, đáp ứng nhu cầu xã hội cho khu vực miền Trung, Tây Nguyên và cả nước.

2. Mục tiêu cụ thể

Kiến thức: Chương trình đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm trang bị kiến thức về lý luận chính trị, khoa học tự nhiên, tin học, ngoại ngữ, kỹ năng mềm, khối kiến thức cơ sở ngành và khối kiến thức chuyên ngành thuộc lĩnh vực về Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm.

Kỹ năng: Chương trình đào tạo trang bị kỹ năng nghề nghiệp thực hiện được nhiệm vụ chuyên môn liên quan đến Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm như: phân tích, đánh giá, kiểm định và kiểm soát các chỉ tiêu liên quan đến chất lượng thực phẩm; tư vấn, xây dựng hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm trong dây chuyền sản xuất từ đó phát huy tính sáng tạo trong hoạt động nghề nghiệp, khả năng tự học và tự nghiên cứu; tham gia nghiên cứu, giảng dạy và phát triển sản phẩm thực phẩm.

Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Chương trình đào tạo xây dựng năng lực nghề nghiệp như vận dụng kiến thức tổng hợp vào thực tiễn, phân tích, đánh giá, tổ chức, thực hiện các vấn đề liên quan đến lĩnh vực Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm và các năng lực tự chủ với cá nhân, xã hội như đạo đức nghề nghiệp, ý thức tổ

thực

chức kỷ luật và trách nhiệm công dân, tự học tập nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ.

II. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo

1. Kiến thức (PLO.1)

- **PLO1.1.** Vận dụng được kiến thức cơ bản về khoa học chính trị, pháp luật; giáo dục thể chất (chứng chỉ); quốc phòng – an ninh (chứng chỉ); công nghệ thông tin (chứng chỉ Ứng dụng công nghệ thông tin cơ bản) vào công việc thực tiễn của một kỹ sư ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm.

- **PLO1.2.** Vận dụng được kiến thức về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội và môi trường làm nền tảng tư duy để giải quyết các vấn đề trong công việc thực tiễn của một kỹ sư ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm một cách khoa học và hiệu quả, đáp ứng yêu cầu của thời đại công nghiệp 4.0.

- **PLO1.3.** Vận dụng được kiến thức cơ sở chuyên ngành cho lựa chọn, xử lý, bảo quản nông sản thực phẩm; tính toán và lựa chọn công nghệ sản xuất thực phẩm; phân tích, kiểm tra, đánh giá chất lượng nông sản thực phẩm; có khả năng phân tích, đánh giá, nghiên cứu phát triển sản phẩm thực phẩm

- **PLO1.4.** Vận dụng được kiến thức về Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm để kiểm tra, đánh giá chất lượng sản phẩm thực phẩm trong chuỗi cung ứng thực phẩm.

- **PLO1.5.** Vận dụng kiến thức cơ sở và chuyên ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm kết hợp với khả năng khai thác, tổng hợp và phân tích thông tin khoa học trong soạn thảo đề cương, thực hiện đề tài nghiên cứu và các công việc chuyên môn trong thực tế.

- **PLO1.6.** Vận dụng kiến thức bổ trợ về quản trị doanh nghiệp, marketing thực phẩm, phát triển sản phẩm... để lập kế hoạch, tổ chức, giám sát chất lượng trong nhà máy bảo quản chế biến thực phẩm.

- **PLO1.7.** Phân tích các vấn đề chuyên môn làm cơ sở cho đánh giá, đề xuất cải tiến về công nghệ sản xuất, quản lý chất lượng, phát triển sản phẩm thực phẩm.

2. Kỹ năng (PLO2)

- **PLO2.1.** Kỹ năng xác định, lựa chọn các giải pháp giải quyết và cải thiện các vấn đề liên quan đến công việc thực tiễn ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm một cách phù hợp.

- **PLO2.2.** Xây dựng đề cương, thực hiện nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ trong các lĩnh vực chuyên môn; phân tích dữ liệu, diễn giải và truyền đạt các kết quả thực hiện, đánh giá chất lượng và hiệu quả công việc.

Vu

- **PLO2.3.** Kỹ năng tạo ra ý tưởng, phát triển khởi nghiệp như một chủ doanh nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác trong môi trường nghề nghiệp luôn thay đổi.

- **PLO2.4.** Có năng lực bậc 3/6 khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam (Chứng chỉ B1 tiếng Anh hoặc tương đương).

- **PLO2.5.** Có kỹ năng thực hiện được nhiệm vụ chuyên môn trong quản lý và đảm bảo chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm như tư vấn, phân tích, đánh giá, kiểm định, kiểm soát các chỉ tiêu liên quan đến chất lượng thực phẩm, xây dựng hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm trong dây chuyền sản xuất.

- **PLO2.6.** Có kỹ năng tham gia nghiên cứu và phát triển công nghệ sản xuất thực phẩm.

- **PLO2.7.** Có kỹ năng để tham gia giảng dạy tại các cơ sở đào tạo về lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.

3. Năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm (PLO3)

- **PLO3.1.** Thực hiện đầy đủ trách nhiệm xã hội của một công dân trong thể chế đang sống và làm việc với bối cảnh toàn cầu hóa.

- **PLO3.2.** Thực hiện làm việc, học tập một cách độc lập hoặc theo nhóm, hướng dẫn và giám sát người khác thực hiện nhiệm vụ có hiệu quả trong bối cảnh thay đổi thường xuyên của công việc.

- **PLO3.3.** Thực hành được các tiêu chuẩn đạo đức nghề nghiệp của một kỹ sư ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm.

- **PLO3.4.** Có năng lực tự chủ trong phân tích, đánh giá và tổ chức thực hiện các vấn đề liên quan chuyên môn ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm.

III. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường

Có khả năng tiếp tục học tập, nâng cao trình độ ở bậc thạc sĩ, tiến sĩ trong nước và quốc tế về Công nghệ thực phẩm, Công nghệ sau thu hoạch, Công nghệ chế biến thủy hải sản, Dinh dưỡng người, Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm.

IV. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp

- Chuyên viên trong bộ phận kiểm tra, giám sát chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm tại các trung tâm, phòng, sở... trực thuộc Bộ Y tế, bộ Nông nghiệp, bộ Công thương,...

- Làm việc tại các phòng quản lý chất lượng (QC: Quality control), giám sát, kiểm tra chất lượng (QA: Quality assurance); tổ trưởng, quản lý và chỉ đạo sản xuất,... trong các doanh nghiệp chế biến và kinh doanh thực phẩm, doanh nghiệp sản xuất thức ăn chăn nuôi.

thm

- Nghiên cứu viên trong các viện nghiên cứu về Công nghiệp thực phẩm, Kiểm nghiệm thực phẩm, Dinh dưỡng, Công nghệ sau thu hoạch,...

- Kỹ thuật viên, nghiên cứu viên, giảng viên trong các trường, học viện có đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm, Công nghệ sau thu hoạch, Công nghệ chế biến thủy hải sản.

- Tự tổ chức sản xuất, kinh doanh nông sản, thực phẩm, phụ gia thực phẩm,...

Vinh