

ĐẠI HỌC HUẾ
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

**MỤC TIÊU VÀ CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC NGÀNH ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN
THỰC PHẨM**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 197/QĐ-ĐHNL ngày 10 tháng 4 năm 2025
của Hiệu trưởng Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế)*

I. THÔNG TIN CHUNG

- Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt): Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm
- Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh): Food Quality Assurance and Safety
- Trình độ đào tạo: Đại học
- Loại hình đào tạo: Chính quy
- Mã ngành đào tạo: 7540106
- Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc tương đương theo quy định hiện hành
- Thời gian đào tạo: 4,5 năm
- Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Việt
- Số tín chỉ yêu cầu: 150 tín chỉ
- Điều kiện tốt nghiệp: Theo quy định hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo về đào tạo đại học theo hình thức tín chỉ
- Văn bằng tốt nghiệp: Kỹ sư
- Đơn vị cấp bằng: Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế

II. MỤC TIÊU CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO (Program Objectives - POs)

1. Mục tiêu chung

Đào tạo người học trở thành kỹ sư ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm có đạo đức, phẩm chất chính trị tốt; có kiến thức nền tảng rộng, kiến thức và kỹ năng chuyên môn sâu; có năng lực tự chủ và trách nhiệm xã hội nhằm đáp ứng nhu cầu nguồn nhân lực chất lượng cao cho miền Trung, Tây Nguyên và cả nước theo hướng hội nhập và phát triển.

2. Mục tiêu cụ thể

PO1: Có các kiến thức về chính trị - xã hội, kiến thức cơ sở ngành và kiến thức chuyên sâu trong lĩnh vực Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm.

PO2: Có các kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng mềm, kỹ năng ngoại ngữ, công nghệ thông tin, để thực thi hiệu quả các công việc của kỹ sư ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm.

PO3: Có đạo đức nghề nghiệp, trách nhiệm xã hội, và thích ứng với sự thay đổi môi trường hoạt động nghề nghiệp.

III. CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO (Program Learning Outcomes - PLOs)

Hoàn thành chương trình đào tạo, người học đạt được các chuẩn đầu ra sau:

Ký hiệu	Nội dung chuẩn đầu ra
	Kiến thức
PLO1	Vận dụng được kiến thức cơ bản về lý luận của Chủ nghĩa Mác - Lênin, Tư tưởng Hồ Chí Minh và đường lối cách mạng của Đảng cộng sản Việt Nam trong việc thực hiện chủ trương chính sách của Đảng và pháp luật của Nhà nước trong hoạt động nghề nghiệp.
PLO2	Vận dụng được các kiến thức về khoa học tự nhiên, xã hội và môi trường làm nền tảng tư duy để giải quyết các vấn đề thực tiễn trong lĩnh vực 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.
PLO3	Vận dụng kiến thức cơ sở ngành để xử lý, bảo quản nông sản thực phẩm; tính toán và lựa chọn công nghệ sản xuất thực phẩm.
PLO4	Vận dụng kiến thức chuyên ngành để đánh giá chất lượng nông sản thực phẩm trong chuỗi cung ứng thực phẩm.
PLO5	Vận dụng kiến thức chuyên ngành để ứng dụng kết quả nghiên cứu nhằm cải tiến quá trình sản xuất thực phẩm.
PLO6	Vận dụng kiến thức chuyên sâu làm cơ sở cho việc vận hành hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm.
PLO7	Đánh giá chất lượng sản phẩm, quy trình sản xuất và các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm trong lĩnh vực Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm.
	Kỹ năng
PLO8	Sử dụng hiệu quả công nghệ thông tin cơ bản và đạt năng lực tối thiểu bậc 3/6 theo khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam (chứng chỉ B1 tiếng Anh hoặc tương đương) để giải quyết các vấn đề trong cuộc sống và nghề nghiệp.
PLO9	Vận dụng tư duy phản biện, kỹ năng giao tiếp, làm việc nhóm để giải quyết vấn đề trong nghiên cứu khoa học và thực tiễn nghề nghiệp.
PLO10	Vận dụng ý tưởng khởi nghiệp để xây dựng và phát triển mô hình kinh doanh thực phẩm phù hợp với môi trường nghề nghiệp biến động.
PLO11	Sử dụng thành thạo thiết bị, công nghệ và vật liệu trong phòng thí nghiệm và sản xuất để thực hiện nghiên cứu và khám phá tri thức về chất lượng và an toàn thực phẩm hiệu quả.

Ký hiệu	Nội dung chuẩn đầu ra
PLO12	Điều hành các dự án nghiên cứu, sản xuất và kinh doanh trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.
PLO13	Vận hành hệ thống kiểm soát chất lượng trong quy trình sản xuất thực phẩm.
PLO14	Vận dụng kỹ năng lãnh đạo, quản lý và giao tiếp hiệu quả trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.
	Năng lực tự chủ và trách nhiệm
PLO15	Định hướng được tương lai rõ ràng, tận tụy với nghề nghiệp, thể hiện được tinh thần khởi nghiệp trong ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm và có động cơ học tập suốt đời.
PLO16	Tuân thủ pháp luật, quy định nội bộ nơi công tác và chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp.

IV. VỊ TRÍ VIỆC LÀM CỦA NGƯỜI HỌC SAU TỐT NGHIỆP

Người học sau khi tốt nghiệp ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm có thể làm việc tại các vị trí sau:

- **Cơ quan quản lý nhà nước** trong lĩnh vực an toàn thực phẩm và quản lý chất lượng như: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản (NAFIQAD), Cục An toàn thực phẩm (VFA), Sở Y tế, Sở Nông nghiệp và Môi trường, Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng.

- **Cơ sở đào tạo và viện nghiên cứu** về an toàn thực phẩm, công nghệ thực phẩm và quản lý chất lượng: giảng dạy, nghiên cứu, phân tích kiểm nghiệm tại các trường đại học, cao đẳng, viện nghiên cứu, trung tâm kiểm nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm.

- **Doanh nghiệp sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm:** đảm nhận các vị trí như chuyên viên kiểm tra, giám sát chất lượng (QC), quản lý chất lượng (QA), xây dựng và vận hành hệ thống quản lý chất lượng (HACCP, ISO, BRC, IFS,...), chuyên viên an toàn thực phẩm, chuyên viên truy xuất nguồn gốc, kiểm soát nội bộ.

- **Tổ chức phi chính phủ và tổ chức quốc tế** hoạt động trong lĩnh vực sức khỏe cộng đồng, vệ sinh an toàn thực phẩm, tiêu chuẩn hóa và hỗ trợ phát triển nông nghiệp thực phẩm an toàn.

V. KHẢ NĂNG HỌC TẬP, NÂNG CAO TRÌNH ĐỘ CỦA NGƯỜI HỌC SAU TỐT NGHIỆP

- Tham gia các chương trình đào tạo sau đại học trong và ngoài nước thuộc các chuyên ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm.

- Tự học tập bồi dưỡng để nâng cao trình độ chuyên môn và chuyển đổi ngành nghề theo nhu cầu việc làm./.