

BỘ CÔNG THƯƠNG  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SAO ĐỎ

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

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

**(Food safety and Quality Assurance)**

**Mã ngành : 7540106**

**Trình độ đào tạo : Đại học (Kỹ sư)**

**Hình thức đào tạo : Chính quy**

*(Kèm theo Quyết định số 423/QĐ-ĐHSD, ngày 09 tháng 8 năm 2022  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Sao Đỏ)*

**1. Kiến thức**

1.1. Hiểu được những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam, pháp luật, quốc phòng và an ninh, giáo dục thể chất để vận dụng và giải quyết các vấn đề thực tiễn.

1.2. Vận dụng được kiến thức về toán học, khoa học tự nhiên và ngoại ngữ để tiếp thu kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và học tập nâng cao trình độ.

1.3. Trình độ tin học đạt chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo Thông tư 03/2014/TT-BTTTT ngày 11 tháng 3 năm 2014 của Bộ Thông tin và Truyền thông.

1.4. Vận dụng các kiến thức về khoa học thực phẩm, kỹ thuật sản xuất, các phương pháp đánh giá, kiểm soát chất lượng để kiểm soát và đánh giá các chỉ tiêu an toàn thực phẩm; tham gia giám sát các hoạt động bảo quản, chế biến và sản xuất, dịch vụ thực phẩm, quản lý hoạt động đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

1.5. Tổng hợp được kiến thức về công nghệ sản xuất, dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm và hệ thống quản lý để phát triển và nâng cao chất lượng sản phẩm, dịch vụ thực phẩm.

1.6. Áp dụng được kiến thức về quản lý, điều hành các hoạt động chuyên môn để tổ chức xây dựng hệ thống quản lý chất lượng, và quản lý các hoạt động trong lĩnh vực ĐBCL&ATTP.

**2. Kỹ năng**

2.1. Thành thạo kỹ năng phân tích chất lượng thực phẩm, kiểm soát và đánh giá được các chỉ tiêu chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm theo các quy định hiện hành.

2.2. Tham gia được vào quá trình sản xuất và phát triển sản phẩm; kiểm soát chất lượng sản phẩm trong quá trình sản xuất và chế biến, dịch vụ thực phẩm đề xuất được giải pháp nâng cao chất lượng sản phẩm.

2.3. Xây dựng, tổ chức vận hành được hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm trong các cơ sở sản xuất và dịch vụ thực phẩm theo quy định hiện hành.

2.4. Triển khai được giải pháp quản lý và đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm tới người khác trong lĩnh vực thực phẩm, đánh giá được chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm.

2.5. Sử dụng được kiến thức chuyên môn trong môi trường mới, công việc mới; khởi nghiệp, tạo việc làm cho bản thân, cho người khác liên quan đến lĩnh vực thực phẩm.

2.6. Năng lực ngoại ngữ tiếng Anh hoặc tiếng Trung Quốc hoặc tiếng Nhật đạt bậc 3/6 khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam hoặc tương đương.

### **3. Mức tự chủ và trách nhiệm**

3.1. Có sức khỏe, khả năng làm việc độc lập, sáng tạo và làm việc theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi.

3.2. Hướng dẫn, giám sát được người khác cùng thực hiện công việc chuyên môn nghề nghiệp.

3.3. Có khả năng tự học, tự nghiên cứu và phản biện khoa học các vấn đề trong lĩnh vực thực phẩm.

3.4. Lập kế hoạch quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động liên quan đến ĐBCL&ATTP.

### **4. Vị trí làm việc của người học sau khi tốt nghiệp**

Sinh viên tốt nghiệp được cấp bằng kỹ sư Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm; đảm nhận được công việc tại các vị trí: kỹ sư quản lý chất lượng, kỹ sư đảm bảo chất lượng trong các công ty thực phẩm; chuyên viên đánh giá nhà cung cấp, quản lý chất lượng và an toàn trên toàn bộ quy trình sản xuất và bảo quản sản phẩm trong các công ty cung cấp suất ăn công nghiệp, hệ thống nhà hàng, resort, hệ thống siêu thị,...; chuyên viên thanh tra, đánh giá, cấp phép cho các công ty sản xuất và kinh doanh thực phẩm tại các cơ quan quản lý nhà nước; chuyên gia đào tạo và tư vấn xây dựng hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm tại các công ty tư vấn, đào tạo cấp chứng nhận trong lĩnh vực thực phẩm.

### **5. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp**

5.1. Có khả năng tiếp tục học tập để nâng cao trình độ chuyên môn.

5.2. Có khả năng nghiên cứu, ứng dụng và chuyển giao công nghệ tiên tiến, nghiên cứu phát triển sản phẩm mới.

### **6. Các chương trình, tài liệu, chuẩn quốc tế đã tham khảo**

[1]. Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam (2020), *Chương trình đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm*.

[2]. Trường Đại học Nông lâm Bắc Giang, Việt Nam (2020), *Chương trình đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm*.

[3]. Trường Đại học Nông lâm Huế, Việt Nam (2019), *Chương trình đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm*.

[4]. Trường Đại học Tài nguyên Môi trường, Việt Nam (2020), *Chương trình đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm*.

[5]. RMIT university, Australia (2019), *Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm*.

[6]. Barcelona School of Agricultural Engineering (ESAB), Tây Ban Nha (2019), Food Engineering.

[7]. Chuẩn CDIO (A worldwide collaborative to conceive and develop a new vision of engineering education): <http://www.cdio.org>.