

**CÔNG KHAI CAM KẾT CHẤT LƯỢNG ĐÀO TẠO
CỦA CƠ SỞ GIÁO DỤC ĐẠI HỌC
Năm học 2023 – 2024**

1. Ngành: QUẢN TRỊ KINH DOANH THỰC PHẨM
2. Đơn vị đào tạo: KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo Đại học chính quy
I.	Điều kiện đăng ký tuyển sinh	<p>1. Đối tượng tuyển sinh:</p> <ul style="list-style-type: none">- Học sinh là người Việt nam đã tốt nghiệp THPT hoặc tương đương.- Học sinh là người nước ngoài có nguyện vọng học tập. <p>2. Phạm vi tuyển sinh: Tất cả các thí sinh trong cả nước và các thí sinh là người nước ngoài.</p> <p>3. Phương thức tuyển sinh: Xét tuyển;</p> <ul style="list-style-type: none">- Phương thức 1: xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm thi tốt nghiệp THPT- Phương thức 2: xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm học bạ lớp 12 theo tổ hợp môn xét tuyển từng ngành học.- Phương thức 3: xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm bài thi ĐGNL ĐHQG - HCM- Phương thức 4: Xét tuyển thẳng theo Quy chế tuyển sinh đại học của Bộ Giáo dục & Đào tạo và xét học bạ lớp 10, 11 và học kỳ 1 lớp 12.
II.	Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, thái độ và trình độ ngoại ngữ đạt được	<p>1) Mục tiêu chung</p> <ul style="list-style-type: none">- Cử nhân Quản trị kinh doanh thực phẩm HUFI được đào tạo theo định hướng thực hành, với phương châm “Học đi đôi với hành“, “Tinh thông kiến thức hôm nay, vững vàng nghề nghiệp ngày mai”;- Rèn luyện các kỹ năng nghề quản trị như kỹ năng tư duy logic, kỹ năng lập luận, phản biện các tình huống pháp lý, các vấn đề xã hội; Kỹ năng phát triển sản phẩm, Kỹ năng soạn thảo hợp đồng; Kỹ năng quản lý, kỹ năng khởi nghiệp;- Khả năng tiếp tục học lên trình độ thạc sĩ Quản trị kinh doanh, Công nghệ thực phẩm.

2) Mục tiêu cụ thể

Người học tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:

a. Kiến thức

Vận dụng được các kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội trong quá trình phân tích và đánh giá chuyên môn về công nghệ thực phẩm, quản trị sản xuất, quản trị kinh doanh, bán hàng, xuất nhập khẩu, tiếp thị, nhân lực vào trong các tổ chức sản xuất và thương mại.

b. Kỹ năng

Được trang bị đầy đủ các kiến thức cơ bản liên quan đến công nghệ thực phẩm, các kỹ năng quản trị cơ bản; sử dụng thành thạo các phần mềm hỗ trợ phục vụ công việc; giao dịch và đàm phán được bằng tiếng Anh với đối tác; sử dụng được kỹ năng giao tiếp, thuyết trình, truyền đạt một cách hiệu quả trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

c. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

Tuân thủ quy định pháp luật và tôn trọng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp và xã hội; luôn trung thực và sẵn sàng chịu trách nhiệm công việc trước tập thể; duy trì tác phong công nghiệp, có thể làm việc độc lập và theo nhóm; không ngừng nâng cao năng lực chuyên môn để thích ứng với môi trường làm việc; có động lực và khát khao trở thành nhà quản trị trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

3) Chuẩn đầu ra

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
a	Kiến thức	
PLO1	Tổng hợp vững chắc các kiến thức cơ sở ngành và chuyên môn trong lĩnh vực sản xuất và kinh doanh ngành thực phẩm	4
PLO1.1	Phân tích kiến thức về khoa học tự nhiên & khoa học thực phẩm (hóa, sinh, hóa sinh, hóa lý, vi sinh, cảm quan...)	4
PLO1.2	Phân tích kiến thức về công nghệ thực phẩm	3

	PLO1.3	Phân tích các kiến thức về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm	4
	PLO1.4	Phân tích và vận dụng các kiến thức bán hàng, kinh doanh xuất nhập khẩu, tiếp thị, quản lý nhân lực vào thực tiễn ngành thực phẩm và có khả năng trở thành nhà quản trị trong tương lai	4
	PLO2	Áp dụng các kiến thức khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật vào lĩnh vực quản trị kinh doanh thực phẩm	3
	PLO2.1	Áp dụng kiến thức về giáo dục thể chất và giáo dục quốc phòng	3
	PLO2.2	Áp dụng kiến thức về khoa học chính trị và pháp luật	3
	PLO2.3	Áp dụng kiến thức về khoa học xã hội	3
	PLO3	Áp dụng kiến thức công nghệ thông tin trong học tập và làm việc ở lĩnh vực quản trị kinh doanh thực phẩm	4
	PLO3.1	Lựa chọn các phần mềm tin học văn phòng trong học tập và làm việc. Đạt chứng chỉ ứng dụng CNTT Cơ bản	4
	PLO3.2	Lựa chọn các phần mềm tin học trong công việc liên quan đến quản trị kinh doanh thực phẩm (thống kê- phân tích số liệu, trực quan hóa số liệu, trình bày ...)	4
	PLO4	Lựa chọn và áp dụng các kiến thức về việc lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực sản xuất và kinh doanh thực phẩm	4
	PLO4.1	Phân tích các kiến thức cơ bản về lập kế hoạch và tổ chức chung	4
	PLO4.2	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát các quá trình trong lĩnh vực chế biến, sản xuất và kinh doanh thực phẩm	4

	PLO5	Phân tích các kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động quản trị kinh doanh thực phẩm	4
	PLO5.1	Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành chung	4
	PLO5.2	Phân tích các kiến thức về quản trị kinh doanh thực phẩm như tiếp thị, kế toán, tài chính, thống kê, ứng dụng cơ bản trong quản lý, điều hành các hoạt động bán hàng, tiếp thị, kinh doanh xuất nhập khẩu	4
	b	Kỹ năng	
	PLO6	Áp dụng thành thạo và có khả năng kết hợp các kỹ năng thực hành cần thiết để phát hiện và giải quyết các vấn đề trong hoạt động quản trị kinh doanh thực phẩm	4
	PLO6.1	Áp dụng chính xác kỹ năng thực hành trong chế biến, sản xuất thực phẩm và xác định các vấn đề cần giải quyết, cải tiến	3
	PLO6.2	Áp dụng chính xác kỹ năng kinh doanh thực phẩm như kinh doanh xuất nhập khẩu, giao nhận, thương lượng, phân tích hành vi và xác định các vấn đề cần giải quyết, cải tiến	3
	PLO6.3	Áp dụng thành thạo kỹ năng khảo sát, thu thập thông tin, thống kê, phân tích để tìm nguyên nhân của vấn đề trong chế biến, sản xuất và kinh doanh thực phẩm	4
	PLO6.4	Thực hiện thành thạo việc đánh giá kết quả sau khi thực hiện các giải pháp	4
	PLO7	Thực hiện thành thạo kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác	4
	PLO7.1	Áp dụng thành thạo kỹ năng thu thập, phân tích thông tin, đánh giá cơ hội thị trường để hình thành các ý tưởng khởi nghiệp	4

	PLO7.2	Thể hiện thành thạo kỹ năng xây dựng kế hoạch kinh doanh theo hướng sáng tạo, phối hợp được với các bên liên quan trong nghiên cứu và xây dựng các mô hình khởi nghiệp và tạo việc làm	4
	PLO8	Áp dụng thành thạo kỹ năng phản biện và đề xuất giải pháp thay thế các vấn đề trong phát triển, sản xuất và kinh doanh thực phẩm trong điều kiện môi trường không xác định hoặc thay đổi	4
	PLO8.1	Thực hiện đúng việc đánh giá rủi ro, bối cảnh và điều kiện thực tế để làm cơ sở đề xuất các giải pháp thay thế linh hoạt trong quá trình phát triển, sản xuất và kinh doanh các sản phẩm thực phẩm	3
	PLO8.2	Thực hiện thành thạo kỹ năng phản biện về các vấn đề liên quan đến phát triển, sản xuất và kinh doanh các sản phẩm thực phẩm	4
	PLO9	Áp dụng thành thạo kỹ năng đánh giá chất lượng công việc của nhóm và của các thành viên trong nhóm	4
	PLO9.1	Áp dụng thành thạo kỹ năng đánh giá chất lượng công việc của nhóm (đặt mục tiêu, kiểm tra, đánh giá mức độ hoàn thành công việc của nhóm)	4
	PLO9.2	Áp dụng thành thạo kỹ năng đánh giá kết quả hoạt động của các thành viên trong nhóm theo tiêu chí đánh giá được thiết lập	4
	PLO10	Áp dụng thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề và giải pháp tới người khác tại nơi làm việc; chuyển tải, phổ biến kiến thức	4
	PLO10.1	Áp dụng thành thạo các kỹ năng giao tiếp cơ bản	4
	PLO10.2	Áp dụng thành thạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề bằng văn bản (bài tập nhóm, tiểu luận, bài trình bày...)	4

		PLO10.3	Áp dụng thành thạo kỹ năng thuyết trình và chuyển tải thông tin tốt qua kỹ năng giao tiếp, giao dịch trực tiếp hoặc qua truyền thông đa phương tiện	4
		PLO11	Thể hiện đúng năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 theo khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam và sử dụng thuần thục tiếng Anh chuyên ngành	3
		PLO11.1	Thể hiện đúng năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam	3
		PLO11.2	Áp dụng thuần thục tiếng Anh chuyên ngành trong việc đọc hiểu các tài liệu liên quan ngành công nghệ thực phẩm và quản trị kinh doanh	3
		c	Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
		PLO12	Thực hiện được kỹ năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm hiệu quả trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm trong những điều kiện khác nhau	4
		PLO12.1	Thực hiện thành thạo khả năng làm việc độc lập, học tập và rèn luyện suốt đời	4
		PLO12.2	Thực hiện đúng các nội quy, quy định của nơi học tập, làm việc, đảm bảo an toàn lao động cho bản thân và cho thành viên trong nhóm	3
		PLO12.3	Xác định và thích ứng được bối cảnh, văn hóa doanh nghiệp, thực hiện thành thạo kỹ năng làm việc nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi để đạt mục tiêu đề ra và chịu trách nhiệm đối với nhóm	4
		PLO13	Thực hiện hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện các công việc liên quan đến phát triển sản phẩm; chế biến, sản xuất thực phẩm; kinh doanh các sản phẩm thực phẩm	3

	PLO13.1	Phối hợp được với các bên liên quan trong quá trình phát triển, chế biến và sản xuất các sản phẩm thực phẩm	3
	PLO13.2	Thực hiện hướng dẫn, giám sát người khác trong quá trình quản trị kinh doanh các sản phẩm thực phẩm	3
	PLO14	Áp dụng được kỹ năng đã học để định hướng, đưa ra kết luận chuyên môn và bảo vệ được quan điểm cá nhân	4
	PLO14.1	Thực hiện đúng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp, trung thực trong hoạt động chuyên môn	3
	PLO14.2	Thực hiện thành thạo việc tìm kiếm, hệ thống và phân tích các thông tin liên quan	4
	PLO14.3	Phối hợp được các kiến thức và thông tin thu thập được để định hướng và đưa ra kết luận chuyên môn về chế biến, sản xuất và kinh doanh thực phẩm và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân	4
	PLO15	Thực hiện được việc lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động được giao trách nhiệm	4
	PLO15.1	Phân tích được yêu cầu và xác định nguồn lực cần thiết, xây dựng kế hoạch triển khai công việc hoặc mục tiêu được giao trách nhiệm	4
	PLO15.2	Lập kế hoạch điều phối, bố trí các nguồn lực phù hợp, xử lý linh hoạt các vấn đề phát sinh trong giới hạn trách nhiệm nhằm đạt mục tiêu đề ra	4
	PLO15.3	Phân tích được kết quả và thảo luận giải pháp cải thiện kết quả hoạt động	4
	d. Ngoại ngữ: Đạt chuẩn trình độ ngoại ngữ theo quy định 2212/QĐ-DCT ngày 19 tháng 10 năm 2021, sinh viên học phải có trình độ ngoại ngữ tối thiểu bậc 3 (B1)		
	e. Tin học: Đạt chứng chỉ Ứng dụng công nghệ thông tin nâng cao (theo Quyết định số 1201/QĐ-DCT ngày 17 tháng 05 năm 2022)		

III.	Các chính sách, hoạt động hỗ trợ học tập, sinh hoạt cho người học	<ul style="list-style-type: none"> - Được đào tạo kiến thức lý luận và kỹ năng nghề nghiệp phù hợp với yêu cầu của các doanh nghiệp; - Được tham gia các Câu lạc bộ (CLB) kỹ năng, CLB Phản biện; CLB tiếng Anh chuyên ngành của HUFI; - Được tham gia sinh hoạt học thuật tại các CLB Khoa học và công nghệ thực phẩm; CLB Luật thực phẩm; - Được tham gia các cuộc thi sinh viên khởi nghiệp toàn quốc; - Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập; - Được hỗ trợ vay vốn học tập; - Được hỗ trợ giới thiệu nơi thực tập và việc làm khi tốt nghiệp
IV.	Chương trình đào tạo mà nhà trường thực hiện	https://ts.hufi.edu.vn/dai-hoc/chuong-trinh-dao-tao-dai-hoc
V.	Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường	Sau khi tốt nghiệp, người học có thể học tiếp các chương trình đào tạo trong các khối ngành đào tạo liên quan; có khả năng tự nghiên cứu hoặc học nâng cao lên các chương trình đào tạo sau đại học thuộc khối ngành quản trị, ngành công nghệ thực phẩm, ngành đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.
VI.	Vị trí làm sau khi tốt nghiệp	<ul style="list-style-type: none"> - Cán bộ quản lý tại các công ty, nhà máy sản xuất và kinh doanh thực phẩm - Chuyên viên marketing thực phẩm; - Chuyên viên quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm; - Chuyên viên phát triển sản phẩm. - Khởi nghiệp trong lĩnh vực: Kinh doanh các sản phẩm thực phẩm, Kinh doanh nguyên liệu và phụ gia thực phẩm, Kinh doanh máy và thiết bị thực phẩm, - Khởi nghiệp trong lĩnh vực: Sản xuất thực phẩm.

Thành phố HCM, ngày 03 tháng 7 năm 2023



Chải Doãn Thanh