

**KẾT QUẢ HỌC TẬP MONG ĐỢI CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM (ĐBCL &
ATTP)**

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
1	Kiến thức	
<i>PLO1</i>	<i>Tổng hợp các kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm</i>	5
PLO1.1	Tổng hợp kiến thức về khoa học thực phẩm	5
PLO1.2	Tổng hợp kiến thức về kỹ thuật thực phẩm	4
PLO1.3	Phân tích kiến thức về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm	5
PLO1.4	Tổng hợp kiến thức về công nghệ chế biến thực phẩm	5
<i>PLO2</i>	<i>Áp dụng các kiến thức khoa học tự nhiên, xã hội và chính trị lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm</i>	3
PLO2.1	Áp dụng kiến thức về lý luận chính trị và pháp luật	3
PLO2.2	Áp dụng kiến thức về khoa học tự nhiên	3
PLO2.3	Áp dụng kiến thức về khoa học xã hội	3
PLO2.4	Áp dụng kiến thức về giáo dục thể chất và giáo dục quốc phòng	3
<i>PLO3</i>	<i>Phân tích các kiến thức về công nghệ thông tin để áp dụng trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm</i>	4
PLO3.1	Áp dụng kiến thức công nghệ thông tin cơ bản	3
PLO3.2	Phân tích để áp dụng kiến thức công nghệ thông tin trong đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	4
<i>PLO4</i>	<i>Tổng hợp kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực ĐBCL & ATTP</i>	5
PLO4.1	Áp dụng kiến thức cơ bản về lập kế hoạch, tổ chức chung	3

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
PLO4.2	Tổng hợp kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát các quá trình trong lĩnh vực ĐBCL & ATTP	5
PLO5	<i>Tổng hợp kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn về ĐBCL & ATTP</i>	5
PLO5.2	Áp dụng kiến thức về quản lý, điều hành chung	3
PLO5.2	Tổng hợp kiến thức về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn về ĐBCL & ATTP	5
2	Kỹ năng	
PLO6	<i>Thành thạo kỹ năng giải quyết vấn đề trong ĐBCL & ATTP</i>	4
PLO6.1	Nhận thức về tư duy hệ thống	4
PLO6.2	Kiểm tra, xác định vấn đề	4
PLO6.3	Phân tích để xác định nguyên nhân	4
PLO6.4	Giải pháp và kiến nghị	4
PLO7	<i>Thành thạo kỹ năng thử nghiệm, nghiên cứu các quá trình, quy trình sản xuất, chế biến thực phẩm để dẫn dắt khởi nghiệp</i>	4
PLO7.1	Xác định và phân tích mục tiêu, nội dung	4
PLO7.2	Tổng quan tài liệu và phân tích thông tin	4
PLO7.3	Thử nghiệm	4
PLO7.4	Đánh giá kết quả, kiểm tra giả thuyết	4
PLO8	<i>Thành thạo kỹ năng phản biện về các vấn đề trong ĐBCL & ATTP</i>	4
PLO8.1	Thực hiện phản biện các vấn đề chung về khoa học cơ bản trong quá trình học tập	3
PLO8.2	Phát triển kỹ năng phản biện về các vấn đề trong ĐBCL & ATTP	4
PLO9	<i>Thành thạo kỹ năng lãnh đạo và làm việc nhóm</i>	4
PLO9.1	Tổ chức và tham gia hoạt động nhóm	4
PLO9.2	Phát triển và lãnh đạo nhóm trong nhóm	4
PLO9.3	Hợp tác đa ngành và đa văn hóa	3

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
PLO10	<i>Thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề, giao tiếp</i>	4
PLO10.1	Áp dụng các kỹ năng giao tiếp cơ bản	3
PLO10.2	Thành thạo kỹ năng giao tiếp kỹ thuật bằng văn bản (viết báo cáo kỹ thuật, dự án...)	4
PLO10.3	Thành thạo kỹ năng giao kỹ thuật bằng lời nói (trao đổi thông tin kỹ thuật, thuyết trình, tranh biện...)	4
PLO11	<i>Thành thạo kỹ năng đọc hiểu tiếng Anh chuyên ngành và đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6</i>	4
PLO11.1	Áp dụng kỹ năng cơ bản tiếng Anh, đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6 theo khung trình độ quốc gia	3
PLO11.2	Thành thạo kỹ năng đọc hiểu tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm	4
3	Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
PLO12	<i>Nhận thức về xu hướng thị trường, bối cảnh doanh nghiệp, xã hội liên quan đến ĐBCL & ATTP để làm việc làm việc độc lập và hợp tác thiết thực trong những điều kiện khác nhau</i>	4
PLO12.1	Làm việc độc lập, học tập và rèn luyện suốt đời	4
PLO12.2	Lập kế hoạch, và quản lý thời gian, nguồn lực	4
PLO12.3	Giải thích được xu hướng thị trường và bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các hoạt động đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	3
PLO12.4	Nhận thức và thích ứng được bối cảnh, văn hóa doanh nghiệp để tham gia làm việc	3
PLO13	<i>Triển khai, thực hiện, giám sát hoạt động quản lý chất lượng và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm</i>	4
PLO13.1	Tham gia thực hiện, triển khai hệ thống	4
PLO13.2	Tham gia giám sát hệ thống	4
PLO14	<i>Tự định hướng để đáp ứng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp trong lĩnh vực ĐBCL & ATTP</i>	4
PLO14.1	Ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm	4

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
PLO14.2	Tự định hướng các vấn đề về an toàn lao động	4
PLO14.3	Tự định hướng các vấn đề về an toàn vệ sinh thực phẩm	4
PLO15	<i>Hình thành ý tưởng, thiết kế, phát triển quá trình, quy trình, hệ thống quản lý chất lượng và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo yêu cầu thực tế</i>	4
PLO15.1	Hiểu nhu cầu và thiết lập mục tiêu	4
PLO15.2	Thiết kế và phát triển quá trình, hệ thống	4