

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

- Ngành: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN
- 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><b>1. Đối tượng tuyển sinh:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Học sinh là người Việt nam đã tốt nghiệp THPT hoặc tương đương.</li><li>Học sinh là người nước ngoài có nguyện vọng học tập.</li></ul> <p><b>2. Phạm vi tuyển sinh:</b> Tất cả các thí sinh trong cả nước và các thí sinh là người nước ngoài.</p> <p><b>3. Phương thức tuyển sinh:</b> Xét tuyển;</p> <ul style="list-style-type: none"><li><b>Phương thức 1:</b> xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm thi tốt nghiệp THPT</li><li><b>Phương thức 2:</b> xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm học bạ lớp 12 theo tổ hợp môn xét tuyển từng ngành học.</li><li><b>Phương thức 3:</b> xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm bài thi ĐGNL ĐHQG - HCM</li><li><b>Phương thức 4:</b> Xét tuyển thẳng theo Quy chế tuyển sinh đại học của Bộ Giáo dục &amp; Đào tạo và xét học bạ lớp 10, 11 và học kỳ 1 lớp 12.</li></ul>
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"><li>Nhân lực trình độ đại học cho <b>ngành Công nghệ chế biến thủy sản</b>, cán bộ kỹ thuật có kiến thức chuyên sâu ngành làm việc tại các doanh nghiệp sản xuất, chế biến và kinh doanh thủy sản;</li><li>Kỹ sư tốt nghiệp có nền tảng căn bản, có thể tự học tập nâng cao trình độ, có thể tham gia nghiên cứu khoa học, tham gia đào tạo chuyên môn <b>ngành Công nghệ chế biến thủy sản</b>;</li><li>Người học có kiến thức cơ bản có thể tham gia về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn Công nghệ chế biến thủy sản;</li><li>Cá nhân có khả năng tự khởi nghiệp, tự phát triển kinh tế thủy</li></ul>

	<p>sản, quản lý doanh nghiệp sản xuất và thương mại thủy sản.</p> <p>2) Mục tiêu cụ thể</p> <p><i>Sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:</i></p> <p><b>a. Kiến thức</b></p> <p>Kiến thức lý thuyết và thực tế đáp ứng nhu cầu của nhà tuyển dụng trong ngành công nghệ chế biến thủy sản. Hiểu và áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội, khoa học chính trị, pháp luật vào sản xuất và đời sống. Áp dụng kiến thức cơ sở ngành vào việc xây dựng được các quy trình công nghệ trong chế biến thủy sản. Thiết kế và vận hành được nhà máy chế biến thủy sản.</p> <p><b>b. Kỹ năng</b></p> <p>Xây dựng, vận dụng các thủ tục và quy trình giải quyết công việc trong nhà máy chế biến thủy sản. Áp dụng kiến thức khởi nghiệp và định hướng được thương mại hóa sản phẩm. Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng và cải tiến được các điều kiện ảnh hưởng đến quá trình và công nghệ chế biến thủy sản. Xây dựng được kế hoạch thực hiện công việc và tiêu chí đánh giá chất lượng công việc.</p> <p><b>c. Mức độ tự chủ và trách nhiệm</b></p> <p>Chủ động và tích cực khi làm việc nhóm. Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định. Tự định hướng, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân. Làm việc có kế hoạch và sáng tạo trong công việc</p> <p>3) Chuẩn đầu ra</p>									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ký hiệu</th><th>Chủ đề chuẩn đầu ra</th><th>TĐNL</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a</td><td><b>Kiến thức</b></td><td></td></tr> <tr> <td>PLO 1</td><td>Tổng hợp kiến thức lý thuyết và thực tế thực tế đáp ứng nhu cầu của nhà tuyển dụng trong phạm vi của ngành công nghệ chế biến thủy sản</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL	a	<b>Kiến thức</b>		PLO 1	Tổng hợp kiến thức lý thuyết và thực tế thực tế đáp ứng nhu cầu của nhà tuyển dụng trong phạm vi của ngành công nghệ chế biến thủy sản	5
Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL								
a	<b>Kiến thức</b>									
PLO 1	Tổng hợp kiến thức lý thuyết và thực tế thực tế đáp ứng nhu cầu của nhà tuyển dụng trong phạm vi của ngành công nghệ chế biến thủy sản	5								

	PLO1.1	Áp dụng được kiến thức cơ sở khoa học tự nhiên và cơ sở ngành vào công nghệ chế biến thủy sản	3
	PLO1.2	Xây dựng được các quy trình công nghệ trong chế biến thủy sản	3
	PLO1.3	Thiết kế quy trình sản xuất và triển khai vào nhà máy chế biến thủy sản	4
	PLO1.4	Phân tích và khắc phục các sự cố trong quá trình sản xuất	4
	PLO1.5	Đánh giá hiệu quả và chất lượng trong quá trình sản xuất	5
	PLO 2	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật	3
	PLO 2.1	Áp dụng các kiến thức cơ bản về GDTC và GDQP	3
	PLO 2.2	Áp dụng được kiến cơ bản thuộc lĩnh vực khoa học chính trị và pháp luật vào đời sống	3
	PLO 2.3	Áp dụng kiến thức cơ bản của các lĩnh vực khoa học xã hội	3
	PLO 3	Áp dụng kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc	3
	PLO 3.1	Áp dụng được các nội dung đã học về công nghệ thông tin	3
	PLO 3.2	Vận dụng được kiến thức đã học vào các công việc như soạn thảo văn bản, chuẩn bị cho thuyết trình, tính toán trong sản xuất tiếp cận với các phần mềm quản lý.	3
	PLO 4	Áp dụng kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực công nghệ chế biến thủy sản	3

SƠ ĐỒ ÔN TẬP

	PLO 4.1	Áp dụng các kiến thức cơ bản về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực công nghệ chế biến thủy sản	3
	PLO 4.2	Lập được kế hoạch sản xuất và tổ chức thực hiện	3
	PLO 5	Thiết lập được hệ thống quản lý chất lượng, điều hành hoạt động chuyên môn	5
	PLO 5.1	Xây dựng được quy trình công nghệ, hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm và tổ chức thực hiện	3
	PLO 5.2	Đánh giá hiệu quả của quy trình công nghệ và các hệ thống quản lý chất lượng	5
b	<b>Kỹ năng</b>		
	PLO6	Xây dựng kỹ năng cần thiết để có thể giải quyết các vấn đề phức tạp	5
	PLO 6.1	Xây dựng được các thủ tục quy trình trong giải quyết công việc trong nhà máy chế biến thủy sản	3
	PLO 6.2	Vận dụng được nguyên tắc và thủ tục giải quyết công việc trong nhà máy chế biến thủy sản	3
	PLO 6.3	Cải tiến các thủ tục và quy trình giải quyết công việc trong nhà máy chế biến thủy sản	5
	PLO7	Xây dựng kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác	3
	PLO 7.1	Áp dụng kiến thức khởi nghiệp vào thực tế cuộc sống	3
	PLO 7.2	Định hướng được thương mại hóa sản phẩm	3

	PLO 8	Thiết lập được kỹ năng phản biện, phê phán và sử dụng các giải pháp thay thế trong điều kiện môi trường không xác định hoặc thay đổi	5
	PLO 8.1	Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình và công nghệ chế biến thủy sản	4
	PLO 8.2	Cải tiến được các điều kiện ảnh hưởng đến quá trình và công nghệ chế biến thủy sản	5
	PLO 9	Đề xuất kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm	4
	PLO 9.1	Xây dựng được kế hoạch thực hiện công việc và tiêu chí đánh giá chất lượng công việc của nhóm	3
	PLO 9.2	Vận dụng được kỹ năng làm việc nhóm	3
	PLO 9.3	Phân tích được chất lượng công việc của cá nhân và của thành viên nhóm	4
	PLO 10	Thiết lập kỹ năng truyền đạt vấn đề và giải pháp tới người khác tại nơi làm việc; chuyển tải, phổ biến kiến thức, kỹ năng trong việc thực hiện những nhiệm vụ cụ thể hoặc phức tạp;	4
	PLO 10.1	Xây dựng được nội dung và thông tin cần truyền cần đạt đơn giản, dễ hiểu và logic	3
	PLO 10.2	Vận dụng được khả năng thuyết trình	3
	PLO 10.3	Phân tích và tổng hợp được nội dung và thông tin cần truyền đạt	4
	PLO 11	Áp dụng năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam	3

	PLO 11.1	Đọc hiểu các văn bản chứa đựng thông tin rõ ràng về các chủ đề liên quan đến chuyên ngành và lĩnh vực yêu thích, quan tâm của mình	2
	PLO 11.2	Giao tiếp được trong các tình huống thông thường	3
	c	<b>Mức độ tự chủ và trách nhiệm</b>	
	PLO 12	Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm	3
	PLO 12.1	Chủ động giải quyết công việc	2
	PLO 12.2	Chủ động và tích cực khi làm việc nhóm	3
	PLO 13	Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định	3
	PLO 13.1	Hướng dẫn, giám sát được công việc khi phân công người khác thực hiện	3
	PLO 13.2	Chịu trách nhiệm trong việc điều hành công việc	3
	PLO 14	Tự định hướng, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân	5
	PLO 14.1	Tổng hợp tài liệu, thông tin và đưa ra được định hướng chuyên môn	5
	PLO 14.2	Lập luận khoa học và bản lĩnh trong công việc	5
	PLO 15	Lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động	5
	PLO 15.1	Xây dựng được kế hoạch thực hiện công việc	3

		PLO 15.2	Quản lý tốt các công việc đã triển khai	3	
		PLO 15.3	Đánh giá và cải tiến thủ tục thực hiện công việc	5	
		<p>d. Ngoại ngữ: Quyết định 2212/QĐ-DCT ngày 19 tháng 10 năm 2021 về việc Ban hành Quy định Chuẩn đầu ra ngoại ngữ đối với sinh viên đại học.</p> <p>e. Tin học: Quyết định số 1201/QĐ-DCT ngày 17 tháng 05 năm 2022 về việc Ban hành Chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin (CNTT) đối với sinh viên, học viên không chuyên ngành CNTT.</p>			
III.	Các chính sách, hoạt động hỗ trợ học tập, sinh hoạt cho người học	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Được đào tạo chuyên môn kỹ thuật theo yêu cầu của nhà tuyển dụng.</li> <li>- Được hỗ trợ giới thiệu việc làm trong thời gian học và sau khi tốt nghiệp tại các Công ty Việt Nam hoặc làm việc tại thị Trường Nhật Bản.</li> <li>- Được tham gia các lớp kỹ năng mềm; Các lớp đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp của trường tổ chức.</li> <li>- Được hưởng các chế độ ưu đãi dành cho người học theo quy chế của Trường Đại học công lập.</li> <li>- Hỗ trợ vay vốn cho học tập.</li> </ul>			
IV.	Chương trình đào tạo mà nhà trường thực hiện	<p><a href="https://ts.hufi.edu.vn/dai-hoc/chuong-trinh-dao-tao-dai-hoc">https://ts.hufi.edu.vn/dai-hoc/chuong-trinh-dao-tao-dai-hoc</a></p>			
V.	Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường	<p>Kỹ sư Công nghệ chế biến thủy sản sau khi tốt nghiệp có cơ hội học lên trình độ cao hơn như Thạc sĩ, Tiến sĩ cùng ngành Công nghệ chế biến thủy sản hoặc các nhóm ngành gần như Công nghệ thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm tại HUFI hoặc các Trường Đại học trong nước.</p>			
VI.	Vị trí làm sau khi tốt nghiệp	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cán bộ kỹ thuật tại các doanh nghiệp sản xuất, chế biến và kinh doanh thủy sản (đông lạnh, đồ hộp, hàng khô, cơ sở chế biến nước mắm, bột cá, dầu cá, sản phẩm giá trị gia tăng, surimi...), các cơ quan/tổ chức phân tích, kiểm định chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm thủy sản.</li> </ul>			

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cán bộ quản lý tại các Ban quản lý khu công nghiệp - khu chế xuất, các khu công nghiệp và khu chế xuất; các sở Khoa học và công nghệ; các sở Thủy sản trong cả nước.</li> <li>- Nghiên cứu viên trong các viện nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực Công nghệ chế biến thủy sản;</li> <li>- Cán bộ tham gia đào tạo tại các trường đại học, cao đẳng, trung cấp chuyên ngành Công nghệ chế biến thủy sản;</li> <li>- Cá nhân sản xuất, kinh doanh, phát triển kinh tế thủy sản.</li> </ul>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Thành phố HCM, ngày 03 tháng 7 năm 2023



*Chái Doãn Thành*