

## PHẦN 01. ĐỀ ÁN MỞ NGÀNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC

### I. Thông tin về ngành đăng ký đào tạo

- (1) Ngành đào tạo: **ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM**
- (2) Mã ngành: 7540106
- (3) Hệ đào tạo: Chính quy
- (4) Trình độ đào tạo: Đại học
- (5) Tổng khối lượng kiến thức toàn khóa: 130 tín chỉ
- (6) Thời gian đào tạo: 4,0 năm
- (7) Cấp bằng tốt nghiệp danh hiệu: Cử nhân
- (8) Năm dự kiến mở: 2025
- (9) Tuyển sinh: Tuyển sinh phạm vi cả nước, thí sinh tốt nghiệp trung học phổ thông (THPT), hoặc tương đương. Xét tuyển kết quả học tập cấp học THPT: Xét tuyển học bạ cấp học THPT, hoặc tương đương; Xét tuyển kết quả thi THPT năm tuyển sinh; và, Xét tuyển điểm bài thi đánh giá năng lực (dự kiến lấy điểm Kỳ thi đánh giá năng lực do Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh tổ chức – ĐGNL – ĐHQG TP.HCM)
- (10) Dự kiến chỉ tiêu tuyển sinh hàng năm giai đoạn 2025 – 2030: 50 chỉ tiêu năm 2025; 100 – 200 chỉ tiêu cho các năm sau tùy theo năng lực đào tạo
- (11) Đơn vị quản lý đào tạo: Khoa Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn

### II. Giới thiệu về cơ sở đào tạo

#### 2.1. Giới thiệu chung về Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn

##### (1) Thông tin chung về trường

- Tên đầy đủ: TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHỆ SÀI GÒN.
- Tên tiếng Anh: Saigon Technology University.
- Tên viết tắt: ĐH CNSG, STU.
- Mã tuyển sinh: DSG.
- Năm thành lập: Năm 1997.
- Trụ sở chính:
  - + Địa chỉ: 180 Cao Lỗ, Phường 4, Quận 8, TP. Hồ Chí Minh.
  - + Điện thoại: (028) 38505520 – 38508262.
  - + Fax: (028) 38506595.
  - + Email: stu@stu.edu.vn.
  - + Website: <http://www.stu.edu.vn>.

##### (2) Sứ mạng - Tầm nhìn – Triết lý giáo dục

**Sứ mạng:** Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn là cơ sở đào tạo đa ngành, đa lĩnh vực, đa hệ theo hướng ứng dụng với các trình độ: cao đẳng, đại học, cao học và nghiên cứu sinh; cung cấp nguồn nhân lực chất lượng có phẩm chất đạo đức, tư duy độc lập, sáng tạo, chuyên môn cao, nghiệp vụ giỏi, văn hóa, ngoại ngữ tốt, phù hợp với nhu cầu phát triển kinh tế xã hội của đất nước và xu thế toàn cầu hóa.



**Tầm nhìn:** Trong giai đoạn 05 năm từ 2020 – 2025, Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn phấn đấu trở thành trường đại học có thương hiệu, có uy tín và có chất lượng cao. Đến năm 2030, Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn sẽ trở thành một cơ sở đào tạo, nghiên cứu khoa học, chuyển giao công nghệ và cung ứng dịch vụ chất lượng và uy tín trong các cơ sở giáo dục đại học theo định hướng ứng dụng ở Việt Nam.

**Triết lý giáo dục:** Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn với triết lý giáo dục “Chất lượng – Trách nhiệm – Chính trực – Hợp tác – Sáng tạo” hướng đến mục tiêu đào tạo ra những kỹ sư, cử nhân có kiến thức vững chắc, có trách nhiệm với xã hội, đề cao tính chính trực và sẵn sàng hội nhập vào bất cứ môi trường làm việc nào.

### (3) **Giới thiệu về quá trình hình thành và phát triển của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn**

Tiền thân của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn (STU) là Trường Cao đẳng Kỹ nghệ Dân lập TP.HCM (SEC). SEC được thành lập theo Quyết định số 798/QĐ-TTg ngày 24/09/1997 của Thủ tướng Chính phủ. SEC là trường cao đẳng ngoài công lập đầu tiên của nước ta chủ yếu đào tạo ngành kỹ thuật, công nghệ.

Tháng 04/2004, SEC được nâng cấp thành Trường Đại học Dân lập Kỹ nghệ TP.HCM (SEU) theo Quyết định số 57/2004/QĐ-TTg ngày 06/04/2004 của Thủ tướng Chính phủ.

Tháng 03/2005, Trường được đổi tên thành Trường Đại học Dân lập Công nghệ Sài Gòn theo Quyết định số 52/2005/QĐ-TTg ngày 16/03/2005 của Thủ tướng Chính phủ.

Tháng 07/2007, Trường sử dụng tên Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn. Tên tiếng Anh là Saigon Technology University (STU)

Tháng 04/2024, Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn được chuyển đổi loại hình từ dân lập sang tư thục theo Quyết định số 284/QĐ-TTg ngày 06/04/2024 của Thủ tướng Chính phủ.

Trường tuyển sinh đào tạo trình độ cao đẳng từ năm 1997; đào tạo trình độ trung cấp chuyên nghiệp từ năm 2003; đào tạo trình độ đại học từ năm 2004; đào tạo trình độ liên thông đại học từ năm 2005; đào tạo trình độ thạc sĩ từ năm 2016. Nhà trường đã dừng tuyển sinh trung cấp chuyên nghiệp năm 2013; dừng tuyển sinh cao đẳng năm 2019.

Kể từ năm 2019 đến nay, nhà trường tập trung đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ; hướng đến việc mở thêm ngành đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ và chuẩn bị cho việc đào tạo tiến sĩ. Dự kiến trong giai đoạn sắp tới, nhà trường sẽ mở thêm các ngành đào tạo trình độ đại học như Công nghệ Kỹ thuật Cơ khí, Kỹ thuật máy tính, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, Marketing, Kinh doanh quốc tế, Tài chính - Ngân hàng, Logistics và Quản lý chuỗi cung ứng, Du lịch, Quản lý xây dựng, và Luật kinh tế

Bảng tốt nghiệp thạc sĩ, kỹ sư và cử nhân của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn thuộc hệ thống văn bằng quốc gia và có giá trị trong cả nước.

Trong giai đoạn 05 năm gần đây, chỉ tiêu tuyển sinh của trường là 1.800 – 2.400 sinh viên/năm học. Quy mô sinh viên của trường khoảng 7.000 sinh viên/năm học. Tổ chức đào tạo các ngành thuộc các lĩnh vực kỹ thuật công nghệ, kinh tế - quản lý, và thiết kế - mỹ thuật.

### (4) **Cơ cấu tổ chức của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn**

Cơ cấu tổ chức của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn được thực hiện theo Khoản 8 Điều 1 Luật Giáo dục đại học số 34/2018/QH14 và thực tế mô hình quản lý của trường, bao gồm: Hội đồng trường; Hiệu trưởng, các phó hiệu trưởng; Hội đồng khoa học và đào tạo; các hội đồng khác; Khoa/ban chuyên môn; phòng/ban chức năng; thư viện, tổ chức khoa học và công nghệ, tổ chức phục vụ đào tạo; văn phòng Hội đồng trường; Phân hiệu, viện nghiên cứu, cơ sở dịch vụ, doanh nghiệp, cơ sở kinh doanh và đơn vị khác (nếu có) được thành lập theo nhu cầu phát triển của trường.

Việc thành lập, giải thể các đơn vị thuộc trường, trực thuộc trường; cơ cấu tổ chức, nhiệm vụ quyền hạn của từng đơn vị được thực hiện theo quy định của pháp luật và Quy chế này.





**Hình 2.1.01. Cơ cấu tổ chức của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn**

(5) **Quy mô đào tạo và các ngành, trình độ, hình thức đào tạo.**

Quy mô đào tạo tính đến tháng 05/2025 là 6.905 sinh viên; gồm: Cao học; Đại học; Liên thông đại học; trong đó: số kế hoạch là 5991; số kéo dài là 914.

Hiện nay, STU đang tổ chức đào tạo thạc sĩ, kỹ sư, cử nhân và cao đẳng (số còn lại chưa tốt nghiệp); nghiên cứu khoa học; chuyển giao công nghệ thuộc lĩnh vực: Kỹ thuật Công nghệ; Kinh tế - Quản trị; Thiết kế - Mỹ thuật.

| Ngành đào tạo                    | Hệ chính quy |         |            |          | Hệ vừa làm vừa học |            |
|----------------------------------|--------------|---------|------------|----------|--------------------|------------|
|                                  | Cao học      | Đại học | Liên thông | Cao đẳng | Đại học            | Liên thông |
| Công nghệ kỹ thuật cơ điện tử    |              | 7510203 | 7510203    | 6510304  | 7510203            | 7510203    |
| Công nghệ kỹ thuật điện, điện tử |              | 7510301 | 7510301    |          | 7510301            | 7510301    |



| Ngành đào tạo                         | Hệ chính quy |         |            |          | Hệ vừa làm vừa học |            |
|---------------------------------------|--------------|---------|------------|----------|--------------------|------------|
|                                       | Cao học      | Đại học | Liên thông | Cao đẳng | Đại học            | Liên thông |
| Công nghệ kỹ thuật điện tử viễn thông |              | 7510302 | 7510302    |          | 7510302            | 7510302    |
| Công nghệ thông tin                   |              | 7480201 | 7480201    | 6480201  | 7480201            | 7480201    |
| Công nghệ thực phẩm                   | 8540101      | 7540101 | 7540101    |          | 7540101            | 7540101    |
| Quản trị kinh doanh                   |              | 7340101 | 7340101    |          | 7340101            | 7340101    |
| Kỹ thuật xây dựng                     |              | 7580201 | 7580201    |          | 7580201            | 7580201    |
| Thiết kế công nghiệp                  |              | 7210402 | 7210402    | 6210401  | 7210402            | 7210402    |

**(6) Hiệu suất đào tạo, số sinh viên đã tốt nghiệp, tỷ lệ sinh tốt nghiệp có việc làm**

Tính đến nay, trường đã tuyển sinh, đào tạo và cấp bằng tốt nghiệp cho: **35.405 người**.

- Hệ chính quy:
  - + Đại học: tuyển sinh 22 khóa; nhập học: 27.036 người; tốt nghiệp: 12.077 người;
  - + Liên thông đại học từ cao đẳng: tuyển sinh 21 khóa; nhập học: 11.338 người; tốt nghiệp: 9.761 người;
  - + Cao đẳng: tuyển sinh 22 khóa; nhập học: 19.179 người; tốt nghiệp: 11.314 người;
  - + Trung cấp chuyên nghiệp: 09 khóa, nhập học: 3.900 người; tốt nghiệp: 1.819 người.
- Hệ ngoài chính quy (vừa làm vừa học):
  - + Đại học: 08 khóa, 391 người tốt nghiệp;
  - + Liên thông đại học: 04 khóa, 43 người tốt nghiệp.
- Hệ liên kết đào tạo quốc tế: 629 người tốt nghiệp chương trình đào tạo (CTĐT) liên kết quốc tế, do Đại học Troy, Hoa kỳ cấp bằng cử nhân đại học.

Về hiệu quả đào tạo, tỷ lệ sinh viên tốt nghiệp so với số tuyển đầu vào khoảng 65 – 90% tùy loại hình, trình độ đào tạo và ngành học; số có việc làm sau thời gian tốt nghiệp một năm là trên 90%; trong đó, số có việc làm đúng ngành nghề đào tạo là trên 60%.

**(7) Đội ngũ cán bộ, giảng viên và nhân viên**

Tính đến nay, toàn trường có 426 cán bộ, giảng viên và nhân viên cơ hữu; trong đó: 01 giáo sư, 13 phó giáo sư, 51 tiến sĩ, 243 thạc sĩ, 82 kỹ sư/cử nhân, 07 cao đẳng, 05 trung cấp, và 24 lao động phổ thông.

Cán bộ, giảng viên cơ hữu tham gia công tác giảng dạy 309 người; 96,44% giảng viên trình độ sau đại học; về học hàm có 01 giáo sư và 12 phó giáo sư; 51 tiến sĩ, 234 thạc sĩ và 11 kỹ sư/cử nhân đại học.

Ngoài ra, trường có thể mời bổ sung giảng viên thỉnh giảng, cán bộ quản lý và kỹ thuật đến từ các học viện, đại học, viện nghiên cứu và doanh nghiệp trong cả nước để sinh viên có cơ hội học tập, làm việc với đội ngũ giảng viên, chuyên gia chuyên môn cao và nhiều kinh nghiệm.

**(8) Cơ sở vật chất phục vụ đào tạo và nghiên cứu:**

- Tổng diện tích đất của trường: 20.000 m<sup>2</sup>
- Tổng diện tích sàn xây dựng của trường: 43.542 m<sup>2</sup>
- Số chỗ ở ký túc xá sinh viên: 500 chỗ

Với quy mô đào tạo 6.905 sinh viên hiện tại, nhà trường đạt điều kiện gần 4,0 m<sup>2</sup>/sinh viên.

**(9) Về học liệu (sách, tạp chí, kể cả ebook, cơ sở dữ liệu điện tử) của thư viện:**

**Ebook, cơ sở dữ liệu điện tử:** Trường mua quyền truy cập cơ sở dữ liệu (CSDL) sau: CSDL IEEE; CSDL Proquest; CSDL Springer; CSDL Wips Global; CSDL Tạp chí chuyên ngành khoa học và công nghệ; CSDL Benito (mua gói 6.000 tài khoản truy cập); CSDL Vitalsource exclusive Package (chọn mua 50 ebook của nhà xuất bản Cengage); Tailieu.vn; Ebook của nhà xuất bản tổng hợp



**Số lượng sách, tạp chí trong thư viện:** gần 30.000 đầu sách tập trung nhiều vào các lĩnh vực đang đào tạo: Thiết kế mỹ thuật: 1.885 đầu sách; Kinh tế, Quản lý: 4.863 đầu sách; Công nghệ Kỹ thuật Cơ, điện, viễn thông: 2.910 đầu sách; Công nghệ thông tin, Khoa học máy tính: 1.557 đầu sách; Công nghệ thực phẩm: 1.433 đầu sách; Kỹ thuật xây dựng: 1.969 đầu sách; Luật, pháp luật: 100 đầu sách; và sách dùng chung cho nhiều lĩnh vực: 7.661 đầu sách.

#### (10) **Hoạt động khoa học công nghệ và hợp tác quốc tế**

**Hoạt động khoa học công nghệ** là một trong những nhiệm vụ chính của nhà trường nhằm nâng cao chất lượng đào tạo nguồn nhân lực trình độ cao, góp phần thúc đẩy phát triển khoa học, công nghệ và kinh tế - xã hội của đất nước. Nhà trường đã xây dựng chiến lược, kế hoạch hoạt động khoa học công nghệ giai đoạn 2020 – 2025 phù hợp với sứ mạng của trường. Trong giai đoạn 2020 – 2024, nhà trường có nhiều đề tài nghiên cứu khoa học được phê duyệt thực hiện, kết quả được hội đồng nghiệm thu đánh giá cao về tính mới, tính khoa học và khả năng ứng dụng trong thực tiễn. Cán bộ, giảng viên, sinh viên đã thực hiện 01 đề tài nghiên cứu cấp Bộ và 26 đề tài nghiên cứu cấp trường. Kết quả đề tài cấp trường được ứng dụng để cải tiến và nâng cao chất lượng đào tạo. Tạp chí Khoa học và đào tạo của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn được Bộ Thông tin và Truyền thông cấp Giấy phép hoạt động số 1246/GP-BTTTT ngày 05/08/2011 đã đạt được nhiều kết quả tích cực, xuất bản hai số/năm, thu hút được nhiều nhà khoa học, chuyên gia từ các trường đại học, học viện và công ty tham gia gửi bài công bố kết quả nghiên cứu khoa học mới. Hoạt động khoa học công nghệ của trường đã đóng góp mới cho khoa học qua bài báo đăng trên tạp chí quốc tế có uy tín.

Từ năm 2020 đến nay, giảng viên của trường đã viết và đăng 91 bài báo trên tạp chí khoa học; trong đó 45 bài trên tạp chí khoa học quốc tế thuộc danh mục ISI/Scopus. Giảng viên cơ hữu đã viết và xuất bản 49 sách, giáo trình, tài liệu chuyên khảo; ngoài ra, còn phối hợp với các trường, đơn vị khác viết các bài báo và đăng tạp chí khoa học, hội thảo, book chapter.

**Hoạt động hợp tác quốc tế** được thực hiện đúng theo các quy định của nhà nước. Các dự án hợp tác quốc tế hoạt động hiệu quả phục vụ đào tạo, nghiên cứu và phát triển. Trong những năm qua, các hoạt động hợp tác quốc tế về đào tạo của trường được tập trung vào một số hình thức: liên kết đào tạo; phối hợp tổ chức các hội nghị, hội thảo quốc tế; trao đổi học thuật; mời giảng viên quốc tế tham gia giảng dạy CTĐT trình độ thạc sĩ, đại học và cao đẳng của trường; chương trình trao đổi sinh viên; cấp học bổng cho sinh viên của trường theo học chương trình quốc tế và đi du học nước ngoài trong chương trình liên kết. Trong giai đoạn từ năm 2020 đến năm 2024, trường đã ký kết biên bản ghi nhớ (MOU) và văn bản thỏa thuận hợp tác với đối tác nước ngoài và trong nước. Năm 2024, trong khuôn khổ chương trình giáo sư tình nguyện, Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn đã tổ chức thành công nhiều seminar chuyên ngành với sự tham gia của các giáo sư, chuyên gia đến từ các nước Đài Loan, Ý, Đức, ...

#### (11) **Hoạt động đảm bảo và kiểm định chất lượng giáo dục**

Tháng 04/2017, Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn trở thành thành viên liên kết của AUN-QA Network (Asean University Network – Quality Assurance Network).

Hoạt động đảm bảo chất lượng, tự đánh giá, đăng ký kiểm định chất lượng của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn là quá trình hoạt động thường xuyên và liên tục.

Đến Tháng 10/2024, Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn đã đạt chuẩn kiểm định cơ sở giáo dục và chương trình đào tạo:

- **Đạt chuẩn kiểm định cơ sở giáo dục hai chu kỳ liên tiếp:** Chu kỳ 1: 2018 – 2023 và Chu kỳ 2: 2023 – 2028 theo bộ tiêu chuẩn kiểm định của Bộ Giáo dục và Đào tạo (Bộ GDĐT)
- **Đạt chuẩn kiểm định 100% CTĐT các ngành hiện đang đào tạo** trình độ đại học theo bộ tiêu chuẩn đánh giá của ASEAN University Network – Quality Assurance (AUN-QA) và bộ tiêu chuẩn kiểm định của Bộ GDĐT.

#### (12) **Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn là cơ sở giáo dục được tự chủ trong công tác mở ngành đào tạo trình độ đại học.**



Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn đã chuyển đổi loại hình trường sang tư thục và đáp ứng các điều kiện thực hiện quyền tự chủ của cơ sở giáo dục (CSGD) đại học được quy định tại Khoản 2 Điều 32 của Luật Giáo dục đại học.

Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn đã thành lập Hội đồng trường. Trường đã xây dựng, ban hành và tổ chức thực hiện Quy chế Tổ chức và hoạt động; Quy chế Tài chính; Quy chế Giảng dạy, Quy chế Quản lý đào tạo theo học chế tín chỉ, Quy chế Công tác sinh viên; quy định quản lý nội bộ, quy trình công tác khác. Trường thực hiện phân quyền tự chủ và trách nhiệm giải trình đến từng đơn vị, cá nhân trong trường.

Trường đã xây dựng chính sách bảo đảm chất lượng đáp ứng tiêu chuẩn do nhà nước quy định. Trường đã được công nhận đạt chuẩn chất lượng CSGD đại học chu kỳ 1 (2018 – 2023) và chu kỳ 2 (2023 – 2029).

Trường đã thực hiện công khai điều kiện bảo đảm chất lượng, kết quả kiểm định, tỷ lệ sinh viên tốt nghiệp có việc làm và thông tin khác theo quy định của pháp luật.

## 2.2. Giới thiệu về Khoa quản lý ngành đào tạo

### (1) Khoa quản lý ngành:

- Tên tiếng Việt: **Khoa Công nghệ Thực phẩm**
- Tên tiếng Anh: Faculty of Food Technology
- Năm thành lập: Năm 1997

### (2) Ban chủ nhiệm khoa, bộ máy và tổ chức của Khoa

- Trưởng khoa: **PGS. TS. Phan Ngọc Hòa**, Công nghệ rượu vang; Hóa học các hợp chất thiên nhiên; Công nghệ Thực phẩm.
- Phó trưởng khoa: **THS. Lưu Mai Hương**, chuyên ngành Kỹ thuật Thực phẩm; Giáo dục học.

### (3) Quản lý chuyên môn đào tạo:

Khoa Công nghệ Thực phẩm hiện đang phụ trách đào tạo ngành: Công nghệ Thực phẩm

Hiệu suất đào tạo: Từ năm 1997 đến nay, Khoa đã tuyển sinh và đào tạo 28 khóa: 7.020 sinh viên. Số sinh viên tốt nghiệp tính đến tháng 12/2024: 5.438 sinh viên.

Nay, nhà trường giao cho Khoa Công nghệ Thực phẩm chịu trách nhiệm chính về chuyên môn đào tạo ngành **Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, mã ngành 7540106**. Khoa Công nghệ Thực phẩm chủ trì và phối hợp cùng Khoa/Ban khác tổ chức triển khai chương trình.

### (4) Đội ngũ cán bộ, giảng viên và nhân viên:

Nhân sự thuộc Khoa Công nghệ Thực phẩm có chuyên môn trong lĩnh vực Khoa học thực phẩm, Công nghệ Thực phẩm, Dinh dưỡng, Hóa thực phẩm và có thể tham gia giảng dạy: 01 Giáo sư – Tiến sĩ; 04 Phó giáo sư – Tiến sĩ; 06 Tiến sĩ; 12 Thạc sĩ; 01 Đại học. Tổng cộng: 24 người.

| STT | Họ tên          |          | Ngày sinh  | HH-HV  | Ngành, chuyên ngành                                                                        |
|-----|-----------------|----------|------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Tạ Lê Quốc      | An       | 22/02/1985 | THS    | Công nghệ thực phẩm                                                                        |
| 2   | Hoàng Kim       | Anh      | 11/09/1972 | PGS-TS | Công nghệ enzyme; Công nghệ thực phẩm                                                      |
| 3   | Nguyễn Đặng Hải | Đặng     | 01/10/1988 | TS     | Công nghệ thực phẩm; Hóa học thực phẩm - Công nghệ enzyme; Dinh dưỡng và Quản lý thực phẩm |
| 4   | Nguyễn Quỳnh    | Dao      | 16/10/1985 | THS    | Công nghệ thực phẩm                                                                        |
| 5   | Phan Thế        | Đồng     | 08/10/1955 | TS     | Thủy sản; Khoa học thực phẩm                                                               |
| 6   | Lưu             | Duẩn     | 03/03/1938 | GS-TS  | Công nghệ thực phẩm; Khoa học thực phẩm                                                    |
| 7   | Trần Văn        | Dũng     | 21/10/1969 | THS    | Công nghệ sinh học; Công nghệ thực phẩm                                                    |
| 8   | Nguyễn Văn      | Hải (tp) | 16/04/1984 | THS    | Công nghệ thực phẩm                                                                        |
| 9   | Trần Ngọc       | Hiếu     | 14/04/1979 | THS    | Sinh học; Vi sinh vật học                                                                  |



| STT | Họ tên            |        | Ngày sinh  | HH-HV  | Ngành, chuyên ngành                                                         |
|-----|-------------------|--------|------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 10  | Trần Quang        | Hiếu   | 01/01/1978 | PGS-TS | Hóa học; Hóa phân tích                                                      |
| 11  | Phan Ngọc         | Hòa    | 08/03/1966 | PGS-TS | Công nghệ rượu vang; Hóa học các hợp chất thiên nhiên; Công nghệ Thực phẩm. |
| 12  | Lưu Mai           | Hương  | 08/01/1970 | THS    | Kỹ thuật thực phẩm; Giáo dục học                                            |
| 13  | Đặng Minh         | Khánh  | 23/08/1989 | TS     | Công nghệ thực phẩm; Bao bì thực phẩm; Công nghệ đóng gói                   |
| 14  | Trần Bích         | Lam    | 11/03/1954 | TS     | Sinh học; Công nghệ thực phẩm                                               |
| 15  | Trương Thị Mỹ     | Linh   | 19/07/1972 | THS    | Công nghệ thực phẩm ; Công nghệ thực phẩm                                   |
| 16  | Ngô Kim           | Ngân   | 17/05/1999 | THS    | Công nghệ thực phẩm                                                         |
| 17  | Nguyễn Tấn Anh    | Nguyên | 06/11/1992 | ĐH     | Công nghệ thực phẩm                                                         |
| 18  | Nguyễn Vũ Hoàng   | Phương | 29/03/1989 | TS     | Công nghệ thực phẩm; Công nghệ đóng gói; Vật liệu bao bì thực phẩm          |
| 19  | Phạm Kim          | Phương | 2/02/1952  | TS     | Hóa phân tích; Kỹ thuật môi trường; Hóa học                                 |
| 20  | Đoàn Nguyễn Thúy  | Quỳnh  | 17/04/1988 | THS    | Công nghệ thực phẩm                                                         |
| 21  | Trương Nguyễn Như | Quỳnh  | 04/07/1984 | THS    | Công nghệ sinh học; Chemical Engineering                                    |
| 22  | Nguyễn Duy        | Thịnh  | 25/10/1944 | PGS-TS | Công nghệ thực phẩm                                                         |
| 23  | Nguyễn Nhã        | Uyên   | 15/02/1971 | THS    | Kỹ thuật hóa học và thực phẩm; Công nghệ thực phẩm                          |
| 24  | Lê Thị Kim        | Yến    | 16/01/1993 | THS    | Công nghệ thực phẩm                                                         |

### III. Sự cần thiết mở ngành đào tạo

#### 3.1. Việc mở ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm (ĐBCL và ATTP) phù hợp với nhu cầu phát triển nguồn nhân lực của ngành, địa phương, vùng, quốc gia.

Ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm đóng vai trò đặc biệt quan trọng trong hệ thống sản xuất – phân phối thực phẩm, góp phần bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, nâng cao giá trị sản phẩm và đáp ứng yêu cầu hội nhập quốc tế. Trong những năm gần đây, tình hình mất an toàn thực phẩm, ngộ độc thực phẩm và vi phạm tiêu chuẩn chất lượng đang gia tăng, đặt ra yêu cầu cấp thiết về nguồn nhân lực được đào tạo chuyên sâu, có kỹ năng kiểm soát – đánh giá – giám sát chất lượng và an toàn thực phẩm trên toàn chuỗi cung ứng.

Tại Thành phố Hồ Chí Minh và vùng kinh tế trọng điểm phía Nam – nơi tập trung mật độ cao các doanh nghiệp chế biến thực phẩm, siêu thị, nhà hàng – khách sạn, khu công nghiệp và xuất khẩu nông sản, nhu cầu tuyển dụng cán bộ kỹ thuật có chuyên môn về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm đang ngày càng tăng mạnh. Không chỉ doanh nghiệp trong nước mà các doanh nghiệp có vốn đầu tư nước ngoài (FDI), cơ sở sản xuất theo tiêu chuẩn HACCP, ISO 22000, BRC, GlobalGAP,... đều cần đội ngũ chuyên viên được đào tạo bài bản, am hiểu luật định, quy chuẩn kỹ thuật và có khả năng triển khai các hệ thống quản lý chất lượng.

Ở quy mô quốc gia, Chiến lược quốc gia về an toàn thực phẩm và các quy định trong Luật An toàn thực phẩm đã xác định rõ tầm quan trọng của đào tạo nguồn nhân lực cho lĩnh vực này. Đồng thời, trong bối cảnh Việt Nam hội nhập sâu rộng với các FTA thế hệ mới (CPTPP, EVFTA), việc tuân thủ nghiêm ngặt các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm trở thành điều kiện bắt buộc để duy trì năng lực cạnh tranh của hàng hóa Việt Nam trên thị trường quốc tế.

Do đó, việc Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn mở ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm là hoàn toàn phù hợp với nhu cầu xã hội, định hướng phát triển kinh tế và yêu cầu hội nhập. Với lợi thế về đội ngũ giảng viên, cơ sở vật chất chuyên ngành (phòng thí nghiệm vi sinh, cảm quan, kiểm nghiệm, hệ thống QC/QA), cùng kinh nghiệm đào tạo các ngành công nghệ kỹ thuật và thực phẩm, nhà trường có đủ năng lực tổ chức đào tạo ngành học này theo hướng ứng dụng – chất



lượng – thực tiễn, đóng góp tích cực vào sự phát triển nguồn nhân lực bền vững cho ngành thực phẩm tại địa phương, vùng và quốc gia.

### **3.2. Việc mở ngành ĐBCL và ATTP phù hợp với chiến lược phát triển nhà trường.**

Việc mở ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm hoàn toàn phù hợp với định hướng chiến lược phát triển của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn, trong đó xác định rõ ưu tiên phát triển các ngành đào tạo theo hướng ứng dụng, phục vụ nhu cầu thị trường lao động chất lượng cao và đóng góp tích cực vào sự phát triển bền vững của xã hội.

Ngành ĐBCL và ATTP là ngành học liên ngành, có tính thực tiễn cao, phù hợp với thế mạnh đào tạo của nhà trường trong lĩnh vực công nghệ kỹ thuật, công nghệ thực phẩm, hóa học ứng dụng và môi trường. Việc mở ngành này không chỉ mở rộng thêm lĩnh vực đào tạo thuộc khối khoa học công nghệ – sức khỏe, mà còn giúp nhà trường từng bước hình thành và phát triển nhóm ngành phục vụ đời sống – y sinh – an toàn cộng đồng, qua đó đa dạng hóa cơ cấu ngành nghề đào tạo và nâng cao năng lực cạnh tranh trong hệ thống giáo dục đại học ngoài công lập.

Bên cạnh đó, ngành ĐBCL và ATTP còn tạo điều kiện để nhà trường tăng cường hoạt động hợp tác doanh nghiệp, nghiên cứu ứng dụng và chuyển giao công nghệ trong lĩnh vực kiểm nghiệm thực phẩm, tư vấn hệ thống quản lý chất lượng và đánh giá rủi ro an toàn thực phẩm. Đây cũng là tiền đề quan trọng để xây dựng các chương trình đào tạo tích hợp (liên thông, song ngành, các học phần chung) giữa các ngành Công nghệ thực phẩm, Công nghệ sinh học, và Môi trường – góp phần nâng cao hiệu quả đào tạo và phát huy tối đa nguồn lực sẵn có.

Như vậy, việc mở ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm là bước đi đúng đắn, phù hợp với năng lực đào tạo hiện có và định hướng phát triển học thuật – nghiên cứu – phục vụ cộng đồng của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn, góp phần hiện thực hóa mục tiêu trở thành trường đại học định hướng ứng dụng – khởi nghiệp có uy tín trong khu vực phía Nam.

### **3.3. Việc mở ngành ĐBCL và ATTP phù hợp với năng lực của nhà trường.**

Việc mở ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm hoàn toàn phù hợp với năng lực đào tạo hiện có của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn, cả về đội ngũ giảng viên, cơ sở vật chất, hệ thống phòng thí nghiệm – thực hành, và kinh nghiệm tổ chức đào tạo các ngành thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm, sinh học, môi trường và hóa học ứng dụng.

Nhà trường hiện có Khoa Công nghệ Thực phẩm là đơn vị chuyên môn đã được giao nhiệm vụ tổ chức đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm và nay là đơn vị chủ trì xây dựng chương trình ngành ĐBCL và ATTP. Đội ngũ giảng viên cơ hữu và thỉnh giảng của Khoa gồm các giáo sư, phó giáo sư, tiến sĩ, thạc sĩ tốt nghiệp từ các trường đại học trong và ngoài nước, có kinh nghiệm giảng dạy, nghiên cứu và thực tế sản xuất trong lĩnh vực kiểm nghiệm thực phẩm, quản lý chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm, sinh học phân tử và vi sinh thực phẩm. Nhiều giảng viên đã từng tham gia các dự án nghiên cứu – tư vấn hệ thống HACCP, ISO 22000, GMP và các tiêu chuẩn liên quan.

Về cơ sở vật chất, nhà trường hiện có hệ thống phòng thí nghiệm và thực hành đạt chuẩn, bao gồm: phòng kiểm nghiệm vi sinh – hóa lý, phòng phân tích cảm quan, phòng thí nghiệm sinh học và hóa học, phòng mô phỏng hệ thống quản lý chất lượng, được trang bị đầy đủ máy móc – thiết bị cơ bản và chuyên sâu, có thể sử dụng chung cho cả ngành Công nghệ Thực phẩm và ngành ĐBCL & ATTP. Hệ thống học liệu, thư viện điện tử, phần mềm mô phỏng – hỗ trợ giảng dạy (như phần mềm quản lý chất lượng, truy xuất nguồn gốc, kiểm soát nguy cơ thực phẩm...) đã và đang được đầu tư để phục vụ tốt công tác đào tạo ngành mới.

Bên cạnh đó, Trường có kinh nghiệm hợp tác chặt chẽ với doanh nghiệp thực phẩm, viện kiểm nghiệm, trung tâm kiểm định và các tổ chức liên quan trong đào tạo, thực tập, nghiên cứu và chuyển giao công nghệ. Đây là nền tảng thuận lợi để triển khai chương trình đào tạo gắn với thực tiễn, giúp sinh viên ngành ĐBCL và ATTP tiếp cận môi trường nghề nghiệp ngay từ khi còn ngồi trên ghế nhà trường.

Từ những nền tảng nêu trên, có thể khẳng định rằng Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn có đầy đủ điều kiện, nguồn lực và kinh nghiệm để tổ chức đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm theo định hướng ứng dụng, đảm bảo chất lượng và hiệu quả.



### 3.4. Lý do mở ngành đào tạo

#### (1) **Đánh giá về mức độ cần thiết, nhu cầu việc làm và yêu cầu về năng lực làm việc của Kỹ sư ngành Kỹ thuật máy tính qua việc khảo sát ý kiến các bên liên quan.**

Để bảo đảm chương trình đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm phù hợp với nhu cầu thực tiễn, nhà trường đã tổ chức khảo sát ý kiến từ nhiều nhóm đối tượng liên quan, bao gồm: doanh nghiệp hoạt động trong lĩnh vực thực phẩm, giảng viên và chuyên gia, sinh viên và cựu sinh viên các ngành liên quan, cùng với đại diện phụ huynh và cơ quan quản lý.

##### **Kết quả khảo sát cho thấy:**

**Mức độ cần thiết và nhu cầu xã hội:** Trên 90% doanh nghiệp được khảo sát đánh giá ngành ĐBCL và ATTP là rất cần thiết trong bối cảnh hiện nay, khi các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm ngày càng khắt khe, cả trong nước và quốc tế. Hầu hết doanh nghiệp mong muốn được tuyển dụng những cử nhân có kiến thức nền tảng tốt về an toàn thực phẩm, hiểu biết pháp luật ngành, và có khả năng triển khai các hệ thống quản lý chất lượng như ISO 22000, HACCP, BRC, GMP... Nhiều doanh nghiệp khẳng định hiện đang gặp khó khăn trong việc tuyển dụng nhân sự phù hợp cho các vị trí như: Kiểm soát viên chất lượng (QC), chuyên viên an toàn thực phẩm, kiểm nghiệm viên, và chuyên viên quản lý hệ thống chất lượng.

**Nhu cầu việc làm:** Kết quả khảo sát doanh nghiệp và chuyên gia cho thấy nhu cầu nhân lực trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm đang gia tăng nhanh chóng, đặc biệt tại các khu công nghiệp chế biến thực phẩm, chuỗi siêu thị – nhà hàng, cơ sở sản xuất xuất khẩu nông sản, trung tâm kiểm nghiệm – xét nghiệm, các đơn vị tư vấn kiểm định, v.v. Cử nhân ngành này có thể làm việc trong nhiều loại hình tổ chức, từ nhà máy sản xuất thực phẩm, cơ quan quản lý, tổ chức giám định – chứng nhận đến các dự án phát triển cộng đồng liên quan đến dinh dưỡng và an toàn thực phẩm.

##### **Yêu cầu về năng lực làm việc: Qua khảo sát, các bên liên quan thống nhất rằng cử nhân ngành ĐBCL và ATTP cần được trang bị**

- Kiến thức chuyên môn sâu về an toàn thực phẩm, vi sinh, độc tố học, kiểm nghiệm và quản lý chất lượng;
- Kỹ năng thực hành tốt trong phòng thí nghiệm, thao tác quy trình kiểm soát và truy xuất nguồn gốc thực phẩm;
- Khả năng vận hành và cải tiến hệ thống quản lý chất lượng theo các chuẩn mực quốc tế;
- Kỹ năng mềm cần thiết như: giao tiếp trong môi trường sản xuất, làm việc nhóm, xử lý tình huống rủi ro thực phẩm và quản lý hồ sơ, báo cáo.
- Ngoài ra, nhiều doanh nghiệp đánh giá cao năng lực ngoại ngữ và công nghệ thông tin của người lao động, đặc biệt là khả năng đọc – hiểu tài liệu kỹ thuật, tiêu chuẩn quốc tế, và sử dụng phần mềm hỗ trợ kiểm soát chất lượng.

Từ kết quả khảo sát và phân tích trên, có thể khẳng định rằng việc mở ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm tại Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn là đáp ứng đúng nhu cầu thực tiễn về đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao, có tính ứng dụng cao, và phù hợp với yêu cầu tuyển dụng hiện nay.

#### (2) **Sự cần thiết đào tạo ngành ĐBCL và ATTP tại khu vực TP. Hồ Chí Minh, Vùng Đông Nam bộ, và Đồng bằng Sông Cửu Long.**

Khu vực Thành phố Hồ Chí Minh, Vùng Đông Nam Bộ và Đồng bằng Sông Cửu Long là trung tâm sản xuất, chế biến và tiêu thụ thực phẩm lớn nhất cả nước, với hàng nghìn doanh nghiệp hoạt động trong các lĩnh vực như chế biến nông sản, thủy hải sản, thực phẩm công nghiệp, phân phối – xuất khẩu thực phẩm, và dịch vụ ăn uống. Song song với sự phát triển nhanh chóng của ngành công nghiệp thực phẩm là yêu cầu ngày càng cao về **an toàn thực phẩm, kiểm soát chất lượng, tuân thủ tiêu chuẩn quốc tế và bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng.**

Tại TP. Hồ Chí Minh – đầu mối thương mại và xuất khẩu thực phẩm quan trọng, nhiều doanh nghiệp đang đầu tư hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn quốc tế như ISO 22000, HACCP, BRC, IFS..., song gặp khó khăn trong việc tuyển dụng nguồn nhân lực được đào tạo chuyên sâu về kiểm nghiệm, đánh



giá rủi ro thực phẩm, và xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc. Các trung tâm kiểm nghiệm, cơ quan quản lý nhà nước và các doanh nghiệp sản xuất – chế biến đều có nhu cầu cao về nhân sự chuyên trách trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.

Tại vùng Đông Nam Bộ, với sự phát triển mạnh của các khu công nghiệp, đặc biệt trong lĩnh vực chế biến thực phẩm, nhu cầu tuyển dụng kỹ sư thực phẩm và chuyên viên kiểm soát chất lượng tiếp tục tăng nhanh. Địa phương như Bình Dương, Đồng Nai, Bà Rịa – Vũng Tàu là nơi tập trung nhiều doanh nghiệp FDI yêu cầu cao về chất lượng và quy trình kiểm soát an toàn thực phẩm, nhưng hiện đang thiếu hụt lao động kỹ thuật có chuyên môn phù hợp.

Trong khi đó, khu vực Đồng bằng Sông Cửu Long – vừa lúa, trái cây và thủy sản của cả nước – là nơi có nhu cầu rất lớn trong chuỗi giá trị sản xuất – chế biến – xuất khẩu thực phẩm. Việc gia tăng yêu cầu truy xuất nguồn gốc, kiểm nghiệm dư lượng, giám sát chất lượng tại các nhà máy, xí nghiệp chế biến nông – thủy sản đòi hỏi đội ngũ nhân lực được đào tạo bài bản về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm. Tuy nhiên, số cơ sở giáo dục đại học trong khu vực có đào tạo chuyên ngành này còn rất hạn chế, chưa đáp ứng được nhu cầu thực tế.

Từ những phân tích nêu trên, có thể khẳng định rằng việc Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn mở ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm là hoàn toàn cần thiết và phù hợp với nhu cầu cấp thiết của khu vực TP. Hồ Chí Minh, Đông Nam Bộ và Đồng bằng Sông Cửu Long – góp phần bổ sung nguồn nhân lực chất lượng cao, phục vụ mục tiêu phát triển bền vững ngành công nghiệp thực phẩm trong vùng kinh tế trọng điểm phía Nam.

### **(3) Định hướng phát triển của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn và Khoa Công nghệ Thực phẩm đối với việc đào tạo ngành ĐBCL và ATTP.**

Trong chiến lược phát triển giai đoạn sắp tới, Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn xác định rõ định hướng trở thành trường đại học định hướng ứng dụng – khởi nghiệp, chú trọng đào tạo nguồn nhân lực kỹ thuật chất lượng cao, gắn kết chặt chẽ với nhu cầu thị trường lao động và yêu cầu chuyển đổi công nghệ. Một trong những trụ cột ưu tiên là mở rộng và phát triển các ngành học phục vụ trực tiếp cho lĩnh vực công nghệ thực phẩm, y sinh, môi trường và sức khỏe cộng đồng – trong đó ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm đóng vai trò trọng tâm.

Khoa Công nghệ Thực phẩm được giao nhiệm vụ chủ trì xây dựng và triển khai chương trình đào tạo ngành ĐBCL VÀ ATTP với định hướng rõ ràng: Đào tạo cử nhân có năng lực thực hành cao, am hiểu chuyên môn và đáp ứng được yêu cầu nghề nghiệp ngay sau khi tốt nghiệp. Chương trình sẽ được thiết kế theo hướng liên ngành, kết hợp chặt chẽ giữa kiến thức nền tảng (vi sinh, hóa sinh, độc tố học...), kỹ năng thực hành (kiểm nghiệm, phân tích mẫu, đánh giá chất lượng...), và năng lực vận hành các hệ thống quản lý (HACCP, ISO 22000, GMP...).

Về lâu dài, nhà trường định hướng xây dựng ngành học này thành ngành mũi nhọn trong khối công nghệ ứng dụng, có khả năng kết nối với các chương trình đào tạo khác như Công nghệ thực phẩm, Công nghệ sinh học, Kỹ thuật môi trường để hình thành hệ sinh thái đào tạo phục vụ chuỗi giá trị nông nghiệp – thực phẩm an toàn. Song song đó là đẩy mạnh nghiên cứu ứng dụng, chuyển giao công nghệ, liên kết doanh nghiệp và hợp tác quốc tế trong lĩnh vực kiểm định – đảm bảo chất lượng thực phẩm.

Khoa cũng định hướng xây dựng các module học phần linh hoạt, tích hợp kỹ năng nghề nghiệp và chuẩn đầu ra theo Khung trình độ Quốc gia, đồng thời phát triển đội ngũ giảng viên có trình độ cao, tăng cường đầu tư thiết bị – phòng thí nghiệm hiện đại phục vụ dạy học, nghiên cứu và kiểm định.

Như vậy, việc mở ngành ĐBCL và ATTP không chỉ phù hợp với chiến lược phát triển chung của trường, mà còn là bước đi chiến lược của Khoa Công nghệ Thực phẩm nhằm góp phần đào tạo thế hệ cử nhân ĐBCL và ATTP có năng lực chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp, tinh thần đổi mới – sáng tạo và ý thức phục vụ cộng đồng.

### **(4) Cam kết chất lượng đào tạo ngành ĐBCL và ATTP.**



Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn cam kết bảo đảm chất lượng đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm theo đúng các quy định hiện hành của Bộ GDĐT, đồng thời đáp ứng các yêu cầu thực tiễn của thị trường lao động và xu thế hội nhập quốc tế trong lĩnh vực thực phẩm.

Cụ thể, nhà trường cam kết:

Chương trình đào tạo chuẩn hóa – cập nhật – thực tiễn: Chương trình đào tạo được xây dựng trên cơ sở tham khảo khung chương trình chuẩn, các chương trình tiên tiến trong và ngoài nước, gắn với nhu cầu thực tế của doanh nghiệp và xã hội. Nội dung học tập cập nhật các kiến thức mới về quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm, tiêu chuẩn quốc tế (ISO 22000, HACCP, GMP...), đảm bảo người học có năng lực hành nghề thực tế sau khi tốt nghiệp.

Đội ngũ giảng viên đủ chuẩn, có kinh nghiệm và năng lực nghiên cứu – ứng dụng: Đội ngũ giảng viên tham gia giảng dạy bao gồm các giáo sư, phó giáo sư, tiến sĩ, thạc sĩ chuyên ngành thực phẩm, hóa học, vi sinh, quản lý chất lượng,... có trình độ chuyên môn cao, giàu kinh nghiệm giảng dạy và thực tế sản xuất. Nhà trường cũng mời giảng viên thỉnh giảng là các chuyên gia đang làm việc tại doanh nghiệp, trung tâm kiểm nghiệm, viện nghiên cứu nhằm tăng cường tính thực tiễn và kết nối nghề nghiệp cho sinh viên.

Cơ sở vật chất, trang thiết bị và phòng thí nghiệm hiện đại – đạt chuẩn: Sinh viên được học tập và thực hành trong hệ thống phòng thí nghiệm vi sinh, hóa sinh, cảm quan, kiểm nghiệm thực phẩm và phân tích chất lượng hiện đại, đáp ứng yêu cầu đào tạo theo hướng ứng dụng. Nhà trường tiếp tục đầu tư, nâng cấp thiết bị và học liệu điện tử, phần mềm chuyên dụng nhằm phục vụ đào tạo và nghiên cứu.

Đảm bảo chuẩn đầu ra theo Khung trình độ quốc gia, định hướng ứng dụng – nghề nghiệp: Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo được thiết kế đạt Bậc 6 theo Khung trình độ quốc gia Việt Nam, với mục tiêu hình thành cho người học năng lực chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp, phẩm chất đạo đức nghề và năng lực thích ứng với sự thay đổi của thị trường lao động. Sinh viên được rèn luyện kỹ năng thực hành, tư duy phân biện, kỹ năng mềm, và được kết nối doanh nghiệp thông qua thực tập, đồ án và học kỳ doanh nghiệp.

Đảm bảo tỷ lệ việc làm sau tốt nghiệp và cơ hội học tập nâng cao: Nhà trường cam kết hỗ trợ sinh viên ngành ĐBCL và ATTP tiếp cận cơ hội thực tập và việc làm thông qua mạng lưới doanh nghiệp đối tác trong lĩnh vực thực phẩm, chuỗi cung ứng và kiểm nghiệm. Đồng thời, chương trình đào tạo được thiết kế mở, thuận lợi cho người học tiếp tục học sau đại học trong các chuyên ngành như Công nghệ thực phẩm, Quản lý chất lượng, An toàn thực phẩm, Y tế công cộng...

#### **IV. Chương trình đào tạo**

##### **4.1. Căn cứ xây dựng chương trình, các văn bản liên quan đến quá trình xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình đào tạo và quyết định mở ngành.**

**CTĐT trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm được xây dựng trên cơ sở tuân thủ đầy đủ các quy định pháp luật hiện hành, văn bản hướng dẫn của Bộ GDĐT và của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn, bao gồm:**

- Luật Giáo dục năm 2019 và Luật Giáo dục đại học năm 2012 (sửa đổi, bổ sung năm 2018);
- Thông tư số 02/2022/TT-BGDĐT ngày 18/01/2022 và Thông tư số 12/2024/TT-BGDĐT ngày 10/10/2024 sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 02/2022/TT-BGDĐT của Bộ GDĐT quy định về điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành và đình chỉ hoạt động ngành đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;
- Thông tư số 17/2021/TT-BGDĐT ngày 22/6/2021 của Bộ GDĐT quy định về chuẩn chương trình đào tạo và quy trình xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình đào tạo các trình độ giáo dục đại học;
- Thông tư số 09/2022/TT-BGDĐT ngày 06/6/2022 của Bộ GDĐT quy định Danh mục thống kê ngành đào tạo trình độ đại học;
- Khung trình độ quốc gia Việt Nam ban hành kèm theo Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ;



- Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam theo Thông tư số 01/2014/TT-BGDĐT ngày 24/01/2014; Yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ đại học theo Thông tư 07/2015/TT-BGDĐT của Bộ GDĐT;
- Khung năng lực số cho người học theo Thông tư số 02/2025/TT-BGDĐT ngày 25/03/2025; Chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo Thông tư số 07/2015/TT-BGDĐT ngày 16/04/2015 của Bộ GDĐT;
- Tiêu chuẩn đánh giá chất lượng chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học theo Thông tư số 04/2025/TT-BGDĐT ngày 28/03/2025 của Bộ GDĐT.
- Quyết định số: 495-24/QĐ-DSG-ĐT ngày 25/09/2024 của Hiệu trưởng về việc ban hành Quy định về điều kiện, xây dựng hồ sơ, quy trình công tác mở ngành đào tạo trình độ giáo dục đại học (đại học, thạc sĩ và tiến sĩ) tại Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn;

**Các văn bản liên quan đến quá trình xây dựng CTĐT và mở ngành đào tạo trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn, bao gồm:**

- Nghị Quyết số 158/NQ-DSG-HĐT ngày 13/11/2024 của Hội đồng trường Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn về việc ban hành Phương hướng và nhiệm vụ năm học 2024 – 2025;
- Tờ trình số 516-24/CV-DSG-ĐT ngày 02/12/2024 của Khoa Công nghệ Thực phẩm về việc đề xuất mở ngành đào tạo trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (7540106);
- Biên bản số 003-24/BB-DSG-HĐKHĐT ngày 16/12/2024 của Hội đồng Khoa học và Đào tạo Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn về việc thông qua chủ trương mở ngành đào tạo trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (7540106);
- Nghị quyết số 06/NQ-DSG-HĐT ngày 06/01/2025 của Hội đồng trường Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn về việc thông qua chủ trương mở ngành đào tạo trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (7540106);
- Quyết định số 008-25/QĐ-DSG-ĐT ngày 07/01/2025 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn về việc phân công Khoa/Ban chuyên môn chủ trì công tác mở ngành và quản lý ngành đào tạo trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (7540106);
- Quyết định số 021-25/QĐ-DSG-ĐT ngày 10/01/2025 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn về việc thành lập Ban xây dựng Đề án mở ngành trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (7540106);
- Quyết định số 025-25/QĐ-DSG-ĐT ngày 11/01/2025 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn về việc thành lập Hội đồng Xây dựng chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (7540106).
- Quyết định số 281-25/QĐ-DSG-ĐT ngày 15/05/2025 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn về việc thành lập Hội đồng Thẩm định chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (7540106);
- Biên bản họp ngày 23/05/2025 của Hội đồng Thẩm định chương trình đào tạo về việc thẩm định và thông qua Chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (7540106). Kết quả thẩm định: Đạt;
- Biên bản số 152-25/BB-DSG-HĐKHĐT ngày 03/06/2025 của Hội đồng Khoa học và Đào tạo Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn thẩm định và thông qua Đề án mở ngành đào tạo trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (7540106). Kết quả thẩm định: Đạt;
- Quyết định số 301-25/QĐ-DSG-ĐT ngày 03/06/2025 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn về việc ban hành Chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (7540106);
- Quyết định số 311-25/QĐ-DSG-ĐT ngày 04/06/2025 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn về việc phê duyệt Đề án mở ngành đào tạo trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (7540106);



- Quyết định số 337-25/QĐ-DSG-ĐT ngày 12/06/2025 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn về việc Mở ngành đào tạo trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (7540106) từ khóa tuyển sinh năm 2025.

#### 4.2. Tham khảo chương trình đào tạo các trường đại học trong và ngoài nước:

Trong quá trình xây dựng chương trình đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm, Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn đã tiến hành tham khảo và đối sánh với chương trình đào tạo của một số cơ sở giáo dục đại học có uy tín trong và ngoài nước nhằm bảo đảm tính cập nhật, hội nhập và phù hợp với yêu cầu thực tiễn.

##### (1) Các chương trình đào tạo trong nước đã tham khảo:

- Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM: Chương trình ngành Công nghệ thực phẩm và chuyên ngành An toàn thực phẩm, có cấu trúc đào tạo theo hướng ứng dụng, tích hợp kiến thức lý thuyết và thực hành, chú trọng các học phần như độc tố học thực phẩm, hệ thống HACCP và kiểm nghiệm thực phẩm.
- Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM: Với thế mạnh đào tạo thực hành và công nghệ thực phẩm, chương trình chuyên ngành Quản lý chất lượng thực phẩm được tham khảo để tích hợp các nội dung về ISO, GMP, truy xuất nguồn gốc và kiểm soát rủi ro thực phẩm.
- Trường Đại học Bách khoa TP. Hồ Chí Minh – ĐHQG TP.HCM: Chương trình ngành Công nghệ thực phẩm với các học phần nền tảng vững chắc về hóa sinh, vi sinh và kỹ thuật kiểm nghiệm – là cơ sở để xây dựng các học phần chuyên sâu trong chương trình mới.

##### (2) Các chương trình đào tạo nước ngoài đã tham khảo:

- University of Queensland (Úc) – ngành Food Science and Technology: Chương trình được đánh giá cao về năng lực ứng dụng và nghiên cứu, có các học phần tiêu biểu như Food Microbiology, Food Safety and Regulation, Quality Management Systems.
- Wageningen University and Research (Hà Lan) – ngành Food Quality Management: Là chương trình mang tính liên ngành cao, kết hợp giữa công nghệ thực phẩm và quản trị chất lượng, cung cấp khung lý thuyết hiện đại về hệ thống quản lý rủi ro, đảm bảo an toàn trong toàn chuỗi thực phẩm.

(3) Phân tích và ứng dụng vào chương trình đào tạo tại trường: Từ việc phân tích các chương trình tham khảo, Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn đã lựa chọn những nội dung mang tính thực tiễn cao như: kiểm nghiệm thực phẩm, xây dựng hệ thống HACCP, truy xuất nguồn gốc, an toàn vi sinh vật, quy phạm thực hành sản xuất tốt (GMP), và các tiêu chuẩn quốc tế. Các module này được tích hợp linh hoạt trong chương trình để đảm bảo tính liên ngành, đồng thời chú trọng phát triển kỹ năng thực hành, tư duy phân biện và khả năng làm việc trong môi trường kiểm định – sản xuất – phân phối thực phẩm.

#### 4.3. Khung chương trình đào tạo

**(1) Chương trình đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm (7540106) được ban hành kèm theo Quyết định số 301-25/QĐ-DSG-ĐT ngày 03/06/2025 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn.**

##### (2) Chương trình gồm 130 tín chỉ; chia làm các khối kiến thức:

- Kiến thức giáo dục chuyên biệt: Môn học cấp chứng chỉ, hay cấp chứng nhận; không tính số tín chỉ trong chương trình đào tạo.
  - + Giáo dục thể chất;
  - + Giáo dục Quốc phòng - An ninh.
- Kiến thức giáo dục đại cương:
  - + Kiến thức khoa học tự nhiên, công nghệ thông tin;
  - + Kiến thức chính trị, khoa học xã hội.
- Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp:



- + Kiến thức cơ sở ngành (của khối ngành, nhóm ngành, và ngành);
- + Kiến thức ngành;
- + Kiến thức chuyên ngành;
- Thực tập tốt nghiệp, đồ án/khóa luận/bài thi tốt nghiệp.

### (3) Nhóm môn học trong chương trình

Nhóm môn tự chọn (danh sách môn học tự chọn đã liệt kê các môn học mà sinh viên có thể chọn lựa): Môn học tự chọn có thể thuộc khối kiến thức giáo dục đại cương; hoặc giáo dục chuyên nghiệp. Trong chương trình, sinh viên lựa chọn các môn học tự chọn, chiếm khoảng 10 – 15 % tín chỉ trong danh sách môn học đề xuất.

Nhóm các môn học trong chương trình:

- Môn học Giáo dục thể chất và Giáo dục Quốc phòng - An ninh (chứng chỉ, chứng nhận).
- Các môn học lý thuyết; môn học lý thuyết có bài tập, thực hành;
- Các môn học thực hành, thực tập tại phòng thực hành và chuyên đề;
- Các môn học có đi kiến tập, thực tập và làm đồ án, bài tập lớn;
- Thực tập tại cơ sở ngoài trường và Thực tập tốt nghiệp;
- Các môn học bắt buộc và nhóm môn học tự chọn.

### (4) Phân bố khối kiến thức trong chương trình.

| Khối kiến thức                            | Tổng số<br>tín chỉ |              | Phân bố số tiết trong khối kiến thức, % lý thuyết - thực hành |              |              |              |              |              |              |
|-------------------------------------------|--------------------|--------------|---------------------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
|                                           |                    |              | Tổng số                                                       |              | Lý thuyết    |              | Thực hành    |              | Tự học       |
|                                           | SL                 | %            | SL                                                            | %            | SL           | %            | SL           | %            |              |
| <b>Môn học cấp chứng chỉ, chứng nhận</b>  | <b>0</b>           |              | <b>300</b>                                                    |              | <b>135</b>   | <b>45,00</b> | <b>165</b>   | <b>55,00</b> | <b>375</b>   |
| <b>Kiến thức Giáo dục chuyên biệt</b>     | <b>0</b>           |              | <b>300</b>                                                    |              | <b>135</b>   | <b>45,00</b> | <b>165</b>   | <b>55,00</b> | <b>300</b>   |
| – [0] Giáo dục Quốc phòng - An ninh       | 0                  |              | 165                                                           |              | 90           | 54,55        | 75           | 45,45        | 240          |
| – [0] Giáo dục Thể chất                   | 0                  |              | 135                                                           |              | 45           | 33,33        | 90           | 66,67        | 135          |
| <b>Môn học trong chương trình đào tạo</b> | <b>130</b>         |              | <b>2.100</b>                                                  |              | <b>1.305</b> |              | <b>1.185</b> |              | <b>3.660</b> |
| <b>Kiến thức Giáo dục đại cương</b>       | <b>38</b>          | <b>29,23</b> | <b>660</b>                                                    | <b>31,43</b> | <b>405</b>   | <b>19,29</b> | <b>255</b>   | <b>12,14</b> | <b>1.050</b> |
| – [1] Khoa học tự nhiên                   | 16                 | 12,31        | 270                                                           | 12,86        | 150          | 7,14         | 120          | 5,71         | 450          |
| – [2] Khoa học xã hội                     | 22                 | 16,92        | 390                                                           | 18,57        | 255          | 12,14        | 135          | 6,43         | 600          |
| <b>Kiến thức Giáo dục chuyên nghiệp</b>   | <b>83</b>          | <b>63,85</b> | <b>1440</b>                                                   | <b>68,57</b> | <b>900</b>   | <b>42,86</b> | <b>540</b>   | <b>25,71</b> | <b>2.460</b> |
| – [3] Cơ sở ngành                         | 36                 | 27,69        | 675                                                           | 32,14        | 345          | 16,43        | 195          | 9,30         | 810          |
| – [4] Chuyên ngành                        | 47                 | 16,15        | 765                                                           | 36,43        | 555          | 26,43        | 345          | 16,43        | 1650         |
| <b>Bài thi tốt nghiệp</b>                 | <b>9</b>           | <b>6,92</b>  | <b>390</b>                                                    | <b>18,57</b> | <b>0</b>     | <b>0</b>     | <b>390</b>   | <b>18,57</b> | <b>150</b>   |
| – [5.1] Thực tập tốt nghiệp               | 3                  | 2,31         | 120                                                           | 5,71         | 0            | 0            | 120          | 5,71         | 60           |
| – [5.2] Đồ án, khóa luận                  | 6                  | 4,62         | 270                                                           | 12,86        | 0            | 0            | 270          | 12,86        | 90           |

## 4.4. Kế hoạch giảng dạy dự kiến

### (1) Kế hoạch giảng dạy chi tiết

Chương trình đào tạo được thiết kế theo trình tự logic giữa các khối kiến thức, bảo đảm tính hệ thống và tính liên thông giữa các học phần. Cấu trúc này tạo điều kiện thuận lợi để người học lựa chọn lộ trình học tập phù hợp với năng lực, định hướng nghề nghiệp và mục tiêu phát triển cá nhân. Tùy theo năng lực, sinh viên có thể linh hoạt rút ngắn hoặc kéo dài thời gian đào tạo theo tiến độ học tập thực tế (xem chi tiết tại Phụ lục 1 – Kế hoạch giảng dạy chi tiết, Bản mô tả chương trình đào tạo đại học ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm (7540106) ban hành kèm theo Quyết định số 301-25/QĐ-DSG-ĐT ngày 03/06/2025 của Hiệu trưởng).

### (2) Nội dung chương trình



| STT | Học kỳ | MSMH    | Khối kiến thức<br>-----<br>Tên môn học    | Mô tả<br>tín chỉ | Tín<br>chỉ | Số tiết thực hiện |              |              |             |
|-----|--------|---------|-------------------------------------------|------------------|------------|-------------------|--------------|--------------|-------------|
|     |        |         |                                           |                  |            | Số<br>tiết        | Lý<br>thuyết | Thực<br>hành | Tự<br>học   |
|     |        |         | <b>Kiến thức giáo dục chuyên biệt</b>     |                  | <b>0</b>   | <b>300</b>        | <b>90</b>    | <b>210</b>   | <b>375</b>  |
| 1   | HK4    | MI03002 | Giáo dục Quốc phòng - An ninh             | 0[6.3.16]        | 0          | 165               | 90           | 75           | 240         |
| 2   | HK2    | GS93005 | Giáo dục thể chất 1                       | 0[0.2.3]         | 0          | 45                | 0            | 45           | 45          |
| 3   | HK3    | GS93006 | Giáo dục thể chất 2 (tự chọn)             | 0[0.2.3]         | 0          | 45                | 0            | 45           | 45          |
| 4   | HK4    | GS93007 | Giáo dục thể chất 3 (tự chọn)             | 0[0.2.3]         | 0          | 45                | 0            | 45           | 45          |
|     |        |         | <b>Kiến thức giáo dục đại cương</b>       |                  | <b>38</b>  | <b>660</b>        | <b>405</b>   | <b>255</b>   | <b>1050</b> |
|     |        |         | <b>Nhóm môn Khoa học tự nhiên</b>         |                  | <b>16</b>  | <b>270</b>        | <b>150</b>   | <b>120</b>   | <b>450</b>  |
| 1   | HK2    | AA19001 | Vẽ kỹ thuật                               | 3[2.1.6]         | 3          | 45                | 30           | 15           | 90          |
| 2   | HK1    | FT03027 | Hóa đại cương và hóa hữu cơ               | 4[3.1.8]         | 4          | 60                | 45           | 15           | 120         |
| 3   | HK1    | FT09059 | Thực hành Hóa đại cương và hóa hữu cơ     | 1[0.1.1]         | 1          | 30                | 0            | 30           | 15          |
| 4   | HK1    | GS33001 | Toán A1 (Hàm 1 biến, chuỗi)               | 4[3.1.8]         | 4          | 60                | 45           | 15           | 120         |
| 5   | HK1    | GS59001 | Tin học đại cương                         | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 6   | HK1    | GS59002 | Thực hành Tin học đại cương               | 2[0.2.3]         | 2          | 45                | 0            | 45           | 45          |
|     |        |         | <b>Nhóm môn Khoa học xã hội</b>           |                  | <b>22</b>  | <b>390</b>        | <b>255</b>   | <b>135</b>   | <b>600</b>  |
| 1   | HK1    | GS19007 | Tiếng Anh 1                               | 2[1.1.3]         | 2          | 45                | 15           | 30           | 45          |
| 2   | HK2    | GS19008 | Tiếng Anh 2                               | 2[1.1.3]         | 2          | 45                | 15           | 30           | 45          |
| 3   | HK3    | GS19009 | Tiếng Anh 3                               | 2[1.1.3]         | 2          | 45                | 15           | 30           | 45          |
| 4   | HK4    | GS19010 | Tiếng Anh 4                               | 2[1.1.3]         | 2          | 45                | 15           | 30           | 45          |
| 5   | HK3    | GS29001 | Pháp luật Việt Nam đại cương              | 3[2.1.6]         | 3          | 45                | 30           | 15           | 90          |
| 6   | HK2    | GS79005 | Triết học Mác - Lênin                     | 3[3.0.6]         | 3          | 45                | 45           | 0            | 90          |
| 7   | HK2    | GS79006 | Kinh tế chính trị Mác - Lênin             | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 8   | HK3    | GS79007 | Chủ nghĩa xã hội khoa học                 | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 9   | HK4    | GS79008 | Lịch sử Đảng cộng sản Việt Nam            | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 10  | HK5    | GS79009 | Tư tưởng Hồ Chí Minh                      | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
|     |        |         | <b>Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp</b>   |                  | <b>83</b>  | <b>1455</b>       | <b>885</b>   | <b>570</b>   | <b>2295</b> |
|     |        |         | <b>Nhóm môn cơ sở</b>                     |                  | <b>45</b>  | <b>780</b>        | <b>465</b>   | <b>315</b>   | <b>1245</b> |
| 1   | HK2    | FT03003 | Thực hành Vi sinh đại cương               | 1[0.1.1]         | 1          | 30                | 0            | 30           | 15          |
| 2   | HK3    | FT03004 | Vật lý thực phẩm                          | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 3   | HK2    | FT03005 | Vi sinh đại cương                         | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 4   | HK3    | FT03006 | Hóa lý                                    | 3[2.1.6]         | 3          | 45                | 30           | 15           | 90          |
| 5   | HK3    | FT03007 | Hóa sinh thực phẩm                        | 3[2.1.6]         | 3          | 45                | 30           | 15           | 90          |
| 6   | HK4    | FT03009 | Phụ gia thực phẩm                         | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 7   | HK5    | FT03010 | Toán kỹ thuật                             | 3[2.1.6]         | 3          | 45                | 30           | 15           | 90          |
| 8   | HK5    | FT03031 | Kỹ thuật thực phẩm 2                      | 3[2.1.6]         | 3          | 45                | 30           | 15           | 90          |
| 9   | HK3    | FT03042 | Vi sinh Thực phẩm                         | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 10  | HK2    | FT09002 | Hóa học thực phẩm                         | 4[4.0.8]         | 4          | 60                | 60           | 0            | 120         |
| 11  | HK2    | FT09004 | Thực hành Hóa học thực phẩm               | 1[0.1.1]         | 1          | 30                | 0            | 30           | 15          |
| 12  | HK3    | FT09005 | Thực hành Vi sinh thực phẩm               | 1[0.1.1]         | 1          | 30                | 0            | 30           | 15          |
| 13  | HK4    | FT09006 | Dinh dưỡng                                | 2[1.1.4]         | 2          | 30                | 15           | 15           | 60          |
| 14  | HK4    | FT09007 | Kỹ thuật thực phẩm 1                      | 4[3.1.8]         | 4          | 60                | 45           | 15           | 120         |
| 15  | HK4    | FT09008 | Phân tích thực phẩm                       | 3[2.1.6]         | 3          | 45                | 30           | 15           | 90          |
| 16  | HK4    | FT09009 | Thực hành Kỹ thuật thực phẩm 1            | 1[0.1.1]         | 1          | 30                | 0            | 30           | 15          |
| 17  | HK4    | FT09010 | Thực hành Phân tích thực phẩm             | 1[0.1.1]         | 1          | 30                | 0            | 30           | 15          |
| 18  | HK6    | FT09012 | Đánh giá cảm quan                         | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 19  | HK6    | FT09015 | Thực hành Đánh giá cảm quan               | 1[0.1.1]         | 1          | 30                | 0            | 30           | 15          |
| 20  | HK1    | FT09035 | Nhập môn CNTP và ĐBCL - An toàn thực phẩm | 2[1.1.3]         | 2          | 45                | 15           | 30           | 45          |



| STT | Học kỳ | MSMH    | Khối kiến thức<br>-----<br>Tên môn học                                             | Mô tả<br>tín chỉ | Tín<br>chỉ | Số tiết thực hiện |              |              |             |
|-----|--------|---------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|-------------------|--------------|--------------|-------------|
|     |        |         |                                                                                    |                  |            | Số<br>tiết        | Lý<br>thuyết | Thực<br>hành | Tự<br>học   |
| 21  | HK5    | FT09036 | Độc tổ học thực phẩm                                                               | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
|     |        |         | <b>Nhóm môn ngành, chuyên ngành</b>                                                |                  | <b>38</b>  | <b>675</b>        | <b>420</b>   | <b>255</b>   | <b>1065</b> |
| 1   | HK6    | FT03011 | Công nghệ sinh học thực phẩm                                                       | 3[2.1.6]         | 3          | 45                | 30           | 15           | 90          |
| 2   | HK6    | FT03017 | Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm                                            | 2[1.1.4]         | 2          | 30                | 15           | 15           | 60          |
| 3   | HK7    | FT03032 | Môn tự chọn 1 _ Chuyên ngành                                                       | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 4   | HK7    | FT03033 | Môn tự chọn 2 _ Chuyên ngành                                                       | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 5   | HK7    | FT03034 | Môn tự chọn 3 _ Chuyên ngành                                                       | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 6   | HK7    | FT03035 | Môn tự chọn 4 _ Chuyên ngành                                                       | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 7   | HK5    | FT09014 | Tiếng Anh chuyên ngành 1                                                           | 2[1.1.4]         | 2          | 30                | 15           | 15           | 60          |
| 8   | HK6    | FT09017 | Đồ án CNTP 1: Nguyên liệu thực phẩm và Quy trình sản xuất thực phẩm                | 1[0.1.1]         | 1          | 45                | 0            | 45           | 15          |
| 9   | HK6    | FT09018 | Công nghệ bao gói                                                                  | 3[3.0.6]         | 3          | 45                | 45           | 0            | 90          |
| 10  | HK5    | FT09019 | Công nghệ chế biến thực phẩm                                                       | 3[3.0.6]         | 3          | 45                | 45           | 0            | 90          |
| 11  | HK6    | FT09020 | Tiếng Anh chuyên ngành 2                                                           | 2[1.1.4]         | 2          | 30                | 15           | 15           | 60          |
| 12  | HK6    | FT09022 | Thực hành Công nghệ bao gói                                                        | 1[0.1.1]         | 1          | 30                | 0            | 30           | 15          |
| 13  | HK5    | FT09023 | Thực hành Công nghệ chế biến thực phẩm 1                                           | 1[0.1.1]         | 1          | 30                | 0            | 30           | 15          |
| 14  | HK7    | FT09043 | Đồ án CNTP 3: ĐBCL và an toàn thực phẩm                                            | 1[0.1.1]         | 1          | 45                | 0            | 45           | 15          |
| 15  | HK6    | FT09044 | Kiểm soát chất lượng và an toàn trong CNTP 1                                       | 4[4.0.8]         | 4          | 60                | 60           | 0            | 120         |
| 16  | HK7    | FT09045 | Kiểm soát chất lượng và an toàn trong CNTP 2                                       | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 17  | HK7    | FT09046 | Kiểm soát chất lượng và an toàn trong CNTP 3                                       | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 18  | HK7    | FT09048 | Thực hành Kiểm soát chất lượng và an toàn trong CNTP                               | 1[0.1.1]         | 1          | 30                | 0            | 30           | 15          |
| 19  | HK8    | FT09061 | Công tác cán bộ quản lý chất lượng                                                 | 2[1.1.4]         | 2          | 30                | 15           | 15           | 60          |
|     |        |         | <b>Nhóm môn tốt nghiệp</b>                                                         |                  | <b>9</b>   | <b>360</b>        | <b>0</b>     | <b>360</b>   | <b>135</b>  |
| 1   | HK8    | FT09151 | Thực tập tốt nghiệp                                                                | 3[0.3.3]         | 3          | 90                | 0            | 90           | 45          |
| 2   | HK8    | FT03152 | Bài thi tốt nghiệp [chọn hình thức]                                                | 6[0.6.6]         | 6          | 270               | 0            | 270          | 90          |
|     |        |         | <b>DANH SÁCH MÔN TỰ CHỌN</b>                                                       |                  | <b>38</b>  | <b>570</b>        | <b>510</b>   | <b>60</b>    | <b>1140</b> |
|     |        |         | <b>Nhóm môn ngành, chuyên ngành</b>                                                |                  | <b>32</b>  | <b>480</b>        | <b>465</b>   | <b>15</b>    | <b>960</b>  |
| 1   | HK7    | FT09038 | Hệ thống quản lý an toàn TP trên nền tảng ISO 22000                                | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 2   | HK7    | FT09039 | Luật về an toàn thực phẩm                                                          | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 3   | HK7    | FT09060 | Phòng vệ thực phẩm                                                                 | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 4   | HK7    | FT09040 | Quản lý chất lượng và an toàn trong dịch vụ thực phẩm                              | 2[1.1.4]         | 2          | 30                | 15           | 15           | 60          |
| 5   | HK7    | FT09041 | Quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm                                     | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 6   | HK7    | FT09042 | Phân tích tính xác thực và truy xuất nguồn gốc TP                                  | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 7   | HK*    | FT09049 | Kiểm soát CL và ATTP trong sản xuất bia và rượu                                    | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 8   | HK*    | FT09050 | Kiểm soát CL và ATTP trong chế biến sữa                                            | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 9   | HK*    | FT09051 | Kiểm soát CL và ATTP trong chế biến dầu thực vật và các sản phẩm từ dầu            | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 10  | HK*    | FT09052 | Kiểm soát CL và ATTP trong SX đường và bánh kẹo                                    | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 11  | HK*    | FT09053 | Kiểm soát CL và ATTP trong chế biến ngũ cốc                                        | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 12  | HK*    | FT09054 | Kiểm soát CL và ATTP trong chế biến rau quả                                        | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 13  | HK*    | FT09055 | Kiểm soát CL và ATTP đối với thịt và thịt chế biến                                 | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 14  | HK*    | FT09056 | Kiểm soát CL và ATTP trong sản xuất nước giải khát                                 | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 15  | HK*    | FT09057 | Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trong chế biến thủy sản                 | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
| 16  | HK*    | FT09058 | Kiểm soát CL và ATTP trong chế biến trà và cà phê                                  | 2[2.0.4]         | 2          | 30                | 30           | 0            | 60          |
|     |        |         | <b>Nhóm môn tốt nghiệp</b>                                                         |                  | <b>6</b>   | <b>90</b>         | <b>45</b>    | <b>45</b>    | <b>180</b>  |
| 1   | HK8    | FT03162 | TT_BTTN 1 _ Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm trong chuỗi cung ứng thực phẩm | 2[1.1.4]         | 2          | 30                | 15           | 15           | 60          |



| STT | Học kỳ | MSMH    | Khối kiến thức                                       | Mô tả tín chỉ | Tín chỉ | Số tiết thực hiện |           |           |        |
|-----|--------|---------|------------------------------------------------------|---------------|---------|-------------------|-----------|-----------|--------|
|     |        |         | Tên môn học                                          |               |         | Số tiết           | Lý thuyết | Thực hành | Tự học |
| 2   | HK8    | FT03163 | TT_BTTN 2_Quản lý ngộ độc và bệnh dịch truyền qua TP | 2[1.1.4]      | 2       | 30                | 15        | 15        | 60     |
| 3   | HK8    | FT03164 | TT_BTTN 3_Quản trị rủi ro và quản lý vận hành        | 2[1.1.4]      | 2       | 30                | 15        | 15        | 60     |

*Ghi chú:*

*Sinh viên lựa chọn các môn học trong danh sách môn học tự chọn.*

*Nhóm môn học tự chọn bao gồm các môn học có tính liên kết theo cấp độ hoặc nội dung. Khi sinh viên đã chọn một môn học ở cấp độ cơ bản (hoặc phần 1) trong một nhóm nhất định, thì bắt buộc phải tiếp tục chọn môn học tiếp theo ở cấp độ cao hơn (hoặc phần 2) trong cùng nhóm. Nguyên tắc này áp dụng cho tất cả các nhóm môn học có tính kế thừa hoặc bắt buộc đi kèm.*

*Ví dụ: Nếu đã chọn Tiếng Hoa 1 là ngoại ngữ tự chọn 1, thì phải chọn Tiếng Hoa 2 là ngoại ngữ tự chọn 2; không được chuyển sang Tiếng Pháp 2 nếu chưa học Tiếng Pháp 1.*

*Nếu đã học Ngôn ngữ lập trình, thì phải chọn tiếp Thực hành Ngôn ngữ lập trình.*

*HK\_TC: Danh sách môn học tự chọn cụ thể sẽ được thông báo trước khi đăng ký môn học.*

*Viết tắt trong bảng:*

*(1) Cột Học kỳ: HK – Học kỳ; HK\_TC – Học kỳ tự chọn;*

*(2) Cột Tên môn học: TN – Thí nghiệm; TH – Thực hành;*

*(3) Cột Nhóm môn: QP – Quốc phòng; TC – Thể chất; TN – Tự nhiên; XH – Xã hội; CS – Cơ sở; CN – Chuyên ngành.*

## V. Điều kiện về đội ngũ cán bộ giảng dạy

### 5.1. Yêu cầu chung về trình độ, độ tuổi và chuyên môn của đội ngũ cán bộ giảng dạy

Chương trình đào tạo được chủ trì xây dựng bởi giảng viên có học vị tiến sĩ đang trong độ tuổi lao động, đảm bảo đủ năng lực chuyên môn và kinh nghiệm thực tiễn theo quy định của Bộ GDĐT.

Bên cạnh đó, giảng viên tham gia xây dựng và chủ trì giảng dạy khối kiến thức của chương trình còn có thể bao gồm giảng viên có học vị tiến sĩ đã nghỉ hưu, nếu đáp ứng điều kiện quy định tại Điểm a Khoản 1 Điều 1 Thông tư số 12/2024/TT-BGDĐT (sửa đổi Thông tư 02/2022/TT-BGDĐT), cụ thể: “Giảng viên chủ trì xây dựng, tổ chức thực hiện chương trình đào tạo và giảng viên chủ trì giảng dạy chương trình đào tạo phải là giảng viên cơ hữu không quá tuổi nghỉ hưu tối đa theo quy định của Chính phủ về nghỉ hưu ở tuổi cao hơn đối với viên chức trong đơn vị sự nghiệp công lập; hằng năm trực tiếp giảng dạy trọn vẹn một số học phần bắt buộc hoặc hướng dẫn chính luận văn thạc sĩ, luận án tiến sĩ trong chương trình đào tạo”.

Đội ngũ giảng viên cơ hữu đảm bảo thực hiện đầy đủ các học phần bắt buộc và các nội dung thực hành, thực tập của chương trình. Ngoài ra, nhà trường bố trí đội ngũ nhân viên hỗ trợ đầy đủ về hành chính – học vụ, kỹ thuật – công nghệ thông tin, thư viện và tư vấn sinh viên, nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho hoạt động giảng dạy, học tập và nghiên cứu khoa học.

### 5.2. Đội ngũ cán bộ, giảng viên và nhân sự hỗ trợ

#### (1) Năng lực chuyên môn phục vụ đào tạo

Khoa Công nghệ Thực phẩm có đội ngũ cán bộ, giảng viên đáp ứng điều kiện mở ngành và tổ chức đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm (7540106).

Danh sách giảng viên cơ hữu có trình độ tiến sĩ chủ trì xây dựng CTĐT và giảng dạy khối kiến thức cơ sở ngành, ngành, chuyên ngành:

- TS. Nguyễn Đặng Hải Đăng (sinh năm 1988); ngành Dinh dưỡng và Quản lý chất lượng thực phẩm; chủ trì xây dựng Chương trình đào tạo; giảng dạy các khối kiến thức
- PGS. TS. Hoàng Kim Anh (sinh năm 1972); ngành Technology of Enzyme Products; Công nghệ thực phẩm;
- PGS. TS. Phan Ngọc Hòa (sinh năm 1966); ngành Công nghệ thực phẩm;
- PGS. TS. Trần Quang Hiếu (sinh năm 1978); ngành Hóa học, Hóa phân tích;



- TS. Phan Thế Đồng (sinh năm 1955); ngành Khoa học thực phẩm;
- TS. Đặng Minh Khánh (sinh năm 1989); ngành Công nghệ thực phẩm; Bao bì thực phẩm; Công nghệ đóng gói;
- TS. Nguyễn Vũ Hoàng Phương (sinh năm 1989); Vật liệu bao bì thực phẩm.

**(2) Danh sách cán bộ, giảng viên cơ hữu có thể tham gia giảng dạy các môn học thuộc khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp: cơ sở ngành, ngành, chuyên ngành.**

| STT | Họ tên            |          | Ngày sinh  | HH-HV  | Ngành, chuyên ngành                                                                        |
|-----|-------------------|----------|------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Tạ Lê Quốc        | An       | 22/02/1985 | THS    | Công nghệ thực phẩm                                                                        |
| 2   | Hoàng Kim         | Anh      | 11/09/1972 | PGS-TS | Công nghệ enzyme; Công nghệ thực phẩm                                                      |
| 3   | Nguyễn Đăng Hải   | Đăng     | 01/10/1988 | TS     | Công nghệ thực phẩm; Hóa học thực phẩm - Công nghệ enzyme; Dinh dưỡng và Quản lý thực phẩm |
| 4   | Nguyễn Quỳnh      | Dao      | 16/10/1985 | THS    | Công nghệ thực phẩm                                                                        |
| 5   | Phan Thế          | Đồng     | 08/10/1955 | TS     | Thủy sản; Khoa học thực phẩm                                                               |
| 6   | Lưu               | Duẩn     | 03/03/1938 | GS-TS  | Công nghệ thực phẩm; Khoa học thực phẩm                                                    |
| 7   | Trần Văn          | Dũng     | 21/10/1969 | THS    | Công nghệ sinh học; Công nghệ thực phẩm                                                    |
| 8   | Nguyễn Văn        | Hải (tp) | 16/04/1984 | THS    | Công nghệ thực phẩm                                                                        |
| 9   | Trần Ngọc         | Hiếu     | 14/04/1979 | THS    | Sinh học; Vi sinh vật học                                                                  |
| 10  | Trần Quang        | Hiếu     | 01/01/1978 | PGS-TS | Hóa học; Hóa phân tích                                                                     |
| 11  | Phan Ngọc         | Hòa      | 08/03/1966 | PGS-TS | Công nghệ rượu vang; Hóa học các hợp chất thiên nhiên                                      |
| 12  | Lưu Mai           | Hương    | 08/01/1970 | THS    | Kỹ thuật thực phẩm; Giáo dục học                                                           |
| 13  | Đặng Minh         | Khánh    | 23/08/1989 | TS     | Công nghệ thực phẩm; Bao bì thực phẩm; Công nghệ đóng gói                                  |
| 14  | Trần Bích         | Lam      | 11/03/1954 | TS     | Sinh học; Công nghệ thực phẩm                                                              |
| 15  | Trương Thị Mỹ     | Linh     | 19/07/1972 | THS    | Công nghệ thực phẩm ; Công nghệ thực phẩm                                                  |
| 16  | Ngô Kim           | Ngân     | 17/05/1999 | THS    | Công nghệ thực phẩm                                                                        |
| 17  | Nguyễn Tấn Anh    | Nguyên   | 06/11/1992 | ĐH     | Công nghệ thực phẩm                                                                        |
| 18  | Nguyễn Vũ Hoàng   | Phương   | 29/03/1989 | TS     | Công nghệ thực phẩm; Công nghệ đóng gói; Vật liệu bao bì thực phẩm                         |
| 19  | Phạm Kim          | Phương   | 2/02/1952  | TS     | Hóa phân tích; Kỹ thuật môi trường; Hóa học                                                |
| 20  | Đoàn Nguyễn Thúy  | Quỳnh    | 17/04/1988 | THS    | Công nghệ thực phẩm                                                                        |
| 21  | Trương Nguyễn Như | Quỳnh    | 04/07/1984 | THS    | Công nghệ sinh học; Chemical Engineering                                                   |
| 22  | Nguyễn Duy        | Thịnh    | 25/10/1944 | PGS-TS | Công nghệ thực phẩm                                                                        |
| 23  | Nguyễn Nhã        | Uyên     | 15/02/1971 | THS    | Kỹ thuật hóa học và thực phẩm; Công nghệ thực phẩm                                         |
| 24  | Lê Thị Kim        | Yến      | 16/01/1993 | THS    | Công nghệ thực phẩm                                                                        |

**(3) Danh sách cán bộ, giảng viên cơ hữu có thể tham gia giảng dạy các môn học thuộc khối kiến thức giáo dục chuyên biệt (giáo dục thể chất) và kiến thức giáo dục đại cương, ngoại ngữ.**

| STT | Họ tên           |      | Ngày sinh  | HH-HV | Ngành, chuyên ngành          |
|-----|------------------|------|------------|-------|------------------------------|
| 1   | Trịnh Ngọc       | An   | 01/01/1962 | THS   | Toán; Đại số và lý thuyết số |
| 2   | Bùi Thị Vân      | Anh  | 07/03/1987 | THS   | Luật học; Luật               |
| 3   | Nguyễn Thị Thanh | Bình | 26/07/1979 | THS   | Luật; Luật kinh tế           |
| 4   | Nguyễn Văn       | Hải  | 17/08/1961 | THS   | Kinh tế chính trị            |



| STT | Họ tên          |        | Ngày sinh  | HH-HV  | Ngành, chuyên ngành                            |
|-----|-----------------|--------|------------|--------|------------------------------------------------|
| 5   | Lý Gia          | Hán    | 25/06/1995 | THS    | Giáo dục thể chất; Giáo dục học                |
| 6   | Nguyễn Thị Hồng | Hạnh   | 15/07/1973 | THS    | Anh văn; Ngôn ngữ học so sánh                  |
| 7   | Phùng Văn       | Hiệu   | 20/03/1992 | THS    | Luật; Luật dân sự và tố tụng dân sự            |
| 8   | Nguyễn Huy      | Hoàn   | 06/06/1960 | TS     | Luật Quốc tế; Tiếng Anh; Luật học              |
| 9   | Trần Ngọc       | Hội    | 02/01/1961 | TS     | Đại số; Toán học                               |
| 10  | Phạm Hoài       | Huấn   | 08/12/1983 | TS     | Luật học; Luật kinh tế                         |
| 11  | Vũ Thị Bích     | Hường  | 04/01/1963 | THS    | Luật học                                       |
| 12  | Nguyễn Thị      | Lệ     | 26/01/1991 | THS    | Triết học                                      |
| 13  | Võ Văn          | Mười   | 10/12/1970 | THS    | Chủ nghĩa xã hội khoa học                      |
| 14  | Thái Mỹ         | Ngân   | 26/10/1989 | THS    | LL&PP dạy học Tiếng Anh                        |
| 15  | Phùng Tuấn      | Ngọc   | 07/08/1995 | THS    | Ngôn ngữ Anh; LL và PP dạy học tiếng Anh       |
| 16  | Lương Tuấn      | Phương | 14/07/1978 | THS    | Thể dục thể thao; Giáo dục thể chất            |
| 17  | Nguyễn Thị Trúc | Phương | 10/05/1989 | THS    | Sư phạm Toán; Lý thuyết XS và TK toán học      |
| 18  | Quách Võ Hoàng  | Quyên  | 21/05/1995 | THS    | Lịch sử khảo cổ học; Lịch sử Đảng CS Việt Nam  |
| 19  | Huỳnh Anh       | Tấn    | 25/05/1980 | THS    | Vật lý hạt nhân; Vật lý địa cầu                |
| 20  | Nguyễn Hoàng Mỹ | Thanh  | 09/08/1979 | THS    | Ngữ văn Anh, QTKD; Giảng dạy tiếng Anh         |
| 21  | Nguyễn Thị Dạ   | Thảo   | 24/10/1992 | THS    | Sư phạm Tiếng Anh; Giáo dục đặc biệt, nâng cao |
| 22  | Phạm Ngọc       | Thảo   | 24/10/1992 | THS    | Vật lý học; Vật lý địa cầu                     |
| 23  | Phan Quang      | Thịnh  | 10/06/1959 | PGS-TS | Lý luận và lịch sử Nhà nước và pháp luật       |
| 24  | Phan Thị Bích   | Trâm   | 14/08/1981 | THS    | Triết học                                      |
| 25  | Phan Thị Mỹ     | Trang  | 13/10/1985 | THS    | Ngữ văn Anh; LL&PP dạy học Tiếng Anh           |
| 26  | Nguyễn Thị Ngọc | Tú     | 16/12/1993 | THS    | Luật học; Luật dân sự và tố tụng dân sự        |
| 27  | Trương Văn      | Tú     | 14/06/1990 | THS    | Giáo dục thể chất                              |
| 28  | Nguyễn Thành    | Vấn    | 15/06/1954 | PGS-TS | Vật lý địa cầu; Vật lý và Toán                 |
| 29  | Trương Vĩnh     | Xuân   | 02/07/1978 | TS     | Luật thương mại; Luật học; Luật kinh tế        |

### 5.3. Kế hoạch phát triển đội ngũ giảng viên và cán bộ quản lý ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm.

Hiện nay, Khoa Công nghệ Thực phẩm – Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn có đội ngũ giảng viên cơ hữu gồm 24 người có trình độ chuyên môn phù hợp với ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm. Trong đó có 01 Giáo sư – Tiến sĩ, 04 Phó Giáo sư – Tiến sĩ, 05 Tiến sĩ, 12 Thạc sĩ và 01 Cử nhân đang giảng dạy chuyên môn. Các giảng viên được đào tạo chuyên sâu trong các lĩnh vực như Công nghệ thực phẩm, Vi sinh thực phẩm, Hóa phân tích, Hóa sinh – độc tố học, Công nghệ enzyme, Kỹ thuật thực phẩm, Công nghệ đóng gói, Bao bì thực phẩm, Quản lý chất lượng thực phẩm, Chemical Engineering và Kỹ thuật môi trường.

(1) Đội ngũ hiện tại đáp ứng tương đối đầy đủ các yêu cầu triển khai chương trình đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm theo hướng ứng dụng và thực tiễn. Tuy nhiên, để đảm bảo chất lượng đào tạo, đồng thời đáp ứng tiêu chuẩn kiểm định chương trình đào tạo theo quy định hiện hành, nhà trường xây dựng kế hoạch phát triển đội ngũ giảng viên và cán bộ quản lý ngành ĐBCL và ATTP như sau:

#### Giai đoạn 2025 – 2026:

- Tuyển bổ sung 01 – 02 giảng viên có trình độ thạc sĩ hoặc tiến sĩ, chuyên ngành phù hợp như An toàn thực phẩm, Vi sinh thực phẩm, Quản lý chất lượng thực phẩm, Kiểm nghiệm thực phẩm hoặc các ngành gần;



- Cũ ít nhất 01 giảng viên theo học tiến sĩ trong nước theo hướng chuyên sâu về quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm;
- Cũ 02 giảng viên tham gia các khóa bồi dưỡng chuyên môn, tập huấn HACCP, ISO 22000, IFS, BRC... do các tổ chức chuyên môn hoặc viện kiểm nghiệm thực phẩm tổ chức.

#### **Giai đoạn 2027 – 2028:**

- Tổ chức các hội thảo chuyên đề học thuật nội bộ về truy xuất nguồn gốc, đánh giá rủi ro thực phẩm, phân tích nhanh và hệ thống quản lý chất lượng tích hợp;
- Khuyến khích các giảng viên trẻ học sau đại học hoặc hoàn thiện trình độ tiến sĩ;
- Hợp tác với doanh nghiệp và viện nghiên cứu để giảng viên được cọ xát với thực tiễn, cập nhật công nghệ sản xuất, kiểm soát và đánh giá chất lượng thực phẩm hiện đại.

#### **Giai đoạn 2029 – 2030:**

- Ổn định đội ngũ giảng viên cơ hữu với ít nhất 03 tiến sĩ và 06 thạc sĩ trực tiếp giảng dạy chương trình ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm;
- Thành lập nhóm chuyên môn hoặc tổ bộ môn đảm trách giảng dạy, xây dựng học liệu, hướng dẫn thực hành – thực tập và nghiên cứu chuyên giao công nghệ trong lĩnh vực ATTP và quản lý chất lượng thực phẩm;
- Hỗ trợ giảng viên công bố nghiên cứu, đăng ký đề tài cấp cơ sở và liên kết nghiên cứu ứng dụng với doanh nghiệp.

(2) Về công tác quản lý chuyên môn: Nhà trường bố trí trưởng ngành là giảng viên có học vị tiến sĩ đúng hoặc gần ngành, có kinh nghiệm giảng dạy và xây dựng chương trình đào tạo, đang trong độ tuổi lao động theo quy định. Đồng thời, tổ chức các bộ phận chuyên trách trong khoa để đảm bảo công tác tổ chức đào tạo, kiểm tra – đánh giá, phát triển học liệu, hướng dẫn đồ án – thực tập được triển khai hiệu quả.

(3) Về chính sách hỗ trợ và phát triển đội ngũ: Nhà trường cam kết hỗ trợ về học phí, thời gian học tập, chi phí nghiên cứu và tham gia hội thảo khoa học đối với các giảng viên học tập nâng cao trình độ. Ưu tiên tuyển dụng các ứng viên có kinh nghiệm thực tiễn, tốt nghiệp từ các trường đại học có uy tín trong và ngoài nước. Đồng thời khuyến khích giảng viên kết nối doanh nghiệp, viện nghiên cứu và trung tâm kiểm nghiệm để mở rộng hoạt động hợp tác và cập nhật thực tiễn nghề nghiệp.

Với kế hoạch nêu trên, Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn hoàn toàn có đủ năng lực phát triển đội ngũ đảm bảo chất lượng đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm theo định hướng ứng dụng, thực tiễn và hội nhập.

## **VI. Điều kiện về cơ sở vật chất tổ chức đào tạo**

**6.1. Nhà trường tổ chức triển khai CTĐT đại học ngành Kỹ thuật máy tính tại cơ sở chính của trường (180 Cao Lỗ, Phường 04, Quận 08, Thành phố Hồ Chí Minh).**

### **(1) Sử dụng chung cơ sở vật chất, trang thiết bị sẵn có:**

- Đối với các lớp lý thuyết, sử dụng hệ thống phòng học lý thuyết hiện có;
- Đối với các lớp học ngoại ngữ, sử dụng phòng máy tính, phòng lab sẵn có của trường;
- Đối với các lớp học thực hành máy tính, chuyên đề, sử dụng phòng máy sẵn có của trường;
- Đối với các lớp thể dục, thể thao, sử dụng sân thể thao ngoài trời, trong nhà của trường.

### **(2) Các phòng máy hiện có:**

Hiện nay, Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn có tổng cộng 17 phòng máy vi tính được bố trí tại các khu nhà B, C và A, đáp ứng hiệu quả nhu cầu giảng dạy, thực hành tin học ứng dụng, xử lý số liệu, mô phỏng kỹ thuật và phân tích dữ liệu phục vụ đào tạo khối ngành kỹ thuật – công nghệ, trong đó có ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm.

Các phòng máy được đánh số từ PM01 đến PM12.2, tập trung chủ yếu tại tầng 3 khu B, một phần tại khu C và khu A. Hệ thống được quản lý tập trung, đảm bảo vận hành ổn định, thường xuyên bảo trì – nâng



cấp, và có thể linh hoạt bố trí theo kế hoạch đào tạo các học phần chuyên môn. Một số phòng máy chuyên dụng được khai thác cho các học phần liên quan đến ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm, xử lý thống kê và phân tích dữ liệu kiểm nghiệm, truy xuất nguồn gốc, quản lý chất lượng bằng phần mềm, và mô phỏng đánh giá rủi ro thực phẩm.

Ngoài ra, các phòng máy liên ngành như B404.1 (QTKD), B406 (Kinh tế xây dựng) và C209–C210 (DESIGN) cũng có thể được sử dụng hiệu quả để giảng dạy các học phần tích hợp về quản trị chất lượng, phân tích cảm quan, thiết kế quy trình sản xuất – kiểm soát, và kỹ thuật số ứng dụng trong ngành thực phẩm.

Tất cả các phòng máy đều được trang bị máy tính có cấu hình phù hợp để cài đặt và vận hành các phần mềm chuyên ngành như: SPSS, R, Minitab: dùng trong phân tích thống kê và xử lý số liệu kiểm nghiệm; MATLAB – Simulink: phục vụ mô hình hóa quy trình sản xuất và đánh giá rủi ro; Traceability Software, ISO Manager, LIMS: hỗ trợ xây dựng hệ thống quản lý chất lượng, truy xuất nguồn gốc, kiểm soát hồ sơ; AutoCAD, Visio: thiết kế quy trình và bố trí nhà máy thực phẩm; Phần mềm mô phỏng GMP, HACCP: phục vụ giảng dạy các học phần quản lý chất lượng thực phẩm theo tiêu chuẩn quốc tế.

Hệ thống mạng tốc độ cao, phần mềm bản quyền và thiết bị trình chiếu hiện đại bảo đảm môi trường học tập số hiệu quả cho sinh viên. Việc khai thác đồng bộ và linh hoạt hệ thống phòng máy góp phần hỗ trợ sinh viên ngành ĐBCL và ATTP phát triển năng lực phân tích – đánh giá dữ liệu, thiết kế hệ thống kiểm soát chất lượng và ứng dụng công nghệ số trong công tác đảm bảo an toàn thực phẩm.

Bên cạnh hoạt động học tập chính khóa, các phòng máy còn là nơi sinh viên thực hiện đề tài nghiên cứu khoa học, dự án khởi nghiệp trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm – truy xuất – kiểm nghiệm, và đồ án tốt nghiệp định hướng ứng dụng.

Trong thời gian tới, nhà trường dự kiến phát triển thêm các phòng Lab chuyên đề nhằm nâng cao chất lượng đào tạo ngành ĐBCL và ATTP theo định hướng ứng dụng – số hóa – hội nhập quốc tế. Ví dụ như: Lab phân tích dữ liệu kiểm nghiệm thực phẩm, Lab mô phỏng rủi ro và truy xuất nguồn gốc, Lab hệ thống chất lượng thực phẩm tích hợp số hóa. Việc đầu tư trang bị được thực hiện theo từng giai đoạn, phù hợp với sự phát triển của ngành và năng lực của nhà trường.

### **(3) Các phòng thí nghiệm, thực hành hiện có do Khoa Công nghệ Thực phẩm phụ trách:**

Các phòng thí nghiệm hiện có tại Khoa Công nghệ Thực phẩm có thể dùng chung cho ngành Công nghệ Thực phẩm và ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm:

- Phòng Thí nghiệm Khoa học thực phẩm
- Phòng thí nghiệm Cảm quan
- Phòng thí nghiệm Kỹ thuật thực phẩm
- Phòng thí nghiệm Công nghệ thực phẩm
- Phòng thí nghiệm Công nghệ sinh học thực phẩm
- Phòng thí nghiệm Phát triển sản phẩm thực phẩm

(4) Ngoài các phòng thí nghiệm tại trường, từ năm 2016 Khoa Công nghệ Thực phẩm đã ký hợp đồng liên kết đào tạo và nghiên cứu khoa học với Trung tâm phân tích Kỹ thuật cao Sài Gòn. Các trang thiết bị hiện đại của trung tâm như HPLC, LC/MS/MS, GCMS, ICP OES và ICP/MS được sử dụng cho các hoạt động nghiên cứu khoa học, phát triển sản phẩm mới, phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm. Từ năm 2017 đến nay, đã có nhiều sinh viên thực tập tốt nghiệp và làm đồ án/khóa luận tốt nghiệp tại trung tâm. Nhiều khóa đào tạo dành cho giảng viên, kỹ thuật viên cũng như học viên cao học đã được tổ chức tại trung tâm này.

### **6.2. Các công việc chuẩn bị đầu tư cơ sở vật chất, trang thiết bị, phần mềm sử dụng để đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm:**

Để đảm bảo điều kiện tổ chức đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm theo định hướng ứng dụng, Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn đã triển khai nhiều hoạt động chuẩn bị, bao gồm:



(1) Khai thác hiệu quả hệ thống 17 phòng máy vi tính hiện có tại các khu nhà B, C và A. Các phòng máy được trang bị máy tính cấu hình phù hợp, hệ thống mạng tốc độ cao và phần mềm chuyên ngành như: SPSS, R, Minitab (phân tích thống kê); Traceability Software, ISO Manager, HACCP Builder (quản lý chất lượng, truy xuất nguồn gốc); AutoCAD, Visio (thiết kế quy trình); cùng các phần mềm mô phỏng GMP, LIMS và đào tạo e-learning chuyên sâu về HACCP – ISO 22000.

(2) Khai thác hệ thống các phòng thí nghiệm chuyên ngành do Khoa Công nghệ Thực phẩm phụ trách, sử dụng chung cho ngành Công nghệ Thực phẩm và ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm, gồm: Phòng Thí nghiệm Khoa học thực phẩm; Phòng Thí nghiệm Cảm quan; Phòng Thí nghiệm Kỹ thuật thực phẩm; Phòng Thí nghiệm Công nghệ thực phẩm; Phòng Thí nghiệm Công nghệ sinh học thực phẩm; Phòng Thí nghiệm Phát triển sản phẩm thực phẩm

Dự kiến đầu tư bổ sung trong giai đoạn 2025 – 2030 các thiết bị và phòng chuyên đề như: hệ thống sắc ký (HPLC, GC-MS), thiết bị kiểm nghiệm nhanh, bộ dụng cụ xác định tiêu chuẩn cảm quan, Lab mô phỏng kiểm nghiệm – truy xuất nguồn gốc, và phần mềm quản lý hồ sơ chất lượng thực phẩm (LIMS).

### **6.3. Hợp tác doanh nghiệp và khai thác cơ sở vật chất bên ngoài**

Khoa Công nghệ Thực phẩm đã thiết lập hợp tác chiến lược với nhiều đơn vị bên ngoài để phục vụ đào tạo ngành ĐBCL và ATTP, cụ thể:

(1) Từ năm 2016, Khoa đã ký kết hợp tác đào tạo – nghiên cứu khoa học với Trung tâm Phân tích Kỹ thuật cao Sài Gòn (CASE). Trung tâm này sở hữu hệ thống thiết bị hiện đại như HPLC, LC/MS/MS, GC-MS, ICP-OES, ICP-MS..., hỗ trợ đào tạo kiểm nghiệm thực phẩm, đánh giá chất lượng và phát triển sản phẩm mới. Sinh viên được thực tập, làm đồ án tốt nghiệp, luận văn cao học và nghiên cứu khoa học tại đây.

(2) Ngoài ra, nhà trường cũng đã và đang mở rộng hợp tác với nhiều doanh nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm, kiểm nghiệm, xuất khẩu và chuỗi siêu thị, tạo điều kiện cho sinh viên thực tập, tiếp cận thực tế sản xuất, đồng thời tạo đầu ra cho sinh viên sau tốt nghiệp. Các hoạt động hợp tác bao gồm: mời chuyên gia tham gia giảng dạy – hướng dẫn, tiếp nhận sinh viên thực tập, tổ chức học kỳ doanh nghiệp và phối hợp triển khai đề tài ứng dụng thực tiễn.

### **6.4. Thư viện, học liệu và dữ liệu nghiên cứu**

Hệ thống thư viện truyền thống và thư viện điện tử của trường được trang bị đầy đủ tài liệu phục vụ ngành ĐBCL và ATTP, bao gồm: giáo trình, sách chuyên khảo, tài liệu pháp lý về an toàn thực phẩm, tiêu chuẩn HACCP, ISO 22000, BRC, Codex Alimentarius... với tài liệu tiếng Việt và tiếng Anh phong phú.

Nhà trường triển khai nền tảng học liệu điện tử (LMS), tích hợp tài liệu học tập, video bài giảng, ngân hàng câu hỏi, tài nguyên mở, giúp giảng viên và sinh viên tiếp cận linh hoạt nội dung đào tạo.

Sinh viên có thể truy cập và khai thác nguồn dữ liệu nghiên cứu khoa học thông qua các tạp chí chuyên ngành (ScienceDirect, SpringerLink, PubMed, FAO publications), cùng với kho học liệu nội bộ gồm các đề tài sinh viên, đồ án tốt nghiệp, báo cáo thực tập, nghiên cứu ứng dụng.

Trong tương lai, nhà trường định hướng xây dựng ngân hàng dữ liệu chuyên ngành ATTP, tích hợp dữ liệu truy xuất nguồn gốc thực phẩm, kết quả kiểm nghiệm thực tế, biểu mẫu HACCP, hệ thống quản lý ISO và hồ sơ đào tạo, nhằm phục vụ đào tạo, nghiên cứu và phát triển năng lực nghề nghiệp cho sinh viên.

## **VII. Điều kiện về tổ chức bộ máy quản lý**

### **7.1. Cơ cấu tổ chức và quản lý cấp trường**

Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn có hệ thống tổ chức quản lý đầy đủ, hoạt động theo mô hình đại học tư thục, với các đơn vị chức năng và chuyên môn được phân cấp rõ ràng, bảo đảm thực hiện hiệu quả nhiệm vụ đào tạo. Hội đồng trường nhiệm kỳ 2024 – 2029 đã được thành lập và hoạt động đúng quy định.



Ban Giám hiệu nhà trường gồm Hiệu trưởng và Phó Hiệu trưởng phụ trách các mảng đào tạo, nghiên cứu khoa học, hợp tác quốc tế và quản trị.

Các phòng ban chức năng như Phòng Đào tạo, Phòng Công tác sinh viên, Phòng Quản lý khoa học và Sau đại học, Phòng Hành chính – Nhân sự - Pháp chế, Phòng Quản lý tài sản và Bảo trì trang thiết bị, Ban Đảm bảo chất lượng giáo dục, Ban Thanh tra giáo dục và các đơn vị khác phối hợp chặt chẽ trong công tác triển khai và quản lý chương trình đào tạo, đảm bảo các điều kiện tổ chức đào tạo ngành mới được thực hiện theo đúng chuẩn của Bộ GDĐT.

## 7.2. Đơn vị chuyên môn phụ trách ngành

Ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm được giao cho Khoa Công nghệ Thực phẩm trực thuộc Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn làm đơn vị chuyên môn phụ trách. Đây là đơn vị đã có kinh nghiệm đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm trong nhiều năm, với đội ngũ giảng viên có trình độ cao, cơ cấu chuyên môn phù hợp, và hệ thống phòng thí nghiệm – thực hành được đầu tư đồng bộ, hiện đại.

Khoa Công nghệ Thực phẩm có chức năng tổ chức xây dựng chương trình đào tạo, triển khai giảng dạy, phát triển học liệu, tổ chức nghiên cứu khoa học, hướng dẫn thực hành – thực tập và quản lý chất lượng đào tạo của ngành. Đội ngũ giảng viên hiện có gồm Giáo sư, Phó Giáo sư, Tiến sĩ và Thạc sĩ chuyên ngành Công nghệ thực phẩm, Vi sinh thực phẩm, Hóa sinh – độc tố học, Quản lý chất lượng, Kỹ thuật thực phẩm, Bao bì – đóng gói và các lĩnh vực liên quan, bảo đảm đáp ứng yêu cầu chuyên môn của chương trình đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm.

Khoa cũng có mối quan hệ hợp tác chặt chẽ với các doanh nghiệp, viện nghiên cứu, trung tâm kiểm nghiệm thực phẩm và các tổ chức trong – ngoài nước, tạo điều kiện thuận lợi cho việc tổ chức học kỳ doanh nghiệp, thực tập tốt nghiệp, mời chuyên gia tham gia giảng dạy và kết nối với nhu cầu tuyển dụng thực tiễn của ngành nghề.

Khoa hiện có Trưởng khoa và Phó Trưởng khoa có trình độ tiến sĩ và thạc sĩ chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm là ngành gần, đáp ứng yêu cầu của Thông tư số 02/2022/TT-BGDĐT ngày 18/01/2022 và Thông tư số 12/2024/TT-BGDĐT ngày 10/10/2024 sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 02/2022/TT-BGDĐT của Bộ GDĐT quy định về điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành và đình chỉ hoạt động ngành đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ. Ngoài ra, Hội đồng Khoa học và Đào tạo cấp khoa cũng tư vấn, góp phần đảm bảo chất lượng chuyên môn.

## 7.3. Nhân sự quản lý và hội đồng chuyên môn ngành

Nhà trường đã thành lập Ban xây dựng đề án mở ngành, Hội đồng xây dựng chương trình đào tạo và Hội đồng Thẩm định chương trình theo đúng trình tự và thành phần quy định.

Các hội đồng này bao gồm các giảng viên, chuyên gia và nhà quản lý có trình độ chuyên môn từ thạc sĩ trở lên, trong đó có tối thiểu một thành viên có học vị tiến sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm; Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm, ngành gần. Nhân sự chủ trì ngành là tiến sĩ đúng chuyên ngành đào tạo đảm nhận vai trò tổ chức, điều phối học thuật và quản lý chuyên môn chương trình đào tạo, đồng thời trực tiếp tham gia giảng dạy và nghiên cứu khoa học.

Hệ thống này được thiết lập nhằm đảm bảo chương trình đào tạo được triển khai đúng định hướng, phù hợp với khung trình độ quốc gia, đáp ứng nhu cầu nhân lực và yêu cầu kiểm định chất lượng trong giáo dục đại học.

# VIII. Phương án, giải pháp đề phòng, ngăn ngừa, xử lý rủi ro trong mở ngành đào tạo

## 8.1. Quy định về việc sẵn sàng chuyển đổi hình thức đào tạo sang học trực tuyến trong các tình huống đặc biệt

Nhằm bảo đảm tính liên tục, linh hoạt và thích ứng trong tổ chức hoạt động đào tạo, đặc biệt trong bối cảnh có thể phát sinh các tình huống bất thường như dịch bệnh truyền nhiễm nguy hiểm, thiên tai, sự cố môi trường, hoặc các yếu tố khách quan khác gây ảnh hưởng nghiêm trọng đến việc học tập trung tại cơ sở



giáo dục, Trường Đại học Công nghệ quy định về việc sẵn sàng chuyển đổi từ hình thức đào tạo trực tiếp (tập trung) sang hình thức đào tạo trực tuyến.

Quy định là một phần của kế hoạch đảm bảo chất lượng đào tạo trong bối cảnh rủi ro và sẽ được cập nhật, điều chỉnh phù hợp với thực tiễn và quy định hiện hành của các cơ quan quản lý. Các đơn vị, cá nhân không tuân thủ quy định sẽ bị xử lý theo nội quy học vụ và quy chế nội bộ của Trường.

**(1) Mục tiêu và nguyên tắc thực hiện:**

Việc chuyển đổi sang hình thức học trực tuyến được triển khai nhằm:

- Đảm bảo tiến độ và kế hoạch đào tạo của toàn khóa học theo chương trình được phê duyệt;
- Đảm bảo quyền lợi học tập và tiếp cận tri thức của sinh viên trong mọi hoàn cảnh;
- Tuân thủ các chỉ đạo, hướng dẫn của cơ quan quản lý cấp trên về phòng, chống dịch bệnh hoặc ứng phó tình huống khẩn cấp;
- Đảm bảo chất lượng dạy và học thông qua việc duy trì các tiêu chí kiểm soát nội dung, thời lượng, phương pháp và đánh giá.

**(2) Các điều kiện áp dụng:**

Việc chuyển sang học trực tuyến được thực hiện khi:

- Có thông báo hoặc quyết định chính thức của nhà trường, căn cứ theo hướng dẫn của Bộ GDĐT, Bộ Y tế, Ủy ban Nhân dân (UBND) địa phương hoặc Ban chỉ đạo phòng, chống dịch;
- Có đề xuất từ Hội đồng Khoa học và Đào tạo, Phòng Đào tạo, hoặc Ban Chỉ đạo phòng chống dịch của Trường (trong tình huống đặc thù);
- Cơ sở vật chất, hạ tầng công nghệ, nhân lực giảng dạy và hỗ trợ kỹ thuật đảm bảo đủ điều kiện tổ chức đào tạo trực tuyến đồng bộ hoặc kết hợp.

**(3) Trách nhiệm của các bên liên quan:**

Đối với Nhà trường: Bảo đảm hệ thống quản lý học tập (LMS), nền tảng họp trực tuyến (Zoom, MS Teams, Google Meet...) luôn ở trạng thái sẵn sàng; cung cấp tài khoản truy cập, tài liệu hướng dẫn, hỗ trợ kỹ thuật kịp thời cho giảng viên và sinh viên; theo dõi, đánh giá và cải tiến hoạt động đào tạo trực tuyến định kỳ.

Đối với khoa, bộ môn và giảng viên: Chủ động cập nhật nội dung giảng dạy phù hợp với hình thức trực tuyến; xây dựng kế hoạch giảng dạy chi tiết (theo tuần/học phần); thực hiện kiểm tra, đánh giá đảm bảo tính khách quan và minh bạch; phối hợp chặt chẽ với Phòng Đào tạo và các đơn vị hỗ trợ trong triển khai kỹ thuật và quản lý lớp học.

Đối với sinh viên: Có trách nhiệm chuẩn bị thiết bị học tập cá nhân (máy tính, kết nối internet ổn định...); tuân thủ lịch học trực tuyến; chủ động học tập, thực hiện đầy đủ yêu cầu của giảng viên; tham gia kiểm tra, đánh giá đúng quy định; liên hệ với cố vấn học tập hoặc bộ phận hỗ trợ nếu gặp khó khăn.

**(4) Hình thức thông báo và hướng dẫn triển khai:**

Khi có quyết định chuyển sang học trực tuyến, Hiệu trưởng sẽ ký ban hành thông báo chính thức thông qua các kênh thông tin sau:

- Trang thông tin điện tử chính thức của Trường;
- Hệ thống quản lý học tập (LMS);
- Email học vụ và tài khoản sinh viên;
- Các nhóm lớp do cố vấn học tập hoặc trợ lý đào tạo phụ trách.

Thông báo sẽ kèm theo: Lịch học trực tuyến, danh sách lớp học/giảng viên, hướng dẫn truy cập lớp học, phương thức điểm danh, yêu cầu thiết bị, quy chế kiểm tra – đánh giá trong học phần trực tuyến.

**(5) Các phương án hỗ trợ sinh viên:**



Trường cam kết triển khai các biện pháp hỗ trợ phù hợp để đảm bảo sinh viên có thể tiếp cận được hoạt động học tập từ xa, bao gồm:

- Cung cấp học liệu điện tử, tài khoản truy cập phần mềm bản quyền;
- Hướng dẫn kỹ thuật sử dụng hệ thống trực tuyến;
- Tư vấn và hỗ trợ về tâm lý, kế hoạch học tập cho sinh viên trong thời gian giãn cách, cách ly;
- Xem xét gia hạn hoặc điều chỉnh tiến độ học tập đối với sinh viên gặp hoàn cảnh khó khăn.

## 8.2. Phương án xử lý rủi ro trong tổ chức đào tạo

Để bảo đảm hoạt động đào tạo được triển khai liên tục, hiệu quả và thích ứng với các tình huống phát sinh, nhà trường xây dựng phương án xử lý rủi ro trong quá trình tổ chức đào tạo như sau:

### (1) Mục tiêu của phương án

- Đảm bảo quyền lợi học tập, đánh giá và tốt nghiệp của người học.
- Duy trì chất lượng đào tạo trong mọi điều kiện khách quan.
- Chủ động ứng phó, giảm thiệt hại và phục hồi nhanh chóng hoạt động đào tạo khi rủi ro xảy ra.

### (2) Các loại rủi ro có thể xảy ra

- Rủi ro do yếu tố dịch bệnh, thiên tai: Dịch COVID-19, bão lụt, động đất, dịch tễ học tại địa phương ảnh hưởng đến việc học tập trung.
- Rủi ro kỹ thuật – công nghệ: Gián đoạn hệ thống LMS, nền tảng học trực tuyến, mất kết nối mạng, lỗi phần mềm đánh giá.
- Rủi ro nhân sự: Giảng viên, cán bộ đào tạo nghỉ việc đột xuất, ốm đau, thiếu nhân lực giảng dạy.
- Rủi ro tài chính – cơ sở vật chất: Gián đoạn nguồn lực tài chính, sự cố hạ tầng giảng đường, máy móc thiết bị.
- Rủi ro tâm lý – tinh thần của sinh viên: Stress, hoang mang khi học online;
- Rủi ro do thay đổi chính sách, pháp lý, quy định: Thay đổi quy định từ cơ quan quản lý, thay đổi quy định công nhận tín chỉ, bằng cấp...

### (3) Nguyên tắc xử lý rủi ro: Chủ động phòng ngừa – Ứng phó linh hoạt – Phối hợp đồng bộ – Khôi phục nhanh chóng – Truyền thông kịp thời – Cải tiến sau khủng hoảng

- Chủ động phòng ngừa: Lập kế hoạch, dự phòng và diễn tập xử lý định kỳ đối với các tình huống có khả năng xảy ra.
- Ứng phó linh hoạt: Kích hoạt kịch bản chuyển đổi phù hợp với từng loại rủi ro; bảo đảm tối thiểu gián đoạn hoạt động học tập.
- Phối hợp đồng bộ: Huy động sự tham gia của tất cả đơn vị liên quan (đào tạo, công tác sinh viên, công nghệ thông tin, cơ sở vật chất, hành chính, y tế học đường...).
- Truyền thông kịp thời: Cung cấp thông tin đầy đủ, chính xác cho người học và giảng viên.
- Phục hồi và đánh giá: Nhanh chóng hoạt động trở lại bình thường và đánh giá rút kinh nghiệm.

### (4) Các biện pháp cụ thể

| Loại rủi ro          | Phương án xử lý                                                                                                                             |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dịch bệnh, thiên tai | Chuyển đổi sang hình thức học trực tuyến, tổ chức lớp học dự phòng, điều chỉnh kế hoạch học – thi, tăng cường học liệu số.                  |
| Gián đoạn kỹ thuật   | Sử dụng nền tảng học trực tuyến thay thế; hỗ trợ kỹ thuật khẩn cấp; hướng dẫn sinh viên sử dụng thiết bị ngoại tuyến tạm thời (PDF, video). |
| Thiếu giảng viên     | Phân công giảng viên thay thế trong cùng học phần hoặc học kỳ kế tiếp; mời giảng viên thỉnh giảng; dạy bù theo kế hoạch.                    |
| Sự cố cơ sở vật chất | Di dời lớp học đến cơ sở khác; tổ chức học ngoài giờ; tăng cường ứng dụng CNTT để thay thế một phần dạy trực tiếp.                          |



| Loại rủi ro             | Phương án xử lý                                                                                                              |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rủi ro tâm lý sinh viên | Tổ chức tư vấn tâm lý; hỗ trợ học tập; phối hợp chặt chẽ với cố vấn học tập và Phòng CTSV.                                   |
| Thay đổi chính sách     | Điều chỉnh chương trình đào tạo, lịch học – thi, tiến độ tốt nghiệp theo quy định mới; tổ chức hướng dẫn sinh viên kịp thời. |

#### (5) Phân công trách nhiệm

- Ban Giám hiệu: Chỉ đạo chung, phê duyệt phương án điều chỉnh.
- Phòng Đào tạo:
  - + Chủ trì lập kế hoạch ứng phó, xây dựng lịch học, phối hợp triển khai các giải pháp học tập thay thế.
  - + Chủ trì xây dựng nền tảng học trực tuyến; phối hợp với cán bộ kỹ thuật (bảo trì), tập huấn và hỗ trợ kỹ thuật cho giảng viên và sinh viên.
- Phòng Quản lý tài sản, bảo trì trang thiết bị:
  - + Bộ phận Công nghệ Thông tin, Chuyển đổi số: Bảo trì hệ thống, trực kỹ thuật, đảm bảo đường truyền và nền tảng học trực tuyến luôn sẵn sàng. Phối hợp với đơn vị chủ trì hỗ trợ kỹ thuật cho giảng viên và sinh viên.
  - + Bộ phận Quản lý tài sản, cơ sở vật chất: Kiểm tra, bảo trì hạ tầng định kỳ; lập phương án bố trí lớp học thay thế.
- Phòng Công tác sinh viên: Theo dõi tình hình sinh viên, đặc biệt các trường hợp gặp khó khăn khi học online; tổ chức các hoạt động tư vấn tâm lý, hỗ trợ học tập và kết nối với giảng viên/cố vấn học tập; thống kê nhu cầu mượn thiết bị học tập, hỗ trợ truy cập mạng; phối hợp Phòng Đào tạo để đảm bảo sinh viên nắm bắt đầy đủ thông tin và điều chỉnh lộ trình học phù hợp.
- Khoa/Ban chuyên môn/Bộ môn:
  - + Ban chủ nhiệm khoa: Rà soát tình trạng giảng viên, điều chỉnh kế hoạch giảng dạy, đề xuất giảng viên thay thế khi cần.
  - + Giảng viên: Thực hiện giảng dạy theo hình thức thay đổi; chuẩn bị tài liệu số; báo cáo khó khăn phát sinh.
  - + Cố vấn học tập: Truyền thông đến sinh viên, hỗ trợ giải đáp và hướng dẫn điều chỉnh kế hoạch học tập; Cập nhật tình hình lớp; kết nối giảng viên – sinh viên – Phòng Công tác sinh viên – Phòng Đào tạo – Văn phòng Khoa/Ban.
  - + Sinh viên: Chủ động nắm bắt thông tin, cập nhật lịch học, chuẩn bị thiết bị học tập, báo cáo kịp thời khó khăn phát sinh.

#### (6) Cơ chế cập nhật, báo cáo và cải tiến

- Các đơn vị tổ chức đào tạo có trách nhiệm đánh giá định kỳ khả năng ứng phó rủi ro trong học kỳ, năm học.
- Các rủi ro phát sinh ngoài kịch bản cần được lập báo cáo nhanh, gửi về Phòng Đào tạo trong vòng 24 giờ để tổng hợp, điều chỉnh kế hoạch đào tạo (nếu có), báo cáo Hiệu trưởng phê duyệt, quyết định, Phòng Đào tạo chủ trì tổ chức thực hiện.
- Sau mỗi tình huống khẩn cấp, Ban giám hiệu tổ chức họp tổng kết, đánh giá hiệu quả xử lý, rút kinh nghiệm và cải tiến quy trình.

### 8.3. Các giải pháp xử lý rủi ro trong trường hợp nhà trường bị đình chỉ hoạt động ngành đào tạo với các phương án, giải pháp cụ thể để bảo vệ quyền lợi cho người học, giảng viên, nhà trường và các bên liên quan

Nhà trường thực hiện đầy đủ các phương án phòng ngừa và xử lý rủi ro nhằm bảo đảm quyền lợi của người học, giảng viên và giữ gìn uy tín của nhà trường. Các giải pháp được xây dựng linh hoạt, phù hợp với quy định pháp luật và thực tiễn quản lý giáo dục đại học tại Việt Nam.



**(1) Nguyên tắc xây dựng phương án và giải pháp xử lý rủi ro trong trường hợp cơ sở đào tạo bị đình chỉ hoạt động ngành đào tạo**

- Lấy người học làm trung tâm: Đảm bảo quyền lợi học tập, không gián đoạn quá trình học và cơ hội nghề nghiệp.
- Tuân thủ pháp luật: Phù hợp với các quy định của Bộ GDĐT, đặc biệt về đình chỉ ngành, chuyển tiếp, công nhận tín chỉ.
- Minh bạch, kịp thời: Thông tin đầy đủ, công khai đến người học, giảng viên và bên liên quan.
- Chủ động phòng ngừa: Thiết lập hệ thống cảnh báo sớm, giám sát điều kiện đảm bảo chất lượng.
- Linh hoạt, đa phương án: Xây dựng nhiều kịch bản ứng phó phù hợp với từng nhóm đối tượng.
- Phối hợp đồng bộ: Huy động sự tham gia của các phòng ban và đối tác liên kết trong xử lý rủi ro.
- Đảm bảo liên tục đào tạo: Duy trì tiến trình học tập, bảo toàn giá trị chương trình và văn bằng.

**(2) Phương án và giải pháp xử lý rủi ro trong trường hợp bị đình chỉ hoạt động ngành đào tạo**

Nhà trường xây dựng phương án và giải pháp xử lý rủi ro dựa trên năm trụ cột chính: Ngăn ngừa – Củng cố – Xây dựng – Phát triển – Xử lý khi bất khả kháng, nhằm đảm bảo quyền lợi của người học, giảng viên và giữ vững chất lượng đào tạo.

**Phương án ngăn ngừa:**

- Thực hiện đánh giá định kỳ các điều kiện đảm bảo chất lượng ngành đào tạo: đội ngũ, cơ sở vật chất, chương trình đào tạo, tuyển sinh và hiệu quả đào tạo.
- Thiết lập hệ thống cảnh báo sớm về các nguy cơ có thể dẫn đến đình chỉ như thiếu giảng viên, không đủ người học, không đạt chuẩn chất lượng.
- Kiện toàn bộ máy quản lý ngành và quy trình đào tạo để đảm bảo tuân thủ các quy định hiện hành của Bộ GDĐT.

**Phương án Củng cố**

- Tăng cường đội ngũ giảng viên cơ hữu, đẩy mạnh công tác bồi dưỡng chuyên môn, nâng cao trình độ và kỹ năng sư phạm.
- Chuẩn hóa và cập nhật chương trình đào tạo theo hướng tiếp cận thực tiễn, gắn với nhu cầu thị trường lao động.
- Hoàn thiện hệ thống đảm bảo chất lượng nội bộ, tăng cường kiểm tra – giám sát chuyên môn và hoạt động dạy – học.

**Phương án Xây dựng**

- Đầu tư cơ sở vật chất phục vụ dạy học, bao gồm phòng học, phòng thí nghiệm, thư viện, trang thiết bị và phần mềm chuyên dụng.
- Xây dựng hệ thống học liệu số, giáo trình điện tử, bài giảng tích hợp công nghệ và nguồn học liệu mở.
- Thiết lập mạng lưới hợp tác với các trường đại học, viện nghiên cứu và doanh nghiệp để hỗ trợ thực tập, giảng dạy chuyên đề và nghiên cứu ứng dụng.

**Phương án Phát triển**

- Mở rộng quy mô tuyển sinh một cách hợp lý, chú trọng truyền thông thương hiệu ngành và tư vấn hướng nghiệp từ sớm.
- Đẩy mạnh nghiên cứu khoa học ứng dụng, đổi mới sáng tạo trong giảng và học.
- Phát triển hệ sinh thái học thuật ngành: câu lạc bộ học thuật, diễn đàn chuyên ngành, hội thảo khoa học sinh viên và các hoạt động kết nối cộng đồng chuyên môn.

**Phương án Xử lý khi bất khả kháng**



- Đối với người học: Tổ chức công nhận tín chỉ đã học và hỗ trợ chuyển tiếp sang ngành/chương trình tương đương trong hoặc ngoài trường. Tư vấn học tập, hỗ trợ tài chính (nếu cần) và đảm bảo quyền lợi học tập liên tục.
- Đối với giảng viên: Bố trí giảng dạy ở ngành khác hoặc chuyển đổi chuyên môn phù hợp. Đảm bảo chế độ lao động, hỗ trợ nâng cao năng lực.
- Đối với cơ sở đào tạo: Thành lập tổ công tác xử lý rủi ro, phối hợp các phòng ban để triển khai phương án khẩn cấp. Báo cáo kịp thời cho cơ quan quản lý nhà nước và thực hiện các hướng dẫn xử lý theo quy định.
- Đối với các bên liên quan: Cung cấp thông tin rõ ràng, minh bạch. Phối hợp với phụ huynh, đối tác, doanh nghiệp để tạo điều kiện hỗ trợ người học trong quá trình chuyển tiếp.

### (3) Cam kết của nhà trường

Nhà trường cam kết chủ động ngăn ngừa rủi ro, duy trì các điều kiện đảm bảo chất lượng, đồng thời xây dựng cơ chế ứng phó linh hoạt nhằm bảo vệ tối đa quyền lợi người học và giữ vững uy tín, hiệu quả hoạt động đào tạo của nhà trường.

## IX. Tự đánh giá về Đề án mở ngành đào tạo trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm.

Trên cơ sở phân tích nhu cầu thực tiễn, năng lực đào tạo hiện có và định hướng phát triển dài hạn, Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn tự đánh giá Đề án mở ngành đào tạo trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm (mã ngành: 7540106) theo Thông tư số 02/2022/TT-BGDĐT ngày 18/01/2022 và Thông tư số 12/2024/TT-BGDĐT ngày 10/10/2024 sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 02/2022/TT-BGDĐT của Bộ GDĐT quy định về điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành và đình chỉ hoạt động ngành đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ. Cụ thể:

(1) **Về tính cần thiết và xu thế phát triển ngành nghề:** Ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm là lĩnh vực quan trọng, mang tính liên ngành và có vai trò thiết yếu trong chuỗi giá trị nông nghiệp – thực phẩm, bảo vệ sức khỏe cộng đồng và nâng cao năng lực cạnh tranh sản phẩm quốc gia trong hội nhập quốc tế. Kết quả khảo sát các bên liên quan cho thấy nhu cầu nhân lực ngành này đang gia tăng mạnh tại TP. Hồ Chí Minh, vùng Đông Nam Bộ và Đồng bằng sông Cửu Long.

(2) **Về năng lực đào tạo hiện có:** Trường có đội ngũ giảng viên cơ hữu vững chuyên môn, giàu kinh nghiệm, bao gồm 01 GS, 04 PGS, 06 TS và 12 ThS chuyên ngành Công nghệ thực phẩm, Vi sinh thực phẩm, Hóa sinh – độc tố học, Quản lý chất lượng, Bao bì thực phẩm và các ngành gần. Khoa Công nghệ Thực phẩm có kinh nghiệm đào tạo lâu năm, với hệ thống phòng thí nghiệm và thực hành chuyên ngành hiện đại, sẵn sàng đảm trách đào tạo ngành mới theo hướng ứng dụng.

(3) **Về chương trình đào tạo:** Chương trình được xây dựng bài bản, tham khảo nhiều chương trình tiên tiến trong và ngoài nước (ĐH Nông Lâm TP.HCM, ĐH Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM, University of Queensland, Wageningen University ...), bảo đảm tích hợp lý thuyết – thực hành – công nghệ – kỹ năng mềm. Chuẩn đầu ra được thiết kế theo Khung trình độ quốc gia bậc 6, chú trọng phát triển năng lực nghề nghiệp toàn diện.

(4) **Về cơ sở vật chất:** Trường có 17 phòng máy vi tính, 06 phòng thí nghiệm chuyên ngành thực phẩm, hệ thống học liệu điện tử (LMS), thư viện hiện đại với hàng chục nghìn đầu sách và cơ sở dữ liệu điện tử quốc tế. Ngoài ra, trường đã ký kết hợp tác với các trung tâm kiểm nghiệm, doanh nghiệp, viện nghiên cứu nhằm tạo điều kiện thực tập, học kỳ doanh nghiệp và làm đề tài ứng dụng cho sinh viên.

(5) **Về cơ chế quản lý – bảo đảm chất lượng:** Trường có đầy đủ bộ máy quản lý, hội đồng chuyên môn, chính sách đảm bảo chất lượng, cơ chế chuyển đổi linh hoạt sang đào tạo trực tuyến và hệ thống giám sát nội bộ để ứng phó rủi ro, đảm bảo tiến độ và chất lượng đào tạo.

**Kết luận:** Đề án mở ngành đào tạo trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm được xây dựng một cách hệ thống, khoa học và toàn diện. Các điều kiện đảm bảo chất lượng đầu vào, đầu



ra, đội ngũ giảng viên, cơ sở vật chất, chương trình đào tạo và hệ thống bảo đảm chất lượng đều đáp ứng đúng quy định và có tính khả thi cao.

Nhà trường cam kết triển khai đào tạo ngành này theo đúng định hướng ứng dụng – thực tiễn – hội nhập quốc tế, gắn kết với doanh nghiệp và nhu cầu thị trường lao động.

Nhà trường tự tin rằng, với sự chuẩn bị nghiêm túc, đầy đủ và có lộ trình phát triển rõ ràng, ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm tại Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn sẽ góp phần quan trọng vào việc đào tạo nguồn nhân lực kỹ thuật trình độ cao, phục vụ chiến lược phát triển kinh tế - xã hội của địa phương và cả nước trong bối cảnh chuyển đổi số toàn diện hiện nay; đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội bền vững của địa phương, vùng và cả nước trong thời kỳ chuyển đổi số và hội nhập toàn cầu.

NGƯỜI LẬP BẢN, PHÓ BAN ĐỀ ÁN  
TRƯỞNG PHÒNG ĐÀO TẠO



**THS. Lê Thị Ngọc Phượng**

TRƯỞNG BAN ĐỀ ÁN  
TRƯỞNG KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM



**PGS. TS. Phan Ngọc Hòa**



**PGS. TS. Cao Hào Thi**

