



**TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHÀ TRANG**  
**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**NGÀNH: ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM**  
(Kèm theo Quyết định số: 179 /QĐ-ĐHNT ngày 13 tháng 09 năm 2025  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang)

## I. THÔNG TIN CHUNG VỀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

a) Đơn vị được giao quản lý	Khoa Công nghệ Thực phẩm
b) Tên chương trình	Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm
c) Ngành đào tạo	Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm
d) Mã số ngành đào tạo	7540106
e) Trình độ đào tạo	Đại học
f) Hình thức đào tạo	Chính quy
g) Thời gian đào tạo	4,0 năm
h) Ngôn ngữ đào tạo	Tiếng Việt
i) Tên văn bằng sau tốt nghiệp	Cử nhân Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm
j) Thời gian xây dựng CTĐT	12/2024

## II. MỤC TIÊU CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

### 2.1. Mục tiêu của chương trình đào tạo

1. PEO1: Có tri thức cơ bản về khoa học tự nhiên, xã hội và nhân văn; bản lĩnh chính trị, ý thức trách nhiệm, đạo đức, thẩm mỹ, sức khỏe; các kỹ năng ngoại ngữ, công nghệ thông tin và các kỹ năng mềm; từ đó vận dụng vào cuộc sống, học tập và công việc sau này;
2. PEO2: Có kiến thức về phân tích, đánh giá, kiểm định và kiểm soát các chỉ tiêu liên quan đến chất lượng, an toàn thực phẩm; kiến thức về hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm trong toàn bộ chuỗi thực phẩm; đồng thời có kiến thức an toàn thực phẩm cộng đồng, hệ thống luật thực phẩm;
3. PEO3: Có kỹ năng phân biện, phân tích, tổng hợp; kỹ năng thực hành nghề nghiệp, kỹ năng giao tiếp ứng xử cần thiết để thực hiện các nhiệm vụ nghề nghiệp phức tạp trong công nghệ, quá trình chuyển đổi trong hệ thống nông nghiệp và các mối đe dọa an toàn thực phẩm mới;
4. PEO4: Có khả năng vận dụng kiến thức, kỹ năng cần thiết khi làm việc độc lập và theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân, trách nhiệm với nhóm trong việc hướng dẫn, truyền bá, phổ biến kiến thức về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm và tiếp cận công việc thực tế.