

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH



HCMUTE

ĐỀ ÁN MỞ NGÀNH ĐÀO TẠO

NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

MÃ SỐ: 9540101

TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO: TIẾN SĨ

*(Kèm theo Đề án số 3019/ĐA-ĐHSPKT ngày 28 tháng 8 năm 2025
của Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh)*

Thành phố Hồ Chí Minh - 2025

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH



ĐỀ ÁN MỞ NGÀNH ĐÀO TẠO

Tên ngành Đào tạo: **CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

Mã số: **9540101**

Tên cơ sở đào tạo: **Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp.HCM**

Trình độ đào tạo: **Tiến sĩ**

Thành phố Hồ Chí Minh - 2025

Thy

MỤC LỤC

PHẦN 1 SỰ CẦN THIẾT ĐỂ XÂY DỰNG ĐỀ ÁN	6
1.1. GIỚI THIỆU VỀ CƠ SỞ ĐÀO TẠO	6
1.1.1. Thông tin về ngành đăng ký đào tạo	6
1.1.2. Giới thiệu về Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh	6
1.1.3. Giới thiệu về Khoa mở ngành	14
1.2. SỰ CẦN THIẾT XÂY DỰNG ĐỀ ÁN	16
1.2.1. Định hướng của chính phủ trong việc phát triển ngành Công nghệ thực phẩm	16
1.2.2. Nhu cầu về nhân lực trình độ tiến sĩ ngành công nghệ thực phẩm	17
1.2.3. Sự phù hợp với chiến lược phát triển của cơ sở đào tạo	18
PHẦN 2 TÓM TẮT ĐIỀU KIỆN MỞ NGÀNH ĐÀO TẠO	20
2.1. ĐIỀU KIỆN TỰ CHỦ MỞ NGÀNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TIẾN SĨ	20
2.2. ĐỘI NGŨ GIẢNG VIÊN CƠ HỮU	21
2.3. CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, THƯ VIỆN, GIÁO TRÌNH	26
2.3.1. Cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ đào tạo	26
2.3.2. Thư viện, giáo trình	27
2.4. CÁC HOẠT ĐỘNG NGHIÊN CỨU KHOA HỌC	28
2.5. HỢP TÁC TRONG ĐÀO TẠO VÀ NGHIÊN CỨU KHOA HỌC	29
2.5.1. Hợp tác trong nước	29
2.5.2. Hợp tác quốc tế	29
2.6. ĐIỀU KIỆN VỀ TỔ CHỨC BỘ MÁY QUẢN LÝ	30
2.6.1. Đơn vị phụ trách quản lý hành chính	30
2.6.2. Đơn vị quản lý cấp khoa đối với ngành Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ	30
2.7. ĐIỀU KIỆN SẴN SÀNG CHUYỂN SANG DẠY HỌC TRỰC TUYẾN BẢO ĐẢM CHẤT LƯỢNG ĐÀO TẠO THEO QUY ĐỊNH	31

PHẦN 3 CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO VÀ KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO	32
3.1. CĂN CỨ PHÁP LÝ	32
3.2. QUYẾT ĐỊNH, VĂN BẢN LIÊN QUAN ĐẾN QUÁ TRÌNH XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	33
3.3. THAM KHẢO VÀ ĐỐI SÁNH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	34
3.4. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	35
3.5. KẾ HOẠCH TUYỂN SINH VÀ ĐÀO TẠO	36
3.6. KẾ HOẠCH ĐÁNH GIÁ VÀ KIỂM ĐỊNH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	36
PHẦN 4 TỰ ĐÁNH GIÁ VÀ CAM KẾT THỰC HIỆN	37
4.1. CÔNG CÔNG KHAI THÔNG TIN	37
4.2. TỰ ĐÁNH GIÁ CỦA CƠ SỞ ĐÀO TẠO	37
4.3. CAM KẾT TRIỂN KHAI THỰC HIỆN	38
4.4. PHƯƠNG ÁN, GIẢI PHÁP ĐỀ PHÒNG VÀ XỬ LÝ RỦI RO	38
4.4.1. Trường hợp không tuyển sinh đủ chỉ tiêu	38
4.4.2. Người học bỏ học, trễ tiến độ	38
4.4.3. Sự biến động về đội ngũ giảng viên do thiếu lực lượng kế thừa khi giảng viên nghỉ hưu, chuyển công tác	39
4.4.4. Sự cạnh tranh với các trường đào tạo khác, đặc biệt là các trường đào tạo trong khu vực	39
4.4.5. Trường hợp bị đình chỉ hoạt động ngành đào tạo	39

DANH SÁCH CÁC HÌNH

Hình 1.1. Sơ đồ tổ chức của Trường ĐHSPKT TP.HCM.....	8
---	---

DANH SÁCH CÁC BẢNG

Bảng 1.1. Thống kê các ngành đào tạo (tính đến 30/06/2025)	11
Bảng 1.2. Thống kê số lượng học viên trúng tuyển và tốt nghiệp ngành CNTP trình độ thạc sĩ	16
Bảng 2.1. Kết quả đánh giá tiêu chí áp dụng cho cơ sở đào tạo tiến sĩ.....	20
Bảng 2.2. Danh sách giảng viên cơ hữu chủ trì xây dựng, tổ chức thực hiện ngành đào tạo Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ	22
Bảng 2.3. Danh sách giảng viên cơ hữu tham gia tổ chức thực hiện chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ	24
Bảng 2.4. Danh sách cán bộ quản lý cấp khoa quản lý ngành đào tạo	30
Bảng 3.1. Quy mô tuyển sinh dự kiến.....	36

PHẦN 1

SỰ CẦN THIẾT ĐỂ XÂY DỰNG ĐỀ ÁN

1.1. GIỚI THIỆU VỀ CƠ SỞ ĐÀO TẠO

1.1.1. Thông tin về ngành đăng ký đào tạo

Ngành đào tạo Công nghệ thực phẩm (CNTP) trình độ tiến sĩ thuộc Danh mục nhóm ngành Chế biến lương thực, thực phẩm và đồ uống, có mã ngành cấp IV hiện hành theo quy định trong Thông tư số 09/2022/TT-BGDĐT là 9540101. Thông tin cụ thể như sau:

Tên ngành đào tạo:	Công nghệ Thực phẩm
Trình độ đào tạo:	Tiến sĩ
Mã ngành:	9540101
Tên cơ sở đào tạo:	Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh
Đơn vị quản lý chuyên môn:	Khoa Công nghệ Hoá học và Thực phẩm

1.1.2. Giới thiệu về Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh

Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh (ĐHSPKT TP.HCM) được hình thành và phát triển trên cơ sở Ban Cao đẳng Sư phạm Kỹ thuật – thành lập theo Nghị định số 1082-GD ngày 05/10/1962 của Tổng thống Việt Nam Cộng hoà. Theo Sắc lệnh số 10-SL/VHGDTN ngày 11/01/1974 của Thủ tướng Chính phủ Việt Nam Cộng hoà, Ban Cao đẳng Sư phạm Kỹ thuật được sáp nhập vào Viện Đại học Bách khoa Thủ Đức và được đặt trực thuộc Trường Đại học Giáo dục của Viện. Ngày 27/10/1976, Thủ tướng Chính phủ đã ký Quyết định số 426-TTg về một số vấn đề cấp bách trong mạng lưới các trường đại học - theo Quyết định này Trường Đại học Giáo dục được đổi tên thành Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thủ Đức. Ngày 28/01/1984 Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thủ Đức hợp nhất với Trường Trung học công nghiệp Thủ Đức thành Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh. Ngày 12/6/1991 Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh sáp nhập thêm Trường Sư phạm Kỹ thuật Cơ giới hoá nông nghiệp. Theo Nghị định số 16/CP ngày 27/01/1995 của Chính phủ, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh được đặt trực thuộc Trường Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh. Ngày 10/10/2000

theo Quyết định số 118/2000/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính phủ, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh tách khỏi Trường Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh và trực thuộc Bộ Giáo dục và Đào tạo (Bộ GDĐT) cho đến nay.

Trải qua hơn 60 năm hình thành và phát triển, Trường ĐHSPKT TP.HCM là cơ sở đào tạo, nghiên cứu khoa học (NCKH) và phục vụ cộng đồng theo định hướng ứng dụng; liên tục đổi mới và sáng tạo, cung cấp nguồn nhân lực và sản phẩm khoa học chất lượng cao trong các lĩnh vực giáo dục nghề nghiệp, khoa học, công nghệ; đáp ứng các yêu cầu phát triển kinh tế xã hội của đất nước. Với triết lý giáo dục “Nhân bản - Sáng tạo - Hội nhập”, Trường ĐHSPKT TP.HCM không ngừng đổi mới, nâng cao chất lượng dạy - học, NCKH và phục vụ cộng đồng nhằm mang đến cho người học những điều kiện học tập tốt nhất để phát triển toàn diện các năng lực đáp ứng nhu cầu phát triển và hội nhập quốc tế.

Trường ĐHSPKT TP.HCM có cơ cấu gồm 16 Phòng/Ban chức năng, 14 Khoa/Viện, 06 Trung tâm trực thuộc Trường. Tính đến ngày 30 tháng 6 năm 2025, tổng số lượng người làm việc và hợp đồng lao động của Nhà trường là 862 người trong đó có 609 giảng viên (GV) với 60 PGS và 233 Tiến sĩ, 253 cán bộ quản lý hành chính, nhân viên. Sơ đồ tổ chức của Nhà trường được trình bày tại Hình 1.1.

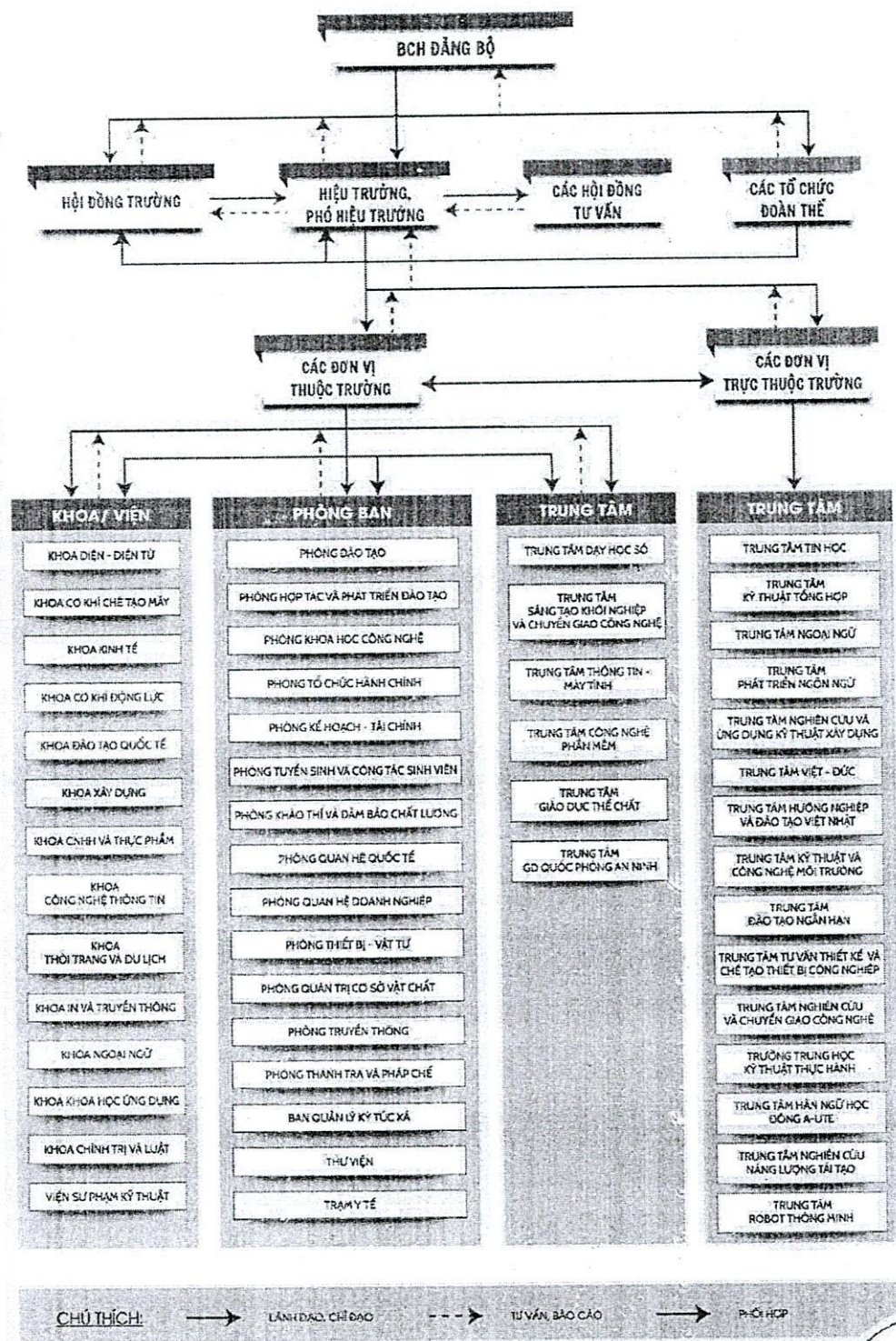
Trong những năm qua, Trường ĐHSPKT TP.HCM đã không ngừng nâng cao chất lượng đào tạo, NCKH và phục vụ cộng đồng như chính sách chất lượng đã công bố.

Tầm nhìn

Trường ĐHSPKT TP.HCM là đại học tự chủ toàn phần; là trung tâm đào tạo, NCKH, đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp hàng đầu của Việt Nam, ngang tầm với các trường đại học uy tín trong khu vực và thế giới.

Sứ mạng

Trường ĐHSPKT TP.HCM là cơ sở đào tạo, NCKH và phục vụ cộng đồng theo định hướng ứng dụng; liên tục đổi mới sáng tạo, cung cấp nguồn nhân lực và các sản phẩm khoa học chất lượng cao trong các lĩnh vực giáo dục nghề nghiệp, khoa học, công nghệ; đáp ứng các yêu cầu phát triển kinh tế xã hội của đất nước.



Hình 1.1. Sơ đồ tổ chức của Trường ĐHSPKT TP.HCM

Các giá trị cốt lõi

Các giá trị cơ bản của một nền giáo dục tiên tiến; hiện đại đã, đang và sẽ được ĐHSPKT tôn vinh, gìn giữ, phát huy một cách sáng tạo là:

- Gìn giữ và phát huy các giá trị truyền thống nhân văn của dân tộc Việt Nam.

Thy

- Nâng đỡ tài năng và tính sáng tạo, chú trọng đào tạo kỹ năng và trách nhiệm nghề nghiệp.
- Tôn trọng lợi ích của người học và của cộng đồng. Xây dựng xã hội học tập.
- Đề cao chất lượng, hiệu quả và sự đổi mới trong các hoạt động.
- Hội nhập, hợp tác và chia sẻ.

Triết lý giáo dục: *Nhân bản – Sáng tạo – Hội nhập.* Hội nhập tức là giáo dục không chỉ truyền đạt kiến thức và kỹ năng, mà còn cần nuôi dưỡng tinh thần trách nhiệm xã hội, nghĩa cử cao đẹp và đạo đức nghề nghiệp cho sinh viên và GV. Trường đặt “con người làm trung tâm” và xem sinh viên như những cá thể độc đáo, cần được yêu thương, tôn trọng và trợ lực để phát triển bản thân một cách toàn diện. Nhà trường coi sáng tạo là động lực then chốt để thích ứng với thời đại và phát triển bền vững. Trường khuyến khích tư duy phản biện, đổi mới, tự khởi xướng và học suốt đời, từ đó hình thành nguồn lực lao động có khả năng thích nghi và khai phá thị trường quốc tế. Phương châm của Nhà trường là “Trở thành trường đại học sáng tạo nhất” nhằm định hướng trong hoạt động phát triển. Đồng thời, Nhà trường luôn thúc đẩy hợp tác quốc tế, đổi mới chương trình, nâng cao chuẩn mực và phát triển kỹ năng mềm nhằm đến sự phát triển toàn diện.

Trường ĐHSPKT TP.HCM còn có không gian rộng và thoáng mát rất thuận tiện cho việc học tập của sinh viên. Với diện tích sử dụng lên đến 218.655 m², bao gồm 2 cơ sở đào tạo, giảng đường, nhà xưởng thực hành, phòng nghiên cứu, thí nghiệm, hội trường, nhà tập đa năng, trung tâm thư viện, ký túc xá sinh viên, Trường ĐHSPKT TP.HCM là môi trường học tập, sinh hoạt, NCKH lý tưởng của GV và sinh viên.

Cùng với sự lớn mạnh về số lượng đội ngũ cán bộ giảng dạy cũng như số lượng ngành nghề đào tạo và số lượng sinh viên đang theo học, Nhà trường không ngừng đầu tư trang thiết bị, cơ sở vật chất hiện đại như: phòng thí nghiệm robot và điều khiển thông minh, phòng thí nghiệm điện tử hiện đại, phòng thí nghiệm robot tự hành thông minh, phòng thí nghiệm chế tạo khuôn và ép nhựa, phòng thí nghiệm hệ thống sản xuất công nghiệp 4.0, phòng thí nghiệm tạo hình và xử lý vật liệu, phòng thí nghiệm mô phỏng hệ thống công nghiệp, phòng thí nghiệm CNC nâng cao,... Các doanh nghiệp tin tưởng nguồn lực được đào tạo từ Nhà trường và đầu tư các phòng thí nghiệm cập nhật những công nghệ tiên tiến như Phòng thí nghiệm tự động hóa Mitsubishi, phòng thí nghiệm tự động hoá Rockwell, phòng thí nghiệm tự động hoá

Siemens, Phòng thí nghiệm thiết bị tự động hóa Yaskawa,... và các phần mềm chuyên môn. Để đáp ứng yêu cầu của chuyển đổi số trong giáo dục đại học, nhà trường đã xây dựng thành công Trung tâm dữ liệu lớn gồm UTE Data center và UTEx Data Center. Trung tâm dữ liệu lớn là hệ thống quản trị, vận hành và xử lý cho hệ sinh thái số (digital ecosystem), triển khai UTEx-LMS và UTEx-MOOC - nền tảng công nghệ dạy học, kiểm tra đánh giá trực tuyến.

Việc đầu tư cho các phòng thí nghiệm hiện đại và trang bị đầy đủ các thiết bị nhằm bảo đảm tốt nhất cho hoạt động dạy và học, công tác NCKH của GV và sinh viên Trường ĐHSPKT TP.HCM ngày càng phát triển và đạt được nhiều thành tích cao. Tính từ năm 2019 đến nay, Nhà trường đã thực hiện quản lý 2419 đề tài, dự án các cấp, 4105 bài báo khoa học của GV được đăng trên tạp chí, kỷ yếu hội thảo khoa học, trong đó có 1470 bài báo được đăng trên các tạp chí quốc tế trong danh mục Web of Science và Scopus, trường đã tổ chức được các sân chơi NCKH cho sinh viên với nhiều hoạt động đa dạng. Sinh viên của Trường đã đạt được nhiều giải thưởng khoa học, công nghệ và sáng tạo.

Trường ĐHSPKT TP.HCM áp dụng hệ thống quản lý theo tiêu chuẩn ISO 9001:2000 từ năm 2005 đến nay. Với hệ thống quản lý này, hiệu quả về quản lý đào tạo trong nhà trường đã được nâng lên rõ rệt. Trường ĐHSPKT TP.HCM đã công bố chính sách chất lượng, trong đó nhấn mạnh *“Không ngừng nâng cao chất lượng dạy, học, NCKH và phục vụ cộng đồng nhằm mang đến cho người học những điều kiện tốt nhất để phát triển toàn diện các năng lực đáp ứng nhu cầu phát triển và hội nhập quốc tế.”*

Trường đã đạt kiểm định chất lượng cấp Cơ sở giáo dục theo chuẩn của Bộ GDĐT, chu kỳ 1 vào năm 2017 và chu kỳ 2 vào năm 2023, lần lượt theo Quyết định số 14/QĐ-TTKĐ ngày 03 tháng 05 năm 2017 và Quyết định số 98/QĐ-TTKĐ ngày 07 tháng 07 năm 2023 của Giám đốc trung tâm kiểm định chất lượng giáo dục – Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh.

Về kiểm định chất lượng chương trình đào tạo, tính đến tháng 6/2025, Trường ĐHSPKT TP.HCM đã có 18 chương trình đào tạo (CTĐT) đạt chuẩn kiểm định chất lượng của tổ chức Mạng lưới các trường đại học Đông Nam Á (AUN-QA); 19 CTĐT trình độ đại học và 06 CTĐT trình độ thạc sĩ đạt chuẩn chất lượng giáo dục của Bộ GDĐT (MOET).

Trường ĐHSPKT TP.HCM đào tạo 3 trình độ: tiến sĩ – 07 ngành, thạc sĩ – 18 ngành, đại học – 50 ngành (Bảng 1.1).

Tính đến thời điểm 30/6/2025 quy mô người học:

- Trình độ đại học, hệ chính quy 23.123 sinh viên
- Trình độ thạc sĩ 542 học viên
- Trình độ tiến sĩ 164 nghiên cứu sinh

Trường ĐHSPKT TP.HCM được quy hoạch trong mạng lưới cơ sở giáo dục trọng điểm quốc gia về công nghệ kỹ thuật. Đáp ứng điều này, chương trình đào tạo trình độ đại học của Trường ĐHSPKT TP.HCM theo hướng nghề nghiệp - ứng dụng (hướng công nghệ), nặng về kỹ năng thực hành, thường xuyên điều chỉnh chương trình đào tạo cho phù hợp với sự phát triển công nghệ của thực tế sản xuất công nghiệp, sản phẩm đào tạo của nhà trường đáp ứng tốt nhu cầu xã hội. Kết quả khảo sát việc làm sinh viên sau khi tốt nghiệp hàng năm cho thấy số sinh viên có việc làm sau 3 tháng tốt nghiệp trên 90%. Chương trình đào tạo thạc sĩ của Trường được xây dựng với cả hai định hướng, nghiên cứu và ứng dụng, nhằm linh hoạt trong đào tạo nguồn nhân lực trình độ cao. Chương trình đào tạo tiến sĩ của Trường được xây dựng chú trọng năng lực nghiên cứu với khung chương trình trên 80% NCKH và luận án tiến sĩ. Đây là cơ sở để đào tạo nguồn nhân lực trình độ cao, đào tạo nhân tài, nghiên cứu, đổi mới sáng tạo phục vụ phát triển những lĩnh vực công nghệ cao, công nghệ chiến lược và chuyển đổi số quốc gia.

Bảng 1.1. Thống kê các ngành đào tạo (tính đến 30/06/2025)

STT	Mã ngành	Tên ngành đào tạo
I – Tiến sĩ		
1	9520101	Cơ Kỹ thuật
2	9520201	Kỹ thuật điện
3	9520103	Kỹ thuật cơ khí
4	9140101	Giáo dục học
5	9520116	Kỹ thuật cơ khí động lực
6	9520203	Kỹ thuật điện tử
7	9580201	Kỹ thuật xây dựng
II – Thạc sĩ		
1	8140101	Giáo dục học
2	8140111	Lý luận và phương pháp dạy học bộ môn

3	8310110	Quản lý kinh tế
4	8520116	Kỹ thuật cơ khí động lực
5	8520115	Kỹ thuật nhiệt
6	8520103	Kỹ thuật cơ khí
7	8520114	Kỹ thuật cơ điện tử
8	8520216	Kỹ thuật điều khiển & tự động hóa
9	8520201	Kỹ thuật điện
10	8520203	Kỹ thuật điện tử
11	8520208	Kỹ thuật viễn thông
12	8580201	Kỹ thuật xây dựng
13	8480101	Khoa học máy tính
14	8540101	Công nghệ thực phẩm
15	8520320	Kỹ thuật môi trường
16	8520301	Kỹ thuật hóa học
17	8580302	Quản lý xây dựng
18	8520212	Kỹ thuật y sinh

III – Đại học

1	7510202	Công nghệ chế tạo máy
2	7510203	Công nghệ kỹ thuật cơ điện tử
3	7510201	Công nghệ kỹ thuật cơ khí
4	7549002D	Kỹ nghệ gỗ và nội thất
5	7520117	Kỹ thuật công nghiệp
6	7510209	Robot và trí tuệ nhân tạo
7	7510206	Công nghệ kỹ thuật nhiệt
8	7510205	Công nghệ kỹ thuật ô tô
9	7510208	Năng lượng tái tạo
10	7510401	Công nghệ kỹ thuật hoá học
11	7510406	Công nghệ kỹ thuật môi trường
12	7540101	Công nghệ thực phẩm
13	7480202	An toàn thông tin

14	7480201	Công nghệ thông tin
15	7480203	Kỹ thuật dữ liệu
16	7510302	Công nghệ kỹ thuật điện tử - viễn thông
17	7510301	Công nghệ kỹ thuật điện điện tử
18	7510303	Cnkt điều khiển và tự động hóa
19	7480108	Công nghệ kỹ thuật máy tính
20	7480118	Hệ thống nhúng và IoT
21	7520212	Kỹ thuật y sinh
22	7510801	Công nghệ kỹ thuật in
23	7210403	Thiết kế đồ họa
24	7510402	Công nghệ vật liệu
25	7340301	Kế toán
26	7340120	Kinh doanh quốc tế
27	7510605	Logistics và quản lý chuỗi cung ứng
28	7510601	Quản lý công nghiệp
29	7340122	Thương mại điện tử
30	7220201	Ngôn ngữ Anh
31	7140231	Sư phạm tiếng Anh
32	7540209	Công nghệ may
33	7810202	Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
34	7210404	Thiết kế thời trang
35	7510102	Công nghệ kỹ thuật công trình xây dựng
36	7510106	Hệ thống kỹ thuật công trình xây dựng
37	7580101	Kiến trúc
38	7580103	Kiến trúc nội thất
39	7580205	Kỹ thuật xây dựng công trình giao thông
40	7840110	Quản lý và vận hành hạ tầng
41	7580302	Quản lý xây dựng
42	7380101	Luật
43	7140246	Sư phạm công nghệ

44	7310403	Tâm lý học giáo dục
45	7510302	Kỹ thuật thiết kế vi mạch
46	7850101	Quản lý tài nguyên & môi trường (Chuyên ngành Môi trường và Phát triển bền vững)
47	7520401	Vật lý kỹ thuật (định hướng công nghệ bán dẫn và cảm biến, đo lường)
48	7320106	Công nghệ truyền thông (Truyền thông số và Công nghệ đa phương tiện)
49	7340101	Quản trị kinh doanh
50	7340205	Công nghệ tài chính

1.1.3. Giới thiệu về Khoa mở ngành

Khoa Công nghệ Hóa học và Thực phẩm (CNHH&TP) được thành lập theo Quyết định số 38/QĐ- ĐHSPKT-TCCB/21-01-2007, ngày 24 tháng 01 năm 2007 của Hiệu trưởng Trường ĐHSPKT TP.HCM.

Hiện nay, Khoa thực hiện công tác đào tạo kỹ sư ba ngành: ngành CNTP (chuyên ngành CNTP và chuyên ngành Khoa học Thực phẩm và Dinh dưỡng), ngành Công nghệ Kỹ thuật Môi trường và ngành Công nghệ Kỹ thuật Hóa học; đào tạo cử nhân ngành Quản lý tài nguyên và môi trường; đào tạo trình độ thạc sĩ 03 ngành là CNTP, Kỹ thuật môi trường và Kỹ thuật hóa học. Tổng số sinh viên đang theo học tại Khoa là khoảng 2000 sinh viên. Từ ngày đầu thành lập đến nay Khoa đã đào tạo hơn 1500 kỹ sư; 18 thạc sĩ ngành CNTP và 03 thạc sĩ ngành Kỹ thuật Môi trường.

Mục tiêu phát triển của Khoa CNHH&TP là:

- Trở thành một trong những khoa hàng đầu về đào tạo, NCKH và chuyển giao công nghệ trong lĩnh vực CNTP, Công nghệ kỹ thuật hóa học và Công nghệ kỹ thuật môi trường trong khối các trường Kỹ thuật ở Việt Nam.
- Đào tạo nguồn nhân lực có trình độ cao đáp ứng nhu cầu của sự nghiệp công nghiệp hóa, hiện đại hóa Đất nước.
- Đẩy mạnh công tác NCKH và chuyển giao công nghệ.

Nhân sự của khoa hiện nay gồm 44 cán bộ giảng dạy cơ hữu có trình độ chuyên môn cao, bao gồm 06 phó giáo sư - tiến sĩ, 28 tiến sĩ, 08 thạc sĩ và 02 kỹ sư. Cơ cấu nhân sự của

khoa đang dịch chuyển dần theo hướng tăng chậm về số lượng nhưng đẩy mạnh về chất lượng, với đội ngũ GV đang tích cực học tập nâng cao trình độ ở bậc tiến sĩ. Khoa CNHH&TP tự hào có được đội ngũ GV có trình độ chuyên môn giỏi, năng động và giàu nhiệt huyết trong giảng dạy và NCKH. Theo định hướng phát triển của Nhà trường nhằm nâng cao chất lượng giảng dạy, đội ngũ nhân sự của Khoa tích cực tham gia các lớp học bồi dưỡng đổi mới phương pháp dạy và học, đa dạng hóa phương pháp kiểm tra đánh giá; nâng cao năng lực tiếng Anh và năng lực chuyên môn.

Hiện nay, Khoa CNHH&TP đã và đang thiết lập mối quan hệ khăng khít với các trường đại học, các viện nghiên cứu và các sở Khoa học Công nghệ, Giáo dục ở các tỉnh, cụ thể: Đại học Chung Yuan, Đài Loan; Đại học Yuanze, Đài Loan; Đại học KU Leuven, Bỉ; Đại học King Mongkut's University of Technology Thonburi, Thái Lan; Đại học Bách khoa TP.HCM; Đại học Quốc tế, Đại học Quốc gia TP.HCM; Đại học Khoa học Tự nhiên TP.HCM; Đại học Công nghiệp; Đại học Công thương TP.HCM; Đại học Thủ Dầu Một; Đại học Nông lâm; Đại học Cần Thơ; Đại học Khoa học Tự nhiên Hà Nội; Viện Môi trường và Tài nguyên; Viện hàn lâm khoa học và công nghệ Việt Nam. Trên cơ sở tìm hiểu các nhu cầu và tìm năng ở từng địa phương và của các đối tác, Khoa CNHH&TP sẵn sàng hợp tác để thực hiện cũng như phối hợp đề xuất các dự án NCKH công nghệ và chuyển giao công nghệ trong các lĩnh vực liên quan đến chuyên môn của Khoa và của các đơn vị hợp tác.

Công tác NCKH của các GV trong Khoa ngày càng tăng lên mạnh mẽ về cả số lượng lẫn chất lượng thể hiện qua số lượng đề tài NCKH các cấp tăng lên mỗi năm và số lượng công trình nghiên cứu được công bố trên các tạp chí chuyên ngành có uy tín trong nước và quốc tế. Hoạt động chuyển giao công nghệ bước đầu đã thành công với một số thiết bị sấy thăng hoa và thiết bị lạnh đông sâu ứng dụng trong bảo quản thực phẩm. Nhiều đề tài nghiên cứu đã ứng dụng vào thực tiễn.

Khoa CNHH&TP được trang bị cơ sở vật chất hiện đại với 17 phòng thí nghiệm và xưởng thực tập nhằm đáp ứng mục tiêu đào tạo, học tập và NCKH của cán bộ giảng dạy và sinh viên của các ngành đào tạo. Bên cạnh đó, Khoa cũng đang đào tạo Sau đại học bậc Thạc sĩ các ngành trên, góp phần vào hệ thống giáo dục chất lượng cao của Nhà trường. Năm 2017, Khoa CNHH&TP bắt đầu đào tạo trình độ thạc sĩ ngành CNTP với số lượng học viên trúng tuyển và tốt nghiệp tăng theo từng năm như Bảng 1.2.

**Bảng 1.2. Thống kê số lượng học viên trúng tuyển và tốt nghiệp
ngành CNTP trình độ thạc sĩ**

STT	Khóa đào tạo	Số học viên trúng tuyển	Số học viên tốt nghiệp
1	2017 – 2018	4	4
2	2018 – 2019	5	4
3	2019 – 2020	8	3
4	2020 – 2021	6	1
5	2022 – 2023	9	5
6	2023 – 2024	6	1
7	2024 – 2025	12	-

1.2. SỰ CẦN THIẾT XÂY DỰNG ĐỀ ÁN

1.2.1. Định hướng của chính phủ trong việc phát triển ngành Công nghệ thực phẩm

CNTP từ lâu đã được xem là ngành giữ vai trò chiến lược trong bảo đảm an ninh dinh dưỡng, sức khỏe cộng đồng và phát triển bền vững. Tại Việt Nam, việc tiếp cận thực phẩm an toàn không chỉ là quyền cơ bản của mỗi công dân, mà còn liên quan trực tiếp đến chất lượng giống nòi và sự phát triển toàn diện về thể chất, trí tuệ và tâm vóc của người dân. Trong bối cảnh hội nhập và biến đổi khí hậu toàn cầu, yêu cầu đặt ra cho ngành không chỉ là sản xuất đủ thực phẩm về số lượng, mà còn phải đạt chất lượng cao, an toàn, có giá trị dinh dưỡng và thân thiện với môi trường.

Chiến lược quốc gia An toàn thực phẩm giai đoạn 2011 - 2020 và tầm nhìn 2030 ban hành theo Quyết định số 20/QĐ-TTg ngày 04/01/2012 của Thủ tướng Chính phủ đã xác định rõ rằng công nghiệp chế biến thực phẩm là một trong những lĩnh vực ưu tiên phát triển tại các vùng kinh tế trọng điểm. Trong đó, bảo đảm an toàn thực phẩm, cân bằng dinh dưỡng và phát triển bền vững là ba trụ cột cốt lõi. Theo chiến lược này, thực phẩm không chỉ phải đảm bảo chất lượng dinh dưỡng hợp lý nhằm góp phần nâng cao thể lực, trí tuệ và chất lượng cuộc sống của người Việt Nam, mà còn phải đảm bảo vệ sinh, an toàn và không tác động tiêu cực đến môi trường sống.

Bên cạnh đó, Chiến lược quốc gia về dinh dưỡng giai đoạn 2021–2030, tầm nhìn đến năm 2045 được ban hành theo Quyết định số 02/QĐ-TTg ngày 05/01/2022 của Thủ tướng Chính phủ cũng nhấn mạnh yêu cầu “đẩy mạnh nghiên cứu cơ bản và nghiên cứu ứng dụng

khoa học công nghệ về dinh dưỡng, thực phẩm phù hợp cho người Việt Nam; tăng cường phát triển kỹ thuật và nghiên cứu mô hình ứng dụng khoa học công nghệ cao phục vụ công tác dinh dưỡng”.

Song song với các định hướng mang tính chiến lược, trong thực tiễn những năm gần đây, Chính phủ cùng các bộ, ngành đã ban hành nhiều chính sách nhằm thúc đẩy phát triển nguồn nhân lực chất lượng cao cho ngành thực phẩm — đặc biệt là đội ngũ chuyên gia, nhà nghiên cứu và kỹ sư CNTP trình độ cao, có năng lực trong nghiên cứu và phát triển sản phẩm (R&D). Tuy nhiên, lực lượng này tại Việt Nam vẫn còn thiếu về số lượng, hạn chế về chiều sâu nghiên cứu, và chưa theo kịp tốc độ phát triển của ngành trong nước cũng như xu hướng toàn cầu.

1.2.2. Nhu cầu về nhân lực trình độ tiến sĩ ngành công nghệ thực phẩm

Ngành công nghiệp thực phẩm hiện đang thu hút lượng vốn đầu tư lớn từ cả khu vực trong nước lẫn quốc tế. Theo số liệu của Bộ Công Thương, người dân Việt Nam chi tiêu trung bình khoảng 15% GDP mỗi năm cho thực phẩm. Dự báo đến năm 2025, tổng quy mô ngành chế biến thực phẩm có thể đạt từ 30 đến 35 tỷ USD, với tốc độ tăng trưởng khoảng 5–6% mỗi năm (Bộ Công Thương, 2023). Điều này cho thấy mức độ tiêu thụ ngày càng tăng của thị trường nội địa, đồng thời phản ánh sự chuyển biến mạnh mẽ trong hành vi tiêu dùng hướng đến thực phẩm an toàn, tiện lợi và có hàm lượng dinh dưỡng cao.

Tại khu vực kinh tế trọng điểm phía Nam, đặc biệt là TP. Hồ Chí Minh, CNTP được xác định là một trong bốn ngành công nghiệp chủ lực. Theo Trung tâm Dự báo nhu cầu nhân lực TP.HCM, đến năm 2025, mỗi năm thành phố cần khoảng 12.000 lao động cho ngành thực phẩm, trong đó nhu cầu đối với lao động có trình độ sau đại học chiếm khoảng 2 % (Trung tâm Dự báo nhu cầu nhân lực TP.HCM, 2023). Đặc biệt, nhu cầu nhân lực trình độ tiến sĩ trong lĩnh vực nghiên cứu phát triển sản phẩm (R&D) ngày càng gia tăng, bởi đây là mảng đóng vai trò quyết định đến năng lực đổi mới và khả năng cạnh tranh của doanh nghiệp trên thị trường trong và ngoài nước.

Song song với nhu cầu nhân lực từ doanh nghiệp, các cơ sở giáo dục đại học và viện nghiên cứu cũng đứng trước áp lực lớn trong việc bổ sung và nâng cao chất lượng đội ngũ GV. Theo số liệu công bố bởi Bộ GD&ĐT, tính đến năm học 2023–2024, cả nước có khoảng 91.300 GV cơ hữu tại các trường đại học, trong đó có khoảng 30.148 người có trình độ tiến sĩ.

sĩ (chiếm khoảng 33%) (Bộ GDĐT, 2024). Tỷ lệ này tuy đã được cải thiện, nhưng vẫn còn thấp so với mặt bằng chung của các nước phát triển, đặc biệt ở các trường đào tạo kỹ thuật và ứng dụng.

Ngoài ra, nhu cầu tự thân của người học cũng là một động lực thúc đẩy phát triển chương trình đào tạo tiến sĩ. Một cuộc khảo sát nội bộ được thực hiện với 120 người chưa có bằng tiến sĩ hiện đang giảng dạy, nghiên cứu ở các trường cao đẳng, đại học, viện nghiên cứu, trung tâm nghiên cứu về vấn đề có nhu cầu học tiến sĩ. Kết quả cho thấy có đến 61,7% người được hỏi có dự định học lên trình độ tiến sĩ, trong đó có 70,8% cho biết mục tiêu học tiếp là để phục vụ công tác chuyên môn hiện tại, 20,5% nhằm nâng cao năng lực nghiên cứu độc lập, và 8,7 % vì mong muốn tìm được cơ hội việc làm tốt hơn trong tương lai.

1.2.3. Sự phù hợp với chiến lược phát triển của cơ sở đào tạo

Chiến lược phát triển của Trường ĐHSPKT TP.HCM theo Nghị quyết số 178/NQ-HĐT của Hội đồng trường ngày 28/9/2024 về việc phê duyệt Kế hoạch chiến lược phát triển giai đoạn 2024-2030, tầm nhìn 2035 đã đặt ra mục tiêu chiến lược phát triển thành trường đại học thông minh vào những năm 2025 – 2030, theo định hướng ứng dụng đa ngành, đa lĩnh vực phù hợp các chuẩn mực khu vực và quốc tế; hoạt động tự chủ gắn với trách nhiệm giải trình, trách nhiệm xã hội. Trường đặt mục tiêu đổi mới hệ thống quản lý - quản trị, nhân sự nhà trường theo cơ chế tự chủ toàn phần, hội nhập quốc tế theo định hướng ứng dụng triệt để TQM, IoT, thúc đẩy tinh thần sáng tạo và khởi nghiệp trong tất cả các lĩnh vực công tác và hoạt động của trường, tạo nền tảng cho việc phát huy mọi tài năng và các nguồn lực trong và ngoài trường, tiến tới đổi mới mô hình phát triển trường theo định hướng Đại học – Doanh nghiệp. Bên cạnh đó Trường tiếp tục xây dựng môi trường học thuật sáng tạo, hội nhập cả trong giảng dạy, học tập và cả trong NCKH, chuyển giao công nghệ để thu hút được các sinh viên giỏi, cán bộ giảng dạy, cán bộ khoa học trình độ cao, ưu tú trong và ngoài nước. Ngoài ra, Trường thực hiện kiểm định chất lượng giáo dục, xếp hạng của trường và các chương trình đào tạo theo các tiêu chuẩn của khu vực và quốc tế. Tiếp theo, Trường xây dựng hệ thống cơ sở vật chất hiện đại, từng bước được chuẩn hóa đáp ứng đổi mới mô hình đào tạo, NCKH, chuyển giao công nghệ; xây dựng hệ thống Công nghệ thông tin – Truyền thông bằng thông rộng, hệ thống Cơ sở dữ liệu lớn (big data), hệ thống module ứng dụng trong thống kê, phân tích, đánh giá

dữ liệu phục vụ cho công tác quản lý- quản trị, cải tiến chất lượng đào tạo và nghiên cứu dựa trên dữ liệu đã được phân tích, đánh giá.

Việc mở ngành đào tạo tiến sĩ ngành CNTP tại Trường ĐHSPKT TP.HCM là một bước đi chiến lược, phù hợp với xu hướng phát triển giáo dục và nhu cầu thực tiễn của xã hội hiện nay. Ngành CNTP đang đối mặt với yêu cầu ngày càng cao về nhân lực có trình độ chuyên sâu để đáp ứng các thách thức về an toàn thực phẩm, dinh dưỡng và đổi mới công nghệ. Việc đào tạo tiến sĩ giúp cung cấp đội ngũ chuyên gia có khả năng nghiên cứu, giảng dạy và lãnh đạo trong lĩnh vực này. Trong bối cảnh toàn cầu hóa, việc đào tạo tiến sĩ giúp nâng cao năng lực nghiên cứu và phát triển, thúc đẩy hợp tác quốc tế và ứng dụng các công nghệ tiên tiến vào sản xuất và chế biến thực phẩm. Các chính sách phát triển giáo dục và khoa học công nghệ của Việt Nam đang khuyến khích việc mở rộng đào tạo sau đại học, đặc biệt trong các lĩnh vực then chốt như CNTP, nhằm đáp ứng nhu cầu phát triển kinh tế - xã hội.

Với năng lực đào tạo hiện có, Trường ĐHSPKT TP.HCM đã có kinh nghiệm đào tạo thạc sĩ trong lĩnh vực CNTP, với đội ngũ GV có trình độ cao và cơ sở vật chất hiện đại, đáp ứng yêu cầu đào tạo và nghiên cứu chuyên sâu. Về cơ sở vật chất và hạ tầng nghiên cứu, Trường sở hữu các phòng thí nghiệm, trung tâm nghiên cứu và hợp tác với doanh nghiệp, tạo điều kiện thuận lợi cho nghiên cứu ứng dụng và chuyển giao công nghệ trong lĩnh vực thực phẩm. Về chiến lược phát triển bền vững, việc mở ngành đào tạo tiến sĩ phù hợp với chiến lược phát triển của Trường ĐHSPKT TP.HCM, nhằm nâng cao chất lượng đào tạo, thúc đẩy NCKH và đóng góp vào sự phát triển bền vững của ngành CNTP tại Việt Nam.

Từ những lý do trên, có thể thấy rõ rằng việc mở ngành đào tạo CNTP trình độ tiến sĩ mã ngành 9540101 tại Trường ĐHSPKT TP.HCM là một bước đi cần thiết và phù hợp với xu hướng phát triển hiện nay. Nó không chỉ đáp ứng nhu cầu cấp thiết về nhân lực chất lượng cao trong lĩnh vực thực phẩm mà còn góp phần nâng cao vị thế và năng lực cạnh tranh của Nhà trường trong hệ thống giáo dục đại học Việt Nam.

PHẦN 2

TÓM TẮT ĐIỀU KIỆN MỞ NGÀNH ĐÀO TẠO

2.1. ĐIỀU KIỆN TỰ CHỦ MỞ NGÀNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TIẾN SĨ

Trường ĐHSPKT TP.HCM được giao quyền tự chủ tài chính giai đoạn 2023 - 2025 cho các đơn vị sự nghiệp công lập trực thuộc theo Quyết định số 465/QĐ-BGDĐT ngày 31/01/2024. Hội đồng trường Trường ĐHSPKT TP.HCM được công nhận theo Quyết định số 2308/QĐ-BGDĐT ngày 15/8/2025. Hội đồng trường đã ban hành quy chế tổ chức và hoạt động của Trường ĐHSPKT TP.HCM và các quy chế, quy định, quy trình quản lý nội bộ khác. Trường đã công khai các điều kiện đảm bảo chất lượng và các thông tin khác theo quy định của pháp luật.

Trường đã được đánh giá ngoài theo chuẩn của Bộ Giáo dục và Đào tạo và đạt chuẩn năm 2023 theo Quyết định số 98/QĐ-TTKĐ ngày 07/7/2023; vào sổ đăng ký số 2023.36/CEAHCM/ĐH.

Theo số liệu theo báo cáo số 1461/BC-ĐHSPKT Báo cáo tóm tắt dữ liệu HEMIS phân hệ chuẩn cơ sở giáo dục ngày 05/5/2025, Trường ĐHSPKT TP.HCM đạt các tiêu chí của Chuẩn cơ sở giáo dục đại học áp dụng cho cơ sở đào tạo tiến sĩ với thông tin chi tiết trong Bảng 2.1.

Bảng 2.1. Kết quả đánh giá tiêu chí áp dụng cho cơ sở đào tạo tiến sĩ

Tiêu chí	Yêu cầu	Thực tế	Kết luận
Tiêu chí 2.3 về tỉ lệ GV toàn thời gian có trình độ tiến sĩ	Không thấp hơn 40% và từ năm 2030 không thấp hơn 50% đối với cơ sở giáo dục đại học có đào tạo tiến sĩ.	45,87%	Đạt
Tiêu chí 6.1 về tỉ trọng thu từ các hoạt động khoa học và công nghệ	Tính trung bình trong 3 năm gần nhất không thấp hơn 5%.	5,0%	Đạt
Tiêu chí 6.2 về số lượng công bố khoa học và công nghệ tính bình quân trên một GV toàn thời gian	Không thấp hơn 0,6 bài/năm trong đó số bài có trong danh mục Web of Science hoặc Scopus không thấp hơn 0,3 bài/năm	0,98 / 0,4	Đạt

Ngành đào tạo Công nghệ thực phẩm trình độ đại học mã ngành 7540101 của Trường ĐHSPKT TP.HCM đạt kiểm định chất lượng chương trình đào tạo theo tiêu chuẩn của Bộ GDĐT vào năm 2024 theo Quyết định số 167/QĐ-TTKĐ ngày 19/7/2024, vào sổ đăng ký số 2024.57/CEAHCM/ĐH.

Ngành đào tạo Công nghệ thực phẩm trình độ thạc sĩ mã ngành 8540101 của Trường ĐHSPKT TP.HCM đạt kiểm định chất lượng chương trình đào tạo theo tiêu chuẩn của Bộ GDĐT vào năm 2025 theo Quyết định số 380/QĐ-KĐCLGDSG ngày 09/05/2025, vào sổ đăng ký số 37.2025/CEA-SG/CTĐT.

Hội đồng trường Trường ĐHSPKT TP.HCM đã phê duyệt chủ trương mở ngành đào tạo CNTP trình độ tiến sĩ mã ngành 9540101 theo Nghị quyết số 254/NQ-HĐT ngày 27/06/2025.

Do đó, Trường ĐHSPKT TP.HCM đủ điều kiện tự chủ mở ngành đào tạo Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ mã ngành 9540101 theo các quy định hiện hành.

2.2. ĐỘI NGŨ GIẢNG VIÊN CƠ HỮU

Đối chiếu Điều 6. Điều kiện mở ngành đào tạo trình độ tiến sĩ của Thông tư số 02/2022/TT-BGDĐT được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 12/2024/TT-BGDĐT, hiện tại, Trường ĐHSPKT TP.HCM có đủ 05 GV cơ hữu, bao gồm 02 PGS và 03 TS có chuyên môn phù hợp chủ trì xây dựng, tổ chức đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ được thể hiện ở Bảng 2.2.

Tất cả 05 GV cơ hữu đều có bằng tiến sĩ ngành phù hợp chịu trách nhiệm chủ trì xây dựng, tổ chức thực hiện chương trình đào tạo. Số lượng 5/5 giảng viên đứng tên mở ngành đủ tiêu chuẩn của người hướng dẫn nghiên cứu sinh theo Quy chế tuyển sinh và đào tạo trình độ tiến sĩ quy định tại Điều 5 Thông tư số 18/2021/TT-BGDĐT và Điều 5 Quyết định số 294/QĐ-ĐHSPKT ngày 25/01/2024 về Quy chế tuyển sinh và đào tạo trình độ tiến sĩ của Trường ĐHSPKT TP.HCM.

Bảng 2.2. Danh sách giảng viên cơ hữu chủ trì xây dựng, tổ chức thực hiện ngành đào tạo
Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ

STT	Họ và tên, năm sinh	Chuyên môn	Thông tin đáp ứng quy định chủ trì mở ngành
1	PGS.TS. Nguyễn Tấn Dũng, 1972	- Tên văn bằng TS: Tiến sĩ kỹ thuật. - Ngành đào tạo: CNTP - Luận án tiến sĩ thuộc lĩnh vực: CNTP. - PGS ngành: CNTP	- GV cơ hữu của Trường. - Kinh nghiệm giảng dạy đại học: 25 năm - Kinh nghiệm quản lý: 20 năm - Kinh nghiệm giảng dạy SDH (nếu có): 7 năm - Trong 5 năm (từ 2020 - nay) đã: + Công bố 15 bài báo khoa học với vai trò là tác giả chính (tác giả đứng đầu hoặc tác giả liên hệ) từ các tạp chí được HĐGSNN tính điểm từ 0,75 trở lên, + Trong đó có 14 bài báo khoa học thuộc danh mục SCIE của WoS hoặc sách chuyên khảo/chương sách tham khảo do các NXB uy tín quốc tế phát hành (bắt buộc đối với lĩnh vực khoa học, kỹ thuật) + Có tổng điểm công trình với vai trò tác giả chính là 21,75
2	PGS.TS. Trịnh Khánh Sơn, 1977	- Tên văn bằng: Tiến sĩ Công nghệ sinh học nông nghiệp - Ngành đào tạo ghi theo văn bằng tốt nghiệp: Công nghệ sinh học nông nghiệp - Luận án tiến sĩ thuộc lĩnh vực: CNTP - PGS ngành: CNTP	- GV cơ hữu của Trường. - Kinh nghiệm giảng dạy đại học: 18 năm - Kinh nghiệm giảng dạy SDH (nếu có): 7 năm - Trong 5 năm (từ 2020 - nay) đã: + Công bố 19 bài báo khoa học với vai trò là tác giả chính (tác giả đứng đầu hoặc tác giả liên hệ) từ các tạp chí được HĐGSNN tính điểm từ 0,75 trở lên, + Trong đó có 19 bài báo khoa học thuộc danh mục SCIE của WoS hoặc sách chuyên khảo/chương sách tham khảo do các NXB uy tín quốc tế phát hành (bắt buộc đối với lĩnh vực khoa học, kỹ thuật) + Có tổng điểm công trình với vai trò tác giả chính là 28,5
3	TS. Hoàng Văn Chuyển, 1982	- Tên văn bằng TS: Tiến sĩ Khoa học Thực phẩm	- GV cơ hữu của Trường. - Kinh nghiệm giảng dạy đại học: 18 năm - Trong 5 năm (từ 2020 - nay) đã:

		- Ngành đào tạo ghi theo văn bằng tốt nghiệp: Khoa học Thực phẩm - Luận án tiến sĩ thuộc lĩnh vực: Khoa học thực phẩm - Năm cấp bằng TS: 2018	+ Công bố 08 bài báo khoa học với vai trò là tác giả chính (tác giả đứng đầu hoặc tác giả liên hệ) từ các tạp chí được HĐGSNN tính điểm từ 0,75 trở lên, + Trong đó 05 bài báo khoa học thuộc danh mục SCIE của WoS hoặc sách chuyên khảo/chương sách tham khảo do các NXB uy tín quốc tế phát hành (bắt buộc đối với lĩnh vực khoa học, kỹ thuật) + Có tổng điểm công trình với vai trò tác giả chính là 18,00
4	TS. Vũ Trần Khánh Linh, 1983	- Tên văn bằng TS: Tiến sĩ Kỹ thuật hoá học và Sinh học phân tử - Ngành đào tạo ghi theo văn bằng tốt nghiệp: Kỹ thuật hóa học và Sinh học phân tử - Luận án tiến sĩ thuộc lĩnh vực: Kỹ thuật hóa học và Sinh học phân tử - Năm cấp bằng TS: 2014	- GV cơ hữu của Trường. - Kinh nghiệm giảng dạy đại học: 19 năm - Trong 5 năm (từ 2020 - nay) đã: + Công bố 05 bài báo khoa học với vai trò là tác giả chính (tác giả đứng đầu hoặc tác giả liên hệ) từ các tạp chí được HĐGSNN tính điểm từ 0,75 trở lên, + Trong đó có 5 bài báo khoa học thuộc danh mục WoS hoặc Scopus. + Có tổng điểm công trình với vai trò tác giả chính là 7,25
5	TS. Phạm Thị Hoàn, 1985	- Tên văn bằng TS: Tiến sĩ kỹ thuật - Ngành đào tạo ghi theo văn bằng tốt nghiệp: Công nghệ và khoa học ngành hàng thực phẩm, các sản phẩm chức năng, chuyên biệt và dinh dưỡng cộng đồng. - Luận án tiến sĩ thuộc lĩnh vực: CNTP. - Năm cấp bằng TS: 2014.	- GV cơ hữu của Trường. - Kinh nghiệm giảng dạy đại học: 10 năm - Trong 5 năm (từ 2020 - nay) đã: + Công bố 04 bài báo khoa học với vai trò là tác giả chính (tác giả đứng đầu hoặc liên hệ) trên các tạp chí được HĐGSNN tính điểm từ 0,75 trở lên hoặc thuộc danh mục WoS hoặc Scopus. + Có tổng điểm công trình với vai trò tác giả chính là 5,25.

Đội ngũ GV tham gia tổ chức thực hiện chương trình đào tạo (Bảng 2.3) có 16 GV với 6 PGS, 10 TS đã đáp ứng đầy đủ điều kiện về đội ngũ GV để thực hiện chương trình đào tạo cho toàn bộ khóa học và bảo đảm mỗi học phần của chương trình đào tạo phải có ít nhất 02 GV có chuyên môn phù hợp đảm nhiệm, mỗi GV giảng dạy không quá 03 học phần trong chương trình đào tạo. Bên cạnh đó đội ngũ GV có khả năng hướng dẫn nghiên cứu sinh xây

dựn đề cương nghiên cứu và thực hiện tiểu luận tổng quan, chuyên đề NCKH, luận án. Với thành tựu về triển khai đề tài NCKH và nhiều bài báo khoa học được công bố trên các tạp chí trong và ngoài nước, có thể khẳng định đội ngũ GV tham gia giảng dạy có đủ khả năng và điều kiện để tổ chức Hội đồng đánh giá luận án tiến sĩ theo Quy định tuyển sinh và đào tạo trình độ tiến sĩ của Trường ĐHSPT TP.HCM. Thông tin chi tiết về Danh sách GV, nhà khoa học được trình bày theo Phụ lục 1 và 2.

Lực lượng GV tham gia tổ chức thực hiện chương trình đào tạo ngành CNTP trình độ tiến sĩ có chuyên môn phù hợp được chứng minh qua văn bằng tiến sĩ hoặc công nhận học hàm, lĩnh vực luận án tiến sĩ, kinh nghiệm giảng dạy trình độ đại học/sau đại học, hướng NCKH và các công trình khoa học đã công bố; thể hiện chi tiết trong Lý lịch khoa học trong phần Phụ lục 10. Đội ngũ GV đã từng thực hiện nhiều đề tài nghiên cứu khoa học thuộc các cấp khác nhau (cấp cơ sở đến cấp Bộ) và có nhiều công trình nghiên cứu khoa học đã được công bố trên các tạp chí uy tín, chi tiết được liệt kê theo Phụ lục 4 và 5.

Bảng 2.3. Danh sách giảng viên cơ hữu tham gia tổ chức thực hiện chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ

Số TT	Họ và tên ngày sinh	Chức danh khoa học, năm phong	Trình độ, nước, năm tốt nghiệp	Ngành đào tạo ghi theo văn bằng tốt nghiệp	Kinh nghiệm giảng dạy trình độ đại học (năm)	Số công trình khoa học đã công bố: cấp	
						Bộ	Cơ sở
(1)	(2)	(4)	(5)	(6)	(10)	(11)	(12)
1	Nguyễn Tấn Dũng 25/10/1972	PGS, 2019	TS, Việt Nam, 2015	PGS, TS: CNTP	22	04 đề tài (10 bài báo)	09 đề tài (18 bài báo)
2	Trịnh Khánh Sơn 07/01/1977	PGS, 2019	TS, Hàn Quốc, 2013	PGS: CNTP TS: Công nghệ sinh học nông nghiệp	17	0	04 đề tài (04 bài báo)
3	Vũ Trần Khánh Linh 15/08/1983		TS, Singapore, 2014	Kỹ thuật hoá học và sinh học phân tử	19	0	02 đề tài (02 bài báo)
4	Hoàng Văn Chuyên 12/06/1982		TS, Úc, 2018	Khoa học thực phẩm	18	0	03 đề tài (02 bài báo)
5	Phạm Thị Hoàn 26/07/1985		TS, Nga, 2014	Công nghệ và khoa học ngành hàng thực phẩm, các sản phẩm chức năng,	10	0	02 đề tài (02 bài báo)

Thy

				thực phẩm chuyên biệt và dinh dưỡng cộng đồng			
6	Nguyễn Minh Hải 27/09/1977		TS, Việt Nam, 2022	CNTP	17	01 đề tài (01 Giải pháp Công nghệ hữu ích)	03 đề tài (12 bài báo)
7	Phạm Khánh Dung 12/09/1987		TS, Nhật, 2021	Kỹ thuật sinh học	3	0	01 đề tài (01 bài báo)
8	Phạm Văn Doanh 10/08/1982		TS, Việt Nam, 2022	Dinh dưỡng	1	0	10 đề tài (10 bài báo)
9	Võ Thị Ngà, 09/03/1975	PGS, 2023	TS, Việt Nam, 2013	PGS: Hóa học TS: Hoá hữu cơ	24	01 đề tài (04 bài báo)	05 đề tài (05 bài báo)
10	Phan Thị Anh Đào 15/09/1983	PGS, 2023	TS, Việt Nam, 2016	PGS: Hóa học TS: Hóa Phân Tích	19	01 đề tài cấp sở (02 bài báo)	9 đề tài (09 bài báo)
11	Nguyễn Vinh Tiên 28/8/1985	PGS, 2022	TS, Nga, 2014	PGS, TS: Hóa học	12	0	03 đề tài (02 bài báo)
12	Nguyễn Tiến Giang 22/03/1990		TS, Hàn Quốc, 2021	Hoá học	4	0	01 đề tài (01 bài báo)
13	Hoàng Minh Hào 10/09/1982	PGS, 2024	TS, Cộng hòa Áo, 2014	PGS: Hóa học TS: Khoa học tự nhiên	09	01 đề tài (04 bài báo)	03 đề tài (03 bài báo)
14	Nguyễn Linh Nhâm 24/10/1988		TS, Đài Loan, 2021	Nghiên cứu thuốc từ dược Liệu	3	0	01 đề tài (01 bài báo)
15	Lý Tấn Nhiệm 25/05/1992		TS, Hàn Quốc 2019	Cảm biến hóa/sinh học	4	0	02 đề tài (02 bài báo)
16	Đặng Đình Khôi 18/10/1975		TS, Hàn Quốc, 2018	Công nghệ hóa học	23	0	01 đề tài (01 bài báo)

Ngành đào tạo CNTP trình độ tiến sĩ là ngành đào tạo phù hợp với ngành CNTP trình độ thạc sĩ đã được đào tạo tại Trường ĐHSPT TP.HCM từ năm 2017 nên cơ sở giáo dục có nhiều kinh nghiệm trong tổ chức đào tạo, NCKH đối với ngành này.

Với những phân tích trên, Trường ĐHSPKT TP.HCM tự đánh giá đáp ứng điều kiện về đội ngũ GV theo quy định tại Điều 3 và Điều 6 về điều kiện mở ngành đào tạo trình độ tiến sĩ của Thông tư số 02/2022/TT-BGDĐT được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 12/2024/TT-BGDĐT.

2.3. CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, THƯ VIỆN, GIÁO TRÌNH

2.3.1. Cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ đào tạo

Trường ĐHSPKT TP.HCM hiện có 02 cơ sở đào tạo và một phân hiệu, cụ thể như sau:

+ Cơ sở I – Cơ sở chính (tọa lạc tại số 01 Võ Văn Ngân, Phường Thủ Đức TP.HCM) với tổng diện tích 162.268 m², diện tích xây dựng là 36.646 m².

+ Cơ sở II (tọa lạc tại 484 Lê Văn Việt, Phường Tăng Nhơn Phú, TP. HCM) với tổng diện tích là 44.408 m², diện tích xây dựng là 7.373 m².

+ Phân hiệu của Trường tại Bình Phước (tọa lạc tại 897 quốc lộ 14, phường Bình Phước, tỉnh Đồng Nai) với tổng diện tích 90.008 m².

Hiện Trường có 213 phòng thí nghiệm, thực hành, xưởng thực tập, trung tâm nghiên cứu với 42.202m²; bên cạnh đó là các nhà tập đa năng, sân thể thao, phòng học lý thuyết/ phòng học đa phương tiện, thư viện, trung tâm học liệu, khu tự học của sinh viên cùng các công trình khác (khu dịch vụ, căn tin, nhà xe,...).

Trường ĐHSPKT TP.HCM có đủ hệ thống phòng làm việc, phòng học và các phòng chức năng phù hợp và đảm bảo tỷ lệ diện tích sàn trên người học là 3.06 m² đáp ứng quy định để hỗ trợ các hoạt động đào tạo phục vụ CTĐT theo quy định hiện hành. Hiện nay, Trường có 240 phòng học bao gồm 19 phòng máy tính, đa phương tiện, có 163 phòng có sức chứa dưới 100 chỗ, 56 phòng có sức chứa từ 100 đến 200 chỗ, 02 phòng có sức chứa lớn hơn 200 chỗ ngồi và 01 hội trường. Trường có đủ phòng học, phòng chuyên đề với trang thiết bị cần thiết bảo đảm điều kiện học tập và giúp người học có thể triển khai thực hành, thực tập, nghiên cứu.

Khoa CNHH&TP có 17 phòng thí nghiệm, trong đó có những phòng thí nghiệm được trang bị những thiết bị hiện đại phục vụ các nghiên cứu chuyên sâu như PTN Dinh dưỡng và thử hoạt tính sinh học, PTN Phân tích kỹ thuật cao, PTN Công nghệ cao 1, PTN Công nghệ cao 2, PTN Cảm quan thực phẩm - nghiên cứu và phát triển sản phẩm, PTN Hóa dược, PTN mô hình hóa, tối ưu hóa các quá trình trong CNTP, PTN Máy - Thiết bị trong CNHH&TP, Xưởng thực hành công nghệ. Một số trang thiết bị hiện đại điển hình phục vụ nghiên cứu có

thể kể đến là máy phân tích kết cấu thực phẩm, máy đo lưu biến, máy quang phổ hồng ngoại biến đổi chuỗi Fourier (FTIR), máy quang phổ huỳnh quang, máy phân tích nhiệt DSC, tủ vi khí hậu, máy quang phổ hấp thụ nguyên tử AAS, máy sắc ký lỏng hiệu năng cao, hệ thống sắc ký khí ghép khối phổ, hệ thống sắc ký ION, hệ thống sắc ký điều chế, kính hiển vi điện tử quét để bàn...

Thông tin chi tiết được về cơ sở vật chất đính kèm theo Phụ lục 6.

2.3.2. Thư viện, giáo trình

Thư viện Trường ĐHSPKT TP.HCM có cả thư viện truyền thống và thư viện điện tử. Theo thống kê tính đến 06/2025, Thư viện trường với tổng diện tích 4.496 m² với hơn 1000 chỗ ngồi, bố trí ở 2 khu vực của nhà trường. Thư viện khu A: Phòng Đọc, phòng Mượn – Trả, Văn phòng Thư viện. Phòng Đọc Beehive (Tầng hầm toà nhà trung tâm): Phục vụ các hoạt động tự học của người sử dụng Thư viện.

Hệ thống thư viện được trang bị hiện đại, ứng dụng phần mềm quản lý thư viện chuyên dụng LIBOL, cho phép tra cứu – mượn – trả tài liệu nhanh chóng và hiệu quả. Thư viện cung cấp không gian học tập với hàng trăm chỗ ngồi, khu vực nghiên cứu riêng biệt và hệ thống máy tính tra cứu được kết nối liên thông.

Về tài nguyên học thuật, thư viện hiện lưu trữ tổng số đầu sách: 33.904 đầu sách; Tổng số bản sách: 526.312 bản; Tổng số bản đồ án tốt nghiệp: 12.707 bản; Tổng số luận văn Thạc sĩ và báo cáo NCKH: 8.632 bản; Tổng số sách giáo trình điện tử: 400 đầu; Báo, tạp chí: 14 tên báo, tạp chí trong nước.

Thư viện có quyền truy cập 8 cơ sở dữ liệu điện tử bên ngoài gồm ProQuest Central, Springer Link, IEEE Xplore Digital, WipsGlobal, Policy Commons, Khoa học và Công nghệ Việt Nam, Khoa học và Công nghệ TP. Hồ Chí Minh, và cơ sở dữ liệu của Trường ĐHSPKT TP.HCM. Thư viện có đăng ký sử dụng 21 nguồn tài nguyên giáo dục mở OER và liên kết chia sẻ nguồn tài liệu với 81 thư viện số của các trường Đại học, Cao đẳng ở trong nước. website thư viện số: <https://thuvienso.hcmute.edu.vn/> và <https://lib.hcmute.edu.vn/>. Hệ thống thư viện đảm bảo đủ giáo trình, tài liệu hỗ trợ giảng dạy, học tập, nghiên cứu của GV và người học. Thông tin chi tiết đính kèm theo Phụ lục 7.

Trường ĐHSPKT TP.HCM có đủ phòng học, phòng chuyên đề, phòng thí nghiệm, phòng nghiên cứu với trang thiết bị cần thiết bảo đảm để nghiên cứu sinh có thể triển khai

thực hiện các nghiên cứu trong đề tài luận án tiến sĩ. Thư viện Trường ĐHSPKT TP.HCM có đủ nguồn thông tin tư liệu và phương tiện để nghiên cứu sinh tìm hiểu, tra cứu khi thực hiện luận án. Các sách, giáo trình, tạp chí khoa học trong và ngoài nước, thư viện điện tử có thể liên kết với các cơ sở đào tạo cùng lĩnh vực, cùng chuyên ngành đào tạo trong và ngoài nước. Tóm lại, Trường ĐHSPKT TP.HCM có đủ cơ sở vật chất, công nghệ và học liệu bảo đảm điều kiện học tập và giúp người học có thể triển khai thực hiện thành công đề tài luận án tiến sĩ.

2.4. CÁC HOẠT ĐỘNG NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

Khoa CNHH&TP luôn là đơn vị đi đầu trong công tác NCKH của Nhà trường, là Khoa có số lượng công bố các công trình NCKH trên các tạp chí SCIE/WoS đứng đầu Nhà trường. Hội thảo Công nghệ xanh và phát triển bền vững là chuỗi hội thảo Khoa tổ chức định kỳ 2 năm một lần đều đặn từ năm 2014 đến nay. Hội thảo thu hút sự quan tâm của các GV, nhà khoa học ở các trường đại học và viện nghiên cứu trong và ngoài nước. Đến với hội thảo, các nhà nghiên cứu chia sẻ những ý tưởng, kết quả nghiên cứu, kiến thức chuyên môn tiên tiến và cập nhật trong lĩnh vực CNTP, hoá học và môi trường. Khoa luôn giới thiệu và tạo điều kiện cho GV và người học tham gia hội thảo, hội nghị trong và ngoài nước, tại một số nước như: Đài Loan, Hungary, Áo, Pháp, Bỉ, Hàn Quốc, Singapore, Liên bang Nga,... Đội ngũ GV tham gia giảng dạy CTĐT đều tham gia nghiên cứu với các đề tài khoa học các cấp (cấp cơ sở, cấp Bộ); xuất bản các bài báo khoa học trong các hội thảo, tạp chí khoa học uy tín trong nước và quốc tế.

Đội ngũ GV Khoa CNHH&TP có năng lực NCKH mạnh so với mặt bằng chung của Trường thể hiện thông qua số đề tài NCKH các cấp và số bài báo công bố trong WoS/Scopus.

Theo thống kê từ năm 2020 đến nay, đội ngũ GV tham gia tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đã thực hiện tổng cộng 66 đề tài NCKH các cấp, trong đó có 19 đề tài (gồm 02 đề tài cấp Bộ, 01 đề tài cấp sở, 16 đề tài cấp cơ sở) liên quan trực tiếp đến lĩnh vực thực phẩm; công bố tổng cộng 94 bài báo, trong đó có 67 bài báo thuộc danh mục WoS/Scopus. Thông tin chi tiết đính kèm theo Phụ lục 4, Phụ lục 5 và Lý lịch khoa học trong phần Phụ lục 10.

Điều này chứng tỏ năng lực NCKH của đội ngũ GV hoàn toàn đáp ứng khả năng đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ.



2.5. HỢP TÁC TRONG ĐÀO TẠO VÀ NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

2.5.1. Hợp tác trong nước

Trong bối cảnh giáo dục đại học ngày càng chú trọng đến liên kết, hợp tác và phát triển nguồn nhân lực chất lượng cao, việc hợp tác đào tạo giữa các trường đại học trong nước đóng vai trò quan trọng trong nâng cao chất lượng giảng dạy, nghiên cứu và ứng dụng thực tiễn.

Trường ĐHSPTK TP.HCM có nhiều lợi thế trong việc liên kết đào tạo và NCKH với các trường đại học, viện nghiên cứu có thế mạnh trong lĩnh vực CNTP để cùng xây dựng và triển khai chương trình đào tạo trình độ tiến sĩ, đáp ứng nhu cầu phát triển của ngành. Khoa CNHH&TP đã thiết lập được mối liên hệ trao đổi học thuật với các trường trong nước như ĐH Bách khoa TP.HCM, ĐH Khoa học Tự nhiên TP.HCM, ĐH Công nghiệp, ĐH Công Thương TP.HCM, ĐH Thủ Dầu Một, ĐH Nông Lâm TP.HCM, ĐH Cần Thơ, ĐH Khoa học Tự nhiên Hà Nội; Viện Môi trường và Tài nguyên; Viện hàn lâm khoa học và công nghệ Việt Nam. Các trường này đều có thế mạnh trong nghiên cứu và đào tạo ngành CNTP, giúp mở rộng mạng lưới hợp tác, chia sẻ nguồn lực về đội ngũ GV, phòng thí nghiệm và các dự án nghiên cứu chung.

Như vậy, hợp tác đào tạo và NCKH giữa các trường trong nước sẽ góp phần nâng cao chất lượng giảng dạy, nghiên cứu và đào tạo nguồn nhân lực trình độ cao trong ngành CNTP.

2.5.2. Hợp tác quốc tế

Khoa CNHH&TP nhận thức được hợp tác quốc tế là một xu hướng tất yếu trong đào tạo và NCKH, đặc biệt trong lĩnh vực CNTP, nơi công nghệ và tiêu chuẩn chất lượng không ngừng đổi mới. Việc mở rộng quan hệ hợp tác với các trường đại học, viện nghiên cứu, tổ chức khoa học quốc tế giúp nâng cao chất lượng đào tạo, cập nhật công nghệ tiên tiến và tạo điều kiện cho nghiên cứu sinh tiếp cận với môi trường học thuật hiện đại.

Khoa CNHH&TP đã có hợp tác quốc tế về tăng cường năng lực xây dựng chương trình đào tạo sau đại học với các trường đại học ở Châu Âu trong dự án Erasmus+ năm 2024. Hiện nay Khoa đang tiếp tục thực hiện dự án Erasmus+ giai đoạn 2 về lĩnh vực môi trường và năng lượng xanh.

Khoa đã ký kết MoU về hợp tác đào tạo, NCKH và các chương trình trao đổi học thuật với các trường đại học như: ĐH Chung Yuan, Đài Loan; ĐH Yuanze, Đài Loan; ĐH KU

Leuven, Bỉ; ĐH King Mongkut's University of Technology Thonburi, Thái Lan; ĐH Quốc gia Iran, Đài Loan; Kasetsart University, Thái Lan; Korea University, Hàn Quốc.

Các giảng viên của Khoa từng được đào tạo từ nước ngoài luôn giữ và tiếp tục thiết lập các mối quan hệ chặt chẽ với các giáo sư ở ngoài nước nhằm mục đích trao đổi, cập nhật và nâng cao kiến thức chuyên môn, hợp tác trong nghiên cứu và tìm kiếm cơ hội trao đổi học thuật cho người học.

Như vậy, hợp tác đào tạo và NCKH với các trường quốc tế sẽ góp phần nâng cao chất lượng giảng dạy, nghiên cứu và đào tạo nguồn nhân lực trình độ cao trong ngành CNTP, đáp ứng yêu cầu phát triển của nền kinh tế và hội nhập quốc tế.

2.6. ĐIỀU KIỆN VỀ TỔ CHỨC BỘ MÁY QUẢN LÝ

2.6.1. Đơn vị phụ trách quản lý hành chính

Đơn vị được giao nhiệm vụ quản lý hành chính các chương trình đào tạo trình độ sau đại học của Trường ĐHSPKT TP.HCM là Phòng Đào tạo – Bộ phận Sau đại học.

2.6.2. Đơn vị quản lý cấp khoa đối với ngành Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ

Đơn vị chuyên môn được giao quản lý các hoạt động chuyên môn, giảng viên, người học đối với ngành CNTP trình độ tiến sĩ là Khoa Công nghệ hoá học và Thực phẩm. Cán bộ cơ hữu quản lý ngành đào tạo cấp đơn vị chuyên môn được thể hiện ở Bảng 2.4. Thông tin chi tiết đính kèm theo Phụ lục 3.

Bảng 2.4. Danh sách cán bộ quản lý cấp khoa quản lý ngành đào tạo

STT	Họ và tên, ngày sinh, chức vụ hiện tại	Trình độ đào tạo, năm tốt nghiệp	Ngành/ Chuyên ngành	Phân công
1	Nguyễn Tấn Dũng Sinh ngày: 25 – 10 – 1972 Chức vụ: Trưởng khoa CNHH&TP	Phó giáo sư: được phong 2019 Tiến sĩ: tốt nghiệp năm 2015	PGS, TS: CNTP	Phụ trách chung
2	Nguyễn Thị Tịnh Âu Sinh ngày: 23/10/1975 Chức vụ: Phó trưởng khoa	Tiến sĩ: tốt nghiệp năm 2018	Sử dụng và Bảo vệ Tài nguyên Môi trường	Phụ trách đào tạo và đảm bảo chất lượng
3	Trịnh Khánh Sơn Sinh ngày: 07/01/1977 Chức vụ: Phó trưởng khoa	Phó giáo sư: được phong 2019 Tiến sĩ: tốt nghiệp năm 2013	PGS: CNTP TS: Công nghệ sinh học nông nghiệp	Phụ trách NCKH và cơ sở vật chất

Thy

2.7. ĐIỀU KIỆN SẴN SÀNG CHUYỂN SANG DẠY HỌC TRỰC TUYẾN BẢO ĐẢM CHẤT LƯỢNG ĐÀO TẠO THEO QUY ĐỊNH

Trường ĐHSPKT TP.HCM có nền tảng dạy học số và đang vận hành <https://utexlms.hcmute.edu.vn>

100% GV của trường có kinh nghiệm sử dụng nền tảng dạy học số này trong giảng dạy trực tuyến và kết hợp.

Trường đã ban hành Quy chế quản lý, tổ chức đào tạo trực tuyến theo Quyết định số 3771/QĐ-ĐHSPKT ngày 27/12/2024 của Trường ĐHSPKT TP.HCM.

Trường ĐHSPKT TP.HCM đủ điều kiện sẵn sàng chuyển sang dạy học trực tuyến đảm bảo chất lượng đào tạo theo quy định.

PHẦN 3

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO VÀ KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO

3.1. CĂN CỨ PHÁP LÝ

- Luật Giáo dục đại học ngày 18/06/2012 và Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học ngày 19/11/2018;
- Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ quyết định phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam;
- Thông tư số 17/2021/TT-BGDĐT ngày 22/06/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về chuẩn chương trình đào tạo; xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học;
- Thông tư số 18/2021/TT-BGDĐT ngày 28/06/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Quy chế tuyển sinh và đào tạo trình độ tiến sĩ;
- Thông tư số 02/2022/TT-BGDĐT ngày 18/01/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành đào tạo, đình chỉ hoạt động của ngành đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;
- Thông tư số 09/2022/TT-BGDĐT ngày 06/06/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định Danh mục thống kê ngành đào tạo của giáo dục đại học;
- 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 ngày 18/01/2022 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành đào tạo, đình chỉ hoạt động của ngành đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;
- Quyết định số 465/QĐ-BGDĐT ngày 31/01/2024 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc giao quyền tự chủ tài chính giai đoạn 2023 - 2025 cho các đơn vị sự nghiệp công lập trực thuộc;
- Nghị quyết số 11/NQ-HĐT ngày 08/01/2021, Nghị quyết số 118/NQ-HĐT ngày 27/01/2023, Nghị quyết số 136/NQ-HĐT ngày 14/10/2023, Nghị quyết số 182/NQ-HĐT ngày 28/9/2024 và Nghị quyết số 212/NQ-HĐT ngày 18/10/2024 của Hội đồng trường Trường Đại

học Sư phạm Kỹ thuật TP.HCM về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP.HCM;

- Quyết định số 2311/QĐ-ĐHSPKT ngày 28/12/2021 của Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP.HCM về việc ban hành Quy định chuẩn chương trình đào tạo; xây dựng, thẩm định và ban hành CTĐT trình độ tiến sĩ, thạc sĩ;

- Quyết định 294/QĐ-ĐHSPKT ngày 25/01/2024 của Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP.HCM về việc ban hành Quy chế tuyển sinh và đào tạo trình độ tiến sĩ của Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP.HCM.

3.2. QUYẾT ĐỊNH, VĂN BẢN LIÊN QUAN ĐẾN QUÁ TRÌNH XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

- Biên bản họp số 1516/BB-HĐKHĐT ngày 09/05/2025 Hội đồng Khoa học và Đào tạo Trường thẩm định đề xuất chủ trương mở ngành đào tạo Công nghệ thực phẩm - trình độ tiến sĩ;

- Nghị quyết số 254/NQ-HĐT ngày 27/06/2025 của Hội đồng trường phê duyệt chủ trương mở ngành đào tạo Công nghệ thực phẩm - trình độ tiến sĩ;

- Quyết định số 2352/QĐ-ĐHSPKT ngày 03/07/2025 của Trường ĐHSPKT TP.HCM về việc thành lập Hội đồng xây dựng CTĐT trình độ tiến sĩ ngành Công nghệ thực phẩm;

- Quyết định số 2551/QĐ-ĐHSPKT ngày 18/07/2025 của Trường ĐHSPKT TP.HCM về việc thành lập Hội đồng thẩm định CTĐT ngành Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ;

- Biên bản phiên họp thẩm định CTĐT ngành Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ ngày 31/7/2025 của Hội đồng thẩm định;

- Tờ trình phản hồi và chỉnh sửa CTĐT theo góp ý của Hội đồng thẩm định CTĐT ngày 4/8/2025;

- Biên bản họp Hội đồng Khoa học và Đào tạo Trường số 2893/BB-ĐHSPKT ngày 21/8/2025 thông qua CTĐT ngành Công nghệ thực phẩm - trình độ tiến sĩ;

- Quyết định số 2985/QĐ-ĐHSPKT ngày 13/8/2025 của Trường ĐHSPKT TP.HCM ban hành chuẩn đầu ra CTĐT ngành Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ;

- Quyết định số 3102/QĐ-ĐHSPKT ngày 22/8/2025 của Trường ĐHSPKT TP.HCM ban hành CTĐT ngành Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ.

3.3. THAM KHẢO VÀ ĐỐI SÁNH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Chương trình đào tạo ngành CNTP trình độ tiến sĩ được xây dựng có tham khảo, đối sánh với CTĐT của 02 đại học nước ngoài, 01 CTĐT trong nước, gồm CTĐT ngành Khoa học thực phẩm (Food Science) trình độ tiến sĩ của Đại học Wisconsin-Madison, Hoa Kỳ; CTĐT ngành Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ của Trường Đại học Chulalongkorn, Thái Lan; và CTĐT ngành Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ của Trường Đại học Nông lâm TP.HCM. Từ nội dung phân tích chi tiết đối sánh được trình bày ở phần Phụ lục 8 có thể nhìn nhận về CTĐT của Trường ĐHSPKT TP.HCM như sau:

Nhìn chung, CTĐT của Trường ĐHSPKT TP.HCM có thời gian đào tạo tương đương các trường trong khu vực, ngắn hơn so với chương trình tại Hoa Kỳ. Mục tiêu CTĐT của Trường ĐHSPKT TP.HCM tương đối toàn diện, bao phủ cả nghiên cứu, đạo đức, đổi mới và hội nhập quốc tế. Chuẩn đầu ra CTĐT của Trường ĐHSPKT TP.HCM công bố chuẩn đầu ra cụ thể theo nhóm năng lực, thể hiện rõ chuẩn đầu ra theo hướng tiếp cận hiện đại, tương thích với Khung trình độ quốc gia. Khối lượng kiến thức toàn khoá CTĐT của Trường ĐHSPKT TP.HCM là 90 tín chỉ phù hợp với các quy định về đào tạo trong nước và cao hơn các trường đại học trong khu vực và tại Hoa Kỳ. Tuy nhiên, sự khác biệt này cũng có thể do nguyên nhân quy định thời lượng cho mỗi tín chỉ khác nhau ở mỗi quốc gia. Về kiến thức bắt buộc, CTĐT của Trường ĐHSPKT TP.HCM có cấu trúc học phần bắt buộc rõ ràng là học phần nền tảng về phương pháp NCKH. Về kiến thức tự chọn, CTĐT của Trường ĐHSPKT TP.HCM có danh mục học phần tự chọn phong phú, cho phép nghiên cứu sinh lựa chọn theo hướng chuyên sâu phù hợp (kỹ thuật thực phẩm, khoa học thực phẩm, CNTP, thực phẩm chức năng, quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm). Về học phần tự chọn trong CTĐT của Trường ĐHSPKT TP.HCM mang tính ứng dụng cao và phù hợp với bối cảnh ngành. Về tiểu luận tổng quan và chuyên đề, CTĐT của Trường ĐHSPKT TP.HCM có cấu trúc rõ ràng với tổng cộng 45 TC giúp tạo nền tảng vững chắc cho luận án. Về luận án, CTĐT của Trường ĐHSPKT TP.HCM phân bổ khối lượng tín chỉ cho luận án ở mức phù hợp giữa nghiên cứu và học phần theo quy định.

Như vậy, CTĐT của Trường ĐHSPKT TP.HCM được thiết kế và xây dựng phù hợp phê duyệt khung trình độ quốc gia và các quy định hiện hành tại Việt Nam, mang tính ứng dụng

cao, linh hoạt và phù hợp với bối cảnh ngành CNTP đang được đào tạo trong nước, khu vực và quốc tế.

3.4. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1	Tên ngành đào tạo (Tiếng Việt và tiếng Anh)	Công nghệ thực phẩm Food technology
2	Mã ngành	9540101
3	Đơn vị quản lý	Khoa Công nghệ Hoá học và Thực phẩm
4	Chuẩn đầu vào	
4.1	Yêu cầu chung	a) Đã tốt nghiệp thạc sĩ hoặc tốt nghiệp đại học hạng giỏi trở lên (hoặc trình độ tương đương trở lên) ngành phù hợp; b) Có trình độ ngoại ngữ bậc 4 theo Khung năng ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam (hoặc trình độ tương đương trở lên); c) Có năng lực, kinh nghiệm nghiên cứu.
4.2	Ngành phù hợp không học bổ sung kiến thức	a) Đối với đầu vào trình độ thạc sĩ: Công nghệ thực phẩm, Công nghệ sau thu hoạch, Công nghệ chế biến thủy sản, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm. b) Đối với đầu vào trình độ đại học: Công nghệ thực phẩm, Kỹ thuật thực phẩm, Công nghệ sau thu hoạch, Công nghệ chế biến thủy sản, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.
4.3	Ngành khác cần học bổ sung kiến thức	Dinh dưỡng, Sinh học, Công nghệ sinh học, Kỹ thuật hoá học, Kỹ thuật nhiệt.
5	Mục tiêu	Đào tạo tiến sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm: (a) có trình độ chuyên môn sâu và rộng, vững chắc cả về lý thuyết và thực tiễn; (b) có khả năng phân tích, tổng hợp thông tin, phát hiện và giải quyết các vấn đề mới khoa học – công nghệ một cách sáng tạo và hiệu quả; (c) có tư duy độc lập, năng lực nghiên cứu chuyên sâu, có khả năng tạo ra tri thức mới, thể hiện năng lực đổi mới sáng tạo và lãnh đạo học thuật; (d) có năng lực tự định hướng, dẫn dắt chuyên môn, đưa ra kết luận khoa học, khuyến nghị chuyên môn có giá trị học thuật và thực tiễn cao; (đ) có khả năng truyền bá, phổ biến tri thức khoa học, tham gia đào tạo và hướng dẫn nghiên cứu ở các bậc đại học và sau đại học trong các lĩnh vực liên quan đến chuyên môn.
6	Chuẩn đầu ra	
6.1	Kiến thức	- Đánh giá việc áp dụng các nguyên lý và học thuyết cơ bản để giải quyết các vấn đề thuộc lĩnh vực CNTP. - Kết hợp được các kiến thức chuyên sâu và rộng để giải quyết được các vấn đề thuộc lĩnh vực CNTP. - Kết hợp các kiến thức chuyên ngành và quản trị hệ thống trong lĩnh vực CNTP.
6.2	Kỹ năng	- Phân tích, tổng hợp, đánh giá dữ liệu để đưa ra giải pháp xử lý các vấn đề thuộc lĩnh vực CNTP một cách khoa học. - Có kỹ năng truyền đạt hiệu quả các vấn đề thuộc lĩnh vực CNTP với nhiều hình thức khác nhau.

6.3	Mức tự chủ và trách nhiệm	- Thể hiện được tầm quan trọng của việc tự học và sự cần thiết phải học tập suốt đời. - Thực hiện được vai trò, trách nhiệm của một tiến sĩ ngành CNTP, đưa ra những sáng kiến phù hợp với bối cảnh xã hội.	
7	Cấu trúc CTĐT	CTĐT với đầu vào trình độ thạc sĩ: - Tổng số tín chỉ toàn khoá: 90 TC.	CTĐT với đầu vào trình độ đại học: - Tổng số tín chỉ toàn khoá: 120 TC. - Kiến thức trình độ thạc sĩ: 30 TC, gồm + Học phần bắt buộc: 15 TC + Học phần tự chọn: 15 TC
		- Kiến thức trình độ tiến sĩ: 90 TC + Học phần bắt buộc: 3 TC + Học phần tự chọn: 3 TC + Tiểu luận tổng quan: 10 TC + Chuyên đề NCKH 1: 15 TC + Chuyên đề NCKH 2: 20 TC + Luận án: 39 TC	
8	Đã tham khảo CTĐT trong và ngoài nước	- CTĐT ngành Khoa học thực phẩm (Food Science) trình độ tiến sĩ của Đại học Wisconsin-Madison, Hoa Kỳ; - CTĐT ngành Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ của Trường Đại học Chulalongkorn, Thái Lan; - CTĐT ngành Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ của Trường Đại học Nông lâm TP.HCM.	
9	Tuyển sinh	Theo Đề án tuyển sinh sau đại học của Trường ĐHSPKT TP.HCM hàng năm, với hình thức xét tuyển.	

Nội dung chi tiết Bản mô tả Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ được trình bày ở Phụ lục 9.

3.5. KẾ HOẠCH TUYỂN SINH VÀ ĐÀO TẠO

Trường ĐHSPKT TP.HCM đề xuất tuyển sinh khoá đầu tiên vào đợt 1 năm 2026. Chỉ tiêu tuyển sinh trong 5 năm đầu tiên được đề xuất với số lượng theo Bảng 3.1.

Bảng 3.1. Quy mô tuyển sinh dự kiến

Năm	2026	2027	2028	2029	2030
Số lượng tuyển sinh	02	03	03	03	03

3.6. KẾ HOẠCH ĐÁNH GIÁ VÀ KIỂM ĐỊNH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Chương trình đào tạo sẽ được đánh giá và hiệu chỉnh định kỳ theo tiến độ và quy định hiện hành của Trường ĐHSPKT TP.HCM.

PHẦN 4

TỰ ĐÁNH GIÁ VÀ CAM KẾT THỰC HIỆN

4.1. CÔNG CÔNG KHAI THÔNG TIN

Đề án mở ngành, Chương trình đào tạo và các thông tin tổ chức thực hiện chương đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ sau khi được mở ngành sẽ được công khai trên các cổng công khai thông tin của cơ sở đào tạo:

- Địa chỉ website của Trường ĐHSPKT TP.HCM: <https://hcmute.edu.vn/>
- Địa chỉ website của Khoa CNHH&TP: <https://fcft.hcmute.edu.vn/>
- Địa chỉ website của Phòng Đào tạo – Bộ phận sau đại học: <https://sdh.hcmute.edu.vn/>

4.2. TỰ ĐÁNH GIÁ CỦA CƠ SỞ ĐÀO TẠO

Căn cứ vào nhu cầu về nguồn nhân lực có trình độ tiến sĩ trong lĩnh vực CNTP tại các cơ sở giáo dục đại học, viện nghiên cứu, cũng như trong các tập đoàn chế biến thực phẩm và nông nghiệp công nghệ cao;

Căn cứ vào định hướng, chiến lược phát triển của Nhà trường, nguồn nhân lực tại chỗ, cơ sở vật chất của Nhà trường;

Căn cứ vào các quy định về việc mở ngành đào tạo trình độ tiến sĩ theo Luật Giáo dục đại học ngày 18/06/2012 và Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học ngày 19/11/2018; Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ quyết định phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam; Thông tư số 09/2022/TT-BGDĐT ngày 06/06/2022 Quy định danh mục thống kê ngành đào tạo của giáo dục đại học; Thông tư số 02/2022/TT-BGDĐT ngày 18/01/2022 Quy định điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành đào tạo, đình chỉ hoạt động của ngành đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ; 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 ngày 18/01/2022 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành đào tạo, đình chỉ hoạt động của ngành đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ; Thông tư số 17/2021/TT-BGDĐT ngày 22/06/2021 Quy định về chuẩn chương trình đào tạo; xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo các trình độ của

giáo dục đại học; Thông tư số 18/2021/TT-BGDĐT ngày 28/06/2021 Ban hành Quy chế tuyển sinh và đào tạo trình độ tiến sĩ, và các quy định hiện hành;

Đề án đăng ký mở ngành đào tạo Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ của Trường ĐHSPKT TP.HCM đã được xây dựng đáp ứng các tiêu chí theo Thông tư số 02/2022/TT-BGDĐT ngày 18/01/2022 được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 12/2024/TT-BGDĐT ngày 10/10/2024, và các quy định của pháp luật hiện hành.

4.3. CAM KẾT TRIỂN KHAI THỰC HIỆN

Trường ĐHSPKT TP.HCM và Khoa CNHH&TP cam kết triển khai và thực hiện đầy đủ các nội dung trong Đề án, đảm bảo chất lượng đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ theo các quy định hiện hành.

4.4. PHƯƠNG ÁN, GIẢI PHÁP ĐỀ PHÒNG VÀ XỬ LÝ RỦI RO

4.4.1. Trường hợp không tuyển sinh đủ chỉ tiêu

Trong trường hợp không tuyển sinh được vì nhiều nguyên nhân khác nhau thì đơn vị đào tạo sẽ tăng cường thêm công tác quảng bá (trực tiếp; gián tiếp qua trang mạng xã hội, tiếp cận cựu người học thông qua GV đã từng giảng dạy và hướng dẫn tốt nghiệp, qua các nhóm liên kết cựu người học của Khoa), tiếp cận nhà tuyển dụng để cập nhật yêu cầu, khảo sát lại nhu cầu xã hội. Bên cạnh đó, sẽ tăng cường liên kết với đơn vị sử dụng lao động để thu hút người học; luôn định kỳ đánh giá các điều kiện bảo đảm chất lượng và thu hút người học.

4.4.2. Người học bỏ học, trễ tiến độ

- Theo dõi tình hình học tập của người học, tạo nhiều kênh thông tin liên lạc để kịp thời phát hiện các nguyên nhân người học bỏ học, trễ tiến độ, kết hợp với lãnh đạo đơn vị và các phòng ban chức năng để có phương án hỗ trợ hợp lý.

- Phòng Đào tạo, bộ phận Sau đại học định kỳ sẽ có các thống kê tình trạng học tập, tình hình nợ học phí của người học gửi về các đơn vị đào tạo; trên cơ sở đó, các đơn vị đào tạo kịp thời thông tin, trao đổi với người học để tìm hiểu nguyên nhân, từ đó có phương án hỗ trợ.

- Với trường hợp người học gặp khó khăn đột xuất về tài chính: Trường và các đơn vị đào tạo xem xét từng trường hợp để linh động giải quyết; Trường có các nguồn kinh phí dành riêng cho việc hỗ trợ chi phí học tập, hỗ trợ đột xuất, các học bổng tài trợ để tháo gỡ một phần khó khăn về tài chính cho người học.



– Với trường hợp không theo kịp tiến độ do quá bận công tác hay chưa nỗ lực trong học tập, nghiên cứu: cán bộ quản lý ngành cần định hướng, nhắc nhở tiến trình học tập, hỗ trợ điều chỉnh kế hoạch học tập để người học có thể hoàn thành chương trình học ở mỗi học kỳ.

4.4.3. Sự biến động về đội ngũ giảng viên do thiếu lực lượng kế thừa khi giảng viên nghỉ hưu, chuyển công tác

Trường có chính sách hỗ trợ và động viên phù hợp để giữ chân GV; tạo điều kiện bồi dưỡng chuyên môn, phát triển NCKH cũng là cách để cải thiện chất lượng giảng dạy. Đồng thời, có kế hoạch phát triển nguồn lực cụ thể, có chính sách thu hút GV để đảm bảo có đủ lực lượng kế thừa.

4.4.4. Sự cạnh tranh với các trường đào tạo khác, đặc biệt là các trường đào tạo trong khu vực

Bảo đảm chất lượng đào tạo và nâng cao uy tín của Trường để thu hút GV có trình độ cao và giúp người học tin tưởng về chất lượng đào tạo của trường.

Khảo sát định kỳ nhu cầu thực tiễn của người sử dụng lao động, chuyên gia để kịp thời điều chỉnh, cập nhật chương trình đào tạo; giúp tạo thị trường lao động ổn định, qua đó tạo sự cạnh tranh về chất lượng và thương hiệu đối với các cơ sở đào tạo khác.

Đẩy mạnh công tác tuyên truyền và tư vấn tuyển sinh thực hiện liên tục thông qua nhiều kênh khác nhau từ trực tiếp đến trực tuyến và bao gồm nhiều cấp độ khác nhau từ cấp Trường, Khoa đến cấp Bộ môn để đảm bảo việc tư vấn tuyển sinh đạt hiệu quả cao nhất nhằm duy trì việc đào tạo và phát triển ngành trong tương lai.

Thực hiện công tác tự đánh giá và kiểm định chất lượng chương trình đào tạo theo quy định pháp luật. Không ngừng nâng cao chất lượng đào tạo, bao gồm chất lượng các hoạt động chuyên môn và chất lượng các hoạt động, dịch vụ hỗ trợ người học.

4.4.5. Trường hợp bị đình chỉ hoạt động ngành đào tạo

Một số phương án, giải pháp cụ thể bảo vệ quyền lợi cho người học, GV, nhà trường và các bên liên quan như sau:

– Đối với GV: Trường cần có kế hoạch, thông báo để GV có sự chủ động trong sắp xếp công việc, hoặc tạo điều kiện cho GV có cơ hội tham gia các khóa đào tạo/đào tạo lại các lĩnh vực chuyên môn gần để GV có thể có sự chuyển đổi khi cần thiết.

- Đối với người học, Trường rà soát các ngành có cùng trình độ đào tạo tại Trường, lựa chọn các ngành cùng nhóm mà người học đảm bảo đáp ứng đầu vào để tư vấn chuyển ngành cho người học. Hoặc Trường liên hệ với các cơ sở đào tạo có cùng mã ngành cùng trình độ để gửi người học tham gia quá trình học tập tiếp theo. Hoặc chuyển trường cho người học theo nguyện vọng.

- Thực hiện các hành động khắc phục nguyên nhân bị đình chỉ trong thời gian sớm nhất để Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành quyết định cho phép hoạt động ngành đào tạo trở lại.

KẾT LUẬN

Đề án mở ngành đào tạo Công nghệ thực phẩm trình độ tiến sĩ của Trường ĐHSPKT TP.HCM đã được xây dựng đáp ứng các tiêu chí theo Thông tư số 02/2022/TT-BGDĐT ngày 18/01/2022 được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 12/2024/TT-BGDĐT ngày 10/10/2024, và các quy định của pháp luật hiện hành.

Nơi nhận:

- BGDDĐT;
- HET;
- HDKHĐT;
- Lưu: VT, PĐT, K.CNHH&TP.



HIỆU TRƯỞNG

PGS.TS. Lê Hiếu Giang

Phụ lục kèm theo Đề án mở ngành:

- Phụ lục 1: Danh sách giảng viên, nhà khoa học.
- Phụ lục 2: Danh sách giảng viên, nhà khoa học tham gia giảng dạy các học phần, môn học trong CTĐT.
- Phụ lục 3: Danh sách cán bộ quản lý cấp khoa.
- Phụ lục 4: Danh mục đề tài nghiên cứu khoa học của giảng viên.
- Phụ lục 5: Danh mục công trình khoa học của giảng viên.
- Phụ lục 6: Danh mục Cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ thực hiện CTĐT.
- Phụ lục 7: Xác nhận điều kiện thực tế liên quan Thư viện.
- Phụ lục 8: Bảng phân tích đối sánh các CTĐT.
- Phụ lục 9: Bản mô tả CTĐT.
- Phụ lục 10: Lý lịch khoa học.