

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC ĐỒNG THÁP



ĐỀ ÁN MỞ NGÀNH ĐÀO TẠO

TÊN NGÀNH: **CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

TRÌNH ĐỘ: ĐẠI HỌC

MÃ SỐ: 7540101

Đồng Tháp, tháng 3/2024

MỤC LỤC

1. Giới thiệu khái quát về cơ sở đào tạo.....	1
1.1. Giới thiệu khái quát về Trường	1
1.2. Giới thiệu về khoa đào tạo	2
2. Sự cần thiết mở ngành đào tạo	2
2.1. Đáp ứng nhu cầu nguồn nhân lực phục vụ thị trường lao động	2
2.2. Phù hợp xu hướng phát triển kinh tế - xã hội của địa phương, vùng và cả nước.....	3
2.3. Phù hợp với sứ mạng, tầm nhìn và mục tiêu chiến lược của Trường ĐHĐT	5
3. Tình hình đào tạo của ngành dự kiến mở ở Việt Nam và trên thế giới.....	6
4. Về năng lực của cơ sở đào tạo	9
4.1. Đội ngũ giảng viên cơ hữu Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường	9
4.2. Cơ sở vật chất, công nghệ học liệu	11
4.3. Chương trình đào tạo.....	11
4.4. Nghiên cứu khoa học.....	12
4.5. Hợp tác doanh nghiệp và hợp tác quốc tế	12
5. Về mục tiêu phát triển ngành đào tạo đề xuất mở	13
6. Về giải pháp và lộ trình thực hiện.....	13
6.1. Công tác xây dựng đề án mở ngành đào tạo và chương trình đào tạo	13
6.2. Kế hoạch đầu tư CSVC, tuyển dụng, đánh giá và kiểm định CTĐT.	16
7. Hoạt động hợp tác quốc tế trong đào tạo và nghiên cứu khoa học.....	17
8. Điều kiện về tổ chức bộ máy quản lý để mở ngành đào tạo	18
9. Phương án phòng ngừa và xử lý rủi ro.....	19
9.1. Tập trung quản lý đầu vào, quá trình đào tạo và kết quả đầu ra	19
9.2. Quản lý những rủi ro khi mở ngành	20
10. Đề xuất và kiến nghị	21
<i>Bảng 1: Các cơ sở trong nước đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm</i>	7
<i>Bảng 2: Các cơ sở ngoài nước đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm.....</i>	7
<i>Bảng 3: Đội ngũ giảng viên cơ hữu đứng tên mở ngành Công nghệ thực phẩm.....</i>	9
<i>Bảng 4: Đội ngũ giảng viên cơ hữu tham gia giảng dạy trong chương trình.....</i>	10
<i>Bảng 5: Tóm tắt Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm.....</i>	11
<i>Bảng 6: Kế hoạch xây dựng đề án mở ngành đào tạo và chương trình đào tạo</i>	14
<i>Bảng 7: Kế hoạch nâng cao chất lượng đội ngũ giảng viên, cán bộ khoa học.....</i>	16
<i>Bảng 8: Kế hoạch tăng cường cơ sở vật chất phục vụ đào tạo</i>	16
<i>Bảng 9: Danh sách cán bộ quản lý cấp Khoa</i>	19

Số: 93/KNNTNMT

Đồng Tháp, ngày 30 tháng 3 năm 2024

ĐỀ ÁN

MỞ NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

- Mã ngành đào tạo: 7540101
- Trình độ đào tạo: Đại học

Kính gửi: Hiệu trưởng Trường Đại học Đồng Tháp

1. Giới thiệu khái quát về cơ sở đào tạo

1.1. Giới thiệu khái quát về Trường

Trường Đại học Đồng Tháp được thành lập theo Quyết định số 08/2003/QĐ-TTg ngày 10/01/2003 của Thủ tướng Chính phủ trên cơ sở nâng cấp Trường Cao đẳng Sư phạm Đồng Tháp. Trường Đại học Đồng Tháp (ĐHĐT) là trường đại học công lập, trực thuộc Bộ Giáo dục và Đào tạo. Trong quá trình phát triển, Trường đã đạt được nhiều thành tích, được Chủ tịch nước tặng thưởng Huân chương Lao động hạng Ba (1985), Huân chương Lao động hạng Nhì (1997), Huân chương Lao động hạng Nhất (2003) và Huân chương Độc lập hạng Ba (2009). Nhiệm vụ chủ yếu của nhà trường là đào tạo nguồn nhân lực trình độ cao, nghiên cứu khoa học và các dịch vụ cộng đồng, đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội vùng Đồng bằng sông Cửu Long (ĐBSCL) và cả nước. Sau 5 năm thực hiện kế hoạch chiến lược phát triển 2006 - 2010, Trường ĐHĐT đã phát triển vượt bậc và trở thành một trường đại học đa ngành, đa lĩnh vực.

Hiện tại, Nhà trường có 25 đơn vị, bao gồm 06 đơn vị đào tạo, 12 phòng chức năng, 05 trung tâm, 01 trường thực hành sư phạm mầm non và 01 trường thực hành sư phạm phổ thông. Với 01 chuyên ngành tiến sĩ, 12 chuyên ngành đào tạo thạc sĩ, 40 ngành đào tạo trình độ đại học và 01 ngành đào tạo trình độ cao đẳng Giáo dục Mầm non; 541 viên chức và nhân viên, trong đó có 395 giảng viên với 13 phó giáo sư, 98 tiến sĩ, 265 thạc sĩ và 16 cử nhân đại học (04 giảng viên trợ giảng và 12 giáo viên trường thực hành sư phạm mầm non), 44 nghiên cứu sinh trong và ngoài nước. Quy mô đào tạo hiện nay là 9.720 sinh viên chính quy và 7.900 học viên, sinh viên hệ vừa làm vừa học, 1.053 học viên cao học, 36 nghiên cứu sinh.

Trường ĐHĐT đã đạt tiêu chuẩn kiểm định chất lượng cơ sở giáo dục đại học chu kỳ 2 (2022-2027) theo giấy chứng nhận số 71-2022/GCN-CSGDĐH do Trung tâm kiểm định chất lượng giáo dục – Đại học Quốc gia Hà Nội cấp ngày 02 tháng 12 năm 2022. Trường đã có 23 chương trình đào tạo được kiểm định, bao gồm: Sư phạm Toán học, Sư phạm Hoá học, Sư phạm Ngữ Văn, Giáo dục Tiểu học, Giáo dục Chính trị, Khoa học môi trường, Quản trị kinh doanh, Ngôn ngữ Anh, Sư phạm tiếng Anh, Sư phạm Tiếng Anh, Giáo dục Thể chất, Sư phạm Vật lý, Sư phạm Địa lý, Sư phạm Lịch sử, Giáo

dục Mầm non, Khoa học máy tính, Việt Nam học, Sư phạm Âm nhạc, Sư phạm Mỹ thuật, Sư phạm Sinh học, Sư phạm Tin học, Kế toán, Nông học, Giáo dục Mầm non (Cao đẳng).

Trường Đại học Đồng Tháp đang triển khai thực hiện kế hoạch chiến lược phát triển nhà trường giai đoạn 2020 - 2025 với các mục tiêu và giải pháp đồng bộ nhằm đưa nhà trường tiếp tục phát triển theo Triết lý giáo dục: Kiến tạo – Chuyên nghiệp – Hội nhập, đóng góp tích cực vào việc thực hiện chiến lược giáo dục và đào tạo, chiến lược Khoa học và Công nghệ của quốc gia.

1.2. Giới thiệu về khoa đào tạo

Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường được thành lập theo Nghị quyết số 11/NQ-ĐT, ngày 05 tháng 11 năm 2020 của Hội đồng trường về việc cơ cấu tổ chức bộ máy các đơn vị thuộc và trực thuộc Trường Đại học Đồng Tháp, giai đoạn 2020 - 2023. Theo đó, Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường là đơn vị được chia tách và đổi tên từ Khoa Kỹ thuật - Công nghệ trước đây. Hiện tại, Khoa đang quản lý 06 chuyên ngành đào tạo trình độ đại học là: Khoa học môi trường, Quản lý tài nguyên môi trường, Quản lý đất đai, Nuôi trồng thủy sản, Nông học, Công nghệ sinh học và 01 chuyên ngành đào tạo trình độ thạc sĩ là Khoa học môi trường.

Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường với nhiệm vụ chính là đào tạo kỹ sư chuyên ngành Nông học, Nuôi trồng thủy sản, Khoa học môi trường, Quản lý tài nguyên và môi trường, và Quản lý đất đai. Cùng với đội ngũ các nhà khoa học nghiên cứu chuyên sâu về lĩnh vực nông nghiệp, thủy sản và tài nguyên và môi trường; đặc biệt là có những giảng viên có học vị tiến sĩ, thạc sĩ chuyên ngành công nghệ thực phẩm và một số giảng viên chuyên ngành gần có thể tham gia đào tạo về chế biến, bảo quản nông sản, thực phẩm, nhằm đáp ứng nhu cầu nhân lực trình độ cao tham gia vào lĩnh vực công nghệ thực phẩm tại các doanh nghiệp của tỉnh, Đồng bằng Sông Cửu Long và cả nước.

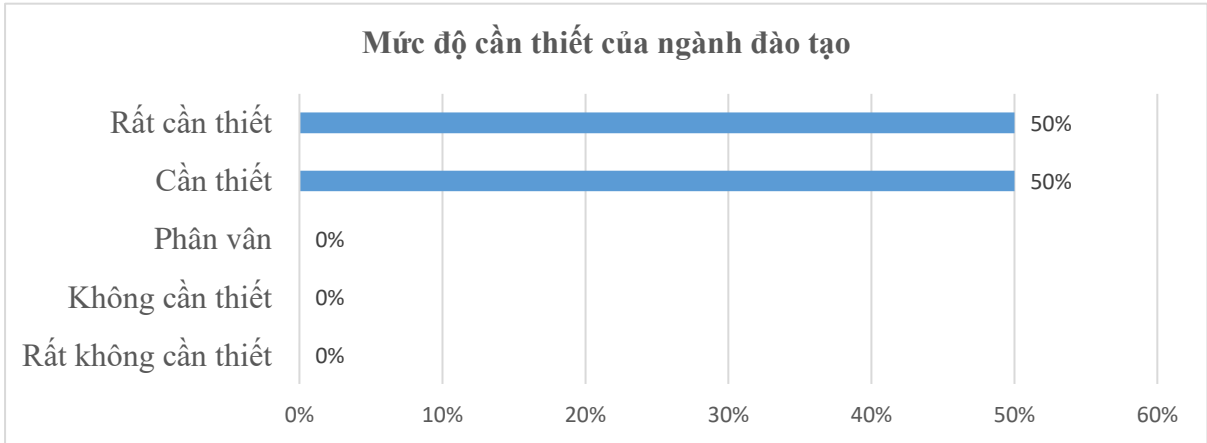
Đặc biệt, ngành Khoa học môi trường, ngành Nông học trình độ đại học của Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường đã đạt tiêu chuẩn kiểm định chất lượng giáo dục với tỉ lệ các tiêu chí là 90% theo Giấy chứng nhận kiểm định chất lượng chương trình đào tạo số 174.2022/GCN-CTĐT ngày 30/3/2022 (QĐ số 255/QĐ-KĐCL ngày 30/3/2022) cho ngành Khoa học Môi trường và tỉ lệ 88% theo giấy chứng nhận số 323.2023/GCN-CTĐT ngày 07/09/2023 (QĐ số 852/QĐ-KĐCL ngày 07/09/2023) cho ngành Nông học do Trung tâm Kiểm định chất lượng giáo dục – Đại học Quốc gia Hà Nội cấp.

2. Sự cần thiết mở ngành đào tạo

2.1. Đáp ứng nhu cầu nguồn nhân lực phục vụ thị trường lao động

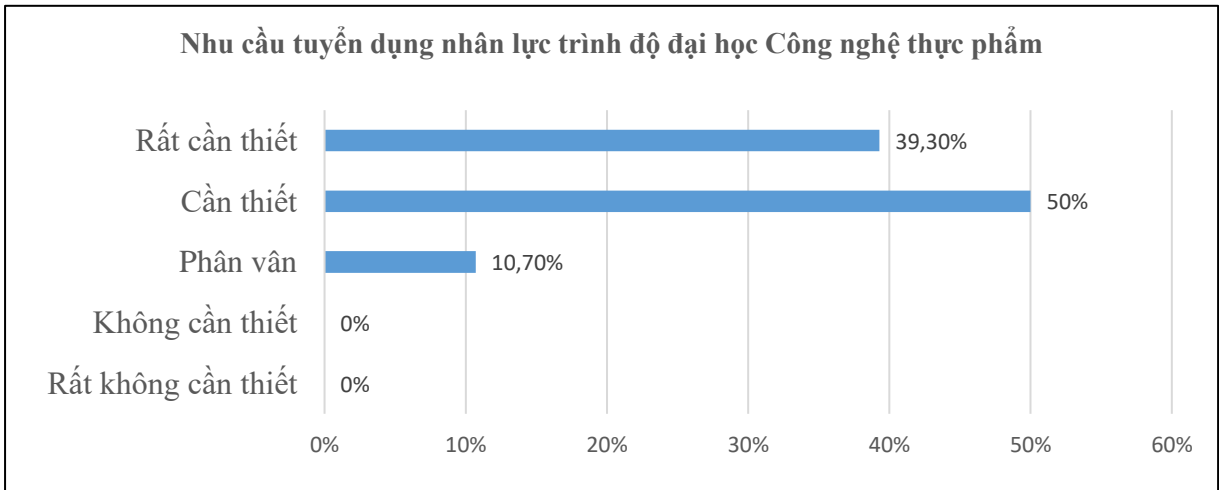
Thông qua điều tra khảo sát nhà sử dụng lao động về nhu cầu cần thiết của việc đào tạo trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm. Đối tượng khảo sát nhà sử dụng lao động là các doanh nghiệp có kinh doanh trong lĩnh vực chế biến, bảo quản nông sản, thực phẩm hoặc kinh doanh gần với lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.

**Về mức độ cần thiết của ngành đào tạo: kết quả được thể hiện ở hình sau*



Qua khảo sát có 100% nhà tuyển dụng lao động cho là cần thiết và rất cần thiết đối với mở ngành Công nghệ thực phẩm.

**Về nhu cầu: kết quả được thể hiện ở hình sau*



Qua khảo sát có 89,3% nhà sử dụng lao động có nhu cầu tuyển dụng nhân viên có trình độ đại học Công nghệ thực phẩm.

Qua phân tích kết quả khảo sát cho thấy việc đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học là cần thiết nhu cầu xã hội. Cụ thể, 28/28 nhà sử dụng lao động tham gia khảo sát cho rằng ngành đào tạo Công nghệ thực phẩm trình độ đại học là cần thiết và rất cần thiết (đạt 100%). Ngoài ra, 25/28 nhà sử dụng lao động tham gia khảo sát cho rằng có nhu cầu tuyển dụng sinh viên học ngành đào tạo Công nghệ thực phẩm trình độ đại học (đạt 89,3%). Do đó, dựa trên kết quả khảo sát về ngành đào tạo, nhu cầu đào tạo, cũng như nhu cầu tuyển dụng sinh viên sau khi tốt nghiệp cho thấy ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học đáp ứng nhu cầu xã hội.

2.2. Phù hợp xu hướng phát triển kinh tế - xã hội của địa phương, vùng và cả nước

Ngày 09/06/2014, Chính phủ đã ban hành Quyết định số 879/QĐ-TTg phê duyệt Chiến lược phát triển công nghiệp Việt Nam đến năm 2025, tầm nhìn đến năm 2035. Theo đó, “Chú trọng đào tạo nguồn nhân lực công nghiệp có kỹ năng, kỹ luật, có năng lực sáng tạo; Ưu tiên phát triển và chuyển giao công nghệ đối với các ngành, các lĩnh

vực có lợi thế cạnh tranh và công nghệ hiện đại, tiên tiến ở một số lĩnh vực chế biến nông, lâm, thủy sản, điện tử, viễn thông, năng lượng mới và tái tạo, cơ khí chế tạo và hóa dược... ”.

Cũng năm 2014, Chính phủ đã ban hành Quyết định số 880/QĐ-TTg về việc phê duyệt Quy hoạch tổng thể phát triển các ngành công nghiệp Việt Nam đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2030. Quy hoạch tập trung vào 10 ngành công nghiệp chủ yếu như: cơ khí-luyện kim, hóa chất, điện tử, công nghệ thông tin, dệt may-da giày; chế biến nông lâm thủy sản, thực phẩm, đồ uống; sản xuất vật liệu xây dựng, khai thác và chế biến khoáng sản; ngành điện; than, dầu khí. Quy hoạch phân bố theo không gian vùng lãnh thổ chia theo 5 vùng, trong đó xác định vùng Đồng bằng sông Cửu Long (trong đó có vùng kinh tế trọng điểm Đồng bằng sông Cửu Long) tập trung phát triển các ngành chế biến nông sản, thủy hải sản xuất khẩu, công nghiệp cơ khí phục vụ nông nghiệp, đóng và sửa chữa các loại phương tiện đánh bắt xa bờ.

Đồng bằng sông Cửu Long đứng đầu cả nước về sản lượng gạo, tôm nước lợ, cá tra và trái cây, với 24,5 triệu tấn thóc, chiếm 55,4% cả nước; 0,78 triệu tấn tôm, chiếm 83,5%, 1,47 triệu tấn cá tra, chiếm 98%, và 4,3 triệu tấn trái cây, chiếm 60%. Đồng Tháp là tỉnh có lợi thế phát triển mạnh nông nghiệp và công nghiệp chế biến, với tổng sản lượng lúa đạt 3,3 triệu tấn/năm, đứng thứ 3 cả nước, sản lượng xoài xếp thứ 2 vùng Đồng bằng sông Cửu Long và đứng đầu cả nước về sản lượng cá tra. Toàn tỉnh có 30.000 loại sản phẩm hoa, kiếng các loại... Với điều kiện tự nhiên thuận lợi, diện tích nuôi cá tra ở tỉnh khoảng 1.500 ha với sản lượng 389.940 tấn. Chỉ tiêu đến năm 2025 diện tích nuôi cá tra trên toàn tỉnh Đồng Tháp là 2.450 ha với sản lượng 555.000 tấn, hướng tới giá trị kim ngạch xuất khẩu đạt trên 980 triệu USD. Trên địa bàn tỉnh Đồng Tháp có khoảng 22 doanh nghiệp chế biến cá tra xuất khẩu, tổng công suất thiết kế hơn 467.000 tấn thành phẩm/năm. Cùng với các tỉnh An Giang, Cần Thơ, Đồng Tháp đã góp phần đưa thương hiệu cá tra, basa của Việt Nam trở thành mặt hàng xuất khẩu chiến lược. Hiện nay, cá tra Việt Nam đã có mặt trên 100 quốc gia, vùng lãnh thổ trên thế giới, trong đó EU, Bắc Mỹ và Nga là những thị trường tiêu thụ lớn nhất.

Tổng kim ngạch xuất nhập khẩu của tỉnh Đồng Tháp năm 2022 ước đạt 2,2 tỉ USD. Liên tục nhiều năm, Đồng Tháp đứng trong top 5 tỉnh, thành có chỉ số năng lực cạnh tranh tốt nhất cả nước. Để đẩy mạnh phát triển kinh tế tỉnh, lãnh đạo UBND tỉnh Đồng Tháp khuyến khích doanh nghiệp đầu tư tập trung chủ yếu vào việc xây dựng vùng nguyên liệu sản xuất nông nghiệp, trung tâm cơ khí chế tạo máy móc phục vụ nông nghiệp, trung tâm bảo quản và phân phối rau quả, xây dựng nhà máy chế biến trái cây (xoài, nhãn, cây có múi), chế biến nông sản và phụ phẩm nông nghiệp, tăng cường kết nối thị trường thông qua đầu tư hệ thống phân phối tiêu thụ trong và ngoài nước. Điều này được thể hiện trong Nghị quyết số 207/2018/NQ-HĐND ngày 06/12/2018 của Hội đồng nhân dân tỉnh về việc điều chỉnh Quy hoạch tổng thể phát triển kinh tế, xã hội tỉnh Đồng Tháp đến năm 2020, định hướng đến năm 2030, về nội dung phát triển kinh tế nông nghiệp và xây dựng nông thôn mới: “Đến năm 2030 giảm diện tích lúa còn khoảng 200.000 ha gắn với hình thành các cánh đồng lớn kết hợp xây dựng chuỗi giá trị ngành

hàng gạo và sản phẩm chế biến sau gạo trên cơ sở ứng dụng nông nghiệp công nghệ cao, gia tăng tỷ lệ sử dụng giống chất lượng cao. Phát triển kinh tế vườn với quy mô 39.000 ha, tập trung vào các sản phẩm có thể mạnh về thương hiệu và hiệu quả sản xuất, từng bước tiếp cận và đạt các tiêu chuẩn xác nhận một số loại sản phẩm, hướng đến hình thành trung tâm bảo quản, chế biến nông sản, logistic cấp Vùng”.

Nhìn chung, ngành Công nghệ thực phẩm ở Việt Nam nói chung và ở Đồng bằng sông Cửu Long nói riêng có tiềm năng phát triển và hội nhập kinh tế quốc tế. Để biến tiềm năng đó thành hiện thực, làm động lực cho sự phát triển một nền nông nghiệp hàng hoá lớn, sản phẩm có khả năng cạnh tranh, tăng trưởng ổn định bền vững thì việc đầu tư vào quá trình đào tạo, phát triển nguồn nhân lực ngành Công nghệ thực phẩm là một trong những giải pháp quan trọng.

Hiện nay, nhiều trường đại học ở Đồng bằng sông Cửu Long như Trường Đại học Cần Thơ, Trường Đại học An Giang, Trường Đại học Cửu Long, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Vĩnh Long, Trường Đại học Trà Vinh... trong đó có Trường Đại học Đồng Tháp là những cơ sở đào tạo có uy tín về đào tạo nguồn nhân lực chất lượng, đóng góp nhiều cho quá trình phát triển khu vực. Các trường đã triển khai tuyển sinh chương trình đào tạo các ngành đại học cung ứng nguồn nhân lực cho xã hội, trong đó có chương trình đào tạo ngành đại học Công nghệ thực phẩm.

Ngành Công nghệ thực phẩm ngày nay có những bước phát triển mạnh, đóng góp quan trọng trong việc nâng cao giá trị của các mặt hàng nông, lâm ngư nghiệp. Những năm gần đây, ở các nước trên thế giới và trong khu vực, công nghệ thực phẩm được chú trọng phát triển vì tiềm năng to lớn trong tương lai. Hiện nay, công nghệ thực phẩm đang trợ giúp giải quyết các vấn đề toàn cầu như: an toàn lương thực, xoá đói giảm nghèo,... Nhận thức rõ vai trò của công nghệ thực phẩm trong đời sống xã hội, các nước trên thế giới và trong khu vực đã đầu tư đào tạo đội ngũ cán bộ khoa học có trình độ cao về công nghệ thực phẩm, đội ngũ này đang có những đóng góp quan trọng trong nghiên cứu và ứng dụng. Việt Nam là quốc gia đi sau, đội ngũ cán bộ khoa học thiếu so với nhu cầu thực tế. Nhu cầu nguồn nhân lực Công nghệ thực phẩm ở các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp nhất là các cơ sở thuộc địa bàn nông thôn hầu như chưa được đáp ứng, chủ yếu dựa vào các giải pháp tạm thời, đào tạo nghề ngắn hạn theo yêu cầu công việc tốn thời gian và kinh phí.

Trước vấn đề đặt ra, Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường Trường Đại học Đồng Tháp đã tích cực công tác chuẩn bị, tập trung mọi nguồn lực để hoàn thiện, tăng cường cơ sở vật chất, trang thiết bị và nguồn nhân lực phục vụ cho việc xây dựng đề án mở ngành và tổ chức đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm, phù hợp với nhu cầu của xã hội và năng lực đào tạo của Nhà trường.

2.3. Phù hợp với sứ mạng, tầm nhìn và mục tiêu chiến lược của Trường Đại học Đồng Tháp

Trường Đại học Đồng Tháp là trường đại học công lập trực thuộc Bộ Giáo dục và Đào tạo, Trường được thành lập theo Quyết định số 08/2003/QĐ-TTg ngày

10/01/2003 của Thủ tướng Chính phủ. Nhiệm vụ chủ yếu của Trường là đào tạo nguồn nhân lực có trình độ cao, nghiên cứu khoa học, chuyển giao công nghệ và các dịch vụ cộng đồng, đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội của tỉnh Đồng Tháp và khu vực ĐBSCL. Như vậy, việc mở đào tạo đại học ngành Công nghệ thực phẩm là phù hợp với mục tiêu phát triển của Trường Đại học Đồng Tháp.

Trường ĐHĐT đang triển khai thực hiện kế hoạch chiến lược phát triển giai đoạn 2020 - 2025 với các mục tiêu và giải pháp đồng bộ nhằm đưa Nhà trường tiếp tục phát triển theo triết lý giáo dục: Kiến tạo – Chuyên nghiệp – Hội nhập, đóng góp tích cực vào việc thực hiện chiến lược giáo dục và đào tạo, chiến lược Khoa học và Công nghệ của quốc gia. Đề án mở ngành Công nghệ thực phẩm phù hợp với sứ mạng, tầm nhìn và mục tiêu chiến lược của Nhà trường, góp phần nâng cao vị thế cơ sở đào tạo, tận dụng nguồn lực giảng viên sẵn có với trình độ và bề dày kinh nghiệm. Từ thực trạng nêu trên, việc mở ngành Công nghệ thực phẩm sẽ góp phần giải quyết nhu cầu nhân lực trình độ cao về lĩnh vực công nghệ chế biến, bảo quản nông sản, thực phẩm của tỉnh Đồng Tháp, khu vực đồng bằng sông Cửu Long và cả nước. Bên cạnh đó việc mở ngành phù hợp với sứ mạng, tầm nhìn và định hướng phát triển của Trường. Trong quá trình đào tạo sẽ phát huy và tạo cơ hội phát triển cho đội ngũ giảng viên có học vị tiến sĩ, thạc sĩ tại Trường và các cơ quan ban ngành trong tỉnh Đồng Tháp.

3. Tình hình đào tạo của ngành dự kiến mở ở Việt Nam và trên thế giới

Công nghệ thực phẩm, hay Food Technology là một lĩnh vực đa dạng và quan trọng, tập trung vào quá trình chế biến và bảo quản các nguyên liệu thực phẩm. Ngành học này không chỉ liên quan đến việc tạo ra các sản phẩm thực phẩm an toàn mà còn đảm bảo tính dinh dưỡng và chất lượng của các sản phẩm này. Các chuyên gia công nghệ thực phẩm là những người nghiên cứu và phát triển cách tiếp cận mới cho việc sản xuất và chế biến thực phẩm, từ việc nghiên cứu các thành phần thực phẩm cơ bản, quy trình chế biến hiệu quả, đến bảo quản và đóng gói thích hợp.

Nhờ sự tiến bộ trong công nghệ và quy trình sản xuất, ngành công nghệ thực phẩm đã đóng góp đáng kể vào việc cải thiện chất lượng cuộc sống, đồng thời đảm bảo thực phẩm được sản xuất và phân phối an toàn và tiêu chuẩn. Công nghệ thực phẩm không chỉ liên quan đến ẩm thực, mà còn đóng vai trò quan trọng trong việc duy trì sức khỏe và phát triển của xã hội. Ngày nay, với sự phát triển của ngành công nghiệp thực phẩm và yêu cầu ngày càng nghiêm ngặt về an toàn thực phẩm và chất lượng, ngành công nghệ thực phẩm ngày càng trở nên quan trọng và hấp dẫn hơn đối với những người muốn tham gia và đóng góp cho ngành công nghiệp thực phẩm. Điều này tạo ra nhiều cơ hội nghề nghiệp và phát triển bền vững trong lĩnh vực này. Chính vì vậy, ở Việt Nam và ở các nước trên thế giới có rất nhiều trường đào tạo về ngành Công nghệ thực phẩm để có thể cung cấp nguồn nhân lực phục vụ cho các hoạt động bảo quản, chế biến các sản phẩm thực phẩm.

Một số chương trình đào tạo đúng ngành (hoặc ngành gần) tại các cơ sở đào tạo ở Việt Nam:

Bảng 1: Các cơ sở trong nước đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm

TT	Cơ sở đào tạo	Tên ngành/ chuyên ngành đào tạo	Bậc đào tạo	Danh hiệu tốt nghiệp	Ghi chú
1	Trường Đại học Bách Khoa TPCHM	Công nghệ thực phẩm	Đại học	Kỹ sư và Cử nhân	
2	Trường Đại học Nông Lâm TPHCM	Công nghệ thực phẩm	Đại học	Kỹ sư	
3	Trường Đại học Quốc tế - ĐH Quốc Gia TPHCM	Công nghệ thực phẩm	Đại học	Kỹ sư	
4	Trường Đại học Cần Thơ	Công nghệ thực phẩm	Đại học	Kỹ sư	
5	Trường Đại học Mở TPHCM	Công nghệ thực phẩm	Đại học	Kỹ sư	
6	Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TPHCM	Công nghệ thực phẩm	Đại học	Kỹ sư	
7	Trường Đại học Trà Vinh	Công nghệ thực phẩm	Đại học	Kỹ sư	
8	Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Vĩnh Long	Công nghệ thực phẩm	Đại học	Kỹ sư	
9	Trường Đại học An Giang	Công nghệ thực phẩm Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	Đại học	Kỹ sư	
10	Trường Đại học RMIT Việt Nam	Công nghệ thực phẩm và dinh dưỡng	Đại học	Cử nhân	

Một số chương trình đào tạo đúng ngành (hoặc ngành gần) tại các cơ sở đào tạo nước ngoài:

Bảng 2: Các cơ sở ngoài nước đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm

TT	Tên nước	Cơ sở đào tạo	Tên ngành/ chuyên ngành đào tạo	Bậc đào tạo	Danh hiệu tốt nghiệp	Địa chỉ website
----	----------	---------------	---------------------------------	-------------	----------------------	-----------------

1	Anh	University of Reading	Bsc Food technology with bioprocessing	Đại học	Cử nhân	https://www.reading.ac.uk/ready-to-study/study/Subject-area/food-and-nutrition-ug/bsc-food-technology-with-bioprocessing
2	Hà Lan	The Hague University of applied sciences	Process and Food technology	Đại học	Cử nhân	https://www.thuas.com/programmes/bachelors/process-food-technology-4-years
3	Úc	RMIT University	Bachelor of Science - Food Science and Technology major	Đại học	Cử nhân	https://www.rmit.edu.au/study-with-us/levels-of-study/undergraduate-study/bachelor-degrees/bachelor-of-science-bp350/food-science-and-technology-major
4	Canada	Mc Gill University	Bachelor of Science - Food Science	Đại học	Cử nhân	https://www.mcgill.ca/study/2024-2025/faculties/macdonald/undergraduate/ug_faes_bsc_food_science
5	Úc	University Of Queensland	Bsc Food Technology	Đại học	Cử nhân	https://study.uq.edu.au/study-options/programs/bachelor-science-honours-2031/food-technology-fotecx2031
6	Úc	University of South Australia	Bachelor of nutrition and food sciences	Đại học	Cử nhân	https://study.unisa.edu.au/degrees/bachelor-of-nutrition-and-food-sciences
7	Canada	University of Manitoba	Bachelor of Science - Food Science	Đại học	Cử nhân	https://umanitoba.ca/explore/programs-of-study/food-science-bsc
8	Mỹ	University of Massachusetts Amshert	Bs Food science	Đại học	Cử nhân	https://www.umass.edu/natural-sciences/academics/bs-food-science
9	Hà Lan	Wageningen University	Bsc Food Technology	Đại học	Cử nhân	https://www.wur.nl/en/education-programmes/bachelor/bsc-

						programmes/bsc-food-technology/programme.htm
10	Mỹ	California State University	Food science and technology, B.S	Đại học	Cử nhân	https://ecatalog.calstatela.edu/preview_program.php?catoid=66&poid=30006

4. Về năng lực của cơ sở đào tạo

4.1. Đội ngũ giảng viên cơ hữu Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường

Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường là đơn vị đào tạo khối ngành nông nghiệp, tài nguyên và môi trường. Khoa có đội ngũ giảng viên có bản lĩnh chính trị, có bề dày kinh nghiệm trong giảng dạy, nghiên cứu khoa học và phục vụ cộng đồng. Khoa hiện có 28 viên chức với 01 PGS, 13 tiến sĩ, 14 thạc sĩ (02 nghiên cứu sinh), công tác tại 04 bộ môn gồm: Nông học và Công nghệ sinh học, Nuôi trồng thủy sản, Quản lý đất đai và Khoa học môi trường. Đội ngũ giảng viên cơ hữu đảm bảo về số lượng, chất lượng, trình độ và cơ cấu để tổ chức đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm.

Tiến sĩ Nguyễn Anh Thoại tốt nghiệp ngành Khoa học thực phẩm, có kinh nghiệm giảng dạy chịu trách nhiệm đứng tên mở ngành cùng với 04 tiến sĩ có chuyên môn phù hợp tổ chức thực hiện chương trình đào tạo Công nghệ thực phẩm, cụ thể:

Bảng 3: Đội ngũ giảng viên cơ hữu đứng tên mở ngành Công nghệ thực phẩm

TT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Học hàm, năm phong	Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Ngành/ chuyên ngành
1	Nguyễn Anh Thoại, 1981, giảng viên Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường		TS, Pháp, 2013	Khoa học thực phẩm
2	Phạm Quốc Nguyên, 1978, Trưởng Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường		TS, VN, 2018	Môi trường đất và nước
3	Lê Uyển Thanh, 1983, giảng viên Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường		TS, VN, 2023	Công nghệ sinh học
4	Trần Đức Tường, 1971, giảng viên Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường		TS, VN, 2022	Công nghệ sinh học

TT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Học hàm, năm phong	Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Ngành/ chuyên ngành
5	Trần Thị Cẩm Tú, 1985, giảng viên Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường		TS, Nga, 2014	Di truyền và chọn giống cây nông nghiệp

Bảng 4: Đội ngũ giảng viên cơ hữu tham gia giảng dạy trong chương trình

TT	Họ và tên	Năm sinh	Học vị	Chuyên ngành	Nơi đào tạo (Bằng cao nhất)
1	Nguyễn Anh Thoại	1981	TS	Khoa học thực phẩm	Trường ĐH Dijon, Bourgogne
2	Phạm Quốc Nguyên	1978	TS	Môi trường đất và nước	Trường ĐH Cần Thơ
3	Trần Thị Cẩm Tú	1985	TS	Di truyền và chọn giống cây Nông Nghiệp	Trường ĐH Nông nghiệp Quốc gia Nga
4	Trần Đức Tường	1971	TS	Công nghệ sinh học	Trường ĐH Cần Thơ
5	Lê Uyên Thanh	1983	TS	Công nghệ sinh học	Trường ĐH Cần Thơ
6	Nguyễn Thị Huỳnh Như	1982	ThS	Công nghệ thực phẩm và đồ uống	Trường ĐH Bách Khoa TPCHM
7	Nguyễn Thị Thủy	1986	TS	Nuôi trồng thủy sản	Trường ĐH Nha Trang
8	Nguyễn Thị Pha Ly	1986	ThS	Công nghệ sinh học	Trường ĐH Cần Thơ
9	Võ Duy Hoàng	1989	ThS	Bảo vệ thực vật	Trường ĐH Cần Thơ
10	Nguyễn Thị Hồng Hạnh	1987	ThS	Hóa hữu cơ	Trường ĐH Khoa học Tự nhiên TP HCM
11	Phan Văn Tuấn	1987	ThS	Quản lý giáo dục	Trường ĐH Đồng Tháp

TT	Họ và tên	Năm sinh	Học vị	Chuyên ngành	Nơi đào tạo (Bằng cao nhất)
12	Trần Kim Hương	1987	ThS	Hệ thống thông tin	Trường ĐH Khoa học Tự nhiên TP HCM
13	Nguyễn Thành Nghĩa	1971	ThS	Toán giải tích	Trường ĐH Cần Thơ

Ngoài ra, còn có giảng viên của các khoa, phòng ban khác, giảng viên thỉnh giảng đảm nhận các học phần khối kiến thức đại cương và chuyên ngành khác như giáo dục quốc phòng, giáo dục thể chất và các môn đại cương chung khác (*Mẫu 1 và Mẫu 2*).

4.2. Cơ sở vật chất, công nghệ học liệu

4.2.1. Cơ sở vật chất

Trường Đại học Đồng Tháp cơ bản đáp ứng về cơ sở vật chất để thực hiện chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm, cũng như đáp ứng khả năng nghiên cứu của sinh viên, giảng viên trong Trường, đồng thời Nhà trường đã xây dựng kế hoạch đầu tư cơ sở vật chất trong thời gian tới nhằm đáp ứng yêu cầu đào tạo (*Mẫu 6 và Mẫu 8*).

4.2.2. Học liệu

Nhằm phục vụ công tác giảng dạy và đào tạo, Trung tâm học liệu Lê Vũ Hùng cung cấp các tạp chí khoa học trong nước và quốc tế; các giáo trình học tập bằng tiếng Việt và tiếng nước ngoài. Ngoài ra, Trung tâm học liệu Lê Vũ Hùng đã đăng ký gói sử dụng và có thể truy cập vào 02 CSDL tạp chí điện tử là Sage và Emerald; 03 CSDL sách điện tử là IG Publishing, Springer và Elsevier (*Mẫu 7*).

4.3. Chương trình đào tạo

Chương trình được thiết kế ứng với thời gian đào tạo là 4.5 năm theo hệ thống tín chỉ. Nội dung chương trình đào tạo gồm 7 phần: khối kiến thức giáo dục đại cương; khối kiến thức cơ sở nhóm ngành; khối kiến thức cơ sở ngành, khối kiến thức chuyên ngành; khối kiến thức bổ trợ; thực tập - thực hành nghề nghiệp và khoá luận tốt nghiệp/học phần thay thế khoá luận tốt nghiệp.

Để hoàn thành chương trình này người học cần tích lũy tổng cộng cho toàn bộ chương trình đào tạo là 164 tín chỉ, trong đó số tín chỉ dành cho các học phần bắt buộc là 141 tín chỉ và số tín chỉ dành cho các học phần tự chọn là 23 tín chỉ. Cụ thể như sau:

Bảng 5: Tóm tắt Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm

Các khối kiến thức	Tổng số tín chỉ	Bắt buộc/ Tự chọn
A. Khối kiến thức đại cương	45	42/3
B. Khối kiến thức chuyên nghiệp	119	89/20

Các khối kiến thức	Tổng số tín chỉ	Bắt buộc/ Tự chọn
B1. Khối kiến thức cơ sở nhóm ngành	20	20/0
B2. Khối kiến thức cơ sở ngành	27	19/8
B3. Khối kiến thức chuyên ngành	49	37/12
B4. Khối kiến thức bổ trợ	3	3/0
B5. Thực tập cơ sở, Thực tập nghề nghiệp	14	14/0
B6. Khóa luận tốt nghiệp/ Học phần thay thế	6	6/0
Tổng số tín chỉ	164	141/23

Để xây dựng chương trình này, Hội đồng xây dựng đã tham khảo chương trình đào tạo của các trường đại học có uy tín về Công nghệ thực phẩm trong và ngoài nước như Trường Đại học Cần Thơ, Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TPHCM và Trường Đại học Mc Gill, Canada.

Khung thời gian đào tạo: Hệ chính quy tập trung đào tạo 4.5 năm với 9 học kỳ, trong đó, học kỳ 8 dành cho thực tập tốt nghiệp và học kỳ 9 dành khoá luận tốt nghiệp hoặc học các học phần thay thế khoá luận tốt nghiệp.

Khối lượng kiến thức toàn khoá: 164 tín chỉ (trong đó bao gồm 3 tín chỉ GDTC và 11 tín chỉ GDQP-AN). Chương trình được thiết kế theo hướng tăng thời gian thực hành, hạn chế lý thuyết hàn lâm.

4.4. Nghiên cứu khoa học

Nhà trường chú trọng hoạt động nghiên cứu khoa học gắn với hoạt động dạy và học nhằm đảm bảo chất lượng đào tạo. Trường đã ban hành các quy định, quy chế liên quan đến thực hiện đề tài, đề án khoa học; Quy định về khuyến khích hoạt động của nhóm nghiên cứu mạnh tại Trường Đại học Đồng Tháp; Quy định biên soạn, lựa chọn, thẩm định, xuất bản, phát hành và sử dụng giáo trình, tài liệu học tập của Trường Đại học Đồng Tháp; Quy định tổ chức Tọa đàm, Hội nghị, Hội thảo khoa học các cấp tại Trường... Số lượng đề tài được giao thực hiện (giảng viên và sinh viên) của Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường được nghiệm thu tăng lên đáng kể; đặc biệt số lượng các bài báo khoa học đăng trên các tạp chí trong và ngoài nước cũng tăng lên đáng kể về số lượng và chất lượng, trong đó có liên quan đến lĩnh vực Công nghệ thực phẩm (*Mẫu 4 và Mẫu 5*).

4.5. Hợp tác doanh nghiệp và hợp tác quốc tế

Trường đại học Đồng Tháp nói chung, Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường nói riêng đã mở rộng các mối quan hệ hợp tác với các nước trong khu vực và

trên thế giới nhằm nâng cao chất lượng đào tạo và nghiên cứu khoa học. Các chương trình đào tạo cho cán bộ, sinh viên, học sinh được thực hiện tại nước ngoài ngày càng tăng và có hiệu quả hơn. Song song với công tác đào tạo, Nhà trường cũng đã liên kết với các đối tác nước ngoài tổ chức các cuộc hội thảo, hội nghị mang tính quốc tế và các chương trình hợp tác trao đổi trên nhiều lĩnh vực.

Trường đại học Đồng Tháp có nhiều hoạt động tham gia vào mạng lưới thực tập quốc tế SEA-Teacher (SEAMEO) và ký kết thêm 08 bản ghi nhớ hợp tác trong năm 2021 với các trường Đại học tại Đài Loan, Indonesia, Hàn Quốc và các doanh nghiệp nước ngoài tại Việt Nam, nâng tổng số văn bản thỏa thuận hợp tác với nước ngoài còn hiệu lực tính đến hết năm 2022 là 126 văn bản, qua đó mở ra nhiều triển vọng và cơ hội hợp tác đào tạo, nhất là theo tiêu chuẩn quốc tế.

Thời gian qua, sinh viên các nước Lào, Campuchia cũng tham gia theo học một số ngành của Nhà trường. Một số trường đại học ở Đài Loan cũng đã sang hợp tác, liên kết đào tạo theo hình thức du học bán phần. Hơn nữa, Trường đại học Đồng Tháp thường xuyên tổ chức các buổi gặp gỡ và chia sẻ về phương pháp dạy, các chương trình học bổng cho sinh viên và giảng viên từ nhiều tổ chức như Tổng lãnh sự quán Hoa kỳ tại Thành phố Hồ Chí Minh, Hội đồng Anh Việt Nam, Trường đại học Busan,...

Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường luôn chú trọng việc tăng cường hợp tác với các Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Khoa học và Công nghệ, các đơn vị nghiên cứu khoa học trong và ngoài tỉnh nhằm tăng cường ký kết các dự án nghiên cứu khoa học, nâng cao năng lực nghiên cứu khoa học thực tiễn cho giảng viên, sinh viên. Đặc biệt là trong năm học 2023 - 2024, có 3 sinh viên Lào theo học ngành Nông học của Khoa sau khi hoàn tất khóa học tiếng Việt tại Trường Đại học Đồng Tháp.

5. Về mục tiêu phát triển ngành đào tạo đề xuất mở

- Tên ngành: Công nghệ thực phẩm, mã số: 7540101
- Trình độ đào tạo: Đại học
- Thời gian đào tạo: 4.5 năm
- Dự kiến chỉ tiêu tuyển sinh trong 5 năm đầu: năm đầu tiên tuyển sinh với 50 chỉ tiêu theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo.
- Đối tượng tuyển sinh: Học sinh đã tốt nghiệp THPT và tương đương (theo Quy chế hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo).
- Tỷ lệ tốt nghiệp: Trên 70% sinh viên tốt nghiệp ra trường đúng kế hoạch thời gian đào tạo, có khả năng thích ứng tốt trong công việc và đạt hiệu suất làm việc cao.

6. Về giải pháp và lộ trình thực hiện

6.1. Công tác xây dựng đề án mở ngành đào tạo và chương trình đào tạo

Đề án mở ngành đào tạo Công nghệ thực phẩm, trình độ đại học của Trường Đại học Đồng Tháp được xây dựng dựa theo:

- Thông tư số 02/2022/TT-BGDĐT ngày 18/01/2022 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT về 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 08/2021/TT-BGDĐT ngày 18/03/2021 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT về việc ban hành Quy chế đào tạo trình độ đại học;

- Thông tư số 17/2021/TT-BGDĐT ngày 22/6/2021 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT 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 09/2022/TT-BGDĐT ngày 06/6/2022 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT Quy định Danh mục thống kê ngành đào tạo của giáo dục đại học và các quy định các có liên quan.

Đề án này được xây dựng dưới sự chủ trì của Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường, được triển khai theo trình tự sau:

Bảng 6: Kế hoạch xây dựng đề án mở ngành đào tạo và chương trình đào tạo

TT	Tên công việc	Đơn vị thực hiện	Thời gian	Kết quả
1	Ban hành Kế hoạch xây dựng Đề án mở ngành đào tạo	Ban Chỉ đạo	10/2023	Kế hoạch
2	Khảo sát lấy ý kiến các bên liên quan về nhu cầu nguồn nhân lực	- Tổ soạn thảo Đề án; - Phòng BĐCL	10/2023	Dữ liệu nhu cầu nguồn nhân lực phục vụ mở ngành
3	Xây dựng mục tiêu đào tạo, chuẩn đầu ra các ngành dự kiến mở	HĐ xây dựng CTĐT	11/2023	- Mục tiêu ĐT; - CDR của ngành
4	Khảo sát lấy ý kiến các bên liên quan về chuẩn đầu ra	- Tổ soạn thảo Đề án; - Phòng BĐCL	11/2023	Chuẩn đầu ra
5	Xác định cấu trúc, khối lượng kiến thức của CTĐT đảm bảo mục tiêu và chuẩn đầu ra	HĐ xây dựng CTĐT	11/2023	Khung CTĐT

TT	Tên công việc	Đơn vị thực hiện	Thời gian	Kết quả
6	Đối chiếu, so sánh với các CTĐT cùng ngành đã kiểm định trong và ngoài nước	HĐ xây dựng CTĐT	11/2023	Bảng đối sánh CTĐT
7	Khảo sát lấy ý kiến các bên liên quan về Khung CTĐT	- Tổ soạn thảo Đề án; - Phòng BĐCL	11/2023	Khung CTĐT
8	Thiết kế ĐCCT học phần có trong khung CTĐT	HĐ xây dựng CTĐT	11/2023	Bản mô tả CTĐT
9	Thẩm định Chương trình đào tạo	- HĐ thẩm định CTĐT; - Hội đồng xây dựng CTĐT	01/2024	- Bản mô tả CTĐT; - Phiếu thẩm định; - Biên bản thẩm định
10	Hoàn thiện Đề án và CTĐT	-Tổ soạn thảo Đề án; -HĐ xây dựng CTĐT	01/2024	- Đề án và minh chứng kèm theo; - Bản mô tả CTĐT; - Bản giải trình ý kiến của Hội đồng thẩm định CTĐT
11	Thẩm định Đề án	- Tổ kiểm tra điều kiện thực tế; - Hội đồng thẩm định Đề án; - Tổ soạn thảo Đề án	02/2024	- Bản nhận xét hồ sơ mở ngành đào tạo; - Phiếu đánh giá hồ sơ mở ngành đào tạo; - Biên bản thẩm định Đề án
12	Hoàn chỉnh Đề án sau thẩm định	- Tổ soạn thảo Đề án; - Hội đồng xây dựng CTĐT	02/2024	- Đề án, CTĐT hoàn chỉnh; - Báo cáo tiếp thu và giải trình theo góp ý của HĐ thẩm định (nếu có)
13	Ban hành Chương trình đào tạo	Hiệu trưởng	3/2024	Quyết định

TT	Tên công việc	Đơn vị thực hiện	Thời gian	Kết quả
14	Ban hành Quyết định mở ngành đào tạo	Hiệu trưởng	3/2024	Quyết định
15	Lưu trữ hồ sơ	Phòng Đào tạo	3/2024	Đề án và minh chứng kèm theo
16	Công bố thông tin	- Phòng Đào tạo; - Phòng CTSV và Truyền thông	3/2024	- Đăng D-Office; - Website Trường; - Cập nhật vào cơ sở dữ liệu của Bộ GD&ĐT
17	Báo cáo Bộ GD&ĐT	Phòng Đào tạo	3/2024	- Đề án và minh chứng kèm theo; - Quyết định mở ngành; - Báo cáo

6.2. Giải pháp, kế hoạch đầu tư cơ sở vật chất, công nghệ và học liệu, kế hoạch tuyển dụng, phát triển đội ngũ, kế hoạch đánh giá và kiểm định chương trình đào tạo

6.2.1. Kế hoạch nâng cao chất lượng đội ngũ giảng viên, cán bộ khoa học

Để từng bước nâng cao chất lượng và phát triển đội ngũ giảng viên, cán bộ khoa học ngành Công nghệ thực phẩm. Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường xây dựng kế hoạch, xác định thời gian, lộ trình giai đoạn 2020 – 2030 như sau:

Bảng 7: Kế hoạch nâng cao chất lượng đội ngũ giảng viên

TT	Họ và tên	Chuyên ngành đào tạo tiến sĩ	Lộ trình cử đi đào tạo tiến sĩ
1	Nguyễn Thị Huỳnh Như	Công nghệ thực phẩm	2025
2	Nguyễn Thị Pha Ly	Công nghệ sinh học	2026
3	Võ Duy Hoàng	Bảo vệ thực vật	2027
4	Nguyễn Thị Hồng Hạnh	Hóa hữu cơ	Đang là NCS

6.2.2. Kế hoạch tăng cường cơ sở vật chất phục vụ đào tạo

Bảng 8: Kế hoạch tăng cường cơ sở vật chất phục vụ đào tạo

TT	Danh mục cơ sở vật chất	Số lượng	Lộ trình	Đơn vị thực hiện
-----------	--------------------------------	-----------------	-----------------	-------------------------

1	Xây dựng mới 02 phòng thí nghiệm dạy học ngành Công nghệ thực phẩm	02 phòng thí nghiệm	2024	Phòng Thiết bị và Xây dựng cơ bản
2	Bản quyền truy cập cơ sở dữ liệu trong nước và quốc tế về sách, tạp chí khoa học ngành Công nghệ thực phẩm	Theo Đề cương chi tiết học phần	2023	Trung tâm Học liệu Lê Vũ Hùng; Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường
3	Giáo trình, sách chuyên khảo, sách tham khảo	Mua sắm thường xuyên	Thường xuyên	Trung tâm Học liệu Lê Vũ Hùng; Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường
4	Trang thiết bị vật tư thực hành thí nghiệm	Mua sắm thường xuyên	Thường xuyên	Trung tâm THPTN; Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường

7. Hoạt động hợp tác quốc tế trong đào tạo và nghiên cứu khoa học

Trường đại học Đồng Tháp nói chung, Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường nói riêng đã mở rộng các mối quan hệ hợp tác với các nước trong khu vực và trên thế giới nhằm nâng cao chất lượng đào tạo và nghiên cứu khoa học. Các chương trình đào tạo cho cán bộ, sinh viên, học sinh được thực hiện tại nước ngoài ngày càng tăng và có hiệu quả hơn. Song song với công tác đào tạo, Nhà trường cũng đã liên kết với các đối tác nước ngoài tổ chức các cuộc hội thảo, hội nghị mang tính quốc tế và các chương trình hợp tác trao đổi trên nhiều lĩnh vực.

Trường đại học Đồng Tháp có nhiều hoạt động tham gia vào mạng lưới thực tập quốc tế SEA-Teacher (SEAMEO) và ký kết thêm 08 bản ghi nhớ hợp tác trong năm 2021 với các trường Đại học tại Đài Loan, Indonesia, Hàn Quốc và các doanh nghiệp nước ngoài tại Việt Nam, nâng tổng số văn bản thỏa thuận hợp tác với nước ngoài còn hiệu lực tính đến hết năm 2022 là 126 văn bản, qua đó mở ra nhiều triển vọng và cơ hội hợp tác đào tạo, nhất là theo tiêu chuẩn quốc tế.

Thời gian qua, sinh viên của Lào, Campuchia cũng tham gia theo học một số ngành của nhà trường. Trong thời gian vừa qua, một số trường đại học ở Đài Loan cũng đã sang làm việc với Trường về việc hợp tác, liên kết đào tạo theo hình thức du học bán phần. Hơn nữa, Trường đại học Đồng Tháp thường xuyên tổ chức các buổi gặp gỡ và chia sẻ về phương pháp dạy, các chương trình học bổng cho sinh viên và giảng viên từ nhiều tổ chức như Tổng lãnh sự quán Hoa kỳ tại Thành phố Hồ Chí Minh, Hội đồng Anh Việt Nam, Trường đại học Busan,...

Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường luôn chú trọng việc tăng cường hợp tác với các Sở Nông nghiệp, Sở Khoa học và Công nghệ, các đơn vị nghiên cứu khoa học trong và ngoài tỉnh nhằm tăng cường ký kết các dự án nghiên cứu khoa học, nâng cao năng lực nghiên cứu khoa học thực tiễn cho giảng viên, sinh viên và mở rộng quan hệ hợp tác

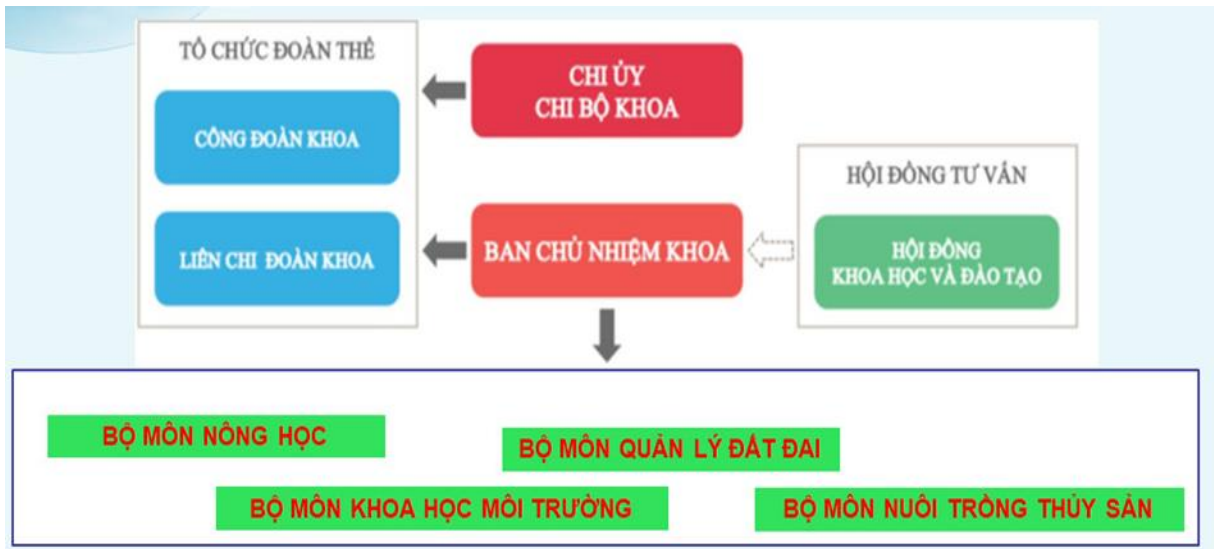
quốc tế. Đặc biệt là trong năm học 2023-2024, có 3 sinh viên Lào theo học ngành Nông học của Khoa sau khi hoàn tất khóa học tiếng Việt tại trường Đại học Đồng Tháp.

Trong 5 năm qua, Trường đã có 4 đề tài KH&CN của Quỹ Nafosted (Bộ Khoa học và Công nghệ); 24 đề tài KH&CN cấp Bộ, cấp Tỉnh; 294 đề tài KH &CN cấp cơ sở, 323 bài báo thuộc danh mục ISI/ Scopus và 1.607 bài báo trong nước và quốc tế khác. Bên cạnh đó GV, SV của Nhà trường còn đạt được nhiều thành tích trong các hoạt động NCKH, các thành tích của GV Nhà trường đã đạt được là 01 giải Nhì, 03 giải Ba và 01 giải Khuyến khích Giải thưởng KH&CN cấp Bộ dành cho Giảng viên trẻ, 01 giải Nhất và 04 giải Khuyến khích Giải thưởng Hội thi Sáng tạo Kỹ thuật tỉnh Đồng Tháp; 01 Bằng độc quyền giải pháp hữu ích của Cục Sở hữu trí tuệ Bộ Khoa học và Công nghệ và 01 Giấy chứng nhận quyền tác giả của Cục bản quyền tác giả, Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch, ngoài ra, còn có 04 bài báo của GV đạt Giải thưởng Công trình Toán học của Chương trình trọng điểm quốc gia phát triển Toán học giai đoạn 2010-2020. Về thành tích sinh viên Nhà trường đã đạt được gồm: 04 giải Nhì, 03 giải Ba và 03 giải Khuyến khích Giải thưởng Sinh viên nghiên cứu khoa học cấp Bộ; 02 giải Khuyến khích Giải thưởng Sinh viên nghiên cứu khoa học Euréka của Thành Đoàn Thành phố Hồ Chí Minh. Từ tháng 12 năm 2012 đến nay, Tạp chí đã xuất bản được 55 số với 946 bài báo. Đến nay, Tạp chí đã được Hội đồng Giáo sư Nhà nước chấp nhận đưa vào danh mục tạp chí được tính điểm công trình khoa học ở hội đồng Giáo sư ngành, liên ngành gồm: Ngành Giáo dục học: 0,5 điểm; Liên ngành Hóa học - Công nghệ thực phẩm: 0,25 điểm; Ngành Toán học: 0,5 điểm; Ngành Vật lý: 0,5 điểm. Hiện nay, Tạp chí Khoa học Đại học Đồng Tháp đã tiến hành đăng ký cấp mã định danh tài liệu số (DOI-Digital Object Identifier) của Hệ thống Crossref cho các bài báo được xuất bản với mã số định danh: <https://doi.org/10.52714/dthu>.

8. Điều kiện về tổ chức bộ máy quản lý để mở ngành đào tạo

Trường Đại học Đồng Tháp giao Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường là đơn vị chịu trách nhiệm chính trong việc tổ chức đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm, các khoa, phòng, ban, trung tâm tham gia đào tạo, hỗ trợ đào tạo theo phân cấp quản lý của Nhà trường. Hiện tại, Khoa đang quản lý 06 chuyên ngành đào tạo trình độ đại học là: Khoa học môi trường, Quản lý tài nguyên môi trường, Quản lý đất đai, Nuôi trồng Thủy sản, Nông học, Công nghệ sinh học và 01 chuyên ngành đào tạo trình độ thạc sĩ là Khoa học môi trường.

Khoa có tổng cộng 28 viên chức, giảng viên cơ hữu, bao gồm: Bộ môn Khoa học môi trường: có 05 cán bộ, giảng viên, trong đó có 01 phó giáo sư, 03 tiến sĩ và 01 thạc sĩ; Bộ môn Quản lý đất đai: có 06 giảng viên, trong đó có 02 tiến sĩ, 02 NCS và 02 thạc sĩ; Bộ môn Nuôi trồng thủy sản: có 07 giảng viên, trong đó có 03 tiến sĩ, có 04 thạc sĩ; Bộ môn Nông học: hiện tại có 08 giảng viên, trong đó có 05 tiến sĩ và 03 thạc sĩ.



Sơ đồ tổ chức Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường

Đội ngũ cán bộ quản lý cấp Khoa được thể hiện trong bảng sau:

Bảng 9: Danh sách cán bộ quản lý cấp Khoa

TT	Họ và tên	Trình độ đào tạo	Chức vụ hiện tại
1	Phạm Quốc Nguyên	Tiến sĩ	Trưởng khoa
2	Phạm Thế Hùng	Thạc sĩ	Phó Trưởng khoa
3	Hà Huỳnh Hồng Vũ	Tiến sĩ	Trưởng bộ môn Nông học và Công nghệ sinh học
4	Nguyễn Hữu Tân	Thạc sĩ	Phó Trưởng bộ môn Nuôi trồng thủy sản

Như vậy, bộ máy Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường đáp ứng các điều kiện quy định trong Thông tư số 02/2022/TT-BGDĐT ngày 18 tháng 01 năm 2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo để mở ngành đào tạo Công nghệ thực phẩm.

9. Phương án phòng ngừa và xử lý rủi ro

9.1. Tập trung quản lý đầu vào, quá trình đào tạo và kết quả đầu ra

9.1.1. Quản lý đầu vào

Nhà trường chủ động xây dựng kế hoạch, triển khai các chương trình đào tạo và các điều kiện bảo đảm chất lượng cho đào tạo, như: đội ngũ giảng viên, cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ cho việc đào tạo một cách có cơ sở khoa học và thực tiễn, từ đó, đáp ứng tốt nhu cầu xã hội về số lượng cũng như chất lượng đào tạo. Để đào tạo ngành học đáp ứng được nhu cầu xã hội, Nhà trường xác định mục tiêu đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm bao gồm kiến thức, kỹ năng, thái độ, mức tự chủ và trách nhiệm đảm bảo chuẩn trình độ đào tạo đại học; các khối kiến thức cơ bản, cơ sở, chuyên ngành và thực hành - thực tế ngành Công nghệ thực phẩm được thể hiện bằng các đề cương

môn học hoặc các chuyên đề đào tạo với thời lượng tương ứng; quá trình tự thực hiện và đánh giá kết quả trong khóa đào tạo.

Bên cạnh đó, Nhà trường có kế hoạch rà soát đội ngũ, đào tạo phát triển đội ngũ ngành Công nghệ thực phẩm; Chú trọng công tác tuyển sinh, chất lượng sinh viên đầu vào; Xây dựng chương trình đào tạo (tham khảo, đối sánh với các trường đại học uy tín trong nước và quốc tế); Rà soát cơ sở vật chất, thiết bị dạy học, tài liệu, giáo trình, bài giảng đảm bảo cho sinh viên học tập, nghiên cứu thuận lợi nhất.

9.1.2. Quản lý quá trình đào tạo

Quản lý quá trình dạy và học là một quá trình kết hợp đan xen liên tục, mềm dẻo, linh hoạt giữa việc dạy và học cần được hoàn thành trọn vẹn từ khâu chuẩn bị ban đầu cho đến khi có kết quả cuối cùng. Thấy được những rủi ro trong quá trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm, Nhà trường đã dự báo yếu tố có liên quan; phân tích hiện trạng; xác định mục tiêu; xây dựng hệ thống các giải pháp thực hiện kế hoạch đào tạo, nội dung đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm, đồng thời chỉ đạo tổ chức triển khai thực hiện đào tạo.

Tổ chức, phối hợp với các đơn vị sử dụng nhân lực ngành Công nghệ thực phẩm để sinh viên được trải nghiệm, rèn nghề. Phối hợp với các trường có đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trong vùng, trong cả nước để trao đổi kinh nghiệm trong học tập, giảng dạy về Công nghệ thực phẩm.

9.1.3. Quản lý các yếu tố đầu ra

Kết quả đầu vào và quá trình đào tạo có chất lượng sẽ cho kết quả đầu ra có chất lượng, tuy vậy, để đánh giá đúng kết quả đầu ra cần có nhiều thông tin từ người học, từ đơn vị sử dụng lao động. Chính vì vậy, xác định được tầm quan trọng của kết quả đầu ra của sinh viên ngành Công nghệ thực phẩm, Nhà trường đã có kế hoạch, dự báo để đánh giá đúng chất lượng đầu ra bảo đảm sự hài lòng của người học, hài lòng của đơn vị sử dụng lao động và xã hội.

9.2. Quản lý những rủi ro khi mở ngành

Nhà trường thực hiện các bước nhằm xây dựng kế hoạch khắc phục những nguy cơ trong khi mở ngành Công nghệ thực phẩm như: (i) rủi ro đến chất lượng nguồn nhân lực; (ii) rủi ro tác động đến chất lượng đào tạo; (iii) rủi ro tác động đến tỉ lệ giảng viên chuyển công tác; (iv) rủi ro trong chất lượng tuyển sinh; (v) rủi ro chất lượng đầu ra; (vi) rủi ro trong cạnh tranh giữa các cơ sở đào tạo, không giữ được mã ngành đào tạo, trong đó tập trung thực hiện các biện pháp sau:

Một là, rà soát đội ngũ nguồn nhân lực đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm và xây dựng kế hoạch đào tạo, bồi dưỡng;

Hai là, thu thập thông tin về nhu cầu nguồn nhân lực, chính sách của Nhà nước phát triển nguồn nhân lực các tỉnh vùng Đồng bằng sông Cửu Long;

Ba là, đánh giá về tình hình kinh tế, xã hội vùng Đồng bằng sông Cửu Long;

Bốn là, tìm hiểu các cơ sở đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm để phân tích tính cạnh tranh khi mở ngành;

Năm là, trao đổi thông tin và tham vấn các chuyên gia về những rủi ro, nguyên nhân rủi ro, hậu quả xảy ra; biện pháp kiểm soát rủi ro trong mở ngành đào tạo.

Sáu là, tập trung lãnh đạo, quản lý ngành Công nghệ thực phẩm từ đầu vào, quá trình đào tạo và đầu ra. Đồng thời thường xuyên đánh giá tình hình, phát triển chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm để đáp ứng sự hài lòng của người học, mong đợi của đơn vị sử dụng lao động và của xã hội.

10. Đề xuất và kiến nghị

Xuất phát từ thực tế nhu cầu của xã hội và phù hợp với năng lực đào tạo của Trường Đại học Đồng Tháp, Khoa Nông nghiệp, Tài nguyên và Môi trường đảm bảo công tác tuyển sinh và công tác đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm sẽ mang lại hiệu quả.

Trưởng khoa kính đề nghị Hiệu trưởng xem xét mở ngành Công nghệ thực phẩm, trình độ đại học, mã số 7540101 theo quy định./.

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Phòng Đào tạo;
- Lưu: VT.

TRƯỞNG KHOA



Phạm Quốc Nguyên