



**BÁO CÁO KẾT QUẢ KHẢO SÁT CHUẨN ĐẦU RA
(ELO) CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO QUẢN LÝ
CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI
VIỆT NAM**

09/ 03/ 2023

Submitted to:

Submitted by:

ALINEA INTERNATIONAL
14707 Bannister Road S.E., Suite 200
Calgary, Alberta T2X 1Z2
Phone: (403) 253-5298
Facsimile: (403) 253-5140

UNIVERSITY OF GUELPH
The University of Guelph
50 Stone Road East
Guelph, Ontario
N1G 2W1

Về Dự án

Dự án SAFEGRO được tài trợ bởi Bộ Ngoại giao Toàn cầu Canada, nhằm nâng cao khả năng tiếp cận sản phẩm nông sản thực phẩm an toàn và cạnh tranh của người dân Việt Nam (tại Hà Nội và Thành phố Hồ Chí Minh), với mục tiêu cải thiện sức khỏe của người tiêu dùng cũng như các bên liên quan trong ngành nông sản thực phẩm. Dự án SAFEGRO được thực hiện bởi Alinea International, phối hợp với Đại học Guelph.

An toàn thực phẩm là một vấn đề quan trọng về sức khỏe cộng đồng. Rất nhiều người không tin tưởng vào việc kiểm soát an toàn thực phẩm tại các chợ phi chính thức, nơi mà họ thường mua thực phẩm. Thương mại xuất khẩu hàng hóa của Việt Nam cũng gặp khó khăn do thiếu tuân thủ các tiêu chuẩn quốc tế về an toàn thực phẩm.

Dự án SAFEGRO hợp tác với chính quyền cấp quốc gia và địa phương để nâng cao khả năng kiểm soát an toàn thực phẩm cho các nhà quản lý, hàng nghìn nông dân, hợp tác xã, nhà chế biến, nhà bán lẻ và người tiêu dùng trong các chuỗi giá trị thịt và rau củ ở Hà Nội và Thành phố Hồ Chí Minh. Dự án SAFEGRO hỗ trợ Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Y tế và Bộ Công Thương của Việt Nam cùng thực hiện.



Mục lục

Mục lục	1
DANH MỤC VIẾT TẮT	2
TÓM TẮT	3
1 Giới thiệu	4
1.1 Giới thiệu.....	4
1.2 Mục tiêu khảo sát.....	4
2 Phương pháp khảo sát.....	5
2.1 Phương pháp.....	5
2.2 Phân tích số liệu	5
3 Chuẩn đầu ra mong đợi dự kiến của chương trình đào tạo	6
3.1 Kiến thức.....	6
3.2 Kỹ năng nhận thức.....	6
3.3 Kỹ năng thực hành.....	6
3.4 Kỹ năng giao tiếp	6
3.5 Thái độ	6
4 Thông tin chung	7
5 Nhu cầu đào tạo nhân viên chất lượng cao về an toàn và chất lượng thực phẩm	10
5.1 Các yêu cầu về nhân viên	10
5.2 Các yêu cầu về nhân lực có chất lượng	13
6 Kết luận.....	19
Phụ lục 1. Bảng câu hỏi	20

DANH MỤC VIẾT TẮT

CCP	Điểm kiểm soát tới hạn
ELOs	Kết quả học tập mong đợi
FBOs	Các nhà kinh doanh thực phẩm
FSQM	Chương trình đào tạo quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm
GMP	Thực hành sản xuất tốt
HACCP	Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn
IUFoST	Liên minh quốc tế về khoa học và công nghệ thực phẩm
PDCA	Kế hoạch, Thực hiện, Đánh giá, Hành động
SAFEGRO	Thực phẩm an toàn cho sự phát triển
SSOP	Quy trình vận hành tiêu chuẩn vệ sinh

TÓM TẮT

Để phát triển chương trình đào tạo quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, việc xác định chuẩn đầu ra phù hợp để đáp ứng nhu cầu đào tạo của ngành thực phẩm là rất quan trọng. Mục đích của cuộc khảo sát này là cung cấp đánh giá dựa trên bằng chứng của các chuẩn đầu ra mong đợi (ELOs) dự kiến cho chương trình đào tạo Quản lý Chất lượng và An toàn Thực phẩm (FSQM) tại Việt Nam. Khảo sát nhằm thu thập và đánh giá các chuẩn đầu ra mong đợi của chương trình từ các bên liên quan đóng góp vào việc xây dựng một chương trình đào tạo phù hợp với nhu cầu thực tiễn trong ngành thực phẩm. Kết quả khảo sát cho thấy các bên liên quan đều nhận thức được tầm quan trọng của an toàn và vệ sinh thực phẩm trong công nghiệp thực phẩm, và đã đưa ra phản hồi tích cực và cần thiết để đóng góp phát triển một chương trình đào tạo tốt hơn và liên quan gắn liền với thực tiễn. Cuối cùng, kết quả khảo sát cũng cho thấy các chuẩn đầu ra đề xuất là hoàn toàn phù hợp.

1 Giới thiệu

1.1 Giới thiệu

Dự án Thực phẩm an toàn cho phát triển (Safe Food for Growth, SAFEGRO) được tài trợ bởi chính phủ Canada nhằm hỗ trợ phát triển chương trình giảng dạy an toàn thực phẩm bậc đại học, được áp dụng tại ít nhất hai trường đại học tại Việt Nam được xác định là các bên liên quan trong dự án SAFEGRO. Công việc này hỗ trợ cho chương trình xây dựng năng lực cho dự án và liên quan trực tiếp đến đào tạo chính thức cho các nhà quản lý an toàn thực phẩm trong tương lai và ngành công nghiệp thực phẩm. Sử dụng chuyên môn từ các thành phần khác trong dự án, chương trình giảng dạy sẽ giải quyết những khoảng trống được xác định thông qua đánh giá toàn diện. Chương trình giảng dạy này sẽ được sử dụng để giải quyết mục tiêu của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm quốc gia tại Việt Nam là bảo vệ sức khỏe của người tiêu dùng và đảm bảo sự công bằng trong thương mại thực phẩm. Nó dựa trên các nguyên tắc và hướng dẫn của Codex cho các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm quốc gia (CAC/GL 82-2013). Chương trình giảng dạy sẽ được tích hợp từ chương trình và giáo trình an toàn thực phẩm quốc tế được phát triển bởi Liên hiệp Khoa học và Công nghệ Thực phẩm quốc tế (IUFoST) và được xác nhận bởi FAO và các tổ chức quốc tế khác hiện đang thực hiện các công việc tương tự liên quan đến thử nghiệm chương trình giảng dạy an toàn thực phẩm quốc tế. Chương trình giảng dạy sẽ giải quyết nhu cầu đào tạo năng lực an toàn thực phẩm cho các nhà quản lý, dịch vụ kiểm tra và các nhà khai thác kinh doanh thực phẩm (FBOs). Dự án sẽ hợp tác với các cơ quan chủ chốt tại Việt Nam để phát triển một chương trình giảng dạy chung được chấp thuận bởi Bộ Giáo dục và Đào tạo và cuối cùng sẽ được các trường đại học quan tâm đến chương trình đào tạo về an toàn thực phẩm đưa vào giảng dạy. Dự án cũng sẽ phát triển một hệ thống quản lý học tập để khuyến khích học tập trực tuyến.

1.2 Mục tiêu khảo sát

Mục tiêu của khảo sát này nhằm thu thập các thông tin của các bên liên quan về kết quả học tập mong đợi (ELOs) của Chương trình đào tạo Quản lý chất lượng và An toàn Thực phẩm (FSQM) tại Việt Nam.

2 Phương pháp khảo sát

2.1 Phương pháp

Để đánh giá các chuẩn đầu ra mong đợi (ELOs) của chương trình đào tạo Quản lý Chất lượng và An toàn thực phẩm (FSQM), một nhóm các chuyên gia trong nước và quốc tế đã thảo luận và đánh giá và xây dựng các ELOs của các chương trình đào tạo liên quan đến an toàn thực phẩm và vệ sinh thực phẩm tại các trường đại học ở Việt Nam và Canada. Sau đó, tiến hành đối sánh các chương trình đào tạo, thảo luận và phát triển các ELOs. Các ELOs được chia thành bốn nhóm chính, bao gồm kiến thức, kỹ năng nhận thức, kỹ năng thực hành, và kỹ năng giao tiếp.

Số liệu sơ cấp của khảo sát được thu thập thông qua phỏng vấn trực tiếp (10%) và gửi các bảng câu hỏi (90%) đến các bên liên quan, bao gồm các cơ quan chính phủ, trường đại học, viện nghiên cứu và các công ty (nhỏ, trung bình và lớn). Số lượng các bên liên quan tham gia khảo sát là 69. Bảng câu hỏi có cấu trúc được thiết kế với các phần khác nhau, bao gồm: 1) Thông tin chung về các bên liên quan, bao gồm loại tổ chức, số lượng nhân viên, đặc điểm sản xuất và kinh doanh và nhu cầu nhân lực, và 2) Ý kiến tham khảo và đánh giá dựa trên các kỹ năng khác nhau (Phụ lục 1).

2.2 Phân tích số liệu

Số liệu thu thập được tổng hợp thành Bảng biểu và Hình (đồ thị) bằng phần mềm Excel 2021.

3 Chuẩn đầu ra mong đợi dự kiến của chương trình đào tạo

ELOs của chương trình đào tạo FSMS được chia thành bốn phần chính bao gồm kiến thức, kỹ năng nhận thức, kỹ năng thực hành và kỹ năng giao tiếp.

3.1 Kiến thức

1. Chứng minh được kiến thức và hiểu biết các nguy cơ và rủi ro về an toàn thực phẩm.
2. Chứng minh được kiến thức và hiểu biết chuỗi cung ứng thực phẩm và các hệ thống thực phẩm.
3. Chứng minh được kiến thức và hiểu biết các nguyên tắc và thực hành vệ sinh thực phẩm, khuyến khích sức khỏe, vệ sinh và làm sạch.
4. Chứng minh được kiến thức và hiểu biết các tiêu chuẩn và quy định về an toàn thực phẩm.

3.2 Kỹ năng nhận thức

1. Phân tích (hiểu) hệ thống thực phẩm hoặc chuỗi giá trị và đánh giá tiềm năng nguy cơ an toàn thực phẩm (đối với sinh viên đại học) và đánh giá nguy cơ an toàn thực phẩm (đối với Kỹ sư với 180 tín chỉ).
2. Đề xuất các giải pháp phù hợp (quản lý rủi ro) cho các vấn đề và thách thức an toàn thực phẩm, xem xét nhiều tiêu chí và yếu tố như tính hiệu quả, tính chấp nhận được và tính khả thi trong thực hiện (quản lý rủi ro).
3. Chứng minh kỹ năng phân tích và đánh giá, tư duy và luận lý, giao tiếp rõ ràng và hiệu quả.

3.3 Kỹ năng thực hành

1. Hiểu phương pháp để lựa chọn, thiết kế hoặc triển khai các công cụ và phương pháp để Dự đoán / Ngăn ngừa/ Phát hiện/ Đánh giá / Kiểm soát/ Hành động/ Truyền thông về nguy cơ và rủi ro an toàn thực phẩm trong hệ thống thực phẩm.
2. Có khả năng giải quyết các vấn đề về an toàn và chất lượng thực phẩm thông qua các trường hợp nghiên cứu, học tập dựa trên dự án và tình huống cụ thể thực tế tại doanh nghiệp.

3.4 Kỹ năng giao tiếp

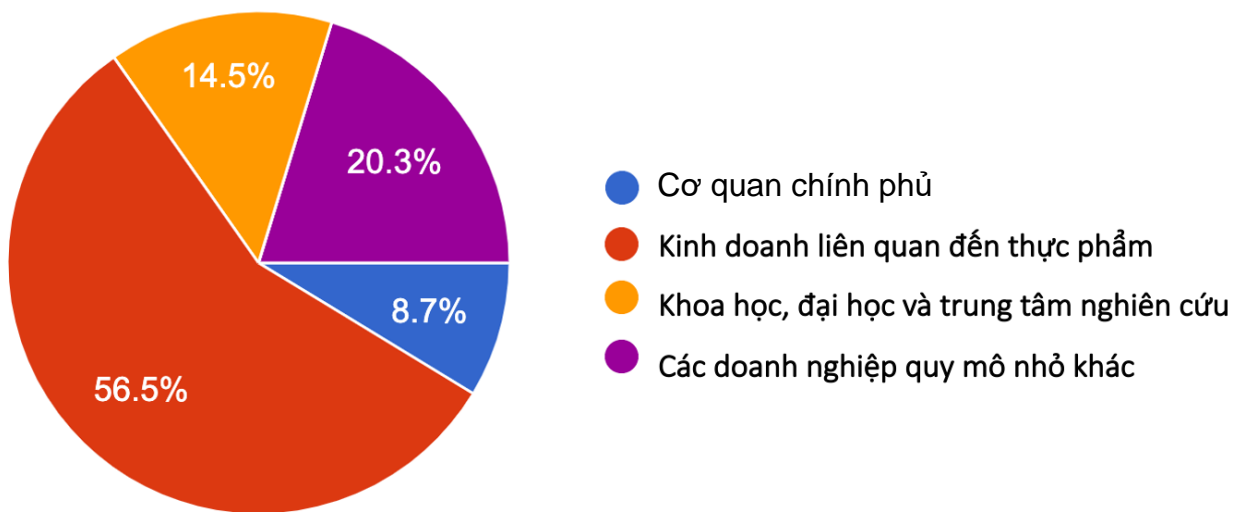
1. Làm việc nhóm hiệu quả.
2. Giao tiếp bằng lời nói và bằng văn bản một cách hiệu quả đối với các cá nhân, tổ chức và nhóm với nền tảng, quan điểm đa dạng và kinh nghiệm khác nhau, cả trong thuật ngữ chuyên môn và thông thường.
3. Chứng tỏ tính chuyên nghiệp, đạo đức và tôn trọng đa dạng về giới tính và văn hóa.

3.5 Thái độ

1. Thể hiện cam kết thực hành và thúc đẩy văn hóa an toàn thực phẩm trong tất cả các hoạt động chuyên nghiệp.
2. Chứng tỏ sẵn lòng theo đuổi việc học tiếp để cập nhật thông tin về sự thay đổi công nghệ, chuyển đổi hệ thống nông nghiệp và những mối đe dọa an toàn thực phẩm.

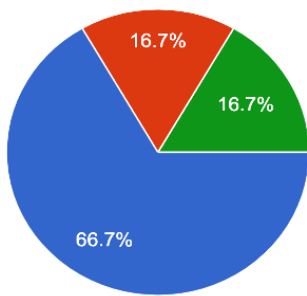
4 Thông tin chung

Có tổng số 69 các bên liên quan được khảo sát, chủ yếu đặt tại khu vực miền Nam (TP. Hồ Chí Minh và các tỉnh lân cận) và miền Bắc (Hà Nội và các vùng lân cận) được phân tích. Số phiếu khảo sát ở khu vực miền Nam và miền Bắc chiếm lần lượt khoảng 60% và 40%. Đặc điểm chung của các tổ chức và công ty được khảo sát được trình bày trong Hình 1. Như thể hiện trong Hình 1, các loại tổ chức bao chủ yếu tham gia vào các hoạt động kinh doanh liên quan đến thực phẩm (khoảng 57%), cũng như những tổ chức trong lĩnh vực khoa học, đại học và trung tâm nghiên cứu (15%), cơ quan chính phủ (9%), và các doanh nghiệp quy mô nhỏ khác (20%).



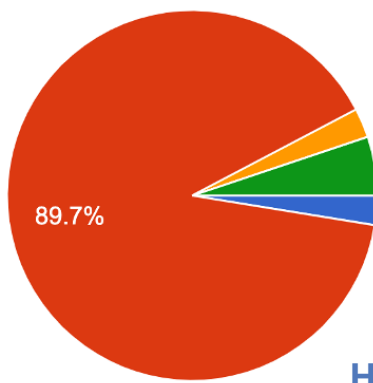
Hình 1. Đặc điểm chung của các tổ chức khảo sát

Như thể hiện trong Hình 2, các doanh nghiệp chủ yếu kinh doanh thực phẩm chiếm ưu thế bởi các ngành công nghiệp chế biến (90%), tiếp theo là các nhà bán lẻ (5%), sản xuất tại cấp độ nông trại (3%) và sản xuất máy móc thực phẩm (3%). Trong khi đó, các tổ chức quốc gia như Bộ ngành và các cơ quan công cộng (67%), các cơ quan vùng hay tỉnh (17%) và các nhà hoạt động tư nhân (17%).



- Cơ quan trực thuộc nhà nước
- Cơ quan địa phương
- Tư nhân

Tổ chức chính phủ/ tư nhân



- Sản xuất tại cấp độ nông trại
- Công nghiệp chế biến
- Sản xuất máy móc thực phẩm
- Nhà bán lẻ

Hoạt động kinh doanh liên quan đến thực phẩm

Hình 2. Loại hình tổ chức

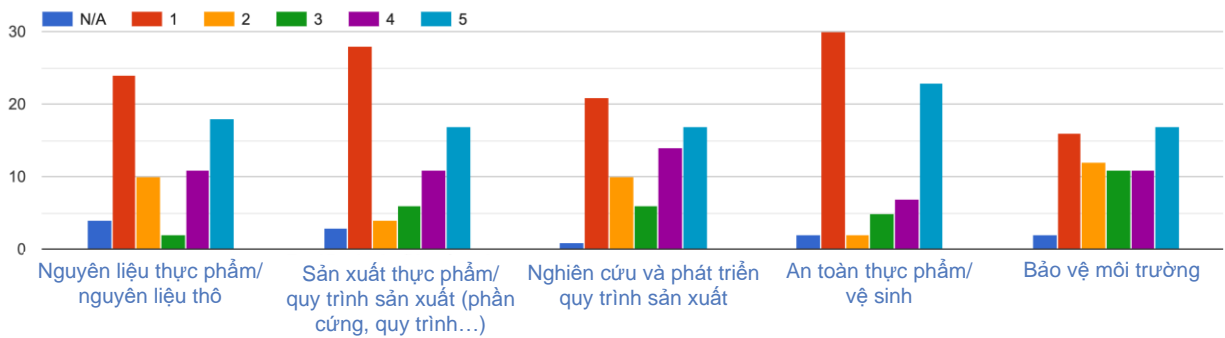
Các công ty được khảo sát bao gồm nhiều công ty đã được thành lập từ lâu, ví dụ như từ năm 1912, nhưng cũng có các công ty mới thành lập và hoạt động trong vài năm. Đa số công ty được khảo sát thì được thành lập hơn 10 năm. Số lượng nhân viên trong các tổ chức được khảo sát được trình bày trong Bảng 1. Dựa trên quy mô số lượng nhân viên, có thể thấy các công ty nhỏ chiếm 77%, trong khi các công ty trung bình và lớn chiếm tương ứng 16% và 7%. Thông thường, các công ty chế biến yêu cầu trình độ học vấn của nhân viên là trung học và bằng cử nhân, trong khi các trung tâm nghiên cứu, và giáo dục thường yêu cầu các bằng thạc sĩ và tiến sĩ.

Bảng 1. Số lượng nhân viên cơ hữu trong các tổ chức được khảo sát

Số lượng nhân viên cơ hữu	Số lượng công ty khảo sát	Phần trăm
<100	53	76,8
100 - 1000	11	15,9
>1000	5	7,2

Phần lớn các công ty được khảo sát cho thấy nhận thức về an toàn thực phẩm ở nhiều lĩnh vực khác nhau. Như được minh họa trong Hình 3, các lĩnh vực chính liên quan đến an toàn thực phẩm bao gồm

thành phần/ nguyên liệu thực phẩm, quy trình sản xuất thực phẩm, nghiên cứu và phát triển sản xuất, vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo vệ môi trường. Các kết quả cho thấy, mức độ quan tâm cao nhất đối với kiến thức an toàn thực phẩm được quan sát ở lĩnh vực sản xuất thực phẩm và an toàn vệ sinh thực phẩm. Ngoài ra, các công ty được khảo sát cũng cho rằng cần nâng cao ý thức về dịch vụ thực phẩm và các dịch vụ nhà hàng cần được cung cấp cho sinh viên, sao cho phù hợp với các yêu cầu và nhu cầu của các chuỗi nhà hàng và công ty thực phẩm. Hơn nữa, họ còn nhấn mạnh tầm quan trọng của kiến thức an toàn thực phẩm trong việc lưu trữ và bảo quản thực phẩm.



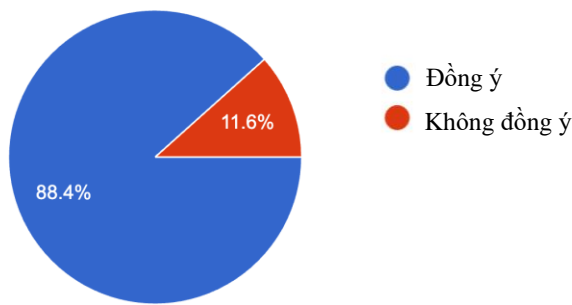
Hình 3. Các lĩnh vực chính mà tổ chức quan tâm đến trong lĩnh vực an toàn thực phẩm

Xếp hạng từ 1 đến 5, bắt đầu với lĩnh vực quan tâm nhất (1) đến lĩnh vực ít quan tâm hơn (5); NA là không áp dụng

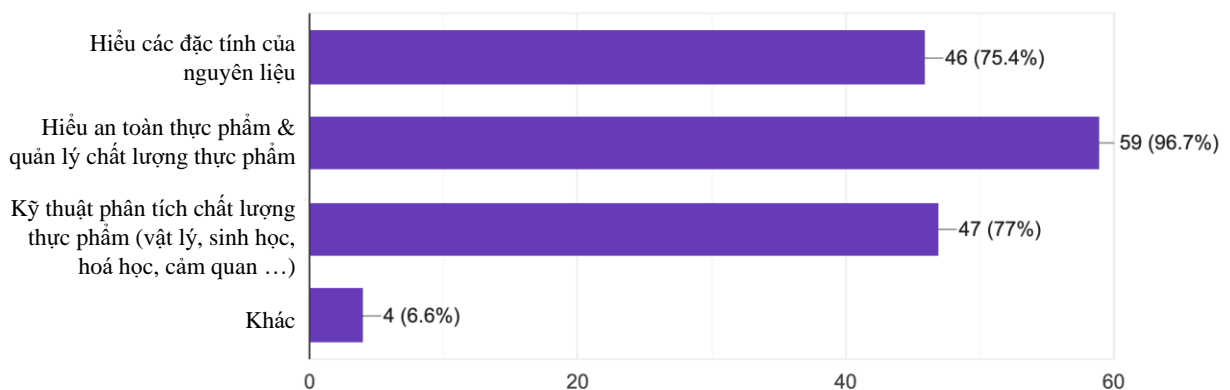
5 Nhu cầu đào tạo nhân viên chất lượng cao về an toàn và chất lượng thực phẩm

5.1 Các yêu cầu về nhân viên

Hơn 88% các công ty được khảo sát cho biết cần tuyển dụng nhân viên trong lĩnh vực quản lý an toàn thực phẩm, như được thể hiện trong Hình 4. Nhân viên này chủ yếu liên quan đến quản lý chất lượng, đảm bảo chất lượng, kiểm soát chất lượng và nghiên cứu và phát triển. Các công ty yêu cầu nhân viên quản lý an toàn thực phẩm của họ phải có kiến thức và kỹ năng trong các lĩnh vực khác nhau, chẳng hạn như hiểu biết về quản lý an toàn thực phẩm và chất lượng thực phẩm (97%), các kỹ thuật phân tích chất lượng thực phẩm bao gồm vật lý, sinh học, hóa học và cảm quan (77%), và hiểu biết về tính chất vật liệu (khoảng 75%) (Hình 5). Ngoài ra, các công ty nhấn mạnh tầm quan trọng của việc sử dụng tiếng Anh thành thạo, hiểu biết về dinh dưỡng, khả năng cập nhật xu hướng thực phẩm và thành thạo trong việc vận hành máy móc và thiết bị.



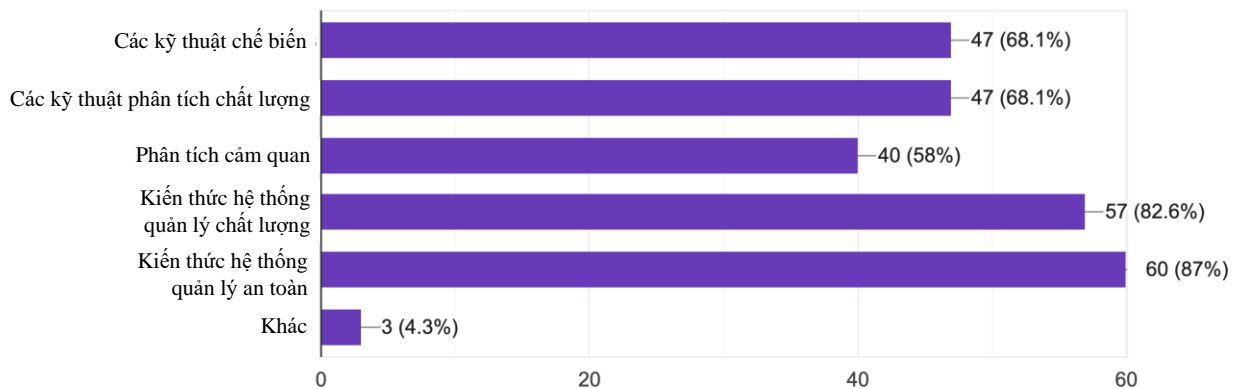
Hình 4. Phần trăm các công ty khảo sát yêu cầu nhân viên trong lĩnh vực quản lý an toàn thực phẩm



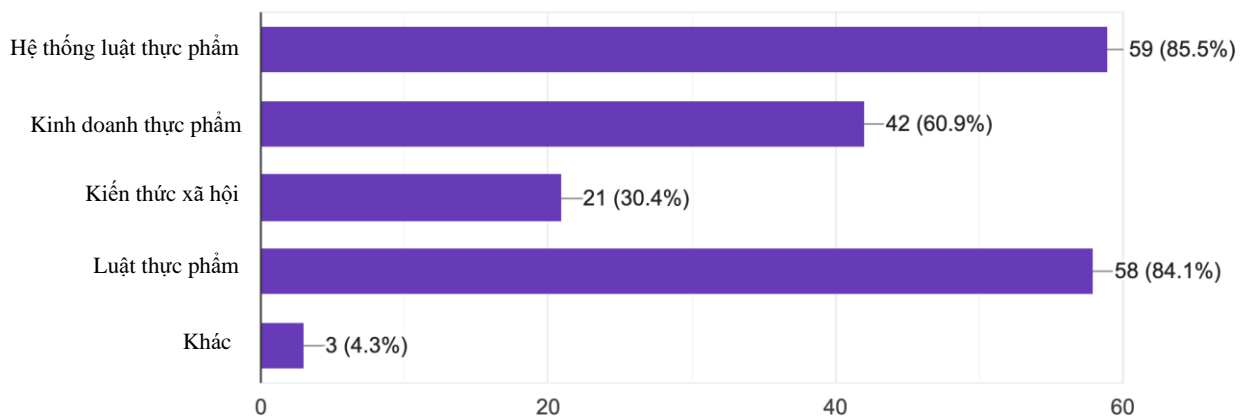
Hình 5. Các yêu cầu cụ thể của các công ty được khảo sát trong lĩnh vực quản lý an toàn thực phẩm

Mục đích của khảo sát là cung cấp cho sinh viên trong chương trình đào tạo quản lý an toàn thực phẩm nhằm đạt được các kết quả sau: 1) kiến thức, 2) kỹ năng nhận thức và 3) kỹ năng thực hành. Các công ty được yêu cầu đưa ra quan điểm và đánh giá của họ về tầm quan trọng của những năng lực này. Hình

6 thể hiện kiến thức cơ bản (A) và kiến thức xã hội (B) cần thiết để làm việc trong lĩnh vực quản lý an toàn thực phẩm. Kết quả (Hình 6A) cho thấy kiến thức về hệ thống quản lý chất lượng và an toàn được coi là quan trọng bởi hầu hết các công ty, đạt tương ứng khoảng 83% và 87%. Hơn nữa, các kỹ thuật xử lý và phân tích chất lượng cũng được xem là cần thiết cho lĩnh vực quản lý an toàn và chất lượng thực phẩm, với khoảng 68% đồng ý. Ngoài ra, Hình 6B cho thấy quy định thực phẩm (86%) và luật thực phẩm (84%) là hai yêu cầu kiến thức xã hội quan trọng nhất đóng góp cho quản lý an toàn thực phẩm, tiếp đó là kinh doanh thực phẩm (70%) và xã hội học (30%). Dựa trên các yêu cầu đã đề cập ở trên, để thiết kế chương trình quản lý an toàn thực phẩm cần bao gồm hệ thống quản lý chất lượng và an toàn, các quy định và luật thực phẩm.



(A) Kiến thức nền tảng



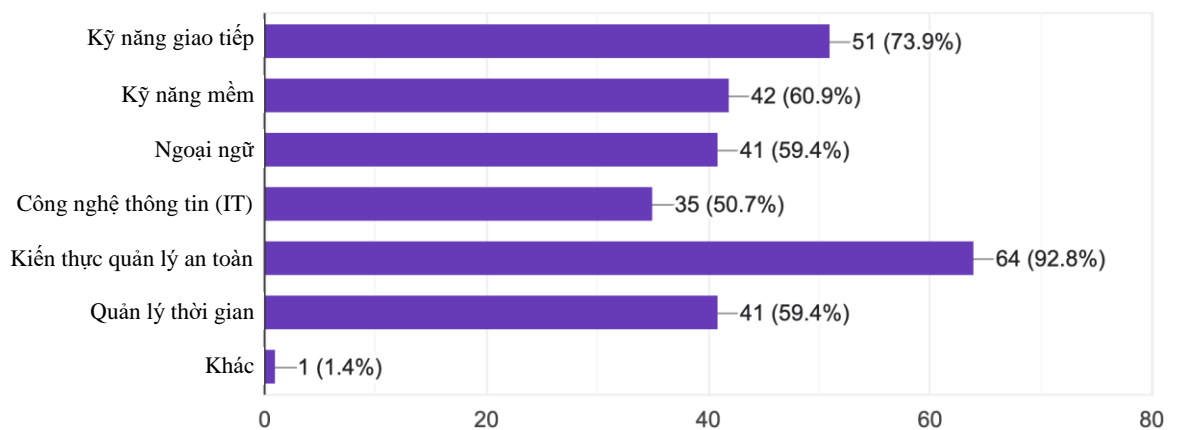
(B) Kiến thức xã hội

Hình 6. Kiến thức cơ bản (A) và kiến thức xã hội (B) cần thiết trong lĩnh vực quản lý an toàn thực phẩm

Khảo sát này cũng tiến hành khảo sát các kỹ năng cơ bản và kỹ năng thực tế cần thiết cho quản lý an toàn thực phẩm. Các kỹ năng cơ bản được trình bày trong Hình 7. Kết quả cho thấy kiến thức về các hệ thống quản lý an toàn (93%) và kỹ năng giao tiếp (74%) là những kỹ năng quan trọng và cần thiết. Ngoài ra, các kỹ năng cơ bản khác như kỹ năng mềm, quản lý thời gian, ngôn ngữ và công nghệ thông tin cũng

được hơn 50% các công ty được khảo sát đồng ý. Do đó, những kỹ năng cần thiết này nên được bao gồm trong chương trình đào tạo quản lý an toàn thực phẩm đề xuất.

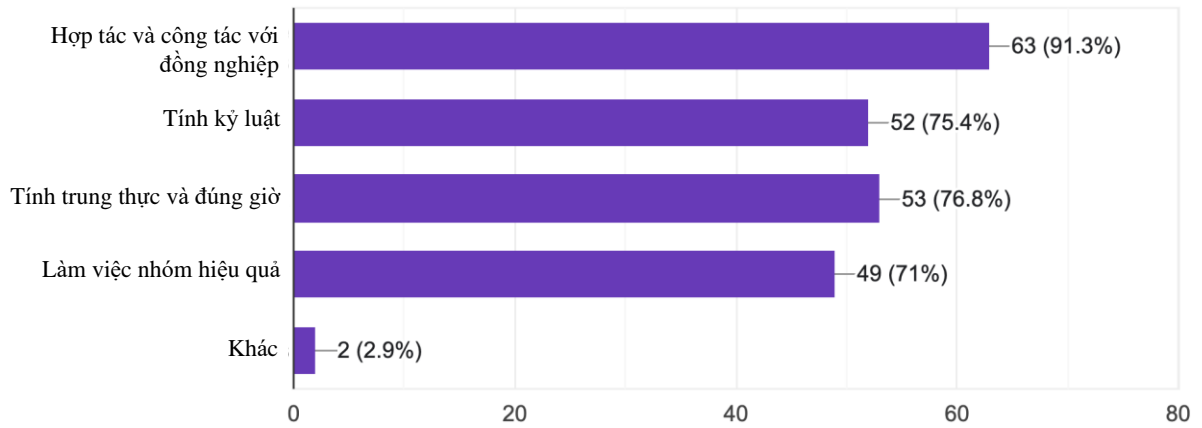
Để thành công trong quản lý an toàn thực phẩm, sinh viên cần có một bộ kỹ năng đa dạng bao gồm cả kỹ thuật và các kỹ năng mềm. Các năng lực kỹ thuật như kiến thức về tiêu chuẩn hệ thống chất lượng, đánh giá rủi ro, hệ thống quản lý an toàn và kỹ thuật và thiết bị chế biến là cần thiết để làm việc trong ngành thực phẩm. Sinh viên cũng nên có kỹ năng phân tích và giải quyết vấn đề, kiến thức về thống kê và các phương pháp phân tích cảm quan, và kỹ năng giao tiếp hiệu quả. Kỹ năng thực tiễn như phân tích chất lượng và cảm quan, các hướng dẫn GMP (Thực hành sản xuất tốt) và SSOP (Quy trình vận hành vệ sinh tiêu chuẩn), phân tích CCP (Điểm kiểm soát tới hạn) và kế hoạch HACCP (Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn) là cần thiết để làm việc tốt. Ngoài ra, các kỹ năng thực tiễn cần thiết trong công nghệ chế biến thực phẩm, kỹ năng và kiến thức về thiết bị cũng như vi sinh vật thực phẩm là cần thiết cho các công ty trong lĩnh vực an toàn thực phẩm. Kỹ năng mềm như giao tiếp, làm việc nhóm, quản lý thời gian và kỹ năng lãnh đạo cũng không kém phần quan trọng. Theo ý kiến của các công ty khảo sát cho thấy Kỹ năng giao tiếp tốt là rất quan trọng, vì sinh viên phải có khả năng giao tiếp hiệu quả với các thành viên trong nhóm, các bên liên quan và các cơ quan nhà nước. Hơn thế nữa, hiểu biết về luật và quy định về thực phẩm, nói trước công chúng, thái độ tích cực, kỹ năng tin học, phân tích dữ liệu, kỹ năng tình huống, kỹ năng nghiên cứu, khả năng làm việc độc lập và trong nhóm là rất cần thiết. Sinh viên cũng nên tập trung vào việc học hỏi liên tục, có động lực làm việc, và kỷ luật bản thân, và có kinh nghiệm làm việc tại một nhà máy sản xuất thực phẩm. Để có hiểu biết sâu hơn và phát triển kỹ năng lãnh đạo, sinh viên nên xem xét học để trở thành các kiểm toán viên và tìm hiểu về phân tích nguyên nhân gốc rễ, PDCA (Kế hoạch, thực hiện, kiểm tra và hành động), và quản lý dữ liệu. Cuối cùng, có kiến thức chuyên môn và thành thạo tiếng Anh là cũng quan trọng để thành công trong lĩnh vực quản lý an toàn thực phẩm.



Hình 7. Các kỹ năng cơ bản cần thiết để làm việc trong lĩnh vực quản lý an toàn thực phẩm

Hình 8 trình bày các đặc điểm cần thiết để làm việc hiệu quả trong lĩnh vực quản lý an toàn thực phẩm. Kết quả khảo sát cho thấy tính hợp tác và sự cộng tác với đồng nghiệp là đặc điểm quan trọng nhất,

được chỉ ra bởi hơn 91% ý kiến đồng ý. Tính trung thực và đúng giờ tại nơi làm việc, cùng với việc có kỷ luật và là một thành viên đội nhóm tiên bộ cũng được đánh giá cao và là các tiêu chí quan trọng.

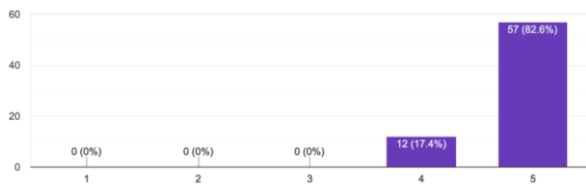


Hình 8. Các thái độ cần thiết để làm việc trong lĩnh vực quản lý an toàn thực phẩm

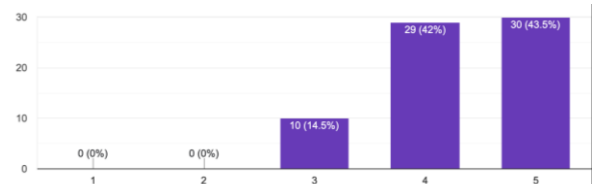
5.2 Các yêu cầu về nhân lực có chất lượng

5.2.1 Kiến thức

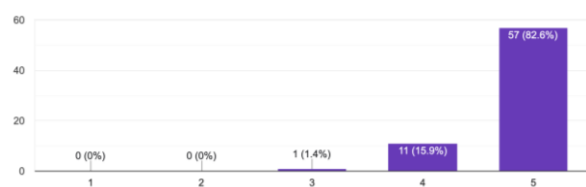
Để đào tạo được nhân lực chất lượng trong lĩnh vực quản lý an toàn thực phẩm, chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo cần bao gồm kiến thức, kỹ năng nhận thức, kỹ năng thực hành, kỹ năng giao tiếp, và thái độ. Các công ty được yêu cầu đưa ra quan điểm và đánh giá của họ về mức độ quan trọng của những năng lực này trên một thang điểm từ 1 (không quan trọng) đến 5 (rất quan trọng) (Hình 9).



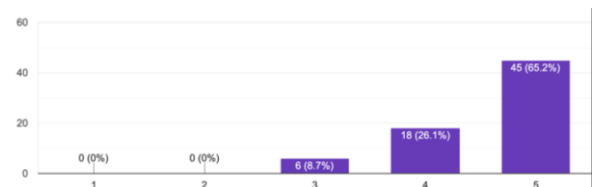
(A) Các nguy cơ và mối nguy an toàn thực phẩm



(B) Hệ thống và chuỗi cung cấp thực phẩm



(C) Các nguyên tắc và thực hành về vệ sinh thực phẩm, tăng cường sức khỏe, làm sạch và vệ sinh



(D) Các quy định và tiêu chuẩn an toàn thực phẩm

Hình 9. Đánh giá về kiến thức và sự hiểu biết về các lĩnh vực an toàn thực phẩm khác nhau

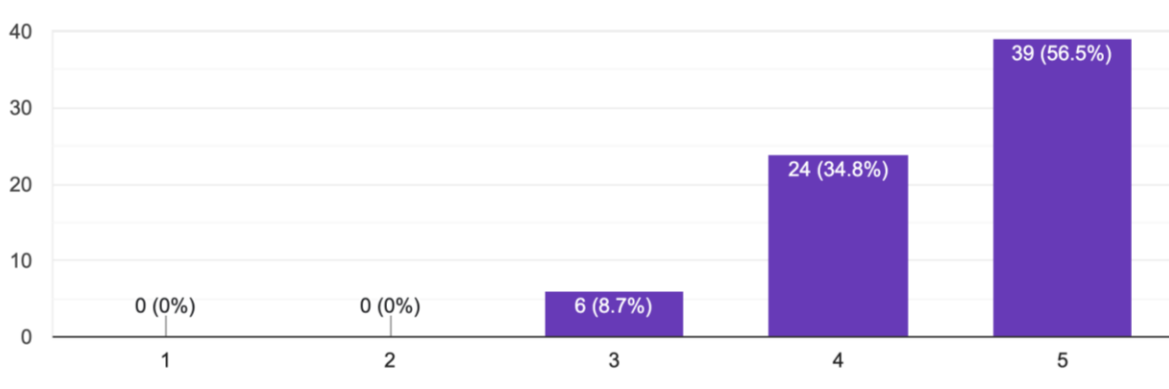
thang đo từ 1 (không quan trọng) đến 5 (rất quan trọng)

Hình 9 cho thấy kết quả đánh giá về mức độ quan trọng của kiến thức trong an toàn và chất lượng thực phẩm. Có thể thấy sự hiểu biết về các nguy cơ và rủi ro trong thực phẩm (Hình 9A), chuỗi cung ứng thực phẩm và hệ thống thực phẩm (Hình 9B), các nguyên tắc và thực hành về vệ sinh thực phẩm, đẩy mạnh sức khỏe, làm sạch và vệ sinh (Hình 9C), và các tiêu chuẩn và quy định về an toàn thực phẩm (Hình 9D) được đánh giá là rất quan trọng (đạt mức 4 hoặc 5 trên thang điểm). Do đó, những lĩnh vực kiến thức này nên được tích hợp vào chương trình đào tạo về quản lý an toàn thực phẩm được đề xuất.

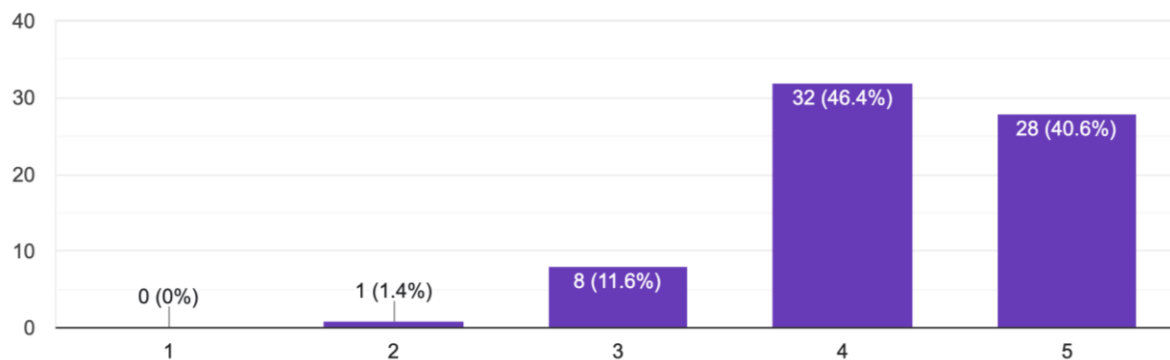
5.2.2 Kỹ năng nhận thức

Kết quả đánh giá kỹ năng nhận thức liên quan đến đánh giá rủi ro (Hình 10A), quản lý rủi ro (Hình 10B) và truyền thông về rủi ro (Hình 10C) cho thấy, nói chung phần lớn các công ty khảo sát (khoảng 90%) đồng ý về tầm quan trọng của kỹ năng nhận thức trong các lĩnh vực liên quan đến quản lý an toàn và chất lượng thực phẩm.

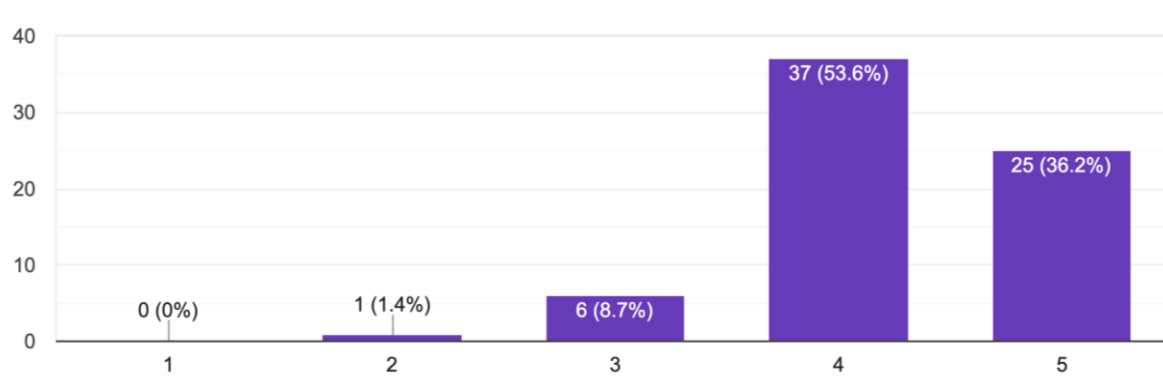
Liên quan đến đánh giá rủi ro, các sinh viên trong chương trình đào tạo tiềm năng về an toàn thực phẩm và chất lượng nên thể hiện được kiến thức về hệ thống thực phẩm hoặc chuỗi giá trị và đánh giá các rủi ro tiềm năng về an toàn thực phẩm. Họ cũng nên đề xuất các giải pháp phù hợp (quản lý rủi ro) để giải quyết các vấn đề và thách thức về an toàn thực phẩm, xem xét nhiều tiêu chí và yếu tố, bao gồm hiệu quả, chấp nhận được và khả thi trong việc triển khai. Hơn nữa, sinh viên nên thể hiện được kỹ năng phân tích và đánh giá chính xác, khả năng suy luận và tư duy logic, và kỹ năng truyền thông rõ ràng và hiệu quả (truyền thông rủi ro) để truyền đạt thông tin và đề xuất của họ một cách hiệu quả.



(A)



(B)

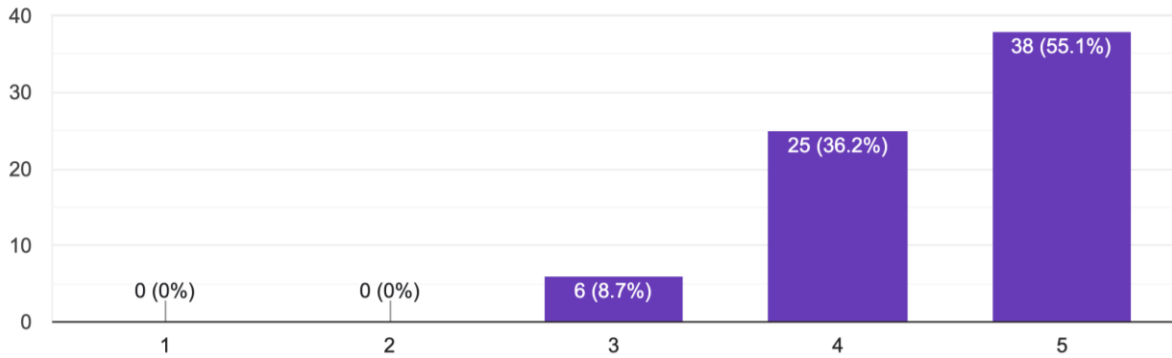


(C)

Hình 10. Kết quả đánh giá các kỹ năng nhận thức: đánh giá rủi ro (A), quản lý rủi ro (B), và truyền thông rủi ro (C).

5.2.3 Kỹ năng thực hành

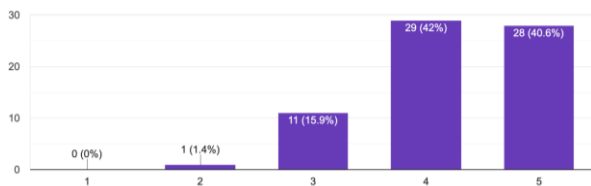
Hình 11 thể hiện kết quả khảo sát về các kỹ năng thực hành. Kết quả cho thấy hầu hết các công ty đã công nhận tầm quan trọng của kỹ năng thực hành trong quản lý an toàn thực phẩm. Việc hiểu phương pháp để lựa chọn, thiết kế và/hoặc triển khai các công cụ và phương pháp để nhận dạng, đánh giá, kiểm soát, dự đoán và ngăn ngừa các nguy cơ và rủi ro về an toàn thực phẩm trong chuỗi cung ứng thực phẩm là rất quan trọng. Kết quả đánh giá các kỹ năng thực hành cho thấy mức độ đồng ý cao (trên 91%) giữa các công ty tham gia khảo sát.



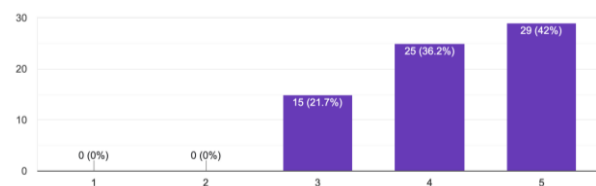
Hình 11. Kết quả đánh giá kỹ năng thực hành

5.2.4 Kỹ năng giao tiếp

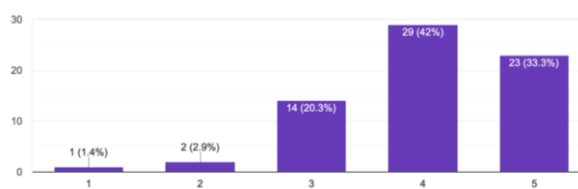
Hình 12 trình bày kết quả đánh giá của các công ty về các kỹ năng giao tiếp cần thiết để quản lý an toàn thực phẩm hiệu quả. Hầu hết các công ty đã được khảo sát đánh giá trình độ thành thạo của sinh viên trên một thang điểm 5 điểm từ 3 đến 5 cho các kỹ năng giao tiếp quan trọng, bao gồm khả năng làm việc đội nhóm, giao tiếp hiệu quả (cả bằng lời nói và bằng văn bản) với các cá nhân, tổ chức và nhóm đa dạng về nền tảng, kinh nghiệm và quan điểm, sử dụng cả ngôn ngữ chuyên môn và ngôn ngữ thông dụng, và thể hiện tính chuyên nghiệp, đạo đức nghề nghiệp và sự tôn trọng đối với đa dạng về giới tính và văn hóa.



(A) Làm việc nhóm



(B) Giao tiếp (cả bằng lời nói và bằng văn bản) hiệu quả với các cá nhân, tổ chức và nhóm có nền tảng, kinh nghiệm và quan điểm đa dạng, sử dụng cả ngôn ngữ chuyên môn và ngôn ngữ thông dụng

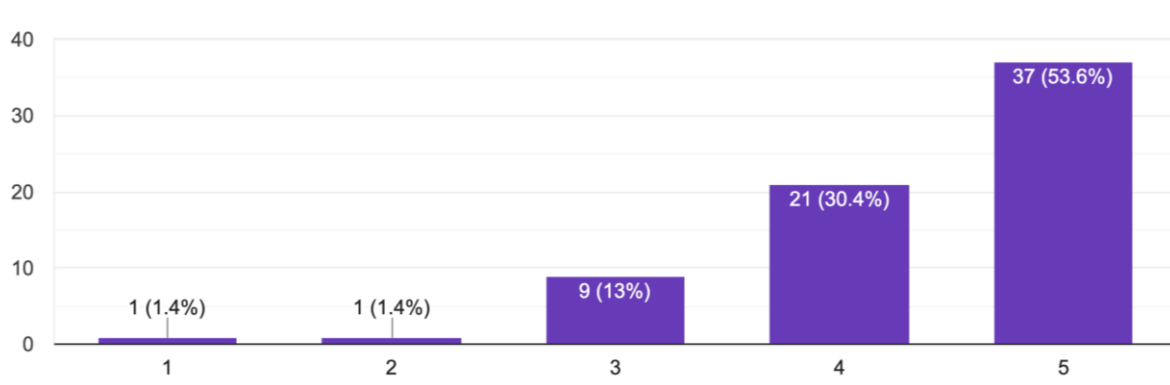


(C) Tính chuyên nghiệp, đạo đức nghề nghiệp và sự tôn trọng đối với đa dạng về giới tính và văn hóa.

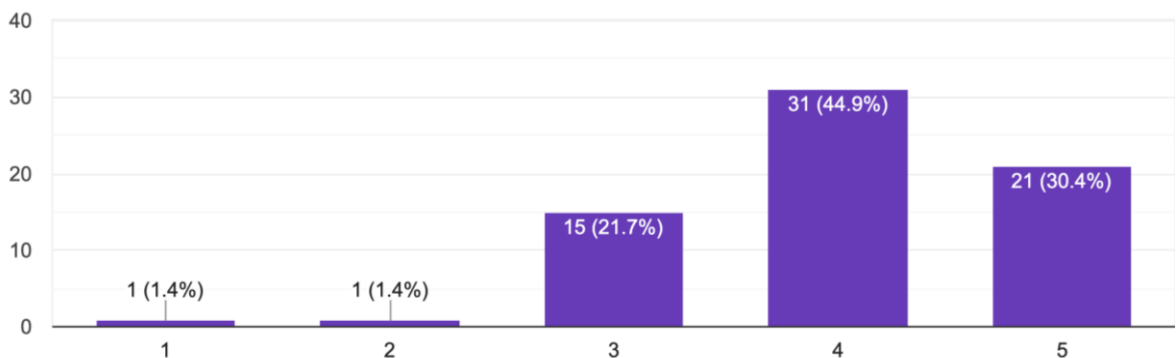
Hình 12. Kết quả đánh giá kỹ năng giao tiếp

5.2.5 Thái độ

Kết quả khảo sát về thái độ mong đợi của chương trình đào tạo (Hình 13), cho thấy hơn 83% các công ty tham gia khảo sát đã đồng ý và khuyến khích một văn hóa an toàn thực phẩm trong mọi khía cạnh của hoạt động của họ. Chỉ có một số rất ít các công ty (ít hơn 1,4%) đánh giá điểm 1 hoặc 2. Hơn nữa, khả năng học tập suốt đời để cập nhật với những thay đổi về công nghệ, sự chuyển đổi trong hệ thống nông nghiệp và những mối đe dọa mới về an toàn thực phẩm cũng được đánh giá cao, với tỷ lệ rất cao 97% đồng ý (được đánh giá từ 3 đến 5 trên thang điểm 5) với kỹ năng thái độ này.



(A) Cam kết thực hành và thúc đẩy văn hóa an toàn thực phẩm trong tất cả các hoạt động chuyên nghiệp



(B) Tính sẵn sàng theo học tập suốt đời để cập nhật với những thay đổi về công nghệ, sự chuyển đổi trong hệ thống nông nghiệp và những mối đe dọa mới về an toàn thực phẩm.

Hình 13. Kết quả đánh giá kỹ năng thái độ

5.2.6 Các yêu cầu khác

Ngoài thông tin được cung cấp trong phiếu khảo sát về kiến thức, thái độ và kỹ năng, ý kiến độc lập của các doanh nghiệp về hệ thống an toàn thực phẩm cũng rất quan trọng. Kết quả tổng thể của ý kiến của các doanh nghiệp về cũng được ghi nhận. Để chuẩn bị cho sinh viên cho thị trường lao động, các trường đại học nên tập trung cung cấp cho họ sự kết hợp giữa kiến thức chuyên môn, kỹ năng thực tế và kỹ năng mềm như giao tiếp, làm việc nhóm và giải quyết vấn đề. Kỹ năng thực tế nên được nhấn mạnh trong chương trình giảng dạy, bao gồm khả năng dự đoán và ngăn ngừa sai sót, kiến thức về các hệ

thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm và khả năng tiến hành đánh giá rủi ro. Thực tập chuyên nghiệp nên được tăng cường để cung cấp nhiều cơ hội hơn cho sinh viên áp dụng kiến thức và kỹ năng của họ trong môi trường thực tế. Ngoài ra, sinh viên nên được khuyến khích xác định mục tiêu nghề nghiệp rõ ràng và theo đuổi chúng với quyết tâm cao. Cuối cùng, các trường đại học nên hợp tác chặt chẽ với các doanh nghiệp để điều chỉnh chương trình giảng dạy của mình phù hợp với nhu cầu của ngành công nghiệp thực phẩm và cung cấp cho sinh viên các cơ hội để thực hành và phát triển kỹ năng của mình trong một môi trường kinh doanh thực tế.

6 Kết luận

Tóm lại, báo cáo đã trình bày kết quả khảo sát đánh giá nhu cầu đào tạo cho chương trình đào tạo quản lý an toàn thực phẩm với các bên liên quan như các doanh nghiệp chế biến thực phẩm ở các quy mô khác nhau, các trường đại học và các cơ quan quản lý nhà nước. Kết quả khảo sát đã thu thập và tóm tắt các nhu cầu đào tạo liên quan đến quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm. Tất cả các bên liên quan đều đồng ý an toàn và vệ sinh thực phẩm là cần thiết và quan trọng trong ngành công nghiệp thực phẩm. Đồng thời, họ cũng đưa ra phản hồi tích cực và quan trọng để đóng góp vào việc phát triển một chương trình đào tạo tốt hơn, gắn kết chặt chẽ với thực tiễn. Kết quả khảo sát cũng cho thấy các chuẩn đầu ra mong đợi của chương trình hoàn toàn phù hợp. Có thể kết luận rằng chuẩn đầu ra dự kiến là phù hợp với mục đích đào tạo, phù hợp với thực tiễn sản xuất, hệ thống cung cấp và dịch vụ thực phẩm thực tế tại Việt Nam. Chương trình đào tạo nên bao gồm kiến thức, kỹ năng, và thái độ cụ thể về quản lý an toàn và chất lượng thực phẩm.

Phụ lục 1. Bảng câu hỏi

Bảng điều tra về chuẩn đầu ra (ELOs) của chương trình đào tạo Quản lý an toàn và chất lượng thực phẩm

Kính gửi các Giảng viên, Công ty và Tổ chức

Dự án Thực phẩm an toàn cho phát triển (Safe Food for Growth, SAFEGRO) được tài trợ bởi chính phủ Canada nhằm hỗ trợ phát triển chương trình giảng dạy an toàn thực phẩm bậc đại học, được áp dụng tại ít nhất hai trường đại học tại Việt Nam được xác định là các bên liên quan trong dự án SAFEGRO. Công việc này hỗ trợ cho chương trình xây dựng năng lực cho dự án và liên quan trực tiếp đến đào tạo chính thức cho các nhà quản lý an toàn thực phẩm trong tương lai và ngành công nghiệp thực phẩm. Sử dụng chuyên môn từ các thành phần khác trong dự án, chương trình giảng dạy sẽ giải quyết những khoảng trống được xác định thông qua đánh giá toàn diện. Chương trình giảng dạy này sẽ được sử dụng để giải quyết mục tiêu của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm quốc gia tại Việt Nam là bảo vệ sức khỏe của người tiêu dùng và đảm bảo sự công bằng trong thương mại thực phẩm. Nó dựa trên các nguyên tắc và hướng dẫn của Codex cho các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm quốc gia (CAC/GL 82-2013). Chương trình giảng dạy sẽ được tích hợp từ chương trình và giáo trình an toàn thực phẩm quốc tế được phát triển bởi Liên hiệp Khoa học và Công nghệ Thực phẩm quốc tế (IUFOST) và được xác nhận bởi FAO và các tổ chức quốc tế khác hiện đang thực hiện các công việc tương tự liên quan đến thử nghiệm chương trình giảng dạy an toàn thực phẩm quốc tế. Chương trình giảng dạy sẽ giải quyết nhu cầu đào tạo năng lực an toàn thực phẩm cho các nhà quản lý, dịch vụ kiểm tra và các nhà khai thác kinh doanh thực phẩm (FBOs). Dự án sẽ hợp tác với các cơ quan chủ chốt tại Việt Nam để phát triển một chương trình giảng dạy chung được chấp thuận bởi Bộ Giáo dục và Đào tạo và cuối cùng sẽ được các trường đại học quan tâm đến chương trình đào tạo về an toàn thực phẩm đưa vào giảng dạy. Dự án cũng sẽ phát triển một hệ thống quản lý học tập để khuyến khích học tập trực tuyến.

Thông tin chi tiết về SAFEGRO có thể được tìm thấy tại <https://safegroproject.com>.

Mục tiêu của khảo sát này là cung cấp kết quả đánh giá thực tế về các chuẩn đầu ra (ELO) của chương trình đào tạo Quản lý Chất lượng và An toàn Thực phẩm (FSQM).

Những người được khảo sát được thông báo rằng

1. Bảng câu hỏi này chỉ nhằm mục đích nghiên cứu để xây dựng các khóa đào tạo nhằm đào tạo các chuyên gia theo yêu cầu của ngành công nghiệp.
2. Các câu trả lời **được bảo mật** và sẽ chỉ được xử lý định lượng và định tính để phân tích; người trả lời và tổ chức của họ sẽ không được trích dẫn trực tiếp trong báo cáo cuối cùng;
3. Các bên liên quan tham gia Khảo sát sẽ được **tham vấn trong suốt chu trình của dự án** với một số cơ hội để góp ý cho dự thảo báo cáo cho đến khi việc xuất bản được hoàn thành;
4. Khảo sát chỉ cần **khoảng 15 phút**
5. Việc **theo dõi** bảng câu hỏi sẽ tạo thêm cơ hội để cung cấp nhu cầu của các bên liên quan nhằm xây dựng các chương trình đào tạo và các khóa học về Quản lý Chất lượng và An toàn Thực phẩm.

Cám ơn.

BẢNG CÂU HỎI

Hướng dẫn: Vui lòng cho biết câu trả lời của Anh/Chị với từng câu hỏi liên quan đến sự hợp tác của bạn với các viện giáo dục đại học. Vui lòng điền vào chỗ trống hoặc đánh dấu “✓” vào (các) ô trả lời của bạn, đồng thời đưa ra ý kiến của bạn về các câu khảo sát.

1. Thông tin chung

1.1 Ngày khảo sát:

1.2 Tên tổ chức/ Công ty:

1.3 Địa chỉ:

1.4 Số điện thoại:

1.5 E-mail:

1.6 Địa chỉ trang web của tổ chức (nếu có):

1.7. Thông tin chung của tổ chức/ Công ty

Tổ chức liên chính phủ/ quốc gia	<input type="checkbox"/>
Quốc gia/ Liên bang (Bộ, cơ quan công cộng, v.v.)	<input type="checkbox"/>
Khu vực / Tỉnh	<input type="checkbox"/>
Địa phương	<input type="checkbox"/>
Lĩnh vực Kinh doanh chính là thực phẩm	<input type="checkbox"/>
Đối với sản xuất ở cấp trang trại	<input type="checkbox"/>
Công nghiệp chế biến	<input type="checkbox"/>
Sản xuất máy móc thực phẩm	<input type="checkbox"/>
Nhà bán lẻ	<input type="checkbox"/>
Trường, viện và trung tâm nghiên cứu	<input type="checkbox"/>
Hiệp hội người tiêu dùng	<input type="checkbox"/>
Khác, Vui lòng ghi rõ	<input type="checkbox"/>

1.8. Thông tin tổ chức/ Công ty

Năm thành lập

Số lượng nhân viên biên chế

Số lượng nhân viên bán thời gian:

Trình độ nhân viên:

1.9. Lĩnh vực quan tâm chính của tổ chức bạn về thực phẩm là gì?

Vui lòng xếp hạng từ 1 đến 5, bắt đầu với lĩnh vực quan tâm quan trọng nhất (1) đến lĩnh vực ít quan trọng hơn (5). Nếu một mục không được áp dụng, ghi "N/A".

Lĩnh vực quan tâm	N ^o
Nguyên liệu thực phẩm/ nguyên liệu thô	<input type="checkbox"/>
Sản xuất thực phẩm/ Quy trình sản xuất (phần cứng, quy trình...)	<input type="checkbox"/>
Nghiên cứu và phát triển sản xuất	<input type="checkbox"/>
An toàn thực phẩm/ Vệ sinh	<input type="checkbox"/>
Bảo vệ môi trường	<input type="checkbox"/>
Khác, vui lòng ghi rõ	<input type="checkbox"/>

II. Nhu cầu đào tạo nhân viên chất lượng cao về chất lượng và an toàn thực phẩm

2.1. Có phải công ty bạn đang cần nhân sự trong lĩnh vực quản lý an toàn thực phẩm?

Có Không có

Nếu có:

- Công ty bạn đã có nhân viên trong lĩnh vực này chưa? Nếu có, vị trí là gì?

.....
.....

- Yêu cầu cụ thể của công ty khi làm việc trong lĩnh vực quản lý an toàn thực phẩm là gì?

- Hiểu các thuộc tính nguyên liệu
- Hiểu biết về quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm
- Kỹ thuật phân tích chất lượng thực phẩm (lý, sinh, hóa, cảm quan...)
- Khác:

.....

2.2. Yêu cầu về nhân lực chất lượng trong lĩnh vực Quản lý an toàn thực phẩm

Theo bạn, các tiêu chí để một sinh viên tốt nghiệp làm việc trong công ty của bạn là gì?

- Kiến thức:

+ Kiến thức xã hội cần thiết để làm việc trong lĩnh vực quản lý an toàn thực phẩm là gì?

- Pháp luật thực phẩm Kinh doanh thực phẩm,
- Xã hội học Luật thực phẩm
- Khác

+ Kiến thức cơ bản cần thiết để làm việc trong lĩnh vực quản lý an toàn thực phẩm là gì?

- Các kỹ thuật chế biến
- Các kỹ thuật phân tích chất lượng
- Phân tích cảm quan
- Kiến thức về các hệ thống quản lý chất lượng
- Kiến thức về các hệ thống quản lý an toàn
- Khác

7	Thể hiện các kỹ năng phân tích và phản biện, tư duy logic và lập luận, và giao tiếp rõ ràng và hiệu quả (Giao tiếp rủi ro).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C	Kỹ năng thực hành					
8	Nhận biết các thành phần quan trọng của hệ thống chất lượng thực phẩm và an toàn thực phẩm. Hiểu phương pháp lựa chọn, thiết kế và/hoặc sử dụng các công cụ và phương pháp để phát hiện, đánh giá, kiểm soát, dự đoán và ngăn ngừa các nguy cơ và rủi ro về an toàn thực phẩm trong chuỗi cung ứng thực phẩm.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D.	Kỹ năng giao tiếp					
9	Làm việc nhóm hiệu quả	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Giao tiếp, bằng lời nói và bằng văn bản, một cách hiệu quả giữa các cá nhân, tổ chức và nhóm với nền tảng và kinh nghiệm và quan điểm đa dạng, cả về mặt kỹ thuật và giáo dục.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Thể hiện sự liêm chính, đạo đức nghề nghiệp và tôn trọng giới tính và sự đa dạng văn hóa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C.	Thái độ					
12	Thể hiện cam kết thực hành và thúc đẩy văn hóa an toàn thực phẩm trong tất cả các hoạt động chuyên môn.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Thể hiện sự sẵn sàng theo đuổi giáo dục thường xuyên để tiếp tục đánh giá những thay đổi trong công nghệ, quá trình chuyển đổi trong hệ thống nông nghiệp và các mối đe dọa an toàn thực phẩm mới.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2.4. Theo bạn, các trường đại học nên đào tạo sinh viên những gì để đáp ứng các yêu cầu khác của thị trường lao động (kiến thức, kỹ năng thực hành, kỹ năng mềm...)

.....

.....