



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



PHIẾU KHẢO SÁT

YÊU CẦU CỦA CÔNG GIỚI ĐỐI VỚI ĐỐI TƯỢNG TUYỂN DỤNG

TRONG LĨNH VỰC AN TOÀN VÀ QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG THỰC PHẨM

Giới thiệu

AsiFood là một dự án được tài trợ bởi Liên minh châu Âu (EU) trong khuôn khổ dự án Erasmus +, Key Action 2 (Higher Education Capacity Building) nhằm phát triển và thực hiện các chương trình đào tạo chất lượng của EU về an toàn thực phẩm tại các trường đại học ở các nước ASEAN. Dự án bao gồm 13 đối tác chính từ 7 quốc gia gồm AGRENIUM, Montpellier SupAgro (Pháp), Đại học Các nguồn tài nguyên và Khoa học sự sống-Đại học Boku (Áo), Đại học Liege (Bi), Đại học Kasetsart, Đại học Prince Songkla, Viện Công nghệ Châu Á (Thái Lan), Viện Công nghệ Campuchia, Đại học Nông nghiệp Hoàng gia (Campuchia), Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội, Học viện Nông nghiệp Việt Nam, Đại học Nông Lâm - Thành phố Hồ Chí Minh (Việt Nam).

Mục tiêu của dự án

Cuộc khảo sát này với mục đích thu thập thông tin từ công giới, liên quan đến xu hướng, quan điểm của các cơ quan/công ty/tổ chức trong vấn đề tuyển dụng nhân lực làm việc trong lĩnh vực an toàn và chất lượng thực phẩm.

Mục tiêu của bảng câu hỏi

Mục tiêu của bảng câu hỏi là thu thập các ý kiến thông qua việc trả lời các câu hỏi điều tra, lượng định, đánh giá của các bên liên quan trong việc tuyển dụng và sự cần thiết xây dựng các mô-đun để đào tạo các chuyên gia và sinh viên về an toàn và chất lượng thực phẩm.

CHÚ THÍCH

A. Người trả lời cho Phiếu khảo sát vui lòng

1. Cung cấp thông tin liên lạc chi tiết trong trường hợp chúng tôi cần liên lạc lại;
2. **Trả lời nhiều câu hỏi nhất có thể**
3. **Tham khảo ý kiến của các cá nhân khác trong tổ chức** nếu việc trả lời câu hỏi cần sự thảo luận của nhóm;

B. Người trả lời cần biết

1. Bảng câu hỏi này được xây dựng chỉ với mục đích làm cơ sở để nghiên cứu xây dựng các khóa học nhân lực theo nhu cầu của các yêu cầu của công giới.
2. Các thông tin về cá nhân và tổ chức sẽ được giữ kín, các câu trả lời sẽ được tổng hợp bằng tính toán và định lượng và thể hiện trong báo cáo cuối cùng của cuộc điều tra;
3. Các công giới tham gia khảo sát sẽ tiếp tục được tham gia, góp ý vào báo cáo cuối cùng của cuộc điều tra;
4. Cuộc khảo sát **chỉ nên tiến hành trong khoảng 20-25 phút**
5. Kết quả của cuộc khảo sát này sẽ cung cấp thêm thông tin về **nhu cầu của công giới** trong việc xây dựng 3 mô-đun cho các chương trình đào tạo và các khóa học cho chương trình tổng thể về an toàn và quản lý chất lượng thực phẩm.

BẢNG CÂU HỎI

Hướng dẫn: Xin cho biết câu trả lời với mỗi câu hỏi về các thông tin chung của tổ chức của bạn. Xin vui lòng điền vào chỗ trống hoặc tích “X” vào câu trả lời của bạn, hoặc đưa ra ý kiến của bạn về câu hỏi.

Thông tin chung

- 1.1 Ngày điều tra
- 1.2 Tổ chức / tên công ty
- 1.3 Địa chỉ:
- 1.4 Điện thoại:
- 1.5 E-mail:
- 1.6 Địa chỉ website (nếu có):
- 1.7. Đặc điểm chung của các tổ chức/công ty

Cơ quan liên chính phủ	<input type="checkbox"/>
Cấp Quốc gia / Cấp Bộ	<input type="checkbox"/>
Cấp khu vực / tỉnh	<input type="checkbox"/>
Cấp địa phương	<input type="checkbox"/>
Tư nhân	<input type="checkbox"/>
Hợp tác nhà nước-tư nhân / hiệp hội / Mạng lưới	<input type="checkbox"/>
Công ty thực phẩm	
Trang trại, sản xuất nguyên liệu thực phẩm	<input type="checkbox"/>
Công ty chế biến thực phẩm	<input type="checkbox"/>
Sản xuất máy móc thực phẩm	<input type="checkbox"/>
Các nhà bán lẻ	<input type="checkbox"/>
Khoa học, học viện và nghiên cứu Trung tâm	<input type="checkbox"/>
Hiệp hội khách hàng	<input type="checkbox"/>
Tổ chức khác, cụ thể	<input type="checkbox"/>

1.8. Tổ chức / Công ty

Được thành lập năm

Số lượng nhân viên chính thức:

Số lượng nhân viên thời vụ:

Trình độ chuyên môn của nhân viên:

Cử nhân:

Thạc sĩ:

Tiến sĩ:

Trình độ khác:

(Xin hãy chỉ ra cụ thể:.....)

1.9. Tổ chức/Công ty của bạn quan tâm tới lĩnh vực nào nhất trong ngành công nghệ thực phẩm?

Xin vui lòng xếp thứ tự từ 1 đến 5, bắt đầu từ lĩnh vực quan tâm nhất (1) đến lĩnh vực ít quan tâm nhất (5).

Lĩnh vực quan tâm	N °
Thành phần thực phẩm / Nguyên liệu	<input type="checkbox"/>
Sản xuất Thực phẩm / quy trình sản xuất (phần cứng, quy trình ...)	<input type="checkbox"/>
Nghiên cứu và phát triển sản phẩm	<input type="checkbox"/>
An toàn thực phẩm / Vệ sinh môi trường	<input type="checkbox"/>
Bảo vệ môi trường	<input type="checkbox"/>

1.10. Tổ chức/ Công ty của bạn có dự định đào tạo nhân viên của bạn ở cấp độ Thạc sĩ hoặc Tiến sĩ không?

Có

Không

Nếu có, xin vui lòng đánh dấu vào ô sau đây cho vị trí cần được đào tạo:

Giám đốc

Kỹ thuật viên

Nhân viên Quản lý chất lượng

Chuyên viên phân tích

Nếu không, vui lòng đánh dấu vào ô sau đây cho các loại hình mà tổ chức/công ty bạn muốn đào tạo cho nhân viên:

Không cần phải được đào tạo

Đào tạo ngắn hạn (ngay tại công ty)

Đào tạo tập trung tại một trường Đại học

II. Sự cần thiết cho đào tạo nhân viên chất lượng cao về an toàn và quản lý chất lượng thực phẩm

2.1. Quý tổ chức/ công ty có cần nhân viên trong lĩnh vực an toàn và quản lý chất lượng thực phẩm?

Có

Không

Nếu có:

- Quý công ty đã có nhân viên trong lĩnh vực này hay chưa? Nếu có, xin cho biết vị trí công tác hiện tại của nhân viên đó?

.....
.....

- Các *yêu cầu cụ thể* của quý tổ chức/ công ty về nhân lực để làm việc trong lĩnh vực an toàn và quản lý chất lượng thực phẩm là gì?

Hiểu biết về các đặc tính của nguyên vật liệu

Hiểu biết về an toàn thực phẩm & quản lý chất lượng thực phẩm

Kỹ thuật phân tích chất lượng thực phẩm (vật lý, sinh học, hóa học, cảm quan...)

Khác:

- Nguồn nhân lực hiện tại của quý tổ chức/ công ty hiện nay trong lĩnh vực này có đảm nhận được chức năng và nhiệm vụ của mình không?

Có

Không

- Trong 3-5 năm tới, Quý tổ chức/ công ty có dự định tuyển dụng bao nhiêu nhân viên trong lĩnh vực an toàn và quản lý chất lượng thực phẩm?

1-3

3-5

> 5

Nếu không:

- Trong lĩnh vực an toàn và quản lý chất lượng thực phẩm, nếu tổ chức/ công ty bạn không cần nhân lực, ai sẽ đảm nhận các chức năng và nhiệm vụ có liên quan?

.....
.....

- Nếu nhân viên đảm nhận nhiều chức năng, họ có thể hoàn thành tốt công việc của mình không?

Có

Không

- Nếu tổ chức/ công ty bạn đang hoạt động theo phương thức này, sau bao nhiêu năm sau quý tổ chức/ công ty dự định sẽ tuyển dụng?

<12 tháng

12-24 tháng

> 24 tháng

2.2. Các yêu cầu về nguồn nhân lực chất lượng cao trong lĩnh vực an toàn và quản lý chất lượng thực phẩm

Theo quý tổ chức/ công ty, những tiêu chí nào cần thiết cho một sinh viên đại học làm việc trong công ty?

- **Kiến thức:**

+ Các kiến thức xã hội cần thiết để làm việc trong lĩnh vực an toàn và quản lý chất lượng thực phẩm là gì?

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

+ Các kiến thức cơ bản cần thiết để làm việc trong lĩnh vực an toàn và quản lý chất lượng thực phẩm là gì?

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

- **Kỹ năng**

+ Các kỹ năng cơ bản cần thiết để làm việc trong lĩnh vực an toàn và quản lý chất lượng thực phẩm là gì?

- Giao tiếp Kỹ năng mềm
 Ngôn ngữ học Công nghệ thông tin (CNTT)
 Quản lý thời gian Khác.....

+ Các kỹ năng thực hành cần thiết để làm tốt công việc là gì?

.....

- **Thái độ:**

+ Thái độ cần thiết để làm việc trong lĩnh vực an toàn và quản lý chất lượng thực phẩm là gì?

- Hợp tác và phối hợp với các đồng nghiệp Kỷ luật
 Trung thực và đúng giờ tại nơi làm việc Thái độ khi làm việc nhóm
 Khác

2.3. Chúng tôi dự định sẽ đào tạo sinh viên về an toàn và quản lý chất lượng thực phẩm, với mục đích đạt được các khả năng cơ bản sau đây. Hãy cho chúng tôi biết quan điểm và đánh giá của bạn về mức độ quan trọng của những năng lực này.

1-5: Ít quan trọng (1) đến Rất quan trọng (5)

		1	2	3	4	5
A.	Kiến thức					
1.	<i>An toàn và chất lượng thực phẩm ở giai đoạn đầu của chuỗi giá trị thực phẩm</i>					
1.1	Nhận biết và xác định yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn của nông nghiệp / chăn nuôi / sản phẩm nuôi trồng thủy sản trước và sau thu hoạch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	Vận hành hệ thống xử lý để đảm bảo chất lượng và an toàn của nông nghiệp chăn nuôi / sản phẩm / nuôi trồng thủy sản	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	Thiết kế hệ thống quản lý chất lượng và an toàn của nông nghiệp/ chăn nuôi / nuôi trồng thủy sản	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4	Hiểu được các yêu cầu cơ bản cho thực hành tốt Nông nghiệp / Nuôi trồng thủy sản thực hành / Chăn nuôi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	<i>An toàn thực phẩm và phân tích chất lượng thực phẩm</i>					
2.1	Hiểu biết về pháp luật và các quy định về an toàn thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2	Nhận biết và xác định các mối nguy vật lý, hóa học và sinh học trong quy trình sản xuất, chế biến thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3	Hiểu biết rõ về phương pháp giám sát vật lý, hóa học và mối nguy sinh học trong thực phẩm (theo tiêu chuẩn quốc tế)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4	Hiểu rõ và thực hiện các phân tích hóa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	học sử dụng các kỹ thuật tiên tiến (HPLC, LC-MS, GC-MS, PCR, Western Blot vv)					
3.	<i>An toàn thực phẩm và đảm bảo chất lượng trong công nghiệp chế biến và phân phối</i>					
3.1	Nhận biết các yếu tố trọng yếu trong an toàn thực phẩm và hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2	Những chương trình tiên quyết cần thiết để đảm bảo sự an toàn của hệ thống thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3	Giải thích các vấn đề liên quan đến an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4	Tầm quan trọng của các mối nguy thực phẩm và các quy định tiêu chuẩn, thủ tục trong các hoạt động chế biến thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5	Áp dụng được các vấn đề an toàn cơ bản trong hệ thống sản xuất và cung ứng thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6	Phân tích các mối nguy và rủi ro liên quan đến thực phẩm và đồ uống	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7	Phân tích và sử dụng hệ thống truy xuất nguồn gốc trong chuỗi thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B.	Kỹ năng					
1	Áp dụng thử nghiệm hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 17025 đối với các phòng thí nghiệm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Áp dụng một phần hoặc toàn bộ các phương pháp phân tích tiêu chuẩn để giám sát các mối nguy hiểm sinh học trong thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Thực hiện các phân tích hóa học và sinh học trong phòng thí nghiệm, trong một phòng thí nghiệm đạt chuẩn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4	Thực hiện kế hoạch lấy mẫu để giám sát các nguy cơ hóa học và sinh học trong thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Áp dụng các chương trình tiên quyết và HACCP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Áp dụng và thực hiện chương trình HACCP và các phương pháp quản lý an toàn thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Tổng hợp và áp dụng các luật an toàn thực phẩm hoặc tiêu chuẩn thực phẩm có liên quan ở cả cấp địa phương và quốc tế	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Áp dụng và phân tích rủi ro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C. Thái độ						
1	Tích cực tìm kiếm tài liệu về chất lượng thực phẩm và an toàn thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Đề xuất các kế hoạch nghiên cứu và xác định các vấn đề liên quan đến chất lượng thực phẩm và an toàn thực phẩm trong ngành công nghiệp	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Tiếp cận một cách độc lập các tiêu chuẩn và luật định	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Cam kết tuân thủ các nguyên tắc HACCP trong các hoạt động quản lý thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Khuyến khích để giữ bí mật kết quả phân tích	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Xin chọn số để thể hiện tầm quan trọng của những vấn đề sau đây liên quan đến đào tạo các nhân viên chất lượng cao về an toàn và quản lý chất lượng thực phẩm

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

.....

.....