

Biểu mẫu 17

THÔNG BÁO

Công khai cam kết chất lượng đào tạo của Trường Đại học Thủ Dầu Một năm học 2020 – 2021

Chương trình: Công nghệ Thực phẩm

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo
		Đại học
		Chính quy
I	Điều kiện đăng ký tuyển sinh	<p>Học sinh đã tốt nghiệp THPT hoặc tương đương, trúng tuyển trong tuyển sinh của trường Đại học Thủ Dầu Một, qua 04 phương thức tuyển sinh sau:</p> <p>1. Phương thức 1: Xét học bạ (có 02 hình thức)</p> <p>+ Hình thức 1: Xét điểm trung bình chung 03 học kỳ (HK1, 2 lớp 11 và HK1 lớp 12) theo tổ hợp môn: Toán, Vật lí, Hóa học (A00); Toán, Sinh học, Vật lý (A02); Toán, Hóa học, Sinh học (B00); Toán, Sinh học, Tiếng Anh (B08).</p> <p>+ Hình thức 2: Xét điểm trung bình các môn (điểm tổng kết cả năm) năm lớp 12 theo tổ hợp môn: Toán, Vật lí, Hóa học (A00); Toán, Sinh học, Vật lý (A02); Toán, Hóa học, Sinh học (B00); Toán, Sinh học, Tiếng Anh (B08).</p> <p>2. Phương thức 2: Xét kết quả kỳ thi tốt nghiệp THPT quốc gia theo tổ hợp môn: Toán, Vật lí, Hóa học (A00); Toán, Sinh học, Vật lý (A02); Toán, Hóa học, Sinh học (B00); Toán, Sinh học, Tiếng Anh (B08).</p> <p>3. Phương thức 3: Xét tuyển thẳng (có 02 hình thức)</p>

		<p>+ Hình thức 1: Thí sinh đạt học sinh giỏi 01 trong 03 năm (lớp 10, 11, 12) được tuyển thẳng;</p> <p>+ Hình thức 2: Tuyển thẳng theo quy chế Tuyển sinh hiện hành của Bộ GD&ĐT.</p> <p>4. Phương thức 3: Xét kết quả bài thi đánh giá năng lực của Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh năm 2020</p>
II	Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, thái độ và trình độ ngoại ngữ đạt được	<p>Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, thái độ</p> <p>Đào tạo Cử nhân Công nghệ thực phẩm có đạo đức nghề nghiệp; nắm vững kiến thức cơ bản về công nghệ thực phẩm, đáp ứng các yêu cầu về ứng dụng công nghệ thực phẩm trong xã hội, có năng lực tham mưu, tư vấn và có khả năng thực hiện nhiệm vụ trong lĩnh vực ứng dụng sinh học trong công tác nghiên cứu và cuộc sống</p> <p>- Giai đoạn 1: Mục đích là giúp sinh viên làm quen với môi trường học tập mới, hiểu rõ Phương châm đào tạo của Trường, Khoa, chuẩn đầu ra của Chương trình. Nhiệm vụ của các học phần trong giai đoạn I này nhằm cung cấp những kiến thức Khoa học tự nhiên, Khoa học xã hội và các kỹ năng sống cơ bản cho việc học tập suốt đời; cung cấp kiến thức cơ bản về ngành Công nghệ thực phẩm. Qua đó sinh viên hiểu được mục tiêu đào tạo, chuẩn đầu ra của chương trình để có kế hoạch học tập và định hướng chọn chuyên ngành phù hợp.</p> <p>- Giai đoạn 2: Mục đích đào tạo ở giai đoạn II là trang bị cho sinh viên những kiến thức chuyên ngành phục vụ cho mục đích nghiên cứu, và ứng dụng trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm. Các học phần được bố trí trong giai đoạn này giúp trang bị kiến thức về chuyên môn: quy trình chế biến thực phẩm, phân tích thực phẩm, phát triển sản phẩm, sở hữu trí tuệ,...; rèn luyện kỹ năng cần thiết cho công việc: khả năng làm việc nhóm, ứng xử trước đám đông, tôn trọng kỷ luật, pháp luật, đạo đức nghề nghiệp, tinh thần cầu tiến và giúp đỡ đồng nghiệp... Sau quá trình học tập nghiêm túc và nỗ lực, sinh viên có đủ kiến thức và kỹ năng cơ bản để được công nhận là Cử nhân Công nghệ thực phẩm và có thể ứng tuyển các vị trí làm việc phù hợp.</p>

		Trình độ Ngoại ngữ: Theo quy định về Chuẩn đầu ra của trường (Quyết định 1560/QĐ-ĐHTDM ngày 11/10/2019)					
III	Các chính sách, hoạt động hỗ trợ học tập, sinh hoạt cho người học	<ul style="list-style-type: none"> + Chương trình giảng dạy được thiết kế theo tiêu chuẩn kiểm định trong nước và quốc tế; + Đội ngũ giảng viên giàu kinh nghiệm nghiên cứu ứng dụng; + Môi trường học tập năng động, không gian học tập thoáng mát; + Có chính sách học bổng, hỗ trợ học phí cho sinh viên có hoàn cảnh khó khăn đạt thành tích tốt trong học tập; + Nhiều cơ hội việc làm với thu nhập tốt; + Hoạt động khởi nghiệp sôi động với nhiều doanh nghiệp tổ chức đồng hành. 					
IV	Chương trình đào tạo mà nhà trường thực hiện	<ul style="list-style-type: none"> - Đào tạo Cử nhân theo hệ thống tín chỉ - Khung chương trình đào tạo 					
Mã môn học	Tên môn học	Số tín chỉ	Số tiết		Điều kiện		Học kỳ
			LT	TH	BB	TC	
LING004	An toàn phòng thí nghiệm (2+0)	2	30		x		1
LING079	Hóa sinh (2+0)	2	30		x		1
LING177	Nhập môn nhóm ngành Thực phẩm (2+0)	2	30		x		1
LING279	Thực hành hóa sinh (0+2)	2		60	x		1
LING342	Toán cao cấp (2+0)	2	30		x		1
KTCH001	Phương pháp nghiên cứu khoa học (3+0)	3	45		x		2
KTCH002	Giáo dục thể chất (2+0)	2	30		x		2
LING077	Hóa học đại cương (3+0)	3	45		x		2
LING232	Sinh học đại cương (3+0)	3	45		x		2
LING396	Xác suất thống kê (3+0)	3	45		x		2
KTCH003	Giáo dục quốc phòng an ninh (5+0)	5	75		x		3
KTCH004	Thực hành Giáo dục quốc phòng an ninh (0+3)	3		90	x		3

LING078	Hóa phân tích (3+0)	3	45		x		3
KTCH005	Tư duy biện luận ứng dụng (2+0)	2	30		x		4
LING201	Phương pháp thống kê và bố trí thí nghiệm (2+0)	2	30		x		4
LING278	Thực hành hóa phân tích (0+2)	2		60	x		4
LING323	Thực hành Vi sinh (0+2)	2		60	x		4
LING392	Vi sinh vật học (2+0)	2	30		x		4
CNTP022	Hóa thực phẩm (2+0)	2	30		x		5
KTCH006	Triết học Mác - Lênin (3+0)	3	45		x		5
KTCH007	Thực hành Giáo dục thể chất (0+3)	3		90	x		5
LING032	Công nghệ thực phẩm đại cương (2+0)	2	30		x		5
LING048	Dinh dưỡng học (2+0)	2	30		x		5
CNTP016	Thực tập nhập môn: Thực tế vùng nguyên liệu ngành Công nghệ thực phẩm (0+3)	3		90	x		6
CNTP019	Hóa hữu cơ Thực phẩm (2+0)	2	30		x		6
CNTP027	Phân tích Vi sinh thực phẩm (2+0)	2	30		x		6
CNTP029	Quá trình và thiết bị (2+0)	2	30		x		6
KTCH008	Kinh tế chính trị Mác - Lênin (2+0)	2	30		x		6
LING300	Thực hành phân tích vi sinh thực phẩm (0+2)	2		60	x		6
CNTP001	Truyền nhiệt và Truyền khối (2+0)	2	30		x		7
CNTP005	Công nghệ bảo quản thực phẩm (3+0)	3	45		x		7
CNTP018	Thực hành Phương pháp cô lập các hợp chất thiên nhiên (0+3)	3		90	x		7
CNTP030	Phương pháp cô lập các hợp chất thiên nhiên (2+0)	2	30		x		7
KTCH009	Những vấn đề kinh tế - xã hội Đông Nam bộ (2+0)	2	30		x		7
CNTP002	Bao bì sản phẩm (2+0)	2	30			x	8
CNTP008	Công nghệ định hình sản phẩm (2+0)	2	30		x		8
CNTP013	Công nghệ sản xuất đồ uống (2+0)	2	30			x	8
CNTP028	Phát triển sản phẩm (2+0)	2	30		x		8
KTCH010	Chủ nghĩa xã hội khoa học (2+0)	2	30		x		8

LING052	Độc tố thực phẩm và kiểm soát ngộ độc thực phẩm (2+0)	2	30			x	8
LING129	Luật Thực phẩm (2+0)	2	30		x		8
LING194	Phụ gia thực phẩm (2+0)	2	30		x		8
CNTP009	Công nghệ enzyme và ứng dụng (2+0)	2	30		x		9
CNTP010	Công nghệ lên men thực phẩm (2+0)	2	30		x		9
CNTP012	Công nghệ sản xuất bánh kẹo (2+0)	2	30			x	9
CNTP014	Công nghệ sữa và các sản phẩm từ sữa (2+0)	2	30			x	9
CNTP017	Thực tập cơ sở (0+3)	3		90	x		9
CNTP021	Thực hành Công nghệ lên men thực phẩm (0+2)	2		60	x		9
CNTP024	Kỹ thuật nano trong thực phẩm (2+0)	2	30			x	9
CNTP004	Cảm quan thực phẩm (0+2)	2		60	x		10
CNTP006	Công nghệ chế biến nấm ăn và nấm dược liệu (2+0)	2	30		x		10
CNTP011	Công nghệ sản phẩm từ lương thực, ngũ cốc (2+0)	2	30		x		10
CNTP020	Thực hành Công nghệ sản phẩm từ lương thực, ngũ cốc (0+2)	2		60	x		10
KTCH011	Tư tưởng Hồ Chí Minh (2+0)	2	30		x		10
LING325	Thực phẩm chức năng (2+0)	2	30		x		10
CNTP007	Công nghệ chiết xuất tinh dầu và ứng dụng (2+0)	2	30			x	11
CNTP015	Thực tập tốt nghiệp (0+3)	3		90	x		11
CNTP023	Học kỳ hè ngắn hạn tại Đài Loan (0+2)	2		60		x	11
CNTP025	Sở hữu trí tuệ (2+0)	2	30		x		11
CNTP026	Quản lý sản xuất và chất lượng trong chế biến lương thực, thực phẩm (2+0)	2	30			x	11
KTCH012	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam (2+0)	2	30		x		11
CNTP003	Báo cáo/Khóa luận tốt nghiệp (0+5)	5		150	x		12

V	Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường	Sinh viên sau khi tốt nghiệp cử nhân có thể học nâng cao trình độ chuyên môn sau đại học nhóm ngành thực phẩm tại các cơ sở giáo dục đào tạo trong và ngoài nước.
	Vị trí làm sau khi tốt	Học viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm có thể làm việc tại các vị trí như sau:

VI	nghiệp	<p>Chuyên viên thanh tra, đánh giá, cấp phép cho các công ty sản xuất và kinh doanh thực phẩm trực thuộc sự quản lý của sở Công thương, sở NN&PTNT và sở Y tế.</p> <p>Chuyên gia đào tạo và tư vấn xây dựng các hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, tư vấn công bố chất lượng sản phẩm ở các công ty tư vấn đào tạo hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.</p> <p>Chuyên viên kiểm định chất lượng thực phẩm ở các trung tâm phân tích, trung tâm kiểm định, phòng vệ sinh an toàn thực phẩm ở các tỉnh, thành phố hay các cơ sở ở địa phương.</p> <p>Chuyên viên đảm bảo chất lượng (QA), kiểm soát chất lượng (QC), nghiên cứu và phát triển (R&D), kiểm tra chất lượng sản phẩm (KCS) ở các cơ sở sản xuất thực phẩm hoặc sản phẩm khác, các công ty cung cấp suất ăn công nghiệp, hệ thống nhà hàng, resort, hệ thống siêu thị.</p> <p>Nhân viên của các nhà phân phối thiết bị, dụng cụ cho các cơ sở sản xuất hay các phòng thí nghiệm kiểm định chất lượng sản phẩm.</p> <p>Nghiên cứu viên, giảng viên trong tại các trường Đại học và Cao đẳng.</p>
----	--------	---

Bình Dương, ngày tháng 6 năm 2021

HIỆU TRƯỞNG

Đã ký

TS. Nguyễn Quốc Cường