

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: ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM (7540106)

ST T	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: A00 (Toán- Lý - Hóa), A02 (Toán – Lý – Sinh), B00 (Toán – Hóa – Sinh).</p> <p>+ Hình thức 2: Xét điểm trung bình các môn (điểm tổng kết cả năm) năm lớp 12 theo tổ hợp môn: A00 (Toán - Lý - Hóa), A02 (Toán – Lý – Sinh), B00 (Toán – Hóa – Sinh).</p> <p>2. Phương thức 2: Xét kết quả kỳ thi tốt nghiệp THPT quốc gia theo tổ hợp môn: A00 (Toán- Lý - Hóa), A02 (Toán – Lý – Sinh), B00 (Toán – Hóa – Sinh), B08 (Toán – Sinh- Tiếng Anh).</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>

1	LING004	An toàn phòng thí nghiệm (2+0)	2	30		x				1	2020
2	LING079	Hóa sinh (2+0)	2	30		x				1	2020
3	LING177	Nhập môn nhóm ngành Thực phẩm (2+0)	2	30		x				1	2020
4	LING342	Toán cao cấp (2+0)	2	30		x				1	2020
5	LING279	Thực hành hóa sinh (0+2)	2		60	x				1	2020
6	LING396	Xác suất thống kê (3+0)	3	45		x				2	2020
7	KTCH002	Giáo dục thể chất (2+0)	2	30		x				2	2020
8	LING077	Hóa học đại cương (3+0)	3	45		x				2	2020
9	LING232	Sinh học đại cương (3+0)	3	45		x				2	2020
10	KTCH001	Phương pháp nghiên cứu khoa học (3+0)	3	45		x				2	2020
11	KTCH004	Thực hành Giáo dục quốc phòng an ninh (0+3)	3		90	x				3	2020
12	LING078	Hóa phân tích (3+0)	3	45		x				3	2020
13	KTCH003	Giáo dục quốc phòng an ninh (5+0)	5	75		x				3	2020
14	KTCH005	Tư duy biện luận ứng dụng (2+0)	2	30		x				1	2021
15	LING278	Thực hành hóa phân tích (0+2)	2		60	x				1	2021
16	LING323	Thực hành Vi sinh (0+2)	2		60	x				1	2021
17	LING392	Vi sinh vật học (2+0)	2	30		x				1	2021
18	LING201	Phương pháp thống kê và bố trí thí nghiệm (2+0)	2	30		x				1	2021
19	KTCH007	Thực hành Giáo dục thể chất (0+3)	3		90	x				2	2021
20	KTCH006	Triết học Mác - Lênin (3+0)	3	45		x				2	2021
21	LING032	Công nghệ thực phẩm đại cương (2+0)	2	30		x				2	2021
22	LING048	Dinh dưỡng học (2+0)	2	30		x				2	2021
23	ATTP028	Phân tích hóa lý thực phẩm (2+0)	2	30		x				3	2021
24	KTCH008	Kinh tế chính trị Mác - Lênin (2+0)	2	30		x				3	2021
25	ATTP017	Thực tập doanh nghiệp 1 (0+2)	2		60	x				3	2021
26	LING398	Hóa sinh thực phẩm (2+0)	2	30		x				3	2021
27	LING030	Công nghệ chế biến thực phẩm (2+0)	2	30		x				3	2021
28	LING393	Vi sinh vật thực phẩm (2+0)	2	30		x				3	2021

		29	LING300	Thực hành phân tích vi sinh thực phẩm (0+2)	2		60	x				1	2022
		30	KTCH009	Những vấn đề kinh tế - xã hội Đông Nam bộ (2+0)	2	30		x				1	2022
		31	ATTP021	Thực hành phân tích hóa sinh thực phẩm (0+2)	2		60	x				1	2022
		32	LING194	Phụ gia thực phẩm (2+0)	2	30		x				1	2022
		33	ATTP003	Bảo quản lương thực thực phẩm (2+0)	2	30						1	2022
		34	ATTP012	Công nghệ bao gói thực phẩm (2+0)	2	30						1	2022
		35	ATTP014	Công nghệ sinh học thực phẩm (2+0)	2	30						1	2022
		36	ATTP022	Thực hành phân tích hóa lý thực phẩm (0+2)	2		60	x				1	2022
		37	ATTP006	Chế biến và kiểm nghiệm chất lượng đường và bánh kẹo (2+0)	2	30						2	2022
		38	ATTP007	Chế biến và kiểm nghiệm chất lượng sữa và sản phẩm từ sữa (2+0)	2	30						2	2022
		39	ATTP005	Chế biến và kiểm nghiệm chất lượng dầu thực vật, nước chấm gia vị (2+0)	2	30						2	2022
		40	ATTP008	Chế biến và kiểm nghiệm chất lượng thịt, thủy hải sản (2+0)	2	30						2	2022
		41	ATTP011	Chuyên đề seminar (0+1)	1		30	x				2	2022
		42	LING037	Đánh giá cảm quan thực phẩm (2+0)	2	30		x				2	2022
		43	KTCH010	Chủ nghĩa xã hội khoa học (2+0)	2	30		x				2	2022
		44	ATTP009	Chế biến và kiểm soát chất lượng bia rượu, nước giải khát (2+0)	2	30		x				2	2022
		45	ATTP026	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm (0+1)	1		30	x				3	2022
		46	ATTP019	Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng (2+0)	2	30		x				3	2022
		47	ATTP030	Thực hành chế biến và kiểm soát chất lượng bia rượu (0+2)	2		60	x				3	2022
		48	ATTP016	Thực tập doanh nghiệp 2 (0+2)	2		60	x				3	2022
		49	ATTP001	Vệ sinh an toàn thực phẩm (2+0)	2	30		x				3	2022
		50	ATTP010	Chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực, ngũ cốc, trà, cà phê (2+0)	2	30		x				3	2022
		51	ATTP029	Phân tích rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm (2+0)	2	30		x				1	2023

		52	ATTP027	Thực hành chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực, ngũ cốc, trà, cà phê (0+2)	2		60	x				1	2023
		53	KTCH011	Tư tưởng Hồ Chí Minh (2+0)	2	30		x				1	2023
		54	ATTP020	Thực hành quản lý và đảm bảo chất lượng thực phẩm (0+2)	2		60	x				1	2023
		55	ATTP031	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm (2+0)	2	30		x				1	2023
		56	ATTP024	Hợp chất hoạt tính sinh học (2+0)	2	30		x				1	2023
		57	ATTP018	Thực hành xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (0+2)	2		60	x				2	2023
		58	ATTP013	Ứng dụng Kỹ thuật cao trong đánh giá chất lượng thực phẩm (2+0)	2	30		x				2	2023
		59	ATTP025	Kiểm tập mô hình sản xuất và kiểm định thực phẩm quy mô công nghiệp nhỏ (0+2)	2		60	x				2	2023
		60	KTCH012	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam (2+0)	2	30		x				2	2023
		61	LING325	Thực phẩm chức năng (2+0)	2	30						2	2023
		62	ATTP004	Bệnh học thực phẩm (2+0)	2	30						2	2023
		63	LING052	Độc tố thực phẩm và kiểm soát ngộ độc thực phẩm (2+0)	2	30						2	2023
		64	ATTP023	Thực hành hợp chất hoạt tính sinh học (0+2)	2		60	x				2	2023
		65	ATTP002	Báo cáo/Khóa luận tốt nghiệp (0+5)	5		150	x				3	2023
		66	ATTP015	Thực tập tốt nghiệp (0+3)	3		90	x				3	2023
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.											
VI	Vị trí làm sau khi tốt nghiệp	<p>Học viên tốt nghiệp ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm có thể làm việc tại các vị trí như sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 											

	<ul style="list-style-type: none">- 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.- 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.- 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.- 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.- Nghiên cứu viên, giảng viên trong tại các trường Đại học và Cao đẳng.
--	---

Bình Dương, ngày tháng 6 năm 2021

HIỆU TRƯỞNG

Đã ký

TS. Nguyễn Quốc Cường