

UBND TỈNH BÌNH DƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC THỦ DẦU MỘT

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)

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: 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> <p>+ Hình thức 2: Tuyển thẳng theo quy chế Tuyển sinh hiện hành của Bộ GD&ĐT.</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
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>- Giai đoạn 1: Sinh viên hiểu được các khái niệm, kiến thức đại cương về tự nhiên và xã hội, các kiến thức cơ sở của ngành công nghệ thực phẩm và đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm. Sinh viên vận dụng được các kỹ năng cơ bản để học tập tốt, thể hiện trách nhiệm trong công việc và đạo đức nghề nghiệp.</p> <p>- Giai đoạn 2: Sinh viên hiểu, vận dụng được các kiến thức chuyên ngành về quy trình, kỹ thuật phân tích, kiểm định thực phẩm, hệ thống quản lý và kiểm tra chất lượng thực phẩm, các quy định, luật pháp nhằm phân tích, giải quyết các vấn đề liên quan đến đảm bảo chất lượng thực phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm. Sinh viên phát huy tinh thần tự học và theo đuổi học tập suốt đời.</p> <p>+ Trình độ Ngoại ngữ: Theo quy định về Chuẩn đầu ra của trường (Quyết định 1560/QĐ-ĐHTDM ngày 11/10/2019)</p>
III	Các chính sách, hoạt động hỗ trợ học tập, sinh hoạt cho người học	<p>+ Chương trình giảng dạy hiện đại;</p> <p>+ Đội ngũ giảng viên giàu kinh nghiệm nghiên cứu ứng dụng;</p> <p>+ Môi trường học tập năng động, không gian học tập thoáng mát;</p> <p>+ Nhiều cơ hội việc làm với thu nhập tốt;</p> <p>+ Có chính sách học bổng, hỗ trợ học phí cho sinh viên có hoàn cảnh khó khăn đạt thành tích tốt trong học tập;</p> <p>+ Hoạt động khởi nghiệp sôi động với nhiều doanh nghiệp tổ chức đồng hành.</p>
IV	Chương trình đào tạo mà nhà trường thực hiện	<ol style="list-style-type: none"> 1. Thời gian đào tạo: 12 học kì. 2. Khối lượng kiến thức toàn khóa: 133 tín chỉ 3. Kiến thức giáo dục đại cương: 18 tín chỉ 4. Kiến thức giáo dục liên ngành: 34 tín chỉ 5. Kiến thức giáo dục chuyên ngành: 56 tín chỉ, trong đó: <ol style="list-style-type: none"> 5.1. Kiến thức chuyên ngành bắt buộc: 48 tín chỉ 5.2. Kiến thức chuyên ngành tự chọn: 8 tín chỉ

		<p>5.3. Thực tập doanh nghiệp/Thực tập tốt nghiệp: 7 tín chỉ</p> <p>Đồ án tốt nghiệp/ Khóa luận/ Báo cáo tốt nghiệp: 5 tín chỉ</p>
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. - 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 05 tháng 4 năm 2022

HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký)

TS. Nguyễn Quốc Cường