

**Biểu mẫu 17**

**THÔNG BÁO**

**Công khai cam kết chất lượng đào tạo của Trường Đại học Thủ Dầu Một năm học 2022 – 2023**

**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> <ol style="list-style-type: none"><li><b>Phương thức 1:</b> Xét học bạ (có 02 hình thức)<ul style="list-style-type: none"><li>+ 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).</li><li>+ 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).</li></ul></li><li><b>Phương thức 2:</b> 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).</li><li><b>Phương thức 3:</b> Xét tuyển thẳng (có 02 hình thức)<ul style="list-style-type: none"><li>+ Hình thức 1: Thí sinh đạt học sinh giỏi 01 trong 03 năm (lớp 10, 11, 12) được tuyển thẳng;</li><li>+ Hình thức 2: Tuyển thẳng theo quy chế Tuyển sinh hiện hành của Bộ GD&amp;ĐT.</li></ul></li></ol>

		<b>4. Phương thức 3:</b> Xét kết quả bài thi đánh giá năng lực của Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh
II	Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, thái độ và trình độ ngoại ngữ đạt được	<p><b>Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, thái độ</b></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> <p><b>Trình độ Ngoại ngữ:</b> 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Chương trình giảng dạy được thiết kế theo tiêu chuẩn kiểm định trong nước và quốc tế;</li> <li>+ Đội ngũ giảng viên giàu kinh nghiệm nghiên cứu ứng dụng;</li> <li>+ Môi trường học tập năng động, không gian học tập thoáng mát;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Có chính sách học bổng, hỗ trợ học phí cho sinh viên có hoàn cảnh khó khăn đạt thành tích tốt trong học tập;</li> <li>+ Nhiều cơ hội việc làm với thu nhập tốt;</li> <li>+ Hoạt động khởi nghiệp sôi động với nhiều doanh nghiệp tổ chức đồng hành.</li> </ul>
IV	Chương trình đào tạo mà nhà trường thực hiện	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đào tạo Cử nhân theo hệ thống tín chỉ</li> <li>1. Thời gian đào tạo: 4 năm</li> <li>2. Khối lượng kiến thức toàn khóa: 133</li> <li>3. Kiến thức giáo dục đại cương: 18</li> <li>4. Kiến thức giáo dục liên ngành: 34</li> <li>5. Kiến thức giáo dục chuyên ngành: 64 trong đó: <ul style="list-style-type: none"> <li>5.1. Kiến thức chuyên ngành bắt buộc: 46</li> <li>5.2. Kiến thức chuyên ngành tự chọn: 8</li> <li>5.3. Thực tập doanh nghiệp/ Thực tập tốt nghiệp: 9</li> <li>5.4. Đồ án tốt nghiệp/ khóa luận/ Báo cáo tốt nghiệp: 5</li> </ul> </li> </ul>
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 Công nghệ thực phẩm có thể làm việc tại các vị trí như sau:</p> <p>Chuyên viên thanh tra, đánh giá, cấp phép cho các công ty sản xuất và kinh doanh thực phẩm trực thuộc quản lý của sở Công thương, sở NN&amp;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&amp;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 03 tháng 4 năm 2023*

**HIỆU TRƯỞNG**

(Đã ký)

**TS. Nguyễn Quốc Cường**