

**CÔNG KHAI CAM KẾT CHẤT LƯỢNG ĐÀO TẠO
CỦA CƠ SỞ GIÁO DỤC ĐẠI HỌC
Năm học 2021-2022**

1. Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm
2. Đơn vị Đào tạo: Công nghệ thực phẩm

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo: Đại học liên thông chính quy
I	Điều kiện đăng ký tuyển sinh	<p>> Điều kiện về văn bằng dự thi liên thông:</p> <p>Người dự thi đào tạo liên thông phải có một trong các văn bằng sau:</p> <ul style="list-style-type: none">- Bằng tốt nghiệp cao đẳng của các trường đã có báo cáo tự đánh giá và triển khai kiểm định chất lượng theo tiến độ do Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định.- Bằng tốt nghiệp cao đẳng nghề của các trường đã có báo cáo tự đánh giá và triển khai kiểm định chất lượng theo tiến độ do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định.- Bằng tốt nghiệp của các trường nước ngoài, trường nước ngoài hoạt động hợp pháp ở Việt Nam thì văn bằng phải được công nhận theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo hoặc Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội. <p>> Môn thi:</p> <p>Tham dự thi 3 môn: Tiếng Anh, Cơ sở ngành; Chuyên ngành</p> <p>> Phương án định điểm trúng tuyển:</p> <p>Theo ngành với tổng điểm của 3 môn, Trường lấy danh sách trúng tuyển từ điểm cao xuống điểm thấp cho đến khi hết chỉ tiêu.</p> <p><i>Lưu ý: Trong 3 môn thi, không có môn nào bị điểm liệt (dưới 1 điểm), thì mới được xét tuyển.</i></p>



<p style="text-align: center;">II</p>	<p>Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, thái độ và trình độ ngoại ngữ đạt được</p>	<p>1.1. Mục tiêu chung</p> <p>Đào tạo nhân lực ngành Công nghệ thực phẩm, góp phần nâng cao dân trí, bồi dưỡng nhân tài; nghiên cứu khoa học, công nghệ tạo ra tri thức, sản phẩm mới, phục vụ yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội, bảo đảm quốc phòng, an ninh và hội nhập quốc tế;</p> <p>Đào tạo người học có phẩm chất chính trị, đạo đức; có kiến thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, năng lực nghiên cứu và phát triển ứng dụng khoa học và công nghệ tương xứng với trình độ đào tạo; có sức khỏe; có khả năng sáng tạo và trách nhiệm nghề nghiệp, thích nghi với môi trường làm việc; có ý thức phục vụ nhân dân.</p> <p>1.2. Mục tiêu cụ thể</p> <p>Đào tạo trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm để sinh viên có kiến thức giáo dục đại cương, kiến thức cơ sở ngành và kiến thức chuyên ngành toàn diện; kỹ năng cá nhân, nghề nghiệp, phẩm chất cùng khả năng giao tiếp và làm việc tốt; và đặc biệt có năng lực nghề nghiệp để làm việc trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm. Cụ thể sinh viên có:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hiểu biết về kinh tế, chính trị; kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học đại cương phù hợp với ngành/chuyên ngành được đào tạo để đáp ứng cho việc tiếp thu các kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và khả năng học tập ở trình độ cao hơn, đóng góp hữu hiệu vào sự phát triển bền vững của xã hội, cộng đồng; - Các kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành toàn diện, giúp đủ năng lực phát hiện, giải quyết các vấn đề liên quan đến ứng dụng, thiết kế, chế tạo trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm từ đó phát huy tính sáng tạo trong hoạt động nghề nghiệp, khả năng tự học và tự nghiên cứu; - Kỹ năng chuyên môn như phân tích, kiểm tra chất lượng, bố trí thí nghiệm...; khả năng tư duy tầm hệ thống để nhận diện, giải quyết các vấn đề trong công nghệ thực phẩm; khả năng đáp ứng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp; kỹ năng học tập suốt đời; - Kỹ năng mềm như kỹ năng giao tiếp, khả năng làm việc độc lập, làm việc nhóm đủ để làm việc trong môi trường làm việc liên ngành, đa văn hóa; - Năng lực chuyên môn sâu, rộng để có thể tham gia thiết kế, phát triển quá trình/quy trình, thực hiện hoặc giám sát các hoạt động liên quan đến sản xuất thực phẩm, góp phần đáp ứng nhu cầu về nhân lực trình độ
--	--	---

		cao trong sự nghiệp công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước.
III	Các chính sách, hoạt động hỗ trợ học tập, sinh hoạt cho người học	<p>A. Các chế độ, chính sách cho Sinh viên</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hỗ trợ vay vốn học tập - Xác nhận Sinh viên làm thủ tục xin hoãn nghĩa vụ quân sự - Trợ giá xe buýt - Tham gia hoạt động người học ở các đơn vị giáo dục khác - Giới thiệu sinh viên đến thực tập và làm việc tại các công ty - Hỗ trợ Sinh viên đi thực tập ở nước ngoài - Cung cấp chỗ ở, ký túc xá cho Sinh viên hoặc giới thiệu chỗ ở trợ giá rẻ cho Sinh viên - Gửi xe miễn phí <p>B. Các hoạt động phong trào</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hội thao truyền thống, hoạt động thể dục thể thao cấp Khoa - Hội diễn văn nghệ cấp Khoa - Hội trại tập huấn kỹ năng chào đón tân sinh viên - Cuộc thi nhiếp ảnh “Ngày Tết quê em” - Tham gia hưởng ứng ngày hội Pháp luật, ngày toàn dân chấp hành theo luật nhà Nước, hưởng ứng an toàn giao thông... - Chương trình thiện nguyện “Xuân yêu thương” - Chương trình Mùa hè xanh - Đêm giao lưu âm nhạc acoustic - Hội thi học thuật “Rung chuông vàng” - Các hoạt động ngoại khóa (Hội chợ Âm thực và Trò chơi dân gian, trò chơi vận động) - Hội trại truyền thống Khoa lần 2 - Cắm trại Tân sinh viên <p>C. Các hoạt động học thuật</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức tham quan nhà máy - Tổ chức Hội thảo - Chuyên đề - Tổ chức chuyên đề “Giới thiệu về hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 9001:2015” - Tổ chức chuyên đề “Xây dựng kỹ năng hỗ trợ viết báo cáo và bảo vệ Khóa luận/Đồ án tốt nghiệp, đề tài nghiên cứu khoa học” - Tổ chức chuyên đề “Hướng dẫn viết bài báo NCKH” - Tổ chức chuyên đề “Định hướng nghề nghiệp” - Tổ chức chuyên đề “Phương pháp giải quyết vấn đề trong công việc”



		<ul style="list-style-type: none"> - Chuyên đề “Giới thiệu về hệ thống TE-FOOD và công nghệ Blockchain trong truy xuất nguồn gốc thực phẩm - Chuyên đề “Technical sales - cơ hội nghề nghiệp và những thách thức” - Hội thảo “Kỹ năng chinh phục nhà tuyển dụng” - Cuộc thi “FOOD INNOVATION AND DEVELOPMENT”
IV	Chương trình đào tạo mà nhà trường thực hiện	https://docs.google.com/viewer?embedded=true&url=http://foodtech.hufi.edu.vn/Files/News/635828243185742500D_HLT_CONG%20NGHE%20THUC%20PHAM%20(13.04.15).pdf
V	Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường	Sau khi tốt nghiệp đại học, sinh viên có thể học tiếp lên trình độ sau đại học trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.
VI	Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp	<ul style="list-style-type: none"> - Kỹ sư Công nghệ thực phẩm có thể đảm nhiệm các công việc tại các cơ sở chế biến, sản xuất, kinh doanh, đào tạo, nghiên cứu và quản lý về lĩnh vực công nghệ thực phẩm. - Nghiên cứu viên trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm. - Có thể làm cán bộ giảng dạy trong các trường đại học, cao đẳng, trung cấp đào tạo chuyên ngành công nghệ thực phẩm.

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 30 tháng 6 năm 2021

KT. HIỆU TRƯỞNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Thái Doãn Thanh