

Công khai cam kết chất lượng đào tạo trình độ đại học chính quy
năm học 2023 - 2024
Ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm

TT	Nội dung	Thông tin công khai
I	Điều kiện đăng ký tuyển sinh	<p>- Thí sinh đã tốt nghiệp chương trình THPT của Việt Nam (theo hình thức giáo dục chính quy hoặc giáo dục thường xuyên) hoặc đã tốt nghiệp trình độ trung cấp (trong đó, người tốt nghiệp trình độ trung cấp chưa có bằng tốt nghiệp THPT phải học và thi đạt yêu cầu đủ khối lượng kiến thức văn hóa THPT theo quy định của Luật Giáo dục và các văn bản hướng dẫn) hoặc đã tốt nghiệp chương trình THPT của nước ngoài (đã được nước sở tại cho phép thực hiện, đạt trình độ tương đương trình độ THPT Việt Nam) ở nước ngoài hoặc Việt Nam (sau đây gọi chung là tốt nghiệp THPT).</p> <p>- Đạt ngưỡng Đảm bảo chất lượng đầu vào theo quy định Quy chế tuyển sinh và Đề án tuyển sinh.</p>
II	Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, thái độ và trình độ ngoại ngữ đạt được	<p>Kiến thức</p> <p><i>*Kiến thức chung</i></p> <p>(2.1.1). Nhận thức được những vấn đề cơ bản về chủ nghĩa Mác-Lênin; Tư tưởng Hồ Chí Minh; Chủ trương, đường lối của Đảng, chính sách pháp luật của Nhà nước và công tác An ninh Quốc phòng.</p> <p>(2.1.2). Hiểu được các kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học tự nhiên và xã hội phù hợp với ngành đào tạo, hiểu và vận dụng được các kiến thức cơ bản về tiếng Anh, đọc hiểu được các tài liệu chuyên ngành, biết cách sử dụng các phần mềm tin học văn phòng.</p> <p><i>*Kiến thức chuyên môn</i></p> <p>(2.1.3). Hiểu, áp dụng được các kiến thức cơ sở ngành về khoa học thực phẩm, nhập môn công nghệ thực phẩm, hóa sinh học thực phẩm vào thực hiện an toàn và đảm bảo chất lượng trong chế biến, sản xuất thực phẩm.</p> <p>(2.1.4). Vận dụng được trong thực tế kiến thức về công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng thực phẩm như công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát; công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo; công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa; công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng trứng, thịt, thủy sản; công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị...</p> <p>(2.1.5). Vận dụng được trong thực tế các kiến thức chuyên môn về an toàn thực phẩm như độc tố học thực phẩm, quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm; các biện pháp bảo quản thực phẩm, đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm...</p> <p>(2.1.6). Vận dụng được trong thực tế các kiến thức chuyên môn về đảm bảo chất lượng thực phẩm như Phân tích vi sinh thực phẩm, Đánh giá cảm quan thực phẩm, Phân tích thực phẩm, Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng thực phẩm...</p> <p>(2.1.7). Vận dụng hiệu quả các kiến thức đã học để cập nhật, phân tích thông tin khoa học, đề xuất, tham gia hoặc chủ trì các công việc trong lĩnh vực chuyên ngành.</p>

TT	Nội dung	Thông tin công khai																
		<p>Kỹ năng</p> <p>(2.2.1). Có kỹ năng sử dụng các trang thiết bị chuyên ngành trong phân tích và đánh giá chất lượng nguyên liệu và các sản phẩm thực phẩm; vận hành được các dây chuyền chế biến các sản phẩm thực phẩm như: bia, rượu, thịt, sữa, rau quả, lương thực, đường, bánh kẹo...</p> <p>(2.2.2). Có khả năng áp dụng các hệ thống kiểm soát chất lượng thực phẩm trong nhà máy sản xuất thực phẩm; thực hiện các bước lập kế hoạch, quy trình kiểm tra, đánh giá quá trình sản xuất và chế biến thực phẩm.</p> <p>(2.2.3). Có kỹ năng vận dụng thành thạo các văn bản pháp luật về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, có khả năng phân tích, lập luận để giải quyết vấn đề liên quan đến công nghệ sản xuất và đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm.</p> <p>(2.2.4). Có khả năng làm việc độc lập, hội nhập quốc tế và đáp ứng các yêu cầu của công nghệ 4.0: + Có khả năng giao tiếp, viết và trình bày kết quả; tích cực, chủ động, sáng tạo trong công việc;</p> <p>(2.2.5). Có kỹ năng tổ chức và làm việc theo nhóm: Có khả năng tự giải quyết các vấn đề nảy sinh trong công việc hoặc phối hợp với đồng nghiệp, hợp tác và hỗ trợ nhau để đạt đến mục tiêu đã đặt ra.</p> <p>Trình độ ngoại ngữ và CNTT</p> <p>+ Có kỹ năng giao tiếp và sử dụng ngoại ngữ: Đạt chuẩn bậc 3 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam, được ban hành kèm theo Thông tư số 01/2014/TT-BGDĐT ngày 24 tháng 01 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo (Tương đương bậc B1 theo khung tham chiếu chung Châu Âu), do Trường Đại học Tài nguyên và Môi trường Hà Nội tổ chức thi sát hạch hoặc do các đơn vị khác được Bộ Giáo dục và Đào tạo cho phép. Ngoài ra sinh viên đạt chuẩn đầu ra ngoại ngữ khi đạt một trong các chứng chỉ tương đương từ B1 trở lên theo bảng quy đổi sau:</p> <table border="1" data-bbox="639 1308 1414 1420"> <thead> <tr> <th>Khung tham chiếu CEFR</th> <th>IELTS</th> <th>TOEIC</th> <th>TOEFL ITP</th> <th>TOEFL CBT</th> <th>TOEFL IBT</th> <th>Cambridge Tests</th> <th>Chuẩn Việt Nam</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B1</td> <td>4.5</td> <td>450</td> <td>450</td> <td>133</td> <td>45</td> <td>PET</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>+ Đạt chuẩn Kỹ năng sử dụng Công nghệ thông tin cơ bản theo Thông tư 03/2014/TT-BTTTT ngày 11 tháng 3 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Thông tin và Truyền thông, quy định về Chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin, do Trường Đại học Tài nguyên và Môi trường Hà Nội tổ chức thi sát hạch hoặc do các đơn vị khác được Bộ Giáo dục và Đào tạo cho phép;</p>	Khung tham chiếu CEFR	IELTS	TOEIC	TOEFL ITP	TOEFL CBT	TOEFL IBT	Cambridge Tests	Chuẩn Việt Nam	B1	4.5	450	450	133	45	PET	3
Khung tham chiếu CEFR	IELTS	TOEIC	TOEFL ITP	TOEFL CBT	TOEFL IBT	Cambridge Tests	Chuẩn Việt Nam											
B1	4.5	450	450	133	45	PET	3											
III	Chương trình đào tạo mà nhà trường thực hiện	<p>- Tổng thời lượng: 133 tín chỉ</p> <p>- Thời gian đào tạo: 4 năm</p> <p>https://moitruong.hunre.edu.vn/ban-mo-ta-ctdt-nganh-dam-bao-chat-luong-va-an-toan-thuc-pham-2022.html</p>																
IV	Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường	Có khả năng tiếp tục học tập và nghiên cứu chuyên môn lên trình độ cao hơn																
V	Vị trí làm sau khi tốt nghiệp	<p>1. Tại các nhà máy, công ty chế biến thực phẩm: Chuyên viên kiểm soát và đảm bảo chất lượng nguyên liệu vào, vận hành thiết bị sản xuất, quản lý sản xuất, kiểm tra, giám sát và phân tích chất lượng sản phẩm, nghiên cứu và phát triển sản phẩm,...</p> <p>2. Tại các cơ quan quản lý nhà nước (Các sở Công thương, sở nông</p>																

TT	Nội dung	Thông tin công khai
		<p>ngành và phát triển nông thôn, sở khoa học và công nghệ, chi cục vệ sinh an toàn thực phẩm, chi cục thú y, cục dự trữ lương thực thực phẩm ...): Chuyên viên phụ trách nghiên cứu, chuyển giao, phát triển sản phẩm thực phẩm, xây dựng và giám sát các hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm nông nghiệp, chuyên viên phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thực phẩm.</p> <p>3. Tại các bếp ăn công nghiệp của các nhà máy, trường học, nhà hàng lớn: Chuyên viên kiểm soát và đảm bảo chất lượng nguyên liệu chế biến, kiểm soát và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến, xây dựng khẩu phần dinh dưỡng...</p> <p>4. Tại các trung tâm, viện nghiên cứu: Nghiên cứu và chuyển giao công nghệ, kỹ thuật viên phân tích chỉ tiêu chất lượng, xây dựng hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm HACCP, ISO, GMP, VietGAP, GLOBALGAP,...</p> <p>5. Tại các hệ thống siêu thị: Vị trí đánh giá nhà cung ứng, quản lý ngành hàng thực phẩm.</p> <p>6. Tại các bệnh viện, trung tâm y tế: Chuyên viên dinh dưỡng tại khoa dinh dưỡng, chuyên viên xét nghiệm tại khoa xét nghiệm, nhân viên truyền thông về an toàn thực phẩm.</p> <p>7. Tại trường trung cấp, cao đẳng, đại học: Giảng viên giảng dạy về lĩnh vực chế biến thực phẩm, quản lý chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm.</p> <p>8. Tại các công ty hóa chất, kinh doanh thiết bị liên quan đến thực phẩm: Kiểm soát và đảm bảo chất lượng vật tư, hóa chất, chuyên gia tư vấn thiết bị và hóa chất thuộc lĩnh vực sản xuất và kiểm soát chất lượng thực phẩm.</p>

Hà Nội, ngày tháng 6 năm 2023

TL. HIỆU TRƯỞNG
KT. TRƯỞNG PHÒNG ĐÀO TẠO
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG

(Đã ký)

Bùi Thu Phương