

**BỘ CÔNG THƯƠNG**  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP TP.HCM**

**Biểu mẫu 20**

*(Kèm theo công văn số 5901/BGDĐT-KHTC ngày 17 tháng 10 năm 2014  
của Bộ Giáo dục và Đào tạo)*

**THÔNG BÁO**

**Công khai cam kết chất lượng đào tạo của  
cơ sở giáo dục đại học năm học 2016 – 2017**

**Ngành: DINH DƯỠNG VÀ KHOA HỌC THỰC PHẨM**

<b>Số TT</b>	<b>Nội dung</b>	<b>Đại học</b>
I	Điều kiện tuyển sinh	Theo qui chế tuyển sinh của Bộ Giáo dục và đào tạo
II	Điều kiện cơ sở vật chất của cơ sở giáo dục cam kết phục vụ người học (như phòng học, trang thiết bị, thư viện ...)	Hệ thống 2 phòng thí nghiệm chuyên sâu: phòng thí nghiệm hóa sinh và hóa học các hợp chất thiên nhiên 8 phòng thí nghiệm dùng chung cho các thí nghiệm cơ sở ngành và các phòng phân tích nâng cao, 1 phòng tin học dùng chung, 22 phòng thí nghiệm kết hợp với các ngành khác trong Viện Các phòng học, thư viện khác dùng chung với nhà trường
III	Đội ngũ giảng viên	Giảng viên giảng dạy chuyên ngành: 2 TS, 5 NCS, 1 ThS Giảng viên kết hợp với các bộ môn khác trong Viện, giảng dạy cơ sở ngành, một số môn chuyên ngành, kết hợp nghiên cứu: 1 PGS.TS, 15 TS, 25 NCS, 7 ThS
IV	Các hoạt động hỗ trợ học tập, sinh hoạt của người học	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sinh viên được tham gia sinh hoạt và các hoạt động của tổ chức Đoàn thanh niên và Hội sinh viên;</li><li>- Thăm quan các nhà máy thuộc lĩnh vực chế biến thực phẩm, trung tâm y tế dự phòng, phòng/ khoa Dinh dưỡng Bệnh viện</li><li>- Sinh viên có cơ hội tham gia nghiên cứu khoa học thông qua các đề tài nghiên cứu khoa học của sinh viên và giáo viên</li><li>- Được ban cố vấn học tập hỗ trợ</li><li>- Có phòng sinh hoạt chuyên đề.</li></ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ chức tham gia các cuộc thi: Phát triển sản phẩm mới, Lắng nghe thực phẩm lên tiếng, Phụ gia Thực phẩm</li> <li>- Mở rộng các hoạt động hợp tác với các doanh nghiệp tổ chức nước ngoài tạo điều kiện cho sinh viên trao đổi học tập nâng cao trình độ.</li> <li>- Giảm học phí cho sinh viên thuộc diện chính sách. Cấp học bổng cho sinh viên học giỏi; học bổng trong và ngoài nước theo chủ trương chung của nhà trường</li> <li>- Tổ chức các lớp kỹ năng mềm cho sinh viên.</li> <li>- Giới thiệu việc làm.</li> <li>- Sinh viên được tạo điều kiện thực tập tại các phòng thí nghiệm tại Thái Lan nếu đủ tiêu chuẩn (anh văn (IELTS 4.0, học lực khá trở lên, không nợ môn); được tạo điều kiện du học theo chính sách học bổng ở các bậc sau đại học (anh văn (IELTS 5.0, tốt nghiệp loại khá trở lên)</li> </ul>
V	Yêu cầu về thái độ học tập của người học	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có sức khỏe, có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp.</li> <li>- Có tinh thần trách nhiệm cao, tác phong thận trọng, chính xác</li> <li>- Có tinh thần hợp tác và giúp đỡ đồng nghiệp.</li> <li>- Có khả năng tự học và nghiên cứu khoa học thực phẩm đáp ứng nhu cầu chăm sóc dinh dưỡng và bảo vệ sức khoẻ nhân dân.</li> </ul>
VI	Mục tiêu, kiến thức, kỹ năng, trình độ ngoại ngữ đạt được	<p><b>Mục tiêu:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Đào tạo cử nhân trình độ đại học ngành Dinh dưỡng và Khoa học Thực phẩm có kiến thức khoa học cơ bản, kiến thức chuyên ngành và kỹ năng thực hành cơ bản để giải quyết các vấn đề dinh dưỡng và khoa học thực phẩm.</li> <li>2. Có khả năng độc lập thực hiện một số kỹ thuật phân tích đánh giá thực phẩm, xây dựng thực đơn cho các đối tượng, kỹ năng để phục vụ cho công tác truyền thông dinh dưỡng.</li> <li>3. Có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp, tinh thần trách nhiệm cao, tác phong thận trọng, chính xác.</li> <li>4. Có khả năng tự học và nghiên cứu khoa học đáp ứng nhu cầu an toàn thực phẩm, chăm sóc dinh dưỡng và bảo vệ sức khoẻ cộng đồng.</li> </ol> <p><b>Kiến thức chuyên ngành:</b> Có kiến thức nền tảng về khoa học thực phẩm và kiến thức chuyên sâu về dinh dưỡng và Khoa học Thực phẩm trong các lĩnh vực như:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Quản lý chất lượng và xây dựng hệ thống thực phẩm,</li> <li>✓ Phân tích, đánh giá thực phẩm;</li> <li>✓ Xây dựng thực đơn và khẩu phần;</li> <li>✓ Tư vấn và truyền thông dinh dưỡng;</li> <li>✓ Phát triển sản phẩm thực phẩm chức năng.</li> </ul> <p><b>Kiến thức bổ trợ:</b> Đạt trình độ TOEIC 450 về tiếng Anh hoặc các chứng chỉ quốc tế tương đương;</p>

1. RIIC  
 2. DAT H  
 3. NG H  
 4. HOC  
 5. HOC

		<p>đạt trình độ B về tin học ứng dụng;</p> <p><b>Kỹ năng</b></p> <p>Có khả năng độc lập thực hiện một số kỹ thuật cơ bản của ngành để quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm hướng tới phục vụ dinh dưỡng và sức khỏe cộng đồng như:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Thiết kế được hoạt động của phòng thí nghiệm, trung tâm nghiên cứu dinh dưỡng và khoa học thực phẩm.</li> <li>2. Áp dụng được nguyên lý của sinh học tế bào, di truyền, bệnh lý, các kỹ thuật vi sinh - di truyền trong quản lý, nghiên cứu khoa học và trong sản xuất.</li> <li>3. Hiểu rõ các biểu hiện tâm lý chung của lứa tuổi đối với sức khỏe và hành vi sức khỏe.</li> <li>4. Thiết kế được thủ tục, biểu mẫu, hồ sơ, kế hoạch, quy trình để thực hiện, hướng dẫn, điều tra dinh dưỡng tại cộng đồng.</li> <li>5. Ứng dụng được các công đoạn, kỹ thuật thu thập thông tin trong quá trình điều tra dinh dưỡng.</li> <li>6. Tra cứu được các điều luật được quy định trong bảo quản, chế biến, lưu thông và thương mại thực phẩm.</li> <li>7. Chế biến được các thực phẩm dinh dưỡng theo hướng an toàn góp phần bảo vệ sức khỏe cộng đồng.</li> <li>8. Thiết kế được mô hình nghiên cứu phát sản phẩm thực phẩm chức năng.</li> <li>9. Tra cứu được các điều luật được quy định trong bảo quản, chế biến, lưu thông và thương mại thực phẩm và thực phẩm chức năng, thực phẩm có hoạt chất thiên nhiên.</li> </ol>
VII	Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp ở các trình độ	<p>Sau khi tốt nghiệp, các cử nhân Dinh dưỡng và Khoa học thực phẩm có khả năng:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Làm việc tại: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Khoa dinh dưỡng các bệnh viện trung ương, tỉnh huyện trong cả nước, các chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm.</li> <li>- Sở y tế; Trung tâm y tế dự phòng tuyến tỉnh, huyện; Trung tâm truyền thông - Giáo dục sức khỏe; Chi cục Dân số - KHHGD; Trung tâm phòng chống HIV/AIDS, và cơ sở y tế khác có liên quan đến dinh dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm.</li> <li>- Các công ty sản xuất chế biến thực phẩm và sản xuất các sản phẩm dinh dưỡng.</li> <li>- Các tổ chức phi chính phủ trong nước và quốc tế hoạt động trong lĩnh vực Y tế công cộng, Y học dự phòng và Dinh dưỡng - Thực phẩm.</li> <li>- Các trường Đại học sức khỏe, Dinh dưỡng, các Vụ, Cục Bộ Y tế, các Viện nghiên cứu Dinh</li> </ul> </li> </ol>

		<p>dưỡng và thực phẩm, các Viện nghiên cứu chăm sóc sức khỏe.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Phụ trách kỹ thuật, quản lý chất lượng, kiểm nghiệm tại các đơn vị sản xuất trong các lĩnh vực Nông, Lâm, Y - Dược, chế biến thực phẩm, ...</li> <li>3. Tạo lập hoặc tham gia quản lý, điều hành dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm cho các công ty du lịch và các cơ sở, bếp ăn công nghiệp, dịch vụ ăn uống, các nhà trẻ, trường học, trường học, doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thực phẩm.</li> <li>4. Nghiên cứu khoa học thuộc các lĩnh vực về dinh dưỡng, khoa học thực phẩm ở các Viện nghiên cứu, các Trung tâm và cơ quan nghiên cứu của các Bộ, Ngành, các trường Đại học và Cao đẳng.</li> <li>5. Nghiên cứu phát triển sản phẩm thực phẩm dinh dưỡng, các hợp chất thiên nhiên có hoạt tính sinh học.</li> <li>6. Tiếp tục theo học các bậc sau đại học về Khoa học thực phẩm, Khoa học dinh dưỡng, Dinh dưỡng ứng dụng,....</li> </ol>
--	--	--

*Handwritten mark*

Tp.HCM, ngày 30 tháng 8 năm 2017



**TS. NGUYỄN THIÊN TUỆ**

