



ĐẠI HỌC THÁI NGUYÊN
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM
TRUNG TÂM TS&TT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc




Thái Nguyên, ngày 15 tháng 01 năm 2022

THÔNG TIN TUYỂN SINH ĐẠI HỌC NĂM 2022

TÊN NGÀNH ĐÀO TẠO	ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM (FOOD SAFETY AND QUALITY ASSURANCE)
MÃ NGÀNH ĐÀO TẠO	7540106
MÔ TẢ NGÀNH ĐÀO TẠO	Đào tạo cử nhân về Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm có phẩm chất chính trị, đạo đức tốt, năng động, sáng tạo và có trách nhiệm với công việc; có khả năng khởi nghiệp, có kiến thức chuyên môn về kiểm soát quá trình sản xuất và chất lượng thực phẩm; thành thạo các kỹ năng kiểm tra, phân tích, đánh giá chất lượng thực phẩm, xác định mối nguy trong ATTP, xây dựng hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	Chương trình đào tạo chuyên ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm gồm 128 tín chỉ. Thời gian đào tạo: 4 năm.
TỔ HỢP XÉT TUYỂN	Ví dụ: Lựa chọn 1 trong 4 tổ hợp: 1. A00: Toán, Vật Lý, Hóa học 2. B00: Toán, Hóa Học, Sinh học 3. D01: Toán, Văn, Tiếng Anh 4. D07: Toán, Hóa học, Tiếng Anh
KIẾN THỨC VÀ KỸ NĂNG ĐẠT ĐƯỢC	<i>Kiến thức</i>

	<p>Có kiến thức chuyên môn về sản xuất, kiểm soát quá trình sản xuất và chất lượng nông sản, thực phẩm.</p> <p>Kỹ năng</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vận dụng được nguyên lý, kiến thức chuyên môn nghề nghiệp trong quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm; - Thành thạo kỹ năng sử dụng trang thiết bị chuyên ngành trong phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm; - 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; - Triển khai nghiên cứu khoa học, đào tạo tập huấn và chuyển giao tiến bộ kỹ thuật vào thực tiễn sản xuất; - Vận dụng được kỹ năng mềm, sử dụng công nghệ thông tin, trung thực trong các hoạt động chuyên môn nghề nghiệp; - Sử dụng tiếng Anh trong lĩnh vực chuyên môn (chuẩn đầu ra tiếng Anh theo quy định hiện hành). <p>Thái độ và phẩm chất đạo đức</p> <p>Có phẩm chất chính trị, đạo đức tốt, năng động, sáng tạo và có trách nhiệm với công việc</p>
<p>CƠ HỘI VIỆC LÀM</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tại các nhà máy chế biến thực phẩm: 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,... - Tại các bệnh viện: chuyên viên dinh dưỡng tại khoa dinh dưỡng, chuyên viên xét nghiệm chỉ tiêu hóa sinh, vi sinh tại khoa xét nghiệm,...

	<p>- Tại các bếp ăn công nghiệp của tất cả các nhà máy: 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 khâu phân dinh dưỡng,...</p> <p>- Tại các sở: 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 như Sở Công thương, Sở Khoa học và Công nghệ, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn,...</p> <p>- Tại các cục, chi cục: chuyên viên phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thực phẩm như chi cục vệ sinh và an toàn thực phẩm, chi cục thú y, cục dự trữ lương thực thực phẩm,...</p> <p>- 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>- Tại trường trung cấp, cao đẳng, đại học: giảng viên giảng dạy về lĩnh vực Quản lý chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm.</p> <p>- Tại các công ty hóa chất, thiết bị: Kiểm soát và đảm bảo chất lượng vật tư, hóa chất, chuyên gia tư vấn thiết bị và hóa chất thuộc lĩnh vực thực phẩm.</p>
<p>LIÊN HỆ</p> 	<p>* Trung tâm Tuyển sinh và truyền thông, Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên, Tổ 10 - Xã Quyết Thắng, Thành phố Thái Nguyên, Tỉnh Thái Nguyên. ĐT: 02086.285.013</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hotline: 02086.285.013; 0986.454.999 (Thầy Hùng); • Email: trungtamtuoyensinhtruyenthong@tuaf.edu.vn; • Đăng ký xét tuyển trực tuyến tại địa chỉ: <u>Website: tuyensinh.tuaf.edu.vn</u> và làm theo hướng dẫn. <p>*Thầy Trần Văn Chí, số điện thoại: 0965051219; Email: tranvanchi@tuaf.edu.vn</p>