



THÔNG TIN TUYỂN SINH ĐẠI HỌC NĂM 2025
TÊN NGÀNH: ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM
MÃ SỐ: 7540106

GIỚI THIỆU VỀ NGÀNH

Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm là một ngành khoa học liên quan tới công tác sơ chế, chế biến và bảo quản nông sản, thực phẩm bằng những kỹ thuật kiểm soát và hệ thống quản lý chất lượng. Khối kiến thức chuyên sâu về phân tích vi sinh, hóa sinh, cảm quan và các mối nguy, quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm nhằm tránh nguy cơ gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm ảnh hưởng tới sức khỏe con người.

MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

Đào tạo cử nhân Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp, năng động, sáng tạo, có khả năng hội nhập quốc tế và trách nhiệm với công việc; có kiến thức, kỹ năng chuyên môn toàn diện về lĩnh vực bảo quản, chế biến, kiểm tra, phân tích đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm để nghiên cứu, ứng dụng và chuyển giao công nghệ đáp ứng được yêu cầu công việc; có khả năng tự chủ, tự chịu trách nhiệm và học tập suốt đời.

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Chương trình đào tạo 4 năm, gồm 120 tín chỉ (trong đó 38 tín chỉ giáo dục đại cương, 60 tín chỉ giáo dục chuyên nghiệp, 6 tín chỉ bổ trợ, 6 tín chỉ thực hành và thực tập nghề nghiệp và 10 tín chỉ thực tập tốt nghiệp. Sinh viên có thể ra trường sớm hơn nếu đáp ứng đạt và đủ các yêu cầu theo quy định.

PHƯƠNG THỨC TUYỂN SINH

Theo 4 phương thức xét tuyển sau đây:

- Xét tuyển theo điểm thi THPT: 1. A00 (Toán, Vật lí, Hóa học)
2. B00 (Toán, Hóa học, Sinh học)
3. A01 (Toán, Vật lí, Tiếng Anh)
4. D07 (Toán, Hoá học, Tiếng Anh)
- Xét tuyển theo kết quả học tập bậc THPT;
- Xét tuyển dựa vào bài thi đánh giá năng lực của ĐHQG Hà Nội;
- Xét tuyển thẳng thí sinh theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

KIẾN THỨC VÀ KỸ NĂNG ĐẠT ĐƯỢC

Sinh viên tốt nghiệp ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm có các kiến thức và kỹ năng đạt được như sau:

- Vận dụng được các kiến thức cơ sở ngành để giải thích cấu tạo, tính chất, thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm, các hệ thống quản lý chất lượng, luật và chính sách thực phẩm trong lĩnh vực chuyên môn nghề nghiệp;
- Vận dụng kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành để thực hiện phân tích các chỉ tiêu trong sản phẩm thực phẩm, phân tích các mối nguy ảnh hưởng tới chất lượng thực phẩm;
- Tổng hợp được các kiến thức chuyên ngành cụ thể cho các lĩnh vực chuyên môn hẹp thuộc ngành Đảm bảo Chất lượng và An toàn Thực phẩm;

- Vận dụng các kiến thức chuyên ngành để kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm; quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm;
- Vận dụng kiến thức chuyên ngành để kiểm soát và đảm bảo chất lượng các sản phẩm thực phẩm;
- Xây dựng được các hệ thống quản lý chất lượng cho nguyên liệu đầu vào và các sản phẩm thực phẩm;
- Thực hiện chính xác các thao tác trên thiết bị phân tích cơ bản và phần mềm ứng dụng trong lĩnh vực thực phẩm;
- Tổng hợp được kiến thức về tổ chức và doanh nghiệp; hiểu được vai trò, trách nhiệm của bản thân và nghề nghiệp để phát triển chuyên môn và tự học suốt đời trong môi trường đa văn hóa và toàn cầu hóa.

CƠ HỘI VIỆC LÀM SAU KHI RA TRƯỜNG

Sinh viên sau khi tốt nghiệp có thể làm việc ở các vị trí sau:

- *Tại các Doanh nghiệp 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, đánh giá các chỉ tiêu cảm quan, hóa sinh, vi sinh tại khoa xét nghiệm...
- *Tại các Bếp ăn công nghiệp của tất cả các doanh nghiệp:* Kiểm soát và đảm bảo chất lượng nguyên liệu và sản phẩm đã chế biến, kiểm soát và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến, xây dựng khâu phần dinh dưỡng...
- *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...
- *Tại các Cục, Chi cục:* Chuyên viên phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thực phẩm...
- *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 như: GMP, GHP, HACCP, ISO, VietGAP, GlobalGAP, hữu cơ.
- *Tại trường Trung cấp, Cao đẳng, Đại học:* Giảng viên giảng dạy về lĩnh vực Đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm, Công nghệ Thực phẩm, Công nghệ Sau thu hoạch.
- *Tại các Công ty hóa chất, thiết bị:* Nhân viên 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.
- *Khởi nghiệp* tự làm chủ doanh nghiệp, chủ cơ sở sản xuất các sản phẩm liên quan đến lĩnh vực thực phẩm.

LIÊN HỆ: ThS. Nguyễn Đức Tuấn, Phó Trưởng Bộ môn Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm. ĐT: 0914 824 333

TUAF - CÙNG BẠN RA THẾ GIỚI***

📍 Địa chỉ : Tổ 10 - Xã Quyết Thắng, Thành phố Thái Nguyên, Tỉnh Thái Nguyên.

🌐 Website: <http://tuaf.edu.vn> - <http://tuyensinh.tuaf.edu.vn>

✉ Email: trungtamtuyensinhvatruyenthong@tuaf.edu.vn

☎ Hotline: 0965.808.518; 0965.809.518