

GIỚI THIỆU CHUNG VỀ NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101 (4 năm)

Tổng tín chỉ toàn khóa: 120 TC

Bằng cấp: Cử nhân công nghệ thực phẩm

Cơ hội việc làm trên 90%

1. Ngành công nghệ thực phẩm (tiếng Anh là Food Technology)

- Ngành Công nghệ thực phẩm là ngành chuyên về lĩnh vực chế biến, bảo quản và quản lý chất lượng sản phẩm thực phẩm, đồng thời nghiên cứu phát triển các sản phẩm mới, vận hành dây chuyền sản xuất, tạo ra nguyên liệu mới trong lĩnh vực thực phẩm, dược phẩm hay hóa học...

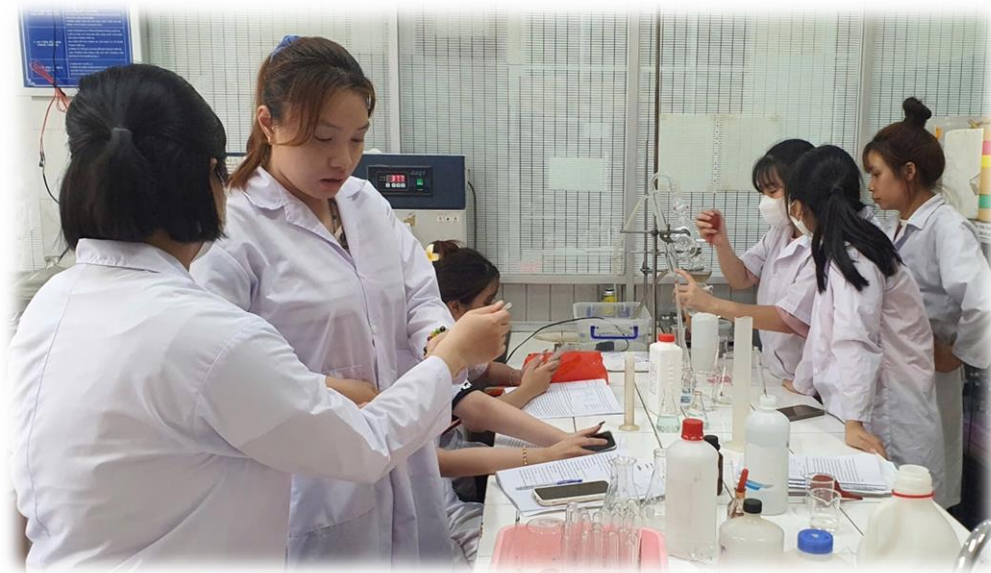
- Công nghệ Thực phẩm là một trong những ngành học thuộc lĩnh vực kỹ thuật – công nghệ được ứng dụng rộng rãi nhất trong đời sống và thu hút vốn đầu tư lớn từ các doanh nghiệp trong và ngoài nước.

2. Mục tiêu chương trình đào tạo:

- Đào tạo ra nguồn nhân lực cao đáp ứng nhu cầu thực tế của xã hội:
- Sinh viên sẽ được trang bị các kiến thức từ cơ bản đến chuyên môn và kỹ năng cần thiết để xác định đúng và giải quyết được yêu cầu cơ bản của nhà máy, công ty; có kỹ năng thực hành để có thể làm việc và phát triển trong các ngành công nghiệp thực phẩm, sản xuất thực phẩm chức năng.
- Rèn luyện cho sinh viên các kỹ năng mềm cần thiết để phát hiện, giải quyết những vấn đề trong cuộc sống, công việc; có thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn; có khả năng làm việc nhóm một cách hiệu quả và có năng lực tự học, tự chịu trách nhiệm

3. Kiến thức chuyên ngành tiêu biểu

- Công nghệ bảo quản thực phẩm, Công nghệ sản xuất đồ uống, Công nghệ lên men thực phẩm, Công nghệ sản xuất bánh kẹo, Công nghệ chế biến nấm ăn và nấm dược liệu, Công nghệ chiết xuất tinh dầu và ứng dụng, Công nghệ chế biến các sản phẩm từ thịt, trứng sữa; Công nghệ chế biến lương thực, ngũ cốc, Quản lý chất lượng thực phẩm, Phân tích vi sinh thực phẩm, Phụ gia thực phẩm, Phát triển sản phẩm, Kỹ thuật nano trong thực phẩm, Đồ án môn học, Thực tập nhà máy,...



Thực hành tại phòng thí nghiệm



Sản phẩm nước giải khát do sinh viên ngành CNTP chế biến với môn Công nghệ sản xuất nước giải khát



Sinh viên năm 3,4 ngành CNTP tham gia chương trình Intership của AEON MALL
Bình Dương



Sinh viên ngành Công nghệ thực phẩm tham gia cuộc thi Ý tưởng khởi nghiệp TECH 2024



Sinh viên ngành Công nghệ thực phẩm trong chuyến tham quan thực tế Phan Thiết – Phan Rang – Đà Lạt



Các sản phẩm được trưng bày tại Tọa đàm

4. Những tố chất phù hợp với ngành:

- Quan tâm đến lĩnh vực thực phẩm, dịch vụ ăn uống
- Yêu thích, học tốt các môn tự nhiên
- Có khả năng tư duy logic, khả năng phân tích
- Đam mê công nghệ và nghiên cứu
- Có khả năng làm việc theo nhóm, có tính cẩn thận, tính kiên trì và có trách nhiệm
- Có khả năng học hỏi, tiếp thu công nghệ

5. Vị trí việc làm

- Công nghệ thực phẩm là ngành thu hút nhiều vốn đầu tư của các doanh nghiệp trong và ngoài nước do nhu cầu tiêu thụ thực phẩm ngày đa dạng, dẫn đến nhu cầu tuyển dụng trong lĩnh vực này tăng mạnh trong những năm gần đây. Công nghệ thực phẩm là ngành được xếp thứ hai trong ba nhóm ngành dẫn đầu về nhu cầu nhân lực giai đoạn 2015-2025. Dự báo đến năm 2030, Công nghệ thực phẩm là 1 trong 9 nhóm ngành cần nhiều nhân lực gắn với sự phát triển kinh tế số. Vì thế sinh viên sau khi tốt nghiệp ngành Công nghệ Thực phẩm có thể làm việc tại nhiều vị trí khác nhau như

- Nhân viên quản lý chất lượng thực phẩm trong các nhà máy chế biến và bảo quản thực phẩm.
- Chuyên viên kiểm nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm
- Nhân viên nghiên cứu và phát triển sản phẩm mới, quy trình sản xuất thực phẩm.
- Cán bộ quản lý và giảng dạy trong lĩnh vực chế biến, bảo quản và quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm.

6. Nơi làm việc

- Các đơn vị sản xuất, kinh doanh như: nhà máy, công ty chế biến thực phẩm
- Các cơ quan hành chính, quản lý chuyên ngành như Cục quản lý chất lượng nông lâm và thủy sản, Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm, Trung tâm y tế dự phòng;
- Các Viện nghiên cứu thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm;
- Giảng dạy về Công nghệ thực phẩm trong các trường Trung cấp, Cao đẳng hoặc công tác tại Đại học có chuyên ngành thực phẩm.



Giảng viên ngành CNTP gặp gỡ giao lưu hợp tác với công ty LC FOOD

❖ Cơ hội phát triển

- Khởi nghiệp kinh doanh thực phẩm: Có khả năng tự làm chủ, phát triển cơ sở, doanh nghiệp sản xuất thực phẩm
- Có khả năng nâng cao trình độ sau đại học (Thạc sĩ, Tiến sĩ) về ngành Công nghệ thực phẩm

❖ Ưu điểm nổi bật

- Đội ngũ giảng viên nhiệt tình, có trình độ chuyên môn cao (100% giảng viên được đào tạo sau đại học từ Nga, Thái Lan, Hàn Quốc,...), có kinh nghiệm thực tế về sản xuất và chế biến thực phẩm, chuyển giao công nghệ
- Sinh viên được trải nghiệm đi thực tập, thực tế tại các tập đoàn, nhà máy chế biến thực phẩm.

❖ Triển vọng

- Ngành công nghệ thực phẩm xếp thứ 2 trong ba nhóm ngành dẫn đầu về nhu cầu nhân lực hiện nay, hứa hẹn trở thành ngành kinh tế chủ lực của Việt Nam trong thời gian tới. Do đó theo học ngành công nghệ thực phẩm các bạn có nhiều cơ hội phát triển nghề nghiệp và thể hiện bản thân.

Thông tin liên hệ

Điện thoại: 0932810886

Email: nhungdtc@tdmu.edu.vn



Tập thể Giảng viên BM Công nghệ thực phẩm