



Chuyên ngành

KHOA HỌC

Dinh dưỡng
và **Ẩm thực**

NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Chuyên ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực tập trung vào mối liên hệ giữa sản xuất, chế biến thực phẩm, xây dựng khẩu phần và chế độ ăn uống với sức khỏe con người.

Người học được trang bị các khối kiến thức về dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực để có thể đánh giá, thiết kế và phát triển các sản phẩm đáp ứng nhu cầu, phù hợp và đảm bảo dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm và sức khỏe cho người tiêu dùng;

Có thể theo dõi, đánh giá tình trạng dinh dưỡng để xây dựng quy trình chăm sóc dinh dưỡng và tư vấn dinh dưỡng cho các đối tượng;

Có khả năng tổ chức và giám sát hoạt động dinh dưỡng, ẩm thực tại bệnh viện, nhà hàng, khách sạn, bếp ăn tập thể và các cơ sở dịch vụ ẩm thực khác.

<http://tuyensinh.ntu.edu.vn>

Chuyên ngành

KHOA HỌC

Dinh dưỡng
và **Ẩm thực**



MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

Cung cấp cho người học các tri thức cơ bản về khoa học tự nhiên, xã hội và nhân văn; bản lĩnh chính trị, ý thức trách nhiệm, đạo đức, thẩm mỹ, sức khỏe; các kỹ năng ngoại ngữ, công nghệ thông tin và các kỹ năng mềm; từ đó vận dụng vào cuộc sống, học tập và công việc sau này;

Bên cạnh đó, trang bị người học kiến thức nền tảng về **công nghệ thực phẩm, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm và chuyên sâu về dinh dưỡng và ẩm thực** theo hướng bền vững; có kỹ năng và tay nghề chuyên môn về dinh dưỡng và ẩm thực để làm việc hiệu quả tại các đơn vị hoạt động trong lĩnh vực thực phẩm (tại các đơn vị đào tạo, nghiên cứu, sản xuất, chế biến và quản lý);

Có năng lực nghiên cứu và ứng dụng KHCN để giải quyết vấn đề trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực; Có tinh thần tự học, lập nghiệp, thích ứng với môi trường hoạt động nghề nghiệp và có trách nhiệm với xã hội.

<http://tuyensinh.ntu.edu.vn>

Chuyên ngành

KHOA HỌC

Dinh dưỡng
và **Ẩm thực**



CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

Chuyên ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực (thuộc ngành CNTP) là chuyên ngành khá mới mẻ lần đầu tiên được mở ở Trường Đại học Nha Trang và khu vực Nam Trung Bộ và Tây Nguyên.

Việc mở Chuyên ngành tạo cơ hội học tập và triển vọng việc làm cho người học và hoàn toàn phù hợp với chiến lược phát triển du lịch, dịch vụ của khu vực Nam Trung Bộ và Tây Nguyên giai đoạn 2025-2045.

VỊ TRÍ VIỆC LÀM

1. Cơ sở sản xuất, kinh doanh và dịch vụ liên quan đến thực phẩm và ẩm thực;

2. Cơ quan/tổ chức phân tích, kiểm định chất lượng vệ sinh và an toàn thực phẩm;

3. Cơ quan/tổ chức quản lý nhà nước về dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực;

4. Viện/cơ sở nghiên cứu trong lĩnh vực dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực;

5. Cơ quan/tổ chức tư vấn trong lĩnh vực dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực;

6. Cơ sở đào tạo về lĩnh vực dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực.

LIÊN HỆ TƯ VẤN

TS. Thái Văn Đức
ĐT: 0913417474

<http://tuyensinh.ntu.edu.vn>