



CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

MÃ NGÀNH: 7540101

Ngành Công nghệ Thực phẩm đào tạo kỹ sư, cử nhân Công nghệ Thực phẩm.

Trải qua 25 năm liên tục đổi mới, nâng cao chất lượng đào tạo, đáp ứng nhu cầu xã hội, ngành CNTP đã đạt được nhiều thành tựu được Doanh nghiệp, nhà tuyển dụng ghi nhận.

Được đào tạo trong môi trường mở, ngoài CTĐT luôn được cập nhật theo nhu cầu xã hội.

Bên cạnh đó người học còn được trang bị các kỹ năng mềm, ngoại ngữ và luôn có điều kiện thực hành trên các thiết bị hiện đại, tham quan, trải nghiệm, thực tập tại các nhà máy chế biến thực phẩm trên toàn quốc giúp người học sau khi ra trường dễ dàng tiếp cận với thực tiễn sản xuất, đáp ứng yêu cầu của nhà tuyển dụng

MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

- ✦ Mục tiêu của quá trình đào tạo giúp người học trang bị những 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;
- ✦ Có kiến thức nền tảng và chuyên sâu về công nghệ thực phẩm, phát triển sản phẩm, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo hướng bền vững và có kỹ năng và tay nghề chuyên môn về CNTP 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);
- ✦ Thiết lập năng lực nghiên cứu và ứng dụng KHCN để giải quyết vấn đề trong lĩnh vực thực phẩm; khơi gợi tinh thần tự học, lập nghiệp, thích ứng với môi trường hoạt động nghề nghiệp và có trách nhiệm với xã hội;

WEBSITE TUYỂN SINH
<https://tuyensinh.ntu.edu.vn/>





CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

MÃ NGÀNH: 7540101

ĐIỂM ĐẶC BIỆT CỦA NGÀNH

Sinh viên học ngành Công nghệ Thực phẩm có điều kiện học tập, nghiên cứu với **đội ngũ giảng viên có trình độ cao** gồm 4PGS, 14TS, 4 ThS phần lớn đào tạo ở các nước phát triển.

Thực hành, thực tập tại **06 phòng thí nghiệm cơ sở và 07 PTN chuyên ngành.**

Một trong những ưu tiên chính của ngành là tập trung vào công tác **thực tập, trải nghiệm, tham quan tại nhà máy, cơ sở sản xuất thực phẩm hiện đại** giúp người học sớm tiếp cận với thực tiễn sản xuất.

Ngành Công nghệ Thực phẩm có mối quan hệ đối tác với rất nhiều doanh nghiệp chế biến thực phẩm nên hàng năm sinh viên **có nhiều cơ hội nhận học bổng, tài trợ từ doanh nghiệp.**

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP



Theo thống kê Trong những năm gần đây, Công nghệ thực phẩm là ngành được xếp thứ hai trong ba nhóm **ngành dẫn đầu về nhu cầu nguồn nhân lực** giai đoạn 2016 -2025. Chính vì vậy nhu cầu nhân lực cho ngành này trong tương lai là rất lớn.

Người học sau khi ra trường có cơ hội tìm việc làm tại:

- Doanh nghiệp **chế biến và dịch vụ thực phẩm;**
- Cơ quan **quản lý nhà nước** về thực phẩm;
- Cơ quan **phân tích, kiểm định, quản lý chất lượng, an toàn - vệ sinh thực phẩm;**
- Cơ sở **nghiên cứu thực phẩm;**
- Cơ sở **đào tạo** về chế biến thực phẩm.

LIÊN HỆ TƯ VẤN

TS Thái Văn Đức - Trưởng BM CNTP

Điện thoại: 091 341 7474

E-mail: ductv@ntu.edu.vn

WEBSITE TUYỂN SINH

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