

Đối với một đất nước có hơn 90 triệu dân, có nguồn nông sản phong phú, cùng tốc độ phát triển kinh tế ổn định, dễ hiểu là nhu cầu về thực phẩm luôn ở mức rất cao – đặc biệt là đối với các loại thực phẩm chế biến an toàn, tiện lợi. Không chỉ phục vụ thị trường trong nước, thời đại hội nhập mạnh mẽ đang khiến ngành Công nghiệp thực phẩm Việt Nam buộc phải nâng cao chất lượng để tăng khả năng cạnh tranh trên thị trường quốc tế. Vậy nên, Ngành Công nghệ thực phẩm đang là ngành đứng thứ hai trong ba nhóm ngành dẫn đầu về nhu cầu nhân lực đến năm 2025, đặc biệt là vô cùng “khát” nguồn nhân lực. Học ngành này, cơ hội việc làm trong tương lai của sinh viên vô cùng rộng mở, luôn luôn được chào đón ở nhiều vị trí khác nhau. Một ngành được ứng dụng rộng rãi nhất trong đời sống và được nhiều học sinh quan tâm.



Tổng quan về ngành Công nghệ thực phẩm

Công nghệ Thực phẩm là ngành chuyên về lĩnh vực bảo quản và chế biến nông sản, kiểm tra, đánh giá chất lượng sản phẩm trong quá trình chế biến thực phẩm, nghiên cứu phát triển sản phẩm mới, vận hành dây chuyền sản xuất – bảo quản, tạo nguyên liệu mới trong lĩnh vực thực phẩm hoặc dược phẩm, hóa học,...

Ứng dụng của Công nghệ Thực phẩm là vô cùng đa dạng, vì tất cả những gì liên quan đến đồ ăn thức uống, an toàn thực phẩm đều có thể ứng dụng kiến thức ngành học này. Vì vậy, trong những năm trở lại đây, ngành công nghệ thực phẩm đã có những bước tiến dài và vững chắc trên con đường hội nhập và phát triển.

Đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm

Ngành xét tuyển khối nào?

A00: Toán, Vật lý, Hóa học

A01: Toán, Vật lý, Tiếng Anh

A02: Toán, vật lý, sinh học

B00: Toán, hóa học, sinh học

C01: Toán, Ngữ Văn, Vật lý

C08: Ngữ văn, hóa học, sinh học

D08: Toán, sinh học, tiếng anh

D13: Ngữ Văn, sinh học, tiếng anh

D07: Toán, hóa học, tiếng anh

Các ngành nhỏ trong ngành:

- Công nghệ thực phẩm
- Công nghệ sau thu hoạch
- Công nghệ các sản phẩm lên men
- Quản trị chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm

Các môn học chuyên ngành: Công nghệ bảo quản và chế biến nguyên liệu thực phẩm, công nghệ sản xuất cồn rượu bia và nước giải khát, công nghệ các

sản phẩm từ cây nhiệt đới, công nghệ đồ hộp (thịt, cá, củ, quả) công nghệ các sản phẩm từ ngũ cốc, công nghệ sữa và các sản phẩm từ sữa, kỹ thuật lạnh trong công nghệ thực phẩm, phát triển sản phẩm thực phẩm, Enzyme trong công nghệ thực phẩm....



Triển vọng nghề nghiệp ngành Công Nghệ Thực Phẩm

Trung bình ngành Công Nghệ Thực Phẩm hàng năm nước ta cần phải có 8000 kỹ sư, cử nhân mới đáp ứng được, trong khi các trường đại học trong cả nước đào tạo được khoảng 5000 kỹ sư, cử nhân trong ngành do đó sinh viên học ngành CNTP nhiều sinh viên chưa tốt nghiệp đã có thể tìm được việc làm. Cụ thể một số vị trí mà sinh viên ra trường có thể làm việc trong :

- Các nhà máy, công ty, doanh nghiệp sản xuất, chế biến kinh doanh thực phẩm công lập, tư nhân, liên doanh với nước ngoài và có vốn đầu tư nước ngoài (ví dụ như các nhà máy, doanh nghiệp sản xuất rượu-bia-nước giải khát, thịt sữa, bánh, kẹo...)

- Làm công tác nghiên cứu, phân tích, kiểm nghiệm tại các viện nghiên cứu và các viện, trung tâm phân tích, kiểm nghiệm chuyên ngành.
- Các cơ quan quản lý nhà nước (các cục, các bộ, ngành)
- Các đơn vị tư vấn(thiết kế, xây dựng hệ thống quản lý chất lượng lương thực...) Các trung tâm dinh dưỡng, trung tâm y tế.
- Giảng dạy tại các trường Đại học, Cao đẳng, Trung cấp nghề có đào tạo ngành Công Nghệ Thực Phẩm.



Học Ngành Công Nghệ Thực Phẩm tại EAUT

Học CNTP tại EAUT sinh viên sẽ được đào tạo theo hướng thực hành ứng dụng, cụ thể:

- Được đào tạo theo phương pháp “Học tập chủ động, giảng dạy năng động” để sinh viên nắm vững kiến thức cơ bản và kiến thức nền tảng như hóa sinh, vi sinh, hóa phân tích, các quá trình cơ bản trong công nghệ thực phẩm, thiết bị sản xuất thực phẩm.

- Được đào tạo chuyên sâu về kiến thức chuyên ngành như công nghệ chế biến các thực phẩm chủ yếu, quản lý chất lượng và phân tích chất lượng nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm...
- Được thực hành tại các phòng thí nghiệm của trường Đại Học Công Nghệ Đông Á, viện nghiên cứu liên kết và kiến tập, thực tập tại các nhà máy, công ty, doanh nghiệp sản xuất thực phẩm ngay từ năm thứ nhất, năm 2 đại học.
- Được học tập dưới sự hướng dẫn trực tiếp của các giáo sư, các tiến sỹ chuyên ngành, các giảng viên chuyên môn cao.
- Kết hợp vừa học tại giảng đường, vừa đào tạo thực hành tại phòng thí nghiệm, tại các công ty nhà máy của các tập đoàn thành viên như: POLYCO, HABECO, SABECO....

Chiến lược đào tạo

- Hai năm đầu, sinh viên được đào tạo khối kiến thức đại cương và cơ sở ngành gắn với định hướng ứng dụng Công nghệ thực phẩm, sớm tiếp cận các hệ thống máy móc, các mô hình công nghệ hiện đại, phát triển kỹ năng mềm toàn diện.
- Từ năm 3, sinh viên ngành công nghệ thực phẩm, trường đại học Công Nghệ Đông Á được đào tạo và học tập thực tế tại các nhà máy thực phẩm lớn như: các nhà máy bia thuộc SABECO, nhà máy sữa vinamilk, nhà máy sản xuất cồn...

Mục tiêu của chiến lược đào tạo giúp sinh viên luôn tự tin vào chuyên ngành, tiếp cận và thích ứng nhanh chóng trong công việc, là thế mạnh cho sinh viên đi phỏng vấn xin việc làm.

Vậy nên khi có mong muốn học ngành công nghệ thực phẩm thì bạn hãy tham khảo ngay chương trình đào tạo ngành tại Đại học Công Nghệ Đông Á, bạn sẽ có những trải nghiệm tuyệt vời và một tương lai tươi sáng.

