

CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Trải qua 18 năm liên tục phấn đấu trưởng thành, BMCNTP là địa chỉ tin cậy cung cấp nguồn nhân lực chất lượng cao cho khu vực miền trung tây nguyên và cả nước.

Hiện nay có hơn 1500 SV theo học từ bậc Cao đẳng đến Thạc sĩ



Chuẩn đầu ra

Kiến thức:

- Hiểu và vận dụng các kiến thức chuyên môn sau:
- + Công nghệ sản xuất thực phẩm lạnh và lạnh đông;
 - + Công nghệ sản xuất đồ hộp thực phẩm;
 - + Công nghệ chế biến sản phẩm từ cây nhiệt đới;
 - + Công nghệ bảo quản và chế biến rau, quả;
 - + Công nghệ sản xuất rượu, bia và nước giải khát;
 - + Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa;
 - + Công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo;
 - + Công nghệ sản xuất dầu, mỡ thực phẩm;
 - + Công nghệ bảo quản và chế biến ngũ cốc;
 - + Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống;
 - + Công nghệ sản xuất các sản phẩm có giá trị gia tăng, thực phẩm chức năng;
 - + Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm;
 - + Đảm bảo chất lượng và an toàn – vệ sinh thực phẩm;
 - + Nghiên cứu và phát triển sản phẩm;
 - + Thiết kế dây chuyền công nghệ chế biến thực phẩm;
 - + Quản lý, tổ chức sản xuất và marketing trong chế biến thực phẩm;
 - + Sử dụng hiệu quả nguồn tài nguyên (nguyên liệu, nước, năng lượng, ...) và kiểm soát ô nhiễm trong chế biến thực phẩm;
 - + Kỹ thuật an toàn lao động trong xí nghiệp chế biến thực phẩm.

Kỹ năng

- Thực hiện được nhiệm vụ chuyên môn trong chế biến thực phẩm như tổ chức, điều hành sản xuất; kiểm tra, kiểm soát chất lượng và an toàn – vệ sinh thực phẩm.
- Đảm nhiệm được nhiệm vụ chuyên môn về quản lý và đảm bảo chất lượng, an toàn-vệ sinh thực phẩm như tư vấn, phân tích, đánh giá, kiểm soát các chỉ tiêu liên quan đến chất lượng, an toàn-vệ sinh thực phẩm.
- Tham gia nghiên cứu và phát triển công nghệ sản phẩm thực phẩm.
- Tham gia giảng dạy tại các cơ sở đào tạo về lĩnh vực thực phẩm.

Vị trí và cơ hội việc làm

Theo đánh giá, ngành công nghệ thực phẩm liên tục phát triển với những công ty mới, nhân hàng mới chuyên về lĩnh vực thực phẩm gia nhập thị trường. Bên cạnh đó, công nghệ thực phẩm còn là ngành được xếp thứ hai trong ba nhóm ngành dẫn đầu về nhu cầu nhân lực cho giai đoạn 2016 -2025. Chính vì vậy, nhu cầu nhân lực cho ngành này trong tương lai là rất lớn.

- 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;

Chính sách học bổng

- Cơ sở đào tạo về chế biến thực phẩm.

Bộ môn Công nghệ Thực phẩm hiện đang có quan hệ hợp tác với các trường đại học ở nhiều nước trên thế giới, là cơ hội để sinh viên có thể nhận học bổng sau đại học:

1. Trường Đại học Liên Hiệp Quốc, Iceland.
2. Trường Đại học New South Wales, Australia.
3. Trường Đại học Hải Dương Quốc gia Đài Loan.
4. Trường Đại học Công nghệ Queensland, Australia.
5. Trường Đại học Nông nghiệp Trung Quốc.
6. Trường Đại học LaVal - Canada.

ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Chương trình đào tạo chuyên ngành Đảm bảo Chất lượng và An toàn Thực phẩm thuộc ngành Công nghệ Thực phẩm trang bị cho người học những kiến thức cơ bản và chuyên sâu để người kỹ sư sau khi tốt nghiệp có năng lực và phẩm chất nghề nghiệp để có thể tiếp cận ngay được công việc tại các cơ sở sản xuất thực phẩm hoặc các cơ sở có liên quan.

Sau khi tốt nghiệp chuyên ngành, sinh viên có thể học các trường đại học trên thế giới với ngành học Food Science hoặc Food Technology.



Chuẩn đầu ra

Kiến thức

- Có kiến thức cơ bản về kiến thức toán học, khoa học tự nhiên, công nghệ thông tin và khoa học xã hội - nhân văn để ứng dụng trong công tác chuyên môn và có khả năng học tập ở trình độ cao hơn.

- Có kiến thức cơ sở ngành để ứng dụng trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, công nghệ thực phẩm.

- Hiểu biết các vấn đề đương đại liên quan đến lĩnh vực chuyên môn;

+ Nắm vững và vận dụng kiến thức chuyên môn trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, công nghệ thực phẩm

Thành phần, tính chất, sự biến đổi của nguyên liệu thực phẩm và thực phẩm

+ Công nghệ chế biến và bảo quản thực phẩm

+ Các vấn đề vệ sinh và an toàn thực phẩm

+ Các chương trình, hệ thống đảm bảo an toàn thực phẩm

+ Các quy định, luật định trong lĩnh vực thực phẩm

+ Các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm

+ Phương pháp nghiên cứu và phân tích thực phẩm

+ Kiểm tra, đánh giá chất lượng các loại thực phẩm

+ Xây dựng các chương trình đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến và tiêu thụ thực phẩm

+ An toàn lao động trong sản xuất thực phẩm

Kỹ năng

- Tiến hành thí nghiệm và sử dụng các thiết bị phân tích để xác định các chỉ tiêu chất lượng thực phẩm, xử lý các số liệu phân tích.

- Thực hành điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm

- Thiết kế thủ tục kiểm tra nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm và các công đoạn trong một quy trình sản xuất thực phẩm;

- Kiểm soát chất lượng thực phẩm từ nguyên liệu đến sản phẩm, đánh giá được các mối nguy, các rủi ro trong sản xuất và đưa ra biện pháp phòng ngừa, khắc phục.

- Xây dựng hệ thống đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm theo chuỗi và sử dụng các công cụ kiểm soát và cải tiến chất lượng thực phẩm

- Giải quyết, tư vấn cho cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm các vấn đề liên quan đến đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm

- Có khả năng liên kết các quan hệ trong đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm để có thể xây dựng kế hoạch, lập dự án; tham gia điều hành và quản lý công nghệ kỹ thuật cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh, đào tạo và nghiên cứu

- Giảng dạy và nghiên cứu tại cơ sở đào tạo, viện nghiên cứu các chuyên ngành trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm

- Kiểm tra đánh giá, giám sát sự tuân thủ quy định về quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm

Triển vọng nghề nghiệp

SV tốt nghiệp có thể tham gia công tác sản xuất, nghiên cứu, cải tiến quy trình công nghệ, dạy chuyên công nghệ, kiểm tra, kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm. Sự đa dạng về triển vọng nghề nghiệp chính là yếu tố để đảm bảo sinh viên tốt nghiệp của chuyên ngành có nhiều cơ hội việc làm và đáp ứng nhu cầu tương lai.

Vị trí và cơ hội việc làm

Kỹ sư tốt nghiệp chuyên ngành Đảm bảo Chất lượng và An toàn Thực phẩm có thể làm việc ở các nơi sau đây:

- Công ty/xí nghiệp/cơ sở chế biến, kinh doanh nông sản, thủy sản và thực phẩm.

- Cơ quan phân tích, giám định và tư vấn chất lượng nông sản, thủy sản và thực phẩm.

- Cơ quan/tổ chức quản lý về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm

- Viện nghiên cứu và cơ sở đào tạo ngành công nghệ sau thu hoạch, công nghệ thực phẩm và công nghệ chế biến thủy sản.