

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 nguồn nhân lực 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.