

ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG & AN TOÀN THỰC PHẨM

Mã ngành: 7540106



Trong bối cảnh **"Thực phẩm sạch"** là ưu tiên hàng đầu, ngành **Đảm bảo Chất lượng và An toàn Thực phẩm** đóng vai trò then chốt để đạt được mục tiêu cuộc sống tốt đẹp hơn, loại bỏ "thực phẩm bẩn".

Đây là ngành khoa học nghiên cứu về xử lý, chế biến, bảo quản và lưu trữ thực phẩm bằng các biện pháp phòng ngừa nguy cơ gây bệnh. Theo học ngành này, bạn sẽ trở thành chuyên gia góp phần xây dựng nền công nghiệp thực phẩm an toàn, đáng tin cậy, bảo vệ sức khỏe cộng đồng.

MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

Chương trình đào tạo ngành Đảm bảo Chất lượng và An toàn Thực phẩm tại Trường Đại học Nha Trang hướng đến việc cung cấp môi trường học tập và các hoạt động giáo dục toàn diện, giúp sinh viên:

PHÁT TRIỂN TOÀN DIỆN:

Hình thành và phát triển **nhân cách, đạo đức, tri thức**, cùng các **kỹ năng** cơ bản và **chuyên môn** cần thiết để đạt được thành công trong sự nghiệp và đáp ứng nhu cầu của xã hội.

ĐÀO TẠO NGUỒN NHÂN LỰC CHẤT LƯỢNG CAO:

Cung cấp cho cả nước đội ngũ cử nhân ĐBCL & ATTP có đủ phẩm chất và năng lực để phục vụ sự phát triển của ngành, đặc biệt trong các lĩnh vực:

Nghiên cứu và phát triển sản phẩm bền vững: Có khả năng triển khai các hoạt động nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm theo hướng thân thiện với môi trường và bền vững.

Quản lý và đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm: Nắm vững kiến thức và kỹ năng để thực hiện các hoạt động tư vấn, phân tích, đánh giá và kiểm soát các chỉ tiêu chất lượng và an toàn thực phẩm trong toàn bộ chuỗi cung ứng.



ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG & AN TOÀN THỰC PHẨM

Mã ngành: 7540106



ĐIỂM NỔI BẬT CỦA NGÀNH

TIẾP CẬN TIÊU CHUẨN QUỐC TẾ

Chương trình được xây dựng và cập nhật dựa trên các chương trình đào tạo tiên tiến trên thế giới, đảm bảo sinh viên được tiếp cận với những kiến thức và xu hướng mới nhất của ngành.

HỢP TÁC QUỐC TẾ MẠNH MẼ

Trường Đại học Nha Trang tự hào là đối tác của **Dự án SAFEGRO (2021-2025)**, một dự án quy mô lớn được tài trợ bởi Bộ Ngoại giao Toàn cầu Canada. Sự hợp tác này mang đến cho sinh viên cơ hội tiếp cận với các kiến thức, **công nghệ và kinh nghiệm quốc tế** trong lĩnh vực nông sản thực phẩm an toàn và bền vững, góp phần nâng cao sức khỏe cộng đồng và năng lực cạnh tranh của ngành thực phẩm Việt Nam.

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



ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG & AN TOÀN THỰC PHẨM

Mã ngành: 7540106



CƠ HỘI VIỆC LÀM

Sau khi ra trường, sinh viên ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm có thể làm việc ở các vị trí **QA** (nhân viên đảm bảo chất lượng trong các nhà máy, doanh nghiệp sản xuất), **QC** (nhân viên kiểm soát chất lượng trong các nhà máy, doanh nghiệp sản xuất), **R&D**, phòng phân tích, điều hành sản xuất, kế hoạch vật tư... tại các công ty thực phẩm.

Cụ thể sinh viên có cơ hội làm việc tại:

- Các nhà máy, xí nghiệp chế biến thực phẩm trong và ngoài nước.
- Các công ty sản xuất kinh doanh nông sản, thủy sản.
- Các tổ chức chứng nhận chất lượng và an toàn thực phẩm.
- Các viện nghiên cứu, trung tâm kiểm nghiệm thực phẩm.
- Các cơ quan quản lý nhà nước về chất lượng và an toàn thực phẩm (Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Sở/Phòng ban các cấp...).
- Các siêu thị, chuỗi cửa hàng thực phẩm.
- Các công ty tư vấn về chất lượng và an toàn thực phẩm.
- Khởi nghiệp với các dự án liên quan đến thực phẩm sạch, an toàn và bền vững.



LIÊN HỆ TƯ VẤN

TRẦN THỊ BÍCH THỦY



093 66 16979



thuyttb@ntu.edu.vn

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

