

Học ngành Công nghệ Thực phẩm đảm bảo cho xã hội thực phẩm sạch, an toàn

Đại học (ĐH) Duy Tân đã xây dựng chương trình đào tạo chất lượng, đầu tư cơ sở vật chất với các trang thiết bị hiện đại phục vụ toàn diện cho công tác dạy và học ngành Công nghệ Thực phẩm, đón lứa sinh viên năm 2020 yên tâm học tập.

Việt Nam là một trong những nước dẫn đầu thế giới về sản xuất và xuất khẩu các sản phẩm nông sản, thủy hải sản,... Tuy nhiên, các dòng sản phẩm chế biến của nước nhà vẫn chưa được đầu tư khai thác hiệu quả nhất. Nguyên nhân chính là do hạn chế về trình độ công nghệ, trang thiết bị, và đặc biệt là thiếu hụt nguồn nhân lực chế biến thực phẩm có kỹ năng và kiến thức hiện đại. Là một trong những ngành nghề được Chính phủ lựa chọn để ưu tiên phát triển trong giai đoạn 2025, tầm nhìn 2035, **ngành Công nghệ Thực phẩm** đang có nhu cầu nhân lực không ngừng tăng lên nhanh chóng.

Tiềm năng của ngành Công nghệ Thực phẩm tại Việt Nam

Không chỉ cung cấp thực phẩm sạch, an toàn cho hơn 97 triệu người dân ngay trong nước, Việt Nam đang xuất khẩu ra thế giới hàng triệu container mỗi năm với đa dạng các mặt hàng nông sản, thủy hải sản,... tươi ngon. Đóng góp công sức to lớn cho hoạt động này chính là nguồn nhân lực Công nghệ Thực phẩm. Từ thực phẩm tươi sống như cá, tôm, thịt đến các sản phẩm từ sữa, rượu-bia-nước giải khát đến các sản phẩm tinh bột như ngũ cốc, bột mì,... đều cần có công nghệ chế biến hiện đại để thực phẩm được bảo quản lâu và an toàn.



Sinh viên ngành Công nghệ Thực phẩm trực tiếp làm thí nghiệm...

Tuy nhiên, thời gian qua, chúng ta mới chỉ chú trọng xuất khẩu các loại nông sản, thủy hải sản,... ở dạng nguyên thô mà “bỏ ngỏ”, chưa khai thác sâu rộng một sân chơi khác, tiềm năng hơn là các dòng sản phẩm nông sản đã qua chế biến. Chính tác động của dịch bệnh COVID-19 thời gian qua đã khiến nhiều nước trong đó có Việt Nam có cái nhìn nhận thấu đáo hơn về vấn đề này. COVID-19 đã khiến hoạt động xuất khẩu qua cửa khẩu trở nên khó khăn, khiến các “gói hàng” nông sản tươi sống không còn giữ nguyên được hương vị trong thời gian kéo quá dài, nằm chờ xuất khẩu ở các cửa khẩu hay cảng biển và hàng không. Trong khi đó, quy trình cách ly cũng đã khiến cho nguồn nhân lực hoạt động trong lĩnh vực Công nghệ Thực phẩm ở nhiều nước không thể hoạt động toàn lực như bình thường, các nước hạn chế nhập khẩu nguyên liệu thô do không có nhân công làm việc.

Một trong những sản phẩm được thế giới ưu chuộng vào thời gian này chính là các sản phẩm đã chế biến sẵn, có thể mua về dùng ngay. Điều này buộc các nước vốn có lợi thế trong việc xuất khẩu những nguyên liệu thô, tươi buộc phải chuyển đổi phương thức sản xuất và xuất khẩu để đáp ứng với nhu cầu thời đại. Nguồn nhân lực **Công nghệ Thực phẩm** chất lượng cao theo hướng chế biến công nghiệp, vì vậy, được “sẵn đón” nhiều hơn, nhằm đáp ứng những kế hoạch xuất khẩu thực phẩm “dài hơi” và bền vững trong tương lai.

Đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm, đón đầu xu thế hội nhập

Trước xu thế ưu tiên lựa chọn các sản phẩm có lợi cho sức khỏe, an toàn, và tiện lợi của người tiêu dùng, **ngành Công nghệ Thực phẩm của ĐH Duy Tân** đã lồng ghép các hướng nghiên cứu và thực nghiệm mới về chế biến thực phẩm đang được quan tâm trong nước và trên thế giới vào các môn học nhằm hướng sinh viên đến việc hình thành những ý tưởng có tính sáng tạo cũng như mang tính ứng dụng cao.

Thời gian gần đây, giảng viên và sinh viên **ngành Công nghệ Thực phẩm DTU** đã bắt đầu tạo ra các sản phẩm như chế biến và bảo quản một số nông sản địa phương gồm:

Thủy hải sản,

Chè, trà,

Khoai lang,...

theo hướng an toàn vệ sinh và bổ dưỡng cho sức khỏe người tiêu dùng.



... bên trong hệ thống phòng thực hành, thí nghiệm hiện đại của ĐH Duy Tân

Hỗ trợ cho các hoạt động nghiên cứu của sinh viên, ĐH Duy Tân đã xây dựng một chương trình đào tạo chất lượng, giúp cho sinh viên ngay trong quá trình học tập đã có đủ kiến thức và kỹ năng để có thể:

- Áp dụng các quy trình công nghệ vào điều kiện sản xuất thực tế tại các cơ sở sản xuất thực phẩm;
- Kiểm tra, đánh giá chất lượng thực phẩm, phát triển các sản phẩm thực phẩm mới;
- Thiết kế và phát triển, áp dụng quy trình công nghệ vào thực tế sản xuất bao bì thực phẩm;
- Thiết kế và tiến hành các thí nghiệm trong lĩnh vực Công nghệ Thực phẩm;
- Thiết kế các quy trình chế biến và bảo quản thực phẩm;
- Điều hành và quản lý cho các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm;
- Đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm cho cộng đồng;...

Cùng với đó, sinh viên DTU cũng được đào tạo chuyên sâu về công nghệ đóng gói, bao bì thực phẩm. Đây chính là điểm nhấn tạo nên sự khác biệt của sinh viên theo học ngành Công nghệ Thực phẩm tại ĐH Duy Tân so với sinh viên ngành học này ở các trường khác.

Nhằm giúp sinh viên sớm làm quen với quy trình chế biến, sản xuất, và bảo quản thực phẩm cũng như việc phân tích thực phẩm, đánh giá mức độ an toàn thực phẩm,... hệ thống phòng thí nghiệm hiện đại của ĐH Duy Tân luôn rộng mở cho phép người học đến nghiên cứu và thực hành. Ngoài các thiết bị cơ bản trong phân tích các chỉ tiêu hóa lý và vi sinh tại phòng thí nghiệm của Khoa Môi trường & Công nghệ Hóa, sinh viên theo học ngành Công nghệ Thực phẩm của ĐH Duy Tân còn có thể kết hợp sử dụng các phòng thí nghiệm khác của trường như các Phòng Thí nghiệm hỗ trợ nghiên cứu Sinh học, Hoá học, Sinh Hóa, Trung tâm Sinh học phân tử, Phòng Thí nghiệm và Thực hành của khoa Dược,...

Trong quá trình học, sinh viên cũng thường xuyên được đến các doanh nghiệp như:

- Nhà máy bia PVL Đà Nẵng,
- Nhà máy Acecook,

- Nhà máy chè Đông Giang,
- các nhà máy nông sản và thủy hải sản ở địa phương,
- ...

để quan sát, trải nghiệm, định hướng công việc sau này.

Sau khi tốt nghiệp ra trường, sinh viên có thể tiếp tục theo đuổi bậc Cao học hoặc làm tại các cơ quan Nhà nước, các công ty trong nước hoặc công ty đa quốc gia trong các lĩnh vực sản xuất, chế biến, phát triển sản phẩm, đóng gói bao bì thực phẩm, kiểm soát và đảm bảo chất lượng, quản lý luật và quy định thực phẩm, dinh dưỡng,...

Cơ hội việc làm phong phú cho các Cử nhân ngành Công nghệ Thực phẩm

Nhu cầu nhân lực của ngành Công nghệ Thực phẩm ở Việt Nam được dự báo sẽ liên tục tăng mạnh trong 5 đến 10 năm tới. Do vậy, ngày càng có nhiều doanh nghiệp đang ráo riết tuyển dụng những nhân sự được đào tạo bài bản và chất lượng để phát triển đa dạng các sản phẩm cũng như đảm bảo an toàn thực phẩm để đáp ứng các nhu cầu của xã hội.

Sau khi hoàn thành chương trình **học ngành Công nghệ Thực phẩm tại ĐH Duy Tân**, sinh viên có thể làm việc tại:

Các công ty chuyên mua bán, xuất nhập khẩu lương thực thực phẩm;

Các cơ sở dịch vụ về thực phẩm;

Bộ phận Vệ sinh An toàn Thực phẩm thuộc cơ quan quản lý các cấp từ trung ương đến địa phương trong các lĩnh vực Khoa học và Công nghệ, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công thương, Y tế;

Các bộ phận liên quan đến lĩnh vực bảo đảm chất lượng, dinh dưỡng, kiểm nghiệm,... của các Trung tâm Y tế và Y tế Dự phòng;

Các Viện Nghiên cứu thuộc lĩnh vực Công nghệ Thực phẩm như Viện Dinh dưỡng, Viện Kiểm nghiệm Vệ sinh An toàn Thực phẩm,...

Mùa Tuyển sinh 2020, ĐH Duy Tân quyết định trao Học bổng cho các thí sinh theo học ngành Công nghệ Thực phẩm như sau:

- 700 suất học bổng trị giá từ 500.000 - 2.000.000 VNĐ cho những thí sinh trúng tuyển theo phương thức Xét tuyển Học bạ THPT khi đạt từ 22 điểm trở lên;

- 450 suất học bổng DUY TÂN trị giá từ 1.000.000 - 5.000.000 VNĐ cho thí sinh trúng tuyển với tổng điểm 3 môn thi theo kết quả Kỳ thi THPT \geq điểm trúng tuyển từ 5 - 10 điểm,

Ngành học	Mã ngành	Thí sinh chọn 1 trong 4 tổ hợp môn để xét tuyển	
		Xét tuyển theo kết quả thi Tốt nghiệp THPT	Xét tuyển kết quả Học bạ THPT (Lớp 12 hoặc Lớp 11 & Học kỳ 1 lớp 12)
Công nghệ thực phẩm	7540101	1.Toán, Lý, Hoá (A00) 2.Toán, KHTN, Văn (A16) 3.Toán, Hoá, Sinh (B00) 4. Văn, Toán, Lý (C01)	1.Toán, Lý, Hoá (A00) 2. Văn, Toán, Lý (C01) 3. Văn, Toán, Hoá (C02) 4. Toán, Hóa, Sinh (B00)

Mọi thông tin về tuyển sinh thí sinh có thể tìm hiểu chi tiết tại:

Trung tâm Tuyển sinh

Website: <http://tuyensinh.duytan.edu.vn>

Điện thoại: (0236) 3653.561-3650.403 - Fax: (0236) 3650.443

Điện thoại đường dây nóng: 1900.2252 - 0905.294.390 - 0905.294.391

Email: tuyensinh@duytan.edu.vn;

Facebook: [tuyensinhdtu](#); Zalo: 0905.294.390 - 0905.294.391

ĐẠI HỌC DUY TÂN

§ 1 trong 500 Đại học Tốt nhất Châu Á năm 2020 theo QS Ranking.

§ Đại học thứ 2 của Việt Nam đạt chuẩn kiểm định ABET của Mỹ.

§ Xếp thứ 3/4 đại học của Việt Nam (thứ 1854 thế giới) trên bảng xếp hạng các Đại học trên Thế giới - CWUR.

§ Xếp thứ 3/8 đại học của Việt Nam (thứ 1147 thế giới) trên bảng xếp hạng theo Học thuật - URAP.

Xếp thứ 2 của Việt Nam trên bảng xếp hạng Nature Index 2019

(Nguồn: https://www.tienphong.vn/giao-duc/hoc-nganh-cong-nghe-thuc-pham-dam-bao-cho-xa-hoi-thuc-pham-sach-an-toan-1693281.tpo?fbclid=IwAR1OZd_9Sn2oUGF7TycgbU04Oe06r0SvxxgPPAlvpC9uOB38EsPNNvzdn_cQ

https://thanhnien.vn/giao-duc/hoc-nganh-cong-nghe-thuc-pham-dam-bao-cho-xa-hoi-thuc-pham-sach-an-toan-1255688.html?fbclid=IwAR0692e3Fyd_cwujH3AEGzvRgI-k_-FbSJ0WHamWSbIKWfiRfr7XmyOpCcU)