

NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

1. Địa chỉ liên hệ: Khoa Khoa học Tự nhiên, Phòng 83 – Nhà 15 tầng (Trường Đại học Quy Nhơn, 170 An Dương Vương, Quy Nhơn, Bình Định).

2. Thông tin chung về ngành

- **Tên ngành:** **CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM** (Mã ngành: 7540101)

- **Tổ hợp xét tuyển:**

- + Toán, Hóa, Lý (A00);
- + Toán, Hoá, Sinh (B00);
- + Toán, Hóa, Anh (D07);
- + Toán, Hóa, Văn (C02).

- **Phương thức xét tuyển:**

- + Phương thức 1: *Xét tuyển theo kết quả thi THPT quốc gia năm 2020.*
- + Phương thức 2: *Xét tuyển theo học bạ THPT (theo tổng điểm trung bình chung 3 môn học trong tổ hợp môn xét tuyển).*
- + Phương thức 3: *Xét tuyển thẳng học sinh giỏi quốc gia và tuyển thẳng học sinh giỏi cấp tỉnh (học sinh đoạt giải nhất, nhì, ba trong kỳ thi học sinh giỏi cấp tỉnh vào ngành phù hợp với môn đoạt giải).*

- **Thời gian đào tạo:** 4,5 năm; Bằng cấp nhận được: **Kỹ sư Công nghệ Thực phẩm**

- **Chỉ tiêu:** 50 sinh viên

- **Mục tiêu đào tạo:**

Có kiến thức cơ bản về thực phẩm, hóa học thực phẩm, vi sinh thực phẩm và kỹ thuật thực phẩm; kiến thức về quy trình công nghệ sản xuất thực phẩm, phát triển sản phẩm, quản lý chất lượng sản phẩm, quản lý sản xuất, vận hành nhà máy,... Có kiến thức cơ bản về khoa học và kỹ nghệ thực phẩm; kiến thức quản lý, thương mại và dịch vụ thực phẩm như: vệ sinh an toàn thực phẩm, phân tích chất lượng thực phẩm, dinh dưỡng cộng đồng, quản lý dự án, phát triển sản phẩm và thị trường, khởi nghiệp, ...

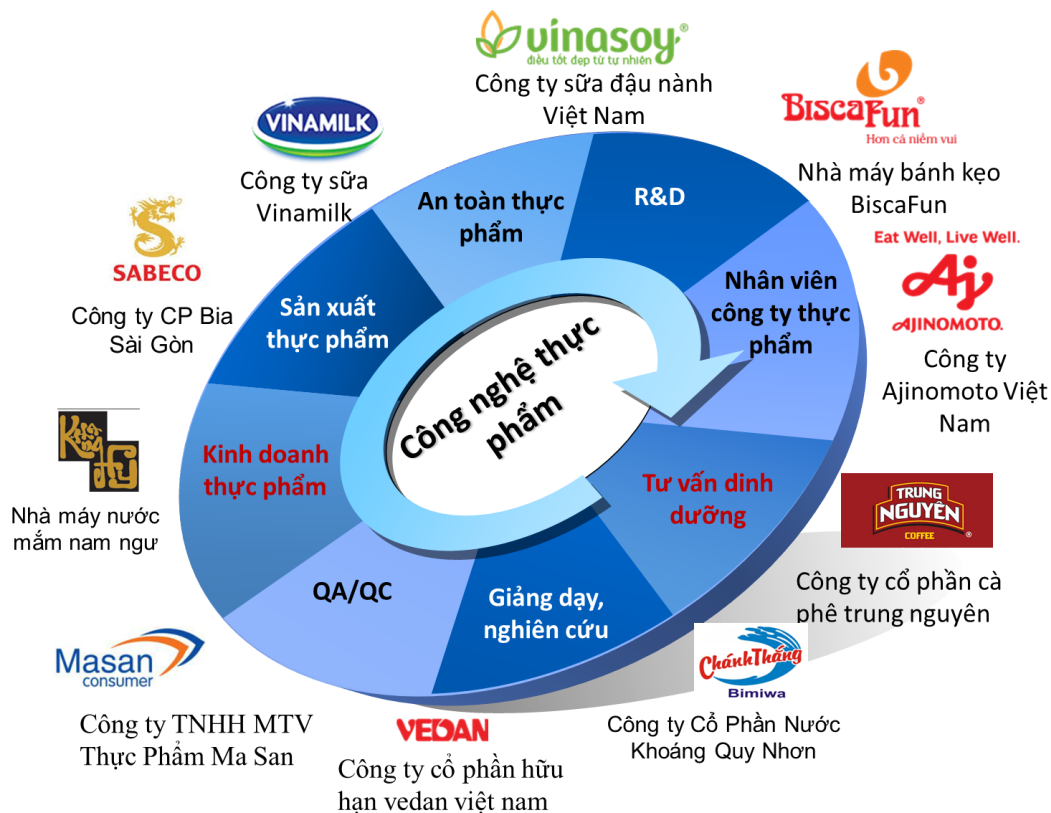
3. Vị trí việc làm và triển vọng nghề nghiệp

Kỹ sư Công nghệ thực phẩm sau khi ra trường có thể làm việc tại các vị trí sau:

- Tại nhà máy liên quan đến lĩnh vực thực phẩm (nước giải khát, sữa, bánh kẹo, cà phê, ca cao, bột ngọt, thủy sản, thịt và các sản phẩm từ thịt, rau củ quả, dầu mỡ động thực vật, ...).
- ✓ Nhân viên/quản lý bộ phận kỹ thuật, bộ phận điều hành sản xuất, bộ phận quản lý an toàn sản xuất;
- ✓ Kiểm nghiệm viên/kỹ thuật viên tại các phòng thí nghiệm (lab);
- ✓ Nhân viên/quản lý bộ phận nghiên cứu và phát triển (R&D) sản phẩm, bộ phận quản lý dự án;

- ✓ Nhân viên/quản lý bộ phận kiểm soát chất lượng sản xuất, phân tích và kiểm soát chất lượng sản phẩm (QA/QC);
 - ✓ Nhân viên/quản lý bộ phận an toàn vệ sinh thực phẩm;
 - ✓ Nhân viên/quản lý bộ phận thu mua nguyên vật liệu; bộ phận kinh doanh sản phẩm thực phẩm.
- Nhân viên/quản lý phụ trách dinh dưỡng, an toàn vệ sinh thực phẩm tại các nhà hàng, khách sạn.
 - Chuyên gia tư vấn dinh dưỡng cộng đồng tại các trung tâm dinh dưỡng về vệ sinh an toàn thực phẩm, trung tâm y tế dự phòng.
 - Nhân viên/quản lý tại các trung tâm phân tích, đánh giá chất lượng sản phẩm như Quatest 3, Vinacontrol,...
 - Nhân viên kinh doanh thiết bị trong lĩnh vực liên công nghệ thực phẩm.
 - Chuyên viên các bộ phận liên quan đến lĩnh vực khoa học – công nghệ, sở hữu trí tuệ, an toàn thực phẩm trong các cơ quan, tổ chức nhà nước (Sở Công thương, Sở Khoa học & Công nghệ, Sở Nông nghiệp & Phát triển nông thôn, Sở Y tế, Chi cục An toàn thực phẩm, Trung tâm y tế dự phòng, ...).
 - Giảng viên/nghiên cứu viên tham gia giảng dạy/nghiên cứu trong các trường đại học/cao đẳng, viện nghiên cứu trong nước, ngoài nước.

Bên cạnh đó, sau khi đạt được trình độ Kỹ sư Công nghệ Thực phẩm, các sinh viên có cơ hội học lên trình độ đào tạo cao hơn (Thạc sĩ, Tiến sĩ) tại các Trường, Viện nghiên cứu trong và ngoài nước (Hàn Quốc, Nhật Bản, Đài Loan, Pháp, Bỉ, Bồ Đào Nha, ...).



4. Cơ hội nhận học bổng

Trong quá trình học tại Trường Đại học Quy Nhơn, sinh viên có cơ hội nhận học bổng:

- Học bổng khuyến học do Khoa Khoa học Tự nhiên; Học bổng từ đề tài nghiên cứu Khoa học của Thầy Cô giáo trong Khoa Khoa học Tự nhiên.

- Học bổng Vallet, Học bổng Đạm Cà Mau, Học bổng Đạm Phú Mỹ, Học bổng hữu nghị Việt – Hàn, Học bổng từ ngân hàng BIDV, Học bổng từ công ty bảo hiểm PJICO,...

5. Cán bộ phụ trách tư vấn tuyển sinh

Họ và tên: TS. Hoàng Đức An (*Email:hoangduc.an@qnu.edu.vn, Điện thoại: 0935380063*)



(TS. Hoàng Đức An, tốt nghiệp Tiến sĩ Công nghệ thực phẩm tại Pháp)