



ĐẠI HỌC THÁI NGUYÊN  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM  
TRUNG TÂM TS&TT  
-----

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc  
-----



Thái Nguyên, ngày 15 tháng 01 năm 2022

### THÔNG TIN TUYỂN SINH ĐẠI HỌC NĂM 2022

<b>TÊN CHUYÊN NGÀNH ĐÀO TẠO</b>	<b>Công nghệ thực phẩm</b> Food Technology
<b>MÃ NGÀNH ĐÀO TẠO</b>	7905419
<b>MÔ TẢ CHUYÊN NGÀNH ĐÀO TẠO</b>	<p>Ngành Công nghệ Thực phẩm cung cấp kiến thức cơ sở và chuyên sâu về lĩnh vực Công nghệ Thực phẩm giúp sinh viên có khả năng tổ chức, lập kế hoạch sản xuất, quản lý sản xuất và phụ trách về kỹ thuật, công nghệ trong các nhà máy chế biến thực phẩm; phân tích và đánh giá chỉ tiêu hóa lý, vi sinh, hóa sinh của các sản phẩm thực phẩm; xây dựng bố trí các mô hình thí nghiệm, kiểm định vệ sinh an toàn thực phẩm; có kiến thức về phương pháp nghiên cứu, lập dự án, quản lý và điều hành các dự án liên quan đến lĩnh vực Công nghệ Thực phẩm.</p> <p>Sinh viên được ứng dụng kiến thức học tập vào các buổi thực hành, rèn nghề tại phòng thí nghiệm, xưởng thực nghiệm của nhà trường; các chuyến tham quan, kiến tập, thực tập sản xuất, rèn nghề tại các nhà máy chế biến thực phẩm; sinh viên được quyền đăng ký tham gia các chương trình khởi nghiệp, khởi sự kinh doanh các sản phẩm thực phẩm, các đề tài nghiên cứu khoa học sinh viên và các dự án nghiên cứu chuyển giao khoa học công nghệ do giảng viên nhà trường triển khai với đối tác trong và ngoài nước.</p>

	<p>Trong năm cuối của chương trình học, sinh viên được quyền đăng ký tham gia thực tập tốt nghiệp trong nước hoặc nước ngoài tại các nhà máy sản xuất thực phẩm, viện nghiên cứu, trường đại học thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm với thời gian 06 tháng.</p> <p>Ngoài ra, sinh viên tốt nghiệp từ Chương trình tiên tiến còn có năng lực tiếng Anh vượt trội do chương trình học được giảng dạy hoàn toàn bằng tiếng Anh; Có cơ hội học tập trong môi trường quốc tế với sinh viên đến từ các quốc gia như Úc, Pháp, Hàn Quốc, Philippines, Indonesia...; Hàng năm, khoảng 30 % số sinh viên được tham gia các khóa học tập trao đổi ngắn hạn 4 – 6 tháng tại các trường đại học trên thế giới. 100% sinh viên có nhu cầu đi thực tập tốt nghiệp tại nước ngoài sẽ được giới thiệu đến các nhà máy, trường đại học và viện nghiên cứu phù hợp theo nhu cầu.</p> <p>Đội ngũ giáo viên giảng dạy Chương trình tiên tiến ngành Công nghệ Thực phẩm đều được đào tạo thạc sỹ, tiến sỹ ở nước ngoài, có chuyên môn và ngoại ngữ tốt. Khoảng 30 % số giảng viên tham gia đào tạo trong chương trình Công nghệ Thực phẩm là các giáo sư, tiến sĩ đến từ các trường đại học trên thế giới như Mỹ, Úc, Nhật Bản, Đài Loan</p>
<b>CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO</b>	<p>Chương trình đào tạo chuyên ngành Công nghệ thực phẩm gồm 120 tín chỉ (tín chỉ tích lũy trong thời gian học tập, trao đổi ngắn hạn tại nước ngoài sẽ được quy đổi tương đương)</p> <p>Thời gian đào tạo: 4,5 năm (trong đó 1 năm dự bị Tiếng Anh).</p>
<b>TỔ HỢP XÉT TUYỂN</b>	<p>Ví dụ: Lựa chọn 1 trong 4 tổ hợp:</p> <p>1.A00: Toán, Vật Lý, Hóa học</p> <p>2. B00: Toán, Hóa Học, Sinh học</p> <p>3.D08: Toán, Sinh học, Tiếng Anh</p> <p>4. D01: Toán, Văn, Tiếng Anh</p>
<b>KIẾN THỨC VÀ KỸ NĂNG ĐẠT ĐƯỢC</b>	<p><b>Kiến thức:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hiểu các nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lê Nin, đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt Nam và tư tưởng Hồ Chí Minh.</li> <li>- Biết được những kiến thức khoa học tự nhiên và xã hội áp dụng vào lĩnh vực công nghệ thực phẩm.</li> </ul>

- Hiểu những kiến thức chuyên môn như: Công nghệ sản xuất đồ hộp thực phẩm; Bảo quản và chế biến rau, quả; Sản xuất nước giải khát; Chế biến thịt, cá; Công nghệ chế biến trứng, sữa; Sản xuất đường, bánh, kẹo,...

- Có kiến thức về trang thiết bị, hệ thống và qui trình công nghệ thực phẩm.

- Hiểu luật thực phẩm, qui trình quản lí chất lượng thực phẩm, các hệ thống quản lí chất lượng thực phẩm.

- Biết phương pháp nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực thực phẩm.

**Kỹ năng:**

- Vận dụng được các kiến thức đại cương, cơ sở và chuyên ngành công nghệ thực phẩm để làm việc.

- Vận dụng được kiến thức ngành để tìm hiểu, đánh giá và vận hành hệ thống qui trình công nghệ, thiết bị kỹ thuật trong chế biến thực phẩm.

- Tổ chức, quản lí sản xuất, chế biến thực phẩm trong các cơ sở chế biến, doanh nghiệp.

- Phân tích, đánh giá, kiểm soát các chỉ tiêu đảm bảo chất lượng, an toàn – vệ sinh thực phẩm.

- Hình thành ý tưởng, nghiên cứu và phát triển sản phẩm mới.

- Thiết kế và thực hiện các qui trình công nghệ theo yêu cầu.

- Thích ứng và đảm nhiệm được công tác quản lí, điều hành các công việc thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

- Có khả năng tự học, tự nghiên cứu đáp ứng nhu cầu học tập suốt đời.

- Đạt được chứng chỉ kỹ năng thực hành nghề 3/5.

- Ngoại ngữ, tin học: Sinh viên tốt nghiệp có thể sử dụng thành thạo tiếng Anh trong giao tiếp và làm việc chuyên môn liên quan đến chuyên ngành kinh tế nông nghiệp. Sinh viên tốt nghiệp có thể sử dụng tiếng anh trong trình bày các tình huống chuyên môn thông thường, trong viết báo cáo chuyên môn. Trình độ tiếng Anh đạt tối thiểu IELTS 5.5 sau khóa học.

	<p>Sinh viên tốt nghiệp có thể sử dụng thành thạo các phần mềm tin học văn phòng (word, excel, powerpoint), sử dụng được ít nhất một trong các phần mềm tin học ứng dụng trong thống kê kinh tế-xã hội như SPSS, R, stata.... Sinh viên tốt nghiệp đạt chứng chỉ tin học quốc tế IC3 hoặc các chứng chỉ tin học khác có giá trị tương đương.</p> <p><b><i>Thái độ và phẩm chất đạo đức:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tuân thủ các nguyên tắc an toàn nghề nghiệp;</li> <li>- Có phẩm chất đạo đức tốt, hiểu biết và tuân thủ pháp luật;</li> <li>- Có trách nhiệm và đạo đức nghề nghiệp, tôn trọng và yêu thương người lao động;</li> <li>- Có tinh thần cầu tiến, sáng tạo; có bản lĩnh và chuyên nghiệp trong công việc;</li> <li>- Trung thực trong công việc; trung thực trong nghiên cứu, thiết kế, công việc; tuân thủ quyền tác giả; tôn trọng đồng nghiệp;</li> <li>- Nhận thức đúng về vai trò người làm công việc thiết kế, đó là người tạo ra những sản phẩm có giá trị, góp phần thúc đẩy sự phát triển khoa học và kỹ thuật đất nước;</li> <li>- Có tinh thần tập thể, sẵn sàng tham gia các công tác ứng dụng khoa học và kỹ thuật để phục vụ Nhà trường, cộng đồng xã hội, đoàn thể.</li> </ul>
<p><b>CƠ HỘI VIỆC LÀM</b></p>	<p>Sinh viên sau khi tốt nghiệp đại học Chương trình tiên tiến chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm của Đại học Nông Lâm Thái Nguyên có khả năng đảm nhiệm các vị trí quản lý trong lĩnh vực thực phẩm và các ngành liên quan.</p> <p>Sinh viên sau khi hoàn thành khóa học sẽ đủ điều kiện để phụ trách kỹ thuật, giám sát, nghiên cứu ứng dụng, điều hành trong các lĩnh vực chế biến, bảo đảm chất lượng, phân tích và đánh giá cảm quan thực phẩm, nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm, kinh doanh thiết bị, hóa chất, công nghệ, sản phẩm thực phẩm và các lĩnh vực có liên quan đến thực phẩm.</p>

**LIÊN HỆ**



\* Trung tâm Tuyển sinh và truyền thông, Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên, Tổ 10  
- Xã Quyết Thắng, Thành phố Thái Nguyên, Tỉnh Thái Nguyên. ĐT: 02086.285.013

- Hotline: **02086.285.013; 0986.454.999 (Thầy Hùng);**
- **Email: [trungtamtuynsinhtruyenthong@tuaf.edu.vn](mailto:trungtamtuynsinhtruyenthong@tuaf.edu.vn);**
- Đăng ký xét tuyển trực tuyến tại địa chỉ: **Website: [tuyensinh.tuaf.edu.vn](http://tuyensinh.tuaf.edu.vn)** và làm theo hướng dẫn.

\* Cô Phạm Huyền: 0974.108.156;

Cô Lý Thị Thùy Dương: 0962.233.901.