



THÔNG TIN TUYỂN SINH ĐẠI HỌC NĂM 2025 TÊN NGÀNH: **Công Nghệ Thực Phẩm (CTTT)**

MÔ TẢ VỀ NGÀNH: Ngành đào tạo cử kỹ sư hoàn toàn bằng Tiếng Anh về công nghệ chế biến thực phẩm, (nhập khẩu chương trình học và hợp tác với trường ĐH California Davis, Mỹ).

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.

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 sỹ đến từ các trường đại học trên thế giới như Mỹ, Úc, Nhật Bản, Đài Loan.

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO: Chương trình đào tạo 4,5 năm (trong đó 1 năm đào tạo Tiếng Anh cho các bạn chưa có Chứng chỉ Tiếng Anh IELTS 4.5), tổng 150 tín chỉ. Trong 4,5 năm học, sinh viên có cơ hội đăng ký tham gia chương trình trao đổi (học bổng bán phần, toàn phần) với các trường đại học trên thế giới: Đức, Pháp, Canada, Hàn Quốc, Đài Loan, Thái Lan, Indonesia, ... và thực tập tốt nghiệp trong nước hoặc nước ngoài tại các cơ sở sản xuất, viện nghiên cứu, trường đại học với thời gian 06 tháng.

CHUYÊN NGÀNH

TỔ HỢP XÉT TUYỂN

- 1) Toán, Lý, Hóa
- 2) Toán, Hóa, Sinh
- 3) Toán, Sinh, Anh
- 4) Toán, Văn, Anh

KIẾN THỨC VÀ KỸ NĂNG ĐẠT ĐƯỢC: 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.

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.

CƠ HỘI VIỆC LÀM

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.

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.

LIÊN HỆ:

Tel/Zalo: 0969.290.587 (Cô Dương), 0373.002.229 (Cô Linh)

Email: dangthuylinh@tuaf.edu.vn hoặc aep.admissions@tuaf.edu.vn

Website: <http://aep.tuaf.edu.vn/>

Fanpage: <https://www.facebook.com/AEP.TUAF>

Tiktok: <https://www.tiktok.com/@aep.tuaf>

TUAF - CÙNG BẠN RA THẾ GIỚI ✨ ✨ ✨ ✨