



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO KỸ THUẬT THỰC PHẨM



MÃ XÉT TUYỂN: **BF2**

TỔ HỢP MÔN XÉT TUYỂN: **Toán, Lý, Hóa**
Toán, Hóa, Sinh
Toán, Hóa, Anh
(Môn chính: Toán)

CHỈ TIÊU TUYỂN SINH: **200**

ĐIỂM TRÚNG TUYỂN CÁC NĂM TRƯỚC:

23.91	23.79	25.00
(2015)	(2016)	(2017)

Đào tạo hệ cử nhân và kỹ sư ngành Kỹ thuật Thực phẩm với các định hướng Công nghệ Thực phẩm, Quản lý Chất lượng, Quá trình và Thiết bị;

Chương trình đào tạo Kỹ thuật Thực phẩm tiên tiến luôn được cập nhật các xu hướng đào tạo trên thế giới và các kết quả nghiên cứu ứng dụng thực tế;

Được xây dựng liên thông lên các bậc Thạc sĩ chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm; Tiến sĩ chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm và Công nghệ sau thu hoạch.

Thời gian đào tạo và khả năng học lên bậc học cao hơn

- Đào tạo Cử nhân: 4 năm
- Đào tạo tích hợp Cử nhân - Kỹ sư: 5 năm
- Đào tạo tích hợp Cử nhân - Thạc sĩ: 5,5 năm
- Đào tạo tích hợp Cử nhân - Thạc sĩ-Tiến sĩ: 8,5 năm

Cơ hội học bổng và hỗ trợ học tập

• Học bổng, hỗ trợ tài chính

Bên cạnh nguồn học bổng và hỗ trợ tài chính của Trường, hằng năm sinh viên ngành Kỹ thuật Thực phẩm có cơ hội nhận:

- 02-05 suất học bổng của các công ty, doanh nghiệp trị giá 2.000.000 – 3.000.000 đồng/suất
- 05 suất học bổng từ quỹ khuyến học của Viện CNSH và CNTP, trị giá 2.000.000 đồng/suất
- **Học bổng trao đổi sinh viên, thực tập, sau đại học**
 - 05 học bổng đi thực tập ngắn hạn 10 ngày, 30 ngày tại các trường đại học Nhật Bản (bao gồm chi phí đi lại và lưu trú).
 - Học bổng toàn phần cho các chương trình thạc sĩ và tiến sĩ ở các nước phát triển (Pháp, Áo, Nhật Bản, Hàn Quốc...)
 - Học bổng trao đổi tham gia các chương trình hợp tác về đào tạo thạc sĩ và tiến sĩ ngành Kỹ thuật Thực phẩm (Pháp, Nhật Bản).

Kiến thức, kỹ năng đạt được sau khi tốt nghiệp

Kiến thức

- Sinh viên được trang bị kiến thức cơ sở chuyên môn vững chắc của ngành Kỹ thuật Thực phẩm về nghiên cứu, thiết kế, lắp đặt, vận hành dây chuyền sản xuất; tổ chức, quản lý (công nghệ, kỹ thuật, chất lượng sản phẩm) và điều hành sản xuất, kinh doanh trong lĩnh vực công nghiệp thực phẩm.

Kỹ năng

- kỹ năng chuyên nghiệp và phẩm chất cá nhân, kỹ năng xã hội cần thiết và giao tiếp để làm việc hiệu quả trong nhóm đa ngành và trong môi trường hội nhập quốc tế;
- Có năng lực khởi nghiệp và thích ứng tốt với cuộc cách mạng công nghiệp 4.0;
- Có kiến thức cơ bản về khoa học xã hội và nhân văn phù hợp với ngành kỹ thuật thực phẩm để đóng góp hiệu quả vào sự phát triển bền vững của đất nước.

Ngoại ngữ

- Sử dụng hiệu quả ngôn ngữ Tiếng Anh trong giao tiếp và công việc, đạt điểm TOEIC từ 500 trở lên

Cơ hội việc làm sau tốt nghiệp

90% sinh viên có việc làm sau 1 năm tốt nghiệp với mức lương phổ biến từ 6 – 15 triệu đồng.

Vị trí việc làm tiêu biểu:

- Chuyên viên tại các cơ quan quản lý nhà nước về lĩnh vực CNSH&CNTP, Quản lý chất lượng trong Công nghệ Sinh học và Thực phẩm, An toàn Thực phẩm;
- Giảng viên, cán bộ nghiên cứu tại trường đại học, viện nghiên cứu, viện kiểm nghiệm chất lượng của Việt Nam và quốc tế;
- Kỹ sư tại các doanh nghiệp sản xuất trong nước và các tập đoàn đa quốc gia về lĩnh vực: chế biến lương thực, bia, rượu, bánh, kẹo, đường, chè, cà phê, thuốc lá, sữa, thịt, thủy sản, rau quả, thực phẩm chức năng;
- Cán bộ kỹ thuật, cán bộ quản lý chất lượng tại các đơn vị tư vấn, thiết kế, lắp đặt dây chuyền sản xuất trong công nghiệp thực phẩm, quá trình và thiết bị trong CNTP.



✉ sbft@hust.edu.vn

🌐 <http://sbft.hust.edu.vn>

VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Địa chỉ: Tầng 2 - Nhà C4, Trường Đại học Bách khoa Hà Nội, Số 1 Đại Cồ Việt, Hà Bà Trưng, Hà Nội

Điện thoại: 024 3868 2470

Fax: 024 3868 2470