

GÓP PHẦN XÂY DỰNG MỘT NỀN CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM AN TOÀN, BỀN VỮNG

👉 BÌNH VŨ



CHƯƠNG TRÌNH KỸ SƯ CHẤT LƯỢNG CAO CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM VÀ SỨC KHỎE CỦA TRƯỜNG ĐH VIỆT NHẬT, ĐHQGHN ĐƯỢC XÂY DỰNG VỚI MỤC TIÊU ĐÀO TẠO MỘT NGUỒN NHÂN LỰC CHẤT LƯỢNG CAO VỀ CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM CHO THỊ TRƯỜNG VIỆT NAM, NHẬT BẢN VÀ QUỐC TẾ. SẢN PHẨM ĐÀO TẠO CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO (CTĐT) HỢP TÁC VIỆT-NHẬT NÀY SẼ LÀ NHỮNG KỸ SƯ CÓ KIẾN THỨC NỀN VỮNG CHẮC VỀ KHOA HỌC THỰC PHẨM, SINH HỌC VÀ NÔNG NGHIỆP; CÓ KỸ NĂNG CHUYÊN MÔN VỮNG VẰNG VỀ CÁC CÔNG NGHỆ TIẾN TIẾN TRONG CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỰC PHẨM, HOẶC KIỂM SOÁT AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ SỨC KHỎE; SẴN SÀNG LÀM VIỆC TRONG MÔI TRƯỜNG QUỐC TẾ.



KIẾN TẠO NGUỒN NHÂN LỰC CHẤT LƯỢNG CAO CHO NỀN CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM

Chương trình Kỹ sư chất lượng cao Công nghệ thực phẩm và Sức khỏe chính thức tuyển sinh và đào tạo từ năm học 2023-2024, trở thành một trong sáu CTĐT bậc đại học của Trường ĐH Việt Nhật, ĐHQGHN. Chương trình được mở dựa trên tầm nhìn về nhu cầu lớn đối với nguồn nhân lực chất lượng cao trong lĩnh vực này trong tương lai gần không chỉ ở Việt Nam và Nhật Bản mà còn ở nhiều quốc gia châu Á khác. Chương trình không chỉ tận dụng lợi thế từ sự hợp tác sâu rộng với các trường đại học đối tác tại Nhật Bản, nơi cung cấp một nguồn nhân lực giảng viên có uy tín, kinh nghiệm và cơ hội tiếp cận những công nghệ tiên tiến, mà còn được kỳ vọng sẽ tạo ra những đóng góp tích cực trong quan hệ song phương giữa hai quốc gia Việt Nam và Nhật Bản.

TS. Đặng Minh Hiếu - Giám đốc Chương trình Kỹ sư chất lượng cao Công nghệ thực phẩm và Sức khỏe chia sẻ: "Nhân loại đã sử dụng những kỹ thuật thực phẩm đầu tiên từ hàng ngàn năm trước công nguyên khi tìm cách để những thực phẩm thu hoạch được có thể được bảo quản lâu hơn. Khoa học và công nghệ thực phẩm ngày nay được sử dụng để làm cho thực phẩm giàu dinh dưỡng hơn và ngon hơn, đặc biệt là tạo ra những bữa ăn sẵn và tiện lợi cho một cuộc sống hiện đại, năng động và bận rộn. Theo học chương trình Công nghệ thực phẩm và Sức khỏe tại Trường ĐH Việt Nhật, người học có thể tìm hiểu những khoa học và công nghệ mới để sáng tạo và phát triển các sản phẩm thực phẩm mới, cải thiện hệ thống thực phẩm và bảo vệ tính toàn vẹn và an toàn của chuỗi cung





ứng thực phẩm. Sinh viên cũng sẽ được trải nghiệm những công nghệ thúc đẩy lối sống cân bằng, cải thiện dinh dưỡng và chế độ ăn uống, giúp con người khỏe mạnh hơn, tăng cường hệ thống miễn dịch và giảm nguy cơ bệnh tật”.

Một trong những giải pháp cho vấn đề an ninh lương thực hiện nay chính là giảm lượng thực phẩm thất thoát hàng năm. Để làm được điều đó, ngành công nghiệp thực phẩm cần những giải pháp thông minh trong các quá trình từ thu hoạch cho tới chế biến và phân phối các sản phẩm thực phẩm. Con người chính là trung tâm của những giải pháp này. CTĐT Công nghệ thực phẩm và Sức khỏe do Trường ĐH Việt Nhật hợp tác với các trường đại học hàng đầu Nhật Bản - một quốc gia có nền công nghiệp thực phẩm hàng đầu trên thế giới sẽ cung cấp cho sinh viên không chỉ những kỹ năng và kiến thức sâu về thực phẩm, các quá trình của thực phẩm, các mối quan hệ giữa thực phẩm và sức khỏe hay thực phẩm và xã hội, mà còn truyền tải tới học viên sự đam mê đối với việc xây dựng một nền công nghiệp thực phẩm quốc gia an toàn, bền vững.

Tại Trường ĐH Việt Nhật, ngoài việc đào tạo những kỹ sư có kiến thức vững chắc về thực phẩm và công

nghệ thì việc chú trọng vào khía cạnh sức khỏe, những ảnh hưởng của thực phẩm và các đặc tính dinh dưỡng của nó tới sức khỏe, cũng như nhu cầu ăn kiêng của các cá nhân là một trong những điểm khác biệt của CTĐT Công nghệ thực phẩm và Sức khỏe so với các CTĐT về Công nghệ thực phẩm truyền thống khác đang được vận hành tại Việt Nam.

MÔI TRƯỜNG HỌC TẬP QUỐC TẾ, NĂNG ĐỘNG VỚI CÁC KHÓA TRAO ĐỔI HOẶC HỌC CHUYÊN TIẾP TẠI NHẬT BẢN

Được xây dựng và đào tạo theo triết lý giáo dục khai phóng, chương trình cung cấp nền tảng kiến thức rộng, bao gồm cả khoa học xã hội và khoa học tự nhiên, để sinh viên có sự phát triển toàn diện trong lĩnh vực chuyên sâu, khả năng tự học và phát triển bản thân, tăng khả năng thích ứng với hoàn cảnh và những biến đổi nhanh chóng của xã hội.

Cùng với đó, CTĐT này cũng cung cấp cho sinh viên khả năng tư duy sáng tạo, phát triển các ý tưởng nghiên cứu trong các lĩnh vực liên ngành, đồng thời phát triển các mô hình, giải pháp ứng dụng cho các bài toán, mục tiêu đặt ra trong lĩnh vực Khoa học và Công nghệ thực phẩm.



Người học có cơ hội được học tập trong môi trường quốc tế với các giảng viên giàu kinh nghiệm từ các trường đại học của Nhật Bản, tham gia các khóa trao đổi hoặc học chuyển tiếp tại Nhật Bản, cũng như tham gia các hoạt động giao lưu văn hóa với sinh viên từ xứ sở hoa anh đào.

Chương trình được thiết kế với nhiều học phần sử dụng phương pháp học tập tích cực (active learning). Dựa trên kinh nghiệm từ các trường đại học Nhật Bản, hình thức học qua các seminar giúp sinh viên phát triển các kỹ năng giao tiếp, thảo luận, làm việc nhóm và tăng cường sự tương tác giữa giảng viên với sinh viên và giữa sinh viên với sinh viên.

Các nội dung thực tiễn được đưa vào chương trình giảng dạy thông qua các chuỗi seminar, bài giảng mở với sự tham gia của các chuyên gia giàu kinh nghiệm đến từ các tổ chức, doanh nghiệp của Nhật Bản, Việt Nam và các cơ quan, tổ chức quốc tế khác. Sinh viên cũng sẽ có cơ hội được tiếp xúc trực tiếp với các tổ chức, doanh nghiệp thông qua các chương trình thực tập thực tế.

Đội ngũ giảng viên CTĐT Công nghệ thực phẩm và Sức khỏe bao gồm các giảng viên Trường ĐH Việt Nhật, giảng viên phái cử dài hạn từ các trường đại học đối tác, viện nghiên cứu và doanh nghiệp Nhật Bản, các giảng viên trong và ngoài ĐHQGHN, từ các viện nghiên cứu và doanh nghiệp tại Việt Nam. Đây là lực lượng cán bộ có trình độ chuyên môn cao, tư duy tổng hợp, đa ngành, giàu kinh nghiệm, đảm bảo việc vận hành CTĐT theo triết lý giáo dục khai phóng phục vụ phát triển bền vững.

Các trường đại học Nhật Bản hiện đang hợp tác, hỗ trợ cho chương trình bao gồm: ĐH Tokyo (đồng điều phối), ĐH Tsukuba (đồng điều phối), ĐH Kochi, ĐH Kagoshima, Viện Công nghệ Kitami, ĐH Kyoto, ĐH Waseda và nhiều trường đại học khác tại Nhật Bản.

ĐA DẠNG VỊ TRÍ VIỆC LÀM TẠI VIỆT NAM, NHẬT BẢN VÀ QUỐC TẾ

CTĐT được thiết kế với nhiều học phần giảng dạy bằng tiếng Anh nên sinh viên tốt nghiệp sẽ có trình độ tiếng Anh tương đương với B2, bậc 4 trong thang 6 bậc Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam. Ngoài ra, sinh viên được học tiếng Nhật cơ bản và có thể đăng ký học tiếng Nhật nâng cao theo nhu cầu. Với việc được chú trọng bồi dưỡng cả năng lực chuyên môn và ngoại ngữ, sinh viên sau khi tốt nghiệp có thể đảm nhận các vị trí việc làm đa dạng tại Việt Nam, Nhật Bản và quốc tế như: Kỹ sư, chuyên gia thiết kế, giám sát và vận hành các hệ thống, dây chuyền thiết bị trong các cơ sở sản xuất, chế biến các sản phẩm thực phẩm; Nghiên cứu viên, chuyên viên tại các viện, trung tâm, phòng thí nghiệm nghiên cứu và phát triển các sản phẩm thực phẩm; Chuyên gia, kỹ thuật viên phân tích, đánh giá về chất lượng các sản phẩm thực phẩm trong các cơ sở, trung tâm về đánh giá, kiểm định chất lượng và an toàn thực phẩm; Cán bộ nghiên cứu, giảng dạy tại các trường đại học, cao đẳng, trung học chuyên nghiệp và dạy nghề.

Kỹ sư Công nghệ thực phẩm và Sức khỏe có đủ năng lực về chuyên môn và ngoại ngữ để tiếp tục theo đuổi bậc sau đại học (Thạc sĩ, Tiến sĩ) thuộc các chuyên ngành liên quan đến Công nghệ thực phẩm và Sức khỏe tại các trường đại học Việt Nam, Nhật Bản, của khu vực và trên thế giới. Đồng thời, sinh viên sau khi tốt nghiệp cũng được trang bị những kiến thức nền tảng cơ bản về kinh tế và quản lý để có thể xây dựng, quản lý và điều hành doanh nghiệp riêng của mình trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.