

Cử nhân Khoa học (Công nghệ Thực phẩm và Dinh dưỡng)

Mã chương trình
BP199

Cơ sở
Nam Sài Gòn

Thời gian
3 năm



Bạn muốn xây dựng thương hiệu thực phẩm đột phá của riêng mình, hay muốn làm ra các sản phẩm ăn uống an toàn, giàu dinh dưỡng và có ích cho sức khỏe? Chương trình Cử nhân Khoa học Công nghệ Thực phẩm và Dinh dưỡng sẽ cho bạn những kiến thức và kỹ năng để sẵn sàng dẫn lối cho tương lai của ngành công nghiệp thực phẩm!

Trong chương trình này, bạn sẽ được học cách các nhà khoa học không ngừng cải thiện mùi vị và hàm lượng dinh dưỡng của thực phẩm dựa trên những quy chuẩn khắt khe về an toàn - vệ sinh, cũng như những quy trình hiện đại và đột phá có khả năng chế biến nguyên liệu thô thành những thành phẩm trong ăn uống và nấu nướng.

Ngành học này sẽ cho bạn rất nhiều cơ hội được thực hành ở các phòng thí nghiệm chuyên dụng và bếp công nghiệp - những cơ sở vật chất hiện đại tại các doanh nghiệp đối tác của RMIT. Học tập kết hợp thực hành (WIL) là kim chỉ nam để giúp bạn sẵn sàng cho sự nghiệp. Bạn sẽ được thực hiện một dự án lớn cuối kỳ về phát triển sản phẩm, học cách thiết kế ngược một sản phẩm hoặc nghiên cứu thị trường ăn uống để tạo nên một sản phẩm mới, đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng.

Triển vọng nghề nghiệp

Sinh viên tốt nghiệp có thể theo đuổi những vị trí như:

- **Đứng đầu hoặc quản lý một doanh nghiệp sản xuất thực phẩm hoặc nguyên liệu chế biến**
- **Nghiên cứu và phát triển sản phẩm mới cho một công ty chế biến thực phẩm**
- **Làm việc ở bộ phận marketing, bán hàng, thu mua, hoặc chuỗi cung ứng cho một doanh nghiệp thực phẩm hoặc dinh dưỡng**
- **Tư vấn dinh dưỡng**
- **Phát triển các chương trình quản lý thực phẩm và thực đơn dinh dưỡng**

Tại sao chọn RMIT?



Bằng cấp được công nhận quốc tế từ Đại học RMIT tại Melbourne



Chương trình giảng dạy hiện đại với kiến thức sâu rộng trong công nghệ thực phẩm và dinh dưỡng



Học tập kết hợp thực hành (Work Integrated Learning) với các lớp thí nghiệm và dự án thực tế sử dụng cơ sở vật chất chuyên dụng



Du học trao đổi hoặc chuyển tiếp tới Melbourne để có cơ hội tiếp xúc và làm việc trong môi trường quốc tế



Phát triển các kỹ năng mềm và tư duy kinh doanh để mở rộng cơ hội nghề nghiệp trong nước và quốc tế



Sinh viên tốt nghiệp sẽ đủ điều kiện đăng ký làm thành viên của **AIFST (Viện Khoa học và Công nghệ Thực phẩm Úc)**. Sinh viên chuyên ngành Dinh dưỡng còn đủ điều kiện đăng ký để trở thành chuyên gia dinh dưỡng thuộc **Hiệp hội Dinh dưỡng Úc**.

Cấu trúc chương trình

Chọn một trong hai chuyên ngành:

Công nghệ thực phẩm: tiếp xúc với những công nghệ truyền thống lẫn hiện đại trong sản xuất thực phẩm, học về phương pháp cảm quan trong đánh giá chất lượng, phát triển sản phẩm và kiểm soát chất lượng sản phẩm.

Dinh dưỡng: học cách cải thiện chất lượng dinh dưỡng trong thực phẩm chế biến, tạo nên những sản phẩm thực phẩm an toàn, thơm ngon và cân bằng về mặt dinh dưỡng.

Năm 1	Năm 2	Năm 3
Học kỳ 1 - Nguyên lý hóa học - Kỹ năng và giao tiếp trong khoa học - Môn tự chọn chung *	Học kỳ 4 - Hóa sinh - Hóa thực phẩm - Độc chất học thực phẩm, dị nguyên và sức khỏe	Học kỳ 7 - Sản xuất thực phẩm từ động vật - Chế biến thực phẩm không dùng nhiệt - Phát triển sản phẩm
Học kỳ 2 - Hóa học trong khoa học sự sống - Nhập môn vi sinh thực phẩm và dinh dưỡng - Kiến thức cơ bản trí tuệ nhân tạo cho STEM	Học kỳ 5 - Vi sinh thực phẩm - Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt - Đánh giá cảm quan và hành vi người tiêu dùng (<i>chuyên ngành Công nghệ thực phẩm</i>) HOẶC Dinh dưỡng ứng dụng (<i>chuyên ngành Dinh dưỡng</i>)	Học kỳ 8 - Đóng gói và ghi nhãn thực phẩm - Sản xuất thực phẩm từ thực vật - Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (<i>chuyên ngành Công nghệ thực phẩm</i>) HOẶC Dinh dưỡng cộng đồng (<i>chuyên ngành Dinh dưỡng</i>)
Học kỳ 3 - Thống kê kinh doanh 1 - Nguyên lý dinh dưỡng	Học kỳ 6 - Quản lý công nghiệp thực phẩm - Dinh dưỡng, sức khỏe và bệnh tật	Học kỳ 9 - Lưu biến học và lý sinh thực phẩm - Môn tự chọn chung *

* “Môn tự chọn chung” là các môn tự chọn dành cho mọi chương trình của trường.

Điều kiện tuyển sinh

Yêu cầu học thuật

- Tốt nghiệp chương trình trung học phổ thông quốc gia với điểm trung bình lớp 12 từ 7.0/10.0 (Trong trường hợp bạn theo học hệ thống giáo dục quốc tế khác, vui lòng xem tại đây).
- Điểm Toán năm lớp 12 từ 6.0/10.0

Bạn cũng có thể nhập học chương trình này thông qua chương trình chuyển tiếp đại học UniSTART Học thuật.



Các bằng cấp quốc tế khác được công nhận:
<https://bit.ly/entry-requirement>

Ghi chú: Kết quả học tập và kết quả thi tiếng Anh được công nhận trong vòng 2 năm kể từ ngày hoàn thành cho đến ngày nhập học tại RMIT, trừ khi có yêu cầu khác.

Yêu cầu tiếng Anh

Hoàn thành lớp Cao cấp (Advanced) của Chương trình tiếng Anh cho Đại học tại RMIT Việt Nam; hoặc hoàn thành một trong các loại chứng chỉ tiếng Anh dưới đây:

- IELTS (Học thuật)** 6.5 (không kỹ năng nào dưới 6.0)
- TOEFL iBT** 79 (điểm tối thiểu từng kỹ năng: Đọc 13, Nghe 12, Nói 18, Viết 21)
- Pearson Test of English (Học thuật)** 58 (không kỹ năng giao tiếp nào dưới 50)
- C1 Advanced (còn được gọi là Cambridge English: Advanced (CAE))** hoặc **C2 Proficiency (còn được gọi là Cambridge English: Proficiency (CPE))** 176 (không kỹ năng nào dưới 169)



Các kết quả tiếng Anh khác được công nhận
<https://bit.ly/en-requirement>

Liên hệ

ĐẠI HỌC RMIT VIỆT NAM

702 Nguyễn Văn Linh, P. Tân Phong, Quận 7, TP HCM
(84) 28 3776 1369
enquiries@rmit.edu.vn

Những thông tin trong ấn phẩm này dành cho mục đích tham khảo. Đại học RMIT Việt Nam có quyền thay đổi chương trình học tập, môn học cũng như điều kiện tuyển sinh. Để cập nhật thông tin mới nhất, vui lòng truy cập rmit.edu.vn
In tháng 03/2022