

# GIỚI THIỆU VỀ NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

**N**gành Công nghệ Thực phẩm (CNTP) trình độ cao đẳng đào tạo cho người học kiến thức nền tảng và chuyên sâu nhằm thực hiện các công việc liên quan đến sản xuất, chế biến, bảo quản và kiểm soát chất lượng thực phẩm. Sinh viên được trang bị năng lực chuyển hóa nguyên liệu nông nghiệp thành các sản phẩm tiêu dùng phục vụ đời sống hằng ngày như: sản phẩm từ thịt và thủy sản; chế biến nông sản; sản xuất nước chấm, gia vị; chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa; sản xuất đồ uống, bánh kẹo; cũng như bảo quản nguyên liệu và thành phẩm thực phẩm. Chương trình đào tạo chú trọng kỹ năng kiểm tra – quản lý chất

## MỤC TIÊU VÀ NĂNG LỰC ĐÀO TẠO

Chương trình đào tạo hướng tới trang bị cho người học năng lực cơ bản, năng lực cốt lõi và năng lực nâng cao, bao gồm: sử dụng thiết bị – dụng cụ, lựa chọn nguyên liệu và phụ gia phù hợp; xác định thông số kỹ thuật

## ĐẶC ĐIỂM MÔI TRƯỜNG LÀM VIỆC VÀ NHU CẦU NGUỒN NHÂN LỰC

Ngành Công nghệ Thực phẩm có môi trường làm việc đa dạng, phụ thuộc vào loại hình doanh nghiệp và vị trí công tác. Nhìn chung, nhu cầu nhân lực của ngành luôn ở mức cao và ổn định, cụ thể theo các nhóm vị trí sau:

### *1. Vị trí sản xuất - chế biến thực phẩm*

Sinh viên ra trường chủ yếu làm việc tại nhà máy, xưởng sản xuất thực phẩm thuộc các lĩnh vực: đồ uống, thủy sản, nông sản, sữa và sản phẩm từ sữa, bánh kẹo, gia vị, ngũ cốc... Môi trường làm việc yêu cầu nghiêm ngặt về vệ sinh an toàn thực phẩm, áp dụng các hệ thống 5S, GMP, HACCP và quy trình kiểm soát chất lượng; đồng thời đảm bảo an toàn lao động.

lượng từ khâu nguyên liệu đầu vào đến thành phẩm, vận hành các máy móc, thiết bị cơ bản trên dây chuyền sản xuất thực phẩm, thực hiện các phương pháp phân tích chỉ tiêu chất lượng trong phòng thí nghiệm, cải tiến kỹ thuật nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm và hỗ trợ giới thiệu, tiếp thị sản phẩm thực phẩm đến người tiêu dùng.

Thời gian đào tạo của khóa học từ 2–3 năm, với khối lượng kiến thức toàn khóa **100 tín chỉ**, trong đó thực hành và thực tập thực tế chiếm trên **50%** tổng thời lượng học tập, đảm bảo sinh viên có khả năng làm việc ngay sau khi tốt nghiệp.

và chỉ tiêu phân tích; thực hiện quy trình sản xuất, chế biến, bảo quản thực phẩm an toàn; kiểm soát chất lượng; xử lý sự cố kỹ thuật; vận hành thiết bị; lập kế hoạch, kiểm tra và phát triển sản phẩm mới.

Theo khảo sát tại các khu công nghiệp có doanh nghiệp thực phẩm, **60–70%** nhu cầu tuyển dụng mới hằng năm thuộc nhóm vị trí sản xuất - chế biến. Do đặc thù mở rộng dây chuyền, tăng năng suất, thay đổi ca sản xuất và bổ sung kỹ thuật viên vận hành thiết bị, các doanh nghiệp quy mô nhỏ, vừa và lớn đều có nhu cầu nhân sự thường xuyên.

### *2. Vị trí đảm bảo chất lượng - kiểm soát chất lượng – QA/QC*

Nhóm vị trí đảm bảo chất lượng, kiểm soát chất lượng, QA/QC giữ vai trò trụ cột trong ngành Công nghệ Thực phẩm. Đây là nhóm nghề có nhu cầu tuyển dụng lớn, ổn định và lâu dài, đặc biệt tại các nhà máy chế biến đồ uống – sữa, thủy sản, nông sản, gia vị - nước chấm, bánh kẹo - thực phẩm ăn liền và thực phẩm chức năng. Doanh nghiệp ưu tiên ứng viên có kiến thức chuyên môn vững, kỹ

năng thực hành tốt, am hiểu tiêu chuẩn chất lượng và khả năng phối hợp giữa các bộ phận sản xuất.

### 3. Vị trí nghiên cứu và phát triển sản phẩm (R&D)

Bộ phận R&D có môi trường làm việc đặc thù, tập trung vào sáng tạo, thử nghiệm, mô phỏng quy trình công nghệ, đánh giá cảm quan và cải tiến sản phẩm. Hiện nay, hầu hết doanh nghiệp sản xuất thực phẩm đều mở rộng hoặc tái cơ cấu bộ phận R&D do áp lực đổi mới sản phẩm, xu hướng tiêu dùng thay đổi nhanh (healthy, ít đường, organic, plant-based), yêu cầu xuất khẩu theo tiêu chuẩn quốc tế và phát triển sản phẩm chế biến sâu từ nông sản. Nhu cầu tuyển dụng R&D tăng 10–20% mỗi năm, đặc biệt ở các lĩnh vực đồ uống, sữa, bánh kẹo, gia vị, thủy sản và thực phẩm chức năng.

### VỊ TRÍ, TẦM QUAN TRỌNG VÀ XU HƯỚNG PHÁT TRIỂN NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Ngành Công nghệ Thực phẩm giữ vai trò then chốt trong nền kinh tế quốc dân, đặc biệt trong bối cảnh công nghiệp chế biến và bảo đảm an ninh thực phẩm ngày càng được chú trọng. Hiện nay, nhiều doanh nghiệp đang thiếu hụt nguồn nhân lực có tay nghề, nhất là lao **động trình độ cao đẳng và cao đẳng nghề**. Thực tế cho thấy, khoảng 90% cơ hội việc làm trong ngành đến từ nhu cầu tuyển dụng ở trình độ này. Trong những năm gần đây, nhu cầu nhân lực tăng **20–30%**, song **CƠ HỘI VIỆC LÀM VÀ PHÁT TRIỂN NGHỀ NGHIỆP**

Sau khi tốt nghiệp, người học đạt trình độ kỹ sư thực hành Công nghệ Thực phẩm, có thể làm việc tại các vị trí: sản xuất và bảo quản thực phẩm, kiểm soát - đảm bảo chất lượng, kiểm tra chất lượng sản phẩm, nghiên cứu và phát triển sản phẩm, kinh doanh và phân phối thực phẩm. Thực tế cho thấy, sinh viên ngành CNTP của Trường Cao đẳng Công thương TP. Hồ Chí Minh đã và đang làm việc tại nhiều doanh nghiệp sản xuất thực phẩm lớn có

### 4. Vị trí nhân viên phòng thí nghiệm

Nhân sự làm việc trong phòng thí nghiệm thực hiện phân tích chất lượng thực phẩm bằng các thiết bị như HPLC, GC-MS, UV-Vis... Công việc đòi hỏi độ chính xác cao, tuân thủ nghiêm ngặt an toàn phòng thí nghiệm, thường làm giờ hành chính và ít chịu tác động thời tiết. Do đặc thù quy mô doanh nghiệp, vị trí này thường do nhân viên QC kiêm nhiệm, nên nhu cầu tuyển dụng không cao như những vị trí khác.

### 5. Vị trí kiểm soát - quản lý - kinh doanh phụ gia và sản phẩm thực phẩm

Bao gồm các công việc liên quan đến điều phối sản xuất, quản lý chất lượng, kỹ thuật và kinh doanh kỹ thuật (Sales Engineer). Môi trường làm việc linh hoạt, kết hợp giữa văn phòng, nhà máy và thị trường.

hành với sự phát triển của các lĩnh vực đồ uống, thủy sản, nông sản, thực phẩm dinh dưỡng và dược phẩm. Theo xu hướng phát triển công nghiệp chế biến tại Việt Nam, ngành Công nghệ Thực phẩm thuộc Top 5 nhóm ngành có nhu cầu tuyển dụng lớn nhất.

Trong tương lai, ngành phát triển theo hướng thực phẩm sạch – an toàn – bền vững, tăng cường kiểm soát chất lượng, truy xuất nguồn gốc và ứng dụng công nghệ sản xuất hiện đại, mở rộng mạnh các phân khúc thực phẩm hữu cơ, thực phẩm chức năng, sản phẩm ít chế biến và thân thiện môi trường.

thương hiệu như: *Vinamilk, Vissan, Kinh Đô, CJ Foods Việt Nam, Tân Tân, Tài Kí, Kido; Bánh kẹo Phạm Nguyên, đồ hộp Hạ Long; Acecook, CP Việt Nam Nam Dương, CLV...*

Ngoài ra, người học còn có cơ hội nâng cao trình độ sau khi học xong chương trình đào tạo ngành CNTP vì là nền tảng để người học liên thông lên trình độ cao hơn: đại học, cao học, người học còn có kỹ năng tự học và cập nhật tiến bộ khoa học - công nghệ, đáp ứng nhu cầu học tập suốt đời và phát triển bền vững trong nghề nghiệp.

**LỰC LƯỢNG ĐỘI NGŨ NHÀ GIÁO CÓ TÂM VỚI NGHỀ-TRÌNH ĐỘ THẠC SỸ VÀ TRÊN THẠC SỸ**



**SINH VIÊN CNTP THAM GIA PHONG TRÀO THI CẮM HOA NHÂN NGÀY 20/11: ĐẠT GIẢI 3 CẤP TRƯỜNG**



**SINH VIÊN CNTP ĐẠT GIẢI CAO TRONG CUỘC THI KHỞI NGHIỆP CẤP QUỐC GIA**



**SINH VIÊN CNTP THAM GIA THI KỸ NĂNG NGHỀ "PHA CHẾ KEM": ĐẠT GIẢI NHẤT**



**SINH VIÊN CNTP ĐẠT GIẢI CAO CUỘC THI KHỞI NGHIỆP CẤP TRƯỜNG**



**SINH VIÊN CNTP ĐƯỢC THAM GIA NGÀY HỘI VIỆC LÀM TẠI TRƯỜNG**



**SINH VIÊN CNTP ĐƯỢC CHUYÊN GIA TẬP HUẤN VỀ KỸ NĂNG VIẾT HỒ SƠ XIN VIỆC (CV)**



**SINH VIÊN CNTP ĐƯỢC TẬP HUẤN VỀ AN TOÀN LAO ĐỘNG TẠI CÔNG TY CJ FOODS VIỆT NAM**



**SINH VIÊN CNTP THAM GIA ĐẠI HỘI ĐẠI BIỂU ĐOÀN THANH NIÊN**



**SINH VIÊN CNTP ĐƯỢC THỰC TẬP TỐT NGHIỆP TẠI CÁC TẬP ĐOÀN ĐA QUỐC GIA**



**SINH VIÊN CNTP THAM QUAN -KIẾN TẬP TẠI CÁC CÔNG TY THỰC PHẨM CÓ THƯƠNG HIỆU**

