Một buổi trải nghiệm thú vị của CLB STEM THPT Chuyên Nguyễn Trãi (Hải Dương) tại Trường ĐHBK Hà Nội

02-06-2022

Sáng 29/5/2022, CLB STEM của trường THPT chuyên Nguyễn Trãi đã có buổi tham quan, học tập, trải nghiệm đầy thú vị tại trường ĐH Bách Khoa Hà Nội. Dẫn đoàn là cô giáo Phạm Thị Hạc - Phó chủ nhiệm CLB STEM, cô Nguyễn Thị Lan Anh - Trưởng nhóm Tin tức của BBT Website trường cùng 36 em học sinh lớp 11,12 ở các khối chuyên Toán, Hoá, Tin, Lý, Văn... trong CLB STEM.

Khuôn viên trường ĐHBK Hà Nội rất rộng với diện tích hơn 26 hecta

Cô trò CLB STEM - THPT chuyên Nguyễn Trãi trong chuyến tham quan trường ĐHBK

Trường Đại học Bách khoa Hà Nội (Website: hust.edu.vn), viết tắt là HUST là một trong những trường đại học kỹ thuật đa ngành hàng đầu tại Việt Nam, một trong các trường đại học trọng điểm quốc gia Việt Nam. Trường là một trong 13 thành viên của Hiệp hội các trường đại học kỹ thuật hàng đầu châu Á – Thái Bình Dương AOTULE (Asia - Oceania Top University League on Engineering).

Đón tiếp đoàn có các PGS, TS - lãnh đạo, giảng viên Viện Công nghệ sinh học và thực phẩm; các cán bộ ban Tuyển sinh và các anh chị sinh viên tình nguyện của ĐHBK.

Cổng Parabol huyền thoại đây rồi!

Trong phòng truyền thống của trường ĐHBKSau một vòng tham quan một phần khuôn viên của ngôi trường rộng tới 26 hecta, đoàn chúng tôi được các cán bộ phòng Tuyển sinh và các SV tình nguyện dẫn đi thăm thư viện Tạ Quang Bửu. Đây là một trong những thư viện lớn nhất trong hệ thống thư viện đại học ở Việt Nam, bao gồm 1 toà nhà 10 tầng với tổng diện tích 37.000m². Từ tầng 1 tới tầng 5 là hệ thống phòng đọc mở (người đọc có thể tự tìm kiếm, tra cứu sách và tài liệu). Thư viện có hai phòng học đa phương tiện với quy mô mỗi phòng 150 máy tính được kết nối Internet giúp sinh viên truy cập miễn phí. Thư viện có khả năng phục vụ cùng một lúc hơn 2000 sinh viên. Tại đây, các cán bộ và SV tình nguyện đã giới thiệu về thông tin tuyển sinh năm 2022 của ĐHBK.

Các SV tình nguyện thuyết trình về quy chế tuyển sinh năm 2022 của ĐHBK Hà Nội

Sau đó, đoàn được lãnh đạo và giảng viên Viện công nghệ sinh học và thực phẩm đón tiếp, mời đi thăm quan các phòng Lab: trực tiếp nghe các PGS, TS giới thiệu, hướng dẫn làm thí nghiệm về quy trình sản xuất rượu vang và kit test xét nghiệm.

TS Nguyễn Chính Nghĩa - GV Viện CN Sinh học và thực phẩm giới thiệu về quy trình sản xuất rượu vang

TS Nguyễn Chính Nghĩa mời cô trò nhấm nháp thử chút rượu vang

Các bạn HS trong CLB STEM được tận mắt chứng kiến và được TS Nguyễn Chính Nghĩa giảng viên Viện Công nghệ sinh học và thực phẩm mời nhấm nháp thử chút rượu vang nho, chia sẻ về cách thưởng thức rượu vang thế nào cho đúng và cách bảo quản, phân biệt các loại rượu vang rất thú vị.

Đoàn còn được thầy Trương Quốc Phong -  PGS,TS - Viện phó Viện Công nghệ Sinh học và thực phẩm trực tiếp chia sẻ về quy trình sản xuất kit test xét nghiệm và hướng dẫn các bạn HS thực hành ngay trong phòng Lab.

PGS - TS Trương Quốc Phong - Viện phó Viện Công nghệ Sinh học và thực phẩm

Các bạn HS đều hào hứng thực hành và tranh thủ trao đổi trực tiếp với các giảng viên về những quan tâm của mình về ngành nghề đào tạo.   
Chia sẻ với chúng tôi, PGS - TS Trương Quốc Phong - Phó Viện trưởng Viện CN Sinh học và thực phẩm trường ĐHBK cho biết: "Hàng năm, Viện chúng tôi tiếp đón khá nhiều đoàn HS chuyên các khối tự nhiên của các trường THPT chuyên ở miền Bắc tới tham quan học tập, tìm hiểu về ngành nghề đào tạo để có quyết định lựa chọn ngành học phù hợp. Chúng tôi đang nghiên cứu mô hình học tập trải nghiệm dài ngày hơn khoảng vài tuần đến 1 tháng cho các em HS trường chuyên đến tìm hiểu về các khoa, các ngành đào tạo vào dịp hè chứ không phải chỉ 1 buổi hoặc 1 ngày như thế này vì thời gian ngắn quá các em không thể tìm hiểu hết các viện, các khoa trong trường. Chúng tôi rất chào đón các thầy cô và các em HS đến với ĐHBK - một trong những cái nôi đào tạo kỹ thuật đa ngành hàng đầu cả nước".

Các bạn HS thực hành theo hướng dẫn của thầy Phong tại phòng Lab.

**◼️ MỘT SỐ REVIEW VỀ NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM CỦA HUST**

Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Việt

* Mã xét tuyển tài năng: **BF2**; Xét tuyển bằng Giải thưởng HSG QG-QT/Chứng chỉ Quốc tế/HSNL tại website [dangkytuyensinh.hust.edu.vn](https://dangkytuyensinh.hust.edu.vn/)
* Mã xét tuyển theo KQ Kỳ thi ĐGTD: **BF2x**;Tổ hợp xét tuyển: **K00; K01** (Xem hướng dẫn đăng ký bài thi tư duy [TẠI ĐÂY](https://ts.hust.edu.vn/tin-tuc/huong-dan-dang-ky-ky-thi-danh-gia-tu-duy-nam-2022) )
* Mã xét tuyển theo KQ Kỳ thi TN THPT: **BF2y**; Tổ hợp xét tuyển:**A00; B00; D07**
* Điểm trúng tuyển diện TN THPT 2021: **25.94**
* Chỉ tiêu tuyển sinh 2022: **200**

Thông tin chung về chương trình đào tạo

* Tốt nghiệp: Cử nhân - Thạc sĩ tích hợp - Tiến sĩ (NCS)
* Thời gian tuyển sinh: Tháng 8 hàng năm
* Thời gian đào tạo: 4 - 5,5 - 8,5 năm
* Học phí: 22 - 28 trđ/năm học
* Thuộc: Viện Công nghệ Sinh học và Công nghệ Thực phẩm

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 sỹ chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm; Tiến sỹ chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm và Công nghệ sau thu hoạch

**Hình thức xét tuyển**

* Xét tuyển thẳng (Xét tuyển tài năng)
* Xét tuyển dựa trên kết quả thi tốt nghiệp THPT
* Xét tuyển dựa trên kết quả bài kiểm tra tư duy

**Kiến thức, kỹ năng đạt được sau 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

* Có 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.
* 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

HỌC BỔNG

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:
* 2 - 5 suất học bổng của các công ty, doanh nghiệp trị giá 2.000.000 – 3.000.000 đồng/suất
* 5 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:

* 5 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).

    CƠ HỘI VIỆC LÀM

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 - CNSH