CHƯƠNG TRÌNH CAO HỌC từ Khoá 2011
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
(FOOD TECHNOLOGY)
Mã ngành : 60.54.01.01

(Ban hành kèm theo quyết định số 1838 /QĐ-ĐHNL-SĐH ngày 29 tháng 8 năm 2012 của Hiệu trưởng trường đại học Nông Lâm TP Hồ Chí Minh)

1. Mục tiêu đào tạo

- *Về kiến thức:* Cập nhật và hệ thống hóa những kiến thức cơ bản và cơ sở liên quan đến quá trình chế biến thực phẩm và đồ uống để hình thành và cung cấp các sản phẩm chế biến đáp ứng những yêu cầu của người tiêu dùng và xã hội. Lập kế hoạch phát triển sản phẩm. Tổ chức thực hiện dự án, triển khai công nghệ và những tiến bộ kỹ thuật.
- *Kỹ năng:* Phân tích và tổng hợp các vấn đề nảy sinh trong sản xuất và tiêu dùng; thiết kế và thực hiện các hoạt động nghiên cứu và phát triển công nghệ; có khả năng độc lập nghiên cứu và truyền đạt kiến thức cho mọi người.

2. Chương trình đào tạo (45-47 tín chỉ)

- Lý thuyết và thực hành: 36-38 tín chỉ (bắt buộc 24 TC, Tự chọn 12 -14 TC)
- Luận văn tốt nghiệp: 9 tín chỉ

Tiếng Anh là điều kiện xét tốt nghiệp, đạt trình độ tương đương B1 khung châu Âu.
1 tín chỉ lý thuyết tương đương 15 tiết, 1 tín chỉ thực hành tương đương 30 tiết.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

TT	Môn học	Tín chỉ (TC)			Mã số	Thời điểm
		Tổng	LT	TH		
	HỌC PHẦN BẮT BUỘC	**24**				
1	Triết học (Philosophy)	2	2	0	PHIL 6000	HKI
2	Phương pháp luận NCKH (Research Methodology)	2	2	0	FOOD 6001	HKI
3	Hóa sinh thực phẩm (Food biochemistry)	3	2	1	FOOD 6002	HKI
4	Vi sinh thực phẩm (Food microbiology)	2	2	0	FOOD 6003	HKI
5	Thiết kế và phân tích thí nghiệm (Design and Analysis of Experiments)	2	2	0	FOOD 6004	HKI
6	Các tính chất vật lý của thực phẩm (Physical properties of food materials)	2	2	0	FOOD 6005	HKI
7	Các kỹ thuật tiên tiến trong chế biến thực phẩm (Advanced technologies for food processing)	3	2	1	FOOD 6006	HKI
8	Công nghệ sinh học thực phẩm	3	2	1	FOOD 6007	HKI

	(Food biotechnology)					
9	Quản lý chất lượng thực phẩm (Food quality management)	3	2	1	FOOD 6008	HKI
10	Các phương pháp phân tích hóa sinh hiện đại (Advanced analytical biochemistry methods)	3	2	1	FOOD 6013	HKI
11	Seminar chuyên ngành 1 (Special Topic 1)	1	1	0	FOOD 6997	HKI
12	Seminar chuyên ngành 2 (Special Topic 2)	1	1	0	FOOD 6998	(1)
	HỌC PHẦN TỰ CHỌN (*)					
13	Dinh dưỡng người (Human nutrition)	3	3	0	FOOD 6009	HKII
14	Kỹ thuật sấy thực phẩm nâng cao (Advanced food drying technology)	3	2	1	FOOD 6010	HKII
15	Khoa học cảm quan (Sensor Science)	3	2	1	FOOD 6022	HKII
16	Kỹ thuật lạnh và lạnh đông thực phẩm nâng cao (Advanced food chilling and freezing engineering)	3	2	1	FOOD 6012	HKII
17	Thực phẩm chức năng (Functional Food)	3	3	0	FOOD 6023	HKII
18	Công nghệ sau thu hoạch 1 (rau quả) (Postharvest technology1 (Fruits & vegetables))	3	2	1	FOOD 6014	HKII
19	Công nghệ sau thu hoạch 2 (ngũ cốc) (Postharvest technology 2 (Cereals))	3	3	0	FOOD 6015	HKII
20	Công nghệ sau thu hoạch 3 (trà, cà phê, cacao) (Postharvest technology 3 (Tea, coffee & cacao))	3	2	1	FOOD 6016	HKII
21	Chế biến thịt nâng cao (Advanced meat processing)	3	2	1	FOOD 6017	HKII
22	Phụ gia thực phẩm (Food additives)	3			FOOD 6018	HKII
23	Phát triển sản phẩm (Product development)	3	3	0	FOOD 6019	HKII
24	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm nâng cao (Advanced Technology of Edible Fats and Oils)	3	3	0	FOOD 6020	HKII
	LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP **(Thesis)**	**9**			FOOD 6999	(1)

(1) Phụ thuộc vào thời điểm kết thúc đề tài của luận văn thạc sĩ
(*) Môn tự chọn do cố vấn học tập hướng dẫn hoặc GV hướng dẫn luận văn thạc sĩ quyết định

TP Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 20

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP. HỒ CHÍ MINH

TS. Nguyễn Lê Hưng