KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO CAO HỌC

(Áp dụng từ Khóa 2014)

Chuyên ngành: **CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM (FOOD TECHNOLOGY)**

Mã số: **60.54.01.01**

(Ban hành kèm theo quyết định số 3623 /QĐ-ĐHNL-SĐH ngày 31 tháng 12 năm 2014 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 (46 tín chỉ)

- Lý thuyết và thực hành: 36 tín chỉ (bắt buộc 24 TC, Tự chọn 12 TC)
- Luận văn tốt nghiệp: 10 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

STT	MÔN HỌC	Số TC (LT, TH)	Mã số	Thời điểm
I	**PHẦN KIẾN THỨC CHUNG**	**5**		
1	Triết học (Philosophy)	3 (3, 0)	PHIL6000	HKI
2	Phương pháp luận nghiên cứu khoa học (Research Methodology)	2 (2, 0)	REME6001	HKI
II	**HỌC PHẦN BẮT BUỘC**	**19**		
3	Hóa sinh thực phẩm (Food biochemistry)	2 (2, 0)	FOOD6002	HKI
4	Vi sinh thực phẩm (Food microbiology)	2 (2, 0)	FOOD6003	HKI
5	Thiết kế và phân tích thí nghiệm (Design and Analysis of Experiments)	2 (2, 0)	FOOD6004	HKI
6	Các tính chất vật lý của thực phẩm (Physical properties of food materials)	2 (2, 0)	FOOD6005	HKI
7	Các kỹ thuật tiên tiến trong chế biến thực phẩm (Advanced technologies for food processing)	2 (2, 0)	FOOD6006	HKI
8	Công nghệ sinh học thực phẩm (Food biotechnology)	3 (2, 1)	FOOD6007	HKI
9	Các phương pháp phân tích hóa sinh hiện đại (Advanced analytical biochemistry methods)	3 (2, 1)	FOOD6013	HKI
10	Thực tế nhà máy (Field trip)	1 (0, 1)	FOOD6011	HKI

11	Seminar chuyên ngành 1 (Special Seminar 1)	1 (1, 0)	THES6997	HKI
12	Seminar chuyên ngành 2 (Special Seminar 2)	1 (1, 0)	THES6998	
III	**HỌC PHẦN TỰ CHỌN (*)**	**12/33**		
13	Dinh dưỡng người (Human nutrition)	2 (2, 0)	FOOD6009	HKII
14	Kỹ thuật sấy thực phẩm nâng cao (Advanced food drying technology)	3 (2, 1)	FOOD6010	HKII
15	Khoa học cảm quan (Sensor Science)	3 (2, 1)	FOOD6022	HKII
16	Kỹ thuật lạnh và lạnh đông thực phẩm nâng cao (Advanced food chilling and freezing engineering)	3 (2, 1)	FOOD6012	HKII
17	Quản lý chất lượng thực phẩm (Food quality management)	3 (2, 1)	FOOD6008	HKII
18	Thực phẩm chức năng (Functional Food)	2 (2, 0)	FOOD6023	HKII
19	Bao bì và đóng gói thực phẩm nâng cao (Advanced packing and food packing)	2 (2, 0)	FOOD6024	HKII
20	Công nghệ sau thu hoạch 1 (rau quả) (Postharvest technology1 (Fruits & vegetables))	2 (2, 0)	FOOD6014	HKII
21	Công nghệ sau thu hoạch 2 (ngũ cốc) (Postharvest technology 2 (Cereals))	2 (2, 0)	FOOD6015	HKII
22	Công nghệ sau thu hoạch 3 (trà, cà phê, cacao) (Postharvest technology 3 (Tea, coffee & cacao))	2 (2, 0)	FOOD6016	HKII
23	Công nghệ chế biến các sản phẩm từ thịt (Advanced meat processing)	3 (2, 1)	FOOD6017	HKII
24	Phụ gia thực phẩm (Food additives)	2 (2, 0)	FOOD6018	HKII
25	Phát triển sản phẩm (Product development)	2 (2, 0)	FOOD6019	HKII
26	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm nâng cao (Advanced Technology of Edible Fats and Oils)	2 (2, 0)	FOOD6020	HKII
IV	**LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP** **(Thesis)**	**10**	THES6999	

TP Hồ Chí Minh, ngày 31 tháng 12 năm 2014

HIỆU TRƯỞNG

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP. HỒ CHÍ MINH

PGS.TS. Nguyễn Hay