

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ THẠC SĨ  
THEO ĐỊNH HƯỚNG NGHIÊN CỨU**  
(Áp dụng từ Khóa 2021)

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

Mã số: **8.54.01.01**

(Ban hành kèm theo quyết định số 3442/QĐ-ĐHNL-SDH ngày 22 tháng 12 năm 2021)

**1. MỤC TIÊU CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

**1.1. Mục tiêu chung**

Chương trình sẽ cung cấp cho học viên các kiến thức cơ bản cũng như chuyên sâu cần thiết đồng thời tạo dựng các kỹ năng “mềm” cho học viên. Mục tiêu của chương trình là sau khi tốt nghiệp, các Thạc sĩ có năng lực tự nghiên cứu và tổ chức nghiên cứu, có khả năng tiếp tục nghiên cứu ở bậc tiến sĩ; có khả năng công tác tại các trường đại học và viện nghiên cứu, có khả năng tham gia các dự án chuyên ngành; có khả năng tiếp cận một cách khoa học đối với các vấn đề mới của chuyên ngành; có năng lực giao tiếp về chuyên môn bằng tiếng Anh.

**1.2. Mục tiêu cụ thể**

Đào tạo các nhà nhân học chuyên nghiệp có trình độ thạc sĩ có khả năng đảm nhiệm các nhóm công việc sau:

- Có khả năng phân tích, tổng hợp, đánh giá dữ liệu và thông tin một cách khoa học các vấn đề chuyên môn ... (Ví dụ: thực hiện nghiên cứu)
- Có kỹ năng truyền đạt và tham gia công tác giảng dạy, tổ chức thảo luận các vấn đề chuyên môn ... (Ví dụ: truyền đạt-thảo luận lý thuyết, thực nghiệm)
- Có khả năng tổ chức, quản trị quản lý các hoạt động nghề nghiệp chuyên môn...

**2. CHUẨN ĐẦU RA (Trích QĐ 1982/QĐ-TTg Khung trình độ quốc gia Việt Nam)**

**2.1. Về Kiến thức**

Kiến thức thực tế và lý thuyết sâu, rộng, tiên tiến, nắm vững các nguyên lý và học thuyết cơ bản trong lĩnh vực nghiên cứu thuộc chuyên ngành đào tạo.

- Kiến thức liên ngành có liên quan.
- Kiến thức chung về quản trị và quản lý.

**2.2. Về Kỹ năng**

- Kỹ năng phân tích, tổng hợp, đánh giá dữ liệu và thông tin để đưa ra giải pháp xử lý các vấn đề một cách khoa học;
- Có kỹ năng truyền đạt tri thức dựa trên nghiên cứu, thảo luận các vấn đề chuyên môn và khoa học với người cùng ngành và với những người khác.
- Kỹ năng tổ chức, quản trị và quản lý các hoạt động nghề nghiệp tiên tiến.
- Kỹ năng nghiên cứu phát triển và sử dụng các công nghệ một cách sáng tạo trong lĩnh vực học thuật và nghề nghiệp.
- Có trình độ ngoại ngữ tương đương bậc 4/6 Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam

**2.3. Về mức tự chủ và trách nhiệm**

- Nghiên cứu, đưa ra những sáng kiến quan trọng.
- Thích nghi, tự định hướng và hướng dẫn người khác.
- Đưa ra những kết luận mang tính chuyên gia trong lĩnh vực chuyên môn.



- Quản lý, đánh giá và cải tiến các hoạt động chuyên môn

### 3. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

#### 3.1 Khái quát chương trình đào tạo

Chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ gồm ba phần: kiến thức chung, kiến thức cơ sở và chuyên ngành, Luận văn thạc sĩ. Tổng số tín chỉ tích lũy phải đạt: tối thiểu 60 tín chỉ

##### Phần kiến thức chung (5 tín chỉ):

- Triết học: 3TC
- Phương pháp luận NCKH: 2 TC

##### Phần kiến thức cơ sở và chuyên ngành (tối thiểu 40 tín chỉ)

- Học phần bắt buộc (22 tín chỉ)
- Học phần tự chọn (tối thiểu đạt 18 tín chỉ)

##### Luận văn thạc sĩ (15 tín chỉ)

#### 3.2. Điều kiện tốt nghiệp

- Tích lũy đầy đủ số tín chỉ (TC) theo yêu cầu, Chứng chỉ Anh văn qui định;
- Hoàn tất luận văn thạc sĩ và bảo vệ thành công trước Hội đồng đánh giá luận văn với kết quả tối thiểu là đạt điểm 5.5/10.

#### 3.3. Danh mục các học phần trong chương trình đào tạo và kế hoạch đào tạo

STT	Mã số	TÊN HỌC PHẦN	Tín chỉ (LT, TH)	Thời diễn học
<b>I</b>		<b>PHẦN KIẾN THỨC CHUNG</b>		
1	PHIL800	Triết học (Philosophy)	3 (3, 0)	HK1
2	REME801	Phương pháp luận nghiên cứu khoa học (Research Methodology)	2 (2, 0)	HK1
<b>II</b>		<b>HỌC PHẦN BẮT BUỘC</b>		
1	FOOD825	Viết và công bố công trình nghiên cứu khoa học (Writing and publishing a scientific work)	1 (1, 0)	HK1
2	FOOD802	Hóa sinh thực phẩm (Food biochemistry)	2 (2, 0)	HK1
3	FOOD803	Viro sinh thực phẩm (Food microbiology)	2 (2, 0)	HK1
4	FOOD804	Thiết kế và phân tích thí nghiệm (Design and Analysis of Experiments)	2 (2, 0)	HK1
5	FOOD805	Các tính chất vật lý của thực phẩm (Physical properties of food materials)	2 (2, 0)	HK1
6	FOOD806	Các kỹ thuật tiên tiến trong chế biến thực phẩm (Advanced technologies for food processing)	2 (2, 0)	HK1
7	FOOD807	Công nghệ sinh học thực phẩm (Food biotechnology)	3 (2, 1)	HK1
8	FOOD813	Các phương pháp phân tích hóa sinh hiện đại (Advanced analytical biochemistry methods)	3 (2, 1)	HK1
9	FOOD811	Thực tế nhà máy (Field trip)	1 (0, 1)	HK1
10	THES896	Seminar chuyên ngành 1 (Bảo vệ đề cương) (Proposal defense)	2 (0, 2)	HK1
11	THES897	Seminar chuyên ngành 2 (Báo cáo kết quả cơ sở) (Internal thesis defense)	2 (0, 2)	HK1
<b>III</b>		<b>HỌC PHẦN TỰ CHỌN (Đạt tối thiểu 18 tín chỉ)</b>		
1	FOOD809	Dinh dưỡng người (Human nutrition)	3 (2, 1)	HK2

2	FOOD810	Kỹ thuật sấy thực phẩm nâng cao (Advanced food drying technology)	3 (2, 1)	HK2
3	FOOD822	Khoa học cảm quan (Sensory Science)	3 (2, 1)	HK2
4	FOOD812	Kỹ thuật lạnh và lạnh đông thực phẩm nâng cao (Advanced food chilling and freezing engineering)	3 (2, 1)	HK2
5	FOOD808	Quản lý chất lượng thực phẩm (Food quality management)	3 (2, 1)	HK2
6	FOOD823	Thực phẩm chức năng (Functional Food)	3 (2, 1)	HK2
7	FOOD824	Bao bì và đóng gói thực phẩm nâng cao (Advanced Food Packaging Technologies)	3 (2, 1)	HK2
8	FOOD814	Công nghệ sau thu hoạch 1 (rau quả) (Postharvest technology 1 (Fruits & vegetables))	3 (2, 1)	HK2
9	FOOD815	Công nghệ sau thu hoạch 2 (ngũ cốc) (Postharvest technology 2 (Cereals))	3 (2, 1)	HK2
10	FOOD816	Công nghệ sau thu hoạch 3 (trà, cà phê, cacao) (Postharvest technology 3 (Tea, coffee & cacao))	3 (2, 1)	HK2
11	FOOD817	Công nghệ chế biến các sản phẩm từ thịt (Advanced meat processing)	3 (2, 1)	HK2
12	FOOD818	Phụ gia thực phẩm (Food additives)	3 (2, 1)	HK2
13	FOOD819	Phát triển sản phẩm (Product development)	3 (2, 1)	HK2
14	FOOD820	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm nâng cao (Advanced Technology of Edible Fats and Oils)	3 (2, 1)	HK2
15	FOOD827	An toàn và chất lượng nông sản thực phẩm (Food safety and quality in primary production) (ASIFOOD Module 1)	3 (1, 2)	HK2
16	FOOD828	Phân tích chất lượng và an toàn thực phẩm (Food safety and food quality analysis) (ASIFOOD Module 2)	3 (1, 2)	HK2
17	FOOD829	Dảm bảo chất lượng và an toàn trong công nghiệp chế biến thực phẩm (Safety and Quality Assurance in Food Processing Industry) (ASIFOOD Module 3)	3 (1, 2)	HK2
18	FOOD830	Văn hoá an toàn thực phẩm (Food Safety culture)	2 (1, 1)	HK2
19	FOOD831	Logistics và Quản lý chuỗi cung ứng (Logistics & supply chain management)	3 (1, 2)	HK2
20	FOOD832	Quản lý dự án (Project management)	3 (1, 2)	HK2
<b>IV HỌC PHẦN TỐT NGHIỆP</b>			<b>(15)</b>	
1	THES899	Luận văn Tốt nghiệp (Thesis)	15	

TP. Hồ Chí Minh, ngày 22 tháng 12 năm 2021



PGS.TS. Huỳnh Thanh Hùng