

2.7.2 Cấu trúc chương trình đào tạo

Ngành CNTP dự định tổ chức đào tạo theo hai chương trình (Chương trình đào tạo Thạc sĩ định hướng nghiên cứu và chương trình đào tạo Thạc sĩ Nghiên cứu) với cấu trúc như Bảng 5 dưới đây:

Bảng 5. Cấu trúc chương trình đào tạo

Các phần chính	Số tín chỉ		Ghi chú
	Chương trình định hướng nghiên cứu	Chương trình Nghiên cứu	
Phần 1 – Kiến thức chung	3 tín chỉ	3 tín chỉ	
<i>Môn Triết học</i>	3	3	
<i>Ngoại ngữ</i>	-	-	Chương trình được giảng dạy hoàn toàn bằng tiếng Anh
Phần 2 – Kiến thức cơ sở và chuyên ngành	30 tín chỉ	18 tín chỉ	Phù hợp với định hướng và đề tài NC
<i>Kiến thức cơ sở bắt buộc</i>	9	-	
<i>Kiến thức chuyên ngành bắt buộc</i>	6	-	
<i>Kiến thức chuyên ngành tự chọn</i>	15	15	Học viên theo chương trình định hướng nghiên cứu chọn 5/9 môn tự chọn ở Bảng 6. Học viên theo chương trình nghiên cứu chọn 5/9 môn tự chọn ở Bảng 7.
Phần 3 – Luận văn Thạc sĩ	12	24	
Tổng	45	45	

2.7.3. Danh mục các môn học theo chương trình định hướng nghiên cứu

Bảng 6. Danh mục các môn học và tín chỉ yêu cầu của chương trình định hướng nghiên cứu.

Mã môn học	Tên môn học	Khối lượng tín chỉ			Học kỳ
		LT	TH	Tổng	
Phần 1: Kiến thức chung (3 tín chỉ)				3	
PE505	Triết học (Philosophy)*	3	0	3	I
Phần 2: Kiến thức cơ sở bắt buộc				9	
FT001IU	Phương pháp luận NCKH trong CNTP (Research Methodology in Food Technology)	3	0	3	I
FT501IU	Hóa Sinh học Thực phẩm (Food Chemistry and Biochemistry)	3	0	3	I
FT502IU	Vi sinh thực phẩm nâng cao (Advanced Food Microbiology)	2	1	3	I
Phần 3: Kiến thức chuyên ngành				21	
<i>Kiến thức chuyên ngành bắt buộc (6 tín chỉ)</i>				6	
FT503IU	Khoa học và kỹ thuật thực phẩm hiện đại (Current Food Science and Technology)	2	1	3	I
FT504IU	Phân tích thực phẩm nâng cao (Advanced Food Analysis)	2	1	3	I
<i>Các môn học chuyên ngành tự chọn (15 tín chỉ) (chọn 5/9 môn)</i>				15	
FT002IU	Chuyên đề (Current Topics in Food Technology)**	0	3	3	II
FT505IU	Đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm (Food Quality Assurance and Food Safety)	3	0	3	II
FT506IU	Truyền nhiệt và truyền khối (Heat and Mass transfer)	3	0	3	II
FT 507IU	Công nghệ bảo quản thực phẩm (Food Preservation Technology)	3	0	3	II
FT508IU	Dinh dưỡng người và Dược dưỡng (Human Nutrition and Nutraceuticals)	3	0	3	II
FT509IU	Công nghệ chế biến Thực phẩm (Food Processing Technology)	3	0	3	II
FT510IU	Các quá trình và thiết bị trong SX Thực phẩm nâng cao (Advanced Food Unit Operations)	2	1	3	II
FT511IU	Tính chất công nghệ của nguyên vật liệu thực phẩm (Engineering Properties of Food Materials)	2	1	3	II

FT512IU	Phân tích cảm quan và Phát triển sản phẩm mới (Food sensory analysis and Food product Development)	2	1	3	II
Phần 3: Luận văn Thạc sĩ		0	12	12	III
Tổng				45	

*Đối với học viên người nước ngoài môn Triết học được thay bằng môn Vietnamese History Culture (PE504). Môn Triết học sẽ được học tập trung theo lịch của trường ĐHQT-ĐHQG HCM.

**Học viên trình bày 03 báo cáo chuyên đề nếu chọn môn chuyên đề (FT002IU) và được một hội đồng của Bộ môn đánh giá kết quả. Các chuyên đề được thực hiện dưới hình thức học viên tự nghiên cứu, tìm hiểu dưới sự hướng dẫn chuyên môn của Giảng viên hướng dẫn luận văn tốt nghiệp. Nội dung chuyên đề nên liên quan chủ yếu tới đề tài nghiên cứu sẽ thực hiện. Giảng viên định kỳ gặp và làm việc với học viên hàng tuần, thời lượng hướng dẫn trực tiếp tối thiểu là 25 giờ. Còn lại là thời gian tự học, tự nghiên cứu

2.7.4. Danh mục các môn học theo chương trình nghiên cứu

Bảng 7. Danh mục các môn học và tín chỉ yêu cầu theo chương trình nghiên cứu

Mã môn học	Tên môn học	Khối lượng tín chỉ			Học kỳ
		LT	TH	Tổng	
Phần 1: Kiến thức chung (3 tín chỉ)				3	
PE505	Triết học (Philosophy)*	3	0	3	I
Phần 2: Kiến thức cơ sở và chuyên ngành (18 tín chỉ)					
Môn học bắt buộc (3 tín chỉ)				3	
FT001IU	Phương pháp luận NCKH trong CNTP (Research Methodology in Food Technology)	3	0	3	I
Môn học tự chọn (15 tín chỉ) (chọn 5/8 môn)**				15	
FT501IU	Hóa Sinh học Thực phẩm (Food Chemistry and Biochemistry)	3	0	3	I
FT502IU	Vi sinh thực phẩm nâng cao (Advanced Food Microbiology)	2	1	3	I
FT503IU	Khoa học và kỹ thuật thực phẩm hiện đại (Current Food Science and Technology)	2	1	3	I
FT504IU	Phân tích thực phẩm nâng cao (Advanced Food Analysis)	2	1	3	I
FT505IU	Đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm (Food Quality Assurance and Food Safety)	3	0	3	II
FT508IU	Dinh dưỡng người và Dược dưỡng (Human Nutrition and Nutraceuticals)	3	0	3	II

FT509IU	Công nghệ chế biến Thực phẩm (Food Processing Technology)	3	0	3	II
FT511IU	Tính chất công nghệ của nguyên vật liệu thực phẩm (Engineering Properties of Food Materials)	2	1	3	II
Phần 3: Luận văn Thạc sĩ		0	24	24	II, III
Tổng				45	

* Đối với học viên người nước ngoài môn Triết học được thay bằng môn Vietnamese History Culture. Môn Triết học sẽ được học tập trung theo lịch của trường ĐHQT-ĐHQG HCM.

** Đề tài nghiên cứu phục vụ luận văn tốt nghiệp có thể được triển khai ngay từ đầu khóa học. Học viên viết và bảo vệ luận văn bằng tiếng Anh. Bài báo khoa học trong nước có thể bằng tiếng Việt. Trong trường hợp muốn chuyển đổi sang chương trình đào tạo Thạc sĩ định hướng nghiên cứu, học viên phải làm đơn xin chuyển đổi và tích lũy đủ số tín chỉ bắt buộc, tự chọn theo qui định cho chương trình này.

2.7.5. Các định hướng nghiên cứu đề tài luận văn

Bảng 8. Danh mục các định hướng nghiên cứu đề tài luận văn và số lượng học viên có thể tiếp nhận.

Số TT	Các định hướng nghiên cứu đề tài luận văn	Họ tên, học vị, học hàm người hướng dẫn đề tài luận văn	Số học viên tiếp nhận
1	Công nghệ chế biến các sản phẩm ngũ cốc	PGS. TS. Phạm Văn Hùng	2
2	Kỹ thuật tiên tiến trong sản xuất thực phẩm	PGS. TS. Phạm Văn Hùng	2
3	Sản xuất các sản phẩm thực phẩm chức năng	PGS. TS. Phạm Văn Hùng	2
4	Công nghệ tách chiết các sản phẩm có hoạt tính sinh học	TS. Đặng Quốc Tuấn	2
5	Kỹ thuật sản xuất các sản phẩm thực phẩm	TS. Đặng Quốc Tuấn	2
6	Công nghệ bảo quản sau thu hoạch	TS. Nguyễn Vũ Hồng Hà	2
7	Công nghệ chế biến các sản phẩm thực phẩm từ cây công nghiệp	TS. Nguyễn Vũ Hồng Hà	2
8	Công nghệ enzyme và vi sinh vật	TS. Lê Hồng Phú	2
9	Công nghệ chế biến các sản phẩm cây công nghiệp bằng phương pháp vi sinh	TS. Lê Hồng Phú	2
10	Sản xuất các sản phẩm thực phẩm chức năng	TS. Nguyễn Văn Toàn	2
11	Công nghệ vật liệu sinh học	TS. Nguyễn Văn Toàn	2
12	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm	TS. Lê Ngọc Liễu	2

13	Công nghệ màng lọc ứng dụng trong nước, năng lượng và thực phẩm	TS. Lê Ngọc Liễu	2
14	Các sản phẩm liên quan đến trái cây và rau củ quả	TS. Lê Ngọc Liễu	2