

Số: 559/QĐ-ĐHQT

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 16 tháng 4 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

**Về ban hành chương trình đào tạo
trình độ thạc sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm
(Áp dụng từ khóa tuyển sinh năm 2025)**

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUỐC TẾ

Căn cứ Quyết định số 260/2003/QĐ-TTg ngày 05 tháng 12 năm 2003 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập trường Đại học Quốc tế thuộc Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Quyết định số 867/QĐ-ĐHQG ngày 17 tháng 8 năm 2016 của Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của trường đại học thành viên và khoa trực thuộc Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Quyết định số 261/QĐ-ĐHQG-TCCB ngày 05 tháng 4 năm 2010 của Giám đốc Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định thực hiện quyền tự chủ, tự chịu trách nhiệm đối với các trường đại học thành viên;

Căn cứ Quyết định số 1393/QĐ-ĐHQG ngày 03 tháng 11 năm 2021 của Giám đốc Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy chế đào tạo trình độ thạc sĩ;

Căn cứ Quyết định số 108/QĐ-ĐHQG ngày 28 tháng 3 năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Quốc tế về việc ban hành Quy định đào tạo trình độ thạc sĩ;

Căn cứ Nghị quyết số 18/NQ-HĐT ngày 16 tháng 5 năm 2022 của Hội đồng trường Trường Đại học Quốc tế về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Đại học Quốc tế;

Căn cứ Quyết định số 836/QĐ-ĐHQT ngày 16 tháng 11 năm 2024 của Hiệu trưởng Trường Đại học Quốc tế về việc phân công công tác các thành viên Ban Giám hiệu;

Căn cứ Quyết định số 837/QĐ-ĐHQT ngày 16 tháng 11 năm 2024 của Hiệu trưởng Trường Đại học Quốc tế về việc phân công ký văn bản cho Phó Hiệu trưởng Trường Đại học Quốc tế - Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Biên bản họp số 208/BB-ĐHKH&ĐT ngày 14 tháng 4 năm 2025 của Hội đồng Khoa học và Đào tạo Trường Đại học Quốc tế;

Theo đề nghị của Trưởng phòng Phòng Đào tạo Sau Đại học tại Tờ trình số 119/TTr-ĐTSDH ngày 15 tháng 4 năm 2025.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm, mã ngành đào tạo **8540101** tại Trường Đại học Quốc tế.

Điều 2. Chương trình đào tạo áp dụng cho các khóa tuyển sinh từ năm 2025.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 4. Trưởng phòng Phòng Đào tạo Sau Đại học, Trưởng khoa Khoa Công nghệ Sinh học, Trưởng đơn vị các đơn vị và các cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 4;
- ĐHQG-HCM (để báo cáo);
- Ban Giám hiệu (để báo cáo);
- Lưu: VT, ĐTSĐH.



**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

Đinh Đức Anh Vũ



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ THẠC SĨ

Ngành Công nghệ Thực phẩm

Áp dụng cho khóa tuyển sinh từ năm 2025

*(Kèm theo Quyết định số 559/QĐ-ĐHQT ngày 16 tháng 4 năm 2025
của Hiệu trưởng Trường Đại học Quốc tế)*

1. Thông tin chung về chương trình đào tạo

- Tên ngành đào tạo:
- + Tiếng Việt: Công nghệ Thực phẩm
- + Tiếng Anh: Food Technology
- Mã ngành đào tạo: 8540101
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Chương trình đào tạo: Chương trình đơn ngành do Trường Đại học Quốc tế (ĐHQT) cấp 01 văn bằng
- Phương thức đào tạo:
- + Phương thức nghiên cứu 1 (NC1)
- + Phương thức nghiên cứu 2 (NC2)
- Thời gian đào tạo: 02 năm
- Tên văn bằng sau khi tốt nghiệp:
- + Tiếng Việt: Thạc sĩ Công nghệ Thực phẩm
- + Tiếng Anh: Master of Engineering in Food Technology
- Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Anh

2. Mục tiêu của chương trình đào tạo

Các mục tiêu cụ thể của chương trình đào tạo thạc sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm (CNTP) tại Trường ĐHQT như sau:

- Kiến thức: Chương trình đào tạo thạc sĩ CNTP của Trường ĐHQT cung cấp các kiến thức rộng và chuyên sâu trong các lĩnh vực của Khoa học và Kỹ thuật Thực phẩm, cũng như các kiến thức về quản lý và dịch vụ thực phẩm.
- Kỹ năng: Chương trình đào tạo thạc sĩ CNTP của Trường ĐHQT cung cấp và rèn luyện các kỹ năng quản lý, vận hành, tư vấn, thiết kế, hoàn thiện, tối ưu các dây chuyền sản xuất thực phẩm; các kỹ năng phân tích, đánh giá và ra quyết định trong quản lý thực phẩm.

- Trình độ và năng lực chuyên môn (lý thuyết, thực hành): Người học có đạo đức nghề nghiệp, trách nhiệm cộng đồng cao, am hiểu luật pháp, qui định về an toàn thực phẩm. Người học có năng lực làm việc theo nhóm, tư duy phản biện, khả năng học tập suốt đời và khả năng giao tiếp quốc tế.

- Vị trí hay công việc sau khi tốt nghiệp: Có khả năng đảm nhiệm các vị trí quản lý, vận hành sản xuất, quản lý nhà nước, nghiên cứu khoa học và giảng dạy trong các công ty, xí nghiệp, trường đại học, viện nghiên cứu cũng như các cơ quan quản lý nhà nước.

3. Yêu cầu đối với người học

- Các yêu cầu với người học gồm:

- + Phương thức tuyển sinh
- + Điều kiện và đối tượng tuyển sinh
- + Điều kiện tiếng Anh

Được quy định tại Đề án tuyển sinh hàng năm của Trường ĐHQT.

- Điều kiện học viên tham gia chương trình thạc sĩ hướng phương thức nghiên cứu 1

+ Nộp phiếu đăng ký học chương trình thạc sĩ nghiên cứu theo phương thức 1.

+ Có giấy chấp thuận hướng dẫn luận văn của người hướng dẫn, có xác nhận của bộ môn hoặc phòng thí nghiệm đào tạo đảm bảo điều kiện nghiên cứu cho học viên.

+ Cam kết đảm bảo thời gian học tập theo hình thức toàn thời gian

+ Đề cương nghiên cứu được Tiểu ban chuyên môn thông qua.

4. Chuẩn đầu ra

Sau khi hoàn tất chương trình học, học viên đạt một số chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo, cụ thể như sau:

Tiêu chuẩn	Nội dung
Kiến thức và năng lực chuyên môn	
1	Có kiến thức và khả năng tổng hợp, vận dụng kiến thức cơ bản về toán học, vật lý, hóa học, tin học, sinh học, và một số lĩnh vực của kỹ thuật (engineering science) và quản trị (management) vào thực tiễn công nghệ - khoa học thực phẩm hiện đại
2	Có khả năng nhận biết, lập công thức và giải quyết các vấn đề khoa học kỹ thuật thực phẩm: Vệ sinh an toàn thực phẩm, phát triển sản phẩm, quản lý chất lượng, cân bằng dinh dưỡng

Kỹ năng thực hành nghề nghiệp và kỹ năng mềm	
3	Khả năng thiết kế và làm các thí nghiệm, phân tích và giải thích số liệu, và lập báo cáo các kết quả đạt được; có kỹ năng sử dụng các công cụ hiện đại cần thiết cho thực tiễn nghiên cứu khoa học thực phẩm và dinh dưỡng
4	Khả năng thực hiện thiết kế đơn giản và tối ưu hóa một hệ thống, một bộ phận hoặc một quá trình để đáp ứng các yêu cầu khoa học kỹ thuật
5	Khả năng phối hợp nhóm hoặc tổ chức công việc trong các nhóm đa ngành, đa văn hóa một cách có hiệu quả; có kỹ năng giao tiếp tốt, diễn đạt và truyền tải ý tưởng rõ ràng, rành mạch và hiệu quả
Thái độ, đạo đức, mức độ tự chủ và trách nhiệm	
6	Có đạo đức nghề nghiệp tốt và trách nhiệm với cộng đồng; hiểu biết đúng đắn về chính sách của nhà nước và chấp hành nghiêm túc luật pháp
7	Thông hiểu và tôn trọng các thông lệ quốc tế về: bản quyền tác giả, an toàn lao động, vệ sinh môi trường và chất lượng sản phẩm; có hiểu biết về các vấn đề đương thời
Cơ hội nghề nghiệp	
8	Có khả năng đảm nhiệm các vị trí quản lý, vận hành sản xuất trong các công ty, xí nghiệp; nghiên cứu khoa học và giảng dạy trong các trường đại học, viện nghiên cứu cũng như vị trí quản lý, dịch vụ trong các cơ quan quản lý nhà nước
Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau tốt nghiệp	
9	Có nhận thức về sự cần thiết và khả năng tham gia vào việc tự học và học suốt đời
10	Khả năng ngoại ngữ đạt trình độ tiếng Anh một cách thành thục; có khả năng sử dụng tốt các phần mềm tin học văn phòng, sử dụng được một phần mềm thống kê, khai thác được thông tin trên internet một cách hiệu quả

5. Ma trận các môn học và chuẩn đầu ra (kỹ năng)

Danh sách các môn học được hệ thống theo học kỳ và phân bổ giảng dạy các kỹ năng vào các môn học

Học kỳ	Tên môn học	Mã môn	Chuẩn đầu ra									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Philosophy (Triết học)	PE505IU					x	x			x	
	Research Methodology in Food Technology (Phương pháp luận NCKH trong CNTP)	FT001IU		x		x						x

1-2	Advanced Research Methodology in Food Technology (Phương pháp luận NCKH nâng cao trong CNTP)	FT005IU		x		x						x
2-3	Advanced Food Chemistry and Biochemistry (Hóa thực phẩm và hóa sinh thực phẩm nâng cao)	FT501IU		x			x		x			
	Advanced Food Microbiology (Vi sinh thực phẩm nâng cao)	FT502IU		x			x	x				
	Current Food Science and Technology (Khoa học và kỹ thuật thực phẩm hiện đại)	FT503IU		x			x				x	
	Advanced Food Analysis (Phân tích thực phẩm nâng cao)	FT504IU		x			x					
	Food Quality Assurance and Food Safety (Đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm)	FT505IU		x			x	x				
	Heat and Mass transfer (Truyền nhiệt và truyền khối)	FT506IU	x	x		x						
	Advanced Food Preservation Technology (Công nghệ bảo quản thực phẩm nâng cao)	FT507IU	x	x	x				x			
	Human Nutrition and Nutraceuticals (Dinh dưỡng người và Dược dưỡng)	FT508IU		x			x		x			
	Food Processing Technology (Công nghệ chế biến thực phẩm)	FT509IU	x	x	x				x			
	Advanced Food Unit Operations (Quá trình thiết bị thực phẩm nâng cao)	FT510IU	x	x	x				x			

	Engineering Properties of Food Materials (Các tính chất công nghệ của nguyên vật liệu thực phẩm)	FT511IU	x	x	x				x			
	Food sensory analysis and Food product Development (Phân tích cảm quan và Phát triển sản phẩm mới)	FT512IU	x		x				x			
3	Research Project (Đồ án nghiên cứu)	FT601IU			x		x			x		x
4	Master Thesis (Luận văn Thạc sĩ –NC2)	FT605IU			x		x			x		x
1-4	Master Thesis (Luận văn Thạc sĩ –NC1)	FT609IU			x		x			x		x

6. Thời gian đào tạo, số tín chỉ yêu cầu

Phương thức đào tạo	Thời gian đào tạo	Số tín chỉ yêu cầu
NC1	02 năm	60
NC2	02 năm	60

7. Điều kiện tốt nghiệp

Được quy định tại Quy định đào tạo trình độ thạc sĩ của Trường ĐHQT.

8. Nội dung chương trình đào tạo

a) Khái quát chương trình

Phương thức đào tạo	Tổng số tín chỉ	Số tín chỉ				
		Kiến thức chung	Kiến thức cơ sở và chuyên ngành		Đề án, chuyên đề nghiên cứu	Luận văn
			KT bắt buộc	KT tự chọn		
NC1	60	3	4	0	0	53
NC2	60	3	12	18	12	15

b) Danh mục các môn học

**DANH MỤC CÁC MÔN HỌC CHƯƠNG TRÌNH NGHIÊN CỨU
PHƯƠNG THỨC 1 (NC1)**

TT	Mã số học phần/ môn học	Tên học phần/ môn học	Khối lượng (số tín chỉ)			Học kỳ
			Tổng số	LT	TH, TN, TL	
I	KHỐI KIẾN THỨC CHUNG		3	3	0	
1	PE505IU	Philosophy (Triết học)	3	3	0	1
II	CÁC HỌC PHẦN BẮT BUỘC		4	4	0	
1	FT005IU	Advanced Research Methodology in Food Technology (Phương pháp luận NCKH nâng cao trong CNTP)	4	4	0	1
III	LUẬN VĂN THẠC SĨ/ ĐỒ ÁN		53			
1	FT609IU	Thesis (Luận văn)	53			1-4
		Tổng cộng	60			

Lưu ý: Học viên là người nước ngoài môn Philosophy (Triết học) được thay thế bằng môn Vietnamese History Culture (Lịch sử văn hóa Việt Nam)

Quy định công bố khoa học theo quy định hiện hành của Trường ĐHQT

**DANH MỤC CÁC MÔN HỌC CHƯƠNG TRÌNH NGHIÊN CỨU
PHƯƠNG THỨC 2 (NC2)**

TT	Mã số học phần/ môn học	Tên học phần/ môn học	Khối lượng (số tín chỉ)			Học kỳ
			Tổng số	LT	TH, TN, TL	
I	KHỐI KIẾN THỨC CHUNG		3	3	0	
1	PE505IU	Philosophy (Triết học)	3	3	0	1
II	CÁC HỌC PHẦN BẮT BUỘC		12	10	2	
1	FT502IU	Advanced Food Microbiology (Vi sinh thực phẩm nâng cao)	3	2	1	1
2	FT501IU	Advanced Food Chemistry and Biochemistry (Hóa thực phẩm và hóa sinh thực phẩm nâng cao)	3	3	0	
3	FT001IU	Research Methodology in Food Technology (Phương pháp luận NCKH trong CNTP)	3	3	0	

4	FT503IU	Current Food Science and Technology (Khoa học và kỹ thuật thực phẩm hiện đại)	3	2	1	
III	CÁC HỌC PHẦN TỰ CHỌN (6 TRONG SỐ 9 MÔN)		18			
1	FT504IU	Advanced Food Analysis (Phân tích thực phẩm nâng cao)	3	2	1	1-2
2	FT505IU	Food Quality Assurance and Food Safety (Đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm)	3	3	0	2-3
3	FT506IU	Heat and Mass transfer (Truyền nhiệt và truyền khối)	3	3	0	2-3
4	FT507IU	Advanced Food Preservation Technology (Công nghệ bảo quản thực phẩm nâng cao)	3	3	0	
5	FT508IU	Human Nutrition and Nutraceuticals (Dinh dưỡng người và Dược dưỡng)	3	3	0	
6	FT509IU	Food Processing Technology (Công nghệ chế biến thực phẩm)	3	3	0	
7	FT510IU	Advanced Food Unit Operations (Quá trình thiết bị thực phẩm nâng cao)	3	2	1	
8	FT511IU	Engineering Properties of Food Materials (Các tính chất công nghệ của nguyên vật liệu thực phẩm)	3	2	1	
9	FT512IU	Food sensory analysis and Food product Development (Phân tích cảm quan và Phát triển sản phẩm mới)	3	2	1	
IV	ĐỒ ÁN		12			
1	FT601IU	Research Project (Đồ án nghiên cứu)	12			3
V	LUẬN VĂN THẠC SĨ		15			
1	FT605IU	Thesis (Luận văn)	15			4
		Tổng cộng	60			

Lưu ý: Học viên là người nước ngoài môn Philosophy (Triết học) được thay thế bằng môn Vietnamese History Culture (Lịch sử văn hóa Việt Nam)

me