

Số: ~~22~~ /QĐ-ĐHQT

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 28 tháng 6 năm 2019

## **QUYẾT ĐỊNH**

**Về việc ban hành khung chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm**

### **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 Quy chế đào tạo Thạc sĩ ban hành theo Quyết định số 160/QĐ-ĐHQG ngày 24/3/2017 của Giám đốc Đại học Quốc gia Tp.HCM;

Xét đề nghị của Trưởng phòng Đào tạo Sau Đại học tại tờ trình ngày 28/6/2019 về việc ban hành khung chương trình đào tạo cho các ngành đào tạo Sau Đại học,

### **QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Ban hành khung chương trình đào tạo ngành Thạc sĩ Công nghệ Thực phẩm (đính kèm quyết định này).

**Điều 2.** Khung chương trình đào tạo được áp dụng cho các khóa tuyển sinh từ năm 2019 trở về sau.

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

**Điều 4.** Các Ông (Bà) Trưởng phòng Đào tạo Sau Đại học, Trưởng khoa Công nghệ Sinh học, Trưởng Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, các phòng chức năng và đơn vị liên quan chịu trách nhiệm thi hành quyết định này. /.

Nơi nhận: 

- Như điều 4;
- Lưu VT, ĐTSĐH.

  
**HIỆU TRƯỞNG**  
  
**Trần Tiến Khoa**



## KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO SAU ĐẠI HỌC

Ngành: Công nghệ Thực phẩm (8540101)

Áp dụng từ khóa tuyển sinh năm 2019

(Ban hành kèm quyết định số 636/QĐ-ĐHQT ngày 28 tháng 06 năm 2019)

### 1. Loại chương trình đào tạo

- Chương trình nghiên cứu
- Chương trình định hướng nghiên cứu

### 2. Khung chương trình

#### a. Thời gian đào tạo:

| Đối tượng người học     | Số tín chỉ tốt nghiệp ở bậc đại học | Thời gian đào tạo chính thức |
|-------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| Nhóm đối tượng 1 (NĐT1) | $\geq 135$ tín chỉ                  | $\geq 1,5$ năm               |
| Nhóm đối tượng 2 (NĐT2) | $\geq 120$ tín chỉ                  | 2 năm                        |

#### b. Cấu trúc chương trình đào tạo:

| Loại chương trình                  | Đối tượng | Tổng số tín chỉ | Số tín chỉ |          |             |            |          | Ghi chú |
|------------------------------------|-----------|-----------------|------------|----------|-------------|------------|----------|---------|
|                                    |           |                 | KT bổ sung | KT chung | KT bắt buộc | KT tự chọn | Luận văn |         |
| Chương trình nghiên cứu            | ĐT1       | 45              | 0          | 3        | 3           | 15         | 24       |         |
|                                    | ĐT2       | 60              | 15         | 3        | 3           | 15         | 24       |         |
| Chương trình định hướng nghiên cứu | ĐT1       | 45              | 0          | 3        | 15          | 15         | 12       |         |
|                                    | ĐT2       | 60              | 15         | 3        | 15          | 15         | 12       |         |



**c. Khung chương trình đào tạo chi tiết:**

**a) Chương trình nghiên cứu cho đối tượng 1**

| TT | Mã môn học              | Môn học                                  | Khối lượng chương trình đào tạo (số tín chỉ) |           |           | Học kỳ  | Ghi chú |
|----|-------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------|-----------|---------|---------|
|    |                         |                                          | Tổng cộng                                    | Lý thuyết | Thực hành |         |         |
| A  | Khối kiến thức bổ sung  |                                          | 0                                            |           |           |         |         |
| B  | Khối kiến thức chung    |                                          | 3                                            |           |           |         |         |
| 1  | PE505                   | Triết học                                | 3                                            | 3         | 0         |         |         |
| C  | Khối kiến thức bắt buộc |                                          | 3                                            |           |           | I       |         |
| 1  | FT001IU                 | Research Methodology in Food Technology  | 3                                            | 3         | 0         | I       |         |
| D  | Khối kiến thức tự chọn  |                                          | 15                                           |           |           | I, II   |         |
| 1  | FT501IU                 | Food Chemistry and Biochemistry          | 3                                            | 3         | 0         | I, II   |         |
| 2  | FT502IU                 | Advanced Food Microbiology               | 3                                            | 2         | 1         | I, II   |         |
| 3  | FT503IU                 | Current Food Science and Technology      | 3                                            | 2         | 1         | I, II   |         |
| 4  | FT504IU                 | Advanced Food Analysis                   | 3                                            | 2         | 1         | I, II   |         |
| 5  | FT505IU                 | Food Quality Assurance and Food Safety   | 3                                            | 3         | 0         | I, II   |         |
| 6  | FT508IU                 | Human Nutrition and Nutraceuticals       | 3                                            | 3         | 0         | I, II   |         |
| 7  | FT509IU                 | Food Processing Technology               | 3                                            | 3         | 0         | I, II   |         |
| 8  | FT511IU                 | Engineering Properties of Food Materials | 3                                            | 2         | 1         | I, II   |         |
| E  | Học phần luận văn       |                                          | 24                                           |           |           | II, III |         |
| 1  | FT.THE3                 | Luận văn Thạc sĩ (Thesis)                | 24                                           | 0         | 24        | II, III |         |
|    | Tổng cộng               |                                          | 45                                           |           |           |         |         |

**b) Chương trình nghiên cứu cho đối tượng 2**

| TT | Mã môn học             | Môn học                 | Khối lượng chương trình đào tạo (số tín chỉ) |           |           | Học kỳ | Ghi chú |
|----|------------------------|-------------------------|----------------------------------------------|-----------|-----------|--------|---------|
|    |                        |                         | Tổng cộng                                    | Lý thuyết | Thực hành |        |         |
| A  | Khối kiến thức bổ sung |                         | 15                                           |           |           | I      |         |
| 1  | FT309IU                | Food Laws and Standards | 3                                            | 3         | 0         | I      |         |



|          |                                |                                         |           |   |   |           |  |
|----------|--------------------------------|-----------------------------------------|-----------|---|---|-----------|--|
| 2        | FT301IU                        | Food Unit Operation 1                   | 4         | 3 | 1 | I         |  |
| 3        | FT302IU                        | Food Analysis                           | 4         | 3 | 1 | I         |  |
| 4        | FT305IU                        | Food Quality Assurance Systems          | 3         | 3 | 0 | I         |  |
| 5        | FT304IU                        | Food Unit Operations 2                  | 4         | 3 | 1 | I         |  |
| 6        | FT310IU                        | Food Microbiology Analysis              | 4         | 2 | 2 | I         |  |
| 7        | FT407IU                        | Food Sensory Analysis                   | 3         | 2 | 1 | I         |  |
| 8        | FT408IU                        | Food Product Development and Marketing  | 3         | 2 | 1 | I         |  |
| 9        | FT401IU                        | Dairy Product Technology                | 4         | 3 | 1 | I         |  |
| 10       | FT 402IU                       | Beverage Technology                     | 4         | 3 | 1 | I         |  |
| 11       | FT403IU                        | Cereal Product Technology               | 4         | 3 | 1 | I         |  |
| 12       | FT405IU                        | Meat Product Technology                 | 4         | 3 | 1 | I         |  |
| 13       | FT406IU                        | Technology of Coffee, Tea and Cacao     | 4         | 3 | 1 | I         |  |
| <b>B</b> | <b>Khối kiến thức chung</b>    |                                         | <b>3</b>  |   |   |           |  |
| 1        | PE505                          | Triết học                               | 3         | 3 | 0 |           |  |
| <b>C</b> | <b>Khối kiến thức bắt buộc</b> |                                         | <b>3</b>  |   |   | <b>I</b>  |  |
| 1        | FT001IU                        | Research Methodology in Food Technology | 3         | 3 | 0 | I         |  |
| <b>D</b> | <b>Khối kiến thức tự chọn</b>  |                                         | <b>15</b> |   |   | <b>II</b> |  |
| 1        | FT501IU                        | Food Chemistry and Biochemistry         | 3         | 3 | 0 | II        |  |
| 2        | FT502IU                        | Advanced Food Microbiology              | 3         | 2 | 1 | II        |  |
| 3        | FT503IU                        | Current Food Science and Technology     | 3         | 2 | 1 | II        |  |
| 4        | FT504IU                        | Advanced Food Analysis                  | 3         | 2 | 1 | II        |  |
| 5        | FT505IU                        | Food Quality Assurance and Food Safety  | 3         | 3 | 0 | II        |  |
| 6        | FT508IU                        | Human Nutrition and Nutraceuticals      | 3         | 3 | 0 | II        |  |
| 7        | FT509IU                        | Food Processing Technology              | 3         | 3 | 0 | II        |  |





|          |                          |                                          |           |   |    |                |  |
|----------|--------------------------|------------------------------------------|-----------|---|----|----------------|--|
| 8        | FT511IU                  | Engineering Properties of Food Materials | 3         | 2 | 1  | II             |  |
| <b>E</b> | <b>Học phần luận văn</b> |                                          | <b>24</b> |   |    | <b>III, IV</b> |  |
| 1        | FT.THE3                  | Luận văn Thạc sĩ (Thesis)                | 24        | 0 | 24 | III, IV        |  |
|          | <b>Tổng cộng</b>         |                                          | <b>60</b> |   |    |                |  |

**c) Chương trình định hướng nghiên cứu cho đối tượng 1**

| TT | Mã môn học              | Môn học                                  | Khối lượng chương trình đào tạo (số tín chỉ) |           |           | Học kỳ | Ghi chú |
|----|-------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------|-----------|--------|---------|
|    |                         |                                          | Tổng cộng                                    | Lý thuyết | Thực hành |        |         |
| A  | Khối kiến thức bổ sung  |                                          | 0                                            |           |           |        |         |
| B  | Khối kiến thức chung    |                                          | 3                                            |           |           |        |         |
| 1  | PE505                   | Triết học                                | 3                                            | 3         | 0         |        |         |
| C  | Khối kiến thức bắt buộc |                                          | 15                                           |           |           | I      |         |
| 1  | FT001IU                 | Research Methodology in Food Technology  | 3                                            | 3         | 0         | I      |         |
| 2  | FT501IU                 | Food Chemistry & Biochemistry            | 3                                            | 3         | 0         | I      |         |
| 3  | FT502IU                 | Advanced Food Microbiology               | 3                                            | 2         | 1         | I      |         |
| 4  | FT002IU                 | Current Food Science & Technology        | 3                                            | 2         | 1         | I      |         |
| 5  | FT504IU                 | Advanced Food Analysis                   | 3                                            | 2         | 1         | I      |         |
| D  | Khối kiến thức tự chọn  |                                          | 15                                           |           |           | I, II  |         |
| 1  | FT505IU                 | Food Quality Assurance and Food Safety   | 3                                            | 3         | 0         | I, II  |         |
| 2  | FT506IU                 | Heat and Mass Transfer                   | 3                                            | 3         | 0         | I, II  |         |
| 3  | FT507IU                 | Food Preservation Technology             | 3                                            | 3         | 0         | I, II  |         |
| 4  | FT508IU                 | Human Nutrition and Nutraceuticals       | 3                                            | 3         | 0         | I, II  |         |
| 5  | FT509IU                 | Food Processing Technology               | 3                                            | 3         | 0         | I, II  |         |
| 6  | FT510IU                 | Advanced Food Unit Operations            | 3                                            | 2         | 1         | I, II  |         |
| 7  | FT511IU                 | Engineering Properties of Food Materials | 3                                            | 2         | 1         | I, II  |         |



|          |                          |                                                    |           |   |    |                |  |
|----------|--------------------------|----------------------------------------------------|-----------|---|----|----------------|--|
| 8        | FT512IU                  | Food sensory analysis and Food product Development | 3         | 2 | 1  | I, II          |  |
| <b>E</b> | <b>Học phần luận văn</b> |                                                    | <b>12</b> |   |    | <b>II, III</b> |  |
| 1        | FT.THE1                  | Luận văn Thạc sĩ (Thesis)                          | 12        | 0 | 12 | II, III        |  |
|          | <b>Tổng cộng</b>         |                                                    | <b>45</b> |   |    |                |  |

**d) Chương trình định hướng nghiên cứu cho đối tượng 2**

| TT | Mã môn học              | Môn học                                | Khối lượng chương trình đào tạo (số tín chỉ) |           |           | Học kỳ | Ghi chú |
|----|-------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------|-----------|-----------|--------|---------|
|    |                         |                                        | Tổng cộng                                    | Lý thuyết | Thực hành |        |         |
| A  | Khối kiến thức bổ sung  |                                        | 15                                           |           |           | I      |         |
| 1  | FT309IU                 | Food Laws and Standards                | 3                                            | 3         | 0         | I      |         |
| 2  | FT301IU                 | Food Unit Operation 1                  | 4                                            | 3         | 1         | I      |         |
| 3  | FT302IU                 | Food Analysis                          | 4                                            | 3         | 1         | I      |         |
| 4  | FT305IU                 | Food Quality Assurance Systems         | 3                                            | 3         | 0         | I      |         |
| 5  | FT304IU                 | Food Unit Operations 2                 | 4                                            | 3         | 1         | I      |         |
| 6  | FT310IU                 | Food Microbiology Analysis             | 4                                            | 2         | 2         | I      |         |
| 7  | FT407IU                 | Food Sensory Analysis                  | 3                                            | 2         | 1         | I      |         |
| 8  | FT408IU                 | Food Product Development and Marketing | 3                                            | 2         | 1         | I      |         |
| 9  | FT401IU                 | Dairy Product Technology               | 4                                            | 3         | 1         | I      |         |
| 10 | FT 402IU                | Beverage Technology                    | 4                                            | 3         | 1         | I      |         |
| 11 | FT403IU                 | Cereal Product Technology              | 4                                            | 3         | 1         | I      |         |
| 12 | FT405IU                 | Meat Product Technology                | 4                                            | 3         | 1         | I      |         |
| 13 | FT406IU                 | Technology of Coffee, Tea and Cacao    | 4                                            | 3         | 1         | I      |         |
| B  | Khối kiến thức chung    |                                        | 3                                            |           |           |        |         |
| 1  | PE505                   | Triết học                              | 3                                            | 3         | 0         |        |         |
| C  | Khối kiến thức bắt buộc |                                        | 15                                           |           |           | I      |         |



|          |                               |                                                    |           |   |    |                |  |
|----------|-------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|---|----|----------------|--|
| 1        | FT001IU                       | Research Methodology in Food Technology            | 3         | 3 | 0  | I              |  |
| 2        | FT501IU                       | Food Chemistry & Biochemistry                      | 3         | 3 | 0  | I              |  |
| 3        | FT502IU                       | Advanced Food Microbiology                         | 3         | 2 | 1  | I              |  |
| 4        | FT002IU                       | Current Food Science & Technology                  | 3         | 2 | 1  | I              |  |
| 5        | FT504IU                       | Advanced Food Analysis                             | 3         | 2 | 1  | I              |  |
| <b>D</b> | <b>Khối kiến thức tự chọn</b> |                                                    | <b>15</b> |   |    | <b>II</b>      |  |
| 1        | FT505IU                       | Food Quality Assurance and Food Safety             | 3         | 3 | 0  | II             |  |
| 2        | FT506IU                       | Heat and Mass Transfer                             | 3         | 3 | 0  | II             |  |
| 3        | FT507IU                       | Food Preservation Technology                       | 3         | 3 | 0  | II             |  |
| 4        | FT508IU                       | Human Nutrition and Nutraceuticals                 | 3         | 3 | 0  | II             |  |
| 5        | FT509IU                       | Food Processing Technology                         | 3         | 3 | 0  | II             |  |
| 6        | FT510IU                       | Advanced Food Unit Operations                      | 3         | 2 | 1  | II             |  |
| 7        | FT511IU                       | Engineering Properties of Food Materials           | 3         | 2 | 1  | II             |  |
| 8        | FT512IU                       | Food sensory analysis and Food product Development | 3         | 2 | 1  | II             |  |
| <b>E</b> | <b>Học phần luận văn</b>      |                                                    | <b>12</b> |   |    | <b>III, IV</b> |  |
| 1        | FT.THE1                       | Luận văn Thạc sĩ (Thesis)                          | 12        | 0 | 12 | III, IV        |  |
|          | <b>Tổng cộng</b>              |                                                    | <b>60</b> |   |    |                |  |


**HIỆU TRƯỞNG** *ant*  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUỐC TẾ**  
 HANOI UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY  
**Trần Tiến Khoa**