

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ THẠC SĨ

Ngành Công nghệ Thực phẩm Áp dụng cho khóa tuyển sinh từ năm 2022

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 Science 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. Nội dung chương trình đào tạo

a) Khái quát chương trình

Phương thức đào tạo	Tổng số tín chỉ	Số tín chỉ				Luận văn
		Kiến thức chung	Kiến thức cơ sở và chuyên ngành		Đề án, chuyên đề nghiên cứu	
			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)

T T	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	Food Chemistry and Biochemistry (Hóa thực phẩm và hóa sinh thực phẩm)	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	
4	FT507IU	Food Preservation Technology (Công nghệ bảo quản thực phẩm)	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	2-3
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)