

Số: /QĐ-ĐHQT

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 31 tháng 8 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH

Về việc điều chỉnh chương trình đào tạo liên thông từ trình độ đại học lên trình độ thạc sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm (Áp dụng khóa tuyển sinh đại học năm 2019 trở về sau)

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 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 867/QĐ-ĐHQG ngày 17 tháng 8 năm 2016 của Giám đốc 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 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 444/QĐ-ĐHQT ngày 14 tháng 8 năm 2020 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 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 Biên bản họp số 219/BB-ĐHKH&ĐT ngày 29 tháng 8 năm 2022 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 184/TTr-ĐTSDH ngày 30 tháng 8 năm 2022.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Điều chỉnh chương trình đào tạo liên thông từ trình độ đại học lên trình độ thạc sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm tại Trường Đại học Quốc tế.

Ngành đại học	Mã ngành đại học	Ngành thạc sĩ	Mã ngành thạc sĩ
Công nghệ Thực phẩm	7540101	Công nghệ Thực phẩm	8540101

Điều 2. Chương trình đào tạo được áp dụng cho khóa tuyển sinh đại học năm 2019 trở về sau khi người học đủ điều kiện và đăng ký tham gia chương trình đào tạo liên thông từ trình độ đại học lên trình độ thạc sĩ tại Trường Đại học Quốc tế.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký và thay thế Quyết định số 457/QĐ-ĐHQT ngày 23 tháng 7 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Quốc tế về việc ban hành khung và chương trình đào tạo liên thông từ trình độ đại học lên trình độ thạc sĩ tại Trường Đại học Quốc tế (Áp dụng khóa tuyển sinh đại học năm 2019 trở về sau).

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 thuộc Trường Đại học Quốc tế 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 LIÊN THÔNG
TỪ TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC LÊN TRÌNH ĐỘ THẠC SĨ**

NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Áp dụng khóa tuyển sinh đại học năm 2019 trở về sau

*(Kèm theo Quyết định số /QĐ-ĐHQT ngày 31 tháng 8 năm 2022
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:
- + Đại học: 7540101;
- + Thạc sĩ: 8540101.
- Loại hình đào tạo: Chính quy.
- Tên văn bằng sau khi tốt nghiệp:
- + Đại học: Kỹ sư Công nghệ Thực phẩm;
- + Thạc sĩ: Thạc sĩ Công nghệ Thực phẩm.
- Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Anh.

2. Mục tiêu của chương trình đào tạo:

2.1. Về kiến thức: Chương trình đào tạo (CTĐT) hướng đến việc cung cấp cho học viên những kiến thức mở rộng, nâng cao và cập nhật về kỹ thuật chế biến, bảo quản, dinh dưỡng và quản lý chất lượng thực phẩm dựa trên nền tảng những kiến thức đã được giảng dạy tại bậc đại học bao gồm những kiến thức về các quá trình và thiết bị thực phẩm, kỹ thuật phân tích, vi sinh thực phẩm, bao bì và phụ gia, kỹ thuật lên men, dinh dưỡng người, luật thực phẩm, kỹ thuật chế biến thực phẩm. Chương trình cũng cung cấp những kiến thức nâng cao về phương pháp nghiên cứu khoa học để học viên có thể tiếp tục theo học chương trình tiến sĩ ngành Khoa học và Công nghệ Thực phẩm.

2.2. Về kỹ năng: Chương trình tập trung trang bị cho học viên kỹ năng tổng hợp, tư duy phân tích các vấn đề liên quan đến chế biến, bảo quản, quản lý chất lượng thực phẩm cả trong học thuật đến thực tế sản xuất, kỹ năng xây dựng và thực hiện các nghiên cứu cơ bản và ứng dụng, có kỹ năng thuyết trình, trình bày ý tưởng; tổng hợp và giải quyết vấn đề đặt ra trong thực tế; có kỹ năng vận dụng các công cụ thống kê vào hoạt động thực tiễn; cách thức viết một báo cáo khoa học; làm việc độc lập và nhóm một cách hiệu quả.

2.3. Về mức tự chủ và trách nhiệm: Chương trình giúp trang bị cho học viên khả năng phân tích, đánh giá các hoạt động sản xuất và bảo quản liên quan đến đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm, đề xuất các hướng giải quyết góp phần thúc đẩy sự phát triển của ngành công nghiệp thực phẩm, đảm bảo an ninh lương thực cho xã hội; có khả năng hoạch định, tổ chức thực hiện và tham gia các đề tài nghiên cứu, dự án sản xuất của địa phương và các doanh nghiệp.

2.4 Vị trí/công việc có thể đảm nhiệm sau khi tốt nghiệp: Học viên sau tốt nghiệp có thể đảm nhận các vị trí quản lý trong các doanh nghiệp sản xuất và các tổ chức kinh tế - xã hội, cơ quan quản lý nhà nước; chuyên gia cố vấn cho doanh nghiệp trong điều hành quản lý và sản xuất; các nhà nghiên cứu ở các trường, viện, các cơ quan quản lý nhà nước; tham gia giảng dạy về công nghệ thực phẩm ở các trường đại học, cao đẳng chuyên nghiệp; tiếp tục tham gia đào tạo ở bậc tiến sĩ trong và ngoài nước về chuyên ngành khoa học và công nghệ thực phẩm.

3. Đối tượng tuyển sinh và điều kiện tuyển sinh:

Người dự tuyển là sinh viên năm 3, năm 4 có số tín chỉ tích lũy tối thiểu là 65 và điểm trung bình tích lũy đến thời điểm xét tuyển đạt loại khá trở lên (điểm trung bình tích lũy từ 70 điểm trở lên, theo thang điểm 100) và đang theo học ngành học phù hợp với ngành đào tạo liên thông trình độ đại học – thạc sĩ.

4. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo:

CHUẨN ĐẦU RA BẠC ĐẠI HỌC

STT	Chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực
1.	Kiến thức và lập luận ngành	
1.1	-Khả năng ứng dụng những kiến thức về toán, khoa học và kỹ thuật	3.0 - 3.5
1.2	-Có hiểu biết về nghề nghiệp và đạo đức tốt	3.0 - 3.5
1.3	- Có kiến thức rộng để từ đó hiểu được tác động của những giải pháp kỹ thuật trong bối cảnh xã hội, kinh tế toàn cầu	3.0 - 3.5
1.4	- Có hiểu biết về các vấn đề đương thời trong lĩnh vực thực phẩm	2.0 - 3.0
2	Kỹ năng, phẩm chất cá nhân và nghề nghiệp	
2.1	- Khả năng nhận biết, lập công thức, mô hình, mô phỏng và giải quyết các vấn đề của liên quan thực phẩm	2.0 - 3.0
2.2	- Có nhận thức về sự cần thiết và khả năng tham gia vào việc học suốt đời để có thể làm việc hiệu quả trong bối cảnh những công nghệ mới liên tục xuất hiện	2.0 - 3.0
3	Kỹ năng làm việc nhóm và giao tiếp	
3.1	- Có khả năng giao tiếp hiệu quả, bao gồm giao tiếp nói, viết và các dạng khác	3.5 - 4.0
3.2	- Khả năng làm việc trong các nhóm đa ngành	3.0 - 3.5

4	Năng lực thực hành nghề nghiệp	
4.1	- 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	4.0 - 4.5
4.2	- Khả năng thiết kế một hệ thống, một bộ phận hoặc một quá trình để đáp ứng các yêu cầu về kinh tế, môi trường xã hội, chính trị, an toàn, sức khỏe, phát triển bền vững	4.0 - 4.5
4.3	- Khả năng sử dụng những kỹ thuật, kỹ năng và công cụ hiện đại cần thiết cho thực tiễn kỹ thuật	3.0 - 3.5

CHUẨN ĐẦU RA BẠC THẠC SĨ

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:

MỐI QUAN HỆ GIỮA CHUẨN ĐẦU RA VÀ CÁC MÔN HỌC Ở TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC

Mã môn học	Các môn học trong chương trình đào tạo	Chuẩn đầu ra											
		1				2		3		4			
		1	2	3	4	1	2	1	2	1	2	3	
MA001IU	Calculus 1 (Toán cao cấp 1)	x		x			x				x		
PH013IU	Physics 1 (Vật lý 1)	x		x			x						
BT311IU	Biology (Sinh học đại cương)			x	x		x						
BT312IU	Practice in Biology (Thực hành sinh học đại cương)			x	x		x						
CH011IU	Chemistry for Engineers (Hóa đại cương)			x			x						
CH012IU	Chemistry Laboratory (Thực tập hóa đại cương)			x			x						
EN007IU, EN008IU	Academic English 1 (Anh văn chuyên ngành 1)						x	x					
PT001IU	Physical Training 1 (Thể dục 1)		x				x					x	
MA019IU	Calculus 2 (Toán cao cấp 2)	x			x								
PH014IU	Physics 2 (Vật lý 2)	x		x			x						
PE008IU	Critical Thinking (Tư duy phân tích)	x		x			x	x					
CH009IU	Organic Chemistry (Hóa hữu cơ)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
EN011IU, EN012IU	Academic English 2 (Anh văn chuyên ngành 2)						x	x					

PT002IU	Physical Training 2 (Thể dục 2)		x			x					x	
PE015IU	Philosophy of Marxism and Leninism (Triết học Mác-Lenin)		x	x			x	x	x			
PE016IU	Political economics of Marxism and Leninism (Kinh tế chính trị Mác-Lenin)		x	x			x	x	x			
PE014IU	Environmental Science (Khoa học môi trường)		x	x			x	x				
BTFT201IU	Introduction to Food Science and Technology (Nhập môn Khoa học và Công nghệ Thực phẩm)					x	x	x				
BTFT203IU	Food Engineering Principles (Các nguyên lý Kỹ thuật Thực phẩm)	x		x		<u>x</u>		x		x		
PE017IU	Scientific socialism (Chủ nghĩa xã hội khoa học)		x	x			x	x	x			
BTFT202IU	Food Chemistry (Hóa Thực phẩm)		x		x				x			
BT319IU	Biochemistry (Hóa sinh)	x	x	x			x		x	x		x
BT320IU	Practice in Biochemistry (Thực hành Hóa sinh)	x				x				x		x
PE020IU	Engineering Ethics and Professional Skills (Đạo đức và kỹ năng nghề nghiệp)	x	x	x	x		x		x			
BT317IU	Biostatistics (Thống kê sinh học)	x		x			x			x		
BT318IU	Practice in Biostatistics (Thực hành thống kê sinh học)	x		x			x			x		
BTFT234IU	Food Microbiology (Vi sinh thực phẩm)	x	x			x	x			x		x
BTFT254IU	Practice in Food Microbiology (Thực hành vi sinh thực phẩm)	x	x			x	x	x	x	x		x
BTFT205IU	Nutrition and Functional Foods (Dinh dưỡng và Thực phẩm chức năng)		x		x		x		x			
PE018IU	History of Vietnamese Communist Party (Lịch sử		x	x			x	x	x			

	ĐCSVN)												
PE019IU	Ho Chi Minh's Thoughts (Tur tưởng HCM)		x	x				x	x	x			
BTFT332IU	Food Analysis (Phân tích Thực phẩm)	x			x	x				x	x		x
BTFT352IU	Practice in Food Analysis (Thực hành Phân tích Thực phẩm)	x					x			x	x		x
BTFT236IU	Enzyme and Food Fermentation (Enzyme và Lên men Thực phẩm)	x	x				x			x			x
BTFT256IU	Practice in Enzyme and Food Fermentation (Thực hành Enzyme và Lên men Thực phẩm)	x	x				x			x			x
BTFT331IU	Food Unit Operations 1 (Quá trình và thiết bị Thực phẩm 1)	x				x				x	x		x
BTFT351IU	Practice in Food Unit Operations 1 (Thực hành Quá trình và thiết bị Thực phẩm 1)	x				x	x			x	x		x
BTFT303IU	Toxicology and Food Safety (Độc tố học và An toàn Thực phẩm)			x		x		x		x			
BTFT306IU	Food Packaging and Food Additives (Bao bì và Phụ gia Thực phẩm)					x			x	x			
BTFT334IU	Food Unit Operations 2 (Quá trình và thiết bị Thực phẩm 2)	x						x		x	x		x
BTFT354IU	Practice in Food Unit Operations 2 (Thực hành Quá trình và thiết bị Thực phẩm 2)	x						x		x	x		x
BTFT305IU	Food Quality Assurance Systems (Các hệ thống đảm bảo chất lượng Thực phẩm)			x		x		x		x			
BTFT309IU	Food Laws and Standards (Luật thực phẩm và tiêu chuẩn thực phẩm)			x	x	x		x	x	x			
BTFT337IU	Food Microbiology Analysis (Phân tích vi sinh)	x	x					x	x	x		x	x

	Thực phẩm)											
BTFT357IU	Practice in Food Microbiology Analysis (Thực hành Phân tích vi sinh Thực phẩm)	x	x			x	x	x		x		x
BTFT311IU	Modern Nutrition, Diets and Health (Dinh dưỡng hiện đại, bữa ăn và sức khỏe)		x		x			x	x			
BTFT409IU	Internship (Thực tập ngành nghề)	x	x	x	x			x	x			x
BTFT437IU	Food Sensory Analysis (Phân tích cảm quan Thực phẩm)	x			x				x	x		x
BTFT457IU	Practice in Food Sensory Analysis (Thực hành Phân tích cảm quan Thực phẩm)	x		x	x	x			x	x		x
BTFT438IU	Food Product Development and Marketing (Phát triển sản phẩm và tiếp thị)	x		x	x	x			x	x		x
BTFT458IU	Practice in Food Product Development and Marketing (Thực hành Phát triển sản phẩm và tiếp thị)	x			x	x	x		x	x		x
BTFT316IU	Scientific Writing and Design of experiments for food science (Viết khoa học và thiết kế thí nghiệm cho khoa học thực phẩm)		x		x			x		x		
BTFT411IU	Emerging Food and Post – harvest Technologies (Các công nghệ mới trong chế biến thực phẩm và sau thu hoạch)			x	x				x			
BT179IU	Thesis (Luận văn tốt nghiệp)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
BT217IU	Molecular Genetics (Di truyền phân tử)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
BTBC201IU	Organic Chemistry 1 (Hóa hữu cơ 1)			x			x			x		

BTBC206IU	Organic Chemistry 2 (Hóa hữu cơ 2)			X			X			X		
BT405IU	Physical Chemistry (Hóa lý)	X		X	X		X					
BTBC302IU	Biophysical Chemistry (Hóa lý sinh học)	X		X	X		X					
IS050IU	Project Management (Quản lý dự án)	X		X			X	X	X			X
IS029IU	Logistics and Supply chain Management (Logistics và Quản lý chuỗi cung ứng)	X		X			X	X	X			X
BA003IU	Principles of Marketing (Nguyên lý tiếp thị)		X	X			X		X			
CHE2102IU	Inorganic Chemistry (Hóa vô cơ)			X			X				X	
CHE1031IU	Physical Chemistry 1 (Hóa lý 1)	X		X			X				X	
CHE1081IU	Organic Chemistry 1 (Hóa hữu cơ 1)	X		X			X				X	
CHE0011IU	Applied Mechanics (Cơ học ứng dụng)	X		X			X				X	
CHE1111IU	Industrial Chemistry (Hóa công nghiệp)			X			X	X	X			
PE010IU	Vietnam History and Culture (Lịch sử và Văn hóa Việt Nam)							X	X			
CHE2041IU	Mass Transfer Operations (Quá trình truyền khối)	X		X			X				X	
CHE2082IU	Introduction to Health Safety and Environment (Nhập môn về Sức khỏe, An toàn và Môi trường)			X	X		X	X	X			
CHE2061IU	Chemical Reaction Engineering (Kỹ thuật phản ứng hóa học)	X		X			X				X	
BTFT431IU	Dairy Product Technology (Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm sữa)	X			X				X		X	X
BTFT451IU	Practice in Dairy Product Technology (Thực hành Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm sữa)	X			X				X		X	X
BTFT432IU	Beverage Technology	X			X				X		X	X

	(Công nghệ đồ uống)										
BTFT452IU	Practice in Beverage Technology (Thực hành Công nghệ đồ uống)	x			x			x		x	x
BTFT433IU	Cereal Product Technology (Công nghệ chế biến lương thực)	x			x			x		x	x
BTFT453IU	Practice in Cereal Product Technology (Thực hành Công nghệ chế biến lương thực)	x			x			x		x	x
BTFT434IU	Aquatic Product Technology (Công nghệ chế biến thủy sản)	x			x			x		x	x
BTFT454IU	Practice in Aquatic Product Technology (Thực hành Công nghệ chế biến thủy sản)	x			x			x		x	x
BTFT435IU	Meat Product Technology (Công nghệ chế biến các sản phẩm thịt)	x			x			x		x	x
BTFT455IU	Practice in Meat Product Technology (Thực hành Công nghệ chế biến các sản phẩm thịt)	x			x			x		x	x
BTFT436IU	Technology of Coffee, Tea and Cacao (Công nghệ chế biến chè, cà phê, ca-cao)	x			x			x		x	x
BTFT456IU	Practice in Technology of Coffee, Tea and Cacao (Thực hành Công nghệ chế biến chè, cà phê, ca-cao)	x			x			x		x	x

MỐI QUAN HỆ GIỮA CHUẨN ĐẦU RA VÀ CÁC MÔN HỌC Ở TRÌNH ĐỘ THẠC SĨ

Mã môn	Tên môn học	Chuẩn đầu ra									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
PE505IU	Philosophy (Triết học)					x	x				x
FT001IU	Research Methodology in Food Technology (Phương pháp luận NCKH trong CNTP)		x		x						x
FT005IU	Advanced Research Methodology in Food Technology (Phương pháp luận NCKH nâng cao trong CNTP)		x		x						x

FT501IU	Food Chemistry and Biochemistry (Hóa thực phẩm và hóa sinh thực phẩm)		x				x		x			
FT502IU	Advanced Food Microbiology (Vi sinh thực phẩm nâng cao)		x				x	x				
FT503IU	Current Food Science and Technology (Khoa học và kỹ thuật thực phẩm hiện đại)		x				x					x
FT504IU	Advanced Food Analysis (Phân tích thực phẩm nâng cao)		x				x					
FT505IU	Food Quality Assurance and Food Safety (Đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm)		x				x	x				
FT506IU	Heat and Mass transfer (Truyền nhiệt và truyền khối)	x	x			x						
FT507IU	Food Preservation Technology (Công nghệ bảo quản thực phẩm)	x	x	x					x			
FT508IU	Human Nutrition and Nutraceuticals (Dinh dưỡng người và Dược dưỡng)		x				x		x			
FT509IU	Food Processing Technology (Công nghệ chế biến thực phẩm)	x	x	x					x			
FT510IU	Advanced Food Unit Operations (Quá trình thiết bị thực phẩm nâng cao)	x	x	x					x			
FT511IU	Engineering Properties of Food Materials (Các tính chất công nghệ của nguyên vật liệu thực phẩm)	x	x	x					x			
FT512IU	Food sensory analysis and Food Product Development (Phân tích cảm quan và Phát triển sản phẩm mới)	x							x			
FT601IU	Research Project (Đồ án nghiên cứu)				x		x				x	x
FT605IU	Master Thesis (Luận văn Thạc sĩ –NC2)				x		x				x	x
FT609IU	Master Thesis (Luận văn Thạc sĩ –NC1)				x		x				x	x

6. Điều kiện tốt nghiệp:

Người học sau khi hoàn thành phần trình độ đại học và đủ điều kiện theo quy định hiện hành được cấp bằng đại học; người học sau khi hoàn thành phần trình độ thạc sĩ và đủ điều kiện theo quy định hiện hành được cấp bằng thạc sĩ.

7. Thời gian đào tạo: 4,5-5,5 năm.

8. Chương trình đào tạo:

8.1 Số tín chỉ tích lũy của chương trình:

Tín chỉ tích lũy phần trình độ đại học	Tín chỉ tích lũy phần trình độ thạc sĩ	Tổng số tín chỉ tối đa phải tích lũy	Tổng số tín chỉ tối thiểu phải tích lũy	Ghi chú
135	60	195	180	Chương trình thạc sĩ phương thức nghiên cứu 1
135	60	195	180	Chương trình thạc sĩ phương thức nghiên cứu 2

8.2 Danh sách các môn học:

a) Trình độ đại học:

DANH MỤC CÁC MÔN HỌC CHƯƠNG TRÌNH ĐẠI HỌC

T T	Mã môn học	Môn học	Khối lượng (số tín chỉ)			Số tiết	Học kỳ
			Tổng cộng	Lý thuyết	Thực hành/thí nghiệm		
I	KHỐI KIẾN THỨC ĐẠI CƯƠNG		42	34	8		
1	MA001IU	Calculus 1 (Toán cao cấp 1)	4	4	0	60	1
2	PH013IU	Physics 1 (Vật lý 1)	2	2	0	30	
3	BT311IU	Biology (Sinh học đại cương)	3	3	0	45	
4	BT312IU	Practice in Biology (Thực hành sinh học đại cương)	1	0	1	30	
5	CH011IU	Chemistry for Engineers (Hóa đại cương)	3	3	0	45	
6	CH012IU	Chemistry Laboratory (Thực hành hóa đại cương)	1	0	1	30	
7	EN007IU, EN008IU	Academic English 1 (Anh văn chuyên ngành 1)	4	4	0	60	
8	PT001IU	Physical Training 1 (Thể dục 1)	3	0	3	90	

9	MA019IU	Calculus 2 (Toán cao cấp 2)	4	4	0	60	2
10	PH014IU	Physics 2 (Vật lý 2)	2	2	0	30	
11	PE008IU	Critical Thinking (Tư duy phân tích)	3	3	0	45	
12	CH009IU	Organic Chemistry (Hóa hữu cơ)	3	3	0	45	
13	EN011IU, EN012IU	Academic English 2 (Anh văn chuyên ngành 2)	4	4	0	60	
14	PT002IU	Physical Training 2 (Thể dục 2)	3	0	3	90	
15	PE015IU	Philosophy of Marxism and Leninism (Triết học Mác-Lenin)	3	3	0	45	Hè năm 1
16	PE016IU	Political economics of Marxism and Leninism (Kinh tế chính trị Mác-Lenin)	2	2	0	30	
17	PE014IU	Environmental Science (Khoa học môi trường)	3	3	0	45	
II	KHỐI KIẾN THỨC CHUNG CỦA NGÀNH		96	81	15		
1	BTFT201IU	Introduction to Food Science and Technology (Nhập môn Khoa học và Công nghệ Thực phẩm)	3	3	0	45	3
2	BTFT203IU	Food Engineering Principles (Các nguyên lý Kỹ thuật Thực phẩm)	4	4	0	60	
3	PE017IU	Scientific socialism (Chủ nghĩa xã hội khoa học)	2	2	0	30	
4	BTFT202IU	Food Chemistry (Hóa Thực phẩm)	3	3	0	45	
5	BT319IU	Biochemistry (Hóa sinh)	3	3	0	45	
6	BT320IU	Practice in Biochemistry (Thực hành Hóa sinh)	1	0	1	30	
7	PE020IU	Engineering Ethics and Professional Skills (Đạo đức và kỹ năng nghề nghiệp)	3	3	0	45	

8	BT317IU	Biostatistics (Thống kê sinh học)	2	2	0	30	4
9	BT318IU	Practice in Biostatistics (Thực hành thống kê sinh học)	1	0	1	30	
10	BTFT234IU	Food Microbiology (Vi sinh thực phẩm)	3	3	0	45	
11	BTFT254IU	Practice in Food Microbiology (Thực hành vi sinh thực phẩm)	1	0	1	30	
12	BTFT205IU	Nutrition and Functional Foods (Dinh dưỡng và Thực phẩm chức năng)	3	3	0	45	
13	PE018IU	History of Vietnamese Communist Party (Lịch sử ĐCSVN)	2	2	0	30	
14	PE019IU	Ho Chi Minh's Thoughts (Tu tưởng HCM)	2	2	0	30	
15		<i>Môn tự chọn từ Trường ĐHQT (03 tín chỉ)</i>	3	3	0	45	
16	BTFT332IU	Food Analysis (Phân tích Thực phẩm)	3	3	0	45	5
17	BTFT352IU	Practice in Food Analysis (Thực hành Phân tích Thực phẩm)	1	0	1	30	
18	BTFT236IU	Enzyme and Food Fermentation (Enzyme và Lên men Thực phẩm)	3	3	0	45	
19	BTFT256IU	Practice in Enzyme and Food Fermentation (Thực hành Enzyme và Lên men Thực phẩm)	1	0	1	30	
20	BTFT331IU	Food Unit Operations 1 (Quá trình và thiết bị Thực phẩm 1)	3	3	0	45	
21	BTFT351IU	Practice in Food Unit Operations 1 (Thực hành Quá trình và thiết bị Thực phẩm 1)	1	0	1	30	

22	BTFT303IU	Toxicology and Food Safety (Độc tố học và An toàn Thực phẩm)	3	3	0	45	5
23	BTFT306IU	Food Packaging and Food Additives (Bao bì và Phụ gia Thực phẩm)	3	3	0	45	
24	BTFT334IU	Food Unit Operations 2 (Quá trình và thiết bị Thực phẩm 2)	3	3	0	45	6
25	BTFT354IU	Practice in Food Unit Operations 2 (Thực hành Quá trình và thiết bị Thực phẩm 2)	1	0	1	30	
26	BTFT305IU	Food Quality Assurance Systems (Các hệ thống đảm bảo chất lượng Thực phẩm)	3	3	0	45	
27	BTFT309IU	Food Laws and Standards (Luật thực phẩm và tiêu chuẩn thực phẩm)	3	3	0	45	
28	BTFT337IU	Food Microbiology Analysis (Phân tích vi sinh Thực phẩm)	2	2	0	30	
29	BTFT357IU	Practice in Food Microbiology Analysis (Thực hành Phân tích vi sinh Thực phẩm)	2	0	2	60	
30		<i>Môn tự chọn từ Trường ĐHQT (03 tín chỉ)</i>	3	3	0	45	6
31	BTFT311IU	Modern Nutrition, Diets and Health (Dinh dưỡng hiện đại, bữa ăn và sức khỏe)	3	3	0	45	
32	BTFT409IU	Internship (Thực tập ngành nghề)	2	0	2	60	Hè năm 3
33 - 34		<i>Các môn tự chọn chuyên ngành (08 tín chỉ)</i>	8	6	2	150	7
35	BTFT437IU	Food Sensory Analysis (Phân tích cảm quan Thực phẩm)	2	2	0	30	

36	BTFT457IU	Practice in Food Sensory Analysis (Thực hành Phân tích cảm quan Thực phẩm)	1	0	1	30	7
37	BTFT438IU	Food Product Development and Marketing (Phát triển sản phẩm và tiếp thị)	2	2	0	30	
38	BTFT458IU	Practice in Food Product Development and Marketing (Thực hành Phát triển sản phẩm và tiếp thị)	1	0	1	30	
39	BTFT316IU	Scientific Writing and Design of experiments for food science (Phương pháp viết bài báo khoa học và thiết kế thí nghiệm trong khoa học thực phẩm)	3	3	0	45	
40	BTFT411IU	Emerging Food and Post – harvest Technologies (Các công nghệ mới trong chế biến thực phẩm và sau thu hoạch)	3	3	0	45	
III	LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC		12	0	12		
1	BT179IU	Thesis (Luận văn tốt nghiệp)	12	0	12		8
Các môn tự chọn của Trường ĐHQT (tối thiểu 06 tín chỉ)			6	6	0	90	
1	BT217IU	Molecular Genetics (Di truyền phân tử)	3	3	0	45	4,6
2	BTBC201IU	Organic Chemistry 1 (Hóa hữu cơ 1)	3	3	0	45	
3	BTBC206IU	Organic Chemistry 2 (Hóa hữu cơ 2)	3	3	0	45	
4	BT405IU	Physical Chemistry (Hóa lý)	3	3	0	45	
5	BTBC302IU	Biophysical Chemistry (Hóa lý sinh học)	3	3	0	45	
6	IS050IU	Project Management (Quản lý dự án)	3	3	0	45	
7	IS029IU	Logistics and Supply chain Management (Logistics và Quản lý chuỗi cung ứng)	3	3	0	45	
8	BA003IU	Principles of Marketing	3	3	0	45	

		(Nguyên lý tiếp thị)					
9	CHE2102IU	Inorganic Chemistry (Hóa vô cơ)	4	4	0	60	4,6
10	CHE1031IU	Physical Chemistry 1 (Hóa lý 1)	3	3	0	45	
11	CHE1081IU	Organic Chemistry 1 (Hóa hữu cơ 1)	3	3	0	45	
12	CHE0011IU	Applied Mechanics (Cơ học ứng dụng)	2	2	0	30	
13	CHE1111IU	Industrial Chemistry (Hóa công nghiệp)	2	2	0	30	
14	PE010IU	Vietnam History and Culture (Lịch sử và Văn hóa Việt Nam)	3	3	0	45	
15	CHE2041IU	Mass Transfer Operations (Quá trình truyền khối)	3	3	0	45	
16	CHE2082IU	Introduction to Health Safety and Environment (Nhập môn về Sức khỏe, An toàn và Môi trường)	1	1	0	15	
17	CHE2061IU	Chemical Reaction Engineering (Kỹ thuật phản ứng hóa học)	3	3	0	45	
Các môn tự chọn chuyên ngành (tối thiểu 08 tín chỉ)			8	6	2		
1	BTFT431IU	Dairy Product Technology (Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm sữa)	3	3	0	45	7
2	BTFT451IU	Practice in Dairy Product Technology (Thực hành Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm sữa)	1	0	1	30	
3	BTFT432IU	Beverage Technology (Công nghệ đồ uống)	3	3	0	45	
4	BTFT452IU	Practice in Beverage Technology (Thực hành Công nghệ đồ uống)	1	0	1	30	
5	BTFT433IU	Cereal Product Technology (Công nghệ chế biến lương thực)	3	3	0	45	

6	BTFT453IU	Practice in Cereal Product Technology (Thực hành Công nghệ chế biến lương thực)	1	0	1	30	7	
7	BTFT434IU	Aquatic Product Technology (Công nghệ chế biến thủy sản)	3	3	0	45		
8	BTFT454IU	Practice in Aquatic Product Technology (Thực hành Công nghệ chế biến thủy sản)	1	0	1	30		
9	BTFT435IU	Meat Product Technology (Công nghệ chế biến các sản phẩm thịt)	3	3	0	45		
10	BTFT455IU	Practice in Meat Product Technology (Thực hành Công nghệ chế biến các sản phẩm thịt)	1	0	1	30		
11	BTFT436IU	Technology of Coffee, Tea and Cacao (Công nghệ chế biến chè, cà phê, ca-cao)	3	3	0	45		
12	BTFT456IU	Practice in Technology of Coffee, Tea and Cacao (Thực hành Công nghệ chế biến chè, cà phê, ca-cao)	1	0	1	30		
Tổng cộng			150					

Lưu ý: Số tín chỉ môn Physical Training 1 và Physical training 2 sẽ không được tính vào tổng số tín chỉ. Khi đăng ký môn tự chọn là Workshop thì cần đăng ký 02 môn Workshop để được quy đổi thành 03 tín chỉ như môn tự chọn thông thường khác.

b) Trình độ thạc sĩ:

- Phương thức nghiên cứu 1

DANH MỤC CÁC MÔN HỌC CHƯƠNG TRÌNH NGHIÊN CỨU PHƯƠNG THỨC 1

TT	Mã số môn học	Tên học phần/ môn học	Khối lượng (số tín chỉ)			Số tiết	Học kỳ
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thí nghiệm		
I	KHỐI KIẾN THỨC CHUNG		3	3	0		

1	PE505IU	Philosophy (Triết học)	3	3	0	45	1
II	KHỐI KIẾN THỨC BẮT BUỘC		4	4	0		
1	FT005IU	Advanced Research Methodology in Food Technology (Phương pháp luận NCKH nâng cao trong CNTP)	4	4	0	60	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.

- Phương thức nghiên cứu 2

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

TT	Mã số học phần/ môn học	Tên học phần/ môn học	Khối lượng (số tín chỉ)			Số tiết	Học kỳ
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thí nghiệm		
I	KHỐI KIẾN THỨC CHUNG		3	3	0		
1	PE505IU	Philosophy (Triết học)	3	3	0	45	1
II	KHỐI KIẾN THỨC BẮT BUỘC		12	10	2		
1	FT502IU	Advanced Food Microbiology (Vi sinh thực phẩm nâng cao)	3	2	1	60	1
2	FT501IU	Food Chemistry and Biochemistry (Hóa thực phẩm và hóa sinh thực phẩm)	3	3	0	45	
3	FT001IU	Research Methodology in Food Technology (Phương pháp luận NCKH trong CNTP)	3	3	0	45	
4	FT503IU	Current Food Science and Technology (Khoa học và kỹ thuật thực phẩm hiện đại)	3	2	1	60	
III	KHỐI KIẾN THỨC TỰ CHỌN (06 TRONG SỐ 09 MÔN)		18				

1	FT504IU	Advanced Food Analysis (Phân tích thực phẩm nâng cao)	3	2	1	60	1-2	
2	FT505IU	Food Quality Assurance and Food Safety (Đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm)	3	3	0	45	2-3	
3	FT506IU	Heat and Mass transfer (Truyền nhiệt và truyền khối)	3	3	0	45	2-3	
4	FT507IU	Food Preservation Technology (Công nghệ bảo quản thực phẩm)	3	3	0	45		
5	FT508IU	Human Nutrition and Nutraceuticals (Dinh dưỡng người và Dược dưỡng)	3	3	0	45		
6	FT509IU	Food Processing Technology (Công nghệ chế biến thực phẩm)	3	3	0	45		
7	FT510IU	Advanced Food Unit Operations (Quá trình thiết bị thực phẩm nâng cao)	3	2	1	60		
8	FT511IU	Engineering Properties of Food Materials (Các tính chất công nghệ của nguyên vật liệu thực phẩm)	3	2	1	60		
9	FT512IU	Food sensory analysis and Food Product Development (Phân tích cảm quan và Phát triển sản phẩm mới)	3	2	1	60		
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).

8.3 Danh mục các học phần của chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ giảng dạy trong phần trình độ đại học:

DANH MỤC CÁC HỌC PHẦN CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ THẠC SĨ GIẢNG DẠY TRONG PHẦN TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC

Khi sinh viên học, đạt môn học/khối kiến thức trong CTĐT thạc sĩ, các môn học/khối kiến thức này sẽ được dùng để xét miễn khối kiến thức/môn học đại học trong CTĐT đại học.

Chương trình đại học				Chương trình thạc sĩ		
TT	Mã môn	Tên môn học	Tín chỉ	Mã môn	Tên môn học	Tín chỉ
1	BTFT316IU	Scientific writing and Design of experiments for food science (Phương pháp viết bài báo khoa học và thiết kế thí nghiệm trong khoa học thực phẩm)	3	FT001IU	Research Methodology in Food Technology (Phương pháp luận NCKH trong CNTP)	3
2	BTFT305IU	Food Quality Assurance Systems (Các hệ thống đảm bảo chất lượng Thực phẩm)	3	FT505IU	Food Quality Assurance and Food Safety (Đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm)	3
3	BTFT311IU	Modern Nutrition, Diets and Health (Dinh dưỡng hiện đại, bữa ăn và sức khỏe)	3	FT508IU	Human Nutrition and Nutraceuticals (Dinh dưỡng người và Dược dưỡng)	3
4	BTFT437IU	Food Sensory Analysis (Phân tích cảm quan Thực phẩm)	3	FT512IU	Food sensory analysis and Food Product Development (Phân tích cảm quan và Phát triển sản phẩm mới)	3
5	BTFT411IU	Emerging Food and Post – harvest Technologies (Các công nghệ mới trong chế biến thực phẩm và sau thu hoạch)	3	FT503IU	Current Food Science and Technology (Khoa học và kỹ thuật thực phẩm hiện đại)	3
Tổng			15	Tổng		15

Sinh viên tham gia chương trình đào tạo liên thông đại học – thạc sĩ, trong quá trình học ở bậc đại học, có thể đăng ký các môn học ở bậc thạc sĩ với tổng số tín chỉ được công

nhận tối đa cho bậc thạc sĩ là 50% chương trình thạc sĩ tương ứng.

Số tín chỉ tối đa các môn học được xét miễn ở bậc đại học là 15 tín chỉ./.