BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO THẠC SĨ

Ngành: Công nghệ thực phẩm
Food Technology

I. THÔNG TIN CHUNG VỀ CHƯƠNG TRÌNH

Đơn vị được giao quản lý	**Khoa Công nghệ thực phẩm**
Tên chương trình	**Công nghệ thực phẩm**
Trình độ đào tạo	**Thạc sĩ**
Mã số ngành đào tạo	**8540101**
Định hướng đào tạo	**Nghiên cứu**
Tổng số tín chỉ	**60**
Thời gian đào tạo	**2 năm**
Ngôn ngữ đào tạo	**Tiếng Việt**
Tên văn bằng tốt nghiệp	**Thạc sĩ Công nghệ thực phẩm**
Thời gian cập nhật, điều chỉnh CTĐT	**4/2022**
Quyết định ban hành	**Số 569/QĐ-ĐHNT ngày 16/5/2022**

II. GIỚI THIỆU CHƯƠNG TRÌNH

Chương trình đào tạo thạc sĩ Công nghệ thực phẩm định hướng nghiên cứu dành cho những người tốt nghiệp đại học nhóm ngành Chế biến lương thực, thực phẩm và đồ uống (Công nghệ thực phẩm, Công nghệ chế biến thủy sản, Công nghệ sau thu hoạch) và các ngành gần khác (Sinh học ứng dụng, Công nghệ sinh học, Kỹ thuật hóa học, Nông nghiệp…) có nhu cầu nâng cao kiến thức và kỹ năng hoạt động nghề nghiệp của ngành Công nghệ thực phẩm về (1) Công nghệ chế biến và phát triển sản phẩm và (2) Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm nhằm phục vụ cho công việc thuộc lĩnh vực thực phẩm. Thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm định hướng nghiên cứu có thể tiếp tục tham gia chương trình đào tạo trình độ tiến sĩ Công nghệ thực phẩm, Công nghệ chế biến thủy sản, Công nghệ sau thu hoạch hoặc các ngành liên quan khác.

III. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

Chương trình đào tạo thạc sĩ Công nghệ thực phẩm nhằm giúp người học bổ sung, cập nhật, nâng cao kiến thức chuyên môn và năng lực hoạt động nghề nghiệp với các mục tiêu sau:

PEO1: Có tri thức phương pháp luận và thế giới quan khoa học, ý thức trách nhiệm; năng lực tổ chức, quản trị và quản lý các hoạt động nghề nghiệp tiên tiến; khả năng sáng tạo, năng lực ngoại ngữ để vận dụng vào cuộc sống, học tập và công việc.

PEO2: Có tri thức về công nghệ chế biến, phát triển sản phẩm, đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm;

PEO3: Có khả năng phát huy và sử dụng hiệu quả kiến thức chuyên ngành vào việc thực hiện các công việc cụ thể, phù hợp với điều kiện thực tế tại cơ quan, tổ chức, đơn vị kinh tế nơi làm việc;

PEO4: Có năng lực làm việc độc lập, thiết kế sản phẩm, xây dựng quy trình, ứng dụng kết quả nghiên cứu; phát hiện và tổ chức thực hiện các công việc phức tạp trong hoạt động chuyên môn nghề nghiệp;

IV. CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Sau khi hoàn thành chương trình đào tạo thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm, người học có những phẩm chất và năng lực sau:

1. PLO1: Có cơ sở lý luận triết học áp dụng cho công việc nghiên cứu thuộc lĩnh vực đào tạo; vận dụng các kiến thức nền tảng về phương pháp luận khoa học, quản trị, quản lý để phát triển nghề nghiệp; có trách nhiệm trong công việc, đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm xã hội.
2. PLO2: Vận dụng kỹ năng tư duy sáng tạo, tư duy phản biện, khả năng nghiên cứu, phát hiện và giải quyết vấn đề, năng lực ngôn ngữ và khả năng truyền đạt tri thức để làm việc hiệu quả trong lĩnh vực thực phẩm; đạt năng lực ngoại ngữ bậc 4/6 theo Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam.
3. PLO3: Phát hiện và giải quyết các vấn đề trong thực tiễn sản xuất ngành công nghệ thực phẩm một cách độc lập, sáng tạo.
4. PLO4: Vận dụng được các kiến thức công nghệ mới, nghiên cứu cải tiến và phát triển công nghệ, phát triển sản phẩm thực phẩm phục vụ thị trường trong nước và xuất khẩu.
5. PLO5: Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.

V. VỊ TRÍ VIỆC LÀM

1. Cán bộ quản lý, điều hành tại các doanh nghiệp chế biến và dịch vụ thực phẩm
2. Cán bộ quản lý, phụ trách chuyên môn tại các cơ quan quản lý nhà nước về thực phẩm
3. Cán bộ quản lý, phụ trách chuyên môn tại các cơ quan phân tích, kiểm định, quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm.

VI. QUY ĐỊNH TUYỂN SINH

1. Chuẩn đầu vào và điều kiện về văn bằng đại học

Người học phải tốt nghiệp đại học (hoặc trình độ tương đương trở lên) ngành đúng, ngành phù hợp và ngành gần; có trình độ ngoại ngữ bậc 3 theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc của Việt Nam hoặc tương đương trở lên. Đối với chương trình đào tạo thạc sĩ theo định hướng nghiên cứu, người học phải tốt nghiệp đại học hạng khá trở lên hoặc có công bố khoa học liên quan đến lĩnh vực sẽ học tập.

TT	Ngành đào tạo	Yêu cầu bổ sung kiến thức	Các yêu cầu khác (nếu có)
1	**Ngành đúng** - Công nghệ thực phẩm - Công nghệ chế biến thủy sản - Công nghệ sau thu hoạch	không	-
2	**Ngành gần, ngành phù hợp** - Sinh học ứng dụng - Nông nghiệp - Công nghệ sinh học - Kỹ thuật hóa học - Hóa học - Sinh học	có	-

2. Danh mục học phần bổ sung kiến thức:

Tùy theo chương trình học ghi trong bảng điểm, học viên thuộc đối tượng có bằng đại học ngành gần hoặc phù hợp phải học bổ sung kiến thức với tổng khối lượng các học phần không quá 12 tín chỉ. Học viên chọn trong số các học phần sau:

TT.	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ
1.		Hóa học thực phẩm	2(2-0)
2.		Vi sinh vật học thực phẩm	4(2-2)
3.		Vật lý thực phẩm	3(2-1)
4.		Kỹ thuật thực phẩm	4(4-0)
5.		Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm	4(2-2)
6.		Công nghệ lạnh và lạnh đông thực phẩm	4(3-1)
7.		Công nghệ đồ hộp thực phẩm	4(3-1)
8.		Quản lý chất lượng và luật thực phẩm	3(3-0)

3. Phương thức tuyển sinh

Xét tuyển.

VII. CẤU TRÚC CHƯƠNG TRÌNH

Phần	Nội dung		Khối lượng	Tỷ lệ
1	**Tổng quát**		**14 TC**	**23,3%**
	Bắt buộc	Triết học (3 tín chỉ). Tiếng Anh học thuật (6 tín chỉ).	9 TC	15%

	Tự chọn	Các học phần kiến thức và kỹ năng tổng quát phục vụ cho hoạt động chuyên môn nghề nghiệp hiệu quả.	5 TC	8,3%
2	**Ngành và chuyên ngành**		**19 TC**	**31,7%**
	Bắt buộc	Các học phần có nội dung thiết yếu của ngành, chuyên ngành nhằm bổ sung, cập nhật và nâng cao kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp.	12 TC	20%
	Tự chọn	Các học phần mở rộng và nâng cao kiến thức của ngành, liên ngành hoặc đa dạng hoá hướng chuyên môn.	7TC	11,7%
3	**Nghiên cứu khoa học**			
	Bắt buộc	Chuyên đề nghiên cứu	**12 TC**	**20%**
4	**Tốt nghiệp**			
	Bắt buộc	Luận văn thạc sĩ	**15 TC**	**25%**
Tổng số tín chỉ của chương trình			**60 TC**	**100%**

VIII. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Khung chương trình đào tạo

Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học phần tiên quyết
1. Kiến thức tổng quát		**14**	
1.1. Các học phần bắt buộc		**9**	
	Triết học/ *Philosophy*	3(3-0)	
	Tiếng Anh học thuật 1	3(3-0)	
	Tiếng Anh học thuật 2	3(3-0)	
1.2. Các học phần tự chọn (chọn 1 HP ở nhóm 1 và 1 HP ở nhóm 2)		**5**	
Nhóm 1			
	Khoa học quản lý/*Scientific Management*	3(3-0)	
	Quản lý dự án/*Project Management*	3(3-0)	
Nhóm 2			
	Phương pháp luận khoa học/*Scientific Methodology*	2(2-0)	
	Tư duy phản biện và tư duy sáng tạo/*Crtitical and Creative Thinking*	2(2-0)	
2. Kiến thức ngành và chuyên ngành		**19**	

2.1. Các học phần bắt buộc		**12**	
	Những phản ứng và biến đổi của thực phẩm trong chế biến và bảo quản/*Basic Reactions and Changes of Food during Processing and Preservation*	2(2-0)	
	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến, bao gói và phân tích thực phẩm/*Mordern Techniques in Food Processing, Packaging and Analysis*	4(3-1)	
	Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm nâng cao/*Advanced Food Quality Management and Food Safety*	2(2-0)	
FS508	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học/*Extraction and Application of Bioactive Compounds*	2(1-1)	
FOT508	Khoa học cảm quan và thị hiếu thực phẩm của người tiêu dùng/*Sensory Science, Food Choice and Acceptability*	2(1-1)	
2.2. Các học phần tự chọn		**7**	
	Các tính chất lưu biến của thực phẩm/ *Food Rheological Properties*	3(2-1)	
FS514	Đánh giá tác động môi trường trong công nghiệp thực phẩm/ *Environmental Impact Assessment in Food Industry*	2(2-0)	
FS517	Quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm/ *Food Supply Chain Management*	2(2-0)	
FOT512	Quản lý chất thải và tận dụng phụ phẩm trong công nghiệm thực phẩm/ *Waste Management and By-product Utilization in Food Industry*	2(2-0)	
FS512	Công nghệ chất màu, mùi thực phẩm/ *Food Flavors and Colorants Technology*	2(2-0)	
FOT510	Thực phẩm chức năng/ *Functional Food*	2(2-0)	
FOT514	Thiết kế và quản lý cấu trúc bảo quản và phân phối/ *Design and Management of Storage and Distribution Structures*	2(2-0)	
FOT506	Polymer sinh học và ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm/ *Biopolymers and their Applications in Food Industry*	2(2-0)	
	Công nghệ enzyme và ứng dụng trong sản xuất thực phẩm/ *Enzyme Technology and Its Applications in Food Industry*	3(2-1)	
	Sản xuất và ứng dụng chế phẩm vi sinh trong công nghiệp thực phẩm/ *Microbial products:*	3(1-2)	

	Production and Applications in Food Industry		
3. Nghiên cứu khoa học		**12**	
	Chuyên đề nghiên cứu 1	4	
	Chuyên đề nghiên cứu 2	4	
	Chuyên đề nghiên cứu 3	4	
4. Tốt nghiệp		**15**	
	Luận văn thạc sĩ	15	
Tổng cộng:		**60**	