



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO THẠC SĨ

Ngành: Công nghệ chế biến thủy sản
Aquatic Product Processing Technology

I. THÔNG TIN CHUNG VỀ CHƯƠNG TRÌNH

Đơn vị được giao quản lý	Khoa Công nghệ thực phẩm
Tên chương trình	Công nghệ chế biến thủy sản
Trình độ đào tạo	Thạc sĩ
Mã số ngành đào tạo	8540105
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 chế biến thủy sản
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

Công nghệ chế biến thủy sản là một trong những ngành truyền thống mũi nhọn của Trường Đại học Nha Trang (trước đây là Trường Đại học Thủy sản) từ những ngày đầu mới thành lập năm 1959. Chương trình đào tạo thạc sĩ Công nghệ chế biến thủy sản là một trong những ngành đào tạo thạc sĩ đầu tiên của Trường, chính thức tuyển sinh từ năm 1995.

Chương trình đào tạo thạc sĩ Công nghệ chế biến thủy sản 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 chế biến thủy sản, Công nghệ thực phẩm, hoặc Công nghệ sau thu hoạch) và các ngành gần khác (như Sinh học ứng dụng, Công nghệ sinh học, Công nghệ kỹ thuật hóa học, Nông nghiệp...), có nhu cầu nâng cao kiến thức và kỹ năng hoạt động nghề nghiệp của ngành Công nghệ chế biến thủy sản về (1) Công nghệ chế biến và phát triển sản phẩm, (2) Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, (3) Sản xuất xanh, sạch và phát triển bền vững; nhằm phục vụ cho công việc thuộc lĩnh vực chế biến thủy sản. Thạc sĩ ngành Công nghệ chế biến thủy sản định hướng nghiên cứu có thể học tiếp chương trình đào tạo trình độ tiến sĩ Công nghệ chế biến thủy sản, Công nghệ thực phẩm, hoặc Công nghệ sau thu hoạch hoặc các ngành liên quan khác.

III. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

Chương trình đào tạo thạc sĩ Công nghệ chế biến thủy sản nhằm giúp cho người học 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, sản xuất xanh - sạch và phát triển bền vững;

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 Chế biến thủy sản, 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 chế biến thủy sản; 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 chế biến thủy sản 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 thủy sản phục vụ thị trường trong nước và xuất khẩu.
5. PLO5: Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm trong chuỗi cung ứng thủy sản.
6. PLO6: Thiết kế, tổ chức, quản lý các hoạt động sản xuất theo hướng tiếp cận xanh - sạch và phát triển bền vững.

V. MA TRẬN TƯƠNG THÍCH GIỮA CHUẨN ĐẦU RA VÀ MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

PEOs	Chuẩn đầu ra – PLOs					
	1	2	3	4	5	6
1	X	X				
2				X	X	X
3			X	X	X	X
4			X	X	X	X

VI. VỊ TRÍ VIỆC LÀM

1. Cán bộ quản lý, điều hành tại các doanh nghiệp chế biến và dịch vụ thủy sản.
2. Cán bộ kỹ thuật, giảng viên, nghiên cứu viên, chuyên viên tại trường, viện nghiên cứu liên quan đến thực phẩm, thủy sản.
3. Cán bộ quản lý, chuyên gia, phụ trách chuyên môn tại các cơ quan quản lý nhà nước; các đơn vị phân tích, kiểm định, quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm, thủy sản.

VII. 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, phù hợp và ngành gần; có trình độ ngoại ngữ bậc 3 theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho 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	không	-
	- Công nghệ chế biến thủy sản - Công nghệ sau thu hoạch - Công nghệ thực phẩm		
2	Ngành gần, ngành phù hợp	có	-
	- Quản lý thủy sản - Nuôi trồng thủy sản - Khai thác thủy sản - Khoa học thủy sản - Sinh học ứng dụng - Nông nghiệp - Công nghệ sinh học - Kỹ thuật hóa học - Hóa học - Sinh học		

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 túc tổng khối lượng các học phần không quá 12 tín chỉ. Học viên sẽ chọn trong số các học phần sau:

TT.	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ
Học phần bắt buộc (6 TC)			

1	SPT390	Vi sinh	4(3-1)
2	CHE393	Hóa sinh	4(2-2)
Học phần tự chọn (6 TC)			
3	FOT323	Hóa học thực phẩm	2(2-0)
4	FOT334	Kỹ thuật thực phẩm	4(4-0)
5	CHE390	Hóa phân tích	3(2-1)
6	FOT384	Phân tích đánh giá chất lượng thực phẩm	4(2-2)
7	SPT395	Công nghệ lạnh và lạnh đông	4(3-1)
8	QFS368	Quản lý chất lượng thực phẩm	2(2-0)
9	QFS367	Vệ sinh, an toàn thực phẩm	2(2-0)
10	SPT394	Nguyên liệu thủy sản	3(3-0)
11	APP6208	Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản	5(3-2)

3. Phương thức tuyển sinh

Xét tuyển hoặc kết hợp giữa xét tuyển với thi tuyển theo đề án tuyển sinh từng năm.

VIII. CẤU TRÚC CHƯƠNG TRÌNH

Phần	Nội dung		Khối lượng	Tỷ lệ
1	Tổng quát		14 TC	23,3%
	Bắt buộc	Học phần Triết học (3 tín chỉ đối với ngành khoa học tự nhiên, kỹ thuật và công nghệ). Tiếng Anh (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.	13 TC	21,7%
	Tự chọn	Các học phần mở rộng và nâng cao kiến thức của ngành, liên ngành hoặc đa dạng hoá hướng chuyên môn.	6TC	10%
3	Nghiên cứu khoa học			
	Bắt buộc	Các 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%

IX. 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		15	
1.1. Các học phần bắt buộc		9	
POS501	Triết học/ <i>Philosophy</i>	3(3-0)	
FLS501	Tiếng Anh học thuật 1	3(3-0)	
FLS502	Tiếng Anh học thuật 2	3(3-0)	
1.2. Các học phần tự chọn (tối thiểu 1 HP ở nhóm 1 và tối thiểu 1 ở nhóm 2)		5	
Nhóm 1			
BUA525	Khoa học quản lý (<i>Scientific Management</i>)	3(3-0)	
BUA529	Quản lý dự án (<i>Project Management</i>)	3(3-0)	
Nhóm 2			
GS510	Phương pháp luận khoa học (<i>Scientific Methodology</i>)	2(2-0)	
GS512	Tư duy phân biện và tư duy sáng tạo (<i>Critical and Creative Thinking</i>)	2(2-0)	
2. Kiến thức cơ sở và chuyên ngành		19	
2.1. Các học phần bắt buộc		13	
FOT534	Những phản ứng và biến đổi của thực phẩm trong chế biến và bảo quản/ <i>Reactions and Changes of Food during Processing and Preservation</i>	2(2-0)	
FOT537	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến, bao gói và phân tích thực phẩm/ <i>Modern Techniques in Food Processing, packaging and Analysis</i>	4(3-1)	
QFS505	Quản lý an toàn thực phẩm trong chuỗi cung ứng thủy sản/ <i>Food Safety Management in Supply Chain</i>	2(2-0)	
SPT515	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học/ <i>Extraction and Application of Bioactive Compounds</i>	2(1-1)	
SPT518	Công nghệ xanh trong chế biến thực phẩm thủy sản/ <i>Green technologies in seafood processing</i>	3(2-1)	

2.2. Các học phần tự chọn		6	
POT520	Các tính chất lưu biến của thực phẩm / <i>Food Rheological Properties</i>	3(2-1)	
FOT531	Đánh giá tác động môi trường trong công nghiệp thực phẩm/ <i>Environmental Impact Assessment in Food Industry</i>	2(2-0)	
SPT519	Thực phẩm chức năng từ thủy sản/ <i>Marine functional Food</i>	2(2-0)	
FOT508	Khoa học cảm quan và thị hiếu thực phẩm của người tiêu dùng/ <i>Sensory Science, Food Choice and Acceptability</i>	2(1-1)	
FOT506	Polymer sinh học biển và ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm/ <i>Marine Biopolymers and their Application in Food Industry</i>	2(2-0)	
FOT536	Công nghệ enzyme và ứng dụng trong sản xuất thực phẩm/ <i>Enzyme Technology and Its Application in Food Industry</i>	3(2-1)	
FOT538	Sản xuất và ứng dụng chế phẩm vi sinh trong công nghiệp thực phẩm/ <i>Microbio products: Production and Applications in Food Industry</i>	3(1-2)	
3. Nghiên cứu khoa học		12	
SPT520	Chuyên đề nghiên cứu 1: Nghiên cứu tổng quan	4	
SPT521	Chuyên đề nghiên cứu 2: Nghiên cứu đánh giá thực trạng sản xuất, chế biến để phát hiện các vấn đề cần giải quyết	4	
SPT522	Chuyên đề nghiên cứu 3: Nghiên cứu giải quyết các vấn đề trong thực tế sản xuất, chế biến	4	
4. Tốt nghiệp		15	
APP7900	Luận văn thạc sĩ	15	
Tổng cộng:		60	

2. Ma trận thể hiện sự đóng góp của các học phần để đạt được chuẩn đầu ra

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Chuẩn đầu ra (PLOs)					
				1	2	3	4	5	6
I	Kiến thức tổng quát								
	Các HP bắt buộc								
1	POS501	Triết học	3	I					
2	FLS501	Tiếng Anh học thuật 1			R				
3	FLS502	Tiếng Anh học thuật 2			R				
	Các HP tự chọn								
Nhóm 1									
4	BUA525	Khoa học quản lý	3	R				I	I

7	BUA529	Quản lý dự án	3	R				I	I
Nhóm 2									
9	GS510	Phương pháp luận khoa học	2	R	R	R			
10	GS512	Tư duy phản biện và tư duy sáng tạo	2	R	R	R			
II Kiến thức cơ sở và chuyên ngành									
Các HP bắt buộc									
11	FOT534	Những phản ứng và biến đổi của thực phẩm trong chế biến và bảo quản	2				M	M	M
12	FOT537	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến, bao gói và phân tích thực phẩm	4				M	M	M
13	QFS505	Quản lý an toàn thực phẩm trong chuỗi cung ứng thủy sản	2				M	M	R
14	SPT515	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học	2			R	M		
15	SPT518	Công nghệ xanh trong chế biến thực phẩm thủy sản	3				R		M
Các học phần tự chọn									
16	POT520	Các tính chất lưu biến của thực phẩm	3				I		R
17	FOT531	Đánh giá tác động môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2					I	I
18	SPT519	Thực phẩm chức năng từ thủy sản	2				R		
19	FOT508	Khoa học cảm quan và thị hiếu thực phẩm của người tiêu dùng	2				I	R	
20	FOT506	Polymer sinh học biển và ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm	2				R		
21	FOT536	Công nghệ enzyme và ứng dụng trong sản xuất thực phẩm	3				R		I
22	FOT538	Sản xuất và ứng dụng chế phẩm vi sinh trong công nghiệp thực phẩm	3				R		I
III Nghiên cứu khoa học			12						
23	SPT520	Chuyên đề nghiên cứu 1: Nghiên cứu tổng quan	3			M	M	M	M
24	SPT521	Chuyên đề nghiên cứu 2: Nghiên cứu đánh giá thực trạng sản xuất, chế biến để phát hiện các vấn đề cần giải quyết	3						
25	SPT522	Chuyên đề nghiên cứu 3: Nghiên cứu giải quyết các vấn đề trong thực tế sản xuất, chế biến	3						
IV Tốt nghiệp			15						
26	APP7900	Luận văn thạc sĩ	15	M	M	M	M	M	M

X. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Chương trình đào tạo được thực hiện theo kế hoạch tiêu chuẩn trong 4 học kỳ: 3 học kỳ đầu học các học phần kiến thức chung, kiến thức ngành và chuyên ngành, học kỳ thứ tư thực hiện thực tập, nghiên cứu ứng dụng hoặc triển khai và/hoặc làm luận văn, đề án tốt nghiệp.

Nhà trường công bố kế hoạch học tập của cả năm học trước khi năm học mới bắt đầu. Căn cứ kế hoạch học tập theo từng năm học/học kỳ và kế hoạch đào tạo theo thời gian của chương trình đào tạo, Phòng Đào tạo Sau Đại học và cố vấn học tập (nếu có) hoặc Ban chủ nhiệm chương trình tư vấn học viên đăng ký các học phần tự chọn phù hợp với hướng chuyên môn của học viên.

Các phương pháp và hoạt động dạy - học nhằm giúp người học đạt được chuẩn đầu ra; các phương pháp kiểm tra - đánh giá kết quả học tập của người học đảm bảo độ giá trị, độ tin cậy và tính công bằng được công bố công khai và được thực hiện một cách phù hợp và hiệu quả trong quá trình tổ chức đào tạo.

Các hoạt động hỗ trợ người học như cho mượn, truy cập tài liệu tại Thư viện; sử dụng cơ sở vật chất trang thiết bị thí nghiệm phục vụ học tập và nghiên cứu, giới thiệu nơi thực tập... được Nhà trường chú trọng nhằm đảm bảo và nâng cao chất lượng đào tạo.

TRƯỜNG KHOA/VIỆN



PGS.TS. Vũ Ngọc Bội

HIỆU TRƯỞNG



Trang Thị Trung

BAN CHỦ NHIỆM CTĐT



PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo

HĐ PHÁT TRIỂN CTĐT

