

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG THƯƠNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Tên chương trình (tiếng Việt): **CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

Tên chương trình (tiếng Anh): **Food Technology**

Trình độ đào tạo: Thạc sĩ

Mã ngành: **8540101**

Hình thức đào tạo: Chính quy

Khoa quản lý: Công nghệ Thực phẩm

TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2024

OK

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: 2554/QĐ-DCT ngày 19 tháng 08 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh)

Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt): CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh): Food Technology

Trình độ đào tạo: Thạc sĩ

Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 8540101

Lĩnh vực: V- Sản xuất và chế biến

Hình thức đào tạo: Chính quy

Thông tin về kiểm định chất lượng chương trình đào tạo:

Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ thạc sĩ của Trường đạt tiêu chuẩn chất lượng giáo dục do Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành (MOET), từ năm 2020.

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu đào tạo (Đối với chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ định hướng nghiên cứu)

1.1.1. Mục tiêu tổng quát

Đào tạo thạc sĩ Công nghệ thực phẩm có phẩm chất chính trị, có kiến thức, kỹ năng nghiên cứu khoa học và thực hành đáp ứng nhu cầu phát triển của xã hội trong quá trình công nghiệp hóa - hiện đại hóa, góp phần tích cực vào sự nghiệp phát triển và bảo vệ Tổ quốc.

1.1.2. Mục tiêu cụ thể

Đào tạo thạc sĩ Công nghệ thực phẩm đáp ứng các mục tiêu cụ thể sau:

a. Về kiến thức

- Tổng hợp nguyên lý các lý thuyết cơ bản, lý thuyết chuyên sâu, công nghệ hiện đại phục vụ cho ứng dụng sáng tạo và cải tiến công nghệ trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm
- Nắm vững các phương pháp và kiến thức trong thiết kế thí nghiệm, xử lý số liệu nghiên cứu, phục vụ cho nghiên cứu khoa học

- Nắm vững các kiến thức về quản lý, đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng vệ thực phẩm và vận dụng trong quá trình nghiên cứu

b. Về kỹ năng

- Thành thạo kỹ năng tổ chức công việc, sử dụng phương pháp nghiên cứu, ứng dụng công nghệ hiện đại
- Thành thạo kỹ năng phân tích dữ liệu, tổng hợp thông tin, phục vụ cho nghiên cứu khoa học trong ngành công nghệ thực phẩm
- Thành thạo kỹ năng truyền đạt tri thức dựa trên nghiên cứu, thảo luận, phản biện các vấn đề chuyên môn và khoa học trong lĩnh vực CNTP
- Đạt trình độ ngoại ngữ tương đương bậc 4/6 Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam, thuần thục kỹ năng tiếng Anh trong việc đọc hiểu các tài liệu chuyên ngành và viết các báo cáo nghiên cứu.
- Độc lập, tự chủ, có khả năng thực hiện các đề tài nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, sáng tạo, đưa ra những sáng kiến quan trọng
- Tuân thủ các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm.
- Khả năng đưa ra các kết luận mang tính chuyên gia và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân.
- Thành thạo việc điều phối các nguồn lực để đạt mục tiêu và cải tiến các hoạt động chuyên môn.

1.2. Mục tiêu đào tạo (Đối với chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ định hướng ứng dụng)

1.2.1. Mục tiêu tổng quát

Đào tạo thạc sĩ Công nghệ thực phẩm có phẩm chất chính trị, có kiến thức, kỹ năng nghiên cứu khoa học và thực hành đáp ứng nhu cầu phát triển của xã hội trong quá trình công nghiệp hóa - hiện đại hóa, góp phần tích cực vào sự nghiệp phát triển và bảo vệ Tổ quốc.

1.2.2. Mục tiêu cụ thể

Đào tạo thạc sĩ Công nghệ thực phẩm đáp ứng các mục tiêu cụ thể sau:

a. Về kiến thức

- Tổng hợp nguyên lý các lý thuyết cơ bản, lý thuyết chuyên sâu, công nghệ hiện đại phục vụ cho ứng dụng sáng tạo và cải tiến công nghệ trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, phát triển sản phẩm thực phẩm phục vụ thị trường trong nước và xuất khẩu
- Nắm vững các phương pháp và kiến thức trong thiết kế thí nghiệm, xử lý số liệu nghiên cứu, phục vụ cho nghiên cứu khoa học và dự án trong ngành công nghệ thực phẩm

- Nắm vững các kiến thức về quản lý, đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng vệ thực phẩm và vận dụng trong quá trình nghiên cứu và hoạt động của doanh nghiệp.

b. Về kỹ năng

- Thành thạo kỹ năng phân tích dữ liệu, tổng hợp thông tin phục vụ cho cải tiến thực tiễn sản xuất
- Thành thạo kỹ năng truyền đạt tri thức dựa trên nghiên cứu, thảo luận, phản biện các vấn đề chuyên môn và khoa học trong lĩnh vực CNTP và/ hoặc đảm bảo chất lượng- An toàn thực phẩm
- Đạt trình độ ngoại ngữ tương đương bậc 4/6 Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam, thuần thục kỹ năng tiếng Anh trong việc đọc hiểu các tài liệu chuyên ngành và viết các báo cáo nghiên cứu
- Độc lập, tự chủ, có khả năng thực hiện các đề tài nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, sáng tạo, đưa ra những sáng kiến quan trọng
- Tuân thủ các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm.
- Khả năng đưa ra các kết luận mang tính chuyên gia và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân.
- Thành thạo việc điều phối các nguồn lực để đạt mục tiêu và cải tiến các hoạt động chuyên môn.

2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo

Sau khi hoàn thành khóa học, người học có kiến thức, kỹ năng, năng lực thực hành nghề nghiệp như sau:

2.1. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ định hướng nghiên cứu

Ký hiệu	Mô tả chuẩn đầu ra	MĐNL
a	Kiến thức	
PLO1	Liên hệ kiến thức liên ngành có liên quan	C4
PLO1.1	Lựa chọn kiến thức toán thống kê, công nghệ thông tin khi thiết kế nghiên cứu, phân tích dữ liệu	C4
PLO 1.2	Áp dụng kiến thức quản lý các hoạt động trong nhà máy và/hoặc quản lý dự án	C3
PLO 1.3	Lựa chọn kiến thức về các hệ thống quản lý áp dụng cho doanh nghiệp thực phẩm	C4
PLO2	Tổng hợp kiến thức thực tế và lý thuyết sâu, rộng, tiên tiến, nắm vững các nguyên lý và học thuyết cơ bản trong lĩnh vực nghiên cứu thuộc chuyên ngành đào tạo	C5
PLO2.1	Tổng hợp một cách có hệ thống các nguyên lý và học thuyết cơ bản về khoa học, công nghệ thực phẩm (hóa sinh, hóa	C5

	lý, cảm quan, biến đổi của thực phẩm trong quá trình chế biến...)	
PLO2.2	Tổng hợp sâu rộng các kiến thức lý thuyết mới, tiên tiến về công nghệ, thiết bị chế biến thực phẩm	C5
PLO2.3	Phân tích các kiến thức thực tế về công nghệ thực phẩm hoặc đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong thực tiễn trong chuỗi thực phẩm	C4
b	Kỹ năng	
PLO3	Thực hiện thành thạo kỹ năng xác định vấn đề, thiết kế thí nghiệm và phân tích dữ liệu phục vụ hoạt động nghiên cứu, đưa ra giải pháp xử lý vấn đề một cách khoa học	P4
PLO3.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng thiết kế thí nghiệm, khảo sát, phân tích, đánh giá dữ liệu để phát hiện các vấn đề trong thực tiễn trong chuỗi thực phẩm	P4
PLO3.2	Phối hợp được các kỹ năng tư duy hệ thống và kỹ năng chuyên ngành thực phẩm để giải quyết các vấn đề trong thực tiễn trong chuỗi thực phẩm	P4
PLO 4	Thực hiện thành thạo kỹ năng tìm kiếm, hệ thống hóa, đánh giá các nguồn thông tin khoa học, bằng chứng khoa học (tổng quan lý thuyết)	P4
PLO 5	Xây dựng hệ thống giá trị về sự liêm chính, tôn trọng sở hữu trí tuệ và đạo đức trong nghiên cứu	A5
PLO 6	Thành thạo kỹ năng trình bày, truyền đạt tri thức, thảo luận về các vấn đề khoa học, kết quả nghiên cứu thuộc lĩnh vực chuyên môn cho đa dạng các nhóm đối tượng	P4
PLO6.1	Thành thạo kỹ năng truyền đạt tri thức bằng văn bản (viết báo cáo đề tài nghiên cứu khoa học, seminar, khóa luận...)	P4
PLO6.2	Thành thạo kỹ năng thảo luận, phản biện vấn đề chuyên môn và khoa học trong lĩnh vực CNTP và/ hoặc đảm bảo chất lượng-an toàn thực phẩm	P4
PLO6.3	Thuần thực kỹ năng tiếng Anh trong việc đọc hiểu các tài liệu chuyên ngành và đạt trình độ ngoại ngữ tương đương bậc 4/6 Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam	P3
PLO 7	Thực hành khả năng tư duy, sử dụng công nghệ một cách sáng tạo và thực hiện nghiên cứu khoa học để tạo ra những hiểu biết mới hoặc giải quyết vấn đề câu hỏi đặt ra	R4
PLO 8	Thực hiện thuần thực kỹ năng quản lý, điều hành chuyên môn nghiên cứu	P3

*Ghi chú: MĐNL (Mức độ năng lực) trong bảng này được đo theo các thang: **Kiến thức** (Bloom's Taxonomy- Cognitive domain); **Kỹ năng hành vi** (Bloom's Taxonomy - Psychomotor domain); **Kỹ năng cảm xúc- thái độ** (Bloom's Taxonomy - Affective domain) và **Trình độ năng lực** (Crawley-Proficiency Rating scale)*

2.2. Bảng ma trận các học phần và chuẩn đầu ra chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ định hướng nghiên cứu

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khối kiến thức	Số TC	Loại HP	Học kỳ	Chuẩn đầu ra (PLO)															
								1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4	5	6.1	6.2	6.3	7	8	
HỌC PHẦN BẮT BUỘC					19	BB																	
1	0311100408	11100012	Triết học		3	BB	1				C3					P3			P3				
2	0311102399	05100564	Phương pháp nghiên cứu khoa học	Chuyên ngành	2	BB	1	C3			C3			P3		P3		P3					
3	0311101401	05100509	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	Chuyên ngành	2	BB	2					C4				P4							
4	0311100584	05100511	Kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	Chuyên ngành	2	BB	1						C4						P3				
5	0311100585	05101512	Thí nghiệm kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	Chuyên ngành	1	BB	2							P4			A4					P3	
6	0311100586	05100513	Công nghệ enzyme và protein	Chuyên ngành	2	BB	1				C4	C4											
7	0311100587	05101514	Thí nghiệm công nghệ enzyme và protein	Chuyên ngành	1	BB	2							P4			A4					P3	
8	0311102972	05100567	Mô hình hóa và tối ưu hóa trong công nghệ thực phẩm	Chuyên ngành	2	BB	2	C4						P4									
9	0311100589	05100518	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	Chuyên ngành	2	BB	1	C3							P3								
10	0311101402	05100562	Quản lý nhà máy thực phẩm	Chuyên ngành	2	BB	2				C4											P3	
HỌC PHẦN TỰ CHỌN <i>Chọn tối thiểu 05 học phần trong nhóm A và tối thiểu 02 học phần trong nhóm B</i>					14	TC																	
<i>Nhóm A: Chọn tối thiểu 05 học phần</i>					10	TC	1																
11	0311102400	05100565	Công nghệ lên men hiện đại	Chuyên ngành	2	TC	1				C4	C5											
12	0311102971	05101566	Thí nghiệm công nghệ lên men hiện đại	Chuyên ngành	1	TC	2							P4								P3	
13	0311100588	05100515	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học	Chuyên ngành	2	TC	1					C4							P4				
14	0311100596	05100539	Công nghệ vi nang và nano trong thực phẩm	Chuyên ngành	2	TC	1				C4	C5			P3						P3		
15	0311101408	05100138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	Chuyên ngành	2	TC	1				C4				P3							P3	
16	0311102403	05107568	Chuyên đề vệ sinh công nghiệp	Chuyên ngành	1	TC	1					C4	C4						P4	P4		R4	

17	0311102973	05107569	Chuyên đề về shelf-life của thực phẩm	Chuyên ngành	1	TC	1				C4	C4					P4	P4		R4		
18	0311102974	05107570	Chuyên đề CNTP	Chuyên ngành	1	TC	1					C4					P4	P4		R4		
19	0311100580	05100588	Quản lý dự án	Chuyên ngành	2	TC	1			C3											P3	
20	0311102401	02100030	Tự động hóa trong công nghệ thực phẩm	Chuyên ngành	2	TC	1					C4			P3							
21	0311102402	05102571	Đảm bảo chất lượng thực phẩm	Chuyên ngành	2	TC	1			C3			C4		P3						P3	
22	0311102975	05100572	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	Chuyên ngành	2	TC	1			C3			C4								R4	
23	0311101404	05100553	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	Chuyên ngành	2	TC	1			C3			C4								R4	
24	0311102976	05100583	Nước cấp, nước thải trong chế biến thủy sản	Chuyên ngành	2	TC	1					C3			P4							
25	0311102977	05100573	Các kỹ thuật tiên tiến trong công nghệ chế biến thủy sản	Chuyên ngành	2	TC	1					C4			P4							
26	0311102978	05100574	Quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	Chuyên ngành	2	TC	1			C3			C3								P3	
<i>Nhóm B: Chọn tối thiểu 02 học phần</i>					4	TC	2															
27	0311100579	05100547	Cấu trúc và tính chất của thực phẩm trong quá trình chế biến	Chuyên ngành	2	TC	2					C4									R2	P3
28	0311101406	05100543	Chế biến nhiệt thực phẩm nâng cao	Chuyên ngành	2	TC	2					C5						P4			R2	
29	0311101403	05100508	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	Chuyên ngành	2	TC	2					C3			P3						P3	
30	0311100594	05100563	Các phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	Chuyên ngành	2	TC	2					C4			P4							
31	0311103006	13200101	Quản trị doanh nghiệp	Chuyên ngành	2	TC	2			C3						P3					P3	
32	0311103007	13200008	Quản trị kênh phân phối	Chuyên ngành	2	TC	2			C3						P3					P3	
33	0311103008	13200017	Kỹ năng đàm phán	Chuyên ngành	2	TC	2			C3		C3					P4				P3	
34	0311102979	05100575	Xây dựng và đánh giá phòng thí nghiệm theo ISO 17025	Chuyên ngành	2	TC	2			C3			C4	C4								
35	0311101439	02100014	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	Chuyên ngành	2	TC	2			C4					P3	P3					R3	
36	0311102980	05100576	Chế phẩm và hóa chất trong thủy sản	Chuyên ngành	2	TC	2					C4				P4						
37	0311102981	05100577	Bệnh học động vật thủy sản	Chuyên ngành	2	TC	2						C4			P4						
38	0311101407	05101131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	Chuyên ngành	2	TC	2			C4					P4							

CHUYÊN ĐỀ NGHIÊN CỨU, THỰC TẬP				12	BB																
39	0311103026	05107584	Chuyên đề nghiên cứu 1	3	BB	2	C4	C3		C5	C5		P4	P4	P4	A4	P4	P4	P3	R4	P3
40	0311103027	05107585	Chuyên đề nghiên cứu 2	3	BB	2	C4	C3		C5	C5		P4	P4	P4	A4	P4	P4	P3	R4	P3
41	0311103028	05107586	Chuyên đề nghiên cứu 3	3	BB	3	C4	C3		C5	C5		P4	P4	P4	A4	P4	P4	P3	R4	P3
42	0311101414	05100557	Thực tập	3	BB	3							P4		A5	P4					P3
LUẬN VĂN				15	BB																
43	0311103029	05106587	Luận văn	15	BB	3	C4	C3		C5	C5		P4	P4	P4	A4	P4	P4	P3	R4	P3
			Tổng số tín chỉ toàn khóa	60																	
			Số lượng học phần đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo				9	11	4	14	20	6	11	12	14	7	11	10	5	12	18

Ma trận này thể hiện mức đóng góp của học phần vào chuẩn đầu ra của CTĐT (PLO) theo thang đo: Kiến thức (Bloom's Taxonomy- Cognitive domain); Kỹ năng hành vi (Bloom's Taxonomy - Psychomotor domain); Kỹ năng cảm xúc- thái độ (Bloom's Taxonomy - Affective domain) và Trình độ năng lực (Crawley-Proficiency Rating scale).

2.3. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ định hướng ứng dụng

Ký hiệu	Mô tả chuẩn đầu ra	MĐNL
a	Kiến thức	
PLO1	Liên hệ kiến thức liên ngành có liên quan	C4
PLO1.1	Lựa chọn kiến thức toán thống kê, công nghệ thông tin khi thiết kế nghiên cứu, phân tích dữ liệu	C4
PLO 1.2	Áp dụng kiến thức quản lý các hoạt động trong nhà máy và/hoặc quản lý dự án	C3
PLO 1.3	Lựa chọn kiến thức về các hệ thống quản lý áp dụng cho doanh nghiệp thực phẩm	C4
PLO2	Tổng hợp kiến thức thực tế và lý thuyết sâu, rộng, tiên tiến, nắm vững các nguyên lý và học thuyết cơ bản trong lĩnh vực nghiên cứu thuộc chuyên ngành đào tạo	C5
PLO2.1	Tổng hợp một cách có hệ thống các nguyên lý và học thuyết cơ bản về khoa học, công nghệ thực phẩm (hóa sinh, hóa lý, cảm quan, biến đổi của thực phẩm trong quá trình chế biến...)	C5
PLO2.2	Tổng hợp sâu rộng các kiến thức lý thuyết mới, tiên tiến về công nghệ, thiết bị chế biến thực phẩm	C5
PLO2.3	Phân tích các kiến thức thực tế về công nghệ thực phẩm hoặc đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong thực tiễn trong chuỗi thực phẩm	C4
b	Kỹ năng	
PLO3	Thực hiện thành thạo kỹ năng xác định vấn đề, thiết kế thí nghiệm và phân tích dữ liệu phục vụ hoạt động nghiên cứu, đưa ra giải pháp xử lý vấn đề một cách khoa học	P4
PLO3.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng thiết kế thí nghiệm, khảo sát, phân tích, đánh giá dữ liệu để phát hiện các vấn đề trong thực tiễn trong chuỗi thực phẩm	P4
PLO3.2	Phối hợp được các kỹ năng tư duy hệ thống và kỹ năng chuyên ngành thực phẩm để giải quyết các vấn đề trong thực tiễn trong chuỗi thực phẩm	P4
PLO 4	Thực hiện thành thạo kỹ năng tìm kiếm, hệ thống hóa, đánh giá các nguồn thông tin khoa học, bằng chứng khoa học (tổng quan lý thuyết)	P4
PLO 5	Đáp ứng yêu cầu về trung thực, liêm chính, tôn trọng sở hữu trí tuệ, có ý thức kỷ luật, trách nhiệm trong công việc	A4

PLO 6	Thành thạo kỹ năng trình bày, truyền đạt tri thức, thảo luận về các vấn đề khoa học, kết quả nghiên cứu thuộc lĩnh vực chuyên môn cho đa dạng các nhóm đối tượng	P4
PLO6.1	Thành thạo kỹ năng truyền đạt tri thức bằng văn bản (viết báo cáo đề tài nghiên cứu khoa học, seminar, khóa luận...)	P4
PLO6.2	Thành thạo kỹ năng thảo luận, phản biện vấn đề chuyên môn và khoa học trong lĩnh vực CNTP và/ hoặc đảm bảo chất lượng-an toàn thực phẩm	P4
PLO6.3	Thuần thực kỹ năng tiếng Anh trong việc đọc hiểu các tài liệu chuyên ngành và đạt trình độ ngoại ngữ tương đương bậc 4/6 Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam	P3
PLO 7	Thực hành tư duy hệ thống và thực hiện nghiên cứu ứng dụng, sử dụng công nghệ một cách sáng tạo trong thực tế sản xuất kinh doanh để tìm ra giải pháp đáp ứng yêu cầu của doanh nghiệp và thị trường	R4
PLO7.1	Thực hành khả năng thích nghi, phân tích được bối cảnh xã hội và xu hướng mới để định hướng việc ứng dụng công nghệ, các hệ thống quản lý mới vào nhà máy	R4
PLO7.2	Thực hành thành thạo kỹ năng triển khai, ứng dụng các kiến thức chuyên sâu vào việc cải tiến các đặc tính hiện có của sản phẩm	R4
PLO7.3	Thực hành thành thạo kỹ năng triển khai, ứng dụng các kiến thức chuyên ngành vào việc phát triển, cải tiến quy trình sản xuất hoặc quy trình quản lý chất lượng theo yêu cầu	R4
PLO 8	Thực hiện thành thạo kỹ năng xây dựng nhóm dự án, tổ chức và quản lý nhóm thực hiện các nhiệm vụ nghiên cứu ứng dụng được giao	P4
PLO8.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng làm việc và quản lý nhóm, định hướng, tổ chức công việc, xử lý các khác biệt trong làm việc nhóm để đạt mục tiêu đề ra	P4
PLO8.2	Thực hiện thành thạo việc điều phối, quản lý các nguồn lực để hoàn thành yêu cầu, mục tiêu đề ra trong hoạt động cải tiến, ứng dụng, hoặc dự án trong chuỗi thực phẩm	P4
PLO8.3	Thực hiện thành thạo việc áp dụng các công cụ đánh giá và cải tiến các hoạt động quản lý chung và quản lý dự án mới, dự án cải tiến tại nhà máy	P4

2.4. Bảng ma trận các học phần và chuẩn đầu ra chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ định hướng ứng dụng

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khối kiến thức	Số TC	Loại HP	Học kỳ	Chuẩn đầu ra (PLO)																							
								1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4	5	6.1	6.2	6.3	7.1	7.2	7.3	8.1	8.2	8.3					
HỌC PHẦN BẮT BUỘC					32																										
1	0312100408	11100012	Triết học		3	BB	1					C3						P3		P3											
2	0312102399	05100564	Phương pháp nghiên cứu khoa học	Chuyên ngành	2	BB	1	C3				C3					P3		P3												
3	0312100584	05100511	Kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	Chuyên ngành	2	BB	1						C4							P3											
4	0312100585	05101512	Thí nghiệm kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	Chuyên ngành	1	BB	2								P4					A4					P4						
5	0312100586	05100513	Công nghệ enzyme và protein	Chuyên ngành	2	BB	1					C4	C4																		
6	0312100587	05101514	Thí nghiệm công nghệ enzyme và protein	Chuyên ngành	1	BB	2								P4					A4					P4						
7	0312102400	05100565	Công nghệ lên men hiện đại	Chuyên ngành	2	BB	1					C4	C5																		
8	0312102971	05101566	Thí nghiệm công nghệ lên men hiện đại	Chuyên ngành	1	BB	2								P4										P3						
9	0312100588	05100515	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học	Chuyên ngành	2	BB	2						C4								P4										
10	0312100589	05100518	Marketing thực phẩm và nghiên cứu	Chuyên ngành	2	BB	2	C3								P3															

ĐỀ ÁN				8																						
41	0312102983	05107582	Đề án	8	BB	3	C4			C5	C5	C4	P4		P4	A4	P4	P4	P3	R4	R4					
			Tổng số tín chỉ toàn khóa	60																						
			Số lượng học phần đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo					7	7	4	11	18	8	9	9	12	5	10	7	3	5	4	4	10	4	4

Ma trận này thể hiện mức đóng góp của học phần vào chuẩn đầu ra của CTĐT (PLO) theo thang đo: Kiến thức (Bloom's Taxonomy- Cognitive domain); Kỹ năng hành vi (Bloom's Taxonomy - Psychomotor domain); Kỹ năng cảm xúc- thái độ (Bloom's Taxonomy - Affective domain) và Trình độ năng lực (Crawley-Proficiency Rating scale).

3. Khối lượng học tập

3.1. Khối lượng học tập chương trình đào tạo định hướng nghiên cứu

TT	Thành phần	Khối lượng học tập	Tỷ lệ %
1	Triết học	03 tín chỉ	5,0
2	Học phần chuyên ngành	30 tín chỉ	50,0
3	Các chuyên đề nghiên cứu, thực tập	12 tín chỉ	20,0
4	Luận văn	15 tín chỉ	25,0
Tổng số tín chỉ tích lũy		60 tín chỉ	

3.2. Khối lượng học tập chương trình đào tạo định hướng ứng dụng

TT	Thành phần	Khối lượng học tập	Tỷ lệ %
1	Triết học	03 tín chỉ	5,0
2	Học phần chuyên ngành, đồ án học phần, chuyên đề	41 tín chỉ	63,4
3	Thực tập	8 tín chỉ	13,3
4	Đề án	8 tín chỉ	13,3
Tổng số tín chỉ tích lũy		60 tín chỉ	

4. Thời gian đào tạo

Thời gian thiết kế: 1,5 năm.

Thời gian hoàn thành chương trình đào tạo tối đa bao gồm thời gian thiết kế và thời gian được phép kéo dài được quy định trong Quy chế đào tạo sau đại học (Ban hành kèm theo Quyết định số 1279/QĐ-DCT ngày 26/4/2024 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

5. Văn bằng tốt nghiệp

Cấp bằng Thạc sĩ khi người học hoàn thành chương trình đào tạo, tích lũy đủ số tín chỉ theo quy định và đáp ứng đủ các điều kiện xét và công nhận tốt nghiệp theo Quy chế đào tạo sau đại học của Trường.

6. Chuẩn đầu vào

Người học có bằng tốt nghiệp đại học hoặc tương đương và đáp ứng các tiêu chuẩn xét tuyển hoặc thi tuyển đầu vào của Trường.

Người tốt nghiệp đại học ngành đúng, ngành phù hợp được dự thi/xét tuyển ngay sau khi tốt nghiệp. Người có bằng tốt nghiệp đại học ngành gần với chuyên ngành dự thi/xét tuyển phải học bổ sung kiến thức trước khi dự thi/xét tuyển theo danh mục học phần bổ sung kiến thức.

7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập

Theo Quy chế đào tạo sau đại học (Ban hành kèm theo Quyết định số 1279/QĐ-DCT ngày 26/4/2024 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh) và Quy định thi, kiểm tra và đánh giá kết quả học tập (Ban hành kèm theo Quyết định số 2402/QĐ-DCT ngày 22/8/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp

Xét và công nhận tốt nghiệp: theo Quy chế đào tạo sau đại học (Ban hành kèm theo Quyết định số 1279/QĐ-DCT ngày 26/4/2024 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

Chuẩn ngoại ngữ: theo Quy định Chuẩn đầu ra ngoại ngữ (Ban hành kèm theo Quyết định số 1281/QĐ-DCT ngày 26/4/2024 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

Chuẩn công nghệ thông tin: theo Quy định Chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin (Ban hành kèm theo Quyết định số 3297/QĐ-DCT ngày 07/11/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp

- Quản lý sản xuất hoặc quản lý chất lượng, cải tiến tại các doanh nghiệp;
- Quản lý hoặc tham gia nhóm nghiên cứu, phát triển sản phẩm mới hoặc cải tiến công nghệ, thiết bị, quy trình sản xuất;
- Chuyên viên nghiên cứu ở các viện, trung tâm nghiên cứu, chuyên gia công nghệ;
- Giảng viên đại học, chuyên gia đào tạo liên quan đến lĩnh vực Công nghệ thực phẩm, Hóa thực phẩm, Quản lý chất lượng, Dinh dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm;

10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp

Tham gia học bậc tiến sĩ ngành Công nghệ thực phẩm và các ngành phù hợp.

11. Nội dung chương trình đào tạo

11.1. Nội dung chương trình đào tạo định hướng nghiên cứu

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
I. Học phần bắt buộc				19	
1	0311100408	11100012	Triết học	3 (3,0)	
2	0311102399	05100564	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2 (2,0)	
3	0311101401	05100509	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	2 (2,0)	
4	0311100584	05100511	Kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	2 (2,0)	
5	0311100585	05101512	Thí nghiệm kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	1 (0,1)	
6	0311100586	05100513	Công nghệ enzyme và protein	2 (2,0)	
7	0311100587	05101514	Thí nghiệm công nghệ enzyme và protein	1 (0,1)	
8	0311102972	05100567	Mô hình hóa và tối ưu hóa trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
9	0311100589	05100518	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
10	0311101402	05100562	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	
II. Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 05 học phần trong nhóm A và tối thiểu 02 học phần trong nhóm B)				14	
<i>Nhóm A: Chọn tối thiểu 05 học phần</i>				10	
11	0311102400	05100565	Công nghệ lên men hiện đại	2 (2,0)	
12	0311102971	05101566	Thí nghiệm công nghệ lên men hiện đại	1 (0,1)	

13	0311100588	05100515	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học	2 (2,0)	
14	0311100596	05100539	Công nghệ vi nang và nano trong thực phẩm	2 (2,0)	
15	0311101408	05100138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
16	0311102403	05107568	Chuyên đề vệ sinh công nghiệp	1 (1,0)	
17	0311102973	05107569	Chuyên đề về shelf-life của thực phẩm	1 (1,0)	
18	0311102974	05107570	Chuyên đề CNTP	1 (1,0)	
19	0311100580	05100588	Quản lý dự án	2 (2,0)	
20	0311102401	02100030	Tự động hóa trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
21	0311102402	05102571	Đảm bảo chất lượng thực phẩm	2 (1,1)	
22	0311102975	05100572	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	2 (2,0)	
23	0311101404	05100553	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2 (2,0)	
24	0311102976	05100583	Nước cấp, nước thải trong chế biến thủy sản	2 (2,0)	
25	0311102977	05100573	Các kỹ thuật tiên tiến trong công nghệ chế biến thủy sản	2 (2,0)	
26	0311102978	05100574	Quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	2 (2,0)	
<i>Nhóm B: Chọn tối thiểu 02 học phần</i>				4	
27	0311100579	05100547	Cấu trúc và tính chất của thực phẩm trong quá trình chế biến	2 (2,0)	
28	0311101406	05100543	Chế biến nhiệt thực phẩm nâng cao	2 (2,0)	
29	0311101403	05100508	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	
30	0311100594	05100563	Các phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	2 (2,0)	

31	0311103006	13200101	Quản trị doanh nghiệp	2 (2,0)	
32	0311103007	13200008	Quản trị kênh phân phối	2 (2,0)	
33	0311103008	13200017	Kỹ năng đàm phán	2 (2,0)	
34	0311102979	05100575	Xây dựng và đánh giá phòng thí nghiệm theo ISO 17025	2 (2,0)	
35	0311101439	02100014	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2 (2,0)	
36	0311102980	05100576	Chế phẩm và hóa chất trong thủy sản	2 (2,0)	
37	0311102981	05100577	Bệnh học động vật thủy sản	2 (2,0)	
38	0311101407	05101131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (0,2)	
III. Chuyên đề nghiên cứu, thực tập				12	
39	0311103026	05107584	Chuyên đề nghiên cứu 1	3 (0,3)	
40	0311103027	05107585	Chuyên đề nghiên cứu 2	3 (0,3)	
41	0311103028	05107586	Chuyên đề nghiên cứu 3	3 (0,3)	
42	0311101414	05100557	Thực tập	3 (0,3)	
IV. Luận văn				15	
43	0311103029	05106587	Luận văn	15 (0,15)	
Tổng số tín chỉ toàn khóa				60	

11.2. Nội dung chương trình đào tạo định hướng ứng dụng

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
I. Học phần bắt buộc				32	
1	0312100408	11100012	Triết học	3 (3,0)	
2	0312102399	05100564	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2 (2,0)	
3	0312100584	05100511	Kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	2 (2,0)	

4	0312100585	05101512	Thí nghiệm kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	1 (0,1)	
5	0312100586	05100513	Công nghệ enzyme và protein	2 (2,0)	
6	0312100587	05101514	Thí nghiệm công nghệ enzyme và protein	1 (0,1)	
7	0312102400	05100565	Công nghệ lên men hiện đại	2 (2,0)	
8	0312102971	05101566	Thí nghiệm công nghệ lên men hiện đại	1 (0,1)	
9	0312100588	05100515	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học	2 (2,0)	
10	0312100589	05100518	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
11	0312102972	05100567	Mô hình hóa và tối ưu hóa trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
12	0310101408	05100138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
13	0310101402	05100562	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	
14	0312100580	05100588	Quản lý dự án	2 (2,0)	
15	0312102403	05107568	Chuyên đề vệ sinh công nghiệp	1 (1,0)	
16	0312102973	05107569	Chuyên đề về shelf-life của thực phẩm	1 (1,0)	
17	0312102974	05107570	Chuyên đề CNTP	1 (1,0)	
18	0312101405	05103554	Đồ án Công nghệ thực phẩm	3 (0,3)	
II. Học phần tự chọn (<i>Chọn tối thiểu 03 học phần trong nhóm A và tối thiểu 03 học phần trong nhóm B</i>)				12	
<i>Nhóm A: Chọn tối thiểu 03 học phần</i>				6	
19	0312102401	02100030	Tự động hóa trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	

20	0312101401	05100509	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	2 (2,0)	
21	0312102402	05102571	Đảm bảo chất lượng thực phẩm	2 (2,0)	
22	0312102975	05100572	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	2 (2,0)	
23	0312101404	05100553	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2 (2,0)	
24	0312102976	05100583	Nước cấp, nước thải trong chế biến thủy sản	2 (2,0)	
25	0312102977	05100573	Các kỹ thuật tiên tiến trong công nghệ chế biến thủy sản	2 (2,0)	
26	0312102978	05100574	Quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	2 (2,0)	
<i>Nhóm B: Chọn tối thiểu 03 học phần</i>				6	
27	0312100579	05100547	Cấu trúc và tính chất của thực phẩm trong quá trình chế biến	2 (2,0)	
28	0312101406	05100543	Chế biến nhiệt thực phẩm nâng cao	2 (2,0)	
29	0312101403	05100508	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	
30	0312100594	05100563	Các phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
31	0312103006	13200101	Quản trị doanh nghiệp	2 (2,0)	
32	0312103007	13200008	Quản trị kênh phân phối	2 (2,0)	
33	0312103008	13200017	Kỹ năng đàm phán	2 (2,0)	
34	0312102979	05100575	Xây dựng và đánh giá phòng thí nghiệm theo ISO 17025	2 (2,0)	
35	0312101439	02100014	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2 (2,0)	
36	0312102980	05100576	Chế phẩm và hóa chất trong thủy sản	2 (2,0)	

37	0312102981	05100577	Bệnh học động vật thủy sản	2 (2,0)	
38	0312101407	05101131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (0,2)	
39	0312100596	05100539	Công nghệ vi nang và nano trong thực phẩm	2 (2,0)	
III. Thực tập				8	
40	0312102982	05104581	Thực tập	8 (0,8)	
III. Đề án				8	
41	0312102983	05107582	Đề án	8 (0,8)	
			Tổng số tín chỉ toàn khóa	60	

12. Kế hoạch đào tạo

12.1. Chương trình đào tạo định hướng nghiên cứu

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1				21	
Học phần bắt buộc				11	
1	0311100408	11100012	Triết học	3 (3,0)	
2	0311102399	05100564	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2 (2,0)	
3	0311101401	05100509	Kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	2 (2,0)	
4	0311100586	05100513	Công nghệ enzyme và protein	2 (2,0)	
5	0311100589	05100518	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 05 học phần)				10	
6	0311102400	05100565	Công nghệ lên men hiện đại	2 (2,0)	
7	0311100588	05100515	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học	2 (2,0)	
8	0311100596	05100539	Công nghệ vi nang và nano trong thực phẩm	2 (2,0)	
9	0311101408	05100138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
10	0311102403	05107568	Chuyên đề vệ sinh công nghiệp	1 (1,0)	

11	0311102973	05107569	Chuyên đề về shelf-life của thực phẩm	1 (1,0)	
12	0311102974	05107570	Chuyên đề CNTP	1 (1,0)	
13	0311100580	05100588	Quản lý dự án	2 (2,0)	
14	0311102401	02100030	Tự động hóa trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
15	0311102402	05102571	Đảm bảo chất lượng thực phẩm	2 (1,1)	
16	0311102975	05100572	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	2 (2,0)	
17	0311101404	05100553	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2 (2,0)	
18	0311102976	05100583	Nước cấp, nước thải trong chế biến thủy sản	2 (2,0)	
19	0311102977	05100573	Các kỹ thuật tiên tiến trong công nghệ chế biến thủy sản	2 (2,0)	
20	0311102978	05100574	Quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	2 (2,0)	
Học kỳ 2				18	
Học phần bắt buộc				14	
21	0311101401	05100509	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	2 (2,0)	
22	0311100585	05101512	Thí nghiệm kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	1 (0,1)	
23	0311100587	05101514	Thí nghiệm công nghệ enzyme và protein	1 (0,1)	
24	0311102972	05100567	Mô hình hóa và tối ưu hóa trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
25	0311101402	05100562	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	
26	0311103026	05107584	Chuyên đề nghiên cứu 1	3 (0,3)	
27	0311103027	05107585	Chuyên đề nghiên cứu 2	3 (0,3)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 02 học phần)				4	
28	0311100579	05100547	Cấu trúc và tính chất của thực phẩm trong quá trình chế biến	2 (2,0)	
29	0311101406	05100543	Chế biến nhiệt thực phẩm nâng cao	2 (2,0)	
30	0311101403	05100508	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	

31	0311100594	05100563	Các phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
32	0311103006	13200101	Quản trị doanh nghiệp	2 (2,0)	
33	0311103007	13200008	Quản trị kênh phân phối	2 (2,0)	
34	0311103008	13200017	Kỹ năng đàm phán	2 (2,0)	
35	0311102979	05100575	Xây dựng và đánh giá phòng thí nghiệm theo ISO 17025	2 (2,0)	
36	0311101439	02100014	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2 (2,0)	
37	0311102980	05100576	Chế phẩm và hóa chất trong thủy sản	2 (2,0)	
38	0311102981	05100577	Bệnh học động vật thủy sản	2 (2,0)	
39	0311101407	05101131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (0,2)	
40	0311102971	05101566	Thí nghiệm công nghệ lên men hiện đại	1 (1,0)	
Học kỳ 3				21	
Học phần bắt buộc				21	
41	0311103028	05107586	Chuyên đề nghiên cứu 3	3 (0,3)	
42	0311101414	05100557	Thực tập	3 (0,3)	
43	0311103029	05106587	Luận văn	15 (0,15)	

12.2. Chương trình đào tạo định hướng ứng dụng

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1				20	
Học phần bắt buộc				14	
1	0312100408	11100012	Triết học	3 (3,0)	
2	0312102399	05100564	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2 (2,0)	
3	0312100584	05100511	Kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	2 (2,0)	
4	0312100586	05100513	Công nghệ enzyme và protein	2 (2,0)	
5	0312102400	05100565	Công nghệ lên men hiện đại	2 (2,0)	
6	0312100580	05100588	Quản lý dự án	2 (2,0)	

7	0312102403	05107568	Chuyên đề vệ sinh công nghiệp	1 (1,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 3 học phần)				6	
8	0312102401	02100030	Tự động hóa trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
9	0312101401	05100509	Kỹ thuật kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	2 (2,0)	
10	0312102402	05102571	Đảm bảo chất lượng thực phẩm	2 (1,1)	
11	0312102975	05100572	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	2 (2,0)	
12	0312101404	05100553	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2 (2,0)	
13	0312102976	05100583	Nước cấp, nước thải trong chế biến thủy sản	2 (2,0)	
14	0312102977	05100573	Các kỹ thuật tiên tiến trong công nghệ chế biến thủy sản	2 (2,0)	
15	0312102978	05100574	Quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	2 (2,0)	
Học kỳ 2				20	
Học phần bắt buộc				14	
16	0312100585	05101512	Thí nghiệm kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	1 (0,1)	
17	0312100587	05101514	Thí nghiệm công nghệ enzyme và protein	1 (0,1)	
18	0312102971	05101566	Thí nghiệm công nghệ lên men hiện đại	1 (0,1)	
19	0312100588	05100515	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học	2 (2,0)	
20	0312100589	05100518	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
21	0312102972	05100567	Mô hình hóa và tối ưu hóa trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
22	0312101408	05100138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
23	0312101402	05100562	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	

24 /	0312102973	05107569	Chuyên đề về shelf-life của thực phẩm	1 (1,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 3 học phần)				6	
25 /	0312100579	05100547	Cấu trúc và tính chất của thực phẩm trong quá trình chế biến	2 (2,0)	
26 /	0312101406	05100543	Chế biến nhiệt thực phẩm nâng cao	2 (2,0)	
27 /	0312101403	05100508	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	
28 /	0312100594	05100563	Các phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
29 /	0312103006	13200101	Quản trị doanh nghiệp	2 (2,0)	
30 /	0312103007	13200008	Quản trị kênh phân phối	2 (2,0)	
31 /	0312103008	13200017	Kỹ năng đàm phán	2 (2,0)	
32 /	0312102979	05100575	Xây dựng và đánh giá phòng thí nghiệm theo ISO 17025	2 (2,0)	
33 /	0312101439	02100014	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2 (2,0)	
34 /	0312102980	05100576	Chế phẩm và hóa chất trong thủy sản	2 (2,0)	
35 /	0312102981	05100577	Bệnh học động vật thủy sản	2 (2,0)	
36 /	0312101407	05101131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (0,2)	
37 /	0312100596	05100539	Công nghệ vi nang và nano trong thực phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 3				20	
Học phần bắt buộc				20	
38 /	0312102974	05107570	Chuyên đề CNTP	1 (1,0)	
39 /	0312101405	05103554	Đồ án Công nghệ thực phẩm	3 (0,3)	
40 /	0312102982	05104581	Thực tập	8 (0,8)	
41 /	0312102983	05107582	Đề án	8 (0,8)	

13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo

Các đơn vị có trách nhiệm xây dựng và thực hiện Kế hoạch kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo theo Chương trình đào tạo đã được phê duyệt và Quy định về công tác giảng dạy hiện hành.

14. Hướng dẫn thực hiện

14.1. Đối với các Khoa đào tạo, Bộ môn

- Có trách nhiệm tổ chức thực hiện đúng yêu cầu về nội dung của chương trình và tư vấn, hướng dẫn cho người học đăng ký các học phần.

- Phân công giảng viên phụ trách từng học phần và cung cấp đề cương học phần cho giảng viên để triển khai kế hoạch giảng dạy.

- Chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu tham khảo, cơ sở vật chất để đảm bảo thực hiện tốt chương trình.

- Cần chú ý đến tính logic của việc truyền đạt và tiếp thu các mảng kiến thức, quy định các học phần tiên quyết, học trước và chuẩn bị giảng viên để đáp ứng yêu cầu giảng dạy các học phần tự chọn.

- Kiểm tra, giám sát công tác giảng dạy của giảng viên theo Quy định về công tác giảng dạy hiện hành và đảm bảo các hoạt động đổi mới phương pháp giảng dạy và kiểm tra đánh giá.

14.2. Đối với giảng viên

- Giảng viên cần phải nghiên cứu kỹ nội dung đề cương học phần để chuẩn bị bài giảng, phương pháp giảng dạy và các phương tiện dạy học phù hợp.

- Giảng viên phải chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu học tập và cung cấp cho người học để người học chuẩn bị trước khi lên lớp.

- Sử dụng đa dạng các phương pháp giảng dạy và học theo triết lý giáo dục ‘*Học tập chủ động, làm việc sáng tạo*’, thực hiện đúng các phương pháp kiểm tra, đánh giá quy định trong đề cương học phần.

- Rút kinh nghiệm đối với hoạt động giảng dạy của bản thân và tích cực tham gia vào hoạt động đổi mới phương pháp dạy học theo Quy định về công tác giảng dạy hiện hành.

14.3. Đối với người học

- Phải tham khảo ý kiến tư vấn của cố vấn học tập/giáo viên chủ nhiệm để lựa chọn học phần cho phù hợp với định hướng và năng lực học tập.

- Phải đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp hoặc tham gia thực hành theo quy định.

- Phát huy tính tự chủ, tinh thần tự học, tự nghiên cứu, đồng thời tích cực tham gia học tập theo nhóm, tham dự đầy đủ các hoạt động thảo luận, seminar, thực hành.

- Tích cực khai thác các tài nguyên trên mạng và trong thư viện của trường để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và làm luận văn/đề án.

- Thực hiện nghiêm túc Quy chế thi, kiểm tra và đánh giá kết quả học tập.

15. Phê duyệt chương trình đào tạo

TP. HCM, ngày tháng năm 2024

TRƯỞNG KHOA



Lê Nguyễn Đoàn Duy

TP. HCM, ngày tháng năm 2024

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG KH&ĐT



Nguyễn Xuân Hoàn

TP. HCM, ngày tháng năm 2024

TRƯỞNG NGÀNH SAU ĐẠI HỌC



Lê Nguyễn Đoàn Duy

TP. HCM, ngày tháng năm 2024

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Xuân Hoàn

MỤC LỤC

1. Mục tiêu đào tạo	1
2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo	1
3. Khối lượng học tập	9
4. Thời gian đào tạo	16
5. Văn bằng tốt nghiệp	16
6. Chuẩn đầu vào	16
7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập	16
8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp	17
9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp	17
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp	17
11. Nội dung chương trình đào tạo	18
12. Kế hoạch đào tạo	20
13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo	23
14. Hướng dẫn thực hiện	28
15. Phê duyệt chương trình đào tạo	29