

THẠC SĨ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

- **Tên Chương trình đào tạo:** Công nghệ thực phẩm

- **Trình độ:** Thạc sĩ

- **Mã ngành:** 8540101

- **Lĩnh vực đào tạo:** Công nghệ thực phẩm

- **Định hướng:** Ứng dụng

- **Hình thức đào tạo:** Chính quy

- **Thời gian đào tạo:** 1,5 năm (03 học kỳ)

- **Vai trò và vị trí của ngành**

Ngành Công nghệ thực phẩm ở trình độ thạc sĩ giữ vai trò then chốt trong hệ sinh thái khoa học – công nghệ và phát triển kinh tế, đặc biệt trong bối cảnh toàn cầu hóa, an ninh lương thực và xu hướng tiêu dùng thực phẩm an toàn, dinh dưỡng cao. Ở cấp độ này, ngành không chỉ dừng lại ở chế biến và sản xuất, mà còn đóng vai trò:

- Phát triển tri thức khoa học mới thông qua nghiên cứu về hóa sinh, biến đổi thực phẩm, công nghệ chế biến tiên tiến.
- Dẫn dắt đổi mới công nghệ trong doanh nghiệp thực phẩm, từ tối ưu quy trình đến phát triển sản phẩm giá trị cao.
- Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trong toàn bộ chuỗi cung ứng.
- Kết nối liên ngành (công nghệ sinh học, dinh dưỡng, quản lý, dữ liệu) để giải quyết các vấn đề phức tạp của ngành thực phẩm hiện đại.

- **Các thế mạnh của ngành**

Chương trình đào tạo thạc sĩ thể hiện rõ các thế mạnh nổi bật sau:

+ *Nền tảng kiến thức chuyên sâu và hiện đại*

- Tích hợp các lĩnh vực cốt lõi: hóa sinh thực phẩm, công nghệ chế biến, cảm quan, biến đổi thực phẩm.
- Tiếp cận các công nghệ tiên tiến như:
 - Công nghệ enzyme, protein
 - Công nghệ vi nang, nano
 - Mô hình hóa và tối ưu hóa quá trình
 - Công nghệ lên men hiện đại

→ Giúp người học có khả năng đổi mới và cải tiến công nghệ.

+ *Năng lực nghiên cứu khoa học và phân tích dữ liệu*

- Thành thạo thiết kế thí nghiệm, xử lý dữ liệu
 - Khả năng tổng quan tài liệu, đánh giá bằng chứng khoa học
 - Thực hiện nghiên cứu độc lập và phát triển tri thức mới
- Đây là điểm khác biệt cốt lõi giữa đào tạo thạc sĩ và đại học.

+ *Gắn kết chặt chẽ với thực tiễn doanh nghiệp*

- Các học phần về:
 - Quản lý nhà máy thực phẩm
 - Chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc
 - Marketing thực phẩm và người tiêu dùng

Cho thấy khả năng triển khai nghiên cứu vào sản xuất thực tế, góp phần tạo ra nguồn nhân lực vừa có chiều sâu học thuật, vừa có tính ứng dụng cao.

+ *Năng lực quản lý và lãnh đạo chuyên môn*

- Kỹ năng điều phối nguồn lực, quản lý dự án
 - Khả năng đưa ra kết luận chuyên gia và bảo vệ quan điểm
 - Xây dựng và dẫn dắt nhóm nghiên cứu hoặc nhóm dự án
- Hướng tới vai trò chuyên gia trong ngành.

+ *Năng lực hội nhập quốc tế*

- Yêu cầu ngoại ngữ (tương đương bậc 4/6)
 - Khả năng đọc hiểu tài liệu khoa học và viết báo cáo nghiên cứu bằng tiếng Anh
- Tạo điều kiện tham gia **mạng lưới nghiên cứu và công nghiệp toàn cầu**.

- Tổ chất phù hợp với ngành

Để học tập và phát triển ở trình độ Thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm, người học cần có các tố chất sau:

+ *Tư duy khoa học và nghiên cứu*

- Khả năng đặt vấn đề, phân tích và giải quyết vấn đề
- Tư duy logic, hệ thống và dựa trên bằng chứng

+ *Tính sáng tạo và đổi mới*

- Chủ động tìm kiếm giải pháp mới trong công nghệ và sản phẩm
- Sẵn sàng thử nghiệm và cải tiến

+ *Tính cẩn trọng và trách nhiệm*

- Liên quan trực tiếp đến an toàn thực phẩm và sức khỏe cộng đồng
- Tuân thủ đạo đức nghề nghiệp, trung thực trong nghiên cứu

+ *Khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm*

- Thực hiện nghiên cứu độc lập
- Đồng thời phối hợp trong các dự án đa ngành
- + *Năng lực học tập suốt đời và hội nhập*
- Khả năng đọc hiểu tài liệu quốc tế
- Thích nghi với công nghệ mới và xu hướng thị trường

- Cơ hội nghề nghiệp sau khi tốt nghiệp

Người tốt nghiệp có thể đảm nhiệm các vị trí như:

- Quản lý sản xuất, quản lý chất lượng trong doanh nghiệp
- Chuyên gia R&D, phát triển sản phẩm
- Nhà nghiên cứu tại viện/trung tâm
- Giảng viên, chuyên gia đào tạo