

**ĐẠI HỌC ĐÀ NẴNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC BÁCH KHOA**

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO THẠC SĨ
ÁP DỤNG TỪ KHÓA TUYỂN SINH K44**

- ĐỊNH HƯỚNG NGHIÊN CỨU**
- ĐỊNH HƯỚNG ỨNG DỤNG**

NGÀNH:	CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
TÊN TIẾNG ANH:	FOOD TECHNOLOGY
MÃ NGÀNH:	8540101
HÌNH THỨC ĐÀO TẠO:	CHÍNH QUY
KHOA QUẢN LÝ:	KHOA HÓA

Đà Nẵng, 2022

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO THẠC SĨ ĐỊNH HƯỚNG NGHIÊN CỨU VÀ ĐỊNH HƯỚNG ỨNG DỤNG

A. THÔNG TIN TỔNG QUÁT:

1. Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt):	Công nghệ Thực phẩm
2. Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh):	Food Technology
3. Trình độ đào tạo:	Thạc sĩ
4. Mã ngành đào tạo:	8540101
5. Đối tượng tuyển sinh:	Người dự tuyển thỏa mãn các điều kiện: a) Thí sinh đã tốt nghiệp hoặc đã đủ điều kiện công nhận tốt nghiệp đại học (hoặc trình độ tương đương trở lên) ngành phù hợp với ngành đăng ký dự tuyển trình độ thạc sĩ. Thí sinh đăng ký xét tuyển chương trình định hướng nghiên cứu yêu cầu hạng tốt nghiệp từ khá trở lên hoặc có công bố khoa học liên quan đến lĩnh vực sẽ học tập, nghiên cứu; b) Hoàn thành các học phần bổ sung kiến thức (nếu được yêu cầu); c) Có năng lực ngoại ngữ Bậc 3 trở lên theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam hoặc tương đương.
6. Hình thức đào tạo:	Chính quy
7. Số tín chỉ yêu cầu:	60
8. Thời gian đào tạo:	+ 1,5-2,0 năm đối với người tốt nghiệp đại học (Cử nhân), tốt nghiệp đại học chương trình đào tạo chuyên sâu đặc thù (bậc 6) thuộc cùng nhóm ngành; + 1,0-2,0 năm đối với người tốt nghiệp chương trình đào tạo Kỹ sư chuyên sâu

	đặc thù bậc 7 (khối lượng 180 tín chỉ thuộc cùng nhóm ngành.
9. Thang điểm:	Thang điểm 10, làm tròn đến một số lẻ thập phân
10. Điều kiện tốt nghiệp:	<ul style="list-style-type: none"> - Hoàn thành chương trình đào tạo; - Luận văn tốt nghiệp xếp loại “Đạt” (định hướng NC); Đề án tốt nghiệp xếp loại “Đạt” (định hướng UD); - Có văn bằng hoặc chứng chỉ ngoại ngữ Bậc 4 trở lên theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam hoặc tương đương; - Các yêu cầu khác theo quy định hiện hành của Bộ GD&ĐT, Trường ĐHBK-ĐHĐN.
11. Văn bằng tốt nghiệp:	Thạc sĩ
12. Vị trí việc làm:	<p><i>Đối với người học tốt nghiệp từ CTĐT định hướng nghiên cứu:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Làm các công việc kỹ thuật và quản lý chất lượng tại các đơn vị sản xuất trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm. 2. Tư vấn, thiết kế tại các đơn vị sản xuất thuộc lĩnh vực Công nghệ thực phẩm. 3. Làm việc ở các cơ quan quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm. 4. Giảng dạy các môn thuộc chuyên ngành Công nghệ chế biến, bảo quản thực phẩm ở các trường Đại học, Cao đẳng, Trung học chuyên nghiệp, dạy nghề và các trường phổ thông. 5. Nghiên cứu khoa học thuộc các lĩnh vực Công nghệ thực phẩm ở các Viện nghiên cứu, các trung tâm và cơ quan nghiên cứu của các Bộ, ngành, các trường Đại học và Cao đẳng. <p><i>Đối với người học tốt nghiệp từ CTĐT định hướng ứng dụng:</i></p>

	<p>1. Làm các công việc kỹ thuật và quản lý chất lượng tại các đơn vị sản xuất trong lĩnh Công nghệ thực phẩm</p> <p>2. Tư vấn, thiết kế tại các đơn vị sản xuất thuộc lĩnh vực Công nghệ thực phẩm</p> <p>3. Làm việc ở các cơ quan quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm</p>
13. Khả năng nâng cao trình độ:	Thạc sĩ chuyên ngành Công nghệ thực phẩm có thể tiếp tục học chương trình Tiến sĩ trong và ngoài nước
14. Chương trình đào tạo tham khảo:	<p>- Chương trình đào tạo thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm trường Đại học Cần Thơ, Việt Nam</p> <p>- Chương trình đào tạo thạc sĩ ngành Khoa học và công nghệ thực phẩm trường RMIT, Úc</p>

B. CẤU TRÚC VÀ NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

I. Cấu trúc chương trình đào tạo

1. Theo định hướng nghiên cứu

Khối kiến thức	Số tín chỉ	Số tín chỉ bắt buộc	Số tín chỉ tự chọn
1. Kiến thức chung và bổ trợ	6	4	2
2. Kiến thức ngành	24		24
3. Dự án, chuyên đề nghiên cứu	15	12	3
5. Luận văn tốt nghiệp	15	15	
Tổng	60		

2. Theo định hướng ứng dụng

Khối kiến thức	Số tín chỉ	Số tín chỉ bắt buộc	Số tín chỉ tự chọn
1. Kiến thức chung và bổ trợ	6	4	2
2. Kiến thức ngành	38	18	20
3. Thực tập	7	7	

4. Đề án tốt nghiệp	9	9	
Tổng	60		

Chương trình đào tạo chưa bao gồm các học phần bắt buộc theo quy định của Bộ Giáo dục và đào tạo.

II. Khung chương trình đào tạo

1. Theo định hướng nghiên cứu

Số TT	Tên học phần	Số tín chỉ	Loại học phần			Học kỳ	Ghi chú
			Bắt buộc	Tự chọn theo định hướng	Tự chọn tự do		
A.	Kiến thức chung và bổ trợ (6 tín chỉ)						
1.	Phương pháp NCKH	1	x				KS 2020
2.	Tiếng anh học thuật ngành công nghệ thực phẩm	3	x				
3.	Chọn 1 trong 3 học phần	2			x		KS 2020
3.1	<i>Kinh tế và quản lý doanh nghiệp</i>	2			x		KS 2020
3.2	<i>Quản lý dự án</i>	2			x		KS 2020
3.3	<i>Quản trị doanh nghiệp</i>	2			x		KS 2020
B.	Kiến thức ngành (chọn 24 tín chỉ từ 42 tín chỉ)						
1.	Cơ chế các phản ứng hoá học thực phẩm	3		x			(*)
2.	Công nghệ vi sinh thực phẩm	3		x			(*)
3.	Công nghệ sinh học thực phẩm	3		x			(*)
4.	Kỹ thuật bảo quản thực phẩm hiện đại	3		x			(*)
5.	Kỹ thuật phân tích thực phẩm hiện đại	3		x			(*)
6.	Thực phẩm chức năng	3		x			(*)

Số TT	Tên học phần	Số tín chỉ	Loại học phần			Học kỳ	Ghi chú
			Bắt buộc	Tự chọn theo định hướng	Tự chọn tự do		
7.	Dụng cụ đo lường và thiết bị thực phẩm	2		x			KS2020
8.	An toàn thực phẩm	2		x			KS2020
9.	Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm	2		x			KS2020
10.	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2		x			KS2020
11.	Công nghệ enzyme	2		x			KS2020
12.	Xử lý nước và vệ sinh nhà máy thực phẩm	2		x			KS2020
13.	Sinh học phân tử đại cương	2		x			KS2020
14.	Kỹ thuật sấy & lạnh	2.5		x			KS2020
15.	Công nghệ bảo quản nông sản thực phẩm	2.5		x			KS2020
16.	Phụ gia thực phẩm	2.5		x			KS2020
17.	Hương liệu thực phẩm	2.5		x			KS2020
C.	Dự án, chuyên đề nghiên cứu (15 tín chỉ)						
	<i>Học phần bắt buộc (12 tín chỉ)</i>						
1.	Chuyên đề 1: Khai thác và sử dụng protein trong CNTP	3	x				
2.	Chuyên đề 2: Khai thác và sử dụng tinh bột trong CNTP	3	x				
3.	Chuyên đề 3: Khai thác và sử dụng lipid trong CNTP	3	x				
4.	Chuyên đề 4: Khai thác và sử dụng hoạt chất sinh học trong sản xuất thực phẩm chức năng	3	x				

Số TT	Tên học phần	Số tín chỉ	Loại học phần			Học kỳ	Ghi chú
			Bắt buộc	Tự chọn theo định hướng	Tự chọn tự do		
5	Dự án nghiên cứu phát triển sản phẩm thực phẩm (chọn 1 trong 4 học phần)	3		x			KS 2020
5.1	<i>PBL: Nghiên cứu phát triển sản phẩm lên men/đồ uống</i>	3		x			KS 2020
5.2	<i>PBL: Nghiên cứu phát triển sản phẩm thịt/trứng/sữa</i>	3		x			KS 2020
5.3	<i>PBL: Nghiên cứu phát triển sản phẩm lương thực/đường/bánh/kẹo</i>	3		x			KS 2020
5.4	<i>PBL: Nghiên cứu phát triển sản phẩm rau quả/cây nhiệt đới</i>	3		x			KS 2020
D.	Luận văn tốt nghiệp	15	x				
	Tổng	60					

(* Chỉ mở lớp học phần khi số lượng học viên đăng kí đạt tối thiểu theo quy định đào tạo

2. Theo định hướng ứng dụng

Số TT	Tên học phần	Số tín chỉ	Loại học phần			Học kỳ	Ghi chú
			Bắt buộc	Tự chọn theo định hướng	Tự chọn tự do		
A.	Kiến thức chung và bổ trợ (6 tín chỉ)						
1.	Phương pháp NCKH	1	x				KS 2020
2.	Tiếng anh học thuật chuyên ngành công nghệ thực phẩm	3	x				
3.	Chọn 1 trong 3 học phần	2			x		KS 2020
3.1	<i>Kinh tế và quản lý doanh nghiệp</i>	2			x		KS 2020
3.2	<i>Quản lý dự án</i>	2			x		KS 2020

Số TT	Tên học phần	Số tín chỉ	Loại học phần			Học kỳ	Ghi chú
			Bắt buộc	Tự chọn theo định hướng	Tự chọn tự do		
3.3	<i>Quản trị doanh nghiệp</i>	2			x		KS 2020
B.	Kiến thức ngành (38 tín chỉ)						
	<i>Học phần bắt buộc (18 tín chỉ)</i>						
1.	Cơ chế các phản ứng hoá học thực phẩm	3	x				
2.	Công nghệ vi sinh thực phẩm	3	x				
3.	Công nghệ sinh học thực phẩm	3	x				
4.	Kỹ thuật bảo quản thực phẩm hiện đại	3	x				
5.	Kỹ thuật phân tích thực phẩm hiện đại	3	x				
6.	Thực phẩm chức năng	3	x				
	<i>Học phần tự chọn (chọn 20 tín chỉ từ 24 tín chỉ)</i>						
7.	Dụng cụ đo lường và thiết bị thực phẩm	2		x			KS2020
8.	An toàn thực phẩm	2		x			KS2020
9.	Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm	2		x			KS2020
10.	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2		x			KS2020
11.	Công nghệ enzyme	2		x			KS2020
12.	Xử lý nước và vệ sinh nhà máy thực phẩm	2		x			KS2020
13.	Sinh học phân tử đại cương	2		x			KS2020
14.	Kỹ thuật sấy & lạnh	2.5		x			KS2020

Số TT	Tên học phần	Số tín chỉ	Loại học phần			Học kỳ	Ghi chú
			Bắt buộc	Tự chọn theo định hướng	Tự chọn tự do		
15.	Công nghệ bảo quản nông sản thực phẩm	2.5		x			KS2020
16.	Phụ gia thực phẩm	2.5		x			KS2020
17.	Hương liệu thực phẩm	2.5		x			KS2020
C.	Thực tập (7 tín chỉ)						
1.	Thực tập kỹ thuật	2	x				KS2020
2.	Thực tập tốt nghiệp	5	x				KS2020
D.	Đề án tốt nghiệp	9	x				
	Tổng	60					