

Số: 110/QĐ-DSG-SĐH

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 13 tháng 5 năm 2019

## QUYẾT ĐỊNH

Về việc cập nhật, bổ sung chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ  
ngành Công nghệ Thực phẩm.

-----

### HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHỆ SÀI GÒN

Căn cứ Quyết định số 57/2004/QĐ-TTg, ngày 06/4/2004 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Trường Đại học DL Kỹ nghệ Tp. Hồ Chí Minh;

Căn cứ Quyết định số 52/2005/QĐ-TTg, ngày 16/3/2005 của Thủ tướng Chính phủ về việc đổi tên Trường Đại học DL Kỹ nghệ Tp. Hồ Chí Minh thành Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn;

Căn cứ Quyết định số 4488/QĐ-BGDĐT ngày 19/10/2015 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc công nhận Hiệu trưởng trường Đại học Công nghệ Sài Gòn;

Căn cứ Thông tư số 15/2014/TT-BGDĐT, ngày 15/5/2014 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy chế đào tạo trình độ thạc sĩ;

Căn cứ Thông tư số 07/2015/TT-BGDĐT, ngày 16/4/2015 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc Ban hành Quy định về khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp đối với mỗi trình độ đào tạo của giáo dục đại học và quy trình xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;

Căn cứ Quyết định số 192/QĐ-DSG-SĐH ngày 14/10/2014 của Hiệu trưởng về việc ban hành Quy định về tổ chức và quản lý đào tạo trình độ thạc sĩ của trường Đại học Công nghệ Sài Gòn;

Căn cứ kết luận của Hội đồng thẩm định về việc cập nhật, bổ sung chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn;

Căn cứ đề nghị của phòng Quản lý Khoa học & Sau đại học,

## QUYẾT ĐỊNH

**Điều 1.** Ban hành kèm theo Quyết định này Chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn đã được cập nhật, bổ sung;

**Điều 2.** Chương trình này được áp dụng trong tổ chức đào tạo trình độ thạc sĩ chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn từ khóa 2019.

**Điều 3.** Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký, các ông (bà) Trưởng/phó phòng Quản lý Khoa học & Sau đại học và các đơn vị chức năng có liên quan của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

**Nơi nhận:**

- Như điều 3;
- TT. HĐQT (để báo cáo);
- Lưu QLKH&SDH, HCQT.



**HIỆU TRƯỞNG**

★PGS. TS. Cao Hào Thi

TP. Hồ Chí Minh, ngày 13 tháng 5 năm 2019

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Kèm theo Quyết định số 110/QĐ-DSG-SDH ngày 13 tháng 5 năm 2019)

Tên ngành: **CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

Trình độ đào tạo: Thạc sĩ

Mã ngành đào tạo: 8540101.

Loại hình đào tạo: Chính quy

### 1. Mục tiêu của chương trình đào tạo

Chương trình được xây dựng nhằm đào tạo đội ngũ cán bộ khoa học kỹ thuật có trình độ lý luận và phẩm chất đạo đức, nắm vững kiến thức căn bản và chuyên sâu trong một số lĩnh vực của ngành công nghệ thực phẩm, có khả năng vận dụng kiến thức một cách sáng tạo để cải tiến và giải quyết một số vấn đề trong nghiên cứu, sản xuất, quản lý và kinh doanh thực phẩm, cụ thể như sau:

#### 1.1 Về kiến thức

- Hệ thống hóa và nâng cao những kiến thức cơ bản và cơ sở ngành; cập nhật các kiến thức chuyên sâu và các kiến thức công nghệ mới trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.

#### 1.2 Về kỹ năng

- Học viên có khả năng ứng dụng công nghệ và những tiến bộ kỹ thuật mới; phân tích, tổng hợp, đánh giá và giải quyết các vấn đề nảy sinh trong quản lý và sản xuất thực phẩm, thiết kế và tổ chức thực hiện các hoạt động nghiên cứu và phát triển công nghệ, chủ động nghiên cứu và truyền đạt kiến thức cho mọi người.

#### 1.3 Về phẩm chất đạo đức

- Thạc sĩ Công nghệ Thực phẩm thể hiện tác phong làm việc và hành vi ứng xử chuyên nghiệp, chủ động đổi mới sáng tạo, có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm đối với xã hội, chấp hành nghiêm túc pháp luật của nhà nước.

#### 1.4 Về vị trí hay công việc mà người học có thể đảm nhiệm sau tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp, các Thạc sĩ chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm có thể:

- Tham gia quản lý và điều hành sản xuất, nghiên cứu chuyên sâu về thực phẩm tại các Cơ quan Quản lý Nhà nước, Doanh nghiệp chế biến và dịch vụ thực phẩm.
- Tham gia nghiên cứu và giảng dạy tại các Trường Đại học, các Trung tâm, Viện nghiên cứu.
- Tham gia quản lý, phụ trách chuyên môn tại các cơ quan phân tích, kiểm định, quản lý chất lượng, an toàn - vệ sinh thực phẩm.





## 2. Chuẩn đầu ra

### 2.1 Về kiến thức (CĐR 1)

- A1 - Hiểu được một cách có hệ thống các kiến thức cơ bản và nâng cao thuộc nhóm kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành công nghệ thực phẩm;
- A2 - Vận dụng được các kiến thức nền tảng và nâng cao để phục vụ cho các yêu cầu của quá trình lập kế hoạch phát triển sản phẩm, ứng dụng công nghệ và những tiến bộ kỹ thuật trong một số lĩnh vực công nghệ thực phẩm;
- A3 - Tổng hợp được các kiến thức khoa học công nghệ nhằm phân tích và giải quyết một số vấn đề trong nghiên cứu, sản xuất, quản lý và kinh doanh thực phẩm.

### 2.2 Về kỹ năng (CĐR 2)

- B1 - Có khả năng thiết kế và thực hiện các hoạt động nghiên cứu và phát triển công nghệ; có khả năng chủ động nghiên cứu và truyền đạt kiến thức cho mọi người;
- B2 - Có khả năng sử dụng các kỹ thuật và công cụ hiện đại trong sản xuất và phân tích thực phẩm;
- B3 - Có khả năng thu thập và xử lý thông tin bằng các phần mềm tin học, sử dụng các phần mềm chuyên dụng để bố trí và xử lý kết quả khảo sát;
- B4 - Đạt trình độ năng lực ngôn ngữ tiếng Anh của thạc sĩ theo quy định của Bộ GD&ĐT. Có khả năng sử dụng tiếng Anh trong giao tiếp, đọc hiểu tài liệu tiếng Anh chuyên ngành, tổng quan được tài liệu phục vụ nghiên cứu và viết các báo cáo khoa học;
- B5 - Có khả năng làm việc chủ động, sáng tạo trong lĩnh vực chuyên môn sâu, trong tập thể đa lĩnh vực với sự tham gia của chuyên gia đến từ nhiều ngành khác nhau.

### 2.3 Về thái độ

- C1 - Có ý thức học tập nâng cao trình độ chuyên môn; có lương tâm đạo đức nghề nghiệp; có tinh thần trách nhiệm đối với xã hội.
- C2 - Thể hiện tác phong công nghiệp, tính kỷ luật, chuyên nghiệp và khả năng thích nghi.

## 3. Chương trình đào tạo

### 3.1 Khái quát chương trình

Tổng số tín chỉ yêu cầu của Chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ ngành Công nghệ Thực phẩm là 60 tín chỉ. Trong đó:

- Khối kiến thức đại cương: 1 môn học (Triết học), 3 tín chỉ.
- Khối kiến thức cơ sở ngành: gồm 7 môn học, 17 tín chỉ
- Khối kiến thức chuyên ngành: gồm 17 môn học tự chọn, 20 tín chỉ, trong đó:
  - ✓ 4 tín chỉ thuộc lĩnh vực Công nghệ sản xuất các sản phẩm chủ lực.
  - ✓ 10 tín chỉ thuộc lĩnh vực Thực phẩm chức năng và Phát triển sản phẩm mới.

✓ 6 tín chỉ thuộc lĩnh vực Quản lý thực phẩm.

- Khối kiến thức luận văn: gồm 2 môn học bắt buộc và luận văn tốt nghiệp, 20 tín chỉ.

### 3.2 Danh mục các học phần trong chương trình đào tạo

MÃ SỐ HỌC PHẦN		TÊN HỌC PHẦN	KHỐI LƯỢNG TC			HỌC KỲ
P.CHỮ	P. SỐ		TỔNG	LT	TH, TL	
<b>A- Môn chung</b>			<b>3</b>			
<b>TPTH</b>	<b>501</b>	Triết học	3	3	0	HK 1
<b>B- Kiến thức cơ sở bắt buộc</b>			<b>17</b>			
<b>TPHS</b>	<b>502</b>	Hóa học hóa sinh thực phẩm nâng cao Advanced food chemistry and biochemistry	2	2	0	HK1
<b>TPVS</b>	<b>503</b>	Vi sinh thực phẩm nâng cao Advanced food microbiology	2	2	0	HK 1
<b>TPĐT</b>	<b>504</b>	Độc tố học trong thực phẩm Food toxicology	2	2	0	HK 1
<b>TPPT</b>	<b>505</b>	Các kỹ thuật tiên tiến trong phân tích thực phẩm Advanced techniques in food analysis	3	2	1	HK 1
<b>TPCB</b>	<b>506</b>	Các tiến bộ trong kỹ thuật thực phẩm Advances in Food Engineering	3	3	0	HK 1
<b>TPSH</b>	<b>507</b>	Thành tựu trong công nghệ sinh học thực phẩm Advances in Food Biotechnology	3	3	0	HK 1
<b>TPKT</b>	<b>508</b>	Thực hành Các kỹ thuật tiên tiến trong Công nghệ chế biến và Công nghệ sinh học thực phẩm Practice of modern engineering in Food technology and Food Biotechnology.	2	0	2	HK1
<b>C- Kiến thức chuyên ngành tự chọn</b>			<b>20</b>			
	<b>TC1</b>	<i>Công nghệ sản xuất các sản phẩm thực phẩm chủ lực (chọn 2 trong 6 môn)</i>	<b>4</b>			



<b>TPTC</b>	<b>509</b>	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến trà, cà phê, cacao Post-harvest and processing technology for tea, coffee & cacao	2	2	0	HK 2
<b>TPNC</b>	<b>510</b>	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến ngũ cốc Post-harvest and processing technology for cereals	2	2	0	HK 2
<b>TPRQ</b>	<b>511</b>	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến rau quả Post-harvest and processing technology for fruits and vegetables	2	2	0	HK 2
<b>TPTH</b>	<b>512</b>	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến thịt Post-harvest and processing technology for meat products	2	2	0	HK 2
<b>TPTS</b>	<b>513</b>	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến thủy sản Post-harvest and processing technology for aquatic products	2	2	0	HK 2
<b>TPĐU</b>	<b>514</b>	Công nghệ sản xuất các sản phẩm sữa và đồ uống Dairy and beverage processing technology	2	2	0	HK 2
	<b>TC2</b>	<i>Thực phẩm chức năng và Phát triển sản phẩm mới (chọn 4 trong 5 môn)</i>	<b>10</b>			
<b>TPDD</b>	<b>515</b>	Dinh dưỡng nâng cao Advanced nutrition science	2	2	0	HK 2
<b>TPCN</b>	<b>516</b>	Thực phẩm chức năng Functional foods	2	2	0	HK 2
<b>TPBB</b>	<b>517</b>	Bao bì và thành tựu trong công nghệ sau thu hoạch Food packaging and Advances in Post-harvest technology	3	3	0	HK 2
<b>TPPS</b>	<b>518</b>	Phát triển sản phẩm New product development	3	3	0	HK 2
<b>TPTD</b>	<b>519</b>	Nghiên cứu thị trường và người tiêu dùng Market and consumer research	2	2	0	HK2



	TC3	<i>Quản lý thực phẩm (chọn 3 trong 5 môn)</i>	6			
TPCL	520	Luật thực phẩm và hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm Food law and food quality management	2	2	0	HK 2
TPQT	521	Quản trị kinh doanh trong công nghệ thực phẩm Business management in food industry	2	2	0	HK 2
TPMK	522	Marketing và quản trị marketing thực phẩm Marketing and marketing management of food products	2	2	0	HK 2
TPDV	523	Quản trị các dịch vụ thực phẩm Food service management	2	2	0	HK 2
TPMT	524	Quản lý môi trường Environment management	2	2	0	HK2
<b>D- Kiến thức luận văn</b>			<b>20</b>			
TPPN	525	Phương pháp nghiên cứu khoa học Research Methodology	2	2	0	HK 3
TPTK	526	Thiết kế và phân tích kết quả thí nghiệm Design and Analysis of Experiments	2	2	0	HK 3
<i>Luận văn Thạc sĩ</i>			<b>16</b>			
TPĐC	527	Bảo vệ đề cương nghiên cứu	1			HK 3
TPLV	528	Luận văn tốt nghiệp	15			HK 3

#### 4. Kế hoạch đào tạo

4.1 Thời gian đào tạo toàn khóa: 1,5 năm

4.2 Kế hoạch giảng dạy



		HỌC KỲ 1		HỌC KỲ 2 – tự chọn 4TC TC1, 10TC TC2 và 6TC TC3				HỌC KỲ 3	
		Tên môn học	TC	Tên môn học TC1 (chọn 2 trong số 6 môn)	TC	Tên môn học TC2 (chọn 4 trong số 5 môn)	TC	Tên môn học	TC
LÝ THUYẾT	1	Triết học	3	CN sau thu hoạch và chế biến trà, cà phê, cacao	2	Dinh dưỡng nâng cao	2	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2
	2	Hóa học hóa sinh thực phẩm nâng cao	2	CN sau thu hoạch và chế biến ngũ cốc	2	Thực phẩm chức năng	2	Thiết kế và phân tích các kết quả thí nghiệm	2
	3	Vi sinh thực phẩm nâng cao	2	CN sau thu hoạch và chế biến rau quả	2	Bao bì và thành tựu trong công nghệ sau thu hoạch	3	Bảo vệ đề cương nghiên cứu	1
	4	Độc tố học trong thực phẩm	2	CN sau thu hoạch và chế biến thịt	2	Phát triển sản phẩm	3		
	5	Các kỹ thuật tiên tiến trong phân tích thực phẩm	2	CN sau thu hoạch và chế biến động vật thủy sản	2	Nghiên cứu thị trường và người tiêu dùng	2		
	6	Các tiến bộ trong kỹ thuật thực phẩm	3	Công nghệ sản xuất các sản phẩm sữa và đồ uống	2				
	7	Thành tựu trong CN sinh học thực phẩm	3	<b>Tên môn học TC3 (chọn 3 trong số 5 môn)</b>					
	8			Luật TP & Hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm				2	
	10			Quản trị kinh doanh trong công nghiệp thực phẩm				2	
	11			Marketing và quản trị marketing thực phẩm				2	
	12			Quản trị các dịch vụ thực phẩm				2	
	13			Quản lý môi trường				2	
	THỰC HÀNH	14	Các kỹ thuật tiên tiến trong Công nghệ chế biến và Công nghệ sinh học thực phẩm	2					Luận văn tốt nghiệp
15		Các kỹ thuật tiên tiến trong phân tích thực phẩm	1						
<b>TỔNG</b>	<b>60</b>		<b>20</b>			<b>20</b>			<b>20</b>



HIỆU TRƯỞNG

PGS. TS. Cao Hào Thi