

## ĐÀO TẠO LIÊN THÔNG TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC- THẠC SĨ NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

	Tên ngành	Mã số ngành	Khoa quản lý ngành
Ngành Đại học	Công nghệ thực phẩm	7540101	Khoa Kỹ thuật hóa học
Ngành Thạc sĩ	Công nghệ thực phẩm	8540101	Khoa Kỹ thuật hóa học

### 1. Chương trình đào tạo trình độ đại học, ngành Công nghệ thực phẩm:

#### Ký hiệu nhóm kiến thức:

Ký hiệu	Ý nghĩa
KHTN	Toán & Khoa học tự nhiên
CT	Chính trị, Kinh tế, Văn hóa, Xã hội
GDQP	Giáo dục quốc phòng
GDTC	Giáo dục thể chất
NN	Ngoại ngữ
CSN	Cơ sở ngành/Nhóm ngành
CN BB	Chuyên ngành bắt buộc
CN TC	Chuyên ngành tự chọn
TC	Tự chọn tự do (không yêu cầu phải trong chuyên ngành)
TTTN	Thực tập tốt nghiệp
LVTN	Luận văn tốt nghiệp

❖ Năm học I:

Học kỳ 1 – 21 TC			Học kỳ 2 – 18 TC		
Môn học	Số TC	Nhóm	Môn học	Số TC	Nhóm
Anh văn 1	2	NN	Anh văn 2	2	NN
Giáo dục Quốc phòng	0	GDQP	Giáo dục thể chất 2	0	GDTC
Giáo dục thể chất 1	0	GDTC	Giải tích 2	4	KHTN
Chủ nghĩa Mác-Lênin	5	KHTN	Vật lý 2	4	KHTN
Giải tích 1	4	KHTN	Đại số tuyến tính	3	KHTN
Vật lý 1	4	KHTN	Thí nghiệm vật lý	1	KHTN
Hóa đại cương	3	KHTN	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	CT
Nhập môn kỹ thuật	3	CSN	Phát triển bền vững	2	CSN

❖ Năm học II:

Học kỳ 3 – 21 TC			Học kỳ 4 – 20 TC		
Môn học	Số TC	Nhóm	Môn học	Số TC	Nhóm
Anh văn 3	2	NN	Thí nghiệm hóa hữu cơ	2	KHTN
Sinh học	3	KHTN	Kỹ thuật thực phẩm 2	3	CSN
Hóa hữu cơ	3	KHTN	Kỹ thuật thực phẩm 3	3	CSN
Kỹ thuật thực phẩm 1	3	CSN	Vi sinh thực phẩm	3	CSN
Vẽ kỹ thuật	3	CSN	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh thực phẩm	2	CSN
Giáo dục thể chất 3	0	GDTC	Vật lý thực phẩm	2	CSN
Hóa học và hóa sinh thực phẩm	4	CSN	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam	3	CT
Hóa lý và hóa keo	3	CSN	Thực tập quá trình thiết bị (HK hè)	2	CSN

❖ Năm học III:

Học kỳ 5 – 18 TC			Học kỳ 6 – 17 TC		
Môn học	Số TC	Nhóm	Môn học	Số TC	Nhóm
Thí nghiệm vi sinh thực phẩm	2	CSN	Thiết kế nhà máy thực phẩm	3	CN BB
Thí nghiệm quá trình thiết bị	2	CSN	Công nghệ bao gói thực phẩm	2	CN BB
Công nghệ sau thu hoạch	2	CN BB	Công nghệ lên men thực phẩm	3	CN BB
Công nghệ chế biến thực phẩm	3	CN BB	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm	2	CSN
Pháp luật Việt Nam đại cương	2	CT	<i>Phân tích cảm quan thực phẩm (*)</i>	3	CSN
Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	4	CSN	<i>4 tín chỉ tự chọn môn chuyên ngành (Xét miễn khi học môn cao học) (*)</i>	4	CN TC
Phân tích hóa lý thực phẩm	3	CSN	Thực tập tốt nghiệp (HK hè)	2	TTTN

(\*): Khối kiến thức/môn học đại học được xét miễn khi học khối kiến thức/môn học Thạc sĩ. Xem bảng trong mục 3.

❖ Năm học IV:

Học kỳ 7 – 14 TC			Học kỳ 8 – 9 TC		
Môn học	Số TC	Nhóm	Môn học	Số TC	Nhóm
<i>Thí nghiệm CN chế biến thực phẩm (*)</i>	2	CN BB	Luận văn tốt nghiệp	9	LVTN
Đồ án công nghệ thực phẩm	2	CN BB			
<i>Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu (*)</i>	3	CSN			
Chuyên đề luận văn tốt nghiệp	0	CN BB			
<i>Quản lý chất lượng thực phẩm (*)</i>	2	CN BB			
<i>2 tín chỉ tự chọn các môn chuyên ngành (Xét miễn khi học các môn cao học) (*)</i>	2	CN TC			
3 tín chỉ tự chọn các môn khối KT-XH	3	CT			

(\*): Khối kiến thức/môn học đại học được xét miễn khi học khối kiến thức/môn học Thạc sĩ. Xem bảng trong mục 3.

## 2. Chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ, ngành Công nghệ thực phẩm:

### Ký hiệu nhóm kiến thức:

Ký hiệu	Ý nghĩa
KTBS	Kiến thức bổ sung
KTC BB	Kiến thức chung bắt buộc
KTC TC	Kiến thức chung tự chọn
KTCN BB	Chuyên ngành bắt buộc
KTCN TC	Chuyên ngành tự chọn
LVThS	Luận văn thạc sĩ

### 2.1. Chương trình định hướng ứng dụng:

#### ❖ Năm học I:

Học kỳ 1 – 18 TC			Học kỳ 2 – 17 TC		
Môn học	Số TC	Nhóm	Môn học	Số TC	Nhóm
Công nghệ sau thu hoạch	2	KTBS	Hóa sinh thực phẩm	3	KTCN BB
Công nghệ chế biến thực phẩm	3	KTBS	Vi sinh thực phẩm	3	KTCN BB
Thí nghiệm công nghệ chế biến thực phẩm	2	KTBS	<i>Quản lý chất lượng và luật thực phẩm (*)</i>	3	KTCN BB
Thiết kế nhà máy thực phẩm	3	KTBS	<i>Các công nghệ tiên tiến trong công nghiệp thực phẩm (*)</i>	3	KTCN BB
Vẽ kỹ thuật	3	KTBS	<i>Thí nghiệm các công nghệ tiên tiến trong công nghiệp thực phẩm (*)</i>	3	KTCN BB
Đồ án công nghệ thực phẩm	2	KTBS	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	KTC BB
Triết học	3	KTC BB			

(\*): Khối kiến thức/môn học Thạc sĩ mà sinh viên học, nếu đạt sẽ được dùng để xét miễn khối kiến thức/môn học đại học trong CTĐT đại học tại mục 1. Xem bảng trong mục 3.

❖ Năm học II:

Học kỳ 3 – 13 TC			Học kỳ 4 – 12 TC		
Môn học	Số TC	Nhóm	Môn học	Số TC	Nhóm
Quản lý và lãnh đạo	2	KTC BB	Luận văn thạc sĩ	12	LV
Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2	KTC BB			
3 tín chỉ lựa chọn các môn chuyên ngành	3	KCN TC			
<b>6 tín chỉ lựa chọn môn chuyên ngành (*)</b>	6	KCN TC			

(\*): Khối kiến thức/môn học Thạc sĩ mà sinh viên học, nếu đạt sẽ được dùng để xét miễn khối kiến thức/môn học đại học trong CTĐT đại học tại mục 1. Xem bảng trong mục 3.

**2.2. Chương trình định hướng nghiên cứu:**

❖ Năm học I:

Học kỳ 1 – 18 TC			Học kỳ 2 – 18 TC		
Môn học	Số TC	Nhóm	Môn học	Số TC	Nhóm
Công nghệ sau thu hoạch	2	KTBS	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	KTC BB
Công nghệ chế biến thực phẩm	3	KTBS	Quản lý và lãnh đạo	2	KTC BB
Thí nghiệm CN chế biến thực phẩm	2	KTBS	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2	KTC BB
Thiết kế nhà máy thực phẩm	3	KTBS	<b>12 tín chỉ lựa chọn các môn chuyên ngành (*)</b>	12	KCN TC
Vẽ kỹ thuật	3	KTBS			
Đồ án công nghệ thực phẩm	2	KTBS			
Triết học	3	KTC BB			

(\*): Khối kiến thức/môn học Thạc sĩ mà sinh viên học, nếu đạt sẽ được dùng để xét miễn khối kiến thức/môn học đại học trong CTĐT đại học tại mục 1. Xem bảng trong mục 3.

❖ **Năm học II:**

Học kỳ 3 – 12 TC			Học kỳ 4 – 12 TC		
Môn học	Số TC	Nhóm	Môn học	Số TC	Nhóm
Luận văn thạc sĩ (bắt đầu)	12	LV	Luận văn thạc sĩ (tiếp theo và kết thúc)	12	LV

(\*): Khối kiến thức/môn học Thạc sĩ mà sinh viên học, nếu đạt sẽ được dùng để xét miễn khối kiến thức/môn học đại học trong CTĐT đại học tại mục 1. Xem bảng trong mục 3.

**3. Danh sách các môn học/khối kiến thức của chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ giảng dạy trong phần trình độ đại học:**

Khi sinh viên học, đạt môn học/khối kiến thức trong CTĐT Thạc sĩ, các môn học/khối kiến thức này sẽ được dùng để xét miễn khối kiến thức/môn học đại học trong CTĐT đại học tại mục 1.

Chương trình đào tạo Thạc sĩ			Chương trình đào tạo đại học		
Môn học	Số TC	Nhóm	Môn học	Số TC	Nhóm
<b>Nhóm kiến thức cơ sở ngành (6 tín chỉ)</b>					
Khoa học cảm quan	3	TC	Phân tích cảm quan thực phẩm	3	BB
Xử lý số liệu đa chiều	3	TC	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3	BB
<b>Nhóm kiến thức chuyên ngành (9 tín chỉ)</b>					
Quản lý chất lượng và luật thực phẩm	3	BB	Quản lý chất lượng thực phẩm	2	BB
Phát triển sản phẩm thực phẩm	3	TC	Phát triển sản phẩm thực phẩm	2	TC
Thí nghiệm các công nghệ tiên tiến trong công nghiệp thực phẩm	3	BB	Thí nghiệm công nghệ chế biến thực phẩm	2	BB

<b>Nhóm kiến thức chuyên ngành (3 tín chỉ)</b>					
Các công nghệ tiên tiến trong công nghiệp thực phẩm	3	BB	Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ sữa và thức uống	2	TC
			Công nghệ chế biến thịt	2	TC
			Công nghệ chế biến rau quả	2	TC
			Công nghệ chế biến lương thực	2	TC

#### **4. Đối tượng, tiêu chí và thời gian xét tuyển**

- Người dự tuyển là sinh viên từ năm 3, có điểm trung bình tích lũy đến thời điểm xét tuyển đạt loại khá trở lên (điểm trung bình tích lũy từ 7.0 điểm trở lên, theo thang điểm 10), có số tín chỉ tích lũy tối thiểu là 60.
- Thời gian xét tuyển: tại giữa học kỳ 4 của chương trình đào tạo đại học.