

Số: 753/QĐ-ĐHKTCN

Cần Thơ, ngày 29 tháng 10 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH

**Ban hành chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ
ngành Công nghệ thực phẩm định hướng ứng dụng**

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ CẦN THƠ

Căn cứ Quyết định số 249/QĐ-TTg ngày 29 tháng 01 năm 2013 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Trường Đại học Kỹ thuật - Công nghệ Cần Thơ;

Căn cứ Luật Giáo dục ngày 14 tháng 6 năm 2019;

Căn cứ Luật Giáo dục đại học ngày 18 tháng 6 năm 2012; Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học ngày 19 tháng 11 năm 2018;

Căn cứ Nghị định số 99/2019/NĐ-CP ngày 30 tháng 12 năm 2019 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học;

Căn cứ Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18 tháng 10 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam;

Căn cứ Thông tư số 02/2022/TT-BGDĐT ngày 18 tháng 01 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành đào tạo, đình chỉ hoạt động của ngành đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;

Căn cứ Thông tư số 17/2021/TT-BGDĐT ngày 22 tháng 6 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về chuẩn chương trình đào tạo; xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học;

Căn cứ Thông tư số 23/2021/TT-BGDĐT ngày 30 tháng 8 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy chế tuyển sinh và đào tạo trình độ thạc sĩ;

Căn cứ Nghị quyết số 19/NQ-HĐT Kỳ họp lần thứ 5 của Hội đồng Trường Đại học Kỹ thuật - Công nghệ Cần Thơ ngày 20 tháng 11 năm 2020 về việc mở ngành đào tạo sau đại học Công nghệ thực phẩm trình độ thạc sĩ;

Căn cứ Biên bản họp số 863/BB-ĐHKTCN ngày 15 tháng 9 năm 2022 của Hội đồng Khoa học và Đào tạo Trường;

Theo đề nghị của Trưởng phòng Đào tạo, Trưởng khoa Công nghệ sinh học - Công nghệ hóa học - Công nghệ thực phẩm.



QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm định hướng ứng dụng của Trường Đại học Kỹ thuật - Công nghệ Cần Thơ.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 3. Trưởng phòng Đào tạo, Trưởng khoa Công nghệ sinh học - Công nghệ hóa học - Công nghệ thực phẩm, các đơn vị, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. /.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Lưu: VT, PĐT.

HIỆU TRƯỞNG**NGND.PGS.TS Huỳnh Thanh Nhã**

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ THẠC SĨ
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM ĐỊNH HƯỚNG ỨNG DỤNG
(Kèm theo Quyết định số 753/QĐ-ĐHKTCN ngày 29 tháng 10 năm 2022
của Hiệu trưởng Trường Đại học Kỹ thuật - Công nghệ Cần Thơ)

Trình độ đào tạo: Thạc sĩ
Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm
(Food technology)
Mã ngành: 8540101
Tên văn bằng: Thạc sĩ
Loại hình đào tạo: Chính quy
Hình thức đào tạo: Tập trung
Thời gian đào tạo: 1,5 đến 2 năm
Đơn vị quản lý: Khoa Công nghệ Sinh hóa - Thực phẩm
Số tín chỉ: 60

TT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH, TN, TL	HP tiên quyết	Học kỳ
Phần kiến thức chung									
1	XH001	Triết học	03	X		45	0		I
2	XH002	Anh văn	03	X		45	0		II
<i>Cộng 06 TC (06 bắt buộc + 0 tự chọn)</i>									
Phần kiến thức cơ sở									
3	TP801	Hóa sinh thực phẩm nâng cao	03	X		30	30		I
4	TP802	Vi sinh thực phẩm nâng cao	02	X		30	0		I
5	TP803	Kỹ thuật chế biến thực phẩm nâng cao	03	X		40	10		I
6	TP804	Phương pháp nghiên cứu khoa học nâng cao	03		X	30	30		I
7	TP807	Công nghệ sinh học thực phẩm nâng cao	02		X	30	0		II
8	TP814	Sản xuất sạch hơn nâng cao	02		X	20	20		III

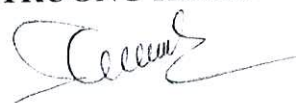
TT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH, TN, TL	HP tiên quyết	Học kỳ
9	TP815	Quản lý an toàn thực phẩm và luật thực phẩm	02	X		20	20		II
10	TP816	Các tính chất vật lý của thực phẩm - Vật liệu học thực phẩm	03		X	40	10		II
11	TP818	Nghiên cứu phát triển sản phẩm nâng cao	03		X	30	30		II
12	TP825	Công nghệ sau thu hoạch nâng cao	03		X	40	10		II
13	TP805	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu nâng cao	03		X	30	30		II
14	TP813	Tự động hóa và robot trong công nghiệp thực phẩm	02		X	30	0		I
15	TP817	Mô hình hóa và tối ưu hóa trong Công nghệ thực phẩm và Sinh học	02		X	30	0		II
16	TP824	Marketing nông sản thực phẩm	03		X	45	0		I
Cộng 22 TC (10 bắt buộc + 12 tự chọn)									
Phần kiến thức chuyên ngành									
17	TP806	Ứng dụng kỹ thuật nhiệt trong công nghệ thực phẩm	03		X	45	0		III
18	TP819	Độc chất học thực phẩm	02		X	30	0		III
19	TP820	Công nghệ lên men thực phẩm nâng cao	03	X		30	30		III
20	TP821	Công nghệ Enzyme và Protein	02		X	30	0		III
21	TP822	Thực phẩm chức năng nâng cao	02		X	30	0		III
22	TP823	Thực phẩm biến đổi gene	02		X	30	0		III



TT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH, TN, TL	HP tiên quyết	Học kỳ
23	TP831	Truy xuất nguồn gốc và quản lý chuỗi giá trị thực phẩm	03		X	30	30		III
24	TP808	Chuyên đề 1 (seminar 1)	02		X	0	60		I
25	TP809	Chuyên đề 2 (seminar 2)	02		X	0	60		II
26	TP810	Chuyên đề 3 (seminar 3)	02		X	0	60		III
27	TP828	Chuyên đề khai thác và ứng dụng các hợp chất có hoạt tính sinh học trong thực phẩm	02		X	30	0		III
28	TP812	Chuyên đề các kỹ thuật phân tích hiện đại trong Công nghệ thực phẩm	02		X	30	0		III
Tổng 16 TC (03 bắt buộc + 13 tự chọn)									
Phần thực tập									
29	TP811	Chuyên đề thực tập thực tế	02	X		0	90		III
30	TP826	Thực tập chuyên ngành	05	X		0	225		IV
Tổng 07 TC (07 bắt buộc + 00 tự chọn)									
Đề án tốt nghiệp									
31	TP830	Đề án tốt nghiệp	09	X		0	405		IV(*)
Tổng 09 TC (bắt buộc)									
		Tổng cộng	60	35	25				

(* Tùy thời điểm làm đề án)

Cần Thơ, ngày 29 tháng 10 năm 2022
KHOA CÔNG NGHỆ SINH HÓA - THỰC PHẨM
TRƯỞNG KHOA



TS. Đoàn Thị Kiều Tiên

