

KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
(ĐỊNH HƯỚNG NGHIÊN CỨU)

Mã số: 8540101

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO VÀ CHUẨN ĐẦU RA

1.1. Mục tiêu đào tạo

Chương trình cung cấp cho học viên kiến thức chuyên sâu và nâng cao trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm. Học viên ứng dụng được các phương pháp phân tích và công nghệ hiện đại phục vụ cho nghiên cứu khoa học và thực tiễn sản xuất; biết ứng dụng cơ sở lý luận và khoa học phục vụ cho cải tiến và phát triển công nghệ, phát triển sản phẩm phục vụ thị trường trong nước và xuất khẩu; có phương pháp luận để thực hiện các đề tài nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

1.2. Chuẩn đầu ra

Hoàn thành chương trình đào tạo, người học có kiến thức, kỹ năng, phẩm chất như sau:

1.2.1. Về kiến thức

Hiểu, phân tích và đánh giá được hệ thống tri thức khoa học về: những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác-Lênin; tư tưởng Hồ Chí Minh; chủ trương, đường lối của Đảng, Nhà nước. Vận dụng được khối kiến thức chung để lý giải và lập luận những vấn đề thực tiễn xã hội đặt ra cho ngành Công nghệ thực phẩm.

Vận dụng các công nghệ, thiết bị mới trong công nghệ thực phẩm; phân tích và quản lý chất lượng sản phẩm.

Có khả năng phân tích, đánh giá được: (i) sự biến đổi chất lượng của nông sản, thực phẩm trong quá trình bảo quản và chế biến; (ii) mối nguy và phân tích được nguy cơ; (iii) ứng dụng được các công nghệ, thiết bị hiện đại trong bảo quản, chế biến và phân tích an toàn thực phẩm.

Có khả năng tổ chức sản xuất sản phẩm theo chuỗi; áp dụng các kiến thức quản lý chất lượng thực phẩm, marketing nông sản thực phẩm vào trong thực tiễn sản xuất.

Có khả năng chủ động xác định, lựa chọn chủ đề nghiên cứu; xây dựng đề cương nghiên cứu; thiết kế thí nghiệm; lựa chọn các phương pháp thống kê; viết và trình bày nội dung và kết quả nghiên cứu.

1.2.2. Về kỹ năng

Có năng lực chủ động tổ chức, lập kế hoạch điều hành sản xuất; kiểm tra, kiểm soát chất lượng; kỹ năng xác định vấn đề, nghiên cứu giải pháp và đưa ra quyết định hiệu quả.

Có khả năng tư duy phản biện, giải quyết vấn đề.

Có khả năng chủ động trong công việc và đam mê tìm tòi.

Có khả năng gắn các nghiên cứu cơ bản vào trong thực tiễn sản xuất; có năng lực giải quyết vấn đề gắn với tình huống.

Có kỹ năng đặt mục tiêu, kỹ năng quản lý bản thân; kỹ năng giải quyết vấn đề.

Có kỹ năng làm việc độc lập và làm việc nhóm.

Sử dụng tốt công nghệ thông tin và ngoại ngữ phục vụ công việc.

1.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

Có khả năng phát hiện và vận dụng sáng tạo kiến thức để giải quyết những vấn đề thực tiễn thuộc lĩnh vực thực phẩm.

Nhận định, tổng hợp, phân tích, đánh giá được số liệu trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm; từ đó đưa ra các chiến lược, giải pháp, kế hoạch trong nghiên cứu, sản xuất và kinh doanh thực phẩm.

Có khả năng dẫn dắt chuyên môn để xử lý những vấn đề lớn trong quản lý vận hành hệ thống liên quan đến lĩnh vực thực phẩm.

Có khả năng tư duy, đưa ra quyết định độc lập để tự định hướng phát triển phù hợp với năng lực bản thân để thích nghi với môi trường làm việc có tính cạnh tranh cao.

Có năng lực làm việc nhóm, có khả năng tổng hợp, đánh giá ý kiến nhóm, năng lực lãnh đạo để phát huy trí tuệ tập thể giải quyết những vấn đề đặt ra trong quản lý và hoạt động chuyên môn hiệu quả.

2. ĐỐI TƯỢNG ĐÀO TẠO VÀ NGUỒN TUYỂN SINH

2.1. Đối tượng đào tạo

Tốt nghiệp đại học khối ngành Công nghệ thực phẩm, Công nghệ Sau thu hoạch, Bảo quản chế biến nông sản, Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm và các ngành tương đương khác.

2.2. Nguồn tuyển sinh

2.2.1. Ngành đúng và ngành phù hợp

Công nghệ thực phẩm, Bảo quản chế biến nông sản, Công nghệ sau thu hoạch, An toàn thực phẩm và quản lý chất lượng, Công nghệ chế biến thủy hải sản.

2.2.2. Ngành gần: Gồm 2 nhóm

Nhóm 1: Chăn nuôi, Thú y, Nuôi trồng thủy sản.

Nhóm 2: Công nghệ sinh học, Kỹ thuật sinh học, Sinh học, Hóa sinh, Bảo vệ thực vật, Khoa học cây trồng, Rau hoa quả và cảnh quan.

Các môn học bổ túc kiến thức:

TT	Tên môn học	Số tín chỉ	Nhóm 1	Nhóm 2
1	Hóa học thực phẩm	3	x	x
2	Vi sinh vật thực phẩm	2	x	x
3	Công nghệ chế biến thực phẩm	2	x	x
4	Dinh dưỡng học	2		x
5	An toàn thực phẩm	2		x

2.3. Các môn thi tuyển sinh và điều kiện tốt nghiệp

2.3.1. Các môn thi tuyển sinh

Vi sinh vật thực phẩm, Toán sinh học, tiếng Anh

2.3.2. Điều kiện tốt nghiệp:

Theo Quy chế đào tạo thạc sĩ của Bộ Giáo dục và Đào tạo, Quy định hiện hành về đào tạo trình độ thạc sĩ của Học viện Nông nghiệp Việt Nam.

3. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

3.1. Khối lượng kiến thức tối thiểu và thời gian đào tạo theo thiết kế

Tổng số 60 tín chỉ, thời gian đào tạo 1,5 - 2 năm.

3.2. Cấu trúc chương trình đào tạo

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC
PHẦN BẮT BUỘC (30 tín chỉ)			
1	ML06001	Triết học	3
2	SN06003	Tiếng Anh	2
3	CP06010	Hóa sinh và công nghệ sinh học thực phẩm nâng cao	2
4	CP06011	Vi sinh vật thực phẩm nâng cao	2
5	CP06013	Phương pháp và kỹ năng nghiên cứu khoa học	2
6	CP07031	Chất lượng dinh dưỡng thực phẩm	2

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC
7	CP07032	Phân tích chất gây ô nhiễm thực phẩm	2
8	CP07034	Công nghệ chế biến thực phẩm nâng cao	2
9	CP07035	Ngành hàng thực phẩm	3
10	CP07030	An toàn hóa học và sinh học thực phẩm nâng cao	3
11	CP07046	Hệ thống quản lý chất lượng nông sản thực phẩm	2
12	CP07053	Quản lý chuỗi cung ứng nông sản và thực phẩm	3
13	CN07060	Thiết kế thí nghiệm và thống kê nâng cao	2
PHẦN TỰ CHỌN (chọn 18 tín chỉ)			
14	CP07014	Bao gói nông sản nâng cao	2
15	CP07015	Phân tích chất lượng nông sản	3
16	CP07018	Công nghệ chế biến ngũ cốc và đậu đỗ	2
17	CP07019	Công nghệ chế biến rau quả nâng cao	2
18	CP07020	Công nghệ chế biến tối thiểu rau quả	2
19	CP07021	Công nghệ bảo quản chế biến các sản phẩm chăn nuôi	2
20	CP07024	Xử lý phế phụ phẩm trong Công nghệ sau thu hoạch	2
21	CP07025	Công nghệ bảo quản lạnh	2
22	CP07037	Phụ gia trong bảo quản thực phẩm	2
23	KT07037	Quản lý chương trình và dự án	2
24	CP07041	Công nghệ đồ uống	2
25	CP07042	Chế biến nhiệt thực phẩm	2
26	CP07043	Quyền lợi động vật	2
27	CP07049	Các tính chất cảm quan thực phẩm	2
28	CP07047	Công nghệ sau thu hoạch các sản phẩm cây trồng	2
29	TS07049	Công nghệ thu hoạch, bảo quản và chế biến các sản phẩm thủy sản	2
30	CP07050	Marketing nông sản thực phẩm	2
31	CP07051	Kiểm dịch thực vật	2
32	CP07052	Thiết kế và phát triển sản phẩm thực phẩm	2
33	MT07059	Độc chất học môi trường và kiểm soát	2
34	CP07996	Luận văn thạc sĩ	12
		Tổng	60

NGƯỜI LẬP

Đỗ Thị Hồng Hải

TRƯỞNG KHOA

Nguyễn Hoàng Anh