

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: , ngày tháng năm của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh)

Tên chương trình : Công nghệ thực phẩm

Tên tiếng Anh : Food Technology

Trình độ đào tạo : Thạc sĩ

Ngành đào tạo : Công nghệ thực phẩm

Mã số : 8540101

Loại hình đào tạo : Chính quy

I. MỤC TIÊU CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo thạc sĩ Công nghệ thực phẩm có phẩm chất chính trị, có kiến thức, kỹ năng nghiên cứu khoa học và thực hành đáp ứng nhu cầu phát triển của xã hội trong quá trình công nghiệp hóa - hiện đại hóa, góp phần tích cực vào sự nghiệp phát triển và bảo vệ Tổ quốc.

1.2. Mục tiêu cụ thể

Đào tạo thạc sĩ Công nghệ thực phẩm đáp ứng các mục tiêu cụ thể sau:

a. Về kiến thức

- Nắm vững các phương pháp phân tích và công nghệ hiện đại phục vụ cho nghiên cứu khoa học và thực tiễn sản xuất ngành công nghệ thực phẩm.
- Nắm vững cơ sở lý luận và khoa học phục vụ cho thiết kế, tổ chức, quản lý các quá trình nghiên cứu, quản lý chất lượng và bảo vệ môi trường.
- 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.

b. Về kỹ năng

- Biết sử dụng các phương pháp, trang thiết bị hiện đại phục vụ cho nghiên cứu khoa học và thực tiễn sản xuất của ngành công nghệ thực phẩm.
- Biết thiết kế, tổ chức, quản lý các quá trình nghiên cứu, quản lý chất lượng và bảo vệ môi trường.
- Có khả năng cải tiến và phát triển công nghệ, phát triển sản phẩm phục vụ thị trường trong nước và xuất khẩu.
- Có khả năng thực hiện các đề tài nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

c. Về đạo đức nghề nghiệp

Có phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khỏe tốt; Yêu thích và tâm huyết với nghề đã chọn; Có năng lực làm việc tại doanh nghiệp thực phẩm; cơ quan quản lý nhà nước, viện nghiên cứu, cơ sở đào tạo, đơn vị sử dụng lao động có liên quan đến lĩnh vực Công nghệ thực phẩm, Quản lý chất lượng, Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

d. Trình độ và năng lực chuyên môn

Có kiến thức khoa học nền tảng, có kỹ năng chuyên sâu cho nghiên cứu về một lĩnh vực khoa học hoặc hoạt động nghề nghiệp hiệu quả, có khả năng làm việc độc lập, sáng tạo và có năng lực phát hiện, giải quyết những vấn đề thuộc chuyên ngành được đào tạo.

e. Vị trí công tác sau khi tốt nghiệp

Các cơ quan quản lý nhà nước, viện nghiên cứu, cơ sở đào tạo, đơn vị sử dụng lao động có liên quan đến lĩnh vực Công nghệ thực phẩm, Hóa thực phẩm, Quản lý chất lượng, Dinh dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm.

Đào tạo tiếp tục bậc tiến sĩ.

II. CHUẨN ĐẦU RA

2.1. Chuẩn đầu ra chung:

2.1.1. Phẩm chất và năng lực chung

- Có lập trường chính trị tư tưởng vững vàng, ý thức tổ chức kỷ luật tốt, hiểu biết về các giá trị đạo đức và ý thức trách nhiệm công dân;
- Có hiểu biết về văn hóa - xã hội, kinh tế và pháp luật;
- Có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp, ý thức học tập để nâng cao năng lực và trình độ;
- Có ý thức rèn luyện sức khỏe để làm việc.

2. Năng lực ngoại ngữ, Công nghệ thông tin

- Về năng lực ngoại ngữ: Học viên phải có trình độ ngoại ngữ tối thiểu đạt bậc 3/6 hoặc tương đương, quy định tại Thông tư 01/2014/TT-BGDĐT ngày 24 tháng 01 năm 2014 của Bộ Giáo dục và Đào tạo (kèm theo bảng tham chiếu các chứng chỉ tương đương).

Khung năng lực ngoại ngữ VN	Khung Châu Âu (CEFR)	IELTS	TOEFL	TOEIC	Cambridge Exam	BEC	BULATS
3/6	B1	4.5	450 PBT/ITP 133 CBT 45 iBT	450	Preliminary PET	Business Premilinary	40

Một số ngoại ngữ khác:

Tiếng Nga	Tiếng Pháp	Tiếng Đức	Tiếng Trung	Tiếng Nhật
TRKI 1	DEL F B1 TCF niveau 3	B1 ZD	HSK cấp độ 3	JLPT N4

- Về năng lực Công nghệ thông tin: Học viên phải có trình độ công nghệ thông tin tối thiểu đạt chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản, quy định tại Thông tư số 03/2014/TT-BTTTT ngày 11 tháng 3 năm 2014 của Bộ Thông tin và Truyền thông

2.1.2. Chuẩn đầu ra theo chuyên ngành đào tạo

ELO 1: Vận dụng, phân tích các kiến thức chung và kiến thức cơ sở ngành trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm;

ELO 2: Phân tích, tổng hợp các kiến thức chuyên ngành trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm;

ELO 3: Phân tích, lập luận tầm hệ thống và giải quyết các vấn đề liên quan đến công nghệ thực phẩm;

ELO 4: Thực hiện thành thạo các kỹ năng chuyên môn phức tạp trong phân tích và chế biến thực phẩm;

ELO 5: Triển khai, ứng dụng các kiến thức chuyên sâu vào việc nghiên cứu, thiết kế, phát triển sản phẩm hoặc quản lý chất lượng theo yêu cầu;

ELO 6: Thích ứng khả năng làm việc độc lập, có kỹ năng lãnh đạo và làm việc nhóm;

ELO 7: Có khả năng sử dụng tốt ngoại ngữ và tin học trong giao tiếp, nghiên cứu tài liệu chuyên ngành;

ELO 8: Thích ứng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp;

ELO 9: Hiểu và giải thích được bối cảnh xã hội và xu hướng mới ảnh hưởng đến hoạt động nghiên cứu, sản xuất thực phẩm;

ELO 10: Thuần thục các kỹ năng để chủ động tham gia vào việc học tập suốt đời.

III. YÊU CẦU ĐỐI VỚI NGƯỜI DỰ TUYỂN

3.1. Đối tượng tuyển sinh

Tốt nghiệp đại học khối ngành Công nghệ thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, Công nghệ Sau thu hoạch, Công nghệ chế biến thủy sản, Công nghệ sinh học và các ngành tương đương khác;

Người tốt nghiệp đại học thuộc ngành đúng, ngành phù hợp được dự thi ngay sau khi tốt nghiệp. Người có bằng tốt nghiệp đại học ngành gần với chuyên ngành dự thi phải học bổ sung kiến thức trước khi dự thi theo danh mục học phần bổ sung kiến thức.

3.2. Yêu cầu đối với người dự tuyển

Tốt nghiệp đại học khối ngành Công nghệ thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, Công nghệ Sau thu hoạch, Công nghệ chế biến thủy sản, Công nghệ sinh học và các ngành tương đương khác;

Người đăng ký dự thi đã tốt nghiệp đại học hệ tập trung dài hạn hoặc liên thông phù hợp với khối ngành tuyển sinh được dự thi ngay sau khi tốt nghiệp đại học. Người tốt nghiệp các hệ vừa làm vừa học có bằng tốt nghiệp loại khá và giỏi được thi ngay sau khi tốt nghiệp; Các trường hợp khác, phải có ít nhất 1 năm kinh nghiệm.

Theo Quy chế đào tạo trình độ thạc sĩ của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh.

3.3. Danh mục các ngành gần, ngành phù hợp

3.3.1. Ngành đúng và ngành phù hợp

Công nghệ thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.

3.3.2. Ngành gần

Gồm các ngành: Công nghệ sau thu hoạch, Công nghệ chế biến thủy sản, Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực, Khoa học chế biến món ăn, Công nghệ sinh học, Kỹ thuật sinh học, Công nghệ hóa học, Kỹ thuật môi trường, Hóa học, Hóa dược, Sinh học, Kỹ thuật nữ công, Kinh tế gia đình, Nuôi trồng thủy sản...

3.4. Danh mục học phần bổ sung kiến thức

Tùy theo chương trình học ghi trong bảng điểm đại học, học viên thuộc đối tượng có bằng đại học ngành gần phải học bổ túc kiến thức. Chủ nhiệm ngành sẽ quyết định các học phần phải bổ túc cho từng học viên ngành gần trong số các học phần sau:

Bảng 1. Các học phần bổ túc kiến thức

TT	Tên môn học	Số tín chỉ
1	Công nghệ chế biến thực phẩm	2
2	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2
3	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2
4	Phân tích hóa lý thực phẩm	2
5	Máy và thiết bị thực phẩm	2
6	Hóa học và hóa sinh học thực phẩm	2
7	Vi sinh vật học thực phẩm	2

3.5. Các môn thi tuyển sinh

Ngoại ngữ: Tiếng Anh

Môn cơ bản: Hóa học và hóa sinh học thực phẩm

Môn cơ sở: Công nghệ chế biến thực phẩm

3.6. Điều kiện miễn thi ngoại ngữ

Có chứng chỉ trình độ ngoại ngữ được quy định tối thiểu cấp độ B1 trong thời hạn 02 năm từ ngày cấp chứng chỉ đến ngày đăng ký dự thi, được cấp bởi một cơ sở được Bộ GD&ĐT hoặc Trường Đại học Công nghiệp thực phẩm cho phép hoặc công nhận. Các chứng chỉ được công nhận đạt chuẩn trình độ B1 như sau:

Bảng 1. Chuẩn Tiếng Anh

Cấp độ (CEFR)	IELTS	TOEFL	TOEIC	Cambridge Exam	BEC	BULATS	Khung Châu Âu
3/6 (Khung VN)	4.5	450 PBT 133 CBT 45 iBT	450	Preliminary PET	Business Preliminary	40	B1

(Các điểm số nêu trên là điểm tối thiểu cần đạt được)

Bảng 2. Một số tiếng khác

Cấp độ (CEFR)	Tiếng Nga	Tiếng Pháp	Tiếng Đức	Tiếng Trung	Tiếng Nhật
3/6 (Khung VN)	TRKI 1	DELFB1 TCF niveau 3	B1 ZD	HSK cấp độ 3	JLPT N4

Ghi chú: Đối với một số chứng chỉ quốc tế không thông dụng khác, cơ sở đào tạo cần gửi đến Bộ Giáo dục và Đào tạo cho ý kiến về việc quy đổi tương đương.

3.7. Dự kiến quy mô tuyển sinh

Năm	2018	2019	2020
Số học viên	20	25	30

3.8. Dự kiến mức học phí

Tương tự như các chương trình đào tạo khác, nhà trường thực hiện đào tạo theo hệ thống tín chỉ, vì thế mức học phí thay vì tính theo kỳ hay năm học, nhà trường đã thực hiện tính theo đơn vị tín chỉ. Mức học phí bình quân theo quyết định 901 của thủ tướng đối với hệ đại học tự chủ.

IV. ĐIỀU KIỆN TỐT NGHIỆP

4.1. Thời gian đào tạo

Tổng thời gian đào tạo 24 tháng, thời gian tối đa là 48 tháng.

4.2. Số học phần hoặc số tín chỉ ít nhất người học phải hoàn thành (bao gồm cả luận văn)

Theo đề án, học viên thạc sỹ chuyên ngành Công nghệ thực phẩm sẽ phải hoàn thành tổng số 45 tín chỉ (kể cả luận văn tốt nghiệp).

4.3. Yêu cầu đối với người tốt nghiệp

Điều kiện tốt nghiệp theo Thông tư 15/2015/TT-BGDĐT ngày 15 tháng 5 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, cụ thể là:

- Có đủ điều kiện bảo vệ luận văn theo quy định;
- Điểm luận văn đạt từ 5,5 trở lên;
- Đã nộp luận văn được hội đồng đánh giá đạt yêu cầu trở lên, có xác nhận của người hướng dẫn và chủ tịch hội đồng về việc luận văn đã được chỉnh sửa theo kết luận của hội đồng, đóng kèm bản sao kết luận của hội đồng đánh giá luận văn và nhận xét của các phản biện cho cơ sở đào tạo để sử dụng làm tài liệu tham khảo tại thư viện và lưu trữ theo quy định tại Điểm c, Khoản 2, Điều 33 Quy chế này;
- Đã công bố công khai toàn văn luận văn trên website của cơ sở đào tạo quy định tại Khoản 9, Điều 34 Quy chế này;
- Điều kiện khác do cơ sở đào tạo quy định;
- Đạt yêu cầu về trình độ ngoại ngữ: Sử dụng thành thạo Anh văn tương đương cấp độ B1 hoặc bậc 3/6 của khung châu Âu chung (Thông tư 15/2015/TT-BGDĐT ngày 15 tháng 5 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo). Hiệu trưởng tổ chức đánh giá trình độ ngoại ngữ của học viên mỗi năm 2 lần, cách nhau 6 tháng.

V. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

5.1. Nguyên tắc xây dựng chương trình đào tạo

Căn cứ Thông tư 15/2015/TT-BGDĐT ngày 15 tháng 5 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Quy chế đào tạo trình độ thạc sỹ.

Tham khảo các chương trình đào tạo của các Trường Đại học trong nước như:

Đại học Bách Khoa TP.HCM

Đại học Bách Khoa Hà Nội

Đại học Nông Lâm TP. HCM

Đại học Nha Trang

Đồng thời tham khảo chương trình từ các Trường Đại học tiên tiến nước ngoài như: Đại học Ghent (Bỉ). Trong đó phần kiến thức ở trình độ đại học chiếm tỉ lệ không quá 5% thời lượng quy định cho mỗi môn học.

5.2. Khái quát chương trình

Chương trình đào tạo Thạc sĩ Công nghệ thực phẩm được thiết kế theo xu hướng tiên tiến, hiện đại, phù hợp với điều kiện trong nước và tương đương các chương trình đào tạo tiên tiến của một số nước trên thế giới.

Khối lượng kiến thức: Khung chương trình đào tạo Thạc sĩ Công nghệ thực phẩm được thiết kế với tổng số 45 tín chỉ, gồm 16 tín chỉ bắt buộc, 14 tín chỉ tự chọn và 15 tín chỉ thực hiện luận văn tốt nghiệp.

5.3. Danh mục các học phần trong chương trình đào tạo

Bảng 3. Danh mục các học phần trong chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm

TT	Mã số HP		Tên học phần	Khối lượng tín chỉ		
	Phần chữ	Phần số		Tổng số	LT	TH, TN, TL
			Phần kiến thức chung	3	3	
1			Triết học	3	3	
2			Tiếng Anh	0	x	
			Phần kiến thức cơ sở và chuyên ngành	27	24	
			Học phần cơ sở bắt buộc	4	4	
3	CNTP	504	Thiết kế, tối ưu hóa và phân tích thí nghiệm	2	2	
4	CNTP	547	Cấu trúc và tính chất của thực phẩm trong quá trình chế biến	2	2	
			Học phần cơ sở tự chọn (<i>Học viên chọn tối thiểu 1 môn</i>)	2	2	
5	CNTP	507	Quản lý dự án	2	2	
6	CNTP	508	Quản lý chất thải và tận dụng phụ phẩm trong công nghệ thực phẩm	2	2	
			Học phần chuyên ngành bắt buộc	9	6	3
7	CNTP	509	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	2	2	

TT	Mã số HP		Tên học phần	Khối lượng tín chỉ		
	Phần chữ	Phần số		Tổng số	LT	TH, TN, TL
8	CNTP	510	Thí nghiệm kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	1		1
9	CNTP	511	Kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	2	2	
10	CNTP	512	Thí nghiệm kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	1		1
11	CNTP	513	Công nghệ enzyme và protein	2	2	
12	CNTP	514	Thí nghiệm công nghệ enzyme và protein	1		1
			Các học phần tự chọn khác (<i>Học viên chọn tối thiểu 6 môn</i>)	12	12	
13	CNTP	515	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học	2	2	
14	CNTP	518	Marketing thực phẩm và hành vi người tiêu dùng	2	2	
15	CNTP	521	Ứng dụng chiếu xạ trong công nghệ thực phẩm	2	2	
16	CNTP	522	Phụ gia thực phẩm nâng cao	2	2	
17	CNTP	526	Quản lý an toàn thực phẩm	2	2	
18	CNTP	530	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2	2	
19	CNTP	536	Các phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	2	2	
20	CNTP	537	Công nghệ lên men	2	2	
21	CNTP	539	Công nghệ vi nang và nano trong thực phẩm	2	2	
22	CNTP	541	Vật liệu bao bì thực phẩm	2	2	
23	CNTP	542	Phát triển sản phẩm mới	2	2	
24	CNTP	543	Chế biến nhiệt thực phẩm nâng cao	2	2	
25	CNTP	545	Kỹ thuật quá trình sinh học	2	2	

TT	Mã số HP		Tên học phần	Khối lượng tín chỉ		
	Phần chữ	Phần số		Tổng số	LT	TH, TN, TL
			Luận văn tốt nghiệp	15		15
26	CNTP	546	Luận văn tốt nghiệp	15		15
			TỔNG	45	27	18

5.4. Phân bổ môn học theo học kỳ

STT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	HK1	HK2	HK3	HK4
		PHẦN KIẾN THỨC CHUNG	3	3			
1		Triết học	3	3			
2		Tiếng Anh	0	x			
		PHẦN KIẾN THỨC CƠ SỞ VÀ CHUYÊN NGÀNH	27				
		Học phần cơ sở bắt buộc	4	2	2		
3	CNTP504	Thiết kế, tối ưu hóa và phân tích thí nghiệm	2		2		
4	CNTP547	Cấu trúc và tính chất của thực phẩm trong quá trình chế biến	2	2			
		Học phần cơ sở tự chọn (<i>Học viên chọn tối thiểu 1 môn</i>)	2		2		
5	CNTP507	Quản lý dự án	2		x		
6	CNTP508	Quản lý chất thải và tận dụng phụ phẩm trong công nghệ thực phẩm	2		x		
		Học phần chuyên ngành bắt buộc	9	3	6		
7	CNTP509	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	2	2			

STT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	HK1	HK2	HK3	HK4
8	CNTP510	Thí nghiệm kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	1	1			
9	CNTP511	Kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	2		2		
10	CNTP512	Thí nghiệm kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	1		1		
11	CNTP513	Công nghệ enzyme và protein	2		2		
12	CNTP514	Thí nghiệm công nghệ enzyme và protein	1		1		
		Các học phần tự chọn khác <i>(Học viên chọn tối thiểu 6 môn)</i>	12			12	
13	CNTP515	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học	2			x	
14	CNTP518	Marketing thực phẩm và hành vi người tiêu dùng	2			x	
15	CNTP521	Ứng dụng chiếu xạ trong công nghệ thực phẩm	2			x	
16	CNTP522	Phụ gia thực phẩm nâng cao	2			x	
17	CNTP526	Quản lý an toàn thực phẩm	2			x	
18	CNTP530	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2			x	
19	CNTP536	Các phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	2			x	
20	CNTP537	Công nghệ lên men	2			x	
21	CNTP539	Công nghệ vi nang và nano trong thực phẩm	2			x	
22	CNTP541	Vật liệu bao bì thực phẩm	2			x	
23	CNTP542	Phát triển sản phẩm mới	2			x	
24	CNTP543	Chế biến nhiệt thực phẩm nâng cao	2			x	

STT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	HK1	HK2	HK3	HK4
25	CNTP545	Kỹ thuật quá trình sinh học	2			x	
		LUẬN VĂN TỐT NGHIỆP	15				15
26	CNTP546	Luận văn tốt nghiệp	15				15
		TỔNG	45	8	10	12	15

5.5. Phân công giảng viên giảng dạy

STT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Giảng viên
1		Triết học	3	
2		Tiếng Anh	0	
3	CNTP504	Thiết kế, tối ưu hóa và phân tích thí nghiệm	2	Huỳnh Thái Nguyên Lê Thị Hồng Ánh
4	CNTP547	Cấu trúc và tính chất của thực phẩm trong quá trình chế biến	2	Trần Văn Hùng Phan Thế Duy Trần Lệ Thu
5	CNTP507	Quản lý dự án	2	Trần Văn Hùng Lê Thị Hồng Ánh
6	CNTP508	Quản lý chất thải và tận dụng phụ phẩm trong công nghệ thực phẩm	2	Lê Huy Bá Huỳnh Văn Kiệt
7	CNTP509	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	2	Lê Văn Việt Mẫn Huỳnh Thái Nguyên
8	CNTP510	Thí nghiệm kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	1	Trần Chí Hải Đỗ Mai Nguyên Phương
9	CNTP511	Kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	2	Phan Thế Duy Huỳnh Văn Kiệt
10	CNTP512	Thí nghiệm kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	1	Nguyễn Ngọc Hòa Phan Thế Duy
11	CNTP513	Công nghệ enzyme và protein	2	Huỳnh Văn Kiệt Hoàng Kim Anh

STT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Giảng viên
12	CNTP514	Thí nghiệm công nghệ enzyme và protein	1	Huỳnh Văn Kiệt Hoàng Xuân Thế
13	CNTP515	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học	2	Ngô Đại Nghiệp Nguyễn Thị Thùy Dương
14	CNTP518	Marketing thực phẩm và hành vi người tiêu dùng	2	Nguyễn Bá Thanh Lê Minh Tâm
15	CNTP521	Ứng dụng chiếu xạ trong công nghệ thực phẩm	2	Nguyễn Quốc Hiến Phan Thế Duy
16	CNTP522	Phụ gia thực phẩm nâng cao	2	Lê Thị Hồng Ánh Hoàng Kim Anh
17	CNTP526	Quản lý an toàn thực phẩm	2	Đổng Thị Anh Đào Lê Thị Hồng Ánh
18	CNTP530	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2	Huỳnh Thái Nguyên Trần Văn Hùng
19	CNTP536	Các phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	2	Huỳnh Thái Nguyên Trần Văn Hùng
20	CNTP537	Công nghệ lên men	2	Nguyễn Thị Thùy Dương Huỳnh Văn Kiệt
21	CNTP539	Công nghệ vi nang và nano trong thực phẩm	2	Kha Chấn Tuyên Phan Thế Duy
22	CNTP541	Vật liệu bao bì thực phẩm	2	Đặng Vũ Ngoạn Nguyễn Văn Chung
23	CNTP542	Phát triển sản phẩm mới	2	Lê Thị Hồng Ánh Hoàng Kim Anh
24	CNTP543	Chế biến nhiệt thực phẩm nâng cao	2	Phan Thế Duy Trần Văn Hùng
25	CNTP545	Kỹ thuật quá trình sinh học	2	Nguyễn Thị Thùy Dương Nguyễn Thúy Hương

STT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Giảng viên
26	CNTP546	Luận văn tốt nghiệp	15	Lê Thị Hồng Ánh Các GV trong và ngoài trường

Ngày tháng năm 20
HIỆU TRƯỞNG