

THÔNG BÁO

CÔNG KHAI THÔNG TIN CHẤT LƯỢNG ĐÀO TẠO THỰC TẾ NĂM HỌC 2018 - 2019
 Phần C: CÔNG KHAI CÁC MÔN HỌC CỦA TỪNG KHÓA HỌC, CHUYÊN NGÀNH
 Phần 03: KẾ HOẠCH GIẢNG DẠY NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM TRÌNH ĐỘ THẠC SĨ

ST T	Tên môn học	Mục đích môn học	Số tín chỉ	Lịch trình giảng dạy	Phương pháp đánh giá sinh viên	
1	Triết học	Môn chung	3	Học kỳ I	<ul style="list-style-type: none"> - Kiến thức và kỹ năng đào tạo có ích cho công việc hiện tại. - Ngành học có mục tiêu rõ ràng, phù hợp với yêu cầu xã hội. - Nội dung chương trình đào tạo và các học phần đảm bảo mục tiêu đào tạo. - Tỷ lệ phân bố lý thuyết/ thực hành, thảo luận hợp lý. - Có đầy đủ trang thiết bị phục vụ thí nghiệm, thực hành, thực tập. - Khóa học đáp ứng, cung cấp, cập nhật đủ kiến thức, phát triển kỹ năng cần thiết cho nghề nghiệp 	
2	Hóa học hóa sinh thực phẩm nâng cao	Kiến thức cơ sở bắt buộc	2	Học kỳ I		
3	Vi sinh thực phẩm nâng cao		2			
4	Độc tố học trong thực phẩm		2			
5	Các kỹ thuật tiên tiến trong phân tích thực phẩm		3			
6	Các tiến bộ trong kỹ thuật thực phẩm		3			
7	Thành tựu trong công nghệ sinh học thực phẩm		3			
8	Thực hành các kỹ thuật tiên tiến trong Công nghệ chế biến và Công nghệ sinh học thực phẩm		2			
9	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến trà, cà phê, cacao		Công nghệ sản xuất các sản phẩm thực phẩm chủ lực (chọn 2 trong 6 môn)		Kiến thức chuyên ngành tự chọn	Học Kỳ II
10	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến ngũ cốc	2				
11	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến rau quả	2				
12	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến thịt	2				
13	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến thủy sản	2				
14	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến sữa và đồ uống	2				

ST T	Tên môn học	Mục đích môn học	Số tín chỉ	Lịch trình giảng dạy	Phương pháp đánh giá sinh viên
15	Dinh dưỡng nâng cao	Thực phẩm chức năng và Phát triển sản phẩm mới (chọn 4 trong 5 môn)	2	Học Kỳ II	
16	Thực phẩm chức năng		2		
17	Bao bì và thành tựu trong công nghệ sau thu hoạch		3		
18	Phát triển sản phẩm		3		
19	Nghiên cứu thị trường và người tiêu dùng		2		
20	Luật thực phẩm và hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm	Kiến thức chuyên ngành tự chọn	2		
21	Quản trị kinh doanh trong công nghệ thực phẩm		2		
22	Marketing và quản trị marketing thực phẩm		2		
23	Quản trị các dịch vụ thực phẩm		2		
24	Quản trị môi trường		2		
25	Phương pháp nghiên cứu khoa học	Kiến thức luận văn	2	Học kỳ III	
26	Thiết kế và phân tích kết quả thí nghiệm		2		
27	Bảo vệ đề cương nghiên cứu	Luận văn thạc sĩ	1		
28	Luận văn tốt nghiệp		15		


HIỆU TRƯỞNG
 TRƯỜNG
ĐẠI HỌC
CÔNG NGHỆ
SÀI GÒN
PGS. TS. Cao Hào Thi