

TRƯỜNG ĐẠI HỌC BÁCH KHOA HÀ NỘI  
VIỆN ĐÀO TẠO SAU ĐẠI HỌC

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO  
THẠC SĨ 2013**

**CHUYÊN NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO  
QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG TRONG CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM**

**HÀ NỘI, 2013**

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO THẠC SĨ**  
**CHUYÊN NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**  
**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG TRONG CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM**

(Ban hành theo Quyết định số        /QĐ-ĐHBK-SĐH ngày        tháng 10 năm 2013  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội)

**Tên chương trình:** Chương trình đào tạo thạc sĩ Công nghệ Thực phẩm

**Trình độ đào tạo:** Thạc sĩ

**Chuyên ngành đào tạo:** Food Technology

**Mã chuyên ngành:** 60 54 01 01

**Định hướng đào tạo:** Ứng dụng

**Bằng tốt nghiệp:** Thạc sĩ kỹ thuật

## **1. Mục tiêu đào tạo**

### **1.1.Mục tiêu chung**

Kết thúc khoá đào tạo chương trình Quản lý Chất lượng trong Công nghiệp Thực phẩm người học có trình độ chuyên môn vững, có thể làm chủ Quản lý về chất lượng trong công nghiệp thực phẩm nhằm đảm bảo ổn định năng suất và chất lượng của sản phẩm, có kiến thức khoa học và kỹ thuật ngành vững chắc, có kiến thức quản lý, kỹ năng thực hành tốt, có khả năng giải quyết vấn đề, khả năng thích ứng cao với môi trường kinh tế-xã hội, giải quyết tốt những vấn đề của Quản lý chất lượng trong Công nghiệp thực phẩm.

### **1.2.Mục tiêu cụ thể**

**Theo định hướng ứng dụng:**

Kết thúc chương trình đào tạo thạc sĩ Quản lý chất lượng, học viên được trang bị kiến thức chuyên môn và quản lý, được nâng cao kỹ năng thực hành, khả năng giải quyết vấn đề, khả năng đáp ứng nhu cầu kinh tế-xã hội. Cụ thể là:

- Học viên được cập nhật các kiến thức chuyên sâu, các kiến thức mới của lĩnh vực Quản lý chất lượng trong Công nghiệp thực phẩm
- Học viên biết thu thập thông tin, xử lý thông tin, biết phân tích và tổng hợp thông tin khoa học, công nghệ, vận dụng được các kiến thức công nghệ mới và áp dụng trong sản xuất và quản lý trong Công nghiệp thực phẩm
- Học viên có khả năng làm việc chủ động, sáng tạo trong lĩnh vực chuyên môn sâu, trong tập thể đa lĩnh vực đáp ứng đòi hỏi của thực tế sản xuất với sự tham gia của chuyên gia đến từ nhiều ngành khác nhau.
- Học viên có khả năng phân tích vấn đề, những thiếu sót công nghệ trong các dây chuyền sản xuất và giải quyết các vấn đề liên quan đến Chất lượng, có kỹ năng sử dụng các kỹ thuật và công cụ hiện đại của Quản lý chất lượng đáp ứng yêu cầu xã hội.

Chương trình là cơ sở kiến thức để học viên tiếp tục học ở bậc tiến sĩ.

## 2. Thời gian khóa đào tạo

Khóa đào tạo được thiết kế là 2 năm (4 học kỳ chính) theo học chế tín chỉ.

## 3. Khối lượng kiến thức toàn khoá: 53 TC

## 4. Tuyển sinh và đối tượng tuyển sinh

Tuyển sinh được thực hiện bằng hình thức thi tuyển với ba môn thi là Toán cao cấp, tiếng Anh và Hóa sinh.

Đối tượng tuyển sinh được quy định cụ thể như sau:

### QUY ƯỚC MÃ NHÓM ĐỐI TƯỢNG HỌC VIÊN

		Ngành học đại học	Chương trình đại học*		
			5 năm > 155 TC	4-4,5 năm > 128 TC	4 năm - 120 TC
Đối tượng dự thi định hướng ứng dụng	Ngành đúng	Kỹ thuật thực phẩm/Công nghệ thực phẩm	A2.1	A2.2	A2.3
	Ngành phù hợp	Kỹ thuật sinh học, Công nghệ sinh học, Sinh học, Công nghệ bảo quản, Chế biến nông sản thực phẩm; Chế biến thủy sản	B2.1	B2.2	B2.3
	Ngành gần	Thú y; Trồng trọt; Chăn nuôi; Hóa học; Hóa dược; Môi trường, ...	C2.1	C2.2	C2.3

\* Phải thỏa mãn cả 2 yêu cầu về thời gian và số tín chỉ

*Có thể thay đổi tùy theo bảng tốt nghiệp và bảng điểm khi thí sinh nộp hồ sơ đăng ký dự thi*

*Các đối tượng khác do Viện Công nghệ Sinh học Công nghệ thực phẩm xét duyệt hồ sơ quyết định.*

#### 4.1 Yêu cầu văn bằng

Người dự thi vào chương trình đào tạo **Thạc sỹ kỹ thuật** chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm, chương trình Quản lý Chất lượng trong Công nghiệp Thực phẩm theo định hướng ứng dụng yêu cầu có bằng tốt nghiệp đại học các ngành thuộc đối tượng tuyển sinh

#### 4.2. Điều kiện dự thi và thâm niên công tác:

- Người có bằng tốt nghiệp đại học loại khá trở lên các mã ngành đúng, ngành phù hợp và gần với mã ngành dự thi được dự thi ngay sau khi tốt nghiệp đại học.
- Người có bằng tốt nghiệp loại trung bình - khá của đại học Bách khoa Hà nội các ngành đúng và phù hợp với mã ngành dự thi được dự thi ngay sau khi tốt nghiệp đại học.
- Những trường hợp còn lại phải có ít nhất một năm kinh nghiệm làm việc trong lĩnh vực phù hợp và có xác nhận của cơ quan công tác

#### 5. Bổ sung kiến thức

Danh mục các học phần bổ sung trong bảng 1 và danh mục các đối tượng và học phần phải học bổ sung cụ thể trong bảng 2.

**Bảng 1: Danh mục học phần bổ sung 1**

TT	Tên học phần	Mã số	Thời lượng	Ghi chú
1	Công nghệ thực phẩm đại cương	BF4310	3(3-0-0-6)	
2	Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	BF3032	3(2-2-0-6)	
3	Các phương pháp phân tích và kiểm tra chất lượng thực phẩm	BF3033	4(3-0-2-8)	
4	Hóa sinh ứng dụng	BF3891	2(2-0-0-4)	
5	Phương pháp phân tích trong CNTP	BF3892	2(2-0-0-4)	
6	Vi sinh vật thực phẩm	BF3812	2(2-0-0-4)	

**Bảng 2: Danh mục đối tượng phải học bổ sung**

TT	Đối tượng	TC bổ sung	Các HP bổ sung cụ thể Danh mục ở bảng 1	Ghi chú
1.	A2.1	0		
2.	A2.2, B2.1	6	1,2	
3.	B2.2	8	1,2,3	
4.	C2.1	8	1,2,3	
5.	A2.3, B2.3, C2.2	10	1,2,4,5	
6.	C2.3	12	1,2,4,5,6	

\* Viện chuyên ngành có thể thay đổi khi xét duyệt hồ sơ và quyết định các học phần bổ sung tùy thuộc vào từng trường hợp cụ thể.

## 6. Miễn học phần

Danh mục các học phần xét miễn học trong bảng 3. Danh mục các đối tượng được xét miễn học phần cụ thể trong bảng 4 và được xem xét cụ thể tùy thuộc vào chương trình đại học của thí sinh.

**Bảng 3: Danh mục học phần xét miễn học**

<b>TT</b>	<b>Tên học phần</b>	<b>Mã số</b>	<b>Thời lượng</b>	<b>Ghi chú</b>
1	Tối ưu hóa các quá trình trong CNSH-CNTP	<b>BF5652</b>	2(1,5-1-0-4)	
2	Quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm	<b>BF5618</b>	2(2-0-0-4)	
3	Kỹ thuật điều chỉnh vi khí hậu trong CNTP	<b>BF5610</b>	2(2-0-0-4)	
4	Xây dựng dự án trong CNTP-CNSH	<b>BF5651</b>	2(1,5-1-0-4)	
5	Các quá trình và thiết bị trong CNTP	<b>BF5677</b>	4(3-2-0-8)	
6	Phụ gia thực phẩm	<b>BF5615</b>	2(2-0-0-4)	
7	Bao bì thực phẩm	<b>BF5617</b>	2(1,5-1-0-4)	
8	Phương pháp phân tích nhanh chất lượng thực phẩm	<b>BF5310</b>	3(3-0-1-6)	
9	Quản lý chất lượng toàn diện chuỗi cung ứng thực phẩm	<b>BF5330</b>	2(1,5-1-0-4)	
10	Công nghệ các sản phẩm giàu protein	<b>BF5630</b>	2(2-0-0-4)	
11	Công nghệ các sản phẩm giàu gluxit	<b>BF5631</b>	2(2-0-0-4)	
12	Công nghệ đồ uống	<b>BF5632</b>	2(2-0-0-4)	
13	Thực phẩm biến đổi gen	<b>BF5681</b>	2(1,5-1-0-4)	
14	Thực phẩm chức năng	<b>BF5682</b>	2(1,5-1-0-4)	
15	Tích hợp hệ thống tự động điều khiển quá trình công nghệ	<b>BF5540</b>	3(2-1-1-6)	

**Bảng 4. Danh mục các đối tượng được xét miễn học phần**

TT	Đối tượng	Số TC được miễn	Các HP được miễn
1	A2.1	Tối đa 22 TC	Xét theo hồ sơ
2	A2.2 B2.2	Tối đa 11 TC	Xét theo hồ sơ
3	Các đối tượng khác	0	Không miễn

**7. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp**

Quy trình đào tạo được tổ chức theo học chế tín chỉ, tuân theo Quy định về tổ chức và quản lý đào tạo sau đại học của Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội, ban hành theo Quyết định số 2341/QĐ-ĐHBK-SĐH ngày 24 tháng 6 năm 2013 của Hiệu trưởng Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội.

**8. Thang điểm**

Điểm chữ (A, B, C, D, F) và thang điểm 4 quy đổi tương ứng được sử dụng để đánh giá kết quả học tập chính thức. Thang điểm 10 được sử dụng cho điểm thành phần (điểm tiện ích) của học phần.

	Thang điểm 10 (điểm thành phần)	Thang điểm 4	
		Điểm chữ	Điểm số
Đạt*	từ 8,5 Đến 10	A	4
	từ 7,0 Đến 8,4	B	3
	từ 5,5 Đến 6,9	C	2
	từ 4,0 Đến 5,4	D	1
Không đạt	Dưới 4,0	F	0

\* Riêng Luận văn/khóa luận tốt nghiệp: Điểm từ C trở lên mới đạt yêu cầu.

**9. Nội dung chương trình****9.1 Cấu trúc chương trình đào tạo**

Nội dung		Định hướng ứng dụng (53TC)
<b>Phần 1. Kiến thức chung</b> (Triết học)		3
<b>Phần 2. Kiến thức cơ sở</b>	Kiến thức cơ sở bắt buộc chung	16
	Kiến thức cơ sở tự chọn	6

<b>Phần 3. Kiến thức chuyên ngành</b>	Kiến thức chuyên ngành bắt buộc	12
	Kiến thức chuyên ngành tự chọn	8
<b>Phần 4. Luận văn/khóa luận tốt nghiệp</b>		8

## 9.2 Danh mục học phần

### 9.2.1 Danh mục học phần thuộc chương trình đào tạo

NỘI DUNG	MÃ SỐ	TÊN HỌC PHẦN	TÍN CHỈ	KHỐI LƯỢNG
<b>HỌC PHẦN BẮT BUỘC</b>				
<b>Kiến thức chung</b>	<b>SS6011</b>	Triết học	3	
<b>Cơ sở bắt buộc chung (16 TC)</b>	<b>BF5618</b>	Quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm	2	2(2-0-0-4)
	<b>BF5615</b>	Phụ gia thực phẩm	2	2(2-0-0-4)
	<b>BF5617</b>	Bao bì thực phẩm	2	2(1,5-1-0-4)
	<b>BF5610</b>	Kỹ thuật điều chỉnh vi khí hậu trong CNTP	2	2(2-0-0-4)
	<b>BF5651</b>	Thiết lập dự án trong CNSH-CNTP	2	2(1,5-1-0-4)
	<b>BF5677</b>	Các quá trình và thiết bị trong CNTP	4	4(3-2-0-8)
	<b>BF5652</b>	Tối ưu hóa các quá trình trong CNSH-CNTP	2	2(1,5-1-0-4)
<b>Cơ sở tự chọn (6TC)- Chọn 6TC trong số 16TC</b>	<b>Nhóm 1 (Chọn ít nhất 2TC)</b>			
	<b>BF5630</b>	CN các sản phẩm giàu protein	2	2(2-0-0-4)
	<b>BF5631</b>	CN các sản phẩm giàu gluxit	2	2(2-0-0-4)
	<b>BF5632</b>	CN đồ uống	2	2(2-0-0-4)
	<b>Nhóm 2 (Chọn ít nhất 2TC)</b>			
	<b>BF5320</b>	Kiểm định nguồn gốc thực phẩm	2	2(2-0-1-4)
	<b>BF5340</b>	Thực phẩm hữu cơ	2	2(2-0-0-4)
	<b>BF5360</b>	Tin học ứng dụng trong QLCL	2	2(2-1-0-4)
	<b>BF5330</b>	Quản lý chất lượng toàn diện chuỗi cung ứng thực phẩm	2	2(1,5-1-0-4)
	<b>BF5310</b>	Phương pháp phân tích nhanh chất lượng thực phẩm	2	2(2-0-0-4)

<b>HỌC PHẦN CHUYÊN NGÀNH</b>				
<b>Chuyên ngành bắt buộc (12TC)</b>	<b>BF6810</b>	<b>Quản lý nguy cơ và an toàn thực phẩm</b>	2	2(1,5-1-0-4)
	<b>BF6816</b>	Quản lý sản xuất trong CNTP	2	2(2-0-0-4)
	<b>BF6817</b>	Quản lý chuỗi ngành hàng thực phẩm	2	2(1,5-1-0-4)
	<b>BF6811</b>	<b>Thiết kế và quản lý QC &amp; QA</b>	2	2(1,5-1-0-4)
	<b>BF6812</b>	<b>Kiểm định qui trình đảm bảo vệ sinh trong sản xuất thực phẩm</b>	2	2(1,5-1-0-4)
	<b>BF6814</b>	Qui phạm pháp luật về quản lý an toàn và chất lượng TP	2	2(1,5-1-0-4)
<b>Chuyên ngành tự chọn (8 TC). Chọn 8TC trong số 18TC</b>	<b>BF6815</b>	Sản xuất sạch hơn trong CNTP	2	2(1,5-1-0-4)
	<b>BF6122</b>	Phát triển sản phẩm	2	2(1,5-1-0-4)
	<b>BF6816</b>	Hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2	2(1,5-1-0-4)
	<b>BF6818</b>	Hành vi người tiêu dùng thực phẩm	2	2(1,5-1-0-4)
	<b>BF6819</b>	Quản lý môi trường trong CNTP	2	2(1,5-1-0-4)
	<b>BF6414</b>	Phân tích và xử lý số liệu	2	2(1,5-1-0-4)
	<b>BF6220</b>	Các tính chất cảm quan thực phẩm	2	2(1,5-1-0-4)
	<b>BF5681</b>	Thực phẩm biến đổi gen	2	2(1,5-1-0-4)
	<b>BF5682</b>	Thực phẩm chức năng	2	2(1,5-1-0-4)
<b>Luận văn</b>	<b>BF6801</b>	Luận văn tốt nghiệp	8	8(0-0-16-16)