

BẢNG TÓM TẮT ĐỀ ÁN MỞ NGÀNH
NGÀNH ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM
TRÌNH ĐỘ THẠC SĨ

I. CHUẨN ĐẦU VÀO, CHUẨN ĐẦU RA VÀ ĐỀ CƯƠNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Chuẩn đầu vào

Người tham dự xét tuyển phải là người có năng lực hành vi dân sự đầy đủ, có lý lịch bản thân rõ ràng; không trong thời gian thi hành kỷ luật từ mức cảnh cáo trở lên và không trong thời gian thi hành án hình sự; được cơ quan quản lý nhân sự nơi đang làm việc hoặc chính quyền địa phương nơi cư trú xác nhận; có đủ sức khỏe để học tập;

Người học có bằng tốt nghiệp đại học hoặc tương đương và đáp ứng các tiêu chuẩn xét tuyển hoặc thi tuyển đầu vào của Trường. Người tốt nghiệp đại học ngành đúng, ngành phù hợp được xét tuyển ngay sau khi tốt nghiệp. Người có bằng tốt nghiệp đại học ngành khác ngành dự thi/xét tuyển phải học bổ sung kiến thức trước khi dự thi/xét tuyển theo danh mục học phần bổ sung kiến thức.

2. Chuẩn đầu ra

Sau khi hoàn thành khóa học, người học có kiến thức, kỹ năng, năng lực thực hành nghề nghiệp pháp lý trong lĩnh vực pháp luật kinh tế, như sau:

2.1. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ định hướng nghiên cứu

2.1.1. Kiến thức

Tổng hợp các kiến thức có hệ thống về thống kê, công nghệ số, quản lý trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm

Tổng hợp các kiến thức có hệ thống về công nghệ số trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm

Tổng hợp các kiến thức có hệ thống về quản lý trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm

Tổng hợp các kiến thức có hệ thống, sâu, rộng về đảm bảo chất lượng và kiểm soát chất lượng liên quan hệ thống thực phẩm

Tổng hợp các kiến thức có hệ thống, sâu, rộng về đảm bảo chất lượng liên quan hệ thống thực phẩm

Tổng hợp các kiến thức có hệ thống, sâu, rộng về kiểm soát chất lượng liên quan hệ thống thực phẩm

2.1.2. Kỹ năng

Phối hợp được các kỹ năng thiết kế thí nghiệm và phân tích dữ liệu trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng, kiểm nghiệm chất lượng và vận hành hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, phòng thí nghiệm hoặc cơ quan quản lý nhà nước

Áp dụng thành thạo các kỹ năng tổng hợp, phân tích thông tin và xác định vấn đề phục vụ hoạt động nghiên cứu khoa học nhằm giải quyết các vấn đề thực tiễn trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm

Đáp ứng liên chính khoa học, đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm xã hội trong các hoạt động nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm

Phối hợp kỹ năng trình bày, thảo luận và ngoại ngữ chuyên ngành trong giao tiếp, đọc hiểu tài liệu và viết báo cáo trong môi trường làm việc đa văn hóa hoặc hợp tác quốc tế

Phối hợp kỹ năng trình bày, thảo luận trong giao tiếp, và viết báo cáo trong môi trường làm việc đa văn hóa hoặc hợp tác quốc tế

Phối hợp kỹ năng ngoại ngữ chuyên ngành trong giao tiếp, đọc hiểu tài liệu và viết báo cáo trong môi trường làm việc đa văn hóa hoặc hợp tác quốc tế

Áp dụng tư duy sử dụng công nghệ kết hợp với năng lực số trong nghiên cứu khoa học cho những giải pháp đáp ứng yêu cầu của doanh nghiệp và thị trường

Triển khai lãnh đạo, quản lý và điều phối hiệu quả các nhóm nghiên cứu chuyên môn trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.

2.2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ định hướng ứng dụng

2.2.1. Kiến thức

Tổng hợp các kiến thức có hệ thống, sâu, rộng về thống kê, công nghệ số, quản lý trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm

Tổng hợp các kiến thức có hệ thống về công nghệ số trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm

Tổng hợp các kiến thức có hệ thống về quản lý trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm

Tổng hợp các kiến thức có hệ thống, sâu, rộng về đảm bảo chất lượng và kiểm soát chất lượng liên quan hệ thống thực phẩm

Tổng hợp các kiến thức có hệ thống, sâu, rộng về đảm bảo chất lượng liên quan hệ thống thực phẩm

Tổng hợp các kiến thức có hệ thống, sâu, rộng về kiểm soát chất lượng liên quan hệ thống thực phẩm

2.2.2. Kỹ năng

Phối hợp được các kỹ năng thiết kế thí nghiệm và phân tích dữ liệu trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng, kiểm nghiệm chất lượng và vận hành hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, phòng thí nghiệm hoặc cơ quan quản lý nhà nước

Áp dụng thành thạo các kỹ năng tổng hợp, phân tích thông tin và xác định vấn đề phục vụ hoạt động nghiên cứu khoa học nhằm giải quyết các vấn đề thực tiễn trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm

Đáp ứng liên chính khoa học, đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm xã hội trong các hoạt động đánh giá, thanh tra và công bố chất lượng thực phẩm và tôn trọng quyền sở hữu trí tuệ.

Phối hợp kỹ năng trình bày, thảo luận và ngoại ngữ chuyên ngành trong giao tiếp, đọc hiểu tài liệu và viết báo cáo trong môi trường làm việc đa văn hóa hoặc hợp tác quốc tế

Phối hợp kỹ năng trình bày, thảo luận trong giao tiếp, và viết báo cáo trong môi trường làm việc đa văn hóa hoặc hợp tác quốc tế

Phối hợp kỹ năng ngoại ngữ chuyên ngành trong giao tiếp, đọc hiểu tài liệu và viết báo cáo trong môi trường làm việc đa văn hóa hoặc hợp tác quốc tế

Áp dụng tư duy sử dụng công nghệ kết hợp với năng lực số trong thực tiễn cho những giải pháp đáp ứng yêu cầu của doanh nghiệp và thị trường

Triển khai lãnh đạo, quản lý và điều phối hiệu quả các nhóm dự án trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.

3. Đề cương chương trình đào tạo

3.1. Chương trình đào tạo định hướng nghiên cứu

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1				21	
Học phần bắt buộc				21	
1	100408	11100012	Triết học (Philosophy)	3 (3,0)	
2	103463	05100612	Phương pháp luận nghiên cứu khoa học (Research methodology)	2 (2,0)	
3	103464	05100591	Công nghệ thực phẩm (Food Technology)	2 (2,0)	
4	103465	05100592	Vi sinh vật và phương pháp phân tích vi sinh vật hiện đại	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
			trong thực phẩm (Food Microorganisms and Modern Microbiological Analysis)		
5	103466	05100593	Dị ứng thực phẩm: Tiếp cận ở mức độ phân tử và các quy định pháp lý (Food allergens: Molecular approaches and regulatory aspects)	2 (2,0)	
6	103467	05100594	Xác định mối nguy và đánh giá phơi nhiễm trong thực phẩm (Risk characterization and exposure assessment in food)	2 (2,0)	
7	103468	05100595	Nhận diện mối nguy trong sơ chế nguyên liệu thực vật (Hazard identification in primary production (Plant health))	2 (2,0)	
8	103469	05100596	Nhận diện mối nguy trong sơ chế nguyên liệu động vật (Hazard identification in primary production animal welfare)	2 (2,0)	
9	103470	05100597	Độc tố học thực phẩm nâng cao (Advanced food toxicology)	2 (2,0)	
10	103471	05100598	Đạo đức và nhân học về thực phẩm (Ethics and anthropology of food)	2 (2,0)	
Học kỳ 2				21	
Học phần bắt buộc				15	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1	103472	05100599	Luật thực phẩm và chính sách quốc tế (Food law and international policies)	2 (2,0)	
2	103473	05100600	Mối nguy sinh học trong thực phẩm (Biological hazards in food)	2 (2,0)	
3	103474	05100601	Thống kê sinh học (Biostatistics)	2 (2,0)	
4	103475	05107617	Chuyên đề nghiên cứu 1 (Research project 1)	3 (0,3)	
5	103476	05107618	Chuyên đề nghiên cứu 2 (Research project 2)	3 (0,3)	
6	103478	05104620	Thực tập (Internship)	3 (0,3)	
Học phần tự chọn (Chọn 1 trong 3 nhóm, mỗi nhóm chọn tối thiểu 3 học phần)				6	
Nhóm A				6	
1	103480	05100605	Kinh tế tuần hoàn và hệ thống thực phẩm bền vững (Circular economy and the sustainable food system)	2 (2,0)	
2	103481	05100606	Thẩm tra chương trình an toàn thực phẩm (Food Safety Audit)	2 (2,0)	
3	103482	05100623	Phòng vệ thực phẩm và pha trộn có chủ ý (Food Defense and Intentional Adulteration)	2 (2,0)	
4	103483	05100626	Thách thức an toàn và an ninh thực phẩm toàn cầu (Global	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
			food safety and security challenges)		
Nhóm B				6	
1	103484	05100607	Thẩm định và xác minh vận hành chế biến thực phẩm (Validation and Verification of Food Processing Operations)	2 (2,0)	
2	102975	05100613	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ (Quality and Food Safety Control in Food Service)	2 (2,0)	
3	103485	05100627	Văn hóa chất lượng và văn hóa an toàn thực phẩm (Food safety and quality culture)	2 (2,0)	
4	101408	05100138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm (Food Supply chain management and traceability)	2 (2,0)	
5	101402	05100562	Quản lý nhà máy thực phẩm (Management of Food Plants)	2 (2,0)	
Nhóm C				6	
1	102979	05100575	Xây dựng và đánh giá phòng thí nghiệm theo ISO 17025 (Laboratory Management and Evaluation Based on ISO17025)	2 (2,0)	
2	103487	05100609	Xác định và thẩm định shelf-life của thực phẩm (Shelf-life	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
			Determination and Validation in Food Products)		
3	100584	05100511	Kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm (Advanced Physicochemical Analysis of Foods)	2 (2,0)	
4	103486	05100608	Vệ sinh và khử trùng trong công nghiệp thực phẩm (Cleaning and Disinfection in the Food Industry)	2 (2,0)	
5	102410	05200243	Chế biến nhiệt thực phẩm nâng cao (Advanced thermal food processing)	2 (2,0)	
Học kỳ 3				18	
Học phần bắt buộc				18	
1	103477	05107619	Chuyên đề nghiên cứu 3	3 (0,3)	
2	103479	05106624	Luận văn	15 (0,15)	

3.2. Chương trình đào tạo định hướng ứng dụng

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1				21	
Học phần bắt buộc				21	
1	0312100408	11100012	Triết học (Philosophy)	3 (3,0)	
2	103463	05100612	Phương pháp luận nghiên cứu khoa học (Research methodology)	2 (2,0)	
3	103464	05100591	Công nghệ thực phẩm (Food Technology)	2 (2,0)	
4	103465	05100592	Vi sinh vật và phương pháp phân tích vi sinh vật hiện đại trong thực phẩm (Food Microorganisms and Modern Microbiological Analysis)	2 (2,0)	
5	103466	05100593	Dị ứng thực phẩm: Tiếp cận ở mức độ phân tử và các quy định pháp lý (Food allergens: Molecular approaches and regulatory aspects)	2 (2,0)	
6	103467	05100594	Xác định mối nguy và đánh giá phơi nhiễm trong thực phẩm (Risk characterization and exposure assessment in food)	2 (2,0)	
7	103468	05100595	Nhận diện mối nguy trong sơ chế nguyên liệu thực vật (Hazard identification in primary production (Plant health))	2 (2,0)	
8	103469	05100596	Nhận diện mối nguy trong sơ chế nguyên liệu động vật (Hazard identification in primary production animal welfare)	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
9	103470	05100597	Độc tố học thực phẩm nâng cao (Advanced food toxicology)	2 (2,0)	
10	103471	05100598	Đạo đức và nhân học về thực phẩm (Ethics and anthropology of food)	2 (2,0)	
Học kỳ 2				20	
Học phần bắt buộc				14	
1	103472	05100599	Luật thực phẩm và chính sách quốc tế (Food law and international policies)	2 (2,0)	
2	103473	05100600	Mối nguy sinh học trong thực phẩm (Biological hazards in food)	2 (2,0)	
3	103474	05100601	Thống kê sinh học (Biostatistics)	2 (2,0)	
4	101408	05100138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm (Food Supply chain management and traceability)	2 (2,0)	
5	101402	05100562	Quản lý nhà máy thực phẩm (Management of Food Plants)	2 (2,0)	
6	103490	05100603	Ứng dụng blockchain trong quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm (Applications of Blockchain in Supply Chain Management and Food Traceability)	2 (2,0)	
7	103491	05100604	Ứng dụng IoTs và Big Data trong quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm (Applications of AI and Big Data in Supply chain management and food traceability)	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học phần tự chọn (<i>Chọn tối thiểu 3 học phần</i>)				6	
Nhóm A					
1	103480	05100605	Kinh tế tuần hoàn và hệ thống thực phẩm bền vững (Circular economy and the sustainable food system)	2 (2,0)	
2	103481	05100606	Thẩm tra chương trình an toàn thực phẩm (Food Safety Audit)	2 (2,0)	
3	103482	05100623	Phòng vệ thực phẩm và pha trộn có chủ ý (Food Defense and Intentional Adulteration)	2 (2,0)	
4	103483	05100626	Thách thức an toàn và an ninh thực phẩm toàn cầu (Global food safety and security challenges)	2 (2,0)	
Nhóm B				6	
1	103484	05100607	Thẩm định và xác minh vận hành chế biến thực phẩm (Validation and Verification of Food Processing Operations)	2 (2,0)	
2	103486	05100608	Vệ sinh và khử trùng trong công nghiệp thực phẩm (Cleaning and Disinfection in the Food Industry)	2 (2,0)	
3	102975	05100613	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ (Quality and Food Safety Control in Food Service)	2 (2,0)	
4	103485	05100627	Văn hóa chất lượng và văn hóa an toàn thực phẩm (Food safety and quality culture)	2 (2,0)	
Nhóm C				6	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1	102979	05100575	Xây dựng và đánh giá phòng thí nghiệm theo ISO 17025 (Laboratory Management and Evaluation Based on ISO17025)	2 (2,0)	
2	103487	05100609	Xác định và thẩm định shelf-life của thực phẩm (Shelf-life Determination and Validation in Food Products)	2 (2,0)	
3	100584	05100511	Kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm (Advanced Physicochemical Analysis of Foods)	2 (2,0)	
4	102410	05200243	Chế biến nhiệt thực phẩm nâng cao (Advanced thermal food processing)	2 (2,0)	
Học kỳ 3				19	
Học phần bắt buộc				19	
1	103492	05103602	Đồ án Đảm bảo chất lượng (Major-Project)	3 (0,3)	
2	103488	05104621	Thực tập (Internship)	8 (0,8)	
3	103489	05107622	Đề án (Graduation project)	8 (0,8)	

II. ĐỘI NGŨ GIẢNG VIÊN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Đội ngũ giảng viên cơ hữu tham gia mở ngành và giảng dạy các học phần thuộc khối kiến thức ngành, chuyên ngành, các chuyên đề nghiên cứu, thực tập, luận văn, đồ án học phần, chuyên đề, đề án là 21 giảng viên (gồm 01 Giáo sư, 02 Phó Giáo sư, 18 tiến sĩ). Trong đó có 1 phó giáo sư chủ trì xây dựng, thực hiện chương trình đào tạo, 27 tiến sĩ đúng ngành hoặc có chuyên môn phù hợp chủ trì giảng dạy các khối kiến thức trong chương trình đào tạo.

III. DANH MỤC CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ PHỤC VỤ ĐÀO TẠO, NGHIÊN CỨU KHOA HỌC

1. Danh mục cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ đào tạo

STT	Hạng mục	Số lượng	Diện tích sàn xây dựng (m2)	Học phần / môn học	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)	Ghi chú
1	Hội trường, giảng đường, phòng học các loại, phòng đa năng, phòng làm việc của giáo sư, phó giáo sư, giảng viên cơ hữu	145	17643			
1.1	Hội trường, phòng học lớn trên 200 chỗ	1	504	Các học phần lý thuyết	Tất cả các học kỳ	
1.2	Phòng học từ 100 - 200 chỗ	2	460	Các học phần lý thuyết	Tất cả các học kỳ	
1.3	Phòng học từ 50 - 100 chỗ	7	980	Các học phần lý thuyết	Tất cả các học kỳ	
1.4	Số phòng học dưới 50 chỗ	7	1200	Các học phần lý thuyết	Tất cả các học kỳ	
1.5	Số phòng học đa phương tiện	7	199	Các học phần học trực tuyến, ngoại ngữ	Tất cả các học kỳ	
1.6	Phòng làm việc của giáo sư, phó giáo sư, giảng viên toàn thời gian	4	280	-	Tất cả các học kỳ	
2	Thư viện, trung tâm học liệu	1	1731	-	Tất cả các học kỳ	
3	Phòng thí nghiệm, cơ sở thực hành, thực tập, luyện tập			Các học phần thực hành	Tất cả các học kỳ	

2. Nghiên cứu khoa học

Hoạt động nghiên cứu khoa học chú trọng từng bước nâng cao chất lượng, 23 bài báo đăng trên tạp chí uy tín trong nước và quốc tế, 26 đề tài cấp Bộ, cấp cơ sở và các công trình nghiên cứu khoa học cấp Trường khác được thực hiện. Nhiều giáo trình, sách chuyên khảo được tập thể giảng viên của Khoa biên soạn và xuất bản phục vụ công tác giảng dạy.

IV. DỰ KIẾN KẾ HOẠCH TUYỂN SINH VÀ ĐÀO TẠO TRONG 05 NĂM ĐẦU TUYỂN SINH

Quy mô tuyển sinh dự kiến trong 5 năm đầu tiên: 150 học viên/5 năm

V. ĐỊA ĐIỂM ĐÀO TẠO VÀ DANH SÁCH CÁC ĐỊA ĐIỂM THỰC HÀNH, THỰC TẬP

- Cơ sở 1: 140 Lê Trọng Tấn, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh.
- Cơ sở 02: 93 Tân kỳ, Tân Quý, phường Tân Sơn Nhì, quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh.
- Cơ sở 03: 31 Chế Lan Viên, phường 15, quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh.
- Cơ sở 04: 73/1 Nguyễn Đỗ Cung, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh.
-