

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

- Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt): Thạc sĩ Công nghệ thực phẩm
- Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh): Food Technology Master's degree
- Trình độ đào tạo: Thạc sĩ
- Định hướng: Ứng dụng
- Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm
- Mã ngành: 8540101

(Ban hành kèm theo quyết định số 546/ĐHKTKTCN ngày 30/5/2026 của Hiệu trưởng Trường Đại học Kinh tế- Kỹ thuật Công nghiệp)

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

Chương trình đào tạo trình độ Thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm của Trường Đại học Kinh tế – Kỹ thuật Công nghiệp được thiết kế theo định hướng ứng dụng, nhằm trang bị cho người học kiến thức, kỹ năng chuyên sâu, có hệ thống về công nghệ chế biến thực phẩm tiên tiến, quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm; nâng cao năng lực nghiên cứu ứng dụng, đổi mới sáng tạo và thực hành nghề nghiệp.

Học viên tốt nghiệp sẽ làm chủ khả năng giải quyết hiệu quả các vấn đề phức tạp trong ngành bằng cách vận dụng tích hợp tư duy hệ thống, năng lực số và nền tảng về Trí tuệ nhân tạo (AI), sẵn sàng thích ứng và làm việc trong môi trường số và hội nhập quốc tế, đóng góp vào công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

PO1: Vận dụng kiến thức chuyên sâu, có hệ thống về khoa học và công nghệ thực phẩm; phân tích, đánh giá, và ứng dụng các công nghệ tiên tiến trong chế biến, bảo quản và kiểm soát chất lượng để giải quyết các vấn đề phức tạp, thúc đẩy công nghiệp hóa và hiện đại hóa đất nước.

PO2: Thành thạo kỹ năng nghề nghiệp chuyên sâu, vận dụng phương pháp NCKH, tư duy phản biện và sáng tạo; đề xuất sáng kiến đổi mới và khởi nghiệp phù hợp; vận dụng công cụ số và các ứng dụng trí tuệ nhân tạo phù hợp với lĩnh vực sản xuất, quản lý, phát triển sản phẩm thực phẩm nhằm nâng cao hiệu quả hoạt động nghề nghiệp.

PO3: Chịu trách nhiệm và thể hiện phẩm chất đạo đức nghề nghiệp, trách nhiệm xã hội về vệ sinh an toàn thực phẩm; dẫn dắt/quản lý hoạt động chuyên môn trong tổ chức và tự học suốt đời để thích nghi linh hoạt.

2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo

2.1. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

Học viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm có khả năng:

STT	Kí hiệu	Chuẩn đầu ra CTĐT (PLO) và Chỉ số thực hiện (PIs)	Mức độ năng lực của CDR
Kiến thức chung			
1	PLO1	Vận dụng các phương pháp luận và nghiên cứu khoa học để giải quyết các yêu cầu lập luận chuyên môn trong hoạt động Nghiên cứu và Phát triển sản phẩm thực phẩm.	3
		PI 1.1. Xây dựng được đề cương/kế hoạch nghiên cứu & phát triển nhằm phát triển sản phẩm mới hoặc cải tiến quy trình công nghệ đáp ứng nhu cầu thực tiễn của doanh nghiệp.	3
		PI 1.2. Vận dụng tư duy hệ thống và các phương pháp nghiên cứu để thực hiện, tổng hợp và biện giải kết quả thực nghiệm trong quá trình phát triển sản phẩm.	3
Kiến thức chuyên môn			
2	PLO2	Phân tích kiến thức thực tiễn và lý thuyết chuyên sâu để giải quyết các vấn đề phức tạp trong công nghệ bảo quản, chế biến và kiểm soát chất lượng.	4
		PI 2.1. Phân tích được các nguyên lý khoa học tiên tiến (hóa sinh, vi sinh, kỹ thuật) chi phối các quá trình biến đổi chất lượng và hoạt động kiểm soát an toàn thực phẩm trong sản xuất.	4
		PI 2.2. Đề xuất được giải pháp khắc phục các sự cố kỹ thuật phức tạp hoặc vấn đề chất lượng trong quá trình chế biến, bảo quản.	3
3	PLO3	Đánh giá và lựa chọn các công nghệ mới/tiên tiến liên ngành phù hợp cho hoạt động thiết kế và triển khai giải pháp sản xuất thực phẩm định hướng ứng dụng.	5

STT	Kí hiệu	Chuẩn đầu ra CTĐT (PLO) và Chỉ số thực hiện (PIs)	Mức độ năng lực của CDR
		PI 3.1. Đánh giá ưu/nhược điểm và tính khả thi kinh tế - kỹ thuật của việc ứng dụng các công nghệ mới (công nghệ xanh, công nghệ phi nhiệt, bao bì thông minh...) vào thực tế sản xuất thực phẩm.	5
		PI 3.2. Thiết kế hoặc mô hình hóa quy trình sản xuất có tích hợp kiến thức liên ngành (cơ khí, tự động hóa, môi trường) nhằm tối ưu hóa năng suất và kiểm soát chất lượng sản phẩm	4
Kỹ năng chung			
4	PLO4	Trình bày, thảo luận và bảo vệ các quan điểm khoa học/kỹ thuật chuyên môn với các bên liên quan trong môi trường công nghiệp.	4
		PI 4.1. Biên soạn và trình bày mạch lạc, chuyên nghiệp các báo cáo nghiên cứu & phát triển sản phẩm, báo cáo kỹ thuật.	4
		PI 4.2. Phản biện và bảo vệ được quan điểm chuyên môn về các vấn đề công nghệ thực phẩm trước các đối tượng khác nhau (đồng nghiệp, chuyên gia, quản lý).	4
Kỹ năng chuyên môn			
5	PLO5	Triển khai phân tích dữ liệu chuyên sâu về chất lượng và quy trình thực phẩm bằng công cụ số và trí tuệ nhân tạo (AI)	4
		PI 5.1. Sử dụng thành thạo các phần mềm chuyên dụng để phân tích dữ liệu Nghiên cứu & Phát triển và kiểm soát quy trình bằng thống kê.	4
		PI 5.2. Ứng dụng các mô hình trí tuệ nhân tạo (AI) hoặc thuật toán để dự báo chất lượng, tối ưu hóa công thức hoặc giám sát chất lượng trực tuyến.	4
6	PLO6	Tổ chức và điều hành hoạt động chuyên môn tiên tiến tại doanh nghiệp hoặc phòng thí nghiệm Nghiên cứu & phát triển/Kiểm soát chất lượng một cách sáng tạo	4
		PI 6.1. Lập kế hoạch và tổ chức điều hành hiệu quả các dây chuyền sản xuất thực phẩm hoặc hoạt động	4

STT	Kí hiệu	Chuẩn đầu ra CTĐT (PLO) và Chỉ số thực hiện (PIs)	Mức độ năng lực của CDR
		kiểm soát tại các phòng thí nghiệm Nghiên cứu & Phát triển/Kiểm soát chất lượng.	
		PI 6.2. Triển khai các cải tiến quy trình công nghệ dựa trên tư duy đổi mới sáng tạo để nâng cao chất lượng sản phẩm và năng lực cạnh tranh	4
Mức tự chủ trách nhiệm			
7	PLO7	Thể hiện năng lực tự định hướng, thích ứng và chịu trách nhiệm đối với quyết định chuyên môn trong ngành công nghệ thực phẩm.	3
		PI 7.1. Xây dựng kế hoạch tự học tập suốt đời và định hướng phát triển nghề nghiệp phù hợp với sự thay đổi của công nghệ thực phẩm.	3
		PI7.2. Ra quyết định độc lập và chịu trách nhiệm giải trình về các kết luận chuyên môn trong phạm vi công việc được giao.	3
8	PLO8	Thể hiện phẩm chất đạo đức nghề nghiệp, trách nhiệm xã hội và dẫn dắt hoạt động đổi mới sáng tạo, khởi nghiệp.	4
		PI 8.1. Tuân thủ nghiêm ngặt đạo đức nghề nghiệp và pháp luật về an toàn thực phẩm trong mọi hoạt động sản xuất, kinh doanh và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.	4
		PI 8.2. Dẫn dắt nhóm hoặc khởi xướng các ý tưởng khởi nghiệp/dự án đổi mới nhằm tạo ra giá trị mới cho tổ chức hoặc cộng đồng.	4

2.2. Trình độ ngoại ngữ: Đạt chuẩn năng lực ngoại ngữ bậc 4/6 theo Khung năng lực 6 bậc dùng cho Việt Nam ban hành theo Thông tư 33/20226/TT-BGDĐT ngày 15/04/2026 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.

2.3. Vị trí làm việc của người học sau khi tốt nghiệp

- Đảm nhiệm được công việc ở các vị trí: trưởng ca, quản đốc phân xưởng, trưởng phòng kỹ thuật, giám đốc kỹ thuật trong các doanh nghiệp sản xuất, chế biến thực phẩm.

- Chuyên viên tư vấn dinh dưỡng, nghiên cứu viên hoạt động trong các lĩnh vực nghiên cứu, phát triển sản phẩm.
- Làm chuyên viên, cán bộ quản lý tại các cơ quan quản lý nhà nước có liên quan đến lĩnh vực công nghệ thực phẩm.
- Cán bộ phụ trách quản lý, phụ trách chuyên môn tại các cơ quan phân tích, kiểm nghiệm, kiểm định quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm.
- Làm giảng viên tại các trường Đại học, Cao đẳng, làm cán bộ nghiên cứu tại các Viện nghiên cứu.

2.4. Khả năng học tập nâng cao trình độ của người học sau khi tốt nghiệp

- Có đầy đủ khả năng theo học các chương trình nghiên cứu sinh ở các cơ sở đào tạo trong và ngoài nước;
- Có khả năng tự học, tự nghiên cứu nâng cao trình độ, nghiệp vụ đáp ứng nhiệm vụ công việc được giao.

3. Ma trận tương thích giữa chuẩn đầu ra và mục tiêu của chương trình đào tạo

Mục tiêu của CTĐT		Chuẩn đầu ra của CTĐT							
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8
Mục tiêu chung: Chương trình đào tạo trình độ Thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm của Trường Đại học Kinh tế – Kỹ thuật Công nghiệp được thiết kế theo định hướng ứng dụng, nhằm trang bị cho người học kiến thức, kỹ năng chuyên sâu, có hệ thống về công nghệ chế biến thực phẩm tiên tiến, quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm; nâng cao năng lực nghiên cứu ứng dụng, đổi mới sáng tạo và thực hành nghề nghiệp. Học viên tốt nghiệp sẽ làm chủ khả năng giải quyết hiệu quả các vấn đề phức tạp trong ngành bằng cách vận dụng tích hợp tư duy hệ thống, năng lực số và nền tảng về Trí tuệ nhân tạo (AI), sẵn sàng thích ứng và làm việc trong môi trường số và hội nhập quốc tế, đóng góp vào công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước.									
Mục tiêu cụ thể									
PO1	Vận dụng kiến thức chuyên sâu, có hệ thống về khoa học và công nghệ thực phẩm ; phân tích, đánh giá, và ứng dụng các công nghệ tiên tiến trong chế biến, bảo quản và kiểm soát chất lượng để giải quyết các vấn đề phức tạp, thúc đẩy công nghiệp hóa và hiện đại hóa đất nước.	X	X	X					

PO2	Thành thạo kỹ năng nghề nghiệp chuyên sâu, vận dụng phương pháp NCKH, tư duy phản biện và sáng tạo; đề xuất sáng kiến đổi mới và khởi nghiệp phù hợp; vận dụng công cụ số và các ứng dụng trí tuệ nhân tạo phù hợp với lĩnh vực sản xuất, quản lý, phát triển sản phẩm thực phẩm nhằm nâng cao hiệu quả hoạt động nghề nghiệp.				X	X	X		
PO3	Chịu trách nhiệm và thể hiện phẩm chất đạo đức nghề nghiệp, trách nhiệm xã hội về vệ sinh an toàn thực phẩm ; dẫn dắt/quản lý hoạt động chuyên môn trong tổ chức và tự học suốt đời để thích nghi linh hoạt.							X	X

4. Yêu cầu đối với người học

4.1. Đối tượng và điều kiện dự tuyển

- Đã tốt nghiệp hoặc đã đủ điều kiện công nhận tốt nghiệp đại học (hoặc trình độ tương đương trở lên) ngành phù hợp với ngành đăng ký dự tuyển. Các ngành phù hợp mà không phải là ngành đúng sẽ phải học bổ sung/ chuyển đổi kiến thức (theo bảng danh mục ngành phù hợp và các học phần chuyển đổi/ bổ sung liên thức). Các trường hợp đặc biệt sẽ do Hội đồng tuyển sinh và hội đồng khoa học nhà trường quyết định.

- Có năng lực ngoại ngữ từ Bậc 3 trở lên theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam.

- Đáp ứng các yêu cầu khác của chuẩn chương trình đào tạo do Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành và theo quy định của chương trình đào tạo.

- Danh mục ngành phù hợp và các học phần bổ sung/ chuyển đổi kiến thức

TT	Ngành tốt nghiệp đại học	Các học phần bổ sung/chuyển đổi kiến thức (tên học phần, số tín chỉ)
1	Ngành đúng/ngành phù hợp - Công nghệ thực phẩm - Công nghệ sau thu hoạch - Công nghệ chế biến thủy sản - Kỹ thuật thực phẩm - Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	Không
2	Ngành gần - Công nghệ sinh học - Kỹ thuật sinh học - Công nghệ hóa học - Kỹ thuật hóa học	- Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm (3TC) - Kỹ thuật thực phẩm 2 (3TC)

- Các qui định khác: Theo qui chế tuyển sinh và đào tạo trình độ thạc sĩ hiện hành của Trường đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp.

4.2. Phương thức tuyển sinh:

- a. Xét tuyển: Xét tuyển gồm 3 môn cụ thể:
 - Môn ngoại ngữ: Theo qui chế tuyển sinh và đào tạo trình độ thạc sĩ của Nhà trường
 - Hai môn khác là tổ hợp cao nhất của ứng viên được nhà trường thông báo tại các đợt tuyển sinh hàng năm.
 - Hình thức và quy trình xét tuyển trong mỗi kỳ tuyển sinh do Trường quyết định.
- b. Thi tuyển: thí sinh sẽ thi 3 môn gồm:
 - Môn 1: Hóa sinh thực phẩm
 - Môn 2: Quản lý chất lượng sản phẩm thực phẩm
 - Môn ngoại ngữ: Theo qui chế tuyển sinh và đào tạo trình độ thạc sĩ của Nhà trường

5. Điều kiện tốt nghiệp

Học viên hoàn thành các học phần trong Chương trình đào tạo và đáp ứng đủ các điều kiện theo Quy chế tuyển sinh và đào tạo trình độ Thạc sĩ của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp.

6. Chương trình đào tạo

6.1 Cấu trúc chương trình

- Phần kiến thức chung: 05 tín chỉ
- Phần kiến thức cơ sở ngành, ngành và chuyên ngành: 46 tín chỉ
- + Lý thuyết: 40 tín chỉ

+ Thực hành, thực tập, chuyên đề, tiểu luận:

6 tín chỉ

- Tốt nghiệp (Đồ án, dự án, đề án) :

9 tín chỉ

6.2 Danh mục các học phần trong chương trình đào tạo

Mã học phần	Học phần	Khoa	Số tín chỉ	Khối lượng kiến thức (LT, TH/TL, Tự học)	Ghi chú
1. Kiến thức chung (KTC)			5		
0601001465	Triết học (Philosophia)	KHCB	3	(39, 12, 90)	x
0601001468	Phương pháp NCKH (Science Research Methods)	DL&KS	2	(27, 6, 60)	x
II. Phần kiến thức cơ sở ngành (CSN)			12		
Các học phần bắt buộc			8		
601002828	Enzyme trong công nghệ thực phẩm (Enzyme in food Technology)	CNTP	3	(36, 18, 90)	X
0601001473	Cấu trúc thực phẩm (Food Texture)	CNTP	2	(27, 6, 60)	X
0601001470	Bảo quản thực phẩm (Food Preservation)	CNTP	3	(39, 12, 90)	X
Các học phần tự chọn (Chọn 2 trong 4 học phần 2TC hoặc 2 học phần 3TC)			4		
0601002248	Dinh dưỡng nâng cao (Advanced nutrition)	CNTP	2	(27, 6, 60)	
0601002430	Công nghệ chất màu và chất mùi thực phẩm (Food Flavors and Colorants Technology)	CNTP	2	(24, 12, 60)	X
0601002431	Sản xuất sạch hơn trong công nghệ thực phẩm (Cleaner production in food technology)	CNTP	2	(27, 6, 60)	

Mã học phần	Học phần	Khoa	Số tín chỉ	Khối lượng kiến thức (LT, TH/TL, Tự học)	Ghi chú
0601002432	Quản lý chất thải và tận dụng phế phẩm trong công nghiệp thực phẩm (Waste Management and By-product Utilization in Food Industry)	CNTP	2	(27, 6, 60)	X
III. Phần kiến thức cốt lõi của ngành			19		
Các học phần bắt buộc			13		
0601001474	Độc tố thực phẩm (Food Toxicology)	CNTP	2	(27, 6, 60)	X
0601001472	Các kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm (Modern techniques in food analysis)	CNTP	3	(39, 12, 90)	X
0601001953	Các kỹ thuật hiện đại trong sản xuất thực phẩm (Modern techniques in food production)	CNTP	2	(27, 6, 60)	X
0601002832	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm (Food defense and Food fraud)	CNTP	3	(27, 6, 60)	X
0601002435	Chuyên đề 1: Thực tập công nghệ (Theme 1: Technological practice)	CNTP	3	(0, 90, 90)	X
Các học phần tự chọn (Chọn 3 trong 4 học phần 2 TC hoặc 2 học phần 3TC)			6		
0601002358	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học (Recovery and Application of Bioactive Compounds)	CNTP	2	(27, 6, 60)	X
0601001461	Thực phẩm chức năng (Functional food)	CNTP	2	(27, 6, 60)	X
0601002829	Probiotic và Prebiotic (Probiotic and Prebiotic)	CNTP	2	(24, 12, 60)	X

Mã học phần	Học phần	Khoa	Số tín chỉ	Khối lượng kiến thức (LT, TH/TL, Tự học)	Ghi chú
0601002442	Công nghệ sản xuất đồ uống (Beverage processing technology)	CNTP	2	(27, 6, 60)	
0601002433	Quy hoạch thực nghiệm (Experiments Planning)	CNTP	3	(36, 18, 90)	
0601003485	Dự án phát triển sản phẩm mới	CNTP	3	(0,180,0)	
IV. Phần kiến thức chuyên ngành			15		
Các học phần bắt buộc			9		
0601002234	Kỹ thuật mới trong bao gói thực phẩm (New technologies in food packaging)	CNTP	3	(39,12,90)	X
0601001460	Kỹ thuật lên men công nghiệp (Industrial fermentation techniques)	CNTP	3	(39, 12, 90)	X
0601002441	Chuyên đề 2: Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm (Thematic 2: Assessment and management for Food quality)	CNTP	3	(0, 90, 90)	X
Các học phần tự chọn (chọn 2 trong 4 học phần)			6		
0601002436	Maketing thực phẩm và hành vi người tiêu dùng (Food marketing and Consumer Behaviour)	CNTP	2	(27, 6, 60)	X
0601001471	Truy xuất nguồn gốc thực phẩm (Traceability in food)	CNTP	2	(24, 12, 60)	X
0601002250	Khoa học cảm quan và thị hiếu người tiêu dùng (Sensory science and consumer tastes)	CNTP	2	(24, 12, 60)	X

Mã học phần	Học phần	Khoa	Số tín chỉ	Khối lượng kiến thức (LT, TH/TL, Tự học)	Ghi chú
0601002833	Công nghệ chế biến thịt, cá (Technology for Meat and Fish processing)	CNTP	2	(27, 6, 60)	
0601002830	Thực hành đánh giá chất lượng thực phẩm (Practice of food quality assessment)	CNTP	3	(0,90,90)	
0601001298	Công nghệ chế biến sữa và thực vật giàu protein (Technology of processing Milk and Protein-rich Plants)	CNTP	3	(42,6,90)	
V. Tốt nghiệp (Đồ án, dự án, đề án)			9		
0601002437	Đề án tốt nghiệp (Graduation Thesis)	CNTP	9	(0, 270, 270)	X
	Tổng cộng:		60		

7. Kế hoạch đào tạo

7.1. Thời gian đào tạo toàn khóa: 2 năm

7.2. Khung kế hoạch đào tạo

TT	Mã số học phần	Tên học phần	Thời lượng	Ghi chú
	I. Học kỳ 1		16	
1	0601001465	Triết học	3	BB
2	0601001468	Phương pháp NCKH	2	BB
3	0601001473	Cấu trúc thực phẩm (Food Texture)	2	BB
4	0601001472	Các kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	3	BB

TT	Mã số học phần	Tên học phần	Thời lượng	Ghi chú
		(Modern Techniques in Food Analysis)		
5	0601002432	Quản lý chất thải và tận dụng phế phụ phẩm trong công nghiệp thực phẩm (Waste Management and By-product Utilization in Food Industry)	2	TC
6	0601002430	Công nghệ chất màu và chất mùi thực phẩm (Food Flavors and Colorants Technology)	2	TC
7	0601002358	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học (Recovery and Application of Bioactive Compounds)	2	TC
8	0601002431	Sản xuất sạch hơn trong công nghệ thực phẩm (Cleaner Production in Food Technology)	2	TC
9	0601002433	Quy hoạch thực nghiệm (Experiments Planning)	3	TC
10	0601001459	Phát triển sản phẩm mới (New Product Development)	3	TC
II. Học kỳ 2			16	
11	0601001474	Độc tố thực phẩm (Food Toxicology)	2	BB
12	0601001953	Các kỹ thuật hiện đại trong sản xuất thực phẩm (Modern Techniques in Food Production)	2	BB
13	0601002828	Enzym trong công nghệ thực phẩm (Enzyme in Food Technology)	3	BB
14	0601001470	Bảo quản thực phẩm (Food Preservation)	3	BB

TT	Mã số học phần	Tên học phần	Thời lượng	Ghi chú
15	0601001461	Thực phẩm chức năng (Functional Food)	2	TC
16	0601001471	Truy xuất nguồn gốc (Traceability in Food)	2	TC
17	0601002436	Marketing thực phẩm và hành vi người tiêu dùng (Food Marketing and Consumer Behaviour)	2	TC
18	0601002248	Dinh dưỡng nâng cao (Advanced nutrition)	2	TC
19	0601002830	Thực hành đánh giá chất lượng thực phẩm (Practice of Food Quality Assessment)	3	TC
20	0601002831	Công nghệ chế biến sữa và thực vật giàu protein (Milk and High Protein Plants Processing Technology)	3	TC
III. Học kỳ 3			16	
21	0601001460	Kỹ thuật lên men công nghiệp (Industrial Fermentation Techniques)	3	BB
22	0601002234	Kỹ thuật mới trong bao gói thực phẩm (New Technologies in Food Packaging)	3	BB
23	0601002832	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	3	BB
24	0601002435	Chuyên đề 1: Thực tập công nghệ (Thematic 1: Technological Practice)	3	BB
25	0601002250	Khoa học cảm quan và thị hiếu người tiêu dùng (Sensory Science and Consumer Tastes)	2	TC
26	0601002829	Probiotic và Prebiotic	2	TC

TT	Mã số học phần	Tên học phần	Thời lượng	Ghi chú
		(Probiotic and Prebiotic)		
27	0601002442	Công nghệ sản xuất đồ uống (Beverage Processing Technology)	2	TC
28	0601002833	Công nghệ chế biến thịt, cá (Technology for Meat and Fish processing)	2	TC
IV. Học kỳ 4			12	
29	0601002441	Chuyên đề 2: Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm (Thematic 2: Assessment and Management for Food Quality)	3	BB
30	0601002437	Đề án tốt nghiệp (Graduation Thesis)	9	BB

7.3. Danh sách giảng viên giảng dạy

TT	Tên học phần	TC	Giảng viên phụ trách	Đơn vị (khoa)
1	Triết học	3	Lê Thị Lý	LLCT&PL
2	Phương pháp NCKH	2	Nguyễn Văn Hợp	DL&KS
3	Enzyme trong công nghệ thực phẩm (Enzyme in Food Technology)	3	Nguyễn Thị Mai Hương	CNTP
4	Cấu trúc thực phẩm (Food Texture)	2	Đỗ Thị Kim Loan	CNTP
5	Độc tố thực phẩm (Food Toxicology)	2	Đỗ Thị Kim Loan	CNTP
6	Bảo quản thực phẩm (Food Preservation)	3	Đặng Thị Thanh Quyên	CNTP
7	Công nghệ chất màu và chất mùi thực phẩm	2	Bùi Quang Thuật	CNTP

TT	Tên học phần	TC	Giảng viên phụ trách	Đơn vị (khoa)
	(Food Flavors and Colorants Technology)			
8	Sản xuất sạch hơn trong công nghệ thực phẩm (Cleaner Production in Food Technology)	2	Hồ Tuấn Anh	CNTP
9	Quản lý chất thải và tận dụng phế phụ phẩm trong công nghiệp thực phẩm (Waste Management and By-product Utilization in Food Industry)	2	Đỗ Văn Chương	CNTP
10	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học (Recovery and Application of Bioactive Compounds)	2	Nguyễn Thị Hiền	CNTP
11	Quy hoạch thực nghiệm (Experiments Planning)	3	Nguyễn Thị Mai Hương	CNTP
12	Phát triển sản phẩm mới (New Product Development)	3	Hồ Tuấn Anh	CNTP
13	Các kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm (Modern Techniques in Food Analysis)	3	Hồ Tuấn Anh	CNTP
14	Các kỹ thuật hiện đại trong sản xuất thực phẩm (Modern Techniques in Food Production)	3	Hồ Tuấn Anh	CNTP
15	Chuyên đề 1: Thực tập công nghệ (Thematic 1: Technological Practice)	3	Hồ Tuấn Anh	CNTP
16	Dinh dưỡng nâng cao (Advanced Nutrition)	2	Lê Minh Châu	CNTP

TT	Tên học phần	TC	Giảng viên phụ trách	Đơn vị (khoa)
17	Thực phẩm chức năng (Functional Food)	2	Nguyễn Thị Hiền	CNTP
18	Maketing thực phẩm và hành vi người tiêu dùng (Food Marketing and Consumer Behaviour)	2	Đặng Thị Thanh Quyên	CNTP
19	Probiotic và Prebiotic (Probiotic and Prebiotic)	2	Mai Thị Vân Anh	CNTP
20	Thực hành đánh giá chất lượng thực phẩm (Practice of Food Quality Assessment)	3	Hồ Tuấn Anh	CNTP
21	Công nghệ chế biến sữa và thực vật giàu protein (Milk and High Protein Plants Processing Technology)	3	Nguyễn Thị Hiền	CNTP
22	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm (Food Defense and Food Fraud)	3	Đặng Thị Thanh Quyên	CNTP
23	Kỹ thuật lên men công nghiệp (Industrial Fermentation Techniques)	3	Hồ Tuấn Anh	CNTP
24	Kỹ thuật mới trong bao gói thực phẩm (New Technologies in Food Packaging)	3	Đặng Thị Thanh Quyên	CNTP
25	Chuyên đề 2: Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm (Thematic 2: Assessment and Management for Food Quality)	3	Đặng Thị Thanh Quyên	CNTP
26	Truy xuất nguồn gốc thực phẩm (Traceability in Food)	2	Nguyễn Thị Mai Hương	CNTP

TT	Tên học phần	TC	Giảng viên phụ trách	Đơn vị (khoa)
27	Khoa học cảm quan và thị hiếu người tiêu dùng (Sensory Science and Consumer Tastes)	2	Nguyễn Thị Mai Hương	CNTP
28	Công nghệ sản xuất đồ uống (Beverage Processing Technology)	2	Hồ Tuấn Anh	CNTP
29	Công nghệ chế biến thịt, cá (Technology for Meat and Fish processing)	2	Nguyễn Thị Hiền	CNTP
30	Đề án tốt nghiệp (Graduation Thesis)	9	Đặng Thị Thanh Quyên, Hồ Tuấn Anh, Đỗ Thị Kim Loan, Nguyễn Thị Mai Hương, Phạm Thị Thu Hoài, Bùi Quang Thuật, Đỗ Văn Chương, Lê Xuân Hảo, Nguyễn Thị Hiền, Lê Minh Châu, Mai Thị Vân Anh	CNTP

Hà Nội, ngày 30 tháng 5 năm 2026

HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký)

TS. Trần Hoàng Long