

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

CHUYÊN NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

1. 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 bằng tốt nghiệp và bằng 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.

1.1 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

1.2. 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

2. 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.

3. 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

TT	Tên học phần	Mã số	Thời lượng	Ghi chú
1	Tối ưu hóa các quá trình trong CNSH-CNTP	BF5652	2(1,5-1-0-4)	
2	Quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm	BF5618	2(2-0-0-4)	
3	Kỹ thuật điều chỉnh vi khí hậu trong CNTP	BF5610	2(2-0-0-4)	

4	Xây dựng dự án trong CNSH-CNTP	BF5651	2(1,5-1-0-4)	
5	Các quá trình và thiết bị trong CNTP	BF5677	4(3-2-0-8)	
6	Phụ gia thực phẩm	BF5615	2(2-0-0-4)	
7	Bao bì thực phẩm	BF5617	2(1,5-1-0-4)	
8	Phương pháp phân tích nhanh chất lượng thực phẩm	BF5310	3(3-0-1-6)	
9	Quản lý chất lượng toàn diện chuỗi cung ứng thực phẩm	BF5330	2(1,5-1-0-4)	
10	Công nghệ các sản phẩm giàu protein	BF5630	2(2-0-0-4)	
11	Công nghệ các sản phẩm giàu glucit	BF5631	2(2-0-0-4)	
12	Công nghệ đồ uống	BF5632	2(2-0-0-4)	
13	Thực phẩm biến đổi gen	BF5681	2(1,5-1-0-4)	
14	Thực phẩm chức năng	BF5682	2(1,5-1-0-4)	
15	Tích hợp hệ thống tự động điều khiển quá trình công nghệ	BF5540	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