

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

ĐỀ ÁN ĐÀO TẠO NÂNG CAO TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC

Ngành	: Công nghệ thực phẩm – Chương trình nâng cao
Tên tiếng Anh	: Food Technology (Enhanced Programs)
Mã ngành	: 7540101NC
Bậc đào tạo	: Đại học
Hình thức đào tạo	: Chính quy
Danh hiệu	: Kỹ sư
Khoa quản lý	: Khoa Công nghệ Hóa học và Thực phẩm

Thành phố Hồ Chí Minh, năm 2024

MỤC LỤC

Phần I. Thông tin chung	2
1. Trường Đại học Nông Lâm - Thành phố Hồ Chí Minh	2
2. Khoa Công nghệ Hoá học và Thực phẩm	3
Phần II. Thông tin về ngành đào tạo, sự cần thiết và mục tiêu đào tạo nâng cao.....	6
1. Thông tin về chương trình đào tạo nâng cao	6
2. Sự cần thiết, mục tiêu đào tạo nâng cao	6
Phần III. Điều kiện và năng lực đào tạo Chương trình nâng cao.....	10
1. Chương trình đào tạo.....	10
2. Giảng viên, trợ giảng, cán bộ quản lý, cố vấn học tập	16
3. Về kết quả nghiên cứu khoa học	24
4. Hợp tác quốc tế.....	32
5. Về cơ sở vật chất, trang thiết bị, thư viện phục vụ cho thực hiện chương trình	34
Phần IV: Các điều kiện khác.....	40
1. Tuyển sinh	40
2. Điều kiện về tổ chức bộ máy quản lý để mở chương trình đào tạo nâng cao	40
3. Chính sách hỗ trợ, ưu tiên cho giảng viên và sinh viên Chương trình nâng cao.....	40
4. Dự toán chi phí đào tạo	40
5. Phương án, giải pháp đề phòng, ngăn ngừa, xử lý rủi ro trong mở chương trình đào tạo nâng cao.....	41
6. Các minh chứng kèm theo đề án	41

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

ĐỀ ÁN

ĐÀO TẠO NÂNG CAO TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC

(Ban hành kèm Quyết định số: 3512/QĐ-ĐHNL-ĐT ngày 20 tháng 08 năm 2024 của
Hiệu trưởng Trường Đại học Nông Lâm Thành phố Hồ Chí Minh)

Phần I. Thông tin chung

1. Trường Đại học Nông Lâm - Thành phố Hồ Chí Minh

Trường Đại học Nông Lâm - Thành phố Hồ Chí Minh (ĐHNL) có cơ sở chính rộng 118 ha và 2 cơ sở phụ. Sau gần 70 năm thành lập kể từ năm 1955, từ một trường đại học ban đầu chỉ có vài chuyên ngành, ĐHNH đã phát triển thành một trường đại học đa ngành. ĐHNH hiện có 62 chương trình đại học, 16 chương trình thạc sĩ và 12 chương trình tiến sĩ với 14 khoa/bộ môn; 9 trung tâm và 1 viện nghiên cứu. ĐHNH có khoảng 20.000 sinh viên theo học mỗi năm với 792 giảng viên và nhân viên hỗ trợ. Là trường đại học công lập, ĐHNH được xếp hạng thứ 21 trong 178 trường đại học Việt Nam theo Webometrics (2021). ĐHNH có mối quan hệ chặt chẽ với hơn 140 trường đại học, viện nghiên cứu và tổ chức phi chính phủ từ Mỹ, Úc, Nhật Bản, Đài Loan và nhiều trường đại học ở các nước ASEAN thông qua các chương trình giáo dục trao đổi và các dự án nghiên cứu hợp tác. Tầm nhìn, sứ mệnh và mục tiêu chiến lược của ĐHNH như sau:

Tầm nhìn: Đến năm 2035, Trường Đại học Nông Lâm - TP.HCM trở thành trường đại học nghiên cứu đạt chất lượng quốc tế.

Sứ mệnh: Trường Đại học Nông Lâm - Thành phố Hồ Chí Minh là trường đại học đa ngành, cam kết đào tạo ra những chuyên gia sáng tạo, có trình độ cao, nghiên cứu, mở rộng, phổ biến thông tin, truyền tải kiến thức và chuyển giao công nghệ nhằm đáp ứng nhu cầu phát triển xã hội bền vững, phát triển kinh tế ở Việt Nam và Châu Á.

Mục tiêu chiến lược: Trường Đại học Nông Lâm - Thành phố Hồ Chí Minh phấn đấu trở thành trường đại học có trình độ cao về giáo dục, nghiên cứu, phổ biến khoa học công nghệ và hợp tác quốc tế ngang tầm các trường đại học tiên tiến trong khu vực Châu Á và trên thế giới.

Triết lý đảm bảo chất lượng của ĐHNH: Đảm bảo chất lượng nhằm đảm bảo thực hiện hiệu quả tầm nhìn, sứ mệnh và mục tiêu chiến lược của Trường. Đối tượng của quá trình đảm bảo chất lượng là khách hàng bên ngoài (sinh viên, nhà tuyển dụng, xã hội) và khách hàng nội bộ (giảng viên, nhân viên) của Trường. Quá trình đảm bảo chất lượng dựa

trên các nguyên tắc mang tính hệ thống và mang tính chu kỳ: lập kế hoạch, thực hiện, đánh giá và cải tiến. Quá trình ra quyết định chiến lược của nhà Trường có sự tham gia của tất cả các đối tượng liên quan (sinh viên, người sử dụng lao động, giảng viên, nhân viên, đối tác và nhà khoa học) và được so sánh với các tổ chức giáo dục uy tín trong nước, khu vực và thế giới. Tính hệ thống, minh bạch, khách quan và chia sẻ thông tin là mục tiêu, điều kiện đảm bảo chất lượng của Trường.

2. Khoa Công nghệ Hoá học và Thực phẩm

Tiền thân của Khoa Công nghệ Hoá học và Thực phẩm (K.CNHH&TP) là Bộ môn Bảo quản và Chế biến Nông sản, được thành lập theo Quyết định số 5435/KHTC của Bộ Giáo dục và Đào tạo vào ngày 11 tháng 8 năm 1995. Bộ môn được nâng cấp thành Khoa Công nghệ Thực phẩm vào ngày 15 tháng 12 năm 2000 theo Quyết định số 5543/QĐ-BGD&ĐT-TCCB của Bộ Giáo dục và Đào tạo. Khoa đã được chứng nhận ISO 9001:2000 vào tháng 11 năm 2006. Từ ngày 24 tháng 2 năm 2021, trường ra quyết định thành lập Khoa Công nghệ Hóa học và Thực phẩm trên cơ sở sáp nhập Bộ môn Kỹ thuật Hóa học và và Khoa Công nghệ Thực phẩm theo Quyết định số 462/QĐ-ĐHNL-TCCB của Hiệu trưởng Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM.

Khoa CNHH&TP là một trong những đơn vị dẫn đầu về nghiên cứu khoa học và hợp tác quốc tế tại Trường ĐHNL TP.HCM. Chương trình tiên tiến ngành CNTP (hợp tác với Đại học California - Davis, Hoa Kỳ) đạt chuẩn AUN-QA (lần 1 năm 2018-2023 và lần 2 năm 2024-2029). Khoa đã thực hiện nhiều đề tài, dự án và tổ chức nhiều hội thảo, khóa huấn luyện quốc tế; tiêu biểu gần đây bao gồm: Khóa huấn luyện “Better Process Control School” theo quy định FDA, “Introducing rapid molecular methods of food testing for food industry and governmental laboratories in Vietnam” do BMZ, Cộng hòa Liên bang Đức tài trợ, Dự án “Strengthening research capacity in the field of valorization of fruit and their by-products” tài trợ bởi VLIR-UOS, “Universities as key partners for the new challenges regarding food safety & quality in ASEAN” (ASIFOOD) do Erasmus+ tài trợ, “Female Food Entrepreneurs and Functional Food” tài trợ bởi VIBE, Ireland,...

Khoa CNHH&TP đã đạt được nhiều thành tích thi đua, khen thưởng như: Tập thể lao động xuất sắc, Bằng khen Bộ trưởng, Cờ thi đua,...

Hiện tại, K.CNHH&TP có một văn phòng hành chính và 5 phòng chuyên môn (Vi sinh thực phẩm và Phát triển sản phẩm, Hóa sinh thực phẩm và Dinh dưỡng người, Công nghệ sau thu hoạch và Kỹ thuật thực phẩm, Kỹ thuật hóa học và Hợp chất thiên nhiên).

K.CNHH&TP đã đào tạo sinh viên theo đuổi bằng kỹ sư (4 năm), thạc sĩ (1,5 năm) và tiến sĩ (3 năm). Đặc biệt, chương trình tiên tiến Kỹ sư ngành Công nghệ Thực phẩm - liên kết với Đại học California - Davis, tất cả các học phần được giảng dạy bằng tiếng Anh kể khoá 1 từ ngày 24 tháng 12 năm 2008.

Căn cứ vào tầm nhìn và sứ mệnh của Trường Đại học Nông Lâm - Thành phố Hồ Chí Minh, sứ mệnh, tầm nhìn và mục tiêu giáo dục của K.CNHH&TP như sau:

Tầm nhìn: Đến năm 2030, Khoa Công Nghệ Hóa học và Thực Phẩm sẽ là một trong những trung tâm nghiên cứu và chuyển giao công nghệ xuất sắc nhất và là nơi cung cấp nguồn nhân lực được đào tạo tốt và có trình độ cao cho ngành Công nghệ hóa học và Công Nghệ Thực Phẩm tại Việt Nam.

Sứ mạng: Khoa Công Nghệ Hóa học và Thực Phẩm cung cấp các chương trình đào tạo, nghiên cứu và chuyển giao tiến bộ và hiệu quả, đáp ứng nhu cầu của người dân Nam Bộ nói riêng và đem lại lợi ích cho đất nước nói chung.

Chức năng: Khoa Công nghệ Hóa học và Thực phẩm đào tạo các kỹ sư/ thạc sĩ/ tiến sĩ có khả năng thiết kế, phát triển và vận hành các quá trình hóa học, quy trình bảo quản và chế biến thực phẩm, đảm bảo an toàn trong các nhà máy hóa chất, dược - thực phẩm và hàng tiêu dùng. Các sản phẩm và quá trình chế biến phải hướng đến mục tiêu tạo ra các sản phẩm hữu ích và có giá trị cao cho cuộc sống, an toàn với người tiêu dùng và thân thiện với môi trường.

Nhiệm vụ:

1) Đào tạo nguồn nhân lực được trang bị các phẩm chất tiên tiến: nắm vững kiến thức chuyên môn, có kỹ năng thực hành thành thạo và kỹ năng ứng dụng tốt đáp ứng cho nhu cầu phát triển của đất nước, theo kịp nhịp độ phát triển của các nước trong khu vực và trên thế giới;

2) Tạo dựng một chương trình chuẩn mực quốc tế đủ sức cạnh tranh với trào lưu du học ở nước ngoài và thu hút sinh viên nước ngoài trong khu vực vào học tập tại Đại học Nông Lâm TP.HCM;

3) Trở thành một ngành đào tạo có ảnh hưởng tích cực đối với sự phát triển trong lĩnh vực công nghiệp hóa học và thực phẩm và đi đầu trong các thành tựu nghiên cứu thuộc lĩnh vực này trên phạm vi cả nước và khu vực.

Triết lý giáo dục: Với phương châm “lấy người học làm trung tâm”, Khoa luôn đặt sinh viên làm trọng tâm trong quá trình giáo dục; quan điểm này được cụ thể hoá trong mọi hoạt động xây dựng và phát triển của Khoa nhằm đào tạo một thế hệ trẻ Việt Nam:

- Học tập tích cực, sáng tạo, chủ động;
- Tôn trọng lẽ phải, trung thực, có trách nhiệm xây dựng xã hội; tôn trọng và hợp tác cùng nhau phục vụ cộng đồng; góp phần bảo vệ môi trường sống;
- Có lòng yêu nước; tôn trọng truyền thống và bản sắc văn hóa dân tộc Việt Nam; tôn trọng các quốc gia khác và đóng góp vào sự phát triển chung của cộng đồng quốc tế.

Cơ cấu tổ chức: Khoa CNHH&TP có 50 nhân viên trong đó có 05 phó giáo sư, 8 tiến sĩ, 10 nghiên cứu sinh tiến sĩ và 19 thạc sĩ. Khoảng 90% giảng viên có bằng cấp của các trường đại học danh tiếng ở Úc, Bỉ, Canada, Đức, Pháp, Nhật Bản, Đài Loan, Thái Lan, Hoa Kỳ... Khoa đang quản lý và điều hành các chương trình đào tạo sau:

- Chương trình Cử nhân Công nghệ Thực phẩm (3-5 năm)
- Chương trình Cử nhân Kỹ thuật Hóa học (3-5 năm)
- Hai chương trình Cử nhân đặc biệt về Công nghệ thực phẩm (4-5 năm) bao gồm Chương trình nâng cao (dạy bằng tiếng Anh hợp tác với Đại học California - Davis, Hoa Kỳ) và Chương trình chất lượng cao (30% khóa học được giảng dạy bằng tiếng Anh).
- Chương trình Thạc sĩ Công nghệ Thực phẩm (1,5 năm)
- Chương trình Thạc sĩ Kỹ thuật Hóa học (1,5 năm)
- Chương trình tiến sĩ Công nghệ thực phẩm (3-4 năm)

Số lượng sinh viên đăng ký hàng năm cho các chương trình kỹ sư, chương trình Thạc sĩ và chương trình Tiến sĩ lần lượt là 450, 20 và 5 sinh viên. Hiện nay, có khoảng 2000 sinh viên đại học đang theo học tại Khoa. Cơ cấu tổ chức của Khoa CNHH&TP được trình bày tại trang web Khoa (<https://ceft.hcmuaf.edu.vn/ceft-38967-1/vn/to-chuc--nhan-su.html>).

Phần II. Thông tin về ngành đào tạo, sự cần thiết và mục tiêu đào tạo nâng cao

1. Thông tin về chương trình đào tạo nâng cao

- Tên chương trình đào tạo: Chương trình đào tạo nâng cao
- Ngành đào tạo: Công nghệ Thực phẩm
- Mã ngành: 7540101NC

2. Sự cần thiết, mục tiêu đào tạo nâng cao

Trong xu hướng chung của việc hội nhập quốc tế và trước đòi hỏi của đất nước về nâng cao chất lượng nguồn nhân lực, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM cũng luôn tích cực đổi mới nhằm nâng cao chất lượng đào tạo, phấn đấu để trở thành một trường đại học đạt chuẩn trong khu vực và quốc tế. Nhằm đạt được mục đích trên, hiện nay trường đang xây dựng các chương trình đào tạo theo chuẩn kiểm định chất lượng dành cho hệ thống các trường đại học thuộc khối ASEAN (AUN). Trường đã mở được 2 chương trình tiên tiến tại Khoa Công Nghệ Hóa học & Thực Phẩm và Khoa Chăn Nuôi Thú Y, đào tạo hoàn toàn bằng tiếng Anh theo chương trình của Mỹ và Úc. Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM cũng đã đào tạo 05 chương trình chất lượng cao với khoảng 30% chương trình giảng dạy bằng tiếng Anh. Tuy nhiên theo hiệu lực Thông tư 11/2023/TT-BGDĐT từ năm 2024 không còn "chương trình đào tạo chất lượng cao" trong trường đại học. Với định hướng ngày càng nâng cao chất lượng đào tạo và đa dạng hóa chương trình đào tạo, trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM quyết định tham gia đề án chương trình đào tạo nâng cao với 5 ngành đào tạo.

Xuất phát từ năng lực chuyên môn và nhu cầu thực tế của sản xuất, Khoa Công Nghệ Hóa học & Thực Phẩm, ĐHNL TP.HCM đã tham gia đào tạo chương trình đại trà với 3 chuyên ngành: Bảo quản và chế biến nông sản thực phẩm, Dinh dưỡng người và Vi sinh thực phẩm; chương trình tiên tiến ngành Công nghệ thực phẩm và chương trình chất lượng cao ngành Công nghệ thực phẩm. Khoa Công Nghệ Hóa học & Thực Phẩm đã đảm nhận nhiệm vụ đào tạo và nghiên cứu giải quyết các vấn đề: sấy nông sản thực phẩm, sản xuất đa dạng các sản phẩm từ thịt, sữa, trứng và thủy hải sản, bảo quản và chế biến các loại rau, quả, củ... Kết quả đạt được trong công tác đào tạo và nghiên cứu của Khoa trong

những năm gần đây đã và đang đáp ứng được nhu cầu của xã hội. Một số vấn đề đã giải quyết trong thực tế và được công nhận. Chương trình đào tạo ngành Công Nghệ Thực Phẩm luôn gắn liền với thực tế và ứng dụng. Đa số các môn học đều có phần thực hành, thực tập giáo trình. Sinh viên năm cuối cũng được gửi đi rèn nghề thực tế tại các nhà máy, xí nghiệp ở thành phố Hồ Chí Minh và các tỉnh lân cận. Chương trình đào tạo thường xuyên được xem xét chỉnh sửa và bổ sung. Các kỹ năng thực hành và các kiến thức thực tế ngày càng được chú trọng. Từ năm 2006, Khoa đã xây dựng chương trình đào tạo với một số môn tự chọn nhằm tạo điều kiện cho sinh viên có thể tập trung vào những lĩnh vực yêu thích và phù hợp với nguyện vọng công tác sau này.

Từ ngày thành lập đến nay, ngành Công Nghệ Thực Phẩm đã đào tạo hơn 3000 kỹ sư với tỷ lệ hơn 90% sinh viên có việc ngay sau khi tốt nghiệp. Hiện nay phần lớn các kỹ sư này đang nắm giữ những cương vị chủ chốt về kỹ thuật chế biến nông sản thực phẩm ở các trường, viện, sở ban ngành và các doanh nghiệp chế biến nông sản thực phẩm. Các cựu sinh viên này đã trở thành một mối dây liên kết chặt chẽ giữa Nhà trường và các doanh nghiệp, tạo nguồn giúp các em sinh viên khóa sau thực tập rèn nghề và làm đề tài tốt nghiệp.

Bên cạnh đó, sự thành công bước đầu của chương trình tiên tiến đã đem lại cho Khoa Công Nghệ Hóa học & Thực Phẩm những uy tín nhất định đối với sinh viên và phụ huynh. Tuy nhiên, do chương trình được giảng dạy hoàn toàn bằng tiếng Anh nên số lượng sinh viên tham gia chương trình này cũng còn hạn chế. Khoa Công Nghệ Hóa học & Thực Phẩm mong muốn đa dạng hóa, nhân rộng và lan tỏa chương trình đào tạo, giúp sinh viên dễ dàng lựa chọn những khóa học phù hợp với các dự định trong tương lai. Đặc biệt là có một bộ phận không nhỏ sinh viên có nhu cầu được học trong môi trường giảng dạy chuyên môn sâu, giỏi thực hành và được từng bước nâng cao trình độ ngoại ngữ nhằm đáp ứng cho nhu cầu hội nhập ASEAN và đáp ứng nhu cầu chất lượng nguồn nhân lực ngày càng cao của đất nước. Do đó, Khoa Công Nghệ Hóa học & Thực Phẩm quyết định đầu tư mở lớp đào tạo trình độ nâng cao nhằm thay thế cho hình thức “Chương trình chất lượng cao” đồng thời tiếp thu những kinh nghiệm thu được từ đóng góp cải tiến chương trình đào tạo qua hai chu kỳ đánh giá Chương trình tiên tiến ngành Công nghệ thực phẩm.

Chương trình nâng cao ngành Công nghệ Thực phẩm đào tạo sinh viên giảng dạy bằng tiếng Việt và một số môn bằng tiếng Anh theo tiêu chuẩn quốc tế, từ đó làm tiền đề để hướng đến việc nâng cao chất lượng đào tạo cho toàn ngành. Thời lượng và chất lượng thực hành gắn liền với doanh nghiệp và thực tế sản xuất được chú trọng, đồng thời tập

trung nâng cao kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm trên toàn chuỗi cung ứng cũng là một nét đặc trưng mới trong chương trình đào tạo nâng cao ngành Công nghệ Thực phẩm này.

- Mục tiêu đào tạo chương trình nâng cao:

PO 1: Hình thành nền tảng vững chắc về kiến thức đại cương, kiến thức kỹ thuật cốt lõi, và kiến thức chuyên sâu trong lĩnh vực Bảo quản và chế biến nông sản thực phẩm.

PO 2: : Nắm bắt và vận dụng các kỹ năng tự học, tự nghiên cứu khoa học, và phát triển sản phẩm bảo quản, sản phẩm chế biến.

PO 3: Áp dụng được các kỹ năng hình thành ý tưởng, thiết kế, phát triển sản phẩm bảo quản và chế biến, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, và giải quyết các vấn đề trong bảo quản và chế biến thực phẩm; áp dụng được quy trình công nghệ và vận hành các thiết bị trong dây chuyền bảo quản và chế biến sản phẩm thực phẩm.

PO 4: Giao tiếp hiệu quả, có thể hội nhập được trong môi trường đa văn hóa; có kỹ năng tổ chức, lãnh đạo và làm việc nhóm.

PO 5: Có khả năng nắm bắt các nhu cầu xã hội, thực hiện tốt trách nhiệm xã hội, đạo đức nghề nghiệp và ý thức học tập suốt đời.

- Chuẩn đầu ra của CTĐT nâng cao:

Kiến thức	PLO 1: Vận dụng các kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên, kỹ thuật, khoa học xã hội và các kiến thức kỹ thuật cốt lõi về lĩnh vực công nghệ thực phẩm.
	PLO 2: Vận dụng kiến thức chuyên sâu trong lĩnh vực bảo quản và chế biến thực phẩm.
Kỹ năng	PLO 3: Phân tích, lập luận và giải quyết các vấn đề về khoa học và công nghệ thực phẩm.
	PLO 4: Kiểm tra và thực nghiệm các giải pháp liên quan đến bảo quản, chế biến và an toàn thực phẩm.

	PLO 5: Thực hiện thành thạo các kỹ năng chuyên môn trong lĩnh vực bảo quản và chế biến thực phẩm, bao gồm triển khai bảo quản nguyên liệu và chế biến các sản phẩm thực phẩm.
	PLO 6: Hình thành ý tưởng, thiết lập các yêu cầu, thiết kế bảo quản và phát triển sản phẩm theo yêu cầu về dinh dưỡng, độ bền và an toàn vệ sinh thực phẩm.
	PLO 7: Làm việc độc lập, lãnh đạo và làm việc nhóm, giao tiếp hiệu quả bằng nhiều hình thức và sử dụng tốt tiếng Anh trong giao tiếp và nghiên cứu tài liệu chuyên ngành.
Thái độ	PLO 8: Nhận thức được vai trò, trách nhiệm của một kỹ sư, hiểu biết văn hóa doanh nghiệp, các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp và biết cách làm việc trong các tổ chức công nghiệp.
	PLO 9: Nắm bắt xu hướng thị trường, bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các hoạt động sản xuất thực phẩm và có ý thức học tập suốt đời.

Phần III. Điều kiện và năng lực đào tạo Chương trình nâng cao

Căn cứ các điều kiện ở Điều 5, 6, 7, 8, 9, 10 của Quy định về đào tạo nâng cao trình độ đại học để tự đánh giá năng lực về:

1. Chương trình đào tạo

- Chương trình đào tạo được xây dựng đảm bảo yêu cầu theo quy định tại Điều 5 của Quy định về đào tạo nâng cao trình độ đại học (Phụ lục III).

- Phân tích, đối chiếu so sánh mục tiêu, chuẩn đầu ra, cấu trúc, nội dung của Chương trình đào tạo nâng cao với Chương trình đào tạo đại trà và Chương trình đào tạo nước ngoài.

- Chương trình đào tạo được xây dựng đảm bảo yêu cầu theo quy định tại Điều 5 của Quy định về đào tạo chất lượng cao trình độ đại học, được sự đồng ý và thống nhất của các giảng viên trong khoa.

- Sinh viên được học trong điều kiện học tập tốt nhất bằng tiếng Việt và tiếng Anh. Chương trình đào tạo được xây dựng trên cơ sở tham khảo Chương trình tiên tiến ngành Công nghệ Thực phẩm đang hợp tác với Đại học California-Davis, một trong các trường có uy tín hàng đầu của Hoa Kỳ về đào tạo kỹ sư Khoa học và Công nghệ Thực phẩm. Với chương trình đào tạo nâng cao, sinh viên sẽ được đào tạo chuyên sâu về Công nghệ thực phẩm, một vấn đề cấp thiết hiện nay của ngành công nghiệp thực phẩm ở Việt Nam. Tối thiểu 30% môn học sẽ được giảng dạy bằng tiếng Anh do các giảng viên là những cán bộ của trường Đại học Nông Lâm TP HCM và một số trường, viện nghiên cứu có kinh nghiệm giảng dạy, từng dạy và học tại các nước nói tiếng Anh. Một số môn học sẽ do chính giáo sư của trường Đại học California-Davis (UCDavis) hoặc các trường có uy tín khác trên thế giới trực tiếp giảng dạy. Các môn học bằng tiếng Anh có thể có nội dung tương tự như môn học bên Chương trình tiên tiến ngành Công nghệ thực phẩm. Các môn học còn lại được tham khảo hoặc Việt hóa từ Chương trình tiên tiến này. Điều này giúp cho các sinh viên có thêm nhiều thời gian để chuẩn bị, từng bước rèn luyện tiếng Anh.

- Quy trình đào tạo được tổ chức theo học chế tín chỉ. Điều kiện tốt nghiệp tuân theo Quy chế đào tạo theo học chế tín chỉ của trường Đại học Nông Lâm TP HCM. Sinh viên phải hoàn thành tất cả các học phần bắt buộc cũng như số học phần tự chọn theo yêu cầu của chương trình đào tạo, tổng lượng kiến thức tối thiểu là 150 TC (chưa bao gồm Giáo

dục thể chất và Quân sự) với điểm trung bình tốt nghiệp $\geq 2,0$ theo thang điểm 4 (tương đương 5,5 theo thang điểm 10). Thực tập tốt nghiệp và đồ án tốt nghiệp cũng là những học phần bắt buộc, phải đạt điểm từ 5,0 trở lên. Năng lực ngoại ngữ tối thiểu phải đạt bậc 4/6 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam (hoặc tương đương), trình độ B2.

- Ngành Công nghệ Thực phẩm đã có khoảng 22 khóa sinh viên đại học tốt nghiệp và đã công bố chuẩn đầu ra của CTĐT đại trà. Chương trình tiên tiến ngành Công nghệ Thực phẩm cũng đang đào tạo khoá thứ 12 với chương trình và chuẩn đầu ra cụ thể. Khoa thường xuyên có chương trình trao đổi giảng viên, sinh viên với các trường đại học nước ngoài; hợp tác với các tổ chức, doanh nghiệp và cơ sở sản xuất; có các giảng viên thỉnh giảng, báo cáo viên đến từ tổ chức, doanh nghiệp và cơ sở sản xuất. Trong 05 năm vừa qua, các giảng viên khoa Công Nghệ Hóa học & Thực Phẩm đã có rất nhiều công trình nghiên cứu khoa học và đã được trình bày tại hội thảo, poster, và tạp chí chuyên ngành trong và ngoài nước.

Đối sánh Chương trình đào tạo nâng cao với Chương trình đào tạo nước ngoài

Các chương trình đào tạo của một số trường hàng đầu của Hoa Kỳ đã được tham khảo nhằm lựa chọn mô hình mẫu, trên cơ sở đó xây dựng chương trình tiên tiến cho chuyên ngành Khoa Học và Công Nghệ Thực Phẩm. Cụ thể là các trường: University of Tennessee, The Ohio State University, University of Georgia, Michigan State University, Oregon State University.

Nhìn chung, các trường Đại Học ở Mỹ có ưu thế là cơ sở vật chất đồng bộ và hiện đại, đội ngũ cán bộ giảng dạy có uy tín và trình độ ở đẳng cấp quốc tế. Riêng về lĩnh vực Khoa học và Công nghệ Thực phẩm, có thể nhận thấy một cách rõ rệt là cấu trúc của hầu hết các chương trình đào tạo được chia làm 2 giai đoạn. Giai đoạn 1 gồm các môn tổng quát (14%) như khoa học xã hội, khoa học nhân văn và các môn khoa học cơ bản (45%) như toán, lý, hóa, sinh... tạo nền tảng cho việc tiếp thu và phát triển các kiến thức chuyên ngành ở giai đoạn kế tiếp. Giai đoạn 2 bao gồm các môn chuyên ngành (41%) như vi sinh thực phẩm, hóa thực phẩm, phân tích thực phẩm, các quá trình công nghệ chế biến thực phẩm... nhằm trang bị cho người học những kiến thức chuyên môn, kỹ năng thực hành và khả năng ứng dụng. Trong giai đoạn chuyên ngành, còn có các hình thức báo cáo chuyên đề (seminar). Một đặc điểm khác trong các chương trình đào tạo là có rất nhiều môn tự chọn (electives) (18%) trong cả 2 khối kiến thức tổng quát và kiến thức chuyên ngành. Do vậy các chương trình đào tạo chú trọng đến việc cung cấp

cho người học nền tảng của khoa học và công nghệ đồng thời hướng tới phát triển khả năng ứng dụng và tư duy sáng tạo nhằm thích ứng với mọi phương diện của môi trường sản xuất hơn là theo hướng nghiên cứu.

Đặc biệt trong lĩnh vực thực phẩm, thường là sự kết hợp giữa Khoa học Thực phẩm (Food Science) và Công nghệ Thực phẩm (Food Technology) hoặc ở một số trường là sự kết hợp giữa Khoa học Thực phẩm và Dinh dưỡng người (Human Nutrition).

University of Tennessee: là một trường đại học đa ngành, trong đó ngành ***Food Science and Technology*** thuộc Trường Khoa học Nông nghiệp và Tài nguyên Thiên nhiên (College of Agricultural Sciences and Natural Resources). Mục tiêu đào tạo chia theo 3 định hướng: khoa học (Science concentration), kinh doanh/công nghệ (Business/Technology concentration) hoặc hướng nghiệp (Pre-professional concentration), nhằm giúp người học ứng dụng các kiến thức khoa học cơ bản và các nguyên lý kinh doanh trong sản xuất, chế biến, đảm bảo dinh dưỡng và vệ sinh an toàn, phân phối thực phẩm đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng.

The Ohio State University: với **Department of Food Science & Technology**. Mục tiêu đào tạo cũng chia 3 định hướng: khoa học thực phẩm (Food science), quản trị kinh doanh (Food Business Management) và dinh dưỡng (Nutrition). Nhằm chuẩn bị cho người học ra làm việc hoặc tiếp tục theo chương trình đào tạo thạc sĩ và tiến sĩ. Đặc điểm của cấu trúc chương trình là phần khoa học cơ bản chiếm tỷ lệ khá khiêm tốn (34%) trong khi kiến thức chuyên ngành chiếm tỷ lệ khá cao (45%).

University of Georgia: là đại học đa ngành với tổng cộng 15 trường (Schools and Colleges), trong đó **Department of Food Science and Technology** thuộc trường Khoa học Nông nghiệp và Môi trường (College of Agricultural & Environmental Sciences). Mục tiêu đào tạo nhằm phổ biến kiến thức khoa học cơ bản đồng thời truyền đạt kiến thức nghề nghiệp giúp người học tìm tòi, ứng dụng trong lĩnh vực thực phẩm. Chương trình đào tạo theo chuyên ngành hẹp, chủ yếu là các ngành chế biến thịt, gia cầm, đông lạnh, đông lạnh, bảo quản và chế biến các đặc sản.

Michigan State University: **Department of Food Science & Human Nutrition** thuộc trường Nông nghiệp & Tài nguyên Thiên nhiên (College of Agriculture & Natural Resources). Ngành đào tạo chính là Khoa học Thực phẩm (Food Science) với nhiều chuyên ngành như: Công nghệ Thực phẩm (Food Technology), Kinh doanh và Công nghiệp Thực phẩm (Food Business and Industry), Bao bì Thực phẩm (Food Packaging),

Hóa Thực phẩm (Food Chemistry), An toàn Thực phẩm (Food Safety), Công nghệ Sinh học Thực phẩm (Food Biotechnology). Nhìn chung chương trình đào tạo hướng về một chuyên ngành hẹp nhằm cung cấp kiến thức giúp người học có khả năng ứng dụng để phát triển các qui trình chế biến và sản phẩm mới, cải tiến chất lượng và tính an toàn cho thực phẩm.

University of California – Davis (UC Davis): Department of Food Science and Technology, chương trình đào tạo với các chuyên ngành như: Công nghệ Thực phẩm (Food Technology), Quản trị Kinh doanh Thực phẩm (Food Business Management), Hóa Thực phẩm (Food Chemistry), Sinh học/Vi sinh Thực phẩm (Food Biology/Microbiology), Khoa học Rượu Bia (Brewing Science), Khoa học Thực phẩm và Người tiêu dùng (Consumer Food Science) và Hóa sinh Thực phẩm (Food Biochemistry). Chương trình đào tạo được thiết kế với 2 năm đầu là khối kiến thức tổng quát và cơ bản nhằm tạo tiền đề cho việc tìm hiểu các kiến thức chuyên ngành ở 2 năm cuối khi đi vào giai đoạn chuyên ngành hẹp.

Có thể đánh giá mức độ phù hợp giữa các chương trình của các trường nêu trên với ngành Công nghệ Thực phẩm - Chương trình nâng cao, Trường Đại học Nông Lâm Thành phố Hồ Chí Minh hướng đến như sau:

	Trường đại học University of Tennessee (public)	Ngành đào tạo	Xếp hạng	Mục tiêu đào tạo Chuyên ngành rộng
1	University of Tennessee (public)	Food science and technology	25 – 50 top (US News)	Chuyên ngành rộng
2	Ohio State University (public)	Food science and technology	50 – 75 top (US News)	Chuyên ngành rộng
3	University of Georgia (public)	Food science and technology	50 – 75 top (US News)	Chuyên ngành hẹp
4	Michigan State University (public)	Food science and human nutrition	50 – 70 top (US News)	Chuyên ngành hẹp
5	University of California – Davis (public)	Food science and technology	25 – 50 top (US News)	Chuyên ngành rộng

Chương trình nâng cao được đặc trưng bởi 2 tính chất: (i) Tính ứng dụng cao: phát huy được khả năng ứng dụng và sáng tạo của người học và (ii) Tính linh hoạt: tạo điều kiện liên thông giữa các ngành và các cấp.

Chương trình đào tạo của trường UC Davis với khối kiến thức cơ bản bao gồm cả phần kiến thức khoa học làm nền tảng cho kiến thức chuyên ngành và phần kiến thức xã hội cùng với kỹ năng nghề nghiệp chuẩn bị đầy đủ cho người học thích nghi với vị trí công tác sau này. Qua các tiêu chí đánh giá và xếp hạng, có thể nhận thấy chương trình đào tạo của trường UC Davis phù hợp với khả năng tiếp cận của ngành Khoa học và Công nghệ Thực phẩm - Đại học Nông Lâm trên các phương diện như mục tiêu đào tạo, cấu trúc chương trình, năng lực giảng dạy và phương tiện thực hành thực tập. Mặt khác cũng có thể nhận thấy rằng, không thể có một chương trình đào tạo nào hoàn toàn phù hợp với điều kiện và nhu cầu phát triển của ngành công nghệ thực phẩm ở nước ta.

Đối sánh Chương trình đào tạo nâng cao với Chương trình đào tạo đại trà

Thực hiện theo Kế hoạch số 531/KH-ĐHNL-ĐT ngày 22 tháng 2 năm 2024 của Hiệu trưởng Trường Đại học Nông Lâm Thành phố Hồ Chí Minh về việc rà soát, đánh giá, cập nhật chương trình đào tạo năm 2024, Khoa Công nghệ Hóa học và Thực phẩm đã tiến hành so sánh CTĐT nâng cao với các CTĐT đại trà cùng ngành của các cơ sở đào tạo. Kết quả đối sánh CTĐT đang sử dụng như sau:

STT	Nội dung đánh giá	NLU – Nâng cao	NLU – Đại trà	UTE	IU
1	Mục tiêu và CDR của CTĐT				
	– Mục tiêu	5	5	4	6
	– Chuẩn đầu ra	9	15	8	
2	Nội dung CTĐT				
	– Tổng số TC	158	158	150	156
	+ Khối kiến thức cơ bản/ đại cương	58	50	51	46
	• Môn bắt buộc	56	50	47	46

	• Môn tự chọn	2		4	0
	+ Khối kiến thức cơ sở ngành	36	46	29	36
	• Môn bắt buộc	34	40	23	30
	• Môn tự chọn	2	6	6	6
	+ Khối kiến thức chuyên ngành	64	62	60	74
	• Môn bắt buộc	38	23	60	50
	• Môn tự chọn	14	39	0	12
	• Khóa luận tốt nghiệp	12		10	12
	Thời gian đào tạo	4 năm	4 năm	4 năm	4 năm
3	Nội dung các học phần cốt lõi	15	16		
4	Các nội dung khác (nếu có)				

Ghi chú: NLU – Nâng cao: Chương trình đào tạo nâng cao Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM, NLU – Đại trà: Chương trình đào tạo đại trà Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM, UTE – Trường Đại học Sư phạm kỹ thuật TP.HCM, IU – Trường Đại học Quốc tế, UCDAVIS – Đại học California, Davis, Hoa Kỳ.

Kết luận: CTĐT gồm các học phần tương đồng với các CTĐT trong và ngoài nước. Tuy nhiên, chương trình quốc tế không bao gồm các học phần về giáo dục thể chất và quốc phòng, chính trị.

2. Giảng viên, trợ giảng, cán bộ quản lý, cố vấn học tập

Danh sách giảng viên, nhà khoa học (bao gồm giảng viên cơ hữu, giảng viên ký hợp đồng lao động xác định thời hạn từ đủ 12 tháng trở lên làm việc toàn thời gian với Trường, giảng viên thỉnh giảng, giảng viên trợ giảng) tham gia giảng dạy các học phần, môn học trong chương trình đào tạo của chương trình đào tạo nâng cao dự kiến mở của Khoa

Thông tin Giảng viên cơ hữu

STT	Họ và tên, ngày sinh	Số CMND, CCCD hoặc Hộ chiếu (1); Quốc tịch	Chức danh khoa học (2), năm phong	Trình độ, nước, năm tốt nghiệp	Ngành đào tạo (3)	Loại hợp đồng (4); ngày ký; thời gian; gồm cả dự kiến		Mã số bảo hiểm	Kinh nghiệm	Số công trình đã công bố		Ký tên
						Tuyển dụng	Hợp đồng			Bộ	Cơ sở	
1	Phan Tại Huân 1978	079078017332, Việt Nam	PGS, 2014	TS, CHLB Đức, 2008	CNTP	01/03/2001		HC4790021200043	23	5	0	
2	Lê Trung Thiên 1979	49079008777, Việt Nam	PGS, 2020	TS, Bỉ, 2012	CNSH/CNTP	01/06/2002			21	0	2	
3	Nguyễn Minh Xuân Hồng 1978	079178012029, Việt Nam		TS, Úc, 2012	Khoa học thực phẩm	10/2003		HC4790204069999	21	0	2	
4	Dương Thị Ngọc Diệp 1978	194077968		TS, Úc, 2013	Khoa học thực phẩm	12/2002		HC4790021200048	21			
5	Kha Chấn Tuyền 1980	0950800000043, Việt Nam	PGS, 2018	TS, Úc, 2014	Khoa học thực phẩm	01/06/2003		HC4790203230749	21	2	2	
6	Phan Thị Lan Khanh 1976	079176019158 Việt Nam		TS, Thái, 2018	Khoa học & CNTP	11/1998		HC4790299012856	25			
7	Nguyễn Thị Phụng 1983	82183024260, Việt Nam		ThS, Pháp, 2006	Khoa học Thực phẩm	01/10/2006		HC4790206363379	18		1	
8	Huỳnh Tiến Đạt 1982	089082000207 Việt Nam		Tiến sĩ Úc, 2017	Khoa học Thực phẩm	6/2005		HC4790205249397	19	1	1	
9	Nguyễn Anh Trinh 1965	048065000818, Việt Nam		Th.s, VN, 2003	Công nghệ thực phẩm	12/1989		HC4790296312591	35	0	1	

10	Lương Hồng Quang 1979	052079022044; Việt Nam		Thạc sĩ, 2006 Đài Loan	Khoa học Thực phẩm	03/2001	HC4790021200044	23	
11	Nguyễn Trung Hậu 1981	089081005770, Việt Nam		Th.s, Nhật Bản, 2012	Animal Science	10/2004	HC4790204339134	20	
12	Nguyễn Minh Hiền 1977	001177006312, Việt Nam		Thạc sĩ, Việt Nam, 2012	Công nghệ sinh học	10/2000	HC4790201020902	24	
13	Nguyễn Hoàng Thảo Ly 1989	079089026720, Việt Nam		ThS, Việt Nam, 2018	Công nghệ thực phẩm	01/04/2023	HC4797938828614	1	
14	Nguyễn Mạnh Cường	079093025468, Việt Nam		ThS, Úc, 2021	Công nghệ thực phẩm	01/06/2017	HC4797916529804	7	
15	Bùi Phạm Thanh Hương	075189006597, Việt Nam		ThS, Việt Nam, 2016	Công nghệ thực phẩm	01/06/2022	HC4797524948589	2	
16	Nguyễn Thị Thanh Thảo	072191008087; Việt Nam		ThS., Việt Nam, 2017	Công nghệ thực phẩm	01/09/2016	HC4797916266604	7	2
17	Dương Thị Ngọc Dân, 1986	054186000190, Việt Nam		ThS., Việt Nam, 2022	Công nghệ thực phẩm	01/09/2016	HC4797911337261	7	
18	Lê Thị Thủy	036180021565 Việt Nam		KS, Việt Nam, 2003	Công nghệ Thực phẩm	01/03/2009	HC4790206161548	15	
19	Nguyễn Thị Phước Thủy	079179011593		ThS, Việt Nam, 2017	Công nghệ Thực phẩm	15/4/2003	HC4790203320403	21	
20	Ngô Thị Ty Na 1983	066183014454, Việt Nam		ThS, Việt Nam, 2011	CNTP và đồ uống	1/3/2011	HC0207408429	14	
21	Phan Thị Kim Khánh 1990	024386269, Việt Nam		TS, Úc, 2023	Công nghệ thực phẩm	01/3/2013		11	
22	Trịnh Ngọc Thảo Ngân	024918453, Việt Nam		ThS, Thái Lan, 2015	Khoa học thực phẩm và dinh dưỡng	1/9/2016		7	
23	Lê Thị Phương Linh	051192000202, Việt Nam		ThS, Thái Lan, 2018	Khoa học thực phẩm	1/11/2018	HC47979388165 67	6	
24	Nguyễn HữuThiện	079093026299, Việt Nam		ThS, Nhật Bản, 2021	CN sinh học nông nghiệp và môi trường	1/9/2016	HC47979162666 01	8	1

25	LêThịThanh	060180000241, Việt Nam	ThS, Việt nam, 2013	Công nghệ thực phẩm	6/2003	HC47920232307 52	21	6
----	------------	------------------------	---------------------	---------------------	--------	---------------------	----	---

Thông tin Giảng viên thỉnh giảng

STT	Họ và tên, ngày sinh	Số CMND, CCCD hoặc Hộ chiếu (1); Quốc tịch	Chức danh khoa học (2), năm phong	Trình độ, nước, năm tốt nghiệp	Ngành đào tạo (3)	Loại hợp đồng (4); ngày ký; thời gian; gồm cả dự kiến	Mã số bảo hiểm	Kinh nghiệm	Số công trình đã công bố	Ký tên
1	Hoàng Hà Anh	75088001523; Việt Nam		TS, Trung Quốc, 2019	Kinh tế và quản lý nông nghiệp	01/03/2011	HC4797911160848	13	2 10	
2	Nguyễn Hoàng Nam Kha	"079078001848, Việt Nam		TS, Úc, 2012	Công nghệ Sinh học (vi sinh vật động vật thủy sản)	01/03/2001	HC4790201064863	23	0 2	
3	Phan Thị Lệ Hằng	52189003720		ThS, Việt Nam, 2016	Quản trị kinh doanh	10/4/2012	HC4797912194505	12	5	
4	Lê Anh Đức	27074003148	PGS, 2014	TS, Hàn Quốc	Công nghệ nhiệt lạnh; cơ khí chế biến bảo quản NSTP	11/1997	HC4790298023468	28	5 2	
5	Bùi Văn Miên	001055008237-VIETNAM	PGS-2002	TS-SLOVAKIA-1991	CKCN-CNSTH		SO BH XH: 0296312381	47	17 59	
6	LêQuangThông			Tiến sĩ, Philippines 1999	Chính sách kinh tế & phát triển, quản trị			40		
7	Nguyễn Linh Vũ									

Ghi chú: ⁽¹⁾ Chỉ ghi thông tin của CMND hoặc CCCD hoặc Hộ chiếu; ⁽²⁾ GS hoặc PGS; ⁽³⁾ Ghi tên ngành/chuyên ngành được đào tạo đúng như tên văn bản; ⁽⁴⁾ Chọn tương ứng cột tuyển dụng hoặc Hợp đồng; nếu là hợp đồng cần ghi rõ loại hợp đồng: không thời hạn; hợp đồng lao động thời hạn trên 12 tháng; hợp đồng thỉnh giảng.

Đính kèm Lý lịch khoa học, bản sao hợp đồng lao động hoặc quyết định tuyển dụng, bản sao văn bản của giảng viên cơ hữu đứng ngành hoặc có chuyên môn phù hợp với chương trình đào tạo nâng cao dự kiến mở.

Danh sách giảng viên, nhà khoa học tham gia giảng dạy các học phần, môn học trong chương trình đào tạo của chương trình đào tạo năng cao dự kiến mở của Khoa phân theo học phần giảng dạy.

STT	Họ và tên	Học phần giảng dạy	Thời gian (học kỳ, năm học)	Ngôn ngữ giảng dạy(*)	Số tín chỉ				Loại giảng viên(**)
					Bắt buộc		Tự chọn		
					Trực tiếp	Trực tuyến	Trực tiếp	Trực tuyến	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
1	Phan Tại Huân	- Phân tích thực phẩm -Hóa sinh đại cương	HK1, năm 3 HK1, năm 2		45				Cơ hữu
2	Lê Trung Thiên	- Kỹ thuật thực phẩm 2 - Khoa học về thịt và công nghệ chế biến thịt - Công nghệ chế biến sữa	HK2, năm 3 HK2, năm 3 HK2, năm 3		45		45		Cơ hữu
3	Nguyễn Minh Xuân Hồng	- Hóa thực phẩm - Thực hành Hóa thực phẩm - Anh văn chuyên ngành CNTP	HK2, năm 2 HK1, năm 3 HK2, năm 2		30 30 45				Cơ hữu
4	Dương Thị Ngọc Diệp	- Công nghệ chế biến rau quả - Công nghệ SX thức uống - Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao. - Quản lý chất lượng trong CNTP I - Quản lý chất lượng trong CNTP II	HK1, năm 4 HK2, năm 3 HK2, năm 3 HK2, năm 3 HK1, năm 4		45 45 45 30 45				Cơ hữu

5	Kha Chấn Tuyền	- Phát triển sản phẩm - Tính chất công nghệ vật liệu - Công nghệ đồ hộp - Khoa học cảm quan & phân tích CQTP - Nguyên lý bảo quản thực phẩm	HK2, năm 3 HK2, năm 2 HK2, năm 4 HK2, năm 3 HK2, năm 3	30 30 45 45 30						Cơ hữu
6	Phan Thị Lan Khanh	- Công sau thu hoạch rau nghệ quả hoa - CNBQ & CB ngũ cốc và củ cho bột	HK1, năm 4 HK1, năm 4	45 45						Cơ hữu
7	Huỳnh Tiến Đạt	- Độc tố học thực phẩm - Kỹ năng báo cáo học thuật - Kỹ năng PTN - Dinh dưỡng cơ sở	HK2, năm 2 HK1, năm 3 HK1, năm 2 HK1, năm 3	30 15 30 30						Cơ hữu
8	Nguyễn Anh Trinh	- Luật thực phẩm - Công nghệ bảo quản và chế biến thủy sản - Thống kê Ứng dụng & PPTN - An toàn vệ sinh thực phẩm	HK1, năm 3 HK2, năm 4 HK2, năm 2 HK2, năm 3	30 45 45 30						Cơ hữu
9	Nguyễn Trung Hậu	- Kỹ thuật thực phẩm 1 - Bao bì thực phẩm - Các chất làm ngọt & CN Đường mía	HK1, năm 3 HK2, năm 3 HK1, năm 4	30 30 45						Cơ hữu
10	Nguyễn Mạnh Cường	- Khóa học chuyên đề 1 - Khóa học chuyên đề 2	HK2, năm 3 HK1, năm 4	15 15						Cơ hữu

		-Kỹ năng PTN -Anh văn học thuật 1 -Anh văn học thuật 2	HK1, năm 2 HK2, năm 1 HK1, năm 2		30					
11	Bùi Văn Miên	- Máy thiết bị trong CNTP - Phương pháp NCKH - Phát triển sản phẩm	HK2, năm 3 HK1, năm 3 HK2, năm 3		30 45 30					Thỉnh giảng
12	Trần Huy Vũ	Quản lý môi trường	HK1, năm 4		30					Thỉnh giảng
13	Nguyễn Hoàng Nam Kha	Vi sinh đại cương Vi sinh thực phẩm	HK1, năm 2 HK1, năm 3		45 45					Thỉnh giảng
14	Hoàng Hà Anh	Đại cương về QTKD trong CNTP	HK2, năm 2		30					Thỉnh giảng
15	Trần Thị Lệ Hằng	Đại cương về QTSX trong CNTP	Hk1, năm 3		30					Thỉnh giảng
16	Lê Quang Thông	Quản trị chuỗi cung ứng thực phẩm	Hk1, năm 4		30					Thỉnh giảng
17	Lê Anh Đức	Nhiệt kỹ thuật thực phẩm	HK1, năm 2		30					Thỉnh giảng
18	Nguyễn Hữu Nam - GVC 1956	- Công nghệ sau thu hoạch hạt cốc	Hk1, năm 4		45					Thỉnh giảng
19	Nguyễn Minh Hiền	- Kiểm nghiệm vi sinh thực phẩm - Vi sinh đại cương	HK1, năm 3 HK1, năm 2							Trợ giảng

		- Vi sinh thực phẩm	HK1, năm 3							
20	Lê Thị Thanh	- Công nghệ sau thu hoạch rau quả hoa - Công nghệ chế biến rau quả - Công nghệ thức uống lên men - Kỹ năng PTN	HK2, năm 3 HK1, năm 4 HK2, năm 3 HK1, năm 2							Trợ giảng
21	Nguyễn Thị Thanh Thảo	Kỹ thuật đồ hộp Khoa học cảm quan & CQTP Phát triển sản phẩm	HK2, năm 4 HK2, năm 3 HK2, năm 3							Trợ giảng
22	Nguyễn Hoàng Thảo Ly	An toàn vệ sinh thực phẩm. Kỹ năng PTN	HK2, năm 3 HK1, năm 2							Trợ giảng
23	Bùi Phạm Thanh Hương	Rèn nghề 1 Rèn nghề 2	HK2, năm 2 HK2, năm 3							Trợ giảng
24	Nguyễn Thị Phụng	- Dinh dưỡng cơ sở - CNCB Dầu và chất béo - Hóa sinh đại cương - Hóa thực phẩm	HK1, năm 3 HK1, năm 4 HK1, năm 2 HK2, năm 2							Trợ giảng
25	Nguyễn Thị Phước Thủy	Rèn nghề 1 Khoa học về thịt & CNCB Thịt CNCB Sữa	HK2, năm 2 HK2, năm 3 HK2, năm 3							Trợ giảng

26	Dương Thị Ngọc Dân	Kỹ Thuật thực phẩm 2 CNCB Sữa	HK2, năm 3 HK2, năm 3							Trợ giảng
27	Lê Thị Thủy	Kỹ năng PTN Hóa sinh ĐC	HK1, năm 2 HK1, năm 2							Trợ giảng

Ghi chú: Giảng viên thỉnh giảng (tính theo năm học) chỉ đảm nhận tối đa 30% khối lượng giảng dạy ở mỗi thành phần trong chương trình đào tạo. Mỗi học phần của chương trình đào tạo phải có ít nhất 02 giảng viên có chuyên môn phù hợp đảm nhiệm (thông tư 02/2022/TT-BGD&ĐT ngày 18/01/2022).

* Ngôn ngữ được sử dụng trong giảng dạy (tiếng Việt hay ngôn ngữ nào); ** Giảng viên cơ hữu, giảng viên thỉnh giảng, giảng viên trợ giảng, giảng viên hướng dẫn khóa luận tốt nghiệp/đồ án

Danh sách cán bộ quản lý cấp Khoa và cố vấn học tập đối với chương trình đào tạo nâng cao dự kiến mở trình độ đại học

STT	Họ và tên, ngày sinh, chức vụ hiện tại	Trình độ đào tạo, năm tốt nghiệp	Ngành/chuyên ngành	Cán bộ quản lý cấp Khoa	Cố vấn học tập	Ghi chú
1	Phan Tại Huân	Tiến sĩ, 2008	Khoa học thực phẩm	X		
2	Kha Chấn Tuyên	Tiến sĩ, 2014	Khoa học thực phẩm	X		
3	Lê Trung Thiên	Tiến sĩ	Khoa học thực phẩm		X	
4	Phan Thị Lan Khanh	Tiến sĩ	Khoa học thực phẩm		X	
5	Nguyễn Minh Xuân Hồng	Tiến sĩ	Khoa học thực phẩm		X	
6	Dương Thị Ngọc Diệp	Tiến sĩ	Khoa học thực phẩm		X	
7	Huỳnh Tiến Đạt	Tiến sĩ	Khoa học thực phẩm		X	
8	Trương Thị Bông	Cử nhân	Tiếng Anh			Giáo vụ

3. Về kết quả nghiên cứu khoa học

Các đề tài nghiên cứu khoa học của Khoa, giảng viên, nhà khoa học liên quan đến chương trình đào tạo nâng cao dự kiến mở do Khoa thực hiện (kèm theo bản liệt kê có bản sao quyết định, bản sao biên bản nghiệm thu)

STT	Số quyết định, ngày phê duyệt đề tài, mã số	Loại đề tài ⁽¹⁾	Tên đề tài	Chủ nhiệm đề tài	Số quyết định, ngày thành lập HĐKH nghiệm thu đề tài	Ngày nghiệm thu đề tài (theo Biên bản nghiệm thu)	Kết quả nghiệm thu
1	3583/QĐ-BGDDT, ngày 08 tháng 10 năm 2019, mã số: CT2020.01	Nhiệm vụ KHCN cấp Quốc gia hoặc tương đương	Chương trình: "Nghiên cứu ứng dụng và phát triển công nghệ tiên tiến trong bảo quản, chế biến nông thủy sản vùng Đồng bằng sông Cửu Long"	Thành viên Ban chủ nhiệm Chương trình: Kha Chấn Tuyên	3797/QĐ-BGDDT ngày 13 tháng 1 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.	03/12/2023	Đạt

STT	Số quyết định, ngày phê duyệt đề tài, mã số	Loại đề tài ⁽¹⁾	Tên đề tài	Chủ nhiệm đề tài	Số quyết định, ngày thành lập HĐKH nghiệm thu đề tài	Ngày nghiệm thu đề tài (theo Biên bản nghiệm thu)	Kết quả nghiệm thu
2	2094/QĐ-BNN-VPĐP, ngày 05 tháng 06 năm 2019. Mã số: 15/HĐ-KHCN-NTM	Nhà nước	Nghiên cứu thực trạng và giải pháp phát triển cơ giới hóa sản xuất và công nghiệp chế biến một số sản phẩm nông nghiệp chủ lực ở ĐBSCL thích ứng với biến đổi khí hậu	Kha Chấn Tuyên	Quyết định số 3403/QĐ-BNN-VPĐP	22/08/2021	Đạt
3	Cấp Bộ. Mã số B2024-NLS-05	Bộ GD&ĐT	Nghiên cứu sản xuất sản phẩm thực phẩm có giá trị gia tăng từ thịt và vỏ quả cà phê trồng tại khu vực tây nguyên	Dương Thị Ngọc Diệp			
4	2190/QĐ-BGDĐT ngày 30/6/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc phê duyệt danh mục đề tài KHCN cấp Bộ thực hiện từ năm 2022; Mã số đề tài: B2022-NLS-02	Bộ GD&ĐT	Ứng dụng kỹ thuật trích ly tiên tiến sạch xanh và vi bao chế phẩm polyphenol từ phụ phẩm vỏ lụa hạt điều	Phan Tại Huân	Quyết định số 1754/QĐ-BGDĐT		
5	103/QĐ-BGDĐT, ngày 13 tháng 01 năm 2020. Mã số: B2020-NLS-02	Bộ GD&ĐT	Trích ly và vi bao các hợp chất từ trái nhàu (<i>Morinda citrifolia</i> L.) Việt Nam	Kha Chấn Tuyên	1842/QĐ-BGDĐT, ngày 30 tháng 6 năm 2022	30/06/2022	Đạt
6	CT2020.01.NL S.06	CT KHCN Cấp Bộ	Ứng dụng công nghệ cô đặc lạnh để sản xuất nước chanh cô đặc và bột chanh chất lượng cao	Huỳnh Tiến Đạt	1554/QĐ-BGDĐT ngày 5/6/2023	22/06/2023	Đạt
7	CS-CB-HHTP-06	Cơ sở Trường ĐHNL TPHCM	Phân lập và tuyển chọn các dòng vi khuẩn lactic có khả năng kháng khuẩn trong sản phẩm mứt tôm chua thương mại	Nguyễn Mạnh Cường			

STT	Số quyết định, ngày phê duyệt đề tài, mã số	Loại đề tài ⁽¹⁾	Tên đề tài	Chủ nhiệm đề tài	Số quyết định, ngày thành lập HĐKH nghiệm thu đề tài	Ngày nghiệm thu đề tài (theo Biên bản nghiệm thu)	Kết quả nghiệm thu
8	HĐ 30/5/2022CS- C822-HHTP-01	Cơ sở Trường ĐHNL TPHCM	Khảo sát thành phần hoá học của cây xáo tam phân trồng tại Phú Yên và thu nhận dịch trích giàu các hoạt chất sinh học	Nguyễn Minh Xuân Hồng			
9	QĐ phê duyệt số 1556/QĐ-ĐHNL-NCKH ngày 18/5/2022; Hợp đồng ký ngày 30/5/2022; Mã đề tài: CS-CB22-HHTP-02	Cơ sở Trường ĐHNL TPHCM	Nghiên cứu quy trình làm giàu RS từ tinh bột sake giàu tính bột và ứng dụng trong bánh snack	Lê Thị Thanh	1265/QĐ-ĐHNL-NCKH ngày 9/4/2024		
10	HĐ 01/10/2021 CS-CB21-HHTP-08	Cơ sở Trường ĐHNL TPHCM	Nghiên cứu điều kiện chiết và cô đặc tạo dịch quả giàu hoạt chất sinh học từ trái sơ ri và ứng dụng vào thực phẩm	Dương Thị Ngọc Diệp	4963/QĐ-ĐHNL-NCKH	23/12/2023	Tốt
11	CS-CB22-HHTP-03	Cơ sở Trường ĐHNL TPHCM	Nghiên cứu tối ưu hóa quá trình trích ly sắc tố Betalains từ củ dền đỏ (Beta vulgaris L.) bằng ứng dụng enzyme kết hợp sóng siêu âm	Nguyễn Hữu Thiện-Huỳnh Tiến Đạt	2893/QĐ-ĐHNL-NCKH ngày 3/8/2023	10/8/2023	Tốt
12	CS-CB22-HHTP-04	Cơ sở Trường ĐHNL TPHCM	Bước đầu nghiên cứu sản xuất trà túi lọc rau bợ	Nguyễn Thị Phụng			
13	QĐ phê duyệt số 527/QĐ-ĐHNL-NCKH ngày 06/03/2023 Hợp đồng ký ngày 10/03/2023 Mã số: CS-CB23-HHTP-01	Cơ sở Trường ĐHNL TPHCM	Thu nhận và làm giàu các hợp chất có hoạt tính sinh học từ phụ phẩm nho.	Nguyễn Thị Thanh Thảo			
14	CS-CB23-HHTP-05	Cơ sở Trường ĐHNL TPHCM	Nghiên cứu quy trình sản xuất thử nghiệm trà và củ bưởi sấy khô từ quả bưởi non	Nguyễn Thị Phước Thủy			

STT	Số quyết định, ngày phê duyệt đề tài, mã số	Loại đề tài ⁽¹⁾	Tên đề tài	Chủ nhiệm đề tài	Số quyết định, ngày thành lập HĐKH nghiệm thu đề tài	Ngày nghiệm thu đề tài (theo Biên bản nghiệm thu)	Kết quả nghiệm thu
15	HĐ 30/9/2019 CS-CB19-CNTP-01	Cơ sở Trường ĐHNL TPHCM	Nghiên cứu quy trình trích ly và thủy phân collagen từ da cá nưừ đại dương.	Nguyễn Minh Xuân Hồng	678/QĐ-ĐHNL-NCKH ngày 16/3/2021	24/03/2021	Tốt
16	CS-CB21-CNHH-01	Cơ sở Trường ĐHNL TPHCM	Nghiên cứu tác động của các yếu tố gây stress trong quá trình nảy mầm và tối ưu hoá điều kiện trích ly các hợp chất tự nhiên trong hạt đậu xanh nảy mầm	Vũ Thùy Anh	số 3561/QĐ-ĐHNL-NCKH ngày 29/9/2023	30/9/2023	Đạt

⁽¹⁾ Cấp nhà nước, cấp bộ, cấp tỉnh, cơ sở; ⁽²⁾ Chỉ ghi những thành viên được phân công phụ trách các học phần trong chương trình đào tạo nâng cao;

Các công trình khoa học công bố của giảng viên, nhà khoa học cơ hữu liên quan đến chương trình đào tạo nâng cao dự kiến mở của Khoa trong thời gian 5 năm tính đến thời điểm nộp hồ sơ mở chương trình đào tạo nâng cao (kèm theo bản liệt kê có bản sao trang bìa tạp chí, trang phụ lục, trang đầu và trang cuối của công trình công bố)

STT	Công trình khoa học
1	Le, T., Tran, T., and Kha, T. (2024). Effect of debranching enzyme hydrolysis and microwave treatments on the resistant starch enrichment of breadfruit. Czech Journal of Food Sciences, 42(1): 1-9.
2	Vu, A.T., Kha, T.C., and Phan, H.T. (2024). Encapsulation of Bioactive Compounds from Germinated Mung Bean by Freeze-Drying, Release Kinetics, and Storage Stability. Foods, 13(1): 100.
3	Vu, A.T., Kha, T.C., and Phan, H.T. (2024). Optimization of enzyme-assisted extraction conditions for gamma-aminobutyric acid and polyphenols in germinated mung beans (<i>Vigna radiata</i> L.). Journal of Applied Biology & Biotechnology, 12(1): 273-282.
4	Nguyen, T.T.T., Nguyen, V.B., Le, T.M.X., Tran, A.H., and Kha, T.C. (2023). Extraction of Bioactive Compounds from Red Cardinal Grape Pomace by Deep Eutectic Solvents. Chemical Engineering Transactions, 106: 889-894.
5	<i>Tuyen C. Kha & Phuong H. Le</i> , (2023), Essential Oils: Extraction Methods and Applications, Scrivener Publishing LLC
6	Anh Thuy Vu & <i>Tuyen Chan Kha</i> , (2023), Synthesis of Nanomaterials, Frontiers in Nanomedicine 3, Bentham Science Publishers
7	Minh H Nguyen & <i>Tuyen C. Kha</i> , (2022), Advances in Cultivation, Utilization, Health Benefits and Processing Technologies, CABI Publisher, United Kingdom

8	Kha Chấn Tuyên, (2022), Gac fruit : Advances in Cultivation, Utilization, Health Benefits and Processing Technology, CABI Publisher
9	Kha Chấn Tuyên, Lê Thị Phụng Linh, (2021), Plant extracts: Antimicrobial properties, Mechanisms of action and Applications. In Advanced Antimicrobial Materials and Applications. Springer Publisher
10	Sarah Warner, Danielle Trudelle, <i>Thien Nguyen</i> , John P. Munafo, (2023), "Contribution of the key odorants from the skins, seeds and stems to the oroma of chardonnay marc: a valuable co-product of the wine industry", Journal of Agricultural and Food Chemistry
11	V P Nguyen, H X N Tran, <i>T L Khanh Phan</i> , (2023), "Effect of pre-treatments on qualities and storage life of banana dried by using solar drying", IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 1155 (2023) 012020
12	<i>Duong, T. N. D.</i> , Pham, N. T., & Hoang, Q. B. , (2023), "Effects of heat treatment on the physicochemical parameters of acerola fruit (<i>Malpighia emarginata</i> DC.) juice over maturity indexes", IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 1155(1)
13	<i>Tien Dat Huynh</i> , Thi Nguyet Mai Vo, Tuyen Chan Kha , (2023), "Enriching bioactive components and antioxidant capacity of concentrated lime juices prepared by cryogenic and vacuum processes", Processess, 11(7), 1883
14	<i>Phan-Tai H</i> , Brunner G. , (2023), "Extraction of Oil, Carotenes and Tocochromanols from Oil Palm (<i>Elaeis guineensis</i>) Fruit with Subcritical Propane", Grasas y Aceites, 74 (1), e496
15	Hoai, L. V. N., Quoc, L. P. T., Hoang, H. T., Raes, K., Mai, D. S., & <i>Thien, L. T.</i> , (2023), "Extraction of Polyphenols from <i>Mentha aquatica</i> Linn. var. <i>crispa</i> ", Agricultural Conspectus Scientificus
16	Le, H. V. N., Le Pham, T. Q., Ho, T. H., Raes, K., Sao Dam, M. A. I., & <i>Le, T. T.</i> (2023), "Green synthesis of silver nanoparticles from extract from <i>Mentha aquatica</i> Linn. var. <i>crispa</i> and evaluation of their antibacterial and antioxidant activities", Herba Polonica
17	<i>Duong, T. N. D.</i> , Tran, T. N. T., & Hoang, Q. B. , (2023), "Impact of maltodextrin and temperature on spray dried mixed flesh-peel matrix of red dragon fruit (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) powder", IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 1155(1)
18	Hoang, B. Q., Tran, T. M. N., & <i>Duong, D. N. T.</i> ,(2023), "Impact of thermal processing and storage conditions on physicochemical properties of acerola nectar", Journal of Food Measurement and Characterization. 2193-4126 / 2193-4134.1-7
19	Hoang, B. Q., Nguyen, T. T., & <i>Duong, D. N. T.</i> , (2023) "Mango juice: behavior of physicochemical properties and antioxidant activity during lactic acid fermentation", Nutrire. 48(2)
20	Le Van, N. H., Raes, K., Sao Mai, D., & <i>Le, T. T.</i> (2023), "Microencapsulation Of Polyphenols from <i>Mentha Aquatica</i> Linn. Var. <i>Crispa</i> by Spray-Drying Technique", Malaysian Journal of Microscopy
21	<i>Hong Quang Luong</i> , Thanh Ninh Le, Pei Hsuan Lee, Pao Chuan Hsieh, (2023), "Optimization of nonspecific protease activity fabarication by <i>Bacillus subtilis</i> N30 isolated from Taiwan using different models of response surface methodology", Biocatalysis and Agricultural Biotechnology , 50 (2023)
22	T D Huynh, C T Kha, V A Nguyen, T D Nguyen, T M L Ha and H H Ngo, (2023), "Spray drying conditions of lime juice prepared by freeze-concentration", IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 1155 (2023) 012017

23	Anh T. Vu, Tuyen C. Kha, and Huan T. Phan, (2023), "The changes in Gamma-aminobutyric acid and polyphenols in mung beans (<i>Vigna radiata</i> L.) during germination", IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 012024, 1115
24	T N T Nguyen, A Q Do, T T Trinh, H N Le, P H Phan, V T Phung, T T T Nguyen, M X H Nguyen, (2023), "Ultrasound probe assisted extraction of <i>Paramignya trimera</i> (Oliver) Guillaum root", IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 1155
25	Dat T. Huynh *, Thien H. Nguyen, Ngan K. T. Nguyen, Anh N. T. Dang, Thuy T. Le1, Dan T.N. Duong, & Huan T. Phan, (2023), "Optimization of Ultrasound-assisted Enzymatic Extraction of Betalains from Red Beetroot (<i>Beta vulgaris</i> L.)", The Journal of Agriculture and evelopment. 22(6)-2023
26	Lê Văn Nhất Hoài, Lê Trung Thiên, Trần Nguyễn Minh Ân, Đàm Sao Mai, (2023), "Vi bao polyphenols từ húng lủi (<i>Mentha aquatica</i> linn. Var. <i>Crispa</i>) bằng kỹ thuật sấy phun với chất mang maltodextrin", Tạp chí công thương
27	Nguyễn Thị Tường Vân; Nguyễn Minh Xuân Hồng; Hoàng Quang Bình, (2023), "Ảnh hưởng của tỉ lệ phối trộn cỏ ngọt và bạc hà đến hoạt tính kháng oxi hóa và chất lượng trà túi lọc vỏ cam", Tạp chí Nông Nghiệp và Phát Triển Nông Thôn. 1+2/2023
28	T T Nguyen and T H Phan, (2023), "Stirred maceration extraction of custard apple (<i>Annona squamosa</i> L.) peel", IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 1155 012016
29	Quang Binh Hoang, Ngoc Tram Pham, Trung Thien Le, (2022), "Bioactive compounds and strategy processing for acerola: A review", CTU Journal of Innovation and Sustainable Development
30	Thi Cam Huong, B., Le Khanh Linh, H., Thi Bich Van, T., Thi Kieu Tien, D., Thi Thu Nga, N., Thi Thanh Que, P., Van Ay, N., Chan Tuyen, K., & Tan Khang, D. (2022), "Identification of Pathogens Causing Anthracnose on King Oranges (<i>Citrus nobilis</i> var. <i>Typica</i> Hassk)", Pakistan journal of biological sciences, 25(2), 137–143
31	Trang Nguyen Thi, Huan Phan Tai (2022), "Microwave assisted extraction of custard apple (<i>Annona squamosa</i> L.) peel", Carpathian Journal of Food Science and Technology, 15(1), 220-231
32	Hoàng Quang Bình, Trần Thị Lê, Katleen Raes, Lê Trung Thiên, (2022), "Một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng bánh khoai lang tím làm phồng bằng xử lý vi sóng", Tạp chí Nông Nghiệp và Phát Triển Nông Thôn
33	Thien Huu Nguyen, Huan Tai Phan, (2022), "Solutions for effective prevention of after-cooking discoloration in deep-fried eggplant (<i>Solanum melongena</i> L.)", Agriculture and Natural Resources, 56(6), 1153–1162
34	Do, T. H., Kha, C. T., & Huynh, P. P. T. . (2022), "Spray-drying microencapsulation of polyphenols by polysaccharide from yeast cell walls", Ho Chi Minh City Open University Journal of Science - Engineering and Technology, 12(1), 79-89
35	Hoàng Quang Bình, Nguyễn Quang Trà, Trịnh Ngọc Thảo Ngân, Lê Trung Thiên, (2022), "Ứng dụng công nghệ bao màng trong bảo quản trái cây nhiệt đới", Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ
36	Hoàng Quang Bình, Chế Mỹ Linh, Trịnh Ngọc Thảo Ngân, Lê Trung Thiên (2022) "Ứng dụng vi bao giọt tụ trong công nghiệp thực phẩm", Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ
37	Trang Nguyen Thi, Phuong Nhung Tran Thi, Quynh Ha Truong Tu, Huan Phan Tai.(2022). "Effect of chitosan coating combined with custard apple (<i>Annona squamosa</i> L.) peel extract on the quality of pacific white shrimp during cold storage". The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI – Food Technology (2022), 46(1), 108-124.

38	<i>Diep, T. T.D, Yoo, M. J. Y., & Rush, E. (2022). "Effect of In Vitro Gastrointestinal Digestion on Amino Acids, Polyphenols and Antioxidant Capacity of Tamarillo Yoghurts", International journal of molecular sciences, 23(5), 2526</i>
39	<i>Huan Phan Tai, Chau Tran Thi Hong, Thien Nguyen Huu, Trang Nguyen Thi, (2022). "Extraction of custard apple (Annona squamosa L.) peel with supercritical CO2 and ethanol as co-solvent". Journal of Food Processing and Preservation (2022), e17040.</i>
40	<i>Diep, T. T.D, Yoo, M. J. Y., & Rush, E.. (2022). "Tamarillo Polyphenols Encapsulated-Cubosome: Formation, Characterization, Stability during Digestion and Application in Yoghurt". Antioxidants, 11(3), 520</i>
41	<i>Pook, C., Diep, T. T., & Yoo, M. J. Y.(2022). "Simultaneous Quantification of Organic Acids in Tamarillo (Solanum betaceum) and Untargeted Chemotyping Using Methyl Chloroformate Derivatisation and GC-MS". Molecules, 27(4), 1314</i>
42	<i>Thien Huu Nguyen, Yhiya Amen, Ahmed Othman, Dongmei Wang, Matsumoto Masako, Nagata Maki, Kuniyoshi Shimizu. (2022)."Oligomeric Proanthocyanidin Complex from Avocado Seed as A Promising α-glucosidase Inhibitor: Characteristics and Mechanisms". Planta Medica (Q1, IF 3.007)</i>
43	<i>Diep, T. T., Yoo, M. J. Y., & Rush, E. (2021)."Effect of Tamarillo Fortification and Fermentation Process on Physicochemical Properties and Nutrient and Volatiles Content of Yoghurt". Foods, 11(1), 79.</i>
44	<i>Tuyen C. Kha, Cong T. Nguyen, Luyen T. Tran and Truong Tan Trung (2021). "Effects of pretreatment and air drying temperature on noni fruit powder".Food Science and Biotechnology, 30, 1519-1526.</i>
45	<i>Binh Cong Nguyen, Hong Minh Xuan Nguyen, Kha Hoang Nam Nguyen and Tuyen Chan Kha. (2021)."Functional Properties of yellowfin tuna (Thunnus albacares) skin collagen hydrolysate fraction obtained by ultrafiltration purification".Current Research in Nutrition and Food Science.</i>
46	<i>Võ Ngọc Chi, Nguyễn Thị Phương* , Nguyễn Thị Ánh Tuyết, Đinh Anh Khoa, Phan Bích Tuyền, Hoàng Diễm Hằng, Lê Thị Thủy & Kha Chấn Tuyền. (2021)."Khảo sát khả năng sinh bacteriocin của vi khuẩn lactic phân lập trên nem chua Thủ Đức". The Journal of Agriculture and Development 20(2), 62-68.</i>
47	<i>Hoàng Quang Bình, Đặng Thành Duy, Lê Trung Thiên. (2021)."Nghiên cứu thanh hạt ăn liền bổ sung hạt chanh dây".Tập chí Khoa học Trường Đại Học Cần Thơ</i>
48	<i>Hoàng Quang Bình, Trịnh Ngọc Thảo Ngân, Hồ Thị Thảo My, Lê Trung Thiên, (2021). "Sự phân bố polyphenol tổng và trích ly hợp chất polyphenol từ vỏ trắng bưởi năm roi với sự hỗ trợ của enzyme". Tập chí Khoa học và Công Nghệ các trường Đại học kỹ thuật</i>
49	<i>Binh Quang Hoang, Thien Trung Le, Ngan Thi Kim Nguyen, Thai Le Hoang Nguyen. (2021). "Ultrasound- Assisted Extraction of Polyphenols from Pomelo [Citrus GrandisLimonia Osbeck L] Peel". Tập chí Khoa học và Công Nghệ các trường Đại học kỹ thuật (số tiếng anh)</i>
50	<i>Phan, T.T.Q., Le, T.T. and Dewettinck, K.(2020). "Adsorption behavior at interface of oil-in-water emulsions prepared with mixtures of milk fat globule membrane proteins and polar lipids". Food Research</i>
51	<i>Phan Tai Huan, Nguyen Minh Hien, Luong Hong Quang, Tran Thi Thanh Van (2020). "Alcoholic fermentation of cocoa pulp juice as a by-product of cocoa processing". Proceedings of the 3rd International Conference on Sustainable Agriculture and Environment 2020 (SAE 2020). Ho Chi Minh City, Viet Nam, 18/11/ 2020 p.349-356</i>

52	Phuong, N. N. M., <i>Le, T. T.</i> , Nguyen, M. V. T., Van Camp, J., & Raes, K. (2020). "Antioxidant Activity of Rambutan (<i>Nephelium lappaceum</i> L.) Peel Extract in Soybean Oil during Storage and Deep Frying". <i>European journal of lipid science & technology</i>
53	A.K. Anal, Y. Waché, V. Louzier, R. Laurent, F. Mens, S. Avallone, W. Mahakarnchanakul, P. Udompijitkul, C. Tantikitti, T.B.T. Nguyen, P.P. Thao, T.M.T. Nguyen, <i>H.M.X. Nguyen</i> , K. Thong, H. Seingheng, G. Schleining, L.F. Linder, M.-L. Scippo, A. Guidi. (2020). "AsiFood and its output and prospects: An Erasmus+ project on capacity building in food safety and quality for South-East Asia". <i>Food Control</i> , 109:106913.
54	<i>Kha Chấn Tuyên</i> , Huỳnh Tiến Đạt, Lê Thị Thanh (2020). "Assessing the status of mechanization and proposing technical solutions for lime farming in the Mekong River Delta". <i>The Journal Of Agriculture And Development</i> , Volume 19 - Issue 6 (2020), pISSN 2615-9503, eISSN 2615-949X
55	Nguyen, N. T., Nguyen, N. T., Dam, S. M., <i>Le, T. T.</i> , Nguyen, T. N., Van, H. T., ... & Tran, T. H. (2020). "Chemical Composition and Antioxidant, Anti-Inflammatory, And Anticancer Effects of Extract from Yunzhi Mushroom (<i>Coriolopsis Aspera</i>) In Vietnam". <i>Pharmacophore</i>
56	Phan, T.T.Q., <i>Le, T.T.</i> and Dewettinck, K. (2020). "Effect of milk fat globule membrane materials on the crystallization behavior in dairy recombined cream". <i>Food Research</i>
57	Nguyễn Thị Thanh Thảo, Trần Quốc Đạt, Lương Văn Hai, Đỗ Thị Trúc Hà, Nguyễn Hồng Hạnh, <i>Huỳnh Tiến Đạt</i> . (2020). "Effects of drying methods on color retention and chlorophyll of celery (<i>Apium graveolens</i> L.), spinach (<i>Spinacia oleracea</i> L.), Malabar spinach (<i>Basella alba</i> L.)". <i>Tạp chí Nông nghiệp và phát triển</i> , Trường Đại học Nông Lâm Thành phố Hồ Chí Minh 19(6), tập 19, số 6 (2020): 53-61.
58	Nguyen Nhat Minh Phuong, <i>Thien Trung Le</i> , John Van Camp, Katleen Raes (2020). "Evaluation of antimicrobial activity of rambutan (<i>Nephelium lappaceum</i> L.) peel extracts". <i>International Journal of Food Microbiology</i>
59	<i>Phan Tai Huan</i> and Huynh Bich Phuong. (2020). "Evaluation of Fermentation Performance and Quality of Cocoa Beans in Stainless-steel Tank". <i>Proceedings of the 3rd International Conference on Sustainable Agriculture and Environment 2020 (SAE 2020)</i> . Ho Chi Minh City, Viet Nam, November 18 (2020) 317-324.
60	Nguyễn Thị Anh Đào, Hoàng Nguyễn Trúc Linh, Nguyễn Mỹ Hạnh, Đinh Nguyễn Song Toàn, Hoàng Quang Bình, <i>Lê Trung Thiên</i> . (2020). "Nghiên cứu trích ly hợp chất màu và đánh giá độ bền màu của dịch trích ly từ gỗ vang (<i>Caesalpinia sappan</i> L.)". <i>Tạp chí Nông Nghiệp và Phát Triển Nông Thôn</i>
61	<i>Kha, T. C.</i> , Cong, N. T., Thinh, P. V., Minh, T. N., Manh, T. D., & Khánh, H. H. N. (2020). "Effects of Various Drying Methods on Physicochemical Characteristics, Flavonoids and Polyphenol Content, and Antioxidant Activities of Different Extracts from <i>Morinda citrifolia</i> Fruit". <i>Journal of Pharmaceutical Research International</i> , 32(37), 72-82.
62	Dao Tan Phat, <i>Kha Chan Tuyen</i> , Xuan Phong Huynh and Tran Thanh Truc. (2020). "Extraction process optimization and characterization of the Pomelo (<i>Citrus grandis</i> L.) peel essential oils grown in Tien Giang Province, Vietnam". <i>Natural Volatiles & Essent. Oils</i> , 2020; 7(4), 26-33.
63	Cong Thanh Nguyen, <i>Tuyen Chan Kha</i> , Hoang Thai Ha, Duong Hong Quan, Tien Tien Nam, Dinh Huu Dong, Dang Xuan Cuong. (2020). "Phytochemistry, nutrient, mineral, and antioxidant activities of two species <i>Morinda</i> L. grown in three provinces in Vietnam". <i>Sapporo Medical Journal</i> , 54(5), 1-8.

64	Tuan A. T. Nguyen, <i>Dat T. Huynh</i> and Nattakan Rungraeng. (2019). "Extraction and encapsulation of lesser galangal (<i>Alpinia officinarum</i>) essential oil using microwave pretreatment and spray drying". <i>Tạp chí Nông nghiệp & Phát triển</i>
65	<i>Phan Tai, H.</i> , Brunner, G. (2019). "Extraction of Oil and Minor Compounds from Oil Palm Fruit with Supercritical Carbon Dioxide". <i>Processes</i> 2019, 7, 107.
66	Khanh Thi Kim Phan, <i>Huan Tai Phan</i> , Charles S. Brennan, Joe M. Regenstein, Kittisak Jantanasakulwong, Dheerawan Boonyawan, Yuthana Phimolsiripol. (2019). "Gliding arc discharge non-thermal plasma for retardation of mango anthracnose". <i>LWT - Food Science and Technology</i> 105 (2019), 142-148.
67	Nhat Minh Phuong Nguyen, <i>Thien Trung Le</i> , Hanne Vissenaekens, Gerard Bryan Gonzales, John Van Camp, Guy Smagghe, Katleen Raes. (2019). "In vitro antioxidant activity and phenolic profiles of tropical fruit by-products". <i>In vitro antioxidant activity and phenolic profiles of tropical fruit by-products</i>
68	<i>Thien Trung Le</i> , Hau Trung Nguyen, Minh Anh Pham. (2019). "Rigor mortis development and effects of filleting conditions on the quality of Tra catfish (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) fillets". <i>Journal of Food Science and Technology</i>
69	Phan Tại Huân, Nguyễn Minh Hiền. (2019). "Tối ưu hoá quá trình lên men rượu dịch quả mãng cầu ta bằng <i>Saccharomyces cerevisiae</i> sử dụng phương pháp bề mặt đáp ứng". <i>Tạp chí Nông nghiệp và Phát triển</i> 5 (2019), 70-78
70	Phan Tại Huân (Chủ biên), Mai Huỳnh Cang, Trần Thị Mỹ Trinh, Võ Hoài Văn, Kha Chấn Tuyền, Đặng Thị Yến. (2019). <i>Ứng dụng kỹ thuật tiên tiến trong chế biến các sản phẩm gác</i> . Nhà xuất bản Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh, 2019, 184 trang. (ISBN: 978-604-73-7031-3).
71	Thanh Ninh Le, Hong Quang Luong, Hsin-Ping Li, Chiu-Hsia Chiu and Pao-Chuan Hsieh. (2019). Broccoli (<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>italica</i>) Sprouts as the Potential Food Source for Bioactive Properties: A Comprehensive Study on In Vitro Disease Models. <i>Food</i> , 8, 532.

Ghi chú: Công trình khoa học được liệt kê theo quy tắc sau:

- Họ tên tác giả, chữ cái viết tắt tên tác giả (Năm xuất bản), *tên sách*, lần xuất bản, nhà xuất bản, nơi xuất bản.
- Họ và chữ cái viết tắt tên tác giả (Năm xuất bản), '*Tên bài viết*', *tên tập san*, số, kì/thời gian phát hành, số trang.
- Tác giả (Năm xuất bản), *tên tài liệu*, đơn vị bảo trợ thông tin, ngày truy cập.
- Họ tác giả, chữ viết tắt tên tác giả (Năm xuất bản), '*Tiêu đề bài viết*', *[trong]* *tên kỷ yếu*, địa điểm và thời gian tổ chức, nhà xuất bản, nơi xuất bản, số trang.

4. Hợp tác quốc tế

4.1 Hội nghị, hội thảo khoa học ngành, chuyên ngành trong và ngoài nước

Danh sách hội nghị, hội thảo quốc tế liên quan đến ngành đăng ký trong 5 năm gần nhất.

STT	Tên hội nghị, hội thảo quốc tế	Thời gian, địa điểm	Đơn vị đồng tổ chức	Thông tin trên tạp chí, website
1	Rencontres du Vietnam: The First Vietnam International Symposium on Medicinal Plants and Natural Products (MPNP2024)	April 15-17, 2024, ICISE, Quy Nhon, Vietnam	International Centre for Interdisciplinary Science Education (ICISE)	https://www.icisequynhon.com/conferences/2024/MPNP2024/index.html
2	Hội nghị Quốc tế Nông nghiệp và Môi trường bền vững SAE 2022	November 17-19, 2022, NLU, HCM City, Vietnam	Okayama University (Japan)	https://sae.hcmuaf.edu.vn/intro.php
3	Hội thảo khoa học ngành Công nghệ Hóa học và Thực phẩm	April 2022, NLU, HCM City, Vietnam		https://ceft.hcmuaf.edu.vn/ceft-39874-1/vn/hoi-thao-cnhttp-2022.html

Chương trình, đề tài hợp tác nghiên cứu khoa học với nước ngoài trong 5 năm gần nhất liên quan đến ngành đăng ký đào tạo đã và đang triển khai

STT	Tên chương trình, đề tài	Cơ quan, tổ chức, nước hợp tác	Năm bắt đầu/Năm kết thúc	Số sinh viên tham gia	Kết quả nghiên cứu trên tạp chí, website
1	Control in food safety and security using appropriate innovate technology for new normal project (Collaborate with Chiangmai University for Product Development)	Thái Lan	2022 - 2024	20	
2	Ứng dụng các hợp chất phenol từ phụ phẩm thực vật làm chất bảo quản tự nhiên ứng dụng trong bảo quản trái cây và chế biến thực phẩm	VLIR-UOS	2019-2022	>20	
3	Nữ giới trong kinh doanh thực phẩm và thực phẩm chức năng	Ireland	2018 - 2019	>100	

4	Improving the sustainability of marine economics through professional and educational collaboration	Ireland	1/12/2023 - 31/05/2025	30	
---	---	---------	------------------------------	----	--

5. Về cơ sở vật chất, trang thiết bị, thư viện phục vụ cho thực hiện chương trình

Cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ thực hiện chương trình đào tạo thuộc chương trình đào tạo nâng cao dự kiến mở trình độ đại học

Số TT	Loại phòng học (Phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học chuyên dụng)	Số lượng	Diện tích (m ²)	Danh mục trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
				Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ học phần
1	Giảng đường Chương trình tiên tiến ngành CNTP (CTTT)	6	300	Máy chiếu Projector Bảng tương tác	06 01	Phục vụ giảng dạy phân lý thuyết các môn học
2	Giảng đường Chuyên ngành BQCB	2	300	Máy chiếu Projector	02	Phục vụ giảng dạy phân lý thuyết các môn học
3	Giảng đường Chuyên ngành BQCB- Vi sinh	2	150	Máy chiếu Projector	01	Phục vụ giảng dạy phân lý thuyết các môn học
4	Giảng đường Chuyên ngành BQCB- Dinh dưỡng	2	200	Máy chiếu Projector	01	Phục vụ giảng dạy phân lý thuyết các môn học
5	Giảng đường Cao học CNTP	1	100	Máy chiếu Projector	01	Phục vụ giảng dạy phân lý thuyết các môn học

Thư viện

STT	Tên sách, giáo trình, tạp chí (5 năm trở lại)	Tên tác giả	Nhà xuất bản, năm xuất bản, nước	Số lượng in	Tên học phần sử dụng sách, tạp chí	Mã học phần	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)

Theo danh mục tài liệu tham khảo của Thư viện Trường ĐHNL TP.HCM tại trang web:
<https://elib.hcmuaf.edu.vn/>.

Danh sách giáo trình sử dụng giảng dạy các học phần

STT	Tên học phần	Giảng viên phụ trách học phần	Tên giáo trình sử dụng giảng dạy	Tên tác giả	Năm xuất bản	Nhà xuất bản
1	Các kỹ thuật tiên tiến trong chế biến thực phẩm	Phan Tại Huân Lê Trung Thiên	Ứng dụng kỹ thuật tiên tiến trong chế biến các sản phẩm gác	Phan Tại Huân, Mai Huỳnh Cang, Trần Thị Mỹ Trinh, Võ Hoài Văn, Kha Chấn Tuyền, Đặng Thị Yên	2019	ĐHQG TP.HCM
2	Các kỹ thuật tiên tiến trong chế biến thực phẩm	Phan Tại Huân Lê Trung Thiên	Chuong sách: Enzymatic esterification under high pressure, trong Sách: High Pressure Processes in Chemical Engineering	Maximilian Lackner Editor	2010	ProcessEng Engineering GmbH: Wien
3	Anh văn học thuật	Nguyễn Mạnh Cường	The routledge handbook of English for academic purposes	Ken Hyland, Philip Shaw	2016	Taylor & Francis
4	Anh văn học thuật 1	Nguyễn Mạnh Cường	Presentation skills for Scientists and engineers the slide master	Jean- Philippe Dionne	2021	Springer
5	Anh văn học thuật 2	Nguyễn Mạnh Cường	Longman Academic Writing Series 5: Essays to Research Papers	Alan Meyers	2016	Pearson
6	Công nghệ sinh học thực phẩm	Nguyễn Mạnh Cường	Introduction to Biotechnology (3rd edition)	William J. Thieman, Michael A. Palladino	2014	Pearson
7	Công nghệ di truyền vi vật	Nguyễn Mạnh Cường	Concepts of genetics	William S. Klug, Michael R. Cummings, Charlote A. Spencer	2016	Pearson
8	Báo cáo chuyên đề	Nguyễn Mạnh Cường	Presentation skills for Scientists and engineers the slide master	Jean- Philippe Dionne	2021	Springer
9	Vi sinh thực phẩm	Nguyễn Minh Hiền	Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers, 4th Edition	Michael P. Doyle, Robert L. Buchanan	2013	ASM press
10	Phân tích thực phẩm/Food Analysis	Phan Tại Huân	Food Analysis (Food Science Text Series) 5th ed.	S. Suzanne Nielsen	2017	Springer
11	Các phương pháp phân tích hóa sinh hiện đại	Phan Tại Huân Dương Thị Ngọc Diệp	Ideas and Applications Toward Sample Preparation for Food and Beverage Analysis	Rijeka	2017	IntechOpen
12	Biochemistry	Phan Tại Huân	Biochemistry 6th Edition	Reginald H. Garrett (Author), Charles M. Grisham (Author)	2016	Cengage Learning

13	Công nghệ sau thu hoạch rau hoa quả	Phan Thị Lan Khanh	Postharvest Technology of Horticulture crops (Third edition)	Adel A. Kader	2011	University of California Agriculture and Natural Resources
14	Công nghệ sau thu hoạch rau hoa quả	Phan Thị Lan Khanh	Postharvest physiology and pathology of vegetables (Second edition)	Jerry A. Bartz, Jeffrey K. Brecht	2002	CRC Press
15	Công nghệ BQ&CB ngũ cốc và củ cho bột	Phan Thị Lan Khanh	Principles of Cereal science and Technology (Third edition)	Delcour, Jan A.; Hoseney, R. Cart	2010	Cereals & Grains Assn
16	Công nghệ chế biến bánh	Phan Thị Lan Khanh	Bakery Products Science and Technology (Second Edition)	Y. H. Hui; Weibiao Zhou	2014	Wiley-Blackwell
17	Khoa học cảm quan và phân tích cảm quan thực phẩm	Nguyễn Thị Thanh Thảo Lê Thị Thanh	Sensory evaluation of food: Principles and Practices	Lawless H. T. & Heymann H.	2010	New York: Springer
18	Khoa học cảm quan và phân tích cảm quan thực phẩm	Nguyễn Thị Thanh Thảo Lê Thị Thanh	Sensory evaluation practices	Stone, H., Bleibaum, R. N. & Thomas, H. A.	2012	US: Elsevier Inc.
19	Phát triển sản phẩm	Nguyễn Thị Thanh Thảo	Food Product development.	Earle, M., Earle, R. & Anderson, Allan	2001	CRC Press: Boca Raton.
20	Phát triển sản phẩm	Nguyễn Thị Thanh Thảo	An Integrated Approach to New Food Product Development.	Moskowitz, H.R., Saguy, I.S. & Straus, T.	2009	CRC Press: Boca Raton.
21	Bảo quản và chế biến thủy sản	Nguyễn Anh Trinh	Fish Processing	G.M. Hall.	2011	
22	Khoa học về thịt và CN chế biến thịt	Nguyễn Anh Trinh	The Science of Poultry and Meat Processing	Shai Barbut	2015	
23	Khoa học về thịt và CN chế biến thịt	Nguyễn Anh Trinh	Marine Nutraceuticals and Functional Food	Colin Barrow, Fereidoon Shahidi	2008	CRC Press
24	Khoa học về thịt và CN chế biến thịt	Nguyễn Anh Trinh	Meat Processing Technology	Gunter Heinz, Peter Hautzinger	2007	
25	Chất làm ngọt và công nghệ đường mía	Nguyễn Anh Trinh	Cane Sugar Engineering	Peter Rein	2016	
26	Chất làm ngọt và công nghệ đường mía	Nguyễn Anh Trinh	Sweeteners and Sugar Alternatives in Food Technology	Helen Mitchell	2006	1st Ed., Blackwell Publishing
27	Quản lý chất lượng trong CNTP	Nguyễn Anh Trinh	HACCP in the meat industry	Martyn Brown	2000	CRC Press
28		Kha Chấn Tuyền			2019	

	Kỹ thuật ổn định thực phẩm bằng phương pháp đông hộp	Nguyễn Thị Thanh Thảo	Thực hành Kỹ thuật ổn định thực phẩm bằng phương pháp đông hộp	Kha Chấn Tuyền, Nguyễn Thị Thanh Thảo		Nhà xuất bản Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh
29	Quá trình chuyển hoá chất dinh dưỡng	Bùi Phạm Thanh Hương	Nutrient metabolism: structures, functions, and genes	Martin Kohlmeier	2015	Academic Press
30	Phụ gia thực phẩm	Bùi Phạm Thanh Hương	Phụ gia thực phẩm	Đàm Sao Mai, Nguyễn Thị Hoàng Yến, Bùi Đăng Khuê	2012	NXB Đại Học Quốc Gia TP.HCM
31	Thực phẩm chức năng	Bùi Phạm Thanh Hương	Thực phẩm chức năng sức khỏe bền vững	Dương Thanh Liêm, Lê Thanh Hải, Vũ Thủy Tiên	2010	Nhà xuất bản Khoa học và Kỹ thuật Hà Nội
32	Nhu cầu dinh dưỡng	Đỗ Thị Ngọc Diệp	Nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam	Nguyễn Công Khanh, Phạm Văn Hoan	2016	NXB Y học
33	Vi sinh học đại cương	Nguyễn Hoàng Thảo Ly	Vi sinh vật học	Nguyễn Lân Dũng, Nguyễn Đình Quyền, Phạm Văn Ty	2007	NXB Giáo Dục
34	Vi sinh học đại cương	Nguyễn Hoàng Thảo Ly	Brock Biology of Microorganisms	Madigan MT, Martinko JM and Dunlap PV, Clark DP	2008	Benjamin Cummings
35	An toàn vệ sinh thực phẩm	Nguyễn Hoàng Thảo Ly	Vệ sinh an toàn thực phẩm	Lê Thị Hồng Ánh, Cao Xuân Thủy	2017	NXB Đại học Quốc Gia Tp.HCM
36	An toàn vệ sinh thực phẩm	Nguyễn Hoàng Thảo Ly	Principles of food sanitation	Norman G. Marriott and Robert B. Gravani	2006	Springer Science, USA
37	Kiểm nghiệm vi sinh thực phẩm	Nguyễn Hoàng Thảo Ly	Phương pháp phân tích vi sinh vật trong thực phẩm, mỹ phẩm và nước	Trần Linh Thước	2006	NXB Giáo Dục
38	Dinh dưỡng cộng đồng và đánh giá tình hình dinh dưỡng cộng đồng	Nguyễn Thị Phụng	Dinh dưỡng cộng đồng	Đào Thị Yến Phi	2023	NXB Y Học
39	Sinh lý tiêu hoá	Nguyễn Thị Phụng	Giáo trình sinh lý tiêu hoá	Đỗ Thị Ngọc Diệp	2014	Trung Tâm Dinh Dưỡng TPHCM
40	Các nguy cơ gây bệnh do thói quen dinh dưỡng	Nguyễn Thị Phụng	Dietary Habits, Beneficial Exercise and Chronic Diseases-Latest Advances and Prospects	Panagiota Mitrou	2021	Nutrients-MDPI
41	Xây dựng khẩu phần	Nguyễn Thị Phụng	Tiết chế	Đào Thị Yến Phi	2023	NXB Y Học
42	Công nghệ chế biến dầu và chất béo	Nguyễn Thị Phụng	Giáo trình công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm	Trần Thanh Trúc	2005	Đại học Cần Thơ
43	Bảo quản, chế biến rau quả	Dương Thị Ngọc Diệp	Fruit and vegetable processing - Improving quality	Wim Jonggen	2002	Woodhead Publishing Ltd

44	Công nghệ sản xuất thức uống	Dương Thị Ngọc Diệp	Beverages: technology, chemistry and microbiology	Alan H. Varnam, Jane P. Sutherland	1994	Chapman & Hall
45	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	Dương Thị Ngọc Diệp	Beverages: technology, chemistry and microbiology	Alan H. Varnam, Jane P. Sutherland	1994	Chapman & Hall
46	Quản lý chất lượng trong CNTP I	Dương Thị Ngọc Diệp	Food Quality Assurance	Inteaz Alli	2004	CRC Press
47	Quản lý chất lượng trong CNTP II	Dương Thị Ngọc Diệp	Food Quality Assurance	Inteaz Alli	2004	CRC Press
48	Công nghệ Vi sinh thực phẩm	Nguyễn Minh Hiền	Công nghệ vi sinh, Tập 2 (Vi sinh vật học công nghiệp)	Nguyễn Đức Lượng	2002	NXB Đại học Quốc gia Tp. HCM
49	Thực phẩm lên men	Nguyễn Minh Hiền	Food, Fermentation and Micro-organism	Charles W. Bamforth	2005	Blackwell Science
50	Hóa thực phẩm	Nguyễn Minh Xuân Hồng	Chemistry and Biochemistry of Food	Jose Perez-Castineira	2020	De Gruyter Textbook
51	Anh văn chuyên ngành	Nguyễn Minh Xuân Hồng	Tiếng anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	Nguyễn Thị Hiền, Lê Thị Lan Chi, Từ Việt Phú, Lương Hồng Nga	2016	NXB Khoa Học & Kỹ Thuật
52	Công nghệ enzyme	Nguyễn Minh Xuân Hồng	Enzymes in Food and Beverage Processing	Muthusamy Chandrasekaran	2018	CRC Press
53	Hóa sinh thực phẩm	Nguyễn Minh Xuân Hồng	Advances in Food Chemistry - Food Components, Processing and Preservation	O. P. Chauhan	2022	Springer Singapore
54	Công nghệ sinh học thực phẩm	Nguyễn Minh Xuân Hồng	Advances in Biotechnology for Food Industry (Handbook of Food Bioengineering series, Volume 14),	Alexandru Mihai Grumezescu and Alina Maria Holban	2018	Academic Press
55	Phụ gia thực phẩm	Nguyễn Minh Xuân Hồng	Natural Additives in Foods	Gernan Ayala Valencia	2023	Springer Cham
56	Dinh dưỡng trong thể thao	Huỳnh Tiến Đạt	Sports Nutrition for Health Professionals	Nattalie Digate Muth	2015	F.A. Davis Company
57	Hóa sinh đại cương	Huỳnh Tiến Đạt	Lippincott's Illustrated Review: Biochemistry	Richard A. Harvey	2016	Lippincott William & Wilkins
58	Dinh dưỡng cơ sở	Huỳnh Tiến Đạt	Nutrition and Metabolism	Susan Lanham-New	2011	Wiley Balckwell
59	Food Toxicology	Huỳnh Tiến Đạt	Food Toxicology	Debasis Bagchi and Anand Swaroop	2016	Taylor & Francis Group

60	Introduction to Nutrition	Huỳnh Tiến Đạt	Understanding Nutrition	Eleanor Noss Whitney, Sharon Rady Rolfes, MS, RDN, Tim Crowe	2019	Cengage Learning Australia
61	Vệ sinh nhà máy	Kha Chấn Tuyên	Food Plant Sanitation: Design, Maintenance, and Good Manufacturing Practices	Michael M. Cramer	2013	Boca Raton: CRC Press, Taylor & Francis Group
62	Đông lạnh thực phẩm	Kha Chấn Tuyên	Handbook of Frozen Food Processing and Packaging	Da-Wen Sun	2011	CRC Press
63	Tính chất vật liệu	Kha Chấn Tuyên	Physical-Chemical Properties of Foods	Aïchatou Musavu Ndob, Malik Melas and André Lebert	2016	ISTE Press - Elsevier
64	Đồ hộp thực phẩm	Kha Chấn Tuyên	Food Processing Technology: Principles and Practice	P.J. Fellows	2022	Woodhead Publishing
65	Nguyên lý bảo quản thực phẩm	Kha Chấn Tuyên	Handbook of Food Preservation	Rahman, M.S.	2020	Boca Raton: CRC Press, Taylor & Francis Group

Trung tâm nghiên cứu, phòng thí nghiệm, thực nghiệm, cơ sở thực hành, thực tập, luyện tập theo yêu cầu của chương trình đào tạo nâng cao dự kiến mở

STT	Tên phòng thí nghiệm	Diện tích (m ²)	Danh mục trang thiết bị chính hỗ trợ thí nghiệm, thực hành		
			Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ môn học /học phần
1	Phòng thí nghiệm Hóa sinh	100	- Bể cách thủy Memmert	1	Hóa sinh đại cương
			- Bếp điện	4	
			- Bình lọc chân không	1	Hóa thực phẩm
			- Brix các loại	5	Dinh dưỡng cơ sở
			- Cân 2 số lẻ A&D	1	PP phân tích thành phần hóa lý TPP
			- Cân 2 số lẻ OHAUS	1	
			- Cân 4 số lẻ OHAUS	1	
			- Cân 4 số lẻ Sartorius	1	
			- Đồng hồ bấm giờ	1	
			- Lò vi sóng	1	PHỤC VỤ CHO CÁC MÔN HỌC THUỘC HỌC PHẦN CƠ SỞ NGÀNH VÀ CHUYÊN NGÀNH
			- Máy đo cấu trúc Zwick	1	
			- Máy đo hoạt độ nước AW	1	
			- Máy đo pH Hanna	1	
			- Máy đo pH Oakton	1	
			- Máy đo quang phổ UV-2502	1	
			- Máy đồng hóa cánh khuấy ART	1	
			- Máy khuấy từ gia nhiệt	2	
			- Máy khuấy từ Stuart	1	
			- Máy khuấy từ Wisestir	1	
			- Máy lắc ống loại nhỏ	1	
			- Máy ly tâm EBA	1	
			- Máy phân tích xơ	5	
			- Micropipet100-1000	2	
			- Micropipet 10-100	2	
			- Nhiệt kế điện tử	1	
			- Tủ lạnh Hitachi	1	
			- Tủ lạnh Sanyo	1	
			- Tủ nung tro	1	
			- Tủ sấy Ecocell	1	
			- Tủ sấy JKN	1	

[illegible]

4	Phòng thí nghiệm Phát triển Sản phẩm	420	- Máy sấy khay	1	Công nghệ chế biến và bảo quản sữa Máy thiết bị trong CN thực phẩm Bảo quản, chế biến thủy sản Phát triển sản phẩm Khoa học về thịt và CN CB thịt 8- Công nghệ đồ hộp
			- Máy cắt thịt Simplex	1	
			- Máy cắt lát thịt Simplex	1	
			- Máy xay thịt Kilia	1	
			- Máy xay thịt Madojmio	1	
			- Máy trộn Tyrone	1	
			- Máy đóng gói chân không Komet	1	
			- Máy nhồi xúc xích bằng tay Stale	1	
			- Máy nhồi xúc xích Rex	1	
			- Máy kẹp xúc xích Fipper Clipper	1	
			- Máy Tumbler Glass	1	
			- Máy cuterMado Garant	1	
			- Máy ghép mí hộp SCIM	1	
			- Lò nấu hấp Krinat	1	PHỤC VỤ CHO CÁC MÔN HỌC THUỘC HỌC PHẦN CƠ SỞ NGÀNH VÀ CHUYÊN NGÀNH
			- Cân điện tử	1	
			- Máy tiêm nước muối	1	
			- Máy giã thịt	1	
			- Máy bơm nước áp lực VIHO	1	
			- Máy đo pH Stale	1	
			- Máy đo a_w	1	
			- Nồi chiên điện Siemens	1	
			- Máy đóng hộp	1	
			- Máy lạnh Toshiba	1	
			- Máy lạnh Carrier	1	
			- Máy lạnh Nationat	1	
			- Lò nướng Roller Grill	1	
			- Lò nướng 2 tầng	1	
			- Máy trà vỏ	1	
			- Bếp ga đôi	2	
			- Máy nhồi vỏ bọc tay	1	
			- Máy hàn mí hộp nhựa	1	
			- Máy cắt lát thịt Simplex	1	
			- Máy tạo viên thịt cá	1	
			- Cân điện tử	1	
			- Tủ lạnh đông 4 cánh	1	
			- Tủ lạnh Sanaky 10001	1	
			- Tủ đông Sanaky 2 cửa	1	
			- Kho lạnh bảo quản	1	
			- Tủ kiếng	1	
			- Tủ cửa	1	

5	Phòng thí nghiệm CN sau thu hoạch	250	- Máy đông khô đa năng	1	Công nghệ sau thu hoạch hạt cốc
			- Hệ thống lọc khung bản	1	
			- Máy ghép mí	1	
			- Kho lạnh nhỏ	1	Khoa học cảm quan & PTCQTP
			- Máy cô đặc Amiat	1	
			- Máy đo màu CR-200	1	
			- Máy đồng hóa mẫu	1	Công nghệ SX thức uống lên men
			- Máy sấy khay	1	
			- Máy sấy nhiệt độ thấp	1	
			- Hệ thống cô đặc chân không	1	CNBQ&CB Ngũ cốc và củ bột
			- Hệ thống tiệt trùng MCY	1	
			- Nồi hơi NWT-115	1	
			- Data Logger	1	Công nghệ CB rau quả
			- Máy chiên chân không	1	
			- Máy đóng gói bao nhỏ	1	
			- Máy đồng hóa áp lực	1	Công nghệ STH rau, hoa, quả
			- Máy thanh trùng liên tục	1	
			- Máy đo đa khí Multiwarnll	1	
			- Cụm máy cắt TM/K5 DTM	1	PHỤC VỤ CHO CÁC MÔN HỌC THUỘC HỌC PHẦN CƠ SỞ NGÀNH VÀ CHUYÊN NGÀNH
			- Máy chà	1	
			- Máy rửa rau	1	
			- Máy bài khí	1	
			- Máy sắc ký khí lớp mỏng K	1	
			- Kính hiển vi hai mắt	1	
			- Máy đo ẩm độ bằng hồng ngoại	1	
			MA-30		
			- Máy ép dùn chín	1	
			- Máy đóng gói chân không	1	
			- Cân phân tích CP224S	1	
			- Nguồn điện di	1	
			- Bể rửa siêu âm 1890	1	
			- Tủ sấy Memmert	1	
			- Máy triết chai một vòi	1	
			- Máy nghiền bột khô	1	
			- Máy đo độ kín nắp	1	
			- Tủ lạnh Sanyo 270l	1	
			- Máy li tâm	1	
			- Tủ hút khí độc	1	
			- Bộ phận đọc điện di M20E	1	
			- Máy đo hoạt độ nước	1	

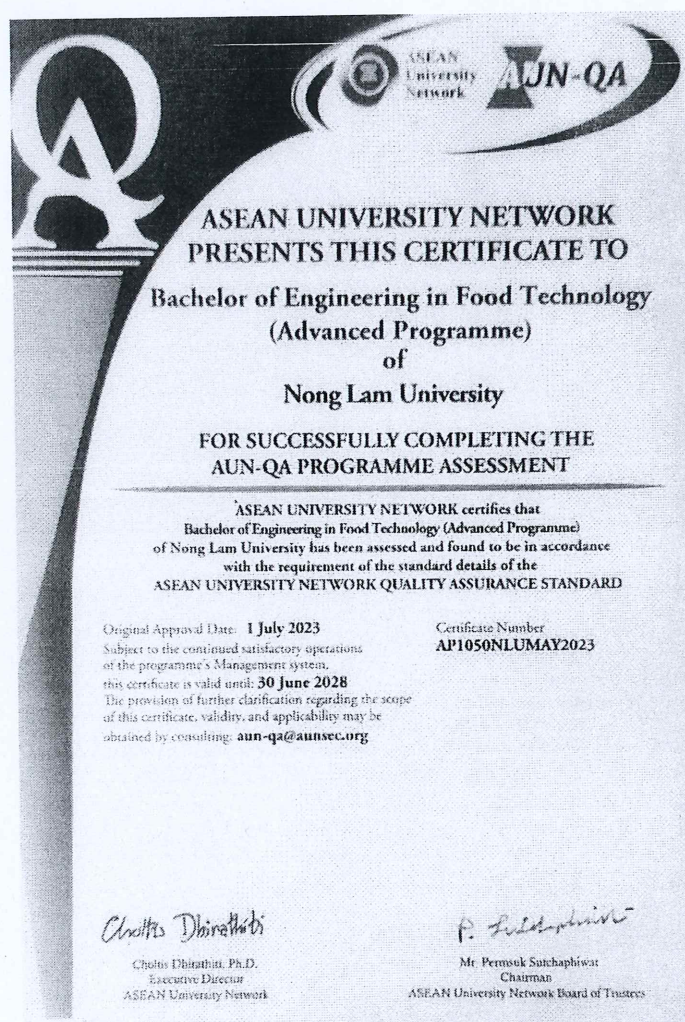
7	Phòng thí nghiệm Chương Trình Tiên Tiến	220	- Cân điện tử 4 số lẻ	1	Hóa sinh đại
			- Bộ sàng đk 8" lỗ	1	cương
			- Máy đo hoạt độ nước	1	Hóa thực
			- Bộ phá mẫu Kjeldahl 06 chỗ	1	phẩm
			- Tủ ẩm 105 lít WIG-105	1	Dinh dưỡng
			- Cân điện tử 2 số lẻ	1	cơ sở
			- Máy đo độ dẫn TDS, độ mặn, nhiệt độ Con 2700	1	PP phân tích
			- Máy đánh trứng	1	thành phần
			- Máy ghép mí bao nhựa	1	hóa lý TP
			- Thiết bị lọc chân không	1	Độc tố học
			- Nhiệt kế điện tử	1	thực phẩm
			- Đồng hồ bấm giây	1	PHỤC VỤ
			- Brix kế cầm tay 0-32%	1	CHO CÁC
			- Brix kế cầm tay 28-62%	1	MÔN HỌC
			- Brix kế cầm tay 0-80%	1	THUỘC HỌC
			- Dispenser 1-10ml	1	PHẦN CƠ SỞ
			- Máy đếm khuẩn lạc	1	NGÀNH VÀ
			- Nhiệt kế đo độ ẩm SK-110TRHII	1	CHUYÊN
			- Máy in laser	1	NGÀNH
			- Hệ thống HPLC	1	
			- Máy phân tích thành phần khí TESTO	1	Phục vụ cho
			- Máy quang phổ UV-VIS	1	nghiên cứu đề
			- Thiết bị đo diện tích	1	tài khoa học
			- Tủ sấy (111 lít)	1	
			- Bể rửa siêu âm	1	
			- Máy đo pH để bàn pH7110	1	
			- Máy lắc vortex	1	
			- Bể điều nhiệt khuấy từ 5 vị trí	1	
			- Bể ủ nhiệt khô	1	
			- Máy li tâm nhẹ	1	
			- Máy khuấy từ có gia nhiệt	1	
			- Máy đo diệp lục tố	1	
			- Khúc xạ kế đo độ mặn	1	
			- Tủ hút khí	1	
			- Máy chưng cất độ đậm	1	

6. Chương trình đào tạo nước ngoài và chứng nhận Chương trình đào tạo nước ngoài đã được kiểm định hoặc được cơ quan có thẩm quyền của nước đó cho phép thực hiện và cấp văn bằng.

Chương trình đào tạo nâng cao ngành Công nghệ Thực phẩm dựa trên chương trình khung Chương trình tiên tiến đã được Đại học California – Davis (UC Davis), Hoa Kỳ thẩm định chất lượng và cấp giấy chứng chỉ công nhận chất lượng chuẩn mực.

7. Chứng nhận đạt tiêu chuẩn kiểm định chất lượng giáo dục hoặc xác nhận đã đăng ký và đang trong thời gian kiểm định

Hiện tại Khoa CNHHTP đã đạt được chứng nhận kiểm định chất lượng giáo dục ngành Công nghệ Thực phẩm (CTTT) theo tiêu chuẩn của AUN (Chu kỳ 1: 2018-2023; Chu kỳ 2: 2024-2029) và công nghệ hoá học chuyên ngành chuyên ngành Hóa sinh nông nghiệp theo tiêu chuẩn của AUN (2022-2027).



Phần IV: Các điều kiện khác

1. Tuyển sinh

Học sinh tốt nghiệp THPT, trúng tuyển vào trường ĐH Nông Lâm, TP HCM (xét tuyển theo kết quả kỳ thi THPT quốc gia, sử dụng tổ hợp môn thi tương ứng với khối thi A, A1 và B), với kết quả bằng hoặc cao hơn kết quả thí sinh thi đỗ vào ngành Công nghệ Thực Phẩm trường ĐH Nông Lâm, TP HCM (được tuyển thẳng hoặc điểm trên một mức do nhà trường quy định từng năm).

- Kế hoạch tuyển sinh: 30 sinh viên/năm.

2. Điều kiện về tổ chức bộ máy quản lý để mở chương trình đào tạo nâng cao

Quy trình đào tạo được tổ chức theo học chế tín chỉ. Điều kiện tốt nghiệp tuân theo Quy chế đào tạo theo học chế tín chỉ của trường Đại học Nông Lâm TP HCM. Sinh viên phải hoàn thành tất cả các học phần bắt buộc cũng như số học phần tự chọn theo yêu cầu của chương trình đào tạo, tổng lượng kiến thức tối thiểu là 158 TC với điểm trung bình tốt nghiệp $\geq 5,0$ theo thang điểm 10. Thực tập tốt nghiệp và đồ án tốt nghiệp cũng là học phần bắt buộc, phải đạt điểm từ 5,0 trở lên.

Quy định chi tiết về đào tạo chương trình nâng cao ngành Công nghệ Thực phẩm được thực hiện tương đồng với Quy định tổ chức và quản lý đào tạo Chương trình tiên tiến ngành Công nghệ Thực phẩm đang được áp dụng tại Trường ĐHNL TP.HCM.

3. Chính sách hỗ trợ, ưu tiên cho giảng viên và sinh viên Chương trình nâng cao

Theo chính sách đang áp dụng của Chương trình tiên tiến ngành Công nghệ Thực phẩm.

4. Dự toán chi phí đào tạo

Dự toán chi phí đào tạo, dự tính mức học phí theo tín chỉ, theo năm học và cho toàn khóa học và lộ trình tăng học phí cho các khóa tiếp theo kèm theo minh chứng cho việc tăng học phí (nếu có); phương án thu, chi, sử dụng và quản lý học phí, kinh phí của Trường theo khoản 3, Điều 4 của Quy định này; so sánh định suất đầu tư/1 sinh viên Chương trình nâng cao với định suất đầu tư/1 sinh viên của chương trình đại trà để chứng minh mức thu học phí Chương trình nâng cao tương đương với mức đầu tư để nâng cao chất lượng đào tạo.

Học phí Chương trình chất lượng cao tương đồng với mức học phí Chương trình tiên tiến ngành Công nghệ Thực phẩm đang được áp dụng tại Trường ĐHNL TP.HCM.

5. Phương án, giải pháp đề phòng, ngăn ngừa, xử lý rủi ro trong mở chương trình đào tạo nâng cao

5.1. Báo cáo phân tích tình hình phát triển kinh tế xã hội, dự báo những biến động có thể xảy ra, phân tích điểm mạnh, điểm yếu của Khoa và những nội dung khác có liên quan, từ đó dự báo các rủi ro có thể xảy ra khi mở ngành và triển khai tuyển sinh, đào tạo cùng các giải pháp chung để ngăn ngừa kịp thời nhằm hạn chế rủi ro cũng như đề xuất các phương án cụ thể mang tính chủ động để ngăn ngừa và xử lý khi rủi ro xảy ra;

5.2. Báo cáo thuyết minh về các giải pháp xử lý rủi ro trong trường hợp Khoa bị đình chỉ hoạt động chương trình đào tạo nâng cao với các phương án, giải pháp cụ thể để bảo vệ quyền lợi cho sinh viên, giảng viên và các bên liên quan.

6. Các minh chứng kèm theo đề án

6.1. Nghị quyết của Hội đồng Trường phê duyệt chủ trương mở chương trình nâng cao trình độ đại học;

6.2. Quyết định thành lập hội đồng xây dựng, hội đồng thẩm định chương trình đào tạo nâng cao; biên bản của hội đồng xây dựng và thẩm định chương trình đào tạo nâng cao; Quyết định ban hành chương trình đào tạo nâng cao;

6.3. Quyết định thành lập hội đồng xây dựng, hội đồng thẩm định đề án đào tạo nâng cao; biên bản của hội đồng xây dựng và thẩm định đề án đào tạo nâng cao;

6.4. Biên bản thẩm định và kết luận đề án đào tạo nâng cao trình độ đại học của Hội đồng Khoa học đào tạo cấp Trường;

6.5. Giấy Chứng nhận đạt tiêu chuẩn kiểm định chất lượng giáo dục;

6.6. Văn bản quy định chi tiết về đào tạo nâng cao của Trường.

Nơi nhận:

- Bộ GDĐT (để báo cáo);
- Hội đồng Trường;
- Ban Giám hiệu;
- Lưu: Khoa, HC, ĐT.



PGS.TS. Nguyễn Tất Toàn