

ĐỀ ÁN MỞ NGÀNH ĐÀO TẠO

(Kèm theo Quyết định số 583/QĐ-ĐHCNĐN ngày 20 tháng 12 năm 2024
của Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai)

Tên ngành đào tạo : Công nghệ thực phẩm
Mã số : 8540101
Tên cơ sở đào tạo : Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai
Trình độ đào tạo : Thạc sĩ

I. Sự cần thiết mở ngành đào tạo

1. Giới thiệu một vài nét về cơ sở đào tạo

Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai (tên tiếng Anh là Dong Nai Technology University) thành lập theo Quyết định số 929/QĐ- TTg ngày 16/6/2011 của Thủ tướng Chính Phủ trên cơ sở nâng cấp Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Đồng Nai (thành lập ngày 03/10/2005) có trụ sở tại Khu phố 5, phường Trảng Dài, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai.

Sứ mệnh: Đào tạo nguồn nhân lực chất lượng dựa trên nền tảng công nghệ và trải nghiệm; nghiên cứu ứng dụng khoa học và chuyển giao tri thức đáp ứng nhu cầu xã hội, hội nhập quốc tế và phát triển bền vững.

Tầm nhìn: Đến năm 2035, Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai trở thành Trường Đại học nghiên cứu ứng dụng có uy tín ở trong nước và khu vực, với môi trường giáo dục hiện đại tất cả vì người học và phục vụ cộng đồng.

Giá trị cốt lõi: Trung thành - Trách nhiệm - Sáng tạo.

Qua hơn 19 năm thành lập và phát triển, Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai lớn mạnh, cơ sở vật chất hiện đại cùng những tiện ích học tập tiêu chuẩn quốc tế, gồm các công trình là giảng đường, phòng học lý thuyết; khu thí nghiệm, thực hành; Trung tâm Thông tin - Thư viện; khu Ký túc xá.... Với các trang thiết bị được đầu tư, lắp đặt phục vụ tốt cho công tác đào tạo, giảng dạy và học tập của Nhà trường. Cơ sở vật chất cùng trang thiết bị hiện đại tạo thành điểm nhấn, lan tỏa tích cực trong cộng đồng sinh viên và học viên.

Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai đào tạo bậc đại học, Cao học và Tiến sĩ hệ chính quy tập trung. Tính đến tháng 01 tháng 11 năm 2024, Trường có 7.110 sinh viên và học viên, Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai là một trường đại học đa ngành, 22 ngành đại học được tổ chức thành 05 nhóm ngành (Công nghệ - Kỹ thuật, Khoa học sức khỏe; Kinh doanh quản lý, Nhân văn; Mỹ thuật - Truyền thông); 04 ngành thạc sĩ và 01 ngành tiến sĩ. Tính đến hết năm học 2023 - 2024, Nhà trường đã có 10 khoá tốt nghiệp bậc đại học.

Tính đến ngày 01 tháng 11 năm 2024, đội ngũ giảng viên cơ hữu của Nhà Trường gồm 332 người, trong đó có 01 Giáo sư, 19 Phó Giáo sư, 76 Tiến sĩ và 236 Thạc sĩ. Với các chính sách, chiến lược phát triển đến năm 2030, Nhà trường sẽ xây dựng thành công đội ngũ giảng viên, nghiên cứu viên, nhân viên có trình độ chuyên môn cao, năng lực nghiên cứu tốt; có thái độ và tinh thần trách nhiệm, có tinh thần phụng sự trong công việc, đáp ứng được nhu cầu phát triển xã hội và hội nhập quốc tế.

Về cơ cấu tổ chức: Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai có 08 khoa đào tạo chuyên ngành, bao gồm Khoa Kinh tế - Quản trị; Khoa Kế toán - Tài chính; Khoa Công nghệ; Khoa Kỹ thuật; Khoa Công nghệ thông tin, Khoa Ngoại ngữ, Khoa Truyền thông và Thiết kế và Khoa Khoa học cơ bản; 09 phòng chức năng (Phòng Đại học, Phòng Sau đại học, Phòng Tổ chức - Hành chính, Phòng Tài chính - Kế toán; Phòng Khảo thí và Đảm bảo chất lượng; Phòng Khoa học công nghệ; Phòng Hợp tác quốc tế; Phòng Công tác sinh viên và Phòng Quản trị thiết bị); 05 Trung tâm (Trung tâm Thông tin - Thư viện, Trung tâm Hợp tác doanh nghiệp và Cựu người học, Trung tâm Ngoại ngữ - Tin học; Trung tâm Trí tuệ nhân tạo và Công nghệ Robot; Trung tâm huấn luyện thể thao) và 01 Viện Nghiên cứu và Ứng dụng khoa học công nghệ.

Về kiểm định chất lượng: Trải qua 12 năm hình thành và phát triển ở môi trường đại học, Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai đã khẳng định được thương hiệu của mình trên bản đồ giáo dục Việt Nam. Tháng 6/2018, Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai được công nhận đạt “tiêu chuẩn chất lượng giáo dục Quốc gia” ở lần kiểm định cơ sở giáo dục đầu tiên; tháng 8/2023, Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai đạt kiểm định chất lượng cơ sở giáo dục lần 2. Trường có 11 chương trình được công nhận đạt kiểm định chất lượng quốc gia vào năm 2019, 2020, 2021 (ngành Công nghệ thực phẩm; ngành Công nghệ kỹ thuật điện, điện tử; ngành Công nghệ thông tin; ngành Kế toán; ngành Quản trị Dịch vụ du lịch và lữ hành; ngành Công nghệ chế tạo máy; ngành Ngôn ngữ Anh; ngành Tài chính - Ngân hàng; ngành Công nghệ kỹ thuật ô tô; ngành Quản trị kinh doanh; ngành Quản lý kinh tế trình độ thạc sỹ).

Về cơ sở vật chất: Trụ sở chính của Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai tọa lạc tại: Đường Nguyễn Khuyến, Khu phố 5, phường Trảng Dài, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai.

Nhà trường với tổng diện tích 76.130 m², diện tích xây dựng hiện hữu là 47.370 m², gồm các công trình: giảng đường, phòng học lý thuyết; khu thí nghiệm, thực hành; Trung tâm Thông tin - Thư viện; trung tâm Ngoại ngữ - Tin học; khu Ký túc xá; Khu Thể thao; Khu hiệu bộ hành chính và các công trình phụ trợ khác như khu căn tin, bãi giữ xe, công viên, hồ bơi... Môi trường học tập khang trang, hiện đại, đầy đủ tiện nghi. Bên cạnh đó, môi trường sinh thái xanh, sạch, đẹp không chỉ đáp ứng cho việc dạy, việc học mà còn phục vụ các hoạt động thể dục thể thao, vui chơi, giải trí của người dạy và người học.

Phòng học lý thuyết và thực hành với sức chứa khác nhau nhằm đáp ứng không gian cho các lớp học một cách hiệu quả: Phòng học từ 50 - 100 chỗ (40 phòng), phòng học dưới 50 chỗ (49 phòng), phòng học đa phương tiện (01 phòng) và 24 cabin ngoại ngữ đáp ứng hiệu suất học tập của sinh viên và học viên.

Nhà trường có 01 Hội trường lớn với sức chứa 800 chỗ, 01 Hội trường nhỏ với sức chứa 200 chỗ và Thư viện với thiết kế hiện đại, sang trọng, không những là nơi học tập lý tưởng mà còn là nơi tổ chức các hội thảo, hội nghị mang tầm quốc tế.

Cơ sở vật chất của Nhà trường luôn được chú trọng đầu tư và cải tạo, nâng cấp nhằm đáp ứng tốt nhất cho công tác giáo dục nói chung và sự phát triển của Nhà trường nói riêng, mang lại hiệu quả tốt nhất cho nguồn nhân lực tương lai của xã hội, đất nước.

- Ký túc xá DNTU – Tòa nhà D: Nằm trong khuôn viên Nhà trường, cách Trung tâm Thư viện 50m; Trung tâm tổ chức Sự kiện 100m; Cách Trung tâm Thực hành 100m; Khu Tích hợp 120m rất thuận tiện cho sinh viên và học viên lưu trú, học tập, thực hành, sinh hoạt vui chơi thể thao. Phía Đông giáp đường đi khu dân cư Kp 5A, phía Tây giáp sân thể thao bóng rổ, cầu lông, bóng chuyền, phía Nam giáp Nhà để xe và sân bóng đá, phía Bắc giáp đường đi khu dân cư Phú Gia 2. Tổng diện tích sàn 5.181m² tầng trệt là Canteen, tầng D2, D3 dành cho sinh viên và học viên nữ; Tầng D4, D5 dành cho sinh viên và học viên nam. Tổng số phòng ở 80 phòng; Diện tích mỗi phòng 32 m², sắp xếp 07 vị trí, mỗi vị trí có giường, bàn học, tủ treo đồ, tủ đựng đồ, kệ sách, phía sau là ban công, Toilet không gian rộng thoáng đảm bảo vệ sinh, hành lang rộng 3m, cầu thang phía Đông và phía Tây thuận tiện di chuyển đi lại. Đáp ứng được từ 85% đến 100% nhu cầu sinh viên và học viên đăng ký lưu trú. Hệ thống điện đảm bảo an toàn: Cầu giao tổng lắp đặt cạnh cầu thang tầng trệt, các tầng đều có cầu giao riêng lắp đặt ngay ban công chiều nghỉ. Hệ thống nước máy cung cấp đến các phòng sinh viên và học viên đảm bảo vệ sinh, an toàn. Công tác an ninh trật tự, PCCC được duy trì đảm bảo tốt.

- Phòng thực hành và thí nghiệm: Ngoài các cơ sở vật chất đã nêu trên, Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai còn có các phòng thí nghiệm, phòng thực hành, chuyên dụng sau:

+ Phòng mô phỏng nghiệp vụ dành cho sinh viên ngành Kế toán, Tài chính – Ngân hàng, phòng thực hành Nhà hàng - Khách sạn.

+ Phòng thực hành Thiết kế đồ họa và Truyền thông đa phương tiện dành cho sinh viên ngành Thiết kế đồ họa và Truyền thông đa phương tiện.

+ Phòng cabin sử dụng thi tiếng Anh và 15 phòng học tiếng Anh chuyên dụng cho ngành Ngôn ngữ Anh và các ngành khác.

+ Phòng thí nghiệm của ngành Công nghệ thực phẩm, Công nghệ kỹ thuật hoá học, Môi trường và Công nghệ sinh học được trang bị rất nhiều thiết bị như: Bếp hồng ngoại, bộ lọc chân không, cân phân tích, cân kỹ thuật, dụng cụ đếm vi sinh, hệ thống chưng cất mẫu, máy BOD, máy bơm định lượng, máy DO, máy đo độ dẫn điện, máy đo độ ồn, máy đo nhiệt độ, độ ẩm không khí, máy khuấy từ gia nhiệt, máy li tâm, máy đo pH, máy quang phổ, máy so màu, máy chưng cất nước, máy đo vi khí hậu, máy lọc CO₂, thiết bị đốt nóng mẫu, tủ sấy, tủ ẩm, máy vortex, máy ly tâm, máy đo tiếng ồn, máy rửa siêu âm, tủ hút khí độc, tủ cấy vi sinh, dụng cụ đếm vi sinh, hệ thống chưng cất mẫu, máy khuấy, máy li tâm, máy điện di, máy chạy PCR, máy lắc, kính hiển vi, máy đo OD, máy sấy thăng hoa, tủ sấy, tủ ủ, máy phá đập, máy đo UV-Vis...,

+ Phòng thí nghiệm Khối ngành sức khỏe: Ngành Điều dưỡng và Kỹ thuật Xét nghiệm Y học (04 phòng) đầy đủ các thiết bị, bao gồm các loại thiết bị, dụng cụ phục vụ chăm sóc, điều trị, phục hồi chức năng cho người bệnh, mô hình, đầy đủ các thiết bị, máy thực hành giải phẫu 3D, máy sinh hóa bán tự động, máy đông máu bán tự động, mô hình tiêm mông điện tử, máy đo đường huyết điện tử, dụng cụ thu và phân tích mẫu phục vụ xét nghiệm y học.

+ Xưởng thực hành cơ khí - ô tô: 06 phòng.

+ Phòng thực tế ảo Innovation Lab: 02 phòng.

+ Phòng Lab tin học: 03 phòng.

+ Phòng thực hành studio: 01 phòng.

- Trung tâm Thông tin - Thư viện: được thiết kế một tòa nhà 2 tầng, Nhà C có diện tích sử dụng 3.123 m², diện tích phòng đọc: 417 m², số chỗ ngồi: 300; Số lượng máy tính phục vụ tra cứu: 16. Nguồn tài nguyên phục vụ đào tạo, nghiên cứu bao gồm:

Kho sách tiếng Việt và kho sách Ngoại văn, khu vực đọc chuyên sâu của các chuyên ngành đào tạo (kho tài liệu môn học), kho luận văn/luận án/khoá luận tốt nghiệp, khu vực học tập chung với 500 chỗ ngồi riêng biệt theo mô hình không gian mở, khu vực nghiên cứu với hệ thống máy tính tra cứu tài liệu, truy cập cơ sở dữ liệu, khu vực đọc báo - tạp chí, 03 phòng hội thảo, 03 phòng học nhóm, 12 máy tính phục vụ bạn đọc tra cứu và sử dụng tài liệu điện tử, 38 máy lạnh công suất lớn,... nhằm cung cấp không gian, dịch vụ và nguồn tài liệu học thuật phong phú phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu, phát huy tính tích cực chủ động và sáng tạo trong học tập của người học. Thư viện có đầy đủ sách, giáo trình, tài liệu tham khảo tiếng Việt và tiếng nước ngoài, bao gồm: Giáo trình, sách tham khảo, sách tiếng Việt, tiếng Anh: 8.748 đầu sách in (23.905 bản), 8.413 đầu tài liệu điện tử và 01 cơ sở dữ liệu quốc tế về sách và tạp chí khoa học liên quan và đáp ứng yêu cầu của ngành. Ngoài ra, Thư viện có cơ sở dữ liệu trực tuyến (sachweb.com): với hơn 2.400 ebook bao gồm các loại tài liệu đọc trực tuyến như: Giáo trình, kinh tế, văn hóa xã hội,...cùng với gần 20 nguồn tài nguyên truy cập mở thu thập từ các nguồn trong nước và trên thế giới. Thư viện là thành viên của Trung tâm Tri thức số: Kết nối thư viện số dùng chung - Đổi mới sáng tạo với 88 thành viên là thư viện các trường đại học, học viện ở Việt Nam và ký kết hợp tác với thư viện các trường Đại học Mỹ - Địa chất Hà Nội, Trường Đại học Hùng Vương Phú Thọ, Trường Đại học Bình Dương, Trường Đại học Thủ Dầu Một, Trường Đại học Đông Á, Trường Đại học Y khoa Phạm Ngọc Thạch, Đại học Nguyễn Tất Thành, Đại học Nha Trang, Đại học Đà Lạt, ... nhằm hợp tác chia sẻ tài liệu giúp cho người học có thể kết nối đến nguồn tri thức số khổng lồ, phục vụ cho nhu cầu tự học, tự nghiên cứu và phát triển sáng tạo. Thư viện đang sử dụng phần mềm Quản lý Thư viện tích hợp CDS giúp quản lý bổ sung, biên mục, lưu thông, quản lý tài liệu điện tử, phân hệ quản lý tài nguyên môn học, báo tạp chí chuyên ngành và mục lục công cộng trực tuyến thông qua cổng thông tin Thư viện.

Về công nghệ học liệu: Từ năm 2020, Nhà trường đã sử dụng hệ thống LMS Canvas (<https://canvas.dntu.edu.vn>) phục vụ công tác giảng dạy, đáp ứng việc học trực tuyến hiệu quả cho sinh viên và học viên, tạo công cụ quản lý giảng dạy, lưu trữ bài giảng và tài liệu. Hệ thống canvas hỗ trợ tối ưu việc lưu trữ được nguồn tài nguyên học liệu lớn: video, hình ảnh trực quan, file âm thanh, các file word, excel, pdf. Giảng viên có thể chia sẻ nguồn tài liệu; theo dõi và quản lý, phân công nội dung, quá trình dạy - học, đánh giá quá trình giảng dạy dễ dàng, nhanh chóng. Sinh viên và học viên chủ động theo dõi nội dung học tập, làm bài tập, quản lý kết quả học tập trong suốt quá trình học. Hệ thống canvas hỗ trợ việc tổ chức các kỳ thi, đánh giá sinh viên và học viên trong quá trình học tập tại Trường bằng hình thức trắc nghiệm và tự luận, hỗ trợ đa dạng hình thức câu hỏi (assignment và quiz) và giới hạn thời gian của bài thi dễ dàng. Giảng viên đã có thể tự động hóa công tác đánh giá, chấm điểm và quản lý sinh viên và học viên dễ dàng. Đồng thời, giảng viên có thể thảo luận theo chủ đề và gửi thông báo cho nhóm, theo dõi mức độ tương tác của người học trên hệ thống Canvas.

Về hoạt động nghiên cứu khoa học: Hoạt động Khoa học và Công nghệ đã ghi nhận nhiều đổi mới quan trọng. Cụ thể, hệ thống văn bản quy phạm nội bộ đã được cập nhật và ban hành, giúp quản lý các hoạt động nghiên cứu hiệu quả hơn. Nhà trường đã tổ

chức các khóa tập huấn nâng cao năng lực nghiên cứu, thu hút hơn 200 giảng viên và nghiên cứu viên tham gia. Tổ chức thành công Hội thảo quốc tế CSET 2024 và các hội thảo chuyên đề của các Khoa, tạo cơ hội giao lưu trao đổi học thuật. Tăng cường công bố khoa học quốc tế, đặc biệt là các bài báo trong Tạp chí quốc tế uy tín. Ngoài ra, Trường ĐHCNĐN đã thực hiện hơn 40 đề tài NCKH cấp cơ sở và các dự án chuyển giao công nghệ, mang lại ứng dụng thiết thực trong cộng đồng. Những đổi mới này không chỉ nâng cao chất lượng nghiên cứu mà còn góp phần tạo dựng thương hiệu cho hoạt động KH&CN của Trường.

Về hợp tác quốc tế: Hoạt động hợp tác quốc tế của Trường hướng đến mục tiêu phát triển Trường Đại học Công Nghệ Đồng Nai trở thành trường đại học nghiên cứu, có uy tín quốc tế, và phát triển bền vững. Trường duy trì hợp tác với các trường đại học uy tín trên thế giới thông qua các chương trình trao đổi ngắn hạn (chương trình thực tập, chương trình trao đổi văn hoá, chương trình nghiên cứu ngắn hạn...) và những dự án khoa học công nghệ, công bố quốc tế có sự tham gia của các nhà khoa học danh tiếng trên thế giới. Chương trình hợp tác quốc tế được xây dựng trên tinh thần tạo ra giá trị cốt lõi trong đào tạo, cung cấp cho người học những trải nghiệm có giá trị, tiếp cận với nền giáo dục tiên tiến trên thế giới, tạo cơ hội cho sinh viên và học viên trở thành những “công dân toàn cầu”, sống và làm việc ở nhiều quốc gia khác nhau, xác lập được vị trí trên thị trường lao động quốc tế. Một số hoạt động hợp tác quốc tế nổi bật của Nhà trường như: chương trình đưa sinh viên và học viên đi trao đổi tại các trường đại học uy tín trên khu vực Đông Nam Á, Đông Á, Châu Âu và Mỹ. Ngoài ra, Nhà trường còn có những chương trình tiếp đón sinh viên và học viên quốc tế và trao đổi văn hoá với sinh viên và học viên Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai.

Về hợp tác doanh nghiệp: Đến tháng 10 năm 2024, Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai đã duy trì và triển khai hoạt động kết nối doanh nghiệp trong các hoạt động đào tạo, đồng thời mời các doanh nghiệp tham gia phỏng vấn kiểm định các chương trình đào tạo. Trong năm học 2023 – 2024 đảm bảo 100% cho tất các sinh viên và học viên đi kiến tập, thực tập đáp ứng đúng tiến độ đào tạo của Nhà trường. Nhà trường hợp tác với 745 doanh nghiệp, tổ chức các buổi tọa đàm, chia sẻ kinh nghiệm và hướng nghiệp với khách mời là những doanh nhân thành công, phối hợp với doanh nghiệp huấn luyện kỹ năng mềm cho sinh viên và học viên tham gia. Năm học 2023-2024, Nhà trường đã phối hợp cùng doanh nghiệp tổ chức 46 hội thảo cơ hội việc làm, nhận được gần 7.000.000.000 VNĐ tài trợ từ phía doanh nghiệp, một phần trong đó được trích ra làm quỹ học bổng cho sinh viên và học viên còn lại để tổ chức các hoạt động hỗ trợ sinh viên và học viên. Tỷ lệ sinh viên và học viên có việc làm sau khi tốt nghiệp là 96% (đợt khảo sát tháng 11/2023). Ngoài việc duy trì kết nối với các doanh nghiệp đã có, còn mở rộng quan hệ hợp tác với các doanh nghiệp FDI và doanh nghiệp Việt Nam lớn nhằm nâng cao chất lượng cũng như đáp ứng nhu cầu phát triển của Nhà trường trong tương lai.

Một số doanh nghiệp hiện nay mà Khoa Công nghệ đang hợp tác trong đào tạo:

- Công ty Cổ phần Chế biến Xuất nhập khẩu Nông sản Thực phẩm Đồng Nai (Donafoods).
- Công ty TNHH Yakult Việt Nam.
- Công ty TNHH Ajinomoto Việt Nam.
- Tổng Công ty Công nghiệp Thực phẩm Đồng Nai (DOFICO).
- Công ty TNHH Tân Hiệp Phát.

- Công ty TNHH Bia Heineken Việt Nam.
- Công ty TNHH FrieslandCampina Việt Nam (Dutch Lady).
- Công ty Trang Bàu.
- Công ty Cổ phần Bibica (Bibica Corporation).

2. Trình bày sự cần thiết về việc mở ngành

2.1. Sự phù hợp về nhu cầu nguồn nhân lực cho sự phát triển kinh tế-xã hội của địa phương, vùng, cả nước và của lĩnh vực đào tạo đảm bảo hội nhập quốc tế

Trong chiến lược phát triển đất nước và hội nhập quốc tế, Đảng và Nhà nước đã đưa ra nhiều cơ chế, chính sách ưu tiên cho phát triển ngành Công nghệ thực phẩm. Trước thực trạng thiếu hụt nguồn nhân lực Công nghệ thực phẩm, đặc biệt là nhân lực trình độ cao, Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai mở ngành đào tạo Công nghệ thực phẩm trình độ thạc sĩ là phù hợp với nhu cầu nhân lực của tỉnh Đồng Nai, vùng Đông Nam Bộ, cả nước và đảm bảo hội nhập quốc tế, điều đó được thể hiện cụ thể trong các văn bản chỉ đạo, định hướng của các cấp chính quyền:

- Đối với tỉnh Đồng Nai – Vùng Đông Nam Bộ:

Việc tăng cường đầu tư vào cơ sở hạ tầng như các khu công nghiệp, trang trại hữu cơ, và các cơ sở chế biến thực phẩm hiện đại, tập trung vào việc đào tạo và phát triển nguồn nhân lực có kỹ năng chuyên môn cao, đáp ứng nhu cầu ngày càng tăng của ngành công nghiệp thực phẩm, cung cấp các chính sách hỗ trợ tài chính, vay vốn để giúp các doanh nghiệp và nông dân phát triển kinh doanh thực phẩm một cách bền vững, tạo điều kiện thuận lợi cho các nhà đầu tư nước ngoài đến Việt Nam để đầu tư vào ngành thực phẩm là các chiến lược hiện nay Đồng Nai đang áp dụng để phát triển lĩnh vực thực phẩm hiện nay. Nhiệm vụ phát triển nguồn nhân lực được xác định trọng điểm là tập trung đào tạo, bồi dưỡng, thu hút nguồn nhân lực Công nghệ thực phẩm chất lượng cao. Đẩy mạnh hợp tác với các Viện, trường đại học, cao đẳng trong và ngoài tỉnh để đào tạo nguồn nhân lực phục vụ cho quá trình chuyển đổi số. Tỉnh Đồng Nai cũng đã xác định tầm nhìn đến 2050 sẽ là một trong các cực tăng trưởng quan trọng của Việt Nam; đi đầu trong phát triển công nghiệp tạo giá trị cao; đầu mối giao thương quốc tế và đô thị đẳng cấp, đáng sống; nơi tập trung trí thức và nhân tài; lấy kinh tế xanh, kinh tế tuần hoàn là trọng tâm, hoàn thành mục tiêu phát thải trung tính "net-zero 2050". Mô hình phát triển của tỉnh Đồng Nai tới đây bao gồm 5 trụ cột: Trung tâm công nghiệp và dịch vụ hỗ trợ công nghiệp hiện đại; thành phố sân bay - trung tâm hội nhập quốc tế; chuỗi đô thị dịch vụ ven núi, ven sông, ven hồ đẳng cấp; nông nghiệp hiệu quả cao, bền vững và phát triển chiến lược tăng trưởng xanh.

Hiện nay, toàn tỉnh có nhiều doanh nghiệp FDI hàng đầu, có quy mô và năng lực cạnh tranh cao, như:

Long Son Foods Company Limited, đây là công ty chuyên xử lý và xuất khẩu hạt điều khắc, được biết đến là nhà sản xuất hạt điều khắc lớn nhất Việt Nam và một trong hai nhà sản xuất lớn nhất thế giới. Donafoods - Dong Nai Import Export Processing Agricultural Products And Food Joint Stock Company chuyên xuất khẩu và nhập khẩu các sản phẩm nông nghiệp, đặc biệt là hạt điều.

CP Vietnam Livestock Joint Stock Company tập trung vào sản xuất và xuất khẩu sản phẩm thực phẩm động vật, đặc biệt là gà và các sản phẩm từ gà. Koyu & Unitex Co., Ltd. là một trong những tiên phong trong lĩnh vực xuất khẩu gà và sản phẩm từ gà sang thị trường Nhật Bản.

Công ty Ajinomoto là một tập đoàn quốc tế lớn, chuyên sản xuất và phân phối các sản phẩm thực phẩm bao gồm gia vị, dầu ăn, thực phẩm đông lạnh, amino acid và các sản phẩm bột ngọt và các sản phẩm thực phẩm khác.

Nestlé là một tập đoàn quốc tế lớn, chuyên sản xuất và phân phối các sản phẩm thực phẩm và đồ uống với các sản phẩm như sữa đông lạnh và sữa lên men và các loại nước giải khát và đồ uống khác.

PepsiCo cũng là một tập đoàn quốc tế lớn, chuyên sản xuất và phân phối các sản phẩm thực phẩm và đồ uống. Các sản phẩm chính của PepsiCo bao gồm đồ uống như Pepsi-Cola..Thực phẩm như Lay's, Doritos. và các sản phẩm nước giải khát khác.

Công ty Cổ phần Thành Thành Công - Biên Hòa (TTC AgriS) là một trong những doanh nghiệp hàng đầu trong ngành nông nghiệp Việt Nam đang có công ty sản xuất mía đường lớn tọa lạc tại Đồng Nai

Sự phát triển của ngành Công nghệ thực phẩm tại Đồng Nai đã tạo ra nhu cầu lớn về nguồn nhân lực chất lượng cao, trong đó có nhân lực trình độ thạc sĩ.

- Đối với Quốc gia:

Trong chiến lược phát triển đất nước và hội nhập quốc tế, Đảng và Nhà nước đã có nhiều quyết sách khẳng định việc phát triển ngành thực phẩm là quá trình tất yếu của Việt Nam để phát triển kinh tế - xã hội trong giai đoạn mới. Ngày 27/9/2024, Cục Kinh tế hợp tác và Phát triển nông thôn (Bộ NN-PTNT) phối hợp với Liên minh Đa dạng sinh học quốc tế và Trung tâm Nông nghiệp nhiệt đới Quốc tế triển khai thí điểm Sổ tay hướng dẫn xây dựng Dự án phát triển hệ thống lương thực, thực phẩm đảm bảo đủ dinh dưỡng (gọi tắt là sổ tay). Hoạt động này nằm trong khuôn khổ chương trình hành động quốc gia “Không còn nạn đói” đến năm 2025 và sáng kiến “Bảo vệ hệ thống lương thực thực phẩm tại các vùng đồng bằng lớn ở châu Á để đảm bảo sinh kế và thích ứng với biến đổi khí hậu – AMD”, giai đoạn 2022 – 2024. Sổ tay là tài liệu hướng dẫn cho cán bộ ngành về nông nghiệp, y tế, lao động và các tổ chức đoàn thể về xây dựng, tổ chức thực hiện, giám sát đánh giá Dự án Phát triển hệ thống lương thực thực phẩm, đảm bảo đủ dinh dưỡng cho các bên liên quan. Sổ tay gồm 4 phần: Giới thiệu dự án phát triển hệ thống lương thực, thực phẩm đảm bảo đủ dinh dưỡng; xây dựng dự án; giám sát, đánh giá kết quả thực hiện dự án; các phụ lục hướng dẫn thực hiện.

Ngày 12/6/2018, Thủ tướng Chính phủ đã ban hành Chương trình hành động Quốc gia “Không còn nạn đói” ở Việt Nam với mục tiêu đảm bảo đủ lương thực, thực phẩm, dinh dưỡng cho người dân. Từ đó nâng cao thể trạng, trí tuệ, tầm vóc, thực hiện mục tiêu phát triển bền vững do Chính phủ Việt Nam cam kết với Liên Hợp Quốc. Trong giai đoạn từ 2018 – 2023, chương trình đã đóng góp vào sự phát triển và nhân rộng các mô hình nông nghiệp đảm bảo dinh dưỡng tại khu vực nông thôn. Ông Lê Đức Thịnh, Cục trưởng Cục Kinh tế hợp tác và Phát triển nông thôn cho biết, tiếp nối chương trình “Không còn nạn đói”, Thủ tướng Chính phủ đã ban hành Quyết định số 300/QĐ-TTg ngày 28/3/2023 phê duyệt Kế hoạch hành động quốc gia chuyển đổi hệ thống lương thực thực phẩm minh bạch, trách nhiệm và bền vững ở Việt Nam đến năm 2030. Dự án phát triển hệ thống lương thực, thực phẩm đảm bảo đủ dinh dưỡng đã triển khai tập huấn, hỗ trợ cán bộ đến tận hộ gia đình tư vấn, chuyển giao kỹ thuật, kiến thức sản xuất nông nghiệp đảm bảo dinh dưỡng, an toàn.

Nhu cầu tiêu dùng trong nước và quốc tế đối với các sản phẩm thực phẩm của Việt Nam đang có xu hướng tăng mạnh. Năm 2024, dự báo nhu cầu tiêu thụ thực phẩm sạch, an toàn và có nguồn gốc rõ ràng sẽ tiếp tục là xu hướng chủ đạo. Các sản phẩm hữu cơ và

thực phẩm chức năng đang ngày càng được ưa chuộng, đặc biệt là trong bối cảnh người tiêu dùng quan tâm nhiều hơn đến sức khỏe và chất lượng sống.

Theo một khảo sát của Nielsen năm 2023, có tới 85% người tiêu dùng Việt Nam sẵn sàng chi trả nhiều hơn cho các sản phẩm thực phẩm an toàn và chất lượng cao. Đây là cơ hội lớn cho các doanh nghiệp trong ngành Công nghệ thực phẩm, đặc biệt là những doanh nghiệp có khả năng sản xuất các sản phẩm đạt tiêu chuẩn quốc tế và đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng. Thị trường quốc tế đang mở ra nhiều cơ hội cho ngành Công nghệ thực phẩm Việt Nam, đặc biệt là trong bối cảnh các hiệp định thương mại tự do (FTA) giữa Việt Nam và các đối tác như EU, Nhật Bản, Hàn Quốc đã có hiệu lực. Các sản phẩm thực phẩm Việt Nam, từ nông sản tươi đến thực phẩm chế biến, đều có tiềm năng lớn để xuất khẩu sang các thị trường này. Tuy nhiên, để tận dụng được cơ hội, các doanh nghiệp cần phải nâng cao chất lượng sản phẩm và đảm bảo tuân thủ các tiêu chuẩn khắt khe về an toàn thực phẩm của các thị trường này. Một yếu tố quan trọng không thể bỏ qua trong quá trình phát triển ngành Công nghệ thực phẩm là đầu tư vào nghiên cứu và phát triển (R&D). Các doanh nghiệp cần chú trọng hơn vào việc nghiên cứu các sản phẩm mới, cải tiến quy trình sản xuất và tìm kiếm các giải pháp công nghệ mới để nâng cao giá trị gia tăng cho sản phẩm. Đặc biệt, trong bối cảnh nhu cầu tiêu dùng thay đổi liên tục, việc đáp ứng nhanh chóng và hiệu quả các xu hướng mới sẽ giúp doanh nghiệp duy trì và mở rộng thị phần.

Ngành Công nghệ thực phẩm tại Việt Nam đang phát triển mạnh mẽ trong bối cảnh nhu cầu tiêu dùng và yêu cầu về chất lượng sản phẩm ngày càng tăng. Tuy nhiên, ngành này cũng đối mặt với nhiều thách thức, đặc biệt là trong việc đáp ứng các tiêu chuẩn quốc tế và đảm bảo tính bền vững. Trong những năm gần đây, ngành Công nghệ thực phẩm tại Việt Nam đã có những bước tiến đáng kể. Theo số liệu từ Tổng cục Thống kê, giá trị sản xuất của ngành công nghiệp thực phẩm năm 2023 đạt hơn 50 tỷ USD, tăng 10% so với năm 2022. Điều này phản ánh sự phát triển của thị trường nội địa và xuất khẩu, với các sản phẩm như cà phê, gạo, và thủy sản ngày càng chiếm tỷ trọng lớn trong kim ngạch xuất khẩu. Bất chấp sự tăng trưởng ấn tượng, ngành Công nghệ thực phẩm tại Việt Nam vẫn còn nhiều hạn chế. Một trong những vấn đề nổi bật là việc thiếu công nghệ hiện đại và nhân lực chất lượng cao. Mặc dù các doanh nghiệp đã đầu tư vào cải tiến kỹ thuật, nhưng phần lớn vẫn dựa vào công nghệ lạc hậu, gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và năng suất lao động. Ngoài ra, nhân lực trong ngành cũng chưa đáp ứng được yêu cầu về kỹ năng và kiến thức chuyên sâu, khiến cho việc áp dụng công nghệ tiên tiến gặp nhiều khó khăn. Để vượt qua những thách thức và tận dụng cơ hội, ngành Công nghệ thực phẩm Việt Nam cần tập trung vào một số giải pháp phát triển bền vững. Trước hết, các doanh nghiệp cần đầu tư mạnh mẽ hơn vào công nghệ và nhân lực. Việc áp dụng các công nghệ sản xuất tiên tiến như tự động hóa, trí tuệ nhân tạo (AI), và Internet vạn vật (IoT) không chỉ giúp nâng cao chất lượng sản phẩm mà còn giảm thiểu lãng phí và tác động đến môi trường. Ngoài ra, việc đào tạo và phát triển nguồn nhân lực chất lượng cao là yếu tố then chốt. Các chương trình hợp tác giữa doanh nghiệp và các trường đại học, viện nghiên cứu sẽ giúp nâng cao kỹ năng cho người lao động và thúc đẩy việc áp dụng các tiến bộ khoa học vào sản xuất. Một trong những định hướng lớn là ưu tiên phát triển ngành Công nghệ thực phẩm với sự nhân mạnh phát triển đào tạo nguồn nhân lực trình độ cao (thạc sĩ, tiến sĩ) trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.

Theo đánh giá trong thời điểm hiện nay, ngành Công nghệ thực phẩm là một trong những ngành mũi nhọn của Việt Nam. Thời kỳ công nghệ hóa - hiện đại hóa, lĩnh vực Công nghệ thực phẩm không ngừng phát triển với sự ra đời của nhiều doanh nghiệp, công ty thực phẩm và nhiều sản phẩm mới. Ngành Công nghệ thực phẩm được xếp thứ hai trong ba nhóm ngành dẫn đầu về nhu cầu nguồn nhân lực giai đoạn 2020 - 2030. Chính vì vậy, có

thể khẳng định rằng nhu cầu nhân lực cho ngành này trong tương lai là rất lớn. Theo thống kê năm 2020, Việt Nam có hơn 97,3 triệu dân và trên phạm vi cả nước có 366 khu công nghiệp. Từ đó cho thấy, Việt Nam là một trong những thị trường có sức tiêu thụ thực phẩm rất tiềm năng, chiếm tỷ lệ cao nhất (35%) trong cơ cấu chi tiêu hàng tháng của người tiêu dùng, đạt 15% GDP hằng năm và có xu hướng tăng lên trong tương lai. Bên cạnh đó, Việt Nam là nước có khí hậu nhiệt đới là một ưu điểm cho việc phát triển của các nông sản như lúa, cà phê... Ngoài ra, diện tích biển khoảng trên 1 triệu km², gấp 3 lần diện tích đất liền, chiếm gần 30% diện tích Biển Đông là thế mạnh phát triển nuôi trồng thủy hải sản. Chính vì vậy, Việt Nam đang trở thành một trong những điểm đến hấp dẫn đối với hoạt động đầu tư trong và ngoài nước vào lĩnh vực công nghiệp chế biến thực phẩm. Công nghệ chế biến thực phẩm cũng được Chính phủ lựa chọn là một trong những nhóm ngành công nghiệp chính ưu tiên phát triển trong giai đoạn 2025, tầm nhìn 2035. Do đó, Công nghệ thực phẩm đang và sẽ là một ngành học hấp dẫn với nhiều triển vọng việc làm tại nhiều công ty trong và ngoài nước hay những công ty có vốn đầu tư nước ngoài với mức thu nhập hấp dẫn.

- Nhu cầu nhân lực trên thế giới:

Ngành Thạc sĩ Công nghệ thực phẩm đóng vai trò quan trọng trong việc đáp ứng nhu cầu nhân lực không chỉ ở cấp độ địa phương và quốc gia mà còn trên quy mô toàn cầu. Với xu hướng hội nhập quốc tế, ngành công nghiệp thực phẩm ngày càng đòi hỏi các chuyên gia có trình độ cao, am hiểu về công nghệ hiện đại, tiêu chuẩn an toàn thực phẩm, cũng như các quy định quốc tế trong sản xuất và xuất khẩu.

Sự phát triển kinh tế - xã hội đặt ra nhu cầu lớn về nguồn nhân lực để giải quyết các vấn đề về an ninh lương thực, tối ưu hóa quy trình sản xuất, phát triển thực phẩm chức năng và ứng dụng công nghệ sinh học trong thực phẩm. Những kiến thức và kỹ năng mà chương trình thạc sĩ Công nghệ thực phẩm mang lại, chẳng hạn như nghiên cứu và phát triển sản phẩm, kiểm soát chất lượng, và ứng dụng công nghệ mới, hoàn toàn phù hợp với yêu cầu nhân lực của các tập đoàn đa quốc gia, các tổ chức quốc tế và các thị trường xuất khẩu khắt khe như EU, Mỹ hay Nhật Bản.

Đồng thời, xu hướng "thực phẩm xanh" và bền vững cũng đòi hỏi các chuyên gia ngành này phải có khả năng thiết kế quy trình sản xuất thân thiện với môi trường, giảm thiểu lãng phí và sử dụng năng lượng hiệu quả. Đây là cơ hội lớn cho nguồn nhân lực thạc sĩ Công nghệ thực phẩm từ Việt Nam khi tham gia vào chuỗi cung ứng toàn cầu và đóng góp vào sự phát triển bền vững của ngành thực phẩm quốc tế.

2.2. Sự phù hợp với chức năng, nhiệm vụ và chiến lược phát triển của cơ sở đào tạo

Với sứ mệnh của Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai là đào tạo nguồn nhân lực chất lượng dựa trên nền tảng công nghệ và trải nghiệm; nghiên cứu ứng dụng khoa học và chuyển giao tri thức đáp ứng nhu cầu xã hội, hội nhập quốc tế và phát triển bền vững. Đồng thời, tầm nhìn đến 2035, Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai trở thành Trường Đại học nghiên cứu ứng dụng có uy tín ở trong nước và khu vực, với môi trường giáo dục hiện đại tất cả vì người học và phục vụ cộng đồng. Trường đại học Công nghệ Đồng Nai với mong muốn sớm trở thành Trường Đại học số hiện đại, có nhiều điểm khác biệt đặc trưng, tạo môi trường nuôi dưỡng và kiến tạo giá trị gia tăng cho nhà trường và các bên liên quan. Mô hình quản lý hoạt động linh hoạt, khả năng cung cấp các dịch vụ chất lượng, đưa ra quyết định kịp thời, ban hành chính sách tốt hơn, sử dụng nguồn lực tối ưu, tạo ra các giá trị mới. Việc mở ngành đào tạo thạc sĩ Công nghệ thực phẩm được xác định cụ thể tại mục tiêu phát triển đào tạo giai đoạn 2021-2025 của Nhà trường trong Chiến lược phát triển

Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai giai đoạn 2021-2025 và tầm nhìn đến năm 2035 được ban hành kèm theo Nghị quyết số: 206/NQ-ĐHCNĐN-HĐT, ngày 03/9/2021 của Hội đồng Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai. Phù hợp với Sứ mệnh, Tầm nhìn, Giá trị cốt lõi và Triết lý giáo dục của Nhà trường.

+ *Phù hợp với chức năng, nhiệm vụ về đào tạo đa ngành, đa bậc học:*

Việc mở ngành đào tạo thạc sĩ Công nghệ thực phẩm đáp ứng được nhu cầu đa dạng của người học, tạo ra một lựa chọn mới phù hợp với sinh viên và học viên sau khi tốt nghiệp trình độ đại học các ngành đào tạo thuộc lĩnh vực Công nghệ thực phẩm muốn theo đuổi học tập và nghiên cứu sâu hơn ở lĩnh vực này. Đồng thời việc thiết kế chương trình đào tạo logic, khoa học, cập nhật các kiến thức, công nghệ mới, giúp người học có những kiến thức, kỹ năng cần thiết để trở thành những chuyên gia trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm sau tốt nghiệp.

+ *Phù hợp với quá trình xây dựng thương hiệu và địa chỉ tin cậy trong đào tạo và nghiên cứu khoa học:*

Việc mở ngành đào tạo thạc sĩ Công nghệ thực phẩm sẽ tạo thêm niềm tin và sự hấp dẫn đối với sinh viên và học viên có quan tâm tới lĩnh vực này. Sinh viên và học viên có cơ hội tiếp cận với môi trường học tập hiện đại, đội ngũ giảng viên giàu kinh nghiệm, tạo điều kiện tốt nhất cho sự phát triển khả năng của cá nhân và sự nghiệp sau này. Đồng thời việc mở ngành đào tạo thạc sĩ Công nghệ thực phẩm còn là cơ hội để Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai phát triển mạng lưới hợp tác quốc tế, trao đổi kiến thức, kinh nghiệm và tạo ra những dự án nghiên cứu chung với các trường đại học, viện nghiên cứu, các doanh nghiệp có liên quan đến lĩnh vực Công nghệ thực phẩm. Điều này củng cố, nâng cao vị thế của Nhà trường và tăng khả năng về chuyển giao công nghệ.

2.3. Kết quả khảo sát, phân tích, đánh giá nhu cầu về nguồn nhân lực trình độ Thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm

Việt Nam có tốc độ tăng trưởng ngành công nghiệp thực phẩm và đồ uống bình quân 7-10%/năm, trở thành một trong những ngành công nghiệp trọng điểm. Điều này đòi hỏi nguồn nhân lực trình độ cao để đáp ứng các yêu cầu về nghiên cứu, phát triển sản phẩm (R&D), và áp dụng các công nghệ tiên tiến. Các doanh nghiệp xuất khẩu thực phẩm cần nhân lực có kiến thức sâu rộng về tiêu chuẩn quốc tế (HACCP, ISO 22000, FSSC) để đáp ứng yêu cầu từ thị trường khó tính như Mỹ, EU, và Nhật Bản. Người tiêu dùng ngày càng quan tâm đến chất lượng và an toàn thực phẩm, tạo áp lực cho các doanh nghiệp trong việc nâng cao tiêu chuẩn sản xuất. Các chuyên gia trình độ thạc sĩ được kỳ vọng sẽ dẫn dắt các dự án cải tiến và kiểm soát chất lượng, phù hợp với các quy định quốc gia và quốc tế.

Theo dự báo của Tổ chức Nông Lương Liên Hợp Quốc (FAO), đến năm 2050, ngành thực phẩm cần tăng 70% sản lượng để đáp ứng nhu cầu dân số thế giới, làm tăng áp lực về cải tiến công nghệ và quản lý sản xuất hiệu quả. Khảo sát của Bộ Công Thương Việt Nam cho thấy, hiện nay khoảng 65% nhân lực ngành thực phẩm chỉ có trình độ đại học hoặc thấp hơn, gây thiếu hụt nghiêm trọng nhân lực trình độ thạc sĩ cho các vị trí lãnh đạo và nghiên cứu.

Để đáp ứng được yêu cầu của các bên liên quan về số lượng, trình độ, yêu cầu năng lực của người học mà nhà tuyển dụng mong muốn cũng như xu hướng phát triển của ngành Công nghệ thực phẩm trong thời gian tới. Khoa Công nghệ, Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai đã tiến hành khảo sát lấy ý kiến của 30 đơn vị sử dụng lao động, có phạm vi hoạt động đúng chuyên ngành và gần với chuyên ngành đào tạo về nhu cầu và triển vọng sử dụng nhân sự ngành Công nghệ thực phẩm trình độ cao; 31 chuyên gia và giảng viên có

kinh nghiệm trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm; 42 sinh viên và học viên năm cuối và 33 cựu sinh viên và học viên ngành Công nghệ thực phẩm của Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai.

- **Đối với doanh nghiệp thuộc lĩnh vực Công nghệ thực phẩm (nhà sử dụng lao động):** nội dung khảo sát liên quan tới yêu cầu năng lực mà người học cần có, nhu cầu sử dụng nhân lực trình độ thạc sĩ, sự cần thiết của chương trình đào tạo để đáp ứng nhu cầu nhân lực hiện tại và tương lai của doanh nghiệp, những nội dung cốt lõi và cần thiết của chương trình đào tạo, sự quan tâm của doanh nghiệp đến các công nghệ mới cũng như xu hướng đào tạo thạc sĩ về Công nghệ thực phẩm.

Kết quả thu được:

+ 34 doanh nghiệp (80 %) yêu cầu trình độ thạc sĩ Công nghệ thực phẩm cho các vị trí công việc cấp cao, cho thấy sự quan tâm đến kiến thức và kỹ năng chuyên sâu trong lĩnh vực này;

+ 26 doanh nghiệp (86.7%) đánh giá cao và mong muốn nhân viên có trình độ sau đại học, cho thấy sự chú trọng vào việc tiếp tục nâng cao trình độ và kiến thức chuyên môn sau khi tốt nghiệp;

+ 30 doanh nghiệp (100 %) đang sử dụng hoặc quan tâm đến công nghệ mới, điều này cho thấy sự cần thiết của việc cập nhật kiến thức về công nghệ trong chương trình đào tạo;

+ 25 doanh nghiệp (83.3%) cho rằng việc đào tạo thạc sĩ Công nghệ thực phẩm là cần thiết để đáp ứng nhu cầu nhân lực hiện tại và tương lai của doanh nghiệp;

+ 29 doanh nghiệp (96.7 %) quan tâm đến chương trình đào tạo thạc sĩ Công nghệ thực phẩm theo hướng ứng dụng, nhấn mạnh tính ứng dụng của kiến thức trong công việc thực tế;

+ 25 doanh nghiệp (83.3%) đánh giá các kỹ năng và kiến thức chuyên môn quan trọng cần có cho học viên như: nghiên cứu ứng dụng công nghệ tiên tiến;

+ Các ý kiến góp ý khác: Chương trình đào tạo cần chú trọng vào việc phát triển thêm kỹ năng tư vấn và triển khai dự án, quản lý dự án, kỹ năng lãnh đạo, làm việc nhóm và quản lý thời gian. Đồng thời, cần cho sinh viên và học viên trải nghiệm thực tập với doanh nghiệp nhiều hơn, bố trí thời gian đào tạo linh động, phù hợp với công việc của các học viên. Việc học thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm giúp học viên trở thành những chuyên gia Công nghệ thực phẩm xuất sắc và có khả năng thích nghi với môi trường làm việc đa dạng và thay đổi, cơ hội thăng tiến cao, mức lương cao, triển vọng công việc tích cực, nâng cao kỹ năng và mạng lưới liên kết sẽ rộng hơn khi có bằng thạc sĩ ngành này.

Dựa trên phân tích này, có thể kết luận rằng việc mở ngành Thạc sĩ Công nghệ thực phẩm tại Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai là rất cần thiết và phù hợp với yêu cầu và xu hướng của doanh nghiệp thuộc lĩnh vực Công nghệ thực phẩm, cần tập trung vào việc phát triển chương trình đào tạo ứng dụng kết hợp với nghiên cứu, hướng đến việc cung cấp kiến thức chuyên sâu và thực hành trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm để đáp ứng nhu cầu của doanh nghiệp và thị trường.

- **Các chuyên gia và giảng viên trong ngành:**

Tìm hiểu ý kiến và đánh giá từ 31 chuyên gia hàng đầu, giảng viên có kinh nghiệm trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm cũng là một phương pháp quan trọng. Họ có cái nhìn

sâu sắc về các yêu cầu chuyên môn, xu hướng công nghệ mới và những kỹ năng cần thiết để phát triển ngành này.

Kết quả thu được:

+ 100% các chuyên gia và giảng viên đồng ý rằng kỹ năng và kiến thức chuyên sâu đóng vai trò quan trọng trong phát triển của ngành Công nghệ thực phẩm. Đồng thời, họ cũng nhất trí về việc cập nhật chương trình theo kịp xu hướng công nghệ mới, thường xuyên cải tiến, bổ sung để đáp ứng yêu cầu công việc và sự phát triển của ngành. Để thực hiện được những điều này, tất cả các chuyên gia và giảng viên đều ủng hộ việc đào tạo chương trình Thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm;

+ Chương trình đào tạo Thạc sĩ Công nghệ thực phẩm của Trường phát triển theo hướng ứng dụng kết hợp với nghiên cứu đã nhận được 23 ý kiến đồng ý của các chuyên gia và giảng viên, chiếm 74,2%. Điều này cho thấy việc ứng dụng kiến thức và kỹ năng vào thực tiễn trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm là rất cần thiết;

+ 81,1% các chuyên gia và giảng viên đánh giá các kỹ năng và kiến thức chuyên môn quan trọng cần có cho học viên như: nghiên cứu ứng dụng công nghệ tiên tiến;

+ Các ý kiến góp ý khác: Chương trình đào tạo đã đáp ứng yêu cầu chuyên sâu bậc thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm. Cần cân đối thời gian đào tạo để tạo điều kiện cho học viên đang theo làm việc tại doanh nghiệp hoặc cơ quan tuyển dụng.

Thông qua việc tham khảo ý kiến và đánh giá từ chuyên gia và giảng viên, chúng ta có thể thấy rằng mở ngành Thạc sĩ Công nghệ thực phẩm tại Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai là rất cần thiết và phù hợp. Điều này sẽ giúp đáp ứng nhu cầu nâng cao kỹ năng và kiến thức chuyên môn của người học, tăng cường ứng dụng, thực hành và thực tế trong quá trình đào tạo.

- Người học (sinh viên và học viên năm cuối trường Đại học Công nghệ Đồng Nai):

Khảo sát ý kiến và nhu cầu của 42 người học là sinh viên và học viên năm cuối đang hoạt động trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm sẽ giúp hiểu rõ hơn về sự quan tâm và mong muốn của người lao động tương lai. Điều này giúp đảm bảo chương trình đào tạo Thạc sĩ phù hợp với nhu cầu và mong đợi của người học, từ đó tạo ra nguồn nhân lực chất lượng và đáp ứng được yêu cầu của thị trường lao động.

Kết quả thu được:

+ 54.76% (23 người) cho biết có nhu cầu học Thạc sĩ để nâng cao trình độ;

+ 66.7% (28 người) quyết định sẽ học Thạc sĩ sau khi đi làm có kinh nghiệm, muốn trau dồi chuyên môn;

+ 71,4% (30 người) cho rằng đào tạo Thạc sĩ Công nghệ thực phẩm nên phát triển theo hướng nghiên cứu và ứng dụng;

+ 81% (34 người) đánh giá các kỹ năng và kiến thức chuyên môn quan trọng cần có như: nghiên cứu ứng dụng công nghệ tiên tiến.

- Người học (cựu người học của Đại học Công nghệ Đồng Nai):

Khảo sát ý kiến và nhu cầu của 33 người học cựu sinh viên và học viên đang hoạt động trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm sẽ giúp hiểu rõ hơn về sự quan tâm và mong muốn của người lao động tương lai. Điều này giúp đảm bảo chương trình đào tạo Thạc sĩ

phù hợp với nhu cầu và mong đợi của người học, từ đó tạo ra nguồn nhân lực chất lượng và đáp ứng được yêu cầu của thị trường lao động.

Kết quả thu được:

- + 80% (28 người) cho biết có nhu cầu học Thạc sĩ để nâng cao trình độ;
- + 48.5% (16 người) có đơn vị công tác yêu cầu học tập nâng cao trình độ sau Đại học;
- + 81,8% (27 người) cho rằng thời điểm học Thạc sĩ Công nghệ thực phẩm là sau khi đi làm có kinh nghiệm, muốn trau dồi chuyên môn;
- + 78,8 % (26 người) ủng hộ việc phát triển chương trình đào tạo Thạc sĩ Công nghệ thực phẩm theo hướng kết hợp nghiên cứu và ứng dụng;
- + 57.6% (19 người) đánh giá các kỹ năng và kiến thức chuyên môn quan trọng cần có như: Nghiên cứu ứng dụng công nghệ tiên tiến.

- Kết luận:

Đồng Nai là một tỉnh công nghiệp phát triển với nhiều doanh nghiệp sản xuất thực phẩm, từ chế biến nông sản, thủy sản, đến sản xuất các sản phẩm công nghiệp thực phẩm. Theo kết quả khảo sát, nhu cầu nhân lực Công nghệ thực phẩm của các doanh nghiệp trên địa bàn tỉnh Đồng Nai cho thấy trong thời gian tới là rất lớn, đặc biệt càng cho thấy nhu cầu nguồn nhân lực Công nghệ thực phẩm chất lượng cao ngày càng tăng, có một số lý do sau:

+ **Chất lượng sản phẩm:** Các doanh nghiệp cần nhân lực có trình độ cao để đảm bảo quy trình sản xuất đạt chuẩn, cải tiến công nghệ và nâng cao chất lượng sản phẩm.

+ **Quản lý và vận hành nhà máy:** Thạc sĩ có kỹ năng quản lý và điều phối, giúp vận hành hiệu quả các hệ thống sản xuất và xử lý an toàn thực phẩm.

+ **Nghiên cứu & phát triển sản phẩm:** Các doanh nghiệp lớn thường có bộ phận R&D, nơi mà thạc sĩ là nhân lực chủ chốt trong việc phát triển các sản phẩm mới, cải tiến quy trình chế biến.

+ **Ứng dụng công nghệ cao:** Ngành thực phẩm hiện nay yêu cầu việc áp dụng các công nghệ tiên tiến như tự động hóa, trí tuệ nhân tạo và quản lý chuỗi cung ứng. Thạc sĩ Công nghệ thực phẩm có kiến thức sâu về các công nghệ này sẽ rất được các doanh nghiệp săn đón.

+ **Chuyển đổi số và truy xuất nguồn gốc:** Doanh nghiệp ngày càng cần nhân lực có trình độ cao để triển khai các giải pháp công nghệ số, giúp minh bạch hóa quá trình sản xuất và truy xuất nguồn gốc thực phẩm...

+ **Đáp ứng yêu cầu xuất khẩu:** Đồng Nai có nhiều doanh nghiệp xuất khẩu thực phẩm, việc tuân thủ các quy định quốc tế về an toàn thực phẩm, tiêu chuẩn ISO, HACCP đòi hỏi nguồn nhân lực có trình độ cao.

Qua những thông tin đã phân tích và trình bày ở trên về nhu cầu khan hiếm nguồn nhân lực, xu hướng cạnh tranh ngày càng gay gắt giữa các doanh nghiệp và sự phát triển không ngừng của công nghệ mới lĩnh vực sản xuất, chế biến, xuất khẩu trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm nhằm đáp ứng nguồn nhân lực cho cả nước nói chung và nguồn nhân lực xét riêng cho khu vực phía Nam. Vì vậy để phát triển ngành Công nghệ thực phẩm, cần có các giải pháp đồng bộ để đào tạo nguồn nhân lực Công nghệ thực phẩm chất lượng cao

để đáp ứng nhu cầu hiện tại cũng như phù hợp với chiến lược phát triển chung của trường, của ngành và của địa phương.

2.4. Giới thiệu về đơn vị phụ trách ngành

Khoa Công nghệ được thành lập theo Quyết định số 50/QĐ-HĐT-ĐHCNĐN ngày 23/8/2024 của Hội đồng trường về việc sáp nhập Khoa Khoa học Sức khỏe vào Khoa Công nghệ, cơ cấu nhân sự của đơn vị hiện tại gồm 01 Phụ trách khoa, 01 Phó trưởng khoa, 03 nhân viên và 56 giảng viên, 04 Bộ môn. Trong đó: 02 GS, 22 Tiến sĩ, 09 NCS, 26 Thạc sĩ, 01 cao học và 01 trình độ đại học. Tất cả giảng viên đều tốt nghiệp từ các chuyên ngành phù hợp với nhiệm vụ được phân công, đáp ứng năng lực đào tạo, nghiên cứu khoa học và nhu cầu người học.

Hiện nay Khoa đang đào tạo 06 ngành: Ngành Công nghệ thực phẩm, Ngành Công nghệ kỹ thuật Môi trường, Ngành Công nghệ kỹ thuật Hóa học, Ngành Công nghệ sinh học, Điều dưỡng và ngành Kỹ thuật xét nghiệm y học.

II. Tóm tắt điều kiện mở ngành đào tạo

1. Đội ngũ

Đội ngũ Giảng viên đáp ứng giảng dạy Chương trình đào tạo (26 giảng viên)

2. Cơ sở vật chất, thư viện, trang thiết bị, công nghệ học liệu

2.1. Cơ sở vật chất, trang thiết bị phục vụ thực hiện chương trình đào tạo

STT	Hạng mục	Số lượng	Diện tích sàn xây dựng (m ²)	Học phần /môn học	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)	Ghi chú
1	Hội trường, giảng đường, phòng học các loại, phòng đa năng, phòng làm việc của giáo sư, phó giáo sư, giảng viên cơ hữu	129	9.817	Tất cả các học phần	Cả năm	
1.1	Hội trường, phòng học lớn trên 200 chỗ	01	710	Các học phần lý luận chính trị	Cả năm	
1.2	Phòng học từ 100 - 200 chỗ	01	260	Các học phần lý luận chính trị	Cả năm	
1.3	Phòng học từ 50 - 100 chỗ	33	1.821	Tất cả các học phần	Cả năm	
1.4	Số phòng học dưới 50 chỗ	49	3.111	Tất cả các học phần	Cả năm	
1.5	Số phòng học đa phương tiện	01	93	Các học phần cần sử dụng máy tính, kết nối mạng và âm thanh	Cả năm	
1.6	Phòng làm việc của giáo sư, phó giáo sư, giảng viên toàn thời gian	05	1.230		Cả năm	

STT	Hạng mục	Số lượng	Diện tích sàn xây dựng (m ²)	Học phần / môn học	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)	Ghi chú
2	Thư viện, trung tâm học liệu	01	3.123		Cả năm	
3	Trung tâm nghiên cứu, phòng thí nghiệm, thực nghiệm, cơ sở thực hành, thực tập, luyện tập	39	12.125	Các học phần thực hành	Cả năm	

2.2. Thư viện

- Diện tích thư viện: 3.123 m²; Diện tích phòng đọc: 417 m²;
- Số chỗ ngồi: 300;
- Số lượng máy tính phục vụ tra cứu: 16;
- Phần mềm quản lý thư viện: 01; - Thư viện điện tử: 01;
- Thông tin bản quyền kết nối với cơ sở dữ liệu trong nước: 01 Cơ sở dữ liệu;
- Thông tin bản quyền kết nối với cơ sở dữ liệu quốc tế (hoặc dự kiến): 02 Cơ sở dữ liệu;
- Số lượng sách in: 8.748 đầu sách tương đương 23.905 bản sách;
- Số lượng tài liệu điện tử: 8.413 đầu tài liệu.

STT	Tên sách, giáo trình, tạp chí (5 năm trở lại đây)	Tên tác giả	Nhà xuất bản, năm xuất bản, nước	Số lượng bản	Tên học phần sử dụng sách, tạp chí	Mã học phần/môn học	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1.	Giáo trình vi sinh vật học công nghiệp	Nguyễn Xuân Thành - Vũ Thị Hoàn - Nguyễn Bá Hiên - Hoàng Hải	ĐH QG TPHCM, 2023, VN	1	Công nghệ sinh học thực phẩm nâng cao	TP80009	HK1, NH 2026- 2027

STT	Tên sách, giáo trình, tạp chí (5 năm trở lại đây)	Tên tác giả	Nhà xuất bản, năm xuất bản, nước	Số lượng bản	Tên học phần sử dụng sách, tạp chí	Mã học phần/môn học	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)
2.	Thực phẩm chức năng	Trần Đáng	NXB Y Học, 2024, VN	1	Công nghệ sinh học thực phẩm nâng cao	TP80009	HK1, NH 2026- 2027
3.	Trans-nuclei CRISPR/Cas9: safe approach for genome editing in the edible mushroom excluding foreign DNA sequences	D. Koshi, J. Sugano, F. Yamasaki, M. Kawauchi	Springer Nature. 2024	1	Công nghệ sinh học thực phẩm nâng cao	TP80009	HK1, NH 2026- 2027
4.	Green Vegetable Oil Processing	Walter E.Farr and Andrew Protor	AOCS PRESS, 2022, Hoa Kỳ	1	Công nghệ chế biến dầu mỡ nâng cao	TP81018	HK1, NH 2026- 2027
5.	Công nghệ sản xuất dầu mỡ thực phẩm	Lê Thị Tường	Đại học Nha Trang, 2023, VN	1	Công nghệ chế biến dầu mỡ nâng cao	TP81018	HK1, NH 2026- 2027
6.	Giáo trình công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm	Trần Thanh Trúc	Đại học Cần Thơ, 2023, VN	1	Công nghệ chế biến dầu mỡ nâng cao	TP81018	HK1, NH 2026- 2027
7.	Quantitative Microbiology in Food Processing_ Modeling the Microbial Ecology	Anderson de Souza Sant'Ana	Wiley, 2024	1	Vi sinh thực phẩm nâng cao	TP80002	HK1, NH 2025- 2026
8.	Microbial Decontamination of Food	Manzoor Ahmad Shah, Shabir Ahmad Mir	Springer Nature Singapore; 2022	1	Vi sinh thực phẩm nâng cao	TP80002	HK1, NH 2025- 2026
9.	Food microbiology An	Karl R. Matthews; Kalmia E.	Wiley, 2020	1	Vi sinh thực phẩm	TP80002	HK1, NH

STT	Tên sách, giáo trình, tạp chí (5 năm trở lại đây)	Tên tác giả	Nhà xuất bản, năm xuất bản, nước	Số lượng bản	Tên học phần sử dụng sách, tạp chí	Mã học phần/môn học	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)
	Introduction	Kniel; Thomas J. Montville			nâng cao		2025- 2026
10.	Methods for Developing New Food Products : an Instructional Guide	Fadi Aramouni, Ph. D., Professor of Food Science, Kansas State University, Kathryn Deschenes, M.S., Food Science, Deschenes Consulting, LLC. - Expanded second edition	Destech Publications; 2019	1	Phát triển sản phẩm mới	TP81005	HK2, NH 2025- 2026
11.	Eat Everything: How to Ditch Additives and Emulsifiers, Heal Your Body, and Reclaim the Joy of Food	Dawn Harris Sherling	BenBella Books; 2021	1	Phát triển sản phẩm mới	TP81005	HK2, NH 2025- 2026
12.	Food microbiology An Introduction	Karl R. Matthews; Kalmia E. Kniel; Thomas J. Montville	Wiley, 2020	1	Phát triển sản phẩm mới	TP81005	HK2, NH 2025- 2026
13.	Postharvest Technology Of Horticultural Crops	K P Sudheer, V Indira	New india publishing agency- nipa, 2020	1	An toàn và chất lượng nông sản thực phẩm	TP81006	HK3, NH 2025- 2026
14.	Logistic nâng cao giá trị nông sản	Bộ Công Thương	NXB Công Thương, 2019	1	An toàn và chất lượng nông sản thực phẩm	TP81006	HK3, NH 2025- 2026
15.	Eat Everything: How to Ditch Additives and Emulsifiers, Heal Your Body, and Reclaim the Joy of Food	Dawn Harris Sherling	BenBella Books, 2021	1	An toàn và chất lượng nông sản thực phẩm	TP81006	HK3, NH 2025- 2026

STT	Tên sách, giáo trình, tạp chí (5 năm trở lại đây)	Tên tác giả	Nhà xuất bản, năm xuất bản, nước	Số lượng bản	Tên học phần sử dụng sách, tạp chí	Mã học phần/môn học	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)
16.	Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm	Hà Duyên Tư	Khoa học Kỹ thuật; 2018	1	Khoa học cảm quan	TP81007	HK2, NH 2025-2026
17.	Sensory Evaluation and Consumer Acceptance of New Food Products Principles and Applications	Ana Isabel A. Costa, Elsa Lamy, Maria Joao P Monteiro	RSC, 2024	1	Khoa học cảm quan	TP81007	HK2, NH 2025-2026
18.	Handbook of Food Structure Development	Fotis Spyropoulos, Aris Lazidis, Ian Norton	Royal Society of Chemistry, 2020	1	Khoa học cảm quan	TP81007	HK2, NH 2025-2026
19.	Microbial Enzymes and Biotechniques	Pratyoo Shukla	Springer Nature Singapore, 2020	1	Công nghệ Enzyme và protein	TP81008	HK2, NH 2025-2026
20.	Handbook of Food Structure Development	Fotis Spyropoulos, Aris Lazidis, Ian Norton	Royal Society of Chemistry, 2020	1	Công nghệ Enzyme và protein	TP81008	HK2, NH 2025-2026
21.	Ứng dụng enzyme trong công nghiệp thực phẩm	PGS.TS. Nguyễn Quý Hai	NXB Khoa học và Kỹ thuật, 2021	1	Công nghệ Enzyme và protein	TP81008	HK2, NH 2025-2026
22.	Công nghệ chế biến thực phẩm	Lê Văn Việt Mẫn	NXB Đại học Quốc gia TP HCM, 2019	1	Công nghệ chế biến thực phẩm	TP81011	HK3, NH 2025-2026
23.	Eat Everything: How to Ditch Additives and Emulsifiers, Heal Your Body, and Reclaim	Dawn Harris Sherling	BenBella Books, 2023	1	Công nghệ chế biến thực phẩm	TP81011	HK3, NH 2025-2026

STT	Tên sách, giáo trình, tạp chí (5 năm trở lại đây)	Tên tác giả	Nhà xuất bản, năm xuất bản, nước	Số lượng bản	Tên học phần sử dụng sách, tạp chí	Mã học phần/môn học	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)
	the Joy of Food						
24.	Food microbiology An Introduction	Karl R. Matthews; Kalmia E. Kniel; Thomas J. Montville	Wiley 2020	1	Công nghệ chế biến thực phẩm	TP81011	HK3, NH 2025- 2026
25.	Application of Nanotechnology in Food Science, Processing and Packaging	Editor (Chukwuebuka Egbuna, Jaison Jeevanandam, Kingsley C. Patrick-Iwuanyanwu, Eugene N. Onyeike)	ISBN: 978-3- 030-98819-7	1	Công nghệ vi nang và nano trong thực phẩm	TP81012	HK3, NH 2025- 2026
26.	Công nghệ nano và ứng dụng trong sản xuất thuốc	Chủ biên: GS.TS. Nguyễn Ngọc Chiến	NXB Y học ISBN: 978- 604-665826-8 2022	1	Công nghệ vi nang và nano trong thực phẩm	TP81012	HK3, NH 2025- 2026
27.	Microencapsulation in the Food Industry A Practical Implementation Guide (2 nd Edition)	Robert Sobel (Editor)	Elsevier eISBN: 978-0- 128-22530-1; 2022	1	Công nghệ vi nang và nano trong thực phẩm	TP81012	HK3, NH 2025- 2026
28.	Hóa học các hợp chất thiên nhiên	Phan Quốc Kinh	NXB Đại học Quốc gia TPHCM, 2019	1	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học	TP80008	HK1, NH 2025- 2026
29.	Tách chiết và phân lập các hợp chất thiên nhiên có hoạt tính sinh học	Nguyễn Văn Cường (chủ biên)	NXB Đại học Công nghiệp TPHCM, 2020	1	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học	TP80008	HK1, NH 2025- 2026
30.	Ứng dụng enzyme trong công nghiệp thực phẩm	PGS.TS. Nguyễn Quý Hai	NXB Khoa học và Kỹ thuật, 2021	1	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học	TP80008	HK1, NH 2025- 2026

STT	Tên sách, giáo trình, tạp chí (5 năm trở lại đây)	Tên tác giả	Nhà xuất bản, năm xuất bản, nước	Số lượng bản	Tên học phần sử dụng sách, tạp chí	Mã học phần/môn học	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)
31.	Functional Foods and Nutraceuticals: The Role of Bioactive Compounds in Health	A. S. Patel, M. J. Gupta	Academic Press, 2022	1	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học	TP80008	HK1, NH 2025-2026
32.	Kỹ thuật thực phẩm	Trần Lệ Thu, Phan Vĩnh Hưng	NXB Đại học Cần Thơ, 2022	1	Các tính chất kỹ thuật của thực phẩm	TP81010	HK3, NH 2025-2026
33.	Kỹ thuật chế biến thực phẩm	Nguyễn Minh Thuỷ	NXB Đại học Cần Thơ, 2021	1	Các tính chất kỹ thuật của thực phẩm	TP81010	HK3, NH 2025-2026
34.	Hóa học thực phẩm	Huỳnh Thị Phương Loan, Nguyễn Bảo Lộc	NXB Đại học Cần Thơ, 2022	1	Các tính chất kỹ thuật của thực phẩm	TP81010	HK3, NH 2025-2026
35.	Vi sinh thực phẩm	Nguyễn Bảo Lộc, Bùi Thị Quỳnh Hoa	NXB Đại học Cần Thơ, 2022	1	Các tính chất kỹ thuật của thực phẩm	TP81010	HK3, NH 2025-2026
36.	Food Engineering: Principles and Applications	R. Paul Singh, Dennis R. Heldman	NXB Springer, 2020	1	Các tính chất kỹ thuật của thực phẩm	TP81010	HK3, NH 2025-2026
37.	Advances in Food Quality and Safety: Volume 2	M. S. Kamal, K. B. B. L. Singh	Academic Press, 2023	1	Khoa học và kỹ thuật thực phẩm hiện đại	TP80004	HK3, NH 2025-2026
38.	Hóa học thực phẩm	Huỳnh Thị Phương Loan, Nguyễn Bảo Lộc, Bùi Thị Quỳnh Hoa	NXB Đại học Cần Thơ, 2022	1	Khoa học và kỹ thuật thực phẩm hiện đại	TP80004	HK3, NH 2025-2026

STT	Tên sách, giáo trình, tạp chí (5 năm trở lại đây)	Tên tác giả	Nhà xuất bản, năm xuất bản, nước	Số lượng bản	Tên học phần sử dụng sách, tạp chí	Mã học phần/môn học	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)
39.	Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry	M. J. Parker, A. K. Singh	Elsevier, 2022	1	Khoa học và kỹ thuật thực phẩm hiện đại	TP80004	HK3, NH 2025-2026
40.	An toàn và ô nhiễm trong sản xuất thực phẩm	Tổng Thị Ánh Ngọc, Phan Thị Thanh Quế, Huỳnh Thị Phương Loan	NXB Đại học Cần Thơ, 2020	1	Khoa học và kỹ thuật thực phẩm hiện đại	TP80004	HK3, NH 2025-2026
41.	Food Science and Nutrition: New Frontiers	R. K. Sharma, K. R. Gupta	Springer Nature, 2022	1	Khoa học và kỹ thuật thực phẩm hiện đại	TP80004	HK3, NH 2025-2026
42.	Logistics và quản trị chuỗi cung ứng	Paul R. Murphy, Jr., A. Michael Knemeyer	Công Thương, 2024, VN	1	Logistics và Quản lý Chuỗi cung ứng	TP81003	HK2, NH 2025-2026
43.	Quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm và logistics	Samir Dani	Công Thương, 2024, VN	1	Logistics và Quản lý Chuỗi cung ứng	TP81003	HK2, NH 2025-2026
44.	Quản trị logistics và chuỗi cung ứng	Hà Minh Hiếu	NXB Tài chính, 2020, VN	1	Logistics và Quản lý Chuỗi cung ứng	TP81003	HK2, NH 2025-2026
45.	Quản trị vận hành và chuỗi cung ứng	F.Robert Jacobs, Richard B. Chase	NXB Tài chính, 2023, VN	1	Logistics và Quản lý Chuỗi cung ứng	TP81003	HK2, NH 2025-2026
46.	Practical Guide to Vegetable Oil Processing	Monoj K.Gupta	ACADEMIC PRESS, 2023	1	Công nghệ chế biến dầu mỡ nâng cao	TP81018	HK1, NH 2026-2027

STT	Tên sách, giáo trình, tạp chí (5 năm trở lại đây)	Tên tác giả	Nhà xuất bản, năm xuất bản, nước	Số lượng bản	Tên học phần sử dụng sách, tạp chí	Mã học phần/môn học	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)
47.	Quản lý dự án	Cao Hào Thi Nguyễn Thúy Quỳnh Loan	ĐH QG TPHCM, 2021, VN	1	Quản lý dự án	TP81019	HK1, NH 2026- 2027
48.	Quản trị dự án	Chris Croft, Nguyễn Lê Chi Lan (dịch)	PACE, 2023	1	Quản lý dự án	TP81019	HK1, NH 2026- 2027
49.	Giáo trình lập và thẩm định dự án đầu tư	Đỗ Phú Trần Tình	2023		Quản lý dự án	TP81019	HK1, NH 2026- 2027
50.	Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm, tập 4	Nguyễn Bin	NXB KHKT Hà Nội, 2023	1	Kỹ thuật sấy thực phẩm nâng cao	TP81016	HK2, NH 2025-2026
51.	Advanced Micro-Level Experimental Techniques for Food Drying and Processing Applications	Azharul Karim, Sabrina Fawzia, Mohammad Mahbubur Rahman	CRC Press, 2021	1	Kỹ thuật sấy thực phẩm nâng cao	TP81016	HK2, NH 2025-2026
52.	Grains Engineering Fundamentals of Drying and Storage	Fuji Jian, Digvir S. Jayas	CRC Press, 2022	1	Kỹ thuật sấy thực phẩm nâng cao	TP81016	HK2, NH 2025-2026
53.	Hành vi người tiêu dùng	Nguyễn Thị Hoàng Yến	NXB Thông tin và Truyền thông, 2023	1	Marketing thực phẩm và hành vi người tiêu dùng	TP81014	HK1, NH 2026-2027
54.	The Nonfiction Book Marketing and Launch Plan	Stephanie Chandler	Kindle Edition, 2024	1	Marketing thực phẩm và hành vi người tiêu dùng	TP81014	HK1, NH 2026-2027

STT	Tên sách, giáo trình, tạp chí (5 năm trở lại đây)	Tên tác giả	Nhà xuất bản, năm xuất bản, nước	Số lượng bản	Tên học phần sử dụng sách, tạp chí	Mã học phần/môn học	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)
55.	Giáo trình các phương pháp phân tích hóa lý	Bùi Xuân Vững (Chủ biên) Võ Thắng Nguyên	ĐH Đà Nẵng, 2024	1	Ứng dụng Chiếu xạ trong Thực phẩm	TP81001	HK2, NH 2025-2026
56.	Food Irradiation	Morton Satin	CRC Press, 2020	1	Ứng dụng Chiếu xạ trong Thực phẩm	TP81001	HK2, NH 2025-2026
57.	Low-Temperature Processing of Food Products	Seid Mahdi Jafari, Hadis Rostamabadi	Woodhead Publishing, 2024	1	Kỹ thuật lạnh và lạnh đông thực phẩm nâng cao	TP81016	HK2, NH 2025-2026
58.	HVACR Principles and Applications	Nuggenhalli S. Nandagopal	Springer Nature Switzerland, Imprint: Springer, 2024	1	Kỹ thuật lạnh và lạnh đông thực phẩm nâng cao	TP81016	HK2, NH 2025-2026
59.	Giáo trình Công nghệ Bảo quản lạnh Thực phẩm	Nguyễn Tiến Lực, Đặng Thị Ngọc Dung	Đại học Quốc gia HCM, 2022	1	Kỹ thuật lạnh và lạnh đông thực phẩm nâng cao	TP81016	HK2, NH 2025-2026
60.	The Art of Safe Freezing: The Ultimate Guide To Preserving Vegetables From The Garden To The Freezer And 50 Recipes For Delicious, Budget-Friendly Frozen Meals And More	Rebeca Lusch	Independently published, 2022	1	Kỹ thuật lạnh và lạnh đông thực phẩm nâng cao	TP81016	HK2, NH 2025-2026
61.	Food Fraud Prevention Introduction, Implementation, and Management	John W. Spink	Springer New York, 2019	1	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	TP80007	HK1, NH 2025-2026

STT	Tên sách, giáo trình, tạp chí (5 năm trở lại đây)	Tên tác giả	Nhà xuất bản, năm xuất bản, nước	Số lượng bản	Tên học phần sử dụng sách, tạp chí	Mã học phần/môn học	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)
62.	Phòng vệ thực phẩm và Gian lận thực phẩm	Bộ môn Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm, Trường Đại học Công Thương TP.HCM	Trường Đại học Công Thương TP.HCM, 2020	1	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	TP80007	HK1, NH 2025- 2026
63.	Quy định của EU về an toàn thực phẩm và sức khỏe thực vật đối với hàng nhập khẩu nguồn gốc thực vật	PGS.TS Nguyễn Xuân Hồng	Cục BVTV và International Trade Center, 2022	1	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	TP80007	HK1, NH 2025- 2026
64.	Luật an toàn thực phẩm	Hoàng Nguyên Vũ	Nhà xuất bản Lao động, 2019	1	Luật và quản trị an ninh thực phẩm	TP80006	HK2, NH 2025- 2026
65.	Luật an toàn thực phẩm	Nguyễn Đại	NXB Thế giới, 2023	1	Luật và quản trị an ninh thực phẩm	TP80006	HK2, NH 2025- 2026
66.	Giới Thiệu Về Luật Liên Minh Châu Âu (EU)	Martina Krásnická, Rudolf Hrubý, Phan Dao	University of South Bohemia, 2022	1	Luật và quản trị an ninh thực phẩm	TP80006	HK2, NH 2025- 2026
67.	Nghị định quy định chi tiết thi hành một số điều của luật an toàn thực phẩm 15/2018/NĐ- CP	Chính phủ	Chính phủ, 2018	1	Luật và quản trị an ninh thực phẩm	TP80006	HK2, NH 2025- 2026
68.	Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm	Đỗ Vĩnh Long	Đại học công nghiệp thực phẩm, 2019	1	Bao bì và đóng gói thực phẩm nâng cao	TP81015	HK2, NH 2025- 2026
69.	Kỹ thuật bao bì thực phẩm	Đông Thị Anh Đào	ĐHQG TP.HCM, 2020	1	Bao bì và đóng gói thực phẩm nâng cao	TP81015	HK2, NH 2025-

STT	Tên sách, giáo trình, tạp chí (5 năm trở lại đây)	Tên tác giả	Nhà xuất bản, năm xuất bản, nước	Số lượng bản	Tên học phần sử dụng sách, tạp chí	Mã học phần/môn học	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)
							2026
70.	Advances in Sustainable Food Packaging Technology	Megh R. Goyal, Preeti Birwal, Anand Kumar Pandey, Ritesh Balaso Watharkar	Apple Academic Press, 2024	1	Bao bì và đóng gói thực phẩm nâng cao	TP81015	HK2, NH 2025-2026
71.	Food Packaging: Advanced Materials, Technologies and Innovations	Skyler Watts	Syrawood Publishing House, 2023	1	Bao bì và đóng gói thực phẩm nâng cao	TP81015	HK2, NH 2025-2026
72.	Dị Ứng Miễn Dịch Lâm Sàng	Nguyễn Văn Đoàn, Hoàng Thị Lâm	Y học, 2022	1	Dị ứng và tương tác thực phẩm	TP81013	HK3, NH 2025-2026
73.	Food Allergies Processing Technologies for Allergenicity Reduction	Roua Lajnaf	CRC Press, 2024	1	Dị ứng và tương tác thực phẩm	TP81013	HK3, NH 2025-2026
74.	The Complete Guide to Food Allergies in Adults and Children	Scott H. Sicherer	Johns Hopkins University Press, 2022	1	Dị ứng và tương tác thực phẩm	TP81013	HK3, NH 2025-2026
75.	The End of Food Allergy: The First Program To Prevent and Reverse a 21st Century Epidemic	Kari Nadeau, Sloan Barnett	Avery, 2020	1	Dị ứng và tương tác thực phẩm	TP81013	HK3, NH 2025-2026
76.	Dinh dưỡng học	Đào Thị Yến Phi	Y học, 2022	1	Dinh dưỡng người và Dược dưỡng	TP80010	HK3, NH 2025-

STT	Tên sách, giáo trình, tạp chí (5 năm trở lại đây)	Tên tác giả	Nhà xuất bản, năm xuất bản, nước	Số lượng bản	Tên học phần sử dụng sách, tạp chí	Mã học phần/môn học	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)
							2026
77.	Advanced Nutrition and Human Metabolism	Sareen Gropper, Jack Smith, Timothy Carr	Cengage Learning, 2021	1	Dinh dưỡng người và Dược dưỡng	TP80010	HK3, NH 2025-2026
78.	Strengthening your immune system. How to fight infection, allergy and autoimmune disease: Evidence based pharmaco-nutrition	Paul Clayton	United kingdom, 2020	1	Dinh dưỡng người và Dược dưỡng	TP80010	HK3, NH 2025-2026
79.	Nutrition & You	Joan Blake	Pearson, 2019	1	Dinh dưỡng người và Dược dưỡng	TP80010	HK3, NH 2025-2026
80.	Practical Manual of Biochemistry	Sattanathan,Padmapriya, Balamuralikrishnan	Skyfox Press, 2020	1	Hóa sinh thực phẩm nâng cao	TP80003	HK2, NH 2025-2026
81.	Giáo trình hóa sinh công nghiệp	Lê Ngọc Tú	NXB Khoa Học & Kỹ Thuật, 2019	1	Hóa sinh thực phẩm nâng cao	TP80003	HK2, NH 2025-2026
82.	Recent Advances in Industrial Biochemistry	Muhammad Zaffar Hashmi, Aamer Saeed, Syed Ghulam Musharraf, Wang Shuhong	Springer, 2024	1	Hóa sinh thực phẩm nâng cao	TP80003	HK2, NH 2025-2026
83.	Textbook of Nutritional Biochemistry	Darshan Malik, Nandita Narayanasamy, V A Pratyusha, Jayita Thakur, Nimisha Sinha	Springer, 2023	1	Hóa sinh thực phẩm nâng cao	TP80003	HK2, NH 2025-2026

STT	Tên sách, giáo trình, tạp chí (5 năm trở lại đây)	Tên tác giả	Nhà xuất bản, năm xuất bản, nước	Số lượng bản	Tên học phần sử dụng sách, tạp chí	Mã học phần/môn học	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)
84.	Analytical Methods in Chemical Analysis	Banty Kumar, Shikha Kaushik	De Gruyter, 2023	1	Một số phương pháp hóa lý và hóa keo hiện đại	TP81002	HK3, NH 2025- 2026
85.	Giáo trình phương pháp phân tích hóa lý	Bùi Xuân Vững	Đại học Quốc gia TP HCM, 2024	1	Một số phương pháp hóa lý và hóa keo hiện đại	TP81002	HK3, NH 2025- 2026
86.	Modern Physical Chemistry: Engineering Models, Materials, and Methods with Applications	Emili Besalu, Maciej Jaroszewski, Praveen K.M., Reza K. Haghi, Sabu Thomas	Apple Academic Press, 2018	1	Một số phương pháp hóa lý và hóa keo hiện đại	TP81002	HK3, NH 2025- 2026
87.	Some New Aspects of Colloidal Systems in Foods	Jafar Milani	IntechOpen, 2019	1	Một số phương pháp hóa lý và hóa keo hiện đại	TP81002	HK3, NH 2025- 2026
88.	Advanced Food Analysis Tools: Biosensors and Nanotechnology	Rovina Kobun	Academic Press, 2020	1	Phân tích thực phẩm nâng cao	TP80005	HK2, NH 2025- 2026
89.	Advances in Food Analysis	Alessandra Gentili, Chiara Fanali	Mdpi AG, 2019	1	Phân tích thực phẩm nâng cao	TP80005	HK2, NH 2025- 2026
90.	Advances in Noninvasive Food Analysis	Muhammad Kashif Iqbal Khan	CRC Press, 2019	1	Phân tích thực phẩm nâng cao	TP80005	HK2, NH 2025- 2026
91.	Advances in Food and Nutrition Research	Fidel Toldra	Academic Press, 2024	1	Phân tích thực phẩm nâng cao	TP80005	HK2, NH 2025- 2026
92.	Handbook of Research on	Megh R. Goyal, Monika Sharma,	Apple	1	Phương pháp số và	TP81009	HK3, NH

STT	Tên sách, giáo trình, tạp chí (5 năm trở lại đây)	Tên tác giả	Nhà xuất bản, năm xuất bản, nước	Số lượng bản	Tên học phần sử dụng sách, tạp chí	Mã học phần/môn học	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)
	Food Processing and Preservation Technologies	Preeti Birwal	Academic Press, 2021		mô phỏng trong Công nghệ thực phẩm		2025- 2026
93.	Nanofluid in Heat Exchangers for Mechanical Systems: Numerical Simulation	Zhixiong Li, Ahmad Shafee, Iskander Tlili, M. Jafaryar	Elsevier, 2020	1	Phương pháp số và mô phỏng trong Công nghệ thực phẩm	TP81009	HK3, NH 2025- 2026
94.	Computational Fluid Dynamics in Food Processing	Da-Wen Sun	CRC Press, 2018	1	Phương pháp số và mô phỏng trong Công nghệ thực phẩm	TP81009	HK3, NH 2025- 2026
95.	Mathematical and Statistical Applications in Food Engineering	Anoop Singh, Surajbhan Sevda	CRC Press, 2020	1	Phương pháp số và mô phỏng trong Công nghệ thực phẩm	TP81009	HK3, NH 2025- 2026
96.	Quy hoạch và phân tích Thực nghiệm	Nguyễn Hữu Lộc	NXB ĐHQG TPHCM, 2021	1	Thiết kế, tối ưu hóa thí nghiệm	TP80001	HK2, NH 2025- 2026
97.	Giáo trình tối ưu hóa	Đỗ Thị Tâm	NXB Thống kê, 2019	1	Thiết kế, tối ưu hóa thí nghiệm	TP80001	HK2, NH 2025- 2026
98.	Designed Experiments for Science and Engineering	Michael D. Holloway	CRC Press, 2024	1	Thiết kế, tối ưu hóa thí nghiệm	TP80001	HK2, NH 2025- 2026
99.	Experiments: Planning, Analysis, and Optimization	C. F. Jeff Wu, Michael S. Hamada	Wiley, 2021	1	Thiết kế, tối ưu hóa thí nghiệm	TP80001	HK2, NH 2025-

STT	Tên sách, giáo trình, tạp chí (5 năm trở lại đây)	Tên tác giả	Nhà xuất bản, năm xuất bản, nước	Số lượng bản	Tên học phần sử dụng sách, tạp chí	Mã học phần/môn học	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)
							2026

2.3. Trung tâm nghiên cứu, phòng thí nghiệm, thực nghiệm, cơ sở thực hành, thực tập, luyện tập

Danh mục hỗ trợ nghiên cứu, thí nghiệm, thực nghiệm, thực hành, thực tập, luyện tập					Tên học phần/môn học sử dụng thiết bị	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)	Số người học/máy, thiết bị	Ghi chú
STT	Tên gọi máy, thiết bị, ký hiệu và mục đích sử dụng	Nước sản xuất, năm sản xuất	Số lượng	Đơn vị				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1.	Cân phân tích	2013	1	Khoa Công nghệ	Một số phương pháp phân tích hóa lý trong nghiên cứu thực phẩm	3	10	
2.	Bình hút ẩm	2014	1	Khoa Công nghệ				
3.	Bếp điện	2020	4	Khoa Công nghệ				
4.	Bình hút ẩm	2014	1	Khoa Công nghệ				
5.	Bếp cầu	2019	2	Khoa Công nghệ				
6.	Máy lắc ngang	2013	1	Khoa Công nghệ				
7.	Máy li tâm	2015	1	Khoa Công nghệ				
8.	Bể giữ nhiệt	2020	1	Khoa Công nghệ				

Danh mục hỗ trợ nghiên cứu, thí nghiệm, thực nghiệm, thực hành, thực tập, luyện tập					Tên học phần/môn học sử dụng thiết bị	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)	Số người học/máy, thiết bị	Ghi chú
STT	Tên gọi máy, thiết bị, ký hiệu và mục đích sử dụng	Nước sản xuất, năm sản xuất	Số lượng	Đơn vị				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
9.	Máy cất nước	2013	1	Khoa Công nghệ				
10.	Máy lọc nước uống 6 vòi (4 vòi lạnh, 1 vòi tinh khiết, 1 vòi nóng)	2023	1	Khoa Công nghệ				
11.	Máy đo độ nhớt	2016	1	Khoa Công nghệ				
12.	Máy đo pH	2013	1	Khoa Công nghệ				
13.	Bình tỷ trọng	2013	12	Khoa Công nghệ				
14.	Tủ nung	2014	1	Khoa Công nghệ				
15.	Tủ sấy	2016	1	Khoa Công nghệ				
16.	Becher 100ml	2014	10	Khoa Công nghệ				
17.	Becher 250ml	2016	10	Khoa Công nghệ				
18.	Becher 500ml	2013	10	Khoa Công nghệ				
19.	Buret 25ml	2023	5	Khoa Công nghệ				
20.	Bóp cao su	2019	5	Khoa Công nghệ				

Danh mục hỗ trợ nghiên cứu, thí nghiệm, thực nghiệm, thực hành, thực tập, luyện tập					Tên học phần/môn học sử dụng thiết bị	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)	Số người học/máy, thiết bị	Ghi chú
STT	Tên gọi máy, thiết bị, ký hiệu và mục đích sử dụng	Nước sản xuất, năm sản xuất	Số lượng	Đơn vị				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
21.	Pipet 10ml	2017	5	Khoa Công nghệ				
22.	Pipet 5ml	2019	5	Khoa Công nghệ				
23.	Bình tia	2019	5	Khoa Công nghệ				
24.	Ống nhỏ giọt	2019	5	Khoa Công nghệ				
25.	Lò nung	2023	1	Khoa Công nghệ	- Phân tích thực phẩm nâng cao - Phát triển sản phẩm mới - Khoa học và kỹ thuật thực phẩm hiện đại	1,2,3	10	
26.	Máy đo quang Uv-vis	2023	1	Khoa Công nghệ				
27.	Thiết bị thời gian lưu	2013	1	Khoa Công nghệ				
28.	Lò nướng bánh 2 tầng	2024	1	Khoa Công nghệ				
29.	Máy cán bột cắt sợi	2024	1	Khoa Công nghệ				
30.	Thiết bị mạch lưu chất	2013	1	Khoa Công nghệ				
31.	Thiết bị chiên chân không	2013	1	Khoa Công nghệ				
32.	Tủ sấy chân không	2013	1	Khoa Công nghệ				
33.	Thiết bị sấy đối lưu	2013	1	Khoa Công nghệ				

Danh mục hỗ trợ nghiên cứu, thí nghiệm, thực nghiệm, thực hành, thực tập, luyện tập					Tên học phần/môn học sử dụng thiết bị	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)	Số người học/máy, thiết bị	Ghi chú
STT	Tên gọi máy, thiết bị, ký hiệu và mục đích sử dụng	Nước sản xuất, năm sản xuất	Số lượng	Đơn vị				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
34.	Thiết bị trích ly tinh dầu 30kg	2013	1	Khoa Công nghệ				
35.	Đầu hút khói	2023	1	Khoa Công nghệ				
36.	Máy xay thịt	2015	1	Khoa Công nghệ				
37.	Máy sấy khay	2013	1	Khoa Công nghệ				
38.	Máy ghép mí chai	2013	1	Khoa Công nghệ				
39.	Máy cắt rau củ	2013	1	Khoa Công nghệ				
40.	Thiết bị trùm ruột ống xoắn	2012	1	Khoa Công nghệ				
41.	Thiết bị trùm ruột ống chùm	2012	1	Khoa Công nghệ				
42.	Tủ sấy	2018	1	Khoa Công nghệ				
43.	Tủ hút khí độc.	2018	1	Khoa Công nghệ				
44.	Máy đo pH	2023	1	Khoa Công nghệ				
45.	Cân điện tử 1 số lẻ	2013	1	Khoa Công nghệ				
46.	Cân điện tử 2 số lẻ	2013	1	Khoa Công nghệ				

Danh mục hỗ trợ nghiên cứu, thí nghiệm, thực nghiệm, thực hành, thực tập, luyện tập					Tên học phần/môn học sử dụng thiết bị	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)	Số người học/máy, thiết bị	Ghi chú
STT	Tên gọi máy, thiết bị, ký hiệu và mục đích sử dụng	Nước sản xuất, năm sản xuất	Số lượng	Đơn vị				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
47.	Thiết bị chiên chân không	2013	1	Khoa Công nghệ				
48.	Thiết bị khuấy đa cấp	2013	1	Khoa Công nghệ				
49.	Bếp điện	2013	4	Khoa Công nghệ				
50.	Máy ly tâm	2013	1	Khoa Công nghệ				
51.	Cân kỹ thuật	2013	1	Khoa Công nghệ				
52.	Máy ép trái cây	2017	1	Khoa Công nghệ				
53.	Máy đánh bột	2017	1	Khoa Công nghệ				
54.	Máy lắc ngang	2017	1	Khoa Công nghệ				
55.	Bình hút ẩm	2012	1	Khoa Công nghệ				
56.	Máy cất nước	2012	1	Khoa Công nghệ				
57.	Brix kế	2013	1	Khoa Công nghệ				
58.	Ống sinh hàn thẳng	2013	2	Khoa Công nghệ				
59.	Tủ hút hóa chất	2019	1	Khoa Công nghệ				

Danh mục hỗ trợ nghiên cứu, thí nghiệm, thực nghiệm, thực hành, thực tập, luyện tập					Tên học phần/môn học sử dụng thiết bị	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)	Số người học/máy, thiết bị	Ghi chú
STT	Tên gọi máy, thiết bị, ký hiệu và mục đích sử dụng	Nước sản xuất, năm sản xuất	Số lượng	Đơn vị				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
60.	Bộ Shoxlet	2013	1	Khoa Công nghệ				
61.	Bộ chưng cất	2013	1	Khoa Công nghệ				
62.	Cân kỹ thuật	2013	1	Khoa Công nghệ	- Vi sinh học thực phẩm nâng cao - Công nghệ sinh học thực phẩm nâng cao	1,3	10	
63.	Tủ hút	2014	1	Khoa Công nghệ				
64.	Buồng đếm hồng cầu	2016	4	Khoa Công nghệ				
65.	Tủ lạnh hai ngăn	2014	1	Khoa Công nghệ				
66.	Nồi hấp	2013	1	Khoa Công nghệ				
67.	Kính hiển vi 2 mắt	2013	4	Khoa Công nghệ				
68.	Bếp điện	2014	4	Khoa Công nghệ				
69.	Tủ âm	2016	1	Khoa Công nghệ				
70.	Máy khuấy từ gia nhiệt	2014	1	Khoa Công nghệ				
71.	Máy cất nước	2016	1	Khoa Công nghệ				
72.	Máy lắc ngang	2013	1	Khoa Công nghệ				

Danh mục hỗ trợ nghiên cứu, thí nghiệm, thực nghiệm, thực hành, thực tập, luyện tập					Tên học phần/môn học sử dụng thiết bị	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)	Số người học/máy, thiết bị	Ghi chú
STT	Tên gọi máy, thiết bị, ký hiệu và mục đích sử dụng	Nước sản xuất, năm sản xuất	Số lượng	Đơn vị				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
73.	Tủ cấy vô trùng	2023	1	Khoa Công nghệ				
74.	Micropipet 1-10µl	2019	1	Khoa Công nghệ				
75.	Micropipet 10-100µl	2017	1	Khoa Công nghệ				
76.	Đĩa petri	2019	1	Khoa Công nghệ				
77.	Kẹp	2019	4	Khoa Công nghệ				
78.	Đèn cồn	2019	4	Khoa Công nghệ				
79.	Thiết bị Chung cất liên tục	2023	1	Khoa Công nghệ				
80.	Thiết bị Chung cất gián đoạn.	2018	1	Khoa Công nghệ				
81.	Ống nhỏ giọt	2013	100	Khoa Công nghệ				
82.	Ống ly tâm	2013	6	Khoa Công nghệ				
83.	Bình tia	2013	15	Khoa Công nghệ				
84.	Mặt kính đồng hồ	2013	10	Khoa Công nghệ				
85.	Giá đỡ ống nghiệm	2013	12	Khoa Công nghệ				

Danh mục hỗ trợ nghiên cứu, thí nghiệm, thực nghiệm, thực hành, thực tập, luyện tập					Tên học phần/môn học sử dụng thiết bị	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)	Số người học/máy, thiết bị	Ghi chú
STT	Tên gọi máy, thiết bị, ký hiệu và mục đích sử dụng	Nước sản xuất, năm sản xuất	Số lượng	Đơn vị				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
86.	Lam kính	2013	30	Khoa Công nghệ				
87.	Buret	2013	18	Khoa Công nghệ				
88.	Đĩa Petri	2013	100	Khoa Công nghệ				
89.	Ống đong 50ml	2013	2	Khoa Công nghệ				
90.	Ống đong 100ml	2013	4	Khoa Công nghệ				
91.	Ống đong 250ml	2013	35	Khoa Công nghệ				
92.	Ống đong 500ml	2013	19	Khoa Công nghệ				
93.	Bình định mức 25ml	2013	23	Khoa Công nghệ				
94.	Bình định mức 50ml	2013	20	Khoa Công nghệ				
95.	Bình định mức 100ml	2013	5	Khoa Công nghệ				
96.	Bình định mức 250ml	2013	5	Khoa Công nghệ				
97.	Bình định mức 500ml	2013	31	Khoa Công nghệ				
98.	Bình định mức 1000ml	2013	16	Khoa Công nghệ				

Danh mục hỗ trợ nghiên cứu, thí nghiệm, thực nghiệm, thực hành, thực tập, luyện tập					Tên học phần/môn học sử dụng thiết bị	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)	Số người học/máy, thiết bị	Ghi chú
STT	Tên gọi máy, thiết bị, ký hiệu và mục đích sử dụng	Nước sản xuất, năm sản xuất	Số lượng	Đơn vị				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
99.	Thiết bị bơm và ghép bơm	2013	1	Khoa Công nghệ				
100.	Thiết bị Sấy	2013	1	Khoa Công nghệ				
101.	Thiết bị Ống truyền nhiệt.	2013	1	Khoa Công nghệ				
102.	Thiết bị Quạt ly tâm	2013	1	Khoa Công nghệ				
103.	Máy đo quang Uv-vis	2023	1	Khoa Công nghệ	- Hóa sinh học thực phẩm nâng cao - Công nghệ enzyme và protein	2,3	10	
104.	Phễu chiết	2013	3	Khoa Công nghệ				
105.	Bộ Soxhlet	2013	1	Khoa Công nghệ				
106.	Nhiệt kế	2013	20	Khoa Công nghệ				
107.	Pipet	2013	150	Khoa Công nghệ				
108.	Chày cối	2013	20	Khoa Công nghệ				
109.	Ống sinh hàn thẳng	2013	2	Khoa Công nghệ				
110.	Ống sinh hàn ruột bầu	2013	6	Khoa Công nghệ				
111.	Bình cầu có nhánh 3	2013	5	Khoa Công nghệ				

Danh mục hỗ trợ nghiên cứu, thí nghiệm, thực nghiệm, thực hành, thực tập, luyện tập					Tên học phần/môn học sử dụng thiết bị	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)	Số người học/máy, thiết bị	Ghi chú
STT	Tên gọi máy, thiết bị, ký hiệu và mục đích sử dụng	Nước sản xuất, năm sản xuất	Số lượng	Đơn vị				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
112.	Bình cầu 2 cổ 500ml	2018	1	Khoa Công nghệ				
113.	Máy đo độ cứng pH	2018	1	Khoa Công nghệ				
114.	Máy đo độ nhớt	2016	1	Khoa Công nghệ				
115.	Máy khuấy từ gia nhiệt	2014	1	Khoa Công nghệ				
116.	Máy đo nhiệt độ/ độ ẩm	2018	1	Khoa Công nghệ				
117.	Máy đo pH Hana để bàn	2018	1	Khoa Công nghệ				
118.	Bếp cầu	2019	2	Khoa Công nghệ				
119.	Bình hút ẩm	2020	1	Khoa Công nghệ				
120.	Máy lắc ngang	2013	1	Khoa Công nghệ				
121.	Máy khuấy từ gia nhiệt	2014	1	Khoa Công nghệ				
122.	Máy cất nước	2016	1	Khoa Công nghệ				
123.	Máy đo độ nhớt	2016	1	Khoa Công nghệ				
124.	Máy đo pH	2013	1	Khoa Công nghệ				

Danh mục hỗ trợ nghiên cứu, thí nghiệm, thực nghiệm, thực hành, thực tập, luyện tập					Tên học phần/môn học sử dụng thiết bị	Thời gian sử dụng (học kỳ, năm học)	Số người học/máy, thiết bị	Ghi chú
STT	Tên gọi máy, thiết bị, ký hiệu và mục đích sử dụng	Nước sản xuất, năm sản xuất	Số lượng	Đơn vị				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
125.	Bình tỷ trọng	2013	12	Khoa Công nghệ				
126.	Máy li tâm	2015	1	Khoa Công nghệ				

3. Hoạt động nghiên cứu khoa học

Về hoạt động nghiên cứu khoa học: Chính sách nghiên cứu khoa học của Trường hỗ trợ tối đa cho việc đào tạo các nhà khoa học trẻ từ giảng đường, hướng tới những nghiên cứu ứng dụng liên ngành có giá trị thiết thực. Trường mong muốn hướng tới việc tạo ra một môi trường nghiên cứu tiên tiến, phát triển, và thu hút được sự quan tâm của các nhà khoa học tại khắp nơi trên thế giới đồng thời xây dựng lòng yêu mến khoa học công nghệ trong thế hệ trẻ của đất nước. Các công bố quốc tế có sự tham gia của sinh viên và học viên, chương trình nghiên cứu ngắn hạn kết hợp với các trường đại học quốc tế thuộc các nhóm ngành công nghệ phát triển và nhóm ngành kinh tế, quản trị thu hút được quan tâm của nhiều doanh nghiệp.

3.1. Các đề tài nghiên cứu khoa học của cơ sở đào tạo, giảng viên, nhà khoa học liên quan đến ngành đào tạo dự kiến mở do cơ sở đào tạo 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	Đề tài cấp Bộ/đề tài cấp cơ sở	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	Tên thành viên tham gia nghiên cứu đề tài (học phần/môn học được phân công)	Ghi chú
1	TR:2023-02/CN-GV	Đề tài cấp cơ sở	Nghiên cứu trích ly dịch lá ổi ứng dụng vào quy trình sản xuất nước uống đóng chai	Hồ Thị Ngọc Nhung; Nguyễn Xuân Phương	Số 225/QĐ-ĐHCNĐN	Ngày 01 tháng 7 năm 2024	Tốt	- Phân tích thực phẩm - Hóa sinh thực phẩm - Công nghệ chế biến cồn rượu bia và nước giải khát - Vi sinh thực phẩm	
2	TR:2023-02/CN-SV	Đề tài cấp cơ sở	Nghiên cứu ứng dụng chế biến bột xơ mít trong sản xuất mì sợi	Nguyễn Thị Ngân; Nguyễn Mỹ Anh	Số 225/QĐ-ĐHCNĐN	Ngày 01 tháng 7 năm 2024	Tốt	- Phân tích thực phẩm - Hóa sinh thực phẩm - Công nghệ chế biến và bảo quản nông sản - Vi sinh thực phẩm	

STT	Số quyết định, ngày phê duyệt đề tài, mã số	Đề tài cấp Bộ/đề tài cấp cơ sở	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	Tên thành viên tham gia nghiên cứu đề tài (học phần/môn học được phân công)	Ghi chú
3	Số: 286/QĐ-ĐHCNĐN ngày 23 tháng 11 năm 2022	Đề tài cấp cơ sở	Sữa viên nén	Phạm Thị Lan Chi; Hồ Thị Ngọc Nhung;	Số 145/QĐ-ĐHCNĐN	ngày 17 tháng 05 năm 2023	Tốt	- Phân tích thực phẩm - Hóa sinh thực phẩm - Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa. - Vi sinh thực phẩm	
4	Số: 267/QĐ-ĐHCNĐN, ngày 08 tháng 11 năm 2021	Đề tài cấp cơ sở	Viên nén sủi sinh tố rau	Nguyễn Thị Lệ Phương; Tôn Thất Minh	Số: 52/QĐ-ĐHCNĐN	Ngày 06 tháng 04 năm 2022	Tốt	- Phân tích thực phẩm - Hóa sinh thực phẩm - Công nghệ chế biến và bảo quản nông sản - Vi sinh thực phẩm	
5	Số: 267/QĐ-ĐHCNĐN, ngày 08 tháng 11 năm 2021	Đề tài cấp cơ sở	Nghiên cứu sản xuất dịch cô đặc từ ngũ cốc	Nguyễn Thị Thùy Duyên; Nguyễn Xuân Phương;	Số: 52/QĐ-ĐHCNĐN	Ngày 06 tháng 04 năm 2022	Tốt	- Phân tích thực phẩm - Hóa sinh thực phẩm - Công nghệ chế biến và bảo quản nông sản - Vi sinh thực phẩm	
6	Số: 267/QĐ-ĐHCNĐN, ngày 08 tháng 11 năm 2021	Đề tài cấp cơ sở	Nghiên cứu trích ly chlorophyll từ cây lúa non	Hồ Thị Ngọc Nhung; Nguyễn Hoàng Chinh	Số: 52/QĐ-ĐHCNĐN	Ngày 06 tháng 04 năm 2022	Tốt	- Phân tích thực phẩm - Hóa sinh thực phẩm - Công nghệ chế biến và bảo quản nông sản - Vi sinh thực phẩm	

STT	Số quyết định, ngày phê duyệt đề tài, mã số	Đề tài cấp Bộ/đề tài cấp cơ sở	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	Tên thành viên tham gia nghiên cứu đề tài (học phần/môn học được phân công)	Ghi chú
7	Số: 267/QĐ-ĐHCNĐN, ngày 08 tháng 11 năm 2021	Đề tài cấp cơ sở	Nghiên cứu tận dụng thịt đen cá ngừ đại dương để làm phân bón hữu cơ	Nguyễn Thị Ngân; Nguyễn Xuân Phương	Số: 52/QĐ-ĐHCNĐN	Ngày 06 tháng 04 năm 2022	Tốt	- Phân tích thực phẩm - Hóa sinh thực phẩm - Công nghệ chế biến súc sản thủy sản - Vi sinh thực phẩm	
8	Số: 196/QĐ-ĐHCNĐN, ngày 15 tháng 9 năm 2020	Đề tài cấp cơ sở	Nghiên cứu ảnh hưởng của sóng siêu âm đến quá trình mất nước thẩm thấu chuối	Phạm Thị Lan Chi; Trần Thanh Đại;	Số: 55/QĐ-ĐHCNĐN	ngày 06 tháng 04 năm 2021	Tốt	- Phân tích thực phẩm - Hóa sinh thực phẩm - Công nghệ chế biến và bảo quản nông sản - Vi sinh thực phẩm	
9	Số: 196/QĐ-ĐHCNĐN, ngày 15 tháng 9 năm 2020	Đề tài cấp cơ sở	Nghiên cứu quy trình sản xuất protein hạt sachi	Hoàng Huy Dũng; Nguyễn Thị Thùy Duyên;	Số: 55/QĐ-ĐHCNĐN	ngày 06 tháng 04 năm 2021	Tốt	- Phân tích thực phẩm - Hóa sinh thực phẩm - Công nghệ chế biến và bảo quản nông sản - Vi sinh thực phẩm	
10	Số: 211/QĐ-ĐHCNĐN, ngày 15 tháng 11 năm 2019	Đề tài cấp cơ sở	Nghiên cứu quy trình lên men rượu chuối	Trần Văn Khánh; Nguyễn Xuân Phương;	Số: 129/QĐ-ĐHCNĐN	Ngày 22 tháng 06 năm 2020	Tốt	- Phân tích thực phẩm - Hóa sinh thực phẩm - Công nghệ chế biến và bảo quản nông sản - Công nghệ chế biến cồn rượu bia và nước giải khát - Vi sinh thực phẩm	

STT	Số quyết định, ngày phê duyệt đề tài, mã số	Đề tài cấp Bộ/đề tài cấp cơ sở	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	Tên thành viên tham gia nghiên cứu đề tài (học phần/môn học được phân công)	Ghi chú
11	Số: 211/QĐ-ĐHCNĐN, ngày 15 tháng 11 năm 2019	Đề tài cấp cơ sở	Nghiên cứu sản xuất mứt từ vỏ thanh long	Nguyễn Thị Lệ Phương; Nguyễn Mỹ Anh,	Số: 129/QĐ-ĐHCNĐN	Ngày 22 tháng 06 năm 2020	Tốt	- Phân tích thực phẩm - Hóa sinh thực phẩm - Công nghệ chế biến và bảo quản nông sản - Vi sinh thực phẩm	
12	Số: 211/QĐ-ĐHCNĐN, ngày 15 tháng 11 năm 2019	Đề tài cấp cơ sở	Tìm hiểu quy trình sản xuất và ứng dụng của đường Stevia	Tôn Thất Minh; Hồ Thị Ngọc Nhung;	Số: 129/QĐ-ĐHCNĐN	Ngày 22 tháng 06 năm 2020	Tốt	- Phân tích thực phẩm - Hóa sinh thực phẩm - Công nghệ chế biến và bảo quản nông sản - Vi sinh thực phẩm	
13	Số: 211/QĐ-ĐHCNĐN, ngày 15 tháng 11 năm 2019	Đề tài cấp cơ sở	Nghiên cứu sản xuất tinh bột nghệ	Nguyễn Hồng Ánh Linh; Hoàng Huy Dũng;	Số: 129/QĐ-ĐHCNĐN	Ngày 22 tháng 06 năm 2020	Tốt	- Phân tích thực phẩm - Hóa sinh thực phẩm - Công nghệ chế biến và bảo quản nông sản - Vi sinh thực phẩm	

3.2. Các công trình khoa học công bố của giảng viên, nhà khoa học cơ hữu liên quan đến ngành đào tạo dự kiến mở của cơ sở đào tạo trong thời gian 5 năm tính đến thời điểm nộp hồ sơ mở ngành đào tạo (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	Ghi chú
1	Phạm Thị Lan Chi (2019), “Valorization of Citrus Leaves: Chemical Composition, Antioxidant and Antibacterial Activities of Essential Oils”, <i>Water and Biomass Valorization</i> .	SCI-E
2	Phạm Thị Lan Chi (2015), “Impact of extraction methods on antioxidant and antimicrobial activities of Citrus essential oils”, <i>Journal of Essential Oil Bearing Plants</i> , vol.18, pp. 806-817.	SCI-E
3	Phạm Thị Lan Chi (2015), “Impact of growth locations and genotypes on antioxidant and antimicrobial activities of citrus essential oils in Vietnam”, <i>Journal of Essential Oil Bearing Plants</i> , vol.18, pp.1421-1432.	SCI-E
4	Hoàng Huy Dũng (2015), Modulating Endoplasmic Reticulum-Golgi Cargo Receptors for Improving Secretion of CarrierFused Heterologous Proteins in the Filamentous Fungus <i>Aspergillus Oryzae</i> , <i>Applied and Environmental Microbiology</i> .	SCI-E
5	Hoàng Huy Dũng (2015), La-Related Protein 1 (LARP1) Represses Terminal Oligopyrimidine (TOP) mRNA Translation Downstream of MTOR Complex 1 (MTORC1), <i>Journal of Biological Chemistry</i> .	SCI-E
6	Hoàng Huy Dũng (2016), S6K-STING Interaction Regulates Cytosolic DNA-Mediated Activation of the Transcription Factor IRF3. <i>Nature Immunology</i> .	SCI-E
7	Hoàng Huy Dũng (2017), UPF1 Governs Synaptic Plasticity through Association with a STAU2 RNA Granule, <i>Journal of Neuroscience</i> .	SCI-E
8	Hoàng Huy Dũng (2018), Active-Site MTOR Inhibitors Augment HSV1-DICP0 Infection in Cancer Cells via Dysregulated EIF4E/4EBP Axis, <i>PLOS Pathogens</i> .	SCI-E

STT	Công trình khoa học	Ghi chú
9	Hoàng Huy Dũng (2018), Battling for Ribosomes: Translational Control at the Forefront of the Antiviral Response. Journal of Molecular Biology, Journal of Molecular Biology.	SCI-E
10	Hoàng Huy Dũng (2019), Induction of an Alternative mRNA 5' Leader Enhances Translation of the Ciliopathy Gene Inpp5e and Resistance to Oncolytic Virus Infection, Cell Reports	SCI-E
11	Hoàng Huy Dũng (2020), SARS-CoV2-Mediated Suppression of NRF2- Signaling Reveals Potent Antiviral and AntiInflammatory Activity of 4-Octyl-Itaconate and Dimethyl Fumarate, Nature Communication.	SCI-E
12	Hoàng Huy Dũng (2020), CARMAL Is a LongNon-Coding RNA LocusThat Regulates MFGE8Expression, Frontiers in Genetics.	SCI-E
13	Hoàng Huy Dũng (2021), Near real-time determination of B.1.1.7 in proportion to total SARS-CoV-2 viral load in wastewater using an allele-specific primer extension PCR strategy, Water Research.	SCI-E
14	Hoàng Huy Dũng (2021), MTORC1 Promotes TOP mRNA Translation through Site-Specific Phosphorylation of LARP1, Nucleic Acid Research.	SCI-E
15	Hoàng Huy Dũng (2022), Quercetin induces pannexin 1 expression via an alternative transcript with a translationally active 5' leader in rhabdomyosarcoma, Oncogenesis	SCI-E
16	Hoàng Huy Dũng (2022), miR-223 exerts translation control of cholesterol efflux and inflammatory pathways in atherosclerosis, Circulation Research.	SCI-E
17	Nguyễn Mỹ Anh (2023), Mitochondrial Fragmentation Promotes Inflammation Resolution Responses in Macrophages via Histone Lactylation, Molecular and Cellular Biology.	SCI-E
18	Nguyễn Mỹ Anh (2023), Pancreas-derived DPP4 Is Not Essential for Glucose Homeostasis Under Metabolic Stress, iScience	SCI-E

STT	Công trình khoa học	Ghi chú
19	Nguyễn Mỹ Anh (2023), Hepatocyte-derived DPP4 Regulates Portal GLP-1 Bioactivity, Modulates Glucose Production, and When Absent Influences NAFLD Progression, JCI Insight.	SCI-E
20	Nguyễn Mỹ Anh (2023), Beta-endoproteolysis of the Cellular Prion Protein by Dipeptidyl Peptidase-4 and Fibroblast Activation Protein, Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America (PNAS)	SCI-E
21	Nguyễn Mỹ Anh (2022), Cardiovascular Effects of Incretin-Based Therapies: Integrating Mechanisms With Cardiovascular Outcomes Trials. Diabetes	SCI-E
22	Nguyễn Mỹ Anh (2022), miR-223 Exerts Translational Control of Proatherogenic Genes in Macrophages, Circulation Research	SCI-E
23	Nguyễn Mỹ Anh (2022), Autophagy Is Differentially Regulated in Leukocyte and Nonleukocyte Foam Cells during Atherosclerosis, Circulation Research.	SCI-E
24	Nguyễn Mỹ Anh (2020), Loss of MLKL (Mixed Lineage Kinase DomainLike Protein) Decreases Necrotic Core but Increases Macrophage Lipid Accumulation in Atherosclerosis, Arteriosclerosis, Thrombosis, and Vascular Biology.	SCI-E
25	Nguyễn Mỹ Anh (2019), Delivery of microRNAs by Chitosan Nanoparticles to Functionally Alter Macrophage Cholesterol Efflux in vitro and in vivo. ACS Nano	SCI-E
26	Tăng Trí Hùng (2020), Assessing factors affecting the effectiveness of internal control system in constructing enterprises in Ba ría-Vung tau province, Vietnam, Institutions and Economies (2020): 3-25.(Scopus Q3) - ijie.um.edu.my.	Scopus
27	Huỳnh Tấn Nguyên (2023), An evaluation model of sustainable efficiency for container terminals, Sustainable Development (SSCI)	SSCI
28	Huỳnh Tấn Nguyên (2023), A risk assessment model of work safety in container dry ports Proceedings of the Institution of Civil Engineers-Maritime Engineering (SCIE).	SCIE
29	Huỳnh Tấn Nguyên (2023), Container terminals' efficiency with the unexpected output: a revised SBM approach Environmental Science and Pollution Research (SCIE)	SCIE

STT	Công trình khoa học	Ghi chú
30	Huỳnh Tấn Nguyên (2023), An Evaluation of Productive Efficiency for Container Terminals Affiliated to a Single Organisation Journal of Transport Economics and Policy (SSCI).	SSCI
31	Huỳnh Tấn Nguyên (2022), An assessment of operating efficiency for container terminals in a port–An empirical study in Kaohsiung Port using Data Envelopment Analysis, Research in Transportation Business & Management (SSCI)	SSCI
32	Huỳnh Tấn Nguyên (2022), Assessing the investment environment in container terminals: A knowledge gap model, Proceedings of the Institution of Mechanical Engineers, Part M: Journal of Engineering for the Maritime Environment (SCIE)	SCIE
33	Huỳnh Tấn Nguyên (2022), Assessing port service quality: An application of the extension fuzzy AHP and importanceperformance analysis, Plos One (SCIE)	SCIE
34	Huỳnh Tấn Nguyên (2021), An evaluation model for foreign direct investment performance of free trade port zones, Promet-Traffic&Transportation (SCIE)	SCIE
35	Huỳnh Tấn Nguyên (2021), Estimate the Impact of Payments for Environmental Services on Local Livelihoods and Environment: An Application of Propensity Scores, SAGE Open (SSCI)	SSCI
36	Huỳnh Tấn Nguyên (2020), Evaluating effectiveness of payments for forest ecosystem services by propensity scores analysis, Economic of Agriculture (ESCI).	ESCI
37	Chu Mạnh Luân (2023), Uptake of SGLT2i and Outcomes in Patients With Diabetes and Chronic Heart Failure: A Community-Based Cohort and a Specialized Clinic Cohort, Circulation.	SCIE
38	Chu Mạnh Luân (2022), Association between liver enzymes and metabolic syndrome in Canadian adults: results from the Canadian health measures survey-cycles 3 &4, Journal of Diabetes & Metabolic Disorders	ISI

STT	Công trình khoa học	Ghi chú
39	Nguyễn Di Khánh (2024), Illuminating the breast cancer survival rates among Southeast Asian women: A systematic review and meta-analysis spanning four decades, Current Problems in Cance	ISI
40	Nguyễn Di Khánh (2024), The Growing Propensity of Internet Addiction Among Asia College Students: Meta-Analysis of Pooled Prevalence From 39 Studies with Over 50 Thousand Participants, Public Health	ISI
41	Nguyễn Di Khánh (2023), Physician’s Perspectives on Factors Influencing Antibiotic Resistance: A Qualitative Study in Vietnam, Healthcare.	ISI
42	Nguyễn Di Khánh (2023), Job satisfaction of hospital pharmacists in a representative province in Mekong Delta, Vietnam. PLOS ONE	ISI
43	Nguyễn Di Khánh (2022), Socio-Demographic Factors Associated with Antibiotics and Antibiotics Resistance Knowledge and Practices in Vietnam: A Cross-Sectional Survey, Antibiotics	ISI
44	Nguyễn Di Khánh (2021), COVID-19 vaccination intention and vaccine characteristics influencing vaccination acceptance: a global survey of 17 countries, Infect Dis Poverty	ISI
45	Nguyễn Di Khánh (2021), Antibiotic usage and resistance in animal production in Vietnam: a review of existing literature	ISI
46	Nguyễn Di Khánh (2024), Tropical Animal Health and Production	ISI
47	Đặng Kim Triết (2018), Immunoreaction-Mediated Aggregation of Gold Nanoparticles for Sensitive and Selective Assay of Hepatitis B Surface Antigen, Journal Of Nanoscience And Nanotechnology	ISI
48	Quách An Bình (2021), Metal salt-modified bochars derived from agro-waste for effective congo red dye removal, Enviromental research	ISI

4. Hợp tác quốc tế

Khoa Công nghệ luôn chú trọng vào hoạt động hợp tác quốc tế thông qua chương trình thực tập ngắn hạn với thời gian từ 6 tháng – 1 năm tại Nhật Bản cho sinh viên và học viên. Chương trình này mang lại cơ hội cho sinh viên và học viên tiếp xúc với môi trường làm việc chất lượng cao, nâng cao kỹ năng chuyên môn và giao tiếp quốc tế. Sinh viên và học viên được đào tạo và làm việc tại các công ty hàng đầu, áp dụng kiến thức học tập vào thực tế. Đồng thời, trải nghiệm văn hóa Nhật Bản giúp sinh viên và học viên phát triển tư duy đa văn hóa và kỹ năng làm việc toàn cầu. Chương trình thực tập nước ngoài không chỉ mở rộng tầm nhìn của sinh viên và học viên mà còn đóng góp vào mối quan hệ hợp tác quốc tế của khoa, tạo cơ hội cho sự trao đổi kiến thức và kinh nghiệm giữa Khoa Công nghệ và các doanh nghiệp trên thế giới.

5. Hợp tác doanh nghiệp

Đến tháng 11-2024, Khoa Công nghệ đã duy trì và triển khai hoạt động kết nối doanh nghiệp trong các hoạt động đào tạo, mời các doanh nghiệp tham gia phỏng vấn kiểm định các chương trình đào tạo, tổ chức các buổi tọa đàm, chia sẻ kinh nghiệm và hướng nghiệp với khách mời là những doanh nhân thành công, phối hợp với doanh nghiệp huấn luyện kỹ năng mềm cho sinh viên tham gia. Trong năm học 2022 – 2023 đảm bảo 100% sinh viên đi kiến tập, thực tập đáp ứng đúng tiến độ đào tạo của Nhà trường. Từ năm học 2018 - 2019, Nhà trường đã thí điểm tăng cường thêm thời gian thực tập thực tế ngoài doanh nghiệp chưa tính thời gian thực tập cuối khóa (khối ngành Công nghệ tăng thêm 3 tháng) giúp người học tìm hiểu sâu hơn về ngành nghề đang theo học, tích lũy các kinh nghiệm và kiến thức thực tế, để sau khi tốt nghiệp cơ hội có việc làm cao hơn. Ngoài việc duy trì kết nối với các doanh nghiệp đã có, Khoa còn mở rộng quan hệ hợp tác với các doanh nghiệp FDI và doanh nghiệp Việt Nam lớn nhằm nâng cao chất lượng cũng như đáp ứng nhu cầu phát triển của Nhà trường trong tương lai. Một số doanh nghiệp mà Khoa Công nghệ hợp tác trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm: Công ty CP Chăn nuôi CP Việt Nam, Công ty CP Nông sản Đồng Nai, Công ty TNHH Bibica, Công ty Chế Biến XNK Nông Sản Thực Phẩm Đồng Nai (Donafoods), Công ty Đường Biên Hòa, Công ty TNHH Ajinomoto Việt Nam, Công ty Cổ phần Bibica...

6. Chương trình đào tạo

6.1. Xây dựng CTĐT

Chương trình đào tạo gồm 60 tín chỉ, bao gồm khối kiến thức đại cương là 7 tín chỉ, khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp là 38 tín chỉ, Thực tập và Khóa luận tốt nghiệp 15 tín chỉ, đào tạo trong vòng 2 năm. Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ thạc sĩ được xây dựng căn cứ theo:

- Luật 08/2012/QH13 ngày 18/6/2012 của Quốc hội về việc ban hành Luật giáo dục đại học và Luật 34/2018/QH14 ngày 19/11/2018 của Quốc hội về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật giáo dục đại học;

- Thông tư số 04/2016/TT-BGDĐT ngày 14/03/2016 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về tiêu chuẩn đánh giá chất lượng chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học;

- Thông tư số 17/2021/TT-BGDĐT ngày 22/6/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về chuẩn chương trình đào tạo; xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học;

- Thông tư 23/2021/TT-BGDĐT ngày 30/8/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy chế tuyển sinh và đào tạo trình độ thạc sĩ;

- Thông tư số 02/2022/TT-BGDĐT ngày 18/01/2022 về Quy định điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành đào tạo và đình chỉ hoạt động của ngành đào tạo trình độ đại học;

- Quyết định số 260/QĐ-ĐHCNĐN ngày 23/8/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai ban hành Quy chế đào tạo trình độ đại học hệ chính quy;

- Quyết định số 335/QĐ-ĐHCNĐN ngày 10/10/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai ban hành Quy chế tuyển sinh và đào tạo trình độ thạc sĩ;

Trong quá trình xây dựng, Chương trình đào tạo được tham khảo các chương trình của các trường Đại học trong và ngoài nước (liệt kê các trường đối sánh):

+ Trong nước: Trường Đại học Công Thương TP HCM, Trường Đại học Nông Lâm TP HCM và Trường Đại học Cần Thơ.

+ Ngoài nước: University of Helsinki của Phần Lan và The University of Melbourne của Úc.

6.2. Thẩm định CTĐT

Chương trình đã được Hội đồng thẩm định thông qua ngày 21/8/2024.

6.3. Điều kiện tuyển sinh, Dự kiến tuyển sinh trong 5 năm đầu, địa điểm đào tạo

Điều kiện tuyển sinh : Theo quy định của Bộ giáo dục và Đào tạo và Theo Quy chế tuyển sinh trình độ thạc sĩ của Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai.

- Thí sinh đã tốt nghiệp, hoặc 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 hoặc đã hoàn thành học bổ sung kiến thức theo quy định của trường. Trường hợp văn bằng do cơ sở nước ngoài cấp, phải thực hiện thủ tục công nhận theo quy định.

- Điều kiện ngoại ngữ: có năng lực ngoại ngữ từ Bậc 3 trở lên (B1) theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc hoặc tương đương.

- Có đủ sức khỏe để học tập và không trong thời gian thi hành án hình sự.

Vùng tuyển sinh: cả nước.

Dự kiến chỉ tiêu tuyển sinh: Tuyển sinh khóa đầu tiên từ 15 - 20 học viên và tăng dần từ 20% - 30% học viên cho 4 khóa tiếp theo.

Địa điểm đào tạo: Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai, Địa chỉ: Đường Nguyễn Khuyến, Khu phố 5, Phường Trảng Dài, Thành phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai.

6.4. Chuẩn đầu ra của CTĐT

Năng lực	Chuẩn đầu ra CTĐT (PLOs)	Nội dung CDR của CTĐT	Nội dung PI
Kiến thức chung	PLO1	Vận dụng (Apply) được thể giới quan, phương pháp luận triết học và phương pháp nghiên cứu khoa học trong quá trình học tập	PI1.1. Vận dụng (Apply) được thể giới quan, phương pháp luận triết học trong quá trình học tập, nghiên cứu và thực hiện công việc.

Năng lực	Chuẩn đầu ra CTĐT (PLOs)	Nội dung CDR của CTĐT	Nội dung PI
		và thực hiện công việc liên quan.	PI1.2. Vận dụng (Apply) phương pháp nghiên cứu để giải quyết các vấn đề phát sinh trong hoạt động thực tiễn.
<i>Kiến thức chuyên môn</i>	PLO2	Xây dựng (Build) được kế hoạch để tổ chức, điều hành và quản lý các dự án CNTP.	PI2.1. Vận dụng (Apply) được kiến thức khoa học công nghệ và hệ thống hóa trong xây dựng kế hoạch thực hiện dự án CNTP. PI2.2 Xây dựng (Build) được kế hoạch để triển khai, điều hành và quản lý hiệu quả dự án CNTP.
	PLO3	Đánh giá (Evaluate) được quy trình và tiêu chuẩn chất lượng trong CNTP.	PI3.1. Phân tích (Analyse) kiểm tra chất lượng, sản xuất và chế biến thực phẩm đáp ứng yêu cầu quản lý, vận hành hệ thống CNTP. PI3.2. Đánh giá (Evaluate) các quy trình phân tích và sản xuất thực phẩm nhằm tuân thủ các luật định.
<i>Kỹ năng chung</i>	PLO4	Sử dụng thành thạo (Perfect) kỹ năng ngoại ngữ; kỹ năng truyền đạt tri thức, kỹ năng phản biện, kỹ năng nghiên cứu; để học tập, nghiên cứu và làm việc hiệu quả trong môi trường đa văn hóa và hội nhập toàn cầu.	PI4.1. Sử dụng thành thạo (Perfect) kỹ năng ngoại ngữ để học tập, nghiên cứu và làm việc hiệu quả trong môi trường đa văn hóa và hội nhập toàn cầu. PI4.2. Sử dụng thành thạo (Perfect) kỹ năng truyền đạt tri thức, kỹ năng phản biện, kỹ năng nghiên cứu có được trong quá trình học tập để ứng dụng trong công việc thực tiễn và trong nghiên cứu.
<i>Kỹ năng chuyên môn</i>	PLO5	Đề xuất (Propose) các giải pháp hệ thống để đánh giá, cải tiến, quản lý các dự án Công nghệ thực phẩm hiệu quả.	PI5.2. Đánh giá (Evaluate) thực trạng về quy trình sản xuất và các hệ thống quản lý chất lượng an toàn vệ sinh trong nhà máy sản xuất thực phẩm. PI5.3. Đề xuất (Propose) giải pháp kỹ thuật và công nghệ cho các hệ thống, sản phẩm Công nghệ thực phẩm.

Năng lực	Chuẩn đầu ra CTĐT (PLOs)	Nội dung CDR của CTĐT	Nội dung PI
	PLO6	Thiết kế (Design) các dự án CNTP đáp ứng yêu cầu thực tiễn và thích ứng với nền kinh tế thị trường đa dạng.	PI6.1. Thiết kế (Design) phát triển sản phẩm CNTP đáp ứng các yêu cầu thực tiễn và thích ứng với nền kinh tế thị trường đa dạng.. PI6.2. Đánh giá (Evaluate) được các yêu cầu của sản xuất và các yếu tố tác động của kinh tế, môi trường, xã hội đối với yêu cầu đổi mới ngành CNTP.
<i>Năng lực tự chủ và trách nhiệm</i>	PLO7	Phát triển (Develop) năng lực thích ứng của bản thân trong môi trường đa văn hóa, có ý thức học tập suốt đời, có trách nhiệm đối với cộng đồng và xã hội, có năng lực dẫn dắt và truyền cảm hứng trong nghề nghiệp.	PI7.1. Phát triển (Develop) năng lực thích ứng của bản thân trong môi trường đa văn hóa. PI7.2. Hình thành (Perform) ý thức học tập suốt đời, có trách nhiệm đối với cộng đồng và xã hội, có năng lực dẫn dắt và truyền cảm hứng trong nghề nghiệp.

7. Kế hoạch đào tạo dự kiến:

TT	Học kỳ	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Số giờ					BB/TC	Điều kiện TQ	Học phần SH	Học phần HT
					Tổng	LT	TH	ĐA	TT				
1.	1	CB80101	Triết học	3	60	60					BB	Không	Không
2.	1	TA80301	Tiếng Anh B2	3	45	45					BB	Không	Không
3.	1	CB80201	Phương pháp nghiên cứu khoa học	3	45	45					BB	Không	Không
4.	1	TP80002	Vi sinh thực phẩm nâng cao	2	45	15	30				BB	Không	Không
5.	1	TP80007	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2	30	30					BB	Không	Không
6.	1	TP80008	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học	3	45	45					BB	Không	Không
7.	2	TP80003	Hóa sinh thực phẩm nâng cao	2	45	15	30				BB	Không	Không
8.	2	TP80005	Phân tích thực phẩm nâng cao	3	75	15	60				BB	Không	Không
9.	2	TP80006	Luật và quản trị an ninh thực phẩm	2	30	30					BB	Không	Không
10.	2	TP81001	Ứng dụng chiếu xạ trong Công nghệ thực phẩm	2	30	30					TC	Không	Không
11.	2	TP81003	Logistics và Quản lý chuỗi cung ứng	2	30	30					TC	Không	Không
12.	2	TP81005	Phát triển sản phẩm mới	2	45	15	30				TC	Không	Không
13.	2	TP81007	Khoa học cảm quan	2	45	15	30				TC	Không	Không

TT	Học kỳ	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Số giờ					BB/TC	Điều kiện TQ	Học phần SH	Học phần HT
					Tổng	LT	TH	ĐA	TT				
14.	2	TP81008	Công nghệ enzyme và protein	2	45	15	30				TC	Không	Không
15.	2	TP81013	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2	30	30					TC	Không	Không
16.	2	TP81015	Bao bì và đóng gói thực phẩm nâng cao	2	30	30					TC	Không	Không
17.	2	TP81016	Kỹ thuật sấy thực phẩm nâng cao	2	30	30					TC	Không	Không
18.	2	TP81018	Công nghệ chế biến dầu mỡ nâng cao	2	30	30					TC	Không	Không
19.	2	TP81020	Thiết kế, tối ưu hóa thí nghiệm	3	60	30	30				TC	Không	Không
20.	3	TP80001	An toàn và chất lượng nông sản thực phẩm	3	60	30	30				BB	Không	Không
21.	3	TP80004	Khoa học và kỹ thuật thực phẩm hiện đại	3	60	30	30				BB	Không	Không
22.	3	TP81002	Một số phương pháp hóa lý và hóa keo hiện đại	3	45	45					TC	Không	Không
23.	3	TP81004	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn	2	30	30					TC	Không	Không
24.	3	TP81006	Công nghệ sinh học thực phẩm nâng cao	2	45	15	30				TC	Không	Không
25.	3	TP81009	Phương pháp số và mô phỏng trong Công nghệ thực phẩm	3	45	45					TC	Không	Không

TT	Học kỳ	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Số giờ					BB/TC	Điều kiện TQ	Học phần SH	Học phần HT
					Tổng	LT	TH	ĐA	TT				
26.	3	TP81010	Các tính chất kỹ thuật của thực phẩm	3	45	45					TC	Không	Không
27.	3	TP81011	Công nghệ chế biến thực phẩm	3	45	45					TC	Không	Không
28.	3	TP81012	Công nghệ vi nang và nano trong thực phẩm	2	30	30					TC	Không	Không
29.	3	TP81014	Marketing thực phẩm và hành vi người tiêu dùng	2	30	30					TC	Không	Không
30.	3	TP81017	Kỹ thuật lạnh và lạnh đông thực phẩm nâng cao	2	30	30					TC	Không	Không
31.	3	TP81019	Quản lý dự án	3	60	30	30				TC	Không	Không
32.	3	TP81021	Dinh dưỡng người và Dược dưỡng	2	30	30					TC	Không	Không
33.	4	TP80009	Chuyên đề nghiên cứu	3	90				90		BB	Không	Không
34.	4	TP80010	Luận văn tốt nghiệp	12	360				360		BB	Không	TP80002; TP80003; TP80005;

8. Biên bản thông qua của Hội đồng Khoa học và đào tạo

Đề án đã được Hội đồng khoa học và đào tạo trường thông qua (Biên bản kèm theo tại phụ lục của đề án).

9. Kế hoạch mua sắm Trang thiết bị, Giáo trình từ năm thứ 2 của ngành

Với nguồn tài liệu sẵn có và sự hỗ trợ từ phía thư viện của nhà trường nên đã đáp ứng hoàn tất giáo trình học liệu. Ngoài ra, trong quá trình triển khai CTĐT nếu cần cung cấp thêm giáo trình mới Khoa sẽ làm Phiếu bổ sung tài liệu và thư viện trường sẽ hỗ trợ đề xuất mua đáp ứng tùy tình hình thực tế.

10. Kế hoạch phát triển đội ngũ giảng viên để đáp ứng điều kiện mở ngành đào tạo

Hiện nay trường Đại học Công nghệ Đồng Nai đang có nhiều chính sách ưu tiên, đãi ngộ trong việc tuyển dụng nhân sự, đặc biệt đối với những giảng viên có kinh nghiệm, có năng lực và trình độ chuyên môn cao, có học hàm, học vị từ PGS, TS trở lên. Do vậy nguồn lực giảng viên, chuyên viên cao cấp sẽ được bổ sung cho Khoa Công nghệ, để ngày một nâng cao chất lượng đào tạo.

Đồng thời Khoa Công nghệ cũng chủ động hợp tác và trao đổi học thuật với các cá nhân, tổ chức, cơ sở đào tạo về lĩnh vực Công nghệ thực phẩm với các nước như Hàn Quốc, Nhật Bản, Đài Loan,... đó là những nước có chương trình đào tạo chất lượng và đi đầu trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm, uy tín trong khu vực và trên thế giới, bằng nhiều hình thức và cấp độ khác nhau như: Hội thảo khoa học, trao đổi chương trình, hỗ trợ giảng viên, hợp tác dự án, Workshop, trải nghiệm thực tiễn.

Hằng năm, Khoa tiến hành đánh giá năng lực đội ngũ giảng viên về số lượng, chất lượng, quy mô đào tạo để làm căn cứ đề xuất tuyển dụng, đào tạo bồi dưỡng nâng cao trình độ chuyên môn cho giảng viên, đáp ứng yêu cầu nhiệm vụ thực tiễn.

11. Phương án phòng ngừa và xử lý rủi ro

11.1. Kịch bản rủi ro

- Không tuyển sinh đủ số lượng sinh viên và học viên theo kế hoạch năm học.
- Không tuyển đủ số lượng giảng viên phụ trách ngành đào tạo.
- Ngành bị đình chỉ trong quá trình đào tạo.

11.2. Biện pháp phòng ngừa rủi ro

Để phòng ngừa và xử lý các rủi ro nêu trên khi vận hành Chương trình đào tạo Thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm, Khoa Công nghệ sẽ thực hiện các giải pháp sau đây:

- Giải pháp thứ nhất: thành lập quỹ hỗ trợ học tập cho học viên.

Quỹ hỗ trợ học tập cho học viên sẽ giao cho các học viên tự thành lập Ban quản lý quỹ có sự tư vấn của Lãnh đạo Khoa Công nghệ, được tổ chức và hoạt động theo tinh thần của Nghị định số 93/2019/NĐ-CP ngày 25 tháng 11 năm 2019 của Chính phủ về tổ chức và hoạt động của Quỹ xã hội, quỹ từ thiện. Quỹ kêu gọi sự đóng góp tự nguyện của các học viên, giảng viên và các nguồn tài trợ xã hội hóa khác. Ban quản lý sẽ xây dựng quy định về tổ chức và hoạt động của Quỹ để làm cơ sở vận hành. Mục đích chính của Quỹ là hỗ trợ cho các sinh viên và học viên gặp khó khăn đột xuất về kinh tế để bảo đảm duy trì học tập cho đến khi sinh viên và học viên hoàn thành chương trình đào tạo.

- Giải pháp thứ hai: tăng cường tư vấn, hỗ trợ cho người học.

Để thực hiện giải pháp này, ngoài cố vấn học tập, Lãnh đạo Khoa Công nghệ sẽ giao cho mỗi giảng viên tham gia chương trình đào tạo trình độ Thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm phụ trách một tổ học viên 10 người để nắm bắt các tâm tư, nguyện vọng, điều kiện, hoàn cảnh của từng học viên để có các tư vấn, hỗ trợ kịp thời vừa động viên học viên vượt qua các trở ngại, khó khăn, vừa đôn đốc học viên tích cực học tập, hoàn thành tốt nhất chương trình đào tạo. Ngoài ra, hàng tuần, Lãnh đạo Khoa Công nghệ sẽ bố trí lịch tiếp sinh viên và học viên để nắm bắt tâm tư, nguyện vọng, kịp thời giải quyết các khó khăn, vướng mắc để giúp học viên yên tâm học tập và hoàn thành tốt khóa học.

- Giải pháp thứ ba: tăng cường phối hợp trong hướng dẫn học viên thực hiện luận văn tốt nghiệp.

Để thực hiện giải pháp này, khi phân công giảng viên hướng dẫn luận văn tốt nghiệp, Khoa Công nghệ đề xuất Nhà trường phân công hai giảng viên hướng dẫn, trong đó có một giảng viên hướng dẫn chính và một giảng viên hướng dẫn phụ. Trường hợp giảng viên hướng dẫn chính không thể tiếp tục hướng dẫn sinh viên và học viên thì giao cho hướng dẫn phụ trở thành hướng dẫn chính để hướng dẫn học viên hoàn thành luận văn tốt nghiệp.

- Các giải pháp hỗ trợ khác:

+ Tăng cường việc xây dựng và nâng cao hình ảnh thương hiệu của Khoa Công nghệ, Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai thông qua website, fanpage của Trường, Khoa.

+ Xây dựng và thực hiện kế hoạch quảng bá tuyển sinh, chương trình tuyển sinh hàng năm.

+ Ký biên bản ghi nhớ với các trường Đại học và thực hiện chương trình tư vấn tuyển sinh, hướng nghiệp cho sinh viên, học viên.

+ Xây dựng đội ngũ giảng viên có chất lượng, đầu tư cơ sở hạ tầng phục vụ cho hoạt động đào tạo, nâng cao uy tín của Khoa, Trường.

+ Thực hiện đầy đủ các quy định về mở ngành đào tạo mới.

11.3. Giải pháp xử lý rủi ro trong trường hợp đình chỉ hoạt động ngành đào tạo

Trong trường hợp ngành đào tạo thạc sĩ Công nghệ thực phẩm bị đình chỉ hoạt động, các giải pháp cụ thể để đảm bảo quyền lợi cho người học, giảng viên, cơ sở đào tạo và các bên liên quan như sau:

TT	Đối tượng	Giải pháp
1.	Người học (học viên)	- Phương án 1: Người học được đảm bảo tổ chức hoàn thành CTĐT đang học hoặc liên hệ chuyển đến cơ sở đào tạo khác có ngành Thạc sĩ Công nghệ thực phẩm. - Phương án 2: Người học được xem xét chuyển ngành đào tạo (điều kiện trúng tuyển tương đương) theo quy định của Trường.
2.	Giảng viên	- Phương án 1: Sắp xếp Giảng viên tham gia giảng dạy các học phần phù hợp chuyên môn ở các ngành khác trong Trường. - Phương án 2: Sắp xếp công việc, thỏa thuận với Giảng viên theo quy định của Bộ luật lao động, thỏa ước lao động tập thể, hợp đồng lao động,...

TT	Đối tượng	Giải pháp
3.	Cơ sở đào tạo và các bên liên quan	- Xác định các nội dung chưa phù hợp, tiến hành phân tích, đánh giá và thực hiện các giải pháp (theo từng trường hợp) để được cho phép hoạt động ngành trở lại.

III. Đề nghị và cam kết thực hiện

1. Địa chỉ website đăng thông tin 3 công khai, chuẩn đầu ra, các quy định của cơ sở đào tạo liên quan đến hoạt động tổ chức đào tạo và nghiên cứu khoa học

Địa chỉ website: <https://dntu.edu.vn//>

Trang thông tin được thường xuyên cập nhật những thông tin hoạt động diễn ra trong trường. Trên đó: trường công bố các điều kiện đảm bảo chất lượng (theo Thông tư số 09/2024/TT-BGDĐT ngày 03/06/2024), kết quả kiểm định chất lượng giáo dục tại mục “Đảm bảo chất lượng”. Thông tin học viên tốt nghiệp có thể được tra cứu nhanh chóng, tỷ lệ học viên có việc làm sau tốt nghiệp được khảo sát và công bố hằng năm; Chương trình đào tạo và chuẩn đầu ra được công bố cho học viên biết; mức học phí được công bố theo khóa học.

2. Đề nghị của cơ sở đào tạo

Từ các căn cứ khoa học cũng như thực trạng đào tạo và nhu cầu nhân lực ngành Công nghệ thực phẩm; với sự chuẩn bị về đội ngũ giảng viên, kỹ thuật viên và cơ sở vật chất, Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai kính đề nghị được Bộ GD&ĐT cho phép đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ thạc sĩ - mã ngành 8540101 kể từ năm 2025.

3. Cam kết triển khai thực hiện

Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai cam kết thực hiện đúng các yêu cầu của Bộ Giáo dục và đào tạo, đảm bảo chất lượng đào tạo.

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

(Đã ký)

Nơi nhận:

- Bộ GD &ĐT
- HĐT, BGH
- Lưu: P.SDH, Khoa CN.

TS. Nguyễn Thúy Lan Chi