

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN
THỰC PHẨM

Tên chương trình (tiếng Việt): Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm

Tên chương trình (tiếng Anh): Food Safety & Quality Assurance

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7540106

Loại hình đào tạo: Chính quy; vừa làm vừa học

Khoa quản lý: Khoa Công nghệ thực phẩm

TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2020

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: /QĐ-DCT ngày tháng năm 2020
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh)

Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt): Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm

Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh): Food Safety & Quality Assurance

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm

Mã ngành đào tạo: 7540106

Khối ngành: V – Sản xuất và chế biến

Loại hình đào tạo: Chính quy; vừa làm vừa học

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung: Đào tạo kỹ sư ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm (ĐBCL&ATTP) có trình độ chuyên môn cao, kiến thức khoa học cơ bản và kỹ thuật cơ sở vững chắc, kỹ năng thực hành giỏi và phẩm chất đạo đức nghề nghiệp tốt để đạt được thành công về nghề nghiệp trong lĩnh vực ĐBCL&ATTP, đáp ứng nhu cầu của xã hội trong bối cảnh hội nhập quốc tế.

1.2. Mục tiêu cụ thể Sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:

a. Kiến thức: Kỹ sư ngành ĐBCL&ATTP có hiểu biết sâu rộng về kiến thức cơ sở ngành về công nghệ thực phẩm, kiến thức chuyên ngành về ĐBCL&ATTP cũng như nền tảng kiến thức về khoa học cơ bản vững chắc. Ngoài ra, kỹ sư ĐBCL&ATTP còn được trang bị kiến thức về công nghệ thông tin, kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát, quản lý, điều hành để áp dụng trong các hoạt động chuyên môn trong lĩnh vực ĐBCL&ATTP.

b. Kỹ năng: Kỹ sư ngành ĐBCL&ATTP không những thành thạo các kỹ năng thực hành nghề nghiệp như kỹ năng phân biện, giải quyết vấn đề, kỹ năng thử nghiệm, nghiên cứu để trưởng thành về chuyên môn ĐBCL&ATTP; mà còn thành thạo các kỹ năng mềm như kỹ năng làm việc nhóm và đánh giá kết quả công việc của nhóm, kỹ năng giao tiếp, truyền đạt vấn đề và kỹ năng ngoại ngữ để có thể hợp tác làm việc đa ngành, đa văn hóa.

c. Mức độ tự chủ và trách nhiệm: Kỹ sư ngành ĐBCL&ATTP có năng lực làm việc trong những điều kiện khác nhau như khả năng làm việc độc lập, khả năng tự chịu trách nhiệm, khả năng thực hiện, giám sát các hoạt động quản lý chất lượng và đảm bảo an

toàn vệ sinh thực phẩm, khả năng thiết kế các quá trình, quy trình, hệ thống quản lý chất lượng... và khả năng tự định hướng, giữ vững các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp trong lĩnh vực ĐBCL&ATTP.

2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo

Sau khi hoàn thành khóa học, sinh viên có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:

2.1. Chuẩn đầu ra

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
a	Kiến thức	
PLO1	Tổng hợp các kiến thức khoa học tự nhiên, cơ sở và chuyên ngành về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	5
PLO1.1	Tổng hợp kiến thức về khoa học tự nhiên & khoa học thực phẩm (hóa, sinh, hóa sinh, hóa lý, vi sinh, cảm quan...)	5
PLO1.2	Liên hệ kiến thức về kỹ thuật thực phẩm (máy & thiết bị, các quá trình truyền nhiệt, truyền khối, cơ học vật liệu rời, cơ học chất lỏng, tối ưu hóa..)	4
PLO1.3	Tổng hợp kiến thức về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm	5
PLO1.4	Tổng hợp kiến thức về công nghệ chế biến thực phẩm	5
PLO2	Áp dụng các kiến thức khoa học chính trị và xã hội trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	3
PLO2.1	Áp dụng kiến thức về giáo dục thể chất và giáo dục quốc phòng	3
PLO2.2	Áp dụng kiến thức về Khoa học chính trị và pháp luật	3
PLO2.3	Áp dụng kiến thức về khoa học xã hội	3
PLO3	Áp dụng kiến thức công nghệ thông tin trong học tập và làm việc trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	3
PLO3.1	Áp dụng các phần mềm tin học văn phòng trong học tập và làm việc	3
PLO3.2	Áp dụng các phần mềm tin học trong công việc đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (thống kê- phân tích số liệu, trực quan hóa số liệu, phần mềm trích dẫn tài liệu tham khảo cho báo cáo nghiên cứu khoa học, ...)	3
PLO4	Lựa chọn và áp dụng kiến thức về việc lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực ĐBCL & ATTP (kế hoạch lấy mẫu, kế hoạch quản lý chất lượng, kế hoạch kiểm soát chất lượng, kế hoạch kiểm soát rủi ro, kế hoạch giám sát các điểm kiểm soát chất lượng và ATTP...)	4
PLO5	Áp dụng kiến thức về quản lý, điều hành các hoạt động chuyên môn về ĐBCL & ATTP	3
PLO5.1	Áp dụng kiến thức về quản lý, điều hành chung	3
PLO5.2	Áp dụng kiến thức về việc quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn trong doanh nghiệp, tổ chức sản xuất, kinh doanh	3

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
	thực phẩm, nghiên cứu, đào tạo, đánh giá về lĩnh vực ĐBCL & ATTP	
b	Kỹ năng	
PLO6	Thành thạo kỹ năng thực hành, khả năng phối hợp các kỹ năng để giải quyết các vấn đề trong ĐBCL & ATTP	4
PLO6.1	Thành thạo kỹ năng thực hành trong ĐBCL & ATTP	4
PLO6.2	Thành thạo kỹ năng phân tích, thử nghiệm, thống kê để nhận dạng rủi ro và phát hiện các vấn đề về chất lượng và an toàn thực phẩm	4
PLO6.3	Nhận xét, chia sẻ ý kiến và thảo luận về các giải pháp được đề xuất cho các vấn đề về chất lượng và an toàn thực phẩm	3
PLO7	Hình thành kỹ năng định hướng hoạt động sáng tạo, nghiên cứu, phát triển quy trình sản xuất, chế biến thực phẩm và các hệ thống, công cụ quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, tạo việc làm cho mình và người khác	3
PLO 7.1	Nhận dạng xu hướng thị trường và bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các hoạt động đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	3
PLO7.2	Hình thành kỹ năng định hướng hoạt động nghiên cứu cải tiến quy trình sản xuất, chế biến thực phẩm và các hệ thống, công cụ quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, tạo việc làm cho mình và người khác	3
PLO8	Phản biện các vấn đề trong ĐBCL & ATTP	4
PLO8.1	Thực hiện phản biện các vấn đề chung về học tự nhiên & khoa học thực phẩm trong quá trình học tập	3
PLO8.2	Thành thạo kỹ năng phản biện về các vấn đề trong ĐBCL & ATTP	4
PLO9	Thành thạo kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm	4
PLO9.1	Thành thạo kỹ năng đánh giá chất lượng công việc của nhóm	4
PLO9.2	Thành thạo kỹ năng đánh giá kết quả hoạt động của các thành viên trong nhóm	4
PLO10	Thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề, giao tiếp	4
PLO10.1	Thành thạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng văn bản (viết tiểu luận, đề án, khóa luận, các đề tài nghiên cứu khoa học...)	4
PLO10.2	Thành thạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng lời nói (thuyết trình, hướng dẫn, làm mẫu...)	4
PLO11	Đọc hiểu tiếng Anh chuyên ngành và đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6	3
PLO11.1	Áp dụng kỹ năng cơ bản tiếng Anh, đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6 theo khung trình độ quốc gia	3
PLO11.2	Áp dụng chính xác tiếng Anh chuyên ngành trong việc đọc hiểu các tài liệu liên quan ĐBCL&ATTP	3
c	Mức độ tự chủ và trách nhiệm	

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
PLO12	Xác định bối cảnh xã hội, văn hóa doanh nghiệp liên quan đến ĐBCL & ATTP để làm việc làm việc độc lập và làm việc nhóm hiệu quả trong những điều kiện khác nhau	4
PLO12.1	Áp dụng khả năng làm việc độc lập, học tập và rèn luyện suốt đời	4
PLO12.2	Khả năng làm việc nhóm hiệu quả để hoàn thành mục tiêu được giao trong những điều kiện khác nhau và chịu trách nhiệm đối với nhóm.	4
PLO12.3	Xác định và thích ứng được bối cảnh, văn hóa doanh nghiệp để tham gia làm việc, hợp tác đa ngành và đa văn hóa.	3
PLO13	Hướng dẫn người khác thực hiện các công việc liên quan đến việc xây dựng, triển khai, giám sát hệ thống, công cụ quản lý chất lượng và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm	4
PLO14	Tự định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn, đáp ứng các chuẩn mực nghề nghiệp trong lĩnh vực ĐBCL & ATTP và bảo vệ quan điểm cá nhân	4
PLO14.1	Thực hiện các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp (ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm)	4
PLO14.2	Thực hiện các vấn đề về an toàn lao động	4
PLO14.3	Tự định hướng và đưa ra kết luận chuyên môn về các vấn đề về chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm và bảo vệ quan điểm cá nhân	4
PLO15	Lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hoạt động được giao trách nhiệm.	4
PLO15.1	Phân tích yêu cầu và thực trạng hoạt động để xác định nguồn lực cần thiết và các nội dung cần thực hiện (bài tập nhóm, tiểu luận, bài thực hành nhóm, đồ án, khóa luận...)	4
PLO15.2	Thực hiện việc điều phối, quản lý các nguồn lực để hoàn thành yêu cầu, mục tiêu đề ra và/hoặc đánh giá, cải thiện hoạt động được giao (bài tập nhóm, tiểu luận, bài thực hành nhóm, đồ án, khóa luận...)	4

2.2. Bảng ma trận các học phần và chuẩn đầu ra

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Chuẩn đầu ra (PLO)															
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin		2					3						3			
2	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin		2					3						3			
3	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học		2					3						3			
4	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh		2					3						3			
5	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam		2					3						3			
6	0101000822	14200201	Anh văn 1							3					3	3	3	3	3
7	0101000823	14200202	Anh văn 2							4					4	4	4	4	4
8	0101000824	14200203	Anh văn 3							5					5	5	5	5	5
9	0101007557	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	2		3					3					3			
10	0101006144	15200001	Toán cao cấp A1	3		3				3				3		3			
11	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	3		3				3				3		3			
12	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1		3					3						3			
13	0101001703 0101001704 0101001705	16201002	Giáo dục thể chất 2		3					3						3			

	0101001706 0101001707 0101001697																	
14	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3		3				3						3			
15	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1		3				3						3			
16	0101001661	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2		3				3						3			
17	0101001673	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3		3				3						3			
18	0101001676	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4		3				3						3			
19	0101007641	15200029	Xác suất thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	3					3				3		3			
20	0101001983	04400025	Hóa vô cơ	4						3	3				3			
21	0101100802	15200021	Vật lý kỹ thuật	3		3				3		3			3			
22	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương		2			3							3			
23	0101003015	15200022	Logic học	3						3		3			3			
24	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp		3	3				3	3	3			3	3	3	
25	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương					3							3			
26	0101006494	03200001	Vẽ kỹ thuật	3					2	3	2	4	4		4	4	4	4
27	0101002691	05201118	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	2					2		2	2	2		2		3	

28	0101001887	04200014	Hóa hữu cơ	3											2			
29	0101001935	04200012	Hóa phân tích	2										1	1			
30	0101004419	04202013	Thí nghiệm hóa phân tích	2					2						2			
31	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	3					2		2	2	2		2		2	
32	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	3					3		2	3	3		3		3	
33	0101001935	05201119	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	3					3			3	3		3		3	3
34	0101006590	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3					3		2	3	3		3		3	
35	0101004520	05201120	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	3					3			3	3		3		3	3
36	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	3					3		3	3	3	3	3		3	
37	0101003652	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	3					3		3	3	3		3		3	
38	0101101089	05201157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	3					3			3	3		3		4	3
39	0101101090	05201158	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 2	3		3			3			3	3		3		4	3
40	0101003566	05200127	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	3								3	3		3		3	
41	0101101091	05201159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	3		3			3			3	3		3		3	3
42	0101006851	05200129	Phân tích hóa lý thực phẩm 2	3								3	3		3		3	

43	0101101092	05201160	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 2	3		4			3			4	4		4		4	4
44	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm						2	2		2	2				2	2
45	0101003255	05200008	Máy và thiết bị thực phẩm	3					3	2	3	2	2		2		3	
46	0101006744	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	3					3		3	3	3		3		3	
47	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	3	3				3	3	3	3				3		3
48	0101006387	07200239	Văn hóa ẩm thực		3								3		4			
49	0101007846	07200239	Văn hóa doanh nghiệp		3			3				3	3		3	3		
50	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng							3		4	4		4		4	
51	0101100872	05200122	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm									3	3	3	3		3	
52	0101100873	05200133	Công nghệ chế biến thực phẩm	3					3	3	3		3		3		3	
53	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	3					3		3	3	3				3	3
54	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	3					3	3	3	3	3	2	3		3	
55	0101100058	05202124	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3		3	3		3			4	4	2	4		3	
56	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	3							3	3	4		4		4	
57	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	3		3	3		3		3	4	4		4		4	4

58	0101100880	05202136	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê	3					4	3	4	4	3	3	4		3	4
59	0101100881	05200137	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	4		4		3	3	3	3	3					3	3
60	0101004615	05200013	Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm	4				3	3	3	4	4	3	4			4	4
61	0101004042	05200139	Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP)	4		3		3		4	4	4		4			4	4
62	0101003829	05200140	Quản lý chất lượng và cải tiến	4		4		4	4		4	4		4			4	4
63	0101006875	05202141	Đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	4		4		3	3	3	3	3		3			3	3
64	0101003051	05200142	Luật thực phẩm	4		4		3	4	4	4	4		4			4	4
65	0101100224	05201097	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	4				4		4	4	4		4	4		4	4
66	0101100225	05201098	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực, trà, cà phê, ca cao	4				4		4	4	4		4	4		4	4

67	0101004823	05201099	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	4					4		4	4	4		4	4	4	4
68	0101004824	05201100	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	4					4		4	4	4		4	4	4	4
69	0101004816	05201101	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa	4					4		4	4	4		4	4	4	4
70	0101100222	05201102	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật và sản phẩm từ rau quả	4					4		4	4	4		4	4	4	4
71	0101100882	05204145	Đồ án phân tích thực phẩm	5		4	3		3	3	3	3	4		4		4	3
72	0101100226	05204144	Đồ án Đảm bảo chất lượng thực phẩm	5		4	3	3	4	3	4		4		4		4	4
73	0101006865	05205064	Kiến tập	3					3				3		4		3	3
74	0101101011	05204146	Thực tập tốt nghiệp	4			4	4	4				4		4		4	4
75	0101006856	05200076	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	4					4		4	4	4		4		4	

76	0101006855	05200075	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	4					4		4	4	4		4		4	
77	0101006862	05200081	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	4					4		4	4	4		4		4	4
78	0101006860	05200079	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	4					4		4	4	4		4		4	
79	0101006858	05200077	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	4					4		4	4	4		4		4	
80	0101006864	05200082	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản	4					4		4	4	4		4		4	
81	0101006859	05200078	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	4					4		4	4	4		4		4	4
82	0101006861	05200080	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	4					4		4	4	4		4		4	4
83	0101100223	05200103	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	4					4		4	4	4		4		4	

84	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	4		4			4		4	4	4		4	4	4	4
85	0101100219	05201112	Thực hành kỹ thuật hiện đại trong công nghệ thực phẩm	4		3			3		4	4	4		4	4	4	4
86	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	4		4			4		4	4	4		4	4	4	4
87	0101005600	05201021	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	4					4		4	4	4		4	4	4	4
88	0101006365	05200131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm			3			3			4	4		4		4	
89	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm					3	3		4	4	4		4		4	4
90	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	4					4	4	4	3	4		4	3	4	3
91	0101100877	05204147	Thực tập kỹ sư 1	5			4	4	4			4	4		4	3	4	
92	0101100878	05204148	Thực tập kỹ sư 2	5			4	4	4			4	4		4	4	4	
93	0101100901	05206151	Khóa luận tốt nghiệp	5		3	4	4	4	3	4	4	4		3		4	4
94	0101100883	05200155	Kiểm soát chất lượng và an toàn cho bao bì và vật liệu bao gói thực phẩm	4			4		3	3	3	4	4		4		4	4

95	0101101094	05200135	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	4					4	3	4	4	4		4		4	4
96	0101003909	13200008	Quản trị doanh nghiệp					4										4
97	0101101095	05200108	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	4		3			3	3	4	4	4	2	4		4	3
98	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	4			3		4	3	4	3	4	2	3		4	
99	0101002584	05200017	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	3					3		3	3	3	3	3		3	3
Số lượng học phần đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo				73	12	18	73	10	74	22	54	67	75	10	86	17	68	43

3. Khối lượng kiến thức toàn khóa

TT	Kiến thức	Khối lượng kiến thức	Tỷ lệ %
1	Kiến thức giáo dục đại cương	32 tín chỉ	21,19
2	Kiến thức cơ sở ngành	39 tín chỉ	25,83
3	Kiến thức ngành (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)	50 tín chỉ	33,11
4	Kiến thức ngành chính chuyên sâu, đặc thù (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)	30 tín chỉ	19,87
Tổng		151 tín chỉ	100

4. Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương

5. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp: Theo Quy chế Đào tạo theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 1603/QĐ-DCT ngày 23 tháng 8 năm 2017 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh).

6. Cách thức đánh giá: Theo Quy chế Đào tạo theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 1603/QĐ-DCT ngày 23 tháng 8 năm 2017 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh).

7. Thời gian đào tạo: 4 năm

8. Văn bằng tốt nghiệp: Kỹ sư

9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp:

- Đảm nhiệm các công việc quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm tại các cơ sở chế biến, sản xuất, kinh doanh, đào tạo, nghiên cứu và quản lý về lĩnh vực thực phẩm.
- Chuyên viên quản lý an toàn thực phẩm.
- Đánh giá viên các hệ thống quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm.
- Nghiên cứu viên trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, an toàn thực phẩm.
- Có thể làm cán bộ giảng dạy trong các trường đại học, cao đẳng, trung cấp đào tạo chuyên ngành quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.

10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp: Sau khi tốt nghiệp đại học, sinh viên có thể học tiếp lên trình độ sau đại học trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, quản lý công nghiệp.

11. Nội dung chương trình đào tạo

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
I. Kiến thức giáo dục đại cương				32		
Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc				28		
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)		1
2.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)		3
3.	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)		4
4.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)		5
5.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)		6
6.	0101000822	14200201	Anh văn 1	3 (3,0)		2
7.	0101000823	14200202	Anh văn 2	3 (3,0)	(a) 0101007556	3
8.	0101000824	14200203	Anh văn 3	3 (3,0)	(a) 0101007556 (a) 0101007566	4
9.	0101007557	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (1,2)		2
10.	0101006144	15200001	Toán cao cấp A1	3 (3,0)		1
11.	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	2 (2,0)		2
12.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy	3
13.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy	5
14.	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tính tín chỉ tích lũy	6

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
15.	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tính tín chỉ tích lũy	1
16.	0101001661	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy	2
17.	0101001673	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (1,0)	Không tính tín chỉ tích lũy	3
18.	0101001676	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy	4
Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần trong nhóm A và tối thiểu 1 học phần trong nhóm B)				4		
		Nhóm A	Chọn tối thiểu 1 học phần	2		
1.	0101007641	15200029	Xác suất thống kê cho kỹ thuật	2 (2,0)		3
2.	0101001983	04400025	Hóa vô cơ	2 (2,0)		3
3.	0101100802	15200021	Vật lý kỹ thuật	2 (2,0)		3
		Nhóm B	Chọn tối thiểu 1 học phần	2		
1.	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2 (2,0)		2
2.	0101003015	15200022	Logic học	2 (2,0)		2
3.	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0)		2
4.	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)		2
II. Kiến thức cơ sở ngành				39		
Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc				37		
1.	0101006494	03200001	Vẽ kỹ thuật	2 (2,0)		2
2.	0101002691	05201118	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	1 (0,1)		1
3.	0101001887	04200014	Hóa hữu cơ	3 (3,0)	(a) 04200005	1
4.	0101001935	04200012	Hóa phân tích	2 (2,0)	(a) 04200005	1
5.	0101004419	04202013	Thí nghiệm hóa phân tích	1 (0,1)	(a) 0101001935	2
6.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (0,2)		1
7.	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (0,2)	(a) 04200005	2
8.	0101001935	05201119	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1)	(a) 04200005	3

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
9.	0101006590	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3 (3,0)	(a) 0101001935	2
10.	0101004520	05201120	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1 (0,1)	(a) 04200005	3
11.		05200123	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)		3
12.	0101003652	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101006590	4
13.	0101101089	05201157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1 (0,1)	(a) 0101003652	5
14.	0101101090	05201158	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 2	1 (0,1)	(a) 0101007032	6
15.	0101003566	05200127	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (2,0)	(a) 0101001935	3
16.	0101101091	05201159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2)	(c) 0101004419	4
17.	0101006851	05200129	Phân tích hóa lý thực phẩm 2	2 (0,2)	(a) 0101003566	5
18.	0101101092	05201160	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 2	1 (0,1)	(a) 0101001935	6
19.	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1 (0,1)		2
20.	0101003255	05200008	Máy và thiết bị thực phẩm	3 (3,0)		3
21.	0101006744	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001968 (a) 0101006590	3
Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2		
1.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)		4
2.	0101007846	13200011	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)		4
3.	0101006387	07200239	Văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)		4
4.	0101005641	05200014	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)		4
III. Kiến thức ngành (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)				50		
Kiến thức ngành bắt buộc				43		
1.	0101100872	05200122	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2 (2,0)		5
2.	0101100873	05200133	Công nghệ chế biến thực phẩm	3 (3,0)	(a) 0101001968 (a) 0101006590	3
3.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001968 (a) 0101000794	4

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
4.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	(b) 0101001863 (b) 0101001904 (a) 0101006590 (a) 0101001968	4
5.	0101100058	05202124	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	(a) 0101000794	5
6.	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)		6
7.	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	(b) 0101001197	7
8.	0101100880	05202136	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê	3 (2,1)	(a) 0101100058	5
9.	0101100881	05200137	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	2 (2,0)	(a) 0101006744	5
10.	0101004615	05200013	Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm	2 (2,0)		5
11.	0101004042	05200139	Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP)	2 (2,0)		4
12.	0101003829	05200140	Quản lý chất lượng và cải tiến	2 (2,0)	(a) 0101000794	5
13.	0101006875	05202141	Đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	3 (2,1)	(a) 0101006744 (a) 0101000794	4
14.	0101003051	05200142	Luật thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101006744	6
15.	0101100224	05201097	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	1 (0,1)	(a) 0101000794 (a) 0101006744 (a) 0101001968	7
16.	0101100225	05201098	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực, trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)	(a) 0101001968 (a) 0101006744 (a) 0101000794	7
17.	0101004823	05201099	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	1 (0,1)	(a) 0101000794 (a) 0101001968	7
18.	0101004824	05201100	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	1 (0,1)	(a) 0101000794 (a) 0101001968	6
19.	0101004816	05201101	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa	1 (0,1)	(a) 0101000794 (a) 0101001968	6

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
20.	0101100222	05201102	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật và sản phẩm từ rau quả	1 (0,1)	(a) 0101000794 (a) 0101001968	6
21.	0101100882	05204145	Đồ án phân tích thực phẩm	2 (2,0)		6
22.	0101100226	05204144	Đồ án Đảm bảo chất lượng thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101000794 (a) 0101006744	7
23.	0101006865	05205064	Kiến tập	1 (0,1)	(a) 0101000794 (a) 0101006744	5
24.	0101101011	05204146	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)		7
Kiểm thức ngành tự chọn (<i>Chọn tối thiểu 3 học phần trong nhóm A và 1 học phần trong nhóm B</i>)				7		
		Nhóm A		6		
1.	0101006856	05200076	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	(a) 0101000794 (a) 0101006744 (a) 0101001968 (a) 0101004520	5, 6
2.	0101006855	05200075	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2 (2,0)	(a) 0101000794 (a) 0101001968	5, 6
3.	0101006862	05200081	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2 (2,0)	(a) 0101000794 (a) 0101001968	5, 6
4.	0101006860	05200079	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2 (2,0)	(a) 0101000794 (a) 0101001968	5, 6
5.	0101006858	05200077	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2 (2,0)	(a) 0101000794 (a) 0101001968 (a) 0101006590 (a) 0101006744	5, 6
6.	0101006864	05200082	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản	2 (2,0)	(a) 0101000794 (a) 0101001968 (a) 0101006744	5, 6
7.	0101006859	05200078	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2 (2,0)	(b) 0101001968 (b) 0101006744 (a) 0101000794	5, 6
8.	0101006861	05200080	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2 (2,0)	(a) 0101000794 (a) 0101006875	5, 6
9.	0101100223	05200103	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2 (2,0)	(a) 0101000794 (a) 0101001968	5, 6
		Nhóm B		1		

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
1.	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1 (0,1)	(b) 0101001197	7
2.	0101100219	05201112	Thực hành kỹ thuật hiện đại trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)		7
3.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101000794 (a) 0101000687	7
4.	0101005600	05201021	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)		7
IV. Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù - học kỳ doanh nghiệp (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)				30		
Kiến thức ngành chuyên sâu bắt buộc				28		
1.	0101006365	05200131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)		Học kỳ doanh nghiệp
2.	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)		Học kỳ doanh nghiệp
3.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)		Học kỳ doanh nghiệp
4.	0101100877	05204147	Thực tập kỹ sư 1	5 (0,5)		Học kỳ doanh nghiệp
5.	0101100878	05204148	Thực tập kỹ sư 2	3 (0,3)		Học kỳ doanh nghiệp
6.	0101100901	05206151	Khóa luận tốt nghiệp	14		Học kỳ doanh nghiệp
Kiến thức ngành chuyên sâu tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2		
1.	0101100883	05204155	Kiểm soát chất lượng và an toàn cho bao bì và vật liệu bao gói thực phẩm	2 (2,0)		Học kỳ doanh nghiệp

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
2.	0101101094	05200155	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2 (2,0)		Học kỳ doanh nghiệp
3.	0101003909	05200135	Quản trị doanh nghiệp	2 (2,0)		Học kỳ doanh nghiệp
4.	0101101095	13200008	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)		Học kỳ doanh nghiệp
5.	0101003683	05200108	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)		Học kỳ doanh nghiệp
6.	0101002584	05200023	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	2 (2,0)		Học kỳ doanh nghiệp
Tổng số tín chỉ lý thuyết (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				97		
Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				54		
Tổng số tín chỉ toàn khóa (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				151		

12. Kế hoạch đào tạo

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 14 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				14	
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2.	0101006144	15200001	Toán cao cấp A1	3 (3,0)	
3.	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy
4.	0101002691	05201118	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	1 (0,1)	
5.	0101001887	04200014	Hóa hữu cơ	3 (3,0)	
6.	0101001935	04200012	Hóa phân tích	2 (2,0)	
7.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 2: 19 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				17	
1.	0101000822	14200201	Anh văn 1	3 (3,0)	
2.	0101007557	15200002	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (1,2)	
3.	0101006150	01202010	Toán cao cấp A2	2 (2,0)	
4.	0101001661	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy
5.	0101006494	03200001	Vẽ kỹ thuật	2 (2,0)	
6.	0101004419	04202013	Thí nghiệm hóa phân tích	1 (0,1)	
7.	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	
8.	0101006590	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3 (3,0)	
9.	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2	
1.	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2 (2,0)	
2.	0101003015	15200022	Logic học	2 (2,0)	
3.	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0)	
4.	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
Học kỳ 3: 21 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				19	
1.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	
2.	0101000823	14200202	Anh văn 2	3 (3,0)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
3.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697		Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
4.	0101001673	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (1,0)	Không tích lũy
5.	0101001935	05201119	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1)	
6.	0101004520	05201120	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1 (0,1)	
7.	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	
8.	0101003566	05200127	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (2,0)	
9.	0101003275	05200008	Máy và thiết bị thực phẩm	3 (3,0)	
10.	0101006744	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
11.	0101100873	05200133	Công nghệ chế biến thực phẩm	3 (3,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2	
1.	0101007641	15200029	Xác suất thống kê cho kỹ thuật	2 (2,0)	
2.	0101001983	04200025	Hóa vô cơ	2 (2,0)	
3.	0101100802	15200021	Vật lý kỹ thuật	2 (2,0)	
Học kỳ 4: 20 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				18	
1.	0101006322	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
2.	0101000824	14200203	Anh văn 3	3 (3,0)	
3.	0101001676	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (2,0)	Không tích lũy
4.	0101003652	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	2 (2,0)	
5.	0101101091	05202159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2)	
6.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
7.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
8.	0101004042	05200139	Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP)	2 (2,0)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
9.	0101006875	05202141	Đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	3 (2,1)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2	
1.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
2.	0101006387	13200011	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)	
3.	0101007846	07200239	Văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)	
4.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
Học kỳ 5: 20 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				18	
1.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
2.	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
3.	0101101089	05201157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1 (0,1)	
4.	0101006851	05200129	Phân tích hóa lý thực phẩm 2	2 (2,0)	
5.	0101100872	05200122	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
6.	0101100058	05202124	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	
7.	0101100880	05202136	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê	3 (2,1)	
8.	0101004615	05200013	Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	
9.	0101003829	05200140	Quản lý chất lượng và cải tiến	2 (2,0)	
10.	0101006865	05205064	Kiến tập	1 (0,1)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2	
1.	0101006856	05200076	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	
2.	0101006855	05200075	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2 (2,0)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
3.	0101006862	05200081	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2 (2,0)	
4.	0101006860	05200079	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2 (2,0)	
5.	0101006858	05200077	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2 (2,0)	
6.	0101006864	05200082	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản	2 (2,0)	
7.	0101006859	05200078	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2 (2,0)	
8.	0101006861	05200080	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2 (2,0)	
9.	0101100223	05200103	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2 (2,0)	
Học kỳ 6: 19 tín chỉ tích lũy + 1 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				15	
1.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
2.	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy
3.	0101101090	05201158	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 2	1 (0,1)	
4.	0101101092	05201160	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 2	1 (0,1)	
5.	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
6.	0101100881	05200137	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	2 (2,0)	
7.	0101003051	05200142	Luật thực phẩm	2 (2,0)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
8.	0101004824	05201100	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	1 (0,1)	
9.	0101004816	05201101	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa	1 (0,1)	
10.	0101100222	05201102	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật và sản phẩm từ rau quả	1 (0,1)	
11.		05204145	Đồ án phân tích thực phẩm	2 (2,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần)				4	
1.	0101006856	05200076	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	
2.	0101006855	05200075	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2 (2,0)	
3.	0101006862	05200081	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2 (2,0)	
4.	0101006860	05200079	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2 (2,0)	
5.	0101006858	05200077	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2 (2,0)	
6.	0101006864	05200082	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản	2 (2,0)	
7.	0101006859	05200078	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2 (2,0)	
8.	0101006861	05200080	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2 (2,0)	
9.	0101100223	05200103	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2 (2,0)	
Học kỳ 7: 8 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				7	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1.	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	
2.	0101100224	05201097	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	1 (0,1)	
3.	0101100225	05201098	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực, trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)	
4.	0101004823	05201099	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	1 (0,1)	
5.	0101100226	05204144	Đồ án Đảm bảo chất lượng thực phẩm	1 (0,1)	
6.	0101101011	05204146	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				1	
1.	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1 (0,1)	
2.	0101100219	05201112	Thực hành kỹ thuật hiện đại trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
3.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1 (0,1)	
4.	0101005600	05201021	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
Học kỳ doanh nghiệp: 30 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				28	
1.	0101100876	05200149	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
2.	0101101111	009200117	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101100877	05204147	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
4.	0101100878	05204148	Thực tập kỹ sư 1	5 (0,5)	
5.	0101100901	05200151	Thực tập kỹ sư 2	3 (0,3)	
6.	0101100876	05200149	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,14)	
Học phần tự chọn				2	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1.	0101100883	05204155	Kiểm soát chất lượng và an toàn cho bao bì và vật liệu bao gói thực phẩm	2 (2,0)	
2.	0101101094	05200135	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101003909	13200008	Quản trị doanh nghiệp	2 (2,0)	
4.	0101101095	05200108	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
5.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
6.	0101002584	05200017	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	2 (2,0)	

13. Hướng dẫn thực hiện

13.1. Đối với các đơn vị đào tạo

- Phải nghiên cứu chương trình đào tạo để tổ chức thực hiện đúng yêu cầu về nội dung của chương trình.
- Phân công giảng viên phụ trách từng học phần và cung cấp chương trình chi tiết cho giảng viên để đảm bảo ổn định kế hoạch giảng dạy.
- Chuẩn bị thật kỹ đội ngũ cố vấn học tập, yêu cầu cố vấn học tập phải hiểu căn kẽ toàn bộ chương trình đào tạo theo học chế tín chỉ để hướng dẫn sinh viên đăng ký các học phần.
- Chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu tham khảo, cơ sở vật chất, để đảm bảo thực hiện tốt chương trình.
- Cần chú ý đến tính logic của việc truyền đạt và tiếp thu các mảng kiến thức, quy định các học phần tiên quyết của các học phần bắt buộc và chuẩn bị giảng viên để đáp ứng yêu cầu giảng dạy các học phần tự chọn.

13.2. Đối với giảng viên

- Khi giảng viên được phân công giảng dạy một hoặc nhiều đơn vị học phần cần phải nghiên cứu kỹ nội dung đề cương tổng quát của từng học phần để chuẩn bị bài giảng và các phương tiện đồ dùng dạy học phù hợp.
- Giảng viên phải chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu học tập cung cấp cho sinh viên trước một tuần để sinh viên chuẩn bị trước khi lên lớp.
- Sử dụng đa dạng các phương pháp giảng dạy và học theo triết lý giáo dục ‘Học tập chủ động, làm việc sáng tạo’, thực hiện đúng các phương pháp kiểm tra, đánh giá trong đề cương tổng quát.
- Giám sát, đánh giá chất lượng giảng dạy của bản thân.
- Rút kinh nghiệm đối với hoạt động giảng dạy của bản thân để cải tiến chất lượng.
- Đánh giá và cải tiến chất lượng học phần do giảng viên phụ trách.

13.3. Kiểm tra, đánh giá

- Giảng viên và cố vấn học tập phải kiểm soát được suốt quá trình học tập của sinh viên, kể cả ở trên lớp và ở nhà.

- Việc kiểm tra, đánh giá học phần là một công cụ quan trọng cần phải được tổ chức thường xuyên để góp phần nâng cao chất lượng đào tạo, nên giảng viên phải thực hiện theo đúng theo quy chế của học chế tín chỉ và đề cương tổng quát.
- Giảng viên phải kiên quyết ngăn chặn và chống gian lận trong tổ chức thi cử, kiểm tra và đánh giá.

13.4. Đối với sinh viên

- Phải tham khảo ý kiến tư vấn của cố vấn học tập để lựa chọn học phần cho phù hợp với tiến độ.
- Phải nghiên cứu chương trình học tập, đề cương tổng quát trên hệ thống eclassroom trước khi lên lớp để dễ tiếp thu bài giảng.
- Phải đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp để nghe hướng dẫn bài giảng của giảng viên.
- Tự giác trong khâu tự học và tự nghiên cứu, đồng thời tích cực tham gia học tập theo nhóm, tham dự đầy đủ các buổi seminar.
- Tích cực khai thác các tài nguyên trên mạng và trong thư viện của trường để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và làm đề án tốt nghiệp.
- Thực hiện nghiêm túc quy chế thi cử, kiểm tra, đánh giá.

14. Phê duyệt chương trình đào tạo

TP. HCM, ngày tháng năm 20...

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG THẨM
ĐỊNH**

TP. HCM, ngày tháng năm 20...

TRƯỞNG KHOA

TP. HCM, ngày tháng năm 20...

HIỆU TRƯỞNG

MỤC LỤC

1. Mục tiêu	1
2. Chuẩn đầu ra Chương trình đào tạo.....	2
3. Khối lượng kiến thức toàn khóa	13
4. Đối tượng tuyển sinh	13
5. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp	13
6. Cách thức đánh giá	13
7. Thời gian đào tạo	13
8. Văn bằng tốt nghiệp.....	13
9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp	13
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp	13
11. Nội dung chương trình đào tạo	14
12. Kế hoạch đào tạo	20
13. Hướng dẫn thực hiện	26
14. Phê duyệt Chương trình đào tạo	27