

Số: 1235 /QĐ-DCT

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 09 năm 2022

## QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành chương trình đào tạo trình độ đại học các ngành đào tạo của  
Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh

### HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Căn cứ Quyết định số 284/QĐ-TTg ngày 23/02/2010 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh trên cơ sở Trường Cao đẳng Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam;

Căn cứ Nghị định số 99/2019/NĐ-CP ngày 30/12/2019 của Thủ tướng Chính phủ về việc Quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học;

Căn cứ 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;

Căn cứ Thông báo kết luận của Hội đồng Khoa học và Đào tạo trường các ngày 22/8/2022 và ngày 29/8/2022;

Xét đề nghị của Trường phòng Đào tạo,

### QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này 32 chương trình đào tạo trình độ đại học hệ chính quy và vừa làm vừa học (quyển chương trình đào tạo kèm theo) của trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh.

Danh sách 32 chương trình đào tạo gồm:

TT	Mã số	Trình độ	Tên ngành	Khoa quản lý
1	7480201	Đại học	Công nghệ thông tin	Công nghệ Thông tin
2	7480202	Đại học	An toàn thông tin	Công nghệ Thông tin
3	7510301	Đại học	Công nghệ kỹ thuật điện, điện tử	Công nghệ Điện - Điện tử
4	7510303	Đại học	Công nghệ kỹ thuật điều khiển và tự động hóa	Công nghệ Điện - Điện tử
5	Thí điểm 7510602	Đại học	Quản lý năng lượng	Công nghệ Điện - Điện tử
6	7510202	Đại học	Công nghệ chế tạo máy	Công nghệ Cơ khí
7	7510203	Đại học	Công nghệ kỹ thuật cơ điện tử	Công nghệ Cơ khí
8	7510206	Đại học	Công nghệ kỹ thuật nhiệt	Công nghệ Cơ khí
9	7510401	Đại học	Công nghệ kỹ thuật hoá học	Công nghệ Hóa học
10	7510402	Đại học	Công nghệ vật liệu	Công nghệ Hóa học
11	7540101	Đại học	Công nghệ thực phẩm	Công nghệ Thực phẩm



TT	Mã số	Trình độ	Tên ngành	Khoa quản lý
12	7540106	Đại học	Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	Công nghệ Thực phẩm
13	7540105	Đại học	Công nghệ chế biến thủy sản	Công nghệ Thực phẩm
14	Thí điểm 7340129	Đại học	Quản trị kinh doanh thực phẩm	Công nghệ Thực phẩm
15	Thí điểm 7720499	Đại học	Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực	Du lịch và Ẩm thực
16	Thí điểm 7720498	Đại học	Khoa học chế biến món ăn	Du lịch và Ẩm thực
17	7810103	Đại học	Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành	Du lịch và Ẩm thực
18	7810202	Đại học	Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Du lịch và Ẩm thực
19	7810201	Đại học	Quản trị khách sạn	Du lịch và Ẩm thực
20	7420201	Đại học	Công nghệ sinh học	Sinh học và Môi trường
21	7510406	Đại học	Công nghệ kỹ thuật môi trường	Sinh học và Môi trường
22	7850101	Đại học	Quản lý tài nguyên và môi trường	Sinh học và Môi trường
23	7540204	Đại học	Công nghệ dệt, may	Công nghệ May và Thời trang
24	7340123	Đại học	Ngành Kinh doanh thời trang và dệt may	Công nghệ May và Thời trang
25	7380107	Đại học	Luật kinh tế	Chính trị - Luật
26	7340301	Đại học	Kế toán	Tài chính Kế toán
27	7340201	Đại học	Tài chính - Ngân hàng	Tài chính Kế toán
28	7340101	Đại học	Quản trị kinh doanh	Quản trị Kinh doanh
29	7340120	Đại học	Kinh doanh quốc tế	Quản trị Kinh doanh
30	7340115	Đại học	Marketing	Quản trị Kinh doanh
31	7220201	Đại học	Ngôn ngữ Anh	Ngoại ngữ
32	7220204	Đại học	Ngôn ngữ Trung Quốc	Ngoại ngữ

Mỗi chương trình đào tạo được ban hành có cấu trúc và phụ lục kèm theo gồm:

- Thông tin tổng quát về chương trình đào tạo;
- Mục tiêu đào tạo;
- Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo;
- Khối lượng học tập;
- Thời gian đào tạo;
- Văn bằng tốt nghiệp;
- Chuẩn đầu vào;
- Phương pháp đánh giá kết quả học tập;
- Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp;
- Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp;
- Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp;
- Nội dung chương trình đào tạo;
- Kế hoạch đào tạo;

- Hướng dẫn thực hiện;
- Quyển đề cương tổng quát các học phần, mỗi đề cương học phần gồm có mô tả học phần, mục tiêu học phần, nội dung học phần, phương pháp dạy và học, đánh giá học phần, nguồn học liệu, quy định của học phần, hướng dẫn thực hiện;
- Quyển đề cương chi tiết các học phần, mỗi đề cương học phần gồm có mô tả học phần, mục tiêu học phần, chuẩn đầu ra học phần, nội dung học phần, phương pháp dạy và học, đánh giá học phần, nguồn học liệu, quy định của học phần, hướng dẫn thực hiện;
- Quyển phụ lục chương trình đào tạo.

**Điều 2.** 32 chương trình đào tạo này được áp dụng để đào tạo trình độ đại học chính quy và trình độ đại học vừa làm vừa học theo hệ thống tín chỉ từ khóa tuyển sinh năm 2022 trở đi.

**Điều 3.** Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký. Trường các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành quyết định này. / *6/20*

*Nơi nhận:*

- Bộ GD&ĐT, Bộ CT (Đề báo cáo);
- Ban Giám hiệu (Đề chỉ đạo);
- Trang web của Trường;
- Như điều 3;
- Lưu: VT, ĐT.



Nguyễn Xuân Hoàn





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



**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

Tên chương trình (tiếng Việt): **CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

Tên chương trình (tiếng Anh): **Food Technology**

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7540101

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

Khoa quản lý: Công nghệ thực phẩm

**TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2022**

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: /QĐ-DCT ngày tháng năm 2022  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh)

**Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt): CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

**Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh): Food Technology**

**Trình độ đào tạo:** Đại học

**Ngành đào tạo:** Công nghệ thực phẩm

**Mã ngành đào tạo:** 7540101

**Lĩnh vực:** V- Sản xuất và chế biến

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

### Thông tin về kiểm định chất lượng chương trình đào tạo

Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học của Trường đạt chuẩn chất lượng giáo dục AUN-QA của Mạng lưới các trường đại học Đông Nam Á (ASEAN University Network - Quality Assurance), từ năm 2018.

## 1. Mục tiêu đào tạo

### 1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo kỹ sư ngành công nghệ thực phẩm 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 công nghệ thực phẩm, đáp ứng nhu cầu của xã hội trong bối cảnh hội nhập quốc tế.

### 1.2. Mục tiêu cụ thể

#### a. Kiến thức

Kỹ sư ngành công nghệ thực phẩm có hiểu biết sâu rộng về kiến thức cơ sở ngành, kiến thức chuyên ngành công nghệ thực phẩm cũng như nền tảng kiến thức về khoa học cơ bản và vệ sinh an toàn thực phẩm vững chắc. Ngoài ra, kỹ sư ngành công nghệ thực phẩm còn được trang bị kiến thức về luật pháp, các ứng dụng công nghệ thông tin cho

ngành thực phẩm, kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức công việc để áp dụng trong các hoạt động chuyên môn về công nghệ thực phẩm.

### **b. Kỹ năng**

Kỹ sư ngành công nghệ thực phẩm không những thành thạo các kỹ năng thực hành nghề nghiệp như kỹ năng thực hành, nghiên cứu, phát triển sản phẩm để trưởng thành về chuyên môn công nghệ thực phẩm; 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, như kỹ năng phản biện, giải quyết vấn đề, và kỹ năng ngoại ngữ để có thể làm việc độc lập hoặc hợp tác làm việc nhóm trong các điều kiện khác nhau.

### **c. Mức độ tự chủ và trách nhiệm**

Kỹ sư ngành công nghệ thực phẩm có năng lực tự chủ để làm việc trong những điều kiện thay đổi, khả năng làm việc độc lập và khả năng tự học tập suốt đời. Các năng lực tự chủ bao gồm khả năng tìm kiếm và hệ thống hóa thông tin để đưa ra kết luận chuyên môn, kỹ năng lập kế hoạch, điều phối và quản lý nguồn lực và hướng dẫn, giám sát người khác thực hiện các công việc để đạt mục tiêu đề ra và cải thiện các hoạt động.

## **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**

<b>Ký hiệu</b>	<b>Chủ đề chuẩn đầu ra</b>	<b>Trình độ năng lực (TĐNL)</b>
<b>a</b>	<b>Kiến thức</b>	
<b>PLO 1</b>	<b>Tổng hợp các kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành về công nghệ thực phẩm.</b>	5
PLO1.1	Tổng hợp kiến thức về khoa học tự nhiên & khoa học thực phẩm (hóa, hóa sinh, hóa lý, sinh, vi sinh, cảm quan...).	5
PLO1.2	Tổng hợp 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...).	5
PLO1.3	Tổng hợp các 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
<b>PLO 2</b>	<b>Tổng hợp các kiến thức khoa học xã hội, chính trị và pháp luật trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.</b>	5

PLO 2.1	Áp dụng kiến thức về Giáo dục thể chất và giáo dục quốc phòng.	3
PLO 2.2	Tổng hợp kiến thức về Khoa học chính trị và pháp luật.	5
PLO 2.3	Áp dụng kiến thức về Khoa học xã hội.	3
<b>PLO 3</b>	<b>Lựa chọn các kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu trong lĩnh vực quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.</b>	<b>4</b>
PLO 3.1	Lựa chọn các phần mềm tin học văn phòng trong học tập và làm việc. Đạt chứng chỉ ứng dụng CNTT Cơ bản.	4
PLO 3.2	Áp dụng các phần mềm tin học trong công việc liên quan đến công nghệ 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
<b>PLO 4</b>	<b>Áp dụng kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình chế biến, sản xuất thực phẩm (kế hoạch phát triển sản phẩm mới, kế hoạch quản lý chất lượng, kế hoạch giám sát các thông số của QTSX, kế hoạch dự án nghiên cứu - phát triển...).</b>	<b>3</b>
<b>PLO 5</b>	<b>Áp dụng kiến thức về quản lý, điều hành hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm.</b>	<b>3</b>
PLO 5.1	Áp dụng kiến thức về quản lý, điều hành chung.	3
PLO 5.2	Áp dụng kiến thức về việc quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn trong doanh nghiệp, tổ chức phát triển sản phẩm mới, sản xuất, kinh doanh thực phẩm lĩnh vực công nghệ thực phẩm.	3
<b>b</b>	<b>Kỹ năng</b>	
<b>PLO6</b>	<b>Thành thạo kỹ năng, khả năng phối hợp các kỹ năng để phát hiện và giải quyết các vấn đề trong quy trình chế biến, sản xuất thực phẩm.</b>	<b>4</b>
PLO 6.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng thực hành chuyên môn để giải quyết và cải tiến các vấn đề trong chế biến – sản xuất thực phẩm.	4
PLO 6.2	Áp dụng thành thạo kỹ năng thử nghiệm, các phương pháp kiểm tra, thống kê, phân tích tìm nguyên nhân của vấn đề.	4
PLO 6.3	Thực hiện thuần thục việc đề xuất giải pháp để xử lý vấn đề.	3
PLO 6.4	Thực hiện thuần thục đánh giá kết quả sau khi thực hiện các giải pháp.	3
<b>PLO7</b>	<b>Thể hiện kỹ năng định hướng, sáng tạo, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác.</b>	<b>3</b>



PLO 7.1	Thể hiện đúng kỹ năng nhận dạng xu hướng thị trường & hình thành ý tưởng phát triển sản phẩm hoặc cải tiến quy trình sản xuất, chất lượng sản phẩm.	3
PLO 7.2	Làm thuần thực kỹ năng định hướng hoạt động nghiên cứu phát triển sản phẩm mới, cải tiến quy trình sản xuất, chế biến thực phẩm, tạo việc làm cho mình và người khác.	3
<b>PLO 8</b>	<b>Làm thành thạo kỹ năng phản biện, phê phán và đề xuất các giải pháp thay thế các vấn đề liên quan đến công nghệ thực phẩm, trong điều kiện môi trường không xác định hoặc thay đổi.</b>	<b>4</b>
PLO 8.1	Thực hiện đúng việc đánh giá rủi ro, bối cảnh và điều kiện thực tế để làm cơ sở đề xuất các giải pháp thay thế linh hoạt.	3
PLO 8.2	Thực hiện thành thạo kỹ năng phản biện về các vấn đề liên quan đến công nghệ thực phẩm.	4
<b>PLO 9</b>	<b>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.</b>	<b>4</b>
PLO 9.1	Thể hiện thuần thực kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành.	3
PLO 9.2	Thành thạo kỹ năng đánh giá kết quả hoạt động của các thành viên trong nhóm.	4
<b>PLO 10</b>	<b>Thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề, giao tiếp.</b>	<b>5</b>
PLO10.1	Thực hiện thuần thực kỹ năng giao tiếp cơ bản.	3
PLO10.2	Thực hiện thành thạo và có sự sáng tạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng văn bản (báo cáo, đồ án, khóa luận).	5
PLO10.3	Thực hiện thành thạo và có sự sáng tạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng lời nói (thuyết trình, hướng dẫn, phản biện, bảo vệ ý kiến cá nhân...).	5
<b>PLO 11</b>	<b>Đọc hiểu tiếng Anh chuyên ngành và đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6.</b>	<b>3</b>
PLO 11.1	Áp dụng đúng kỹ năng cơ bản tiếng Anh, đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6 theo khung trình độ quốc gia.	3
PLO 11.2	Áp dụng chính xác tiếng Anh chuyên ngành trong việc đọc hiểu các tài liệu liên quan công nghệ thực phẩm.	3
<b>c</b>	<b>Mức độ tự chủ và trách nhiệm</b>	
<b>PLO 12</b>	<b>Xác định bối cảnh xã hội, văn hóa doanh nghiệp liên quan đến công nghệ chế biến thực phẩm để làm việc làm việc độc lập và làm việc nhóm hiệu quả trong những</b>	<b>4</b>

	<b>điều kiện khác nhau.</b>	
PLO 12.1	Thực hiện thành thạo khả năng làm việc độc lập, học tập và rèn luyện suốt đời.	4
PLO 12.2	Thực hiện đúng các nội quy, quy định của nơi học tập, làm việc, đảm bảo an toàn lao động cho bản thân và cho thành viên trong nhóm.	3
PLO 12.3	Thực hiện thành thạo kỹ năng làm việc nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi để đạt mục tiêu đề ra và chịu trách nhiệm đối với nhóm.	4
<b>PLO 13</b>	<b>Thực hiện việc hướng dẫn, giám sát người khác thực hiện các công việc liên quan đến việc phát triển sản phẩm, sản xuất, chế biến thực phẩm</b>	<b>4</b>
<b>PLO 14</b>	<b>Thực hiện được khả năng tự định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn, đáp ứng các chuẩn mực nghề nghiệp trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm và bảo vệ quan điểm cá nhân</b>	<b>5</b>
PLO 14.1	Thực hành đúng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp, trung thực trong hoạt động chuyên môn.	5
PLO 14.2	Thực hiện thành thạo việc tìm kiếm, hệ thống hóa, phân tích các thông tin liên quan để tích lũy các kiến thức.	5
PLO 14.3	Phối hợp được các kiến thức đã học và thông tin đã thu thập để định hướng và đưa ra kết luận chuyên môn về công nghệ thực phẩm đồng thời có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân.	4
<b>PLO 15</b>	<b>Lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hoạt động được giao trách nhiệm.</b>	<b>4</b>
PLO 15.1	Áp dụng kiến thức, kỹ năng đã học để phân tích yêu cầu và thực trạng hoạt động nhằm xác định nguồn lực cần thiết và các nội dung cần thực hiện.	4
PLO 15.2	Triển khai, điều phối, quản lý các nguồn lực để hoàn thành yêu cầu, mục tiêu đề ra, đánh giá và cải thiện hoạt động được giao trách nhiệm.	4

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

TT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bắt buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ-TRÁCH NHIỆM			
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15
1	11200001	0101100651	Triết học Mác-Lênin	3	3	x	Đại cương		2				3					3				
2	11200002	0101002298	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2	4	x	Đại cương		2				3					3				
3	11200003	0101000476	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	5	x	Đại cương		2				3					3				
4	11200005	0101006322	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	6	x	Đại cương		2				3					3				
5	11200004	0101001625	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	7	x	Đại cương		2				3					3				
6	14200101	0101100822	Anh văn 1	3	2	x	Đại cương		3						4	4	4	3	3			
7	14200102	0101100823	Anh văn 2	3	3	x	Đại cương		3						4	4	4	3	3			
8	14200103	0101100824	Anh văn 3	3	4	x	Đại cương		3						4	4	4	3	3			
9	04200146	0101101928	Hóa đại cương 1 (CNTP)	2	1	x	Đại cương	2									2	2				
10	04201149	0101102014	Thí nghiệm hóa đại cương 1 (CNTP)	1	2	x	Đại cương	2					2			2	2	2	2			
11	04200147	0101102015	Hóa đại cương 2 (CNTP)	2	2	x	Đại cương	3								3		3				
12	04201150	0101102044	Thí nghiệm hóa đại cương 2 (CNTP)	1	3	x	Đại cương	3					3			2	2	2	2			
13	08200108	0101101932	Sinh học đại cương	3	1	x	Đại cương	2								2		2				

			(CNTP)																	
14	08200109	0101101934	Vi sinh đại cương (CNTP)	2	1	x	Đại cương	2					2			2	2		2	
15	08201101	0101101933	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1	2	x	Đại cương	2					2			2	2		2	
16	15200031	0101102016	Vật lý đại cương (CNTP)	3	2	x	Đại cương	2							2		2	2	2	2
17	15200030	0101101930	Giải tích (CNTP)	3	2	x	Toán	3		3			3				3		3	
18	01202010	0101101922	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3	1	x	Đại cương	2		3			2				2		4	
19	16201001	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	Giáo dục thể chất 1	2	3	x	Đại cương			3									3	
20	16201002	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	Giáo dục thể chất 2	2	5	x	Đại cương			3									3	
21	16201003	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	Giáo dục thể chất 3	1	6	x	Đại cương			3									3	
22	16200004	0101001657	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3	1	x	Đại cương			3									3	
23	16200005	0101001662	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2	2	x	Đại cương			2									3	
24	16200006	0101001669	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1	3	x	Đại cương			3									3	

25	16200007	0101001677	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2	4	x	Đại cương		3								3			
26	11200006	0101003671	Pháp luật đại cương	2	3		Đại cương		2								3			
27	15200022	0101003015	Logic học	2	3		Đại cương	3						3		3		3		
28	13200003	0101100941	Kinh tế học đại cương	2	3		Đại cương		3								3			
29	05202190	0101101927	Kỹ năng thuyết trình	2	1	x	Cơ sở ngành							2	3					
30	05202191	0101102003	Kỹ năng viết	2	3	x	Cơ sở ngành							2	2		2		2	
31	04200148	0101101929	Hóa hữu cơ (CNTP)	3	1	x	Cơ sở ngành	3								3	3			
32	05200002	0101001968	Hóa sinh học thực phẩm	2	3	x	Cơ sở ngành	3							3				3	
33	05201163	0101004395	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1	4	x	Cơ sở ngành	3					2		3	3		3		
34	05200001	0101001863	Hóa học thực phẩm	2	2	x	Cơ sở ngành	3							2					2
35	05200176	0101102017	Vi sinh vật học thực phẩm (CNTP)	2	3	x	Cơ sở ngành	4						2	2					2
36	05201164	0101004520	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1	4	x	Cơ sở ngành	4					2					2		
37	05200121	0101006535	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	4	x	Cơ sở ngành	3	3					3		3		3		3
38	07200104	0101102026	Đinh dưỡng người	2	4	x	Cơ sở ngành	4						4			4			
39	07201132	0101102045	Thực hành khoa học dinh dưỡng người	1	5	x	Cơ sở ngành	4						4	4					
40	05201115	0101007906	Nhập môn Công nghệ	1	1	x	Cơ sở ngành	2						2			2		2	

			thực phẩm																	
41	05200116	0101100638	Tính chất vật lý của vật liệu thực phẩm	2	2	x	Cơ sở ngành	3					2		2	3	2			3
42	15200032	0101101931	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3	3	x	Cơ sở ngành	3								3				3
43	03202550	0101102134	Vẽ kỹ thuật	2	2	x	Cơ sở ngành	3					2				3		3	
44	05200238	0101102135	Kỹ thuật thực phẩm 1 (Biến đổi cơ học và phân riêng vật lý)	3	2	x	Cơ sở ngành	2							2	2	2			
45	05200177	0101102018	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	3	3	x	Cơ sở ngành	3					3		3	3	3		3	3
46	05200239	0101102136	Kỹ thuật thực phẩm 3 (Truyền khối trong CNTP)	2	4	x	Cơ sở ngành	4					3		3	3	3		3	3
47	05201012	0101005224	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	1	5	x	Cơ sở ngành	4					3			3	4		3	
48	05200123	0101001598	Độc tố học thực phẩm	2	5		Cơ sở ngành	3							4		4		2	3
49	05200015	0101005641	Thực phẩm chức năng	2	5		Cơ sở ngành	4	4						4	3	4	3	3	
50	05200122	0101100872	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2	5		Cơ sở ngành										2	3	3	3
51	05200017	0101002584	Kỹ thuật lạnh thực	2	5		Cơ sở ngành	3					3		3	3	3		3	

			phẩm																			
52	02200032	0101002497	Kỹ thuật điện	2	5		Cơ sở ngành	4		4			4					4	4	4		
53	05200018	0101001087	Công nghệ sau thu hoạch	2	4	x	Ngành	3					3			3	2	2		3		
54	05200179	0101102019	Các quá trình trong Công nghệ thực phẩm	2	4	x	Ngành	3					3		3		3	3		3		
55	05201180	0101102005	Thực hành các quá trình trong Công nghệ chế biến thực phẩm	1	5	x	Ngành	3					3		4	3	4		3			
56	05200022	0101000687	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2	5	x	Ngành	3		2				3	4	3	4	3		3		
57	05201113	0101100220	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1	6	x	Ngành	3					4		4	4	4		4			
58	05202212	0101102088	Luật thực phẩm	2	5	x	Ngành			4					4		4		4			
59	05200014	0101003709	Phụ gia thực phẩm	2	6	x	Ngành	3		3					4	3	4	3	3		4	
60	05200023	0101003683	Phát triển sản phẩm	2	6	x	Ngành	4		4		3			3	4	3	4	3		4	
61	'05200212	0101102020	Phân tích hóa lý thực phẩm 1 (CNTP)	3	4	x	Ngành	4								3	4				3	
62	05201159	0101101091	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2	5	x	Ngành	4					4			4	4		4		3	
63	05200125	0101001197	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	4	x	Ngành	3							3	3	4		4		4	
64	05201126	0101005005	Thực hành đánh giá	1	5	x	Ngành	4			3			3			4	4		4		4

			cảm quan thực phẩm																			
65	05200073	0101003652	Phân tích vi sinh thực phẩm	2	5	x	Ngành	4							3				3			
66	05201157	0101101089	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm I	1	6	x	Ngành	4				3		3	4		3			3		
67	05202182	0101102006	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTP)	2	5	x	Ngành			4		4		4	4	4	4	4		4	4	
68	05202209	0101100058	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3	6	x	Ngành	5		3		4		4	4	4	3	3				
69	05202183	0101102021	Hệ thống phân tích môi nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2	6	x	Ngành	5	5			4		4	4	4		4		4	4	
70	05202181	0101102022	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2	7	x	Ngành	5		3				4	4	5	3	3		3		
71	05203150	0101100213	Đồ án kỹ thuật thực phẩm	1	7	x	Ngành	5			3		3		4	3	4	3	4		4	3
72	05203114	0101100216	Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm	1	7	x	Ngành	5	5	3	3		4	4	4	4	5	3	4		5	4
73	05205064	0101006836	Kiến tập	1	6	x	Ngành	4		3				3		3		4		4		
74	05204146	0101100875	Thực tập tốt nghiệp	2	7	x	Ngành	5		3			4			5	3	4		4		
75	05200055	0101007017	Công nghệ sản xuất rượu, bia,	2	5,6		Ngành	5					4		4	3	4	3	4		4	



			nước giải khát																			
76	05201027	0101004982	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1	5,6		Ngành	5					4		4	4		4	4	4	4	
77	05200056	0101006868	Công nghệ chế biến sữa	2	5,6		Ngành	5					3		4	3	4	4	4		4	4
78	05201037	0101004867	Thực hành công nghệ chế biến sữa	1	5,6		Ngành	5					4		4	4		4	4	4	4	4
79	05200061	0101006841	Công nghệ chế biến rau quả	2	5,6		Ngành	5					3		4	3	4	3	4		4	4
80	05201033	0101004862	Thực hành công nghệ chế biến rau quả	1	5,6		Ngành	5					4		4	4		4	4	4	4	4
81	05200063	0101006847	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2	5,6		Ngành	5					4		4	3	4	3	4		4	4
82	05201043	0101004960	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật	1	5,6		Ngành	5					4		4	4		4	4	4	4	4
83	05200057	0101006869	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	2	5,6		Ngành	5					3		4	3	4	3	4		4	4
84	05201039	0101004973	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	1	5,6		Ngành	5					4		4	4		4	4	4	4	4
85	05200059	0101006839	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	2	5,6		Ngành	5					3		4	3	4	3	4		4	4

86	05201029	0101004891	Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	1	5,6		Ngành	5					4		4	4		4	4	4	4
87	05200060	0101006840	Công nghệ chế biến lương thực	2	5,6		Ngành	5					3		4	3	4	3	4		4
88	05201031	0101004855	Thực hành công nghệ chế biến lương thực	1	5,6		Ngành	5					4		4	4		4	4	4	4
89	05200062	0101006843	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2	5,6		Ngành	5					3		4	3	4	3	4		4
90	05201035	0101004974	Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	1	5,6		Ngành	5					4		4	4		4	4	4	4
91	05200058	0101006870	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	2	5,6		Ngành	5					3		4	3	4	3	4		4
92	05201185	0101102087	Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	1	5,6		Ngành	5					4		4	4		4	4	4	4
93	05201111	0101100218	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng giám sát	1	7		Ngành	5					3			3		3			
94	05201021	0101005600	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1	7		Ngành	5					4		4	5		4		4	
95	05201112	0101100219	Thực hành kỹ thuật hiện đại	1	7		Ngành						4		4	5				4	

			trong công nghệ thực phẩm																			
96	05200149	0101100876	Quản lý nhà máy thực phẩm	2	7	x	Ngành chuyên sâu, đặc thù	5			5	5			4		5		4	4	4	4
97	09200117	0101101111	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2	7	x	Ngành chuyên sâu, đặc thù	4	3					3	3	3			3			
98	05201131	0101006365	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2	7	x	Ngành chuyên sâu, đặc thù			3			4			4			3			
99	05204232	0101102094	Thực tập kỹ sư 1 (CNTP)	3	8	x	Ngành chuyên sâu, đặc thù	5		3	4		4				5	3	4	4	4	
100	05204233	0101102095	Thực tập kỹ sư 2 (CNTP)	3	8	x	Ngành chuyên sâu, đặc thù	5		3	4		4				5	3	4	4	4	
101	05206151	0101100879	Khóa luận tốt nghiệp	14	8	x	Ngành chuyên sâu, đặc thù	5	2	4			4	3	4		5		4		5	4
102	13200008	0101003909	Quản trị doanh nghiệp	2	7		Ngành chuyên sâu, đặc thù	3					4		4	4	4		4			5
103	05200161	0101101095	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2	7		Ngành chuyên sâu, đặc thù			3	3						4	3				
104	17200001	0101100936	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2	7		Ngành chuyên sâu, đặc thù	3					3						3			4
105	05200138	0101101093	Quản lý chuỗi cung ứng và truy	2	7		Ngành chuyên sâu, đặc	5	5	3		3			4	4	5	3	4		5	4

			xuất nguồn gốc thực phẩm				thù															
106	05200135	0101101094	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2	7		Ngành chuyên sâu, đặc thù	5			4			4	4	4	3	4		3		
107	05200213	0101102013	Kiểm soát các quá trình trong công nghiệp thực phẩm	2	7		Ngành chuyên sâu, đặc thù	5		3				5	4	5	3	3		3		
108	02200080	0101003868	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2	7		Ngành chuyên sâu, đặc thù					4			4						4	
109	07200239	0101006387	Văn hóa doanh nghiệp	2	7		Ngành chuyên sâu, đặc thù	3					4		4	4	4	4		4	5	
<b>Tổng số học phần đáp ứng chuẩn đầu ra</b>								<b>86</b>	<b>28</b>	<b>19</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>75</b>	<b>6</b>	<b>46</b>	<b>68</b>	<b>86</b>	<b>33</b>	<b>99</b>	<b>18</b>	<b>60</b>	<b>21</b>

### 3. Khối lượng học tập

TT	Kiến thức	Khối lượng kiến thức	Tỷ lệ %
1	Giáo dục đại cương, khoa học cơ bản	43 tín chỉ	26,8%
2	Cơ sở ngành	39 tín chỉ	24,2%
3	Ngành (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)	49 tín chỉ	30,4%
4	Chuyên sâu, đặc thù (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)	30 tín chỉ	18,6%
<b>Tổng</b>		<b>161 tín chỉ</b>	<b>100%</b>

Khối lượng học tập trên không bao gồm Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng - an ninh.

### 4. Thời gian đào tạo

Thời gian thiết kế chương trình đào tạo chính quy: 4 năm.

Thời gian thiết kế chương trình đào tạo vừa làm vừa học: 5 năm.

Thời gian hoàn thành chương trình đào tạo tối đa bao gồm thời gian thiết kế và thời gian được phép kéo dài quy định trong Quy chế đào tạo trình độ đại học (Ban hành theo quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01/09/2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh).

### 5. Văn bằng tốt nghiệp

- Cấp bằng Cử nhân khi: Sinh viên tích lũy đủ số tín chỉ của Giai đoạn 1 và đáp ứng đủ các điều kiện tốt nghiệp theo quy định của trường.
- Cấp bằng Kỹ sư khi:
  - + Sinh viên đã tích lũy đủ số tín chỉ của Giai đoạn 1, Giai đoạn 2 và đáp ứng đủ các điều kiện tốt nghiệp theo quy định của trường;
  - + Sinh viên đã có bằng cử nhân cùng ngành, đã tích lũy đủ số tín chỉ của Giai đoạn 2 và đáp ứng đủ các điều kiện tốt nghiệp theo quy định của trường.

### 6. Chuẩn đầu vào

Người học có bằng tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương và đáp ứng các tiêu chuẩn xét tuyển hoặc thi tuyển đầu vào của Trường.

Người học có bằng tốt nghiệp cao đẳng cùng ngành hoặc ngành gần: Xét công nhận kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng để miễn trừ các học phần khi học chương trình đào tạo này.

Người học đang học đại học ngành khác tại Trường thỏa mãn các điều kiện trong Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ của Trường: Xét công nhận các học phần đã tích lũy trong chương trình đào tạo ngành thứ nhất để xem xét miễn học các

học phần trong chương trình đào tạo của ngành này khi học ngành thứ hai theo chương trình đào tạo này.

Người học có bằng tốt nghiệp đại học thứ nhất ngành khác: Xét công nhận kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng để miễn trừ các học phần khi học văn bằng đại học thứ hai theo chương trình đào tạo này.

Người học có bằng tốt nghiệp Cử nhân cùng ngành: tham gia học giai đoạn 2 của chương trình đào tạo này.

## **7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập**

Theo Quy chế đào trình độ đại học (Ban hành kèm theo Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01/09/2021 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh).

## **8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp**

Quy chế đào tạo: Theo Quy chế đào tạo trình độ đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01 tháng 9 năm 2021 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

Đạt chuẩn kỹ năng về ngoại ngữ: Có năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam (Ban hành kèm theo Quyết định số 2212/QĐ-DCT ngày 19/10/2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc Quy định Chuẩn đầu ra ngoại ngữ đối với sinh viên đại học của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

Đạt chuẩn kiến thức về công nghệ thông tin: Có chứng chỉ Ứng dụng công nghệ thông tin nâng cao (Ban hành kèm theo Quyết định số 1201/QĐ-DCT ngày 17/5/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định chuẩn kỹ năng sử dụng Công nghệ thông tin đối với sinh viên, học viên không chuyên ngành CNTT của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

## **9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp**

- Đảm nhiệm các công việc tại các cơ sở chế biến, sản xuất, kinh doanh thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

- Đảm nhiệm các công việc nghiên cứu về lĩnh vực công nghệ thực phẩm trong các cơ sở giáo dục hoặc các viện nghiên cứu.

- Kỹ thuật viên trong lĩnh vực phân tích, đánh giá, kiểm tra, kiểm soát chất lượng thực phẩm tại các nhà máy hoặc phòng thí nghiệm, phân tích.

- Có thể làm cán bộ giảng dạy trong các trường đại học, cao đẳng, trung cấp đào tạo chuyên ngành công nghệ 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.

## 11. Nội dung chương trình đào tạo

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
<b>I. Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản</b>					
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản bắt buộc</b>				<b>41 (27,14)</b>	
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	(a) 0101100651
3.	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	(a) 0101100651
4.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
5.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
6.	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
7.	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	(a) 0101100822
8.	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	(a) 0101100822 0101100823
9.	0101101928	04200146	Hóa đại cương 1 (CNTP)	2 (2,0)	
10.	0101102014	04201149	Thí nghiệm hóa đại cương 1 (CNTP)	1 (0,1)	(a) 0101101928
11.	0101102015	04200147	Hóa đại cương 2 (CNTP)	2 (2,0)	(a) 0101101928
12.	0101102044	04201150	Thí nghiệm hóa đại cương 2 (CNTP)	1 (0,1)	(a) 0101102015
13.	0101101932	08200108	Sinh học đại cương (CNTP)	3 (3,0)	
14.	0101101934	08200109	Vi sinh đại cương (CNTP)	2 (2,0)	(a) 0101101932
15.	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1 (0,1)	(a) 0101101934
16.	0101102016	15200031	Vật lý đại cương (CNTP)	3 (2,1)	
17.	0101101930	15200030	Giải tích (CNTP)	3 (3,0)	
18.	0101101922	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (0,3)	
19.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
20.	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697
21.	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698 (a) 0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697
22.	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	
23.	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	(a) 0101001657
24.	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	(a) 0101001657 (a) 0101001662
25.	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	(a) 0101001657 (a) 0101001662 (a) 0101001669
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
26.	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2 (2,0)	
27.	0101003015	15200022	Logic học	2 (2,0)	
28.	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
<b>II. Kiến thức cơ sở ngành</b>					
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>				<b>37 (28,9)</b>	
29.	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2 (1,1)	
30.	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2 (1,1)	
31.	0101101929	04200148	Hóa hữu cơ (CNTP)	3 (3,0)	
32.	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	



<b>TT</b>	<b>Mã học phần</b>	<b>Mã tự quản</b>	<b>Tên học phần</b>	<b>Số tín chỉ</b>	<b>Điều kiện</b> (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
33.	0101004395	05201163	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101001968
34.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101101929
35.	0101102017	05200176	Vi sinh vật học thực phẩm (CNTP)	2 (2,0)	(a) 0101101934
36.	0101004520	05201164	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101102017
37.	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102017
38.	0101102026	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	(a) 0101001863
39.	0101102045	07201132	Thực hành khoa học dinh dưỡng người	1 (0,1)	(a) 0101102026
40.	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
41.	0101100638	05200116	Tính chất vật lý của vật liệu thực phẩm	2 (2,0)	(c) 0101002777
42.	0101101931	15200032	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3 (2,1)	(a) 0101101930
43.	0101102134	03202550	Vẽ kỹ thuật	2 (1,1)	
44.	0101102135	05200238	Kỹ thuật thực phẩm 1 (Biến đổi cơ học và phân riêng vật lý)	3 (3,0)	
45.	0101102018	05200177	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	3 (3,0)	
46.	0101102136	05200239	Kỹ thuật thực phẩm 3 (Truyền khối trong CNTP)	2 (2,0)	
47.	0101005224	05201012	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101002777 0101102018
<b>Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (chọn tối thiểu một học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
48.	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001968
49.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	(a) 0101001863
50.	0101100872	05200122	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
51.	0101002584	05200017	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	2 (2,0)	
52.	0101002497	02200032	Kỹ thuật điện	2 (2,0)	
<b>III. Kiến thức ngành (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)</b>				<b>49 (29,20)</b>	
<b>Kiến thức ngành bắt buộc</b>				<b>39 (23,16)</b>	
53.	0101001087	05200018	Công nghệ sau thu hoạch	2 (2,0)	(a) 0101001968
54.	0101102019	05200179	Các quá trình trong Công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001968 0101102017

<b>TT</b>	<b>Mã học phần</b>	<b>Mã tự quản</b>	<b>Tên học phần</b>	<b>Số tín chỉ</b>	<b>Điều kiện</b> (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
55.	0101102005	052 01180	Thực hành các quá trình trong Công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101102019
56.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
57.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101000687
58.	0101102088	05202212	Luật thực phẩm	2 (1,1)	(a) 0101006535
59.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001863
60.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
61.	0101102020	05200212	Phân tích hóa lý thực phẩm 1 (CNTP)	3 (3,0)	
62.	0101101091	05201159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2)	(a) 0101102020
63.	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
64.	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101001197
65.	0101003652	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102017
66.	0101101089	05201157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1 (0,1)	(a) 0101003652
67.	0101102006	05202182	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTP)	2 (1,1)	(a) 0101101931
68.	0101100058	05202209	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	(a) 0101101931
69.	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2 (1,1)	(a) 0101006535 0101003051
70.	0101102022	05202181	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2 (1,1)	(a) 0101006535
71.	0101100213	05203150	Đồ án kỹ thuật thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101005224
72.	0101100216	05203114	Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101003683
73.	0101006836	05205064	Kiến tập	1 (0,1)	
74.	0101100875	05204146	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	(a) 0101006836
<b>Kiểm thức ngành tự chọn</b> (chọn tối thiểu 6 học phần trong nhóm A (3 học phần lý thuyết + 3 học phần thực hành tương ứng) và 2 học phần trong nhóm B))				<b>10 (6,4)</b>	
<b>Nhóm A</b> (chọn tối thiểu 6 học phần (3 học phần lý thuyết + 3 học phần thực hành))				<b>9</b>	
75.	0101007017	05200055	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	(a) 0101102019
76.	0101004982	05201027	Thực hành công nghệ sản	1 (0,1)	(a) 0101007017

<b>TT</b>	<b>Mã học phần</b>	<b>Mã tự quản</b>	<b>Tên học phần</b>	<b>Số tín chỉ</b>	<b>Điều kiện</b> (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
			xuất rượu, bia, nước giải khát		
77.	0101006868	05200056	Công nghệ chế biến sữa	2 (2,0)	(a) 0101102019
78.	0101004867	05201037	Thực hành công nghệ chế biến sữa	1 (0,1)	(a) 0101006868
79.	0101006841	05200061	Công nghệ chế biến rau quả	2 (2,0)	(a) 0101102019
80.	0101004862	05201033	Thực hành công nghệ chế biến rau quả	1 (0,1)	(a) 0101006841
81.	0101006847	05200063	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2 (2,0)	(a) 0101102019
82.	0101004960	05201043	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật	1 (0,1)	(a) 0101006847
83.	0101006869	05200057	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	2 (2,0)	(a) 0101102019
84.	0101004973	05201039	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	1 (0,1)	(a) 0101006869
85.	0101006839	05200059	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	2 (2,0)	(a) 0101102019
86.	0101004891	05201029	Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)	(a) 0101006839
87.	0101006840	05200060	Công nghệ chế biến lương thực	2 (2,0)	(a) 0101102019
88.	0101004855	05201031	Thực hành công nghệ chế biến lương thực	1 (0,1)	(a) 0101006840
89.	0101006843	05200062	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2 (2,0)	(a) 0101102019
90.	0101004974	05201035	Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	1 (0,1)	(a) 0101006843
91.	0101006870	05200058	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	2 (2,0)	(a) 0101102019
92.	0101102087	05201185	Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	1 (0,1)	(a) 0101006870
<b>Nhóm B (chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>1 (0,1)</b>	
93.	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1 (0,1)	(a) 0101005005
94.	0101005600	05201021	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101102017
95.	0101100219	05201112	Thực hành kỹ thuật hiện đại trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101102005
<b>Kiến thức ngành chuyên sâu đặc thù (Học kỳ doanh nghiệp)</b>				<b>30</b>	
<b>Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù bắt buộc</b>				<b>26 (26,0)</b>	
96.	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101003051 0101102019

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
97.	0101101111	09200117	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	
98.	0101006365	05201131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (0,2)	(a) 0101100058
99.	0101102094	05204232	Thực tập kỹ sư 1 (CNTP)	3 (0,3)	(a) 0101100875 (c) 0101102095
100.	0101102095	05204233	Thực tập kỹ sư 2 (CNTP)	3 (0,3)	(a) 0101100875 (c) 0101102094
101.	0101100879	05206151	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,14)	(a) 0101100213 0101100216
<b>Kiến thức ngành chuyên sâu đặc thù tự chọn (chọn tối thiểu 2 học phần)</b>				<b>4 (4,0)</b>	
102.	0101003909	13200008	Quản trị doanh nghiệp	2 (2,0)	
103.	0101006387	13200001	Văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)	
104.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
105.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
106.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102088
107.	0101101094	05200135	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102021
108.	0101102013	05200213	Kiểm soát các quá trình trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102019
109.	0101003868	02200080	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2 (2,0)	
<b>Tổng số tín chỉ lý thuyết (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)</b>				<b>105</b>	
<b>Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)</b>				<b>56</b>	
<b>Tổng số tín chỉ toàn khóa (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)</b>				<b>161</b>	

## 12. Kế hoạch đào tạo

### 12.1. Kế hoạch đào tạo chính quy

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Học kỳ 1: 16 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản bắt buộc</b>				<b>10 (10,0)</b>	
1.	0101101928	04200146	Hóa đại cương 1 (CNTP)	2 (2,0)	
2.	0101101932	08200108	Sinh học đại cương (CNTP)	3 (3,0)	
3.	0101101934	08200109	Vi sinh đại cương (CNTP)	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
4.	0101101922	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (3,0)	
5.	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>				<b>6 (6,0)</b>	
1.	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2 (2,0)	
2.	0101101929	04200148	Hóa hữu cơ (CNTP)	3 (3,0)	
3.	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1 (1,0)	
<b>Học kỳ 2: 22 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản bắt buộc</b>				<b>13 (11,2)</b>	
1.	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
2.	0101102014	04201149	Thí nghiệm hóa đại cương 1 (CNTP)	1 (0,1)	
3.	0101102015	04200147	Hóa đại cương 2 (CNTP)	2 (2,0)	
4.	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1 (0,1)	
5.	0101102016	15200031	Vật lý đại cương (CNTP)	3 (3,0)	
6.	0101101930	15200030	Giải tích (CNTP)	3 (3,0)	
7.	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>				<b>9 (9,0)</b>	
1.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
2.	0101100638	05200116	Tính chất vật lý của vật liệu thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101102134	03202550	Vẽ kỹ thuật	2 (1,1)	
4.	0101102135	05200238	Kỹ thuật thực phẩm 1 (Biến đổi cơ học và phân riêng vật lý)	3 (3,0)	
<b>Học kỳ 3: 21 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản bắt buộc</b>				<b>7 (6,1)</b>	
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác - Lênin	3 (3,0)	
2.	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	
3.	0101102044	04201150	Thí nghiệm hóa đại cương 2 (CNTP)	1 (0,1)	
4.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
	0101001697				
5.	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	Không tích lũy
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
1.	0101003671	1120006	Pháp luật đại cương	2 (2,0)	
2.	0101003015	15200022	Logic học	2 (2,0)	
3.	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>				<b>12 (10,2)</b>	
1.	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2 (1,1)	
2.	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101102017	05200176	Vi sinh vật học thực phẩm (CNTP)	2 (2,0)	
4.	0101101931	15200032	Xác suất và thống kê trong sản xuất công nghệ kỹ thuật (CNTP)	3 (2,1)	
5.	0101102018	05200177	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	3 (3,0)	
<b>Học kỳ 4: 22 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản bắt buộc</b>				<b>5 (5,0)</b>	
1.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2 (2,0)	
2.	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	
3.	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	Không tích lũy
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>				<b>8 (6,2)</b>	
1.	0101004395	05201163	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1)	
2.	0101004520	05201164	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1 (0,1)	
3.	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
4.	0101102026	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	
5.	0101102136	05200239	Kỹ thuật thực phẩm 3 (Truyền khối trong CNTP)	2 (2,0)	
<b>Kiến thức ngành bắt buộc</b>				<b>9 (9,0)</b>	
1.	0101001087	05200018	Công nghệ sau thu hoạch	2 (2,0)	
2.	0101102019	05200179	Các quá trình trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101102020	05200212	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	3 (3,0)	
4.	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 5: 21 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản bắt buộc</b>				<b>4 (2,2)</b>	
1.	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
2.	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>				<b>2 (0,2)</b>	
1.	0101005224	05201012	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	1 (0,1)	
2.	0101102045	07201132	Thực hành khoa học dinh dưỡng người	1 (0,1)	
<b>Học phần kiến thức cơ sở ngành tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
1.	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	
2.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
3.	0101100872	05200122	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
4.	0101002584	05200017	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	2 (2,0)	
5.	0101002497	02200032	Kỹ thuật điện	2 (2,0)	
<b>Kiến thức ngành bắt buộc</b>				<b>12 (8,4)</b>	
1.	101102005	05201180	Thực hành các quá trình trong Công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
2.	010100687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101102088	05202212	Luật thực phẩm	2 (1,1)	
4.	0101101091	05201159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2)	
5.	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	
6.	0101003652	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	2 (2,0)	
7.	0101102006	05202182	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTTP)	2 (1,1)	
<b>Kiến thức ngành tự chọn</b>					
<b>Nhóm A (chọn 1 học phần lý thuyết và 1 học phần thực hành tương ứng)</b>				<b>3</b>	
1.	0101007017	05200055	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
2.	0101004982	05201027	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1 (0,1)	
3.	0101006868	05200056	Công nghệ chế biến sữa	2 (2,0)	
4.	0101004867	05201037	Thực hành công nghệ chế biến sữa	1 (0,1)	
5.	0101006841	05200061	Công nghệ chế biến rau quả	2 (2,0)	
6.	0101004862	05201033	Thực hành công nghệ chế biến rau quả	1 (0,1)	
7.	0101006847	05200063	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2 (2,0)	
8.	0101004960	05201043	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật	1 (0,1)	
9.	010106869	05200057	Công nghệ sản xuất đường, bánh kẹo	2 (2,0)	
10.	0101004973	05101093	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh kẹo	1 (0,1)	
11.	0101006839	05200059	Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	2 (2,0)	
12.	0101004891	05201029	Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)	
13.	0101006840	05200060	Công nghệ chế biến lương thực	2 (2,0)	
14.	0101004855	05201031	Thực hành công nghệ chế biến lương thực	1 (0,1)	
15.	0101006843	05200062	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2 (2,0)	
16.	0101004974	05201035	Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	1 (0,1)	
17.	0101006870	05200058	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	2 (2,0)	
18.	0101102087	05201185	Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	1 (0,1)	
<b>Học kỳ 6: 21 tín chỉ tích lũy + 1 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản bắt buộc</b>				<b>3 (2,1)</b>	
1.	0101006322	1120005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
2.	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy
<b>Kiến thức ngành bắt buộc</b>				<b>13</b>	



TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế kiểm tra bao bì thực phẩm	1 (0,1)	
2.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
4.	0101101089	05201157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1 (0,1)	
5.	0101100058	05202209	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	
6.	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2 (2,0)	
7.	0101100213	05203150	Đồ án kỹ thuật thực phẩm	1 (0,1)	
8.	0101006836	05205064	Kiến tập	1 (0,1)	
<b>Kiến thức ngành tự chọn</b>					
<b>Nhóm A</b> ( <i>chọn 2 học phần lý thuyết và 2 học phần thực hành tương ứng</i> )				<b>6 (4,2)</b>	
1.	0101007017	05200055	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	
2.	0101004982	05201027	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1 (0,1)	
3.	0101006868	05200056	Công nghệ chế biến sữa	2 (2,0)	
4.	0101004867	05201037	Thực hành công nghệ chế biến sữa	1 (0,1)	
5.	0101006841	05200061	Công nghệ chế biến rau quả	2 (2,0)	
6.	0101004862	05201033	Thực hành công nghệ chế biến rau quả	1 (0,1)	
7.	0101006847	05200063	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2 (2,0)	
8.	0101004960	05201043	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật	1 (0,1)	
9.	010106869	05200057	Công nghệ sản xuất đường, bánh kẹo	2 (2,0)	
10.	0101004973	05101093	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh kẹo	1 (0,1)	
11.	0101006839	05200095	Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	2 (2,0)	
12.	0101004891	05201029	Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)	
13.	0101006840	05200060	Công nghệ chế biến lương thực	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
14.	0101004855	05201031	Thực hành công nghệ chế biến lương thực	1 (0,1)	
15.	0101006843	05200062	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2 (2,0)	
16.	0101004974	05201035	Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	1 (0,1)	
17.	0101006870	05200058	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	2 (2,0)	
18.	0101102087	05201185	Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	1 (0,1)	
<b>Học kỳ 7 (hệ cử nhân): 8 tín chỉ tích lũy</b>					
<b>Kiến thức ngành bắt buộc</b>				<b>7 (4,3)</b>	
1.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (20)	
2.	0101102022	05202181	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2 (1,1)	
3.	0101100216	05203114	Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm	1 (0,1)	
4.	0101100875	05204146	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	
<b>Kiến thức ngành tự chọn</b>				<b>1 (0,1)</b>	
<b>Nhóm B (chọn 1 học phần thực hành)</b>					
1.	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cam quan	1 (0,1)	
2.	0101005600	05201021	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
3.	0101100219	05201112	Thực hành kỹ thuật hiện đại trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
<b>Học kỳ 7 (hệ kỹ sư): 18 tín chỉ tích lũy</b>					
<b>Kiến thức ngành bắt buộc</b>				<b>7 (4,3)</b>	
1.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
2.	0101102022	05202181	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2 (1,1)	
3.	0101100874	05203114	Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm	1 (0,1)	
4.	0101100875	05204146	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	
<b>Kiến thức ngành tự chọn</b>				<b>1 (0,1)</b>	
<b>Nhóm B (chọn 1 học phần thực hành)</b>					
1.	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn	1 (0,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
			luyện hội đồng cảm quan		
2.	0101005600	05201021	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
3.	0101100219	05201112	Thực hành kỹ thuật hiện đại trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
<b>Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù bắt buộc</b>				<b>6 (4,2)</b>	
1.	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	
2.	0101101111	09200117	Xử lý môi trường trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101006365	05201131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (0,2)	
<b>Kiến thức ngành chuyên sâu đặc thù tự chọn</b> (chọn tối thiểu 2 học phần)				<b>4 (4,0)</b>	
1.	01013909	13200008	Quản trị doanh nghiệp	2 (2,0)	
2.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
3.	0101100936	1720001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
4.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
5.	0101101094	05200135	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2 (2,0)	
6.	0101102013	05200213	Kiểm soát các quá trình trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	
7.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
8.	0101006387	13200001	Văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 8 (kỹ sư): 20 tín chỉ</b>					
<b>Kiến thức ngành chuyên sâu đặc thù bắt buộc</b>				<b>20 (0,20)</b>	
1.	0101102094	05204232	Thực tập kỹ sư 1 (CNTP)	3 (0,3)	
2.	0101102095	05204233	Thực tập kỹ sư 2 (CNTP)	3 (0,3)	
3.	0101100879	05206151	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,14)	

## 12.2. Kế hoạch đào tạo vừa học vừa làm

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Học kỳ 1: 16 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy</b>					

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản bắt buộc</b>				<b>10 (10,0)</b>	
1	0101101928	04200146	Hóa đại cương 1 (CNTP)	2 (2,0)	
2	0101101932	08200108	Sinh học đại cương (CNTP)	3 (3,0)	
3	0101101934	08200109	Vi sinh đại cương (CNTP)	2 (2,0)	
4	0101101922	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (0,3)	
5	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng- an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>				<b>6 (6,0)</b>	
1	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2 (1,1)	
2	0101101929	04200148	Hóa hữu cơ (CNTP)	3 (3,0)	
3	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
<b>Học kỳ 2: 17 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản bắt buộc</b>				<b>11 (9,2)</b>	
1	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
2	0101102014	04201149	Thí nghiệm hóa đại cương 1 (CNTP)	1 (0,1)	
3	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1 (0,1)	
4	0101102016	15200031	Vật lý đại cương (CNTP)	3 (3,0)	
5	0101101930	15200030	Giải tích (CNTP)	3 (3,0)	
6	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>				<b>6 (6,0)</b>	
1	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
2	0101100638	05200116	Tính chất vật lý của vật liệu thực phẩm	2 (2,0)	
3	0101102134	03202550	Vẽ kỹ thuật	2 (1,1)	
<b>Học kỳ 3: 15 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản bắt buộc</b>				<b>5 (5,0)</b>	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác - Lênin	3 (3,0)	
2	0101102015	04200147	Hóa đại cương 2 (CNTP)	2 (2,0)	
3	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
4	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	Không tích lũy

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>				<b>10 (10,0)</b>	
1	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	
2	0101102026	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	
3	0101101931	15200032	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3 (2,1)	
4	0101102135	05200238	Kỹ thuật thực phẩm 1 (Biến đổi cơ học và phân riêng vật lý)	3 (3,0)	
<b>Học kỳ 4: 17 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản bắt buộc</b>				<b>6 (5,1)</b>	
1	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2 (2,0)	
2	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	
3	0101102044	04201150	Thí nghiệm hóa đại cương 2 (CNTP)	1 (0,1)	
4	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	Không tích lũy
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản tự chọn</b> (chọn tối thiểu 1 học phần)				<b>2 (2,0)</b>	
1	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2 (2,0)	
2	0101003015	15200022	Logic học	2 (2,0)	
3	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>				<b>7 (5,2)</b>	
1	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2 (2,0)	
2	0101004395	05201163	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1)	
3	0101102045	07201132	Thực hành khoa học dinh dưỡng người	1 (0,1)	
4	0101102018	05200177	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	3 (3,0)	
<b>Kiến thức ngành bắt buộc</b>				<b>3 (3,0)</b>	
1	0101102020	05200212	Phân tích hóa lý thực phẩm 1 (CNTP)	3 (3,0)	
<b>Học kỳ 5: 16 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản bắt buộc</b>				<b>14 (12,2)</b>	
1	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
	0101001713 0101001698				
2	0101102017	05200176	Vi sinh vật học thực phẩm	2 (2,0)	
3	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
4	0101102136	05200239	Kỹ thuật thực phẩm 3 (Truyền khối trong CNTP)	2 (2,0)	
5	0101001087	05200018	Công nghệ sau thu hoạch	2 (2,0)	
6	0101102088	05202212	Luật thực phẩm	2 (1,1)	
7	0101101091	05201159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2)	
8	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
<b>Học phần kiến thức ngành tự chọn</b> ( <i>chọn tối thiểu 1 học phần</i> )				<b>2 (2,0)</b>	
1	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	
2	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
3	0101100872	05200122	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
4	0101002584	05200017	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	2 (2,0)	
5	0101002497	02200032	Kỹ thuật điện	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 6: 14 tín chỉ tích lũy</b>					
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản bắt buộc</b>				<b>5 (5,0)</b>	
1	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
2	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>				<b>2 (0,2)</b>	
1	0101004520	05201164	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1 (0,1)	
2	0101005224	05201012	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	1 (0,1)	
<b>Kiến thức ngành bắt buộc</b>				<b>7 (6,1)</b>	
1	0101102019	05200179	Các quá trình trong Công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
2	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
3	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	
4	0101003652	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 7: 16 tín chỉ tích lũy</b>					
<b>Kiến thức ngành bắt buộc</b>				<b>10 (7,3)</b>	
1	0101102005	05201180	Thực hành các quá trình trong	1 (0,1)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
			Công nghệ thực phẩm		
2	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1 (0,1)	
3	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
4	0101101089	05201157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1 (0,1)	
5	0101102006	05202182	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTP)	2 (1,1)	
6	0101100058	05202209	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	
<b>Kiến thức ngành tự chọn</b>					
<b>Nhóm A</b> ( <i>chọn 2 học phần lý thuyết và 2 học phần thực hành tương ứng</i> )				<b>6 (4,2)</b>	
1	0101007017	05200055	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	
2	0101004982	05201027	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1 (0,1)	
3	0101006868	05200056	Công nghệ chế biến sữa	2 (2,0)	
4	0101004867	05201037	Thực hành công nghệ chế biến sữa	1 (0,1)	
5	0101006841	05200061	Công nghệ chế biến rau quả	2 (2,0)	
6	0101004862	05201033	Thực hành công nghệ chế biến rau quả	1 (0,1)	
7	0101006847	05200063	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2 (2,0)	
8	0101004960	05201043	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật	1 (0,1)	
9	010106869	05200057	Công nghệ sản xuất đường, bánh kẹo	2 (2,0)	
10	0101004973	05101093	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh kẹo	1 (0,1)	
11	0101006839	05200059	Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	2 (2,0)	
12	0101004891	05201029	Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)	
13	0101006840	05200060	Công nghệ chế biến lương thực	2 (2,0)	
14	0101004855	05201031	Thực hành công nghệ chế biến lương thực	1 (0,1)	
15	0101006843	05200062	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2 (2,0)	
16	0101004974	05201035	Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	1 (0,1)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
17	0101006870	05200058	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	2 (2,0)	
18	0101102087	05201185	Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	1 (0,1)	
<b>Học kỳ 8: 10 tín chỉ tích lũy</b>					
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản bắt buộc</b>				<b>2 (2,0)</b>	
1	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
2	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy
<b>Kiến thức ngành bắt buộc</b>				<b>4 (2,2)</b>	
1	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
2	0101100213	05203150	Đồ án kỹ thuật thực phẩm	1 (0,1)	
3	0101006836	05205064	Kiến tập	1 (0,1)	
<b>Kiến thức ngành tự chọn</b>					
<b>Nhóm A</b> (chọn 1 học phần lý thuyết và 1 học phần thực hành tương ứng)				<b>3 (2,1)</b>	
1	0101007017	05200055	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	
2	0101004982	05201027	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1 (0,1)	
3	0101006868	05200056	Công nghệ chế biến sữa	2 (2,0)	
4	0101004862	05201037	Thực hành công nghệ chế biến sữa	1 (0,1)	
5	0101006841	05200061	Công nghệ chế biến rau quả	2 (2,0)	
6	0101004862	05201033	Thực hành công nghệ chế biến rau quả	1 (0,1)	
7	0101006847	05200063	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2 (2,0)	
8	0101004960	05201043	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật	1 (0,1)	
9	010106869	05200057	Công nghệ sản xuất đường, bánh kẹo	2 (2,0)	
10	0101004973	05101093	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh kẹo	1 (0,1)	
11	0101006839	05200059	Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	2 (2,0)	
12	0101004891	05201029	Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	1 (1,0)	



STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
13	0101006840	05200060	Công nghệ chế biến lương thực	2 (2,0)	
14	0101004855	05201031	Thực hành công nghệ chế biến lương thực	1 (0,1)	
15	0101006843	05200062	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2 (2,0)	
16	0101004974	05201035	Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	1 (0,1)	
17	0101006870	05200058	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	2 (2,0)	
18	0101102087	05201185	Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	1 (0,1)	
<b>Học kỳ 9 – cử nhân: 10 tín chỉ</b>					
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản bắt buộc</b>				<b>2 (2,0)</b>	
1	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
<b>Kiến thức ngành bắt buộc</b>				<b>7 (4,3)</b>	
1	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2 (2,0)	
2	0101102022	05202181	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2 (1,1)	
3	0101100216	05203114	Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm	1 (0,1)	
4	0101100875	05204146	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	
<b>Kiến thức ngành tự chọn</b>				<b>1 (0,1)</b>	
<b>Nhóm B (chọn tối thiểu 1 học phần)</b>					
1	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1 (0,1)	
2	0101005600	05201021	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
3	0101100219	05201112	Thực hành kỹ thuật hiện đại trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
<b>Học kỳ 9 – kỹ sư: 18 tín chỉ</b>					
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản bắt buộc</b>				<b>2 (2,0)</b>	
1	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
<b>Kiến thức ngành bắt buộc</b>				<b>7 (4,3)</b>	
1	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2 (2,0)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
2	0101102022	05202181	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2 (2,0)	
3	0101100216	05203114	Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm	1 (0,1)	
4	0101100875	05204146	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	
<b>Kiến thức ngành tự chọn</b> <b>Nhóm B (chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>1 (0,1)</b>	
1	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1 (0,1)	
2	0101005600	05201021	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
3	0101100219	05201112	Thực hành kỹ thuật hiện đại trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
<b>Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù (học kỳ doanh nghiệp)</b> <b>Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù bắt buộc</b>				<b>6 (6,0)</b>	
1	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	
2	0101101111	09200117	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	
3	0101006365	05201131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
<b>Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù (học kỳ doanh nghiệp)</b> <b>Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
1	0101003909	13200008	Quản trị doanh nghiệp	2 (2,0)	
2	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
3	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
4	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
5	0101101094	05200135	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2 (2,0)	
6	0101102013	05200213	Kiểm soát các quá trình trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	
7	0101003868	02200080	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2 (2,0)	
8	0101006387	13200001	Văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 10 - Kỹ sư: 20 tín chỉ</b>					
<b>Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù (học kỳ doanh nghiệp)</b> <b>Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù bắt buộc</b>				<b>20 (0,20)</b>	
1	0101102094	05204232	Thực tập kỹ sư 1 (CNTP)	3 (0,2)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
2	0101102095	05204233	Thực tập kỹ sư 2 (CNTP)	3 (0,2)	
3	0101100879	05206151	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,14)	

### 13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo

Các đơn vị có trách nhiệm thực hiện đúng, đủ theo Kế hoạch kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo đã được phê duyệt phù hợp với Quy định về công tác giảng dạy hiện hành.

### 14. Hướng dẫn thực hiện

#### 14.1. Đối với các Khoa đào tạo, Bộ môn

- 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 đề cương học phần cho giảng viên để triển khai kế hoạch giảng dạy.

- Chuẩn bị thật kỹ đội ngũ cố vấn học tập, yêu cầu cố vấn học tập phải hiểu cặn kẽ toàn bộ chương trình đào tạo theo học chế tín chỉ để hướng dẫn người học 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.

- Kiểm tra, giám sát công tác giảng dạy của giảng viên theo Quy định về công tác giảng dạy hiện hành và đảm bảo các hoạt động đổi mới phương pháp giảng dạy và kiểm tra đánh giá.

#### 14.2. 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 của học phần để chuẩn bị bài giảng, phương pháp giảng dạy và các phương tiện đồ dùng dạy học phù hợp.

- Giảng viên phải chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu học tập và cung cấp cho người học để người học 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 quy định trong đề cương học phần.

- Rút kinh nghiệm đối với hoạt động giảng dạy của bản thân và tích cực tham gia vào hoạt động đổi mới phương pháp dạy học theo Quy định về công tác giảng dạy hiện hành.

### **14.3. Đối với người học**

- Phải tham khảo ý kiến tư vấn của cố vấn học tập/ giáo viên chủ nhiệm để lựa chọn học phần cho phù hợp với tiến độ.

- Phải nghiên cứu đề cương học phần, giáo trình và tài liệu tham khảo trước khi đến lớp để tiếp thu bài giảng được tốt nhất.

- Phải đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp để nghe hướng dẫn hoặc bài giảng của giảng viên.

- Phát huy tính tự chủ, tinh thần tự học, tự nghiên cứu, đồng thời tích cực tham gia học tập theo nhóm, tham dự đầy đủ các hoạt động thảo luận, seminar, thực hành.

- 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 khóa luận tốt nghiệp.

- Thực hiện nghiêm túc Quy chế thi, kiểm tra, đánh giá.

### **15. Phê duyệt chương trình đào tạo**

*TP. HCM, ngày 05 tháng 09 năm 2022*

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG KH&ĐT**

*TP. HCM, ngày 05 tháng 09 năm 2022*

**TRƯỞNG KHOA**

**(Đã ký)**

**PGS. TS Lê Nguyễn Đoàn Duy**

*TP. HCM, ngày 05 tháng 09 năm 2022*

**HIỆU TRƯỞNG**

**(Đã ký)**

**PGS. TS Nguyễn Xuân Hoàn**

## MỤC LỤC

1. Mục tiêu đào tạo .....	1
2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo .....	2
3. Khối lượng học tập .....	16
4. Thời gian đào tạo .....	16
5. Văn bằng tốt nghiệp.....	16
6. Chuẩn đầu vào .....	16
7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập.....	16
8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp .....	17
9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp .....	17
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp .....	18
11. Nội dung chương trình đào tạo.....	18
12. Kế hoạch đào tạo .....	23
13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo.....	38
14. Hướng dẫn thực hiện .....	38
15. Phê duyệt chương trình đào tạo.....	39