

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 2020

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành theo Quyết định số: 2454 /QĐ-DCT ngày 10 tháng 10 năm 2020
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

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 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 vững chắc. Ngoài ra, kỹ sư ngành công nghệ thực phẩm 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 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 phản biện, giải quyết vấn đề, kỹ năng thử nghiệm, nghiên cứu 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 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 công nghệ thực phẩm 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 sản xuất thực phẩm, khả năng thiết kế thiết bị, quá trình, quy trình sản xuất... và khả năng tự định hướng, giữ vững các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

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	<i>Tổng hợp các kiến thức khoa học tự nhiên, cơ sở và chuyên ngành về công nghệ thực phẩm</i>	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	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	Liên hệ các kiến thức về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm	4
PLO1.4	Tổng hợp kiến thức về công nghệ chế biến thực phẩm	5
PLO2	<i>Áp dụng các kiến thức khoa học chính trị và xã hội trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm</i>	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	<i>Áp dụng kiến thức công nghệ thông tin trong học tập và làm việc trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm</i>	3
PLO3.1	Áp dụng các phần mềm tin học căn bản trong học tập và làm việc	3
PLO3.2	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
PLO4	<i>Lựa chọn và 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...)</i>	4
PLO5	<i>Áp dụng kiến thức về quản lý, điều hành hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm</i>	3
PLO5.1	Áp dụng kiến thức về quản lý, điều hành chung	3
PLO5.2	<i>Áp dụng kiến thức về việc quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn trong doanh nghiệp, tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm, nghiên cứu, đào tạo, đánh giá về lĩnh vực công nghệ thực phẩm</i>	3

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
b	Kỹ năng	
PLO6	<i>Thành thạo kỹ năng thực hành, khả năng phối hợp các kỹ năng để giải quyết các vấn đề trong quy trình chế biến, sản xuất thực phẩm</i>	4
PLO6.1	Thành thạo kỹ năng thực hành trong chế biến, sản xuất thực phẩm	4
PLO6.2	Thành thạo kỹ năng thử nghiệm, thống kê, phân tích để phát hiện các vấn đề trong chế biến, sản xuất thực phẩm	4
PLO6.3	Nhận xét, chia sẻ ý kiến và thảo luận về các giải pháp cho các vấn đề trong chế biến, sản xuất thực phẩm	3
PLO7	<i>Hình thành kỹ năng định hướng hoạt động sáng tạo, nghiên cứu, phát triển quá trình, quy trình sản xuất, chế biến thực phẩm, tạo việc làm cho mình và người khác.</i>	3
PLO7.1	Nhận dạng xu hướng thị trường và bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các hoạt động sản xuất thực phẩm và xu hướng phát triển.	3
PLO7.2	Hình thành kỹ năng định hướng hoạt động nghiên cứu sản phẩm mới, nghiên cứu cải tiến quá trình, quy trình sản xuất, chế biến thực phẩm, tạo việc làm cho mình và người khác	3
PLO8	<i>Phản biện các vấn đề liên quan đến công nghệ thực phẩm</i>	4
PLO8.1	Thực hiện phản biện các vấn đề chung về khoa học tự nhiên & khoa học thực phẩm trong quá trình học tập	3
PLO8.2	Phát triển kỹ năng phản biện về các vấn đề liên quan đến kỹ thuật & công nghệ thực phẩm	4
PLO9	<i>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</i>	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	<i>Thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề, giao tiếp</i>	4
PLO10.1	Thành thạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng văn bản (viết tiểu luận, đồ 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	<i>Độc hiểu tiếng Anh chuyên ngành và đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6</i>	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 công nghệ thực phẩm	3
c	Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
PLO12	<i>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 điều kiện khác nhau</i>	4
PLO12.1	Áp dụng khả năng làm việc độc lập, học tập và rèn luyện suốt đời	4

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
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	<i>Hướng dẫn người khác thực hiện các công việc liên quan đến việc giám sát, triển khai hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm</i>	4
PLO14	<i>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</i>	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 công nghệ thực phẩm và bảo vệ quan điểm cá nhân	4
PLO15	<i>Lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hoạt động được giao trách nhiệm.</i>	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			
2	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin		3										3		3	
3	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học		3										3			
4	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh		3										3			
5	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam		3										3			
6	0101000822	14200201	Anh văn 1											3	3		3	
7	0101000823	14200202	Anh văn 2											4	4		4	
8	0101000824	14200203	Anh văn 3											5	5		5	
9	0101007557	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	2		3				3					3			2
10	0101006144	15200001	Toán cao cấp A1	3		3									3		3	3
11	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	3		3			3				3		3		3	3
12	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1			3									3			
13	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698	16201002	Giáo dục thể chất 2			3									3			

14	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3			3									3			
15	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1		3										3			
16	0101001661	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2		3										3			
17	0101001673	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3		3										3			
18	0101001676	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4		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	2						2					2			
21	0101100802	15200021	Vật lý kỹ thuật	3		3				3		3			3			
22	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương		3											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			3	3	3			4	4		
26	0101006494	03200001	Vẽ kỹ thuật	3					2	3	2	4	4	2	4	4	4	4
27	0101002691	05201118	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	2			2		2		2	2	2	2		2	2	
28	0101004088	08200001	Sinh học đại cương	2					2		2	2	2		2			2
29	0101001887	04200014	Hóa hữu cơ	3											2			
30	0101001904	04200200	Hóa lý - Hóa keo	2					2		2	2	2		2		2	
31	0101001935	04200012	Hóa phân tích	2										1	1			
32	0101004419	04202013	Thí nghiệm hóa phân tích	2					2						2			
33	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	3					2		2	2	2	2	2		2	
34	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	3					3		2	3	3	2	3		3	

35	0101001935	05201119	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	3					3			3	3		3		3	2
36	0101006590	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3					3		2	3	3	2	3		3	
37	0101004520	05201120	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	3					3			3	3		3		3	2
38	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	2					2	2	2	2	2		2	2	2	2
39	0101100638	05200116	Tính chất vật lý của vật liệu thực phẩm	3					2		2	3	2		3		3	
40	0101002777	05200009	Kỹ thuật thực phẩm 1	3					3	2	3	3	3		3		3	
41	0101002782	05200010	Kỹ thuật thực phẩm 2	3					3	2	3	3	3		3		3	
42	0101002787	05200011	Kỹ thuật thực phẩm 3	3					3	2	3	3	3		3		3	
43	0101005224	05201012	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	3					2			3	3		3	3	3	3
44	0101006744	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	3					3	2	3	3	3	2	3		3	
45	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp		3			2		2	3	3			3		3	
46	0101006387	13200011	Văn hóa doanh nghiệp		3			3				3	3		3		3	
47	0101007846	07200239	Văn hóa ẩm thực		3								3		4			
48	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	3					3		3	3	3	3	3		3	
49	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	4					3	3	4	4	4	2	4		4	3
50	0101100872	05200122	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm									3	3	3	3		3	
51	0101001087	05200018	Công nghệ sau thu hoạch	3					3		3	3	3		3		3	3
52	0101100873	05200133	Công nghệ chế biến thực phẩm	3					3	3	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		3	3
54	0101001300	34200027	Dinh dưỡng	3					3		3	3	3	2	3		3	
55	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	3					3	3	3	3	3	2	3		3	
56	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	4					3	3	4	4	4	2	4		4	3
57	0101004615	05200013	Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm	4					3	3	3	3	4	2	4		3	3

58	0101100058	05202124	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu			3			3			3	4	2	4		3	
59	0101001177	05200134	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	3					3	3	3	3	3		3		3	3
60	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	3							3	3	4	2	4		3	
61	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	3		3			3		3	4	4		4	3	4	3
62	0101003566	05200127	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	3								3	3	2	3		3	
63	0101101091	05202159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	3		3			3			3	3		3	3	3	3
64	0101003652	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	3					3		3	3	3	2	3		3	
65	0101101089	05202157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	3					3			3	3		3	3	4	3
66	0101100211	05201091	Thực hành công nghệ chế biến thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	4					4		4	4	4		4	4	4	4
67	0101100212	05201092	Thực hành công nghệ chế biến lương thực, trà, cà phê, ca cao	4					4		4	4	4		4	4	4	4
68	0101004973	05201093	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	4					4		4	4	4		4	4	4	4
69	0101004982	05201094	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	4					4		4	4	4		4	4	4	4
70	0101100214	05201095	Thực hành công nghệ sản xuất các sản phẩm từ sữa	4					4		4	4	4		4	4	4	4
71	0101100215	05201096	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật và chế biến rau quả	4					4		4	4	4		4	4	4	4
72	0101100213	05204024	Đồ án kỹ thuật thực phẩm	5		3			3	3	4		4	2	4	3	4	
73	0101100874	05203114	Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm	5		3			4	3	4		4	2	4	4	4	
74	0101006839	05205064	Kiến tập	3			4		3			3	3		3		3	3
75	0101101875	05204146	Thực tập tốt nghiệp	4			4		4			4	4		4		4	
76	0101007017	05200055	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	4					4		4	4	4		4		4	

77	0101006868	05200056	Công nghệ chế biến sữa	4					4		4	4	4		4		4	
78	0101006841	05200061	Công nghệ chế biến rau quả	4					3		4	4	4		4		4	
79	0101006847	05200063	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	4					4		4	4	4		4		3	
80	0101006869	05200057	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	4					4		4	4	4		4		4	
81	0101006870	05200058	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	4					4		4	4	4		4		4	
82	0101006839	05200059	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	4					3		4	4	4		4		4	4
83	0101006840	05200060	Công nghệ chế biến lương thực	4					3		4	4	4		4		4	4
84	0101006843	05200062	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	4					4		4	4	4		4		4	
85	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	4	3	3			4		4	4	4		4	4	4	4
86	0101100219	05201112	Thực hành kỹ thuật hiện đại trong công nghệ thực phẩm	4		3			4		4	4	4		4	4	4	4
87	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	4		3			4		4	4	4		4	4	4	4
88	0101005600	05201021	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	4		2			4		4	4	4		4	4	4	4
89	0101006365	05200131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm			3			4			4	4		4		3	
90	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm					3	3		4	4	4		4		4	4
91	0101101111	09200117	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	4	3				3								3	
92	0101100877	05204147	Thực tập kỹ sư 1	5			4		4	3			4		4	4	4	4
93	0101100878	05204148	Thực tập kỹ sư 2	5			4	3	4	3			4		4	4	4	4
94	0101100901	05206152	Khóa luận tốt nghiệp	5		3	4	3	4	3	4		4		4		4	4
95	0101100286	05200156	Quản lý an toàn thực phẩm	4					3		4	4	4		4		4	4
96	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	4					3	3	4	4	4		4		4	3

97	0101101094	05200135	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	4					3	3	4	4	4		4		4	3
98	0101003909	13200008	Quản trị doanh nghiệp				4	4	4		4	4	4	4	4		4	4
99	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	4		3			3	3	4	4	4	2	4		4	3
100	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				74	17	20	8	6	68	24	60	67	76	28	96	26	78	42

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	38 tín chỉ	25.17%
3	Kiến thức ngành (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)	51 tín chỉ	33.77%
4	Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)	30 tín chỉ	19.87%
Tổng		151 tín chỉ	

4. Đối tượng tuyển sinh:

Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương

5. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp:

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 tại các cơ sở chế biến, sản xuất, kinh doanh, đào tạo, nghiên cứu và quản lý về lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

- Nghiên cứu viên trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

- Kỹ thuật viên trong lĩnh vực phân tích, đánh giá, kiểm tra, kiểm soát chất lượng thực phẩm

- 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

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						
Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc						
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)		1
2.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	(a)0101003491	3
3.	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	(a)0101003491	4
4.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)		6
5.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)		2
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)	(c)0101006150	1
11.	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	2 (2,0)		1
12.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy	3
13.	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698	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
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

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
Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn (<i>Chọn tối thiểu 1 học phần trong nhóm A và tối thiểu 1 học phần trong nhóm B</i>)						
		Nhóm A	Chọn tối thiểu 1 học phần	2		
19.	0101006617	15200029	Xác suất thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2 (2,0)		2
20.	0101001983	04400025	Hóa vô cơ	2 (2,0)		2
21.	0101100802	15200021	Vật lý kỹ thuật	2 (2,0)		2
		Nhóm B	Chọn tối thiểu 1 học phần	2		
22.	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2 (2,0)		3
23.	0101003015	15200022	Logic học	2 (2,0)		3
24.	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0)		3
25.	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)		3
II. Kiến thức cơ sở ngành						
Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc						
26.	0101006494	03200001	Vẽ kỹ thuật	2 (2,0)		2
27.	0101002691	05201118	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	1 (0,1)		1
28.	0101004088	08200001	Sinh học đại cương	2 (2,0)		1
29.	0101001887	04200014	Hóa hữu cơ	3 (3,0)		1
30.	0101001904	04200200	Hóa lý - Hóa keo	2 (2,0)		2
31.	0101001935	04200012	Hóa phân tích	2 (2,0)		1
32.	0101004419	04202013	Thí nghiệm hóa phân tích	1 (0,1)	(a)0101001935	2
33.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)		2
34.	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	(a)0101001863	3
35.	0101001935	05201119	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1)	(a)0101001863 (c)0101001968	4
36.	0101006590	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3 (3,0)	(a)0101001863 (c)0101001968	3
37.	0101004520	05201120	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1 (0,1)	(a)0101006590	4
38.	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1 (0,1)		3
39.	0101100638	05200116	Tính chất vật lý của vật liệu thực phẩm	2 (2,0)		3
40.	0101002777	05200009	Kỹ thuật thực phẩm 1	3 (3,0)		2
41.	0101002782	05200010	Kỹ thuật thực phẩm 2	3 (3,0)	(a)0101006494	3
42.	0101002787	05200011	Kỹ thuật thực phẩm 3	2 (2,0)	(c)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
43.	0101005224	05201012	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	1 (0,1)	(a)0101002777 (a)0101002782 (a)0101002787	5
44.	0101006744	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	(a)0101001968 (a)0101006590	4
Kiến thức cơ sở ngành tự chọn						
45.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)		4
46.	0101006387	13200011	Văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)		4
47.	0101007846	07200239	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)		4
48.	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)		4
49.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	(b)0101001863 (a)0101001968 (a)0101006590	4
III. Kiến thức ngành (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)						
Kiến thức ngành bắt buộc						
50.	0101100872	05200122	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm	2 (2,0)		4
51.	0101001087	05200018	Công nghệ sau thu hoạch	2 (2,0)	(a)0101001968 (a)0101006590	4
52.	0101000873	05200133	Công nghệ chế biến thực phẩm	3 (3,0)	(a)0101001968 (a)0101006590	4
53.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	(a)0101001968 (c)0101000794	5
54.	0101001300	34200027	Dinh dưỡng	2 (2,0)	(a)0101001968	3
55.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	(b)0101001863 (b)0101001904 (a)0101006590 (a)0101001968 (c)0101000794	5
56.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	(b)0101000794 (b)0101001863 (a)0101001968	6
57.	0101004615	05200013	Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	(a)0101006494 (a)0101000794	6
58.	0101100058	05202124	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	(a)0101000794	6
59.	0101001177	05200134	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2 (2,0)	(a)0101006744 (a)0101000794	6
60.	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)		5
61.	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	(b)0101001197	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
62.	0101003566	05200127	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (2,0)	(a)0101001935 (a)0101004419	4
63.	0101101091	05202159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2)	(a)0101003566 (a)0101001935 (a)0101004419	5
64.	0101003652	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	2 (2,0)	(a)0101006590 (a)0101004520	5
65.	0101101089	05202157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1 (0,1)	(a)0101003652	6
66.	0101100211	05201091	Thực hành công nghệ chế biến thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	1 (0,1)	(a)0101000794 (a)0101006744 (a)0101001968	6
67.	0101100212	05201092	Thực hành công nghệ chế biến lương thực, trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)	(b)0101001968 (b)0101006590 (a)0101000794	6
68.	0101004973	05201093	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	1 (0,1)	(a)0101000794 (a)0101001863 (a)0101001968 (a)0101006590	6
69.	0101004982	05201094	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1 (0,1)	(a)0101004520 (a)0101001935	7
70.	0101100214	05201095	Thực hành công nghệ sản xuất các sản phẩm từ sữa	1 (0,1)	(a)0101001968 (a)0101000794 (a)0101001087	7
71.	0101100215	05201096	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật và chế biến rau quả	1 (0,1)	(a)0101006841 (a)0101006847 (a)0101001968	7
72.	0101100213	05204024	Đồ án kỹ thuật thực phẩm	1 (0,1)	(a)0101002777 (a)0101002782 (a)0101002787 (a)0101000794 (c)0101005224	5
73.	0101100874	05203114	Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm	2 (0,2)	(b)0101007906 (b)0101003683	7
74.	0101006839	05205064	Kiến tập	1 (0,1)	(a)0101000794 (a)0101006744	5
75.	0101101875	05204146	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)		7
		Nhóm A		6		
76.	0101007017	05200055	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	(a)0101001968 (a)0101001087 (a)0101000794	5, 6
77.	0101006868	05200056	Công nghệ chế biến sữa	2 (2,0)	(a)0101001968 (a)0101001087 (a)0101000794	5, 6
78.	0101006841	05200061	Công nghệ chế biến rau quả	2 (2,0)	(a)0101000794	5, 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
79.	0101006847	05200063	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2 (2,0)	(a)0101001968 (a)0101001087 (a)0101000794	5, 6
80.	0101006869	05200057	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	2 (2,0)	(a)0101001863 (a)0101001968 (a)0101006590 (a)0101006744 (a)0101000794	5, 6
81.	0101006870	05200058	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	2 (2,0)	(a)0101001968 (a)0101006744 (a)0101000794	5, 6
82.	0101006839	05200059	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	2 (2,0)	(a)0101000794	5, 6
83.	0101006840	05200060	Công nghệ chế biến lương thực	2 (2,0)	(a)0101001863 (a)0101001968 (a)0101006590 (a)0101001087 (a)0101000794	5, 6
84.	0101006843	05200062	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2 (2,0)	(a)0101001968 (a)0101001087 (a)0101000794	5, 6
		Nhóm B		1		
85.	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1 (0,1)	(b)0101001197	7
86.	0101100219	05201112	Thực hành kỹ thuật hiện đại trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	(a)0101000794	7
87.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1 (0,1)	(a)0101000794 (a)0101000687	7
88.	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 (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)				30		
Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù bắt buộc						
89.	0101006365	05200131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	(a)0101100058	Học kỳ doanh nghiệp
90.	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)		Học kỳ doanh nghiệp
91.	0101101111	09200117	Xử lý môi trường trong công nghiệp 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
92.	0101100877	05204147	Thực tập kỹ sư 1	5 (0,5)		Học kỳ doanh nghiệp
93.	0101100878	05204148	Thực tập kỹ sư 2	3 (0,3)		Học kỳ doanh nghiệp
94.	0101100901	05206151	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,14)		Học kỳ doanh nghiệp
Chọn tối thiểu 1 học phần				2		
95.	0101100286	05206156	Quản lý an toàn thực phẩm	2 (2,0)		Học kỳ doanh nghiệp
96.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)		Học kỳ doanh nghiệp
97.	0101101094	05200135	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2 (2,0)		Học kỳ doanh nghiệp
98.	0101003909	13200008	Quản trị doanh nghiệp	2 (2,0)		Học kỳ doanh nghiệp
99.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)		Học kỳ doanh nghiệp
100	0101002584	05200017	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)				102		
Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				49		
Tổng số tín chỉ toàn khóa (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				151		

12. Kế hoạch đào tạo

ST T	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					
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3	
2.	0101006144	15200001	Toán cao cấp A1	3	
3.	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3	Không tích lũy
4.	0101002691	05201118	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	1	
5.	0101004088	08200001	Sinh học đại cương	2	
6.	0101001887	04200014	Hóa hữu cơ	3	
7.	0101001935	04200010	Hóa phân tích	2	
Học kỳ 2: 20 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101000822	14200201	Anh văn 1	3	
2.	0101006150	01202010	Toán cao cấp A2	2	
3.	0101007557	15200002	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3	
4.	0101001661	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2	Không tích lũy
5.	0101006494	03200001	Vẽ kỹ thuật	2	
6.	0101001904	04200200	Hóa lý - Hóa keo	2	
7.	0101004419	04202012	Thí nghiệm hóa phân tích	1	
8.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2	
9.	0101002777	05200009	Kỹ thuật thực phẩm 1	3	
Học phần tự chọn nhóm A (chọn tối thiểu 1 học phần)					
1.	0101007641	15200029	Xác suất thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2	
2.	0101001983	04200025	Hóa vô cơ	2	
3.	0101100802	15200021	Vật lý kỹ thuật	2	
Học kỳ 3: 20 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2	
2.	0101000823	14200202	Anh văn 2	3	
3.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706	16201001	Giáo dục thể chất 1	2	Không tích lũy

ST T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
	0101001707 0101001697				
4.	0101001673	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1	Không tích lũy
5.	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2	
6.	0101006590	05200050	Vì sinh vật học thực phẩm	3	
7.	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1	
8.	0101100638	05200116	Tính chất vật lý của vật liệu thực phẩm	2	
9.	0101002782	05200010	Kỹ thuật thực phẩm 2	3	
10.	0101001300	34200027	Dinh dưỡng	2	
Học phần tự chọn nhóm B (chọn tối thiểu 1 học phần)					
1.	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2	
2.	0101003015	15200022	Logic học	2	
3.	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp	2	
4.	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	2	
Học kỳ 4: 22 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101006322	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	
2.	0101000824	14200203	Anh văn 3	3	
3.	0101001676	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2	Không tích lũy
4.	0101004419	05201119	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1	
5.	0101001935	05201120	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1	
6.	0101004520	05200011	Kỹ thuật thực phẩm 3	2	
7.	0101002787	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	
8.	0101100872	05200122	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2	
9.	0101001087	05200018	Công nghệ sau thu hoạch	2	
10.	0101100873	05200133	Công nghệ chế biến thực phẩm	3	
11.	0101003566	05200127	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	2	
Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần)					
1.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2	
2.	0101006387	13200011	Văn hóa doanh nghiệp	2	
3.	0101007846	07200239	Văn hóa ẩm thực	2	
4.	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2	
5.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2	

ST T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 5: 19 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	
2.	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698	16201002	Giáo dục thể chất 2	2	Không tích lũy
3.	0101005224	05201012	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	1	
4.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2	
5.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2	
6.	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	
7.	0101101091	05202159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2	
8.	0101003652	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	2	
9.	0101100213	05204024	Đồ án kỹ thuật thực phẩm	1	
10.	0101006839	05205064	Kiến tập	1	
Học phần kiến thức ngành tự chọn, nhóm A (chọn tối thiểu 1 học phần)					
1.	0101007017	05200055	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2	
2.	0101006868	05200056	Công nghệ chế biến sữa	2	
3.	0101006841	05200061	Công nghệ chế biến rau quả	2	
4.	0101006847	05200063	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2	
5.	0101006869	05200057	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	2	
6.	0101006870	05200058	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	2	
7.	0101006839	05200059	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	2	
8.	0101006840	05200060	Công nghệ chế biến lương thực	2	
9.	0101006843	05200062	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2	
Học kỳ 6: 18 tín chỉ tích lũy + 1 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	
2.	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3	1	Không tích lũy

ST T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
3.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2	
4.	0101004615	05200013	Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm	2	
5.	0101100058	05202124	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3	
6.	0101001177	05200134	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2	
7.	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1	
8.	0101101089	05202157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1	
9.	0101100211	05201091	Thực hành công nghệ chế biến thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	1	
10.	0101100212	05201092	Thực hành công nghệ chế biến lương thực, trà, cà phê, ca cao	1	
11.	0101004973	05201093	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	1	
Học phần tự chọn					
Nhóm A (chọn tối thiểu 1 học phần)					
1.	0101007017	05200055	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2	
2.	0101006868	05200056	Công nghệ chế biến sữa	2	
3.	0101006841	05200061	Công nghệ chế biến rau quả	2	
4.	0101006847	05200063	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2	
5.	0101006869	05200057	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	2	
6.	0101006870	05200058	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	2	
7.	0101006839	05200059	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	2	
8.	0101006840	05200060	Công nghệ chế biến lương thực	2	
9.	0101006843	05200062	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2	
Học kỳ 7: 8 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101004982	05201094	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1	
2.	0101100214	05201095	Thực hành công nghệ sản xuất các sản phẩm từ sữa	1	
3.	0101100215	05201096	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật và chế biến rau quả	1	
4.	0101100874	05203114	Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm	2	
5.	0101101875	05204146	Thực tập tốt nghiệp	2	
Học phần tự chọn					

ST T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Nhóm B (chọn tối thiểu 1 học phần)					
1.	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1	
2.	0101100219	05201112	Thực hành kỹ thuật hiện đại trong công nghệ thực phẩm	1	
3.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1	
4.	0101005600	05201021	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1	
Học kỳ doanh nghiệp: 30 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101006365	05200131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2	
2.	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2	
3.	0101101111	009200117	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2	
4.	0101100877	05204147	Thực tập kỹ sư 1	5	
5.	0101100878	05204148	Thực tập kỹ sư 2	3	
6.	0101100901	05200151	Khóa luận tốt nghiệp	14	
Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần)					
1.	0101100286	05206156	Quản lý an toàn thực phẩm	2	
2.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2	
3.	0101101094	05200135	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2	
4.	0101003909	13200008	Quản trị doanh nghiệp	2	
5.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2	
6.	0101002584	05200017	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	2	

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 cặn 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 chi tiết 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.
- Tổ chức cho sinh viên các buổi seminar, chú trọng đến việc tổ chức học nhóm và hướng dẫn sinh viên làm tiểu luận, đồ án, giảng viên xác định các phương pháp truyền thụ; thuyết trình tại lớp, hướng dẫn thảo luận, giải quyết những vấn đề tại lớp, tại xưởng, tại phòng thí nghiệm và hướng dẫn sinh viên viết thu hoạch.

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.
- 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 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 đồ 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 đào tạo	1
2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo	2
3. Khối lượng kiến thức toàn khóa	11
4. Đối tượng tuyển sinh:	11
5. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp:	11
6. Cách thức đánh giá:	11
7. Thời gian đào tạo: 4 năm.....	11
8. Văn bằng tốt nghiệp: Kỹ sư.....	11
9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp:	11
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp:	11
11. Nội dung chương trình đào tạo.....	11
12. Kế hoạch đào tạo	18
13. Hướng dẫn thực hiện	22
14. Phê duyệt chương trình đào tạo	24