

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 ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ**  
**AN TOÀN THỰC PHẨM**

Tên chương trình (tiếng Việt): **ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

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

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7540106

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): ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

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

**Trình độ đào tạo:** Đại học

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

**Mã ngành đào tạo:** 7540106

**Lĩnh vực:** 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 MOET của Bộ giáo dục và đào tạo, từ năm 2018.

### 1. Mục tiêu đào tạo

#### 1.1. Mục tiêu tổng quát

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

#### 1.2. Mục tiêu cụ thể

##### a. Kiến thức

Kỹ sư ngành ĐBCL&ATTP có hiểu biết sâu rộng về kiến thức cơ sở ngành về công nghệ thực phẩm, kiến thức chuyên ngành về ĐBCL&ATTP, các kiến thức về phân tích các chỉ tiêu chất lượng và ATTP cũng như nền tảng kiến thức về vi sinh, xác suất thống kê vững chắc. Ngoài ra, kỹ sư ĐBCL&ATTP còn được trang bị kiến thức về công nghệ thông tin, kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát, quản lý, điều hành để áp dụng trong các hoạt động chuyên môn trong lĩnh vực ĐBCL&ATTP.



## **b. Kỹ năng**

Kỹ sư ngành ĐBCL&ATTP không những thành thạo các kỹ năng thực hành chế biến, sản xuất thực phẩm, kỹ năng thử nghiệm, kiểm tra, thống kê, phân tích tìm nguyên nhân và đề xuất giải pháp xử lý vấn đề, mà còn thành thạo kỹ năng 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 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 ĐBCL&ATTP có năng lực tự chủ để làm việc trong những điều kiện khác nhau, khả năng làm việc độc lập, khả năng tự chịu trách nhiệm, khả năng tự định hướng, giữ vững các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp trong lĩnh vực ĐBCL&ATTP. Kỹ sư ngành ĐBCL&ATTP có khả năng tìm kiếm và hệ thống hóa thông tin để đưa ra kết luận chuyên môn, khả năng lập kế hoạch, điều phối và quản lý nguồn lực và hướng dẫn, giám sát người khác thực hiện, cải tiến các công việc quản lý chất lượng và đảm bảo an toàn vệ sinh 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**

<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>PLO1</b>	<b>Tổng hợp các kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành về quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm</b>	<b>5</b>
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	Phân tích kiến thức về kỹ thuật thực phẩm (máy & thiết bị, các quá trình truyền nhiệt)	4
PLO1.3	Tổng hợp kiến thức về quản lý 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>PLO2</b>	<b>Tổng hợp các kiến thức khoa học xã hội, chính trị và pháp luật vào lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm</b>	<b>5</b>
PLO2.1	Áp dụng kiến thức về giáo dục thể chất và giáo dục quốc phòng	3
PLO2.2	Tổng hợp kiến thức về lý luận chính trị và pháp luật	5
PLO2.3	Áp dụng kiến thức về khoa học xã hội	3
<b>PLO3</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>

<b>Ký hiệu</b>	<b>Chủ đề chuẩn đầu ra</b>	<b>Trình độ năng lực (TĐNL)</b>
PLO3.1	Lựa chọn các phần mềm tin học văn phòng trong học tập và làm việc. Đạt chứng chỉ ứng dụng CNTT Cơ bản	4
PLO3.2	Phân tích các phần mềm tin học trong công việc liên quan đến QLCL & ATTP (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, ...)	4
<b>PLO4</b>	<b>Lựa chọn và áp dụng các kiến thức về việc lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực ĐBCL &amp; ATTP (kế hoạch lấy mẫu, kế hoạch quản lý chất lượng, kế hoạch kiểm soát chất lượng, kế hoạch kiểm soát rủi ro, kế hoạch giám sát các điểm kiểm soát chất lượng và ATTP...)</b>	<b>4</b>
PLO4.1	Phân tích các kiến thức cơ bản về lập kế hoạch, tổ chức chung	4
PLO4.2	Áp dụng kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát các quá trình trong lĩnh vực ĐBCL & ATTP	3
<b>PLO5</b>	<b>Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành các hoạt động chuyên môn về ĐBCL &amp; ATTP</b>	<b>4</b>
PLO5.1	Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành chung	4
PLO5.2	Áp dụng kiến thức về việc quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn trong doanh nghiệp, tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm, nghiên cứu, đào tạo, đánh giá về lĩnh vực QLCL & ATTP	3
<b>b</b>	<b>Kỹ năng</b>	
<b>PLO6</b>	<b>Áp dụng thành thạo kỹ năng cần thiết để có thể phát hiện và giải quyết các vấn đề phức tạp trong QLCL &amp; ATTP</b>	<b>4</b>
PLO6.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng thực hành trong chế biến, sản xuất thực phẩm và xác định các vấn đề cần giải quyết, cải tiến	4
PLO6.2	Áp dụng thành thạo kỹ năng thử nghiệm, các phương pháp kiểm tra, thống kê, phân tích tìm nguyên nhân của vấn đề	4
PLO6.3	Thực hiện thuần thục việc đề xuất giải pháp để xử lý vấn đề	3
PLO6.4	Thực hiện thuần thục đánh giá kết quả sau khi thực hiện các giải pháp	3
<b>PLO7</b>	<b>Thực hiện chính xác kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác trong lĩnh vực ĐBCL &amp; ATTP</b>	<b>3</b>
PLO7.1	Áp dụng chính xác các thông tin về cơ hội thị trường để hình thành các ý tưởng khởi nghiệp	3
PLO7.2	Thực hiện thuần thục kỹ năng định hướng hoạt động nghiên cứu cải thiện chất lượng- an toàn thực phẩm, cải tiến quy trình sản xuất, quy trình kiểm soát hoặc hệ thống quản lý chất lượng- an toàn thực phẩm, tạo việc làm cho mình và người khác	3
<b>PLO8</b>	<b>Áp dụng thành thạo kỹ năng phản biện, phê phán và sử dụng các giải pháp thay thế về các vấn đề trong QLCL &amp; ATTP khi điều kiện môi trường không xác định hoặc thay đổi</b>	<b>4</b>



<b>Ký hiệu</b>	<b>Chủ đề chuẩn đầu ra</b>	<b>Trình độ năng lực (TĐNL)</b>
PLO8.1	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
PLO8.2	Áp dụng thành thạo việc phản biện, phê phán và sử dụng các giải pháp thay thế đối với các vấn đề trong QLCL & ATTP	4
<b>PLO9</b>	<b>Áp dụng 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>
PLO9.1	Thể hiện thuần thục kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành	4
PLO9.2	Áp dụng thành thạo kỹ năng đánh giá kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm	4
<b>PLO10</b>	<b>Áp dụng thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề, giao tiếp</b>	<b>4</b>
PLO10.1	Áp dụng thuần thục các kỹ năng giao tiếp cơ bản	3
PLO10.2	Áp dụng thành thạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng văn bản (báo cáo, đồ án, khóa luận)	4
PLO10.3	Áp dụng thuần thục kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng lời nói (thuyết trình, hướng dẫn, phản biện, bảo vệ ý kiến cá nhân...)	4
<b>PLO11</b>	<b>Thể hiện đúng năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 theo khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam và sử dụng thuần thục tiếng Anh chuyên ngành</b>	<b>3</b>
PLO11.1	Thể hiện đúng kỹ năng cơ bản tiếng Anh, đạt 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam	3
PLO11.2	Thể hiện thuần thục các kỹ năng đọc hiểu tiếng Anh chuyên ngành QLCL&ATTP	3
<b>c</b>	<b>Mức độ tự chủ và trách nhiệm</b>	
<b>PLO12</b>	<b>Thực hiện được kỹ năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm hiệu quả trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm trong những điều kiện khác nhau</b>	<b>4</b>
PLO12.1	Thực hiện thành thạo khả năng làm việc độc lập, học tập và rèn luyện suốt đời	4
PLO12.2	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	4
PLO12.3	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>PLO13</b>	<b>Thực hiện việc hướng dẫn, giám sát người khác trong quản lý chất lượng và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm</b>	<b>4</b>
PLO13.1	Phối hợp được với các bên liên quan trong quản lý chất lượng và đảm bảo an toàn thực phẩm	4

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO13.2	Thực hiện hướng dẫn, giám sát người khác trong quản lý chất lượng và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm	4
<b>PLO14</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 quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm và bảo vệ quan điểm cá nhân</b>	<b>4</b>
PLO14.1	Thể hiện thành thạo các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp, trung thực trong hoạt động chuyên môn	4
PLO14.2	Thể hiện thành thạo kỹ năng tìm kiếm, hệ thống, phân tích các thông tin liên quan và tích lũy các kiến thức	4
PLO14.3	Phối hợp được các kiến thức và thông tin thu thập được để định hướng và đưa ra kết luận chuyên môn về QLCL & ATTP và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân	4
<b>PLO15</b>	<b>Thực hiện được việc lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động đảm bảo chất lượng và ATTP</b>	<b>4</b>
PLO15.1	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
PLO15.2	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				
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	11200001	0101100651	Triết học Mác-Lênin	3	1	X	Đại cương		2										3			
2	11200002	0101002298	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2	2	X	Đại cương		2			3						3	3			
3	11200003	0101000476	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	3	X	Đại cương		2										3			
4	11200005	0101006322	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	5	X	Đại cương		2										3			
5	11200004	0101001625	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	6	X	Đại cương		2										3			
6	14200201	0101100822	Anh văn 1	3	2	X	Ngoại ngữ		2						2	2	2		3	3		
7	14200202	0101100823	Anh văn 2	3	3	X	Ngoại ngữ		2						2	2	2		3	3		
8	14200203	0101100825	Anh văn 3	3	4	X	Ngoại ngữ		3						3	3	3		3	3		
9	08200109	0101101934	Vi sinh đại cương (CNTP)	2	1	X	Vi sinh	2									2	1	2			
10	08201101	0101101933	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1	2	X	Vi sinh	2								2	2		2			
11	15200028	0101101930	Giải tích (CNTP)	3	1	X	Toán	3		3		3				3	3	3	3			
12	01201010	0101101922	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3	1	X	Tin học	2		3				2			2		4			

13	16201001	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	Giáo dục thể chất 1	0	3	x	GDTC	3											3			
14	16201002	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698	Giáo dục thể chất 2	0	5	x	GDTC	3											3			
15	16201003	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	Giáo dục thể chất 3	0	6	x	GDTC	3											3			
16	16200004	0101001657	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0	1	x	GDQP- AN	3								3			3			
17	16200005	0101001661	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0	2	x	GDQP- AN	2														
18	16200006	0101001673	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	0	3	x	GDQP- AN	3														
19	16200007	0101001676	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	0	4	x	GDQP- AN	3														
20	05202190	0101101927	Kỹ năng thuyết trình	2	2		Kỹ năng mềm								2	3						
21	05202191	0101102003	Kỹ năng viết	2	2		Kỹ năng								2	2			2		2	





36	05200127	0101003566	Phân tích hóa lý thực phẩm 1 (CNTP)	3	3	x	PTTP	4						4		4	4	3	3			
37	05201184	0101101091	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2	4	x	PTTP	5							4	4	4		3			3
38	05200122	0101006536	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	3	x	ATTP	3	3								3		3			3
39	05201115	0101007906	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1	2	x	CNCB TP	2									2		2			
40	03200001	0101006494	Vẽ kỹ thuật	2	2	x	KTTP	3									3		3			
41	05200009	0101002777	Kỹ thuật thực phẩm 1 (Biến đổi cơ học và phân riêng vật lý)	3	3	x	KTTP	2							2	2	2					
42	05200177	0101102018	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	3	4	x	KTTP	3					3		3	3	3		3			3
43	05201012	0101005224	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	1	4	x	Ngành chính	4					3			3	4		3			
44	15200029	0101101931	Xác xuất thông kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3	2	x	Cơ sở ngành	3								3			3			3
45	07200130	0101001300	Dinh dưỡng người	2	4		Cơ sở ngành	4					4			4			3			
46	05200122	0101100872	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2	4		Ngoại ngữ										3	3	3			3
47	05200015	0101005641	Thực phẩm chức	2	4		CNCB	4	4						4	3	4	3	3			



59	05201126	0101005005	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1	6	x	Cải tiến CLSP	4		3			3		4	4	3	3	3		4		
60	05202188	0101102028	Quản lý chất lượng thực phẩm 1	2	5	x	Hệ thống QLCL	3			3	3					3					3	
61	05202187	0101102027	Quản lý chất lượng thực phẩm 2	2	6	x	Hệ thống QLCL	4			3	3					3					3	
62	05202183	0101102021	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2	5	x	QLCL & ATT P	4	3				4		4	4	4			4		4	4
63	05202181	0101102022	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2	6	x	KTTP	5		3					5	4	5	4	3			3	
64	05202209	0101100058	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3	6	x	Cơ sở ngành	5		3					4	4	4	3	3				
65	05202182	0101102006	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTP)	2	7	x	QLCL			4			4		4	4	4	4	4				
66	05205170	0101006865	Kiến tập	1	6	x	Tổng hợp	4		3					4		4		4			4	
67	05204167	0101101011	Thực tập tốt nghiệp	2	7	x	Tổng hợp	5		4	3	3	4		4		5		4			4	
68	05200076	0101006856	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2	5,6		CNCB TP	5					3		4	3	4	3	4			4	
69	05201100	0101004824	Thực hành công nghệ sản xuất và	1	5,6		CNCB TP	5					4			4	4		4	4	4	4	4



			kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát																			
70	05200075	0101006855	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2	5,6		CNCB TP	5					3		4	3	4	3	4		4	
71	05201101	0101004816	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	1	5,6		CNCB TP	5					4			4	4		4	4	4	4
72	05200081	0101006862	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2	5,6		CNCB TP	5					3		4	3	4	3	4		4	
73	05201190	0101102031	Thực hành chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	1	5,6		CNCB TP	5					4			4	4		4	4	4	4
74	05200079	0101006860	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2	5,6		CNCB TP	5					3		4	3	4	3	4		4	
75	05201191	0101004822	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	1	5,6		CNCB TP	5					4			4	4		4	4	4	4
76	05200077	0101006858	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2	5,6		CNCB TP	5					3		4	3	4	3	4		4	
77	05201099	0101004823	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	1	5,6		CNCB TP	5					4			4	4		4	4	4	4

78	05200082	0101006864	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản	2	5,6		CNCB TP	5					3		4	3	4	3	4		4		
79	05201192		Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng và thủy sản	1	5,6		CNCB TP	5					4			4	4			4	4	4	4
80	05200078	0101006859	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2	5,6		CNCB TP	5					3		4	3	4	3	4			4	
81	05201193	0101004809	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, ca cao	1	5,6		CNCB TP	5					4			4	4			4	4	4	4
82	05200080	0101006861	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2	5,6		CNCB TP	5					3		4	3	4	3	4			4	
83	05201194	0101004814	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	1	5,6		CNCB TP	5					4			4	4			4	4	4	4
84	05200103	0101100223	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2	5,6		CNCB TP	5					3		4	3	4	3	4			4	
85	05201195	0101102032	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm,	1	5,6		CNCB TP	5					4			4	4			4	4	4	4

			gia vị																			
86	05202189	0101102041	Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	3	6		QLCL &ATT P	4	3				4		4	4	4		4		4	4
87	05203200	0101102036	Đồ án thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	1	6		KTTP	3		3		3	4	3	4	4	4	3	4		4	4
88	05203198	0101102039	Đồ án quản lý chất lượng thực phẩm	1	7		QLCL &ATT P	5	4		3	3			4	4	4		4		4	4
89	05200197	0101100881	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	2	7		QLCL &ATT P	4	4				4		4	4	4		4		4	4
90	05200135	0101101094	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2	7		QLCL &ATT P	5			4				4	4	4	3	4		3	
91	05200129	0101006851	Phân tích hóa lý thực phẩm 2	2	6		PTTP	4					3		3	3	3	3	4		4	
92	05201201	0101101092	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 2	2	6		PTTP	5							4	4	4		4	4	4	
93	05203114	0101100874	Đồ án phát triển sản phẩm	1	6		Cải tiến CLSP	5	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	4		4	4
94	05203218	0101102038	Đồ án phân tích thực phẩm	1	7		PTTP	5			5	5	4	4	4	3	4	4		3	4	3
95	05200196	0101102042	Xây dựng và đánh giá phòng thí nghiệm theo ISO/IEC 17025	2	7		QLCL PTN						3	3	3	3			3		3	3

96	05200161	0101101095	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2	7		Cải tiến CLSP		3	3							4	3				
97	05201111	0101100218	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1	7		Cải tiến CLSP						3				3		3			
98	05201113	0101100220	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1	7		Cải tiến CLSP	4				3		3	4	4	4		4		4	
99	05201131	0101006365	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2	7K S	x	Tin học						3		4		4				3	
100	05200149	0101100876	Quản lý nhà máy thực phẩm	2	7K S	x	KTTP	4			4	4			4		4		4	4	4	4
101	05200138	0101101093	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2	7K S	x	QLCL &ATT P	5	5	3		3			4	4	5	3	4		5	4
102	05204197	0101102034	Thực tập kỹ sư 1	3	8	x	Tổng hợp	5		3	4	4	4				5	4	4	4	4	
103	05204148	0101100878	Thực tập kỹ sư 2	3	8	x	Tổng hợp	5		3	4	4	4				5	4	4	4	4	
104	05206165	0101100901	Khóa luận tốt nghiệp	14	8	x	Tổng hợp	5	5	4	3		4	3	4		5	3	4		5	4
105	05200202	0101102029	Kiểm soát chất lượng và an toàn bao bì thực phẩm	2	7K S		Bao bì TP						4	3	4	4		3	4		4	4



106	05200213	0101102013	Kiểm soát các quá trình trong công nghiệp thực phẩm	2	7K S		KTTP	4					4		4		4	3	4		4		
107	13200008	0101003909	Quản trị doanh nghiệp	2	7K S		Doanh nghiệp	3					4		4	4	4		4			5	
108	05200203	0101004042	Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP)	2	7K S		QLCL & ATT P	4					4		4	4	4		4			4	
109	13200012	010100039	Văn hóa doanh nghiệp	2	7K S		Doanh nghiệp		3			4			4				3				
110	17200001	0101100936	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2	7K S		Cải tiến CLSP	3											3				3
111	02200080	0101003868	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2	7K S		Xã hội					4			4								4
<b>Số lượng học phần đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo</b>								<b>81</b>	<b>31</b>	<b>19</b>	<b>13</b>	<b>16</b>	<b>46</b>	<b>11</b>	<b>53</b>	<b>67</b>	<b>86</b>	<b>36</b>	<b>97</b>	<b>19</b>	<b>66</b>	<b>26</b>	

### 3. Khối lượng học tập

TT	Kiến thức	Khối lượng kiến thức	Tỷ lệ %
1	Giáo dục đại cương, khoa học cơ bản	33 tín chỉ	21.85%
2	Cơ sở ngành	37 tín chỉ	24.50%
3	Ngành (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)	51 tín chỉ	33.77%
4	Ngành chuyên sâu, đặc thù (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)	30 tín chỉ	19.87%
<b>Tổng</b>		<b>151 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 đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành 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).

### 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 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).

## **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 quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm tại các cơ sở chế biến, sản xuất, kinh doanh về lĩnh vực thực phẩm.
- Thanh tra viên, chuyên viên quản lý về lĩnh vực thực phẩm trong các cơ quan chức năng.
- Chuyên viên quản lý an toàn thực phẩm.
- Đánh giá viên các hệ thống quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm.
- Nghiên cứu viên trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, an toàn thực phẩm.

- Có thể làm cán bộ giảng dạy, chuyên viên nghiên cứu trong các trường đại học, cao đẳng, trung cấp đào tạo chuyên ngành quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.

### 10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp đại học, sinh viên có thể học tiếp lên trình độ sau đại học trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, an toàn thực phẩm hoặc quản lý, quản trị sản xuất.

### 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>33 (28,5)</b>	
<b>Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc</b>				<b>29 (25,4)</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	14200201	Anh văn 1	3 (3,0)	
7.	0101100823	14200202	Anh văn 2	3 (3,0)	(a) 0101100822
8.	0101100824	14200203	Anh văn 3	3 (3,0)	(a) 0101100823
9.	0101101934	08200109	Vi sinh đại cương (CNTP)	2 (2,0)	
10.	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh vật đại cương (CNTP)	1 (0,1)	(a) 0101101934
11.	0101101930	15200028	Giải tích (CNTP)	3 (3,0)	
12.	0101101922	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (0,3)	
13.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tính TC tích lũy



<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))
14.	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tính TC tích lũy (a) 0101001703 (a) 0101001704 (a) 0101001705 (a) 0101001706 (a) 0101001707 (a) 0101001697
15.	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tính TC tích lũy (a) 0101001703 (a) 0101001704 (a) 0101001705 (a) 0101001706 (a) 0101001707 (a) 0101001697 (a) 0101001709 (a) 0101001710 (a) 0101001711 (a) 0101001712 (a) 0101001713 (a) 0101001698
16.	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (0,3)	Không tính TC tích lũy
17.	0101001662	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tính TC tích lũy (a) 0101001657
18.	0101001669	17301005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (1,0)	Không tính TC tích lũy (a) 0101001657 (a) 0101001662
19.	0101001677	17221002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	Không tính TC tích lũy (a) 0101001657 (a) 0101001662 (a) 0101001669
<b>Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn</b> <i>Chọn tối thiểu 1 học phần mỗi nhóm</i>				<b>4 (3,1)</b>	
<b>Nhóm A (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				2 (1,1)	
1.	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2 (1,1)	
2.	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2 (1,1)	
<b>Nhóm B (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				2 (2,0)	
1.	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2 (2,0)	
2.	0101003015	15200022	Logic học	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))
3.	0101100941	13200041	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
<b>II. Kiến thức cơ sở ngành</b>				<b>38 (26,12)</b>	
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>				<b>36 (24,12)</b>	
1.	0101002691	05201118	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	1 (0,1)	
2.	0101001935	04200012	Hóa phân tích	2 (2,0)	
3.	0101004419	04201013	Thí nghiệm hóa phân tích	1 (0,1)	(a) 0101001935
4.	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	
5.	0101004395	05201163	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101001968
6.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
7.	0101102017	05200176	Vi sinh vật học thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101101934
8.	0101004520	05201164	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1 (0,1)	(c) 0101102017
9.	0101003652	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102017
10.	0101101089	05201157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1 (0,1)	(a) 0101003652
11.	0101101090	05201158	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 2	1 (0,1)	(a) 0101003653
12.	0101102020	05200212	Phân tích hóa lý thực phẩm 1 (CNTP)	3 (3,0)	(a) 0101001863
13.	0101101091	05201159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2)	(a) 0101102020
14.	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102017
15.	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
16.	0101006494	03200001	Vẽ kỹ thuật	2 (2,0)	
17.	0101102135	05200238	Kỹ thuật thực phẩm 1 (Biến đổi cơ học và phân riêng vật lý)	3 (3,0)	
18.	0101102018	05200177	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	3 (3,0)	
19.	0101005224	05201012	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101002777 (a) 0101102018

<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))
20.	0101101931	15200032	Xác xuất thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3 (1,2)	(a) 0101101930
<b>Kiến thức cơ sở ngành tự chọn</b> (Chọn tối thiểu 1 học phần)				<b>2 (2,0)</b>	
1.	0101102026	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	(a) 0101001863
2.	0101100872	05200122	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	(a) 0101001863
4.	0101102136	05200239	Kỹ thuật thực phẩm 3 (Truyền khối trong CNTP)	2 (2,0)	
5.	0101002497	02200032	Kỹ thuật điện	2 (2,0)	
<b>III. Kiến thức ngành (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)</b>					
<b>Kiến thức ngành bắt buộc</b>				<b>34 (22,12)</b>	
1.	0101001087	05200018	Công nghệ sau thu hoạch	2 (2,0)	(a) 0101001968
2.	0101102019	05200179	Các quá trình trong Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001968 (a) 0101102017
3.	0101102005	05201180	Thực hành các quá trình trong Công nghệ chế biến thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101102019
4.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
5.	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001968
6.	0101102088	05202214	Luật thực phẩm	2 (1,1)	(a) 0101006535
7.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001863
8.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
9.	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
10.	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101001197
11.	0101102028	05202188	Quản lý chất lượng thực phẩm 1	2 (1,1)	(a) 0101102088
12.	0101102027	05202187	Quản lý chất lượng thực	2 (1,1)	(a) 0101102028

<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))
			phẩm 2		
13.	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2 (1,1)	(a) 0101006535 (a) 0101102088
14.	0101102022	05202181	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2 (1,1)	(a) 0101006535
15.	0101100058	05202209	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	
16.	0101102006	05202182	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTP)	2 (1,1)	(a) 0101101931
17.	0101006865	05205170	Kiến tập	1 (0,1)	
18.	0101101011	05204167	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	(a) 0101006865
<b>Kiến thức ngành tự chọn</b> <i>Chọn tối thiểu 9TC trong nhóm A (6 LT +3 TH tương ứng) và 01 định hướng trong nhóm B</i>				<b>16 (10,6)</b>	
<b>Nhóm A (chọn 3 học phần lý thuyết và 3 học phần thực hành tương ứng)</b>				<b>9 (6,3)</b>	
1.	0101006856	05200076	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	(a) 0101102019
2.	0101004824	05201100	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	1 (0,1)	(a) 0101006856
3.	0101006855	05200075	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2 (2,0)	(a) 0101102019
4.	0101004816	05201101	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	1 (0,1)	(a) 0101006855
5.	0101006862	05200081	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2 (2,0)	(a) 0101102019
6.	0101102031	05201190	Thực hành chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	1 (0,1)	(a) 0101006862
7.	0101006860	05200079	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2 (2,0)	(a) 0101102019
8.	0101004822	05201191	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	1 (0,1)	(a) 0101006860
9.	0101006858	05200077	Công nghệ sản xuất và	2 (2,0)	(a) 0101102019

<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))
			kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo		
10.	0101004823	05201099	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	1 (0,1)	(a) 0101006858
11.	0101006864	05200082	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản	2 (2,0)	(a) 0101102019
12.	0101102033	05201192	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng và thủy sản	1 (0,1)	(a) 0101006864
13.	0101006859	05200078	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2 (2,0)	(a) 0101102019
14.	0101004809	05201193	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)	(a) 0101006859
15.	0101006861	05200080	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2 (2,0)	(a) 0101102019
16.	0101004814	05201194	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	1 (0,1)	(a) 0101006861
17.	0101100223	05200103	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2 (2,0)	(a) 0101102019
18.	0101102032	05201195	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	1 (0,1)	(a) 0101100223
<b>Nhóm B (chọn tối thiểu 1 định hướng)</b>				<b>7 (4,3)</b>	
<b>Định hướng 1: Hệ thống quản lý chất lượng</b>				<b>7 (4,3)</b>	
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>5 (2,3)</b>	
1.	0101102041	05202189	Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	3 (2,1)	(a) 0101102021
2.	0101102036	05203200	Đồ án thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	1 (0,1)	(a) 0101102022
3.	0101102039	05203198	Đồ án quản lý chất lượng thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101102028 (a) 0101102027
<b>Học phần tự chọn</b> <b>(Sinh viên chọn ít nhất 2 tín chỉ trong các HP sau)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
1.	0101100881	05200137	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	2 (2,0)	(a) 0101102021

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
2.	0101101094	05200135	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102021
<b>Định hướng 2: Cải tiến và phát triển sản phẩm</b>				<b>7 (4,3)</b>	
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>5 (2,3)</b>	
1.	0101006851	05200129	Phân tích hóa lý thực phẩm 2	2 (2,0)	(a) 0101003566
2.	0101101092	05201201	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 2	1 (0,1)	(a) 0101006851
3.	0101100216	05203114	Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101003683
4.	0101102038	05203218	Đồ án phân tích thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101006851
<b>Học phần tự chọn (Sinh viên chọn ít nhất 2 tín chỉ trong các HP sau)</b>				<b>2</b>	
1.	0101102042	05200196	Xây dựng và đánh giá phòng thí nghiệm theo ISO 17025	2 (2,0)	(a) 0101003566
2.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
3.	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1 (0,1)	(a) 0101001197 (a) 0101005005
4.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101000687
<b>IV. Kiến thức ngành chuyên sâu đặc thù (học kỳ doanh nghiệp) (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)</b>				<b>30 (8,22)</b>	
<b>Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù bắt buộc</b>				<b>26 (4,22)</b>	
1.	0101006365	05201131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (0,2)	(a) 0101100058
2.	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102088
4.	0101102096	05204234	Thực tập kỹ sư 1	3 (0,3)	(a) 0101101011 (c) 0101102097
5.	0101102097	05204235	Thực tập kỹ sư 2	3 (0,3)	(a) 0101101011 (c) 0101102096
6.	0101101800	05206165	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,14)	(a) 0101102039 (a) 0101102036 hoặc (a) 0101100216 (a) 0101100882

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>Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù tự chọn</b> <i>Chọn tối thiểu 2 học phần</i>				<b>4 (4,0)</b>	
1.	0101102029	05200202	Kiểm soát chất lượng và an toàn bảo bì thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101000687
2.	0101102013	05200213	Kiểm soát các quá trình trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102019
3.	0101003909	13200008	Quản trị doanh nghiệp	2 (2,0)	
4.	0101004042	05200203	Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP)	2 (2,0)	
5.	0101006387	07200239	Văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)	
6.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
7.	0101003868	02200080	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2 (2,0)	
<b>Tổng số tín chỉ lý thuyết</b> (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN *)				<b>96</b>	
<b>Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập</b> (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN *)				<b>55</b>	
<b>Tổng số tín chỉ toàn khóa</b> (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN*)				<b>151</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>Học phần bắt buộc</b>				<b>16 (9,7)</b>	
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2.	0101101934	08200109	Vi sinh đại cương (CNTP)	2 (2,0)	
3.	0101101930	15200028	Giải tích (CNTP)	3 (3,0)	
4.	0101007557	01201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (0,3)	
5.	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (0,3)	Không tích lũy
6.	0101002691	05201118	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	1 (0,1)	
7.	0101001935	04200012	Hóa phân tích	2 (2,0)	
8.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 2: 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>Học phần bắt buộc</b>				<b>6 (5,1)</b>	
1.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	
2.	0101100822	14200201	Anh văn 1	3 (3,0)	
3.	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1 (0,1)	
4.	0101001662	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (0,2)	Không tích lũy
<b>Học phần tự chọn</b> (Chọn tối thiểu 1 HP nhóm A và 1 HP nhóm B)				<b>4 (3,1)</b>	
<b>Nhóm A (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (1,1)</b>	
1.	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2 (1,1)	
2.	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2 (1,1)	
<b>Nhóm B (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<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	13200041	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>				<b>11 (9,2)</b>	
1.	0101004419	04201013	Thí nghiệm hóa phân tích	1 (0,1)	
2.	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
4.	0101006494	03200001	Vẽ kỹ thuật	2 (2,0)	
5.	0101102017	05200176	Vi sinh vật học thực phẩm	2 (2,0)	
6.	0101002777	05200009	Kỹ thuật thực phẩm 1 (Biến đổi cơ học và phân riêng vật lý)	3 (3,0)	
<b>Học kỳ 3: 20 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>20 (20,0)</b>	
1.	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
2.	0101100823	14200202	Anh văn 2	3 (3,0)	
3.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
4.	0101001673	17301005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	Không tích lũy
5.	0101004395	05201163	Thí nghiệm hóa học và hóa	1 (0,1)	



TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
			sinh học thực phẩm		
6.	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	
7.	0101102020	05200212	Phân tích hóa lý thực phẩm 1 (CNTP)	3 (3,0)	
8.	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
9.	0101001087	05200018	Công nghệ sau thu hoạch	2 (2,0)	
10.	0101102019	05200179	Các quá trình trong Công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
11.	0101102018	05200177	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	3 (3,0)	
<b>Học kỳ 4: 21 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>12 (7,5)</b>	
1.	0101100824	14200203	Anh văn 3	3 (3,0)	
2.	0101001676	17221002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	Không tích lũy
3.	0101004520	05201164	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1 (0,1)	
4.	0101003652	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	2 (2,0)	
5.	0101101091	05201159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2)	
6.	0101101931	15200032	Xác suất thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3 (2,1)	
7.	0101005224	05201012	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	1 (0,1)	
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
1.	0101102026	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	
2.	0101100872	05200122	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
4.	0101002787	05200011	Kỹ thuật thực phẩm 3 (Truyền khối trong CNTP)	2 (2,0)	
5.	0101002497	02200032	Kỹ thuật điện	2 (2,0)	
<b>Kiến thức ngành bắt buộc</b>				<b>7 (4,3)</b>	
1.	0101102005	05201180	Thực hành các quá trình trong Công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
2.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101102088	05202214	Luật thực phẩm	2 (1,1)	
4.	0101102028	05202188	Quản lý chất lượng thực phẩm 1	2 (1,1)	
<b>Học kỳ 5: 23 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>14 (12,2)</b>	
1.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
2.	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
3.	0101101089	05201157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1 (0,1)	
4.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
5.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
6.	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
7.	0101100058	05202209	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (3,0)	
8.	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2 (1,1)	
<b>Học phần tự chọn</b> ( <i>chọn 3 học phần lý thuyết và 3 học phần thực hành tương ứng</i> )				<b>9 (6,3)</b>	
1.	0101006856	05200076	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	
2.	0101004824	05201100	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	1 (0,1)	
3.	0101006855	05200075	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2 (2,0)	
4.	0101004816	05201101	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa	1 (0,1)	
5.	0101006862	05200081	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2 (2,0)	
6.	0101102031	05201190	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ rau quả	1 (0,1)	
7.	0101006860	05200079	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2 (2,0)	
8.	0101004822	05201191	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	1 (0,1)	
9.	0101006858	05200077	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2 (2,0)	
10.	0101004823	05201099	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	1 (0,1)	
11.	0101006864	05200082	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng,	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
			thủy sản		
12.	0101102033	05201192	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng và thủy sản	1 (0,1)	
13.	0101006859	05200078	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2 (2,0)	
14.	0101004809	05201193	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)	
15.	0101006861	05200080	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2 (2,0)	
16.	0101004814	05201194	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	1 (0,1)	
17.	0101100223	05200103	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2 (2,0)	
18.	0101102032	05201195	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	1 (0,1)	
<b>Học kỳ 6: 15 tín chỉ tích lũy + 1 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>11 (6,5)</b>	
1.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
2.	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy
3.	0101101090	05201186	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 2	1 (0,1)	
4.	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	
5.	0101102027	05202187	Quản lý chất lượng thực phẩm 2	2 (2,0)	
6.	0101102022	05202181	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2 (1,1)	
7.	0101102006	05202182	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTP)	2 (1,1)	
8.	0101006865	05205170	Kiến tập	1 (0,1)	
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 9TC trong nhóm A (6 LT +3 TH tương ứng) và 01 định hướng trong nhóm B</b>					
<b>Nhóm A (chọn 3 học phần lý thuyết và 3 học phần thực hành tương ứng)</b>				<b>9 (6,3)</b>	

<b>TT</b>	<b>Mã học phần</b>	<b>Mã tự quản</b>	<b>Tên học phần</b>	<b>Số tín chỉ</b>	<b>Ghi chú</b>
1.	0101006856	05200076	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	
2.	0101004824	05201100	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	1 (0,1)	
3.	0101006855	05200075	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2 (2,0)	
4.	0101004816	05201101	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	1 (0,1)	
5.	0101006862	05200081	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2 (2,0)	
6.	0101102031	05201190	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	1 (0,1)	
7.	0101006860	05200079	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2 (2,0)	
8.	0101004822	05201191	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	1 (0,1)	
9.	0101006858	05200077	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2 (2,0)	
10.	0101004823	05201099	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	1 (0,1)	
11.	0101006864	05200082	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản	2 (2,0)	
12.	0101102033	05201192	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng và thủy sản	1 (0,1)	
13.	0101006859	05200078	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2 (2,0)	
14.	0101004809	05201193	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)	
15.	0101006861	05200080	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2 (2,0)	
16.	0101004814	05201194	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	1 (0,1)	
17.	0101100223	05200103	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
18.	0101102032	05201195	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	1 (0,1)	
<b>Nhóm B (chọn tối thiểu 1 định hướng)</b>				<b>4</b>	
<b><i>Định hướng 1: Hệ thống quản lý chất lượng</i></b>					
<b><i>Học phần bắt buộc</i></b>				<b>4 (3,1)</b>	
1.	0101102041	05202189	Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	3 (3,0)	
2.	0101102036	05203200	Đồ án thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	1 (0,1)	
<b><i>Định hướng 2: Cải tiến và phát triển sản phẩm</i></b>					
<b><i>Học phần bắt buộc</i></b>				<b>4 (2,2)</b>	
1.	0101006851	05200129	Phân tích hóa lý thực phẩm 2	2 (2,0)	
2.	0101101092	05201201	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 2	1 (0,1)	
3.	0101100216	05204114	Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm	1 (0,1)	
<b>Học kỳ 7: 5 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy (cấp bằng Cử nhân)</b>					
<b><i>Học phần bắt buộc</i></b>				<b>2 (0,2)</b>	
1.	0101101011	05204167	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	
<b>Học phần tự chọn</b>					
<b>Nhóm B (chọn tối thiểu 1 định hướng)</b>				<b>3 (2,1)</b>	
<b><i>Định hướng 1: Hệ thống quản lý chất lượng</i></b>					
<b><i>Học phần bắt buộc</i></b>				<b>1 (0,1)</b>	
1.	0101102039	05203198	Đồ án quản lý chất lượng thực phẩm	1 (0,1)	
<b><i>Học phần tự chọn (Sinh viên chọn ít nhất 2 tín chỉ trong các HP sau)</i></b>				<b>2 (2,0)</b>	
1.	0101100881	05200137	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	2 (2,0)	
2.	0101101094	05200135	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2 (2,0)	
<b><i>Định hướng 2: Cải tiến và phát triển sản phẩm</i></b>					
<b><i>Học phần bắt buộc</i></b>				<b>1 (0,1)</b>	
1.	0101102038	05203218	Đồ án phân tích thực phẩm	1 (0,1)	
<b><i>Học phần tự chọn (Sinh viên chọn ít nhất 2 tín chỉ trong các HP sau)</i></b>				<b>2</b>	
1.	0101102042	05200196	Xây dựng và đánh giá phòng thí nghiệm theo ISO 17025	2 (2,0)	
2.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
			nghiên cứu người tiêu dùng		
3.	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1 (0,1)	
4.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1 (0,1)	
<b>Học kỳ 7: 15 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy (cấp bằng Kỹ sư)</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>2 (0,2)</b>	
1	0101101011	05204167	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	
<b>Học phần tự chọn</b>					
<b>Nhóm B</b>					
<b><i>Định hướng 1: Hệ thống quản lý chất lượng</i></b>				<b>3 (2,1)</b>	
<b><i>Học phần bắt buộc</i></b>				<b>1 (0,1)</b>	
1	0101102039	05203198	Đồ án quản lý chất lượng thực phẩm	1 (0,1)	
<b><i>Học phần tự chọn</i></b> <i>(Sinh viên chọn ít nhất 2 tín chỉ trong các HP sau)</i>				<b>2 (2,0)</b>	
1.	0101100881	05200137	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	2 (2,0)	
2.	0101101094	05200135	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2 (2,0)	
<b><i>Định hướng 2: Cải tiến và phát triển sản phẩm</i></b>					
<b><i>Học phần bắt buộc</i></b>				<b>1 (0,1)</b>	
1	0101102038	05203218	Đồ án phân tích thực phẩm	1 (0,1)	
<b><i>Học phần tự chọn</i></b> <i>(Sinh viên chọn ít nhất 2 tín chỉ trong các HP sau)</i>				<b>2</b>	
1.	0101102042	05200196	Xây dựng và đánh giá phòng thí nghiệm theo ISO 17025	2 (2,0)	
2.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
3.	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1 (0,1)	
4.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1 (0,1)	
<b>Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù bắt buộc</b>				<b>6 (6,0)</b>	
1.	0101006365	05201131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
2.	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
<b>Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù tự chọn</b> <i>Chọn tối thiểu 2 học phần</i>				<b>4 (4,0)</b>	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1.	0101102029	05200202	Kiểm soát chất lượng và an toàn bao bì thực phẩm	2 (2,0)	
2.	0101102013	05200213	Kiểm soát các quá trình trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101003909	13200008	Quản trị doanh nghiệp	2 (2,0)	
4.	0101004042	05200203	Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP)	2 (2,0)	
5.	0101006387	07200239	Văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)	
6.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
7.	0101003868	02200080	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 8: 20 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy (cấp bằng Kỹ sư)</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>20 (0,20)</b>	
1.	0101102096	05204234	Thực tập kỹ sư 1	3 (0,3)	
2.	0101102097	05204235	Thực tập kỹ sư 2	3 (0,3)	
3.	0101101800	05206165	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,14)	

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

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Học kỳ 1: 14 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>14 (13,1)</b>	
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2.	0101101934	08200109	Vi sinh đại cương (CNTP)	2 (2,0)	
3.	0101101930	15200028	Giải tích (CNTP)	3 (3,0)	
4.	0101101922	01201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (3,0)	
5.	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (0,3)	Không tích lũy
6.	0101002691	05201118	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	1 (0,1)	
7.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 2: 14 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>8 (7,1)</b>	
1.	0101001935	04200012	Hóa phân tích	2 (2,0)	
2.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	
3.	0101100822	14200201	Anh văn 1	3 (3,0)	
4.	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh vật đại	1 (0,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
			cương (CNTTP)		
5.	0101001661	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (0,2)	Không tích lũy
<b>Học phần tự chọn</b>					
	<i>Nhóm A (Chọn tối thiểu 1 học phần)</i>			<b>2 (1,1)</b>	
1.	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2 (1,1)	
2.	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2 (1,1)	
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>				<b>4 (2,2)</b>	
1.	0101004419	04201013	Thí nghiệm hóa phân tích	1 (0,1)	
2.	0101001863	05200001	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
<b>Học kỳ 3: 14 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>12 (11,1)</b>	
1.	0101006494	03200001	Vẽ kỹ thuật	2 (2,0)	
2.	0101101931	15200029	Xác xuất thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	3 (2,1)	
3.	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	
4.	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
5.	0101100823	14200202	Anh văn 2	3 (3,0)	
6.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
7.	0101001673	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	Không tích lũy
<b>Học phần tự chọn</b>				<b>2 (2,0)</b>	
	<i>Nhóm B (Chọn tối thiểu 1 học phần)</i>			<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	13200041	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 4: 16 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>16 (15,1)</b>	
1.	0101004395	05201163	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1)	
2.	0101102017	05200176	Vi sinh vật học thực phẩm	2 (2,0)	



TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
3.	0101102020	05200127	Phân tích hóa lý thực phẩm 1 (CNTP)	3 (3,0)	
4.	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
5.	0101002777	05200009	Kỹ thuật thực phẩm 1 (Biến đổi cơ học và phân riêng vật lý)	3 (3,0)	
6.	0101001087	05200018	Công nghệ sau thu hoạch	2 (2,0)	
7.	0101100824	14200203	Anh văn 3	3 (3,0)	
8.	0101001676	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	Không tích lũy
<b>Học kỳ 5: 14 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>11 (7,4)</b>	
1.	0101102019	05200179	Các quá trình trong Công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
2.	0101004520	05201164	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1 (0,1)	
3.	0101003652	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	2 (2,0)	
4.	0101101091	05201159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1 (CNTP)	2 (0,2)	
5.	0101102018	05200177	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	3 (3,0)	
6.	0101005224	05201012	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	1 (0,1)	
7.	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
1.	0101001300	07200130	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	
2.	0101100872	05200122	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
4.	0101002787	05200011	Kỹ thuật thực phẩm 3 (Truyền khối trong CNTP)	2 (2,0)	
5.	0101002497	02200032	Kỹ thuật điện	2 (2,0)	
<b>Kiến thức ngành chính bắt buộc</b>				<b>1 (0,1)</b>	
1.	0101102005	05201180	Thực hành các quá trình trong Công nghệ thực	1 (0,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
			phẩm		
<b>Học kỳ 6: 15 tín chỉ tích lũy + 1 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>15 (13,2)</b>	
1.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
2.	0101102088	05202214	Luật thực phẩm	2 (1,1)	
3.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
4.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
5.	0101101089	05201157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1 (0,1)	
6.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
7.	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
8.	0101102028	05202188	Quản lý chất lượng thực phẩm 1	2 (2,0)	
9.	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy
<b>Học kỳ 7: 14 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>8 (5,3)</b>	
1.	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2 (1,1)	
2.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
3.	0101101090	05201158	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 2	1 (0,1)	
4.	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	
5.	0101102027	05202187	Quản lý chất lượng thực phẩm 2	2 (2,0)	
<b>Học phần tự chọn</b>				<b>6 (4,2)</b>	
<i>Nhóm A: Chọn 3 học phần lý thuyết và 3 học phần thực hành tương ứng</i>				<b>6 (4,2)</b>	
1.	0101006856	05200076	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	
2.	0101004824	05201100	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải	1 (0,1)	

<b>TT</b>	<b>Mã học phần</b>	<b>Mã tự quản</b>	<b>Tên học phần</b>	<b>Số tín chỉ</b>	<b>Ghi chú</b>
			khát		
3.	0101006855	05200075	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2 (2,0)	
4.	0101004816	05201101	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	1 (0,1)	
5.	0101006862	05200081	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2 (2,0)	
6.	0101102031	05201190	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	1 (0,1)	
7.	0101006860	05200079	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2 (2,0)	
8.	0101004822	05201191	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	1 (0,1)	
9.	0101006858	05200077	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2 (2,0)	
10.	0101004823	05201099	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	1 (0,1)	
11.	0101006864	05200082	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản	2 (2,0)	
12.	0101102033	05201192	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng và thủy sản	1 (0,1)	
13.	0101006859	05200078	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2 (2,0)	
14.	0101004809	05201193	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)	
15.	0101006861	05200080	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
16.	0101004814	05201194	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	1 (0,1)	
17.	0101100223	05200103	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2 (2,0)	
18.	0101102032	05201195	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	1 (0,1)	
<b>Học kỳ 8: 13 tín chỉ tích lũy + 1 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>6 (4,2)</b>	
1.	0101102022	05202181	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2 (1,1)	
2.	0101100058	05202209	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (3,0)	
3.	0101006865	05205170	Kiến tập	1 (0,1)	
<b>Học phần tự chọn</b> (Chọn tối thiểu 9TC trong nhóm A (6 LT +3 TH tương ứng) và 01 định hướng trong nhóm B)				<b>3 (2,1)</b>	
<b>Nhóm A: Chọn 3 học phần lý thuyết và 3 học phần thực hành tương ứng</b>				<b>3 (2,1)</b>	
1.	0101006856	05200076	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	
2.	0101004824	05201100	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	1 (0,1)	
3.	0101006855	05200075	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2 (2,0)	
4.	0101004816	05201101	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	1 (0,1)	
5.	0101006862	05200081	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2 (2,0)	
6.	0101102031	05201190	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	1 (0,1)	
7.	0101006860	05200079	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
8.	0101004822	05201191	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	1 (0,1)	
9.	0101006858	05200077	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2 (2,0)	
10.	0101004823	05201099	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	1 (0,1)	
11.	0101006864	05200082	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản	2 (2,0)	
12.	0101102033	05201192	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng và thủy sản	1 (0,1)	
13.	0101006859	05200078	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2 (2,0)	
14.	0101004809	05201193	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)	
15.	0101006861	05200080	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2 (2,0)	
16.	0101004814	05201194	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	1 (0,1)	
17.	0101100223	05200103	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2 (2,0)	
18.	0101102032	05201195	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	1 (0,1)	
<b>Nhóm B (chọn tối thiểu 1 định hướng)</b>					
<b>Định hướng 1: Hệ thống quản lý chất lượng</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>4 (3,1)</b>	
1.	0101102041	05202189	Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	3 (3,0)	
2.	0101102036	05203200	Đồ án thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	1 (0,1)	
<b>Định hướng 2: Cải tiến và phát triển sản phẩm</b>					

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>4 (2,2)</b>	
1.	0101006851	05200129	Phân tích hóa lý thực phẩm 2	2 (2,0)	
2.	0101101092	05201201	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 2	1 (0,1)	
3.	0101100874	05203114	Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm	1 (0,1)	
<b>Học kỳ 9: 7 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy (cấp bằng Cử nhân)</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>4 (1,3)</b>	
1.	0101102006	05202182	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTP)	2 (1,1)	
2.	0101101011	05204167	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	
<b>Học phần tự chọn</b>					
<b>Nhóm B (chọn tối thiểu 1 định hướng)</b>				<b>3 (2,1)</b>	
<b>Định hướng 1: Hệ thống quản lý chất lượng</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>1 (0,1)</b>	
1	0101102039	05203198	Đồ án quản lý chất lượng thực phẩm	1 (0,1)	
<b>Học phần tự chọn (Sinh viên chọn ít nhất 2 tín chỉ trong các HP sau)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
1.	0101100881	05200137	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	2 (2,0)	
2.	0101101094	05200135	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2 (2,0)	
<b>Định hướng 2: Cải tiến và phát triển sản phẩm</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>1 (0,1)</b>	
1	0101102038	05203218	Đồ án phân tích thực phẩm	1 (0,1)	
<b>Học phần tự chọn (Sinh viên chọn ít nhất 2 tín chỉ trong các HP sau)</b>				<b>2</b>	
1.	0101102042	05200196	Xây dựng và đánh giá phòng thí nghiệm theo ISO 17025	2 (2,0)	
2.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
3.	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1 (0,1)	
4.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và	1 (0,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
			kiểm tra bao bì thực phẩm		
<b>Học kỳ 7: 17 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy (cấp bằng Kỹ sư)</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>4 (1,3)</b>	
1.	0101102006	05202182	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTP)	2 (1,1)	
2.	0101101011	05204167	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	
<b>Học phần tự chọn</b>				<b>3 (2,1)</b>	
<b>Nhóm B</b>				<b>3 (2,1)</b>	
<b><i>Định hướng 2: Cải tiến và phát triển sản phẩm</i></b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>1 (0,1)</b>	
1	0101102038	05203218	Đồ án phân tích thực phẩm	1 (0,1)	
<b>Học phần tự chọn (Sinh viên chọn ít nhất 2 tín chỉ trong các HP sau)</b>				<b>2</b>	
1.	0101102042	05200196	Xây dựng và đánh giá phòng thí nghiệm theo ISO 17025	2 (2,0)	
2.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
3.	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1 (0,1)	
4.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1 (0,1)	
<b>Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù bắt buộc</b>				<b>6 (6,0)</b>	
1	0101006365	05201131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
2	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	
3	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
<b>Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần)</b>				<b>4 (4,0)</b>	
1.	0101102029	05200202	Kiểm soát chất lượng và an toàn bao bì thực phẩm	2 (2,0)	
2.	0101102013	05200213	Kiểm soát các quá trình trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101003909	13200008	Quản trị doanh nghiệp	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
4.	0101004042	05200203	Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP)	2 (2,0)	
5.	0101006387	07200239	Văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)	
6.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
7.	0101003868	02200080	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 10: 20 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy (cấp bằng Kỹ sư)</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>20 (0,20)</b>	
1.	0101102096	05204234	Thực tập kỹ sư 1	3 (0,3)	
2.	0101102097	05204235	Thực tập kỹ sư 2	3 (0,3)	
3.	0101100901	05206165	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/ giảng viên chủ nhiệm để lựa chọn học phần cho phù hợp với tiên 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 tháng 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 .....	17
4. Thời gian đào tạo:.....	17
5. Văn bằng tốt nghiệp: .....	17
6. Chuẩn đầu vào: .....	17
7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập:.....	18
8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp: .....	18
9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp: .....	18
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp: .....	19
11. Nội dung chương trình đào tạo .....	19
12. Kế hoạch đào tạo .....	26
13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo.....	43
14. Hướng dẫn thực hiện .....	43
15. Phê duyệt chương trình đào tạo .....	44