

Mời

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG THƯƠNG THÀNH PHỐ 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

Hình thức đào tạo: Chính quy

Khoa quản lý: Công nghệ thực phẩm

TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2024

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: 2551 /QĐ-DCT ngày 19 tháng 8 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương 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: 7540101

Lĩnh vực: Sản xuất và chế biến

Hình thức đào tạo: Chính quy

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

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

1. Mục tiêu đào tạo

Mục tiêu chung

Chương trình ngành Công nghệ thực phẩm đào tạo nguồn nhân lực có phẩm chất chính trị, đạo đức, có ý thức phục vụ cộng đồng, đáp ứng yêu cầu xây dựng, bảo vệ tổ quốc, bảo đảm quốc phòng, an ninh và có trách nhiệm nghề nghiệp, có sức khỏe, khả năng học tập nâng cao trình độ, năng lực tự nghiên cứu, bổ sung kiến thức theo yêu cầu công việc để tiếp tục phát triển chuyên môn và đóng góp vào sự phát triển bền vững của ngành Công nghệ thực phẩm.

Mục tiêu cụ thể

a. Chương trình đào tạo đại học (cấp bằng Cử nhân): Đào tạo nguồn nhân lực có kiến thức thực tế vững chắc, kiến thức lý thuyết sâu rộng về toán thống kê ứng dụng, hóa học, sinh học, vi sinh, vật lý, kỹ thuật, công nghệ thực phẩm, kiến thức luật, an toàn vệ sinh thực phẩm, cũng như các kỹ năng chuyên môn về phân tích thực phẩm, nghiên cứu phát triển sản phẩm mới, tối ưu hóa quy trình sản xuất... và có khả năng ứng dụng hiệu quả các kiến thức này trong sản xuất, đánh giá cảm quan, lưu trữ, phân phối và an toàn thực phẩm.

b. Chương trình đào tạo chuyên sâu đặc thù (cấp bằng Kỹ sư): Đào tạo nguồn nhân lực có kiến thức thực tế, lý thuyết sâu rộng về khoa học và công nghệ thực phẩm, kỹ năng giải quyết vấn đề trong phát triển và sản xuất thực phẩm, cũng như kiến thức cơ bản về quản lý điều hành hoạt động sản xuất, kỹ năng phân tích, tổng hợp dữ liệu, thông tin để đưa ra giải pháp xử lý các vấn đề thực tiễn phức tạp một cách khoa học trong chuỗi cung cấp thực phẩm của Việt Nam và thế giới.

2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo

Sau khi hoàn thành khóa học, người học có kiến thức, kỹ năng, năng lực thực hành nghề nghiệp như sau:

2.1. Chuẩn đầu ra

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo	MĐNL Cử nhân	MĐNL Kỹ sư
a	Kiến thức		
PLO1	Phân tích kiến thức cơ bản về khoa học và xã hội	C4	C4
PLO1.1	Phân tích kiến thức toán, thống kê, ứng dụng công nghệ thông tin trong ngành công nghệ thực phẩm	C4	C4
PLO1.2	Áp dụng các kiến thức khoa học xã hội (bao gồm kiến thức về quản lý, chính trị và pháp luật) trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm	C3	C3
PLO1.3	Áp dụng kiến thức vật lý đại cương, hóa học đại cương, sinh học đại cương, dinh dưỡng ứng dụng trong ngành công nghệ thực phẩm	C3	C3
PLO2	Phân tích kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành	C4	
	Tổng hợp kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành		C5
PLO2.1	Phân tích kiến thức khoa học thực phẩm gồm hóa học thực phẩm, vi sinh vật thực phẩm và các chuyển hóa trong quá trình chế biến, bảo quản thực phẩm	C4	C4
PLO2.2	Phân tích kiến thức về kỹ thuật thực phẩm và công nghệ chế biến thực phẩm	C4	
	Tổng hợp kiến thức về kỹ thuật thực phẩm và công nghệ chế biến thực phẩm		C5
PLO2.3	Phân tích kiến thức về phân tích thực phẩm, đánh giá cảm quan, đảm bảo chất lượng, luật thực phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm	C4	C4
b	Kỹ năng, phẩm chất cá nhân		

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo	MĐNL Cử nhân	MĐNL Kỹ sư
PLO3	Thực hiện thuần thục kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống, phân tích và giải quyết vấn đề	P3	
	Thực hiện thành thạo kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống, phân tích và giải quyết vấn đề		P4
PLO3.1	Thực hiện thuần thục kỹ năng phân tích, kiểm nghiệm chỉ tiêu cảm quan và hóa lý của sản phẩm	P3	P3
PLO3.2	Thực hiện thuần thục kỹ năng phân tích, kiểm nghiệm chỉ tiêu vi sinh của sản phẩm	P3	P3
PLO3.3	Thực hiện thuần thục kỹ năng thực hành sản xuất-chế biến thực phẩm, kỹ năng tư duy hệ thống, xác định vấn đề, thiết kế thí nghiệm, thống kê dữ liệu để phân tích và giải quyết vấn đề cụ thể trong nghiên cứu khoa học, công nghệ sản xuất và phát triển sản phẩm	P3	
	Thực hiện thành thạo kỹ năng thực hành sản xuất-chế biến thực phẩm, kỹ năng tư duy hệ thống, xác định vấn đề, thiết kế thí nghiệm, thống kê dữ liệu để phân tích và giải quyết vấn đề cụ thể trong nghiên cứu khoa học, công nghệ sản xuất và phát triển sản phẩm		P4
PLO4	Áp dụng thành thạo được kỹ năng tự học, nghiên cứu và khám phá tri thức	P4	P4
PLO5	Xây dựng đạo đức nghề nghiệp tốt, hành xử chuyên nghiệp, kỷ luật lao động	A4	A4
c	Kỹ năng tương tác		
PLO6	Thực hiện thành thạo kỹ năng hợp tác, tổ chức và làm việc theo nhóm	P4	P4
PLO7	Thực hiện thành thạo kỹ năng truyền thông khoa học bao gồm kỹ năng nói, viết, thuyết trình, và sử dụng ngoại ngữ	P4	P4
PLO7.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng truyền thông khoa học bao gồm kỹ năng nói, viết, thuyết trình	P4	P4
PLO7.2	Thể hiện thuần thục kỹ năng tiếng Anh cơ bản (đạt 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam) và tiếng Anh chuyên ngành thực phẩm	P3	P3
d	Năng lực thực hành nghề nghiệp (Năng lực tự chủ)		

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo	MĐNL Cử nhân	MĐNL Kỹ sư
PLO8	Nhận diện được bối cảnh thực tế của xã hội và doanh nghiệp để tự định hướng, chọn lựa hoạt động nghiên cứu khoa học, phát triển sản phẩm, bảo đảm chất lượng nhằm đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp và xã hội hoặc khởi nghiệp	R3	R3
PLO8.1	Nhận diện được được bối cảnh xã hội và doanh nghiệp để thích ứng với các môi trường làm việc đa dạng	R3	R3
PLO8.2	Giải thích được/ Triển khai kiến thức, kỹ năng đã học trong bối cảnh cụ thể để đưa ra kết luận chuyên môn, ý tưởng hoặc giải pháp mới, giải pháp thay thế trong hoạt động nghiên cứu khoa học, phát triển sản phẩm, cải tiến quy trình sản xuất đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp, xã hội hoặc khởi nghiệp	R3	R3
PLO9	Thực hiện thuần thục các hoạt động xây dựng mục tiêu, lập kế hoạch, quản lý & điều phối nguồn lực để đạt mục tiêu trong hoạt động hoặc dự án nghiên cứu khoa học, phát triển sản phẩm, quản lý chất lượng & chế biến thực phẩm	P3	
	Thực hiện thành thạo các hoạt động xây dựng mục tiêu, lập kế hoạch, quản lý & điều phối nguồn lực để đạt mục tiêu trong hoạt động hoặc dự án nghiên cứu khoa học, phát triển sản phẩm, quản lý chất lượng & chế biến thực phẩm		P4

Ghi chú: MĐNL (Mức độ năng lực) trong bảng này được đo theo các thang: Kiến thức (Bloom's Taxonomy- Cognitive domain); Kỹ năng hành vi (Bloom's Taxonomy - Psychomotor domain); Kỹ năng cảm xúc- thái độ (Bloom's Taxonomy - Affective domain) và Trình độ năng lực (Crawley-Proficiency Rating scale)

2.2. Bảng ma trận các học phần và chuẩn đầu ra CTĐT chuyên sâu đặc thù (hoàn thành giai đoạn 1 – đại học)

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khối kiến thức	Số TC	Loại HP	Chuẩn đầu ra (PLO)																	
							1	2	3	4	5	6	7	8	9									
1	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	Đại cương	3	Bắt buộc	C3		P3		P3													
2	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	Đại cương	2	Bắt buộc	C3		P3		P3													
3	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	Đại cương	2	Bắt buộc	C3		P3		P3													
4	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	Đại cương	2	Bắt buộc	C3		P3		P3													
5	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	Đại cương	2	Bắt buộc	C3		P3		P3													
6	0101102246	14202001	Anh văn A1	Đại cương	2	Bắt buộc	C3		P3		P3													
7	0101102247	14202002	Anh văn A2	Đại cương	2	Bắt buộc	C3		P3		P3													
8	0101102248	14202003	Anh văn A3	Đại cương	2	Bắt buộc	C3		P3		P3													
9	0101001703	16201001	Giáo dục thể chất 1	Đại cương	2	Bắt buộc	C3																	
	0101001704																							
	0101001705																							
	0101001706																							
	0101001707																							
10	0101001693	16201002	Giáo dục thể chất 2	Đại cương	2	Bắt buộc	C3																	
	0101001694																							
	0101001695																							
	0101001696																							

23	0101102015	04200147	Hóa đại cương 2 (CNTP)	Đại cương	2	Bắt buộc	C3							
24	0101102044	04201150	Thí nghiệm hóa đại cương 2 (CNTP)	Đại cương	1	Bắt buộc			P2	A2				
25	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	Đại cương	2	Bắt buộc				P2			P2	
26	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	Đại cương	2	Bắt buộc				P3			P2	
27	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	Đại cương	2	Tự chọn	C3			P3			P3	
28	0101003015	15200022	Logic học	Đại cương	2	Tự chọn	C3			P3			P3	
29	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	Đại cương	2	Tự chọn	C3							
30	0101004192	13200009	Tâm lý học đại cương	Đại cương	2	Tự chọn	C3							
31	0101007586	07200239	Văn hóa âm thực	Đại cương	2	Tự chọn	C3			P3				
32	0101102445	05202276	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc				P3			P3	
33	0101101931	15200032	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc	C3			P3			P3	
34	0101101929	04200148	Hóa hữu cơ (CNTP)	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc	C2							
35	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc				P2				
36	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc				P2				
37	0101004395	05202003	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	Cơ sở ngành	1	Bắt buộc							A2	P2

38	0101102017	05200176	Vi sinh vật học thực phẩm (CNTP)	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc												
39	0101102026	07200104	Dinh dưỡng người	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc	C2											
40	0101102045	07201132	Thực hành khoa học dinh dưỡng người	Cơ sở ngành	1	Bắt buộc		P3				A2						P4
41	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	Cơ sở ngành	1	Bắt buộc		P2				A2						P2
42	0101100873	05200133	Công nghệ chế biến thực phẩm (*)	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc	C3	P2										
43	0101102433	05201266	Thực hành Công nghệ chế biến thực phẩm (*)	Cơ sở ngành	1	Bắt buộc		P2				A2						P2
44	0101102134	03202550	Vẽ kỹ thuật	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc			P3			A3						
45	0101102135	05200238	Kỹ thuật thực phẩm 1 (Biên đối cơ học và phân riêng vật lý)	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc			P2									P2
46	0101102018	05200177	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc			P2									P2
47	0101102136	05200239	Kỹ thuật thực phẩm 3 (Truyền khối trong CNTP)	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc			P2									P3
48	0101005224	05201012	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	Cơ sở ngành	1	Bắt buộc		P3				A3						P3
49	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc												R2
50	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		P2										
51	0101001087	05200018	Công nghệ sau thu hoạch	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		P2										

52	0101102409	05200242	Công nghệ lên men thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Tự chọn													
53	0101002584	05200017	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Tự chọn													
54	0101102428	05200261	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Tự chọn												R2	
55	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	Chuyên ngành	3	Bắt buộc	C3												
56	0101006365	05220045	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	Chuyên ngành	2	Bắt buộc	C4						A3						
57	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C3						P3			P3	P3	
58	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	Chuyên ngành	1	Bắt buộc							A3				P4		
59	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	Chuyên ngành	2	Bắt buộc												R2	
60	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	Chuyên ngành	2	Bắt buộc													R2
61	0101102020	05200212	Phân tích hóa lý thực phẩm 1 (CNTP)	Chuyên ngành	3	Bắt buộc													P1
62	0101101091	05202159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1 (*)	Chuyên ngành	2	Bắt buộc	C3						A3				P3		
63	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	Chuyên ngành	2	Bắt buộc													P1
64	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm (*)	Chuyên ngành	1	Bắt buộc	C3						A3				P3		
65	0101003652	22200017	Phân tích vi sinh thực phẩm	Chuyên ngành	2	Bắt buộc													P1
66	0101101089	05202157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1 (*)	Chuyên ngành	1	Bắt buộc							A3				P3		

67	0101102427	05200260	Luật và tiêu chuẩn thực phẩm	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C3											
68	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích môi trường và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) (*)	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4											R2
69	0101102411	05207244	Chuyên đề Đổi mới, sáng tạo và khởi nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm	Chuyên ngành	1	Bắt buộc													R2
70	0101102418	05203251	Đồ án công nghệ thực phẩm (*)	Chuyên ngành	1	Bắt buộc		C4	P3	A4								P3	P3
71	0101100213	05204024	Đồ án kỹ thuật thực phẩm	Chuyên ngành	1	Bắt buộc		C3	P3	A4								P3	P2
72	0101006836	05205064	Kiến tập	Chuyên ngành	1	Bắt buộc				A3								P3	R2
73	0101102438	05204271	Thực tập tốt nghiệp (ngành CNTP) (*)	Chuyên ngành	4	Bắt buộc		C3	P3	A4								P4	R2
74	0101102426	05206269	Khóa luận tốt nghiệp (ngành CNTP) (*)	Chuyên ngành	6	Bắt buộc		C4	P3	A4								P4	R3
75	0101007017	05200055	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4										P3	R2
76	0101004982	05201027	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	Chuyên ngành	1	Tự chọn			P3	A4								P4	
77	0101006843	05200062	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4										P3	R2
78	0101004974	05201035	Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	Chuyên ngành	1	Tự chọn			P3	A4								P4	
79	0101006839	05200059	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4										P4	R2
80	0101004891	05201029	Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	Chuyên ngành	1	Tự chọn			P3	A4								P4	

Ghi chú: () là học phần cốt lõi, thuộc nhóm các học phần bắt buộc (hoặc tự chọn theo định hướng) và phải bao gồm các học phần Thực tập, Khóa luận tốt nghiệp.*

Ma trận này thể hiện mức đóng góp của học phần vào chuẩn đầu ra của CTĐT (PLO) theo thang đo: Kiến thức (Bloom's Taxonomy - Cognitive domain); Kỹ năng hành vi (Bloom's Taxonomy - Psychomotor domain); Kỹ năng cảm xúc-thái độ (Bloom's Taxonomy - Affective domain) và Trình độ năng lực (Crawley-Proficiency Rating scale).

2.3. Bảng ma trận các học phần và chuẩn đầu ra CTĐT chuyên sâu đặc thù (hoàn thành giai đoạn 2 – chuyên sâu đặc thù)

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khối kiến thức	Số TC	Loại HP	Chuẩn đầu ra (PLO)										
							1	2	3	4	5	6	7	8	9		
1	0101102424	05200257	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	Chuyên sâu đặc thù	2	Bắt buộc		C4	P3	P4							
2	0101102794	02200159	Tự động hóa trong công nghệ thực phẩm	Chuyên sâu đặc thù	2	Bắt buộc		C4	P3								
3	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	Chuyên sâu đặc thù	2	Bắt buộc	C3	C4	P3								
4	0101102417	05202250	Đảm bảo chất lượng thực phẩm	Chuyên sâu đặc thù	2	Bắt buộc		C4	P3							R2	
5	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	Chuyên sâu đặc thù	2	Bắt buộc	C4	P3									
6	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	Chuyên sâu đặc thù	2	Bắt buộc		C4									R3

7	0101102416	05207249	Chuyên đề về vệ sinh công nghiệp	Chuyên sâu đặc thù	1	Bắt buộc	C3	C4				P4		
8	0101102415	05207248	Chuyên đề về shelf-life của thực phẩm	Chuyên sâu đặc thù	1	Bắt buộc		C4				P3		
9	0101102413	05207246	Chuyên đề kỹ sư (CNTP)	Chuyên sâu đặc thù	1	Bắt buộc		C4				P4		
10	0101102436	05204269	Thực tập kỹ sư (ngành CNTP) (*)	Chuyên sâu đặc thù	8	Bắt buộc			P4	A4		P4	R3	P4
11	0101102421	05203254	Đồ án kỹ sư (ngành CNTP) (*)	Chuyên sâu đặc thù	3	Bắt buộc		C5	P4	P3		P4	R3	P4
12	0101102408	05200241	Cấu trúc và tính chất của thực phẩm trong quá trình chế biến	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn		C4					R3	
13	0101102410	05200243	Chế biến nhiệt thực phẩm năng cao	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn		C5					R3	
14	0101101111	09200117	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn	C3		P3					
15	0101102407	05200240	Các phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn		C4	P4					
16	0101003909	13200008	Quản trị doanh nghiệp	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn	C3			P3				P4

17	01010006962	13200101	Quản trị kênh phân phối	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn	C3				P3					
18	01010002398	13200017	Kỹ năng đàm phán	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn	C3				P4	P4				
Số lượng học phần đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo							7	12	9	4	2	4	7	7	3	

Ghi chú: (*) là học phần cốt lõi, thuộc nhóm các học phần bắt buộc (hoặc tự chọn theo định hướng) và phải bao gồm các học phần Thực tập, Khóa luận tốt nghiệp.

Ma trận này thể hiện mức đóng góp của học phần vào chuẩn đầu ra của CTĐT (PLO) theo thang đo: Kiến thức (Bloom's Taxonomy - Cognitive domain); Kỹ năng hành vi (Bloom's Taxonomy - Psychomotor domain); Kỹ năng cảm xúc- thái độ (Bloom's Taxonomy - Affective domain) và Trình độ năng lực (Crawley-Proficiency Rating scale).

3. Khối lượng học tập

TT	Khối kiến thức	Khối lượng học tập	Tỷ lệ %
1	Giáo dục đại cương	41 tín chỉ	25,8
2	Cơ sở ngành	38 tín chỉ	23,9
3	Chuyên ngành (bao gồm kiến thức học kỳ doanh nghiệp được bố trí giảng dạy vào học kỳ 7)	50 tín chỉ	31,4
4	Chuyên sâu đặc thù	30 tín chỉ	18,9
Tổng số tín chỉ tích lũy		159 tín chỉ	

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: 4 năm.

Chương trình đào tạo chuyên sâu đặc thù thực hiện đào tạo 2 giai đoạn, cấp bằng cử nhân (hoàn thành giai đoạn 1 – đại học), kỹ sư (hoàn thành giai đoạn 2 – chuyên sâu đặc thù)

Thời gian hoàn thành chương trình đào tạo tối đa bao gồm thời gian thiết kế và thời gian được phép kéo dài được quy định trong Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 3020/QĐ-DCT ngày 19/10/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

5. Văn bằng tốt nghiệp

Cấp bằng Cử nhân khi người học hoàn thành chương trình đào tạo giai đoạn 1 – đại học, tích lũy đủ số tín chỉ theo quy định và đáp ứng đủ các điều kiện xét và công nhận tốt nghiệp theo Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ của Trường.

Cấp bằng Kỹ sư khi người học hoàn thành chương trình đào tạo giai đoạn 2 – chuyên sâu đặc thù, tích lũy đủ số tín chỉ theo quy định và đáp ứng đủ các điều kiện xét và công nhận tốt nghiệp theo Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ 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.

7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập

Theo Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 3020/QĐ-DCT ngày 19/10/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh) và Quy định thi, kiểm tra và đánh giá kết quả học tập (Ban hành kèm theo Quyết định số 2402/QĐ-DCT ngày 22/8/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp

Xét và công nhận tốt nghiệp: theo Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 3020/QĐ-DCT ngày 19/10/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

Chuẩn ngoại ngữ: theo Quy định Chuẩn đầu ra ngoại ngữ (Ban hành kèm theo Quyết định số 1281/QĐ-DCT ngày 26/4/2024 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

Chuẩn công nghệ thông tin: theo Quy định Chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin (Ban hành kèm theo Quyết định số 3297/QĐ-DCT ngày 07/11/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp

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

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

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

- Đảm nhiệm vị trí nhân viên/chuyên viên phát triển sản phẩm tại các công ty sản xuất thực phẩm.

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

Sau khi tốt nghiệp đại học, sinh viên có thể học tiếp lên trình độ sau đại học trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

11. Nội dung chương trình đào tạo

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
I. Kiến thức giáo dục đại cương				41	
Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc				39	
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.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	(a) 0101100651
5.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	(a) 0101100651
6.	0101102246	14202001	Anh văn 1	2 (1,1)	
7.	0101102247	14202002	Anh văn 2	2 (1,1)	(a) 0101102246
8.	0101102248	14202003	Anh văn 3	2 (1,1)	(a) 0101102247
9.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	
10.	0101001693 0101001694 0101001695 0101001696 0101001701 0101001709	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	(a) 0101001705 (a) 0101001706 (a) 0101001707 (a) 0101001697 (a) 0101001703 (a) 0101001706
11.	0101001702 0101001718 0101001719 0101100929 0101100930 0101100931	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	(a) 0101001694 (a) 0101001693 (a) 0101001695 (a) 0101001709 (a) 0101001696 (a) 0101001701
12.	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	(c) 0101001662 (c) 0101001669 (c) 0101001677
13.	0101001662	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	(c) 0101001657 (c) 0101001669 (c) 0101001677

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
14.	0101001669	17301005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	(c) 0101001657 (c) 0101001662 (c) 0101001677
15.	0101001677	17221002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	(c) 0101001657 (c) 0101001662 (c) 0101001669
16.	0101102016	15200031	Vật lý đại cương (CNTP)	3 (2,1)	
17.	0101101930	15200030	Giải tích (CNTP)	3 (3,0)	
18.	0101101932	08200108	Sinh học đại cương (CNTP)	3 (3,0)	
19.	0101101934	08200109	Vi sinh đại cương (CNTP)	2 (2,0)	
20.	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1 (0,1)	(a) 0101101934
21.	0101101928	04200146	Hóa đại cương 1 (CNTP)	2 (2,0)	
22.	0101102014	04201149	Thí nghiệm hóa đại cương 1 (CNTP)	1 (0,1)	(a) 0101101928
23.	0101102015	04200147	Hóa đại cương 2 (CNTP)	2 (2,0)	(a) 0101101928
24.	0101102044	04201150	Thí nghiệm hóa đại cương 2 (CNTP)	1 (0,1)	(a) 0101102014 (a) 0101102015
25.	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2 (1,1)	
26.	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2 (1,1)	
Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2	
1.	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2 (2,0)	
2.	0101003015	15200022	Logic học	2 (2,0)	
3.	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
4.	0101004192	13200009	Tâm lý học đại cương	2 (2,0)	
5.	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)	
II. Kiến thức cơ sở ngành				38	
Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc				36	
1.	0101102445	05202276	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2 (1,1)	(a) 0101001863
2.	0101101931	15200032	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3 (2,1)	(a) 0101101930
3.	0101101929	04200148	Hóa hữu cơ (CNTP)	3 (3,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
4.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
5.	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001863
6.	0101004395	05202003	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101001863 (a) 0101001968
7.	0101102017	05200176	Vi sinh vật học thực phẩm (CNTP)	2 (2,0)	(a) 0101101934 (a) 0101001863
8.	0101102026	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	(a) 0101001863 (a) 0101001968
9.	0101102045	07201132	Thực hành khoa học dinh dưỡng người	1 (0,1)	(a) 0101102026
10.	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
11.	0101100873	05200133	Công nghệ chế biến thực phẩm (*)	3 (3,0)	(a) 0101001968 (a) 0101102017
12.	0101102433	05201266	Thực hành Công nghệ chế biến thực phẩm (*)	1 (0,1)	(a) 0101100873
13.	0101102134	03202550	Vẽ kỹ thuật	2 (2,0)	
14.	0101102135	05200238	Kỹ thuật thực phẩm 1 (Biến đổi cơ học và phân riêng vật lý)	3 (3,0)	
15.	0101102018	05200177	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	3 (3,0)	
16.	0101102136	05200239	Kỹ thuật thực phẩm 3 (Truyền khối trong CNTP)	2 (2,0)	(a) 0101102135
17.	0101005224	05201012	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101102136
18.	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001968 (a) 0101102017
Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2	
1.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	(a) 0101001863 (a) 0101001968 (a) 0101102017
2.	0101001087	05200018	Công nghệ sau thu hoạch	2 (2,0)	(a) 0101001968 (a) 0101100873
3.	0101102409	05200242	Công nghệ lên men thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102017
4.	0101002584	05200017	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	2 (2,0)	
5.	0101102428	05200261	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001968 (a) 0101100873
III. Kiến thức chuyên ngành				50	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
Kiến thức chuyên ngành bắt buộc				41	
1.	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	(a) 0101101931
2.	0101006365	05220045	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (0,2)	(a) 0101100058
3.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
4.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101000687
5.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001863 (a) 0101102017
6.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001863 (a) 0101100873 (a) 0101102135 (a) 0101102018 (a) 0101102136 (a) 0101000687
7.	0101102020	05200212	Phân tích hóa lý thực phẩm 1 (CNTP)	3 (3,0)	(a) 0101101928 (a) 0101101935 (a) 0101000687
8.	0101101091	05202159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1 (*)	2 (0,2)	(a) 0101102020
9.	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
10.	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm (*)	1 (0,1)	(a) 0101001197
11.	0101003652	22200017	Phân tích vi sinh thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102017
12.	0101101089	05202157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1 (*)	1 (0,1)	(a) 0101003652
13.	0101102427	05200260	Luật và tiêu chuẩn thực phẩm	2 (1,1)	(a) 0101006535
14.	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) (*)	2 (1,1)	(a) 0101006535
15.	0101102411	05207244	Chuyên đề Đổi mới, sáng tạo và khởi nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm	1 (1,0)	
16.	0101102418	05203251	Đồ án công nghệ thực phẩm (*)	1 (0,1)	(a) 0101001863 (a) 0101100873 (a) 0101102135 (a) 0101102018 (a) 0101102136

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
					(a) 0101000687 (a) 0101003683
17.	0101100213	05204024	Đồ án kỹ thuật thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101102134 (a) 0101102136
18.	0101006836	05205064	Kiến tập	1 (0,1)	(a) 0101001968 (a) 0101102017 (a) 0101006535 (a) 0101100873
19.	0101102438	05204271	Thực tập tốt nghiệp (ngành CNTP) (*)	4 (0,4)	(a) 0101006836
20.	0101102426	05206269	Khóa luận tốt nghiệp (ngành CNTP) (*)	6 (0,6)	(a) 0101001863 (a) 0101102017 (a) 0101100058 (a) 0101101091 (a) 0101005005 (a) 0101101089
Kiến thức chuyên ngành tự chọn (<i>Chọn tối thiểu 3 học phần lý thuyết và 3 học phần thực hành tương ứng</i>)				9	
1.	0101007017	05200055	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	(a) 0101100873
2.	0101004982	05201027	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1 (0,1)	(a) 0101007017
3.	0101006843	05200062	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2 (2,0)	(a) 0101100873
4.	0101004974	05201035	Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	1 (0,1)	(a) 0101001863 (a) 0101102017 (a) 0101100873 (a) 0101102433
5.	0101006839	05200059	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	2 (2,0)	(a) 0101001968 (a) 0101102017 (a) 0101100873
6.	0101004891	05201029	Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)	(a) 0101001968 (a) 0101102017 (a) 0101100873
7.	0101006841	05200061	Công nghệ chế biến rau quả	2 (2,0)	(a) 0101100873 (a) 0101001968
8.	0101004862	05201033	Thực hành công nghệ chế biến rau quả	1 (0,1)	(a) 0101006841
9.	0101006840	05200060	Công nghệ chế biến lương thực	2 (2,0)	(a) 0101100873
10.	0101004855	05201031	Thực hành công nghệ chế biến lương thực	1 (0,1)	(a) 0101006840
11.	0101006868	05200056	Công nghệ chế biến sữa	2 (2,0)	(a) 0101001968

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
					(a) 0101102017 (a) 0101100873 (a) 0101102433 (c) 0101004867
12.	0101004867	05201037	Thực hành công nghệ chế biến sữa	1 (0,1)	(a) 0101001968 (a) 0101102017 (a) 0101100873 (a) 0101102433 (c) 0101006868
13.	0101006847	05200063	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2 (2,0)	(a) 0101100873
14.	0101004960	05201043	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật	1 (0,1)	(a) 0101006847
15.	0101006869	05200057	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	2 (2,0)	(a) 0101001968 (a) 0101102017 (a) 0101100873 (a) 0101102433
16.	0101004973	05201039	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	1 (0,1)	(a) 0101006869
17.	0101102750	05200286	Công nghệ chế biến thịt, trứng	2 (2,0)	(a) 0101100873
18.	0101102751	05201287	Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng	1 (0,1)	(a) 0101102750
19.	0101102754	05200290	Công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản	2 (2,0)	
20.	0101102755	05201291	Thực hành công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản	1 (0,1)	(a) 0101102754
IV. Kiến thức chuyên sâu đặc thù				30	
Kiến thức chuyên sâu đặc thù bắt buộc				26	
1.	0101102424	05200257	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101100873
2.	0101102794	02200159	Tự động hóa trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102427
4.	0101102417	05202250	Đảm bảo chất lượng thực phẩm	2 (1,1)	(a) 0101100058
5.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
6.	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
7.	0101102416	05207249	Chuyên đề về vệ sinh công nghiệp	1 (1,0)	(a) 0101006535
8.	0101102415	05207248	Chuyên đề về shelf-life của thực phẩm	1 (1,0)	(a) 0101001863 (a) 0101001968 (a) 0101102017
9.	0101102413	05207246	Chuyên đề kỹ sư (CNTP)	1 (1,0)	
10.	0101102436	05204269	Thực tập kỹ sư (ngành CNTP) (*)	8 (0,8)	(a) 0101102438
11.	0101102421	05203254	Đồ án kỹ sư (ngành CNTP) (*)	3 (0,3)	(a) 0101100213
Kiến thức chuyên sâu đặc thù tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần)				4	
1.	0101102408	05200241	Cấu trúc và tính chất của thực phẩm trong quá trình chế biến	2 (2,0)	(a) 0101100873
2.	0101102410	05200243	Chế biến nhiệt thực phẩm nâng cao	2 (2,0)	(a) 0101100873
3.	0101101111	09200117	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	
4.	0101102407	05200240	Các phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
5.	0101003909	13200008	Quản trị doanh nghiệp	2 (2,0)	
6.	0101006962	13200101	Quản trị kênh phân phối	2 (2,0)	
7.	0101002398	13200017	Kỹ năng đàm phán	2 (2,0)	
Tổng số tín chỉ lý thuyết (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN *)				105	
Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập, khóa luận (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN *)				54	
Tổng số tín chỉ toàn khóa (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN*)				159	

12. Kế hoạch đào tạo

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 13 tín chỉ tích lũy + 8 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				13	
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác - Lênin	3 (3,0)	
2.	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy
3.	0101001662	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy
4.	0101001669	17301005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	Không tích lũy
5.	0101001677	17221002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	Không tích lũy
6.	0101101934	08200109	Vi sinh đại cương (CNTP)	2 (2,0)	
7.	0101101928	04200146	Hóa đại cương 1 (CNTP)	2 (2,0)	
8.	0101101929	04200148	Hóa hữu cơ (CNTP)	3 (3,0)	
9.	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
10.	0101102134	03202550	Vẽ kỹ thuật	2 (2,0)	
Học kỳ 2: 22 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				22	
1.	0101102246	14202001	Anh văn 1	2 (1,1)	
2.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (,02)	Không tích lũy
3.	0101102016	15200031	Vật lý đại cương (CNTP)	3 (2,1)	
4.	0101101930	15200030	Giải tích (CNTP)	3 (3,0)	
5.	0101101932	08200108	Sinh học đại cương (CNTP)	3 (3,0)	
6.	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1 (0,1)	
7.	0101102014	04201149	Thí nghiệm hóa đại cương 1 (CNTP)	1 (0,1)	
8.	0101102015	04200147	Hóa đại cương 2 (CNTP)	2 (2,0)	
9.	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2 (1,1)	
10.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
11.	0101102135	05200238	Kỹ thuật thực phẩm 1 (Biến đổi cơ học và phân riêng vật lý)	3 (3,0)	
Học kỳ 3: 22 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học phần bắt buộc				20	
1.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2 (2,0)	
2.	0101102247	14202002	Anh văn 2	2 (1,1)	
3.	0101001693 0101001694 0101001695 0101001696 0101001701 0101001709	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
4.	0101102044	04201150	Thí nghiệm hóa đại cương 2	1 (0,1)	
5.	0101101931	15200032	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3 (2,1)	
6.	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	
7.	0101102017	05200176	Vi sinh vật học thực phẩm (CNTP)	2 (2,0)	
8.	0101102018	05200177	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	3 (3,0)	
9.	0101102020	05200212	Phân tích hóa lý thực phẩm 1 (CNTP)	3 (3,0)	
10.	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2	
1.	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2 (2,0)	
2.	0101003015	15200022	Logic học	2 (2,0)	
3.	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
4.	0101004192	13200009	Tâm lý học đại cương	2 (2,0)	
5.	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)	
Học kỳ 4: 19 tín chỉ tích lũy + 1 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				19	
1.	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
2.	0101102248	14202003	Anh văn 3	2 (1,1)	
3.	0101001702 0101001718 0101001719 0101100929 0101100930 0101100931	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
4.	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2 (1,1)	
5.	0101004395	05202003	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1)	
6.	0101100873	05200133	Công nghệ chế biến thực phẩm (*)	3 (3,0)	
7.	0101102136	05200239	Kỹ thuật thực phẩm 3 (Truyền khối trong CNTP)	2 (2,0)	
8.	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
9.	0101101091	05202159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1 (*)	2 (0,2)	
10.	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm (*)	1 (0,1)	
11.	0101003652	22200017	Phân tích vi sinh thực phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 5: 24 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				19	
1.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
2.	010110245	05202276	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2 (1,1)	
3.	0101102026	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	
4.	0101102433	05201266	Thực hành Công nghệ chế biến thực phẩm (*)	1 (0,1)	
5.	0101005224	05201012	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	1 (0,1)	
6.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
7.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
8.	0101101089	05202157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1 (*)	1 (0,1)	
9.	0101102427	05200260	Luật và tiêu chuẩn thực phẩm	2 (1,1)	
10.	0101102424	05200257	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	2 (2,0)	
11.	0101102415	05207248	Chuyên đề về shelf-life của thực phẩm	1 (1,0)	
12.	0101006836	05205064	Kiến tập	1 (0,1)	
Học phần tự chọn khối kiến thức cơ sở ngành (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2	
1.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
2.	0101001087	05200018	Công nghệ sau thu hoạch	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
3.	0101102409	05200242	Công nghệ lên men thực phẩm	2 (2,0)	
4.	0101002584	05200017	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	2 (2,0)	
5.	0101102428	05200261	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
Học phần tự chọn khối kiến thức chuyên ngành (Chọn tối thiểu 1 học phần lý thuyết và 1 học phần thực hành tương ứng)				3	
1.	0101007017	05200055	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	
2.	0101004982	05201027	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1 (0,1)	
3.	0101006843	05200062	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2 (2,0)	
4.	0101004974	05201035	Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	1 (0,1)	
5.	0101006839	05200059	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	2 (2,0)	
6.	0101004891	05201029	Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)	
7.	0101006841	05200061	Công nghệ chế biến rau quả	2 (2,0)	
8.	0101004862	05201033	Thực hành công nghệ chế biến rau quả	1 (0,1)	
9.	0101006840	05200060	Công nghệ chế biến lương thực	2 (2,0)	
10.	0101004855	05201031	Thực hành công nghệ chế biến lương thực	1 (0,1)	
11.	0101006868	05200056	Công nghệ chế biến sữa	2 (2,0)	
12.	0101004867	05201037	Thực hành công nghệ chế biến sữa	1 (0,1)	
13.	0101006847	05200063	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2 (2,0)	
14.	0101004960	05201043	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật	1 (0,1)	
15.	0101006869	05200057	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	2 (2,0)	
16.	0101004973	05201039	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	1 (0,1)	
17.	0101102750	05200286	Công nghệ chế biến thịt, trứng	2 (2,0)	
18.	0101102751	05201287	Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng	1 (0,1)	
19.	0101102754	05200290	Công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
20.	0101102755	05201291	Thực hành công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản	1 (0,1)	
Học kỳ 6: 22 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				16	
1.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
2.	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	
3.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1 (0,1)	
4.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
5.	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) (*)	2 (1,1)	
6.	0101100213	05204024	Đồ án kỹ thuật thực phẩm	1 (0,1)	
7.	0101102045	07201132	Thực hành khoa học dinh dưỡng người	1 (0,1)	
8.	0101102794	02200159	Tự động hóa trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
9.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần lý thuyết và 2 học phần thực hành tương ứng)				6	
1.	0101007017	05200055	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	
2.	0101004982	05201027	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1 (0,1)	
3.	0101006843	05200062	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2 (2,0)	
4.	0101004974	05201035	Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	1 (0,1)	
5.	0101006839	05200059	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	2 (2,0)	
6.	0101004891	05201029	Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)	
7.	0101006841	05200061	Công nghệ chế biến rau quả	2 (2,0)	
8.	0101004862	05201033	Thực hành công nghệ chế biến rau quả	1 (0,1)	
9.	0101006840	05200060	Công nghệ chế biến lương thực	2 (2,0)	
10.	0101004855	05201031	Thực hành công nghệ chế biến lương thực	1 (0,1)	
11.	0101006868	05200056	Công nghệ chế biến sữa	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
12.	0101004867	05201037	Thực hành công nghệ chế biến sữa	1 (0,1)	
13.	0101006847	05200063	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2 (2,0)	
14.	0101004960	05201043	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật	1 (0,1)	
15.	0101006869	05200057	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	2 (2,0)	
16.	0101004973	05201039	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	1 (0,1)	
17.	0101102750	05200286	Công nghệ chế biến thịt, trứng	2 (2,0)	
18.	0101102751	05201287	Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng	1 (0,1)	
19.	0101102754	05200290	Công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản	2 (2,0)	
20.	0101102755	05201291	Thực hành công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản	1 (0,1)	
Học kỳ 7: 15 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				15	
1.	0101006365	05220045	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (0,2)	
2.	0101102411	05207244	Chuyên đề Đổi mới, sáng tạo và khởi nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm	1 (1,0)	
3.	0101102418	05203251	Đồ án công nghệ thực phẩm*	1 (0,1)	
4.	0101102438	05204271	Thực tập tốt nghiệp (ngành CNTP) (*)	4 (0,4)	
5.	0101102426	05206269	Khóa luận tốt nghiệp (ngành CNTP) (*)	6 (0,6)	
6.	0101102416	05207249	Chuyên đề vệ sinh công nghiệp	1 (1,0)	
Học kỳ 8: 22 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				18	
1.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
2.	0101102417	05202250	Đảm bảo chất lượng thực phẩm	2 (1,1)	
3.	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	
4.	0101102413	05207246	Chuyên đề kỹ sư (CNTP)	1 (1,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
5.	0101102436	05204269	Thực tập kỹ sư (ngành CNTP) (*)	8 (0,8)	
6.	0101102421	05203254	Đồ án kỹ sư (ngành CNTP)(*)	3 (0,3)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần)				4	
1.	0101102408	05200241	Cấu trúc và tính chất của thực phẩm trong quá trình chế biến	2 (2,0)	
2.	0101102410	05200243	Chế biến nhiệt thực phẩm nâng cao	2 (2,0)	
3.	0101101111	09200117	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	
4.	0101102407	05200240	Các phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
5.	0101003909	13200008	Quản trị doanh nghiệp	2 (2,0)	
6.	0101006962	13200101	Quản trị kênh phân phối	2 (2,0)	
7.	0101002398	13200017	Kỹ năng đàm phán	2 (2,0)	

13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo

Các đơn vị có trách nhiệm xây dựng và thực hiện Kế hoạch kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo theo Chương trình đào tạo đã được phê duyệt và Quy định về công tác giảng dạy hiện hành.

14. Hướng dẫn thực hiện

14.1. Đối với các Khoa đào tạo, Bộ môn

- Có trách nhiệm tổ chức thực hiện đúng yêu cầu về nội dung của chương trình và tư vấn, hướng dẫn cho người học đăng ký các học phần.

- 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 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, học trước 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

- Giảng viên cần phải nghiên cứu kỹ nội dung đề cương học phần để chuẩn bị bài giảng, phương pháp giảng dạy và các phương tiện dạy học phù hợp.

- Giảng viên phải chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu học tập và cung cấp cho người học để người học chuẩn bị trước khi lên lớp.

- Sử dụng đa dạng các phương pháp giảng dạy và học theo triết lý giáo dục ‘*Học tập chủ động, làm việc sáng tạo*’, thực hiện đúng các phương pháp kiểm tra, đánh giá quy định trong đề cương học phần.

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

14.3. Đối với người học

- Phải tham khảo ý kiến tư vấn của cố vấn học tập/giáo viên chủ nhiệm để lựa chọn học phần cho phù hợp với định hướng và năng lực học tập.

- Phải đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp hoặc tham gia thực hành theo quy định.

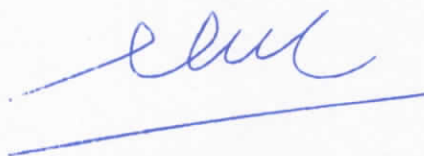
- Phát huy tính tự chủ, tinh thần tự học, tự nghiên cứu, đồng thời tích cực tham gia học tập theo nhóm, tham dự đầy đủ các hoạt động thảo luận, seminar, thực hành.

- 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 và đánh giá kết quả học tập.

15. Phê duyệt chương trình đào tạo

TP. HCM, ngày 19 tháng 8 năm 2024
CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG KH&ĐT



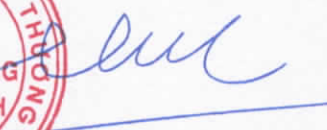
Nguyễn Xuân Hoàn

TP. HCM, ngày 19 tháng 8 năm 2024
TRƯỞNG KHOA



Lê Nguyễn Đoàn Duy

TP. HCM, ngày 19 tháng 8 năm 2024
HIỆU TRƯỞNG



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.....	15
4. Thời gian đào tạo.....	15
5. Văn bằng tốt nghiệp.....	15
6. Chuẩn đầu vào.....	15
7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập.....	16
8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp.....	16
9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp.....	16
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp.....	16
11. Nội dung chương trình đào tạo.....	17
12. Kế hoạch đào tạo.....	24
13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo.....	30
14. Hướng dẫn thực hiện.....	30
15. Phê duyệt chương trình đào tạo.....	31