

Mai

**BỘ CÔNG THƯƠNG**  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG THƯƠNG THÀNH PHỐ 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

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): 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

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

Chương trình đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn 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

Chương trình ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (ĐBCL&ATTP) 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 Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.

Sinh viên tốt nghiệp ngành ĐBCL&ATTP có có năng lực chuyên môn nghề nghiệp, khả năng nghiên cứu và làm việc độc lập, kỹ năng hợp tác, làm việc nhóm, khả năng thuyết trình; năng lực nhận thức bối cảnh xã hội; khả năng sáng tạo và thích ứng với điều kiện môi trường làm việc đa dạng trong chuỗi cung cấp bền vững sản phẩm thực phẩm an toàn, dinh dưỡng, hợp pháp, có giá trị kinh tế và chất lượng cao đáp ứng nhu cầu của Việt Nam và Quốc tế.



## **1.2. Mục tiêu cụ thể:**

a) CTĐT đại học (cấp bằng Cử nhân): Đào tạo nguồn nhân lực có kiến thức thực tế về khối khoa học tự nhiên như toán thống kê ứng dụng, hóa phân tích, vi sinh đại cương ứng dụng trong lĩnh vực Đảm bảo luật và An toàn thực phẩm.

Cung cấp các kiến thức khoa học xã hội vững chắc, kiến thức lý thuyết sâu rộng về pháp luật đại cương, Luật thực phẩm, các tiêu chuẩn về quản lý chất lượng, quản lý hệ thống áp dụng trong lĩnh vực Đảm bảo luật và An toàn thực phẩm.

Phân tích kiến thức khoa học thực phẩm gồm hóa học thực phẩm, vi sinh vật thực phẩm và các quá trình chế biến sản phẩm thực phẩm. Cung cấp các kiến thức kỹ thuật, công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng thực phẩm, cũng như các kỹ năng chuyên môn về phân tích thực phẩm, tối ưu hóa QTSX... và có khả năng ứng dụng hiệu quả các kiến thức này trong sản xuất, đánh giá cảm quan, lưu trữ, phân phối, quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.

Trang bị các kỹ năng bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống, phân tích và giải quyết vấn đề, kỹ năng quản lý. Thành thạo kỹ năng tự học, nghiên cứu và khám phá tri thức, kỹ năng hợp tác, tổ chức và làm việc theo nhóm, kỹ năng truyền thông khoa học bao gồm kỹ năng nói, viết, thuyết trình, phản biện và sử dụng ngoại ngữ.

b) CTĐT chuyên sâu đặc thù (cấp bằng Kỹ sư): Đào tạo nguồn nhân lực có kiến thức thực tế, lý thuyết sâu rộng về các chương trình đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm. Cung cấp các kiến thức chuyên sâu về các kỹ thuật hiện đại trong lĩnh vực thực phẩm; các biện pháp phòng vệ chống gian lận, quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

Thành thạo kỹ năng giải quyết vấn đề trong kiểm soát quá trình sản xuất và chất lượng 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.

Phân tích được bối cảnh xã hội và doanh nghiệp, tự định hướng, áp dụng kiến thức để đưa ra kết luận chuyên môn, ý tưởng, giải pháp đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp và xã hội hoặc khởi nghiệp.

Đào tạo theo định hướng ứng dụng, cung cấp đội ngũ nguồn nhân lực chất lượng cao đáp ứng nhu cầu xã hội trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm và đảm bảo chất lượng phù hợp tầm nhìn và sứ mạng của Trường.

## **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
<b>a</b>	<b>Kiến thức</b>		
<b>PLO1</b>	<b>Phân tích kiến thức cơ bản về khoa học và xã hội</b>	<b>C4</b>	<b>C4</b>
PLO1.1	Phân tích kiến thức toán, thống kê, ứng dụng công nghệ thông tin trong ngành ĐBCL&ATTP	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 ĐBCL&ATTP	C3	C3
PLO1.3	Phân tích kiến thức hóa, vi sinh đại cương ứng dụng trong ngành ĐBCL&ATTP	C4	C4
<b>PLO2</b>	<b>Phân tích kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành</b>	<b>C4</b>	
	<b>Tổng hợp kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành</b>		<b>C5</b>
PLO2.1	Phân tích kiến thức về khoa học thực phẩm (hóa học thực phẩm, vi sinh thực phẩm), là nền tảng cho hoạt động kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm	C4	C4
PLO2.2	Phân tích kiến thức về kỹ thuật thực phẩm, công nghệ sản xuất, kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm	C4	C4
PLO2.3	Phân tích các kiến thức về nguyên lý đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm (kiểm tra cảm quan, kỹ thuật phân tích hóa lý, vi sinh thực phẩm, luật thực phẩm, VSATTP, HACCP, các kỹ thuật kiểm soát và cải tiến chất lượng)	C4	
	Tổng hợp các kiến thức về nguyên lý đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm (kiểm tra cảm quan, kỹ thuật phân tích hóa lý, vi sinh thực phẩm, luật thực phẩm, VSATTP, HACCP, các kỹ thuật kiểm soát và cải tiến chất lượng)		C5
<b>b</b>	<b>Kỹ năng, phẩm chất cá nhân</b>		
<b>PLO3</b>	<b>Thực hiện thành thạo kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống, phân tích và giải quyết vấn đề</b>	<b>P3</b>	<b>P4</b>
PLO3.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng phân tích, kiểm nghiệm chỉ tiêu cảm quan và hóa lý của sản phẩm	P3	P3
PLO3.2	Thực hiện thành thạo 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	P3	



	tích và giải quyết vấn đề cụ thể về chất lượng, an toàn thực phẩm hoặc đề xuất cải tiến		
	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 về chất lượng, an toàn thực phẩm hoặc đề xuất cải tiến		P4
PLO4	Thực hiện thành thạo kỹ năng tự học, nghiên cứu và khám phá tri thức.	P4	P4
PLO5	Đáp ứng yêu cầu đạo đức nghề nghiệp, kỷ luật lao động và hành xử chuyên nghiệp trong các hoạt động chuyên môn	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 đạt (bằng lời nói và văn bản) bao gồm kỹ năng sử dụng ngoại ngữ phục vụ công việc chuyên môn	P4	P4
PLO7.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng truyền thông khoa học trong các hoạt động chuyên môn bao gồm kỹ năng nói, viết, thuyết trình, phản biện	P4	P4
PLO7.2	Thể hiện thuần thực kỹ năng tiếng Anh cơ bản (đạt 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam) và tiếng Anh chuyên ngành ĐBCL&ATTP	P3	P3
d	Năng lực thực hành nghề nghiệp (Năng lực tự chủ)		
PLO8	Giải thích được bối cảnh xã hội và doanh nghiệp, tự định hướng, áp dụng kiến thức để đưa ra kết luận chuyên môn, ý tưởng, giải pháp đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp và xã hội hoặc khởi nghiệp	R3	R3
PLO8.1	Giải thích được bối cảnh xã hội và doanh nghiệp để thích ứng với các môi trường làm việc đa dạng	R3	R3
PLO8.2	Xác định được kiến thức, kỹ năng đã học để đưa ra kết luận chuyên môn, ý tưởng cải tiến, giải pháp về ĐBCL&ATTP trong bối cảnh cụ thể, đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp và xã hội hoặc khởi nghiệp	R3	R3
PLO9	Thực hiện thuần thực việc xây dựng mục tiêu, lập kế hoạch, quản lý, điều phối nguồn lực, để đạt mục tiêu, trong hoạt động nghiên cứu khoa học, quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	P3	
	Thực hiện thành thạo việc xây dựng mục tiêu, lập kế hoạch, quản lý, điều phối nguồn lực, để đạt mục		P4

	<b>tiêu, trong hoạt động nghiên cứu khoa học, quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm</b>		
--	---	--	--

*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						
2	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	Đại cương	2	Bắt buộc	C3				P3						
3	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	Đại cương	2	Bắt buộc	C3				P3						
4	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	Đại cương	2	Bắt buộc	C3				P3						
5	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	Đại cương	2	Bắt buộc	C3				P3						
6	0101102246	14202001	Anh văn 1	Đại cương	2	Bắt buộc	C3				P3				P3		
7	0101102247	14202002	Anh văn 2	Đại cương	2	Bắt buộc	C3				P3				P3		
8	0101102248	14202003	Anh văn 3	Đại cương	2	Bắt buộc	C3				P3				P3		
9	0101101934	08200109	Vi sinh đại cương (CNTP)	Đại cương	2	Bắt buộc	C2										P2
10	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	Đại cương	1	Bắt buộc	C2			P2			A2	P2			
11	0101101928	04200146	Hóa đại cương 1 (CNTP)	Đại cương	2	Bắt buộc	C2										
12	0101102014	04201149	Thí nghiệm hóa đại cương 1 (CNTP)	Đại cương	1	Bắt buộc				P2				A2			
13	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	Đại cương	2	Bắt buộc							P2				P2

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			
14	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	Đại cương	2	Bắt buộc				P3								
15	0101101930	15200030	Giải tích (CNTP)	Đại cương	3	Bắt buộc	C3				P3							
16	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	Đại cương	2	Bắt buộc	C3				P3							P3
17	0101001693 0101001694 0101001695 0101001696 0101001701 0101001709	16201002	Giáo dục thể chất 2	Đại cương	2	Bắt buộc	C3				P3							P3
18	0101001702 0101001718 0101001719 0101100929 0101100930 0101100931	16201003	Giáo dục thể chất 3	Đại cương	1	Bắt buộc	C3				P3							P3
19	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	Đại cương	3	Bắt buộc	C3											R3
20	0101001662	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	Đại cương	2	Bắt buộc	C3											R3
21	0101001669	17301005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	Đại cương	1	Bắt buộc	C3											R3



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					
22	0101001677	17221002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	Đại cương	2	Bắt buộc	C3													
23	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	Đại cương	2	Tự chọn	C3				P3									
24	0101003015	15200022	Logic học	Đại cương	2	Tự chọn	C3				P3									
25	0101004192	13200009	Tâm lý học đại cương	Đại cương	2	Tự chọn	C3													
26	0101007586	07200239	Văn hóa âm thực	Đại cương	2	Tự chọn	C3				P3									
27	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	Đại cương	2	Tự chọn	C3													
28	0101102445	05202276	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc					P3									
29	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc			C2											
30	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc			C2											
31	0101004395	05202003	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	Cơ sở ngành	1	Bắt buộc								A2	P2					
32	0101102017	05200176	Vi sinh vật học thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc			C2											
33	0101003652	22200017	Phân tích vi sinh thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc			C3											P1
34	0101101089	05202157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	Cơ sở ngành	1	Bắt buộc					P3									A3
35	0101101090	05202158	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 2*	Cơ sở ngành	1	Bắt buộc					P3									A3

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			
36	0101102020	05200212	Phân tích hóa lý thực phẩm 1 (CNTP)	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc		C3										
37	0101101091	05201159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1*	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc	C3		P3			A3	P3					
38	0101006851	22200050	Phân tích hóa lý thực phẩm 2	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc	C3				P1							
39	0101101092	05202160	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 2	Cơ sở ngành	1	Bắt buộc	C3		P3			A3	P3					
40	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc	C3										R2	
41	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc	C3											
42	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	Cơ sở ngành	1	Bắt buộc			P2				A2	P2				
43	0101102428	05200261	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc	C3					P3	P2				R2	
44	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc	C3										R2	
45	0101003275	05300045	Máy và thiết bị thực phẩm	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc	C3					P3		P3			R2	
46	0101101931	15200032	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc	C3								P3			
47	0101102026	07200104	Dinh dưỡng người	Cơ sở ngành	2	Tự chọn	C2	C3										
48	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	Cơ sở ngành	2	Tự chọn	C3					P2	P2					



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		
49	0101001087	05200018	Công nghệ sau thu hoạch	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C3	P2	P2							
50	0101102409	05200242	Công nghệ lên men thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C3	P2	P2							
51	0101100873	05200133	Công nghệ chế biến thực phẩm*	Chuyên ngành	3	Bắt buộc	C3	C3	P2	P2							
52	0101102433	05201266	Thực hành Công nghệ chế biến thực phẩm	Chuyên ngành	1	Bắt buộc			P2		A2	P2					
53	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C3			P3	P3					
54	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	Chuyên ngành	1	Bắt buộc				P3			A3	P4			
55	0101102427	05200260	Luật và tiêu chuẩn thực phẩm*	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C3				P3					
56	0101102417	05202250	Đảm bảo chất lượng thực phẩm	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4	P3							R2	
57	0101102423	05202256	Hệ thống quản lý chất lượng	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4				P3					R2
58	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích môi nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)*	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4				P3					R2
59	0101102422	05202255	Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4									R3
60	0101004042	05200203	Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP)	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4				P3					R3
61	0101102039	05203198	Đồ án quản lý chất lượng thực phẩm*	Chuyên ngành	1	Bắt buộc		C4	P3	P3	A4	P4	P3	P3	R2	R2	P3

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	
62	0101100882	05203145	Đồ án phân tích thực phẩm	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4	P3	P3	P3	A4		P3	R2	P3
63	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C3			P1					
64	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm*	Chuyên ngành	1	Bắt buộc		C3	P3			A3	P3			
65	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	Chuyên ngành	3	Bắt buộc		C3		P2						
66	0101006365	05220045	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4				A3				
67	0101102411	05207244	Chuyên đề Đổi mới, sáng tạo và khởi nghiệp trong lĩnh vực TP	Chuyên ngành	1	Bắt buộc									R2	
68	0101006836	05205064	Kiến tập	Chuyên ngành	1	Bắt buộc						A3		P3	R2	
69	0101102437	05204270	Thực tập tốt nghiệp (ĐBCL)*	Chuyên ngành	4	Bắt buộc		C4	P3			A4		P4	R3	P3
70	0101102425	05206258	Khóa luận tốt nghiệp (ĐBCL)*	Chuyên ngành	6	Bắt buộc		C4	P3			A4		P4	R3	P3
71	0101006856	22200058	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4				P4		P3	R2	
72	0101004824	22201035	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	Chuyên ngành	1	Tự chọn			P3			A4	P4			
73	0101006855	22200057	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4				P4		P3	R2	



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			
74	0101004816	22201031	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa	Chuyên ngành	1	Tự chọn			P3									
75	0101006862	22200063	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4			P4							R2
76	01011004815	22201039	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	Chuyên ngành	1	Tự chọn			P3				P4					
77	0101006860	22200061	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4			P4							R2
78	0101004822	22201033	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	Chuyên ngành	1	Tự chọn			P3									
79	0101006858	22200059	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4			P4							R2
80	0101004823	22201041	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	Chuyên ngành	1	Tự chọn			P3									
81	0101102752	05200288	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4			P4							R2
82	0101102753	05201289	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng	Chuyên ngành	1	Tự chọn			P3									
83	0101102756	05200292	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sản phẩm thủy sản	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4			P4							R2

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		
84	0101102757	05201293	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sản phẩm thủy sản	Chuyên ngành	1	Tự chọn			P3				A4	P4			
85	0101000709	22200028	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4			P4				P3	R2	
86	0101004809	22201029	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, ca cao	Chuyên ngành	1	Tự chọn				P3			A4	P4			
87	0101006861	22200062	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4			P4					P3	R2
88	0101004814	22201037	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	Chuyên ngành	1	Tự chọn				P3			A4	P4			
89	0101100223	05200103	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4			P4				P3	R2	
90	0101102032	05201195	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	Chuyên ngành	1	Tự chọn				P3			A4	P4			
Số lượng học phần đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo								33	38	31	45	28	39	27	29	7	

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	0101102448	05200279	Kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	Chuyên sâu đặc thù	2	Bắt buộc		C4	P3	P4								
2	0101101094	05200135	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	Chuyên sâu đặc thù	2	Bắt buộc	C3	C4	P3									
3	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	Chuyên sâu đặc thù	2	Bắt buộc		C4	P3									
4	0101100881	05200137	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	Chuyên sâu đặc thù	2	Bắt buộc	C3	C4									R3	
5	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	Chuyên sâu đặc thù	2	Bắt buộc		C4									R3	
6	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	Chuyên sâu đặc thù	2	Bắt buộc	C4		P3									
7	0101102415	05207248	Chuyên đề về shelf-life của thực phẩm	Chuyên sâu đặc thù	1	Bắt buộc		C4										P4
8	0101102416	05207249	Chuyên đề về vệ sinh công nghiệp	Chuyên sâu đặc thù	1	Bắt buộc	C3	C4										P4
9	0101102414	05207247	Chuyên đề kỹ sư (ĐBCL)	Chuyên sâu đặc thù	1	Bắt buộc		C4										P4

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			
10	0101102420	05203253	Đồ án kỹ sư (ĐBCL)*	Chuyên sâu đặc thù	3	Bắt buộc		C5	P4	P4	P4	A4				P4	R3	P4
11	0101102435	05204268	Thực tập kỹ sư (ĐBCL)*	Chuyên sâu đặc thù	8	Bắt buộc		C4	P4	P4		A4				P4	R3	
12	0101102794	02200159	Tự động hóa trong công nghệ thực phẩm	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn		C4	P3									
13	0101102424	05200257	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn		C4	P3	P4						P4	R3	
14	0101101111	09200117	Xử lý môi trường trong công nghệ thực phẩm	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn	C3		P3					P3				
15	0101102042	05200196	Xây dựng và đánh giá phòng thí nghiệm theo ISO 17025	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn	C3	C4										
16	0101102407	05200240	Các phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn		C4	P4									
17	0101002398	13200017	Kỹ năng đàm phán	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn	C3							P4	P4			
18	0101006962	13200101	Quản trị kênh phân phối	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn	C3	C4		P3								



STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khởi kiến thức	Số TC	Loại HP	Chuẩn đầu ra (PLO)													
							1	2	3	4	5	6	7	8	9					
19	0101003909	13200008	Quản trị doanh nghiệp	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn	C3													
20	0101003868	02200080	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn	C4			P3	P3	P3								R3
Số lượng học phần đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo							10	15	11	6	2	4	7	7						2

### 3. Khối lượng học tập

TT	Khối kiến thức	Khối lượng học tập	Tỷ lệ %
1	Giáo dục đại cương	32 tín chỉ	21
2	Cơ sở ngành	38 tín chỉ	25
3	Chuyên ngành (bao gồm kiến thức học kỳ doanh nghiệp được bố trí giảng dạy vào học kỳ 7)	51 tín chỉ	34
4	Chuyên sâu đặc thù	30 tín chỉ	20
<b>Tổng số tín chỉ tích lũy</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: 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**

Sinh viên theo học ngành sau khi tốt nghiệp có thể đảm nhận các vị trí công việc sau:

- Cử nhân/Kỹ sư trong các công ty sản xuất thực phẩm, với các vị trí như: QA (Quality Assurance), QC (Quality Control), R&D (Research & Development), điều hành sản xuất, kế hoạch vật tư....

- Nhân viên phân tích chất lượng thực phẩm tại các phòng kiểm nghiệm của công ty, phòng kiểm nghiệm độc lập hay phòng kiểm nghiệm của cơ quan quản lý nhà nước

- Chuyên viên kiểm tra, thanh tra ATTP trong các Cơ quan quản lý nhà nước về ATTP như: Sở Công Thương, Sở Nông nghiệp & phát triển nông thôn, Chi cục vệ sinh ATTP (Sở Y tế)

- Quản lý hệ thống chất lượng và ATTP trong các Công ty chế biến suất ăn công nghiệp; các hệ thống nhà hàng, resort...; các hệ thống Siêu thị như Big C, Metro, Coopmart, AEON, Metro, Vinmart...

- Chuyên gia đào tạo, tư vấn, đánh giá trong Các công ty đào tạo, tư vấn, đánh giá cấp chứng nhận về các Hệ thống quản lý chất lượng và ATTP (ISO 9001, ISO 14001, ISO 50001, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, BRC, IFS, Halal...).

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

Kỹ sư Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm sau khi tốt nghiệp có cơ hội học lên trình độ cao hơn như thạc sĩ, tiến sĩ cùng ngành Quản lý chất lượng, Công nghệ thực phẩm hoặc các nhóm ngành gần liên quan tại Trường Đại học Công nghiệp thương Tp. Hồ Chí Minh hoặc các trường đại học khác trong và ngoài nước.

#### 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</b>				<b>32</b>	
<b>Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc</b>				<b>30</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)	(a) 0101100651
5	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	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	0101101934	08200109	Vi sinh đại cương (CNTP)	2 (2,0)	
10	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1 (0,1)	(a) 0101101934 (c) 0101102014
11	0101101928	04200146	Hóa đại cương 1 (CNTP)	2 (2,0)	
12	0101102014	04201149	Thí nghiệm hóa đại cương 1 (CNTP)	1 (0,1)	(a) 0101101928
13	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2 (1,1)	
14	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2 (1,1)	
15	0101101930	15200030	Giải tích (CNTP)	3 (3,0)	
16	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	



TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
	0101001707 0101001697				
17	0101001693 0101001694 0101001695 0101001696 0101001701 0101001709	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	(a) 0101001703 (a) 0101001704 (a) 0101001705 (a) 0101001706 (a) 0101001707 (a) 0101001697
18	0101001702 0101001718 0101001719 0101100929 0101100930 0101100931	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (1,0)	(a) 0101001693 (a) 0101001694 (a) 0101001695 (a) 0101001696 (a) 0101001701 (a) 0101001709
19	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	(c) 0101001662 (c) 0101001669 (c) 0101001677
20	0101001662	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	(c) 0101001657 (c) 0101001669 (c) 0101001677
21	0101001669	17301005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	(c) 0101001662 (c) 0101001657 (c) 0101001677
22	0101001677	17221002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	(c) 0101001662 (c) 0101001669 (c) 0101001657
<b>Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn</b> ( <i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i> )				<b>2</b>	
1	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2 (2,0)	
2	0101003015	15200022	Logic học	2 (2,0)	
3	0101004192	13200009	Tâm lý học đại cương	2 (2,0)	
4	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	2(2,0)	
5	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
<b>II. Kiến thức cơ sở ngành</b>				<b>38</b>	
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>				<b>36</b>	
1	0101102445	05202276	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2 (1,1)	(a) 0101001863
2	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
3	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001863

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	0101004395	05202003	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101001863 (a) 0101001968
5	0101102017	05200176	Vi sinh vật học thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101101934 (a) 0101001863
6	0101003652	22200017	Phân tích vi sinh thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102017
7	0101101089	05202157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1 (0,1)	(a) 0101003652
8	0101101090	05202158	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 2*	1 (0,1)	
9	0101102020	05200212	Phân tích hóa lý thực phẩm 1 (CNTP)	3 (3,0)	(a) 0101001863 (a) 0101101928 (a) 0101102014
10	0101101091	05201159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1*	2 (0,2)	(a) 0101102020
11	0101006851	22200050	Phân tích hóa lý thực phẩm 2	2 (2,0)	(a) 0101102020 (a) 0101101091
12	0101101092	05202160	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 2	1 (0,1)	(a) 0101102020 (a) 0101101091 (a) 0101006851
13	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001968 (a) 0101102017
14	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102017 (a) 0101006535
15	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
16	0101102428	05200261	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001968
17	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001863
18	0101003275	05300045	Máy và thiết bị thực phẩm	3 (3,0)	
19	0101101931	15200032	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3 (2,1)	(a) 0101101930
<b>Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2</b>	
1	0101102026	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	(a) 0101001863 (a) 0101001968
2	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	(a) 0101001863 (a) 0101001968 (a) 0101102017
3	0101001087	05200018	Công nghệ sau thu hoạch	2 (2,0)	(a) 0101001968
4	0101102409	05200242	Công nghệ lên men thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102017



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>III. Kiến thức ngành chính</b>				<b>51</b>	
<b>Kiến thức ngành chính bắt buộc</b>				<b>42</b>	
1	0101100873	05200133	Công nghệ chế biến thực phẩm*	3 (3,0)	(a) 0101001968 (a) 0101102017
2	0101102433	05201266	Thực hành Công nghệ chế biến thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101100873
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	0101102427	05200260	Luật và tiêu chuẩn thực phẩm*	2 (1,1)	(a) 0101006535
6	0101102417	05202250	Đảm bảo chất lượng thực phẩm	2 (1,1)	(a) 0101100058
7	0101102423	05202256	Hệ thống quản lý chất lượng	2 (1,1)	(a) 0101102417
8	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích môi nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)*	2 (1,1)	
9	0101102422	05202255	Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	2 (1,1)	(a) 0101102021
10	0101004042	05200203	Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP)	2 (2,0)	
11	0101102039	05203198	Đồ án quản lý chất lượng thực phẩm*	1 (0,1)	(a) 0101102437
12	0101100882	05203145	Đồ án phân tích thực phẩm	2 (0,2)	(a) 0101006851
13	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
14	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm*	1 (0,1)	(a) 0101001197
15	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	(a) 0101101931
16	0101006365	05220045	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (0,2)	(a) 0101100058
17	0101102411	05207244	Chuyên đề Đổi mới, sáng tạo và khởi nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm (Food Innovation and Entrepreneurship)	1 (1,0)	
18	0101006836	05205064	Kiến tập	1 (0,1)	(a) 0101001968 (a) 0101102017 (a) 0101006535 (a) 0101100873
19	0101102437	05204270	Thực tập tốt nghiệp (ĐBCL)*	4 (0,4)	(a) 0101006836

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
20	0101102425	05206258	Khóa luận tốt nghiệp (ĐBCL)*	6 (0,6)	(a) 0101102437
<b>Kiến thức ngành chính tự chọn</b> ( <i>Chọn tối thiểu 3 nhóm học phần lý thuyết và thực hành tương ứng</i> )				<b>9</b>	
1	0101006856	22200058	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	(a) 0101100873
2	0101004824	22201035	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	1 (0,1)	(a) 0101006856
3	0101006855	22200057	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2 (2,0)	(a) 0101001968 (a) 0101102017 (a) 0101100873 (a) 0101102433
4	0101004816	22201031	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa	1 (0,1)	(a) 0101001968 (a) 0101102017 (a) 0101100873 (a) 0101102433
5	0101006862	22200063	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2 (2,0)	(a) 0101100873
6	01011004815	22201039	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	1 (0,1)	(b) 0101001968 (a) 0101006862
7	0101006860	22200061	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2 (2,0)	(a) 0101100873
8	0101004822	22201033	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	1 (0,1)	(a) 0101006860
9	0101006858	22200059	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2 (2,0)	(a) 0101001863 (a) 0101102017 (a) 0101100873
10	0101004823	22201041	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	1 (0,1)	(a) 0101006858
11	0101102752	05200288	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng	2 (2,0)	(a) 0101100873
12	0101102753	05201289	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng	1 (0,1)	(a) 0101102752
13	0101102756	05200292	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sản phẩm thủy sản	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))
14	0101102757	05201293	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sản phẩm thủy sản	1 (0,1)	(a) 0101102756
15	0101000709	22200028	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2 (2,0)	(a) 0101001968 (a) 0101102017 (a) 0101100873
16	0101004809	22201029	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)	(a) 0101001968 (a) 0101102017 (a) 0101100873
17	0101006861	22200062	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2 (2,0)	(a) 0101100873
18	0101004814	22201037	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	1 (0,1)	(a) 0101006861
19	0101100223	05200103	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2 (2,0)	(a) 0101100873
20	0101102032	05201195	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	1 (0,1)	(a) 0101001968 (a) 0101102017 (a) 0101100873 (a) 0101102433
<b>IV. Kiến thức chuyên sâu, đặc thù</b>				<b>30</b>	
<b>Kiến thức chuyên sâu, đặc thù bắt buộc</b>				<b>26</b>	
1	0101102448	05200279	Kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102020 (a) 0101006851
2	0101101094	05200135	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102427 (a) 0101102423
3	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102427
4	0101100881	05200137	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	2 (2,0)	(a) 0101102021
5	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	
6	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
7	0101102415	05207248	Chuyên đề về shelf-life của thực phẩm	1 (1,0)	(a) 0101101863 (a) 0101102017 (a) 0101001968
8	0101102416	05207249	Chuyên đề vệ sinh công nghiệp	1 (1,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
9	0101102414	05207247	Chuyên đề kỹ sư (ĐBCL)	1 (1,0)	
10	0101102420	05203253	Đồ án kỹ sư (ĐBCL)*	3 (0,3)	(a) 0101102039
11	0101102435	05204268	Thực tập kỹ sư (ĐBCL)*	8 (0,8)	(a) 0101102437
<b>Kiến thức chuyên sâu, đặc thù tự chọn</b> ( <i>Chọn tối thiểu 2 học phần</i> )				<b>4</b>	
1	0101102794	02200159	Tự động hóa trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
2	0101102424	05200257	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102020 (a) 0101100873
3	0101101111	09200117	Xử lý môi trường trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
4	0101102042	05200196	Xây dựng và đánh giá phòng thí nghiệm theo ISO 17025	2 (2,0)	(a) 0101003566 (a) 0101006851
5	0101102407	05200240	Các phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
6	0101002398	13200017	Kỹ năng đàm phán	2 (2,0)	
7	0101006962	13200101	Quản trị kênh phân phối	2 (2,0)	
8	0101003909	13200008	Quản trị doanh nghiệp	2 (2,0)	
9	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>106</b>	
<b>Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập, khóa luận</b> (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN *)				<b>45</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

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Học kỳ 1: 12 tín chỉ tích lũy + 8 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>12</b>	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2	0101101934	08200109	Vi sinh đại cương (CNTP)	2 (2,0)	
3	0101101928	04200146	Hóa đại cương 1 (CNTP)	2 (2,0)	
4	0101101930	15200030	Giải tích (CNTP)	3 (3,0)	
5	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy



TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
6	0101001662	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy
7	0101001669	17301005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	Không tích lũy
8	0101001677	17221002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	Không tích lũy
9	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 2: 18 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>16</b>	
1	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	
2	0101102246	14202001	Anh văn 1	2 (1,1)	
3	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1 (0,1)	
4	0101102014	04201149	Thí nghiệm hóa đại cương 1 (CNTP)	1 (0,1)	
5	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2 (1,1)	
6	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
7	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	
8	0101102017	05200176	Vi sinh vật học thực phẩm	2 (2,0)	
9	0101102020	05200212	Phân tích hóa lý thực phẩm 1 (CNTP)	3 (3,0)	
10	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2</b>	
1	0101003015	15200022	Pháp luật đại cương	2 (2,0)	
2	0101004192	13200009	Logic học	2 (2,0)	
3	0101007846	13200011	Tâm lý học đại cương	2 (2,0)	
4	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)	
5	0101003015	13200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 3: 19 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>19</b>	
1	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
2	0101102247	14202002	Anh văn 2	2 (1,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
3	0101001693 0101001694 0101001695 0101001696 0101001701 0101001709	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
4	0101004395	05202003	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1)	
5	0101003652	22200017	Phân tích vi sinh thực phẩm	2 (2,0)	
6	0101101091	05201159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1*	2 (0,2)	
7	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
8	0101102428	05200261	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
9	0101003275	05300045	Máy và thiết bị thực phẩm	3 (3,0)	
10	0101100873	05200133	Công nghệ chế biến thực phẩm*	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>19</b>	
1	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	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
4	0101101089	05202157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1 (0,1)	
5	0101006851	22200050	Phân tích hóa lý thực phẩm 2	2 (2,0)	
6	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	
7	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
8	0101101931	15200032	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3 (2,1)	
9	0101102433	05201266	Thực hành Công nghệ chế biến thực phẩm	1 (0,1)	
10	0101102427	05200260	Luật và tiêu chuẩn thực phẩm*	2 (1,1)	
11	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	



TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Học phần tự chọn</b> ( <i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i> )				<b>2</b>	
1	0101102026	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	
2	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
3	0101001087	05200018	Công nghệ sau thu hoạch	2 (2,0)	
4	0101102409	05200242	Công nghệ lên men thực phẩm	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 5: 21 tín chỉ tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>15</b>	
1	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
2	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2 (1,1)	
3	0101101090	05202158	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 2*	1 (0,1)	
4	0101101092	05202160	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 2	1 (0,1)	
5	0101102417	05202250	Đảm bảo chất lượng thực phẩm	2 (1,1)	
6	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)*	2 (1,1)	
7	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm*	1 (0,1)	
8	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	
9	0101006836	05205064	Kiến tập	1 (0,1)	
<b>Học phần tự chọn</b> ( <i>Chọn tối thiểu 3 học phần lý thuyết tương ứng với học phần thực hành sẽ học ở học kỳ 6</i> )				<b>6</b>	
1	0101006856	22200058	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	
2	0101006855	22200057	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2 (2,0)	
3	0101006862	22200063	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2 (2,0)	
4	0101006860	22200061	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2 (2,0)	
5	0101006858	22200059	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2 (2,0)	
6	0101102752	05200288	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
7	0101102756	05200292	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sản phẩm thủy sản	2 (2,0)	
8	0101000709	22200028	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2 (2,0)	
9	0101006861	22200062	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2 (2,0)	
10	0101100223	05200103	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 6: 15 tín chỉ tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>12</b>	
1	0101102445	05202276	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2 (1,1)	
2	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
3	0101102423	05202256	Hệ thống quản lý chất lượng	2 (1,1)	
4	0101004042	05200203	Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP)	2 (2,0)	
5	0101100882	05203145	Đồ án phân tích thực phẩm	2 (0,2)	
6	0101006365	05220045	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (0,2)	
<b>Học phần tự chọn</b> ( <i>Chọn tối thiểu 3 học phần thực hành tương ứng với học phần lý thuyết ở học kỳ 5</i> )				<b>3</b>	
1	0101004824	22201035	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	1 (0,1)	
2	0101004816	22201031	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa	1 (0,1)	
3	01011004815	22201039	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	1 (0,1)	
4	0101004822	22201033	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	1 (0,1)	
5	0101004823	22201041	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	1 (0,1)	
6	0101102753	05201289	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng	1 (0,1)	



TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
7	0101102757	05201293	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sản phẩm thủy sản	1 (0,1)	
8	0101004809	22201029	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)	
9	0101004814	22200062	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	1 (0,1)	
10	0101102032	05201195	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	1 (0,1)	
<b>Học kỳ 7: 15 tín chỉ tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>15</b>	
1	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1 (0,1)	
2	0101102422	05202255	Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	2 (1,1)	
3	0101102039	05203198	Đồ án quản lý chất lượng thực phẩm*	1 (0,1)	
4	0101102411	05207244	Chuyên đề Đổi mới, sáng tạo và khởi nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm (Food Innovation and Entrepreneurship)	1 (1,0)	
5	0101102437	05204270	Thực tập tốt nghiệp (ĐBCL)*	4 (0,4)	
6	0101102425	05206258	Khóa luận tốt nghiệp (ĐBCL)*	6 (0,6)	
<b>Học kỳ 8: 30 tín chỉ tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>26</b>	
1	0101102448	05200279	Kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	2 (2,0)	
2	0101101094	05200135	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2 (2,0)	
3	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
4	0101100881	05200137	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	2 (2,0)	
5	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	
6	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
7	0101102415	05207248	Chuyên đề về shelf-life của thực phẩm	1 (1,0)	
8	0101102416	05207249	Chuyên đề vệ sinh công nghiệp	1 (1,0)	
9	0101102414	05207247	Chuyên đề kỹ sư (ĐBCL)	1 (1,0)	
10	0101102420	05203253	Đồ án kỹ sư (ĐBCL)*	3 (0,3)	
11	0101102435	05204268	Thực tập kỹ sư (ĐBCL)*	8 (0,8)	
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần)</b>				<b>4</b>	
1	0101102794	02200159	Tự động hóa trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
2	0101102424	05200257	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	2 (2,0)	
3	0101101111	09200117	Xử lý môi trường trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
4	0101102042	05200196	Xây dựng và đánh giá phòng thí nghiệm theo ISO 17025	2 (2,0)	
5	0101102407	05200240	Các phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
6	0101002398	13200017	Kỹ năng đàm phán	2 (2,0)	
7	0101006962	13200101	Quản trị kênh phân phối	2 (2,0)	
8	0101003909	13200008	Quản trị doanh nghiệp	2 (2,0)	
9	0101003868	02200080	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	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.

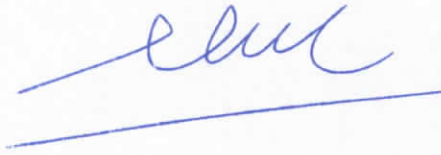
- Phát huy tính tự chủ, tinh thần tự học, tự nghiên cứu, đồng thời tích cực tham gia học tập theo nhóm, tham dự đầy đủ các hoạt động thảo luận, seminar, thực hành.

- 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 .....	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 .....	18
11. Nội dung chương trình đào tạo .....	19
12. Kế hoạch đào tạo .....	25
13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo.....	31
14. Hướng dẫn thực hiện .....	31
15. Phê duyệt chương trình đào tạo .....	33