

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUY NHƠN**

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Trình độ đào tạo : **Đại học**
Ngành đào tạo : **Công nghệ Thực phẩm**
Tên tiếng Anh : **Food Technology**
Tên các chuyên ngành :
Mã ngành : **7540101**
Hình thức đào tạo : **Chính quy**

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUY NHƠN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số: /QĐ-ĐHQN ngày tháng năm 2025
của Hiệu trưởng Trường Đại học Quy Nhơn)

Trình độ đào tạo: **Đại học**

Ngành đào tạo: Công nghệ Thực phẩm

Mã ngành: 7540101

Tên tiếng Anh: Food Technology

Hình thức đào tạo: Chính quy

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo kỹ sư Công nghệ thực phẩm có đủ sức khỏe, có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp; có kiến thức chuyên môn; có kỹ năng thực hành nghề nghiệp, nghiên cứu và phát triển ứng dụng khoa học, đổi mới sáng tạo trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm; có khả năng học tập suốt đời và thích nghi với môi trường làm việc đáp ứng nhu cầu của thị trường lao động trong và ngoài nước.

1.2. Mục tiêu cụ thể

+ PO1: Có kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên - xã hội, khoa học chính trị và pháp luật; có kiến thức, kỹ năng chuyên môn và thực tiễn nghề nghiệp trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm trong môi trường hội nhập.

+ PO2: Có tư duy phản biện, năng lực ngoại ngữ, chủ động hợp tác trong việc giải quyết các vấn đề liên quan đến lĩnh vực công nghệ thực phẩm của địa phương, quốc gia và toàn cầu.

+ PO3: Có kỹ năng đổi mới sáng tạo, tư duy khởi nghiệp và năng lực số; có khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm, không ngừng rèn luyện năng lực nghề nghiệp thích nghi với môi trường làm việc thay đổi và có ý thức học tập suốt đời.

+ PO4: Có đạo đức nghề nghiệp đúng đắn; có ý thức trách nhiệm công dân, ý thức tổ chức kỷ luật, trách nhiệm trong công việc, cộng đồng và xã hội.

2. VỊ TRÍ VIỆC LÀM VÀ HỌC TẬP NÂNG CAO TRÌNH ĐỘ

Sinh viên tốt nghiệp từ chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm có thể làm việc:

- Tại các nhà máy liên quan đến lĩnh vực thực phẩm (nước giải khát, sữa, bánh kẹo, cà phê, ca cao, chè, đồ hộp, gia vị, bột ngọt, thủy sản, thịt và các sản phẩm từ thịt,

rau củ quả, dầu mỡ động-thực vật,...), cụ thể:

+ Nhân viên/quản lý bộ phận kỹ thuật, bộ phận điều hành sản xuất, bộ phận quản lý an toàn sản xuất.

+ Kiểm nghiệm viên/kỹ thuật viên tại các phòng thí nghiệm (Lab).

+ Nhân viên/quản lý bộ phận nghiên cứu và phát triển (R&D) sản phẩm, bộ phận quản lý dự án.

+ Nhân viên/quản lý bộ phận kiểm soát chất lượng sản xuất, phân tích và kiểm soát chất lượng sản phẩm (QA/QC).

+ Nhân viên/quản lý bộ phận an toàn vệ sinh thực phẩm.

+ Nhân viên/quản lý bộ phận thu mua nguyên vật liệu; bộ phận kinh doanh sản phẩm thực phẩm.

- Nhân viên/quản lý phụ trách dinh dưỡng, an toàn vệ sinh thực phẩm tại các nhà hàng, khách sạn.

- Chuyên gia tư vấn dinh dưỡng cộng đồng tại các trung tâm dinh dưỡng về vệ sinh an toàn thực phẩm, trung tâm y tế dự phòng.

- Nhân viên/quản lý tại các trung tâm phân tích, đánh giá chất lượng sản phẩm như Quatest 3, Vinacontrol,...

- Nhân viên kinh doanh thiết bị trong lĩnh vực liên công nghệ thực phẩm.

- Chuyên viên các bộ phận liên quan đến lĩnh vực khoa học – công nghệ, sở hữu trí tuệ, an toàn thực phẩm trong các cơ quan, tổ chức nhà nước (Sở Công thương, Sở Khoa học & Công nghệ, Sở Nông nghiệp & Phát triển nông thôn, Sở Y tế, Chi cục An toàn thực phẩm, Trung tâm y tế dự phòng, ...).

- Giảng viên/nghiên cứu viên tham gia giảng dạy/nghiên cứu trong các trường đại học/cao đẳng, viện nghiên cứu trong nước, ngoài nước.

- Có thể tiếp tục học thạc sĩ, tiến sĩ trong và ngoài nước.

3. CHUẨN ĐẦU RA

PLO1: Hiểu đường lối, chủ trương của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước; vận dụng các kiến thức khoa học cơ bản và cơ sở ngành để giải quyết các vấn đề chuyên môn.	PI 1.1: Hiểu các kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, quốc phòng, an ninh chính trị và pháp luật trong hoạt động nghề nghiệp và cuộc sống.
	PI 1.2: Vận dụng được các kiến thức khoa học cơ bản và cơ sở ngành để giải quyết các vấn đề chuyên môn.
PLO2: Vận dụng các kiến thức chuyên ngành để giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm; vận hành các	PI 2.1: Vận dụng các kiến thức chuyên ngành để kiểm soát chất lượng và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;

quy trình công nghệ trong hoạt động nghề nghiệp và xử lý các sự cố liên quan.	PI 2.2: Vận dụng kiến thức thí nghiệm, thực hành và thiết kế để vận hành được quy trình sản xuất thực phẩm; xử lý các sự cố kỹ thuật phát sinh trong quá trình sản xuất.
PLO3: Sử dụng kỹ năng giao tiếp, truyền đạt và trao đổi kiến thức chuyên môn bằng nhiều hình thức khác nhau.	PI 3.1: Sử dụng kỹ năng giao tiếp trong hoạt động nhóm và trao đổi kiến thức chuyên môn
	PI 3.2: Thực hiện thuyết trình và báo cáo chuyên môn bằng các hình thức khác nhau
PLO4: Phân tích, tổng hợp, phản biện và đánh giá dữ liệu và thông tin để giải quyết các vấn đề lý thuyết và thực tiễn trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.	PI 4.1: Phân tích và tổng hợp các dữ liệu thực nghiệm để giải thích các quá trình chế biến thực phẩm.
	PI 4.2: Phản biện và đánh giá các dữ liệu thực nghiệm để giải thích các quá trình chế biến thực phẩm.
PLO5: Vận dụng năng lực số và ngoại ngữ trong công việc, thích nghi với xu hướng đổi mới sáng tạo, phát triển công nghệ và môi trường hội nhập.	PI 5.1: Sử dụng được các phần mềm tin học văn phòng và công cụ kỹ thuật số để thích nghi với xu hướng đổi mới sáng tạo, phát triển công nghệ và môi trường hội nhập.
	PI 5.2: Trình bày được ý tưởng chuyên môn bằng tiếng Anh, thể hiện khả năng trao đổi, làm việc nhóm trong môi trường đa văn hóa và hội nhập quốc tế.
PLO6: Sử dụng thành thạo các thiết bị thí nghiệm từ cơ bản đến hiện đại; có kỹ năng phản biện các vấn đề liên quan đến chuyên môn thích nghi trong môi trường làm việc thay đổi.	PI 6.1: Vận hành đúng quy trình thí nghiệm - thực hành, đảm bảo độ chính xác và an toàn.
	PI 6.2: Trình bày và phản biện các vấn đề liên quan chuyên môn, thích nghi khi môi trường làm việc thay đổi.
PLO7: Thể hiện được vai trò và trách nhiệm của người kỹ sư công nghệ thực phẩm trong xã hội và trong doanh nghiệp; có thái độ học tập suốt đời; có ý thức kỷ luật và tuân thủ pháp luật.	PI 7.1: Thận trọng, tỉ mỉ, chính xác, trung thực, khách quan; có thái độ học tập suốt đời; có trách nhiệm cao trong xã hội và hoạt động chuyên môn;

	PI 7.2: Tuân thủ đúng các quy định, nội quy lao động, quy trình sản xuất và các yêu cầu pháp luật trong quá trình học tập và hoạt động chuyên môn.
--	--

4. THỜI GIAN ĐÀO TẠO VÀ KHỐI LƯỢNG HỌC TẬP TOÀN KHOÁ

4.1. Thời gian đào tạo: 4,5 năm

4.2. Khối lượng học tập toàn khoá: 150 tín chỉ (chưa bao gồm 3 tín chỉ GDTC và 9 tín chỉ GDQP-AN)

Cấu trúc chương trình	Số tín chỉ
Khối kiến thức giáo dục đại cương	24
Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp	126
- Kiến thức khối ngành và cơ sở ngành	36
- Kiến thức ngành, chuyên ngành (nếu có)	46
- Kiến thức bổ trợ	36
- Khóa luận tốt nghiệp, học phần thay thế	8
Tổng	150

5. CHUẨN ĐẦU VÀO

Đối tượng tuyển sinh theo Quy chế tuyển sinh hiện hành của Trường Đại học Quy Nhơn và Quy chế tuyển sinh của Bộ GD&ĐT.

6. PHƯƠNG THỨC ĐÀO TẠO, ĐIỀU KIỆN TỐT NGHIỆP

6.1. Phương thức đào tạo: Đào tạo theo hệ thống tín chỉ

6.2. Điều kiện tốt nghiệp: (chuyên môn, môn điều kiện, chuẩn ngoại ngữ, tin học)

- Đáp ứng chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo
- Tích lũy đủ số học phần và khối lượng của CTĐT
- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học đạt từ 2,00 trở lên
- Hoàn thành các học phần GDTC và có chứng chỉ GDQP – AN
- Đạt chuẩn trình độ ngoại ngữ và CNTT theo quy định của Nhà trường

7. PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ HỌC TẬP

7.1 Phương pháp giảng dạy:

- Chuẩn bị của giảng viên
 - + Giảng viên nghiên cứu mục tiêu đào tạo của chương trình, khung chương trình, học phần để xác lập mục tiêu, lựa chọn nội dung, phương pháp, để tổ chức dạy học đạt hiệu quả cao nhất.
 - + Giảng viên chuẩn bị đầy đủ hồ sơ theo yêu cầu: tập bài giảng và trang thiết bị cần thiết phục vụ giảng dạy. Tập bài giảng phải thể hiện rõ được mục tiêu, nội dung, phương pháp, phương tiện, kỹ năng, trình tự, nội dung giảng dạy. Mục tiêu

của mỗi tiết học, nội dung giảng dạy phải phù hợp với mục tiêu chung của học phần (khối kiến thức), chuẩn kiến thức, kỹ năng, phù hợp với chương trình đào tạo. Nội dung kiến thức trong giáo án phải thống nhất với nội dung kiến thức của đề cương chi tiết bài giảng đã được thông qua tại Hội đồng Khoa và được Hiệu trưởng phê duyệt. Nội dung học tập phải gắn với mục tiêu giảng dạy và chương trình đào tạo.

+ Phương pháp giảng dạy được sử dụng phải phù hợp với nội dung kiến thức cần truyền đạt và phù hợp với đối tượng người học, kết hợp nhiều phương pháp dạy học khác nhau trong một học phần.

- Các phương pháp giảng dạy - học tập

+ Dạy trực tiếp: Thuyết giảng; Đàm thoại, vấn đáp.

+ Dạy gián tiếp: Câu hỏi gợi mở; Giải quyết vấn đề.

+ Học trải nghiệm: Thực hành, thí nghiệm; Thực tập, thực tế.

+ Dạy học tương tác: Thảo luận, tổ chức seminar.

+ Tự học: Bài tập về nhà và chủ đề tự học.

7.2 Phương pháp đánh giá kết quả học tập

Thực hiện theo Quy chế đào tạo trình độ đại học ban hành kèm theo Quyết định số 1487/QĐ-ĐHQN ngày 01/07/2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Quy Nhơn.

* **Ghi chú:** X: tham gia trực tiếp, Y: tham gia gián tiếp; L, M, H: mức độ đóng góp đối với PLO ; A: Học phần đánh giá (Assessment) đối với chỉ báo của PLO.

[illegible]

TT	Mã học phần	Tên học phần	Học kỳ	Khối kiến thức	Số tín chỉ	Loại học phần	PLO1		PLO2		PLO3		PLO4		PLO5		PLO6		PLO7	
							1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2	7.1	7.2
9	1090166	Tiếng Anh 2	Kỳ 2	Giáo dục Đại cương	4	Bắt buộc														
10	1130049	Pháp luật đại cương	Kỳ 2	Kiến thức bổ trợ	2	Bắt buộc	Y,L													X,L
11	2030003	Kỹ năng giao tiếp	Kỳ 2	Giáo dục Đại cương	2	Bắt buộc					X,L				Y,L				Y,L	
12	1010350	Thống kê - phương pháp tính	Kỳ 2	Cơ sở khối ngành	3	Bắt buộc		Y,M					X,L							
13	2020009	Hóa lý - Hóa keo	Kỳ 2	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc			Y,L				X,L							
14	2020548	Thực hành Vật lý thực phẩm	Kỳ 2	Kiến thức bổ trợ	1	Bắt buộc				Y,L							X,L			
15	1030313	Thực hành Hóa đại cương	Kỳ 2	Cơ sở ngành	1	Bắt buộc				Y,L							X,L			
16	1130301	Chủ nghĩa xã hội khoa học	Kỳ 3	Giáo dục Đại cương	2	Bắt buộc	Y,M												X,M	
17	2020557	Hóa hữu cơ	Kỳ 3	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc							X,L						Y,L	
18	2020011	Hóa phân tích	Kỳ 3	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc							X,L						Y,L	
19	2020012	Kỹ thuật thực phẩm 1	Kỳ 3	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc			X,L				Y,L							

TT	Mã học phần	Tên học phần	Học kỳ	Khối kiến thức	Số tín chỉ	Loại học phần	PLO1		PLO2		PLO3		PLO4		PLO5		PLO6		PLO7	
							1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2	7.1	7.2
20	2020013	Thực hành Hoá lý - Hóa keo	Kỳ 3	Kiến thức bổ trợ	1	Bắt buộc											X,M			
21	1050241	Tin học cơ sở (Xã hội)	Kỳ 3	Kiến thức bổ trợ	3	Bắt buộc													Y,L	
22	2020014	Vẽ kỹ thuật- Auto CAD	Kỳ 3	Kiến thức bổ trợ	3	Bắt buộc									X,L				Y,L	
23	2020778	Kỹ năng mềm	Kỳ 3	Kiến thức bổ trợ	2	Bắt buộc						X,L			Y,L					
24	1130302	Lịch sử Đảng CSVN	Kỳ 4	Giáo dục Đại cương	2	Bắt buộc	X,M													Y,L
25	2020015	Kỹ thuật thực phẩm 2	Kỳ 4	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc			X,L				Y,L							
26	1160540	Kỹ thuật điện - điện tử	Kỳ 4	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc							X,M					Y,L		
27	2020017	Vì sinh đại cương	Kỳ 4	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc			X,L						Y,L					
28	2020018	Hóa học thực phẩm	Kỳ 4	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc			X,L						Y,L					
29	2020020	Thực hành Hoá phân tích	Kỳ 4	Kiến thức bổ trợ	1	Bắt buộc			Y,L								X,L		Y,L	
30	2020021	Thực hành Hóa hữu cơ	Kỳ 4	Kiến thức bổ trợ	1	Bắt buộc			Y,L								X,L		Y,L	

TT	Mã học phần	Tên học phần	Học kỳ	Khối kiến thức	Số tín chỉ	Loại học phần	PLO1		PLO2		PLO3		PLO4		PLO5		PLO6		PLO7	
							1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2	7.1	7.2
31	2020784	Xử lý thống kê và quy hoạch hóa thực nghiệm trong CNTP	Kỳ 4	Chuyên ngành	2	Bắt buộc							Y,L		X,L					
32	1130091	Tư tưởng Hồ Chí Minh	Kỳ 5	Giáo dục Đại cương	2	Bắt buộc	X,M													Y,L
33	1130002	Khởi nghiệp	Kỳ 5	Giáo dục Đại cương	2	Bắt buộc						X,L			Y,L					
34	2020022	Ví sinh thực phẩm	Kỳ 5	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc		X,M,A							Y,M					
35	2020023	Hóa sinh thực phẩm	Kỳ 5	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		X,M,A							Y,M					
36	2020024	Độc tố học và an toàn thực phẩm	Kỳ 5	Chuyên ngành	2	Bắt buộc			X,M,A						Y,M					
37	2020025	Đánh giá cảm quan thực phẩm	Kỳ 5	Chuyên ngành	2	Bắt buộc					Y,M		X,M,A		Y,L					
38	2020026	Thực hành Đánh giá cảm quan thực phẩm	Kỳ 5	Kiến thức bổ trợ	1	Bắt buộc					X,M						Y,M			
39	2020019	Nguyên lý cơ bản trong sản xuất thực phẩm	Kỳ 5	Chuyên ngành	2	Bắt buộc					X,M		Y,M							
40	2020028	Đồ án Quá trình & thiết bị công nghệ thực phẩm	Kỳ 5	Kiến thức bổ trợ	2	Bắt buộc								Y,M					X,M	

TT	Mã học phần	Tên học phần	Học kỳ	Khối kiến thức	Số tín chỉ	Loại học phần	PLO1		PLO2		PLO3		PLO4		PLO5		PLO6		PLO7	
							1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2	7.1	7.2
41	2020029	Công nghệ enzyme	Kỳ 6	Chuyên ngành	2	Bắt buộc						Y,M						X,M		
42	2020030	Kỹ thuật đo lường và tự động hóa trong công nghệ thực phẩm	Kỳ 6	Chuyên ngành	2	Bắt buộc			Y,M									X,M,A		
43	2020031	Nguyên lý bảo quản thực phẩm	Kỳ 6	Chuyên ngành	2	Bắt buộc							Y,M						X,M	
44	2020038	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm	Kỳ 6	Kiến thức bổ trợ	2	Bắt buộc						X,M,A				X,M,A				
45	2020039	Thực hành Hóa sinh thực phẩm	Kỳ 6	Kiến thức bổ trợ	1	Bắt buộc				Y,M			Y,M				Y,M			
46	2020040	Thực hành Vi sinh thực phẩm	Kỳ 6	Kiến thức bổ trợ	1	Bắt buộc				Y,M			Y,M				Y,M			
47	2020041	Thực tập kỹ thuật tại nhà máy	Kỳ 6	Tốt nghiệp	1	Bắt buộc				Y,M	Y,M		Y,M						X,M	
48	2020032	Phụ gia thực phẩm	Kỳ 6	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do			X,M				Y,M					Y,M		
49	2020033	Dinh dưỡng học	Kỳ 6	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do			Y,M				X,M							
50	2020034	Thực phẩm chức năng	Kỳ 6	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do			Y,M				X,M							

TT	Mã học phần	Tên học phần	Học kỳ	Khối kiến thức	Số tín chỉ	Loại học phần	PLO1		PLO2		PLO3		PLO4		PLO5		PLO6		PLO7	
							1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2	7.1	7.2
51	2020036	Các phương pháp phân tích công cụ	Kỳ 6	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do			Y,M				X,M							
52	2020037	Công nghệ lên men thực phẩm	Kỳ 6	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do			Y,M				X,M							
53	2020779	Kỹ thuật lạnh và sấy thực phẩm	Kỳ 7	Chuyên ngành	2	Bắt buộc			X,M,A				Y,H							
54	2020044	Phân tích kiểm nghiệm thực phẩm	Kỳ 7	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		X,H					Y,H							
55	2020045	Hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm	Kỳ 7	Chuyên ngành	2	Bắt buộc			X,H,A					Y,M					Y,H	
56	2020780	Thí nghiệm chuyên ngành 1	Kỳ 7	Kiến thức bổ trợ	1	Bắt buộc		X,H							X,M					
57	2020781	Thí nghiệm chuyên ngành 2	Kỳ 7	Kiến thức bổ trợ	1	Bắt buộc		X,H							X,M					
58	2020042	An toàn vệ sinh lao động	Kỳ 7	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do							Y,M						X,H	
59	2020043	Máy trong chế biến thực phẩm	Kỳ 7	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do							Y,M						X,H,A	
60	2020048	Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm	Kỳ 7	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do					X,M			Y,M						
61	2020049	Công nghệ sau thu hoạch	Kỳ 7	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do									Y,M				X,H,A	

TT	Mã học phần	Tên học phần	Học kỳ	Khối kiến thức	Số tín chỉ	Loại học phần	PLO1		PLO2		PLO3		PLO4		PLO5		PLO6		PLO7	
							1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2	7.1	7.2
62	2020050	Quản lý chuỗi và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	Kỳ 7	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do						X,H		Y,M						
63	2020051	Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm	Kỳ 7	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do						X,H		Y,M						
64	2020052	Nước cấp, nước thải trong sản xuất thực phẩm	Kỳ 7	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do						X,H		Y,M						
65	2020064	Chuyên đề Công nghệ thực phẩm	Kỳ 8	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do								X,M					Y,M	
66	2020782	Thí nghiệm chuyên ngành 3	Kỳ 8	Kiến thức bổ trợ	1	Bắt buộc				Y,H							X,H			
67	2020783	Thí nghiệm chuyên ngành 4	Kỳ 8	Kiến thức bổ trợ	1	Bắt buộc				Y,H							X,H			
68	2020067	Đồ án môn học công nghệ thực phẩm	Kỳ 8	Kiến thức bổ trợ	2	Bắt buộc								X,H	X,M				Y,M	
69	2020785	Thực tập công nghệ thực phẩm tại nhà máy	Kỳ 8	Kiến thức bổ trợ	2	Bắt buộc						X,H								X,M
70	2020054	Công nghệ sản xuất đồ uống	Kỳ 8	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do						Y,H		X,H, A	Y,H					
71	2020055	Công nghệ chế biến chè, cà phê, ca cao	Kỳ 8	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do						Y,H		Y,H	X,H					

TT	Mã học phần	Tên học phần	Học kỳ	Khối kiến thức	Số tín chỉ	Loại học phần	PLO1		PLO2		PLO3		PLO4		PLO5		PLO6		PLO7	
							1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2	7.1	7.2
72	2020056	Công nghệ sản xuất bánh kẹo	Kỳ 8	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do						Y,H		Y,H	X,H					
73	2020057	Công nghệ chế biến sữa và sản phẩm sữa	Kỳ 8	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do						Y,H		Y,H	X,H					
74	2020058	Công nghệ chế biến thủy sản	Kỳ 8	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do			X,H, A			Y,H		Y,H						
75	2020059	Công nghệ chế biến thịt và sản phẩm thịt	Kỳ 8	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do						Y,H		Y,H	X,H					
76	2020060	Công nghệ chế biến rau quả	Kỳ 8	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do						Y,H		Y,H	X,H					
77	2020061	Công nghệ chế biến dầu - mỡ thực phẩm	Kỳ 8	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do						Y,H		Y,H	X,H					
78	2020062	Kỹ năng nghề nghiệp	Kỳ 8	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do						Y,H		Y,H	X,H					
79	2020063	Công nghệ chế biến lương thực	Kỳ 8	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do						Y,H		Y,H	X,H					
80	2020065	Sản xuất sạch trong công nghiệp thực phẩm	Kỳ 8	Chuyên ngành	2	Lựa chọn tự do						Y,H		Y,H	X,H					
81	2020786	Thực tập tốt nghiệp	Kỳ 9	Tốt nghiệp	5	Bắt buộc				X,H		X,H		X,H	X,H		X,H			X,H

TT	Mã học phần	Tên học phần	Học kỳ	Khối kiến thức	Số tín chỉ	Loại học phần	PLO1		PLO2		PLO3		PLO4		PLO5		PLO6		PLO7	
							1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	6.1	6.2	7.1	7.2
82	2020070	Đồ án tốt nghiệp	Kỳ 9	Tốt nghiệp	8	Bắt buộc		X,H, A	X,H, A			X,H, A		X,H, A	X,H, A			X,H, A	X,H, A	

9. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

T T	Mã học phần	Tên học phần	Học kỳ	Số TC	LT	BT	TL	TN/ TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý học phần	Ghi chú
I. Khối kiến thức giáo dục đại cương				36									
I.1. Khoa học chính trị và pháp luật				13									
1	1130299	Triết học Mác Lênin	1	3	40	0	10	0	0	85		LLCT- Luật& QLNN	
2	1130300	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	2	27	0	6	0	0	57	1130299	LLCT- Luật& QLNN	
3	1130301	Chủ nghĩa xã hội khoa học	3	2	27	0	6	0	0	57	1130300	LLCT- Luật& QLNN	
4	1130302	Lịch sử Đảng CSVN	4	2	27	0	6	0	0	57	1130301	LLCT- Luật& QLNN	
5	1130091	Tư tưởng Hồ Chí Minh	5	2	27	0	6	0	0	57	1130302	LLCT- Luật& QLNN	
6	1130049	Pháp luật đại cương	2	2	27	0	6	0	0	57	1130300	LLCT- Luật& QLNN	
I.2. Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng-AN				ĐK									
I.2.1. Giáo dục quốc phòng-AN				9									
7	1120168	Giáo dục quốc phòng- An ninh 1 (*)	4	3	37		16			82		TTGD QP-AN	
8	1120169	Giáo dục quốc phòng- An ninh 2 (*)	4	2	22		16			52	1120168	TTGD QP-AN	
9	1120170	Giáo dục quốc phòng- An ninh 3 (*)	4	2	14			32		44	1120169	TTGD QP-AN	
10	1120171	Giáo dục quốc phòng- An ninh 4 (*)	4	2	4			56		36	1120170	TTGD QP-AN	
I.2.2. Giáo dục thể chất (SV chọn 1 trong 7 nhóm sau)				3									
11	1120172	Giáo dục thể chất 1 (Bóng đá 1) (*)	1	1	4			26		21		GDTC	
12	1120173	Giáo dục thể chất 2 (Bóng đá 2) (*)	2	1	4			26		21	1120172	GDTC	
13	1120174	Giáo dục thể chất 3 (Bóng đá 3) (*)	3	1	4			26		21	1120173	GDTC	
14	1120175	Giáo dục thể chất 1 (Bóng chuyền 1) (*)	1	1	4			26		21		GDTC	
15	1120176	Giáo dục thể chất 2 (Bóng chuyền 2) (*)	2	1	4			26		21	1120175	GDTC	
16	1120177	Giáo dục thể chất 3 (Bóng chuyền 3) (*)	3	1	4			26		21	1120176	GDTC	
17	1120178	Giáo dục thể chất 1 (Bóng rổ 1) (*)	1	1	4			26		21		GDTC	
18	1120179	Giáo dục thể chất 2 (Bóng rổ 2) (*)	2	1	4			26		21	1120178	GDTC	
19	1120180	Giáo dục thể chất 3 (Bóng rổ 3) (*)	3	1	4			26		21	1120179	GDTC	
20	1120181	Giáo dục thể chất 1 (Cầu lông 1) (*)	1	1	4			26		21		GDTC	
21	1120182	Giáo dục thể chất 2	2	1	4			26		21	1120181	GDTC	

T T	Mã học phần	Tên học phần	Học kỳ	Số TC	LT	BT	TL	TN/ TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý học phần	Ghi chú
		(Cầu lông 2) (*)											
22	1120183	Giáo dục thể chất 3 (Cầu lông 3) (*)	3	1	4			26		21	1120182	GDTC	
23	1120184	Giáo dục thể chất 1 (Võ cổ truyền Việt Nam 1) (*)	1	1	4			26		21		GDTC	
24	1120185	Giáo dục thể chất 2 (Võ cổ truyền Việt Nam 2) (*)	2	1	4			26		21	1120184	GDTC	
25	1120186	Giáo dục thể chất 3 (Võ cổ truyền Việt Nam 3) (*)	3	1	4			26		21	1120185	GDTC	
26	1120187	Giáo dục thể chất 1 (Võ Taekwondo 1) (*)	1	1	4			26		21		GDTC	
27	1120188	Giáo dục thể chất 2 (Võ Taekwondo 2) (*)	2	1	4			26		21	1120187	GDTC	
28	1120189	Giáo dục thể chất 3 (Võ Taekwondo 3) (*)	3	1	4			26		21	1120188	GDTC	
29	1120190	Giáo dục thể chất 1 (Võ Karatedo 1) (*)	1	1	4			26		21		GDTC	
30	1120191	Giáo dục thể chất 2 (Võ Karatedo 2) (*)	2	1	4			26		21	1120190	GDTC	
31	1120192	Giáo dục thể chất 3 (Võ Karatedo 3) (*)	3	1	4			26		21	1120191	GDTC	
32	1120239	Giáo dục thể chất 1 (Pickleball 1) (*)	1	1	4			26		21		GDTC	
33	1120240	Giáo dục thể chất 2 (Pickleball 2) (*)	2	1	4			26		21	1120239	GDTC	
34	1120241	Giáo dục thể chất 3 (Pickleball 3) (*)	3	1	4			26		21	1120240	GDTC	
I.3. Ngoại ngữ				7									
35	1090061	Tiếng Anh 1	1	3	45	0	0	0	00	90	0	Ngoại ngữ	
36	1090166	Tiếng Anh 2	2	4	60	0	0	0	0	120	1090061	Ngoại ngữ	
I.4. KHXH/Toán, KHTN - Môi trường, KH quản lý				4									
37	1130002	Khởi nghiệp	5	2	25	0	10	0	0	55		KHTN	
38	2030003	Kỹ năng giao tiếp	2	2	20	5	10	0	0	60		KHTN	
II. Khối kiến thức GD chuyên nghiệp				126									
II.1. Kiến thức cơ sở ngành và khối ngành				36									
39	1010349	Toán cao cấp	1	3	31	14	0	0	0	90		Toán- thống kê	
40	1010350	Thống kê - phương pháp tính	2	3	30	15	0	0	0	90	1010349	Toán- thống kê	
41	2020547	Vật lý thực phẩm	1	2	20	6	8	0	0	56		KHTN	
42	1030312	Hóa đại cương	1	3	24	15	12	0	0	84		KHTN	
43	1030314	Kỹ thuật và an toàn trong phòng thí nghiệm	1	1	10	3	0	4	0	28		KHTN	

T T	Mã học phần	Tên học phần	Học kỳ	Số TC	LT	BT	TL	TN/ TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý học phần	Ghi chú
44	2020009	Hoá lý - Hóa keo	2	3	35	10	0	0	0	90	1010349 2020547 1030312	KHTN	
45	2020557	Hóa hữu cơ	3	2	24	6	0	0	0	60	1030312	KHTN	
46	2020011	Hoá phân tích	3	2	24	4	4	0	0	58	2020009	KHTN	
47	2020012	Kỹ thuật thực phẩm 1	3	3	30	10	10	0	BTL	85	1010350 2020009	KHTN	
48	2020015	Kỹ thuật thực phẩm 2	4	3	38	3	8	0	BTL	86	2020012	KHTN	
49	1160540	Kỹ thuật điện - điện tử	4	3	35	10	0	0	0		1010349	KT&C N	
50	2020017	Vi sinh đại cương	4	2	26	0	8	0	0	56		KHTN	
51	2020018	Hóa học thực phẩm	4	3	39	0	12	0	0	84	2020557	KHTN	
52	2020022	Vi sinh thực phẩm	5	3	39	0	12	0	0	84	2020017	KHTN	
II.2. Kiến thức ngành				46									
II.2.1. Phần bắt buộc				22									
53	2020019	Nguyên lý cơ bản trong sản xuất thực phẩm	4	2	22	0	16	0	0	52		KHTN	
54	2020023	Hóa sinh thực phẩm	5	2	26	0	8	0	0	56	2020012	KHTN	
55	2020024	Độc tố học và an toàn thực phẩm	5	2	26	0	8	0	0	56	2020022 2020023	KHTN	
56	2020025	Đánh giá cảm quan thực phẩm	5	2	24	2	8		0	56	2020018	KHTN	
57	2020029	Công nghệ enzyme	6	2	26	0	8	0	0	56	2020022 2020023	KHTN	
58	2020030	Kỹ thuật đo lường và tự động hóa trong công nghệ thực phẩm	6	2	22	4	8	0	BTL	56	1160540 2020015	KHTN	
59	2020031	Nguyên lý bảo quản thực phẩm	6	2	26	0	8	0	0	56	2020022 2020023	KHTN	
60	2020044	Phân tích kiểm nghiệm thực phẩm	7	2	26	2	4	0	0	58	2020011	KHTN	
61	2020045	Hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm	7	2	26	0	8	0	0	56	2020019	KHTN	
62	2020784	Xử lý thống kê và quy hoạch hóa thực nghiệm trong CNTP	4	2	14	0	2	30	0	44	1010350	KHTN	
63	2020779	Kỹ thuật lạnh và sấy thực phẩm	7	2	22	6	4	0	0	15	2020015 2020016 2020018	KHTN	
II.2.2. Phần tự chọn (24TC/48TC)													
64	2020064	Chuyên đề Công nghệ thực phẩm	8	2	20	0	20	0	0	50	2020015 2020019	KHTN	
65	2020042	An toàn vệ sinh lao động	7	2	26	4	0	0	0	60	2020015 2020024	KHTN	
66	2020032	Phụ gia thực phẩm	6	2	20	0	20	0	0	50	2020019	KHTN	
67	2020033	Dinh dưỡng học	6	2	20	0	20	0	0	50	2020018	KHTN	

T T	Mã học phần	Tên học phần	Học kỳ	Số TC	LT	BT	TL	TN/ TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý học phần	Ghi chú
68	2020034	Thực phẩm chức năng	6	2	20	0	20	0	0	50	2020018	KHTN	
69	2020036	Các phương pháp phân tích công cụ	6	2	18	2	4	16	0	50	2020011	KHTN	
70	2020037	Công nghệ lên men thực phẩm	6	2	26	0	8	0	0	56	2020022 2020023	KHTN	
71	2020043	Máy trong chế biến thực phẩm	7	2	24	0	12	0	0	54	2020015	KHTN	
72	2020048	Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm	7	2	25	0	10	0	0	55	2020018 2020019	KHTN	
73	2020049	Công nghệ sau thu hoạch	7	2	26	0	8	0	0	56	2020022 2020023	KHTN	
74	2020050	Quản lý chuỗi và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	7	2	26	0	8	0	0	56	2020031	KHTN	
75	2020051	Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm	7	2	22	4	8	0	BTL	56	2020014 2020015	KHTN	
76	2020052	Nước cấp, nước thải trong sản xuất thực phẩm	7	2	26	4	0	0	0	60	2020015 2020022	KHTN	
77	2020054	Công nghệ sản xuất đồ uống	8	2	26	0	8	0	0	56	2020015 2020019	KHTN	
78	2020055	Công nghệ chế biến chè, cà phê, ca cao	8	2	26	0	8	0	0	56	2020015 2020019	KHTN	
79	2020056	Công nghệ sản xuất bánh kẹo	8	2	26	0	8	0	0	56	2020015 2020019	KHTN	
80	2020057	Công nghệ chế biến sữa và sản phẩm sữa	8	2	26	0	8	0	0	56	2020015 2020019	KHTN	
81	2020058	Công nghệ chế biến thủy sản	8	2	26	0	8	0	0	56	2020015 2020019	KHTN	
82	2020059	Công nghệ chế biến thịt và sản phẩm thịt	8	2	26	0	8	0	0	56	2020015 2020019	KHTN	
83	2020060	Công nghệ chế biến rau quả	8	2	26	0	8	0	0	56	2020015 2020019	KHTN	
84	2020061	Công nghệ chế biến dầu - mỡ thực phẩm	8	2	26	0	8	0	0	56	2020015 2020019	KHTN	
85	2020062	Kỹ năng nghề nghiệp	8	2	20	0	20	0	0	50	2020015 2020019	KHTN	
86	2020063	Công nghệ chế biến lương thực	8	2	26	0	8	0	0	56	2020015 2020019	KHTN	
87	2020065	Sản xuất sạch trong công nghiệp thực phẩm	8	2	20	6	8	0	0	56	2020015 2020019	KHTN	
II.3. Kiến thức bổ trợ				36									
II.3.1. Đào tạo, rèn luyện nghiệp vụ, kỹ năng nghề nghiệp				28									
88	2020008	Nhập môn kỹ thuật ngành Công nghệ thực phẩm	1	2	20	4	8	4	0	54		KHTN	

T T	Mã học phần	Tên học phần	Học kỳ	Số TC	LT	BT	TL	TN/ TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý học phần	Ghi chú
89	2020548	Thực hành Vật lý thực phẩm	2	1	0	0	0	30	0	15	2020547	KHTN	
90	1030313	Thực hành Hóa đại cương	2	1	0	0	0	30	0	15	1030312 1030314	KHTN	
91	2020013	Thực hành Hoá lý - Hóa keo	3	1	0	0	0	30	0	15	1030313 2020009	KHTN	
92	1050241	Tin học cơ sở (Xã hội)	3	3	24	6	0	30	0	90		CNTT	
93	2020014	Vẽ kỹ thuật-Auto CAD	3	3	28	8	0	18	0	81		KHTN	
94	2020020	Thực hành Hoá phân tích	4	1	0	0	0	30	0	15	2020011	KHTN	
95	2020021	Thực hành Hóa hữu cơ	4	1	0	0	0	30	0	15	2020557	KHTN	
96	2020026	Thực hành Đánh giá cảm quan thực phẩm	5	1	0	0	0	30	0	15	2020025	KHTN	
97	2020778	Kỹ năng mềm	3	2	21	0	0	18	0	51		KHTN	
98	2020038	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm	6	2	26	0	8	0	0	56	1090166 2020019 2020023	KHTN	
99	2020039	Thực hành Hóa sinh thực phẩm	6	1	0	0	0	30	0	15	2020023	KHTN	
100	2020040	Thực hành Vi sinh thực phẩm	6	1	0	0	0	30	0	15	2020022	KHTN	
101	2020780	Thí nghiệm chuyên ngành 1	7	1	0	0	0	30	0	15	2020031 2020044	KHTN	
102	2020781	Thí nghiệm chuyên ngành 2	7	1	0	0	0	30	0	15	2020031 2020044	KHTN	
103	2020782	Thí nghiệm chuyên ngành 3	8	1	0	0	0	30	0	15	2020031 2020044	KHTN	
104	2020783	Thí nghiệm chuyên ngành 4	8	1	0	0	0	30	0	15	2020031 2020044	KHTN	
105	2020028	Đồ án Quá trình & thiết bị công nghệ thực phẩm	5	2	0	0	60	0	ĐA	30	2020014 2020015	KHTN	
106	2020067	Đồ án môn học công nghệ thực phẩm	8	2	0	0	60	0	ĐA	30	2020028	KHTN	
II.3.2. Thực tập nghề nghiệp, thực tập tốt nghiệp				8									
107	2020041	Thực tập kỹ thuật tại nhà máy	6	1	0	0	0	90	TT	45	2020015	KHTN	
108	2020785	Thực tập công nghệ thực phẩm tại nhà máy	8	2	0	0	0	180	TT	90	2020041	KHTN	
109	2020786	Thực tập tốt nghiệp	9	5	0	0	0	450	TT	225	2020068	KHTN	
II.4. Đồ án tốt nghiệp				8									
110	2020070	Đồ án tốt nghiệp	9	8	0	0	240	0	ĐA	120		KHTN	

10. KẾ HOẠCH GIẢNG DẠY (dự kiến) (như bản hiện hành)

Học kỳ 1:

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Giờ trên lớp			TN/TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý HP	Ghi chú
				LT	BT	TL						
1	1130299	Triết học Mác Lênin	3	40	0	10	0	0	85		LLCT-Luật&QLN N	
2	1090061	Tiếng Anh 1	3	45	0	0	0	0	90		Ngoại ngữ	
3	1010349	Toán cao cấp	3	31	14	0	0	0	90		Toán-thống kê	
4	2020547	Vật lý thực phẩm	2	20	6	8	0	0	56		KHTN	
5	1030312	Hóa đại cương	3	24	15	12	0	0	84		KHTN	
6	1030314	Kỹ thuật và an toàn trong phòng thí nghiệm	1	10	3	0	4	0	28		KHTN	
7	2020008	Nhập môn kỹ thuật ngành Công nghệ thực phẩm	2	20	4	8	4	0	54		KHTN	
Chọn 1 trong 8 học phần GDTC												ĐK
8	1120172	Giáo dục thể chất 1 (Bóng đá 1) (*)	1	4	0	0	26	0	21		GDTC	
9	1120175	Giáo dục thể chất 1 (Bóng chuyền 1) (*)	1	4	0	0	26	0	21		GDTC	
10	1120178	Giáo dục thể chất 1 (Bóng rổ 1) (*)	1	4	0	0	26	0	21		GDTC	
11	1120181	Giáo dục thể chất 1 (Cầu lông 1) (*)	1	4	0	0	26	0	21		GDTC	
12	1120184	Giáo dục thể chất 1 (Võ cổ truyền Việt Nam 1) (*)	1	4	0	0	26	0	21		GDTC	
13	1120187	Giáo dục thể chất 1 (Võ Taekwondo 1) (*)	1	4	0	0	26	0	21		GDTC	
14	1120190	Giáo dục thể chất 1 (Võ Karatedo 1) (*)	1	4	0	0	26	0	21		GDTC	
15	1120239	Giáo dục thể chất 1 (Pickleball 1) (*)	1	4	0	0	26	0	21		GDTC	
Tổng cộng: 18 TC (17 BB + 0 TC + 01 GDTC)												

Học kỳ 2:

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Giờ trên lớp			TN/TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý HP	Ghi chú
				LT	BT	TL						
1	1130300	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	27	0	6	0	0	57	1130299	LLCT-Luật&QL NN	
2	1130049	Pháp luật đại cương	2	27	0	6	0	0	57	1130300	LLCT-Luật&QL NN	

3	1090166	Tiếng Anh 2	4	60	0	0	0	0	120	1090061	Ngoại ngữ	
4	2030003	Kỹ năng giao tiếp	2	18	0	4	20	0	48	0	KHXH&NV	
5	1010350	Thống kê - phương pháp tính	3	30	15	0	0	0	90	1010349	Toán-thống kê	
6	2020009	Hoá lý - Hóa keo	3	35	10	0	0	0	90	1010349 2020547 1030312	KHTN	
7	2020548	Thực hành Vật lý thực phẩm	1	0	0	0	30	0	15	2020547	KHTN	
8	1030313	Thực hành Hóa đại cương	1	0	0	0	30	0	15	1030312 1030314	KHTN	
Chọn 1 trong 8 học phần GDTC												ĐK
9	1120173	Giáo dục thể chất 2 (Bóng đá 2) (*)	1	4	0	0	26	0	21	1120172	GDTC	
10	1120176	Giáo dục thể chất 2 (Bóng chuyền 2) (*)	1	4	0	0	26	0	21	1120175	GDTC	
11	1120179	Giáo dục thể chất 2 (Bóng rổ 2) (*)	1	4	0	0	26	0	21	1120178	GDTC	
12	1120182	Giáo dục thể chất 2 (Cầu lông 2) (*)	1	4	0	0	26	0	21	1120181	GDTC	
13	1120185	Giáo dục thể chất 2 (Võ cổ truyền Việt Nam 2) (*)	1	4	0	0	26	0	21	1120184	GDTC	
14	1120188	Giáo dục thể chất 2 (Võ Taekwondo 2) (*)	1	4	0	0	26	0	21	1120187	GDTC	
15	1120191	Giáo dục thể chất 2 (Võ Karatedo 2) (*)	1	4	0	0	26	0	21	1120190	GDTC	
16	1120240	Giáo dục thể chất 2 (Pickleball 2) (*)	1	4	0	0	26	0	21	1120239	GDTC	
Tổng cộng: 19 TC (18 BB + 0 TC + 01 GDTC)												

Học kỳ 3:

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Giờ trên lớp			TN/TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý HP	Ghi chú
				LT	BT	TL						
1	1130301	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	27	0	6	0	0	57	1130300	LLCT-Luật&QLN N	
2	2020557	Hóa hữu cơ	2	24	6	0	0	0	60	1030312	KHTN	
3	2020011	Hoá phân tích	2	24	4	4	0	0	58	2020009	KHTN	
4	2020012	Kỹ thuật thực phẩm 1	3	30	10	10	0	BTL	85	1010350 2020009	KHTN	
5	2020013	Thực hành Hoá lý - Hóa keo	1	0	0	0	30	0	15	1030313 2020009	KHTN	
6	1050241	Tin học cơ sở (Xã hội)	3	24	6	0	30	0	90		CNTT	

7	2020014	Vẽ kỹ thuật-Auto CAD	3	28	8	0	18	0	81		KHTN	
8	2020778	Kỹ năng mềm	2	21	0	0	18	0	51		KHTN	
Chọn 1 trong 8 học phần Giáo dục thể chất												ĐK
9	1120174	Giáo dục thể chất 3 (Bóng đá 3) (*)	1	4	0	0	26	0	21	1120173	GDTC	
10	1120177	Giáo dục thể chất 3 (Bóng chuyền 3) (*)	1	4	0	0	26	0	21	1120176	GDTC	
11	1120180	Giáo dục thể chất 3 (Bóng rổ 3) (*)	1	4	0	0	26	0	21	1120179	GDTC	
12	1120183	Giáo dục thể chất 3 (Cầu lông 3) (*)	1	4	0	0	26	0	21	1120182	GDTC	
13	1120186	Giáo dục thể chất 3 (Võ cổ truyền Việt Nam 3) (*)	1	4	0	0	26	0	21	1120185	GDTC	
14	1120189	Giáo dục thể chất 3 (Võ Taekwondo 3) (*)	1	4	0	0	26	0	21	1120188	GDTC	
15	1120192	Giáo dục thể chất 3 (Võ Karatedo 3) (*)	1	4	0	0	26	0	21	1120191	GDTC	
16	1120241	Giáo dục thể chất 3 (Pickleball 3) (*)	1	4	0	0	26	0	21	1120240	GDTC	
Tổng cộng: 19 TC (18 BB + 0 TC + 01 GDTC)												

Học kỳ 4:

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Giờ trên lớp			TN/TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý HP	Ghi chú
				LT	BT	TL						
1	1130302	Lịch sử Đảng CSVN	2	27	0	6	0	0	57		LLCT-Luật&QLNN	
2	2020015	Kỹ thuật thực phẩm 2	3	38	3	8	0	BTL	86	2020012	KHTN	
3	1160540	Kỹ thuật điện - điện tử	3	35	10	0	0	0		1010349	KT&CN	
4	2020017	Vì sinh đại cương	2	26	0	8	0	0	56		KHTN	
5	2020018	Hóa học thực phẩm	3	39	0	12	0	0	84	2020557	KHTN	
6	2020020	Thực hành Hoá phân tích	1	0	0	0	30	0	15	2020011	KHTN	
7	2020021	Thực hành Hóa hữu cơ	1	0	0	0	30	0	15	2020557	KHTN	
8	2020784	Xử lý thống kê và quy hoạch hóa thực nghiệm trong CNTP	2	14	0	2	30	0	44	1010350	KHTN	
9	1120168	Giáo dục quốc phòng-An ninh 1 (*)	3	37	0	16	0	0	82		TTGD QP-AN	
10	1120169	Giáo dục quốc phòng-An ninh 2 (*)	2	22	0	16	0	0	52	1120168	TTGD QP-AN	
11	1120170	Giáo dục quốc phòng-An ninh 3 (*)	2	14	0	0	32	0	44	1120169	TTGD QP-AN	
12	1120171	Giáo dục quốc phòng-An ninh 4 (*)	2	4	0	0	56	0	36	1120170	TTGD QP-AN	
Tổng cộng: 26 TC (17 BB + 0 TC+ 09 GDQP)												

Học kỳ 5:

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Giờ trên lớp			TN/TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý HP	Ghi chú
				LT	BT	TL						
1	1130091	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	27	0	6	0	0	57	1130302	LLCT-Luật&QLN	
2	1130002	Khởi nghiệp	2	25	0	10	0	0	55	0	TCNH&QTKD	
3	2020022	Vì sinh thực phẩm	3	39	0	12	0	0	84	2020017	KHTN	
4	2020023	Hóa sinh thực phẩm	2	26	0	8	0	0	56	2020018	KHTN	
5	2020024	Độc tố học và an toàn thực phẩm	2	26	0	8	0	0	56	2020022 2020023	KHTN	
6	2020025	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	24	2	8	0	0	56	2020018	KHTN	
7	2020026	Thực hành Đánh giá cảm quan thực phẩm	1	0	0	0	30	0	15	2020025	KHTN	
8	2020019	Nguyên lý cơ bản trong sản xuất thực phẩm	2	22	0	16	0	0	52		KHTN	
9	2020028	Đồ án Quá trình & thiết bị công nghệ thực phẩm	2	0	0	60	0	ĐA	30	2020014 2020015	KHTN	
Tổng cộng: 18 TC (18 BB + 0 TC)												

Học kỳ 6:

Học kỳ 6.

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Giờ trên lớp			TN/TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý HP	Ghi chú
				LT	BT	TL						
Các học phần bắt buộc												
1	2020029	Công nghệ enzyme	2	26	0	8	0	0	56	2020022 2020023	KHTN	
2	2020030	Kỹ thuật đo lường và tự động hóa trong công nghệ thực phẩm	2	22	4	8	0	BT L	56	1160540 2020015	KHTN	
3	2020031	Nguyên lý bảo quản thực phẩm	2	26	0	8	0	0	56	2020022 2020023	KHTN	
4	2020038	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm	2	26	0	8	0	0	56	1090166 2020019 2020023	KHTN	
5	2020039	Thực hành Hóa sinh thực phẩm	1	0	0	0	30	0	15	2020023	KHTN	
6	2020040	Thực hành Vi sinh thực phẩm	1	0	0	0	30	0	15	2020022	KHTN	
7	2020041	Thực tập kỹ thuật tại nhà máy	1	0	0	0	90	TT	45	2020015	KHTN	
Các học phần tự chọn: chọn 6/10 TC												
8	2020032	Phụ gia thực phẩm	2	20	0	20	0	0	50	2020019	KHTN	
9	2020033	Dinh dưỡng học	2	20	0	20	0	0	50	2020018	KHTN	
10	2020034	Thực phẩm chức năng	2	20	0	20	0	0	50	2020018	KHTN	

1 2	2020036	Các phương pháp phân tích công cụ	2	18	2	4	16	0	50	2020011	KHTN	
1 2	2020037	Công nghệ lên men thực phẩm	2	26	0	8	0	0	56	2020022 2020023	KHTN	
Tổng cộng: 17 TC (11 BB + 06TC)												

Học kỳ 7:

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Giờ trên lớp			TN/TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý HP	Ghi chú
				LT	BT	TL						
Các học phần bắt buộc												
1	2020779	Kỹ thuật lạnh và sấy thực phẩm	2	22	6	4	0	0	15	2020015 1160540 2020018	KHTN	
2	2020044	Phân tích kiểm nghiệm thực phẩm	2	26	2	4	0	0	58	2020011	KHTN	
3	2020045	Hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm	2	26	0	8	0	0	56	2020019	KHTN	
4	2020780	Thí nghiệm chuyên ngành 1	1	0	0	0	30	0	15	2020031 1030314	KHTN	
5	2020781	Thí nghiệm chuyên ngành 2	1	0	0	0	30	0	15	2020031 1030314	KHTN	
Các học phần tự chọn: chọn 8/14 TC												
6	2020042	An toàn vệ sinh lao động	2	26	4	0	0	0	60	2020015 2020024	KHTN	
7	2020043	Máy trong chế biến thực phẩm	2	24	0	12	0	0	54	2020015	KHTN	
8	2020048	Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm	2	25	0	10	0	0	55	2020018 2020019	KHTN	
9	2020049	Công nghệ sau thu hoạch	2	26	0	8	0	0	56	2020022 2020023	KHTN	
10	2020050	Quản lý chuỗi và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2	26	0	8	0	0	56	2020031	KHTN	
11	2020051	Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm	2	22	4	8	0	BTL	56	2020014 2020015	KHTN	
12	2020052	Nước cấp, nước thải trong sản xuất thực phẩm	2	26	4	0	0	0	60	2020015 2020022	KHTN	
Tổng cộng: 16 TC (8 BB + 08TC)												

Học kỳ 8:

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Giờ trên lớp			TN/TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý HP	Ghi chú
				LT	BT	TL						
Các học phần bắt buộc												
1	2020782	Thí nghiệm chuyên ngành 3	1	0	0	0	30	0	15	2020031 2020044	KHTN	

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Giờ trên lớp			TN/TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý HP	Ghi chú
				LT	BT	TL						
2	2020783	Thí nghiệm chuyên ngành 4	1	0	0	0	30	0	15	2020031 2020044	KHTN	
3	2020067	Đồ án môn học công nghệ thực phẩm	2	0	0	60	0	ĐA	30	2020028	KHTN	
4	2020785	Thực tập công nghệ thực phẩm tại nhà máy	2	0	0	0	180	TT	90	2020041	KHTN	
Các học phần tự chọn: chọn 10/22 TC												
5	2020064	Chuyên đề Công nghệ thực phẩm	2	20	0	20	0	0	50	2020015 2020019	KHTN	
6	2020054	Công nghệ sản xuất đồ uống	2	26	0	8	0	0	56	2020015 2020019	KHTN	
7	2020055	Công nghệ chế biến chè, cà phê, ca cao	2	26	0	8	0	0	56	2020015 2020019	KHTN	
8	2020056	Công nghệ sản xuất bánh kẹo	2	26	0	8	0	0	56	2020015 2020019	KHTN	
9	2020057	Công nghệ chế biến sữa và sản phẩm sữa	2	26	0	8	0	0	56	2020015 2020019	KHTN	
10	2020058	Công nghệ chế biến thủy sản	2	26	0	8	0	0	56	2020015 2020019	KHTN	
11	2020059	Công nghệ chế biến thịt và sản phẩm thịt	2	26	0	8	0	0	56	2020015 2020019	KHTN	
12	2020060	Công nghệ chế biến rau quả	2	26	0	8	0	0	56	2020015 2020019	KHTN	
13	2020061	Công nghệ chế biến dầu - mỡ thực phẩm	2	26	0	8	0	0	56	2020015 2020019	KHTN	
14	2020062	Kỹ năng nghề nghiệp	2	20	0	20	0	0	50	2020015 2020019	KHTN	
15	2020063	Công nghệ chế biến lương thực	2	26	0	8	0	0	56	2020015 2020019	KHTN	
16	2020065	Sản xuất sạch trong công nghiệp thực phẩm	2	20	6	8	0	0	56	2020015 2020019	KHTN	
Tổng cộng: 16 TC (6 BB + 10 TC)												

Học kỳ 9:

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Giờ trên lớp			TN/TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý HP	Ghi chú
				LT	BT	TL						
Các học phần bắt buộc												
1	2020786	Thực tập tốt nghiệp	5	0	0	0	450	TT	225	2020068	KHTN	
2	2020070	Đồ án tốt nghiệp	8	0	0	240	0	ĐA	120		KHTN	
Tổng cộng: 13 TC (13 BB + 0 TC)												

11. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

- Chương trình đào tạo này được áp dụng từ kỳ tuyển sinh 2025 cho sinh viên ngành Công nghệ thực phẩm.

- Quá trình đào tạo được dựa trên chương trình giảng dạy được thiết kế, mục tiêu đào tạo và đối tượng hướng đến, yêu cầu nguồn nhân lực và những yêu cầu riêng cho đào tạo. Với những học phần tự chọn, tùy vào tình hình thực tế của xu thế phát triển, nhu cầu xã hội, Khoa sẽ tư vấn cho sinh viên chọn những học phần thích hợp.

- Trường khoa chịu trách nhiệm tổ chức và hướng dẫn các nguyên tắc để phát triển đề cương chi tiết nhằm đảm bảo mục tiêu, nội dung và các yêu cầu được đáp ứng, đồng thời thỏa mãn được nhu cầu của người học và xã hội.

- Chương trình đào tạo được rà soát và cập nhật ít nhất 2 năm một lần, đáp ứng sự phát triển của ngành Công nghệ thực phẩm và phù hợp với nhu cầu phát triển kinh tế - xã hội.

Gia Lai, ngày 22 tháng 7 năm 2025

TRƯỞNG KHOA

TP. ĐÀO TẠO

KT. HIỆU TRƯỞNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

PGS.TS Phan Thanh Hải

TS. Lê Xuân Vinh



TS. Đinh Anh Tuấn