

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SAO ĐỎ

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC
NGÀNH ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Hải Dương, 2021

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên chương trình	: Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm
Ngành	: Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm (Food safety and Quality Assurance)
Mã ngành	: 7540106
Trình độ	: Đại học

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1.1. Mục tiêu chung:

Đào tạo kỹ sư ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm (ĐBCL&ATTP) có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp, sức khỏe để xây dựng và bảo vệ tổ quốc; thích ứng với môi trường làm việc và hội nhập; có kiến thức cơ sở, kiến thức chuyên môn về công nghệ sản xuất và chế biến, các công cụ và hệ thống quản lý; kỹ năng phân tích thực phẩm, kiểm soát được chất lượng và an toàn trong quá trình sản xuất và chế biến, dịch vụ thực phẩm đáp ứng được yêu cầu của ngành. Sinh viên tốt nghiệp được cấp bằng kỹ sư ĐBCL&ATTP; đáp ứng được yêu cầu công việc trong các cơ sở sản xuất, kinh doanh, dịch vụ, đào tạo, nghiên cứu và quản lý thuộc lĩnh vực ĐBCL&ATTP.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

1.2.1. Kiến thức

1.2.1.1. Kiến thức giáo dục đại cương

1.2.1.1a. Có kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, khoa học chính trị, pháp luật, kinh tế - xã hội, quốc phòng và an ninh để vận dụng và giải quyết các vấn đề thực tiễn.

1.2.1.1b. Có kiến thức về toán học và khoa học tự nhiên và ngoại ngữ để tiếp thu kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và học tập nâng cao trình độ.

1.2.1.1c. Có kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc của ngành.

1.2.1.2. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp

1.2.1.2.a. Có kiến thức nền tảng về khoa học thực phẩm, các quá trình sản xuất và chế biến thực phẩm, phân tích hóa học, vi sinh chuyên sâu, các hệ thống quản lý, đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm, quản trị chất lượng thực phẩm, an toàn thực phẩm...

1.2.1.2.b. Có kiến thức cơ bản để giải quyết các vấn đề chuyên môn; có kiến thức chuyên sâu để phát hiện, xử lý các tình huống, các sự cố phức tạp trong lĩnh vực ĐBCL&ATTP.

1.2.1.2.c. Có kiến thức về quản lý, quản trị chất lượng, truy xuất nguồn gốc thực phẩm, tổ chức và điều hành hoạt động ĐBCL&ATTP trong sản xuất và chế biến, dịch vụ thực phẩm; tổ chức nghiên cứu và phát triển sản phẩm mới, cải tiến công nghệ.

1.2.2. Kỹ năng

1.2.2.1. Có kỹ năng tổ chức, quản lý, chỉ đạo và trực tiếp tham gia công việc ĐBCL&ATTP trong sản xuất và chế biến, dịch vụ thực phẩm.

1.2.2.2. Đánh giá, xây dựng và áp dụng được các hệ thống quản lý, đảm bảo chất lượng (HACCP, ISO22000, FSSC,...); Kiểm soát, quản trị chất lượng, an toàn thực phẩm; thành thạo kỹ năng phân tích hóa học, sinh học chuyên sâu, đánh giá chất lượng thực phẩm bằng các phương pháp hiện đại.

1.2.2.3. Sử dụng được các bộ công cụ hỗ trợ để quản lý và đảm bảo chất lượng, an toàn trong sản xuất và chế biến, dịch vụ thực phẩm; tổ chức phát triển sản phẩm mới, cải tiến và nâng cấp công nghệ.

1.2.2.4. Có năng lực ngoại ngữ tiếng Anh hoặc tiếng Trung Quốc hoặc tiếng Nhật bậc 3/6 khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam và trình độ tin học đạt chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản đáp ứng yêu cầu công việc của ngành.

1.2.3. Mức tự chủ và trách nhiệm

1.2.3.1. Có năng lực làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và chịu trách nhiệm trong công việc.

1.2.3.2. Có năng lực định hướng, lập kế hoạch, điều phối, quản lý, hướng dẫn, giám sát, đánh giá và đưa ra kết luận các công việc thuộc chuyên môn nghề nghiệp.

2. CHUẨN ĐẦU RA

2.1. Kiến thức

2.1.1. Hiểu được những kiến thức về lý luận Mác-Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam, pháp luật, quốc phòng và an ninh, giáo dục thể chất để vận dụng và giải quyết các vấn đề thực tiễn.

2.1.2. Có trình độ tin học đạt chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản đáp ứng yêu cầu công việc của ngành, tiếng Anh hoặc tiếng Trung Quốc hoặc tiếng Nhật đạt bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam.

2.1.3. Vận dụng kiến thức về toán học và khoa học tự nhiên để tiếp thu kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và học tập nâng cao trình độ.

2.1.4. Vận dụng các kiến thức về cơ sở ngành, kiến thức ngành để quản lý, cải tiến các quá trình sản xuất và chế biến, dịch vụ và giám sát các hoạt động, đo lường các thông số trong lĩnh vực ĐBCL&ATTP

2.1.5. Tổng hợp kiến thức cơ sở ngành, kiến thức ngành để lập kế hoạch, tổ chức xây dựng, áp dụng và đánh giá các công cụ, hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng thực phẩm; tổ chức sản xuất và quản trị các hoạt động trong lĩnh vực ĐBCL & ATTP.

2.1.6. Áp dụng được kiến thức về quản lý, điều hành các hoạt động chuyên môn, ứng dụng các phần mềm tin học trong ĐBCL & ATTP; tổ chức phát triển sản phẩm mới, cải tiến và nâng cấp công nghệ.

2.2. Kỹ năng

2.2.1. Thành thạo phân tích về hóa học, sinh học và cảm quan thực phẩm, kiểm soát và đánh giá được các chỉ tiêu chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm theo các quy

định hiện hành (QCVN, TCVN, tiêu chuẩn khách hàng, tiêu chuẩn cơ sở,...).

2.2.2. Xây dựng, áp dụng và đánh giá được các công cụ hỗ trợ, các hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng thực phẩm như: HACCP, ISO 22000, FSSC, 5S, 6-sich ma... vào quá trình sản xuất, chế biến và ĐBCL & ATVSTP.

2.2.3. Có kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho bản thân và cho người khác.

2.2.4. Vận dụng được kiến thức chuyên môn để nhận diện, đánh giá rủi ro; phân biện, cải tiến, nâng cấp quá trình sản xuất và chế biến, dịch vụ và các hệ thống quản lý, công cụ quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, đánh giá chất lượng, hiệu quả của giải pháp đã thực hiện.

2.2.5. Tổ chức và điều hành sản xuất, hướng dẫn các hoạt động giám sát, kiểm soát, đánh giá chất lượng trong lĩnh vực ĐBCL&ATTP; thống kê, đánh giá được chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm.

2.2.6. Truyền đạt được vấn đề và giải pháp chuyên môn tới người khác; nhận xét, chia sẻ và thảo luận về các vấn đề, các giải pháp được đề xuất trong quá trình làm việc.

2.2.7. Quản trị, định hướng hoạt động sáng tạo trong sản xuất và chế biến, dịch vụ và kiểm soát chất lượng ATTP.

2.2.8. Có năng lực ngoại ngữ tiếng Anh hoặc tiếng Trung Quốc hoặc tiếng Nhật đạt bậc 3/6 khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam hoặc tương đương và trình độ tin học đạt chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản đáp ứng yêu cầu công việc của ngành.

2.3. Mức tự chủ và trách nhiệm

2.3.1. Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi.

2.3.2. Có năng lực hướng dẫn, giám sát người khác cùng thực hiện nhiệm vụ chuyên môn.

2.3.3. Tự định hướng, thích nghi được trong môi trường làm việc khác nhau.

2.3.4. Có năng lực lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động liên quan đến ĐBCL&ATTP.

3. THỜI GIAN ĐÀO TẠO: 4,5 năm

4. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TOÀN KHÓA: 161 tín chỉ (không tính học phần Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng và an ninh, Kỹ năng mềm).

5. ĐỐI TƯỢNG TUYỂN SINH: Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương

6. QUY TRÌNH ĐÀO TẠO, ĐIỀU KIỆN TỐT NGHIỆP

Thực hiện theo quy chế đào tạo trình độ đại học (đào tạo chính quy, tổ chức đào tạo theo hình thức tích lũy tín chỉ) và các văn bản hiện hành, được cụ thể hóa theo quy chế đào tạo trình độ đại học của Trường Đại học Sao Đỏ.

7. THANG ĐIỂM: Sử dụng thang điểm 10 được quy đổi thành thang điểm 4 và điểm chữ

8. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

STT	Mã học phần	Học phần	Tín chỉ		
			Tổng	LT	TH
8.1		KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG	43	40	3
8.1.1		Lý luận chính trị	11	11	0
1	CTRI 001	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	2	0
2	CTRI 002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2	2	0
3	CTRI 003	Lịch sử Đảng Cộng Sản Việt Nam	2	2	0
4	CTRI 004	Triết học Mác-Lênin	3	3	0
5	CTRI 005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2	0
8.1.2		Khoa học xã hội - Nhân văn	4	4	0
8.1.2.1		PHẦN BẮT BUỘC	2	2	0
6	KHXH 006	Pháp luật đại cương	2	2	0
8.1.2.2		<i>PHẦN TỰ CHỌN (chọn 1 trong 3 học phần sau)</i>	2	2	0
7	KHXH 002	Khởi nghiệp kinh doanh	2	2	0
8	KHXH 012	Tổ chức sản xuất và quản lý doanh nghiệp	2	2	0
9	KHXH 007	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	2	0
8.1.3		Ngoại ngữ (Chọn 1 trong 3 ngoại ngữ)	11	11	0
8.1.3.1		Tiếng Anh	11	11	0
10	TANH 001	Tiếng Anh 1	2	2	0
11	TANH 002	Tiếng Anh 2	2	2	0
12	TANH 003	Tiếng Anh 3	2	2	0
13	TANH 004	Tiếng Anh 4	2	2	0
14	TANH 013	Tiếng Anh chuyên ngành	3	3	0
8.1.3.2		Tiếng Trung Quốc	11	11	0
15	TTRUNG 004	Tiếng Trung 1	2	2	0
16	TTRUNG 005	Tiếng Trung 2	2	2	0
17	TTRUNG 006	Tiếng Trung 3	2	2	0
18	TTRUNG 007	Tiếng Trung 4	2	2	0
19	TTRUNG 008	Tiếng Trung 5	3	3	0
8.1.3.3		Tiếng Nhật	11	11	0
20	TNHAT 001	Tiếng Nhật 1	2	2	0
21	TNHAT 002	Tiếng Nhật 2	2	2	0
22	TNHAT 003	Tiếng Nhật 3	2	2	0
23	TNHAT 004	Tiếng Nhật 4	2	2	0

STT	Mã học phần	Học phần	Tín chỉ		
			Tổng	LT	TH
24	TNHAT 005	Tiếng Nhật5	3	3	0
8.1.4		Toán học - Khoa học tự nhiên - Tin học	17	14	3
25	TOAN 004	Toán ứng dụng A1	3	3	0
26	TOAN 005	Toán ứng dụng A2	3	3	0
27	VLY 001	Vật lý ứng dụng A1	3	2	1
28	VLY 002	Vật lý ứng dụng A2	2	2	0
29	HOA 001	Hoá học đại cương	2	2	0
30	TINCB 001	Tin học cơ bản 1	2	1	1
31	TINCB 002	Tin học cơ bản 2	2	1	1
8.2		KIẾN THỨC GIÁO DỤC CHUYÊN NGHIỆP	118	57	61
8.2.1		Kiến thức cơ sở ngành	30	20	10
8.2.1.1		PHẦN BẮT BUỘC	28	18	10
32	CNTP 001	An toàn lao động và tổ chức sản xuất	2	2	0
33	CNTP 004	Hoá phân tích	4	2	2
34	ĐBCL 001	Hóa sinh thực phẩm	2	2	0
35	CNTP 022	Hóa học thực phẩm	3	2	1
36	ĐBCL 002	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh	2	0	2
37	ĐBCL 003	Vệ sinh an toàn thực phẩm	3	2	1
38	CNTP 048	Vi sinh vật thực phẩm	3	2	1
39	CNTP 026	Phân tích bằng dụng cụ	2	2	0
40	CNTP 027	Phân tích thực phẩm	2	2	0
41	ĐBCL 006	Dinh dưỡng người	2	2	0
42	ĐBCL 004	Thí nghiệm phân tích hóa học và vi sinh thực phẩm	3	0	3
8.2.1.2		PHẦN TỰ CHỌN (chọn một trong số các học phần sau)	2	2	0
43	ĐBCL 005	Hóa keo	2	2	0
44	CNTP 002	Hoá hữu cơ	2	2	0
45	CNTP 008	Bảo quản thực phẩm	2	2	0
8.2.2		Kiến thức ngành	62	37	25
8.2.2.1		PHẦN BẮT BUỘC	58	33	25
46	ĐBCL 007	Máy chế biến và thiết bị thực phẩm	2	2	0
47	ĐBCL 009	Luật thực phẩm	3	3	0

STT	Mã học phần	Học phần	Tín chỉ		
			Tổng	LT	TH
48	ĐBCL008	Các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm	3	3	0
49	CNTP 029	Phụ gia thực phẩm	2	2	0
50	ĐBCL 010	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước giải khát	3	3	0
51	ĐBCL 011	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường và bánh kẹo	3	3	0
52	ĐBCL 012	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2	2	0
53	ĐBCL 013	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt – cá trúng - nông sản	3	3	0
54	ĐBCL 014	Đồ án Đảm bảo chất lượng thực phẩm	2	0	2
55	ĐBCL 015	Kiến tập	4	0	4
56	ĐBCL 016	Thực hành công nghệ thực phẩm	4	0	4
57	ĐBCL 017	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm bánh kẹo - sữa - đồ uống	3	0	3
58	ĐBCL 018	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt – cá - trúng - nông sản	3	0	3
59	CNTP 046	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	2	0	2
60	ĐBCL 019	Quản lý chất lượng và cải tiến	3	2	1
61	ĐBCL 020	Ứng dụng tin học trong đảm bảo chất lượng thực phẩm	2	2	0
62	ĐBCL 022	Kiểm soát chất lượng và ATTP trong ngành dịch vụ	2	2	0
63	ĐBCL 021	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm			
64	ĐBCL 023	Thực tập kỹ sư	5	0	5
65	ĐBCL 024	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc sản phẩm	2	2	0
66	CNTP 033	Quản trị chất lượng thực phẩm	3	2	1
8.2.2.2		PHẦN TỰ CHỌN (Chọn 02 học phần trong số các học phần sau)	4	4	0
67	CNTP 009	Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm	2	2	0
68	ĐBCL 028	Thực phẩm chức năng	2	2	0
69	CNTP 028	Phát triển sản phẩm mới	2	2	0
8.2.3		Thực tập và Đồ án tốt nghiệp	26	0	26
70	ĐBCL 025	Thực tập sản xuất	4	0	4
71	ĐBCL 026	Thực tập tốt nghiệp	10	0	10
72	ĐBCL 027	Đồ án tốt nghiệp	12	0	12

STT	Mã học phần	Học phần	Tín chỉ		
			Tổng	LT	TH
		Tổng (Tín chỉ)	161	97	64

*** CÁC HỌC PHẦN ĐIỀU KIỆN**

TT	Học phần	Số tín chỉ		
		Tổng	LT	TH
1	Giáo dục thể chất	3	0	3
2	Giáo dục quốc phòng và an ninh	165h (4TC)		
3	Kỹ năng mềm	15	8	7

9. MA TRẬN TÍCH HỢP HỌC PHẦN – CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

TT	Mã học phần	Học phần	Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo																	
			Kiến thức						Kỹ năng								Mức tự chủ và trách nhiệm			
			2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.1.4	2.1.5	2.1.6	2.2.1	2.2.2	2.2.3	2.2.4	2.2.5	2.2.6	2.2.7	2.2.8	2.3.1	2.3.2	2.3.3	2.3.4
1.	CTRI 001	Chủ nghĩa xã hội khoa học	x														x	x		
2.	CTRI 002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	x														x			
3.	CTRI 003	Lịch sử Đảng Cộng Sản Việt Nam	x														x			
4.	CTRI 004	Triết học Mác-Lênin	x														x			
5.	CTRI 005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	x														x			
6.	KHXH 006	Pháp luật đại cương	x														x			
7.	KHXH 002	Khởi nghiệp kinh doanh															x			
8.	KHXH 012	Tổ chức sản xuất và quản lý doanh nghiệp											x				x			
9.	KHXH 007	Phương pháp nghiên cứu khoa học															x			
10.	TANH 001	Tiếng Anh 1		x												x	x			
11.	TANH 002	Tiếng Anh 2		x												x	x			
12.	TANH 003	Tiếng Anh 3		x												x	x			
13.	TANH 004	Tiếng Anh 4		x												x	x			
14.	TANH 013	Tiếng Anh chuyên ngành		x												x	x			
15.	TTRUNG 004	Tiếng Trung 1		x												x	x			
16.	TTRUNG 005	Tiếng Trung 2		x												x	x			
17.	TTRUNG 006	Tiếng Trung 3		x												x	x			
18.	TTRUNG 007	Tiếng Trung 4		x												x	x			
19.	TTRUNG 008	Tiếng Trung 5		x												x	x			

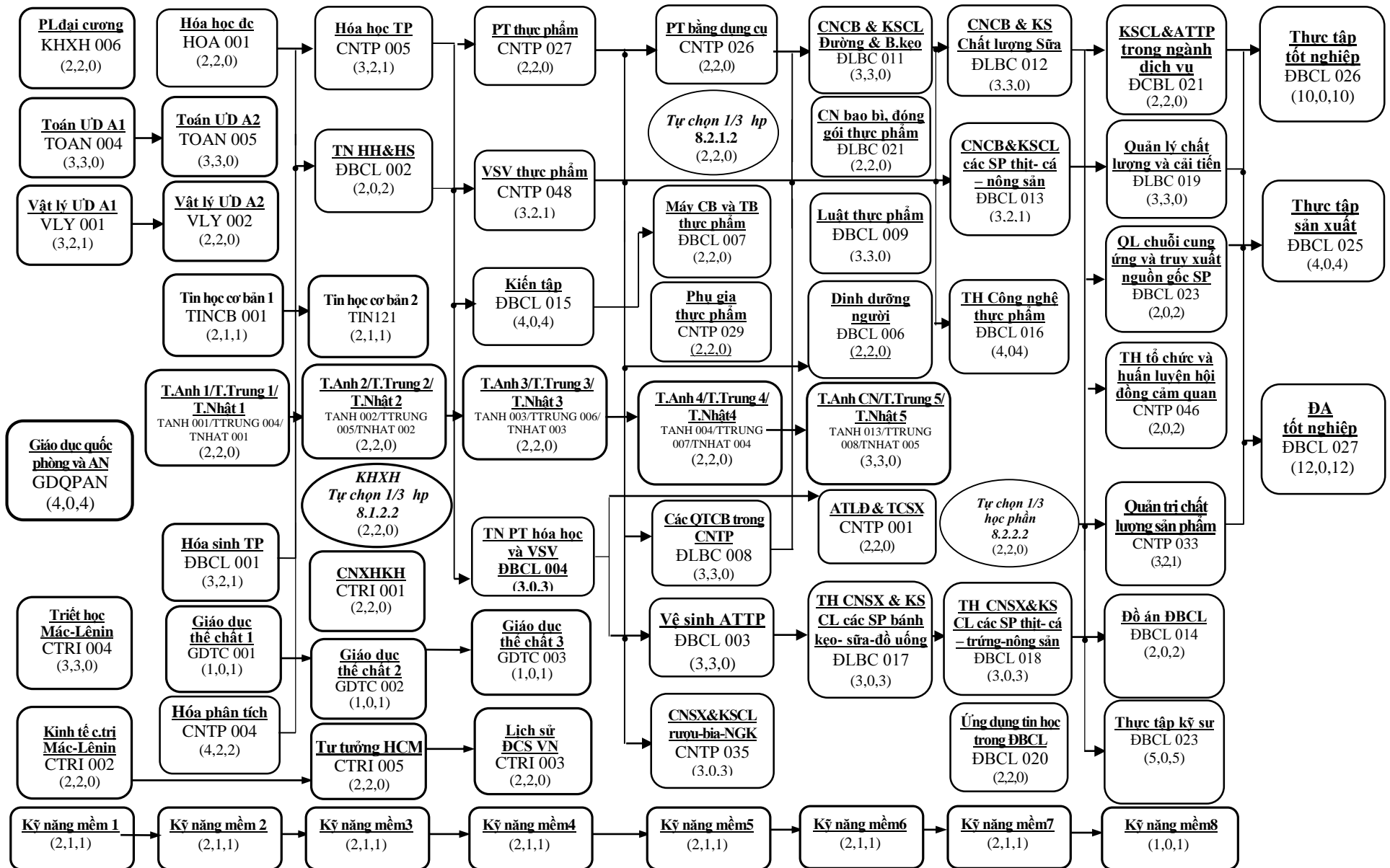
TT	Mã học phần	Học phần	Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo																	
			Kiến thức						Kỹ năng								Mức tự chủ và trách nhiệm			
			2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.1.4	2.1.5	2.1.6	2.2.1	2.2.2	2.2.3	2.2.4	2.2.5	2.2.6	2.2.7	2.2.8	2.3.1	2.3.2	2.3.3	2.3.4
20.	TNHAT 001	Tiếng Nhật 1		x												x	x			
21.	TNHAT 002	Tiếng Nhật 2		x												x	x			
22.	TNHAT 003	Tiếng Nhật3		x												x	x			
23.	TNHAT 004	Tiếng Nhật4		x												x	x			
24.	TNHAT 005	Tiếng Nhật5		x												x	x			
25.	TOAN 004	Toán ứng dụng A1			x								x				x	x		
26.	TOAN 005	Toán ứng dụng A2			x								x				x	x		
27.	VLY 001	Vật lý ứng dụng A1			x								x				x	x		
28.	VLY 002	Vật lý ứng dụng A2			x								x				x	x		
29.	HOA 001	Hoá học đại cương			x								x				x	x		
30.	TINCB 001	Tin học cơ bản 1		x												x	x			
31.	TINCB 002	Tin học cơ bản 2		x												x	x			
32.	GDTC	Giáo dục thể chất	x														x			
33.	GDQPAN	Giáo dục quốc phòng và an ninh	x														x			
34.	KNM	Kỹ năng mềm	x								x		x	x			x			x
35.	CNTP 001	An toàn lao động và tổ chức sản xuất				x	x	x	x				x	x	x		x			x
36.	CNTP 004	Hoá phân tích				x	x							x			x	x	x	
37.	ĐBCL 001	Hóa sinh thực phẩm				x	x							x			x	x	x	
38.	CNTP 022	Hóa học thực phẩm				x	x							x			x	x	x	
39.	ĐBCL 002	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh				x	x						x	x			x	x	x	x
40.	ĐBCL 003	Vệ sinh an toàn thực phẩm				x	x					x	x	x			x	x	x	x
41.	CNTP 048	Vi sinh vật thực phẩm				x	x					x	x	x			x	x	x	
42.	CNTP 026	Phân tích bằng dụng cụ				x	x					x	x	x			x	x	x	x
43.	CNTP 027	Phân tích thực phẩm				x	x					x	x	x			x	x	x	x
44.	ĐBCL 004	Thí nghiệm phân tích hóa học và vi sinh vật thực phẩm				x	x					x	x	x			x	x	x	x

TT	Mã học phần	Học phần	Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo																	
			Kiến thức						Kỹ năng								Mức tự chủ và trách nhiệm			
			2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.1.4	2.1.5	2.1.6	2.2.1	2.2.2	2.2.3	2.2.4	2.2.5	2.2.6	2.2.7	2.2.8	2.3.1	2.3.2	2.3.3	2.3.4
45.	ĐBCL 005	Hóa keo				x	x					x	x	x			x	x	x	
46.	ĐBCL 006	Dinh dưỡng người				x	x					x	x	x			x	x	x	
47.	CNTP 002	Hoá hữu cơ				x	x					x	x	x			x	x	x	
48.	COKHI 011	Vẽ kỹ thuật										x	x	x			x			
49.	ĐBCL 007	Máy chế biến và thiết bị thực phẩm				x	x					x	x	x			x	x	x	
50.	ĐBCL 028	Thực phẩm chức năng				x	x					x		x			x	x	x	
51.	ĐBCL 009	Luật thực phẩm				x	x					x	x	x			x	x	x	
52.	ĐBCL 008	Các QTCN cơ bản trong CNTP				x	x					x	x	x			x	x	x	
53.	CNTP 029	Phụ gia thực phẩm				x	x					x	x	x	x		x	x	x	
54.	ĐBCL 010	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu-bia-nước giải khát				x	x					x	x	x	x		x	x	x	x
55.	ĐBCL 011	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường - bánh kẹo				x	x					x	x	x	x		x	x	x	x
56.	ĐBCL 012	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa				x	x					x	x	x	x		x	x	x	x
57.	ĐBCL 013	Công nghệ CB và kiểm soát chất lượng thịt - cá - trứng - nông sản				x	x					x	x	x	x		x	x	x	x
58.	ĐBCL 014	Đồ án Đảm bảo chất lượng thực phẩm				x	x					x	x	x	x		x	x	x	x
59.	ĐBCL 015	Kiến tập				x	x					x	x	x			x	x	x	x
60.	ĐBCL 016	Thực hành công nghệ Thực phẩm				x	x	x				x	x	x	x		x	x	x	x

TT	Mã học phần	Học phần	Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo																	
			Kiến thức						Kỹ năng								Mức tự chủ và trách nhiệm			
			2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.1.4	2.1.5	2.1.6	2.2.1	2.2.2	2.2.3	2.2.4	2.2.5	2.2.6	2.2.7	2.2.8	2.3.1	2.3.2	2.3.3	2.3.4
61.	ĐBCL 017	Thực hành CNSX và kiểm soát chất lượng các sản phẩm bánh, kẹo, sữa, đồ uống				x	x					x	x	x	x		x	x	x	
62.	ĐBCL 018	Thực hành CNSX và kiểm soát chất lượng thịt - cá - trứng - nông sản				x	x	x				x	x	x	x		x	x	x	x
63.	CNTP 046	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan				x	x					x	x	x			x	x	x	x
64.	ĐBCL 019	Quản lý chất lượng và cải tiến				x	x					x	x	x	x		x	x	x	x
65.	ĐBCL 020	Ứng dụng tin học trong đảm bảo chất lượng				x	x				x	x	x	x	x		x	x	x	
66.	ĐBCL 021	Công nghệ bao bì đóng gói thực phẩm				x	x					x	x	x			x	x	x	
67.	ĐBCL 022	Kiểm soát chất lượng và an toàn trong ngành dịch vụ				x	x					x	x	x	x		x	x	x	x
68.	ĐBCL 023	Thực tập kỹ sư				x	x					x	x	x			x	x	x	x
69.	ĐBCL 024	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc sản phẩm				x	x					x	x	x	x		x	x	x	
70.	CNTP 033	Quản trị chất lượng sản phẩm				x	x					x	x	x	x		x	x	x	
71.	CNTP 009	Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm				x	x					x	x	x			x	x	x	

TT	Mã học phần	Học phần	Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo																	
			Kiến thức						Kỹ năng								Mức tự chủ và trách nhiệm			
			2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.1.4	2.1.5	2.1.6	2.2.1	2.2.2	2.2.3	2.2.4	2.2.5	2.2.6	2.2.7	2.2.8	2.3.1	2.3.2	2.3.3	2.3.4
72.	CNTP 028	Phát triển sản phẩm mới				x	x					x	x	x	x		x	x	x	
73.	ĐBCL 025	Thực tập sản xuất				x	x	x				x	x	x	x		x	x	x	x
74.	ĐBCL 026	Thực tập tốt nghiệp				x	x	x				x	x	x	x		x	x	x	x
75.	ĐBCL 027	Đồ án tốt nghiệp				x	x					x	x	x			x	x	x	x

10. TIẾN TRÌNH ĐÀO TẠO



HK I: 19 TC HK II: 21 TC HK III: 18 TC HK IV: 19 TCHK V: 21 TC HK VI: 20 TC HK VII: 19 TC HK VIII: 20 TCHK IX: 26 TC

11. NỘI DUNG CÁC HỌC PHẦN – HỆ ĐẠI HỌC

11.1. Mô tả các học phần

1. Triết học Mác – Lênin CTRI 004: 3(3,0)

Học phần Triết học Mác - Lênin giới thiệu cho sinh viên khái quát những nội dung cơ bản về triết học và vai trò của triết học trong đời sống xã hội, chủ nghĩa duy vật biện chứng và chủ nghĩa duy vật lịch sử. Hình thành thế giới quan và phương pháp luận khoa học, cách mạng cho sinh viên trong nhận thức và thực tiễn. Giúp sinh viên nhận thức đúng đắn các vấn đề của tự nhiên, xã hội và tư duy, hình thành quan điểm khoa học, xác định thái độ và cách thức hoạt động, nâng cao vai trò tích cực, sáng tạo của bản thân.

2. Tư tưởng Hồ Chí Minh CTRI 005: 2(2,0)

Học phần tư tưởng Hồ Chí Minh gồm 6 chương, giới thiệu cho sinh viên khái quát về cơ sở, quá trình hình thành và phát triển tư tưởng Hồ Chí Minh; những nội dung, quan điểm cơ bản trong hệ thống tư tưởng của Người như: tư tưởng Hồ Chí Minh về độc lập dân tộc và chủ nghĩa xã hội; về Đảng Cộng sản Việt Nam và Nhà nước của nhân dân, do nhân dân và vì nhân dân; về đại đoàn kết toàn dân tộc và đoàn kết quốc tế; về văn hóa, đạo đức, con người. Hình thành thế giới quan và phương pháp luận khoa học, cách mạng cho sinh viên trong nhận thức và thực tiễn. Giúp sinh viên nhận thức đúng đắn các vấn đề của tự nhiên, xã hội và tư duy, hình thành quan điểm khoa học, lập trường cách mạng trên nền tảng chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, kiên định mục tiêu độc lập dân tộc và chủ nghĩa xã hội.

3. Kinh tế chính trị Mác - Lênin CTRI 002: 2 (2, 0)

Học phần Kinh tế chính trị Mác - Lênin cung cấp cho sinh viên hệ thống tri thức khoa học về: Đối tượng, phương pháp nghiên cứu, chức năng của Kinh tế chính trị; Hàng hóa, thị trường và vai trò của các chủ thể tham gia thị trường; Giá trị thặng dư trong nền kinh tế thị trường; Cạnh tranh và độc quyền trong nền kinh tế thị trường; Kinh tế thị trường định hướng xã hội chủ nghĩa và các quan hệ lợi ích kinh tế ở Việt Nam; Công nghiệp hóa, hiện đại hóa và hội nhập kinh tế quốc tế của Việt Nam. Qua đó giúp sinh viên nhận thức được bản chất của các hiện tượng, quá trình kinh tế diễn ra trong xã hội, tạo lập cơ sở khoa học, nền tảng lý luận, phương pháp luận khoa học cho sinh viên trong hoạt động thực tiễn của bản thân.

4. Chủ nghĩa xã hội khoa học CTR 001: 2(2,0)

Học phần Chủ nghĩa xã hội khoa học giới thiệu cho sinh viên những nội dung cơ bản về: Sứ mệnh lịch sử của giai cấp công nhân, CNXH và thời kỳ quá độ lên CNXH, dân chủ xã hội chủ nghĩa và nhà nước xã hội chủ nghĩa, cơ cấu xã hội - giai cấp và liên minh giai cấp, tầng lớp trong thời kỳ quá độ lên CNXH, vấn đề dân tộc và tôn giáo trong thời kỳ quá độ lên

CNXH, vấn đề gia đình trong thời kỳ quá độ lên chủ nghĩa xã hội. Qua đó, giúp sinh viên nhận diện và giải quyết các vấn đề chính trị - xã hội nảy sinh trong thực tiễn quá trình xây dựng chủ nghĩa xã hội ở Việt Nam.

5. Lịch sử Đảng Cộng Sản Việt Nam CTR 003: 2(2,0)

Học phần Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam bao gồm 4 chương: giới thiệu cho sinh viên khái quát những nội dung cơ bản về sự ra đời của Đảng cộng sản Việt Nam, quá trình hình thành và phát triển đường lối của Đảng qua từng thời kỳ và vai trò lãnh đạo của Đảng qua mỗi thời kỳ lịch sử, đặc biệt thời kỳ đổi mới đất nước. Hình thành cho sinh viên phương pháp tư duy khoa học về lịch sử, kỹ năng lựa chọn tài liệu nghiên cứu, học tập môn học và khả năng vận dụng nhận thức lịch sử vào công tác thực tiễn về lịch sử của Đảng. Xây dựng ý thức tôn trọng sự thật khách quan, nâng cao lòng tự hào, niềm tin vào sự lãnh đạo của Đảng Cộng sản Việt Nam, nâng cao vai trò tích cực, sáng tạo của bản thân.

6. Pháp luật đại cương KHXH 006: 2(2,0)

Học phần Pháp luật đại cương giới thiệu cho sinh viên những nội dung cơ bản về nhà nước và pháp luật nói chung cũng như nhà nước và pháp luật Việt Nam nói riêng; về một số ngành luật cơ bản trong hệ thống pháp luật Việt Nam như Hiến pháp (Luật Nhà nước), Luật hình sự và tố tụng hình sự, Luật dân sự và tố tụng dân sự, Luật hành chính, Luật lao động,... Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về hệ thống pháp luật Việt Nam, từ đó sống, học tập và làm việc theo Hiến pháp và pháp luật.

7. Khởi nghiệp kinh doanh KHXH 002: 2(2,0)

Học phần Khởi nghiệp kinh doanh cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản và cần thiết trong lĩnh vực kinh doanh như: thảo luận về vấn đề quản trị doanh nghiệp mới, phân tích các đặc điểm doanh nghiệp, quản trị tính sáng tạo và tạo dựng một doanh nghiệp thành công. Phương pháp hình thành ý tưởng kinh doanh, cách thức xây dựng bản kế hoạch và triển khai hoạt động kinh doanh. Cung cấp những kỹ năng cơ bản về tái lập doanh nghiệp.

8. Tổ chức sản xuất và quản lý doanh nghiệp KHXH 012: 2(2,0)

Học phần tổ chức sản xuất và quản lý doanh nghiệp cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản về nguyên tắc tổ chức sản xuất và phương pháp quản lý nhằm tăng năng suất lao động, hạ giá thành sản phẩm để thu được nhiều lợi nhuận của doanh nghiệp.

9. Phương pháp nghiên cứu khoa học KHXH 007: 2(2,0)

Học phần Phương pháp nghiên cứu khoa học cung cấp cho sinh viên kiến thức cơ bản như khái niệm khoa học, nghiên cứu khoa học, phương pháp thu thập dữ liệu và xử lý thông tin, trình bày luận điểm khoa học giúp cho sinh viên hình thành tư duy logic trong nghiên cứu khoa học. Từ đó, sinh viên biết xây dựng luận điểm, tìm kiếm luận cứ thông qua vận dụng các phương pháp thu thập thông tin và hoàn thiện về kỹ năng thuyết trình luận điểm khoa học.

10. Tiếng Anh 1 TANH 001: 2(2,0)

Học phần cung cấp cho sinh viên các kiến thức về các lĩnh vực:

Ngữ pháp: Cung cấp cho sinh viên kiến thức về động từ to be, đại từ nhân xưng; tính từ, đại từ sở hữu; giới từ chỉ thời gian, địa điểm; đại từ bất định... Phân biệt được các thời động từ: hiện tại đơn, hiện tại tiếp diễn, phân biệt danh từ đếm được và không đếm được, các cấu trúc sử dụng với các dạng từ loại : can, have got, there is/are, like... và một số loại câu hỏi dạng đảo và câu hỏi có từ để hỏi...

Từ vựng: Cung cấp cho sinh viên từ loại về các chủ điểm liên quan đến nội dung bài học: Tên và nghề nghiệp, con người, nơi chốn, gia đình, thể thao, sức khỏe, đồ ăn, quần áo, máy tính và internet,...

Kỹ năng: Học phần luyện các kỹ năng Nghe, Nói, Đọc, Viết về các chủ điểm bài học.

Kết cấu mỗi bài học gồm 4 phần, mỗi phần đều bao gồm 1 chủ đề về từ vựng, cấu trúc ngữ pháp và phần luyện tập các kỹ năng nghe, nói, đọc, viết về các chủ đề từ vựng cũng như cấu trúc ngữ pháp đó. Kết thúc mỗi bài đều có phần củng cố và ôn tập lại toàn bộ nội dung bài học đó.

11. Tiếng Anh 2 TANH 002: 2(2,0)

Học phần cung cấp cho sinh viên các kiến thức về các lĩnh vực:

Ngữ pháp: Cung cấp cho sinh viên kiến thức về động từ to be và động từ thường trong quá khứ, cấu trúc so sánh, will và be going to, have to, mệnh lệnh thức, giới từ và thì hiện tại hoàn thành.

Từ vựng: Cung cấp cho sinh viên từ loại về các chủ điểm liên quan đến nội dung bài học: âm nhạc, lễ hội, công nghệ, phát minh, thời tiết, kì nghỉ, phương tiện giao thông, công việc, hoạt động, kỹ năng, thói quen văn hóa, chính trị,...

Kỹ năng: Học phần luyện các kỹ năng Nghe, Nói, Đọc, Viết về các chủ điểm bài học.

Kết cấu mỗi bài học gồm 4 phần, mỗi phần đều bao gồm 1 chủ đề về từ vựng, cấu trúc ngữ pháp và phần luyện tập các kỹ năng nghe, nói, đọc, viết về các chủ đề từ vựng cũng

nhu cấu trúc ngữ pháp đó. Kết thúc mỗi bài đều có phần củng cố và ôn tập lại toàn bộ nội dung bài học đó.

12. Tiếng Anh 3 TANH 004: 2(2,0)

Học phần gồm 7 bài học được chia thành 7 chủ điểm. Mỗi chủ điểm tập trung luyện tập 1 hiện tượng ngữ pháp, từ vựng khác nhau tập trung vào các nội dung chính: nhóm từ cùng chủ đề, cách sử dụng của các loại động từ, giới từ, liên từ, trạng từ, các thì, sự hòa hợp của chủ ngữ với động từ, trợ từ, đại từ quan hệ, danh động từ, động từ nguyên thể.

Trên cơ sở các chủ điểm chính, mỗi bài học được chia thành 4 phần. Phần I: tổng hợp chung về 1 chủ điểm ngữ pháp, bài tập luyện tập củng cố. Phần II: Listening Comprehension, tập trung luyện các kỹ năng Nghe mô tả tranh, Nghe câu hỏi và cách đáp lại câu hỏi, Nghe các đoạn hội thoại ngắn. Phần III: Reading Comprehension, tập trung luyện các kỹ năng đọc hoàn thành câu, đọc các đoạn văn về chủ điểm cuộc sống đời thường, đọc các lá thư giao dịch thương mại. Phần 4: Speaking, giới thiệu về một chủ đề nhất định, luyện tập kỹ năng nói. Mỗi bài học đều có phần củng cố và luyện tập toàn bộ nội dung bài học đó.

13. Tiếng Anh 4 TANH 004: 2(2,0)

Học phần cung cấp cho sinh viên các kiến thức về các lĩnh vực:

Ngữ pháp: Cung cấp cho sinh viên kiến thức về thì hiện tại, tương lai, quá khứ và thì hoàn thành,

Từ vựng: Cung cấp cho sinh viên cách mở rộng vốn từ dùng các tiền tố, hậu tố, phân biệt danh từ, động từ, tính từ, giới từ, liên từ... về các chủ điểm liên quan đến nội dung bài học: công nghệ, phương tiện giao thông, công việc, du lịch, mua sắm...

Kỹ năng: Học phần luyện các kỹ năng nghe, đọc theo định dạng đề thi TOEIC. Kỹ năng nghe gồm 3 nội dung chính: nghe mô tả tranh, hỏi đáp và nghe đoạn hội thoại, độc thoại, đoạn phỏng vấn. Kỹ năng đọc yêu cầu sinh viên hoàn thành câu, hoàn thành đoạn văn, đọc hiểu một hoặc hai đến 3 đoạn văn để trả lời câu hỏi. Các đoạn văn về nhiều chủ đề khác nhau dưới dạng thư tín, thư điện tử, thông báo, quảng cáo, các ghi chú hoặc các bài tiểu luận...

14. Tiếng anh chuyên ngành Công Nghệ Thực phẩm TANH 013: 3(3,0)

Cung cấp cho sinh viên vốn từ vựng về các chủ điểm của ngành công nghệ thực phẩm nói chung bằng tiếng Anh như: dinh dưỡng và sản xuất thực phẩm, các vấn đề về an toàn thực phẩm, chất dinh dưỡng, nhóm dinh dưỡng, phương pháp bảo quản thực phẩm, một số kiến thức về sản xuất mía đường, bia...

Trang bị cho sinh viên cách sử dụng của thể bị động, câu điều kiện, cách sử dụng của một số động từ khuyết thiếu như must, should, may, might... mệnh đề quan hệ, đặc biệt là cách dùng các thì phổ biến trong Tiếng Anh.

Rèn luyện kỹ năng đọc hiểu, nói và viết về các chủ điểm có liên quan đến công việc của ngành Thực phẩm trong tương lai

Củng cố kiến thức Tiếng anh cơ bản cho sinh viên.

15. Tiếng Trung 1 TRUNG 004: 2(2,0)

Học phần gồm 13 bài cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản sau:

Kĩ năng: Cung cấp cho sinh viên kiến thức cơ bản về phiên âm và chữ viết tiếng Trung: phát âm, cách đọc biến âm, phiên âm, cách viết các nét cơ bản, nét biến thể và quy tắc viết chữ Hán, luyện các kỹ năng Nghe, Nói, Đọc, Viết về các chủ điểm bài học.

Từ vựng: Nội dung bài khóa cung cấp những từ mới, mẫu câu thường dùng trong giao tiếp sinh hoạt hàng ngày (chào hỏi, hỏi địa điểm, xác nhận tên đồ vật, hỏi họ tên, giới thiệu - làm quen, hỏi địa chỉ, món ăn, miêu tả đồ vật, gia đình...)

Ngữ pháp: Kiến thức ngữ pháp trong mỗi bài từ dễ đến khó, từ đơn giản đến phức tạp: cách sử dụng “们, 也, 都, 在, 给, 几, 多少”, cách đọc số tự nhiên và mã số, câu hỏi dùng “吗”, câu hỏi dùng đại từ nghi vấn, câu hỏi chính phủ, câu chữ “是”, câu chữ “有”, câu vị ngữ chủ vị, câu vị ngữ động từ, câu vị ngữ hình dung từ...

Bài 1 đến bài 13 mỗi bài đều có kết cấu: bài khóa, từ mới, chú thích, ngữ âm, ngữ pháp và bài tập. Các bài tập trong học phần được thiết kế tập trung rèn luyện, củng cố các kỹ năng nghe, nói, đọc, viết tương ứng với nội dung từng bài.

16. Tiếng Trung 2 TRUNG 005: 2(2,0)

Học phần cung cấp cho sinh viên các kiến thức về các lĩnh vực:

Ngữ pháp: Cung cấp cho sinh viên kiến thức về câu vị ngữ chủ vị, câu hỏi dùng “呢”, câu hỏi lựa chọn dùng liên từ “还是”; câu chữ “有”; câu vị ngữ danh từ; câu hỏi lựa chọn; câu vị ngữ hai tân ngữ; câu liên động. Cách dùng cụm từ số lượng; từ hỏi số lượng “几, 多少”; liên từ “或者”; trạng ngữ chỉ thời gian; cấu trúc “又...又...”; động từ lặp lại. Cách nói ngày tháng năm; giá tiền, số tự nhiên, sự tiến hành của động tác.

Từ vựng: Cung cấp cho sinh viên từ loại về các chủ điểm liên quan đến nội dung bài học: Miêu tả đồ vật, gia đình, mua quần áo, các hoạt động hàng ngày, các hoạt động đang diễn ra, các hoạt động ở bưu điện, thời gian (ngày tháng),.....

Kỹ năng: Học phần luyện các kỹ năng Nghe, Nói, Đọc, Viết về các chủ điểm bài học.

Kết cấu mỗi bài học gồm 6 phần, bài khóa, từ mới, ngữ pháp, kỹ năng và bài tập. Kiến thức mỗi phần đều từ dễ đến khó, từ đơn giản đến phức tạp. Các bài tập trong học phần được thiết kế tập trung rèn luyện từ vựng, ngữ pháp đồng thời củng cố các kỹ năng nghe, nói, đọc, viết tương ứng với nội dung từng bài.

17. Tiếng trung 3 TRUNG 006: 2(2,0)

Học phần gồm 07 bài:

Mỗi bài gồm bốn phần:

- 一、 Bài khóa: Nội dung các bài hội thoại về một vài chủ đề giao tiếp trong cuộc sống hàng ngày.
- 二、 Từ mới: Cung cấp các từ mới có trong nội dung bài khóa
- 三、 Ngữ pháp: Cung cấp các hiện tượng ngữ pháp
- 四、 Luyện tập: Hệ thống các bài tập từ đơn giản đến nâng cao để củng cố lại các kiến thức đã học có trong bài.

Nội dung các bài cung cấp cho sinh viên các từ vựng liên quan đến các chủ đề giao tiếp trong đời sống hàng ngày như đi mua đồ, các hoạt động hàng ngày, các hoạt động đang diễn ra, đến bưu điện, nói sở thích, cách biểu đạt thời gian thời gian.

Kiến thức ngữ pháp được trình bày từ dễ đến khó, từ đơn giản đến phức tạp: cách nói ngày tháng năm - giờ, cách nói giá tiền, câu vị ngữ danh từ, câu hỏi lựa chọn, câu hai tân ngữ, câu liên động, câu kiêm ngữ, sự tiến hành của động tác, động từ lặp lại, cấu trúc “又... 又.....”

Các bài tập trong học phần được thiết kế tập trung rèn luyện, củng cố các kỹ năng nghe, nói, đọc, viết tương ứng với nội dung từng bài.

18. Tiếng trung 4 TRUNG 007: 2(2,0)

Học phần gồm 06 bài, mỗi bài gồm bốn phần:

- 一、 Bài khóa: Nội dung các bài hội thoại về một vài chủ đề giao tiếp trong cuộc sống hàng ngày.
- 二、 Từ mới: Cung cấp các từ mới có trong nội dung bài khóa
- 三、 Ngữ pháp: Cung cấp các hiện tượng ngữ pháp
- 四、 Luyện tập: Hệ thống các bài tập từ đơn giản đến nâng cao để củng cố lại các kiến thức đã học có trong bài.

Nội dung các bài cung cấp cho sinh viên các từ vựng bài khóa liên quan đến các chủ đề giao tiếp trong đời sống hàng ngày như học tập, thi cử, sở thích về âm nhạc, thời tiết...

Kiến thức ngữ pháp được trình bày từ dễ đến khó, từ đơn giản đến phức tạp: câu bổ ngữ kết quả, câu so sánh hơn 比, hơn nhất “最”, so sánh bằng “有”, so sánh giống nhau “跟一样”, diễn đạt hành động/động tác sắp xảy ra “要.....了”、“就要....了”、“快要....了”

Các bài tập trong học phần được thiết kế tập trung rèn luyện, củng cố các kỹ năng nghe, nói, đọc, viết tương ứng với nội dung từng bài.

19. Tiếng trung 5 TRUNG 008: 2(2,0)

Học phần gồm 7 bài:

Mỗi bài gồm bốn phần:

- 一、 Bài khóa: Nội dung các bài hội thoại về một vài chủ đề giao tiếp trong cuộc sống hàng ngày.
- 二、 Từ mới: Cung cấp các từ mới có trong nội dung bài khóa
- 三、 Ngữ pháp: Cung cấp các hiện tượng ngữ
- 四、 Luyện tập: Hệ thống các bài tập từ đơn giản đến nâng cao để củng cố lại các kiến thức đã học có trong bài.

Nội dung các bài cung cấp cho sinh viên các từ vựng bài khóa liên quan đến các chủ đề giao tiếp trong đời sống hàng ngày như đi tham quan, du lịch, học tập, thể thao, chụp ảnh, miêu tả người....

Kiến thức ngữ pháp được trình bày từ dễ đến khó, từ đơn giản đến phức tạp: câu bỏ ngữ xu hướng, trợ từ động thái “了”、“过”、“着”, câu bị động, bỏ ngữ xu hướng kép...

Các bài tập trong học phần được thiết kế tập trung rèn luyện, củng cố các kỹ năng nghe, nói, đọc, viết tương ứng với nội dung từng bài.

20. Tiếng nhật 1 TNHAT 001: 2(2,0)

Học phần gồm 2 nội dung chính:

Phần I: Chữ viết (Nhập môn Kana): giới thiệu cách viết, đọc 2 bảng chữ Hiragana và Katakana. Giúp sinh viên nhớ mặt chữ và viết đúng thứ tự nét viết.

Phần II: Ngữ pháp - Đọc hiểu và đàm thoại (bài 1 đến bài 4): giới thiệu những điểm ngữ pháp cơ bản, sau mỗi điểm ngữ pháp là phần luyện tập cơ bản để sinh viên có thể ứng dụng trong giao tiếp, cuộc sống hàng ngày và rèn kỹ năng đọc hiểu thông qua những bài đọc ngắn có nội dung đơn giản gắn gũi với cuộc sống thường nhật như nói về bản thân, hỏi tên, xuất thân, nghề nghiệp của đối tượng giao tiếp, xác định và áp dụng được cách miêu tả đồ vật, nơi chốn, hỏi giá cả, thời gian....

21. Tiếng nhật 2 TNHAT 002: 2(2,0)

Học phần gồm 5 bài học về các chủ đề: ngày tháng, thể thao, mua sắm, ăn uống... và các chủ điểm ngữ pháp như cách đưa lời mời, cách nói sở thích, mô tả các hoạt động thường ngày của bản thân và đối tượng giao tiếp, các cách biểu thị sự đồng ý, tán thành, cách nói giờ giấc, ngày tháng...

Học phần cung cấp cho sinh viên các kiến thức về các lĩnh vực:

Ngữ pháp: Cung cấp cho sinh viên kiến thức về động từ ở các thể -masu, -masen, -mashita, -masendeshita..., tính từ đuôi -i, tính từ đuôi -na, cấu trúc câu so sánh, mệnh lệnh, trạng từ chỉ mức độ, tần suất...

Từ vựng: Cung cấp cho sinh viên từ vựng chủ đề ngày tháng, thể thao, mua sắm, ăn uống...

Kỹ năng: Học phần luyện các kỹ năng nói, nghe, đọc, viết theo chủ điểm ngữ pháp và chủ đề bài học.

Kết cấu mỗi bài học gồm 5 phần : từ vựng, ngữ pháp và luyện tập ngữ pháp, hội thoại, nghe hiểu, đọc hiểu. Kết thúc mỗi bài đều có bài tập củng cố và ôn tập lại toàn bộ nội dung bài học.

22. Tiếng nhật 3 TNHAT 003: 2(2,0)

Học phần gồm các nội dung về : Ngữ pháp - Đọc hiểu và đàm thoại (bài 9 đến bài 12): giới thiệu những điểm ngữ pháp cơ bản, sau mỗi điểm ngữ pháp là phần luyện tập cơ bản để sinh viên có thể ứng dụng trong giao tiếp, cuộc sống hàng ngày và rèn kỹ năng đọc hiểu thông qua những bài đọc ngắn có nội dung đơn giản gần gũi với cuộc sống thường nhật như cách đưa lời mời thể lịch sự, cách nói sở thích, mong muốn hay ra mệnh lệnh...

Học phần gồm các bài học về các chủ đề: ngày tháng, thể thao, mua sắm, ăn uống... và các chủ điểm ngữ pháp như cách đưa lời mời, cách nói sở thích, mô tả các hoạt động thường ngày của bản thân và đối tượng giao tiếp, các cách biểu thị sự đồng ý, tán thành, cách nói giờ giấc, ngày tháng...

Học phần cung cấp cho sinh viên các kiến thức về các lĩnh vực:

Ngữ pháp: Cung cấp cho sinh viên kiến thức về động từ ở các thể -masu, -masen, -mashita, -masendeshita..., tính từ đuôi -i, tính từ đuôi -na, cấu trúc câu so sánh, mệnh lệnh, trạng từ chỉ mức độ, tần suất...

Từ vựng: Cung cấp cho sinh viên từ vựng chủ đề ngày tháng, thể thao, mua sắm, ăn uống...

Kỹ năng: Học phần luyện các kỹ năng nói, nghe, đọc, viết theo chủ điểm ngữ pháp và chủ đề bài học.

Kết cấu mỗi bài học gồm 5 phần : từ vựng, ngữ pháp và luyện tập ngữ pháp, hội thoại, nghe hiểu, đọc hiểu. Kết thúc mỗi bài đều có bài tập củng cố và ôn tập lại toàn bộ nội dung bài học.

23. Tiếng nhật 4 TNHAT 004: 2(2,0)

Học phần gồm các nội dung về : Ngữ pháp - Đọc hiểu và đàm thoại (bài 13 đến bài 16): giới thiệu những điểm ngữ pháp cơ bản, sau mỗi điểm ngữ pháp là phần luyện tập cơ bản để sinh viên có thể ứng dụng trong giao tiếp, cuộc sống hàng ngày và rèn kỹ năng đọc hiểu thông qua những bài đọc ngắn có nội dung đơn giản gần gũi với cuộc sống thường nhật như liệt kê các hành động, giải thích nguyên nhân, lý do, kể lại các hoạt động đã thực hiện, hướng dẫn sử dụng các thiết bị, đồ dùng đơn giản...

Học phần cung cấp cho sinh viên các kiến thức về các lĩnh vực:

Ngữ pháp: Cung cấp cho sinh viên kiến thức về động từ ở các thể -tai, -te kudasai, -te imasu, -temo idesu, -tewa ikemasen..., các trợ từ dùng với danh từ, động từ, tính từ.

Từ vựng: Cung cấp cho sinh viên từ vựng chủ đề gia đình, nghề nghiệp, sinh hoạt trong khu phố, đi lại, hỏi đường, nhà ga ...

Kỹ năng: Học phần luyện các kỹ năng nói, nghe, đọc, viết theo chủ điểm ngữ pháp và chủ đề bài học.

Kết cấu mỗi bài học gồm 5 phần : từ vựng, ngữ pháp và luyện tập ngữ pháp, hội thoại, nghe hiểu, đọc hiểu. Kết thúc mỗi bài đều có bài tập củng cố và ôn tập lại toàn bộ nội dung bài học.

24. Tiếng nhật 5 TNHAT 005: 2(2,0)

Học phần gồm các nội dung về : Ngữ pháp - Đọc hiểu và đàm thoại (bài 17 đến bài 20): giới thiệu những điểm ngữ pháp cơ bản, sau mỗi điểm ngữ pháp là phần luyện tập cơ bản để sinh viên có thể ứng dụng trong giao tiếp, cuộc sống hàng ngày và rèn kỹ năng đọc hiểu thông qua những bài đọc ngắn có nội dung đơn giản gần gũi với cuộc sống thường nhật như cơ thể và các loại bệnh, đi khám bác sĩ, biểu thị sở thích, văn hóa truyền thống và giải trí, đưa lời mời một cách thân mật...

Học phần cung cấp cho sinh viên các kiến thức về các lĩnh vực:

Ngữ pháp: Cung cấp cho sinh viên kiến thức về cách phân biệt và sử dụng danh từ, động từ, tính từ ở các thể lịch sự và thể thông thường, động từ thể khả năng -dekiru, động từ thể bắt buộc...

Từ vựng: Cung cấp cho sinh viên từ vựng chủ đề cơ thể và các loại bệnh, đi khám bác sĩ, biểu thị sở thích, văn hóa truyền thống và giải trí...

Kỹ năng: Học phần luyện các kỹ năng nói, nghe, đọc, viết theo chủ điểm ngữ pháp và chủ đề bài học.

Kết cấu mỗi bài học gồm 5 phần : từ vựng, ngữ pháp và luyện tập ngữ pháp, hội thoại, nghe hiểu, đọc hiểu. Kết thúc mỗi bài đều có bài tập củng cố và ôn tập lại toàn bộ nội dung bài học.

25. Toán ứng dụng A1 TOAN 004 3 (3,0)

Học phần Toán ứng dụng A1 đề cập đến những kiến thức cơ bản về các nội dung sau:

- Đại số tuyến tính: Ma trận, định thức, hệ phương trình tuyến tính, không gian vectơ, ánh xạ tuyến tính.

- Giải tích hàm một biến: Giới hạn, tính liên tục, đạo hàm, vi phân, phép tính tích phân và ứng dụng vào các bài toán trong kỹ thuật, chuỗi số và chuỗi hàm.

26. Toán ứng dụng A2 TOAN 005 3 (3,0)

Học phần Toán ứng dụng A2 đề cập đến những kiến thức cơ bản về các nội dung sau: Giới hạn kép, sự liên tục, đạo hàm, vi phân và cực trị của hàm nhiều biến. Phương trình vi

phân cấp 1, phương trình vi phân cấp 2, hệ phương trình vi phân. Tích phân kép, tích phân bội ba, tích phân đường loại 1, tích phân đường loại 2, tích phân mặt loại 1, tích phân mặt loại 2 và một số ứng dụng của chúng vào các bài toán trong kỹ thuật.

27. Vật lý đại cương 1 VLY001 3(2,1)

Nội dung học phần Vật lý đại cương 1 gồm các phần:

Động học chất điểm: Trọng tâm của chương nghiên cứu về các loại chuyển động cơ học đặc biệt như chuyển động thẳng đều, chuyển động thẳng biến đổi đều, chuyển động tròn đều, chuyển động tròn biến đổi đều.

Động lực học chất điểm: Trọng tâm của chương nghiên cứu về các định luật của Newton, các định lý động lượng, định luật bảo toàn cơ năng, giải bài toán động lực học bằng phương pháp động lực học và phương pháp năng lượng.

Động lực học hệ chất điểm: Trọng tâm của chương nghiên cứu về các dạng chuyển động của vật rắn, phương trình mô tả và các đại lượng vật lý đặc trưng cho vật rắn quay quanh trục cố định.

Cơ học chất lưu: Trọng tâm của chương nghiên cứu về các đại lượng vật lý, các phương trình và các nguyên lý đặc trưng cho chất lưu tĩnh và chất lưu chuyển động.

Nhiệt động lực học: Trọng tâm của chương nghiên cứu về các định luật thực nghiệm chất khí, phương trình trạng thái của khí lý tưởng, các nguyên lý và ứng dụng của các nguyên lý nhiệt động lực học.

Thí nghiệm vật lý đại cương: Thực hiện một số bài thí nghiệm vật lý thuộc các lĩnh vực cơ, nhiệt, điện, quang.

28. Vật lý đại cương 2 VLY 002 2 (2,0)

Nội dung học phần này trình bày những kiến thức cơ bản về các nội dung sau:

- Điện từ trường: Điện trường tĩnh, từ trường tĩnh, điện từ trường biến thiên
- Dao động và sóng: Dao động và sóng cơ học, dao động và sóng điện từ
- Quang học: Tính chất sóng ánh sáng qua các hiện tượng: Giao thoa, nhiễu xạ, phân cực ánh sáng. Tính chất hạt ánh sáng qua hiện tượng bức xạ nhiệt, hiện tượng quang điện.

29. Hóa học đại cương HOA 001 2 (2,0)

Học phần Hóa học đại cương đề cập đến những kiến thức cơ bản về các nội dung sau:

- Cấu tạo chất: Cấu tạo nguyên tử, bảng hệ thống tuần hoàn, các loại liên kết hóa học và dạng hình học của phân tử
- Nhiệt động hóa học: Các quá trình nhiệt hóa học, tốc độ phản ứng, cân bằng hóa học, dung dịch, dung dịch điện ly, điện hóa học.

30. Tin học cơ bản 1 TIN CB 001 2(1,1)

Cung cấp cho sinh viên kiến thức cơ bản về máy tính, hệ điều hành Windows 7, lưu trữ thông tin trên máy tính, kết nối và sử dụng tài nguyên và các dịch vụ trên Internet, xử lý một số sự cố liên quan đến máy tính và mạng, các kiến thức cơ bản về cách soạn và trình bày văn bản trong thực tế yêu cầu.

31. Tin học cơ bản 2 CB 002 2(1,1)

Cung cấp cho sinh viên kiến thức cơ bản về cách trình bày, tạo và xử lý dữ liệu bảng tính; xây dựng và trình chiếu bài thuyết trình để giải quyết các tình huống xảy ra trong thực tế.

32. An toàn lao động và tổ chức sản xuất CNTP 001 2(2,0)

Học phần giới thiệu về công tác bảo hộ lao động, kỹ thuật an toàn trong sản xuất, kỹ thuật vệ sinh lao động và phòng chống cháy nổ trong sản xuất công nghiệp nói chung và công nghiệp hóa chất nói riêng; các yêu cầu cơ bản của tổ chức sản xuất, cơ cấu sản xuất, loại hình sản xuất, phương pháp tổ chức quá trình sản xuất, chu kỳ sản xuất, các kiểu thiết kế, bố trí nhà xưởng, chuẩn bị kỹ thuật cho sản xuất, kiểm tra kỹ thuật trong doanh nghiệp, kiểm tra máy móc, thiết bị trong doanh nghiệp, điều phối quá trình sản xuất.

33. Hoá phân tích CNTP 004 4(2,2)

Học phần giới thiệu trang bị kiến thức về lấy mẫu, xử lý mẫu phân tích; Pha chế các dung dịch chuẩn dùng trong phân tích thể tích; Các phương pháp tính toán kết quả trong phân tích; Chuyển đổi giữa các nồng độ cho nhau; Định lượng các axit, bazơ bằng phương pháp trung hòa, định lượng các chất oxi hóa, khử bằng chuẩn độ oxi hóa khử; định lượng các chất có khả năng kết tủa bằng phản ứng kết tủa; định lượng các chất có khả năng tạo phức bằng phản ứng tạo phức; định lượng các chất có khả năng kết tủa bằng phương pháp khối lượng; Xử lý số liệu thu được bằng chuẩn thống kê

34. Hoá sinh thực phẩm ĐBCL 001 2(2,0)

Học phần hóa sinh thực phẩm giới thiệu về cấu trúc, thành phần hóa học, tính chất vật lý, tính chất hóa học, vai trò sinh học, giá trị dinh dưỡng của các đại phân tử sinh học như protein, glucit, lipit. Trang bị cho sinh viên những khái niệm cơ bản về protein, acid amin, glucit, các loại đường đơn, đường đôi, các oligosaccharite, lipit, các acid béo. Giải thích cơ chế và quá trình chuyển hóa, sinh tổng hợp các thành phần cơ bản ở sinh vật; quá trình hình thành các sản phẩm thực phẩm; Học phần trang bị những kiến thức cơ bản về enzyme và các vitamin, các quá trình biến đổi và biện pháp hạn chế trong bảo quản và chế biến thực phẩm.

35. Hoá học thực phẩm CNTP 022 3(2,1)

Học phần giới thiệu các tính chất, đặc điểm nước, hoạt độ nước; vai trò, tính chất của glucit, protein, lipid trong việc hình thành cấu trúc và trạng thái, hương thơm và màu

sắc của thực phẩm. Các yếu tố ảnh hưởng tới cấu trúc, trạng thái, màu sắc và hương thơm của thực phẩm.

36. Thí nghiệm hoá học và hóa sinh ĐBCL 002 2(0,02)

Học phần Thí nghiệm hóa học và hóa sinh cung cấp cho sinh viên một số kỹ thuật cơ bản trong thực hành hóa hữu cơ, bao gồm: kỹ năng tiến hành thực nghiệm định tính một số hoá chức hữu cơ cơ bản, kỹ năng tổng hợp hữu cơ và tổng hợp chất thuốc điển hình; Điều chế và kiểm tra một số tính chất của hệ keo; Xác định một số chỉ số của chất béo, các chỉ tiêu như đường khử, hàm lượng tinh bột, acid amin trong thực phẩm.

37. Vệ sinh an toàn thực phẩm ĐBCL 003 3(2,1)

Học phần giới thiệu về vệ sinh an toàn thực phẩm trình bày được một số khái niệm về an toàn vệ sinh thực phẩm, hệ thống quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, các nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm, đề xuất được các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm.

38. Vi sinh vật thực phẩm ĐBCL 0048 3(2,1)

Học phần phân bố thành 3 chương làm rõ bản chất quá trình chuyển hóa vật chất trong tự nhiên, quá trình lên men một số thực phẩm phổ biến trong sản xuất thực phẩm và những vấn đề về vi sinh vật gây bệnh, vi sinh vật sinh độc tố trong thực phẩm, cách phòng tránh, cách khai thác sử dụng hóa chất ức chế, tiêu diệt vi sinh vật để đảm bảo bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

39. Phân tích bằng dụng cụ CNTP 026, 2(2,0)

Học phần giới thiệu về lịch sử phát triển của các phương pháp phân tích bằng dụng cụ, cách phân loại các phương pháp phân tích bằng dụng cụ, cơ sở khoa học, các trang thiết bị, nguyên lý, các yếu tố ảnh hưởng và ứng dụng phương pháp phân tích phổ hấp thụ phân tử UV-VIS, phổ hấp thụ nguyên tử, phổ phát xạ nguyên tử, và các phương pháp phân tích sắc ký.

40. Phân tích thực phẩm CNTP 027 2(2,0)

Giới thiệu về các nội quy cần tuân thủ khi làm việc trong phòng thí nghiệm thực phẩm, kỹ thuật sử dụng cân phân tích, kỹ thuật chuẩn độ, quy trình xác định một chất hóa học; Xác định thành phần hóa học của thực phẩm dạng rắn, dạng lỏng (protein, lipid, glucid, khoáng chất, vitamin, kim loại); Định lượng một số chỉ tiêu vi sinh vật như: vi sinh vật tổng số, *coliforms*, *salmonella*, nấm mốc, nấm men; Các phương pháp đánh giá cảm quan thực phẩm, xử lý số liệu thống kê; Phân tích tổng hợp một số sản phẩm: sản phẩm bánh kẹo, bia, rượu.

41. Thí nghiệm phân tích hoá học và vi sinh thực phẩm ĐBCL 004 3(0,3)

Học phần Thực hành phân tích hóa học và vi sinh thực phẩm trang bị cho sinh viên quy tắc an toàn trong phòng thí nghiệm; dụng cụ, thiết bị trong thí nghiệm hóa sinh – vi sinh; phương pháp xác định đường tổng số, đường khử, tinh bột, nitơ amin, nitơ tổng, lipid, acid; cách chuẩn bị môi trường nuôi cấy vi sinh vật; phương pháp xác định vi sinh vật tổng số, nấm men, nấm mốc, *Coliform* và *E.coli*; giới thiệu cấu tạo và cách sử dụng kính hiển vi, cách làm tiêu bản vi sinh vật; ứng dụng vi sinh vật để lên men ethanol và lên men lactic.

42. Dinh dưỡng người ĐBCL 006 2(2,0)

Học phần giới thiệu về khoa học dinh dưỡng, các thành phần dinh dưỡng của thực phẩm, nhu cầu dinh dưỡng cho các đối tượng khác nhau, phương pháp xây dựng nhu cầu dinh dưỡng cho từng nhóm đối tượng cụ thể nhằm đưa ra thực đơn cân đối, đảm bảo dinh dưỡng và phù hợp; đánh giá tình trạng dinh dưỡng cho từng nhóm đối tượng, phương pháp điều tra, thống kê, đánh giá thực trạng dinh dưỡng cho các vùng khác nhau.

43. Hoá keo ĐBCL 005 2(2,0)

Học phần cung cấp những kiến thức và kỹ năng cơ bản về: hấp phụ, tính chất của lớp hấp phụ; cấu tạo, các hiện tượng bề mặt và tính chất lý hóa, vai trò và cách điều chế các hệ phân tán vi dị thể (hệ keo) và dung dịch hợp chất cao phân tử.

44. Hóa hữu cơ CNTP002 02 (2,0)

Hóa hữu cơ giúp sinh viên có kiến thức cơ bản về cấu trúc, danh pháp, tính chất, ứng dụng, phương pháp điều chế của các nhóm hợp chất hữu cơ quan trọng như hydrocarbon, alcol, phenol, ether, aldehyde-ketone, acid carboxylic, amine,...

Hướng dẫn sinh viên cách phân tích ảnh hưởng của cấu tạo hóa học các nhóm chức và đến tính chất hóa học và tính chất vật lý của các hợp chất. Từ đó sinh viên tự mở rộng tìm hiểu các nhóm hợp chất cao phân tử như carbohydrate, lipid, protein và polymer. Đây chính là nền tảng để sinh viên tiếp thu các kiến thức chuyên ngành liên quan như : hóa sinh, vi sinh thực phẩm, hóa thực phẩm, kỹ thuật chế biến và bảo quản thực phẩm, tồn trữ thực phẩm, dinh dưỡng.

45. Bảo quản thực phẩm CNTP 008 02 (2,0)

Học phần giới thiệu các đặc điểm của nông thủy sản, các biến đổi của nông thủy sản sau thu hoạch, các yếu tố làm giảm chất lượng nông thủy sản trong quá trình bảo quản, côn trùng hại nông thủy sản trong quá trình bảo quản, cơ sở khoa học và các phương pháp bảo quản nông thủy sản.

46. Máy và thiết bị chế biến thực phẩm ĐBCL 007 2(2,0)

Học phần giới thiệu về các loại máy và thiết bị trong chế biến thực phẩm như máy vận chuyển, máy rửa, máy phân loại và làm nhỏ nguyên liệu, máy ép và chà nguyên liệu,

máy tạo hình và bao gói, thiết bị chế biến nhiệt thực phẩm; biết cấu tạo, nguyên lý vận hành thiết bị và yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động thiết bị, các nguyên tắc đảm bảo an toàn trong quá trình vận hành.

47. Các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm ĐBCL 008 3(3,0)

Học phần giới thiệu về bản chất, các biến đổi của nguyên vật liệu, phương pháp thực hiện quá trình cơ lý (phân loại, ép, lắng, lọc, li tâm và quá trình phối trộn); các quá trình nhiệt (đun nóng, nướng, sao rang và quá trình rán); các quá trình hoá lý (trích li, chưng cất, kết lắng, kết tinh và quá trình sấy); các quá trình hoá học (thủy phân và thay đổi màu); các quá trình sinh học (sinh tổng hợp enzyme từ nuôi cấy vi sinh vật và quá trình lên men).

48. Luật thực phẩm ĐBCL 009 3(3,0)

Học phần Luật thực phẩm cung cấp cho sinh viên những kiến thức về sự cần thiết ban hành luật thực phẩm, thực trạng pháp luật về an toàn thực phẩm, quan điểm của Đảng và Nhà nước về an toàn thực phẩm, nội dung của luật thực phẩm 2010, các nghị định, thông tư liên quan đến luật thực phẩm, tiêu chuẩn của uỷ ban tiêu chuẩn thực phẩm Codex Quốc Tế (CAC), tiêu chuẩn hóa, nội dung luật thực phẩm của một số nước trên thế giới như EU, Mỹ, Nhật, Trung Quốc, hướng dẫn các quy trình và thủ tục để đăng ký tiêu chuẩn chất lượng thực phẩm, công bố các tiêu chuẩn thực phẩm, quy định về ghi nhãn hàng hóa, giấy chứng nhận đạt vệ sinh an toàn thực phẩm, các quy định về nhập khẩu, xuất khẩu thực phẩm.

49. Phụ gia thực phẩm CNTP 029 2(2,0)

Học phần Phụ gia thực phẩm cung cấp cho sinh viên khái niệm chung về phụ gia thực phẩm, các văn bản quy định về danh mục phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm, các quy định về cách ghi nhãn phụ gia. Học phần tìm hiểu chi tiết về cấu tạo, tính chất, liều lượng được phép sử dụng trong mỗi loại thực phẩm, liều lượng dùng hàng ngày/kg thể trọng của một số phụ gia thường dùng và chất hỗ trợ kỹ thuật trong công nghệ thực phẩm.

50. Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu - bia – nước giải khát ĐBCL 010 3(3,0)

Học phần trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về nguyên liệu, nấm men, lên men, cơ sở khoa học, quy trình công nghệ, thiết bị trong công nghiệp sản xuất bia, sản xuất rượu vang, sản xuất rượu cần và các biện pháp kiểm soát chất lượng rượu bia. Bên cạnh đó, học phần trang bị cho sinh viên những kiến thức khái quát về vị trí, vai trò của nước giải khát trong sản xuất, đối với sức khỏe con người trong đời sống hàng ngày. Nguyên liệu, tiêu chuẩn của nguyên liệu sử dụng trong sản xuất nước giải khát, một số quy trình công nghệ sản xuất nước giải khát phổ biến trong thực tế. Đồng thời trang bị cho sinh viên các biện pháp kiểm soát chất lượng nước giải khát.

51. Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường và bánh kẹo, ĐBCL 011 3(3,0)

Học phần Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường và bánh kẹo trang bị cho người học về nguyên liệu sản xuất đường, bánh kẹo; công nghệ sản xuất đường, bánh quy, bánh bông lan, kẹo cứng, kẹo mềm, kẹo dẻo; kiểm tra và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo.

52. Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa ĐBCL012, 2 (2,0)

Học phần giới thiệu về các thành phần hoá học có trong nguyên liệu sữa động vật và thực vật, các biến đổi của chúng trong quá trình chế biến, các quá trình công nghệ trong chế biến sữa, công nghệ sản xuất các sản phẩm chế biến từ sữa động vật và sữa thực vật, các biện pháp kiểm soát chất lượng sữa.

53. Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt - cá - trứng - nông sản ĐBCL 013 3(3,0)

Học phần giới thiệu về đặc điểm nguyên liệu thịt, cá, trứng, rau quả, lương thực và chè; quy trình chế biến một số sản phẩm sản xuất từ thịt cá, trứng, rau quả, lương thực và chè; quá trình kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ các nguyên liệu này nhằm đảm bảo chất lượng và nâng cao hiệu quả kinh tế trong sản xuất sản phẩm thực phẩm.

54. Đồ án đảm bảo chất lượng thực phẩm ĐBCL 014; 2(0,2)

Đồ án chuyên ngành là học phần có mục đích củng cố các kiến thức cơ bản các kiến thức chuyên ngành đã học. Sinh viên được giao nhiệm vụ nghiên cứu sản xuất sản phẩm thực phẩm thuộc chuyên ngành chế biến đường, sữa bánh kẹo và đồ uống; và bảo vệ sau khi hoàn thành.

Thông qua làm đồ án chuyên ngành, sinh viên hình thành các kỹ năng lập kế hoạch, xây dựng đề cương, tính toán các yếu tố công nghệ, lựa chọn nguyên vật liệu, đưa ra các giải pháp nâng cao chất lượng sản phẩm

55. Kiến tập ĐBCL 015 4(0,4)

Sinh viên tham gia đợt kiến tập nhằm tìm hiểu cơ cấu tổ chức, lịch sử hình thành và phát triển tại cơ sở thực tập; Các lĩnh vực hoạt động của công ty, nguyên vật liệu, kế hoạch, qui mô sản xuất (năng suất, sản lượng) và chiến lược phát triển; Tìm hiểu khái quát quy trình công nghệ tạo ra sản phẩm (không đi quá sâu công nghệ, thiết bị sản xuất); Tìm hiểu quy trình kiểm tra chất lượng sản phẩm của công ty; Tìm hiểu hệ thống đảm bảo chất lượng sản phẩm của công ty; tìm hiểu vị trí công việc của QC (kiểm soát chất lượng), QA (đảm bảo chất lượng) của công ty.

56. Thực hành Công nghệ thực phẩm ĐBCL 016 4(0,4)

Học tập thực tế công nghệ sản xuất tại công ty sản xuất: Bánh kẹo/chế biến sữa/ đồ uống về các nội dung: Quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm; yêu cầu về các nguyên vật liệu; các thông số kỹ thuật tại các công đoạn; cấu tạo, nguyên lý hoạt động của hệ thống máy móc, trang thiết bị sản xuất; cập nhật các vấn đề trong sản xuất như rửa tác phong

công nghiệp, chấp hành các quy tắc an toàn lao động, bố trí mặt bằng sản xuất nhà máy, tổ chức sản xuất trong nhà máy, hệ thống quản lý/đảm bảo chất lượng (ISO, HACCP, TQM, GMP,...), hệ thống xử lý nước thải; Yêu cầu về chất lượng sản phẩm, các tiêu chuẩn của sản phẩm.

57. Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm bánh kẹo, sữa, đồ uống ĐBCL 017; 3 (0, 3)

Học phần Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm bánh kẹo, sữa, đồ uống là học phần chuyên ngành giúp sinh viên hiểu, biết, thực hiện được việc đánh giá, kiểm soát chất lượng nguyên liệu, thành phẩm trong sản xuất bánh kẹo, sữa, đồ uống; thực hành sản xuất được sản phẩm bánh kẹo, sữa, đồ uống.

58. Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng các sản phẩm thịt- cá- trứng- nông sản ĐBCL 018; 3 (0, 3).

Học phần giới thiệu về công nghệ sản xuất các sản phẩm thịt, cá, trứng, chè và rau quả lương thực; Đánh giá chất lượng các sản phẩm sau khi sản xuất về các chỉ tiêu cảm quan, hoá sinh, vi sinh nhằm kiểm soát chất lượng, các yếu tố công nghệ trong quá trình sản xuất; Phân tích các yếu tố ảnh hưởng nhằm nâng cao chất lượng, hiệu quả sản xuất thực tế.

59. Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan CNTP 046; 2 (0, 2)

Nội dung học phần giới thiệu về các kỹ thuật sử dụng các giác quan của cơ thể để phân tích/đánh giá cảm quan các sản phẩm thực phẩm. Trang bị các bài kiểm tra để tuyển chọn, huấn luyện hội đồng cảm quan, các bước tiến hành để phân tích/đánh giá cảm quan các sản phẩm theo phép thử so sánh cặp đôi, phép thử 2-3, phép thử tam giác, đánh giá chất lượng theo phương pháp cho điểm chất lượng tổng hợp; các phương pháp xử lý số liệu thu được.

60. Quản lý chất lượng và cải tiến ĐBCL 019; 3 (2, 1).

Học phần Quản lý chất lượng và cải tiến cung cấp cho người học những kiến thức về chất lượng và đặc điểm của chất lượng, các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, các yếu tố cấu thành chất lượng thực phẩm, nguyên tắc và chức năng của quản lý chất lượng, chi phí chất lượng; các hoạt động quản lý chất lượng; các phương pháp quản lý chất lượng thực phẩm, quản lý chất lượng bằng các công cụ thống kê; khái niệm cải tiến, chương trình cải tiến chất lượng, cải tiến chất lượng theo Kaizen.

61. Ứng dụng tin học trong đảm bảo chất lượng ĐBCL 020; 2 (2, 0).

Giới thiệu về các đại lượng thống kê cơ bản, phương pháp loại bỏ số liệu thô, phương pháp xác định dãy số liệu có bị mắc sai số hệ thống và sai số thô hay không; So sánh các giá trị trung bình trong các trường hợp thực tế, so sánh hai tỉ số; Phân tích phương sai 1 và 2 nhân tố; Bố trí thí nghiệm theo phương pháp quy hoạch thực nghiệm bậc 1 và

bậc 2; Tính toán các hệ số hồi quy, kiểm định sự tương thích của mô hình hồi quy; Tối ưu hoá thực nghiệm theo đường dốc nhất.

62. Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm ĐBCL 021; 2 (2,0)

Giới thiệu về bao bì thực phẩm, chức năng của bao bì thực phẩm, phân loại bao bì thực phẩm, nhãn hiệu bao bì thực phẩm, mã số mã vạch, các loại vật liệu làm bao bì thực phẩm, an toàn vệ sinh bao bì thực phẩm, quá trình bao gói và những hư hỏng xảy ra khi thực phẩm được bao gói.

63. Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ ĐBCL 022; 2(2, 0)

Học phần Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ cung cấp cho sinh viên những kiến thức về kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong bếp ăn công nghiệp, kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm các sản phẩm ăn uống.

64. Thực tập kỹ sư ĐBCL 022; 5 (0, 5)

Sinh viên được cập nhật các vấn đề trong sản xuất như rèn rũa tác phong công nghiệp, chấp hành các quy tắc an toàn lao động, bố trí mặt bằng sản xuất nhà máy, tổ chức sản xuất trong nhà máy,... Học tập thực tế công nghệ sản xuất tại công ty sản xuất: Bánh kẹo/chế biến sữa/ đồ uống về các nội dung: Quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm; yêu cầu về các nguyên vật liệu; các thông số kỹ thuật tại các công đoạn; cấu tạo, nguyên lý hoạt động của hệ thống máy móc, trang thiết bị sản xuất; Sinh viên tiếp cận hệ thống quản lý/đảm bảo, quản trị chất lượng (ISO, HACCP, TQM, GMP,...); Tìm hiểu yêu cầu về chất lượng sản phẩm, các tiêu chuẩn của sản phẩm, quy trình nghiên cứu phát triển sản phẩm mới của công ty.

65. Quản lý chuỗi cung ứng và truy suất nguồn gốc sản phẩm ĐBCL 023; 2 (2, 0)

Học phần trang bị cho học viên kiến thức cơ bản về quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm, bao gồm cả truy xuất nguồn gốc, quản lý lưu kho, quản lý vận chuyển, các mối quan hệ hậu cần 2 và các dịch vụ của bên thứ ba, vai trò của thông tin trong quản lý chuỗi cung ứng, và mô hình tham khảo các hoạt động chuỗi cung ứng (Supply Chain Operation Reference model = SCOR).

66. Quản trị chất lượng sản phẩm ĐBCL 033; 3 (2, 1).

Học phần Quản trị chất lượng thực phẩm cung cấp cho người học những kiến thức về lịch sử phát triển các chiến lược về quản trị chất lượng, những bài học kinh nghiệm trong việc quản trị chất lượng, trình độ chất lượng và chất lượng toàn phần, chất lượng tối ưu của sản phẩm, các loại mối nguy trong thực phẩm, hệ thống HACCP, ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, FSSC.

67. Cơ thiết kế nhà máy thực phẩm CNTP 009; 2(2, 0).

Học phần trang bị cho người học về vai trò và tầm quan trọng của thiết kế, phân loại thiết kế, các giai đoạn của thiết kế, tổ chức công tác thiết kế, nhiệm vụ thiết kế, các tiêu chuẩn dùng trong công tác thiết kế; vai trò và tầm quan trọng của việc chọn địa điểm xây dựng nhà máy, trình tự chọn địa điểm xây dựng nhà máy, các phương pháp đánh giá việc chọn địa điểm xây dựng nhà máy; các nguyên tắc thiết lập mặt bằng nhà máy, phương án bố trí mặt bằng nhà máy, các chỉ tiêu kinh tế kỹ thuật đánh giá mặt bằng nhà máy; tính cân bằng vật chất và lựa chọn thiết bị cần cho máy thực phẩm; nội dung thiết kế về xây dựng, điện – nước, kinh tế.

68. Phát triển sản phẩm mới CNTP 028; 2 (2, 0).

Học phần trang bị cho người học về khái niệm sản phẩm mới, vai trò của phát triển sản phẩm mới, phương thức phát triển sản phẩm mới, điều kiện cần cho phát triển sản phẩm mới; quá trình phát triển một sản phẩm thực phẩm; chính sách sản phẩm, chính sách giá, chính sách phân phối, chính sách xúc tiến hỗn hợp trong phát triển sản phẩm mới.

69. Thực tập sản xuất ĐBCL 025; 4(0, 4)

Học tập thực tế công nghệ sản xuất tại công ty sản xuất: Bánh kẹo/chế biến sữa/ đồ uống về các nội dung: Quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm; yêu cầu về các nguyên vật liệu; các thông số kỹ thuật tại các công đoạn; cấu tạo, nguyên lý hoạt động của hệ thống máy móc, trang thiết bị sản xuất; tìm hiểu các quy tắc an toàn lao động; Yêu cầu về chất lượng sản phẩm, các tiêu chuẩn của sản phẩm.

70. Thực tập tốt nghiệp ĐBCL 026; 10(0, 10)

Học tập thực tế công nghệ sản xuất tại công ty sản xuất: Bánh kẹo/chế biến sữa/ đồ uống về các nội dung: Quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm; yêu cầu về các nguyên vật liệu; các thông số kỹ thuật tại các công đoạn; cấu tạo, nguyên lý hoạt động của hệ thống máy móc, trang thiết bị sản xuất; cập nhật các vấn đề trong sản xuất như rửa tác phong công nghiệp, chấp hành các quy tắc an toàn lao động, bố trí mặt bằng sản xuất nhà máy, tổ chức sản xuất trong nhà máy, hệ thống quản lý/đảm bảo chất lượng (ISO, HACCP, TQM, GMP,...), hệ thống xử lý nước thải; Yêu cầu về chất lượng sản phẩm, các tiêu chuẩn của sản phẩm.

72. Đồ án tốt nghiệp ĐBCL 027; 12(0, 12).

Học phần nhằm tổ chức cho sinh viên thực hiện một nghiên cứu phù hợp với chuyên môn khoa học. Sinh viên tham gia vào các đề tài, dự án nghiên cứu của bộ môn hoặc các đơn vị có lĩnh vực nghiên cứu tương tự theo chương trình đào tạo của ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm và chuẩn đầu ra của ngành. Thực hiện nghiên cứu tại trung tâm thực hành thực nghiệm của khoa hoặc các công ty hoạt động liên quan đến lĩnh vực thực phẩm.

12. DANH SÁCH ĐỘI NGŨ GIẢNG VIÊN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Số TT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Học vị, nước, năm tốt nghiệp	Ngành, chuyên ngành	Học phần/môn học dự kiến đảm nhiệm
1	Phạm Văn Dự, 1984, Giảng viên, TP. Công tác sinh viên	Tiến sĩ, Việt Nam 2018	Triết học	Triết học Mác-Lênin
2	Đỗ Thị Thùy, 1985, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam 2014	Triết học	
3	Nguyễn Thị Hiền, 1985, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam 2012	Triết học	
4	Trần Thị Hồng Nhung, 1979, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam 2012	Triết học	
5	Nguyễn Thị Hải Hà, 1977, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam 2012	Lịch sử Đảng	Tư tưởng Hồ Chí Minh
6	Đặng Thị Dung, 1987, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam 2012	Lịch sử Đảng	
7	Nguyễn Thị Tình, 1986, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam 2012	Lịch sử Đảng	
8	Vũ Văn Đông, 1982, Giảng viên	Tiến sĩ, Việt Nam 2020	Kinh tế chính trị	Kinh tế chính trị Mác-Lênin
9	Phạm Thị Hồng Hoa, 1977, Trưởng khoa	Tiến sĩ, Việt Nam, 2017	Kinh tế quốc tế	
10	Nguyễn Mạnh Tường, 1977, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam 2007	Quản trị kinh doanh	
11	Phùng Thị Lý, 1982, Giảng viên	Tiến sĩ, Việt Nam 2020	Chủ nghĩa xã hội khoa học	Chủ nghĩa xã hội khoa học
12	Nguyễn Thị Hải Hà, 1977, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam 2012	Lịch sử Đảng	Lịch sử Đảng Cộng Sản Việt Nam
13	Đặng Thị Dung, 1987, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam 2012	Lịch sử Đảng	

Số TT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Học vị, nước, năm tốt nghiệp	Ngành, chuyên ngành	Học phần/môn học dự kiến đảm nhiệm
14	Nguyễn Thị Tinh, 1986, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam 2012	Lịch sử Đảng	
15	Phạm Thị Mai, 1982, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam, 2014	Luật học	Pháp luật đại cương
16	Nguyễn Thị Huế, 1985, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam, 2012	Quản lý kinh tế	Khởi nghiệp kinh doanh
17	Vũ Thị Hương, 1984, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam, 2009	Quản trị kinh doanh	
18	Trần Thị Hằng, 1988, Giảng viên, Phó trưởng khoa	Thạc sĩ, Việt Nam, 2014	Quản trị kinh doanh	Tổ chức sản xuất và quản lý doanh nghiệp
19	Ngô Thị Luyện, 1982, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam, 2013	Quản trị kinh doanh	Phương pháp nghiên cứu khoa học
20	Nguyễn Thị Ngọc Mai, 1988, Giảng viên, Trưởng bộ môn	Thạc sĩ, Việt Nam, 2013	Quản trị kinh doanh	
21	Vũ Thị Lương, 1978, Giảng viên, Phó trưởng khoa	Thạc sĩ, Việt nam, 2011	Lý luận và phương pháp giảng dạy tiếng anh	Tiếng Anh 1
22	Ngô Thị Mỹ Bình, 1984, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt nam, 2010	Lý luận và phương pháp giảng dạy tiếng anh	Tiếng Anh 2
23	Trịnh Thị Chuyên, 1981, Giảng viên, Trưởng bộ môn	Thạc sĩ, Việt nam, 2011	Lý luận và phương pháp giảng dạy tiếng anh	Tiếng Anh 3
24	Ngô Thị Mỹ Bình, 1984, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt nam, 2012	Lý luận và phương pháp giảng dạy tiếng anh	Tiếng Anh 4
25	Trần Hoàng Yến, 1982, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt nam, 2011	Lý luận và phương pháp giảng dạy tiếng anh	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm

Số TT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Học vị, nước, năm tốt nghiệp	Ngành, chuyên ngành	Học phần/môn học dự kiến đảm nhiệm
26	Nguyễn Thị Xuyên, 1989, Giảng viên	Thạc sỹ, Việt Nam, 2016	Lý luận và phương pháp giảng dạy tiếng Trung Quốc	Tiếng Trung 1
27	Bùi Thị Trang, 1987, Giảng viên	Thạc sỹ, Việt Nam, 2013	Lý luận và phương pháp giảng dạy tiếng Trung Quốc	Tiếng Trung 2
28	Nguyễn Thị Lan, 1980, Giảng viên	Thạc sỹ, Việt Nam, 2013	Lý luận và phương pháp giảng dạy tiếng Trung Quốc	Tiếng Trung3
29	Nguyễn Thị Hoa, 1981, Giảng viên	Thạc sỹ, Việt Nam, 2011	Tiếng Trung	Tiếng Trung4
30	Nguyễn Thị Hoa, 1981, Giảng viên	Thạc sỹ, Việt Nam, 2011	Tiếng Trung	Tiếng Trung5
31	Đặng Thị Thanh, 1979, Giảng viên	Thạc sỹ, Việt Nam, 2004	Tiếng Nhật	Tiếng Nhật 1
32	Đặng Thị Thanh, 1979, Giảng viên	Thạc sỹ, Việt Nam, 2004	Tiếng Nhật	Tiếng Nhật 2
33	Đặng Thị Thanh, 1979, Giảng viên	Thạc sỹ, Việt Nam, 2004	Tiếng Nhật	Tiếng Nhật3
34	Đặng Thị Thanh, 1979, Giảng viên	Thạc sỹ, Việt Nam, 2004	Tiếng Nhật	Tiếng Nhật4

Số TT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Học vị, nước, năm tốt nghiệp	Ngành, chuyên ngành	Học phần/môn học dự kiến đảm nhiệm
35	Đặng Thị Thanh, 1979, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam, 2004	Tiếng Nhật	Tiếng Nhật5
36	Nguyễn Việt Tuấn, 1983, Trưởng khoa	Tiến sĩ, Việt Nam, 2019.	Toán giải tích	Toán ứng dụng A1
37	Nguyễn Thị Huệ, 1986, Giảng viên.	Thạc sĩ, Việt Nam, 2014.	Lý thuyết xác suất	Toán ứng dụng A2
38	Nguyễn Ngọc Tú, 1985, Giảng viên, Trưởng BM	Thạc sĩ, Việt Nam, 2014.	Vật lý chất rắn	Vật lý ứng dụng A1
39	Mạc Thị Lê, 1984, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam, 2012	Vật lý chất rắn	Vật lý ứng dụng A2
40	Phạm Thị Điệp, 1980, Giảng viên	Tiến sĩ, Pháp, năm 2020.	Khoa học vật liệu	Hoá học đại cương
41	Vũ Hoàng Phương, 1983, Giảng Viên	Thạc sĩ, Việt Nam, 2014.	Hóa lý thuyết và hóa lý	
42	Hoàng Thị Ngọc Điệp, 1982, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt nam, 2009	Công nghệ thông tin	Tin học cơ bản 1
43	Phạm Văn Kiên, 1979, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt nam, 2007	Giáo dục nghề nghiệp	Tin học cơ bản 2
44	Hoàng Thị Hòa, 1982, Trưởng khoa	Tiến sĩ, Việt Nam, 2016	Hóa học	- An toàn lao động và tổ chức sản xuất - Hoá phân tích - Hóa keo
45	Lê Xuân Thao, 1981, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam, 2013	Sinh học	- Hóa sinh thực phẩm - Vi sinh vật thực phẩm - Kỹ thuật lạnh thực phẩm - Bảo quản thực phẩm

Số TT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Học vị, nước, năm tốt nghiệp	Ngành, chuyên ngành	Học phần/môn học dự kiến đảm nhiệm
46	Vũ Thị Hồng, 1982, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam, 2013	Công nghệ thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa - Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm bánh kẹo, sữa, đồ uống - Phát triển sản phẩm mới - Phụ gia thực phẩm
47	Bùi Văn Tú, 1980, Giảng viên, Trưởng bộ môn	Thạc sĩ, Việt Nam, 2007	Công nghệ thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Phân tích thực phẩm - Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan - Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm
48	Dương Thị Thanh, 1990, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam, 2019	Kỹ thuật hóa học	<ul style="list-style-type: none"> - Hoá hữu cơ - Thí nghiệm hóa học và hóa sinh

Số TT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Học vị, nước, năm tốt nghiệp	Ngành, chuyên ngành	Học phần/môn học dự kiến đảm nhiệm
49	Tăng Thị Phụng, 1983, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam, 2009	Công nghệ thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Vệ sinh an toàn thực phẩm - Phân tích bằng dụng cụ - Công nghệ chế biến và kiểm soát thịt, cá, nông sản - Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm thịt, cá, trứng, nông sản
50	Phạm Ngọc Linh, 1985, Giảng viên	Tiến sĩ, Nga, 2018	Kỹ thuật cơ khí	Vẽ kỹ thuật
51	Trần Đình Dũng, 1979, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam, 2012	Công nghệ thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Hóa học thực phẩm - Thực hành phân tích hóa học và vi sinh thực phẩm - Các công cụ quản lý hỗ trợ
52	Nguyễn Công Hiếu, 1982, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam,	Công nghệ thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Máy chế biến và thiết bị thực phẩm - Kiến tập - Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm - Thực tập sản xuất

Số TT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Học vị, nước, năm tốt nghiệp	Ngành, chuyên ngành	Học phần/môn học dự kiến đảm nhiệm
53	Ngô Xuân Cường 1962, Giảng viên	Tiến sĩ, Việt Nam, 2011	Công nghệ thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Công nghệ chế biến thực phẩm - Kiểm soát chất lượng và ATTP trong ngành dịch vụ - Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc sản phẩm - Thực tập tốt nghiệp
54	Nguyễn Đức Thắng, 1979, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam, 2005	Công nghệ thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Dinh dưỡng người - Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu-bia, nước giải khát. - Thực hành công nghệ thực phẩm
55	Trần Thị Diệu, 1982, Giảng viên	Thạc sĩ, Việt Nam, 2014	Công nghệ thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Luật thực phẩm - Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường và bánh kẹo - Đồ án Đảm bảo chất lượng thực phẩm - Quản lý chất lượng và cải tiến - Quản trị chất lượng thực phẩm

13. CƠ SỞ VẬT CHẤT PHỤC VỤ HỌC TẬP

13.1. Phòng thí nghiệm và hệ thống thiết bị thí nghiệm chính:

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Phòng
1	<ul style="list-style-type: none"> - Thiết bị thanh trùng, tiệt trùng - Kính hiển vi quang học olympus 	Cái	1 1	

	<ul style="list-style-type: none"> - Brix kế cầm tay Nhật Bản - Thiết bị đo CO₂ - Tủ cấy vi sinh - Máy đồng hoá áp suất cao - Tăng lên men - Hệ thống chứa làm lạnh - Cân phân tích - Tủ lạnh - Thiết bị ly tâm lạnh - Màng lọc mẫu - Máy đo pH - Tủ sấy - Thiết bị thủy phân - Tủ đông - Thiết bị đồng hóa 		<p>1 1 1 1 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1</p>	Công nghệ lên men, enzym
2	<ul style="list-style-type: none"> - Thiết bị hấp - Thiết bị thanh trùng, tiệt trùng - Máy ghép mí bán tự động - Thiết bị khuấy kem - Hệ thống nướng bánh - Thiết bị nhồi xúc xích - Thiết bị xay thịt thô - Cân phân tích - Tủ lạnh - Tủ đông - Bếp gas - Cân - Lò vi sóng - Thiết bị xay thịt nhuyễn - Thiết bị lọc - Máy nghiền hạt - Thiết bị cán, cắt bột - Lò nung 		<p>1 1 1 2 1 8 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1</p>	Phòng thí nghiệm Kỹ thuật Thực phẩm
3	<ul style="list-style-type: none"> - Máy đo Pol bán tự động - pH kế điện tử cầm tay - Bộ cát đạm bán tự động - Máy ly tâm - Hệ thống cất nước một lần - Hệ thống cất nước hai lần - Máy lắc ngang 		<p>1 1 1 1 1</p>	Phòng Phân tích thực phẩm

	<ul style="list-style-type: none"> - Máy khuấy từ - Thiết bị So màu UV - Tủ hút khí độc - Máy đo độ nhớt - Thiết bị sinh khí ozon - Hệ cất quay chân không bán tự động - Thiết bị ổn nhiệt - Máy lắc ngang công suất nhỏ (Loler-Parmer) Đức - Máy đo EC cầm tay - Lò nung - Máy ép mẫu thuỷ lực - Bộ sàng tiêu chuẩn - Tủ ẩm - Máy sấy thực phẩm - Cân phân tích - Tủ sấy 		<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	
3	<ul style="list-style-type: none"> - Máy PCR - Hệ thống điện di loại nhỏ - Bàn soi Gel MUV21 - Bộ micro pipet - Tủ cấy vi sinh - Kính hiển vi quang học olympus - Brix kế cầm tay - Thiết bị thanh trùng - Tủ ẩm - Thiết bị ly tâm - pH kế điện tử cầm tay - Bình nuôi cấy vi sinh vật kỵ khí - Cân phân tích - Máy cất nước 2 lần - Tủ lạnh - Máy nghiền mẫu vi sinh - Tủ sấy - Đồng hồ đo nhiệt độ và độ ẩm phòng - Tủ vi khí hậu - Lò vi sóng - Bếp gas Zenka - Máy lắc ngang 		<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	Phòng Phân tích vi sinh
5	- Dây chuyền sản xuất nước tinh khiết đóng bình, đóng chai.		50	Xưởng thực

	<ul style="list-style-type: none"> - Tủ đông gió 250kg/m³ - Kho bảo quản lạnh 10m³ - Phòng khí hậu kiểm soát nhiệt độ, ẩm độ và ánh sáng. - Tủ sấy hồng ngoại - Tủ sấy lạnh - Máy gép nắp chai, lon - Thiết bị thanh trùng nhiệt - Máy lọc bã - Máy ép, máy nghiền thực phẩm - Máy ép dầu thủy lực. - Tủ sấy đôi lưu - Tủ vi khí hậu - Thiết bị đóng gói, tiệt trùng Ultra-violet - Hệ thống thiết bị lên men - Hệ thống đồng hóa sữa - Máy chiết rót vô trùng - Máy khử độc tổ rượu - Thiết bị lên men nhanh 			<p>nghiệm sản xuất thực phẩm và đồ uống</p>
6	<ul style="list-style-type: none"> - Bộ thiết bị khảo sát hệ chuyển động hệ tịnh tiến quay xác định mômen quán tính của bánh xe và lực ma sát ổ trục. - Thiết bị khảo sát dao động của con lắc vật lý. Xác định gia tốc trọng trường. - Bộ thiết bị Khảo sát quá trình cân bằng nhiệt động. Xác định tỷ số nhiệt dung phân tử của chất khí. - Thiết bị Khảo sát hiện tượng nội ma sát. Xác định hệ số nhớt của chất lỏng. - Thiết bị Khảo sát mạch điện một chiều và xoay chiều - Thiết bị Đo điện trở bằng mạch cầu một chiều. Đo suất điện động bằng mạch xung đối. - Thiết bị Khảo sát mạch cộng hưởng RLC. - Thiết bị khảo sát chuyển động của electron trong điện trường và từ trường. - Thiết bị khảo sát hiện tượng giao thoa ánh sáng cho bởi khe Young. - Thiết bị Khảo sát hiện tượng phân cực ánh sáng. - Thiết bị khảo sát hiện tượng quang điện ngoài 			<p>Phòng thí nghiệm Vật lý</p>

7	- Máy tính			Phòng thực hành tin học ứng dụng
---	------------	--	--	----------------------------------

33	Cối nghiên men gốm	Cái	1	
----	--------------------	-----	---	--

13.2. Thư viện: Nhà trường có Trung tâm thông tin - Thư viện với nguồn học liệu phong phú, được trang bị được trang bị phần mềm Libol 6.5 kết nối với thư viện Cục Thông tin khoa học và Công nghệ quốc gia, thư viện một số trường đại học lớn trong nước và cơ sở dữ liệu điện tử của một số nhà xuất bản phục vụ học tập, nghiên cứu của sinh viên.

13.3. Giáo trình, tập bài giảng:

Số TT	Tên giáo trình	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/học phần
1 2	Bài giảng Triết học Mác -Lênin	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2010	50	Triết học Mác-Lênin
2 .	Bài giảng tư tưởng Hồ Chí Minh	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	50	Tư tưởng Hồ Chí Minh
3	Bài giảng Kinh tế chính trị	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	50	Kinh tế chính trị Mác-Lênin
4	Bài giảng Chủ nghĩa xã hội khoa học	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	50	Chủ nghĩa xã hội khoa học
5	Giáo trình Lịch sử Đảng Cộng Sản Việt Nam	Bộ giáo dục và đào tạo	Bộ giáo dục và đào tạo	2019	50	Lịch sử Đảng Cộng Sản Việt Nam
6	Bài giảng pháp luật đại cương	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	50	Pháp luật đại cương

Số TT	Tên giáo trình	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/học phần
7	Bài giảng Khởi nghiệp kinh doanh	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	50	Khởi nghiệp kinh doanh
8	Bài giảng Tổ chức sản xuất và quản lý doanh nghiệp	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	50	Tổ chức sản xuất và quản lý doanh nghiệp
9	Bài giảng phương pháp nghiên cứu khoa học	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2017	50	Phương pháp nghiên cứu khoa học
10	Real life – Elementary Students’ book	Marty Hobbs Julia Starr Keddle	Pearson Longman.	2010	50	Tiếng Anh 1
11	Real life – Elementary Students’ book	Marty Hobbs Julia Starr Keddle	Pearson Longman.	2010	50	Tiếng Anh 2
12	Very Easy TOEIC	Anne Taylor Garrett Byrne	Compass Publishing	2010	50	Tiếng Anh 3
13	Tactics for TOEIC Listening and Reading Test	Grant Trew	Oxford University Press	2010	50	Tiếng Anh 4
14	Tiếng Anh chuyên ngành Công Nghệ Thực Phẩm	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Tiếng Anh chuyên ngành

Số TT	Tên giáo trình	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/học phần
15	Giáo trình Hán ngữ 1 quyển thượng		NXB Đại học QGHN	2015	50	Tiếng Trung 1
16	Giáo trình Hán ngữ 2	Trường Đại học Ngôn ngữ và văn hóa Bắc Kinh		2010	50	Tiếng Trung 2
17	Giáo trình Hán ngữ 2	Trường Đại học Ngôn ngữ và văn hóa Bắc Kinh		2010	50	Tiếng Trung3
18	Giáo trình Hán ngữ 3	Trường Đại học Ngôn ngữ và văn hóa Bắc Kinh		2010	50	Tiếng Trung4
19	Giáo trình Hán ngữ 3	Trường Đại học Ngôn ngữ và văn hóa Bắc Kinh		2010	50	Tiếng Trung5
20	Tiếng Nhật cho mọi người sơ cấp 1 - Bản tiếng Nhật	Mina No Nihongo	Nhà xuất bản trẻ	2019	50	Tiếng Nhật 1
21	Tiếng Nhật cho mọi người sơ cấp 1 - Bản tiếng Nhật	Mina No Nihongo	Nhà xuất bản trẻ	2019	50	Tiếng Nhật 2

Số TT	Tên giáo trình	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản n	Sử dụng cho môn học/học phần
22	Tiếng Nhật cho mọi người sơ cấp 1 - Bản tiếng Nhật	Mina No Nihongo	Nhà xuất bản trẻ	2019	50	Tiếng Nhật3
23	Tiếng Nhật cho mọi người sơ cấp 1 - Bản tiếng Nhật	Mina No Nihongo	Nhà xuất bản trẻ	2019	50	Tiếng Nhật4
24	Tiếng Nhật cho mọi người sơ cấp 1 - Bản tiếng Nhật	Mina No Nihongo	Nhà xuất bản trẻ	2019	50	Tiếng Nhật5
25	Bài giảng toán ứng dụng A1	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Toán ứng dụng A1
26	Bài giảng toán ứng dụng A2	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Toán ứng dụng A2
27	Bài giảng vật lý ứng dụng A1	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Vật lý ứng dụng A1
28	Bài giảng vật lý ứng dụng A1	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Vật lý ứng dụng A2
29	Bài giảng hoá học đại cương	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Hoá học đại cương
30	Bài giảng tin học cơ bản 1	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Tin học cơ bản 1

Số TT	Tên giáo trình	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản n	Sử dụng cho môn học/học phần
31	Bài giảng tin học cơ bản 2	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Tin học cơ bản 2
32	An toàn lao động và tổ chức sản xuất	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	An toàn lao động và tổ chức sản xuất
33	Bài giảng hóa phân tích	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Hoá phân tích
34	Giáo trình hoá hữu cơ	Phan Thanh Sơn Nam	NXB Đại học quốc gia TP HCM	2015	50	Hoá hữu cơ
35	Bài giảng hoá sinh thực phẩm	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Hóa sinh thực phẩm
36	Bài giảng hoá học thực phẩm	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Hóa học thực phẩm
37	Bài giảng thí nghiệm hóa học và hóa sinh	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh
38	Bài giảng vệ sinh an toàn thực phẩm	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Vệ sinh an toàn thực phẩm
39	Bài giảng vi sinh vật thực phẩm	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Vi sinh vật thực phẩm

Số TT	Tên giáo trình	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản n	Sử dụng cho môn học/học phần
40	Bài giảng phân tích bằng dụng cụ	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Phân tích bằng dụng cụ
41	Bài giảng Phân tích thực phẩm.	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2011	1	Phân tích thực phẩm
42	Bài giảng Thực hành phân tích hóa học và vi sinh thực phẩm	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Thực hành phân tích hóa học và vi sinh thực phẩm
43	Giáo trình hoá keo	Nguyễn Tuyên	NXB Khoa học kỹ thuật	2015	50	Hóa keo
44	Dinh dưỡng người	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Dinh dưỡng người/thực phẩm
45	Bài giảng Vẽ kỹ thuật	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2017	1	Vẽ kỹ thuật
46	Bài giảng: Máy chế biến và thiết bị thực phẩm	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Máy và thiết bị chế biến thực phẩm
47	Bài giảng: Quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm

Số TT	Tên giáo trình	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản n	Sử dụng cho môn học/học phần
48	Bài giảng Luật thực phẩm	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Luật thực phẩm
49	Bài giảng Kỹ thuật lạnh thực phẩm	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Kỹ thuật lạnh thực phẩm
50	Bài giảng Phụ gia thực phẩm	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Phụ gia thực phẩm
51	Bài giảng: Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu-bia, nước giải khát	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu-bia, nước giải khát
52	Bài giảng: Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường và bánh kẹo	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường và bánh kẹo
53	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa
54	Công nghệ chế biến và kiểm soát thịt, cá, nông sản	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Công nghệ chế biến và kiểm soát thịt, cá, nông sản
55	Bài giảng: Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản

Số TT	Tên giáo trình	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản n	Sử dụng cho môn học/học phần
	phẩm bánh kẹo, sữa, đồ uống					phẩm bánh kẹo, sữa, đồ uống
56	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm thịt-cá- trứng- nông sản	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm thịt, cá, trứng, nông sản
57	Bài giảng: Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan.	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan
58	Bài giảng: Quản lý chất lượng và cải tiến	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Quản lý chất lượng và cải tiến
59	Bài giảng: Ứng dụng tin học trong đảm bảo chất lượng thực phẩm	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Ứng dụng công nghệ tin học trong công nghệ TP
60	Bài giảng: Các công cụ quản lý hỗ trợ	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Các công cụ quản lý hỗ trợ
61	Bài giảng: Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Kiểm soát chất lượng và ATTP trong ngành dịch vụ

Số TT	Tên giáo trình	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/học phần
62	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc sản phẩm	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc sản phẩm
63	Bài giảng: Quản trị chất lượng thực phẩm	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Quản trị chất lượng sản phẩm
64	Bài giảng: Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm
65	Bài giảng: Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm
66	Bài giảng: Thực phẩm chức năng	Đại học Sao Đỏ	Lưu hành nội bộ	2020	1	Thực phẩm chức năng

14. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH

14.1. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa

- Quá trình đào tạo nhà trường tổ chức các hoạt động ngoại khóa như văn hoá, văn nghệ, thể thao, tham quan dã ngoại,... để tăng cường khả năng giao tiếp cho sinh viên.

- Để sinh viên có nhận thức đầy đủ về ngành đang theo học, nhà trường bố trí tham quan một số doanh nghiệp, cơ sở đang sản xuất kinh doanh phù hợp với ngành Công nghệ kỹ thuật điện, điện tử.

- Thời gian được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khoá:

Số TT	Hoạt động ngoại khóa	Hình thức	Thời gian	Mục tiêu
1	Chính trị đầu khóa	Tập trung	Sau khi nhập học	Phổ biến các quy chế đào tạo nghề, nội quy

Số TT	Hoạt động ngoại khóa	Hình thức	Thời gian	Mục tiêu
				của trường và lớp học Phân lớp, làm quen với giáo viên chủ nhiệm
2	Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại	Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc tập thể	Vào các ngày lễ lớn trong năm: Lễ khai giảng; Ngày thành lập Đảng, Đoàn; Ngày thành lập trường, lễ kỷ niệm 20-11,...	Nâng cao kỹ năng giao tiếp, khả năng làm việc theo nhóm Rèn luyện ý thức tổ chức kỷ luật, lòng yêu ngành, yêu trường
3	Tham quan phòng truyền thống của ngành, của trường	Tập trung	Vào dịp hè, ngày nghỉ trong tuần	Rèn luyện ý thức, tổ chức, kỷ luật, lòng yêu ngành, yêu trường
4	Đi thực tế tại các doanh nghiệp, cơ sở đang sản xuất	Tập trung nhóm	Năm học thứ 3 hoặc thứ 4 hoặc trong quá trình thực tập	Nhận thức đầy đủ về ngành theo học. Tìm kiếm cơ hội việc làm
5	Hoạt động thư viện (Ngoài giờ học, sinh viên có thể đến thư viện nghiên cứu và tham khảo tài liệu)	Cá nhân	Ngoài thời gian học tập	Nghiên cứu bổ xung các kiến thức chuyên môn, tìm kiếm thông tin ngành theo học trên Internet

14.2. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc học phần

Thời gian tổ chức thi kết thúc học phần từ 45 phút đến 60 phút đối với thi trắc nghiệm; từ 60 phút đến 90 phút đối với thi tự luận; từ 90 phút đến 120 phút đối với thi thực hành; được xác định và có hướng dẫn cụ thể trong đề cương chi tiết.

14.3. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp

- Sinh viên phải học hết chương trình giáo dục đại học ngành Công nghệ kỹ thuật ô tô và phải tích lũy đủ số tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo đại học.

- Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả tích lũy của sinh viên để quyết định cho sinh viên làm đề án tốt nghiệp hoặc học một số học phần thay thế đề án tốt nghiệp và tổ chức xét công nhận tốt nghiệp.

14.4. Các chú ý khác

- Trên cơ sở số học phần trong chương trình giáo dục đại học, xây dựng kế hoạch đào tạo của khóa học, tiến độ năm học và triển khai tiến độ thực hiện hàng tuần, hàng tháng đảm bảo mục tiêu, nội dung chương trình giáo dục đại học.

- Khi thực hiện các bài giảng cần phải tuân thủ hình thức giảng dạy theo nội dung trong chương trình đào tạo đại học./.



TS. Đinh Văn Nhung