

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
KHÓA 13

Hải Dương, 2022

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên chương trình	: Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm
Trình độ đào tạo	: Đại học (Kỹ sư)
Ngành đào tạo	: Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (Food safety and Quality Assurance)
Mã ngành	: 7540106
Hình thức đào tạo	: Chính quy

*(Kèm theo Quyết định số 424/QĐ-ĐHSD, ngày 09 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng Trường Đại học Sao Đỏ)*

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 tốt; có kiến thức chuyên môn toàn diện, kỹ năng nghề nghiệp; có khả năng làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và thích ứng với các môi trường làm việc; có ý thức tổ chức kỷ luật trong công việc, ý thức phục vụ cộng đồng; có năng lực nghiên cứu, khả năng sáng tạo, tự học để phát triển trong lĩnh vực thực phẩm.

1.2. Mục tiêu cụ thể

1.2.1. Kiến thức

1.2.1.1. Kiến thức giáo dục đại cương

1.2.1.1.a. 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.

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

1.2.1.2. 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, luật an toàn thực phẩm,

1.2.1.2.b. Có kiến thức chuyên sâu về phân tích đánh giá và kiểm soát chất lượng thực phẩm, các hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng.

1.2.1.2.c. Có kiến thức về tổ chức và điều hành hoạt động ĐBCL&ATTP trong sản xuất và chế biến, dịch vụ thực phẩm; nâng cao chất lượng thực phẩm.

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. Có kỹ năng phân tích, đánh giá chất lượng thực phẩm bằng các phương pháp hiện đại; kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm theo các tiêu chuẩn hiện hành.

1.2.2.3. Tham gia vận hành được các hệ thống quản lý, đảm bảo chất lượng, an toàn trong sản xuất và chế biến, dịch vụ thực phẩm.

1.2.2.4. Có năng lực ngoại ngữ tiếng Anh hoặc tiếng Trung Quốc hoặc tiếng Nhật để nghiên cứu các vấn đề chuyên môn, giao tiếp, ứng xử, giải quyết công việc với đồng nghiệp, chuyên gia nước ngoài.

1.2.3. Mức tự chủ và trách nhiệm

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

1.2.3.2. Có năng lực tổ chức, điều hành, quản lý, giải quyết các công việc trong lĩnh vực chuyên môn nghề nghiệp.

1.2.4. Vị trí làm việc của sinh viên sau khi tốt nghiệp

Sinh viên tốt nghiệp được cấp bằng kỹ sư ĐBCL&ATTP; đảm nhận được công việc tại các vị trí: Kỹ sư quản lý chất lượng, kỹ sư đảm bảo chất lượng trong các công ty thực phẩm; chuyên viên đánh giá nhà cung cấp, quản lý chất lượng và an toàn trên toàn bộ quy trình sản xuất và bảo quản sản phẩm trong các công ty cung cấp suất ăn công nghiệp, hệ thống nhà hàng, resort, hệ thống siêu thị,...; chuyên viên thanh tra, đánh giá, cấp phép cho các công ty sản xuất và kinh doanh thực phẩm tại các cơ quan quản lý nhà nước; chuyên gia đào tạo và tư vấn xây dựng hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm tại các công ty tư vấn, đào tạo cấp chứng nhận trong lĩnh vực thực phẩm.

2. CHUẨN ĐẦU RA

2.1. Kiến thức

2.1.1. Hiểu được những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa 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. Vận dụng được kiến thức về toán học, khoa học tự nhiên và ngoại ngữ để tiếp thu kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và học tập nâng cao trình độ.

2.1.3. Trình độ tin học đạt chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo Thông tư 03/2014/TT-BTTTT ngày 11 tháng 3 năm 2014 của Bộ Thông tin và Truyền thông.

2.1.4. Vận dụng các kiến thức về khoa học thực phẩm, kỹ thuật sản xuất, các phương pháp đánh giá, kiểm soát chất lượng để kiểm soát và đánh giá các chỉ tiêu an toàn thực phẩm; tham gia giám sát các hoạt động bảo quản, chế biến và sản xuất, dịch vụ thực phẩm, quản lý hoạt động đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

2.1.5. Tổng hợp được kiến thức về công nghệ sản xuất, dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực

phẩm và hệ thống quản lý để phát triển và nâng cao chất lượng sản phẩm, dịch vụ thực phẩm.

2.1.6. Áp dụng được kiến thức về quản lý, điều hành các hoạt động chuyên môn để tổ chức xây dựng hệ thống quản lý chất lượng, và quản lý các hoạt động trong lĩnh vực ĐBCL&ATTP.

2.2. Kỹ năng

2.2.1. Thành thạo kỹ năng phân tích chất lượng 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.

2.2.2. Tham gia được vào quá trình sản xuất và phát triển sản phẩm; kiểm soát chất lượng sản phẩm trong quá trình sản xuất và chế biến, dịch vụ thực phẩm đề xuất được giải pháp nâng cao chất lượng sản phẩm.

2.2.3. Xây dựng, tổ chức vận hành được hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm trong các cơ sở sản xuất và dịch vụ thực phẩm theo quy định hiện hành.

2.2.4. Triển khai được giải pháp quản lý và đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm tới người khác trong lĩnh vực thực phẩm, đánh giá được chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm.

2.2.5. Sử dụng được kiến thức chuyên môn trong môi trường mới, công việc mới; khởi nghiệp, tạo việc làm cho bản thân, cho người khác liên quan đến lĩnh vực thực phẩm.

2.2.6. 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.

2.3. Mức tự chủ và trách nhiệm

2.3.1. Có sức khỏe, khả năng làm việc độc lập, sáng tạo và 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. Hướng dẫn, giám sát được người khác cùng thực hiện công việc chuyên môn nghề nghiệp.

2.3.3. Có khả năng tự học, tự nghiên cứu và phản biện khoa học các vấn đề trong lĩnh vực thực phẩm.

2.3.4. Lập kế hoạch 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 bao gồm học phần điều kiện và học phần tự chọn tùy ý*).

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 (phương thức tổ chức đào tạo theo tín chỉ, hình thức đào tạo chính quy) 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

A. HỌC PHẦN KHỐI KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG VÀ GIÁO DỤC CHUYÊN NGHIỆP

STT	Mã học phần	Tên học phần	Tín chỉ		
			Tổng	LT	TH
8.1		KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG	55		
8.1.1		Lý luận chính trị	11	11	0
1	CTRI 004	Triết học Mác - Lênin	3	3	0
2	CTRI 002	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	2	0
3	CTRI 001	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	2	0
4	CTRI 003	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	2	0
5	CTRI 005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2	0
8.1.2		Khoa học xã hội - nhân văn	2	2	0
6	KHXH 006	Pháp luật đại cương	2	2	0
8.1.3		Ngoại ngữ (chọn 1 trong 3 ngoại ngữ)	8	8	0
8.1.3.1		Tiếng Anh	8	8	0
7	TANH 029	Tiếng Anh căn bản 1	2	2	0
8	TANH 030	Tiếng Anh căn bản 2	3	3	0
9	TANH 031	Tiếng Anh căn bản 3	3	3	0
8.1.3.2		Tiếng Trung Quốc	8	8	0
10	TTRUNG015	Tiếng Trung căn bản 1	2	2	0
11	TTRUNG016	Tiếng Trung căn bản 2	3	3	0
12	TTRUNG017	Tiếng Trung căn bản 3	3	3	0
8.1.3.3		Tiếng Nhật	8	8	0
13	TNHAT 006	Tiếng Nhật căn bản 1	2	2	0
14	TNHAT 010	Tiếng Nhật căn bản 2	3	3	0
15	TNHAT 008	Tiếng Nhật căn bản 3	3	3	0
8.1.4		Toán học - Khoa học tự nhiên - Tin học	20	16	4
8.1.4.1		Phần bắt buộc	17	13	4
16	TOAN 018	Đại số tuyến tính	3	3	0
17	TOAN 019	Giải tích	3	3	0
18	VLY 008	Vật lý đại cương	3	2	1
19	HOA 004	Hoá học đại cương	4	3	1

STT	Mã học phần	Tên học phần	Tín chỉ		
			Tổng	LT	TH
20	TINCB 005	Tin học cơ bản	4	2	2
8.1.4.2		Phần tự chọn có hướng dẫn (<i>chọn 1 trong 2 học phần sau</i>)	3	3	0
21	TOAN 008	Xác suất và thống kê	3	3	0
22	TOAN 010	Phương pháp tính	3	3	0
8.1.5		Kỹ năng mềm	3	2	1
23	KNM 005	Kỹ năng giao tiếp và làm việc nhóm	3	2	1
8.1.6		Giáo dục thể chất	3	0	3
24	GDTC	Giáo dục thể chất	3	0	3
8.1.7		Giáo dục quốc phòng và an ninh	8 TC (165 tiết)		
25	GDQP	Giáo dục quốc phòng và an ninh	8 TC (165 tiết)		
8.2		KIẾN THỨC GIÁO DỤC CHUYÊN NGHIỆP	106	46	60
8.2.1		Kiến thức cơ sở ngành	31	20	11
8.2.1.1		Phần bắt buộc	29	18	11
26	CNTP 077	Hoá học phân tích	4	2	2
27	DBCL 021	Kỹ thuật an toàn vệ sinh lao động	2	2	0
28	CNTP 067	Hóa sinh thực phẩm	2	2	0
29	CNTP 022	Hóa học thực phẩm	3	2	1
30	CNTP 058	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh	2	0	2
31	CNTP 066	Vệ sinh an toàn thực phẩm	3	2	1
32	CNTP 048	Vi sinh vật học thực phẩm	3	2	1
33	CNTP 010	Phân tích công cụ	2	2	0
34	CNTP 059	Thí nghiệm phân tích hóa học và vi sinh thực phẩm	3	0	3
35	CNTP 038	Dinh dưỡng người	2	2	0
36	DBCL 016	Quản lý chất lượng thực phẩm	3	2	1
8.2.1.2		Phần tự chọn có hướng dẫn (<i>chọn 1 trong 3 học phần sau</i>)	2	2	0
37	CNTP 055	Hóa keo	2	2	0
38	CNTP 002	Hoá hữu cơ	2	2	0
39	CNTP 006	Hoá vô cơ	2	2	0
8.2.2		KIẾN THỨC NGÀNH	49	26	23
8.2.2.1		Phần bắt buộc	47	24	23

STT	Mã học phần	Tên học phần	Tín chỉ		
			Tổng	LT	TH
40	CNTP 075	Công nghệ chế biến thực phẩm	4	4	0
41	DBCL 022	Kỹ thuật bao bì thực phẩm	2	2	0
42	DBCL 014	Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm	3	1	2
43	DBCL 009	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, thủy sản	2	2	0
44	DBCL 403	Trải nghiệm thực tế doanh nghiệp	4	0	4
45	DBCL 019	Thực hành đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	4	0	4
46	DBCL 007	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2	2	0
47	DBCL 010	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng bánh kẹo	2	2	0
48	DBCL 008	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2	2	0
49	DBCL 017	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, thủy sản, nông sản	3	0	3
50	DBCL 025	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm bánh kẹo, sữa, đồ uống	3	0	3
51	DBCL 011	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	3	3	0
52	DBCL 002	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2	2	0
53	DBCL 015	Luật an toàn thực phẩm	2	2	0
54	CNTP 029	Phụ gia thực phẩm	2	2	0
55	DBCL 012	Đồ án Đảm bảo chất lượng thực phẩm	2	0	2
56	DBCL 401	Thực tập kỹ sư	5	0	5
8.2.2.2		Phân tự chọn có hướng dẫn (<i>chọn 1 trong 3 học phần sau</i>)	2	2	0
57	CNTP 068	Tận dụng phế phụ phẩm trong thực phẩm	2	2	0
58	CNTP 028	Phát triển sản phẩm	2	2	0
59	CNTP 065	Thực phẩm chức năng	2	2	0
8.2.3		Thực tập và đồ án tốt nghiệp	26	0	26
60	DBCL 402	Thực tập doanh nghiệp	6	0	6
61	DBCL 404	Thực tập tốt nghiệp	8	0	8
62	DBCL 409	Đồ án tốt nghiệp (<i>hoặc học thêm 2 học phần</i>)	12	0	12

STT	Mã học phần	Tên học phần	Tín chỉ		
			Tổng	LT	TH
		<i>chuyên môn sau</i>			
63	CNTP 079	Thực hành HACCP, ISO22000, 5S trong thực phẩm	6	0	6
64	DBCL 024	Thực hành kiểm soát chất lượng thực phẩm	6	0	6
Tổng (tín chỉ)			161		

B. HỌC PHẦN ĐIỀU KIỆN VÀ HỌC PHẦN TỰ CHỌN TÙY Ý

STT	Mã học phần	Học phần	Số tín chỉ		
			Tổng	LT	TH
I. Học phần điều kiện			11	9	2
I.1		Kỹ năng mềm	6	4	2
1	KNM 006	Kỹ năng lập kế hoạch, tổ chức sự kiện và tìm kiếm việc làm	3	2	1
2	KNM 007	Kỹ năng thích ứng, phản biện và tư duy sáng tạo	3	2	1
I.2		Ngoại ngữ (chọn 1 trong 3 ngoại ngữ)	5	5	0
3	TANH 034/ TTRUNG018/ TNHAT 009	Tiếng Anh nâng cao/Tiếng Trung nâng cao 1/Tiếng Nhật nâng cao 1	2	2	0
4	TANH 035/ TTRUNG019/ TNHAT 010	Tiếng Anh ngành ĐBCL&ATTP/Tiếng Trung nâng cao 2/Tiếng Nhật nâng cao 2	3	3	0
II. Học phần tự chọn tùy ý			11	9	2
5	CNTP 040	Công nghệ sinh học môi trường	3	3	0
6	DBCL 020	Độc tố học	3	3	0
7	DBCL 023	Thực hành thiết kế và xử lý số liệu thực nghiệm	2	0	2
8	DBCL 013	Kiểm định và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	3	3	0
Tổng (tín chỉ)			22	18	4

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

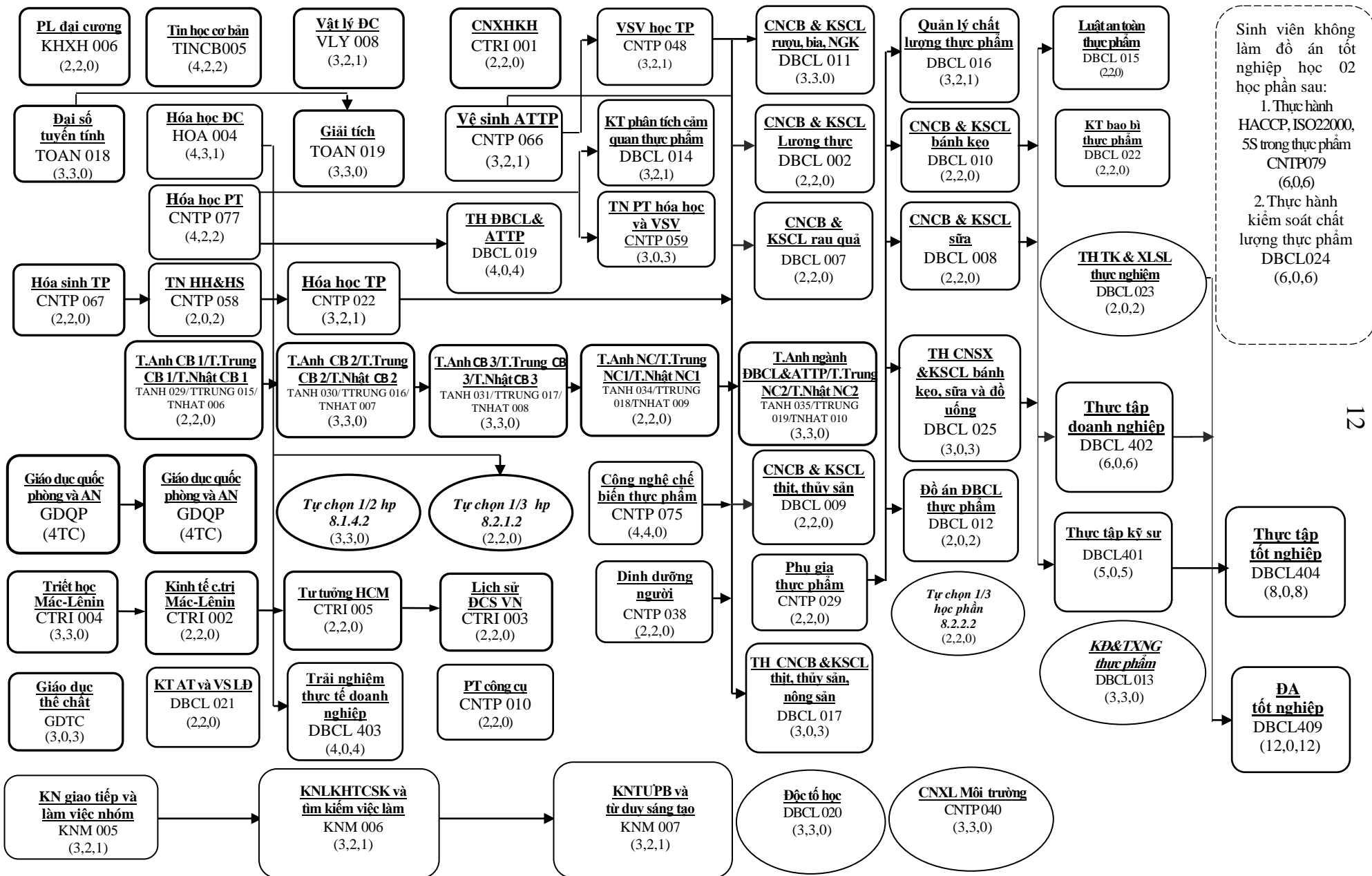
TT	Mã học phần	Học phần	Kiến thức						Kỹ năng						Mức tự chủ và trách nhiệm			
			2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.1.4	2.1.5	2.1.6	2.2.1	2.2.2	2.2.3	2.2.4	2.2.5	2.2.6	2.3.1	2.3.2	2.3.3	2.3.4
1.	CTRI 004	Triết học Mác - Lênin	2									3			4		4	
2.	CTRI 002	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2									3			4		4	
3.	CTRI 001	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2									3			4		4	
4.	CTRI 003	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2									3			4		4	
5.	CTRI 005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2									3			4		4	
6.	KHXH 006	Pháp luật đại cương	2									3			4		4	
7.	TANH 029	Tiếng Anh căn bản 1		2										3	3			
8.	TANH 030	Tiếng Anh căn bản 2		2										3	3			
9.	TANH 031	Tiếng Anh căn bản 3		3										3	4			
10.	TTRUNG015	Tiếng Trung căn bản 1		3										4	4			
11.	TTRUNG016	Tiếng Trung căn bản 2		3										4	4			
12.	TTRUNG017	Tiếng Trung căn bản 3		2										3	3			
13.	TNHAT 006	Tiếng Nhật căn bản 1		2										3	3			
14.	TNHAT 010	Tiếng Nhật căn bản 2		3										3	4			
15.	TNHAT 008	Tiếng Nhật căn bản 3		3										4	4			
16.	TOAN 018	Đại số tuyến tính		3								2			2			
17.	TOAN 019	Giải tích		3								2			2			
18.	VLY 008	Vật lý đại cương		3								3			2			
19.	HOA 004	Hoá học đại cương		3								3			2			
20.	TINCB 005	Tin học cơ bản			3										3			
21.	TOAN 008	Xác suất và thống kê		3								3			2			
22.	TOAN 010	Phương pháp tính		3								3			2			
23.	KNM 005	Kỹ năng giao tiếp và làm việc nhóm	2									4	3		4		4	
24.	GDTC	Giáo dục thể chất	2									3			4			
25.	GDQP	Giáo dục quốc phòng và an ninh	2									3			4			
26.	CNTP 077	Hoá học phân tích				2			3			3	3		3	3	3	
27.	DBCL 021	Kỹ thuật an toàn vệ sinh lao động				2	3					3	3		3	3	3	

TT	Mã học phần	Học phần	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	2.3.1	2.3.2	2.3.3	2.3.4
28.	CNTP 067	Hóa sinh thực phẩm				3	5					3	3		3		3	
29.	CNTP 022	Hóa học thực phẩm				3	5					3	3		3		3	
30.	CNTP 058	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh				2			4			3	3		3	3	3	
31.	CNTP 066	Vệ sinh an toàn thực phẩm				3	5					4	3		3	3	3	
32.	CNTP 048	Vi sinh vật học thực phẩm				3	5					3	3		3		3	
33.	CNTP 010	Phân tích công cụ				3							3		3		3	
34.	CNTP 059	Thí nghiệm phân tích hóa học và vi sinh vật thực phẩm				3			4	3		3	3		3	3	3	
35.	CNTP 038	Dinh dưỡng người				3	5			4			3		3		3	
36.	DBCL 016	Quản lý chất lượng thực phẩm				3	5				4	3	3		3	3	3	4
37.	CNTP 055	Hóa keo				3							3		3		3	
38.	CNTP 002	Hoá hữu cơ				3							3		3		3	
39.	CNTP 006	Hoá vô cơ				3							3		3		3	
40.	CNTP 075	Công nghệ chế biến thực phẩm				3	5			4			3		3		3	
41.	DBCL 022	Kỹ thuật bao bì thực phẩm				2	4					2	3		3		3	
42.	DBCL 014	Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm				3			4	3		3	3		3	4	3	
43.	DBCL 009	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, thủy sản				3	5	3		4		3	3		3		4	
44.	DBCL 403	Trải nghiệm thực tế doanh nghiệp				2				4			3		3		4	
45.	DBCL 019	Thực hành đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm				3				4		3	3		3		3	
46.	DBCL 007	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả				3	5	3		4		3	3		3		4	3
47.	DBCL 010	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng bánh kẹo				3	5	3		4		3	3		3		4	3
48.	DBCL 008	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa				3	5	3		4		3	3		3		4	3
49.	DBCL 017	Thực hành công nghệ chế				3			5	4		3	4		4	3	4	

TT	Mã học phần	Học phần	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	2.3.1	2.3.2	2.3.3	2.3.4
		biên và kiểm soát chất lượng thịt, thủy sản, nông sản																
50.	DBCL 025	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm bánh kẹo, sữa, đồ uống				3				5	4		3	4		4	3	4
51.	DBCL 011	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát				3	5	3		4		3	3		3		4	3
52.	DBCL 002	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực				3	5	3		4		3	3		3		4	3
53.	DBCL 015	Luật an toàn thực phẩm				2	3					3			3		3	
54.	CNTP 029	Phụ gia thực phẩm				3	5					3	5		3	4	4	
55.	DBCL 012	Đồ án Đảm bảo chất lượng thực phẩm				3	5		5	5	3	3	4		4	3	4	3
56.	DBCL 401	Thực tập kỹ sư				3	4	3	4	5	3	4	4		4	4	4	4
57.	CNTP 068	Tận dụng phế phụ phẩm trong thực phẩm				3	3					3			3		3	
58.	CNTP 028	Phát triển sản phẩm				3	4					3			3		3	
59.	CNTP 065	Thực phẩm chức năng				3	3					3			3		3	
60.	DBCL 402	Thực tập doanh nghiệp				3	4	4	4	4	4	4	4		3	4	4	5
61.	DBCL 404	Thực tập tốt nghiệp				4	4	4	5	5	4	4	5		4	4	5	5
62.	DBCL 409	Đồ án tốt nghiệp				4	5	4	5	5	3	5	3		5	4	5	5
63.	CNTP 079	Thực hành HACCP, ISO22000, 5S trong thực phẩm				4	5	4	5	5	5	5	5		4	4	5	5
64.	DBCL 024	Thực hành kiểm soát chất lượng thực phẩm				4	5	4	5	5	5	5	5		4	4	5	5
65.	KNM 006	Kỹ năng lập kế hoạch, tổ chức sự kiện và tìm kiếm việc làm	2									4	3		4		4	
66.	KNM 007	Kỹ năng thích ứng, phân biện và tư duy sáng tạo	2									4	3		4		4	

TT	Mã học phần	Học phần	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	2.3.1	2.3.2	2.3.3	2.3.4
67.	TANH 034/ TTRUNG018/ TNHAT 009	Tiếng Anh nâng cao/Tiếng Trung nâng cao 1/Tiếng Nhật nâng cao 1	2										3	3				
68.	TANH 035/ TTRUNG019/ TNHAT 010	Tiếng Anh ngành ĐBCL&ATTP/Tiếng Trung nâng cao 2/Tiếng Nhật nâng cao 2	2										3	3				
69.	CNTP 040	Công nghệ sinh học môi trường			2	4	2		3		2	2		2	2	3		
70.	DBCL 020	Độc tố học			2				2						2	2		
71.	DBCL 023	Thực hành thiết kế và xử lý số liệu thực nghiệm			2			4	3		2	3		3	3	3		
72.	DBCL 013	Kiểm định và truy xuất nguồn gốc thực phẩm			3	5	3		3		3	4		3	3	3		

10. TIẾN TRÌNH ĐÀO TẠO



Sinh viên không làm đồ án tốt nghiệp học 02 học phần sau:

- Thực hành HACCP, ISO22000, 5S trong thực phẩm CNTP079 (6,0,6)
- Thực hành kiểm soát chất lượng thực phẩm DBCL024 (6,0,6)