HỌC VIỆN NÔNG NGHIỆP VIỆT NAM

DANH MỤC

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO ĐẠI HỌC

KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

K65

(Niên khóa 2020-2024)

HÀ NỘI – 2020

MỤC LỤC

LỜI NÓI ĐẦU **4**
PHẦN I: GIỚI THIỆU VỀ HỌC VIỆN **5**
PHẦN II: GIỚI THIỆU VỀ KHOA **9**
1. GIỚI THIỆU CHUNG **9**
Giá trị cốt lõi ..... Error! Bookmark not defined.
Triết lý giáo dục ..... Error! Bookmark not defined.
2. CƠ CẤU TỔ CHỨC CỦA KHOA ..... Error! Bookmark not defined.
3. NGUỒN NHÂN LỰC VÀ CƠ SỞ VẬT CHẤT ..... Error! Bookmark not defined.
4. THÀNH TỰU TRONG CÔNG TÁC ĐÀO TẠO ..... Error! Bookmark not defined.
5. THÀNH TỰU TRONG NGHIÊN CỨU KHOA HỌC, CHUYỂN GIAO CÔNG NGHỆ ..... Error! Bookmark not defined.
PHẦN III: CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO **13**
A. NGÀNH **13**
1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO VÀ CHUẨN ĐẦU RA *13*
2. ĐỊNH HƯỚNG NGHỀ NGHIỆP SAU KHI TỐT NGHIỆP *14*
3. ĐỊNH HƯỚNG HỌC TẬP NÂNG CAO TRÌNH ĐỘ SAU KHI TỐT NGHIỆP *15*
4. CẤU TRÚC VÀ NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH *15*
5. LỘ TRÌNH HỌC TẬP *25*
6. KẾ HOẠCH HỌC TẬP *27*
B. NGÀNH **32**
1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO VÀ CHUẨN ĐẦU RA ..... ***Error! Bookmark not defined.***
2. ĐỊNH HƯỚNG NGHỀ NGHIỆP SAU KHI TỐT NGHIỆP ..... ***Error! Bookmark not defined.***
3. ĐỊNH HƯỚNG HỌC TẬP NÂNG CAO TRÌNH ĐỘ SAU KHI TỐT NGHIỆP ..... ***Error! Bookmark not defined.***
4. CẤU TRÚC VÀ NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ..... ***Error! Bookmark not defined.***
5. LỘ TRÌNH HỌC TẬP ..... ***Error! Bookmark not defined.***
6. KẾ HOẠCH HỌC TẬP ..... ***Error! Bookmark not defined.***
C. NGÀNH …. ..... Error! Bookmark not defined.
PHẦN IV: MÔ TẢ TÓM TẮT CÁC HỌC PHẦN **58**
1. HƯỚNG DẪN CHUNG **58**
2. MÔ TẢ TÓM TẮT CÁC HỌC PHẦN **60**

PHẦN V: DANH SÁCH CÁC NGÀNH VÀ CHUYÊN NGÀNH ĐÀO TẠO BẬC ĐẠI HỌC CỦA HỌC VIỆN 77
PHẦN VI: CÁC ĐƠN VỊ HỖ TRỢ NGƯỜI HỌC CỦA HỌC VIỆN VÀ KHOA ... 77
1. CÁC ĐƠN VỊ CHỨC NĂNG HỖ TRỢ NGƯỜI HỌC 81
2. CÁN BỘ CỦA KHOA HỖ TRỢ NGƯỜI HỌC 92
PHẦN VII. MỘT SỐ QUY ĐỊNH SINH VIÊN CẦN BIẾT 94
1. QUY ĐỊNH VỀ ĐÀO TẠO 94
2. MIỄN GIẢM HỌC PHÍ, HỌC BỔNG CHO SINH VIÊN 94
3. QUY ĐỊNH VỀTHỰC TẬP NGHỀ NGHIỆP 94
4. QUY ĐỊNH VỀ KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP 94
5. CÁC QUY ĐỊNH KHÁC 95
PHẦN VIII. CÁC THÔNG TIN KHÁC CỦA KHOA 98
1. CÁC CHƯƠNG TRÌNH HỌC BỔNG CHO SINH VIÊN ..... Error! Bookmark not defined.
2. CÁC CHƯƠNG TRÌNH TRAO ĐỔI SINH VIÊN ..... Error! Bookmark not defined.
3. NGHIÊN CỨU KHOA HỌC CỦA SINH VIÊN ..... Error! Bookmark not defined.
4. CÁC HOẠT ĐỘNG NGOẠI KHÓA ..... Error! Bookmark not defined.
5. CÁC HOẠT ĐỘNG KHÁC ..... Error! Bookmark not defined.
6. CỰU SINH VIÊN THÀNH ĐẠT ..... Error! Bookmark not defined.

LỜI NÓI ĐẦU

Cuốn **Danh mục chương trình đào tạo** là tài liệu phát hành chính thức của Khoa Công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam được áp dụng cho sinh viên hệ chính quy khóa 65 (trúng tuyển năm 2020). Danh mục chương trình đào tạo đại học cung cấp các thông tin về Chương trình đào tạo và tiến trình đào tạo các chuyên ngành của Khoa Công nghệ thực phẩm. Danh mục là cuốn cẩm nang quan trọng giúp sinh viên tìm hiểu về chương trình đào tạo, các học phần để chủ động lựa chọn và xây dựng kế hoạch học tập cá nhân trong thời gian học tập tại Học viện. Ngoài ra, cuốn danh mục cung cấp danh sách các ngành/chuyên ngành đào tạo khác trong Học viện.

Khoa Công nghệ thực phẩm hy vọng cuốn **Danh mục chương trình đào tạo** sẽ cung cấp được nhiều thông tin hữu ích cho sinh viên của Khoa và là người bạn đồng hành cùng sinh viên trong suốt những năm học tập tại Học viện.

TRƯỞNG KHOA

Nguyễn Hoàng Anh

PHẦN I: GIỚI THIỆU VỀ HỌC VIỆN

Học viện Nông nghiệp Việt Nam (VNUA) được thành lập năm 1956. Từ đó đến nay Học viện NNVN đã trải qua nhiều thay đổi về tổ chức và tên gọi. Học viện hiện là trường đại học trọng điểm và dẫn đầu của Việt Nam về đào tạo, NCKH và chuyển giao công nghệ đóng góp cho sự phát triển bền vững, hiện đại hoá và đưa nền nông nghiệp Việt Nam hội nhập quốc tế.

Tầm nhìn

Học viện Nông nghiệp Việt Nam trở thành đại học tự chủ, đa ngành, đa phân hiệu theo mô hình của đại học nghiên cứu tiên tiến trong khu vực; trung tâm xuất sắc của quốc gia, khu vực về đổi mới sáng tạo trong đào tạo nguồn nhân lực, nghiên cứu khoa học, ứng dụng tri thức và phát triển công nghệ trong lĩnh vực nông nghiệp và phát triển nông thôn.

Sứ mạng

Sứ mạng của Học viện Nông nghiệp Việt Nam là đào tạo và cung cấp nguồn nhân lực chất lượng cao, nghiên cứu phát triển và chuyển giao khoa học công nghệ, tri thức mới lĩnh vực nông nghiệp và phát triển nông thôn; đóng góp vào sự phát triển nền nông nghiệp và hội nhập quốc tế của đất nước.

Giá trị cốt lõi

ĐOÀN KẾT – ĐẠO ĐỨC – ĐI ĐẦU – ĐÁP ỨNG – ĐẲNG CẤP

- Đoàn kết (Solidarity): đoàn kết chặt chẽ, cố gắng không ngừng để tiến bộ mãi.

- Đạo đức (Morality): trên nền tảng đạo đức tiến bộ và đậm bản sắc văn hoá Việt Nam.

- Đi đầu (Advancement): phấn đấu đi đầu về đào tạo và khoa học công nghệ.

- Đáp ứng (Response): nhằm đáp ứng nhu cầu không ngừng thay đổi của xã hội.

- Đẳng cấp (Transcendence): bằng các sản phẩm có đẳng cấp vượt trội.

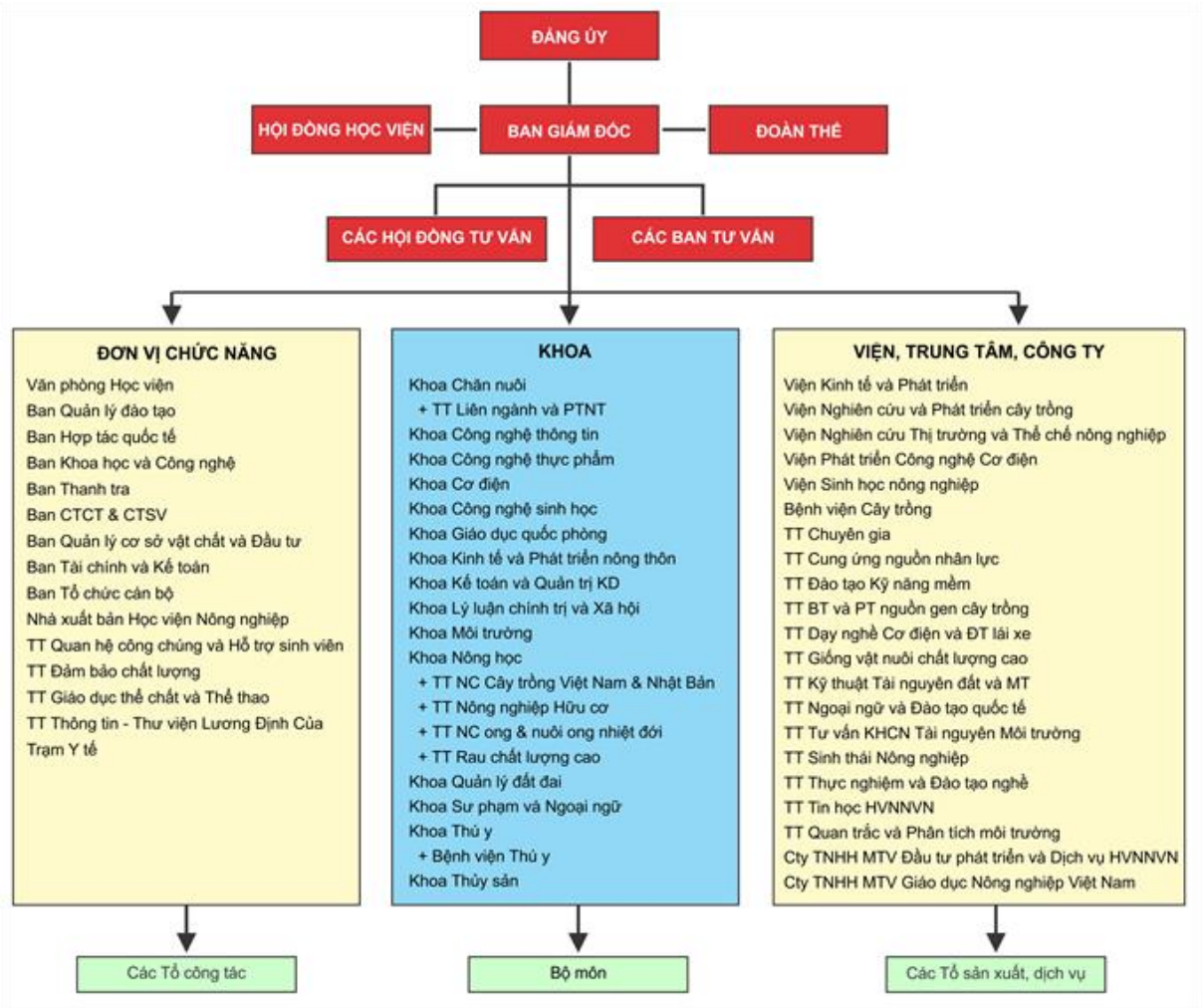
Triết lý giáo dục của Học viện

RÈN LUYỆN HUN ĐÚC NHÂN TÀI NÔNG NGHIỆP TƯƠNG LAI

Học Viện NNVN tin rằng thông qua quá trình RÈN tư duy sáng tạo, LUYỆN năng lực thành thạo, HUN tâm hồn thanh cao, ĐÚC ý chí lớn lao sẽ giúp sinh viên khi ra trường trở thành các NHÂN TÀI NÔNG NGHIỆP để phát triển bền vững nền nông nghiệp của Việt Nam và đưa nông nghiệp Việt Nam hội nhập quốc tế.

Cơ cấu tổ chức

Học viện có 15 khoa; 15 đơn vị chức năng; 5 viện nghiên cứu, 18 trung tâm trực thuộc cấp Học viện và 02 công ty. Đội ngũ nhân lực của Học viện không ngừng tăng, tổng số cán bộ viên chức toàn Học viện là 1336 người với 665 giảng viên trong đó tỷ lệ giảng viên có 11 giáo sư (GS), 90 phó giáo sư (PGS), 204 tiến sĩ (TS).



Đào tạo

Học viện đào tạo 44 ngành trình độ đại học, 22 ngành trình độ ThS và 16 ngành trình độ TS. Từ khi thành lập đến này, đã có trên 100.000 sinh viên, 10.000 thạc sĩ và 560 tiến sĩ tốt nghiệp từ Học viện.

Khoa học công nghệ

Trong giai đoạn 2015-2019, Học viện đã tạo ra 14 giống cây trồng và vật nuôi, 10 tiến bộ kỹ thuật, 02 giải pháp hữu ích và bằng độc quyền sáng chế, nhiều mô hình sản xuất và quản lý mới, phục vụ có hiệu quả cho sự phát triển kinh tế-xã hội của đất nước. Học viện là cơ sở nghiên cứu đầu tiên tạo ra giống lúa cải tiến, giống lúa lai, cà chua lai, giống lợn lai F1. Học viện ký kết kết nhiều hợp đồng nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ với các tỉnh thành, doanh nghiệp trong cả nước. Bên cạnh đó, Học viện cũng đẩy mạnh công bố các kết quả nghiên cứu, đặc biệt trên các tạp chí quốc tế.

Hợp tác quốc tế

Trong lĩnh vực hợp tác quốc tế, Học viện xây dựng và có quan hệ hợp tác với hơn 100 trường ĐH, viện nghiên cứu và các tổ chức quốc tế ở các nước trên thế giới như Bỉ, Nhật Bản, Hàn Quốc, Mỹ, Trung Quốc, ... Học viện đã đào tạo hơn 247 sinh viên tốt nghiệp đại học, 97 thạc sĩ và 16 tiến sĩ đến từ nhiều nước trên thế giới như: Lào, Campuchia, Mozambique ... Trong giai đoạn từ 2015 - 2019, Học viện có 279 sinh viên quốc tế học toàn phần và 521 sinh viên trao đổi đến từ các quốc gia như: Lào, Campuchia, Angola, Hàn Quốc, Astralia, Nhật Bản, v.v.

Cơ sở vật chất và hạ tầng

Học viện Nông nghiệp Việt Nam phát triển một khuôn viên xanh, thân thiện với môi trường với diện tích gần 200 ha. Học viện đáp ứng đủ cơ sở vật chất và hạ tầng cho việc giảng dạy, học tập, nghiên cứu và các hoạt động văn hoá, thể dục thể thao v.v.

Học viện có hệ thống các phòng thí nghiệm trọng điểm, đáp ứng được các hoạt động đào tạo, nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ. Với dự án do World Bank tài trợ giai đoạn 2019-2022 với kinh phí 50 triệu USD, Học viện đã và đang triển khai xây dựng mới khu nhà hành chính, thư viện, khu nhà làm việc cho các khoa, trung tâm nghiên cứu khoa học và sự sống, trung tâm xuất sắc với các phòng thí nghiệm, và phát triển các mô hình chuyển giao công nghệ.

Hệ thống đảm bảo chất lượng của Học viện

Chính sách chất lượng của Học viện

1) Dạy, học và nghiên cứu khoa học: Học viện cung cấp môi trường thuận lợi cho việc học, giảng dạy, nghiên cứu khoa học và đổi mới;

2) Môi trường tự do học thuật: Học viện duy trì môi trường học thuật xuất sắc và chuyên nghiệp;

3) Phục vụ cộng đồng: Học Viện gắn kết với các mục tiêu phát triển của xã hội và kinh tế thông qua các hoạt động đổi mới, nghiên cứu và chuyển giao khoa học công nghệ và tri thức;

4) Sự tham gia của các bên liên quan: Học viện tăng cường hiệu quả hoạt động bằng cách khuyến khích sự tham gia của các bên liên quan;

5) Cải tiến liên tục: Theo đuổi sự cải tiến liên tục thông qua sự sáng tạo, làm việc nhóm, thích ứng với thay đổi và đối sánh với các trường đại học uy tín;

Hệ thống đảm bảo chất lượng bên trong

Hệ thống đảm bảo chất lượng bên trong của Học viện được xây dựng từ năm 1999 theo các qui chuẩn quốc gia, được cải tiến nhỏ hàng năm (qui trình, công cụ) và cải tiến lớn (chính sách chất lượng, cấu trúc, khung chất lượng) 5 năm/lần. Lần gần đây nhất là vào năm 2014 với sự tham khảo khung chất lượng Châu Âu (EQF) và các tiêu chuẩn kiểm định khu vực và quốc tế (AUN, ABET, AACSB). Hệ thống ĐBCL bên trong của Học Viện được tổ chức theo 3 cấp và triển khai theo PDCA:

- Cấp chiến lược: Các chiến lược đảm bảo chất lượng và kế hoạch hành động được xây dựng và triển khai, nguồn lực được phân bổ cho việc thực hiện các kế hoạch mục tiêu chất lượng hàng năm.

- Cấp hệ thống: Hệ thống, quy trình và công cụ ĐBCL bên trong chung và chuyên biệt được thiết kế theo PDCA, được hướng dẫn thông qua Sổ tay ĐBCL và các hoạt động tư vấn.

- Cấp chiến thuật: Tất cả viên chức đều có trách nhiệm tham gia vào công tác ĐBCL theo quan điểm "lấy khách hàng làm trung tâm", chia sẻ với đồng nghiệp và không ngừng cải tiến chất lượng dựa trên phản hồi của các bên liên quan, đánh giá nội bộ và đánh giá ngoài để đạt được các mục tiêu chất lượng của Học Viện.

Đảm bảo chất lượng bên ngoài

- Năm 2017, Học viện đã đạt Bộ GD&ĐT cấp chứng nhận đạt chuẩn kiểm định của Bộ.

- Năm 2018, 02 CTĐT Khoa học cây trồng và Quản trị kinh doanh nông nghiệp đã được AUN cấp chứng chỉ công nhận đạt chuẩn AUN-QA.

PHẦN II: GIỚI THIỆU VỀ KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

1. GIỚI THIỆU CHUNG

LỜI CHÀO TỪ KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Khoa Công nghệ thực phẩm tiền thân là Bộ môn Hóa sinh - Bảo quản chế biến nông sản - trực thuộc trường Đại học Nông nghiệp I (nay là Học viện Nông nghiệp Việt Nam). Ngày 4 tháng 3 năm 2001, khoa Công nghệ thực phẩm chính thức được thành lập theo quyết định số 1164/QĐ BGD&ĐT - TCCB. Trải qua 18 năm xây dựng và phát triển, hiện Khoa có 5 bộ môn trực thuộc: Bộ môn Hoá sinh - Công nghệ sinh học thực phẩm, Bộ môn Công nghệ Sau thu hoạch, Bộ môn Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm, Bộ môn Công nghệ Chế biến và Bộ môn Thực phẩm - Dinh dưỡng, 5 PGS, 18 tiến sỹ, 18 thạc sỹ. 100% giảng viên trong Khoa được đào tạo sau đại học tại các nước tiên tiến như Úc, Bỉ, Pháp, Áo, Hàn Quốc, Thái Lan. Trong suốt quá trình đào tạo, đến nay khoa Công nghệ thực phẩm đã đào tạo được gần 4000 sinh viên bậc đại học các ngành Công nghệ thực phẩm, Công nghệ sau thu hoạch.

*** Tầm nhìn:**

Khoa Công nghệ thực phẩm sẽ trở thành một trong những Khoa hàng đầu về chất lượng đào tạo và nghiên cứu khoa học của cả nước, giải quyết các vấn đề thực tiễn về lĩnh vực công nghệ thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch theo các tiêu chuẩn chất lượng quốc tế, góp phần nối kết ngành CNTP của VN với thế giới.

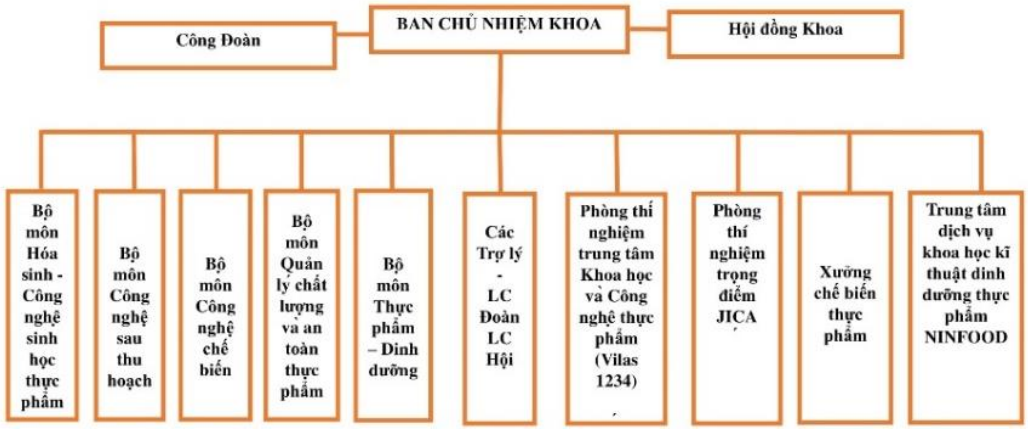
*** Sứ mạng của khoa**

Khoa Công nghệ thực phẩm là nơi đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao có năng lực nghề nghiệp; nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ đáp ứng nhu cầu xã hội trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch, thể hiện đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm bảo vệ môi trường và sức khoẻ con người, thúc đẩy sự phát triển kinh tế - xã hội của Việt Nam và hội nhập quốc tế.

*** Triết lý giáo dục của Khoa:**

Đào tạo thông qua nghiên cứu và trải nghiệm thực tiễn – Learning by Inquiring.

CƠ CẤU TỔ CHỨC



NHÂN LỰC

Hiện nay, Khoa có tổng số 42 cán bộ, trong đó có 31 giảng viên (5 PGS, 13 Tiến sĩ, 18 Thạc sỹ). 100% đội ngũ cán bộ giảng dạy của Khoa được đào tạo các nước tiên tiến trên thế giới như Bỉ, Pháp, Úc, Áo, Hàn Quốc, Thái Lan. Với truyền thống gần 20 năm xây dựng và phát triển, đội ngũ cán bộ được đào tạo bài bản, có kinh nghiệm cùng sự tận tâm đã tạo thành một nguồn lực rất quan trọng trong giảng dạy, nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ của Khoa.

Cơ sở vật chất đáp ứng nhu cầu học tập, nghiên cứu

Khoa có các phòng thí nghiệm được đầu tư các trang thiết bị cơ bản đáp ứng tốt các yêu cầu thực hành, thực tập của người học. Bên cạnh đó, Khoa còn có phòng thí nghiệm trung tâm Khoa học và Công nghệ thực phẩm với các trang thiết bị hiện đại như các hệ thống sắc ký (HPLC, GC), máy quang phổ, hệ thống lên men tự động, hệ thống cất đạm tự động, hệ thống cất dầu cho phép sinh viên, học viên cao học trong Khoa tiến hành các nghiên cứu chuyên sâu về Công nghệ thực phẩm và Công nghệ sau thu hoạch. Ngoài ra, Thư viện của Khoa được trang bị và cập nhật các đầu sách chuyên ngành, các luận án, tạp chí khoa học giúp cho sinh viên tra cứu các tài liệu phục vụ học tập một cách dễ dàng.

THÀNH TỰU TRONG CÔNG TÁC ĐÀO TẠO

Tính đến hết năm học 2019-2020, Khoa đã đào tạo được 22 khóa sinh viên và 10 khóa cao học, trong đó có gần 4.000 cử nhân tại Học viện và ở các địa phương. Hiện nay, hàng năm Khoa tuyển khoảng 400 sinh viên chính quy và học viên cao học. Trong đào tạo, Khoa luôn chú trọng đặt công tác đảm bảo chất lượng lên hàng đầu. Sinh viên tốt nghiệp sau khi ra trường luôn được các đơn vị sử dụng lao động đánh giá cao, tỷ lệ sinh viên ra trường có việc làm phù hợp với chuyên môn sau 6 tháng đạt trên 90%.

THÀNH TỰU TRONG NGHIÊN CỨU KHOA HỌC, CHUYỂN GIAO CÔNG NGHỆ

Cho đến nay, Khoa đã tham gia 40 đề tài quốc tế, 20 đề tài cấp Nhà nước/Bộ, 04 đề tài cấp tỉnh và tương đương, 34 đề tài cấp Học viện, 24 đề tài sinh viên nghiên cứu khoa học với 230 bài báo đăng trên tạp chí trong nước (trong đó có 152 bài đăng trên tạp chí Học Viện và 78 bài đăng trên các tạp chí khác), 48 bài báo Quốc tế.

Cùng với nghiên cứu khoa học, hợp tác trong nước và Quốc tế là chiến lược ưu tiên phát triển lâu dài của Khoa. Trong những năm qua, Khoa đã mở rộng hợp tác với nhiều trường đại học, viện nghiên cứu trong và ngoài nước, và đã tham gia nhiều dự án lớn như: Dự án PFS "Đào tạo thạc sỹ Công nghệ thực phẩm, Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm" trong khuôn khổ hợp tác giữa Học viện Nông nghiệp Việt Nam và Đại học Liège, Vương quốc Bỉ; Dự án VIBE "Xây dựng chương trình công nghệ thực phẩm và quản trị kinh doanh với Đại học Cork, Ailen"; Dự án HRD "Phát triển nguồn nhân lực trong lĩnh vực thực phẩm thông qua việc tổ chức các khóa tập huấn về chuỗi giá trị thực phẩm và hội chợ việc làm cho sinh viên". Bên cạnh đó, Khoa còn là thành viên chính thức của một số mạng lưới như: VB foodnet, mạng lưới các trường đại học Việt Nam, Bỉ; ASEA uninet - mạng

lưới các trường đại học châu Âu – Á. Ngoài ra, Khoa có chương trình trao đổi sinh viên, học viên cao học với các trường đại học của Nhật Bản, Hàn Quốc, Thailand, Hồng Kông, Pháp; Áo; Bỉ.

PHẦN III: CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

A. NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

CHUYÊN NGÀNH 1: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

CHUYÊN NGÀNH 2: QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

1. Mục tiêu đào tạo và chuẩn đầu ra

1.1. Mục tiêu chương trình

Mục tiêu chung:

Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm đào tạo cử nhân có kiến thức vững chắc trong lĩnh vực khoa học và công nghệ thực phẩm, có kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng mềm cần thiết và năng lực để triển khai sản xuất, nghiên cứu và chuyển giao công nghệ trong lĩnh vực thực phẩm phù hợp với bối cảnh kinh tế, xã hội và môi trường.

Mục tiêu cụ thể:

Người học sau khi tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm sẽ:

MT1: Thành lập, tư vấn, đầu tư và lãnh đạo các cơ sở sản xuất, kinh doanh, các đơn vị kiểm nghiệm, quản lý chất lượng thực phẩm một cách chuyên nghiệp và có đạo đức;

MT2: Phát hiện và giải quyết được các vấn đề mới của thực tiễn, đóng góp vào những tiến bộ của khoa học và công nghệ thực phẩm;

MT3: Có năng lực học tập suốt đời, bồi dưỡng nâng cao trình độ và phát triển sự nghiệp trở thành nhà lãnh đạo, nhà quản lý, chuyên gia, thực hiện trách nhiệm xã hội và đóng góp cho sự phát triển bền vững toàn cầu.

1.2. Chuẩn đầu ra

Hoàn thành chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm, người học có kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm sau:

Nội dung	Các chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo
Kiến thức chung	CĐR1: Áp dụng tri thức khoa học cơ bản, khoa học chính trị xã hội và nhân văn trong hoạt động nghề nghiệp và đời sống.
Kiến thức chuyên môn	CĐR2: Áp dụng các kiến thức khoa học thực phẩm trong nghiên cứu, sản xuất và phát triển sản phẩm thực phẩm.

	CĐR3: Phân tích ảnh hưởng của các yếu tố kỹ thuật trong dây chuyền sản xuất để đảm bảo và nâng cao chất lượng sản phẩm thực phẩm.
	CĐR4: Đánh giá công nghệ sản xuất các sản phẩm thực phẩm phù hợp các yêu cầu về kinh tế, xã hội và bảo vệ môi trường của Việt Nam và thế giới.
	CĐR5: Xây dựng hệ thống sản xuất, các chương trình và hệ thống đảm bảo chất lượng thực phẩm theo quy chuẩn quốc gia và quốc tế.
Kỹ năng chung	CĐR6: Làm việc nhóm đạt mục tiêu đề ra ở vị trí là thành viên hay người lãnh đạo.
	CĐR7: Giao tiếp đa phương tiện, đa văn hoá một cách hiệu quả; Đọc hiểu tài liệu chuyên môn bằng tiếng Anh.
	CĐR8: Sử dụng công nghệ thông tin và trang thiết bị hiện đại phục vụ hiệu quả hoạt động quản lý, sản xuất và kinh doanh trong lĩnh vực thực phẩm.
Kỹ năng chuyên môn	CĐR9: Vận dụng tư duy phản biện và sáng tạo để giải quyết các vấn đề về nghiên cứu, công nghệ và quản lý trong ngành CNTP một cách hiệu quả.
	CĐR10: Vận dụng kỹ năng thu thập, phân tích và xử lý thông tin phục vụ NCKH và khảo sát các vấn đề của thực tiễn sản xuất.
	CĐR11: Phân tích chất lượng và an toàn của nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm.
	CĐR12: Tính toán các thông số công nghệ để lựa chọn máy và thiết bị phù hợp và đạt hiệu quả kinh tế cho quá trình sản xuất thực phẩm.
	CĐR13: Xây dựng, điều hành quy trình sản xuất và kiểm soát chất lượng thực phẩm.
Năng lực tự chủ và trách nhiệm	CĐR14: Thể hiện tinh thần khởi nghiệp và có động cơ học tập suốt đời.
	CĐR15: Thể hiện trách nhiệm xã hội và đạo đức nghề nghiệp, tuân thủ các quy định và luật về sản xuất thực phẩm.

2. ĐỊNH HƯỚNG NGHỀ NGHIỆP SAU KHI TỐT NGHIỆP

Người học sau khi tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm có thể công tác tại các vị trí thuộc các lĩnh vực sau:

- Chuyên viên trong bộ phận kiểm tra, giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm tại các Trung tâm, Phòng, Sở… trực thuộc bộ Y tế;

- Chuyên gia tư vấn dinh dưỡng cộng đồng tại các trung tâm dinh dưỡng và các Trung tâm y tế;

- Nhân viên/lãnh đạo phòng Quản lý chất lượng (QC: Quality control), giám sát, kiểm tra chất lượng (QA: Quality Assurance); tổ trưởng, quản lý và chỉ đạo sản xuất… trong các doanh nghiệp chế biến và kinh doanh thực phẩm, doanh ngiệp sản xuất thức ăn chăn nuôi;

- Nghiên cứu viên trong các viện nghiên cứu về công nghiệp thực phẩm, kiểm nghiệm thực phẩm, dinh dưỡng, công nghệ sau thu hoạch…;

- Kỹ thuật viên, nghiên cứu viên, giảng viên trong các trường, học viện có đào tạo ngành công nghệ thực phẩm và công nghệ sau thu hoạch;

- Tự tổ chức sản xuất, chế biến và kinh doanh nông sản, thực phẩm, phụ gia thực phẩm…

3. ĐỊNH HƯỚNG HỌC TẬP NÂNG CAO TRÌNH ĐỘ SAU KHI TỐT NGHIỆP

Sau khi tốt nghiệp, người học có thể học tiếp các chương trình đào tạo thạc sỹ, tiến sỹ trong nước và quốc tế về công nghệ thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch, công nghệ chế biến nông sản, thủy hải sản, dinh dưỡng người…

4. CẤU TRÚC VÀ NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

Cấu trúc chung của chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm

Khối kiến thức	**Chuyên ngành 1**		**Chuyên ngành 2**	
	Tổng số tín chỉ	Tỷ lệ (%)	Tổng số tín chỉ	Tỷ lệ (%)
Đại cương	40	30.8	40	30.8
Cơ sở ngành	20	15.4	20	15.4
Chuyên ngành	70	53.9	70	53.9
Tổng số tín chỉ bắt buộc	119	90.8	119	90.8
Tổng số tín chỉ tự chọn	12	9.2	12	9.2
Tổng số tín chỉ của chương trình đào tạo	131	100	131	100

4.1. Sơ đồ cấu trúc chương trình đào tạo

CÁC MÔN ĐẠI CƯƠNG (41TC)

CHÍNH TRỊ (10TC)
1. Triết học Mác – Lenin (3TC)
2. Kinh tế chính trị Mác Lenin (2TC)
3. Chủ nghĩa xã hội học (2TC)
4. Tư Tưởng Hồ Chí Minh (2TC)
5. Lịch sử Đảng CSVN (2TC)

PHÁP LUẬT (2TC)
1. Pháp luật đại cương (2TC)

TOÁN – LÝ – HÓA
1 Toán cao cấp (3TC)
2 Xác suất thống kê (3TC)
3 Vật lý (2TC)
4 Hóa phân tích (2TC)
5 Vật lý học thực phẩm (2TC)

TÂM LÝ – KINH TẾ - XÃ HỘI – MÔI TRƯỜNG
1. Marketing căn bản 1 (2TC)
2. Quản trị học (2TC)
3. Vi sinh vật đại cương (2TC)

CHUYÊN NGÀNH 1
1. Quản lý môi trường (2TC)

CÁC MÔN BỔ TRỢ

NGOẠI NGỮ
1. Tiếng anh bổ trợ -
2. Tiếng anh 0 -
3. Tiếng anh 1 (3TC)
4. Tiếng anh 2 (3TC)
5. Tiếng anh chuyên ngành CNTP (2TC)

CÔNG NGHỆ THÔNG TIN
1. Tin học đại cương (2TC)

PHƯƠNG PHÁP – KỸ NĂNG

CÁC MÔN CƠ SỞ NGÀNH (20TC)

1. Hóa học thực phẩm (3TC)
2. Hóa sinh thực phẩm (2TC)
3. Phân tích thực phẩm (2TC)
4. Kỹ thuật thực phẩm 1 (3TC)
5. Kỹ thuật thực phẩm 2 (2TC)
6. Kỹ thuật thực phẩm 3 (1TC)
7. Công nghệ chế biến thực phẩm (3TC)
8. Dinh dưỡng học (2TC)
9. An toàn thực phẩm (2TC)

TRẢI NGHIỆM THỰC TẾ

1.Năm thứ 1,2: SV tham quan các cơ sở kinh doanh lớn, vừa và nhỏ (Acecook, Ajinomoto…)

2. Năm thứ 3: SV thực tập nghề nghiệp tại cơ sở ngoài trường: tham gia vào các công đoạn của quy trình sản xuất….

3. Năm thứ 4: Thực tập tốt nghiệp: SV thực hiện nghiên cứu theo các đề tài trong và ngoài HV

CÁC MÔN ĐIỀU KIỆN

1. Giáo dục thể chất
2. Giáo dục quốc phòng

CÁC MÔN CHUYÊN NGÀNH (70TC)

1. Vi sinh vật thực phẩm (2TC)
2. Đánh giá cảm quan thực phẩm (2TC)
3. Bao gói thực phẩm (2TC)
4. Phát triển sản phẩm (2TC)
5. Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng (2TC)
6. Công nghệ sau thu hoạch (3TC)
7. Công nghệ sinh học thực phẩm (2TC)
8. Thực tập nghề nghiệp (13TC)

CHUYÊN NGÀNH 1

1. Tối ưu hóa trong công nghệ thực phẩm (2TC)
2. Vẽ kĩ thuật (2TC)
3. Kỹ thuật điện (2TC)
4. Kỹ thuật nhiệt (2TC)
5. Đồ án kỹ thuật thực phẩm (1TC)
6. Công nghệ chế biến ngũ cốc (2TC)
7. Công nghệ chế biến rau quả (2TC)
8. Công nghệ sản xuất đồ uống có cồn (2TC)
9. Đồ án công nghệ chế biến (1TC)
10. Công nghệ lạnh và lạnh đông (2TC)

Tự chọn:

1. Độc tố thực phẩm (2TC)
2. Luật thực phẩm (2TC)
3. Phụ gia thực phẩm (2TC)
4. Thiết bị trong CNTP (2TC)
5. Thực phẩm truyền thống (2TC)
6. Công nghệ chế biến cà phê, ca cao (2TC)
7. Công nghệ chế biến đậu đỗ (2TC)
8. Bảo quản thực phẩm (2TC)
9. Công nghệ enzyme (2TC)
10. Thực phẩm chức năng (2TC)
11. Công nghệ lên men thực phẩm (2TC)

CHUYÊN NGÀNH 2

1. Độc tố thực phẩm (2TC)
2. Luật thực phẩm (2TC)
3. Phụ gia thực phẩm (2TC)
4. Kiểm nghiệm thực phẩm (3TC)
5. Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm (2TC)
6. Kỹ thuật thanh tra an toàn TP (2TC)
7. Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (2TC)
8. Phân tích rủi ro (2TC)
9. Đồ án chuyên ngành QLCL và ATTP (2TC)

Tự chọn:

1. Công nghệ chế biến ngũ cốc (2TC)
2. Công nghệ chế biến rau quả (2TC)
3. Công nghệ sản xuất đồ uống có cồn (2TC)
4. Công nghệ lạnh và lạnh đông (2TC)
5. Tối ưu hóa trong công nghệ thực phẩm (2TC)
6. Bệnh học thực phẩm (2TC)
7. Quản lý bếp ăn công nghiệp (2TC)
8. Vệ sinh nhà máy thực phẩm (2TC)
9. Kỹ thuật SHPT và miễn dịch trong PTTP (2TC)
10. Truyền thông giáo dục và an toàn VSTP (2TC)
11. Kiểm soát ngộ độc thực phẩm (2TC)

Khóa luận tốt nghiệp (10TC)

CỬ NHÂN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

4.2. Cấu trúc chương trình đào tạo

Ghi chú: TC = Tín chỉ; LT = Lý thuyết; TH = Thực hành; BB= Bắt buộc; TC = Tự chọn

STT	Năm	Mã học phần	Tên học phần	Tên tiếng Anh	Chuyên ngành 1				Chuyên ngành 2				Học phần tiên quyết / Học phần song hành	Mã học phần tiên quyết / học phần song hành
					Tổng số tín chỉ	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC	Tổng số tín chỉ	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC		
TỔNG SỐ PHẦN ĐẠI CƯƠNG					**40**	**38**	**2**		**40**	**38**	**2**			
1	1	ML01020	Triết học Mác - Lê Nin	Philosophy of marxism and Leninism	3	3	0	BB	3	3	0	BB		
2	1	ML01021	Kinh tế chính trị Mác - Lê Nin	Political economy of marxism and leninism	2	2	0	BB	2	2	0	BB		
3	1	TH01011	Toán cao cấp	Advanced mathematics	3	3	0	BB	3	3	0	BB		
4	1	ML01009	Pháp luật đại cương	Introduction to Laws	2	2	0	BB	2	2	0	BB		
5	1	KQ03212	Quản trị học 1	Principles of Management 1	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	BB		
6	1	TH01018	Vật lý	Physics	2	2	0	BB	2	2	0	BB		
7	1	TH01009	Tin học ĐC	Introduction to informaticcs	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	BB		
8	1	TH01007	Xác suất-Thống kê	Probability and Statistics	3	3	0	BB	3	3	0	BB		

STT	Năm	Mã học phần	Tên học phần	Tên tiếng Anh	Chuyên ngành 1				Chuyên ngành 2				Học phần tiên quyết / Học phần song hành	Mã học phần tiên quyết / học phần song hành
					Tổng số tín chỉ	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC	Tổng số tín chỉ	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC		
9	1	MT01004	Hoá phân tích	Analy tical Chemistry	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	BB		
10	1	CP02001	Vật lý học thực phẩm	Food Physics	2	2	0	BB	2	2	0	BB		
11	1	KQ03107	Makerting căn bản 1	Basics of Marketing 1	2	2	0	BB	2	2	0	BB		
12	1	CP02008	Vi sinh vật đại cương	General Microbiology	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	BB		
13	2	ML01022	Chủ nghĩa xã hội khoa học	Socialism	2	2	0	BB	2	2	0	BB		
14	2	ML01005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	Ho Chi Minh ideology	2	2	0	BB	2	2	0	BB		
15	2	MT02011	Quản lý môi trường	Environmental Mângement	2	2	0	BB						
16	2	MT01008	Sinh thái môi trường	Ecology and Enviroment					2	2	0	BB		
17	2	SN01032	Tiếng Anh 1	English 1	3	3	0	BB	3	3	0	BB	**Tiếng anh 0**	**SN00011**
18	3	SN01033	Tiếng Anh 2	English 2	3	3	0	BB	3	3	0	BB	**Tiếng Anh 1**	**SN01032**
19	3	ML01023	Lịch sử Đảng cộng sản Việt Nam	Vietnamese Communist Party History	2	2	0	BB	2	2	0	BB		
TỔNG SỐ PHẦN CƠ SỞ NGÀNH					**20**	**17.5**	**2,5**		**20**	**17.5**	**2,5**			

STT	Năm	Mã học phần	Tên học phần	Tên tiếng Anh	Chuyên ngành 1				Chuyên ngành 2				Học phần tiên quyết / Học phần song hành	Mã học phần tiên quyết / học phần song hành
					Tổng số tín chỉ	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC	Tổng số tín chỉ	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC		
20	1	CP02004	Hóa học thực phẩm	Food Chemistry	3	2	1	BB	3	2	1	BB		
21	1	CP02006	Dinh dưỡng học	Nutrition	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	BB	Hóa học thực phẩm	CP02004
22	2	CP02014	Hóa sinh thực phẩm	Food Biochemistry	2	2	0	BB	2	2	0	BB		
23	2	CP02015	Kỹ thuật thực phẩm 1	Food Engineering 1	3	3	0	BB	3	3	0	BB		
24	2	CP02016	Kỹ thuật thực phẩm 2	Food Engineering 2	2	2	0	BB	2	2	0	BB		
25	2	CP02017	Kỹ thuật thực phẩm 3	Food Engineering 3	1	1	0	BB	1	1	0	BB		
26	2	CP02018	Công nghệ chế biến thực phẩm	Food Processing Technology	3	3	0	BB	3	3	0	BB		
27	3(CN1), 2(CN2)	MT02040	Phân tích thực phẩm	Food Analysics	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	BB		
28	3	CP02007	An toàn thực phẩm	Food Safety	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	BB	**Vi sinh vật đại cương**	**CP02008**
TỔNG SỐ PHẦN CHUYÊN NGÀNH					**70**	**36.5**	**33.5**		**70**	**36,5**	**33,5**			
29	2	CP03007	Vi sinh vật thực phẩm	Food Microbiology	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	BB	**Vi sinh vật đại cương**	**CP02008**
30	2	CP03003	Công nghệ sau thu hoạch	Postharvest handling of agricultural products	3	2,5	0,5	BB	3	2,5	0,5	BB		
31	2	CP03014 (CN1)	Tối ưu hoá trong công nghệ thực phẩm	Optimization in food technology	2	2	0	BB						
32	2	CD00006 (CN1)	Vẽ kỹ thuật	Engineering drawing	2	2	0	BB						
33	2	CD02611 (CN1)	Kỹ thuật điện	Electric Engineering	2	2	0	BB						
34	2	CD02301 (CN1)	Kỹ thuật nhiệt	Thermotechnics	2	2	0	BB						
35	2	CP02021 (CN1)	Đồ án kỹ thuật thực phẩm	Food engineering project	1	1	0	BB						

STT	Năm	Mã học phần	Tên học phần	Tên tiếng Anh	Chuyên ngành 1				Chuyên ngành 2				Học phần tiên quyết / Học phần song hành	Mã học phần tiên quyết / học phần song hành
					Tổng số tín chỉ	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC	Tổng số tín chỉ	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC		
36	3 (CN1), 2(CN2)	CP03004	Công nghệ sinh học thực phẩm	Food biotechnology	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	BB	**Vi sinh vật đại cương**	**CP02008**
37	3	CP03006	Đánh giá cảm quan thực phẩm	Food Sensory evaluation	2	1	1	BB	2	1	1	BB		
38	3	CP03039	Bao gói thực phẩm	Food Packaging	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	BB	**Công nghệ Sau thu hoạch**	**CP03003**
39	4(CN1), 3(CN2)	CP03001	Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng	Management System and Quality Assurance	2	2	0	BB	2	2	0	BB	**Vi sinh vật thực phẩm**	**CP03007**
40	3	CP03078	Thực tập nghề nghiệp	Vocational training	13	0	13	BB	13	0	13	BB		
41	3	CP03034	Độc tố thực phẩm	Food Toxicology	2	2	0	TC	2	2	0	BB		
42	3	CP03022	Phụ gia thực phẩm	Food Additives	2	1,5	0,5	TC	2	1,5	0,5	BB		
43	3	CP03057	Công nghệ chế biến rau quả	Fruits and Vegetables Processing Techonology	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	TC	**Kỹ thuật thực phẩm 3**	**CP02017**
44	3	CP03021	Công nghệ chế biến thịt	Meat Processing Technology	2	1,5	0,5	TC	2	1,5	0,5	TC	**Hóa học thực phẩm**	**CP02004**
45	3	CP03020	Công nghệ chế biến chè	Tea Processing Technology	2	1,5	0,5	TC	2	1,5	0,5	TC	**Kỹ thuật thực phẩm 3**	**CP02017**
46	3	CP02019 (CN1)	Đồ án công nghệ chế biến	Project on Food Processing Technology	1	1	0	BB					**Công nghệ chế biến thực phẩm**	**CP02018**
47	4	SN03022	Tiếng Anh chuyên ngành CNTP	English for Food science and Technology	2	2	0	BB	2	2	0	BB		
48	4	CP03052	Phát triển sản phẩm	Food Product Development	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	BB	**Kỹ thuật thực phẩm 3**	**CP02017**
49	4(CN1), 2(CN2)	CP03023	Luật thực phẩm	Food Legislation	2	1	1	TC	2	1	1	BB		
50	4(CN1), 3(CN2)	CP03056	Công nghệ chế biến ngũ cốc	Cereal Processing Technology	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	TC	**Kỹ thuật thực phẩm 3**	**CP02017**

STT	Năm	Mã học phần	Tên học phần	Tên tiếng Anh	Chuyên ngành 1				Chuyên ngành 2				Học phần tiên quyết / Học phần song hành	Mã học phần tiên quyết / học phần song hành
					Tổng số tín chỉ	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC	Tổng số tín chỉ	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC		
51	3(CN1), 4(CN2)	CP03028	Công nghệ sản xuất đồ uống có cồn	Alcoholic beverages Processing Technology	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	TC	**Kỹ thuật thực phẩm 3**	**CP02017**
52	4	CP03019	Công nghệ chế biến dầu thực vật	Technology for processing vegetable oil	2	1,5	0,5	TC	2	1,5	0,5	TC	**Kỹ thuật thực phẩm 3**	**CP02017**
53	4(CN1), 3(CN2)	CP03054	Công nghệ sản xuất bánh kẹo	Confectionery Processing Technology	2	1,5	0,5	TC	2	1,5	0,5	TC	**Kỹ thuật thực phẩm 3**	**CP02017**
54	4	CP03058	Công nghệ chế biến sữa	Milk Processing technology	2	1,5	0,5	TC	2	1,5	0,5	TC	**Kỹ thuật thực phẩm 3**	**CP02017**
55	4	CP03009	Công nghệ lạnh và lạnh đông	Food Freezing Technology	2	1,5	0,5	BB						
56	4	CP04998	Khóa luận tốt nghiệp	Thesis	10	0	10	BB					**Thực tập nghề nghiệp Phân tích thực phẩm**	**CP03078 MT02040**
57	4	CD03433	Thiết bị trong công nghệ thực phẩm	Food technology Equipment	2	1,5	0,5	TC						
58	3	CP03002	Thực phẩm truyền thống	Traditional Food	2	1,5	0,5	TC						
59	3	CP03011	Công nghệ chế biến đậu đỗ	Bean processing technology	2	1,5	0,5	TC						
60	3	CP03016	Bảo quản thực phẩm	Food storage	2	1,5	0,5	TC					**Hóa học thực phẩm**	**CP02004**
61	4	CP03018	Công nghệ chế biến cà phê, ca cao	Coffee, cacao processing technology	2	1,5	0,5	TC					**Kỹ thuật thực phẩm 3**	**CP02017**
62	4	CP03029	Công nghệ enzyme	Enzyme technology	2	2	0	TC						

STT	Năm	Mã học phần	Tên học phần	Tên tiếng Anh	Chuyên ngành 1				Chuyên ngành 2				Học phần tiên quyết / Học phần song hành	Mã học phần tiên quyết / học phần song hành
					Tổng số tín chỉ	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC	Tổng số tín chỉ	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC		
63	3	CP03030	Thực phẩm chức năng	Functional Foods	2	1,5	0,5	TC						
64	4	CP03035	Công nghệ lên men thực phẩm	Food Fermentation Technology	2	1,5	0,5	TC					**Vi sinh vật thực phẩm**	**CP03007**
65	2	CP03026	Kiểm nghiệm thực phẩm	Food Testing					3	2,5	0,5	BB		
66	3	CP03050	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	Food supply chain management and traceability					2	2	0	BB	**Công nghệ sau thu hoạch**	**CP03003**
67	4	CP03051	Kỹ thuật thanh tra an toàn thực phẩm	Inspection Techniques in Food safety					2	1	1	BB		
68	4	CP03065	Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt	Good Agricultural Practices					2	1,5	0,5	BB		
69	4	CP02012	Phân tích rủi ro	Risk analysis					2	2	0	BB	**An toàn thực phẩm**	**CP02007**
70	4	CP03025	Đồ án chuyên ngành QLCL và ATTP	Project on Quality Management					1	1	0	BB		
71	3	CP03066	Bệnh học thực phẩm	Food borne disease					2	1,5	0,5	TC	**Vi sinh vật đại cương**	**CP02008**
72	3	CP03067	Quản lý bếp ăn công nghiệp	Industrial catering management					2	1,5	0,5	TC	**Công nghệ sau thu hoạch**	**CP03003**
73	4	CP03015	Vệ sinh nhà máy thực phẩm	Food plant sanitation					2	1,5	0,5	TC		
74	4	CP03068	Kỹ thuật sinh học phân tử và miễn dịch trong phân tích thực phẩm	Molecular Biological Methods in Food Analysis					2	2	0	TC		

STT	Năm	Mã học phần	Tên học phần	Tên tiếng Anh	Chuyên ngành 1				Chuyên ngành 2				Học phần tiên quyết / Học phần song hành	Mã học phần tiên quyết / học phần song hành
					Tổng số tín chỉ	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC	Tổng số tín chỉ	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC		
75	4	CP03070	Truyền thông giáo dục và an toàn vệ sinh thực phẩm	Food Safety and Hygiene: Communication and education					2	1,5	0,5	TC	**An toàn thực phẩm**	**CP02007**
76	4	CP03071	Kiểm soát ngộ độc thực phẩm	Foodborne Illness Outbreak Management					2	1,5	0,5	TC	**An toàn thực phẩm**	**CP02007**
77	4	CP04997	Khóa luận tốt nghiệp	Thesis					10	0	10	BB	**Thực tập nghề nghiệp** **Phân tích thực phẩm**	**CP03078** **MT02040**

**** Học phần kỹ năng mềm***

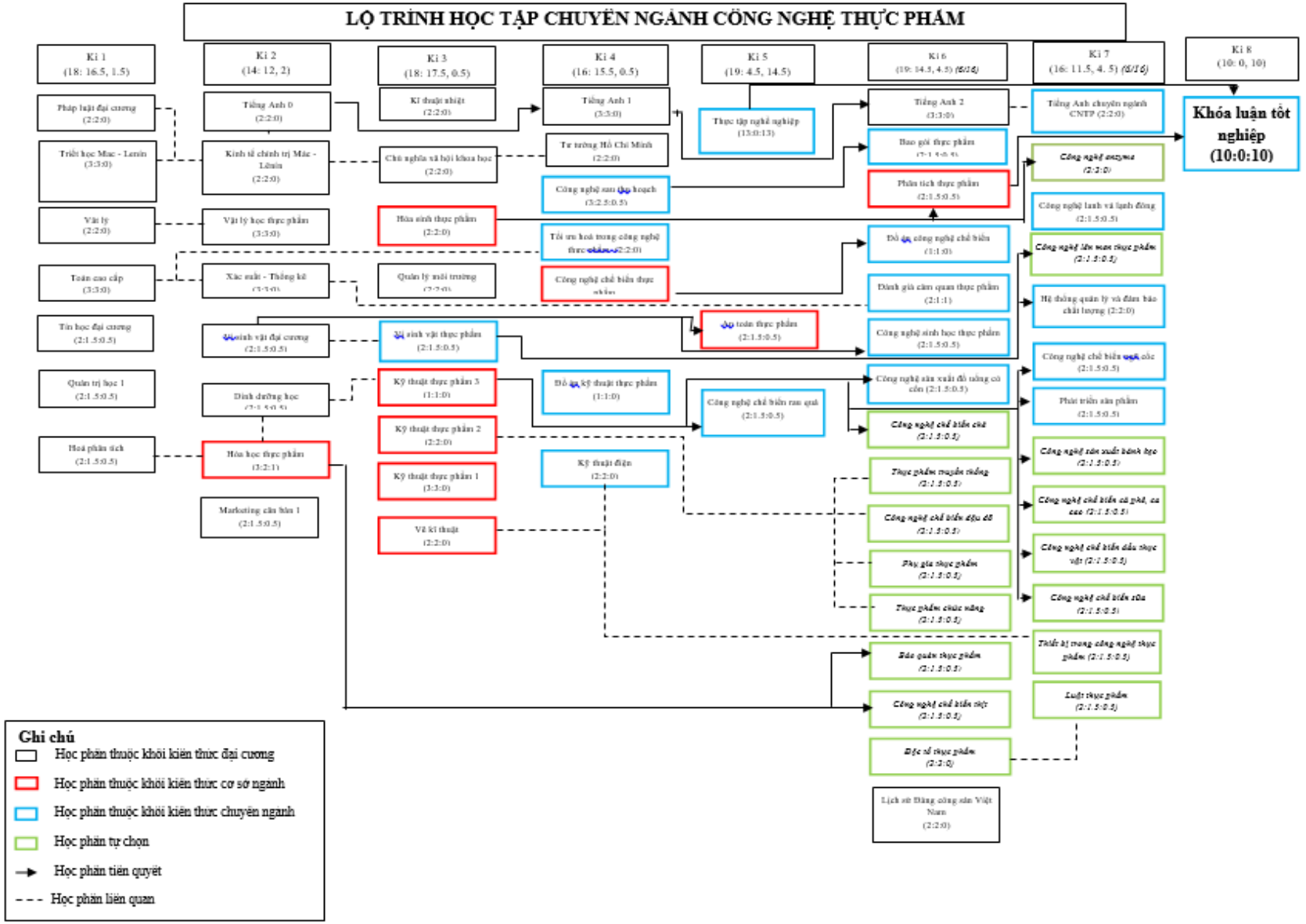
Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	BB/ TC
KN01001	Kỹ năng giao tiếp	2	TC
KN01002	Kỹ năng lãnh đạo	2	TC
KN01003	Kỹ năng quản lý bản thân	2	TC
KN01004	Kỹ năng tìm kiếm việc làm	2	TC
KN01005	Kỹ năng làm việc nhóm	2	TC
KN01006	Kỹ năng hội nhập	2	TC
KN01007	Kỹ năng khởi nghiệp	2	TC

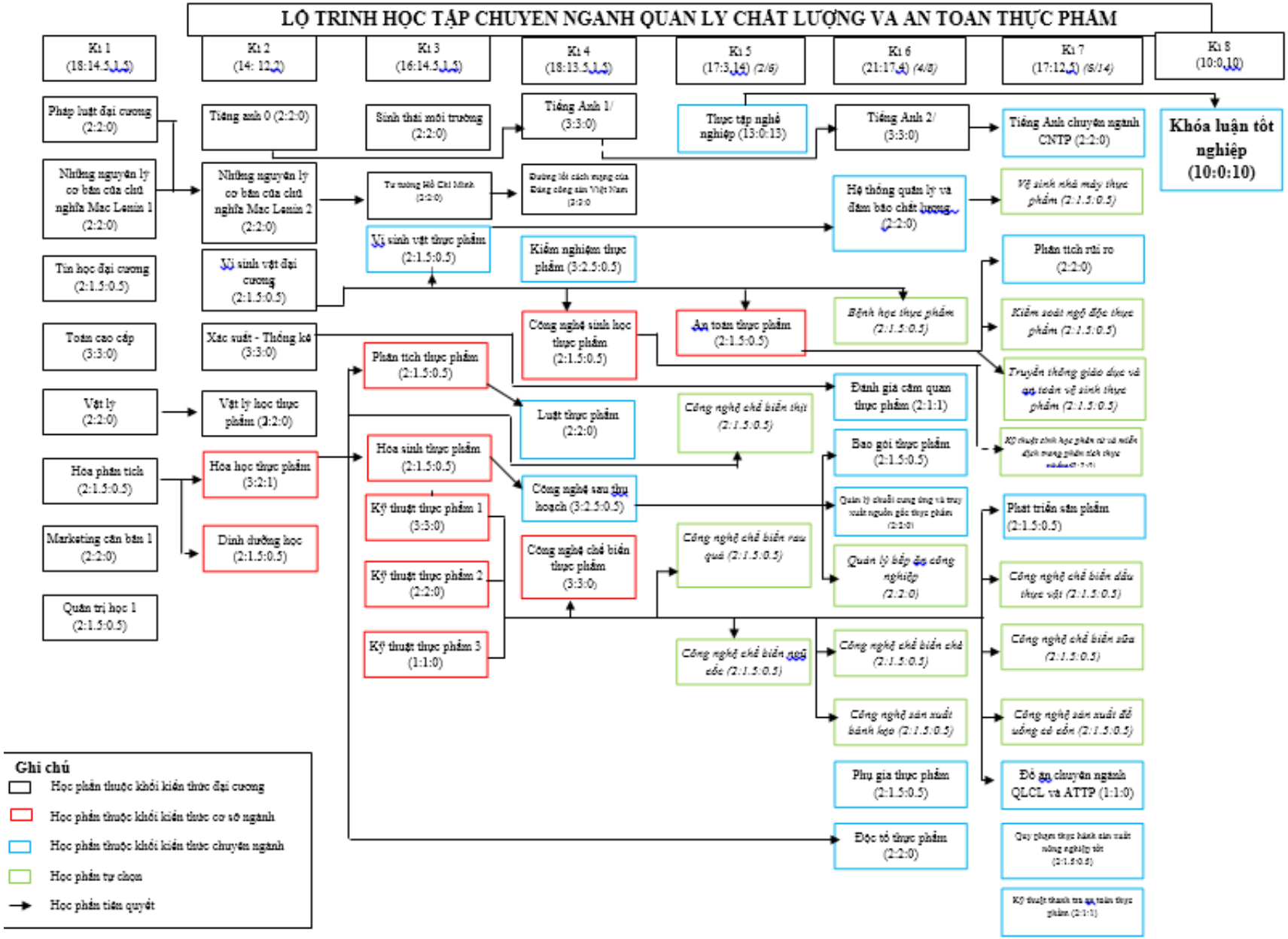
Ghi chú: BB = bắt buộc; TC = tự chọn

**** Giáo dục thể chất và giáo dục quốc phòng***

Nhóm học phần	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Mã học phần tiên quyết	BB/ TC
Giáo dục thể chất	GT01016	Giáo dục thể chất đại cương	1		PCBB
	GT01017 GT01018 GT01019 GT01020 GT01021 GT01022 GT01023 GT01014 GT01015	Giáo dục thể chất (Chọn 2 trong 9 HP: Điền Kinh, Thể dục Aerobic, Bóng đá, Bóng chuyền, Bóng rổ, Cầu lông, Cờ vua, Khiêu vũ Thể thao, Bơi)	1		PCBB
Giáo dục quốc phòng	QS01001	Giáo dục quốc phòng 1	3		PCBB
	QS01002	Giáo dục quốc phòng 2	2		PCBB
	QS01003	Giáo dục quốc phòng 3	3		PCBB
Tổng số			**11**		

5. LỘ TRÌNH HỌC TẬP




LỘ TRÌNH HỌC TẬP CHUYÊN NGÀNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM
Kì 1 (18:14.5,1.5)
Kì 2 (14: 12,2)
Kì 3 (16:14.5,1.5)
Kì 4 (18:13.5,1.5)
Kì 5 (17:3,14) (2/6)
Kì 6 (21:17,4) (4/8)
Kì 7 (17:12,5) (8/14)
Kì 8 (10:0,10)
Pháp luật đại cương (2:2:0)
Tiếng anh 0 (2:2:0)
Sinh thái môi trường (2:2:0)
Tiếng Anh 1/ (3:3:0)
Thực tập nghề nghiệp (13:0:13)
Tiếng Anh 2/ (3:3:0)
Tiếng Anh chuyên ngành CNTP (2:2:0)
Khóa luận tốt nghiệp (10:0:10)
Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác Lenin 1 (2:2:0)
Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác Lenin 2 (2:2:0)
Tư tưởng Hồ Chí Minh (2:2:0)
Đường lối cách mạng của Đảng cộng sản Việt Nam (3:2:0)
Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng (2:2:0)
Vệ sinh nhà máy thực phẩm (2:1.5:0.5)
Tin học đại cương (2:1.5:0.5)
Vi sinh vật đại cương (2:1.5:0.5)
Vi sinh vật thực phẩm (2:1.5:0.5)
Kiểm nghiệm thực phẩm (3:2.5:0.5)
Phân tích rủi ro (2:2:0)
Toán cao cấp (3:3:0)
Xác suất - Thống kê (3:3:0)
Công nghệ sinh học thực phẩm (2:1.5:0.5)
An toàn thực phẩm (2:1.5:0.5)
Bệnh học thực phẩm (2:1.5:0.5)
Kiểm soát ngộ độc thực phẩm (2:1.5:0.5)
Phân tích thực phẩm (2:1.5:0.5)
Truyền thông giáo dục và an toàn vệ sinh thực phẩm (2:1.5:0.5)
Vật lý (2:2:0)
Vật lý học thực phẩm (2:2:0)
Luật thực phẩm (2:2:0)
Công nghệ chế biến thịt (2:1.5:0.5)
Đánh giá cảm quan thực phẩm (2:1:1)
Hóa phân tích (2:1.5:0.5)
Hóa học thực phẩm (3:2:1)
Hóa sinh thực phẩm (2:1.5:0.5)
Bao gói thực phẩm (2:1.5:0.5)
Kỹ thuật thực phẩm 1 (3:3:0)
Công nghệ sau thu hoạch (3:2.5:0.5)
Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm (2:2:0)
Phát triển sản phẩm (2:1.5:0.5)
Marketing căn bản 1 (2:2:0)
Dinh dưỡng học (2:1.5:0.5)
Kỹ thuật thực phẩm 2 (2:2:0)
Công nghệ chế biến thực phẩm (3:3:0)
Công nghệ chế biến rau quả (2:1.5:0.5)
Quản lý kiểm soát công nghiệp (2:2:0)
Công nghệ chế biến dầu thực vật (2:1.5:0.5)
Quản trị học 1 (2:1.5:0.5)
Kỹ thuật thực phẩm 3 (1:1:0)
Công nghệ chế biến ngũ cốc (2:1.5:0.5)
Công nghệ chế biến chè (2:1.5:0.5)
Công nghệ chế biến sữa (2:1.5:0.5)
Công nghệ sản xuất bánh kẹo (2:1.5:0.5)
Công nghệ sản xuất đồ uống có cồn (2:1.5:0.5)
Phụ gia thực phẩm (2:1.5:0.5)
Đồ án chuyên ngành QLCL và ATTP (1:1:0)
Độc tố thực phẩm (2:2:0)
Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (2:1.5:0.5)
Kỹ thuật thanh tra an toàn thực phẩm (2:1:1)
Ghi chú
Học phần thuộc khối kiến thức đại cương
Học phần thuộc khối kiến thức cơ sở ngành
Học phần thuộc khối kiến thức chuyên ngành
Học phần tự chọn
Học phần tiên quyết

6. KẾ HOẠCH HỌC TẬP

Ghi chú: TC = Tín chỉ; LT = Lý thuyết; TH = Thực hành; BB= Bắt buộc; TC = Tự chọn

Năm thứ 1

Học kỳ	Mã học phần	Tên học phần	Chuyên ngành 1				Chuyên ngành 2				Mã học phần tiên quyết/song hành
			Tổng số TC	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC	Tổng số TC	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC	
1	TH01011	Toán cao cấp	3	3	0	BB	3	3	0	BB	
1	ML01009	Pháp luật đại cương	2	2	0	BB	2	2	0	BB	
1	KQ03212	Quản trị học 1	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	BB	
1	TH01018	Vật lý	2	2	0	BB	2	2	0	BB	
1	ML01020	Triết học Mác - Lê Nin	3	3	0	BB	3	3	0	BB	
1	TH01009	Tin học đại cương	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	BB	
1	MT01004	Hoá phân tích	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	BB	
1	QS01011	Đường lối quốc phòng an ninh của Đảng	3	3	0	PC BB	3	3	0	PC BB	
1	QS01012	Công tác quốc phòng và an ninh	2	2	0	PC BB	2	2	0	PC BB	
1	QS01013	Quân sự chung	2	1	1	PC BB	2	1	1	PC BB	
1	QS01014	Kỹ thuật chiến đấu bộ binh và chiến thuật	4	0.3	3.7	PC BB	4	0.3	3.7	PC BB	
1	SN00010	Tiếng Anh bổ trợ	1	1	0	-	1	1	0	-	
1	GT01016	Giáo dục thể chất đại cương	1	0,5	0,5	PC BB	1	0,5	0,5	PC BB	
2	GT01017 GT01018 GT01019 GT01020 GT01021 GT01022 GT01023 GT01014 GT01015	Giáo dục thể chất (Chọn 2 trong 9 HP: Điền Kinh, Thể dục Aerobic, Bóng đá, Bóng chuyền, Bóng rổ, Cầu lông, Cờ vua, Khiêu vũ Thể thao, Bơi)	1	0	1	PC BB	1	0	1	PC BB	
2	KN01001 KN01002 KN01003 KN01004 KN01005 KN01006 KN01007	Kỹ năng mềm: 90 tiết (Chọn 3 trong 7 học phần, mỗi học phần 30 tiết: Kỹ năng giao tiếp, Kỹ năng lãnh đạo, Kỹ năng quản lý bản thân, Kỹ năng tìm kiếm việc làm, Kỹ năng làm việc nhóm, Kỹ năng hội nhập quốc tế, Kỹ năng khởi nghiệp)	1	0	1	PC BB	1	0	1	PC BB	
2	SN00011	Tiếng Anh 0	2	2	0	_	2	2	0	_	
2	CP02004	Hóa học thực phẩm	3	2	1	BB	3	2	1	BB	
2	ML01021	Kinh tế chính trị Mác-Lê Nin	2	2	0	BB	2	2	0	BB	
2	TH01007	Xác suất - Thống kê	3	3	0	BB	3	3	0	BB	
2	CP02008	Vi sinh vật đại cương	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	BB	
2	CP02001	Vật lý học thực phẩm	2	2	0	BB	2	2	0	BB	
2	CP02006	Dinh dưỡng học	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	BB	CP02004
2	KQ03107	Makerting căn bản 1	2	2	0	BB	2	2	0	BB	
Tổng số tín chỉ học phần bắt buộc			**32**	**28,5**	**3,5**		**32**	**28,5**	**3,5**		
Tổng số tín chỉ học phần tự chọn			**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**		

Tổng số tín chỉ giáo dục thể chất, quốc phòng	**5**	**2,5**	**2,5**		**5**	**2,5**	**2,5**		
Tổng số tín chỉ học phần tin học	**2**	**1,5**	**0,5**		**2**	**1,5**	**0,5**		
Tổng số tín chỉ học phần kỹ năng mềm	**1**	**0**	**1**		**1**	**0**	**1**		

Năm thứ 2

Học kỳ	Mã học phần	Tên học phần	Chuyên ngành 1				Chuyên ngành 2				Mã học phần tiên quyết/song hành
			Tổng số TC	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC	Tổng số TC	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC	
3	CP03007	Vi sinh vật thực phẩm	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	BB	
3	CD02301	Kỹ thuật nhiệt	2	2	0	BB	-	-	-	-	
3	ML01022	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	2	0	BB	2	2	0	BB	
3	MT02040	Phân tích thực phẩm	-	-	-	-	2	1,5	0,5	BB	
3	CD00006	Vẽ kĩ thuật	2	2	0	BB	-	-	-	-	
3	MT01008	Sinh thái môi trường	-	-	-	-	2	2	0	BB	
3	CP02015	Kỹ thuật thực phẩm 1	3	3	0	BB	3	3	0	BB	
3	CP02016	Kỹ thuật thực phẩm 2	2	2	0	BB	2	2	0	BB	
3	CP02017	Kỹ thuật thực phẩm 3	1	1	0	BB	1	1	0	BB	
3	CP02014	Hóa sinh thực phẩm	2	2	0	BB	2	2	0	BB	
3	MT02011	Quản lý môi trường	2	2	0	BB	-	-	-	-	
4	SN01032	Tiếng Anh 1	3	3	0	BB	3	3	0	BB	**SN00011**
4	ML01005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2	0	BB	2	2	0	BB	
4	CP02021	Đồ án kỹ thuật thực phẩm	1	1	0	BB	-	-	-	-	
4	CD02611	Kỹ thuật điện	2	2	0	BB	-	-	-	-	
4	CP02018	Công nghệ chế biến thực phẩm	3	3	0	BB	3	3	0	BB	
4	CP03014	Tối ưu hóa trong công nghệ thực phẩm	2	2	0	BB	-	-	-	-	
4	CP03003	Công nghệ sau thu hoạch	3	2,5	0,5	BB	3	2,5	0,5	BB	
4	CP03004	Công nghệ sinh học thực phẩm	-	-	-	-	2	1,5	0,5	BB	**CP02008**
4	CP03026	Kiểm nghiệm thực phẩm	-	-	-	-	3	2,5	0,5	BB	
Tổng số tín chỉ học phần bắt buộc			**34**	**32.5**	**1.5**		34	30,5	3,5		
Tổng số tín chỉ học phần tự chọn			**0**	**0**	**0**		0	0	0		
Tổng số tín chỉ giáo dục thể chất, quốc phòng			**8**	**3**	**5**		8	3	5		
Tổng số tín chỉ học phần tin học			**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**		
Tổng số tín chỉ học phần kỹ năng mềm			**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**		

Năm thứ 3

Học kỳ	Mã học phần	Tên học phần	Chuyên ngành 1				Chuyên ngành 2				Mã học phần tiên quyết/song hành
			Tổng số TC	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC	Tổng số TC	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC	
5	CP02007	An toàn thực phẩm	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	BB	**CP02008**
5	CP03078	Thực tập nghề nghiệp	13	0	13	BB	13	0	13	BB	
5	CP03056	Công nghệ chế biến ngũ cốc	-	-	-	-	2	1,5	0,5	TC	**CP02017**
5	CP03057	Công nghệ chế biến rau quả	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	TC	**CP02017**
5	CP03021	Công nghệ chế biến thịt	-	-	-	-	2	1,5	0,5	TC	**CP02004**
6	ML01023	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	2	0	BB	2	2	0	BB	
6	SN01033	Tiếng Anh 2	3	3	0	BB	3	3	0	BB	**SN01032**
6	CP03006	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	1	1	BB	2	1	1	BB	
6	CP03001	Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng	-	-	-	-	2	2	0	BB	**CP03007**
6	CP03028	Công nghệ sản xuất đồ uống có cồn	2	1,5	0,5	BB					**CP02017**
6	CP02019	Đồ án công nghệ chế biến	1	1	0	BB	-	-	-	-	**CP02018**
6	CP03004	Công nghệ sinh học thực phẩm	2	1,5	0,5	BB	-	-	-	-	**CP02008**
6	MT02040	Phân tích thực phẩm	2	1,5	0,5	BB					
6	CP03050	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	-	-	-	-	2	2	0	BB	**CP03003**
6	CP03039	Bao gói thực phẩm	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	BB	**CP03003**
6	CP03034	Độc tố thực phẩm	2	2	0	TC	2	2	0	BB	
6	CP03011	Công nghệ chế biến đậu đỗ	2	1,5	0,5	TC	-	-	-	-	
6	CP03002	Thực phẩm truyền thống	2	1,5	0,5	TC	-	-	-	-	
6	CP03022	Phụ gia thực phẩm	2	1,5	0,5	TC	2	1,5	0,5	BB	
6	CP03030	Thực phẩm chức năng	2	1,5	0,5	TC					
6	CP03016	Bảo quản thực phẩm	2	1,5	0,5	TC					**CP02004**
6	CP03020	Công nghệ chế biến chè	2	1,5	0,5	TC	2	1,5	0,5	TC	**CP02017**
6	CP03021	Công nghệ chế biến thịt	2	1,5	0,5	TC	-	-	-	-	**CP02004**
6	CP03054	Công nghệ sản xuất bánh kẹo	-	-	-	-	2	1,5	0,5	TC	**CP02017**
6	CP03066	Bệnh học thực phẩm	-	-	-	-	2	1,5	0,5	TC	**CP02008**
6	CP03067	Quản lý bếp ăn công nghiệp	-	-	-	-	2	1,5	0,5	TC	**CP03003**
Tổng số tín chỉ học phần bắt buộc			**33**	**16**	**17**		**32**	**16,5**	**16,5**		
Tổng số tín chỉ học phần tự chọn (tự chọn tối thiểu 6 TC)			**16**	**12.5**	**3.5**		**14**	**10,5**	**3,5**		
Tổng số tín chỉ giáo dục thể chất, quốc phòng			**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**		
Tổng số tín chỉ học phần tin học			**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**		
Tổng số tín chỉ học phần kỹ năng mềm			**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**		

Năm thứ 4

Học kỳ	Mã học phần	Tên học phần	Chuyên ngành 1				Chuyên ngành 2				Mã học phần tiên quyết/song hành
			Tổng số TC	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC	Tổng số TC	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC	
7	SN03022	Tiếng Anh chuyên ngành CNTP	2	2	0	BB	2	2	0	BB	
7	CP03001	Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng	2	2	0	BB	-	-	-	-	**CP03007**
7	CP03056	Công nghệ chế biến ngũ cốc	2	1,5	0,5	BB	-	-	-	-	**CP02017**
7	CP03052	Phát triển sản phẩm	2	1,5	0,5	BB	2	1,5	0,5	BB	**CP02017**
7	CP03009	Công nghệ lạnh và lạnh đông	2	1,5	0,5	BB	-	-	-	-	
7	CP03051	Kỹ thuật thanh tra an toàn thực phẩm	-	-	-	-	2	1	1	BB	
7	CP03025	Đồ án chuyên ngành QLCL và ATTP	-	-	-	-	1	1	0	BB	
7	CP02012	Phân tích rủi ro	-	-	-	-	2	2	0	BB	**CP02007**
7	CP03054	Công nghệ sản xuất bánh kẹo	2	1,5	0,5	TC	-	-	-	-	**CP02017**
7	CP03018	Công nghệ chế biến cà phê, ca cao	2	1,5	0,5	TC	-	-	-	-	**CP02017**
7	CP03023	Luật thực phẩm	2	1	1	TC	2	1	1	BB	
7	CP03029	Công nghệ enzyme	2	2	0	TC	-	-	-	-	
7	CD03433	Thiết bị trong công nghệ thực phẩm	2	1,5	0,5	TC	-	-	-	-	
7	CP03065	Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt	-	-	-	-	2	1,5	0,5	BB	
7	CP03058	Công nghệ chế biến sữa	2	1,5	0,5	TC	2	1,5	0,5	TC	**CP02017**
7	CP03035	Công nghệ lên men thực phẩm	2	1,5	0,5	TC					**CP03007**
7	CP03015	Vệ sinh nhà máy thực phẩm	-	-	-	-	2	1,5	0,5	TC	
7	CP03068	Kỹ thuật sinh học phân tử và miễn dịch trong phân tích thực phẩm	-	-	-	-	2	2	0	TC	
7	CP03070	Truyền thông giáo dục và an toàn vệ sinh thực phẩm	-	-	-	-	2	1,5	0,5	TC	**CP02007**
7	CP03071	Kiểm soát ngộ độc thực phẩm	-	-	-	-	2	1,5	0,5	TC	**CP02007**
7	CP03028	Công nghệ sản xuất đồ uống có cồn	-	-	-	-	2	1,5	0,5	TC	**CP02017**
7	CP03019	Công nghệ chế biến dầu thực vật	2	1,5	0,5	TC	2	1,5	0,5	TC	**CP02017**
8	CP04998	Khóa luận tốt nghiệp	10	0	10	BB	-	-	-	-	**CP03078, MT02040**
8	CP04997	Khóa luận tốt nghiệp	-	-	-	-	10	0	10	BB	**CP03078, MT02040**
Tổng số tín chỉ học phần bắt buộc			**20**	**8,5**	**11,5**		**23**	**9**	**12**		
Tổng số tín chỉ học phần tự chọn (tự chọn tối thiểu 6 TC)			**16**	**12**	**4**		**14**	**11**	**3**		
Tổng số tín chỉ giáo dục thể chất, quốc phòng			**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**		
Tổng số tín chỉ học phần tin học			**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**		
Tổng số tín chỉ học phần kỹ năng mềm			**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**		

B. NGÀNH CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO VÀ CHUẨN ĐẦU RA

1.1. Mục tiêu chương trình

Mục tiêu chung:

Chương trình đào tạo ngành Công nghệ sau thu hoạch đào tạo cử nhân có kiến thức vững chắc trong lĩnh vực bảo quản và chế biến thực phẩm, có kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng mềm cần thiết và có năng lực để triển khai sản xuất, nghiên cứu và chuyển giao công nghệ trong lĩnh vực sau thu hoạch phù hợp với bối cảnh kinh tế, xã hội và môi trường.

Mục tiêu cụ thể:

Người học sau khi tốt nghiệp ngành Công nghệ sau thu hoạch:

MT1: Có kiến thức chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng mềm đáp ứng yêu cầu công việc trong lĩnh vực bảo quản và chế biến thực phẩm tại cơ quan công lập, doanh nghiệp và các tổ chức nghề nghiệp khác;

MT2: Phát hiện và giải quyết được các vấn đề mới từ thực tiễn, đóng góp vào những tiến bộ của khoa học công nghệ sau thu hoạch;

MT3: Có năng lực học tập suốt đời, bồi dưỡng nâng cao trình độ và phát triển sự nghiệp trở thành nhà lãnh đạo, nhà quản lý, chuyên gia;

MT4: Trở thành công dân có phẩm chất chính trị, có đạo đức nghề nghiệp tốt, yêu nghề, năng động, và sáng tạo.

1.2. Chuẩn đầu ra

Hoàn thành chương trình đào tạo, người học có kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm sau:

Nội dung	Các chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo
Kiến thức chung	CĐR1: Áp dụng tri thức khoa học cơ bản, khoa học chính trị xã hội và nhân văn trong hoạt động nghề nghiệp và đời sống.
Kiến thức chuyên môn	CĐR2: Áp dụng các kiến thức khoa học CNSTH và CNTP trong nghiên cứu, sản xuất và phát triển sản phẩm
	CĐR3: Phân tích bản chất của các quá trình công nghệ phổ biến và lựa chọn thiết bị phù hợp trong chế biến nông sản thực phẩm.
	CĐR4: Lựa chọn được công nghệ sơ chế bảo quản phù hợp với các nhóm nông sản thực phẩm chủ yếu.
Kỹ năng chung	CĐR5: Sử dụng công nghệ thông tin và trang thiết bị hiện đại phục vụ hiệu quả hoạt động quản lý, sản xuất và kinh doanh trong lĩnh vực nông sản thực phẩm.
	CĐR6: Giao tiếp đa phương tiện, đa văn hoá một cách hiệu quả; Đọc hiểu tài liệu chuyên môn bằng tiếng anh.
	CĐR7: Làm việc nhóm và lãnh đạo nhóm làm việc đạt mục tiêu đề ra.

Nội dung	Các chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo
	CĐR8: Vận dụng tư duy phản biện và sáng tạo để giải quyết các vấn đề về nghiên cứu, công nghệ và quản lý trong lĩnh vực CNSTH và CNTP một cách hiệu quả
Kỹ năng chuyên môn	CĐR9: Vận dụng kỹ năng thu thập, phân tích và xử lý thông tin phục vụ NCKH và khảo sát các vấn đề của thực tiễn sản xuất trong lĩnh vực bảo quản và chế biến thực phẩm.
	CĐR10: Thực hiện thành thạo các phân tích chất lượng và an toàn của nguyên liệu và sản phẩm.
	CĐR11: Kiểm soát chương trình, hệ thống đảm bảo chất lượng cho quy trình sản xuất thực phẩm.
	CĐR12: Tính toán các thông số công nghệ và lựa chọn thiết bị trong bảo quản và chế biến thực phẩm
	CĐR13: Xây dựng quy trình sơ chế, bảo quản và chế biến thực phẩm phù hợp các yêu cầu về kinh tế, xã hội và bảo vệ môi trường của Việt Nam và thế giới
Năng lực tự chủ và trách nhiệm	CĐR 14: Thể hiện tinh thần khởi nghiệp và có động cơ học tập suốt đời
	CĐR 15: Thể hiện trách nhiệm xã hội và đạo đức nghề nghiệp, tuân thủ các quy định và luật về sản xuất thực phẩm

2. ĐỊNH HƯỚNG NGHỀ NGHIỆP SAU KHI TỐT NGHIỆP

Người học sau khi tốt nghiệp ngành Công nghệ sau thu hoạch có thể công tác ở các vị trí và tổ chức sau:

- Lãnh đạo, cán bộ của phòng Quản lý chất lượng (QC: Quality control), giám sát, kiểm tra chất lượng (QA: Quality Assurance);
- Tổ trưởng và quản lý chỉ đạo sản xuất… trong các doanh nghiệp sơ chế, bảo quản, chế biến và kinh doanh thực phẩm, doanh nghiệp sản xuất thức ăn chăn nuôi, thu mua và bảo quản nông sản ở các chợ đầu mối và các siêu thị;

Nghiên cứu viên trong các viện nghiên cứu về công nghiệp thực phẩm, kiểm nghiệm thực phẩm, dinh dưỡng, công nghệ sau thu hoạch…;

- Kỹ thuật viên, nghiên cứu viên, giảng viên trong các Trường, Học viện có đào tạo ngành công nghệ thực phẩm và công nghệ sau thu hoạch;
- Tự tổ chức sản xuất, kinh doanh nông sản, thực phẩm, phụ gia thực phẩm…

3. ĐỊNH HƯỚNG HỌC TẬP NÂNG CAO TRÌNH ĐỘ SAU KHI TỐT NGHIỆP

Sau khi tốt nghiệp, người học có thể học tiếp các chương trình đào tạo thạc sỹ, tiến sỹ trong nước và quốc tế về công nghệ thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch, công nghệ chế biến thủy hải sản, dinh dưỡng người…

4. CẤU TRÚC VÀ NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

Cấu trúc chung của chương trình đào tạo ngành Công nghệ sau thu hoạch

Khối kiến thức	**Chuyên ngành 1**	
	Tổng số tín chỉ	Tỷ lệ (%)
Đại cương	41	31
Cơ sở ngành	20	15
Chuyên ngành	70	13
Tổng số tín chỉ bắt buộc	117	89
Tổng số tín chỉ tự chọn	14	11
Tổng số tín chỉ của chương trình đào tạo	131	100

STT	Năm	Mã HP	Tên học phần	Tên tiếng Anh	Tổng số TC	LT	TH	BB/ TC	**Học phần tiên quyết**/Học phần song hành	**Mã học phần tiên quyết**/Học phần song hành
Đại cương										
1	1	ML01020	Triết học Mác - Lê Nin	Philosophy of marxism and Leninism	3	3	0	BB		
2	1	ML01021	Kinh tế chính trị Mác - Lê Nin	Political economy of marxism and leninism	2	2	0	BB		
3	1	ML01009	Pháp luật đại cương	Introduction to Laws	2.0	2.0	0.0	BB		
4	1	TH01009	Tin học đại cương	Introduction to informaticcs	2.0	1.5	0.5	BB		
5	1	KQ03111	Quản trị kinh doanh NN		2	2.0	0.0	BB		
6	1	KQ03107	Marketing căn bản 1		2	2.0	0.0	BB		

STT	Năm	Mã HP	Tên học phần	Tên tiếng Anh	Tổng số TC	LT	TH	BB/ TC	**Học phần tiên quyết**/Học phần song hành	**Mã học phần tiên quyết**/Học phần song hành
7	1	SH01001	Sinh học đại cương	General Biology	2.0	1.5	0.5	BB		
8	1	TH01011	Toán cao cấp	Higher mathematics	3.0	3.0	0.0	BB		
9	1	TH01018	Vật lý		2.0	2.0	0.0	BB		
10	1	CP02008	Vi sinh vật đại cương	General Microbiology	2.0	1.5	0.5	BB		
11	2	ML01022	Chủ nghĩa xã hội khoa học	Socialism	2	2	0	BB		
12	2	ML01005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	Ho Chi Minh ideology	2	2	0	BB		
13	3	ML01023	Lịch sử Đảng cộng sản Việt Nam	Vietnamese Communist Party History	2	2	0	BB		
14	2	SN01032	Tiếng Anh 1	English 1	3.0	3.0	0.0	BB	**Tiếng Anh 0**	**SN00011**
15	3	SN01033	Tiếng Anh 2	English 2	3.0	3.0	0.0	BB	**Tiếng Anh 1**	**SN01032**

STT	Năm	Mã HP	Tên học phần	Tên tiếng Anh	Tổng số TC	LT	TH	BB/ TC	**Học phần tiên quyết**/Học phần song hành	**Mã học phần tiên quyết**/Học phần song hành
16	2	MT01008	Sinh thái môi trường	Ecology and Environment	2.0	2.0	0.0	BB		
17	2	MT01004	Hóa phân tích	Analytical Chemistry	2.0	1.5	0.5	BB		
18	2	CN02702	Thiết kế thí nghiệm và thống kê ứng dụng		3.0	2.0	1.0	BB		
Cơ sở ngành										
19	1	CP02005	Hoá sinh đại cương	General Biochemistry	2.0	1.5	0.5	BB		
20	1	CD02301	Kỹ thuật nhiệt		2.0	2.0	0.0	BB		
21	1	CD02611	Kỹ thuật điện	Electric Engineering	2.0	2.0	0.0	BB		
22	2	CP02009	Sinh lý-Hóa sinh nông sản sau thu hoạch	Postharvest physiology and Biochemistry of agricultural products	3.0	2.5	0.5	BB	**Hóa sinh đại cương**	**CP02005**
23	2	CP02004	Hóa học thực phẩm	Food Chemistry	3.0	2.0	1.0	BB		
24	2	CP02001	Vật lý học thực phẩm	Food Physics	2.0	2.0	0.0	BB		

STT	Năm	Mã HP	Tên học phần	Tên tiếng Anh	Tổng số TC	LT	TH	BB/ TC	**Học phần tiên quyết**/Học phần song hành	**Mã học phần tiên quyết**/Học phần song hành
25	2	CP02002	Kỹ thuật thực phẩm	Food Engineering	4.0	3.0	1.0	BB		
26	2	CP02006	Dinh dưỡng học	Nutrition	2.0	1.5	0.5	BB	**Hóa học thực phẩm**	**CP02004**
Chuyên ngành										
27	1	NH03010	Sinh vật hại nông sản sau thu hoạch	Postharvestpest	2.0	1.5	0.5	BB		
28	2	CP03038	Bảo quản nông sản thực phẩm	Storage of agricultural products and food	3.0	2,5	0.5	BB	**Hóa học thực phẩm**	**CP02004**
29	2	CP03039	Bao gói thực phẩm	Food Packaging	2.0	1.5	0.5	BB	**Sinh lý-hóa sinh Nông sản sau thu hoạch**	**CP02009**
30	2	CP03007	Vi sinh vật thực phẩm	General Microbiology	2.0	1.5	0.5	BB	**Vi sinh vật đại cương**	**CP02008**
31	2	CP02007	An toàn thực phẩm	Food Safety	2.0	1.5	0.5	BB	**Vi sinh vật đại cương**	**CP02008**
32	2	MT02040	Phân tích thực phẩm	Food Analysics	2.0	1.5	0.5	BB		
33	3	CP03008	Công nghệ chế biến nông sản	Agro-processing technology	4.0	3.0	1.0	BB		

STT	Năm	Mã HP	Tên học phần	Tên tiếng Anh	Tổng số TC	LT	TH	BB/ TC	**Học phần tiên quyết**/Học phần song hành	**Mã học phần tiên quyết**/Học phần song hành
34	3	CP03006	Đánh giá cảm quan thực phẩm	Food Sensory evaluation	2.0	1.0	1.0	BB	**Thiết kế thí nghiệm và thống kê ứng dụng**	**CN02702**
35	3	CP03041	Công nghệ sau thu hoạch hạt	The grain postharvest	2.0	1.5	0.5	BB	**Sinh lý-hóa sinh Nông sản sau thu hoạch**	**CP02009**
36	3	CP03042	Công nghệ sau thu hoạch rau quả	Postharvest handling of fruits and vegetables	2.0	1.5	0.5	BB	**Sinh lý-hóa sinh Nông sản sau thu hoạch**	**CP02009**
37	3	CP03078	Thực tập nghề nghiệp	Vocational training	13.0	0.0	13.0	BB	Từ học kỳ 5	
38	3	CD03407	Thiết bị trong công nghệ sau thu hoạch	Equipment in the post-harvest technology	3.0	2.5	0.5	TC		
39	3	CP03019	Công nghệ chế biến dầu thực vật	Technology for processing vegetable oil	2.0	1.5	0.5	TC	**Kỹ thuật thực phẩm**	**CP02002**
40	3	CP03020	Công nghệ chế biến chè	Tea Processing Technology	2.0	1.5	0.5	TC	**Kỹ thuật thực phẩm**	**CP02002**
41	3	CP03022	Phụ gia thực phẩm	Food Additives	2.0	1.5	0.5	TC	**Hóa học thực phẩm**	**CP02004**

STT	Năm	Mã HP	Tên học phần	Tên tiếng Anh	Tổng số TC	LT	TH	BB/ TC	**Học phần tiên quyết/**Học phần song hành	**Mã học phần tiên quyết/**Học phần song hành
42	3	CP03034	Độc tố thực phẩm	Food Toxilocogy	2.0	2.0	0.0	TC		
43	3	CP03047	Công nghệ bảo quản quả	Fruits Preservation Technology	2.0	1.5	0.5	TC		
44	3	CP03009	Công nghệ lạnh và lạnh đông	Low-temperature and Freezing technology	2.0	1.5	0.5	TC	**Kỹ thuật thực phẩm**	**CP02002**
45	4	SN03022	Tiếng Anh chuyên ngành CNTP	English for Food Science and Technology	2.0	2.0	0.0	BB		
46	4	CP03040	Xử lý phế phụ phẩm	Food waste treatment and utilization	2.0	1.5	0.5	BB	**Công nghệ chế biến nông sản**	**CP03008**
47	4	CP03004	Công nghệ sinh học thực phẩm	Food biotechnology	2.0	1.5	0.5	BB		
48	4	CP03052	Phát triển sản phẩm	Product Development	2.0	1.5	0.5	BB	**Kỹ thuật thực phẩm**	**CP02002**

STT	Năm	Mã HP	Tên học phần	Tên tiếng Anh	Tổng số TC	LT	TH	BB/ TC	**Học phần tiên quyết**/Học phần song hành	**Mã học phần tiên quyết**/Học phần song hành
49	4	CP03001	Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng	Management System and Quality Assurance	2.0	2.0	0.0	BB	**Vi sinh vật thực phẩm**	**CP03007**
50	4	CP04999	Khoá luận tốt nghiệp	Thesis	10.0	0.0	10.0	BB	**Thực tập nghề nghiệp Phân tích thực phẩm**	**CP03078, MT02040**
51	4	CP03018	Công nghệ chế biến cà phê, ca cao	Technology for processing coffee, cocoa	2.0	1.5	0.5	TC	**Kỹ thuật thực phẩm**	**CP02002**
52	4	CP03035	Công nghệ lên men thực phẩm	Food Fermentation Technology	2.0	2.0	0.0	TC	**Vi sinh vật thực phẩm**	**CP03007**
53	4	CP03029	Công nghệ enzyme	Enzyme technology	2.0	2.0	0.0	TC	**Vi sinh vật đại cương**	**CP02008**
54	4	CP03028	Công nghệ sản xuất đồ uống có cồn	Alcoholic beverages Processing Technology	2.0	1.5	0.5	TC	**Kỹ thuật thực phẩm**	**CP02002**
55	4	CP03023	Luật thực phẩm	Food Law	2.0	1.0	1.0	TC		

STT	Năm	Mã HP	Tên học phần	Tên tiếng Anh	Tổng số TC	LT	TH	BB/ TC	**Học phần tiên quyết/**Học phần song hành	**Mã học phần tiên quyết/**Học phần song hành
56	4	CP03046	Công nghệ bảo quản hoa cắt	Cut flowers Preservation Technology	2.0	1.5	0.5	TC		
57	4	CP03048	Công nghệ bảo quản rau		2.0	1.5	0.5	TC		
58	4	CP03049	Kho bảo quản nông sản	Warehouse storage of agricultural products	2.0	1.5	0.5	TC		

5. Tiến trình đào tạo

Ghi chú: TC = Tín chỉ; LT = Lý thuyết; TH = Thực hành; BB= Bắt buộc; TC = Tự chọn

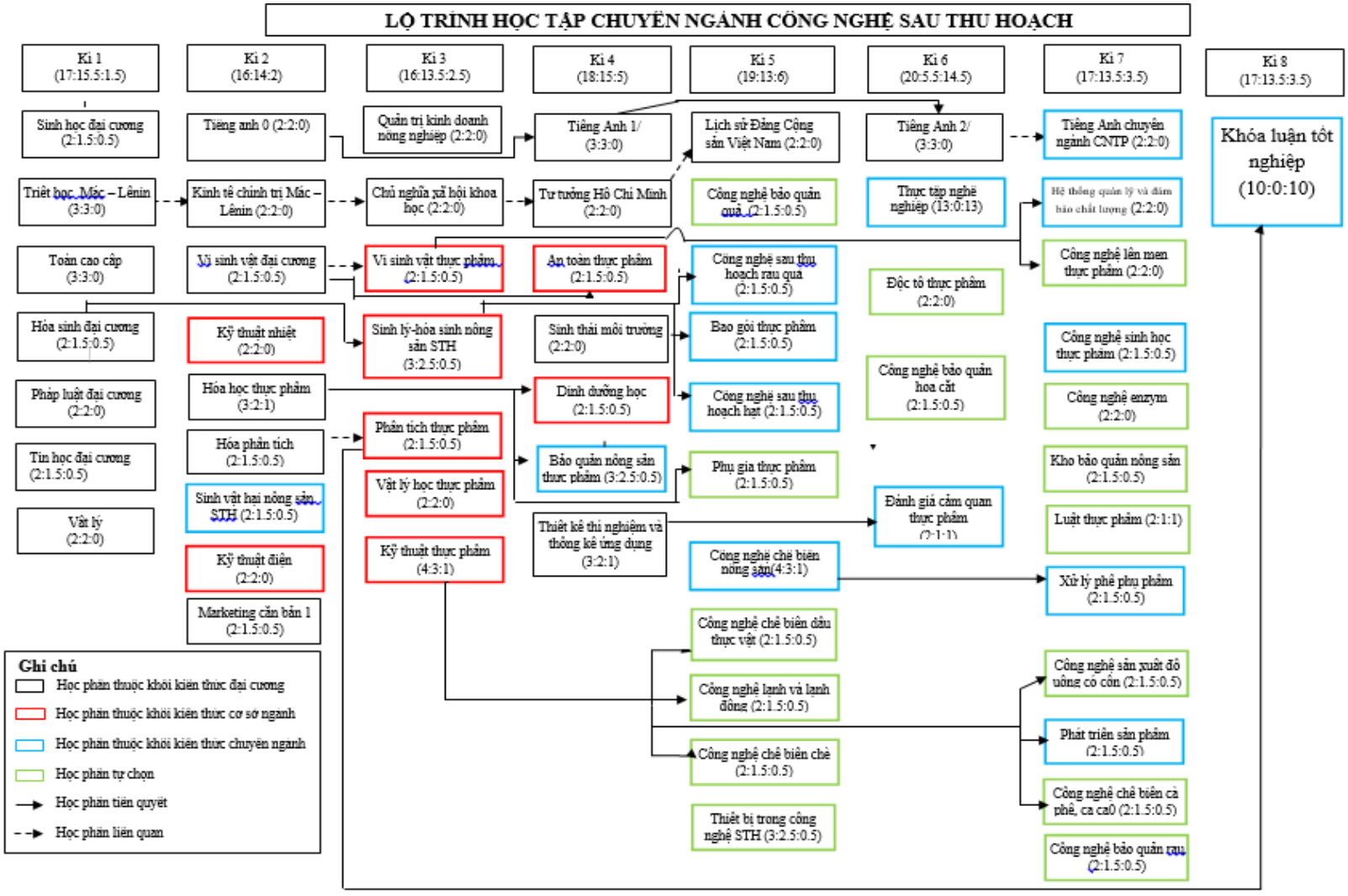
Học kỳ	TT	Học phần	Mã HP	Tổng số TC	LT	TH	BB/ TC	Mã học phần tiên quyết/song hành
1	1	Tiếng Anh bổ trợ	SN00010	1	1	0	-	
	2	Vật lý	TH01018	2	2	0	BB	
	3	Toán cao cấp	TH01011	3	3	0	BB	
	4	Triết học Mác - Lê Nin	ML01020	3	3	0	BB	
	5	Sinh học đại cương	SH01001	2	1,5	0,5	BB	
	6	Pháp luật đại cương	ML01009	2	2	0	BB	
	7	Tin học đại cương	TH01009	2	1,5	0,5	BB	
	8	Hoá sinh đại cương	CP02005	2	1,5	0,5	BB	
	9	Đường lối quốc phòng an ninh của Đảng	QS01011	3	3	0	PCBB	
	10	Công tác quốc phòng và an ninh	QS01012	2	2	0	PCBB	
	11	Quân sự chung	QS01013	2	1	1	PCBB	
	12	Kỹ thuật chiến đấu bộ binh và chiến thuật	QS01014	4	0.3	3.7	PCBB	
	13	Giáo dục thể chất đại cương	GT01016	1	0,5	0,5	PCBB	
2	14	Giáo dục thể chất (Chọn 2 trong 9 HP: Điền Kinh, Thể dục Aerobic, Bóng đá, Bóng chuyền, Bóng rổ, Cầu lông, Cờ vua, Khiêu vũ Thể thao, Bơi)	GT01017 GT01018 GT01019 GT01020 GT01021 GT01022 GT01023 GT01014 GT01015	1	0	1	PCBB	
	15	Kỹ năng mềm: 90 tiết (Chọn 3 trong 7 học phần, mỗi học phần 30 tiết: Kỹ năng giao tiếp, Kỹ năng lãnh đạo, Kỹ năng quản lý bản thân, Kỹ năng tìm kiếm việc làm, Kỹ năng làm việc nhóm, Kỹ năng hội nhập quốc tế, Kỹ năng khởi nghiệp)	KN01001 KN01002 KN01003 KN01004 KN01005 KN01006 KN01007	1	0	1	PCBB	
	16	Tiếng Anh 0	SN00011	2	2	0	_	
	17	Vi sinh vật đại cương	CP02008	2	1,5	0,5	BB	
	18	Hóa phân tích	MT01004	2	1,5	0,5	BB	
	19	Hóa học thực phẩm	CP02004	3	2	1	BB	
	20	Kinh tế chính trị Mác - Lê Nin	ML01021	2	2	0	BB	
	21	Kỹ thuật điện	CD02611	2	2	0	BB	

Học kỳ	TT	Học phần	Mã HP	Tổng số TC	LT	TH	BB/ TC	Mã học phần tiên quyết/song hành
	22	Sinh vật hại nông sản sau thu hoạch	NH03010	2	1,5	0,5	BB	
	23	Kỹ thuật nhiệt	CD02301	2	2	0	BB	
	24	Marketing căn bản 1	KQ03107	2	2	0	BB	
3	25	Quản trị kinh doanh nông nghiệp	KQ03111	2	2	0	BB	
	26	Vi sinh vật thực phẩm	CP03007	2	1,5	0,5	BB	
	27	Phân tích thực phẩm	MT02040	2	1,5	0,5	BB	
	28	Sinh lý-Hóa sinh nông sản sau thu hoạch	CP02009	3	2,5	0,5	BB	**CP02005**
	29	Vật lý học thực phẩm	CP02001	2	2	0	BB	
	30	Kỹ thuật thực phẩm	CP02002	4	3	1	BB	
	31	Chủ nghĩa xã hội khoa học	ML01022	2	2	0	BB	
4	32	Giáo dục quốc phòng 3	QS01003	3	2	1	PCBB	
	33	Sinh thái môi trường	MT01008	2	2	0	BB	
	34	Tiếng Anh 1	SN01032	3	3	0	BB	**SN0001**1
	35	Tư tưởng Hồ Chí Minh	ML01005	2	2	0	BB	
	36	Dinh dưỡng học	CP02006	2	1,5	0,5	BB	**CP02004**
	37	Bảo quản nông sản thực phẩm	CP03038	3	2,5	0,5	BB	**CP02004**
	38	An toàn thực phẩm	CP02007	2	1,5	0,5	BB	**CP02008**
	39	Thiết kế thí nghiệm và thống kê ứng dụng	CN02702	3	2	1	BB	
5	40	Lịch sử Đảng cộng sản Việt Nam	ML01023	2	2	0	BB	
	41	Bao gói thực phẩm	CP03039	2	1,5	0,5	BB	**CP02009**
	42	Công nghệ sau thu hoạch rau quả	CP03042	2	1,5	0,5	BB	**CP02009**
	43	Công nghệ sau thu hoạch hạt	CP03041	2	1,5	0,5	BB	**CP02009**
	44	Công nghệ chế biến nông sản	CP03008	4	3	1	BB	
	45	Phụ gia thực phẩm	CP03022	2	1,5	0,5	TC	**CP02004**
	46	Thiết bị trong công nghệ sau thu hoạch	CD03407	3	2,5	0,5	TC	
	47	Công nghệ chế biến dầu thực vật	CP03019	2	1,5	0,5	TC	**CP02002**
	48	Công nghệ lạnh và lạnh đông	CP03009	2	1,5	0,5	TC	**CP02002**
	49	Công nghệ chế biến chè	CP03020	2	1,5	0,5	TC	**CP02002**
	50	Công nghệ bảo quản quả	CP03047	2	1,5	0,5	TC	CP03042
6	51	Tiếng Anh 2	SN01033	3	3	0	BB	**SN01032**
	52	Đánh giá cảm quan thực phẩm	CP03006	2	1	1	BB	**CN02702**
	53	Thực tập nghề nghiệp	CP03078	13	0	13	BB	
	54	Công nghệ bảo quản hoa cắt	CP03046	2	1,5	0,5	TC	

Học kỳ	TT	Học phần	Mã HP	Tổng số TC	LT	TH	BB/ TC	Mã học phần tiên quyết/song hành
	55	Độc tố thực phẩm	CP03034	2	2	0	TC	
7	56	Tiếng Anh chuyên ngành CNTP	SN03022	2	2	0	BB	
	57	Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng	CP03001	2	2	0	BB	**CP03007**
	58	Phát triển sản phẩm	CP03052	2	1,5	0,5	BB	**CP02002**
	59	Công nghệ sinh học thực phẩm	CP03004	2	1,5	0,5	BB	
	60	Xử lý phế phụ phẩm	CP03040	2	1,5	0,5	BB	**CP03008**
	61	Kho bảo quản nông sản	CP03049	2	1,5	0,5	TC	
	62	Công nghệ lên men thực phẩm	CP03035	2	2	0	TC	**CP03007**
	63	Công nghệ enzyme	CP03029	2	2	0	TC	**CP02008**
	64	Công nghệ sản xuất đồ uống có cồn	CP03028	2	1,5	0,5	TC	**CP02002**
	65	Luật thực phẩm	CP03023	2	1	1	TC	
	66	Công nghệ bảo quản rau	CP03048	2	1,5	0,5	TC	
	67	Công nghệ chế biến cà phê, ca cao	CP03018	2	1,5	0,5	TC	**CP02002**
8	68	Khoá luận tốt nghiệp	CP04999	10	0	10	BB	**CP03078, MT02040**

Tổng số tín chỉ bắt buộc: **117**
Tổng số tín chỉ tự chọn tối thiểu: **14**
Tổng số tín chỉ của Chương trình đào tạo: **131**

6. Lộ trình học tập



C. NGÀNH CÔNG NGHỆ VÀ KINH DOANH THỰC PHẨM

1. Mục tiêu đào tạo và Chuẩn đầu ra

1.1. Mục tiêu chương trình

Mục tiêu chung:

Sau khi tốt nghiệp, cử nhân Công nghệ và kinh doanh thực phẩm có kiến thức cơ sở và chuyên môn rộng trong lĩnh vực công nghệ và kinh doanh thực phẩm; có kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng mềm cần thiết; đủ năng lực để triển khai nghiên cứu, sản xuất và kinh doanh thực phẩm phù hợp với bối cảnh kinh tế, xã hội và môi trường.

Mục tiêu cụ thể:

Người học sau khi tốt nghiệp ngành Công nghệ và kinh doanh thực phẩm:

MT1: Có kiến thức chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng mềm đáp ứng yêu cầu công việc trong lĩnh vực công nghệ và kinh doanh thực phẩm tại doanh nghiệp, cơ quan công lập và các tổ chức nghề nghiệp khác;

MT2: Phát hiện và giải quyết được các vấn đề mới của thực tiễn, đóng góp vào những tiến bộ trong lĩnh vực công nghệ và kinh doanh thực phẩm;

MT3: Có năng lực học tập nâng cao trình độ; phát triển sự nghiệp trở thành lãnh đạo, nhà quản lý, chuyên gia;

MT4: Có năng lực về ngoại ngữ và tin học để chủ động hội nhập thị trường lao động khu vực và quốc tế;

MT5: Trở thành công dân có phẩm chất chính trị, có đạo đức nghề nghiệp tốt, năng động, và sáng tạo.

1.2. Chuẩn đầu ra

Hoàn thành chương trình đào tạo, người học có kiến thức, kỹ năng, thái độ, năng lực tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp sau:

Nội dung	Các chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo
Kiến thức chung	CĐR1: Áp dụng tri thức khoa học cơ bản, khoa học chính trị xã hội và nhân văn trong đời sống và hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
Kiến thức chuyên môn	CĐR2: Vận dụng kiến thức khoa học thực phẩm, nguyên lý quản trị, kinh doanh để giải quyết các vấn đề trong doanh nghiệp sản xuất và kinh doanh thực phẩm.
	CĐR3: Vận dụng kiến thức chuyên sâu quản trị, kế toán, tài chính và marketing vào kinh doanh thực phẩm.
	CĐR4: Lựa chọn công nghệ, thiết bị, phát triển sản phẩm mới và tổ chức sản xuất trong các doanh nghiệp chế biến thực phẩm.

Nội dung	Các chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo
Kỹ năng chung	CĐR5: Sử dụng công nghệ thông tin và trang thiết bị hiện đại phục vụ hiệu quả hoạt động quản lý, sản xuất và kinh doanh thực phẩm.
	CĐR6: Giao tiếp đa phương tiện, đa văn hoá một cách hiệu quả; Đọc hiểu tài liệu chuyên môn bằng tiếng anh.
	CĐR7: Làm việc nhóm đạt mục tiêu đề ra ở vị trí là thành viên hay người trưởng nhóm.
	CĐR8: Vận dụng tư duy phản biện và sáng tạo để giải quyết các vấn đề trong nghiên cứu, sản xuất và kinh doanh thực phẩm một cách hiệu quả.
Kỹ năng chuyên môn	CĐR9: Vận dụng kỹ năng thu thập, phân tích và xử lý thông tin, các phần mềm ứng dụng phục vụ NCKH và khảo sát các vấn đề của thực tiễn sản xuất và kinh doanh thực phẩm
	CĐR10: Thực hiện được các phân tích chất lượng và an toàn của nguyên liệu và thành phẩm.
	CĐR11: Giám sát và kiểm tra các công đoạn của quy trình sản xuất theo yêu cầu kỹ thuật để đảm bảo năng suất, chất lượng sản phẩm.
	CĐR12: Xây dựng phương án giải quyết các tình huống thực tiễn trong kinh doanh thực phẩm.
Năng lực tự chủ và trách nhiệm	CĐR13: Thể hiện tinh thần khởi nghiệp và có động cơ học tập suốt đời.
	CĐR14: Thể hiện trách nhiệm xã hội và đạo đức nghề nghiệp, tuân thủ các quy định và luật về sản xuất và kinh doanh thực phẩm.

2. Định hướng nghề nghiệp sau khi tốt nghiệp

Người học sau khi tốt nghiệp cử nhân công nghệ và kinh doanh thực phẩm có thể công tác trong các lĩnh vực sau:

- Nhân viên/Quản lý trong các phòng kinh doanh, kế hoạch, vật tư; Nhân viên giám sát, đảm bảo chất lượng (QA: Quality Assurance); tổ trưởng, quản lý và chỉ đạo sản xuất… trong các doanh nghiệp chế biến và kinh doanh thực phẩm, doanh nghiệp sản xuất thức ăn chăn nuôi;
- Chuyên viên trong các Cục/Chi cục/phòng Ban chuyên môn về chất lượng Nông Lâm Thủy sản, chế biến nông sản thực phẩm, khuyến công của Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Bộ Công thương.
- Kỹ thuật viên, nghiên cứu viên, giảng viên trong các trường, học viện có đào tạo ngành CNTP, CNSTH, Kinh doanh nông nghiệp, Kinh doanh thực phẩm;
- Tự tổ chức sản xuất, kinh doanh nông sản, thực phẩm, phụ gia thực phẩm…

3. Định hướng học tập nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp, người học có thể học tiếp các chương trình đào tạo thạc sỹ, tiến sỹ trong nước và quốc tế về công nghệ thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch, công nghệ chế biến thủy hải sản, kinh tế nông nghiệp, Kinh doanh nông nghiệp…

4. CẤU TRÚC VÀ NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

Cấu trúc chung của chương trình đào tạo ngành Công nghệ và kinh doanh thực phẩm

Khối kiến thức	**Chuyên ngành 1**	
	Tổng số tín chỉ	Tỷ lệ (%)
Đại cương	39	30
Cơ sở ngành	21	16
Chuyên ngành	71	54
Tổng số tín chỉ bắt buộc	117	89
Tổng số tín chỉ tự chọn	14	11
Tổng số tín chỉ của chương trình đào tạo	131	100

STT	Năm	Mã HP	Học phần	Tên tiếng Anh của HP	Tổng số TC	LT	TH	BB/ TC	**Học phần tiên quyết**/Học phần song hành	**Mã học phần tiên quyết**/Học phần song hành
Đại cương										
1	1	ML01020	Triết học Mác - Lê Nin	Philosophy of marxism and Leninism	3	3	0	BB		
2	1	ML01021	Kinh tế chính trị Mác - Lê Nin	Political economy of marxism and leninism	2	2	0	BB		
3	1	TH01009	Tin học ĐC	Introduction to informaticcs	2	1.5	0.5	BB		
4	1	ML01009	Pháp luật đại cương	Introduction to Laws	2	2	0	BB		
5	1	TH01011	Toán cao cấp	Higher mathematics	3	3	0	BB		
6	1	KT02006	Nguyên lý thống kê kinh tế	Principles of economic statistics	3	3	0	BB		
7	1	CP02022	Nhập môn về Khoa học và CNTP	Introduction of Food Science and Technology	2	2	0	BB		

8	1	CP02005	Hóa sinh đại cương	General biochemistry	2	1.5	0.5	BB		
9	1	CP03007	Vi sinh vật thực phẩm	Food Microbiology	2	1.5	0.5	BB		
10	1	KQ03212	Quản trị học	Principle of management	2	1.5	0.5	BB		
11	1	KQ01217	Tâm lý quản lý	Psychological management	2	2	0	BB		
12	2	ML01022	Chủ nghĩa xã hội khoa học	Socialism	2	2	0	BB		
13	2	ML01005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	Ho Chi Minh ideology	2	2	0	BB		
14	2	SN01032	Tiếng Anh 1	English 1	3	3	0	BB	**Tiếng Anh 0**	**SN00011**
15	2	KQ01219	Tinh thần doanh nhân	Entrepreneurship	2	2	0	BB	**Tâm lý quản lý**	**KQ01217**
16	3	ML01023	Lịch sử Đảng cộng sản Việt Nam	Vietnamese Communist Party History	2	2	0	BB		

17	3	SN01033	Tiếng Anh 2	English 2	3	3	0	BB	**Tiếng Anh 1**	**SN01032**
Cơ sở ngành										
18	1	CP02004	Hóa học thực phẩm	Food chemistry	3	2	1	BB		
19	1	KT02003	Nguyên lý kinh tế	Principle of micro and macro economics	3	3	0	BB		
20	1	KQ03107	Marketing căn bản 1	Basics of Marketing 1	2	2	0	BB		
21	2	CP02006	Dinh dưỡng học	Nutrition	2	1,5	0,5	BB	Hóa học thực phẩm	CP02004
22	2	CP02018	Công nghệ Chế biến TP	Food processing technology	3	3	0	BB		
23	2	KQ02014	Nguyên lý kế toán	Principles of Accounting	3	3	0	BB		
24	2	KQ03102	Giao tiếp và đàm phán trong kinh doanh	Communication and negotiation in business	2	2	0	BB	**Tâm lý quản lý**	**KQ01217**
25	3	KQ03181	Thị trường giá cả thực phẩm	Food market and prices	3	3	0	BB		
Chuyên ngành										
26	2	CP02007	An toàn thực phẩm	Food Safety	2	1.5	0.5	BB	**Hóa học thực phẩm**	**CP02004**
27	2	CP03003	Công nghệ sau thu hoạch	Post-harvest	3	2.5	0.5	BB		
28	2	KQ03378	Quản trị doanh nghiệp thực phẩm	Food Enterprise Management	3	3	0	BB		
29	2	CP03056	Công nghệ chế biến ngũ cốc	Cereal Processing Technology	2	1.5	0.5	TC		
30	2	CP03006	Đánh giá cảm quan thực phẩm	Food Sensory evaluation	2	1	1	TC		
31	2	KQ01218	Khởi nghiệp	Start up your own business	2	2	0	TC		
32	2	KQ03204	Quan hệ công chúng	Public Relation	2	2	0	TC		

33	3	CP03078	Thực tập nghề nghiệp	Vocational training	13	0	13	BB		
34	3	CP03001	Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng TP	Management System and Quality Assurance	2	2	**0**	BB	**Vi sinh vật thực phẩm**	**CP03007**
35	3	CP03050	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	Food supply chain management and traceability	2	2	0	BB		
36	3	CP03016	Bảo quản thực phẩm	Food preservation	2	1.5	0.5	BB	**Hóa học thực phẩm**	**CP02004**
37	3	CP03052	Phát triển sản phẩm	Product Development	2	1.5	0.5	BB	**Hóa học thực phẩm**	**CP02004**
38	3	KQ03377	Hành vi người tiêu dùng thực phẩm	Consumer Behaviour in Food Markets	2	2	0	BB	**Marketing căn bản 1**	**KQ03107**
39	3	KQ03373	Tài chính doanh nghiệp	Corporate finance	2	2	0	BB	**Nguyên lý kế toán**	**KQ02014**
40	3	KQ03327	Quản trị kênh phân phối	Supply chain management	2	2	0	BB		
41	3	CP03057	Công nghệ chế biến rau quả	Fruits and Vegetables processing	2	1.5	0.5	TC	**Công nghệ chế biến thực phẩm**	**CP02018**
42	3	CP03022	Phụ gia thực phẩm	Food additive	2	1.5	0.5	TC	**Công nghệ chế biến thực phẩm**	**CP02018**
43	3	**KQ03105**	Kinh doanh quốc tế	International business	2	2	0	TC	**Nguyên lý kinh tế**	**KT02003**
44	3	KQ03217	Phương pháp nghiên cứu trong kinh doanh	Food Market Research Methods	2	2	0	TC		
45	3	KQ03329	Quản trị bán hàng	Sale manegerment	2	2	0	TC		
46	3	KQ03331	Thương mại điện tử		2	2	0	TC		
47	4	KQ03376	Quản trị marketing thực phẩm	Food Marketing Management	3	3	0	BB		
48	4	CP03023	Luật thực phẩm	Food Law	2	1	1	BB		

49	4	KQ02005	Kế toán quản trị	Introduction to Management Accounting	3	3	0	BB		
50	4	KQ03345	Đạo đức kinh doanh và văn hóa doanh nghiệp	Business ethics and corporate culture	2	2	0	BB		
51	4	CP04996	Khóa luận tốt nghiệp		10	0	10	BB	**Thực tập nghề nghiệp**	**CP03078**
52	4	SN03022	Tiếng anh chuyên ngành	English for Food Science and Technology	2			BB		
53	4	CP03076	Công nghệ chế biến sản phẩm động vật	Dairy processing	2	2	0	TC		
54	4	CP03039	Bao gói thực phẩm	Food Packaging	2	1.5	0.5	TC	**Công nghệ sau thu hoạch**	**CP03003**
55	4	KQ03007	Kế toán tài chính	Financial Accounting	3	3	0	TC		

5. Tiến trình đào tạo

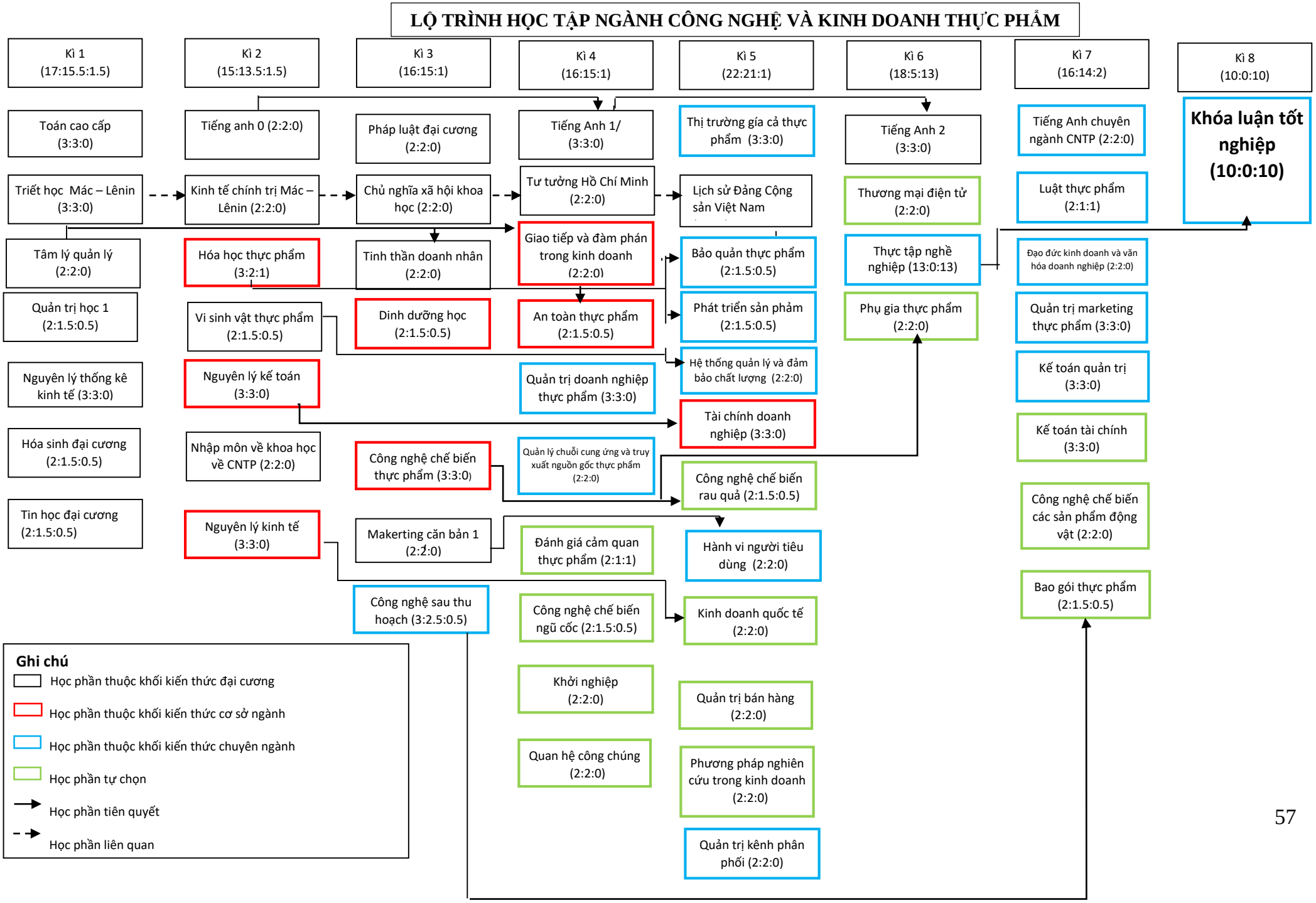
Ghi chú: TC = Tín chỉ; LT = Lý thuyết; TH = Thực hành; BB= Bắt buộc; TC = Tự chọn

Học kỳ	TT	Học phần	Mã HP	Tổng số TC	LT	TH	BB/ TC	Mã học phần tiên quyết/song hành
1	1	Tiếng Anh bổ trợ	SN00010	1	1	0	-	
	2	Giáo dục thể chất đại cương	GT01016	1	0,5	0,5	PCBB	
	3	Toán cao cấp	TH01011	3	3	0	BB	
	4	Triết học Mác - Lê Nin	ML01020	3	3	0	BB	
	5	Quản trị học 1	KQ03212	2	1,5	0,5	BB	
	6	Tin học đại cương	TH01009	2	1,5	0,5	BB	
	7	Nguyên lý thống kê kinh tế	KT02006	3	3	0	BB	
	8	Hóa sinh đại cương	CP02005	2	1,5	0,5	BB	
	9	Tâm lý quản lý	KQ01217	2	2	0	BB	
	10	Đường lối quốc phòng an ninh của Đảng	QS01011	3	3	0	PCBB	
	11	Công tác quốc phòng và an ninh	QS01012	2	2	0	PCBB	
	12	Quân sự chung	QS01013	2	1	1	PCBB	
	13	Kỹ thuật chiến đấu bộ binh và chiến thuật	QS01014	4	0.3	3.7	PCBB	
2	14	Giáo dục thể chất (Chọn 2 trong 9 HP: Điền Kinh, Thể dục Aerobic, Bóng đá, Bóng chuyền, Bóng rổ, Cầu lông, Cờ vua, Khiêu vũ Thể thao, Bơi)	GT01017 GT01018 GT01019 GT01020 GT01021 GT01022 GT01023 GT01014 GT01015	1	0	1	PCBB	
	15	Kỹ năng mềm: 90 tiết (Chọn 3 trong 7 học phần, mỗi học phần 30 tiết: Kỹ năng giao tiếp, Kỹ năng lãnh đạo, Kỹ năng quản lý bản thân, Kỹ năng tìm kiếm việc làm, Kỹ năng làm việc nhóm, Kỹ năng hội nhập quốc tế, Kỹ năng khởi nghiệp)	KN01001 KN01002 KN01003 KN01004 KN01005 KN01006 KN01007	1	0	1	PCBB	
	16	Tiếng Anh 0	SN00011	2	2	0	_	
	17	Kinh tế chính trị Mác - Lê nin	ML01021	2	2	0	BB	
	18	Nguyên lý kinh tế	KT02003	3	3	0	BB	
	19	Vi sinh vật thực phẩm	CP03007	2	1,5	0,5	BB	
	20	Nhập môn về Khoa học và CNTP	CP02022	2	2	0	BB	
	21	Hóa học thực phẩm	CP02004	3	2	1	BB	
	22	Nguyên lý kế toán	KQ02014	3	3	0	BB	
3	23	Chủ nghĩa xã hội khoa học	ML01022	2	2	0	BB	
	24	Pháp luật đại cương	ML01009	2	2	0	BB	
	25	Dinh dưỡng học	CP02006	2	1,5	0,5	BB	CP02004
	26	Công nghệ Chế biến TP	CP02018	3	3	0	BB	
	27	Tinh thần doanh nhân	KQ01219	2	2	0	BB	**KQ01217**
	28	Công nghệ sau thu hoạch	CP03003	3	2,5	0,5	BB	
	29	Marketing căn bản 1	KQ03107	2	2	0	BB	

Học kỳ	TT	Học phần	Mã HP	Tổng số TC	LT	TH	BB/ TC	Mã học phần tiên quyết/song hành
4	30	Tư tưởng Hồ Chí Minh	ML01005	2	2	0	BB	
	31	Tiếng Anh 1	SN01032	3	3	0	BB	**SN00011**
	32	An toàn thực phẩm	CP02007	2	1,5	0,5	BB	**CP02004**
	33	Giao tiếp và đàm phán trong kinh doanh	KQ03102	2	2	0	BB	**KQ01217**
	34	Quản trị doanh nghiệp thực phẩm	KQ03378	3	3	0	BB	
	35	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	CP03050	2	2	0	BB	
	36	Công nghệ chế biến ngũ cốc	CP03056	2	1,5	0,5	TC	
	37	Đánh giá cảm quan thực phẩm	CP03006	2	1	1	TC	
	38	Quan hệ công chúng	KQ03204	2	2	0	TC	
	39	Khởi nghiệp	KQ01218	2	2	0	TC	
5	40	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	ML01023	2	2	0	BB	
	41	Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng	CP03001	2	2	0	BB	**CP03007**
	42	Phát triển sản phẩm	CP03052	2	1,5	0,5	BB	**CP02004**
	43	Quản trị kênh phân phối	KQ03327	2	2	0	BB	
	44	Tài chính doanh nghiệp	KQ03373	2	2	0	BB	**KQ02014**
	45	Bảo quản thực phẩm	CP03016	2	1,5	0,5	BB	**CP02004**
	46	Hành vi người tiêu dùng thực phẩm	KQ03377	2	2	0	BB	**KQ03107**
	47	Thị trường giá cả thực phẩm	KQ03381	3	3	0	BB	
	48	Quản trị bán hàng	KQ03329	2	2	0	TC	
	49	Kinh doanh quốc tế	KQ03105	2	2	0	TC	**KT02003**
	50	Công nghệ chế biến rau quả	CP03057	2	1,5	0,5	TC	**CP02018**
	51	Phương pháp nghiên cứu trong kinh doanh	KQ03217	2	2	0	TC	
6	52	Thực tập nghề nghiệp	CP03078	13	0	13	BB	
	53	Tiếng Anh 2	SN01033	3	3	0	BB	**SN01032**
	54	Thương mại điện tử	KQ03331	2	2	0	TC	
	55	Phụ gia thực phẩm	CP03022	2	1,5	0,5	TC	**CP02018**
7	56	Tiếng Anh chuyên ngành	SN03022	2	2	0	BB	
	57	Luật thực phẩm	CP03023	2	1	1	BB	
	58	Đạo đức kinh doanh và văn hóa doanh nghiệp	KQ03345	2	2	0	BB	
	59	Quản trị marketing thực phẩm	KQ03376	3	3	0	BB	
	60	Kế toán quản trị	KQ02005	3	3	0	BB	
	61	Kế toán tài chính	KQ03007	3	3	0	TC	
	62	Công nghệ chế biến sản phẩm động vật	CP03076	2	2	0	TC	
	63	Bao gói thực phẩm	CP03039	2	1,5	0,5	TC	**CP03003**
8	64	Khóa luận tốt nghiệp	CP04996	10	0	10	BB	**CP03078**

Tổng số tín chỉ bắt buộc: 117
Tổng số tín chỉ tự chọn tối thiểu: 14
Tổng số tín chỉ của Chương trình đào tạo: 131

6. Lộ trình học tập



PHẦN IV: MÔ TẢ TÓM TẮT CÁC HỌC PHẦN

1. HƯỚNG DẪN CHUNG

Các học phần được mô tả tóm tắt theo format như sau:

Mã học phần[a] - Tên đầy đủ của học phần[b] (tên tiếng Anh của học phần). (Tổng số tín chỉ: Số tín chỉ lý thuyết - Số tín chỉ thực hành - Số tín chỉ tự học; Tổng số tiết tự học)[c]. Nội dung tóm tắt của học phần[d]. *Học phần tiên quyết[e]: Tên học phần tiên quyết* .

Hướng dẫn chi tiết

([a]): Mã học phần: in đậm, gồm 2 phần, phần chữ và phần số được viết liền nhau, trong đó:

Phần chữ: gồm 2 ký tự viết tắt tên Khoa phụ trách học phần.

Quy định viết tắt tên Khoa như sau:

TT	Tên khoa	Tên viết tắt
1	Chăn nuôi	CN
2	Công nghệ sinh học	SH
3	Công nghệ thông tin	TH
4	Công nghệ thực phẩm	CP
5	Cơ điện	CD
6	Kinh tế và Phát triển nông thôn	KT
7	Kế toán và Quản trị kinh doanh	KQ

TT	Tên khoa	Tên viết tắt
8	Lý luận Chính trị và Xã hội	ML
9	Môi trường	MT
10	Nông học	NH
11	Quản lý đất đai	QL
12	Sư phạm và Ngoại ngữ	SN
13	Thú y	TY
14	Thủy sản	TS

Đối với các *học phần chỉ dành cho bậc Cao đẳng*, phần chữ trong mã học phần gồm 3 ký tự. Trong đó ký tự đầu là **C**, 2 ký tự sau là viết tắt của tên khoa phụ trách học phần.

Ví dụ: **CNH02001. Thực vật học.**

Một số chương trình đào tạo có phần chữ của mã học phần được ký hiệu riêng:

***+ SHE**: Học phần thuộc chương trình đào tạo ngành Công nghệ sinh học được giảng dạy bằng tiếng Anh.*

*+ **KTE**: Học phần thuộc chương trình đào tạo ngành Kinh tế nông nghiệp chất lượng cao được giảng dạy bằng tiếng Anh.*

*+ **RQ**: Học phần thuộc chương trình đào tạo ngành Công nghệ Rau hoa quả và Cảnh quan được xây dựng từ dự án Việt Nam - Hà Lan.*

*+ **KDE**: Học phần thuộc chương trình đào tạo ngành Quản trị kinh doanh nông nghiệp tiên tiến.*

*+ **NHE**: Học phần thuộc chương trình đào tạo ngành Khoa học cây trồng tiên tiến.*

Phần số: gồm 5 ký tự

* Hai chữ số bắt đầu của **phần số** là mức kiến thức gồm các chữ số từ 01 đến 04

+ Số 01 các học phần thuộc khối kiến thức đại cương.

+ Số 02 các học phần thuộc khối kiến thức cơ sở ngành.

+ Số 03 các học phần thuộc khối kiến thức chuyên ngành.

Khóa luận tốt nghiệp sẽ có mã phần số là 049** (trong đó * là một chữ số bất kỳ).

* Ba chữ số sau của **phần số** là ký hiệu học phần (từ 000 đến 999).

Ví dụ: **CD02105** là mã của học phần **Cơ học ứng dụng** trong đó:

- **CD** là mã số phần chữ của học phần do khoa Cơ điện phụ trách.

- 02015 là mã số phần số, trong đó:

+ số 02: học phần này thuộc khối kiến thức cơ sở ngành.

+ số 015: là số đặt cho học phần này.

([b]): Tên đầy đủ của học phần: **Cơ học ứng dụng**

([c]): (Tổng số tín chỉ: Số tín chỉ lý thuyết - Số tín chỉ thực hành - số tín chỉ tự học; Số tiết tự học)

Trong đó:

- Tổng số tín chỉ của học phần là 3.

- Số tín chỉ lý thuyết là 3.

- Số tín chỉ thực hành 0.

- Số tín chỉ tự học 9.

- Số tiết tự học 135.

([d]): Nội dung tóm tắt của học phần:

Ví dụ: **CD03134. Công trình thuỷ lợi (Irrigation structure). (2TC: 2-0-6; 90).** Một số vấn đề cơ bản; Quy hoạch và bố trí; Hệ thống thủy nông; Tính toán thiết kế hệ thống kênh; Dẫn dòng thi công. *Học phần tiên quyết: Thuỷ lực.*

([e]) *Học phần tiên quyết*: *Thủy lực*.

Mô tả tóm tắt các học phần được xếp theo khối kiến thức đại cương, cơ sở ngành, chuyên ngành. Trong từng khối kiến thức thứ tự các học phần trong phần mô tả được xếp theo trật tự bảng chữ cái của phần chữ và thứ tự tăng dần của phần số.

*** Chú ý**:

- Khi đăng ký học phần, sinh viên cần đối chiếu đúng mã và tên học phần trong thời khóa biểu với mã và tên học phần trong chương trình đào tạo.

- Không tính học phần tiếng Anh bổ trợ Toeic (SN00010), Tiếng Anh 0 (SN00011), 3 học phần Giáo dục thể chất, 4 học phần Giáo dục quốc phòng và 3 học phần Kỹ năng mềm vào tổng số tín chỉ của chương trình đào tạo.

- Các khoa chuyên môn có quy định riêng về điều kiện làm khóa luận tốt nghiệp. Sinh viên cần tham khảo trước khi đăng ký học phần Khóa luận tốt nghiệp.

2. MÔ TẢ TÓM TẮT CÁC HỌC PHẦN

2.1. Các học phần đại cương

CN02702. Thiết kế thí nghiệm và thống kê ứng dụng (Experimental Design and applied statistics) (3TC: 2-1-6). Tóm tắt và trình bày dữ liệu; Kiểm định và so sánh trung bình; Kiểm định và so sánh tỷ lệ; Tương quan; Hồi quy tuyến tính đơn biến và đa biến; Một số khái niệm về thiết kế thí nghiệm; Thiết kế thí nghiệm một nhân tố; Thiết kế thí nghiệm hai nhân tố.

CP02001. Vật lý học thực phẩm (Food physics) (2TC: 2-0-6). Giới thiệu các khái niệm cơ bản trong vật lý thực phẩm; Cân bằng vật chất, cân bằng năng lượng; Truyền khối trong công nghiệp thực phẩm; Lưu biến thực phẩm; Truyền nhiệt ứng dụng.

CP02008. Vi sinh vật đại cương (General microbiology) (2TC: 1,5-0,5-6). Nhóm vi sinh vật nhân sơ; Nhóm vi sinh vật nhân chuẩn; Vi sinh vật phi bào - virus; Trao đổi chất của vi sinh vật; Sinh trưởng, phát triển của vi sinh vật; Các điều kiện ngoại cảnh ảnh hưởng tới hoạt động sống của vi sinh vật.

CP02022: Nhập môn về khoa học và công nghệ thực phẩm (2TC: 2-0-4). ***Nội dung:*** Mô tả vắn tắt nội dung: Học phần gồm 8 chương lý thuyết với nội dung về: các khái niệm cơ bản về khoa học và công nghệ thực phẩm, tổng quan chung về tình hình an ninh lương thực, thực phẩm và dinh dưỡng trên thế giới hiện nay; nguồn gốc của thực phẩm; các hư hỏng và cách kiểm soát; các lý thuyết cơ bản về bảo quản và chế biến thực phẩm; các quy trình cơ bản, tiêu chuẩn và đơn vị đo lường áp dụng trong lĩnh vực khoa học và công nghệ thực phẩm

GT01014. Khiêu vũ thể thao (Dance Sport) (1TC: 1-0-3). Sơ lược lịch sử ra đời và phát triển của môn Khiêu vũ thể thao. Đặc điểm, tác dụng của tập luyện khiêu vũ thể thao. Luật khiêu vũ thể thao. Các kỹ thuật cơ bản: thuật ngữ, vũ điệu cha cha cha và rum ba. Phương pháp tổ chức tập luyện, thi đấu. Phát triển thể lực chung và chuyên môn.

GT01015. Bơi (Swimming) (1TC: 1-0-3). Sơ lược lịch sử ra đời và phát triển của môn Bơi. Đặc điểm, tác dụng của tập luyện bơi. Luật Bơi. Các kỹ thuật cơ bản: Tư thế thân người, kĩ

thuật tay - chân - thở của Bơi ếch. Phương pháp tổ chức tập luyện, thi đấu. Phát triển thể lực chung và chuyên môn.

GT01016. Giáo dục thể chất đại cương (General physical education) (1TC: 0,5-0,5-3). Sơ lược lịch sử TDTT. Lý luận và phương pháp GDTC. Các biện pháp phòng ngừa, khắc phục chấn thương trong tập luyện và thi đấu. Kiểm tra và tự kiểm tra y học. Sơ lược lịch sử ra đời và phát triển môn Điền kinh. Nguyên lý, khái niệm cơ bản của chạy cự li trung bình. Phương pháp tổ chức tập luyện, thi đấu. Phát triển thể lực chung, phát triển sức bền.

GT01017. Điền kinh (Athletics) (1TC: 1-0-3). Sơ lược lịch sử ra đời và phát triển của môn Điền kinh. Đặc điểm, tác dụng của tập luyện Chạy ngắn, nhảy xa. Luật Điền kinh. Nguyên lý, khái niệm cơ bản của kỹ thuật Chạy ngắn, Nhảy xa. Phương pháp tổ chức tập luyện, thi đấu. Phát triển thể lực chung và chuyên môn.

GT01018. Thể dục Aerobic (Aerobic Gymnastics) (1TC: 1-0-3). Lịch sử phát triển, vị trí, khái niệm, đặc điểm, ý nghĩa của Thể dục Aerobic; Đội hình đội ngũ; 7 bước cơ bản của thể dục Aerobic; Bài tập thể dục Aerobic; Phát triển tố chất sức mạnh, khả năng phối hợp vận động.

GT01019. Bóng đá (Football) (1TC: 1-0-3). Sơ lược lịch sử ra đời và phát triển của môn Bóng đá. Đặc điểm, tác dụng của tập luyện Bóng đá. Luật Bóng đá. Các kỹ thuật cơ bản: di chuyển, dẫn bóng, chuyền và nhận bóng, sút bóng. Phương pháp tổ chức tập luyện, thi đấu. Phát triển thể lực chung và chuyên môn.

GT01020. Bóng chuyền (Volley ball) (1TC: 1-0-3). Sơ lược lịch sử ra đời và phát triển của môn Bóng chuyền. Đặc điểm, tác dụng của tập luyện Bóng chuyền. Luật Bóng chuyền. Các kỹ thuật cơ bản: Tư thế chuẩn bị, chuyền bóng cao tay, thấp tay, phát bóng cao tay (nam), thấp tay (nữ), đập bóng, chắn bóng. Phương pháp tổ chức tập luyện, thi đấu. Phát triển thể lực chung và chuyên môn.

GT01021. Bóng rổ (Basketball) (1TC: 1-0-3). Sơ lược lịch sử ra đời và phát triển của môn Bóng rổ. Đặc điểm, tác dụng của tập luyện Bóng rổ. Luật Bóng rổ. Các kỹ thuật cơ bản: di chuyển, dẫn bóng, chuyền và bắt bóng, ném rổ 1 tay trên cao. Phương pháp tổ chức tập luyện, thi đấu. Phát triển thể lực chung và chuyên môn.

GT01022. Cầu lông (Badminton) (1TC: 1-0-3). Sơ lược lịch sử ra đời và phát triển của môn Cầu lông. Đặc điểm, tác dụng của tập luyện Cầu lông. Luật Cầu lông. Các kỹ thuật cơ bản: di chuyển, phát cầu, đánh cầu thấp tay phải, trái, đánh cầu cao tay phải, trái, đánh cầu cao, xa; đập cầu (tay không, có cầu). Phương pháp tổ chức tập luyện, thi đấu. Phát triển thể lực chung và chuyên môn.

GT01023. Cờ vua (Chess) (1TC: 1-0-3). Sơ lược lịch sử ra đời và phát triển của môn Cờ vua. Đặc điểm, tác dụng của tập luyện Cờ vua. Luật Cờ vua. Nguyên lý cơ bản chơi Cờ vua trong từng giai đoạn của ván đấu. Phương pháp tổ chức tập luyện, thi đấu. Phát triển thể lực chung và chuyên môn.

KN01001. Kỹ năng giao tiếp (Communication Skills) (2TC: 2-0-6). Kỹ năng thuyết trình; Kỹ năng lắng nghe và phản hồi hiệu quả; Kỹ năng thương lượng (đàm phán).

KN01002. Kỹ năng lãnh đạo (Leadership Skills) (2TC: 2-0-6). Tổng quan về kỹ năng lãnh đạo; Kỹ năng tạo động lực; Kỹ năng lập kế hoạch và tổ chức; Kỹ năng giao tiếp và đàm phán; Kỹ năng ra quyết định. Cung cấp những kiến thức cơ bản trong lãnh đạo, ra quyết định và cách xử lý tình huống trong công tác lãnh đạo.

KN01003. Kỹ năng quản lý bản thân (Self Management Skills) (2TC: 2-0-6). Kỹ năng khám phá bản thân; Kỹ năng kiểm soát cảm xúc; Kỹ năng xác định mục tiêu; Kỹ năng quản lý thời gian hiệu quả.

KN01004. Kỹ năng tìm kiếm việc làm (Job Search Skills) (2TC: 2-0-6). Kỹ năng tìm kiếm cơ hội việc làm; Kỹ năng chuẩn bị hồ sơ tìm việc; Kỹ năng phỏng vấn tìm việc; Kỹ năng thương lượng về chế độ đãi ngộ; Hòa nhập và phát triển trong môi trường nghề nghiệp.

KN01005. Kỹ năng làm việc nhóm (Teamwork Skills) (2TC: 2-0-6). Khái niệm nhóm và làm việc theo nhóm; Các kỹ năng làm việc theo nhóm; Quản lý và điều hành nhóm.

KN01006. Kỹ năng hội nhập (Intergrated Skills) (2TC: 2-0-6). Kỹ năng tiếp cận văn hóa thế giới; Kỹ năng giao tiếp, ứng xử và làm việc trong môi trường quốc tế hóa; Kỹ năng làm việc độc lập trong môi trường quốc tế hóa; Kỹ năng hợp tác và liên kết quốc tế; Kỹ năng giải quyết vấn đề trong môi trường quốc tế hóa.

KQ01217. Tâm lý quản lý (2TC: 2-0-4). Đối tượng, nhiệm vụ và phương pháp nghiên cứu tâm lý quản lý; Con người và một số quy luật tâm lý tình cảm của con người; Tập thể lao động và một số quy luật tâm lý tập thể; Vận dụng kiến thức tâm lý trong giao tiếp; Tâm lý của lãnh đạo trong quản lý

KQ01219.Tinh thần doanh nhân(Entrepreneurship). (2TC: 2-0-4). Giới thiệu về bản chất khoa học tinh thần doanh nhân; Đặc điểm của các đối tượng doanh nhân, xác định cơ hội và thách thức, kỹ năng giải quyết vấn đề một cách sáng tạo, phát triển các mô hình kinh doanh chủ yếu và đạo đức doanh nhân.

KT02006. Nguyên lý thống kê kinh tế (Principles of Economics) (3TC: 3-0-6): Nội dung học phần nhằm vận dụng kiến thức cơ bản của thống kê trong việc thu thập, tổng hợp và phân tích thông tin của hiện tượng kinh tế xã hội. ***Tên chương:*** Giới thiệu môn học; Thu nhập thông tin thống kê; Tổng hợp và trình bày tài liệu thống kê; Thống kê mức độ hiện tượng kinh tế xã hội; Điều tra chọn mẫu; Thống kê biến động hiện tượng kinh tế xã hội; Phân tích tương quan.

KQ03107. Marketing căn bản 1 (Basics of Marketing 1) (2TC: 2-0-6). Tổng quan về marketing; Hệ thống thông tin và nghiên cứu marketing; Môi trường marketing; Nghiên cứu hành vi khách hàng; Phân đoạn thị trường, lựa chọn thị trường mục tiêu và định vị hàng hoá; Chiến lược sản phẩm; Chiến lược giá cả hàng hóa; Chiến lược phân phối hàng hóa; Chiến lược xúc tiến hỗn hợp; Tổ chức bộ máy marketing của doanh nghiệp.

KQ03111. Quản trị kinh doanh nông nghiệp (Agribusiness Management). (2TC:2-0-6). Nhập môn; Cơ sở khoa học của quản trị kinh doanh nông nghiệp; Kế hoạch sản xuất kinh doanh; Tổ chức và quản lý các yếu tố sản xuất; Tổ chức sản xuất ngành trồng trọt; Tổ

chức sản xuất ngành chăn nuôi; Tổ chức sản xuất ngành nghề và dịch vụ; Tổ chức tiêu thụ và phân phối sản phẩm; Hạch toán và nghiệp vụ phân tích kinh doanh

KQ03212. Quản trị học 1 (**Principles of Management 1) (2TC: 1,5-0,5-6) M**ô tả vắn tắt nội dung: Môn học gồm 7 chương liên quan đến: Những vấn đề cơ bản của quản trị; Nhà quản trị, nhà doanh nghiệp; Thông tin và quyết định quản trị; Chức năng hoạch định; Chức năng tổ chức; Chức năng lãnh đạo; Chức năng kiểm tra.

ML01020. Triết học Mác - Lênin (Philosophy of Marxism and Leninism) (3TC: 3-0-6). Học phần gồm 3 chương giúp sinh viên hiểu biết có tính căn bản, hệ thống về triết học Mác - Lênin, xây dựng thế giới quan duy vật và phương pháp luận biện chứng duy vật. Nội dung bao gồm: Triết học và vai trò của triết học trong đời sống; chủ nghĩa duy vật biện chứng, gồm vấn đề vật chất và ý thức, phép biện chứng duy vật, lý luận nhận thức của chủ nghĩa duy vật biện chứng; chủ nghĩa duy vật lịch sử, gồm vấn đề hình thái kinh tế - xã hội, giai cấp và dân tộc, nhà nước và cách mạng xã hội, ý thức xã hội, triết học về con người.

ML01021. Kinh tế chính trị Mác – Lênin (Political economy of Marxism and Leninism) (2TC: 2-0-4). Học phần gồm 6 chương giúp sinh viên hiểu biết những tri thức cơ bản, cốt lõi của Kinh tế chính trị Mác - Lênin trong bối cảnh phát triển kinh tế của đất nước và thế giới ngày nay. Nội dung bao gồm: Đối tượng, phương pháp nghiên cứu và chức năng của kinh tế chính trị Mác - Lênin; 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.

ML01022. Chủ nghĩa xã hội khoa học (Socialism) (2TC: 2-0-4). Học phần gồm 7 chương giúp sinh viên nắm được những tri thức cơ bản, cốt lõi nhất về chủ nghĩa xã hội khoa học. Nội dung bao gồm: Nhập môn chủ nghĩa xã hội khoa học; sứ mệnh lịch sử của giai cấp công nhân; chủ nghĩa xã hội và thời kỳ quá độ lên chủ nghĩa xã hội; dân chủ xã hội chủ nghĩa và nhà nước xã hội chủ nghĩa; cơ cấu xã hội hội - giai cấp và liên minh giai cấp, tầng lớp trong thời kỳ quá độ lên chủ nghĩa xã hội; vấn đề dân tộc và tôn giáo trong thời kỳ quá độ lên chủ nghĩa xã hội; vấn đề gia đình trong thời kỳ quá độ lên chủ nghĩa xã hội.

ML01023. Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam (Vietnamese Communist Party History) (2TC: 2-0-4). Học trang bị cho sinh viên sự hiểu biết về đối tượng, mục đích, nhiệm vụ, phương pháp nghiên cứu, học tập học phần Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam và những kiến thức cơ bản, hệ thống, cốt lõi về : sự ra đời của Đảng Cộng sản Việt Nam (1920 - 1930); quá trình lãnh đạo cuộc đấu tranh giành chính quyền (1930 - 1945); lãnh đạo hai cuộc kháng chiến chống thực dân Pháp và đề quốc Mỹ xâm lược, hoàn thành giải phóng dân tộc, thống nhất đất nước (1975 - 2018); khẳng định những thành công, hạn chế, tổng kết kinh nghiệm về sự lãnh đạo cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam.

ML01005. Tư tưởng Hồ Chí Minh (Ho Chi Minh Ideology) (2TC: 2-0-4). Nội dung học phần là tư tưởng Hồ Chí Minh về con đường giải phóng dân tộc và xây dựng xã hội mới.

ML01009. Pháp luật đại cương (Introduction to Laws) (2TC: 2-0-6). Một số vấn đề lý luận cơ bản về Nhà nước và pháp luật; Một số nội dung cơ bản về Nhà nước và Pháp luật nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam; Nội dung cơ bản của luật Dân sự và Luật Hình sự; Nội dung cơ bản của Luật Kinh tế, Luật Lao động, Luật Hôn nhân và Gia đình; Nội dung cơ bản về Luật Hành chính và pháp luật về phòng, chống tham nhũng.

MT01004. Hóa phân tích (Analytical Chemistry) (2TC: 1,5-0,5-6). Các vấn đề chung. Phương pháp phân tích khối lượng. Phương pháp phân tích thể tích. Phương pháp phân tích bằng công cụ. Sai số phân tích.

MT01008. Sinh thái môi trường (Ecology and Environment) (2TC: 2-0-6). Các nguyên lý sinh thái học cơ bản: Quần thể, quần xã và hệ sinh thái. Khái niệm cơ bản về tài nguyên và môi trường, ô nhiễm môi trường. Thực trạng các nguồn tài nguyên thiên nhiên hiện nay: Tài nguyên sinh vật rừng, tài nguyên đất, tài nguyên nước, tài nguyên biển và đại dương, khí quyển và tài nguyên khoáng sản & năng lượng; các nguyên tắc khai thác bền vững các nguồn tài nguyên thiên nhiên.

MT02011. Quản lý môi trường (Environmental Management) (2TC: 2-0-6). Mô tả vắn tắt nội dung: Những vấn đề cơ bản của quản lý môi trường; Cơ sở khoa học của công tác quản lý môi trường; Hệ thống quản lý nhà nước về bảo vệ môi trường; Các công cụ trong quản lý môi trường; Quản lý môi trường đô thị và khu công nghiệp; Quản lý môi trường nông thôn.

QS01011. Đường lối quân sự của Đảng (Defense - security line of the party) (3TC : 3-0-0) . Nghiên cứu những quan điểm cơ bản có tính chất lý luận của Đảng về đường lối quân sự bao gồm: những vấn đề cơ bản của học thuyết Mác-Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh về chiến tranh, quân đội và bảo vệ Tổ quốc; Quan điểm của Đảng về xây dựng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân; chiến tranh nhân dân bảo vệ Tổ quốc; xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân, lực lượng dự bị đông viên và động viên quốc phòng; kết hợp phát triển kinh tế-xã hội với tăng cường củng cố quốc phòng, an ninh và một số nội dung cơ bản về nghệ thuật quân sự Việt Nam qua các thời kỳ, vấn đề về xây dựng và bảou vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo, biên giới quốc gia, về bảo vệ an ninh quốc gia, bảo vệ trật tự an toàn xã hội.

QS01012. Công tác Quốc phòng và an ninh (Defence warker and security) (2TC : 2-0-0) Phòng, chống chiến lược "diễn biến hòa bình", bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch với cách mạng Việt Nam; Một số nội dung cơ bản về dân tộc, tôn giáo, đấu tranh phòng chống các thế lực thù địch lợi dụng vấn đề dân tộc, tôn giáo chống phá cách mạng Việt Nam; Phòng, chống vi phạm pháp luật về bảo vệ môi trường; Phòng, chống vi phạm pháp luật về bảo đảm trật tự an toàn giao thông; Phòng, chống một số loại tội phạm xâm hại danh dự, nhân phẩm của người khác; An toàn thông tin và phòng, chống vi phạm pháp luật trên không gian mạng; An ninh phi truyền thống và các mối đe dọa an ninh phi truyền thống ở Việt Nam.

QS01013. Quân sự chung (General military) (2TC : 2-1-1) Tổng số 02 tín chỉ (Lý thuyết 14 tiết, thực hành 16 tiết). Mô tả vắn tắt nội dung: Trang bị cho sinh viên những vấn kỹ năng quân sự cần thiết như: Các chế độ sinh hoạt, học tập, công tác trong ngày, trong tuần; Các chế độ nền nếp chính quy, bố trí trật tự, nội vụ trong doanh trại; Hiểu biết chung về các quân, binh chủng trong Quân đội; Hiểu biết chung về bản đồ địa hình quân sự; Phòng tránh địch tiến công hỏa lực bằng vũ khí công nghệ cao, điều lệnh đội ngũ, điều lệnh quản lý bộ đội, ba môn quân sự phối hợp.

QS01014. Kỹ thuật chiến đấu bộ binh và chiến thuật (Inpantry pighting techniques and tactics) (4-0.3-3.7) . Tổng số 04 tín chỉ (Lý thuyết 04 tiết, thực hành 56 tiết). Mô tả vắn tắt nội dung: Trang bị cho sinh viên những vấn kỹ năng quân sự cần thiết như: Lý thuyết bắn súng tiểu liên AK; Tính năng cấu tạo và cách sử dụng một số loại lựu đạn thường dùng; Từng người làm nhiệm vụ canh gác.; Kỹ năng thực hành bắn súng tiểu liên AK bài 1; Chiến thuật từng người trong chiến đấu tiên công và từng người trong chiến đấu phòng ngự.

SH01001. Sinh học đại cương (General Biology) (2TC: 1,5-0,5-4). Tổng quan tổ chức của cơ thể sống; Trao đổi chất và năng lượng của tế bào; Sự phân bào và sinh sản của sinh vật; Tính cảm ứng và thích nghi của sinh vật; Sự tiến hoá của sinh giới.

SN00010. Tiếng Anh bổ trợ (Pre English) (1TC: 1-0-3). Picture Descriptions (Mô tả tranh); Question & Responses (Hỏi và đáp); Short conversations & Short talk (Cuộc hội thoại ngắn); Reading Compreshesion (Đọc hiểu); Revision (Ôn tập).

SN00011. Tiếng Anh 0 (English 0) (2TC: 2-0-6). Hello everybody! (Xin chào mọi người), Meeting people (Gặp gỡ mọi người), The world of work (Thế giới công việc), Take it easy! (Hãy thư giãn), Practice test (bài luyện theo dạng).

SN01032. Tiếng Anh 1 (English 1) (3TC: 3-0-9). Getting to know you (làm quen với bạn); The way we live (Phong cách sống); What happened next? (Chuyện gì đã xảy ra tiếp sau đó); The market place (Nơi họp chợ); What do you want to do? (Bạn muốn làm gì?); Places and things (Các địa điểm và sự việc). *Học phần tiên quyết*: *Tiếng Anh 0.*

SN01033. Tiếng Anh 2 (English 2) (3TC: 3-0-9). Fame (Danh tiếng); Do's and Don'ts (Những việc nên làm và những việc không nên làm); Going places (đi du lịch và trải nghiệm); Things that changed the world (Những thứ làm thay đổi thế giới); What if…? (Điều gì sẽ xảy ra nếu…); Trying your best (Cố gắng hết sức) *Học phần tiên quyết: Tiếng Anh 1.*

TH01007. Xác suất -Thống kê (Probability and Statistics) (3TC: 3-0-9). Phép thử, sự kiện; Xác suất; Biến ngẫu nhiên; Những khái niệm cơ bản mở đầu về thống kê; Ước lượng tham số; Kiểm định giả thuyết thống kê; Tương quan và hồi quy.

TH01009. Tin học đại cương (Introduction to informatics) (2TC: 1,5-0,5-6). Giới thiệu chung về tin học; Cấu trúc máy tính; Phần mềm máy tính và hệ điều hành; Mạng máy tính và

Internet; Cơ sở dữ liệu; Thuật toán và ngôn ngữ lập trình; Các vấn đề xã hội của công nghệ thông tin.

TH01011. Toán cao cấp (Advanced Mathematics) (3TC: 3-0-9). Ma trận - định thức - hệ phương trình tuyến tính; Phép tính vi phân hàm một biến; Phép tính vi phân hàm nhiều biến; Phép tính tích phân hàm một biến; Phương trình vi phân.

TH01018. Vật lý (Physics) (2TC: 2-0-6). Cơ học chất điểm, vật rắn; Dao động và sóng cơ; Chất lỏng; Hệ nhiệt động; Điện trường, từ trường và sóng điện từ; Quang học sóng; Quang học lượng tử và quang sinh học; Cơ sở của cơ học lượng tử, vật lý nguyên tử, hạt nhân.

2.2. Các học phần cơ sở ngành:

CP02002. Kỹ thuật thực phẩm (Food engineering) (4TC: 3-1-8). Mở đầu; Quá trình nhiệt và thiết bị trao đổi nhiệt; Quá trình và thiết bị làm giảm kích thước; Quá trình và thiết bị phân tách hỗn hợp lỏng- rắn bằng phương pháp cơ học; Quá trình và thiết bị chưng cất; Quá trình và thiết bị trích ly rắn - lỏng; Quá trình và thiết bị hấp phụ và trao đổi ion; Quá trình và thiết bị cô đặc; Quá trình và thiết bị sấy; Quá trình và thiết bị kết tinh; Quá trình và thiết bị lên men.

CP02004. Hóa học thực phẩm (Food Chemistry) (3TC: 2-1-9). Nước và các chất khoáng trong thực phẩm; Protein thực phẩm; Glucid thực phẩm; Lipid thực phẩm; Các chất có nguồn gốc thứ cấp và chất độc có trong nông sản thực phẩm; Chất màu và chất thơm.

CP02005. Hóa sinh đại cương (General Biochemistry) (2TC: 1,5-0,5-4). Cấu tạo, tính chất và chức năng của các phân tử amino acid, protein, enzyme, vitamin, nucleic acid, carbohydrate, lipid trong tế bào. Các quá trình tổng hợp, phân giải: carbohydrate, lipid, amino acid và protein.

CP02006. Dinh dưỡng học (Nutrition) (2TC: 1,5-0,5-6). Vai trò và nhu cầu các chất dinh dưỡng; Tiêu hóa và hấp thu các chất dinh dưỡng; Dinh dưỡng bệnh tật và sức khoẻ cộng đồng; Chế độ dinh dưỡng cho các nhóm đối tượng khác nhau; Các phương pháp đánh giá tình trạng dinh dưỡng; Thực phẩm chức năng; An ninh lương thực thực phẩm.

CP02007. An toàn thực phẩm (Food safety) (2TC: 1,5-0,5-6). Ngộ độc thực phẩm do tác nhân sinh học; Ngộ độc thực phẩm do tác nhân hóa học: Những chất độc được hình thành và lây nhiễm do các biện pháp kỹ thuật trong trồng trọt, chăn nuôi; nhiễm độc nông sản thực phẩm trong quá trình bảo quản; nhiễm độc thực phẩm trong quá trình chế biến; Ngộ độc thực phẩm do tác nhân vật lý; Các biện pháp hạn chế tác động của các tác nhân gây ảnh hưởng đến chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm. *Học phần tiên quyết: Vi sinh vật đại cương (đối với ngành Công nghệ thực phẩm, Công nghệ sau thu hoạch)*

CP02009. Sinh lý - Hóa sinh nông sản sau thu hoạch (Postharvest physiology and Biochemistry of agricultural products) (3TC: 2-1-6). Tế bào và mô thực vật; Đặc điểm hình thái và cấu tạo giải phẫu nông sản sau thu hoạch; Các hoạt động sinh lý chủ

yếu của nông sản sau thu hoạch; Thành phần hoá học và các biến đổi sinh hoá của nông sản sau thu hoạch; Hormon thực vật.

CP02014. Hóa sinh thực phẩm (Food biochemistry) (2TC: 2-0-6). Môn học giới thiệu về enzyme, chất xúc tác sinh học quan trọng tham gia vào hầu hết các quá trình biến đổi hóa sinh trong nguyên liệu thực phẩm và chế biến thực phẩm; quá trình biến đổi các hợp chất chính như protein, glucid, lipid trong cơ thể sinh vật/thực phẩm; các biến đổi hóa sinh quan trọng trong một số nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm.

CP02015. Kỹ thuật thực phẩm 1 (Food Engineering 1) (3TC: 3-0-9). Mở đầu; Quá trình nhiệt và thiết bị trao đổi nhiệt; Quá trình và thiết bị làm giảm kích thước; Quá trình và thiết bị phân tách hỗn hợp lỏng - rắn; Quá trình và thiết bị phân tách hỗn hợp rắn; Quá trình và thiết bị đặc biệt khác.

CP02016. Kỹ thuật thực phẩm 2 (Food engineering 2) (2TC: 2-0-6). Mở đầu; Quá trình và thiết bị chưng cất; Quá trình và thiết bị trích ly rắn - lỏng; Quá trình và thiết bị hấp phụ và trao đổi ion; Quá trình và thiết bị cô đặc; Quá trình và thiết bị sấy; Quá trình và thiết bị kết tinh**.**

CP02017. Kỹ thuật thực phẩm 3 (Food engineering 3) (1TC: 1-0-3). Mở đầu; Quá trình và thiết bị lên men; Quá trình và thiết bị công nghệ enzyme.

CP02018. Công nghệ chế biến thực phẩm (Food Processing Technology) (3TC: 3-0-9). Đặc tính của thực phẩm và lí thuyết trong chế biến thực phẩm; Chuẩn bị nguyên liệu thô; Làm nhỏ kích thước; Quá trình phối trộn và tạo hình; Tách và cô các thành phần của thực phẩm; Lên men và công nghệ enzyme; Chần; Thanh trùng; Tiệt trùng bằng nhiệt; Bay hơi và chưng cất; Ép đùn; Sấy; Nướng và rang; Chiên; Chế biến nhiệt trực tiếp và gián tiếp; Lạnh đông; Sấy thăng hoa và làm khô bằng cách cho đóng băng; Phủ ngoài; Bao gói; Quản lí nguyên liệu, bảo quản sản phẩm và phân phối.

KQ02014. Nguyên lý kế toán (3TC: 3-0-6). Bản chất và đối tượng của hạch toán kế toán; Phương pháp tổng hợp cân đối kế toán (Báo cáo tài chính); Lập chứng từ và kiểm kê ; Phương pháp tài khoản và ghi sổ kép; Tính giá.

KQ03102. Giao tiếp và đàm phán kinh doanh (Business Communication and Negotiation). (2TC: 2-0-4). Khái quát chung về giao tiếp - đàm phán kinh doanh; Những nguyên lý giao tiếp đàm phán kinh doanh; Tâm lý học trong giao tiếp kinh doanh; Văn hoá trong giao tiếp kinh doanh; Hình thức - phong cách, sách lược và nghệ thuật giao tiếp kinh doanh; Đàm phán và hoạt động chuẩn bị đàm phán kinh doanh; Tổ chức đàm phán kinh doanh; Cơ sở pháp lý giao tiếp kinh doanh.\

KQ03107. Marketing căn bản 1 (Basics of Marketing 1) (2TC: 2-0-4). Tổng quan về marketing; Hệ thống thông tin và nghiên cứu marketing; Môi trường marketing; Nghiên cứu hành vi khách hàng; Phân đoạn thị trường, lựa chọn thị trường mục tiêu và định vị hàng hoá; Chiến lược sản phẩm; Chiến lược giá cả hàng hóa; Chiến lược phân phối hàng hóa; Chiến lược xúc tiến hỗn hợp; Tổ chức bộ máy marketing của doanh nghiệp.

KQ03381. Thị trường giá cả thực phẩm (Food market and prices) (2TC: 2-0-4) Đối tượng, nội dung và phương pháp nghiên cứu môn học; Mối quan hệ giữa giá cả và cung - cầu; Hình thành giá cả nông sản và thực phẩm trong các hình thái thị trường; Phân tích biến động giá nông sản và thực phẩm; Định giá sản phẩm và Sự can thiệp của Chính phủ vào thị trường và giá cả.

KT02003. Nguyên lý kinh tế (Principles of Economics) (3TC: 3-0-6). Những vấn đề cơ bản của Kinh tế học; Những nguyên lý cơ bản của kinh tế học vi mô; Những nguyên lý cơ bản của kinh tế học vĩ mô.

2.3. Các học phần chuyên ngành:

CD00006. Vẽ kỹ thuật (Descriptive Geometry and Engineering Drawing) (2TC: 2-0-6). Điểm, đường thẳng, mặt phẳng; Các phép biến đổi hình chiếu; Đường và mặt. Những tiêu chuẩn về cách trình bày bản vẽ; Vẽ hình học; Biểu diễn vật thể; Hình chiếu trục đo; Vẽ quy ước ren và các mối ghép; Vẽ quy ước bánh răng và lò xo; Dung sai và nhám bề mặt; Bản vẽ chi tiết; Bản vẽ lắp; Sơ đồ.

CD02611. Kỹ thuật điện (Electric Engineering) (2TC: 2-0-6). Những khái niệm cơ bản về mạch điện; Mạch điện xoay chiều hình sin một pha; Mạch điện xoay chiều hình sin ba pha; Khái niệm chung về máy điện; Máy biến áp; Máy điện không đồng bộ; Máy điện một chiều; Những khí cụ điện dùng trong điều khiển máy điện, thiết bị điện.

CD02301. Kỹ thuật nhiệt (Thermotechnics) (2TC: 2-0-6). Những khái niệm cơ bản về nhiệt động kỹ thuật; Các định luật nhiệt động; Hơi nước và không khí ẩm; Cơ sở lý thuyết truyền nhiệt; Truyền nhiệt ổn định và không ổn định.

CD03433. Thiết bị trong công nghệ thực phẩm (Food Technology Equipment) (2TC: 1,5-0,5-6). Thiết bị làm nhỏ; Thiết bị ép; Thiết bị phân ly; Thiết bị định lượng và khuấy trộn; Thiết bị đun nóng, làm nguội và ngưng tụ; Thiết bị sấy, cô đặc và thanh trùng; Thiết bị bao gói sản phẩm.

CP02012. Phân tích rủi ro (Risk analysis) (2TC: 2-0-6). Giới thiệu chung; Đánh giá rủi ro; Quản lý rủi ro; Truyền thông về rủi ro. *Học phần tiên quyết: An toàn thực phẩm.*

CP02019. Đồ án công nghệ chế biến thực phẩm (Project on Food Processing Technology) (1TC: 1-0-3). Thuyết minh qui trình công nghệ; Tính và chọn thiết bị; Tính xây dựng; Tính hiệu quả kinh tế.

CP02021. Đồ án kĩ thuật thực phẩm (Food Engineering Projects) (1TC: 1-0-3). Giới thiệu chung; Đồ án các công nghệ nhiệt độ thấp; Đồ án các công nghệ nhiệt độ cao; Đồ án các công nghệ nhiệt độ thường; Đồ án các công nghệ hỗn hợp; Một số đồ án Công nghệ thực phẩm cụ thể.

CP03001. Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng (Management System and Quality Assurance) (2TC: 2-0-6). Chất lượng thực phẩm; Hoạt động quản lý và kiểm tra chất lượng thực phẩm; Kỹ thuật lấy mẫu kiểm tra trong sản xuất; Kỹ thuật kiểm tra thống kê

trong sản xuất; Hệ thống quản lý chất lương theo ISO 9000; Hệ thống quản lý chất lượng theo ISO 22000; Hệ thống quản lý chất lượng theo HACCP; Giới thiệu một số hệ tiêu chuẩn quản lý chất lượng trên thế giới. *Học phần tiên quyết: Vi sinh vật thực phẩm.*

CP03002. Thực phẩm truyền thống (Traditional Food) (2TC: 1,5-0,5-6). Các sản phẩm truyền thống chế biến từ đậu đỗ; Các sản phẩm truyền thống chế biến từ ngũ cốc; Các sản phẩm truyền thống chế biến từ rau quả; Các sản phẩm truyền thống chế biến từ thịt; Các sản phẩm truyền thống chế biến từ thủy hải sản.

CP03003. Công nghệ sau thu hoạch (Postharvest handling of agricultural products) (3TC: 2,5-0,5-9). Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng nông sản sau thu hoạch; Thu hoạch và quản lý sản phẩm trên đồng ruộng; Sơ chế nông sản sau thu hoạch; Nguyên lý và phương pháp bảo quản nông sản; Vận chuyển phân phối - tiêu thụ nông sản; Chất lượng và quản lý chất lượng nông sản sau thu hoạch.

CP03004. Công nghệ sinh học thực phẩm (Food biotechnology) (2TC: 1,5-0,5-6). Cơ sở của CNSH; Ứng dụng của thực vật chuyển gen; Các công nghệ sử dụng nấm men và sản phẩm; Các công nghệ sử dụng vi khuẩn và sản phẩm; Enzyme có nguồn gốc vi sinh vật; Công nghệ sinh học trong đánh giá chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

CP03006. Đánh giá cảm quan thực phẩm (Food Sensory Evaluation) (2TC: 1-1-6). Chất lượng cảm quan và phân tích cảm quan thực phẩm; Cơ chế hoạt động của cơ quan cảm giác; Phép thử cảm quan; Tổ chức buổi thử cảm quan. *Học phần tiên quyết: Xác suất thống kê (đối với ngành Công nghệ thực phẩm).*

CP03007. Vi sinh vật thực phẩm (Food Microbiology) (2TC: 1,5-0,5-6). Hệ vi sinh vật thực phẩm; Các quá trình lên men; Quá trình phân giải các hợp chất chứa Nito; Quá trình sinh tổng hợp các chất có hoạt tính sinh học cao nhờ vi sinh vật; Phương pháp phân tích vi sinh vật trong thực phẩm. *Học phần tiên quyết: Vi sinh vật đại cương.*

CP03008. Công nghệ chế biến nông sản (Agro-processing technology) (4TC: 3-1-12). Sữa nguyên liệu; Một số quá trình cơ bản trong quá trình sản xuất các sản phẩm sữa; Một số sản phẩm sữa; Nguyên liệu rau quả (Tự đọc tài liệu); Đóng hộp rau quả; Kỹ thuật sản xuất một số loại đồ hộp rau quả; Sản xuất tinh bột; Sản xuất gạo và một số sản phẩm từ gạo; Sản xuất các sản phẩm từ bột mì.

CP03009. Công nghệ lạnh và lạnh đông (Food Freezing Technology) (2TC: 1,5-0,5-6). Khái niệm và định nghĩa cơ bản của kĩ thuật lạnh; Cơ sở nhiệt động của kĩ thuật lạnh; Làm lạnh thường; Làm lạnh đông thực phẩm; Bảo quản lạnh và bảo quản lạnh đông thực phẩm; Kĩ thuật rã đông thực phẩm.

CP03011. Công nghệ chế biến đậu đỗ (Bean processing technology) (2TC: 1,5-0,5-6). Giới thiệu chung về nguyên liệu; Sản xuất bột và tinh bột đậu xanh; Sản xuất miến đậu xanh; Sản xuất bột đậu tương không tách béo; Sản xuất bột đậu tương tách béo; Sản xuất protein đậu tương cô đặc; Sản xuất protein đậu tương phân tách; Sản xuất các sản phẩm protein kết cấu; Sản xuất sữa đậu nành; Sản xuất tempeh, nước tương và miso.

CP03014. Tối ưu hóa trong công nghệ thực phẩm (Optimization for Food Engineering) (2TC: 2-0-6). Mở đầu; Cơ sở toán học hữu quan; Quy hoạch toán học để xử lí bài toán tối ưu; Bài toán vận tải Bài toán dự trữ và lưu kho; Bài toán tổ chức lao động hợp lí; Một số ứng dụng trên môi trường điện toán. *Học phần tiên quyết: Toán cao cấp.*

CP03015. Vệ sinh nhà máy thực phẩm (Food plant sanitation) (2TC: 1,5-0,5-6). Các khái niệm về vệ sinh nhà máy thực phẩm; Mối quan hệ giữa an toàn sinh học, vi sinh vật, các chất gây dị ứng và điều kiện vệ sinh cho sản xuất thực phẩm; Các nguồn gây ô nhiễm thực phẩm; Vệ sinh cá nhân và xử lý thực phẩm đảm bảo vệ sinh; Vai trò của HACCP trong hệ thống vệ sinh tại các nhà máy chế biến thực phẩm; Các chất tẩy rửa, chất khử trùng và phương pháp vệ sinh khử trùng; Thiết bị trong hệ thống vệ sinh nhà máy thực phẩm; Xử lý phế thải thực phẩm; Kiểm soát dịch hại tại nhà máy; Thiết kế và xây dựng điều kiện vệ sinh cho nhà máy chế biến thực phẩm; Quản lý chất lượng vệ sinh nhà máy thực phẩm**.**

CP03016. Bảo quản thực phẩm (Food storage) (2TC: 1,5-0,5-6). Khái niệm về thực phẩm, tầm quan trọng của công tác bảo quản thực phẩm và thực trạng bảo quản thực phẩm ở nước ta hiện nay; Đặc điểm của thực phẩm; Sự hư hỏng của thực phẩm và nguyên lý bảo quản thực phẩm; Các phương pháp bảo quản thực phẩm; Công nghệ bảo quản một số loại thực phẩm chính. *Học phần tiên quyết: Hoá học thực phẩm (Đối với ngành Công nghệ thực phẩm).*

CP03018. Công nghệ chế biến cà phê, ca cao (Coffee, cacao processing technology) (2TC: 1,5-0,5-6). Nguyên liệu trong chế biến cà phê, ca cao; Công nghệ chế biến cà phê nhân Kỹ thuật sản xuất cà phê rang xay và cà phê hòa tan; Công nghệ cacao. *Học phần tiên quyết: Kỹ thuật thực phẩm 3 (Đối với ngành Công nghệ thực phẩm), Kỹ thuật thực phẩm (Đối với ngành Công nghệ sau thu hoạch).*

CP03019. Công nghệ chế biến dầu thực vật (Technology for processing of vegetable oil) (2TC: 1,5-0,5-6). Hoá học dầu thực vật; Những nguyên liệu chứa dầu thực vật; Công nghệ khai thác dầu thực vật; Kỹ thuật tinh chế dầu thực vật; Kiểm tra chất lượng dầu thực vật; Chế biến dầu thực vật. *Học phần tiên quyết: Kỹ thuật thực phẩm 3 (Đối với ngành Công nghệ thực phẩm), Kỹ thuật thực phẩm (Đối với ngành Công nghệ sau thu hoạch).*

CP03020. Công nghệ chế biến chè (Tea processing technology) (2TC: 1,5-0,5-6). Giới thiệu chung; Nguyên liệu trong chế biến chè; Công nghệ chế biến chè đen; Công nghệ chế biến chè xanh; Công nghệ chế biến các loại chè bán lên men. *Học phần tiên quyết: Kỹ thuật thực phẩm 3 (Đối với ngành Công nghệ thực phẩm), Kỹ thuật thực phẩm (Đối với ngành Công nghệ sau thu hoạch).*

CP03021. Công nghệ thịt (Meat Processing Technology) (2TC: 1,5-0,5-6). Cấu trúc, thành phần hóa học, tính chất lý hóa và giá trị dinh dưỡng của thịt. Giết mổ động vật. Phân loại chất lượng thân thịt. Những biến đổi hóa sinh của thịt sau khi giết mổ. Các phương pháp bảo quản thịt. Các công nghệ chế biến các sản phẩm từ thịt.

CP03022. Phụ gia thực phẩm (Food additives) (2TC: 1,5-0,5-6). Phụ gia dùng trong bảo quản thực phẩm; Phụ gia làm thay đổi cấu trúc sản phẩm; Phụ gia làm thay đổi tính chất cảm quan của sản phẩm; Phụ gia hỗ trợ kĩ thuật chế biến.

CP03023. Luật thực phẩm (Food Legistration) (2TC: 1-1-6). Khái niệm chung về luật thực phẩm; Tiêu chuẩn hóa và Luật thực phẩm; Luật An toàn thực phẩm; Quy chế ghi nhãn mác hàng hóa; Trình tự xuất nhập khẩu thực phẩm; Luật sở hữu trí tuệ; Luật thực phẩm trên thế giới.

CP03025. Đồ án Quản lý chất lượng (Project on Quality Management) (1TC: 1-0-3). Mở đầu; Thuyết minh quy trình công nghệ; Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng theo TCVN ISO 9001-2008; Lập kế hoạch HACCP.

CP03026. Kiểm nghiệm thực phẩm (Food Testing) (3TC: 2,5-0,5-9). Phương pháp lấy mẫu và chuẩn bị mẫu; Kiểm nghiệm thực phẩm bằng phương pháp cảm quan; Kiểm nghiệm các chỉ tiêu vi sinh vật trong thực phẩm; Kiểm nghiệm một số thành phần vô cơ trong thực phẩm; Kiểm nghiệm một số thành phần hữu cơ trong thực phẩm; Kiểm nghiệm nguyên liệu và một số sản phẩm thực phẩm.

CP03028. Công nghệ sản xuất đồ uống có cồn (Alcoholic beverage processing technology) (2TC: 1,5-0,5-6). Công nghệ sản xuất cồn; Công nghệ sản xuất vang; Công nghệ sản xuất bia. *Học phần tiên quyết: Kỹ thuật thực phẩm 3 (Đối với ngành Công nghệ thực phẩm), Kỹ thuật thực phẩm (Đối với ngành Công nghệ sau thu hoạch).*

CP03029. Công nghệ enzyme (Enzyme technology) (2TC: 2-0-6). Enzyme - chất xúc tác sinh học; Sản xuất chế phẩm enzyme từ vi sinh; Sản xuất enzyme thực vật và động vật; Enzyme cố định (immobilized enzymes); Một số enzyme chủ yếu và ứng dụng chúng trong chế biến thực phẩm. *Học phần tiên quyết: Hóa học thực phẩm.*

CP03030. Thực phẩm chức năng (Functional Foods) (2TC: 1,5-0,5-6). Những vấn đề chung về thực phẩm chức năng; Các hợp chất (hoạt tính sinh học) chức năng trong thực phẩm; Thực phẩm chức năng và sức khỏe; Phát triển các sản phẩm và các nhóm sản phẩm thực phẩm chức năng.

CP03034. Độc tố học thực phẩm (Food Toxicology) (2TC: 1,5-0,5-6). Xâm nhập, chuyển hóa và đào thải chất độc trong cơ thể; Các chất độc tự nhiên; Độc tố trong công nghiệp thực phẩm; Độc tính hoá chế; Một số biện pháp phòng tránh và loại trừ.

CP03035. Công nghệ lên men thực phẩm (Food Fermentation Technology) (2TC: 1,5-0,5-6). Nhập môn về công nghệ lên men; Những nguyên lý cơ bản trong công nghệ lên men; Kỹ thuật tuyển chọn, cải tiến và bảo quản giống vi sinh vật; Dinh dưỡng và môi trường lên men; Phương pháp và kỹ thuật lên men; Các quá trình lên men cơ bản và động học của quá trình tạo sản phẩm; Thiết bị lên men; Xử lý chất thải đầu ra của quá trình lên men; Tính toán hiệu quả kinh tế của quá trình lên men. *Học phần tiên quyết: Vi sinh vật thực phẩm.*

CP03038. Bảo quản nông sản, thực phẩm (Storage of agricultural products and food) (3TC: 2,5-0,5-6). Giới thiệu chung; Đặc điểm của nông sản, thực phẩm; Sự hư hỏng của nông sản, thực phẩm và nguyên lý bảo quản; Các phương pháp bảo quản nông sản, thực phẩm;

Công nghệ bảo quản một số loại nông sản, thực phẩm chính. *Học phần tiên quyết: Hoá học thực phẩm.*

CP03039. Bao gói thực phẩm (Food Packaging) (2TC: 1,5-0,5-6). Đặc điểm của các nhóm thực phẩm chủ yếu; Phân loại và chức năng của bao bì thực phẩm; Nhãn hiệu và nhãn hàng thực phẩm, quy định về ghi nhãn hàng hóa thực phẩm; Phân biệt tên thương mại, nhãn hàng hóa, nhãn hiệu và thương hiệu thực phẩm; Thiết kế nhãn mác cho bao bì thực phẩm; Đặc điểm, tính chất của các loại vật liệu dùng làm bao bì thực phẩm và ứng dụng của chúng trong bao gói; Các dụng cụ, thiết bị được sử dụng chủ yếu trong đóng gói, nạp rót thực phẩm; Điều kiện đóng gói, nạp rót thực phẩm; Các công nghệ đóng gói, nạp rót thực phẩm dạng rắn, dạng lỏng; Các phương pháp làm kín bao bì thực phẩm; Tác hại của phế thải từ bao bì thực phẩm và các giải pháp hạn chế tác hại của chúng đối với môi trường.

CP03040. Xử lý phế, phụ phẩm trong công nghệ thực phẩm (Food By-product Ultilization). (2TC: 1,5-0,5-4). Bài mở đầu: Giới thiệu về môn học và tài liệu tham khảo; Xử lý phế phụ phẩm trong chế biến rau quả; Xử lý phế phụ phẩm trong chế biến các loại hạt; Xử lý phế phụ phẩm trong sản xuất đường từ cây mía; Xử lý phế phụ phẩm trong giết mổ và chế biến thịt, trứng, sữa; Xử lý phế phụ phẩm trong chế biến thuỷ, hải sản.

CP03041. Công nghệ sau thu hoạch hạt (Postharvest technology of grain products) (2TC: 1,5-0,5-4). Đặc điểm của hạt; Các biểu hiện hư hỏng và nguyên nhân; Các quá trình thu hoạch và sau thu hoạch hạt; Nguyên lí và phương pháp bảo quản hạt; Kho và dụng cụ tồn trữ hạt. *Học phần tiên quyết: Sinh lý - Hóa sinh nông sản sau thu hoạch.*

CP03042. Công nghệ sau thu hoạch rau quả (Postharvest handling of fruits and vegetables) (2TC: 1,5-0,5-4). Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng rau quả sau thu hoạch; Thu hoạch và quản lý rau quả trên đồng ruộng; Sơ chế rau quả sau thu hoạch; Nguyên lý và phương pháp bảo quản rau quả; Vận chuyển và tiêu thụ rau quả; Chất lượng và quản lý chất lượng rau quả sau thu hoạch.

CP03046. Công nghệ bảo quản hoa cắt (Cut-flower preservation technology) (2TC: 1,5-0,5-4). Đặc điểm của hoa cắt; Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng và tuổi thọ hoa cắt STH; Các quá trình sau thu hoạch hoa cắt; Bảo quản hoa cắt; Chăm sóc hoa cắt tại cửa hàng bán lẻ và tại gia đình.

CP03047. Công nghệ bảo quản quả (Fruit preservation technology) (2TC: 1,5-0,5-4). Phân loại, biến đổi sinh lý hóa sinh của quả sau thu hoạch; Công nghệ bảo quản quả nhiệt đới; Công nghệ bảo quản quả á nhiệt đới; Công nghệ bảo quản quả ôn đới.

CP03048. Công nghệ bảo quản rau (Vegetables preservation technology) (2TC: 1,5-0,5-4). Đặc điểm của rau; Các nguyên lý chung bảo quản rau; Công nghệ bảo quản các loại rau ăn quả; Công nghệ bảo quản các loại rau ăn hoa, thân, lá; Công nghệ bảo quản các loại rau dưới mặt đất; Quản lý chất lượng rau trong BQ.

CP03049. Kho bảo quản nông sản (Warehouse of agricultural products storage) (2TC: 1,5-0,5-4). Yêu cầu kỹ thuật của kho tàng; Phân loại kho; Đặc điểm cơ bản của một số loại kho; Thiết kế và xây dựng kho. *Học phần tiên quyết: Bảo quản nông sản thực phẩm.*

CP03050. Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm (Food supply chain management and traceability) (2TC:2-0-6). Quản lý chuỗi cung ứng (SCM); Chuỗi

cung ứng thực phẩm; Truy xuất nguồn gốc; Quản lý lưu kho; Quản lý vận chuyển; Các mối quan hệ hậu cần và các dịch vụ của bên thứ ba; Vai trò của thông tin trong quản lý chuỗi cung ứng; Mô hình tham khảo các hoạt động chuỗi cung ứng (SCOR).

CP03051. Kỹ thuật thanh tra an toàn thực phẩm (Inspection Techniques in Food safety) (2TC: 1-1-6). Một số khái niệm chung; Tài liệu căn cứ pháp lý thực hiện thanh tra an toàn vệ sinh thực phẩm; Nguyên tắc tổ chức thanh tra an toàn vệ sinh thực phẩm; Giám sát, điều tra, xử lý các vi phạm an toàn vệ sinh thực phẩm.

CP03052. Phát triển sản phẩm thực phẩm (Food Product Development) (2TC: 1,5-0,5-6). Giới thiệu chung; Kiến thức cơ bản trong phát triển sản phẩm thực phẩm; Người tiêu dùng trong phát triển sản phẩm; Quy trình phát triển sản phẩm. *Học phần tiên quyết: Kỹ thuật thực phẩm 3 (Đối với ngành Công nghệ thực phẩm), Hóa học thực phẩm (Đối với ngành Công nghệ và kinh doanh thực phẩm).*

CP03054. Công nghệ sản xuất bánh kẹo (Confectionery processing technology) (2TC: 1,5-0,5-6). Phân loại bánh kẹo; Nguyên liệu trong sản xuất bánh kẹo; Công nghệ sản xuất bánh bích quy; Giới thiệu về bánh gia vị và các loại bánh khác; Công nghệ sản xuất kẹo. *Học phần tiên quyết: Kỹ thuật thực phẩm 3.*

CP03056. Công nghệ chế biến ngũ cốc (Cereal Processing Technology) (2TC: 1,5-0,5-6). Cơ sở khoa học về ngũ cốc; Sản xuất tinh bột; Sản xuất gạo và một số sản phẩm từ gạo; Sản xuất các sản phẩm từ bột mì.

CP03057. **Công nghệ chế biến rau quả (Fruit and Vegetable Processing Techonology) (2TC: 1,5-0,5-6).** Nguyên liệu rau quả; Đóng hộp rau quả; Lên men rau quả; Sấy rau quả; Lạnh *đông rau quả. Học phần tiên quyết: Kỹ thuật thực phẩm 3.*

CP03058. Công nghệ chế biến sữa (Milk Processing Technology) (2TC: 1,5-0,5-6). Sữa nguyên liệu; Một số quá trình cơ bản trong quá trình sản xuất các sản phẩm sữa; Một số sản phẩm sữa. *Học phần tiên quyết: Kỹ thuật thực phẩm 3.*

CP03065. Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (Good Agricultural Practices) (2TC: 1,5-0,5-6). Tầm quan trọng của thực hành nông nghiệp tốt trong chuỗi cung ứng nông sản; Giới thiệu các tiêu chuẩn thực hành nông nghiệp tốt; Các vấn đề chung về thực hành nông nghiệp tốt (GAP); Thực hành nông nghiệp tốt (GAP) trong sản xuất cây trồng; Thực hành nông nghiệp tốt (GAP) trong chăn nuôi; Tổ chức tập huấn về thực hành nông nghiệp tốt GAP; Thuận lợi và khó khăn trong việc thực hành nông nghiệp tốt (GAP) ở Việt Nam.

CP03066. Bệnh học thực phẩm (Food borne disease) (2TC: 1,5-0,5-6). Mối liên hệ giữa thực phẩm và bệnh tật; Chi phí cho ô nhiễm thực phẩm và lợi ích của công tác phòng chống; Các bệnh truyền qua thực phẩm; Chiến lược phòng ngừa và kiểm soát bệnh thực vật và động vật có ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm; Các phương pháp xác định một số bệnh truyền qua thực phẩm. *Học phần tiên quyết: Vi sinh vật đại cương.*

CP03067. Quản lý bếp ăn công nghiệp (Industrial catering management) (2TC: 1,5-0,5-6). Mô tả vắn tắt nội dung: Thiết kế bếp ăn công nghiệp; Các dụng cụ, thiết bị và phương tiện phục vụ bếp ăn công nghiệp; Nhân viên bếp ăn công nghiệp; Phương pháp lên thực

đơn; Vận hành bếp ăn công nghiệp; An toàn vệ sinh thực phẩm đối với bếp ăn công nghiệp. *Học phần tiên quyết: Công nghệ sau thu hoạch.*

CP03068. Kỹ thuật sinh học phân tử và miễn dịch trong phân tích thực phẩm (Molecular Biological Methods in Food Analysis) (2TC: 2-0-6). Các mục tiêu trong phân tích thực phẩm; Phương pháp chuẩn bị mẫu và tách chiết phân tử mục tiêu trong thực phẩm; Các kỹ thuật sinh học phân tử và ứng dụng của chúng trong phân tích thực phẩm: kỹ thuật PCR, kỹ thuật realtime PCR, kỹ thuật PCR-RFLP, kỹ thuật SSCP, kỹ thuật xác định trình tự gene, kỹ thuật lai phân tử, kỹ thuật Biosensor…; Kỹ thuật miễn dịch và ứng dụng của chúng trong phân tích thực phẩm: kỹ thuật ELISA, kỹ thuật thử nhanh - Lateral Flow Assay (FLA), kỹ thuật real time Biosensor, kỹ thuật multiplexing, kỹ thuật Immunoblotting... *Học phần tiên quyết: Công nghệ sinh học thực phẩm.*

CP03070. Truyền thông giáo dục An toàn vệ sinh thực phẩm (Food Safety and Hygiene: Communication and education) (2TC: 1,5-0,5-6). Một số vấn đề chung về vệ sinh an toàn thực phẩm; Những nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm; Ngộ độc thực phẩm; Thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn vệ sinh thực phẩm; Các phương pháp và kỹ năng truyền thông; Giải pháp nâng cao hiệu quả truyền thông giáo dục an toàn vệ sinh thực phẩm; Hướng dẫn thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm. *Học phần tiên quyết: An toàn thực phẩm.*

CP03071. Kiểm soát ngộ độc thực phẩm (Foodborne Illness Outbreak Management) (2TC: 1,5-0,5-6). Một số khái niệm chung; Đặc điểm dịnh tễ học ngộ độc thực phẩm; Nguyên tắc kiểm soát ngộ độc thực phẩm; Giám sát, điều tra, xử lý và thống kê ngộ độc thực phẩm. *Học phần tiên quyết: An toàn thực phẩm.*

CP03075. Thực tập nghề nghiệp (Vocational training) (13TC: 0-13-39). Sinh viên trực tiếp tham gia thực hành sản xuất tại các cơ sở chế biến. Điều kiện: *Từ học kỳ thứ 5 đối với Ngành CNTP và ngành QLCL,*

CP03076. Công nghệ chế biến các sản phẩm động vật (Processing technology of animal- based foods) (2TC: 1,5-0,5-6). Cấu trúc, thành phần hóa học, tính chất lý hóa và giá trị dinh dưỡng của sữa sữa tươi và thịt. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng của sữa tươi và thịt. Công nghệ chế biến và bảo quản sữa và các sản phẩm sữa; thịt và các sản phẩm thịt.

CP04997. Khóa luận tốt nghiệp (Thesis) (10TC: 0-10-30). Sinh viên thực hiện một đề tài nghiên cứu khoa học nhằm nâng cao năng lực nghiên cứu: kỹ năng tìm kiếm, phân tích và tổng hợp thông tin, phương pháp nghiên cứu, kỹ năng phòng thí nghiệm, viết và trình bày một vấn đề khoa học theo định hướng chuyên ngành quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm. Điều kiện: theo quy định dạy và học của Học viện. *Học phần tiên quyết: Phân tích thực phẩm, thực tập nghề nghiệp.*

CP04998. Khóa luận tốt nghiệp (Thesis) (10TC: 0-10-30). Sinh viên thực hiện một đề tài nghiên cứu khoa học nhằm nâng cao năng lực nghiên cứu: kỹ năng tìm kiếm, phân tích và tổng hợp thông tin, phương pháp nghiên cứu, kỹ năng phòng thí nghiệm, viết và trình bày một vấn đề

khoa học theo định hướng ngành công nghệ thực phẩm. Điều kiện: theo quy định dạy và học của Học viện. *Học phần tiên quyết: Phân tích thực phẩm, thực tập nghề nghiệp.*

CP04999. Khóa luận tốt nghiệp (Thesis) (10TC: 0-10-20). Sinh viên thực hiện một đề tài nghiên cứu khoa học nhằm nâng cao năng lực nghiên cứu: kỹ năng tìm kiếm, phân tích và tổng hợp thông tin, phương pháp nghiên cứu, kỹ năng phòng thí nghiệm, viết và trình bày một vấn đề khoa học theo định hướng ngành công nghệ sau thu hoạch. Điều kiện: theo quy định dạy và học của Học viện.

MT02040. Phân tích thực phẩm (Food Analysics) (2TC: 1,5-0,5-6). Môn học này cung cấp các phần kiến thức sau: Các vấn đề chung; các phương pháp đo quang; các phương pháp tách.

KQ01218.Khởi nghiệp (Start up your own business). (2TC: 2- 0- 4). Tổng quan về ý tưởng kinh doanh; Phát triển dự án khởi sự kinh doanh (DAKSKD); Phân tích kỹ thuật công nghệ DAKSKD; Phân tích tài chính DAKSKD; Phân tích kinh tế xã hội và môi trường DAKSKD; Phân tích rủi ro DAKSKD; Khởi tạo doanh nghiệp.

KQ02005. Kế toán quản trị (Managerial Accounting). (3TC: 3-0-6). Những vấn đề chung về kế toán quản trị; chi phí và phân loại chi phí trong Kế toán quản trị; Kế toán quản trị cho các quyết định ngắn hạn; Kế toán quản trị cho lập dự toán kinh doanh hàng năm; Kế toán quản trị cho dự toán đầu tư; Kế toán quản trị cho định giá sản phẩm và dịch vụ

KQ03007. Kế toán tài chính (Financial Accounting). (3TC: 3-0-6). Kế vốn bằng tiền, các khoản phải thu, ứng trước, trả trước; Kế toán hàng tồn kho; Kế toán tài sản cố định và đầu tư tài chính; Kế toán nợ phải trả; Kế toán chi phí sản xuất và tính giá thành; Kế toán doanh thu bán hàng, thu chi tài chính, thu chi khác và xác định kết quả kinh doanh; Kế toán nguồn vốn chủ sở hữu.

KQ03204. Quan hệ công chúng (Public Relations). (2TC: 2-0-4). Tổng quan về PR; Nghiên cứu và công chúng; Lập kế hoạch thực hiện chương trình PR; Các hoạt động của PR trong doanh nghiệp; PR với truyền thông; Đánh giá hoạt động PR.

KQ03105. Kinh doanh Quốc tế (International Business). (2TC: 2-0-4). Tổng quan vê kinh doanh quốc tế; Môi trường kinh doanh quốc gia; Thương mại quốc tế và đầu tư trực tiếp nước ngoài; Thị trường tài chính cho hoạt động kinh doanh quốc tế; Chiến lược và cấu trúc tổ chức kinh doanh quốc tế; Phương thức thâm nhập thị trường quốc tế.

KQ03217. Phương pháp nghiên cứu trong quản trị kinh doanh (Research Methodology in Business Management). (2TC: 2-0-4). Tổng quan chung về phương pháp nghiên cứu trong quản trị kinh doanh; Quy trình nghiên cứu, thiết kế nghiên cứu; Thu thập dữ liệu nghiên cứu; Phân tích số liệu; Phần mềm ứng dụng trong nghiên cứu QTKD; Trình bày kết quả nghiên cứu

KQ03327. Quản trị kênh phân phối (Management of Distribution Channel). (2TC: 2-0-4). Khái quát về quản trị kênh phân phối; Các chủ thể tham gia kênh phân phối; Hành vi trong kênh và môi trường hoạt động của các kênh phân phối; Chiến lược kênh phân

phối; Thiết kế kênh và tuyển chọn thành viên; Quản lý dòng chảy kênh và khuyến khích thành viên kênh; Đánh giá các thành viên kênh.

KQ03329. Quản trị bán hàng (Sale Management) (2TC: 2-0-4) Tổng quan về bán hàng và quản trị bán hàng; Xây dựng kế hoạch bán hàng; Kỹ thuật bán hàng và chăm sóc khách hàng; Thiết kế và tổ chức lực lượng bán hàng trong doanh nghiệp; Quản trị đội ngũ bán hàng và phân tích đánh giá kết quả bán hàng.

KQ03331. Thương mại Điện tử (E-Commerce). (2TC: 2-0-4). Tổng quan về thương mại điện tử (Khái niệm, đặc điểm, lợi ích, hạn chế và các mô hình thương mại điện tử); Cơ sở hạ tầng kinh tế-xã hội và pháp lý của thương mại điện tử; Một số hình thức giao dịch trong thương mại điện tử; Marketing điện tử; Thanh toán điện tử.

KQ03345. Đạo đức kinh doanh và văn hóa doanh nghiệp (Business ethics and corporate culture). (2TC: 2-0-4). Một số vấn đề chung về đạo đức kinh doanh; Xây dựng đạo đức kinh doanh; Văn hoá doanh nghiệp; Xây dựng văn hoá doanh nghiệp; Văn hoá trong các hoạt động kinh doanh.

KQ03373. Tài chính doanh nghiệp (Corporate Finance). (2TC : 2-0-4). Học phần giúp sinh viên nắm được mục tiêu của quản lý tài chính trong doanh nghiệp và các đơn vị sản xuất kinh doanh trong nền kinh tế; phát triển tư duy logic, tư duy hệ thống, và kỹ năng ứng dụng của sinh viên về những chủ đề và kỹ thuật về thời giá tiền tệ, phân tích và ra các quyết định đầu tư vốn, huy động vốn, phân tích và đánh giá, đề xuất giải pháp cải thiện kết quả hiệu quả tài chính trong sản xuất kinh doanh.

KQ03376. Quản trị Marketing thực phẩm (Food marketing management) (3TC: 3-0-6) Mô tả vắn tắt nội dung: Học phần bao gồm 8 bài học trong đó có các nội dung cụ thể như sau: Tổng quan về quản trị marketing; Hoạch định chiến lược marketing; Các chiến lược marketing cạnh tranh; Hoạch định chính sách sản phẩm; Thiết kế chiến lược và chính sách định giá; Thiết kế và quản trị kênh phân phối.

KQ03377. Hành vi tiêu dùng thực phẩm (Consumer Behaviour in Food Markets) (2TC:2-0-4). Học phần gồm 6 chương với nội dung về: Sự cần thiết của nghiên cứu hành vi tiêu dùng thực phẩm; Nhận biết nhu cầu và tìm kiếm thông tin về thực phẩm; Đánh giá các phương án và ra quyết định mua trong tiêu dùng thực phẩm; Sự hài long và long trung thành khách hàng trong tiêu dùng thực phẩm; Các yếu tố

NH03010. Sinh vật hại nông sản sau thu hoạch (Postharvestpests) (2TC: 1,5-0,5-4). Bài mở đầu; Phương thức gây hại và các yếu tố sinh thái học của côn trùng hại NS STH; Thành phần các loài côn trùng và động vật hại NS STH; Phòng trừ côn trùng, động vật hại NS STH; Mối quan hệ giữa NSSTH và vi sinh vật hại NSSTH; Chẩn đoán vi sinh vật hại NSSTH và phòng trừ; Bệnh nấm hại nông sản sau thu hoạch; Bệnh Vi khuẩn hại NSSTH.

SN03022. Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm (English for Food Science and Technology) (2TC: 2-0-6). Raw material preparation (Chuẩn bị nguyên liệu trước khi bảo quản); Expression (Quy trình ép); Size reduction (Giảm kích thước); Chilling and freezing (Làm lạnh và đông lạnh); Processing by application of heat (Sử lí nhiệt); Dehydration, Freeze drying and Freeze concentration (Hóa hơi, ướp lạnh và cô đông); Batch and continuous processing (Quy trình xử lí theo lô và chế biến tiếp); Fermentation, mixing and forming (Lên men, trộn và định dạng thực phẩm); Packaging (Đóng gói).

PHẦN V: DANH SÁCH CÁC NGÀNH VÀ CHUYÊN NGÀNH ĐÀO TẠO BẬC ĐẠI HỌC CỦA HỌC VIỆN

TT	Ngành	Chuyên ngành
1	Kỹ thuật cơ khí	Cơ khí nông nghiệp
		Cơ khí chế tạo máy
		Cơ khí thực phẩm
2	Kỹ thuật điện	Hệ thống điện
		Điện công nghiệp
		Tự động hóa
3	Kỹ thuật điều khiển và tự động hóa	Kỹ thuật điều khiển và tự động hóa
4	Công nghệ thông tin	Hệ thống thông tin
		An toàn thông tin
		Công nghệ thông tin
		Công nghệ phần mềm
		Công nghệ phần mềm (POHE)
		Toán tin ứng dụng (POHE)
5	Mạng máy tính và truyền thông dữ liệu	Mạng máy tính và truyền thông dữ liệu
6	Công nghệ kỹ thuật cơ điện tử	Công nghệ kỹ thuật cơ điện tử
7	Công nghệ kỹ thuật ô tô	Công nghệ kỹ thuật ô tô
8	Khoa học cây trồng	Khoa học cây trồng
		Chọn giống cây trồng
		Cây dược liệu

TT	Ngành	Chuyên ngành
		Khoa học cây trồng (Chương trình tiên tiến)
9	Bảo vệ thực vật	Bảo vệ thực vật
10	Nông nghiệp công nghệ cao	Nông nghiệp công nghệ cao
11	Nông nghiệp	Nông học (POHE)
		Khuyến nông (POHE)
12	Công nghệ sinh học	Công nghệ sinh học
		Công nghệ sinh học (Chương trình chất lượng cao)
		Công nghệ sinh học Nấm ăn và Nấm dược liệu (POHE)
13	Công nghệ thực phẩm	Công nghệ thực phẩm
		Quản lý chất lượng vệ sinh thực phẩm
14	Công nghệ sau thu hoạch	Công nghệ sau thu hoạch
15	Công nghệ và kinh doanh thực phẩm	Công nghệ và kinh doanh thực phẩm
16	Quản lý đất đai	Công nghệ địa chính
		Quản lý đất đai
17	Quản lý bất động sản	Quản lý bất động sản
18	Khoa học môi trường	Khoa học môi trường
19	Khoa học đất	Khoa học đất
20	Chăn nuôi	Khoa học vật nuôi
		Dinh dưỡng và công nghệ thức ăn chăn nuôi
		Chăn nuôi
21	Chăn nuôi – Thú y	Chăn nuôi – Thú y
22	Nuôi trồng thủy sản	Nuôi trồng thủy sản
23	Thú y	Thú y
24	Sư phạm kỹ thuật nông nghiệp	Sư phạm kỹ thuật Nông nghiệp và Khuyến nông (POHE)
		Sư phạm kỹ thuật Nông nghiệp - Hướng giảng dạy (POHE)
25	Kế toán	Kế toán
		Kế toán kiểm toán
		Kế toán doanh nghiệp

TT	Ngành	Chuyên ngành
		Kế toán (POHE)
		Kế toán kiểm toán (POHE)
26	Tài chính - Ngân hàng	Tài chính - Ngân hàng
27	Quản trị kinh doanh	Quản trị kinh doanh
		Quản trị Marketing
		Quản trị tài chính
28	Quản trị Kinh doanh nông nghiệp	Quản trị Kinh doanh nông nghiệp (Chương trình tiên tiến)
29	Kinh tế nông nghiệp	Kinh tế và quản lý tài nguyên môi trường
		Kinh tế nông nghiệp
		Kinh tế nông nghiệp (Chương trình chất lượng cao)
30	Phát triển nông thôn	Phát triển nông thôn
		Quản lý phát triển nông thôn (POHE)
		Tổ chức sản xuất, dịch vụ phát triển nông thôn và khuyến nông (POHE)
		Công tác xã hội trong phát triển nông thôn (POHE)
31	Kinh tế	Kinh tế
		Kinh tế phát triển
32	Công nghệ rau hoa quả và cảnh quan	Nông nghiệp đô thị
		Sản xuất và Quản lý sản xuất Rau - Hoa - Quả trong nhà có mái che (POHE)
		Thiết kế và tạo dựng cảnh quan (POHE)
		Marketing và thương mại (POHE)
33	Xã hội học	Xã hội học
34	Ngôn ngữ Anh	Ngôn ngữ Anh
35	Chăn nuôi thú y	Chăn nuôi thú y
36	Quản lý và phát triển du lịch	Quản lý và phát triển du lịch
37	Kinh tế tài chính	Kinh tế tài chính
		Kinh tế tài chính (Chương trình chất lượng cao)
38	Quản lý kinh tế	Quản lý kinh tế

TT	Ngành	Chuyên ngành
39	Quản lý và phát triển nguồn nhân lực	Quản lý và phát triển nguồn nhân lực
40	Công nghệ kỹ thuật môi trường	Công nghệ kỹ thuật môi trường
41	Công nghệ kỹ thuật hóa học	Hóa học các hợp chất thiên nhiên Hóa môi trường
42	Bệnh học thủy sản	Bệnh học thủy sản
43	Quản lý tài nguyên và môi trường	Quản lý tài nguyên và môi trường
44	Phân bón và dinh dưỡng cây trồng	Phân bón và dinh dưỡng cây trồng
45	Kinh tế đầu tư	Kinh tế đầu tư
		Kế hoạch và đầu tư
46	Luật	Luật kinh tế
47	Thương mại điện tử	Thương mại điện tử
48	Logistic & quản lý chuỗi cung ứng	Logistic & quản lý chuỗi cung ứng
49	Sư phạm Công nghệ	Sư phạm Công nghệ

PHẦN VI: CÁC ĐƠN VỊ HỖ TRỢ NGƯỜI HỌC CỦA HỌC VIỆN VÀ KHOA

1. CÁC ĐƠN VỊ CHỨC NĂNG HỖ TRỢ NGƯỜI HỌC

STT	Đơn vị	Chức năng chung	Chức năng liên quan đến hỗ trợ người học	Địa chỉ	Số điện thoại
1	Ban Quản lý đào tạo	Tham mưu và giúp Giám đốc Học viện trong việc quản lý, tổng hợp, đề xuất ý kiến, tổ chức thực hiện chương trình đào tạo, quá trình đào tạo, khảo thí theo quy định của luật pháp và của Học viện.	- Cấp bản sao tài liệu, hồ sơ chính thức cho người học theo quy định của pháp luật; - Thực hiện tất cả các thủ tục tuyển sinh, tốt nghiệp, nghỉ học và chuyển tiếp đại học; - Phối hợp với ngân hàng để cung cấp thẻ ngân hàng cho người học theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo; - Thực hiện các chính sách, quy chế đào tạo do Nhà nước và Học viện ban hành về học bổng, học phí, khen thưởng, kỷ luật cho sinh viên; - Thực hiện các chương trình	Phòng 121 nhà Hành chính	024.6261.7520

STT	Đơn vị	Chức năng chung	Chức năng liên quan đến hỗ trợ người học	Địa chỉ	Số điện thoại
			học bổng và các chương trình tín dụng cho sinh viên.		
2	Ban Tài chính và Kế toán	Quản lý, tổng hợp, đề xuất ý tưởng, tổ chức và thực hiện các hoạt động tài chính, kế toán theo các quy tắc về cơ chế tự chủ, pháp luật và các quy định của Học viện.	Giải quyết các vấn đề liên quan đến học phí của sinh viên, miễn học phí, học bổng, quỹ nghiên cứu	Phòng 108 nhà Hành chính	024.6261.7541
3	Văn Phòng Học viện	Tham mưu và giúp Giám đốc Học viện trong việc quản lý, tổng hợp, đề xuất ý kiến, tổ chức thực hiện điều hành các hoạt động của Học viện và chịu trách nhiệm tổ chức quản lý công tác văn thư, hành chính, pháp chế; kế hoạch, tổng hợp; công tác bảo vệ an toàn cơ quan, an ninh trật tự trong Học viện.	- Đóng dấu thư giới thiệu cho sinh viên thực tập hoặc dự án luận án; - Quản lý các lớp học và giảng đường;	Phòng 112, 114, Tầng 1-Nhà hành chính	024.62.617.508/ 024.62.617.768
4	Ban Hợp tác quốc tế	Thực hiện giải quyết các vấn đề có liên quan đến công tác hợp tác quốc tế của Học viện theo nhiệm vụ được Ban Giám đốc Học viện phân công, phối hợp với các Khoa/Viện/Trung tâm theo đúng nguyên tắc hành chính và kịp thời.	- Chịu trách nhiệm về chương trình trao đổi sinh viên; - Chịu trách nhiệm hướng dẫn hồ sơ cho các ứng viên sinh viên VNUA học bổng quốc tế - Phối hợp với Ban QLĐT hướng dẫn hồ	Phòng 226-228, Tầng 2-Nhà hành chính	024.6261.7543

STT	Đơn vị	Chức năng chung	Chức năng liên quan đến hỗ trợ người học	Địa chỉ	Số điện thoại
			sơ cho sinh viên quốc tế; - Hướng dẫn, sắp xếp thị thực, đưa đón và lưu trú cho sinh viên quốc tế		
5	Ban Khoa học và Công nghệ	Tham mưu cho Giám đốc và chịu trách nhiệm tổ chức quản lý và triển khai thực hiện công tác nghiên cứu khoa học, chuyển giao công nghệ và công tác sở hữu trí tuệ của Học viện.	- Tổ chức và phân phối kinh phí cho nghiên cứu khoa học của sinh viên hàng năm; - Sắp xếp sinh viên tham gia nghiên cứu khoa học cùng với cán bộ giảng dạy - Tổ chức các cuộc thi nghiên cứu khoa học cho sinh viên - Cung cấp thông tin về nghiên cứu khoa học	Phòng 209 - 212, Tầng 2, Nhà Hành chính	024.6261.7532
6	Trung tâm Đảm bảo chất lượng	Tham mưu và giúp Giám đốc Học viện trong việc quản lý, tổng hợp, đề xuất ý kiến, tổ chức thực hiện công tác bảo đảm chất lượng giáo dục đại học thông qua việc xây dựng và triển khai thực hiện kế hoạch bảo đảm chất lượng	- Thu thập và phân tích phản hồi của người học về các học phần thông qua hệ thống trực tuyến và phiếu hỏi;	Trung tâm đảm bảo chất lượng-Hội trường B, Tầng 2 nhà Hành chính	024.3876.0301

STT	Đơn vị	Chức năng chung	Chức năng liên quan đến hỗ trợ người học	Địa chỉ	Số điện thoại
		giáo dục; về tự đánh giá nhằm cải tiến, nâng cao chất lượng đào tạo và các mặt hoạt động khác của Học viện; về đăng ký kiểm định chương trình đào tạo và Học viện; về duy trì và phát triển các điều kiện bảo đảm chất lượng giáo dục và hệ thống quản lý chất lượng; về thực hiện chế độ thông tin, báo cáo kết quả kiểm định chất lượng giáo dục theo quy định.	- Thu thập và phân tích phản hồi của sinh viên tốt nghiệp về các chương trình đào tạo; - Xử lý các vấn đề liên quan đến hệ thống phản hồi của người học;		
7	Trung tâm Thư viện Lương Định Của	Tham mưu cho lãnh đạo Học viện về công tác thông tin - thư viện. Tổ chức các hoạt động trong lĩnh vực Thông tin- Thư viện phục vụ hiệu quả công tác quản lý, đào tạo và nghiên cứu khoa học của Học viện.	- Tổ chức, bảo quản và cung cấp quyền truy cập vào kho lưu trữ, nguồn sách và tài liệu cho sinh viên; - Tổ chức tập huấn và hướng dẫn về hệ thống dịch vụ thư viện và sử dụng thư viện cho sinh viên hàng năm; - Thu thập và phân tích nhu cầu và phản hồi của sinh viên để cải thiện chất lượng thư viện.	Trung tâm thư viện LĐC (gần khu ký túc xá sinh viên)	024.6261.8496
8	Trạm Y tế	Tham mưu và giúp Giám đốc Học viện trong việc quản lý, tổng hợp, đề xuất ý kiến, tổ chức thực	- Tiến hành kiểm tra y tế và phân loại sức khỏe cho	Khu Kí túc xá sinh viên	024.6261.7681

STT	Đơn vị	Chức năng chung	Chức năng liên quan đến hỗ trợ người học	Địa chỉ	Số điện thoại
		hiện công tác bảo vệ, giáo dục chăm sóc sức khoẻ cho công chức, viên chức, người lao động và người học; công tác vệ sinh, phòng dịch trong Học viện; tổ chức dịch vụ chăm sóc sức khoẻ cộng đồng.	sinh viên năm nhất và năm cuối; - Phục vụ sơ cứu và chăm sóc y tế khẩn cấp, kiểm tra sức khỏe về bệnh tật hoặc thương tích cho sinh viên; - Tuyên truyền, giáo dục và hướng dẫn tất cả các vấn đề liên quan đến sức khỏe; thuyết phục người học tham gia bảo hiểm y tế; - Kiểm tra vệ sinh thực phẩm tại căng tin sinh viên và các nhà hàng khác trong khuôn viên trường; - Phun hóa chất để phòng bệnh trong khuôn viên trường.		
9	Ban Công tác chính trị và Công tác sinh viên	Tham mưu và giúp Giám đốc Học viện trong việc quản lý, tổng hợp, đề xuất ý kiến, tổ chức thực hiện công tác chính trị và	- Giải quyết các vấn đề liên quan đến miễn học phí, hỗ trợ tài chính, bảo	Phòng 101-106, Nhà hành chính	024.6261.7542

STT	Đơn vị	Chức năng chung	Chức năng liên quan đến hỗ trợ người học	Địa chỉ	Số điện thoại
		công tác sinh viên trong Học viện.	hiểm y tế, học bổng cho sinh viên nghèo, khen thưởng cho sinh viên đạt thành tích cao trong học tập, nghiên cứu khoa học, hoạt động thanh niên và thi Olympic; - Tổ chức các hoạt động ngoại khóa, hoạt động tình nguyện; đào tạo kỹ năng mềm; - Theo dõi câu lạc bộ của sinh viên; - Quản lý hồ sơ của sinh viên; - Hỗ trợ sinh viên đăng ký nghĩa vụ quân sự, nơi ở và ký túc xá; - Đăng ký hội trường đại học cho các hoạt động ngoại khóa của sinh viên		

STT	Đơn vị	Chức năng chung	Chức năng liên quan đến hỗ trợ người học	Địa chỉ	Số điện thoại
			- Tổ chức hội chợ công trình hàng năm.		
10	Ban Quản lý cơ sở vật chất và đầu tư	Tham mưu và giúp Giám đốc Học viện trong việc quản lý, tổng hợp, đề xuất ý kiến, tổ chức thực hiện quản lý đất đai, cơ sở hạ tầng; tham gia quy hoạch, sửa chữa, nâng cấp và xây mới công trình xây dựng; tư vấn và thực hiện mua sắm, quản lý các trang thiết bị; duy trì, tôn tạo cảnh quan.	Chịu trách nhiệm xây dựng kế hoạch quản lý cơ sở vật chất và trang thiết bị trong trường đại học, kiểm tra quá trình mua và bảo trì, sử dụng vật tư, thiết bị tại tất cả các phòng ban, khoa, lớp học, phòng thí nghiệm…	Phòng 206-210, Tầng 2 – Nhà hành chính	024.6261.7527
11	Trung tâm Giáo dục thể chất và thể thao	Tham mưu và giúp Giám đốc Học viện trong việc quản lý, tổng hợp, đề xuất ý kiến, tổ chức thực hiện chương trình đào tạo giáo dục thể chất, nghiên cứu khoa học, cấp phát chứng chỉ Giáo dục thể chất và các hoạt động liên quan đến thể dục thể thao của Học viện	- Thực hiện các chương trình giáo dục thể chất; Cấp chứng chỉ giáo dục thể chất cho sinh viên; - Tổ chức các hoạt động thể thao và các cuộc thi thể thao cho sinh viên; - Huấn luyện và đào tạo vận động viên của trường.	Trung tâm Giáo dục thể chất và thể thao	024.6261.8401
12	Trung tâm tư vấn và hỗ trợ việc làm cho sinh viên (trực	Hỗ trợ và tư vấn trong định hướng nghề nghiệp và ứng dụng công việc; tổ chức hội chợ việc làm; tiến hành	- Tổ chức các hoạt động tư vấn: phương pháp học tập,	Khu Hỗ trợ việc làm sinh viên (đối diện	024.6261.7690

STT	Đơn vị	Chức năng chung	Chức năng liên quan đến hỗ trợ người học	Địa chỉ	Số điện thoại
	thuộc Ban CTCT&CTSV)	khảo sát tình trạng việc làm của sinh viên tốt nghiệp; cung cấp hỗ trợ tâm lý và dịch vụ tư vấn.	các vấn đề tâm lý… cho sinh viên; - Hỗ trợ sinh viên trong ứng dụng công việc và định hướng nghề nghiệp; Tổ chức tập huấn về các kỹ năng cần thiết để tìm việc làm: cách viết sơ yếu lý lịch và chuẩn bị phỏng vấn xin việc, và giao tiếp với người phỏng vấn; - Tạo cầu nối tương tác giữa sinh viên và người sử dụng lao động; Giới thiệu nhà tuyển dụng cho sinh viên thực tập.	Nhà hàng VNUA)	
13	Trung tâm Ngoại ngữ và Đào tạo quốc tế	Cung cấp dịch vụ đào tạo ngôn ngữ, đào tạo quốc tế, dịch thuật và các hoạt động có liên quan. Tham mưu cho Giám đốc Học viện về lĩnh vực liên kết đào tạo quốc tế, tư vấn du học, thực tập sinh và đào tạo ngoại ngữ.	- Tổ chức các khóa học ngoại ngữ tùy theo nhu cầu của sinh viên; - Tổ chức các khóa học tiếng Anh cho sinh viên; - Thực hiện các khóa học	Phòng 101-104, Khu làm việc của các Khoa Viện Trung tâm	024.6261.7517/ 024.6261.7522

STT	Đơn vị	Chức năng chung	Chức năng liên quan đến hỗ trợ người học	Địa chỉ	Số điện thoại
			chuẩn bị và học tập cho các kỳ thi tiếng Anh như TOEFL, TOEIC, và IELTS; - Tổ chức kiểm tra tiếng Anh thử nghiệm cho sinh viên trước khi tốt nghiệp; - Tổ chức các câu lạc bộ tiếng Anh và các lễ hội văn hóa với sinh viên quốc tế; - Hỗ trợ sinh viên trong quá trình làm tài liệu du học và thực tập ở nước ngoài.		
14	Trung tâm Đào tạo Kỹ năng mềm	Cung cấp dịch vụ đào tạo kỹ năng mềm cho tất cả sinh viên chính quy của Học viện Nông nghiệp Việt Nam và các đối tượng khác có nhu cầu.	- Tổ chức các khóa đào tạo kỹ năng mềm cho tất cả sinh viên để đáp ứng kết quả học tập dự kiến của các chương trình giáo dục; - Cung cấp chứng chỉ đào tạo kỹ năng	Phòng 105 – 108 Khu làm việc của các Khoa Viện Trung tâm	024.6261.7545/ 0167.666.0316

STT	Đơn vị	Chức năng chung	Chức năng liên quan đến hỗ trợ người học	Địa chỉ	Số điện thoại
			mềm cho sinh viên theo yêu cầu của chương trình để tốt nghiệp; - Cung cấp các khóa đào tạo kỹ năng mềm khác cho sinh viên.		
15	Trung tâm Tin học Học viện NNVN	Trung tâm là một trong những đơn vị đào tạo giúp chuẩn hoá kiến thức, kỹ năng sử dụng CNTT cho cán bộ, công chức, viên chức, sinh viên với mục đích đáp ứng chuẩn chức danh nghề nghiệp, chuẩn đầu ra chương trình đào tạo, yêu cầu tuyển dụng công chức, viên chức nhà nước, cũng như yêu cầu tuyển dụng của doanh nghiệp ngoài quốc doanh.	- Tổ chức các khóa đào tạo về kỹ năng máy tính cho sinh viên để đáp ứng các yêu cầu của chương trình giáo dục; - Cung cấp chứng chỉ về khóa đào tạo kỹ năng máy tính; - Đào tạo và hỗ trợ trong hệ thống học trực tuyến.	Phòng 305-307 Khu làm việc của các Khoa Viện Trung tâm	024.6662.8620/ 0961.174.239
16	Trung tâm Thực nghiệm và đào tạo nghề	Đào tạo nghề; thực hiện nghiên cứu và xây dựng mô hình sản xuất cây trồng, vật nuôi; chuyển giao công nghệ	- Cung cấp dạy nghề cho sinh viên theo yêu cầu của chương trình giáo dục.	Trung tâm Thực nghiệm và đào tạo nghề (gần cổng trường)	024.38760.504/ 024.3827.6477
17	Các bộ phận và trung tâm khác				
	Trung tâm Cung ứng nguồn nhân lực			Khu Hỗ trợ việc làm sinh viên	024.6688.0863 / 024.6687.5765

STT	Đơn vị	Chức năng chung	Chức năng liên quan đến hỗ trợ người học	Địa chỉ	Số điện thoại
				(đối diện Nhà hàng VNUA)	
	Bộ phận Tiếp nhận và giải quyết thủ tục hành chính cho sinh viên			Phòng 101 KTX A1 sinh viên	024.6261.8403
	Bộ phận Quản lý hồ sơ sinh viên			Phòng 104 nhà Hành chính	024.6261.7542
	Bộ phận Học bổng, Chế độ chính sách, Khen thưởng sinh viên			Phòng 101 nhà Hành chính	024.6261.7528
	Bộ phận Điểm rèn luyện, Công lao động sinh viên			Phòng 104 nhà Hành chính	024.6261.7542
	Bộ phận Kỷ luật, đăng ký nghĩa vụ quân sự sinh viên			Phòng 102 nhà Hành chính	024.6261.7503
	Bộ phận Quản lý hội trường, âm thanh; Sân văn hóa sinh viên; Tuyên truyền trực quan			Phòng 103 nhà Hành chính	024.6261.7602
	Bộ phận Quản lý hộ khẩu sinh viên			Phòng 101 nhà Hành chính	024.6261.7528
	Bộ phận phụ trách học chính trị, tổ chức đối thoại sinh viên và học viên cao học			Phòng 104 nhà Hành chính	024.6261.7542
	Văn phòng Đảng ủy (Quản lý hồ sơ đảng viên, đối tượng Đảng)			Phòng 107 nhà Hành chính	024.6261.7513
	Văn phòng Đoàn Thanh niên (Quản lý hồ sơ đoàn viên)			Phòng 117 nhà Hành chính	024.6261.7668
	Câu lạc bộ Tư vấn, tham vấn sinh viên			Khu hoạt động Hội sinh viên (Đối diện KTX A1 sinh viên)	024.6261.7613
	Văn phòng Hội sinh viên, CLB sinh viên			Khu hoạt động Hội sinh viên	024.6261.7727

STT	Đơn vị	Chức năng chung	Chức năng liên quan đến hỗ trợ người học	Địa chỉ	Số điện thoại
				(Đối diện KTX A1 sinh viên)	
	Văn phòng khoa Giáo dục Quốc phòng (cấp Chứng chỉ GDQP)			Văn phòng Giáo vụ, Khoa Giáo dục quốc phòng, tầng 3 Nhà hành chính	024.6261.7510 / 024.6261.7511
	Bộ phận Bảo vệ Học viện			Khu Bảo vệ, Cảnh quan	024.6261.7569

2. CÁN BỘ CỦA KHOA HỖ TRỢ NGƯỜI HỌC

STT	Lĩnh vực hỗ trợ	Cán bộ hỗ trợ	Thông tin liên hệ
1	- Tư vấn và hỗ trợ các vấn đề liên quan đến đào tạo đại học - Điểm rèn luyện, học bổng, khen thưởng và kỷ luật sinh viên - Chế độ chính sách, BHYT dành cho sinh viên - Tiếp nhận giấy tờ của sinh viên và giải quyết theo từng trường hợp cụ thể	Hồ Thu Trang (Trợ lý đào tạo, thường trực Tổ Công tác sinh viên)	Email: hothutrang94@gmail.com ĐT: 024. 62617718
2	- Cấp giấy giới thiệu - Phụ trách vấn đề liên quan tới lao động của sinh viên - Khen thưởng và kỷ luật sinh viên	Nguyễn Thị Hồng (Trợ lý tổ chức)	Email: nthong@vnua.edu.vn ĐT: 024. 62617718
3	- Nghiên cứu khoa học sinh viên - Trao đổi sinh viên quốc tế	Đỗ Thị Hồng Hải (Trợ lý đào tạo sau đại học, khoa học và hợp tác quốc tế)	Email: honghaifst@gmail.com ĐT: 024. 62617718
4	- Quản lý thư viện khoa - Quản lý trang web khoa, công tác truyền thông	Nguyễn Thị Thanh Hương (Trợ lý vật tư)	Email: thanhhuong2211vn@yahoo.com ĐT: 024. 62617718

5	- Đoàn Thanh niên và Hội sinh viên khoa	Nguyễn Trường Thành (Bí thư Liên chi Đoàn Khoa)	Email: thanhcntp@gmail.com ĐT: 024. 62617718

PHẦN VII. MỘT SỐ QUY ĐỊNH SINH VIÊN CẦN BIẾT

1. QUY ĐỊNH VỀ ĐÀO TẠO

Sinh viên cần tìm hiểu và đọc Quy định số 1368/QĐ-HVN ban hành ngày 27/5/2016 về dạy và học đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ

2. MIỄN GIẢM HỌC PHÍ, HỌC BỔNG CHO SINH VIÊN

Sinh viên cần tìm hiểu Quy định số 60/HVN-CTCT&CTSV ban hành ngày 7/8/2015 về Miễn giảm học phí, học bổng cho sinh viên

3. QUY ĐỊNH VỀTHỰC TẬP NGHỀ NGHIỆP

3.1. Thời lượng của Học phần

- Thời lượng của thực tập nghề nghiệp: 13TC
- Thời gian thực hiện: 6 tuần

3.2. Mục đích

Giúp sinh viên tiếp cận thực tiễn trong lĩnh vực công nghệ sau thu hoạch, chế biến thực phẩm, quản trị và kinh doanh thực phẩm; Liên hệ, vận dụng các kiến thức được học vào thực tiễn sản xuất; Nâng cao kỹ năng nghề nghiệp; Cơ bản làm chủ được các kiến thức chuyên môn nghề nghiệp.

3.3. Nội dung

- Tìm hiểu lịch sử hình thành phát triển, tình hình sản xuất kinh doanh của Công ty;
- Tìm hiểu thành phần, tiêu chuẩn chất lượng nguyên liệu của công ty;
- Tìm hiểu thiết bị (loại, model, thông số kỹ thuật, cấu tạo, nguyên lý hoạt động) và các thông số công nghệ trong từng công đoạn của quy trình sản xuất;
- Quy trình sử dụng các thiết bị chính;
- Chỉ tiêu và phương pháp kiểm tra, đánh giá ở từng công đoạn của quy trình sản xuất;
- Chỉ tiêu đánh giá chất lượng sản phẩm và hệ thống quản lý chất lượng;
- Quản trị doanh nghiệp, quản trị sản xuất, quản trị phân phối và hoạt động marketing của doanh nghiệp.

3.4. Trách nhiệm của Khoa và Bộ môn

- Khoa và các bộ môn xây dựng đề cương thực tập nghề nghiệp chung cho toàn Khoa. Căn cứ vào đề cương thực tập và số lượng sinh viên từng khóa, Khoa sẽ xây dựng kế hoạch thực tập cụ thể cho từng năm.
- Trách nhiệm của khoa:
  - Lập kế hoạch thực tập nghề nghiệp hàng năm; xây dựng đề cương và nội quy thực tập nghề nghiệp;

- Chuẩn bị các cơ sở thực tập phù hợp với thực tế hàng năm;
- Phối hợp với bộ môn trong việc phân công giảng viên hướng dẫn ở từng cơ sở sản xuất;
- Phụ trách công tác hành chính (công văn, quyết định…), công tác tổ chức liên quan tới hoạt động thực tập nghề nghiệp của sinh viên.

- Bộ môn có trách nhiệm:
  - Phân công giáo viên hướng dẫn sinh viên;
  - Thay mặt Khoa cụ thể hóa với cơ sở thực tập về nội dung, hình thức, thời gian và kinh phí;
  - Phối hợp với Ban chủ nhiệm Khoa trong công tác quản lý giảng viên và sinh viên tham gia thực tập nghề nghiệp.
- Trách nhiệm của giáo viên hướng dẫn:
  - Thay mặt Bộ môn cụ thể hóa với cơ sở thực tập về nội dung, hình thức, thời gian và kinh phí;
  - Phổ biến đề cương, kế hoạch và quy định thực tập nghề nghiệp cho sinh viên;
  - Hướng dẫn và quản lý sinh viên trong thời gian thực tập tại địa phương;
  - Đánh giá kết quả thực tập nghề nghiệp của sinh viên.

3.5. Trách nhiệm của sinh viên

- Thực hiện tốt đề cương và nội quy thực tập nghề nghiệp do Khoa quy định.
- Thực hiện tốt nội quy, quy chế của cơ sở sản xuất.
- Làm tốt công tác dân vận.

3.6. Đánh giá thực tập nghề nghiệp

- Cơ sở đánh giá:
  - Kết quả thực hiện đề cương thực tập nghề nghiệp;
  - Tinh thần làm việc và ý thức tổ chức kỷ luật
- Hình thức: Bảo vệ trước Tiểu ban

4. QUY ĐỊNH VỀ KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP

4.1. Quy định chung

- Thời lượng: 10 TC
- Thời gian TTTN: 5 tháng
- Dự kiến thực hiện: sinh viên có thể đăng ký sớm nhất từ kỳ 6 của khóa học

4.2. Tiêu chuẩn giao khóa luận tốt nghiệp (KLTN)

- Sinh viên không trong thời gian thi hành kỷ luật từ hình thức cảnh cáo trở lên tại thời điểm xét giao đề tài khóa luận;

- Tính đến thời điểm giao KLTN, đã tích lũy ít nhất được 70% tổng số tín chỉ trong chương trình đào tạo tín chỉ (không tính tín chỉ Giáo dục thể chất và Giáo dục quốc phòng), điểm trung bình tích lũy ≥2 và đã hoàn thành học phần thực tập giáo trình;

- Trong thời gian làm khóa luận tốt nghiệp, sinh viên muốn đăng ký học thêm một số học phần cần được sự đồng ý của giáo viên hướng dẫn và tổng số tín chỉ không vượt quá 6 TC**.**

- Đối với sinh viên chỉ còn học phần Khóa luận tốt nghiệp: Sinh viên được phép làm KLTN nếu điểm trung bình tích lũy của sinh viên ≥ 1.95 (tính đến thời điểm giao KLTN).

4.3. Tổ chức thực hiện

4.3.1. Địa điểm thực tập tốt nghiệp

Sinh viên thực hiện khóa luận tại các địa điểm theo định hướng nghiên cứu sau khi đã thống nhất với giảng viên hướng dẫn. Nếu địa điểm thực tập ngoài Học viện, sinh viên cần xin giấy giới thiệu của Khoa trong buổi liên hệ làm việc đầu tiên.

4.3.2. Quy trình đăng ký và phân công hướng dẫn KLTN

TT	Nội dung thực hiện	Đơn vị/ người thực hiện
1	Xây dựng kế hoạch thực tập tốt nghiệp: - Tiêu chuẩn làm KLTN - Quy định số lượng hướng dẫn của giảng viên - Thông báo kế hoạch đến các bộ môn và sinh viên	Khoa
2	Định hướng tên đề tài thực tập tốt nghiệp	Giảng viên, sinh viên
3	Khoa phân GVHD dựa theo: - Định mức quy định của Học viện, của Khoa - Nguyện vọng của giảng viên và sinh viên	Trợ lý đào tạo
4	Nhận danh sách sinh viên thực tập tốt nghiệp, quy trình và các quy định làm khóa luận tốt nghiệp từ Khoa	Bộ môn
5	Giao đề tài khóa luận tốt nghiệp	Khoa
6	Sinh viên xây dựng đề cương thực tập tốt nghiệp theo hướng dẫn của giáo viên hướng dẫn	GVHD và sinh viên
7	Bộ môn chốt danh sách đề tài và GVHD gửi lại cho Khoa (Bản điện tử và hand-copy)	Bộ môn
8	Rà soát, thẩm định đề cương sinh viên	Bộ môn
9	Khoa đề xuất Giám đốc ra quyết định phân công hướng dẫn KLTN cho từng giáo viên, bộ môn.	Khoa

4.3.3. Trách nhiệm của sinh viên

- Thực hiện tốt nhiệm vụ theo quy chế đào tạo và quy chế HSSV.
- Đăng ký thực tập tốt nghiệp đúng thời gian quy định.
- Thực hiện tốt đề cương đã được phê duyệt dưới sự hướng dẫn trực tiếp của giáo viên hướng dẫn.
- Chấp hành tốt mọi nội qui, qui định của Học viện, của cơ sở thực tập và các hướng dẫn, phân công của cán bộ trực tiếp hướng dẫn.
- Kết thúc đợt thực tập, sinh viên lấy ý kiến nhận xét của cơ sở thực tập (trường hợp thực tập tại các cơ sở ngoài Học viện), trao đổi, xin ý kiến của giáo viên hướng dẫn để hoàn thành báo cáo KLTN.

4.3.4. Báo cáo khóa luận tốt nghiệp

- Khi kết thúc đợt thực tập, sinh viên phải hoàn thiện báo cáo theo đúng quy định về cấu trúc, nội dung và định dạng của báo cáo KLTN và nộp báo cáo về Khoa theo thời gian do Khoa quy định.
- Khoa tổ chức các Hội đồng chấm KLTN cho sinh viên.

5. CÁC QUY ĐỊNH KHÁC

Để có các thông tin khác, sinh viên nên tìm hiểu Cuốn Sổ tay Sinh viên của Học viện

PHẦN VIII. CÁC THÔNG TIN KHÁC CỦA KHOA

HỌC BỔNG HỖ TRỢ SINH VIÊN ĐẠT THÀNH TÍCH CAO TRONG HỌC TẬP VÀ HOẠT ĐỘNG ĐOÀN HỘI

- Học bổng Thắp sáng ước mơ - Nutricare;
- Học bổng của Công ty cổ phần chăn nuôi CP Việt Nam;
- Học bổng cựu sinh viên khoa Công nghệ thực phẩm.

CÁC CHƯƠNG TRÌNH TRAO ĐỔI SINH VIÊN

Chương trình trao đổi sinh viên làm Khóa luận tốt nghiệp với trường đại học Pibulsongkram Rajabhat Thái Lan.

- Số lượng: từ 2 - 3 sinh viên;
- Kinh phí: mọi kinh phí ăn ở, sinh hoạt phí do phía Thái Lan tài trợ, trừ chi phí máy bay và làm visa;
- Sinh viên tham gia xét tuyển phải đáp ứng được tiêu chí sau: (i) Sinh viên khoa Công nghệ thực phẩm chuẩn bị làm khóa luận tốt nghiệp, (ii) Sinh viên có khả năng giao tiếp bằng tiếng Anh.

NGHIÊN CỨU KHOA HỌC CỦA SINH VIÊN

Sinh viên nghiên cứu khoa học là hoạt động thường niên được quản lý thống nhất từ Học viện, Khoa, Bộ môn và Giáo viên hướng dẫn. Trong hoạt động này, nhóm sinh viên gồm 2 - 5 thành viên (sinh viên năm thứ 2 hoặc năm thứ 3) xây dựng thuyết minh theo mẫu dưới sự hướng dẫn của giảng viên. Kinh phí thực hiện đề tài của nhóm sinh viên nghiên cứu khoa học từ nguồn kinh phí của Học viện và các đề tài, dự án trong và ngoài nước của giảng viên trong Khoa. Thời gian đăng ký và nộp bản thuyết minh trước ngày 5 tháng 09 hàng năm, thời gian nghiệm thu, tổng kết các hoạt động sinh viên nghiên cứu Khoa học được tổ chức vào tháng thanh niên (tháng 3) hàng năm và đảm bảo sinh viên thực hiện nghiên cứu đề tài trong 12 tháng. Nhóm sinh viên nghiên cứu Khoa học đạt giải trong Hội nghị sinh viên nghiên cứu Khoa học của Khoa sẽ được Khoa đề cử dự thi cấp Học viện vào ngày khoa học công nghệ (18/5). Các sinh viên nghiên cứu khoa học được Khoa cấp giấy chứng nhận tham gia nghiên cứu khoa học và được cộng điểm khi đánh giá điểm rèn luyện.

CÁC HOẠT ĐỘNG NGOẠI KHÓA

Sau gần 20 năm xây dựng và phát triển, các tổ chức Liên chi Đoàn, Liên chi Hội, đội tình nguyện khoa Công nghệ thực phẩm đã có nhiều thành tích nổi bật và đã được khen thưởng các cấp như Thành Đoàn Hà Nội, TW Đoàn, TW Hội sinh viên Việt Nam. Ngoài ra, Liên chi Đoàn, Liên chi Hội khoa còn quản lý các câu lạc chuyên môn như CLB tiếng Anh, câu lạc bộ tin học, câu lạc bộ điểm A...

Các hoạt động thường niên :

- Nhịp cầu giảng đường;
- Giải bóng đá nam, nữ Khoa Công nghệ thực phẩm;
- Hội thao khoa Công nghệ thực phẩm;
- Chuỗi các hoạt động chào đón ngày nhà giáo Việt Nam: Hoa đến giảng đường, món quà tri ân;
- Tình nguyện mùa hè xanh ;
- Tham gia các hoạt động do Đoàn Thanh niên Học viện tổ chức : cuộc thi Sáng mãi tên Người, chuỗi hoạt động tháng thanh niên…
- Tham quan doanh nghiệp

CỰU SINH VIÊN THÀNH ĐẠT

Sau gần 20 năm xây dựng và phát triển, hiện nhiều cựu sinh viên của Khoa với những nỗ lực cố gắng của bản thân đã khẳng định được vai trò, vị trí của mình tại nhiều lĩnh vực, được đơn vị công tác và xã hội ghi nhận, điển hình như:

- Anh Vương Hồng Quân, cựu sinh viên K40, hiện là giảng viên của trường đại học Newcastle, Úc;

- Anh Nguyễn Văn Lục, cựu sinh viên K42, hiện là Trưởng khoa Công nghệ thực phẩm – Đại học Nông Lâm Bắc Giang;

- Anh Nguyễn Đức Thắng, cựu sinh viên K42, hiện là Trưởng khoa Thực phẩm và Hóa học – Đại học Sao Đỏ;

Không chỉ thành công trong nghiên cứu và giảng dạy, nhiều cựu sinh viên của Khoa đã và đang nắm giữ những vị trí quan trọng tại các doanh nghiệp, điển hình như:

- Chị Chu Hương Giang, cựu sinh viên K39, hiện là Phó Tổng giám đốc công ty cổ phần thực phẩm Minh Dương;

- Anh Nguyễn Thế Ngọc, cựu sinh viên K40, giám đốc công ty cổ phần sữa Elovi Việt Nam;

- Anh Hoàng Công Quý, cựu sinh viên K44, giám đốc sản xuất công ty TNHH Dinh dưỡng Nutricare;

Những tấm gương trên là những ví dụ tiêu biểu đại diện cho rất nhiều cựu sinh viên của Khoa Công nghệ thực phẩm đang ngày đêm nỗ lực phấn đấu, rèn luyện để khẳng định năng lực của bản thân, đóng góp tích cực, hiệu quả cho lĩnh vực thực phẩm. Điều này đã và đang góp phần tạo dựng uy tín và thương hiệu của khoa Công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam.