

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Tên ngành đào tạo: Công nghệ và Kinh doanh thực phẩm (Food technology and business)

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7540108

Loại hình đào tạo: Chính quy tập trung

Thời gian đào tạo: 4 năm

Tổng số tín chỉ yêu cầu: 131 tín chỉ

Tên văn bằng: Công nghệ và kinh doanh thực phẩm

Nơi cấp bằng: Học viện Nông nghiệp Việt Nam

*(Ban hành tại quyết định số 4956/QĐ-HVN ngày 05 tháng 9 năm 2023
của Giám đốc Học viện Nông nghiệp Việt Nam)*

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 khoa học chính trị xã hội, kiến thức chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng mềm đáp ứng yêu cầu công việc trong lĩnh vực CN&KDTP tại doanh nghiệp, cơ quan công lập và các tổ chức nghề nghiệp khác;

MT2: Có năng lực phát hiện và giải quyết được các vấn đề mới của thực tiễn, đóng góp vào những tiến bộ trong lĩnh vực CN&KDTP;

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:

Khối kiến thức	Chuẩn đầu ra	Chỉ báo
Kiến thức chung	CĐR1: Áp dụng tri thức của khoa học tự nhiên và khoa học xã hội & nhân văn trong đời sống và hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm.	1.1. Áp dụng kiến thức khoa học tự nhiên để giải quyết vấn đề trong đời sống và hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm. 1.2. Áp dụng kiến thức khoa học xã hội & nhân văn để giải quyết vấn đề 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	2.1. Vận dụng kiến thức khoa học thực phẩm, để giải quyết các vấn đề trong sản xuất thực phẩm. 2.2. Vận dụng nguyên lý quản trị, kinh doanh để giải quyết các vấn đề trong kinh doanh thực phẩm.
	CĐR3: Vận dụng kiến thức chuyên sâu về quản trị, kế toán, tài chính và marketing vào quản lý các hoạt động kinh doanh thực phẩm.	3.1. Vận dụng các kiến thức về quản trị kênh phân phối, quản trị bán hàng để phát triển các hoạt động kinh doanh 3.2. Vận dụng các kiến thức về kế toán quản trị và kế toán tài chính trong doanh nghiệp 3.3. Hoạch định chiến lược marketing thực phẩm
	CĐR4: Lựa chọn công nghệ, thiết bị để phát triển sản phẩm mới và tổ chức sản xuất trong các doanh nghiệp chế biến thực phẩm.	4.1. Lựa chọn công nghệ, đề xuất quy trình chế biến phù hợp mục tiêu sản phẩm và nguyên liệu lựa chọn 4.2. Lựa chọn các công nghệ và thiết bị trong chế biến để tổ chức sản xuất thực phẩm.

Khối kiến thức	Chuẩn đầu ra	Chỉ báo
Kỹ năng chung	CDR5: 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.	5.1. Sử dụng thành thạo công nghệ thông tin trong hoạt động nghề nghiệp. 5.2. Sử dụng thiết bị hiện đại trong sản xuất thực phẩm
	CDR6: Giao tiếp đa phương tiện, đa văn hoá một cách hiệu quả; Có năng lực ngoại ngữ đạt trình độ B1 theo quy định của Bộ GDĐT	6.1. Vận dụng linh hoạt giao tiếp đa phương tiện trong các hoạt động nghề nghiệp 6.2. Sử dụng tiếng Anh đạt trình độ B1 theo quy định của Bộ GDĐT
	CDR7: Làm việc nhóm đạt mục tiêu đề ra ở vị trí là thành viên hay người trưởng nhóm.	7.1. Tổng hợp ý kiến, phối hợp với các thành viên trong công việc 7.2. Chủ động giải quyết các vấn đề trong tổ chức, triển khai công việc.
	CDR8: Sử 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.	8.1. Sử dụng tư duy phản biện và sáng tạo để giải quyết các vấn đề nghiên cứu trong công nghệ thực phẩm 8.2. Sử dụng tư duy phản biện và sáng tạo để giải quyết các vấn đề trong sản xuất và kinh doanh thực phẩm
Kỹ năng chuyên môn	CDR9: 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	9.1. Vận dụng kỹ năng thu thập, phân tích và xử lý thông tin các dữ liệu liên quan đến CN&KDTP 9.2. Vận dụng các phần mềm ứng dụng trong trong nghiên cứu về công nghệ thực phẩm và QTKD
	CDR10: Thực hiện được các phân tích chất lượng và an toàn của nguyên liệu và thành phẩm.	10.1. Thực hiện phân tích các chỉ tiêu chất lượng dinh dưỡng và chất lượng cảm quan của nguyên liệu và thành phẩm. 10.2. Thực hiện phân tích các chỉ tiêu về tính an toàn của nguyên liệu và thành phẩm.
	CDR11: 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.	11.1. Giám sát quy trình sản xuất, kiểm soát các thông số kỹ thuật từ đầu vào đến đầu ra 11.2. Thực hiện việc kiểm tra chất

Khối kiến thức	Chuẩn đầu ra	Chi báo
		lượng các công đoạn của quy trình sản xuất
	CDR12: Xây dựng phương án giải quyết các tình huống thực tiễn trong sản xuất và kinh doanh thực phẩm.	12.1. Xây dựng phương án giải quyết các tình huống thực tiễn trong sản xuất thực phẩm. 12.2. Xây dựng phương án giải quyết các tình huống thực tiễn trong kinh doanh thực phẩm.
Năng lực tự chủ và trách nhiệm	CDR13: Thể hiện tinh thần khởi nghiệp và có động cơ học tập suốt đời.	13.1. Thể hiện tinh thần khởi nghiệp 13.2. Thể hiện động cơ học tập suốt đời
	CDR14: Thể hiện trách nhiệm xã hội và đạo đức nghề nghiệp, tuân thủ các quy định và luật về sản xuất và <u>kinh doanh</u> thực phẩm.	14.1. Thể hiện trách nhiệm xã hội và đạo đức nghề nghiệp 14.2. Tuân thủ các quy định và luật về sản xuất và kinh doanh thực phẩm.

* Ghi chú: Các chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo được đối sánh với các chương trình đào tạo Food Marketing and Entrepreneurship (Trường đại học UCC- Ireland), Food Business Management (Trường đại học Ohio - US), Food Science with Business (Waterford Institute of Technology, Ireland)

2. Cơ hội việc làm và định hướng học tập nâng cao trình độ 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...

- 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...

3. Đối tượng tuyển sinh và Phương thức tuyển sinh

▪ Đối tượng tuyển sinh

Thí sinh tốt nghiệp THPT hoặc tương đương đủ điều kiện xét tuyển học đại học theo quy chế tuyển sinh của Bộ GD&ĐT và Đề án tuyển sinh của Học viện.

▪ Phương thức tuyển sinh

Theo đề án tuyển sinh của Học viện Nông nghiệp Việt Nam hàng năm

4. Triết lý giáo dục và Chiến lược dạy và học

• Triết lý giáo dục

Chương trình theo triết lý giáo dục "kiến tạo" (constructivism). Triết lý này được triển khai thông qua 2 nguyên tắc dạy và học như sau:

- Nguyên tắc 1: Học tập thực chất (reflective learning) bắt đầu từ niềm đam mê khám phá kiến thức được hình thành thông qua các hoạt động trải nghiệm.

- Nguyên tắc 2: Kiến thức mới hình thành dựa trên nền tảng kiến thức và kinh nghiệm cũ. Người học được hướng dẫn để tự khám phá kiến thức mới thông qua các hoạt động học tập trải nghiệm mang tính tương quan có cấu trúc của chương trình.

• Chiến lược dạy và học

- Dạy và học trực tiếp: Giảng lý thuyết, thảo luận, thuyết trình (seminar), làm việc nhóm, đồ án, nghiên cứu trường hợp, thực hành.

- Giảng dạy với sự hỗ trợ của công nghệ thông tin: Dạy và học thông qua E-learning, bài giảng video.

- Dạy và học gián tiếp: Dạy và học thông qua thăm quan, trải nghiệm thực tế tại doanh nghiệp, thực tập nghề nghiệp tại cơ sở sản xuất.

- Dạy và học thông qua nghiên cứu khoa học

- Dạy và học thông qua các hoạt động ngoại khóa: Phát triển kỹ năng mềm cho sinh viên thông qua các hoạt động ngoại khóa của Đoàn thanh niên, Hội sinh viên, các câu lạc bộ, đội tình nguyện, ...

5. Phương pháp đánh giá

- Đánh giá đầu vào: Tuyển sinh đầu vào theo quy định hiện hành của Bộ giáo dục và đào tạo và theo phương thức tuyển sinh của Học viện.

- Đánh giá quá trình: Việc đánh giá quá trình học tập của SV qua các học phần được thực hiện bằng việc đánh giá chuyên, đánh giá giữa kì, thảo luận nhóm, thuyết trình, đánh giá cuối kì.... Phương pháp đánh giá, các tiêu chí đánh giá và thang điểm được nêu rõ trong đề cương chi tiết các học phần.

- Đánh giá đầu ra: 100% SV ngành CN&KDTP đều thực hiện Khóa luận tốt nghiệp và có thể lựa chọn thời gian đăng kí thực hiện Khóa luận tốt nghiệp theo 2-3 đợt trong năm học

theo kế hoạch học tập hàng năm.

- Đánh giá kết quả rèn luyện: Kết quả rèn luyện của sinh viên được đánh giá mỗi học kì và năm học theo Quy định của Học viện.

6. Thang điểm, quy trình đào tạo và điều kiện tốt nghiệp:

Thang điểm 10 đổi với các học phần, sau đó qui đổi thành thang điểm 4

Thang điểm quy đổi đối với học phần:

TT	Thang điểm 10	Thang điểm 4		Đạt/ không đạt	Xếp loại kết quả học tập
		Điểm chữ	Điểm số		
1	Từ 8,5 – 10	A	4,0	Đạt	Giỏi
2	Từ 8,0 – 8,4	B+	3,5	Đạt	Khá
3	Từ 7,0 – 7,9	B	3,0	Đạt	Khá
4	Từ 6,5 – 6,9	C+	2,5	Đạt	Trung bình
5	Từ 5,5 – 6,4	C	2,0	Đạt	Trung bình
6	Từ 5,0 – 5,4	D+	1,5	Đạt	Trung bình kém
7	Từ 4,0 – 4,9	D	1,0	Đạt	Trung bình kém
8	Dưới 4,0	F	0	Không đạt	Kém

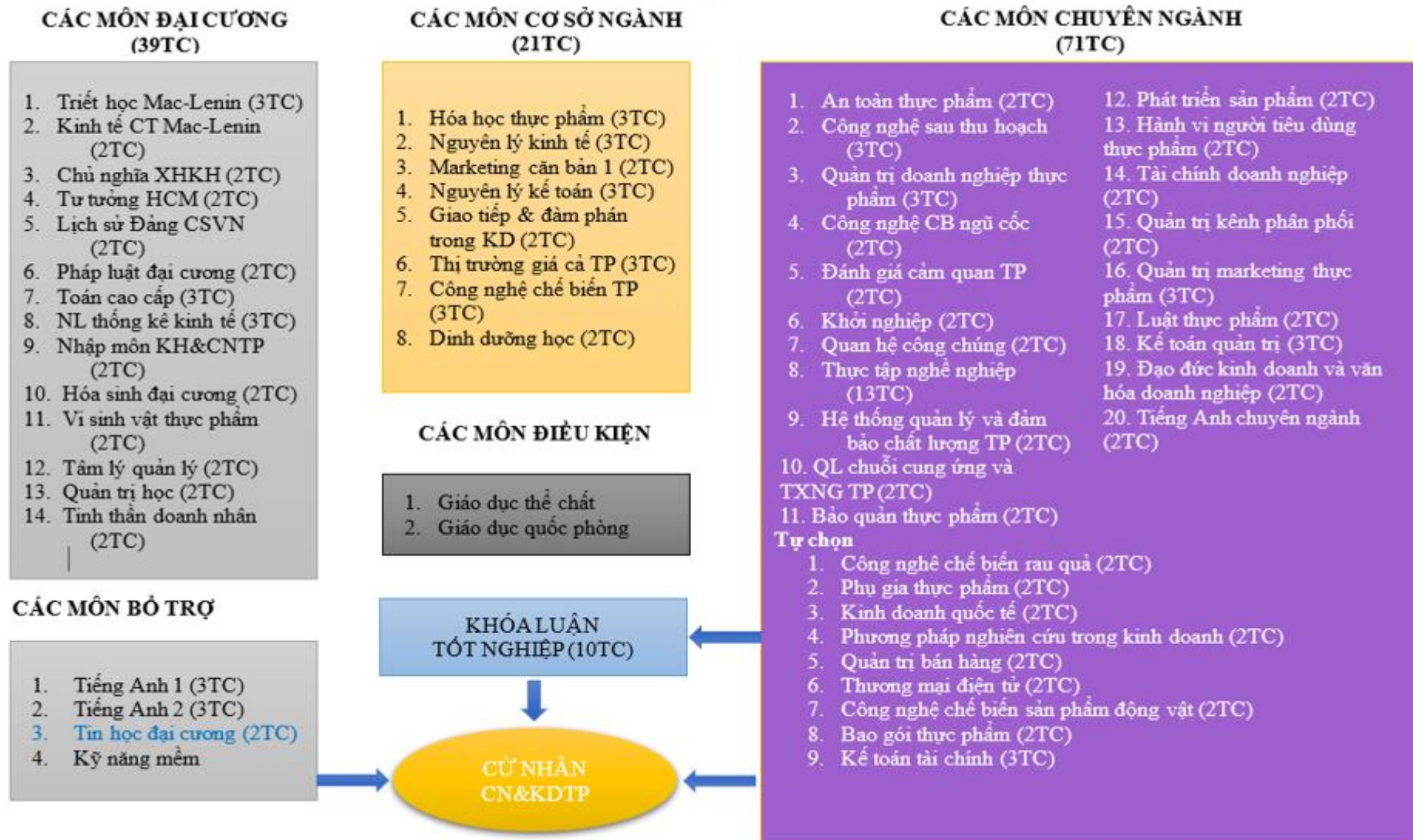
Thang điểm xếp hạng tốt nghiệp được xác định theo điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học như sau:

TT	Điểm trung bình chung tích lũy	Xếp hạng tốt nghiệp
1	3,60 – 4,00	Xuất sắc
2	3,20 - 3,59	Giỏi
3	2,50 - 3,19	Khá
4	2,00 - 2,49	Trung bình
5	< 2,00	Không đạt

- **Quy trình đào tạo:** Sinh viên tích lũy đủ 131 tín chỉ của CTĐT với 39 tín chỉ đại cương, 21 tín chỉ cơ sở ngành, 71 tín chỉ chuyên ngành (117 tín chỉ bắt buộc, 14 tín chỉ tự chọn). Các học phần được sắp xếp trong 2 học kì, tương đương 4/5 năm. Đồng thời, sinh viên phải hoàn thành các chứng chỉ bao gồm (1) Chứng chỉ giáo dục thể chất; (2) Chứng chỉ giáo dục quốc phòng – an ninh; (3) Đạt chuẩn đầu ra về kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin; (4) Hoàn thành chương trình đào tạo kỹ năng mềm; (5) Đạt chuẩn tiếng Anh B1 theo khung Châu Âu.

- **Điều kiện tốt nghiệp:** Theo quy định tại Điều 27, Quy chế đào tạo trình độ đại học theo phương thức tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 2021/QĐ-HVN của Giám đốc Học viện Nông nghiệp Việt Nam, ngày 29 tháng 4 năm 2021 (<https://file.vnua.edu.vn/data/0/documents/2021/11/30/host/qd2021-29-04-2021.pdf>).

3. CẤU TRÚC VÀ NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH



Nội dung chương trình

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		

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
10	1	KQ03212	Quản trị học 1	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

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
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		

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
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		

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
45	3	KQ03329	Quản trị bán hàng	Sale managerment	2	2	0	TC		
46	3	KQ03331	Thương mại điện tử	E-Commerce	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	Thesis	10	0	10	BB	Thực tập nghề nghiệp	CP03078
52	4	SN03022	Tiếng anh chuyên ngành	English for Food Science and Technology	2	2	0	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		

4. Tiến trình đào tạo

Năm thứ 1

Học kỳ	Mã học phần	Tên học phần	Chuyên ngành 1				Mã học phần tiên quyết																
			Tổng số TC	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC																	
1	SN00010	Tiếng Anh bổ trợ	1	1	0	-																	
1	GT01016	Giáo dục thể chất đại cương	1	0.5	0.5	PCBB																	
1	TH01011	Toán cao cấp	3	3	0	BB																	
1	ML01020	Triết học Mác - Lênin	3	3	0	BB																	
1	KQ03212	Quản trị học 1	2	1.5	0.5	BB																	
1	TH01009	Tin học đại cương	2	1.5	0.5	BB																	
1	KT02006	Nguyên lý thống kê kinh tế	3	3	0	BB																	
1	CP02005	Hóa sinh đại cương	2	1.5	0.5	BB																	
1	KQ01217	Tâm lý quản lý	2	2	0	BB																	
1	QS01011	Đường lối quốc phòng an ninh của Đảng	3	3	0	PCBB																	
1	QS01012	Công tác quốc phòng và an ninh	2	2	0	PCBB																	
2	GT01017/ GT01018/ GT01019/ GT01020/	Giáo dục thể chất (Chọn 1 trong 4 HP: Điền kinh, Thể dục Aerobic, Bóng đá, Bóng chuyền)	1	0	1	PCBB																	
	2							KN01001/ KN01002/ KN01003/ KN01004/	Kỹ năng mềm: 90 tiết (Chọn 1 trong 4 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)	1	0	1	PCBB										
															2	QS01013	Quân sự chung	2	1	1	PCBB		
																							2
2		SN00011	Tiếng Anh 0	2	2	0	-																
	2							ML01021	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	2	0	BB										
															2	KT02003	Nguyên lý kinh tế	3	3	0	BB		
																							2
2		CP02022	Nhập môn về Khoa học và CNTT	2	2	0	BB																
	2							CP02004	Hóa học thực phẩm	3	2	1	BB										
															2	KQ02014	Nguyên lý kế toán	3	3	0	BB		
																							Tổng số tín chỉ học phần bắt buộc
Tổng số tín chỉ giáo dục thể chất, quốc phòng			13	6.8	6.2																		
Tổng số tín chỉ học phần tin học			2	1.5	0.5																		
Tổng số tín chỉ học phần kỹ năng mềm			1	0	1																		

Năm thứ 2

Học kỳ	Mã học phần	Tên học phần	Chuyên ngành 1				Mã học phần tiên quyết
			Tổng số TC	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC	
3	ML01022	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	2	0	BB	
3	ML01009	Pháp luật đại cương	2	2	0	BB	
3	CP02006	Dinh dưỡng học	2	1,5	0,5	BB	
3	CP02018	Công nghệ chế biến thực phẩm	3	3	0	BB	
3	KQ01219	Tinh thần doanh nhân	2	2	0	BB	KQ01217
3	CP03003	Công nghệ sau thu hoạch	3	2,5	0,5	BB	
3	KQ03107	Marketing căn bản 1	2	2	0	BB	
3	GT01021/	Giáo dục thể chất (Chọn 1 trong 5 HP: Bóng rổ, Cầu lông, Cờ vua, Khiêu vũ Thể thao, Bơi)	1	0	1	PCBB	
	GT01022/						
	GT01023/						
	GT01014/						
	GT01015						
3	KN01006/	Kỹ năng mềm: 90 tiết (Chọn 2 trong 6 học phần, mỗi học phần 30 tiết: Kỹ năng làm việc nhóm, Kỹ năng hội nhập quốc tế, Kỹ năng khởi nghiệp, Kỹ năng bán hàng, kỹ năng thuyết trình, kỹ năng làm việc với các bên liên quan)	1	0	1	PCBB	
	KN01007/						
	KN01008/						
	KN01009/						
	KN01010/						
4	ML01005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2	0	BB	
4	SN01032	Tiếng Anh 1	3	3	0	BB	SN00011
4	CP02007	An toàn thực phẩm	2	1,5	0,5	BB	CP02004
4	KQ03102	Giao tiếp và đàm phán trong kinh doanh	2	2	0	BB	KQ01217
4	KQ03378	Quản trị doanh nghiệp thực phẩm	3	3	0	BB	
4	CP03050	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2	2	0	BB	
4	CP03056	Công nghệ chế biến ngũ cốc	2	1,5	0,5	TC	
4	CP03006	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	1	1	TC	
4	KQ03204	Quan hệ công chúng	2	2	0	TC	
4	KQ01218	Khởi nghiệp	2	2	0	TC	
Tổng số tín chỉ học phần bắt buộc			30	28.5	1.5		
Tổng số tín chỉ học phần tự chọn (tự chọn tối thiểu 4 TC)			8	6.5	1.5		
Tổng số tín chỉ giáo dục thể chất, quốc phòng			1	0	1		
Tổng số tín chỉ học phần tin học			0	0	0		
Tổng số tín chỉ học phần kỹ năng mềm			2	0	2		

Năm thứ 3

Học kỳ	Mã học phần	Tên học phần	Chuyên ngành 1				Mã học phần tiên quyết
			Tổng số TC	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC	
5	ML01023	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	2	0	BB	
5	CP03001	Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng	2	2	0	BB	CP03007
5	CP03052	Phát triển sản phẩm	2	1.5	0.5	BB	CP02004
5	KQ03327	Quản trị kênh phân phối	2	2	0	BB	
5	KQ03373	Tài chính doanh nghiệp	2	2	0	BB	KQ02014
5	CP03016	Bảo quản thực phẩm	2	1.5	0.5	BB	CP02004
5	KQ03377	Hành vi người tiêu dùng thực phẩm	2	2	0	BB	KQ03107
5	KQ03381	Thị trường giá cả thực phẩm	3	3	0	BB	
5	KQ03329	Quản trị bán hàng	2	2	0	TC	
5	KQ03105	Kinh doanh quốc tế	2	2	0	TC	KT02003
5	CP03057	Công nghệ chế biến rau quả	2	1.5	0.5	TC	CP02018
5	KQ03217	Phương pháp nghiên cứu trong kinh doanh	2	2	0	TC	
6	CP03078	Thực tập nghề nghiệp	13	0	13	BB	
6	SN01033	Tiếng Anh 2	3	3	0	BB	SN01032
6	KQ03331	Thương mại điện tử	2	2	0	TC	
6	CP03022	Phụ gia thực phẩm	2	1.5	0.5	TC	CP02018
Tổng số tín chỉ học phần bắt buộc			33	19	14		
Tổng số tín chỉ học phần tự chọn (tự chọn tối thiểu 8 TC)			12	11	1		
Tổng số tín chỉ giáo dục thể chất, quốc phòng			0	0	0		
Tổng số tín chỉ học phần tin học			0	0	0		
Tổng số tín chỉ học phần kỹ năng mềm			0	0	0		

Năm thứ 4

Học kỳ	Mã học phần	Tên học phần	Chuyên ngành 1				Mã học phần tiên quyết
			Tổng số TC	Lý thuyết	Thực hành	BB/ TC	
7	SN03022	Tiếng Anh chuyên ngành	2	2	0	BB	
7	CP03023	Luật thực phẩm	2	1	1	BB	
7	KQ03345	Đạo đức kinh doanh và văn hóa doanh nghiệp	2	2	0	BB	
7	KQ03376	Quản trị marketing thực phẩm	3	3	0	BB	
7	KQ02005	Kế toán quản trị	3	3	0	BB	
7	KQ03007	Kế toán tài chính	3	3	0	TC	

7	CP03076	Công nghệ chế biến sản phẩm động vật	2	2	0	TC	
7	CP03039	Bao gói thực phẩm	2	1.5	0.5	TC	CP03003
8	CP04996	Khóa luận tốt nghiệp	10	0	10	BB	CP03078
Tổng số tín chỉ học phần bắt buộc			22	11	11		
Tổng số tín chỉ học phần tự chọn (tự chọn tối thiểu 4 TC)			7	6.5	0.5		
Tổng số tín chỉ giáo dục thể chất, quốc phòng			0	0	0		
Tổng số tín chỉ học phần tin học			0	0	0		
Tổng số tín chỉ học phần kỹ năng mềm			0	0	0		

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

9. Mô tả tóm tắt nội dung và khối lượng các học phần

9.1. Các học phần đại cương

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.

CP02022: Nhập môn về khoa học và công nghệ thực phẩm (2TC: 2-0-4). 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.

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 Nitơ; 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.

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) (ITC: 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, kỹ 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) (ITC: 0,5-0,5-3). Sơ lược lịch sử TĐTT. 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) (ITC: 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) (ITC: 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) (ITC: 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) (ITC: 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) (ITC: 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) (ITC: 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) (ITC: 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.

KN01008. Kỹ năng bán hàng (Sales Skills) (2TC: 2-0-4). Tổng quan về bán hàng; Phẩm chất, kiến thức và kỹ năng cần thiết của nhân viên bán hàng; Hành vi mua sắm của người tiêu dùng và các tổ chức; Quy trình bán hàng và kỹ năng bán hàng cho từng loại khách hàng; Kỹ năng tổ chức và quản lý lực lượng bán hàng.

KN01009. Kỹ năng thuyết trình (Presentation Skills): (2TC: 1-1-4). Tổng quan về kỹ năng thuyết trình, xây dựng cấu trúc một bài thuyết trình, một số kỹ năng nâng cao hiệu quả kỹ năng thuyết trình, thực hiện bài thuyết trình, luyện tập và đánh giá hiệu quả bài thuyết trình, trình diễn kỹ năng thuyết trình.

KN01010. Kỹ năng làm việc với các bên liên quan (Skills to work with the stakeholder) (2TC: 2-0-4). Giới thiệu về các bên liên quan và ứng dụng trong hoạt động nghề nghiệp và cuộc sống; Kỹ năng xác định các bên liên quan; Kỹ năng phân tích các bên liên quan; Kỹ năng hợp tác và làm việc với các bên liên quan.

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.

KQ03212. Quản trị học 1 (Principles of Management 1) (2TC: 1,5-0,5-6). Mô 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 đế 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.

QS01011. Đường lối quốc phòng an ninh 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 bảo 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 worker 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 (Infantry fighting 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.

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 Comprehension (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.*

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.

9.2. Các học phần cơ sở ngành

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.

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 khỏe 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.

CP02018. Công nghệ chế biến thực phẩm (Food Processing Technology) (3TC: 3-0-9). Đặc tính của thực phẩm và lý 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 lý 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.

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.

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: 2-0-6). 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.

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.

9.3. Các học phần chuyên ngành

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.

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 lượng 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

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.

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.

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.

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 kỹ 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.

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.

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).

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.

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 Technology) (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.

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 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

CP03078. 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.

CP04996. 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 Công nghệ và kinh doanh thực phẩm. Điều kiện: theo quy định dạy và học của Học viện.

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.

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.

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.

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 về 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.

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 lòng và lòng trung thành khách hàng trong tiêu dùng thực phẩm; Các yếu tố.

Hà Nội, ngày 05 tháng 09 năm 2023

TRƯỞNG KHOA

Nguyễn Hoàng Anh

Hà Nội, ngày 05 tháng 09 năm 2023



KT. GIÁM ĐỐC

GS. TS. PHẠM VĂN CƯỜNG

PHỤ LỤC 1. CƠ SỞ VẬT CHẤT

Bảng 1. Phòng học, giảng đường, trang thiết bị hỗ trợ giảng dạy

STT	Loại phòng học (Phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng máy tính...)	Số lượng phòng	Tổng diện tích phòng (m ²)	Danh mục trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
				Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ học phần/môn học
1	Giảng đường CD	5	473	Máy chiếu, loa, mic	5	Tất cả các học phần lý thuyết
2	Giảng đường A	11	590	Máy chiếu, loa, mic	10	Tất cả các học phần lý thuyết
3	Giảng đường B	18	1398	Máy chiếu, loa, mic	18	Tất cả các học phần lý thuyết
4	Giảng đường C	12	747	Máy chiếu, loa, mic	12	Tất cả các học phần lý thuyết
5	Giảng đường E	19	1463	Máy chiếu, loa, mic	19	Tất cả các học phần lý thuyết
6	Giảng đường ND	31	3919	Máy chiếu, loa, mic	31	Tất cả các học phần lý thuyết
7	Giảng đường Quân sự	6	813	Máy chiếu, loa, mic	6	Học các học phần Giáo dục quốc phòng
8	Giảng đường TT	66	8446	Máy chiếu, loa, mic	66	Tất cả các học phần lý thuyết

Bảng 2. Phòng thí nghiệm, cơ sở thực hành và trang thiết bị phục vụ thí nghiệm, thực hành

STT	Loại phòng học (Phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng máy tính...)	Diện tích (m ²)	Danh mục trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
			Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ học phần/môn học
1	Phòng Thực hành bộ môn CNCB	45	Lò nướng bánh	1	

STT	Loại phòng học (<i>Phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng máy tính...</i>)	Diện tích (m ²)	Danh mục trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
			Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ học phần/môn học
			Máy trộn bột	1	Công nghệ chế biến ngũ cốc
			Nồi hấp bánh đa năng	1	
			Máy xay sinh tố	1	
			Cân kỹ thuật	1	
			Tủ lạnh	1	
			Tủ sấy	1	
			Tủ lạnh	1	Phát triển sản phẩm
2	Phòng Thực hành bộ môn CNSTH	40	Máy đo màu sắc	1	Công nghệ sau thu hoạch
			Máy đo độ cứng	1	
			Máy đo hàm lượng chất khô hòa tan	1	
			Máy đo cường độ hô hấp	1	
			Máy đo ethylen	1	
			Tủ lạnh	1	
			Cân kỹ thuật	1	
			Cân phân tích	1	
			Tủ Đông	1	
			Nhiệt kế, ẩm kế	12	
		40	Máy đo màu sắc	1	Bảo quản thực phẩm
			Máy đo độ cứng	1	
			Máy đo hàm lượng chất khô hòa tan	1	
			Cân phân tích	1	
			Cân kỹ thuật	1	
			Máy đo cường độ hô hấp	1	
			Máy đo ethylen	1	
			Tủ lạnh	1	
			Máy đo màu sắc	1	
			Máy đo độ cứng	1	
			Máy đo hàm lượng chất khô hòa tan	3	
			Nhiệt kế, ẩm kế	12	
		40	Máy đo màu sắc	1	Bao gói thực phẩm

STT	Loại phòng học (<i>Phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng máy tính...</i>)	Diện tích (m ²)	Danh mục trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
			Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ học phần/môn học
			Máy đo độ cứng	1	
			Máy đo màu sắc	1	
			Tủ lạnh	1	
			Máy đo độ cứng	1	
			Máy đo hàm lượng chất khô hòa tan	1	
			Máy hút chân không	1	
			Máy hàn nhiệt	3	
			Máy dập nút chai	3	
			Thuốc Pame	3	
		40	Máy đo màu sắc	1	
			Máy đo độ cứng	1	
			Máy đo hàm lượng chất khô hòa tan	1	
			Cân phân tích	1	
			Cân kỹ thuật	1	
			Máy đo cường độ hô hấp	1	
			Máy đo ethylen	1	
			Tủ lạnh	1	Vi sinh vật thực phẩm
3	Phòng Thực hành bộ môn QLCL&ATTP	40	Máy đo màu sắc	1	
			Máy đo độ cứng	1	
			Máy đo hàm lượng chất khô hòa tan	3	
			Nhiệt kế, ẩm kế	12	
			Nồi hấp cao áp	2	
			Khuấy từ gia nhiệt	1	
			Máy lắc voltex	1	
			Tủ sấy	1	
			Máy chiếu	1	
			Tủ lạnh	1	
			Tủ đông	1	
			Bếp hồng ngoại	2	
			Micropipet	2	
			Máy đo pH	1	

STT	Loại phòng học (<i>Phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng máy tính...</i>)	Diện tích (m ²)	Danh mục trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
			Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ học phần/môn học
			Máy dập mẫu	1	An toàn thực phẩm
		40	Máy đo quang phổ UV-Vis	1	
			Tủ âm	2	
			Tủ cấy vô trùng	1	
			Nồi hấp cao áp	2	
			Khuấy từ gia nhiệt	1	
			Máy lắc vortex	1	
			Máy chiếu	1	
			Tủ sấy	1	
			Tủ lạnh	1	
			Tủ đông	1	
			Bếp hồng ngoại	2	
			Micropipet	2	
			Máy đo pH	1	
			Máy xay sinh tố	1	
			Máy dập mẫu	1	
					Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng
					Luật thực phẩm
		60	Booth thử cảm quan 14 ô	1	Đánh giá cảm quan thực phẩm
			Cân phân tích	2	
			Ấm siêu tốc	2	
			Máy dán nhãn	1	
			Lò vi sóng	1	
			Tủ lạnh	1	
			Máy chiếu	1	
4	Phòng Thực hành bộ môn HS-CNSHTP	45	Tủ sấy	1	Hóa sinh đại cương
			Cân phân tích	1	
			Cân kỹ thuật	1	
			Máy khuấy từ	2	
			Vortex	2	
			Bể ổn nhiệt	2	

STT	Loại phòng học (<i>Phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng máy tính...</i>)	Diện tích (m ²)	Danh mục trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
			Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ học phần/môn học
			Máy quang phổ	1	Hóa học thực phẩm
			Bộ micropipet	2	
			Buret chuẩn độ bán tự động	6	
		45	Tủ sấy	1	
			Cân phân tích	1	
			Cân kỹ thuật	1	
			Máy khuấy từ	2	
			Vortex	2	
			Bể ổn nhiệt	2	
			Máy quang phổ	1	
			Bộ micropipet	2	
			Buret chuẩn độ bán tự động	6	
			Hệ thống Kjeldahl	1	
			Bình hút ẩm	6	
			Bình chứa nito	2	
			Tủ hút	1	
			Máy li tâm lạnh	1	
			Máy li tâm thường	1	
5	Phòng Thực hành bộ môn TP&DD		Tủ sấy	1	Dinh dưỡng học
			Tủ đông	1	
			Tủ mát chuyên dụng	1	
			Nồi điện 2 vỏ	1	
			Bếp hồng ngoại	2	
			Dụng cụ dập nút chai	1	
			Dụng cụ dán túi polime bằng nhiệt	1	
			Nhiệt kế chế biến	3	
			Cân kỹ thuật	1	
			Chiết quang kế hiện số	2	
			Máy xay sinh tố		
			Máy xay sinh tố đa năng	1	
			Cân đồng hồ	1	
			Cân hiện số	1	

STT	Loại phòng học (<i>Phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng máy tính...</i>)	Diện tích (m ²)	Danh mục trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy			
			Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ học phần/môn học	
			Nhiệt kế hồng ngoại	3		
			Máy khuấy từ gia nhiệt	1		
			Thiết bị ép dầu trực vít	1		
			Nồi hấp điện	1		
			Máy đo độ pH và độ dẫn điện	1		
			Tủ lạnh	1		
			Tủ sấy	1		
			Tủ đông	1		
			Tủ mát chuyên dụng	1		
			Nồi điện 2 vỏ	1		
			Bếp hồng ngoại	3		
			Dụng cụ dập nút chai	1		
			Dụng cụ dán túi polime bằng nhiệt	1		
			Nhiệt kế chế biến	3		
			Cân kỹ thuật	1		
			Chiết quang kế hiện số	2		
			Máy xay sinh tố	2		
			Máy xay sinh tố đa năng	2		
			Cân đồng hồ	1	Công nghệ chế biến thực phẩm	
			Cân hiện số	1		
			Nhiệt kế hồng ngoại	1		
			Máy khuấy từ gia nhiệt	1		
			Thiết bị nhồi xúc xích	1		
			Máy cắt rau củ quả	1		
			Nồi hấp điện	1		
			Tủ xông khói	1		
			Máy đo độ pH và độ dẫn điện	1		
			Máy nghiền mẫu	1		
			Tủ lạnh	1		
			Bếp hồng ngoại	1		
			Lò vi sóng	1		
			Tủ đông	1		Công nghệ chế biến rau quả
			Tủ mát chuyên dụng	1		

STT	Loại phòng học (<i>Phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng máy tính...</i>)	Diện tích (m ²)	Danh mục trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
			Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ học phần/môn học
			Nồi điện 2 vỏ	1	
			Bếp hồng ngoại	3	
			Dụng cụ dập nút chai	1	
			Máy sấy lạnh	1	
			Nhiệt kế chế biến	3	
			Cân kỹ thuật	1	
			Chiết quang kế hiện số	1	
			Máy xay sinh tố	2	
			Máy xay sinh tố đa năng	2	
			Máy ép rau củ quả	1	
			Máy vắt nước cam	1	
			Cân đồng hồ	1	
			Cân hiện số	1	
			Nhiệt kế hồng ngoại	2	
			Máy khuấy từ gia nhiệt	1	
			Máy ép trực vít rau quả	1	
			Máy cắt rau củ quả	1	
			Nồi hấp điện	1	
			Máy đo độ pH và độ dẫn điện	1	
			Tủ lạnh	1	
			Tủ đông	1	Phụ gia thực phẩm
			Tủ mát chuyên dụng	1	
			Nồi điện 2 vỏ	1	
			Bếp hồng ngoại	2	
			Dụng cụ dập nút chai	1	
			Nhiệt kế chế biến	3	
			Cân kỹ thuật	1	
			Chiết quang kế hiện số	1	
			Cân đồng hồ	1	
			Cân hiện số	1	
			Nhiệt kế hồng ngoại	1	
			Máy khuấy từ gia nhiệt	1	
			Nồi hấp điện	1	

STT	Loại phòng học (<i>Phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng máy tính...</i>)	Diện tích (m ²)	Danh mục trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
			Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ học phần/môn học
			Máy đo độ pH và độ dẫn điện	1	
			Máy nghiền mẫu	1	
			Tủ lạnh	1	
			Lò vi sóng	1	

PHỤ LỤC 2. SÁCH, GIÁO TRÌNH

TT	Mã-Học phần	Giáo trình/Bài giảng	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản
1	SN00010-Tiếng Anh bổ trợ				
2	SN00011-Tiếng Anh 0				
3	SN01032-Tiếng Anh 1				
4	SN01033-Tiếng Anh 2				
5	SN03022-Tiếng Anh chuyên ngành				
6	TH01011-Toán cao cấp	Giáo trình Toán cao cấp	Lê Đức Vĩnh, Nguyễn Thị Minh Tâm	Nhà xuất bản Đại học Nông nghiệp Hà Nội	2014
7	TH01009-Tin học đại cương				
8	KQ03212-Quản trị học 1	1. Giáo trình Quản trị học 2. Quản trị học	1. Bùi Thị Nga 2. Nguyễn Thị Liên Diệp	1. NXB Đại học Nông Nghiệp Hà Nội 2. NXB Tài Chính	1. 2012 2. 2022
9	KQ01217-Tâm lý quản lý	1. Giáo trình tâm lý học quản lý 2. Giáo trình tâm lý học quản lý	1. Vũ Dũng 2. Bùi Thị Nga, Nguyễn Công Tiệp	1. Đại học Sư Phạm 2. NXB Học viện Nông nghiệp	1. 2009 2. 2020
10	KQ02014-Nguyên lý kế toán	1. Giáo trình nguyên lý kế toán 2. Giáo trình Nguyên lý kế toán	1. Nguyễn Thị Thùy, Phí Thị Diễm Hồng, Nguyễn Đăng Học, Trần Minh Huệ 2. Nguyễn Hữu Ánh và Phạm Đức Cường	1. NXB Học viện Nông Nghiệp 2. Nhà xuất bản Đại học Kinh tế quốc dân	1. 2022 2. 2020
11	KQ01219-Tinh thần doanh nhân				
12	KQ03107-Marketing căn bản 1	1. Bài giảng Marketing căn bản 2. Marketing căn bản 3. Marketing Căn Bản	1. Đặng Văn Tiến và Trần Hữu Cường 2. Philip Kotler 3. Don Sexton	1. Nhà xuất bản Nông nghiệp 2. Nhà xuất bản Thống kê, Hà Nội 3. Nhà xuất bản Alphabooks	1. 2011 2. 1994 3. 2017
13	KQ03102-Giao tiếp và đàm phán trong kinh doanh	Bài giảng Giao tiếp và đàm phán trong kinh doanh	Nguyễn Văn Phương và cộng sự	NXB Học viện Nông nghiệp	2020

TT	Mã-Học phần	Giáo trình/Bài giảng	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản
14	KQ03378-Quản trị doanh nghiệp thực phẩm	1. Giáo trình Quản trị doanh nghiệp thương mại: Tái bản lần 1 2. Giáo Trình Quản trị kinh doanh: Tái bản lần 2 3. Giáo trình quản trị doanh nghiệp: Tái bản lần thứ tư, có chỉnh sửa bổ sung 4. Giáo trình Quản trị doanh nghiệp: tái bản lần 3 có chỉnh sửa bổ sung 5. Giáo trình Quản trị doanh nghiệp	1. PGS.TS Nguyễn Thừa Lộc, PGS.TS Trần Văn Bảo 2. PGS TS Nguyễn Ngọc Huyền 3. PGS.TS Ngô Kim Thanh 4. PGS.TS Ngô Kim Thanh 5. PGS.TS Đồng Thị Thanh Hương, ThS Nguyễn Đình Hòa, ThS Trần Thị Ý Nhi	1. NXB Đại học Kinh tế quốc dân 2. Nhà xuất bản Đại học Kinh tế quốc dân 3. NXB Đại học kinh tế quốc dân 4. Nhà xuất bản Đại học kinh tế quốc dân 5. NXB Thống kê	1. 2021 2. 2016 3. 2013 4. 2012 5. 2005
15	KQ03204-Quan hệ công chúng	Bài giảng nguyên lý quan hệ công chúng	Lê Văn Hùng	Đại học nông nghiệp	2015
16	KQ01218-Khởi nghiệp	Giáo trình khởi sự kinh doanh và tái lập doanh nghiệp	Nguyễn Ngọc Huyền	NXB ĐHKQTĐ	2011
17	KQ03327-Quản trị kênh phân phối	Quản trị kênh phân phối	Trương Đình Chiến	Trường Đại học Kinh tế Quốc dân	2012
18	KQ03373-Tài chính doanh nghiệp				
19	KQ03377-Hành vi người tiêu dùng thực phẩm				
20	KQ03381-Thị trường giá cả thực phẩm	Thị trường và giá cả nông sản, thực phẩm	Trần Hữu Cường	NXB Nông nghiệp	2009
21	KQ03329-Quản trị bán hàng	1. Quản trị bán hàng = Sales Management 2. Giáo trình Quản trị bán hàng	1. James M. Comer 2. PGS.TS. Vũ Minh Đức, PGS.TS. Vũ Huy Thông	1. Nhà xuất bản Thống kê 2. NXB Đại học Kinh tế quốc dân	1. 1995 2. 2018
22	KQ03105-Kinh doanh quốc tế	Bài giảng Kinh doanh Quốc tế	Chu Thị Kim Loan	NXB Lao động - Xã hội	2011
23	KQ03217-Phương pháp nghiên cứu trong kinh doanh	1. Phương pháp nghiên cứu trong kinh doanh 2. Thực hành nghiên cứu trong kinh tế và Quản trị kinh doanh	1. Adrian Thornhill 2. Nguyễn Văn Thắng	1. NXB Tài Chính 2. NXB Đại học kinh tế quốc dân	1. 2010 2. 2019

TT	Mã-Học phần	Giáo trình/Bài giảng	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản
24	KQ03331-Thương mại điện tử	1. Giáo trình thương mại điện tử căn bản, 2. Giáo trình thương mại điện tử căn bản	1. PGS.TS. Nguyễn Văn Hồng 2. TS. Trần Văn Hoè	1. NXB Đại học ngoại thương 2. NXB Đại học kinh tế quốc dân	1. 2014 2. 2015
25	KQ03345-Đạo đức kinh doanh và văn hóa doanh nghiệp	Giáo trình đạo đức kinh doanh và văn hóa công ty	Nguyễn Mạnh Quân	Nxb. Đại học kinh tế quốc dân, Hà Nội	2012
26	KQ03376-Quản trị marketing thực phẩm	1. Giáo trình Quản trị marketing 2. Giáo trình Quản trị marketing	1. Trương Đình Chiến 2. Nguyễn Văn Đính	1. NXB Đại học Kinh tế quốc dân 2. NXB Đại học Quốc gia Hà Nội	1. 2013 2. 2016
27	KQ02005-Kế toán quản trị	1. Giáo trình Kế toán quản trị 2. Giáo trình Kế toán cho công tác quản lý	1. Đỗ Quang Giám 2. Bùi Bằng Đoàn	1. NXB Đại học Nông nghiệp 2. NXB Đại học Nông nghiệp	1. 2016 2. 2018
28	KQ03007-Kế toán tài chính	1. Kế toán tài chính 2. Bài tập kế toán tài chính 3. Giáo trình kế toán tài chính 4. Kế toán tài chính trong doanh nghiệp: Lý thuyết và thực hành	1. Trần Xuân Nam 2. Bùi Thị Phúc 3. Võ Văn Nhị, Trần Anh Khoa và cộng sự 4. Trần Mạnh Dũng, Phạm Đức Cường, Đinh Thế Hùng	1. Nhà xuất bản tài chính 2. Nhà xuất bản Học viện Nông nghiệp 3. Nhà xuất bản tài chính 4. Nhà xuất bản tài chính	1. 2015 2. 2015 3. 2018 4. 2018
29	KT02006-Nguyên lý thống kê kinh tế	Giáo trình Nguyên lý thống kê kinh tế	Ngô Thị Thuận, Nguyễn Hữu Ngoan, Phạm Văn Hùng	Nhà xuất bản Nông nghiệp	2006
30	KT02003-Nguyên lý kinh tế	Giáo trình Nguyên lý Kinh tế	Nguyễn Văn Song, Nguyễn Minh Đức, Ngô Minh Hải, Thái Thị Nhung, Nguyễn Thị Huyền Châm, Đoàn Bích Hạnh, Đồng Thanh Mai, Bùi Thị Khánh Hòa	NXB Học viện Nông nghiệp Việt Nam	2022
31	ML01020-Triết học Mác - Lênin	Giáo trình Triết học Mác - Lênin (Dành cho bậc đại học hệ không chuyên lý luận chính trị)	Bộ Giáo dục và Đào tạo	NXB Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội	2021
32	ML01021-Kinh tế chính trị Mác - Lênin	Giáo trình kinh tế chính trị Mác – Lênin	Bộ giáo dục và đào tạo	NXB Chính trị quốc gia sự thật	2021
33	ML01022-Chủ nghĩa xã hội khoa học	Giáo trình Chủ nghĩa xã hội khoa học	Bộ giáo dục và Đào tạo	NXB Chính trị quốc gia sự thật	2021

TT	Mã-Học phần	Giáo trình/Bài giảng	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản
34	ML01009-Pháp luật đại cương				
35	ML01005-Tư tưởng Hồ Chí Minh	Giáo trình Tư tưởng Hồ Chí Minh	Bộ giáo dục và đào tạo	NXB Chính trị quốc gia, Hà Nội	2011
36	ML01023-Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	Giáo trình Lịch sử Đảng cộng sản Việt Nam	Bộ giáo dục và đào tạo		2021
37	CP02005-Hóa sinh đại cương				
38	CP02004-Hóa học thực phẩm	Giáo trình Hóa học thực phẩm	Ngô Xuân Mạnh, Lại Thị Ngọc Hà, Vũ Thị Hằng Nhà xuất bản Nông Nghiệp		2020
39	CP02022-Nhập môn về Khoa học và CNTP	1. Bài giảng Nhập môn khoa học và công nghệ thực phẩm 2. Introducing Food Science	1.. Vũ Quỳnh Hương 2. Robert L. Shewfelt, Alicia Orta-Ramirez, Andrew D. Clarke	2. CRC Press	1. 2020 2. 2017
40	CP03056-Công nghệ chế biến ngũ cốc	1. Kỹ thuật chế biến lương thực tập 2 2. Công nghệ chế biến ngũ cốc 3. Công nghệ chế biến thực phẩm 4. Biến hình sinh học các sản phẩm từ hạt	1. Bùi Đức Hợi 2. Đinh Thị Hiền 3. Lê Văn Việt Mẫn 4. Lê Ngọc Tú	1. ĐH Bách khoa Hà nội. 2. HVNN Việt Nam 3. NXB Đại học Quốc gia TP.Hồ Chí Minh 4. Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật	1. 2009 2. 2019 3. 2011 4. 2000
41	CP03006-Đánh giá cảm quan thực phẩm	1. Bài giảng đánh giá cảm quan thực phẩm 2. Giáo trình đánh giá cảm quan và thị hiếu người tiêu dùng 3. Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm	1. Vũ Quỳnh Hương 2. Dương Thị Phương Liên 3. Hà Duyên Tư	2. NXB Đại học Cần Thơ 3. Nhà xuất bản Khoa học kỹ thuật	1. 2020 2. 2020 3.2010
42	CP03052-Phát triển sản phẩm				
43	CP03076-Công nghệ chế biến sản phẩm động vật	1. Công nghệ chế biến các sản phẩm sữa 2. Bài giảng công nghệ chế biến thịt	1. Nguyễn Đức Doan và Trần Thị Thu Hằng 2. Nguyễn Đức Doan	1. NXB Học viện Nông nghiệp VN 2. NXB Học viện Nông nghiệp VN	1. 2020 2. 2020
44	CP03003-Công nghệ sau thu hoạch	1. Công nghệ rau quả 2. Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả	1. Hà Văn Thuyết (chủ biên), Cao Hoàng Lan, Nguyễn Thị Hạnh 2. Lê Văn Tấn	1. Nhà xuất bản Bách khoa Hà Nội 2. Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật	1. 2015 2. 2009

TT	Mã-Học phần	Giáo trình/Bài giảng	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản
45	CP03050-Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	1. Bài giảng “Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm” 2. Giáo trình kiểm định và truy xuất nguồn gốc thực phẩm 3. Quản lý, truy xuất nguồn gốc lâm sản	1. Vũ Thị Kim Oanh 2. Nguyễn Thị Minh Tú 3. Thông tư 27/2018/TT-BNNPTNT	2. NXB Bách Khoa Hà Nội 3. Bộ NN&PTNT	2. 2016 3. 2018
46	CP03016-Bảo quản thực phẩm	1. Bài giảng “Bảo quản thực phẩm”	Vũ Thị Kim Oanh		
47	CP03039-Bao gói thực phẩm	Bài giảng Bao gói thực phẩm	Nguyễn Trọng Thăng	NXB Học viện Nông nghiệp	2021
48	CP03007-Vi sinh vật thực phẩm	Vi sinh vật thực phẩm	Lê Minh Nguyệt	NXB Đại học Nông Nghiệp	2020
49	CP02007-An toàn thực phẩm	Bài giảng An toàn thực phẩm	Ngô Xuân Dũng	Khoa Công nghệ thực phẩm – Học viện Nông nghiệp Việt Nam	2020
50	CP03001-Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng	1. Quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm 2. Quản lý chất lượng thực phẩm	1. Hà Duyên Tư 2. Đồng Thị Anh Đào	1. Nhà xuất bản Khoa học kỹ thuật, Hà Nội 2. Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh	1. 2010 2. 2014
51	CP03023-Luật thực phẩm	Bài giảng Luật thực phẩm	Phan Thị Phương Thảo		2015
52	CP02006-Dinh dưỡng học	1. Bài giảng Dinh dưỡng học cập nhật của giảng viên 2. Đại cương dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	2. Nguyễn Thanh Hà, Phạm Thúy Hòa, Nguyễn Đỗ Huy, Phạm Văn Hoan, Lâm Quốc Hùng, Lưu Quốc Tuấn	2. NXB Y học	1. 2023 2. 2015
53	CP02018-Công nghệ chế biến thực phẩm				
54	CP03057-Công nghệ chế biến rau quả	Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả	Hà Văn Thuyết, Cao Hoàng Lan và Nguyễn Thị Hạnh	Nhà xuất bản Bách khoa Hà Nội	2015
55	CP03022-Phụ gia thực phẩm	Bài giảng Phụ gia thực phẩm	Nguyễn Phú Đức và Lê thị Hồng Ánh	NXB Đại học quốc gia Hồ Chí Minh	2016

PHỤ LỤC 3. DANH SÁCH GIẢNG VIÊN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH

TT	Mã-Học phần	Đơn vị phụ trách (Bộ môn, Khoa)	Giảng viên phụ trách			
			Họ tên giảng viên	Năm	Văn bằng cao nhất	Nước tốt nghiệp
1	SN00010-Tiếng Anh bổ trợ	Du lịch và ngoại ngữ	Nguyễn Thị Thuý Lan	2013	Thạc sỹ	Việt Nam
2	SN00011-Tiếng Anh 0	Du lịch và ngoại ngữ	Nguyễn Thị Minh Tâm	2001	Thạc sỹ	Việt Nam
3	SN01032-Tiếng Anh 1	Du lịch và ngoại ngữ	Vũ Khánh Linh	2021	Thạc sỹ	Anh
4	SN01033-Tiếng Anh 2	Du lịch và ngoại ngữ	Nguyễn Thị Ngọc Thu	2015	Thạc sỹ	Việt Nam
5	SN03022-Tiếng Anh chuyên ngành	Du lịch và ngoại ngữ	Nguyễn Thị Thuý Lan	2013	Thạc sỹ	Việt Nam
6	TH01011-Toán cao cấp	Công nghệ thông tin	Vũ Thị Thu Giang	2007	TS	Nhật Bản
7	TH01009-Tin học đại cương	Công nghệ thông tin	Đỗ Thị Nhâm	2011	ThS	Việt Nam
8	KQ03212-Quản trị học 1	Kế toán và Quản trị kinh doanh	Trần Thị Thanh Huyền	2010	Thạc sỹ	Việt Nam
9	KQ01217-Tâm lý quản lý	Kế toán và Quản trị kinh doanh	Lê Thị Kim Oanh	2004	Tiến sỹ	Bỉ
10	KQ02014-Nguyên lý kế toán	Kế toán và Quản trị kinh doanh	Hoàng Thị Mai Anh	2012	Thạc sỹ	Ba Lan
11	KQ01219-Tinh thần doanh nhân	Kế toán và Quản trị kinh doanh	Trần Hữu Cường	1989	PGS	Đức
12	KQ03107-Marketing căn bản 1	Kế toán và Quản trị kinh doanh	Nguyễn Trọng Tuýnh	2011	Thạc sỹ	Đài loan
13	KQ03102-Giao tiếp và đàm phán trong kinh doanh	Kế toán và Quản trị kinh doanh	Nguyễn Văn Hương	2011	Tiến sỹ	Bỉ
14	KQ03378-Quản trị doanh nghiệp thực phẩm	Kế toán và Quản trị kinh doanh	Đoàn Thị Ngọc Thúy	2012	Thạc sỹ	Thái Lan

TT	Mã-Học phần	Đơn vị phụ trách (Bộ môn, Khoa)	Giảng viên phụ trách			
			Họ tên giảng viên	Năm	Văn bằng cao nhất	Nước tốt nghệ nghiệp
15	KQ03204-Quan hệ công chúng	Kế toán và Quản trị kinh doanh	Nguyễn Thị Thu Trang	2011	Thạc sỹ	Việt Nam
16	KQ01218-Khởi nghiệp	Kế toán và Quản trị kinh doanh	Nguyễn Hải Núi	2019	Tiến sỹ	Việt Nam
17	KQ03327-Quản trị kênh phân phối	Kế toán và Quản trị kinh doanh	Nguyễn Thị Thu Trang	2011	Thạc sỹ	Việt Nam
18	KQ03373-Tài chính doanh nghiệp	Kế toán và Quản trị kinh doanh	Nguyễn Duy Linh	1999	Tiến sỹ	Đức
19	KQ03377-Hành vi người tiêu dùng thực phẩm	Kế toán và Quản trị kinh doanh	Nguyễn Anh Trụ	2001	Tiến sỹ	Úc
20	KQ03381-Thị trường giá cả thực phẩm	Kế toán và Quản trị kinh doanh	Nguyễn Anh Trụ	2001	Tiến sỹ	Úc
21	KQ03329-Quản trị bán hàng	Kế toán và Quản trị kinh doanh	Đào Hồng Vân	2009	Thạc sỹ	Việt Nam
22	KQ03105-Kinh doanh quốc tế	Kế toán và Quản trị kinh doanh	Nguyễn Trọng Tuynh	2011	Thạc sỹ	Đài Loan
23	KQ03217-Phương pháp nghiên cứu trong kinh doanh	Kế toán và Quản trị kinh doanh	Nguyễn Hải Núi	2019	Tiến sỹ	Việt Nam
24	KQ03331-Thương mại điện tử	Kế toán và Quản trị kinh doanh	Nguyễn Thái Tùng	2014	Thạc sỹ	Anh
25	KQ03345-Đạo đức kinh doanh và văn hóa doanh nghiệp	Kế toán và Quản trị kinh doanh	Lê Thị Kim Oanh	2004		
26	KQ03376-Quản trị marketing thực phẩm	Kế toán và Quản trị kinh doanh	..			
27	KQ02005-Kế toán quản trị	Kế toán và Quản trị kinh doanh	Đỗ Quang Giám	2010	TS	Thái Lan
28	KQ03007-Kế toán tài chính	Kế toán và Quản trị kinh doanh	Phan Lê Trang	2012	Thạc sỹ	Việt Nam

TT	Mã-Học phần	Đơn vị phụ trách (Bộ môn, Khoa)	Giảng viên phụ trách			
			Họ tên giảng viên	Năm	Văn bằng cao nhất	Nước tốt nghệp
29	KT02006-Nguyên lý thống kê kinh tế	Kinh tế và PTNN	Nguyễn Thị Thu Huyền	2004	Tiến sĩ	Việt Nam
30	KT02003-Nguyên lý kinh tế	Kinh tế và PTNN	Nguyễn Minh Đức	2001	Tiến sĩ	Đại học Sydney, Úc
31	ML01020-Triết học Mác - Lênin	Khoa khoa học xã hội	Đỗ Thị Hạnh	2006	Ths	Việt Nam
32	ML01021-Kinh tế chính trị Mác - Lênin	Khoa khoa học xã hội	Lê Thị Kim Thanh	1999	Thạc sỹ	Việt Nam
33	ML01022-Chủ nghĩa xã hội khoa học	Khoa khoa học xã hội	Trương Thị Thu Hạnh	1999	Thạc sỹ	Việt Nam
34	ML01009-Pháp luật đại cương	Khoa khoa học xã hội	Vũ Văn Tuấn	1997	Tiến sĩ	Việt Nam
35	ML01005-Tư tưởng Hồ Chí Minh	Khoa khoa học xã hội	Trần Lê Thanh	1994	Tiến sĩ	Việt Nam
36	ML01023-Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	Khoa khoa học xã hội	Tạ Quang Giảng	2001	Thạc sỹ	Việt Nam
37	CP02005-Hóa sinh đại cương	Công nghệ thực phẩm	Hoàng Hải Hà	1995	TS	Pháp
38	CP02004-Hóa học thực phẩm	Công nghệ thực phẩm	Lại Thị Ngọc Hà	2003	TS	Bỉ
39	CP02022-Nhập môn về Khoa học và CNTP	Công nghệ thực phẩm	Vũ Quỳnh Hương	2010	TS	Nga
40	CP03056-Công nghệ chế biến ngũ cốc	Công nghệ thực phẩm	Đinh Thị Hiền	2012	TS	Nga
41	CP03006-Đánh giá cảm quan thực phẩm	Công nghệ thực phẩm	Vũ Quỳnh Hương	2010	TS	Bỉ
42	CP03052-Phát triển sản phẩm	Công nghệ thực phẩm	Giang Trung Khoa	1997	TS	Việt Nam

TT	Mã-Học phần	Đơn vị phụ trách (Bộ môn, Khoa)	Giảng viên phụ trách			
			Họ tên giảng viên	Năm	Văn bằng cao nhất	Nước tốt nghệp
43	CP03076-Công nghệ chế biến sản phẩm động vật	Công nghệ thực phẩm	Vũ Quỳnh Hương	2010	TS	Bỉ
44	CP03003-Công nghệ sau thu hoạch	Công nghệ thực phẩm	Nguyễn Thị Bích Thủy	1993	PGS.TS	Việt Nam
45	CP03050-Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	Công nghệ thực phẩm	Vũ Thị Kim Oanh	2003	TS	Hàn Quốc
46	CP03016-Bảo quản thực phẩm	Công nghệ thực phẩm	Vũ Thị Kim Oanh	2003	TS	Hàn Quốc
47	CP03039-Bao gói thực phẩm	Công nghệ thực phẩm	Nguyễn Trọng Thăng	2003	TS	Hàn Quốc
48	CP03007-Vi sinh vật thực phẩm	Công nghệ thực phẩm	Lê Minh Nguyệt	1998	ThS	Bỉ
49	CP02007-An toàn thực phẩm	Công nghệ thực phẩm	Nguyễn Vĩnh Hoàng	2015	ThS	Việt Nam
50	CP03001-Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng	Công nghệ thực phẩm	Hoàng Việt Giang	2022	ThS	Việt Nam
51	CP03023-Luật thực phẩm	Công nghệ thực phẩm	Nguyễn Vĩnh Hoàng	2015	ThS	Việt Nam
52	CP02006-Dinh dưỡng học	Công nghệ thực phẩm	Nguyễn Thị Hoàng Lan	1994	TS	Việt Nam
53	CP02018-Công nghệ chế biến thực phẩm	Công nghệ thực phẩm	Trần Thị Nhung	2015	TS	Nga
54	CP03057-Công nghệ chế biến rau quả	Công nghệ thực phẩm	Trần Thị Lan Hương	1990	PGS.TS	Việt Nam
55	CP03022-Phụ gia thực phẩm	Công nghệ thực phẩm	Trần Thị Lan Hương	1990	PGS.TS	Việt Nam

PHỤ LỤC 4

MA TRẬN GIỮA MỤC TIÊU CHƯƠNG TRÌNH VÀ CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH CN&KDTP

Kí hiệu	Mục tiêu CTĐT	Kiến thức chung	Kiến thức chuyên môn				Kỹ năng chung				Kỹ năng chuyên môn				Năng lực tự chủ và trách nhiệm	
		CĐR1	CĐR2	CĐR3	CĐR4	CĐR5	CĐR6	CĐR7	CĐR8	CĐR9	CĐR10	CĐR11	CĐR12	CĐR13	CĐR14	
MT1	Có kiến thức khoa học chính trị xã hội, kiến thức chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng mềm đáp ứng yêu cầu công việc trong lĩnh vực CN&KDTP tại doanh nghiệp, cơ quan công lập và các tổ chức nghề nghiệp khác	x	x	x							x	x				
MT2	Có năng lực phát hiện và giải quyết được các vấn đề mới của thực tiễn, đóng góp vào những tiến bộ trong lĩnh vực CN&KDTP				x				x	x			x			
MT3	Có năng lực học tập nâng cao trình độ; phát triển sự nghiệp trở thành lãnh đạo, nhà quản lý, chuyên gia							x						x		
MT4	Có năng lực về ngoại ngữ và tin học để chủ động hội nhập thị trường lao động khu vực và quốc tế					x	x									
MT5	Trở thành công dân có phẩm chất chính trị, có đạo đức nghề nghiệp tốt, năng động, và sáng tạo													x		

PHỤ LỤC 5

ĐỐI SÁNH CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH CN&KDTP VỚI CÁC CHƯƠNG TRÌNH THAM KHẢO TRONG NƯỚC VÀ QUỐC TẾ

Kí hiệu	CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH CÔNG NGHỆ VÀ KINH DOANH THỰC PHẨM	CHUẨN ĐẦU RA CÁC CHƯƠNG TRÌNH THAM KHẢO		
		Tên CTĐT: Food Marketing and Entrepreneurship (Website: https://www.ucc.ie/en/ck213/)	Tên CTĐT: Food Business Management (Website: http://www.undergrad.osu.edu/majors-and-academics/majors/detail/66)	Tên CTĐT: Food Science with Business (Website: https://www.wit.ie/courses/bsc_in_food_science_with_business)
		Trường: Đại học Cork	Trường: Đại học Ohio	Trường: Waterford Institute of Technology
		Nước: Ireland	Nước: Mỹ	Nước: Ireland
I	KIẾN THỨC			
1.1	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.			PLO 1 Thể hiện sự hiểu biết chung về khoa học và ứng dụng các kỹ năng phân tích số và thống kê
1.2	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	Áp dụng kiến thức về khoa học thực phẩm trong bối cảnh tiếp thị và đổi mới thực phẩm để thúc đẩy tính bền vững của kinh doanh thực phẩm	PLO 2. Xác định và áp dụng các nguyên tắc vận hành và quản lý nhà máy thực phẩm.	PLO 2 Mô tả và thể hiện kiến thức chuyên môn trong các lĩnh vực cụ thể liên quan đến khoa học và kinh doanh thực phẩm

CĐR3	Vận dụng kiến thức chuyên sâu về quản trị, kế toán, tài chính và marketing vào quản lý các hoạt động kinh doanh thực phẩm		PLO 8. Áp dụng nguyên tắc chế biến thực phẩm.	PLO 5 Chuẩn bị và giải thích thông tin kế toán quản lý nội bộ và đề xuất các quyết định kinh doanh dựa trên cách diễn giải của chúng có tham chiếu cụ thể đến lĩnh vực thực phẩm
CĐR4	Lựa chọn công nghệ, thiết bị để phát triển sản phẩm mới và tổ chức sản xuất trong các doanh nghiệp chế biến thực phẩm			
II	KỸ NĂNG			
2.1	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; Có năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam	Giao tiếp và làm việc hiệu quả theo tiêu chuẩn chuyên nghiệp	PLO 9. Thể hiện kỹ năng giao tiếp bằng văn bản hiệu quả. PLO 10. Thể hiện kỹ năng thuyết trình hiệu quả.	
CĐR7	Làm việc nhóm đạt mục tiêu đề ra ở vị trí là thành viên hay người trưởng nhóm	Xác định sự lãnh đạo có trách nhiệm và các hoạt động kinh doanh bền vững dọc theo kênh tiếp thị thực phẩm	PLO 11. Thể hiện kỹ năng làm việc nhóm hiệu quả	PLO 8 Báo cáo và truyền đạt dữ liệu khoa học phức tạp với tư cách cá nhân và thành viên nhóm
CĐR8	Sử 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	Thể hiện năng lực kinh doanh		PLO 4 Nguồn, giải thích và áp dụng các tài liệu phù hợp và được tham khảo từ một cơ sở khoa học cụ thể và thể hiện khả năng học tập tự chủ, độc lập

2.2	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	Thể hiện kỹ năng phân tích và giải quyết vấn đề gắn liền với thực hành hiệu quả	PLO 5. Phân tích hiệu quả các vấn đề kỹ thuật.	PLO 7 Tham gia đầy đủ vào các hoạt động hàng ngày của một ngành khoa học hoặc môi trường làm việc khoa học khác PLO 10 Tổng hợp các khái niệm cơ bản về kinh doanh áp dụng cho ngành nông nghiệp và thực phẩm Ireland
CĐR10	Thực hiện được các phân tích chất lượng và an toàn của nguyên liệu và thành phẩm		PLO 3. Xác định các vi sinh vật gây bệnh, hư hỏng và có lợi trong hệ thống thực phẩm. PLO 4. Liên hệ các nguyên tắc bảo quản và chế biến thực phẩm (bao gồm cả vệ sinh và vệ sinh) với kiểm soát vi sinh vật.	PLO 6 Vận hành hiệu quả và an toàn nhiều loại phòng thí nghiệm phức hợp và các thiết bị liên quan khác.
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		PLO 1. Thể hiện kiến thức về các luật liên quan đến việc sử dụng nguyên liệu trong thực phẩm và hoạt động của ...nhà máy thực phẩm và cấp liên bang, tiểu bang và địa phương.	PLO 3 Xác định các khung pháp lý, chất lượng và quy định liên quan đến ngành thực phẩm
CĐR12	Xây dựng phương án giải quyết các tình huống thực tiễn trong sản xuất và kinh doanh thực phẩm	Tham gia vào việc áp dụng các khuôn khổ và kỹ thuật trong môi trường tổ chức	PLO 6. Xây dựng các giải pháp hiệu quả cho các vấn đề kỹ thuật. PLO 7. Thể hiện kiến thức về năng lực cốt lõi của chế biến thực phẩm.	PLO 9 Thể hiện sự hiểu biết về các hệ thống hoặc tiêu chuẩn chất lượng và an toàn thực phẩm, đồng thời có khả năng đánh giá tính hiệu quả của những hệ thống hoặc tiêu chuẩn này trong môi trường sản xuất.

III	NĂNG LỰC TỰ CHỦ VÀ TRÁCH NHIỆM			
CĐR13	Thể hiện tinh thần khởi nghiệp và có động cơ học tập suốt đời			PLO 4 Nguồn, giải thích và áp dụng các tài liệu phù hợp và được tham khảo từ một cơ sở khoa học cụ thể và thể hiện khả năng học tập tự chủ, độc lập
CĐR14	Có trách nhiệm xã hội và đạo đức nghề nghiệp, tuân thủ các quy định và luật về sản xuất và kinh doanh thực phẩm			

PHỤ LỤC 7. LỘ TRÌNH HỌC TẬP

