

Số: 1289 /QĐ-ĐHĐT

Đồng Tháp, ngày

tháng 3 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành Mục tiêu, Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm, trình độ đại học hệ chính quy, mã số 7540101

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC ĐỒNG THÁP

Căn cứ Quyết định số 08/2003/QĐ-TTg ngày 10/01/2003 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Trường ĐHSP Đồng Tháp nay là Trường Đại học Đồng Tháp;

Căn cứ Nghị quyết số 05/NQ-HĐT ngày 28/7/2020 của Hội đồng trường ban hành Quy chế Tổ chức và hoạt động của Trường Đại học Đồng Tháp và Nghị quyết số 45/NQ-HĐT ngày 20/10/2021 của Hội đồng trường về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Đại học Đồng Tháp;

Căn cứ Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt Khung trình độ Quốc gia Việt Nam;

Căn cứ Nghị định số 99/2019/NĐ-CP ngày 30/12/2019 của Chính phủ về Quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học;

Căn cứ Thông tư số 08/2021/TT-BGDĐT ngày 18/3/2021 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy chế đào tạo trình độ đại học;

Căn cứ Thông tư số 17/2021/TT-BGDĐT ngày 30/8/2021 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Quy định về chuẩn chương trình đào tạo; xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học;

Căn cứ Thông tư số 07/2023/TT-BGDĐT ngày 10/4/2023 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Quy chế đào tạo trình độ cao đẳng ngành Giáo dục Mầm non;

Căn cứ Quyết định số 371/QĐ-ĐHĐT ngày 21/3/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Đồng Tháp ban hành Quy chế đào tạo trình độ đại học; trình độ cao đẳng Giáo dục Mầm non;

Căn cứ Quyết định số 4056/QĐ-ĐHĐT ngày 28/8/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Đồng Tháp ban hành Quy định xây dựng và rà soát chuẩn đầu ra, chương trình đào tạo và đề cương chi tiết học phần trình độ đại học của Trường Đại học Đồng Tháp;

Căn cứ kết luận của Hội đồng thẩm định Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm, trình độ đại học, mã số 7540101 tại Biên bản ngày 06/3/2024;

Căn cứ Báo cáo của Hội đồng xây dựng Chương trình đào tạo về tiếp thu giải trình và điều chỉnh theo ý kiến Hội đồng thẩm định chương trình đào tạo ngày 22/3/2024;

Theo đề nghị của Trưởng phòng Đào tạo.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành Mục tiêu, Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm, trình độ đại học, mã số 7540101, hình thức đào tạo chính quy từ khoá 2024 của Trường Đại học Đồng Tháp.

(Có mục tiêu, chuẩn đầu ra kèm theo)

Điều 2. Chuẩn đầu ra quy định về các yêu cầu đối với người học phải đạt được khi tốt nghiệp. Chuẩn đầu ra được công bố công khai trên Cổng thông tin điện tử của Trường Đại học Đồng Tháp tại địa chỉ: <https://www.dthu.edu.vn>.

Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành.

Điều 3. Trưởng các đơn vị thuộc và trực thuộc Trường, các cá nhân và tổ chức có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Ban Giám hiệu;
- Công văn nội bộ (D-Office);
- Đăng website Trường;
- Lưu: VT, ĐT, T.

HIỆU TRƯỞNG

Hồ Văn Thống

**MỤC TIÊU, CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

(Ban hành kèm theo Quyết định số 1289 /QĐ-ĐHDT ngày tháng 3 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Đại học Đồng Tháp)

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

STT	TÊN	NỘI DUNG
1	Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt):	Công nghệ thực phẩm
2	Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh):	Food Technology
3	Trình độ đào tạo:	Đại học
4	Mã ngành đào tạo:	7540101
5	Đối tượng tuyển sinh:	Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương theo quy định hiện hành
6	Thời gian đào tạo:	4,5 năm
7	Loại hình đào tạo:	Chính quy
8	Số tín chỉ yêu cầu:	150 tín chỉ (không bao gồm Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng – An ninh và Ngoại ngữ)
9	Thang điểm:	Thang điểm 4
10	Điều kiện tốt nghiệp:	Người học được Trường xét và công nhận tốt nghiệp khi có đủ các điều kiện sau: a) Cho đến thời điểm xét tốt nghiệp không bị truy cứu trách nhiệm hình sự hoặc không đang trong thời gian bị kỷ luật ở mức độ đình chỉ học tập; b) Tích lũy đủ học phần, số tín chỉ và hoàn thành các nội dung bắt buộc khác theo yêu cầu của chương trình đào tạo, đạt chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo; c) Điểm trung bình tích lũy của toàn khóa học đạt từ 2,00 trở lên; d) Có giấy chứng nhận Giáo dục quốc phòng - An ninh;

STT	TÊN	NỘI DUNG
		<p>e) Có chứng chỉ Ngoại ngữ và chứng chỉ Tin học theo quy định của Nhà trường;</p> <p>f) Phải tham gia ít nhất 08 ngày công tác xã hội;</p> <p>g) Trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc tốt nghiệp muộn so với thời gian thiết kế của khóa học, sinh viên phải làm đơn gửi Phòng Đào tạo để đề nghị được xét tốt nghiệp;</p> <p>h) Hằng năm, Nhà trường tổ chức xét tốt nghiệp và trao bằng tốt nghiệp theo Quy định hiện hành.</p>
11	Văn bằng tốt nghiệp:	Bằng Kỹ sư
12	Vị trí việc làm:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chuyên viên thuộc Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Sở Khoa học và Công Nghệ, Chi cục vệ sinh an toàn thực phẩm, Chi cục quản lý chất lượng Nông lâm và Thủy sản, Trung Tâm Y tế dự phòng. 2. Kỹ sư quản lý qui trình chế biến, bảo quản thực phẩm, vận hành thiết bị, hệ thống thiết bị, dây chuyền, qui trình sản xuất thuộc hệ thống thực phẩm. 3. Chuyên viên chuyên trách về quản lý dịch vụ cung cấp thực phẩm tại các nhà hàng, khách sạn, trường học, công ty, xí nghiệp, nhà máy, khu công nghiệp, bệnh viện, các công ty cung cấp suất ăn công nghiệp. 4. Chuyên viên tư vấn, nghiên cứu viên tại các doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm hay nguyên liệu, phụ gia, hương liệu sản xuất thực phẩm. 5. Cán bộ nghiên cứu và giảng dạy tại các viện, trường có nghiên cứu và giảng dạy về Công nghệ thực phẩm và dinh dưỡng. 6. Chuyên viên phát triển sản phẩm thực phẩm mới, thực phẩm chức năng, chuyên viên phân tích, kiểm nghiệm nguyên liệu và sản phẩm.
13	Khả năng nâng cao trình độ:	Người tốt nghiệp có thể học lên bậc thạc sĩ, tiến sĩ trong nước và ngoài nước

STT	TÊN	NỘI DUNG
14	Chương trình đào tạo tham khảo trong và ngoài nước	1. Ngành Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Cần Thơ, Việt Nam 2. Ngành Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Sư phạm Kỹ Thuật TP Hồ Chí Minh, Việt Nam 3. Ngành Khoa học Thực phẩm, Trường Đại học McGill (Canada)

2. MỤC TIÊU VÀ CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

2.1. Mục tiêu của Chương trình đào tạo (Program Objectives - POs)

2.1.1. Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm đào tạo nguồn nhân lực trình độ đại học nắm vững kiến thức tổng quát và chuyên sâu về chuyên ngành Công nghệ thực phẩm. Có kỹ năng quản lý, vận hành các quy trình công nghệ chế biến và bảo quản thực phẩm, có khả năng tiếp cận các kỹ thuật mới dựa trên các kỹ thuật được trang bị, có khả năng hợp tác và quản lý nguồn lực; khả năng thích ứng với sự thay đổi đa dạng của công việc; có khả năng nghiên cứu và học tập suốt đời; có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm với người tiêu dùng và cộng đồng xã hội.

2.2.2. Mục tiêu cụ thể

Mục tiêu	Nội dung
PO1:	Áp dụng kiến thức về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội, kỹ năng giao tiếp, thuyết trình, công nghệ thông tin và ngoại ngữ cho chuyên ngành công nghệ thực phẩm.
PO2:	Áp dụng kiến thức cơ sở ngành, chuyên ngành để phân tích, đánh giá chất lượng nguyên liệu và sản phẩm; quy trình công nghệ, kỹ thuật trong chế biến và bảo quản thực phẩm.
PO3:	Giải quyết vấn đề và lựa chọn giải pháp trong sản xuất; nghiên cứu phát triển sản phẩm thực phẩm.
PO4:	Có tinh thần khởi nghiệp, hội nhập quốc tế, khả năng hợp tác và quản lý nguồn lực; khả năng thích ứng với sự thay đổi đa dạng của công việc.
PO5:	Có năng lực học tập và nghiên cứu suốt đời, có phẩm chất chính trị, thực hiện trách nhiệm đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm với người tiêu dùng và cộng đồng xã hội.

2.2. Chuẩn đầu ra

Người học sau khi tốt nghiệp Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm của Trường Đại học Đồng Tháp có khả năng:

CDR	Nội dung
PLO1:	Áp dụng các tri thức khoa học cơ bản, khoa học chính trị xã hội và nhân văn trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm
	PI1.1: Vận dụng kiến thức cơ bản của khoa học tự nhiên để tiếp cận các vấn đề trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.
	PI1.2: Vận dụng chính sách pháp luật, chính trị, xã hội và nhân văn đến ngành Công nghệ thực phẩm.
PLO2:	Sử dụng tiếng Anh giao tiếp thông dụng và chuyên môn, phần mềm tin học văn phòng, các phần mềm hỗ trợ trong ngành Công nghệ thực phẩm
	PI2.1: Ứng dụng công nghệ thông tin (chuẩn Công nghệ thông tin cơ bản) vào công việc văn phòng và trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.
	PI2.2: Áp dụng tiếng Anh trong giao tiếp (bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam) và trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.
PLO3:	Áp dụng các kiến thức kỹ thuật chuyên ngành vào lĩnh vực công nghệ thực phẩm
	PI3.1: Giải quyết vấn đề ở các bộ phận: vận hành sản xuất, chế biến, bảo quản, kiểm soát chất lượng, nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm.
	PI3.2: Phân tích ảnh hưởng các yếu tố hóa lý, sinh hóa, vi sinh đối với biến đổi của thành phần thực phẩm trong các qui trình bảo quản và chế biến thực phẩm.
PLO4:	Phân loại kiến thức chuyên ngành trong lĩnh vực bảo quản và chế biến thực phẩm
	PI4.1: Sử dụng các thiết bị theo tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong nghiên cứu phát triển và sản xuất thực phẩm.
	PI4.1: Phân biệt các công đoạn của quy trình bảo quản và chế biến các sản phẩm khác nhau trong công nghệ thực phẩm.
PLO5:	Lựa chọn giải pháp cho các vấn đề liên quan về bảo quản, chế biến và an toàn thực phẩm
	PI5.1: Phân tích các loại thực phẩm khác nhau.
	PI5.2: Lựa chọn các giải pháp kỹ thuật cho quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm.
PLO6:	Tổ chức quản lý sản xuất và đánh giá các hoạt động liên quan trong lĩnh vực thực phẩm

CDR		Nội dung
	PI6.1:	Áp dụng các tiêu chuẩn chất lượng trong hoạt động quản lí và sản xuất thực phẩm
	PI6.2:	Đánh giá chất lượng sản phẩm, chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc các sản phẩm thực phẩm.
PLO7:	Áp dụng kỹ năng khởi nghiệp, phát triển sản phẩm mới và thương mại hóa sản phẩm thực phẩm	
	PI7.1:	Áp dụng kiến thức chuyên môn để nghiên cứu phát triển một sản phẩm thực phẩm mới.
	PI7.2:	Ứng dụng khởi nghiệp trong thương mại hóa sản phẩm thực phẩm mới.
PLO8:	Tổ chức làm nghiên cứu, phản biện độc lập và theo nhóm, tại phòng thí nghiệm và tại nhà máy sản xuất thực phẩm	
	PI8.1:	Tổ chức thực hiện kế hoạch nghiên cứu theo nhóm hoặc cá nhân.
	PI8.2:	Đánh giá, phản biện kết quả nghiên cứu.
PLO9:	Có năng lực học tập nghiên cứu suốt đời, có đầy đủ các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm với người tiêu dùng và cộng đồng xã hội	
	PI9.1:	Có năng lực tự học, tự nghiên cứu.
	PI9.2:	Có năng lực tuân thủ các quy định pháp luật liên quan đến trách nhiệm công dân, qui định pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

Số: /QĐ-ĐHĐT

Đồng Tháp, ngày tháng 3 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành Khung chương trình đào tạo
ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học hệ chính quy, mã số 7540101

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC ĐỒNG THÁP

Căn cứ Quyết định số 08/2003/QĐ-TTg ngày 10/01/2003 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Trường ĐHSPT Đồng Tháp nay là Trường Đại học Đồng Tháp;

Căn cứ Nghị quyết số 05/NQ-HĐT ngày 28/7/2020 của Hội đồng trường ban hành Quy chế Tổ chức và hoạt động của Trường Đại học Đồng Tháp và Nghị quyết số 45/NQ-HĐT ngày 20/10/2021 của Hội đồng trường về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Đại học Đồng Tháp;

Căn cứ Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt Khung trình độ Quốc gia Việt Nam;

Căn cứ Nghị định số 99/2019/NĐ-CP ngày 30/12/2019 của Chính phủ về Quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học;

Căn cứ Thông tư số 08/2021/TT-BGDĐT ngày 18/3/2021 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy chế đào tạo trình độ đại học;

Căn cứ Thông tư số 17/2021/TT-BGDĐT ngày 30/8/2021 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Quy định về chuẩn chương trình đào tạo; xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học;

Căn cứ Thông tư số 07/2023/TT-BGDĐT ngày 10/4/2023 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Quy chế đào tạo trình độ cao đẳng ngành Giáo dục Mầm non;

Căn cứ Quyết định số 371/QĐ-ĐHĐT ngày 21/3/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Đồng Tháp ban hành Quy chế đào tạo trình độ đại học; trình độ cao đẳng Giáo dục Mầm non;

Căn cứ Quyết định số 4056/QĐ-ĐHĐT ngày 28/8/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Đồng Tháp ban hành Quy định xây dựng và rà soát chuẩn đầu ra, chương trình đào tạo và đề cương chi tiết học phần trình độ đại học của Trường Đại học Đồng Tháp;

Căn cứ kết luận của Hội đồng thẩm định Chương trình đào tạo ngành Logistics và Quản lý chuỗi cung ứng, trình độ đại học, mã số 7540101 tại Biên bản ngày 06/3/2024;

Căn cứ Báo cáo của Hội đồng xây dựng Chương trình đào tạo về tiếp thu giải trình và điều chỉnh theo ý kiến Hội đồng thẩm định chương trình đào tạo ngày 22/3/2024;

Theo đề nghị của Trưởng phòng Đào tạo.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành Khung chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học hệ chính quy, mã số 7540101 của Trường Đại học Đồng Tháp.

(Có Khung chương trình đào tạo kèm theo)

Điều 2. Khung chương trình đào tạo ban hành kèm theo Quyết định này được áp dụng cho khóa tuyển sinh năm 2024.

Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành.

Điều 3. Trưởng các đơn vị thuộc và trực thuộc Trường, các cá nhân và tổ chức có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Ban Giám hiệu;
- Công văn nội bộ (D-Office);
- Đăng website Trường;
- Lưu: VT, ĐT, T.

HIỆU TRƯỞNG

Hồ Văn Thống

KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm
Trình độ đào tạo: Đại học

Khoá đào tạo: 2024
Hình thức đào tạo: Chính quy

(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-DHĐT ngày tháng 3 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Đại học Đồng Tháp)

TT	Mã HP	TÊN HỌC PHẦN	Số TC	Giờ Tin Chí		HỌC PHẦN ĐIỀU KIỆN			TIỀN ĐỘ
				LT	TH	TQ	HT	SH	
A. Kiến thức giáo dục đại cương			45						
I. Giáo dục quốc phòng			11						
1	GE4165	Đường lối quốc phòng và an ninh của Đảng Cộng sản Việt Nam*	3	45					1
2	GE4150	Công tác quốc phòng, an ninh*	2	30			GE4165		2
3	GE4166	Quân sự chung*	2	14	16		GE4165		3
4	GE4167	Kỹ thuật chiến đấu bộ binh và chiến thuật*	4	4	56		GE4165		4
II. Giáo dục thể chất			3						
2.1. Giáo dục thể chất bắt buộc			2						
1	GE4306	Giáo dục thể chất 1*	1		30				1
2	GE4334	Giáo dục thể chất 2* (Bơi lội)	1		30		GE4306		2
2.2. Giáo dục thể chất tự chọn (chọn ít nhất 01 tín chỉ)			1						
1	GE4335	Bóng đá*	1		30		GE4306		3
2	GE4336	Bóng chuyền*	1		30		GE4306		3
3	GE4337	Cầu lông*	1		30		GE4306		3
4	GE4338	Võ thuật Vovinam*	1		30		GE4306		3
5	GE4339	Võ thuật Karatedo*	1		30		GE4306		3
6	GE4340	Cờ vua*	1		30		GE4306		3
7	GE4341	Bóng bàn*	1		30		GE4306		3
8	GE4342	Bóng ném*	1		30		GE4306		3
9	GE4343	Bóng rổ*	1		30		GE4306		3
10	GE4344	Tennis (Quần vợt)*	1		30		GE4306		3
11	GE4345	Đá cầu*	1		30		GE4306		3
III. Đại cương chung			31						
3.1. Đại cương chung bắt buộc			29						
1	FT4450	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1	15					1
2	GE4038A	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác- Lênin 1	2	30					1
3	GE4039	Pháp luật Việt Nam đại cương	2	30					1
4	GE4038B	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác- Lênin 2	3	45			GE4038A		2
5	GE4056	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	30			GE4038B		3
6	GE4011	Đường lối cách mạng của Đảng CSVN	3	45			GE4056		4
7	GE4058N	Vật lý đại cương	2	30					1
8	FT4451	Hóa đại cương	2	30					1
9	FT4452	Hóa hữu cơ	2	30			FT4451		2
10	RE4008	Hóa phân tích	3	30	30		FT4452		3
11	FT4598	Toán cao cấp	2	30					1
12	GE4062	Xác suất thống kê	2	30			FT4598		2
13	RE4013N	Sinh học đại cương	2	30					2
14	FT4453	Kỹ năng phòng thí nghiệm (PTN)	1		30				1
3.2. Đại cương chung tự chọn (chọn ít nhất 02 tín chỉ)			2						
1	GE4407	Hình thành và phát triển kỹ năng mềm	2	30					2
2	GE4049	Tiếng việt thực hành	2	30					2
3	GE4023	Kinh tế học đại cương	2	30					2
B. Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp			119						
I. Kiến thức cơ sở nhóm ngành			20						
1	FT4454	Vi sinh học đại cương	2	30			RE4013N		3
2	FT4455	Hóa học thực phẩm	2	30			FT4461		4
3	FT4456	Nhiệt kỹ thuật thực phẩm	2	30			GE4058N		2
4	FT4457	Hóa sinh học thực phẩm	3	30	30		FT4455		5
5	FT4458	Vi sinh thực phẩm	3	30	30		FT4454		4
6	FT4459	Kỹ thuật thực phẩm	4	60			FT4460		4
7	FT4460	Các quá trình hóa lý trong công nghệ thực phẩm	2	30			FT4456		3
8	FT4461	Hóa keo - CNTP	2	30			FT4452		3

TT	MÃ HP	TÊN HỌC PHẦN	SỐ TC	Giờ Tín Chỉ		HỌC PHẦN ĐIỀU KIỆN			TIỀN ĐỘ
				LT	TH	TQ	HT	SH	
II. Kiến thức cơ sở ngành			27						
2.1. Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc			19						
1	FT4462	Thực tập kỹ thuật thực phẩm (PTN)	2		60		FT4459		5
2	FT4463	Vẽ kỹ thuật	2	15	30				3
3	FT4464	Quản lý chất lượng và luật thực phẩm	3	45			FT4468		6
4	FT4465	Thực tập nghề nghiệp - ngoài trường	2		100				4
5	FT4466	Nguyên lý bảo quản và chế biến thực phẩm	2	30					5
6	FT4467	Nguyên lý các quá trình và thiết bị trong chế biến thực phẩm	2	30			FT4463		4
7	FT4468	An toàn và ô nhiễm trong sản xuất thực phẩm	2	30					5
8	FT4469	Kỹ thuật lạnh	2	30					5
9	FT4470	Nước trong CNTP	2	30					5
2.2. Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (chọn ít nhất 08 tín chỉ)			8						
1	FT4471	Tổ chức quản lý doanh nghiệp	2	30					5
2	FT4472	Marketing thực phẩm	2	30					5
3	FT4473	Thiết kế bao bì thực phẩm	2	30					5
4	FT4474	Văn hóa ẩm thực	2	30					4
5	FT4475	Tự động hóa trong sản xuất thực phẩm	2	30					4
6	FT4476	Nông nghiệp đại cương	2	30					4
7	FT4477	Ứng dụng tin học trong CNTP	2	30					4
8	FT4478	Máy và thiết bị trong CNTP	2	30					5
III. Kiến thức chuyên ngành			49						
3.1. Kiến thức chuyên ngành bắt buộc			37						
1	FT4479	Seminar chuyên ngành	3	30			FT4481		7
2	FT4480	Phân tích thực phẩm	3	30	30		FT4457		6
3	FT4481	Phương pháp nghiên cứu khoa học - CNTP	3	30	30		FT4483		6
4	FT4482	Anh văn chuyên ngành - CNTP	3	30	30				9
5	FT4483	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu - CNTP	3	30	30		GE4062		5
6	FT4484	Đánh giá cảm quan thực phẩm	3	30	30				6
7	FT4485	Bao bì thực phẩm	2	30					9
8	FT4486	Phụ gia thực phẩm	2	30					8
9	FT4487	Phát triển sản phẩm mới	3	30	30				9
10	FT4488	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến sản phẩm thực vật	4	60					7
11	FT4489	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến sản phẩm động vật	4	60					7
12	FT4490	TT. Công nghệ thực phẩm (PTN)	2		60				7
13	FT4591	Thực tập kỹ thuật công nghệ thực phẩm	2		60		FT4490		8
3.2. Kiến thức chuyên ngành tự chọn (chọn ít nhất 03 tín chỉ)			12						
1	FT4492	Công nghệ sản xuất đường, sữa và chất béo	6	90					7
2	FT4493	Công nghệ sản xuất sản phẩm công nghiệp	6	90					7
3	FT4494	Công nghệ thực phẩm truyền thống	2	30					8
4	FT4495	Công nghệ enzyme	2	30					8
5	FT4496	Độc tố học thực phẩm	2	30					8
6	FT4497	Xử lý tận dụng phế và phụ phẩm thực phẩm	2	30					8
7	FT4592	Dinh dưỡng và sức khỏe	2	30					8
IV. Kiến thức bổ trợ			3						
1	FT4593	Khởi nghiệp - Công nghệ thực phẩm	2	15	30				2
2	FT4594	Kỹ năng tìm kiếm việc làm-Công nghệ thực phẩm	1	15					9
V. Khối kiến thức thực tập nghề nghiệp			14						
1	FT4491	Thực tập cơ sở	6		300				6
2	FT4498	Thực tập tốt nghiệp	8		400		FT4491		8
VI. Khóa luận tốt nghiệp/Đồ án tốt nghiệp/Học phần thay thế			6						
6.1. Khóa luận tốt nghiệp			6						
1	FT4298	Khóa luận tốt nghiệp	6		300		FT4498		9
6.2. Học phần thay thế khóa luận			6						
1	FT4595	Quản lý chuỗi cung ứng	2	30					9
2	FT4596	Quản lý bếp ăn công nghiệp	2	30					9
3	FT4597	Truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2	30					9
TỔNG SỐ TÍN CHỈ TOÀN KHÓA			164	2055	1640				
Tổng số tín chỉ điều kiện:			14						
Tổng số tín chỉ tích lũy:			150						
Tổng số tín chỉ bắt buộc:			122						
Tổng số tín chỉ tự chọn:			28						