

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số 720/QĐ-ĐHTĐ ngày 17 tháng 8 năm 2025 của
Hiệu trưởng Trường Đại học Tây Đô)

- Tên chương trình: Kỹ sư Công Nghệ Thực Phẩm (Food Technology)
- Trình độ đào tạo: ĐẠI HỌC
- Ngành đào tạo: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
- Mã ngành: 7540101
- Loại hình đào tạo: CHÍNH QUY

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1.1. Mục tiêu chung

Mục tiêu của chương trình đào tạo Công nghệ thực phẩm trình độ đại học, người học tốt nghiệp kỹ sư, sau tốt nghiệp có phẩm chất chính trị, đạo đức, có sức khỏe; có kiến thức chuyên môn, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, kỹ năng mềm, biết vận dụng các nguyên lý khoa học, kỹ thuật, công nghệ, đổi mới sáng tạo, triển khai sản xuất, nghiên cứu và chuyển giao công nghệ trong lĩnh vực thực phẩm, đồng thời có khả năng thích nghi với vị trí việc làm khác nhau, hội nhập và phát triển, phù hợp với bối cảnh kinh tế, xã hội và môi trường, tiếp tục học tập ở trình độ cao hơn, có ý thức trách nhiệm phục vụ người tiêu dùng và bảo vệ tổ quốc.

1.2. Mục tiêu cụ thể

PEO1. Biết, thông hiểu khối kiến thức cơ bản, cơ sở và chuyên ngành để vận dụng giải quyết các vấn đề về lý luận và thực tiễn trong sản xuất sản phẩm thực phẩm.

PEO2. Tra cứu, tiếp thu và vận dụng công nghệ số, thu thập, phân tích thông tin, dữ liệu, đánh giá các nhân tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm, nghiên cứu phát triển, an toàn bền vững, bảo đảm sức khỏe người tiêu dùng.

PEO3. Tổ chức, quản lý và vận hành hiệu quả thiết bị, dây chuyền công nghệ sản xuất, tư vấn, thiết kế, triển khai, khởi nghiệp.

PEO4. Phát huy kỹ năng làm việc nhóm, quản lý, phối hợp thông qua việc giải thích những vấn đề, những giải pháp thiết kế, giải pháp thực hiện qua các báo cáo kết quả thí nghiệm, thực tập, đồ án môn học, khóa luận tốt nghiệp hay báo cáo chuyên đề.

PEO5. Sử dụng tốt công nghệ thông tin (trình độ CNTT nâng cao) và ngoại ngữ (Anh văn bậc 3/6 khung trình độ ngoại ngữ của Việt Nam, trình độ tương đương TOEIC $\geq$ 450 điểm)

PEO6. Thể hiện hiểu biết, hành vi trách nhiệm công dân, đạo đức nghề nghiệp và phục vụ cộng đồng; hoạt động có kỷ luật và thực hiện tác phong công nghiệp.

2. CHUẨN ĐẦU RA

2.1. Kiến thức

Chuẩn đầu ra	Giải thích
PLO1	Vận dụng những kiến thức cơ bản về pháp luật đại cương, khoa học xã hội, khoa học tự nhiên, chủ nghĩa Mác - Lênin, đường lối chính sách của Đảng Cộng sản Việt Nam, tư tưởng Hồ Chí Minh, giáo dục quốc phòng, giáo dục thể chất để tìm hiểu các vấn đề liên quan mật thiết đến lĩnh vực công nghệ thực phẩm, đồng thời đáp ứng yêu cầu xây dựng và bảo vệ tổ quốc.
PLO2	Áp dụng kiến thức sinh hóa, nhiệt kỹ thuật, kỹ thuật thực phẩm, đọc bản vẽ và vận hành thiết bị thực phẩm.
PLO3	Nắm vững kiến thức cơ bản về phương pháp nghiên cứu khoa học, bố trí thí nghiệm và thu thập số liệu trong thực hiện các thí nghiệm, phân tích, đánh giá chất lượng nguyên liệu sử dụng trong một quy trình công nghệ thực phẩm cũng như đánh giá chất lượng của các sản phẩm thực phẩm tương ứng.
PLO4	Sinh viên vận dụng tốt kiến thức chuyên ngành về dinh dưỡng thực phẩm, vi sinh thực phẩm, hóa học thực phẩm, bảo quản, kỹ thuật lạnh, kỹ thuật sau thu hoạch, hệ thống quản lý chất lượng (ISO, GMP, HACCP, SQF,) cũng như quy trình sản xuất sản phẩm thuộc các lĩnh vực công nghệ thực phẩm để tham gia quản lý, vận hành cũng như điều khiển hệ thống thiết bị quá trình sản xuất quản lý sản xuất các sản phẩm thực phẩm.
PLO5	Có đủ kiến thức để tham gia nghiên cứu phát triển sản phẩm ngành công nghệ thực phẩm, có khả năng tham gia các đề tài nghiên cứu khoa học; đánh giá tác động của những giải pháp kỹ thuật đến xã hội và môi trường trong bối cảnh toàn cầu.
PLO6	Vận dụng kiến thức thực hành về chế biến tại phòng thí nghiệm, trong nhà máy, thực tập tốt nghiệp, rèn nghề vào thiết kế một hệ

	thống, một thiết bị hoặc một quy trình công nghệ để đáp ứng các yêu cầu thực tiễn cũng như có khả năng nhận biết, đề ra phương hướng và giải quyết các vấn đề kỹ thuật trong chế biến thực phẩm.
--	--

2.2. Kỹ năng

2.2.1. Kỹ năng nghề nghiệp

Chuẩn đầu ra	Giải thích
PLO7	Sử dụng thành thạo hệ thống các trang thiết bị thí nghiệm cơ bản và hiện đại. Tổ chức và điều hành sản xuất trong chế biến thực phẩm.
PLO8	Tham gia điều hành, quản lý, giải quyết công tác chuyên môn một cách khoa học. Phân tích, đánh giá, kiểm soát các chỉ tiêu đảm bảo chất lượng, an toàn - vệ sinh thực phẩm.
PLO9	Có khả năng tính toán, thiết kế, xây dựng, lắp đặt, bảo trì sửa chữa các máy và thiết bị trong các nhà máy; thiết kế và lập kế hoạch sản xuất; lập dự án; điều hành và quản lý công nghệ số cho các cơ sở sản xuất, nhà máy chế biến sản phẩm thực phẩm.
PLO10	Thể hiện sự tự chủ, tự tin và ý thức học tập suốt đời, chủ động nâng cao trình độ trong các lĩnh vực chuyên sâu về khoa học thực phẩm. Tiếp cận, nghiên cứu và triển khai công nghệ mới, nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm.

2.2.2. Kỹ năng mềm

Chuẩn đầu ra	Giải thích
PLO11	Áp dụng hiệu quả các kỹ năng mềm như khả năng làm việc độc lập, năng động, sáng tạo; khả năng hợp tác, tổ chức, lãnh đạo và làm việc nhóm; giao tiếp hiệu quả thông qua viết, thuyết trình, thảo luận, đàm phán, làm chủ tình huống vào các công việc thực tế.
PLO12	Sử dụng tốt công nghệ thông tin (trình độ CNTT nâng cao) và ngoại ngữ (Anh văn bậc 3/6 khung trình độ ngoại ngữ của Việt Nam, trình độ tương đương TOEIC ≥ 450 điểm) phục vụ công việc chuyên môn và quản lý.

2.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

Sinh viên cần đạt năng lực tự chủ và trách nhiệm như được trình bày ở Bảng bên dưới để quá trình đào tạo đạt hiệu quả.

Chuẩn đầu ra	Giải thích
PLO13	Tự chủ, tự tin và có ý thức học tập suốt đời, chủ động nâng cao trình độ chuyên môn trong các hoạt động học tập, nghiên cứu và ứng dụng kiến thức chuyên môn về công nghệ thực phẩm
PLO14	Có trách nhiệm công dân, có đạo đức nghề nghiệp, yêu ngành nghề, ý thức được trách nhiệm của người kỹ sư công nghệ thực phẩm trong việc nâng cao và bảo vệ sức khỏe người sử dụng thực phẩm.
PLO15	Tự định hướng làm việc độc lập, chuyên nghiệp trong sinh hoạt và tác phong công nghiệp, làm việc có kế hoạch và khoa học.

1.3. Định hướng nghề nghiệp, vị trí việc làm của sinh viên sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp, kỹ sư công nghệ thực phẩm có thể định hướng nghề nghiệp và vị trí việc làm như sau:

- Làm việc ngay tại các công ty, nhà máy chế biến thực phẩm với vai trò là cán bộ điều hành sản xuất; cán bộ phòng kỹ thuật; cán bộ phòng quản lý chất lượng; cán bộ phòng kế hoạch sản xuất; cán bộ phòng nghiên cứu và phát triển sản phẩm; trong kinh doanh thiết bị, hóa chất, bao bì, phụ gia và hương liệu thực phẩm.

- Làm việc tại các trung tâm đo lường và kiểm định chất lượng, cục vệ sinh an toàn thực phẩm, các trung tâm y tế dự phòng quận, huyện, thành phố.

- Có khả năng giảng dạy và làm việc tại các trường đại học, cao đẳng, trung học chuyên nghiệp và các viện nghiên cứu.

- Tự tổ chức sản xuất và phát triển kinh doanh thực phẩm.

- Học tập nâng cao.

1.4. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường

- Có khả năng học tập, nâng cao trình độ chuyên ngành công nghệ thực phẩm và các ngành gần như Công nghệ sinh học, Công nghệ sau thu hoạch.

3. THỜI GIAN ĐÀO TẠO: 4,0 năm (12 học kỳ, 3 học kỳ/ năm).

4. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TOÀN KHÓA: 151 TC (Không kể các học phần điều kiện)

Khối kiến thức	Bắt buộc	Tự chọn
Đại cương	37	2
Cơ sở ngành	38	6
Chuyên ngành	50	2
Tốt nghiệp	16	
Tổng cộng	141	10

5. ĐỐI TƯỢNG TUYỂN SINH:

Tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc tương đương

6. QUY TRÌNH ĐÀO TẠO VÀ ĐIỀU KIỆN TỐT NGHIỆP

6.1. Quy trình đào tạo

Thực hiện theo Quy chế đào tạo trình độ đại học hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Tây Đô (Ban hành theo Quyết định số 302/QĐ-ĐHTĐ, ngày 10/5/2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Tây Đô).

6.2. Điều kiện tốt nghiệp

Thực hiện theo Quy chế đào tạo trình độ đại học hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Tây Đô (Ban hành theo Quyết định số 302/QĐ-ĐHTĐ, ngày 10/5/2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Tây Đô) và Quyết định số 612/QĐ-ĐHTĐ ngày 12/11/2021 Quy định các kỹ năng chuẩn đầu ra cho sinh viên trường Đại học Tây Đô.

- Cho đến thời điểm xét tốt nghiệp, sinh viên không bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập, không đang trong thời gian bị truy cứu trách nhiệm hình sự.
- Tích lũy đủ số học phần và khối lượng của chương trình đào tạo được quy định.
- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học đạt từ 2,0 trở lên.
- Có chứng chỉ Giáo dục Quốc phòng An ninh.
- Đạt giáo dục thể chất, kỹ năng ngoại ngữ, kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin, kỹ năng mềm, kỹ năng nghề nghiệp và được cấp chứng chỉ theo quy định của Nhà trường.

7. THANG ĐIỂM

Thực hiện theo Quy chế đào tạo trình độ đại học hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Tây Đô (Ban hành theo Quyết định số 302/QĐ-ĐHTĐ, ngày 10/5/2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Tây Đô).

Bảng 1: Thang điểm đánh giá bộ phận, điểm học phần:

Xếp loại học phần	Điểm số theo thang điểm 10	Điểm chữ	Điểm theo thang điểm 4
Xuất sắc	9,0 – 10,0	A	4,0
Giỏi	8,0 – 8,9	B+	3,5
Khá	7,0 – 7,9	B	3,0
Trung bình Khá	6,5 – 6,9	C+	2,5
Trung bình	5,5 – 6,4	C	2,0
Trung bình Yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
Yếu	4,0 – 4,9	D	1,0
Kém	Nhỏ hơn 4,0	F	0,0

Điểm trung bình chung học kỳ và điểm trung bình chung tích lũy được tính theo công thức sau và được làm tròn đến 2 chữ số thập phân:

$$A = \frac{\sum_{i=1}^n a_i \times n_i}{\sum_{i=1}^n n_i}$$

A: là ĐTBCHK, ĐTBCNH hoặc ĐTBCTL

a_i : là điểm của học phần thứ i .

n_i : là số tín chỉ của học phần thứ i .

n: là tổng số học phần

8. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

TT	Khối lượng học tập	TÍN CHỈ		
		TS	LT	TH
1	Kiến thức giáo dục đại cương	39	34	05
2	Các học phần điều kiện**	33	21	12
3	Kiến thức cơ sở ngành	44	36	8
4	Kiến thức chuyên ngành	52	39	13
5	Thực tập tốt nghiệp, khóa luận tốt nghiệp	6+10		16
Tổng cộng		151+33	109+21	42+12

8.1 Kiến thức giáo dục đại cương:

STT	Mã số	Tên môn học	Số TC		
			Tổng	LT	TH
1	0301001769	Triết học Mác - Lênin	3	3	
2	0301001825	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	2	
3	0301001826	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	2	
4	0301001827	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	2	
5	0301000665	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2	
6	0301002902	Tiếng Anh căn bản 1	3	3	
7	0301002903	Tiếng Anh căn bản 2	3	3	
8	0301002904	Tiếng Anh căn bản 3	3	3	
9	0301002997	Năng lực số	3	1	2
10	0301000669	Toán cao cấp	3	3	
11	0301000695	Cơ và nhiệt đại cương	2	2	
12	0301000696	TT. Cơ và nhiệt đại cương	1		1
13	0301001364	Hoá học đại cương	2	2	
14	0301001366	TT. Hoá học đại cương	1		1
15	0301001556	Hóa phân tích	2	2	
16	0301001557	TT. Hóa phân tích	1		1
17	0301000667	Pháp luật đại cương	2	2	
18	0301003005	Tiếng Anh tăng cường 1**	3	3	
19	0301003006	Tiếng Anh tăng cường 2**	3	3	
20	0301003007	Tiếng Anh tăng cường 3**	3	3	
21	0301003008	Tiếng Anh tăng cường 4**	3	3	
22	0301003009	Nhập môn khởi Nghiệp và đổi mới sáng tạo**	2	2	

STT	Mã số	Tên môn học	Số TC		
			Tổng	LT	TH
23	KNM	Kỹ năng mềm**	4	4	
24	KNN	Kỹ năng nghề nghiệp**	4		4
25	0301001035	Giáo dục thể chất 1 - Bóng chuyên**	1		1
26	0301001036	Giáo dục thể chất 1 - Bóng đá**			
27	0301001037	Giáo dục thể chất 1 - Cầu lông**			
28	0301000660	Giáo dục thể chất 2 - Bóng chuyên**	1		1
29	0301001038	Giáo dục thể chất 2 - Bóng đá**			
30	0301001039	Giáo dục thể chất 2 - Cầu lông**			
31	0301001030	Giáo dục thể chất 3 - Bóng chuyên**	1		1
32	0301000661	Giáo dục thể chất 3 - Bóng đá**			
33	0301000662	Giáo dục thể chất 3 - Cầu lông**			
34	0301000650	Giáo dục quốc phòng - an ninh**	8	3	5
TỔNG CỘNG			37+33	32+21	5+12

8.2. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp

8.2.1 Kiến thức cơ sở ngành

STT	Mã số	Tên môn học	Số TC		
			Tổng	LT	TH
1	0301000467	Sinh hoá B	2	2	
2	0301000595	TT. Sinh hoá B	1		1
3	0301000375	Nhiệt kỹ thuật	2	2	
4	0301000511	Thực phẩm chức năng	2	2	
5	0301003155	Cơ học lưu chất và vật liệu rời	2	2	
6		Truyền Nhiệt	2	2	

STT	Mã số	Tên môn học	Số TC		
			Tổng	LT	TH
7	0301003156	Truyền khối trong chế biến thực phẩm	2	2	
8		Tổng kê vật chất và năng lượng	2	2	
9	0301003157	TT. Cơ học lưu chất, vật liệu rời và truyền nhiệt (PTN)	1		1
10	0301003158	TT. Truyền khối và tổng kê vật chất, năng lượng (PTN)	1		1
11	0301003159	Kỹ thuật các quá trình sinh học trong chế biến thực phẩm	2	2	
12	0301000592	TT. Kỹ thuật thực phẩm (nhà máy)	2		2
13	0301001560	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	2	
14	0301002071	TT. Đánh giá cảm quan thực phẩm	1		1
15	0301000385	Niên luận kỹ thuật thực phẩm	2		2
16	0301000411	Phụ gia thực phẩm	2	2	
17	0301000415	Phương pháp nghiên cứu khoa học – CNTP	2	2	
18	0301000006	Anh văn chuyên ngành CNTP	2	2	
19	0301003160	Kinh doanh và marketing thực phẩm	2	2	
20	0301000112	Dinh dưỡng người	2	2	
21	0301000388	Nước cấp, nước thải kỹ nghệ	2	2	
TỔNG CỘNG			38	30	8

8.2.2 Kiến thức chuyên ngành

STT	Mã số	Tên môn học	SỐ TC		
			Tổng	LT	TH
1	0301000636	Vi sinh học thực phẩm	3	3	
2	0301000589	TT. Vi sinh học thực phẩm	1		1
3	0301000178	Hoá học thực phẩm	2	2	
4	0301001034	TT. Hoá học thực phẩm	1		1
5	0301000366	Nguyên lý bảo quản và chế biến thực phẩm	2	2	
6	0301000430	Quản lý chất lượng và luật thực phẩm	2	2	
7	0301000071	Công nghệ sản xuất bia rượu và nước giải khát	2	2	
8	0301001561	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến rau quả	2	2	
9	0301000064	Công nghệ chế biến sản phẩm đóng hộp	2	2	
10	0301000384	Niên luận chuyên ngành CNTP	2		2
11	0301000597	TT. Công nghệ thực phẩm (PTN)	5		5
12	0301002080	Tham quan thực tế nhà máy	2		2
13	0301000069	Công nghệ chế biến thủy - hải sản	2	2	
14	0301000070	Công nghệ lạnh thực phẩm	2	2	
15	0301001562	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến ngũ cốc	2	2	
16	0301000065	Công nghệ chế biến sữa và sản phẩm sữa	2	2	
17	0301000066	Công nghệ chế biến thịt và sản phẩm thịt	2	2	
18	0301000063	Công nghệ chế biến chè, cà phê, ca cao	2	2	

STT	Mã số	Tên môn học	SỐ TC		
			Tổng	LT	TH
19	0301000068	Công nghệ chế biến đường và bánh kẹo	3	3	
20	0301002326	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2	2	
21	0301002327	TT. Kỹ thuật pha chế đồ uống	1		1
22	0301002328	Quản lý và tận dụng phụ phẩm trong chế biến thực phẩm	2	2	
23	0301003161	Ứng dụng kết quả nghiên cứu vào khởi nghiệp CNTP	2	1	1
24	0301000407	Phát triển sản phẩm mới	2	2	
TỔNG CỘNG			50	37	13

8.2.3 Tốt nghiệp

STT	Mã số	Tên môn học	SỐ TC		
			Tổng	LT	TH
1	0301002072	Thực tập tốt nghiệp	6		6
2	0301001563	Loại hình 1: Khóa luận tốt nghiệp – CNTP	10		10
3	0301001564	Loại hình 2: Tiểu luận tốt nghiệp	6		6
		Chọn 02 học phần tự chọn trong nhóm học phần tự chọn chuyên ngành thay thế tốt nghiệp	4	4	
TỔNG CỘNG			16		

8.2.4. Kiến thức bổ trợ, tự chọn, chuyên sâu của ngành

STT	Mã số	Tên môn học	Số TC		
			Tổng	LT	TH
Tự chọn khối kiến thức giáo dục đại cương 2TC					
1	0301000549	Tiếng Việt thực hành	2	2	
2	0301000321	Môi trường và con người	2	2	

3	0301000643	Xã hội học đại cương	2	2	
4	0301002324	Nhập môn công nghệ thực phẩm	2	2	
Tự chọn kiến thức cơ sở khối ngành 6TC					
5	0301000315	Máy chế biến thực phẩm	2	2	
6	0301002323	Tin học ứng dụng - CNTP	2	2	
7	0301000010	Bao bì thực phẩm	2	2	
8	0301001566	Thiết kế nhà máy	2	2	
9	0301001565	Hóa lý	2	2	
10	0301003162	Hóa keo	2	2	
11	0301000126	Độc chất học thực phẩm	2	2	
12	0301000171	Hình họa - Vẽ kỹ thuật – CNTP	2	2	
13	0301000507	Thống kê phép thí nghiệm CNTP	2	2	
Tự chọn kiến thức chuyên ngành 2TC					
14	0301000067	Công nghệ chế biến dầu, mỡ thực phẩm	2	2	
15	0301000005	An toàn và ô nhiễm trong sản xuất thực phẩm	2	2	
16	0301002325	Công nghệ sản xuất nước chấm và gia vị	2	2	
17	0301003163	Truy xuất nguồn gốc	2	2	
17	0301000074	Công nghệ thực phẩm truyền thống	2	2	
19	0301003164	Kỹ thuật chế biến món ăn	2	2	
TỔNG CỘNG			12	12	

9. KẾ HOẠCH GIẢNG DẠY: (dự kiến)

Học kỳ:1

TT	Môn học	Tín chỉ			Số tiết		
		TC	LT	TH	TC	LT	TH
1	Năng lực số	3	1	2	75	15	60

2	Hoá học đại cương	2	2		30	30	
3	TT. Hoá học đại cương	1		1	30		30
4	Pháp luật đại cương	2	2		30	30	
5	Toán cao cấp	3	3		45	45	
Tự chọn		2	2		30	30	
7	Tiếng Việt thực hành	2					
8	Môi trường và con người	2					
9	Xã hội học đại cương	2					
10	Nhập môn công nghệ thực phẩm	2					
	Tổng cộng	13	10	3	240	150	90

Học kỳ:2

TT	Môn học	Tín chỉ			Số tiết		
		TC	LT	TH	TC	LT	TH
1	Triết học Mác – Lênin	3	3		45	45	
2	Tiếng Anh căn bản 1	3	3		45	45	
3	Thực phẩm chức năng	2	2		30	30	
4	Hóa phân tích	2	2		30	30	
5	TT. Hóa phân tích	1		1	30		30
6	Nhiệt kỹ thuật	2	2		30	30	
7	Giáo dục thể chất 1 - Bóng chuyền**	1		1	30		30
8	Giáo dục thể chất 1 - Bóng đá**	1					
9	Giáo dục thể chất 1 - Cầu lông**	1					
	Tổng cộng	13+1	12	1+1	240	180	60

Học kỳ:3

TT	Môn học	Tín chỉ			Số tiết		
		TC	LT	TH	TC	LT	TH
1	Tiếng Anh căn bản 2	3	3		45	45	
2	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2	2		30	30	

3	Cơ và nhiệt đại cương	2	2		30	30	
4	TT. Cơ và nhiệt đại cương	1		1	30		30
5	Giáo dục quốc phòng - an ninh**	8	3	5	165	77	88
6	Giáo dục thể chất 2 - Bóng chuyền**	1		1	30		30
7	Giáo dục thể chất 2 - Bóng đá**	1					
8	Giáo dục thể chất 2 - Cầu lông**	1					
	Tổng cộng	8+9	7+3	1+6	330	182	148

Học kỳ:4

TT	Môn học	Tín chỉ			Số tiết		
		TC	LT	TH	TC	LT	TH
1	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	2		30	30	
2	Cơ học lưu chất và vật liệu rời	2	2		30	30	
3	Truyền Nhiệt	2	2		30	30	
4	TT. Cơ học lưu chất, vật liệu rời và truyền nhiệt (PTN)	1		1	30		30
5	Sinh hoá B	2	2		30	30	
6	TT. Sinh hoá B	1		1	30		30
7	Tiếng Anh căn bản 3	3	3		45	45	
8	Giáo dục thể chất 3 - Bóng chuyền**	1		1	30		30
9	Giáo dục thể chất 3 - Bóng đá**	1					
10	Giáo dục thể chất 3 - Cầu lông**	1					
11	Nhập môn Khởi nghiệp và Đổi mới Sáng tạo**	2	2		30	30	
	Tổng cộng	13+3	11+2	2+1	285	195	90

Học kỳ:5

TT	Môn học	Tín chỉ			Số tiết		
		TC	LT	TH	TC	LT	TH
1	Lịch sử đảng cộng sản Việt Nam	2	2		30	30	
2	Hoá học thực phẩm	2	2		30	30	

3	TT. Hoá học thực phẩm	1		1	30		30
4	Vi sinh học thực phẩm	3	3		45	45	
5	TT. Vi sinh học thực phẩm	1		1	30		30
6	Truyền khối trong chế biến thực phẩm	2	2		30	30	
	Tổng kê vật chất và năng lượng	2	2		30	30	
7	TT. Cơ học lưu chất, vật liệu rời và truyền nhiệt (PTN)	1		1	30		30
8	Kỹ năng mềm**	4	4		45	45	
	Tổng cộng	14+4	11+4	3	300	210	90

Học kỳ: 6

TT	Môn học	Tín chỉ			Số tiết		
		TC	LT	TH	TC	LT	TH
1	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	2		30	30	
2	TT. Đánh giá cảm quan thực phẩm	1		1	30		30
3	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2		30	30	
4	Anh văn chuyên ngành CNTP	2	2		30	30	
5	TT. Kỹ thuật thực phẩm (nhà máy)	2		2	60		60
6	Niên luận kỹ thuật thực phẩm	2		2	60		60
	Tự chọn	2	2		30	30	
7	Thống kê phép thí nghiệm CNTP	2					
8	Thiết kế nhà máy	2					
9	Bao bì thực phẩm	2					
	Tổng cộng	13	8	5	270	120	150

Học kỳ:7

TT	Môn học	Tín chỉ			Số tiết		
		TC	LT	TH	TC	LT	TH
1	Phương pháp nghiên cứu khoa học - CNTP	2	2		30	30	
2	Kinh doanh và marketing thực phẩm	2	2		30	30	

3	Nước cấp, nước thải kỹ nghệ	2	2		30	30	
4	Công nghệ lạnh thực phẩm	2	2		30	30	
5	Kỹ thuật các quá trình sinh học trong chế biến thực phẩm	2	2		30	30	
Tự chọn		4	4		60	60	
6	Máy chế biến thực phẩm	2					
7	Hình họa - Vẽ kỹ thuật – CNTP	2					
8	Độc chất học thực phẩm	2					
9	Hóa lý	2					
10	Hóa keo	2					
11	Tin học ứng dụng -CNTP	2					
Tổng cộng		14	14	0	210	210	

Học kỳ:8

TT	Môn học	Tín chỉ			Số tiết		
		TC	LT	TH	TC	LT	TH
1	Nguyên lý bảo quản và chế biến TP	2	2		30	30	
2	Dinh dưỡng người	2	2		30	30	
3	Tham quan thực tế nhà máy	2	2		60		60
4	Công nghệ chế biến đường và bánh kẹo	3	3		45	45	
Tự chọn		2	2		30	30	
6	Công nghệ chế biến dầu, mỡ thực phẩm	2					
7	Công nghệ sản xuất nước chấm và gia vị	2					
8	An toàn và ô nhiễm trong sản xuất thực phẩm	2					
9	Kỹ thuật chế biến món ăn	2					
10	Truy xuất nguồn gốc	2					
11	Công nghệ thực phẩm truyền thống	2					
Tổng cộng		11	11		195	135	60

Học kỳ:9

TT	Môn học	Tín chỉ			Số tiết		
		TC	LT	TH	TC	LT	TH
1	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2	2		30	30	
2	TT. Kỹ thuật pha chế đồ uống	1		1	30		30
3	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến ngũ cốc	2	2		30	30	
4	Quản lý chất lượng và luật thực phẩm	2	2		30	30	
5	Công nghệ CB chè, cà phê, ca cao	2	2		30	30	
6	Phụ gia trong chế biến thực phẩm	2	2		30	30	
	Tổng cộng	11	10	1	180	150	30

Học kỳ:10

TT	Môn học	Tín chỉ			Số tiết		
		TC	LT	TH	TC	LT	TH
1	Niên luận chuyên ngành CNTP	2		2	60		60
2	Phát triển sản phẩm mới	2	2		30	30	
3	Quản lý và tận dụng phụ phẩm trong chế biến thực phẩm	2	2		30	30	
4	Công nghệ sản xuất bia rượu và nước giải khát	2	2		30	30	
5	TT. Công nghệ thực phẩm (PTN)	5		5	150		150
	Tổng cộng	13	6	7	300	90	210

Học kỳ:11

TT	Môn học	Tín chỉ			Số tiết		
		TC	LT	TH	TC	LT	TH
1	Công nghệ chế biến thủy - hải sản	2	2		30	30	
2	Công nghệ chế biến sữa & sản phẩm sữa	2	2		30	30	
3	Công nghệ chế biến thịt & sản phẩm thịt	2	2		30	30	
4	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến rau quả	2	2		30	30	
5	Công nghệ chế biến sản phẩm đóng hộp	2	2		30	30	

6	Ứng dụng kết quả nghiên cứu vào khởi nghiệp CNTP	2	1	1	45	15	30
7	Kỹ năng nghề nghiệp**	4	4		120		120
	Tổng cộng	12+4	11+4	1	315	165	150

Học kỳ 12

TT	Môn học	Tín chỉ			Số tiết		
		TC	LT	TH	TC	LT	TH
1	Thực tập tốt nghiệp	6		6	180		180
2	Loại hình 1: Khóa luận tốt nghiệp	10		10			
3	Loại hình 2:	10	4	6			
	- Tiểu luận tốt nghiệp	6		6			
	- Chọn 02 học phần trong nhóm học phần tự chọn chuyên ngành	4	4		60	60	
	Tổng cộng	16					

Ghi chú: Học phần ** là học phần điều kiện.

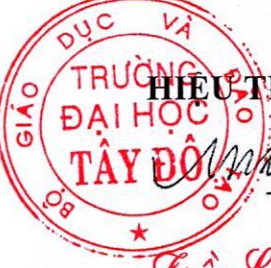
10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH

Chương trình đào tạo kỹ sư Công nghệ thực phẩm hệ chính quy có **151 tín chỉ** (chưa bao gồm các học phần điều kiện), cập nhật điều chỉnh theo Kế hoạch số 285/KH-ĐHTĐ, ngày 20/3/2025 của Hiệu trưởng Trường Đại học Tây Đô và áp dụng cho sinh viên nhập học từ năm 2025 - khóa 20 - trở về sau. Thời gian đào tạo 4 năm, bố trí 3HK/năm.

Phân nội dung chương trình: Tổ chức thực hiện giảng dạy đủ khối lượng đã quy định.

Kế hoạch sắp xếp nội dung và quỹ thời gian: Bộ môn Công nghệ thực phẩm, Khoa Sinh học ứng dụng bố trí và điều chỉnh các học phần của các học kỳ và phải đảm bảo tính logic và tính hệ thống của chương trình đào tạo theo trình tự từ khối kiến thức giáo dục đại cương đến cơ sở ngành và chuyên ngành. Phòng Đào tạo và Khoa Sinh học ứng dụng sắp xếp và triển khai thực hiện chương trình chi tiết đã được duyệt.

Trong quá trình thực hiện nếu có bất cập, cần thay đổi cho phù hợp, Bộ môn và Khoa Sinh học ứng dụng tiến hành đề xuất trình Phòng Đào tạo và Ban Giám hiệu giải quyết, cập nhật theo quy định./.


HIỆU TRƯỞNG
Trần Công Luận