

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 558/QĐ-ĐHM ngày 24 tháng 3 năm 2021  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Mở Thành phố Hồ Chí Minh)

### I. Thông tin tổng quát

- Ngành đào tạo: **Công nghệ thực phẩm**
- Ngành đào tạo tiếng Anh: Food technology
- Mã ngành: 7540101
- Trình độ đào tạo: Đại học
- Hình thức đào tạo: Chính quy, tập trung
- Thời gian đào tạo: 4 năm
- Khối lượng kiến thức toàn khóa (tổng số tín chỉ): 125
- Văn bằng tốt nghiệp: Cử nhân

### II. Mục tiêu đào tạo

#### 1. Mục tiêu chung

Đào tạo cử nhân ngành Công nghệ thực phẩm có phẩm chất chính trị, đạo đức và ý thức trách nhiệm đối với xã hội, có sức khỏe, kiến thức và năng lực chuyên môn đáp ứng yêu cầu phát triển trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, phục vụ nhu cầu phát triển nghề nghiệp và bản thân trong bối cảnh hội nhập quốc tế và phát triển của đất nước.

#### 2. Mục tiêu cụ thể (POs)

Mục tiêu cụ thể	Mô tả	CDR
Kiến thức		

<b>Mục tiêu cụ thể</b>	<b>Mô tả</b>	<b>CDR</b>
<b>PO1</b>	Trang bị kiến thức cơ bản về tự nhiên, xã hội và con người để phục vụ cho phát triển công việc chuyên môn và tự hoàn thiện bản thân.	PLO1 PLO2
<b>PO2</b>	Cung cấp kiến thức lý thuyết và thực tiễn[Abstract] để giải quyết các vấn đề chuyên môn.	PLO3 PLO4
<b>Kỹ năng</b>		
<b>PO3</b>	Giúp người học phát triển kỹ năng nhận thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, và kỹ năng giao tiếp, ứng xử cần thiết để thực hiện các nhiệm vụ chuyên môn trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm	PLO5 PLO6
<b>Mức tự chủ và trách nhiệm</b>		
<b>PO4</b>	Đào tạo năng lực làm việc độc lập và theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân, trách nhiệm với nhóm trong việc hướng dẫn, truyền bá, phổ biến kiến thức thuộc ngành và giám sát người khác thực hiện nhiệm vụ.	PLO7 PLO8 PLO9
<b>PO5</b>	Giúp người học xây dựng ý thức trách nhiệm đối với cá nhân, cộng đồng, ý thức phục vụ đất nước và đạo đức nghề nghiệp.	PLO10

### **III. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp**

Người học sau khi tốt nghiệp có thể làm việc tại các vị trí việc làm sau:

1. Vị trí việc làm 1: Kỹ thuật viên, chuyên viên, nhân viên quản lý làm việc ở các cơ quan chuyên môn, cơ quan quản lý có liên quan đến Thực phẩm và Công nghệ Thực phẩm của các Bộ, Ngành, hoặc các địa phương;
2. Vị trí việc làm 2: Phụ trách kỹ thuật, kiểm nghiệm, quản lý chất lượng sản phẩm (QC hoặc QA) tại các đơn vị sản xuất trong các lĩnh vực Công nghệ Thực phẩm
3. Vị trí việc làm 3: Nghiên cứu viên thuộc các lĩnh vực về Thực phẩm và Công nghệ sinh học ở các doanh nghiệp, Viện nghiên cứu, các Trung tâm và cơ quan nghiên cứu của các Bộ, Ngành, các trường Đại học và Cao đẳng;
4. Vị trí việc làm 4: Cán bộ trợ giảng, cán bộ giảng dạy tham gia giảng dạy Công nghệ thực phẩm ở các trường Đại học, Cao đẳng, Trung học Chuyên nghiệp ...

5. Vị trí việc làm 5: Tạo lập hoặc tham gia quản lý, điều hành doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh các sản phẩm Công nghệ thực phẩm;
6. Vị trí việc làm 6: Nhân viên kinh doanh, tư vấn viên tại các đơn vị thương mại, dịch vụ trong lĩnh vực thực phẩm
7. Học tập tiếp tục tại các bậc học cao hơn (cao học, nghiên cứu sinh) trong và ngoài nước.

#### IV. Chuẩn đầu ra

<b>Chuẩn đầu ra</b>	<b>Mô tả</b>
<b>Kiến thức</b>	
PLO1	Áp dụng các kiến thức cơ bản trong toán, tin học và khoa học tự nhiên vào lĩnh vực Công nghệ thực phẩm
PLO2	Áp dụng các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, kinh tế và khoa học xã hội, nhân văn cho việc giải thích, phân tích những vấn đề trong công việc và cuộc sống.
PLO3	Áp dụng các kiến thức kỹ thuật cốt lõi của khoa học thực phẩm để nghiên cứu và quản lý sản xuất nhằm đảm bảo chất lượng thực phẩm.
PLO4	Áp dụng các kiến thức kỹ thuật nâng cao của khoa học thực phẩm để giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.
<b>Kỹ năng</b>	
PLO5	Có kỹ năng nhận thức, trao đổi và giải quyết vấn đề chuyên môn trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.
PLO6	Có kỹ năng thử nghiệm và đánh giá kết quả thực nghiệm trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.
<b>Mức tự chủ và trách nhiệm</b>	
PLO7	Có kỹ năng giao tiếp hiệu quả và làm việc trong môi trường hội nhập.
PLO8	Có năng lực làm việc độc lập và làm việc theo nhóm.
PLO9	Có năng lực tổ chức thực hiện công việc và học hỏi, phát triển bản thân.
PLO10	Có ý thức trách nhiệm và đạo đức nghề nghiệp.

#### V. Đối tượng tuyển sinh

Thực hiện theo Đề án tuyển sinh hàng năm của Trường.

## VI. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp

### 1. Quy trình đào tạo

Chương trình thực hiện theo Quy chế đào tạo đại học hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ hiện hành của Trường Đại học Mở Thành phố Hồ Chí Minh.

### 2. Điều kiện tốt nghiệp

Sinh viên được công nhận tốt nghiệp khi hội đủ các điều kiện được quy định bởi Quy chế đào tạo đại học hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ hiện hành của Trường Đại học Mở Thành phố Hồ Chí Minh.

## VII. Cách thức đánh giá

Chương trình sử dụng thang điểm 10 để đánh giá môn học, quy tương đương sang điểm chữ và thang điểm 4 theo Quy chế đào tạo đại học hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ hiện hành của Trường Đại học Mở Thành phố Hồ Chí Minh.

## VIII. Nội dung chương trình

### 1. Cấu trúc chương trình

STT	Cấu trúc CTĐT	Số tín chỉ			Tỷ lệ
		Tổng số	Bắt buộc	Tự chọn	
<b>1.</b>	<b>Kiến thức giáo dục đại cương</b>	<b>41</b>	<b>35</b>	<b>6</b>	<b>32%</b>
1.1.	Lý luận chính trị	11	11		
1.2.	Kiến thức kinh tế, luật và khoa học xã hội – nhân văn	6	3	3	
1.3.	Kiến thức toán, tin học và khoa học tự nhiên	12	9	3	
1.4.	Ngoại ngữ	12	12		
1.5.	Giáo dục thể chất	3	1.5	1.5	
1.6.	Giáo dục quốc phòng – an ninh	8	8		
<b>2.</b>	<b>Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp</b>	<b>75</b>	<b>43</b>	<b>32</b>	<b>60%</b>
2.1.	Kiến thức cơ sở (khối ngành, nhóm ngành, ngành)	21	15	6	
2.2.	Kiến thức ngành	20	15	5	

STT	Cấu trúc CTĐT	Số tín chỉ			Tỷ lệ
		Tổng số	Bắt buộc	Tự chọn	
2.3.	Kiến thức chuyên ngành	25	9	16	
2.4.	Kiến thức bổ trợ	8	3	5	
<b>3.</b>	<b>Thực tập tốt nghiệp và Khóa luận tốt nghiệp (hoặc môn thay thế)</b>	<b>10</b>	<b>10</b>		<b>8%</b>
3.1.	Thực tập tốt nghiệp	4	4		
3.2.a	Khóa luận tốt nghiệp	6	6		
3.2.b	Môn thay thế	6	6		
<b>Tổng cộng</b>		<b>125</b>	<b>87</b>	<b>38</b>	

## 2. Nội dung chương trình

STT	Tên môn học (Tiếng Việt/Tiếng Anh)	Mã môn học	Khối lượng kiến thức		Ghi chú
			LT	TH	
<b>1.</b>	<b>Kiến thức giáo dục đại cương (41 tín chỉ)</b>		<b>32.5</b>	<b>8.5</b>	
<b>a)</b>	<b>Lý luận chính trị</b>		<b>10.5</b>	<b>0.5</b>	
1.	Triết học Mác - Lênin Marxist – Leninist phylosophy	POLI1304	3		
2.	Kinh tế chính trị Mác – Lênin Marxist – Leninist Political Economics	POLI1205	2		
3.	Chủ nghĩa Xã hội khoa học Scientific Socialism	POLI1206	2		
4.	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam History of Vietnamese communist party	POLI1207	2		
5.	Tư tưởng Hồ Chí Minh Ho Chi Minh’s Ideology	POLI1208	1.5	0.5	
<b>b)</b>	<b>Kiến thức kinh tế, luật và khoa học xã hội</b>		<b>6</b>		
	<b>Bắt buộc</b>		<b>3</b>		
6.	Pháp luật đại cương Introduction to Law	GLAW1315	3		
	<b>Tự chọn:</b> Chọn 3 tín chỉ trong các môn học sau:		<b>3</b>		
7.	Tâm lý học đại cương Introduction to Psychology	SOCI1317	3		
8.	Nguyên lý kế toán	ACCO1325	2	1	

STT	Tên môn học (Tiếng Việt/Tiếng Anh)	Mã môn học	Khối lượng kiến thức		Ghi chú
			LT	TH	
	Principles of Accounting				
9.	Phương pháp luận nghiên cứu khoa học Research Methodology	EDUC1313	2	1	
<b>c)</b>	<b>Kiến thức toán, tin học và khoa học tự nhiên</b>		<b>8</b>	<b>4</b>	
	<b>Bắt buộc</b>		<b>6</b>	<b>3</b>	
10.	Tin học đại cương Information Technology Basics	COMP1307	2	1	
11.	Hóa đại cương General Chemistry	CHEM1303	2	1	
12.	Con người và môi trường Human - Environmental Interactions	BIOT1347	3		
	<b>Tự chọn - Chọn 3 tín chỉ trong các môn học sau:</b>		<b>2</b>	<b>1</b>	
13.	Xác suất và thống kê Probability Theory and Statistics Theory	MATH1315	2	1	
14.	Logic học Logic	ACCO1328	3		
15.	Thống kê ứng dụng Business Statistics	BADM1377	2	1	
<b>d)</b>	<b>Ngoại ngữ</b>		<b>8</b>	<b>4</b>	
16.	Tiếng Anh nâng cao 1 Academic English 1	GENG1339	2	1	
17.	Tiếng Anh nâng cao 2 Academic English 2	GENG1340	2	1	
18.	Tiếng Anh nâng cao 3 Academic English 3	GENG1341	2	1	
19.	Tiếng Anh nâng cao 4 Academic English 4	GENG1342	2	1	
<b>e)</b>	<b>Giáo dục thể chất</b>			<b>3</b>	
	<b>Bắt buộc</b>			<b>1.5</b>	
20.	Giáo dục thể chất 1 Physical Education 1	PEDU0201		1.5	
	Giáo dục thể chất 2: Chọn 1 trong các môn sau đây:			<b>1.5</b>	
21.	GDTC2 – Bóng chuyền Physical Education 2 – Volleyball	PEDU0202		1.5	

STT	Tên môn học (Tiếng Việt/Tiếng Anh)	Mã môn học	Khối lượng kiến thức		Ghi chú
			LT	TH	
22.	GDTC2 – Bóng đá Physical Education 2 – Football	PEDU0203		1.5	
23.	GDTC2 – Cầu lông Physical Education 2 – Badminton	PEDU0204		1.5	
24.	GDTC2 – Võ thuật Physical Education 2 – Martial Art	PEDU0205		1.5	
25.	GDTC2 – Bóng bàn Physical Education 2 – Table Tennis	PEDU0206		1.5	
26.	GDTC2 – Bơi lội Physical Education 2 – Swimming	PEDU0207		1.5	
27.	GDTC2 – Bóng rổ Physical Education 2 – Basketball	PEDU0208		1.5	
<b>f) Giáo dục quốc phòng – an ninh</b>			<b>5</b>	<b>3</b>	
28.	Giáo dục quốc phòng và an ninh: Đường lối quốc phòng và an ninh của Đảng Cộng sản Việt Nam Nation Defense and Security Education: National Defense and Security Lines of the Vietnamese Communist Party	DEDU0301	3		
29.	Giáo dục quốc phòng và an ninh: Công tác quốc phòng và an ninh Defense and Security Education: Defense and Security Work	DEDU0202	2		
30.	Giáo dục quốc phòng và an ninh: Quân sự chung Defense and Security Education: General Military	DEDU0103		1	
31.	Giáo dục quốc phòng và an ninh: Kỹ thuật chiến đấu bộ binh và chiến thuật Defense and Security Education: Infantry Fighting Techniques and Tactics	DEDU0204		2	
<b>2.</b>	<b>Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp (74 tín chỉ)</b>		<b>54</b>	<b>20</b>	
a)	<b>Kiến thức cơ sở (khối ngành, nhóm ngành, ngành)</b>		<b>16</b>	<b>5</b>	
	<b>Bắt buộc</b>		<b>12</b>	<b>3</b>	
32.	Hóa hữu cơ Organic Chemistry	CHEM1304	2	1	
33.	Hóa lý – hóa keo	CHEM1203	2		

STT	Tên môn học (Tiếng Việt/Tiếng Anh)	Mã môn học	Khối lượng kiến thức		Ghi chú
			LT	TH	
	Physical and Colloid Chemistry				
34.	Hóa học thực phẩm Food Chemistry	CHEM1305	2	1	
35.	Nhập môn Khoa học và Công nghệ thực phẩm Fundamental of Food Science and Technology	FOOD1201	2		
36.	Kỹ thuật thực phẩm Food Processing	FOOD1202	2		
37.	An toàn vệ sinh thực phẩm Food Safety	FOOD1203	2		
38.	Thực hành công nghệ thực phẩm 1 Food Processing Experiment 1	FOOD1101		1	
	<b>Tự chọn: Chọn 6 tín chỉ trong các môn học sau:</b>		<b>4</b>	<b>2</b>	
39.	Bao bì thực phẩm Food Packaging	FOOD1204	2		
40.	Công nghệ bảo quản và chế biến sau thu hoạch Postharvest Preservation and Processing Technology	FOOD1301	2	1	
41.	Công nghệ protein-enzyme Protein-enzyme Technology	BIOT2402	2	1	
b)	<b>Kiến thức ngành</b>		<b>14</b>	<b>6</b>	
	<b>Bắt buộc</b>		<b>10</b>	<b>5</b>	
42.	Vi sinh vật học thực phẩm Food Microbiology	FOOD1302	2	1	
43.	Hóa sinh học thực phẩm Food Biochemistry	FOOD1303	2	1	
44.	Đánh giá cảm quan thực phẩm Sensory Evaluation of Food	FOOD1304	2	1	
45.	Dinh dưỡng người Human Nutrition	FOOD1205	2		
46.	Các quá trình và thiết bị trong CNTP Food Processing	FOOD1208	2		
47.	Thực tập thực tế CNTP Field Trip	FOOD1206		2	
	<b>Tự chọn: Chọn tối thiểu 5 tín chỉ</b>		<b>4</b>	<b>1</b>	
48.	Độc tố học thực phẩm	FOOD1207	2		



STT	Tên môn học (Tiếng Việt/Tiếng Anh)	Mã môn học	Khối lượng kiến thức		Ghi chú
			LT	TH	
	Food Toxicity				
49.	Tối ưu hóa và quy hoạch thực nghiệm Optimal and Plan Experiment	FOOD1306	2	1	
50.	Công nghệ sản xuất nấm ăn và nấm dược liệu Processing of Edible and Medicinal Mushrooms Technology	FOOD1307	2	1	
c)	<b>Kiến thức chuyên ngành</b>		<b>18</b>	<b>7</b>	
	<b>Bắt buộc</b>		<b>6</b>	<b>3</b>	
51.	Công nghệ lên men thực phẩm Food Fermentation Technology	FOOD2301	2	1	
52.	Kỹ thuật phân tích thực phẩm Food Analysis	FOOD2302	2	1	
53.	Các kỹ thuật hiện đại trong CNTP Advanced Technology in Food Processing	FOOD2201	2		
54.	Thực hành công nghệ thực phẩm 2 Food Processing Experiment 2	FOOD1102		1	
	<b>Nhóm A: Chọn tối thiểu 5 tín chỉ trong các môn học sau:</b>		<b>4</b>	<b>1</b>	
55.	Luật thực phẩm Food Law	FOOD2202	2		
56.	Sản xuất sạch hơn Cleaner Production	BIOT2363	2	1	
57.	Quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm Food Supply Chain Management	FOOD2303	2	1	
58.	Hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm Food Quality Management System	FOOD2304	2	1	
	<b>Nhóm B: Chọn tối thiểu 5 tín chỉ trong các môn học sau:</b>		<b>4</b>	<b>1</b>	
59.	Tư vấn và truyền thông dinh dưỡng Nutrition counselling and communication	FOOD2305	2	1	
60.	Công nghệ chiết xuất Extraction Technology	FOOD2306	2	1	
61.	Thực phẩm chức năng Funtional Food	FOOD2203	2		
62.	Văn hóa ẩm thực Culinary Culture	FOOD2307	2	1	
	<b>Nhóm C: Chọn tối thiểu 6 tín chỉ trong các môn học sau:</b>		<b>4</b>	<b>2</b>	

STT	Tên môn học (Tiếng Việt/Tiếng Anh)	Mã môn học	Khối lượng kiến thức		Ghi chú
			LT	TH	
63.	Công nghệ chế biến và bảo quản thịt và thủy sản Meat – seafood Processing and Preservation	FOOD2308	2	1	
64.	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa Technology of Milk and Milk Products Processing	FOOD2309	2	1	
65.	Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao Tea – Coffee – Cocoa Processing	FOOD2310	2	1	
66.	Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả Fruits and Vegetables Preservation and Processing	FOOD2311	2	1	
d)	<b>Kiến thức bổ trợ</b>		<b>6</b>	<b>2</b>	
	<b>Bắt buộc</b>		<b>2</b>	<b>1</b>	
67.	Tiếng Anh nâng cao 5 Academic English 5	GENG1343	2	1	
	<b>Tự chọn - Chọn 5 tín chỉ trong các môn sau</b>		<b>4</b>	<b>1</b>	
68.	Phụ gia thực phẩm Food Additive	FOOD2204	2		
69.	Tư duy phản biện Critical Thinking	FOOD2205	2		
70.	Thống kê ứng dụng trong CNTP Statistics in Food Science	FOOD2312	2	1	
<b>3</b>	<b>Thực tập tốt nghiệp và Khóa luận tốt nghiệp (hoặc môn thay thế)</b>			<b>10</b>	
71.	Thực tập tốt nghiệp Graduation project	FOOD4899		<b>4</b>	
72.	Khóa luận tốt nghiệp Graduation Thesis	FOOD4699		<b>6</b>	
	<b>Hoặc môn học thay thế Khóa luận tốt nghiệp</b>			<b>6</b>	
73.	Sáng tạo và khởi nghiệp Innovation and Entrepreneurship	FOOD4201		2	
74.	Seminar chuyên ngành CNTP Academic seminar	FOOD4202		2	
75.	Phát triển sản phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng Product Development and Consumer Research	FOOD4203		2	

STT	Tên môn học (Tiếng Việt/Tiếng Anh)	Mã môn học	Khối lượng kiến thức		Ghi chú
			LT	TH	
<b>Tổng cộng: 125</b>			<b>86.5</b>	<b>38.5</b>	

**IX. Kế hoạch đào tạo.**

STT	Tên môn học	Mã Môn học	Khối lượng kiến thức (LT, TH, Tự học)	Ghi chú
<b>HỌC KỲ I</b>				
1	Tiếng Anh nâng cao 1	GENG1339	3(2,1,5)	
2	Tiếng Anh nâng cao 2	GENG1340	3(2,1,5)	
3	Hóa đại cương	CHEM1303	3(2,1,5)	
4	Tin học đại cương	COMP1307	3(2,1,5)	
<b>Tự chọn : Chọn 1 môn trong các môn sau</b>				
5	Logic học	ACCO1328	3(3,0,6)	
	Xác suất và thống kê	MATH1315	3(2,1,5)	
	Thống kê ứng dụng	BADM1377	3(2,1,5)	
<b>HỌC KỲ II</b>				
1	Triết học Mác - Lênin	POLI1304	3(3,0,6)	
2	Tiếng Anh nâng cao 3	GENG1341	3(2,1,5)	
3	Tiếng Anh nâng cao 4	GENG1342	3(2,1,5)	
4	Hóa hữu cơ	CHEM1304	3(2,1,5)	
5	Nhập môn Khoa học và Công nghệ thực phẩm	FOOD1201	2(2,0,4)	
<b>Tự chọn : Chọn 1 môn trong các môn sau</b>				
6	Tâm lý học đại cương	SOCI1317	3(3,0,6)	
	Nguyên lý kế toán	ACCO1325	3(2,1,5)	
	Phương pháp luận nghiên cứu khoa học	EDUC1313	3(2,1,5)	
<b>HỌC KỲ III</b>				
1	Hóa lý – hóa keo	CHEM1203	2(2,0,4)	
2	Kỹ thuật thực phẩm	FOOD1202	2(2,0,4)	
3	Thực hành công nghệ thực phẩm 1	FOOD1101	1(0,1,2)	

STT	Tên môn học	Mã Môn học	Khối lượng kiến thức (LT, TH, Tự học)	Ghi chú
4	Con người và môi trường	BIOT1347		
5	Tiếng Anh nâng cao 5	GENG1343	3(2,1,5)	
<b>HỌC KỲ IV</b>				
1	Pháp luật đại cương	GLAW1315	3(3,0,6)	
2	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	POLI1205	2(2,0,4)	
3	Hóa học thực phẩm	CHEM1305	3(2,1,5)	
<b>Tự chọn: Chọn 2 môn trong các môn sau (tối thiểu 6 tín chỉ)</b>				
4	Bao bì thực phẩm	FOOD1204	2(2,0,4)	
5	Công nghệ bảo quản và chế biến sau thu hoạch	FOOD1301	3(2,1,5)	
6	Công nghệ protein-enzyme	BIOT2402	3(2,1,5)	
<b>HỌC KỲ V</b>				
1	Chủ nghĩa Xã hội khoa học	POLI1206	2(2,0,4)	
2	Vi sinh vật học thực phẩm	FOOD1302	3(2,1,5)	
3	Hóa sinh học thực phẩm	FOOD1303	3(2,1,5)	
4	Dinh dưỡng người	FOOD1205	2(2,0,4)	
5	An toàn vệ sinh thực phẩm	FOOD1203	2(2,0,4)	
<b>HỌC KỲ VI</b>				
1	Tư tưởng Hồ Chí Minh	POLI1208	2(1.5,0.5,3.5)	
2	Các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm	FOOD1208	2(2,0,4)	
<b>Tự chọn: Chọn 5 tín chỉ trong các môn học sau</b>				
3	Độc tố học thực phẩm	FOOD1207	2(2,0,4)	
4	Tối ưu hóa và quy hoạch thực nghiệm	FOOD1306	3(2,1,5)	
5	Công nghệ sản xuất nấm ăn và nấm dược liệu	FOOD1307	3(2,1,5)	
<b>HỌC KỲ VII</b>				
1	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	POLI1207	2(2,0,4)	
2	Đánh giá cảm quan thực phẩm	FOOD1304	3(2,1,5)	
3	Thực tập thực tế CNTP	FOOD1206	2(0,2,4)	
<b>Tự chọn: Chọn 5 tín chỉ trong các môn học sau</b>				

STT	Tên môn học	Mã Môn học	Khối lượng kiến thức (LT, TH, Tự học)	Ghi chú
4	Phụ gia thực phẩm	FOOD2204	2(2,0,4)	
5	Tư duy phản biện	FOOD2205	2(2,0,4)	
6	Thống kê ứng dụng trong công nghệ thực phẩm	FOOD2312	3(2,1,5)	
<b>Chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm</b>				
<b>HỌC KỲ VIII</b>				
1	Công nghệ lên men thực phẩm	FOOD2301	3(2,1,5)	
2	Các kỹ thuật hiện đại trong CNTP	FOOD2201	2(2,0,4)	
<b>Nhóm A: Chọn 5 tín chỉ trong các môn học sau</b>				
3	Luật thực phẩm	FOOD2202	2(2,0,4)	
4	Sản xuất sạch hơn	BIOT2363	3(2,1,5)	
5	Quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm	FOOD2303	3(2,1,5)	
6	Hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm	FOOD2304	3(2,1,5)	
<b>Nhóm B: Chọn 5 tín chỉ trong các môn học sau</b>				
7	Thực phẩm chức năng	FOOD2203	2(2,0,4)	
8	Tư vấn và truyền thông dinh dưỡng	FOOD2305	3(2,1,5)	
9	Công nghệ chiết xuất	FOOD2306	3(2,1,5)	
10	Văn hóa ẩm thực	FOOD2307	3(2,1,5)	
<b>HỌC KỲ IX</b>				
1	Kỹ thuật phân tích thực phẩm	FOOD2302	3(2,1,5)	
2	Thực hành công nghệ thực phẩm 2	FOOD1102	1(0,1,2)	
<b>Nhóm C: Chọn 6 tín chỉ trong các môn học sau</b>				
3	Công nghệ chế biến và bảo quản thịt và thủy sản	FOOD2308	3(2,1,5)	
4	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa	FOOD2309	3(2,1,5)	
5	Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	FOOD2310	3(2,1,5)	
6	Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả	FOOD2311	3(2,1,5)	
<b>HỌC KỲ X</b>				
1	Thực tập tốt nghiệp	FOOD4899	4(0,4,4)	
<b>HỌC KỲ XI</b>				
1	Khóa luận tốt nghiệp	FOOD4699	6(0,6,6)	

<b>STT</b>	<b>Tên môn học</b>	<b>Mã Môn học</b>	<b>Khối lượng kiến thức (LT, TH, Tự học)</b>	<b>Ghi chú</b>
1	<b>Hoặc môn học thay thế Khóa luận tốt nghiệp</b>			
	Sáng tạo và khởi nghiệp	FOOD4201	2(0,2,2)	
	Seminar chuyên ngành CNTP	FOOD4202	2(0,2,2)	
	Phát triển sản phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	FOOD4203	2(0,2,2)	