

**BỘ CÔNG THƯƠNG**  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH**



**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**NGÀNH QUẢN TRỊ KINH DOANH THỰC PHẨM**

Tên chương trình (tiếng Việt): **QUẢN TRỊ KINH DOANH THỰC PHẨM**

Tên chương trình (tiếng Anh): **Food Business Management**

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7340129

Loại hình đào tạo: Chính quy; vừa làm vừa học

Khoa quản lý: Công nghệ thực phẩm

**TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2022**

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: 1235 /QĐ-DCT ngày 05 tháng 9 năm 2022  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh)

**Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt): QUẢN TRỊ KINH DOANH THỰC PHẨM**

**Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh): Food Business Management**

**Trình độ đào tạo:** Đại học

**Ngành đào tạo:** Quản trị kinh doanh thực phẩm

**Mã ngành đào tạo:** 7340129

**Lĩnh vực:** Kinh doanh và quản lý

**Loại hình đào tạo:** Chính quy; vừa làm vừa học

**Thông tin về kiểm định chất lượng chương trình đào tạo**

Chương trình đào tạo này được xây dựng theo định hướng đăng ký đánh giá ngoài cấp chương trình đào tạo theo tiêu chuẩn chất lượng giáo dục do Bộ trưởng Giáo dục và Đào tạo ban hành (MOET).

### 1. Mục tiêu đào tạo

#### 1.1. Mục tiêu tổng quát

Đào tạo Cử nhân Quản trị kinh doanh thực phẩm theo hướng ứng dụng phù hợp với tầm nhìn, sứ mạng của trường; có phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khỏe tốt, có tinh thần trách nhiệm với xã hội; nắm vững những kiến thức cơ bản về công nghệ thực phẩm, kinh tế, quản lý, xã hội và có tính nhân văn; có kiến thức và kỹ năng quản trị, tương lai có thể điều hành các loại hình doanh nghiệp thực phẩm trong và ngoài nước; có tư duy nghiên cứu độc lập; có năng lực tự nghiên cứu bổ sung kiến thức theo yêu cầu công việc.

#### 1.2. Mục tiêu cụ thể

*Người học tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

##### a. Kiến thức

Vận dụng được các kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội trong quá trình phân tích và đánh giá chuyên môn về công nghệ thực phẩm, quản trị sản xuất,

quản trị kinh doanh, bán hàng, xuất nhập khẩu, tiếp thị, nhân lực vào trong các tổ chức sản xuất và thương mại.

### **b. Kỹ năng**

Được trang bị đầy đủ các kiến thức cơ bản liên quan đến công nghệ thực phẩm, các kỹ năng quản trị cơ bản; sử dụng thành thạo các phần mềm hỗ trợ phục vụ công việc; giao dịch và đàm phán được bằng tiếng Anh với đối tác; sử dụng được kỹ năng giao tiếp, thuyết trình, truyền đạt một cách hiệu quả trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

### **c. Mức độ tự chủ và trách nhiệm**

Tuân thủ quy định pháp luật và tôn trọng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp và xã hội; luôn trung thực và sẵn sàng chịu trách nhiệm công việc trước tập thể; duy trì tác phong công nghiệp, có thể làm việc độc lập và theo nhóm; không ngừng nâng cao năng lực chuyên môn để thích ứng với môi trường làm việc; có động lực và khát khao trở thành nhà quản trị trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

## **2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo**

*Sau khi hoàn thành khóa học, người học có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

### **2.1. Chuẩn đầu ra**

<b>Ký hiệu</b>	<b>Chủ đề chuẩn đầu ra</b>	<b>Trình độ năng lực (TĐNL)</b>
<b>a</b>	<b>Kiến thức</b>	
<b>PLO1</b>	<b>Tổng hợp vững chắc các kiến thức cơ sở ngành và chuyên môn trong lĩnh vực sản xuất và kinh doanh ngành thực phẩm.</b>	<b>4</b>
PLO1.1	Phân tích kiến thức về khoa học tự nhiên & khoa học thực phẩm (hóa, sinh, hóa sinh, hóa lý, vi sinh, cảm quan...).	4
PLO1.2	Phân tích kiến thức về công nghệ thực phẩm.	3
PLO1.3	Phân tích các kiến thức về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.	4
PLO1.4	Phân tích và vận dụng các kiến thức bán hàng, kinh doanh xuất nhập khẩu, tiếp thị, quản lý nhân lực vào thực tiễn ngành thực phẩm và có khả năng trở thành nhà quản trị trong tương lai.	4
<b>PLO2</b>	<b>Áp dụng các kiến thức khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật vào lĩnh vực quản trị kinh doanh thực phẩm.</b>	<b>3</b>
PLO2.1	Áp dụng kiến thức về giáo dục thể chất và giáo dục quốc phòng.	3
PLO2.2	Áp dụng kiến thức về khoa học chính trị và pháp luật.	3

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO2.3	Áp dụng kiến thức về khoa học xã hội.	3
<b>PLO3</b>	<b>Áp dụng kiến thức công nghệ thông tin trong học tập và làm việc ở lĩnh vực quản trị kinh doanh thực phẩm.</b>	<b>4</b>
PLO3.1	Lựa chọn các phần mềm tin học văn phòng trong học tập và làm việc; đạt chứng chỉ ứng dụng CNTT cơ bản.	4
PLO3.2	Lựa chọn các phần mềm tin học trong công việc liên quan đến quản trị kinh doanh thực phẩm (thống kê- phân tích số liệu, trực quan hóa số liệu, trình bày ...).	4
<b>PLO4</b>	<b>Lựa chọn và áp dụng các kiến thức về việc lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực sản xuất và kinh doanh thực phẩm.</b>	<b>4</b>
PLO4.1	Phân tích các kiến thức cơ bản về lập kế hoạch và tổ chức chung.	4
PLO4.2	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát các quá trình trong lĩnh vực chế biến, sản xuất và kinh doanh thực phẩm.	4
<b>PLO5</b>	<b>Phân tích các kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động quản trị kinh doanh thực phẩm.</b>	<b>4</b>
PLO5.1	Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành chung.	4
PLO5.2	Phân tích các kiến thức về quản trị kinh doanh thực phẩm như tiếp thị, kế toán, tài chính, thống kê, ứng dụng cơ bản trong quản lý, điều hành các hoạt động bán hàng, tiếp thị, kinh doanh xuất nhập khẩu.	4
<b>b</b>	<b>Kỹ năng</b>	
<b>PLO6</b>	<b>Áp dụng thành thạo và có khả năng kết hợp các kỹ năng thực hành cần thiết để phát hiện và giải quyết các vấn đề trong hoạt động quản trị kinh doanh thực phẩm.</b>	<b>4</b>
PLO6.1	Áp dụng chính xác kỹ năng thực hành trong chế biến, sản xuất thực phẩm và xác định các vấn đề cần giải quyết, cải tiến.	3
PLO6.2	Áp dụng chính xác kỹ năng kinh doanh thực phẩm như kinh doanh xuất nhập khẩu, giao nhận, thương lượng, phân tích hành vi và xác định các vấn đề cần giải quyết, cải tiến.	3
PLO6.3	Áp dụng thành thạo kỹ năng khảo sát, thu thập thông tin, thống kê, phân tích để tìm nguyên nhân của vấn đề trong chế biến, sản xuất và kinh doanh thực phẩm.	4
PLO6.4	Thực hiện thành thạo việc đánh giá kết quả sau khi thực hiện các giải pháp.	4

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TDNL)
PLO7	<b>Thực hiện thành thạo kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác.</b>	4
PLO7.1	Áp dụng thành thạo kỹ năng thu thập, phân tích thông tin, đánh giá cơ hội thị trường để hình thành các ý tưởng khởi nghiệp.	4
PLO7.2	Thể hiện thành thạo kỹ năng xây dựng kế hoạch kinh doanh theo hướng sáng tạo, phối hợp được với các bên liên quan trong nghiên cứu và xây dựng các mô hình khởi nghiệp và tạo việc làm.	4
PLO8	<b>Áp dụng thành thạo kỹ năng phản biện và đề xuất giải pháp thay thế các vấn đề trong phát triển, sản xuất và kinh doanh thực phẩm trong điều kiện môi trường không xác định hoặc thay đổi.</b>	4
PLO8.1	Thực hiện đúng việc đánh giá rủi ro, bối cảnh và điều kiện thực tế để làm cơ sở đề xuất các giải pháp thay thế linh hoạt trong quá trình phát triển, sản xuất và kinh doanh các sản phẩm thực phẩm.	3
PLO8.2	Thực hiện thành thạo kỹ năng phản biện về các vấn đề liên quan đến phát triển, sản xuất và kinh doanh các sản phẩm thực phẩm.	4
PLO9	<b>Áp dụng thành thạo kỹ năng đánh giá chất lượng công việc của nhóm và của các thành viên trong nhóm.</b>	4
PLO9.1	Áp dụng thành thạo kỹ năng đánh giá chất lượng công việc của nhóm (đặt mục tiêu, kiểm tra, đánh giá mức độ hoàn thành công việc của nhóm).	4
PLO9.2	Áp dụng thành thạo kỹ năng đánh giá kết quả hoạt động của các thành viên trong nhóm theo tiêu chí đánh giá được thiết lập.	4
PLO10	<b>Áp dụng thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề và giải pháp tới người khác tại nơi làm việc; chuyển tải, phổ biến kiến thức.</b>	4
PLO10.1	Áp dụng thành thạo các kỹ năng giao tiếp cơ bản.	4
PLO10.2	Áp dụng thành thạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề bằng văn bản (bài tập nhóm, tiểu luận, bài trình bày...).	4
PLO10.3	Áp dụng thành thạo kỹ năng thuyết trình và chuyển tải thông tin tốt qua kỹ năng giao tiếp, giao dịch trực tiếp hoặc qua truyền thông đa phương tiện.	4

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO11	<b>Thể hiện đúng năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 theo khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam và sử dụng thuần thục tiếng Anh chuyên ngành.</b>	3
PLO11.1	Thể hiện đúng năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 theo khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam.	3
PLO11.2	Áp dụng thuần thục tiếng Anh chuyên ngành trong việc đọc hiểu các tài liệu liên quan ngành công nghệ thực phẩm và quản trị kinh doanh.	3
<b>c</b>	<b>Mức độ tự chủ và trách nhiệm</b>	
PLO12	<b>Thực hiện được kỹ năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm hiệu quả trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm trong những điều kiện khác nhau.</b>	4
PLO12.1	Thực hiện thành thạo khả năng làm việc độc lập, học tập và rèn luyện suốt đời.	4
PLO12.2	Thực hiện đúng các nội quy, quy định của nơi học tập, làm việc, đảm bảo an toàn lao động cho bản thân và cho thành viên trong nhóm.	3
PLO12.3	Xác định và thích ứng được bối cảnh, văn hóa doanh nghiệp, thực hiện thành thạo kỹ năng làm việc nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi để đạt mục tiêu đề ra và chịu trách nhiệm đối với nhóm.	4
PLO13	<b>Thực hiện hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện các công việc liên quan đến phát triển sản phẩm; chế biến, sản xuất thực phẩm; kinh doanh các sản phẩm thực phẩm.</b>	3
PLO13.1	Phối hợp được với các bên liên quan trong quá trình phát triển, chế biến và sản xuất các sản phẩm thực phẩm.	3
PLO13.2	Thực hiện hướng dẫn, giám sát người khác trong quá trình quản trị kinh doanh các sản phẩm thực phẩm.	3
PLO14	<b>Áp dụng được kỹ năng đã học để định hướng, đưa ra kết luận chuyên môn và bảo vệ được quan điểm cá nhân.</b>	4
PLO14.1	Thực hiện đúng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp, trung thực trong hoạt động chuyên môn.	3
PLO14.2	Thực hiện thành thạo việc tìm kiếm, hệ thống và phân tích các thông tin liên quan.	4

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO14.3	Phối hợp được các kiến thức và thông tin thu thập được để định hướng và đưa ra kết luận chuyên môn về chế biến, sản xuất và kinh doanh thực phẩm và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân.	4
<b>PLO15</b>	<b>Thực hiện được việc lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động được giao trách nhiệm.</b>	<b>4</b>
PLO15.1	Phân tích được yêu cầu và xác định nguồn lực cần thiết, xây dựng kế hoạch triển khai công việc hoặc mục tiêu được giao trách nhiệm.	4
PLO15.2	Lập kế hoạch điều phối, bố trí các nguồn lực phù hợp, xử lý linh hoạt các vấn đề phát sinh trong giới hạn trách nhiệm nhằm đạt mục tiêu đề ra.	4
PLO15.3	Phân tích được kết quả và thảo luận giải pháp cải thiện kết quả hoạt động.	4

















### 3. Khối lượng học tập

TT	Kiến thức	Khối lượng học tập	Tỷ lệ %
1	Giáo dục đại cương, khoa học cơ bản	33 tín chỉ	27,27%
2	Cơ sở ngành	36 tín chỉ	29,75%
3	Ngành (bao gồm kiến thức học kỳ doanh nghiệp được bố trí giảng dạy vào học kỳ 7)	52 tín chỉ	42,98%
<b>Tổng</b>		<b>121 tín chỉ</b>	<b>100%</b>

Khối lượng học tập trên không bao gồm Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng – an ninh.

### 4. Thời gian đào tạo

Thời gian thiết kế chương trình đào tạo chính quy: 3,5 năm.

Thời gian thiết kế chương trình đào tạo vừa làm vừa học: 4,5 năm.

Thời gian hoàn thành chương trình đào tạo tối đa bao gồm thời gian thiết kế và thời gian được phép kéo dài quy định trong Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành theo Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01 tháng 9 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

### 5. Văn bằng tốt nghiệp

Cấp bằng Cử nhân khi sinh viên đáp ứng đủ các điều kiện tốt nghiệp của trường.

### 6. Chuẩn đầu vào

Người học có bằng tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương và đáp ứng các tiêu chuẩn xét tuyển hoặc thi tuyển đầu vào của Trường.

Người học có bằng tốt nghiệp cao đẳng cùng ngành hoặc ngành gần: Xét công nhận kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng để miễn trừ các học phần khi học chương trình đào tạo này.

Người học đang học đại học ngành khác tại Trường thỏa mãn các điều kiện trong Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ của Trường: Xét công nhận các học phần đã tích lũy trong chương trình đào tạo ngành thứ nhất để xem xét miễn học các học phần trong chương trình đào tạo của ngành này khi học ngành thứ hai theo chương trình đào tạo này.

Người học có bằng tốt nghiệp đại học thứ nhất ngành khác: Xét công nhận kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng để miễn trừ các học phần khi học văn bằng đại học thứ hai theo chương trình đào tạo này.

## **7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập**

Theo Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01 tháng 09 năm 2021 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh).

## **8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp**

Quy chế đào tạo: Theo Quy chế đào tạo trình độ đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01 tháng 9 năm 2021 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

Đạt chuẩn kỹ năng về ngoại ngữ: Có năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam (Ban hành kèm theo Quyết định số 2212/QĐ-DCT ngày 19/10/2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc Quy định Chuẩn đầu ra ngoại ngữ đối với sinh viên đại học của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

Đạt chuẩn kiến thức về công nghệ thông tin: Có chứng chỉ Ứng dụng công nghệ thông tin nâng cao (Ban hành kèm theo Quyết định số 1201/QĐ-DCT ngày 17/5/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định chuẩn kỹ năng sử dụng Công nghệ thông tin đối với sinh viên, học viên không chuyên ngành CNTT của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

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

Sau khi sinh viên tốt nghiệp có thể khởi nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm hoặc trở thành nhân viên trong các bộ phận kinh doanh, tiếp thị, xuất nhập khẩu tại các công ty sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong và ngoài nước; tham gia các hoạt động giảng dạy ở các hệ đào tạo thấp hơn; khi tích lũy đủ trải nghiệm, có thể trở thành lãnh đạo, quản lý điều hành các doanh nghiệp hoặc tư vấn các hoạt động liên quan về quản trị tại các loại hình doanh nghiệp chế biến hoặc kinh doanh thực phẩm khác nhau.

## **10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp**

Sau khi tốt nghiệp, người học có thể học tiếp các chương trình đào tạo trong các khối ngành đào tạo liên quan; có khả năng tự nghiên cứu hoặc học nâng cao lên các chương trình đào tạo sau đại học thuộc khối ngành quản trị, ngành công nghệ thực phẩm, ngành đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.



### 11. Nội dung chương trình đào tạo

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
<b>I. Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản</b>				<b>33 (29,4)</b> <i>(Không tính khối lượng kiến thức các học phần GDTC, GDQP-AN)</i>	
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản bắt buộc</b>				<b>31 (27,4)</b>	
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	(a) 0101100651
3.	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	(a) 0101100651
4.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
5.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
6.	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
7.	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	(a) 0101100822
8.	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	(a) 0101100822 (a) 0101100823
9.	0101101934	08200109	Vi sinh đại cương (CNTP)	2 (2,0)	
10.	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1 (0,1)	(a) 0101101934
11.	0101101930	15200030	Giải tích (CNTP)	3 (3,0)	
12.	0101006622	15200005	Xác suất thống kê trong kinh tế và dịch vụ	2 (2,0)	
13.	0101101922	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (0,3)	
14.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy
15.	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001703 (a) 0101001704

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
	0101001701 0101001696				(a) 0101001705 (a) 0101001706 (a) 0101001707 (a) 0101001697
16.	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001703 (a) 0101001704 (a) 0101001705 (a) 0101001706 (a) 0101001707 (a) 0101001697 (a) 0101001709 (a) 0101001710 (a) 0101001711 (a) 0101001712 (a) 0101001713 (a) 0101001698
17.	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
18.	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001657
19.	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001657 (a) 0101001662
20.	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001657 (a) 0101001662 (a) 0101001669
<b>Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản tự chọn</b> (Chọn tối thiểu 1 học phần)				<b>2 (2,0)</b>	
21.	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)	
22.	0101004192	13200009	Tâm lý học đại cương	2 (2,0)	
23.	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2 (2,0)	
<b>II. Kiến thức cơ sở ngành</b>				<b>36 (32,4)</b>	
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>				<b>32 (28,4)</b>	
24.	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2 (1,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
25.	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2 (1,1)	
26.	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
27.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
28.	0101101600	05200172	Khoa học thực phẩm	3 (3,0)	(a) 0101001863
29.	0101100638	05200116	Tính chất vật lý vật liệu thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001863
30.	0101102019	05200179	Các quá trình trong công nghệ thực phẩm	3 (3,0)	(a) 0101101600
31.	0101102005	05201180	Thực hành Các quá trình trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101102019
32.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101101600
33.	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101101600
34.	0101102088	05202212	Luật thực phẩm	2 (1,1)	(c) 0101006535
35.	0101003185	13200018	Marketing căn bản	2 (2,0)	
36.	0101100038	13200012	Đạo đức kinh doanh và văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)	
37.	0101003428	12200005	Nguyên lý kế toán	3 (3,0)	
38.	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
39.	0101003931	13200001	Quản trị học	2 (2,0)	
<b>Kiến thức cơ sở ngành tự chọn</b>				<b>4 (4,0)</b>	
<i>Nhóm A (chọn tối thiểu 1 học phần)</i>				2 (2,0)	
40.	0101101051	13202047	Thư tín thương mại trong kinh doanh	2 (2,0)	(a) 0101100822 (a) 0101100823
41.	0101003324	13202033	Nghệ thuật lãnh đạo	2 (2,0)	
42.	0101100417	13200010	Tâm lý học kinh doanh	2 (2,0)	
<i>Nhóm B (chọn tối thiểu 1 học phần)</i>				2 (2,0)	
43.	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001863
44.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	(a) 0101001863
45.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102088
<b>III. Kiến thức ngành</b>				<b>52 (29,23)</b>	
<b>Kiến thức ngành bắt buộc</b>				<b>39 (21,18)</b>	
46.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001863

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
47.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102019
48.	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102019
49.	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101101197
50.	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2 (1,1)	(a) 0101106535 (a) 0101102088
51.	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102019 (a) 0101102088
52.	0101100041	13202028	Truyền thông marketing tích hợp	3 (3,0)	
53.	0101100039	13202031	Logistics	3 (2,1)	
54.	0101003575	13200020	Phân tích hoạt động kinh doanh	3 (2,1)	
55.	0101003961	13202041	Quản trị nguồn nhân lực	3 (2,1)	
56.	0101102109	13202083	Quản trị kinh doanh quốc tế	3 (2,1)	
57.	0101006836	05205169	Kiến tập	1 (0,1)	
58.	0101101802	05204168	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	(a) 0101106836
59.	0101002177	05206166	Khóa luận tốt nghiệp	8 (0,8)	(c) 0101100875
<b>Kiến thức ngành tự chọn</b> (Chọn tối thiểu 06 tín chỉ trong Nhóm A, 01 tín chỉ trong Nhóm B và 01 định hướng trong Nhóm C)				<b>13 (8,5)</b>	
<b>Nhóm A (chọn 2 học phần lý thuyết và 2 học phần thực hành tương ứng; tương ứng 6 TC)</b>				<b>6 (4,2)</b>	
60.	0101007017	05200055	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	(a) 0101102019
61.	0101004824	05201027	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1 (0,1)	(a) 0101007017
62.	0101006868	05200056	Công nghệ chế biến sữa	2 (2,0)	(a) 0101102019
63.	0101004867	05201095	Thực hành công nghệ chế biến sữa	1 (0,1)	(a) 0101006868
64.	0101006841	05200061	Công nghệ chế biến rau quả	2 (2,0)	(a) 0101102019
65.	0101004862	05201033	Thực hành công nghệ chế biến rau quả	1 (0,1)	(a) 0101006841
66.	0101006847	05200063	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2 (2,0)	(a) 0101102019
67.	0101004960	05201043	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật	1 (0,1)	(a) 0101006847

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
68.	0101006869	05200057	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	2 (2,0)	(a) 0101102019
69.	0101004973	05201039	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	1 (0,1)	(a) 0101006869
70.	0101006839	05200059	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	2 (2,0)	(a) 0101102019
71.	0101004891	05201029	Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)	(a) 0101006839
72.	0101006840	05200060	Công nghệ chế biến lương thực	2 (2,0)	(a) 0101102019
73.	0101004855	05201031	Thực hành công nghệ chế biến lương thực	1 (0,1)	(a) 0101006840
74.	0101006843	05200062	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2 (2,0)	(a) 0101102019
75.	0101004974	05201035	Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	1 (0,1)	(a) 0101006843
76.	0101006870	05200058	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	2 (2,0)	(a) 0101102019
77.	0101102087	05201185	Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	1 (0,1)	(a) 0101006870
<b>Nhóm B (chọn tối thiểu 01 học phần)</b>				<b>1 (0,1)</b>	
78.	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1 (0,1)	(a) 0101101197 (a) 0101105005
79.	0101005600	05201021	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101101600
80.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101000687
<b>Nhóm C (chọn tối thiểu 1 định hướng với 6 TC)</b>				<b>6 (4,2)</b>	
<b>Định hướng 1: Quản trị doanh nghiệp – Khởi nghiệp</b>				<b>6 (4,2)</b>	
<i>Học phần bắt buộc</i>					
81.	0101102046	05207207	Dự án phát triển sản phẩm	2 (0,2)	(a) 0101003683
<i>Học phần tự chọn (chọn 04 tín chỉ)</i>					
82.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	(a) 0101001197
83.	0101102124	05200238	Phương pháp nghiên cứu định tính	2 (2,0)	
84.	0101102125	05200239	Phương pháp nghiên cứu định lượng	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
85.	0101003039	11200009	Luật kinh tế	2 (2,0)	
86.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
<b>Định hướng 2: Quản trị sản xuất</b>				<b>6 (4,2)</b>	
<i>Học phần bắt buộc</i>					
87.	0101102035	05207208	Chuyên đề quản trị nhà máy thực phẩm	2 (0,2)	(a) 0101100876
<i>Học phần tự chọn (chọn 04 tín chỉ)</i>					
88.	0101102022	05202181	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2 (1,1)	(a) 0101006535
89.	0101102006	05202182	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTPT)	2 (2,0)	(a) 0101106622
90.	0101102013	05200213	Kiểm soát các quá trình trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	
91.	0101101111	09200117	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	
92.	0101003868	02200080	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2 (2,0)	
<b>Tổng số tín chỉ lý thuyết (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN*)</b>				<b>90</b>	
<b>Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN*)</b>				<b>31</b>	
<b>Tổng số tín chỉ toàn khóa (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN*)</b>				<b>121</b>	

## 12. Kế hoạch đào tạo

### 12.1. Kế hoạch đào tạo chính quy

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Học kỳ 1: 16 tín chỉ tích lũy + 03 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>16 (13,3)</b>	
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2.	0101101934	08200109	Vi sinh đại cương (CNTPT)	2 (2,0)	
3.	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTPT)	1 (0,1)	
4.	0101101930	15200030	Giải tích (CNTPT)	3 (3,0)	
5.	0101101922	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (0,3)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
6.	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy
7.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
8.	0101003185	13200018	Marketing căn bản	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 2: 19 tín chỉ tích lũy + 02 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>17 (15,2)</b>	
1.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	
2.	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
3.	0101006622	15200005	Xác suất thống kê trong kinh tế và dịch vụ	2 (2,0)	
4.	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy
5.	0101007906	05201115	Nhập môn công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
6.	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2 (1,1)	
7.	0101101600	05200172	Khoa học thực phẩm	3 (3,0)	
8.	0101100638	05200116	Tính chất vật lý của vật liệu thực phẩm	2 (2,0)	
9.	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
<b>Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
1.	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)	
2.	0101004192	13200009	Tâm lý học đại cương	2 (2,0)	
3.	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 3: 20 tín chỉ tích lũy + 03 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>20 (20,0)</b>	
1.	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
2.	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	
3.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
4.	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	Không tích lũy
5.	0101102019	05201179	Các quá trình trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
6.	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
7.	0101100038	13200012	Đạo đức kinh doanh và văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)	
8.	0101003428	12200005	Nguyên lý kế toán	3 (3,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
9.	0101003931	13200001	Quản trị học	2 (2,0)	
<b>Học phần tự chọn</b>					
<b>Nhóm A (chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
1.	0101101051	13202047	Thư tín thương mại trong kinh doanh	2 (2,0)	
2.	0101003324	13202033	Nghệ thuật lãnh đạo	2 (2,0)	
3.	0101100417	13200010	Tâm lý học kinh doanh	2 (2,0)	
<b>Nhóm B (chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
1.	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	
2.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
3.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 4: 20 tín chỉ tích lũy + 02 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>20 (17,3)</b>	
1.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
2.	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	
3.	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	Không tích lũy
4.	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2 (1,1)	
5.	0101102005	05201180	Thực hành các quá trình trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
6.	0101102088	05202212	Luật thực phẩm	2 (1,1)	
7.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
8.	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
9.	0101100023	13202044	Quản trị vận hành	3 (2,1)	
10.	0101100039	13202031	Logistics	3 (3,0)	
<b>Học kỳ 5: 19 tín chỉ tích lũy + 02 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>19 (16,3)</b>	
1.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
2.	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
3.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
4.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	



TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
5.	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	
6.	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2 (1,1)	
7.	0101100041	13202028	Truyền thông marketing tích hợp	3 (2,1)	
8.	0101003575	13200020	Phân tích hoạt động kinh doanh	3 (3,0)	
<b>Học phần tự chọn</b>					
<i>Nhóm A (chọn 02 học phần lý thuyết)</i>				<b>4 (4,0)</b>	
1.	0101007017	05200055	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	
2.	0101006868	05200056	Công nghệ chế biến sữa	2 (2,0)	
3.	0101006841	05200061	Công nghệ chế biến rau quả	2 (2,0)	
4.	0101006847	05200063	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2 (2,0)	
5.	0101006869	05200057	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	2 (2,0)	
6.	0101006839	05200059	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	2 (2,0)	
7.	0101006840	05200060	Công nghệ chế biến lương thực	2 (2,0)	
8.	0101006843	05200062	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2 (2,0)	
9.	0101006870	05200058	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 6: 13 tín chỉ tích lũy + 01 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>8 (6,2)</b>	
1.	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy
2.	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101003961	13202041	Quản trị nguồn nhân lực	3 (2,1)	
4.	0101102109	13202083	Quản trị kinh doanh quốc tế	3 (2,1)	
<b>Học phần tự chọn</b>				<b>5 (0,5)</b>	
<i>Nhóm A (chọn 02 học phần thực hành tương ứng với 02 học phần lý thuyết đã chọn ở Học kỳ 5)</i>				<b>2 (0,2)</b>	
1.	0101004982	05201027	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1 (0,1)	
2.	0101004867	05201037	Thực hành công nghệ chế biến sữa	1 (0,1)	
3.	0101004862	05201033	Thực hành công nghệ chế biến rau quả	1 (0,1)	
4.	0101004960	05201043	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật	1 (0,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
5.	0101004973	05201039	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	1 (0,1)	
6.	0101004891	05201029	Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)	
7.	0101004855	05201031	Thực hành công nghệ chế biến lương thực	1 (0,1)	
8.	0101004974	05201035	Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	1 (0,1)	
9.	0101102087	05201185	Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	1 (0,1)	
<b>Nhóm B (chọn tối thiểu 01 học phần)</b>				<b>1 (0,1)</b>	
1.	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cam quan	1 (0,1)	
2.	0101005600	05201021	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
3.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1 (0,1)	
<b>Nhóm C (chọn tối thiểu 1 định hướng – 02 TC)</b>				<b>2 (0,2)</b>	
<i>Định hướng 1: Quản trị doanh nghiệp - Khởi nghiệp</i>					
1.	0101102046	05207207	Dự án phát triển sản phẩm	2 (0,2)	
<i>Định hướng 2: Quản trị sản xuất</i>					
1.	0101102035	05207208	Chuyên đề quản trị nhà máy thực phẩm	2 (0,2)	
<b>Học kỳ 7: 15 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>11 (0,10)</b>	
1.	0101006836	05205169	Kiến tập	1 (0,1)	
2.	0101101802	05204168	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	
3.	0101002177	05206166	Khóa luận tốt nghiệp	8 (0,8)	
<b>Học phần tự chọn</b>				<b>5 (4,1)</b>	
<b>Nhóm C (chọn tối thiểu 1 định hướng giống ở HK 5 – 04 TC)</b>				<b>4 (4,0)</b>	
<i>Định hướng 1: Quản trị doanh nghiệp - Khởi nghiệp. Chọn tối thiểu 02 học phần</i>					
1.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
2.	0101102124	05200238	Phương pháp nghiên cứu định tính	2 (2,0)	
3.	0101102125	05200239	Phương pháp nghiên cứu định lượng	2 (2,0)	
4.	0101003039	11200009	Luật kinh tế	2 (2,0)	
5.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
<i>Định hướng 2: Quản trị sản xuất. Chọn tối thiểu 02 học phần</i>					
6.	0101003039	11200009	Luật kinh tế	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
7.	0101102022	05202181	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2 (2,0)	
8.	0101102006	05202182	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê	2 (2,0)	
9.	0101102013	05200213	Kiểm soát các quá trình trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	
10.	0101101111	09200117	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	
11.	0101003868	02200080	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2 (2,0)	

### 12.2. Kế hoạch đào tạo vừa làm vừa học

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Học kỳ 1: 16 tín chỉ tích lũy + 03 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>16 (12,4)</b>	
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2.	0101101934	08200109	Vi sinh đại cương (CNTP)	2 (2,0)	
3.	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1 (0,1)	
4.	0101101930	15200030	Giải tích (CNTP)	3 (3,0)	
5.	0101101922	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (0,3)	
6.	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy
7.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
8.	0101003185	13200018	Marketing căn bản	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 2: 19 tín chỉ tích lũy + 02 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>17 (16,1)</b>	
1.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	
2.	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
3.	0101006622	15200005	Xác suất thống kê trong kinh tế và dịch vụ	2 (2,0)	
4.	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy
5.	0101007906	05201115	Nhập môn công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
6.	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2 (1,1)	
7.	0101101600	05200172	Khoa học thực phẩm	3 (3,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
8.	0101100638	05200116	Tính chất vật lý của vật liệu thực phẩm	2 (2,0)	
9.	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
<b>Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
1.	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)	
2.	0101004192	13200009	Tâm lý học đại cương	2 (2,0)	
3.	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 3: 20 tín chỉ tích lũy + 03 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>16 (16,0)</b>	
1.	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
2.	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	
3.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
4.	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	Không tích lũy
5.	0101102019	05200179	Các quá trình trong công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0)	
6.	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
7.	0101100038	13200012	Đạo đức kinh doanh và văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)	
8.	0101003428	12200005	Nguyên lý kế toán	3 (3,0)	
9.	0101003931	13200001	Quản trị học	2 (2,0)	
<b>Học phần tự chọn</b>				<b>4 (4,0)</b>	
<b>Nhóm A (chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
1.	0101101051	13202047	Thư tín thương mại trong kinh doanh	2 (2,0)	
2.	0101003324	13202033	Nghệ thuật lãnh đạo	2 (2,0)	
3.	0101100417	13200010	Tâm lý học kinh doanh	2 (2,0)	
<b>Nhóm B (chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
1.	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	
2.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
3.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 4: 12 tín chỉ tích lũy + 02 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>12 (10,2)</b>	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
2.	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	
3.	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	Không tích lũy
4.	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2 (1,1)	
5.	0101102005	05201180	Thực hành các quá trình trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
6.	0101102088	05202212	Luật thực phẩm	2 (1,1)	
7.	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 5: 12 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy</b>					
1.	0101100023	13202044	Quản trị vận hành	3 (2,1)	
2.	0101100039	13202031	Logistics	3 (2,1)	
3.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
4.	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	
5.	0101003575	13200020	Phân tích hoạt động kinh doanh	3 (3,0)	
<b>Học kỳ 6: 10 tín chỉ tích lũy + 02 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>6 (6,0)</b>	
1.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
2.	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
3.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
4.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
<b>Học phần tự chọn</b>				<b>4 (4,0)</b>	
<b>Nhóm A (chọn 02 học phần lý thuyết)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
1.	0101007017	05200055	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2 (2,0)	
2.	0101006868	05200056	Công nghệ chế biến sữa	2 (2,0)	
3.	0101006841	05200061	Công nghệ chế biến rau quả	2 (2,0)	
4.	0101006847	05200063	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2 (2,0)	
5.	0101006869	05200057	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	2 (2,0)	
6.	0101006839	05200059	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	2 (2,0)	
7.	0101006840	05200060	Công nghệ chế biến lương thực	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
8.	0101006843	05200062	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2 (2,0)	
9.	0101006870	05200058	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 7: 12 tín chỉ tích lũy + 01 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>8 (5,3)</b>	
1.	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy
2.	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2 (1,1)	
4.	0101100041	13202028	Truyền thông marketing tích hợp	3 (2,1)	
5.	0101006836	05205169	Kiến tập	1 (0,1)	
<b>Học phần tự chọn</b>				<b>2 (0,2)</b>	
<b>Nhóm A (chọn 02 học phần thực hành tương ứng với 02 học phần lý thuyết đã chọn ở Học kỳ 5)</b>					
1.	0101004982	05201027	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1 (0,1)	
2.	0101004867	05201037	Thực hành công nghệ chế biến sữa	1 (0,1)	
3.	0101004862	05201033	Thực hành công nghệ chế biến rau quả	1 (0,1)	
4.	0101004960	05201043	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật	1 (0,1)	
5.	0101004973	05201039	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	1 (0,1)	
6.	0101004891	05201029	Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)	
7.	0101004855	05201031	Thực hành công nghệ chế biến lương thực	1 (0,1)	
8.	0101004974	05201035	Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	1 (0,1)	
9.	0101102087	05201185	Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	1 (0,1)	
<b>Nhóm C (chọn tối thiểu 1 định hướng – 02 TC)</b>				<b>2 (0,2)</b>	
<b>Định hướng 1: Quản trị doanh nghiệp - Khởi nghiệp</b>					
1.	0101102046	05207207	Dự án phát triển sản phẩm	2 (0,2)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<i>Định hướng 2: Quản trị sản xuất</i>					
1.	0101102035	05207208	Chuyên đề quản trị nhà máy thực phẩm	2 (0,2)	
<b>Học kỳ 8: 11 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>6 (4,2)</b>	
1.	0101003961	13202041	Quản trị nguồn nhân lực	3 (2,1)	
2.	0101102109	13202083	Quản trị kinh doanh quốc tế	3 (2,1)	
<b>Học phần tự chọn</b>					
<i>Nhóm B (chọn tối thiểu 01 học phần)</i>				<b>1 (0,1)</b>	
1.	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1 (0,1)	
2.	0101005600	05201021	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
3.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1 (0,1)	
<i>Nhóm C (chọn tối thiểu 1 định hướng giống ở HK 5 – 04 TC)</i>				<b>4 (4,0)</b>	
<i>Định hướng 1: Quản trị doanh nghiệp - Khởi nghiệp. Chọn tối thiểu 02 học phần</i>					
1.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
2.	0101102124	05200238	Phương pháp nghiên cứu định tính	2 (2,0)	
3.	0101102125	05200239	Phương pháp nghiên cứu định lượng	2 (2,0)	
4.	0101003039	11200009	Luật kinh tế	2 (2,0)	
5.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
<i>Định hướng 2: Quản trị sản xuất. Chọn tối thiểu 02 học phần</i>					
6.	0101003039	11200009	Luật kinh tế	2 (2,0)	
7.	0101102022	05202181	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2 (2,0)	
8.	0101102006	05202182	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê	2 (2,0)	
9.	0101102013	05200213	Kiểm soát các quá trình trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	
10.	0101101111	09200117	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
11.	0101003868	02200080	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 9: 10 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>10 (0,10)</b>	
1.	0101101802	05204168	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	
2.	0101002177	05206166	Khóa luận tốt nghiệp	8 (0,8)	

### 13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo

Các đơn vị có trách nhiệm thực hiện đúng, đủ theo Kế hoạch kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo đã được phê duyệt phù hợp với Quy định về công tác giảng dạy hiện hành.

### 14. Hướng dẫn thực hiện

#### 14.1. Đối với các Khoa đào tạo, Bộ môn

- Phải nghiên cứu chương trình đào tạo để tổ chức thực hiện đúng yêu cầu về nội dung của chương trình.
- Phân công giảng viên phụ trách từng học phần và cung cấp đề cương học phần cho giảng viên để triển khai kế hoạch giảng dạy.
- Chuẩn bị thật kỹ đội ngũ cố vấn học tập, yêu cầu cố vấn học tập phải hiểu cặn kẽ toàn bộ chương trình đào tạo theo học chế tín chỉ để hướng dẫn người học đăng ký các học phần.
- Chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu tham khảo, cơ sở vật chất, để đảm bảo thực hiện tốt chương trình.
- Cần chú ý đến tính logic của việc truyền đạt và tiếp thu các mảng kiến thức, quy định các học phần tiên quyết của các học phần bắt buộc và chuẩn bị giảng viên để đáp ứng yêu cầu giảng dạy các học phần tự chọn.
- Kiểm tra, giám sát công tác giảng dạy của giảng viên theo Quy định về công tác giảng dạy hiện hành và đảm bảo các hoạt động đổi mới phương pháp giảng dạy và kiểm tra đánh giá.

#### 14.2. Đối với giảng viên

- Khi giảng viên được phân công giảng dạy một hoặc nhiều đơn vị học phần cần phải nghiên cứu kỹ nội dung đề cương của học phần để chuẩn bị bài giảng, phương pháp giảng dạy và các phương tiện đồ dùng dạy học phù hợp.



- Giảng viên phải chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu học tập và cung cấp cho người học để người học chuẩn bị trước khi lên lớp.

- Sử dụng đa dạng các phương pháp giảng dạy và học theo triết lý giáo dục ‘Học tập chủ động, làm việc sáng tạo’, thực hiện đúng các phương pháp kiểm tra, đánh giá quy định trong đề cương học phần.

- Rút kinh nghiệm đối với hoạt động giảng dạy của bản thân và tích cực tham gia vào hoạt động đổi mới phương pháp dạy học theo Quy định về công tác giảng dạy hiện hành.

### 14.3. Đối với người học

- Phải tham khảo ý kiến tư vấn của cố vấn học tập/ giảng viên chủ nhiệm để lựa chọn học phần cho phù hợp với tiến độ.

- Phải nghiên cứu đề cương học phần, giáo trình và tài liệu tham khảo trước khi đến lớp để tiếp thu bài giảng được tốt nhất.

- Phải đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp để nghe hướng dẫn hoặc bài giảng của giảng viên.

- Phát huy tính tự chủ, tinh thần tự học, tự nghiên cứu, đồng thời tích cực tham gia học tập theo nhóm, tham dự đầy đủ các hoạt động thảo luận, seminar, thực hành.

- Tích cực khai thác các tài nguyên trên mạng và trong thư viện của trường để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và làm khóa luận tốt nghiệp.

- Thực hiện nghiêm túc Quy chế thi, kiểm tra, đánh giá.

### 15. Phê duyệt chương trình đào tạo

TP. HCM, ngày 22 tháng 8 năm 2022

**P. CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG KH&ĐT**



**PGS.TS Lê Thị Hồng Ánh**

TP. HCM, ngày 15 tháng 8 năm 2022

**TRƯỞNG KHOA**



**Lê Nguyễn Đoàn Duy**

TP. HCM, ngày 15 tháng 9 năm 2022

**HIỆU TRƯỞNG**



**Nguyễn Xuân Hoàn**

## MỤC LỤC

1. Mục tiêu đào tạo .....	1
2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo .....	2
3. Khối lượng học tập .....	14
4. Thời gian đào tạo:.....	14
5. Văn bằng tốt nghiệp: .....	14
6. Chuẩn đầu vào .....	14
7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập: .....	15
8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp:.....	15
9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp: .....	15
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp: .....	15
11. Nội dung chương trình đào tạo.....	16
12. Kế hoạch đào tạo .....	21
13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo .....	31
14. Hướng dẫn thực hiện .....	31
15. Phê duyệt chương trình đào tạo.....	32



**BỘ CÔNG THƯƠNG**  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH**



**PHỤ LỤC 1 CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**NGÀNH QUẢN TRỊ KINH DOANH THỰC PHẨM**  
**TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: 1235/QĐ-DCT ngày 05 tháng 9 năm 2022  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh)*

**BỘ CÔNG THƯƠNG**  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH**



**PHỤ LỤC 1 CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**NGÀNH QUẢN TRỊ KINH DOANH THỰC PHẨM**  
**TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: /QĐ-DCT ngày tháng năm 2022  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh)*

**TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2022**

## **PHỤ LỤC 1.1. CĂN CỨ XÂY DỰNG, ĐIỀU CHỈNH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

### **1. Căn cứ pháp lý**

- Căn cứ Nghị định số 99/2019/NĐ-CP ngày 30/12/2019 của Thủ tướng Chính phủ về việc 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 Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam;

- Căn cứ Thông tư số 17/2021/TT-BGDĐT, ngày 22/06/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc 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 22/2017/TT-BGDĐT, ngày 06/9/2017 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành đào tạo và đình chỉ tuyển sinh, thu hồi quyết định mở ngành đào tạo trình độ đại học;

- Căn cứ Thông tư 25/2016/TT-BGDĐT, ngày 14/10/2015 của Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về chương trình giáo dục môn học Giáo dục thể chất thuộc các chương trình đào tạo trình độ đại học;

- Căn cứ Thông tư 05/2020/TT-BGDĐT, ngày 18/03/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Chương trình giáo dục quốc phòng và an ninh trong trường trung cấp sư phạm, cao đẳng sư phạm và cơ sở giáo dục đại học;

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

- Căn cứ Quyết định số 3468/QĐ-DCT ngày 05/12/2017 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định về điều kiện, quy trình, hồ sơ mở ngành đào tạo trình độ đại học và đình chỉ tuyển sinh, thu hồi quyết định mở ngành trình độ đại học;

- Căn cứ Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01/09/2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy chế đào tạo Đại học theo hệ thống tín chỉ;

- Căn cứ Quyết định số 2212/QĐ-DCT ngày 19/10/2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định Chuẩn đầu ra ngoại ngữ đối với sinh viên đại học;

- Căn cứ Quyết định số 161/QĐ-DCT ngày 22/01/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định xây dựng, thẩm định, ban hành, rà soát, đánh giá, cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học;

- Căn cứ Quyết định số 1201/QĐ-DCT ngày 17/05/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định Chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin (CNTT) đối với sinh viên, học viên không chuyên ngành CNTT.

## 2. Căn cứ thực tiễn

Chương trình đào tạo được xây dựng dựa trên 04 căn cứ sau đây:

- Căn cứ trên nhu cầu nhân lực ở Việt Nam: hiện nay nhu cầu việc làm và giải quyết việc làm là yêu cầu quan trọng và bức thiết hơn bao giờ hết. Giới trẻ đang phải đối mặt với nhiều thách thức, trong đó thách thức lớn nhất là vấn đề việc làm. Lĩnh vực công nghệ và quản trị kinh doanh thực phẩm được đánh giá là ngành của tương lai vững vàng, ngành của sự tiềm năng. Đây là một trong những ngành học có tính ứng dụng cao và đa dạng, nhất là trong cuộc sống hiện đại. Ngành đã và đang có sức hấp dẫn đặc biệt đối với giới trẻ trong những năm gần đây. Theo số liệu dự báo của Trung tâm dự báo nguồn nhân lực các ngành trọng điểm 2018 – 2020 đến 2025 của Tp. Hồ Chí Minh, ngành chế biến lương thực thực phẩm là một trong 4 nhóm ngành trọng yếu và cần 12.000 người/năm (chiếm 4% tỉ lệ ngành so với tổng việc làm), trong đó nhu cầu nhân lực qua đào tạo của nhóm ngành Nông – Lâm – Thủy sản cần 7.650 người/năm và nhu cầu nguồn nhân lực trình độ đại học trong giai đoạn từ 2018 – 2020 cần 45.000 người/năm và có xu hướng tăng lên 54.000 người/năm trong giai đoạn 2021 – 2025.
- Căn cứ trên chương trình đào tạo của các tổ chức đào tạo uy tín: dựa trên cơ sở tham khảo, đối sánh (có bảng đối sánh kèm theo) chương trình đào tạo Quản trị kinh doanh thực phẩm – nông nghiệp của Đại học Bang Ohio – Mỹ (Argiculture Food Business Management (BS) - The Ohio State University - USA), Chương trình đào tạo Quản trị kinh doanh thực phẩm – nông nghiệp của Đại học Bang Oregon – Mỹ (Agricultural and Food Business Management Undergraduate Major (BS, HBS) của Oregon State University - USA), Chương trình đào tạo Cử nhân ngành Công nghệ và kinh doanh thực phẩm của Học viện Nông nghiệp Việt Nam
- Căn cứ trên các ý kiến đóng góp của doanh nghiệp, chuyên gia, giảng viên, cựu học viên được thể hiện trong biên bản trong hội thảo khoa học về chương trình đào tạo, qua các cuộc khảo sát về chuẩn đầu ra, cấu trúc chương trình đào tạo ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm.
- Căn cứ trên năng lực đào tạo của Khoa/Trường: Khoa Công nghệ thực phẩm được Trường trang bị đầy đủ trang thiết bị, cơ sở vận chất, đội ngũ giảng viên có đủ năng lực và trình độ để đào tạo được học viên ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm trình độ đại học.



## PHỤ LỤC 1.2. THANG TRÌNH ĐỘ NĂNG LỰC

### 1. Thang đánh giá chuẩn kiến thức (PLO<sub>1-5</sub>)

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
1	<b>Nhớ/Biết</b>	Có thể nhắc lại các thông tin đã được tiếp nhận trước đó	Ghi nhớ, liệt kê, gọi tên, nhận biết, nhận dạng, nhớ lại, xác định, phân loại, mô tả, định vị, phác thảo, nêu ví dụ, trình bày, nêu, giới thiệu, chỉ ra,...
2	<b>Hiểu</b>	Nắm được ý nghĩa của thông tin, thể hiện qua khả năng diễn giải, suy diễn, liên hệ, khái quát	Tóm tắt, giải thích, diễn dịch, mô tả, so sánh, chuyển đổi, ước lượng, diễn giải, phân biệt, chứng tỏ, hình dung, trình bày lại, viết lại, lấy/cho ví dụ,...
3	<b>Áp dụng</b>	Áp dụng thông tin đã biết vào một tình huống, điều kiện mới	Giải quyết, minh họa, tính toán, diễn dịch, thao tác, dự đoán, bày tỏ, áp dụng, phân loại, sửa đổi, đưa vào thực tế, chứng minh, ước tính, vận hành,...
4	<b>Phân tích</b>	Chia thông tin thành những phần nhỏ và chỉ ra mối liên hệ của chúng tới tổng thể	Phân tích, tổ chức, suy luận, lựa chọn, vẽ biểu đồ, phân biệt, đối chiếu, so sánh, chỉ ra sự khác biệt, phân loại, phác thảo, liên hệ,...
5	<b>Đánh giá, sáng tạo</b>	Đưa ra nhận định, phán quyết của bản thân đối với thông tin dựa trên các chuẩn mực, tiêu chí; Xác lập thông tin, sự vật mới trên cơ sở những thông tin, sự vật đã có.	Đánh giá, cho ý kiến, bình luận, tổng hợp, so sánh,...; Thiết lập, tổng hợp, xây dựng, thiết kế, đề xuất, sáng tác,...

### 2. Thang đánh giá kỹ năng cảm xúc (PLO<sub>6-11</sub>)

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
1	<b>Tiếp nhận</b>	Tiếp thu hoặc chú tâm vào giá trị	Được tiếp xúc với, lắng nghe ý kiến, nhận thức được
2	<b>Phản hồi</b>	Làm việc, tham gia vào việc hình thành giá trị	Chấp nhận, hình thành thói quen, tham gia, đóng góp
3	<b>Hình thành giá trị</b>	Cam kết thực hiện giá trị	Cam kết, tuân thủ, nhận xét, thảo luận, chia sẻ ý kiến, có khả năng hình thành giá trị
4	<b>Tổ chức</b>	Có nhận thức/tổ chức hệ thống giá trị	Thiết lập, thể hiện niềm tin, thích ứng, tổ chức thành hệ thống, đáp ứng
5	<b>Đặc trưng hóa</b>	Tích hợp, xây dựng thành hệ thống giá trị của bản thân	Thiết lập, tổng hợp, xây dựng, thiết kế, sáng tác, đề xuất

### 3. Thang đánh giá kỹ năng hành vi (PLO<sub>6-11</sub>)

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
1	<b>Nhận thức, thiết lập</b>	Quan sát và làm rập khuôn được.	Nhận thức được, tạo thành thói quen (kỹ năng mềm)...; Làm theo được, lặp lại được, thực hành (kỹ năng hành vi)...
2	<b>Làm theo hướng dẫn</b>	Biết cách làm và tự làm được.	Thực hiện được, thể hiện được, làm được...; tuân thủ các yêu cầu...
3	<b>Làm thuần thực</b>	Thực hiện một cách chính xác	Áp dụng chính xác, thực hiện chính xác, thể hiện đúng, làm đúng... các kỹ năng
4	<b>Làm thành thạo kỹ năng phức tạp; Thích ứng</b>	Thực hiện một cách chính xác công việc, có thể phối hợp các kỹ năng.	Áp dụng thành thạo, phối hợp được, kết hợp được các kỹ năng đơn giản để thực hiện kỹ năng phức tạp, thể hiện thuần thực... các kỹ năng đã học vào thực tế; thích ứng được các kỹ năng mới...
5	<b>Sáng chế</b>	Thực hiện công việc chính xác với tốc độ cao, thuần thực; có phần sáng tạo	Tạo ra được, thiết kế được... sản phẩm/quá trình/quy trình/hệ thống... phù hợp yêu cầu, kết hợp được các kỹ năng đã học... để giải quyết một vấn đề thực tiễn...

#### 4. Thang đánh giá trình độ năng lực (PLO<sub>12-15</sub>)

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
1	<b>Trải nghiệm</b>	Đã trải nghiệm hoặc gặp qua tình huống/ý tưởng/vấn đề tương tự...	Được tiếp xúc với tình huống/ý tưởng...
2	<b>Tham gia</b>	Có thể tham gia/đóng góp ý kiến để giải quyết vấn đề/ý tưởng... trong thực tiễn dựa trên những tình huống/kiến thức đã học	Mô tả được/xác định được vấn đề/ý tưởng/quá trình/quy trình/hệ thống...; liệt kê được/nhận biết được tình huống/sự cố/...; thực hiện được quá trình/quy trình/yêu cầu theo yêu cầu...
3	<b>Giải thích</b>	Có thể hiểu và giải thích được vấn đề/ý tưởng có liên quan dựa trên những kiến thức/kỹ năng/vấn đề/ý tưởng... đã học qua/trải qua	Thảo luận/giải thích được sự cố trong quá trình sản xuất...; /phân loại/ nhận dạng được thiết bị, quá trình, quy trình...; xác định được vấn đề tương ứng với trường hợp cụ thể; phân loại/xác định được...
4	<b>Triển khai</b>	Có thể thực hành được và triển khai được vấn đề trong thực tiễn	Áp dụng được kỹ năng đã học; lựa chọn được thiết bị, quá trình, quy trình, hệ thống... phù hợp với thực tiễn; thực hiện, sử dụng được...; chuẩn bị được, lên kế hoạch được để thực hiện... Phân tích được, minh họa được, so sánh được; đặt câu hỏi được; thí nghiệm/kiểm tra được...
5	<b>Lãnh đạo/phát minh</b>	Có thể lãnh đạo để thực hiện; xây dựng được công cụ để giải quyết vấn đề trong thực tiễn...	Xây dựng được công thức, quá trình, quy trình, hệ thống...; tổng hợp được thông tin; lập kế hoạch để sản xuất...; đánh giá được, ước tính được hiệu quả quá trình, quy trình...

### PHỤ LỤC 1.3. ĐỐI SÁNH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

#### 1. Chương trình chuẩn tham khảo: (liệt kê các chương trình đào tạo được tham chiếu, đối sánh)

- (1) Chương trình đào tạo Quản trị kinh doanh thực phẩm – nông nghiệp của Đại học Bang Ohio – Mỹ (Agriculture Food Business Management (BS) - The Ohio State University - USA)
- (2) Chương trình đào tạo Quản trị kinh doanh thực phẩm – nông nghiệp của Đại học Bang Oregon – Mỹ (Agricultural and Food Business Management Undergraduate Major (BS, HBS) của Oregon State University - USA)
- (3) Chương trình đào tạo Cử nhân ngành Công nghệ và kinh doanh thực phẩm của Học viện Nông nghiệp Việt Nam

#### 2. Bảng đối sánh chương trình đào tạo của Trường (HUFI) với các chương trình đào tạo đang lưu hành của trường khác (trong và ngoài nước)

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFI						Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Oregon State		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của Học viện Nông nghiệp Việt Nam		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
	Học phần	Số TC	Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV		Tên học phần	Số TC		Tên học phần	Số TC	
	Học kỳ		I	II	III	IV	V	VI	VII				
I	Khối kiến thức giáo dục đại cương	33								87.9	29	27	81.8
I.1	Học phần bắt buộc										Khối kiến thức giáo dục đại cương	Khối kiến thức giáo dục đại cương	
											Học phần bắt buộc	Học phần bắt buộc	
1	Triết học Mác-Lênin	3	3									Triết học Mác-Lênin	3





TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU						Chương trình tham chiếu của Ohio State University		Chương trình tham chiếu của trường Oregon State		Chương trình tham chiếu của Học viện Nông nghiệp Việt Nam		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
	Học phần	Số TC	Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV	Tên học phần	Số TC	Tên học phần	Số TC	Tên học phần	Số TC	
	<b>Học kỳ</b>		I	II	III	IV	V	VI	VII				
17	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3	x										
18	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2	x										
19	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1		x									
20	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2				x							
<b>I.2</b>	<b>Học phần tự chọn</b>												
21	Văn hóa ẩm thực	2			x					Culture & Ideas	3		
22	Tâm lý học đại cương	2			x					Compemorary	3		
23	Pháp luật đại cương	2			x							Pháp luật đại cương	2

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU						Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Oregon State	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp						
	Học phần	Số TC	Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV						Tên học phần	Số TC	Tên học phần	Số TC		
	Học kỳ		I	II	III	IV	V	VI	VII								
II	Kiến thức cơ sở ngành	36								32	88.9	Kiến thức cơ sở ngành	21	58.3	Kiến thức cơ sở ngành	21	58.3
II.1	<i>Học phần bắt buộc</i>											<i>Học phần bắt buộc</i>					
24	Kỹ năng thuyết trình	2	2									Department Seminar	3		Argument and critical discourse		
25	Kỹ năng viết	2	2							3		Communication and Conflict Management	3		Public Speaking		2
26	Nhập môn công nghệ thực phẩm	1	1							3		Introduction of Food Processing					
27	Hóa học thực phẩm	2	2							5		CHEM 1110 or 1210			Hóa học thực phẩm	3	
28	Khoa học thực phẩm	3		3						3		Science of Food					2
29	Tính chất vật lý vật liệu thực phẩm	2		2						2		Food Composition and Function					



TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU						Chương trình tham chiếu của trường Ohio State University	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Oregon State	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của Học viện Nông nghiệp Việt Nam		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
	Học phần	Số TC	Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV					Tên học phần	Số TC	
	Học kỳ		I	II	III	IV	V	VI	VII		Tên học phần	Số TC	
30	Các quá trình trong công nghệ chế biến thực phẩm	3	3								Công nghệ chế biến thực phẩm	3	
31	Thực hành Các quá trình trong công nghệ chế biến thực phẩm	1	1										
32	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2		2									
33	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2		2							An toàn thực phẩm	2	
34	Luật thực phẩm	2		2							Luật thực phẩm		
35	Marketing căn bản	2	2								Principles of marketing	4	
36	Đạo đức kinh doanh và văn hóa doanh nghiệp	2									Marketing căn bản 1	2	
											Đạo đức kinh doanh và văn hóa doanh nghiệp	2	

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU						Chương trình tham chiếu của trường Ohio State University	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Oregon State	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của Học viện Nông nghiệp Việt Nam		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	
	Học phần	Số TC	Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV					Tên học phần	Số TC		Tên học phần
	Học kỳ		I	II	III	IV	V	VI	VII					
37	Nguyên lý kế toán	3		3							Foundations of Accounting and MIS	4	Kế toán quản trị	3
38	Kinh tế học đại cương	2		2							Principles of Macroeconomics	4		
39	Quản trị học			3										
II.2	Học phần tự chọn	4									Học phần tự chọn		Học phần tự chọn	
	Nhóm A (chọn tối thiểu 01 học phần)	2												
40	Thư tín thương mại trong kinh doanh	2		x							Business and Professional Speaking	3	Writing in business	
41	Nghệ thuật lãnh đạo	2		x							Communication and Decision Making	3		
42	Tâm lý học kinh doanh	2		x										



TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU						Chương trình tham chiếu của trường Ohio State University	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Oregon State		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của Học viện Nông nghiệp Việt Nam		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
	Học phần	Số TC	Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV			Tên học phần	Số TC		Tên học phần	Số TC	
	Học kỳ		I	II	III	IV	V	VI	VII					
47	Phát triển sản phẩm	2			2							Phát triển sản phẩm	2	
48	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2		2								Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	
49	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1		1										
50	Hệ thống phân tích môi nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2					2							
51	Quản lý nhà máy thực phẩm	2					2					Quản trị doanh nghiệp thực phẩm	2	
52	Truyền thông marketing tích hợp	3		3										
53	Quản trị vận hành	3			3							Operations management	4	

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU						Chương trình tham chiếu của trường Ohio State University	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Oregon State		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của Học viện Nông nghiệp Việt Nam		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
	Học phần	Số TC	Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV			Tên học phần	Số TC		Tên học phần	Số TC	
	Học kỳ		I	II	III	IV	V	VI	VII					
54	Logistics	3		3										
55	Phân tích hoạt động kinh doanh	3			3					Business process management	4			
56	Quản trị nguồn nhân lực	3						3		Foundations of Management & Human Resources				
57	Quản trị kinh doanh quốc tế	3						3		Introduction to International Business	4	Kinh doanh quốc tế	2	
58	Kiến tập	1					1			Internship				
59	Thực tập tốt nghiệp	2							2			Thực tập tốt nghiệp	13	
60	Khóa luận tốt nghiệp	8							8	Research with Distinction / Honors Research with Distinction	6	Khóa luận tốt nghiệp	10	



TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU						Chương trình tham chiếu của trường Ohio State University		Chương trình tham chiếu của trường Oregon State		Chương trình tham chiếu của Học viện Nông nghiệp Việt Nam		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
	Học phần	Số TC	Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV	Tên học phần	Số TC	Tên học phần	Số TC	Tên học phần	Số TC	
	Học kỳ		I	II	III	IV	V	VI	VII				
64	Thực hành công nghệ chế biến sữa	1			x			x					
65	Công nghệ chế biến rau quả	2				x		x					
66	Thực hành công nghệ chế biến rau quả	1								3	Processing Fruit and Vegetable Products		
67	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2						x					
68	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật	1											
69	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	2						x					

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU						Chương trình tham chiếu của trường Ohio State University		Chương trình tham chiếu của trường Oregon State		Chương trình tham chiếu của Học viện Nông nghiệp Việt Nam		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
	Học phần	Số TC	Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV	Tên học phần	Số TC	Tên học phần	Số TC	Tên học phần	Số TC	
	Học kỳ		I	II	III	IV	V	VI	VII				
70	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	1			x								
71	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	2			x								
72	Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	1											
73	Công nghệ chế biến lương thực	2					x						
74	Thực hành công nghệ chế biến lương thực	1											
75	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2											



TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU						Chương trình tham chiếu của trường Ohio State University	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Oregon State		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của Học viện Nông nghiệp Việt Nam		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
	Học phần	Số TC	Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV			Tên học phần	Số TC		Tên học phần	Số TC	
76	Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	1			x									
77	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	2			x									
78	Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng và thủy sản	1			x			Food Meats	3					
79	Nhóm B (chọn tối thiểu 1 học phần) Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cầm quan													
80	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm											Công nghệ chế biến ngũ cốc	2	







**PHỤ LỤC 1.4.1**  
**BÁO CÁO KẾT QUẢ**

**Về việc thu thập thông tin, minh chứng liên quan đến sự cần thiết phải sửa đổi, cập nhật, chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo**

Chương trình đào tạo ngành: Quản trị kinh doanh thực phẩm

Trình độ: Đại học

Thực hiện Thông báo số 68/TB-DCT ngày 25 tháng 01 năm 2022 của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh về kế hoạch đánh giá, cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo trình độ đại học năm học 2021-2022 và kế hoạch chi tiết số 384/TB-KCNTP ngày 22 tháng 2 năm 2022 của Khoa Công nghệ thực phẩm, Hội đồng xây dựng chương trình đào tạo ngành *Quản trị kinh doanh thực phẩm* trình độ *Đại học* đã thu thập thông tin, minh chứng liên quan đến sự cần thiết phải sửa đổi, cập nhật chuẩn đầu ra chương trình đào tạo như sau:

**I. Thông tin, minh chứng**

TT	Thông tin minh chứng	Nguồn gốc	Ghi chú
1	Ý kiến đơn vị sử dụng lao động	Công ty SGS Việt Nam	Tọa đàm doanh nghiệp – 11/3/2022
2	Ý kiến đơn vị sử dụng lao động	Công ty Bel Việt Nam	Tọa đàm doanh nghiệp – 11/3/2022
3	Ý kiến đơn vị sử dụng lao động	Công ty Cổ Phần Thủy Đặc Sản - Seaspimex VN	Tọa đàm doanh nghiệp – 11/3/2022
4	Ý kiến đơn vị sử dụng lao động	Công ty Cổ phần Acecook Việt Nam	Tọa đàm doanh nghiệp – 11/3/2022
5	Ý kiến đơn vị sử dụng lao động	Công ty Sài Gòn Food	Tọa đàm doanh nghiệp – 11/3/2022
6	Ý kiến đơn vị sử dụng lao động	Công ty Cổ phần Thực CHOLIMEX	Tọa đàm doanh nghiệp – 11/3/2022

**II. Kết quả cụ thể** (Nêu những kết quả chính từ các thông tin minh chứng về sự cần thiết phải sửa đổi, cập nhật chuẩn đầu ra chương trình đào tạo)

**1. Ý kiến từ doanh nghiệp**

Chuẩn đầu ra về mức độ tự chủ được thiết kế ở mức cao nhưng sinh viên khi vào làm việc còn rụt rè, thiếu kỹ năng giao tiếp, chưa nắm bắt được văn hóa doanh nghiệp. Thông tin này được thể hiện ở hầu hết sinh viên vừa tốt nghiệp ở tất cả các ngành liên quan đến kinh thuật và công nghệ. Cần xem xét và cụ thể hóa các CDR này.

Doanh nghiệp cần nhân lực có kiến thức về tiêu chuẩn và điều lệ quốc tế, để xuất khẩu vào thị trường Mỹ, châu Âu do đó Chương trình đào tạo cần có chuẩn đầu ra cụ thể về phần Luật, bao gồm luật quốc tế và năng lực tự cập nhật văn bản mới;

Cần tăng cường chuẩn đầu ra và các học phần cần về kỹ năng trình bày, phát biểu ý kiến, phân biện các vấn đề.

Ngoài ra kỹ năng critical thinking và problem solving (phân biện, xử lý vấn đề) cần được kết nối rõ nét với kỹ năng xử lý và phân tích số liệu (từ số liệu thu nhận được có nhận xét gì, có đề xuất gì). Kỹ năng giải quyết vấn đề là quan trọng khi tham gia đội ngũ lao động.

Ngoài ra đây là chương trình đào tạo một ngành lai giữa công nghệ và kinh tế, do đó trong chuẩn đầu ra cần phải thể hiện rõ ràng 2 nhóm chuẩn đầu ra để chương trình đào tạo có thể định hướng nhằm đáp ứng được khi thực hiện.

## 2. Ý kiến từ giảng viên

Theo ý kiến góp ý từ các cuộc họp chuyên môn hàng tháng của các bộ môn, các vấn đề cần điều chỉnh về CDR như sau:

- Cần chú trọng các CDR về khả năng đánh giá kết quả công việc sau khi thực hiện, thay vì chỉ dừng lại ở mức độ cho ra kết quả, thiếu kỹ năng đề xuất các giải pháp để giải quyết vấn đề đã quan sát được trong quá trình thực hiện học phần.

- Mục tiêu đào tạo cần giúp cho sinh viên có kỹ năng làm việc nhóm tốt, đồng thời có khả năng đáp ứng được nhu cầu đa dạng của doanh nghiệp sau khi tốt nghiệp, đặc biệt trong thời đại 4.0 mới thì sự thay đổi về khoa học và công nghệ ngày càng nhanh chóng và mạnh mẽ. Gộp PLO 12.2 và 12.3 thành hoạt động nhóm.

- Việc trình bày và báo cáo của sinh viên còn chưa tốt, đây là một bất lợi khi ra trường và làm việc tại doanh nghiệp. Vì vậy cần nâng cao yêu cầu năng lực của sinh viên để đảm bảo khả năng đáp ứng tốt công việc khi ra trường.

## 3. Ý kiến từ các cựu sinh viên các ngành có liên quan (ngành CNTT, ngành ĐBCL&ATTP và ngành QTKD,...)

Kết quả khảo sát cựu học viên các ngành liên quan gần đến ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm vừa tốt nghiệp cho thấy 91,1% sinh viên có việc làm trong vòng 3 tháng. Đây là một con số khá quan trọng thể hiện kết quả đào tạo tốt của chương trình hiện tại. Tuy nhiên, cựu sinh viên đề xuất tăng cường Kỹ năng làm việc nhóm, Kỹ năng tin học văn phòng, Kỹ năng lãnh đạo trong tổng số 814 phản hồi về các kỹ năng cần thiết tăng cường được thống kê theo Bảng 1.

**Bảng 1. Tổng hợp ý kiến đề nghị cải tiến các kỹ năng của cựu sinh viên vừa tốt nghiệp**

	1. Kỹ năng thuyết trình	2. Kỹ năng giao tiếp bằng ngoại ngữ	3. Kỹ năng tin học văn phòng	4. Kỹ năng làm việc nhóm	5. Kỹ năng lãnh đạo	6. Kỹ năng khác
Tổng số ý kiến đề nghị cải tiến	211	240	373	462	247	195
Tỉ lệ	25.92%	29.48%	45.82%	56.76%	30.34%	23.96%

### III. Kết luận

Như vậy việc điều chỉnh CDR của ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm cần phải thể hiện được các đặc điểm sau: (1) có nhóm CDR riêng biệt liên quan đến 2 nhóm kiến thức về CNTT và QTKD; (2) Kỹ năng giao tiếp, thuyết trình cần phải thể hiện rõ nét và có tính định lượng rõ ràng; (3) Các kỹ năng về phản biện, xử lý vấn đề trong suốt quá trình học cần phải được thể hiện và có tính liên kết nhằm thể hiện được tính hiệu quả của quá trình đào tạo.

**TRƯỞNG KHOA**  
(Ký, ghi rõ họ tên)



Lê Nguyễn Đoàn Duy

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG**  
**XÂY DỰNG CTĐT**  
(Ký, ghi rõ họ tên)



Lê Nguyễn Đoàn Duy

**PHỤ LỤC 1.4.2**  
**BÁO CÁO KẾT QUẢ**  
**Về việc thu thập thông tin, minh chứng liên quan đến sự cần thiết**  
**phải sửa đổi, cập nhật chương trình đào tạo**

Chương trình đào tạo ngành: Quản trị kinh doanh thực phẩm

Trình độ: Đại học

Thực hiện Thông báo số 68/TB-DCT ngày 25 tháng 01 năm 2022 của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh về kế hoạch đánh giá, cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo trình độ đại học năm học 2021-2022 và kế hoạch chi tiết số 384/TB-KCNTP ngày 22 tháng 2 năm 2022 của Khoa Công nghệ thực phẩm, Hội đồng xây dựng chương trình đào tạo ngành *Quản trị kinh doanh thực phẩm* trình độ Đại học đã thu thập thông tin, minh chứng liên quan đến sự cần thiết phải cập nhật chương trình đào tạo như sau:

**I. Thông tin, minh chứng**

TT	Thông tin minh chứng	Nguồn gốc	Ghi chú
1	Ý kiến đơn vị sử dụng lao động	SGS Việt Nam; Bel Việt Nam; Công ty Cổ Phần Thủy Đặc Sản - Seaspimex VN; Công ty Cổ phần Acecook Việt Nam; Sài Gòn Food; SGS Vietnam; CÔNG TY CỔ PHẦN THỰC PHẨM CHOLIMEX	Tọa đàm doanh nghiệp – 11/3/2022
2	Khảo sát doanh nghiệp	Khảo sát qua Form Gồm 57 Doanh nghiệp	Tháng 04/2022
3	Người đang học	1111 Sinh viên các khóa K09, K10, K11 ngành CNTP	Khảo sát sinh viên 2/6/2021 – 5/6/2021
4	Cựu học viên vừa tốt nghiệp (các ngành có liên quan: ngành CNTP, ngành ĐBCL&ATTP, ngành QTKD)	<i>Khảo sát sinh viên tốt nghiệp 2021</i>	Khảo sát sinh viên tốt nghiệp 29/11/2021 – 23/12/2021

**II. Kết quả cụ thể** (Nêu những kết quả chính từ các thông tin minh chứng về sự cần thiết phải cập nhật chương trình đào tạo)



Theo khảo sát từ doanh nghiệp, sinh viên và cựu học viên các ngành liên quan, nhìn chung CTĐT hiện nay đáp ứng các yêu cầu về kiến thức và được giảng dạy theo cách tương đối thuận tiện cho việc tiếp thu của người học.

Tuy nhiên, theo bối cảnh kinh tế xã hội hiện nay, Tầm nhìn - Sứ mạng của Trường về “thực hiện trách nhiệm xã hội, phục vụ cộng đồng và hội nhập quốc tế.” cũng như góp ý của doanh nghiệp, ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm cần phải được thiết kế hướng đến đáp ứng nhu cầu thực tế của xã hội và doanh nghiệp. Người học từ ngành này ra cần phải hiểu rõ vai trò làm cầu nối giữa công nghệ và kinh tế, giữa nhu cầu xã hội và đáp ứng về mặt kỹ thuật, chất lượng của ngành sản xuất, chế biến thực phẩm.

Từ nhu cầu trên và từ các đề xuất từ Doanh nghiệp, giảng viên

#### **Các học phần về kỹ năng cần được bổ sung là:**

- ✓ Kỹ năng trình bày/ thuyết trình
- ✓ Kỹ năng viết

#### **Các học phần cơ sở ngành cần bổ sung**

- ✓ Vi sinh đại cương (2TC)
- ✓ Thực hành vi sinh đại cương (1TC)

#### **Các học phần ngành tự chọn cần bổ sung**

- ✓ Phương pháp nghiên cứu định tính
- ✓ Phương pháp nghiên cứu định lượng

#### **Các học phần cần được tăng cường về nội dung và thời lượng là :**

- ✓ Luật thực phẩm (tách thành 1 HP riêng) và bao gồm nội dung về luật quốc tế, luật về ghi nhãn và năng lực tự cập nhật văn bản mới
- ✓ Các học phần lý thuyết về công nghệ chế biến (tự chọn 2 HP lý thuyết)

#### **Các học phần cần điều chỉnh về cách thức thực hiện**

- ✓ Các học phần thực hành công nghệ: cần đào tạo kỹ năng cho người học thông qua sự phối hợp, ứng dụng kỹ năng phân tích, kiểm tra hóa lý và cảm quan để đánh giá sản phẩm và rút kinh nghiệm, đề xuất cải tiến.
- ✓ Khóa luận sẽ cần thêm phần đánh giá về đạo đức trong quá trình thực hiện Khóa luận tốt nghiệp.
- ✓ Cần bổ sung các định hướng chuyên ngành, nhằm tạo nên tính đặc thù và lợi thế cạnh tranh hơn cho người học khi quyết định theo hướng công việc trong tương lai.

#### **Các ý kiến khác**

- Toán cao cấp A1- Có 19 ý kiến về khối lượng kiến thức quá nhiều do đó cần cân nhắc việc giảm khối lượng kiến thức/tăng thời gian đào tạo; Nên giảm khối lượng kiến thức nền tảng về toán và tăng cường mang tính bắt buộc ở học phần có tính chuyên môn về xác suất thống kê.

- Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin là cần thiết, và sinh viên cần có điều kiện tiếp xúc nhiều với máy tính và làm quen với các phần mềm chuyên dụng.

- Bổ sung thêm cho người học các kiến thức nền tảng về vật liệu thực phẩm, do đó ngoài học phần Khoa học thực phẩm, cần phải bổ sung những học phần về tính chất hóa học và vật lý của vật liệu thực phẩm.

- Cần phải chú ý đến cách thức thực hiện các học phần có tính chất chung giữa 2 khoa: Khoa CNTP và Khoa QTKD, do đây là ngành lai nên ngoài việc tổ chức học các học phần có tính đặc thù của 2 ngành, thì các học phần chung sẽ thể hiện được tính đặc thù của ngành lai này, qua đó thể hiện được lợi ích của việc học ngành lai.

**TRƯỞNG KHOA**  
*(Ký, ghi rõ họ tên)*



Lê Nguyễn Đoàn Duy

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG**  
**XÂY DỰNG CTĐT**  
*(Ký, ghi rõ họ tên)*



Lê Nguyễn Đoàn Duy

## **PHỤ LỤC 1.5.1** **BÁO CÁO ĐÁNH GIÁ**

### **Về tính hiệu quả chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo đang thực hiện**

Chương trình đào tạo ngành: Quản trị kinh doanh thực phẩm

Trình độ: Đại học

Thực hiện Thông báo số 68/TB-DCT ngày 25/01/2022 của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh về kế hoạch đánh giá, cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo trình độ đại học năm học 2021-2022 và kế hoạch chi tiết của Khoa Công nghệ thực phẩm, báo cáo đánh giá tính hiệu quả của chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo đang thực hiện như sau:

#### **1. Đánh giá mức độ đáp ứng yêu cầu của chuẩn đầu ra CTĐT**

Chuẩn đầu ra được xây dựng phù hợp, các học phần có Chuẩn đầu ra riêng biệt nhưng đáp ứng được chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo.

Với mục tiêu đặt ra, nhìn chung là đáp ứng được các mục tiêu của chương trình.

#### **2. Đánh giá về mức độ cải tiến, phát triển của chuẩn đầu ra CTĐT**

Chương trình ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm trình độ đại học hiện tại được xây dựng với 15 chuẩn đầu ra tương ứng với 3 nhóm: kiến thức, hành vi và mức độ tự chủ và chịu trách nhiệm điều này giúp người học lĩnh hội được nhiều hơn cả về kiến thức, hành vi và năng lực tự chủ cũng như tự chịu trách nhiệm. Bên cạnh đó chuẩn đầu ra của chương trình còn đưa ra được mức độ đáp ứng của người học cho từng chuẩn đầu ra khi theo học chương trình này.

#### **3. Sự phù hợp để đánh giá chuẩn đầu ra CTĐT hiện có theo bộ tiêu chuẩn đánh giá chất lượng CTĐT**

Chuẩn đầu ra được viết và đánh giá chung cho toàn bộ chương trình đào tạo. Chuẩn đầu ra được viết căn cứ theo bộ tiêu chuẩn đánh giá chất lượng CTĐT được quy định tại Thông tư 04/2016/TT-BGDĐT.

Trong quá trình xây dựng 1 số nội dung cần phát triển nhiều hơn để đáp ứng các yêu cầu đặc thù của một ngành lai giữa công nghệ và kinh tế. Cần phải thể hiện tính đặc thù của ngành nhằm tạo xác định được định hướng mà người học ngành này sẽ hướng tới.

#### **4. So sánh giữa kết quả nghiên cứu về yêu cầu phát triển chuẩn đầu ra CTĐT và mức độ đáp ứng yêu cầu của chuẩn đầu ra CTĐT đang thực hiện**

Nhìn chung mức độ đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo nghiên cứu, chỉnh sửa và mức độ đáp ứng yêu cầu của chuẩn đầu ra chương trình đang thực hiện là cao hơn.

#### **5. Dự kiến tác động của việc thay đổi, cập nhật chuẩn đầu ra CTĐT**

Sinh viên sẽ phải chủ động và nỗ lực hơn trong học tập, thích ứng với chương trình học về phía Khoa và nhà trường phải định hướng lại một số nội dung trong chương trình đào tạo để đáp ứng được các chuẩn đầu ra mới.

**TRƯỞNG KHOA**  
(Ký, ghi rõ họ tên)



Lê Nguyễn Đoàn Duy

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG  
XÂY DỰNG CTĐT**  
(Ký, ghi rõ họ tên)



Lê Nguyễn Đoàn Duy

**PHỤ LỤC 1.5.2**  
**BÁO CÁO ĐÁNH GIÁ**  
**Về tính hiệu quả chương trình đào tạo đang thực hiện**

Chương trình đào tạo ngành: Quản trị kinh doanh thực phẩm

Trình độ: Đại học

Thực hiện Thông báo số 68/TB-DCT ngày 25/01/2022 của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh về kế hoạch đánh giá, cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo trình độ đại học năm học 2021-2022 và kế hoạch chi tiết của Khoa Công nghệ thực phẩm, báo cáo đánh giá về tính hiệu quả của chương trình đào tạo đang thực hiện, như sau:

**1. Đánh giá mức độ đáp ứng so với chuẩn đầu ra và mục tiêu đã xác định**

Chương trình đào tạo xây dựng với các học phần bắt buộc và tự chọn, được chia thành 3 khối kiến thức và tất cả các học phần có chuẩn đầu ra riêng biệt nhưng đáp ứng được chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo. Vì vậy nhìn chung chương trình đào tạo đáp ứng được chuẩn đầu ra và mục tiêu của chương trình.

**2. Sự phù hợp để đánh giá CTĐT hiện có theo bộ tiêu chuẩn đánh giá chất lượng CTĐT của Bộ GD&ĐT (hoặc bộ tiêu chí khác)**

Chương trình đào tạo được xây dựng dựa trên theo bộ tiêu chuẩn đánh giá chất lượng CTĐT được quy định tại Thông tư 04/2016/TT-BGDĐT. Trong quá trình xây dựng 1 số nội dung cần phát triển nhiều hơn để đáp ứng tiêu chuẩn đánh giá theo các bộ tiêu chuẩn được hướng đến việc đánh giá kiểm định trong tương lai.

**3. Sự thống nhất và gắn kết giữa nội dung chương trình, phương pháp kiểm tra đánh giá, nguồn tài liệu phục vụ học tập và giảng dạy, ...**

Chương trình được xây dựng logic, các phương pháp kiểm tra đánh giá đa dạng đáp ứng được chuẩn đầu ra của các học phần.

Nguồn tài liệu phong phú, cơ sở vật chất được lập danh mục bổ sung nhằm đáp ứng chất lượng đào tạo theo định hướng của nhà trường.

**4. So sánh giữa kết quả nghiên cứu về yêu cầu phát triển chương trình đào tạo và mức độ đáp ứng yêu cầu của chương trình đào tạo đang thực hiện**

CTĐT hiện tại được xây dựng với thời gian thiết kế 3,5 năm, 7 học kỳ chính. Cấu trúc CTĐT bao gồm 3 khối kiến thức: đại cương, cơ sở ngành, ngành chính. Nhìn chung, chương trình đào tạo đáp ứng được 85-90% yêu cầu đào tạo của một ngành lai.

**5. Dự kiến tác động của việc thay đổi, cập nhật chương trình đào tạo**

Chương trình đào tạo mới có khối lượng kiến thức cơ sở sâu và rộng nên sinh viên có kiến thức nền tảng về công nghệ thực phẩm và quản trị kinh doanh vững chắc giúp khả năng thích nghi và tự chủ của sinh viên được nâng cao nhưng sẽ khó khăn với các sinh viên thụ động.

**TRƯỞNG KHOA**  
(Ký, ghi rõ họ tên)



Lê Nguyễn Đoàn Duy

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG**  
**XÂY DỰNG CTĐT**  
(Ký, ghi rõ họ tên)



Lê Nguyễn Đoàn Duy

**PHỤ LỤC 1.6.1**  
**BÁO CÁO CHI TIẾT**

**Về những nội dung sửa đổi, cập nhật chuẩn đầu ra chương trình đào tạo**

Chương trình đào tạo ngành: Quản trị kinh doanh thực phẩm

Trình độ: Đại học

Thực hiện Thông báo số 68/TB-DCT ngày 25/01/2022 của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh về kế hoạch đánh giá, cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo trình độ đại học năm học 2021-2022 và kế hoạch chi tiết của Khoa Công nghệ thực phẩm, báo cáo chi tiết về những nội dung sửa đổi, cập nhật chuẩn đầu ra chương trình đào tạo, như sau:

**1. Về số lượng chuẩn đầu ra**

Xây dựng và chỉnh sửa chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm có 15 chuẩn đầu ra (PLO) tương đương với số chuẩn đầu ra của CTDT đang thực hiện. Với PLO1 số chuẩn đầu ra tăng từ 2 lên 3 PLO, PLO4 tăng từ 1 lên 2 PLO, PLO6 tăng từ 2 lên thành 3 PLO, cụ thể được thể hiện trong bảng sau:

CĐR chương trình đào tạo áp dụng từ khóa 12		CĐR chương trình đào tạo áp dụng từ khóa 13		Những cập nhật thay đổi	
Kiến thức	TĐ NL	Kiến thức	TĐ NL		
PLO1	<i>Tổng hợp vững chắc các kiến thức cơ sở ngành và chuyên môn trong lĩnh vực sản xuất và kinh doanh ngành thực phẩm</i>	5	PLO1	<i>Tổng hợp vững chắc các kiến thức cơ sở ngành và chuyên môn trong lĩnh vực sản xuất và kinh doanh ngành thực phẩm</i>	Về nội hàm không có sự thay đổi; nhưng về TĐNL sẽ giảm xuống 1 mức. Do đây là chương trình đào tạo Cử nhân, nên không thể đòi hỏi mức độ đáp ứng cao nhất ở kiến thức. Có sự cập nhật lại động từ cho phù hợp hơn.
PLO1.3	Phân tích kiến thức về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm	4	PLO1.3	Tổng hợp các kiến thức về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm	
PLO1.4	Phân tích và vận dụng các kiến thức bán hàng, kinh doanh xuất nhập khẩu, tiếp thị, quản lý nhân lực vào thực tiễn ngành thực phẩm và có khả năng trở thành nhà quản trị trong tương lai	5	PLO1.4	Phân tích và vận dụng các kiến thức bán hàng, kinh doanh xuất nhập khẩu, tiếp thị, quản lý nhân lực vào thực tiễn ngành thực phẩm và có khả năng trở thành nhà quản trị trong tương lai	

CĐR chương trình đào tạo áp dụng từ khóa 12		CĐR chương trình đào tạo áp dụng từ khóa 13		Những cập nhật thay đổi	
Kiến thức	TĐ NL	Kiến thức	TĐ NL		
			tương lai		
<i>PLO3</i>	Áp dụng kiến thức công nghệ thông tin trong học tập và làm việc ở lĩnh vực quản trị kinh doanh thực phẩm	3	<i>PLO3</i>	4	Không có sự thay đổi cập nhật về nội hàm nhưng có sự thay đổi về mức TĐNL nhằm đạt được chuẩn đầu ra theo quy định chung của Nhà trường
PLO3.1	Lựa chọn các phần mềm tin học văn phòng trong học tập và làm việc. Đạt chứng chỉ ứng dụng CNTT Cơ bản	3	PLO3.1	4	
PLO3.2	Lựa chọn các phần mềm tin học trong công việc liên quan đến quản trị kinh doanh thực phẩm (thống kê- phân tích số liệu, trực quan hóa số liệu, trình bày ...)	3	PLO3.2	4	
<i>PLO5</i>	Phân tích các kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động quản trị kinh doanh thực phẩm	3	<i>PLO5</i>	4	Không có sự thay đổi về nội hàm, nhưng tăng mức TĐNL lên 1 mức, nhằm đồng bộ với với kiến thức về công nghệ thực phẩm (PLO1)
PLO5.1	Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành chung	3	PLO5.1	4	
PLO5.2	Phân tích các kiến thức về quản trị kinh doanh thực phẩm như tiếp thị, kế toán, tài chính, thống kê, ứng dụng cơ bản trong quản lý, điều hành các	3	PLO5.2	4	



CĐR chương trình đào tạo áp dụng từ khóa 12			CĐR chương trình đào tạo áp dụng từ khóa 13			Những cập nhật thay đổi
Kiến thức		TĐ NL	Kiến thức		TĐ NL	
	hoạt bán hàng, tiếp thị, kinh doanh xuất nhập khẩu			lý, điều hành các hoạt động bán hàng, tiếp thị, kinh doanh xuất nhập khẩu		
PLO6.4	Thực hiện thành thạo việc đánh giá kết quả sau khi thực hiện các giải pháp	4				Loại bỏ PLO6.4, do đây là chỉ là kết quả khi thực hiện các PLO6.1, PLO6.2, PLO6.3
<i>PLO7</i>	<i>Thực hiện thành thạo kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác</i>	3	<i>PLO7</i>	<i>Thực hiện thành thạo kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác</i>	4	
PLO7.1	Áp dụng thành thạo kỹ năng thu thập, phân tích thông tin, đánh giá cơ hội thị trường để hình thành các ý tưởng khởi nghiệp	3	PLO7.1	Áp dụng thành thạo kỹ năng thu thập, phân tích thông tin, đánh giá cơ hội thị trường để hình thành các ý tưởng khởi nghiệp	4	Không có sự thay đổi về nội hàm của CĐR, nhưng mức TĐNL được tăng thêm 1 mức nhằm thể hiện tầm quan của yếu tố khởi nghiệp trong CĐR của chương trình đào tạo
PLO7.2	Thể hiện thành thạo kỹ năng xây dựng kế hoạch kinh doanh theo hướng sáng tạo, phối hợp được với các bên liên quan trong nghiên cứu và xây dựng các mô hình khởi nghiệp và tạo việc làm	3	PLO7.2	Thể hiện thành thạo kỹ năng xây dựng kế hoạch kinh doanh theo hướng sáng tạo, phối hợp được với các bên liên quan trong nghiên cứu và xây dựng các mô hình khởi nghiệp và tạo việc làm	4	
<i>PLO8</i>	<i>Áp dụng thành thạo kỹ năng phân biện và đề xuất giải pháp thay thế các vấn đề trong phát triển, sản xuất và kinh doanh thực phẩm</i>	3	<i>PLO8</i>	<i>Áp dụng thành thạo kỹ năng phân biện và đề xuất giải pháp thay thế các vấn đề trong phát triển, sản xuất và kinh doanh thực</i>	4	Nội hàm của CĐR không thay đổi; nhưng mức TĐNL được tăng thêm 1 mức nhằm đề cao kỹ năng phân biện và đề xuất các giải pháp thay thế trong

CDR chương trình đào tạo áp dụng từ khóa 12		CDR chương trình đào tạo áp dụng từ khóa 13		Những cập nhật thay đổi
Kiến thức	TĐ NL	Kiến thức	TĐ NL	
	<i>trong điều kiện môi trường không xác định hoặc thay đổi</i>		<i>phẩm trong điều kiện môi trường không xác định hoặc thay đổi</i>	những điều kiện khác nhau, nhằm tạo cơ sở áp dụng những điều đã học trong suốt đời
PLO8.2	Thực hiện thành thạo kỹ năng phân biệt về các vấn đề liên quan đến phát triển, sản xuất và kinh doanh các sản phẩm thực phẩm	3	PLO8.2 Thực hiện thành thạo kỹ năng phân biệt về các vấn đề liên quan đến phát triển, sản xuất và kinh doanh các sản phẩm thực phẩm	
PLO9.3	Thực hiện hợp tác đa ngành và đa văn hóa để nâng cao chất lượng công việc	3		Giảm đi PLO9.3 nhằm tập trung vào các PLO9.1 và PLO9.2, khi thực hiện tốt 2 PLO này có thể đảm bảo được đánh giá chất lượng công việc trong quá trình thực hiện hợp tác nhóm
			PLO10.3 Áp dụng thành thạo kỹ năng thuyết trình và chuyển tải thông tin tốt qua kỹ năng giao tiếp, giao dịch trực tiếp hoặc qua truyền thông đa phương tiện	Tăng cường thêm PLO10.3 nhằm tạo điều kiện cho người học hoàn thiện được các kỹ năng trình bày và truyền tải thông tin trên các phương tiện hiện đại
PLO12.3	Xác định và thích ứng được bối cảnh, văn hóa doanh nghiệp, thực hiện thành thạo kỹ năng làm việc nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi để đạt mục tiêu đề ra và chịu trách nhiệm đối với nhóm	3	PLO12.3 Xác định và thích ứng được bối cảnh, văn hóa doanh nghiệp, thực hiện thành thạo kỹ năng làm việc nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi để đạt mục tiêu đề ra và chịu trách	Thay đổi mức TĐNL được tăng thêm 1 mức

CDR chương trình đào tạo áp dụng từ khóa 12		CDR chương trình đào tạo áp dụng từ khóa 13		Những cập nhật thay đổi		
Kiến thức	TĐ NL	Kiến thức	TĐ NL			
			nhiệm đối với nhóm và chịu trách nhiệm đối với nhóm			
		PLO13.2	Thực hiện hướng dẫn, giám sát người khác trong quá trình quản trị kinh doanh các sản phẩm thực phẩm	Bổ sung thêm PLO13.2 nhằm tăng cường thêm khả năng tự chủ và giám sát thành viên trong nhóm của người học		
		PLO14.3	Phối hợp được các kiến thức và thông tin thu thập được để định hướng và đưa ra kết luận chuyên môn về chế biến, sản xuất và kinh doanh thực phẩm và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân	Bổ sung thêm PLO14.3 nhằm thể hiện được kỹ năng đưa ra kết luận sau khi thực hiện được việc tìm kiếm, hệ thống và phân loại các thông tin có liên quan		
PLO15.3	Phân tích được kết quả và thảo luận giải pháp cải thiện kết quả hoạt động	3	PLO15.3	Phân tích được kết quả và thảo luận giải pháp cải thiện kết quả hoạt động	4	Chỉ có thay đổi mức đáp ứng ở PLO15.3, để đồng bộ toàn bộ các CDR có liên quan

## 2. Về nội dung chuẩn đầu ra

Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo ngành quản trị kinh doanh thực phẩm trình độ đại học được xây dựng dựa trên 3 nhóm thang đo về kiến thức, kỹ năng hành vi và trình độ năng lực, từ đó đưa ra 3 nhóm chuẩn đầu ra tương ứng đó là kiến thức, kỹ năng và mức độ tự chủ và trách nhiệm tương ứng với 15 PLO.

**TRƯỞNG KHOA**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

Lê Nguyễn Đoàn Duy

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG**  
**XÂY DỰNG CTĐT**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

Lê Nguyễn Đoàn Duy

**PHỤ LỤC 1.6.2**  
**BÁO CÁO CHI TIẾT**  
**Về những nội dung sửa đổi, cập nhật chương trình đào tạo**

Chương trình đào tạo ngành: Quản trị kinh doanh thực phẩm

Trình độ: Đại học

Thực hiện Thông báo số 68/TB-DCT ngày 25/01/2022 của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh về kế hoạch đánh giá, cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo trình độ đại học năm học 2021-2022 và kế hoạch chi tiết của Khoa Công nghệ thực phẩm, báo cáo chi tiết về những nội dung sửa đổi, cập nhật chương trình đào tạo, như sau:

**1. Về chương trình đào tạo tổng thể**

**1.1. Những thay đổi chung**

Những thay đổi chung trong khung chương trình đào tạo được trình bày trong bảng 1 sau:

STT	Đề mục	Chương trình cũ	Chương trình mới	Những cập nhật, thay đổi
1	Số tín chỉ Khối kiến thức đại cương	32	33	Tăng 1 TC
2	Số tín chỉ Khối kiến thức chuyên ngành	53	51	Giảm 2 TC
3	Số lượng các môn học bắt buộc Khối kiến thức đại cương	18	20	Tăng 2 học phần thuộc nhóm Vi sinh đại cương; thay thế Toán cao cấp A2 bằng Xác suất thống kê trong kinh tế dịch vụ
4	Số lượng các môn học tự chọn Khối kiến thức đại cương	6	4	Giảm 2 học phần
5	Số lượng các môn học bắt buộc Khối kiến thức cơ sở ngành	13	16	Tăng 3 học phần thuộc nhóm đào tạo kỹ năng mềm; chuyển học phần Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm từ Tự

				chọn sang Bất buộc
6	Số lượng các môn học tự chọn Khối kiến thức cơ sở	5	7	Tăng 2 học phần
7	Số lượng các môn học bắt buộc Khối kiến thức chuyên ngành	17	15	Giảm 2 học phần
8	Số lượng các môn học tự chọn Khối kiến thức chuyên ngành	17	31	Tăng 14 học phần nhằm tăng cường khả năng làm việc chuyên sâu cho người học ở các lĩnh vực khác nhau

*Bảng 1. Những thay đổi chung trong khung chương trình đào tạo*

#### **Nhận xét:**

So với chương trình cũ, chương trình mới có những điểm thay đổi nổi bật sau:

- Các học phần ở khối kiến thức: Đại cương và Ngành chính có sự thay đổi điều chỉnh thay đổi theo hướng giảm số TC ở Ngành chính và tăng lên 1TC ở Đại cương; bên cạnh đó, học phần của khối Đại cương cũng thay đổi theo hướng thay thế bằng một số học phần chuyên sâu về Vi sinh và tính toán xác suất thống kê.
- Tăng cường các định hướng chuyên ngành tự chọn nhằm giúp người học xác định hướng phát triển nghề nghiệp trong tương lai: (1) Quản trị doanh nghiệp - Khởi nghiệp; (2) Quản trị sản xuất.
- Thay thế nhóm học phần công nghệ và kiểm soát chất lượng bằng nhóm học phần công nghệ nhằm giúp người học hiểu rõ bản chất của các quá trình chế biến thực phẩm.

#### **1.2 Những thay đổi cụ thể**

Nội dung điều chỉnh chương trình mới so với chương trình cũ

<b>Nội dung</b>	<b>Chương trình cũ</b>	<b>Chương trình mới</b>
Kiến thức giáo dục đại cương	32	33
Kiến thức chuyên ngành	53	51
Thời lượng thực hành tính theo tổng chương trình đào tạo	25,6% (31/121)	28,9% (35/121)

Số lượng và tên học phần được thay thế:

STT	Tên học phần được thay thế
1	Toán cao cấp A2
2	Logic học
3	Kỹ năng giao tiếp
4	Vật lý kỹ thuật
5	Xác suất thống kê trong kỹ thuật
6	Vật lý kỹ thuật
7	Hóa hữu cơ
8	Công nghệ chế biến thực phẩm
9	Máy và thiết bị thực phẩm
10	Quản trị học
11	Thống kê ứng dụng
12	Kinh tế nông nghiệp
13	Hành vi người tiêu dùng
14	Đồ án phát triển sản phẩm
15	Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm
16	Quản lý chất lượng và cải tiến
17	Lập kế hoạch kinh doanh
18	Quản trị bán hàng
19	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát
20	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa
21	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả
22	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật
23	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo
24	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản
25	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao
26	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực
27	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị
28	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị
29	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực, trà, cà phê, ca cao
30	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo
31	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát
32	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa
33	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật và sản phẩm từ rau quả
34	Thực hành kỹ thuật hiện đại trong công nghệ thực phẩm

Số lượng và tên học phần được bổ sung mới (bắt buộc và tự chọn): Đề cương chi tiết từng học phần được biên soạn và cập nhật lại phù hợp với chương trình đào tạo 3,5 năm (chi tiết ở mẫu số 9), cụ thể như sau:

STT	Tên học phần được bổ sung mới
1	Vi sinh đại cương (CNTP)
2	Thực hành vi sinh đại cương (CNTP)
3	Xác suất thống kê trong kinh tế và dịch vụ
4	Tâm lý học đại cương
5	Kỹ năng thuyết trình
6	Kỹ năng viết
7	Hóa học thực phẩm
8	Tính chất vật lý vật liệu thực phẩm
9	Các quá trình trong công nghệ thực phẩm
10	Thực hành các quá trình trong công nghệ thực phẩm
11	Đạo đức kinh doanh và văn hóa doanh nghiệp
12	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả
13	Nghệ thuật lãnh đạo
14	Tâm lý học kinh doanh
15	Phát triển sản phẩm
16	Đánh giá cảm quan thực phẩm
17	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm
18	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)
19	Truyền thông marketing tích hợp
20	Quản trị kinh doanh quốc tế
21	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát
22	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát
23	Công nghệ chế biến sữa
24	Thực hành công nghệ chế biến sữa
25	Công nghệ chế biến rau quả
26	Thực hành công nghệ chế biến rau quả
27	Công nghệ sản xuất dầu thực vật
28	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật
29	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo
30	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo
31	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao
32	Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao
33	Công nghệ chế biến lương thực

34	Thực hành công nghệ chế biến lương thực
35	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị
36	Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị
37	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản
38	Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản
39	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm
40	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm
41	Hành vi tổ chức
42	Luật kinh tế
43	Dự án phát triển sản phẩm
44	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất
45	Chuyên đề quản trị nhà máy thực phẩm
46	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng
47	Kiểm soát quá trình trong công nghệ thực phẩm
48	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTP)
49	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm
50	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan
51	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong CNTP
52	Phương pháp phân tích định tính
53	Phương pháp phân tích định lượng

## 2. Về đề cương (tổng quát/ chi tiết) các học phần

- Mỗi đề cương tổng quát được phân công cho các giảng viên có chuyên môn phù hợp trực tiếp biên soạn.

- Đề cương tổng quát của mỗi môn học được cập nhật, bổ sung, thay đổi phù hợp với số tín chỉ yêu cầu. Mục tiêu mỗi môn học đáp ứng chuẩn đầu ra của chương trình và của từng môn học.

- Đề cương chi tiết mỗi môn học được thực hiện theo đúng hướng dẫn tại PL 2 theo thông báo của Trường.

- Hội đồng Khoa học và Đào tạo Khoa sẽ tiến hành đánh giá, nhận xét, góp ý chỉnh sửa bổ sung để hoàn thiện đề cương tổng quát cho mỗi môn học.

- Mỗi đề cương tổng quát sau khi hoàn thành đều được sự phê duyệt của các cấp lãnh đạo Khoa bao gồm Trường khoa và Trường bộ môn.

- Mỗi đề cương tổng quát khi được triển khai giảng dạy sẽ được cụ thể hóa bằng đề cương chi tiết tương ứng, trong đó thể hiện cụ thể kế hoạch lên lớp, phương pháp giảng dạy,...

## 3. Dự kiến tác động của việc thay đổi, cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo



- Việc thay đổi các học phần sẽ giúp sinh viên nắm bắt được nhiều kiến thức nền tảng hơn, tuy nhiên đây cũng là vấn đề đối với những sinh viên thiếu tính chủ động trong học tập. Thời lượng khối kiến thức đại cương tăng từ 32TC lên thành 33TC và sự thay đổi các học phần nhằm đáp ứng một số yêu cầu đòi hỏi của thực tế, cũng sẽ ảnh hưởng đến tâm lý và sự hứng thú với ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm mà sinh viên theo học.

- Người học sẽ được chuyên sâu những kiến thức nền liên quan đến thực phẩm (tăng cường 2 học phần liên quan Vi sinh); về khả năng tính toán được chuyên sâu hơn (học bắt buộc học phần Xác suất thống kê trong kinh tế và dịch vụ); về kỹ năng mềm (học bắt buộc 2 học phần liên quan: Kỹ năng thuyết trình và Kỹ năng viết).

- Người học sẽ được trang bị các kiến thức liên quan chuyên sâu về 2 lĩnh vực chế biến thực phẩm cụ thể (nhóm học phần lý thuyết và thực hành công nghệ).

- Ngoài các kiến thức cơ bản về quản trị kinh doanh, với 4 định hướng được thiết kế cụ thể ở 4 lĩnh vực mà xã hội đang quan tâm, người học sẽ được đào tạo chuyên sâu và có thể tham gia ngay vào các lĩnh vực hoạt động như thiết kế.

**TRƯỞNG KHOA**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

Lê Nguyễn Đoàn Duy

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG**  
**XÂY DỰNG CTĐT**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

Lê Nguyễn Đoàn Duy

















## MỤC LỤC

Phụ lục 1. Các căn cứ thực hiện .....	[1]
Phụ lục 2. Thang đánh giá .....	[3]
Phụ lục 3. Đối sách chương trình đào tạo .....	[7]
Phụ lục 4. Báo cáo kết quả .....	[24]
Phụ lục 5. Báo cáo đánh giá .....	[31]
Phụ lục 6. Báo cáo chi tiết .....	[35]
Phụ lục 7. Ma trận kỹ năng.....	[46]

