

GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUY NHƠN

CHƯƠNG TRÌNH DẠY HỌC

Trình độ đào tạo : Đại học
Ngành đào tạo : Công nghệ Thực phẩm
Tên tiếng Anh : Food Technology
Tên các chuyên ngành:
Mã ngành : 7540101
Loại hình đào tạo : Chính quy
Hình thức đào tạo : Tập trung

Bình Định, 2020

CHƯƠNG TRÌNH DẠY HỌC

(Ban hành kèm theo Quyết định số: /QĐ-ĐHQN ngày tháng năm 2020
của Hiệu trưởng Trường Đại học Quy Nhơn)

Trình độ đào tạo : Đại học
Ngành đào tạo : Công nghệ Thực phẩm Mã ngành: 7540101
Tên tiếng Anh : Food Technology
Tên các chuyên ngành :
Loại hình đào tạo : Chính quy
Hình thức đào tạo : Tập trung

1. CHƯƠNG TRÌNH DẠY HỌC

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo kỹ sư Công nghệ thực phẩm có đủ sức khỏe, có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp; có kiến thức chuyên môn; có kỹ năng thực hành nghề nghiệp, nghiên cứu và phát triển ứng dụng khoa học và công nghệ trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm; có khả năng tự học và thích nghi với môi trường làm việc đáp ứng nhu cầu của thị trường lao động trong và ngoài nước.

1.2. Mục tiêu cụ thể (ký hiệu POs)

Kỹ sư ngành Công nghệ thực phẩm có khả năng:

- Về kiến thức

+ PO1: Cung cấp cho sinh viên các kiến thức về khoa học chính trị, pháp luật, rèn luyện thân thể, quốc phòng- an ninh, công nghệ thông tin; các kiến thức cơ bản về khoa học xã hội. khoa học tự nhiên, khoa học kỹ thuật; các kiến thức cơ sở ngành, kiến thức thí nghiệm, thực hành và thực tế để sinh viên có thể vận dụng được trong cuộc sống và hoạt động nghề nghiệp.

+ PO2: Đào tạo sinh viên có kiến thức chuyên ngành để kiểm tra đánh giá chất lượng sản phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm; thiết kế, vận hành các quy trình công nghệ sản xuất thực phẩm và xử lý các sự cố liên quan; tổ chức, quản lý và điều hành các hoạt động trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

- Về kỹ năng

+ PO3: Đào tạo sinh viên có kỹ năng sử dụng thành thạo các thiết bị thí nghiệm; kỹ năng phân tích, tổng hợp, xử lý dữ liệu và thông tin; có kỹ năng ứng dụng các kỹ thuật và công cụ hỗ trợ hiện đại cần thiết để giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

+ PO4: Đào tạo sinh viên có kỹ năng giao tiếp; kỹ năng truyền đạt; kỹ năng phân biệt các vấn đề liên quan đến lĩnh vực công nghệ thực phẩm; có kỹ năng sáng tạo, khởi nghiệp và thích nghi với môi trường làm việc thay đổi.

+ PO5: Đào tạo sinh viên có kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin và ngoại ngữ phục vụ công việc chuyên môn, quản lý và giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, thích ứng tốt với sự phát triển không ngừng của khoa học và công nghệ, đáp ứng nhu cầu xã hội.

- *Về mức tự chủ và trách nhiệm*

+ PO6: Hình thành cho sinh viên thói quen thận trọng, tỉ mỉ, chính xác, tính trung thực khách quan, thái độ đạo đức nghề nghiệp đúng đắn; có ý thức trách nhiệm công dân, ý thức tổ chức kỷ luật, trách nhiệm trong công việc, cộng đồng và xã hội; có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc nhóm, không ngừng rèn luyện năng lực nghề nghiệp và có ý thức học tập suốt đời.

+ PO7: Đào tạo sinh viên có năng lực triển khai, vận hành và đánh giá các quy trình công nghệ, các hệ thống quản lý chất lượng trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

1.3. Chuẩn đầu ra đối với ngành học (ký hiệu PLOs)

Chương trình được thiết kế để đảm bảo sinh viên tốt nghiệp đạt được chuẩn đầu ra sau đây:

1.3.1. Về kiến thức

+ *Kiến thức chung*

PLO1: Vận dụng được các kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, khoa học chính trị, pháp luật, quốc phòng – an ninh và rèn luyện thể chất trong cuộc sống và hoạt động nghề nghiệp.

PLO2: Vận dụng được các kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên, khoa học kỹ thuật, công nghệ thông tin để phát triển kiến thức mới, đáp ứng nhu cầu công việc.

+ *Kiến thức chuyên môn*

PLO3: Vận dụng các kiến thức cơ sở ngành để phát triển kiến thức chuyên ngành và giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm; có kiến thức thí nghiệm, thực hành và thực tế vững chắc để vận dụng trong hoạt động nghề nghiệp.

PLO4: Phân tích, tổng hợp được các kiến thức chuyên ngành để kiểm soát chất lượng và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm; thiết kế, vận hành các quy trình công nghệ sản xuất thực phẩm và xử lý các sự cố liên quan.

PLO5: Áp dụng các kiến thức cơ bản về lập kế hoạch, quản lý, sáng tạo và khởi nghiệp để tổ chức và điều hành các hoạt động trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

1.3.2. Về kỹ năng

+ *Kỹ năng chung*

PLO6: Có kỹ năng giao tiếp, truyền đạt và trao đổi kiến thức chuyên môn bằng nhiều hình thức khác nhau.

PLO7: Có kỹ năng khai thác, sử dụng công nghệ thông tin, các phần mềm kỹ thuật hiện đại để giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm; đạt chuẩn đầu ra tin học theo quy định của Trường Đại học Quy Nhơn.

PLO8: Có kỹ năng sử dụng tiếng Anh trong giao tiếp và trong hoạt động chuyên môn; Có năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam hoặc tương đương.

+ *Kỹ năng chuyên môn*

PLO9: Có kỹ năng phân tích, tổng hợp, đánh giá dữ liệu và thông tin để giải quyết các vấn đề lý thuyết và thực tiễn trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

PLO10: Có kỹ năng sử dụng thành thạo các thiết bị thí nghiệm từ cơ bản đến hiện đại.

PLO11: Có kỹ năng phản biện các vấn đề liên quan đến chuyên môn và có khả năng thích nghi trong môi trường làm việc thay đổi.

1.3.3. Về mức tự chủ và trách nhiệm

PLO12: Thận trọng, tỉ mỉ, chính xác, trung thực, khách quan; có ý thức kỷ luật và tuân thủ pháp luật; Thể hiện được vai trò và trách nhiệm của người kỹ sư công nghệ thực phẩm trong xã hội và trong doanh nghiệp.

PLO13: Có khả năng tự học và làm việc độc lập, tự chủ trong công việc; có khả năng làm việc theo nhóm và không ngừng rèn luyện năng lực nghề nghiệp.

PLO14: Có năng lực triển khai, vận hành và đánh giá các quy trình công nghệ, các hệ thống quản lý chất lượng trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

Ma trận mục tiêu và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo PLOs

Mục tiêu (POs)	Chuẩn đầu ra (PLOs)													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
PO1	X	X	X											
PO2			X	X	X									
PO3									X	X				
PO4						X					X			
PO5							X	X						
PO6												X	X	
PO7														X

1.4. Nội dung đào tạo

TT	Mã học phần	Tên học phần	Học kỳ	Số TC	LT	BT	TL	TN/TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý học phần	Ghi chú
I. Khối kiến thức giáo dục đại cương (36TC)													
I.1. Khoa học chính trị và pháp luật (13TC)													
1	1130299	Triết học Mác Lênin	1	3	40		10			85	0	LLCT-Luật&QLNN	
2	1130300	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	2	27		6			57	1130299	LLCT-Luật&QLNN	
3	1130301	Chủ nghĩa xã hội khoa học	3	2	27		6			57	1130300	LLCT-Luật&QLNN	
4	1130302	Lịch sử Đảng CSVN	4	2	27		6			57	0	LLCT-Luật&QLNN	
5	1130091	Tư tưởng Hồ Chí Minh	5	2	27		6			57	1130302	LLCT-Luật&QLNN	
6	1130049	Pháp luật đại cương	2	2	27		6			57	1130300	LLCT-Luật&QLNN	
I.2. Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng-AN (12TC)													
I.2.1. Giáo dục quốc phòng-AN (9TC)													
7	1120168	Giáo dục quốc phòng-An ninh 1	2	3	37		16			82	0	GDTC-QP	
8	1120169	Giáo dục quốc phòng-An ninh 2	2	2	22		16			52	1120168	GDTC-QP	
9	1120170	Giáo dục quốc phòng-An ninh 3	2	2	14			32		44	1120169	GDTC-QP	
10	1120171	Giáo dục quốc phòng-An ninh 4	2	2	4			56		36	1120170	GDTC-QP	
I.2.2. Giáo dục thể chất (3TC) SV chọn 1 trong 7 nhóm sau													
11	1120172	Giáo dục thể chất 1 (Bóng đá 1)	2	1	4			26		21	0	GDTC-QP	
12	1120173	Giáo dục thể chất 2 (Bóng đá 2)	3	1	4			26		21	1120172	GDTC-QP	
13	1120174	Giáo dục thể chất 3 (Bóng đá 3)	4	1	4			26		21	1120173	GDTC-QP	
14	1120175	Giáo dục thể chất 1 (Bóng chuyền 1)	2	1	4			26		21	0	GDTC-QP	
15	1120176	Giáo dục thể chất 2 (Bóng chuyền 2)	3	1	4			26		21	1120175	GDTC-QP	
16	1120177	Giáo dục thể chất 3 (Bóng chuyền 3)	4	1	4			26		21	1120176	GDTC-QP	
17	1120178	Giáo dục thể chất 1 (Bóng rổ 1)	2	1	4			26		21	0	GDTC-QP	
18	1120179	Giáo dục thể chất 2 (Bóng rổ 2)	3	1	4			26		21	1120178	GDTC-QP	
19	1120180	Giáo dục thể chất 3 (Bóng rổ 3)	4	1	4			26		21	1120179	GDTC-QP	
20	1120181	Giáo dục thể chất 1 (Cầu lông 1)	2	1	4			26		21	0	GDTC-QP	
21	1120182	Giáo dục thể chất 2 (Cầu lông 2)	3	1	4			26		21	1120181	GDTC-QP	
22	1120183	Giáo dục thể chất 3 (Cầu lông 3)	4	1	4			26		21	1120182	GDTC-QP	
23	1120184	Giáo dục thể chất 1 (Võ cổ truyền Việt)	2	1	4			26		21	0	GDTC-QP	

		Nam 1)											
24	1120185	Giáo dục thể chất 2 (Võ cổ truyền Việt Nam 2)	3	1	4			26		21	1120184	GDTC-QP	
25	1120186	Giáo dục thể chất 3 (Võ cổ truyền Việt Nam 3)	4	1	4			26		21	1120185	GDTC-QP	
26	1120187	Giáo dục thể chất 1 (Võ Taekwondo 1)	2	1	4			26		21	0	GDTC-QP	
27	1120188	Giáo dục thể chất 2 (Võ Taekwondo 2)	3	1	4			26		21	1120187	GDTC-QP	
28	1120189	Giáo dục thể chất 3 (Võ Taekwondo 3)	4	1	4			26		21	1120188	GDTC-QP	
29	1120190	Giáo dục thể chất 1 (Võ Karatedo 1)	2	1	4			26		21	0	GDTC-QP	
30	1120191	Giáo dục thể chất 2 (Võ Karatedo 2)	3	1	4			26		21	1120190	GDTC-QP	
31	1120192	Giáo dục thể chất 3 (Võ Karatedo 3)	4	1	4			26		21	1120191	GDTC-QP	
I.3. Ngoại ngữ (7TC)													
32	1090061	Tiếng Anh 1	1	3	30	15				90	0	Ngoại ngữ	
33	1090166	Tiếng Anh 2	2	4	40	20				120	1090061	Ngoại ngữ	
I.4. KHXH/Toán, KHTN - Môi trường, KH quản lý (4TC)													
34	1130002	Khởi nghiệp	5	2	30					60	0	TCNH&QTKD	
35	2030003	Kỹ năng giao tiếp	2	2	30					60	0	KHXT&NV	
II. Khối kiến thức GD chuyên nghiệp (126 TC)													
II.1. Kiến thức cơ sở ngành và khối ngành (37 TC)													
36	1010349	Toán cao cấp	1	3	31	14				90	0	Toán-thống kê	
37	1010350	Thống kê - phương pháp tính	2	3	30	15				90	1010349	Toán-thống kê	
38	2020007	Vật lý đại cương	1	2	20	6	8			56	0	KHTN	
39	1030312	Hóa đại cương	1	3	24	15	12			84	0	KHTN	
40	1030314	Kỹ thuật và an toàn trong phòng thí nghiệm	1	1	10	3		4		28	0	KHTN	
41	2020009	Hoá lý - Hóa keo	2	3	37	8				90	1010349 2020007 1030312	KHTN	
42	2020010	Hóa hữu cơ	3	3	36	9				90	1030312	KHTN	
43	2020011	Hoá phân tích	3	2	24	4	4			58	2020009	KHTN	
44	2020012	Kỹ thuật thực phẩm 1	3	3	30	10	10		BTL	85	1010350 2020009	KHTN	
45	2020015	Kỹ thuật thực phẩm 2	4	3	38	3	8		BTL	86	2020012	KHTN	
46	2020016	Kỹ thuật điện - điện tử	4	3	35	10				90	2020007	KT&CN	
47	2020017	Vi sinh đại cương	4	2	30					60	0	KHTN	
48	2020018	Hóa học thực phẩm	4	3	39		12			84	2020010	KHTN	
49	2020022	Vi sinh thực phẩm	5	3	30					60	2020017	KHTN	
II.2. Kiến thức ngành (48 TC)													

Phần bắt buộc (24 TC)												
50	2020019	Nguyên lý cơ bản trong sản xuất thực phẩm	4	2	22		16			52	0	KHTN
51	2020023	Hóa sinh thực phẩm	5	2	30					60	2020018	KHTN
52	2020024	Độc tố học và an toàn thực phẩm	5	2	26		8			56	2020022 2020023	KHTN
53	2020025	Đánh giá cảm quan thực phẩm	5	2	30					60	2020018	KHTN
54	2020029	Công nghệ enzyme	6	2	30					60	2020022 2020023	KHTN
55	2020030	Kỹ thuật đo lường và tự động hóa	6	2	22	4	8		BTL	56	2020016 2020015 2020019	KHTN
56	2020031	Nguyên lý bảo quản thực phẩm	6	2	30					60	2020022 2020023	KHTN
57	2020042	An toàn vệ sinh lao động	7	2	26	4				60	2020015 2020018 2020024	KHTN
58	2020043	Máy trong chế biến thực phẩm	7	2	24		12			54	2020015 2020029	KHTN
59	2020044	Phân tích kiểm nghiệm thực phẩm	7	2	24	4	4			58	2020036	KHTN
60	2020045	Hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm	7	2	30					60	2020019	KHTN
61	1150423	Quản trị sản xuất	8	2	20	6	8			56	2020015 2020031	TCNH&QTKD
Phần tự chọn (12HP/25HP) chọn 24TC/50TC												
62	2020032	Phụ gia thực phẩm	6	2	20		20			50	2020019	KHTN
63	2020033	Dinh dưỡng học	6	2	20		20			50	0	KHTN
64	2020034	Thực phẩm chức năng	6	2	20		20			50	0	KHTN
65	2020035	Xử lý thống kê và quy hoạch hóa thực nghiệm	6	2	14		2	30		44	0	KHTN
66	2020036	Các phương pháp phân tích công cụ	6	2	26		4			54	2020011	KHTN
67	2020037	Công nghệ lên men thực phẩm	6	2	26		8			56	2020022 2020023	KHTN
68	2020046	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	7	2	22	4	8			56	2020015 2020016 2020018	KHTN
69	2020047	Kỹ thuật sấy thực phẩm	7	2	22	4	8			56	2020015 2020016 2020019	KHTN
70	2020048	Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm	7	2	25		10			55	2020018 2020019	KHTN
71	2020049	Công nghệ sau thu hoạch	7	2	26		8			56	2020022 2020023	KHTN
72	2020050	Quản lý chuỗi và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	7	2	26		8			56	2020031	KHTN

73	2020051	Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm	7	2	22	4	8		BTL	56	2020014 2020015 2020018 2020019	KHTN	
74	2020052	Nước cấp, nước thải trong sản xuất thực phẩm	7	2	26	4				60	2020015 2020022	KHTN	
75	2020054	Công nghệ sản xuất đồ uống	8	2	26		8			56	2020032 2020037	KHTN	
76	2020055	Công nghệ chế biến chè, cà phê, ca cao	8	2	26		8			56	2020018 2020029 2020032	KHTN	
77	2020056	Công nghệ sản xuất bánh kẹo	8	2	26		8			56	2020022 2020018 2020029 2020032 2020023	KHTN	
78	2020057	Công nghệ chế biến sữa và sản phẩm sữa	8	2	26		8			56	2020019 2020022 2020023	KHTN	
79	2020058	Công nghệ chế biến thủy sản	8	2	26		8			56	2020022 2020018 2020032 2020023	KHTN	
80	2020059	Công nghệ chế biến thịt và sản phẩm thịt	8	2	26		8			56	2020019 2020022 2020023	KHTN	
81	2020060	Công nghệ chế biến rau quả	8	2	26		8			56	2020019 2020022 2020023	KHTN	
82	2020061	Công nghệ chế biến dầu - mỡ thực phẩm	8	2	26		8			56	2020019 2020022 2020023	KHTN	
83	2020062	Kỹ năng nghề nghiệp	8	2						56	0	KHTN	
84	2020063	Công nghệ chế biến lương thực	8	2	26		8			56	2020019 2020022 2020023	KHTN	
85	2020064	Chuyên đề Công nghệ thực phẩm	8	2							2020015 2020031 2020042 2020045	KHTN	
86	2020065	Sản xuất sạch trong công nghiệp thực phẩm	8	2	20	6	8			56	2020015 2020031	KHTN	
II.3. Kiến thức bổ trợ (33 TC)												KHTN	
II.3.1. Đào tạo, rèn luyện nghiệp vụ, kỹ năng nghề nghiệp (27 TC)												KHTN	
87	2020008	Nhập môn kỹ thuật ngành Công nghệ thực phẩm	1	2	20	0	10	10		50	0	KHTN	
88	1020110	Thực hành Vật lý đại cương	2	1				30		15	2020007	KHTN	
89	1030313	Thực hành Hóa đại cương	2	1	0	0	0	30	0	15	1030312	KHTN	
90	2020013	Thực hành Hoá lý - Hóa keo	3	1	0	0	12	18	0	15	1030313 2020009	KHTN	

91	1050243	Tin học cơ sở	3	3	30	0	30	0		75	0	CNTT		
92	2020014	Vẽ kỹ thuật-Auto CAD	3	3	28	8	0	18		81	0	KHTN		
93	2020020	Thực hành Hoá phân tích	4	1	0	0	0	30		60	2020011	KHTN		
94	2020021	Thực hành Hóa hữu cơ	4	1				30		15	2020010	KHTN		
95	2020026	Thực hành Đánh giá cảm quan thực phẩm	5	1				30		15	2020025	KHTN		
96	2020027	Kỹ năng Quản lý thời gian và làm việc nhóm	5	1	9	4	4			28	0	KHTN		
97	2020038	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm	6	2	26		8			56	1090166 2020019 2020022 2020023	KHTN		
98	2020039	Thực hành Hóa sinh thực phẩm	6	1				30		15	2020023	KHTN		
99	2020040	Thực hành Vi sinh thực phẩm	6	1				30		15	2020022	KHTN		
100	2020053	Thí nghiệm chuyên ngành 1	7	2				60		30	2020031 2020036	KHTN		
101	2020066	Thí nghiệm chuyên ngành 2	8	2				60		30	2020031 2020036	KHTN		
102	2020028	Đồ án Quá trình & thiết bị công nghệ thực phẩm	5	2					ĐA	0	2020014 2020015	KHTN		
103	2020067	Đồ án môn học công nghệ thực phẩm	8	2				60	ĐA		2020028	KHTN		
II.3.2. Thực tập nghề nghiệp, thực tập tốt nghiệp (6 TC)													KHTN	
104	2020041	Thực tập kỹ thuật tại nhà máy	6	1					TT		2020015	KHTN		
105	2020068	Thực tập công nghệ thực phẩm tại nhà máy	8	1				60	TT	30	2020041	KHTN		
106	2020069	Thực tập tốt nghiệp	9	4				120	TT	60	2020068	KHTN		
II.4. Đồ án tốt nghiệp (8 TC)													KHTN	
107	2020070	Đồ án tốt nghiệp	9	8				240	ĐA	120	0	KHTN		

Ma trận thể hiện sự đóng góp của các khối kiến thức vào việc đạt chuẩn đầu ra của ngành học

Khối kiến thức	Số TC	Tỉ lệ %	PLOs														
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
I	Khối kiến thức giáo dục đại cương	36															
1.1	Khoa học chính	13	36	H	H		L		H			M		H	H	M	

	trị và pháp luật																
1.2	Ngoại ngữ	7	20	M	M				M		H					H	H
1.3	Khoa học xã hội nhân văn	0	0														
1.4	Toán, KHTN, MT, KH, Quản lý	4	11	M	M			M	H			M		M	H	H	
1.5	Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng - AN	12	33	M					M					M	M	M	
2	Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp	126															
2.1	Kiến thức cơ sở ngành và khối ngành	37	29		M	M	H	H		H		M	H			H	H
2.2	Kiến thức ngành, chuyên ngành	48	39			M	H	H				H	H	H	H	H	H
2.3	Kiến thức bổ trợ	33	26		M		H	H	H			H	H	H		H	H
2.4	Đồ án tốt nghiệp	8	6		M	H	H	H	M			H	H	H		H	H

Chú thích: L = Mức thấp; M = Mức trung bình; H = Mức cao

1.5. Kế hoạch giảng dạy (dự kiến)

Học kỳ 1:

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Giờ trên lớp			TN/TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý HP	Ghi chú
				LT	BT	TL						
Các học phần bắt buộc												
1	1130299	Triết học Mác Lênin	3	40	0	10	0	0	85	0	LLCT-Luật&Q LNN	
2	1090061	Tiếng Anh 1	3	30	15	0	0	0	90	0	Ngoại ngữ	
3	1010349	Toán cao cấp	3	31	14	0	0	0	90	0	Toán-thống kê	
4	2020007	Vật lý đại cương	2	20	6	8	0	0	56	0	KHTN	
5	1030312	Hóa đại cương	3	24	15	12	0	0	84	0	KHTN	
6	1030314	Kỹ thuật và an toàn trong phòng thí nghiệm	1	10	3	0	4	0	28	0	KHTN	

7	2020008	Nhập môn kỹ thuật ngành Công nghệ thực phẩm	2	20	0	10	10	0	50	0	KHTN	
Tổng cộng:			17									

Học kỳ 2:

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Giờ trên lớp			TN/TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý HP	Ghi chú
				LT	BT	TL						
<i>Các học phần bắt buộc</i>												
1	1130300	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	27	0	6	0	0	57	1130299	LLCT-Luật&QL NN	
2	1130049	Pháp luật đại cương	2	27	0	6	0	0	57	1130300	LLCT-Luật&QL NN	
3	1090166	Tiếng Anh 2	4	40	20	0	0	0	120	1090061	Ngoại ngữ	
4	2030003	Kỹ năng giao tiếp	2	30	0	0	0	0	60	0	KHXT&NV	
5	1010350	Thống kê - phương pháp tính	3	30	15	0	0	0	90	1010349	Toán-thống kê	
6	2020009	Hoá lý - Hóa keo	3	37	8	0	0	0	90	1010349 2020007 1030312	KHTN	
7	1020110	Thực hành Vật lý đại cương	1	0	0	0	30	0	15	2020007	KHTN	
8	1030313	Thực hành Hóa đại cương	1	0	0	0	30	0	15	1030312	KHTN	
9	1120168	Giáo dục quốc phòng-An ninh 1	3	37	0	16	0	0	82	0	GDTC-QP	
10	1120169	Giáo dục quốc phòng-An ninh 2	2	22	0	16	0	0	52	1120168	GDTC-QP	
11	1120170	Giáo dục quốc phòng-An ninh 3	2	14	0	0	32	0	44	1120169	GDTC-QP	
12	1120171	Giáo dục quốc phòng-An ninh 4	2	4	0	0	56	0	36	1120170	GDTC-QP	
Chọn 1 trong 7 học phần Giáo dục thể chất												
13	1120172	Giáo dục thể chất 1 (Bóng đá 1)	1	4	0	0	26	0	21	0	GDTC-QP	
14	1120175	Giáo dục thể chất 1 (Bóng chuyền 1)	1	4	0	0	26	0	21	0	GDTC-QP	
15	1120178	Giáo dục thể chất 1 (Bóng rổ 1)	1	4	0	0	26	0	21	0	GDTC-QP	
16	1120181	Giáo dục thể chất 1 (Cầu lông 1)	1	4	0	0	26	0	21	0	GDTC-QP	
17	1120184	Giáo dục thể chất 1 (Võ cổ truyền Việt Nam 1)	1	4	0	0	26	0	21	0	GDTC-QP	
18	1120187	Giáo dục thể chất 1 (Võ Taekwondo 1)	1	4	0	0	26	0	21	0	GDTC-QP	

19	1120190	Giáo dục thể chất 1 (Võ Karatedo 1)	1	4	0	0	26	0	21	0	GDTC-QP	
Tổng cộng:			18									

Học kỳ 3:

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Giờ trên lớp			TN/TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý HP	Ghi chú
				LT	BT	TL						
<i>Các học phần bắt buộc</i>												
1	1130301	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	27	0	6	0	0	57	1130300	LLCT-Luật&QLN	
2	2020010	Hóa hữu cơ	3	36	9	0	0	0	90	1030312	KHTN	
3	2020011	Hoá phân tích	2	24	4	4	0	0	58	2020009	KHTN	
4	2020012	Kỹ thuật thực phẩm 1	3	30	10	10	0	BTL	85	1010350 2020009	KHTN	
5	2020013	Thực hành Hoá lý - Hóa keo	1	0	0	12	18	0	15	1030313 2020009	KHTN	
6	1050243	Tin học cơ sở	3	30	0	30	0	0	75	0	CNTT	
7	2020014	Vẽ kỹ thuật-Auto CAD	3	28	8	0	18	0	81	0	KHTN	
Chọn 1 trong 7 học phần Giáo dục thể chất												
8	1120173	Giáo dục thể chất 2 (Bóng đá 2)	1	4	0	0	26	0	21	1120172	GDTC-QP	
9	1120176	Giáo dục thể chất 2 (Bóng chuyền 2)	1	4	0	0	26	0	21	1120175	GDTC-QP	
10	1120179	Giáo dục thể chất 2 (Bóng rổ 2)	1	4	0	0	26	0	21	1120178	GDTC-QP	
11	1120182	Giáo dục thể chất 2 (Cầu lông 2)	1	4	0	0	26	0	21	1120181	GDTC-QP	
12	1120185	Giáo dục thể chất 2 (Võ cổ truyền Việt Nam 2)	1	4	0	0	26	0	21	1120184	GDTC-QP	
13	1120188	Giáo dục thể chất 2 (Võ Taekwondo 2)	1	4	0	0	26	0	21	1120187	GDTC-QP	
14	1120191	Giáo dục thể chất 2 (Võ Karatedo 2)	1	4	0	0	26	0	21	1120190	GDTC-QP	
Tổng cộng:			17									

Học kỳ 4:

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Giờ trên lớp			TN/TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý HP	Ghi chú
				LT	BT	TL						
<i>Các học phần bắt buộc</i>												
1	1130302	Lịch sử Đảng CSVN	2	27	0	6	0	0	57	0	LLCT-Luật&QLNN	

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Giờ trên lớp			TN/TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý HP	Ghi chú
				LT	BT	TL						
2	2020015	Kỹ thuật thực phẩm 2	3	38	3	8	0	BTL	86	2020012	KHTN	
3	2020016	Kỹ thuật điện - điện tử	3	35	10	0	0	0	90	2020007	KT&CN	
4	2020017	Vi sinh đại cương	2	30	0	0	0	0	60	0	KHTN	
5	2020018	Hóa học thực phẩm	3	39	0	12	0	0	84	2020010	KHTN	
6	2020019	Nguyên lý cơ bản trong sản xuất thực phẩm	2	22	0	16	0	0	52	0	KHTN	
7	2020020	Thực hành Hoá phân tích	1	0	0	0	30	0	60	2020011	KHTN	
8	2020021	Thực hành Hóa hữu cơ	1	0	0	0	30	0	15	2020010	KHTN	
Chọn 1 trong 7 học phần Giáo dục thể chất			1	0	0	0	30	0	15		KHTN	
9	1120174	Giáo dục thể chất 3 (Bóng đá 3)	1	4	0	0	26	0	21	1120173	GDTC-QP	
10	1120177	Giáo dục thể chất 3 (Bóng chuyền 3)	1	4	0	0	26	0	21	1120176	GDTC-QP	
11	1120180	Giáo dục thể chất 3 (Bóng rổ 3)	1	4	0	0	26	0	21	1120179	GDTC-QP	
12	1120183	Giáo dục thể chất 3 (Cầu lông 3)	1	4	0	0	26	0	21	1120182	GDTC-QP	
13	1120186	Giáo dục thể chất 3 (Võ cổ truyền Việt Nam 3)	1	4	0	0	26	0	21	1120185	GDTC-QP	
14	1120189	Giáo dục thể chất 3 (Võ Taekwondo 3)	1	4	0	0	26	0	21	1120188	GDTC-QP	
15	1120192	Giáo dục thể chất 3 (Võ Karatedo 3)	1	4	0	0	26	0	21	1120191	GDTC-QP	
Tổng cộng:			17									

Học kỳ 5:

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Giờ trên lớp			TN/TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý HP	Ghi chú
				LT	BT	TL						
<i>Các học phần bắt buộc</i>			18									
1	1130091	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	27	0	6	0	0	57	1130302	LLCT-Luật&QLNN	
2	1130002	Khởi nghiệp	2	30	0	0	0	0	60	0	TCNH&QTKD	
3	2020022	Vi sinh thực phẩm	3	30	0	0	0	0	60	2020017	KHTN	
4	2020023	Hóa sinh thực phẩm	2	30	0	0	0	0	60	2020018	KHTN	
5	2020024	Độc tố học và an toàn thực phẩm	2	26	0	8	0	0	56	2020022 2020023	KHTN	
6	2020025	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	30	0	0	0	0	60	2020018	KHTN	

7	2020026	Thực hành Đánh giá cảm quan thực phẩm	1	0	0	0	30	0	15	2020025	KHTN	
8	2020027	Kỹ năng Quản lý thời gian và làm việc nhóm	1	9	4	4	0	0	28	0	KHTN	
9	2020028	Đồ án Quá trình & thiết bị công nghệ thực phẩm	2	0	0	0	0	ĐA	0	2020014 2020015	KHTN	
Tổng cộng:			17									

Học kỳ 6:

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Giờ trên lớp			TN/TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý HP	Ghi chú
				LT	BT	TL						
<i>Các học phần bắt buộc</i>												
1	2020029	Công nghệ enzyme	2	30	0	0	0	0	60	2020022 2020023	KHTN	
2	2020030	Kỹ thuật đo lường và tự động hóa	2	22	4	8	0	BT L	56	2020016 2020015 2020019	KHTN	
3	2020031	Nguyên lý bảo quản thực phẩm	2	30	0	0	0	0	60	2020022 2020023	KHTN	
4	2020038	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm	2	26	0	8	0	0	56	1090166 2020019 2020022 2020023	KHTN	
5	2020039	Thực hành Hóa sinh thực phẩm	1	0	0	0	30	0	15	2020023	KHTN	
6	2020040	Thực hành Vi sinh thực phẩm	1	0	0	0	30	0	15	2020022	KHTN	
7	2020041	Thực tập kỹ thuật tại nhà máy	1	0	0	0	0	TT	0	2020015	KHTN	
<i>Các học phần tự chọn: chọn 6/12 TC</i>												
8	2020032	Phụ gia thực phẩm	2	20	0	20	0	0	50	2020019	KHTN	
9	2020033	Dinh dưỡng học	2	20	0	20	0	0	50	0	KHTN	
10	2020034	Thực phẩm chức năng	2	20	0	20	0	0	50	0	KHTN	
11	2020035	Xử lý thống kê và quy hoạch hóa thực nghiệm	2	14	0	2	30	0	44	0	KHTN	
12	2020036	Các phương pháp phân tích công cụ	2	26	0	4	0	0	54	2020011	KHTN	
13	2020037	Công nghệ lên men thực phẩm	2	26	0	8	0	0	56	2020022 2020023	KHTN	
Tổng cộng:			17									

Học kỳ 7:

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Giờ trên lớp			TN / TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý HP	Ghi chú
				LT	BT	TL						
Các học phần bắt buộc												
1	2020042	An toàn vệ sinh lao động	2	26	4	0	0	0	60	2020015 2020018 2020024	KHTN	
2	2020043	Máy trong chế biến thực phẩm	2	24	0	12	0	0	54	2020015 2020029	KHTN	
3	2020044	Phân tích kiểm nghiệm thực phẩm	2	24	4	4	0	0	58	2020036	KHTN	
4	2020045	Hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm	2	30	0	0	0	0	60	2020019	KHTN	
5	2020053	Thí nghiệm chuyên ngành 1	2	0	0	0	60	0	30	2020031 2020036	KHTN	
Các học phần tự chọn: chọn 8/14 TC												
6	2020046	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	2	22	4	8	0	0	56	2020015 2020016 2020018	KHTN	
7	2020047	Kỹ thuật sấy thực phẩm	2	22	4	8	0	0	56	2020015 2020016 2020019	KHTN	
8	2020048	Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm	2	25	0	10	0	0	55	2020018 2020019	KHTN	
9	2020049	Công nghệ sau thu hoạch	2	26	0	8	0	0	56	2020022 2020023	KHTN	
10	2020050	Quản lý chuỗi và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2	26	0	8	0	0	56	2020031	KHTN	
11	2020051	Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm	2	22	4	8	0	BTL	56	2020014 2020015 2020018 2020019	KHTN	
12	2020052	Nước cấp, nước thải trong sản xuất thực phẩm	2	26	4	0	0	0	60	2020015 2020022	KHTN	
Tổng cộng:			18									

Học kỳ 8:

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Giờ trên lớp			TN/ TH	Khác (TT, ĐA, BTL)	Giờ tự học	Mã HP học trước	Khoa quản lý HP	Ghi chú
				LT	BT	TL						
Các học phần bắt buộc												
1	1150423	Quản trị sản xuất	2	20	6	8	0	0	56	2020015 2020031	TCNH& QTKD	
2	2020066	Thí nghiệm chuyên ngành 2	2	0	0	0	60	0	30	2020031 2020036	KHTN	
3	2020067	Đồ án môn học công nghệ thực	2	0	0	0	60	ĐA	0	2020028	KHTN	

		phẩm										
4	2020068	Thực tập công nghệ thực phẩm tại nhà máy	1	0	0	0	60	TT	30	2020041	KHTN	
<i>Các học phần tự chọn: chọn 10/24 TC</i>												
5	2020054	Công nghệ sản xuất đồ uống	2	26	0	8	0	0	56	2020032 2020037	KHTN	
6	2020055	Công nghệ chế biến chè, cà phê, ca cao	2	26	0	8	0	0	56	2020018 2020029 2020032	KHTN	
7	2020056	Công nghệ sản xuất bánh kẹo	2	26	0	8	0	0	56	2020022 2020018 2020029 2020032 2020023	KHTN	
8	2020057	Công nghệ chế biến sữa và sản phẩm sữa	2	26	0	8	0	0	56	2020019 2020022 2020023	KHTN	
9	2020058	Công nghệ chế biến thủy sản	2	26	0	8	0	0	56	2020022 2020018 2020032 2020023	KHTN	
10	2020059	Công nghệ chế biến thịt và sản phẩm thịt	2	26	0	8	0	0	56	2020019 2020022 2020023	KHTN	
11	2020060	Công nghệ chế biến rau quả	2	26	0	8	0	0	56	2020019 2020022 2020023	KHTN	
12	2020061	Công nghệ chế biến dầu - mỡ thực phẩm	2	26	0	8	0	0	56	2020019 2020022 2020023	KHTN	
13	2020062	Kỹ năng nghề nghiệp	2	0	0	0	0	0	56	0	KHTN	
14	2020063	Công nghệ chế biến lương thực	2	26	0	8	0	0	56	2020019 2020022 2020023	KHTN	
15	2020064	Chuyên đề Công nghệ thực phẩm	2	0	0	0	0	0	0	2020015 2020031 2020042 2020045	KHTN	
16	2020065	Sản xuất sạch trong công nghiệp thực phẩm	2	20	6	8	0	0	56	2020015 2020031	KHTN	
Tổng cộng:			17									

Học kỳ 9:

TT	Mã	Tên học phần	Số	Giờ trên lớp	TN/	Khác	Giờ	Mã HP	Khoa	Ghi
----	----	--------------	----	--------------	-----	------	-----	-------	------	-----

	học phần		tín chỉ	LT	BT	TL	TH (TT, ĐA, BTL)	tự học	học trước	quản lý HP	chú
<i>Các học phần bắt buộc</i>											
1	2020069	Thực tập tốt nghiệp	4	0	0	0	120	TT	60	2020068	KHTN
2	2020070	Đồ án tốt nghiệp	8	0	0	0	240	ĐA	120	0	KHTN
Tổng cộng:			12								

1.6. Ma trận thể hiện sự đóng góp của các học phần vào việc đạt chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo PLOs

Số TT	Mã HP	Tên HP	PLOs													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	1130299	Triết học Mác Lênin	H								M		M		M	
2	1130300	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	H	H				H			M			M	M	
3	1130301	Chủ nghĩa xã hội khoa học	H					L			M			M	M	
4	1130302	Lịch sử Đảng CSVN	M					M					H	H		
5	1130091	Tư tưởng Hồ Chí Minh	H													M
6	1130049	Pháp luật đại cương	M			L		M					L		M	
7	1120168	Giáo dục Quốc phòng-An ninh 1	M					M					M	M		
8	1120169	Giáo dục Quốc phòng-An ninh 2	M					M					M	M		
9	1120170	Giáo dục Quốc phòng-An ninh 3	M					M					M	M		
10	1120171	Giáo dục Quốc phòng-An ninh 4	M					M					M	M		
11	1120172	Giáo dục thể chất 1 (Bóng đá 1)	M					M								M
12	1120173	Giáo dục thể chất 2 (Bóng đá 2)	M					M								M
13	1120174	Giáo dục thể chất 3 (Bóng đá 3)	M					M								M
14	1120175	Giáo dục thể chất 1 (Bóng chuyên 1)	M					M								M
15	1120176	Giáo dục thể chất 2 (Bóng chuyên 2)	M					M								M
16	1120177	Giáo dục thể chất 3 (Bóng chuyên 3)	M					M								M
17	1120178	Giáo dục thể chất 1 (Bóng rổ 1)	M					M								M
18	1120179	Giáo dục thể chất 2 (Bóng rổ 2)	M					M								M
19	1120180	Giáo dục thể chất 3 (Bóng rổ 3)	M					M								M
20	1120181	Giáo dục thể chất 1 (Cầu lông 1)	M					M								M
21	1120182	Giáo dục thể chất 2 (Cầu lông 2)	M					M								M
22	1120183	Giáo dục thể chất 3 (Cầu lông 3)	M					M								M
23	1120184	Giáo dục thể chất 1 (Võ cổ	M					M								M

		truyền Việt Nam 1)																			
24	1120185	Giáo dục thể chất 2 (Võ cổ truyền Việt Nam 2)	M					M											M		
25	1120186	Giáo dục thể chất 3 (Võ cổ truyền Việt Nam 3)	M					M											M		
26	1120187	Giáo dục thể chất 1 (Võ Taekwondo 1)	M					M											M		
27	1120188	Giáo dục thể chất 2 (Võ Taekwondo 2)	M					M											M		
28	1120189	Giáo dục thể chất 3 (Võ Taekwondo 3)	M					M											M		
29	1120190	Giáo dục thể chất 1 (Võ Karatedo 1)	M					M											M		
30	1120191	Giáo dục thể chất 2 (Võ Karatedo 2)	M					M											M		
31	1120192	Giáo dục thể chất 3 (Võ Karatedo 3)	M					M											M		
32	1090061	Tiếng Anh 1	M	M				M		H								H	H		
33	1090166	Tiếng Anh 2		M						M											
34	1130002	Khởi nghiệp	M	M				M										M	M	M	
35	2030003	Kỹ năng giao tiếp	L					M	H			M						M	H	H	
36	1010349	Toán cao cấp		L				M											M	L	
37	1010350	Thống kê - phương pháp tính		M				M				L							M	L	L
38	2020007	Vật lý đại cương		L				M												M	
39	1030312	Hóa đại cương			M			L				M							M	L	
40	1030314	Kỹ thuật và an toàn trong phòng thí nghiệm		M				M				M							L	L	
41	2020009	Hoá lý - Hóa keo			M							M							H	H	
42	2020010	Hóa hữu cơ		M				M				L								L	
43	2020011	Hoá phân tích			M							M	H	M						H	
44	2020012	Kỹ thuật thực phẩm 1			L	M						M	M						M	M	M
45	2020015	Kỹ thuật thực phẩm 2			M	M						M	M	M	M						
46	2020016	Kỹ thuật điện - điện tử		M	L			L			M	M							L	L	L
47	2020017	Vi sinh đại cương			M							M								L	
48	2020018	Hóa học thực phẩm			M							M								L	
49	2020022	Vi sinh thực phẩm			M	M						M							M	L	L
50	2020019	Nguyên lý cơ bản trong sản xuất thực phẩm				M						M								L	
51	2020023	Hóa sinh thực phẩm			M	M						M							M	L	L

52	2020024	Độc tố học và an toàn thực phẩm				M	L			H	M	M	L	M		
53	2020025	Đánh giá cảm quan thực phẩm				M	L			M	M	M	L			
54	2020029	Công nghệ enzyme				M	L			M	M	M	L			
55	2020030	Kỹ thuật đo lường và tự động hóa			M	M	M		L	M	M		M	M	L	
56	2020031	Nguyên lý bảo quản thực phẩm				M	L			H		M	L	L		
57	2020042	An toàn vệ sinh lao động		M	M		M	M		M	M		M	M		
58	2020043	Máy trong chế biến thực phẩm		M	M	M		M	M	L	M	M	M	M	L	L
59	2020044	Phân tích kiểm nghiệm thực phẩm			M	H				M	H			H		
60	2020045	Hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm				M		L		M		M	M	L	M	
61	1150423	Quản trị sản xuất					L	M		M			M	M		
62	2020032	Phụ gia thực phẩm				M	L			M			M	L		
63	2020033	Dinh dưỡng học				M	L			M			M	L		
64	2020034	Thực phẩm chức năng				M	L			M			M	L		
65	2020035	Xử lý thông kê và quy hoạch hóa thực nghiệm		H	M	H	H			H		H		H	L	H
66	2020036	Các phương pháp phân tích công cụ			M					M	H	M	H			
67	2020037	Công nghệ lên men thực phẩm				M	L			M		M	M	L		
68	2020046	Kỹ thuật lạnh thực phẩm			M	M	M		M	M	M		M	M	L	
69	2020047	Kỹ thuật sấy thực phẩm			M	M	M		M	M	M		M	M	L	
70	2020048	Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm			M	M				M		L	M	M	M	
71	2020049	Công nghệ sau thu hoạch			M	M		M	M		M			M	M	
72	2020050	Quản lý chuỗi và truy xuất nguồn gốc thực phẩm				M		M		M			M	M		
73	2020051	Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm			M	M	L	M		M	M	M		M	M	L
74	2020052	Nước cấp, nước thải trong sản xuất thực phẩm		M	M	M	M	M			M			M		
75	2020054	Công nghệ sản xuất đồ uống			M			M			M			M	M	
76	2020055	Công nghệ chế biến chè, cà phê, ca cao			M	M			M	M		M			M	M
77	2020056	Công nghệ sản xuất bánh kẹo			M	M			M	M		M			M	M
78	2020057	Công nghệ chế biến sữa và sản phẩm sữa			M	M			M	M		M			M	M
79	2020058	Công nghệ chế biến thủy sản			M	M			M	M		M			M	M

80	2020059	Công nghệ chế biến thịt và sản phẩm thịt			M	M			M	M		M			M	M
81	2020060	Công nghệ chế biến rau quả			M	M			M	M		M			M	M
82	2020061	Công nghệ chế biến dầu - mỡ thực phẩm			M	M			M	M		M			M	M
83	2020062	Kỹ năng nghề nghiệp					M	M					M	M	M	
84	2020063	Công nghệ chế biến lương thực			M	M			M	M		M			M	M
85	2020064	Chuyên đề Công nghệ thực phẩm				H		H			M		M	M	H	
86	2020065	Sản xuất sạch trong công nghiệp thực phẩm			M		M	M			M		M	M	H	M
87	2020008	Nhập môn kỹ thuật ngành Công nghệ thực phẩm	M		L		L	M	M	M	M			L	M	
88	1020110	Thực hành Vật lý đại cương		M								M		M		
89	1030313	Thực hành Hóa đại cương				L					H	H		H	M	
90	2020013	Thực hành Hoá lý - Hóa keo		M				M			M			M		
91	1050243	Tin học cơ sở			M		M	M	M		M				M	
92	2020014	Vẽ kỹ thuật-Auto CAD			M			M	M					M	M	
93	2020020	Thực hành Hoá phân tích		M				M			M			M		
94	2020021	Thực hành Hóa hữu cơ		M				L			L			L	L	
95	2020026	Thực hành Đánh giá cảm quan thực phẩm			L	M		L			M	M		L	L	
96	2020027	Kỹ năng Quản lý thời gian và làm việc nhóm				L	M				M		H	M	M	
97	2020038	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm				M		L			L				L	
98	2020039	Thực hành Hóa sinh thực phẩm			L	M		L			M	M		L	L	
99	2020040	Thực hành Vi sinh thực phẩm			L	M		L			M	M		L	L	
100	2020053	Thí nghiệm chuyên ngành 1			M			M			M	M			M	
101	2020066	Thí nghiệm chuyên ngành 2			M	M					M	M		M	M	
102	2020028	Đồ án Quá trình & thiết bị công nghệ thực phẩm				M			M		M			M	M	
103	2020067	Đồ án môn học công nghệ thực phẩm		M	M				M		M	M	M	M	M	M
104	2020041	Thực tập kỹ thuật tại nhà máy			M	L		M			M			M	M	M
105	2020068	Thực tập công nghệ thực phẩm tại nhà máy			M		M	M			M	M	M	M	M	M
106	2020069	Thực tập tốt nghiệp			H	M	M		M		M		H		H	M
107	2020070	Đồ án tốt nghiệp		M	M	M		M			M		M	M	M	M

Chú thích: L = Mức thấp; M = Mức trung bình; H = Mức cao

1.7. Phương pháp đánh giá

* Thang điểm đánh giá:

Sử dụng thang điểm 10 cho tất cả các hình thức đánh giá trong học phần

* Hình thức, tiêu chí đánh giá và trọng số điểm

a. Học phần lý thuyết

STT	Hình thức đánh giá	Tiêu chí đánh giá	Trọng số
1	Chuyên cần	Tính chủ động, mức độ tích cực chuẩn bị bài và tham gia các hoạt động trong giờ học.	10%
		Thời gian tham dự buổi học bắt buộc, vắng không quá 20% số tiết học. Tùy số tiết vắng, GV quyết định số điểm theo tỷ lệ vắng.	
2	Quá trình	Tuỳ theo đặc thù của học phần mà giảng viên có thể cho sinh viên thực hiện 1 hoặc kết hợp các hoạt động sau đây: - Làm 1 bài kiểm tra cá nhân. Tiêu chí đánh giá bài kiểm tra sẽ được giảng viên nêu cụ thể - Làm các bài báo cáo nhóm hoặc seminar hoặc bài tập lớn, hoặc bài thực hành nếu học phần có cả lý thuyết và thực hành theo quy định của giảng viên phụ trách giảng dạy. Tiêu chí đánh giá bài báo cáo, seminar, bài tập lớn,... sẽ được giảng viên nêu cụ thể	20%
3	Cuối kỳ	Thi kết thúc học phần; Hình thức thi: Viết/vấn đáp/...; Tiêu chí đánh giá bài thi: theo đáp án của giảng viên ra đề	70%

b. Học phần thí nghiệm - thực hành

Sinh viên phải tham dự đầy đủ các bài thí nghiệm, thực hành. Điểm trung bình cộng các bài thực hành trong học kỳ được làm tròn đến một chữ số thập phân là điểm của học phần thực hành.

c. Học phần đồ án môn học

30% điểm quá trình ; 70% điểm thể hiện đồ án.

d. Học phần đồ án tốt nghiệp

Thực hiện theo Quy định đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo Quyết định số 1241/QĐ-ĐHQN ngày 15/5/2014 của Trường Đại học Quy Nhơn

*** Phương pháp đánh giá**

Phương pháp đánh giá được sử dụng trong chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm được chia thành 2 loại chính: Đánh giá tiến trình (Formative Assessment) và Đánh giá tổng kết (Summative Assessment).

Diễn giải để mô tả các phương pháp đánh giá như trong bảng:

Ma trận quan hệ giữa phương pháp đánh giá và chuẩn đầu ra (PLOs)

Phương pháp đánh giá	Chuẩn đầu ra (PLOs)													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
I. Đánh giá tiến trình														
1. Đánh giá chuyên cần	X	X	X	X			X	X			X	X	X	X
2. Đánh giá bài tập	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	
3. Đánh giá thuyết trình	X	X	X	X	X	X			X		X	X	X	X
II. Đánh giá tổng kết														
4. Kiểm tra viết	X	X	X	X						X	X	X	X	X
5. Kiểm tra trắc nghiệm	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X
6. Bảo vệ và thi vấn đáp	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X
7. Báo cáo	X	X	X	X	X	X	X	X		X				X
8. Đánh giá thuyết trình	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X
9. Đánh giá làm việc nhóm	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X

2. ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT CÁC HỌC PHẦN (Xem Phụ lục đính kèm)

Bình Định, ngày 08 tháng 4 năm 2020

TRƯỜNG KHOA

TP. ĐÀO TẠO ĐẠI HỌC

HIỆU TRƯỞNG

Man

lccccc



TS. Nguyễn Lê Tuấn

TS. Lê Xuân Việt

PGS.TS. Đỗ Ngọc Mỹ