

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO ÁP DỤNG CHO NGÀNH HỌC PHỤ

(Kèm theo Quyết định số: 590/QĐ-ĐHCNĐN, ngày 23 tháng 12 năm 2024  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghệ Đồng Nai.)

**Tên ngành phụ đào tạo:** Công nghệ thực phẩm

### PHẦN A. THÔNG TIN CHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH PHỤ

#### 1. Mục tiêu chương trình đào tạo

Trang bị cho sinh viên các kiến thức nền tảng và kỹ năng cần thiết trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, dịch vụ ăn uống, nhà hàng khách sạn, đặc biệt trong bối cảnh yêu cầu về dinh dưỡng, kỹ thuật chế biến và hệ thống quản lý an toàn thực phẩm để đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng ngày càng tăng.

Các mục tiêu cụ thể:

- Cung cấp kiến thức chuyên sâu về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, bao gồm các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm trong lĩnh vực dịch vụ ăn uống, nhà hàng khách sạn.
- Giúp sinh viên hiểu biết về các quy định pháp luật và tiêu chuẩn quốc tế về an toàn thực phẩm trong lĩnh vực ngành thực phẩm.
- Phát triển kỹ năng thực tiễn để nhận diện, đánh giá, thiết lập chế độ dinh dưỡng, các kỹ thuật chế biến thực phẩm ngành công nghiệp thực phẩm và dịch vụ ăn uống.
- Hình thành tư duy sáng tạo, khả năng tự nghiên cứu và đạo đức nghề nghiệp trong việc xây dựng một môi trường làm việc an toàn và bền vững.

#### 2. Định hướng đào tạo

##### 2.1. Định hướng đào tạo

- **Định hướng ứng dụng:** Chương trình kết hợp các phương pháp giảng dạy ứng dụng thực tiễn, giúp sinh viên phát triển kỹ năng chế biến thực phẩm, thiết lập chế độ dinh dưỡng, đảm bảo phù hợp với các yêu cầu về an toàn thực phẩm trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm và dịch vụ ăn uống – Food and Beverage (F&B)

- **Tính thích ứng cao:** Sinh viên sau khi tốt nghiệp sẽ có khả năng làm việc trong ngành công nghiệp thực phẩm và dịch vụ ăn uống bao gồm nhà hàng, khách sạn, quán ăn, quán cà phê, cửa hàng thức ăn nhanh, quán rượu, cửa hàng ăn uống, hoạt động sản xuất thực phẩm, kinh doanh ăn uống, dịch vụ vận chuyển thực phẩm,...

- **Tăng cường hợp tác với doanh nghiệp trong lĩnh vực đào tạo:** Liên kết với các tổ chức trong lĩnh vực an toàn thực phẩm cập nhật kiến thức và kỹ năng, đảm bảo tính ứng dụng và phù hợp với nhu cầu thực tế.

## **2.2. Gắn kết với sứ mạng, tầm nhìn và chiến lược phát triển của Trường**

- Chương trình được xây dựng theo định hướng phát triển bền vững của Trường, đáp ứng các yêu cầu nhân lực chất lượng cao trong bối cảnh loại hình dịch vụ ẩm thực (bao gồm đồ ăn và đồ uống) của ngành công nghệ thực phẩm đang phát triển mạnh mẽ.

- Hướng đến phát triển toàn diện sinh viên cả về kỹ năng mềm và kiến thức chuyên môn, góp phần vào chiến lược đào tạo và nâng cao chất lượng nguồn nhân lực.

## **3. Cấu trúc chương trình**

- Tổng số tín chỉ: 20 tín chỉ bao gồm các học phần cơ sở ngành và chuyên ngành.

- Kế hoạch giảng dạy: 03 học kỳ.

## **4. Điều kiện hoàn thành**

### **4.1. Điều kiện học ngành phụ:**

- Điểm trung bình tích lũy (GPA) từ 2.0 trở lên.

- Đối tượng: Sinh viên từ năm hai đang theo học chương trình đào tạo ngành chính tại trường.

### **4.2. Điều kiện hoàn thành ngành phụ:**

- Hoàn thành đủ 20 tín chỉ của chương trình.

- Điểm trung bình các học phần ngành phụ từ 2.0 trở lên.

### **4.3. Cấp chứng nhận và bằng kết quả học tập (phụ lục chứng nhận):**

Sinh viên sẽ được cấp chứng nhận và bằng kết quả học tập sau khi hoàn thành khóa học.

## PHẦN B: CHƯƠNG TRÌNH DẠY HỌC

1. Khối lượng kiến thức toàn khóa: 20 tín chỉ

2. Cấu trúc chương trình dạy học:

2.1. Cấu trúc theo nhóm học phần:

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1.	TP70005	Nhập môn ngành Công nghệ thực phẩm	1	<i>Học phần cơ sở ngành</i>
2.	TP71001	Những vấn đề mới trong công nghệ thực phẩm	2	<i>Học phần cơ sở ngành</i>
3.	TP70014	Đánh giá chất lượng cảm quan thực phẩm	3	<i>Học phần chuyên ngành</i>
4.	TP70025	Luật an toàn vệ sinh thực phẩm	2	<i>Học phần chuyên ngành</i>
5.	TP70015	Công nghệ chế biến súc sản, thủy sản	3	<i>Học phần chuyên ngành</i>
6.	TP71003	Công nghệ sản xuất bánh kẹo	2	<i>Học phần chuyên ngành</i>
7.	TP71027	Công nghệ sản xuất rượu, bia và nước giải khát	3	<i>Học phần chuyên ngành</i>
8.	TP70021	Dinh dưỡng thực phẩm	2	<i>Học phần chuyên ngành</i>
9.	TP71033	Chuyên đề tốt nghiệp	2	<i>Học phần chuyên ngành</i>

- Tổng số tín chỉ học phần cơ sở ngành: (3 TC, chiếm tỷ lệ 15%)

- Tổng số tín chỉ học phần chuyên ngành: (17 TC, chiếm tỷ lệ 85%)

## 2.2. Cấu trúc CTĐT theo học kỳ

TT	Phân bộ học kỳ	Mã học phần	Tên học phần (tiếng Việt)	Số tín chỉ	Số giờ					BB/TC	Điều kiện TQ	Học phần SH	Học phần HT
					Tổng	LT	TH	ĐA	TT				
Học kỳ 1: 8 tín chỉ													
1.	1	TP70005	Nhập môn ngành Công nghệ thực phẩm	1	15	15				BB	Không		
2.	1	TP71001	Những vấn đề mới trong công nghệ thực phẩm	2	30	30				BB	Không		
3.	1	TP70014	Đánh giá chất lượng cảm quan thực phẩm	3	60	30	30			BB	Không		
4.	1	TP70025	Luật an toàn vệ sinh thực phẩm	2	30	30				BB	Không		
Học kỳ 2: 8 tín chỉ													
5.	2	TP70015	Công nghệ chế biến súp sản, thủy sản	3	60	30	30			BB	Không		TP70014
6.	2	TP71003	Công nghệ sản xuất bánh kẹo	2	45	15	30			BB	Không		TP70014
7.	2	TP71027	Công nghệ sản xuất rượu, bia và nước giải khát	3	60	30	30			BB	Không		TP70014
Học kỳ 3: 4 tín chỉ													

TT	Phân bộ học kỳ	Mã học phần	Tên học phần (tiếng Việt)	Số tín chỉ	Số giờ					BB/TC	Điều kiện TQ	Học phần SH	Học phần HT
					Tổng	LT	TH	ĐA	TT				
8.	3	TP70021	Dinh dưỡng thực phẩm	2	30	30				BB	Không		
9.	3	TP71033	Chuyên đề tốt nghệ	2	60			60		BB	TP70025		TP71003 TP71027 TP70015 TP70025