

ĐẠI HỌC ĐÀ NẴNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT

BẢN MÔ TẢ
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 869/QĐ-ĐHSPKT, ngày 05 tháng 9 năm 2025
của Hiệu trưởng Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật)

NGÀNH
KỸ THUẬT THỰC PHẨM
CHUYÊN NGÀNH KỸ THUẬT SINH HỌC THỰC PHẨM
TRÌNH ĐỘ: ĐẠI HỌC
MÃ NGÀNH: 7540102

Đà Nẵng, 08/2025

I. GIỚI THIỆU CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1.1. Thông tin chung

1. Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt):	Kỹ thuật thực phẩm
2. Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh):	Food Engineering
3. Tên chuyên ngành (nếu có):	Kỹ thuật sinh học thực phẩm
4. Trình độ đào tạo:	Đại học
5. Mã ngành đào tạo:	7540102
6. Đối tượng tuyển sinh:	Học sinh tốt nghiệp PTTH hoặc tương đương
7. Thời gian đào tạo:	4,5 năm
8. Hình thức đào tạo:	Chính quy
9. Số tín chỉ yêu cầu:	159
10. Ngôn ngữ sử dụng:	Tiếng việt
11. Khoa quản lý:	
12. Thang điểm:	Thang điểm 4
13. Điều kiện tốt nghiệp:	Sinh viên được xét công nhận tốt nghiệp khi có đủ các điều kiện sau: 1. Không bị truy cứu trách nhiệm hình sự, không đang trong thời gian bị kỷ luật ở mức đình chỉ học tập; 2. Tích lũy đủ số học phần và khối lượng của chương trình đào tạo; 3. Điểm trung bình chung tích lũy toàn khóa học đạt từ 2,00 trở lên; 4. Có chứng chỉ Giáo dục thể chất và Giáo dục Quốc phòng; 5. Đạt chuẩn đầu ra ngoại ngữ bậc 3/6 theo Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam hoặc tương đương; 6. Đạt yêu cầu về kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin đối với sinh viên bậc đại học của Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật; 7. Đạt chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo.
14. Văn bằng tốt nghiệp:	Kỹ sư
15. Vị trí việc làm:	Người học tốt nghiệp trình độ Kỹ sư ngành Kỹ thuật thực phẩm/chuyên ngành Kỹ thuật sinh học thực phẩm có khả năng làm việc tại các vị trí liên quan đến nghiên cứu, thiết kế, vận hành, quản lý thiết bị và hệ thống và quản trị trong lĩnh vực thực phẩm và các doanh nghiệp trong nước liên quan đến lĩnh vực thực phẩm

16. Khả năng nâng cao trình độ:	Sinh viên tốt nghiệp chương trình này có thể dự tuyển chương trình đào tạo thạc sĩ và tiến sĩ cùng ngành và các ngành gần
17. Chương trình đào tạo đối sánh:	Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP Hồ Chí Minh Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP Hồ Chí Minh Trường Đại học Công nghệ TP Hồ Chí Minh Trường Asian Institute Technology (AIT), Thái Lan University of Santo Tomas, The Pontifical and Royal University of Santo Tomas, The Catholic University of the Philippines, Philippines.
18. Ban hành:	Theo Quyết định số 869/QĐ-ĐHSPKT, ngày 05.. tháng 9.. năm 2025 của Hiệu trưởng Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật

1.2. Mục tiêu đào tạo

1.2.1. Mục tiêu chung

Đào tạo người học có phẩm chất chính trị, đạo đức; có kiến thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, năng lực nghiên cứu ứng dụng công nghệ; có khả năng học tập suốt đời, khả năng đổi mới sáng tạo, tư duy khởi nghiệp, thích ứng với môi trường làm việc và có trách nhiệm nghề nghiệp; có sức khỏe, có ý thức phục vụ cộng đồng, đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế-xã hội, bảo đảm quốc phòng, an ninh và hội nhập quốc tế.

1.2.2. Mục tiêu cụ thể

TT	Mục tiêu
O1	Có kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên - xã hội, khoa học chính trị và pháp luật.
O2	Có kiến thức thực tế, kiến thức lý thuyết sâu, rộng ở mức độ làm chủ kiến thức về lĩnh vực thực phẩm
O3	Có kỹ năng phản biện, phân tích, tổng hợp và đánh giá dữ liệu khoa học; kỹ năng nghiên cứu, phát triển, đổi mới sử dụng công nghệ; có khả năng đổi mới sáng tạo, tư duy khởi nghiệp; kỹ năng phổ biến, truyền bá tri thức, tự định hướng, thích nghi với sự thay đổi.
O4	Có khả năng hướng dẫn người khác thực hiện nhiệm vụ; có khả năng quản lý, đánh giá, cải tiến để nâng cao hiệu quả công tác.

1.3. Chuẩn đầu ra

TT	Chuẩn đầu ra CTĐT
----	-------------------

PLO1	Vận dụng các kiến thức liên ngành khoa học tự nhiên, khoa học xã hội, pháp luật, chính trị, kỹ thuật và công nghệ để xác định, phân tích và giải quyết các vấn đề kỹ thuật phức tạp trong lĩnh vực thực phẩm
PLO 2	Phát triển và tiến hành thí nghiệm, phân tích và giải thích dữ liệu, đánh giá và đưa ra các kết luận, đề xuất về sử dụng các giải pháp công nghệ đáp ứng nhu cầu công việc chuyên môn trong lĩnh vực thực phẩm
PLO3	Thiết kế được quy trình kỹ thuật trong lĩnh vực thực phẩm đáp ứng được các yêu cầu cụ thể có quan tâm đến con người, môi trường, cộng đồng và các vấn đề toàn cầu.
PLO4	Vận hành hệ thống, máy móc thiết bị trong lĩnh vực thực phẩm.
PLO5	Nhận thức về đạo đức và trách nhiệm nghề nghiệp trong các tình huống và giải pháp kỹ thuật.
PLO6	Có chiến lược học tập suốt đời và thường xuyên cập nhật kiến thức chuyên môn để thích ứng với sự phát triển của lĩnh vực thực phẩm
PLO7	Có năng lực giao tiếp và thuyết trình bằng văn bản, lời nói, tài liệu kỹ thuật; sử dụng được ngoại ngữ trong giao tiếp và công việc chuyên môn.
PLO8	Hợp tác hiệu quả trong nhóm với vai trò thành viên để hoàn thành các nhiệm vụ kỹ thuật phức tạp.
PLO9	Có tư duy phản biện, đổi mới sáng tạo, khởi nghiệp; kỹ năng quản trị, quản lý, đánh giá và cải tiến hiệu quả các hoạt động chuyên môn trong lĩnh vực thực phẩm.

Mối liên hệ giữa mục tiêu và chuẩn đầu ra của CTĐT: (ví dụ)

Mục tiêu	Chuẩn đầu ra CTĐT								
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
O1	X								
O2		X	X	X	X				
O3						X	X	X	
O4									X

1.4. Cơ hội nghề nghiệp

Người học sau khi tốt nghiệp ngành Kỹ thuật thực phẩm có thể công tác tại các vị trí thuộc các lĩnh vực sau:

+ Cán bộ kỹ thuật vận hành, tư vấn thiết kế, cán bộ phòng kế hoạch, quản lý sản xuất, quản lý chất lượng, đảm bảo chất lượng, nghiên cứu và phát triển sản phẩm, cán bộ thí nghiệm phân tích, kiểm nghiệm sản phẩm trong các nhà máy thuộc lĩnh vực chế biến nông sản, thực phẩm như công nghệ chế biến đường, bánh kẹo, lương thực, rau quả, cây nhiệt đới (chè, cà phê,...), công nghệ lên men (rượu, bia, nước giải khát lên men, sữa,

sữa chua, bơ, phô mai...), công nghệ chế biến thịt, thủy sản (gia súc, gia cầm, thủy sản...),...

+ Cán bộ kiểm hóa tại các trạm hải quan cửa khẩu sân bay, hải cảng biên giới về kiểm tra chất lượng nông hải sản thực phẩm xuất nhập khẩu.

+ Chuyên gia tư vấn dinh dưỡng

+ Cán bộ giảng dạy, nghiên cứu tại các viện nghiên cứu, trường Đại học.

+ Nhân viên/chuyên gia trong các công ty kinh doanh các mặt hàng liên quan đến hóa chất, thực phẩm, thiết bị và hóa chất sản xuất thực phẩm.

+ Tự tổ chức sản xuất, chế biến và kinh doanh nông sản, thực phẩm, ...

Mức lương trung bình của người học tốt nghiệp sau 1 năm: từ 6.000.000 đồng đến 12.000.000 đồng.

1.5. Tuyển sinh - điều kiện nhập học

Thí sinh đăng ký xét tuyển theo các phương thức được công bố trong đề án tuyển sinh hằng năm. Điểm xét tuyển là điểm của tổ hợp môn được công bố trong thông báo tuyển sinh hằng năm. Thí sinh phải đạt tiêu chuẩn đảm bảo chất lượng đầu vào do Bộ Giáo dục và Đào tạo và Hội đồng tuyển sinh Đại học Đà Nẵng quy định, đồng thời đạt điểm chuẩn xét tuyển vào ngành do Hội đồng tuyển sinh công bố ở mỗi đợt xét tuyển.

1.6. Quá trình đào tạo

Chương trình đào tạo được triển khai theo học chế tín chỉ. Quá trình đào tạo tuân thủ theo quy định, quy chế của Bộ Giáo dục và Đào tạo, của Đại học Đà Nẵng và của Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật. Mỗi năm học có 2 học kỳ chính và một học kỳ hè. Số giờ lên lớp trung bình 20 tiết/tuần. Cách thức kiểm tra đánh giá được qui định trong đề cương chi tiết của mỗi học phần.

1.7. Khả năng phát triển nghề nghiệp:

Sinh viên tốt nghiệp có cơ hội học lên bậc sau đại học: Thạc sĩ - Tiến sĩ;

Sinh viên có khả năng chuyển đổi ngành hoặc học thêm ngành thứ 2 phù hợp với ngành đào tạo;

Có khả năng tự học để thích ứng với môi trường làm việc và khả năng học tập suốt đời.

1.8. Chiến lược giảng dạy - học tập

1.8.1. Chiến lược dạy học trực tiếp

Dạy học trực tiếp là chiến lược dạy học trong đó thông tin được chuyển tải đến với người học theo cách trực tiếp, giảng viên trình bày và sinh viên lắng nghe. Chiến lược dạy học này thường được áp dụng trong các lớp học truyền thống và tỏ ra có hiệu quả khi muốn truyền đạt cho người học những thông tin cơ bản, giải thích một kỹ năng mới.

Các phương pháp giảng dạy theo chiến lược này được áp dụng gồm phương pháp giải thích cụ thể (Explicit Teaching), thuyết giảng (Lecture) và phương pháp tham luận (Guest Lecture)

+ Giải thích cụ thể (Explicit Teaching): Đây là phương pháp thuộc chiến lược dạy học trực tiếp trong đó giảng viên hướng dẫn và giải thích chi tiết cụ thể các nội dung liên quan đến bài học, giúp cho sinh viên đạt được mục tiêu dạy học về kiến thức và kỹ năng.

+ Thuyết giảng (Lecture): Giảng viên trình bày nội dung bài học và giải thích các nội dung trong bài giảng. Giảng viên là người thuyết trình, diễn giảng. Sinh viên chỉ nghe giảng và thỉnh thoảng ghi chú để tiếp nhận các kiến thức mà giảng viên truyền đạt.

+ Tham luận (Guest lecture): Theo phương pháp này, sinh viên được tham gia vào các khóa học mà người diễn giảng, thuyết trình không phải là giảng viên mà là những người đến từ các doanh nghiệp bên ngoài. Thông qua những kinh nghiệm và hiểu biết của diễn giảng để giúp sinh viên hình thành kiến thức tổng quan hay cụ thể về chuyên ngành đào tạo.

1.8.2. Chiến lược dạy học gián tiếp

Dạy học gián tiếp là chiến lược dạy học trong đó người học được tạo điều kiện trong quá trình học tập mà không cần có bất kỳ hoạt động giảng dạy công khai nào được thực hiện bởi giảng viên. Đây là tiến trình dạy học tiếp cận hướng đến người học, lấy người học làm trung tâm, trong đó giảng viên không trực tiếp truyền đạt nội dung bài học đến với sinh viên mà thay vào đó, sinh viên được khuyến khích tham gia tích cực trong tiến trình học, sử dụng kỹ năng tư duy phân biện để giải quyết vấn đề.

Các phương pháp giảng dạy theo chiến lược này được áp dụng gồm câu hỏi gợi mở (Inquiry), giải quyết vấn đề (Problem Solving), học theo tình huống (Case Study).

+ Câu hỏi gợi mở (Inquiry): Trong tiến trình dạy học, giảng viên sử dụng các câu hỏi gợi mở hay các vấn đề, và hướng dẫn giúp sinh viên từng bước trả lời câu hỏi. Sinh viên có thể tham gia thảo luận theo nhóm để cùng nhau giải quyết bài toán, vấn đề đặt ra.

+ Giải quyết vấn đề (Problem Solving): Trong tiến trình dạy và học, người học làm việc với vấn đề được đặt ra và học được những kiến thức mới thông qua việc đối mặt với vấn đề cần giải quyết. Thông qua quá trình tìm giải pháp cho vấn đề đặt ra, sinh viên đạt được kiến thức và kỹ năng theo yêu cầu của môn học.

+ Học theo tình huống (Case Study): Đây là phương pháp hướng đến cách tiếp cận dạy học lấy người học làm trung tâm, giúp người học hình thành kỹ năng tư duy phân biện, giao tiếp. Theo phương pháp này, giảng viên liên hệ các tình huống, vấn đề hay thách thức trong thực tế và yêu cầu sinh viên giải quyết, giúp sinh viên hình thành kỹ năng giải quyết vấn đề, kỹ năng ra quyết định cũng như kỹ năng nghiên cứu.

1.8.3. Học trải nghiệm

Học trải nghiệm là chiến lược dạy học trong đó người học tiếp nhận được kiến thức và kỹ năng thông qua những gì mà họ được trải nghiệm qua thực hành, thực tế quan sát và cảm nhận. Họ học thông qua làm và trải nghiệm.

Các phương pháp dạy học được áp dụng theo chiến lược dạy học này gồm mô hình (Models), thực tập, thực tế (Field Trip), thí nghiệm (Experiment), dự án (Project) và nhóm nghiên cứu học tập (Study Research Team).

+ Mô hình (Models): là phương pháp dạy học trong đó, sinh viên thông qua việc quan sát và quá trình xây dựng, thiết kế mô hình mà giảng viên yêu cầu để đạt được nội dung kiến thức và kỹ năng được đặt ra.

+ Thực tập, thực tế (Field Trip): Thông qua các hoạt động tham quan, thực tập, đi thực tế tại công trường và các công ty để giúp sinh viên hiểu được môi trường làm việc thực tế của ngành đào tạo sau khi tốt nghiệp, học hỏi các công nghệ đang được áp dụng trong lĩnh vực ngành đào tạo, hình thành kỹ năng nghề nghiệp và văn hóa làm việc trong công ty. Phương pháp này không những giúp sinh viên hình thành kiến thức kỹ năng mà còn tạo cơ hội nghề nghiệp cho sinh viên sau khi tốt nghiệp.

+ Thí nghiệm (Experiment): Là phương pháp dạy học trong đó giảng viên sử dụng các thao tác thí nghiệm, sinh viên quan sát và thực hành các thí nghiệm đó theo hướng dẫn của giảng viên. Từ đó hướng đến mục tiêu dạy học.

+ Dự án (Project): Là phương pháp học trong đó giảng viên tổ chức cho sinh viên học thông qua các dự án hay công trình thực tế. Dự án ở đây được hiểu là những nhiệm vụ phức tạp từ các vấn đề mang tính chất kích thích người học tìm hiểu, khám phá. Từ đây người học sẽ tham gia vào thiết kế, đưa ra quyết định hay khảo sát các hoạt động có liên quan đến dự án. Với phương pháp học này, người học sẽ phải làm việc theo nhóm và khám phá những vấn đề gắn liền với cuộc sống, sau đó sẽ thuyết trình trước lớp và chia sẻ những gì họ đã làm được trong dự án của mình. Phương pháp học dựa trên dự án chú trọng tới những hoạt động học có tính chất lâu dài và liên môn, liên ngành và thường gắn với những vấn đề nảy sinh từ đời sống hiện tại. Bên cạnh đó, phương pháp học dựa trên dự án còn tạo ra những cơ hội nhằm giúp người học theo đuổi được những sở thích của mình, và tự mình đưa ra quyết định về câu trả lời hay tìm ra giải pháp cho các vấn đề trình bày trong dự án.

+ Nhóm nghiên cứu học tập (Study Research Team): Sinh viên được khuyến khích tham gia vào các dự án, nhóm nghiên cứu và giảng dạy của giảng viên, giúp hình thành năng lực nghiên cứu và kỹ năng sáng tạo. Từ đó, tạo tiền đề cho sinh viên tiếp tục học tập cao hơn ở bậc học thạc sỹ, tiến sỹ sau khi hoàn thành chương trình đào tạo và tốt nghiệp.

1.8.4. Dạy học tương tác

Đây là chiến lược dạy và học trong đó, giảng viên sử dụng kết hợp nhiều hoạt động trong lớp học như đặt vấn đề hay câu hỏi gợi mở và yêu cầu sinh viên thảo luận, tranh luận để giải quyết vấn đề đó. Giảng viên với vai trò hướng dẫn sinh viên từng bước giải

quyết vấn đề. Từ đó giúp sinh viên đạt được mục tiêu dạy học. Sinh viên có thể học từ bạn học hay từ giảng viên để phát triển các kỹ năng xã hội, kỹ năng tư duy phản biện, giao tiếp, đàm phán để đưa ra quyết định.

Các kỹ thuật, phương pháp được áp dụng theo chiến lược này gồm có phương pháp tranh luận (Debate), thảo luận (Discussions), học nhóm (Peer Learning).

+ Tranh luận (Debates): là tiến trình dạy học trong đó giảng viên đưa ra một vấn đề liên quan đến nội dung bài học, sinh viên với các quan điểm trái ngược nhau về vấn đề đó phải phân tích, lý giải, thuyết phục người nghe ủng hộ quan điểm của mình. Thông qua hoạt động dạy học này, sinh viên hình thành các kỹ năng như tư duy phản biện, thương lượng và đưa ra quyết định hay kỹ năng nói trước đám đông.

+ Thảo luận (Discussion): Là phương pháp dạy học trong đó sinh viên được chia thành các nhóm và tham gia thảo luận về những quan điểm cho một vấn đề nào đó được giảng viên đặt ra. Khác với phương pháp tranh luận, trong phương pháp thảo luận, người học với cùng quan điểm mục tiêu chung và tìm cách bổ sung để hoàn thiện quan điểm, giải pháp của mình.

+ Học nhóm (Peer Learning): Sinh viên được tổ chức thành các nhóm nhỏ để cùng nhau giải quyết các vấn đề được đặt ra và trình bày kết quả của nhóm thông qua báo cáo hay thuyết trình trước các nhóm khác và giảng viên

1.8.5. Tự học

Chiến lược tự học được hiểu là tất cả các hoạt động học của người học được thực hiện bởi các cá nhân người học với rất ít hoặc không có sự hướng dẫn của giảng viên. Đây là một quá trình giúp sinh viên tự định hướng việc học của mình theo kinh nghiệm học tập của bản thân, có quyền tự chủ và điều khiển hoạt động học của họ thông qua các bài tập, dự án hay vấn đề mà giảng viên gợi ý, hướng dẫn ở lớp.

Phương pháp học theo chiến lược này được áp dụng chủ yếu là phương pháp bài tập ở nhà (Work Assignment). Theo phương pháp này, sinh viên được giao nhiệm vụ làm việc ở nhà với những nội dung và yêu cầu do giảng viên đặt ra. Thông qua việc hoàn thành các nhiệm vụ được giao ở nhà này, sinh viên học được cách tự học, cũng như đạt được những nội dung về kiến thức cũng như kỹ năng theo yêu cầu.

1.8.6. Dạy học trực tuyến

Học tập trực tuyến (e-learning) là phương thức học tập trong đó sinh viên dùng các thiết bị kết nối Internet để có thể kết nối với giảng viên thông qua các công cụ dạy học thời gian thực, truy cập nguồn tài nguyên học tập được lưu trữ trên các nền tảng số. Giảng viên tương tác từ xa và có thể gửi học liệu số (hay học liệu điện tử) là tập hợp các phương tiện điện tử phục vụ dạy và học, bao gồm: giáo trình điện tử, tài liệu tham khảo điện tử, bài kiểm tra đánh giá điện tử, bản trình chiếu, bảng dữ liệu, các tệp âm thanh, hình ảnh, video, bài giảng điện tử, phần mềm dạy học, thí nghiệm mô phỏng và các học liệu được số hóa

khác cho người học thông qua các hệ thống quản lý học tập LMS (Learning Management System).

E-learning với những ưu điểm trong dạy học làm thay đổi mạnh mẽ kỹ năng tự học của người học do khả năng cá nhân hóa cũng như đáp ứng hiệu quả các hoạt động học tập của người học. Cùng với sự phát triển của công nghệ, việc xây dựng môi trường học tập trực tuyến hiện đại, xây dựng các nội dung giảng dạy trực tuyến được phát triển theo hướng ngày càng tiếp cận gần hơn với người học.

1.9. Phương pháp đánh giá

Các phương pháp đánh giá được chia thành 2 loại chính là đánh giá theo tiến trình (On-going/Formative Assessment) và đánh giá tổng kết/định kỳ (Summative Assessment).

1.9.1. Đánh giá tiến trình (On-going/Formative Assessment)

Mục đích của đánh giá tiến trình là nhằm cung cấp kịp thời các thông tin phản hồi của người dạy và người học về những tiến bộ cũng như những điểm cần khắc phục xuất hiện trong quá trình dạy học.

Các phương pháp đánh giá cụ thể với loại đánh giá tiến trình được áp dụng gồm: đánh giá chuyên cần (Attendance Check), đánh giá bài tập (Work Assignment), và đánh giá thuyết trình (Oral Presentation)

+ Đánh giá chuyên cần (Attendance Check): Ngoài thời gian tự học, sự tham gia thường xuyên của sinh viên cũng như những đóng góp của sinh viên trong khóa học cũng phản ánh thái độ học tập của họ đối với khóa học.

+ Đánh giá bài tập (Work Assignment): Người học được yêu cầu thực hiện một số nội dung liên quan đến bài học trong giờ học hoặc sau giờ học trên lớp. Các bài tập này có thể được thực hiện bởi cá nhân hoặc nhóm.

+ Đánh giá thuyết trình (Oral Presentaion): Trong một số môn học thuộc chương trình đào tạo, sinh viên được yêu cầu yêu làm việc theo nhóm để giải quyết một vấn đề, tình huống hay nội dung liên quan đến bài học và trình bày kết quả của nhóm mình trước các nhóm khác. Hoạt động này không những giúp sinh viên đạt được những kiến thức chuyên ngành mà còn giúp sinh viên phát triển các kỹ năng như kỹ năng giao tiếp, thương lượng, làm việc nhóm.

1.9.2. Đánh giá tổng kết/định kỳ (Summative Assessment)

Mục đích của loại đánh giá này là đưa ra những kết luận, phân hạng về mức độ đạt được mục tiêu và chất lượng đầu ra, sự tiến bộ của người học tại thời điểm ấn định trong quá trình dạy học gồm đánh giá cuối chương trình học, đánh giá giữa học kỳ, và đánh giá cuối học kỳ.

Các phương pháp đánh giá được sử dụng trong loại đánh giá này gồm có: Kiểm tra viết (Written Exam), Kiểm tra trắc nghiệm (Multiple choice Exam), Bảo vệ và thi vấn đáp

(Oral Exam), Báo cáo (Written Report), Thuyết trình (Oral Presentation), đánh giá làm việc nhóm (Teamwork Assessment) và Đánh giá đồng cấp (Peer Assessment)

+ Kiểm tra viết (Written Exam): Theo phương pháp đánh giá này, sinh viên được yêu cầu trả lời một số câu hỏi, bài tập hay ý kiến cá nhân về những vấn đề liên quan đến yêu cầu chuẩn đầu về kiến thức của học phần và được đánh giá dựa trên đáp án được thiết kế sẵn. Thang điểm đánh giá được sử dụng trong phương pháp đánh giá này là thang 10. Số lượng câu hỏi trong bài đánh giá được thiết kế tùy thuộc vào yêu cầu nội dung kiến thức của học phần.

+ Kiểm tra trắc nghiệm (Multiple choice exam): Phương pháp đánh giá này tương tự như phương pháp kiểm tra viết, sinh viên được yêu cầu trả lời các câu hỏi liên quan dựa trên đáp án được thiết kế sẵn. Điểm khác là trong phương pháp đánh giá này sinh viên trả lời các câu hỏi yêu cầu dựa trên các gợi ý trả lời cũng được thiết kế và in sẵn trong đề thi.

+ Bảo vệ và thi vấn đáp (Oral Exam): Trong phương pháp đánh giá này, sinh viên được đánh giá thông qua phỏng vấn, hỏi đáp trực tiếp.

+ Báo cáo (Written Report): Sinh viên được đánh giá thông qua sản phẩm báo cáo của sinh viên, bao gồm cả nội dung trình bày trong báo cáo, cách thức trình bày thuyết minh, bản vẽ/ hình ảnh trong báo cáo.

+ Đánh giá thuyết trình (Oral Presentation): Phương pháp đánh giá này hoàn toàn giống với phương pháp đánh giá thuyết trình. Đánh giá được thực hiện theo định kỳ (giữa kỳ, cuối kỳ, hay cuối khóa).

+ Đánh giá làm việc nhóm (Peer Assessment): Đánh giá làm việc nhóm được áp dụng khi triển khai hoạt động dạy học theo nhóm và được dùng để đánh giá kỹ năng làm việc nhóm của sinh viên.

II. MÔ TẢ CHƯƠNG TRÌNH DẠY HỌC

2.1. Khung chương trình dạy học

Số TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ			Số tín chỉ	HP tiên quyết (*) HP học trước (-) HP song hành(+)
			LT-BT	TH-TN	Th. tập		
1. Kiến thức Giáo dục Đại cương							
1.1. Các học phần bắt buộc							
1	5413008	Tiếng Anh A2.1	3	0	0	3	Tiếng Anh cơ bản(*)
2	5413009	Tiếng Anh A2.2	2	0	0	2	Tiếng Anh A2.1(-)
3	5413010	Tiếng Anh A2.3	2	0	0	2	Tiếng Anh A2.2(-)

シ
ン
ク
ー
ン

1	KD5502001	Giáo dục quốc phòng	0	0	8	8	
2	5013001	Giáo dục thể chất I	0	1	0	1	
3	5013002	Giáo dục thể chất II	0	1	0	1	
4	5013003	Giáo dục thể chất III	0	1	0	1	
5	5013004	Giáo dục thể chất IV	0	1	0	1	

2. Kiến thức Giáo dục Chuyên nghiệp

2.1. Các học phần cơ sở - bắt buộc

1	5507131	Quá trình và thiết bị truyền nhiệt	2	0	0	2	Hóa lý, Hóa phân tích (+)
2	5507130	Quá trình và thiết bị truyền chất	2	0	0	2	Hóa lý, Hóa phân tích (+)
3	5507207	TN QT & TB truyền nhiệt	0	1	0	1	Quá trình và thiết bị truyền nhiệt (+)
4	5507208	TN QT & TB truyền chất	0	1	0	1	Quá trình và thiết bị truyền chất (+)
5	5507204	Vi sinh	3	0	0	3	Hóa hữu cơ- Hóa vô cơ
6	5507205	TN Vi sinh	0	1	0	1	Vi sinh (+)
7	5507176	TN Hoá sinh	0	1	0	1	Hóa sinh (+)
8	5507209	Qui hoạch thực nghiệm	2	0	0	2	Đại số tuyến tính
9	5507108	Hóa sinh	3	0	0	3	Hóa hữu cơ- Hóa vô cơ
10	5507290	Kỹ thuật phân tích vi sinh thực phẩm	3	0	0	3	Vi sinh
11	5507291	TN Kỹ thuật phân tích vi sinh thực phẩm	0	1	0	1	Kỹ thuật phân tích vi sinh thực phẩm
12	5507122	Nhập môn Kỹ thuật Thực phẩm	1	0	0	1	
13	5507292	Cơ sở di truyền của chọn tạo giống	3	0	0	3	
14	5507293	TN Cơ sở di truyền của chọn tạo giống	0	1	0	1	Cơ sở di truyền của chọn tạo giống

15	5507295	Chuyên đề ngành	2	0	0	2	
16	5507206	Thực tập nhận thức	0	0	1	1	
17	5507305	Đại cương về hóa thực vật và các hợp chất thiên nhiên	2	0	0	2	
18	5507306	TN Đại cương về hóa thực vật và các hợp chất thiên nhiên	0	1	0	1	
Tổng số tín chỉ phải tích lũy các học phần cơ sở bắt buộc							31

2.2. Các học phần chuyên ngành - bắt buộc

1	5507296	Bảo quản thực phẩm	2	0	0	2	Vì sinh
2	5507299	Độc tố học cơ bản trong thực phẩm	2	0	0	2	Hoá sinh
3	5507300	TN độc tố học cơ bản trong thực phẩm	0	1	0	1	
4	5507301	Công nghệ nuôi trồng nấm ăn và nấm dược liệu	2	0	0	2	
5	5507302	TN Công nghệ nuôi trồng nấm ăn và nấm dược liệu	0	1	0	1	
6	5507303	Công nghệ enzyme trong thực phẩm	2	0	0	2	Vì sinh Hoá sinh
7	5507304	TN Công nghệ enzyme trong thực phẩm	0	1	0	1	
8	5507222	Công nghệ sinh học thực phẩm	2	0	0	2	Vì sinh Hoá sinh
9	5507289	TN Công nghệ sinh học thực phẩm	0	1	0	1	
10	5507083	Công nghệ vi sinh thực phẩm	2	0	0	2	Vì sinh Hoá sinh
11	5507167	TN Công nghệ vi sinh thực phẩm	0	1	0	1	
12	5507057	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm sữa	2	0	0	2	

13	5507154	TN Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm sữa	0	1	0	1	
14	5507297	Tận dụng xử lý phế, phụ phẩm của thực phẩm	2	0	0	2	
15	5507298	TN Tận dụng xử lý phế, phụ phẩm của thực phẩm	0	1	0	1	Tận dụng xử lý phế, phụ phẩm của thực phẩm
16	5507307	Đồ án chuyên ngành	3	0	0	3	Quá trình và thiết bị
17	5507308	Ngoại ngữ chuyên ngành	2	0	0	2	Ngoại ngữ III
18	5507375	Tin học ứng dụng trong KTHSTP	2	0	0	2	
19	5507142	Thực tập Kỹ thuật TP	0	0	3	3	Quá trình và thiết bị truyền nhiệt; Quá trình và thiết bị truyền chất
20	5507309	Học kỳ doanh nghiệp KTSHTP	0	0	3	3	
21	5507075	Công nghệ lên men	3	0	0	3	Vi sinh
22	5507163	TN Công nghệ lên men;	0	1	0	1	Công nghệ lên men (+)
23	5507113	Kiểm nghiệm thực phẩm	2	0	0	2	Hóa sinh, Vi sinh
24	5507178	TN kiểm nghiệm TP	0	1	0	1	Kiểm nghiệm thực phẩm (+)
25	5507310	Quản lý chất lượng	3	0	0	3	
26	5507316	Đồ án Tốt nghiệp kỹ sư KTSHTP	0	12	0	12	
27	5507315	Thực tập tốt nghiệp	0	0	3	3	
28	5502010	Đổi mới sáng tạo khởi nghiệp	2	0	0	2	
29	5507117	Kỹ thuật sản xuất rau sạch	2	0	0	2	
30	5507241	Quản lý dự án chuyên ngành	2	0	0	2	
31	5507312	Quá trình TB sinh học thực phẩm	3	0	0	3	

32	5502009	Kỹ năng lãnh đạo, quản lý	2	0	0	2	
33	5507313	Kỹ thuật sấy lạnh	2	0	0	2	
Tổng số tín chỉ tích lũy học phần chuyên ngành bắt buộc							74
2.3. Các học phần cơ sở – tự chọn bắt buộc							
1	5502006	Phương pháp học tập NCKH	2	0	0	2	
2	5507030	Sản xuất sạch hơn	2	0	0	2	
3	5507001	ATLĐ và Vệ sinh công nghiệp	2	0	0	2	
4	5507119	Mô phỏng Quá trình Công nghệ	2	0	0	2	
5	5507090	Đồ án QT & TB	0	0	2	2	QT & TB truyền nhiệt, truyền chất
Tổng số tín chỉ phải tích lũy tự chọn bắt buộc học phần cơ sở ngành							02
2.4. Các học phần chuyên ngành – tự chọn bắt buộc							
1	5507294	Vi sinh vật nông nghiệp	2	0	0	2	
2	5507136	Sinh lý học thực vật	2	0	0	2	
3	5507314	Công nghệ sinh học biển	2	0	0	2	
4	5507214	Dinh dưỡng học	2	0	0	2	
5	5507125	Phát triển sản phẩm thực phẩm	2	0	0	2	
Tổng số tín chỉ tích lũy HP chuyên ngành tự chọn bắt buộc							08
Tổng số tín chỉ phải tích lũy phần giáo dục chuyên nghiệp							82
Tổng số							159

2.2. Ma trận đáp ứng giữa các học phần và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

TT	Tên học phần	Mã học phần	Chuẩn đầu ra của CTĐT								
			PL O1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PL O5	PL O6	PL O7	PL O8	PLO 9
1	Đại số tuyến tính	5319001	I								
2	Hóa hữu cơ - Hóa vô cơ	5507203	I								

TT	Tên học phần	Mã học phần	Chuẩn đầu ra của CTĐT								
			PL O1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PL O5	PL O6	PL O7	PL O8	PLO 9
3	Tiếng Anh cơ bản	5413007							I		
4	Tiếng Anh A2.1	5413008							I		
5	Nhập môn Kỹ thuật Thực phẩm	5507122	I				I		I		
6	Pháp luật đại cương	5211005	I				I				
7	Tin học cơ bản	5505251	I								
8	Vật lý ứng dụng	5507197	R	R			I	R	R		
9	Vẽ kỹ thuật	5504085			I				I		
10	Kỹ năng giao tiếp	5502003							I		
11	ATLĐ và vệ sinh công nghiệp	5507001	R		R			R		R	
12	Hóa lý - Hóa phân tích	5507202	M					R	I		
13	Hóa sinh	5507108	M/A				R	I			
14	Kỹ năng làm việc nhóm	5502004								I	
15	Tiếng Anh A2.2	5413009							I		
16	Quá trình và thiết bị truyền nhiệt	5507131	R		M	R					
17	TN Hóa hữu cơ- hóa vô cơ	5507282	I	R					R	I	
18	TN Hóa sinh	5507176		M/A			M/A		R	R	
19	Triết học Mác-Lênin	5209005	I				I				
20	Chủ nghĩa xã hội khoa học	5209007	I				I				
21	Kinh tế chính trị	5209006	I				I				
22	Tiếng Anh A2.3	5413010							I		
23	Phương pháp học tập NCKH	5502006					I	R			
24	Quá trình và thiết bị truyền chất	5507130	R			R		R/A			
25	Sản xuất sạch hơn	5507030	R				R				
26	TN Hóa lý - Hóa phân tích	5507175	I	R					I	I	
27	TN QT & TB truyền nhiệt	5507207	I			R			I		
28	TN Vi sinh	5507205		M/A		R	R			R	
29	Thực tập nhận thức	5507206	M			R	R	R	M/A		I
30	Vi sinh	5507204	M/A					R	R	R	
31	Xác suất Thống kê	5319005	I								
32	Công nghệ lên men	5507075	R		M/A	R	R		M/A	R	

TT	Tên học phần	Mã học phần	Chuẩn đầu ra của CTĐT								
			PL O1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PL O5	PL O6	PL O7	PL O8	PLO 9
33	Đồ án QT & TB	5507090	R		M			R	R		R
34	Kiểm nghiệm thực phẩm	5507113	R	I			R/A	I	I	M/A	
35	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	5209008	I				I				
36	Mô phỏng Quá trình Công nghệ	5507119	M		R			R	R	R	
37	Tiếng Anh B1.1	5413011							R		
38	Quy hoạch thực nghiệm	5507209	M/A	R	R			R		R	I
39	TN Công nghệ lên men	5507163	R	M/A			R		R	M/A	
40	TN kiểm nghiệm TP	5507178	R	M		M		R	M/A	M/A	
41	TN QT & TB truyền chất	5507208	I			R			I		
42	Tư tưởng Hồ Chí Minh	5209004	I				I				
43	Thực tập Kỹ thuật TP	5507142	M	R		M/A	M	M	M/A	R	R
44	Công nghệ sinh học thực phẩm	5507222	M	R	I			I	R		
45	TN Công nghệ sinh học thực phẩm	5507289	M	M/A			M	M	M		
46	Kỹ thuật phân tích vi sinh thực phẩm	5507290	M,A	M		M		M	R		
47	TN Kỹ thuật phân tích vi sinh thực phẩm	5507291	M	M,A		R	M		R		
48	Cơ sở di truyền của chọn tạo giống	5507292	M,A				R	M	M		
49	TN Cơ sở di truyền của chọn tạo giống	5507293	M								
50	Sinh lý học thực vật	5507136	M/A		I				R	R	
51	Vi sinh vật nông nghiệp	5507294	I		I	I	M	M	I		
52	Tiếng Anh B 1.2	5413012									
53	Chuyên đề ngành	5507295	M				I	I	M,A		
54	Bảo quản thực phẩm	5507296	I		M/A	I	I		I	R	
55	Tận dụng xử lý phế, phụ phẩm của thực phẩm	5507297	R		M/A		I		R	R	
56	TN Tận dụng xử lý phế, phụ phẩm của thực phẩm	5507298	M/A		R					R	
57	Độc tố học cơ bản trong thực phẩm	5507299	I		RA		M			M	
58	TN độc tố học cơ bản trong thực phẩm	5507300	I	IA	I		M			R	
59	CN chế biến sữa và các SP sữa	5507057	R		M,A		R			M	
60	Công nghệ nuôi trồng nấm ăn và nấm dược liệu	5507301	I	I	RA			R		R	
61	TN Công nghệ nuôi trồng nấm ăn và nấm dược liệu	5507302		I	IA	M	R			R	

TT	Tên học phần	Mã học phần	Chuẩn đầu ra của CTĐT								
			PL O1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PL O5	PL O6	PL O7	PL O8	PLO 9
62	Công nghệ enzyme trong thực phẩm	5507303	M		M,A		R			M	R
63	TN Công nghệ enzyme trong thực phẩm	5507304	R	M,A			M		M	M	
64	TN CNCB sữa và các sp sữa	5507154	R	M,A		M	M		M	M	
65	Đại cương về hóa thực vật và các hợp chất thiên nhiên	5507305	R	M			R				
66	TN Đại cương về hóa thực vật và các hợp chất thiên nhiên	5507306	R	M	R,A		M		M		
67	Công nghệ vi sinh thực phẩm	5507083	M	M	R,A					I	
68	TN Công nghệ vi sinh thực phẩm	5507167	R	M,A			R		R		
69	Đồ án chuyên ngành	5507307	M,A		M,A			M,A	M		
70	Ngoại ngữ chuyên ngành KTSHTP	5507308	M	I	I	I	I	M,A	R		
71	Tin học ứng dụng trong KTHTP	5507375	M	M,A							
72	Học kỹ doanh nghiệp KTSHTP	5507309	R			M,A	R, A	I			
73	Phát triển sản phẩm thực phẩm	5507125	M		M			R		R	R,A
74	Dinh dưỡng học	5507214	R/A		I		I	I	M/A	R	
75	Quản lý dự án chuyên ngành	5507241		R	R			MA	I	M	
76	Công nghệ sinh học biển	5507314	M, A	R		I	M			M	I
77	Kỹ thuật sản xuất rau sạch	5507117	I		R	I			R	M	
78	Quản lý chất lượng	5507310	M, A	R	I				R	M	
79	Kỹ năng lãnh đạo, quản lý	5502009	M	M				M	M		
80	Đổi mới, sáng tạo, khởi nghiệp	5502010	I	I	R				RA	M	
81	Quá trình TB sinh học thực phẩm	5507312	R			R			R		
82	Kỹ thuật sấy lạnh	5507313	M		M	M,A	R	R	R	R	
83	Thực tập tốt nghiệp KTSHTP	5507315	M	M	R	M, A	M	M	M	M	M
84	Đồ án tốt nghiệp kỹ sư KTSHTP	5507316	M	M,A	R,A	I	I	R,A	M,A	R	R

2.3. Cây chương trình

Chương trình ngành Kỹ thuật Sinh học Thực phẩm Hệ Kỹ sư

Học kỳ I	Học kỳ II	Học kỳ III	Học kỳ IV	Học kỳ V	Học kỳ VI	Học kỳ VII	Học kỳ VIII	Học kỳ IX
Đại số tuyến tính	Tiết học Mac-Lenat	Kinh tế chính trị	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	Tiếng Anh B1.2	Độc tố học cơ bản trong TP	Học kỹ doanh nghiệp	Quản lý chất lượng	Đồ án tốt nghiệp kỹ sư
Tiếng Anh A2.1	Tiếng Anh A2.2	Tiếng Anh A2.3	Tư tưởng Hồ Chí Minh	Công nghệ sinh học thực phẩm	Đại cương về hoá thực vật và các hợp chất thiên nhiên	TN Đại cương hóa thực phẩm và các hợp chất hữu cơ	Quá trình thiết bị sinh học thực phẩm	
Tin học cơ bản	ATLĐ và vệ sinh công nghiệp	Chẩn đoán xã hội khoa học	TN QT & TB truyền chất	TN Công nghệ sinh học thực phẩm	Công nghệ enzyme trong TP	Tin học ứng dụng trong KTTT	Đổi mới sáng tạo khởi nghiệp	Chú thích: các loại HP được đánh dấu theo màu sắc như sau
Vật lý ứng dụng	Hóa sinh	TN Hóa lý-Hóa phân tích	Đồ án QT & TB	Chuyển di gen	TN Công nghệ enzyme trong TP	Đồ án chuyên ngành	Công nghệ sinh học biến	Học phần BB-Dại cương
Vẽ Kỹ thuật	TN Hóa học cơ-vô cơ	Xác suất thống kê	Quy hoạch thực nghiệm	Vị sinh vật nông nghiệp	TN Độc tố học cơ bản trong thực phẩm	Công nghệ vi sinh thực phẩm	Thực tập tốt nghiệp	Học phần BB-Cơ sở
Pháp luật đại cương	Hóa lý-Hóa phân tích	Quá trình & thiết bị truyền chất	Mô phỏng Quá trình công nghệ	Bảo quản Thực phẩm	Công nghệ nuôi trồng nấm ăn và nấm dược liệu	Ngoại ngữ chuyên ngành KTSHTP	Kỹ thuật sản xuất rau sạch	Học phần tích lũy chứng chỉ
Tiếng Anh cơ bản	TN Hóa sinh	Vị sinh	Công nghệ lên men	Kỹ thuật phân tích vi sinh thực phẩm	TN Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm sữa	Phát triển sản phẩm thực phẩm	Kỹ năng lãnh đạo quản lý	Học phần bắt buộc- kỹ năng mềm
Nhập môn Kỹ thuật SHTP	Quá trình và thiết bị truyền nhiệt	TN vi sinh	TN Công nghệ lên men	TN Kỹ thuật phân tích vi sinh thực phẩm	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm sữa	Đồ án chuyên ngành	Quản lý dự án chuyên ngành	
Hóa Học cơ-vô cơ		Sản xuất sạch hơn	Kiểm nghiệm Thực phẩm	Tân dụng xử lý phế phẩm của thực phẩm	TN Công nghệ nuôi trồng nấm ăn và nấm dược liệu			
Giáo dục thể chất I	Giáo dục thể chất II	TN QT & TB truyền nhiệt	TN Kiểm nghiệm Thực phẩm	TN Tân dụng xử lý phế phẩm của thực phẩm	TN Công nghệ nuôi trồng nấm ăn và nấm dược liệu			
Giáo dục QP	Kỹ năng làm việc nhóm	Thực tập nhận thức	Tiếng Anh B1.1	TN Tân dụng xử lý phế phẩm của thực phẩm	TN Công nghệ nuôi trồng nấm ăn và nấm dược liệu			
Kỹ năng giao tiếp		Phương pháp học tập NCKH	Thực tập Kỹ thuật SHTP	Cơ sở di truyền của chọn tạo giống	TN Công nghệ nuôi trồng nấm ăn và nấm dược liệu			
		Giáo dục thể chất III	Giáo dục thể chất IV	TN Cơ sở di truyền của chọn tạo giống	TN Công nghệ nuôi trồng nấm ăn và nấm dược liệu			
				Sinh lý học thực vật				

2.4. Kế hoạch đào tạo

Học kỳ	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Loại học phần
1	5319001	Đại số tuyến tính	2	Học phần bắt buộc - đại cương
	5502001	Giáo dục quốc phòng	4	Học phần bắt buộc - chứng chỉ
	5013001	Giáo dục thể chất I	1	Học phần bắt buộc - chứng chỉ
	5507203	Hóa hữu cơ - Hóa vô cơ	3	Học phần bắt buộc - đại cương
	5413007	Tiếng Anh cơ bản	3	Học phần tự chọn tự do
	5413008	Tiếng Anh A2.1	3	Học phần bắt buộc - đại cương
	5507122	Nhập môn Kỹ thuật Thực phẩm	1	Học phần bắt buộc - cơ sở
	5211005	Pháp luật đại cương	2	Học phần bắt buộc - đại cương
	5505251	Tin học cơ bản	2	Học phần bắt buộc - đại cương
	5507197	Vật lý ứng dụng	2	Học phần bắt buộc - đại cương
	5504085	Vẽ kỹ thuật	2	Học phần bắt buộc - đại cương
	5502003	Kỹ năng giao tiếp	1	Học phần bắt buộc - đại cương
2	5507001	ATLĐ và vệ sinh công nghiệp	2	Học phần tự chọn bắt buộc - cơ sở
	5013002	Giáo dục thể chất II	1	Học phần bắt buộc - chứng chỉ
	5507202	Hóa lý - Hóa phân tích	3	Học phần bắt buộc - đại cương
	5507108	Hóa sinh	3	Học phần bắt buộc - cơ sở
	5502004	Kỹ năng làm việc nhóm	1	Học phần bắt buộc - đại cương
	5413009	Tiếng Anh A2.2	2	Học phần bắt buộc - đại cương

Học kỳ	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Loại học phần
	5507131	Quá trình và thiết bị truyền nhiệt	2	Học phần bắt buộc - cơ sở
	5507282	TN Hóa hữu cơ- Hóa vô cơ	1	Học phần bắt buộc - đại cương
	5507176	TN Hóa sinh	1	Học phần bắt buộc - cơ sở
	5209005	Triết học Mác-Lênin	3	Học phần bắt buộc - đại cương
3	5209007	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	Học phần bắt buộc - đại cương
	5013003	Giáo dục thể chất III	1	Học phần bắt buộc - chứng chỉ
	5209006	Kinh tế chính trị	2	Học phần bắt buộc - đại cương
	5413011	Tiếng Anh A2.3	2	Học phần bắt buộc - đại cương
	5502006	Phương pháp học tập NCKH	2	Học phần tự chọn bắt buộc - cơ sở
	5507130	Quá trình và thiết bị truyền chất	2	Học phần bắt buộc - cơ sở
	5507030	Sản xuất sạch hơn	2	Học phần tự chọn bắt buộc - cơ sở
	5507175	TN Hóa lý - Hóa phân tích	1	Học phần bắt buộc - đại cương
	5507207	TN QT & TB truyền nhiệt	1	Học phần bắt buộc - cơ sở
	5507205	TN Vi sinh	1	Học phần bắt buộc - cơ sở
	5507206	Thực tập nhận thức	1	Học phần bắt buộc - cơ sở
	5507204	Vi sinh	3	Học phần bắt buộc - cơ sở
	5319005	Xác suất Thống kê	2	Học phần bắt buộc - đại cương
4	5507075	Công nghệ lên men	3	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507090	Đồ án QT & TB	2	Học phần tự chọn bắt buộc - cơ sở
	5013004	Giáo dục thể chất IV	1	Học phần bắt buộc - chứng chỉ
	5507113	Kiểm nghiệm thực phẩm	2	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5209008	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	Học phần bắt buộc - đại cương
	5507119	Mô phỏng Quá trình Công nghệ	2	Học phần tự chọn bắt buộc - cơ sở
	5413011	Tiếng Anh B1.1	2	Học phần bắt buộc - đại cương
	5507209	Quy hoạch thực nghiệm	2	Học phần bắt buộc - cơ sở
	5507163	TN Công nghệ lên men	1	Học phần bắt buộc - chuyên ngành

Học kỳ	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Loại học phần
	5507178	TN kiểm nghiệm TP	1	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507208	TN QT & TB truyền chất	1	Học phần bắt buộc - cơ sở
	5209004	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	Học phần bắt buộc - đại cương
	5507142	Thực tập Kỹ thuật TP	3	Học phần bắt buộc - cơ sở
5	5507222	Công nghệ sinh học thực phẩm	2	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507289	TN Công nghệ sinh học thực phẩm	1	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507292	Cơ sở di truyền của chọn tạo giống	3	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507293	TN Cơ sở di truyền của chọn tạo giống	1	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5413012	Tiếng Anh B1.2	2	Học phần bắt buộc - đại cương
	5507290	Kỹ thuật phân tích vi sinh thực phẩm	3	Học phần bắt buộc - cơ sở
	5507291	TN Kỹ thuật phân tích vi sinh thực phẩm	1	Học phần bắt buộc - cơ sở
	5507136	Sinh lý học thực vật	2	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507294	Vi sinh vật nông nghiệp	2	Học phần tự chọn bắt buộc - chuyên ngành
	5507295	Chuyên đề ngành	2	Học phần bắt buộc - cơ sở
	5507296	Bảo quản thực phẩm	2	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507297	Tận dụng xử lý phế, phụ phẩm của thực phẩm	2	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507298	TN Tận dụng xử lý phế, phụ phẩm của thực phẩm	1	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507299	Độc tố học cơ bản trong thực phẩm	2	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
6	5507300	TN độc tố học cơ bản trong thực phẩm	1	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507301	Công nghệ nuôi trồng nấm ăn và nấm dược liệu	2	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507302	TN Công nghệ nuôi trồng nấm ăn và nấm dược liệu	1	Học phần bắt buộc - chuyên ngành

Học kỳ	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Loại học phần
	5507303	Công nghệ enzyme trong thực phẩm	2	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507304	TN Công nghệ enzyme trong thực phẩm	1	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507057	CN chế biến sữa và các SP sữa	2	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507154	TN CNCB sữa và các sp sữa	1	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507305	Đại cương về hóa thực vật và các hợp chất thiên nhiên	2	Học phần bắt buộc - cơ sở
7	5507307	Đồ án chuyên ngành	3	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507309	Học kỳ doanh nghiệp KTSHTP	3	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507306	TN Đại cương về hóa thực vật và các hợp chất thiên nhiên	1	Học phần bắt buộc - cơ sở
	5507083	Công nghệ vi sinh thực phẩm	2	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507167	TN Công nghệ vi sinh thực phẩm	1	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507125	Phát triển sản phẩm thực phẩm	2	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507308	Ngoại ngữ chuyên ngành KTSHTP	2	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507214	Dinh dưỡng học	2	Học phần tự chọn bắt buộc - chuyên ngành
	5507375	Tin học ứng dụng trong KTSHTP	2	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
8	5507310	Quản lý chất lượng	3	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507315	Thực tập tốt nghiệp KTSHTP	3	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5502010	Đổi mới sáng tạo khởi nghiệp	2	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507314	Công nghệ sinh học biển	2	Học phần tự chọn bắt buộc - chuyên ngành

Học kỳ	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Loại học phần
	5507117	Kỹ thuật sản xuất rau sạch	2	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507241	Quản lý dự án chuyên ngành	2	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507312	Quá trình TB sinh học thực phẩm	3	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5502009	Kỹ năng lãnh đạo	2	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
	5507313	Kỹ thuật sấy lạnh	2	Học phần bắt buộc - chuyên ngành
9	5507316	Đồ án tốt nghiệp kỹ sư KTSHTP	12	Học phần bắt buộc - chuyên ngành

2.5. Mô tả tóm tắt các học phần

Pháp luật đại cương

Học phần Pháp luật đại cương được thiết kế nhằm cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản nhất về Nhà nước và Pháp luật.

Nội dung cơ bản của học phần bao gồm: Những vấn đề chung về Nhà nước và pháp luật như Bộ máy nhà nước, Quy phạm pháp luật và Quan hệ pháp luật, Vi phạm pháp luật... Ngoài ra, học phần cũng cung cấp cho người học một số kiến thức cơ bản về các ngành luật Dân sự, Hành chính, Hình sự và Pháp luật về phòng chống tham nhũng.

Tư tưởng Hồ Chí Minh

Tư tưởng Hồ Chí Minh là môn học thuộc lĩnh vực Khoa học chính trị, cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản và cần thiết về chính trị-xã hội, văn hóa thời đại Hồ Chí Minh sống và thực hành đạo đức cách mạng. Từ đó, vận dụng vào xây dựng xã hội mới, con người mới văn minh, tiến bộ.

Học phần gồm 8 vấn đề, sinh viên sẽ được giới thiệu về khái niệm tư tưởng Hồ Chí Minh; cơ sở, quá trình hình thành và phát triển tư tưởng Hồ Chí Minh; hệ thống những quan điểm, lý luận của Hồ Chí Minh và những quan điểm vận dụng của Đảng ta vào sự nghiệp đổi mới đất nước.

Đại số tuyến tính

Đây là học phần cơ bản giúp cho sinh viên có kiến thức về ma trận, định thức, hệ phương trình tuyến tính, không gian vector và dạng toàn phương.

Vẽ kỹ thuật

Môn học cung cấp cho sinh viên những hiểu biết về CAD (Computer Aided Design) và cách thể hiện theo đúng quy cách trên một bản vẽ kỹ thuật thông qua các kiến thức về: tỉ lệ, kích thước, các hình chiếu, hình cắt, mặt cắt...

Tin học cơ bản

Học phần này trang bị những kiến thức và kỹ năng chuyên nghiệp để khai thác và sử dụng các trình ứng dụng của bộ MS Office trong công tác văn phòng. Khai thác các tính năng cao cấp chuyên sâu trong các công việc: Soạn thảo văn bản với trình ứng dụng Word, tạo và làm việc trên bảng tính với trình ứng dụng Excel, Tạo một báo cáo công việc với trình ứng dụng Power Point.

Người học hoàn thành tốt học phần này phải đạt được những kiến thức & kỹ năng sử dụng các công cụ MS Office một cách chuyên nghiệp, có thể giảng dạy tin học văn phòng sau khi học.

Vật lý ứng dụng

Đây là học phần nằm trong khối kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc được tích lũy vào những học kỳ đầu tiên của chương trình đào tạo (thường là học kỳ 2). Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức nền tảng, làm cơ sở để có thể tiếp thu và lĩnh hội được những học phần cơ sở ngành và chuyên ngành sau này cũng như để có thể giải thích được các hiện tượng liên quan đến các quá trình xảy ra trong sản xuất và đời sống thực tế.

Xác suất Thống kê

Môn học trang bị một số kiến thức cơ bản về xác suất và thống kê cần thiết để sinh viên có thể tiếp cận các phương pháp thống kê chuyên sâu và những kiến thức liên quan đến phương pháp định lượng ở các môn học khác.

Hóa hữu cơ – Hoá vô cơ

Đây là học phần cơ sở bắt buộc được tích lũy trước khi sinh viên học các học phần chuyên ngành nhằm cung cấp những kiến thức đại cương về cấu tạo chất, phức chất, các đơn chất, hợp chất vô cơ và hợp chất hữu cơ: cấu tạo phân tử, đồng phân, đồng đẳng... và quá trình chuyển hóa qua lại giữa chúng để làm cơ sở cho các học phần chuyên ngành như Kỹ thuật tổng hợp các chất vô cơ, hữu cơ, Hóa lý Silicat, Công nghệ sản xuất Gốm sứ,...

Hóa lý – Hoá phân tích

Đây là học phần cơ sở bắt buộc được tích lũy trước khi sinh viên học các học phần chuyên ngành nhằm cung cấp cho người học các kiến thức cơ bản trong quá trình pha chế các loại dung dịch có nồng độ khác nhau, phân tích hàm lượng của các chất có trong mẫu vật, từ đó làm nền tảng cơ sở cho người học có thể nắm bắt được các kỹ thuật phân tích các chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm trong các học phần chuyên ngành sau này, những kiến thức

đại cương về nhiệt động hóa học, động hóa học, cân bằng hóa học, trang bị kiến thức cơ sở cho một số môn chuyên ngành như Hóa lý polime,...

TN Hóa hữu cơ – Hoá vô cơ

Học phần này thuộc khối kiến thức đại cương bắt buộc cho tất cả các chuyên ngành đào tạo liên quan đến hóa học. Học phần này được tích lũy ngay sau khi sinh viên hoàn thành xong học phần lý thuyết hóa đại cương 1, nhằm củng cố kiến thức lý thuyết đã học, vận dụng vào điều chế một vài loại sản phẩm hữu cơ, vô cơ đơn giản, tạo cơ sở cho việc tổng hợp các chất phức tạp hơn thuộc các học phần chuyên ngành sau này.

TN Hóa lý – Hoá phân tích

Đây là học phần thực hành, thí nghiệm thuộc khối kiến thức cơ sở ngành. Học phần thí nghiệm này được tích lũy sau khi sinh viên đã học xong học phần lý thuyết về hóa đại cương 2 (Hóa lý và hóa phân tích). Học phần này không chỉ củng cố kiến thức về lý thuyết đã học mà còn trang bị cho sinh viên kỹ năng nền tảng để có thể pha chế dung dịch, phân tích định tính và định lượng các mẫu chất... nhằm phục vụ tốt hơn cho các học phần sau này như: Phân tích khảo sát môi trường, Kỹ thuật phân tích trong công nghệ sinh học... Vận dụng các kiến thức đã học về nhiệt động, động học, dung dịch vào thực tế, trang bị kỹ năng thực hành phòng thí nghiệm.

Nhập môn kỹ thuật sinh học thực phẩm

Học phần này nhằm trang bị kiến thức về đại cương về ngành Kỹ thuật Thực phẩm (chuyên ngành Kỹ thuật thực phẩm, chuyên ngành Kỹ thuật sinh học thực phẩm). Giúp cho người học có phương pháp tiếp cận, phương pháp luận khi học chuyên sâu về ngành Kỹ thuật thực phẩm, từ đó có những định hướng cụ thể về khả năng học tập, nghiên cứu và phát triển nghề nghiệp tương lai của mình.

Học phần này giúp cho sinh viên về định hướng nghề nghiệp, các kỹ năng mềm cũng như nền tảng đạo đức nghề nghiệp.

Quá trình và thiết bị truyền chất

Đây là học phần cơ sở ngành nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức lý thuyết cơ bản về các quá trình truyền chất cũng như các thiết bị sử dụng trong quá trình truyền chất đặc trưng trong lĩnh vực Công nghệ Hóa học như: chưng luyện, hấp thụ, hấp phụ, trích ly, kết tinh... từ đó giúp người học có khả năng vận hành, cải tiến và sáng tạo cho phù hợp với thực tế công việc. Học phần này liên quan trực tiếp đến các học phần công nghệ sau này. Nó trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ sở để có thể hiểu rõ nguyên lý, cách thức hoạt động và tính toán được thông số của các thiết bị truyền chất cũng như kỹ năng để vận hành, sửa chữa, bảo trì các thiết bị này trong hệ thống công nghệ.

Quá trình và thiết bị truyền nhiệt

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về các phương thức truyền nhiệt, các định luật cơ bản về truyền nhiệt. Ngoài ra học phần này còn trang bị cho sinh viên kỹ năng để thao tác, vận hành, bảo trì, bảo dưỡng, thiết kế, mô phỏng một số thiết bị truyền nhiệt đặc trưng trong lĩnh vực Công nghệ Hóa học như đun nóng, làm nguội, ngưng tụ, cô đặc, sấy.

TN Quá trình và thiết bị

Học phần này nhằm củng cố kiến thức lý thuyết đã học trong một số lĩnh vực về thủy lực học, về các phương pháp vận chuyển chất lỏng cũng như phân riêng hệ lỏng không đồng nhất, các quá trình truyền chất như: hấp thụ, trích ly, chưng luyện,... Mục đích cuối cùng là tạo cơ sở nền tảng để trang bị kỹ năng cho sinh viên sau này ra trường có thể tham gia vào việc tính toán, thiết kế, mô phỏng các phân xưởng sản xuất đặc biệt là tham gia vận hành trong các nhà máy thuộc lĩnh vực công nghệ hóa học.

Quá trình và thiết bị công nghệ sinh học

Đây là học phần cơ sở ngành nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức lý thuyết cơ bản về các quá trình cũng như các thiết bị sử dụng đặc trưng trong lĩnh vực Sinh học Ứng dụng như: hấp thụ, hấp phụ, trích ly, kết tinh... từ đó giúp người học có khả năng vận hành, cải tiến và sáng tạo cho phù hợp với thực tế công việc. Học phần này liên quan trực tiếp đến các học phần công nghệ sau này. Nó trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ sở để có thể hiểu rõ nguyên lý, cách thức hoạt động và tính toán được thông số của các thiết bị truyền chất cũng như kỹ năng để vận hành, sửa chữa, bảo trì các thiết bị này trong hệ thống công nghệ.

Hoá sinh

Học phần nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về cấu trúc và tính chất của các chất tạo thành cơ thể sống như protein, glucit, lipid, vitamin,...; về sự chuyển hoá và vai trò của các chất dinh dưỡng trong quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm để từ đó có thể đưa ra các giải pháp nhằm nâng cao giá trị cảm quan và chất lượng các sản phẩm thực phẩm.

Thí nghiệm hoá sinh

Sinh viên sẽ được thực hiện các bài thí nghiệm về hoá sinh như các phương pháp xác định protein, xác định nitơ amoniac, các phương pháp xác định glucit, xác định sacaroza theo phương pháp thủy phân bằng axit, xác định tinh bột theo phương pháp thủy phân bằng axit, các phương pháp xác định chất béo, xác định các chỉ số lý hoá của chất béo, định lượng vitamin.

Vi sinh

Đây là học phần cơ sở ngành, nhằm trang bị cho sinh viên kiến thức đại cương về thế giới vi sinh vật sống. Bao gồm các đặc điểm hình thái cấu tạo, đặc tính sinh lý, khả năng chuyển

hoá vật chất của vi sinh vật, sự phân bố của vi sinh vật trong môi trường tự nhiên và vai trò của vi sinh vật trong chế biến và bảo quản thực phẩm.

TN Vi sinh vật học

Là học phần song hành với môn Vi sinh vật học nhằm tạo điều kiện cho người học ứng dụng và thực hành nội dung đã học.

- Nội dung: Người học sẽ được thực hiện các bài thí nghiệm về vi sinh vật như các phương pháp khử trùng trong nuôi cấy vi sinh vật, phương pháp làm môi trường phân lập và nuôi cấy vi sinh vật, các phương pháp phân lập, gieo cấy và bảo quản vi sinh vật, các phương pháp nhuộm màu và quan sát hình thái vi sinh vật, các phương pháp xác định số lượng tế bào vi sinh vật.

Sinh lý học thực vật

Là môn học chuyên ngành bắt buộc. Nội dung bao gồm các kiến thức cơ bản, hiện đại có tính quy luật về: Các quá trình sinh lý diễn ra trong cơ thể thực vật (trao đổi nước, dinh dưỡng khoáng, quang hợp, hô hấp, sinh trưởng và phát triển...). Mối quan hệ giữa các quá trình sống của cơ thể thực vật với môi trường sống, khả năng ứng dụng và điều khiển các quá trình sinh lý của cây trồng theo hướng có lợi nhất cho con người: thu hoạch tốt nhất về năng suất và chất lượng trồng trọt nhằm tăng hiệu quả trong trồng trọt.

Thực tập kỹ thuật

Sau khi sinh viên đã tích lũy được các học phần học trước thủy lực và truyền nhiệt, sinh viên sẽ được thực hiện đợt thực tập trong thời gian 3 tuần, với việc đến tìm hiểu, nghiên cứu ngày 8 tiếng tại các phân xưởng thuộc cơ sở sản xuất công nghiệp nhằm mục đích cho sinh viên hiểu rõ hơn về các quá trình kỹ thuật cơ sở nền tảng (truyền nhiệt và truyền chất), nắm vững nguyên tắc, cấu tạo, vận hành và điều khiển của các máy móc, thiết bị trong các phân xưởng của các cơ sở sản xuất thuộc công nghiệp hóa học, thực phẩm và môi trường. Học phần này bao gồm hai chủ đề trọng tâm. Thứ nhất là giúp sinh viên hiểu rõ hơn đồng thời vận dụng các kiến thức về các quá trình kỹ thuật cơ sở nền tảng (thủy lực, truyền nhiệt và truyền chất) đã học vào thực tế sản xuất. Thứ hai là tập cho sinh viên làm quen với tác phong làm việc công nghiệp trong nhà máy, phòng thí nghiệm, tránh sự bỡ ngỡ trong quá trình làm việc làm việc sau khi mới ra trường.

Đồ án QT và TB

Học phần này nằm trong khối kiến thức cơ sở bắt buộc nhằm giúp sinh viên tổng hợp các kiến thức lý thuyết về Quá trình và Thiết bị thuộc chuyên ngành Thực phẩm – Sinh học đã học đồng thời tham khảo tài liệu, tra cứu dữ liệu để thiết lập nên một quy trình công nghệ hoặc thủy lực hoặc truyền nhiệt hoặc truyền chất. Tùy thuộc vào đề tài mà mỗi sinh viên sẽ được giao nhiệm vụ thiết kế một hệ thống phân xưởng thuộc một trong các quá trình truyền chất như chưng luyện, trích ly, cô đặc, sấy.... Các chủ đề trọng tâm của học

phần đồ án này bao gồm tính công nghệ thiết bị chính và tính thiết bị phụ (tính cân bằng vật chất, tính toán kích thước thiết bị và tính cân bằng nhiệt lượng).

Công nghệ lên men

Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về Công nghệ sản xuất malt; Công nghệ sản xuất bia; Công nghệ sản xuất rượu etylic và các loại rượu uống cao độ; Công nghệ sản xuất rượu vang; Công nghệ sản xuất nước chấm và công nghệ sản xuất bột ngọt.

TN Công nghệ lên men

Hướng dẫn sinh viên thực hành chế biến một số sản phẩm thực phẩm lên men; đánh giá chất lượng của các sản phẩm lên men.

Đổi mới sáng tạo khởi nghiệp

Học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản về các công nghệ mới, xu hướng phát triển công nghệ trong nước và trên thế giới, khởi nghiệp và khởi nghiệp công nghệ. Học phần cũng trang bị cho sinh viên kiến thức, kỹ năng về viết đề xuất dự án khởi nghiệp, quy trình khởi sự doanh nghiệp và các vấn đề liên quan. Đặc biệt, sinh viên có cơ hội nhận được những chia sẻ kinh nghiệm khởi nghiệp từ các doanh nhân thành đạt và/hoặc tham quan mô hình khởi nghiệp thành công.

Quản lý dự án chuyên ngành

Đây là học phần bắt buộc chuyên ngành thường được tích lũy vào cuối khóa đào tạo (Học kỳ 8) nhằm trang bị cho sinh viên các kiến thức và kỹ năng cơ bản trong quản lý dự án như: Phân tích và lựa chọn dự án, hoạch định và lập tiến độ dự án, giám sát và kiểm soát dự án, cách tiếp cận giải quyết vấn đề phát sinh trong quá trình quản lý dự án. Ngoài ra học phần còn trang bị cho sinh viên công cụ để quản lý dự án hiệu quả là ứng dụng MS Project.

Mô phỏng quá trình công nghệ

Là học phần tự chọn bắt buộc, trang bị cho sinh viên kiến thức và kỹ năng cơ bản liên quan đến vấn đề mô phỏng các quá trình công nghệ, xây dựng và phát triển các mô hình toán thực định và mô hình toán thống kê thực nghiệm đối với một số hệ thống công nghệ sinh học quan trọng.

Kiểm nghiệm thực phẩm

Học phần nhằm trang bị cho sinh viên kiến thức cơ bản để vận dụng đánh giá chất lượng các mặt hàng thực phẩm thông qua những phương pháp xác định các thành phần cơ bản của thực phẩm: nước, protein, enzym, glucit, lipid, alcaloit, phenol; các nhiễm tạp độc tố có thể tồn dư trong các sản phẩm thực phẩm như: kim loại nặng, thuốc bảo vệ thực vật, chất kháng sinh, chất kháng khuẩn, chất kích thích tăng trưởng... Học phần rèn luyện cho sinh viên kỹ năng làm việc nhóm, trình bày, đặt và trả lời câu hỏi. Học phần cũng giáo dục cho sinh viên có ý thức tự học, tự nghiên cứu; có trách nhiệm trong công việc và vấn đề an toàn thực phẩm.

TN Kiểm nghiệm thực phẩm

Đây là học phần chuyên ngành bắt buộc hệ kỹ sư, nhằm củng cố cho sinh viên các kiến thức lý thuyết đã học đồng thời cung cấp cho sinh viên kỹ năng thực hành kiểm tra chất lượng một số mặt hàng thực phẩm.

Vi sinh vật nông nghiệp

Lịch sử ra đời và phát triển của ngành vi sinh vật. Vai trò của vi sinh vật trong sản xuất và đời sống, sự phân bố vi sinh vật trong tự nhiên. Cấu tạo và phân loại vi sinh vật. Sinh lý vi sinh vật và ảnh hưởng các điều kiện ngoại cảnh đến hoạt động của vi sinh vật. Quan hệ giữa vi sinh vật với thực vật và biện pháp canh tác có hiệu quả.

Đồ án công nghệ

Là học phần chuyên ngành bắt buộc, trang bị cho sinh viên kiến thức và kỹ năng cần thiết để thiết kế được các phân xưởng sản xuất các sản phẩm ứng dụng công nghệ sinh học như sản xuất thực phẩm, dược phẩm, xử lý môi trường...

Công nghệ enzyme

Là học phần chuyên ngành bắt buộc, cung cấp cho sinh viên ba nội dung cơ bản. Thứ nhất giới thiệu về nguồn nguyên liệu và phương pháp thu nhận enzyme từ các nguyên liệu đó. Thứ hai giới thiệu một số loại enzyme thông dụng và khả năng ứng dụng. Thứ ba giới thiệu các phương pháp xác định hoạt độ của một số loại enzyme. Đây là học phần có quan hệ chặt chẽ với các học phần Công nghệ sản xuất protein, axit amin và axit hữu cơ, Công nghệ sinh học môi trường...

TN Công nghệ enzyme

Là học phần chuyên ngành bắt buộc, cung cấp cho sinh viên hai vấn đề trọng tâm. Thứ nhất trang bị cho sinh viên phương pháp xác định hoạt độ của các loại enzyme. Thứ hai cung cấp cho sinh viên kiến thức và kỹ năng xác định loài vi sinh vật có khả năng sinh tổng hợp enzyme cao.

Tận dụng và xử lý phế phụ phẩm của thực phẩm

Đây là học phần chuyên ngành bắt buộc đề cập đến bản chất và tính chất của phế phụ phẩm cho ra từ quá trình hoạt động sản xuất nông nghiệp và công nghiệp, đặc biệt là công nghiệp thực phẩm. Từ đó đưa ra hướng giải quyết làm giảm lượng chất thải, tận dụng nguồn phế phụ phẩm cho các quá trình sản xuất các sản phẩm hữu ích phục vụ đời sống con người, giảm nguy cơ ô nhiễm môi trường, tăng thêm thu nhập, hướng tới những quá trình sản xuất bền vững.

Công nghệ vi sinh thực phẩm

Là học phần chuyên ngành bắt buộc, trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về tuyển chọn và bảo quản giống vi sinh vật; dinh dưỡng và môi trường nuôi cấy vi sinh vật; kỹ thuật lên men và công nghệ sản xuất một số sản phẩm thực phẩm lên men như: sản phẩm sinh khối vi sinh vật; các sản phẩm như rượu, bia, sữa lên men, nước chấm,... và các chế phẩm enzyme thực phẩm.

TN Công nghệ vi sinh thực phẩm

Là học phần chuyên ngành bắt buộc, trang bị cho sinh viên kỹ năng phân lập và tuyển chọn, bảo quản các chủng vi sinh vật ứng dụng trong công nghệ thực phẩm, sản xuất các sản phẩm thực phẩm lên men, xác định vi sinh vật trong mẫu thực phẩm.

Độc tố cơ bản trong thực phẩm

Đây là học phần nằm trong khối kiến thức chuyên ngành bắt buộc, nó đóng vai trò quan trọng trong quá trình học chuyên ngành cũng như trong nghiên cứu khoa học và sản xuất thực tế khi ra trường, đặc biệt khi làm việc tại các phòng kỹ thuật, phòng thí nghiệm phân tích mẫu các độc tố hay KCS tại các công ty, xí nghiệp.

TN Độc tố cơ bản trong thực phẩm

Đây là học phần nằm trong khối kiến thức chuyên ngành bắt buộc, giúp sinh viên củng cố lý thuyết về lĩnh vực độc tố trong thực phẩm, đặc biệt khi làm việc tại các phòng kỹ thuật, phòng thí nghiệm phân tích mẫu các độc tố hay KCS tại các công ty, xí nghiệp.

Công nghệ nuôi trồng nấm ăn và nấm dược liệu

Đây là học phần chuyên ngành bắt buộc, trang bị cho sinh viên những kiến thức tổng quát về khái niệm nấm ăn và nấm dược liệu, cấu trúc sợi nấm, hình thái quả thể, sinh trưởng và hệ sợi, sự hình thành quả thể nấm. Thiết kế được các bước trong công nghệ nhân giống nấm ăn và nấm dược liệu. Thiết kế được các bước trong quy trình nuôi trồng một số loại nấm ăn và nấm dược liệu, sơ chế và quản lý dịch bệnh trong trồng nấm.

TN Công nghệ nuôi trồng nấm ăn và nấm dược liệu

Học phần này giúp sinh viên củng cố lý thuyết về lĩnh vực nuôi trồng và sản xuất nấm ăn và nấm dược liệu. Là học phần chuyên ngành bắt buộc, trang bị cho sinh viên kỹ năng chuẩn bị môi trường dinh dưỡng, làm giống, cấy giống cấp I, II và nuôi trồng quả thể và các biện pháp an toàn sinh học trong quá trình nuôi trồng và sản xuất nấm.

Quản lý chất lượng

Cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản về quản lý chất lượng, đánh giá chất lượng, các hệ thống quản lý chất lượng và sử dụng những kiến thức đã học áp dụng vào công tác quản lý chất lượng trong một tổ chức, trong lĩnh vực sản xuất nông nghiệp an toàn và vệ sinh thực phẩm.

Bảo quản thực phẩm

Đây là môn học cung cấp những kiến thức về: Nguyên tắc bảo quản thực phẩm theo các phương pháp truyền thống và hiện đại; các phương pháp lựa chọn nguyên liệu, kỹ thuật phối chế; kiến thức về chất phụ gia thực phẩm để sử dụng đúng tiêu chuẩn kỹ thuật đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng.

Tin học ứng dụng

Học phần cung cấp cho sinh viên những kiến thức và kỹ năng cơ bản về những ứng dụng của tin học trong xử lý thống kê sinh học trên phần mềm Microsoft Excel: thống kê mô tả,

thống kê suy lý, phân tích phương sai ANOVA, phân tích tương quan và hồi quy. Giới thiệu một số ứng dụng của tin học trong lĩnh vực sinh học phân tử: tìm kiếm trên cơ sở dữ liệu NBCI, kỹ thuật BLAST, Sắp xếp cột tương đồng nhiều trình tự, xây dựng cây phát sinh loài, một số ứng dụng trên phần mềm Pymol.

Dinh dưỡng học

Là học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản khái niệm về chất dinh dưỡng, vai trò, nguồn gốc, nhu cầu các chất dinh dưỡng và sự chuyển hóa của chúng trong cơ thể cũng như các nhóm thực phẩm cung cấp các chất dinh dưỡng. Học phần cũng cấp các phương pháp nhu cầu năng lượng cho các nhóm đối tượng khác nhau, các nguyên tắc xây dựng thực đơn và đánh giá khẩu phần ăn, dinh dưỡng hợp lý và các vấn đề dinh dưỡng có ý nghĩa sức khỏe cộng đồng.

Phát triển sản phẩm thực phẩm

Đây là học phần đòi hỏi sinh viên khả năng tổng hợp và vận dụng các kiến thức đã có liên quan đến cơ sở và chuyên ngành thực phẩm để ứng dụng vào phát triển một sản phẩm mới. Học phần này trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về mối quan hệ trong tiến trình phát triển sản phẩm như tính khoa học, kỹ thuật, quản lý nghiên cứu, quản lý thương mại, sản xuất, tiếp thị... trong việc phát triển sản phẩm thực phẩm mới trên thị trường. Giúp cho người học có phương pháp tiếp cận, phương pháp luận khi học chuyên sâu về nghiên cứu và phát triển sản phẩm mới, từ đó có những định hướng cụ thể về khả năng học tập, nghiên cứu và phát triển nghề nghiệp của mình.

Kỹ thuật sản xuất rau sạch

Là học phần tự chọn bắt buộc, trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về đặc điểm, sinh vật học và sinh thái học của cây rau. Kỹ thuật trồng rau an toàn và rau sạch: các phương thức, đất trồng, hạt giống và phương pháp chăm sóc để có rau sạch. Một số kiến thức về trồng một số loại rau tiêu biểu hiện nay.

Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm sữa

Giới thiệu cho sinh viên nắm được nguyên liệu sữa, hệ vi sinh vật sữa và cách vận chuyển, bảo quản nguyên liệu trước khi chế biến; các quá trình cơ bản xảy ra trong chế biến sữa (quá trình vật lý, hóa lý, sinh học); giới thiệu cho sinh viên nắm được công nghệ sản xuất các sản phẩm sữa.

TN Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm sữa

Là học cho sinh viên nắm thao tác thí nghiệm trên nguyên liệu sữa, hệ vi sinh vật sữa và cách vận chuyển, bảo quản nguyên liệu trước khi chế biến; các quá trình cơ bản xảy ra trong chế biến sữa (quá trình vật lý, hóa lý, sinh học); cho sinh viên nắm thực hành được công nghệ sản xuất các sản phẩm sữa.

Công nghệ sinh học biển

Học phần cung cấp cho người học kiến thức cơ bản về phân lập, tuyển chọn, tách chiết, sản xuất các chất có hoạt tính sinh học và sinh khối từ sinh vật biển bằng các biện pháp công nghệ sinh học, nhằm giúp người học hiểu và biết cách ứng dụng Công nghệ sinh học trong sản xuất các sản phẩm từ biển phục vụ cho y học, thủy sản, thực phẩm và môi trường.

Sản xuất sạch hơn

Cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về sản xuất sạch hơn, phương pháp luận đánh giá sản xuất sạch hơn, các kỹ năng áp dụng sản xuất sạch hơn cho các quá trình sản xuất công nghiệp nhằm sử dụng tài nguyên một cách hiệu quả và giảm chất thải đưa ra môi trường.

An toàn lao động và vệ sinh công nghiệp

Đây là học phần chuyên ngành bắt buộc được tích lũy trước khi sinh viên đăng ký tích lũy các học phần thí nghiệm, các đợt thực tập nhằm cung cấp cho sinh viên các ngành các biện pháp về khoa học kỹ thuật, tổ chức, kinh tế, xã hội để loại trừ các yếu tố nguy hiểm và có hại phát sinh trong sản xuất, ngăn ngừa tai nạn lao động và bệnh nghề nghiệp nhằm bảo đảm an toàn, bảo vệ sức khỏe và tính mạng người lao động và tạo nên một điều kiện lao động thuận lợi, góp phần bảo vệ và phát triển lực lượng sản xuất, tăng năng suất lao động, phát triển bền vững.

Công nghệ sinh học thực phẩm

Học phần này trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về công nghệ sinh học trong thực phẩm, vai trò của vi sinh vật tham gia vào các quá trình chế biến và sản xuất thực phẩm, các sản phẩm biến đổi gen và thực phẩm chức năng trong công nghệ sinh học thực phẩm hiện đại. Qua học phần này sinh viên vận dụng các kiến thức đã học vào các quá trình lên men, các quá trình sản xuất axit amin, quá trình sản xuất lysin, pectin...

TN Công nghệ sinh học thực phẩm

Học phần này trang bị cho sinh viên những kỹ năng thực hành về công nghệ sinh học trong thực phẩm, vai trò của vi sinh vật tham gia vào các quá trình chế biến và sản xuất thực phẩm, các sản phẩm biến đổi gen và thực phẩm chức năng trong công nghệ sinh học thực phẩm hiện đại.

Thực tập tốt nghiệp KTSHTP

Thực tập tốt nghiệp là một phần quan trọng trong chương trình đào tạo Kỹ sư chuyên ngành Kỹ thuật sinh học thực phẩm. Đây là giai đoạn chuyển tiếp giữa môi trường học tập với môi trường xã hội thực tiễn. Mục tiêu của học phần nhằm tạo điều kiện cho sinh viên có cơ hội cọ sát với thực tế, vận dụng kiến thức đã học để phân tích, giải quyết các vấn đề của thực tiễn thuộc phạm vi chuyên môn của ngành và chuyên ngành ở các cơ sở thực tập, rèn luyện kỹ năng và ý thức tổ chức kỷ luật, khả năng độc lập trong tư duy và công việc.

Ngoại ngữ chuyên ngành

Là môn học chuyên ngành tiếng anh tạo điều kiện sinh viên mở rộng kiến thức qua đọc hiểu được tiếng anh của các môn học liên quan trong ngành Công nghệ Sinh học. Môn học trang bị cho sinh viên những thuật ngữ liên quan đến giống loài sinh vật, các kỹ thuật biến đổi gen, kỹ thuật phân tích và các quy trình công nghệ xử lý bằng sinh vật cũng như các phương pháp dịch thuật các tài liệu chuyên ngành hay diễn đạt bằng tiếng Anh.

Thực tập nhận thức

Đây là học phần chuyên ngành bắt buộc, được đưa vào sau khi sinh viên đã tích lũy được các học phần học trước về cơ sở kỹ thuật sinh học ứng dụng, các quá trình truyền nhiệt và truyền chất, sinh viên sẽ được thực hiện đợt thực tập trong thời gian 1 tuần, với việc đến tìm hiểu, nghiên cứu ngày 8 tiếng tại các cơ sở sản xuất hiện đại nhằm mục đích hiểu rõ hơn về các quá trình cơ bản trong công nghệ sinh học được ứng dụng vào thực tế và các quá trình cơ sở nền tảng (thủy lực, truyền nhiệt và truyền chất).

Học kì doanh nghiệp KTSHTP

+ Vị trí vai trò của học phần trong CTĐT chuyên ngành: Sau khi sinh viên đã tích lũy được các học phần chuyên ngành, sinh viên được tham gia đợt thực tập học kỳ doanh nghiệp tại các trang trại, nhà máy, các trung tâm kiểm định, các phòng thí nghiệm có ứng dụng công nghệ sinh học. Sinh viên làm việc dưới sự hướng dẫn của kỹ sư nhà máy, thời gian trong 1 học kỳ.

+ Các chủ đề trọng tâm của học phần: Sinh viên vận dụng các kiến thức về các công nghệ sinh học đã học vào thực tế sản xuất. Đồng thời rèn luyện cho sinh viên tác phong công nghiệp trong nhà máy, hình thành tác phong làm việc khoa học, chuyên nghiệp, đáp ứng được những yêu cầu cho công việc sau này.

+ Mức độ cập nhật của học phần: Tùy điều kiện thực tế ở mỗi cơ sở thực tập, chế độ làm việc do cán bộ cơ sở bố trí mà sinh viên sẽ được làm việc với các công nghệ và máy móc ở mức độ hiện đại khác nhau.

+ Mức độ liên quan đến các học phần khác của chuyên ngành đào tạo. Tùy thuộc vào cơ sở mà sinh viên đến làm việc, học phần này sẽ liên quan đến một số các học phần chuyên ngành trong chương trình đào tạo ở các ngành thuộc vĩnh vực Sinh học ứng dụng.

Chuyên đề ngành

Học phần Chuyên đề ngành được thiết kế để giúp sinh viên làm quen với môi trường mới và tiến bước thành công trên con đường trở thành kỹ sư ngành Sinh học Ứng dụng tại Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật – Đại học Đà Nẵng. Học phần giúp sinh viên định hướng nghề nghiệp, trang bị cho sinh viên các kỹ năng mềm cũng như nền tảng đạo đức nghề nghiệp.

Học phần gồm các buổi nói chuyện, trao đổi, truyền đạt kinh nghiệm của các chuyên gia đầu ngành hoặc đại diện các doanh nghiệp trong lĩnh vực công nghệ sinh học với sinh viên sau khi đã tích lũy các kiến thức trong khối chuyên ngành. Các đại biểu mời do bộ môn hợp và trình Khoa duyệt.

Đồ án tốt nghiệp kỹ sư KTSHTP

Đây là loại đồ án tốt nghiệp dạng tổng hợp, kết thúc khoá học ngành Sinh học ứng dụng, do vậy đề tài có thể là một trong các thể loại sau:

- Dạng tính toán thiết kế một nhà máy, một phân xưởng.
- Dạng nghiên cứu thí nghiệm, phân tích tại các phòng thí nghiệm,
- Dạng nghiên cứu khảo sát thực tế tại một địa phương hoặc một cơ sở sản xuất,
- Dạng nghiên cứu tổng quan lý thuyết.

III. ĐỘI NGŨ CBGD VÀ NGUỒN LỰC CƠ SỞ VẬT CHẤT ĐẢM BẢO THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

3.1. Danh sách đội ngũ giảng viên.

3.1.1. Danh sách các giảng viên cơ hữu tham gia giảng dạy

STT	Họ và Tên	Chức danh
1	Nguyễn Thị Đông Phương	Giảng viên chính/Tiến sỹ
2	Lê Thị Diệu Hương	Giảng viên/Tiến sỹ
3	Nguyễn Sỹ Toàn	Giảng viên/Tiến sỹ
4	Đỗ Hồng Hạnh	Giảng viên/Tiến sỹ
5	Trần Thị Kim Hồng	Giảng viên/Thạc sỹ
6	Trần Thị Phú	Giảng viên chính/Tiến sỹ

3.1.2. Danh sách các giảng viên tham gia giảng dạy

STT	Họ và Tên	Chức danh
1	TS. Huỳnh Thị Diễm Uyên	Giảng viên chính
2	TS. Ngô Thị Minh Phương	Giảng viên chính
3	TS. Nguyễn Hữu Phước Trang	Giảng viên chính
4	ThS. Trần Thị Ngọc Thư	Giảng viên chính
5	ThS. Trần Thị Ngọc Linh	Giảng viên chính
6	ThS. Đỗ Thị Vân Thanh	Giảng viên
7	TS. Lê Thị Diệu Hương	Giảng viên
8	ThS. Trần Thị Kim Hồng	Giảng viên
9	TS. Nguyễn Thanh Hội	Giảng viên chính
10	ThS. Nguyễn Hồng Sơn	Giảng viên
11	ThS. Huỳnh Ngọc Bích	Giảng viên
12	TS. Phan Chi Uyên	Giảng viên chính

13	ThS. Nguyễn Thị Trung Chính	Giảng viên
14	ThS. Kiều Thị Hòa	Giảng viên
15	ThS. Trần Thị Yến Anh	Giảng viên
16	TS. Võ Văn Quân	Giảng viên chính
17	TS. Nguyễn Thị Đông Phương	Giảng viên chính
18	ThS. Mai Thị Phương Chi	Giảng viên chính

3.2. Các thiết bị thí nghiệm thực hành - phòng thí nghiệm - lab, phòng máy tính

3.2.1. Phòng thí nghiệm:

Phòng thí nghiệm Quá trình và Thiết bị

STT	Thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Hệ thống TN chiết lipid	Bộ	1
2	Tủ cấy	Bộ	1
3	Kính hiển vi	Bộ	1
4	Hệ thống TN bơm ly tâm	Bộ	1
5	Lò hấp	Bộ	1
6	Máy đo UV	Bộ	1
7	Máy ly tâm	Bộ	1
8	Máy siêu âm	Bộ	1
9	Hệ thống chưng cất nước	Bộ	1
10	Tủ ủ	Bộ	1
11	Hệ thống cô quay	Bộ	1

Phòng thí nghiệm Hóa cơ bản

STT	Thiết bị	Đơn vị	Số lượng
1	Bếp cách thủy	Cái	2
2	Bếp đun bình cầu	Cái	2
3	Bơm hút tạo áp suất thấp	Cái	1
4	Máy khuấy cơ	Bộ	1
5	Bếp điện	Cái	2
6	Tủ hút	Cái	1

3.2.2. Xưởng thực hành:

- Trang thiết bị: Hiện đại phục vụ cho học tập và nghiên cứu của giảng viên và sinh viên:
 - + TB Sấy thăng hoa
 - + TB Sấy đối lưu cưỡng bức
 - + TB Sấy lạnh
 - + TB chưng cất đậm
 - + Bộ phá mẫu
 - + TB chiết béo
 - + TB cất nước hai lần
 - + Tủ lạnh sâu
 - + Máy quang phổ
 - + Kính hiển vi
 - + Tủ cấy
 - + Máy đóng hộp
 - + Nồi hấp tiệt trùng
 - + Bộ micropipet
 - + Máy đếm khuẩn lạc
 - + Lò nung công nghiệp
 - + Máy đo pH,...

3.2.3. Phòng máy tính:

Không có

3.2.4. Các phương tiện phục vụ đào tạo khác của chuyên ngành

- Labtop
- Máy chiếu
- Các phần mềm chuyên ngành.

IV. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH

4.1. Hướng dẫn thực hiện chung

Tất cả các hoạt động giảng dạy, học tập và đánh giá được thực hiện phù hợp với bản đặc tả chương trình đào tạo này. Với những học phần tự chọn, tùy thuộc vào tình hình thực tế của xu thế phát triển, nhu cầu xã hội, khoa sẽ tư vấn cho sinh viên lựa chọn những học phần thích hợp.

Trường khoa chịu trách nhiệm tổ chức và hướng dẫn các nguyên tắc để phát triển đề cương chi tiết nhằm đảm bảo mục tiêu, nội dung và các yêu cầu được đáp ứng, đồng thời, thỏa mãn được nhu cầu của người học và xã hội.

Chương trình đào tạo được rà soát và cập nhật hàng năm (thường là những thay đổi nhỏ như chính sách tuyển sinh, đề cương học phần, tài liệu giảng dạy và học tập) và rà soát 2 năm một lần (chủ yếu xem xét lại chuẩn đầu ra của chương trình, thêm hoặc bỏ bớt các học phần) để đáp ứng nhu cầu của các bên có liên quan. Khoa sẽ nộp bản báo cáo cho Trường để xem xét và phê chuẩn theo quy định hiện hành.

Chương trình này là chương trình đào tạo theo tín chỉ, vì vậy:

- Giảng viên phải cung cấp chương trình chi tiết học phần kèm hình thức tổ chức dạy-học, cách thức đánh giá cho người học ngay buổi học đầu tiên. Cần lưu ý nội dung hướng dẫn tự học, tự nghiên cứu đối với sinh viên để họ hoàn thành khối lượng kiến thức bài học theo yêu cầu tín chỉ (các vấn đề, các câu hỏi, bài tập, yêu cầu của giảng viên đối với các vấn đề đó).

- Người học phải tham khảo ý kiến cố vấn học tập để lựa chọn đúng học phần, biết tự tìm hiểu và xác định chương trình học tập, tự giác trong tự học, tự lên kế hoạch và lập thời gian biểu cho quá trình học tập.

4.2. Chương trình này được xây dựng theo định hướng phát triển năng lực cho người học. Vì vậy, việc thực hiện chương trình phải đảm bảo các yêu cầu:

- Tập trung vào dạy cách học và rèn luyện năng lực tự học cho người học.
- Tinh giản lý thuyết, gắn lý thuyết với thực tiễn, tăng cường thực hành, thảo luận, học tập theo nhóm.

- Cần chú ý việc vận dụng các kiến thức vào giải quyết những vấn đề cụ thể, sát thực với cuộc sống.

- Phối hợp sử dụng kết quả đánh giá trong quá trình học với đánh giá cuối học phần, đánh giá của người dạy với tự đánh giá của người học.

- Đa dạng hóa các hình thức đánh giá, tăng cường đánh giá bằng hình thức vấn đáp hoặc thông qua các hoạt động thực hành, thuyết trình và các sản phẩm như báo cáo đánh giá, báo cáo tổng kết, tiểu luận, ...

Đà Nẵng, ngày 05 tháng 9 năm 2025

BỘ MÔN

TRƯỞNG KHOA

KT.HIỆU TRƯỞNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG









Nguyễn Thị Đông Phương

TS. Huỳnh Thị Diễm Uyên

TS. Nguyễn Linh Nam