



Phụ lục 8

KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO LIÊN THÔNG VỪA LÀM VỪA HỌC

(Kèm theo Quyết định số: 655/QĐ-ĐHSPKT ngày 21 tháng 02 năm 2025 của Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh)

Phần I: THÔNG TIN CHUNG

Tên chương trình đào tạo: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM (Food Technology)

Mã ngành: 7540101LC

Hình thức đào tạo: Liên thông VLVH đối với người có văn bằng Cao đẳng chương trình cao đẳng nghề theo quy định của Bộ Lao động, Thương binh & Xã hội.

Áp dụng cho đối tượng: Đã tốt nghiệp Cao đẳng chương trình cao đẳng nghề các ngành: Công nghệ thực phẩm, Chế biến thực phẩm, Công nghệ chế biến và bảo quản thực phẩm, Công nghệ Sau thu hoạch, Đảm bảo chất lượng thực phẩm, ... và các ngành gần do Trường Khoa Quyết định.

Thời gian đào tạo: 2.5 năm

Danh hiệu cấp bằng khi tốt nghiệp: Kỹ sư

Khóa tuyển sinh áp dụng: Từ 2025 đến khi có Quyết định mới thay thế.

Phần II: NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

1. Kiến thức giáo dục đại cương (51 TC không bao gồm GDTC, GDQPAN, Anh văn)

Stt	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	TC miễn	TC phải học
1.	LLCT120205	Kinh tế chính trị Mác – Lênin (<i>Political Economics of Marxism and Leninism</i>)	2		2
2.	LLCT130105	Triết học Mác – Lênin (<i>The philosophy of Marxism – Leninism</i>)	3		3
3.	LLCT120405	Chủ nghĩa XH Khoa học (<i>Science socialism</i>)	2	2	
4.	LLCT220514	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam (<i>History of Vietnamese communist party</i>)	2	2	
5.	LLCT120314	Tư tưởng Hồ Chí Minh (<i>Ho Chi Minh's Ideology</i>)	2	2	
6.	GELA220405	Pháp luật đại cương (<i>General law</i>)	2	2	
7.	MATH132401	Toán 1 (<i>Calculus 1</i>)	3		3
8.	MATH132501	Toán 2 (<i>Calculus 2</i>)	3		3
9.	MATH132601	Toán 3 (<i>Calculus 3</i>)	3		3
10.	PHYS130902	Vật lý 1	3		3

Handwritten signature

		(Physics 1)			
11.	PHYS131002	Vật lý 2 (Physics 2)	3		3
12.	GCHE130603	Hoá đại cương (General Chemistry)	3	3	
13.	ITAP138785	Ứng dụng Công nghệ thông tin (Information Technology Applications)	3 (2+1)	3	
14.	OCHE220203	Hóa hữu cơ (Organic Chemistry)	2	2	
15.	EOCH210403	Thí nghiệm Hóa hữu cơ (Experiment of Organic Chemistry)	1	1	
16.	TEDG130120	Vẽ kỹ thuật – Cơ bản (Technical drawing - Basic course)	3		3
17.	ELEE220144	Kỹ thuật điện (Electrical Engineering)	2	2	
18.	THER222932	Kỹ thuật nhiệt (Thermal Engineering)	2	2	
19.	INFT330150	Nhập môn ngành Công nghệ thực phẩm (Introduction to Food Technology)	3 (2+1)		3
20.	WOPS120390	Kỹ năng làm việc trong môi trường kỹ thuật	2	2	
21.	PLSK120290	Kỹ năng xây dựng kế hoạch	2	2	
22.	ENCS140026	Kỹ năng giao tiếp tiếng Anh 1	0(4)	0(4)	
23.	ENCS240026	Kỹ năng giao tiếp tiếng Anh 2	0(4)	0(4)	
24.	-	Giáo dục thể chất 1	1	1	
25.	-	Giáo dục thể chất 2	1	1	
26.	-	Giáo dục thể chất 3	1		1
27.	-	Giáo dục quốc phòng	165tiết	75 tiết	90 tiết
Tổng			51	25	26

2. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp

2.1. Kiến thức cơ sở nhóm ngành và ngành: 23 TC

Stt	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	TC Miễn	TC phải học	Mã HP trước
1.	MHAP330450	Quá trình và thiết bị cơ học-thủy lực-khí nén trong Công nghệ thực phẩm (Mechanical, Hydraulic and Air-Compressed Process and Equipment)	3		3	MATH132401* MATH132501* MATH132601*
2.	HETE330250	Quá trình và thiết bị truyền nhiệt trong Công nghệ thực phẩm (Heat Transfer and Equipment)	3		3	MHAP330450*
3.	MTEQ320350	Quá trình và thiết bị truyền khối trong Công nghệ thực phẩm (Mass Transfer and Equipment)	2	2		HETE330250*
4.	BPEF323950	Các quá trình và thiết bị cơ bản trong Công nghệ Thực phẩm	2	2		

rau

		<i>(Basic Principles and Equipment in Food Technology)</i>				
5.	ACHE220303	Hóa phân tích <i>(Analytical Chemistry)</i>	2	2		
6.	FOCH330650	Hóa học thực phẩm <i>(Food Chemistry)</i>	3	3		OCHE220203*
7.	FOMI330850	Vi sinh thực phẩm <i>(Food Microbiology)</i>	3	3		
8.	FOBI330750	Hóa sinh thực phẩm <i>(Food Biochemistry)</i>	3	3		FOCH330650* FOMI330850*
9.	PHCF320550	Hóa lý <i>(Physical Chemistry of Foods)</i>	2		2	GCHE130603* OCHE220203* FOCH330650*
Tổng			23	15	8	

2.2. Kiến thức chuyên ngành (lý thuyết): 49 TC

Stt	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	TC Miễn	TC phải học	Mã HP trước
1.	FOAD420950	Phụ gia thực phẩm <i>(Food Additives)</i>	2		2	
2.	FOMA431050	Quản lý chất lượng thực phẩm <i>(Food Quality Management)</i>	3		3	
3.	FNFS421150	Dinh dưỡng học <i>(Nutrition)</i>	2		2	FOBI330750*
4.	FOHS424050	An toàn và vệ sinh thực phẩm <i>(Food Hygiene and Safety)</i>	2		2	FOMI330850*
5.	FPPD421350	Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm <i>(Food Process and Plant Design)</i>	2	2		TEDG130120*, MHAP330450*, HETE330250*, MTEQ320350*
6.	FOSE421450	Đánh giá cảm quan thực phẩm <i>(Sensory evaluation of food)</i>	2	2		
7.	FONA421550	Phân tích thực phẩm <i>(Food Analysis)</i>	2		2	FOCH330650* ACHE220303*
8.	TEFT421650	Anh văn chuyên ngành Công nghệ thực phẩm <i>(Technical English in Food Technology)</i>	2	2		
9.	SOFT421750	Thống kê và qui hoạch thực nghiệm trong Công nghệ thực phẩm <i>(Statistics and Optimization in Food Technology)</i>	2	2		MATH132401*, MATH132501*, MATH132601*
10.	CEPR421850	Công nghệ chế biến lương thực <i>(Production of Cereal-based food)</i>	2		2	
11.	PRBC421950	Công nghệ sản xuất bánh kẹo <i>(Bakery and Confectionery Production)</i>	2		2	FOCH330650* FOBI330750* BPEF323950*
12.	VFPR422050	Công nghệ chế biến rau quả <i>(Vegetable and Fruit Processing)</i>	2		2	FOCH330650*

13.	PDRD422150	Công nghệ chế biến sữa & các sản phẩm từ sữa (<i>Dairy and Related Dairy Products Processing</i>)	2		2	FOCH330650* FOBI330750* FOMI330850* BPEF323950*
14.	PTCC422250	Công nghệ sản xuất trà, cà phê, chocolate (<i>Tea, Coffee and Chocolate Production</i>)	2		2	FOBI330750* FOMI330850* BPEF323950*
15.	MSPR422350	Công nghệ chế biến thịt và thủy sản (<i>Meat and Seafood Processing</i>)	2	2		FOBI330750* FOMI330850* BPEF323950*
16.	POTE424150	Công nghệ sau thu hoạch (<i>Postharvest Technology</i>)	2		2	FOBI330750*
17.	FETE424250	Công nghệ lên men (<i>Fermentation Technology</i>)	2		2	FOMI330850
18.	FORE424450	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm (<i>Food Research and Development</i>)	2		2	FOBI330750* FOMI330850*
19.	FOPA421250	Bao bì thực phẩm (<i>Food Packaging</i>)	2		2	
20.	PPEF422450	Đồ án Quá trình và Thiết bị trong Công nghệ thực phẩm (<i>Project of Processes and Equipment in Food Technology</i>)	2	2		MHAP330450*, HETE330250*, MTEQ320350*
21.	STFT422550	Chuyên đề doanh nghiệp (<i>Special Topics in Food Technology</i>)	2	2		
22.	FOBI424350	Công nghệ sinh học thực phẩm (<i>Food Biotechnology</i>)	2		2	Công nghệ Thực phẩm (Mã MH trước: FOMI330850*, FOBI330750*)
23.	BEPR422450	Công nghệ sản xuất nước giải khát (<i>Beverage Production Technology</i>)	2	2		Công nghệ Thực phẩm (Mã MH trước: FOCH330650* FOBI330750* FOMI330850*)
24.	TEOF424550	Công nghệ sản xuất dầu mỡ (<i>Processing Technology of Edible Oils and Fats</i>)	2	2		Công nghệ Thực phẩm (Mã MH trước: FOCH330650*)
Tổng			49	18	31	

2.3 Kiến thức thí nghiệm, thực tập, thực hành: 17 TC

Stt	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	TC Miễn	TC phải học	Mã HP trước
1.	EACH210503	Thí nghiệm Hóa phân tích (<i>Experiment of Analytical Chemistry</i>)	1		1	
2.	PFCB412750	Thí nghiệm Hóa sinh thực phẩm (<i>Practice of Food Biochemistry</i>)	1		1	FOBI330750*

3.	PFMI422850	Thí nghiệm Vi sinh thực phẩm (Practice of Food Microbiology)	2		2	FOMI330850*
4.	PRFA422950	Thí nghiệm Phân tích thực phẩm (Practice of Food Analysis)	2		2	EACH210503* FONA421550*
5.	PFSE413050	Thí nghiệm Đánh giá cảm quan thực phẩm (Practice of Sensory Evaluation of Food)	1		1	FOSE421450*
6.	PPEF412650	Thí nghiệm Quá trình và thiết bị trong Công nghệ thực phẩm (Experiment of Processes and Equipment in Food Technology)	1	1		MHAP330450*, HETE330250*, MTEQ320350*
7.	PRFT415350	Thí nghiệm Công nghệ lên men (Practice of Fermentation Technology)	1		1	PFMI422850, FETE424250*
8.	PCPR414750	Thực tập Công nghệ chế biến lương thực (Practice of Cereal Processing)	1		1	CEPR421850*
9.	PBCP414850	Thực tập Công nghệ sản xuất bánh kẹo (Practice of Bakery and Confectionery Production)	1		1	PRBC421950*
10.	PVFB414950	Thực tập Công nghệ chế biến rau quả và nước giải khát (Practice of Vegetable, Fruit & Beverage Processing)	1	1		FOCH330650* FOMI330850* VFPR422050* BEPR422450*
11.	PDRD415050	Thực tập Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa (Practice of dairy and related dairy products processing)	1		1	FOBI330750* FOMI330850* PDRD422150*
12.	PRTC415150	Thực tập Công nghệ sản xuất trà, cà phê, chocolate (Practice of Tea, Coffee and Chocolate Production)	1		1	PTCC422250*
13.	PMSP415250	Thực tập Công nghệ chế biến thịt và thủy sản (Practice of Meat and Seafood Processing)	1	1		FOBI330750* FOMI330850* MSPR422350*
14.	FAPR423250	Thực tập tốt nghiệp (Industry Internship)	2	2		
Tổng			17	5	12	

2.4. Tốt nghiệp: 10 TC

Stt	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	TC Miễn	TC phải học	Mã HP trước
1.	GRTH403350	Khóa luận tốt nghiệp (Graduation thesis)	10		10	
TỔNG CỘNG:			10	0	10	

3. Kế hoạch giảng dạy

Học kỳ 1:

TT	Mã HP	Tên HP	Số TC	Mã HP trước
1.	LLCT120205	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2	
2.	LLCT130105	Triết học Mác – Lênin	3	
3.	MATH132401	Toán 1	3	
4.	MATH132501	Toán 2	3	
5.	PHYS130902	Vật lý 1	3	
6.	TEDG130120	Vẽ kỹ thuật – Cơ bản	3	
7.	INFT330150	Nhập môn ngành Công nghệ thực phẩm	3	
8.	-	Giáo dục thể chất 3	1	
9.	MHAP330450	Quá trình và thiết bị cơ học-thủy lực-khí nén trong Công nghệ thực phẩm	3	
10.	FORE424450	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm	2	
Tổng			25	

Học kỳ 2:

TT	Mã HP	Tên HP	Số TC	Mã HP trước
1.	PHYS131002	Vật lý 2	3	
2.	MATH132601	Toán 3	3	
3.	HETE330250	Quá trình và thiết bị truyền nhiệt trong Công nghệ thực phẩm	3	
4.	PHCF320550	Hóa lý	2	
5.	EACH210503	Thí nghiệm Hóa phân tích	1	
6.	PFCB412750	Thí nghiệm Hóa sinh thực phẩm	1	
7.	PFMI422850	Thí nghiệm Vi sinh thực phẩm	2	
8.	PFSE413050	Thí nghiệm Đánh giá cảm quan thực phẩm	1	
9.	FONA421550	Phân tích thực phẩm	2	
10.	FNFS421150	Dinh dưỡng học	2	
11.	PDRD422150	Công nghệ chế biến sữa & các sản phẩm từ sữa	2	
12.	PRBC421950	Công nghệ sản xuất bánh kẹo	2	
Tổng:			24	

Học kỳ 3:

TT	Mã HP	Tên HP	Số TC	Mã HP trước
1.	PTCC422250	Công nghệ sản xuất trà, cà phê, chocolate	2	
2.	CEPR421850	Công nghệ chế biến lương thực	2	
3.	FETE424250	Công nghệ lên men	2	
4.	VFPR422050	Công nghệ chế biến rau quả	2	
5.	FOHS424050	An toàn và vệ sinh thực phẩm	2	
6.	FOAD420950	Phụ gia thực phẩm	2	
7.	PRFA422950	Thí nghiệm Phân tích thực phẩm	2	
8.	PBCP414850	Thực tập Công nghệ sản xuất bánh kẹo	1	
9.	PDRD415050	Thực tập Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa	1	

10.	GDQP110531	Giáo dục quốc phòng (Lý thuyết-LTCD)	45 tiết	
11.	GDQP110631	Giáo dục quốc phòng (Thực hành-LTCD)	45 tiết	
Tổng:			16	

Học kỳ 4:

TT	Mã HP	Tên HP	Số TC	Mã HP trước
1.	FOMA431050	Quản lý chất lượng thực phẩm	3	
2.	FOBI424350	Công nghệ sinh học thực phẩm	2	
3.	POTE424150	Công nghệ sau thu hoạch	2	
4.	FOPA421250	Bao bì thực phẩm	2	
5.	PRFT415350	Thí nghiệm Công nghệ lên men	1	
6.	PCPR414750	Thực tập Công nghệ chế biến lương thực	1	
7.	PRTC415150	Thực tập Công nghệ sản xuất trà, cà phê, chocolate	1	
Tổng:			12	

Học kỳ 5:

TT	Mã HP	Tên HP	Số TC	Mã HP trước
1.	GRTH403350	Khóa luận tốt nghiệp (<i>Graduation thesis</i>)	10	
Tổng số tín chỉ phải học:			87	

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



TS. Quách Thanh Hải

TRƯỞNG KHOA

PGS.TS. Nguyễn Tấn Dũng

Faint, illegible markings or text in the upper right corner, possibly a stamp or handwritten notes.