

BỘ TÀI NGUYÊN VÀ MÔI TRƯỜNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC TÀI NGUYÊN VÀ MÔI TRƯỜNG HÀ NỘI



BẢN MÔ TẢ
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC – HÌNH THỨC CHÍNH QUY
NGÀNH ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN
THỰC PHẨM

Hà Nội, năm 2024

MỤC LỤC

PHẦN 1. GIỚI THIỆU CHUNG VỀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	1
1.1. Giới thiệu chương trình	1
1.2. Thông tin chung về chương trình	1
1.3. Mục tiêu của chương trình đào tạo	2
1.3.1. Mục tiêu chung	2
1.3.2. Mục tiêu cụ thể	2
1.3.3. Ma trận mối quan hệ giữa mục tiêu cụ thể của chương trình đào tạo với sứ mạng, tầm nhìn của Trường	3
1.4. Chuẩn đầu vào của chương trình đào tạo và phương thức tuyển sinh	3
1.4.1. Chuẩn đầu vào của chương trình đào tạo	3
1.4.2. Phương thức tuyển sinh.....	3
PHẦN 2. CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	4
2.1. Nội dung chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo.....	4
2.2. Ma trận mối quan hệ giữa mục tiêu và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo.....	6
2.3. Vị trí việc làm mà sinh viên có thể đảm nhiệm sau khi tốt nghiệp	6
2.4. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp	7
PHẦN 3. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	8
3.1. Tóm tắt yêu cầu của chương trình đào tạo	8
3.2. Ma trận đáp ứng chuẩn đầu ra của CTĐT và các khối kiến thức	8
3.3. Khung chương trình đào tạo	8
3.4. Ma trận thể hiện sự đóng góp của các học phần để đạt được chuẩn đầu ra chương trình đào tạo	13
3.5. Sơ đồ chương trình dạy học.....	20
3.6. Mô tả nội dung theo các khối kiến thức	21
3.7. Phương pháp giảng dạy	22
3.8. Phương pháp đánh giá kết quả học tập.....	22
3.9. Đội ngũ giảng viên và nhân lực hỗ trợ	23
3.10. Cơ sở vật chất phục vụ đào tạo và nghiên cứu	23
3.11. Hướng dẫn thực hiện chương trình.....	23
3.12. Chương trình trong và ngoài nước đã tham khảo để xây dựng chương trình	24

PHẦN 1. GIỚI THIỆU CHUNG VỀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1.1. Giới thiệu chương trình

Chương trình đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (ĐBCL&ATTP) có mục tiêu đào tạo cử nhân Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm có kiến thức lý thuyết chuyên sâu có kỹ năng và kiến thức thực tế trong lĩnh vực ĐBCL&ATTP để giải quyết các công việc chuyên môn; tích lũy được kiến thức nền tảng về các nguyên lý cơ bản, các quy luật tự nhiên và xã hội trong lĩnh vực được đào tạo để phát triển kiến thức mới và có thể tiếp tục học tập ở trình độ cao hơn; có kiến thức chuyên môn toàn diện, có kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành tốt, sáng tạo, có khả năng tìm kiếm và đọc các tài liệu liên quan, có sự hiểu biết về trách nhiệm và đạo đức nghề nghiệp; có khả năng làm việc độc lập và giải quyết những vấn đề liên quan đến Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm; có khả năng tư duy, kỹ năng cá nhân, nghề nghiệp, giao tiếp, làm việc nhóm, có thể làm việc trong môi trường làm việc liên ngành, đa văn hóa và năng động; thiết lập các kế hoạch, dự án khoa học kỹ thuật, điều hành và quản lý kỹ thuật cho các cơ sở sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm; có kỹ năng ngoại ngữ ở mức có thể hiểu được các ý chính của một báo cáo hay bài phát biểu về các chủ đề quen thuộc trong công việc liên quan đến ngành ĐBCL&ATTP; có thể sử dụng ngoại ngữ để diễn đạt, xử lý một số tình huống chuyên môn thông thường; có thể viết được báo cáo có nội dung đơn giản, trình bày ý kiến liên quan đến công việc chuyên môn; có năng lực dẫn dắt về chuyên môn, nghiệp vụ thuộc lĩnh vực ĐBCL&ATTP, công nghệ thực phẩm; có sáng kiến trong quá trình thực hiện nhiệm vụ được giao; có khả năng tự định hướng, thích nghi với các môi trường làm việc khác nhau; tự học tập, tích lũy kiến thức, kinh nghiệm để nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ; có khả năng đưa ra được kết luận về các vấn đề chuyên môn, nghiệp vụ thông thường và một số vấn đề phức tạp về mặt kỹ thuật; có năng lực lập kế hoạch, điều phối, phát huy trí tuệ tập thể; có năng lực đánh giá và cải tiến các hoạt động chuyên môn ở quy mô trung bình; có phẩm chất chính trị đạo đức tốt, có ý thức tổ chức kỷ luật, trách nhiệm công dân; có khả năng tìm việc làm, có sức khỏe phục vụ sự nghiệp xây dựng đất nước; có khả năng học tập lên trình độ cao hơn.

1.2. Thông tin chung về chương trình

- Tên ngành đào tạo:
 - Tiếng Việt: Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm
 - Tiếng Anh: Quality assurance and food safety
- Mã số ngành đào tạo: 7540106
- Trình độ đào tạo: Đại học
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Việt

- Thời gian đào tạo: 4.0 năm
- Tổng số tín chỉ của chương trình đào tạo: 122 tín chỉ
- Tên văn bằng tốt nghiệp
 - Tiếng Việt: Cử nhân Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm
 - Tiếng Anh: Bachelor of Quality assurance and food safety
- Đơn vị quản lý chương trình đào tạo: Khoa Môi trường
- Thời gian rà soát, điều chỉnh chương trình gần nhất: Năm 2022
- Áp dụng từ năm và khóa tuyển sinh: Năm 2024, khóa ĐH14
- Thông tin kiểm định chất lượng chương trình đào tạo: Chưa thực hiện kiểm định.

1.3. Mục tiêu của chương trình đào tạo

1.3.1. Mục tiêu chung

Đào tạo cử nhân Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm có năng lực và phẩm chất chính trị, lối sống lành mạnh theo chủ trương đường lối của Đảng và nhà nước, có kiến thức khoa học cơ bản, kiến thức chuyên ngành và kỹ năng thực hành thành thạo, có khả năng thích ứng cao với môi trường kinh tế - xã hội trong và ngoài nước, có thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn, có khả năng làm việc nhóm độc lập, sáng tạo và có năng lực phát hiện, giải quyết những vấn đề, có những ý tưởng đề xuất khởi nghiệp thuộc lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.

1.3.2. Mục tiêu cụ thể

PO1: Có kiến thức cơ bản về khoa học chính trị, pháp luật, khoa học xã hội, khoa học tự nhiên phù hợp với khối ngành đào tạo để phục vụ công việc chuyên môn, đồng thời đóng góp vào sự phát triển bền vững của xã hội, cộng đồng và hội nhập quốc tế.

PO2: Có kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp để thực hiện các nhiệm vụ chuyên môn liên quan đến đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm như: Chế biến, sản xuất thực phẩm; phân tích, đánh giá, kiểm soát chất lượng thực phẩm; tư vấn xây dựng hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm trong dây chuyền sản xuất..., có kỹ năng phân tích, tổng hợp, đánh giá dữ liệu và thông tin, sử dụng những thành tựu mới về khoa học công nghệ để giải quyết những vấn đề trong lĩnh vực ngành đào tạo.

PO3: Có năng lực về ngoại ngữ và tin học để chủ động hội nhập thị trường lao động khu vực và quốc tế; có kỹ năng tư duy phản biện và sáng tạo trong giải quyết vấn đề chuyên môn cũng như giao tiếp linh hoạt trong các tình huống thực tế.

PO4: Có năng lực tự chủ và trách nhiệm trong việc thực hiện các nhiệm vụ cụ thể; có ý thức công dân và trách nhiệm xã hội; có khả năng thích ứng với sự đa dạng của bối

cảnh nghề nghiệp, định hướng tương lai, chủ động học tập suốt đời và có động cơ khởi nghiệp rõ ràng.

1.3.3. Ma trận mối quan hệ giữa mục tiêu cụ thể của chương trình đào tạo với sứ mạng, tầm nhìn của Trường

Mục tiêu cụ thể của chương trình đào tạo	Sứ mạng	Tầm nhìn
PO1: Có kiến thức cơ bản về khoa học chính trị, pháp luật, khoa học xã hội, khoa học tự nhiên phù hợp với khối ngành đào tạo để phục vụ công việc chuyên môn, đồng thời đóng góp vào sự phát triển bền vững của xã hội, cộng đồng và hội nhập quốc tế.	x	x
PO2: Có kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp để thực hiện các nhiệm vụ chuyên môn liên quan đến đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm như: Chế biến, sản xuất thực phẩm; phân tích, đánh giá, kiểm soát chất lượng thực phẩm; tư vấn xây dựng hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm trong dây chuyền sản xuất..., có kỹ năng phân tích, tổng hợp, đánh giá dữ liệu và thông tin, sử dụng những thành tựu mới về khoa học công nghệ để giải quyết những vấn đề trong lĩnh vực ngành đào tạo.	x	x
PO3: Có năng lực về ngoại ngữ và tin học để chủ động hội nhập thị trường lao động khu vực và quốc tế; có kỹ năng tư duy phản biện và sáng tạo trong giải quyết vấn đề chuyên môn cũng như giao tiếp linh hoạt trong các tình huống thực tế.	x	x
PO4: Có năng lực tự chủ và trách nhiệm trong việc thực hiện các nhiệm vụ cụ thể; có ý thức công dân và trách nhiệm xã hội; có khả năng thích ứng với sự đa dạng của bối cảnh nghề nghiệp, định hướng tương lai, chủ động học tập suốt đời và có động cơ khởi nghiệp rõ ràng.	x	x

1.4. Chuẩn đầu vào của chương trình đào tạo và phương thức tuyển sinh

1.4.1. Chuẩn đầu vào của chương trình đào tạo

Đáp ứng các điều kiện theo quy chế tuyển sinh hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Đề án tuyển sinh đại học của Trường Đại học Tài nguyên và Môi trường Hà Nội.

1.4.2. Phương thức tuyển sinh

Theo đề án tuyển sinh hàng năm của Trường Đại học Tài nguyên và Môi trường Hà Nội.

PHẦN 2. CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

2.1. Nội dung chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

Ký hiệu chuẩn đầu ra	Ký hiệu chỉ số đánh giá CDR	Nội dung chuẩn đầu ra	Mức độ
1. Chuẩn đầu ra về kiến thức			
PLO1		Vận dụng các kiến thức khoa học tự nhiên, khoa học xã hội, công nghệ, chính trị, pháp luật và khả năng tư duy về các vấn đề đương đại trong tình hình thực tế ngành	3/6
	PI1.1	Vận dụng kiến thức khoa học tự nhiên vào việc giải quyết các vấn đề của ngành.	25%
	PI1.2	Vận dụng kiến thức khoa học xã hội vào việc giải quyết các vấn đề của ngành.	25%
	PI1.3	Vận dụng kiến thức công nghệ vào việc giải quyết các vấn đề của ngành.	25%
	PI1.4	Vận dụng kiến thức về chính trị, pháp luật và khả năng tư duy về các vấn đề đương đại trong tình hình thực tế của ngành.	25%
PLO2		Vận dụng các kiến thức cơ sở ngành để tiếp cận các kiến thức liên quan đến đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	3/6
	PI2.1	Sử dụng các kiến thức cơ sở ngành trong tính toán và lựa chọn công nghệ chế biến, sản xuất thực phẩm; phát triển sản phẩm	50%
	PI2.2	Sử dụng các kiến thức cơ sở ngành trong phân tích, kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm	50%
PLO3		Vận dụng trong thực tế các kiến thức chuyên môn về công nghệ chế biến và sản xuất thực phẩm để giải quyết các vấn đề của ngành, đáp ứng các quy định pháp luật hiện hành, hạn chế sự cố và nâng cao chất lượng thực phẩm	3/6
	PI3.1	Giải thích được các nguyên lý cơ bản của công nghệ chế biến thực phẩm đối với từng loại sản phẩm điển hình	50%
	PI3.2	Lựa chọn công nghệ, đề xuất quy trình chế biến phù hợp mục tiêu sản phẩm và nguyên liệu lựa chọn.	50%
PLO4		Vận dụng được trong thực tế các kiến thức chuyên môn về kiểm soát chất lượng thực phẩm để giải quyết các vấn đề của ngành đáp ứng các quy định pháp luật hiện hành	3/6
	PI4.1	Xây dựng kế hoạch kiểm soát chất lượng thực phẩm trong sản xuất, bảo quản và tiêu thụ sản phẩm	50%
	PI4.2	Phân tích, giải thích được các vấn đề phát sinh khi thực hiện kiểm soát chất lượng thực phẩm	50%

Ký hiệu chuẩn đầu ra	Ký hiệu chỉ số đánh giá CDR	Nội dung chuẩn đầu ra	Mức độ
PL5		Vận dụng được trong thực tế các kiến thức chuyên môn về an toàn thực phẩm để giải quyết các vấn đề của ngành đáp ứng các quy định pháp luật hiện hành	3/6
	PL5.1	Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng cho sản phẩm thực phẩm, xây dựng kế hoạch thanh tra, kiểm tra trong quá trình chế biến, sản xuất, bảo quản và tiêu thụ sản phẩm	50%
	PL5.2	Phân tích, giải quyết được các vấn đề phát sinh khi thực hiện các nhiệm vụ liên quan đến an toàn thực phẩm	50%
2. Chuẩn đầu ra về kỹ năng			
PLO6		Thực hiện các kỹ năng chuyên môn về công nghệ sản xuất và chế biến các sản phẩm thực phẩm, phát triển sản phẩm	2/5
	PI6.1	Vận hành được các dây chuyền chế biến các sản phẩm thực phẩm như: bia, rượu, thịt, sữa, rau quả, lương thực, đường, bánh kẹo...	40%
	PI6.2	Giải quyết được một số sự cố cơ bản xảy ra trong quá trình vận hành các dây chuyền chế biến các sản phẩm thực phẩm như: bia, rượu, thịt, sữa, rau quả, lương thực, đường, bánh kẹo...	40%
	PI6.3	Đề xuất cải tiến quy trình sản xuất, phát triển sản phẩm, cải tiến hệ thống quản lý chất lượng an toàn thực phẩm của sản phẩm	20%
PLO7		Thực hiện các kỹ năng chuyên môn về kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm	2/5
	PI7.1	Thực hiện được đúng kỹ thuật thao tác lấy mẫu, bảo quản mẫu trong hoạt động kiểm tra, giám sát quá trình sản xuất, bảo quản và tiêu thụ sản phẩm	30%
	PI7.2	Sử dụng được các trang thiết bị chuyên ngành trong phân tích và đánh giá chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm, sản phẩm	50%
	PI7.3	Sử dụng đúng các biểu mẫu trong giám sát hoạt động sản xuất, đánh giá chất lượng sản phẩm, thanh tra, kiểm tra quá trình sản xuất, bảo quản và tiêu thụ sản phẩm đảm bảo quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.	20%
PLO8		Kết hợp tư duy phản biện và sáng tạo trong giải quyết vấn đề chuyên môn cũng như giao tiếp linh hoạt trong các tình huống thực tế	4/5
	PI8.1	Kết hợp các kỹ năng giao tiếp bằng lời nói, văn bản, đa phương tiện và trình bày kết quả công việc	35%
	PI8.2	Kết hợp kỹ năng lập kế hoạch và quản lý thời gian trong quá trình làm việc	35%
	PI8.3	Phát triển tư duy phản biện, sáng tạo trong giải quyết vấn đề chuyên môn	30%
3. Chuẩn đầu ra về năng lực tự chủ và trách nhiệm			

Ký hiệu chuẩn đầu ra	Ký hiệu chỉ số đánh giá CDR	Nội dung chuẩn đầu ra	Mức độ
PLO9		Tuân thủ pháp luật và nội quy của tổ chức, đảm bảo các chuẩn mực đạo đức và có ý thức trách nhiệm xã hội	3/5
	PI9.1	Thực hiện theo các quy định của pháp luật và nội quy của tổ chức nơi đang học tập, làm việc	40%
	PI9.2	Có đạo đức, ý thức trách nhiệm trong công việc và đối với cộng đồng	60%
PLO10		Thích ứng với sự đa dạng của bối cảnh nghề nghiệp, định hướng tương lai, chủ động học tập suốt đời và có động cơ khởi nghiệp rõ ràng	4/5
	PI10.1	Nhận diện năng lực bản thân trong biến động của bối cảnh nghề nghiệp, định hướng tương lai (Giáo dục thể chất)	40%
	PI10.2	Chủ động cập nhật kiến thức, trau dồi kỹ năng nhằm đáp ứng các yêu cầu công việc (Kỹ năng hỗ trợ, các môn liên quan đến kỹ năng mềm)	40%
	PI10.3	Hình thành các ý tưởng khởi nghiệp phù hợp với năng lực bản thân	20%

Ghi chú: Điểm mức độ yêu cầu theo thang năng lực Bloom: Kiến thức (1-6), Dave: kỹ năng (1-5), Krathwohl: Đạo đức và trách nhiệm (1-5).

2.2. Ma trận mối quan hệ giữa mục tiêu và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

Chuẩn đầu ra của CTĐT		Mục tiêu của CTĐT			
		PO1	PO2	PO3	PO4
Kiến thức	PLO1	x			
	PLO2		x		
	PLO3		x		
	PLO4		x		
	PLO5		x		
Kỹ năng	PLO6		x		
	PLO7		x		
	PLO8			x	
Năng lực tự chủ và trách nhiệm	PLO9				x
	PLO10				x

2.3. Vị trí việc làm mà sinh viên có thể đảm nhiệm sau khi tốt nghiệp

Với cấu trúc của chương trình đào tạo đáp ứng các chuẩn đầu ra như đã nêu trên, sinh viên tốt nghiệp ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm có khả năng tìm kiếm việc làm tại các vị trí như sau:

- Tại các nhà máy, công ty chế biến thực phẩm: Chuyên viên kiểm soát và đảm bảo chất lượng nguyên liệu vào, vận hành thiết bị sản xuất, quản lý sản xuất, kiểm tra, giám sát và phân tích chất lượng sản phẩm, nghiên cứu và phát triển sản phẩm...;

- Tại các cơ quan quản lý nhà nước (các sở Công thương, sở nông nghiệp và phát triển nông thôn, sở khoa học và công nghệ, chi cục vệ sinh an toàn thực phẩm, chi cục thú y, cục dự trữ lương thực thực phẩm ...): Chuyên viên phụ trách nghiên cứu, chuyển giao, phát triển sản phẩm thực phẩm, xây dựng và giám sát các hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm nông nghiệp, chuyên viên phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thực phẩm;

- Tại các bếp ăn công nghiệp của các nhà máy, trường học, khách sạn, nhà hàng lớn: Chuyên viên kiểm soát và đảm bảo chất lượng nguyên liệu chế biến, kiểm soát và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến, xây dựng khẩu phần dinh dưỡng...;

- Tại các trung tâm, viện nghiên cứu: Nghiên cứu và chuyển giao công nghệ, kỹ thuật viên phân tích chỉ tiêu chất lượng, xây dựng hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm HACCP, ISO, GMP, VietGAP, GLOBALGAP,...;

- Tại các hệ thống siêu thị, cửa hàng lớn: Vị trí đánh giá nhà cung ứng, quản lý ngành hàng thực phẩm; nhân viên tư vấn và bán hàng thực phẩm.

- Tại các bệnh viện, trung tâm y tế: Chuyên viên dinh dưỡng tại khoa dinh dưỡng, chuyên viên xét nghiệm tại khoa xét nghiệm, nhân viên truyền thông về an toàn thực phẩm;

- Tại trường cao đẳng, đại học: Giảng viên giảng dạy về lĩnh vực chế biến thực phẩm, quản lý chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm;

- Tại các công ty hóa chất, kinh doanh thiết bị liên quan đến thực phẩm: Kiểm soát và đảm bảo chất lượng vật tư, hóa chất, chuyên gia tư vấn thiết bị và hóa chất thuộc lĩnh vực sản xuất và kiểm soát chất lượng thực phẩm.

2.4. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp sinh viên có khả năng tự học tập nâng cao trình độ; nghiên cứu chuyên sâu và tiếp tục học tập ở các chương trình đào tạo bậc cao hơn tương ứng với các ngành gần, ngành phù hợp theo quy định hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo cũng như của các cơ sở giáo dục đại học trong nước và thế giới.

PHẦN 3. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

3.1. Tóm tắt yêu cầu của chương trình đào tạo

STT	Khối kiến thức	Số tín chỉ	Số tín chỉ bắt buộc	Số tín chỉ tự chọn
1	Kiến thức giáo dục đại cương	32	26	6
2	Kiến thức cơ sở ngành	15	9	6
3	Kiến thức ngành	65	32	33
4	Khóa luận tốt nghiệp	10	10	0
	Tổng	122	77	45

Ghi chú: Chương trình trên chưa bao gồm các học phần Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng - an ninh.

3.2. Ma trận đáp ứng chuẩn đầu ra của CTĐT và các khối kiến thức

KHỐI KIẾN THỨC	CHUẨN ĐẦU RA									
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10
- Kiến thức giáo dục đại cương	3	1	-	-	-	-	-	1	1	1
- Kiến thức cơ sở ngành	1	3	1	1	1	2	2	1	1	1
- Kiến thức ngành	1	1	3	3	2	3	3	2	2	2
- Khóa luận tốt nghiệp	1	2	2	2	2	3	3	3	3	3

Mức đóng góp: nhiều (3); trung bình (2); ít (1); không (-).

3.3. Khung chương trình đào tạo

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Số giờ học tập			Mã học phần tiên quyết
				Lý thuyết	Thực hành	Tự học	
I	KHỐI KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG		32	565	70	1200	
1.1	Các học phần chung		21	280	70	630	
1	LCML101	Triết học Mác - Lênin	3	45	0	90	
2	LCML102	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	30	0	60	
3	LCML103	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	30	0	60	
4	LCTT101	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	30	0	60	

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Số giờ học tập			Mã học phần tiên quyết
				Lý thuyết	Thực hành	Tự học	
5	LCLS101	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	30	0	60	
6	LCPL101	Pháp luật đại cương	2	30	0	60	
7	CTKU101	Tin học đại cương	2	15	30	60	
8	NNTA164	Ngoại ngữ 1	3	35	20	90	
9	NNTA165	Ngoại ngữ 2	3	35	20	90	NNTA164
		<i>Giáo dục thể chất</i>	4	-	-	-	
		<i>Giáo dục quốc phòng - an ninh</i>	9	-	-	-	
		<i>Kỹ năng bổ trợ</i>	3	-	-	-	
1.2	Các học phần của Trường (chọn 2/6 TC)		2	90	0	180	
10	MTQM102	Môi trường và phát triển	2	30	0	60	
11	MTQM104	Tăng trưởng xanh và bền vững	2	30	0	60	
12	KTKH142	Chuyển đổi số tài nguyên và môi trường	2	30	0	60	
1.3	Các học phần của lĩnh vực		9	195	0	390	
1.3.1	Bắt buộc		5	75	0	150	
13	KĐTO115	Toán ứng dụng	3	45	0	90	
14	KĐHH103	Hóa học ứng dụng	2	30	0	60	
1.3.2	Tự chọn (chọn 4 TC/8 TC)		4	120	0	240	
15	KĐTO106	Xác suất thống kê	2	30	0	60	
16	KĐVL105	Vật lý ứng dụng	2	30	0	60	
17	KĐHH107	Phương pháp thí nghiệm hóa-lý	2	30	0	60	
18	KĐVL108	Đại cương về khoa học trái đất	2	30	0	60	
II	KHỐI KIẾN THỨC GIÁO DỤC CHUYÊN NGHIỆP		90	1240	1030	3510	
2.1	Kiến thức cơ sở ngành		15	295	130	720	
2.1.1	Bắt buộc		9	115	40	270	
19	MTKA178	Vi sinh vật học thực phẩm*	3	45	0	90	
20	MTKA183	Dinh dưỡng học	2	30	0	60	
21	MTKA108	Hóa học phân tích	2	20	20	60	KĐHH103
22	MTKA180	Hóa sinh học thực phẩm*	2	20	20	60	
2.1.2	Tự chọn (chọn 6 TC/15 TC)		6	180	90	450	

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Số giờ học tập			Mã học phần tiên quyết
				Lý thuyết	Thực hành	Tự học	
23	MTKA179	Khoa học thực phẩm	3	35	20	90	
24	MTCM169	Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm	3	40	10	90	
25	MTKA106	Các phương pháp bảo quản thực phẩm	3	35	20	90	
26	MTKA101	An toàn thực phẩm	3	35	20	90	
27	MTKA102	Bệnh học thực phẩm	3	35	20	90	
2.2	Kiến thức ngành		65	945	600	2490	
2.2.1	Bắt buộc		32	405	150	960	
28	MTKA189	Phân tích thực phẩm*	4	60	0	120	MTKA108
29	MTKA191	Phân tích vi sinh thực phẩm	2	30	0	60	MTKA178
30	MTKA184	Phụ gia thực phẩm	2	30	0	60	
31	MTKA182	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	20	20	60	
32	MTKA120	Phát triển bền vững trong sản xuất thực phẩm	2	30	0	60	
33	MTQT198	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2	25	10	60	
34	MTKA111	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, đường, bánh kẹo	3	35	20	90	
35	MTKA186	Tiếng Anh chuyên ngành	3	40	10	90	NNTA165
36	MTCM174	Ứng dụng tin học trong đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	2	25	10	60	
37	MTQT108	Truyền thông giáo dục an toàn vệ sinh thực phẩm	2	25	10	60	
38	MTKA194	Đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	2	30	0	60	
39	MTQM181	Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng thực phẩm	2	25	10	60	

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Số giờ học tập			Mã học phần tiên quyết
				Lý thuyết	Thực hành	Tự học	
40	MTKA118	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm	2	30	0	60	
41	MTKA195	Thực hành phân tích thực phẩm	2	0	60	60	
2.2.2	Tự chọn (chọn 33 TC/51 TC)		33	540	450	1530	
42	MTCM133	Máy và thiết bị thực phẩm	3	40	10	90	
43	MTKA192	Công nghệ chế biến thực phẩm	3	40	10	90	
44	MTKA119	Khởi nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm	3	35	20	90	
45	MTKA121	Nguyên liệu sản xuất thực phẩm	3	35	20	90	
46	MTKA187	Độc tố học thực phẩm	2	30	0	60	
47	MTKA196	Thực hành phân tích vi sinh thực phẩm	2	0	60	60	
48	MTCM172	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2	30	0	60	
49	MTKA188	Ứng dụng thống kê trong kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm	3	40	10	90	
50	MTKA113	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa, trứng, thịt, thủy sản	3	35	20	90	
51	MTKA115	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật, nước chấm, gia vị	3	35	20	90	
52	MTKA116	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nông sản	3	35	20	90	
53	MTKA190	Bố trí thí nghiệm trong nghiên cứu thực phẩm	3	40	10	90	
54	MTKA185	Kiểm soát ngộ độc thực phẩm	3	35	20	90	
55	MTQM192	Thanh tra an toàn thực phẩm	3	40	10	90	
56	MTKA122	Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt	3	35	20	90	

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Số giờ học tập			Mã học phần tiên quyết
				Lý thuyết	Thực hành	Tự học	
57	MTQT148	Nghiên cứu người tiêu dùng thực phẩm	3	35	20	90	
58	MTKA138	Thực tập kiểm nghiệm an toàn thực phẩm (nhà máy)	3	0	90	90	
59	MTKA123	Thực tập công nghệ chế biến thực phẩm (nhà máy)	3	0	90	90	
2.3	Khóa luận tốt nghiệp		10	0	300	300	
60	MTKA125	Khóa luận tốt nghiệp	10	0	300	300	
		TỔNG	122	1805	1100	4710	

Ghi chú: Các học phần dự kiến giảng dạy bằng tiếng Anh ()*

3.4. Ma trận thể hiện sự đóng góp của các học phần để đạt được chuẩn đầu ra chương trình đào tạo

STT	MÃ HỌC PHẦN	TÊN HỌC PHẦN	SỐ TC	HỌC KỲ	CHUẨN ĐẦU RA CỦA CTĐT																								Tổng					
					Kiến thức												Kỹ năng									Năng lực tự chủ và trách nhiệm								
					PLO1				PLO2		PLO3		PLO4		PLO5		PLO6			PLO7			PLO8			PLO9		PLO10						
					PI1.1	PI1.2	PI1.3	PI1.4	PI2.1	PI2.2	PI3.1	PI3.2	PI4.1	PI4.2	PI5.1	PI5.2	PI6.1	PI6.2	PI6.3	PI7.1	PI7.2	PI7.3	PI8.1	PI8.2	PI8.3	PI9.1	PI9.2	PI10.1		PI10.2	PI10.3			
I	Khối kiến thức giáo dục đại cương		32																															
1.1	Các học phần chung		21																															
1	LCML101	Triết học Mác - Lênin	3	2		1	2																			2	2	2				5		
2	LCML102	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	2		1	2																				2	2	2				5	
3	LCML103	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	3		1	2																				2	2	2				5	
4	LCTT101	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	4		1	2																				2	2	2				5	
5	LCLS101	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	5		1	2																				2	2	2				5	
6	LCPL101	Pháp luật đại cương	2	1		1	2																				2	2	2				5	
7	CTKU101	Tin học đại cương	2	2			2																				2		1		2		4	
8	NNTA164	Ngoại ngữ 1	3	1		2																					2		2	2			4	
9	NNTA165	Ngoại ngữ 2	3	2		2																					2		2	2			4	
1.2	Các học phần của Trường (chọn 2/6 TC)		2																															
10	MTQM102	Môi trường và phát triển	2	3		1																					2		1			1	1	5
11	MTQM104	Tăng trưởng xanh và bền vững	2	3		1																					2		1			1	1	5

STT	MÃ HỌC PHẦN	TÊN HỌC PHẦN	SỐ TC	HỌC KỲ	CHUẨN ĐẦU RA CỦA CTĐT																					Tổng					
					Kiến thức										Kỹ năng						Năng lực tự chủ và trách nhiệm										
					PLO1				PLO2		PLO3		PLO4		PLO5		PLO6			PLO7			PLO8				PLO9		PLO10		
					PI1.1	PI1.2	PI1.3	PI1.4	PI2.1	PI2.2	PI3.1	PI3.2	PI4.1	PI4.2	PI5.1	PI5.2	PI6.1	PI6.2	PI6.3	PI7.1	PI7.2	PI7.3	PI8.1	PI8.2	PI8.3		PI9.1	PI9.2	PI10.1	PI10.2	PI10.3
12	KTKH142	Chuyên đổi số tài nguyên và môi trường	2	3			2												2		2	2	2				5				
1.3	Các học phần của lĩnh vực		9																												
1.3.1	Bắt buộc		5																												
13	KĐTO115	Toán ứng dụng	3	1	2														1		2	1	1				5				
14	KĐHH103	Hóa học ứng dụng	2	1	2														1		2	1	1				5				
1.3.2	Tự chọn (chọn 4/8 TC)		4																												
15	KĐTO106	Xác suất thống kê	2	3	2														1		2	1	1				5				
16	KĐVL105	Vật lý ứng dụng	2	3	2														1		2	1	1				5				
17	KĐHH107	Phương pháp thí nghiệm hóa-lý	2	3	2														1		2	1	1				5				
18	KĐVL108	Đại cương về khoa học trái đất	2	3	2														1		2	1	1				5				
II	KHỐI KIẾN THỨC GIÁO DỤC CHUYÊN NGHIỆP		90																												
2.1	Kiến thức cơ sở ngành		15																												
2.1.1	Bắt buộc		9																												
19	MTKA178	Vi sinh vật học thực phẩm*	3	2				2	2										1	2			1	2	1	1	8				
20	MTKA183	Dinh dưỡng học	2	3				2	2											2			2	1	1		6				
21	MTKA108	Hóa học phân tích	2	2				3										2					1	1			4				
22	MTKA180	Hóa sinh học thực phẩm*	2	3	2			3											1			1	2	1	1		7				

STT	MÃ HỌC PHẦN	TÊN HỌC PHẦN	SỐ TC	HỌC KỲ	CHUẨN ĐẦU RA CỦA CTĐT																							Tổng								
					Kiến thức										Kỹ năng									Năng lực tự chủ và trách nhiệm												
					PLO1				PLO2		PLO3		PLO4		PLO5		PLO6			PLO7			PLO8			PLO9			PLO10							
					PI1.1	PI1.2	PI1.3	PI1.4	PI2.1	PI2.2	PI3.1	PI3.2	PI4.1	PI4.2	PI5.1	PI5.2	PI6.1	PI6.2	PI6.3	PI7.1	PI7.2	PI7.3	PI8.1	PI8.2	PI8.3	PI9.1	PI9.2		PI10.1	PI10.2	PI10.3					
34	MTKA111	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, đường, bánh kẹo	3	5							3	3				3	2	2					1		1											7
35	MTKA186	Tiếng Anh chuyên ngành	3	5				1	2											1		2	1	1											6	
36	MTCM174	Ứng dụng tin học trong đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	2	6							1	1													1	1					1				6	
37	MTQT108	Truyền thông giáo dục an toàn vệ sinh thực phẩm	2	6											2						3	2			1	1									5	
38	MTKA194	Đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	2	6										2	2						2				2	1									5	
39	MTQM181	Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng thực phẩm	2	6							2	2									2		2		1						1				6	
40	MTKA118	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm	2	7						2	2													2	2	1									6	
41	MTKA195	Thực hành phân tích thực phẩm	2	6									3	3	1	2					3	3		2	2	2	3	3							11	
2.2.2	Tự chọn (chọn 33/51 TC)		33																																	
42	MTCM133	Máy và thiết bị thực phẩm	3	4							2	2													1	1					1				7	

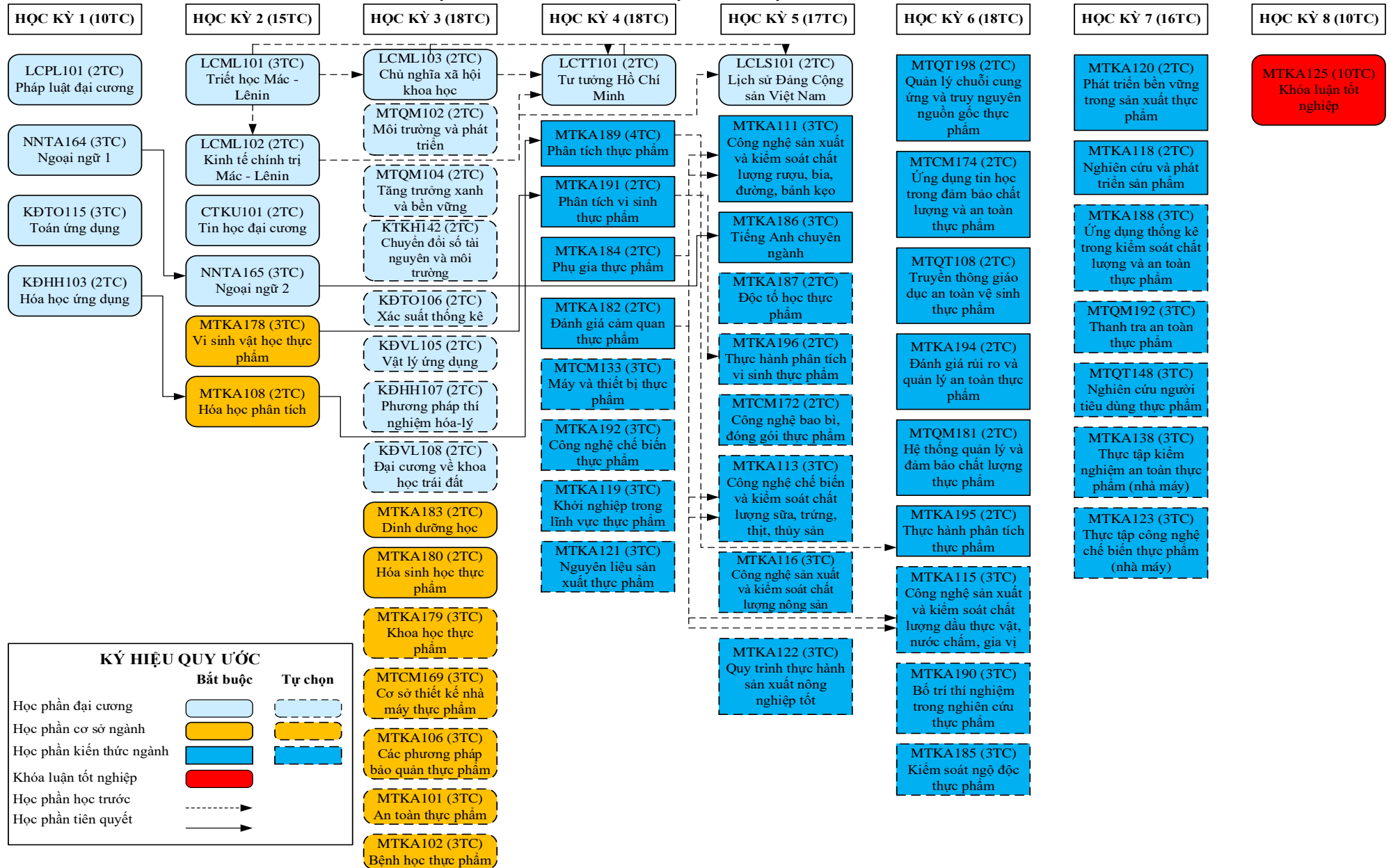
STT	MÃ HỌC PHẦN	TÊN HỌC PHẦN	SỐ TC	HỌC KỲ	CHUẨN ĐẦU RA CỦA CTĐT																									Tổng								
					Kiến thức										Kỹ năng									Năng lực tự chủ và trách nhiệm														
					PLO1				PLO2		PLO3		PLO4		PLO5		PLO6			PLO7			PLO8			PLO9		PLO10										
					PI1.1	PI1.2	PI1.3	PI1.4	PI2.1	PI2.2	PI3.1	PI3.2	PI4.1	PI4.2	PI5.1	PI5.2	PI6.1	PI6.2	PI6.3	PI7.1	PI7.2	PI7.3	PI8.1	PI8.2	PI8.3	PI9.1	PI9.2	PI10.1	PI10.2		PI10.3							
52	MTKA116	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nông sản	3	5							3	3				3	2	2						1		1												7
53	MTKA190	Bố trí thí nghiệm trong nghiên cứu thực phẩm	3	6							2					2										1	1									6		
54	MTKA185	Kiểm soát ngộ độc thực phẩm	3	6										2		2							2	1			1	1								6		
55	MTQM192	Thanh tra an toàn thực phẩm	3	7							2													2	2	1					1				5			
56	MTKA122	Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt	3	5							3						2								1		1									4		
57	MTQT148	Nghiên cứu người tiêu dùng thực phẩm	3	7	1					3															2								2			4		
58	MTKA138	Thực tập kiểm nghiệm an toàn thực phẩm (nhà máy)	3	7									3	3	1	2					3	3			2	2	2	3	3							11		
59	MTKA123	Thực tập công nghệ chế biến thực phẩm (nhà máy)	3	7							3	3					3	2	2						2	2	2	3	3							10		
2.3	Khóa luận tốt nghiệp		10																																			
60	MTKA125	Khóa luận tốt nghiệp	10	8					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	
Tổng			122		8	10	2	6	9	9	15	16	8	11	6	10	7	14	21	7	8	6	27	14	42	46	46	2	3	8	3	8	3	8	361			

STT	MÃ HỌC PHẦN	TÊN HỌC PHẦN	SỐ TC	HỌC KỲ	CHUẨN ĐẦU RA CỦA CTĐT																									Tổng		
					Kiến thức										Kỹ năng									Năng lực tự chủ và trách nhiệm								
					PLO1				PLO2		PLO3		PLO4		PLO5		PLO6			PLO7			PLO8			PLO9			PLO10			
					PI1.1	PI1.2	PI1.3	PI1.4	PI2.1	PI2.2	PI3.1	PI3.2	PI4.1	PI4.2	PI5.1	PI5.2	PI6.1	PI6.2	PI6.3	PI7.1	PI7.2	PI7.3	PI8.1	PI8.2	PI8.3	PI9.1	PI9.2	PI10.1	PI10.2		PI10.3	
Trong đó: Các học phần có mức đóng góp nhiều (mức 3)					0	0	0	0	2	2	6	5	5	5	0	0	6	1	2	6	6	1	2	1	1	5	5	0	0	2	63	
Các học phần có mức đóng góp trung bình (mức 2)					7	2	2	6	6	7	7	9	3	6	2	10	1	11	16	1	2	5	13	8	34	10	11	0	1	0	180	
Các học phần có mức đóng góp ít (mức 1)					1	8	0	0	1	0	2	2	0	0	4	0	0	2	3	0	0	0	12	5	7	31	30	2	2	6	118	

Mức đóng góp: nhiều (3); trung bình (2); ít (1); không (-).

3.5. Sơ đồ chương trình dạy học

SƠ ĐỒ MỐI LIÊN HỆ VÀ TIẾN TRÌNH ĐÀO TẠO CÁC HỌC PHẦN TRONG CTĐT NGÀNH ĐBCL&ATTP



3.6. Mô tả nội dung theo các khối kiến thức

1. Kiến thức giáo dục đại cương (32 TC)

Kiến thức giáo dục đại cương trang bị cho người học kiến thức cơ bản về Chủ nghĩa Mác-Lênin, pháp luật đại cương, về khoa học xã hội và nhân văn; vận dụng kết hợp cùng kiến thức khoa học tự nhiên để tìm hiểu các vấn đề liên quan đến lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm. Khối kiến thức giáo dục đại cương gồm: (1) Các học phần chung (21TC): Triết học Mác - Lênin, Kinh tế chính trị Mác – Lênin, Chủ nghĩa xã hội khoa học, Pháp luật đại cương, Ngoại ngữ... (2) Các học phần của trường (2TC/6TC): Môi trường và phát triển, Tăng trưởng xanh và bền vững, Chuyển đổi số tài nguyên và môi trường, (3) Các học phần của lĩnh vực (9TC): Toán ứng dụng, Hóa ứng dụng, Xác suất thống kê... Ngoài ra, còn có Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng - an ninh theo quy định chung.

2. Kiến thức cơ sở ngành (15 TC)

Kiến thức cơ sở ngành trang bị cho người học các kiến thức cơ sở, giúp người học có kiến thức cơ sở làm nền tảng tiếp cận các kiến thức ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm. Kiến thức cơ sở ngành gồm khối kiến thức bắt buộc (9TC) gồm các môn học Vi sinh vật học thực phẩm, Dinh dưỡng học, Hóa học phân tích, Hóa sinh học thực phẩm và khối kiến thức tự chọn (6TC/15TC): Khoa học thực phẩm, Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm, Các phương pháp bảo quản thực phẩm, An toàn thực phẩm, Bệnh học thực phẩm.

3. Kiến thức ngành (65 TC)

Kiến thức ngành trang bị cho người học kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm để đáp ứng mục tiêu phát triển nghề nghiệp, thích ứng với công việc đa dạng ở các cơ quan khoa học, quản lý sản xuất, doanh nghiệp hoặc tự tạo lập công việc sản xuất và dịch vụ trong lĩnh vực Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm. Kiến thức ngành gồm các khối kiến thức bắt buộc (32TC) và khối kiến thức tự chọn (33TC/51TC). Kiến thức ngành được phân chia thành các khối kiến thức:

- Khối kiến thức công nghệ chế biến và sản xuất thực phẩm (gồm các môn học như: Máy và thiết bị thực phẩm, Công nghệ chế biến thực phẩm, Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, đường, bánh kẹo, Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa, trứng, thịt, thủy sản, Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật, nước chấm, gia vị, Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm, Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nông sản, Thực tập công nghệ chế biến thực phẩm (nhà máy) ...)

- Khối kiến thức về kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm thực phẩm (gồm các môn học như: Đánh giá cảm quan thực phẩm, Phân tích thực phẩm, Phân tích vi sinh

thực phẩm, Thực hành phân tích thực phẩm, Thực hành phân tích vi sinh thực phẩm, Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm, Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng thực phẩm, Truyền thông giáo dục an toàn vệ sinh thực phẩm, Thanh tra an toàn thực phẩm, Kiểm soát ngộ độc thực phẩm, Thực tập kiểm nghiệm an toàn thực phẩm (nhà máy))

4. Kiến thức khóa luận tốt nghiệp (10 TC)

Khối kiến thức khóa luận tốt nghiệp giúp người học trải nghiệm thực tế, tổng hợp kiến thức, vận dụng kiến thức, phát triển kỹ năng giải quyết vấn đề trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.

3.7. Phương pháp giảng dạy

Phương pháp giảng dạy trong chương trình đào tạo được thiết kế theo cách tiếp cận lấy người học làm trung tâm và chủ thể của quá trình đào tạo nhằm thúc đẩy người học phát huy chủ động và nỗ lực tham gia các hoạt động học tập; định hướng hiệu quả để người học đạt được chuẩn đầu ra của mỗi học phần và cả chương trình đào tạo.

Phương pháp giảng dạy từng học phần được thể hiện cụ thể trong đề cương chi tiết, bao gồm chủ yếu các phương pháp sau:

- Thuyết trình
- Diễn giải
- Mô hình (Models)
- Câu hỏi gợi mở (Inquiry)
- Dạy học thực hành;
- Học nhóm (Peer Learning)
- Thực tập, thực tế (Field Trip);
- Dạy học dựa trên vấn đề (Problem based learning);
- Học theo tình huống (Case Study)
- Dự án/ Nhóm nghiên cứu (Teaching Research Team)

3.8. Phương pháp đánh giá kết quả học tập

Đánh giá kết quả học tập của người học dựa trên đánh giá quá trình và điểm thi kết thúc học phần; làm cơ sở để kịp thời điều chỉnh hoạt động giảng dạy và học tập, thúc đẩy nỗ lực và hỗ trợ tiến bộ của người học, cải tiến chương trình đào tạo và tổ chức thực hiện chương trình đào tạo.

- *Phương pháp đánh giá quá trình:*

- + Đánh giá chuyên cần
- + Đánh giá bài tập nhóm / Thảo luận nhóm

- + Đánh giá thuyết trình
- + Bài kiểm tra tự luận (thời lượng theo yêu cầu của hoạt động giảng dạy)
- + Bài kiểm tra trắc nghiệm (thời lượng theo yêu cầu của hoạt động giảng dạy)
- + Bài kiểm tra vấn đáp
- + Đánh giá thông qua bài tập lớn
- + Đánh giá thực hành
- + Đánh giá thông qua hoạt động đi thực tế (Field Trip)
- + Đánh giá thông qua bài tiểu luận

- Phương pháp đánh giá thi kết thúc học phần:

- + Bài thi tự luận
- + Bài thi trắc nghiệm
- + Bài thi vấn đáp
- + Thực hành

- Phương pháp đánh giá học phần khóa luận tốt nghiệp:

Đánh giá quá trình (đánh giá chuyên cần và đánh giá thái độ và năng lực làm việc tại cơ sở), đánh giá khóa luận tốt nghiệp dựa trên các tiêu chí về hình thức bài khóa luận, nội dung bài báo cáo, thái độ báo cáo.

Từng học phần được đánh giá theo thang điểm 10, sau đó được quy đổi sang thang điểm chữ và thang điểm 4 theo quy chế đào tạo hiện hành.

3.9. Đội ngũ giảng viên và nhân lực hỗ trợ

Số lượng, trình độ, tiêu chuẩn, năng lực của đội ngũ giảng viên và nhân lực hỗ trợ đáp ứng quy định hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo, Luật Giáo dục đại học, quy chế tổ chức và hoạt động của Nhà trường để tổ chức giảng dạy và hỗ trợ người học nhằm đạt được chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo.

3.10. Cơ sở vật chất phục vụ đào tạo và nghiên cứu

Hệ thống cơ sở vật chất hiện tại bao gồm cơ sở hạ tầng, trang thiết bị thực hành, thí nghiệm, công nghệ thông tin, thư viện, học liệu, hệ thống quản lý hỗ trợ học tập, quản lý đào tạo đáp ứng nhu cầu phục vụ đào tạo và nghiên cứu của Trường. Những nội dung này được thể hiện chi tiết trong đề án mở ngành, xây dựng và ban hành chương trình đào tạo, đề án tuyển sinh đại học hàng năm, trong báo cáo Ba công khai của Trường... được thường xuyên cập nhật trong báo cáo gửi Bộ Giáo dục và Đào tạo, đồng thời đăng tải trên cổng thông tin điện tử của Trường.

3.11. Hướng dẫn thực hiện chương trình

Kế hoạch đào tạo chuẩn của chương trình đào tạo là 04 năm. Mỗi năm có 02 học

kỳ chính, tổ chức đào tạo theo tín chỉ.

Căn cứ kế hoạch đào tạo chuẩn, Trường đăng ký mặc định thời khóa biểu từng học kỳ chính cho sinh viên. Trừ học kỳ đầu tiên, các học kỳ tiếp theo sinh viên được đăng ký số tín chỉ/học phần tăng lên hoặc giảm đi theo quy định.

Sinh viên có thể học vượt để tốt nghiệp sớm so với kế hoạch đào tạo chuẩn hoặc tốt nghiệp muộn nhưng không quá thời gian đào tạo tối đa theo quy định.

Khối lượng kiến thức, phương pháp dạy và học, cách đánh giá học phần, nội dung cần đạt được của từng học phần được mô tả, quy định trong đề cương chi tiết học phần.

3.12. Chương trình trong và ngoài nước đã tham khảo để xây dựng chương trình

STT	NGÀNH/ CHUYÊN NGÀNH	TRƯỜNG ĐÀO TẠO
1	Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	Trường Đại học Công thương thành phố Hồ Chí Minh
2	Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	Trường Đại học Công nghiệp thành phố Hồ Chí Minh
3	Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	Trường Đại học Nông lâm Thái Nguyên
4	Chất lượng và an toàn thực phẩm	Trường Đại học Kỹ thuật và Khoa học Thực phẩm, Đại học Thương Châu, Trung Quốc

Hà Nội, ngày 09 tháng 9 năm 2024

TRƯỞNG KHOA

TL. HIỆU TRƯỞNG
KT. TRƯỞNG PHÒNG ĐÀO TẠO
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG



Phạm Thị Hồng Phương

Nguyễn Thị Hồng Hạnh