

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH ĐỒNG THÁP
TRƯỜNG ĐẠI HỌC TIỀN GIANG



THIỆT THỰC-HIỆU QUẢ-HÀI HÒA

BẢN MÔ TẢ
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Trình độ đào tạo: **Đại học**

Ngành đào tạo: **Công nghệ thực phẩm**

Tên tiếng Anh: **Food Technology**

Mã ngành: **7540101**

Loại hình đào tạo: **Chính quy**

Hình thức đào tạo: **Tập trung**

*(Ban hành theo Quyết định số 614/QĐ-ĐHTG ngày 04 tháng 9 năm 2025
của Hiệu trưởng Trường Đại học Tiền Giang)*

Đồng Tháp, năm 2025

MỤC LỤC

PHẦN I: GIỚI THIỆU CHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	3
1. Thông tin về khoa quản lý chương trình đào tạo.....	3
2. Thông tin về chương trình đào tạo	3
2.1. Giới thiệu ngành học và chương trình đào tạo.....	3
2.2. Mục tiêu chung của chương trình đào tạo.....	4
3. Chuẩn đầu vào.....	4
4. Cấp bằng tốt nghiệp	4
PHẦN II: MỤC TIÊU CỤ THỂ VÀ CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	4
1. Mục tiêu cụ thể	4
2. Chuẩn đầu ra	6
2.1. Kiến thức.....	6
2.2. Kỹ năng	6
2.3. Mức tự chủ và trách nhiệm.....	6
3. Ma trận đối sánh mục tiêu cụ thể và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo.....	6
PHẦN III: NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO.....	7
1. Cấu trúc chương trình đào tạo	Error! Bookmark not defined.
2. Khung chương trình đào tạo.....	Error! Bookmark not defined.
3. Mô tả học phần	13
4. Sơ đồ đào tạo.....	60
5. Ma trận đối sánh giữa học phần với chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo.....	60
6. Hình thức học tập và phương pháp giảng dạy	61
7. Phương pháp và hình thức đánh giá kết quả học tập.....	61
8. Điều kiện thực hiện chương trình đào tạo	62
9. Hướng dẫn thực hiện chương trình đào tạo	69
10. Thông tin cập nhật	70

BẢN MÔ TẢ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo Quyết định số 614/QĐ-ĐHTG ngày 04 tháng 9 năm 2025
của Hiệu trưởng Trường Đại học Tiền Giang)

PHẦN I: GIỚI THIỆU CHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Thông tin về khoa quản lý chương trình đào tạo

Khoa Nông nghiệp và Công nghệ Thực phẩm (K.NN&CNTP) được thành lập theo Quyết định số 613/QĐ ngày 26 tháng 10 năm 2015 của Hiệu trưởng Trường Đại học Tiền Giang (ĐHTG) trên cơ sở hợp nhất của Khoa Công nghệ và Khoa Nông Nghiệp.

Chức năng của Khoa NN&CNTP được quy định tại điểm c khoản 1 Điều 11 của Quyết định số 75/QĐ-ĐHTG ngày 01 tháng 02 năm 2021 của Trường Đại học Tiền Giang ban hành Quy định chức năng, nhiệm vụ của các đơn vị thuộc Trường Đại học Tiền Giang như sau:

- Tổ chức đào tạo và quản lý các chương trình đào tạo bậc đại học các ngành đào tạo thuộc khối NN&CNTP: Khoa học cây trồng, Bảo vệ thực vật, Nuôi trồng thủy sản, Phát triển nông thôn, công nghệ sinh học, Công nghệ thực phẩm, Công nghệ sau thu hoạch, Dịch vụ thú y và các ngành khác phù hợp chuyên môn của khoa.

- Tổ chức đào tạo và hợp tác đào tạo sau đại học các ngành đào tạo thuộc lĩnh vực do khoa quản lý khi đủ điều kiện

- Tổ chức thực hiện các hoạt động khoa học và công nghệ, hợp tác quốc tế; Tổ chức các hoạt động phục vụ cộng đồng;

- Tham gia thực hiện công tác đảm bảo chất lượng và xây dựng văn hóa chất lượng trong nhà trường và xây dựng các điều kiện đảm bảo chất lượng giảng dạy khối kiến thức do Khoa đảm trách.

Khoa Nông nghiệp và Công nghệ Thực phẩm có 04 Bộ môn: BM Công nghệ thực phẩm (CNTP), BM Công nghệ sinh học và Bảo vệ thực vật (CNSH - BVTV), BM Nuôi trồng thủy sản và Khoa học môi trường (NTTS - KHMT) và BM Chăn nuôi Thú y. Các BM có nhiệm vụ giảng dạy và nghiên cứu về các hướng chuyên môn thuộc các lĩnh vực do BM phụ trách.

2. Thông tin về chương trình đào tạo

2.1. Giới thiệu ngành học và chương trình đào tạo

- Tên chương trình đào tạo: **Đại học Công nghệ thực phẩm**

- Tên ngành:

+ Tiếng Việt: **Công nghệ thực phẩm**

+ Tiếng Anh: **Food Technology**

- Mã ngành: 7540101

- Trình độ đào tạo: Đại học

- Loại hình đào tạo: Chính quy

- Thời gian đào tạo: 4 năm

- Tên văn bằng sau khi tốt nghiệp:

+ Tiếng Việt: **Cử nhân Công nghệ thực phẩm**

+ Tiếng Anh: **Bachelor of Food Technology**

- Tham khảo đối sánh chương trình đào tạo:

+ Chương trình đào tạo đại học ngành Công nghệ thực phẩm Trường Đại học Cần Thơ;

+ Chương trình đào tạo đại học ngành Công nghệ thực phẩm Trường Đại học Bách Khoa Thành phố Hồ Chí Minh;

+ Chương trình đào tạo đại học ngành Công nghệ thực phẩm Trường Đại học An Giang.

2.2. Mục tiêu chung của chương trình đào tạo

Đào tạo người học có kiến thức cơ bản về chính trị, kinh tế, xã hội, tự nhiên; có kiến thức chuyên sâu về công nghệ thực phẩm; có kỹ năng thực hành nghề nghiệp tốt; có khả năng ứng dụng công nghệ mới vào trong nghiên cứu và sản xuất thực tế; có khả năng thích ứng cao với môi trường; thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn; có khả năng làm việc độc lập, làm việc nhóm và có năng lực tự học, tự chủ, tự chịu trách nhiệm và có các kỹ năng mềm cần thiết để phát hiện, giải quyết những vấn đề trong cuộc sống, công việc.

3. Chuẩn đầu vào

Thực hiện theo Quy chế tuyển sinh đại học, tuyển sinh cao đẳng ngành Giáo dục mầm non ban hành theo Quyết định số 235/QĐ-ĐHTG ngày 29 tháng 4 năm 2025 của Hiệu trưởng Trường Đại học Tiền Giang và các quy định hiện hành.

4. Cấp bằng tốt nghiệp

Thực hiện theo Quy định đào tạo trình độ đại học, trình độ cao đẳng ngành Giáo dục Mầm non của Trường Đại học Tiền Giang ban hành kèm theo Quyết định số 559/QĐ-ĐHTG ngày 20 tháng 10 năm 2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Tiền Giang và các quy định hiện hành.

PHẦN II: MỤC TIÊU CỤ THỂ VÀ CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Mục tiêu cụ thể

Tốt nghiệp chương trình đào tạo cử nhân công nghệ thực phẩm, người học có các kiến thức, kỹ năng, mức tự chủ, trách nhiệm như sau:

1.1. Kiến thức

- PO01: Có kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, khoa học tự nhiên, khoa học chính trị và pháp luật

- PO02: Có kiến thức cơ sở để giải thích được cơ chế, các hiện tượng trong nghiên cứu và sản xuất các sản phẩm thực phẩm.

- PO03: Có kiến thức ngành để giải quyết các vấn đề xảy ra trong thực tế nghiên cứu, sản xuất, chế biến, bảo quản và phát triển, kinh doanh, khởi nghiệp các sản phẩm thực phẩm.

1.2. Kỹ năng

- PO04: Có kỹ năng phản biện, giải quyết các vấn đề, đánh giá chất lượng công việc ở từng vị trí việc làm.

- PO05: Có năng lực số, ngoại ngữ, kỹ năng thuyết trình tốt, giao tiếp hiệu quả.

- PO06: Có kỹ năng vận hành các dụng cụ, thiết bị trong phòng thí nghiệm, cơ sở sản xuất; Kỹ năng điều hành, kiểm soát quản lý kỹ thuật, công nghệ; Kỹ năng xây dựng được các hệ thống quản lý chất lượng tại các công ty và có khả năng khởi nghiệp.

- PO07: Có khả năng hợp tác, sáng tạo trong giải quyết công việc.

1.3. Mức tự chủ và trách nhiệm

- PO08: Làm việc độc lập hoặc theo nhóm, chịu trách nhiệm, hướng dẫn người khác thực hiện nhiệm vụ.

- PO09: Năng lực tự học, tự nghiên cứu, quản lý, làm chủ.

- PO10: Tuân thủ đạo đức nghề nghiệp; Có ý thức trách nhiệm cao; Tác phong làm việc chuẩn mực; Phân đấu học tập rèn luyện để nâng cao năng lực chuyên môn và phẩm chất cá nhân; Nhận biết được giá trị của bản thân để phát huy tiềm năng, sống có trách nhiệm với bản thân, gia đình và cộng đồng, xã hội.

1.4. Vị trí nghề nghiệp

- Quản lý một hoặc nhiều khâu trong dây chuyền sản xuất ở công ty, nhà máy chế biến thực phẩm;

- Kỹ thuật viên trong phòng kiểm nghiệm, các cơ quan kiểm định, đánh giá chất lượng thực phẩm, nhân viên trong viện nghiên cứu;

- Có khả năng giảng dạy ở các cơ quan nghiên cứu, cơ sở giáo dục trong lĩnh vực Công nghệ Thực phẩm;

1.5. Phát triển nghề nghiệp, học tập nâng cao trình độ.

Có năng lực tự học, tự nghiên cứu và khả năng học lên chương trình đào tạo Cao học Công nghệ thực phẩm, Công nghệ sinh học, Công nghệ sau thu hoạch.

2. Chuẩn đầu ra

2.1. Kiến thức

K01: Kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, khoa học tự nhiên, chuyên đổi số, khoa học chính trị và pháp luật.

K02: Kiến thức cơ sở ngành về bao bì, an toàn trong Phòng thí nghiệm, những biến đổi vật lý, hóa học, sinh hóa, dinh dưỡng trong quá trình chế biến; các quá trình và thiết bị; phương pháp nghiên cứu khoa học, phân tích số liệu, đánh giá chất lượng, kiểm soát vi sinh, phụ gia trong thực phẩm.

K03: Kiến thức ngành về công nghệ sau thu hoạch, sơ chế, chế biến, bảo quản và phát triển các sản phẩm thực phẩm, công nghệ sinh học trong CNTP, đánh giá cảm quan, hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm.

K04: Kiến thức bổ trợ về kinh doanh, khởi nghiệp, quản lý, an toàn lao động, môi trường trong sản xuất thực phẩm.

2.2. Kỹ năng

S01: Kỹ năng phản biện và giải quyết vấn đề; đánh giá chất lượng công việc.

S02: Có năng lực ngoại ngữ tương đương bậc 3/6 khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam, có kỹ năng số bậc 6/8 theo Khung năng lực số cho người học được quy định bởi Bộ Giáo dục và Đào tạo.

S03: Kỹ năng truyền đạt vấn đề, thuyết trình, giao tiếp tốt.

S04: Vận hành được các dụng cụ, thiết bị trong phòng thí nghiệm, cơ sở sản xuất; điều hành, kiểm soát, quản lý kỹ thuật, công nghệ sản xuất tại các công ty; có thể lập được dự án khởi nghiệp.

S05: Xây dựng được các hệ thống chất lượng theo tiêu chuẩn quốc gia và quốc tế cho các cơ sở sản xuất, chế biến, bảo quản thực phẩm.

S06: Có khả năng hợp tác, sáng tạo trong giải quyết công việc.

2.3. Mức tự chủ và trách nhiệm

A01: Làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong điều kiện thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm, hướng dẫn người khác thực hiện nhiệm vụ xác định, chủ động tham gia vào quá trình chuyên đổi số một cách có trách nhiệm.

A02: Có năng lực tự học, tự nghiên cứu, quản lý, làm chủ quy trình sản xuất.

A03: Có đạo đức nghề nghiệp, có đủ sức khỏe, nghị lực để phục vụ bản thân, cộng đồng và xã hội.

3. Ma trận đối sánh mục tiêu cụ thể và chuẩn đầu ra của CTĐT

Mục tiêu	Chuẩn đầu ra												
	Kiến thức				Kỹ năng						Mức tự chủ và trách nhiệm		
	K01	K02	K03	K04	S01	S02	S03	S04	S05	S06	A01	A02	A03
PO01	x												
PO02		x	x										
PO03			x	x									
PO04					x		x						
PO05	x					x					x		
PO06								x	x				
PO07										x			
PO08											x		
PO09												x	
PO10													x

Ghi chú: dấu (x) thể hiện chuẩn đầu ra đáp ứng mục tiêu.

PHẦN III: NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Cấu trúc chương trình đào tạo

1.1. Khối lượng kiến thức toàn khóa

- Tổng số tín chỉ (TC) của chương trình: **168**
- Tổng số TC phải tích lũy tối thiểu : **129**

(Không tính các học phần Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng và an ninh và các học phần điều kiện General English 1, General English 2).

1.2. Cấu trúc chương trình

STT	Khối kiến thức	Số tín chỉ tích lũy tối thiểu			Tỷ lệ (%)
		Bắt buộc	Tự chọn	Toàn bộ	
1	Kiến thức giáo dục đại cương	41	2	43	33,3
2	Kiến thức cơ sở ngành	36	2	38	29,5
3	Kiến thức ngành	33	4	37	28,7
4	Kiến thức bổ trợ	0	4	4	3,1
5	Chuyên đề cuối khóa/Khóa luận	0	7	7	5,4
Tổng cộng		110	19	129	100

2. Khung chương trình

MHP	Tên học phần	Số tiết (giờ)					Số TC		HPTQ/ HPHT+ (MHP)
		LT	TL	TH2	TT	ĐA	TS	TLTT	
1. Khối kiến thức giáo dục đại cương									
1.1. Lý luận Mác Lênin và Tư tưởng Hồ Chí Minh							11	11	
00033	Triết học Mác-Lênin	45					3	3	
01202	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	30					2	2	00033+
02112	Chủ nghĩa xã hội khoa học	30					2	2	01202+
03212	Tư tưởng Hồ Chí Minh	30					2	2	02112+
03022	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	30					2	2	03212+
1.2. Khoa học xã hội - Nhân văn - Nghệ thuật							8	4	
71012	Pháp luật đại cương	30					2	2	
Chọn tự do 1 (tích lũy tối thiểu 2 TC)									
15362	Kỹ năng giao tiếp	15	30				2	2	
55602	Văn hóa doanh nghiệp	30					2		
15062	Tâm lý học đại cương	15	30				2		
1.3. Ngoại ngữ									
1.3.1. Học phần điều kiện (*)							6	6*	
08004	General English 1	60					4	4*	
08012	General English 2	30					2	2*	08004
1.3.2. Học phần tích lũy							12	12	
08024	English 1	60					4	4	08012
08034	English 2	60					4	4	
08044	English 3	60					4	4	
1.4. Toán - Tin học - Khoa học tự nhiên							16	16	
08773	Xác suất và Thống kê	30	30				3	3	
09012D	Vật lý đại cương B	30					2	2	
10032	Hóa học	30					2	2	
10091	Thực hành hóa học			30			1	1	
11062	Vi sinh đại cương	30					2	2	
11071	Thực hành vi sinh đại cương			30			1	1	
11002	Sinh học đại cương	30					2	2	
30093	Kỹ năng số	15		60			3	3	

1.5. Giáo dục thể chất - Giáo dục quốc phòng (*)									
1.5.1. Giáo dục thể chất							9	3*	
12371	Thể dục và điền kinh			30			1	1*	
Chọn tự do 2 (tích lũy tối thiểu 1 TC)									
12391	Bóng chuyền 1			30			1	1*	12371+
12401	Cầu lông 1			30			1		12371+
12271	Đá cầu 1			30			1		12371+
12411	Bóng rổ 1			30			1		12371+
Chọn tự do 3 (tích lũy tối thiểu 1 TC)									
12441	Bóng chuyền 2			30			1	1*	12391+
12481	Cầu lông 2			30			1		12401+
12281	Đá cầu 2			30			1		12271+
12461	Bóng rổ 2			30			1		12411+
1.5.2. Giáo dục quốc phòng và an ninh							8	8*	
12813	Giáo dục quốc phòng I	45					3	3*	
12922	Giáo dục quốc phòng II	30					2	2*	
12931	Giáo dục quốc phòng III			30			1	1*	
12942	Giáo dục quốc phòng IV			60			2	2*	
Tổng cộng khối kiến thức giáo dục đại cương							47	43	
2. Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp									
2.1. Cơ sở ngành							42	38	
35002	Vẽ kỹ thuật	15		30			2	2	
55742	Phương pháp nghiên cứu khoa học ứng dụng trong công nghệ thực phẩm	28	4				2	2	
55752	Thống kê phép thí nghiệm trong công nghệ thực phẩm	25	10				2	2	
55012	Tính chất vật lý của nông sản và thực phẩm	30					2	2	
58191	Kỹ thuật an toàn trong Phòng thí nghiệm			30			1	1	
55023	Hóa học thực phẩm	43	4				3	3	
55042	Hóa sinh thực phẩm	30					2	2	
55051	Thực hành hóa sinh thực phẩm			30			1	1	
55122	Vi sinh thực phẩm	28	4				2	2	

55192	Thực hành vi sinh thực phẩm			60			2	2	
55712	Phụ gia thực phẩm	30					2	2	
55252	Cơ học lưu chất	25	10				2	2	
55072	Truyền nhiệt	30					2	2	55252 ⁺
55082	Truyền khối	30					2	2	55072 ⁺
55281	Thực hành kỹ thuật thực phẩm			30			1	1	55082 ⁺
55302	Phân tích sản phẩm thực phẩm	30					2	2	55023 ⁺
55352	Thực hành phân tích sản phẩm thực phẩm			60			2	2	
55452	Cân bằng vật chất và năng lượng	25	10				2	2	
55622	Bao bì thực phẩm	30	0				2	2	
Chọn tự do 4 (tích lũy tối thiểu 2 TC)									
55442	An toàn thực phẩm	30					2	2	
71052	Luật thực phẩm	30					2		
55052	Dinh dưỡng người và thực phẩm chức năng	25	10				2		
2.2. Ngành							45	37	
55022	Nhập môn công nghệ thực phẩm	25	10				2	2	
55642	Phát triển sản phẩm	28	4				2	2	
55651	Thực hành phát triển sản phẩm			30			1	1	
55432	Đánh giá cảm quan thực phẩm	20		20			2	2	
55423	Quản lý chất lượng thực phẩm	43	4				3	3	
55661	Kiến tập nhà máy				45		1	1	
56073	Bảo quản và chế biến lương thực	40	10				3	3	
56083	Bảo quản và chế biến rau quả	43	4				3	3	
58132	Thực hành công nghệ thực phẩm 1			60			2	2	
58162	Thực hành công nghệ thực phẩm 2			60			2	2	
58194	Thực tập nhà máy				180		4	4	
58121	Đồ án môn học					60	1	1	
55142	Công nghệ Sinh học thực phẩm	25	10				2	2	
55151	Thực hành Công nghệ Sinh học thực phẩm			30			1	1	

57032	Công nghệ chế biến thủy hải sản	25	10				2	2	
55732	Thiết kế quy trình công nghệ sản xuất thực phẩm	30					2	2	
Chọn tự do 5 (tích lũy tối thiểu 4 TC)									
55842	Công nghệ chế biến sữa	28	4				2	4	
55852	Công nghệ sản xuất chất béo	28	4				2		
57052	Công nghệ chế biến thịt	28	4				2		
58062	Công nghệ sản xuất đồ uống	28	4				2		
58022	Công nghệ sản xuất đường mía	28	4				2		
55722	Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm	28	4				2		
2.3. Bổ trợ							12	4	
Chọn tự do 6 (tích lũy tối thiểu 2 TC)									
55672	Kỹ thuật xử lý môi trường trong công nghệ thực phẩm	25	10				2	2	
55472	An toàn lao động trong sản xuất thực phẩm	30					2		
Chọn tự do 7 (tích lũy tối thiểu 2 TC)									
66142	Kinh doanh thực phẩm	28	4				2	2	
67222	Quản trị sản xuất	28	4				2		
67422	Khởi nghiệp kinh doanh	28	4				2		
2.4. Chuyên đề cuối khóa/Khóa luận							22	7	
Chọn định hướng (Chọn 1 trong 2 nhóm)									
Nhóm 1 (tích lũy tối thiểu 7 TC)									
58283	Chuyên đề cuối khóa (Công nghệ thực phẩm)				135		3	3	
58052	Công nghệ sản xuất bánh, kẹo	28	4				2	4	
58072	Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống	25	10				2		
56062	Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	30					2		
55882	Quản lý bếp ăn công nghiệp	25	10				2		
55892	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc	28	4				2		
55322	Máy chế biến thực phẩm	30					2		

Nhóm 2 (tích lũy tối thiểu 7 TC)									
58287	Khóa luận cuối khóa (Công nghệ thực phẩm)					420	7	7	
Tổng cộng khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp							121	86	
Số tín chỉ tổng cộng: 168 TC, số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 129 TC									

Các ký hiệu và viết tắt:

(*) Học phần điều kiện:

- Đối với các học phần điều kiện *General English 1, General English 2*: người học phải học và đạt để đủ điều kiện tham gia học các học phần của chương trình môn học tiếng Anh không chuyên có trong chương trình đào tạo, điểm của các học phần điều kiện này không tính vào điểm trung bình chung học kỳ và điểm trung bình chung tích lũy.

- Đối với các học phần điều kiện thuộc khối kiến thức *Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng và an ninh*: người học phải học và đạt để đủ điều kiện xét tốt nghiệp, điểm của các học phần điều kiện này không tính vào điểm trung bình chung học kỳ và điểm trung bình chung tích lũy.

(**) Khi cần, mã học phần thêm ký hiệu C ở cao đẳng, D ở đại học trong hệ thống tích hợp thông tin TGUIIS đối với học phần *General English 2*, phục vụ tổ chức giảng dạy ở 2 trình độ khác nhau.

- MHP (Mã học phần): Theo Quyết định số 472/QĐ-ĐHTG ngày 02 tháng 8 năm 2007 của Trường Đại học Tiền Giang ban hành về việc Quy định danh mục mã học phần đang giảng dạy ở Trường Đại học Tiền Giang.

- LT (Lý thuyết): Nghe giảng lý thuyết; nghe giảng phương pháp thực hành, nghe hướng dẫn thực hành, viết tiểu luận, viết khóa luận, làm đồ án ở lớp học (phòng học lý thuyết). Nghe thuyết trình, thảo luận chuyên đề (thay cho nghe GV giảng lý thuyết); tính theo tiết.

- TL (Thảo luận): Thảo luận (sau khi nghe giảng lý thuyết), giải bài tập, thực hành được tổ chức cùng loại hình lý thuyết ở lớp học lý thuyết, có GV hướng dẫn; tính theo tiết.

- TH (Thực hành): Người học thao tác thực hành ở lớp, phòng thực hành, sân bãi; thực hành ở phòng máy, phòng thí nghiệm, xưởng trường, cơ sở thực hành, sân bãi, tập giảng ở lớp có GV hướng dẫn; tính theo tiết.

- TT (Thực tập): Tự thực hành, thí nghiệm (không có GV hướng dẫn); kiến tập, thực tập ở cơ sở bên ngoài hay xưởng trong trường; tính theo giờ.

- ĐA (Đồ án): Thực hiện đồ án, tiểu luận, khóa luận, nghiên cứu tài liệu có viết báo cáo, tính theo giờ. Bao gồm cả tự học, tự nghiên cứu có hướng dẫn.

- TS (Tổng số): Số tín chỉ của học phần, của chương trình.

- *TLTT (Tích lũy tối thiểu): Số tín chỉ người học phải tích lũy đủ trong nhóm học phần của từng khối kiến thức, của chương trình.*

- *HPTQ (Học phần tiên quyết), ký hiệu (MHP)*

- *HPHT (Học phần học trước), ký hiệu (MHP)⁺*

3. Mô tả học phần:

3.1. Triết học Mác-Lênin (00033)

- Số tín chỉ: 3 TC (45, 0, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Triết học Mác-Lênin, người học có khả năng giải thích, khái quát hóa được những kiến thức cơ bản của môn khoa học này: chủ nghĩa duy vật biện chứng, chủ nghĩa duy vật lịch sử; giải thích và minh họa được vai trò của triết học Mác-Lênin trong đời sống xã hội. Thực hiện được một số thao tác cụ thể như: phản biện, xác định và khái quát hóa vấn đề; tái hiện được những thông tin đã tiếp nhận và xử lý được các tình huống trong thuyết trình và giao tiếp đạt hiệu quả. Nhận biết được sự cần thiết thực hiện công việc một cách độc lập hoặc làm việc theo nhóm trong những điều kiện thay đổi nhằm tối ưu hóa kết quả hoạt động.

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Bộ Giáo dục và Đào tạo, *Giáo trình Triết học Mác-Lênin (Dành cho bậc đại học không chuyên lý luận chính trị)*, NXB Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội, 2021.

[2] Hội đồng Trung ương chỉ đạo biên soạn giáo trình quốc gia, *Giáo trình Triết học Mác-Lênin (Tái bản có sửa chữa, bổ sung)*, NXB Chính trị quốc gia, Hà Nội, 2010.

[3] Đảng Cộng sản Việt Nam: *Văn kiện Đại hội đại biểu toàn quốc lần thứ XIII*, NXB Chính trị quốc gia-Sự thật, Hà Nội, 2021.

3.2. Kinh tế chính trị Mác-Lênin (01202)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Học phần học trước: Triết học Mác-Lênin (00033)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Kinh tế chính trị Mác-Lênin, người học giải thích và phân tích được những kiến thức cơ bản, cốt lõi về kinh tế chính trị Mác-Lênin; kinh tế thị trường định hướng xã hội chủ nghĩa ở Việt Nam; công nghiệp hóa, hiện đại hóa và hội nhập kinh tế quốc tế của Việt Nam. Từ đó, người học hình thành tư duy phản biện, khả năng tiếp cận, chọn lọc và xử lý thông tin và tích cực tham gia các hoạt động kinh tế - văn hóa - xã hội góp phần xây dựng và phát triển đất nước.

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Bộ Giáo dục và Đào tạo, *Giáo trình Triết học Mác-Lênin (Dành cho bậc đại học không chuyên lý luận chính trị)*, NXB Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội, 2021.

[2] Đảng Cộng sản Việt Nam: *Văn kiện Đại hội đại biểu toàn quốc lần thứ XIII*, NXB Chính trị quốc gia - Sự thật, Hà Nội, 2021.

[3] Hội đồng Trung ương chỉ đạo biên soạn giáo trình quốc gia các môn khoa học Mác-Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, *Giáo trình Kinh tế chính trị Mác-Lênin*, NXB Chính trị quốc gia, Hà Nội, 2006.

3.3. Chủ nghĩa xã hội khoa học (02112)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Học phần học trước: Kinh tế chính trị Mác-Lênin (01202)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Chủ nghĩa xã hội khoa học, người học có thể trình bày, giải thích và lý giải được những kiến thức cơ bản, cốt lõi về sứ mệnh lịch sử của giai cấp công nhân; chủ nghĩa xã hội và thời kỳ quá độ lên chủ nghĩa xã hội; những vấn đề chính trị - xã hội trong thời kỳ quá độ lên chủ nghĩa xã hội. Qua đó, hình thành ở người học kỹ năng xác định, thực hiện và giải quyết được những vấn đề nảy sinh trong thực tiễn cuộc sống; củng cố niềm tin về chủ nghĩa xã hội và sự nghiệp xây dựng chủ nghĩa xã hội ở nước ta; xác định được trách nhiệm của bản thân trong việc góp phần bảo vệ, xây dựng đất nước hiện nay.

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Bộ Giáo dục và Đào tạo, *Giáo trình Triết học Mác-Lênin (Dành cho bậc đại học không chuyên lý luận chính trị)*, NXB Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội, 2021.

[2] Đảng Cộng sản Việt Nam: *Văn kiện Đại hội đại biểu toàn quốc lần thứ XIII*, NXB Chính trị quốc gia - Sự thật, Hà Nội, 2021.

[3] Hội đồng Trung ương chỉ đạo biên soạn giáo trình quốc gia các môn khoa học Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, *Giáo trình chủ nghĩa xã hội khoa học*, NXB Chính trị quốc gia, Hà Nội, 2006.

3.4. Tư tưởng Hồ Chí Minh (03212)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Học phần học trước: Chủ nghĩa xã hội khoa học (02112)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Tư tưởng Hồ Chí Minh, người học giải thích và phân tích được những kiến thức cơ bản về quá trình hình thành và phát triển tư tưởng Hồ Chí Minh, nội dung tư tưởng Hồ Chí Minh về con đường cách mạng Việt Nam; có khả năng tư duy, đánh giá vấn đề và vận dụng tư tưởng Hồ Chí Minh vào thực tiễn đời sống, học tập, công tác và rèn luyện bản thân; hình

thành niềm tin khoa học vào mục tiêu độc lập dân tộc gắn liền với chủ nghĩa xã hội mà Chủ tịch Hồ Chí Minh và Đảng ta đã xác định.

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Bộ Giáo dục và Đào tạo, *Giáo trình Triết học Mác-Lênin (Dành cho bậc đại học không chuyên lý luận chính trị)*, NXB Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội, 2021.

[2] Học viện Chính trị - Hành chính quốc gia Hồ Chí Minh, *Hồ Chí Minh tiểu sử*, NXB Chính trị quốc gia, Hà Nội, 2010.

[3] Song Thành, *Hồ Chí Minh nhà tư tưởng lỗi lạc*, NXB. Lý luận chính trị (2005).

3.5. Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam (03022)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Học phần học trước: Tư tưởng Hồ Chí Minh (03212)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam, người học có khả năng trình bày, giải thích, khái quát hoá và tóm tắt được kiến thức của môn học; có khả năng vận dụng kiến thức để nhận định, đánh giá những vấn đề chính trị - xã hội của đất nước cũng như đường lối, chính sách của Đảng trong giai đoạn hiện nay; giữ vững lập trường tư tưởng, bản lĩnh chính trị, trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ Tổ quốc.

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Bộ Giáo dục và Đào tạo (2021), *Giáo trình Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam (Dành cho bậc đại học hệ không chuyên ngành lý luận chính trị)*, NXB. Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội.

[2] Hội đồng Trung ương chỉ đạo biên soạn giáo trình quốc gia các môn khoa học Mác-Lênin, Tư tưởng Hồ Chí Minh (2018), *Giáo trình lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam*, NXB. Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội.

[3] Đảng Cộng sản Việt Nam (1995- 2018), *Văn kiện Đảng toàn tập*, tập 1 đến tập 65, NXB. Chính trị quốc gia, Hà Nội.

3.6. Pháp luật đại cương (71012)

- Số tín chỉ: 2 (30, 0, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Pháp luật đại cương, người học biết được các nội dung cơ bản của các ngành luật trong hệ thống pháp luật Việt Nam. Biết liên hệ thực tiễn và vận dụng kiến thức đã học để xử lý các vấn đề liên quan đến pháp luật tại nơi làm việc và trong cộng đồng dân cư.

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Lê Minh Toàn, *Giáo trình Pháp luật đại cương*, NXB Chính trị quốc gia sự thật, 2019.

[2] Nguyễn Văn Động, Đinh Ngọc Thắng, *Giáo trình Lý luận chung về nhà nước và pháp luật*, NXB Chính trị quốc gia sự thật, 2020.

3.7. Thể dục và Điền kinh (12371)

- Số tín chỉ: 1 TC (0, 0, 30, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Thể dục Điền kinh, người học hiểu biết khái quát về sự ra đời và phát triển môn Thể dục và Điền kinh; Ý nghĩa tác dụng của môn Thể dục và Điền kinh đối với người tập; 09 động tác của bài tập thể dục tay không; Các kỹ thuật nhảy dây ngắn; Nhảy cao kiểu úp bụng; Chạy đà - Giậm nhảy - Trên không qua xà - Tiếp nệm. Ngoài ra người học còn được rèn luyện các bài tập hỗ trợ và phát triển thể lực.

- Tài liệu tham khảo chính:

Nguyễn Anh Tuấn, *Giáo trình điền kinh*, NXB ĐH Quốc gia Hà Nội, 2018.

3.8. Bóng chuyền 1 (12391)

- Số tín chỉ: 1 TC (0, 0, 30, 0, 0)

- Học phần học trước: Thể dục và Điền kinh

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Bóng chuyền 1, người học hiểu biết khái quát về sự ra đời và phát triển môn bóng chuyền; ý nghĩa tác dụng bóng chuyền đối với người tập; những kỹ thuật cơ bản của môn bóng chuyền (đệm bóng, chuyền bóng, phát bóng), người học được rèn luyện các kiến thức cơ bản về luật bóng chuyền.

- Tài liệu tham khảo chính:

Nguyễn Việt Hòa, *Giáo trình Bóng chuyền*, NXB Thể dục thể thao, 2019.

3.9. Cầu lông 1 (12401)

- Số tín chỉ: 1 TC (0, 0, 30, 0, 0)

- Học phần học trước: Thể dục và Điền kinh

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Cầu lông 1, người học hiểu biết khái quát về sự ra đời và phát triển học phần Cầu lông 1, người học hiểu biết khái quát về sự ra đời và phát triển môn cầu lông; ý nghĩa tác dụng cầu lông đối với người tập; những kỹ thuật cầu lông cơ bản; người học được rèn luyện các kiến thức cơ bản về luật cầu lông.

- Tài liệu tham khảo chính:

Nguyễn Văn Đức, *Giáo trình Cầu lông*, NXB Thể dục thể thao, 2015.

3.10. Đá cầu 1 (12271)

- Số tín chỉ: 1 TC (0, 0, 30, 0, 0)

- Học phần học trước: Thể dục và Điền Kinh

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Đá cầu 1, người học hiểu biết khái quát về sự ra đời và phát triển học phần Đá cầu 1, người học hiểu biết khái quát về sự ra đời và phát triển môn đá cầu; ý nghĩa tác dụng của môn đá cầu đối với người tập; kỹ thuật phát cầu; kỹ thuật dâng cầu; kỹ thuật đỡ cầu; người học được rèn luyện kỹ thuật chuyên cầu.

- Tài liệu tham khảo chính:

Đào Thị Hoa Huỳnh, *Giáo trình Đá cầu*, NXB Đại học Thái Nguyên, 2021.

3.11. Bóng rổ 1 (12411)

- Số tín chỉ: 1 TC (0, 0, 30, 0, 0)

- Học phần học trước: Thể dục và Điền kinh

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Bóng rổ 1, người học hiểu biết khái quát về sự ra đời và phát triển môn bóng rổ 1; ý nghĩa tác dụng bóng rổ đối với người tập; những kỹ thuật bóng rổ 1 cơ bản; người học được rèn luyện các kiến thức cơ bản về luật bóng rổ 1.

- Tài liệu tham khảo chính:

Nguyễn Văn Đức, *Giáo trình Bóng rổ*, NXB Thể dục thể thao, 2016.

3.12. Bóng chuyền 2 (12441)

- Số tín chỉ: 1 TC (0, 0, 30, 0, 0)

- Học phần học trước: Bóng chuyền 1

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Bóng chuyền 2, người học hiểu một số kiến thức cơ bản như: nắm vững luật bóng chuyền, phương pháp tổ chức thi đấu, trọng tài; củng cố các kỹ năng cơ bản; chuyền bóng cao tay, chuyền bóng thấp tay bằng hai tay, phát bóng, đập bóng, phối hợp nhóm. Từ đó rèn luyện cho người học có thể sử dụng môn bóng chuyền làm phương tiện tập luyện nhằm nâng cao sức khỏe lâu dài.

- Tài liệu tham khảo chính:

Nguyễn Việt Hòa, *Giáo trình Bóng chuyền*, NXB Thể dục thể thao, 2019.

3.13. Cầu lông 2 (12481)

- Số tín chỉ: 1 TC (0, 0, 30, 0, 0)

- Học phần học trước: Cầu lông 1

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Cầu lông 2, người học hiểu biết khái quát về các nguyên lý kỹ thuật trong cầu lông; một số chiến thuật cơ bản; những kỹ thuật cầu lông cơ bản và nâng cao; các bài tập phát triển thể lực chuyên môn; người học được rèn luyện các kiến thức cơ bản về luật, trọng tài và phương pháp thi đấu.

- Tài liệu tham khảo chính:

Nguyễn Văn Đức, *Giáo trình Cầu lông*, NXB Thể dục thể thao, 2015.

3.14. Đá cầu 2 (12281)

- Số tín chỉ: 1 TC (0, 0, 30, 0, 0)

- Học phần học trước: Đá cầu 1

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Đá cầu 2, người học hiểu biết khái quát về các nguyên lý kỹ thuật trong đá cầu; một số chiến thuật cơ bản; những kỹ thuật đá cầu cơ bản và nâng cao; các bài tập phát triển thể lực chuyên môn; người học rèn luyện được các kiến thức cơ bản về luật, trọng tài và phương pháp tổ chức thi đấu.

- Tài liệu tham khảo chính:

Đào Thị Hoa Huỳnh, *Giáo trình Đá cầu*, NXB Đại học Thái Nguyên, 2021.

3.15. Bóng rổ 2 (12461)

- Số tín chỉ: 1 TC (0, 0, 30, 0, 0)

- Học phần học trước: Bóng rổ 1

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Bóng rổ 2, người học hiểu biết khái niệm môn bóng rổ 2; ý nghĩa tác dụng đối với người tập và luyện tập thi đấu nâng cao; những kỹ thuật bóng rổ 2 cơ bản và nâng cao; người học rèn luyện các kiến thức cơ bản áp dụng về luật bóng rổ vào thi đấu.

- Tài liệu tham khảo chính:

Nguyễn Văn Đức, *Giáo trình Bóng rổ*, NXB Thể dục thể thao, 2016.

3.16. Giáo dục quốc phòng và an ninh (165 tiết)

a) Giáo dục quốc phòng I (12813)

- Số tín chỉ: 3 TC (45, 0, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Giáo dục quốc phòng I, người học được trang bị kiến thức cơ bản về đường lối quốc phòng và an ninh của Đảng Cộng sản Việt Nam; thực hiện tốt đường lối, chính sách Đảng, pháp luật của Nhà nước về xây dựng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân, xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân; sẵn sàng thực hiện nghĩa vụ quân sự, nghĩa vụ công an bảo vệ Tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa.

- Tài liệu tham khảo chính:

Bộ Giáo dục và Đào tạo (2014). *Giáo trình Giáo dục Quốc phòng và An ninh*. (Dùng cho người học các trường cao đẳng, đại học), tập 1, NXB. Giáo dục Việt Nam.

b) Giáo dục quốc phòng II (12922)

- Số tín chỉ: 3 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Điều kiện tiên quyết:

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Giáo dục quốc phòng II, người học được trang bị những kiến thức cơ bản về công tác quốc phòng và an ninh của Đảng và Nhà nước ta hiện nay như Phòng chống chiến lược “diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với cách mạng Việt Nam; phòng chống các thế lực thù địch lợi dụng vấn đề dân tộc và tôn giáo chống phá cách mạng Việt Nam; phòng chống vi phạm pháp luật về bảo vệ môi trường; phòng chống vi phạm pháp luật về bảo đảm trật tự an toàn giao thông; phòng chống một số loại tội phạm xâm hại danh dự, nhân phẩm của người khác; vấn đề an toàn thông tin và phòng chống vi phạm pháp luật trên không gian mạng; an ninh phi truyền thống và các mối đe dọa an ninh phi truyền thống ở Việt Nam.

- Tài liệu tham khảo chính:

Bộ Giáo dục và Đào tạo (2014), Giáo trình Giáo dục Quốc phòng và An ninh (dùng cho người học các trường cao đẳng, đại học), tập 1, NXB. Giáo dục Việt Nam.

c) Giáo dục quốc phòng III (12931)

- Số tín chỉ: 3 TC (0, 0, 30, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Giáo dục quốc phòng III, người học thực hiện được chế độ sinh hoạt, học tập công tác ngày, tuần; thực hiện các chế độ nề nếp chính quy, bố trí trật tự nội vụ trong doanh trại trong quân đội; thực hiện được Điều lệnh đội ngũ từng người có súng; Đội ngũ đơn vị và sử dụng bản đồ địa hình quân sự; Phòng chống địch tiến công bằng vũ khí công nghệ cao; Ba môn quân sự phối hợp; Hiểu biết chung về các Quân, Binh chủng trong quân đội nhân dân Việt Nam.

- Tài liệu tham khảo chính:

Bộ Giáo dục và Đào tạo (2014), Giáo trình Giáo dục Quốc phòng và An ninh (dùng cho người học các trường cao đẳng, đại học), tập 2, NXB. Giáo dục Việt Nam)

d) Giáo dục quốc phòng IV (12942)

- Số tín chỉ: 3 TC (0, 0, 0, 60, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Giáo dục quốc phòng IV, người học có được kiến thức chung về kỹ thuật chiến đấu bộ binh và chiến thuật, những kỹ năng quân sự cần thiết nhằm đáp ứng yêu cầu xây dựng và củng cố lực lượng vũ trang

nhân dân, sẵn sàng tham gia lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên và thực hiện nghĩa vụ quân sự bảo vệ Tổ quốc.

- Tài liệu tham khảo chính:

Bộ Giáo dục và Đào tạo (2014), Giáo trình Giáo dục Quốc phòng và An ninh (dùng cho người học các trường cao đẳng, đại học), tập 2, NXB. Giáo dục Việt Nam).

3.17. English 1 (08024)

- Số tín chỉ: 4 (60, 0, 0, 0, 0)

- Học phần tiên quyết: General English 2 (08012)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần English 1, người học có kiến thức về từ vựng liên quan đến chủ đề về tính từ miêu tả đặc tính cá nhân, đồ dùng học tập, thức ăn, động lực; biết cách dùng thì hiện tại đơn, hiện tại tiếp diễn, quá khứ đơn, quá khứ tiếp diễn, thì tương lai đơn, trạng từ chỉ thói quen và các đại từ không xác định. Từ đó, sinh viên vận dụng vào làm các bài tập có liên quan để nắm rõ cách dùng. Ngoài ra, sinh viên còn được rèn luyện phát triển các kỹ năng nghe, nói và phân tích các bài đọc hiểu tiếng Anh thông qua các chủ đề liên quan đến miêu tả tính cách, kỷ niệm, bài báo nói về nguồn gốc thức ăn, những người leo núi, nghe một nhà thám hiểm nói về kỷ niệm ở trường học và miêu tả tính cách, bài phỏng vấn chủ nhà hàng, bài nói về động lực và đồng thời rèn luyện kỹ năng viết miêu tả thông tin cá nhân, kể một câu chuyện, miêu tả công thức nấu ăn, viết trên diễn đàn trực tuyến.

- Tài liệu tham khảo chính:

VOICES - A2-B1 - By Emily Bryson & Christien Lee - (National Geographic Learning - 2022)

3.18. English 2 (08034)

- Số tín chỉ: 4 (60, 0, 0, 0, 0)

- Học phần học trước: English 1 (08024)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần English 2, người học có kiến thức về từ vựng liên quan đến tính từ miêu tả, từ vựng về du lịch, môi trường, nghề nghiệp; hiểu cách dùng câu điều kiện, so sánh hơn, so sánh nhất, mệnh đề quan hệ, thì hiện tại hoàn thành, các động từ theo sau bởi động từ nguyên mẫu hoặc động từ tận cùng thêm -ing, cách dùng “used to” để diễn tả việc đã từng làm trong quá khứ. Từ đó, sinh viên vận dụng vào làm các bài tập có liên quan để nắm rõ cách dùng. Ngoài ra, sinh viên còn được rèn luyện phát triển các kỹ năng nghe và phân tích bài đọc hiểu tiếng Anh thông qua các chủ đề liên quan đến bản tin trên Tivi, phương tiện đi làm, các phát minh quan trọng, công việc; nghe các nhà thám hiểm nói về một số nơi đáng nhớ và nói về công việc của họ, một chuyên gia nói về cuộc hành trình của loài chim, một đoạn hội thoại về môi trường. Sinh

viên cũng được rèn luyện kỹ năng viết một thông điệp, một email, một bản tin, một hồ sơ xin việc làm.

Tài liệu tham khảo chính:

VOICES - A2-B1 - By Emily Bryson & Christien Lee - (National Geographic Learning - 2022)

3.19. English 3 (08044)

- Số tín chỉ: 4 (60, 0, 0, 0, 0)

- Học phần học trước: English 2 (08034)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần English 3, người học có kiến thức về từ vựng có liên quan đến chủ đề về sức khỏe, căn bệnh, phim và TV, tính từ miêu tả cảm xúc, kỹ thuật; cách dùng câu điều kiện loại hai, phải “must, have to”, nên “should”, hiện tại hoàn thành, câu tường thuật, câu bị động, động từ khiếm khuyết. Từ đó, sinh viên vận dụng vào làm các bài tập có liên quan để nắm rõ cách dùng. Ngoài ra, sinh viên còn được rèn luyện phát triển các kỹ năng nghe và phân tích bài đọc tiếng Anh thông qua các chủ đề liên quan đến cuộc sống mà không có sự đau đớn, hai câu chuyện kể dân gian, các loại phương tiện truyền thông xã hội và thử thách, nghệ thuật và công nghệ; nghe một nhà thám hiểm nói về sức khỏe, những việc anh ta làm để giải trí, làm việc trong điều kiện khắc nghiệt, công nghệ; nói về cách diễn tả lời từ chối, lời yêu cầu. Sinh viên cũng được rèn luyện kỹ năng viết nhật ký, bài bình luận, bài báo cáo.

- Tài liệu tham khảo chính:

VOICES - A2-B1 - By Emily Bryson & Christien Lee - (National Geographic Learning - 2022)

3.20. Phương pháp nghiên cứu khoa học ứng dụng trong công nghệ thực phẩm (55742)

- Số tín chỉ: 2 TC (28, 4, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Phương pháp nghiên cứu khoa học ứng dụng trong công nghệ thực phẩm người học biết được hệ thống kiến thức về nghiên cứu khoa học, bao gồm cách thức và tiêu chuẩn xác định đề tài, phương pháp xây dựng và thu thập số liệu, cách thức xử lý số liệu thô và tổng hợp dữ liệu, biết cách đặt giả thiết và xác định được vấn đề khoa học. Kết thúc học phần người học có khả năng xác định được vấn đề cần nghiên cứu, mục đích, mục tiêu, phương pháp nghiên cứu, ... Đồng thời người học cũng có thể xây dựng một đề cương và triển khai được trình tự các bước để thực hiện thành công một đề tài nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực thực phẩm.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Trần Văn Thường, *Tài liệu giảng dạy Phương pháp nghiên cứu khoa học*, Trường ĐH Tiền Giang, 2015.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Vũ Cao Đàm, *Giáo trình Phương pháp luận NCKH*, NXB Giáo dục Việt Nam, Hà Nội, 2014 (Xuất bản lần thứ 6).

[3] Lưu Xuân Mới (2003), *Phương pháp luận nghiên cứu khoa học*, NXB Đại học Sư phạm Hà Nội.

[4] Mai Ngọc Luông, Lý Minh Tiên (2006). *Phương pháp NCKH giáo dục* (Tài liệu đào tạo giáo viên), NXB Giáo dục.

[5] Phạm Việt Vượng (2001), *Phương pháp luận nghiên cứu khoa học*, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội.

[6] Vũ Cao Đàm (2009), *Phương pháp luận NCKH*, NXB Khoa học và Kỹ thuật, Hà Nội (Xuất bản lần thứ 16).

[7] Vũ Cao Đàm (2011). *Đánh giá Nghiên cứu khoa học*, NXB Khoa học - Kỹ thuật,.

3.21. Thống kê phép thí nghiệm trong công nghệ thực phẩm (55752)

- Số tín chỉ: 2 TC (25, 10, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Thống kê phép thí nghiệm trong công nghệ thực phẩm, người học biết được các kiến thức về các khái niệm cơ bản sử dụng trong phương pháp thống kê về dạng biến và các hàm phân phối xác suất; phương pháp kiểm định giả thuyết thống kê, phân tích mô tả, phân tích hồi qui, phân tích phương sai. Kết thúc học phần, người học có thể thực hiện được các phương pháp thiết kế thí nghiệm, ước lượng cỡ mẫu cần thiết cho nghiên cứu, cách thu thập, phân tích và giải thích kết quả từ các số liệu thu thập được. Sử dụng phần mềm trong phân tích thống kê (SPSS, Minitab, Stagraphiccs, ...).

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Nguyễn Ái Thạch, *Bài giảng Thống kê phép thí nghiệm trong công nghệ thực phẩm*, Đại học Tiền Giang, 2025.

- Tài liệu tham khảo

[2] Nguyễn Công Hà, Nguyễn Nhật Minh Phương, *Giáo trình Thống kê phép thí nghiệm - CNTP*, NXB Đại học Cần Thơ, 2024.

[3] Nguyễn Thị Lan (chủ biên), *Giáo trình Phương pháp thí nghiệm*, Đại học Nông nghiệp 1, 2005.

[4] Lê Thanh Phong, *Tin học ứng dụng: Sử dụng SPSS trong phân tích thống kê*, Đại học Cần Thơ, 2011.

[5] Phan Thị Thanh Thủy, *Giáo trình Thống kê - Phép thí nghiệm*, Đại học Cần Thơ, 2007.

[6] Đặng Hưng, *Thống kê và ứng dụng*, Nxb Giáo Dục, Hà Nội, 2000.

[7] Nguyễn Đình Huy, *Giáo trình xác suất và thống kê*, Nxb Đại học Quốc gia TP. HCM, 2003.

[8] Tô Cẩm Tú (chủ biên), *Thiết kế và phân tích thí nghiệm*, Nxb Khoa học và kỹ thuật, Hà Nội, 1999.

3.22. Kỹ năng giao tiếp (15362)

- Số tín chỉ: 2 TC (15, 30, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Kỹ năng giao tiếp, người học trình bày khái niệm kỹ năng giao tiếp, đặc điểm và phân loại kỹ năng giao tiếp. Vai trò của kỹ năng giao tiếp đối với sinh viên đại học. Hướng dẫn người học rèn luyện các kỹ năng giao tiếp cơ bản: Kỹ năng lắng nghe trong giao tiếp; Kỹ năng nói chuyện và trình bày báo cáo bằng miệng; Kỹ năng phỏng vấn và trả lời phỏng vấn; Kỹ năng tiến hành các hội nghị và các cuộc họp; Kỹ năng giao tiếp ở quy mô nhóm và tổ chức; Một số vấn đề trong giao tiếp giữa các nền văn hóa khác nhau; Văn hóa giao tiếp của người Việt Nam; Giao tiếp qua điện thoại.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Trần Trọng Thủy (2019), *Nhập môn khoa học giao tiếp*, NXB Giáo dục, Hà Nội.

[2] Nguyễn Văn Hùng (2022), *Giáo trình kỹ năng giao tiếp*, NXB Tài chính.

[3] Trần Thanh Nguyên (2022), *Tài liệu giảng dạy Kỹ năng giao tiếp*, Tài liệu lưu hành nội bộ Trường Đại học Tiền Giang.

- Tài liệu tham khảo:

[4] Knud S. Larsen - Lê Văn Hào dịch (2015), *Tâm lý học xuyên văn hóa*, NXB ĐHQG Hà Nội.

[5] Niamh O'Keefe (Lê Hồng Phương Hạ dịch) (2018), *Stepping up 4.0* (Nhà quản lý 4.0), NXB Lao động.

[6] Wiley Blackwell - Acacia C. Parks - Stephen M. Schueller (Cánh Diều và cộng sự dịch) (2021), *Tâm lý học tích cực*, NXB ĐHQG Hà Nội.

3.23. Văn hóa doanh nghiệp (55602)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Văn hóa doanh nghiệp, người học có khả năng định hướng hiệu quả để hoạch định và xây dựng văn hóa doanh nghiệp; Hiểu được các khái niệm văn hóa doanh nghiệp, biết được cách thức tổ chức xây dựng văn hóa trong các doanh nghiệp liên doanh và nước ngoài; Hình thành được kỹ năng lãnh đạo (leadership) tổ chức xây dựng văn hóa doanh nghiệp; định hướng và hoạch định được các nguồn lực xây dựng văn hóa doanh nghiệp; Trở thành chuyên viên tư vấn và phát triển văn hóa doanh nghiệp vì mục tiêu phát triển bền vững tại doanh nghiệp.

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Dương Thị Liễu (2024), *Văn hoá doanh nghiệp*, NXB. Bách khoa Hà Nội.

[2] Hoàng Văn Hải (Chủ biên, 2022), *Giáo trình Văn hóa doanh nghiệp và Đạo đức kinh doanh*, NXB. Đại học quốc gia Hà Nội.

[3] Nguyễn Mạnh Quân (chủ biên), *Giáo trình đạo đức kinh doanh và văn*

hóa doanh nghiệp, NXB Lao động xã hội, 2015.

3.24. Tâm lý học đại cương (15062)

- Số tín chỉ: 2 TC (15, 30, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Tâm lý học đại cương, người học trình bày được những vấn đề cơ bản về khoa học tâm lý: đối tượng, nhiệm vụ và phương pháp nghiên cứu tâm lý. Phân tích sự phát triển tâm lý con người thông qua hoạt động, giao tiếp. Phân tích sự phát triển các quá trình nhận thức như cảm giác, tri giác, tư duy, tưởng tượng và trí nhớ. Giải thích được tình cảm và các quy luật tình cảm của con người. Định hướng người học tìm hiểu khái niệm nhân cách, cấu trúc nhân cách, lập kế hoạch phát triển nhân cách.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Nguyễn Thị Tú (chủ biên) (2019), *Tâm lý học đại cương*, NXB ĐHSP TP. HCM.

[2] Huỳnh Văn Sơn (chủ biên) (2022), *Tâm lý học đại cương*, ĐHSP TP. HCM.

- Tài liệu tham khảo:

[3] Trường Đại học Luật Hà Nội (2020), *Tâm lý học đại cương*, NXB Công an nhân dân.

[4] Nguyễn Quan Uẩn, Trần Trọng Thủy (2004), *Tâm lý học đại cương*, NXB Đại học Sư phạm Hà Nội.

[5] Nguyễn Ngọc Bích (2004), *Tâm lý học nhân cách*, NXB Giáo dục.

[6] Robert J. Sternberg (1999), *Cognitive psychology* (second edition, Harcourt Brace).

3.25. Xác suất và Thống kê (08773)

- Số tín chỉ: 3 TC (30, 30, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Xác suất thống kê A, người học hiểu và vận dụng được các kiến thức cơ bản về xác suất (bao gồm: xác suất và công thức tính xác suất của một sự kiện, phân phối xác suất, hàm phân phối xác suất, các đặc trưng số của đại lượng ngẫu nhiên) và thống kê (bao gồm: lấy mẫu và xử lý mẫu; ước lượng các đặc trưng số của đại lượng ngẫu nhiên, kiểm định giả thuyết thống kê, tương quan và hồi quy).

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Tổng Đình Quý (2014), *Giáo trình xác suất thống kê*, NXB Bách Khoa Hà Nội.

[2] Lê Khánh Luận, Nguyễn Thanh Sơn (2007), *Giáo trình lý thuyết xác suất và thống kê toán*, NXB Thống Kê.

[3] Nguyễn Tiến Dũng, Nguyễn Đình Huy (2020), *Xác suất - Thống kê và phân tích số liệu*, NXB ĐH Quốc Gia TP HCM.

3.26. Vật lý đại cương B (09012D)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Mô tả: Sau khi hoàn thành học phần Vật lý đại cương B, người học hiểu và vận dụng được các kiến thức cơ bản về động học chất điểm, động lực học chất điểm, năng lượng, cơ học vật rắn, khí lí tưởng, nguyên lí thứ nhất và nguyên lí thứ hai của nhiệt động lực học, kiến thức tương tác tĩnh điện, tương tác từ vào các nội dung chuyên môn của ngành học; có thể giải thích được một số vấn đề trong cuộc sống liên quan đến vật lý.

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Nguyễn Thị Kim Chi (chủ biên). Giáo trình Vật lý đại cương. Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ, 2023.

[2] Nguyễn Thành Ván - Dương Hiếu Đầu (2007), *Bài tập Cơ Nhiệt đại cương*, NXB ĐHQG TP. HCM, ĐH KHTN.

[3] Nguyễn Thành Ván (2007), *Bài tập Vật lý Đại cương 2 (Điện và Từ)*, NXB ĐHQG TP. HCM, ĐH KHTN.

3.27. Hóa học (10032)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Hóa học, người học mô tả và phân biệt được cơ cấu, danh pháp, tính chất vật lý, tính chất hoá học, điều chế và ứng dụng của các hợp chất hydrocarbon như alkane, alkene, alkyne, arene và các hợp chất dẫn xuất hydrocarbon như: dẫn xuất halogen, alcol, phenol, aldehyde, ketone, carboxylic acid và dẫn xuất acid, amine và muối diazonium, ... ; mô tả và phân biệt được cấu tạo, tính chất lý-hóa học, khả năng phản ứng, phương pháp điều chế và ứng dụng các đơn chất và hợp chất của các nguyên tố kim loại, phi kim. Từ đó người học có thể nhận thức, phân tích, giải quyết các vấn đề để liên hệ thực tiễn, vận dụng vào các chuyên ngành như: công nghệ thực phẩm, công nghệ sinh học, bảo vệ thực vật, nuôi trồng thủy sản, chăn nuôi thú y, ... ở những học kỳ sau. Thực hiện được trách nhiệm của thành viên nhóm, đánh giá chất lượng công việc.

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Phan An, Nguyễn Thị Nguyệt, Hà Thị Phụng, Phan Diệu Hằng (2020), *Hóa Vô Cơ Và Hữu Cơ* (Sách Đào Tạo Bác Sĩ Đa Khoa), Nhà xuất bản GDVN.

[2] Nguyễn Đức Vận (2009), *Hóa học vô cơ. Tập 2 - Các kim loại điển hình*. Dùng cho sinh viên các trường đại học, cao đẳng và giáo viên trung học chuyên ngành Hóa, Nhà xuất bản GDVN.

3.28. Thực hành hóa học (10091)

- Số tín chỉ: 1 TC (0, 0, 30, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Thực hành Hóa học, người học nhận biết và phân biệt các dụng cụ thủy tinh, thiết bị thông dụng, một số kỹ thuật cơ bản

trong phòng thí nghiệm; thực hiện được các thao tác thí nghiệm, pha chế dung dịch, chuẩn độ dung dịch; điều chế và phân tích tích chất hóa học của ancol etylic; xác định các tính chất của một số hợp chất hữu cơ và vô cơ. Thực hiện việc xử lý số liệu và viết báo cáo thực nghiệm. Rèn luyện tính kiên nhẫn, tỉ mỉ, chính xác và trung thực.

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Phạm Thị Hà Thanh, Nguyễn Thị Tô Loan (2022), *Giáo trình Thực hành Hóa vô cơ*. Nhà xuất bản Đại học Thái Nguyên.

[2] Khiếu Thị Tâm, Cao Thanh Hải, Vũ Tuấn Kiên, Hoàng Thị Thanh, Vũ Thị Tâm Hiếu (2022), *Giáo trình Thực hành Hóa hữu cơ*. Nhà xuất bản Đại học Thái Nguyên.

[3] Ngô Sỹ Lương (2005), *Thực tập Hóa Đại Cương*, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội.

3.29. Vi sinh đại cương (11062)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Học phần học trước: Sinh học đại cương

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Vi sinh đại cương, người học nhận biết được lịch sử phát triển của ngành vi sinh vật học; Trình bày được cấu tạo, đặc điểm sinh trưởng và phát triển, đặc điểm sinh lý và di truyền của vi sinh vật; Mô tả được các quá trình trao đổi chất của vi sinh vật; Trình bày được nhu cầu dinh dưỡng và các yếu tố ảnh hưởng đến sự sinh trưởng - phát triển của vi sinh vật; Phân biệt được các nhóm vi sinh vật khác nhau; Phân tích vai trò và ứng dụng của vi sinh vật vào cuộc sống; Nhận biết được các kỹ thuật cơ bản trong nghiên cứu và kiểm nghiệm vi sinh vật. Vận dụng những kiến thức cơ bản về vi sinh vật học để có thể tiếp cận được nội dung của các học phần chuyên sâu liên quan đến lĩnh vực vi sinh trong công nghệ sinh học, công nghệ thực phẩm và khoa học cây trồng ở các học kỳ tiếp theo; Có kỹ năng tư duy, phân tích các yếu tố ảnh hưởng đến sự sinh trưởng và phát triển của vi sinh vật; Có kỹ năng phân tích và ra quyết định lựa chọn phương pháp tối ưu nhất khi nhân giống và bảo quản vi sinh vật. Nhận thức rõ tầm quan trọng của vi sinh trong đời sống từ đó yêu thích môn học và tìm hiểu sâu hơn ứng dụng của lĩnh vực này trong đời sống.

- Tài liệu tham khảo chính:

Nguyễn Lâm Dũng - Nguyễn Đình Quyên - Phạm Văn Ty, *Vi sinh vật học*, NXB Giáo dục, 2009.

3.30. Thực hành vi sinh đại cương (11071)

- Số tín chỉ: 1 TC (0, 0, 30, 0, 0)

- Học phần học trước: Sinh học đại cương

- Mô tả:

Sau khi kết thúc học phần, người học xác định được các nguyên tắc trong thực hành vi sinh; Nhận biết được các phương pháp nuôi cấy, các loại môi trường dinh dưỡng phù hợp với từng nhóm vi sinh vật; Mô tả các quy trình nhuộm tế bào vi sinh vật; Nhận biết hình thái tế bào, hình thái khuẩn lạc của các nhóm vi sinh vật và quy trình phân lập vi sinh vật. Sử dụng thành thạo các thiết bị khử trùng và kính hiển vi; Thực hiện tốt các phương pháp cấy truyền phân lập; Tính toán thành phần hóa học để pha chế môi trường dinh dưỡng; Thực hiện tốt các phương pháp lấy mẫu và pha loãng mẫu, tính được số lượng tế bào bằng phương pháp đếm trực tiếp. Thể hiện sự yêu thích, đam mê của người học khi nghiên cứu về lĩnh vực vi sinh vật; Người học có ý thức vận dụng nội dung của học phần vào thực tế sản xuất giống vi sinh vật; Có sự tự tin khi thực hành trên đối tượng vi sinh.

- Tài liệu tham khảo chính:

Trần Linh Thuộc, *Phương pháp phân tích vi sinh vật trong nước, thực phẩm và mỹ phẩm*, NXB Giáo dục, 2017.

3.31. Sinh học đại cương (11002)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Sinh học đại cương, người học hiểu được những kiến thức cơ bản, cốt lõi về cấu trúc và chức năng sinh lý của tế bào, sự vận chuyển các chất qua màng tế bào, các quá trình quang hợp, hô hấp ở sinh vật, các quy luật di truyền, tiến hoá của sinh vật. Từ đó người học có thể nhận thức, phân tích, giải quyết các vấn đề để liên hệ thực tiễn, vận dụng vào các chuyên ngành như: công nghệ thực phẩm, công nghệ sinh học, bảo vệ thực vật, nuôi trồng thủy sản, chăn nuôi thú y, ... ở những học kỳ sau, giải thích được những vấn đề trong cuộc sống liên quan đến sinh học.

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Trần Phước Đường (Chủ biên), Bùi Tấn Anh, Phạm Thị Nga (2021), *Giáo trình Sinh học đại cương, Tập 1*, NXB ĐH Cần Thơ.

[2] Trần Phước Đường (Chủ biên), Bùi Tấn Anh, Võ Văn Bé, Phạm Thị Nga (2019), *Giáo trình Sinh học đại cương, Tập 2*, NXB ĐH Cần Thơ.

[3] Phan Cự Nhân (2015), *Sinh học đại cương, Tập 1*, NXB Đại học Sư phạm.

3.32. Kỹ năng số (30093)

- Số tín chỉ: 3 TC (15, 0, 60, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Kỹ năng số, người học có được kiến thức và kỹ năng để phát triển năng lực số đáp ứng Khung năng lực số cho người học được ban hành tại Thông tư số 02/2025/TT-BGDĐT ngày 24 tháng 01 năm 2025 của Bộ Giáo dục và Đào tạo. Nội dung chính của học phần Kỹ năng số bao gồm: 1) Khai thác dữ liệu và thông tin: trình bày và sử dụng thành thạo các công

cụ số để tìm kiếm, xử lý và quản lý thông tin; 2) Giao tiếp và hợp tác hiệu quả trong môi trường số: giao tiếp và hợp tác hiệu quả qua công nghệ số, tôn trọng sự khác biệt văn hóa và thể hệ, tích cực tham gia các dịch vụ công và xã hội số, đồng thời đảm bảo thông tin cá nhân an toàn, hành vi số phù hợp và xây dựng hình ảnh cá nhân tích cực trên môi trường mạng; 3) Sáng tạo nội dung số cơ bản: tạo và chỉnh sửa nội dung số, kết hợp thông tin mới vào tri thức sẵn có, trình bày được bản quyền số và biết cách đưa ra các hướng dẫn có thể hiểu được cho hệ thống máy tính; 4) An toàn: thực hiện các biện pháp bảo vệ thiết bị, dữ liệu và quyền riêng tư cá nhân, có nhận thức về an ninh mạng; 5) Giải quyết vấn đề trong môi trường số: nhận diện và giải quyết vấn đề trong môi trường số, sử dụng được các công cụ kỹ thuật số để đổi mới quy trình và sản phẩm, đồng thời cập nhật sự phát triển của công nghệ số; 6) Ứng dụng trí tuệ nhân tạo: mô tả các kiến thức cơ bản về AI, khả năng nhận diện và sử dụng, đánh giá các công cụ trí tuệ nhân tạo trong học tập, làm việc và đời sống số một cách hiệu quả và có đạo đức. Học phần kỹ năng số giúp người học có đủ kiến thức, kỹ năng số đáp ứng các nhu cầu chung cho việc học tập, nghiên cứu, bước đầu chuẩn bị tham gia lực lượng lao động.

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Bài giảng Kỹ năng số, *Nhóm biên soạn Kỹ năng số thuộc khoa Kỹ thuật Công nghệ*, Trường Đại học Tiền Giang, 2025.

[2] Đỗ Văn Hùng, *Năng lực số*, Nhà xuất bản Đại học Quốc Gia Hà Nội, 2022.

[3] Thông tư số 02/2025/TT-BGDĐT ngày 24 tháng 01 năm 2025 của Bộ Giáo dục và Đào tạo Quy định Khung năng lực số cho người học.

[4] Quyết định 1504/QĐ-BGDĐT ngày 30 tháng 5 năm 2025 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Chương trình phổ cập kiến thức, kỹ năng số cho người học trong các cơ sở giáo dục đại học.

3.33. Nhập môn Công nghệ thực phẩm (55022)

- Số tín chỉ: 2 TC (25, 10, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Nhập môn Công nghệ thực phẩm, người học biết được các kiến thức cơ bản về các loại nguyên liệu dùng trong chế biến thực phẩm; Phân loại được các loại nguyên liệu dùng trong chế biến thực phẩm; biết được kiến thức cơ bản về cấu tạo, thành phần hóa học của các loại nguyên liệu; hiểu được một số biến đổi cơ bản sau thu hoạch của các loại nguyên liệu; Biết được một số hương pháp sơ chế, bảo quản các loại nguyên liệu; Viết được một số quy trình cơ bản trong sản xuất các sản phẩm thực phẩm từ các loại nguyên liệu trên.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Phạm Đỗ Trang Minh, Nguyễn Tấn Hùng. Tập bài giảng *Nhập môn công nghệ thực phẩm*, Tài liệu lưu hành nội bộ, Khoa NN&CNTP, Trường Đại học Tiền Giang, 2025.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Hà Văn Thuyết, Cao Hoàng Lan, Nguyễn Thị Hạnh. *Công nghệ rau quả*. Nhà xuất bản Hà Nội, 2023.

[3] Nguyễn Tiến lực. *Công nghệ chế biến thịt và thủy hải sản*. NXB Đại học Quốc Gia TP.HCM, 2016.

[4] Nguyễn Tiến Lực. *Công nghệ chế biến chè, cà phê, ca cao*. NXB Đại học Quốc gia TP. HCM, 2022.

[5] Nguyễn Văn Toàn (Chủ biên). *Giáo trình Công nghệ sản xuất đường mía*. Nhà xuất bản Đại học Huế, 2017.

3.34. Vẽ kỹ thuật (35002)

- Số tín chỉ: 2 TC (15, 0, 30, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Vẽ kỹ thuật, người học đọc và hiểu được các bản vẽ kỹ thuật; Biết được các kiến thức cơ bản về vẽ kỹ thuật, các loại bản vẽ kỹ thuật, các quy tắc và tiêu chuẩn thiết kế kỹ thuật, sử dụng các công cụ vẽ và đo đạc độ chính xác trên bản vẽ, cách thức lập và đọc các bản vẽ cơ khí như vẽ hình học, vẽ hình chiếu, vẽ hình cắt, vẽ quy ước chi tiết, tạo bản vẽ chi tiết, bản vẽ lắp, ... thiết kế và vẽ được các bản vẽ kỹ thuật đáp ứng các yêu cầu trong sản xuất Công nghệ thực phẩm; Sử dụng được phần mềm AutoCAD để trình bày bản vẽ kỹ thuật một cách chính xác, hiệu quả và các kỹ năng sử dụng phần mềm AutoCAD để vẽ.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Huỳnh Minh Huy, Đoàn Hữu Liêm, *Tài liệu giảng dạy Vẽ kỹ thuật*, ĐH Tiền Giang.

[2] Phạm Quang Hân - Trần Tường Thụy, *Giáo Trình Autocad Phần Cơ Bản (Lý Thuyết - Thực Hành)*, NXB Thanh Niên, 2022.

- Tài liệu tham khảo:

[3] Lê Ngọc Tuyên, *Vẽ kỹ thuật*, NXB. Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, 2022.

[4] Trần Hữu Quế, Nguyễn Văn Tuấn, *Bài tập Vẽ kỹ thuật cơ khí tập 1, 2*, NXB Giáo dục, 2016.

[5] Đinh Công Sắt, *Vẽ kỹ thuật 1*, NXB. Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, 2009.

[6] Phạm Văn Nhuận, *Vẽ kỹ thuật*, NXB. Khoa học và Kỹ thuật, 2006.

3.35. Tính chất vật lý của nông sản và thực phẩm (55012)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Tính chất vật lý của nông sản và thực phẩm, người học hiểu được đặc tính vật lý cơ bản của thực phẩm như các đặc tính bên ngoài (hình dạng, kích thước, thể tích, ...), tính chất cơ học (độ đàn hồi, cấu trúc, ...), các tính chất nhiệt điện có liên quan đến sự thay đổi chất lượng thực

phẩm trong suốt quá trình thu hoạch, bảo quản, chế biến, vận chuyển và tiêu thụ. Ứng dụng được phương pháp đo lường các tính chất vật lý của nông sản, thực phẩm vào các thông số vật lý để kiểm soát các quá trình sản xuất thực phẩm. Người học có sự tự tin và tính chuyên nghiệp khi nghiên cứu chế biến và bảo quản các loại sản phẩm thực phẩm.

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Nguyễn Thành Nhân, Lê Văn Tạng, 2024, *Tập bài giảng Vật lý thực phẩm*. Tài liệu lưu hành nội bộ, Trường Đại học Tiền Giang.

[2] Đặng Minh Nhật, 2011, *Lưu biến học thực phẩm*, NXB Khoa học và kỹ thuật TP. HCM.

[3] Serpil Sahin, 2009, *Physical properties of food*, Principles and Practice.

[4] Richard Strohshine, 2006, *Physical Properties of Agricultural Material and food products*

3.36. Kỹ thuật an toàn trong Phòng thí nghiệm (58191)

- Số tín chỉ: 1TC (0, 0, 30, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Kỹ thuật an toàn trong Phòng thí nghiệm, người học hiểu được kiến thức cơ bản về những nguyên tắc làm việc trong phòng thí nghiệm, các quy định chung liên quan đến hoạt động của phòng thí nghiệm; Nhận biết được các loại thiết bị, dụng cụ cơ bản và cách sử dụng các thiết bị, dụng cụ trong phòng thí nghiệm; Nhận biết được các loại hóa chất và cách pha hóa chất theo các nồng độ thích hợp; Có kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thực hành thí nghiệm trong phòng thí nghiệm.

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Tài liệu nội bộ Thực hành kỹ thuật an toàn trong phòng thí nghiệm, 2023.

[2] Cẩm nang an toàn sinh học phòng thí nghiệm, 2004.

[3] Kỹ thuật an toàn trong sản xuất và sử dụng hóa chất, Thế Nghĩa, NXB Trẻ, 2007.

[4] Kỹ thuật an toàn trong phòng thí nghiệm hóa học, Trần Ki Tiến, NXB Trẻ, 2007.

3.37. Hóa học thực phẩm (55023)

- Số tín chỉ: 3 TC (43, 4, 0, 0, 0)

- Học phần học trước: Hóa học

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Hóa học thực phẩm, người học biết được các kiến thức về Nước trong thực phẩm; Protein; Lipid; Glucid; Vitamin; Khoáng chất; Hiểu được cấu tạo, tính chất vật lý, hóa học, nguồn cung cấp các chất này và vai trò của chúng trong quá trình chế biến bảo quản thực phẩm; Biết được những biến đổi của các thành phần trong quá trình chế biến và bảo quản; Vận dụng được các kiến thức của học phần vào chế biến và bảo quản các sản phẩm thực phẩm.

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Phạm Thành Lễ, Nguyễn Thị Thu Hồng (2024), *Hóa học thực phẩm*, Trường Đại học Tiền Giang.

[2] Hoàng Kim Anh (Chủ biên). *Hóa học thực phẩm*, NXB Khoa học Kỹ thuật, 2007.

[3] Lê Ngọc Tú (chủ biên). *Hóa học thực phẩm*, NXB Khoa học Kỹ thuật Hà Nội, 2001.

[4] Hoàng Kim Anh (Chủ biên), *Tinh bột sắn và các sản phẩm từ tinh bột sắn*, NXB Khoa học Kỹ thuật, 2006.

3.38. Hóa sinh thực phẩm (55042)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Học phần học trước: Hóa học thực phẩm

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Hóa sinh thực phẩm, người học hiểu được những kiến thức cơ bản về sự biến đổi của một số hợp chất màu; sự biến đổi tính chất của các hợp chất glucid, lipid, protein; biến đổi sinh hóa sau khi thu hoạch rau quả, thịt cá; phản ứng do enzyme xúc tác; Xử lý được các biến đổi xảy ra trong thực phẩm theo chiều hướng mong muốn nhằm mang lại các sản phẩm thực phẩm có giá trị dinh dưỡng cao.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Phan Thị Ngọc Hạnh, Tập bài giảng *Hóa sinh thực phẩm*. Tài liệu lưu hành nội bộ, 2025.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Đàm Sao Mai, *Hóa sinh thực phẩm*, NXB Đại học Quốc Gia TP. HCM, 2009.

[3] Đặng Thị Thu (Chủ biên), *Cơ sở công nghệ sinh học. Tập 2, Công nghệ hóa sinh*, NXB Giáo dục Việt Nam, 2009.

[4] Bùi Hữu Thuận, *Bài giảng sinh hoá thực phẩm*, Trường Đại học Cần Thơ, 2000.

[5] Nguyễn Thị Thu Thủy, *Bài giảng hoá sinh học thực phẩm*, 2013.

[6] Lê Ngọc Tú, *Hóa học thực phẩm*, NXB Khoa học Kỹ thuật Hà Nội, 2001.

3.39. Thực hành hóa sinh thực phẩm (55051)

- Số tín chỉ: 1 TC (0, 0, 30, 0, 0)

- Học phần học trước: Hóa sinh thực phẩm

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Thực hành hóa sinh thực phẩm, người học hiểu được các kiến thức và kỹ năng cơ bản trong quá trình khảo sát sự biến đổi của sắc tố anthocyanin; Thực hiện được các thí nghiệm khảo sát enzyme hóa nâu; khảo sát các phản ứng của đường; sự kết tủa protein; khảo sát các tính chất của lipid; khảo sát hoạt tính enzyme amylase, từ đó theo dõi được sự biến đổi

các chất do ảnh hưởng của các yếu tố ảnh hưởng khác nhau và giải thích được nguyên nhân gây ra các biến đổi đó; người học vận dụng được kiến thức của học phần vào chuyên ngành Công nghệ thực phẩm.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, Trường Đại học Tiền Giang, *Tài liệu hướng dẫn thực hành hóa sinh thực phẩm*, Lưu hành nội bộ.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Trần Bích Lam, Tôn Nữ Minh Nguyệt, Đinh Trần Nhật Thu, *Thí nghiệm hóa sinh thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia TP. HCM, 2013.

[3] Nguyễn Đức Lương, *Thí nghiệm công nghệ sinh học, Tập 1 - Thí nghiệm hóa sinh học*, NXB. Đại học Quốc gia TP. HCM, 2003.

[4] Đàm Sao Mai, *Hóa sinh thực phẩm*, NXB Đại học Quốc Gia TP. HCM, 2009.

[5] Đặng Thị Thu (Chủ biên), *Cơ sở công nghệ sinh học. Tập 2, Công nghệ hóa sinh*, NXB Giáo dục Việt Nam, 2009.

[6] Bùi Hữu Thuận, *Bài giảng sinh hoá thực phẩm*, Trường Đại học Cần Thơ, 2000.

[7] Trần Kim Tiến, *Kỹ thuật an toàn trong phòng thí nghiệm hóa học*, NXB Trẻ, 2007.

3.40. Vi sinh thực phẩm (55122)

- Số tín chỉ: 2 TC (28, 4, 0, 0, 0)

- Học phần học trước: Vi sinh đại cương

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Vi sinh thực phẩm, người học biết được các loại vi sinh vật tiêu biểu thường hiện diện trong các loại nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm; Giải thích được các nguyên nhân gây hư hỏng và nhiễm độc thực phẩm do vi sinh vật gây ra; Xác định được các nguồn nhiễm vi sinh vật và các phương pháp bảo quản thực phẩm; Từ đó, người học phân tích được các nguyên nhân gây hư hỏng thực phẩm do vi sinh vật gây ra trong suốt tiến trình chế biến và bảo quản thực phẩm; Phân tích và ra quyết định lựa chọn được phương pháp tối ưu nhất khi nghiên cứu chế biến và bảo quản thực phẩm, nhằm mang lại các sản phẩm thực phẩm có giá trị dinh dưỡng cao và hiệu quả về kinh tế.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Phạm Thành Lễ. Tập bài giảng *Vi sinh thực phẩm*. Tài liệu lưu hành nội bộ, Trường Đại học Tiền Giang, 2024.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Đàm Sao Mai. *Vi sinh thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia, 2013.

[3] Lương Đức Phẩm. *Công nghệ vi sinh*, NXB Khoa học Tự nhiên và Công nghệ, 2013.

[4] Lê Xuân Phương. *Vi sinh vật công nghiệp*, NXB Xây dựng, 2001.

3.41. Thực hành vi sinh thực phẩm (55192)

- Số tín chỉ: 2 TC (0, 0, 60, 0, 0)
- Học phần học trước: Vi sinh thực phẩm
- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Thực hành vi sinh thực phẩm, người học biết được các kiến thức cơ bản về các kỹ thuật cơ bản trong phân tích, kiểm nghiệm vi sinh vật; các nhóm vi sinh vật tiêu biểu có lợi và ứng dụng chúng trong chế biến thực phẩm từ đó giúp người học thực hiện được các kỹ thuật cơ bản trong phân tích, kiểm nghiệm vi sinh vật; Phân tích và ra quyết định lựa chọn phương pháp tối ưu nhất khi nghiên cứu chế biến và bảo quản thực phẩm, nhằm mang lại các sản phẩm thực phẩm có giá trị dinh dưỡng cao và hiệu quả về kinh tế; Vận hành và sử dụng thành thạo các dụng cụ và thiết bị phục vụ cho môn học vi sinh thực phẩm.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Bộ môn Công nghệ thực phẩm, *Bài giảng Thực hành Vi sinh thực phẩm*, Trường Đại học Tiền Giang, Lưu hành nội bộ.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Lê Văn Việt Mẫn (2014). *Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia TP. HCM.

[3] Nguyễn Tiến Dũng (2007). *Phương pháp kiểm nghiệm vi sinh vật trong thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia TP. HCM.

3.42. Phụ gia thực phẩm (55042)

- Số tín chỉ: 1 TC (30, 0, 0, 0, 0)
- Học phần học trước: Hóa sinh thực phẩm
- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Phụ gia thực phẩm, người học biết được các định nghĩa về phụ gia thực phẩm; Công thức hóa học, tên gọi của các chất phụ gia; Biết cấu trúc danh mục phụ gia được phép sử dụng và giới hạn sử dụng của chúng trong các nhóm sản phẩm khác nhau; Hiểu được vai trò của các nhóm chất phụ gia và trình bày được vai trò và sự biến đổi của các chất phụ gia trong quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm; lựa chọn được loại phụ gia phù hợp cho từng loại thực phẩm; Vận dụng được cơ chế chuyển hóa của các chất phụ gia để ứng dụng trong các quá trình chế biến thực phẩm đồng thời có thể sử dụng các loại phụ gia trong nghiên cứu, chế biến và sản xuất thực phẩm ở quy mô công nghiệp.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Lê Thị Kim Loan, Phạm Đỗ Trang Minh. *Phụ gia thực phẩm dùng trong chế biến thực phẩm*. NXB Công an nhân dân, 2024.

- Tài liệu tham khảo

[2] Đàm Sao Mai, Nguyễn Thị Hoàng Yên, Đặng Bùi Khuê, *Phụ Gia thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia TP. HCM, 2012.

[3] Nguyễn Hoàng Yên (chủ biên). *Phụ gia và bao bì thực phẩm*, Trường Đại học Hutech, 2016.

[4] Lê Ngọc Tú, *Độc tố học và an toàn thực phẩm*, NXB Khoa học và Kỹ thuật, 2006.

[5] Lê Ngọc Tú, *Hóa sinh công nghiệp*, NXB Khoa học và Kỹ thuật, 2002.

[6] Lê Ngọc Tú và nhóm tác giả, *Hóa học thực phẩm*, NXB Khoa học và Kỹ thuật Hà Nội, 2003.

[7] A. Larry Branen, *Food Additives*, Second Edition, USA, 2002.

3.43. Cơ học lưu chất (55252)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Học phần học trước: Vật lý đại cương B

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Cơ học lưu chất, người học biết được các kiến thức về quy luật chuyển động hoặc cân bằng của cơ lưu chất hay các lực tương tác giữa các vật nằm trong nó từ đó áp dụng vào sản xuất đặc biệt là sản xuất thực phẩm như sản xuất đồ hộp, nước ngọt, định lượng vật rót trong bao bì; Các quá trình cân bằng vật chất, cấu tạo nguyên tắc hoạt động của các thiết bị bơm; lắng, lọc ứng dụng trong việc phân riêng các hỗn hợp không đồng nhất (huyền phù, nhũ tương, dung dịch, ...) thành các pha riêng biệt. Từ đó người học có thể vận dụng những kiến thức đã học người học đo được các loại áp suất ứng dụng trong ngành thực phẩm (áp suất tuyệt đối, áp suất chân không, áp suất dư, áp lực chữ U, ống pzomet); Xác định được lưu lượng, vận tốc, các loại tổn thất... của dòng chảy đi trong ống; Xác định được các thông số kỹ thuật của bơm ly tâm và bơm thể tích (lưu lượng, công suất, áp suất toàn phần, chiều cao hút, tổng tổn thất trên đường ống hút của bơm); Vận hành được các loại bơm: pittong, bơm ly tâm; các loại máy lắng, lọc; xử lý được các sự cố trong quá trình vận hành.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Lê Văn Tặng (2024), Bài giảng *Kỹ thuật thực phẩm I*, Trường Đại học Tiền Giang.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Phạm Văn Bôn - Vũ Bá Minh - Hoàng Minh Nam, *Các quá trình thiết bị trong công nghiệp hóa chất*, tập 10: Ví dụ và bài tập, Trường Đại học Bách khoa Thành phố Hồ Chí Minh. 2010.

[3] Lê Văn Tặng, Tập bài giảng: *Kỹ thuật thực phẩm I*, Trường Đại học Tiền Giang, 2009

[4] Phạm Văn Bôn - Vũ Bá Minh - Hoàng Minh Nam (2003), *Các quá trình thiết bị trong công nghiệp hóa chất*, tập 10: Ví dụ và bài tập, Trường Đại học Bách khoa Thành phố Hồ Chí Minh.

3.44. Truyền nhiệt (55072)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)
- Học phần học trước: Cơ học lưu chất
- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Truyền nhiệt, người học hiểu được quy luật cơ bản của các quá trình truyền nhiệt; quá trình dẫn nhiệt, đối lưu nhiệt, bức xạ nhiệt, các quá trình trao đổi nhiệt của các loại thiết bị cô đặc, sơ đồ hệ thống lạnh cơ bản, sơ đồ nguyên lý, cấu tạo của các thiết bị cô đặc, sơ đồ hệ thống lạnh; Tính toán được hệ thống truyền nhiệt, tính lượng nhiệt dẫn qua các loại vách phẳng, vách trụ; Xác định được chuẩn số cơ bản trong trao đổi nhiệt đối lưu tự nhiên hay cưỡng bức; Tính toán được cân bằng vật chất và năng lượng, cấu tạo, nguyên tắc hoạt động của một số loại máy thiết bị cô đặc, nguyên tắc hoạt động của một sơ đồ hệ thống lạnh.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Nguyễn Thành Nhân, Tập bài giảng *Truyền Nhiệt*. Tài liệu lưu hành nội bộ, 2023.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Nguyễn Đức Lợi, *Kỹ thuật lạnh cơ sở*, NXB Giáo dục, 2020.

[3] Phạm Văn Bôn, 2008, *Quá trình và thiết bị công nghệ hoá học và thực phẩm: Bài tập truyền nhiệt*. NXB Đại học quốc gia

[4] Phạm Văn Bôn, 2002, *Quá trình và thiết bị công nghệ hóa học. Tập 10, Quá trình và thiết bị truyền nhiệt*. NXB Đại học quốc gia Tp. HCM,

[5] Phạm Xuân Toàn. 2023, *Các Quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm. Tập 3 Các quá trình thiết bị và truyền nhiệt Quyển 1*. NXB Bách Khoa Hà Nội

3.45. Truyền khối (55082)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)
- Học phần học trước: Truyền nhiệt
- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Truyền khối, người học biết cách phân loại và các kí hiệu cơ bản của quá trình truyền khối; Cấu tạo và nguyên tắc hoạt động, cân bằng vật chất và năng lượng của các thiết bị trong ngành công nghệ thực phẩm liên quan đến các quá trình: chưng cất, sấy, hấp thu. Từ đó giúp người học chứng minh và tìm ra các công thức, các định luật cơ bản trong tính toán lựa chọn được các thiết bị: chưng cất, sấy, hấp thu ứng dụng trong thực phẩm; Tư duy, phân tích và tính toán chọn các thiết bị trong ngành công nghệ thực phẩm liên quan đến các quá trình: chưng cất, sấy, hấp thu; Phát hiện được các sự cố kỹ thuật trong quá trình vận hành, từ đó tìm ra nguyên nhân và cách khắc phục hư hỏng của các thiết bị: chưng cất, sấy, hấp thu.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Lê Văn Tạng (2024). *Truyền Khối*, Trường Đại học Tiền Giang,

- Tài liệu tham khảo chính:

[2] Võ Văn Bang, Vũ Bá Minh (2006) , *Quá trình và thiết bị trong công nghiệp hóa chất và thực phẩm*, tập 3: *Truyền khối*, NXB Đại học quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh.

[3] Phạm Văn Bôn , Vũ Bá Minh - Hoàng Minh Nam (2002), *Quá trình, thiết bị công nghiệp hóa học*, tập 10: *Ví dụ và bài tập*, Trường Đại học Bách khoa Thành phố Hồ Chí Minh.

[4] Võ Thị Tươi, Hoàng Minh Nam (2002), *Quá trình, thiết bị công nghiệp hóa học*, tập 14: *Chung cất hỗn hợp nhiều cấu tử*, NXB Đại học quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh.

[5] Nguyễn Văn Lụa (2001), *Quá trình và thiết bị trong công nghiệp hóa chất và thực phẩm*, tập 7: *Kỹ thuật sấy vật liệu*, NXB Đại học quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh.

3.46. Thực hành kỹ thuật thực phẩm (55281)

- Số tín chỉ: 2 TC (0, 0, 30, 0, 0)

- Học phần học trước: Truyền khối

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Thực hành kỹ thuật thực phẩm, người học hiểu rõ được cấu tạo và nguyên tắc hoạt động của các hệ thống thiết bị được ứng dụng trong các quá trình chế biến thực phẩm: Mạch lưu chất; hệ thống lọc khung bản; hệ thống nghiền, rây, trộn; hệ thống truyền nhiệt ống lồng ống; hệ thống cô đặc; kỹ thuật lạnh (hệ thống lạnh của máy nén một cấp); hệ thống sấy; hệ thống chung cất; Các thông số kỹ thuật để kiểm soát quá trình chế biến đảm bảo an toàn lao động trong sản xuất; Ứng dụng và lựa chọn các hệ thống thiết bị vào thực tế sản xuất. Từ đó giúp người học vận hành được các hệ thống thiết bị trong các quá trình chế biến thực phẩm: Mạch lưu chất; hệ thống lọc khung bản; hệ thống nghiền, rây, trộn; hệ thống truyền nhiệt ống lồng ống; hệ thống cô đặc; kỹ thuật lạnh (hệ thống lạnh của máy nén một cấp); hệ thống sấy; hệ thống chung cất; Phát hiện được các sự cố kỹ thuật trong quá trình vận hành, từ đó có thể tìm ra nguyên nhân và cách khắc phục hư hỏng của các thiết bị sử dụng; Thực hiện việc đo lường và tính toán các thông số kỹ thuật của quá trình sản xuất để kiểm soát chất lượng sản phẩm; Xử lý cơ bản những hiện tượng hư hỏng của các máy móc thiết bị liên quan đến các quá trình chế biến trong thực phẩm dựa trên những kiến thức đã học.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Lê Văn Tạng, *Thực hành Kỹ thuật thực phẩm*, Trường Đại học Tiền Giang, 2024.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Phạm Văn Bôn, Vũ Bá Minh, Hoàng Minh Nam, *Các quá trình thiết bị trong công nghiệp hóa chất*, tập 10: Ví dụ và bài tập, Trường Đại học Bách khoa Thành phố Hồ Chí Minh, 2010.

[3] Võ Văn Bang, Vũ Bá Minh, *Quá trình và thiết bị trong công nghiệp hóa chất và thực phẩm*, tập 3: Truyền khối, NXB Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh, 2002.

[4] Trần Hùng Dũng, Nguyễn Văn Lục, Hoàng Minh Nam, Vũ Bá Minh. *Các quá trình và thiết bị trong công nghiệp hóa chất và thực phẩm. Tập 1: Phân riêng bằng khí động, lực ly tâm, bơm quạt, máy nén, tính hệ thống đường ống*, Quyển 2, NXB Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh, 2008.

[5] Nguyễn Văn Lua, *Các quá trình và thiết bị cơ học*, Quyển 1: Khuấy - Lắng - Lọc, NXB Đại học Quốc gia Thành Phố Hồ Chí Minh, 2009.

[6] Võ Thị Tươi, Hoàng Minh Nam. *Quá trình, thiết bị công nghiệp hóa học*, tập 14: Chung cất hỗn hợp nhiều cấu tử, NXB Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh, 2002.

[7] Nguyễn Văn Lua, *Quá trình và thiết bị trong công nghiệp hóa chất và thực phẩm*, tập 7: Kỹ thuật sấy vật liệu, NXB Đại học quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh, 2001.

[8] Võ Tấn Thành, Vũ Trường Sơn, *Giáo trình kỹ thuật thực phẩm 2*, NXB Đại học Cần Thơ, 2011.

[9] Lê Văn Tạng, Nguyễn Thành Nhân. *Các tài liệu giảng dạy Cơ Học lưu chất, Truyền Nhiệt, Truyền Khối*. Trường Đại học Tiền Giang.

3.47. Phân tích sản phẩm thực phẩm (55302)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Học phần học trước: Hóa học thực phẩm

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Phân tích sản phẩm thực phẩm, người học biết được những kiến thức cơ bản về các phương pháp phân tích chỉ tiêu hóa lý của nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm để đánh giá chất lượng thực phẩm; Phân tích, so sánh, chọn lọc được các phương pháp phân tích hóa lý phù hợp đối với từng đối tượng nguyên liệu, sản phẩm cụ thể.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Nguyễn Thị Hằng Phương, *Phân tích sản phẩm thực phẩm*, Trường Đại học Tiền Giang, 2022.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Lê Thị Mùi, *Kiểm nghiệm và phân tích thực phẩm*, Đại học Bách Khoa Hà Nội, 2009.

[3] Hà Duyên Tư, *Phân tích hoá học thực phẩm*, NXB Khoa học kỹ thuật, 2013.

[4] Trần Bích Lam, *Thí nghiệm phân tích thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, 2013.

3.48. Thực hành phân tích sản phẩm thực phẩm (55352)

- Số tín chỉ: 2 TC (0, 0, 60, 0, 0)

- Học phần học trước: Phân tích sản phẩm thực phẩm

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Thực hành phân tích sản phẩm thực phẩm, người học hiểu được kiến thức về phương pháp lấy mẫu, xử lý mẫu phù hợp đối với từng loại nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm; Biết được các chỉ tiêu chất lượng cơ bản của từng loại nguyên liệu, sản phẩm; Lựa chọn được phương pháp phân tích phù hợp với từng chỉ tiêu; Thực hiện được các thao tác lấy mẫu, xử lý mẫu, phân tích các chỉ tiêu theo yêu cầu; Đánh giá được chất lượng nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm dựa vào kết quả phân tích.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Nguyễn Thị Hằng Phương, *Thực hành Phân tích sản phẩm thực phẩm*, Trường Đại học Tiền Giang, 2022.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Trần Bích Lam, *Thí nghiệm Phân tích thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, 2013.

[3] Lê Thị Mùi, *Kiểm nghiệm và phân tích thực phẩm*, Đại học Bách Khoa Hà Nội, 2009.

[4] Hà Duyên Tư, *Phân tích hoá học thực phẩm*, NXB Khoa học kỹ thuật, 2013.

3.49. Cân bằng vật chất và năng lượng (55452)

- Số tín chỉ: 2 TC (25, 10, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Cân bằng vật chất và năng lượng, người học biết được kiến thức về các đại lượng thường gặp trong nghiên cứu và trong kỹ thuật, đơn vị đo các đại lượng và cách chuyển đổi chúng trong các hệ thống đơn vị khác nhau; Giải được các bài toán về định luật bảo toàn khối lượng và định luật bảo toàn năng lượng của một vật chất và các vấn đề năng lượng của vật chất trong quá trình chế biến; Hiểu được kích thước các thiết bị, khả năng của các bộ phận vận chuyển trong hệ thống sản xuất thực phẩm; Xác định được lượng và thành phần của vật chất tại những điểm không đo được và tại một thời điểm bất kỳ trong tiến trình sản xuất; Tính toán được cân bằng vật chất các cấu tử trong một sản phẩm thực phẩm của quá trình chế biến và cân bằng năng lượng của vật chất trong hệ thống sản xuất và ứng dụng thiết lập dạng mô hình các bài toán thực tế trong lĩnh vực công nghệ hóa học và thực phẩm về cân bằng vật chất và năng lượng, từ đó đề ra cách giải quyết.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Nguyễn Ái Thạch, Tập bài giảng Cân bằng vật chất và năng lượng, Lưu hành nội bộ, 2024

- Tài liệu tham khảo:

[2] Nguyễn Văn Mười, Vũ Trường Sơn, Tổng kê vật chất và năng lượng, NXB Đại học Cần Thơ, 2019.

[3] Võ Tấn Thành, Vũ Trường Sơn, Giáo trình kỹ thuật thực phẩm 2, NXB Đại học Cần Thơ, 2011.

[4] David M. Himmelblau, Basis principles and calculations in chemical engineering, Prentice-Hall international, Inc, 1996.

[5] Paul Singh R, Dennis R.Heldman, Introduction to food engineering, Academic Press, Inc, 1993.

[6] R. L. Earle, Unit operations in food processing, 2003.

[7] Romeo T. Toledo, Fundamentals of food process engineering, Third edition, NewYork, USA, 2007.

3.50. Bao bì thực phẩm (55622)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Bao bì thực phẩm, người học biết được các kiến thức cơ bản về định nghĩa bao bì thực phẩm và các dạng bao bì thực phẩm; Hiểu được các chức năng của bao bì thực phẩm và các yêu cầu chung cho bao bì thực phẩm; Thành phần, cấu tạo, phương pháp sản xuất, tính chất, yêu cầu kỹ thuật và ứng dụng của các loại bao bì thực phẩm; Xác định được ảnh hưởng của các yếu tố môi trường tác động đến bao bì và chất lượng sản phẩm chứa trong bao bì, ưu và nhược điểm của các loại bao bì thực phẩm; Phân loại được các loại bao bì và phương pháp đóng gói thực phẩm đối với từng loại bao bì đó; Từ đó người học thiết kế và trình bày được nhãn hiệu thực phẩm theo đúng quy định; Lựa chọn được loại vật liệu bao bì và phương pháp đóng gói thích hợp cho từng loại sản phẩm; Tiếp cận được xu hướng của thế giới hiện nay đối với bao bì thực phẩm.

- Tài liệu giảng dạy chính:

[1] Nguyễn Thị Ngân, *Tài liệu giảng dạy bao bì thực phẩm*, Trường Đại học Tiền Giang, Khoa Nông nghiệp và Công nghệ Thực phẩm, 2023.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Đồng Thị Anh Đào, *Kỹ thuật bao bì thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia TP Hồ Chí Minh, 2020.

3.51. An toàn thực phẩm (55442)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần An toàn thực phẩm, người học biết được các kiến thức về an toàn thực phẩm; Nguyên nhân, liều lượng gây ngộ độc và triệu chứng ngộ độc do vi sinh vật, kim loại nặng, hóa chất bảo vệ thực vật, phụ gia thực phẩm và độc tố tự nhiên có trong nguyên liệu thực phẩm; Biết được tác hại, đặc điểm ngộ độc thực phẩm do vi sinh vật, kim loại nặng, hóa chất bảo vệ thực vật, phụ gia thực phẩm và độc tố tự nhiên có trong nguyên liệu thực phẩm; Xác định được phương pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm do vi sinh vật, kim loại nặng, hóa chất bảo vệ thực vật, phụ gia thực phẩm và độc tố tự nhiên có trong nguyên liệu thực phẩm, nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm do vi sinh vật, kim loại nặng, hóa chất bảo vệ thực vật, phụ gia thực phẩm và độc tố tự nhiên có trong nguyên liệu thực phẩm; Áp dụng được các phương pháp thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm; Giới thiệu được cách phòng ngừa ngộ độc thực phẩm do vi sinh vật, kim loại nặng, hóa chất bảo vệ thực vật, phụ gia thực phẩm, các chất độc tự nhiên có trong nguyên liệu thực phẩm.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Nguyễn Ái Thạch, Tập bài giảng *An toàn thực phẩm*. Tài liệu lưu hành nội bộ, 2024.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Nguyễn Đức Lương, Phạm Minh Tâm, *Vệ sinh và an toàn thực phẩm*, Tủ sách đại học Bách khoa Tp. HCM, 2005.

[3] Lương Đức Phẩm, *Vi sinh vật học và an toàn vệ sinh thực phẩm*, NXB Nông nghiệp, 2002.

3.52. Luật thực phẩm (71052)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Mô tả: Sau khi hoàn thành học phần Luật thực phẩm, người học biết được các khái niệm, định nghĩa, các kiến thức cơ bản về an toàn thực phẩm, chất lượng thực phẩm, luật và các pháp lệnh. quy định trong sản xuất và chế biến thực phẩm; Hướng dẫn được các quy trình và thủ tục để đăng ký tiêu chuẩn chất lượng thực phẩm, công bố các tiêu chuẩn thực phẩm, các quy định về ghi nhãn hàng hóa, giấy chứng nhận đạt vệ sinh an toàn thực phẩm, các quy định về nhập khẩu, xuất khẩu thực phẩm; Biết được các kiến thức về luật của châu Âu, Mỹ, Nhật bản, Trung Quốc, Singapore, ... ; Nắm được một số quy định cụ thể liên quan đến sản xuất và nhập thực phẩm ví dụ như quy trình sản xuất 1 lô hàng thủy sản vào Mỹ, ...

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Luật 55/2010/QH12: Luật An toàn thực phẩm

(<http://vbpl.vn/boyte/Pages/vbpq-van-ban-goc.aspx?ItemID=25495>)

[2] Nghị định 15/2018/NĐ-CP: Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm

[3] Đồng Thị Anh Đào, Quản lý chất lượng thực phẩm, NXB Đại học Quốc gia TP Hồ Chí Minh, 2016.

3.53. Dinh dưỡng người và thực phẩm chức năng (55052)

- Số tín chỉ: 2 TC (25, 10, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Dinh dưỡng người và thực phẩm chức năng, người học biết được tầm quan trọng của dinh dưỡng, vệ sinh thực phẩm với sức khỏe và bệnh tật của cộng đồng; biết được những nội dung cơ bản về thành phần, vai trò của các chất dinh dưỡng và quá trình sử dụng các chất dinh dưỡng; Hiểu được nguyên nhân, cách phòng chống thiếu, thừa dinh dưỡng; biết được các bệnh liên quan đến dinh dưỡng; Các khái niệm cơ bản, vai trò và cách phân loại đối với thực phẩm chức năng. Kết thúc học phần, người học có thể tính toán giá trị dinh dưỡng và tính cân đối khi thiết kế khẩu phần ăn hàng ngày cho từng đối tượng.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Nguyễn Tấn Hùng, Bài giảng: Dinh dưỡng người và thực phẩm chức năng, Đại học Tiền Giang, 2025.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Alan Titchenal, Skylar Hara, Noemi Arceo Caacbay., *et al.* Human Nutrition: 2020 Edition by University of Hawaii.

[3].Nguyễn Minh Thủy, *Giáo trình Dinh dưỡng người*, Đại học Cần Thơ, 2015.

[4]. Trần Đáng, *Thực phẩm chức năng*, NXB Y học, 2017.

3.54. Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm (55722)

- Số tín chỉ: 2 TC (28, 4, 0, 0, 0)

- Học phần học trước: Tiếng Anh 3.

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm, người học biết được các kiến thức về Tiếng Anh trong lĩnh vực dinh dưỡng và công nghệ thực phẩm, bao gồm những vấn đề như: thực phẩm và các chất dinh dưỡng, các nguyên tắc chế biến, bảo quản và những vấn đề cơ bản về an toàn thực phẩm; có kỹ năng nghe, nói, đọc, viết, đặc biệt là kỹ năng đọc, dịch và thuyết trình những vấn đề có liên quan đến lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Nguyễn Thị Hằng Phương (2024). *Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm*, Trường Đại học Tiền Giang.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Nguyễn Thị Hiền (Chủ biên), *Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm*, Nhà xuất bản Khoa học và Kỹ thuật, Hà Nội, 2016.

[3] Nguyễn Thị Hiền (Chủ biên), *The language of chemistry, food and biological technology in English*, NXB Đại học Bách Khoa Hà Nội, 2009.

3.55. Thiết kế quy trình công nghệ sản xuất thực phẩm (55732)

- Số tín chỉ: 2 TC (15, 0, 30, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Thiết kế quy trình công nghệ sản xuất thực phẩm, người học hiểu được các kiến thức cơ bản về cơ sở để lựa chọn mặt hàng sản xuất, năng suất thiết kế nhà máy, quy trình công nghệ; Tính toán và lựa chọn được thiết bị phù hợp trên các phần mềm ứng dụng; Thiết kế và mô phỏng được một quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm thực phẩm.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Lê Văn Tặng, Nguyễn Thành Nhân (2025), *Thiết kế quy trình sản xuất thực phẩm*, Trường Đại học Tiền Giang.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Nguyễn Văn Thành (2011), *Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm*, Trường Đại học Nha Trang.

[3] Trần thế Truyền (2006), *Giáo trình cơ sở thiết kế nhà máy*, Trường Đại học Bách Khoa Đà Nẵng.

3.56. Phát triển sản phẩm (55642)

- Số tín chỉ: 2 TC (28, 4, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Phát triển sản phẩm, người học phát biểu được khái niệm về sản phẩm, sản phẩm mới, thực phẩm chức năng; Nêu được khái niệm về phân khúc thị trường và người tiêu dùng mục tiêu, chiến lược và nền tảng kiến thức trong nghiên cứu phát triển sản phẩm mới; Trình bày được các nguyên tắc, các bước tiến hành trong nghiên cứu phát triển sản phẩm thực phẩm mới; Phân tích được các nguyên nhân dẫn đến sự thành công hay thất bại của sản phẩm mới; Tìm hiểu, phân tích, đánh giá các đặc tính mới một số sản phẩm thực phẩm trên thị trường; Thực hiện nghiên cứu, phát triển một sản phẩm thực phẩm mới dựa trên các nguyên liệu có trên thị trường để tạo ra một sản phẩm đáp ứng nhu cầu tiêu thụ sản phẩm thực phẩm của người tiêu dùng, góp phần đa dạng hóa sản phẩm trên thị trường; Thái độ nghiêm túc, tinh thần kỷ luật, yêu nghề; Có tinh thần học tập say mê, chịu khó nghiên cứu, đi sâu tìm tòi để trau dồi thêm hiểu biết về phát triển sản phẩm mới.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Nguyễn Vân Ngọc Phượng. *Phát triển sản phẩm*, Trường Đại học Tiền Giang, 2025.

- Tài liệu tham khảo chính:

[2] Lê Anh Cường. *Nghiên cứu và phát triển sản phẩm mới*, NXB Lao động - xã hội, 2005.

[3] Vũ Quê Hương. *Quản lý đổi mới và phát triển sản phẩm*, NXB Khoa học và Kỹ thuật, 2001.

[4] Trường Đại học Kinh tế TP. HCM. *Giáo trình marketing căn bản*, NXB ĐH Kinh tế TP.HCM, 2013.

[5] Mary Earle. *Food product development*, Published in North and South

America, 2001.

3.57. Thực hành phát triển sản phẩm (55651)

- Số tín chỉ: 1 TC (0, 0, 30, 0, 0)

- Học phần học trước: Phát triển sản phẩm

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Thực hành Phát triển sản phẩm, người học hiểu và chuẩn bị được các loại nguyên liệu, hóa chất cần dùng trong các bài thực hành; Viết được quy trình chế biến sản phẩm đang nghiên cứu; Giải thích được ý nghĩa, mục đích, thứ tự từng công đoạn trên quy trình chế biến sản phẩm đang nghiên cứu; Đánh giá và so sánh được chất lượng sản phẩm thực phẩm làm ra so với mô tả sản phẩm đã dự kiến ban đầu; Tính toán tiết kiệm điện, nước, hóa chất, nguyên vật liệu trong quá trình thực hành; Thực hiện được các công đoạn trong quy trình sản xuất sản phẩm thực phẩm đang nghiên cứu; Thực hiện phát triển được một loại sản phẩm thực phẩm mới dựa trên các nguyên liệu sẵn có trên thị trường và các trang thiết bị của phòng thí nghiệm Công nghệ Thực phẩm; Tuân thủ nghiêm túc các quy định về an toàn lao động trong phòng thí nghiệm; Biết tổ chức công việc một cách khoa học để hoàn thành công việc đúng thời hạn, đạt chất lượng yêu cầu.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Nguyễn Văn Ngọc Phụng. *Phát triển sản phẩm*, Trường Đại học Tiền Giang, 2025.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Lê Anh Cường. *Nghiên cứu và phát triển sản phẩm mới*, NXB Lao động - xã hội, 2005.

[3] Vũ Quê Hương. *Quản lý đổi mới và phát triển sản phẩm*, NXB Khoa học và Kỹ thuật, 2001.

[4] Mary Earle. *Food product development*, Published in North and South American, 2001.

3.58. Đánh giá cảm quan thực phẩm (55432)

- Số tín chỉ: 2 TC (20, 0, 20, 0, 0)

- Học phần học trước: Xác suất và thống kê

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Đánh giá cảm quan thực phẩm, người học biết được các kiến thức về các yếu tố cấu thành chất lượng của thực phẩm và cơ sở khoa học của việc đánh giá cảm quan thực phẩm thông qua các giác quan; Biết được các phương pháp cơ bản được sử dụng trong đánh giá cảm quan thực phẩm, các phương pháp xử lý số liệu bằng phương pháp thống kê đối với từng phương pháp đánh giá khác nhau; Lựa chọn được những tính chất đặc trưng quan trọng của thực phẩm để làm cơ sở đánh giá chất lượng chung; Tổng hợp được số liệu thực nghiệm, ứng dụng các phương pháp thống kê để xử lý số liệu và đánh giá chất lượng sản phẩm trên kết quả thu nhận; Tự bố trí được một buổi

thí nghiệm cảm quan từ việc chuẩn bị phòng thí nghiệm, mẫu thử, lựa chọn người thử, phép thử phù hợp đối với từng loại sản phẩm và mục đích thí nghiệm.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Phạm Đỗ Trang Minh, Tài liệu giảng dạy Đánh giá cảm quan thực phẩm, Trường Đại học Tiền Giang, 2023.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Hà Duyên Tư, *Kỹ Thuật phân tích cảm quan*, NXB Khoa học kỹ thuật, 2010.

[3] Nguyễn Hoàng Dũng (biên dịch), *Đánh giá cảm quan thực phẩm - Nguyên tắc và thực hành*, Trường Đại học Bách Khoa, TP Hồ Chí Minh, 2007.

[4] Nguyễn Hoàng Dũng, *Thực hành Đánh giá cảm quan*, Trường Đại học Bách Khoa, TP. Hồ Chí Minh, 2005.

[5] Tiêu chuẩn Việt Nam (TCVN 3215-79), *Sản phẩm thực phẩm phân tích cảm quan phương pháp cho điểm*, Quyết định ban hành số 722/QĐ ngày 31 tháng 12 năm 1979.

3.59. Quản lý chất lượng thực phẩm (55423)

- Số tín chỉ: 3 TC (43, 4, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Quản lý chất lượng thực phẩm, người học biết được các kiến thức về các điều kiện tiên quyết về nhà xưởng và con người để xây dựng hệ thống quản lý chất lượng HACCP; Nhận biết được các hệ thống quản lý chất lượng như GMP, SSOP, HACCP, ISO; Vận hành được hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm đang áp dụng tại nhà máy; Phân tích và đề xuất được một hệ thống quản lý chất lượng phù hợp với từng điều kiện sản xuất thực tế của nhà máy.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Phạm Thành Lễ. *Quản lý chất lượng thực phẩm*, Trường Đại học Tiền Giang, 2025.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Nguyễn Tử Cương. *Giáo trình Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm thủy sản*, NXB Nông nghiệp, 2010.

[3] Hà Duyên Tư. *Quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm*, NXB Khoa học và Kỹ thuật, 2006.

3.60. Kiến tập nhà máy (55661)

- Số tín chỉ: 1 TC (0, 0, 0, 45, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Kiến tập nhà máy, người học xác định và phân biệt được các nguồn nguyên liệu để sản xuất các loại sản phẩm thực phẩm như thịt, cá, rượu, bia, nước giải khát, bánh kẹo, rau quả, lương thực, dầu ăn, ... ;

Nhận biết được các loại máy móc - thiết bị chính trên quy trình chế biến thực phẩm; sản xuất các loại thực phẩm như thịt, cá, rượu, bia, nước giải khát, bánh kẹo, rau quả, lương thực, dầu ăn, ... ; Giải thích được các công đoạn chính và các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm trong quy trình sản xuất; Mô tả được quy trình sản xuất và trình bày các thông số kỹ thuật chính trên quy trình sản xuất các loại thực phẩm; viết được một bài báo cáo hoàn chỉnh về các quy trình sản xuất của các nhà máy đã tham quan; Viết được bài báo cáo, thuyết trình được nội dung báo cáo trước hội đồng về các quy trình sản xuất các loại thực phẩm.

- Tài liệu tham khảo chính:

Các tài liệu có liên quan đến các nhà máy, quy trình sản xuất thực phẩm.

3.61. Bảo quản và chế biến lương thực (56073)

- Số tín chỉ: 3 TC (40, 10, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Bảo quản và chế biến lương thực, người học đạt được những kiến thức cơ bản về cấu tạo, thành phần hoá học của lúa, bắp; cấu trúc chi tiết của nhà kho, mục đích các công đoạn và các nguyên tắc hoạt động của một số thiết bị dùng trong sản xuất gạo, bánh mì, mì sợi; Các phương pháp bảo quản và phòng trừ hư hỏng sau thu hoạch của lúa, bắp; Tính chất vật lý của hạt và khối hạt; Sự giống nhau và khác nhau ở một số công đoạn trong quy trình sản xuất một số loại sản phẩm thực phẩm có nguồn gốc từ lương thực; Các hiện tượng hư hỏng xảy ra trong khối lương thực do các hoạt động sinh lý. Từ đó giúp người học có thể lựa chọn các phương pháp bảo quản, chế biến các hạt ngũ cốc để đạt được năng suất và hiệu suất cao nhất; Phân tích, nêu và giải quyết các vấn đề liên quan đến bảo quản và chế biến lương thực; Thể hiện tinh thần hợp tác và làm việc nhóm thông qua thảo luận chuyên đề.

- Tài liệu giảng dạy chính:

[1] Bùi Đức Hợi, *Kỹ thuật chế biến lương thực (tập 2)*, Nhà xuất bản Khoa học Kỹ thuật, 2009.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Hoàng Kim Anh, Ngô Kế Sương, Nguyễn Xích Liên, *Tinh bột sắn và các sản phẩm từ tinh bột sắn*, Nhà xuất bản Khoa học và Kỹ thuật, 2006.

[3] Bùi Đức Hợi, *Kỹ thuật chế biến lương thực (tập 1)*, Nhà xuất bản Khoa học Kỹ thuật, 2009.

[4] Nguyễn Mạnh Khải, *Giáo trình bảo quản nông sản*, Nhà xuất bản Giáo dục, 2007.

[5] Tôn Thất Minh, *Giáo trình máy và thiết bị chế biến lương thực*, Nhà xuất bản Bách khoa Hà Nội, 2013.

3.62. Bảo quản và chế biến rau quả (56083)

- Số tín chỉ: 3 TC (42, 6, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Bảo quản và chế biến rau quả, người học liệt kê được thành phần hóa học và mô tả được tính chất của nguyên liệu rau quả sau thu hoạch; Nêu được các phương pháp chế biến bán chế phẩm rau quả, tận dụng và chế biến hợp lý các phụ phẩm từ quá trình chế biến rau quả nhằm nâng cao giá trị kinh tế cho nguyên liệu này; Giải thích được đặc điểm sinh lý, sinh hoá của rau quả sau thu hoạch, tiếp cận được các hệ thống quản lý chất lượng rau quả và có khả năng áp dụng vào thực tiễn các kỹ thuật xử lý và tồn trữ rau quả tươi; Thấu hiểu được các nguyên lý cơ bản trong chế biến các sản phẩm có nguồn gốc từ rau quả như đồ hộp rau quả, rau quả lạnh đông, rau quả sấy khô, ... ; Phân tích, đánh giá các chỉ tiêu chất lượng của nguyên liệu các loại sản phẩm từ rau quả như đồ hộp rau quả, rau quả lạnh đông, rau quả sấy khô, ... ; Thực hiện điều chỉnh, xử lý thích hợp trên quy trình công nghệ chế biến và bảo quản nhằm tạo các sản phẩm rau quả có giá trị dinh dưỡng và giá trị kinh tế cao; Tính toán, lựa chọn phương pháp chế biến, bảo quản thích hợp cho từng loại rau quả; Có khả năng dự đoán được thiết bị chế biến thích hợp, thiết lập được quy trình chế biến một sản phẩm rau quả cụ thể; Có đức tính cẩn thận, thái độ nghiêm túc, kỷ luật khi học tập và làm việc sau này; Có tinh thần đoàn kết giúp đỡ nhau trong học tập, nghiên cứu để cùng nhau đạt được kết quả trong quá trình học tập tại trường;

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Nguyễn Văn Ngọc Phượng (2025). *Bảo quản và chế biến rau quả*, Trường Đại học Tiền Giang

- Tài liệu tham khảo chính:

[2] Nguyễn Mạnh Khải (2007). *Giáo trình bảo quản nông sản*, NXB Giáo dục.

[3] Nguyễn Minh Thủy (2013). *Giáo trình kỹ thuật sau thu hoạch nông sản*, NXB Đại học Cần Thơ.

[4] Trần Đức Ba (2010). *Lạnh và chế biến nông sản thực phẩm*, Đại học công nghiệp Tp. HCM.

[5] Quách Đình, Nguyễn Văn Tiếp (1996). *Công nghệ sau thu hoạch và chế biến rau quả*, NXB Khoa học Kỹ thuật.

[6] Quách Đình, Nguyễn Văn Tiếp (2008). *Bảo quản và chế biến rau quả*, NXB Khoa học Kỹ thuật.

[7] Nguyễn Minh Thủy (2016). *Kỹ thuật sau thu hoạch*, NXB Đại học Cần Thơ.

[8] Nguyễn Trọng Căn (2009). *Nguyên lý sản xuất đồ hộp thực phẩm*, NXB Khoa học Kỹ thuật.

[9] Trần Minh Tâm (2009). *Bảo quản và chế biến nông sản sau thu hoạch*, NXB Nông nghiệp

[10] Lê Văn Tấn (2009). *Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả*, NXB Khoa học Kỹ thuật.

[11] Hà Văn Thuyết (2002). *Bảo quản rau quả tươi và bán chế phẩm*, NXB Nông nghiệp.

[12] Hà Văn Thuyết, Cao Hoàng Lan, Nguyễn Thị Hạnh (2013). *Công nghệ rau quả*, NXB Bách Khoa - Hà Nội.

3.63. Thực hành công nghệ thực phẩm 1 (58162)

- Số tín chỉ: 2 TC (0, 0, 60, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Thực hành công nghệ thực phẩm 1, người học biết và chuẩn bị được các loại nguyên liệu cần dùng trong bài thực hành; Giải thích được ý nghĩa, mục đích, công dụng từng công đoạn trên quy trình chế biến các loại sản phẩm có nguồn gốc từ lương thực, rau quả; Đánh giá được chất lượng sản phẩm thực phẩm làm ra. Từ đó, giúp người học vận hành được các thiết bị liên quan đến lĩnh vực bảo quản và chế biến lương thực, rau quả; Thực hiện các công đoạn trong quy trình sản xuất các sản phẩm có nguồn gốc từ lương thực và rau quả.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, trường Đại học Tiền Giang, *Bài giảng thực hành Công nghệ Thực phẩm I*, Lưu hành nội bộ.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, trường Đại học Tiền Giang, *Bài giảng Bảo quản và chế biến lương thực*, Lưu hành nội bộ.

[3] Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, trường Đại học Tiền Giang, *Bài giảng Bảo quản và chế biến rau quả*, Lưu hành nội bộ.

3.64. Thực hành công nghệ thực phẩm 2 (58132)

- Số tín chỉ: 2 TC (0, 0, 60, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Thực hành công nghệ thực phẩm 2, người học biết được mục đích, các yếu tố ảnh hưởng của từng công đoạn trên quy trình chế biến các loại sản phẩm thịt, cá, rượu, nước giải khát và bánh kẹo; Giải thích được vai trò, công dụng của các loại nguyên liệu, phụ gia sử dụng trong quy trình chế biến; Đánh giá được chất lượng sản phẩm thực phẩm sau quá trình thí nghiệm. Từ đó giúp người học có thể huấn bị và tính toán được các loại nguyên liệu và dụng cụ cần dùng trong bài thực hành; Vận hành được các thiết bị thông dụng như máy chà, máy ghép nắp, máy nghiền, máy đồng hóa, ... có trong quy trình sản xuất; Thực hiện được các công đoạn trong quy trình sản xuất các sản phẩm thịt, cá, rượu, nước giải khát và bánh kẹo.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, trường Đại học Tiền Giang, *Bài giảng thực hành học phần Công nghệ Thực phẩm II*, Lưu hành nội bộ.

- Tài liệu tham khảo chính:

[2] Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, trường Đại học Tiền Giang, *Bài giảng Công nghệ sản xuất đồ uống*, Lưu hành nội bộ.

[3] Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, trường Đại học Tiền Giang, *Bài giảng Công nghệ sản xuất bánh kẹo*, Lưu hành nội bộ.

[4] Bộ môn Công nghệ Thực phẩm, trường Đại học Tiền Giang, *Bài giảng Công nghệ chế biến thịt*, Lưu hành nội bộ.

3.65. Thực tập nhà máy (58194)

- Số tín chỉ: 4 TC (0, 0, 0, 180, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Thực tập nhà máy, người học hiểu được lịch sử hình thành, cơ cấu bộ máy tổ chức; vẽ được sơ đồ tổng mặt bằng và dây chuyền sản xuất của nhà máy; Hiểu được cấu tạo và nguyên tắc hoạt động của các hệ thống thiết bị được ứng dụng trong các nhà máy; Biết cách tính toán các thông số kỹ thuật để kiểm soát quá trình chế biến đảm bảo an toàn lao động trong sản xuất; Biết cách ứng dụng các hệ thống quản lý chất lượng vào thực tế sản xuất nhằm đảm bảo chất lượng sản phẩm; Vận hành được các hệ thống thiết bị trong các quá trình chế biến thực phẩm tại nhà máy; Phát hiện được các sự cố kỹ thuật trong quá trình vận hành, từ đó có thể tìm ra nguyên nhân và cách khắc phục hư hỏng của các thiết bị sử dụng; Thực hiện được các thao tác tại các công đoạn trên quy trình sản xuất của nhà máy; Ứng dụng được các kiến thức đã học vào thực tế để đề ra các phương pháp nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm; Có khả năng đề xuất một hệ thống quản lý chất lượng phù hợp với từng điều kiện sản xuất của nhà máy để đảm bảo tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Tài liệu tham khảo chính:

Các tài liệu có liên quan nội dung thực tập của người học.

3.66. Đồ án môn học (58121)

- Số tín chỉ: 1 TC (0, 0, 0, 0, 60)

- Mô tả: Sau khi hoàn thành học phần Đồ án môn học, người học tổng quan được vấn đề cần nghiên cứu trong lãnh vực thực phẩm; nắm được các nội dung trọng tâm của vấn đề cần nghiên cứu (như thuyết minh quy trình công nghệ, thông số kỹ thuật, tiêu chuẩn sản phẩm, ...); Vận dụng kiến thức các học phần đã học để lựa chọn chủ đề thích hợp; Lựa chọn được tài liệu tham khảo phù hợp với nội dung bài báo cáo; Trình bày được một quyển báo cáo khoa học.

- Tài liệu tham khảo chính: Các tài liệu có liên quan nội dung nghiên cứu của người học.

3.67. Công nghệ Sinh học thực phẩm (55142)

- Số tín chỉ: 2 TC (25, 10, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Công nghệ Sinh học thực phẩm, người học đạt được những kiến thức cơ bản về quá trình phát triển và những ứng dụng của

công nghệ sinh học thực phẩm; Bản chất, cấu trúc và các phương pháp sản xuất enzyme từ các nguồn khác nhau; Các yếu tố ảnh hưởng đến tốc độ phản ứng được xúc tác bởi enzyme, vai trò và cơ chế hoạt động của các enzyme trong các quy trình sản xuất thực phẩm. Từ đó, giúp người học có thể lựa chọn và ứng dụng các enzyme tinh chế cho các quá trình sản xuất thực phẩm; Phân tích và tính toán được các thông số kỹ thuật cho hệ thống lên men; Xác định được hàm lượng enzyme, cơ chất cần thiết và thời gian phản ứng cho các quy trình sản xuất thực phẩm, Nhận biết và ứng dụng được các loại vi sinh vật tiêu biểu trong sản xuất các sản phẩm thực phẩm; Thể hiện tinh thần hợp tác và làm việc nhóm thông qua thảo luận chuyên đề.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Huỳnh Ngọc Thanh Tâm và Nguyễn Văn Thành, *Công nghệ sinh học thực phẩm*, NXB Đại học Cần Thơ, 2021, 313 tr.

[2] Lê Thị Kim Loan, Tập bài giảng *Công nghệ sinh học thực phẩm*. Tài liệu lưu hành nội bộ, 2022.

- Tài liệu tham khảo:

[3] Byong H. Lee. *Fundamentals of Food Biotechnology*. Second edition. 2015.

[4] S. C. Bhatia. *Food biotechnology*. © Woodhead Publishing India Pvt. Ltd., 2016 .

3.68. Thực hành Công nghệ sinh học thực phẩm (55151)

- Số tín chỉ: 1 TC (0, 0, 30, 0, 0)

- Học phần học trước: Công nghệ Sinh học thực phẩm

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Thực hành Công nghệ sinh học thực phẩm, người học biết được các kiến thức cơ bản về các yếu tố ảnh hưởng đến sự sinh trưởng và phát triển của nấm men, các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt độ enzyme và quá trình sản xuất đường glucose; Giải thích được các công đoạn trong quy trình sản xuất thạch dừa; Xác định được hoạt tính của enzyme có trong malt để ứng dụng vào trong quá trình sản xuất bia; Xác định được hoạt tính của các chế phẩm enzyme tinh chế; Tính toán được lượng enzyme sử dụng cho quá trình sản xuất đường glucose và hiệu suất sản xuất; Ứng dụng được giống vi sinh vật vào quy trình sản xuất thạch dừa.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Tài liệu nội bộ Thực hành Công nghệ sinh học thực phẩm, 2023.

- Tài liệu tham khảo chính:

[2] Nguyễn Đức Lượng, *Công nghệ vi sinh vật, tập 2: Vi sinh vật học công nghiệp*, NXB Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh, 2010.

[3] Lê Văn Nhung, Nguyễn Văn Cách, *Cơ sở công nghệ sinh học, tập 4: Công nghệ vi sinh*, NXB Giáo dục Việt Nam, 2009.

3.69. Công nghệ chế biến thủy hải sản (57032)

- Số tín chỉ: 2 TC (25, 10, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Công nghệ chế biến thủy hải sản, người học hiểu được các kiến thức cơ bản về các đặc điểm, thành phần hóa học và các tính chất của nguyên liệu thủy hải sản; Những biến đổi của nguyên liệu thủy hải sản trong quá trình bảo quản và chế biến; Ứng dụng vào thực tế các phương pháp bảo quản nguyên liệu và công nghệ chế biến một số sản phẩm thực phẩm từ thủy hải sản. Từ đó giúp người học có thể phân tích và ra quyết định lựa chọn phương pháp tối ưu khi nghiên cứu chế biến các sản phẩm thủy hải sản; Lựa chọn được phương pháp bảo quản nguyên liệu thủy hải sản.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Phạm Thành Lễ, Nguyễn Thành Nhân, Lê Văn Tặng. Tập bài giảng *Công nghệ chế biến thủy hải sản*. Tài liệu lưu hành nội bộ, 2023.

- Tài liệu tham khảo chính:

[2] Nguyễn Tấn Hùng, 2024, *Kỹ thuật sơ chế và bảo quản thủy sản*, NXB Dân Trí.

[3] Nguyễn Trọng Cần, 2007, *Công nghệ đồ hộp thủy sản và gia súc gia cầm*, NXB Khoa học và Kỹ thuật.

[4] Nguyễn Tiến Lực, 2016, *Công nghệ chế biến thịt và thủy sản*, NXB Đại học quốc gia TP. HCM.

[5] Phan Thị Thanh Quế, 2005. *Giáo trình Công nghệ chế biến thủy hải sản*. NXB Đại học Cần Thơ.

[6] Trần Đức Ba, 2009, *Giáo trình công nghệ lạnh thủy sản*, NXB Đại học quốc gia TP. HCM.

3.70. Công nghệ chế biến sữa (55842)

- Số tín chỉ: 2 TC (28, 4, 0, 0, 0)

- Mô tả:

- Sau khi hoàn thành học phần Công nghệ chế biến sữa, người học biết được các kiến thức cơ sở về công nghệ bảo quản và chế biến sữa; Biết được các vấn đề tổng quan về sữa và sự phát triển ngành sữa, tính chất vật lý và thành phần hóa học của sữa, Biết được hệ vi sinh vật có trong sữa; Xác định được phương pháp thu nhận và bảo quản sữa; Viết được quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm từ sữa; Xác định được các chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Nguyễn Thị Hằng Phương (2025), *Công nghệ chế biến sữa*, Trường Đại học Tiền Giang.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Lê Văn Việt Mẫn, *Giáo trình Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ sữa và thức uống pha chế Tập 1 Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ sữa*, NXB Đại học quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2019.

[3] Lê Văn Việt Mẫn, *Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ sữa*, NXB Đại học quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2010.

3.71. Công nghệ sản xuất chất béo (55852)

- Số tín chỉ: 2 TC (28, 4, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Công nghệ sản xuất chất béo, người học biết được các kiến thức cơ bản về chất béo thực phẩm như dầu và mỡ thực phẩm, các nguyên liệu và sản phẩm cũng như quy trình công nghệ sản xuất dầu thực vật (quy trình khai thác dầu thô và quy trình tinh luyện dầu) và các sản phẩm giàu béo (dầu cá, margarine, shortening, mayonnaise) trong công nghiệp. Bên cạnh đó, học phần cũng giới thiệu các phương pháp kiểm tra, kiểm soát chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm trong quy trình sản xuất dầu thực vật.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Nguyễn Ái Thạch, Bài giảng Công nghệ chế biến chất béo, Trường Đại học Tiền Giang, Lưu hành nội bộ, 2024.

[2] Nguyễn Thanh Nguyên, Bài giảng Kỹ thuật chế biến dầu, Trường Đại học Cần Thơ, 2000.

- Tài liệu tham khảo chính:

[3] Lê Thị Liên Thanh, Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm sữa, NXB Khoa học Kỹ thuật, 2002.

[4] Frank D. Gunstone, *Vegetable oils in Food technology: Composition, Properties and Uses*, Blackwell Publishing Ltd, 2011.

3.72. Công nghệ chế biến thịt (57052)

- Số tín chỉ: 2 TC (28, 4, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Công nghệ chế biến thịt, người học đạt được những kiến thức cơ bản về quy trình giết mổ gia súc, gia cầm ở quy mô công nghiệp; Mục đích các công đoạn trong quy trình chế biến các sản phẩm về thịt; Những biến đổi của nguyên liệu thịt trong quá trình bảo quản và chế biến; Các tiêu chuẩn đánh giá chất lượng, phương pháp bảo quản nguyên liệu và công nghệ chế biến các sản phẩm thực phẩm từ thịt. Từ đó, giúp người học có thể lựa chọn được giai đoạn và loại thịt thích hợp nhất để ứng dụng vào sản xuất các sản phẩm thực phẩm; Giải quyết các vấn đề liên quan đến công nghệ chế biến thịt; Thể hiện tinh thần hợp tác và làm việc nhóm thông qua thảo luận chuyên đề.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Nguyễn Thị Hằng Phương, Tập bài giảng *Công nghệ chế biến thịt*. Tài liệu lưu hành nội bộ, 2025.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Nguyễn Văn Mười, *Công nghệ chế biến thịt*, Nhà xuất bản Nông nghiệp, 2020.

[3] Lê Văn Hoàng, *Cá thịt và chế biến công nghiệp*, Nhà xuất bản Khoa học Kỹ thuật, 2004.

[4] Nguyễn Ngọc Tuấn, *Vệ sinh thịt*, Nhà xuất bản Nông nghiệp, 2002

[5] Lê Văn Việt Mẫn, *Công nghệ chế biến thực phẩm*, Nhà xuất bản Đại học quốc gia TP. HCM, 2016.

3.73. Công nghệ sản xuất đồ uống (58062)

- Số tín chỉ: 2 TC (25, 10, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Công nghệ sản xuất đồ uống, người học hiểu được các kiến thức cơ bản về các loại nguyên liệu sử dụng và yêu cầu kỹ thuật của các nguyên liệu trong sản xuất các sản phẩm rượu, bia và nước giải khát; Biết được các công đoạn chính trong quy trình công nghệ, các thông số kỹ thuật và các chỉ tiêu kiểm tra chất lượng sản phẩm trong quá trình sản xuất, các dạng hư hỏng thường gặp của sản phẩm nước giải khát; Xác định được các nguyên nhân gây hư hỏng và phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm trong suốt tiến trình chế biến; Lựa chọn được các phương pháp sản xuất phù hợp theo yêu cầu công nghệ nhằm mang lại các sản phẩm thực phẩm có giá trị dinh dưỡng cao và hiệu quả về kinh tế.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Phan Thị Ngọc Hạnh, Tập bài giảng *Công nghệ sản xuất đồ uống*. Tài liệu lưu hành nội bộ, 2020.

- Tài liệu tham khảo chính:

[2] Nguyễn Thị Hiền, *Khoa học - Công nghệ Malt và bia*, NXB Khoa học và kỹ thuật, 2009.

[3] Bùi Đức Hợi (chủ biên), *Kỹ thuật chế biến lương thực*, NXB Khoa học và kỹ thuật, 2009.

[4] Lê Văn Việt Mẫn, *Công nghệ sản xuất rượu vang*, NXB Đại học quốc gia TPHCM, 2011.

[5] Lương Đức Phẩm, *Giáo trình công nghệ lên men*, NXB Giáo dục Việt Nam, 2010.

[6] Trần Văn Vinh Trường, *Giáo trình quản lý thức uống, Beverage management*, Trường Nghiệp vụ du lịch Sài Gòn, 2003.

[7] Antony Abbott ... [et al., *Food and beverages: measurement and automation*, Endress+Hauser Consult, 2003.

3.74. Công nghệ sản xuất bánh kẹo (58052)

- Số tín chỉ: 2 TC (28, 4, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Công nghệ sản xuất bánh kẹo, người học hiểu được các kiến thức cơ bản về đặc điểm và các cách phân loại bánh kẹo, đặc điểm, thành phần và chỉ tiêu kỹ thuật của các nguyên liệu dùng trong sản xuất các loại bánh, kẹo; Viết được quy trình công nghệ sản xuất các loại bánh, kẹo; Xác định được vai trò của các nguyên liệu sử dụng trong sản xuất các loại bánh, kẹo; Giải thích được các biến đổi xảy ra trong quá trình sản xuất và bảo quản các loại bánh kẹo, sự khác nhau và giống nhau giữa quy trình sản xuất các loại bánh, kẹo; Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng các loại sản phẩm bánh, kẹo và đề xuất được các biện pháp đảm bảo chất lượng các loại sản phẩm bánh, kẹo; Tính toán được hàm lượng các nguyên liệu trong công thức sản xuất bánh, kẹo; Có khả năng tìm hiểu, nghiên cứu chế biến các sản phẩm bánh, kẹo mới.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Nguyễn Thị Hằng Phương, *Công nghệ sản xuất bánh, kẹo*, Trường Đại học Tiền Giang, 2022.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Lê Ngọc Tú (Chủ biên), *Hóa học thực phẩm*, NXB Khoa học và kỹ thuật, 2002.

3.75. Kỹ thuật xử lý môi trường trong công nghệ thực phẩm (55672)

- Số tín chỉ: 2 TC (25, 10, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Kỹ thuật xử lý môi trường trong công nghệ thực phẩm, người học hiểu được các kiến thức cơ bản về nguồn gốc của khí thải, chất thải rắn và nước thải; Ảnh hưởng của khí thải, chất thải rắn và nước thải trong sinh hoạt và trong sản xuất; Các phương pháp xử lý khí thải, chất thải rắn, nước thải qua các sơ đồ và thiết bị xử lý; Các yếu tố ảnh hưởng đến hiệu quả của các phương pháp xử lý khí thải, chất thải rắn, nước thải; Ưu điểm và nhược điểm của các phương pháp xử lý khác nhau cho từng loại chất thải trong sản xuất thực phẩm; Phân loại được các loại chất thải trong thực tế tại các nhà máy thực phẩm; Lựa chọn được phương pháp xử lý thích hợp cho các loại chất thải có nguồn gốc khác nhau; Đề xuất hoặc xây dựng được mô hình xử lý chất thải tại các xí nghiệp chế biến thực phẩm.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Lê Văn Tạng, Phan Thị Ngọc Hạnh (2016). *Kỹ thuật xử lý môi trường trong CNTP*, Trường Đại học Tiền Giang,

- Tài liệu tham khảo:

[2] Hoàng Kim Cơ, Trần Hữu Quyền, Lương Đức Phẩm, Lý Kim Bảng, Dương Đức Hồng (2001), *Kỹ thuật môi trường*, NXB Khoa học và Kỹ thuật, Hà Nội.

[3] Nguyễn Văn Phước (2003), *Quá trình và thiết bị trong công nghiệp hóa học, Kỹ thuật xử lý chất thải công nghiệp*, Trường Đại học Bách khoa, Thành phố Hồ Chí Minh.

[4] Nguyễn Đức Lượng, Nguyễn Thị Thùy Dương (2003), *Công nghệ sinh học môi trường, Tập 1: Công nghệ xử lý nước thải*, NXB Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh.

3.76. An toàn lao động trong sản xuất thực phẩm (55472)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần An toàn lao động trong sản xuất thực phẩm, người học đạt được các kiến thức cơ bản về mục đích, ý nghĩa của công tác bảo hộ lao động; Những yếu tố có hại trong sản xuất công nghiệp và ảnh hưởng của chúng tới sức khỏe người lao động; Các tiêu chuẩn cung cấp nước và xử lý nước thải trong nhà máy chế biến thực phẩm; Các yếu tố có hại trong sản xuất, các điều kiện vi khí hậu, các biện pháp phòng chống tác hại vi khí hậu xấu; Các tác hại liên quan đến tổ chức lao động, tác hại của tiếng ồn và rung động trong sản xuất; Các tiêu chuẩn cung cấp nước và xử lý nước thải trong nhà máy chế biến thực phẩm, phân loại được các phương pháp xử lý bụi, hoá chất trong sản xuất và xác định yêu cầu về vệ sinh trong nhà máy chế biến thực phẩm, các tiêu chuẩn an toàn của môi chất trong hệ thống lạnh, các sự cố do môi chất lạnh gây nên, các nguyên nhân, biện pháp phòng chống cháy nổ, và các yếu tố nguy hiểm đặc trưng của thiết bị chịu áp lực và biện pháp phòng ngừa; Biết được những nguyên tắc pháp lý về bảo hộ lao động (BHLĐ); Phân loại được các yếu tố vi khí hậu hay các yếu tố có hại đến sức khỏe người lao động; Xác định được các giải pháp để nâng cao năng suất lao động và phòng chống được bệnh nghề nghiệp, tai nạn lao động.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Nguyễn Thị Ngân, *Tài liệu giảng dạy An toàn lao động trong sản xuất thực phẩm*, Trường Đại học Tiền Giang, Khoa Nông nghiệp và Công nghệ Thực phẩm, 2019.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Đỗ Thị Ngọc Khánh, Huỳnh Phan Tùng, *Kỹ thuật an toàn vệ sinh lao động*, NXB Đại học quốc gia TP HCM, (2011)

3.77. Kinh doanh thực phẩm (66142)

- Số tín chỉ: 2 TC (28, 4, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Kinh doanh thực phẩm, người học hiểu được các vấn đề cơ bản trong kinh doanh thực phẩm: khái niệm, mục tiêu và vai trò của kinh doanh thực phẩm, môi trường kinh doanh thực phẩm, phân khúc thị trường, lựa chọn thị trường mục tiêu, định vị sản phẩm, chiến lược Marketing Mix; Có khả năng phân tích môi trường, biết cách phân khúc thị trường, lựa chọn thị trường mục tiêu, định vị sản phẩm cho một sản phẩm thực phẩm, xây dựng được chiến lược marketing mix trong lĩnh vực kinh doanh thực phẩm;

Nghiêm túc, chủ động vận dụng kiến thức của học phần trong việc đánh giá hoạt động kinh doanh thực phẩm của doanh nghiệp.

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Hoàng Thị Phương Thảo (Chủ biên). *Marketing căn bản*. NXB Kinh tế, 2024.

[2] Vũ Huy Thông, Phạm Thị Huyền. *Marketing căn bản*. NXB ĐH Kinh tế Quốc dân, 2025.

3.78. Quản trị sản xuất (67222)

- Số tín chỉ: 2 TC (28, 4, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Quản trị sản xuất, người học hiểu được các vấn đề cơ bản trong quản trị sản xuất: dự báo, quản trị hàng tồn kho, hoạch định nhu cầu nguyên vật liệu, các phương pháp hoạch định tổng hợp thuần túy, lập lịch sản xuất; Có khả năng dự báo và lựa chọn mô hình tồn kho phù hợp, hoạch định được nhu cầu nguyên vật liệu và hoạch định tổng hợp, Biết lập lịch sản xuất cho công việc đạt hiệu quả cao nhất; Nghiêm túc, chủ động vận dụng kiến thức của học phần vào thực tiễn quản trị sản xuất của doanh nghiệp.

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Nguyễn Thành Hiếu, Trương Đức Lực, Nguyễn Đình Trung. *Quản trị tác nghiệp*. NXB ĐH Kinh tế Quốc dân, 2025.

[2] Trường Đại học Kinh tế Quốc dân, *Giáo trình Quản trị tác nghiệp*, NXB Đại học Kinh tế Quốc dân, 2018.

3.79. Khởi nghiệp kinh doanh (67422)

- Số tín chỉ: 2 (28, 4, 0, 0, 0)

- Mô tả học phần:

Sau khi hoàn thành học phần Khởi nghiệp kinh doanh, người học: Hiểu được tổng quan về khởi nghiệp kinh doanh, phân tích được ý tưởng, cơ hội kinh doanh; Biết cách soạn thảo kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh. Phân tích môi trường và nhận diện được cơ hội kinh doanh; Lập được kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh; Tư duy và biết cách vận dụng, liên kết các kiến thức chuyên ngành thành thạo; Giao tiếp, thuyết trình, đối thoại, làm việc nhóm. Khách quan trong việc đánh giá kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh của doanh nghiệp; Có thể tự nghiên cứu, mở rộng kiến thức.

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Nguyễn Ngọc Huyền. *Giáo trình Khởi sự kinh doanh*. NXB Đại học kinh tế quốc dân, 2020.

[2] Dương Công Danh. *Giáo trình Tạo lập doanh nghiệp*. NXB Đại học kinh tế quốc dân, 2023.

3.80. Khóa luận cuối khóa (CNTP) (58287)

- Số tín chỉ: 7 TC (0, 0, 0, 0, 420)

- Mô tả:

- Sau khi hoàn thành học phần Khóa luận cuối khóa (CNTP), người học Thực hiện tốt các thao tác làm việc tại phòng thí nghiệm trên cơ sở ứng dụng các kiến thức đã học vào việc tạo ra một sản phẩm thực phẩm mới; Vận dụng được kiến thức học phần môn phương pháp nghiên cứu khoa học, thống kê phép thí nghiệm để tạo ra một sản phẩm thực phẩm, phục vụ cho nhu cầu ăn uống của người tiêu dùng; Phân tích các chỉ tiêu nguyên liệu và thành phẩm do chính mình làm ra; Thực hiện các thí nghiệm từ một nhân tố trở lên để khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm; Tìm kiếm, lựa chọn các tài liệu tham khảo phù hợp với nội dung đề tài khóa luận thực hiện; Viết được một quyển báo cáo khoa học theo đúng quy định; Vận dụng nội dung đã học vào vấn đề nghiên cứu; Thể hiện được nội dung nghiên cứu trong bài báo cáo khoa học.

- Tài liệu tham khảo chính:

Các tài liệu có liên quan đến nội dung nghiên cứu.

3.81. Chuyên đề cuối khóa (CNTP) (58283)

- Số tín chỉ: 3 TC (0, 0, 0, 135, 0)

- Học phần tiên quyết: Đồ án môn học, Thực tập nhà máy

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Chuyên đề cuối khóa (CNTP), người học Thực hiện tốt các thao tác làm việc tại phòng thí nghiệm trên cơ sở ứng dụng các kiến thức đã học vào việc tạo ra một sản phẩm thực phẩm mới; Vận dụng được kiến thức học phần môn phương pháp nghiên cứu khoa học, thống kê phép thí nghiệm để tạo ra một sản phẩm thực phẩm, phục vụ cho nhu cầu ăn uống của người tiêu dùng; Phân tích các chỉ tiêu nguyên liệu và thành phẩm do chính mình làm ra; Thực hiện các thí nghiệm từ một nhân tố trở lên để khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm; Tìm kiếm, lựa chọn các tài liệu tham khảo phù hợp với nội dung đề tài khóa luận thực hiện; Viết được một quyển báo cáo khoa học theo đúng quy định; Vận dụng nội dung đã học vào vấn đề nghiên cứu; Thể hiện được nội dung nghiên cứu trong bài báo cáo khoa học; Có kỹ năng làm việc nhóm, quản lý nhóm và đánh giá kết quả làm việc của các thành viên trong nhóm.

- Tài liệu tham khảo chính:

Các sách tham khảo ở các học phần cơ sở và chuyên ngành.

3.82. Công nghệ sản xuất đường mía (58022)

- Số tín chỉ: 2 TC (28, 4, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Công nghệ sản xuất đường mía, người học hiểu được các kiến thức về đặc điểm, tính chất và yêu cầu về nguyên liệu trong công nghệ sản xuất đường; Hiểu được mục đích, nguyên lý và cơ sở lý thuyết của các công đoạn trong quá trình sản xuất; Ưu nhược điểm của các phương pháp và các biến đổi xảy ra trong quá trình sản xuất có ảnh hưởng đến

chất lượng đường thành phẩm; Giải thích được các thuật ngữ thường sử dụng và các hiện tượng xảy ra trong công nghệ sản xuất đường mía; Xác định và phân tích được các yếu tố dẫn đến sự biến đổi chất lượng trong các công đoạn sản xuất; các nguyên nhân gây hư hỏng và cách khắc phục một số sự cố; So sánh và lựa chọn được các phương pháp tối ưu ở một số công đoạn trong quá trình sản xuất nhằm đảm bảo phù hợp với yêu cầu công nghệ; Tính toán được các bài toán cơ bản về làm sạch và bốc hơi.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Phan Thị Ngọc Hạnh, Tập bài giảng *Công nghệ sản xuất đường mía*. Tài liệu lưu hành nội bộ, 2020.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Trần Mạnh Hùng (chủ biên), *Công nghệ sản xuất đường mía*. NXB Nông nghiệp, 2000.

[3] Huỳnh Thị Phương Loan, Đoàn Anh Dũng, *Giáo trình Công nghệ sản xuất mía đường*, Trường Đại học Cần Thơ, 2008.

[4] Lê Văn Việt Mẫn (chủ biên), *Công nghệ chế biến thực phẩm*, NXB Đại học quốc gia TP. HCM, 2011.

3.83. Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống (58072)

- Số tín chỉ: 2 TC (25, 10, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống, người học biết được những kiến thức về nguyên lý chế biến, cơ sở khoa học của quy trình sản xuất các sản phẩm truyền thống từ nguyên vật liệu: đậu nành, tinh bột, rau quả, thịt và cá; Hiểu và phân tích được một số quy trình cơ bản: nắm rõ từng công đoạn và các biến đổi của nguyên liệu trong từng công đoạn sản xuất, các thông số kỹ thuật trong quy trình sản xuất và tiếp cận với một số thiết bị trong chế biến một số thực phẩm truyền thống. Kết thúc học phần, người học có thể đề ra quy trình được chế biến sản phẩm truyền thống thực tế phù hợp với từng tình huống; đề xuất cách khắc phục các sai lỗi ở từng công đoạn trong quy trình chế biến thực phẩm truyền thống.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Nguyễn Tấn Hùng, Bài giảng: Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống, Đại học Tiền Giang, 2023.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Lê Nguyễn Đoàn Duy và Lê Mỹ Hồng (2012). *Giáo trình Công nghệ thực phẩm truyền thống*, NXB Đại học Cần Thơ.

[3] Bộ NN&PTNT (2012). Chương trình dạy nghề sơ cấp - *Chế biến sản phẩm từ bột gạo*.

[4] Bộ NN&PTNT (2012). Chương trình dạy nghề sơ cấp - *Chế biến sản phẩm từ đậu nành*.

3.84. Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao (56062)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao, người học nắm được những kiến thức cơ bản về quy trình công nghệ chế biến trà, cà phê và ca cao; Xác định ưu nhược điểm của từng quy trình chế biến mỗi loại sản phẩm trà, cà phê, ca cao; Hiểu được tác dụng tích cực và tiêu cực của các sản phẩm này đối với sức khỏe và cơ chế và những biến đổi diễn ra trong từng công đoạn chế biến; Biết được các kỹ thuật thu hoạch, bảo quản nguyên liệu, kỹ thuật chế biến các sản phẩm từ các nguyên liệu (trà, cà phê, cacao); Vận dụng các quy trình công nghệ liên quan trong bảo quản, chế biến và môi quan tâm, yêu thích nhất định đối với quy trình chế biến trà, cà phê, ca cao; phát triển, đa dạng các sản phẩm từ những nguyên liệu này.

- Tài liệu giảng dạy:

[1] Nguyễn Ái Thạch, Tập bài giảng *Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao*. Tài liệu lưu hành nội bộ, 2024.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Nguyễn Tiến Lực, *Giáo trình Công nghệ chế biến chè, cà phê, ca cao*, NXB Đại học Quốc gia TP. HCM, 2022.

[3] Nguyễn Thị Hiền, Nguyễn Văn Tặng, *Công nghệ chế biến chè, cà phê và ca cao*. NXB Lao động, 2010.

3.85. Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc (55892)

- Số tín chỉ: 2 TC (28, 4, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc, người học biết được các kiến thức cơ bản về các thành phần của chuỗi cung ứng; Xác định được các phương pháp quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm và quy trình truy xuất thực phẩm từ trang trại để bàn ăn.

- Tài liệu tham khảo chính:

Phan Chí Anh, Nguyễn Thu Hà (2021). *Quản trị chất lượng chuỗi cung ứng*, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội.

3.86. Quản lý bếp ăn công nghiệp (55882)

- Số tín chỉ: 2 TC (25, 10, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Quản lý bếp ăn công nghiệp, người học biết được các kiến thức về dinh dưỡng thực phẩm, phương pháp lựa chọn thực phẩm, kỹ thuật chế biến món ăn và tính toán xây dựng thực đơn; Nắm được quy trình làm việc một chiều của Bếp công nghiệp; Vệ sinh an toàn thực phẩm và nguyên

lý hoạt động của một số thiết bị được sử dụng trong bếp công nghiệp.

- Tài liệu giảng dạy

[1] Phạm Thị Minh Hoàng, Nguyễn Thị Ngân. *Tài liệu giảng dạy Xây dựng bếp ăn quy mô Công nghiệp*, Trường Đại học Tiền Giang, Khoa Nông nghiệp và Công nghệ Thực phẩm, 2023.

- Tài liệu tham khảo:

[2] Hà Văn Thuyết, Cao Hoàng Lanh, Nguyễn Thị Hạnh. *Công nghệ rau quả*. Nhà xuất bản Hà Nội, 2013.

[3] Nguyễn Minh Thủy. *Giáo trình kỹ thuật sau thu hoạch Nông sản*. NXB Đại học Cần Thơ, 2013.

[4] Mai Lê. *Giáo trình bảo quản lương thực*. NXB Bách Khoa Hà Nội, 2013.

[5] Nguyễn Văn Mười. *Công nghệ chế biến thịt*. Nhà xuất bản Nông nghiệp, 2007.

[6] Chu Thị Thơm, Phan Thị Lại, Nguyễn Văn Tơ. *Phương pháp bảo quản và chế biến thủy sản*. NXB Lao động, 2006.

[7] Nguyễn Đức Lượng, Phạm Minh Tâm, *Vệ sinh và an toàn thực phẩm*, Tủ sách đại học Bách khoa TP. HCM, 2005.

3.87. Máy chế biến thực phẩm (55322)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Sau khi hoàn thành học phần Máy chế biến thực phẩm, người học biết những kiến thức cơ bản về cấu tạo của các máy, thiết bị phổ biến trong công nghệ chế biến lương thực - thực phẩm; Hiểu được nguyên lý làm việc của các máy, thiết bị phổ biến trong công nghệ chế biến lương thực - thực phẩm. Kết thúc học phần, người học có thể đề xuất, lựa chọn thiết bị phục vụ cho nhu cầu sản xuất và bảo quản thực phẩm phù hợp với đặc tính nguyên liệu cụ thể.

- Tài liệu giảng dạy chính:

[1] Nguyễn Tấn Hùng, Bài giảng: Máy chế biến thực phẩm, Đại học Tiền Giang, 2025.

- Tài liệu tham khảo

[2] George Saravacos, Athanasios E. Kostaropoulos, *Handbook of Food Processing Equipment*, 2016, *Springer International Publishing AG Switzerland*.

[3] Văn Minh Nhựt, *Giáo trình Máy chế biến thực phẩm*, 2007, Đại học Cần Thơ.

[4] Lê Ngọc Thụy, *Máy và thiết bị sản xuất thực phẩm*, 2009, Đại học Bách khoa Hà Nội.

3.88. Các học phần điều kiện ngoại ngữ

a) General English 1 (08004)

- Số tín chỉ: 4 TC (60, 0, 0, 0, 0)

- Mô tả:

Học phần General English 1 là học phần điều kiện;

Sau khi hoàn thành học phần General English 1, người học hiểu được kiến thức về giới từ chỉ sự chuyên động và vị trí, danh từ ghép và tính từ miêu tả, kiến thức về cách dùng “some, any, much, many, a lot of, a little, a few”, mạo từ “a, an, the”, cách sử dụng so sánh hơn, so sánh nhất, và so sánh bằng, cách dùng “too, enough” và thì hiện tại hoàn thành. Ngoài ra, sinh viên còn được rèn luyện phát triển kỹ năng nghe, nói và đọc tiếng Anh qua chủ đề liên quan đến miêu tả cảnh quan ở thành thị và nông thôn, các loại phim ảnh và chương trình Ti Vi và mua sắm, và phát triển kỹ năng viết một blog miêu tả về kỳ nghỉ, viết lời phê bình về một bộ phim và viết một lá thư trang trọng.

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Tim Falla, Paula Davies. (2012). *Solutions Pre-Intermediate Student's Book*. 2nd Edition. Oxford University Press.

[2] Tim Falla, Paula Davies. (2012). *Solutions Pre-Intermediate Workbook*. 2nd Edition. Oxford University Press.

b) General English 2 (08012)

- Số tín chỉ: 2 TC (30, 0, 0, 0, 0)

- Học phần tiên quyết: General English 1 (08004)

- Mô tả:

Học phần General English 2 là học phần điều kiện ở các CTĐT trình độ đại học (Hệ thống TGUIIS có bổ sung ký hiệu D (08012D)).

Sau khi hoàn thành học phần General English 2, người học hiểu được các kiến thức về chủ đề công nghệ và văn hoá vòng quanh thế giới bằng từ vựng được cung cấp trong hệ thống bài học, kiến thức về cấu trúc ngữ pháp liên quan diễn đạt sự phỏng đoán, lời hứa, đề nghị, hoặc quyết định, cách dùng của động từ khiếm khuyết. Ngoài ra, sinh viên còn được rèn luyện phát triển kỹ năng nghe, nói và đọc tiếng Anh qua các chủ đề liên quan các thiết bị kỹ thuật và đọc hiểu bài báo về lĩnh vực văn hoá truyền thống quốc tế, và phát triển kỹ năng viết một tin nhắn hướng dẫn thao tác một thiết bị công nghệ hoặc trả lời thư mời.

- Tài liệu tham khảo chính:

[1] Tim Falla, Paula Davies. (2012). *Solutions Pre-Intermediate Student's Book*. 2nd Edition. Oxford University Press.

[2] Tim Falla, Paula Davies. (2012). *Solutions Pre-Intermediate Workbook*. 2nd Edition. Oxford University Press.

4. Sơ đồ đào tạo

Phụ lục I - Sơ đồ đào tạo

5. Ma trận đối sánh giữa học phần với chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

Phụ lục II - Ma trận đối sánh giữa học phần với chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo.

6. Hình thức học tập và phương pháp giảng dạy

Loại tín chỉ	Hình thức học tập	Phương pháp giảng dạy
Giảng lý thuyết (LT)	Nghe giảng lý thuyết; nghe giảng phương pháp thực hành, nghe hướng dẫn thực hành, viết tiểu luận, viết khóa luận, làm đề án ở lớp học (phòng học lý thuyết). Nghe thuyết trình, thảo luận chuyên đề (thay cho nghe GV giảng lý thuyết)	<ul style="list-style-type: none"> - Thuyết trình - Giảng bài - Câu hỏi gợi ý - Trình bày mẫu
Thảo luận (TL)	Thảo luận (sau khi nghe giảng lý thuyết), giải bài tập, thực hành được tổ chức cùng loại hình lý thuyết ở lớp học lý thuyết, có GV hướng dẫn	<ul style="list-style-type: none"> - Tranh luận - Thảo luận - Giải quyết vấn đề - Học tập nhóm - Tương tác, phản hồi
Thực hành (TH)	Người học thao tác thực hành ở lớp, phòng thực hành, sân bãi; thực hành ở phòng máy, phòng thí nghiệm, xưởng trường, cơ sở thực hành, sân bãi, tập giảng ở lớp có GV hướng dẫn	<ul style="list-style-type: none"> - Luyện tập kỹ năng - Thực hành thí nghiệm - Làm việc nhóm - Mô phỏng - Mô hình
Thực tập (TT)	Tự thực hành, thí nghiệm (không có GV hướng dẫn); kiến tập, thực tập ở cơ sở bên ngoài hay xưởng trong trường	<ul style="list-style-type: none"> - Thực tế - Các cuộc thi - Mô phỏng mô hình
Đề án (ĐA)	Thực hiện đề án, tiểu luận, khóa luận, nghiên cứu tài liệu có viết báo cáo. Bao gồm cả tự học, tự nghiên cứu có hướng dẫn	<ul style="list-style-type: none"> - Sáng tác, thiết kế - Dự án nghiên cứu - Đề án - Tiểu luận, khóa luận
Tự học - tự nghiên cứu (ĐA)	Người học tự học, tự nghiên cứu có hướng dẫn và đánh giá.	<ul style="list-style-type: none"> - Nghiên cứu tài liệu - Nghiên cứu tình huống - Xây dựng ý tưởng. - Rèn luyện

7. Phương pháp và hình thức đánh giá kết quả học tập

7.1. Thang điểm đánh giá

Thực hiện theo Quy định đào tạo trình độ đại học, trình độ cao đẳng ngành Giáo dục Mầm non của Trường Đại học Tiền Giang ban hành kèm theo Quyết định số 559/QĐ-ĐHTG ngày 20 tháng 10 năm 2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Tiền Giang và các quy định hiện hành.

7.2. Hình thức, tiêu chí đánh giá và trọng số điểm

Thực hiện theo Quy định đào tạo trình độ đại học, trình độ cao đẳng ngành Giáo dục Mầm non của Trường Đại học Tiền Giang ban hành kèm theo Quyết định số 559/QĐ-ĐHTG ngày 20 tháng 10 năm 2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Tiền Giang và các quy định hiện hành.

7.3. Phương pháp đánh giá

Ma trận thể hiện quan hệ giữa phương pháp đánh giá và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

STT	Phương pháp đánh giá	Chuẩn đầu ra		
		Kiến thức	Kỹ năng	Mức tự chủ và trách nhiệm
I	Đánh giá quá trình			
1	Chuyên cần			x
2	Thảo luận - thuyết trình		x	x
3	Làm việc nhóm		x	x
4	Kiểm tra thường xuyên	x		
5	Kiểm tra giữa học phần	x		
6	Thực hành		x	x
II	Đánh giá cuối kỳ			
1	Thi kết thúc học phần (trắc nghiệm, tự luận hoặc kết hợp)	x	x	
2	Viết tiểu luận, báo cáo thực hành	x	x	x
3	Viết và trình bày báo cáo thực tập, khóa luận tốt nghiệp	x	x	x

Ghi chú: dấu (x) thể hiện mối liên hệ giữa phương pháp đánh giá và CDR của CTĐT.

8. Điều kiện thực hiện chương trình đào tạo

8.1. Các cơ sở thực hành thực tập ngoài cơ sở đào tạo

STT	Tên các cơ sở thực hành thực tập	Địa chỉ
1	Công ty Cổ phần Hùng Vương Châu Âu	Lô 69 Khu công nghiệp Mỹ Tho, phường Trung An, tỉnh Đồng Tháp
2	Công ty Cổ phần Gò Đàng	Lô 45, Khu công nghiệp Mỹ Tho, phường Trung An, tỉnh Đồng Tháp
3	Công ty TNHH xuất nhập khẩu thủy sản An Phát	Khu công nghiệp Mỹ Tho, phường Trung An, tỉnh Đồng Tháp
4	Công ty thực phẩm đóng hộp Kiên Giang - Chi nhánh Bến Tre	Lô 17, cụm AII, KCN Giao Long, xã Giao Long, tỉnh Vĩnh Long
5	Nhà máy Bibica Miền Tây	Khu Công Nghiệp Vĩnh Lộc 2, tỉnh Tây ninh

STT	Tên các cơ sở thực hành thực tập	Địa chỉ
6	Công ty Kimmy's Chocolate	265A, Ấp Tây 2, Long Định Huyện Châu Thành, Đồng Tháp
7	Công ty Cổ phần Nam Hùng Vương	68 Phan Thanh Giản, phường Mỹ Tho, tỉnh Đồng Tháp
8	Công ty TNHH Trái Cây Lộc Phát	Số 379 ấp Bình Tạo A, phường Trung An, tỉnh Đồng Tháp
9	Công ty TNHH Thủy sản Thiên Hà	Lô B21, ấp Tân Thuận, xã Kim Sơn, tỉnh Đồng Tháp
10	Công ty TNHH XNK Thực phẩm Á Châu	Ấp Đông Hòa, xã Kim Sơn, tỉnh Đồng Tháp
11	Công ty Lương thực Tiền Giang	Số 256, Khu phố 2, phường Trung An, tỉnh Đồng Tháp
12	Xí nghiệp chế biến Gạo Chất lượng cao - Công ty lương thực Tiền Giang	Ấp Long Thạnh, xã Châu Thành, tỉnh Đồng Tháp
13	Xí nghiệp chế biến Gạo Việt Nguyên - Công ty lương thực Tiền Giang	Ấp Tân Tạo, xã Kim Sơn, tỉnh Đồng Tháp
14	Công ty Cổ phần Rau quả Tiền Giang	1977 QL1A, xã Long Định, tỉnh Đồng Tháp
15	Viện Cây Ăn quả Miền Nam	QL1A, xã Long Định, tỉnh Đồng Tháp
16	Công ty TNHH Chế biến Nông sản Thuận Phong	Số 334, ấp Long Hòa, xã Giao Long, tỉnh Vĩnh Long
17	Xí nghiệp chế biến Gạo Việt Nguyên - Công ty lương thực Tiền Giang	Khu CN Mỹ Tho, ấp Bình Tạo, phường Trung An, tỉnh Đồng Tháp
18	Công ty Cổ phần Thủy sản Vinh Quang	Lô số 37 và 40 Khu Công nghiệp Mỹ Tho, phường Trung An, tỉnh Đồng Tháp
19	Công ty TNHH Châu Thành - Chi Nhánh Long Hưng	Quốc lộ 1A, Ấp Long Bình A, Xã Long Hưng, tỉnh Đồng Tháp
20	Công Ty TNHH SX Trái Cây Hùng Phát - KCN Mỹ Tho	Lô 47-49-51 Khu Công nghiệp Mỹ Tho, phường Trung An, tỉnh Đồng Tháp
21	Công ty TNHH Thủy sản Đại Đại Thành	Ấp Đông Hòa, xã Kim Sơn, tỉnh Đồng Tháp
22	Công ty TNHH chế biến Nông Sản Hải Thành	Cụm công nghiệp Tân Mỹ Chánh, phường Mỹ Phong, tỉnh Đồng Tháp
23	Công Ty TNHH MTV Li Chuan Food Products	Cụm công nghiệp Tân Mỹ Chánh, phường Mỹ Phong, tỉnh Đồng Tháp
24	Công ty TNHH CBTP XK Vạn Đức	Ấp Đông Hòa, xã Kim Sơn, tỉnh Đồng Tháp

STT	Tên các cơ sở thực hành thực tập	Địa chỉ
25	Công ty TNHH MTV Trần Hân	Áp Bình Chánh Đông, xã Ngũ Hiệp, tỉnh Đồng Tháp
26	Công ty TNHH Ca Cao Xuân Ron	Áp Hòa Mỹ, Xã Bình Ninh, tỉnh Đồng Tháp
27	Công ty TNHH chế biến dừa Lương Quới	Lô A36, A37, khu công nghiệp An Hiệp, ấp Thuận Điền, Xã Phú Túc, Tỉnh Vĩnh Long
28	Công ty Cổ phần Rei Seafoods	293 Áp Tân Thuận A, xã Kim Sơn, tỉnh Đồng Tháp
29	Chi nhánh Công ty TNHH CK Frozen Foods Việt Nam	Áp Tân Thuận B, xã Kim Sơn, tỉnh Đồng Tháp
30	Công ty TNHH một thành viên Gò Đàng Bến Tre	Lô CX - 2, khu công nghiệp An Hiệp, Xã Phú Túc, Tỉnh Vĩnh Long, Việt Nam

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

a) Số lượng, diện tích đất, diện tích sàn xây dựng của Trường:

- Tổng diện tích đất của trường: 226.882,5 m²

- Diện tích sàn xây dựng trực tiếp phục vụ đào tạo thuộc sở hữu của trường tính trên một người học chính quy: 12,34 m²/người học (hiện nay tổng diện tích sàn XD: 76.592,515 m²/6201 người học)

STT	Loại phòng	Số lượng	Diện tích sàn xây dựng (m²)
1	Hội trường, giảng đường, phòng học các loại, phòng đa năng, phòng làm việc của giáo sư, phó giáo sư, giảng viên của cơ sở đào tạo	113	11.744
1.1	Hội trường, phòng học lớn trên 200 chỗ	6	1.731
1.2	Phòng học từ 100 - 200 chỗ	6	954
1.3	Phòng học từ 50 - 100 chỗ	31	3.715
1.4	Số phòng học dưới 50 chỗ	49	3.971
1.5	Số phòng học đa phương tiện	2	288
1.6	Phòng làm việc của giáo sư, phó giáo sư, giảng viên của cơ sở đào tạo	19	1.085
2	Thư viện, trung tâm học liệu	1	4.241
3	Trung tâm nghiên cứu, phòng thí nghiệm, thực nghiệm, cơ sở thực hành, thực tập, luyện tập	51	6.873
Tổng		165	22.858

b) Phòng thí nghiệm, cơ sở thực hành và trang thiết bị phục vụ thiết bị thực hành đối với ngành Đại học Công nghệ thực phẩm

STT	Tên PTN	Diện tích (m ²)	Phục vụ việc thực hành các HP	Phục vụ việc NC các đề tài của GV/SV
1	Công nghệ thực phẩm	387	CNTP 1, 2, 3. Phát triển sản phẩm	Thực hiện các đề tài KLTN, NCKH của SV. Các đề tài trong và ngoài trường của GV.
2	Phân tích	144	Hóa sinh thực phẩm Phân tích sản phẩm thực phẩm.	Thực hiện các đề tài KLTN, NCKH của SV. Các đề tài trong và ngoài trường của GV.
3	Cảm quan	216	Đánh giá cảm quan thực phẩm	Thực hiện các đề tài KLTN, NCKH của SV. Các đề tài trong và ngoài trường của GV.
4	Lên men	216	Thực hành Công nghệ sinh học TP	Thực hiện các đề tài KLTN, NCKH của SV. Các đề tài trong và ngoài trường của GV.
5	Kỹ thuật thực phẩm	171	Kỹ thuật thực phẩm	Hỗ trợ thực hiện giảng dạy các HP thực hành khác
6	Vi sinh	171	Thực hành vi sinh thực phẩm. Thực hành Công nghệ sinh học TP	Thực hiện các đề tài KLTN, NCKH của SV. Các đề tài trong và ngoài trường của GV.
7	Phân tích chuyên sâu	171		Phân tích chuyên sâu phục vụ KLTN của SV và NCKH của GV và SV.

STT	Loại phòng học (Phòng thí nghiệm)	Số lượng	Diện tích (m ²)	Danh mục trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
				Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ học phần/môn học
1	Công nghệ thực phẩm	1	387	Tủ sấy mẫu	4	TH CNTP 1, 2, TH Phát triển sản phẩm
				Lò nướng	5	
				Máy xay thịt	2	
				Máy ly tâm	1	
				Tủ sấy thăng hoa	1	
				Máy hút chân không	1	
				Thiết bị đóng nắp lon bán tự động	1	

				Nồi hấp tiệt trùng	1	
				Dụng cụ đóng nắp chai bán tự động	1	
2	Phân tích dinh dưỡng	1	144	Tủ hút khí độc	1	TH Hóa sinh thực phẩm TH Phân tích sản phẩm thực phẩm.
				Tủ sấy	1	
				Bể điều nhiệt	2	
				Máy đo quang phổ	1	
				Lò nung	1	
				Hệ thống phân tích béo	1	
				Máy cắt đạm	1	
				Bộ phá mẫu	1	
3	Cảm quan	1	216	Tủ lạnh	1	TH Đánh giá cảm quan thực phẩm
				Tủ sấy	1	
4	Lên men	1	216	Tủ mát	1	Thực hành Công nghệ sinh học TP
				Hệ thống cô quay chân không	1	
5	Kỹ thuật thực phẩm	1	171	Hệ thống nghiền, rây, trộn	1	TH Kỹ thuật thực phẩm
				Mạch lưu chất	1	
				Chung cất	1	
				Sấy phun	1	
				Sấy	1	
				Lọc khung bản	1	
6	Vi sinh	1	171	Tủ cấy mẫu	1	TH Vi sinh thực phẩm
				Tủ lạnh	1	
				Bể lắc ổn nhiệt	1	
7	Phân tích chuyên sâu	1	171	Máy phân tích chất xơ	1	Dùng cho nghiên cứu và giảng dạy các học phần chuyên ngành CNTP
				Hệ thống phân tích béo	1	
				Bộ phá mẫu	1	
				Hệ thống chung cất đạm	1	
				Thiết bị đo nhiệt độ nồi hấp tiệt trùng	1	
				Máy đo cấu trúc	1	
				Máy đo quang phổ 6 chỗ	1	

8.3. Danh sách giảng viên và nhân viên hỗ trợ

a) Danh sách giảng viên toàn thời gian tham gia giảng dạy chương trình ngành Công nghệ thực phẩm

TT	Họ và tên	Chức danh	Trình độ	Chuyên ngành
1	Nguyễn Tấn Hùng	Phó Trưởng Bộ môn	Tiến sĩ	Công nghệ thực phẩm
2	Nguyễn Ái Thạch	Giảng viên	Tiến sĩ	Công nghệ thực phẩm
3	Lê Thị Kim Loan	Giảng viên chính	Tiến sĩ	Công nghệ sinh học
4	Nguyễn Thị Hằng Phương	Giảng viên chính	Tiến sĩ	Khoa học nông nghiệp
5	Phạm Thị Nhật Trinh	Giảng viên	Tiến sĩ	Hóa học
6	Nguyễn Việt Thịnh	Giảng viên	Tiến sĩ	Hoá lý thuyết và hóa lý
7	Lê Thị Sơn	Trưởng khoa	Tiến sĩ	Triết học
8	Nguyễn Giang Lam	Phó Trưởng khoa	Tiến sĩ	Tâm lý học
9	Cao Thị Tuyết Loan	Phó Trưởng Bộ môn	Thạc sĩ	Triết học
10	Lê Thị Ánh Vân	Giảng viên	Thạc sĩ	Triết học
11	Võ Thị Thu Thảo	Giảng viên chính	Thạc sĩ	Kinh tế
12	Nguyễn Thanh Phong	Giảng viên	Thạc sĩ	Kinh tế
13	Nguyễn Thị Khuyến	Giảng viên chính	Thạc sĩ	Luật
14	Mai Đức Long	P. Trưởng Bộ môn	Thạc sĩ	Quản lý giáo dục
15	Đặng Thị Cẩm Nhung	Phó Trưởng Bộ môn	Thạc sĩ	Sinh lí động vật
16	Võ Duy Minh	Giảng viên	Thạc sĩ	Toán học
17	Hồ Công Xuân Vũ Ý	Giảng viên	Thạc sĩ	Toán học
18	Phạm Thị Thảo Uyên	Giảng viên	Thạc sĩ	Toán học
19	Hồ Thanh Tâm	Giảng viên	Thạc sĩ	Toán học
20	Nguyễn Thị Kim Thu	Giảng viên	Thạc sĩ	Hóa học
21	Võ Thị Minh Huệ	Giảng viên	Thạc sĩ	Lý luận và phương pháp dạy học bộ môn tiếng Anh

TT	Họ và tên	Chức danh	Trình độ	Chuyên ngành
22	Trần Thị Nhật Thanh	Giảng viên	Thạc sĩ	Lý luận và Phương pháp giảng dạy tiếng Anh
23	Nguyễn Thị Ngọc Yến	Giảng viên	Thạc sĩ	LL và PP dạy học bộ môn Tiếng Anh
24	Trần Thanh Phong	Giảng viên chính	Thạc sĩ	Giáo dục thể chất
25	Hà Trọng Thảo	Giảng viên	Thạc sĩ	Giáo dục thể chất
26	Nguyễn Võ Hữu Trí	Giảng viên	Thạc sĩ	Giáo dục thể chất
27	Trần Huỳnh Thị Hương Lan	Giảng viên	Thạc sĩ	Giáo dục thể chất
28	Bùi Thị Kim Ngân	Giảng viên	Thạc sĩ	Giáo dục thể chất
29	Lâm Hoàng Tuyền	Giảng viên	Thạc sĩ	Giáo dục thể chất
30	Nguyễn Thế Hùng	Giảng viên	Thạc sĩ	Giáo dục thể chất
31	Huỳnh Phong Bá	Giảng viên	Thạc sĩ	Quốc phòng
32	Bùi Thanh Minh	Giảng viên	Thạc sĩ	Quốc phòng
33	Tăng Phú Đức	Giảng viên	Thạc sĩ	Quốc phòng
34	Phạm Thành Lễ	Giảng viên chính	Thạc sĩ	Kỹ thuật (Công nghệ thực phẩm)
35	Nguyễn Trí Tài	Giảng viên	Thạc sĩ	Vật lý kỹ thuật
36	Nguyễn Vân Ngọc Phượng	Giảng viên chính	Thạc sĩ	Kỹ thuật (Công nghệ thực phẩm)
37	Phạm Đỗ Trang Minh	Phó Trưởng Bộ môn	Thạc sĩ	Công nghệ thực phẩm và đồ uống
38	Bùi Thị Nhật Tuyền	Phó Trưởng Bộ môn	Thạc sĩ	LL và PP giảng dạy Tiếng Anh
39	Phan Thị Ngọc Hạnh	Giảng viên chính	Thạc sĩ	Công nghệ thực phẩm
40	Nguyễn Thị Thanh Hiếu	Giảng viên	Thạc sĩ	Vật lý lý thuyết và vật lý toán
41	Lê Văn Tạng	Giảng viên chính	Thạc sĩ	Công nghệ thực phẩm
42	Lý Thiên Trang	Phó Trưởng Bộ môn	Thạc sĩ	Khoa học máy tính
43	Trần Thị Diễm Trang	Giảng viên chính	Thạc sĩ	Khoa học máy tính

b) Danh sách giảng viên thỉnh giảng tham gia giảng dạy

TT	Họ và tên	Chức danh	Trình độ	Chuyên ngành đào tạo
1	Nguyễn Văn Phong		Tiến sĩ	Chế biến
2	Nguyễn Thị Ngọc Trúc		Tiến sĩ	Công nghệ sinh học
3	Nguyễn Hữu Đông		Thạc sĩ	Quản lý công nghiệp

c) Danh sách đội ngũ kỹ thuật viên, nhân viên

TT	Họ và tên	Chức danh	Trình độ	Chuyên ngành
1	Phạm Thị Minh Hoàng	Chuyên viên	Thạc sĩ	Công nghệ thực phẩm
2	Đàm Thị Kim Yến	Chuyên viên	Thạc sĩ	Công nghệ sau thu hoạch
3	Nguyễn Đoàn Thanh Vinh	Chuyên viên	Thạc sĩ	Quang học
4	Nguyễn Quốc Cường	Chuyên viên	Thạc sĩ	Hóa hữu cơ

9. Hướng dẫn thực hiện chương trình đào tạo**9.1. Tổ chức thực hiện chương trình**

- Đảm bảo tính hệ thống và kết hợp mềm dẻo giữa các học phần. Sơ đồ đào tạo là kế hoạch học tập tham khảo để người học thực hiện, tùy vào sức học và kế hoạch cá nhân mà người học có thể tự lập kế hoạch học tập khác phù hợp với kế hoạch và năng lực học tập của người học và quy định đào tạo của Trường. Nhằm định hướng ứng dụng nghề nghiệp, khi xây dựng từng học phần chú trọng đến rèn luyện kỹ năng nghề nghiệp và khả năng tự học của người học. Khi lập kế hoạch đào tạo cần xây dựng sao cho khi thực hiện lý thuyết đi đôi với thực hành.

- Chương trình Giáo dục quốc phòng: Tổ chức giảng dạy và cấp chứng chỉ theo Thông tư 05/2020/TT-BGDĐT ngày 18 tháng 3 năm 2020 của Bộ Giáo dục và đào tạo về việc ban hành chương trình GDQP&AN trong trường trung cấp sư phạm, cao đẳng và Cơ sở giáo dục đại học.

- Chương trình môn học tiếng Anh: Người học phải đáp ứng chuẩn đầu ra ngoại ngữ theo quy định về chuẩn đầu ra ngoại ngữ và công nhận đạt chuẩn đầu ra ngoại ngữ không chuyên ngữ đối với các chương trình đào tạo trình độ đại học, cao đẳng ngành Giáo dục mầm non của Trường Đại học Tiền Giang ban hành tại Quyết định số 529/QĐ-ĐHTG ngày 29 tháng 9 năm 2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Tiền Giang.

9.2. Phương pháp giảng dạy

Áp dụng phương pháp giảng dạy tích cực, kết hợp thực hành tại lớp, tổ chức tốt hoạt động học nhóm, tự thiết kế môi trường thực tập ngôn ngữ, thực tập

giảng dạy ngôn ngữ, chú trọng rèn luyện khả năng tự học, tự nghiên cứu của học sinh, người học.

10. Thông tin cập nhật

10.1. Cơ sở phát triển chương trình

- CTĐT ngành Công nghệ thực phẩm được phát triển dựa trên quá trình phân tích bối cảnh thực tế và nhu cầu thị trường lao động về ngành công nghệ thực phẩm;

- Thông tư số 04/2016/TT-BGDĐT ngày 14 tháng 3 năm 2016 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về tiêu chuẩn đánh giá chất lượng chương trình đào tạo các trình độ giáo dục đại học;

- Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18 tháng 10 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam;

- Thông tư số 08/2021/TT-BGDĐT ngày 18 tháng 3 năm 2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy chế đào tạo trình độ đại học;

- Thông tư số 17/2021/TT-BGDĐT ngày 22 tháng 6 năm 2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về chuẩn chương trình đào tạo; xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học;

- Quyết định số 670/QĐ-ĐHTG ngày 31 tháng 12 năm 2021 của Trường Đại học Tiền Giang về việc ban hành Quy định chương trình đào tạo của Trường Đại học Tiền Giang;

- Thông tư số 02/2025/TT-BGDĐT ngày 24 tháng 01 năm 2025 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định Khung năng lực số cho người học;

- Thông tư số 04/2025/TT-BGDĐT ngày 17 tháng 02 năm 2025 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về kiểm định chất lượng chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học;

- Quyết định số 1504/QĐ-BGDĐT ngày 30 tháng 5 năm 2025 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Chương trình phổ cập kiến thức, kỹ năng số cho sinh viên trong các cơ sở giáo dục đại học;

- Kế hoạch số 924/KH-ĐHTG ngày 11 tháng 7 năm 2025 của Trường Đại học Tiền Giang về việc Tổ chức rà soát, cập nhật, bổ sung và điều chỉnh chương trình đào tạo, chương trình dạy học áp dụng Khoá 25.

Căn cứ trên các CTĐT đã và đang thực hiện giảng dạy tại trường Đại học Tiền Giang qua các khóa, Tổ xây dựng CTĐT đã thực hiện khảo sát lấy ý kiến các bên liên quan về ITU, Blackbox (giảng viên) và khung Chương trình đào tạo (chuyên gia, doanh nghiệp, cựu sinh viên), đối sánh với CTĐT của các Trường đại học trong nước, tổ đã hoàn thiện khung CTĐT ngành Công nghệ thực phẩm.

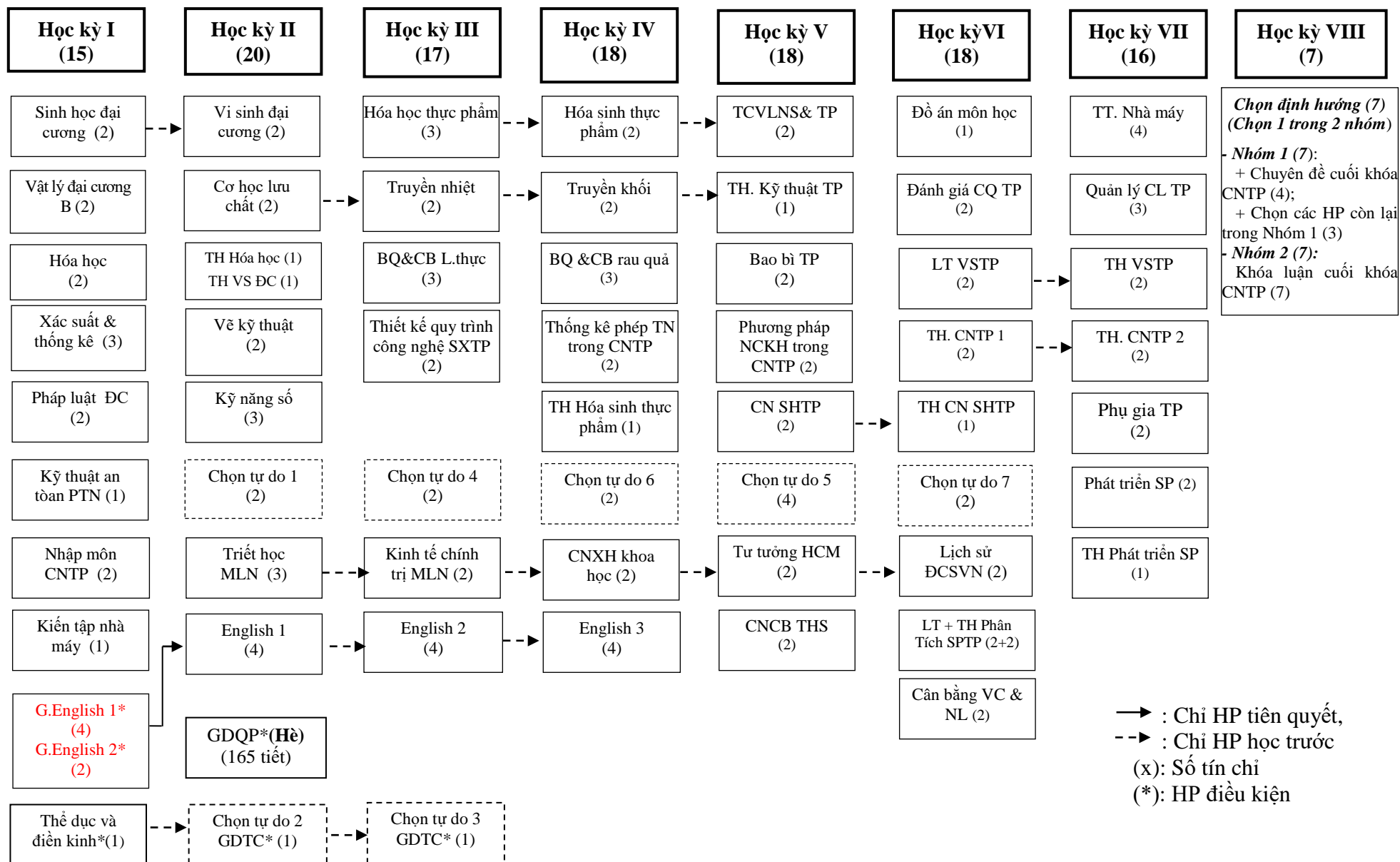
10.2. Thông tin kiểm định

Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học đã hoàn thành tự đánh giá theo Bộ tiêu chuẩn đánh giá chất lượng CTĐT của Bộ Giáo dục và Đào tạo./.

PHỤ LỤC I:

**SƠ ĐỒ ĐÀO TẠO TOÀN KHÓA HỌC
CTĐT ĐH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

Phụ lục I: Sơ đồ đào tạo toàn khóa học CTĐT Đại học Công nghệ thực phẩm



PHỤ LỤC II:

**MA TRẬN ĐỐI SÁNH GIỮA
HỌC PHẦN VỚI CHUẨN ĐẦU RA
CỦA CTĐT**

Phụ lục II: Ma trận đối sánh giữa học phần với chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

HK	TT	Mã học phần	Tên học phần	Kiến thức				Kỹ năng						Mức tự chủ và trách nhiệm		
				K01	K02	K03	K04	S01	S02	S03	S04	S05	S06	A01	A02	A03
I	1	11002	Sinh học đại cương	x												
	2	0901D	Vật lý đại cương B	x												
	3	10032	Hóa học	x												
	4	08773	Xác suất và thống kê	x												
	5	71012	Pháp luật đại cương	x												
	6	58181	Kỹ thuật an toàn trong phòng thí nghiệm		x						x		x	x		
	7	55022	Nhập môn CNTP		x	x					x			x		
	8	55661	Kiến tập nhà máy		x						x		x	x		
II	9	11062	Vi sinh đại cương		x											
	10	11071	Thực hành vi sinh đại cương		x						x		x	x		
	11	10111D	Thực hành hóa học		x						x		x	x		
	12	55252	Cơ học lưu chất		x											
	13	35002	Vẽ kỹ thuật		x							x				
	14	30093	Kỹ năng số	x						x					x	
	15	15362	Kỹ năng giao tiếp	x								x				

HK	TT	Mã học phần	Tên học phần	Kiến thức				Kỹ năng						Mức tự chủ và trách nhiệm		
				K01	K02	K03	K04	S01	S02	S03	S04	S05	S06	A01	A02	A03
	49	55281	Thực hành kỹ thuật thực phẩm		x						x		x	x		
	50	55622	Bao bì thực phẩm		x											
	51	55742	Phương pháp nghiên cứu khoa học ứng dụng trong CNTP		x											
	52	55142	Công nghệ Sinh học thực phẩm			x								x		
	53	55842	Công nghệ chế biến sữa			x								x		
	54	55852	Công nghệ sản xuất chất béo			x								x		
	55	57052	Công nghệ chế biến thịt			x								x		
	56	58062	Công nghệ sản xuất đồ uống			x								x		
	57	58022	Công nghệ sản xuất đường mía			x								x		
	58	55722	Tiếng Anh chuyên ngành CNTP			x			x					x		
	59	57032	Công nghệ chế biến thủy hải sản			x								x		
	60	03212	Tư tưởng Hồ Chí Minh	x				x								x
VI	61	58121	Đồ án môn học		x	x		x		x			x	x		
	62	55432	Đánh giá cảm quan thực phẩm		x	x					x		x	x		
	63	55122	Vi sinh thực phẩm		x									x		
	64	58132	Thực hành công nghệ thực phẩm 1		x	x	x	x				x		x	x	
	65	55151	Thực hành Công nghệ Sinh học thực phẩm		x	x		x				x		x	x	

HK	TT	Mã học phần	Tên học phần	Kiến thức				Kỹ năng						Mức tự chủ và trách nhiệm		
				K01	K02	K03	K04	S01	S02	S03	S04	S05	S06	A01	A02	A03
	82	56062	Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao		x	x										
	83	55882	Quản lý bếp ăn công nghiệp		x	x	x	x				x	x	x		x
	84	55892	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc		x	x	x	x				x	x	x		x
	85	55322	Máy chế biến thực phẩm		x	x										
	86	58283	Chuyên đề cuối khóa CNTP		x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x
	87	58287	Khóa luận cuối khóa CNTP		x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x

Ghi chú: dấu (x) thể hiện học phần có hỗ trợ đạt chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo.