

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH QUẢN TRỊ KINH DOANH THỰC PHẨM

Tên chương trình (tiếng Việt): **Quản trị kinh doanh thực phẩm**

Tên chương trình (tiếng Anh): **Food Business Management**

Trình độ đào tạo: **Đại học**

Mã ngành: **7340129**

Loại hình đào tạo: **Chính quy; vừa làm vừa học**

Khoa quản lý: **Khoa Công nghệ thực phẩm**

TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2021

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: **1266** /QĐ-DCT ngày **3** tháng **5** năm 2021
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh)

Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt): Quản trị kinh doanh thực phẩm

Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh): Food Business Management

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Quản trị kinh doanh

Mã ngành đào tạo: 7340129

Khối ngành: Kinh doanh và quản lý

Loại hình đào tạo: Chính quy; vừa làm vừa học

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo Cử nhân Quản trị kinh doanh thực phẩm theo hướng ứng dụng phù hợp với tầm nhìn, sứ mạng của trường; có phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khỏe tốt, có tinh thần trách nhiệm với xã hội; nắm vững những kiến thức cơ bản về công nghệ thực phẩm, kinh tế, quản lý, xã hội và có tính nhân văn; có kiến thức và kỹ năng quản trị, tương lai có thể điều hành các loại hình doanh nghiệp thực phẩm trong và ngoài nước; có tư duy nghiên cứu độc lập; có năng lực tự nghiên cứu bổ sung kiến thức theo yêu cầu công việc.

1.2. Mục tiêu cụ thể

Sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:

a. Kiến thức

Vận dụng được các kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội trong quá trình phân tích và đánh giá chuyên môn về công nghệ thực phẩm, quản trị sản xuất, quản trị kinh doanh, bán hàng, xuất nhập khẩu, tiếp thị, nhân lực vào trong các tổ chức sản xuất và thương mại.

b. Kỹ năng

Được trang bị đầy đủ các kiến thức cơ bản liên quan đến công nghệ thực phẩm, các kỹ năng quản trị cơ bản; sử dụng thành thạo các phần mềm hỗ trợ phục vụ công việc; giao dịch và đàm phán được bằng tiếng Anh với đối tác; sử dụng được kỹ năng giao tiếp, thuyết trình, truyền đạt một cách hiệu quả trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

c. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

Tuân thủ quy định pháp luật và tôn trọng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp và xã hội; luôn trung thực và sẵn sàng chịu trách nhiệm công việc trước tập thể; duy trì tác phong công nghiệp, có thể làm việc độc lập và theo nhóm; không ngừng nâng cao năng lực chuyên môn để thích ứng với môi trường làm việc; có động lực và khát khao trở thành nhà quản trị trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo

Sau khi hoàn thành khóa học, sinh viên có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:

2.1. Chuẩn đầu ra

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
a	Kiến thức	
PLO1	Vận dụng vững chắc, kiến thức chuyên môn trong lĩnh vực sản xuất và thương mại ngành thực phẩm	5
PLO1.1	Phân tích kiến thức về khoa học tự nhiên & khoa học thực phẩm (hóa, sinh, hóa sinh, hóa lý, vi sinh, cảm quan...)	4
PLO1.2	Áp dụng kiến thức về kỹ thuật thực phẩm (máy & thiết bị, các quá trình truyền nhiệt, truyền khối, cơ học vật liệu rời, cơ học chất lỏng, tối ưu hóa..) và công nghệ thực phẩm.	3
PLO1.3	Phân tích các kiến thức về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm	4
PLO1.4	Tổng hợp và vận dụng các kiến thức bán hàng, kinh doanh xuất nhập khẩu, tiếp thị, quản lý nhân lực vào thực tiễn ngành thực phẩm và có khả năng trở thành nhà quản trị trong tương lai	5
PLO2	Áp dụng các kiến thức khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật vào lĩnh vực quản trị kinh doanh thực phẩm	3
PLO2.1	Áp dụng các kiến thức về an ninh quốc phòng, chủ động tham gia vào các hoạt động rèn luyện sức khỏe, trí tuệ và tinh thần	3
PLO2.2	Áp dụng kiến thức về Khoa học chính trị và pháp luật vào ... hoạt động quản trị kinh doanh thực phẩm.	3
PLO2.3	Áp dụng kiến thức về khoa học xã hội vào hoạt động kinh doanh, phát triển thị trường và quản lý các mối quan hệ.	3
PLO3	Áp dụng kiến thức công nghệ thông tin trong học tập và làm việc ở lĩnh vực quản trị kinh doanh thực phẩm	3
PLO3.1	Áp dụng các phần mềm tin học căn bản trong học tập và làm việc	3
PLO3.2	Áp dụng các phần mềm tin học chuyên ngành trong quá trình học tập và làm việc	3
PLO4	Xây dựng kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực sản xuất kinh doanh thực phẩm	4
PLO4.1	Xây dựng kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình phát triển sản phẩm mới, sản xuất, đóng gói và đảm bảo chất lượng nhằm đáp ứng mục tiêu đã đề ra và yêu cầu của khách hàng, luật định và thị trường	4
PLO4.2	Xây dựng chiến lược, lập kế hoạch kinh doanh, phát triển thị trường và quản lý các mối quan hệ bên trong và ngoài tổ chức	4

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
PLO5	Áp dụng các kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động quản trị kinh doanh thực phẩm	3
PLO5.1	Áp dụng kiến thức về quản lý, điều hành chung	3
PLO5.2	Áp dụng các kiến thức về quản trị kinh doanh thực phẩm như tiếp thị, kế toán, tài chính, thống kê, ứng dụng cơ bản trong quản lý, điều hành các hoạt bán hàng, tiếp thị, kinh doanh xuất nhập khẩu	3
b	Kỹ năng	
PLO6	Thành thạo và có khả năng kết hợp các kỹ năng thực hành cần thiết để giải quyết các vấn đề trong hoạt động quản trị kinh doanh thực phẩm	4
PLO6.1	Thuần thục kỹ năng chuyên môn của ngành công nghệ thực phẩm	3
PLO6.2	Thuần thục kỹ năng kinh doanh thực phẩm như kinh doanh xuất nhập khẩu, giao nhận, thương lượng, phân tích hành vi	3
PLO6.3	Thiết kế và quản lý các hoạt động liên quan nghiên cứu và tiếp thị trong kinh doanh thực phẩm	4
PLO7	Hình thành kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác	3
PLO7.1	Nhận dạng xu hướng thị trường và xu hướng phát triển, nhu cầu về các sản phẩm, dịch vụ mới để dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác.	3
PLO7.2	Hình thành kỹ năng quản trị kinh doanh theo hướng sáng tạo, thích ứng với sự thay đổi của môi trường sản xuất kinh doanh thực phẩm	3
PLO8	Thành thạo kỹ năng phản biện và đề xuất các giải pháp thay thế trong điều kiện môi trường không xác định hoặc thay đổi	3
PLO8.1	Kết hợp các kiến thức khoa học, công nghệ thực phẩm và tự nhiên xã hội phù hợp để phản hiện các vấn đề cơ bản về thực phẩm và đảm bảo chất lượng- an toàn thực phẩm	3
PLO8.2	Phát triển các kỹ năng phân tích, đánh giá, phản biện các chiến lược, kế hoạch thay thế nhằm đáp ứng với sự thay đổi của điều kiện môi trường sản xuất kinh doanh thực phẩm.	3
PLO9	Thành thạo kỹ năng đánh giá chất lượng công việc của nhóm và của các thành viên trong nhóm	4
PLO9.1	Thành thạo kỹ năng đánh giá chất lượng công việc của nhóm (đặt mục tiêu, kiểm tra, đánh giá mức độ hoàn thành công việc của nhóm)	4
PLO9.2	Thành thạo kỹ năng đánh giá kết quả hoạt động của các thành viên trong nhóm theo tiêu chí đánh giá được thiết lập	4
PLO10	Thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề và giải pháp tới người khác tại nơi làm việc; chuyển tải, phổ biến kiến thức.	4

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
PLO10.1	Thành thạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề bằng văn bản (bài tập nhóm, tiểu luận, bài trình bày...)	4
PLO10.2	Thuần thục kỹ năng thuyết trình và chuyển tải thông tin tốt qua kỹ năng giao tiếp, giao dịch trực tiếp hoặc qua truyền thông đa phương tiện	3
PLO11	Có năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 theo khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam và sử dụng thuần thục tiếng Anh chuyên ngành.	3
PLO11.1	Có năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam	3
PLO11.2	Sử dụng thuần thục tiếng Anh chuyên ngành trong việc đọc hiểu các tài liệu liên quan ngành công nghệ thực phẩm & quản trị kinh doanh.	3
c	Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
PLO12	Làm việc độc lập hoặc làm việc nhóm hiệu quả trong những điều kiện thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm	4
PLO12.1	Làm việc độc lập, sáng tạo, trung thực, tự chịu trách nhiệm với công việc được phân công.	4
PLO12.2	Áp dụng được kỹ năng làm việc nhóm hiệu quả để hoàn thành mục tiêu được giao trong những điều kiện khác nhau, sẵn sàng chịu trách nhiệm trước tập thể đối với kết quả thực hiện công việc.	4
PLO12.3	Xác định và thích ứng được bối cảnh, văn hóa doanh nghiệp để tham gia làm việc, hợp tác đa ngành và đa văn hóa, ý thức học tập và rèn luyện suốt đời.	3
PLO13	Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ trong phạm vi được giao	3
PLO13.1	Thực hiện đào tạo, huấn luyện, giám sát công việc các thành viên trong nhóm	3
PLO14	Tự định hướng, đưa ra kết luận chuyên môn và bảo vệ được quan điểm cá nhân	4
PLO14.1	Xác định định hướng, phân tích và chứng minh được các luận điểm nhằm bảo vệ được quan điểm cá nhân về chuyên môn của ngành học	4
PLO14.2	Thực hiện các yêu cầu về an toàn lao động (trong phòng thí nghiệm và tại doanh nghiệp)	4
PLO15	Lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động được giao trách nhiệm	4
PLO15.1	Phân tích yêu cầu và xác định nguồn lực cần thiết, xây dựng kế hoạch triển khai công việc được giao trách nhiệm	4
PLO15.2	Điều phối, bố trí các nguồn lực phù hợp, xử lý linh hoạt các vấn đề phát sinh trong giới hạn trách nhiệm	4
PLO15.3	Giải thích được kết quả và thảo luận giải pháp cải thiện kết quả hoạt động	3

		0101001697																		
13	16201002	0101001709	Giáo dục thể chất 2	0	5	x	GDTC	3											3	
		0101001710																		
		0101001711																		
		0101001712																		
		0101001713																		
		0101001698																		
14	16201003	0101001714	Giáo dục thể chất 3	0	6	x	GDTC	3											3	
		0101001715																		
		0101001716																		
		0101001717																		
		0101001699																		
		0101001700																		
15	16200004	0101001657	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0	1	x	GDQP-AN	3											3	
16	16200005	0101001661	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0	2	x	GDQP-AN	3											3	
17	16200006	0101001673	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	0	3	x	GDQP-AN	3											3	
18	17221002	0101001677	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	0	4	x	GDQP-AN	3											3	
			Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)	2																
19	15200022	0101003015	Logic học	2	2		Xã hội	3					3	3	3				4	4
20	07200444	0101002400	Kỹ năng giao tiếp	2	2		Xã hội	4						3					3	
21	11200006	0101003671	Pháp luật đại cương	2	2		Pháp luật	2				3							3	
22	13200041	0101100941	Kinh tế học đại cương	2	2		Kinh tế			3									3	
			KIẾN THỨC CƠ SỞ NGÀNH	37																
			Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc	33																

23	05202190	0101101927	Kỹ năng thuyết trình	2	3	x	Kỹ năng mềm									2	3				
24	05202191	0101102003	Kỹ năng viết	2	4	x	Kỹ năng mềm									2	2		2		2
25	05201115	0101007906	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1	2	x	CNCB	2				2					2		2		
26	04200014	0101001887	Hóa hữu cơ	3	1	x	Hóa														
27	05200172	0101101600	Khoa học thực phẩm	3	1	x	Hóa	2								2	2				
28	05200133	0101100873	Công nghệ chế biến thực phẩm	3	2	x	CNTP	3				3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
29	05200121	0101006535	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	3	x	ATTP	3	3							3			3		3
30	05202212	0101003051	Luật thực phẩm	2	3	x	ATTP		4						4	4			4		4
31	13200001	0101003931	Quản trị học	2	1	x	Quản trị							3		3				4	
32	13202046	0101007909	Thống kê ứng dụng	3	2	x	Toán			3											4
33	13200018	0101003185	Marketing căn bản	2	3	x	Kinh tế	3							4						4
34	13200012	0101100038	Đạo đức kinh doanh và văn hóa doanh nghiệp	2	5	x	Xã hội		3							4					3
35	12202016	0101007965	Kế toán quản trị	3	3	x	Quản trị	3					4	4		3				3	4
36	13202044	0101100023	Quản trị vận hành	3	4	x	Quản trị	3			4					4					3
			Kiến thức cơ sở ngành tự chọn	4																	
		Nhóm A	<i>(Chọn tối thiểu 1 học phần)</i>	2																	
37	13202047	0101101051	Thư tín thương mại trong kinh doanh	2	3		Kỹ năng mềm							4				4	4		4
38	13202033	0101003324	Nghệ thuật lãnh đạo	2	3		Kỹ năng mềm		3					4							3
39	13200010	0101100417	Tâm lý học kinh doanh	2	3		Xã hội		4					3				3			3
		Nhóm B	<i>(Chọn tối thiểu 1 học phần)</i>	2																	
40	05200123	0101001598	Độc tố học thực phẩm	2	3		Vi sinh	3								4		4			2
41	05200015	0101005641	Thực phẩm chức năng	2	3		CNCB	4	4							4	3	4	3		3

42	05200138	0101101093	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc TP	2	3		Hệ thống	4	4			4			4	4	4			4		
			KIẾN THỨC NGÀNH CHÍNH	54																		
			Kiến thức ngành chính bắt buộc	41																		
43	05200014	0101003709	Phụ gia thực phẩm	2	4	x	CNCBTP	3	3					4	3	4	3	3		4		
44	05200023	0101003683	Phát triển sản phẩm	2	5	x	PTSP	4	4		3			3	4	3	4	3	3		4	
45	05200125	0101001197	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	4	x	PTSP	3		3				3	3	4	4	3		3		
46	05201126	0101005005	Thực hành Đánh giá cảm quan thực phẩm	1	5	x	PTSP	4		3			3		4	4		4		4		
47	05202183	0101102021	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2	5	x	Quản lý	5	5					4	4	4	4		4		4	4
48	05200022	0101000687	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2	5	x	CNTP	5		2				3	4	3	4	3	3		3	
49	05201113	0101100220	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1	6	x	CNTP	3						4	4	4	4		4			
50	05200149	0101100876	Quản lý nhà máy thực phẩm	2	6	x	Tổng hợp	4			4	4			4		4		4	4	4	4
51	13202028	0101100041	Truyền thông marketing tích hợp	3	5	x	Kinh doanh					4							4			
52	13202031	0101100039	Logistics	3	4	x	Quản trị					4			4	4			4			4
53	13200020	0101003575	Phân tích hoạt động kinh doanh	3	5	x	Kinh doanh				4				3				4			
54	13202041	0101003961	Quản trị nguồn nhân lực	3	6	x	Quản trị					5			4	4				4		4
55	13202083	0101102109	Quản trị kinh doanh quốc tế	2	6	x	Quản trị	4		3		4				3	4				4	
56	11200009	0101003039	Luật kinh tế	2	6	x	Luật		3					3	3	3	3		3		3	
57	05205169	0101006836	Kiến tập	1	7	x	Tổng hợp	4		3					4	4			4		4	
58	05204168	0101100875	Thực tập tốt nghiệp	2	7	x	Tổng hợp	5		4				4		4	4		4		4	
59	05206166	0101002177	Khóa luận tốt nghiệp	8	7	x	Tổng hợp	5		3				4	3	4		4	4		4	
			Kiến thức ngành chính tự chọn	13																		

		Nhóm A	<i>Chọn tối thiểu 2 học phần lý thuyết và 2 học phần thực hành tương ứng</i>	6																	
60	05200076	0101006856	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2	3,5		CNTP	5				4		4	3	4	3	4		4	
61	05201100	0101004824	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	1	4,6		CNTP	5				4			4	4		4	4	4	4
62	05200075	0101006855	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2	3,5		CNTP	5				4		4	3	4	3	4		4	
63	05201101	0101004816	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa	1	4,6		CNTP	5				4			4	4		4	4	4	4
64	05200081	0101006862	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2	3,5		CNSTH	5				4		4	3	4	3	4		4	
65	05200079	0101006860	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2	3,5		CNTP	5				4		4	3	4	3	4		4	
66	05201102	0101100222	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật và sản phẩm từ rau quả	1	4,6		CNTP	5				4			4	4		4	4	4	4
67	05200077	0101006858	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2	3,5		CNTP	5				4		4	3	4	3	4		4	
68	05201099	0101004823	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	1	4,6		CNTP	5				4			4	4		4	4	4	4
69	05200078	0101006859	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2	3,5		CNSTH	5				4		4	3	4	3	4		4	
70	05200080	0101006861	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2	3,5		CNSTH	5				4		4	3	4	3	4		4	

71	05201098	0101100225	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực, trà, cà phê, ca cao	1	4,6		CNSTH	5					4			4	4		4	4	4	4
72	05200103	0101100223	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2	3,5		CNTP	5					4		4	3	4	3	4		4	4
73	05200082	0101006864	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản	2	3,5		CNTP	5					4		4	3	4	3	4		4	4
74	05201097	0101100224	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	1	4,6		CNTP	5					4			4	4		4	4	4	4
		Nhóm B	Chọn tối thiểu 1 học phần	1																		
75	05201111	0101100218	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng giám quan	1	6		CNTP						3				3		3			
76	05201021	0101005600	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1	6		CNTP	5					4			4	5		4		4	4
		Nhóm C	<i>(Chọn 1 định hướng với 6 tín chỉ, trong đó có 1 học phần bắt buộc và 2 học phần tự chọn)</i>	6																		
			Định hướng 1: Quản trị doanh nghiệp - Khởi nghiệp																			
			Học phần bắt buộc																			
77	05207207	0101102046	Dự án phát triển sản phẩm	2	6	x	Tổng hợp	5	5	3	3		4	4	4	4	5	3	4		5	4
			Học phần tự chọn (chọn 4 tín chỉ)																			
78	05200161	0101101095	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2	7		Kinh tế	5							5	4	4	3	5		5	
79	05200238	0101102124	Phương pháp nghiên cứu định tính	2	7			4	4	4			4	4			4			4	4	4

80	05200239	0101102125	Phương pháp nghiên cứu định lượng	2	7			4	4	4		4	4		4		4	4	4					
81	17200001	0101100936	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2	7		Xã hội				3	3	3				3		4					
			Định hướng 2: Quản trị sản xuất																					
			Học phần bắt buộc																					
82	05207208	0101102035	Chuyên đề quản trị nhà máy thực phẩm	2	6	x	Tổng hợp	3		4		3	4		4	4	4	4	3	4		4		
			Học phần tự chọn (chọn 4 tín chỉ)																					
83	05202181	0101102022	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2	7		Hệ thống	5		3				5	4	5	3	3		3			3	
84	05202182	0101102006	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTP)	2	7		Hệ thống			4			4		4	4	4	4	4	4			4	4
85	05200213	0101102013	Kiểm soát các quá trình trong công nghiệp thực phẩm	2	7		Hệ thống	5		3				5	4	5	3	3					3	
86	09200117	0101101111	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2	7		Môi trường	4	3					3	3	3		3						
87	02200080	0101003868	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2	7		Quản trị					4			4									4
TỔNG HỌC PHẦN ĐÁP ỨNG CĐR								49	33	19	6	15	52	9	43	43	60	25	77	13	43	19		

3. Khối lượng kiến thức toàn khóa

TT	Kiến thức	Khối lượng kiến thức	Tỷ lệ %
1	Kiến thức giáo dục đại cương	30 tín chỉ	24,8
2	Kiến thức cơ sở ngành	37 tín chỉ	30,6
3	Kiến thức ngành (bao gồm kiến thức học kỳ doanh nghiệp được bố trí giảng dạy vào học kỳ 7)	54 tín chỉ	44,6
Tổng		121 tín chỉ	

4. Đối tượng tuyển sinh:

Theo quy chế tuyển sinh đại học, điểm chuẩn xét tuyển, hình thức xét tuyển của trường hàng năm.

5. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp:

5.1. Quy trình đào tạo

Các điều kiện để công nhận tốt nghiệp dựa vào Quy chế đào tạo Đại học theo Quyết định số 2474/QĐ-DCT ngày 14/10/2020 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy chế đào tạo Đại học theo tín chỉ.

Quá trình đào tạo được chia làm 7 HK:

- Khối kiến thức giáo dục cơ bản: HK 1, 2;
- Khối kiến thức cơ sở của khối ngành: HK 3, 4;
- Khối kiến thức ngành: HK 5, 6;
- Học kỳ doanh nghiệp: HK 7.

5.2. Điều kiện tốt nghiệp

- Đạt chuẩn trình độ ngoại ngữ: TOEIC 450;
- Đạt chứng chỉ Ứng dụng công nghệ thông tin cơ bản;
- Hoàn thành số tín chỉ tích lũy theo chương trình (121 tín chỉ);
- Hoàn thành tất cả các học phần Giáo dục thể chất và Giáo dục quốc phòng – an ninh;
- Hoàn thành nghĩa vụ đóng học phí và các loại phí theo quy định của Nhà trường.

6. Cách thức đánh giá:

Các điều kiện để công nhận tốt nghiệp dựa vào Quy chế đào tạo Đại học theo Quyết định số 2474/QĐ-DCT ngày 14/10/2020 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy chế Đào tạo Đại học theo tín chỉ.

7. Thời gian đào tạo:

Chương trình được đào tạo 3,5 năm, chia thành 7 học kỳ

8. Văn bằng tốt nghiệp:

Cử nhân Quản trị kinh doanh thực phẩm

9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp:

Sau khi sinh viên tốt nghiệp có thể khởi nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm hoặc trở thành nhân viên trong các bộ phận kinh doanh, tiếp thị, xuất nhập khẩu tại các công ty sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong và ngoài nước; tham gia các hoạt động giảng dạy ở các hệ đào tạo thấp hơn; khi tích lũy đủ trải nghiệm, có thể trở thành lãnh đạo, quản lý điều hành các doanh nghiệp hoặc tư vấn các hoạt động liên quan về quản trị tại các loại hình doanh nghiệp chế biến hoặc kinh doanh thực phẩm khác nhau.

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

Sau khi tốt nghiệp, người học có thể học tiếp các chương trình đào tạo trong các khối ngành đào tạo liên quan; có khả năng tự nghiên cứu hoặc học nâng cao lên các chương trình đào tạo sau đại học thuộc khối ngành quản trị, ngành công nghệ thực phẩm, ngành đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.

11. Nội dung chương trình đào tạo

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
I. Kiến thức giáo dục đại cương				30		
Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc				28		
1	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3(3,0)		1
2	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2(2,0)	(a)0101100651	3
3	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2(2,0)	(a) 0101100651	4
4	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2(2,0)		5
5	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2(2,0)		6
6	0101100822	14200201	Anh văn 1	3(3,0)		2
7	0101100823	14200202	Anh văn 2	3(3,0)	(a) 0101100822	3
8	0101100824	14200203	Anh văn 3	3(3,0)	(a) 0101100822 (a) 0101100823	4
9	0101006144	15200001	Toán cao cấp A1	3(3,0)		1
10	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	2(2,0)		2
11	0101007557	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3(0,3)		2
12	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706	16201001	Giáo dục thể chất 1	0	Không tính tín chỉ tích lũy	3

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
	0101001707 0101001697					
13	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698	16201002	Giáo dục thể chất 2	0	Không tính tín chỉ tích lũy	5
14	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3	0	Không tính tín chỉ tích lũy	6
15	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0	Không tính tín chỉ tích lũy	1
16	0101001661	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0	Không tính tín chỉ tích lũy	2
17	0101001673	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	0	Không tính tín chỉ tích lũy	3
18	0101001677	16200002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	0	Không tính tín chỉ tích lũy	4
Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2		
19	0101003015	15200022	Logic học	2(2,0)		2
20	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp	2(2,0)		2
21	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2(2,0)		2
22	0101100941	13200041	Kinh tế học đại cương	2(2,0)		2
II. Kiến thức cơ sở ngành				37		
Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc				33		
23	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2(2,0)	2	3
24	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2(1,1)	2	4
25	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1(0,1)	1	2
26	0101001887	04200014	Hóa hữu cơ	3(3,0)	3	1
27	0101101600	05200172	Khoa học thực phẩm	3(3,0)	3	1
28	0101100873	05200133	Công nghệ chế biến thực phẩm	3(3,0)	3	2
29	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2(2,0)	2	3
30	0101003051	05202212	Luật thực phẩm	2(2,0)	2	3
31	0101003931	13200001	Quản trị học	2(2,0)	2	1

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
32	0101007909	13202046	Thống kê ứng dụng	3(3,0)	3	2
33	0101003185	13200018	Marketing căn bản	2(2,0)	2	3
34	0101100038	13200012	Đạo đức kinh doanh và văn hóa doanh nghiệp	2(2,0)	2	5
35	0101007965	12202016	Kế toán quản trị	3(3,0)	3	3
36	0101100023	13202044	Quản trị vận hành	3(3,0)	3	4
Kiến thức cơ sở ngành tự chọn				4		
<i>Nhóm A (chọn tối thiểu 1 học phần)</i>				2		
37	0101101051	13202047	Thư tín thương mại trong kinh doanh	2(2,0)	(a) 0101100822 (a) 0101100823	3
38	0101003324	13202033	Nghệ thuật lãnh đạo	2(2,0)		3
39	0101100417	13200010	Tâm lý học kinh doanh	2(2,0)		3
<i>Nhóm B (chọn tối thiểu 1 học phần)</i>				2		
40	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2(2,0)		3
41	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2(2,0)		3
42	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2(2,0)		3
III. Kiến thức ngành chính				54		
Kiến thức ngành chính bắt buộc				41		
43	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2(2,0)		4
44	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2(2,0)		5
45	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2(2,0)		4
46	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1(0,1)		5
47	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2(1,1)		5
48	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2(2,0)		5
49	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1(0,1)	(a) 0101000687	6
50	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2(2,0)		6
51	0101100041	13202028	Truyền thông marketing tích hợp	3(3,0)		5
52	0101100039	13202031	Logistics	3(2,1)		4
53	0101003575	13200020	Phân tích hoạt động kinh doanh	3(2,1)		5
54	0101003961	13202041	Quản trị nguồn nhân lực	3(2,1)		6
55	0101101050	13202040	Quản trị kinh doanh quốc tế	2(1,1)		6

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
56	0101003039	11200009	Luật kinh tế	2(2,0)		6
57	0101006836	05205169	Kiến tập	1(0,1)		7
58	0101100875	05204168	Thực tập tốt nghiệp	2(0,2)		7
59	0101002177	05206166	Khóa luận tốt nghiệp	8(0,8)		7
Kiến thức ngành chính tự chọn				11		
Nhóm A (chọn 2 học phần lý thuyết và 2 học phần thực hành tương ứng; tương ứng 6 TC)				6		
60	0101006856	05200076	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2(2,0)		3,5
61	0101004824	05201100	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	1(0,1)	(a) 0101006856	4,6
62	0101006855	05200075	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2(2,0)		3,5
63	0101004816	05201101	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa	1(0,1)	(a) 0101006855	4,6
64	0101006862	05200081	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2(2,0)		3,5
65	0101006860	05200079	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2(2,0)		3,5
66	0101100222	05201102	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật và sản phẩm từ rau quả	1(0,1)	(a) 0101006862, (a) 0101006860	4,6
67	0101006858	05200077	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2(2,0)		3,5
68	0101004823	05201099	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	1(0,1)	(a) 0101006858	4,6
69	0101006859	05200078	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2(2,0)		3,5
70	0101006861	05200080	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2(2,0)		3,5
71	0101100225	05201098	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực, trà, cà phê, ca cao	1(0,1)	(a) 0101006859, (a) 0101006861	4,6
72	0101100223	05200103	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2(2,0)		3,5
73	0101006864	05200082	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản	2(2,0)		3,5
74	0101100224	05201097	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	1(0,1)	(a) 0101100223, (a) 0101006864	4,6

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
Nhóm B (chọn tối thiểu 01 học phần)				1		
75	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1(0,1)		6
76	0101005600	05201021	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1(0,1)		6
Nhóm C (Chọn 1 định hướng với 6 tín chỉ, trong đó có 1 học phần bắt buộc và 2 học phần tự chọn)				6		
Định hướng 1: Quản trị doanh nghiệp – Khởi nghiệp				6		
Học phần bắt buộc						
77	0101102046	05207207	Dự án phát triển sản phẩm	2(0,2)		6
Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 02 học phần tương đương 04 tín chỉ)						
78	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2(2,0)		7
79	0101102124	05200238	Phương pháp nghiên cứu định tính	2(2,0)		7
80	0101102125	05200239	Phương pháp nghiên cứu định lượng	2(2,0)		7
81	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2(2,0)		7
Định hướng 2: Quản trị sản xuất				6		
Học phần bắt buộc						
82	0101102035	05207208	Chuyên đề quản trị nhà máy thực phẩm	2(0,2)		6
Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 02 học phần tương đương 04 tín chỉ)						
83	0101102022	05202181	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2(1,1)		7
84	0101102006	05202182	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTTP)	2(2,0)		7
85	0101102013	05200213	Kiểm soát các quá trình trong công nghiệp thực phẩm	2(2,0)		7
86	0101101111	09200117	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2(2,0)		7
87	0101003868	02200080	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2(2,0)		7
Tổng số tín chỉ lý thuyết (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN *)				96		
Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN *)				25		
Tổng số tín chỉ toàn khóa (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN*)				121		

12. Kế hoạch đào tạo

12.1. Kế hoạch đào tạo Đại học chính quy

ST T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 14 tín chỉ tích lũy + 03 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3	
2.	0101006144	15200001	Toán cao cấp A1	3	
3.	0101001658	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3	Không tích lũy
4.	0101001887	04200014	Hóa hữu cơ	3	
5.	0101101600	05200162	Khoa học thực phẩm	3	
6.	0101003931	13200001	Quản trị học	2	
Học kỳ 2: 17 tín chỉ tích lũy + 02 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101100822	14200201	Anh văn 1	3	
2.	0101007557	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3	
3.	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	2	
4.	0101001661	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2	Không tích lũy
5.	0101100873	05200133	Công nghệ chế biến thực phẩm	3	
6.	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1	
7.	0101007909	13202046	Thống kê ứng dụng	3	
Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 01 học phần)					
1.	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2	
2.	0101003015	15200022	Logic học	2	
3.	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp	2	
4.	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	2	
Học kỳ 3: 22 tín chỉ tích lũy + 03 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101002050	12202016	Kế toán quản trị	3	
2.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2	
3.	0101100823	14200202	Anh văn 2	3	
4.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2	Không tích lũy
5.	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1	Không tích lũy

ST T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
6.	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2	
7.	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	
8.	0101102088	05202212	Luật thực phẩm	2	
9.	0101003185	13200018	Marketing căn bản	2	
Học phần tự chọn: Kiến thức cơ sở ngành tự chọn Nhóm A (chọn tối thiểu 01 học phần)					
1.	0101101051	13202047	Thư tín thương mại trong kinh doanh	2	
2.	0101003324	13202033	Nghệ thuật lãnh đạo	2	
3.	0101100417	13200010	Tâm lý học kinh doanh		
Học phần tự chọn: Kiến thức cơ sở ngành tự chọn Nhóm B (chọn tối thiểu 01 học phần)					
1.	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2	
2.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2	
3.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc Thực phẩm	2	
Học phần tự chọn: Kiến thức ngành chính Nhóm A (chọn tối thiểu 01 học phần)					
1.	0101006856	05200076	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2	
2.	0101006855	05200075	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2	
3.	0101006862	05200081	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2	
4.	0101006860	05200079	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2	
5.	0101006858	05200077	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2	
6.	0101006864	05200082	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản	2	
7.	0101006859	05200078	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2	
8.	0101006861	05200080	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2	
9.	0101100223	05200103	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2	
Học kỳ 4: 18 tín chỉ tích lũy + 02 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	
2.	0101100824	14200203	Anh văn 3	3	
3.	0101001676	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2	Không tích lũy

ST T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
4.	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2	
5.	0101100023	13202044	Quản trị vận hành	3	
6.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2	
7.	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	
8.	0101100039	13202031	Logistics	3	
Học phần tự chọn: Kiến thức ngành chính Nhóm A (chọn tối thiểu 01 học phần)					
1.	0101100224	05201097	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	1	
2.	0101100225	05201098	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực, trà, cà phê, ca cao	1	
3.	0101004823	05201099	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	1	
4.	0101004824	05201100	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	1	
5.	0101004816	05201101	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa	1	
6.	0101100222	05201102	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật và sản phẩm từ rau quả	1	
Học kỳ 5: 19 tín chỉ tích lũy + 02 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	
2.	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698	16201002	Giáo dục thể chất 2	2	Không tích lũy
3.	0101100038	13200012	Đạo đức kinh doanh và văn hóa doanh nghiệp	2	
4.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2	
5.	0101005005	05201126	Thực hành Đánh giá cảm quan thực phẩm	1	
6.	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2	
7.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2	
8.	0101100041	13202028	Truyền thông marketing tích hợp	3	
9.	0101003575	13200020	Phân tích hoạt động kinh doanh	3	
Học phần tự chọn: Kiến thức ngành chính Nhóm A (chọn tối thiểu 01 học phần)					
1.	0101006856	05200076	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2	

ST T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
2.	0101006855	05200075	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2	
3.	0101006862	05200081	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2	
4.	0101006860	05200079	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2	
5.	0101006858	05200077	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2	
6.	0101006864	05200082	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản	2	
7.	0101006859	05200078	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2	
8.	0101006861	05200080	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2	
9.	0101100223	05200103	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2	
Học kỳ 6: 16 tín chỉ tích lũy + 01 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	
2.	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3	1	Không tích lũy
3.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1	
4.	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2	
5.	0101003961	13202041	Quản trị nguồn nhân lực	3	
6.	0101102109	13202083	Quản trị kinh doanh quốc tế	2	
7.	0101003039	11200009	Luật kinh tế	2	
Học phần tự chọn: Kiến thức ngành chính Nhóm A (chọn tối thiểu 01 học phần)					
1.	0101100224	05201097	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	1	
2.	0101100225	05201098	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực, trà, cà phê, ca cao	1	
3.	0101004823	05201099	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	1	
4.	0101004824	05201100	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	1	

ST T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
5.	0101004816	05201101	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa	1	
6.	0101100222	05201102	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật và sản phẩm từ rau quả	1	
Học phần tự chọn: Kiến thức ngành chính Nhóm B (chọn tối thiểu 01 học phần)				1	
1.	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1	
2.	0101005600	05201021	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1	
Học phần tự chọn: Kiến thức ngành chính Nhóm C (Chọn 1 trong 2 định hướng)				2	
Định hướng 1: Quản trị doanh nghiệp - Khởi nghiệp					
1.	0101102046	05207207	Dự án phát triển sản phẩm	2	
Định hướng 2: Quản trị sản xuất					
1.	0101102035	05207208	Chuyên đề quản trị nhà máy thực phẩm	2	
Học kỳ 7: 15 tín chỉ tích lũy + 00 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101006836	05205169	Kiến tập	1	
2.	0101100875	05204168	Thực tập tốt nghiệp	2	
3.	0101002177	05206166	Khóa luận tốt nghiệp	8	
Học phần tự chọn: Kiến thức ngành chính Nhóm C (Theo định hướng đã chọn ở học kỳ 6)					
Định hướng 1: Quản trị doanh nghiệp - Khởi nghiệp (chọn tối thiểu 02 học phần)					
1.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2	
2.	0101102124	05200238	Phương pháp nghiên cứu định tính	2	
3.	0101102125	05200239	Phương pháp nghiên cứu định lượng	2	
4.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2	
Định hướng 2: Quản trị sản xuất (chọn tối thiểu 02 học phần)					
1.	0101102022	05202181	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2	
2.	0101102006	05202182	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTP)	2	
3.	0101102013	05200213	Kiểm soát các quá trình trong công nghiệp thực phẩm	2	
4.	0101101111	09200117	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2	
5.	0101003868	02200080	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2	

12.2. Kế hoạch đào tạo Đại học vừa làm vừa học (dài hơn kế hoạch đào tạo chính quy 2 HK)

ST T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 14 tín chỉ tích lũy + 03 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3	
2.	0101006144	15200001	Toán cao cấp A1	3	
3.	0101001658	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3	Không tích lũy
4.	0101001887	04200014	Hóa hữu cơ	3	
5.	0101101600	05200162	Khoa học thực phẩm	3	
6.	0101003931	13200001	Quản trị học	2	
Học kỳ 2: 17 tín chỉ tích lũy + 02 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101100822	14200201	Anh văn 1	3	
2.	0101007557	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3	
3.	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	2	
4.	0101001661	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2	Không tích lũy
5.	0101100873	05200133	Công nghệ chế biến thực phẩm	3	
6.	0101007906	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1	
7.	0101007909	13202046	Thống kê ứng dụng	3	
Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 01 học phần)					
1.	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2	
2.	0101003015	15200022	Logic học	2	
3.	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp	2	
4.	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	2	
Học kỳ 3: 18 tín chỉ tích lũy + 03 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101002050		Kế toán quản trị	3	
2.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2	
3.	0101100823	14200202	Anh văn 2	3	
4.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2	Không tích lũy

ST T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
5.	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1	Không tích lũy
6.	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2	
7.	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	
Học phần tự chọn: Kiến thức cơ sở ngành tự chọn Nhóm A (chọn tối thiểu 01 học phần)					
1.	0101101051	13202047	Thư tín thương mại trong kinh doanh	2	
2.	0101003324	13202033	Nghệ thuật lãnh đạo	2	
3.	0101100417	13200010	Tâm lý học kinh doanh		
Học phần tự chọn: Kiến thức cơ sở ngành tự chọn Nhóm B (chọn tối thiểu 01 học phần)					
1.	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2	
2.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2	
3.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc Thực phẩm	2	
Học phần tự chọn: Kiến thức ngành chính Nhóm A (chọn tối thiểu 01 học phần)					
1.	0101006856	05200076	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2	
2.	0101006855	05200075	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2	
3.	0101006862	05200081	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2	
4.	0101006860	05200079	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2	
5.	0101006858	05200077	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2	
6.	0101006864	05200082	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản	2	
7.	0101006859	05200078	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2	
8.	0101006861	05200080	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2	
9.	0101100223	05200103	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2	
Học kỳ 4: 15 tín chỉ tích lũy + 02 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	
2.	0101100824	14200203	Anh văn 3	3	
3.	0101001676	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2	Không tích lũy

ST T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
4.	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2	
5.	0101100023	13202044	Quản trị vận hành	3	
6.	0101102088	05202212	Luật thực phẩm	2	
7.	0101003185	13200018	Marketing căn bản	2	
Học phần tự chọn: Kiến thức ngành chính Nhóm A (chọn tối thiểu 01 học phần)					
1.	0101100224	05201097	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	1	
2.	0101100225	05201098	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực, trà, cà phê, ca cao	1	
3.	0101004823	05201099	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	1	
4.	0101004824	05201100	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	1	
5.	0101004816	05201101	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa	1	
6.	0101100222	05201102	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật và sản phẩm từ rau quả	1	
Học kỳ 5: 15 tín chỉ tích lũy + 02 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	
2.	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698	16201002	Giáo dục thể chất 2	2	Không tích lũy
3.	0101100038	13200012	Đạo đức kinh doanh và văn hóa doanh nghiệp	2	
4.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2	
5.	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	
6.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2	
7.	0101100039	13202031	Logistics	3	
Học phần tự chọn: Kiến thức ngành chính Nhóm A (chọn tối thiểu 01 học phần)					
1.	0101006856	05200076	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2	
2.	0101006855	05200075	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2	
3.	0101006862	05200081	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2	

ST T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
4.	0101006860	05200079	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2	
5.	0101006858	05200077	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2	
6.	0101006864	05200082	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản	2	
7.	0101006859	05200078	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2	
8.	0101006861	05200080	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2	
9.	0101100223	05200103	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2	
Học kỳ 6: 12 tín chỉ tích lũy + 01 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	
2.	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3	1	Không tích lũy
3.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1	
5.	0101005005	05201126	Thực hành Đánh giá cảm quan thực phẩm	1	
6.	0101100041	13202028	Truyền thông marketing tích hợp	3	
7.	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2	
8.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2	
Học phần tự chọn: Kiến thức ngành chính Nhóm A (chọn tối thiểu 01 học phần)					
1.	0101100224	05201097	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	1	
2.	0101100225	05201098	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực, trà, cà phê, ca cao	1	
3.	0101004823	05201099	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	1	
4.	0101004824	05201100	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	1	
5.	0101004816	05201101	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa	1	

ST T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
6.	0101100222	05201102	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật và sản phẩm từ rau quả	1	
Học kỳ 7: 12 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
1.	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2	
2.	0101003575	13200020	Phân tích hoạt động kinh doanh	3	
3.	0101102109	13202083	Quản trị kinh doanh quốc tế	2	
4.	0101003039	11200009	Luật kinh tế	2	
Học phần tự chọn: Kiến thức ngành chính Nhóm B (chọn tối thiểu 01 học phần)				1	
1.	0101100218	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cam quan	1	
2.	0101005600	05201021	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1	
Học phần tự chọn: Kiến thức ngành chính Nhóm C (Chọn 1 trong 2 định hướng)				2	
Định hướng 1: Quản trị doanh nghiệp - Khởi nghiệp					
1.	0101102046	05207207	Dự án phát triển sản phẩm	2	
Định hướng 2: Quản trị sản xuất					
1.	0101102035	05207208	Chuyên đề quản trị nhà máy thực phẩm	2	
Học kỳ 8: 10 tín chỉ tích lũy + 00 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1.	0101003961	13202041	Quản trị nguồn nhân lực	3	
2.	0101006836	05205169	Kiến tập	1	
3.	0101100875	05204168	Thực tập tốt nghiệp	2	
Học phần tự chọn: Kiến thức ngành chính Nhóm C (Theo định hướng đã chọn ở học kỳ 6)					
Định hướng 1: Quản trị doanh nghiệp - Khởi nghiệp (chọn tối thiểu 02 học phần)					
1.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2	
2.	0101102124	05200238	Phương pháp nghiên cứu định tính	2	
3.	0101102125	05200239	Phương pháp nghiên cứu định lượng	2	
4.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2	
Định hướng 2: Quản trị sản xuất (chọn tối thiểu 02 học phần)					
1.	0101102022	05202181	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2	
2.	0101102006	05202182	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTP)	2	

ST T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
3.	0101102013	05200213	Kiểm soát các quá trình trong công nghiệp thực phẩm	2	
4.	0101101111	09200117	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2	
5.	0101003868	02200080	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2	
Học kỳ 9: 8 tín chỉ tích lũy + 00 tín chỉ không tích lũy					
1.	0101002177	05206166	Khóa luận tốt nghiệp	8	

13. Hướng dẫn thực hiện

Khi thực hiện chương trình đào tạo cần chú ý đến một số vấn đề như sau:

13.1. Đối với Đơn vị đào tạo

- Phải nghiên cứu chương trình đào tạo để tổ chức thực hiện đúng theo yêu cầu về nội dung của Chương trình.
- Phân công Giảng viên phụ trách từng Học phần và cung cấp chương trình chi tiết cho Giảng viên để đảm bảo ổn định kế hoạch giảng dạy.
- Chuẩn bị nhóm Giảng viên hỗ trợ, hướng dẫn sinh viên đăng ký các học phần. Nhóm Giảng viên này phải hiểu sâu về Chương trình đào tạo ngành.
- Chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu tham khảo, cơ sở vật chất, để đảm bảo thực hiện tốt chương trình.
- Cần chú ý đến tính logic của việc truyền đạt và tiếp thu các mảng kiến thức, quy định các học phần tiên quyết của các học phần bắt buộc và chuẩn bị Giảng viên để đáp ứng yêu cầu giảng dạy các Học phần tự chọn.
- Công bố và chuẩn hóa cách đánh giá từng học phần trong Chương trình đào tạo.

13.2. Đối với Giảng viên

- Khi Giảng viên được phân công giảng dạy một hoặc nhiều đơn vị học phần cần phải nghiên cứu kỹ nội dung Đề cương chi tiết từng học phần để chuẩn bị bài giảng, các phương tiện đồ dùng dạy học phù hợp và các công cụ hỗ trợ việc quản lý lớp học trực tuyến.
- Giảng viên phải chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu học tập cung cấp cho sinh viên trước một tuần để sinh viên chuẩn bị trước khi lên lớp.
- Tổ chức cho sinh viên các buổi Seminar, chú trọng đến việc tổ chức học nhóm và hướng dẫn Sinh viên thực hiện tiểu luận, đồ án, khóa luận, thực tập, giảng viên xác định

các phương pháp truyền thụ; thuyết trình tại lớp, hướng dẫn thảo luận, thực hành nhằm giải quyết những vấn đề tại lớp và hướng dẫn sinh viên viết bài báo cáo đồ án, báo cáo thực tập tốt nghiệp.

13.3. Kiểm tra, đánh giá

- Giảng viên và Cố vấn học tập phải kiểm soát được suốt quá trình học tập của Sinh viên, kể cả trên lớp và ở nhà.
- Việc kiểm tra, đánh giá học phần là một công cụ quan trọng cần phải được tổ chức thường xuyên để góp phần nâng cao chất lượng đào tạo, nên giảng viên phải thực hiện theo đúng quy chế của học chế tín chỉ.
- Giảng viên phải kiên quyết ngăn chặn và chống gian lận trong tổ chức thi cử, kiểm tra và đánh giá.
- Đánh giá phải phù hợp với mục tiêu và chuẩn đầu ra của học phần giảng dạy.

13.4. Đối với sinh viên

- Phải tham khảo ý kiến tư vấn của Cố vấn học tập để lựa chọn Học phần cho phù hợp với tiến độ.
- Phải nghiên cứu Chương trình học tập trước khi lên lớp để dễ tiếp thu bài giảng.
- Phải đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp để nghe hướng dẫn, bài giảng của Giảng viên.
- Tự giác trong khâu tự học và tự nghiên cứu, đồng thời tích cực tham gia học tập theo nhóm, tham dự đầy đủ các buổi Seminar.
- Tích cực khai thác các tài nguyên trên mạng và trong thư viện của Trường để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và làm đồ án tốt nghiệp.
- Thực hiện nghiêm túc quy chế thi cử, kiểm tra, đánh giá.

14. Phê duyệt chương trình đào tạo

TP. HCM, ngày 04 tháng 5 năm 2021

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH



GS.TSKH. *Lưu Duẩn*

TP. HCM, ngày 04 tháng 5 năm 2021

TRƯỞNG KHOA CNTP



Lê Nguyễn Đoàn Duy

TP. HCM, ngày 31 tháng 5 năm 2021



Nguyễn Xuân Hoàn

MỤC LỤC

1. Mục tiêu	1
2. Chuẩn đầu ra	2
3. Khối lượng kiến thức toàn khóa.....	13
4. Đối tượng tuyển sinh.....	13
5. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp.....	13
6. Cách thức đánh giá.....	13
7. Thời gian đào tạo.....	14
8. Văn bằng tốt nghiệp.....	14
9. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp.....	14
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp.....	14
11. Nội dung chương trình đào tạo.....	14
12. Kế hoạch đào tạo.....	19
13. Hướng dẫn thực hiện.....	30
14. Phê duyệt chương trình đào tạo.....	32

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH



PHỤ LỤC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH QUẢN TRỊ KINH DOANH THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 1266/QĐ-DCT ngày 31 tháng 5 năm 2021
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh)

TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2021



PHỤ LỤC 1. CĂN CỨ XÂY DỰNG, ĐIỀU CHỈNH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Căn cứ pháp lý

- Căn cứ Nghị định số 99/2019/NĐ-CP ngày 30/12/2019 của Thủ tướng Chính phủ về việc Quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học;

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

- Căn cứ Thông tư số 07/2015/TT-BGDĐT, ngày 16/04/2015 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp đối với mỗi trình độ đào tạo của giáo dục đại học và quy trình xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;

- Căn cứ Thông tư 22/2017/TT-BGDĐT, ngày 06/9/2017 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành đào tạo và đình chỉ tuyển sinh, thu hồi quyết định mở ngành đào tạo trình độ đại học;

- Căn cứ Thông tư 25/2016/TT-BGDĐT, ngày 14/10/2015 của Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về chương trình giáo dục môn học Giáo dục thể chất thuộc các chương trình đào tạo trình độ đại học;

- Căn cứ Thông tư 05/2020/TT-BGDĐT, ngày 18/03/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Chương trình giáo dục quốc phòng và an ninh trong trường trung cấp sư phạm, cao đẳng sư phạm và cơ sở giáo dục đại học;

- Căn cứ Văn bản hợp nhất số 17/VBHN-BGDĐT ngày 15/5/2014 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ;

- Căn cứ Quyết định số 1603/QĐ-DCT ngày 23/8/2017 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy chế đào tạo Đại học theo tín chỉ;

- Căn cứ Quyết định số 3467/QĐ-DCT ngày 05/12/2017 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định về quy trình xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình đào tạo trình độ đại học và quy định về khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp đối với trình độ đào tạo đại học;

- Căn cứ Quyết định số 3468/QĐ-DCT ngày 05/12/2017 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định về điều

kiện, quy trình, hồ sơ mở ngành đào tạo trình độ đại học và đình chỉ tuyển sinh, thu hồi quyết định mở ngành trình độ đại học;

- Căn cứ Quyết định số 3229/QĐ-DCT ngày 14/11/2019 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Hướng dẫn cập nhật, đánh giá chương trình đào tạo;

- Căn cứ Thông báo số 927/TB-DCT ngày 21/11/2019 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc cập nhật, đánh giá chương trình đào tạo trình độ đại học năm 2019 và kế hoạch chi tiết thực hiện;

- Căn cứ Thông báo số 334/TB-DCT ngày 04/6/2020 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc thiết kế “Học kỳ doanh nghiệp” trong CTĐT trình độ đại học;

- Căn cứ Thông báo số 511/TB-DCT ngày 30/7/2020 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc điều chỉnh cấu trúc chương trình đào tạo trình độ đại học năm học 2020 và tổ chức thực hiện;

- Căn cứ Thông báo số 588/TB-DCT ngày 18/8/2020 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc điều chỉnh biểu mẫu chương trình đào tạo của Hướng dẫn 3229/QĐ-DCT và nộp hồ sơ để tiến hành thẩm định và ban hành chương trình đào tạo.

2. Căn cứ thực tiễn

Trong tháng 12 năm 2020 và quý I năm 2021, Trung tâm Dự báo nhu cầu nhân lực và Thông tin thị trường lao động thành phố Hồ Chí Minh thực hiện khảo sát cung - cầu lao động trên hệ thống thông tin tuyển dụng lao động của các trung tâm dịch vụ việc làm, doanh nghiệp đang hoạt động trong các khu chế xuất, khu công nghiệp và một số doanh nghiệp trên địa bàn thành phố thì số lượng ngành nghề có nhu cầu tuyển dụng nhiều nhất trong 09 ngành đó là ngành kinh doanh-thương mại.

- Hiện tại nhu cầu nhân lực có trình độ tại Tp. Hồ Chí Minh trong giai đoạn 2015 – 2020 đến năm 2025, dự kiến nhu cầu nhân lực 1 năm khoảng 270.000 chỗ việc làm trống (trong đó: lao động có trình độ đại học chiếm 13%, cao đẳng chiếm 15%, trung cấp chiếm 35%, sơ cấp nghề 20%). Định hướng phát triển thị trường lao động thành phố theo 04 ngành công nghiệp trọng yếu: Cơ khí, Điện tử - Công nghệ thông tin, Chế biến lương thực thực phẩm, Hóa chất – Nhựa cao su. Cùng với 09 nhóm ngành kinh tế dịch vụ: Tài chính – Tín dụng – Ngân hàng – Bảo hiểm, Giáo dục – Đào tạo, Du lịch, Y tế, Kinh doanh tài sản – Bất động sản, Dịch vụ tư vấn, khoa học – công nghệ, nghiên cứu và triển khai, Thương mại, Dịch vụ vận tải – Kho bãi – Dịch vụ cảng, Dịch vụ bưu chính, viễn thông và công nghệ thông tin. Đồng thời một số nhóm ngành thu hút nhiều lao động như: Dệt may – Giày da – Thủ công mỹ nghệ, Marketing, Dịch vụ - Phục vụ, Xây dựng – Kiến trúc – Môi trường
....

- Trong đó ngành Chế biến lương thực – thực phẩm chiếm 2,11% tổng nhu cầu nguồn nhân lực và tuyển dụng ở nhiều vị trí công việc khác nhau. Trong đó vai trò quản lý điều hành chiếm tỷ trọng rất lớn. Bên cạnh đó, qua tình hình thống kê và dự báo, nhiều sinh viên Khoa Công nghệ thực phẩm đã và đang giữ các vị trí chủ chốt trong các công ty thực phẩm nói chung và nhiều sinh viên Khoa Quản trị kinh doanh cũng đang tham gia vào thị trường lao động ở lĩnh vực thực phẩm với quan trò điều hành, quản lý với mảng kinh doanh, dịch vụ.

- Trong nhiều cuộc Hội thảo lấy ý kiến doanh nghiệp và chuyên gia của các Ngành đào tạo có liên quan đều cho ý kiến nên bổ sung thêm các kiến thức chuyên ngành cho cả hai lĩnh vực Thực phẩm và Quản trị-Kinh doanh, thể hiện ở một số các học phần: Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp, Kinh tế học đại cương, Văn hóa doanh nghiệp, Quản trị vận hành, Quản trị sản xuất, Quản trị nhân sự,...

- Chương trình đào tạo dựa trên cơ sở tham chiếu của The Ohio State University và Agricultural and Food Business Management Undergraduate Major (BS, HBS) của Oregon State University Oregon State University.

- Dựa vào năng lực đào tạo hiện tại của Trường, Khoa Quản trị kinh doanh hiện tại kết hợp với Khoa Công nghệ thực phẩm được Trường trang bị đầy đủ trang thiết bị, cơ sở vật chất, đội ngũ giảng viên có đủ năng lực và trình độ để đào tạo được sinh viên của Ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm.

PHỤ LỤC 2. THANG TRÌNH ĐỘ NĂNG LỰC

1. Thang đánh giá chuẩn kiến thức (PLO₁₋₅)

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
1	Nhớ/Biết	Có thể nhắc lại các thông tin đã được tiếp nhận trước đó	Ghi nhớ, liệt kê, gọi tên, nhận biết, nhận dạng, nhớ lại, xác định, phân loại, mô tả, định vị, phác thảo, nêu ví dụ, trình bày, nêu, giới thiệu, chỉ ra,...
2	Hiểu	Nắm được ý nghĩa của thông tin, thể hiện qua khả năng diễn giải, suy diễn, liên hệ, khái quát	Tóm tắt, giải thích, diễn dịch, mô tả, so sánh, chuyển đổi, ước lượng, diễn giải, phân biệt, chứng tỏ, hình dung, trình bày lại, viết lại, lấy/cho ví dụ,...
3	Áp dụng	Áp dụng thông tin đã biết vào một tình huống, điều kiện mới	Giải quyết, minh họa, tính toán, diễn dịch, thao tác, dự đoán, bày tỏ, áp dụng, phân loại, sửa đổi, đưa vào thực tế, chứng minh, ước tính, vận hành,...
4	Phân tích	Chia thông tin thành những phần nhỏ và chỉ ra mối liên hệ của chúng tới tổng thể	Phân tích, tổ chức, suy luận, lựa chọn, vẽ biểu đồ, phân biệt, đối chiếu, so sánh, chỉ ra sự khác biệt, phân loại, phác thảo, liên hệ,...
5	Đánh giá, Sáng tạo	Đưa ra nhận định, phán quyết của bản thân đối với thông tin dựa trên các chuẩn mực, tiêu chí; Xác lập thông tin, sự vật mới trên cơ sở những thông tin, sự vật đã có.	Đánh giá, cho ý kiến, bình luận, tổng hợp, so sánh,...; Thiết lập, tổng hợp, xây dựng, thiết kế, đề xuất, sáng tác,...

2. Thang đánh giá kỹ năng cảm xúc (PLO₆₋₁₁)

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
1	Tiếp nhận	Tiếp thu hoặc chú tâm vào giá trị	Được tiếp xúc với, lắng nghe ý kiến, nhận thức được
2	Phản hồi	Làm việc, tham gia vào việc hình thành giá trị	Chấp nhận, hình thành thói quen, tham gia, đóng góp
3	Hình thành giá trị	Cam kết thực hiện giá trị	Cam kết, tuân thủ, nhận xét, thảo luận, chia sẻ ý kiến, có khả năng hình thành giá trị
4	Tổ chức	Có nhận thức/tổ chức hệ thống giá trị	Thiết lập, thể hiện niềm tin, thích ứng, tổ chức thành hệ thống, đáp ứng
5	Đặc trưng hóa	Tích hợp, xây dựng thành hệ thống giá trị của bản thân	Thiết lập, tổng hợp, xây dựng, thiết kế, sáng tác, đề xuất

3. Thang đánh giá kỹ năng hành vi (PLO₆₋₁₁)

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
1	Nhận thức, thiết lập	Quan sát và làm rập khuôn được.	Nhận thức được, tạo thành thói quen (kỹ năng mềm)...; Làm theo được, lặp lại được, thực hành (kỹ năng hành vi)...
2	Làm theo hướng dẫn	Biết cách làm và tự làm được.	Thực hiện được, thể hiện được, làm được...; tuân thủ các yêu cầu...
3	Làm thuần thục	Thực hiện một cách chính xác	Áp dụng chính xác, thực hiện chính xác, thể hiện đúng, làm đúng... các kỹ năng
4	Làm thành thạo kỹ năng phức tạp; Thích ứng	Thực hiện một cách chính xác công việc, có thể phối hợp các kỹ năng.	Áp dụng thành thạo, phối hợp được, kết hợp được các kỹ năng đơn giản để thực hiện kỹ năng phức tạp, thể hiện thuần thục... các kỹ năng đã học vào thực tế; thích ứng được các kỹ năng mới...
5	Sáng chế	Thực hiện công việc chính xác với tốc độ cao, thuần thục; có phần sáng tạo	Tạo ra được, thiết kế được... sản phẩm/quá trình/quy trình/hệ thống... phù hợp yêu cầu, kết hợp được các kỹ năng đã học... để giải quyết một vấn đề thực tiễn...

4. Thang đánh giá trình độ năng lực (PLO₁₂₋₁₅)

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
1	Trải nghiệm	Đã trải nghiệm hoặc gặp qua tình huống/ý tưởng/vấn đề tương tự...	Được tiếp xúc với tình huống/ý tưởng...
2	Tham gia	Có thể tham gia/đóng góp ý kiến để giải quyết vấn đề/ý tưởng... trong thực tiễn dựa trên những tình huống/kiến thức đã học	Mô tả được/xác định được vấn đề/ý tưởng/quá trình/quy trình/hệ thống...; liệt kê được/nhận biết được tình huống/sự cố/...; thực hiện được quá trình/quy trình/yêu cầu theo yêu cầu...
3	Giải thích	Có thể hiểu và giải thích được vấn đề/ý tưởng có liên quan dựa trên những kiến thức/kỹ năng/vấn đề/ý tưởng... đã học qua/trải qua	Thảo luận/giải thích được sự cố trong quá trình sản xuất...; /phân loại/ nhận dạng được thiết bị, quá trình, quy trình...; xác định được vấn đề tương ứng với trường hợp cụ thể; phân loại/xác định được...
4	Triển khai	Có thể thực hành được và triển khai được vấn đề trong thực tiễn	Áp dụng được kỹ năng đã học; lựa chọn được thiết bị, quá trình, quy trình, hệ thống... phù hợp với thực tiễn; thực hiện, sử dụng được...; chuẩn bị được, lên kế hoạch được để thực hiện... Phân tích được, minh họa được, so sánh được; đặt câu hỏi được; thí nghiệm/kiểm tra được...
5	Lãnh đạo/phát minh	Có thể lãnh đạo để thực hiện; xây dựng được công cụ để giải quyết vấn đề trong thực tiễn...	Xây dựng được công thức, quá trình, quy trình, hệ thống...; tổng hợp được thông tin; lập kế hoạch để sản xuất...; đánh giá được, ước tính được hiệu quả quá trình, quy trình...

PHỤ LỤC 3. ĐỐI SÁNH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Chương trình chuẩn tham khảo: (liệt kê tối thiểu 3 chương trình chuẩn đã tham chiếu khi viết chương trình)

Chương trình dự kiến được đối sánh với 2 chương trình gần tương đương nhau như sau:

- (1) Chương trình đào tạo Quản trị kinh doanh thực phẩm – nông nghiệp của Đại học Bang Ohio – Mỹ (Agriculture Food Business Management (BS) - The Ohio State University - USA)
- (2) Chương trình đào tạo Quản trị kinh doanh thực phẩm – nông nghiệp của Đại học Bang Oregon – Mỹ (Agricultural and Food Business Management Undergraduate Major (BS, HBS) của Oregon State University - USA)
- (3) Chương trình đào tạo Quản trị kinh doanh thực phẩm của Đại học Alberta – Canada (Food Business Management (BS) – University of Alberta – Canada)

2. Bảng đối sánh chương trình đào tạo của Trường (HUFI) với các chương trình đào tạo đang lưu hành của trường khác (trong và ngoài nước)

Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFI										The Ohio State University		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Oregon State University		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
TT	Học phần	SốTC	Năm thứ I		Năm thứ II		Năm thứ III		Năm thứ IV	Tên học phần	Số TC		Tên học phần	Số TC	
	Học kỳ		I	II	III	IV	V	VI	VII						
I	Khối kiến thức giáo dục đại cương									Khối kiến thức giáo dục đại cương		Khối kiến thức giáo dục đại cương			
1	Học phần bắt buộc									Học phần bắt buộc		Học phần bắt buộc			
1	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)								Social Science 1	3				
2	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)								Social Science 2	3				

3	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)												
4	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)												
5	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)												
6	Anh văn 1	3 (3,0)							Writing level 1	3	75	English Composition	3	50
7	Anh văn 2	3 (3,0)							Writing level 2	3	75			
8	Anh văn 3	3 (3,0)												
9	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (1,2)										Computers: Applications and Implications	4	50
10	Toán cao cấp A1	3 (3,0)							Math 1148	4	80	College algebra	4	100
11	Toán cao cấp A2	2 (2,0)										Calculus for Management and Social Science	4	80
12	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)										Lifetime Fitness for Health	2	100
13	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)												

14	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)												
15	Giáo dục quốc phòng – an ninh 1	3 (3,0)												
16	Giáo dục quốc phòng – an ninh 2	2 (2,0)												
17	Giáo dục quốc phòng – an ninh 3	1 (1,0)												
18	Giáo dục quốc phòng – an ninh 4	2 (2,0)												
2	Học phần tự chọn								Học phần tự chọn				Học phần tự chọn	
19	Pháp luật đại cương	2 (2,0)												
20	Logic học	2 (2,0)												
21	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0)							COMM 2110	3	50%			
22	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)											(1) Introduction to Microeconomics (2) Introduction to Macroeconomics	
II	Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp								Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp				Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp	

1	Kiến thức cơ sở ngành									Kiến thức cơ sở ngành			Kiến thức cơ sở khối ngành		
1.1	Học phần bắt buộc									Học phần bắt buộc			Học phần bắt buộc		
23	Kỹ năng thuyết trình	2 (1,1)													
24	Kỹ năng viết	2 (1,1)													
25	Nhập môn công nghệ chế biến thực phẩm	1 (0,1)													
26	Hóa hữu cơ	3 (3,0)													
27	Khoa học thực phẩm	4 (4,0)								Science of Food	3				
28	Công nghệ chế biến thực phẩm	3 (3,0)								Introduction to Food Processing	3				
29	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)								Food Safety and Public Health	2	100			
30	Luật thực phẩm	2 (2,0)								Food Law	2	100			
31	Quản trị học	2 (2,0)								Intro to Acct or Managerial Records & Analysis	3	100			
32	Thống kê ứng dụng	3 (2,1)													

33	Marketing căn bản	2 (2,0)								Foundation of Marketing	3	50	Principles of Marketing	4	100
34	Đạo đức kinh doanh và văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)													
35	Kế toán quản trị	3 (3,0)											Managerial Accounting	4	100
36	Quản trị vận hành	3 (2,1)								Foundation of Operations Management	3	100	Operations Management	4	100
1.2	<i>Học phần tự chọn</i>									<i>Học phần tự chọn</i>			<i>Học phần tự chọn</i>		
37	Thư tín thương mại trong kinh doanh	2 (2,0)													
38	Nghệ thuật lãnh đạo	2 (2,0)													
39	Tâm lý học kinh doanh	2 (2,0)													
40	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)													
41	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)													
42	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)													

2	Kiến thức chuyên ngành								Kiến thức ngành			Kiến thức ngành		
2.1	<i>Học phần bắt buộc</i>								<i>Học phần bắt buộc</i>			<i>Học phần bắt buộc</i>		
43	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)							Food Additives	2	100			
44	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)							Food Product Development	3	100			
45	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)												
46	Thực hành Đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)												
47	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2 (2,0)												
48	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)							Food Packaging	3	100			
49	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1 (0,1)							Food Packaging	3	80			
50	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)							Food Plant Management	2	100			

51	Truyền thông marketing tích hợp	3 (2,1)												
52	Logistics	3 (2,1)							Logistics Management	1,5	50			
53	Phân tích hoạt động kinh doanh	2 (2,0)												
54	Quản trị nguồn nhân lực	3 (2,1)							Foundation of Management and Human Resources	3	100			
55	Quản trị kinh doanh quốc tế	2 (2,0)												
56	Luật kinh tế	2 (2,0)												
57	Kiến tập	1 (0,1)							Internship/Experiential Learning	1	100			
58	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)												
59	Khóa luận tốt nghiệp	8 (0,16)										Projects	6	
2.2	<i>Học phần tự chọn</i>								<i>Học phần tự chọn</i>			<i>Học phần tự chọn</i>		
	<i>Nhóm A</i>													
60	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng	2 (2,0)							Brewing Science	3	50			

	rượu, bia, nước giải khát													
61	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	1 (0,1)								Brewing Science	3	80		
62	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2 (2,0)								Dairy Processing	3	100		
63	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa	2 (0,1)								Dairy Processing	3	80		
64	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2 (2,0)												
65	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2 (2,0)												
66	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật và sản phẩm từ rau quả	1 (0,1)												

67	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2 (2,0)												
68	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	1 (0,1)												
69	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2 (2,0)												
70	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2 (2,0)												
71	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực, trà, cà phê, ca cao	1 (0,1)												
72	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2 (2,0)												
73	Công nghệ chế biến và kiểm	2 (2,0)							Processed Meats	3	80			

	soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản													
74	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	1 (0,1)												
	<i>Nhóm B</i>													
75	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1 (0,1)												
76	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1 (0,1)												
	<i>Nhóm C</i>													
77	Dự án phát triển sản phẩm	2 (2,0)												
78	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)												
79	Phương pháp nghiên cứu định tính	2 (2,0)												

80	Phương pháp nghiên cứu định lượng	2 (2,0)												
81	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)							Innovation and Entrepreneurship	3	80			
82	Chuyên đề quản trị nhà máy thực phẩm	2 (2,0)												
83	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2 (2,0)												
84	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTP)	2 (2,0)												
85	Kiểm soát các quá trình trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)												
86	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)												
87	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2 (2,0)												
Tổng cộng (I + II)		121							Tổng cộng (I + II)	74.5		Tổng cộng (I + II)	35	

PHỤ LỤC 4. BÁO CÁO KẾT QUẢ VỀ VIỆC THU THẬP THÔNG TIN, MINH CHỨNG LIÊN QUAN ĐẾN SỰ CẦN THIẾT PHẢI SOẠN THẢO CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

- Đính kèm 05 Phiếu khảo sát nhu cầu đào tạo trình độ đại học ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm của các Cơ quan/Công ty

MỤC LỤC

Phụ lục 1. Các căn cứ thực hiện	[1]
Phụ lục 2. Thang đánh giá	[4]
Phụ lục 3. Đối sánh chương trình đào tạo	[7]
Phụ lục 4. Báo cáo kết quả về việc thu thập thông tin, minh chứng liên quan đến sự cần thiết phải soạn thảo chương trình đào tạo.....	[18]



PHIẾU KHẢO SÁT NHU CẦU ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC NGÀNH QUẢN TRỊ KINH DOANH THỰC PHẨM

Kính gửi: Công ty Cổ phần Hóa Chất Á Châu (ACC).

Căn cứ Quyết định số 284/QĐ-TTg, ngày 23 tháng 02 năm 2010 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ vào Thông tư số: 22/2017/TT-BGDĐT ngày 06 tháng 09 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp đối với mỗi trình độ đào tạo của giáo dục đại học và quy trình xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;

Để phục vụ công tác xây dựng đề án mở ngành đào tạo Quản trị kinh doanh thực phẩm (các thông tin chi tiết có liên quan được đính kèm theo phiếu khảo sát), Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh kính đề nghị Quý cơ quan/công ty cung cấp một số thông tin sau đây:

1. Với các thông tin có liên quan đến chương trình đào tạo nhân sự trình độ Đại học chuyên ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm như đã cung cấp bên dưới, Quý cơ quan/công ty có nhu cầu tuyển dụng hay không?

Có

Không

2. Với nhân sự được đào tạo theo chương trình này, Quý cơ quan/công ty dự định bố trí vào vị trí công tác nào trong bảng dưới đây:

STT	Vị trí công việc	Chắc chắn	Cần nhắc
1	Nhân viên quản lý chất lượng (QM)	✓	
2	Nhân viên kiểm soát chất lượng (QC)	✓	
3	Giám đốc sản xuất/Quản lý sản xuất	✓	
4	Thu mua nguyên liệu	✓	
5	Kho vận/Quản lý kho		✓
6	Quản lý cơ sở kinh doanh/cửa hàng chi nhánh	✓	





TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP.HCM
KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

7	Quản lý xuất nhập khẩu	✓	
8	Thiết kế bao bì, bao gói		✓
9	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm (R&D)		✓

3. Số lượng Nhân viên cần tuyển dụng trong 5 năm tới là:

- 1 Nhân viên
 3 Nhân viên
 10 Nhân viên

4. Số lượng cử Nhân viên đi học thêm/nâng cao chuyên ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm của cơ quan/công ty bình quân trên một năm là:

- 1 Nhân viên
 3 Nhân viên
 10 Nhân viên

5. Các phương thức đào tạo có thể thực hiện để Nhân viên tham gia học thêm hoặc nâng cao trình độ Đại học ở chuyên ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm theo hướng:

- Tập trung
 Vừa học vừa làm
 Vào các ngày cuối tuần

Chân thành cảm ơn sự giúp đỡ của Quý Công ty

Xác nhận của doanh nghiệp



Hua Che Duc

TỔNG GIÁM ĐỐC



PHIẾU KHẢO SÁT NHU CẦU ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC NGÀNH QUẢN TRỊ KINH DOANH THỰC PHẨM

Kính gửi: *Công ty CP Thủy Sản*

Căn cứ Quyết định số 284/QĐ-TTg, ngày 23 tháng 02 năm 2010 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ vào Thông tư số: 22/2017/TT-BGDĐT ngày 06 tháng 09 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp đối với mỗi trình độ đào tạo của giáo dục đại học và quy trình xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;

Để phục vụ công tác xây dựng đề án mở ngành đào tạo Quản trị kinh doanh thực phẩm, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh kính đề nghị Quý cơ quan/công ty cung cấp một số thông tin sau đây:

1. Nhu cầu tuyển dụng nhân viên có trình độ Đại học chuyên ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm của Quý cơ quan/công ty là:

- Có
 Không

2. Số lượng Nhân viên cần tuyển dụng trong 5 năm tới là:

- 1 Nhân viên
 3 Nhân viên
 10 Nhân viên

3. Số lượng cử Nhân viên đi học thêm/nâng cao chuyên ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm của cơ quan/công ty bình quân trên một năm là:

- 1 Nhân viên
 5 Nhân viên





10 Nhân viên

4. Các phương thức đào tạo có thể thực hiện để Nhân viên tham gia học thêm hoặc nâng cao trình độ Đại học ở chuyên ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm theo hướng:

- Tập trung
- Vừa học vừa làm
- Vào các ngày cuối tuần

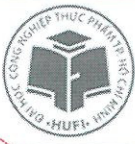
Chân thành cảm ơn sự giúp đỡ của Quý Công ty

Xác nhận của doanh nghiệp



NGUYỄN MINH THI





PHIẾU KHẢO SÁT NHU CẦU ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC NGÀNH QUẢN TRỊ KINH DOANH THỰC PHẨM

Kính gửi: Công ty TNHH Xây lúa mì Việt Nam (VFM).....

Căn cứ Quyết định số 284/QĐ-TTg, ngày 23 tháng 02 năm 2010 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ vào Thông tư số: 22/2017/TT-BGDĐT ngày 06 tháng 09 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp đối với mỗi trình độ đào tạo của giáo dục đại học và quy trình xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;

Để phục vụ công tác xây dựng đề án mở ngành đào tạo Quản trị kinh doanh thực phẩm (các thông tin chi tiết có liên quan được đính kèm theo phiếu khảo sát), Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh kính đề nghị Quý cơ quan/công ty cung cấp một số thông tin sau đây:

1. Với các thông tin có liên quan đến chương trình đào tạo nhân sự trình độ Đại học chuyên ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm như đã cung cấp bên dưới, Quý cơ quan/công ty có nhu cầu tuyển dụng sinh viên học ngành này hay không?

Có

Không

2. Với nhân sự được đào tạo theo ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm này, Quý cơ quan/công ty dự định bố trí vào vị trí công tác nào trong bảng dưới đây:

STT	Vị trí công việc	Chắc chắn	Cần nhắc
1	Nhân viên kinh doanh/ Chăm sóc khách hàng		x
2	Kho vận/Quản lý kho		
3	Quản lý cơ sở kinh doanh/cửa hàng chi nhánh		x
4	Quản lý sản xuất/ Tổ trưởng sản xuất		
5	Mua hàng		
6	Nhân viên quản lý chất lượng (QM)		x





TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP.HCM
KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

7	Nhân viên kiểm soát chất lượng (QC)		x
8	Quản lý xuất nhập khẩu		
9	Thiết kế bao bì, bao gói		
10	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm (R&D)		x

3. Số lượng Nhân viên cần tuyển dụng trong 5 năm tới là:

- 1 Nhân viên
- 2-3 Nhân viên
- 3-10 Nhân viên
- >10 Nhân viên

4. Số lượng nhân viên của cơ quan/công ty có chuyên ngành công nghệ thực phẩm đi học thêm chuyên ngành Quản trị kinh doanh là: (hiện chưa có)

- 1 Nhân viên
- 2-3 Nhân viên
- 3-10 Nhân viên
- >10 Nhân viên

5. Các phương thức đào tạo có thể thực hiện để Nhân viên tham gia học thêm hoặc nâng cao trình độ Đại học ở chuyên ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm theo hướng:

- Tập trung
- Vừa học vừa làm
- Vào các ngày cuối tuần

Chân thành cảm ơn ý kiến của Quý Công ty/ Quý Tổ chức

Xác nhận của công ty/ tổ chức



Đinh Xuân Quang

0661
CÔNG
TY
VIỆT
NAM



TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP.HCM KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Giới thiệu Ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm

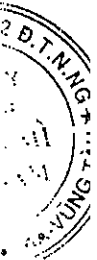
Ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm là chương trình đào tạo theo hướng ứng dụng, nhằm đáp ứng nhu cầu cân bằng giữa kiến thức kỹ thuật và kiến thức quản trị kinh doanh. Đây là sự phối hợp độc đáo của kiến thức thực phẩm, kinh tế, tiếp thị và quản lý trong cùng một chương trình nhằm đào tạo ra những nhà quản lý, kinh doanh tương lai có kiến thức chuyên môn đặc thù vì thực phẩm là một sản phẩm có những yêu cầu đặc biệt về dinh dưỡng, bảo quản và an toàn thực phẩm.

Các học phần điển hình của ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm gồm 2 mảng kiến thức bổ trợ cho nhau:

1/ Khoa học & công nghệ thực phẩm, điển hình là các học phần: Khoa học thực phẩm, Các quá trình trong công nghệ thực phẩm, Vệ sinh an toàn thực phẩm, Phát triển sản phẩm, Đánh giá cảm quan thực phẩm, Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm.

2/ Quản lý và marketing, điển hình là các học phần: Quản lý chuỗi cung ứng, Luật thực phẩm, Quản lý nhà máy thực phẩm, Logistics, Quản lý nguồn nhân lực, Marketing căn bản, Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng.

Sau khi sinh viên tốt nghiệp có thể khởi nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm hoặc trở thành nhân viên trong các bộ phận kinh doanh, tiếp thị, xuất nhập khẩu tại các công ty sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong và ngoài nước; tham gia các hoạt động giảng dạy ở các hệ đào tạo thấp hơn; khi tích lũy đủ trải nghiệm, có thể trở thành lãnh đạo, quản lý điều hành các doanh nghiệp hoặc tư vấn các hoạt động liên quan về quản trị tại các loại hình doanh nghiệp chế biến hoặc kinh doanh thực phẩm khác nhau.





PHIẾU KHẢO SÁT NHU CẦU ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC NGÀNH QUẢN TRỊ KINH DOANH THỰC PHẨM

Kính gửi: Chị Phan Thị Hoàng Oanh- Trưởng bộ phận Kinh Doanh Nguyên Phụ liệu Dinh Dưỡng & Thực phẩm

Căn cứ Quyết định số 284/QĐ-TTg, ngày 23 tháng 02 năm 2010 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ vào Thông tư số: 22/2017/TT-BGDĐT ngày 06 tháng 09 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp đối với mỗi trình độ đào tạo của giáo dục đại học và quy trình xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;

Để phục vụ công tác xây dựng đề án mở ngành đào tạo Quản trị kinh doanh thực phẩm (các thông tin chi tiết có liên quan được đính kèm theo phiếu khảo sát), Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh kính đề nghị Quý cơ quan/công ty cung cấp một số thông tin sau đây:

1. Với các thông tin có liên quan đến chương trình đào tạo nhân sự trình độ Đại học chuyên ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm như đã cung cấp bên dưới, Quý cơ quan/công ty có nhu cầu tuyển dụng sinh viên học ngành này hay không?

- Có
 Không

2. Với nhân sự được đào tạo theo ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm này, Quý cơ quan/công ty dự định bố trí vào vị trí công tác nào trong bảng dưới đây:

STT	Vị trí công việc	Chắc chắn	Cần nhắc
1	Nhân viên kinh doanh/ Chăm sóc khách hàng	✓	✓
2	Kho vận/Quản lý kho		✓
3	Quản lý cơ sở kinh doanh/cửa hàng chi nhánh		✓
4	Quản lý sản xuất/ Tổ trưởng sản xuất		✓
5	Mua hàng	✓	✓





TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP.HCM
KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

6	Nhân viên quản lý chất lượng (QM)		✓
7	Nhân viên kiểm soát chất lượng (QC)		✓
8	Quản lý xuất nhập khẩu		✓
9	Thiết kế bao bì, bao gói		✓
10	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm (R&D)		✓

3. Số lượng Nhân viên cần tuyển dụng trong 5 năm tới là:

- 1 Nhân viên
- 2-3 Nhân viên
- 3-10 Nhân viên
- >10 Nhân viên

4. Số lượng nhân viên của cơ quan/công ty có chuyên ngành công nghệ thực phẩm đi học thêm chuyên ngành Quản trị kinh doanh là:

- 1 Nhân viên
- 2-3 Nhân viên
- 3-10 Nhân viên
- >10 Nhân viên

5. Các phương thức đào tạo có thể thực hiện để Nhân viên tham gia học thêm hoặc nâng cao trình độ Đại học ở chuyên ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm theo hướng:

- Tập trung
- Vừa học vừa làm
- Vào các ngày cuối tuần

Chân thành cảm ơn ý kiến của Quý Công ty/ Quý Tổ chức

Xác nhận của công ty/ tổ chức

Phan Thi Hoàng Oanh
Business Manager





TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP.HCM KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Giới thiệu Ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm

Ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm là chương trình đào tạo theo hướng ứng dụng, nhằm đáp ứng nhu cầu cân bằng giữa kiến thức kỹ thuật và kiến thức quản trị kinh doanh. Đây là sự phối hợp độc đáo của kiến thức thực phẩm, kinh tế, tiếp thị và quản lý trong cùng một chương trình nhằm đào tạo ra những nhà quản lý, kinh doanh tương lai có kiến thức chuyên môn đặc thù vì thực phẩm là một sản phẩm có những yêu cầu đặc biệt về dinh dưỡng, bảo quản và an toàn thực phẩm.

Các học phần điển hình của ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm gồm 2 mảng kiến thức bổ trợ cho nhau:

1/ Khoa học & công nghệ thực phẩm, điển hình là các học phần: Khoa học thực phẩm, Các quá trình trong công nghệ thực phẩm, Vệ sinh an toàn thực phẩm, Phát triển sản phẩm, Đánh giá cảm quan thực phẩm, Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm.

2/ Quản lý và marketing, điển hình là các học phần: Quản lý chuỗi cung ứng, Luật thực phẩm, Quản lý nhà máy thực phẩm, Logistics, Quản lý nguồn nhân lực, Marketing căn bản, Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng.

Sau khi sinh viên tốt nghiệp có thể khởi nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm hoặc trở thành nhân viên trong các bộ phận kinh doanh, tiếp thị, xuất nhập khẩu tại các công ty sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong và ngoài nước; tham gia các hoạt động giảng dạy ở các hệ đào tạo thấp hơn; khi tích lũy đủ trải nghiệm, có thể trở thành lãnh đạo, quản lý điều hành các doanh nghiệp hoặc tư vấn các hoạt động liên quan về quản trị tại các loại hình doanh nghiệp chế biến hoặc kinh doanh thực phẩm khác nhau.



PHIẾU KHẢO SÁT NHU CẦU ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC NGÀNH QUẢN TRỊ KINH DOANH THỰC PHẨM

Kính gửi: Mường DT Công nghiệp thực phẩm TP.HCM

Căn cứ Quyết định số 284/QĐ-TTg, ngày 23 tháng 02 năm 2010 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ vào Thông tư số: 22/2017/TT-BGDĐT ngày 06 tháng 09 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp đối với mỗi trình độ đào tạo của giáo dục đại học và quy trình xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;

Để phục vụ công tác xây dựng đề án mở ngành đào tạo Quản trị kinh doanh thực phẩm (các thông tin chi tiết có liên quan được đính kèm theo phiếu khảo sát), Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh kính đề nghị Quý cơ quan/công ty cung cấp một số thông tin sau đây:



1. Với các thông tin có liên quan đến chương trình đào tạo nhân sự trình độ Đại học chuyên ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm như đã cung cấp bên dưới, Quý cơ quan/công ty có nhu cầu tuyển dụng sinh viên học ngành này hay không?

- Có
 Không

2. Với nhân sự được đào tạo theo ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm này, Quý cơ quan/công ty dự định bố trí vào vị trí công tác nào trong bảng dưới đây:

STT	Vị trí công việc	Chắc chắn	Cần nhắc
1	Nhân viên kinh doanh/ Chăm sóc khách hàng	X	
2	Kho vận/Quản lý kho	X	
3	Quản lý cơ sở kinh doanh/cửa hàng chi nhánh	X	
4	Quản lý sản xuất/ Tổ trưởng sản xuất		X
5	Mua hàng	X	
6	Nhân viên quản lý chất lượng (QM)		X



TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP.HCM
KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

7	Nhân viên kiểm soát chất lượng (QC)		X
8	Quản lý xuất nhập khẩu	X	
9	Thiết kế bao bì, bao gói		X
10	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm (R&D)		X

3. Số lượng Nhân viên cần tuyển dụng trong 5 năm tới là:

- 1 Nhân viên
- 2-3 Nhân viên
- 3-10 Nhân viên
- >10 Nhân viên

4. Số lượng nhân viên của cơ quan/công ty có chuyên ngành công nghệ thực phẩm đi học thêm chuyên ngành Quản trị kinh doanh là:

- 1 Nhân viên
- 2-3 Nhân viên
- 3-10 Nhân viên
- >10 Nhân viên

5. Các phương thức đào tạo có thể thực hiện để Nhân viên tham gia học thêm hoặc nâng cao trình độ Đại học ở chuyên ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm theo hướng:

- Tập trung
- Vừa học vừa làm
- Vào các ngày cuối tuần



Chân thành cảm ơn ý kiến của Quý Công ty/ Quý Tổ chức

Xác nhận của công ty/ tổ chức



Phạm Thế Toàn