BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP. HỒ CHÍ MINH

SỔ TAY SINH VIÊN

CHƯƠNG TRÌNH TIÊN TIẾN

NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

2017 – 2018

MỞ ĐẦU

Lời đầu tiên tôi chúc mừng các em Tân Sinh viên đã chính thức gia nhập Chương trình tiên tiến ngành Công Nghệ Thực Phẩm, Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM Khóa 2017!

Chào mừng tất cả các em sinh viên đang theo học Chương trình tiên tiến ngành Công nghệ thực phẩm!

Các em đã chọn lựa học tập trong một môi trường học thuật tiên tiến, với chương trình đào tạo được thiết kế theo chuẩn của Trường Đại Học California, Davis, Hoa Kỳ. Quá trình học tập bằng tiếng Anh với đội ngũ giảng viên trong và ngoài nước có năng lực chuyên môn cao sẽ đem lại cho các em cơ hội nghề nghiệp rộng mở và tiếp bước thành công như các thế hệ sinh viên trước đã đạt được.

Quyển "Sổ tay sinh viên" này được thiết kế với mong muốn đồng hành và hỗ trợ các em hoàn thành tốt chương trình học của mình với các thông tin liên quan đến quyền lợi và nghĩa vụ của sinh viên, tóm tắt về chương trình học cùng với những thông tin thiết thực về các môn học.

Chúng tôi hy vọng quyển sổ tay này sẽ giải đáp hầu hết các thắc mắc của các em trong quá trình học. Các em cũng có thể tìm hiểu thêm các thông tin cập nhật trên website cũng như từ thầy cô, nhân viên, bạn bè trong trường.

Chúc các em học thật tốt và mong các em sẽ có những kỷ niệm thật đẹp của cuộc đời sinh viên tại Trường Đại học Nông Lâm TP..HCM.

PGS.TS. Phan Tại Huân
Trưởng Khoa Công Nghệ Thực Phẩm

MỤC LỤC

	Trang
1. GIỚI THIỆU CHUNG VỀ TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TPHCM	5
2. TỔNG QUAN VỀ CHƯƠNG TRÌNH TIÊN TIẾN NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM	9
3. HỆ THỐNG HỖ TRỢ HỌC TẬP	13
4. HOẠT ĐỘNG SINH VIÊN	22
5. CÁC QUY CHẾ - QUY ĐỊNH	25
6. CÁC HƯỚNG DẪN	42
7. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	44

Chương 1. GIỚI THIỆU CHUNG

1.1. Tổng quan Trường Đại học Nông Lâm Thành phố Hồ Chí Minh

Trường Đại học Nông Lâm Thành phố Hồ Chí Minh là một trường đa ngành, trực thuộc Bộ Giáo dục và Đào tạo, tọa lạc trên khu đất rộng 118 ha, thuộc khu phố 6, phường Linh Trung, Quận Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh (phía Bắc) và Huyện Dĩ An, Tỉnh Bình Dương.

Tầm nhìn: Trường Đại học Nông Lâm TP. Hồ Chí Minh sẽ trở thành trường đại học nghiên cứu với chất lượng quốc tế.

Sứ mạng: Trường Đại học Nông Lâm TP. Hồ Chí Minh là một trường đại học đa ngành, đào tạo nguồn nhân lực giỏi chuyên môn và tư duy sáng tạo; thực hiện nhiệm vụ nghiên cứu, phát triển, phổ biến, chuyển giao tri thức - công nghệ, đáp ứng nhu cầu phát triển bền vững kinh tế - xã hội của Việt Nam và khu vực.

Mục tiêu chiến lược: Trường Đại Học Nông Lâm TP. Hồ Chí Minh tiếp tục xây dựng, phát triển thành một trường đại học có chất lượng về đào tạo, nghiên cứu, chuyển giao khoa học công nghệ và hợp tác quốc tế, sánh vai với các trường đại học tiên tiến trong khu vực và trên thế giới.

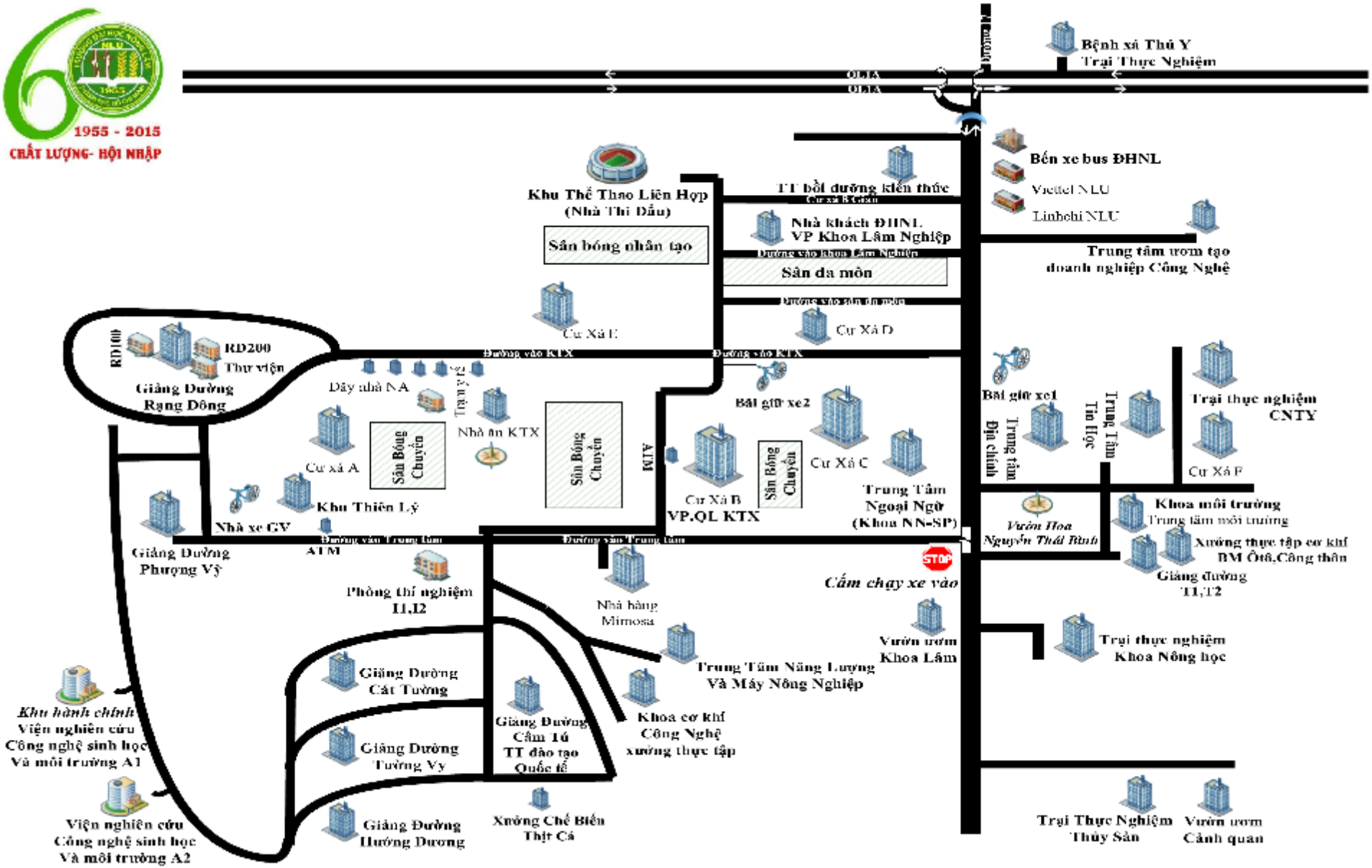
Nhiệm vụ chính:
- Đào tạo cán bộ kỹ thuật có trình độ đại học và sau đại học trong các lĩnh vực: Nông lâm ngư nghiệp, Cơ khí, Kinh tế, Quản lý, Ngoại ngữ, Sư phạm, Môi trường, Sinh học, Hóa học, Công nghệ thông tin.
- Nghiên cứu khoa học và hợp tác nghiên cứu khoa học với các đơn vị trong và ngoài nước.
- Chuyển giao tiến bộ khoa học kỹ thuật đến doanh nghiệp và người sản xuất.

Địa chỉ liên lạc:
Trường Đại học Nông Lâm TP. Hồ Chí Minh
Phường Linh Trung, quận Thủ Đức, thành phố Hồ Chí Minh
Điện thoại: (84) 028.38966780, (84) 028.38960711 - Fax: (84) 028.38960713
Website: http://www.hcmuaf.edu.vn
E-mail: vphanhchinh@hcmuaf.edu.vn
Facebook.com/NongLamUniversity

1.2. Các đơn vị trong trường

TT	Đơn vị	Điện thoại	Website
KHOA/BỘ MÔN TRỰC THUỘC			
1	Khoa Công Nghệ Thực Phẩm	028.38960871	http://fst.hcmuaf.edu.vn
2	Khoa Khoa Học	028.37220262	http://fs.hcmuaf.edu.vn
3	Khoa Nông Học	028.38961710	http://fa.hcmuaf.edu.vn
4	Khoa Chăn Nuôi Thú Y	028.38961711	http://vet.hcmuaf.edu.vn
5	Khoa Kinh Tế	028.38961708	http://eco.hcmuaf.edu.vn
6	Khoa Cơ Khí Công Nghệ	028.38960721	http://fme.hcmuaf.edu.vn
7	Khoa Môi Trường Và Tài Nguyên	028.37220291	http://env.hcmuaf.edu.vn
8	Khoa Thủy Sản	028.38963343	http://fof.hcmuaf.edu.vn
9	Khoa Ngoại Ngữ - Sư phạm	028.37220727	http://ffl.hcmuaf.edu.vn
10	Khoa Lâm Nghiệp	028.38975453	http://ff.hcmuaf.edu.vn
11	Khoa Công Nghệ Thông Tin	028.38972261	http://fit.hcmuaf.edu.vn
12	Khoa Quản Lý Đất Đai Và BĐS	028.38974749	http://lrem.hcmuaf.edu.vn
13	Bộ Môn Công Nghệ Hóa Học	028.37242527	http://cnhh.hcmuaf.edu.vn
14	Bộ Môn Công Nghệ Sinh Học	028.37220295	http://biotech.hcmuaf.edu.vn
15	Bộ Môn Lý Luận Chính Trị	028.38963342	http://bmllct.hcmuaf.edu.vn
PHÒNG BAN – ĐƠN VỊ CHỨC NĂNG			
1	Phòng Đào Tạo	028.38963350	http://pdt.hcmuaf.edu.vn
2	Phòng Kế Hoạch Tài Chính	028.38963334	http://pkhtc.hcmuaf.edu.vn
3	Phòng Công Tác Sinh Viên	028.38974560	http://nls.hcmuaf.edu.vn
4	Phòng Tổ Chức Cán Bộ	028.38963341	http://tccb.hcmuaf.edu.vn
5	Phòng Quản Trị Vật Tư	028.38961157	http://pqtvt.hcmuaf.edu.vn
6	Phòng Hợp Tác Quốc Tế	028.38966946	http://iro.hcmuaf.edu.vn
7	Phòng Sau Đại Học	028.38963339	http://pgo.hcmuaf.edu.vn
8	Phòng QL Nghiên Cứu Khoa Học	028.38963340	http://srmo.hcmuaf.edu.vn
9	Phòng Hành Chính	028.38966780	http://ado.hcmuaf.edu.vn
10	Phòng Thanh Tra Giáo Dục	028. 37245195	http://ttra.hcmuaf.edu.vn
11	Thư Viện	028.38963351	http://elib.hcmuaf.edu.vn
12	Ký Túc Xá	028.38963346	http://ktx.hcmuaf.edu.vn
13	Trạm y tế	028.38963345	
14	Nhà thi đấu và Tập luyện thể thao	028.37242520	
15	Đoàn Thanh Niên – Hội Sinh Viên	028.37245396	http://youth.hcmuaf.edu.vn
16	VP Đảng Ủy	028.38963336	http://dang-uy.hcmuaf.edu.vn

TT	Đơn vị	Điện thoại	Website
TRUNG TÂM VÀ VIỆN			
1	Trung tâm Bồi Dưỡng Kiến Thức	028..37242628	http://bdkt.hcmuaf.edu.vn
2	Trung tâm Tin Học Ứng Dụng	028.38961713	http://aic.hcmuaf.edu.vn
3	Trung tâm Đào Tạo Quốc Tế	028.37246042	http://cie-nlu.hcmuaf.edu.vn
4	Trung tâm Ngoại Ngữ	028.38960109	http://cfs.hcmuaf.edu.vn
5	Trung tâm Công Nghệ và Thiết Bị Nhiệt Lạnh	028.37242523	http://chte.hcmuaf.edu.vn
6	Trung tâm Nghiên Cứu Chuyển Giao Khoa Học Công Nghệ	028.38966056	http://rttc.hcmuaf.edu.vn
7	Trung tâm Nghiên Cứu Ứng Dụng Công Nghệ Địa Chính	028.37245422	http://cadas.hcmuaf.edu.vn
8	Trung tâm Nghiên Cứu Biến Đổi Khí Hậu	028.37242522	http://rccc.hcmuaf.edu.vn
9	Trung tâm Khảo Thí và Đảm Bảo Chất Lượng	028.37245870	http://kdcl.hcmuaf.edu.vn
10	Trung tâm Hỗ Trợ Sinh Viên và Quan Hệ Doanh Nghiệp	028..37245397	http://htsv.hcmuaf.edu.vn
11	Trung tâm Dịch Vụ Sinh Viên và Ký Túc Xá	028.38963346	http://ktx.hcmuaf.edu.vn
12	Trung tâm Năng Lượng và Máy Nông Nghiệp	028.37220725	http://caem.hcmuaf.edu.vn
13	Trung tâm Ươm Tạo Doanh Nghiệp Công Nghệ	028.37245197	http://tbi.hcmuaf.edu.vn
14	Trung tâm Công Nghệ Quản Lý Môi Trường và Tài Nguyên	028.37242625	http://ttmt.hcmuaf.edu.vn
15	Trung tâm Giáo Dục Đại Học Theo Định Hướng Nghề Nghiệp		
16	Trung tâm NC Cứu Khoa Học và Chuyển Giao Kỹ Thuật Lâm Nghiệp	028.38975453	http://ff.hcmuaf.edu.vn
17	Trung tâm Nghiên Cứu Chế Biến Lâm Sản Giấy và Bột Giấy	028.87220729	http://ff.hcmuaf.edu.vn
18	Viện Nghiên Cứu Công Nghệ Sinh Học và Môi Trường	028.37220294	http://ribe.hcmuaf.edu.vn
TRẠI - VƯỜN THỰC NGHIỆM			
1	Trại Thực Nghiệm Thủy Sản	028.38963343	http://fof.hcmuaf.edu.vn
2	Trại Thực Nghiệm Nông Học	0973357722	http://fa.hcmuaf.edu.vn
3	Bệnh Viện Thú Y	028.3896 7596	http://vet.hcmuaf.edu.vn
4	Trại Chăn Nuôi Thực Nghiệm	028.38961711	http://vet.hcmuaf.edu.vn



***Thông tin chi tiết về phòng học, phòng chức năng, và các văn phòng khoa/ Bộ môn, vui lòng tra mật sau bản đồ.*

Sơ đồ Trường ĐH Nông Lâm TP.HCM

Chương 2.
TỔNG QUAN VỀ CHƯƠNG TRÌNH TIÊN TIẾN NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

2.1. Giới thiệu

Tên chương trình:	**Chương trình tiên tiến Công Nghệ Thực Phẩm** Advanced Program in Food Technology
Trình độ đào tạo:	**Đại học (Kỹ sư)** Undergraduate (Engineer)
Ngành đào tạo:	**Công Nghệ Thực Phẩm** Food Technlogy
Loại hình đào tạo:	**Chính quy tập trung** Full-time

MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

- Đào tạo nguồn nhân lực được trang bị các phẩm chất tiên tiến: nắm vững kiến thức chuyên môn, có kỹ năng thực hành thành thạo và kỹ năng ứng dụng tốt đáp ứng cho nhu cầu phát triển của đất nước, theo kịp nhịp độ phát triển của các nước trong khu vực và trên thế giới.
- Tạo dựng một chương trình chuẩn mực quốc tế đủ sức cạnh tranh với trào lưu du học ở nước ngoài và thu hút sinh viên nước ngoài trong khu vực vào học tập tại đại học Nông Lâm TP.HCM
- Trở thành một ngành đào tạo có ảnh hưởng tích cực đối với sự phát triển trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm và đi đầu trong các thành tựu nghiên cứu thuộc lĩnh vực này trên phạm vi cả nước và khu vực.

Chương trình tiên tiến (CTTT) ngành Công nghệ thực phẩm (CNTP) được thành lập theo quyết định số 7581/QĐ-BGDĐT của Bộ Giáo Dục Đào Tạo ký ngày 29/11/2007 nhằm đào tạo Kỹ sư ngành CNTP có năng lực chuyên môn cao, sử dụng thông thạo Anh ngữ, có thể làm việc cho các công ty đa quốc gia hoặc tiếp tục chương trình sau đại học tại các trường đại học nước ngoài.

CTTT giảng dạy hoàn toàn bằng Anh ngữ theo chương trình được thiết kế theo chuẩn quốc gia và chương trình giảng dạy của Đại học California, Davis, Hoa Kỳ với đội ngũ giảng viên Việt Nam tốt nghiệp ở nước ngoài và giảng viên đến từ các quốc gia khác trực tiếp giảng dạy.

❖ Kết quả học tập mong đợi

Sau khi hoàn tất CTTT ngành CNTP, sinh viên đạt được:

A. Kiến thức

ELO 1: Vận dụng các kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên, kỹ thuật, và khoa học xã hội.

ELO 2: Vận dụng nền tảng các kiến thức kỹ thuật cốt lõi về lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

ELO 3: Vận dụng kiến thức chuyên sâu trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

B. Kỹ năng

ELO 4: Phân tích, lập luận tầm hệ thống và giải quyết vấn về khoa học và công nghệ thực phẩm.

ELO 5: Kiểm tra và thực nghiệm các giải pháp cho các vấn đề liên quan về chế biến và an toàn thực phẩm.

ELO 6: Thực hiện thành thạo các kỹ năng chuyên môn trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm

ELO 7: Làm việc độc lập, có kỹ năng lãnh đạo và làm việc nhóm.

ELO 8: Giao tiếp hiệu quả bằng nhiều hình thức: lời nói, văn bản, giao tiếp điện tử

ELO 9: Sử dụng tốt tiếng Anh trong giao tiếp và nghiên cứu tài liệu chuyên ngành: có trình độ tiếng Anh đạt mức B2 theo khung tham chiếu châu Âu hoặc các chứng chỉ quốc tế tương đương.

ELO 10: Hình thành ý tưởng, thiết lập các yêu cầu, thiết kế và phát triển sản phẩm theo yêu cầu về dinh dưỡng, độ bền, và an toàn vệ sinh thực phẩm.

ELO 11: Triển khai thực hiện chế biến các sản phẩm thực phẩm.

ELO 12: Giám sát kỹ thuật các hoạt động chế biến sản phẩm thực phẩm.

C. Thái độ - Ý thức

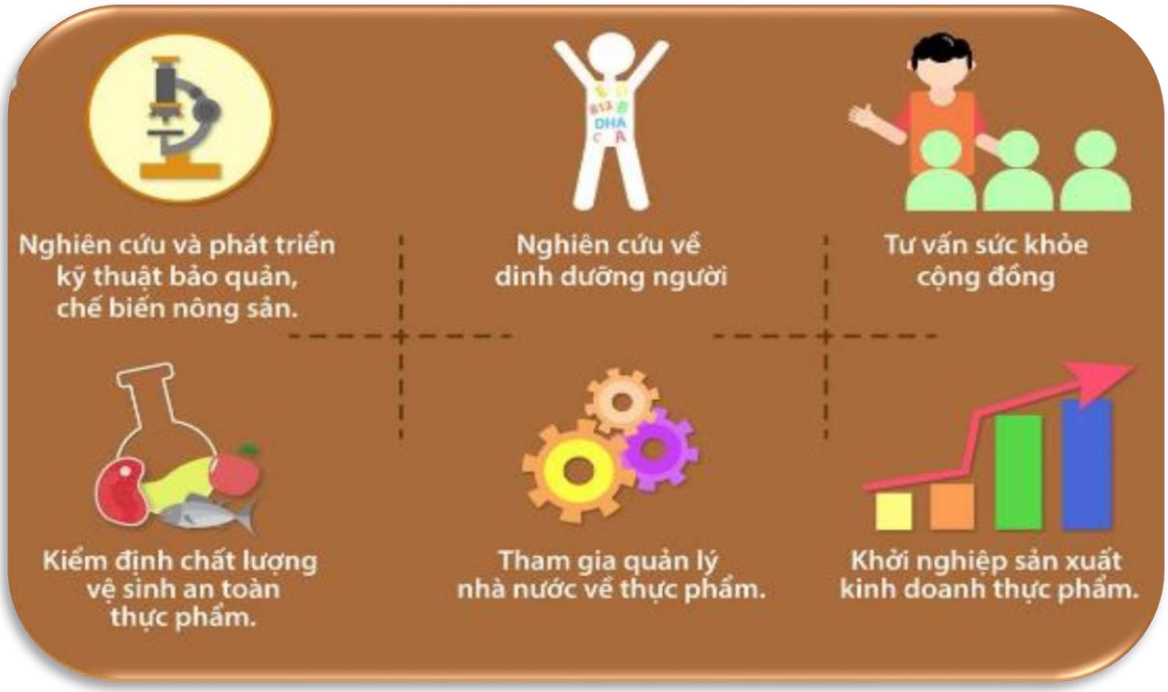
ELO 13: Nhận thức được vai trò, trách nhiệm của một kỹ sư, hiểu biết văn hóa doanh nghiệp, các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp, các qui định về an toàn vệ sinh thực phẩm và có tác phong công nghiệp.

ELO 14: Nắm bắt xu hướng thị trường và bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các hoạt động sản xuất thực phẩm.

ELO 15: Chủ động, sáng tạo, và có ý thức học tập suốt đời.

Hoàn thành khóa học, sinh viên được cấp Bằng tốt nghiệp đại học chính quy do Trường Đại Học Nông Lâm TPHCM cấp và Chứng chỉ công nhận chuẩn mực do Trường Đại Học UC Davis – Hoa Kỳ cấp.

Tốt nghiệp CTTT ngành CNTP, sinh viên có thể làm việc trong các công ty, nhà máy sản xuất, chế biến và xuất khẩu thực phẩm; các cơ quan quản lý về an toàn vệ sinh thực phẩm với các vị trí như chuyên viên nghiên cứu thiết kế sản phẩm mới, thiết lập quy trình - công nghệ, quản lý chất lượng, quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà máy, quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm. Ngoài ra, kỹ sư CNTP còn có khả năng giải quyết các vấn đề liên quan đến thực phẩm như quản lý dịch vụ hỗ trợ công nghệ cho khách hàng, tiếp thị sản phẩm, nghiên cứu về dinh dưỡng người, tư vấn dinh dưỡng, sức khỏe cộng đồng. Hơn nữa, khởi nghiệp sản xuất kinh doanh thực phẩm cũng là một trong những công việc yêu thích của rất nhiều cựu sinh viên ngành CNTP.



2.2. Liên hệ Chương trình tiên tiến

Địa chỉ: Văn Phòng Khoa Công Nghệ Thực Phẩm

Lầu 1, Nhà Cẩm Tú, Trường Đại Học Nông Lâm TPHCM

Khu phố 6, Phường Linh Trung, Quận Thủ Đức, Tp. Hồ Chí Minh

Điện thoại: 028.37245515

Website: http://ft.hcmuaf.edu.vn/

Người liên hệ:

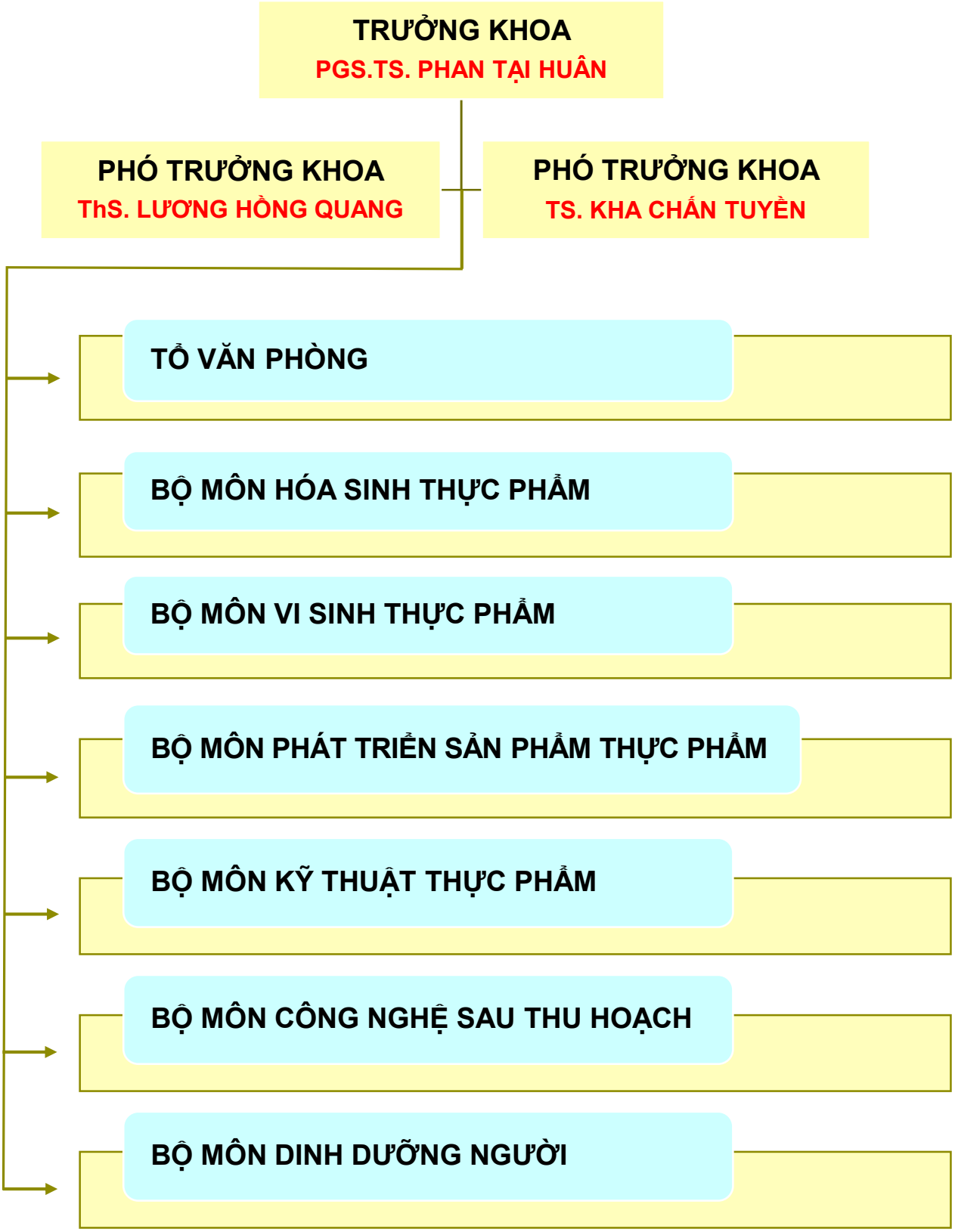
Cô: Nguyễn Thị Phước Thủy – Thư ký CTTT
Email: ntpthuy@hcmuaf.edu.vn

Cô: Trương Thị Bông – Giáo vụ Khoa
Email: truongbong@hcmuaf.edu.vn

Cô: Nguyễn Thị Thu Thủy – Thư ký Khoa
Email: kcntp@hcmuaf.edu.vn

Tập thể cán bộ - giảng viên khoa Công Nghệ Thực Phẩm

2.3. Cơ cấu tổ chức Khoa Công Nghệ Thực Phẩm



❖ **TỔ VĂN PHÒNG**

- Nguyễn Thị Thu Thủy - Thư ký kcntp@hcmuaf.edu.vn
- Trương Thị Bông - Giáo vụ truongbong@hcmuaf.edu.vn
- Nguyễn Thị Ngọc Mai nguyenm0875@yahoo.com.vn
- Nguyễn Thị Út ut_ut735@yahoo.com

❖ **BỘ MÔN HÓA SINH THỰC PHẨM**

- PGS. TS. Phan Tại Huân - Trưởng Bộ môn pthuan@hcmuaf.edu.vn
- TS. Nguyễn Minh Xuân Hồng - Giảng viên nmxhong@hcmuaf.edu.vn
- ThS. Ngô Thị Ty Na - Giảng viên tyna@hcmuaf.edu.vn
- ThS. Phan Thị Kim Khánh - Giảng viên ptkkhanh@hcmuaf.edu.vn
- KS. Lê Thị Thủy - Quản lý PTN lethuy@hcmuaf.edu.vn

❖ **BỘ MÔN VI SINH THỰC PHẨM**

- TS. Vũ Thị Lâm An - Trưởng Bộ môn laman.vu@gmail.com
- TS. Trương Thục Tuyền - Giảng viên thuctuyentruong@gmail.com
- KS. Nguyễn Mạnh Cường - Giảng viên nnguyenccuong@gmail.com
- ThS. Nguyễn Minh Hiền - Quản lý PTN hienhn2002@yahoo.com

❖ **BỘ MÔN PHÁT TRIỂN SẢN PHẨM THỰC PHẨM**

- TS. Kha Chấn Tuyền - Trưởng Bộ môn khachantuyen@hcmuaf.edu.vn
- ThS. Nguyễn Anh Trinh - Phó Trưởng BM natrinhvn@yahoo.com
- ThS. Nguyễn Hữu Cường - Giảng viên nguyenhuucuong266@yahoo.com
- KS. Bùi Thị Bảo Châu - Giảng viên bchau.bui@gmail.com
- ThS. Nguyễn Thị Phước Thủy - Quản lý PTN ntpthuy@hcmuaf.edu.vn
- ThS. Nguyễn Thị Thanh Thảo - Quản lý PTN imizu1406@gmail.com

❖ **BỘ MÔN KỸ THUẬT THỰC PHẨM**

- TS. Lê Trung Thiên - Trưởng Bộ môn le.trungthien@hcmuaf.edu.vn
- ThS. Lương Hồng Quang - Giảng viên lhquang@hcmuaf.edu.vn
- ThS. Nguyễn Trung Hậu - Giảng viên trunghauuaf@gmail.com
- ThS. Trịnh Ngọc Thảo Ngân - Giảng viên thaongan242@gmail.com
- KS. Nguyễn Hữu Thiện - Giảng viên huuthien.ng@gmail.com
- KS. Dương Thị Ngọc Dân - Quản lý PTN ngocdanttmt@gmail.com

❖ **BỘ MÔN CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH**

- TS. Dương Thị Ngọc Diệp - Trưởng Bộ môn diepngocduong@yahoo.com
- TS. Phan Thị Lan Khanh - Giảng viên ptlankhanh@gmail.com
- TS. Huỳnh Hoa Anh Đào - Giảng viên mickey19051980@yahoo.com
- ThS. Lê Thị Thanh - Quản lý PTN lethanh2607@yahoo.com

❖ **BỘ MÔN DINH DƯỠNG NGƯỜI**

- PGS. TS. Phan Tại Huân - Trưởng Bộ môn pthuan@hcmuaf.edu.vn
- TS. Huỳnh Tiến Đạt - Giảng viên huynhtiendatag@yahoo.com
- ThS. Nguyễn Thị Phượng - Giảng viên opera_272003@yahoo.com

Chương 3.
HỆ THỐNG HỖ TRỢ HỌC TẬP

3.1. Cố vấn học tập và trợ lý quản lý sinh viên

Trợ lý quản lý sinh viên: ThS. Ngô Thị Ty Na

Cố vấn học tập trưởng: ThS. Lương Hồng Quang

Cố vấn học tập từng lớp:

TT	Họ và tên	Lớp cố vấn	Email
1	Lê Trung Thiên	DH17TP	le.trungthien@hcmuaf.edu.vn
2	Lương Hồng Quang	DH16TP	lhquang@hcmuaf.edu.vn
3	Vũ Thị Lâm An	DH15TP	laman.vu@gmail.com
4	Phan Thị Kim Khánh	DH14TP	ptkkhanh@hcmuaf.edu.vn

Vai trò của Cố vấn học tập (*theo Quyết định số 490/QĐ-ĐHNL-TCCB ngày 7/3/2016*)**:**

- Tổ chức gặp gỡ, sinh hoạt với lớp; quản lý lớp; thông qua kết quả bầu cử Ban cán sự lớp để đề nghị Trưởng khoa phê duyệt
- Hướng dẫn các thủ tục hành chính liên quan đến sinh viên trong quá trình học tập
- Thực hiện công tác đánh giá kết quả rèn luyện sinh viên
- Tham dự Hội đồng khen thưởng – kỷ luật sinh viên cấp khoa
- Phối hợp với các phòng chức năng hướng dẫn sinh viên nắm vững các quy chế, quy định về đào tạo
- Tư vấn cho sinh viên về chương trình đào tạo
- Tư vấn cho sinh viên cách thức xây dựng kế hoạch học tập cho toàn khóa học, đảm bảo sự phù hợp với năng lực và hoàn cảnh của mỗi sinh viên
- Hướng dẫn sinh viên đăng ký học phần ở từng học kỳ
- Tư vấn cho sinh viên phương pháp học tập phù hợp với từng môn chuyên ngành
- Tư vấn cho sinh viên về các chủ đề, thông tin khoa học liên quan ngành học
- Hướng dẫn sinh viên tham gia các hoạt động ngoại khóa
- Tư vấn hướng nghiệp và việc làm cho sinh viên
- Giúp sinh viên xác định động cơ học tập đúng đắn, rèn luyện toàn diện.

3.2. Môi trường học tập

3.2.1. Giảng đường

Sinh viên CTTT sẽ học lý thuyết chủ yếu tại 5 phòng học thuộc Nhà Cát Tường (Phòng 3.1, 3.2. 3.5) và Nhà Cẩm Tú Phòng 200A, 200B).

Tất cả phòng học được trang bị máy lạnh, loa, máy chiếu, bảng tương tác.

3.2.2. Phòng thí nghiệm

Khoa CNTP hiện có 7 phòng thí nghiệm được trang bị các máy móc, thiết bị nghiên cứu hiện đại, đáp ứng nhu cầu giảng dạy, nghiên cứu và thực hành cho giảng viên và sinh viên trong khoa.

STT	Tên phòng thí nghiệm	Phục vụ các môn học của CTTT
1	Hóa sinh	- Hóa sinh đại cương - Hóa thực phẩm - Công nghệ enzyme
2	Vi sinh	- Vi sinh đại cương - Vi sinh thực phẩm
3	Phát triển sản phẩm	- BQ chế biến thủy sản - Khoa học thịt và sản phẩm thịt - CNCB sữa và sản phẩm từ sữa
4	Cảm quan	- Đánh giá cảm quan
5	Công nghệ sau thu hoạch thực vật	- CNCB thức uống - BQCB rau quả - CNCB ngũ cốc và củ có bột
6	Kỹ thuật thực phẩm	- Thuộc tính thực phẩm - Các quá trình cơ bản trong CNTP - CNCB Trà, cà phê, cacao - Kỹ thuât thực phẩm 1-2
7	Phòng thí nghiệm tiên tiến	- Phục vụ các môn học hoặc nghiên cứu có sử dụng các thiết bị tiên tiến

3.2.3. Thư viện trường

Thư viện với tổng diện tích 6.236 m^2 gồm hệ thống các phòng đọc, phòng mượn như sau:

- Tầng 1 có 01 phòng Mượn với diện tích với 362m^2, 01 phòng Dịch vụ Thông tin với diện tích 45m^2, 01 phòng Tự học/tự nghiên cứu có diện tích với 362m^2, sức chứa 250 chỗ.

- Tầng 2 được bố trí 01 phòng đọc Luận án – Luận văn với diện tích 618m^2 có sức chứa trên 150 chỗ, 01 phòng Multimedia với diện tích 378m^2, 01 phòng truy cập Internet với diện tích 188m^2.

- Tầng 3 được bố trí Phòng đọc Sách tham khảo – Báo – Tạp chí với diện tích 960m^2, có sức chứa trên 150 chỗ.

Thư viện có 115 máy tính được nối mạng Internet, được bố trí 50 máy cho phòng truy cập Internet phục vụ miễn phí, 18 máy cho phòng Multimedia, 06 máy phục vụ tra cứu luận án – luận văn và 100% nhân viên Thư viện đều làm việc với máy tính. Bạn đọc tự học/tự nghiên cứu tại Thư viện được sử dụng mạng WIFI miễn phí.

Thư viện trực tuyến: http://elib.hcmuaf.edu.vn/ giúp bạn đọc truy cập thuận tiện.

Ngoài ra, thư viện còn có kênh giải đáp thắc mắc trực tuyến qua Facebook (https://www.facebook.com/THƯ-VIỆN-TRƯỜNG-ĐẠI-HỌC-NÔNG-LÂM-TPHCM-259711770842620/).

Giờ mở cửa: Từ thứ Hai đến thứ Sáu: 7h30 – 21h00

Thứ Bảy: 7h30 – 11h30.

3.3. Hệ thống hỗ trợ kỹ thuật

3.3.1. Tài khoản sinh viên

SV khi trúng tuyển và nhập học sẽ được nhà trường cung cấp tài khoản SV với tên đăng nhập là mã số SV và mật khẩu khởi động. Sinh viên sẽ sử dụng tài khoản này để truy cập vào các hệ thống dịch vụ hỗ trợ sinh viên trong suốt quá trình học tập tại nhà trường.

3.3.2. Email sinh viên

Mỗi sinh viên sẽ được cấp 1 địa chỉ email để sử dụng trong suốt quá trình học tập tại trường. Hướng dẫn đăng ký và sử dụng email sinh viên ĐH Nông Lâm TP.HCM được đăng tải tại website: http://ns.hcmuaf.edu.vn/ns-1653-1/vn/huong-dan-dang-ky-va-su-dung-email-sinh-vien-dh-nong-lam-tphcm.html.

3.3.3. Wifi

Ứng dụng mạnh mẽ CNTT vào giảng dạy, học tập và nghiên cứu khoa học tại Trường Đại Học Nông Lâm TPHCM, BGH nhà Trường tăng cường đầu tư hạ tầng mạng máy tính rất lớn, với hệ thống mạng máy tính không dây phủ sóng toàn bộ khu giảng đường, phòng thí nghiệm, khu hành chính tại Trường. Để truy cập được internet, SV cần phải khai báo proxy (xem hướng dẫn tại http://ns.hcmuaf.edu.vn/ns-3740-1/vn/cach-khai-bao-proxy-truy-cap-mang-internet-khong-day-dh-nong-lam.html)

3.4. Ký túc xá

Trường có 6 khu ký túc xá với tổng diện tích sàn xây dựng 17.495m^2, 411 phòng, sức chứa 3.800 chỗ, chiếm khoảng 27% tổng số học viên chính qui của Trường. Do KTX vẫn chưa thể đáp ứng được nhu cầu nội trú nên Nhà trường có chế độ ưu tiên cho sinh viên thuộc đối tượng 1,2, con em gia đình chính sách, gia đình có hoàn cảnh khó khăn cũng như sinh viên mới vào Trường.

Đặc biệt, ký túc xá Cỏ May tại khuôn viên trường ĐH Nông lâm TP.HCM khánh thành vào cuối năm 2015 với sự tài trợ của cố doanh nhân Phạm Văn Bên sẽ tiếp nhận khoảng 450 sinh viên nghèo, học giỏi. Sinh viên ở đây ngoài việc được miễn phí ăn, ở, còn được trợ cấp toàn bộ học phí trong học kỳ đầu tiên. Các học kỳ tiếp theo sẽ căn cứ vào kết quả học tập của học kỳ trước đó để xét mức trợ cấp cụ thể. Ngoài ra, sinh viên còn được trợ cấp kinh phí học thêm ngoại ngữ, tin học; được trang bị các kỹ năng mềm... đảm bảo phát triển toàn diện, đáp ứng yêu cầu công việc của xã hội văn minh, hiện đại.

3.5. Trạm y tế

Trạm y tế được trang bị máy móc và thuốc men phục vụ sinh viên và đội ngũ cán bộ trong nhà trường. Trạm y tế thường xuyên phối hợp cùng địa phương thực hiện phun thuốc diệt côn trùng, diệt muỗi, chuột… để phòng dịch bệnh trong nhà trường.

3.5. Hệ thống xe buýt

Trước cổng trường Đại Học Nông Lâm có bến xe buýt với những chuyến xe buýt đời mới, được trang bị máy lạnh, rộng rãi, thoáng mát giúp đưa đón sinh viên từ trung tâm thành phố hoặc các tỉnh lân cận. Để đến với Nông Lâm, sinh viên có thể chọn các tuyến xe sau:

- Tuyến [06] Bến xe Chợ Lớn- Đại học Nông Lâm
- Tuyến [89] Đại học Nông Lâm - Trường THPT Hiệp Bình
- Tuyến [93] Bến Thành - Đại học Nông Lâm
- Tuyến [104] Bến xe An Sương - Đại học Nông Lâm
- Tuyến [19] Bến Thành - Khu Chế Xuất Linh Trung - Đại Học Quốc Gia
- Tuyến [33] Bến Xe An Sương - Suối Tiên - Đại học Quốc Gia
- Tuyến [50] Đại học Bách khoa - Đại học Quốc gia
- Tuyến [602] Phú Túc (Đồng Nai) - ĐH Nông Lâm
- Tuyến [601] Bến xe Biên Hòa – Bến xe miền Tây
- Tuyến [7] Thủ Dầu Một – KDL Suối Tiên

Sinh viên vào trang web http://buyttphcm.com.vn/Route để tra cứu thông tin chi tiết của từng tuyến xe buýt.

3.6. Tư vấn tâm lý học đường

Tổ Tư vấn tâm lý học đường do Phòng Công Tác Sinh Viên quản lý.

Nếu có tâm sự cần trải lòng, thắc mắc cần giải đáp, cần gặp chuyên gia, gặp các thầy cô thuộc các bộ phận trong trường, sinh viên có thể gửi email đến địa chỉ: tuvantamly@hcmuaf.edu.vn. Tổ Tư vấn Tâm lý sẽ hồi âm và đáp ứng tất cả nhu cầu của các sinh viên.

Những thư được cho là hợp lệ và sẽ được hồi đáp:

- Viết đúng tiếng Việt (có dấu), không viết hoa tùy tiện, không viết tắt, không sai lỗi chính tả.

- Có tiêu đề về nhu cầu. Ví dụ: Tâm sự, Muốn sắp xếp gặp chuyên gia, thầy cô,...

Ngoại trừ tâm sự sẻ chia (sinh viên có thể viết tên hoặc không), nếu sinh viên cần được sắp xếp gặp chuyên gia xin vui lòng để lại tên, địa chỉ, điện thoại liên lạc để Tổ Tư vấn tâm lý học đường liên hệ khi cần.

Ban quản lý sẽ biên tập và đăng tải các nội dung được cho là cần thiết và phù hợp (người gửi có thể yêu cầu được bí mật tên, email).

Xem thêm tại: http://www.nls.hcmuaf.edu.vn/contents.php?ids=14506&ur=nls

3.7. Hệ thống hỗ trợ khác

Trung tâm hỗ trợ sinh viên & quan hệ doanh nghiệp sẽ hỗ trợ cho sinh viên những vấn đề sau:

- Tổ chức, tham gia các cuộc hội thảo, hội nghị, hội chợ về đào tạo và giải quyết việc làm.
- Phối hợp tổ chức, thực hiện các dịch vụ nhằm tạo điều kiện thực tập, thực hành cho sinh viên, học sinh.
- Liên kết, phối hợp với một số đơn vị nhằm tạo điều kiện cho SV tham gia vào các chương trình vui chơi, học thuật bổ ích.
- Tổ chức các hoạt động hỗ trợ sinh viên, học sinh trong phạm vi trong và ngoài trường.
- Cung cấp thông tin về chỗ ở cho sinh viên, giới thiệu các trung tâm ngoại ngữ, tin học, các chương trình hỗ trợ học bổng, kinh nghiệm du học…
- Giới thiệu, thông báo các khóa, các lớp huấn luyện, đào tạo do trung tâm liên kết với các đơn vị tổ chức.

Xem thêm tại: http://htsv.hcmuaf.edu.vn/htsv-4363-2/vn/chuc-nang-nhiem-vu.html

3.8. Kênh liên lạc chính thức giữa nhà trường và sinh viên

- Các thông báo trong quá trình học tập sẽ được nhà trường truyền thông chính thức trên website của Phòng Đào Tạo và website của Chương trình tiên tiến Khoa Công Nghệ Thực Phẩm.

- Riêng các thông báo mang tính chất cá nhân, nhà trường sẽ gửi thêm qua email MSSV (MSSV@st.hcmuaf.edu.vn).

- Sinh viên chủ động liên hệ Văn phòng CTTT, cố vấn học tập, khoa, các phòng ban chức năng và cán bộ giảng dạy môn học để được hướng dẫn và giúp đỡ giải quyết tất cả các vấn đề, các khó khăn phát sinh trong quá trình theo học tại trường.

- Lưu ý: Sinh viên cần sử dụng email sinh viên (MSSV@ st.hcmuaf.edu.vn) khi giao tiếp qua email.

- Đặc biệt, sinh viên có trách nhiệm truyền đạt/phản hồi tất cả thông tin quá trình học tập cho phụ huynh, bao gồm cả các quyết định xử lý kỷ luật, khen thưởng, các quyết định tạm dừng, thôi học, chuyển chương trình đào tạo/ngành học (nếu có). Trong trường hợp phụ huynh quan tâm và muốn biết tình hình học tập của sinh viên, vui lòng liên lạc với Nhà trường.

3.9. Phương pháp học tập

Trong từng môn học, SV sẽ tham gia vào 4 hoạt động: học lý thuyết, thảo luận, thực hành và kiểm tra. Để đạt kết quả tốt nhất có thể, SV nên chuẩn bị bài trước khi lên lớp để tiếp thu các bài giảng một cách dễ dàng, đồng thời tham gia đầy đủ các buổi giảng viên đứng lớp để nắm bài tốt hơn.

Những môn học với giảng viên nước ngoài sẽ có trợ giảng (Teaching Assistant - TA) do các giảng viên trong khoa phụ trách. Hệ thống TA được cung cấp miễn phí, giúp SV giải đáp các thắc mắc về bài học và củng cố, bổ sung lại các kiến thức đã học trên lớp.

Ngoài ra, sinh viên cũng cần tham dự các chuyến đi thực tế đến các công ty, nhà máy liên quan đến thực phẩm, các buổi hội thảo chuyên đề, các hội thi chuyên ngành để tăng cường kiến thức thực tế và các kỹ năng nghề nghiệp cũng như kỹ năng mềm.

Giảng đường đại học là một môi trường SV tự học, tự rèn luyện, giảng viên chỉ có trách nhiệm hướng dẫn SV trong quá trình học tập.

Sinh viên CTTT tham quan hoạt động sản xuất thực tế

Sinh viên CTTT tham gia hội thảo khoa học

Sinh viên CTTT đạt giải nhất trong một hội thi quốc tế

Chương 4.
HOẠT ĐỘNG SINH VIÊN

Chương trình tiên tiến luôn tạo điều kiện và khuyến khích sinh viên tham gia các hoạt động ngoại khóa nhằm rút kết các kinh nghiệm từ thực tế cũng như tự hoàn thiện các kỹ năng cho bản thân. Với hệ thống cơ sở vật chất, nhà thi đấu, sân bãi tập luyện đầy đủ, hằng năm Trường ĐH Nông Lâm TPHCM tổ chức rất nhiều các giải đấu thể thao khác nhau nhằm tạo sân chơi thể thao giúp sinh viên rèn luyện thân thể, học tập tốt. Đồng thời, các hoạt động văn nghệ như cuộc thi hát chào mừng các ngày lễ lớn, hát Karaoke, nhảy hiện đại, cổ động… được tổ chức thường xuyên nhằm tạo sân chơi cho sinh viên tham gia và phát triển tài năng. Ngoài ra, sinh viên CTTT cũng rất tích cực tham gia vào rất nhiều các hoạt động tình nguyện, từ thiện.

Bên cạnh các hoạt động do Đoàn – Hội và Phòng Công tác sinh viên trường Đại Học Nông Lâm tổ chức, sinh viên Khoa Công Nghệ Thực Phẩm cũng phát triển nhiều hoạt động đặc thù, giúp gắn kết các khóa và làm phong phú đời sống sinh hoạt tập thể cho sinh viên.

4.1. Hoạt động thường niên của Đoàn-Hội sinh viên Khoa CNTP

STT	TÊN HOẠT ĐỘNG	THỜI GIAN DIỄN RA
1	Hỗ trợ đón tân sinh viên và giao lưu với BCN Khoa	Cuối tháng 8 đến đầu tháng 9
2	Thi tuyển MC	Tháng 9
3	Tết Trung thu cho thiếu nhi	Cuối tháng 9
4	Ngày hội những người yêu công tác Hội	Ngày 10/10 hàng năm
5	Lễ kết nạp Hội viên	Ngày 10/10 hàng năm
6	Ngày hội việc làm cấp trường	Tháng 10, tại trường ĐHNL
7	Chương trình Gala cười với sinh viên	Tháng 10
8	Hội trại truyền thống	Tổ chức trong tuần 20/11 Thời gian: 1 ngày 1 đêm tại trường
9	Meeting chào mừng ngày 20/11	20/11 từ 8h00 – 11h00
10	Tập huấn cán bộ Đoàn - Hội của trường Hội trại Nguyễn Thái Bình	Tháng 11 Thời gian: 3 ngày 2 đêm
11	Lễ tuyên dương SV 5 tốt và Đoàn viên ưu tú	Tháng 11

12	Hiến máu nhân đạo cấp trường	Mỗi năm 2 lần: Tháng 11 và tháng 4
13	Xuân tình nguyện cấp trường	Tháng 1, khoảng 5 đến 7 ngày
14	Tập huấn cán bộ Đoàn - Hội khoa CNTP	Tháng 3; 2 ngày 1 đêm
15	Thực hiện công trình thanh niên cấp khoa, chi đoàn, chi hội	Tháng 3
16	Lễ kết nạp Đoàn viên mới	Tháng 3
17	Hội thao truyền thống	Từ cuối tháng 3 đến cuối tháng 4
18	Hội thi "Tôi yêu thực phẩm"	Tháng 4 (3 vòng)
19	Giao lưu với BCN về vấn đề Rèn nghề	Tháng 5
20	Lễ tuyên dương thanh niên tiên tiến	Tháng 5
21	Mùa hè xanh cấp trường	Tháng 7 diễn ra trong một tháng
22	Giao lưu quân sự	Tháng 8
23	Tham quan các nhà máy thực phẩm Acecook, Ajinomoto, Yakult, ...	Tùy lịch tham quan của nhà máy
24	Hỗ trợ Khoa / Trường tổ chức các hội thảo quốc tế, seminar chuyên ngành; các buổi lễ meeting, trao bằng tốt nghiệp	Tùy lịch hàng năm

4.2. Các hoạt động khác

STT	TÊN HOẠT ĐỘNG	THỜI GIAN DIỄN RA
25	Ngày Hội sinh viên sáng tạo	Tháng 5
26	Tọa đàm kỹ năng tư duy sáng tạo	Tháng 5
27	Hưởng ứng ngày môi trường thế giới	Tháng 6
28	Hội thảo tư vấn sức khỏe sinh sản	Tháng 9
29	Cuộc thi công dân trẻ ASEAN	Tháng 10
30	Cán bộ Hội thanh lịch	Tháng 10
31	Nét đẹp sinh viên Nông Lâm	Tháng 11 (2 năm 1 lần)
32	Hội thảo Nông Lâm Khởi nghiệp / Khóa học sinh viên khởi nghiệp	Tháng 7 – tháng 8
33	Buổi thảo luận về vấn đề môi trường cho sinh viên trường và các đại biểu của tàu thanh niên Đông Nam Á – SSEAYP 2017 do Đoàn trường tổ chức	Theo lịch Thành đoàn TP.HCM
34	Giao lưu với sinh viên quốc tế	Theo lịch các trường sang giao lưu

4.3. Câu lạc bộ Tiếng Anh

- Là sân chơi để sinh viên Khoa CNTP, các Khoa khác của trường, hay sinh viên trường khác học và chia sẻ kinh nghiệm học tiếng Anh.

- Câu lạc bộ Tiếng Anh do sinh viên khoa Công nghệ Thực Phẩm tổ chức và điều hành. Các sinh viên quốc tế cũng thường tham dự các buổi sinh hoạt của câu lạc bộ này.

- Lịch hoạt động: Hằng tuần vào ***Thứ 2, 2:00-4:00 pm, Phòng C200A (Nhà Cẩm Tú)***.

- Liên hệ: *englishclubft@gmail.com*

Sinh viên CTTT tham gia Hội thi "Sử dụng phụ gia an toàn trong phát triển sản phẩm mới"

Tập huấn cán bộ Đoàn khoa

Sinh viên CTTT tham gia Hội thi "Nét đẹp sinh viên Nông Lâm" năm 2016

Chương 5.
QUY CHẾ – QUY ĐỊNH

Sinh viên đọc kỹ và nắm rõ các thông báo, hướng dẫn, quy định, quy chế học vụ có trong Sổ tay Sinh viên. Đồng thời, sinh viên nên chủ động truy cập thường xuyên vào website CTTT hoặc Khoa và Nhà trường để nắm bắt kịp thời các thay đổi / bổ sung về quy định, quy chế học tập và rèn luyện.

5.1. Quyền và nghĩa vụ của Sinh viên

5.1.1. Quyền của Sinh viên

1. Được nhận vào học đúng ngành nghề đã đăng ký dự tuyển nếu đủ các điều kiện trúng tuyển theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Nhà trường
2. Được nhà trường tôn trọng và đối xử bình đẳng; được cung cấp đầy đủ thông tin cá nhân về việc học tập, rèn luyện theo quy định của Nhà trường; được Nhà trường phổ biến nội quy quy chế về học tập, thực tập, thi tốt nghiệp, rèn luyện, về chế độ chính sách của nhà nước có liên quan đến Sinh viên.
3. Được tạo điều kiện trong học tập và rèn luyện bao gồm:

   a) Được sử dụng thư viện, các trang thiết bị và phương tiện phục vụ các hoạt động học tập, thí nghiệm, nghiên cứu khoa học, văn hóa, văn nghệ, thể dục, thể thao.

   b) Được tham gia nghiên cứu khoa học, thi Sinh viên giỏi, thi Olympic các môn học, thi sáng tạo tài năng trẻ;

   c) Được chăm lo, bảo vệ sức khỏe theo chế độ hiện hành của Nhà nước;

   d) Được đăng ký dự tuyển đi học ở nước ngoài, học chuyển tiếp ở các trình độ đào tạo cao hơn theo quy định hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo;

   đ) Được tạo điều kiện hoạt động trong tổ chức Đảng Cộng sản Việt Nam, Đoàn TNCS Hồ Chí Minh, Hội Sinh viên Việt Nam, Hội Liên hiệp Thanh niên Việt Nam; tham gia các tổ chức tự quản của Sinh viên, các hoạt động xã hội có liên quan ở trong và ngoài nhà trường theo quy định của pháp luật; các hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao lành mạnh, phù hợp với mục tiêu đào tạo của trường;

   e) Được nghỉ học tạm thời, tạm ngừng học, học theo tiến độ chậm, tiến độ nhanh, học cùng lúc hai chương trình, chuyển trường theo quy định của quy chế về đào tạo của Bộ Giáo dục và Đào tạo; được nghỉ hè, nghỉ tết, nghỉ lễ theo quy định.

4. Được hưởng các chế độ, chính sách ưu tiên theo quy định của Nhà nước; được xét nhận học bổng do các tổ chức, cá nhân trong và ngoài nước tài trợ; được miễn giảm phí khi sử dụng các dịch vụ công cộng về giao thông, giải trí, tham quan viện bảo tàng, di tích lịch sử, công trình văn hóa theo quy định của Nhà nước.

5. Được trực tiếp hoặc thông qua đại diện hợp pháp của mình kiến nghị với Nhà trường các giải pháp góp phần xây dựng Nhà trường; được đề đạt nguyện vọng và khiếu nại lên Hiệu trưởng giải quyết các vấn đề có liên quan đến quyền, lợi ích chính đáng của SV.

6. Được xét tiếp nhận vào ký túc xá theo quy định của trường. Việc ưu tiên sắp xếp vào ở ký túc xá theo quy định tại Quy chế công tác Sinh viên nội trú của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

7. Sinh viên đủ điều kiện công nhận tốt nghiệp được nhà trường cấp bằng tốt nghiệp, bảng điểm học tập và rèn luyện, hồ sơ Sinh viên, các giấy tờ có liên quan khác và giải quyết các thủ tục hành chính.

8. Được hưởng chính sách ưu tiên của Nhà nước trong truyển dụng vào các cơ qua Nhà nước nếu tốt nghiệp loại giỏi, rèn luyện tốt và được hưởng các chính sách ưu tiên khác theo quy định về tuyển dụng cán bộ, công chức, viên chức.

5.1.2. Nghĩa vụ của Sinh viên

1. Chấp hành chủ trương, chính sách của Đảng, pháp luật của Nhà nước và các quy chế, nội quy, điều lệ Nhà trường.

2. Tôn trọng nhà giáo, cán bộ và nhân viên của Nhà trường; đoàn kết, giúp đỡ lẫn nhau trong quá trình học tập và rèn luyệ, thực hiện tốt nếp sống văn minh.

3. Giữ gìn và bảo vệ tài sản của Nhà trường; góp phần xây dựng, bảo vệ và phát huy truyền thống của Nhà trường

4. Thực hiện nhiệm vụ học tập, rèn luyện theo chương trình, kế hoạch giáo dục, đào tạo của Nhà trường; chủ động tích cực tự học, nghiên cứu, sáng tạo và tự rèn luyện đạo đức, lối sống.

5. Thực hiện đầy đủ quy định về việc khám sức khỏe khi mới nhập học và khám sức khỏe định kỳ trong thời gian học tập theo quy định của Nhà trường.

6. Đóng học phí đúng thời hạn theo quy định.

7. Tham gia lao động công ích, hoạt động tình nghiện vì cộng đồng phù hợp với năng lực và sức khỏe theo yêu cầu của Nhà trường.

8. Chấp hành nghĩa vụ làm việc có thời hạn theo sự điều động của Nhà nước khi được hưởng học bổng, chi phí đào tạo do Nhà nước cấp hoặc do nước ngoài tài trợ theo Hiệp định ký kết với Nhà nước, nếu không chấp hành phải bồi hoàn học bổng, chi phí đào tạo theo quy định.

9. Tham gia phòng, chống tiêu cực, gian lận trong học tập, thi cử và các hoạt động khác của Sinh viên, cán bộ, Giảng viên; kịp thời báo cáo với khoa, phòng chức năng, Hiệu trưởng Nhà trường hoặc các cơ quan có thẩm quyền khi phát hiện những hành vi tiêu cực, gian lận trong học tập, thi cử hoặc những hành vi vi phạm pháp luật, vi phạm nội quy, quy chế khác của Sinh viên, cán bộ, giảng viên trong trường.

10. Tham gia công tác đảm bảo an ninh, trật tự, phòng chống tội phạm, tệ nạn xã hội trong trường học, gia đình và cộng đồng.

5.1.3. Các hành vi Sinh viên không được làm

1. Xúc phạm nhân phạm, danh dự, xâm phạm thân thể nhà giáo, cán bộ, nhân viên Nhà trường và Sinh viên khác

2. Gian lận trong học tập như: quay cóp, mang tài liệu vào phòng thi, xin điểm; học, thi, thực tập, trực hộ người khác hoặc nhờ người khác học, thi, thực tập, trực hộ; sao chép, nhờ hoặc làm hộ tiểu luận, đồ án, khóa luận tốt nghiệp; tổ chức hoặc tham gia tổ chức thi hộ hoặc các hành vi gian lận khác.

3. Hút thuốc, uống rượu bia trong giờ học; say rượu, bia khi đến lớp.

4. Tham gia tụ tập đông người, biểu tình, khiếu kiện trái pháp luật. Gây rối an ninh, trật tự trong trường hoặc nơi công cộng

5. Tham gia đua xe hoặc cổ vũ đua xe trái phép.

6. Đánh bạc dưới mọi hình thức.

7. Sản xuất, buôn bán, vận chuyển, phát tán, tang trữ, sử dụng hoặc lôi kéo người khác sử dụng vũ khí, chất nổ, các chất ma túy, các loại hóa chất cấm sử dụng, các tài liệu, ấn phẩm, thông tin phản động, đồi trụy và các tài liệu cấm khác theo quy định của Nhà nước; tổ chức, tham gia, truyền bá các hoạt động mê tín dị đoan, các hoạt động tôn giáo trong Nhà trường và các hành vi vi phạm đạo đức khác.

8. Thành lập, tham gia các hoạt động mang tính chất chính trị trái pháp luật; tổ chức, tham gia các hoạt động tập thể mang danh nghĩa Nhà trường khi chưa được Hiệu trưởng cho phép.

9. Đăng tải, bình luận, chia sẻ bài viết, hình ảnh có nội dung xuyên tạc, dung tục, xâm phạm quyền con người hoặc kích động biểu tình trái pháp luật, gây rối, chống phá Đảng, Nhà nước.

5.2. Kế hoạch học tập và học phí

5.2.1. Kế hoạch học tập

Thời gian đào tạo đối với Sinh viên chương trình tiên tiến là 9 học kỳ (4,5 năm), trong đó có 1 học kỳ chuẩn bị/tăng cường tiếng Anh, 2 học kỳ đại cương, 2 học kỳ kiến thức nền và cơ sở ngành, 3 học kỳ chuyên ngành và 1 học kỳ để làm khóa luận tốt nghiệp.

Tổng thời gian đào tạo tối đa cho phép là 18 học kỳ (hay 9 năm), không xét trường hợp Sinh viên bị tạm dừng do kỷ luật, do học lực hoặc các yếu tố khác. Các học kỳ Sinh viên tạm dừng đều được tính vào tổng thời gian đào tạo tối đa.

Kế hoạch học tập của SV ngành Công nghệ thực phẩm – Chương trình tiên tiến

Năm	Học kỳ	Thời gian	Nội dung	Ghi chú
Năm 1	HK 1	9/2017 – 1/2018	Chuẩn bị / Tăng cường ngoại ngữ	
	HK 2	1/2018 – 6/2018	Kiến thức đại cương	
	HK hè	6/2018 – 8/2018	Học quân sự/giáo dục quốc phòng 1 tháng	
Năm 2	HK 1	9/2018 – 1/2019	Kiến thức đại cương	
	HK 2	1/2019 – 6/2019	Kiến thức nền cơ bản cho liên ngành	
	HK hè	6/2019 – 8/2019	Nghỉ hè	
Năm 3	HK 1	9/2019 – 1/2020	Kiến thức cơ sở ngành	
	HK 2	1/2020 – 6/2020	Kiến thức chuyên ngành (bắt buộc)	• Có thể chuyển tiếp học tại ĐH Queensland (Úc) trong 2 năm tiếp theo • Trường Queensland cấp bằng
	HK hè	6/2020 – 8/2020	Rèn nghề	
Năm 4	HK 1	9/2020 – 1/2021	Kiến thức chuyên ngành (Tự chọn)	
	HK 2	1/2021 – 6/2021	Kiến thức chuyên ngành (Tự chọn)	
	HK hè	6/2021 – 8/2021	Khóa luận tốt nghiệp: • Tại trường ĐH Nông Lâm TP.HCM • Tại viện/trường thuộc một số nước trên thế giới như Thái Lan, Indonesia, Malaysia, Úc….)	• Trường ĐH Nông Lâm TP.HCM cấp bằng • Chứng chỉ công nhận chuẩn mực do trường ĐH California Davis, Hoa Kỳ (Đối tác CTTT) cấp
Năm 5	HK 1	9/2021 – 1/2022		

Lưu ý: Kế hoạch học tập áp dụng cho ngành CNTP- Chương trình tiên tiến tuyển sinh khoá 10 (2017)

5.2.2. Quy định học phí

1. Học phí đối với Chương trình tiên tiến ngành Công nghệ thực phẩm khóa 10 (tuyển sinh năm 2017) là 24,000,000 VNĐ/năm. Học phí có thể tăng 5-10% từ học kỳ thứ ba do các điều kiện khách quan.

2. Học phí này không bao gồm:

- Chi phí về tài liệu/dụng cụ học tập cá nhân từng sinh viên
- Chi phí học lại do sinh viên không đạt yêu cầu học phần
- Chi phí thực tập, thực tập ngoài trường
- Các chi phí cho các dịch vụ đặc biệt khác.

3. Học phí học lại: theo quy định hiện hành

4. Giảm học phí anh văn trong học kỳ dự bị (10,000,000 VNĐ) cho Sinh viên có chứng chỉ TOEFL 500, TOEFL iBT 61 hoặc IELTS 5.5 trở lên.

5. Trong quá trình học, nếu Sinh viên có quyết định chuyển học chung khóa khác (vì lý do tạm dừng, xử lý học tập...) thì sẽ đóng học phí theo mức học phí của khóa học cùng.

6. Sinh viên được miễn học học phần thì ghi điểm M vào học phần đó và không tính vào điểm trung bình chung, nhưng vẫn nộp học phí học phần.

5.3. Quy định số tín chỉ tối đa, tối thiểu trong một học kỳ

Để đảm bảo tiến độ và thời gian hoàn thành khóa học và đảm bảo chất lượng học tập, trong mỗi học kì, Sinh viên chỉ đăng ký với số lượng tín chỉ như sau:

a) Học kỳ chính: Sinh viên phải đăng ký học ít nhất 8 tín chỉ và tối đa là 25 tín chỉ; những Sinh viên đăng ký không đủ số tín chỉ tối thiểu (8 tín chỉ) mà không được sự cho phép của Trường thì xem như Sinh viên tự ý bỏ học.

b) Học kỳ hè: Sinh viên đăng ký tối đa 12 tín chỉ. Trường không bắt buộc Sinh viên phải học học kỳ này.

c) Đối với học kỳ đầu tiên, Sinh viên mới trúng tuyển không phải đăng ký học phần. Các học phần của học kỳ này sẽ do Trường bố trí.

d) Tùy theo năng lực học tập, Trường khuyến khích Sinh viên đăng ký học với số tín chỉ tối đa để rút ngắn thời gian hoàn thành khóa học.

e) Sinh viên đã đăng ký môn học nhưng không đi học hoặc không dự thi kết thúc môn học sẽ nhận điểm F của môn học đó

5.4. Quy định đánh giá kết quả học tập

5.4.1. Cách đánh giá học phần

- Theo tính chất của học phần có 3 loại học phần như sau:
  - Học phần lý thuyết: là học phần CBGD và Sinh viên làm việc trên lớp, bao gồm thuyết trình, sửa bài tập, thảo luận nhóm, làm việc theo nhóm dưới sự hướng dẫn của CBGD.
  - Học phần thực hành: là học phần Sinh viên làm thực hành, thí nghiệm, khảo sát thực địa, làm việc trong phòng thí nghiệm, thực tập dã ngoại.
  - Học phần lý thuyết kết hợp thực hành: là học phần có một phần giảng lý thuyết của CBGD; một phần Sinh viên làm thực hành, thí nghiệm, khảo sát thực địa, làm việc trong phòng thí nghiệm.
- Học phần lý thuyết hoặc lý thuyết kết hợp thực hành: Điểm học phần được tính từ các điểm thành phần bao gồm: điểm bài tập, điểm kiểm tra giữa kỳ, điểm thực hành, điểm đánh giá nhận thức, điểm tham gia thảo luận, điểm chuyên cần, điểm đồ án và điểm kết thúc học phần. Thi kết thúc học phần là bắt buộc và điểm phải có trọng số không dưới 50%.
- Học phần thực hành: Điểm học phần được tính bằng điểm trung bình của các bài thực hành
- Hình thức đánh giá học phần, trọng số các điểm thành phần do CBGD đề xuất, Khoa/Bộ môn phụ trách học phần duyệt và công bố trong đề cương chi tiết học phần

5.4.2. Các mức điểm học phần

- Điểm đánh giá bộ phận và điểm thi kết thúc học phần được tính theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến một chữ số thập phân. Điểm học phần là tổng điểm của tất cả các điểm đánh giá bộ phận của học phần nhân với trọng số tương ứng. Điểm học phần được làm tròn đến một chữ số thập phân, sau đó được chuyển thành điểm chữ như sau:
  - Loại đạt: A (≥9.0); B+ (≥8.0); B (≥7.0);
    C+ (≥6.0); C (≥5.0); D+ (≥4.0); và D (=4.0)
  - Loại không đạt: F (<4.0)
- Điểm học phần sẽ được công bố và ghi nhận theo hệ điểm chữ A-B-C-D-F. Học phần chỉ được tích lũy khi đạt từ điểm D trở lên. Các điểm chữ sẽ được quy đổi sang điểm số (thang điểm 4) để tính ĐTBCHK (Điểm trung bình chung học kỳ), và ĐTBCTL (Điểm trung bình chung tích lũy) theo bảng sau:

Điểm chữ	A	B+	B	C+	C	D+	D	F
Điểm số	4,0	3,5	3,0	2,5	2,0	1,5	1,0	0,0

- Các điểm học phần khác
  - Điểm M: Dùng để xác nhận học phần Sinh viên được miễn học do đã tích lũy được bằng các hình thức khác. Điểm M không được tính vào ĐTBCHK và ĐTBCTL. Để nhận điểm M, Sinh viên phải làm đơn có ý kiến của CVHT và nộp cho Khoa/Bộ môn xem xét theo từng HK, kèm theo giấy tờ hợp lệ.
  - Điểm I: Dành cho các trường hợp chưa hoàn thành đầy đủ yêu cầu của học phần (*Sinh viên đã dự học, dự các lần kiểm tra giữa kỳ, đã thực hiện các hoạt động liên quan đến học phần nhưng vì lý do bất khả kháng như ốm đau, tai nạn đã vắng mặt trong buổi thi kết thúc học phần và được CBGD phụ trách học phần chấp nhận cho bổ sung điểm*). Điểm I không được tính vào ĐTBCHK và ĐTBCTL. Để nhận điểm I, Sinh viên phải làm đơn kèm theo hồ sơ hợp lệ nộp cho CBGD học phần xem xét và trình lãnh đạo Khoa /Bộ môn duyệt. Thời hạn bổ sung điểm của học phần do CBGD quy định nhưng không quá 1 năm kể từ ngày thi lần trước. Quá thời hạn trên, nếu Sinh viên không hoàn thành thì sẽ bị điểm F.
  - Điểm R: Dành cho các học phần mà Sinh viên được phép rút. Điểm R không được tính vào ĐTBCHK và ĐTBCTL.
  - ***Lưu ý: Trường UC, Davis yêu cầu sinh viên chương trình tiên tiến ngành Công nghệ Thực phẩm phải có điểm học mỗi học phần đạt từ 5.0 trở lên.***

5.4.3 Cách tính ĐTBCHK (Điểm trung bình chung học kỳ), ĐTBCTL (Điểm trung bình chung tích lũy) và xếp loại học tập

- Học phần đã tích lũy là học phần có kết quả đạt từ điểm D trở lên. Các học phần có điểm F sẽ không được tích lũy
- Số tín chỉ tích lũy là tổng số tín chỉ của các học phần đã tích lũy.
- Cách tính ĐTBCHK: Trung bình có trọng số của điểm các học phần mà Sinh viên đã học trong HK (*kể cả các học phần bị điểm F và học phần điều kiện*), với trọng số là số tín chỉ của các học phần đó. ĐTBCHK là cơ sở để đánh giá kết quả học tập, xét học bổng, khen thưởng, cảnh báo học vụ sau mỗi HK. ĐTBCHK được tính theo công thức sau:

$$ĐTBCHK = \frac{\sum_{i=1}^{n} a_i X_i}{\sum_{i=1}^{n} a_i}$$

Trong đó: X_i là điểm học phần thứ i

a_i là số tín chỉ của học phần thứ i

n là số học phần Sv đăng ký trong học kỳ

- ĐTBCNH: là trung bình có trọng số của điểm các học phần mà Sinh viên đã học trong 2 học kỳ chính (*kể cả các học phần bị điểm F và học phần điều kiện*)

- Xếp loại học tập học kỳ và năm học: Căn cứ vào ĐTBCHK, ĐTBCNH, Sinh viên được xếp loại học tập như sau:

Xếp loại	ĐTBCHK hoặc ĐTBCNH
Xuất sắc	3,60 – 4,00
Giỏi	3,20 – 3,59
Khá	2,50 – 3,19

Xếp loại	ĐTBCHK hoặc ĐTBCNH
Trung bình	2,00 – 2,49
Yếu	1,00 - 1,99
Kém	< 1,00

- ĐTBCTL: là trung bình có trọng số của điểm các học phần đã tích lũy tính đến thời điểm xét (*không bao gồm các học phần điều kiện, học phần bị điểm F*). Cách tính ĐTBCTL tương tự như cách tính ĐTBCHK. ĐTBCTL là cơ sở để đánh giá kết quả học tập trong suốt thời gian học, xếp loại học lực, xếp loại tốt nghiệp, xét học chương trình thứ hai và cảnh cáo học vụ sau mỗi học kỳ.

5.5. Quy định hủy học phần, rút học phần và mở lớp học phần

5.5.1. Hủy học phần

Danh mục các học phần đủ điều kiện tổ chức giảng dạy sẽ được công bố 1 tuần trước khi bắt đầu học kỳ. Học phần đã đăng ký có thể được hủy trước khi học kỳ bắt đầu do Sinh viên thực hiện trong đợt đăng ký môn học hoặc bị hủy do Phòng Đào tạo thực hiện do:

- Không đủ điều kiện đăng ký (môn tiên quyết, số tín chỉ…)
- Không đủ điều kiện mở lớp (sĩ số ít, trùng giờ…).

5.5.2. Rút học phần

- Học phần đã đăng ký có thể được rút sau khi học kỳ đã bắt đầu cho đến hết tuần thứ 8 của học kỳ chính (hoặc tuần thứ 2 của học kỳ hè).
- Sinh viên muốn rút bớt môn học phải nộp đơn đề nghị rút môn học về Phòng Đào tạo.
- Học phần được rút sẽ nhận điểm R trong bảng điểm học kỳ và không được hoàn lại học phí. Trong các học kỳ chính, số môn học còn lại sau khi rút bớt không được dưới 8 tín chỉ

5.5.3 Mở thêm lớp cho học phần

- Khoa muốn duy trì các học phần không đủ số lượng Sinh viên đăng ký theo quy định cần có văn bản gửi Phòng Kế hoạch và tài chính có ý kiến và trình Ban giám hiệu phê duyệt.
- Trong thời gian quy định xây dựng kế hoạch giảng dạy của học kỳ, nếu có từ 30 Sinh viên có nguyện vọng học và được Khoa phụ trách môn học đó chấp nhận, Trường sẽ xem xét mở thêm lớp cho học phần được đề nghị.

5.6. Quy định học lại và học cải thiện

Trường hợp Sinh viên có điểm tổng kết học phần không đạt (Loại F – Điểm trung bình < 4,0) sẽ không được tích lũy điểm. Do đó:

a) Đối với học phần bắt buộc: Sinh viên phải đăng ký học các học phần này ở các học kỳ chính hoặc học kỳ phụ sau đó.

b) Đối với các học phần tự chọn: Sinh viên đăng ký học các học phần này hoặc các học phần tự chọn khác cùng nhóm để đảm bảo tích lũy đủ số tín chỉ tích lũy của nhóm môn tự chọn.

c) Trường hợp Sinh viên có điểm tổng kết học phần đã đạt (ở mức điểm D, D^+, C, C^+, B, B^+): Sinh viên có thể đăng ký học lại để cải thiện kết quả. Điểm học phần sẽ là điểm cao nhất trong các lần học. Lưu ý: Tất cả các học phần (học một lần hay nhiều lần) đã đăng ký và có Thời khóa biểu chính thức đều được ghi trong bảng điểm và học bạ (trừ các học phần được phép rút).

5.7. Quy định về thi kết thúc học phần, số lần thi, vắng thi

- Đối với các học phần thực hành, thực tập, hoặc đồ án, CBGD tự sắp xếp với Khoa/Bộ môn để tổ chức thi; đối với các học phần lý thuyết thì sẽ thi theo lịch chung do Phòng Đào tạo sắp xếp. Lịch thi kết thúc học phần phải được thông báo đến Sinh viên chậm nhất 30 ngày trước ngày thi đầu tiên của HK và được đăng thông tin trên website.
- Kỳ thi kết thúc học phần được tổ chức 1 lần.
- Trong thời gian thi kết thúc học phần, nếu Sinh viên có lý do chính đáng không thể dự thi, được Khoa, CVHT và CBGD học phần đó chấp thuận thì sẽ được cho phép vắng thi. Sinh viên được phép vắng thi sẽ được hưởng điểm I và phải thi trả nợ trong thời gian sớm nhất theo quy định của CBGD. Nếu không hoàn thành việc trả nợ trong thời gian quy định hoặc việc vắng thi không được chấp nhận thì Sinh viên sẽ bị điểm F.
- Sinh viên tuân thủ quy định về công tác tổ chức thi kết thúc học phần hiện hành được ban hành bởi Trung tâm khảo thí và Kiểm định chất lượng của trường.

5.8. Quy định chuyển đổi giữa các chương trình

- Sinh viên được xét công nhận chuyển tiếp nếu hội đủ các điều kiện sau đây:
  - Hoàn thành toàn bộ chương trình học giai đoạn 1 tại Đại học Nông Lâm TP.HCM (2,5 năm) theo Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm Chương trình tiên tiến.
  - Đáp ứng các yêu cầu cụ thể về điểm thành phần Anh văn và ĐTBTL.
  - Hoàn tất thủ tục, giấy tờ cần thiết để xin visa.

Yêu cầu về điểm trung bình tích lũy và chuẩn anh văn đối với CT chuyển tiếp

Chương trình	Đại học	Yêu cầu điểm trung bình tích lũy	Yêu cầu chuẩn Anh văn
Cử nhân Công nghệ thực phẩm	Đại học Queensland (Úc)	ĐTBTL tối thiểu Số tín chỉ đạt được	IELTS 6.5 (không có điểm thành phần dưới 6.0)

Lưu ý: Yêu cầu về điểm trung bình tích lũy và về chứng chỉ tiếng anh áp dụng cho khóa 2008, có thể thay đổi theo từng Khóa tùy thuộc vào quy định của trường đối tác.

- Sinh viên cần chuẩn bị các giấy tờ cá nhân theo yêu cầu của trường đối tác và Cơ quan thị thực visa. Bộ phận chuyển tiếp/Thư ký chương trình sẽ hỗ trợ Sinh viên trong các vấn đề như: thủ tục chuyển tín chỉ sang trường đối tác; xuất bảng điểm đại học, hỗ trợ dịch thuật…

5.9. Quy định điểm rèn luyện

5.9.1 Nội dung đánh giá kết quả rèn luyện và khung điểm

- Đánh giá về ý thức học tập (VD: thái độ trong học tập, ý thức và thái độ tham gia các kỳ thi, câu lạc bộ học thuật…; tinh thần vượt khó, cầu tiến; kết quả học tập…) với khung điểm đánh giá từ 0 đến 20 điểm.
- Đánh giá về ý thức và kết quả chấp hành nội quy, quy chế trong Nhà trường (VD: các văn bản chỉ đạo của ngành, của cơ quan chỉ đạo cấp trên; các nội quy, quy chế và các quy định khác được áp dụng trong Nhà trường) với khung điểm đánh giá từ 0 tới 25 điểm.
- Đánh giá về ý thức tham gia các hoạt động chính trị, xã hội, văn hóa, văn nghệ, thể thao, phòng chống tội phạm và các tệ nạn xã hội (VD: ý thức tham gia các hoạt động công ích, ý thức và hiệu quả tham gia các hoạt động rèn luyện về chính trị, xã hội…; tham gia tuyên truyền, phòng chống tội phạm và các tệ nạn xã hội) với khung điểm đánh giá từ 0 đến 25 điểm.
- Đánh giá về ý thức công dân trong quan hệ cộng đồng (VD: Chấp hành và tham gia tuyên truyền các chủ trương của Đảng và Nhà nước, có thành tích được ghi nhận và khen thưởng; có tinh thần chia sẻ, giúp đỡ bạn bè, người gặp khó khăn, hoạn nạn…) với khung điểm đánh giá từ 0 đến 20 điểm.
- Đánh giá về ý thức và kết quả tham gia công tác phụ trách lớp, các đoàn thể, tổ chức trong Nhà trường hoặc đạt được thành tích đặc biệt trong học tập, rèn luyện của HSSV (VD: ý thức, thái độ và mức độ hoàn thành nhiệm vụ đối với công tác được giao; kỹ năng quản lý lớp, các tổ chức Đảng/Đoàn Thanh niên….; có thành tích đặc biệt trong học tập và rèn luyện…) với khung điểm đánh giá là từ 0 đến 10 điểm.

5.9.2. Quy trình đánh giá kết quả rèn luyện

- Từng SV căn cứ vào kết quả rèn luyện, tự đánh giá theo mức điểm chi tiết do trường quy định
- Tổ chức họp lớp có CVHT tham gia, tiến hành xem xét và thông qua mức điểm của từng SV trên cơ sở phải được qua nửa ý kiến đồng ý của tập thể lớp và phải có biên bản kèm theo. CVHT xác nhận kết quả họp xét lớp và chuyển kết quả lên Hội đồng Khoa
- Hội đồng đánh giá kết quả rèn luyện của SV cấp Khoa họp xét, thống nhất, báo cáo Trưởng khoa thông qua và trình kết quả lên Hội đồng đánh giá kết quả rèn luyện SV cấp trường.
- Hội đồng đánh giá kết quả rèn luyện của SV cấp trường họp xét, thống nhất, trình Hiệu trưởng xem xét và quyết định công nhận kết quả.

5.9.3. Thời gian đánh giá kết quả rèn luyện

- Việc đánh giá kết quả rèn luyện của từng SV được tiến hành định kỳ theo từng học kỳ năm học và toàn khóa học.
- Điểm rèn luyện của học kỳ là tổng điểm đạt được của 5 nội dung đánh giá chi tiết của trường
- Điểm rèn luyện của năm học là trung bình cộng của điểm rèn luyện các học kỳ của năm học đó
- Điểm rèn luyện toàn khóa là trung bình chung của điểm rèn luyện các học kỳ của khóa học được nhân hệ số và được tính theo công thức sau:

$$R = \frac{\sum_{i=1}^{N} r_i n_i}{\sum_{i=1}^{N} n_i}$$

Trong đó: R là điểm rèn luyện toàn khóa

r_i là điểm rèn luyện của học kỳ thứ i

n_i là hệ số của học kỳ thứ i

N là tổng số học kỳ của khóa

Năm 1, 2, 3, 4 và 5 lần lượt có hệ số là 1,0; 1,1; 1,2; 1,3 và 1,4

5.9.4. Phân loại kết quả rèn luyện

- Kết quả rèn luyện được phân thành 4 loại với các mức điểm cụ thể như sau:
  - Từ 90 đến 100 điểm: loại xuất sắc
  - Từ 80 đến dưới 89 điểm: loại tốt
  - Từ 65 đến dưới 79 điểm: loại khá
  - Từ 50 đến dưới 64 điểm: loại trung bình
  - Từ 35 đến dưới 49 điểm: loại yếu
  - Dưới 35 điểm: loại kém

- Những Sinh viên bị kỷ luật từ mức cảnh cáo của trường trở lên trong học kỳ thì mức xếp loại không được vượt quá loại trung bình.
- Sinh viên không thực hiện bảng đánh gí rèn luyện hoặc không nộp bảng đánh giá đúng thời gian quy định sẽ bị xếp loại kém ở học kỳ đó.
- Sinh viên chậm trễ trong việc đóng học phí cho Nhà trường sẽ bị hạ một bậc kết quả đánh giá rèn luyện trong học kỳ đó.

5.10. Quy định chuẩn Tiếng Anh, Tin học

5.10.1. Quy định chuẩn Tiếng Anh

Chuẩn đầu ra ngoại ngữ áp dụng cho Sinh viên ngành Công nghệ thực phẩm - Chương trình tiên tiến đào tạo theo hệ thống tín chỉ (được áp dụng từ khóa 2008). Công nhận đạt chuẩn đầu ra ngoại ngữ cho Sinh viên đáp ứng được một trong những điều kiện sau đây:

a) Có kết quả đạt trong kỳ đánh giá chuẩn đầu ra tiếng Anh do Nhà trường tổ chức trong thời hạn 3 năm tính từ ngày có quyết định công nhận đạt chuẩn đầu ra đến ngày xét tốt nghiệp;

b) Có một trong những chứng chỉ quốc tế tiếng Anh: TOEFL 600; TOEFL iBT 71; TOEIC 600; IELTS 6.0; FCE còn thời hạn tính từ ngày được cấp chứng chỉ đến ngày xét tốt nghiệp, được Trung tâm Ngoại ngữ - Đại học Nông Lâm TP.HCM xác minh và công nhận;

c) Có trình độ tiếng Anh tương đương trình độ bậc 4 theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam ban hành hành kèm theo Thông tư số 01/2014/TT-BGDĐT ngày 24 tháng 10 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo (tương đương cấp độ B2 của CEFR – Khung tham chiếu ngôn nghữ chung của Hội đồng Châu Âu), do Trung tâm Ngoại ngữ - Đại học Nông Lâm TP.HCM xác nhận

5.10.2. Quy định chuẩn Tin học

- Sinh viên được xét miễn học học phần Tin học đại cương (mã số 214101) và công nhận đạt chuẩn tin học đầu ra nếu vượt qua kỳ thi kiểm tra trình độ do Trung tâm tin học ứng dụng, Đại học Nông Lâm Thành phố Hồ Chí Minh tổ chức.
- Chuẩn đầu ra áp dụng chung cho tất cả các ngành đại học chính quy không chuyên tin học của Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM từ khóa 2014 được mô tả trong bản kèm theo của Quyết định số 1104 QĐ-ĐHNL-ĐT ngày 24/4/2015 của Hiệu trưởng.
- Từ khóa 2016 tiêu chuẩn tin học là IC3

5.11. Quy định xét thực hiện khóa luận tốt nghiệp, xét tốt nghiệp

5.11.1. Quy định xét thực hiện khóa luận tốt nghiệp

- Sinh viên ngành Công nghệ thực phẩm Chương trình tiên tiến bắt buộc phải làm khóa luận tốt nghiệp (KLTN) có khối lượng 8 tín chỉ (có thể tiến hành tại các viện/trường trong và ngoài nước). Sau khi hoàn thành khóa luận, Sinh viên sẽ bảo vệ trước hội đồng gồm ít nhất 3 giảng viên. Điểm KLTN của Sinh viên là trung bình cộng của các thành viên hội đồng, giảng viên hướng dẫn (*là giảng viên người nước ngoài nếu Sinh viên làm khóa luận ở nước ngoài*) và giảng viên phản biện (*các cột điểm có trọng số bằng nhau và không chênh nhau quá 3 điểm*). Hội đồng bảo vệ KLTN do Khoa đề xuất và được Hiệu trưởng phê duyệt.
- Để được làm KLTN, Sinh viên phải thỏa mãn các điều kiện sau đây:
  - Có số tín chỉ tích lũy ít nhất ¾ khối lượng chương trình đào tạo
  - Có điểm trung bình tích lũy hệ 4,0 từ 2,3 trở lên; không có học phần < C.
- Ngoài các điều kiện trên, Khoa có thể bổ sung các quy định khác tùy theo tình hình cụ thể của đơn vị.

5.11.2. Quy định xét tốt nghiệp

- Sau mỗi khóa đào tạo, Hội đồng tốt nghiệp Khoa sẽ họp để tiến hành xem xét và thông qua danh sách những Sinh viên đủ điều kiện tốt nghiệp trước khi nộp danh sách lên Nhà trường. Dựa trên đề nghị của Hội đồng tốt nghiệp, Hiệu trưởng ra quyết định công nhận tốt nghiệp – cho phép tổ chức lễ tốt nghiệp để trao bằng cho Sinh viên.
- Sinh viên cần có đủ các điều kiện sau đây để được xét tốt nghiệp:
  - Tích lũy đủ các môn học và số tín chỉ quy định trong chương trình đào tạo, điểm trung bình chung tích lũy của các môn học đạt từ 2,0 trở lên theo thang điểm 4,0.
  - Không bị truy cứu trách nhiệm hình sự, không bị kỷ luật ở mức độ đình chỉ học tập trong năm học cuối
  - Hoàn thành các chuẩn đầu ra theo quy định của Nhà trường.
- Sinh viên có tên trong Quyết định công nhận tốt nghiệp được nhận bằng tốt nghiệp và bảng điểm toàn khóa.
- Xếp loại tốt nghiệp được căn cứ vào điểm trung bình chung tích lũy (ĐTBCTL) theo các mức như sau:

- Xuất sắc: ĐTBCTL từ 3,60 đến 4,00
- Giỏi: ĐTBCTL từ 3,20 đến 3,59
- Khá: ĐTBCTL từ 2,50 đến 3,19
- Trung bình: ĐTBCTL từ 2,00 đến 2,49

- Hạng tốt nghiệp của những Sinh viên có kết quả học tập toàn khóa loại xuất sắc và giỏi sẽ bị giảm đi một mức nếu rơi vào một trong các trường hợp sau:
  - Có khối lượng các môn học học lại (chỉ tính học phần bắt buộc) vượt quá 5% so với tổng số tín chỉ quy định cho toàn chương trình
  - Đã bị kỷ luật từ mức cảnh cáo trở lên trong thời gian học

5.12. Quy định tạm dừng học và trở lại học

5.12.1. Nghỉ học tạm thời

- Sinh viên có thể làm đơn xin nghỉ học tạm thời trong các trường hợp sau:

  a) Được điều động vào các lực lượng vũ trang

  b) Bị ốm hoặc tai nạn phải điều trị thời gian dài và phải có giấy xác nhận của cơ quan y tế có thẩm quyền

  c) Vì nhu cầu cá nhân (hoàn cảnh gia đình neo đơn, việc riêng…). Trường hợp này chỉ giải quyết khi Sinh viên đã học ít nhất 1 học kỳ tại trường, không rơi vào tình trạng buộc thôi học và có điểm trung bình tích lũy không dưới 2,0. Thời gian nghỉ học tạm thời trong trường hợp này phải được tính vào quỹ thời gian học chính thức để hoàn thành chương trình đào tạo.

- Nếu được chấp thuận, Sinh viên sẽ nhận được quyết định cho phép nghỉ học của Hiệu trưởng.

5.12.2. Đình chỉ học tập

- Sinh viên bị buộc tạm dừng học trong 1 năm nếu vi phạm một trong các trường hợp sau:

  a) Bị kỷ luật lần thứ nhất vì lý do thi hộ hoặc nhờ người thi hộ.

  b) Đã bị 2 lần liên tiếp cảnh cáo kết quả học tập và học kỳ chính kế tiếp có điểm trung bình chung học kỳ dưới 1,0.

  c) Nghỉ học tạm thời quá thời hạn cho phép.

  d) Không đăng ký môn học hoặc đăng ký không đủ số tín chỉ tối thiểu (8 tín chỉ) mà không đượ sự cho phép của trường trong 2 học kỳ chính liên tiếp trở lên.

  đ) Không đóng học phí 2 học kỳ chính liên tiếp.

  e) Có điểm rèn luyện cả năm học thuộc loại kém lần thứ hai.

  f) Vượt quá thời gian tối đa được phép học tại trường theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

  g) Bị kỷ luật lần thứ hai vì lý do thi hộ hoặc nhờ người thi hộ hoặc bị kỷ luật ở mức xóa tên khỏi danh sách trường.

- Chậm nhất một tháng sau khi Sinh viên có quyết định buộc thôi học, trường phải thông báo trả về địa phương nơi Sinh viên có hộ khẩu thường trú.

- Trường hợp tại trường Sinh viên vừa theo học hoặc ở trường khác có chương trình đào tạo ở trình độ thấp hơn hoặc chương trình giáo dục thường xuyên tương ứng, thì những Sinh viên buộc thôi học quy định tại điểm b) và f) ở trên được quyền xin xét chuyển qua chương trình đó và được bảo lưu một phần kết quả học tập ở chương trình cũ. Hiệu trưởng xem xét quyết định cho bảo lưu kết quả học tập đối với từng trường hợp cụ thể.

5.12.3. Trở lại học

- Sinh viên nghỉ học tạm thời, khi muốn trở lại học tiếp tại trường, phải viết đơn gửi Hiệu trưởng chậm nhất là 1 tuần trước khi bắt đầu học kỳ mới. Nếu đủ điều kiện, trường sẽ quyết định cho Sinh viên trở lại học tiếp tục để hoàn thành chương trình đào tạo.
- Sau khi có quyết định trở lại học tiếp tục, Sinh viên phải tiến hành đăng ký môn học và nộp học phí theo quy định hiện hành.

5.13. Quy định học bổng

5.13.1. Học bổng khuyến khích học tập

- Học bổng khuyến khích học tập: 1,000,000 VNĐ – 1,500,000 VNĐ/tháng/Sinh viên
- Miễn một năm học phí (24,000,000 VNĐ) dành cho Sinh viên có kết quả học tập xuất sắc và tham gia các hoạt động xã hội tốt.
- Giảm học phí học anh văn trong học kỳ dự bị (10,000,000 VNĐ) đối với các trường hợp:
  - Sinh viên có chứng chỉ TOEFLE 500, TOEFL iBT 61 hoặc IELTS 5.5 trở lên
  - Sinh viên trúng tuyển thủ khoa của trường và dự tuyển học chương trình tiên tiến

5.13.2. Học bổng tài trợ

Học bổng tài trợ được trích từ Quỹ "Đồng hành cùng Đại học Nông Lâm TP. Hồ Chí Minh". Đây là quỹ học bổng do đóng góp của các cựu Sinh viên, doanh nghiệp, tổ chức, cá nhân trong và ngoài nước. Tổng giá trị tài trợ mỗi năm khoảng 2 tỷ đồng. Học bổng này ưu tiên trao cho sinh viên đủ tiêu chuẩn về học lực, rèn luyện, hoạt động cộng đồng; đặc biệt ưu tiên cho sinh viên có hoàn cảnh khó khăn đột xuất. Các chương trình học bổng cụ thể do Phòng Công tác Sinh viên tổ chức thực hiện. Sinh viên chỉ được nhận học bổng Đồng hành một lần trong một năm học. Tùy theo từng chương trình, sinh viên có thể nhận học bổng theo các hình thức: tiền mặt, khóa học đào tạo ngắn hạn như tin học, ngoại ngữ, giao tiếp…

Ngoài ra, Khoa Công nghệ Thực phẩm cũng có các nguồn tài trợ từ các cá nhân, doanh nghiệp, đối tác trong và ngoài nước cho Sinh viên như: Học bổng tài trợ bởi các giáo sư đại học Wageningen - Hà Lan (500 Euro/1 suất/1 năm học); Học bổng được tài trợ bởi ông Patrick Imburgia, công ty Mission Flavors and Fragrances, Inc., Hoa Kỳ (500 USD/1 suất)…Sinh viên theo dõi thông báo về số lượng học bổng và điều kiện xét học bổng tại website của Khoa: http//fst.hcmuaf.edu.vn.

5.13.3. Các điều kiện/quy định về việc xét học bổng

- Không xét Học bổng khuyến khích cho các Sinh viên vi phạm kỷ luật, đóng học phí trễ hạn hoặc vi phạm các quy định về quy chế học vụ
- Học bổng khuyến khích chỉ áp dụng cho các học kỳ chính thức, không áp dụng cho học kỳ hè.
- Học bổng khuyến khích học tập: Tổng số học bổng cấp không quá 20% số Sinh viên/khóa, lấy từ cao xuống thấp và theo thứ tự ưu tiên của hạng mục học bổng. Bộ phận Học vụ lập danh sách và đề xuất.
- Học bổng khuyến khích Đoàn Hội: Tổng số học bổng cấp không quá 10% số Sinh viên/khóa. Do BCH Đoàn Khoa bình bầu và đề xuất.
- Mỗi Sinh viên chỉ được xét tối đa 01 Học bổng/Học kỳ. Đối với Sinh viên đã được xét Học bổng học tập nhưng có đóng góp Đoàn Hội xuất sắc vẫn có thể được xét học bổng Đoàn Hội, nhưng ưu tiên cho các ứng viên khác tương đương.

GS. TS. NGƯT Nguyễn Hay - Phó Bí thư Đảng ủy, Hiệu trưởng cùng PGS. TS. NGƯT Huỳnh Thanh Hùng - Bí thư Đảng ủy, Phó hiệu trưởng nhà trường Trao tặng giấy khen và hoa cho Thủ khoa và Á khoa khóa 43 trong Lễ khai giảng năm học 2017-2018.

Chương 6.
CÁC HƯỚNG DẪN

6.1. Quy trình xác nhận hồ sơ Sinh viên

- Bước 1: Truy cập địa chỉ Phòng Công tác Sinh viên:
  http://sv.hcmuaf.edu.vn/giayxacnhan
- Bước 2: Sinh viên đăng nhập hệ thống cập nhật thông tin cá nhân (tài khoản đăng nhập được gửi vào email Sinh viên)
- Bước 3: Sinh viên đăng ký giấy xác nhận
- Bước 4: Cán bộ phòng Công tác Sinh viên in giấy xác nhận, trình ký và đóng dấu
- Bước 5: Sinh viên nhận giấy xác nhận đã đăng ký tại phòng Công tác sinh viên theo thời gian hệ thống thông báo

6.2. Quy trình đăng ký học phần

- Bước 1: Danh mục các học phần sẽ mở trong học kỳ sẽ được công bố 6 tuần trước khi bắt đầu học kỳ. Sinh viên dựa vào kế hoạch học tập và thời khóa biểu các học phần giảng dạy trong học kỳ để đăng ký học phần trực tuyến theo kế hoạch chung. Địa chỉ đăng ký môn học https://dkmh.hcmuaf.edu.vn/default.aspx
- Bước 2: Sau khi Phòng Đào tạo công bố kết quả đăng ký học phần, sinh viên vào website đăng ký học phần để in Thời khóa biểu.

6.3. Quy trình liên quan đến quy chế, quy định học vụ

Sinh viên liên hệ phòng Phòng Đào tạo để được giải quyết các vấn đề liên liên quan đến quy chế, quy định về học vụ bao gồm:

- Bảo lưu kết quả tuyển sinh
- Chuyển ngành/chuyên ngành
- Chuyển trường
- Miễn thi môn học
- Tạm dừng tiến độ học tập;
- Đề nghị thôi học
- Đề nghị vào học lại
- Đề nghị học cùng lúc hai chương trình
- Đề nghị học chương trình chất lượng cao
- Giải quyết khiếu nại kết quả học tập
- Xét cảnh cáo học vụ và buộc thôi học
- Quản lý kết quả học tập
- Xét tốt nghiệp
- Khai thông tin cấp bằng tốt nghiệp
- Cấp giấy chứng nhận tốt nghiệp tạm thời
- Cấp bản sao bằng tốt nghiệp

Sinh viên truy cập vào website http://pdt.hcmuaf.edu.vn/pdt-1362-2/vn/quy-trinh-cong-viec.html để biết Quy định về quy trình, thủ tục giải quyết công việc của phòng Đào tạo (Quyết định số 848 QĐ-ĐHNL-HC ngày 05/04/2016 của Hiệu trưởng trường Đại học Nông Lâm TP.HCM).

6.4. Quy trình đóng học phí qua ngân hàng BIDV Đông Sài Gòn

- Bước 1: Sinh viên mở thẻ liên kết sinh viên và mở tài khoản tại BIDV Đông Sài Gòn. Tân Sinh viên mở thẻ vào đầu năm học, liên hệ trực tiếp với Ban cán sự lớp.
- Bước 2: Đóng tiền học phí bằng hai cách sau:
  - Sinh viên hoặc người thân nộp tiền vào tài khoản Sinh viên mở tại BIDV Đông Sài Gòn
  - Đóng tiền học phí bằng cách chuyển tiền từ tài khoản sinh viên sang tài khoản trường ĐH Nông Lâm theo quy định nhà trường

Lưu ý: Có 2 hình thức chuyển tiền:

  - Thực hiện chuyển tiền tại máy ATM của ngân hàng BIDV và lấy hóa đơn
  - Thực hiện chuyển tiền bằng dịch vụ Internet Banking và lưu lại mã số giao dịch thành công.
- Bước 3: Sinh viên mang hóa đơn (đối với giao dịch qua ATM) hoặc mã số giao dich thành công (đối với Internet Banking) đến phòng kế toán nhà trường để đổi biên lai (nếu có nhu cầu).

6.5. Thông tin học bổng, học thuật, việc làm

Sinh viên truy cập website Phòng Công tác sinh viên http://htsv.hcmuaf.edu.vn/ để theo dõi thông tin học bổng, các khóa đào tạo ngắn hạn, cơ hội giao lưu, các hội thảo khoa học trong nước cũng như quốc tế….

Ngoài ra, các thông tin việc làm, thông tin về việc thi giấy phép lái xe cũng được cập nhật ở website này.

6.6. Quy trình đăng ký làm thí nghiệm tại Khoa CN Thực Phẩm

Sinh viên sau khi nhận đề tài, để tiến hành làm nghiên cứu tại Khoa Công nghệ thực phẩm cần phải được sự cho phép của Ban chủ nhiệm khoa. Quy trình đăng ký gồm các bước như sau:

- Bước 1: Sinh viên download mẫu đơn đăng ký để nhận mẫu đơn đăng ký tại website http://fst.hcmuaf.edu.vn/fst-19709-1/vn/cac-mau-don.html điền đầy đủ thông tin và trình cho Giáo viên hướng dẫn (GVHD) ký xác nhận.
- Bước 2: Sinh viên trình mẫu đơn có chữ ký xác nhận của GVHD cho Trưởng Bộ môn (*mà phòng thí nghiệm trực thuộc*) và cho Ban chủ nhiệm khoa.
- Bước 3: Sinh viên nhận lại mẫu đơn có xác nhận của Ban chủ nhiệm và trình cho Cán bộ quản lý phòng thí nghiệm trước khi bắt đầu làm đề tài. Quá thời gian đăng ký ban đầu, Sinh viên cần phải làm lại đơn mới để có thể tiếp tục làm nghiên cứu tại phòng thí nghiệm.

Chương 7.

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

CHƯƠNG TRÌNH TIÊN TIẾN - NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

	Học phần bắt buộc thuộc khối kiến thức cơ bản	**59 (TC)**
	Học phần tự chọn thuộc khối kiến thức cơ bản	**6 / 21 (TC)**
	Học phần bắt buộc thuộc kiến thức cơ sở ngành / chuyên ngành	**50 (TC)**
	Học phần tự chọn thuộc khối kiến thức chuyên ngành	**29 / 57 (TC)**

Tổng số tín chỉ tích lũy (tối thiểu): 109 TC bắt buộc và 35 TC tự chọn

Ghi chú: (*) Không cộng tín chỉ trong chương trình.
(**) Học phần điều kiện; khi hoàn thành SV sẽ được cấp chứng chỉ.

MÃ MH	TÊN MÔN HỌC	SỐ TÍN CHỈ
	HỌC KỲ 1	
	Chuẩn bị ngoại ngữ (*Preparatory English*) (*)	
213653	Anh văn chuyên ngành 1 (*Professional English 1*)	3 - 0
202622	Pháp luật Việt Nam đại cương (*Introduction to VN law system*)	2 - 0
202501	Giáo dục thể chất 1 (*Physical training 1*) (**)	0 - 1
	SỐ TÍN CHỈ TÍCH LŨY	**5**

MÃ MH	TÊN MÔN HỌC	SỐ TÍN CHỈ
HỌC KỲ 2		
213650	Anh văn tổng quát 1 (*General English 1*)	3 - 0
213654	Anh văn chuyên ngành 2 (*Professional English 2*)	3 - 0
202252	Vật lý 1 (*Physics 1*)	2 - 0
202253	Thực hành Vật lý 1 (*Physics 1 laboratory*)	0 - 1
202151	Giải tích 1 (*Calculus 1*)	3 - 0
202353	Hóa đại cương 1 (*General chemistry 1*)	2 - 0
202354	Thí nghiệm Hóa đại cương 1 (*General chemistry 1 laboratory*)	0 - 1
202502	Giáo dục thể chất 2 (*Physical training 2*) (**)	0 - 1
	SỐ TÍN CHỈ TÍCH LŨY	**15**
HỌC KỲ HÈ		
200201	Quân sự (Lý thuyết) (*Military training*) (**)	3 - 0
200202	Quân sự (Thực hành) (*Practical military training*) (**)	0 - 3
HỌC KỲ 3		
213651	Anh văn tổng quát 2 (*General English 2*)	3 - 0
202254	Vật lý 2 (*Physics 2*)	2 - 0
202255	Thực hành Vật lý 2 (*Physics 2 laboratory*)	0 - 1
202152	Giải tích 2 (*Calculus 2*)	3 - 0
202355	Hóa đại cương 2 (*General chemistry 2*)	2 - 0
202356	Thực hành Hóa đại cương 2 (*General chemistry 2 laboratory*)	0 - 1
202452	Sinh học 1 (*Biological sciences 1*)	2 - 0
202453	Thực hành Sinh học 1 (*Biological sciences 1 laboratory*)	0 - 1
	SỐ TÍN CHỈ TÍCH LŨY	**15**

MÃ MH	TÊN MÔN HỌC	SỐ TÍN CHỈ
HỌC KỲ 4		
200106	Các nguyên lý cơ bản của CN Mác-Lênin (*Marxism - Lenin principles*)	5 - 0
202454	Sinh học 2 (*Biological sciences 2*)	2 - 0
202455	Thực hành Sinh học 2 (*Biological Sciences 2 laboratory*)	0 - 1
202357	Hóa hữu cơ (*Organic chemistry*)	2 - 0
202358	Thực hành Hóa hữu cơ (*Organic chemistry laboratory*)	0 - 1
210255	Hóa sinh đại cương (*General biochemistry*)	3 - 0
210256	Thực hành Hóa sinh ĐC (*General biochemistry laboratory*)	0 - 1
210150	Đại cương về khoa học CNTP (*Introdution to food science and technology*)	2 - 0
210550	Dinh dưỡng đại cương (*Introduction to nutrition*)	2 - 0
Chọn 1-2 môn trong số các môn sau (khối kiến thức cơ bản):		
202605	Kinh tế đại cương (*Introduction to economics*)	2 - 0
202621	Xã hội học (*Sociology*)	2 - 0
208338	Kế toán (*Accounting*)	3 - 0
210317	Phát triển cộng đồng (*Community development*)	2 - 0
208453	Marketing căn bản (*Marketing*)	2 - 0
212110	Môi trường và con người (*Environment and human*)	2 - 0
208410	Quản trị kinh doanh (*Business management*)	3 – 0
	SỐ TÍN CHỈ TÍCH LŨY	**19 + (3)**

MÃ MH	TÊN MÔN HỌC	SỐ TÍN CHỈ
HỌC KỲ 5		
200104	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt Nam (*Viet Nam Communist Party principle*)	3 - 0
210251	Hóa thực phẩm (*Food chemistry*)	3 - 0
210252	Thực hành Hóa thực phẩm (*Food chemistry laboratory*)	0 - 1
210352	Thuộc tính của thực phẩm (*Food properties*)	2 - 0
210353	Thực hành Thuộc tính TP (*Food properties laboratory*)	0 - 1
210357	Kỹ thuật thực phẩm 1 (*Food engineering 1*)	2 - 1
210953	Báo cáo chuyên đề (*Food science seminar*)	1 - 0
210361	Thiết kế thí nghiệm & xử lý số liệu (*Applied statistic and experimental design*)	3- 1
210151	Vi sinh thực phẩm (*Food Microbiology*)	3 - 0
210152	Thực hành Vi sinh thực phẩm (*Food Microbiology laboratory*)	0 - 1
Chọn trong các môn sau cho đủ ít nhất 6 tín chỉ khối kiến thức cơ bản:		
210302	Đại cương về quản lý chất lượng công nghiệp (*Introduction to Industrial Quality management*)	3 - 0
210401	Luật thực phẩm (*Food Law*)	2 - 0
	SỐ TÍN CHỈ TÍCH LŨY	**22 + (3)**
HỌC KỲ 6		
210304	Kỹ thuật thực phẩm 2 (*Food engineering 2*)	1 - 1
210154	Khoa học cảm quan thực phẩm (*Food sensory science*)	2 - 1
210354	Truyền nhiệt và truyền khối (*Heat and mass transfer in food processing*)	2 - 0
210551	Phương pháp phân tích TP (*Food analysis*)	2 - 1
210952	Thực tập rèn nghề (*Internship - Food field study*)	0 - 1
Chọn trong các môn sau (khối kiến thức chuyên ngành):		
210201	Công nghệ enzyme (*Introduction to enzymology*)	2 - 1
210406	Chuyên đề 1 (*Special study 1*)	0 - 1
	SỐ TÍN CHỈ TÍCH LŨY	**11 + (3)**

MÃ MH	TÊN MÔN HỌC	SỐ TÍN CHỈ
HỌC KỲ 7		
210450	Ý tưởng thiết kế sản phẩm mới (*New food product ideas*)	2 - 0
210420	Phát triển sản phẩm (*Food product development*)	2 - 0
210356	Bao bì thực phẩm (*Food packaging*)	2 - 0
210552	Nguyên lý đảm bảo chất lượng trong chế biến thực phẩm (*Principles of quality assurance in food processing*)	2 - 0
210553	Vệ sinh trong nhà máy chế biến thực phẩm (*Food processing plant sanitation*)	2 - 0
210405	Nguyên lý bảo quản thực phẩm (*Principles of food preservation*)	2 - 0
Chọn 10 tín chỉ trong các môn sau (khối kiến thức chuyên ngành):		
210315	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao (*Technology of tea, coffee, and cocoa products*)	2 - 1
210350	Bố trí thí nghiệm & phân tích cảm quan thực phẩm (*Experimetal designs and sensory analysis*)	2 - 0
210355	Quá trình đông lạnh TP (*Food freezing*)	2 - 0
210555	Độc tố thực phẩm (*Food toxicology*)	2 - 0
210360	Công nghệ chế biến sữa & sản phẩm sữa (*Milk and dairy technology*)	3 - 1
210358	Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả (*Fruits and vegetables technology*)	3 - 1
210359	Chất gây ngọt & công nghệ đường mía (*Sweeteners and technoly of cane sugar*)	2 - 0
210253	Công nghệ chế biến thức uống (*Beverage technology*)	2 - 1
210308	Công nghệ chế biến thịt (*Technology of meat sciences*)	3 - 1
210254	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm (*Technology of edible fats and oils*)	2 – 0
210338	Công nghệ bảo quản và chế biến ngũ cốc và củ cho bột (*Postharvest technology of cereals and amylaceous tubers*)	2-1
210451	Công nghệ BQ &CB thủy sản (*Seafood technology*)	3 - 1
210554	HACCP và đánh giá mối nguy (*HACCP and risk assessment*)	2 – 0
210104	Bệnh nhiễm khuẩn từ thực phẩm (*Food-borne infections and intoxications*)	2 - 0
210407	Chuyên đề 2 (*Special Study 2*)	2 – 0
	SỐ TÍN CHỈ TÍCH LŨY	**12 + (10)**

MÃ MH	TÊN MÔN HỌC	SỐ TÍN CHỈ
HỌC KỲ 8		
200107	Tư tưởng Hồ Chí Minh (*Ho Chi Minh's Thoughts*)	2 - 0
Chọn trong các môn tự chọn ở HK7 cho đủ ít nhất 29 tín chỉ khối kiến thức chuyên ngành		
	SỐ TÍN CHỈ TÍCH LŨY	**2 + (16)**
HỌC KỲ 9		
Chọn 1 trong 2:		
210951	Khóa luận tốt nghiệp (*Undergraduates Thesis*)	8 - 0
210954	Tiểu luận TN (4 TC) + 4 TC ở nhóm tự chọn chuyên ngành (*Senior Project (4 credits) + Elective courses (4 Credits*))	8 - 0
	SỐ TÍN CHỈ TÍCH LŨY	**8**

ĐIỀU KIỆN TỐT NGHIỆP

- Hoàn thành ít nhất 144 tín chỉ, không có học phần dưới 5,0. Điểm tích lũy đạt 5,5/10 hoặc 2,0/4,0 trở lên.
- Chuẩn Anh Văn B2 theo khung châu Âu hoặc chứng chỉ quốc tế tương đương
- Trình độ tin học B văn phòng.

Chương trình đào tạo có thể thay đổi trình tự các môn học tùy theo tình hình thực tế.

1. ANH VĂN TỔNG QUÁT 1 (General English 1) (213650) (3 credits / 3-0)

Học phần tập trung nâng cao kỹ năng nghe bài giảng, ghi chép và thảo luận trong lớp học. Học phần nhằm trang bị cho sinh viên các kiến thức về tự vựng, cấu trúc, và rèn luyện kỹ năng Tiếng Anh tập trung Nghe và Nói, chuẩn bị cho sinh viên tham gia lớp học chuyên ngành bằng Tiếng Anh.

2. ANH VĂN TỔNG QUÁT 2 (General English 2) (213651) (3 credits / 3-0)

Học phần tập trung nâng cao kỹ năng đọc hiểu tài liệu bằng Tiếng Anh, lấy ý chính và viết bài tóm tắt. Học phần nhằm trang bị cho sinh viên các kiến thức về tự vựng, cấu trúc, và rèn luyện kỹ năng Tiếng Anh tập trung Đọc và Viết tóm tắt, chuẩn bị cho sinh viên tham gia lớp học chuyên ngành bằng Tiếng Anh.

3. ANH VĂN CHUYÊN NGÀNH 1 (Professional English 1) (213653) (3 credits / 3-0)

Khóa học này cung cấp các từ vựng và thông tin cơ bản về khoa học thực phẩm và công nghệ, bao gồm giới thiệu về khoa học và công nghệ thực phẩm, kiến thức căn bản về dinh dưỡng chính trong thực phẩm, một số kỹ thuật sử dụng trong chế biến thực phẩm, ảnh hưởng của vi sinh vật đến thực phẩm và các vấn đề về an toàn thực phẩm và quản lý chất lượng.

Môn học này giúp sinh viên: (1) Hiểu được kiến thức cơ bản về khoa học thực phẩm và công nghệ; (2) Đọc sách hoặc tạp chí khoa học và công nghệ thực phẩm bằng tiếng Anh; (3) Sử dụng các từ chuyên môn và từ vựng đúng cách bằng văn bản và trình bày; (4) Thảo luận về các chủ đề thực phẩm sử dụng ngôn ngữ khoa học tiếng Anh.

4. VẬT LÝ 1 (Physics 1) (202252) (2 credits / 2-0)

Học phần này nhằm cung cấp cho sinh viên kiến thức về các nguyên lý và khái niệm cơ bản về năng lượng, nhiệt động lưc học, quang học, điện và từ.

Kết thúc học phần, sinh viên có khả năng: (1) Thể hiện sự hiểu biết về các nguyên lý và các khái niệm nền tảng của một số lĩnh vực căn bản về vật lý. (2) Ứng dụng kiến thức vật lý vào các tình huống phát sinh trong công việc, trong kỹ thuật và trong cuộc sống hàng ngày. (3) Thể hiện được kỹ năng phân tích và giải quyết các vấn đề có liên quan. (4) 4. Thể hiện được kiến thức về vật lý trong môi trường phòng thí nghiệm. (5) Giao tiếp về kiến thức khoa học một cách lô – gic và hiệu quả.

5. THỰC HÀNH VẬT LÝ 1 (Physics 1 Laboratory) (202501) (1 credits / 0-1)

Học phần này nhằm cung cấp cho sinh viên kiến thức về các nguyên lý và khái niệm cơ bản về năng lượng, nhiệt động lưc học, quang học, điện và từ.

Kết thúc học phần, sinh viên có khả năng: (1) Sử dụng dụng cụ như micrometer và Vernier caliper; (2) Biết phương pháp đo mật độ khối rắn, mật độ khối lượng, hệ số co giãn mặt; (3) Để tạo ra sóng ánh sáng nhiễu, đo bước sóng của ánh sáng đơn sắc.

6. HÓA ĐẠI CƯƠNG 1 (General Chemistry 1) (202353) (1 credits / 2-0)

Học phần giới thiệu hệ thống xử lý các nguyên tắc cơ bản hóa lý và các ứng dụng của chúng đối với các tính chất và sự biến đổi của vật liệu, bao gồm khái niệm về năng lượng và các ứng dụng của nó, định luật chất khí, lý thuyết động học phân tử, luật kết hợp hóa học, cấu trúc nguyên tử và phân tử, phân loại các nguyên tố và liên kết hóa học.

Sinh viên sẽ học các khái niệm về các yếu tố, hợp chất và phản ứng, thông thạo về thuật ngữ và thuật ngữ hóa học; phát triển các kỹ năng giải quyết vấn đề và áp dụng logic trong tính toán; hiểu các lý thuyết về cấu trúc nguyên tử và phân tử.

7. THỰC HÀNH HÓA ĐẠI CƯƠNG 1 (General Chemistry 1 Laboratory) (202354) (1 credits / 0-1)

Học phần giới thiệu các kỹ thuật cơ bản trong phòng thí nghiệm, các thí nghiệm có liên quan đến học phần lý thuyết hóa đại cương 1 như: tính chất vật lý và hóa học của một hợp chất thông qua việc quan sát các hiện tượng vật lý cũng như hóa học của hợp chất; xác định khối lượng nguyên tử kim loại, chất bay hơi; xác định nhiệt hòa tan của các muối cũng như nhiệt của phản ứng hóa học; nguyên lý dịch chuyển cân bằng LeChatelier, phân tích các số liệu thu nhận được.

Học phần trang bị cho sinh viên các kiến thức cơ bản về kỹ thuật phòng thí nghiệm, củng cố và phát triển các kiến thức đã học trong học phần lý thuyết hóa đại cương; cách sử dụng các dụng cụ phòng thí nghiệm, thao tác thực hành hay làm việc trong phòng thí nghiệm, biết cách tổ chức thí nghiệm, làm việc nhóm; xử lý số liệu, rèn luyện tác phong cẩn thận, chính xác, tỉ mỉ; có trách nhiệm với các công việc được giao trong phòng thí nghiệm và nhóm, tiết kiệm hóa chất, tăng sự ham mê học hóa học.

8. VẬT LÝ 2 (Physics 2) (202254) (2 credits / 2-0)

Học phần này nhằm cung cấp cho sinh viên kiến thức về các nguyên lý và khái niệm cơ bản về cơ học vật rắn, cơ học chất lỏng, dao động và sóng, cơ học lượng tử.

Kết thúc học phần nhằm sinh viên có khả năng: (1) Thể hiện sự hiểu biết về các nguyên lý và các khái niệm nền tảng của một số lĩnh vực căn bản về vật lý. (2) Ứng dụng kiến thức vật lý vào các tình huống phát sinh trong công việc, trong kỹ thuật và trong cuộc sống hàng ngày. (3). Thể hiện được kỹ năng phân tích và giải quyết các vấn đề có liên quan. (4) Thể hiện được kiến thức về vật lý trong môi trường phòng thí nghiệm. (5) Giao tiếp về kiến thức khoa học một cách lô – gic và hiệu quả.

9. THỰC HÀNH VẬT LÝ 2 (Physics 2 Laboratory) (202255) (1 credits / 0-1)

Qua khóa học này, sinh viên sẽ có thể tổ chức các thí nghiệm và đo lượng một mình. Điều này sẽ cung cấp cho họ khả năng hiểu các yếu tố ảnh hưởng đến phép đo và giúp họ đưa ra một số lựa chọn để mang lại kết quả chính xác nhất.

Sinh viên sẽ có thể: (1) Tổ chức các thí nghiệm; (2) Hiểu ý nghĩa của việc quan sát đứng vững; (3) Quan sát chuyển động đơn giản của con lắc và xác định gia tốc trọng lực; (4) Đo lực ma sát nội bộ bằng các phương pháp đơn giản.

10. HÓA ĐẠI CƯƠNG 2 (General Chemistry 2) (202355) (2 credits / 2-0)

Khóa học này bổ sung và phát triển các khái niệm được giới thiệu trong Hóa đại cương 1: tỷ lệ phản ứng và trạng thái cân bằng, hóa học oxi hóa, điện hóa học áp dụng cho các hệ thống sinh học; thành phần cơ bản của acid và bazơ phức tạp, bao gồm dung dịch đệm, pH và pKa; enthalpy, entropy, năng lượng tự do Gibbs, và tự phát.

Sau khi hoàn thành, sinh viên có khả năng thể hiện sự hiểu biết về khái niệm hóa học khi cần thiết để theo đuổi nghiên cứu về hóa học và lĩnh vực chuyên môn liên quan.

11. THỰC HÀNH HÓA ĐẠI CƯƠNG 2 (General Chemistry 2 Laboratory) (202356) (1 credits / 0-1)

Học phần giới thiệu các thí nghiệm có liên quan đến học phần lý thuyết hóa đại cương 2 như: động học của phản ứng hóa học, tích số tan, phương pháp chuẩn độ acid-bazơ; pin điện hóa, phản ứng oxi hóa khử, phân tích các số liệu thu nhận được; củng cố và phát triển các kiến thức đã học trong học phần lý thuyết hóa đại cương 2.

Học phần trang bị cho sinh viên cách sử dụng các dụng cụ phòng thí nghiệm, thao tác thực hành hay làm việc trong phòng thí nghiệm: biết cách tổ chức thí nghiệm, làm việc nhóm; xử lý số liệu, rèn luyện tác phong cẩn thận, chính xác, tỉ mỉ,…; có trách nhiệm với các công việc được giao trong phòng thí nghiệm và nhóm, tiết kiệm hóa chất, tăng sự ham mê học hóa học.

12. SINH HỌC 1 (Biological Sciences 1) (202452) (1 credits / 2-0)

Môn học cung cấp cho sinh viên các kiến thức cơ bản về cấu trúc, chức năng và các hoạt động sống cơ bản của hai nhóm tế bào quan trọng: tế bào tiền nhân (prokaryotes) và tế bào nhân thật (eukaryotes).

Trong đó, nội dung môn học tập trung vào các kiến thức sau: -ự sống và các đặc điểm của sự sống; Tế bào eukaryote và prokaryotes: cấu trúc và chức năng; Sự trao đổi chất, enzymes và hoạt động của enzymes; Quá trình quang hợp và hô hấp tế bào; Cơ sở phân tử của tế bào: sao chép, phiên mã, dịch mã và sự điều hoà biểu hiện gene ở sinh vật; Các định luật di truyền và tiến hoá.

13. HÓA HỮU CƠ (Organic Chemistry) (202357) (2 credits / 2-0)

Học phần này trang bị cho sinh viên kiến thức cơ bản về cơ sở lý thuyết hóa hữu cơ. Hướng dẫn cách phân tích ảnh hưởng của cấu tạo hóa học các nhóm chức và đến tính chất hóa học và tính chất vật lý của các hợp chất. Từ đó sinh viên tự mở rộng tìm hiểu các nhóm hợp chất cao phân tử như carbohydrate, lipid, protein và polymer. Đây chính là nền tảng để sinh viên tiếp thu các kiến thức chuyên ngành liên quan như: hóa sinh, vi sinh thực phẩm, hóa thực phẩm, kỹ thuật chế biến và bảo quản thực phẩm...

Học phần cung cấp các kiến thức cơ bản trong lĩnh vực hóa hữu cơ: cơ sở lý thuyết hóa hữu cơ, các nhóm định chức chính, ứng dụng của hóa hữu cơ trong đời sống; Kỹ năng phân tích, giải thích các vấn đề liên quan đến hóa học hữu cơ; Tăng sự ham mê học hóa học.

14. THỰC HÀNH HÓA HỮU CƠ (Organic Chemistry Laboratory) (202358) (1 credits / 0-1)

Học phần giới thiệu các kỹ thuật phòng thí nghiệm dùng trong hóa hữu cơ như tổng hợp, tách chất, tinh sạch chất, các thí nghiệm có liên quan đến học phần lý thuyết hóa hữu cơ như: phản ứng este hóa, phản ứng xà phòng hóa, điều chế các chất giảm đau, kháng viêm, kháng nấm.

Học phần củng cố và phát triển các kiến thức đã học trong học phần lý thuyết hóa hữu cơ thông qua các phản ứng tổng hợp, phân tích các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng và hiệu suất phản ứng tổng hợp; phát triển kỹ năng sử dụng các dụng cụ phòng thí nghiệm: chuẩn độ, tổng hợp, tách chất, thao tác thực hành hay làm việc trong phòng thí nghiệm, biết cách tổ chức thí nghiệm, làm việc nhóm; xử lý số liệu, rèn luyện tác phong cẩn thận, chính xác, tỉ mỉ,…; có trách nhiệm với các công việc được giao trong phòng thí nghiệm và nhóm, tiết kiệm hóa chất, tăng sự ham mê học hóa học.

15. SINH HỌC 2 (Biological Sciences 2) (202454) (1 credits / 2-0)

Môn học giới thiệu sự đa dạng và sự tiến hóa sinh học của cuộc sống trên trái đất; các khái niệm về phylogeny để phân loại tất cả các sinh vật sống trong một hệ thống có thứ bậc với ba lĩnh vực (Bacteria, Archea và Eukaryota), sáu vương quốc (Animalia, Plantae, Nấm, Protista, Archaea và Bacteria) bao gồm phân loài, tầng lớp, trật tự, gia đình, chi và loài.

Môn học cung cấp cho sinh viên: Kiến thức cơ bản để xây dựng, diễn giải và suy luận các cây phát sinh; Các tính năng chính xác định từng phân loại; Các vấn đề xã hội quan trọng như sự tiến triển của bệnh tật, sự thay đổi thực vật, hóa chất, thuốc và tại sao một số nhóm sinh vật dễ bị tuyệt chủng.

16. HÓA SINH ĐẠI CƯƠNG (*General Biochemistry*) (210255) (3 credits / 3-0)

Khóa học giới thiệu về hóa học của các hệ sinh học. Các chủ đề bao gồm protein, enzyme, carbohydrate, lipid và các quá trình trao đổi chất. Khóa học này liên quan đến nghiên cứu thành phần phân tử của tế bào sống, tổ chức các phân tử sinh học trong tế bào, cấu trúc và chức năng của các phân tử sinh học; động học và các cơ chế xúc tác của enzyme; các quá trình trao đổi chất có ảnh hưởng đến sức khoẻ con người.

Sau khi hoàn thành khóa học, sinh viên cần đạt được những hiểu biết sau: cấu tạo tế bào; đặc tính đặc biệt của nước và cách môi trường nước ảnh hưởng đến hoạt động của các đại phân tử sinh học; cấu trúc của các axit amin, các tính chất hóa học của chúng, polypeptide và protein; phương pháp phân tích protein; cấu trúc, tính chất, chức năng protein; cấu trúc monosaccharides và polysaccharides; cấu trúc của các lipid khác nhau và vai trò của chúng trong các hệ thống sinh học; các enzyme và cách chúng xúc tác các phản ứng cũng như động học enzyme; các quá trình trao đổi chất quan trọng có ảnh hưởng đến sức khoẻ con người.

17. THỰC HÀNH HÓA SINH ĐẠI CƯƠNG (*General Biochemistry Laboratory*) (210256) (1 credits / 0-1)

Môn học giúp sinh viên áp dụng các kiến thức về protein, lipid, carbohydrate và vitamin đã học trong học phần lý thuyết hóa sinh đại cương để giải thích các hiện tượng quan sát được.

18. ĐẠI CƯƠNG VỀ KHOA HỌC CNTP (*Introdution to Food Science and Technology*) (210150) (2 credits / 2-0)

Môn học giới thiệu các thông tin chung về khoa học và công nghệ thực phẩm, bao gồm chế biến, bảo quản, dinh dưỡng và an toàn thực phẩm; các công nghệ truyền thống và hiện đại được áp dụng trong các nguyên liệu thực phẩm, sản xuất, lưu trữ, phân phối cũng như các đặc tính về chất lượng, vi sinh học và cảm quan của các sản phẩm gốc động vật, thủy sản, hoa quả và các sản phẩm rau.

Sinh viên sẽ có thể: (1) Hiểu các nguyên tắc cơ bản của khoa học và công nghệ thực phẩm; (2) Hiểu được các công nghệ chế biến thực phẩm truyền thống và hiện đại bao gồm các sản phẩm từ động vật, thủy sản, hoa quả và rau.

19. DINH DƯỠNG ĐẠI CƯƠNG (*Introduction to nutrition*) (210550) (2 credits / 2-0)

Môn học cung cấp kiến thức cơ bản mối liên hệ giứa sinh hóa cơ thể và dinh dưỡng, nhu cầu của cơ thể về dinh dưỡng để duy trì sự cân bằng sinh hóa và cách đánh giá tình trạng dinh dưỡng của cá nhân và cộng đồng. Các chuyên đề của môn học bao gồm: Chuyển hóa năng lượng; Hệ thống tiêu hóa và vai trò trong hấp thu và chuyển hóa chất dinh dưỡng; Sự hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng vi lượng và đa lượng; Dấu hiệu, triệu chứng và nguyên nhân của thiếu chất dinh dưỡng; Sử dụng khoa học dinh dưỡng để xây dựng các hướng dẫn dinh dưỡng; Nhận thức đúng thông tin dinh dưỡng trong các thông điệp quảng cáo thực phẩm.

Hoàn thành học phần này, sinh viên nắm được nguyên tắc cơ bản của dung nạp, hấp thu, chuyển hóa chất dinh dưỡng từ thực phẩm; Hiểu mối liên hệ giữa thực phẩm và các chất dinh dưỡng trong thực phẩm; chức năng của từng chất dinh dưỡng đối với sinh lý cơ thể, sức khỏe và bệnh tật; Hiểu được vai trò của khoa học dinh dưỡng trong các hướng dẫn về dinh dưỡng; Có kĩ năng thu thập dữ liệu, phân tích dữ liệu và viết báo cáo một cách khoa học, có tính truyền đạt cao; Phân tích thông tin từ truyền thông trên lĩnh vực dinh dưỡng, đánh giá thông tin chính xác hay không chính xác; Có thái độ học tập độc lập và sử dụng kiến thức học tập vào thực tiễn cuộc sống; Nhận thức được vai trò của khoa học dinh dưỡng và sức khỏe của cá nhân và cộng đồng.

20. HÓA THỰC PHẨM (*Food Chemistry*) (210251) (3 credits / 3-0)

Khóa học này bao gồm thông tin cơ bản về cấu trúc và tính chất của các thành phần thực phẩm (nước, carbohydrate, protein, lipid, các chất dinh dưỡng khác). Hóa học của những biến đổi xảy ra trong quá trình chế biến, lưu trữ và sử dụng. Nguyên tắc, phương pháp và kỹ thuật định lượng, phân tích vật lý, hóa học và sinh học về thực phẩm và thành phần thực phẩm.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: (1) Hiểu và có kiến thức cơ bản về các chất dinh dưỡng cơ bản trong thực phẩm như carbohydrate, protein, lipid, vitamin, khoáng chất và nước; (2) Hiểu và có khả năng kiểm soát các phản ứng hóa học và sinh hóa chủ yếu (enzyme) ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm; (3) Hiểu được tính chất của các thành phần thực phẩm khác nhau và các tương tác giữa các thành phần này làm thay đổi các thuộc tính chất lượng của hệ thống thực phẩm; (4) Hiểu được các nguyên tắc dựa trên các kỹ thuật sinh hóa / enzyme được sử dụng trong phân tích thực phẩm.

21. THỰC HÀNH HÓA THỰC PHẨM (*Food Chemistry Laboratory*) (210252) (1 credits / 0-1)

Khóa học này bao gồm các kiến thức thực tiễn về các chất dinh dưỡng cơ bản trong thực phẩm như carbohydrate, protein, lipid, vitamin, khoáng chất và nước; nguyên tắc, phương pháp và kỹ thuật phân tích định lượng vật lý, hóa học và sinh học về thực phẩm và thành phần thực phẩm.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: (1) Hiểu về các chất dinh dưỡng cơ bản trong thực phẩm như carbohydrate, protein, lipid, vitamin, khoáng chất và nước; (2) Hiểu được vai trò của hóa học trong tính chất và chế biến thực phẩm; (3) Có khả năng phát hiện, đo đạc và phân tích sự thay đổi của các chất dinh dưỡng trong quá trình bảo quản và chế biến.

22. THUỘC TÍNH CỦA THỰC PHẨM (*Food Properties*) (210352) (2 credits / 2-0)

Môn học cung cấp kiến thức các đặc tính cảm giác của thực phẩm (màu sắc, hương vị, kết cấu), các tính chất dinh dưỡng của thực phẩm, an toàn hóa học và vi sinh, ảnh hưởng của chế biến đối với tính chất thực phẩm và kiểm tra các tài sản được lựa chọn của hàng hoá thực phẩm.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: Hiểu về các nguyên tắc của tính chất vật liệu thực phẩm và áp dụng trong thực phẩm; Thể hiện khả năng truyền đạt khoa học bằng văn bản; Có thể tổng hợp tin tức, biết phương pháp nghiên cứu sử dụng trong đánh giá cảm quan; có thể tìm thông tin liên quan đến các vấn đề về cảm quan thực phẩm.

23. THỰC HÀNH THUỘC TÍNH THỰC PHẨM (*Food Properties Laboratory*) (210353) (1 credits / 0-1)

Đối với từng đối tượng cụ thể (vd: trái cây, bánh kẹo), sinh viên vận dụng kiến thức được học trong môn Thuộc tính thực phẩm để xác định các đặc điểm đặc trưng, tính chất của đối tượng thực phẩm đó. Ngoài ra, sinh viên còn được giới thiệu cách vận hành các thiết bị hiện đại (vd: máy đo cấu trúc thực phẩm) phục vụ cho môn học.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: Giải thích các kết quả đo đạc các kích thước, hình dáng của vật liệu thực phẩm; Trình bày cơ sở để xác định nhiệt dung riêng của một loại vật liệu; Có sự tương tác, kết nối và khả năng thuyết phục bạn bè khi làm việc nhóm; Thực hiện chuẩn xác các thao tác, biết cách vận hành, sử dụng một số thiết bị hiện đại; Có ý thức tự học hỏi nâng cao trình độ, chủ động nghiên cứu tài liệu để giải quyết vấn đề trong phần thực hành và các vấn đề tương tự hoặc khó hơn trong tương lai.

24. KỸ THUẬT THỰC PHẨM 1 (*Food engineering 1*) (210357) (3 credits / 1-1)

Khóa học này giới thiệu các kiến thức cơ bản về cân bằng khối lượng và năng lượng*;* Đơn vị và thứ nguyên*;* Sử dụng năng lượng; Tính chất dòng chảy của thực phẩm; Truyền nhiệt*;* Các thiết bị trao đổi nhiệt.

Sau khi hoàn tất học phần, sinh viên có khả năng: Hiểu đươc các nguyên lý cơ bản về bảo toàn khối lượng và năng lượng; Hiểu và vận dụng các đồ thị tính toán căn bản; Quen thuộc với các phép đổi đơn vị và thứ nguyên; Vận dụng các kiến thức tính chất nhiệt & vật lý của thực phẩm để tính toán và thiết kế quá trình; Hiểu được các khái niệm cơ bản về dòng chảy của thực phẩm lỏng, các lưu chất Newton và phi Newton; Tính toán tổn thất áp suất, công suất và chọn lựa bơm; Tính toán truyền nhiệt cho các dòng chảy; Tính toán các thiết bị truyền nhiệt; Áp dụng Microsoft Excel để tính toán môt số bài toán phân tích và thiết kế.

25. THIẾT KẾ THÍ NGHIỆM & XỬ LÝ SỐ LIỆU (*Applied Statistic and Experimental Design*) (FST 210361) (4 credits / 3-1)

Khóa học này giới thiệu các kiến thức cơ bản về khoa học thống kê, ứng dụng của chúng trong thực tiễn, và đặc biệt trong việc thiết kế các thí nghiệm liên quan đến ngành thực phẩm, bao gồm: xác suất, phân phối, cách trình bày bảng biểu và biểu đồ, ước lượng các tham số dân số, các mối quan hệ của các biến được phân tích bởi hồi quy và tương quan; kiểm tra giả thuyết; thiết kế và phân tích dữ liệu của các thí nghiệm một yếu tố và đa yếu tố.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: (1) Áp dụng kiến thức cơ bản của học phần vào việc giải thích các thuật ngữ thống kê, thống kê suy diễn; (2) Áp dụng kiến thức về thuật toán để thiết kế thí nghiệm và phân tích số liệu; (3) Hiểu các kết quả các công trình nghiên cứu được đăng trên các tạp chí khoa học trong nước và quốc tế; (4) Sử dụng máy tính bỏ túi, Sử dụng phần mềm phân tích thống kê để xử lý số liệu; (5) Ý thức trình bày số liệu thật về kết quả nghiên cứu, phân tích từ phần mềm/tính được có hỗ trợ máy tính bỏ túi; Ý thức tự học hỏi, ứng dụng các phần mềm phân tích thống kê liên quan (SPSS, R).

26. VI SINH THỰC PHẨM (*Food Microbiology*) (210151) (2 credits / 2-0)

Khóa học giới thiệu các vấn đề về an toàn thực phẩm, bảo quản và sản xuất thực phẩm, và những vấn đề mà một nhà vi sinh học thực phẩm cần biết cách giải quyết.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: (1) Xác định các vi sinh vật gây bệnh và gây hư hỏng thực phẩm và các điều kiện mà chúng sẽ phát triển; (2) Xác định các điều kiện, bao gồm các biện pháp vệ sinh, mà các mầm bệnh quan trọng thường bị làm bất hoạt, giết chết hoặc giảm tác hại cho thực phẩm; (3) Sử dụng kỹ thuật phòng thí nghiệm để xác định các vi sinh vật trong thực phẩm; (4) Biết các nguyên tắc liên quan đến chế biến thực phẩm và bảo quản thực phẩm thông qua quá trình lên men; (5) Thực hiện giao tiếp, làm việc nhóm, lãnh đạo nhóm làm việc một cách hiệu quả; có ý thức học tập suốt đời và tự học.

27. THỰC HÀNH VI SINH THỰC PHẨM (*Food Microbiology Laboratory*) (210152) (1 credits / 0-1)

Khóa học giới thiệu các vấn đề về an toàn thực phẩm, bảo quản và sản xuất thực phẩm, và những vấn đề mà một nhà vi sinh học thực phẩm cần biết cách giải quyết.

Hoàn thành học phần này, sinh viên sẽ trở nên quen thuộc với các phương pháp phòng thí nghiệm được sử dụng trong phân tích vi sinh học của thực phẩm, và với các đặc điểm nhận dạng của các nhóm vi sinh vật chủ yếu liên quan đến sự hư hỏng thực phẩm, bệnh do thực phẩm và lên men thực phẩm; đặc biệt là cách pha môi trường nuôi cấy và phương pháp để xác định các nhóm vi khuẩn.

28. LUẬT THỰC PHẨM (*Food Law*) (210401) (2 credits / 2-0)

Khóa học này giới thiệu các kiến thức về hành vi, quy tắc, quy định, tiêu chuẩn, đơn đặt hàng và luật liên quan đến quản lý sản xuất, nhập khẩu, lưu kho, phân phối và bán các sản phẩm thực phẩm.

Hoàn thành học phần này, sinh viên sẽ: (1) biết chi tiết và hiểu các tiêu chuẩn quốc gia và quốc tế khác nhau liên quan đến thực phẩm; (2) hiểu được cơ chế quản lý thực phẩm ở nước ta.

29. KỸ THUẬT THỰC PHẨM 2 (*Food engineering 2*) (210304) (2 credits / 1-1)

Khóa học này giới thiệu các kiến thức cơ bản về trắc ẩm, các quá trình như sấy, bốc hơi, làm mát, lạnh đông, chần, thanh trùng, tiệt trùng, ép đùn, đun bằng vi ba, chiếu xạ.

Sau khi hoàn tất học phần, sinh viên có khả năng: Sử dụng giản đồ trắc ẩm và tính toán các quá trình sấy; Xác định tốc độ lạnh đông thưc phẩm; Tính toán các quá trình bốc hơi, thanh trùng, tiệt trùng; Hiểu được cấu tạo của một số loại thiết bị sấy, bốc hơi, lạnh đông thưc phẩm, thanh trùng, tiệt trùng; Áp dụng Microsoft Excell để tính toán môt số bài toán phân tích và thiết kế.

30. KHOA HỌC CẢM QUAN THỰC PHẨM (*Food Sensory Science*) (210154) (3 credits / 2-1)

Khóa học này giới thiệu các kiến thức cơ bản về cơ sở sinh lý và tâm lý của chức năng cảm quan, lý thuyết và thực hành tốt để đánh giá đặc điểm cảm quan của sản phẩm thực phẩm có thể áp dụng cho đảm bảo chất lượng, phát triển và tối ưu hóa, bảo quản và sản xuất các sản phẩm thực phẩm cũng như nghiên cứu ưu tiên người tiêu dùng. Khóa học tổ chức các buổi thử nghiệm cảm quan và xây dựng các phương pháp đánh giá cảm quan.

Hoàn thành học phần này, sinh viên sẽ: Phân tích được các thông số cảm quan thực phẩm thông qua sử dụng con người làm dụng cụ đo; Mô tả được các nguyên tắc cơ bản của các phép thử cảm quan phân biệt và thị hiếu; Xây dựng được các phương pháp phân tích cảm quan thực phẩm phù hợp với mục tiêu đánh giá cảm quan và tối thiểu hóa các sai số trong quá trình thực hiện các phép đo cảm quan; Thực nghiệm quy trình phân tích cảm quan thực phẩm cho từng phép đo cảm quan; Phát triển các kỹ năng tổ chức hoàn chỉnh buổi thử cảm quan cho phép thử phân biệt và phép thử thị hiếu; Tổ chức và quản lý, phối hợp làm việc nhóm; Thiết lập được các nguyên tắc thiết kế phòng thử cảm quan; Thiết kế được thí nghiệm cảm quan cho các phép thử phân biệt, mô tả và thị hiếu; Thiết lập được qui trình cụ thể cho hoạt động đánh giá cảm quan về cỡ mẫu, qui trình phục vụ mẫu thử, hướng dẫn cảm quan viên; Nắm bắt nhu cầu và xu hướng trong nước và thế giới trong lĩnh vực đánh giá cảm quan thực phẩm; Tôn trọng đạo đức nghề nghiệp; có ý thức tự học hỏi nâng cao trình độ.

31. PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH TP (*Food Analysis*) (210551) (3 credits / 2-1)

Khóa học này giới thiệu nguyên lý của các phương pháp hóa học và dụng cụ để phân tích chất lượng và định lượng protein, carbohydrate, lipid, độ ẩm, chất xơ ăn kiêng, khoáng chất và vitamin; các bài tập thực hành về phân tích các thành phần chính của thực phẩm sử dụng các phương pháp hóa học và dụng cụ.

Hoàn thành học phần này, sinh viên sẽ: Phân tích định lượng.các thành phần trong thực phẩm; Xây dựng được phương pháp phân tích định lượng đảm bảo sự chính xác đối với các thành phần chính trong thực phẩm; Thực nghiệm quy trình phân tích thực phẩm chuẩn; Phát triển các kỹ năng làm việc tại phòng thí nghiệm phân tích (lấy mẫu, định tính, định lượng protein, đường và lipid); Tổ chức và quản lý, phối hợp làm việc nhóm; Kiểm soát được các kỹ thuật tiêu biểu trong phân tích định lượng (quang phổ và sắc ký); Tôn trọng đạo đức nghề nghiệp; Nắm bắt nhu cầu và xu hướng trong nước và thế giới trong lĩnh vực phân tích thực phẩm; Có ý thức tự học hỏi nâng cao trình độ.

32. CÔNG NGHỆ ENZYME (*Enzyme Technology*) (210201) (3 credits / 2-1)

Học phần cung cấp các kiến thức cơ bản về enzyme, bao gồm giới thiệu về nguồn gốc, cấu trúc, tính chất, động học và phân loại enzyme cũng như các công nghệ liên quan đến enzyme như công nghệ tinh sạch enzyme, kỹ thuật cố định enzyme và các ứng dụng của enzyme trong công nghệ thực phẩm. Môn học này cũng cung cấp cho sinh viên kiến thức cũng như kỹ năng phân tích enzyme, khảo sát tính chất của enzyme cũng như phương pháp xác định hoạt lực enzyme.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: Giải thích bản chất, nguồn gốc, câu trúc, tính chất và phân loại enzyme; các kỹ thuật trong việc công nghệ tinh sạch và cố định enzyme; Áp dụng kiến thức cơ bản của học phần vào việc tính toán và giải thích các thông số động học của enzyme; Phân tích các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt tính enzyme; Tạo ra được cách cách ứng dụng enzyme trong công nghệ thực phẩm; Tổ chức làm việc nhóm, quản lý thời gian hiệu quả; Giao tiếp hiệu quả bằng nhiều hình thức như thảo luận, trao đổi, trình bày báo cáo bằng văn bản và thuyết trình; Tìm, đọc và tóm tắt được các nội dung tài liệu bằng tiếng Anh; Tính toán các thông số trong quá trình tinh sạch enzyme và đánh giá hiệu quả tinh sạch; Thực hiện thành thạo phương pháp xác định hoạt tính của vài loại enzyme phổ biến; Thực hiện các ứng dụng enzyme trong công nghệ thực phẩm; Tuân thủ kỷ luật, tôn trọng đạo đức nghề nghiệp, chủ động học tập, có ý thức học tập suốt đời.

33. NGUYÊN LÝ ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG TRONG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM (*Principles of Quality Assurance in Food Processing*) (210552) (2 credits / 2-0)

Học phần nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về nguyên lý đảm bảo chất lượng trong chế biến thực phẩm (CBTP). Đối với vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm, môn học sẽ cung cấp các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm trong quá trình chế biến. Ngoài ra, môn học còn giới thiệu các tiêu chuẩn, quy định về đảm bảo chất lượng đang được áp dụng hiện nay. Các phương pháp, quy trình để đảm bảo chất lượng trong CBTP sẽ được cung cấp ở cuối học phần, đồng thời khả năng ứng dụng kiến thức vào thực tiễn để đảm bảo chất lượng trong CBTP được tập trung xuyên suốt môn học.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: Trình bày các nguyên lý đảm bảo chất lượng trong CBTP; Phân tích các yếu tố ảnh hưởng tới hiệu quả của việc thực hiện, quản lý và đào tạo vệ sinh nhà máy CBTP; Kiểm tra/giám sát các hoạt động đảm bảo và kiểm soát chất lượng trong chế biến thực phẩm; Đánh giá việc kiểm soát, đảm bảo chất lượng trong chế biến thực phẩm; Xác định giải pháp giải quyết vấn đề liên quan đến thực hiện HACCP ở nhà máy CBTP; Cập nhật xu hướng của thị trường và xã hội về chất lượng thực phẩm, áp dụng những nguyên lý mới nhằm đảm bảo chất lượng trong chế biến thực phẩm; Chủ động, sáng tạo, có ý thức học tập suốt đời, chủ động phát hiện các vấn đề về chất lượng trong chế biến thực phẩm và chủ động giải quyết.

34. Ý TƯỞNG THIẾT KẾ SẢN PHẨM MỚI (*New Food Product Ideas*) (210450) (2 credits / 2-0)

Khóa học giúp sinh viên làm quen với các giai đoạn đầu của phát triển sản phẩm thực phẩm, bao gồm xác định và kết nối các vấn đề thực tiễn, tạo ra các ý tưởng để giải quyết vấn đề, sàng lọc ý tưởng, và trình bày chính thức một bản đề cương khái niệm về sản phẩm mới. Môn học cũng cung cấp một số công cụ cập nhật giúp sinh viên có thể nhanh chóng chuyển yêu cầu của khách hàng thành ý tưởng thiết kế sản phẩm mới.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: giải thích các vấn đề và hiện tượng liên quan đến sản phẩm thực phẩm, chất lượng sản phẩm và mong muốn của khách hàng, ảnh hưởng của tình hình xã hội – khoa học – kỹ thuật – công nghệ, và các đối thủ cạnh tranh; phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến sự hình thành ý tưởng và thiết kế sản phẩm; đánh giá được mức độ tác động của các yếu tố ảnh hưởng đến sự hình thành ý tưởng và thiết kế sản phẩm; tự đề xuất các giải pháp kỹ thuật mới, hoặc tìm ra hướng giải quyết độc đáo, sáng tạo và khả thi dựa trên cơ sở tham khảo và phân tích toàn diện tình hình thực tiễn của vấn đề liên quan đến việc thiết kế sản phẩm; vận dụng các phương pháp, công cụ để lấy ý kiến chung khi làm việc nhóm, công cụ chuyển tải ý kiến khách hàng thành ý tưởng thiết kế sản phẩm mới; phân tích, đề xuất biện pháp giải quyết và phản biện các vấn đề liên quan trong việc thiết kế sản phẩm mới; làm việc độc lập, có khả năng làm việc nhóm hiệu quả và có thể lãnh đạo nhóm; giao tiếp hiệu quả bằng nhiều hình thức giữa sinh viên với giáo viên, giữa sinh viên với các thành viên trong nhóm, trong lớp; tuân thủ kỷ luật trong lớp học, tôn trọng và thực hiện đúng các yêu cầu nghề nghiệp liên quan đến làm việc nhóm, tương tác hiệu quả với khách hàng/cộng sự/đối thủ cạnh tranh; có ý thức tự học hỏi nâng cao trình độ, chủ động phát hiện vấn đề và nghiên cứu tài liệu để giải quyết vấn đề.

35. FOOD PACKAGING (FST 210356) (2 credits / 2-0)

Khóa học này bao gồm các lĩnh vực chính liên quan đến bao bì thực phẩm như: vật liệu, hoạt động, ứng dụng. Trước hết, khái niệm và chức năng của bao bì thực phẩm được trình bày. Các tính chất và chế tạo bao bì từ thủy tinh, kim loại, nhựa và giấy được xem xét. Việc đổ, niêm phong, hình thành và các hoạt động thường xuyên khác trong bao bì thực phẩm được thảo luận. Một số ứng dụng bao bì điển hình được trình bày: nước giải khát, trái cây và rau, thịt, sản phẩm sữa, biến đổi khí quyển... Các khía cạnh liên quan khác: in, ghi nhãn, mã vạch cũng sẽ được thảo luận.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: (1) hiểu được vai trò và tầm quan trọng của đóng gói trong việc bảo quản, phân phối và tiếp thị các sản phẩm thực phẩm; (2) mô tả quá trình sản xuất các loại bao bì thực phẩm chủ yếu; (3) lựa chọn và sử dụng có hiệu quả các vật liệu và đồ chứa để đựng thức ăn; (4) sử dụng có hiệu quả các phương pháp đóng gói thực phẩm.

36. VỆ SINH TRONG NHÀ MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM (*Food Processing Plant Sanitation*) (210553) (2 credits / 2-0)

Bài giảng cung cấp các thông tin cơ bản và thực tế về nhu cầu vệ sinh nhà máy chế biến thực phẩm, giúp sinh viên hiểu biết về các khái niệm chính liên quan đến vệ sinh nhà máy chế biến thực phẩm (các yêu cầu vệ sinh, các chất gây ô nhiễm thực phẩm và các biện pháp kiểm soát của chúng, thiết kế và vật liệu của thiết bị và nhà máy thực phẩm, chất tẩy rửa thực phẩm, các kỹ thuật tẩy uế, khử trùng, giám sát vệ sinh, kiểm soát sâu bọ, vệ sinh cá nhân, quản lý chất thải, huấn luyện và xử lý vệ sinh, lưu giữ và vận chuyển) để được xem xét trong việc lựa chọn, thiết lập, duy trì và cải tiến chương trình vệ sinh hợp lý cho nhà máy chế biến thực phẩm, như các tác động của chương trình đối với nhà máy, sản phẩm và môi trường, để có vệ sinh tốt.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: Giải thích rõ ràng các vấn đề liên quan tới vệ sinh nhà máy CBTP, vệ sinh an toàn TP; Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng tới hiệu quả của việc thực hiện, quản lý và đào tạo vệ sinh nhà máy CBTP; Thực hiện kiểm tra, giám sát các hoạt động vệ sinh nhà máy CBTP, kỹ năng thực nghiệm các giải pháp giải quyết vấn đề liên quan; Thực hiện giao tiếp, làm việc nhóm, lãnh đạo nhóm làm việc một cách hiệu quả; Phân tích các tình huống có thể xảy ra trong nhà máy CBTP, đề ra các cách thức giải quyết và biện pháp đề phòng; Quan sát, phân tích, tổng hợp thông tin và giám sát cách thức thực hiện vệ sinh trong nhà máy CBTP; Sử dụng những phương tiện, kỹ thuật… mới, có xu hướng phát triển trong thực tế sản xuất nhanh và hiệu quả; Thái độ tuân thủ kỷ luật/tôn trọng đạo đức nghề nghiệp/thể hiện trách nhiệm đối với XH; Ý thức học tập suốt đời, ý thức tự học hỏi nâng cao trình độ, chủ động phát hiện vấn đề và nghiên cứu tài liệu để giải quyết vấn đề.

37. NGUYÊN LÝ BẢO QUẢN THỰC PHẨM (*Principles of Food Preservation*) (210405) (2 credits / 2-0)

Học phần cung cấp những kiến thức cơ bản về các hiện tượng hư hỏng thực phẩm và nguyên lý gây nên hư hỏng thực phẩm. Các nguyên lý cơ bản nhằm mục đích kéo dài thời gian bảo quản sản phẩm, đảm bảo chất lượng sản phẩm. Học phần còn cung cấp các phương pháp thông dụng và phương pháp tiên tiến được dùng để bảo quản thực phẩm, đảm bảo chất lượng sản xuất và vệ sinh công nghiệp thực phẩm.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: Giải thích các hiện tượng gây hư hỏng thực phẩm; Phân tích các yếu tố có thể gây hư hỏng thực phẩm trong quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm; Đánh giá được hiệu quả của phương pháp bảo quản đang được áp dụng cho một thực phẩm; Đề xuất được biện pháp bảo quản phù hợp cho mỗi loại thực phẩm; Phân tích các dấu hiệu hư hỏng cho từng nhóm thực phẩm chuyên biệt; Áp dụng thành thạo các biện pháp bảo quản thực phẩm cơ bản và thông dụng; Kết hợp nhiều phương thức bảo quản khác nhau nhằm nâng cao hiệu quả bảo quản thực phẩm; Giám sát được hiệu quả an toàn vệ sinh thực phẩm và chất lượng của sản phẩm trước khi xuất xưởng; Tuân thủ các nguyên tắc và quy định cập nhật trong việc sử dụng các hóa chất thực phẩm, an toàn vệ sinh thực phẩm; Chủ động nghiên cứu, học tập và áp dụng các biện pháp bảo quản tiên tiến trong lĩnh vực thực phẩm.

38. BỐ TRÍ THÍ NGHIỆM & PHÂN TÍCH CẢM QUAN THỰC PHẨM (*Experimetal Designs and Sensory Analysis*) (210350) (2 credits / 2-0)

Học phần giới thiệu về logic, công việc và thủ tục thống kê đơn biến để nghiên cứu các phương pháp đa biến tiên tiến áp dụng cho thiết kế thí nghiệm và phân tích dữ liệu về cảm giác thực phẩm.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: Áp dụng Sign test để so sánh nhị thức về tỷ lệ và kiểm tra ý nghĩa các phương pháp khác nhau về sự lựa chọn bắt buộc; Áp dụng các kiểm tra Chi-Squared, một chiều và hai chiều, Student's t-test, một mẫu, hai mẫu, mẫu liên quan và các kiểm tra mẫu độc lập; Đánh giá các giả định và phân phối chi-squared và t-test; Đánh giá kích cỡ mẫu và tác động của kích cỡ mẫu lên mức ý nghĩa và lưu ý những hiểu nhầm; Mô tả ANOVA, cấu trúc và ứng dụng ANOVA một chiều, hai chiều, ba và bốn chiều, cũng như logic và giả định đằng sau các kiểm tra này; minh hoạ việc sử dụng và lạm dụng nhiều kiểu so sánh: Fisher's LSD, Sheffé, Newman-Keuls, Duncan, Tukey, Dunnett và Dunn; Đánh giá và lựa chọn những phương pháp thống kê áp dụng được cho nhiều dữ liệu cảm quan, từ các cân nhắc về các giả định đằng sau các kiểm tra, loại dữ liệu thu thập được, năng lực kiểm tra và thiết kế thực nghiệm; Đánh giá các thí nghiệm có tính đến các yêu cầu thống kê cần thiết cho việc phân tích dữ liệu tiếp theo, để các giả định không bị hỏng; Đánh giá sự phù hợp của mối tương quan thứ bậc, đặc biệt là đối với mối tương quan giữa dữ liệu cảm quan và dữ liệu đo bằng máy; Tôn trọng đạo đức nghề nghiệp; Nắm bắt nhu cầu và xu hướng trong nước và thế giới trong lĩnh vực đánh giá cảm quan thực phẩm; Ý thức tự học hỏi nâng cao trình độ.

39. QUÁ TRÌNH ĐÔNG LẠNH TP (*Food Freezing*) (210355) (2 credits / 2-0)

Học phần nhằm trang bị cho sinh viên một số kiến thức lý thuyết và thực tiễn về các hệ thống lạnh, tác dụng của lạnh lên thực phẩm và ứng dụng lạnh trong công nghệ thực phẩm.

40. ĐỘC TỐ THỰC PHẨM (*Food Toxicology*) (210555) (2 credits / 2-0)

Môn học cung cấp cho sinh viên kiến thức chuyên sâu về nguồn gốc, con đường vây nhiễm, thụ thể tiếp nhận và cách quản lý các độc tố trong chuỗi thực phẩm của con người; giúp sinh viên phát triển kỹ năng đánh giá khả năng tồn tại của độc tố trong thực phẩm và từ đó hoạch định kế hoạch phòng ngừa các bệnh từ gây ra bởi các độc tố thự phẩm. Các chuyên đề của môn học bao gồm: mối liên hệ giữa liều lượng-đáp ứng; hấp thu độc tố, luân chuyển trong cơ thể chuyển hóa sinh học và đào thải độc tố; các cơ quan mục tiêu của độc tố; các độc tố có nguồn gốc hóa học; các độc tố xuất hiện một cách tự nhiên trong thực phẩm

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: hiểu chuyển hóa của độc tố ăn phải, bao gồm cả quá trình đào thải độc tố; nắm được các khả năng độc tố xuất hiện trong thực phẩm, tính chất hóa học và hóa sinh của độc tố có nguồn gốc tự nhiên và tổng hợp; sinh viên sẽ nắm được kĩ năng tính toán liên quan đến mối nguy xảy ra ngộ độc; tìm kiếm thông tin, số liệu để so sánh và đánh giá mối nguy; đánh giá con đường đi của độc tố từ lúc ăn đến lúc đào thải; học tập độc lập và sử dụng kiến thức học tập vào thực tiễn cuộc sống; nhận thức vai trò của độc tố học và sức khỏe của cá nhân và cộng đồng.

41. CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN SỮA & SẢN PHẨM SỮA (*Milk and dairy technology*) (210360) (4 credits / 3-1)

Môn học cung cấp cho sinh viên kiến thức khoa học về sữa, các quá trình và công nghệ sử dụng trong công nghiệp chế biến sữa, và quy trình công nghệ chế biến các sản phẩm sữa và từ sữa điển hình cũng như các kiến thức căn bản về áp dụng HACCP trong công nghiệp chế biến sữa.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: Nắm được các kiến thức khoa học căn bản về nguyên liệu sữa, tình hình và xu hướng sản xuất chế biến và tiêu thụ sữa; Diễn giải được mục đích, nguyên tắc vận hành, các yếu tố ảnh hưởng, và tác động lên sữa của các quá trình chế biến ứng dụng trong công nghiệp sữa; Áp dụng được quy trình chế biến một sản phẩm sữa điển hình vào thực tế; Giám sát được quá trình chế biến các sản phẩm sữa trong công nghiệp; Tuân thủ kỷ luật, tôn trọng đạo đức nghề nghiệp, chủ động học tập, ý thức học tập suốt đời, tinh thần làm việc nhóm.

42. CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN RAU QUẢ (*Fruits and Vegetables Technology*) (210358) (4 credits / 3-1)

Môn học này gồm có các kiến thức liên quan đến lĩnh vực chế biến và bảo quản rau quả: thành phần cấu tạo và giá trị dinh dưỡng của rau quả, các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng của rau quả, các dạng biến đổi chất lượng của rau quả trong quá trình bảo quản và chế biến, các kỹ thuật bảo quản, chế biến và kỹ thuật đánh giá chất lượng các sản phẩm rau quả.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: giải thích các vấn đề và hiện tượng liên quan đến sản phẩm, chất lượng và biến đổi chất lượng của sản phẩm rau quả, các kỹ thuật cơ bản liên quan đến bảo quản, chế biến và đánh giá chất lượng rau quả; phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến sản phẩm, chất lượng sản phẩm và biến đổi chất lượng của sản phẩm rau quả, các yếu tố ảnh hưởng đến kỹ thuật bảo quản, chế biến và đánh giá chất lượng rau quả; đánh giá được mức độ tác động của các yếu tố ảnh hưởng và đề xuất các giải pháp để cải thiện vấn đề thực tiễn liên quan đến chế biến và bảo quản rau quả; tự đề xuất các giải pháp kỹ thuật mới, hoặc tìm ra hướng giải quyết độc đáo, sáng tạo và khả thi dựa trên cơ sở tham khảo và phân tích toàn diện tình hình thực tiễn của vấn đề liên quan đến rau quả; sử dụng trang-thiết bị liên quan, thử nghiệm sản xuất; phân tích, đề xuất biện pháp giải quyết và phản biện các vấn đề liên quan đến rau quả, chất lượng rau quả và hoạt động bảo quản chế biến; làm việc độc lập, có khả năng làm việc nhóm hiệu quả và có thể lãnh đạo nhóm; giao tiếp hiệu quả bằng nhiều hình thức giữa sinh viên với giáo viên, giữa sinh viên với các thành viên trong nhóm, trong lớp; tuân thủ kỷ luật trong lớp học, tôn trọng và thực hiện đúng các yêu cầu nghề nghiệp liên quan đến bảo quản và chế biến rau quả, thể hiện trách nhiệm đối với XH; có ý thức tự học hỏi nâng cao trình độ, chủ động phát hiện vấn đề và nghiên cứu tài liệu để giải quyết vấn đề.

43. CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỨC UỐNG (*Beverage Technology*) (210253) (3 credits / 2-1)

Môn học giải thích các nguyên tắc và quy trình sản xuất đồ uống có cồn và không có cồn, rượu chưng cất và không chưng cất, gồm có các kiến thức liên quan đến lĩnh vực chế biến thức uống: các nguyên tắc phân loại thức uống; cách lựa chọn, xử lý nguyên liệu; nước, chất lượng nước sử dụng và xử lý nước trong sản xuất thức uống; vật liệu và phụ gia trong sản xuất thức uống; quá trình lên men, các phương pháp xử lý sản phẩm sau lên men.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: giải thích các vấn đề và hiện tượng liên quan đến sản phẩm, chất lượng và biến đổi chất lượng của sản phẩm thức uống, các kỹ thuật cơ bản liên quan đến chế biến, bảo quản và đánh giá chất lượng đồ uống; phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến sản phẩm, chất lượng sản phẩm và biến đổi chất lượng của sản phẩm đồ uống, các kỹ thuật cơ bản liên quan đến chế biến, bảo quản và đánh giá chất lượng đồ uống; đánh giá được mức độ tác động của các yếu tố ảnh hưởng và đề xuất các giải pháp để cải thiện vấn đề thực tiễn liên quan đến chế biến bảo quản và đánh giá chất lượng đồ uống; tự đề xuất các giải pháp kỹ thuật mới, hoặc tìm ra hướng giải quyết độc đáo, sáng tạo và khả thi dựa trên cơ sở tham khảo và phân tích toàn diện tình hình thực tiễn của vấn đề liên quan đến thức uống; sử dụng trang-thiết bị liên quan, thử nghiệm sản xuất đồ uống; phân tích, đề xuất biện pháp giải quyết và phản biện các vấn đề liên quan trong sản xuất, bảo quản và đánh giá chất lượng đồ uống; làm việc độc lập, có khả năng làm việc nhóm hiệu quả và có thể lãnh đạo nhóm; giao tiếp hiệu quả bằng nhiều hình thức giữa sinh viên với giáo viên, giữa sinh viên với các thành viên trong nhóm, trong lớp; tuân thủ kỷ luật trong lớp học, tôn trọng và thực hiện đúng các yêu cầu nghề nghiệp liên quan đến chế biến, bảo quản và đánh giá chất lượng đồ uống, thể hiện trách nhiệm đối với XH; có ý thức tự học hỏi nâng cao trình độ, chủ động phát hiện vấn đề và nghiên cứu tài liệu để giải quyết vấn đề.

44. CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỊT (*Technology of Meat Science*) (210308) (4 credits / 3-1)

Môn học cung cấp cho sinh viên kiến thức khoa học về mô và thịt động vật, các quá trình và công nghệ sử dụng trong công nghiệp chế biến thịt, và quy trình công nghệ chế biến các sản phẩm thịt điển hình cũng như các chú ý về áp dụng HACCP trong chế biến thịt.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: Nắm được các kiến thức khoa học căn bản về mô và thịt động vật, tình hình và xu hướng sản xuất chế biến và tiêu thụ thịt; Diễn giải được mục đích, nguyên tắc vận hành, các yếu tố ảnh hưởng, và tác động lên thịt của các quá trình chế biến ứng dụng trong công nghiệp thịt; Áp dụng được quy trình chế biến một sản phẩm thịt điển hình vào thực tế; Giám sát được quá trình giết mổ động vật và chế biến các sản phẩm thịt trong công nghiệp; Tuân thủ kỷ luật, tôn trọng đạo đức nghề nghiệp, chủ động học tập, ý thức học tập suốt đời, tinh thần làm việc nhóm.

45. CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN DẦU MỠ THỰC PHẨM (*Technology of Edible Fats and Oils*) (210254) (2 credits / 2-0)

Học phần cung cấp cho sinh viên những kiến thức về công nghệ và kỹ thuật chế biến dầu mỡ; giới thiệu các đặc tính lý hóa của nguyên liệu cũng như là sản phẩm thành phẩm. Bên cạnh đó, học phần còn cung cấp kiến thức về ứng dụng chất béo trong một số sản phẩm thực phẩm.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: Phân loại và giải thích tính chất hóa học, tính chất hóa lý của dầu mỡ, các nguồn nguyên liệu sản xuất dầu mỡ; Trình bày các công nghệ ép và chết xuất dầu mỡ, tinh luyện dầu mỡ; Mô tả sự biến đổi đặc tính của dầu mỡ; nhận xét/đánh giá chất lượng của dầu mỡ dựa trên những đặc tính đó; Trình bày quy trình chế biến shortening và margarine; Tổ chức làm việc nhóm, quản lý thời gian hiệu quả; Tính toán các thông số đặc trưng cho chất lượng của dầu mỡ và đánh giá chất lượng dựa trên các thông số đó; Thực hiện một ứng dụng về dầu mỡ trong công nghệ thực phẩm; Tuân thủ kỷ luật, tôn trọng đạo đức nghề nghiệp; Chủ động nghiên cứu, học tập và áp dụng các kiến thức trong lĩnh vực thực phẩm.

46. CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN NGŨ CỐC VÀ CỦ CHO BỘT (*Postharvest Technology of Cereals and Amylaceous Tubers*) (210254) (2 credits / 2-0)

Môn học cung cấp cho sinh viên các khái niệm liên quan đến tính chất và thành phần cấu tạo của lúa gạo, lúa mỳ, và các loại hạt ngũ cốc, củ cho bột khác để sản xuất bột thô, tinh bột, các sản phẩm phụ sau xay xát, và các sản phẩm thực phẩm làm từ hạt ngũ cốc và củ cho bột. Việc xử lý và sử dụng các loại hạt ngũ cốc và củ bột chính, các sản phẩm và phụ phẩm, bột và các thành phần từ hạt ngũ cốc. Công nghệ chế biến hạt ngũ cốc như chế biến khô và ướt. Thu hoạch, bảo quản, chế biến củ cho bột. Gia tăng giá trị dinh dưỡng của củ bột và các sản phẩm thực phẩm từ củ cho bột.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: Giải thích các nguyên tắc cơ bản của chế biến và sử dụng ngũ cốc và củ bột chính; Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng hạt ngũ cốc, củ bột cho các sản phẩm khác nhau, các đặc tính chất lượng mong muốn của các sản phẩm hoàn thành và ứng dụng của chúng; Đánh giá được mức độ tác động của các yếu tố ảnh hưởng và đề xuất các giải pháp để cải thiện vấn đề thực tiễn liên quan đến bảo quản và chế biến ngũ cốc và củ cho bột; Tự đề xuất các giải pháp kỹ thuật cải tiến, hoặc tìm ra hướng giải quyết mới, sáng tạo và khả thi dựa trên cơ sở thực tiễn của các vấn đề liên quan đến bảo quản và chế biến ngũ cốc và củ bột; Chế biến ngũ cốc và củ bột chinh; Phát triển các sản phẩm dựa trên nguyên liệu ngũ cốc, củ bột mới; Có được kỹ năng làm việc độc lập, có khả năng làm việc nhóm hiệu quả và có thể lãnh đạo nhôm; Đánh giá được các chỉ tiêu hóa lý của hạt ngũ cốc và củ cho bột và các sản phẩm chế biến từ hạt ngũ cốc và củ bột; Tôn trọng đạo đức nghề nghiệp, thể hiện trách nhiệm đối với xã hội; Nắm bắt nhu cầu và xu hướng trong nước và thế giới, có ý thức tự học hỏi nâng cao trình độ, chủ động phát hiện vấn đề và nghiên cứu tài liệu để giải quyết vấn đề.

47. CHẤT GÂY NGỌT & CÔNG NGHỆ ĐƯỜNG MÍA (*Sweeteners and Technoly of Cane Sugar*) (210359) (2 credits / 2-0)

Học phần cung cấp cho sinh viên một số kiến thức chung về tính chất của các chất làm ngọt thường dùng trong công nghiệp thực phẩm; quy trình chế biến đường từ mía; các chất làm ngọt thường dùng.

48. CÔNG NGHỆ BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỦY SẢN (*Seafood Technology*) (210451) (4 credits / 3-1)

Học phần này thảo luận các chủ đề liên quan đến khoa học và công nghệ thủy sản như đặc tính sinh học, hoá học và vật lý của cá, vi sinh vật trên cá và sản phẩm thủy sản, và công nghệ chế biến thủy sản; tình hình của ngành thủy sản ở Việt Nam và những nơi khác trên thế giới.

Sinh viên sẽ có kiến thức tổng quát về nguyên liệu và công nghệ bao gồm việc biến cá thành các sản phẩm phổ biến như muối, hun khói và sấy khô; surimi và các sản phẩm đánh bắt cá; các sản phẩm cá đóng hộp, các sản phẩm cá đông lạnh và các phụ phẩm thủy sản ... Các sinh viên sẽ có thể áp dụng kiến thức đã có cho công việc tương lai của họ trong ngành thủy sản thực sự. Học phần này giúp sinh viên sử dụng thành thạo các dụng cụ, thiết bị trong xưởng chế biến, biết cách tổ chức thí nghiệm, làm việc nhóm; xử lý số liệu, rèn luyện tác phong cẩn thận, chính xác, tỉ mỉ,…; có trách nhiệm với các công việc được giao trong xưởng chế biến và nhóm.

49. HACCP và ĐÁNH GIÁ MỐI NGUY (*HACCP and Risk Assessment*) (210554) (2 credits / 2-0)

Học phần cung cấp các kiến thức cơ bản về hệ thống HACCP và đảm bảo chất lượng trong sản xuất thực phẩm, bao gồm giới thiệu định nghĩa mối nguy và điểm tới hạn, phương pháp xác định điểm kiểm soát tới hạn trong sản xuất thực phẩm, 12 bước và 7 nguyên tắc thực hiện kế hoạch HACCP, các điều kiện và chương trình tiên quyết như GMP và SSOP, giới thiệu sơ lược hệ thống ISO. Môn học này cũng giúp sinh viên làm quen với hệ thống HACCP thực tế và cung cấp cho sinh viên phương pháp và kỹ năng xây dựng chương trình HACCP.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: Trình bày ý nghĩa và vai trò của HACCP trong quản lý chất lượng, phân biệt được quality assurance (QA) và quality control (QC); Phân loại các mối nguy, phương pháp phòng ngừa và ngăn chặn mối nguy; Áp dụng 12 bước và 7 nguyên tắc xây dựng chương trình HACCP; Trình bày ý nghĩa và vai trò của các chương trình tiên quyết GMP và SSOP, các chương trình hỗ trợ; có kiến thức chung về hệ thống ISO; Xác định giải pháp giải quyết vấn đề liên quan đến thực hiện HACCP ở nhà máy CBTP (Case study); Xây dựng chương trình HACCP cho nhà máy CBTP; Thực hiện giao tiếp làm việc nhóm, quản lý thời gian; Xác định mức độ thực hiện HACCP ở nhà máy CBTP (Field trip); Tuân thủ kỷ luật, tôn trọng đạo đức nghề nghiệp; Chủ động học tập, nghiên cứu, ý thức học tập suốt đời.

50. BỆNH NHIỄM KHUẨN TỪ THỰC PHẨM (*Food-borne Infections and Intoxications*) (210104) (2 credits / 2-0)

Môn học cung cấp cho sinh viên các kiến thức cơ bản về cấu trúc, chức năng và các hoạt động sống cơ bản của 3 loại vi sinh vật: virus, vi khuẩn và nấm. Từ đó phân loại thực phẩm theo vi sinh vật gây bệnh, tìm hiểu về triệu chứng, phương pháp điều trị và cách phòng ngừa. Nội dung giảng dạy đặc biệt nhấn mạnh vào cơ chế truyền nhiễm từ thực phẩm sang các nguồi khác bao gồm cả con người.

Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể: Định nghĩa bệnh nhiễm khuẩn từ thực phẩm và trình bày các nguyên nhân gây bệnh; Miêu tả triệu chứng các bệnh nhiễm khuẩn từ thực phẩm, đề ra phương pháp điều trị và cách thức phòng ngừa; Trình bày và giải thích cơ chế truyền nhiễm từ thực phẩm sang các nguồn khác và sang người; Làm việc độc lập, làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình để trình bày quan điểm và có khả năng phản biện; Hệ thống hoá kiến thức, phân tích, giải quyết vấn đề có liên quan đến mối nguy nhiễm khuẩn trong chế biến và an toàn thực phẩm; Sử dụng tốt tiếng Anh chuyên ngành cho các hoạt động học thuật; Ý thức tự học hỏi để nâng cao trình độ, tích cực tham gia hoạt động nhóm, có tinh thần trách nhiệm; Ý thức bảo vệ sức khỏe cá nhân, cộng đồng và giảm thiểu các tác động lây nhiễm sinh học gây nguy hại đến con người từ thực phẩm.

Giảng viên và sinh viên lớp DH10TP trong chuyến giao lưu tại Thái Lan

KẾ HOẠCH HỌC TẬP

NĂM HỌC 2017-2018

HỌC KỲ I	**Từ 04/9/2017 đến 04/02/2018**
15 - 18/8/2017	Tân sinh viên nhập học
21 - 31/8/2017	Tuần sinh hoạt công dân
25/9 - 01/10/2017	Xét tốt nghiệp đợt 3
18/12/2017 - 14/01/2018	Đăng ký môn học HK2
25 - 31/12/2017	Xét tốt nghiệp đợt 4
21/01 - 04/02/2018	Thi học kỳ 1
05 - 25/02/2018	Nghỉ Tết
HỌC KỲ II	**Từ 26/02/2018 đến 15/07/2018**
26/3 - 01/4/2018	Xét tốt nghiệp đợt 1
14 - 27/5/2018	Đăng ký môn học HK3
18/6 - 15/7/2018	Thi học kỳ 2
25/6 - 01/7/2018	Xét tốt nghiệp đợt 2
HỌC KỲ III	**Từ 16/7/2018 đến 02/8/2018**
13/7 - 19/8/2018	Đăng ký môn học HK1 (2018-2019)
06/8 - 27/8/2018	Học quân sự
16 - 22/7/2018	Sinh viên nghỉ hè

** Chiến dịch Tình nguyện mùa hè xanh 2018: từ ngày 16/7/2018 đến ngày 15/8/2018 (dự kiến).*

Giảng viên – CBVC Khoa Công Nghệ Thực Phẩm

Lễ trao bằng Tốt nghiệp cho Sinh viên CTTT-CNTP Khóa 2012-2017

Thiết bị đo cấu trúc thực phẩm

Biên tập:

PGS.TS. Phan Tại Huân

TS. Nguyễn Minh Xuân Hồng

ThS. Nguyễn Thị Phước Thủy

ThS. Trịnh Ngọc Thảo Ngân

KS. Nguyễn Mạnh Cường

Họ và tên sinh viên:

MSSV:

SỔ TAY SINH VIÊN

2017 - 2018

CHƯƠNG TRÌNH TIÊN TIẾN

NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Khoa Công Nghệ Thực Phẩm
Nhà Cẩm Tú, Đường số 9
Trường Đại Học Nông Lâm TPHCM
Khu phố 6, Phường Linh Trung,
Quận Thủ Đức, Tp. Hồ Chí Minh
Website: http://fst.hcmuaf.edu.vn/
http://ft.hcmuaf.edu.vn/
Email: kcntp@hcmuaf.edu.vn

Điện thoại:

- ***Khoa*: 028.38960871**
- ***CTTT*: 028.37245515**