

# CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC

(Ban hành theo Quyết định số 3922/QĐ-ĐHCT ngày 15 tháng 8 năm 2025  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Cần Thơ)

## 1. Thông tin chung về chương trình đào tạo

Ngành: **Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm** (Quality assurance and food safety)

Mã ngành: 7540106

Số lượng tín chỉ: 161 tín chỉ

Thời gian đào tạo: 4,5 năm

Loại văn bằng: Kỹ sư

Hình thức đào tạo: Chính quy, Vừa làm vừa học, Đào tạo từ xa

Phương thức tổ chức đào tạo: trực tiếp và trực tuyến

Đơn vị quản lý: Khoa Khoa học và Công nghệ chế biến thủy sản, Trường Thủy sản

## 2. Mục tiêu đào tạo

### 2.1 Mục tiêu đào tạo chung

Chương trình đào tạo kỹ sư đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm cung cấp cho người học hệ thống kiến thức khoa học cơ bản và chuyên môn về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm; trang bị kỹ năng nghề nghiệp về năng lực phân tích, phát hiện, giải quyết các vấn đề liên quan đến các rủi ro về chất lượng và an toàn đối với toàn bộ chuỗi thực phẩm; kỹ năng phân tích và xây dựng hệ thống quản lý chất lượng; rèn luyện cho người học có đạo đức nghề nghiệp, có sức khỏe tốt, có năng lực tự học, nâng cao trình độ ở các bậc sau đại học nhằm phục vụ sự phát triển bền vững ngành thực phẩm Việt Nam.

### 2.2 Mục tiêu đào tạo cụ thể (PEOs)

a. Trang bị cho sinh viên hệ thống kiến thức khoa học tự nhiên, khoa học xã hội – nhân văn, khoa học chính trị, quốc phòng-an ninh, giáo dục thể chất, ngoại ngữ và công nghệ thông tin làm cơ sở để tiếp thu các kiến thức nghề nghiệp (PEO1).

b. Trang bị cho sinh viên kiến thức cơ sở và chuyên môn về chuỗi sản xuất, chế biến thực phẩm và đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (PEO2).

c. Đào tạo sinh viên có kiến thức và kỹ năng làm việc trong phòng thí nghiệm, quản lý và kiểm soát chất lượng chuỗi sản xuất và nhà máy chế biến thực phẩm (PEO3).

d. Rèn luyện sức khỏe, kỹ năng giao tiếp và tác phong chuyên nghiệp; kỹ năng nghiên cứu khoa học và học tập suốt đời; phát triển ý thức công dân và trách nhiệm nghề nghiệp (PEO4).

## 3. Chuẩn đầu ra (PLOs)

Hoàn thành chương trình đào tạo ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trình độ đại học, người tốt nghiệp có khả năng:

### 3.1 Kiến thức

#### 3.1.1 Khô kiến thức giáo dục đại cương

a. Vận dụng được các kiến thức cơ bản về khoa học chính trị, khoa học tự nhiên, khoa học xã hội và pháp luật (PLO1);

b. Vận dụng được các kiến thức cơ bản về giáo dục thể chất, giáo dục quốc phòng và an ninh (PLO2).

#### 3.1.2 Khô kiến thức cơ sở ngành

a. Phân tích và đánh giá được các mô hình sản xuất ban đầu trong nông nghiệp và thủy sản, các nguồn nguyên liệu thực phẩm, dinh dưỡng thực phẩm và giá trị cảm quan, giới thiệu mối nguy liên quan đến an toàn thực phẩm (PLO3);

b. Vận dụng được các nguyên lý và quá trình biến đổi chất lượng thực phẩm trong đánh giá chất lượng thực phẩm; mô tả và giải thích các nguyên lý và quá trình cơ bản trong chế biến thực phẩm, các hệ thống quản lý chất lượng trong nhà máy chế biến thực phẩm (PLO4).

### **3.1.3 Khôĩ kiến thức chuyên ngành**

a. Phân tích và đánh giá được các mối nguy liên quan đến an toàn thực phẩm trong các mô hình sản xuất ban đầu, chuỗi sản xuất nông nghiệp và thủy sản (PLO5);

b. So sánh được nguyên lý vận hành chuỗi sản xuất thực phẩm và các hệ thống quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm trong nhà máy chế biến thực phẩm (PLO6)

c. Phân tích và đánh giá được các phương pháp phân tích chất lượng thực phẩm, nguyên lý vận hành phòng thí nghiệm phân tích thực phẩm (PLO7).

## **3.2 Kỹ năng**

### **3.2.1 Kỹ năng cứng**

a. Phân tích nguy cơ và đề xuất được giải pháp kiểm soát các mối nguy liên quan đến an toàn thực phẩm trong chuỗi sản xuất thực phẩm; các chỉ tiêu liên quan đến chất lượng và an toàn thực phẩm (PLO8);

b. Vận hành dây chuyền sản xuất chế biến thực phẩm và phòng thí nghiệm an toàn thực phẩm (PLO9);

c. Thiết kế và phát triển các chương trình quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm (PLO10).

### **3.2.2 Kỹ năng mềm**

a. Vận dụng các nguyên tắc giao tiếp, bao gồm sử dụng ngoại ngữ tương đương trình độ bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam (B1 theo khung tham chiếu ngôn ngữ chung Châu Âu), phản biện, giải quyết vấn đề, chuyển đổi số, tự học tập và rèn luyện hiệu quả trong thực hiện công tác chuyên môn và phát triển bản thân (PLO11);

b. Đánh giá chất lượng thực hiện công việc chuyên môn của bản thân và việc thực hiện công việc của các thành viên trong nhóm (PLO12);

## **3.3 Mức độ tự chủ và trách nhiệm cá nhân**

a. Hướng dẫn, giám sát được những người khác thực hiện có hiệu quả nhiệm vụ xác định; (PLO13);

b. Hoạch định, thực hiện, đánh giá và cải thiện hiệu quả các vấn đề liên quan chuyên môn ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm (PLO14);

c. Tự định hướng, đưa ra các quyết định chuyên môn về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (PLO15);

## **4. Vị trí việc làm của người tốt nghiệp**

- Kỹ sư giám sát chất lượng tại các công ty thực phẩm, công ty chế biến phù hợp với các vị trí: QA, QC, R&D, phòng phân tích, điều hành sản xuất, kế hoạch vật tư, xây dựng và công bố chất lượng sản phẩm

- Kỹ sư điều hành sản xuất trực tiếp trong các doanh nghiệp/ cơ sở chế biến thủy sản nội địa và xuất khẩu

- Chuyên viên đánh giá nhà cung cấp, quản lý chất lượng và an toàn trên toàn bộ quy trình sản xuất và bảo quản sản phẩm các Công ty cung cấp suất ăn công nghiệp, hệ thống nhà hàng, resort, hệ thống siêu thị.

- Chuyên gia tư vấn đào tạo hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, chuyên gia đào tạo và tư vấn xây dựng các hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, tư vấn công bố chất lượng sản phẩm.

- Chuyên gia đánh giá các hệ thống quản lý chất lượng và các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.

- Cán bộ phân tích chất lượng trong các trung tâm kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm thủy sản.
- Tự tổ chức sản xuất và kinh doanh chế biến thủy sản.
- Giảng dạy và nghiên cứu trong các trường trung cấp, cao đẳng có ngành chế biến thực phẩm.

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

- Có khả năng tự học tập, nghiên cứu và ứng dụng khoa học công nghệ vào đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.
- Có khả năng học tập bậc sau đại học liên quan lĩnh vực công nghệ thực phẩm, công nghệ sinh học và đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.

## 6. Các chương trình đào tạo, tài liệu, chuẩn quốc gia và quốc tế tham khảo

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

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

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

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

- Bộ chương trình khung giáo dục đại học ngành đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (mã ngành: 7540106) khối ngành Chế biến lương thực và thực phẩm, ban hành theo thông tư số: 24/2017/TT- BGDĐT, ngày 10 tháng 10 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.

- Bộ tiêu chuẩn chất lượng ASEAN University Network (AUN-QA)

- Tham khảo CTĐT ngành đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, Trường Đại học Công nghiệp thực phẩm, TPHCM; Trường Auckland University of Technology (New Zealand) và Trường Technology and higher education Institute of Hong Kong (HongKong) có điều chỉnh cho phù hợp với điều kiện thực tế khu vực Đồng bằng sông Cửu Long.

## 7. Khung chương trình đào tạo

TT	Mã số học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Học phần tiên quyết	Học phần song hành	
<b>Khối kiến thức Giáo dục đại cương</b>										
1	QP010E	Giáo dục quốc phòng và An ninh 1 (*)	2	2		37	8	Bổ trí theo nhóm ngành		
2	QP011E	Giáo dục quốc phòng và An ninh 2 (*)	2	2		22	8	Bổ trí theo nhóm ngành		
3	QP012	Giáo dục quốc phòng và An ninh 3 (*)	2	2		24	21	Bổ trí theo nhóm ngành		
4	QP013	Giáo dục quốc phòng và An ninh 4 (*)	2	2		4	56	Bổ trí theo nhóm ngành		
5	TC100	Giáo dục thể chất 1+2+3 (*)	1+1+1		3		90			
6	XH023	Anh văn căn bản 1 (*)	4		AV	60				
7	XH024	Anh văn căn bản 2 (*)	3			45			XH023	
8	XH025	Anh văn căn bản 3 (*)	3			45			XH024	
9	XH031	Anh văn tăng cường 1 (*)	4			60			XH025	
10	XH032	Anh văn tăng cường 2 (*)	3			45			XH031	
11	XH033	Anh văn tăng cường 3 (*)	3			45			XH032	
12	FL001	Pháp văn căn bản 1 (*)	4			PV	60			
13	FL002	Pháp văn căn bản 2 (*)	3				45			FL001
14	FL003	Pháp văn căn bản 3 (*)	3				45			FL002
15	FL007	Pháp văn tăng cường 1 (*)	4				60			FL003
16	FL008	Pháp văn tăng cường 2 (*)	3		45				FL007	
17	FL009	Pháp văn tăng cường 3 (*)	3		45				FL008	

TT	Mã số học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Học phần tiên quyết	Học phần song hành
18	CT003	Năng lực số ứng dụng (*)	1	1		15			
19	CT004	Thực hành Năng lực số ứng dụng (*)	2	2			60		CT003
20	ML014	Triết học Mác - Lênin	3	3		45			
21	ML016	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	2		30		ML014	
22	ML018	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	2		30		ML016	
23	ML019	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	2		30		ML018	
24	ML021	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2		30		ML019	
25	KL001E	Pháp luật đại cương	2	2		30			
26	ML007	Logic học đại cương	2		2	30			
27	XH028	Xã hội học đại cương	2			30			
28	XH011	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2			30			
29	XH012	Tiếng Việt thực hành	2			30			
30	XH014	Văn bản và lưu trữ học đại cương	2			30			
31	KN001E	Kỹ năng mềm	2			20	20		
32	KN002E	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2			20	20		
33	NN125	Nhiệt kỹ thuật	2	2		20	20		
34	TS082	Hóa phân tích ứng dụng – chất lượng thực phẩm	3	3		30	30		
35	TN128	Thống kê sinh học	2	2		30			
36	TN129	TT. Thống kê sinh học	1	1			30		

**Cộng: 47 TC (Bắt buộc 32 TC; Tự chọn: 15 TC)**

**Khối kiến thức cơ sở ngành**

37	TS083	Sinh hóa đại cương	3	3		30	30		
38	TS084	Vi sinh trong an toàn thực phẩm	3	3		30	30		
39	NS318	Hóa học thực phẩm	3	3		30	30		
40	NN152	Vật lý học thực phẩm	2	2		20	20		
41	TS262E	Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn – HACCP	2	2		30			
42	TS085	Quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm	2	2		30			
43	TS086	Các quá trình và thiết bị cơ bản trong bảo quản và chế biến thực phẩm	3	3		30	30		
44	TS166E	Nuôi trồng thủy sản	2	2		30			
45	TS312E	Kỹ thuật khai thác thủy sản B	2	2		30			
46	NN325	Hệ thống chăn nuôi	2	2		20	20		
47	NN140	Trồng trọt đại cương	2	2		30			
48	TS089	Công nghệ chế biến sản phẩm nông nghiệp	3	3		45			
49	TS090	Công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản	3	3		45			
50	TS091	Nguyên lý bảo quản sản phẩm nông nghiệp và thủy sản	2	2		30			
51	TS092	Công nghệ sau thu hoạch sản phẩm nông nghiệp và thủy sản	2	2		30			
52	TS093	Thực tập nhận thức ngành nghề Đảm bảo chất lượng - An toàn thực phẩm - ngoài trường	4	4			120		
53	NN207	Dinh dưỡng người	2	2		30			
54	NS326	Kỹ thuật lên men thực phẩm	2		6	30			
55	NN155	Hình họa và vẽ kỹ thuật	2			20	20		
56	TS094	Nước cấp, nước thải trong chế biến thực phẩm	2			30			
57	TS095	Thiết bị chế biến sản phẩm nông nghiệp và thủy sản	2			30			
58	TS096	Công nghệ thông tin trong nông nghiệp và thủy sản	2			30			
59	NN390E	Thực hành nông nghiệp tốt (GAP)	2			20	20		

**Cộng: 48 TC (Bắt buộc 42 TC; Tự chọn: 06 TC)**

**Khối kiến thức chuyên ngành**

60	TS097	Phân tích vi sinh thực phẩm	3	3		30	30		
61	TS098	Phân tích hóa học thực phẩm	3	3		30	30		
62	TS099	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	2		20	20		
63	TS445	Phụ gia thực phẩm	2	2		30			
64	TS446	An toàn thực phẩm trong chăn nuôi	2	2		30			
65	TS447	An toàn thực phẩm trong bảo vệ thực vật	2	2		30			
66	TS448	An toàn thực phẩm trong thủy sản	2	2		30			
67	TS449	Các tiêu chuẩn chất lượng trong sản xuất nông nghiệp và thủy sản	2	2		30			

TT	Mã số học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Học phần tiên quyết	Học phần song hành
68	TS440E	Các tiêu chuẩn chất lượng trong nhà máy chế biến	2	2		30			
69	TS450	Quản trị chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc sản phẩm nông nghiệp và thủy sản	2	2		30			
70	NS251	Độc chất học thực phẩm	2	2		30			
71	TS451	Thực tập giáo trình công nghệ chế biến thực phẩm và thủy sản	4	4			120	TS093	
72	TS452	Thực tập giáo trình Đảm bảo chất lượng - An toàn thực phẩm	5	5			150	TS451	
73	TS453	Phương pháp thí nghiệm Đảm bảo chất lượng - An toàn thực phẩm	2	2		20	20		
74	TS260	Phương pháp nghiên cứu khoa học truyền thông	2	2		20	20		
75	TS454E	Sinh hoạt học thuật Đảm bảo chất lượng - An toàn thực phẩm	2	2		30			
76	TS455	Bao bì trong an toàn thực phẩm	2	2		30			
77	TS456	Đánh giá rủi ro an toàn thực phẩm	2	2		30			
78	TS457	Anh văn chuyên môn - Đảm bảo chất lượng - An toàn thực phẩm	2		2	30			
79	XH019	Pháp văn chuyên môn – KH&CN	2			30			
80	TS458	Nghiên cứu phát triển sản phẩm mới	2			30			
81	TS223	Công nghệ enzyme và protein	2			30			
82	TS418	Công nghệ chế biến dầu, bột cá và dược liệu	2			30			
83	TS459	Chuyên đề ISO 17025 - Quản lý và vận hành phòng thí nghiệm	2			30			
84	TS460E	Marketing thực phẩm	2		6	30			
85	TS226	Công nghệ chế biến thực phẩm chức năng	2			30			
86	TS461	Pháp luật an toàn thực phẩm	2			30			
87	NS339E	Quản lý và tận dụng phụ phẩm trong sản xuất thực phẩm	2			20	20		
88	TS462	An toàn lao động trong sản xuất thực phẩm	2			30			
89	TS509	Luận văn tốt nghiệp - Đảm bảo chất lượng - An toàn thực phẩm	15				450	$\geq 120$ TC	
90	TS469	Tiểu luận tốt nghiệp - Đảm bảo chất lượng - An toàn thực phẩm	6				180	$\geq 120$ TC	
91	TS463E	Tổng hợp kiến thức cơ sở - Đảm bảo chất lượng - An toàn thực phẩm	3			45		TS452	
92	TS464E	Tổng hợp kiến thức chuyên môn - Đảm bảo chất lượng - An toàn thực phẩm	3			45		TS452	
93	TS465E	An toàn thực phẩm trong sản xuất thực phẩm truyền thống và giá trị gia tăng	2		15	30			
94	NS389	Quản lý sản xuất trong công nghiệp thực phẩm	2			30			
95	TS466E	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2			30			
96	TS467	Kinh tế tuần hoàn	2			30			
97	TS468E	Ứng dụng công nghệ cao trong chế biến thực phẩm	2			30			
98	NS264E	Nông nghiệp công nghệ cao	2			25	10		
<b>Cộng: 66 TC (Bắt buộc: 43 TC; Tự chọn: 23 TC)</b>									
<b>Tổng cộng: 161 TC (Bắt buộc: 117 TC; Tự chọn: 44 TC)</b>									

(\*): là học phần điều kiện, không tính điểm trung bình chung tích lũy. Sinh viên có thể hoàn thành các học phần trên bằng hình thức nộp chứng chỉ theo quy định của Trường Đại học Cần Thơ hoặc học tích lũy.

**BAN GIÁM HIỆU  
HIỆU TRƯỞNG**

**HỘI ĐỒNG KH&ĐT  
CHỦ TỊCH**

**TRƯỜNG THỦY SẢN  
HIỆU TRƯỞNG**

**Trần Trung Tính**

**Trần Ngọc Hải**

**Vũ Ngọc Út**