

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC PHÚ XUÂN**



**ĐỀ ÁN
ĐĂNG KÝ MỞ NGÀNH ĐÀO TẠO
CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

Tên ngành: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã ngành: 7540101

Trình độ đào tạo: Đại học

Loại hình đào tạo: Chính quy

HUẾ, 2022

MỤC LỤC

PHẦN 1. SỰ CẦN THIẾT MỞ NGÀNH ĐÀO TẠO	1
I. Giới thiệu về Trường Đại học Phú Xuân	1
II. Sự cần thiết của việc mở ngành đào tạo Công nghệ thực phẩm	3
1. Định hướng phát triển của Trường Đại học Phú Xuân	3
2. Phân tích nhu cầu phát triển nhân lực ngành Công nghệ thực phẩm đối với địa phương, vùng, quốc gia	4
3. Lý do đề nghị mở ngành đào tạo trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm tại Trường Đại học Phú Xuân.....	9
PHẦN 2. NĂNG LỰC CỦA CƠ SỞ ĐÀO TẠO	10
I. Đội ngũ giảng viên, cán bộ khoa học cơ hữu.....	10
II. Cơ sở vật chất, trang thiết bị	48
2.1. Giới thiệu chung	48
2.2. Phòng thí nghiệm, cơ sở thực hành và trang thiết bị phục vụ thí nghiệm, thực hành cho ngành Công nghệ thực phẩm	50
III. Thư viện, giáo trình	52
3.1. Thư viện.....	52
3.2. Giáo trình.....	52
IV. Danh sách cơ sở thực tập, thực hành ngoài cơ sở đào tạo.....	77
V. Hoạt động Nghiên cứu khoa học và Hợp tác quốc tế	77
5.1. Hoạt động Nghiên cứu khoa học	77
5.2. Hợp tác quốc tế.....	78
PHẦN 3. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO VÀ KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO	79
I. Căn cứ xây dựng chương trình.....	79
II. Mục tiêu đào tạo.....	80
2.1. Mục tiêu chung	80
2.2. Mục tiêu cụ thể	80
2.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp	80
2.4. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp	81
III. Chuẩn đầu ra.....	81

3.1. Kiến thức	81
3.2. Kỹ năng	81
3.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm	82
3.4. Phẩm chất đạo đức	82
3.5. Thể chất và quốc phòng	82
IV. Khối lượng kiến thức toàn khóa.....	83
V. Đối tượng tuyển sinh và dự kiến chỉ tiêu tuyển sinh.....	83
5.1. Đối tượng tuyển sinh.....	83
5.2. Dự kiến chỉ tiêu tuyển sinh	83
VI. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp.....	83
VII. Cách thức đánh giá	84
VIII. Nội dung chương trình	84
8.1. Cấu trúc chương trình.....	84
8.2. KẾ HOẠCH GIẢNG DẠY	89
8.3. Nội dung tóm tắt các học phần.....	92
X. Hướng dẫn thực hiện	112
10.1. Xây dựng đề cương chi tiết học phần.....	112
10.2. Giáo trình và bài giảng	112
10.4. Về phương pháp giảng dạy	112
10.5. Đánh giá kết quả học tập	113
PHẦN 4. ĐỀ NGHỊ VÀ CAM KẾT THỰC HIỆN	116

PHẦN 1. SỰ CẦN THIẾT MỞ NGÀNH ĐÀO TẠO

I. GIỚI THIỆU VỀ TRƯỜNG ĐẠI HỌC PHÚ XUÂN

Trường Đại học Phú Xuân được thành lập ngày 11 tháng 7 năm 2003 theo quyết định số 140/2003/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính phủ do Hội Khuyến học tỉnh Thừa Thiên Huế đứng tên xin thành lập, hoạt động theo loại hình trường đại học dân lập. Trường là nơi cung cấp nguồn nhân lực chất lượng cao phục vụ cho sự nghiệp phát triển Kinh tế - Xã hội của tỉnh Thừa Thiên Huế, khu vực miền Trung - Tây Nguyên và cả nước, góp phần thực hiện chủ trương xã hội hoá giáo dục của Đảng và Nhà nước.

Ngày 23 tháng 12 năm 2018, Thủ tướng Chính phủ ký quyết định số 1812/2018/QĐ-TTg về việc chuyển đổi Trường Đại học Phú Xuân sang loại hình trường đại học tư thục, mang tên Trường Đại học Phú Xuân.

Trải qua 19 năm thành lập và phát triển, Trường luôn nhận được sự quan tâm, chỉ đạo trực tiếp của Bộ Giáo dục và Đào tạo, của Tỉnh uỷ, UBND tỉnh Thừa Thiên Huế; được sự hỗ trợ của Đại học Huế và các trường thành viên, Tổng cục Du lịch, các tổ chức phi chính phủ như: Quỹ học bổng Đông Nam Á, Tổ chức VHI... Trường đã liên kết đào tạo với một số cơ sở đào tạo, các Sở Giáo dục và Đào tạo ở Miền Trung.

Trong giai đoạn 2003 - 2018, Trường đã đào tạo gần 12.000 cử nhân hệ chính quy và bằng 2, góp phần tạo nguồn nhân lực năng động, sáng tạo cho sự phát triển kinh tế - xã hội của địa phương, khu vực và đất nước. Số sinh viên tốt nghiệp ra trường công tác chủ yếu tại địa bàn các tỉnh miền Trung (đặc biệt từ Nghệ An, Thanh Hóa, Hà Tĩnh, Quảng Bình, Quảng Trị, Thừa Thiên Huế, Gia Lai, Đắk Lắk...), kịp thời bổ sung nguồn nhân lực có năng lực và phẩm chất cho nhiều lĩnh vực khác nhau của nền kinh tế. Trường vừa đào tạo các hệ đại học, cao đẳng, bồi dưỡng nâng cao nghiệp vụ chuyên môn, vừa nghiên cứu khoa học nhằm cải tiến nâng cao chất lượng đào tạo, góp phần giải quyết các vấn đề lý luận và thực tiễn trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ, du lịch, trong đời sống xã hội.

Trường có 03 cơ sở với tổng diện tích đất sử dụng: 31.475m², gồm: cơ sở 01 tại số 28 Nguyễn Tri Phương, phường Phú Nhuận; cơ sở 02 tại số 176 Trần Phú, phường Phước Vĩnh; cơ sở 03 tại đường Ngự Bình, phường An Tây, thành phố Huế. Cả 03 cơ sở đều nằm ở khu vực trung tâm thành phố Huế với hệ thống học tập và tiện nghi hiện đại, phòng học được thiết kế khoa học, được trang bị các thiết bị dạy, học hiện đại như máy lạnh, máy chiếu, hệ thống mạng wireless, hệ thống âm thanh, ánh sáng phù hợp giúp việc dạy và học đạt hiệu quả cao.

Cơ sở 01 bao gồm học đường hiện đại dành cho các dự án đào tạo chuyên biệt, kết nối thực tiễn nghề nghiệp, kết nối doanh nghiệp và thư viện mở. Cơ sở 02 bao gồm dãy phòng học lý thuyết và các phòng Learning office hiện đại, theo chuẩn quốc tế, mô hình thư viện kiểu mới - thư viện mở; sảnh sinh hoạt chung và khu Open office đã được hoàn thành, đưa vào sử dụng từ năm học 2018 - 2019. Trường có khu ký túc xá với 110 chỗ cho sinh viên tại dãy nhà 5 tầng tại phường An Tây (cơ sở 03). Trang thiết bị kèm theo đủ để bảo đảm công tác giảng dạy, học tập trong năm học và những năm học tới.

Thư viện của Trường có nguồn tài nguyên phong phú và đa dạng, bao gồm nguồn tài liệu giấy và đặc biệt là nguồn tài liệu điện tử. Số đầu sách tại thư viện luôn đảm bảo yêu cầu cho các chuyên ngành đào tạo. Nguồn tài liệu được chọn lọc kỹ về nội dung theo yêu cầu của giảng viên và sinh viên, đảm bảo tính mới, bao quát nội dung chương trình đào tạo, đáp ứng đủ cho sinh viên tất cả các ngành đang theo học tại trường.

Trường có hơn 100 giáo viên cơ hữu và giáo viên thỉnh giảng gồm những giảng viên và giáo sư có trình độ chuyên môn cao, yêu nghề, được đào tạo trong nước và ở nhiều nước có nền giáo dục khoa học tiên tiến. Đội ngũ cán bộ khoa học có tâm huyết và uy tín khoa học cao đã và đang tiếp tục nghiên cứu, tìm hiểu và ứng dụng các chương trình giảng dạy tiên tiến, kết hợp với nội dung chương trình của Bộ Giáo dục và Đào tạo. Để tăng cường chất lượng giảng dạy đại học, đáp ứng nhu cầu giảng dạy đại học, Nhà trường khuyến khích và thu hút các giảng viên thỉnh giảng trình độ tiến sĩ từ các cơ sở kinh tế, văn hóa tham gia giảng dạy và nghiên cứu khoa học tại trường. Trong những năm vừa qua, Trường đã hợp tác, liên kết với nhiều Trường đại học trong nước, đào tạo nâng cao trình độ đội ngũ, nâng cao chất lượng nguồn nhân lực ở nhiều chuyên ngành.

Giảng viên là cầu nối, mắt xích quan trọng trong việc thực thi nhiệm vụ đào tạo. Giảng viên tại Trường sẽ là những huấn luyện viên, những người đồng hành giúp cho sinh viên thành công. Bên cạnh những giảng viên cơ hữu chính thức, Trường còn xây dựng mạng lưới kết nối doanh nghiệp và có sự hỗ trợ, hợp tác với các giảng viên đến từ doanh nghiệp. Họ là các chuyên gia, nhà quản lý hoặc doanh chủ sẽ sẵn sàng tham gia xây dựng chương trình đào tạo, chia sẻ với sinh viên những kinh nghiệm, tầm nhìn và khuyến khích, nâng cao động lực cho người học. Nhờ sự hỗ trợ của các giảng viên doanh nhân, sinh viên sẽ nắm bắt tốt hơn thực tiễn công việc và cuộc sống, đồng thời có cơ hội tham gia trực tiếp vào các công việc thực tế ngay từ khi còn đang ở trong ghế nhà trường.

Hiện nay, Trường Đại học Phú Xuân đang tổ chức đào tạo 09 ngành học thuộc hệ Đại học, cụ thể là: ngành Quản trị kinh doanh, ngành Kế toán, ngành Công nghệ thông tin, ngành Ngôn ngữ Anh, ngành ngôn ngữ Trung Quốc, ngành Việt Nam học chuyên ngành Du lịch, ngành Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành, ngành Quản trị khách sạn và ngành Công nghệ kỹ thuật ô tô.

Không dừng lại ở đó, Trường cũng luôn quan tâm đến việc mở các ngành thuộc các lĩnh vực khác nhau, trong đó có ngành Công nghệ thực phẩm nhằm đáp ứng nhu cầu của người học và nhu cầu nguồn nhân lực của các công ty, doanh nghiệp trong tỉnh và khu vực miền Trung - Tây Nguyên trong thời đại hội nhập quốc tế. Hiện nay, đội ngũ và cơ sở vật chất, thiết bị của Trường hoàn toàn đáp ứng quy định đào tạo ngành này.

II. SỰ CẦN THIẾT CỦA VIỆC MỞ NGÀNH ĐÀO TẠO CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

1. Định hướng phát triển của Trường Đại học Phú Xuân

Tọa lạc tại trung tâm thành phố Huế, một vùng đất văn hiến có bề dày lịch sử, văn hóa đặc sắc, nhiều công trình, quần thể kiến trúc độc đáo. Trường Đại học Phú Xuân có kế hoạch chiến lược phát triển của trường giai đoạn 2020 - 2025, tầm nhìn đến 2035; Trường Đại học Phú Xuân định hướng trở thành:

- Một trường đại học uy tín theo mô hình gắn kết doanh nghiệp, trong đó, Trường đóng vai trò gắn kết, môi trường xúc tác để sinh viên, giảng viên, doanh nghiệp cùng học tập, đào tạo, tồn tại và phát triển dựa trên những bài toán thực tế hàng ngày của doanh nghiệp và xã hội; đồng hành với doanh nghiệp, địa phương trong việc phát triển ngành nghề phù hợp với phát triển kinh tế - xã hội;

- Ứng dụng công nghệ toàn diện trong đào tạo, từ đó linh hoạt trong mô hình đào tạo, có khả năng chuyển đổi tín chỉ linh hoạt, tổ chức đào tạo nhiều phương thức để tạo điều kiện học tập đa dạng của người học. Sinh viên có thể chuyển đổi hình thức học tập như tập trung, trực tuyến hay tích hợp theo thời gian để phù hợp với các mục đích học tập cũng như điều kiện cá nhân. Bên cạnh đó trường đại học cũng cần phải tổ chức đào tạo hợp lý để tiếp nhận những sinh viên đã có kinh nghiệm làm việc, chuyển đổi nghề nghiệp và học tập theo định hướng học tập suốt đời;

- Khuôn viên giảng dạy của Trường Đại học Phú Xuân được tổ chức theo hình thức tổ chức của doanh nghiệp. Các lớp học có cấu trúc mở với phục vụ chủ đích việc học làm trung tâm, giáo viên đóng vai trò hướng dẫn, hỗ trợ và giám sát đánh giá. Việc học tập được thực hiện theo phương pháp học tập qua dự án (Project - Based learning), việc học tập chủ yếu dựa trên giao việc, kiểm tra và đánh giá. Sinh viên được thực hành dựa trên các bài học thực tế đã được mô hình hoá chuẩn gọi là learning project. Learning office - Learning project là hai nền tảng quan trọng đồng hành cùng người học trong suốt thời gian học tập tại trường;

- Đảm bảo chất lượng đào tạo bằng tỷ lệ sinh viên có việc làm cao: Đồng hành cùng người học để trau dồi và rèn luyện một tinh thần, thái độ cầu tiến, hiểu được những chuẩn mực đạo đức trong công việc và một tinh thần học hỏi, trách nhiệm, chuyên nghiệp trong môi trường học tập cũng như làm việc sau này; đáp ứng và hoà nhập văn

minh số là một trong những yêu cầu bắt buộc; có khả năng tự học suốt đời để luôn cập nhật những kiến thức mới, nâng cao vốn sống và nâng cao hiểu biết nhận thức mới về một xã hội đang biến động rất nhanh. Kỹ năng phán đoán và tự học sẽ đi cùng mỗi cá nhân trong suốt thời gian làm việc sau này để đảm bảo khả năng cập nhật công nghệ, kỹ năng nhằm đáp ứng các đòi hỏi xã hội luôn biến động.

Trường đại học Phú Xuân là địa chỉ đáng tin cậy của người học, doanh nghiệp, các trường đại học, viện nghiên cứu trong và ngoài nước để đào tạo, nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ. Với sứ mệnh, tầm nhìn và mục tiêu chiến lược như trên, việc mở ngành “Công nghệ thực phẩm” là hoàn toàn phù hợp với chiến lược phát triển của trường đại học Phú Xuân.

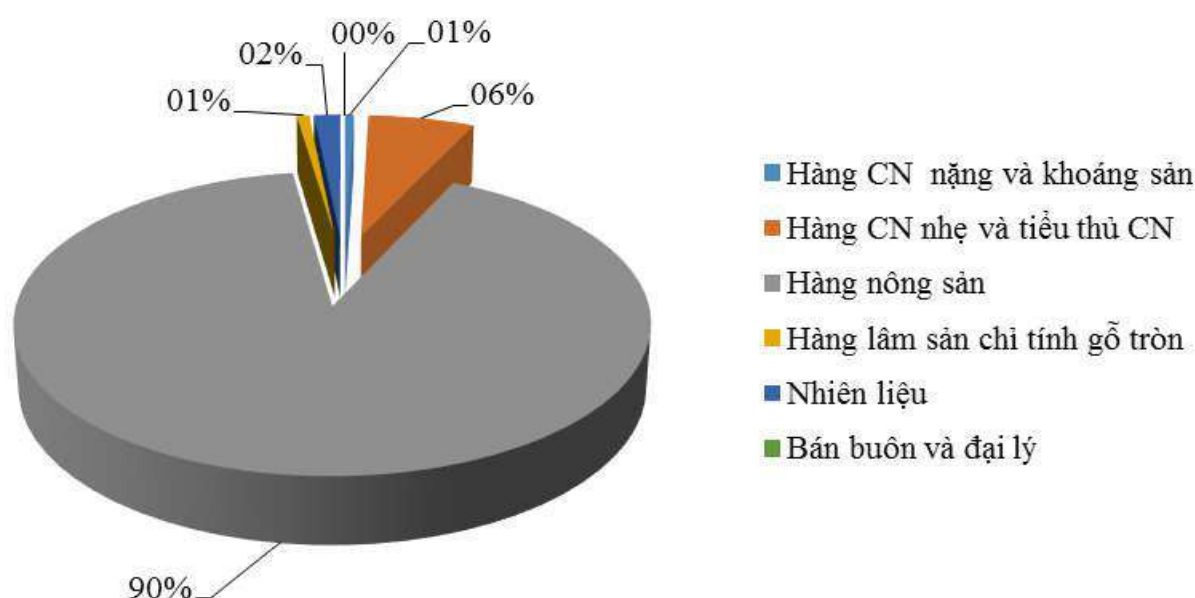
2. Phân tích nhu cầu phát triển nhân lực ngành Công nghệ thực phẩm đối với địa phương, vùng, quốc gia

Việt Nam đã và đang hội nhập sâu rộng vào kinh tế toàn cầu với việc tham gia Hiệp định thương mại tự do giữa Việt Nam và Liên minh Châu Âu (EVFTA), Khu vực mậu dịch tự do ASEAN (AFTA), ký kết và thực hiện các hiệp định thương mại tự do (FTA) với nhiều nước khác, thực hiện lộ trình cam kết WTO... Kinh tế xã hội phát triển, thị trường lao động bước đầu hình thành dịch chuyển tự do mở ra nhiều cơ hội việc làm. Thị trường lao động trong những năm gần đây phát triển theo xu hướng lao động đã qua đào tạo có nghề chuyên môn, đạt yêu cầu về chất lượng, năng suất lao động, trình độ lao động phục vụ cho việc mở rộng qui mô sản xuất, đầu tư nước ngoài, xuất khẩu lao động... Bối cảnh toàn cầu hoá, hội nhập kinh tế đã mang đến những cơ hội và thách thức lớn về nguồn nhân lực có trình độ cao, tay nghề tốt cũng như năng lực kinh doanh thương mại trong lĩnh vực thực phẩm. Để có thể hội nhập và có nhiều cơ hội việc làm ngay tại thị trường nội địa cũng như khu vực bằng cách nâng cao năng lực cạnh tranh trên thị trường lao động thì việc đào tạo ngành công nghệ thực phẩm đáp ứng nhu cầu của thị trường là vô cùng cấp thiết. Hiện nay, trình độ sản xuất trong lĩnh vực chế biến thực phẩm ở nước ta cũng như trên thế giới ngày càng phát triển, đòi hỏi nhân lực hoạt động trong ngành này phải bắt kịp sự tiến bộ về khoa học, kỹ thuật và công nghệ tiên tiến nhằm tạo ra các sản phẩm thực phẩm an toàn, chất lượng, có khả năng cạnh tranh cao nhằm giúp tăng giá trị sản xuất nông nghiệp cho địa phương cũng như đất nước.

Khu vực Miền Trung và Tây Nguyên (MT - TN), gồm 14 tỉnh Miền Trung trải dài từ Thanh Hóa đến Bình Thuận và 5 tỉnh Tây Nguyên, có diện tích khoảng 15 triệu hecta đất tự nhiên với trên 24 triệu dân. Đây là vùng đất có địa hình và khí hậu rất khác nhau tạo sự phong phú, đa dạng cho sản phẩm nông nghiệp. Ngoài sản phẩm từ cây trồng về lương thực, rau quả và cây công nghiệp cũng như sản phẩm thịt gia súc, MT - TN còn có nguồn lợi thủy hải sản xuất khẩu lớn. Hơn nữa, vùng đất Tây Nguyên với khí

hậu mát mẻ có thể cung cấp một lượng lớn nông sản của khí hậu ôn đới làm tăng sự đa dạng phong phú của các sản phẩm nông nghiệp. Tuy nhiên, về cơ bản nông sản đang chủ yếu được tiêu thụ và xuất khẩu ở dạng thô, chưa đem lại hiệu quả, giá trị kinh tế cao cho các mặt hàng nông sản của Việt Nam. Hơn nữa đa số các mặt hàng nông nghiệp có tính chất mùa vụ, nghĩa là đến mùa thu hoạch của một loại nông sản nhất định, cung vượt quá cầu, dẫn đến tình trạng mất giá.

Có thể minh chứng về tình hình xuất khẩu nông sản của hai tỉnh Kon Tum và Gia Lai (Bắc Tây Nguyên). Mặt hàng xuất khẩu chủ lực của hai tỉnh này là nông sản (Hình 1). Nhưng “sản phẩm xuất khẩu chủ yếu là nông sản ở dạng sơ chế, chất lượng chưa cao, chưa được chứng nhận đảm bảo chất lượng, mẫu mã chưa bắt mắt, chưa xây dựng được thương hiệu riêng...” (Nguyễn Thị Minh Chi và Đào Thị Ly Sa, 2018)



Hình 1. Tỷ trọng giá trị xuất khẩu phân theo nhóm hàng khu vực Bắc Tây Nguyên năm 2015.

(Nguồn: Niên giám thống kê tỉnh Kon Tum và Gia Lai 2015).

Việc chế biến nông sản, thủy sản chuyên sâu nhằm tạo ra các sản phẩm tinh nhằm nâng cao giá trị của chúng vẫn còn thiếu và yếu nên chưa tạo ra sản phẩm có giá trị gia tăng cao, thu nhập của người nông dân còn thấp, gây lãng phí lớn đối với nguồn tài nguyên phong phú đa dạng của khu vực này. “Chủ trương của Chính phủ và Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn là tới đây sẽ không bằng mọi giá tăng năng suất và sản lượng mà tăng chất lượng và tăng giá trị và muốn làm được như thế thì phải đưa khoa học công nghiệp, phải hợp tác với các nước có nền công nghệ chế biến và khoa học kỹ thuật phát triển.” (Theo BBC, 6/2011). Trong những năm qua, nhiều chính sách của

Đảng và Nhà nước đã tác động tích cực, làm đổi thay lớn về sản xuất, tổ chức lại cơ cấu cây trồng và phát triển nông nghiệp ở Miền Trung - Tây Nguyên mang lại sự thịnh vượng chung cho toàn vùng. Bước vào thiên niên kỷ mới, với yêu cầu công nghiệp hóa - hiện đại hóa đất nước, trên cơ sở lý luận và thực tiễn, việc quy hoạch chiến lược phát triển của vùng đặt ra nhiều câu hỏi bức bách cho các nhà khoa học và chính quyền địa phương các cấp nhằm đầu tư, khai thác và sử dụng có hiệu quả nguồn nhân lực và tài nguyên thiên nhiên phong phú và đa dạng của vùng.

Trong Quy hoạch phát triển ngành kỹ nghệ thực phẩm Việt Nam đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2030 theo Quyết định số 202/QĐ-BCT ngày 08 tháng 01 năm 2014, Bộ Công Thương cũng đã nêu rõ định hướng phát triển ngành kỹ nghệ thực phẩm theo hướng tăng tỷ trọng các nhóm sản xuất bánh kẹo và sản phẩm ăn liền với mục tiêu đạt kim ngạch xuất khẩu của ngành kỹ nghệ thực phẩm giai đoạn 2021 - 2030 đạt 16,88 %. Quy hoạch cũng đã đưa ra các giải pháp cho việc phát triển ngành, trong đó giải pháp về phát triển nguồn nhân lực: “Các doanh nghiệp dành tỷ lệ chi phí thoả đáng cho đào tạo đội ngũ cán bộ và công nhân kỹ thuật để tiếp cận và sử dụng có hiệu quả hệ thống thiết bị, công nghệ sản xuất mới nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm và giảm chi phí sản xuất; Tăng cường đào tạo kiến thức an toàn thực phẩm cho các đối tượng sản xuất kinh doanh cũng như kiến thức về quản lý an toàn thực phẩm cho các đối tượng là cơ quan quản lý; Chú trọng công tác đào tạo và thu hút nguồn nhân lực cho ngành chế biến nông sản thực phẩm nói chung và ngành kỹ nghệ thực phẩm nói riêng”.

Ngày 09 tháng 6 năm 2014, Chính phủ đã ban hành Quyết định số 879/QĐ-TTg phê duyệt Chiến lược phát triển công nghiệp Việt Nam đến năm 2025, tầm nhìn đến năm 2035. Theo đó, Chính phủ xác định chiến lược phát triển công nghiệp như sau: “Huy động hiệu quả mọi nguồn lực từ các thành phần kinh tế trong nước và từ bên ngoài để phát triển, tái cơ cấu ngành công nghiệp theo hướng hiện đại; Chú trọng đào tạo nguồn nhân lực công nghiệp có kỹ năng, kỷ luật, có năng lực sáng tạo; Ưu tiên phát triển và chuyển giao công nghệ đối với các ngành, các lĩnh vực có lợi thế cạnh tranh và công nghệ hiện đại, tiên tiến ở một số lĩnh vực chế biến nông, lâm, thủy sản, điện tử, viễn thông, năng lượng mới và tái tạo, có khí chế tạo và hoá dược; Điều chỉnh phân bố không gian công nghiệp hợp lý nhằm phát huy sức mạnh liên kết giữa các ngành, vùng, địa phương để tham gia sâu vào chuỗi giá trị toàn cầu”.

Cũng trong chiến lược này, Chính phủ đã xác định có 3 nhóm ngành ưu tiên phát triển, bao gồm Công nghiệp chế biến chế tạo, Điện tử - Viễn thông và Năng lượng mới, năng lượng tái tạo. Trong nhóm ngành công nghiệp chế biến chế tạo, ngành chế biến nông, lâm, thủy sản được ưu tiên phát triển với mục tiêu nâng cao tỷ lệ chế biến các sản

phẩm nông sản, thủy sản chủ lực và chế biến gỗ phù hợp với quá trình tái cơ cấu ngành nông nghiệp. Áp dụng các tiêu chuẩn quốc tế trong quá trình sản xuất, chế biến nông sản, xây dựng thương hiệu và sức cạnh tranh của nông sản Việt Nam.

Chiến lược cũng đề ra các giải pháp phát triển các ngành công nghiệp ưu tiên. Trong đó giải pháp cho ngành chế biến nông, lâm, thủy sản là Khuyến khích đầu tư phát triển vùng nguyên liệu nuôi trồng quy mô lớn, đảm bảo nguồn nguyên liệu đầu vào đủ tiêu chuẩn cho công nghiệp chế biến và Ưu tiên sản phẩm chế biến xuất khẩu có tính cạnh tranh cao, kết hợp với xây dựng và phát triển thương hiệu đặc trưng cho nông, lâm, thủy sản Việt Nam. Đặc biệt, giải pháp về phát triển nguồn nhân lực được đưa vào nhóm giải pháp đột phá nhằm đạt được mục tiêu của quy hoạch. Theo đó, chú trọng đến phát triển nguồn nhân lực cho các ngành công nghiệp ưu tiên, trong đó có ngành chế biến nông, lâm, thủy sản.

Cũng trong năm 2014, Chính phủ đã ban hành Quyết định số 880 QĐ/TTg về việc phê duyệt Quy hoạch tổng thể phát triển các ngành công nghiệp Việt Nam đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2030. Quy hoạch đề ra mục tiêu, định hướng đến năm 2020, tầm nhìn đến 2030. Quy hoạch tập trung vào 10 ngành công nghiệp chủ yếu như: ngành cơ khí - luyện kim; ngành hóa chất; ngành điện tử, công nghệ thông tin; ngành dệt may - da giày; ngành chế biến nông lâm thủy sản, thực phẩm, đồ uống; ngành sản xuất vật liệu xây dựng; ngành khai thác và chế biến khoáng sản; ngành điện; ngành than; ngành dầu khí.

Quy hoạch phân bố theo không gian vùng lãnh thổ chia theo 5 vùng, trong đó xác định: Vùng Trung du miền núi phía Bắc tập trung phát triển các ngành khai thác và chế biến khoáng sản, chế biến nông, lâm sản, công nghiệp thủy điện, một số dự án luyện kim. Vùng đồng bằng sông Hồng phát triển công nghiệp cơ khí, luyện kim, hóa chất, nhiệt điện, công nghiệp công nghệ cao; Phát triển có chọn lọc công nghiệp hỗ trợ sản xuất linh kiện cơ khí, ô tô, xe máy, linh kiện điện tử. Vùng Duyên hải miền Trung (trong đó có vùng kinh tế trọng điểm miền Trung) phát triển các ngành sản xuất vật liệu xây dựng, chế biến hải sản, cơ khí đóng tàu, luyện kim và các ngành công nghiệp gắn với lợi thế vận tải biển. Vùng Tây Nguyên phát triển công nghiệp chế biến cây công nghiệp, khai thác và chế biến khoáng sản, sản xuất vật liệu xây dựng. Vùng Đông Nam bộ (trong đó có vùng Kinh tế trọng điểm phía Nam), phát triển các ngành công nghiệp cơ khí, dầu khí và các chế phẩm hóa dầu, hóa chất, công nghiệp điện tử, công nghiệp công nghệ cao; nghiên cứu phát triển công nghiệp phụ trợ. Vùng Đồng bằng sông Cửu Long (trong đó có vùng Kinh tế trọng điểm Đồng bằng sông Cửu Long) tập trung phát triển các ngành chế biến nông sản, thủy hải sản xuất khẩu, công nghiệp cơ khí phục vụ nông

nghiệp, đóng và sửa chữa các loại phương tiện đánh bắt xa bờ.

Ngày 26 tháng 6 năm 2015, Bộ Công Thương đã ban hành quyết định số 6448/QĐ/BCT về việc phê duyệt quy hoạch phát triển công nghiệp, thương mại vùng Tây Nguyên đến năm 2025, tầm nhìn đến năm 2035. Quy hoạch có định hướng tăng cường đầu tư theo chiều sâu đối với các ngành công nghiệp chế biến để khai thác có hiệu quả tiềm năng, lợi thế về nguồn nguyên liệu trong vùng và trong khu vực Tam giác phát triển Việt Nam - Lào - Campuchia như công nghiệp chế biến điều, cà phê, macadamia và các loại nông sản khác, chế biến sản phẩm chăn nuôi... Riêng về quy hoạch phát triển công nghiệp chế biến nông, Bộ công thương đã xác định có 3 giai đoạn quan trọng, trong đó giai đoạn 2021 - 2025 sẽ ưu tiên đầu tư các cơ sở chế biến lớn có thiết bị tiên tiến, công nghệ hiện đại, đầu tư phát triển ứng dụng khoa học công nghệ để nâng cao tính cạnh tranh sản phẩm xuất khẩu, đồng thời đảm bảo yếu tố bảo vệ môi trường. Khuyến khích các nhà máy hình thành các liên doanh, liên kết; đầu tư phát triển các vùng nguyên liệu chuyên canh quy mô lớn có trình độ canh tác, cơ giới hóa cao, gắn kết vùng nguyên liệu với nhà máy chế biến. Về tầm nhìn đến năm 2035, sẽ tập trung vào chế biến sâu các sản phẩm nông, lâm sản; đồng thời tiếp tục tạo ra nhiều dòng sản phẩm chất lượng cao, mẫu mã đẹp và hợp thị hiếu tiêu dùng, xây dựng hình ảnh và thương hiệu cho các sản phẩm vùng Tây Nguyên nhằm nâng cao năng lực cạnh tranh cho các sản phẩm đáp ứng tiêu dùng trong nước và xuất khẩu.

Với dân số trên 86 triệu người, tốc độ tăng trưởng kinh tế trung bình khoảng 7,5%/năm, nhu cầu tiêu dùng của người Việt Nam đối với thực phẩm chế biến ngày càng lớn và phong phú, đặc biệt là nhu cầu về các sản phẩm sạch được chế biến an toàn và tinh tế. Không chỉ đáp ứng nhu cầu tiêu dùng trong nước mà ngành công nghệ thực phẩm còn hướng đến việc sản xuất, chế biến những sản phẩm đạt chất lượng cao để phục vụ nhu cầu xuất khẩu. Đây là một ngành học thực sự tiềm năng và cơ hội khá lớn cho vấn đề việc làm.

Tóm lại, nhu cầu chế biến cho nông sản đang ngày càng tăng cao. Thực tế cho thấy số lượng các doanh nghiệp hoạt động trong lĩnh vực chế biến thực phẩm cũng ngày một tăng. Tuy nhiên, quy mô đào tạo nhân lực lĩnh vực này của các trường đại học trên các địa bàn lân cận chưa đáp ứng đủ nhu cầu cho sự phát triển của công nghiệp chế biến.

Chính vì vậy, cùng với các trường có đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm ở miền Trung và Tây Nguyên, Trường Đại học Phú Xuân xác định nhiệm vụ đào tạo nhân lực có trình độ cao trong lĩnh vực sản xuất chế biến nông sản nhằm đáp ứng nhu cầu bức thiết trên.

3. Lý do đề nghị mở ngành đào tạo trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm tại Trường Đại học Phú Xuân

Từ những phân tích trên trên, Trường Đại học Phú Xuân đề nghị mở ngành đào tạo trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm với các lý do sau:

Ngành Công nghệ thực phẩm có tên trong danh mục giáo dục đào tạo cấp IV trình độ đại học được ban hành theo thông tư số 09/2022/TT-BGDĐT ngày 06 tháng 6 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, mã ngành: 7540101, Trường Đại học Phú Xuân Huế nhận thấy nhu cầu đào tạo nguồn nhân lực trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm với các mục đích sau:

- Nâng cao chất lượng nguồn nhân lực, nhất là đội ngũ cán bộ lãnh đạo - quản lý, cán bộ khoa học kỹ thuật và đội ngũ công nhân lao động nhằm đáp ứng yêu cầu phát triển của tỉnh và khu vực trong giai đoạn mới là nhiệm vụ có tính chiến lược trong sự nghiệp công nghiệp hóa - hiện đại hóa. Cụ thể, trang bị cho đội ngũ này kỹ năng nghề nghiệp thực hiện được nhiệm vụ chuyên môn trong chế biến thực phẩm như: thiết kế, lựa chọn và tổ chức, điều hành dây chuyền công nghệ sản xuất thực phẩm; đảm nhiệm được nhiệm vụ quản lý và đảm bảo chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm như: tư vấn, phân tích, đánh giá, kiểm soát các chỉ tiêu liên quan đến chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm; tham gia nghiên cứu, giảng dạy và phát triển sản phẩm thực phẩm. Hơn nữa, ngành công nghệ thực phẩm đóng vai trò hết sức quan trọng trong cuộc sống của con người trong nhiều thế kỷ qua và trong tương lai sắp đến.

- Nước ta đang trong quá trình hòa nhập sâu rộng vào thị trường thế giới, cùng với mục tiêu phát triển đất nước trở thành nước công nghiệp hiện đại vì thế ngành công nghệ thực phẩm cần được cung cấp nhân lực có khả năng hỗ trợ chế biến sâu và phát triển sản phẩm cho nông sản đáp ứng được các thị trường khó tính như Mỹ, Úc, Các nước châu Âu, Nhật cùng như các nước trong khối ASEAN... về chất lượng, mẫu mã và an toàn thực phẩm. Từ đó, giải quyết được nạn được mùa mất giá của nông sản, góp phần phát triển kinh tế - xã hội, nâng cao đời sống của người dân.

Do đó, việc mở ngành công nghệ thực phẩm trình độ đại học của trường Đại học Phú Xuân trước mắt cũng như lâu dài là cấp thiết và có tính bền vững, dài lâu.

PHẦN 2. NĂNG LỰC CỦA CƠ SỞ ĐÀO TẠO

I. ĐỘI NGŨ GIẢNG VIÊN, CÁN BỘ KHOA HỌC CƠ HỮU

1. Giảng viên cơ hữu

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghịệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
I	Ngành Kế toán (Ngành đã được cho phép đào tạo theo quyết định số 5148/QĐ-BGD&ĐT/ĐH&SĐH ngày 26/9/2003)					
1	Nguyễn Vũ Tiến, 1951	Tiến sĩ, Việt Nam, 1997 Nhà giáo ưu tú	Toán Lí (Toán kinh tế)	1/1980: GV Trường ĐH Tổng hợp Huế. 4/1985: Phó Trưởng Khoa Toán Lý ĐHTH Huế 6/1991: Trưởng Khoa Toán, ĐH TH Huế 2/1997: Bảo vệ luận án TS Toán Lý 2001: Trưởng phòng Tổ chức ĐH Khoa học Huế 2006: GD Trung tâm Giảng dạy và Thực hành cơ bản, ĐH Huế 2009: Phó Ban Đào tạo SĐH - ĐH Huế 2012 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân.	Đúng	
2	Bùi Thị Hiếu, 1983	Thạc sĩ, Việt Nam, 2009	Kinh tế	2006 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
3	Đỗ Thị Hồng Cân, 1993	Thạc sĩ, Úc, 2021	Kế toán	04/2022 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
4	Trần Thị Quỳnh Như, 1984	Thạc sĩ, Anh, 2014	Giáo dục	Từ 6/2020 – nay: Giảng viên, Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
5	Nguyễn Thị Bích Ngọc, 1989	Thạc sĩ, Việt Nam, 2016	Tài chính ngân hàng	2011 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
6	Nguyễn Thị Ngọc Anh, 1986	Thạc sĩ, Việt Nam, 2012	QTKD, Chuyên ngành Kế toán	2021 đến nay : Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
7	Nguyễn Hoàng Bảo Khánh, 1989	Thạc sĩ, Việt Nam, 2014	Kế toán	2021 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân.	Đúng	
8	Đặng Kim Dung, 1983	Thạc sĩ, Việt Nam. 2012	Kế toán	2007 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân.	Đúng	
9	Lê Ngọc Bảo Châu, 1989	Thạc sĩ, Việt Nam, 2016	Kinh tế	- 2011 đến 7/2018: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân. - 8/2018 đến nay: Cán bộ Hành chính kiêm	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
				giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân		
10	Hồ Văn Hiệp, 1988	Thạc sĩ, Việt Nam, 2017	Kế toán	2020 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân.	Đúng	
II	Ngành Quản trị kinh doanh (Ngành đã được cho phép đào tạo theo quyết định số 90/QĐ-BGDĐT ngày 03/01/2007; cho phép tiếp tục tuyển sinh và tổ chức đào tạo theo công văn số 4845/BGDĐT-GDDH ngày 21/9/2015)					
1	Nguyễn Quốc Toàn,	Tiến sĩ, Mỹ, 2004	Kinh tế học	5/2004 - 5/2007: Chuyên viên tại Ngân hàng phát triển Châu Á 01/2007 - 10/2007: Giám đốc điều hành Công ty chứng khoán Âu Việt 8/2003 - 01/2016: Đồng sáng lập Tổ chức giáo dục Hoa Kỳ (EQUEST) 9/2012 - 01/2016: Đồng sáng lập công ty cổ phần giáo dục ISMART 10/2013 - 01/2016: Giám đốc điều hành Tổ chức giáo dục Hoa Kỳ (IAE) 10/2007 - 02/2016: Đồng sáng lập công ty TNK Capital	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
				<p>01/2016 - 7/2019: Thành viên Ban giám đốc (partners), phụ trách Khối dịch vụ tư vấn giao dịch tại Công ty TNHH Ernst & Young Việt Nam (EY Việt Nam)</p> <p>8/2019 - nay: Giám đốc điều hành tập đoàn EQUEST</p> <p>08/2019 - nay: Giảng viên Khoa Công nghệ và Kinh doanh trường Đại học Phú Xuân, Huế</p>		
2	Phạm Hùng Hiệp, 1984	Tiến sĩ, Đài Loan Trung Quốc, 2018	Quản trị kinh doanh quốc tế	2021 đến nay: Giảng viên khoa Công nghệ và Kinh doanh Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
3	Ngô Hoàng Oanh, 1969	Tiến sĩ, Nga, 2004	<p>Luật học</p> <p>Đã tham gia 16 đề tài NCKH về chuyên ngành Luật.</p> <p>Xuất bản 09 sách về Luật và 13 công trình</p>	<p>2005 - nay: Cộng tác viên nghiên cứu, Viện Khoa học xã hội vùng Nam bộ, Viện Hàn Lâm khoa học xã hội Việt Nam</p> <p>2005 - 2015: Trưởng bộ môn Tư vấn Pháp luật và Hợp đồng, Khoa đào tạo Luật sư, Học viện Tư pháp, Bộ Tư pháp.</p>	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
			khoa học đã công bố trong các tạp chí khoa học trong và ngoài nước.	Tham gia đào tạo môn Luật Dân sự, Kinh tế, tổ tụng dân sự cho sinh viên Khoa Luật, Đại học Quốc gia, Đại học Ngoại thương, Đại học Luật Hà Nội, Đại học Khoa học xã hội và nhân văn quốc gia, Học viện Quan hệ quốc tế, Trường Đại học kinh doanh. 7/2019 - nay: Giảng viên Khoa Ngoại ngữ và Xã hội nhân văn, Trường Đại học Phú Xuân, Huế		
4	Nguyễn Sum, 1948	Tiến sĩ, Việt Nam, 1994 Nhà giáo ưu tú	Kinh tế	1975 - 1994: GV Trường Đại học Y Dược Huế 1995 - 1998: GV Trường Đại học Đại cương, ĐH Huế 1999 - 2008: Trung tâm Đại học từ xa 2008: Nghỉ hưu 2015 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
5	Nguyễn Đoàn Quốc Anh, 1984	Tiến sĩ, Việt Nam, 2019	Tài chính ngân hàng	04/2020 đến nay: Giảng viên khoa Công nghệ và Kinh doanh Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
6	Ngô Thị Phương Chi, 1983	Thạc sĩ, Việt Nam, 2013	Quản trị kinh doanh	04/2020 đến nay: Giảng viên khoa Công nghệ và Kinh doanh Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
7	Bùi Trọng Giang, 1976	Thạc sĩ, Úc, 2012	Quản trị kinh doanh	04/2020 đến nay: Giảng viên khoa Công nghệ và Kinh doanh Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
8	Phan Thanh Phong, 1986	Thạc sĩ, Việt Nam, 2015	Quản trị kinh doanh Có tham gia đề tài nghiên cứu về lao động trong lĩnh vực Du lịch - Khách sạn.	2009 - 2011: Giảng viên - Trường Cao đẳng công nghiệp Huế 2011 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
9	Hồ Quốc Thịnh, 1973	Thạc sĩ, Việt Nam, 2011	Quản trị kinh doanh	04/2020 đến nay: Giảng viên khoa Công nghệ và Kinh doanh Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
10	Thái Thị Thu, 1987	Thạc sĩ, Việt Nam, 2013	Quản trị kinh doanh	05/2020 đến nay: Giảng viên khoa Công nghệ và Kinh doanh Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
11	Cao Thị Quỳnh Trâm, 1985	Thạc sĩ, Việt Nam, 2014	Quản trị kinh doanh	2008 - 2009: Thư ký giám đốc - Dự án của Hàn Quốc 2009 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
12	Huỳnh Quốc Tuấn, 1980	Thạc sĩ, Việt Nam, 2010	Quản trị kinh doanh	04/2020 đến nay: Giảng viên khoa Công nghệ và Kinh doanh Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
13	Hoàng Thị Ái Thủy, 1986	Thạc sĩ, Việt Nam, 2016	Quản trị kinh doanh	2020 đến nay: Giảng viên khoa Công nghệ và Kinh doanh Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
14	Lê Thị Linh Chi, 1990	Thạc sĩ, Việt Nam, 2015	Quản trị kinh doanh Đã công bố 1 đề tài khoa học năm 2019 trên Tạp chí The 6 th international	02/2013 - 03/2020: Chuyên viên Trường Cao đẳng Công nghiệp, Huế. 04/2020 - nay: Giảng viên Khoa Công nghệ và Kinh doanh trường Đại học Phú Xuân.	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
			postgraduate student colloquium, 2019			
III	Ngành Công nghệ thông tin (Ngành đã được cho phép đào tạo theo quyết định số 5148/QĐ-BGD&ĐT/ĐH&SDH ngày 26/9/2003)					
1	Đỗ Hoàng Tùng, 1979	Tiến sĩ, CHLB Đức, 2009	Vật lý	5/2020 - nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
2	Nguyễn Đăng Khoa, 1982	Tiến sĩ, LB Nga, 2012	Khoa học kỹ thuật	2021 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
3	Thân Trọng Huy, 1960	Tiến sĩ, Việt Nam, 2015	Khoa học vật liệu (Vật liệu điện tử) Nghiên cứu về cảm biến áp điện.	2005 đến nay: Trường Đại học Phú Xuân: - Giảng viên, Trưởng ngành Điện, điện tử - Khoa Công nghệ (1/2005 - 2013) - Phó trưởng khoa Khoa Công nghệ (2008 - 2013) - Trợ lý hiệu trưởng kiêm giảng viên (2013 - 2018) - Trưởng phòng TC-HC kiêm giảng viên (7/2018 - 9/2019)	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
				- Trợ lý hiệu trưởng kiêm giảng viên (10/2019 đến nay)		
4	Cao Thị Thu Trang	Cử nhân, Việt Nam, 2003	Thể dục thể thao	8/2003 - 7/2018: Giảng viên Trường Đại học Phú Xuân 8/2018 - 2021: Giảng viên kiêm cán bộ Phòng Tư vấn chiêu sinh, Trường Đại học Phú Xuân. 2021- nay: Giảng viên kiêm cán bộ Phòng Đào tạo, Trường Đại học Phú Xuân.	Đúng	
5	Châu Thị Dung, 1977	Thạc sĩ, Việt Nam, 2005	Khoa học (Tin học)	1999 - 2005: Giáo viên - Trường THPT An Lương Đông 2005 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
6	Nguyễn Đình Hoàng Phương, 1980	Thạc sĩ, Việt Nam, 2018	Khoa học máy tính	2021 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
7	Hoàng Trần Thy	Thạc sĩ, Việt Nam, 2009	Khoa học máy tính	4/2020 - nay: Giảng viên – Khoa Công nghệ	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
	Ngọc, 1983			và kinh doanh, Trường Đại học Phú Xuân		
8	Hoàng Thịnh, 1985	Thạc sĩ, Việt Nam, 2013	Khoa học máy tính	4/2020 - nay: Giảng viên – Khoa Công nghệ và kinh doanh, Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
9	Trần Thị Minh Thảo, 1980	Thạc sĩ, Việt Nam, 2007	Công nghệ thông tin	2003 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
10	Nguyễn Thị Quyên, 1984	Thạc sĩ, Việt Nam, 2015	Triết học	2007 - 2008: Giảng viên - Trường Đại học Kiến trúc Đà Nẵng 2008 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
IV	Ngành Ngôn ngữ Anh (Ngành đã được cho phép đào tạo theo quyết định số 5148/QĐ-BGD&ĐT/ĐH&SDH ngày 26/9/2003)					
1	Lê Thị Thanh Trúc, 1975	Tiến sĩ, Úc, 2016	Lý luận và phương pháp giảng dạy tiếng Anh	4/2020 - nay: Giảng viên Khoa Ngoại ngữ và Du lịch Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
2	Hồ Thị Hạnh Tiên, 1974	Tiến sĩ, Úc, 2016	Giáo dục học	2020 - nay: Giảng viên Khoa Ngoại ngữ và Du lịch Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
3	Nguyễn Phước Hồng Châu, 1980	Thạc sĩ, Việt Nam, 2007 NCS tiến sĩ	Giáo dục học (Lý luận và phương pháp giảng dạy môn Tiếng Anh)	2008 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân Đang làm NCS tiến sĩ tại Hoa Kỳ	Đúng	
4	Văn Thị Minh Châu, 1979	Thạc sĩ, Việt Nam, 2008	Giáo dục học (Phương pháp giảng dạy Tiếng Anh)	2001 - 2004: Chuyên viên - Trường THPT Quốc Học, Huế 2008 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
5	Lê Thị Diệp Hương, 1989	Thạc sĩ, Việt Nam, 2016	Lý luận và phương pháp giảng dạy tiếng Anh	4/2020 - nay: Giảng viên Khoa Ngoại ngữ và Du lịch Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
6	Trương Thị Giang Châu, 1992	Thạc sĩ, Mỹ, 2021	Ngôn ngữ Anh	2021- nay: Giảng viên Khoa Ngoại ngữ và Du lịch Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
7	Văn Thị Minh	Thạc sĩ, Việt Nam, 2011	Giáo dục học	2020- nay: Giảng viên Khoa Ngoại ngữ và Du	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
	Hương, 1989			lịch Trường ĐH Phú Xuân		
8	Nguyễn Thị Tâm, 1980	Thạc sĩ, Việt Nam, 2013	Giáo dục học (Lý luận và phương pháp giảng dạy môn Tiếng Anh)	2004 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
9	Nguyễn Thị Thanh Thanh, 1991	Thạc sĩ, Việt Nam, 2019	Sư phạm Tiếng Anh	2015 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
10	Trần Thị Thanh Hà, 1975	Thạc sĩ, Úc, 2004	Phương pháp giảng dạy tiếng anh	2021 - nay: Giảng viên Khoa Ngoại ngữ và Du lịch trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
V	Ngành Ngôn ngữ Trung Quốc (Ngành đã được cho phép đào tạo theo quyết định số 5148/QĐ-BGD&ĐT/ĐH&SDH ngày 26/9/2003)					
1	Trần Truyền Tuấn, 1980	Tiến sĩ, Trung Quốc, 2016	Ngôn ngữ học	2020 - nay: Giảng viên Khoa Ngoại ngữ và Du lịch, trường ĐH Phú Xuân	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
2	Lê Thị Mỹ Châu, 1980	Thạc sĩ, Trung Quốc, 2012	Văn tự ngôn ngữ Hán	4/2020 - nay: Giảng viên Khoa Ngoại ngữ và Du lịch trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
3	Nguyễn Thùy Dương, 1989	Thạc sĩ, Trung Quốc, 2014	Giáo dục Hán ngữ quốc tế	4/2020 - nay: Giảng viên Khoa Ngoại ngữ và Du lịch trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
4	Trần Thị Hương, 1972	Thạc sĩ, Trung Quốc, 2006 NCS tiến sĩ	Văn học Hiện - Đương đại Trung Quốc	1997 - 2003: CB Trung tâm KH XH và NV, ĐH Huế 2003 - 2006: Học cao học - ĐH Sơn Đông, Trung Quốc 2008 đến nay: Trường Đại học Phú Xuân - Giảng viên (2008) - Cán bộ phòng Giáo cụ và CTSV kiêm giảng viên (2013 – 2015) - Giảng viên (2015 đến nay)	Đúng	
5	Nguyễn Thiên Hương, 1975	Thạc sĩ, Trung Quốc, 2011	Giáo dục Hán ngữ quốc tế	1997 - 2003: Cty liên doanh Khách sạn Century Huế 2004 đến nay: Trường Đại học Phú Xuân:	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghệ	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
				<ul style="list-style-type: none"> - CB Phòng GV-CTSV kiêm giảng viên (2004 - 2006) - Học Trường ĐH Trung Sơn, Quảng Đông, Trung Quốc (2006 – 2007) - Giảng viên (2008). Học cao học tại Trung Quốc - CB Phòng GV-CTSV kiêm giảng viên (2011 - 2016) - Giảng viên (2016 đến nay) 		
6	Phan Thị Lan Phương, 1983	Thạc sĩ, Việt Nam, 2011	Ngôn ngữ học	2019 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú xuân	Đúng	
7	Hoàng Thị Quỳnh Trang, 1979	Thạc sĩ, Việt Nam, 2005	Văn học (Trung Quốc)	4/2020 - nay: Giảng viên Khoa Ngoại ngữ và Du lịch Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
8	Lê Minh Ngọc, 1974	Thạc sĩ, Mỹ	Giáo dục học	2021 - nay: Giảng viên Khoa Ngoại ngữ và Du lịch Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
9	Kiều Huy Hòa, 1980	Thạc sĩ, Úc, 2012	Ngôn ngữ học	2021 - nay: Giảng viên Khoa Ngoại ngữ và Du lịch Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
10	Đặng Diễm Đông, 1982	Thạc sĩ	Ngôn ngữ học	2021 - nay: Giảng viên Khoa Ngoại ngữ và Du lịch Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
VI	Ngành Việt Nam học (Ngành đã được cho phép đào tạo theo quyết định số 617/QĐ-BGD&ĐT-ĐH&SĐH ngày 02/02/2005 - với tên ngành “Văn hoá du lịch”)					
1	Bùi Quang Tuyền, 1958	Tiến sĩ, Việt Nam, 2002	Ngữ văn (Văn học Việt Nam)	2006 đến nay: Trường Đại học Phú Xuân - Giảng viên ngành Văn hóa Du lịch (2006 - 2010) - Trưởng ngành văn hóa Du lịch - Trưởng khoa Xã hội nhân văn - Trưởng khoa Ngoại ngữ và Xã hội nhân văn (7/2018 – 01/2020) - Giảng viên trường Đại học Phú Xuân (1/2020-nay)	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
2	Nguyễn Trọng Nghĩa, 1986	Thạc sĩ, Việt Nam, 2013	Việt Nam học	2009-2018: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân (ngành Văn hóa du lịch 8/2018 đến nay: CB tuyển sinh kiêm giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
3	Hoàng Thị Tần Giao, 1971	Thạc sĩ, Pháp, 2004	Di sản, văn hóa, giải trí	1998 - 1999: Trợ lý Trưởng phòng chất lượng và phương thức sản xuất - Công ty Schneider Electrique, Pháp 2000 - 2003: Trưởng phòng thiết kế - Công ty Design International, Pháp 2004 - 2005: Trợ lý Giám đốc Nhân sự - Công ty Philips Lighting, Hà Lan 2006 - 2007: Chuyên viên cấp cao thiết kế web và mutimedia - Công ty PurpleAsisa, Anh 2008 - 2010: Trưởng phòng thiết kế - Công ty HereUare, Mỹ	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
				11/2010 đến nay: Chủ cơ sở Vè Cội; Thiết kế - điều hành Tour - Công ty TNHH Thương mại và Du lịch Nét Huế 2018 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân		
4	Nguyễn Dũng Minh, 1971	Thạc sĩ, Việt Nam, 2009	Giáo dục học	2004 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
5	Dương Thị Hải Vân	Thạc sĩ, Việt Nam, 2014	Dân tộc học	2020 đến nay: Giảng viên - Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
6	Trần Thị Thủy, 1985	Thạc sĩ, Việt Nam, 2012	Quản trị kinh doanh	08/2009 - 9/2013: Giảng viên Khoa Kinh tế, Trường Cao đẳng Công nghiệp, Huế 10/2013 - 01/2020: Giảng viên Khoa Ngoại ngữ-Quản trị-Du lịch Trường Cao đẳng Công nghiệp, Huế 02/2020 - nay: Giảng viên Kinh tế - Dịch vụ, Trường Cao đẳng Công nghiệp, Huế	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
				04/2020 đến nay: Giảng viên Khoa Công nghệ và Kinh doanh Trường Đại học Phú Xuân.		
VII	Ngành Quản trị Dịch vụ Du lịch và Lữ hành (Ngành đã được cho phép đào tạo theo quyết định số 2102/QĐ-BGDĐT ngày 23/7/2019)					
1	Lê Thị Châu Hà, 1968	Tiến sĩ, Anh, 2008	Địa lý	2007 - 2013: Giảng viên chính - Trường Đại học Thủy lợi 2013 - 6/2018: Nghiên cứu viên chính - Viện Khoa học Thủy lợi miền Trung - Tây Nguyên 7/2018 đến nay: Giảng viên Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
2	Phạm Hùng Hiệp, 1984	Tiến sĩ, Đài Loan, 2017	Quản trị kinh doanh quốc tế	2007 - 2018: Chuyên viên ban Tổ chức cán bộ - Đại học Quốc gia Hà Nội 2018 đến nay: Giám đốc Trung tâm Nghiên cứu và thực hành giáo dục kiêm giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
3	Đàm Quang Minh, 1979	Tiến sĩ, Đức, 2007	Khoa học tự nhiên (Địa chất học)	<p>2001 - 2007: Giảng viên - Đại học Quốc gia Hà Nội</p> <p>2007 - 2009: Trợ lý Chủ tịch HĐQT, GD dự án Trường Phổ thông FPT - Công ty CP FPT</p> <p>2009 - 2014: Trường Đại học FPT</p> <p>2014: Phó Chủ tịch HĐQT kiêm GD điều hành - Công ty CP Tổ chức Giáo dục Hoa Kỳ</p> <p>2014 - 2016: Trường Đại học FPT</p> <p>2017 - 2018: Hiệu trưởng - Trường Đại học Thành Tây</p> <p>2018 đến nay: Chủ tịch HĐQT kiêm Hiệu trưởng - Trường Đại học Phú Xuân</p>	Đúng	
4	Đào Hồng Thu, 1954	Tiến sĩ, Việt Nam, 2003	Ngữ văn	<p>2000 - 2003: Trưởng bộ môn Ngôn ngữ học và Việt học - Khoa Ngoại ngữ, Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội</p> <p>2003 - 2005: Đại học Sư phạm Saint Peterburg, LB Nga</p>	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
				2006 - 2009: Giảng viên - Khoa Ngoại ngữ, Trường Đại học Bách khoa Hà Nội. 2018 đến nay: Giảng viên – Trường Đại học Phú Xuân		
5	Nguyễn Thị Ngọc Cẩm	Thạc sĩ, Candana, 1999 - Pháp, 2004	Quản lý và hoạch định du lịch (Canada) và Du lịch và Khách sạn Quốc tế (CH Pháp)	1992 - 1997: Hướng dẫn viên du lịch và điều hành tour tại Sở Du lịch Tỉnh Thừa Thiên Huế 2000 - 2007: Giảng viên Trường Đại học Kinh tế, Huế 2008 - 7/2019: Giảng viên Khoa Du lịch, Đại học Huế 8/2019 đến nay: Giảng viên, Trưởng ngành Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
6	Trương Thị Diệu, 1984	Thạc sĩ, Việt Nam, 2012	Địa lý học (Địa lý du lịch)	2008 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
7	Nguyễn Đình Dũng, 1972	Thạc sĩ, Việt Nam, 2002	Khoa học Xã hội và Nhân văn	1996 - 2007: Cán bộ nghiên cứu - Bảo tàng Hồ Chí Minh, TT Huế	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
				2007 đến nay: Trường Đại học Phú Xuân - Giảng viên (2007 – 2015) - Giảng viên kiêm Cán bộ đảm bảo chất lượng (2015 đến nay)		
8	Hoàng Anh Đức, 1990	Thạc sĩ, Hà Lan, 2017	Quản lý	4/2013 - 12/2017: Giảng viên Trường Đại học FPT 8/2018 đến nay: Nghiên cứu viên Trung tâm Nghiên cứu và Thực hành giáo dục kiêm giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
9	Nguyễn Thị Phương, 1991	Thạc sĩ, Tây Ban Nha, 2017	Đổi mới và Marketing du lịch	2013 - 2014: Trưởng phòng Marketing - Công ty TNHH Du lịch Nha Trang 2014 - 2015: Trưởng phòng Marketing - IEMC Global International Education Company, Úc 7/2018 đến nay: Giảng viên Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
10	Huỳnh Phương Thảo, 1988	Thạc sĩ, Tây Ban Nha, 2014	Du lịch	2012 - 2017: Giám đốc Marketing - Công ty TNHH Du lịch Ban Mai 2018 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
11	Văn Thị Minh Châu, 1979	Thạc sĩ, Việt Nam, 2008	Giáo dục học (Phương pháp giảng dạy Tiếng Anh)	2001 - 2004: Chuyên viên - Trường THPT Quốc Học, Huế 2008 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
VII I	Ngành Công nghệ kỹ thuật ô tô (Ngành đã được cho phép đào tạo theo quyết định số 648/QĐ-BGDĐT ngày 05/02/2021)					
1	Phạm Tuấn Anh, 1982	Tiến sĩ, Việt Nam, 2015	Điều khiển và Tự động hoá	6/2020- nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
2	Nguyễn Tiến Đông, 1979	Phó Giáo sư, Tiến sĩ, Nhật Bản, 2009	Cơ khí	6/2020 - nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
3	Nguyễn Văn Anh, 1974	Tiến sĩ, Việt Nam, 2017	Kỹ thuật cơ khí động lực	2020 - nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
4	Hoàng Văn Hùng, 1980	Tiến sĩ, Hàn Quốc, 2011	Kỹ thuật điện tử - máy tính	2020 - nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
5	Hồ Hoàng Châu, 1983	Thạc sĩ, Việt Nam, 2012	Tự động hóa	2009 - 2018: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân 7/2018 đến nay: Cán bộ tuyển sinh kiêm giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
6	Hồ Sỹ Xuân Diệu, 1958	Tiến sĩ, Việt Nam, 2010	Kỹ thuật động cơ nhiệt	- 1995 - 2018: Giám đốc trung tâm đăng kiểm xe cơ giới TT Huế; Giảng dạy lớp Hợp tác Pháp Việt INSA Valde Loire tại ĐH Sư phạm Huế, tham gia giảng dạy lớp Thạc sĩ cơ khí công nghệ tại trường Đại học sư phạm Huế, Đại học Nông Lâm - 6/2020 - nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
7	Nguyễn Thành Nhân, 1987	Thạc sĩ, Việt Nam, 2016	Kỹ thuật – Cơ khí động nhiệt	8/2020 - nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
8	Nguyễn Quân, 1974	Thạc sĩ, Việt Nam, 2004	Cơ khí động lực	-10/2004 - 5/2005: Giảng viên Khoa Động lực, Trường CDCN Huế	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
				-05/2005 - 6/2012: Trưởng khoa động lực, Trường CĐCN Huế -10/2011 - 3/2016: Phó Hiệu trưởng, Trường CĐCN Huế -03/2016 - nay: Quản lý Xưởng cơ điện Điền Hoà, Huế -8/2020- nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân		
9	Lê Thanh Tuấn, 1983	Thạc sĩ, Việt Nam, 2016	Kỹ thuật cơ khí động lực	2020 - nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
10	Nguyễn Huy Phương, 1980	Thạc sĩ, Việt Nam, 2016	Kỹ thuật cơ khí	2020 - nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
11	Nguyễn Minh Mẫn, 1982	Thạc sĩ, Việt Nam, 2012	Kỹ thuật - Điện tử	2020 - nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
12	Trần Hòa, 1986	Thạc sĩ, Việt Nam, 2016	Kỹ thuật cơ khí động lực	2022 - nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
IX	Ngành Quản trị khách sạn (Ngành đã được cho phép đào tạo theo quyết định số 650/QĐ-BGDĐT ngày 05/02/2021)					

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
1	Nguyễn Thị Thanh Nga, 1974	Tiến sĩ, Pháp, 2010	Lịch sử và văn minh, chuyên nghiên cứu về du lịch	2020 - nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
2	Từ Lê Như Tâm, 1988	Thạc sĩ, Úc, 2020	Khách sạn	2021 - nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
3	Nguyễn Thị Thu Thủy, 1985	Thạc sĩ, Việt Nam, 2012	Quản trị kinh doanh	2008 đến nay: CB Phòng Kế toán - Tài chính kiêm giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
4	Nguyễn Thị Ngọc Cẩm, 1968	Thạc sĩ, Candana, 1999 - Pháp, 2004	Quản lý và hoạch định du lịch (Canada) và Du lịch và Khách sạn Quốc tế (CH Pháp)	1992 - 1997: Hướng dẫn viên du lịch và điều hành tour tại Sở Du lịch Tỉnh Thừa Thiên Huế 2000 - 2007: Giảng viên Trường Đại học Kinh tế, Huế 2008 - 7/2019: Giảng viên Khoa Du lịch, Đại học Huế 8/2019 đến nay: Giảng viên, Trưởng ngành Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
5	Phan Thị Thu Hằng, 1967	Thạc sĩ, Singapore, 2010	Quản trị dịch vụ và khách sạn quốc tế	2020 - nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
6	Lê Đức Trung, 1960	Thạc sĩ, Việt Nam, 2005	Quản trị kinh doanh	2020 - nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
7	Hà Thị Thu Thủy, 1987	Thạc sĩ	Quản trị kinh doanh	2020 - nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
8	Nguyễn Xuân Thanh, 1994	Thạc sĩ, CH Chzech, 2019	Quản trị kinh doanh	01/2005 - 01/2006: Phó Giám đốc Tâm Việt, Huế 02/2016 - 5/2016: Nhân viên logistics tại Công ty Scavi, Huế 07/2016 - 10/2017: Trưởng phòng Marketing công ty TNHH SOTA 09/2019 - nay: Trưởng bộ phận phát triển dự án tại công ty Quỹ đầu tư phát triển AIO 11/2019 - nay: Giảng viên Khoa Công nghệ và Kinh doanh Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
9	Trần Quang Hào, 1972	Thạc sĩ, Việt Nam, 2020	Quản trị dịch vụ du lịch & lữ hành	2020 - nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân	Đúng	
X	Ngành Thiết kế nội thất (Ngành đang đăng ký mở ngành đào tạo)					
1	Nguyễn Vũ Trọng Thi, 1987	Tiến sĩ, Italia 2016	Kiến trúc	<p>2011 - 2012 Công ty Cổ phần H.U.E Group, Huế, Việt Nam Thực tập sinh Kiến trúc</p> <p>2012 – 2013 Trung tâm Tư vấn Kiến trúc và Ứng dụng Địa chất, Đại học Khoa học, Đại học Huế - Kiến trúc sư - cán bộ nghiên cứu</p> <p>2012 - 2016 Khoa Kỹ thuật dân dụng, Công trình và Kiến trúc – Trường Kỹ thuật, ĐH Bách khoa Marche, Italia - Nghiên cứu sinh</p> <p>2016 - 2017 Viện Kiến tạo và Hợp tác phát triển tỉnh TT-Huế Nghiên cứu viên</p> <p>2017 - 2021 Trường CĐ Công nghiệp Huế, Bộ Công Thương</p>	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
				2021- Nay Giảng viên – Trường Đại học Phú Xuân		
2	Hồ Việt 1986	Tiến sĩ, Belarus, 2018	Toán lý	2008-2009 Trường Đại học tổng hợp Quốc gia Belarus – Thạc sĩ chuyên ngành Vật lý Vật liệu mới và công nghệ 8/2009 – 12/2009 Giảng viên Phân hiệu ĐH Huế tại Quảng Trị 2010 Giảng viên Trường Cao đẳng Công nghiệp Huế 2014-2018 Trường Đại học tổng hợp Quốc gia Belarus – Tiến sĩ chuyên ngành Vật lý bán dẫn 2021- Nay Giảng viên – Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
3	Nguyễn Hữu Long Phụng 1988	Tiến sĩ, Italia 2017	Kiến trúc	2012-2013 Cán bộ Trung tâm Tư vấn thiết kế và Ứng dụng địa chất - Đại học Khoa Học – Đại học Huế.	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
				<p>2014-2017 Nghiên cứu sinh Tiến sĩ Trường ĐH Bách khoa Marche, CH Italia</p> <p>2018-2021 Giám đốc Công ty TNHH Đầu tư Thương mại và Dịch vụ Hoa lư – Huế</p> <p>2019-Nay Giám đốc Công ty TNHH Tư vấn thiết kế kiến trúc và nội thất Alpha</p> <p>2021-Nay Thành viên Ban quản lý dự án Suối voi - Công ty TNHH Đầu tư Thương mại và Dịch vụ Hoa lư – Huế</p> <p>2021-Nay Giảng viên Đại học Phú Xuân</p>		
4	Trần Hữu Trung, 1973	Tiến sĩ, Việt Nam, 2014	Lịch sử thế giới	<p>1996 - 2006: Trường THPT chuyên KonTum</p> <p>2006 đến nay: Giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân</p>	Đúng	
5	Nguyễn Thị Hoài Phúc, 1985	Tiến sĩ, Việt Nam, 2022	Dân tộc học	2008 đến nay: Giảng viên Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
6	Nguyễn Hữu Chúc, 1980	Tiến sĩ, Hàn Quốc, 2009	Kỹ thuật công nghiệp	<p>+2/2011-12/2013: Nghiên cứu viên tại Trường Đại học Wollongong, Úc;</p> <p>+ 2/2014-8/2016: Giảng viên, Tổ Trưởng Bộ môn Cơ điện tử, Phó Khoa Cơ khí, Trường Cao đẳng Công nghiệp Huế;</p> <p>+ 8/2016-nay: Trưởng Phòng Quản lý khoa học và Hợp tác quốc tế, Trường Cao đẳng Công nghiệp Huế;</p> <p>+ 12/2016-nay: Giám đốc Trung tâm ươm tạo Công nghệ và Đổi mới sáng tạo, Trường Cao đẳng Công nghiệp Huế;</p> <p>+6/2020 – nay: Giảng viên Trường Đại học Phú Xuân</p>	Đúng	
7	Phan Thanh Đạm 1978	Thạc sĩ, Việt Nam 2018	Lý luận và phương pháp dạy học bộ môn Mỹ thuật	Tháng 1/2022 đến nay: Giảng viên Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
8	Hoàng Quốc Hùng, 1990	Thạc sĩ, Thái lan, 2016	Mỹ thuật (Nghệ thuật thị giác)	Tháng 8/2018 đến nay: CB tuyển sinh kiêm giảng viên - Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
9	Trần Ngọc Tuệ	Thạc sĩ, Việt Nam 2012	Quy hoạch	Tháng 1/2022 đến nay: Giảng viên Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
10	Hồ Thị Ngọc Hân, 1980	Thạc sĩ, Việt Nam, 2020; Thạc sĩ, NewZealand, 2005	Lý luận và phương pháp giảng dạy; Quản lý Thông tin và Thư viện	+2003-2006: Chuyên viên Phòng Tài nguyên Thông tin, Trung tâm học liệu ĐH Huế; +2007-2014: Trưởng phòng Tài nguyên Thông tin, Trung tâm học liệu ĐH Huế; + 2015-5/2019: Trưởng phòng Hành chính đối ngoại, Trung tâm học liệu ĐH Huế;; + 6/2019-nay: Giám đốc công ty dịch thuật và Dịch vụ Giáo dục; + 6/2020-nay: giảng viên Trường ĐH Phú Xuân.	Đúng	
XI	Ngành Công nghệ thực phẩm (Ngành đang đăng ký mở ngành đào tạo)					

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
1	Trần Thị Ái Luyến (1983)	Tiến sỹ Việt Nam (2019)	Hóa hữu cơ	2007 – 2021: Giảng viên Trường Cao đẳng Du lịch Huế. 2022 – nay: Giảng viên trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
2	Nguyễn Thị Thu Liên	Tiến sỹ, Đan Mạch, 2007	Sinh học/Tảo học	1989-4/2015: Giảng viên, giảng viên chính – Trường ĐH Khoa học, ĐHH 4/2015-4/2020: Giảng viên cao cấp, Trưởng bộ môn Công nghệ tế bào, Phó viện trưởng Viện công nghệ sinh học; 5/2020-nay: Cố vấn khoa học, Trung tâm NC và PT Vùng duyên hải; Viện nghiên cứu và ứng dụng KHCN, Trường ĐH Khoa học, ĐHH 2022-nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân.	Đúng	
3	Võ Thị Mai Hương	Tiến sỹ, Việt Nam, 2004	Sinh lý thực vật	1982-2006: Giảng viên, Khoa sinh học, ĐH Tổng hợp (ĐH KH) 2006-2016: Giảng viên kiêm cán bộ quản lý Phòng Khoa học, Công nghệ - Hợp tác quốc tế-	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
				<p>Trường ĐH Khoa học, ĐHH</p> <p>2016-2019: Giảng viên, Khoa Sinh học, ĐH Khoa học, ĐHH;</p> <p>2019-nay: Tham gia NCKH và đào tạo sau đại học khi được mời</p> <p>2022-nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân.</p>		
4	Nguyễn Thị Thu Lan	PGS, TS, Việt Nam, 1993	Hóa hữu cơ	<p>12/1981-1997: Cán bộ giảng dạy, Khoa Hóa học – ĐH Khoa học, ĐH Huế;</p> <p>1997-2005: Phó phòng Quản lý mảng Khoa học, Phòng Khoa học đối ngoại, Đại học Khoa học, ĐHH</p> <p>2005-2018: Chủ nhiệm bộ môn Hóa Hữu cơ 2009-2015.</p>		
5	Huỳnh Văn Ngọc	TS, Hàn Quốc, 2014	Khoa học Nano	<p>2001-2006: Nghiên cứu viên, Trung tâm Ứng dụng Công nghệ Vũ trụ, Viện Vật Lý và Điện tử, Viện Hàn Lâm Khoa học và Công nghệ Việt Nam; số 18, Hoàng Quốc Việt, Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam;</p> <p>2007-2009: Nghiên cứu viên, Viện Công nghệ Vũ trụ, Viện Hàn Lâm</p>		

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghệ	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
				<p>Khoa học và Công nghệ Việt Nam; số 18, Hoàng Quốc Việt, Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam;</p> <p>2009-2014: Nghiên cứu sinh Thạc sĩ và Tiến sĩ, Viện nghiên cứu tiên tiến về Công nghệ nano, Đại học Sungkyunkwan; Suwon, Hàn Quốc;</p> <p>2011-2012: Thực tập sinh, Viện Nghiên cứu tiên tiến về Công nghệ Samsung; Suwon, Hàn Quốc;</p> <p>2014-2016: Nghiên cứu viên sau tiến sĩ, Khoa Vật lý, Đại học Sungkyunkwan; Suwon, Hàn Quốc;</p> <p>2016-2018: Nghiên cứu viên sau tiến sĩ, Khoa Khoa học Vật liệu, Viện nghiên cứu tiên tiến về Khoa học và Công nghệ Nhật Bản; 1-1 Asahidai, Nomi, Ishikawa 923-1292, Nhật Bản;</p> <p>2018-nay: Nghiên cứu viên sau tiến sĩ, Khoa Công nghệ Sinh học, Đại học Kỹ thuật Đan Mạch; 2800 Kgs. Lyngby, Đan Mạch;</p>		

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
				2022-nay: Giảng viên Trường Đại học Phú Xuân.		
6	Nguyễn Duy Thuận	Tiến sĩ, Việt Nam, 2019	Động vật học	<p>10/2004-7/2014: Nghiên cứu viên, Khoa Sư phạm Kỹ thuật, Trường ĐH Sư phạm Huế;</p> <p>8/2014-8/2020: Nghiên cứu viên, Giảng dạy, Khoa Sinh học, Trường ĐH Sư phạm Huế;</p> <p>9/2022-8/2022: Nghiên cứu viên, Phụ trách đào tạo, Khoa Kỹ thuật và Công nghệ, ĐH Huế.</p> <p>9/2022-nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân.</p>		
7	Lê Thị Kim Anh (1984)	Thạc sĩ, Việt Nam, 2017	Công nghệ thực phẩm	<p>10/2011-4/2013: Cử nhân công nghệ thực phẩm, đảm nhiệm công tác xét nghiệm Hóa lý - Trung tâm Y tế dự phòng huyện Bồ Trách, Quảng Bình;</p> <p>5/2013-11/2016: Phó trưởng phòng Hành chính-Tổng hợp, phụ trách công tác Tổ chức cán bộ - Trung tâm Y tế dự phòng huyện Bồ Trách, Quảng Bình</p> <p>12/2016-02/2017: Phó trưởng phòng Hành</p>	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
				<p>chính-Tổng hợp, phụ trách công tác Tổ chức cán bộ - Trung tâm Y tế huyện Bồ Trạch, Quảng Bình;</p> <p>03/2017-4/2018: Phó trưởng khoa Vệ sinh an toàn thực phẩm - Trung tâm Y tế huyện Bồ Trạch, Quảng Bình;</p> <p>5/2018-10/2021: Thạc sỹ CNTP công tác tại khoa Y tế công cộng - Trung tâm Y tế huyện Bồ Trạch, Quảng Bình;</p> <p>11/2021 – Nay: Phó trưởng khoa Y tế công cộng - Trung tâm Y tế huyện Bồ Trạch, Quảng Bình</p> <p>2022 – nay: Giảng viên Trường Đại học Phú Xuân</p>		
8	Nguyễn Thị Kim Chi (1986)	Thạc sỹ, Việt Nam, 2021	Công nghệ thực phẩm	<p>2009-nay: Công chức, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm</p> <p>2022 – nay: Giảng viên Trường Đại học Phú Xuân</p>	Đúng	
9	Vũ Thị Thu Giang (1985)	Thạc sỹ, Việt Nam, 2019	Công nghệ thực phẩm	4/2008-01/2009: Trưởng ca sản xuất, Công ty cổ phần cà phê Trung Nguyên;	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
				<p>4/2009-3/2011: Nhân viên KCS, Công ty CPĐTXNK cà phê Tây Nguyên;</p> <p>24/3/2011-nay: Nhân viên, Viện Vệ Sinh Dịch Tễ Tây Nguyên</p> <p>2022 – nay: Giảng viên Trường Đại học Phú Xuân</p>		
10	Nguyễn Quốc Khánh (1989)	Thạc sỹ, Việt Nam, 2016	Công nghệ thực phẩm	2022 – nay: Giảng viên Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
11	Nguyễn Thị Hồng Lĩnh (1980)	Thạc sỹ, Việt Nam, 2014.	Công nghệ thực phẩm	<p>2005-3/2011: Giáo viên Trường CĐ Kỹ thuật Kinh tế Quảng Nam.</p> <p>3/2011-12/2012: Chuyên viên, Phụ trách công tác ATTP lĩnh vực nông nghiệp, Phòng Quản lý chất lượng – Sở NN&ptnt Quảng Nam.</p> <p>12/2012-6/2021: Chuyên viên, Phó trưởng phòng Phụ trách công tác Chi cục Quản lý chất lượng nông sản và thủy sản.</p> <p>07/2021- nay: Chuyên viên, phụ trách công tác ATTP lĩnh vực nông nghiệp – Phòng Quản lý chất lượng nông lâm thủy</p>	Đúng	

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong; Học vị, nước đào tạo, năm tốt nghiệp	Chuyên ngành được đào tạo	Năm, nơi tham gia giảng dạy	Đúng/ Không đúng với hồ sơ	Ghi chú
				sản – Sở NN&PTNT Quảng Nam. 2022 – nay: Giảng viên Trường Đại học Phú Xuân		
12	Phan Thị Loan (1983)	Thạc sĩ, Việt Nam, 2012	Công nghệ thực phẩm	2007 – 2021: Giảng viên Trường Cao đẳng Công nghệ Tây Nguyên 2022 – nay: Giảng viên Trường Đại học Phú Xuân	Đúng	
13	Nguyễn Thị Hồng Ngân (1964)	Thạc sĩ, Việt Nam, 2004	Kỹ thuật	2002-nay: Giảng viên Trường CĐ Lương thực – Thực phẩm; 02/2022-nay: Giảng viên Trường ĐH Phú Xuân;	Đúng	

Đáp ứng yêu cầu tại Thông tư số 02/2022/TT-BGDĐT ngày 18 tháng 01 năm 2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành quy định điều kiện; trình tự, thủ tục mở ngành đào tạo và đình chỉ hoạt động của ngành đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ. Trường Đại học Phú Xuân có đội ngũ 13 giảng viên cơ hữu tham gia đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm, trong đó:

- 01 Phó Giáo sư, tiến sĩ
- 05 tiến sĩ ngành phù hợp
- 07 thạc sĩ ngành phù hợp

Ngoài ra, Trường còn tập hợp được đội ngũ giảng viên thỉnh giảng đang hoạt động sản xuất, kinh doanh tại các doanh nghiệp. Các doanh nghiệp này cùng với nhà Trường tạo ra hệ sinh thái trong hệ thống đào tạo trong tất cả các ngành nói chung và ngành Công nghệ thực phẩm nói riêng.

2. Giảng viên cơ hữu mở ngành

TS. Nguyễn Duy Thuận, ngành sinh học là giảng viên chịu trách nhiệm chủ trì xây dựng, tổ chức thực hiện chương trình đào tạo của ngành đào tạo đề xuất mở theo quy định tại khoản 1 điều 4 Thông tư số 02/2022/TT-BGDĐT.

II. CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ

1. Giới thiệu chung

Trường có 03 cơ sở với tổng diện tích đất sử dụng: 31.475 m², gồm: cơ sở 01 tại số 28 Nguyễn Tri Phương, phường Phú Nhuận; cơ sở 02 tại số 176 Trần Phú, phường Phước Vĩnh; cơ sở 03 tại phường An Tây, thành phố Huế. Cả 03 cơ sở đều nằm ở khu vực trung tâm thành phố Huế với hệ thống học tập và tiện nghi hiện đại, phòng học được thiết kế khoa học, được trang bị các thiết bị dạy, học hiện đại như máy lạnh, máy chiếu, hệ thống mạng wireless, hệ thống âm thanh, ánh sáng phù hợp giúp việc dạy và học đạt hiệu quả cao.

Từ năm học 2018 - 2019, hệ thống cơ sở vật chất, trang thiết bị, thư viện, giáo trình của Trường Đại học Phú Xuân được đầu tư toàn diện, phục vụ nhu cầu đào tạo và mục tiêu mới của nhà trường.

Cơ sở 01 bao gồm học đường hiện đại dành cho các dự án đào tạo chuyên biệt, kết nối thực tiễn nghề nghiệp, kết nối doanh nghiệp và thư viện mở. Cơ sở 02 bao gồm dãy phòng học lý thuyết và các phòng Learning office hiện đại, theo chuẩn quốc tế, mô hình thư viện kiểu mới - thư viện mở; sảnh sinh hoạt chung và khu Open office đã được hoàn thành, đưa vào sử dụng từ năm học 2018 - 2019. Trường có khu ký túc xá với 110 chỗ cho sinh viên tại dãy nhà 5 tầng tại phường An Tây (cơ sở 03). Trang thiết bị kèm theo đủ để bảo đảm công tác giảng dạy, học tập trong năm học và những năm học tới.

Hệ thống cơ sở vật chất, trang thiết bị bao gồm:

a) Các phòng học lý thuyết

- Phòng học, giảng đường: có 65 phòng, diện tích 40m²/phòng.
- Phòng học đa phương tiện có 12 phòng, diện tích 56m²/phòng.
- Tất cả đều được trang bị theo tiêu chuẩn văn phòng: bàn ghế đạt chuẩn; hệ thống ánh sáng tiêu chuẩn; điều hòa nhiệt độ và hệ thống quạt gió; bảng kính cường lực, bút dạ viết trên kính; máy chiếu và màn chiếu cố định; mạng kết nối Internet không dây tiêu chuẩn văn phòng và nước uống.

b) Khu văn phòng học tập (Learning offices)

- Khu Learning office tiêu chuẩn có tổng diện tích 250 m², gồm: 150 - 175 chỗ làm việc (đảm bảo đầy đủ điều kiện và trang thiết bị cho 150 sinh viên/buổi);
- Khu văn phòng học tập được thiết kế mô phỏng các văn phòng làm việc của các doanh nghiệp hiện đại, là nơi sinh viên thực hiện các bài thực hành và các dự án sinh viên; có hệ thống ánh sáng theo chuẩn văn phòng; có hệ thống điều hòa và quạt thông

gió; có khu vực trao đổi nhóm (Discussion space); có máy chiếu, màn chiếu di động; có nước uống, kệ sách, cây xanh và hệ thống điện tiêu chuẩn; hệ thống mạng kết nối Internet không dây tiêu chuẩn; hệ thống cửa dùng nhận dạng vân tay và thẻ từ.

c) Hội trường, phòng họp nhỏ

- Hội trường không gian mở, diện tích 300 m².
- 02 Phòng họp nhỏ, diện tích 40 m²/phòng, có máy chiếu đa năng/ TV màn hình lớn.

d) Phòng máy tính

- Số lượng 03, diện tích 60 m²/phòng, 40 máy tính/phòng, dùng cho các học phần ứng dụng tin học.

e) Phòng học ngoại ngữ

- Sử dụng chung với các phòng máy tính; có thiết bị nghe nhìn hiện đại phục vụ cho học ngoại ngữ.

f) Hệ thống công nghệ

- Ngoài hệ thống mạng không dây được thiết kế đảm bảo cho hệ thống công nghệ dựa trên nền điện toán đám mây bao phủ tất cả các cơ sở đào tạo của trường, hạ tầng công nghệ còn bao gồm:

- Hệ thống E-mail tiêu chuẩn có khả năng cung cấp tài khoản e-mail cho tất cả các cán bộ, giảng viên, nhân viên và sinh viên của trường. Mỗi sinh viên đều có tài khoản E-mail riêng và đây là công cụ giao tiếp chính thức của mỗi sinh viên với Nhà trường.

- Hệ thống Workplace được sử dụng cho các trao đổi, chia sẻ thông tin, thông báo và phục vụ cho tất cả các hoạt động trong phạm vi trường, khoa, nhóm làm việc hay các dự án sinh viên.

- Hệ thống quản lý dự án đào tạo: Đây là công cụ đảm bảo sinh viên được làm quen với yêu cầu của môi trường là việc thực tế. Các hoạt động học và dạy tại PXU được khởi tạo như những learning projects (dự án học tập), ngoài các kiến thức và kỹ năng chuyên môn, từ học kỳ đầu tiên sinh viên đã được làm quen và thực hành với các khái niệm như quản lý thời gian, chia nhỏ công việc (WBS - work break - down structure), kiểm soát tiến độ, báo cáo ngày, khai timesheet...

- Phần mềm thi online: Là công cụ đảm bảo cho việc đánh giá kiến thức của sinh viên qua mỗi môn học được toàn diện, đồng thời cũng để đảm bảo tính khách quan, công bằng trong đánh giá kết quả học tập.

- Các phần mềm quản lý đào tạo, cung cấp thông tin về tiến trình và tiến độ học tập của mỗi sinh viên. Phần mềm quản lý riêng có của Trường không chỉ giúp nâng cao hiệu quả quản lý, đáp ứng nhu cầu đào tạo theo học chế tín chỉ, mà còn là môi trường

giao tiếp thuận tiện, kể cả giữa nhà trường với phụ huynh, giữa phụ huynh với sinh viên thông qua việc theo dõi tiến độ và kết quả học tập trên Internet.

2. Phòng thí nghiệm, cơ sở thực hành và trang thiết bị phục vụ thí nghiệm, thực hành cho ngành Công nghệ thực phẩm

Số T T	Tên phòng thí nghiệm, xưởng, trạm trại, cơ sở thực hành	Diện tích (m ²)	Danh mục trang thiết bị chính hỗ trợ thí nghiệm, thực hành		
			Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ môn học /học phần
1	Phòng TN phân tích thực phẩm	70 m ²	<ul style="list-style-type: none"> - Realtime PCR - Điện di protein - Máy đo pH - Máy đo EC - Tủ cấy vô trùng - Cân phân tích - Kính hiển vi soi nổi - Hệ thống phá mẫu - Bộ chung cất đậm tụ động - Micropipette - Máy quang phổ UV-Vis - Sàng phân tích - Hệ thống sắc ký lỏng hiệu năng cao - Hệ thống sắc ký khí 	<ul style="list-style-type: none"> 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 5 7 1 6 1 1 	<ul style="list-style-type: none"> Khoá luận tốt nghiệp Khoá luận tốt nghiệp Nhiều môn học Hóa sinh ĐC, Hóa sinh TP Vi sinh TP Nhiều môn học Vi sinh TP Vi sinh TP Hóa sinh ĐC, Hóa sinh TP, Nhiều môn học Nhiều môn học Nhiều môn học Nhiều môn học Đánh giá chất lượng thực phẩm Khoá luận tốt nghiệp Quản lý chất lượng nông sản, thực phẩm, Độc tố học cơ bản trong thực phẩm, Khoá luận tốt nghiệp

2	<i>Phòng TN công nghệ sau thu hoạch</i>	70 m ²	<ul style="list-style-type: none"> - Cô quay chân không - Tủ âm - Tủ sấy - Cân kỹ thuật - Cân phân tích - Máy đóng gói chân không - Máy sản xuất kem - Máy xay đa năng - Máy đo pH - Máy phân tích cấu trúc - Máy đo khúc xạ kế - Máy đo hàm lượng muối - Bể siêu âm - Máy khuấy từ gia nhiệt - Máy nghiền - Máy xay sinh tố - Máy cất nước 2 lần - Tủ lạnh - Cân sấy ẩm 		
3	<i>Phòng TN Chế biến thực phẩm</i>	40 m ²	<ul style="list-style-type: none"> - Máy đo độ ẩm - Tủ sấy - Cân kỹ thuật - Máy bơm nước - Tủ lạnh - Lò vi sóng - Lò nướng 	<ul style="list-style-type: none"> 1 1 1 1 1 1 1 	<ul style="list-style-type: none"> CN bảo quản và chế biến lương thực; rau quả Nhiều học phần Nhiều học phần Quá trình và thiết bị Nhiều học phần Các học phần chế biến CN BQ-CB lương thực

		- Bơm chân không	1	Nhiều học phần
		- Máy xay thịt	1	CN CB thịt, trứng, sữa
		- Bếp gas	2	Nhiều học phần
		- Máy xay đa năng	1	Nhiều học phần
		- Máy rang cà phê	2	CN BQ-CB sản phẩm cây CN
		- Máy xay cà phê	1	CN BQ-CB sản phẩm cây CN
		- Dụng cụ đo cồn	1	CN sản xuất bia, rượu
		- Bộ chung cất rượu	1	CN sản xuất bia, rượu
		- Thùng lên men	1	CN sản xuất bia, rượu
		- Cân kỹ thuật	4	Nhiều học phần
		- Lò vi sóng	1	Các học phần chế biến
		- Bếp điện	5	Nhiều học phần
		- Dụng cụ bếp		Nhiều học phần

III. THƯ VIỆN, GIÁO TRÌNH

1. Thư viện

a) Thư viện truyền thống

Trường Đại học Phú Xuân có 02 phòng thư viện truyền thống được đặt tại khu vực tại cơ sở 28 Nguyễn Tri Phương và 176 Trần Phú.

- Mỗi thư viện có diện tích phòng đọc 120 m², số chỗ ngồi: 40 chỗ/phòng;
- Phần mềm quản lý thư viện: thư viện số của Trung tâm học liệu Đại học Huế;
- Tổng số đầu sách, giáo trình: 4.095 đầu sách. Trong đó có sách 3.557 đầu sách chuyên ngành và 538 đầu sách tham khảo.

- Có hướng dẫn tra cứu thuận lợi nhằm phục vụ cho yêu cầu nâng cao chất lượng dạy, học và quản lý toàn diện.

b) Thư viện điện tử

Trường đang đẩy mạnh hướng phát triển thư viện điện tử, số đầu sách phong phú, liên thông với thư viện của nhiều trường đại học, các cơ sở dữ liệu lớn ở trong và ngoài nước. Thông qua internet, người sử dụng có thể truy cập tài liệu thư viện vào bất cứ lúc nào, từ bất cứ nơi đâu.

c) Thư viện mở

Đặt tại khu Learning Offices và các khu vực sử dụng chung.

2. Giáo trình

Danh mục giáo trình sử dụng trong đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm được liệt kê trong bảng kèm theo.

Bảng 4. Danh mục giáo trình và sách chuyên khảo của ngành đào tạo

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
1	Giáo trình Triết học Mác - Lênin	Bộ Giáo dục và Đào tạo	Nxb Chính trị Quốc gia, Hà Nội	2019	1	Triết học Mác - Lênin
2	Bài giảng Triết học Mác - Lênin	ThS. Nguyễn Thị Quyên	Trường Đại học Phú Xuân (Tài liệu lưu hành nội bộ)	2020	1	
3	Giáo trình Triết học Mác - Lênin	Bộ Giáo dục và Đào tạo	Nxb. Chính trị quốc gia, Hà Nội	2007	1	
4	Giáo trình Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin	Bộ Giáo dục và Đào tạo	Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội	2013	1	
5	C. Mác và Ph.Ăngghen, Toàn tập		Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội.	1995	1	
6	Hồ Chí Minh, Toàn tập		Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội	2022	1	
7	Giáo trình Triết học Mác - Lênin	Hội đồng Trung ương chỉ đạo biên soạn giáo trình quốc gia	Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội	1999	1	
8	V.I. Lênin, Toàn tập		Nxb Tiến bộ, Mátxcova	1978	1	
9	Lịch sử triết học	Nguyễn Hữu Vui	Nxb. Chính trị quốc gia, Hà Nội	2003	1	
10	Giáo trình Kinh tế chính trị Mác - Lênin	Bộ Giáo dục và Đào tạo	Nxb Chính trị Quốc gia, Hà Nội	2019	1	Kinh tế chính trị Mác - Lênin
11	Bài giảng Kinh tế chính trị Mác - Lênin	Nguyễn Thị Quyên	Trường Đại học Phú Xuân (Tài liệu lưu hành nội bộ)	2020	1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
12	Văn kiện Đại hội Đảng toàn quốc lần thứ VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII,	Đảng Cộng sản Việt Nam	Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội	1986, 1991, 1996, 2001, 2006, 2011, 2016	7	
13	Giáo trình Lịch sử các học thuyết kinh tế	Trường ĐH Kinh tế Quốc dân, Bộ môn Kinh tế Chính trị Mác- Lênin	Nxb Giáo dục	1999	1	
14	C.Mác – Ph.Ăngghen, Toàn tập, tập 20, tập 23, tập 25		Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội	1994	1	
15	Giáo trình Kinh tế chính trị Mác-Lênin	Hội đồng Trung ương chỉ đạo biên soạn giáo trình quốc gia các bộ môn khoa học Mác-Lênin, Tư tưởng Hồ Chí Minh	Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội	2004	1	
16	V.I.Lênin, Toàn tập, tập 27, 31		Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội	2005	1	
17	Giáo trình Chủ nghĩa xã hội khoa học	Bộ Giáo dục và Đào tạo	Nxb Chính trị Quốc gia, Hà Nội	2019	1	
18	Bài giảng Chủ nghĩa xã hội khoa học	Nguyễn Thị Quyên	Trường Đại học Phú Xuân (Tài liệu lưu hành nội bộ)	2020	1	
19	Giáo trình Chủ nghĩa xã hội khoa học	Bộ Giáo dục và Đào tạo	Nxb Giáo dục và đào tạo	2006	1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
20	Giáo trình Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin	Bộ Giáo dục và Đào tạo	Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội	2009	1	
21	Văn kiện Đại hội đại biểu toàn quốc lần thứ VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII,	Đảng Cộng sản Việt Nam	Nxb. Chính trị quốc gia, Hà Nội	1986; 1991; 1996; 2001; 2006; 2011; 2016	7	
22	Cương lĩnh xây dựng đất nước trong thời kỳ quá độ lên chủ nghĩa xã hội	Đảng Cộng sản Việt Nam	Nxb Sự thật, Hà Nội	2011	1	
23	Giáo trình Chủ nghĩa xã hội khoa học	Hội đồng Trung ương chỉ đạo biên soạn giáo trình quốc gia	Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội	2002	1	
24	Một số vấn đề lý luận – thực tiễn về chủ nghĩa xã hội và con đường đi lên chủ nghĩa xã hội ở Việt Nam qua 30 năm đổi mới	GS.TS Phùng Hữu Phú; GS.TS Lê Hữu Nghĩa; GS.TS Vũ Văn Hiền; PGS.TS Nguyễn Viết Thông... (đồng chủ biên)	Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội.	2016	1	
25	Luật tín ngưỡng, tôn giáo	Quốc hội nước CHXHCN Việt Nam (khóa XIV)	Luật số 02/2016/QH14, ngày 18/11/2016	2016	1	
26	Luật Hôn nhân và Gia đình	Quốc hội số 52/2014/QH13	ban hành ngày 19 tháng 6 năm 2014	2014	1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
27	Chiến lược phát triển gia đình Việt Nam đến năm 2020, tầm nhìn 2030		Quyết định số 629/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính phủ, ngày 29 tháng 5 năm 2012	2014	1	
28	Giáo trình Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	Bộ Giáo dục và Đào tạo	Nxb Chính trị Quốc gia, Hà Nội	2019	1	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam
29	Bài giảng Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	Nguyễn Thị Quyên	Trường Đại học Phú Xuân (Lưu hành nội bộ)	2020	1	
30	Giáo trình Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	Bộ Giáo dục và Đào tạo	Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội	2006	1	
31	Chiến tranh Việt Nam 1945-1975, thắng lợi và bài học	Ban chỉ đạo tổng kết chiến tranh trực thuộc Bộ Chính trị	Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội	2008	1	
32	Văn kiện Đảng, Toàn tập	Đảng Cộng sản Việt Nam	Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội	1995-2018	1	
33	Báo cáo tổng kết một số vấn đề lý luận - thực tiễn qua 30 năm đổi mới	Đảng Cộng sản Việt Nam. Ban Chấp hành Trung ương. Ban Chỉ đạo tổng kết	Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội	2015	1	
34	Giáo trình Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	Hội đồng Trung ương chỉ đạo biên soạn giáo trình quốc gia các bộ môn khoa học Mác-Lênin, Tư tưởng Hồ Chí Minh	Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội	2004	1	
35	Hồ Chí Minh, Toàn tập, tập 1 đến tập 15		Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội	2011	1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
36	www.cpv.org.vn					
37	Giáo trình Tư tưởng Hồ Chí Minh	Bộ Giáo dục và Đào tạo	Nxb Chính trị Quốc gia, Hà Nội	2019	1	Tư tưởng Hồ Chí Minh
38	Bài giảng Tư tưởng Hồ Chí Minh	Nguyễn Thị Quyên	Trường Đại học Phú Xuân (Lưu hành nội bộ)	2020	1	
39	Giáo trình Tư tưởng HCM	Bộ Giáo dục và Đào tạo	NXB Chính trị quốc gia, Hà Nội	2009	1	
40	Văn kiện Đảng, Toàn tập	Đảng Cộng sản Việt Nam	Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội	2005	1	
41	Báo cáo tổng kết một số vấn đề lý luận thực tiễn qua 30 năm đổi mới	Đảng Cộng sản Việt Nam - Ban Chấp hành Trung ương - Ban chỉ đạo tổng kết	Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội	2015	1	
42	Tư tưởng Hồ Chí Minh và con đường cách mạng Việt Nam	Đại tướng Võ Nguyên Giáp (Chủ biên)	Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội	1997	1	
43	Giáo trình Tư tưởng Hồ Chí Minh	Hội đồng Trung ương chỉ đạo biên soạn giáo trình quốc gia	Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội	2003	1	
44	Hồ Chí Minh, Toàn tập,		Nxb. Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội	2011	15	
45	Bài giảng “Tiếng Anh 1”	Nguyễn Thị Tâm	Khoa Ngoại ngữ và Du lịch, Trường Đại Học Phú Xuân		1	Tiếng Anh 1

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
46	Interchange 1, 4 th edition	Richard, Jack C.	Cambridge University Press	2005	1	
47	Face2Face, Elementary	Chris Redston	Cambridge University Press	2005	1	
48	Bài giảng “Tiếng Anh 2”	Văn Thị Minh Châu	Khoa Ngoại ngữ và Du lịch, Trường Đại Học Phú Xuân		1	Tiếng Anh 2
49	Interchange 1, 4 th edition. Cambridge University	Richard, Jack C.	Cambridge University	2005	1	
50	Face2Face, Elementary	Chris Redston	Cambridge University Press	2005	1	
51	Bài giảng “Tiếng Anh 3” Nguyễn Thị Thanh Thanh	Nguyễn Thị Thanh Thanh	Khoa Ngoại ngữ và Du lịch, Trường Đại Học Phú Xuân		1	Tiếng Anh 3
52	Interchange 2, 4 th edition	Richard, Jack C.	Cambridge University Press	2013	1	
53	Face2Face, Elementary	Chris Redston	Cambridge University Press	2005	1	
54	Xác suất Thống kê	Đào Hữu Hồ	ĐHQG Hà Nội	1996	1	Toán thống kê
55	Giáo trình Lý thuyết Xác suất & Thống kê Toán học	Lê Văn Tiến	NXB ĐH & THCN	1991	1	
56	Giáo trình Hoá học	Đinh Thị Thu Thanh, Phan Thị Diệu Huyền	Nhà xuất bản Đại Học Huế	2015	1	Hóa học
57	Cơ sở Hoá học Phân tích	Hoàng Minh Châu, Từ Văn Mạc, Từ Vọng Nghi	NXB Khoa học và kỹ thuật. Hà Nội, TTTT-TV	2002	1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
58	Bài tập Hóa phân tích.	Trần Tứ Hiếu và Từ Vọng Nghi	NXB đại học quốc gia Hà Nội, TTTT-TV	2003	1	
59	Phương pháp phân tích đất, nước, phân bón, cây trồng	Lê Văn Khoa và Nguyễn Xuân Cự	NXB Giáo Dục	2000	1	
60	Giáo trình Vật lý	Trần Đình Đông, Đoàn Văn Cán	NXB Nông Nghiệp, Hà Nội	2006	1	
61	Giáo trình Vật lý đại cương - Tập 1	Lương Duyên Bình	NXB Giáo dục, Hà Nội, TTTT-TV và Bộ môn Vật lý	2008	1	Vật lý
62	Giáo trình Vật lý đại cương - Tập 2	Lương Duyên Bình	NXB Giáo dục, Hà Nội, TTTT-TV và Bộ môn Vật lý	2009	1	
63	Giáo trình hóa sinh thực phẩm	Đỗ Thị Bích Thủy	Nhà xuất bản Đại học Huế	2011	1	
64	Hoá sinh công nghiệp	Lê Ngọc Tú và cộng sự	Nhà xuất bản khoa học kỹ thuật Hà Nội	2004	1	Hóa sinh đại cương
65	Biochemistry	S. Effert, J. D. Meyer-Erkelenz	Springer-Verlag Berlin Heidelberg	1979	1	
66	Biochemistry of Antibodies	Roal'd S. Nezlin	Plemun Press New York London	1970	1	
67	The Physical Basis of Biochemistry The Foundations of Molecular Biophysics	Peter R. Bergethon	Springer Science+Business Media New York	1998	1	
68	Microbial Biochemistry	G. N. Cohen	Springer Science+Business Media B.V	2014	1	
69	Giáo trình Vi sinh vật thực phẩm	Nguyễn Hiền Trang		2017	1	Vi sinh đại cương
70	Vi sinh vật công nghiệp	Lê Xuân Phương	NXB Xây Dựng	2001	1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
71	Biostatistics and Microbiology	Daryl S. Paulson	Springer Science+Business Media	2008	1	
72	Industrial Microbiology and Biotechnology	Pradeep Verma	Springer Nature Singapore Pte Ltd.	2022	1	
73	Rapid Cycle Real-Time PCR - Methods and Applications	U. Reischl C. Wittwer F. Cockerill (Eds.)	Springer-Verlag Berlin Heidelberg	2002	1	
74	Application and Integration of Omics-Powered Diagnostics in Clinical and Public Health Microbiology	Jacob Moran-Gilad, Yael Yagel	Springer Nature Switzerland AG	2021	1	
75	Practical Handbook on Agricultural Microbiology	Natarajan Amaresan, Pritresh Patel, and Dhruti Amin	Springer Science+Business Media, LLC	2022	1	
76	Bài giảng “Phương pháp và công cụ học tập PXU”	ThS. Trần Thị Minh Thảo	Trường Đại học Phú Xuân (Lưu hành nội bộ)		1	Công nghệ thông tin cơ bản (Theo khung ứng dụng CNTT cơ bản của Bộ TTTT)
77	http://dongtrieu.edu.vn/thu-vien-tai-nguyen/sach-dien-tu/-/resources/e36737/giao-trinh-tin-van-phong-word-excel-powerpoint.html					
78	Lý thuyết Hình học họa hình Tập 1,2	PGS. TS Nguyễn Đình Điện	Nhà xuất bản Giáo dục. TTTT_TV, BM KTCK		2	Hình hoạ -

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
79	Vẽ kỹ thuật tập 1 và tập 2	TS. Trần Hữu Quế	Nhà xuất bản Giáo dục		2	vẽ kỹ thuật
80	Bài tập Hình học họa hình	TS. Nguyễn Quang Cự	Nhà xuất bản Giáo dục. TTTT_TV, BM KTCK		1	
81	Architectural Graphics Volume 3 - Graphics for Education and Thought	Manuel A. Ródenas-López, José Calvo-López, Macarena Salcedo-Galera	Springer Series in Design and Innovation	2022	1	
82	Architectural Graphics Volume 2 - Graphics for Knowledge and Production	Manuel A. Ródenas-López, José Calvo-López, Macarena Salcedo-Galera	Springer Series in Design and Innovation	2022	1	
83	Giáo trình hóa sinh thực phẩm	Đỗ Thị Bích Thủy	Nhà xuất bản Đại học Huế	2011	1	Hóa sinh thực phẩm
84	Hoá sinh công nghiệp	Lê Ngọc Tú và cộng sự	Nhà xuất bản khoa học kỹ thuật Hà Nội	2004	1	
85	Biochemistry of food proteins	B. J. F. Hudson	Springer Science+Business Media Dordrecht	1992	1	
86	Food Security and Safety	Olubukola Oluranti Babalola	Springer Nature Switzerland AG	2021	1	
87	Food Chemistry	Hans-Dieter Belitz, Werner Grosch, Peter Schieberle	Springer-Verlag Berlin Heidelberg	2009	1	
88	Giáo trình Vi sinh vật thực phẩm	Nguyễn Hiền Trang		2017	1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
89	Vi sinh vật công nghiệp	Lê Xuân Phương	NXB Xây Dựng	2001	1	Vi sinh thực phẩm
90	Basic Food Microbiology	George J. Banwart	Chapman & Hall	1989	1	
91	Food Microbiology Laboratory for the Food Science Student A Practical Approach	Cangliang Shen, Yifan Zhang	Springer International Publishing AG	2017	1	
92	Modern Food Microbiology	James M. Jay, Martin J. Loessner, David A. Golden	Springer Science+Business Media	2005	1	
93	Giáo trình: Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm, tập 4	Nguyễn Bin	NXB KH&KT	2005	1	Quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm
94	Thiết bị truyền nhiệt và chuyển khối	Nguyễn Văn May	NXB KH&KT	2008	1	
95	Process Analytical Technology for the Food Industry	Colm P. O'Donnell, Colette Fagan, P.J. Cullen	Springer Science Business Media	2014	1	
96	Fundamentals of Food Process Engineering	Romeo T. Toledo	Food Science Text Series, Springer Science+Business Media, LLC	2007	1	
97	Introduction to Food Process Engineering	P. G. Smith	Food Science Text Series, Springer Science+Business Media, LLC	2011	1	
98	Advances in Food Process Engineering Research and Applications	Stavros Yanniotis, Petros Taoukis, Nikolaos	Food Engineering Series, Springer Science+Business Media New York	2013	1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
		G. Stoforos, Vaios T. Karathanos				
99	Cơ sở kỹ thuật lạnh thực phẩm	Trần Đức Ba, Phạm Văn Bôn	Đại học bách khoa HCM	1980	1	Công nghệ lạnh thực phẩm
100	Kỹ thuật công nghiệp lạnh đông	Trần Đức Ba, Phạm Văn Bôn	NXB Khoa học kỹ thuật, Hà Nội		1	
101	Kỹ thuật lạnh cơ sở	Nguyễn Đức Lợi, Phạm Văn Tuyền	NXB giáo dục	1990	1	
102	Food Freezing Today and Tomorrow	W. B. Bald	Springer Series in Applied Biology	1993	1	
103	Retention of Bioactives in Food Processing	Seid Mahdi Jafari, Esra Capanoglu	Food Bioactive Ingredients, Springer Nature Switzerland AG	2022	1	
104	Agro-Processing and Food Engineerin Operational and Application Aspects	Harish Kumar Sharma, Navneet Kumar	Springer Nature Singapore Pte Ltd.	2022	1	
105	Giáo trình Công nghệ sấy nông sản thực phẩm	Võ Văn Quốc Bảo, Nguyễn Văn Toàn	NXB Đại học Huế	2017	1	Công nghệ sấy nông sản thực phẩm
106	Dehydration of Food	Gustavo V. Barbosa	International Thomson Publising-New York	1996	1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
107	Drying and Energy Technologies	J.M.P.Q. Delgado, A. Gilson Barbosa de Lima	Springer International Publishing Switzerland	2016	1	
108	Cơ sở Thiết kế nhà máy	Trần Thế Truyền	Đại học Bách khoa Đà Nẵng	2006	1	Thiết kế nhà máy thực phẩm
109	Thiết kế cấu tạo kiến trúc nhà công nghiệp	Nguyễn Minh Thái	NXB Xây dựng	2004	1	
110	Handbook of Food Factory Design	Christopher G. J. Baker	Springer Science+Business Media New York	2013	1	
111	Advances in Production Management Systems. Production Management for the Factory of the Future	Farhad Ameri, Kathryn E. Stecke, Gregor von Cieminski, Dimitris Kiritsis	IFIP International Federation for Information Processing	2019	1	
112	Trends in Industrial Engineering Applications to Manufacturing Process	Jorge Luis García-Alcaraz · Arturo Realyvásquez-Vargas · Emigdio Z-Flores	Springer Nature Switzerland AG	2021	1	
113	Giáo trình Kỹ thuật điện	Đặng Văn Thành	NXB Đại học Quốc gia TP.HCM	2015	1	Kỹ thuật điện - Điều khiển trong Công nghệ
114	Kỹ thuật điều khiển tự động	Nguyễn Ngọc Cẩn	NXB Đại học Quốc gia TP.HCM		1	
115	Pulsed Electric Fields Technology for the Food Industry Fundamentals and Applications	Javier Raso, Volker Heinz, Ignacio Alvarez, Stefan Toepfl,	Springer Nature Switzerland AG	2022	1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
116	Practical Electrical Engineering	Sergey N. Makarov, Reinhold Ludwig, Stephen J. Bitar	Springer International Publishing Switzerland	2019	1	thực phẩm
117	Giáo trình Sinh lý thực vật	Hoàng Minh Tấn, Nguyễn Quang Thạch, Trần Văn Phẩm	NXB Đại học Nông nghiệp Hà Nội	1994	1	Sinh lý, sinh hóa nông sản sau thu hoạch
118	Bảo quản và chế biến nông sản sau thu hoạch	Trần Minh Tâm	NXB Nông nghiệp Hà Nội	2008	1	
119	Microbial Biocontrol: Food Security and Post Harvest Management	Ajay Kumar	Springer Nature Switzerland AG	2022	1	
120	Postharvest Management Approaches for Maintaining Quality of Fresh Produce	Mohammed Wasim Siddiqui, Jesus Fernando Ayala Zavala, Cheng-An (Andy) Hwang	Springer International Publishing Switzerland	2016	1	
121	Postharvest Pathology, Next Generation Solutions to Reducing Losses and Enhancing Safety	Davide Spadaro, Samir Droby, Maria Lodovica Gullino	Springer Nature Switzerland AG	2021	1	
122	Phân tích hóa học thực phẩm	Hà Duyên Tư	Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật	2009	1	Vật lý học thực phẩm
123	Food Physics: Physical Properties – Measurement and Applications	Figura L.O. and A.A. Teixeira	Springer-Verlag Berlin Heidelberg	2007	1	
124	Applications of Cold Plasma in Food Safety	Tian Ding, P.J. Cullen, Wenjing Yan	Zhejiang University Press	2022	1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
126	Giáo trình Kỹ thuật an toàn và môi trường	Nguyễn Văn Nghĩa, Phạm Thanh Cường	Nhà xuất bản Bộ giáo dục và Đào tạo	2006	1	
127	Process and Plant Safety	Ulrich Hauptmanns	Springer-Verlag GmbH Germany	2020	1	
128	Functional Safety and Proof of Compliance	Thor Myklebust, Tor Stålhane	Springer Nature Switzerland AG	2021	1	
129	Bảo quản chế biến nông sản sau thu hoạch	Trần Minh Tâm	Nhà xuất bản nông nghiệp	1997	1	Sinh vật hại nông sản sau thu hoạch
130	Compendium of plant diseases with 125 colored illustrations	Rohm & Haascompany-philadelphia	Philadelphia PA		1	
131	Microbial Biocontrol: Food Security and Post Harvest Management	Ajay Kumar	Springer Nature Switzerland AG	2022	1	
132	Phát triển sản phẩm	Đỗ Văn Chương	NXB Khoa Học Kỹ Thuật, Hà nội	2010	1	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm
133	Quản lý đổi mới và phát triển sản phẩm mới	Vũ Quế Hương	NXB Khoa Học Kỹ Thuật, Hà nội	2001	1	
134	Food Analysis	S. Suzanne Nielsen	Springer International Publishing	2021	1	
135	Green Technologies in Food Production and Processing	Joyce I. Boye, Yves Arcand	Springer Science+Business Media	2012	1	
136	Recent Advances in Food Biotechnology	Ajay Kumar, Kiran Patruni, Vijai Singh	Springer Nature Singapore Pte Ltd.	2022	1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
137	Bảo quản chế biến nông sản sau thu hoạch	Trần Minh Tâm	Hà nội	1996	1	
138	The Preservation of Fruit and Vegetable Food Products	S. D. Holdsworth	THE MACMILLAN PRESS LTD	1983	1	
139	Fruit Preservation Novel and Conventional Technologies, Food Engineering Series	Amari Rosenthal, Rosires Deliza, Jorge Welte-Chanes, Gustavo V. Barbosa-Cánovas	Springer Science+Business Media	2018	1	
140	Fruit Processing	D. Arthey, P. R. Ashurst	Springer Science+Business Media Dordrecht	1998	1	
141	Giáo trình Công nghệ sản xuất đường mía	Nguyễn Văn Toàn và cộng sự	Nhà xuất bản Đại học Huế	2017	1	Công nghệ chế biến đường mía, bánh kẹo
142	Chemical and functional properties of Food Saccharides	Tomasik.Pitotr	CRC Pres Inc. Boca Raton, London New York Washington, D.C.	2004	1	
143	Introduction to Cane Sugar Technology	G. H. Jenkins	Elsevier B.V.	1966	1	
144	Nâng cao chất lượng và giá trị xuất khẩu của điều, chè và cà phê, ca cao Việt nam	Lê Doãn Diên	NXB Lao động Hà Nội	2003	1	Công nghệ chế biến chè, cà
145	Công nghệ chế biến thực phẩm	Lê Văn Việt Mẫn (chủ biên)	NXB Đại học Quốc Gia	2009	1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
146	Quality Determinants In Coffee Production	Lucas Louzada Pereira, Taís Rizzo Moreira	Food Engineering Series, Springer Nature Switzerland AG	2021	1	phê, ca cao
147	Kỹ thuật chế biến lương thực, tập 1 &2	Bùi Đức Hợi (chủ biên)	Nhà xuất bản khoa học kỹ thuật	2006	2	Công nghệ chế biến lương thực
148	Seed Processing and Handling	Edited by Charles E. Vaughan	Mississippi University		1	
149	Bioactive Factors and Processing Technology for Cereal Foods	Jing Wang, Baoguo Sun, Rong Tsao	Springer Nature Singapore Pte Ltd.	2019	1	
150	Advances in Food Processing Technology	Jingdun Jia, Donghong Liu, Haile Ma	Springer Nature Singapore Pte Ltd. and Zhejiang University Press, Hangzhou	2019	1	
151	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa	Lâm Xuân Thanh	Nhà xuất bản Khoa học và Kỹ thuật	2003	1	Công nghệ chế biến sữa
152	Milk and Dairy Product Technology	Spreer E.	Taylor and Francis publisher	2017	1	
153	Ultra-High-Temperature Processing of Milk and Milk Products	H. Burton	Springer Science+Business Media New York	1994	1	
154	Milk and Milk Products Technology, chemistry and microbiology	Alan H. Varnam, Jane P. Sutherland	Chapman and Hall	1994	1	
155	Bioactive Components of Milk	Zsuzsanna Bösze	Springer Science+Business Media	2008	1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
156	Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản	Nguyễn Trọng Cẩn	ĐH thủy sản	2006	1	Công nghệ chế biến thủy sản
157	Giáo trình Công nghệ lạnh thủy sản	Trần Đức Ba, Nguyễn Văn Tài, Trần Thu Hà	NXB ĐHQG TP HCM	2009	1	
158	Quality Assurance in Seafood Processing: A Practical Guide	A. D. Bonnell	Chapman & Hall, Inc.	1994	1	
159	Seafood Processing By-Products Trends and Applications	Se-Kwon Kim	Springer Science+Business Media New York	2014	1	
160	Giáo trình sản xuất và kiểm soát chất lượng đồ uống	Đỗ Thị Bích Thủy	Nhà xuất bản Đại học Huế	2019	1	
161	Công nghệ sản xuất malt và bia	Hoàng Đình Hoà	Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật	1998	1	
162	Technology Brewing and Malting	Wolfgang Kunze	VLB Berlin	1996	1	
163	Biochemistry of Beer Fermentation	Eduardo Pires, Tomáš Brányik	Springer Cham Heidelberg New York Dordrecht London	2015	1	
165	Improving the safety and quality of eggs and egg products. Volume 1: Egg chemistry, production and consumption	Nys Y., Bain M., Immerseel V. F.	Woodhead Publishing Limited	2011	1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
166	Production and Processing of Healthy Meat, Poultry and Fish Products	A. M. Pearson, T. R. Dutson	Chapman & Hall	1997	1	
167	Safety of Meat and Processed Meat	Fidel Toldrá	Springer Science Business Media	2009	1	
168	Meat Biotechnology	Fidel Toldra	Springer Science+Business Media	2008	1	
169	Commercial Chicken Meat and Egg Production	Donald D. Bell, William D. Weaver	Kluwer Academic Publishers	2002	1	
170	More than Beef, Pork and Chicken – The Production, Processing, and Quality Traits of Other Sources of Meat for Human Diet	José Manuel Lorenzo, Paulo E. S. Munekata, Francisco J. Barba, Fidel Toldrá	Springer Nature Switzerland AG	2019	1	
171	Vi sinh vật học và an toàn vệ sinh thực phẩm	Lương Đức Phẩm	NXB Nông nghiệp	2000	1	Vệ sinh an toàn thực phẩm
172	Vi sinh vật thực phẩm - Kỹ thuật kiểm tra và chỉ tiêu đánh giá chất lượng an toàn thực phẩm	Nguyễn Phùng Tiến, Bùi Minh Đức, Nguyễn Văn Dịp	NXB Y học	2003	1	
173	Food Safety Engineering, Food Engineering Series	Ali Demirci, Hao Feng, Kathiravan Krishnamurthy	Springer Nature Switzerland AG	2020	1	
174	Food Safety Basic Concepts, Recent Issues, and Future Challenges	Jinap Selamat, Shahzad Zafar Iqbal	Springer International Publishing Switzerland	2016	1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
175	Food Safety Management Systems Achieving Active Managerial Control of Foodborne Illness Risk Factors in a Retail Food Service Business	Hal King	Springer Nature Switzerland AG	2020	1	
177	Dinh dưỡng học	Bộ môn Dinh dưỡng-An toàn thực phẩm, Trường ĐH Y Khoa Phạm Ngọc Thạch, Bộ môn Dinh dưỡng-An toàn thực phẩm	NXB Y học	2011	1	
178	Nutrition and Behavior	Janina R. Galler	Plenum Press, New York	1984	1	
179	Principles of Human Nutrition	Martin Eastwood	Chapman & Hall	1997	1	
180	Nutrition and Immunity	Maryam Mahmoudi, Nima Rezaei	Springer Nature Switzerland AG	2019	1	
181	Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm	Hà Duyên Tu	NXB TC – ĐL – CL	2010	1	Đánh giá chất lượng thực phẩm
182	Phân tích hóa học thực phẩm	Hà Duyên Tu	Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật	2009	1	
183	Kiểm nghiệm lương thực, thực phẩm	Bùi Thị Như Thuận	Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật Hà Nội	2003	1	
184	Food Processing: Strategies for Quality Assessment	Abdul Malik, Zerrin Erginkaya, Saghir	Springer Science Business Media New York	2014	1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
		Ahmad, Hüseyin Erten				
185	Techniques to Measure Food Safety and Quality Microbial, Chemical, and Sensory	Mohidus Samad Khan, Mohammad Shafiur Rahman	Springer Nature Switzerland AG	2021	1	
186	Quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm	Hà Duyên Tư	NXB Đại học Bách khoa Hà Nội	2004	1	Quản lý chất lượng nông sản, thực phẩm
187	Food quality and Safety Systems		FAO	1998	1	
188	Phân tích mối nguy và kiểm soát những điểm trọng yếu (Tài liệu dịch)	Nguyễn Hữu Dũng và cộng sự	NXB Nông nghiệp Hà Nội	2000	1	
189	ISO 9000-2000	Phó Đức Trù, Phạm Hồng	NXB Khoa học kỹ thuật, Hà Nội	2002	1	
190	Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control	Roland P. Carpenter, David H. Lyon, Terry A. Hasdell	Campden & Chorleywood Food Research Association	2000	1	
192	Interchange 1, 4 th edition. Cambridge University	Richard, Jack C.	Cambridge University	2005		Tiếng Anh chuyên ngành thực phẩm
	Các sách về lĩnh vực công nghệ thực phẩm bằng tiếng Anh					
193	Quy hoạch thực nghiệm	Nguyễn Cảnh	NXB Đại học Quốc gia TP Hồ Chí Minh	2004	1	Quy hoạch thực nghiệm
194	Bài giảng Quy hoạch thực nghiệm	Nguyễn Thị Lan	ĐH Đà Nẵng		1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
195	Giáo trình Phụ gia thực phẩm	Nguyễn Phú Đức (Chủ biên), Lê Thị Hồng Ánh	NXB Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh	2017	1	Phụ gia thực phẩm
196	Food Additives	A. Larry Branen	CRC Press	2001	1	
197	Biotechnology of Food and Feed Additives, Advances in Biochemical Engineering/Biotechnology	Holger Zorn, Peter Czermak	Springer-Verlag Berlin Heidelberg	2014	1	
198	Nutritional Toxicology	Lishi Zhang	Springer Nature Singapore Pte Ltd.	2022	1	
199	Bài giảng Bao gói thực phẩm, biên soạn bởi giáo viên giảng dạy					Bao gói thực phẩm
200	Sách Kỹ thuật bao bì thực phẩm	Đông Thị Anh Đào	NXB ĐHQG TP HCM	2005	1	
201	Food Packaging Materials, Techniques and Environmental Issues	N. C. Saha, Anup K. Ghosh, Meenakshi Garg, Susmita Dey Sadhu	Springer Nature Singapore Pte Ltd.	2022	1	
202	Food Packaging Materials	Luciano Piergiovanni, Sara Limbo	Springer Cham Heidelberg New York Dordrecht London	2016	1	
203	Bio-based Materials for Food Packaging Green and Sustainable Advanced Packaging Materials	Shakeel Ahmed	Springer Nature Singapore Pte Ltd.	2018	1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
204	Dinh dưỡng người	Lê Doãn Diên, Vũ Thị Thu	Nxb Giáo dục	1996	1	Thực phẩm truyền thống
205	Chế biến đậu nành và lạc thành thức ăn giàu protein	Ngọc Văn Dậu, Nguyễn Hữu Song, Đặng Hồng Ánh	Nxb Nông nghiệp	1983	1	
206	Kỹ thuật bảo quản và chế biến rau quả	Nguyễn Văn Thoa, Nguyễn Văn Tiếp, Quách Đĩnh	Nxb Khoa học kỹ thuật, Hà Nội	1982	1	
207	Modernization of Traditional Food Processes and Products	Anna McElhatton, Mustapha Missbah El Idrissi	Springer Science+Business Media New York	2016	1	
208	Tận dụng phế liệu của công nghệ thực phẩm	Nguyễn Văn Đạt, Bùi Huy Thanh (dịch)	NXB KH&KT	1997	1	Xử lý phế, phụ phẩm của thực phẩm
209	Chế biến các phụ phẩm giết mổ	Vũ Chí Cương, Đinh Văn Tuyên, Nguyễn Thị Kim Anh, Nguyễn Ngọc Huân (dịch)		2009	1	
210	Hóa học thực phẩm	Lê Ngọc Tú	NXB KH&KT	2001	1	
211	Công nghệ sản xuất mì chính và lên men truyền thống	Nguyễn Thị Hiền	NXB KH&KT	2004	1	
212	Utilization of By-Products and Treatment of Waste in the Food Industry	Vasso Oreopoulou, Winfried Russ	Springer Science+Business Media	2007	1	
213	Biobased Products from Food Sector Waste Bioplastics, Biocomposites, and Biocascading	Teresa Cecchi, Carla De Carolis	Springer Nature Switzerland AG	2021	1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
214	Bài giảng “Độc tố học cơ bản trong thực phẩm” do giảng viên phụ trách giảng dạy học phần biên soạn					Độc tố học cơ bản trong thực phẩm
216	Độc tố học và an toàn thực phẩm	Lê Ngọc Tú	Nhà xuất bản Khoa học và Kỹ thuật	2006	1	
217	Nutritional Toxicology	Lishi Zhang	Springer Nature Singapore Pte Ltd.	2022	1	
218	Regulatory Toxicology	Franz-Xaver Reichl, Michael Schwenk	Springer Nature Switzerland AG	2021	1	
219	Bài giảng được biên soạn bởi giáo viên giảng dạy					Luật an toàn thực phẩm
220	Nghị định số 163/2004/NĐ-CP ngày 07/9/2004 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh VSATTP			2004	1	
221	Nghị định về nhãn hàng hóa (Số: 89/2006/NĐ-CP)			2006	1	
222	Thông tư hướng dẫn việc công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm (Số: 19/2012/TT-BYT)			2012	1	
223	Chỉ tiêu giới hạn tối đa cho phép đối với sản phẩm thủy sản xuất khẩu vào thị trường châu Âu, NAFIQUAVED 26/3/2006			2006	1	

Số TT	Tên giáo trình, tên sách	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
224	Xuất khẩu sang Hoa Kỳ, Vấn đề thương hiệu và an toàn thực phẩm, Cục xúc tiến thương mại Việt Nam				1	
225	QĐ 2194/QĐ - BNN-QLCL, Triển khai luật an toàn thực phẩm QCVN 4-10:2010/BYT			2010	1	
226	Thông tư 27/2012/TT-BYT			2012	1	
227	EU Food Law, A practical guide					
228	Food regulation: Law, Science, Policy and Practice	Neal D.; Fortin J.D.	John Wiley Sons, Inc.	2009	1	
229	Food Sanitation Law in Japan			2006	1	
230	Cập nhật tài liệu về luật thực phẩm tại web: www.moh.gov.vn ; www.moj.gov.vn					
231	Food Fraud Prevention Introduction, Implementation, and Management	John W. Spink	Springer Science+Business Media	2019	1	

IV. DANH SÁCH CƠ SỞ THỰC TẬP, THỰC HÀNH NGOÀI CƠ SỞ ĐÀO TẠO

Số TT	Tên cơ sở	Địa chỉ	Người đại diện
1	Viện Công nghệ sinh học, Đại học Huế	Tỉnh lộ 10, Phú Thượng, Phú Vang, Thừa Thiên Huế	Nguyễn Đức Huy
2	Trung tâm Đo lường - Thử nghiệm và thông tin Khoa học Công nghệ	Khu quy hoạch Võ Dạ 7, phường Võ Dạ, Huế	Châu Văn Ngọc
3	Công ty TNHH Bia Sài Gòn - Ninh Thuận	Khu công nghiệp Thành Hải, Tỉnh Ninh Thuận	Trần Đình Trương
4	Công ty cổ phần kỹ nghệ thực phẩm Á Châu	71 Nguyễn Khoa Chiêm, Phường An Tây, TP Huế	Phạm Minh

V. HOẠT ĐỘNG NGHIÊN CỨU KHOA HỌC VÀ HỢP TÁC QUỐC TẾ

1. Hoạt động Nghiên cứu khoa học

Công tác nghiên cứu khoa học luôn được Nhà trường coi là khâu đột phá, là nền tảng cơ bản để nâng cao chất lượng đội ngũ cán bộ giảng viên, là cơ sở thúc đẩy việc tăng nhanh tiến độ đào tạo thạc sĩ, tiến sĩ, chuẩn hóa các chức danh cán bộ, giảng viên theo chuẩn của một trường đại học.

Hàng năm, Trường lập kế hoạch, định hướng hoạt động nghiên cứu khoa học cho các đơn vị trực thuộc trường; cuối mỗi năm học sẽ báo cáo tổng kết nhiệm vụ và đề ra phương hướng hoạt động năm tới. Dự toán chi cho hoạt động nghiên cứu khoa học tăng dần theo các năm từ năm 2007 đến nay.

Việc có định hướng và nguồn cấp kinh phí đã tạo điều kiện thuận lợi cho cán bộ giáo viên tham gia các hoạt động nghiên cứu khoa học hàng năm với nhiều đề tài.

Đến nay, Trường đã tổ chức các hội đồng nghiệm thu 116 đề tài NCKH của CBGV; tổ chức 05 hội nghị cấp trường, ra kỷ yếu với 127 bài báo cáo khoa học; 07 hội nghị cấp khoa, 10 hội khoa học của sinh viên; xuất bản 02 tập san khoa học và giáo dục. Riêng các ngành Xã hội nhân văn đã tổ chức thành công 03 hội thảo cấp khoa (35 báo cáo đăng trong kỷ yếu), 3 hội thảo sinh viên (137 báo cáo đăng trong kỷ yếu), 48 đề tài nghiên cứu khoa học cấp cơ sở đã được nghiệm thu, 71 bài báo khoa học đăng trong hội

ngệ cấp trường, nhiều báo cáo khoa học đăng trong hội nghị các trường đại học trong nước, cấp quốc gia và quốc tế, các tạp chí chuyên ngành, sách chuyên khảo...

2. Hợp tác quốc tế

Trường có các chương trình liên kết hợp tác quốc tế sau:

- Chương trình Fulbright: Liên kết nhận hỗ trợ Giảng viên dạy tiếng Anh, tổ chức các hội thảo xây dựng chương trình đào tạo, hội thảo Giới thiệu các cơ hội trao đổi giáo dục và hỗ trợ học bổng sinh viên...;

- Hợp tác với Học viện Sư phạm Quảng Tây - Trung Quốc đưa sinh viên sang học chuyên tiếp tại đây;

- Ký kết hợp tác đào tạo Đại học Charles de Gaulle, Lille 3 (Pháp);

- Tổ chức tọa đàm giao lưu với North Bangkok University (Thái Lan), cử cán bộ giảng viên viết bài và dự hội thảo quốc tế tại Sakon Nakhon Rajabhat University;

- Tham dự hội thảo tại Rattana Business Administration College (Laos), nhằm đẩy mạnh cơ hội hợp tác đào tạo;

- Liên kết với các đại học, tổ chức quốc tế khác (trường ĐH Northwest School Seattle (Mỹ); trường đại học Broward, Florida (Mỹ) và Đại học Broward Vietnam).

Trong thời gian tới, Trường Đại học Phú Xuân khẳng định sẽ có nhiều hoạt động tích cực hơn nữa trong lĩnh vực hợp tác quốc tế, để học tập kinh nghiệm giảng dạy, đào tạo nhân lực, trao đổi chương trình đào tạo, giáo trình, trao đổi kinh nghiệm nghiên cứu khoa học, tăng cường trang thiết bị phục vụ đào tạo và nghiên cứu khoa học... trong đó có kế hoạch hợp tác quốc tế về đào tạo và hoạt động khoa học công nghệ trong lĩnh vực kinh tế, kinh doanh có yếu tố nước ngoài

PHẦN 3. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO VÀ KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO

Tên chương trình: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm

Tên ngành bằng tiếng Anh: Food Technology

Mã số: 7540101

Loại hình đào tạo: Chính quy

I. CĂN CỨ XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH

Chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm được xây dựng dựa trên các căn cứ sau:

- Luật Giáo dục đại học số 08/2012/QH13 ngày 18 tháng 6 năm 2012 của Quốc hội; Luật sửa đổi bổ sung một số điều của Luật GDĐH, số 34/2018/QH14 ngày 19 tháng 11 năm 2018 của Quốc hội;

- Quyết định 70/2014/QĐ-TTg ngày 10 tháng 12 năm 2014 của Thủ tướng Chính phủ về việc ban hành Điều lệ trường đại học;

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

- Thông tư số 17/2021/TT-BGDĐT ngày 22 ngày 6 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo 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 02/2022/TT-BGDĐT ngày 18 tháng 01 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc Quy định điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành đào tạo, đình chỉ hoạt động của ngành đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;

- Căn cứ Thông tư số 09/2022/TT-BGDĐT ngày 06 tháng 6 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc quy định Danh mục thống kê ngành đào tạo của giáo dục đại học;

- Dựa trên kết quả đánh giá nhu cầu và yêu cầu của thị trường lao động;

- Dựa trên cơ sở năng lực thực tế của nhà trường;

Tham khảo chương trình đào tạo của các trường Đại học có uy tín trong nước như: Đại học Bách khoa Hà Nội, Đại học Bách khoa thành phố Hồ Chí Minh, Đại học Bách khoa Đà Nẵng, Đại học Cần Thơ, Đại học Nha Trang, Đại học Huế, Học viện Nông nghiệp Việt Nam và một số trường Đại học trên thế giới như Đại học Queensland - Úc, Đại học Ghent, Bỉ.

II. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1. Mục tiêu chung

Đào tạo cán bộ khoa học kỹ thuật đáp ứng yêu cầu chuẩn đầu ra Bậc 6 (Khung trình độ Quốc gia theo Quyết định 1982/QĐ-TTg), được cấp bằng Cử nhân Công nghệ thực phẩm.

2. Mục tiêu cụ thể

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

a) Kiến thức

Chương trình đào tạo trang bị kiến thức về lý luận chính trị, khoa học tự nhiên, tin học, ngoại ngữ, kỹ năng mềm, khối kiến thức cơ sở chuyên ngành và khối kiến thức chuyên ngành trong tính toán thiết kế nhà máy, lựa chọn công nghệ sản xuất thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh; phân tích, đánh giá và phát triển sản phẩm; kiểm tra, kiểm soát chất lượng các sản phẩm thực phẩm.

b) Kỹ năng

Chương trình đào tạo trang bị kỹ năng nghề nghiệp thực hiện được nhiệm vụ chuyên môn trong chế biến thực phẩm như: thiết kế, lựa chọn và tổ chức, điều hành dây chuyền công nghệ sản xuất thực phẩm; đảm nhiệm được nhiệm vụ quản lý và đảm bảo chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm như: tư vấn, phân tích, đánh giá, kiểm soát các chỉ tiêu liên quan đến chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm; tham gia nghiên cứu, giảng dạy và phát triển sản phẩm thực phẩm.

c) Về thái độ

Chương trình đào tạo xây dựng năng lực nghề nghiệp như vận dụng kiến thức tổng hợp vào thực tiễn, phân tích, đánh giá, tổ chức, thực hiện các vấn đề liên quan chuyên môn và các năng lực tự chủ với cá nhân, xã hội như đạo đức nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật và trách nhiệm công dân, tự học tập nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ.

3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

- Cử nhân vận hành dây chuyền sản xuất thực phẩm.
- Cán bộ quản lý, giám sát và đảm bảo chất lượng.
- Cán bộ quản lý nhà nước về kiểm tra chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm
- Nhân viên nghiên cứu phát triển sản phẩm.
- Kỹ thuật viên, nghiên cứu viên, giảng viên trong các Viện, Trường có nghiên cứu, đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm, Công nghệ sau thu hoạch, Kiểm nghiệm thực phẩm, Dinh dưỡng.

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

- Sau khi tốt nghiệp, sinh viên tích lũy được kiến thức nền tảng về các nguyên lý cơ bản, các quy luật tự nhiên và xã hội, các kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm để phát triển kiến thức mới và có thể tiếp tục học tập ở trình độ cao hơn (thạc sĩ, tiến sĩ).

III. CHUẨN ĐẦU RA

1. Kiến thức

- Được trang bị những kiến thức cơ bản về khoa học chính trị, pháp luật; giáo dục thể chất (chứng chỉ); quốc phòng - an ninh (chứng chỉ); công nghệ thông tin (chứng chỉ Ứng dụng công nghệ thông tin cơ bản) có tính ứng dụng trong công việc thực tiễn của một cử nhân ngành Công nghệ thực phẩm.

- Được trang bị những kiến thức về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội và môi trường làm nền tảng tư duy để giải quyết các vấn đề trong công việc thực tiễn của một cử nhân ngành Công nghệ thực phẩm một cách khoa học và hiệu quả, đáp ứng yêu cầu của thời đại công nghiệp 4.0.

- Có những kiến thức cơ bản về toán học, khoa học tự nhiên, công nghệ thông tin và ngoại ngữ đáp ứng nhu cầu tự học, học suốt đời.

- Có được kiến thức cơ sở chuyên ngành cho lựa chọn, xử lý, bảo quản nông sản thực phẩm; tính toán và lựa chọn công nghệ sản xuất thực phẩm; phân tích, kiểm tra, đánh giá chất lượng nông sản thực phẩm; có khả năng phân tích, đánh giá, nghiên cứu phát triển sản phẩm thực phẩm.

- Vận dụng và phân tích được kiến thức cơ sở chuyên ngành trong thiết kế, lựa chọn, tổ chức vận hành dây chuyền sản xuất thực phẩm đảm bảo vệ sinh và lao động.

- Có khả năng vận dụng kiến thức cơ sở chuyên ngành trong phân tích các vấn đề chuyên môn làm cơ sở cho đánh giá, đề xuất cải tiến về công nghệ sản xuất, quản lý chất lượng, phát triển sản phẩm thực phẩm.

- Vận dụng được các kiến thức hỗ trợ ngành để phát triển tư duy nghề nghiệp; tổ chức, quản lý điều hành công việc chuyên môn; khởi nghiệp, thương mại và phát triển các sản phẩm về lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.

2. Kỹ năng

- Kỹ năng xác định, lựa chọn giải pháp giải quyết và cải thiện các vấn đề liên quan đến công việc thực tiễn ngành Công nghệ thực phẩm một cách phù hợp.

- Xây dựng đề cương, thực hiện nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ trong các lĩnh vực chuyên môn; phân tích dữ liệu, diễn giải và truyền đạt các kết quả thực hiện, đánh giá chất lượng và hiệu quả công việc.

- Kỹ năng tạo ra ý tưởng, phát triển khởi nghiệp như một chủ doanh nghiệp, tạo

việc làm cho mình và cho người khác trong môi trường nghề nghiệp luôn thay đổi.

- Đạt chuẩn đầu ra trình độ ngoại ngữ theo quy định của Nhà trường.

- Thực hiện được nhiệm vụ chuyên môn trong thiết kế, lựa chọn và tổ chức, điều hành dây chuyền công nghệ sản xuất thực phẩm đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Thực hiện được nhiệm vụ chuyên môn trong quản lý và đảm bảo chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm như tư vấn, phân tích, đánh giá, kiểm định, kiểm soát chất lượng thực phẩm; tham gia nghiên cứu và phát triển công nghệ sản xuất thực phẩm.

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Thực hiện đầy đủ trách nhiệm xã hội của một công dân trong thể chế đang sống và làm việc với bối cảnh toàn cầu hoá.

- Thực hiện làm việc, học tập một cách độc lập hoặc theo nhóm, hướng dẫn và giám sát người khác thực hiện nhiệm vụ có hiệu quả trong bối cảnh thay đổi thường xuyên của công việc.

- Thực hành được các tiêu chuẩn đạo đức nghề nghiệp của một cử nhân ngành Công nghệ thực phẩm.

- Có năng lực tự chủ trong phân tích, đánh giá và tổ chức thực hiện các vấn đề liên quan chuyên môn ngành Công nghệ thực phẩm.

4. Phẩm chất đạo đức

a) Phẩm chất đạo đức cá nhân

Có lối sống lành mạnh; chăm chỉ, có tinh thần học hỏi, cầu tiến và đặt mục tiêu cho bản thân; điềm tĩnh, tự chủ khi ra quyết định.

b) Phẩm chất đạo đức nghề nghiệp

- Trung thực, đáng tin cậy khi thực hiện công việc; có ý thức trách nhiệm trong xây dựng và phát triển đơn vị sử dụng lao động; tâm huyết với công việc và nghề nghiệp; chủ động thực hiện công việc; chia sẻ thông tin, tương trợ đồng nghiệp;

- Có hành vi và ứng xử chuyên nghiệp; linh hoạt, khéo léo, tinh tế khi thực hành nghề và xử lý tình huống; chu đáo, lắng nghe, thấu hiểu và kiên trì trong giao dịch với khách hàng; tự tin khi giao tiếp và thực hành nghề trong môi trường làm việc có yếu tố nước ngoài.

c) Phẩm chất đạo đức xã hội

- Có trách nhiệm với công việc, khách hàng, cộng đồng, xã hội và môi trường;

- Tuân thủ luật pháp Việt Nam cũng như của các nước trong việc xây dựng hợp đồng và tổ chức hoạt động.

5. Thể chất và quốc phòng

- Có kiến thức, kỹ năng cần thiết về thể dục, thể thao; nắm được các phương pháp

rèn luyện thể chất để bảo vệ và tăng cường sức khỏe, nâng cao thể lực đáp ứng yêu cầu của công việc;

- Có kiến thức và kỹ năng cơ bản về quốc phòng - an ninh, sẵn sàng thực hiện nhiệm vụ bảo vệ Tổ quốc.

IV. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TOÀN KHÓA

Khối lượng kiến thức toàn khóa bao gồm **126 tín** (chưa bao gồm hai học phần: Giáo dục Thể chất và Giáo dục Quốc phòng - An ninh). Sinh viên chọn 6 tín chỉ trong tổng số 12 tín chỉ của các học phần tương ứng. Cụ thể:

Khối kiến thức	Số tín chỉ
Kiến thức giáo dục đại cương	38 tín chỉ
Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp	64 tín chỉ
- Kiến thức cơ sở ngành	25 tín chỉ
- Kiến thức chuyên ngành	39 tín chỉ
Thực tập, khóa luận tốt nghiệp	24 tín chỉ

V. ĐỐI TƯỢNG TUYỂN SINH VÀ DỰ KIẾN CHỈ TIÊU TUYỂN SINH

1. Đối tượng tuyển sinh

- Theo quy chế hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo về tuyển sinh đại học, cao đẳng hệ chính quy.

- Phạm vi tuyển sinh: Tuyển sinh trong cả nước.

- Phương thức và điều kiện tuyển sinh: Theo phương án và điều kiện tuyển sinh theo của Đề án tuyển sinh hằng năm của Trường.

2. Dự kiến chỉ tiêu tuyển sinh

Dự kiến chỉ tiêu tuyển sinh trong 05 năm đầu (của ngành đăng ký đào tạo):

Năm	2022	2023	2024	2025	2026
Dự kiến chỉ tiêu tuyển sinh	50	80	110	130	150

VI. QUY TRÌNH ĐÀO TẠO, ĐIỀU KIỆN TỐT NGHIỆP

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

Sinh viên được công nhận tốt nghiệp nếu đáp ứng đủ các điều kiện sau:

- Cho đến thời điểm xét tốt nghiệp không bị truy cứu trách nhiệm hình sự hoặc không đang trong thời gian bị kỷ luật ở mức đình chỉ học tập;

- Tích lũy đủ số học phần quy định cho chương trình đào tạo đang theo học và thỏa mãn các yêu cầu (nếu có) về kết quả học tập đối với một số tín chỉ/ nhóm học phần

thuộc ngành đào tạo theo quy định của Trường;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học đạt từ 2,00 trở lên;
- Có chứng chỉ giáo dục quốc phòng và giáo dục thể chất;
- Tên văn bằng sau khi tốt nghiệp: Bằng cử nhân, ngành Công nghệ thực phẩm
- Xếp loại (hạng) tốt nghiệp: tính theo điểm trung bình chung tích lũy, theo quy

định của Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ.

VII. CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ

Theo thang điểm 10, thang điểm 4 và thang điểm chữ

Số TT	Thang điểm 10	Thang điểm chữ	Thang điểm 4	Xếp loại
1	Từ 9,5 đến 10	A+	4,0	GIỎI
2	Từ 8,5 đến 9,4	A	3,8	
3	Từ 8,0 đến 8,4	B+	3,5	KHÁ
4	Từ 7,0 đến 7,9	B	3,0	
5	Từ 6,5 đến 6,9	C+	2,5	TRUNG BÌNH
6	Từ 5,5 đến 6,4	C	2,0	
7	Từ 5,0 đến 5,4	D+	1,5	TRUNG BÌNH YẾU
8	Từ 4,0 đến 4,9	D	1,0	

VIII. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

1. Cấu trúc chương trình

ST T	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	Số tiết				Loại học phần		Ghi chú
				Tổng	LT	TH	Tự học	BB	TC	
I. KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG: 38 TC										
1.1	Các học phần Lý luận chính trị		11							
1	PHI1011	Triết học Mác - Lênin	3	45	15	30	45	x		
2	PLO2031	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	30	10	20	30	x		
3	POL1011	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	30	15	15	30	x		
4	POL2041	Lịch sử Đảng Cộng sản	2	30	10	20	30	x		

ST T	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	Số tiết				Loại học phần		Ghi chú
				Tổng	LT	TH	Tự học	BB	TC	
I. KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG: 38 TC										
		Việt Nam								
5	POL2011	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	30	15	15	30	x		
1.2	Ngoại ngữ cơ bản 9 TC <i>(Tiếng Anh, tiếng Pháp, tiếng Trung hoặc tiếng Nhật và đtrợc quy đổi theo quyết định số 134/2020/QĐ-PXU ngày 04/8/2020 của Hiệu trưởng Trường Đại học Phú Xuân)</i>									
1	ENG1011	Tiếng Anh 1	3	45	15	30	45	x		
2	ENG1021	Tiếng Anh 2	3	45	15	30	45	x		
3	ENG1031	Tiếng Anh 3	3	45	15	30	45	x		
1.3	Toán và Khoa học tự nhiên 15 TC									
1	FOO1011	Toán thống kê	3	45	35	20	135	x		
2	FOO1021	Hóa học	3	45	34	22	135	x		
3	SCI1101	Vật lý	3	45	32	26	135	x		
4	FOO1031	Hóa sinh đại cương	3	45	30	15	135	x		
5	FOO1041	Vi sinh đại cương	3	45	30	15	135	x		
1.4	Tin học 03 TC									
1	ORT1031	Công nghệ thông tin cơ bản <i>(Theo khung ứng dụng CNTT cơ bản của Bộ TTTT)</i>	3	45	15	30	45	x		
1.5.	Giáo dục thể chất <i>(Chứng chỉ theo quy định hiện hành)</i>									
1.6.	Giáo dục quốc phòng - an ninh <i>(Chứng chỉ theo quy định hiện hành)</i>									
II. KIẾN THỨC GIÁO DỤC CHUYÊN NGHIỆP								64 TC		
2.1	KIẾN THỨC CƠ SỞ NGÀNH									25 TC
Bắt buộc: 19										
1	AUT1001	Hình họa - vẽ kỹ thuật	3	45	27	36	135	x		

ST T	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	Số tiết				Loại học phần		Ghi chú
				Tổng	LT	TH	Tự học	BB	TC	
I. KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG: 38 TC										
2	FOO1051	Hóa sinh thực phẩm	3	45	30	30	135	x		
3	FOO1061	Vi sinh thực phẩm	3	45	36	18	135	x		
4	FOO1071	Quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm	4	60	48	24	180	x		
5	FOO1081	Công nghệ lạnh thực phẩm	2	30	28	4	90	x		
6	FOO1091	Công nghệ sấy nông sản thực phẩm	2	30	21	18	90	x		
7	FOO1101	Thiết kế nhà máy thực phẩm	2	30	24	12	90	x		
Tự chọn (6/12)										
8	FOO1111	Kỹ thuật điện - Điều khiển trong Công nghệ thực phẩm	2	30	25	10	90		x	
9	FOO1121	Sinh lý, sinh hóa nông sản sau thu hoạch	2	30	23	14	90		x	
10	FOO1131	Vật lý học thực phẩm	2	30	25	10	90		x	
11	FOO1141	Kỹ thuật an toàn và môi trường	2	30	25	10	90		x	
12	FOO1151	Sinh vật hại nông sản sau thu hoạch	2	30	24	12	90		x	
13	FOO1161	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm	2	30	24	12	90		x	

ST T	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	Số tiết				Loại học phần		Ghi chú
				Tổng	LT	TH	Tự học	BB	TC	
I. KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG: 38 TC										
2.2	KIẾN THỨC CHUYÊN NGÀNH. 39 TC									
Bắt buộc 33 TC										
1	FOO2011	Công nghệ bảo quản và chế biến rau, quả	3	45	35	20	135	x		
2	FOO2021	Công nghệ chế biến đường mía, bánh kẹo	3	45	40	10	135	x		
3	FOO2031	Công nghệ chế biến chè, cà phê, ca cao	2	30	21	18	90	x		
4	FOO2041	Công nghệ chế biến lương thực	2	30	20	20	90	x		
5	FOO2051	Công nghệ chế biến sữa	2	30	20	20	90	x		
6	FOO2061	Công nghệ chế biến thủy sản	3	45	30	30	135	x		
7	FOO2071	Công nghệ sản xuất bia, rượu	4	60	36	48	180	x		
8	FOO2081	Công nghệ chế biến trứng, thịt	2	30	24	12	90	x		
9	FOO2091	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	30	22	16	90	x		
10	FOO2101	Dinh dưỡng	2	30	22	16	90	x		
11	FOO2111	Đánh giá chất lượng thực phẩm	2	30	23	14	90	x		
12	FOO2121	Quản lý chất lượng nông sản, thực phẩm	2	30	23	14	90	x		

ST T	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	Số tiết				Loại học phần		Ghi chú
				Tổng	LT	TH	Tự học	BB	TC	
I. KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG: 38 TC										
13	FOO2131	Tiếng Anh chuyên ngành thực phẩm	2	30	15	30	90	x		
14	FOO2141	Quy hoạch thực nghiệm	2	30	21	18	90	x		
Tự chọn (6/12)			6 TC							
15	FOO2151	Phụ gia thực phẩm	2	30	25	10	90		x	
16	FOO2161	Bao gói thực phẩm	2	30	23	14	90		x	
17	FOO2171	Thực phẩm truyền thống	2	30	24	12	90		x	
18	FOO2181	Xử lý phế, phụ phẩm của thực phẩm	2	30	25	10	90		x	
19	FOO2191	Độc tố học cơ bản trong thực phẩm	2	30	25	10	90		x	
20	FOO2201	Luật an toàn thực phẩm	2	30	22	16	90		x	
III THỰC TẬP NGHỀ NGHIỆP			14 TC							
1	OJT3011	Tiếp cận nghề CNTP	3	45	0	45	135	x		
2	OJT3021	Thao tác nghề CNTP	4	60	0	60	180	x		
3	OJT3031	Thực tế nghề CNTP	7	105	0	105	315	x		
IV KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP			10 TC							
1	PRJ3041	Khóa luận tốt nghiệp CNTP	10	150	0	150	450	x		
KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TOÀN KHÓA: 126 TÍN CHỈ										

2. Kế hoạch giảng dạy

Dự kiến kế hoạch đào tạo

Mã học phần	Tên học phần	Số TC	Số tiết				Loại học phần		Ghi chú
			Tổng	LT	TH	Tự học	BB	TC	
Học kỳ 1: 16 TC (bắt buộc)									
PHI1012	Triết học Mác Lênin	3	45	15	30	45	x		
PHI1023	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	30	10	20	90	x		
POL1011	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	30	15	15	90	x		
ENG1011	Tiếng Anh 1	3	45	15	30	135	x		
FOO1011	Toán thống kê	3	45	30	15	135	x		
INF1013	Công nghệ thông tin cơ bản (<i>Theo khung ứng dụng CNTT cơ bản của Bộ TTTT</i>)	3	45	15	30	135	x		
Học kỳ 2: 14 TC (bắt buộc)									
POL2021	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	30	10	20	90	x		
ENG1021	Tiếng Anh 2	3	45	15	30	135	x		
FOO1021	Hóa học	3	45	30	30	135	x		
SCI1101	Vật lý	3	45	30	30	135	x		
OJT3011	Tiếp cận nghề Công nghệ thực phẩm	3	45	0	90	135	x		
Học kỳ 3: 15 TC (bắt buộc)									
POL2011	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	30	15	15	90	x		
AUT1001	Hình hoạ - Vẽ kỹ thuật	3	45	15	60	135	x		
FOO1031	Hóa sinh đại cương	3	45	30	30	135	x		
FOO1041	Vi sinh đại cương	3	45	30	30	135	x		
FOO1071	Quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm	4	60	60	0	60	x		
Học kỳ 4: 15 TC (bắt buộc)									

Mã học phần	Tên học phần	Số TC	Số tiết				Loại học phần		Ghi chú
			Tổng	LT	TH	Tự học	BB	TC	
FOO1051	Hóa sinh thực phẩm	3	45	30	30	135	x		
FOO1061	Vi sinh thực phẩm	3	45	30	30	135	x		
FOO1081	Công nghệ lạnh thực phẩm	2	45	30	30	135	x		
FOO1091	Công nghệ sấy nông sản thực phẩm	2	30	30	0	90	x		
FOO1101	Thiết kế nhà máy thực phẩm	2	30	24	12	90	x		
ENG1031	Tiếng Anh 3	3	45	15	30	135	x		
Học kỳ 5: 13 TC (bắt buộc)									
FOO2031	Công nghệ chế biến chè, cà phê, ca cao	2	30	30	0	90	x		
FOO2021	Công nghệ chế biến đường mía, bánh kẹo	3	45	45	0	135	x		
FOO2051	Công nghệ chế biến sữa	2	30	20	20	90	x		
FOO2071	Công nghệ sản xuất bia, rượu	4	60	40	40	240	x		
FOO2081	Công nghệ chế biến trứng, thịt	2	30	20	20	90	x		
Học kỳ 6: 15 TC, gồm 11 TC bắt buộc và 4 TC tự chọn (SV lựa chọn 1 trong 2 môn TC1, và 1 trong 2 môn TC2)									
FOO2101	Dinh dưỡng	2	30	30	0	90	x		
FOO2121	Quản lý chất lượng nông sản, thực phẩm	2	30	20	20	90	x		
FOO2131	Tiếng Anh chuyên ngành thực phẩm	2	30	10	40	90	x		

Mã học phần	Tên học phần	Số TC	Số tiết				Loại học phần		Ghi chú
			Tổng	LT	TH	Tự học	BB	TC	
OJT3021	Thao tác nghề Công nghệ thực phẩm	4	60		120	180	x		
FOO1111	Kỹ thuật điện - Điều khiển trong Công nghệ thực phẩm	2	30	30	0	90		X	TC1
FOO1121	Sinh lý, sinh hóa nông sản sau thu hoạch	2	30	30	0	90		X	
FOO1131	Vật lý học thực phẩm	2	30	30	0	90		X	TC2
FOO1141	Kỹ thuật an toàn và môi trường	2	30	30	0	90		X	
<p>Học kỳ 7: 13 TC: 5 TC bắt buộc, 8 TC tự chọn (SV chọn (SV lựa chọn 1 trong 2 môn TC3, và 1 trong 2 môn TC4, 1 trong 2 môn TC5, và 1 trong 2 môn TC6)</p>									
FOO2141	Quy hoạch thực nghiệm	2	30	20	10	90	x		
FOO2061	Công nghệ chế biến thủy sản	3	45	38	14	135	x		
FOO1151	Sinh vật hại nông sản sau thu hoạch	2	30	30	0	90		X	TC3
FOO1161	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm	2	30	30	0	90		X	
FOO2151	Phụ gia thực phẩm	2	30	30	0	90		X	TC4
FOO2181	Xử lý phế, phụ phẩm của thực phẩm	2	30	30	0	90		X	
FOO2161	Bao gói thực phẩm	2	30	30	0	90		X	TC5
FOO2191	Độc tố học cơ bản trong thực phẩm	2	30	30	0	90		X	
FOO2171	Thực phẩm truyền thống	2	30	20	20	90		X	TC6
FOO2201	Luật an toàn thực phẩm	2	30	30	0	90		X	

Mã học phần	Tên học phần	Số TC	Số tiết				Loại học phần		Ghi chú
			Tổng	LT	TH	Tự học	BB	TC	
Học kỳ 8: 14 TC									
FOO2111	Đánh giá chất lượng thực phẩm	2	30	20	20	90	x		
FOO2011	Công nghệ bảo quản và chế biến rau, quả	3	45	20	20	135	x		
FOO2091	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	30	20	40	90	x		
OJT3031	Thực tế nghề CNTP	7	105		210	315	x		
Học kỳ 9: 10 TC									
PRJ3041	Khóa luận tốt nghiệp	10	420		840	1260	x		

3. Nội dung tóm tắt các học phần

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
I. Kiến thức Giáo dục đại cương			37	
1.1. Lý luận chính trị (Theo QĐ số 4890/QĐ-BGDĐT ngày 23/12/2019)			11	
PHI1012	Triết học Mác - Lênin	<p>Học phần gồm các nội dung chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Triết học, triết học Mác-Lênin và vai trò của triết học Mác-Lênin trong đời sống xã hội. - Những nội dung cơ bản của chủ nghĩa duy vật biện chứng, gồm các vấn đề về vật chất và ý thức, phép biện chứng duy vật. - Lý luận nhận thức của chủ nghĩa duy vật biện chứng. - Những nội dung cơ bản của chủ nghĩa duy vật lịch sử, gồm: vấn đề hình thái kinh tế xã hội; giai cấp và dân tộc; nhà nước và cách mạng xã hội; ý thức xã hội; triết học và con người. <p>Sinh viên cần xác lập được cơ sở lý luận cơ bản nhất để có thể tiếp cận nội dung học phần Kinh tế chính trị Mác - Lênin, Chủ nghĩa XHKH, Tư tưởng Hồ Chí</p>	3	

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
		Minh và Đường lối cách mạng của Đảng cs Việt Nam.		
PHI 1023	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	Học phần gồm các nội dung chính: - Đối tượng, phương pháp nghiên cứu, chức năng của kinh tế chính trị Mác - Lênin; - Các nội dung cốt lõi của Kinh tế chính trị Mác - Lênin, cụ thể gồm các vấn đề gồm: Hàng hoá, thị trường và vai trò của các chủ thể trong nền kinh tế thị trường (KTTT); - Sản xuất giá trị thặng dư trong nền KTTT; - Cạnh tranh và độc quyền trong nền KTTT; - Kinh tế thị trường định hướng xã hội chủ nghĩa và các quan hệ lợi ích kinh tế ở Việt Nam; Công nghiệp hoá, hiện đại hoá và hội nhập kinh tế quốc tế ở Việt Nam.	2	
POL1011	Chủ nghĩa xã hội khoa học	Học phần cung cấp những kiến thức về những đặc trưng cơ bản của xã hội xã hội chủ nghĩa, và những nội dung cơ bản của Chủ nghĩa xã hội khoa học - một trong 3 bộ phận cấu thành của Chủ nghĩa Mác-Lênin; qua đó sinh viên nâng cao được hiểu biết thực tiễn và khả năng vận dụng các tri thức Chủ nghĩa xã hội khoa học vào việc xem xét đánh giá những vấn đề chính trị liên quan đến đất nước liên quan đến CNXH và con đường đi lên CNXH ở nước ta..	2	
POL2021	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	Trang bị cho sinh viên sự hiểu biết về đối tượng, mục đích, nhiệm vụ, phương pháp nghiên cứu môn Lịch sử Đảng và những kiến thức cơ bản, cốt lõi, hệ thống về sự ra đời của Đảng (1920 - 1930); quá trình Đảng lãnh đạo cuộc đấu tranh giành chính quyền (1930 - 1945); lãnh đạo hai cuộc kháng chiến chống thực dân Pháp và đế quốc Mỹ xâm lược hoàn thành cuộc đấu	2	

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
		tranh dành độc lập, thống nhất đất nước (1945 - 1975); lãnh đạo cả nước quá độ lên chủ nghĩa xã hội và tiến hành công cuộc đổi mới (1975 - 2018). Qua đó khẳng định các thành công, nêu lên những hạn chế, tổng kết các kinh nghiệm về sự lãnh đạo của Đảng để giúp người học nâng cao nhận thức, niềm tin đối với Đảng và khả năng vận dụng kiến thức đã học vào thực tiễn công tác, góp phần xây dựng và bảo vệ Tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa.		
POL2011	Tư tưởng Hồ Chí Minh	Học phần gồm 6 chương, cung cấp cho sinh viên kiến thức cơ bản về: Khái niệm, đối tượng, phương pháp nghiên cứu và ý nghĩa học tập môn Tư tưởng Hồ Chí Minh; về cơ sở, quá trình hình thành và phát triển tư tưởng Hồ Chí Minh; Tư tưởng Hồ Chí Minh về độc lập dân tộc và chủ nghĩa xã hội; Đảng Cộng sản Việt Nam và Nhà nước của Nhân dân, do Nhân dân và vì Nhân dân; Đại đoàn kết dân tộc và đoàn kết quốc tế; Văn hoá, con người; Đạo đức.	2	
1.2. Ngoại ngữ <i>(Tiếng Anh, tiếng Pháp, tiếng Trung hoặc tiếng Nhật và được quy đổi theo quyết định số 134/2020/QĐ-PXU ngày 04/8/2020 của Hiệu trưởng Trường Đại học Phú Xuân)</i>			9	
	Tiếng Anh 1, 2, 3	Thực hành những kiến thức cơ bản về Ngoại ngữ, bao gồm (1) vốn từ vựng về các hoạt động trong cuộc sống thường nhật, các hoạt động văn hóa xã hội, (2) những điểm ngữ pháp cơ bản, (3) cách phát âm chuẩn. Sinh viên đạt chuẩn đầu ra ngoại ngữ theo quy định của Nhà trường	9	
1.3. Toán và Khoa học tự nhiên			14	
FOO1011	Toán thống kê	Học phần gồm các nội dung chính: - Khái niệm cơ bản về Xác suất - Đại lượng ngẫu nhiên	3	

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
		<ul style="list-style-type: none"> - Hàm phân phối - Lý thuyết mẫu - Bài toán ước lượng tham số - Bài toán kiểm định giả thuyết - Phân tích hồi quy và tương quan 		
FOO1021	Hóa học	<p>Học phần gồm các nội dung chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nội dung học phần gồm các khái niệm cơ bản, các qui luật về các quá trình hoá học: nhiệt động học, động hoá học, điện hoá học; - Tính chất của các hợp chất hữu cơ quan trọng như hydrocarbon, dẫn xuất halogen, ancol, phenol, andehyt, axit cacboxylic, amin...; - Giới thiệu về cách pha dung dịch, phương pháp chuẩn độ các dung dịch và tính sai số, các phương pháp phân tích hiện đại, 	3	
SCI1101	Vật lý	<p>Học phần này cung cấp cho sinh viên những nội dung cơ bản của vật lý bao gồm các phần cơ học và nhiệt học làm cơ sở cho việc tiếp cận các Học phần chuyên ngành trình độ đại học các ngành khoa học, kỹ thuật và công nghệ. Sinh viên sẽ được trang bị các kiến thức về vật lý để khảo sát sự chuyển động, năng lượng và các hiện tượng vật lý liên quan đến các đối tượng trong tự nhiên có kích thước từ phân tử đến cỡ hành tinh. Sau khi học xong học phần sinh viên sẽ có khả năng ứng dụng những kiến thức đã học trong nghiên cứu khoa học cũng như trong phát triển kỹ thuật và công nghệ hiện đại.</p>	3	
FOO1031	Hóa sinh đại cương	<p>Học phần gồm các nội dung chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nucleic acid: cấu trúc và chức năng - Protein: khái niệm, cấu tạo, phân loại và tính chất của amino acid, cấu trúc và tính chất của protein. 	3	

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
		<ul style="list-style-type: none"> - Enzyme: Định nghĩa, bản chất hóa học, cấu trúc, cường lực xúc tác, tính đặc hiệu. cách gọi tên và phân nhóm. - Carbohydrate: Nguồn gốc, cấu tạo và tính chất của monosaccharide, : Nguồn gốc, cấu tạo và tính chất của polysaccharide. - Lipide: Định nghĩa, phân loại và tính chất. 		
FOO1041	Vi sinh đại cương	<p>Học phần gồm các nội dung chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lịch sử phát triển và các giai đoạn hình thành của ngành vi sinh vật học; đặc điểm về hình thái, cấu tạo, phân loại của các nhóm vi sinh vật trong tự nhiên. - Đặc điểm sinh lý, sinh hóa và sinh thái của các vi sinh vật. - Giới thiệu ảnh hưởng của các yếu tố ngoại cảnh đến hoạt động sống của vi sinh vật. - Sự phân bố vi sinh vật trong tự nhiên 	3	
1.4. Tin học			3	
ORT1031	Công nghệ thông tin cơ bản	Sinh viên có những kiến thức cơ bản, hệ thống về máy tính, các phần mềm hệ thống và phần mềm ứng dụng; kỹ năng soạn thảo văn bản với MS Word, kỹ năng xử lý bảng tính với MS Excel và những kỹ năng truy cập, khai thác thông tin trên mạng internet.	3	
1.5. Giáo dục thể chất: <i>Thực hiện theo “Quy định về chương trình môn học giáo dục thể chất thuộc các chương trình đào tạo trình độ đại học” tại Thông tư số 25/2015/TT-BGDĐT ngày 14/10/2015 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.</i>				
1.6. Giáo dục quốc phòng - An ninh: <i>Thực hiện theo “Chương trình giáo dục quốc phòng và an ninh trong các trường trung cấp sư phạm, cao đẳng sư phạm và cơ sở giáo dục đại học” ban hành kèm theo Thông tư số 03/2017/TT-BGDĐT ngày 13/01/2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.</i> <i>Địa chỉ đào tạo: Trung tâm Giáo dục quốc phòng và an ninh - Đại học Huế (Thị xã Hương Thủy, tỉnh Thừa Thiên Huế)</i>				
2. Kiến thức Giáo dục chuyên nghiệp			62	

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
2.1. Kiến thức cơ sở ngành			23	
AUT1001	Hình hoạ - vẽ kỹ thuật	<p>Học phần gồm các nội dung chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giới thiệu về các phép chiếu, phương pháp biểu diễn điểm, đường thẳng, mặt phẳng và mặt hình học trong hệ thống hai và ba mặt phẳng hình chiếu vuông góc. - Vận dụng các định lý, tính chất toán học để giải các bài toán về vị trí, lượng và xác định các giao tuyến của các đối tượng đường thẳng, mặt phẳng, mặt hình học. - Giới thiệu về vẽ kỹ thuật và một số tiêu chuẩn cơ bản về trình bày bản vẽ. - Trình bày các phương pháp biểu diễn vật thể qua ba hình chiếu, hình chiếu trục đo, bản vẽ chi tiết và bản vẽ sơ đồ giúp người học nắm vững cách biểu diễn chi tiết máy, hệ thống thiết bị... 	3	
FOO1051	Hóa sinh thực phẩm	<p>Học phần gồm các nội dung chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nguồn gốc, sự biến đổi của protein, carbohydrate, lipid, các sắc tố, chất thơm và vitamin trong bảo quản và chế biến thực phẩm. - Cơ chế chuyển hóa của các cơ chất trong tế bào thực vật và vi sinh gồm các chu trình và quá trình. - Cơ chế hóa sinh của các quá trình lên men thực phẩm: lên men rượu, lên men lactic, lên men acetic... 	3	
FOO1061	Vi sinh thực phẩm	<p>Học phần gồm các nội dung chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đặc điểm sinh lý, sinh hóa và sinh thái của các vi sinh vật có ứng dụng trong Bảo quản và chế biến thực phẩm. - Các phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm tránh hư hỏng từ vi sinh vật. - Hệ vi sinh vật của một số sản phẩm thực phẩm, công nghệ lên men vi sinh, 	3	

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
		<p>các ứng dụng của vi sinh vật trong công nghệ thực phẩm cũng như các tác hại của nó.</p> <p>- Trình bày phương pháp nuôi cấy, thu nhận các chế phẩm sinh học có hoạt tính cao từ vi sinh vật và ứng dụng các hoạt chất này trong ngành Công nghệ thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm, Công nghệ sau thu hoạch.</p>		
FOO1071	Quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm	<p>Học phần gồm các nội dung chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quá trình và thiết bị cơ học: cung cấp những kiến thức cơ bản về các quá trình và thiết bị cơ học được sử dụng phổ biến trong các nhà máy sản xuất và chế biến thực phẩm. Mỗi chương của học phần cung cấp những kiến thức về cấu tạo, nguyên tắc hoạt động, ưu nhược điểm, và ứng dụng của các thiết bị cơ học tương ứng với các quá trình như vận chuyển chất lỏng, vận chuyển chất khí, lắng, lọc và ly tâm chất khí và chất lỏng, khuấy trộn chất lỏng và nghiền. - Nhiệt và Quá trình thiết bị truyền nhiệt: Giới thiệu về cơ sở nhiệt động, truyền nhiệt và các quá trình xảy ra trong truyền nhiệt được ứng dụng trong các lĩnh vực chế biến, bảo quản nông sản thực phẩm; Trình bày nguyên lý của các quá trình truyền nhiệt trong sản xuất, sơ chế, chế biến nông sản thực phẩm như: quá đun nóng, quá trình làm nguội, làm lạnh, ngưng tụ, quá trình cô đặc; Trình bày cấu tạo, nguyên tắc vận hành và tính toán, thiết kế các thiết bị về nhiệt và quá trình thiết bị truyền nhiệt. - Quá trình và thiết bị chuyển khối: phần này sẽ cung cấp về: Khái niệm về quá trình chuyển khối; Nguyên lý của các quá trình chuyển khối trong sản xuất thực phẩm như: quá trình trích ly, quá trình hấp thụ, hấp phụ, quá trình chưng cất và tinh chế; Trình bày cấu tạo, nguyên tắc 	4	

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
		vận hành và tính toán các thiết bị trong các quá trình chuyển khối.		
FOO1081	Công nghệ lạnh thực phẩm	Học phần cung cấp các kiến thức về: Những khái niệm cơ bản về kỹ thuật lạnh thực phẩm; Tìm hiểu các quá trình và thiết bị của hệ thống lạnh, tính và chọn thiết bị cho hệ thống lạnh; Cơ sở lý thuyết về kỹ thuật lạnh và lạnh đông thực phẩm; Tìm hiểu các quy trình công nghệ, kỹ thuật chế biến lạnh và lạnh đông thực phẩm nhiệt đới; Học phần cung cấp, giới thiệu một số thiết bị của hệ thống lạnh, các ứng dụng của kỹ thuật lạnh trong ngành chế biến thực phẩm, đây chuyên công nghệ cơ bản nhằm xây dựng nền tảng cho cử nhân sau khi ra trường	2	
FOO1091	Công nghệ sấy nông sản thực phẩm	Nội dung của học phần cung cấp cho sinh viên những kiến thức về cơ sở lý thuyết của quá trình sấy, phương pháp sấy và một số công nghệ sấy trong lĩnh vực sấy nông sản thực phẩm.	2	
FOO1101	Thiết kế nhà máy thực phẩm	Nội dung của học phần cung cấp cho sinh viên những kiến thức về các khái niệm, những nguyên tắc thiết kế nhà máy, thiết kế tổng mặt bằng cho đến các kiến thức chuyên sâu như: thiết kế phân xưởng sản xuất, thiết kế qui trình sản xuất, thiết kế đường ống.	2	
FOO1111	Kỹ thuật điện - Điều khiển trong Công nghệ thực phẩm	Học phần gồm các nội dung chính: Học phần gồm 2 phần là kỹ thuật điện và kỹ thuật điều khiển. Phần kỹ thuật điện sẽ cung cấp cho sinh viên các kiến thức về mạch điện, các loại máy điện, mạng điện hạ áp và an toàn điện cho người và thiết bị máy móc. Phần kỹ thuật điều khiển sẽ trang bị cho sinh viên các kiến thức cơ bản về hệ thống điều khiển như cơ cấu chấp hành, cảm biến thường sử dụng và các mạch điều khiển tự động thông dụng.	2	

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
FOO1121	Sinh lý, sinh hóa nông sản sau thu hoạch	Học phần gồm các nội dung chính: Trên cơ sở nghiên cứu về cấu tạo của tế bào liên quan đến sinh lý sau thu hoạch, đặc biệt là giai đoạn phát triển của tế bào, thông qua đó nghiên cứu những đặc điểm hình thái của nông sản sau thu hoạch để có các giải pháp tác động; nghiên cứu các chất điều tiết sinh trưởng của nông sản giai đoạn sau thu hoạch và các biện pháp kỹ thuật tác động đến nông sản; nghiên cứu các biến đổi sinh lý sinh hóa nông sản sau thu hoạch và các biện pháp tác động đến các biến đổi sinh lý sinh hóa có lợi cho nông sản và cho người sản xuất.	2	
FOO1131	Vật lý học thực phẩm	Học phần gồm các nội dung chính: - Trang bị kiến thức về các đặc tính cơ bản của thực phẩm như đặc tính bên ngoài (hình dạng, kích thước...), tính chất lưu biến (độ nhớt, độ đàn hồi, cấu trúc...), các tính chất nhiệt, quang, điện... có liên quan đến sự thay đổi chất lượng thực phẩm trong suốt quá trình thu hoạch, bảo quản, chế biến, vận chuyển và tiêu thụ. - Mối quan hệ giữa tính chất vật lý và đặc tính chức năng của nguyên liệu thô, bán thành phẩm và thực phẩm đã chế biến nhằm duy trì sản phẩm có chất lượng và thời gian bảo quản theo yêu cầu. - Phương pháp đo lường các tính chất vật lý của thực phẩm.	2	
FOO1141	Kỹ thuật an toàn và môi trường	Học phần gồm các nội dung chính: Cung cấp cho sinh viên kiến thức cơ bản về vấn đề bảo hộ lao động, vệ sinh lao động, kỹ thuật an toàn phòng cháy-nổ, bảo vệ môi trường không khí, bảo vệ nguồn nước, xử lý chất thải rắn, sản xuất sạch hơn. Sinh viên sẽ có kiến thức về tầm quan trọng của an toàn lao động, mục	2	

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
		đích, ý nghĩa, tính chất của công tác bảo hộ lao động, vi khí hậu trong sản xuất, kỹ thuật an toàn khi thiết kế và sử dụng máy móc thiết bị, kỹ thuật an toàn đối với các thiết bị nâng chuyển, kỹ thuật an toàn đối với các thiết bị chịu áp lực, kỹ thuật an toàn điện, biện pháp khắc phục ô nhiễm không khí, các phương pháp xử lý nước thải công nghiệp...		
FOO1151	Sinh vật hại nông sản sau thu hoạch	<p>Học phần gồm các nội dung chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giới thiệu về lịch sử phát triển và các giai đoạn hình thành của sinh vật hại nông sản ; đặc điểm về hình thái, cấu tạo, phân loại của các nhóm sinh vật hại nông sản trong tự nhiên. Tìm hiểu về đặc điểm sinh lý, sinh hóa và sinh thái của các côn trùng, vi sinh vật, tập trung vào các nhóm sinh vật có lợi ứng dụng trong bảo quản thực phẩm. - Giới thiệu ảnh hưởng của các yếu tố ngoại cảnh đến hoạt động sống của sinh vật hại nông sản, trên cơ sở đó ứng dụng các phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm tránh hư hỏng từ sinh vật hại. - Trình bày sự phân bố của sinh vật hại trong tự nhiên, trong quá trình bảo quản cũng như các tác hại của nó. - Trình bày phương pháp phòng trừ sinh vật hại nông sản trong quá trình bảo quản nhằm đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm. 	2	
FOO1161	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm	<p>Học phần này tập trung vào việc cung cấp cho sinh viên những kiến thức về văn hóa ẩm thực như sự hình thành và phát triển các tập quán ăn uống của người Việt Nam, đặc điểm và thói quen ăn uống của người Việt Nam, sự khác nhau về văn hóa ẩm thực giữa các vùng miền. Giúp sinh viên hiểu rõ những ưu điểm và nhược điểm về mặt dinh dưỡng và vệ sinh an</p>	2	

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
		toàn thực phẩm trong ẩm thực truyền thống Việt Nam. Sinh viên sẽ tìm hiểu các phương pháp truyền thống trong bảo quản và chế biến nông sản, thực phẩm, biết được kỹ thuật sản xuất một số sản phẩm thực phẩm truyền thống từ các loại nông sản phổ biến.		
2.1. Kiến thức chuyên ngành			39	
FOO2011	Công nghệ bảo quản và chế biến rau, quả	<p>Học phần gồm các nội dung chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giới thiệu chung về môn học, tìm hiểu các nội dung về công nghệ bảo quản và chế biến rau, quả bao gồm thành phần hóa học, các tính chất của rau quả, các phương pháp bảo quản nguyên liệu cũng như bán thành phẩm và thành phẩm; các công nghệ chế biến các sản phẩm rau quả. - Tìm hiểu về thành phần hóa học và các tính chất công nghệ của các thành phần hóa học trong rau quả nhằm phục vụ trong công đoạn chế biến rau quả. - Tìm hiểu vai trò của công tác bảo quản - Xử lý nông sản sau thu hoạch và trước lúc bảo quản: kỹ thuật thu hoạch, làm sạch, phân loại, bao gói, vận chuyển, xử lý chiếu xạ, hoá chất, màng bao... - Công nghệ chế biến một số sản phẩm rau quả chính 	3	
FOO2021	Công nghệ chế biến đường mía, bánh kẹo	<p>Học phần gồm các nội dung chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giới thiệu về công nghệ, các thiết bị chuyên dùng trong quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản đường kính trắng từ nguyên liệu cây mía và đường tinh luyện. - Tính toán, lựa chọn, thiết kế dây chuyền công nghệ chế biến đường sacaroza. - Giới thiệu về công nghệ và các thiết bị chuyên dùng trong chế biến, bảo quản các loại bánh kẹo. 	3	

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
		- Các yếu tố ảnh hưởng đến sản phẩm trong từng công đoạn sản xuất.		
FOO2031	Công nghệ chế biến chè, cà phê, ca cao	Học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản về đặc điểm nguyên liệu chế biến chè, cà phê và ca cao; công nghệ chế biến các sản phẩm từ nguyên liệu chè, cà phê và ca cao. Các kiến thức về mục đích, các biến đổi, các thông số kỹ thuật của từng quá trình công nghệ trong một quy trình chế biến và các chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm đó. Học phần này cũng giúp sinh viên hình thành phương pháp tư duy khoa học về lựa chọn phương pháp chế biến để xây dựng và thuyết minh quy trình công nghệ chế biến cho một nguyên liệu. Đồng thời cung cấp kỹ năng giải quyết vấn đề, tìm hiểu thông tin và đọc hiểu tài liệu cũng được củng cố và ứng dụng trong môn học này.	2	
FOO2041	Công nghệ chế biến lương thực	Học phần gồm các nội dung chính: - Phần thứ nhất: cung cấp các kiến thức về các tính chất hoá học, vật lý, cơ học của các loại nguyên liệu lương thực. - Phần thứ hai: giới thiệu về quy trình công nghệ chế biến các sản phẩm lương thực như: công nghệ sản xuất lúa, gạo, bột mỳ, mỳ sợi, bún, mỳ ăn liền, cháo phở ăn liền, sản phẩm của công nghệ ép đùn...	2	
FOO2051	Công nghệ chế biến sữa	Học phần gồm các nội dung chính: - Tìm hiểu về thành phần hóa học của sữa - Tính chất của sữa - Các quá trình xử lý cơ bản trong nhà máy chế biến sữa và công nghệ chế biến các sản phẩm sữa. - Các phương pháp đánh giá chất lượng sữa tươi và sản phẩm sữa.	2	

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
FOO2061	Công nghệ chế biến thủy sản	<p>Học phần gồm các nội dung chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Khái quát về nguồn lợi thủy sản, các phương pháp đánh bắt, thu hoạch và định hướng phát triển của ngành thủy sản. Cung cấp những kiến thức, cơ sở khoa học về thành phần, biến đổi sinh hoá của nguyên liệu thủy sản sau khi chết. - Tìm hiểu về tác dụng, đặc tính và sử dụng nước đá trong bảo quản nguyên liệu thủy sản; phân tích các nguyên tắc và phương pháp sơ chế, bảo quản và vận chuyển phù hợp cho từng đối tượng nguyên liệu thủy sản; cập nhật các yêu cầu và phương pháp đánh giá chất lượng nguyên liệu thủy sản. - Tìm hiểu các công nghệ chế biến truyền thống và cập nhật các công nghệ chế biến hiện đại áp dụng cho các loại nguyên liệu thủy sản phổ biến; cập nhật các yêu cầu về chất lượng sản phẩm thủy sản, hệ thống quản lý chất lượng đang áp dụng trong thực tế sản xuất. 	3	
FOO2071	Công nghệ sản xuất bia, rượu	<p>Học phần gồm các nội dung chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Công nghệ sản xuất bia và công nghệ sản xuất rượu bao gồm từ nguyên liệu, các công đoạn xử lý nguyên liệu, lên men, hoàn thiện sản phẩm (đóng chai, dán nhãn, thanh trùng sản phẩm bia, chưng cất sản phẩm rượu...). - Công nghệ sản xuất rượu vang - Công nghệ sản xuất sữa chua - Cơ chế hóa sinh, vi sinh xảy ra trong công nghệ sản xuất các sản phẩm trên. - Các yếu tố ảnh hưởng đến sản phẩm trong từng công đoạn sản xuất. 	4	
FOO2081	Công nghệ chế biến trứng, thịt	<p>Học phần gồm các nội dung chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giới thiệu chung về môn học, tìm hiểu các nội dung về công nghệ chế biến thịt bao gồm thành phần hóa học, các tính chất của thịt, các phương pháp giết mổ 	2	

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
		gia súc, gia cầm, các phương pháp bảo quản thịt và công nghệ chế biến các sản phẩm thịt. Các phương pháp kiểm soát, đánh giá chất lượng thịt và sản phẩm thịt. - Tìm hiểu về thành phần hóa học của trứng, các phương pháp bảo quản, biến đổi của trứng sau thu hoạch và công nghệ chế biến trứng. Các phương pháp kiểm soát, đánh giá chất lượng trứng tươi và sản phẩm từ trứng.		
FOO2091	Vệ sinh an toàn thực phẩm	Học phần gồm các nội dung chính: các kiến thức về: hiện trạng VSATTP và ngộ độc thực phẩm, các hệ thống quản lý VSATTP, tình trạng ô nhiễm và sử dụng các chất cấm trong sản xuất thực phẩm, đại cương về vi sinh vật và nguy cơ gây hư hại thực phẩm cũng như nắm được các yêu cầu trong chế biến, sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn. Nắm được cái mối nguy trong các hệ thống sản xuất thực phẩm quy mô công nghiệp và các biện pháp phòng tránh trong sản xuất. Các phương pháp xử lý khi có ngộ độc thực phẩm.	2	
FOO2101	Dinh dưỡng	Học phần gồm các nội dung chính: cung cấp cho sinh viên những kiến thức về tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng của cơ thể người cũng như những tác động của các chất dinh dưỡng, phương pháp dinh dưỡng đến đối tượng sử dụng.	2	
FOO2111	Đánh giá chất lượng thực phẩm	Học phần gồm các nội dung chính: - Các cơ sở sinh lý sinh hóa của đánh giá cảm quan giúp cho kết quả đánh giá cảm quan là khách quan. Các phép thử dùng trong đánh giá cảm quan. Các yếu tố thí nghiệm ảnh hưởng đến kết quả đánh giá (hội đồng, mẫu thử, điều kiện phòng thí nghiệm).	2	

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
		<p>- Các phương pháp và các điều kiện kỹ thuật để phân tích các chỉ tiêu hóa lý trong thực phẩm bao gồm: các chỉ tiêu cơ bản như độ ẩm, độ chua, độ tro, độ mặn.., xác định hàm lượng protein, carbohydrate, lipid và các chỉ số đặc hiệu của lipid, các độc tố, phụ gia và các khoáng vi lượng trong thực phẩm...</p>		
FOO2121	Quản lý chất lượng nông sản, thực phẩm	<p>Học phần gồm các nội dung chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chất lượng thực phẩm - Hoạt động chất lượng và quản trị chất lượng - Kỹ thuật lấy mẫu và kiểm tra bằng quy hoạch mẫu - Kiểm soát quá trình sản xuất bằng các phương pháp thống kê - Các hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm. 	2	
FOO2131	Tiếng Anh chuyên ngành thực phẩm	<p>Học phần tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm có 8 bài học theo chủ đề nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch, và đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm. Các chủ đề bao gồm: Thiết bị trong phòng thí nghiệm hóa học, Thiết bị phân riêng cơ học trong chế biến thực phẩm, kiến thức cơ bản về vi sinh vật thực phẩm, Công nghệ sau thu hoạch, Quản lý chất lượng thực phẩm, Quá trình sản xuất dịch đường trong phân xưởng nấu bia, Một số công đoạn chính của quá trình sản xuất đường mía, Cấu trúc của một bài báo khoa học. Cấu trúc của mỗi bài học bao gồm một đoạn văn về chủ đề liên quan, từ vựng tiếng Anh chuyên ngành của chủ đề đó và các bài tập về kỹ năng đọc hiểu, nối từ với hình ảnh tương ứng, điền từ vựng vào khoảng trống và kỹ năng nói thông qua trả lời các câu hỏi liên quan chủ đề.</p>	2	

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
FOO2141	Quy hoạch thực nghiệm	Học phần gồm các nội dung chính: - Một số kiến thức về các thông số của đại lượng ngẫu nhiên, cách xác định các thông số thực nghiệm, cách kiểm định giả thiết, cách phân tích tương quan và phân tích hồi quy. - Lý thuyết quy hoạch trực giao cấp 1, quy hoạch cấp 2. Thông qua một số ví dụ từ số liệu thí nghiệm thực tế, sinh viên sẽ được thảo luận và lựa chọn cách bố trí quy hoạch. - Cách tối ưu hóa thông qua một số ví dụ từ số liệu nghiên cứu thực nghiệm.	2	
FOO2151	Phụ gia thực phẩm	Học phần cung cấp các kiến thức về: - Giới thiệu tổng quan về phụ gia thực phẩm: lịch sử sử dụng chất phụ gia thực phẩm, các quy định pháp luật về sử dụng chất phụ gia thực phẩm, một số khái niệm cơ bản, - Giới thiệu về vai trò, cấu tạo, nguyên tắc hoạt động, ứng dụng liều lượng và tính độc hại của một số nhóm phụ gia sử dụng phổ biến trong công nghệ thực phẩm như chất chống vi sinh vật, chất chống oxy hóa, chất tạo màu, tạo mùi, tạo vị, chất nhũ hóa, chất keo thực phẩm,...	2	
FOO2161	Bao gói thực phẩm	Học phần gồm các nội dung chính: - Khái quát chung về bao gói thực phẩm: Tìm hiểu về các khái niệm liên quan đến sử dụng trong bao gói thực phẩm, chức năng, thực trạng và xu hướng bao gói thực phẩm. - Các loại nguyên vật liệu và phương pháp sản xuất bao bì: bao gồm các loại bao bì phổ biến như gỗ, giấy, thủy tinh, kim loại, chất dẻo và bao bì kết hợp. Các tiêu chuẩn áp dụng cho các loại bao bì khác nhau. - Công nghệ đóng gói thực phẩm phổ biến và các xu hướng công nghệ bao gói thực	2	

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
		phẩm trong tương lai: các công nghệ bao gói sử dụng cho các nhóm thực phẩm khác nhau (rau quả, thịt cá, các sản phẩm sữa, hạt nông sản..), cách tổ chức bao gói phù hợp với từng điều kiện sản xuất khác nhau. Giới thiệu các công nghệ bao gói tiên tiến, cập nhật các xu hướng nghiên cứu về bao gói thực phẩm hiện nay.		
FOO2171	Thực phẩm truyền thống	Học phần gồm các nội dung chính: <ul style="list-style-type: none"> - Kiến thức về văn hóa ẩm thực như sự hình thành và phát triển các tập quán ăn uống của người Việt Nam, đặc điểm và thói quen ăn uống của người Việt Nam, sự khác nhau về văn hóa ẩm thực giữa các vùng miền. - Những ưu điểm và nhược điểm về mặt dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm trong ẩm thực truyền thống Việt Nam. - Các phương pháp truyền thống trong bảo quản và chế biến nông sản, thực phẩm, biết được kỹ thuật sản xuất một số sản phẩm thực phẩm truyền thống từ các loại nông sản phổ biến. 	2	
FOO2181	Xử lý phế, phụ phẩm của thực phẩm	Học phần gồm các nội dung chính: <ul style="list-style-type: none"> - Thực trạng sử dụng phế phụ phẩm của một số ngành công nghệ thực phẩm hiện nay. - Phương pháp và công nghệ xử lý phế phụ phẩm của một số ngành công nghiệp thực phẩm có lượng phế phụ phẩm cao và có giá trị như công nghệ chế biến thịt, chế biến rau quả, chế biến đường mía, 	2	
FOO2191	Độc tố học cơ bản trong thực phẩm	Học phần gồm các nội dung chính: <ul style="list-style-type: none"> - Nguyên tắc cơ bản của độc tố học như liều lượng-phản ứng, các quá trình hấp thu, phân bố, tàng trữ và thải loại chất độc trong cơ thể sinh vật - Phương pháp xác định độc tố trong mẫu thực phẩm và các mức độ gây độc. 	2	

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
		<ul style="list-style-type: none"> - Các chuyển hóa sinh học của các độc tố và tác dụng độc. - Giới thiệu, mô tả, phân tích các chất độc có trong thực phẩm từ các nguồn gốc khác nhau chẳng hạn như: chất độc tự nhiên trong thực phẩm, chất độc hình thành trong quá trình chế biến thực phẩm, chất độc có nguồn gốc từ chất thải công nghiệp nhiễm vào trong thực phẩm. 		
FOO2201	Luật an toàn thực phẩm	<p>Học phần gồm các nội dung chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Một số thuật ngữ liên quan đến thực phẩm và chất lượng thực phẩm - Luật thực phẩm của Việt Nam - Luật thực phẩm quốc tế 	2	
1.3 Thực tập nghề nghiệp.			10	
OJT3011	Tiếp cận nghề CNTP	<p>Trong thời gian 3 tuần thực tập sinh viên sẽ tiến hành thực tập với các nội dung chính sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tìm hiểu cơ cấu tổ chức, lịch sử hình thành và phát triển tại cơ sở thực tập - Các lĩnh vực hoạt động của nhà máy, nguyên vật liệu, kế hoạch, qui mô sản xuất (năng suất, sản lượng) và chiến lược phát triển - Tìm hiểu khái quát quy trình công nghệ tạo ra sản phẩm (không đi quá sâu công nghệ, thiết bị sản xuất) - Tìm hiểu quy trình kiểm tra chất lượng sản phẩm của nhà máy - Tìm hiểu hệ thống đảm bảo chất lượng sản phẩm của nhà máy - Tìm hiểu vị trí công việc của QC (kiểm soát chất lượng), QA (đảm bảo chất lượng) của nhà máy 	3	
OJT3021	Thao tác nghề CNTP	<p>* Tìm hiểu nhà máy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nắm được lịch sử hình thành, cơ cấu tổ chức, điều hành sản xuất của cơ sở thực tập. 	4	

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
		<ul style="list-style-type: none"> - Nội quy, quy định của cơ sở chế biến nông sản thực phẩm. - Thuyết minh quy trình và nêu các thông số công nghệ chính của dây chuyền sản xuất: từ nguyên liệu đến sản phẩm sau cùng. - Nắm vững thao tác vận hành, cấu tạo thiết bị, nguyên lý làm việc và các biện pháp khắc phục sự cố kỹ thuật xảy ra của trang thiết bị chính trên dây chuyền sản xuất (theo sự phân công của giáo viên hướng dẫn). - Nắm bắt được quy trình vệ sinh và khử trùng thiết bị máy móc tại phân xưởng (hệ thống CIP, vệ sinh kho và dụng cụ bảo quản...) và vấn đề duy tu bảo dưỡng máy móc thiết bị. - Hiểu được hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm, hệ thống xử lý chất thải của công đoạn được phân công thực tập (nếu có). <p>* Thiết kế phân xưởng sản xuất chính của thực phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thuyết minh sơ đồ công nghệ - Tính cân bằng vật chất - Tính và chọn thiết bị - Bản vẽ mặt bằng và mặt cắt phân xưởng 		
OJT3031	Thực tế nghề CNTP	<p>Gồm các nội dung chính:</p> <p>*Tìm hiểu thực tế sản xuất</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tìm hiểu vùng nguyên liệu của nhà máy (diện tích, sản lượng, địa bàn cung cấp, quản lý nguyên liệu tại nhà máy, phương thức điều hành nông vụ...). - Tìm hiểu các điều kiện ngoại cảnh tác động đến nhà máy: giao thông, điện, nước, vị trí so với vùng nguyên liệu... - Tìm hiểu và vẽ mặt bằng tổng thể nhà máy (thể hiện cách bố trí phân xưởng sản xuất chính, phân xưởng phụ trợ, giao 	7	

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
		<p>thông nội bộ, hướng gió...).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tìm hiểu dây chuyền công nghệ: thuyết minh chi tiết quy trình công nghệ từ khâu tiếp nhận nguyên liệu đến thành phẩm cuối cùng. - Tìm hiểu và vẽ mặt bằng phân xưởng sản xuất chính (thể hiện cách bố trí thiết bị, bố trí lối đi, bố trí dây chuyền...). - Tìm hiểu cấu tạo, nguyên tắc hoạt động, vận hành, các sự cố và khắc phục của các thiết bị chính trong dây chuyền sản xuất. - Tìm hiểu việc áp dụng hay thực hiện quy trình quản lý chất lượng, vệ sinh, an toàn lao động, an toàn thực phẩm tại cơ sở sản xuất (chú ý đến vấn đề nhân lực thực hiện). <p>* Thiết kế nhà máy sản xuất thực phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lập luận kinh tế kỹ thuật - Tổng quan nguyên liệu - Thuyết minh quy trình công nghệ - Tính cân bằng vật chất - Tính và chọn thiết bị - Tính kinh tế và xây dựng - Tính điện, hơi nước - Các bản vẽ: Tổng mặt bằng nhà máy, Sơ đồ dây chuyền công nghệ, mặt bằng và mặt cắt phân xưởng sản xuất. 		
1.4. Khóa luận tốt nghiệp				
	Khóa luận tốt nghiệp CNTP	<p>Học phần gồm các phần cơ bản:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lựa chọn lĩnh vực, đề tài nghiên cứu, xác định tính cấp thiết của đề tài - Tìm hiểu và tổng hợp tài liệu liên quan đến đề tài - Tổng quan tình hình nghiên cứu trong và ngoài nước - Triển khai thí nghiệm và thu thập số liệu 	10	

STT hoặc Mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Số TC	Ghi chú
		- Xử lý số liệu và trình bày kết quả nghiên cứu		

IX. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

1. Xây dựng đề cương chi tiết học phần

- Mỗi học phần, bài giảng đều phải được biên soạn với mục tiêu, nội dung cụ thể và rõ ràng để giảng viên và sinh viên có căn cứ thực hiện;

- Nhằm định hướng ứng dụng nghề nghiệp, khi xây dựng từng học phần Khoa/ Bộ môn chú ý đến rèn luyện kỹ năng nghề nghiệp và khả năng tự học của sinh viên;

- Khi biên soạn, cần chú ý tính kế thừa và thống nhất của các học phần trong và ngoài bộ môn;

- Chương trình đã phân bổ cụ thể về thời lượng lý thuyết và thực hành/ thảo luận cho các học phần, Khoa/ Bộ môn triển khai quản lý và tổ chức thực hiện theo quy định.

2. Giáo trình và bài giảng

- Các học phần đã có giáo trình quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo, Khoa/ Bộ môn triển khai thực hiện và quản lý việc thực hiện theo đúng quy định;

- Các học phần chưa có giáo trình quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo, Khoa/ Bộ môn nghiên cứu, tham khảo để biên soạn hoặc chọn 01 giáo trình/ tài liệu sẵn có phù hợp với nội dung và trình độ đào tạo, lập danh mục trình Hiệu trưởng phê duyệt trước khi thực hiện.

3. Tài liệu tham khảo

Ngoài các giáo trình quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo và của Trường, Khoa/ Bộ môn tổ chức việc chọn các tài liệu tham khảo cho các học phần để triển khai thực hiện.

4. Về phương pháp giảng dạy

Phương pháp đào tạo nói chung và phương pháp dạy học nói riêng áp dụng phương pháp giảng dạy mới, tích cực hóa người học, lấy người học làm trung tâm; hướng dẫn cho sinh viên học tập với ý thức tự giác, chủ động, tích cực và sáng tạo, gắn liền với thực tiễn:

- Sử dụng các hình thức thảo luận, chia sẻ kinh nghiệm kinh doanh thực tế, bài tập nghiên cứu, hoạt động nhóm trong học tập.

- Thông qua dạy học các học phần, chú ý đến việc rèn luyện cho sinh viên phương pháp và kỹ năng tự học, kỹ năng giao tiếp và làm việc nhóm...

- Các học phần phải có sự lồng ghép ít nhất 1 buổi trao đổi kinh nghiệm thực tế về một vấn đề thuộc học phần giữa doanh nhân và sinh viên.

Trong quá trình thực hiện, Khoa/ Bộ môn nghiên cứu và có đề xuất cụ thể đề trình Hiệu trưởng phê duyệt quyết định điều chỉnh (nếu cần).

5. Đánh giá kết quả học tập

Thực hiện theo Quy chế đào tạo hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Quy định cụ thể của Trường Đại học Phú Xuân.

PHẦN 4. PHƯƠNG ÁN, GIẢI PHÁP ĐỀ PHÒNG, NGĂN NGỪA, XỬ LÝ RỦI RO TRONG MỞ NGÀNH ĐÀO TẠO

1. Các rủi ro có thể xảy ra

- Không tuyển sinh đủ số lượng sinh viên theo kế hoạch năm học.
- Không tuyển đủ số lượng giảng viên đảm nhận các học phần trong chương trình phụ trách ngành đào tạo.
- Ngành bị đình chỉ trong quá trình đào tạo.
- Rủi ro xảy ra trong thời gian đào tạo liên quan đến thi, kiểm định chất lượng...

2. Biện pháp phòng ngừa rủi ro

2.1. Giải pháp đảm bảo tuyển sinh

- Trường đã khảo sát nhu cầu từ doanh nghiệp và người học, nắm bắt nhu cầu thị trường trước khi quyết định mở ngành. Ngoài ra, trường tập trung xây dựng và nâng cao hình ảnh thương hiệu của ngành Công nghệ thực phẩm và Thiết kế nội thất thông qua website, fanpage và các hoạt động thường niên của Ngành, Khoa và Trường.

- Xây dựng và thực hiện kế hoạch quảng bá tuyển sinh, chương trình tuyển sinh hàng năm.

- Ký biên bản ghi nhớ với các trường THPT và thực hiện chương trình tư vấn tuyển sinh, hướng nghiệp cho học sinh.

- Xây dựng các chính sách hỗ trợ sinh viên đi thực tập tại các doanh nghiệp, công ty đã ký hợp tác thực hành, tham gia các hoạt động trải nghiệm thực tế phục vụ cho chương trình đào tạo. Đây là thế mạnh của trường Đại học Phú Xuân đã triển khai trong các năm qua.

- Xây dựng các chính sách về học bổng, tuyển thẳng, nghiên cứu khoa học, hỗ trợ sinh viên trong thực tế và thực hành nghề nghiệp.

2.2. Giải pháp đảm bảo năng lực giảng viên

- Xây dựng, tuyển dụng đội ngũ giảng viên có chất lượng ngay từ khi xây dựng đề án, đầu tư cơ sở hạ tầng phục vụ cho hoạt động đào tạo, nâng cao uy tín của Ngành, Khoa và Trường để thu hút lực lượng giảng viên đủ năng lực tham gia giảng dạy và nghiên cứu khoa học phục vụ ngành đào tạo.

- Xây dựng chính sách tuyển dụng, nghiên cứu khoa học, hợp tác quốc tế và chế độ phúc lợi để thu hút giảng viên.

2.3. Giải pháp đảm bảo mở được mã ngành: Thực hiện đầy đủ các quy định về mở ngành đào tạo mới theo đúng yêu cầu của Bộ Giáo dục và Đào tạo

2.4. Giải pháp đảm bảo chất lượng giảng dạy: Thực hiện theo quy trình quản lý rủi ro và chất lượng của Trường.

3. Giải pháp xử lý rủi ro trong trường hợp cơ sở đào tạo bị đình chỉ hoạt động ngành đào tạo

Trường luôn tuân thủ đúng các yêu cầu triển khai hoạt động đào tạo. Tuy nhiên, trong trường hợp ngành đào tạo bị đình chỉ hoạt động, các giải pháp cụ thể để đảm bảo quyền lợi cho người học, giảng viên, cơ sở đào tạo và các bên liên quan dự kiến như sau:

Stt	Đối tượng	Giải pháp
1.	Người học (Sinh viên)	<p>Phương án 1: Người học được đảm bảo tổ chức hoàn thành chương trình đào tạo.</p> <p>Phương án 2: Người học được xem xét chuyển ngành đào tạo (điều kiện trúng tuyển tương đương) theo quy định của Trường.</p> <p>Phương án 3: Thương lượng, hợp tác với các trường đại học có chung ngành đào tạo để chuyển đổi đảm bảo quyền lợi của sinh viên.</p>
2.	Giảng viên	<p>Phương án 1: Sắp xếp giảng viên tham gia giảng dạy các học phần phù hợp chuyên môn ở các ngành khác trong Trường.</p> <p>Phương án 2: Sắp xếp công việc, thỏa thuận với giảng viên theo quy định của Bộ luật lao động, thỏa ước lao động tập thể, hợp đồng lao động...</p>
3.	Cơ sở đào tạo và các bên liên quan	Xác định các nội dung chưa phù hợp, tiến hành phân tích, đánh giá và thực hiện các giải pháp (theo từng trường hợp) để được cho phép hoạt động ngành trở lại.

PHẦN 5. ĐỀ NGHỊ VÀ CAM KẾT THỰC HIỆN

Trên cơ sở nhu cầu về người học và nhu cầu của xã hội, năng lực về đội ngũ giảng viên và cơ sở vật chất của Trường Đại học Phú Xuân;

Trường đã đảm bảo đúng quy định tại Thông tư số 02/2022/TT-BGDĐT ngày 18/01/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành quy định điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành đào tạo và đình chỉ hoạt động của ngành đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;

Trường luôn thực hiện nghiêm túc các quy định của các cấp có thẩm quyền;

Trường Đại học Phú Xuân tự nhận thấy đã đủ điều kiện để mở ngành đào tạo trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm.

Vậy, Trường Đại học Phú Xuân kính trình Bộ Giáo dục và Đào tạo đề án đăng ký mở ngành đào tạo, đề nghị Bộ Giáo dục và Đào tạo cho phép nhà trường được mở ngành đào tạo Công nghệ thực phẩm, trình độ đại học, mã ngành 7540101 và tuyển sinh đào tạo bắt đầu từ năm học 2022 - 2023.

Nhà trường cam kết thực hiện nghiêm túc, có kết quả và đảm bảo chất lượng đào tạo đối với ngành Công nghệ thực phẩm.

Mọi thông tin về chương trình đào tạo, điều kiện tuyển sinh, chuẩn đầu ra..., các quy định của cơ sở đào tạo liên quan đến hoạt động tổ chức đào tạo và nghiên cứu khoa học được công bố trên website của nhà trường tại địa chỉ <https://phuxuan.edu.vn>

HIỆU TRƯỞNG

TS. Hồ Thị Hạnh Tiên

PHỤ LỤC