

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO : Công nghệ thực phẩm và sức khỏe
NGÀNH : Công nghệ thực phẩm
MÃ SỐ : 7540101

(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-ĐHVN ngày tháng năm 2026
của Hiệu trưởng Trường Đại học Việt Nhật)

1. Thông tin chung

Tên chương trình	
- Tiếng Việt:	Công nghệ thực phẩm và sức khỏe
- Tiếng Anh:	Food Technology and Health
Tên ngành	
- Tiếng Việt:	Công nghệ thực phẩm
- Tiếng Anh:	Food Technology
Mã ngành	7540101
Danh hiệu tốt nghiệp	Kỹ sư
Ngôn ngữ đào tạo	Tiếng Việt và Tiếng Anh
Thời gian đào tạo chuẩn	4,5 năm
Tên văn bằng tốt nghiệp (* Là thông tin hiển thị trên văn bằng tốt nghiệp theo quy định hiện hành của ĐHQGHN tại thời điểm tốt nghiệp)	
- Tiếng Việt:	Bằng Kỹ sư ngành: Công nghệ thực phẩm Chương trình đào tạo: Công nghệ thực phẩm và sức khỏe
- Tiếng Anh:	The Degree of Engineer in Major: Food Technology Training program: Food Technology and Health
Đơn vị tổ chức đào tạo	Khoa Công nghệ và Kỹ thuật tiên tiến (FATE), Trường Đại học Việt Nhật, Đại học Quốc gia Hà Nội

2. Mục tiêu của chương trình đào tạo

2.1. Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo kỹ sư Công nghệ thực phẩm và Sức khỏe nhằm đào tạo người học có nền tảng vững chắc về khoa học thực phẩm, khoa học sự sống, dinh dưỡng và y sinh học ứng dụng; có năng lực chuyên môn trong thiết kế, vận hành, kiểm soát và cải tiến

các hoạt động thuộc lĩnh vực công nghệ chế biến và bảo quản thực phẩm, an toàn thực phẩm và sức khỏe; có năng lực thích ứng, đổi mới sáng tạo và phát triển nghề nghiệp có trách nhiệm.

2.2. Mục tiêu cụ thể

Chương trình đào tạo kỹ sư Công nghệ thực phẩm và sức khỏe hướng tới giúp người học sau khi tốt nghiệp có khả năng:

- PO1 (Kiến thức chuyên môn): vận dụng kiến thức về khoa học thực phẩm, khoa học sự sống, nguyên liệu, quá trình và thiết bị thực phẩm, công nghệ chế biến và bảo quản, chất lượng, an toàn thực phẩm, dinh dưỡng và sức khỏe để phân tích, lựa chọn giải pháp kỹ thuật; thiết kế, lắp đặt, vận hành, kiểm soát và giám sát các dây chuyền, hệ thống sản xuất thực phẩm theo quy định pháp luật, tiêu chuẩn và yêu cầu phát triển bền vững.
- PO2 (Năng lực quản lý và đổi mới sáng tạo): vận dụng kiến thức về quản lý nguồn lực, quản lý chất lượng, kinh tế thực phẩm và tổ chức sản xuất để tổ chức, quản lý và cải tiến hoạt động của cơ sở thực phẩm; phân tích nhu cầu và xu hướng thị trường để phát triển sản phẩm, nhận diện cơ hội đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm.
- PO3 (Kỹ năng nghề nghiệp): thực hiện các hoạt động thí nghiệm, phân tích và xử lý dữ liệu; giải quyết các vấn đề chuyên môn; giao tiếp và làm việc hiệu quả độc lập hoặc theo nhóm trong môi trường đa ngành, đa văn hóa; sử dụng ngoại ngữ và công nghệ số phù hợp với yêu cầu nghề nghiệp; chủ động cập nhật thành tựu khoa học và công nghệ, nhận diện các xu hướng trong lĩnh vực thực phẩm, dinh dưỡng và sức khỏe.
- PO4 (Năng lực tự chủ và trách nhiệm): tổ chức và thực hiện công việc với tác phong chuyên nghiệp, tư duy sáng tạo và tinh thần trách nhiệm; tuân thủ pháp luật, các tiêu chuẩn chuyên môn và nguyên tắc trung thực, liêm chính; đánh giá tác động của hoạt động thực phẩm đối với sức khỏe và môi trường; chủ động học tập suốt đời và chịu trách nhiệm về các quyết định chuyên môn.

3. Chuẩn đầu ra

3.1. Chuẩn đầu ra về kiến thức

- PLO1. Vận dụng được kiến thức về bối cảnh chính trị, kinh tế, văn hóa, xã hội của Việt Nam và thế giới và các quy định của pháp luật vào hoạt động nghề nghiệp một cách đúng đắn và có trách nhiệm.
- PLO2. Vận dụng được kiến thức nền tảng về toán học, khoa học tự nhiên và khoa học sự sống để phân tích và giải quyết các vấn đề trong khoa học thực phẩm và sức khỏe.
- PLO3. Vận dụng được kiến thức về khoa học và công nghệ thực phẩm, nguyên lý thiết bị, kỹ thuật chế biến và bảo quản để lựa chọn, thiết kế và tối ưu hóa quy trình, dây chuyền sản xuất đáp ứng yêu cầu về chất lượng, an toàn và phát triển bền vững.

- PLO4. Vận dụng được kiến thức về sinh học, hóa sinh, vi sinh, sinh lý học, dinh dưỡng và khoa học sức khỏe để đánh giá chất lượng thực phẩm, phân tích nguy cơ, kiểm soát an toàn thực phẩm và phát triển sản phẩm hướng tới nâng cao sức khỏe cộng đồng.

- PLO5. Vận dụng được kiến thức về công nghệ thông tin, chuyển đổi số, trí tuệ nhân tạo và quản lý để xây dựng, vận hành và cải tiến hệ thống quản lý chất lượng, truy xuất nguồn gốc và sản xuất thông minh trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

3.2. Chuẩn đầu ra về kỹ năng

- PLO6. Thực hiện được các kỹ thuật thí nghiệm, phân tích, đánh giá chất lượng, phát triển sản phẩm và vận hành thiết bị trong nghiên cứu, sản xuất và kiểm nghiệm thực phẩm.

- PLO7. Đạt trình độ tiếng Anh bậc 4 theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam hoặc tương đương theo quy định hiện hành của chương trình.

- PLO8. Sử dụng được các phương pháp định lượng, phân tích dữ liệu, tư duy phản biện và giải quyết vấn đề để đánh giá, đề xuất và lựa chọn các giải pháp kỹ thuật, công nghệ và quản lý trong lĩnh vực thực phẩm và sức khỏe.

- PLO9. Thiết kế, quản lý, vận hành và cải tiến thiết bị, hệ thống sản xuất, chuỗi cung ứng và hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm theo các tiêu chuẩn trong nước và quốc tế.

- PLO10. Giao tiếp và làm việc hiệu quả trong môi trường đa ngành và đa văn hóa; sử dụng ngoại ngữ phù hợp trong học tập, nghiên cứu và hoạt động nghề nghiệp; phối hợp và quản lý thời gian, nguồn lực để hoàn thành các nhiệm vụ chuyên môn.

3.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- PLO11. Chủ động tự học và học tập suốt đời, thích ứng với sự phát triển của khoa học, công nghệ và xã hội; thực hiện hoạt động nghề nghiệp và nghiên cứu với tính trung thực, liêm chính và trách nhiệm; tuân thủ pháp luật, đạo đức nghề nghiệp và các yêu cầu về an toàn thực phẩm, bảo vệ sức khỏe cộng đồng và phát triển bền vững.

3.4. Vị trí việc làm mà người học có thể đảm nhiệm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp ngành Công nghệ Thực phẩm, chương trình đào tạo Công nghệ thực phẩm và sức khỏe, sinh viên có đủ năng lực chuyên môn và kỹ năng để đảm nhận công việc tại các cơ sở sản xuất, chế biến và kinh doanh trong lĩnh vực thực phẩm; các cơ quan quản lý trong nước và nước ngoài về thực phẩm và sức khỏe; các cơ sở nghiên cứu, phòng thí nghiệm, trường đại học về lĩnh vực khoa học thực phẩm và sức khỏe; hoặc các doanh nghiệp khởi nghiệp do chính sinh viên thành lập.

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

Sau khi tốt nghiệp ngành Công nghệ Thực phẩm, chương trình đào tạo Công nghệ thực phẩm và sức khỏe, sinh viên có đủ điều kiện để nâng cao các khóa đào tạo chuyên sâu

về chuyên ngành và nghề, hoặc học tiếp lên thạc sĩ, tiến sĩ tại các trường đại học có uy tín tại Việt Nam. Sinh viên cũng có khả năng tự cập nhật, bổ sung các kiến thức mới thông qua tự học.

4. Chuẩn đầu vào

4.1. Đối tượng tuyển sinh

Sinh viên được tuyển sinh vào Chương trình đào tạo Kỹ sư Công nghệ thực phẩm và sức khỏe là những người đã tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc tương đương theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo, đáp ứng các điều kiện dự tuyển, ngưỡng bảo đảm chất lượng đầu vào và các yêu cầu tuyển sinh theo quy định hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo, Đại học Quốc gia Hà Nội và Trường Đại học Việt Nhật.

4.2. Yêu cầu đầu vào

Sinh viên được tuyển vào Chương trình đào tạo Kỹ sư Công nghệ thực phẩm và sức khỏe phải đáp ứng quy định tuyển sinh đại học hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Đại học Quốc gia Hà Nội, đồng thời đáp ứng các yêu cầu sau:

- Xét tuyển thẳng: Thực hiện theo Quy chế tuyển sinh đại học hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo và quy định của Đại học Quốc gia Hà Nội.

- Xét tuyển theo kết quả học tập hoặc kết quả kỳ thi tốt nghiệp trung học phổ thông (hoặc phương thức tuyển sinh tương đương):

- + Thí sinh đáp ứng ngưỡng bảo đảm chất lượng đầu vào và điều kiện tuyển sinh đối với ngành Công nghệ thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo, Đại học Quốc gia Hà Nội và Trường Đại học Việt Nhật tại thời điểm tuyển sinh;

- + Tổ hợp xét tuyển có môn Toán và ít nhất một trong các môn Sinh học, Hóa học, Vật lý hoặc Tin học;

- + Có năng lực học tập phù hợp với lĩnh vực khoa học và công nghệ thực phẩm; đáp ứng yêu cầu về trình độ ngoại ngữ theo quy định tuyển sinh của Trường tại thời điểm tuyển sinh.

- Chuyển chương trình hoặc chuyển trường (nếu có):

Sinh viên đang theo học chương trình đào tạo cùng ngành hoặc ngành gần thuộc các lĩnh vực công nghệ thực phẩm, công nghệ sinh học, hóa học, sinh học, khoa học thực phẩm, dinh dưỡng và các lĩnh vực liên quan có thể được xem xét chuyển vào chương trình nếu đáp ứng các điều kiện theo Quy chế đào tạo của Đại học Quốc gia Hà Nội và Trường Đại học Việt Nhật, đồng thời có kết quả học tập đạt từ mức khá trở lên đối với các học phần nền tảng về Toán, Hóa học, Sinh học và các học phần khoa học cơ bản liên quan, hoặc các học phần tương đương.

4.3. Phương thức và quy mô tuyển sinh

Phương thức tuyển sinh và tổ hợp xét tuyển thực hiện theo Đề án tuyển sinh đại học hằng năm của Trường Đại học Việt Nhật và hướng dẫn tuyển sinh đại học hằng năm của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Đại học Quốc gia Hà Nội.

Chỉ tiêu tuyển sinh: 55 sinh viên/khóa (năm 2026); các năm tiếp theo căn cứ điều kiện bảo đảm chất lượng và chỉ tiêu được giao.

5. Phương pháp giảng dạy và đánh giá

5.1. Phương pháp giảng dạy

Chương trình đào tạo được thiết kế theo tiếp cận giáo dục dựa trên chuẩn đầu ra (Outcome-Based Education), lấy người học làm trung tâm và bảo đảm nguyên tắc tương thích có định hướng (constructive alignment) giữa chuẩn đầu ra, hoạt động dạy học và hoạt động kiểm tra, đánh giá. Hoạt động đào tạo kết hợp giữa lý thuyết, thực hành, nghiên cứu và trải nghiệm thực tiễn, với sự tham gia của giảng viên Trường Đại học Việt Nhật, giảng viên, giáo sư từ các trường đại học đối tác Nhật Bản và chuyên gia trong lĩnh vực khoa học và công nghệ thực phẩm.

Các phương pháp dạy và học chủ yếu gồm:

- Học tập kết hợp và học tập chủ động (Blended and Active Learning): Kết hợp học tập trực tiếp và trực tuyến, lớp học đảo ngược, seminar và thảo luận nhằm phát triển khả năng tự học, tư duy phản biện và cập nhật kiến thức về khoa học, công nghệ thực phẩm, an toàn thực phẩm và sức khỏe.

- Học tập dựa trên vấn đề và nghiên cứu (Problem- and Research-Based Learning): Người học phân tích và giải quyết các vấn đề thực tiễn trong chế biến, bảo quản, kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm, dinh dưỡng và sức khỏe; tham gia các hoạt động nghiên cứu dưới sự hướng dẫn của giảng viên và chuyên gia, qua đó phát triển năng lực phân tích, nghiên cứu và đổi mới sáng tạo.

- Học tập thông qua thực hành và dự án (Laboratory and Project-Based Learning): Người học thực hiện các thí nghiệm, phân tích và đánh giá trong phòng thí nghiệm; thực hành vận hành thiết bị, kiểm soát quy trình, phát triển và đánh giá sản phẩm thực phẩm; đồng thời tham gia các dự án liên quan đến công nghệ chế biến, bảo quản, quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.

- Học tập trải nghiệm và thực tập nghề nghiệp (Experiential Learning/Internship): Người học được tạo cơ hội thực tập tại doanh nghiệp, cơ sở sản xuất và chế biến thực phẩm, phòng kiểm nghiệm, viện nghiên cứu và các tổ chức liên quan trong nước và tại Nhật Bản,

qua đó phát triển năng lực thực hành nghề nghiệp, kỹ năng làm việc, khả năng thích ứng và ý thức trách nhiệm trong môi trường thực tế.

- Bên cạnh đó, chương trình tăng cường tự học có hướng dẫn, mentoring của giảng viên và chuyên gia, hoạt động nghiên cứu khoa học, dự án và các hoạt động học thuật nhằm phát triển năng lực chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp, giao tiếp và làm việc nhóm, năng lực đổi mới sáng tạo và khả năng học tập suốt đời.

Kế hoạch dạy – học được tổ chức theo lộ trình từ kiến thức nền tảng, kiến thức cơ sở và chuyên ngành đến thực hành, nghiên cứu, dự án, thực tập và đồ án tốt nghiệp. Việc kết hợp đào tạo với các trường đại học, viện nghiên cứu và doanh nghiệp của Nhật Bản và các đối tác quốc tế góp phần tăng cường trải nghiệm thực tiễn và năng lực làm việc trong môi trường đa ngành, đa văn hóa và quốc tế.

5.2. Phương pháp kiểm tra, đánh giá

Hoạt động kiểm tra, đánh giá được thiết kế dựa trên chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo và chuẩn đầu ra học phần, bảo đảm sự tương thích giữa mục tiêu đào tạo, nội dung, phương pháp giảng dạy và phương pháp đánh giá. Mỗi học phần kết hợp đánh giá quá trình và đánh giá tổng kết với hình thức và tỷ trọng phù hợp nhằm đánh giá mức độ đạt chuẩn đầu ra của người học.

Các phương pháp kiểm tra, đánh giá chủ yếu gồm:

- Đánh giá quá trình: Bài tập cá nhân và nhóm, bài thực hành, báo cáo, thuyết trình, seminar, thảo luận, bài kiểm tra và các hoạt động học tập khác nhằm theo dõi tiến bộ và cung cấp phản hồi kịp thời cho người học.

- Đánh giá năng lực vận dụng và giải quyết vấn đề: Thông qua tình huống, bài tập, dự án, đồ án và các sản phẩm học tập, đánh giá khả năng phân tích, lựa chọn, thiết kế, triển khai và đánh giá các giải pháp trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, an toàn thực phẩm và sức khỏe.

- Đánh giá năng lực thực hành và nghề nghiệp: Thông qua thực hành phòng thí nghiệm, thực hành vận hành thiết bị, phân tích và kiểm nghiệm thực phẩm, phát triển sản phẩm, dự án và thực tập tại doanh nghiệp, cơ sở sản xuất hoặc nghiên cứu. Kết quả được đánh giá dựa trên mức độ hoàn thành nhiệm vụ, năng lực chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp, ý thức kỷ luật và tinh thần trách nhiệm.

- Đánh giá năng lực nghiên cứu: Thông qua các hoạt động nghiên cứu, báo cáo chuyên đề và đồ án tốt nghiệp, tập trung vào khả năng xác định vấn đề, thu thập và phân tích thông tin, lựa chọn phương pháp phù hợp, xử lý dữ liệu, trình bày và bảo vệ kết quả nghiên cứu.

- Đánh giá kỹ năng giao tiếp và sử dụng tiếng Anh: Được tích hợp thông qua thuyết trình, báo cáo, seminar, thảo luận và các sản phẩm học tập bằng tiếng Anh phù hợp với yêu cầu của từng học phần.

Tiêu chí, hình thức và tỷ trọng đánh giá được công bố cho người học trong đề cương chi tiết học phần. Việc đánh giá được thực hiện công khai, minh bạch và khách quan, có thể sử dụng bảng tiêu chí đánh giá (rubrics), đánh giá của giảng viên, đánh giá đồng đẳng và tự đánh giá phù hợp với đặc điểm của từng hoạt động. Kết quả đánh giá được tổng hợp và đối chiếu với các chuẩn đầu ra tương ứng của học phần và chương trình đào tạo để xác định mức độ đạt chuẩn đầu ra của người học. Kết quả này được sử dụng để cung cấp phản hồi cho người học và làm cơ sở cải tiến nội dung, phương pháp giảng dạy và phương pháp đánh giá theo chu trình cải tiến chất lượng.

6. Khối lượng chương trình đào tạo

- Tổng số tín chỉ của chương trình đào tạo:	165 tín chỉ
- Thành phần Giáo dục đại cương:	41 tín chỉ
+ Khối kiến thức bắt buộc theo quy định của Đại học Quốc gia Hà Nội (<i>bao gồm các học phần điều kiện và các học phần bổ trợ phải tích lũy nhưng không tính vào tổng số tín chỉ tích lũy của chương trình đào tạo</i>)	26 tín chỉ
+ Khối kiến thức đại cương của Trường Đại học Việt Nhật:	15 tín chỉ
<i>Bắt buộc</i>	07 tín chỉ
<i>Tự chọn</i>	08 tín chỉ
- Thành phần Cơ sở và cốt lõi ngành:	106 tín chỉ
+ Khối kiến thức cơ sở ngành	76 tín chỉ
<i>Khối kiến thức bắt buộc Toán và Khoa học cơ bản:</i>	14 tín chỉ
<i>Khối kiến thức cơ sở ngành Công nghệ thực phẩm:</i>	62 tín chỉ
<i>Bắt buộc</i>	48 tín chỉ
<i>Tự chọn</i>	14 tín chỉ
+ Khối kiến thức cốt lõi ngành:	30 tín chỉ
<i>Bắt buộc</i>	16 tín chỉ
<i>Tự chọn</i>	14 tín chỉ
- Thành phần Thực tập, trải nghiệm và tốt nghiệp	18 tín chỉ
+ Thực tập và trải nghiệm:	08 tín chỉ
+ Tốt nghiệp:	10 tín chỉ

7. Cấu trúc và nội dung chương trình đào tạo

STT No.	Mã học phần Course code	Tên học phần Course name	Số tín chỉ Credits	Số giờ học tập Studying hours			Học phần tiên quyết Pre- requisite
				(1)	(2)	(3)	
I	Thành phần Giáo dục đại cương General education		41				
I.1	Khối kiến thức bắt buộc theo quy định của ĐHQGHN VNU compulsory courses		26				
1.	PHI1006	Triết học Mác - Lênin Marxist – Leninist Philosophy	3	42	6	102	
2.	PEC1008	Kinh tế chính trị Mác – Lênin Marxist – Leninist Political Economy	2	20	20	60	PHI1006
3.	PHI1002	Chủ nghĩa xã hội khoa học Scientific Socialism	2	28	4	68	PHI1006 PEC1008
4.	HIS1001	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam History of the Communist Party of Vietnam	2	28	4	68	
5.	POL1001	Tư tưởng Hồ Chí Minh Ho Chi Minh Ideology	2	28	4	68	
6.	THL1057	Nhà nước và pháp luật đại cương Basics in State and Law	2	20	20	60	PHI1006
7.	VNU1001	Nhập môn công nghệ số và ứng dụng trí tuệ nhân tạo Fundamental digital technology and AI application	3	30	30	90	
8.	FLF1107	Tiếng Anh B1 English B1	5	20	70	160	
9.	FLF1108	Tiếng Anh B2 English B2	5	20	70	160	FLF1107
	Học phần điều kiện (người học phải hoàn thành, không tính vào tổng số tín chỉ tích lũy của chương trình)						
10.	-	Giáo dục thể chất Physical Education	4				
11.	-	Giáo dục quốc phòng - an ninh National Defense Education	8				
12.	-	Kỹ năng bổ trợ Supplementary Skills	3				
I.2	Khối kiến thức đại cương của Trường Đại học Việt Nhật VJU general education block		15				
I.2.1	Bắt buộc Compulsory subjects		7				
13.	VJU2031	Tiếng Nhật sơ cấp 1 Japanese A1	3	0	90	60	
14.	VJU2032	Tiếng Nhật sơ cấp 2 Japanese A2	2	0	60	40	VJU2031
15.	VJU2001	Phương pháp luận nghiên cứu khoa học Research Methodology	2	26	8	66	
I.2.2	Tự chọn		8				

STT No.	Mã học phần Course code	Tên học phần Course name	Số tín chỉ Credits	Số giờ học tập Studying hours			Học phần tiên quyết Pre- requisite
				(1)	(2)	(3)	
	Elective subjects						
	Nhóm A: Khoa học bền vững Group A: Sustainability Science						
16.	VJU2011	Khoa học Trái đất Earth Science	2	26	8	66	
17.	VJU2012	Khoa học toàn cầu và môi trường Global and Environmental Science	2	26	8	66	
18.	VJU2013	Sự phát triển và Năng lượng ở Châu Á Energy and Development in Asia	2	26	8	66	
19.	VJU2014	Khoa học cơ bản về biến đổi khí hậu Fundamental Science in Climate Change	2	26	8	66	
20.	VJU2015	Thực phẩm, nước và sức khỏe Food, Water and Health	2	26	8	66	
21.	VJU2016	An ninh và phát triển bền vững Security and Sustainable Development	2	26	8	66	
22.	VJU2017	Khoa học, Công nghệ và Xã hội Science, Technology and Society	2	26	8	66	
	Nhóm B – Toàn cầu hoá và Khoa học xã hội Group B – Globalization and Social Science						
23.	VJU2018	Toàn cầu hóa và Khu vực hóa Globalization and Regionalization	2	28	4	68	
24.	VJU2019	Phát triển quốc tế và Khu vực International and Regional Development	2	28	4	68	
25.	VJU2020	Tôn giáo, Văn hóa và Xã hội Religion, Culture, and Society	2	26	8	66	
26.	VJU2021	Luật và Xã hội Law and Society	2	28	4	68	
27.	VJU2022	Quản trị kinh doanh Business administration	2	28	4	68	
28.	VJU2033	Giới thiệu hệ thống pháp luật Việt Nam Introduction to the Legal System of Vietnam	2	28	4	68	
29.	VJU2035	Nhập môn kinh tế học Introduction to Economics	2	28	4	68	
30.	VJU2036	Xã hội học đại cương General Sociology	2	28	4	68	
31.	MNS2006	Khoa học quản lý đại cương General Management Science	2	26	8	66	
	Nhóm C – Nghiên cứu Nhật Bản Group C – Japan Research						

STT No.	Mã học phần Course code	Tên học phần Course name	Số tín chỉ Credits	Số giờ học tập Studying hours			Học phần tiên quyết Pre- requisite
				(1)	(2)	(3)	
32.	VJU2024	Văn hóa và lịch sử Nhật Bản <i>Japanese culture and history</i>	2	26	8	66	
33.	VJU2025	Kinh doanh Nhật Bản – Việt Nam <i>Japan-Vietnam Business</i>	2	26	8	66	
34.	VJU2026	Hệ thống pháp luật Nhật Bản <i>The Japanese legal system</i>	2	26	8	66	
35.	VJU2027	So sánh xã hội Nhật Bản với xã hội Việt Nam <i>Comparing Japanese society with Vietnamese society</i>	2	26	8	66	
36.	VJU2028	So sánh Việt Nam và Nhật Bản <i>Comparing Vietnam and Japan</i>	2	26	8	66	
37.	VJU2029	Giới thiệu về giảng dạy tiếng Nhật như một ngoại ngữ <i>Introduction to Teaching Japanese as a Foreign Language</i>	2	26	8	66	
38.	VJU2044	Các vấn đề đương đại ở Đông Á <i>Contemporary Issues in East Asia</i>	2	28	4	68	
Nhóm D – Khoa học thông tin <i>Group D – Information Science</i>							
39.	AET2013	Phân tích dữ liệu khoa học <i>Scientific Data Analyses</i>	2	26	8	66	
40.	INE1052	Kinh tế lượng <i>Econometrics</i>	2	26	8	66	
41.	VJU2050	Thuật toán <i>Computer Algorithms</i>	2	26	8	66	
42.	VJU2051	Mô phỏng toán học <i>Mathematical Simulation</i>	2	26	8	66	
43.	VJU2052	Khoa học thông tin <i>Information Science</i>	2	26	8	66	
Nhóm E – Tư duy học thuật và nghiên cứu <i>Group E - Academic and research mindset</i>							
44.	VJU2034	Viết học thuật <i>Academic writing</i>	2	24	12	64	
45.	VJU2045	Giới thiệu thí nghiệm trong khoa học và kỹ thuật <i>Introduction to experiments in science and engineering</i>	2	20	20	60	
46.	VJU2046	AI, tri thức và đạo đức học thuật <i>AI, Knowledge, and Academic Ethics</i>	2	24	12	64	
47.	VJU2047	Phân tích dữ liệu cho nghiên cứu liên ngành <i>Data analysis for interdisciplinary research</i>	2	24	12	64	
48.	VJU2048	Tư duy tính toán và lập trình cơ bản	2	24	12	64	

STT No.	Mã học phần Course code	Tên học phần Course name	Số tín chỉ Credits	Số giờ học tập Studying hours			Học phần tiên quyết Pre- requisite
				(1)	(2)	(3)	
		Computational thinking and basic programming					
49.	VJU2049	Khám phá liên ngành Interdisciplinary exploration	2	24	12	64	
II	Thành phần Cơ sở và cốt lõi ngành Foundational and core courses of the major		106				
II.1	Khối kiến thức cơ sở ngành Foundational knowledge block		76				
II.1.1	Khối kiến thức bắt buộc Toán và Khoa học cơ bản Mathematics and Basic Sciences		14				
50.	VJU2002	Giải tích 1 Calculus 1	2	20	20	60	
51.	VJU2003	Đại số tuyến tính 1 Linear Algebra 1	2	20	20	60	
52.	VJU2007	Hóa học 1 Chemistry 1	2	20	20	60	
53.	VJU2008	Hóa học 2 Chemistry 2	2	20	20	60	
54.	VJU2009	Sinh học 1 Biology 1	2	20	20	60	
55.	VJU2010	Sinh học 2 Biology 2	2	20	20	60	
56.	VJU2005	Vật lý 1 Physic 1	2	20	20	60	
II.1.2	Khối kiến thức cơ sở ngành Công nghệ thực phẩm Food Technology Foundations		62				
	Bắt buộc Compulsory subjects		48				
57.	FTH2018	Miễn dịch học Immunology	2	28	4	68	
58.	FTH2019	Sinh học người Human Biology	2	28	4	68	
59.	FTH2003	Enzyme trong công nghệ thực phẩm Enzyme in Food Technology	2	20	20	60	
60.	SAS2003	Cơ sở hóa sinh và hóa lý Basics in Biochemistry and Physical Chemistry	3	30	30	90	VJU2008
61.	FTH2020	Cơ sở hóa học phân tích Basics in Analytical Chemistry	2	20	20	60	VJU2008
62.	FTH2021	Thống kê sinh học Biostatistics	2	15	30	55	
63.	SAS2007	Sinh học tế bào Cell Biology	2	20	20	60	
64.	FTH2022	Kinh tế học thực phẩm Food Economics	3	43	4	103	
65.	FTH2023	Chuyển đổi số trong công nghiệp thực phẩm	2	28	4	68	

STT No.	Mã học phần Course code	Tên học phần Course name	Số tín chỉ Credits	Số giờ học tập Studying hours			Học phần tiên quyết Pre- requisite
				(1)	(2)	(3)	
		Digital Transformation in Food Industry					
66.	SAS2010	Hệ thống kiểm định chất lượng nông sản, thực phẩm Quality Control System for Food and Agricultural Products	3	30	30	90	
67.	FTH2024	Những cơ bản trong Khoa học và Công nghệ thực phẩm* Basics in Food Science and Technology	3	43	4	103	
68.	FTH2025	Vật lý và hóa học của thực phẩm* Physics and Chemistry of Food	3	43	4	103	VJU2008
69.	FTH2026	Dinh dưỡng thực phẩm* Food Nutrition	3	43	4	103	FTH2019
70.	FTH2012	Vi sinh thực phẩm* Food Microbiology	3	30	30	90	
71.	FTH2027	Độc học thực phẩm* Food Toxicology	3	43	4	103	FTH2019
72.	FTH2014	Công nghệ lên men* Fermentation Technology	3	30	30	90	
73.	FTH2028	Quản lý chất thải trong công nghiệp thực phẩm* Waste Management in Food Industry	2	28	4	68	
74.	FTH2029	Công nghệ nhiệt lạnh* Heat and Cold Technology	3	43	4	103	VJU2005
75.	FTH2030	Các kỹ thuật sinh học phân tử* Molecular Biology Techniques	2	28	4	68	
II.1.3	Tự chọn (sinh viên phải lựa chọn ít nhất 1 trong 2 học phần ngoại ngữ chuyên ngành) Elective subjects (students must select 1 of 2 language courses for special purpose)		14/64				
76.	FTH2007	Tiếng Anh chuyên ngành English for Special Purposes	3	30	30	90	
77.	FTH2008	Tiếng Nhật chuyên ngành Japanese for Special Purposes	3	30	30	90	
78.	FTH3028	Cơ sở vi sinh vật học* Basic Microbiology	2	20	20	60	
79.	SAS3021	Sinh trắc học Biometrics	2	20	20	60	
80.	FTH3029	Thực phẩm biến đổi gen* Gene modified foods	2	28	4	68	
81.	FTH3030	Sinh lý thực vật* Plant physiology	2	20	20	60	
82.	FTH3031	Công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm* Biotechnology in Food Technology	2	28	4	68	
83.	FTH3019	Hóa sinh học các hợp chất tự nhiên có hoạt tính sinh học	2	20	20	60	

STT No.	Mã học phần Course code	Tên học phần Course name	Số tín chỉ Credits	Số giờ học tập Studying hours			Học phần tiên quyết Pre- requisite
				(1)	(2)	(3)	
		<i>Biochemistry of Natural Bioactive Compounds</i>					
84.	FTH3020	Phân tích và kiểm nghiệm thực phẩm* <i>Food Analysis and Control</i>	2	20	20	60	
85.	FTH3032	Công nghệ cải tiến sinh trưởng thực vật* <i>Plant Improvement Science</i>	3	30	30	90	
86.	FTH3021	Thống kê và kỹ thuật xử lý số liệu <i>Statistics and data processing techniques</i>	2	20	20	60	
87.	FTH3033	Hệ thống thực phẩm bền vững* <i>Sustainable Food System (including Food system theory)</i>	2	20	20	60	
88.	FTH3034	Tin sinh học* <i>Bioinformatics</i>	2	20	20	60	
89.	FTH3022	Thực phẩm chức năng* <i>Functional Foods</i>	2	15	30	55	
90.	FTH3035	Đa dạng sinh học và tiến hóa* <i>Biodiversity and Evolution</i>	2	20	20	60	
91.	FTH3023	Công nghệ nano trong thực phẩm* <i>Food nanotechnology</i>	3	30	30	90	
92.	SAS3038	Tận dụng sinh khối trong nông nghiệp* <i>Introduction to Biomass Utilization</i>	3	30	30	90	
93.	SAS3039	Ứng dụng công nghệ trong quản lý trang trại* <i>Technologies for Farming</i>	3	30	30	90	
94.	FTH3036	Sinh thái nông nghiệp* <i>Agroecology</i>	2	28	4	68	
95.	FTH3037	Kỹ thuật xây dựng nhà kính và hệ thủy canh* <i>Greenhouse Technology and Hydroponics</i>	3	30	30	90	
96.	SAS3042	Thương mại quốc tế trong nông nghiệp* <i>International Trade in Agriculture</i>	3	30	30	90	
97.	SAS3045	Giao dịch và đàm phán kinh doanh nông nghiệp* <i>Communication and Negotiation in Agricultural Business</i>	3	30	30	90	
98.	FTH3025	Chế phẩm sinh học và tiền sinh học* <i>Probiotics and Prebiotics</i>	3	30	30	90	
99.	FTH3038	Thực phẩm có nguồn gốc động và thực vật*	3	43	4	103	

STT No.	Mã học phần Course code	Tên học phần Course name	Số tín chỉ Credits	Số giờ học tập Studying hours			Học phần tiên quyết Pre- requisite
				(1)	(2)	(3)	
		<i>Food of Animal and Plant Origin</i>					
100.	SAS3047	Tài chính nông nghiệp* <i>Agricultural Finance</i>	3	30	30	90	
101.	FTH3039	Thực phẩm thông minh và khí hậu* <i>Climate-Smart Food</i>	2	28	4	68	
II.2	Khối kiến thức cốt lõi theo ngành Core knowledge block		30				
II.2.1	Bắt buộc Compulsory course		16				
102.	FTH3001	Quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm* <i>Process and Equipment in Food Technology</i>	3	30	30	90	
103.	FTH3040	Vệ sinh và an toàn thực phẩm* <i>Food Safety and Hygiene</i>	3	43	4	103	
104.	FTH3041	Dinh dưỡng Nhật Bản* <i>Japan Nutrition</i>	3	43	4	103	
105.	FTH3042	Quản lý trong công nghiệp thực phẩm* <i>Food Industry Management</i>	2	28	4	68	
106.	FTH3043	Quản lý thực phẩm cơ sở* <i>Institutional Food Management</i>	2	28	4	68	
107.	FTH3006	Học theo dự án <i>Project-based Training</i>	3	15	60	75	
II.2.2	Các học phần tự chọn theo các định hướng chuyên sâu Elective knowledge based on a specialized discipline		14				
	Chế biến và Bảo quản thực phẩm Food Processing and Preservation		14				
108.	FTH3007	Công nghệ chế biến và đóng gói thực phẩm* <i>Food Processing and Packaging Operations</i>	3	30	30	90	
109.	FTH3008	Công nghệ sau thu hoạch và bảo quản thực phẩm* <i>Post-harvest and Food Preservation Technology</i>	3	30	30	90	
110.	FTH3044	Công nghệ hương liệu và phụ gia thực phẩm* <i>Food Flavoring and Additives Technology</i>	2	28	4	68	
111.	FTH3010	Phát triển và tiếp thị sản phẩm thực phẩm* <i>Food Product Development and Marketing</i>	3	30	30	90	
112.	FTH3011	Thực hành chế biến và bảo quản thực phẩm	3	5	80	65	

STT No.	Mã học phần Course code	Tên học phần Course name	Số tín chỉ Credits	Số giờ học tập Studying hours			Học phần tiên quyết Pre- requisite
				(1)	(2)	(3)	
		<i>Practices in Food Processing and Preservation</i>					
	An toàn thực phẩm và Sức khỏe Food Safety and Health		14				
113.	FTH3045	Dinh dưỡng, sức khỏe và bệnh* <i>Nutrition, Health and Disease</i>	3	43	4	103	
114.	FTH3013	Kiểm soát và quản lý chất lượng thực phẩm* <i>Food quality control and management</i>	3	30	30	90	
115.	FTH3014	Kỹ thuật cảm quan* <i>Sensory technology</i>	3	30	30	90	
116.	FTH3046	Dinh dưỡng sức khỏe cộng đồng* <i>Public Health Nutrition</i>	2	28	4	68	
117.	FTH3016	Thực hành phân tích chất lượng thực phẩm <i>Practices in Food quality analysis</i>	3	5	80	65	
III	Thực tập và tốt nghiệp Internship training and Graduation Thesis (18 credits)		18				
118.	FTH4001	Thực tập nghề nghiệp <i>Professional Internship</i>	4	0	120	80	
119.	FTH4002	Thực hành hướng nghiệp <i>Practical Career Design</i>	4	0	120	80	
120.	FTH4003	Đồ án tốt nghiệp <i>Graduation Thesis</i>	10	0	300	200	

Ghi chú:

Một tín chỉ được tính tương đương 50 giờ học tập định mức của người học, bao gồm cả thời gian dự giờ giảng, giờ học có hướng dẫn, tự học, nghiên cứu, trải nghiệm và dự kiểm tra, đánh giá; đối với hoạt động dạy trên lớp, một tín chỉ yêu cầu thực hiện tối thiểu 15 giờ giảng hoặc 30 giờ thực hành, thảo luận, trong đó một giờ trên lớp được tính bằng 50 phút.

(1): Lý thuyết.

(2): Thực hành, thí nghiệm, bài tập, thảo luận

(3): Tự học cho học lý thuyết, học thực hành, thực tập, tự nghiên cứu, thực hiện ôn tập và kiểm tra đánh giá. Số giờ tự học được tính theo công thức: Số tín chỉ $\times$ 50 – Số giờ lý thuyết – Số giờ thực hành.

(*): Học phần giảng dạy bằng tiếng Anh.