

PHỤ LỤC 1:

**DANH MỤC NGÀNH PHÙ HỢP, NGÀNH GẦN
VÀ CÁC MÔN HỌC BỔ SUNG KIẾN THỨC**

(Ban hành kèm theo Thông báo số: 101 /TB-DCT, ngày 23 tháng 02 năm 2023
của trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh)

TT	Chuyên ngành	Ngành phù hợp	Ngành gần	Môn học bổ sung
1	Kỹ thuật hóa học	Công nghệ hóa học, Công nghệ kỹ thuật hóa học.	Hóa học, Thực phẩm, Thủy sản, Môi trường, Sinh học, Hóa dược, Vật liệu.	1. Truyền nhiệt và truyền khối (3TC); 2. Nhiệt động kỹ thuật hóa học (3TC).
2	Kỹ thuật Môi trường	Công nghệ môi trường, Công nghệ kỹ thuật môi trường, Khoa học môi trường, Quản lý tài nguyên và môi trường, Cáp thoát nước, Kỹ thuật tài nguyên nước.	Kỹ thuật hóa học, Công nghệ sinh học, Sinh học, Nông nghiệp, Lâm nghiệp, Công nghệ chế biến thủy sản, Nuôi trồng thủy sản, Quy hoạch vùng và đô thị, Kỹ thuật công trình xây dựng, Kỹ thuật xây dựng công trình giao thông, Quản lý đất đai, Xây dựng, Quan hệ lao động, Vật liệu, Khí tượng thủy văn.	1. Vi sinh kỹ thuật môi trường (2TC); 2. Hóa kỹ thuật môi trường (3TC); 3. Sinh thái môi trường (2TC); 4. Cơ sở công nghệ môi trường (2TC).
3	Công nghệ sinh học	Kỹ thuật y sinh, Kỹ thuật sinh học, Sinh học, Sinh học ứng dụng, Sư phạm sinh học.	Nhóm ngành nông nghiệp (Nông nghiệp, Nông học, Chăn nuôi, Khoa học cây trồng, Bảo vệ thực vật, Công nghệ rau hoa quả và cảnh quan, Sư phạm kỹ thuật nông nghiệp, Thủ y). Nhóm ngành lâm nghiệp (Lâm nghiệp, Lâm sinh, Nông lâm nghiệp, Công nghệ chế biến lâm sản). Nhóm ngành y học (Y đa khoa, Y học cổ truyền, Y sinh học thể dục thể thao, Kỹ thuật y học, Dược học). Nhóm ngành hóa học (Hóa học, Công nghệ kỹ thuật hóa học, Kỹ thuật hóa học, Sư phạm hóa học). Nhóm ngành môi trường (Khoa học môi trường, Công nghệ kỹ thuật môi trường, Kỹ thuật môi trường). Nhóm ngành Thực phẩm, Thủy sản (Công nghệ sau thu hoạch, Công nghệ chế biến thủy sản, Nuôi trồng thủy sản, Bệnh học thủy sản).	1. Vi sinh công nghiệp (3TC); 2. Sinh học phân tử (3TC).
4	Công nghệ thực phẩm	Công nghệ sau thu hoạch, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, Công nghệ chế biến thủy sản, Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực, Khoa học chế biến món ăn và quản trị ẩm thực.	Nhóm 1: Công nghệ sinh học, Kỹ thuật sinh học, Công nghệ hóa học. Nhóm 2: Hóa học, Hóa dược, Môi trường, Sinh học, Kỹ thuật nữ công, Nuôi trồng thủy sản.	1. Công nghệ chế biến thực phẩm (2TC); 2. Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm (2TC); 3. Đánh giá cảm quan thực phẩm (2TC). 1. Công nghệ chế biến thực phẩm (2TC); 2. Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm (2TC); 3. Đánh giá cảm quan thực phẩm (2TC); 4. Kỹ thuật thực phẩm 1 (2TC); 5. Kỹ thuật thực phẩm 2 (2TC); 6. Phân tích thực phẩm (2TC).

TT	Chuyên ngành	Ngành phù hợp	Ngành gần	Môn học bổ sung
5	Kỹ thuật cơ khí	Công nghệ chế tạo máy.	Kỹ thuật cơ điện tử, Công nghệ kỹ thuật cơ điện tử, Công nghệ kỹ thuật ô tô, Kỹ thuật nhiệt, Công nghệ kỹ thuật nhiệt, Kỹ thuật hàng không, Kỹ thuật tàu thủy, Kỹ thuật hệ thống công nghiệp, Cơ kỹ thuật.	1. Các phương pháp gia công đặc biệt (2TC); 2. Nguyên lý cắt kim loại (2TC); 3. Công nghệ CAD/ CAM/ CNC (2TC).
6	Quản trị kinh doanh	Quản trị kinh doanh tổng hợp, Quản trị doanh nghiệp, Quản trị kinh doanh, Makerting, Quản trị thương mại, Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành, Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, Quản trị khách sạn, Quản trị kinh doanh quốc tế, Quản lý công nghiệp, Quản trị nhân lực, Quản trị dự án...	Kế toán, Kiểm toán, Kinh tế ngoại thương, Kinh tế du lịch, Tài chính, Ngân hàng, Bảo hiểm, Khoa học quản lý, Quản trị văn phòng, Hệ thống thông tin quản lý, Chứng khoán, Kinh tế nông nghiệp, Kinh tế tài nguyên và môi trường, Kinh tế thuỷ sản, Kinh tế thương nghiệp, Kinh tế kế hoạch đầu tư, Kinh tế phát triển, Kinh tế học, Kinh tế xây dựng Và các ngành kinh tế khác mà bằng tốt nghiệp là cử nhân kinh tế.	1. Tâm lý kinh doanh (2TC); 2. Quản trị nhân sự (2TC); 3. Quản trị sản xuất (2TC); 4. Quản trị Marketing (2TC).
7	Tài chính ngân hàng	Các ngành có chương trình đào tạo khác dưới 10% so với chương trình đào tạo ngành Tài chính ngân hàng	1. Kế toán – Kiểm toán; 2. Quản trị kinh doanh; 3. Các ngành có chương trình đào tạo khác từ 10% đến 40% so với chương trình đào tạo ngành Tài chính ngân hàng.	1. Tài chính doanh nghiệp (2TC); 2. Nghiệp vụ ngân hàng thương mại (2TC); 3. Quản trị học (2TC); 4. Phân tích báo cáo tài chính (2TC).
8	Kỹ thuật điện	1. Điện công nghiệp; 2. Kỹ thuật điện; 3. Công nghệ kỹ thuật điện, điện tử; 4. Điện kỹ thuật; 5. Điện công nghiệp; Hệ thống điện;	1. Công nghệ kỹ thuật điều khiển và tự động hóa; 2. Công nghệ kỹ thuật điện tử - viễn thông; 3. Kỹ thuật điều khiển và tự động hóa; 4. Kỹ thuật điện tử - viễn thông 5. Kỹ thuật điện tử truyền thông; 6. Tự động hóa;	1. Hệ thống điện (2TC) Lưu ý: Việc xác định môn học bổ sung sẽ dựa vào bảng điểm của học viên.

TT	Chuyên ngành	Ngành phù hợp	Ngành gần	Môn học bổ sung
		6. Thiết bị điện; 7. Thiết bị mạng và nhà máy điện; 8. Điện khí hóa; 9. Điện khí hóa và cung cấp điện	7. Kỹ thuật điện tử; 8. Công nghệ kỹ thuật cơ điện tử; 9. Kỹ thuật cơ điện tử; 10. Kỹ thuật công nghiệp; 11. Kỹ thuật hệ thống công nghiệp; 12. Kỹ thuật y sinh; Các ngành có chương trình đào tạo khác với chương trình đào tạo ngành Kỹ thuật điện.	
9	Công nghệ thông tin	1. Công nghệ Thông tin 2. Khoa học Máy tính 3. Kỹ thuật Phần mềm 4. Hệ thống Thông tin 5. Truyền thông và Mạng Máy tính 6. Kỹ thuật Máy tính 7. An toàn thông tin thuộc trường Đại học Công Nghiệp Thực Phẩm Tp.HCM Các ngành có chương trình đào tạo khác dưới 10% so với chương trình đào tạo ngành Công nghệ thông tin	1. Hệ thống Thông tin Quản lý 2. Toán Ứng dụng 3. An toàn thông tin 4. Tin học 5. Tin học ứng dụng 6. Tin học quản lý 7. Tin học công nghiệp 8. Toán-tin 9. Toán-Điều khiển máy tính 10. Xử lý thông tin 11. Kỹ thuật thông tin 12. Hệ thống thông tin địa lý Các ngành có chương trình đào tạo khác từ 10% đến 40% so với chương trình đào tạo ngành Công nghệ thông tin.	1. Cơ sở dữ liệu (4TC); 2. Lập trình hướng đối tượng (4TC); 3. Cấu trúc dữ liệu và giải thuật (4TC); 4. Kiến trúc máy tính (3 TC); 5. Hệ điều hành (4TC); 6. Mạng máy tính (4TC); Lưu ý: Việc xác định môn học bổ sung sẽ dựa vào bảng điểm của học viên so sánh với danh sách các môn học bổ sung.
10	Quản trị Khách sạn - Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống	1. Ngành Quản trị khách sạn 2. Ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ Ăn uống 3. Khoa học chế biến món ăn 4. Các ngành khác mà chương trình đào tạo của ngành này khác với ba ngành đúng kề trên dưới 10% - 25% tổng số tiết học hoặc đơn vị học trình hoặc tín chỉ của khối kiến thức ngành thì được xếp vào cùng ngành đúng.	1. Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành 2. Việt Nam học chuyên ngành Hướng dẫn 3. Du lịch 4. Công nghệ Thực phẩm 5. Quản trị kinh doanh thực phẩm 6. Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực 7. Quản trị khu vui chơi giải trí Các ngành khác mà chương trình đào tạo của ngành này khác với hai ngành đúng kề trên từ 10% - 40% tổng số tiết học hoặc đơn vị học trình hoặc tín chỉ của khối kiến thức ngành thì được xếp vào cùng ngành gần.	1. Quản trị kinh doanh dv ăn uống (4 TC); 2. Quản Trị F&B (4 TC); 3. Quản trị Khách sạn (4 TC); 4. Quản trị tiền sảnh (4 TC); 5. Quản trị tiệc (4 TC); 6. Quản trị chất lượng dịch vụ (4 TC).

Ghi chú: TC: tín chỉ;

