

# TIẾN ĐỘ VÀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN

**(TRÌNH ĐỘ CỬ NHÂN)**

STT	Tên học phần	Số TC	HK1	HK2	HK3	HK4	HK5	HK6	HK7
<b>KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG</b>		<b>33</b>							
<b>Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc</b>		<b>31</b>							
1	Triết học Mác-Lênin	3	3						
2	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2			2				
3	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2				2			
4	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2					2		
5	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2						2	
6	Anh văn 1	3		3					
7	Anh văn 2	3			3				
8	Anh văn 3	3				3			
9	Giải tích (CNTP)	3	3						
10	Hóa đại cương 1	2		2					
11	Vi sinh đại cương (CNTP)	2		2					
12	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1			1				
13	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3	3						
14	Giáo dục thể chất 1	0			x				
15	Giáo dục thể chất 2	0				x			
16	Giáo dục thể chất 3	0						x	
17	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0	x						
18	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0		x					
19	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	0			x				
20	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	0					x		
<b>Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn</b> <i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>		<b>2</b>		2					

21	Pháp luật đại cương	2		x					
22	Logic học	2		x					
23	Kinh tế học đại cương	2		x					
<b>KIẾN THỨC CƠ SỞ NGÀNH</b>		<b>39</b>							
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>		<b>37</b>							
24	Kỹ năng thuyết trình	2	2						
25	Kỹ năng viết	2			2				
26	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	1	1						
27	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3		3					
28	Hóa phân tích	2	2						
29	Thí nghiệm hóa phân tích	1		1					
30	Hóa học thực phẩm	2		2					
31	Hóa sinh học thực phẩm	2			2				
32	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1				1			
33	Vi sinh vật học thực phẩm (CNTP)	2				2			
34	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1					1		
35	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2					2		
36	Nhập môn công nghệ chế biến thủy sản	2	2						
37	Vẽ kỹ thuật	2		2					
38	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	3			3				
39	Máy và thiết bị chế biến thủy sản	3			3				
40	Nguyên liệu thủy sản và công nghệ sau thu hoạch	2			2				
41	Nuôi trồng thủy sản đại cương	2		2					
42	Ngư loại học	2			2				
<b>Kiến thức cơ sở ngành tự chọn</b>		<b>2</b>				2			
<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>									
43	Độc tố học thực phẩm	2				x			
44	Thực phẩm chức năng	2				x			

45	An toàn lao động trong thủy sản	2				x			
46	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2				x			
<b>KIẾN THỨC NGÀNH CHÍNH</b>		<b>49</b>							
<b>Kiến thức ngành chính bắt buộc</b>		<b>44</b>							
47	Các quá trình trong Công nghệ thực phẩm	2				2			
48	Thực hành các quá trình trong Công nghệ thực phẩm	1					1		
49	Phụ gia thực phẩm	2					2		
50	Phát triển sản phẩm	2					2		
51	Phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản 1	3				3			
52	Thực hành Phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản 1	2					2		
53	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2				2			
54	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1					1		
55	Phân tích vi sinh thực phẩm	2						2	
56	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1							1
57	Công nghệ chế biến lạnh đông thủy sản	2				2			
58	Thực hành công nghệ chế biến lạnh đông thủy sản	1					1		
59	Công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản	2					2		
60	Thực hành công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản	1						1	
61	Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản truyền thống	2						2	
62	Thực hành Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản truyền thống	1							1
63	Quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	2						2	
64	Thực hành quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	1							1
65	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2						2	
66	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTP)	2							2

67	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3					3		
68	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2						2	
69	Đồ án học phần máy và thiết bị chế biến thủy sản	1						1	
70	Đồ án chuyên ngành Công nghệ chế biến thủy sản	1							1
71	Kiến tập	1						1	
72	Thực tập tốt nghiệp	2							2
<b>Kiến thức ngành chính tự chọn</b>		<b>5</b>							
<i>Nhóm A: chọn tối thiểu 1 học phần</i>		<b>2</b>					<b>2</b>		
73	Kỹ thuật nuôi thủy sản	2					x		
74	Thương mại thủy sản	2					x		
75	Sản xuất sạch hơn trong chế biến thủy sản	2					x		
<i>Nhóm B: Chọn tối thiểu 1 học phần lý thuyết, 1 học phần thực hành tương ứng</i>		<b>3</b>						<b>3</b>	
76	Chế biến sản phẩm rong biển	2						x	
77	Thực hành chế biến sản phẩm rong biển	1						x	
78	Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng	2						x	
79	Thực hành công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng	1						x	
<b>Tổng tín chỉ chương trình cử nhân</b>		<b>121</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>21</b>	<b>18</b>	<b>8</b>