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

(TRÌNH ĐỘ KỸ SƯ)

STT	Tên học phần	Số TC	HK1	HK2	HK3	HK4	HK5	HK6	HK7	HK8
	KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG	**32**								
	Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc	**30**								
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	2		2						
7	Anh văn 2	2			2					
8	Anh văn 3	2				2				
9	Giáo dục thể chất 1	0		x						
10	Giáo dục thể chất 2	0			x					
11	Giáo dục thể chất 3	0				x				
12	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0	x							
13	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0	x							
14	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	0	x							
15	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	0	x							
16	Giải tích (CNTP)	3	3							
17	Vi sinh đại cương (CNTP)	2	2							
18	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1		1						
19	Hóa đại cương 1 (CNTP)	2	2							

20	Thí nghiệm hóa đại cương 1 (CNTP)	1		1						
21	Kỹ năng thuyết trình	2		2						
22	Kỹ năng viết	2				2				
	Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn *Chọn tối thiểu 1 học phần*	**2**		2						
1	Pháp luật đại cương	2		x						
2	Sinh học đại cương (CNTP)	2		x						
3	Kinh tế học đại cương	2		x						
4	Logic học	2		x						
	KIẾN THỨC CƠ SỞ NGÀNH	**37**								
	Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc	**33**								
1	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2					2			
2	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3		3						
3	Hóa học thực phẩm	2		2						
4	Hóa sinh học thực phẩm	2			2					
5	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1				1				
6	Vi sinh vật học thực phẩm	2			2					
7	Độc tố học thực phẩm	2				2				
8	Vẽ kỹ thuật	2		2						
9	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	3			3					
10	Máy và thiết bị chế biến thủy sản	3				3				
11	Phân tích vi sinh thực phẩm	2					2			
12	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1*	1						1		
13	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2					2			
14	Nhập môn công nghệ chế biến thủy sản	2	2							
15	Phụ gia thực phẩm	2					2			
16	Nguyên liệu thủy sản và công nghệ sau thu hoạch	2		2						

	Kiến thức cơ sở ngành tự chọn *(chọn tối thiểu 2 học phần)*	**4**			4					
1	Dinh dưỡng và thức ăn thủy sản	2			x					
2	Thực phẩm chức năng	2			x					
3	Ngư loại học	2			x					
4	Nuôi trồng thủy sản đại cương	2			x					
5	An toàn lao động trong thủy sản	2			x					
	KIẾN THỨC CHUYÊN NGÀNH	**52**								
	Kiến thức chuyên ngành bắt buộc	**47**								
1	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3						3		
2	Công nghệ chế biến thực phẩm	3			3					
3	Thực hành Công nghệ chế biến thực phẩm	1				1				
4	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2				2				
5	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1					1			
6	Công nghệ chế biến lạnh đông thủy sản*	3				3				
7	Thực hành công nghệ chế biến lạnh đông thủy sản	1					1			
8	Công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản	2					2			
9	Thực hành công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản*	1						1		
10	Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản truyền thống	2						2		
11	Thực hành Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản truyền thống	1							1	
12	Phát triển sản phẩm	2						2		
13	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2						2		
14	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2					2			
15	Phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản	2					2			
16	Thực hành Phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản*	1						1		

17	Quản lý chất lượng thủy sản*	3						3		
18	Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP)	2						2		
19	Đồ án máy và thiết bị chế biến thủy sản	1					1			
20	Đồ án công nghệ chế biến thủy sản*	1							1	
21	Kiến tập	1					1			
22	Thực tập tốt nghiệp* (CNCBTS)	4							4	
23	Khóa luận tốt nghiệp* (CNCBTS)	6							6	
	Kiến thức chuyên ngành tự chọn	**5**								
	Nhóm A: chọn tối thiểu 1 học phần									
		2						***2***		
1	Kỹ thuật nuôi thủy sản	2						x		
2	Sản xuất sạch hơn trong chế biến thủy sản	2						x		
3	Thương mại thủy sản	2						x		
	Nhóm B: Chọn tối thiểu 1 học phần lý thuyết, 1 học phần thực hành tương ứng									
		3							***3***	
1	Chế biến sản phẩm rong biển	2							x	
2	Thực hành chế biến sản phẩm rong biển	1							x	
3	Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng	2							x	
4	Thực hành công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng	1							x	
	KIẾN THỨC CHUYÊN SÂU ĐẶC THÙ	**30**								
	Kiến thức chuyên sâu đặc thù bắt buộc	***26***								***19***
1	Nước cấp, nước thải trong chế biến thủy sản	2								2
2	Các kỹ thuật tiên tiến trong công nghệ chế biến thủy sản	2								2
3	Quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	2								2

4	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn phẩm thực phẩm	2							2	
5	Quản lý nhà máy thực phẩm	2							2	
6	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2							2	
7	Chuyên đề vệ sinh công nghiệp	1							1	
8	Chuyên đề về shelf-life của thực phẩm	1								1
9	Chuyên đề kỹ sư (CNCBTS)	1								1
10	Đồ án kỹ sư (CNCBTS)*	3								3
11	Thực tập kỹ sư (CNCBTS)*	8								8
	Kiến thức chuyên sâu đặc thù tự chọn *Chọn tối thiểu 2 học phần*	**4**								4
1	Chế phẩm và hóa chất trong thủy sản	2								x
2	Cấu trúc và tính chất của thực phẩm trong quá trình chế biến	2								x
3	Bệnh học động vật thủy sản	2								x
4	Phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	2								x
5	Quản trị kênh phân phối	2								x
6	Quản trị doanh nghiệp	2								x
7	Kỹ năng đàm phán	2								x
	Tổng tín chỉ chương trình kỹ sư	**151**	**12**	**19**	**18**	**18**	**20**	**19**	**22**	**23**