

# 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>32</b>							
	<b>Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc</b>	<b>30</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	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			
	<b>Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn</b> <i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>	<b>2</b>		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					
	<b>KIẾN THỨC CƠ SỞ NGÀNH</b>	<b>37</b>							
	<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>	<b>33</b>							
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					

	<b>Kiến thức cơ sở ngành tự chọn</b> (chọn tối thiểu 2 học phần)	<b>4</b>			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				
	<b>KIẾN THỨC CHUYÊN NGÀNH</b>	<b>52</b>							
	<b>Kiến thức chuyên ngành bắt buộc</b>	<b>47</b>							
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
	<b>Kiến thức chuyên ngành tự chọn</b>	<b>5</b>							
	<i>Nhóm A: chọn tối thiểu 1 học phần</i>								
		<b>2</b>						<b>2</b>	
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	
	<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>
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
	<b>Tổng tín chỉ chương trình cử nhân</b>	<b>121</b>	<b>12</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>15</b>

