

TIẾN ĐỘ VÀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

(TRÌNH ĐỘ CỬ NHÂN)

STT khung	Tên học phần	Số TC	HK 1	HK 2	HK 3	HK 4	HK 5	HK 6	HK 7	HK 8
	KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG	41								
	Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc	39								
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	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2					2			
5	Tư tưởng Hồ Chí Minh	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	x		x						
10	Giáo dục thể chất 2	x			x					

11	Giáo dục thể chất 3	x				x				
12	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	x	x							
13	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	x	x							
14	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	x	x							
15	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	x	x							
16	Vật lý đại cương (CNTP)	3		3						
17	Giải tích (CNTP)	3		3						
18	Sinh học đại cương (CNTP)	3		3						
19	Vì sinh đại cương (CNTP)	2	2							
20	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1		1						
21	Hóa đại cương 1 (CNTP)	2	2							
22	Thí nghiệm hóa đại cương 1 (CNTP)	1		1						
23	Hóa đại cương 2 (CNTP)	2		2						
24	Thí nghiệm hóa đại cương 2 (CNTP)	1			1					
25	Kỹ năng thuyết trình	2		2						
26	Kỹ năng viết	2				2				
	Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn	2								
	<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>	2			2					
27	Pháp luật đại cương	2			x					
28	Logic học	2			x					
29	Kinh tế học đại cương	2			x					
30	Tâm lý học đại cương	2			x					

31	Văn hóa ẩm thực	2			x					
	KIẾN THỨC CƠ SỞ NGÀNH	38								
	Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc	36								
32	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2					2			
33	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3			3					
34	Hóa hữu cơ (CNTP)	3	3							
35	Hóa học thực phẩm	2		2						
36	Hóa sinh học thực phẩm	2			2					
37	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1				1				
38	Vi sinh vật học thực phẩm (CNTP)	2			2					
39	Dinh dưỡng người	2					2			
40	Thực hành khoa học dinh dưỡng người	1						1		
41	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1	1							
42	Công nghệ chế biến thực phẩm*	3				3				
43	Thực hành Công nghệ chế biến thực phẩm*	1					1			
44	Vẽ kỹ thuật	2	2							
45	Kỹ thuật thực phẩm 1 (Biến đổi cơ học và phân riêng vật lý)	3		3						
46	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	3			3					
47	Kỹ thuật thực phẩm 3 (Truyền khối trong CNTP)	2				2				
48	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	1					1			
49	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2				2				
	Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)	2					2			

50	Thực phẩm chức năng	2					x			
51	Công nghệ sau thu hoạch	2					x			
52	Công nghệ lên men thực phẩm	2					x			
53	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	2					x			
54	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2					x			
	KIẾN THỨC CHUYÊN NGÀNH (BAO GỒM KIẾN THỨC HỌC KỲ DOANH NGHIỆP)	50								
	Kiến thức chuyên ngành bắt buộc	41								
55	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3						3		
56	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2							2	
57	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2					2			
58	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1						1		
59	Phụ gia thực phẩm	2					2			
60	Phát triển sản phẩm	2						2		
61	Phân tích hóa lý thực phẩm 1 (CNTP)	3			3					
62	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1*	2				2				
63	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2			2					
64	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm*	1				1				
65	Phân tích vi sinh thực phẩm	2				2				
66	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1*	1					1			
67	Luật và tiêu chuẩn thực phẩm	2					2			
68	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)*	2						2		

69	Chuyên đề: Đổi mới, sáng tạo và khởi nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm	1						1	
70	Đồ án công nghệ thực phẩm*	1						1	
71	Đồ án kỹ thuật thực phẩm	1					1		
72	Kiến tập	1						1	
73	Thực tập tốt nghiệp (ngành CNTP)*	4						4	
74	Khóa luận tốt nghiệp (ngành CNTP)*	6						6	
	Kiến thức chuyên ngành tự chọn	9							
	<i>Chọn tối thiểu 9 tín chỉ (3 nhóm HP lý thuyết và thực hành tương ứng)</i>					3	6		
75	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2				x	x		
76	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1				x	x		
77	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2				x	x		
78	Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	1				x	x		
79	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	2				x	x		
80	Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	1				x	x		
81	Công nghệ chế biến rau quả	2				x	x		
82	Thực hành công nghệ chế biến rau quả	1				x	x		
83	Công nghệ chế biến lương thực	2				x	x		
84	Thực hành công nghệ chế biến lương thực	1				x	x		
85	Công nghệ chế biến sữa	2				x	x		
86	Thực hành công nghệ chế biến sữa	1				x	x		
87	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2				x	x		
88	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật	1				x	x		

89	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	2					x	x		
90	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	1					x	x		
91	Công nghệ chế biến thịt, trứng	2					x	x		
92	Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng	1					x	x		
93	Công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản	2					x	x		
94	Thực hành công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản	1					x	x		
	Tổng tín chỉ chương trình cử nhân	129	13	22	22	19	20	18	15	0