

TIẾN ĐỘ VÀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH

ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

(TRÌNH ĐỘ CỬ NHÂN)

ST T	Tên học phần	Số TC	HK 1	HK 2	HK 3	HK 4	HK 5	HK 6	HK 7
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	Vi sinh đại cương (CNTP)	2	2						
10	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1		1					
11	Hóa đại cương 1 (CNTP)	2	2						
12	Thí nghiệm hóa đại cương 1 (CNTP)	1		1					
13	Kỹ năng thuyết trình	2		2					
14	Kỹ năng viết	2						2	
15	Giải tích (CNTP)	3	3						
16	Giáo dục thể chất 1	0		x					
17	Giáo dục thể chất 2	0			x				
18	Giáo dục thể chất 3	0				x			
19	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0	x						
20	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0	x						
21	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	0	x						
22	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	0	x						
Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn		2							
<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>									
23	Pháp luật đại cương	2		x					
24	Logic học	2		x					
25	Tâm lý học đại cương	2		x					
26	Văn hóa ẩm thực	2		x					

27	Kinh tế học đại cương	2		x					
KIẾN THỨC CƠ SỞ NGÀNH		38							
Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc		36							
28	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2						2	
29	Hóa học thực phẩm	2	2						
30	Hóa sinh học thực phẩm	2		2					
31	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1			1				
32	Vi sinh vật học thực phẩm	2		2					
33	Phân tích vi sinh thực phẩm	2			2				
34	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1				1			
35	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 2*	1					1		
36	Phân tích hóa lý thực phẩm 1 (CNTP)	3		3					
37	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1*	2			2				
38	Phân tích hóa lý thực phẩm 2	2				2			
39	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 2	1					1		
40	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2			2				
41	Độc tố học thực phẩm	2				2			
42	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1		1					
43	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2			2				
44	Phụ gia thực phẩm	2				2			
45	Máy và thiết bị thực phẩm	3			3				
46	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3				3			
Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)		2				2			
47	Dinh dưỡng người	2				x			
48	Thực phẩm chức năng	2				x			
49	Công nghệ sau thu hoạch	2				x			
50	Công nghệ lên men thực phẩm	2				x			
KIẾN THỨC NGÀNH CHÍNH		51							
Kiến thức ngành chính bắt buộc		42							
51	Công nghệ chế biến thực phẩm*	3			3				
52	Thực hành Công nghệ chế biến thực phẩm	1				1			
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	Luật và tiêu chuẩn thực phẩm*	2				2			
56	Đảm bảo chất lượng thực phẩm	2					2		
57	Hệ thống quản lý chất lượng	2					2		
58	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)*	2					2		
59	Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	2						2	
60	Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP)	2						2	
61	Đồ án quản lý chất lượng thực phẩm*	1							1
62	Đồ án phân tích thực phẩm	2						2	
63	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2				2			
64	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm*	1					1		
65	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3					3		
66	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2						2	
67	Chuyên đề Đổi mới, sáng tạo và khởi nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm	1							1
68	Kiến tập	1					1		
69	Thực tập tốt nghiệp (ĐBCL)*	4							4
70	Khóa luận tốt nghiệp (ĐBCL)*	6							6
Kiến thức ngành chính tự chọn (Chọn tối thiểu 3 nhóm học phân lý thuyết và thực hành tương ứng)		9	x	x	x	x	x	6	3
71	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2						x	x
72	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	1						x	x
73	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2						x	x
74	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa	1						x	x
75	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2						x	x
76	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	1						x	x
77	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2						x	x
78	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	1						x	x
79	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2						x	x

80	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	1						x	x
81	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng	2						x	x
82	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng	1						x	x
83	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sản phẩm thủy sản	2						x	x
84	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sản phẩm thủy sản	1						x	x
85	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2						x	x
86	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, ca cao	1						x	x
87	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2						x	x
88	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	1						x	x
89	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2						x	x
90	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	1						x	x
Tổng tín chỉ chương trình cử nhân		121	12	18	19	21	21	17	13