

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

(TRÌNH ĐỘ KỸ SƯ)

Stt	Tên học phần	Số TC	HK 1	HK 2	HK 3	HK 4	HK 5	HK 6	HK 7	HK DN
KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG		32								
Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc		28								
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	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3		3						
10	Toán cao cấp A1	3	3							
11	Toán cao cấp A2	2		2						
12	Giáo dục thể chất 1	0			x					
13	Giáo dục thể chất 2	0					x			
14	Giáo dục thể chất 3	0						x		
15	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0	x							
16	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0		x						
17	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	0			x					
18	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	0				x				
Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn		4								
<i>Chọn tối thiểu 1 học phần trong nhóm A và tối thiểu 1 học phần trong nhóm B</i>										
Nhóm A: Chọn tối thiểu 1 học phần		2		2						
19	Xác suất và thống kê trong kỹ thuật	2		x						
20	Hóa vô cơ	2		x						
21	Vật lý kỹ thuật	2		x						
Nhóm B: Chọn tối thiểu 1 học phần		2			2					
22	Pháp luật đại cương	2			x					
23	Logic học	2			x					

24	Kỹ năng giao tiếp	2			x				
25	Kinh tế học đại cương	2			x				
KIẾN THỨC CƠ SỞ NGÀNH		38							
Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc		36							
26	Vẽ kỹ thuật	2		2					
27	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	1	1						
28	Sinh học đại cương	2	2						
29	Hóa hữu cơ	3	3						
30	Hóa lý - Hóa keo	2		2					
31	Hóa phân tích	2	2						
32	Thí nghiệm hóa phân tích	1		1					
33	Hóa học thực phẩm	2		2					
34	Hóa sinh học thực phẩm	2			2				
35	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1				1			
36	Vi sinh vật học thực phẩm	3			3				
37	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1				1			
38	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1			1				
39	Tính chất vật lý của vật liệu thực phẩm	2			2				
40	Kỹ thuật thực phẩm 1	3		3					
41	Kỹ thuật thực phẩm 2	3			3				
42	Kỹ thuật thực phẩm 3	2				2			
43	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	1					1		
44	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2			2				
Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)		2				2			
45	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2				x			
46	Văn hóa doanh nghiệp	2				x			
47	Văn hóa ẩm thực	2				x			
48	Độc tố học thực phẩm	2				x			
49	Thực phẩm chức năng	2				x			
KIẾN THỨC NGÀNH CHÍNH		51							
Kiến thức ngành chính bắt buộc		44							
50	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2				2			
51	Công nghệ sau thu hoạch	2				2			
52	Công nghệ chế biến thực phẩm	3				3			

53	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2				2			
54	Dinh dưỡng	2		2					
55	Phụ gia thực phẩm	2				2			
56	Phát triển sản phẩm	2					2		
57	Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm	2					2		
58	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3					3		
59	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2					2		
60	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2				2			
61	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1					1		
62	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	2			2				
63	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2				2			
64	Phân tích vi sinh thực phẩm	2				2			
65	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1					1		
66	Thực hành công nghệ chế biến thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	1					1		
67	Thực hành công nghệ chế biến lương thực, trà, cà phê, ca cao	1					1		
68	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	1					1		
69	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1						1	
70	Thực hành công nghệ sản xuất các sản phẩm từ sữa	1						1	
71	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật và chế biến rau quả	1						1	
72	Đồ án kỹ thuật thực phẩm	1				1			
73	Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm	2						2	
74	Kiến tập	1				1			
75	Thực tập tốt nghiệp	2						2	
Kiến thức ngành chính tự chọn		7							
<i>Chọn tối thiểu 3 học phần trong nhóm A và 1 học phần trong nhóm B</i>									
Nhóm A		6				4	2		

76	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2					x	x		
77	Công nghệ chế biến sữa	2					x	x		
78	Công nghệ chế biến rau quả	2					x	x		
79	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2					x	x		
80	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	2					x	x		
81	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	2					x	x		
82	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	2					x	x		
83	Công nghệ chế biến lương thực	2					x	x		
84	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2					x	x		
Nhóm B		1								1
85	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1								x
86	Thực hành kỹ thuật hiện đại trong công nghệ thực phẩm	1								x
87	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1								x
88	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1								x
KIẾN THỨC NGÀNH CHÍNH CHUYÊN SÂU, ĐẶC THÙ (HỌC KỲ DOANH NGHIỆP)		30								
89	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2								2
90	Quản lý nhà máy thực phẩm	2								2
91	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2								2
92	Thực tập kỹ sư 1	5								5
93	Thực tập kỹ sư 2	3								3
94	Khóa luận tốt nghiệp	14								14
Chọn tối thiểu 1 học phần		2								2
95	Quản lý an toàn thực phẩm	2								x
96	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2								x
97	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2								x
98	Quản trị doanh nghiệp	2								x

99	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2								x
100	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	2								x
Tổng tín chỉ chương trình kỹ sư		151	14	20	22	20	19	18	8	30