

TIẾN ĐỘ ĐÀO TẠO CHUNG NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
TRÌNH ĐỘ THẠC SĨ

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học kỳ 1	Học kỳ 2	Học kỳ 3
I. Học phần bắt buộc			32			
1	0312100408	Triết học	3 (3,0)	3		
2	0312102399	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2 (2,0)	2		
3	0312100584	Kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	2 (2,0)	2		
4	0312100585	Thí nghiệm kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	1 (0,1)		1	
5	0312100586	Công nghệ enzyme và protein	2 (2,0)	2		
6	0312100587	Thí nghiệm công nghệ enzyme và protein	1 (0,1)		1	
7	0312102400	Công nghệ lên men hiện đại	2 (2,0)	2		
8	0312102971	Thí nghiệm công nghệ lên men hiện đại	1 (0,1)		1	
9	0312100588	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học	2 (2,0)		2	
10	0312100589	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)		2	
11	0312102972	Mô hình hóa và tối ưu hóa trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)		2	

12	0310101408	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)		2	
13	0310101402	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)		2	
14	0312100580	Quản lý dự án	2 (2,0)	2		
15	0312102403	Chuyên đề vệ sinh công nghiệp	1 (1,0)	1		
16	0312102973	Chuyên đề về shelf-life của thực phẩm	1 (1,0)		1	
17	0312102974	Chuyên đề CNTP	1 (1,0)			1
18	0312101405	Đồ án Công nghệ thực phẩm	3 (0,3)			3
II. Học phần tự chọn (<i>Chọn tối thiểu 03 học phần trong nhóm A và tối thiểu 03 học phần trong nhóm B</i>)			12			
<i>Nhóm A: Chọn tối thiểu 03 học phần</i>			6			
19	0312102401	Tự động hóa trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	2		
20	0312101401	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	2 (2,0)	2		
21	0312102402	Đảm bảo chất lượng thực phẩm	2 (2,0)	2		
22	0312102975	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	2 (2,0)	2		
23	0312101404	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2 (2,0)	2		

24	0312102976	Nước cấp, nước thải trong chế biến thủy sản	2 (2,0)	2		
25	0312102977	Các kỹ thuật tiên tiến trong công nghệ chế biến thủy sản	2 (2,0)	2		
26	0312102978	Quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	2 (2,0)	2		
<i>Nhóm B: Chọn tối thiểu 02 học phần</i>			4			
27	0312100579	Cấu trúc và tính chất của thực phẩm trong quá trình chế biến	2 (2,0)		2	
28	0312101406	Chế biến nhiệt thực phẩm nâng cao	2 (2,0)		2	
29	0312101403	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)		2	
30	0312100594	Các phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	2 (2,0)		2	
31	0312103006	Quản trị doanh nghiệp	2 (2,0)		2	
32	0312103007	Quản trị kênh phân phối	2 (2,0)		2	
33	0312103008	Kỹ năng đàm phán	2 (2,0)		2	
34	0312102979	Xây dựng và đánh giá phòng thí nghiệm theo ISO 17025	2 (2,0)		2	
35	0312101439	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2 (2,0)		2	
36	0312102980	Chế phẩm và hóa chất trong thủy sản	2 (2,0)		2	

37	0312102981	Bệnh học động vật thủy sản	2 (2,0)		2	
38	0312101407	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (0,2)		2	
39	0312100596	Công nghệ vi nang và nano trong thực phẩm	2 (2,0)		2	
III. Thực tập			8			
40	0312102982	Thực tập	8 (0,8)			8
III. Thực tập			8			
41	0312102983	Đề án	8 (0,8)			8