

Bảng khối lượng học tập ngành Công nghệ thực phẩm trình độ Thạc sĩ:

TT	Thành phần	Khối lượng học tập
1	Triết học	03 tín chỉ
2	Học phần chuyên ngành, đồ án học phần, chuyên đề	41 tín chỉ
3	Thực tập	8 tín chỉ
4	Đề án	8 tín chỉ
Tổng số tín chỉ tích lũy		60 tín chỉ

Tiến độ đào tạo theo học kỳ ngành Công nghệ thực phẩm trình độ Thạc sĩ:

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1				20	
Học phần bắt buộc				14	
1	0312100408	11100012	Triết học	3 (3,0)	
2	0312102399	05100564	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2 (2,0)	
3	0312100584	05100511	Kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	2 (2,0)	
4	0312100586	05100513	Công nghệ enzyme và protein	2 (2,0)	
5	0312102400	05100565	Công nghệ lên men hiện đại	2 (2,0)	
6	0312100580	05100588	Quản lý dự án	2 (2,0)	
7	0312102403	05107568	Chuyên đề vệ sinh công nghiệp	1 (1,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 3 học phần)				6	
8	0312102401	02100030	Tự động hóa trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	

9	0312101401	05100509	Kỹ thuật kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	2 (2,0)	
10	0312102402	05102571	Đảm bảo chất lượng thực phẩm	2 (1,1)	
11	0312102975	05100572	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	2 (2,0)	
12	0312101404	05100553	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2 (2,0)	
13	0312102976	05100583	Nước cấp, nước thải trong chế biến thủy sản	2 (2,0)	
14	0312102977	05100573	Các kỹ thuật tiên tiến trong công nghệ chế biến thủy sản	2 (2,0)	
15	0312102978	05100574	Quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	2 (2,0)	
Học kỳ 2				20	
Học phần bắt buộc				14	
16	0312100585	05101512	Thí nghiệm kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	1 (0,1)	
17	0312100587	05101514	Thí nghiệm công nghệ enzyme và protein	1 (0,1)	
18	0312102971	05101566	Thí nghiệm công nghệ lên men hiện đại	1 (0,1)	
19	0312100588	05100515	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học	2 (2,0)	
20	0312100589	05100518	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
21	0312102972	05100567	Mô hình hóa và tối ưu hóa trong công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	

22	0312101408	05100138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
23	0312101402	05100562	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	
24	0312102973	05107569	Chuyên đề về shelf-life của thực phẩm	1 (1,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 3 học phần)				6	
25	0312100579	05100547	Cấu trúc và tính chất của thực phẩm trong quá trình chế biến	2 (2,0)	
26	0312101406	05100543	Chế biến nhiệt thực phẩm nâng cao	2 (2,0)	
27	0312101403	05100508	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	
28	0312100594	05100563	Các phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
29	0312103006	13200101	Quản trị doanh nghiệp	2 (2,0)	
30	0312103007	13200008	Quản trị kênh phân phối	2 (2,0)	
31	0312103008	13200017	Kỹ năng đàm phán	2 (2,0)	
32	0312102979	05100575	Xây dựng và đánh giá phòng thí nghiệm theo ISO 17025	2 (2,0)	
33	0312101439	02100014	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2 (2,0)	
34	0312102980	05100576	Chế phẩm và hóa chất trong thủy sản	2 (2,0)	
35	0312102981	05100577	Bệnh học động vật thủy sản	2 (2,0)	
36	0312101407	05101131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (0,2)	

37	0312100596	05100539	Công nghệ vi nang và nano trong thực phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 3				20	
Học phần bắt buộc				20	
38	0312102974	05107570	Chuyên đề CNTP	1 (1,0)	
39	0312101405	05103554	Đồ án Công nghệ thực phẩm	3 (0,3)	
40	0312102982	05104581	Thực tập	8 (0,8)	
41	0312102983	05107582	Đề án	8 (0,8)	