

TIẾN ĐỘ VÀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH
QUẢN TRỊ KINH DOANH THỰC PHẨM
(TRÌNH ĐỘ CỬ NHÂN)

STT	Tên học phần	Số TC	HK1	HK2	HK3	HK4	HK5	HK6	HK7
	KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG	29							
	Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc	27							
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	0		x					
10	Giáo dục thể chất 2	0			x				
11	Giáo dục thể chất 3	0				x			
12	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0		x					
13	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0		x					
14	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	0		x					
15	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	0		x					
16	Giải tích (CNTP)	3	3						
17	Kinh tế vi mô	3	3						
18	Kinh tế vĩ mô	3		3					
19	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	1	1						
	Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn	2							
	<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>								
	<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>	2		2					
20	Văn hóa ẩm thực	2		x					
21	Tâm lý học đại cương	2		x					
22	Kỹ năng giao tiếp	2		x					
23	Pháp luật đại cương	2		x					
	KIẾN THỨC CƠ SỞ NGÀNH	39							
	Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc	35							
24	Hóa học thực phẩm	2	2						
25	Khoa học thực phẩm	3		3					

26	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1			1				
27	Công nghệ chế biến thực phẩm	2			2				
28	Thực hành công nghệ chế biến thực phẩm	1				1			
29	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2					2		
30	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2			2				
31	Quản trị chuỗi cung ứng	3				3			
32	Luật và tiêu chuẩn thực phẩm	2			2				
33	Chuyên đề Đổi mới, sáng tạo và khởi nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm (Food Innovation and Entrepreneurship)	1					1		
34	Marketing căn bản	2	2						
35	Truyền thông trong kinh doanh	2			2				
36	Nguyên lý kế toán	3			3				
37	Quản trị học	3	3						
38	Quản trị vận hành	3				3			
39	Quản trị Logistic	3				3			
	Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần trong nhóm A và tối thiểu 1 học phần trong nhóm B)	4			4				
	Chọn tối thiểu 1 học phần	2							
40	Thực phẩm chức năng	2			x				
41	Dinh dưỡng người	2			x				
42	Độc tố học thực phẩm	2			x				
	Chọn tối thiểu 1 học phần	2							
43	Thư tín thương mại trong kinh doanh	2			x				
44	Quan hệ công chúng	2			x				
45	Nghệ thuật lãnh đạo	2			x				
46	Tâm lý học kinh doanh	2			x				
	KIẾN THỨC CHUYÊN NGÀNH (BAO GỒM KIẾN THỨC HỌC KỲ DOANH NGHIỆP)	53							
	Kiến thức chuyên ngành bắt buộc	44							
47	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2				2			
48	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1					1		
49	Phụ gia thực phẩm	2					2		

50	Phát triển sản phẩm*	2					2		
51	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2					2		
52	Đảm bảo chất lượng thực phẩm	2				2			
53	Quản lý nhà máy thực phẩm	2							2
54	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng*	2					2		
55	Phương pháp nghiên cứu định tính và định lượng*	2						2	
56	Tiếng Anh chuyên ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm *	2					2		
57	Phân tích số liệu	2				2			
58	Quản trị bán hàng *	3						3	
59	Thương mại điện tử	3						3	
60	Quản trị nguồn nhân lực*	3						3	
61	Quản trị kinh doanh quốc tế	3						3	
62	Kiến tập	1							1
63	Thực tập tốt nghiệp (QTKDTP)*	4							4
64	Khóa luận tốt nghiệp (QTKDTP)*	6							6
	Kiến thức chuyên ngành tự chọn	9							
	<i>Chọn tối thiểu 6 tín chỉ trong nhóm A, 2 tín chỉ trong nhóm B và 2 tín chỉ trong nhóm C</i>								
	Nhóm A: Chọn tối thiểu 2 học phần lý thuyết và 2 học phần thực hành tương ứng	6					4	2	
65	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2					x		
66	Công nghệ chế biến sữa	2					x		
67	Công nghệ chế biến rau quả	2					x		
68	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2					x		
69	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	2					x		
70	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	2					x		
71	Công nghệ chế biến lương thực	2					x		
72	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2					x		
73	Công nghệ chế biến thịt, trứng	2					x		
74	Công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản	2					x		

75	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1						X	
76	Thực hành công nghệ chế biến sữa	1						X	
77	Thực hành công nghệ chế biến rau quả	1						X	
78	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật	1						X	
79	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	1						X	
80	Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	1						X	
81	Thực hành công nghệ chế biến lương thực	1						X	
82	Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	1						X	
83	Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng	1						X	
84	Thực hành công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản	1						X	
	Nhóm B: Chọn tối thiểu 1 dự án (1 trong 2 dự án)	1						1	
85	Dự án phát triển sản phẩm	1						X	
86	Dự án quản trị sản xuất và kinh doanh thực phẩm	1						X	
	Nhóm C: Chọn tối thiểu 1 học phần	2							2
87	Luật kinh tế	2							X
88	Đạo đức kinh doanh và văn hóa doanh nghiệp	2							X
89	Quản trị kênh phân phối	2							X
90	Kỹ năng đàm phán	2							X
91	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2							X
92	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2							X
	Tổng tín chỉ chương trình cử nhân	121	17	12	20	20	20	17	15