

## TIẾN ĐỘ VÀ CHƯƠNG TRÌNH NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Stt	Mã môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	HỌC KỲ THEO TIẾN ĐỘ						
				HK1	HK2	HK3	HK4	HK5	HK6	HK7
<b>KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG</b>			<b>32</b>							
<b>Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc</b>			<b>30</b>							
1	19200001	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 1	2	2						
2	19200006	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 2	3			3				
3	19200002	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2					2		
4	19200003	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam	3						3	
5	0101000094	Anh văn A1	3		3					
6	0101007556	Anh văn A2	3			3				
7	0101007566	Anh văn B1	3				3			
8	0101007567	Anh văn B2	3					3		
9	0101006144	Toán cao cấp A1 (Giải tích)	3	3						
10	0101006150	Toán cao cấp A2 (Đại số tuyến tính)	2		2					
11	0101007557	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3		3					
12	17201001	Giáo dục thể chất 1	0		x					
13	17201002	Giáo dục thể chất 2	0			x				
14	17201003	Giáo dục thể chất 3	0				x			
15	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0	x						
16	17200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0		x					
17	17201006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3AB	0			x				
<b>Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn</b> <i>(Chọn tối thiểu 1 học phần)</i>			<b>2</b>	2						
18	18200016	Logic học	2	x						
19	13200041	Kỹ năng giao tiếp	2	x						
20	19200004	Pháp luật đại cương	2	x						
<b>KIẾN THỨC GIÁO DỤC CHUYÊN NGHIỆP</b>			<b>88</b>							
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>			<b>45</b>							
21	03200001	Vẽ kỹ thuật	2	2						
22	04200100	Hóa lý - Hóa keo	2	2						

23	04200010	Hóa phân tích	2		2					
24	04202011	Thí nghiệm hóa phân tích	1			1				
25	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1		1					
26	05200001	Hóa học thực phẩm	2		2					
27	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2			2				
28	05202003	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1			1				
29	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3			3				
30	05202006	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1				1			
31	05200116	Tính chất vật lý của vật liệu thực phẩm	2		2					
32	05200009	Kỹ thuật thực phẩm 1	3		3					
33	05200010	Kỹ thuật thực phẩm 2	3			3				
34	05200011	Kỹ thuật thực phẩm 3	2				2			
35	05201012	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	1					1		
36	05200014	Phụ gia thực phẩm	2				2			
37	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3					3		
38	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2				2			
39	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2					2		
40	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1						1	
41	22200013	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	2			2				
42	22201014	Thực hành phân tích hóa lý thực phẩm 1	2				2			
43	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	2					2		
44	05201074	Thực hành phân tích vi sinh thực phẩm 1	1						1	
<b>Kiến thức cơ sở ngành tự chọn</b> (Chọn tối thiểu 1 học phần)			<b>2</b>							
45	05200017	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	2				x			
46	05200072	Độc tố học thực phẩm	2				x			
47	34200027	Dinh dưỡng	2				x			
<b>Kiến thức chuyên ngành bắt buộc</b>			<b>22</b>							
48	05200013	Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm	2					2		
49	05200018	Công nghệ sau thu hoạch	2				2			
50	05200019	Công nghệ chế biến thực	2				2			

		phẩm								
51	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2				2			
52	05208045	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2						2	
53	05200023	Phát triển sản phẩm	2					2		
54	22200070	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2						2	
55	05201091	Thực hành công nghệ chế biến thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	1					1		
56	05201092	Thực hành công nghệ chế biến lương thực, trà, cà phê, ca cao	1					1		
57	05201093	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	1					1		
58	05201094	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1						1	
59	05201095	Thực hành công nghệ sản xuất các sản phẩm từ sữa	1						1	
60	05201096	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật và chế biến rau quả	1						1	
61	05204024	Đồ án kỹ thuật thực phẩm	1					1		
62	05204114	Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm	1						1	
<b>Kiến thức chuyên ngành tự chọn</b> (Chọn tối thiểu 1 học phần trong nhóm A, 3 học phần trong nhóm B, 2 học phần trong nhóm C)			<b>10</b>							
<b>Nhóm A</b>									<b>2</b>	
63	05200015	Thực phẩm chức năng	2						x	
64	05200108	Nghiên cứu người tiêu dùng	2						x	
65	22200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2							x
	05200109	Quản lý cho kỹ sư	2							x
<b>Nhóm B</b>								<b>2</b>	<b>4</b>	
66	05200055	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2					x	x	
67	05200056	Công nghệ chế biến sữa	2					x	x	
68	05200061	Công nghệ chế biến rau quả	2					x	x	
69	05200063	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2					x	x	

70	05200057	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	2					x	x	
71	05200058	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	2					x	x	
72	05200059	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	2					x	x	
73	05200060	Công nghệ chế biến lương thực	2					x	x	
74	05200062	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2					x	x	
<b>Nhóm C</b>									<b>2</b>	
75	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng giám quan	1						x	
76	05201112	Thực hành kỹ thuật hiện đại trong công nghệ thực phẩm	1						x	
77	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1						x	
78	05201021	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1						x	
<b>Thực tập</b>			<b>4</b>							
79	05205064	Kiên tập	1					1		
80	05205107	Thực tập tốt nghiệp	3							3
<b>Khóa luận tốt nghiệp</b>			<b>5</b>							<b>5</b>
81	05207110	Khóa luận tốt nghiệp	5							x
<b>Tổng</b>			<b>120</b>	<b>11</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>21</b>	<b>8</b>