

# TIẾN ĐỘ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH DBCL & ATTP

## (THEO HỌC KỲ)

| STT             | MÃ HỌC PHẦN | TÊN HỌC PHẦN   | SỐ TÍN CHỈ |
|-----------------|-------------|--|------------|
| <b>HỌC KỲ 1</b> |             |  | <b>11</b>  |
|                 |             | <b>Kiến thức bắt buộc</b>                            |            |
| 1               | 19200001    | Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 1   | 2          |
| 2               | 18200002    | Toán cao cấp A2                                      | 2          |
| 3               | 101007557   | Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin                 | 3          |
| 4               | 17200004    | Giáo dục quốc phòng - an ninh 1                      | 0          |
| 5               | 04200010    | Hóa phân tích  | 2          |
|                 |             | <b>Kiến thức tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần)</b> |            |
| 1               | 18200016    | Logic học  | 2          |
| 2               | 13200041    | Kỹ năng giao tiếp                                    | 2          |
| 3               | 19200004    | Pháp luật đại cương                                  | 2          |
| <b>HỌC KỲ 2</b> |             |  | <b>19</b>  |
| 1               | 192000064   | Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 2   | 3          |
| 2               | 18200001    | Toán cao cấp A1                                      | 3          |
| 3               | 17200005    | Giáo dục quốc phòng - an ninh 2                      | 0          |
| 4               | 03200001    | Vẽ kỹ thuật  | 2          |
| 5               | 04202011    | Thí nghiệm hóa phân tích                             | 1          |
| 6               | 05201115    | Nhập môn Công nghệ thực phẩm                         | 1          |
| 7               | 05200001    | Hóa học thực phẩm                                    | 2          |
| 8               | 05200050    | Vi sinh vật học thực phẩm                            | 3          |
| 9               | 22200015    | Đánh giá cảm quan thực phẩm                          | 2          |
| 10              | 22200013    | Phân tích hóa lý thực phẩm 1                         | 2          |
| <b>HỌC KỲ 3</b> |             |  | <b>17</b>  |
| 1               | 19200006    | Tư tưởng Hồ Chí Minh                                 | 2          |
| 2               | 0101000094  | Anh văn A1   | 3          |
| 3               | 17201001    | Giáo dục thể chất 1                                  | 0          |
| 4               | 17201006    | Giáo dục quốc phòng - an ninh 3AB                    | 0          |
| 5               | 05200002    | Hóa sinh học thực phẩm                               | 2          |
| 6               | 05202003    | Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm         | 1          |
| 7               | 05200014    | Phụ gia thực phẩm                                    | 2          |
| 8               | 05200019    | Công nghệ chế biến thực phẩm                         | 2          |
| 9               | 22200001    | Vệ sinh an toàn thực phẩm                            | 2          |
| 10              | 22201016    | Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm                | 1          |

|   |            |  |           |
|---|------------|--|-----------|
| 11  | 22201014   | Thực hành phân tích hóa lý thực phẩm 1   | 2         |
| <b>HỌC KỲ 4</b>   |            |  | <b>21</b> |
|   |            | <b>Kiến thức bắt buộc</b>  |           |
| 1   | 0101007556 | Anh văn A2   | 3         |
| 2   | 17201002   | Giáo dục thể chất 2  | 0         |
| 3   | 05202003   | Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm   | 1         |
| 4   | 05200008   | Máy và thiết bị thực phẩm  | 3         |
| 5   | 05208104   | Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu   | 3         |
| 6   | 05200073   | Phân tích vi sinh thực phẩm  | 2         |
| 7   | 22201014   | Phát triển sản phẩm  | 2         |
| 8   | 05200018   | Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê   | 2         |
| 9   | 05200019   | Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm                                | 2         |
| 10  | 05200022   | Quản lý chất lượng và cải tiến   | 3         |
| <b>HỌC KỲ 5</b>   |            |  | <b>21</b> |
|   |            | <b>Kiến thức bắt buộc</b>  |           |
| 1   | 19200003   | Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam   | 3         |
| 2   | 0101007566 | Anh văn B1   | 3         |
| 3   | 17201003   | Giáo dục thể chất 3  | 0         |
| 4   | 05200022   | Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm   | 2         |
| 5   | 05201074   | Thực hành phân tích vi sinh thực phẩm 1  | 1         |
| 6   | 05208045   | Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm   | 2         |
| 7   | 05201100   | Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát           | 1         |
| 8   | 05201101   | Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa                 | 1         |
| 9   | 05201102   | Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật và sản phẩm từ rau quả | 1         |
| 10  | 22205065   | Kiến tập   | 1         |
| <b>Học phần tự chọn kiến thức cơ sở ngành (chọn ít nhất 1 học phần)</b> |            |  |           |
| 1   | 05200013   | Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm  | 2         |
| 2   | 05200072   | Độc tố học thực phẩm   | 2         |
| 3   | 34200027   | Dinh dưỡng   | 2         |
| <b>NHÓM B Kiến thức tự chọn (chọn ít nhất 2 học phần)</b>               |            |  |           |
| 1   | 05200076   | Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát                     | 2         |
| 2   | 05200075   | Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa   | 2         |
| 3   | 05200081   | Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả                                       | 2         |
| 4   | 05200079   | Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật                                  | 2         |

|  |            |  |           |
|--|------------|--|-----------|
| 5  | 05200077   | Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo                              | 2         |
| 6  | 05200082   | Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản                         | 2         |
| 7  | 05200078   | Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, ca cao                           | 2         |
| 8  | 05200080   | Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực                                    | 2         |
| 9  | 05200103   | Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị                             | 2         |
| <b>HỌC KỲ 6</b>  |            |  | <b>22</b> |
| <b>Kiến thức bắt buộc</b>  |            |  |           |
| 1  | 0101007567 | Anh văn B2   | 3         |
| 2  | 22201012   | Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP)  | 2         |
| 3  | 05201074   | Đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm   | 4         |
| 4  | 22200050   | Phân tích hóa lý thực phẩm 2   | 2         |
| 5  | 22200051   | Thực hành phân tích hóa lý thực phẩm 2   | 1         |
| 6  | 05201083   | Thực hành phân tích vi sinh thực phẩm 2  | 1         |
| 7  | 05201097   | Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị | 1         |
| 8  | 05201098   | Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực, trà, cà phê, ca cao     | 1         |
| 9  | 05201099   | Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo                    | 1         |
| 10   | 05204114   | Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm  | 1         |
| <b>NHÓM A</b>  |            |  |           |
| <b>Kiến thức tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần)</b>   |            |  |           |
| 1  | 05200108   | Nghiên cứu người tiêu dùng   | 2         |
| 2  | 22200024   | Phòng vệ thực phẩm   | 2         |
| 3  | 22200056   | Các hệ thống quản lý hỗ trợ  | 2         |
| 4  | 5200015    | Thực phẩm chức năng  | 2         |
| 5  | 05200109   | Quản lý cho kỹ sư  | 2         |
| <b>NHÓM B</b>  |            |  |           |
| <b>Kiến thức tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần và không trùng với học phần nhóm B đã chọn ở học kỳ 5)</b> |            |  |           |
| 1  | 05200076   | Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát                     | 2         |
| 2  | 05200075   | Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa   | 2         |
| 3  | 05200081   | Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả                                       | 2         |
| 4  | 05200079   | Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật                                  | 2         |

|                 |               |  |            |
|-----------------|---------------|--|------------|
| 5               | 05200077      | Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo      | 2          |
| 6               | 05200082      | Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản | 2          |
| 7               | 05200078      | Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, ca cao   | 2          |
| 8               | 05200080      | Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực            | 2          |
| 9               | 05200103      | Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị     | 2          |
|                 | <b>NHÓM C</b> | <b>Kiến thức tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần)</b>             |            |
| 1               | 05201111      | Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan                | 1          |
| 2               | 05201113      | Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm                  | 1          |
| <b>HỌC KỲ 7</b> |               |  | <b>9</b>   |
| 1               |               | <b>Kiến thức bắt buộc</b>  |            |
| 1               | 05205107      | Đồ án đảm bảo chất lượng thực phẩm                               | 1          |
| 2               | 05205107      | Thực tập tốt nghiệp  | 3          |
| 3               | 05207110      | Khóa luận tốt nghiệp   | 5          |
| <b>Tổng</b>     |               |  | <b>120</b> |