

## THÔNG BÁO

V/v hướng dẫn đăng ký học phần học kỳ 1 năm học 2023 – 2024

Khoa Công nghệ thực phẩm thông báo đến toàn thể sinh viên khóa 11DH về việc hướng dẫn đăng ký học phần trong học kỳ 1 năm học 2023 – 2024, cụ thể như sau:

**- Lưu ý:**

+ Khoa Công nghệ thực phẩm không tổ chức học kỳ hè, hiện tại phòng Đào tạo đang mở các học phần đăng ký sớm cho **học kỳ 7 trong CTĐT (học kỳ 1 năm học 2023-2024)**;

+ Sinh viên tốt nghiệp **hệ Cử nhân** rà soát các học phần trong chương trình khung, trường hợp tích lũy chưa đủ các học phần, sinh viên làm đơn xin mở lớp nộp về khoa kèm danh sách (học phần lý thuyết: tối thiểu 30 sinh viên, học phần thực hành: tối thiểu 20 sinh viên).

**1. Khóa 11DH ngành Công nghệ thực phẩm:**

**❖ Cử nhân**

STT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Nhóm bắt buộc</b>				
1	0101100874	Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm	2	
2	0101100214	Thực hành công nghệ sản xuất các sản phẩm từ sữa	1	
3	0101100215	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật và chế biến rau quả	1	
4	0101004982	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1	
5	0101100875	Thực tập tốt nghiệp	2	
<b>Nhóm tự chọn (chọn 1 học phần)</b>				

1	0101100219	Thực hành kỹ thuật hiện đại trong công nghệ thực phẩm	1	
2	0101100220	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1	
3	0101100218	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1	
4	0101005600	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong CNTP	1	

❖ **Kỹ sư**

STT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Nhóm bắt buộc</b>				
1	0101100874	Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm	2	
2	0101100214	Thực hành công nghệ sản xuất các sản phẩm từ sữa	1	
3	0101100215	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật và chế biến rau quả	1	
4	0101004982	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1	
5	0101100875	Thực tập tốt nghiệp	2	
<b>6</b>	<b>0101100879</b>	<b>Khóa luận tốt nghiệp</b>	<b>14</b>	<b>*</b>
<b>Nhóm tự chọn (chọn 1 học phần)</b>				
1	0101100219	Thực hành kỹ thuật hiện đại trong công nghệ thực phẩm	1	
2	0101100220	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1	
3	0101100218	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1	
4	0101005600	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong CNTP	1	

## 2. Ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm

### ❖ Cử nhân

STT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Nhóm bắt buộc</b>				
1	0101100226	Đồ án đảm bảo chất lượng thực phẩm	1	
2	0101004823	Thực hành CNSX và kiểm soát chất lượng đường, bánh kẹo	1	
3	0101100225	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực, trà, cà phê, ca cao	1	
4	0101100224	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	1	
5	0101005005	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1	
6	0101101011	Thực tập tốt nghiệp	2	
<b>Nhóm tự chọn (chọn 1 học phần)</b>				
1	0101100219	Thực hành kỹ thuật hiện đại trong công nghệ thực phẩm	1	
2	0101100220	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1	
3	0101100218	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1	
4	0101005600	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong CNTP	1	

### ❖ Kỹ sư

STT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Nhóm bắt buộc</b>				
1	0101100226	Đồ án đảm bảo chất lượng thực phẩm	1	

2	0101004823	Thực hành CNSX và kiểm soát chất lượng đường, bánh kẹo	1	
3	0101100225	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực, trà, cà phê, ca cao	1	
4	0101100224	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	1	
5	0101005005	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1	
6	0101101011	Thực tập tốt nghiệp	2	
<b>7</b>	<b>0101100901</b>	<b>Khóa luận tốt nghiệp</b>	<b>14</b>	<b>*</b>
<b>Nhóm tự chọn (chọn 1 học phần)</b>				
1	0101100219	Thực hành kỹ thuật hiện đại trong công nghệ thực phẩm	1	
2	0101100220	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1	
3	0101100218	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1	
4	0101005600	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong CNTP	1	

### 3. Ngành Công nghệ chế biến thủy sản

#### ❖ Cử nhân

STT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Nhóm bắt buộc</b>				
1	0101101268	Đồ án chuyên ngành công nghệ chế biến thủy sản	1	
2	0101003683	Phát triển sản phẩm	2	
3	0101101234	Quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	2	

4	0101002727	Sản xuất sạch hơn trong chế biến thủy sản	2	
5	0101101235	Thực hành quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	1	
6	0101005887	Thực tập tốt nghiệp	2	

❖ **Kỹ sư**

STT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Nhóm bắt buộc</b>				
1	0101101268	Đồ án chuyên ngành công nghệ chế biến thủy sản	1	
2	0101003683	Phát triển sản phẩm	2	
3	0101101234	Quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	2	
4	0101002727	Sản xuất sạch hơn trong chế biến thủy sản	2	
5	0101101235	Thực hành quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	1	
6	0101005887	Thực tập tốt nghiệp	2	
7	0101101313	<b>Khóa luận tốt nghiệp</b>	<b>14</b>	<b>*</b>

Sinh viên theo dõi và thực hiện đúng theo thông báo khoa.

Trân trọng./.

**TRƯỞNG KHOA**



**PGS.TS Lê Nguyễn Đoàn Duy**