

CURRICULUM AND TRAINING SCHEDULE FOR FOOD TECHNOLOGY

TIẾN ĐỘ VÀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

(TRÌNH ĐỘ CỬ NHÂN)
(BACHELOR OF SCIENCE)

STT khung	Tên học phần	Số TC	HK 1	HK 2	HK 3	HK 4	HK 5	HK 6	HK 7	HK 8
	KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG	41								
	Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc	39								
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	x		x						
10	Giáo dục thể chất 2	x			x					

11	Giáo dục thể chất 3	x				x				
12	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	x	x							
13	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	x	x							
14	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	x	x							
15	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	x	x							
16	Vật lý đại cương (CNTP)	3		3						
17	Giải tích (CNTP)	3		3						
18	Sinh học đại cương (CNTP)	3		3						
19	Vì sinh đại cương (CNTP)	2	2							
20	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1		1						
21	Hóa đại cương 1 (CNTP)	2	2							
22	Thí nghiệm hóa đại cương 1 (CNTP)	1		1						
23	Hóa đại cương 2 (CNTP)	2		2						
24	Thí nghiệm hóa đại cương 2 (CNTP)	1			1					
25	Kỹ năng thuyết trình	2		2						
26	Kỹ năng viết	2				2				
	Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn	2								
	<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>	2			2					
27	Pháp luật đại cương	2			x					
28	Logic học	2			x					
29	Kinh tế học đại cương	2			x					
30	Tâm lý học đại cương	2			x					

31	Văn hóa ẩm thực	2			x					
	KIẾN THỨC CƠ SỞ NGÀNH	38								
	Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc	36								
32	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2					2			
33	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3			3					
34	Hóa hữu cơ (CNTP)	3	3							
35	Hóa học thực phẩm	2		2						
36	Hóa sinh học thực phẩm	2			2					
37	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1				1				
38	Vi sinh vật học thực phẩm (CNTP)	2			2					
39	Dinh dưỡng người	2					2			
40	Thực hành khoa học dinh dưỡng người	1						1		
41	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1	1							
42	Công nghệ chế biến thực phẩm*	3				3				
43	Thực hành Công nghệ chế biến thực phẩm*	1					1			
44	Vẽ kỹ thuật	2	2							
45	Kỹ thuật thực phẩm 1 (Biến đổi cơ học và phân riêng vật lý)	3		3						
46	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	3			3					
47	Kỹ thuật thực phẩm 3 (Truyền khối trong CNTP)	2				2				
48	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	1					1			
49	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2				2				
	Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)	2					2			

50	Thực phẩm chức năng	2					x			
51	Công nghệ sau thu hoạch	2					x			
52	Công nghệ lên men thực phẩm	2					x			
53	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	2					x			
54	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2					x			
	KIẾN THỨC CHUYÊN NGÀNH (BAO GỒM KIẾN THỨC HỌC KỲ DOANH NGHIỆP)	50								
	Kiến thức chuyên ngành bắt buộc	41								
55	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3						3		
56	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2							2	
57	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2					2			
58	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1						1		
59	Phụ gia thực phẩm	2					2			
60	Phát triển sản phẩm	2						2		
61	Phân tích hóa lý thực phẩm 1 (CNTP)	3			3					
62	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1*	2				2				
63	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2			2					
64	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm*	1				1				
65	Phân tích vi sinh thực phẩm	2				2				
66	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1*	1					1			
67	Luật và tiêu chuẩn thực phẩm	2					2			
68	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)*	2						2		

69	Chuyên đề: Đổi mới, sáng tạo và khởi nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm	1						1	
70	Đồ án công nghệ thực phẩm*	1						1	
71	Đồ án kỹ thuật thực phẩm	1					1		
72	Kiến tập	1						1	
73	Thực tập tốt nghiệp (ngành CNTP)*	4						4	
74	Khóa luận tốt nghiệp (ngành CNTP)*	6						6	
	Kiến thức chuyên ngành tự chọn	9							
	<i>Chọn tối thiểu 9 tín chỉ (3 nhóm HP lý thuyết và thực hành tương ứng)</i>					3	6		
75	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2				x	x		
76	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1				x	x		
77	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2				x	x		
78	Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	1				x	x		
79	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	2				x	x		
80	Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	1				x	x		
81	Công nghệ chế biến rau quả	2				x	x		
82	Thực hành công nghệ chế biến rau quả	1				x	x		
83	Công nghệ chế biến lương thực	2				x	x		
84	Thực hành công nghệ chế biến lương thực	1				x	x		
85	Công nghệ chế biến sữa	2				x	x		
86	Thực hành công nghệ chế biến sữa	1				x	x		
87	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2				x	x		
88	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật	1				x	x		

89	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	2					x	x		
90	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	1					x	x		
91	Công nghệ chế biến thịt, trứng	2					x	x		
92	Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng	1					x	x		
93	Công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản	2					x	x		
94	Thực hành công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản	1					x	x		
	Tổng tín chỉ chương trình cử nhân	129	13	22	22	19	20	18	15	0