

**CURRICULUM AND TRAINING SCHEDULE  
FOR QUALITY ASSURANCE AND FOOD SAFETY**

**TIẾN ĐỘ VÀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH  
ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

**(TRÌNH ĐỘ KỸ SƯ)  
(BACHELOR OF ENGINEERING)**

ST T	Tên học phần	Số TC	HK 1	HK 2	HK 3	HK 4	HK 5	HK 6	HK 7	HK 8
<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	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	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2				2				
5	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2					2			
6	Anh văn 1	2		2						
7	Anh văn 2	2			2					
8	Anh văn 3	2				2				
9	Vi sinh đại cương (CNTP)	2	2							
10	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1		1						
11	Hóa đại cương 1 (CNTP)	2	2							
12	Thí nghiệm hóa đại cương 1 (CNTP)	1		1						
13	Kỹ năng thuyết trình	2		2						
14	Kỹ năng viết	2						2		
15	Giải tích (CNTP)	3	3							
16	Giáo dục thể chất 1	0		x						
17	Giáo dục thể chất 2	0			x					
18	Giáo dục thể chất 3	0				x				
19	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0	x							
20	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0	x							
21	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	0	x							
22	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	0	x							
<b>Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn</b>		<b>2</b>								
<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>										
23	Pháp luật đại cương	2		x						
24	Logic học	2		x						
25	Tâm lý học đại cương	2		x						
26	Văn hóa ẩm thực	2		x						

27	Kinh tế học đại cương	2		x					
<b>KIẾN THỨC CƠ SỞ NGÀNH</b>		<b>38</b>							
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>		<b>36</b>							
28	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2					2		
29	Hóa học thực phẩm	2	2						
30	Hóa sinh học thực phẩm	2		2					
31	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1			1				
32	Vi sinh vật học thực phẩm	2		2					
33	Phân tích vi sinh thực phẩm	2			2				
34	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1				1			
35	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 2*	1					1		
36	Phân tích hóa lý thực phẩm 1 (CNTP)	3		3					
37	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1*	2			2				
38	Phân tích hóa lý thực phẩm 2	2				2			
39	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 2	1					1		
40	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2			2				
41	Độc tố học thực phẩm	2				2			
42	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1		1					
43	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2			2				
44	Phụ gia thực phẩm	2				2			
45	Máy và thiết bị thực phẩm	3			3				
46	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3				3			
<b>Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>		<b>2</b>				<b>2</b>			
47	Dinh dưỡng người	2				x			
48	Thực phẩm chức năng	2				x			
49	Công nghệ sau thu hoạch	2				x			
50	Công nghệ lên men thực phẩm	2				x			
<b>KIẾN THỨC NGÀNH CHÍNH</b>		<b>51</b>							
<b>Kiến thức ngành chính bắt buộc</b>		<b>42</b>							
51	Công nghệ chế biến thực phẩm*	3			3				
52	Thực hành Công nghệ chế biến thực phẩm	1				1			
53	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2					2		

54	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1							1	
55	Luật và tiêu chuẩn thực phẩm*	2				2				
56	Đảm bảo chất lượng thực phẩm	2					2			
57	Hệ thống quản lý chất lượng	2					2			
58	Hệ thống phân tích môi nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)*	2					2			
59	Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	2						2		
60	Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP)	2						2		
61	Đồ án quản lý chất lượng thực phẩm*	1							1	
62	Đồ án phân tích thực phẩm	2						2		
63	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2				2				
64	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm*	1					1			
65	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3					3			
66	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2						2		
67	Chuyên đề Đổi mới, sáng tạo và khởi nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm	1							1	
68	Kiến tập	1					1			
69	Thực tập tốt nghiệp (ĐBCL)*	4							4	
70	Khóa luận tốt nghiệp (ĐBCL)*	6							6	
<b>Kiến thức ngành chính tự chọn</b> (Chọn tối thiểu 3 nhóm học phần lý thuyết và thực hành tương ứng)		<b>9</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	
71	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2						x	x	
72	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	1						x	x	
73	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2						x	x	
74	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa	1						x	x	
75	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2						x	x	
76	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	1						x	x	
77	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2						x	x	
78	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	1						x	x	
79	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2						x	x	

80	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	1						x	x	
81	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng	2						x	x	
82	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng	1						x	x	
83	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sản phẩm thủy sản	2						x	x	
84	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sản phẩm thủy sản	1						x	x	
85	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2						x	x	
86	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, ca cao	1						x	x	
87	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2						x	x	
88	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	1						x	x	
89	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2						x	x	
90	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	1						x	x	
<b>KIẾN THỨC CHUYÊN SÂU ĐẶC THÙ</b>		<b>30</b>								<b>x</b>
<b>Kiến thức ngành chuyên sâu đặc thù bắt buộc</b>		<b>26</b>								<b>x</b>
91	Kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm	2								2
92	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2								2
93	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2							2	
94	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	2							2	
95	Quản lý nhà máy thực phẩm	2							2	
96	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2							2	
97	Chuyên đề về shelf-life của thực phẩm	1								1
98	Chuyên đề vệ sinh công nghiệp	1							1	
99	Chuyên đề kỹ sư (ĐBCL)	1								1
100	Đồ án kỹ sư (ĐBCL)*	3								3
101	Thực tập kỹ sư (ĐBCL)*	8								8

<b>Kiến thức ngành chuyên sâu đặc thù tự chọn</b> <i>Chọn tối thiểu 2 học phần</i>		4	x	x	x	x	x	x	x	4
102	Tự động hóa trong công nghệ thực phẩm	2								x
103	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	2								x
104	Xử lý môi trường trong công nghệ thực phẩm	2								x
105	Xây dựng và đánh giá phòng thí nghiệm theo ISO 17025	2								x
106	Các phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	2								x
107	Kỹ năng đàm phán	2								x
108	Quản trị kênh phân phối	2								x
109	Quản trị doanh nghiệp	2								x
110	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2								x
<b>Tổng tín chỉ chương trình kỹ sư</b>		<b>151</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>17</b>	<b>13</b>	<b>21</b>