

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH

DANH SÁCH HỌC PHẦN-HÌNH THỨC THI
THUỘC KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM QUẢN LÝ

(Ban hành kèm theo Quyết định số:1559/QĐ-DCT, ngày 27 tháng 9 năm 2013 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh)

HỆ ĐÀO TẠO: TRUNG CẤP CHUYÊN NGHIỆP 2 NĂM

| STT | Mã HP | Tên học phần | Số tín chỉ | Hình thức thi giữa & cuối kỳ |
|------------|--------------|-----------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------|
| 1 | 05400001 | Hóa học và hóa sinh thực phẩm | 2 (2,0,4) | GK: trắc nghiệm CK: trắc nghiệm |
| 2 | 05400003 | Vi sinh vật học thực phẩm | 2 (2,0,4) | GK: trắc nghiệm CK: trắc nghiệm |
| 3 | 05400005 | Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 4 | 05400006 | Các quá trình cơ bản trong chế biến thực phẩm | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 5 | 05400007 | Máy thiết bị thực phẩm | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: tự luận |
| 6 | 05400008 | An toàn lao động trong nhà máy thực phẩm | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: tự luận |
| 7 | 05400009 | Thực phẩm chức năng | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 8 | 05400010 | Công nghệ sau thu hoạch | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: tự luận |
| 9 | 05400011 | Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 10 | 05400012 | Phân tích thực phẩm | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: tự luận |
| 11 | 05400014 | Công nghệ sản xuất rượu | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 12 | 05400016 | Công nghệ sản xuất bia | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 13 | 05400018 | Công nghệ sản xuất nước giải khát | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |

| STT | Mã HP | Tên học phần | Số tín chỉ | Hình thức thi giữa & cuối kỳ |
|------------|--------------|-------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------|
| 14 | 05400020 | Công nghệ chế biến sữa | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: vấn đáp |
| 15 | 05400022 | Công nghệ chế biến chất béo thực phẩm | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 16 | 05400024 | Công nghệ chế biến lương thực | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: tự luận |
| 17 | 05400026 | Công nghệ chế biến rau quả | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 18 | 05400028 | Công nghệ sản xuất đường | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 19 | 05400030 | Công nghệ sản xuất bánh, kẹo | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: tự luận |
| 20 | 05400032 | Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 21 | 05400034 | Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 22 | 05400036 | Công nghệ chế biến thịt, trứng | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 23 | 06400022 | Công nghệ chế biến thủy sản | 2 (2,0,4) | GK: trắc nghiệm CK: trắc nghiệm |
| 24 | 05401013 | Thực hành phân tích thực phẩm | 1 (0,1,1) | Không thi |
| 25 | 05401015 | Thực hành công nghệ sản xuất rượu | 1 (0,1,1) | Không thi |
| 26 | 05401017 | Thực hành công nghệ sản xuất bia | 1 (0,1,1) | Không thi |
| 27 | 05401019 | Thực hành công nghệ sản xuất nước giải khát | 1 (0,1,1) | Không thi |
| 28 | 05401021 | Thực hành công nghệ chế biến sữa | 1 (0,1,1) | Không thi |
| 29 | 05401023 | Thực hành công nghệ chế biến chất béo thực phẩm | 1 (0,1,1) | Không thi |
| 30 | 05401025 | Thực hành công nghệ chế biến lương thực | 1 (0,1,1) | Không thi |

| STT | Mã HP | Tên học phần | Số tín chỉ | Hình thức thi giữa & cuối kỳ |
|------------|--------------|-------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------|
| 31 | 05401027 | Thực hành công nghệ chế biến rau quả | 1 (0,1,1) | Không thi |
| 32 | 05401029 | Thực hành công nghệ sản xuất đường | 1 (0,1,1) | Không thi |
| 33 | 05401031 | Thực hành công nghệ sản xuất bánh, kẹo | 1 (0,1,1) | Không thi |
| 34 | 05401033 | Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao | 1 (0,1,1) | Không thi |
| 35 | 05401035 | Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị | 1 (0,1,1) | Không thi |
| 36 | 05401037 | Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng | 1 (0,1,1) | Không thi |
| 37 | 05402002 | Thí nghiệm hóa học và hóa sinh thực phẩm | 1 (0,1,1) | Không thi |
| 38 | 05402004 | Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm | 1 (0,1,1) | Không thi |
| 39 | 05404038 | Thực tập công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát | 2 (0,2,2) | Không thi |
| 40 | 05404039 | Thực tập công nghệ chế biến sữa và chất béo thực phẩm | 2 (0,2,2) | Không thi |
| 41 | 06401023 | Thực hành công nghệ chế biến thủy sản | 1 (0,1,1) | Không thi |
| 42 | 05404040 | Thực tập công nghệ chế biến lương thực, rau quả | 2 (0,2,2) | Không thi |
| 43 | 05404041 | Thực tập công nghệ chế biến đường, bánh, kẹo | 2 (0,2,2) | Không thi |
| 44 | 05404042 | Thực tập công nghệ chế biến Thịt, trứng, thủy sản | 2 (0,2,2) | Không thi |
| 45 | 05405043 | Thực tập tốt nghiệp | 5 | Không thi |
| 46 | 11400001 | Thương phẩm hàng thực phẩm | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 47 | 11400002 | Văn hóa ẩm thực | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |

| STT | Mã HP | Tên học phần | Số tín chỉ | Hình thức thi giữa & cuối kỳ |
|------------|--------------|---------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------|
| 48 | 11400003 | Kỹ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: tự luận |
| 49 | 11400005 | Kỹ thuật pha chế nước chấm, gia vị | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 50 | 11400007 | Kỹ thuật bảo quản và chế biến thực phẩm | 2 (2,0,4) | GK: không CK: trắc nghiệm |
| 51 | 11400009 | Xây dựng thực đơn | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: tự luận |
| 52 | 11400011 | Kỹ thuật chế biến món ăn truyền thống Việt Nam | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 53 | 11400013 | Kỹ thuật chế biến món ăn Âu – Á | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 54 | 11400015 | Kỹ thuật làm bánh truyền thống Việt Nam | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 55 | 11400017 | Kỹ thuật pha chế cocktail | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 56 | 11400019 | Kỹ thuật thiết kế và phục vụ bàn | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 57 | 11400021 | Quản lý dịch vụ ăn uống | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: tự luận |
| 58 | 11400022 | Kỹ thuật chế biến món ăn chay | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 59 | 11400024 | Kỹ thuật làm bánh Âu | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 60 | 11400026 | Kỹ thuật cắm, kết hoa | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: tự luận |
| 61 | 11400028 | Kỹ thuật trang trí bánh kem | 2 (2,0,4) | GK: không thi CK: trắc nghiệm |
| 62 | 11401004 | Thực hành kỹ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc | 1 (0,1,1) | Điểm trung bình của các bài thực hành |
| 63 | 11401006 | Thực hành kỹ thuật pha chế nước chấm, gia vị | 1 (0,1,1) | Điểm trung bình của các bài thực hành |
| 64 | 11401008 | Thực hành kỹ thuật bảo quản và chế biến thực phẩm | 1 (0,1,1) | Điểm trung bình của các bài thực hành |

| STT | Mã HP | Tên học phần | Số tín chỉ | Hình thức thi giữa & cuối kỳ |
|------------|--------------|------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------|
| 65 | 11401010 | Thực hành xây dựng thực đơn | 1 (0,1,1) | Điểm trung bình của các bài thực hành |
| 66 | 11401012 | Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn truyền thống Việt Nam | 2 (0,2,2) | Điểm trung bình của các bài thực hành |
| 67 | 11401014 | Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Âu – Á | 1 (0,1,1) | Điểm trung bình của các bài thực hành |
| 68 | 11401016 | Thực hành kỹ thuật làm bánh truyền thống Việt Nam | 1 (0,1,1) | Điểm trung bình của các bài thực hành |
| 69 | 11401018 | Thực hành kỹ thuật pha chế cocktail | 1 (0,1,1) | Điểm trung bình của các bài thực hành |
| 70 | 11401020 | Thực hành kỹ thuật thiết kế và phục vụ bàn | 1 (0,1,1) | Điểm trung bình của các bài thực hành |
| 71 | 11401023 | Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn chay | 1 (0,1,1) | Điểm trung bình của các bài thực hành |
| 72 | 11401025 | Thực hành kỹ thuật làm bánh Âu | 1 (0,1,1) | Điểm trung bình của các bài thực hành |
| 73 | 11401027 | Thực hành kỹ thuật cắm, kết hoa | 1 (0,1,1) | Điểm trung bình của các bài thực hành |
| 74 | 11401029 | Thực hành kỹ thuật trang trí bánh kem | 1 (0,1,1) | Điểm trung bình của các bài thực hành |
| 75 | 11404030 | Thực tập quy trình chế biến trong bếp ăn công nghiệp | 2 (0,2,2) | Không thi |
| 76 | 11404031 | Thực tập chế biến món ăn cho đối tượng mầm non và tiểu học | 2 (0,2,2) | Không thi |
| 77 | 11404032 | Thực tập chế biến món ăn truyền thống Việt Nam | 2 (0,2,2) | Không thi |
| 78 | 11404033 | Thực tập chế biến món ăn Âu – Á | 2 (0,2,2) | Không thi |
| 79 | 11404034 | Thực tập nghiệp vụ bàn – bar | 2 (0,2,2) | Không thi |
| 80 | 11405035 | Thực tập tốt nghiệp | 5 | Không thi |