

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

**(TRÌNH ĐỘ CỬ NHÂN)**

Stt	Tên học phần	Số TC	HK 1	HK 2	HK 3	HK 4	HK 5	HK 6	HK 7
<b>KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG</b>		<b>32</b>							
<b>Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc</b>		<b>28</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	3		3					
7	Anh văn 2	3			3				
8	Anh văn 3	3				3			
9	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3		3					
10	Toán cao cấp A1	3	3						
11	Toán cao cấp A2	2		2					
12	Giáo dục thể chất 1	0			x				
13	Giáo dục thể chất 2	0					x		
14	Giáo dục thể chất 3	0						x	
15	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0	x						
16	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0		x					
17	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	0			x				
18	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	0				x			
<b>Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn</b>		<b>4</b>							
<i>Chọn tối thiểu 1 học phần trong nhóm A và tối thiểu 1 học phần trong nhóm B</i>									
<b>Nhóm A: Chọn tối thiểu 1 học phần</b>		<b>2</b>		2					
19	Xác suất và thống kê trong kỹ thuật	2		x					
20	Hóa vô cơ	2		x					
21	Vật lý kỹ thuật	2		x					
<b>Nhóm B: Chọn tối thiểu 1 học phần</b>		<b>2</b>			2				
22	Pháp luật đại cương	2			x				
23	Logic học	2			x				

24	Kỹ năng giao tiếp	2			x			
25	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>						
26	Vẽ kỹ thuật	2		2				
27	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	1	1					
28	Sinh học đại cương	2	2					
29	Hóa hữu cơ	3	3					
30	Hóa lý - Hóa keo	2		2				
31	Hóa phân tích	2	2					
32	Thí nghiệm hóa phân tích	1		1				
33	Hóa học thực phẩm	2		2				
34	Hóa sinh học thực phẩm	2			2			
35	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1				1		
36	Vi sinh vật học thực phẩm	3			3			
37	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1				1		
38	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1			1			
39	Tính chất vật lý của vật liệu thực phẩm	2			2			
40	Kỹ thuật thực phẩm 1	3		3				
41	Kỹ thuật thực phẩm 2	3			3			
42	Kỹ thuật thực phẩm 3	2				2		
43	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	1					1	
44	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2			2			
<b>Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>		<b>2</b>				<b>2</b>		
45	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2				x		
46	Văn hóa doanh nghiệp	2				x		
47	Văn hóa ẩm thực	2				x		
48	Độc tố học thực phẩm	2				x		
49	Thực phẩm chức năng	2				x		
<b>KIẾN THỨC NGÀNH CHÍNH</b>		<b>51</b>						
<b>Kiến thức ngành chính bắt buộc</b>		<b>44</b>						
50	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2				2		
51	Công nghệ sau thu hoạch	2				2		
52	Công nghệ chế biến thực phẩm	3				3		

53	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2				2		
54	Dinh dưỡng	2		2				
55	Phụ gia thực phẩm	2				2		
56	Phát triển sản phẩm	2					2	
57	Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm	2					2	
58	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3					3	
59	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2					2	
60	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2				2		
61	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1					1	
62	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	2			2			
63	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2				2		
64	Phân tích vi sinh thực phẩm	2				2		
65	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1					1	
66	Thực hành công nghệ chế biến thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	1					1	
67	Thực hành công nghệ chế biến lương thực, trà, cà phê, ca cao	1					1	
68	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	1					1	
69	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1						1
70	Thực hành công nghệ sản xuất các sản phẩm từ sữa	1						1
71	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật và chế biến rau quả	1						1
72	Đồ án kỹ thuật thực phẩm	1				1		
73	Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm	2						2
74	Kiến tập	1				1		
75	Thực tập tốt nghiệp	2						2
<b>Kiến thức ngành chính tự chọn</b>		<b>7</b>						
<i>Chọn tối thiểu 3 học phần trong nhóm A và 1 học phần trong nhóm B</i>								
<b>Nhóm A</b>		<b>6</b>				<b>4</b>	<b>2</b>	

76	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2					X	X	
77	Công nghệ chế biến sữa	2					X	X	
78	Công nghệ chế biến rau quả	2					X	X	
79	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2					X	X	
80	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	2					X	X	
81	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	2					X	X	
82	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	2					X	X	
83	Công nghệ chế biến lương thực	2					X	X	
84	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2					X	X	
<b>Nhóm B</b>		<b>1</b>							<b>1</b>
85	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1							X
86	Thực hành kỹ thuật hiện đại trong công nghệ thực phẩm	1							X
87	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1							X
88	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1							X
<b>Tổng tín chỉ chương trình cử nhân</b>		<b>121</b>	<b>14</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>8</b>