

**TIẾN ĐỘ VÀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH QUẢN
TRỊ KINH DOANH THỰC PHẨM
(TRÌNH ĐỘ CỬ NHÂN)**

ST T	Tên học phần	Số TC	HK 1	HK 2	HK 3	HK 4	HK 5	HK 6	HK 7
KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG		32							
Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc		28							
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			
Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn		4							
<i>Chọn tối thiểu 1 học phần trong nhóm A và tối thiểu 1 học phần trong nhóm B</i>									
Nhóm A: Chọn tối thiểu 1 học phần		2		2					
19	Pháp luật đại cương	2		x					
20	Logic học	2		x					
21	Kỹ năng giao tiếp	2		x					
22	Kinh tế học đại cương	2		x					
Nhóm B: Chọn tối thiểu 1 học phần		2			2				
23	Xác suất và thống kê trong kỹ thuật	2			x				
24	Vật lý kỹ thuật	2			x				
KIẾN THỨC CƠ SỞ NGÀNH		36							

ST T	Tên học phần	Số TC	HK 1	HK 2	HK 3	HK 4	HK 5	HK 6	HK 7
	Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc	34							
25	Hóa hữu cơ	3	3						
26	Khoa học thực phẩm	3	3						
27	Công nghệ chế biến thực phẩm	3		3					
28	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1		1					
29	Luật thực phẩm	2			2				
30	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2		2					
31	Máy và thiết bị thực phẩm	3			3				
32	Quản trị học	2	2						
33	Thống kê ứng dụng	3		3					
34	Kinh tế nông nghiệp	3				3			
35	Hành vi người tiêu dùng	3			3				
36	Kế toán quản trị	3				3			
37	Phân tích hoạt động kinh doanh	3					3		
	Nhóm C - Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)	2				2			
38	Văn hóa doanh nghiệp	2				x			
39	Văn hóa ẩm thực	2				x			
40	Độc tố học thực phẩm	2				x			
41	Thực phẩm chức năng	2				x			
42	Marketing căn bản	2				x			
	KIẾN THỨC NGÀNH CHÍNH	53							
	Kiến thức ngành chính bắt buộc	45							
43	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2						2	
44	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2				2			
45	Phụ gia thực phẩm	2				2			
46	Đồ án Phát triển sản phẩm	2						2	
47	Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm	2						2	
48	Quản lý chất lượng và cải tiến	2						2	
49	Quản trị vận hành	3					3		
50	Quản trị tài chính	3					3		
51	Quản trị nguồn nhân lực	3					3		
52	Logistics	3						3	
53	Lập kế hoạch kinh doanh	3						3	
54	Quản trị bán hàng	3					3		

ST T	Tên học phần	Số TC	HK 1	HK 2	HK 3	HK 4	HK 5	HK 6	HK 7
55	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2							2
56	Quản lý nhà máy thực phẩm	2							2
57	Kiến tập	1						1	
58	Thực tập tốt nghiệp	2							2
59	Khóa luận tốt nghiệp	8							8
Kiến thức ngành chính tự chọn		8							
<i>Chọn tối thiểu 3 học phần trong nhóm D và 2 học phần trong nhóm E</i>									
Nhóm D: chọn tối thiểu 3 học phần		6			2	2	2		
60	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2			x	x	x		
61	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2			x	x	x		
62	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2			x	x	x		
63	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2			x	x	x		
64	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2			x	x	x		
65	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản	2			x	x	x		
66	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, cacao	2			x	x	x		
67	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2			x	x	x		
68	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2			x	x	x		
Nhóm E: chọn tối thiểu 2 học phần		2						2	
69	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	1						x	
70	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực, trà, cà phê, cao	1						x	
71	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	1						x	
72	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	1						x	

ST T	Tên học phần	Số TC	HK 1	HK 2	HK 3	HK 4	HK 5	HK 6	HK 7
73	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa	1						x	
74	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật và sản phẩm từ rau quả	1						x	
75	Thực hành kỹ thuật hiện đại trong công nghệ thực phẩm	1						x	
76	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1						x	
Tổng tín chỉ chương trình cử nhân		121	14	19	17	19	19	19	14