

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

STT	Tên học phần	Số TC	HK1	HK2	HK3	HK4	HK5	HK6	HK7
	KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG	33							
	Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc	31							
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	Vi sinh đại cương (CNTP)	2	2						
10	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1	1						
11	Giải tích (CNTP)	3	3						
12	Xác suất thống kê trong kinh tế và dịch vụ	2		2					
13	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3	3						
14	Giáo dục thể chất 1	0			x				
15	Giáo dục thể chất 2	0					x		
16	Giáo dục thể chất 3	0						x	
17	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0	x						
18	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0		x					
19	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	0			x				
20	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	0				x			
	Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn	2		2					

	<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>							
21	Văn hóa ẩm thực	2		x				
22	Tâm lý học đại cương	2		x				
23	Pháp luật đại cương	2		x				
	KIẾN THỨC CƠ SỞ NGÀNH	36						
	Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc	32						
24	Kỹ năng thuyết trình	2		2				
25	Kỹ năng viết	2				2		
26	Nhập môn công nghệ thực phẩm	1		1				
27	Hóa học thực phẩm	2	2					
28	Khoa học thực phẩm	3		3				
29	Tính chất vật lý vật liệu thực phẩm	2		2				
30	Các quá trình trong công nghệ thực phẩm	2				2		
31	Thực hành Các quá trình trong công nghệ thực phẩm	1					1	
32	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2						2
33	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2				2		
34	Luật thực phẩm	2					2	
35	Marketing căn bản	2	2					
36	Đạo đức kinh doanh và văn hóa doanh nghiệp	2				2		
37	Nguyên lý kế toán	3				3		
38	Kinh tế học đại cương	2		2				
39	Quản trị học	2				2		
	Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần nhóm A và 1 học phần nhóm B)	4				4		
	<i>Nhóm A: chọn tối thiểu 1 học phần</i>							
40	Thư tín thương mại trong kinh doanh	2				x		
41	Nghệ thuật lãnh đạo	2				x		
42	Tâm lý học kinh doanh	2				x		
	<i>Nhóm B: Chọn tối thiểu 1 học phần</i>							
43	Độc tố học thực phẩm	2				x		
44	Thực phẩm chức năng	2				x		
45	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2				x		

	KIẾN THỨC NGÀNH CHÍNH	52							
	Kiến thức ngành chính bắt buộc	39							
46	Phụ gia thực phẩm	2				2			
47	Phát triển sản phẩm	2					2		
48	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2				2			
49	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1					1		
50	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2					2		
51	Quản lý nhà máy thực phẩm	2						2	
52	Truyền thông marketing tích hợp	3					3		
53	Quản trị vận hành	3				3			
54	Logistics	3				3			
55	Phân tích hoạt động kinh doanh	3					3		
56	Quản trị nguồn nhân lực	3						3	
57	Quản trị kinh doanh quốc tế	2						2	
58	Kiến tập	1							1
59	Thực tập tốt nghiệp	2							2
60	Khóa luận tốt nghiệp	8							8
	Kiến thức ngành chính tự chọn <i>Chọn tối thiểu 6 tín chỉ trong nhóm A, 1 tín chỉ trong nhóm B và 01 định hướng trong nhóm C</i>	13							
	<i>Nhóm A: Chọn tối thiểu 2 học phần lý thuyết và 2 học phần thực hành tương ứng</i>	6					4	2	
61	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2					x		
62	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	1						x	
63	Công nghệ chế biến sữa	2					x		
64	Thực hành công nghệ chế biến sữa	1						x	
65	Công nghệ chế biến rau quả	2					x		
66	Thực hành công nghệ chế biến rau quả	1						x	
67	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2					x		
68	Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật	1						x	
69	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	2					x		

70	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	1						x	
71	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	2					x		
72	Thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	1						x	
73	Công nghệ chế biến lương thực	2					x		
74	Thực hành công nghệ chế biến lương thực	1						x	
75	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2					x		
76	Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	1						x	
77	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	2					x		
78	Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	1						x	
	<i>Nhóm B: Chọn tối thiểu 1 học phần</i>	1						1	
79	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng giám quan	1						x	
80	Thực hành ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghệ thực phẩm	1						x	
81	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1						x	
	<i>Nhóm C: Chọn tối thiểu 1 định hướng</i>	6						2	4
	Định hướng 1: Quản trị doanh nghiệp - Khởi nghiệp	6							
	Học phần bắt buộc								
82	Dự án phát triển sản phẩm	2						x	
	Học phần tự chọn (chọn 4 tín chỉ)								
83	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2						x	x
84	Phương pháp nghiên cứu định tính	2						x	x
85	Phương pháp nghiên cứu định lượng	2						x	x
86	Luật kinh tế	2						x	x
87	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2						x	x
	Định hướng 2: Quản trị sản xuất	6							
	Học phần bắt buộc								
88	Chuyên đề quản trị nhà máy thực phẩm	2						x	
	Học phần tự chọn (chọn 4 tín chỉ)								

89	Luật kinh tế	2						x	x
90	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2						x	x
91	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTTP)	2						x	x
92	Kiểm soát các quá trình trong công nghiệp thực phẩm	2						x	x
93	Xử lý môi trường trong công nghiệp thực phẩm	2						x	x
94	Quản lý và sử dụng năng lượng hiệu quả	2						x	x
	Tổng tín chỉ chương trình cử nhân	121	16	19	20	20	19	12	15