

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Tên chương trình: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

1. Thời gian đào tạo: 4,5 năm

7.2. Nội dung chương trình đào tạo sắp xếp theo khối kiến thức

TT	Tên học phần	Kỳ học	Số TC	Số tiết LT	Số tiết TH	Mã học phần
A. Khối kiến thức giáo dục đại cương			45			
I. Các học phần bắt buộc			39			
<i>a) Lý luận chính trị</i>			<i>11</i>			
1	Triết học Mác - Lênin	2	3	45	-	MLP131
2	Kinh tế chính trị	3	2	30	-	MLE122
3	Chủ nghĩa xã hội khoa học		2	30	-	SCS123
4	Tư tưởng Hồ Chí Minh		2	30	-	HCM124
5	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam		2	30	-	HCP125
<i>b) Ngoại ngữ, Tin học, Khoa học tự nhiên, xã hội</i>			<i>28</i>			
6	Hóa học	1	4	50	20	CHE141
7	Sinh học	2	3	40	10	GBI131
8	Xã hội học đại cương	2	2	30	0	GSO121
9	Vật lý	1	2	30	0	PHY121
10	Toán cao cấp	1	2	30	0	MAT121
11	Tiếng Anh 1	1	3	45	0	ENG131
12	Tiếng Anh 2	2	3	45	0	ENG132
13	Tiếng Anh 3	3	3	45	0	ENG133
14	Tin học đại cương	1	3	15	60	GIN131
15	Xác suất - Thống kê	2	3	45	0	PST131
II. Các học phần tự chọn (tích lũy đủ 6 TC)			6			
16	Vi sinh vật đại cương	2	3	39	12	GMI131
17	Sinh học phân tử		3	45	0	MBI131
18	Khoa học quản lý		3	45	0	MEC131
19	Nhà nước và pháp luật		3	45	0	SLA131
20	Ô nhiễm Môi trường		3	45	0	EPO131
B. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp			108			
I. Kiến thức cơ sở ngành			25			
<i>1.1. Các học phần bắt buộc</i>			<i>19</i>			
31	Hóa sinh thực phẩm		4	45	30	FBC241
32	Hóa học thực phẩm		3	45	-	FCH231
33	Công nghệ lên men		3	45	-	FTE231
34	Quy trình và thiết bị công nghệ Thực phẩm 1		3	45	-	PET231
35	Quy trình và thiết bị công nghệ Thực phẩm 2		3	30	30	PET232
36	Dinh dưỡng học		3	45	-	NSC231

1.2. Các học phần tự chọn (tích lũy đủ 6 TC)		6			
37	Vật lý học thực phẩm	3	45	-	FPH231
38	Nguyên liệu thực phẩm	3	45	-	FOM231
39	Độc tố thực phẩm	3	45	-	FTO231
40	Đại cương về khoa học thực phẩm	3	45	-	IFS231
II. Kiến thức ngành		52			
2.1. Các học phần bắt buộc		31			
41	Thông kê ứng dụng trong công nghệ thực phẩm	3	15	60	AFT331
42	Phân tích và đánh giá cảm quan thực phẩm	4	45	30	FAS341
43	Điều khiển tự động các quá trình Công nghệ Thực phẩm	3	30	30	ACT331
44	Vi sinh thực phẩm	3	30	30	FMI331
45	Quản lý chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm	3	45	-	FSQ331
46	Công nghệ bao gói thực phẩm	3	30	30	FPT331
47	Phụ gia thực phẩm	3	45	-	FAD331
48	Công nghệ Enzyme	3	30	30	ETE331
49	Truyền nhiệt trong công nghệ thực phẩm	3	45	-	FCE331
50	Bảo quản nông sản, thực phẩm	3	30	30	FAS331
2.2. Các học phần tự chọn (tích lũy đủ 21TC)		21			
51	Công nghệ bảo quản và chế biến thịt, sữa	3	30	30	MMT331
52	Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả	3	30	30	FVT331
53	Công nghệ sản xuất đồ uống	3	30	30	BMT331
54	Công nghệ sản xuất đường, bánh kẹo	3	30	30	CSM331
55	Công nghệ chế biến chè, cà phê	3	30	30	CTP331
56	Quản lý suất ăn công nghiệp	3	45	-	CMA331
57	Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm	3	30	30	FPD331
58	Công nghệ sản xuất thực phẩm chức năng	3	30	30	FFM331
59	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	3	30	30	PMT331
60	Xử lý phế phụ phẩm thực phẩm	3	30	30	FBP331
61	Kỹ thuật phân tích nhanh chất lượng thực phẩm	3	45	-	RAT331
62	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	3	30	30	FMT331
III. Kiến thức bổ trợ (chọn 15 tín chỉ)		15			
63	Vẽ kỹ thuật	3	15	90	TDR331
64	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm	3	45	-	PRD321

65	Quản trị doanh nghiệp		3	45	-	EAD331
66	Marketing		3	30	30	MAR431
67	Xây dựng và quản lý dự án		3	30	30	PEM331
68	Giao dịch và đàm phán trong kinh doanh		3	30	30	BCN431
69	Quản trị thương hiệu		3	45	-	BMA431
70	Ứng dụng Blockchain trong nông nghiệp		3	45	-	BAA431
71	Khởi sự kinh doanh		3	45	-	ENT431
IV. Kiến tập và thực tập nghề nghiệp			5			
72	TTNN1: Kiến tập về tổ chức, quản lý, sản xuất tại các doanh nghiệp - cơ quan trong lĩnh vực thực phẩm	2	1	-	60	ITR411
73	TTNN2: Công nghệ sản xuất sản phẩm từ thực vật		2	-	120	ITR422
74	TTNN3: Công nghệ sản xuất sản phẩm từ động vật		2	-	120	ITR423
V	Đồ án chuyên ngành		1	-	60	SPR411
VI. Thực tập tốt nghiệp			10	-		GTH710
VII. Rèn nghề			5			
75	RN1: Kỹ năng cơ bản trong phòng thí nghiệm		1	-	60	SPR511
76	RN2: Quy trình chế biến Thực phẩm		2	-	120	SPR522
77	RN3: Quy hoạch nhà máy thực phẩm		1	-	60	SPR513
78	RN4: Kỹ năng viết báo cáo		1	-	60	SPR514
Tổng cộng			158			

8. Kế hoạch đạo

Học kỳ 1:

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC
1	CHE141	Hóa học	4
2	GIN131	Tin học đại cương	3
3	PHY121	Vật lý	2
4	MAT121	Toán cao cấp	2
5	ENG131	Tiếng Anh 1	3
6		GDTC 1	1
Tổng			18

Học kỳ 2:

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC
1	MLP131	Triết học Mác-Lênin	3
2	PST131	Xác suất - Thống kê	3
3	ENG132	Tiếng Anh 2	3

4	GSO121	Xã hội học đại cương	3	
5	GMI131	Vi sinh vật đại cương	3	
6	GBI131	Sinh học	3	
7	ITR411	TTNN 1	1	
8		GDTC 2	1	
Tổng			19	

Học kỳ 3:

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	
1	MLE122	Kinh tế chính trị	2	
2	ENG133	Tiếng Anh 3	3	
3	FCH231	Hóa học thực phẩm	3	
4	PET231	Quy trình thiết bị trong CNTP 1	3	
5	SPR511	Rèn nghề 1	1	
6	MBI131	Sinh học phân tử	3	
7	TDR331	Vẽ kỹ thuật	3	
8	FTE231	Công nghệ lên men	3	
9		GDTC 3	1	
Tổng			22	

Học kỳ 4:

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	
1	SCS123	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	
2	PET232	Quy trình thiết bị trong CNTP 2	3	
3	FBC241	Hóa sinh thực phẩm	4	
4	FPH231	Vật lý học thực phẩm	3	
5	AST331	Thông kê ứng dụng trong công nghệ thực phẩm	3	
6	FMA231	Nguyên liệu thực phẩm	3	
7		GDQP		
Tổng			18	

Học kỳ 5:

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	
1	HCM124	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	
2	FMI331	Vi sinh thực phẩm	3	
3	ACT331	Điều khiển tự động các quá trình Công nghệ Thực phẩm	3	
4	FCE331	Truyền nhiệt trong công nghệ thực phẩm	3	
5	NSC231	Dinh dưỡng học	3	
6	FAS341	Phân tích và đánh giá cảm quan thực phẩm	4	
7	PRD331	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm	3	
Tổng			21	

Học kỳ 6:

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	
1	MAR431	Marketing	3	
2	FAS331	Bảo quản nông sản, thực phẩm	3	
3	CSM331	Công nghệ sản xuất đường, bánh kẹo	3	
4	MMT331	Công nghệ bảo quản và chế biến thịt, sữa	3	
5	FFM331	Công nghệ sản xuất thực phẩm chức năng	3	
6	FPT331	Công nghệ bao gói thực phẩm	3	
7	SPR522	Rèn nghề 2	2	
8	HCP125	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	
Tổng			22	

Học kỳ 7:

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	
1	PEM331	Xây dựng và quản lý dự án	3	
2	CTP331	Công nghệ chế biến chè, cà phê	3	
3	FVT331	Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả	3	
4	FPD331	Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm	3	
5	ETE331	Công nghệ Enzyme	3	
6	SPR513	Rèn nghề 3	1	
7	ITR422	TTNN2	2	
9	SPR411	Đồ án chuyên ngành	1	
Tổng			19	

Học kỳ 8

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	
1	EAD331	Quản trị doanh nghiệp	3	
2	FAD331	Phụ gia thực phẩm	3	
3	BMT331	Công nghệ sản xuất đồ uống	3	
4	FSQ331	Quản lý chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm	3	
5	SPR514	Rèn nghề 4	1	
6	ITR423	TTNN 3	2	
Tổng			15	

Học kỳ 9

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Ghi chú
1	GTH710	Thực tập tốt nghiệp	10	
Tổng			10	