

NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC

Đối tượng áp dụng: Đại học hệ chính quy từ khóa tuyển sinh năm 2023

(Ban hành kèm theo Quyết định số 1698/QĐ-ĐKC ngày 12 tháng 6 năm 2023 của Hiệu trưởng)

Ngành: **Công nghệ thực phẩm**

Mã ngành: **7540101**

Tổng khối lượng kiến thức:

150 tín chỉ tích lũy

5 tín chỉ không tích lũy

Chương trình Giáo dục Quốc phòng và an ninh

STT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ					Mã HP học trước	Mã HP song hành
			Tổng	LT	TH/ TN	ĐA	TT		
I. KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG			47						
I.01	POS104	Triết học Mác - Lênin	3	3					
I.02	POS105	Kinh tế Chính trị Mác - Lênin	2	2					
I.03	POS106	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	2					
I.04	POS107	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	2					
I.05	POS103	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2					
I.06	ENC120	Anh ngữ 1	3	3					
I.07	ENC121	Anh ngữ 2	3	3				ENC120	
I.08	ENC122	Anh ngữ 3	3	3				ENC121	
I.09	ENC123	Anh ngữ 4	3	3				ENC122	
I.10	CAP211	Nhập môn công nghệ thông tin	3	2	1				
I.11	ENS109	Môi trường	3	3					
I.12	MAN116	Quản trị học	3	3					
I.13	MAT106	Đại số tuyến tính và giải tích	3	3					
I.14	FOT160	Dinh dưỡng, thực phẩm và sức khỏe	3	3					
I.15	LAW106	Pháp luật đại cương	3	3					
I.16	SKL115	Tư duy thiết kế dự án	3	3					
I.17	SKL116	Đổi mới sáng tạo và tư duy khởi nghiệp	3	3				SKL115	
II. KIẾN THỨC GIÁO DỤC CHUYÊN NGHIỆP			103						
II.1. Kiến thức bắt buộc			91						
II.1.01	FOT165	Nhập môn ngành Công nghệ thực phẩm	3	3					
II.1.02	FOT104	Công nghệ chế biến lương thực	3	3				CHE101	
II.1.03	FOT105	Công nghệ chế biến rau quả	3	3				CHE101	
II.1.04	FOT149	Công nghệ chế biến thịt và thủy sản	3	3				CHE101	
II.1.05	FOT108	Công nghệ đồ hộp thực phẩm	3	3				FOT105 FOT149 FOT113 BIO115	
II.1.06	FOT166	Truyền thông thực phẩm	3	3					
II.1.07	MAR168	Marketing thực phẩm	3	3					
II.1.08	FOT219	Đánh giá cảm quan thực phẩm	3	2	1			FOT105	
II.1.09	CHE101	Hóa học thực phẩm	3	3					
II.1.10	CHE267	Hóa lý và kỹ thuật phòng thí nghiệm	3	2	1				

STT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ					Mã HP học trước	Mã HP song hành
			Tổng	LT	TH/TN	ĐA	TT		
II.1.11	CHE103	Hóa phân tích	3	3					
II.1.12	CHE106	Hóa sinh thực phẩm	3	3					
II.1.13	BIO115	Vi sinh thực phẩm	3	3					
II.1.14	CET267	Vẽ kỹ thuật và Autocad	3	2	1				
II.1.15	FOT267	Máy và thiết bị trong công nghệ sản xuất, chế biến thực phẩm	3	2	1				
II.1.16	FOT112	Phát triển sản phẩm thực phẩm	3	3					
II.1.17	FOT220	Phân tích kiểm nghiệm thực phẩm	3	2	1				
II.1.18	FOT113	Phụ gia và bao bì thực phẩm	3	3					
II.1.19	FOT168	Các quá trình cơ bản trong công nghệ thực phẩm	3	3					
II.1.20	MAN101	Quản lý chất lượng thực phẩm	3	3					FOT149
II.1.21	CAP203	Quy hoạch và xử lý số liệu thực nghiệm	3	2	1				
II.1.22	FOT152	Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm	3	3				FOT105	CET267
II.1.23	FOT269	Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	3	2	1			FOT160	
II.1.24	FOT323	Thực hành công nghệ chế biến lương thực	1		1				FOT104
II.1.25	FOT324	Thực hành công nghệ chế biến rau quả	1		1				FOT105
II.1.26	FOT325	Thực hành công nghệ chế biến thịt và thủy sản	1		1				
II.1.27	FOT326	Thực hành Công nghệ đồ hộp thực phẩm	1		1				FOT108
II.1.28	FOT343	Thực hành phụ gia và bao bì thực phẩm	1		1				
II.1.29	CHE345	Thực hành hóa học thực phẩm	1		1				
II.1.30	CHE346	Thực hành hóa sinh thực phẩm	1		1			CHE267	
II.1.31	CHE311	Thực hành hóa phân tích	1		1				
II.1.32	BIO331	Thực hành vi sinh thực phẩm	1		1			CHE267 BIO115	
II.1.33	FOT454	Đồ án dinh dưỡng và khoa học thực phẩm	1			1			FOT269
II.1.34	FOT459	Đồ án phát triển sản phẩm	3			3			FOT112
II.1.35	FOT455	Đồ án thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm	3			3		MAN101	
II.1.36	FOT450	Đồ án quản lý chất lượng thực phẩm	3			3			MAN101
II.1.37	FOT547	Thực tập tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm (*)	3				3		
II.2.Kiến thức tự chọn:			12						
Nhóm 1: Quản lý sản xuất thực phẩm và công nghệ đồ uống									
II.2.1.01	FOT245	Công nghệ chế biến trà, cà phê cacao	3	2	1			CHE101	
II.2.1.02	FOT109	Công nghệ lạnh thực phẩm	3	3				FOT105 FOT149	
II.2.1.03	FOT244	Công nghệ sản xuất đồ uống	3	2	1			CHE101	
II.2.1.04	FOT429	Đồ án quản lý sản xuất thực phẩm	3			3		MAN101	
Nhóm 2: Quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm và công nghệ đường bánh kẹo									

STT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ					Mã HP học trước	Mã HP song hành
			Tổng	LT	TH/TN	ĐA	TT		
II.2.2.01	FOT216	Công nghệ chế biến sữa	3	2	1			CHE101	
II.2.2.02	FOT246	Công nghệ sản xuất đường, bánh kẹo	3	2	1			CHE101	
II.2.2.03	FOT270	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	3	2	1				
II.2.2.04	FOT427	Đồ án công nghệ thực phẩm	3			3		MAN101	
Nhóm 3: Đồ án tốt nghiệp									
II.2.3.01	FOT448	Đồ án tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm (*)	12			12			
III. KIẾN THỨC KHÔNG TÍCH LŨY			5						
III.1. Giáo dục thể chất (tự chọn 1 trong 5 nhóm)			5						
Nhóm 1									
III.1.1.01	PHT304	Bóng chuyền 1	2						
III.1.1.02	PHT305	Bóng chuyền 2	2						
III.1.1.03	PHT306	Bóng chuyền 3	1						
Nhóm 2									
III.1.2.01	PHT307	Bóng rổ 1	2						
III.1.2.02	PHT308	Bóng rổ 2	2						
III.1.2.03	PHT309	Bóng rổ 3	1						
Nhóm 3									
III.1.3.01	PHT310	Thể hình - Thẩm mỹ 1	2						
III.1.3.02	PHT311	Thể hình - Thẩm mỹ 2	2						
III.1.3.03	PHT312	Thể hình - Thẩm mỹ 3	1						
Nhóm 4									
III.1.4.01	PHT313	Vovinam 1	2						
III.1.4.02	PHT314	Vovinam 2	2						
III.1.4.03	PHT315	Vovinam 3	1						
Nhóm 5									
III.1.5.01	PHT316	Bóng đá 1	2						
III.1.5.02	PHT317	Bóng đá 2	2						
III.1.5.03	PHT318	Bóng đá 3	1						
III.2. Chương trình Giáo dục quốc phòng và an ninh (theo quy định của Bộ GD&ĐT)									
Bắt buộc, không tích lũy									
III.2.01	NDF108	Quốc phòng, an ninh 1							
III.2.02	NDF109	Quốc phòng, an ninh 2							
III.2.03	NDF210	Quốc phòng, an ninh 3							
III.2.04	NDF211	Quốc phòng, an ninh 4							

(*) Sinh viên được xét điều kiện Thực tập, Đồ án tốt nghiệp theo quy định của Viện. /.

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

(Đã ký)

GS.TS. Nguyễn Trung Kiên