



KHOA: KỸ THUẬT HÓA HỌC
KẾ HOẠCH GIẢNG DẠY CHƯƠNG TRÌNH CỬ NHÂN KHÓA 2024

Ngày 26/4/2025

Ngành: Công nghệ Thực phẩm - 132.0 Tín chỉ
Major: Food Technology - 132.0 Credits

II. Kế hoạch giảng dạy theo học kỳ (Program Plan)

Ghi chú (notes): TQ: Tiên quyết (Prerequisite); SH: Song hành (Co-requisite Courses); KN: Khuyến nghị (Recommended-Courses)

x - cốt lõi tài năng (Hong

STT	Mã học phần	Tên học phần	Tín chỉ	Học phần tiên quyết/song hành	Ghi chú
No.	(Course ID)	(Course Title)	(Credits)	(Prerequisites)	(Notes)
Học kỳ 1 (Semester 1)			16		
Các học phần bắt buộc (Compulsary Courses)					
1	MT1003	Giải tích 1 Calculus 1	4		
2	CH1003	Hóa đại cương General Chemistry	3		
3	CH1001	Nhập môn về Kỹ thuật Introduction To Engineering	3		
4	PH1003	Vật lý 1 General Physics 1	4		
6	LA1003	Anh văn 1 English 1	2		
7		Giáo dục thể chất học phần 1 Physical education part 1			
Học kỳ 2 (Semester 2)			16		
Các học phần bắt buộc (Compulsary Courses)					
1	MT1005	Giải tích 2 Calculus 2	4	MT1003(KN)	
2	PH1007	Thí nghiệm Vật lý General Physics Labs	1		
3	CI1003	Vẽ kỹ thuật Engineering Drawing	3		
4	MT1007	Đại số Tuyến tính Linear Algebra	3		
5	LA1005	Anh văn 2 English 2	2	LA1003(TQ)	
6	MI1003	Giáo dục Quốc phòng Military Training	0		
7		Giáo dục thể chất học phần 2 Physical education part 2			
Các học phần tự chọn (Elective Courses)					
1		Nhóm C (3 tín chỉ) Group C (3 credits)			
Học kỳ 3 (Semester 3)			17		
Các học phần bắt buộc (Compulsary Courses)					
1	LA1007	Anh văn 3 English 3	2	LA1005(TQ)	
2	SP1031	Triết học Mác - Lênin Marxist - Leninist Philosophy	3		
3	CH2017	Kỹ thuật Thực phẩm 1 Food Engineering 1	3		
4	CH2021	Hóa hữu cơ Organic Chemistry	3	CH1003(TQ)	
5	CH2007	Hóa học - Hóa sinh Thực phẩm Food Chemistry And Biochemistry	4		x

6	CH2049	Thí nghiệm Hóa học và Hóa sinh Thực phẩm <i>Laboratory Of Food Chemistry And Biochemistry</i>	2	CH2007(KN)	
Học kỳ 4 (Semester 4)			17		
Các học phần bắt buộc (Compulsary Courses)					
1	LA1009	Anh văn 4 <i>English 4</i>	2	LA1007(TQ)	
2	SP1033	Kinh tế Chính trị Mác - Lênin <i>Marxist - Leninist Political Economy</i>	2	SP1031(KN)	
3	MT2013	Xác suất và Thống kê <i>Probability and Statistics</i>	4	MT1003(KN) MT1007(KN)	
4	CH2035	Kỹ thuật Thực phẩm 2 <i>Food Engineering 2</i>	3		
5	CH2045	Vi sinh Thực phẩm <i>Food Microbiology</i>	3	CH2007(KN)	x
6	CH3001	Thí nghiệm Vi sinh Thực phẩm <i>Laboratory Of Food Microbiology</i>	2	CH2045(KN)	
7	CH2111	Thí nghiệm Hóa hữu cơ Cơ bản <i>Laboratory Of Basic Organic Chemistry</i>	1	CH2021(KN)	
Học kỳ 5 (Semester 5)			17		
Các học phần bắt buộc (Compulsary Courses)					
1	SP1035	Chủ nghĩa Xã hội Khoa học <i>Scientific Socialism</i>	2	SP1033(KN)	
2	CH2039	Kỹ thuật Thực phẩm 3 <i>Food Engineering 3</i>	3		
3	CH1005	Hóa lý Hóa keo <i>Physical And Colloid Chemistry</i>	3	CH1003(TQ) MT1003(KN1)	
4	CH1019	Dinh dưỡng <i>Human Nutrition</i>	3		x
5	CH3017	Công nghệ Chế biến Thực phẩm <i>Principles Of Food Processing Technology</i>	3	CH2045(TQ)	x
Các học phần tự chọn (Elective Courses)					
1		Con người và môi trường <i>Humans and the Environment</i>			
1.1	CH4159	An toàn Thực phẩm <i>Food safety</i>	3	CH2007(KN) CH2045(KN)	
1.2	CH4163	An toàn Sinh học <i>Biosafety</i>	3	CH4161(KN)	
Học kỳ 6 (Semester 6)			17		
Các học phần bắt buộc (Compulsary Courses)					
1	SP1039	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam <i>History of VietNameese Communist Party</i>	2	SP1035(KN)	
2	CH3015	Thí nghiệm Quá trình Thiết bị <i>Laboratory Of Unit Operations</i>	2	CH2017(KN) CH2035(KN) CH2039(KN)	
3	CH4001	Thí nghiệm Công nghệ Chế biến Thực phẩm <i>Laboratory Of Food Processing Technology</i>	2	CH3017(KN)	
4	CH3053	Thiết kế Nhà máy Thực phẩm <i>Food Plant Design</i>	3	CH2045(KN)	x
5	CH3371	Phân tích Thực phẩm <i>Food Analysis</i>	3		x
6	CH3365	Thực tập Ngoài trường <i>Internship</i>	2	CH3017(KN) CH3053(TQ)	
Các học phần tự chọn (Elective Courses)					
1		Môn quản lý tự chọn - Nhóm C (3 tín chỉ) <i>Elective Management Courses - Group C (3 credits)</i>			
1.1	IM1013	Kinh tế học Đại cương <i>Economics</i>	3		
1.2	IM1021	Khởi nghiệp <i>Entrepreneurship</i>	3		
1.3	IM1023	Quản lý Sản xuất cho Kỹ sư <i>Production and Operations Management for Engineers</i>	3		

1.4	IM1025	Quản lý Dự án cho Kỹ sư <i>Project Management for Engineers</i>	3		
1.5	IM1027	Kinh tế Kỹ thuật <i>Engineering Economics</i>	3		
1.6	CH4101	Quản trị Chất lượng Thực phẩm <i>Food Quality Management</i>	3		
Học kỳ 7 (Semester 7)			17		
Các học phần bắt buộc (Compulsary Courses)					
1	SP1037	Tư tưởng Hồ Chí Minh <i>Ho Chi Minh Ideology</i>	2	SP1039(KN)	
2	CH4099	Đồ án Thiết kế Nhà máy Thực phẩm <i>Project On Food Plant Design</i>	2	CI1003(KN) CH2017(KN) CH2035(KN) CH2039(KN) CH3053(TQ)	x
3	CH4103	Đồ án Chuyên ngành <i>Specialized Project</i>	2		x
4	CH3049	Phân tích Cảm quan Thực phẩm <i>Sensory Evaluation Of Food</i>	3	MT2013(KN)	x
5	CH3433	Thực hành phân tích thực phẩm <i>Laboratory of food analysis</i>	2	CH3371(KN)	
6	CH4155	Thực phẩm từ thực vật <i>Plant based food products</i>	3	CH3017(KN)	
Các học phần tự chọn (Elective Courses)					
1		Môn chuyên ngành tự chọn - nhóm B (3 tín chỉ) <i>Elective Specialized Courses - Group B (3 credits)</i>			
1.1	CH4107	Phát triển Sản phẩm Thực phẩm mới <i>New Food Product Development</i>	3	CH3017(KN) CH3049(KN)	
1.2	CH4111	Vật lý thực phẩm <i>Food Physics</i>	3		
1.3	CH4113	Kỹ thuật Bao gói Thực phẩm <i>Food Packaging Technology</i>	3		
1.4	CH4115	Công nghệ Sau Thu hoạch <i>PosTharvest Technology</i>	3		
1.5	CH4157	Thực phẩm từ động vật <i>Animal based food products</i>	3	CH3017(KN)	
Học kỳ 8 (Semester 8)			16		
Các học phần bắt buộc (Compulsary Courses)					
1	CH4367	Đồ án Tốt nghiệp <i>Graduate Project</i>	4	CH4103(TQ)	x
2	CH3435	Công nghệ lên men thực phẩm <i>Food fermentation technology</i>	3	CH3017(KN)	x
Các học phần tự chọn (Elective Courses)					
1		Môn tự chọn tự do (9 tín chỉ) <i>Freely elective courses (9 credits)</i>			
1.1	CH4111	Vật lý thực phẩm <i>Food Physics</i>	3		
1.2	CH4113	Kỹ thuật Bao gói Thực phẩm <i>Food Packaging Technology</i>	3		
1.3	CH4115	Công nghệ Sau Thu hoạch <i>PosTharvest Technology</i>	3		