

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO ĐẠI HỌC
BẢNG HAI**

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên chương trình:

Tiếng Việt: Công nghệ Thực phẩm

Tiếng Anh: Food technology

2. Trình độ đào tạo: Đại học

3. Hình thức đào tạo: Chính quy/Vừa làm vừa học

4. Tổng khối lượng kiến thức: 65 TC

5. Thời gian đào tạo: 2 năm (thiết kế)

6. Khoa/viện đào tạo: Khoa CNTP

7. Quyết định ban hành: /QĐ-ĐHNT, ngày tháng năm

II. ĐỐI TƯỢNG TUYỂN SINH VÀ BỔ SUNG KIẾN THỨC

1. Danh mục ngành đúng, ngành phù hợp, trái ngành

TT.	Ngành đào tạo	Yêu cầu bổ sung kiến thức	Thâm niên công tác (năm)
1	Ngành đúng/phù hợp	không	
	1. Công nghệ chế biến thủy sản 2. Công nghệ sau thu hoạch	Không	
2	Ngành gần		
	1. Công nghệ sinh học 2. Công nghệ hóa học	Có	
3	Ngành khác/trái ngành		
	1. Khối ngành Kinh tế 2. Khối ngành kỹ thuật khác	Có	

2. Danh mục học phần bổ sung kiến thức

2.1. Ngành gần

TT.	Mã HP	Tên HP	Tín chỉ	Ghi chú
1.	CHE375	Hóa phân tích	2	
2.	CHE376	Thực hành hóa phân tích	1	
3.	BIO327	Hóa sinh học thực phẩm	4	3+1
4.	BIO328	Vi sinh thực phẩm	4	3+1
	REE346	Kỹ thuật nhiệt	3	
	Tổng		14	<i>từ 10-15 TC</i>

2.2. Ngành khác/trái ngành

TT.	Mã HP	Tên HP	Tín chỉ	Ghi chú
1	CHE373	Hóa hữu cơ	2	
2	CHE374	Thực hành hóa hữu cơ	1	
3	CHE320	Hóa lý- Hóa keo	2	
4	CHE326	Thực hành Hóa lý- Hóa keo	1	
5	CHE375	Hóa phân tích	2	
6	CHE376	Thực hành hóa phân tích	1	
7	BIO327	Hóa sinh học thực phẩm	4	3+1
8	BIO328	Vi sinh thực phẩm	4	3+1
9	REE346	Kỹ thuật nhiệt	3	
	Tổng		20	

III. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

TT	Mã học phần	Tên học phần	Tín chỉ
KIẾN THỨC GIÁO DỤC CHUYÊN NGHIỆP			
I	Kiến thức cơ sở ngành		
I.1	Các học phần bắt buộc		21
1	QFS343	Dinh dưỡng thực phẩm	2
2	FOT323	Hóa học thực phẩm	2
3	QFS351	Phân tích thực phẩm	2
4	QFS353	Thực hành phân tích thực phẩm	1
5	FOT344	Kỹ thuật thực phẩm	3
6	FOT331	Các quá trình cơ bản trong Công nghệ thực phẩm	2
7	FOT344	Thiết bị chế biến thực phẩm	3
8	QFS358	Quản lý chất lượng & Luật thực phẩm	3
9	QFS359	Đánh giá cảm quan thực phẩm	1
10	QFS360	Thực hành Đánh giá cảm quan thực phẩm	1
11	QFS361	An toàn thực phẩm	1
	Kiến thức ngành		
	Các học phần bắt buộc		31
1	FOT354	An toàn lao động trong công nghiệp thực phẩm	2
2	FOT364	Công nghệ đồ hộp thực phẩm	4
4	SPT365	Công nghệ lạnh và lạnh đông thực phẩm	4
6	FOT375	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	3
8	FOT376	Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống	2
9	FOT368	Công nghệ sản phẩm từ cây nhiệt đới	4

11	FOT366	Công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo	4
13	SPT357	Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa	3
14	SPT358	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm	2
15	SPT371	Công nghệ chế biến ngũ cốc và tinh bột	3
II.2	Các học phần tự chọn		3
1	FOT351	Tin học ứng dụng trong công nghệ thực phẩm	3
2	QFS354	Cấp nước và xử lý nước thải	3
3	POT338	Vật lý thực phẩm	2
	POT338	Thực hành vật lý thực phẩm	1
4	FOT377	Tiếng Anh chuyên ngành	3
III.	Thực hiện chuyên đề tốt nghiệp 4 TC và học 06 TC		10
1	FOT363	Sản phẩm giá trị gia tăng & Thực phẩm chức năng	2
2	FOT356	Thiết kế dây chuyền sản xuất thực phẩm	2
3	BUA343	Quản trị sản xuất	2
4	FOT374	Chuyên đề tốt nghiệp	4
		Tổng tín chỉ	85

IV. KẾ HOẠCH GIẢNG DẠY

Học kỳ	Mã học phần	Tên học phần	Tín chỉ
I 19 TC	Các học phần bắt buộc		19
	QFS343	Dinh dưỡng thực phẩm	2
	FOT323	Hóa học thực phẩm	2
	QFS351	Phân tích thực phẩm	2
	QFS353	Thực hành phân tích thực phẩm	1
	QFS359	Đánh giá cảm quan thực phẩm	1
	QFS360	Thực hành Đánh giá cảm quan thực phẩm	1
	FOT331	Các quá trình cơ bản trong Công nghệ thực phẩm	2
	FOT344	Kỹ thuật thực phẩm	3
	FOT344	Thiết bị chế biến thực phẩm	3
	FOT376	Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống	2
II 19 TC	Các học phần bắt buộc		19
	QFS358	Quản lý chất lượng & Luật thực phẩm	3
	QFS361	An toàn thực phẩm	1
	SPT365	Công nghệ lạnh và lạnh đông thực phẩm	4
	FOT364	Công nghệ đồ hộp thực phẩm	4
	FOT375	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	3
	FOT368	Công nghệ sản phẩm từ cây nhiệt đới	4

III 17 TC	Các học phần bắt buộc		17
	FOT366	Công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo	4
	SPT357	Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa	3
	SPT358	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm	2
	FOT354	An toàn lao động trong công nghiệp thực phẩm	2
	SPT371	Công nghệ chế biến ngũ cốc và tinh bột	3
	Các học phần tự chọn		3
	FOT351	Tin học ứng dụng trong công nghệ thực phẩm	3
	QFS354	Cấp nước và xử lý nước thải	3
	POT338	Vật lý thực phẩm	2
	POT338	Thực hành vật lý thực phẩm	1
	FOT377	Tiếng Anh chuyên ngành	3
IV 10 TC	Thực hiện chuyên đề tốt nghiệp 4 TC và học 06 TC		10
	FOT374	Chuyên đề tốt nghiệp	4
	BUA343	Quản trị sản xuất	2
	FOT356	Thiết kế dây chuyền sản xuất thực phẩm	2
	FOT363	Sản phẩm giá trị gia tăng & Thực phẩm chức năng	2
	Tổng tín chỉ		65

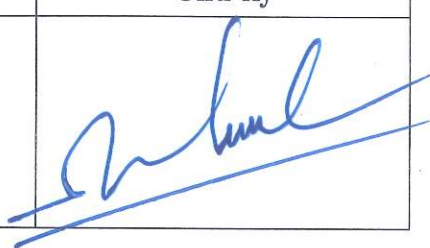
Thư ký Tổ cập nhật

Họ và tên	Chức danh, học vị	Chữ ký
Nai Thu' Duyên' Nga	TS, GVC	Nai

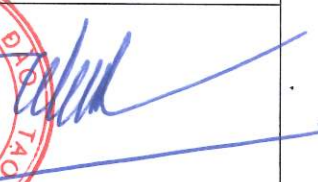
Tổ trưởng Tổ cập nhật

Họ và tên	Chức danh, học vị	Chữ ký
Vũ Ngọc Bội	PGS, GVCC, TS	Vũ Ngọc Bội

Trưởng phòng Đào tạo Đại học

Họ và tên	Chức danh, học vị	Chữ ký
<i>Trần Doãn Hùng</i>		

Người duyệt Chương trình

Họ và tên	Chức vụ	Chữ ký
<i>Trương Sĩ Trung</i>	Hiệu Trưởng	



Ngày duyệt: / / .

