

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO LIÊN THÔNG
TỪ TRUNG CẤP LÊN ĐẠI HỌC**

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: 100 TC

5. Thời gian đào tạo: 2,5 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 thực phẩm	Không	
	2. Công nghệ chế biến thủy sản		
	3.Công nghệ sau thu hoạch		
2	Ngành gần		
	1. Công nghệ sinh học	Có	
	2.Công nghệ hóa học		
3	Ngành khác/trái ngành		
	1. Khối ngành Kinh tế	Có	
	2. Khối ngành kỹ thuật khác		

2. Danh mục học phần bổ sung kiến thức

TT.	Mã HP	Tên HP	Tín chỉ	Ghi chú
1.	CHE308	Hóa đại cương	3	Những HP nếu SV đã học có minh chứng trong bảng điểm của bằng trung cấp sẽ không phải bổ túc
2.	CHE372	Thực hành hóa đại cương	1	
3.	MAT312	Đại số tuyến tính	2	
4.	MAT313	Giải tích	3	
5.	PHY308	Vật lý đại cương	3	
6.	PHY307	Thực hành vật lý đại cương	1	
	Tổng		13	từ 10-15 TC

III. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

TT	Mã học phần	Tên học phần	Tín chỉ
A. KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG			15
1	POL301	Những NL cơ bản của CN Mác – Lênin 1	2
2	POL318	Những NL cơ bản của CN Mác – Lênin 2	3
3	FLS312	Tiếng Anh A2.1	4
4	FLS313	Tiếng Anh A2.2	4
5		Quốc phòng an ninh 2	2
B. KIẾN THỨC GIÁO DỤC CHUYÊN NGHIỆP			
I.	Kiến thức cơ sở ngành		
I.1.	Các học phần bắt buộc		41
1	CHE375	Hóa phân tích	2
2	CHE376	Thực hành hóa phân tích	1
3	CHE373	Hóa hữu cơ	2
4	CHE374	Thực hành hóa hữu cơ	1
5	CHE320	Hóa lý- Hóa keo	2
6	CHE326	Thực hành Hóa lý- Hóa keo	1
7	REE328	Kỹ thuật nhiệt	3
8	BIO327	Hóa sinh học thực phẩm	4
9	BIO328	Vi sinh thực phẩm	4
10	QFS343	Dinh dưỡng thực phẩm	2
11	FOT323	Hóa học thực phẩm	2
12	QFS351	Phân tích thực phẩm	2
13	QFS353	Thực hành phân tích thực phẩm	1
14	FOT344	Kỹ thuật thực phẩm	3
15	FOT331	Các quá trình cơ bản trong Công nghệ thực phẩm	2
16	FOT344	Thiết bị chế biến thực phẩm	3
17	QFS358	Quản lý chất lượng & Luật thực phẩm	3
18	QFS361	An toàn thực phẩm	1
19	QFS359	Đánh giá cảm quan thực phẩm	1
20	QFS360	Thực hành Đánh giá cảm quan thực phẩm	1
I.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

II.	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
3	SPT365	Công nghệ lạnh và lạnh đông thực phẩm	4
4	FOT375	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	3
5	FOT376	Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống	2
6	FOT368	Công nghệ sản phẩm từ cây nhiệt đới	4
7	FOT366	Công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo	4
8	SPT357	Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa	3
9	SPT358	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm	2
10	SPT371	Công nghệ chế biến ngũ cốc và tinh bột	3
III.	Thực hiện chuyên đề tốt nghiệp 4 TC và học 6 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	100

IV. KẾ HOẠCH GIẢNG DẠY

Học kỳ	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ
Học kỳ 1 (22 TC)	Học phần bắt buộc		22
	POL301	Những NL cơ bản của CN Mác – Lênin 1	2
	FLS312	Tiếng Anh A2.1	4
	CHE373	Hóa hữu cơ	2
	CHE374	Thực hành hóa hữu cơ	1
	CHE375	Hóa phân tích	2
	CHE376	Thực hành hóa phân tích	1
	CHE320	Hóa lý-Hóa keo	2
	CHE326	Thực hành hóa lý-Hóa Keo	1
	REE346	Kỹ thuật nhiệt	3
	BIO327	Hóa sinh học thực phẩm	4
	Học phần tự chọn		0
Học kỳ 2 (22 TC)	Học phần bắt buộc		22
	POL318	Những NL cơ bản của CN Mác – Lênin 2	3
	FLS313	Tiếng Anh A2.2	4
	BIO328	Vi sinh thực phẩm	4

Học kỳ	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ
	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
	Học phần tự chọn		0
Học kỳ 3 (23 TC)	Học phần bắt buộc		20
	QFS358	Quản lý chất lượng & Luật thực phẩm	3
	FOT344	Kỹ thuật thực phẩm	3
	QFS361	An toàn thực phẩm	1
	FOT344	Thiết bị chế biến thực phẩm	3
	SPT365	Công nghệ lạnh và lạnh đông thực phẩm	4
	FOT366	Công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo	4
		Quốc phòng an ninh 2	2
	Học phần tự chọn		3
	FOT377	Tiếng Anh chuyên ngành	3
	POT338	Vật lý thực phẩm	2
	POT338	Thực hành Vật lý thực phẩm	1
	FOT351	Tin học ứng dụng trong công nghệ thực phẩm	3
	QFS354	Cấp nước và xử lý nước thải	3
Học kỳ 4 (23 TC)	Học phần bắt buộc		23
	FOT364	Công nghệ đồ hộp thực phẩm	4
	FOT368	Công nghệ sản phẩm từ cây nhiệt đới	4
	SPT357	Công nghệ thịt, cá, trứng, sữa	3
	FOT354	An toàn lao động trong công nghiệp thực phẩm	2
	SPT358	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm	2
	SPT357	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	3
	SPT356	Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống	2
	SPT371	Công nghệ chế biến ngũ cốc và tinh bột	3
Học kỳ 5 (10 TC)	Thực hiện chuyên đề tốt nghiệp 4 TC và học 6 TC		10
	FOT363	Sản phẩm giá trị gia tăng & Thực phẩm chức năng	2
	FOT356	Thiết kế dây chuyền sản xuất thực phẩm	2
	BUA343	Quản trị sản xuất	2
	FOT374	Chuyên đề tốt nghiệp	4

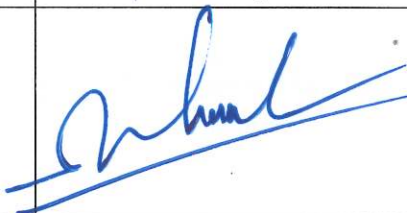
Thư ký Tổ cập nhật

Họ và tên	Chức danh, học vị	Chữ ký
Mai Thị Tuyết Nga	TS, GVC	

Tổ trưởng Tổ cập nhật

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

Trưởng phòng Đào tạo ĐH

Họ và tên	Chức danh, học vị	Chữ ký
Trần Đoàn Hùng		

Người duyệt Chương trình

Họ và tên	Chức vụ	Chữ ký
Trang Thị Trung	Hiệu Trưởng	



Ngày duyệt: / / .