

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO LIÊN THÔNG
TỪ CAO ĐẲNG LÊN ĐẠI HỌC**

I. THÔNG TIN CHUNG

2. 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: 64 TC

5. Thời gian đào tạo: 1,5 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

2.1. Ngành gần

TT.	Mã HP	Tên HP	Tín chỉ	Ghi chú
1.	CHE308	Hóa đại cương	3	Những IIP nếu SV đã học có minh chứng trong bảng điểm của bằng cao đẳng sẽ không phải bổ túc
2.	CHE372	Thực hành hóa đại cương	1	
3.	BIO327	Hóa sinh học thực phẩm	4	
4.	BIO328	Vi sinh thực phẩm	4	
5.	REE346	Kỹ thuật nhiệt	3	
	Tổng		15	từ 10-15 TC

2.2. Ngành khác/trái ngành

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 cao đẳng sẽ không phải bổ túc
2.	CHE372	Thực hành hóa đại cương	1	
3.	CHE373	Hóa hữu cơ	2	
4.	CHE374	Thực hành hóa hữu cơ	1	
5.	BIO327	Hóa sinh học thực phẩm	4	
6.	BIO328	Vi sinh thực phẩm	4	
7.	REE346	Kỹ thuật nhiệt	3	
	Tổng		18	

III. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

TT	Mã học phần	Tên học phần	Tín chỉ
A. KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG			
	Các học phần tự chọn		4
1	SSH325	Kỹ năng giải quyết vấn đề và ra quyết định	2
2	BUA319	Nhập môn quản trị học	2
3	ECS323	Kinh tế học đại cương	2
4	SSH320	Kỹ thuật soạn thảo văn bản	2
B. KIẾN THỨC GIÁO DỤC CHUYÊN NGHIỆP			
I.	Kiến thức cơ sở ngành		27
I.1.	Các học phần bắt buộc		23
1	FOT331	Các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm	2
2	FOT344	Kỹ thuật thực phẩm <i>FOT 332</i>	3
3	BIO319	Sinh học đại cương	2
4	BIO308	Thực hành Sinh học đại cương	1
5	CHE320	Hóa lý-Hóa keo	2
6	CHE326	Thực hành Hóa lý-Hóa keo	1
7	CHE375	Hóa phân tích	2
8	CHE376	Thực hành hóa phân tích	1
9	QFS342	Dinh dưỡng thực phẩm	2
10	FOT323	Hóa học thực phẩm	2
11	QFS359	Đánh giá cảm quan thực phẩm	1
	QFS360	Thực hành Đánh giá cảm quan thực phẩm	1
12	QFS351	Phân tích thực phẩm	2
13	QFS353	Thực hành phân tích thực phẩm	1

I.2.	Các học phần tự chọn		6
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
4	POT338	Thực hành vật lý thực phẩm	1
5	FOT377	Tiếng Anh chuyên ngành	3
II.	Kiến thức chuyên ngành		21
	Các học phần bắt buộc		21
1	FOT376	Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống	2
2	FOT375	Công nghệ sản xuất rượu, bia và nước giải khát	3
3	FOT366	Công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo	4
4	SPT371	Công nghệ chế biến ngũ cốc và tinh bột	3
5	SPT357	Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa	3
6	SPT358	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm	2
7	FOT368	Công nghệ sản phẩm từ cây nhiệt đới	4
III	Thực hiện chuyên đề tốt nghiệp 4TC và học 6TC		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

IV. KẾ HOẠCH GIẢNG DẠY

Học kỳ	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ
Học kỳ 1 (27 TC)	Học phần bắt buộc		23
	CHE375	Hóa phân tích	2
	CHE376	Thực hành hóa phân tích	1
	BIO319	Sinh học đại cương	2
	BIO308	Thực hành Sinh học đại cương	1
	FOT331	Các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm	2
	FOT344	Kỹ thuật thực phẩm	3
	CHE320	Hóa lý-Hóa keo	2
	CHE326	Thực hành hóa lý – hóa keo	1
	QFS342	Dinh dưỡng học	2
	FOT323	Hóa học thực phẩm	2
	QFS359	Đánh giá cảm quan thực phẩm	1
	QFS360	Thực hành Đánh giá cảm quan thực phẩm	1

Học kỳ	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ
	QFS351	Phân tích thực phẩm	2
	QFS353	Thực hành phân tích thực phẩm	1
		Học phần tự chọn	4
	SSH325	Kỹ năng giải quyết vấn đề và ra quyết định	2
	BUA319	Nhập môn quản trị học	2
	ECS323	Kinh tế học đại cương	2
	SSH320	Kỹ thuật soạn thảo văn bản	2
Học kỳ 2 (27 TC)		Học phần bắt buộc	21
	FOT366	Công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo	4
	FOT368	Công nghệ sản phẩm từ cây nhiệt đới	4
	SPT357	Công nghệ thịt, cá, trứng, sữa	3
	SPT358	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm	2
	FOT375	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	3
	FOT376	Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống	2
	SPT371	Công nghệ chế biến ngũ cốc và tinh bột	3
		Học phần tự chọn	6
	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
Học kỳ 3 (10 TC)		Thực hiện chuyên đề tốt nghiệp 4TC và học 6TC	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
Ngài Thi. Duyên Nga	TS, GVC	Ngài

Tổ trưởng Tổ cập nhật

Họ và tên	Chức danh, học vị	Chữ ký
<i>Nguyễn Ngọc Bội</i>	PGS. GRCC, TS	<i>[Signature]</i>

Trưởng phòng Đào tạo Đại học

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

Người duyệt Chương trình

Họ và tên	Chức vụ	Chữ ký
<i>Trang Thị Trung</i>	Hiệu Trưởng	<i>[Signature]</i>



Ngày duyệt: / / .