



NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC

Đối tượng áp dụng: Từ khóa tuyển sinh 2019

Ngành: **CÔNG NGHỆ SINH HỌC**
 Chuyên ngành: **CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**
 Mã số ngành: **7420201**

Số tín chỉ tích lũy: **133**

STT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ					
			Tổng	LT	TH/ TN	TT	ĐA MH	KLT N
I. GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG			49	48	1	0	0	0
Phần bắt buộc			34	33	1	0	0	0
I.1. Các học phần về lý luận chính trị và pháp luật			13	13	0	0	0	0
1	POL102	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin 1	2	2				
2	POL103	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin 2	3	3				
3	POL101	Đường lối cách mạng của Đảng CSVN	3	3				
4	POL104	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2				
5	LAW101	Pháp luật đại cương	3	3				
I.2. Các học phần về khoa học tự nhiên, môi trường			9	8	1	0	0	0
1	NAS201	Hóa học đại cương	3	3				
2	NAS301	Hóa phân tích	2	2				
3	NAS302	Thực hành hóa phân tích	1		1			
4	NAS101	Môi trường và con người	3	3				
I.3. Các học phần về kinh tế, quản lý và quản trị đại cương			3	3	0	0	0	0
1	BUS101	Tinh thần khởi nghiệp	3	3				
I.4. Các học phần về khoa học xã hội, nhân văn và đa văn hóa			6	6	0	0	0	0
1	SOS102	Văn Hiến Việt Nam	3	3				
2	SOS101	Kinh tế, văn hóa, xã hội ASEAN	3	3				
I.5. Các học phần về tổ chức cá nhân chung			3	3	0	0	0	0
1	SKL101	Phương pháp học đại học	3	3				
Phần tự chọn			15	15	0	0	0	0
		(Chọn 3 trong 7 học phần)	9	9				
1	INT201	Đại cương về Công nghệ thông tin và Truyền thông	9	3				
2	SOS204	Các vấn đề xã hội đương đại		3				
3	SOS205	Giao tiếp đa văn hóa		3				
4	ECO201	Kinh tế học đại cương		3				
5	SKL202	Kỹ năng hành chính văn phòng		3				
6	MAR201	Marketing căn bản		3				
7	MAN201	Quản trị học		3				
		(Chọn 1 trong 4 học phần)	3	3				

1	ENG201	Tiếng Anh giao tiếp 1	3	3				
2	CHI203	Tiếng Trung giao tiếp 1						
3	JAP201	Tiếng Nhật giao tiếp 1						
4	KOR201	Tiếng Hàn giao tiếp 1						
		(Chọn 1 trong 4 học phần)	3	3				
1	ENG202	Tiếng Anh giao tiếp 2	3	3				
2	CHI202	Tiếng Trung giao tiếp 2						
3	JAP202	Tiếng Nhật giao tiếp 2						
4	KOR202	Tiếng Hàn giao tiếp 2						
II. GIÁO DỤC CHUYÊN NGHIỆP			84	48	15	9	0	12
II.1. Các học phần cơ sở ngành			24	19	5	0	0	0
1	FOT301	Nhập môn ngành Công nghệ thực phẩm	2	2				
2	AQA403	Sinh học đại cương	3	3				
3	FOT303	Kỹ thuật thực phẩm 1	2	2				
4	FOT304	Kỹ thuật thực phẩm 2	2	2				
5	FOT305	Kỹ thuật thực phẩm 3	2	2				
6	FOT306	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	2		2			
7	FOT307	Hóa sinh thực phẩm	2	2				
8	FOT308	Thực hành hóa sinh thực phẩm	1		1			
9	FOT309	Vi sinh thực phẩm	3	3				
10	FOT310	Thực hành vi sinh thực phẩm	2		2			
11	FOT311	Vệ sinh và an toàn thực phẩm	3	3				
II.2. Các học phần chuyên ngành			43	29	10	4	0	0
II.2a. Phần bắt buộc			35	23	8	4	0	0
1	FOT401	Trải nghiệm ngành, nghề 1	1			1		
2	FOT402	Trải nghiệm ngành, nghề 2	2			2		
3	FOT403	Kiến tập nghề nghiệp	1			1		
4	FOT404	Báo cáo chuyên đề thực tiễn nghề nghiệp của các DN	1	1				
5	FOT405	Công nghệ chế biến và bảo quản nông sản	3	3				
6	FOT406	Thực hành Công nghệ chế biến và bảo quản nông sản	1		1			
7	FOT407	Công nghệ chế biến thủy sản, súc sản	2	2				
8	FOT408	Thực hành Công nghệ chế biến thủy sản, súc sản	1		1			
9	FOT409	Đánh giá chất lượng cảm quan thực phẩm	2	2				
10	FOT410	Thực hành đánh giá chất lượng cảm quan thực phẩm	1		1			
11	FOT411	Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm	2	2				
12	FOT412	Thực hành cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm	1		1			
13	FOT413	Phụ gia thực phẩm	2	2				
14	FOT414	Thực hành phụ gia thực phẩm	1		1			
15	FOT415	Công nghệ sản xuất cồn, rượu, bia và nước giải khát	2	2				
16	FOT416	TH công nghệ sản xuất cồn, rượu, bia và nước giải khát	1		1			
17	FOT417	Phát triển sản phẩm thực phẩm	2	2				

18	FOT418	Thực hành phát triển sản phẩm thực phẩm	1		1			
19	FOT419	Công nghệ sản xuất đường, bánh kẹo	2	2				
20	FOT420	Thực hành Công nghệ sản xuất đường, bánh kẹo	1		1			
21	FOT421	Bao gói thực phẩm	2	2				
22	FOT422	Tiếng Anh chuyên ngành CNTP	3	3				
II.2b. Phần tự chọn			8	6	2	0	0	0
		<i>(Chọn 8 tín chỉ)</i>						
1	BIO425	Công nghệ lên men thực phẩm	2	2				
2	BIO426	Thực hành công nghệ lên men thực phẩm	1		1			
3	BIO427	Kiểm nghiệm vi sinh thực phẩm	2	2				
4	BIO428	Thực hành kiểm nghiệm vi sinh thực phẩm	1		1			
5	BIO450	Công nghệ sinh học thực phẩm	2	2				
6	BIO451	Thực hành công nghệ sinh học thực phẩm	1		1			
7	FOT423	Công nghệ sản xuất và chế biến dầu thực vật	2	2				
8	FOT424	Công nghệ chế biến chè, cà phê, ca cao	2	2				
9	FOT425	Dinh dưỡng học	2	2				
II.3. Các học phần tốt nghiệp			17	0	0	5	0	12
1	FOT501	Thực tập tốt nghiệp CNTP	5			5		
2	FOT502	Khóa luận tốt nghiệp CNTP	12					12
		<i>Các học phần thay thế KLTN (chọn 12 tín chỉ)</i>						
1	FOT426	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa	3	3				
2	FOT427	Vi sinh thực phẩm	2	2				
3	FOT428	Thực hành Vi sinh thực phẩm	1		1			
4	FOT429	Công nghệ đồ hộp thực phẩm	3	3				
5	FOT430	Đánh giá cảm quan thực phẩm	3	3				
6	FOT431	Quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm	3	3				
III. HỌC PHẦN KHÔNG TÍCH LŨY								
1	DEE104	Giáo dục quốc phòng	8	8				
2	PHT101	Giáo dục thể chất 1	1		1			
3	PHT102	Giáo dục thể chất 2	1		1			
4	PHT103	Giáo dục thể chất 3	1		1			
5		Kỹ năng mềm						
6		Ngoại ngữ chuẩn đầu ra						
7		Tin học chuẩn đầu ra						

tín chí

[illegible]

[illegible]
