

KẾ HOẠCH GIẢNG DẠY - TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC

Đối tượng áp dụng: Từ khóa tuyển sinh 2020



Ngành: **CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**
 Mã số ngành: **7540101**
 Khoa: **Kỹ thuật Công nghệ**

134 tín chỉ tích lũy

STT	Mã học phần	Tên học phần	Tính chất (bắt buộc/tự chọn)	Số tín chỉ	Phân bổ tín chỉ					Đơn vị quản lý học phần	Ghi chú
					LT	TH/TN	TT	ĐA/MH	ĐA/KN/TN		
Học kỳ 1				12	11	0	1	0	0		
1	SKL101	Phương pháp học đại học	BB	3	3					K. XH - TT	
2	LAW101	Pháp luật đại cương	BB	3	3					K. KT - QT	
3	BUS101	Tinh thần khởi nghiệp	BB	3	3					K. KT - CN	
4	FOT301	Nhập môn ngành Công nghệ thực phẩm	BB	2	2					K. KT - CN	
5	FOT403	Kiến tập nghề nghiệp	BB	1			1			K. KT - CN	
Học kỳ 2				16	15	1	0	0	0		
1	POL105	Triết học Mác - Lênin	BB	3	3					K. XH - TT	
2	SOS102	Văn Hiến Việt Nam	BB	3	3					K. XH - TT	
3	AQA403	Sinh học đại cương	BB	3	3					K. KT - CN	
4	NAS201	Hóa học đại cương	BB	2	2					K. KT - CN	
5	FOT303	Kỹ thuật thực phẩm 1	BB	2	2					K. KT - CN	
6	FOT307	Hóa sinh thực phẩm	BB	2	2					K. KT - CN	
7	FOT308	Thực hành hóa sinh thực phẩm	BB	1		1				K. KT - CN	
Học kỳ 3				13	13	1	0	0	0		
1	POL106	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	BB	2	2					K. XH - TT	
2	NAS301	Hóa phân tích	BB	2	2					K. KT - CN	
3	FOT311	Vệ sinh và an toàn thực phẩm	BB	3	3					K. KT - CN	
		<i>(Chọn 01 trong 04 học phần)</i>									
4	ENG201	Tiếng Anh giao tiếp 1	TC	3	3					K. NN	
	CHI203	Tiếng Trung giao tiếp 1								K. NN	
	JAP201	Tiếng Nhật giao tiếp 1								K. ĐPH	
	KOR201	Tiếng Hàn giao tiếp 1								K. ĐPH	
		<i>(Chọn 01 trong 07 học phần)</i>									
5	INT201	Đại cương về Công nghệ thông tin và Truyền thông	TC	3	3					K. CNTT	
	SOS204	Các vấn đề xã hội đương đại								K. XH - TT	
	SOS205	Giao tiếp đa văn hóa								K. XH - TT	
	ECO201	Kinh tế học đại cương								K. KT - QT	
	SKL202	Kỹ năng hành chính văn phòng								K. KT - QT	
	MAR201	Marketing căn bản								K. KT - QT	
	MAN201	Quản trị học								K. KT - QT	
6	PHT101	Giáo dục thể chất 1	BB	1		1				TT.VTM&P VCD	
Học kỳ 4				15	13	3	0	0	0		
1	POL107	Chủ nghĩa xã hội khoa học	BB	2	2					K. XH - TT	
2	FOT309	Vi sinh thực phẩm	BB	3	3					K. KT - CN	
3	FOT304	Kỹ thuật thực phẩm 2	BB	2	2					K. KT - CN	
4	FOT306	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	BB	2		2				K. KT - CN	
		<i>(Chọn 01 trong 04 học phần)</i>									
5	ENG202	Tiếng Anh giao tiếp 2	TC	3	3					K. NN	
	CHI202	Tiếng Trung giao tiếp 2								K. NN	

STT	Mã học phần	Tên học phần	Tính chất (bắt buộc/tự chọn)	Số tín chỉ	Phân bổ tín chỉ					Đơn vị quản lý học phần	Ghi chú	
					LT	TH/TN	TT	ĐA/MH	ĐA/KL/TN			
	JAP202	Tiếng Nhật giao tiếp 2								K. ĐPH		
	KOR202	Tiếng Hàn giao tiếp 2								K. ĐPH		
		(Chọn 01 trong 07 học phần)										
6	INT201	Đại cương về Công nghệ thông tin và Truyền thông	TC	3	3					K. CNTT		
	SOS204	Các vấn đề xã hội đương đại									K. XH - TT	
	SOS205	Giao tiếp đa văn hóa									K. XH - TT	
	ECO201	Kinh tế học đại cương									K. KT - QT	
	SKL202	Kỹ năng hành chính văn phòng									K. KT - QT	
	MAR201	Marketing căn bản									K. KT - QT	
	MAN201	Quản trị học									K. KT - QT	
7	PHT102	Giáo dục thể chất 2	BB	1		1				TT.VTM&P VCD		
Học kỳ 5				16	12	5	0	0	0			
1	POL109	Tư tưởng Hồ Chí Minh	BB	2	2					K. XH - TT		
2	SOS101	Kinh tế, văn hóa, xã hội ASEAN	BB	3	3					K. XH - TT		
3	NAS308	Phân tích hóa lý thực phẩm	BB	2	2					K. KT - CN		
4	FOT432	Công nghệ chế biến thực phẩm	BB	2	2					K. KT - CN		
5	FOT433	Thực hành công nghệ chế biến thực phẩm	BB	1		1				K. KT - CN		
6	NAS101	Môi trường và con người	BB	3		3				K. XH - TT		
		(Chọn 01 trong 07 học phần)										
7	INT201	Đại cương về Công nghệ thông tin và Truyền thông	TC	3	3					K.CNTT		
	SOS204	Các vấn đề xã hội đương đại									K. XH - TT	
	SOS205	Giao tiếp đa văn hóa									K. XH - TT	
	ECO201	Kinh tế học đại cương									K. KT - QT	
	SKL202	Kỹ năng hành chính văn phòng									K. KT - QT	
	MAR201	Marketing căn bản									K. KT - QT	
	MAN201	Quản trị học									K. KT - QT	
8	PHT103	Giáo dục thể chất 3	BB	1		1				TT.VTM&P VCD		
Học kỳ 6				15	10	1	0	0	0			
1	POL108	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	BB	2	2					K. XH - TT		
2	FOT435	Dinh dưỡng	BB	2	2					K. KT - CN		
3	FOT422	Tiếng Anh chuyên ngành	BB	3	3					K. KT - CN		
4	FOT404	Báo cáo chuyên đề thực tiễn nghề nghiệp của các DN	BB	1	1					K. KT - CN		
5	FOT407	Công nghệ chế biến thịt và thủy sản	BB	2	2					K. KT - CN		
6	FOT408	Thực hành công nghệ chế biến thịt và thủy sản	BB	1		1				K. KT - CN		
7	FOT434	Công nghệ sau thu hoạch	BB	2	2					K. KT - CN		
		(Chọn 01 trong 02 học phần)										
8	FOT437	Công nghệ chế biến chất béo	TC	2	2					K. KT - CN		
	FOT424	Công nghệ chế biến chè, cà phê và ca cao									K. KT - CN	
Học kỳ 7				17	12	5	1	0	0			
1	FOT401	Trải nghiệm ngành, nghề 1	BB	1			1			K. KT - CN		
2	FOT305	Kỹ thuật thực phẩm 3	BB	2	2					K. KT - CN		
3	FOT409	Đánh giá chất lượng cảm quan thực phẩm	BB	2	2					K. KT - CN		
4	FOT410	Thực hành đánh giá chất lượng cảm quan thực phẩm	BB	1		1				K. KT - CN		
5	FOT415	Công nghệ sản xuất rượu, bia và nước giải khát	BB	2	2					K. KT - CN		
6	FOT416	Thực hành công nghệ sản xuất rượu, bia và nước giải khát	BB	1		1				K. KT - CN		
7	FOT443	Phương pháp nghiên cứu thống kê sinh học	BB	2	2					K. KT - CN		

STT	Mã học phần	Tên học phần	Tính chất (bắt buộc/tự chọn)	Số tín chỉ	Phân bổ tín chỉ					Đơn vị quản lý học phần	Ghi chú
					LT	TH/TN	TT	ĐA/MH	ĐA/KL/TN		
		<i>(Chọn 02 cặp trong 3 cặp học phần)</i>									
8	BIO450	Công nghệ sinh học thực phẩm	TC	6	2					K. KT - CN	
	BIO451	Thực hành công nghệ sinh học thực phẩm				1				K. KT - CN	
	BIO424	Công nghệ lên men thực phẩm			2					K. KT - CN	
	BIO425	Thực hành công nghệ lên men thực phẩm				1				K. KT - CN	
	BIO426	Kiểm nghiệm vi sinh thực phẩm			2					K. KT - CN	
	BIO427	Thực hành kiểm nghiệm vi sinh thực phẩm				1				K. KT - CN	
Học kỳ 8				13	8	5	0	0	0		
1	FOT402	Trải nghiệm ngành, nghề 2	BB	2		2				K. KT - CN	
2	FOT436	Kỹ thuật bao bì thực phẩm	BB	2	2					K. KT - CN	
3	FOT417	Phát triển sản phẩm thực phẩm	BB	2	2					K. KT - CN	
4	FOT418	Thực hành phát triển sản phẩm thực phẩm	BB	1		1				K. KT - CN	
5	FOT411	Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm	BB	2	2					K. KT - CN	
6	FOT412	Thực hành cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm	BB	1		1				K. KT - CN	
7	FOT419	Công nghệ sản xuất đường, bánh kẹo	BB	2	2					K. KT - CN	
8	FOT420	Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh kẹo	BB	1		1				K. KT - CN	
Học kỳ 9				17	0	0	0	0	12		
1	FOT501	Thực tập tốt nghiệp	BB	5			5			K. KT - CN	
2	FOT502	Khóa luận tốt nghiệp	TC	12					12	K. KT - CN	
Các học phần thay thế KLTN (chọn 04 trong 06 học phần)			TC	12							
3	FOT426	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa	TC	3	3					K. KT - CN	
	FOT438	Công nghệ chế biến rau quả	TC	3	3					K. KT - CN	
	FOT439	Quản lý chất lượng thực phẩm	TC	3	3					K. KT - CN	
	FOT440	Công nghệ chế biến lương thực	TC	3	3					K. KT - CN	
	FOT441	Đông lạnh thực phẩm	TC	3	3					K. KT - CN	
	FOT442	Kỹ thuật sấy	TC	3	3					K. KT - CN	

Ghi chú:

* Giáo dục thể chất: Sinh viên học tập theo kế hoạch của Nhà trường.

* Giáo dục Quốc phòng: Sinh viên học tập theo kế hoạch của Nhà trường.

* Các học phần kỹ năng mềm: Sinh viên liên hệ với Viện Doanh trí để đăng ký học và thi.

* Tin học, ngoại ngữ chuẩn đầu ra: Sinh viên liên hệ với Trung tâm Tin học, Trung tâm Ngoại ngữ để đăng ký học và thi.