



CHƯƠNG TRÌNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

(Từ khóa 2015)

Tổng cộng: 139 tín chỉ

Trình độ AE1

STT	Môn học	Mã môn học	Tín chỉ			Môn tiên quyết
			Lý thuyết	Thực hành	Tổng	
HỌC KỲ I			16	2	18	
1	Toán cao cấp 1	MA001IU	4	0	4	
2	Lý đại cương 1	PH013IU	2	0	2	
3	Sinh học đại cương	BT155IU	3	1	4	
4	Hóa đại cương	CH011IU	3	0	3	
	Thực hành hóa đại cương	CH012IU	0	1	1	
5	Anh văn chuyên ngành 1	EN007IU, EN008IU	4	0	4	
HỌC KỲ II			19	0	19	
1	Toán cao cấp 2	MA002IU	4	0	4	Toán cao cấp 1
3	Lý đại cương 2	PH014IU	2	0	2	Lý đại cương 1
3	Anh văn chuyên ngành 2	EN011IU, EN012IU	4	0	4	Anh văn chuyên ngành 1
4	Tư duy phân tích	PE008IU	3	0	3	
5	Hóa hữu cơ	CH009IU	3	0	3	Sinh học đại cương
6	Giáo dục thể chất 1	PT001IU	3	0	3	
HỌC KỲ HÈ (NĂM NHẤT)			11	0	11	
1	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác- Lênin	PE011IU	5	0	5	
2	Khoa học môi trường	PE014IU	3	0	3	
3	Giáo dục thể chất 2	PT002IU	3	0	3	
HỌC KỲ III			17	2	19	
1	Nhập môn khoa học và công nghệ thực phẩm	FT201IU	3	0	3	Sinh học đại cương, Hóa hữu cơ
2	Vi sinh học	BT164IU	3	1	4	Sinh học đại cương
3	Hóa thực phẩm	FT202IU	3	0	3	Hóa hữu cơ
4	Tư tưởng Hồ Chí Minh	PE012IU	3	0	3	
5	Hóa sinh	BT156IU	3	1	4	Hóa hữu cơ
6	Đường lối Cách mạng của Đảng Công Sản Việt Nam	PE013IU	2	0	2	
HỌC KỲ IV			14	3	17	
1	Thống kê sinh học	BT152IU	2	1	3	Toán cao cấp 2
2	Các nguyên lý kỹ thuật thực phẩm	FT203IU	4	0	4	Lý đại cương 2
3	Vi sinh thực phẩm	FT204IU	3	1	4	Vi sinh học
4	Dinh dưỡng và thực phẩm chức năng	FT205IU	3	0	3	Hóa sinh

5	Enzyme và lên men thực phẩm	FT206IU	2	1	3	Hóa sinh
HỌC KỲ V			15	2	17	
1	Quá trình và thiết bị thực phẩm 1	FT301IU	3	1	4	Các nguyên lý kỹ thuật thực phẩm
2	Phân tích thực phẩm	FT302IU	3	1	4	Hóa hữu cơ
3	Độc tố học và An toàn thực phẩm	FT303IU	3	0	3	Dinh dưỡng và thực phẩm chức năng
4	Bao bì và Phụ gia thực phẩm	FT306IU	3	0	3	Hóa thực phẩm
5	<i>3 tín chỉ từ môn học tự chọn</i>		3	0	3	
HỌC KỲ VI			14	2	16	
1	Quá trình và thiết bị thực phẩm 2	FT304IU	3	1	4	Các nguyên lý kỹ thuật thực phẩm
2	Các hệ thống đảm bảo chất lượng thực phẩm	FT305IU	3	0	3	Thông kê sinh học
3	Phân tích vi sinh thực phẩm	FT307IU	2	1	3	Vi sinh thực phẩm
4	Phương pháp thiết kế thí nghiệm	BT216IU	3	0	3	Thông kê sinh học
5	<i>3 tín chỉ từ môn học tự chọn</i>		3	0	3	
HỌC KỲ HÈ (NĂM BA)			0	2	2	
1	Thực tập ngành	FT409	0	2	2	Tích lũy tối thiểu 90 tín chỉ
HỌC KỲ VII			12	4	16	
1	Phân tích cảm quan thực phẩm	FT407IU	2	1	3	Phân tích thực phẩm Thông kê sinh học
2	Phát triển sản phẩm và tiếp thị	FT408IU	2	1	3	Phân tích thực phẩm Thông kê sinh học
3	<i>8 tín chỉ từ môn tự chọn chuyên ngành</i>		6	2	8	Quá trình và thiết bị thực phẩm 1 Quá trình và thiết bị thực phẩm 2
HỌC KỲ VIII			0	12	12	
1	Luận văn tốt nghiệp	BT179IU	0	12	12	Tích lũy tối thiểu 114 tín chỉ
TỔNG CỘNG			139 tín chỉ			

STT	Môn học	Mã môn học	Tín chỉ			Môn tiên quyết
			Lý thuyết	Thực hành	Tổng	
Môn tự chọn (tối thiểu 6 tín chỉ)						
1	Quản lý dự án	IS050IU	3	0	3	
2	Nhập môn Quản trị kinh doanh	BA115IU	3	0	3	
3	Giao tiếp kinh doanh	BA006IU	3	0	3	
4	Quản lý sản xuất và vận hành	BA164IU	3	0	3	
5	Quản lý chuỗi cung ứng và hậu cần	BA022IU	3	0	3	
Môn chuyên ngành tự chọn (tối thiểu 8 tín chỉ)						
1	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa	FT401IU	3	1	4	Quá trình và thiết bị thực phẩm 1, Quá trình và thiết bị thực phẩm 2
2	Công nghệ đồ uống	FT402IU	3	1	4	
3	Công nghệ chế biến lương thực	FT403IU	3	1	4	
4	Công nghệ chế biến thủy sản	FT404IU	3	1	4	
5	Công nghệ chế biến các sản phẩm thịt	FT405IU	3	1	4	
6	Công nghệ chế biến chè, cà phê, ca-cao	FT406IU	3	1	4	