

13	MIL1130	QS chung và chiến thuật, kỹ thuật bắn súng tiểu liên AK (CKC) <i>General Military Education</i>	0(3-0-2-8)											
Tiếng Anh			06											
14	FL1100	Tiếng Anh I <i>English I</i>	3(0-6-0-6)	3										
15	FL1101	Tiếng Anh II <i>English II</i>	3(0-6-0-6)		3									
Khối kiến thức Toán và Khoa học cơ bản			32											
16	MI1112	Giải tích I <i>Analysis I</i>	3(2-2-0-6)	3										
17	MI1122	Giải tích II <i>Analysis II</i>	3(2-2-0-6)		3									
18	MI1132	Giải tích III <i>Analysis III</i>	3(2-2-0-6)			3								
19	MI1142	Đại số <i>Algebra</i>	3(2-2-0-6)	3										
20	MI3180	Xác suất thống kê và qui hoạch thực nghiệm <i>Experimental probability- statistics</i>	3(3-1-0-6)					3						
21	PH1111	Vật lý đại cương I <i>Physics I</i>	2(2-0-1-4)		2									
22	PH1121	Vật lý đại cương II <i>Physics II</i>	2(2-0-1-4)			2								
23	IT1140	Tin học đại cương <i>Introduction to computer science</i>	4(3-1-1-8)		4									
24	PH1131	Vật lý đại cương III <i>Physics III</i>	2(2-0-1-4)			2								
25	CH1018	Hóa học I <i>Chemistry</i>	2(2-1-0-4)	2										
26	CH3224	Hoá hữu cơ <i>Organic chemistry</i>	2(2-1-0-4)			2								
27	CH3081	Hóa lý <i>Physical chemistry</i>	2(2-1-0-4)				2							
28	CH3082	Thí nghiệm hóa lý <i>Physical chemistry laboratory practice</i>	1(0-0-2-2)				1							
Cơ sở và cốt lõi ngành <i>Basic and Core of Engineering</i>			48											
29	CH3316	Hoá phân tích <i>Analytical chemistry</i>	2(2-1-0-4)			2								

30	CH3318	Thí nghiệm hóa phân tích <i>Experiments in analytical chemistry</i>	1(0-0-2-2)			1							
31	EE2012	Kỹ thuật điện <i>Electrotechniques</i>	2(2-1-0-4)			2							
32	ME2015	Đồ họa kỹ thuật cơ bản <i>Descriptive geometry</i>	3(3-1-0-6)			3							
33	BF2511	Nhập môn công nghệ thực phẩm <i>Introduction to food technology</i>	2(2-0-1-4)			2							
34	BF3531	Quá trình và thiết bị công nghệ thực phẩm I <i>Process and equipment in food technology I</i>	2(2-0-1-4)			2							
35	BF3532	Quá trình và thiết bị công nghệ thực phẩm II <i>Process and equipment in food technology II</i>	3(2-1-1-6)				3						
36	BF3533	Quá trình và thiết bị công nghệ thực phẩm III <i>Process and equipment in food technology III</i>	3(2-1-1-6)				3						
37	BF3534	Kỹ thuật đo lường và lý thuyết điều khiển tự động trong công nghệ thực phẩm <i>Techniques for measuring and automatic control in food technology</i>	3(3-0-1-6)					3					
38	BF3525	Quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm <i>Quality management in food industry</i>	2(2-0-0-4)						2				
39	BF3536	Đồ án I – Quá trình và thiết bị công nghệ thực phẩm <i>Project I processing and equipment in food technology</i>	1(0-2-0-2)					1					
40	BF3507	Hoá sinh <i>Biochemistry</i>	4(4-0-0-8)			4							
41	BF3508	Thí nghiệm hóa sinh <i>Experiments in biochemistry</i>	2(0-0-4-4)			2							
42	BF3509	Vi sinh vật thực phẩm <i>Food microbiology</i>	3(3-0-0-6)				3						
43	BF3501	Thí nghiệm vi sinh vật thực phẩm <i>Experiments in food microbiology</i>	2(0-0-4-4)				2						
44	BF3522	Vật lý học thực phẩm <i>Food physics</i>	2(2-0-0-4)				2						

45	BF3513	Công nghệ thực phẩm đại cương <i>General food technology</i>	3(3-0-0-6)						3				
46	BF3524	Phương pháp đánh giá chất lượng thực phẩm <i>Analytical methods in food quality assessment</i>	4(3-0-2-8)						4				
47	BF3514	Dinh dưỡng <i>Nutrition</i>	2(2-0-0-4)						2				
48	BF3515	An toàn thực phẩm <i>Food safety</i>	2(2-0-0-4)						2				
Kiến thức bổ trợ <i>Soft skills</i>			09										
49	EM1010	Quản trị học đại cương <i>Introduction to management</i>	2(2-1-0-4)										
50	EM1180	Văn hóa kinh doanh và tinh thần khởi nghiệp <i>Business culture and entrepreneurship</i>	2(2-1-0-4)						2				
51	ED3280	Tâm lý học ứng dụng <i>Applied psychology</i>	2(1-2-0-4)										
52	ED3220	Kỹ năng mềm <i>Soft skills</i>	2(1-2-0-4)										
53	ET3262	Tư duy công nghệ và thiết kế kỹ thuật <i>Technology and technical design thinking</i>	2(1-2-0-4)										
54	TEX3123	Thiết kế mỹ thuật công nghiệp <i>Industrial design</i>	2(1-2-0-4)										
55	BF2020	Technical writing and presentation	3(2-2-0-6)										
Tự chọn theo định hướng ứng dụng (chọn theo mô đun) <i>Elective Module + Elective courses</i>			16										
Mô đun 1: Công nghệ Thực phẩm <i>Module 1: Food Technology</i>			16										
56	BF4511		2(2-0-0-4)						2				
57	BF4512	Bao bì thực phẩm <i>Food packaging</i>	2(2-0-0-4)							2			
58	BF4521	Phụ gia thực phẩm <i>Food additives</i>	2(2-0-0-4)						2				
59	BF4514	Công nghệ lạnh thực phẩm <i>Refrigeration technology for food production</i>	2(2-1-0-4)						2				
60	BF4515	Bảo quản sau thu hoạch	2(2-0-0-4)						2				

		<i>Postharvest preservation</i>												
61	BF4506	Quản lý chất thải trong công nghiệp thực phẩm <i>Waste management in food industry</i>	2(2-0-0-4)								2			
62	BF4522	Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm <i>Sensory analysis of food</i>	2(1-0-2-4)								2			
63	BF4518	Đồ án chuyên ngành công nghệ thực phẩm <i>Project in food technology</i>	2(0-1-3-4)								2			
Mô đun 2: Quản lý chất lượng Module 2: Quality Management			16											
64	BF4513	Kiểm soát vi sinh vật trong thực phẩm <i>Microbiological control of food</i>	2(1-0-2-4)								2			
65	BF4522	Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm <i>Sensory analysis of food</i>	2(1-0-2-4)								2			
66	BF4523	Phân tích thành phần lý hóa thực phẩm <i>Physico-chemical analysis in food</i>	2(1-0-2-4)								2			
67	BF4524	Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng thực phẩm <i>Food quality assurance and management system</i>	3(2-2-0-6)								3			
68	BF4525	Thống kê ứng dụng trong công nghệ thực phẩm <i>Statistical analysis in food technology</i>	2(2-1-0-4)								2			
69	BF4526	Marketing thực phẩm <i>Food marketing</i>	2(2-0-0-4)								2			
70	BF4521	Phụ gia thực phẩm <i>Food additives</i>	2(2-0-0-4)								2			
71	BF4527	Đồ án chuyên ngành quản lý chất lượng <i>Project in quality nanagement</i>	1(0-2-0-2)								1			
Mô đun 3: Quá trình và thiết bị Công nghệ thực phẩm Module 3: Food processing and equipment			16											
72	BF4531	Máy và thiết bị chế biến thực phẩm <i>Machines and equipments in food processing</i>	3(3-0-0-6)								3			
73	BF4532	Điều khiển tự động các quá trình công nghệ thực phẩm	2(2-1-0-4)								2			

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Module 3: Food processing and equipment

[illegible]

[illegible]