

**KHUNG CHƯƠNG TRÌNH CỬ NHÂN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

Tháng 12/2015

Viện CN Sinh học và CN Thực phẩm

Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội

TT	MÃ SỐ	TÊN HỌC PHẦN	KHỐI LƯỢNG	KỶ HỌC THEO KH CHUẨN									
				1	2	3	4	5	6	7	8		
		<b>Lý luận chính trị</b>	<b>10 TC</b>										
1.	SSH1110	Những NLCB của CN Mác-Lênin I	2(2-1-0-4)	2									
2.	SSH1120	Những NLCB của CN Mác-Lênin II	3(3-0-0-6)		3								
3.	SSH1050	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2(2-0-0-4)			2							
4.	SSH1130	Đường lối CM của Đảng CSVN	3(3-0-0-6)				3						
		<b>Giáo dục thể chất</b>	<b>(5 TC)</b>										
5.	PE1010	Giáo dục thể chất A	1(0-0-2-0)	x									
6.	PE1020	Giáo dục thể chất B	1(0-0-2-0)		x								
7.	PE1030	Giáo dục thể chất C	1(0-0-2-0)			x							
8.	PE2010	Giáo dục thể chất D	1(0-0-2-0)				x						
9.	PE2020	Giáo dục thể chất E	1(0-0-2-0)					x					
		<b>Giáo dục quốc phòng-an ninh</b>	<b>(165 tiết)</b>										
10.	MIL1110	Đường lối quân sự của Đảng	3(3-0-0-6)	x									
11.	MIL1120	Công tác quốc phòng-an ninh	3(3-0-0-6)		x								
12.	MIL1130	QS chung và KCT bắn súng AK	4(3-1-1-8)			x							
		<b>Ngoại ngữ</b>	<b>6 TC</b>										
13.	FL1100	Tiếng Anh Pre TOEIC	3(0-6-0-6)	3									
14.	FL1101	Tiếng Anh TOEIC I	3(0-6-0-6)		3								
		<b>Toán và khoa học cơ bản</b>	<b>32 TC</b>										
15.	MI1110	Giải tích I	4(3-2-0-8)	4									
16.	MI1130	Giải tích III	3(2-2-0-6)		3								
17.	MI1140	Đại số	4(3-2-0-8)	4									
18.	PH1110	Vật lý I	3(2-1-1-6)	3									
19.	PH1120	Vật lý II	3(2-1-1-6)		3								
20.	IT1110	Tin học đại cương	4(3-1-1-8)		4								
21.	EM1010	Quản trị học đại cương	2(2-0-0-4)		2								
		<b>Bổ sung toán và khoa học cơ bản</b>	<b>9 TC</b>										
22.	CH3223	Hoá hữu cơ	3(2-1-1-6)			3							
23.	CH3080	Hoá lý	3(2-1-2-6)			3							
24.	CH3316 CH3318	Hoá phân tích					x						
		<b>Cơ sở và cốt lõi ngành</b>	<b>34 TC</b>										
25.	EE2012	Kỹ thuật điện	2(2-1-0-4)						2				
26.	ME2015	Đồ hoạ kỹ thuật cơ bản	3(3-1-0-6)				3						
27.	BF2010	Hoá sinh	3(3-0-0-6)			3							
28.	BF2011	Thí nghiệm hoá sinh	3(0-0-6-6)			3							
29.	BF2012	Vi sinh vật thực phẩm	2(2-0-0-4)				2						
30.	BF2013	Thí nghiệm vi sinh vật thực phẩm	3(0-0-6-6)				3						
31.	BF2023	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	3(2-0-2-6)			3							

32	<b>BF3814</b>	Quá trình và thiết bị cơ học	2(2-0-0-4)					2				
33	<b>BF3815</b>	Quá trình và thiết bị chuyển khối	2(2-0-0-4)					2				
34	<b>BF3816</b>	Quá trình và thiết bị truyền nhiệt	2(2-0-0-4)					2				
35	<b>BF3831</b>	Các phương pháp phân tích và kiểm tra chất lượng thực phẩm	3(2-0-2-6)					3				
36	<b>BF3817</b>	Đồ án I – Quá trình và thiết bị	<b>2TC</b>					2				
37	<b>BF3818</b>	Đồ án II – Công nghệ thực phẩm	<b>2TC</b>						2			
	<b>BF3827</b>	Thí nghiệm quá trình và thiết bị	<b>2 (0-0-4-4)</b>					2				
		<b>Chuyên ngành</b>	<b>12TC</b>									
38	<b>BF3811</b>	Nguyên liệu và phụ gia thực phẩm	2(2-0-0-4)					2				
39	<b>BF3819</b>	Công nghệ sản xuất thực phẩm	4(4-0-0-8)					4				
40	<b>BF3813</b>	Bảo quản thực phẩm	2(2-0-0-4)						2			
41	<b>BF3840</b>	Hệ thống quản lý chất lượng TP	2(2-0-0-4)						2			
42	<b>BF4710</b>	Thí nghiệm chuyên ngành CNTP	2(0-0-4-4)						2			
		<b>Tự chọn tự do</b>	<b>8 TC</b>									8
43	<b>BF4212</b>	Enzym trong công nghệ thực phẩm	2(2-0-0-4)									
44	<b>BF4217</b>	Công nghệ lạnh thực phẩm	2(1-2-0-4)									
45	<b>BF4312</b>	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2(1-0-2-4)									
46	<b>BF4313</b>	Phân tích thành phần lý hóa thực phẩm	2(1-0-2-4)									
47	<b>BF4318</b>	Tiêu chuẩn và quy chuẩn thực phẩm	2(2-0-0-4)									
48	<b>BF4319</b>	Phụ gia thực phẩm	2(2-0-0-4)									
49	<b>BF4411</b>	Máy và thiết bị chế biến thực phẩm	3(3-0-0-6)									
50	<b>BF4416</b>	Máy tự động trong sản xuất TP	2(2-0-0-4)									
51	<b>BF4801</b>	<b>Thực tập công nghiệp</b>	<b>12TC</b>								12	
52	<b>BF4800</b>	<b>Đồ án tốt nghiệp</b>	<b>6TC</b>									6
<b>CỘNG</b>			<b>120TC</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	