

**KHUNG CHƯƠNG TRÌNH CỬ NHÂN KỸ THUẬT 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	KỲ HỌC THEO KH CHUẨN									
				1	2	3	4	5	6	7	8		
		<b>Bổ sung toán và khoa học cơ bản</b>	<b>9 TC</b>										
1	CH3223	Hóa hữu cơ	3(2-1-1-6)			3							
2	CH3080	Hóa lý	3(2-1-2-6)			3							
3	CH3316 CH3318	Hoá phân tích					X						
		<b>Cơ sở và cốt lõi ngành</b>	<b>39TC</b>										
4	EE2012	Kỹ thuật điện	2(2-1-0-4)			2							
5	ME2015	Đồ hoạ kỹ thuật cơ bản	3(3-1-0-6)			3							
6	BF3050	Hoá sinh	4(4-0-0-8)				4						
7	BF3091	Thí nghiệm hoá sinh	2(0-0-4-4)				2						
8	BF3012	Vi sinh vật thực phẩm	3(3-0-0-6)					3					
9	BF3013	Thí nghiệm vi sinh vật thực phẩm	2(0-0-4-4)					2					
10	BF3014	Quá trình và thiết bị cơ học	3(2-1-1-6)					3					
11	BF3015	Quá trình và thiết bị chuyển khối	3(2-1-1-6)							3			
12	BF3016	Quá trình và thiết bị truyền nhiệt	2(2-0-1-4)					2					
13	BF3017	Đồ án I – Quá trình và thiết bị	1(0-2-0-2)							1			
14	BF3018	Quản lý chất lượng trong công nghệ thực phẩm	2(2-0-0-4)							2			
15	BF3019	Kỹ thuật đo lường và lý thuyết điều khiển tự động	3(3-0-1-6)					3					
16	BF3032	Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	3(2-2-0-4)					3					
17	BF3033	Các phương pháp phân tích và kiểm tra chất lượng thực phẩm	4(3-0-2-8)							4			
18	BF3023	Nhập môn Kỹ thuật thực phẩm	2(2-0-1-4)				2						
		<b>Thực tập và đồ án tốt nghiệp</b>	<b>8TC</b>										
19	BF4580	Thực tập kỹ thuật	2										2
20	BF4591	Đồ án tốt nghiệp	6										6
		<b>Tự chọn định hướng Công nghệ Thực phẩm</b>	<b>22TC</b>										
21	BF4219	Kỹ thuật thực phẩm	3(3-0-0-6)							3			
22	BF4216	Nguyên liệu thực phẩm	2(2-0-0-4)							2			
23	BF4212	Enzym trong công nghệ thực phẩm	2(2-0-0-4)								2		
24	BF4213	Bảo quản nông sản thực phẩm	2(2-0-0-4)								2		
25	BF4214	Thí nghiệm chuyên ngành CNTP	3(0-0-6-6)								3		
27	BF4217	Công nghệ lạnh thực phẩm	2(1-2-0-4)								2		
28	BF4317	Bao bì thực phẩm	2(2-0-0-4)									2	
29	BF4340	Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng	2(1,5-1-0-4)								2		
30	BF3022	Kỹ thuật xử lý chất thải trong công nghệ thực phẩm	2(1-2-0-4)							2			

