KHUNG CHƯƠNG TRÌNH KỸ SƯ KỸ THUẬT THỰC PHẨM
Tháng 12/2015
Viện CN Sinh học và CN Thực phẩm
Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội

STT/ MÃ SỐ	KHỐI KIẾN THỨC/ TÊN HỌC PHẦN		KHỐI LƯỢNG	KỲ HỌC THEO KH CHUẨN									
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I	**Giáo dục đại cương** (xem chương trình Cử nhân kỹ thuật)		**51TC**	**16**	**17**	**12**	**3**		**3**				
II	**Cơ sở và cốt lõi ngành (theo định hướng)** (xem chương trình Cử nhân kỹ thuật)		**51TC**										
	Công nghệ Thực phẩm					**5**	**15**	**16**	**15**	**17**	**2**		
	Quản lý Chất lượng					**5**	**15**	**16**	**15**	**15**	**6**		
	Quá trình và thiết bị Công nghệ TP					**5**	**15**	**16**	**15**	**16**	**2**		
III	**Thực tập kỹ thuật** (thực hiện 4 tuần từ trình độ năm thứ 4)		**2TC**								2		
IV	**Tự chọn tự do**												
IV-1	**Công nghệ Thực phẩm**						4				6		
IV-2	**Quản lý Chất lượng**						4				4		
IV-3	**Quá trình và thiết bị CNTP**						4				4		
V	**Các môn học chung cho 3 chuyên ngành**		**8TC**								**8**		
	BF5011	Tối ưu hóa quá trình và tổ chức sản xuất	2(2-1-0-4)								2		
	BF5020	Cơ sở lập dự án và thiết kế nhà máy	4(3-2-0- 8)								4		
	EM2104	Quản trị doanh nghiệp	2(2-1-0-4)								2		
VI	**Các môn học theo chuyên ngành**												
	Thực tập và đồ án tốt nghiệp												
	BF5930	Thực tập tốt nghiệp KTTP	**12**										**12**
		Đồ án tốt nghiệp KTTP											
VI-1	**Chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm**		**20**										
	BF5210	Thông gió, hút bụi và điều hòa không khí	2(2-0-0-4)								**2**		
	BF5350	Thiết kế đảm bảo vệ sinh trong CNTP	2(1-2-0-4)									**2**	
	BF5681	Thực phẩm biến đổi gen	2(2-1-0-4)									**2**	
	BF5682	Thực phẩm chức năng	2(2-1-0-4)									**2**	
	Chọn 12 TC theo một trong các nhóm các môn công nghệ sau												
	TP1		**12**								**6**	**6**	
	BF5220	Công nghệ malt và bia	3(3-0-1-6)										
	BF5280	Công nghệ thuỷ sản	3(3-0-1-6)										
	BF5270	Công nghệ lương thực	3(3-0-1-6)										
	BF5450	Công nghệ thuốc lá	3(3-0-1-6)										
	TP2		**12**										
	BF5230	Công nghệ cồn và rượu cao độ	3(3-0-1-6)										
	BF5250	Công nghệ sữa	3(3-0-1-6)										

	BF5470	Công nghệ đường	3(3-0-1-6)										
	BF5430	Công nghệ dầu béo	3(3-0-1-6)										
	TP3		**12**										
	BF5240	Công nghệ rượu vang	3(3-0-1-6)										
	BF5260	Công nghệ thịt	3(3-0-1-6)										
	BF5480	Công nghệ bánh kẹo	3(3-0-1-6)										
	BF5290	Công nghệ chè	3(3-0-1-6)										
	TP4		**12**										
	BF5460	Công nghê rau quả	3(3-0-1-6)										
	BF5410	Công nghệ cà phê và cacao	3(3-0-1-6)										
	BF5440	Công nghệ chất thơm	3(3-0-1-6)										
	BF5250	Công nghệ sữa	3(3-0-1-6)										
		CỘNG		**16**	**17**	**17**	**15**	**16**	**18**	**17**	**16**	**20**	**12**
VI-2	**Chuyên ngành Quản lý Chất lượng**		**20TC**								**8**	**12**	
	BF5310	Phương pháp phân tích nhanh áp dụng trong phân tích chất lượng TP	3(3-0-1-6)								**3**		
	BF5320	Kiểm định nguồn gốc thực phẩm	2(2-0-1-4)								**2**		
	BF5330	Quản lý chất lượng toàn diện chuỗi cung ứng TP	3(2-2-0-6)									**2**	
	BF5340	Thực phẩm hữu cơ	2(2-0-0-4)									**2**	
	BF5350	Thiết kế đảm bảo vệ sinh trong công nghiệp thực phẩm	2(1-2-0-4)									**2**	
	BF5360	Tin học ứng dụng trong QLCL	2(2-1-0-4)									**2**	
	BF5681	Thực phẩm biến đổi gen	2(2-1-0-4)									**2**	
	BF5682	Thực phẩm chức năng	2(2-1-0-4)									**2**	
	Chọn tự do 3TC trong danh mục các nhóm môn công nghệ TP1, TP2, TP3, TP4										**3**		
		CỘNG		**16**	**17**	**17**	**15**	**16**	**18**	**15**	**18**	**20**	**12**
VI-3	**Chuyên ngành Quá trình và Thiết bị Công nghệ Thực phẩm**		**20**									**20**	
	BF5510	Đồ án chuyên ngành II	2(0-2-0-4)										
	BF5520	Thiết kế các Máy gia công cơ học trong sản xuất thực phẩm	3(3-1-0-6)										
	BF5530	Thiết kế thiết bị truyền nhiệt, chuyển khối trong sản xuất thực phẩm	4(3-1-1-8)										
	BF5540	Tích hợp hệ thống tự động điều khiển quá trình công nghệ	3(2-1-1-6)										
	BF5550	Trang thiết bị điện cho Máy thực phẩm	2(2-0-0-4)										
	Chọn 6TC trong danh mục học phần sau												
	BF5560	Cơ cấu chấp hành tự động thủy – khí	2(2-1-0-4)										
	BF5570	Máy vận chuyển, định lượng và bao gói sản phẩm	2(2-1-0-4)										
	BF5580	Thiết kế hệ thống Bơm quạt máy nén	2(2-1-0-4)										
	BF5590	Thiết kế hệ thống lạnh và điều hòa Không Khí	2(2-1-0-4)										
	BF5511	Thiết kế hệ thống sấy các sản phẩm thực phẩm	2(2-1-0-4)										

	CỘNG		16	17	17	15	16	18	16	14	20	12
	Cộng khối lượng toàn khoá	**160TC**										