TT *Ord*	MÃ SỐ *(Course ID)*	TÊN HỌC PHẦN *(Course Name)*	KHỐI LƯỢNG (Tín chỉ) *(Credit)*	KỲ HỌC *(Semester)*										
				1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**
Lý luận chính trị + Pháp luật đại cương *(Scocial science and Humanities)*			**12**											
1	SSH1110	Những NLCB của CN Mác-Lênin I *(Fundamental Principles of Marxism-Leninism I)*	2(2-1-0-4)	2										
2	SSH1120	Những NLCB của CN Mác-Lênin II *(Fundamental Principles of Marxism-Leninism II)*	3(2-1-0-6)		3									
3	SSH1050	Tư tưởng Hồ Chí Minh *(Ho-Chi-Minh Thought)*	2(2-0-0-4)				2							
4	SSH1130	Đường lối CM của Đảng CSVN *(Revolution Policy of Vietnamese Communist Party)*	3(2-1-0-6)					3						
5	EM1170	Pháp luật đại cương *(General Law)*	2(2-0-0-4)		2									
Giáo dục thể chất *(Physical Education)*			**05**											
6	PE1014	Lý luận thể dục thể thao *(Theory in sport)*	1(0-0-2-0)											
7	PE1024	Bơi lội *(Swimming)*	1(0-0-2-0)											
8	Tự chọn trong danh mục *Elective course*	Tự chọn thể dục 1 *(Elective course 1)*	1(0-0-2-0)											
9		Tự chọn thể dục 2 *(Elective course 2)*	1(0-0-2-0)											
10		Tự chọn thể dục 3 *(Elective course 3)*	1(0-0-2-0)											
Giáo dục Quốc phòng - An ninh (165														

tiết) *(Military Education)*														
11	MIL1110	Đường lối quân sự của Đảng *(Vietnam Communist Party's Direction on the National Defense)*	0(3-0-0-6)											
12	MIL1120	Công tác quốc phòng, an ninh *(Introduction to the National Defense)*	0(3-0-0-6)											
13	MIL1130	QS chung và chiến thuật, kỹ thuật bắn súng tiểu liên AK (CKC) *(General Military Education)*	0(3-0-2-8)											
Tiếng Anh *(English)*			**06**											
14	FL1100	Tiếng Anh I *(English I)*	3(0-6-0-6)	3										
15	FL1101	Tiếng Anh II *(English II)*	3(0-6-0-6)		3									
Khối kiến thức Toán và Khoa học cơ bản			**32**											
16	MI1112	Giải tích I *(Analysis I)*	3(2-2-0-6)	3										
17	MI1122	Giải tích II *(Analysis II)*	3(2-2-0-6)		3									
18	MI1132	Giải tích III *(Analysis III)*	3(2-2-0-6)			3								
19	MI1142	Đại số *(Algebra)*	3(2-2-0-6)	3										
20	MI3180	Xác suất thống kê và qui hoạch thực nghiệm *(Exprimental Probability-Statistics)*	3(3-1-0-6)					3						
21	PH1111	Vật lý đại cương I *(Physics I)*	2(2-0-1-4)		2									
22	PH1121	Vật lý đại cương II *(Physics II)*	2(2-0-1-4)			2								
23	IT1140	Tin học đại cương *(Introduction to Computer Science)*	4(3-1-1-8)		4									

24	PH1131	Vật lý đại cương III *(Physics III)*	2(2-0-1-4)			2								
25	CH1018	Hóa học I *(Chemistry)*	2(2-1-0-4)	2										
26	CH3224	Hoá hữu cơ *(Organic Chemistry)*	2(2-1-0-4)			2								
27	CH3081	Hóa lý *(Physical Chemistry)*	2(2-1-0-4)				2							
28	CH3082	Thí nghiệm hóa lý *(Physical Chemistry Lab)*	1(0-0-2-2)				1							
Cơ sở và cốt lõi ngành *(Basic and Core of Engineering)*			**48**											
29	CH3316	Hoá phân tích (*Analytical Chemistry*)	2(2-1-0-4)			2								
30	CH3318	Thí nghiệm hóa phân tích *(Experiments in Analytical Chemistry)*	1(0-0-2-2)			1								
31	EE2012	Kỹ thuật điện *(Electrotechniques)*	2(2-1-0-4)				2							
32	ME2015	Đồ họa kỹ thuật cơ bản Đồ họa kỹ thuật cơ bản *(Descriptive Geometry)*	3(3-1-0-6)				3							
33	BF2511	Nhập môn Công nghệ thực phẩm *(Introduction to Food Technology)*	2(2-0-1-4)			2								
34	BF3531	Quá trình và thiết bị CNTP I *(Process and Equipment in Food technology I)*	2(2-0-1-4)				2							
35	BF3532	Quá trình và thiết bị CNTP II *(Process and Equipment in Food technology II)*	3(2-1-1-6)					3						
36	BF3533	Quá trình và thiết bị CNTP III *(Process and Equipment in Food*	3(2-1-1-6)					3						

		technology III)												
37	BF3534	Kỹ thuật đo lường và lý thuyết điều khiển tự động trong CNTP *(Techniques for Measuring and Automatic control in Food technology)*	3(3-0-1-6)						3					
38	BF3525	Quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm *(Quality Management in Food Industry)*	2(2-0-0-4)							2				
39	BF3536	Đồ án I – Quá trình và thiết bị CNTP *(Project I Processing and Equipments in Food Technology)*	1(0-2-0-2)						1					
40	BF3507	Hóa sinh *(Biochemistry)*	4(4-0-0-8)				4							
41	BF3508	Thí nghiệm hóa sinh *(Experiments in Biochemistry)*	2(0-0-4-4)				2							
42	BF3509	Vi sinh vật thực phẩm *(Food microbiology)*	3(3-0-0-6)					3						
43	BF3501	Thí nghiệm vi sinh vật thực phẩm *(Experiments in Food Microbiology)*	2(0-0-4-4)					2						
44	BF3522	Vật lý học Thực phẩm (*Food Physic)*	2(2-0-0-4)					2						
45	BF3513	Công nghệ thực phẩm đại cương *(Geneal Food technology)*	3(3-0-0-6)						3					
46	BF3524	Phương pháp đánh giá chất lượng thực phẩm (*Analytical methods in Food*	4(3-0-2-8)						4					

		quality assessment)												
47	BF3514	Dinh dưỡng *(Nutrition)*	2(2-0-0-4)						2					
48	BF3515	An toàn thực phẩm *(Food Safety)*	2(2-0-0-4)						2					
Kiến thức bổ trợ *(Soft skills)*			**09**											
49	EM1010	Quản trị học đại cương *(Introduction to Management)*	2(2-1-0-4)											
50	EM1180	Văn hóa kinh doanh và tinh thần khởi nghiệp *(Business Culture and Entrepreneurship)*	2(2-1-0-4)											
51	ED3280	Tâm lý học ứng dụng *(Applied Psychology)*	2(1-2-0-4)											
52	ED3220	Kỹ năng mềm *(Soft Skills)*	2(1-2-0-4)											
53	ET3262	Tư duy công nghệ và thiết kế kỹ thuật *(Technology and Technical Design Thinking)*	2(1-2-0-4)											
54	TEX3123	Thiết kế mỹ thuật công nghiệp *(Industrial Design)*	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) *(Elective Module + Elective courses)*			**16**											
Mô đun 1: Công nghệ Thực phẩm ***Module 1: Food Technology***			***16***											
56	BF4511	Enzym trong công nghệ thực phẩm (*Enzyme in Food Technology*)	2(2-0-0-4)							2				
57	BF4512	Bao bì thực phẩm (*Food Packaging*)	2(2-0-0-4)								2			

58	BF4521	Phụ gia Thực phẩm (*Food Additives*)	2(2-0-0-4)							2				
59	BF4514	Công nghệ lạnh Thực phẩm (*Refrigeration technology for food production*)	2(2-1-0-4)							2				
60	BF4515	Bảo quản sau thu hoạch (*Postharvest Preservation*)	2(2-0-0-4)							2				
61	BF4506	Quản lý chất thải trong công nghiệp thực phẩm (*Waste management in Food industry)*	2(2-0-0-4)								2			
62	BF4522	Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm (*Sensory analysis*)	2(1-0-2-4)							2				
63	BF4518	Đồ án chuyên ngành CNTP (*Project in Food Technology*)	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 (*Microbiological control of Food*)	2(1-0-2-4)							2				
65	BF4522	Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm (*Sensory analysis of Food*)	2(1-0-2-4)							2				
66	BF4523	Phân tích thành phần lý hóa thực phẩm (*Physico-chemical analysis in food*)	2(1-0-2-4)							2				
67	BF4524	Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng thực phẩm	3(2-2-0-6)							3				

		(Food Quality Assurance and Management System)												
68	BF4525	Thống kê ứng dụng trong Công nghệ Thực phẩm (*Statistical analysis in Food Technology*)	2(2-1-0-4)								2			
69	BF4526	Marketing thực phẩm (*Food Marketing*)	2(2-0-0-4)								2			
70	BF4521	Phụ gia Thực phẩm (*Food Additives*)	2(2-0-0-4)							2				
71	BF4527	Đồ án Chuyên ngành Quản lý chất lượng (*Project in Quality Management*)	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 (*Machines and Equipments in Food Processing*)	3(3-0-0-6)							3				
73	BF4532	Điều khiển tự động các quá trình công nghệ thực phẩm (*Automatic control for food processing*)	2(2-1-0-4)								2			
74	ME3090	Chi tiết máy (*Food machine elements*)	3(3-0-1-6)							3				
75	ME2101	Sức bền vật liệu (*Strength of material in food machine calculations)*	2(2-0-1-4)							2				

76	BF4533	Thí nghiệm chuyên ngành QTTB (*Experiments in Process and Equipments in Food Technology*)	2(0-0-4-4)							2				
77	BF4534	Máy tự động trong sản xuất TP (*Automatic machines in food production*)	2(2-0-0-4)								2			
78	BF4535	Đồ án chuyên ngành QTTB *(Project specialized in Process and Equipment)*	2(0-4-0-4)							2				
Thực tập kỹ thuật và Đồ án tốt nghiệp Cử nhân			**08**											
79	BF4980	Thực tập kỹ thuật (*Technical Practice)*	2(0-0-6-4)								2			
80	BF4991	Đồ án tốt nghiệp cử nhân (*Bachelor thesis)*	6(0-0-12-12)								6			
Chương trình thạc sỹ khoa học CNTP (tích hợp)_			**48**											
Kiến thức chung: 3TC														
	SS6010	Triết học	3										3	
Kiến thức nâng cao 15 TC														
Bắt buộc đối với cả 3 lĩnh vực (8TC)	BF6801	Phương pháp luận nghiên cứu khoa học	2(1-2-0-4)									2		
	BF6830	Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trong CNTP	3(3-0-0-6)									3		
	BF6219	Động học các quá trình sinh học thực phẩm	3(2-2-0-6)										3	
Lĩnh vực CNTP (7 TC)														
	BF6211	Cơ sở tạo cấu trúc	3(3-0-0-6)									3		

		thực phẩm												
	BF6214	Độc tố thực phẩm	2(2-1-0-4)										2	
	BF6414	Phân tích và xử lý số liệu	2(2-1-0-4)										2	
Lĩnh vực QLCL (7 TC)														
	BF6810	Quản lý nguy cơ và an toàn thực phẩm	3(2-2-0-6)									3		
	BF6811	Thiết kế và quản lý QC & QA	2(2-1-0-4)										2	
	BF6288	Quản lý sản xuất trong Công nghiệp thực phẩm	2(2-1-0-4)										2	
Lĩnh vực QTTB 7TC														
	BF6804	Mô hình điều khiển	3(3-0-0-6)									3		
	BF6805	Mô hình quá trình công nghệ	4(3-1-0-8)										4	
Chuyên đề (bắt buộc) 6TC														
	BF6802	Seminar 1 (Chuyên đề 1)											3	
	BF6803	Seminar 2 (Chuyên đề 2)											3	
Tự chọn của từng lĩnh vực 9TC													6	3
Tự chọn: Lĩnh vực CNTP chọn **9 TC** trong các học phần sau														
	BF5512	Công nghệ sản phẩm lên men và đồ uống (CN Malt Bia/Cồn rượu/rượu vang/ Mì chính nước chấm)	3(3-0-1-6)											
	BF5513	Công nghệ sản phẩm giàu gluxit (Đường/Ngũ cốc/Bánh kẹo/Rau quả)	3(3-0-1-6)											
	BF5514	Công nghệ sản phẩm giàu protein, lipid (CN Thịt/Thủy	3(3-0-1-6)											

		sản/Sữa/ dầu béo)												
	BF5515	Công nghệ sản phẩm nhiệt đới (chè/caphe cacao/ /chất thơm/thuốc lá)	3(3-0-1-6)											
	BF5516	Xu hướng phát triển thực phẩm (Trends in food technology) (Thực phẩm biến đổi gen, thực phẩm hữu cơ, thực phẩm chức năng)	2(2-0-0-4)											
	BF5517	Kỹ thuật điều chỉnh vi khí hậu trong CNTP	2(2-0-0-4)											
	BF5523	Thiết kế đảm bảo vệ sinh trong CNTP	2(1-2-0-4)											
	BF5525	Tối ưu hóa quá trình CNSH-CNTP	2(2-1-0-4)											
	EM2104	Quản trị doanh nghiệp	2(2-1-0-4)											
	BF6216	Ứng dụng kỹ thuật nhiệt trong công nghệ thực phẩm	2(2-0-0-4)											
	BF6288	Quản lý sản xuất trong Công nghiệp thực phẩm	3(3-0-0-6)											
	BF6122	Phát triển sản phẩm	2(2-1-0-4)											
	BF6726	Probiotic và Prebiotic	2 (2-1-0-6)											
	BF6212	Chất thơm thực phẩm	2(2-0-0-4)											
	BF5521	Kiểm định nguồn gốc thực phẩm	2(2-0-1-4)											
Tự chọn: Lĩnh vực QLCL chọn **9 TC** trong các học phần sau													6	3
	BF6212	Chất thơm thực phẩm	2(2-0-0-4)											

	BF5521	Kiểm định nguồn gốc thực phẩm	2(2-0-1-4)											
	BF6122	Phát triển sản phẩm	2(2-1-0-4)											
	BF5516	Xu hướng phát triển thực phẩm (Trends in food technology) (Thực phẩm biến đổi gen, thực phẩm hữu cơ, thực phẩm chức năng)	2(2-0-0-4)											
	BF5524	Tin học ứng dụng trong QLCL	2(2-1-0-4)											
	BF5526	Quản lý chất lượng toàn diện chuỗi cung ứng thực phẩm	2(2-1-0-4)											
	BF5522	Phương pháp phân tích nhanh chất lượng thực phẩm	2(2-0-0-4)											
Tự chọn: Lĩnh vực QTTB chọn **9 TC** trong các học phần sau													6	3
	BF5532	Thiết kế các máy gia công cơ trong sản xuất thực phẩm	3(3-1-0-6)											
	BF5533	Thiết kế thiết bị truyền nhiệt chuyển khối trong sản xuất thực phẩm	4(3-1-1-8)											
	BF5534	Tích hợp hệ thống tự động điều khiển quá trình công nghệ	3(2-1-1-6)											
	BF5535	Trang thiết bị điện cho Máy thực phẩm	2(2-0-0-4)											
	BF5536	Cơ cấu chấp hành tự động thủy – khí	2(2-1-0-4)											
	BF5537	Máy vận chuyển, định lượng và bao gói sản phẩm	2(2-1-0-4)											

	BF5538	Thiết kế hệ thống Bơm quạt máy nén	2(2-1-0-4)											
	BF5539	Thiết kế hệ thống lạnh và điều hòa Không Khí	2(2-1-0-4)											
	BF5541	Thiết kế hệ thống sấy các sản phẩm thực phẩm	2(2-1-0-4)											
	BF5543	Ứng dụng tin học trong tính toán thiết kế máy và thiết bị	2(2-1-0-6)											
	BF5516	Xu hướng phát triển thực phẩm (Trends in food technology) (Thực phẩm biến đổi gen, thực phẩm hữu cơ, thực phẩm chức năng)	2(2-0-0-4)											
	BF6202	Luận văn Thạc sỹ khoa học												15
Tổng số			**179**											