

PHỤ LỤC
DANH MỤC HỌC PHẦN VÀ KẾ HOẠCH HỌC TẬP
(kèm theo Quyết định số 89/QĐ-ĐHKB-ĐT ngày 24 tháng 01 năm 2019)

NGÀNH KỸ THUẬT THỰC PHẨM

TT	MÃ SỐ	TÊN HỌC PHẦN	KHỐI LƯỢNG (TC)	KỶ HỌC									
				1	2	3	4	5	6	7	8		
Lý luận chính trị & Pháp luật đại cương			12										
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(2-1-0-6)			3							
3	SSH1050	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2(2-0-0-4)					2					
4	SSH1130	Đường lối CM của Đảng CSVN	3(2-1-0-6)						3				
5	EM1170	Pháp luật đại cương	2(2-0-0-4)		2								
Giáo dục thể chất			05										
6	PE1014	Lý luận thể dục thể thao (bắt buộc)	1(0-0-2-0)										
7	PE1024	Bơi lội (bắt buộc)	1(0-0-2-0)										
8	Tự chọn trong danh mục	Tự chọn thể dục 1	1(0-0-2-0)										
9		Tự chọn thể dục 2	1(0-0-2-0)										
10		Tự chọn thể dục 3	1(0-0-2-0)										
Giáo dục Quốc phòng - An ninh (165 tiết)													
11	MIL1110	Đường lối quân sự của Đảng	0(3-0-0-6)										
12	MIL1120	Công tác quốc phòng, an ninh	0(3-0-0-6)										
13	MIL1130	QS chung và chiến thuật, kỹ thuật bắn súng tiêu liên AK (CKC)	0(3-0-2-8)										
Tiếng Anh			06										
14	FL1100	Tiếng Anh I	3(0-6-0-6)	3									
15	FL1101	Tiếng Anh II	3(0-6-0-6)		3								
Khối kiến thức Toán và Khoa học cơ bản			32										
16	MI1112	Giải tích I	3(2-2-0-6)	3									
17	MI1122	Giải tích II	3(2-2-0-6)		3								
18	MI1132	Giải tích III	3(2-2-0-6)			3							
19	MI1142	Đại số	3(2-2-0-6)	3									
20	MI3180	Xác suất thống kê và qui hoạch thực nghiệm	3(3-1-0-6)					3					
21	PH1111	Vật lý đại cương I	2(2-0-1-4)		2								
22	PH1121	Vật lý đại cương II	2(2-0-1-4)			2							
23	IT1140	Tin học đại cương	4(3-1-1-8)		4								
24	PH1131	Vật lý đại cương III	2(2-0-1-4)			2							
25	CH1018	Hóa học I	2(2-1-0-4)	2									
26	CH3224	Hoá hữu cơ	2(2-1-0-4)			2							
27	CH3081	Hóa lý	2(2-1-0-4)				2						
28	CH3082	Thí nghiệm hóa lý	1(0-0-2-2)				1						
Cơ sở và cốt lõi ngành			48										
29	CH3316	Hoá phân tích	2(2-1-0-4)			2							
30	CH3318	Thí nghiệm hóa phân tích	1(0-0-2-2)			1							
31	EE2012	Kỹ thuật điện	2(2-1-0-4)				2						

32	ME2015	Đồ họa kỹ thuật cơ bản	3(3-1-0-6)				3			
33	BF2511	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	2(2-0-1-4)				2			
34	BF3531	Quá trình và thiết bị CNTP I	2(2-0-1-4)				2			
35	BF3532	Quá trình và thiết bị CNTP II	3(2-1-1-6)					3		
36	BF3533	Quá trình và thiết bị CNTP III	3(2-1-1-6)					3		
37	BF3534	Kỹ thuật đo lường và lý thuyết điều khiển tự động trong CNTP	3(3-0-1-6)						3	
38	BF3525	Quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm	2(2-0-0-4)							2
39	BF3536	Đồ án I – Quá trình và thiết bị CNTP	1(0-2-0-2)						1	
40	BF3507	Hoá sinh	4(4-0-0-8)				4			
41	BF3508	Thí nghiệm hóa sinh	2(0-0-4-4)				2			
42	BF3509	Vi sinh vật thực phẩm	3(3-0-0-6)					3		
43	BF3501	Thí nghiệm vi sinh vật thực phẩm	2(0-0-4-4)					2		
44	BF3522	Vật lý học Thực phẩm	2(2-0-0-4)					2		
45	BF3513	Công nghệ thực phẩm đại cương	3(3-0-0-6)						3	
46	BF3524	Phương pháp đánh giá chất lượng thực phẩm	4(3-0-2-8)						4	
47	BF3514	Dinh dưỡng	2(2-0-0-4)						2	
48	BF3515	An toàn thực phẩm	2(2-0-0-4)						2	
Kiến thức bổ trợ			09							
49	EM1010	Quản trị học đại cương	2(2-1-0-4)							
50	EM1180	Văn hóa kinh doanh và tinh thần khởi nghiệp	2(2-1-0-4)							2
51	ED3280	Tâm lý học ứng dụng	2(1-2-0-4)							
52	ED3220	Kỹ năng mềm	2(1-2-0-4)							
53	ET3262	Tư duy công nghệ và thiết kế kỹ thuật	2(1-2-0-4)							
54	TEX3123	Thiết kế mỹ thuật công nghiệp	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)			16							
Mô đun 1: Công nghệ Thực phẩm			16							
56	BF4511	Enzym trong công nghệ thực phẩm	2(2-0-0-4)							2
57	BF4512	Bao bì thực phẩm	2(2-0-0-4)							2
58	BF4521	Phụ gia Thực phẩm	2(2-0-0-4)							2
59	BF4514	Công nghệ lạnh Thực phẩm	2(2-1-0-4)							2
60	BF4515	Bảo quản sau thu hoạch	2(2-0-0-4)							2
61	BF4506	Quản lý chất thải trong công nghiệp thực phẩm	2(2-0-0-4)							2
62	BF4522	Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm	2(1-0-2-4)							2
63	BF4518	Đồ án chuyên ngành CNTP	2(0-1-3-6)							2
Mô đun 2: Quản lý chất lượng			16							
64	BF4513	Kiểm soát vi sinh vật trong Thực phẩm	2(1-0-2-4)							2
65	BF4522	Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm	2(1-0-2-4)							2
66	BF4523	Phân tích thành phần lý hóa thực phẩm	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
68	BF4525	Thống kê ứng dụng trong Công nghệ Thực phẩm	2(2-1-0-4)							2
69	BF4526	Marketing thực phẩm	2(2-0-0-4)							2

70	BF4521	Phụ gia Thực phẩm	2(2-0-0-4)							2	
71	BF4527	Đồ án Chuyên ngành Quản lý chất lượng	1(0-2-0-2)							1	
Mô đun 3: Quá trình và thiết bị Công nghệ thực phẩm			16								
72	BF4531	Máy và thiết bị chế biến thực phẩm	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
74	ME3090	Chi tiết máy	3(3-0-1-6)							3	
75	ME3190	Sức bền vật liệu	2(2-0-0-4)							2	
76	BF4533	Thí nghiệm chuyên ngành QTTB	2(0-0-4-4)							2	
77	BF4534	Máy tự động trong sản xuất TP	2(2-0-0-4)								2
78	BF4535	Đồ án chuyên ngành QTTB	2(0-4-0-4)							2	
Thực tập kỹ thuật và Đồ án tốt nghiệp Cử nhân			08								
79	BF4980	Thực tập kỹ thuật	2(0-0-6-4)								2
80	BF4991	Đồ án tốt nghiệp cử nhân	6(0-0-12-12)								6