

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

(Ban hành theo Quyết định số 574/QĐ-ĐHTĐ ngày 30 tháng 9 năm ²⁰¹⁴ của
Hiệu trưởng Trường Đại học Tây Đô)

Tên chương trình: **CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm Mã số: 52540101

Loại hình đào tạo: Chính quy tập trung

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Chương trình khung giáo dục ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học nhằm đào tạo người học có đủ phẩm chất và năng lực nghề nghiệp đáp ứng được yêu cầu thực tiễn của nền công nghiệp khu vực Đồng bằng sông Cửu Long.

Sinh viên sau khi tốt nghiệp đại học công nghệ thực phẩm có thể đảm nhiệm công việc tại các nhà máy sản xuất, kinh doanh, dịch vụ, đào tạo và nghiên cứu.

1.2. Mục tiêu cụ thể (chuẩn đầu ra)

▪ Phẩm chất

Chấp hành tốt đường lối, chủ trương, chính sách của Đảng và chấp hành nghiêm pháp luật của Nhà nước.

Thường xuyên đấu tranh chống các biểu hiện vi phạm pháp luật trong quản lý kinh tế, tài chính của đơn vị cũng như trong đời sống kinh tế - xã hội.

Có tinh thần tự chủ, trung thực, cần kiệm liêm chính, chí công vô tư, có tác phong làm việc cẩn thận và chính xác.

Có sức khoẻ tốt để đảm nhận các công việc được giao.

▪ Kiến thức

Sinh viên được hiểu biết đầy đủ về ngành nghề thực phẩm, yêu nghề và có tinh thần trách nhiệm trong nghề nghiệp.

Sinh viên được trang bị đầy đủ kiến thức giáo dục đại cương, cơ sở ngành và chuyên ngành, thực hành, thực tập để ứng dụng vào sản xuất phù hợp với điều kiện kinh tế xã hội của địa phương

và cả nước.

▪ **Kỹ năng**

Có khả năng áp dụng các qui trình công nghệ vào điều kiện sản xuất thực tế tại các cơ sở sản xuất thực phẩm, kiểm tra, đánh giá chất lượng thực phẩm. Từ đó có thể hiểu biết sâu hơn về một chuyên ngành thực phẩm chủ lực của nước ta (thủy sản, nước giải khát, sữa, lương thực, rau quả,...)

Có năng lực tự nghiên cứu khoa học, tự học, tiếp tục nâng cao trình độ và mở rộng kiến thức, có khả năng tiếp cận và thích nghi với những yêu cầu của thực tế sản xuất nhằm đáp ứng sự phát triển kinh tế ở đồng bằng sông Cửu Long.

Có trình độ tiếng Anh và tin học từ chứng chỉ B trở lên;

Có khả năng giao tiếp tốt, đạt chứng chỉ kỹ năng mềm theo qui định của trường ĐH Tây Đô

▪ **Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp**

Sau khi tốt nghiệp, sinh viên có khả năng làm việc tại các nhà máy sản xuất, kinh doanh, dịch vụ, đào tạo, nghiên cứu, các cơ quan quản lý nhà nước về chế biến thực phẩm.

Có năng lực tự tạo việc làm cho bản thân.

▪ **Cơ hội học tiếp**

Sau khi tốt nghiệp, sinh viên có thể học lên cao học ngành công nghệ thực phẩm theo qui chế của Bộ Giáo Dục & Đào tạo .

2. Thời gian đào tạo: 4 năm

3. Khối lượng kiến thức toàn khóa: 146 tín chỉ (TC)

| Khối kiến thức | Bắt buộc | Tự chọn |
|-----------------------|-----------------|----------------|
| Đại cương | 51 | 2 |
| Cơ sở ngành | 31 | 6 |
| Chuyên ngành | 42 | 2 |
| Tốt nghiệp | 12 | |
| Tổng cộng | 136 | 10 |

4. ĐỐI TƯỢNG TUYỂN SINH: Dựa vào kết quả thi tuyển sinh

5. QUI TRÌNH ĐÀO TẠO, ĐIỀU KIỆN TỐT NGHIỆP

Quy trình tổ chức đào tạo, kiểm tra, thi học phần, thi cuối khóa và điều kiện xét tốt nghiệp, công nhận tốt nghiệp thực hiện theo Quyết định số 43/2007/QĐ-BGD&ĐT ngày 15/8/2007, V/v Ban hành quy chế đào tạo Đại học và Cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Bộ giáo dục và

Đào tạo và công văn số 170/ĐHTĐ, ngày 06/5/2014 V/v kết luận của Q.Hiệu trưởng ĐHTĐ về việc chuyển đổi từ đào tạo niên chế sang học chế tín chỉ.

6. THANG ĐIỂM

Áp dụng cách tính điểm đánh giá bộ phận, điểm học phần theo Quyết định số 43/2007/QĐ-BGD&ĐT ngày 15/8/2007, V/v Ban hành quy chế đào tạo Đại học và Cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Bộ giáo dục và Đào tạo và công văn số 170/ĐHTĐ, ngày 06/5/2014 V/v kết luận của Q.Hiệu trưởng ĐHTĐ về việc chuyển đổi từ đào tạo niên chế sang học chế tín chỉ

7. Nội dung chương trình

| STT | Mã số HP | Tên HP | Số TC | Bắt buộc | Tự chọn | Số tiết LT | Số tiết TH | HP tiên quyết | Năm học | Học kỳ |
|----------|-----------|---|-------|----------|---------|------------|------------|---------------|---------|--------|
| I | | Kiến thức giáo dục đại cương | | | | | | | | |
| 1 | 1 | Giáo dục quốc phòng (*) | 8 | 8 | | | | | 1 | 1 |
| 2 | 2 | Giáo dục thể chất 1(*) | 1 | 1 | | | 60 | | 1 | 1 |
| 3 | 3 | Tiếng Anh căn bản 1 | 3 | 3 | | 45 | | | 1 | 1 |
| 4 | 4 | Những nguyên lý cơ bản của CN Mác-Lênin 1 | 2 | 2 | | 30 | | | 1 | 1 |
| 5 | 5 | Toán cao cấp | 3 | 3 | | 45 | | | 1 | 1 |
| 6 | 6 | Cơ & Nhiệt đại cương | 2 | 2 | | 30 | | | 1 | 1 |
| 7 | 7 | TT Cơ & Nhiệt đại cương | 1 | 1 | | | 30 | | 1 | 1 |
| 8 | 8 | Hoá học đại cương | 2 | 2 | | 30 | | | 1 | 1 |
| 9 | 9 | TT.Hoá học đại cương | 1 | 1 | | | 30 | | 1 | 1 |
| 10 | 10 | Pháp luật đại cương | 2 | 2 | | 30 | | | 1 | 1 |
| 11 | 11 | Những nguyên lý cơ bản của CN Mác-Lênin 2 | 3 | 3 | | 45 | | 4 | 1 | 2 |
| 12 | 12 | Tiếng Anh căn bản 2 | 3 | 3 | | 45 | | 3 | 1 | 2 |
| 13 | 13 | Hóa phân tích | 2 | 2 | | 30 | | 8 | 1 | 2 |
| 14 | 14 | TT.Hóa phân tích | 1 | 1 | | | 30 | | 1 | 2 |
| 15 | 15 | Giáo dục thể chất 2 (*) | 1 | 1 | | | | | 1 | 2 |
| 16 | 16 | Tin học căn bản | 2 | 2 | | 30 | | | 1 | 2 |
| 17 | 17 | TT.Tin học căn bản | 2 | 2 | | | 60 | | 1 | 2 |
| 18 | 18 | Tiếng Anh căn bản 3 | 4 | 4 | | 60 | | 3,12 | 2 | 1 |
| 19 | 19 | Tư tưởng Hồ Chí Minh | 2 | 2 | | 30 | | 4,11 | 2 | 1 |
| 20 | 20 | Giáo dục thể chất 3 (*) | 1 | 1 | | | | | 2 | 1 |
| 21 | 21 | Kinh tế học đại cương | 2 | 2 | | 30 | | | 1 | 2 |
| 22 | 22 | Đường lối Cách mạng của ĐCSVN | 3 | 3 | | 45 | | 19 | 2 | 2 |
| 23 | 23 | Tiếng việt thực hành | 2 | | 2 | 30 | | | 1 | 2 |
| 24 | 24 | Môi trường và con người | 2 | | | 30 | | | 1 | 2 |

| | | | | | | | | | | | |
|------------|----|---------------------------------------|---|-----------|----------|----|----|------------|--------|---|---|
| 25 | 25 | Xã hội học ĐC | 2 | | | 30 | | | 1 | 2 | |
| | | Tổng cộng: 51 BB, 2 TC | | 51 | 2 | | | | | | |
| II | | Khối kiến thức cơ sở ngành | | | | | | | | | |
| 26 | 26 | Sinh hoá B | 2 | 2 | | 30 | | 8,13 | 2 | 1 | |
| 27 | 27 | TT. Sinh hoá B | 1 | 1 | | | 30 | 9,14 | 2 | 1 | |
| 28 | 28 | Nhiệt kỹ thuật | 2 | 2 | | 30 | | 6 | 2 | 1 | |
| 29 | 29 | Hình họa – Vẽ kỹ thuật - CNTP | 2 | 2 | | 30 | | | 2 | 1 | |
| 30 | 30 | Kỹ năng giao tiếp | 2 | 2 | | 30 | | | 2 | 1 | |
| 31 | 31 | Kỹ thuật thực phẩm 1 | 3 | 3 | | 45 | | 6, 28 | 2 | 2 | |
| 32 | 32 | | | | | | | | | | |
| 33 | 33 | Kỹ thuật thực phẩm 3 | 3 | 3 | | 45 | | 28, 31, 32 | 3 | 1 | |
| 34 | 34 | | | | | | | | | | |
| 35 | 35 | TT. Kỹ thuật thực phẩm 1 (PTN) | 1 | 1 | | | 30 | 31, 32 | 2 | 2 | |
| 36 | 36 | TT. Kỹ thuật thực phẩm 3 (PTN) | 1 | 1 | | | 30 | 33 | 3 | 1 | |
| 37 | 37 | Kỹ thuật thực phẩm 2 | 2 | 2 | | 30 | | 54 | 2 | 2 | |
| 38 | 38 | Thống kê phép thí nghiệm CNTP | 2 | 2 | | 30 | | 5 | 2 | 2 | |
| 39 | 39 | TT. Kỹ thuật thực phẩm (nhà máy) | 2 | 2 | | | 60 | 31, 32, 33 | 3 | 2 | |
| 40 | 40 | Đánh giá cảm quan thực phẩm | 2 | 2 | | 30 | | | 3 | 1 | |
| 41 | 41 | Niên luận kỹ thuật thực phẩm | 2 | 2 | | | 60 | 31, 32, 33 | 3 | 2 | |
| 42 | 42 | Phụ gia trong chế biến thực phẩm | 2 | 2 | | 30 | | 54, 57 | 3 | 1 | |
| 43 | 45 | Phương pháp NCKH- CNTP | 2 | 2 | | 30 | | 38 | 3 | 1 | |
| 44 | 46 | Dinh dưỡng người | 2 | | | 6 | 30 | 54,57 | 2 | 2 | |
| 45 | 47 | Nước cấp, nước thải kỹ nghệ | 2 | | | | 30 | | | 2 | 2 |
| 47 | 49 | Máy chế biến thực phẩm | 2 | | | | 30 | | 31, 32 | 3 | 1 |
| 49 | 51 | Anh văn chuyên ngành CNTP | 2 | | | | 30 | | 18 | 3 | 1 |
| 50 | 52 | An toàn và ô nhiễm trong sx thực phẩm | 2 | | | | 30 | | | 3 | 2 |
| 51 | 53 | Enzim thực phẩm | 2 | | | | 30 | | | 3 | 2 |
| 53 | 44 | Bao bì thực phẩm | 2 | | | | 30 | | 54, 57 | 3 | 2 |
| | | Tổng cộng: 31 BB, 6 TC | | 31 | 6 | | | | | | |
| III | | Khối kiến thức chuyên ngành | | | | | | | | | |
| 54 | 54 | Vi sinh học thực phẩm | 3 | 3 | | 45 | | | 2 | 1 | |
| 55 | 55 | TT Vi sinh học thực phẩm | 1 | 1 | | | 30 | | 2 | 1 | |
| 56 | 57 | Hoá học thực phẩm | 3 | 3 | | 30 | 30 | 26, 27 | 2 | 2 | |
| 57 | 58 | Nguyên lý bảo quản và chế biến TP | 2 | 2 | | 30 | | 54, 56 | 3 | 1 | |

| | | | | | | | | | | |
|----|----|--|----|-----------|----------|----|-----|----------------|---|---|
| 58 | 59 | Quản lý chất lượng và luật thực phẩm | 2 | 2 | | 30 | | | 3 | 1 |
| 59 | 60 | Công nghệ sản xuất bia rượu và nước giải khát | 2 | 2 | | 30 | | 58 | 3 | 2 |
| 60 | 61 | Công nghệ sau thu hoạch rau quả và ngũ cốc | 3 | 3 | | 30 | | 31, 32, 56, 58 | 3 | 2 |
| 61 | 62 | Công nghệ CB sản phẩm đóng hộp | 2 | 2 | | 30 | | 49, 58 | 3 | 2 |
| 62 | 65 | Thuộc tính của thực phẩm | 2 | 2 | | 30 | | | 3 | 2 |
| 63 | 66 | Niên luận chuyên ngành CNTP | 2 | 2 | | 30 | | 58 | 4 | 1 |
| 64 | 67 | TT.công nghệ thực phẩm (PTN) | 3 | 3 | | | 90 | 58 | 4 | 1 |
| 65 | 68 | TT. công nghệ thực phẩm (nhà máy) | 3 | 3 | | | 90 | 58 | 4 | 1 |
| 66 | 69 | Công nghệ chế biến thủy - hải sản | 2 | 2 | | 30 | | 57 | 4 | 1 |
| 67 | 70 | Công nghệ lạnh thực phẩm | 2 | 2 | | 30 | | 54, 57 | 3 | 2 |
| 68 | 71 | Chế biến lương thực | 2 | 2 | | 30 | | | 4 | 1 |
| 69 | 72 | Công nghệ CB sữa & sản phẩm sữa | 2 | 2 | | 30 | | 57 | 4 | 1 |
| 70 | 73 | Công nghệ CB thịt & sản phẩm thịt | 2 | 2 | | 30 | | 57 | 4 | 1 |
| 71 | 74 | Công nghệ CB chè, cà phê, ca cao | 2 | 2 | | 30 | | 57 | 4 | 1 |
| 72 | 78 | Công nghệ chế biến đường và bánh kẹo | 2 | 2 | | 30 | | 57 | 4 | 1 |
| 73 | 79 | Công nghệ chế biến dầu, mỡ thực phẩm | 2 | | | 30 | | 57 | 4 | 1 |
| 74 | 75 | Thực phẩm chức năng | 2 | | | 30 | | 57 | 4 | 1 |
| 75 | 76 | Công nghệ thực phẩm truyền thống | 2 | | 2 | 30 | | 57 | 4 | 1 |
| 76 | 63 | Độc chất học thực phẩm | 2 | | | 30 | | | 4 | 1 |
| 77 | 64 | Phát triển sản phẩm mới | 2 | | | 30 | | | 4 | 1 |
| | | Tổng cộng: 42 BB, 2 TC | | 42 | 2 | | | | | |
| 78 | 81 | Khóa luận tốt nghiệp | 12 | | | | 360 | | 4 | 2 |
| 79 | 82 | Tiểu luận tốt nghiệp | 8 | | 12 | | 240 | | 4 | 2 |
| 80 | 83 | Kỹ thuật cơ sở ngành | 2 | | | 30 | | | 4 | 2 |
| 81 | 84 | Kỹ thuật chuyên ngành | 2 | | | 30 | | | 4 | 2 |
| | | Tổng cộng: 148 tín chỉ (kể cả GDTC và GDQP) | | | | | | | | |

Ghi chú: Các học phần (*) là các HP điều kiện, không tính điểm trung bình chung

8. KẾ HOẠCH GIẢNG DẠY

| STT | Mã số HP | Tên HP | Số TC | Bắt buộc | Tự chọn | Số tiết LT | Số tiết TH | HP tiên quyết | năm học | Học kỳ |
|------------------------------|----------|---|-------|-----------------|---------|------------|------------|---------------|---------|--------|
| A. KIẾN THỨC BẮT BUỘC | | | | | | | | | | |
| A1. Học kỳ 1 | | | | | | | | | | |
| 1 | 1 | Giáo dục quốc phòng (*) | 8 | 8 (*) | | | | | 1 | 1 |
| 2 | 2 | Giáo dục thể chất 1(*) | 1 | 1 (*) | | | 60 | | 1 | 1 |
| 3 | 3 | Tiếng Anh căn bản 1 | 3 | 3 | | 45 | | | 1 | 1 |
| 4 | 4 | Những nguyên lý cơ bản của CN Mác-Lênin 1 | 2 | 2 | | 30 | | | 1 | 1 |
| 5 | 5 | Toán cao cấp | 3 | 3 | | 45 | | | 1 | 1 |
| 6 | 6 | Cơ & Nhiệt đại cương | 2 | 2 | | 30 | | | 1 | 1 |
| 7 | 7 | TT Cơ & Nhiệt đại cương | 1 | 1 | | | 30 | | 1 | 1 |
| 8 | 8 | Hoá học đại cương | 2 | 2 | | 30 | | | 1 | 1 |
| 9 | 9 | TT.Hoá học đại cương | 1 | 1 | | | 30 | | 1 | 1 |
| 10 | 10 | Pháp luật đại cương | 2 | 2 | | 30 | | | 1 | 1 |
| | | Tổng cộng | | 16 (+9*) | | | | | | |
| A2. Học kỳ 2 | | | | | | | | | | |
| 1 | 11 | Những nguyên lý cơ bản của CN Mác-Lênin 2 | 3 | 3 | | 45 | | 4 | 1 | 2 |
| 2 | 12 | Tiếng Anh căn bản 2 | 3 | 3 | | 45 | | 3 | 1 | 2 |
| 3 | 13 | Hóa phân tích | 2 | 2 | | 30 | | 8 | 1 | 2 |
| 4 | 14 | TT.Hóa phân tích | 1 | 1 | | | 30 | | 1 | 2 |
| 5 | 15 | Giáo dục thể chất 2 (*) | 1 | 1(*) | | | | | 1 | 2 |
| 6 | 16 | Tin học căn bản | 2 | 2 | | 30 | | | 1 | 2 |
| | 21 | Kinh tế học đại cương | 2 | 2 | | 30 | | | 1 | 2 |
| 7 | 17 | TT.Tin học căn bản | 2 | 2 | | | 60 | | 1 | 2 |
| | | Tổng cộng | | 15 (+1)* | | | | | | |
| A3. Học kỳ 3 | | | | | | | | | | |
| 1 | 18 | Tiếng Anh căn bản 3 | 4 | 4 | | 60 | | 3,12 | 2 | 3 |
| 2 | 19 | Tư tưởng Hồ Chí Minh | 2 | 2 | | 30 | | 4,11 | 2 | 3 |
| 3 | 20 | Giáo dục thể chất 3 (*) | 1 | 1(*) | | | | | 2 | 3 |
| 4 | 26 | Sinh hoá B | 2 | 2 | | 30 | | 8,13 | 2 | 3 |
| 5 | 27 | TT. Sinh hoá B | 1 | 1 | | | 30 | 9,14 | 2 | 3 |
| 6 | 28 | Nhiệt kỹ thuật | 2 | 2 | | 30 | | 6 | 2 | 3 |
| 7 | 29 | Hình họa – Vẽ kỹ thuật - CNTP | 2 | 2 | | 30 | | | 2 | 3 |
| 8 | 30 | Kỹ năng giao tiếp | 2 | 2 | | 30 | | | 2 | 3 |

| | | | | | | | | | |
|---------------------|----|---|---|---------------------------|----|----|----------------|---|---|
| 9 | 54 | Vi sinh học thực phẩm | 3 | 3 | 45 | | | 2 | 3 |
| 10 | 55 | TT Vi sinh học thực phẩm | 1 | 1 | | 30 | | 2 | 3 |
| | | Tổng cộng | | 19 (+1*) | | | | | |
| A4. Học kỳ 4 | | | | | | | | | |
| 1 | 22 | Đường lối Cách mạng của ĐCSVN | 3 | 3 | 45 | | 19 | 2 | 4 |
| 2 | 31 | Kỹ thuật thực phẩm 1 | 3 | 3 | 45 | | 6, 28 | 2 | 4 |
| | 32 | | | | | | | | |
| 3 | 35 | TT. Kỹ thuật thực phẩm 1 (PTN) | 1 | 1 | | 30 | 31, 32 | 2 | 4 |
| 4 | 37 | Kỹ thuật thực phẩm 2 | 2 | 2 | 30 | | 54 | 2 | 4 |
| 5 | 38 | Thống kê phép thí nghiệm CNTP | 2 | 2 | 30 | | 5 | 2 | 4 |
| 6 | 57 | Hoá học thực phẩm | 3 | 3 | 30 | 30 | 26, 27 | 2 | 4 |
| | | Tổng cộng | | 14 | | | | | |
| A5. Học kỳ 5 | | | | | | | | | |
| 1 | 33 | Kỹ thuật thực phẩm 3 | 3 | 3 | 45 | | 28, 31, 32 | 3 | 5 |
| | 34 | | | | | | | | |
| 2 | 36 | TT. Kỹ thuật thực phẩm 3 (PTN) | 1 | 1 | | 30 | 33 | 3 | 5 |
| 3 | 40 | Đánh giá cảm quan thực phẩm | 2 | 2 | 30 | | | 3 | 5 |
| 4 | 42 | Phụ gia trong chế biến thực phẩm | 2 | 2 | 30 | | 54, 57 | 3 | 5 |
| 5 | 45 | Phương pháp NCKH- CNTP | 2 | 2 | 30 | | 38 | 3 | 5 |
| 6 | 58 | Nguyên lý bảo quản và chế biến TP | 2 | 2 | 30 | | 54, 56 | 3 | 5 |
| 7 | 59 | Quản lý chất lượng và luật thực phẩm | 2 | 2 | 30 | | | 3 | 5 |
| | | Tổng cộng | | 14 | | | | | |
| A6. Học kỳ 6 | | | | | | | | | |
| 1 | 39 | TT. Kỹ thuật thực phẩm (nhà máy) | 2 | 2 | | 60 | 31, 32, 33 | 3 | 6 |
| 2 | 41 | Niên luận kỹ thuật thực phẩm | 2 | 2 | | 60 | 31, 32, 33 | 3 | 6 |
| 3 | 60 | Công nghệ sản xuất bia rượu và nước giải khát | 2 | 2 | 30 | | 58 | 3 | 6 |
| 4 | 61 | Công nghệ sau thu hoạch rau quả và ngũ cốc | 3 | 3 | 30 | | 31, 32, 56, 58 | 3 | 6 |
| 5 | 62 | Công nghệ CB sản phẩm đóng hộp | 2 | 2 | 30 | | 49, 58 | 3 | 6 |
| 6 | 65 | Thuộc tính của thực phẩm | 2 | 2 | 30 | | | 3 | 6 |
| 7 | 70 | Công nghệ lạnh thực phẩm | 2 | 2 | 30 | | 54, 57 | 3 | 6 |

| | | | | | | | | | | |
|------------------|----|---------------------|---|-----------|--|----|--|--|---|---|
| 8 | 71 | Chế biến lương thực | 2 | 2 | | 30 | | | 3 | 6 |
| Tổng cộng | | | | 17 | | | | | | |

A7. Học kỳ 7

| | | | | | | | | | |
|------------------|----|--------------------------------------|---|-----------|--|----|----|---|---|
| 1 | 66 | Niên luận chuyên ngành CNTP | 2 | 2 | | 60 | 58 | 4 | 7 |
| 2 | 67 | TT. công nghệ thực phẩm (PTN) | 3 | 3 | | 90 | 58 | 4 | 7 |
| 3 | 68 | TT. công nghệ thực phẩm (nhà máy) | 3 | 3 | | 90 | 58 | 4 | 7 |
| 4 | 69 | Công nghệ chế biến thủy - hải sản | 2 | 2 | | 30 | 57 | 4 | 7 |
| 5 | 72 | Công nghệ CB sữa & sản phẩm sữa | 2 | 2 | | 30 | 57 | 4 | 7 |
| 6 | 73 | Công nghệ CB thịt & sản phẩm thịt | 2 | 2 | | 30 | 57 | 4 | 7 |
| 7 | 74 | Công nghệ CB chè, cà phê, ca cao | 2 | 2 | | 30 | 57 | 4 | 7 |
| 8 | 78 | Công nghệ chế biến đường và bánh kẹo | 2 | 2 | | 30 | 57 | 4 | 7 |
| Tổng cộng | | | | 18 | | | | | |

A8. Học kỳ 8

| | | | | | | | | | |
|------------------|----|-----------------------|----|-----------|--|-----|---------|---|---|
| 1 | 81 | Khóa luận tốt nghiệp | 12 | 12 | | 360 | >115 TC | 4 | 8 |
| 2 | 82 | Tiểu luận tốt nghiệp | 8 | 8 | | 240 | | 4 | 8 |
| 3 | 83 | Kỹ thuật cơ sở ngành | 2 | 2 | | 30 | | 4 | 8 |
| 4 | 84 | Kỹ thuật chuyên ngành | 2 | 2 | | 30 | | 4 | 2 |
| Tổng cộng | | | | 12 | | | | | |

B. KIẾN THỨC TỰ CHỌN

B1. Khối kiến thức đại cương: SV phải đạt 02 TC

| | | | | | | | | | | |
|---|----|-------------------------|---|--|---|----|--|--|---|---|
| 1 | 23 | Tiếng việt thực hành | 2 | | 2 | 30 | | | 1 | 2 |
| 2 | 24 | Môi trường và con người | 2 | | | 30 | | | 1 | 2 |
| 3 | 25 | Xã hội học ĐC | 2 | | | 30 | | | 1 | 2 |

Sinh viên chọn học và đạt 02 TC

B2. Phần tự chọn khối kiến thức cơ sở ngành: SV phải đạt 06TC

| | | | | | | | | | |
|---|----|--------------------------------|---|--|---|----|--------|---|---|
| 1 | 46 | Dinh dưỡng người | 2 | | 6 | 30 | 54,57 | 2 | 4 |
| 2 | 43 | An toàn và ô nhiễm trong sx TP | 2 | | | 30 | | 2 | 4 |
| 3 | 51 | Anh văn chuyên ngành CNTP | 2 | | | 30 | 18 | 2 | 4 |
| 4 | 49 | Máy chế biến thực phẩm | 2 | | | 30 | 31, 32 | 3 | 5 |
| 5 | 47 | Nước cấp, nước thải kỹ nghệ | 2 | | | 30 | | 3 | 5 |

| | | | | | | | | | | |
|---|----|--------------------------------------|---|--|---|----|--|--------|---|---|
| 6 | 44 | Bao bì thực phẩm | 2 | | | 30 | | 54, 57 | 3 | 5 |
| 7 | 53 | Enzim thực phẩm | 2 | | | 30 | | | 3 | 6 |
| Sinh viên chọn học và đạt 06 TC | | | | | | | | | | |
| B3. Phần tự chọn khối kiến thức chuyên ngành: phải đạt 02 TC | | | | | | | | | | |
| 1 | 79 | Công nghệ chế biến dầu, mỡ thực phẩm | 2 | | | 30 | | 57 | 4 | 7 |
| 2 | 75 | Thực phẩm chức năng | 2 | | | 30 | | 57 | 4 | 7 |
| 3 | 76 | Công nghệ thực phẩm truyền thống | 2 | | 2 | 30 | | 57 | 4 | 7 |
| 4 | 63 | Độc chất học thực phẩm | 2 | | | 30 | | | 3 | 6 |
| 5 | 64 | Phát triển sản phẩm mới | 2 | | | 30 | | | 3 | 6 |
| Sinh viên chọn học và đạt 02 TC | | | | | | | | | | |

*Tổng cộng toàn khóa học ngành Công nghệ thực phẩm: 146 tín chỉ

| Khối kiến thức | Bắt buộc | Tự chọn |
|------------------|------------|-----------|
| Đại cương | 51 | 2 |
| Cơ sở ngành | 31 | 6 |
| Chuyên ngành | 42 | 2 |
| Tốt nghiệp | 12 | |
| Tổng cộng | 136 | 10 |

Tổng số tín chỉ: 146 TC (Bắt buộc: 136 TC; Tự chọn: 10 TC)

Cần Thơ, ngày 22 tháng 8 năm 2014

**KHOA SINH HỌC ỨNG DỤNG
TRƯỜNG KHOA**


NGUYỄN VĂN BÁ

Cần Thơ, ngày tháng năm

Duyệt của

HỘI ĐỒNG KHOA HỌC TRƯỜNG



Võ Khắc Trường