

Khung chương trình đào tạo

ngành Khoa học và Công nghệ Thực phẩm

TT	Mã HP	Tên học phần bằng tiếng Việt	Số tín chỉ
I	Khối học phần cốt lõi		
1.1	HP đại cương		
1	BIO1.001	Sinh học tế bào	4
2	BIO1.002	Di truyền học	3
3	CHE1.003	Hóa hữu cơ 1	4
4	MAT1.001	Giải tích 1	4
5	PHY1.001	Vật lý đại cương 1	4
6	CHE1.001	Hóa đại cương 1	4
7	CHE1.002	Hóa đại cương 2	4
8	BIO1.003	Hóa sinh 1	3
9	BIO1.004	Vi sinh đại cương	3
10	ICT1.001	Tin học cơ sở	3
1.2	HP chuyên ngành		
11	FST2.004	Nhập môn khoa học và công nghệ thực phẩm	3
12	FST2.007	Dinh dưỡng và chuyển hóa	3
13	FST2.008	Vật lý thực phẩm	3
14	FST2.009	Vi sinh học thực phẩm	3
15	FST2.010	Enzyme học thực phẩm	3
16	FST2.011	Độc học thực phẩm	3
17	FST2.026	An toàn thực phẩm	2
18	FST2.006	Hóa thực phẩm	3
19	FST2.012	Quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm 1	3
20	FST2.018	Quá trình và Thiết bị trong Công nghệ Thực phẩm 2	3
21	FST2.025	Thực hành Hóa thực phẩm	2
22	FST2.014	Phân tích vi sinh vật trong thực phẩm	3
23	FST2.024	Phân tích thành phần thực phẩm	2
24	FST3.005	Kỹ thuật đánh giá cảm quan thực phẩm	2
25	FST3.034	Công nghệ các sản phẩm giàu protein	3
26	FST3.010	Công nghệ nước giải khát	2

TT	Mã HP	Tên học phần bằng tiếng Việt	Số tín chỉ
27	FST3.035	Công nghệ các sản phẩm giàu glucid và lipid	3
28	FST3.011	Công nghệ hương liệu và phụ gia thực phẩm	2
29	FST3.033	Công nghệ các sản phẩm từ cây nhiệt đới	3
30	BIT3.012	Công nghệ lên men	2
31	FST3.013	Quản lý chất lượng thực phẩm	3
32	FST3.040	Truy xuất nguồn gốc trong chuỗi cung ứng thực phẩm	2
33	FST3.006	Thực hành công nghệ thực phẩm	3
34	FST3.023	Thực tập tốt nghiệp	15
1.3	Học phần bổ trợ/Core supplementary modules		
35	FR2.001	Tiếng Pháp 2.1	4
36	FR2.002	Tiếng pháp 2.2	4
37	ENG1.012	Tiếng Anh Viết học thuật	3
38	ENG1.013	Tiếng Anh thuyết trình	3
II	Khối học phần tự chọn 1		
39	BIT2.004	Thống kê sinh học	3
40	FST2.017	Luật và quy chuẩn thực phẩm	3
41	FST2.016	Công nghệ bảo quản	3
42	FST2.019	An toàn môi trường trong công nghệ thực phẩm	2
43	FST2.120	Nhập môn Hệ thống Nông nghiệp thực phẩm bền vững	2
44	AES2.043	Môi trường và sức khỏe cộng đồng	3
45	BIT2.001	Sinh học phân tử	2
46	BIT2.019	Nhập môn hóa thực vật và các hợp chất thiên nhiên	3
47	BIT2.002	Hóa sinh 2	4
48	BIT2.007	Hóa hữu cơ 2	3
49	AES2.041	Hóa học xanh	3
50	FST3.004	Công nghệ chế biến thực phẩm	3
51	FST3.036	Phân tích dữ liệu ứng dụng trong công nghệ thực phẩm	3
52	FST3.015	Thực phẩm chức năng	2
53	FST3.037	Xu hướng mới trong KHCNTP	3
54	FST3.002	Công nghệ lạnh	3
55	FST3.008	Công nghệ rau quả nhiệt đới	3
56	FST3.019	Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm	2

TT	Mã HP	Tên học phần bằng tiếng Việt	Số tín chỉ
57	FST3.003	Công nghệ đóng gói	3
58	FST3.022	Xử lý nước thải trong công nghiệp thực phẩm	2
59	FST3.012	Công nghệ thủy sản	2
60	BIT3.008	Hóa sinh nâng cao	3
61	BIT3.026	Tương tác vi sinh vật-thực vật	3
62	AES3.034	Quản lý môi trường và phát triển bền vững	4
63	FST3.031	Thiết kế và phát triển sản phẩm thực phẩm	2
64	FST3.032	Thách thức an toàn và an ninh thực phẩm toàn cầu	2
65	PHI1.001	Triết học	3
III	Khối học phần tự chọn 2		
IV	Học phần điều kiện		
66	QP1.001	An ninh quốc phòng	0