

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO KHÓA 4 (2016 - 2020)

(Ban hành kèm theo Quyết định số 141/QĐ-ĐHKTCN ngày 24 tháng 05 năm 2017
của Hiệu trưởng Trường Đại học Kỹ thuật - Công nghệ Cần Thơ)

Chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm
(Food Technology)

Hệ đào tạo: Đại học chính quy - Tin chỉ

Mã ngành: 52540102

Thời gian đào tạo: 4 năm

Đơn vị quản lý: Khoa Công nghệ thực phẩm và Công nghệ sinh học

Tổng khối lượng kiến thức toàn khóa: 144 tín chỉ (Bắt buộc: 114 TC; Tự chọn: 30 TC)

STT	Mã học phần	Tên học phần	Học kỳ	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Học phần: học trước (a), song hành (b)
Kiến thức giáo dục đại cương					57	4			
1	CB004	Pháp luật đại cương	1	2	2		30	0	
2	CB007	Vật lý 1	1	2	2		30	0	
3	CB009	Hóa học 1	1	2	2		30	0	
4	CB014	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác Lênin 1	1	2	2		30	0	
5	CB023	Anh văn căn bản 1	1	4	4		60	0	
6	CB026	Sinh học đại cương	1	3	3		30	30	
7	CB033	Giải tích 1	1	3	3		45	0	
8	CB003	Đại số tuyến tính	2	2	2		30	0	
9	CB010	Hóa học 2	2	2	2		30	0	
10	CB015	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác Lênin 2	2	3	3		45	0	CB014 (a)
11	CB020	GDQP1: Đường lối quân sự của Đảng (*)	2	3	3		45	0	
12	CB021	GDQP2: Công tác quốc phòng - An ninh (*)	2	2	2		30	0	
13	CB022	GDQP3: Quân sự chung và chiến thuật, kỹ thuật bắn súng tiểu liên AK (CKC) (*)	2	3	3		30	45	
14	CB024	Anh văn căn bản 2	2	3	3		45	0	CB023 (a)
15	CB029	TT Vật lý 1	2	1	1		0	30	
16	CB031	TT. Hóa học 2	2	1	1		0	30	
17	CB034	Giải tích 2	2	3	3		45	0	CB033 (a)
18	CB035	Giáo dục thể chất 1 (*)	2	1	1		0	30	
19	CB036	Giáo dục thể chất 2 (*)	2	1	1		0	30	
20	CB037	Giáo dục thể chất 3 (*)	2	1	1		0	30	
21	CB005	Văn bản và lưu trữ đại cương	2	2		2	30	0	
22	CB012	Kỹ năng giao tiếp	2	2			30	0	
23	CB013	Con người và môi trường	2	2			30	0	
24	TT092	Tin học căn bản	2	2			15	30	
25	CB006	Xác suất và thống kê	3	2	2		30	0	CB033 (a)
26	CB016	Tư tưởng Hồ Chí Minh	3	2	2		30	0	CB015 (a)
27	CB025	Anh văn căn bản 3	3	3	3		45	0	CB024 (a)



Handwritten signature

STT	Mã học phần	Tên học phần	Học kỳ	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Học phần: học trước (a), song hành (b)
28	CB027	Hóa phân tích	3	2	2		30	0	
29	CB028	TT. Hóa phân tích	3	1	1		0	30	
30	CB017	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam	4	3	3		45	0	CB016 (a)
31	QL009	Quản trị học đại cương	4	2		2	30	0	
32	QL030	Marketing căn bản	4	2			30	0	
Kiến thức cơ sở ngành					26	4			
1	TP009	Vi sinh đại cương	2	3	3		30	30	CB026 (a)
2	CK003	Vẽ kỹ thuật	3	3	3		30	30	
3	TP001	Hóa lý	3	3	3		30	30	CB010 (a) CB007 (a)
4	TP002	Các quá trình cơ học	4	2	2		30	0	
5	TP003	Truyền nhiệt	4	2	2		30	0	CB007 (a)
6	TP004	Truyền khối	4	2	2		30	0	
7	TP008	Hóa sinh	4	3	3		30	30	CB010 (a) CB026 (a)
8	TP011	Thông kê - phép thí nghiệm	4	2	2		30	0	
9	TP005	TT. Quá trình và thiết bị 1 (PTN)	5	1	1		0	30	TP001 (a) TP002 (a) TP003 (a) TP004 (a)
10	TP010	Dinh dưỡng người và An toàn thực phẩm	5	3	3		45	0	TP008 (a) TP018 (a) TP019 (a)
11	TP012	Anh văn chuyên ngành Công nghệ thực phẩm	5	2		4	30	0	
12	TP013	Công nghệ lạnh thực phẩm	5	2			30	0	
13	TP014	Thiết bị chế biến thực phẩm	5	2			30	0	
14	TP015	Nước cấp, nước thải kỹ nghệ	5	2			30	0	
15	TP016	Kỹ thuật sấy	5	2			30	0	TP003 (a) TP004 (a)
16	TP036	Thiết bị trao đổi nhiệt	5	2			30	0	TP003 (a)
17	TP006	TT. Quá trình và thiết bị 2 (Nhà máy)	6	1	1		0	60	TP001 (a) TP002 (a) TP003 (a) TP004 (a)
18	TP007	Đồ án quá trình và thiết bị	6	1	1		0	45	TP001 (a) TP002 (a) TP003 (a) TP004 (a) CK003 (a)
Kiến thức chuyên ngành					31	22			
1	TP018	Hóa học thực phẩm	3	3	3		30	30	CB010 (a)
2	TP019	Vi sinh thực phẩm	4	3	3		30	30	TP009 (a)
3	CB011	Phương pháp nghiên cứu khoa học	5	2	2		30	0	
4	TP020	Phân tích thực phẩm	5	3	3		30	30	CB010 (a) TP018 (a) TP019 (a)
5	TP022	Công nghệ sau thu hoạch	5	2	2		30	0	TP008 (a) TP018 (a) TP019 (a)

STT	Mã học phần	Tên học phần	Học kỳ	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Học phần: học trước (a), song hành (b)
6	TP025	Công nghệ chế biến thực phẩm	5	3	3		45	0	
7	TP026	Kỹ thuật bao bì thực phẩm	5	2	2		30	0	CB010 (a)
8	TP021	Đánh giá cảm quan thực phẩm	6	3	3		30	30	
9	TP024	Công nghệ lên men	6	3	3		30	30	TP008 (a) TP009 (a)
10	TP028	Công nghệ chế biến lương thực	6	2		8	30	0	TP025 (a)
11	TP029	Công nghệ chế biến rau quả	6	2			30	0	TP025 (a)
12	TP030	Công nghệ chế biến thủy hải sản	6	2			30	0	TP025 (a)
13	TP031	Công nghệ sản xuất đường	6	2			30	0	TP025 (a)
14	TP032	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa	6	2			30	0	TP025 (a)
15	TP033	Công nghệ sản xuất rượu, bia và nước giải khát	6	2			30	0	TP025 (a)
16	TP034	Công nghệ chế biến thịt và sản phẩm thịt	6	2			30	0	TP025 (a)
17	TP035	Công nghệ sản xuất bánh kẹo	6	2			30	0	TP025 (a)
18	TP023	Quản lý chất lượng thực phẩm	7	2	2		30	0	
19	TP027	TT. Công nghệ chế biến thực phẩm	7	2	2		0	60	
20	TP040	Chuyên đề công nghệ thực phẩm	7	1	1		0	45	
21	TP041	Thực tập tốt nghiệp (CNTN)	7	2	2		0	120	
22	TP017	Vật lý học thực phẩm	7	2		4	30	0	
23	TP037	Phát triển sản phẩm thực phẩm	7	2			30	0	
24	TP038	Luật thực phẩm	7	2			30	0	
25	TP039	Thiết kế nhà máy sản xuất thực phẩm	7	2			30	0	TP001 (a) TP002 (a) TP003 (a) TP004 (a) CK003 (a)
26	TP042	Luận văn tốt nghiệp (CNTN)	8	10		10	0	450	
27	TP043	Tiểu luận (CNTN)	8	4			0	180	
28	TP044	Ứng dụng tin học trong công nghệ hóa thực phẩm	8	2			15	30	
29	TP045	Enzyme trong công nghệ thực phẩm	8	2			30	0	
30	TP046	Phụ gia thực phẩm	8	2			30	0	
31	TP047	Thực phẩm chức năng	8	2			30	0	
32	TP048	Sản xuất sạch hơn	8	2			30	0	
33	TP049	Các xu hướng trong công nghệ thực phẩm	8	2			30	0	

(*) Học phần điều kiện, không tính vào điểm trung bình chung tích lũy.



Cần Thơ, ngày tháng năm
LÃNH ĐẠO KHOA

Quang
Trương Minh Nhật Quang