

CỬ NHÂN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM - MÃ 7540101

STT	TÊN MÔN HỌC	SỐ TÍN CHỈ
1	Những nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mác – Lê n in	5
2	Đường lối cách mạng của Đảng CSVN	3
3	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2
4	Tư duy biện luận ứng dụng	3
5	Pháp luật đại cương	2
6	Tư duy sáng tạo và nghiên cứu khoa học	2
7	Dân tộc học	2
8	Tâm lý học đại cương	2
9	Xã hội học đại cương	2
10	Nhập môn ngành Công nghệ thực phẩm	2
11	Hóa đại cương + hóa lý + vô cơ	3
12	An toàn phòng thí nghiệm	2
13	Sinh học đại cương	2
14	Thực hành hóa đại cương + hóa lý + vô cơ	3
15	Hóa phân tích + hữu cơ + hóa sinh	3
16	Thực hành hóa phân tích + hữu cơ + hóa sinh	3
17	Công nghệ sơ chế thực phẩm	2
18	Vi sinh vật	2
19	Thực hành vi sinh vật	2
20	Công nghệ chiết xuất	2
21	An toàn thực phẩm	2
22	Thực hành công nghệ chiết xuất	2
23	Dinh dưỡng thực phẩm	2
24	Quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm	2
25	Phụ gia thực phẩm	3
26	Công nghệ chế biến nông sản & xuất khẩu	3
27	Kiểm nghiệm chất lượng nông sản	3
28	Công nghệ bảo quản	3
29	Thực hành chuyên ngành 1 (kiểm nghiệm+phụ gia+ bảo quản thực phẩm)	5
30	Luật thực phẩm	2
31	Lập và phân tích dự án	2
32	Phân tích và đánh giá cảm quan	2
33	Phát triển sản phẩm	3
34	Thực phẩm chức năng	2
35	Đóng gói và bao bì sản phẩm	2
36	Công nghệ lên men	3
37	Thực hành chuyên ngành 2 (phát triển sản phẩm+ Công nghệ lên men+ cảm quan)	5
38	Công nghệ nấm ăn và nấm dược liệu	3
39	Thực hành công nghệ nấm ăn và nấm dược liệu	3
40	Thực tế vùng nguyên liệu – n g à n h C N T P	3
41	Thực tập 1: Thực tập nhập môn ngành	3
42	Thực tập 2: Thực tập cơ sở	3
43	Probiotic và Prebiotic trong thực phẩm	2
44	Công nghệ chế biến thịt và thủy sản	2
45	Xử lý nước thải và phế phụ phẩm	2
46	Mô hình hóa và mô phỏng trong công nghệ thực phẩm	3
47	Marketing ứng dụng	3
48	Công nghệ sản xuất đồ uống	3
49	Học kỳ du học hè ngắn hạn tại Đài Loan	3
50	Thực tập tốt nghiệp	3
51	Khóa luận tốt nghiệp	5
52	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2
53	Công nghệ nấm công nghiệp	3

