

CỬ NHÂN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM - MÃ 7540106

STT	TÊN MÔN HỌC	SỐ TÍN CHỈ
1	Triết học Mác – Lê Nin	3
2	Kinh tế chính trị Mác – Lê Nin	2
3	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2
4	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2
5	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2
6	Tư duy biện luận ứng dụng	2
7	Nghiên cứu khoa học	3
8	Những vấn đề kinh tế - xã hội Đông Nam bộ	2
9	Nhập môn ngành Công nghệ thực phẩm	2
10	Hóa đại cương + hóa lý + vô cơ	3
11	An toàn phòng thí nghiệm	2
12	Sinh học đại cương	2
13	Thực hành hóa đại cương + hóa lý + vô cơ	3
14	Hóa phân tích + hữu cơ + hóa sinh	3
15	Thực hành hóa phân tích + hữu cơ + hóa sinh	3
16	Công nghệ sơ chế thực phẩm	2
17	Vi sinh vật	2
18	Thực hành vi sinh vật	2
19	Công nghệ chiết xuất	2
20	An toàn thực phẩm	2
21	Thực hành công nghệ chiết xuất	2
22	Dinh dưỡng thực phẩm	2
23	Quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm	2
24	Hóa sinh thực phẩm	2
25	Thực hành hóa sinh thực phẩm	1
26	Vi sinh vật thực phẩm	2
27	Thực hành vi sinh thực phẩm	1
28	Thiết kế thí nghiệm và phương pháp xử lý số liệu	2
29	Kỹ thuật lấy mẫu và xử lý mẫu	2
30	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2
31	Phụ gia thực phẩm	2
32	Độc tố thực phẩm	2
33	Phân tích thực phẩm	2
34	Thực hành phân tích thực phẩm	2
35	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, thủy hải sản	2
36	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2
37	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa và sản phẩm từ sữa	2
38	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng bánh kẹo	2
39	Thực tập doanh nghiệp 1	2
40	Thực tập doanh nghiệp 2	2
41	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sản phẩm rượu, bia, nước giải khát	2
42	Thực hành chế biến và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2
43	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2
44	Thực hành chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2
45	Thực phẩm chức năng	2
46	Chuyên đề seminar 1	1
47	Chuyên đề seminar 2	1
48	Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng	2
49	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2
50	Hợp chất hoạt tính sinh học	2
51	Thực hành hợp chất hoạt tính sinh học	2
52	Bảo quản lương thực thực phẩm	2
53	Kỹ thuật nano trong thực phẩm	2
54	Công nghệ sinh học thực phẩm	2
55	Đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	2
56	Bệnh học thực phẩm	2
57	Công nghệ bao gói thực phẩm	2
58	Quản lý và cải tiến chất lượng thực phẩm	2
59	Phát triển sản phẩm	2
60	Luật thực phẩm	2
61	Quản lý bếp ăn công nghiệp	2
62	Thực tập tốt nghiệp	3
63	Khóa luận tốt nghiệp Hoặc Báo cáo tốt nghiệp	5

