

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO KHÓA 2019

(Ban hành theo quyết định số: 451 /QĐ-ĐHKTCN ngày 30 tháng 9 năm 2019
của Hiệu trưởng Trường Đại học Kỹ thuật - Công nghệ Cần Thơ)

Trình độ đào tạo: Đại học
Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm
(Food Technology)
Mã ngành: 7540101
Tên văn bằng: Kỹ sư
Loại hình đào tạo: Chính quy
Hình thức đào tạo: Tập trung
Thời gian đào tạo: 4,5 năm
Đơn vị quản lý: Khoa Công nghệ thực phẩm và Công nghệ sinh học
Số tín chỉ: 150 (Không tính các học phần điều kiện)



TT	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					60	58	2		
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	CB040	Triết học Mác - Lênin	1	3	3		45	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	CB041	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	2	2		30	0	CB040 (a)
11	CB024	Anh văn căn bản 2	2	3	3		45	0	CB023 (a)
12	CB029	Thực tập Vật lý 1	2	1	1		0	30	
13	CB031	Thực tập Hóa học 2	2	1	1		0	30	
14	CB034	Giải tích 2	2	3	3		45	0	CB033 (a)
15	CB045	GDQP & AN 1: Đường lối quốc phòng và an ninh của Đảng Cộng sản Việt Nam (*)	HK phụ năm I	2	2		30	0	
16	CB046	GDQP & AN 2: Công tác quốc phòng và an ninh (*)		2	2		30	0	
17	CB047	GDQP & AN 3: Quân sự chung (*)		3	3		20	65	
18	CB048	GDQP & AN 4: Hiểu biết chung về quân, binh chủng (*)		1	1		10	10	

Đào

TT	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)
19	CB035	Giáo dục thể chất 1 (*)	HK	1	1		0	45	
20	CB036	Giáo dục thể chất 2 (*)	phụ	1	1		0	45	
21	CB037	Giáo dục thể chất 3 (*)	năm I	1	1		0	45	
22	TT092	Tin học căn bản	2	2		2	15	30	
23	CB005	Văn bản và lưu trữ đại cương	2	2			30	0	
24	CB012	Kỹ năng giao tiếp	2	2			30	0	
25	CB013	Con người và môi trường	2	2			30	0	
26	CB006	Xác suất và thống kê	3	2	2		30	0	CB033 (a)
27	CB027	Hóa phân tích	3	2	2		30	0	
28	CB028	Thực tập Hóa phân tích	3	1	1		0	30	
29	CB025	Anh văn căn bản 3	3	3	3		45	0	CB024 (a)
30	CB042	Chủ nghĩa xã hội khoa học	3	2	2		30	0	CB041 (a)
31	CB043	Tư tưởng Hồ Chí Minh	4	2	2		30	0	CB042 (a)
32	CB044	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	5	2	2		30	0	CB043 (a)
Kiến thức cơ sở ngành				31	27	4			
33	TP009	Vi sinh đại cương	2	3	3		30	30	CB026 (a)
34	CK003	Vẽ kỹ thuật	3	3	3		30	30	
35	TP001	Hóa lý	3	3	3		30	30	CB007 (a) CB010 (a)
36	TP008	Hóa sinh	4	3	3		30	30	CB010 (a) CB026 (a)
37	TP002	Các quá trình cơ học	4	2	2		30	0	
38	TP003	Truyền nhiệt	4	2	2		30	0	CB007 (a)
39	TP004	Truyền khối	4	2	2		30	0	
40	TP059	Thống kê - Phép thí nghiệm (CNTP)	4	2	2		20	20	
41	TP070	Thực tập thực tế Quá trình và thiết bị	5	2	2		0	90	TP001 (a) TP002 (a) TP003 (a) TP004 (a) CK003 (a)
42	TP012	Anh văn chuyên ngành công nghệ thực phẩm	5	2		4	30	0	
43	TP014	Thiết bị chế biến thực phẩm	5	2			30	0	
44	TP016	Kỹ thuật sấy	5	2			30	0	TP003 (a) TP004 (a)
45	TP015	Nước cấp, nước thải kỹ nghệ	5	2			30	0	
46	TP026	Kỹ thuật bao bì thực phẩm	5	2			30	0	
47	CB011	Phương pháp nghiên cứu khoa học	5	2	2		30	0	
48	TP010	Dinh dưỡng người và an toàn thực phẩm	6	3	3		45	0	TP008 (a) TP018 (a) TP019 (a)

TT	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 chuyên ngành				70	50	20			
49	TP018	Hóa học thực phẩm	3	3	3		30	30	CB010 (a)
50	TP019	Vi sinh thực phẩm	4	3	3		30	30	TP009 (a)
51	TP020	Phân tích thực phẩm	5	3	3		30	30	CB010 (a) TP018 (a)
52	TP025	Công nghệ chế biến thực phẩm	5	3	3		45	0	
53	TP022	Công nghệ sau thu hoạch	6	2	2		30	0	TP008 (a) TP018 (a) TP019 (a)
54	TP024	Công nghệ lên men	6	3	3		30	30	TP008 (a) TP019 (a)
55	TP030	Công nghệ chế biến thủy hải sản	6	2	2		30	0	TP025 (a)
56	TP028	Công nghệ chế biến lương thực	6	2		4	30	0	TP025 (a)
57	TP033	Công nghệ sản xuất rượu, bia và nước giải khát	6	2			30	0	TP025 (a)
58	TP029	Công nghệ chế biến rau quả	6	2			30	0	TP025 (a)
59	TP034	Công nghệ chế biến thịt và sản phẩm thịt	6	2			30	0	TP025 (a)
60	TP021	Đánh giá cảm quan thực phẩm	6	3	3		30	30	
61	TP023	Quản lý chất lượng thực phẩm	7	2	2		30	0	TP010 (a) TP019 (a)
62	TP027	Thực tập Công nghệ chế biến thực phẩm	7	2	2		0	60	TP025 (a)
63	TP039	Thiết kế nhà máy sản xuất thực phẩm	7	2	2		30	0	TP001 (a) TP002 (a) TP003 (a) TP004 (a) CK003 (a)
64	TP071	Thực tập thực tế Chuyên đề công nghệ thực phẩm	7	2	2		0	90	
65	TP064	Thực tập chuyên ngành CNTP (Nhà máy)	7	2	2		0	150	
66	TP061	Kỹ thuật chế biến nhiệt độ cao	7	3	3		40	10	TP003 (a) TP025 (a)
67	TP062	Kỹ thuật chế biến nhiệt độ thấp	7	3	3		40	10	TP003 (a) TP025 (a)
68	TP045	Enzyme trong công nghệ thực phẩm	8	2	2		30	0	TP008 (a)
69	TP048	Sản xuất sạch hơn	8	2	2		30	0	
70	TP038	Luật thực phẩm	8	2	2		30	0	
71	TP046	Phụ gia thực phẩm	8	2		4	30	0	TP018 (a)
72	TP047	Thực phẩm chức năng	8	2			30	0	
73	TP044	Ứng dụng tin học trong công nghệ hóa thực phẩm	8	2			15	30	
74	TP058	Công nghệ sinh học thực phẩm	8	2			30	0	
75	TP037	Phát triển sản phẩm thực phẩm	8	2	2		30	0	
76	TP063	Các kỹ thuật chế biến hiện đại	8	2	2		30	0	
77	TP068	Độc tố học thực phẩm	8	2	2		30	0	TP010 (a)

TT	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)
78	TP066	Khóa luận tốt nghiệp	9	12		12	0	540	
79	TP067	Thực tập tốt nghiệp	9	12			0	540	
80	TP017	Vật lý học thực phẩm	9	2			30	0	
81	TP049	Các xu hướng trong công nghệ thực phẩm	9	2			30	0	
82	TP072	Tối ưu hóa trong công nghệ thực phẩm	9	2			30	0	
83	SH008	Kỹ thuật phân tích và thiết bị	9	3			30	30	
84	TP073	Hóa sinh ứng dụng	9	3			45	0	

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

Cần Thơ, ngày tháng năm 20

HIỆU TRƯỞNG

KHOA CN THỰC PHẨM VÀ CN SINH HỌC

P. TRƯỞNG KHOA



PGS. TS Huỳnh Thanh Nhã

ThS. Đoàn Thị Kiều Tiên