

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO KHÓA 5 (2017 - 2021)

(Ban hành kèm theo Quyết định số 342/QĐ-ĐHKTCN ngày 21 tháng 8 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 - Tín 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 tiêu 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)



(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)
27	CB025	Anh văn căn bản 3	3	3	3		45	0	CB024 (a)
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	Thống 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)


 RUỒN
 ĐẠI HỌC
 THỦY
 NG CÔNG
 NGHỆ THỰC PHẨM

[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)
5	TP022	Công nghệ sau thu hoạch	5	2	2		30	0	TP008 (a) TP018 (a) TP019 (a)
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			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 (CNTP)	7	2	2		0	120	
22	TP017	Vật lý học thực phẩm	7	2			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 (CNTP)	8	10			0	450	
27	TP043	Tiểu luận (CNTP)	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.



Dương Thái Công

Cần Thơ, ngày tháng năm
LÃNH ĐẠO KHOA

Trương Minh Nhật Quang

Trương Minh Nhật Quang