UBND THÀNH PHỐ CẦN THƠ
TRƯỜNG ĐẠI HỌC
KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ CẦN THƠ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO KHÓA 7 (2019 -2023)

(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)

Chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm
(Food Technology)
Trình độ đào tạo: Đại học chính quy – Tín chỉ
Mã ngành: 7540101
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: 145 tín chỉ (Bắt buộc 115 TC; Tự chọn: 30 TC)

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
Kiến thức giáo dục đại cương					**58**	**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	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 – Lê nin	2	2	2		30	0	CB040
11	CB020	GDQP1: Đường lối quân sự của Đảng (*)	HK phụ năm I	3	3		45	0	
12	CB021	GDQP2: Công tác quốc phòng - An ninh (*)		2	2		30	0	
13	CB022	GDQP3: Quân sự chung và chiến thuật, kỹ thuật bắn súng tiểu liên AK (CKC) (*)		3	3		30	45	
14	CB024	Anh văn căn bản 2	2	3	3		45	0	CB023
15	CB029	Thực tập Vật lý 1	2	1	1		0	30	
16	CB031	Thực tập Hóa học 2	2	1	1		0	30	
17	CB034	Giải tích 2	2	3	3		45	0	CB033
18	CB035	Giáo dục thể chất 1 (*)	HK phụ năm I	1	1		0	45	
19	CB036	Giáo dục thể chất 2 (*)		1	1		0	45	
20	CB037	Giáo dục thể chất 3 (*)		1	1		0	45	
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	

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
24	TT092	Tin học căn bản	2	2			15	30	
25	CB006	Xác suất thống kê	3	2	2		30	0	CB033
26	CB042	Chủ nghĩa xã hội khoa học	3	2	2		30	0	CB041
27	CB025	Anh văn căn bản 3	3	3	3		45	0	CB024
28	CB027	Hóa phân tích	3	2	2		30	0	
29	CB028	Thực tập Hóa phân tích	3	1	1		0	30	
30	CB043	Tư tưởng Hồ Chí Minh	4	2	2		30	0	CB042
31	QL009	Quản trị học đại cương	4	2		2	30	0	
32	QL030	Marketing căn bản	4	2			30	0	
33	CB044	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	5	2	2		30	0	CB043
Kiến thức cơ sở ngành					**26**	**4**			
1	TP009	Vi sinh đại cương	2	3	3		30	30	CB026
2	CK003	Vẽ kỹ thuật	3	3	3		30	30	
3	TP001	Hóa lý	3	3	3		30	30	CB007, CB010
4	TP002	Các quá trình cơ học	4	2	2		30	0	
5	TP003	Truyền nhiệt	4	2	2		30	0	CB007
6	TP004	Truyền khối	4	2	2		30	0	
7	TP008	Hóa sinh	4	3	3		30	30	CB010, CB026
8	TP011	Thống kê - Phép thí nghiệm	4	2	2		30	0	CB006
9	TP005	Thực tập Quá trình và thiết bị 1 (PTN)	5	1	1		0	30	TP001, TP002, TP003, TP004
10	TP010	Dinh dưỡng người và an toàn thực phẩm	5	3	3		45	0	TP008, TP018, TP019
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, TP004
16	TP036	Thiết bị trao đổi nhiệt	5	2			30	0	TP003
17	TP006	Thực tập Quá trình và thiết bị 2 (Nhà máy)	6	1	1		0	60	TP001, TP002, TP003, TP004
18	TP007	Đồ án quá trình và thiết bị	6	1	1		0	45	TP001, TP002, TP003, TP004, CK003

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
Kiến thức chuyên ngành					**31**	**22**			
1	TP018	Hóa học thực phẩm	3	3	3		30	30	CB010
2	TP019	Vi sinh thực phẩm	4	3	3		30	30	TP009
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, TP018, TP019
5	TP022	Công nghệ sau thu hoạch	5	2	2		30	0	TP008, TP018, TP019
6	TP025	Công nghệ chế biến thực phẩm	5	3	3		45	0	
7	TP026	Kỹ thuật bao bì thực phẩm	6	2	2		30	0	CB010
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 TP009
10	TP028	Công nghệ chế biến lương thực	6	2		8	30	0	TP025
11	TP029	Công nghệ chế biến rau quả	6	2			30	0	TP025
12	TP030	Công nghệ chế biến thuỷ hải sản	6	2			30	0	TP025
13	TP031	Công nghệ sản xuất đường	6	2			30	0	TP025
14	TP032	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa	6	2			30	0	TP025
15	TP033	Công nghệ sản xuất rượu, bia và nước giải khát	6	2			30	0	TP025
16	TP034	Công nghệ chế biến thịt và sản phẩm thịt	6	2			30	0	TP025
17	TP035	Công nghệ sản xuất bánh kẹo	6	2			30	0	TP025
18	TP023	Quản lý chất lượng thực phẩm	7	2	2		30	0	
19	TP027	Thực tập 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		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, TP002, TP003, TP004, CK003
26	TP042	Luận văn tốt nghiệp (CNTP)	8	10		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	

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
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 19 tháng 9 năm 2019

HIỆU TRƯỞNG

PGS. TS Huỳnh Thanh Nhã

KHOA CN THỰC PHẨM VÀ CN SINH HỌC
PHỤ TRÁCH KHOA

ThS. Đoàn Thị Kiều Tiên