

KHUNG ĐÀO TẠO
CHƯƠNG TRÌNH ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ
AN TOÀN THỰC PHẨM, KHÓA D20

TT	Tên học phần	Số tín chỉ
1	Phương pháp nghiên cứu khoa học	3
2	Tư duy biện luận ứng dụng	2
3	Triết học Mác - Lênin	3
4	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2
5	Những vấn đề kinh tế - xã hội Đông Nam bộ	2
6	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2
7	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2
8	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2
9	Giáo dục thể chất	5
10	Giáo dục quốc phòng an ninh	3
11	Thực hành Giáo dục quốc phòng an ninh	2
12	Thực hành Giáo dục thể chất	3
13	Hóa học đại cương	3
14	Hóa phân tích	3
15	Nhập môn nhóm ngành Thực phẩm	2
16	Toán cao cấp	2
17	Hóa sinh	2
18	Thực hành hóa phân tích	2
19	An toàn phòng thí nghiệm	2
20	Thực hành hóa sinh	2
21	Dinh dưỡng học	2
22	Sinh học đại cương	3
23	Vi sinh vật học	3
24	Xác suất thống kê	2
25	Công nghệ thực phẩm đại cương	2
26	Phương pháp thống kê và bố trí thí nghiệm	2
27	Thực hành vi sinh	2
28	Công nghệ chế biến thực phẩm	2
29	Hóa sinh thực phẩm	2



TT	Tên học phần	Số tín chỉ
30	Phân tích hóa lý thực phẩm	2
31	Vi sinh vật thực phẩm	2
32	Phụ gia thực phẩm	2
33	Thực hành phân tích hóa lý thực phẩm	2
34	Thực hành phân tích hóa sinh thực phẩm	2
35	Thực hành phân tích vi sinh thực phẩm	2
36	Bảo quản lương thực thực phẩm	2
37	Công nghệ bao gói thực phẩm	2
38	Công nghệ sinh học thực phẩm	2
39	Chế biến và kiểm soát chất lượng bia rượu, nước giải khát	2
40	Chuyên đề seminar	1
41	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2
42	Chế biến và kiểm nghiệm chất lượng dầu thực vật, nước chấm gia vị	2
43	Chế biến và kiểm nghiệm chất lượng đường và bánh kẹo	2
44	Chế biến và kiểm nghiệm chất lượng sữa và sản phẩm từ sữa	2
45	Chế biến và kiểm nghiệm chất lượng thịt, thủy hải sản	2
46	Chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực, ngũ cốc, trà, cà phê	2
47	Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng	2
48	Thực hành chế biến và kiểm soát chất lượng bia rượu	2
49	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1
50	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2
51	Hợp chất hoạt tính sinh học	2
52	Phân tích rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	2
53	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2
54	Thực hành chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực, ngũ cốc, trà, cà phê	2
55	Thực hành quản lý và đảm bảo chất lượng thực phẩm	2
56	Kiến tập mô hình sản xuất và kiểm định thực phẩm quy mô công nghiệp nhỏ	2
57	Thực hành hợp chất hoạt tính sinh học	2
58	Thực hành xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	2
59	Ứng dụng kỹ thuật cao trong đánh giá chất lượng thực phẩm	2
60	Bệnh học thực phẩm	2
61	Độc tố thực phẩm và kiểm soát ngộ độc thực phẩm	2
62	Thực phẩm chức năng	2
63	Thực tập doanh nghiệp 1	2
64	Thực tập doanh nghiệp 2	2
65	Thực tập tốt nghiệp	3
66	Báo cáo/Khoá luận tốt nghiệp	5



HIỆU TRƯỞNG

(đã ký)

