

**CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC**  
**Ngành Công nghệ Thực phẩm - Trình độ đại học**

---

**A. THÔNG TIN TỔNG QUÁT (GENERAL INFORMATION)**

1. Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt)	Công nghệ thực phẩm
2. Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh)	Food Technology
3. Trình độ đào tạo	Đại học
4. Mã ngành đào tạo	7540101
5. Đối tượng tuyển sinh	Theo Quy chế tuyển sinh đại học, cao đẳng hình thức giáo dục chính quy hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo
6. Thời gian đào tạo	4 năm
7. Loại hình đào tạo	Chính quy
8. Số tín chỉ yêu cầu	130
9. Thang điểm	10 sau đó quy đổi thành thang điểm 4
10. Điều kiện tốt nghiệp	Theo Quyết định số 262/VBHN-ĐHAG ngày 18/8/2014 của Hiệu trưởng Trường Đại học An Giang
11. Văn bằng tốt nghiệp	Tốt nghiệp đại học
12. Vị trí làm việc	- Cán bộ kỹ thuật, kiểm tra, quản lý chất lượng, nghiên cứu phát triển sản phẩm tại các công ty sản xuất, kinh doanh thực phẩm. - Chuyên viên nghiên cứu, tư vấn tại các sở, ban ngành, trung tâm nghiên cứu, viện, trường hoặc đơn vị có liên quan.
13. Khả năng nâng cao trình độ	Có khả năng tự học, tự nghiên cứu; tham gia các nhóm nghiên cứu khoa học hoặc chủ trì các đề tài, dự án liên quan; theo học các chương trình sau đại học tại các viện, trường trong và ngoài nước
14. Chương trình tham khảo	Chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm của các trường: Trường Đại học Cần Thơ; Trường Đại học Bách khoa-Đại học Quốc gia Tp.HCM; Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp. HCM.

## **B. MỤC TIÊU VÀ CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO (PROGRAM GOALS AND OUTCOMES)**

### ***I. Mục tiêu đào tạo (Program goals)***

#### ***1. Mục tiêu tổng quát (program general goals - X)***

Đào tạo kỹ sư công nghệ thực phẩm có kiến thức chuyên môn, phẩm chất, năng lực, kỹ năng làm việc và nghiên cứu trong lĩnh vực khoa học và công nghệ thực phẩm đáp ứng nhu cầu xã hội.

#### ***2. Mục tiêu cụ thể (program specific goals - X.x)***

Sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng và phẩm chất:

2.1 Kiến thức cơ sở và chuyên ngành về công nghệ chế biến và sau thu hoạch các sản phẩm thực phẩm.

2.2 Đạo đức nghề nghiệp và cách hành xử chuyên nghiệp trong công việc.

2.3 Kỹ năng giao tiếp và hoạt động tập thể hiệu quả.

2.4 Kỹ năng vận dụng các quy trình công nghệ, thiết bị và kỹ thuật tiên tiến vào lĩnh vực công nghiệp thực phẩm phù hợp xu hướng thực tiễn.

### **II. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo và trình độ năng lực yêu cầu (Program learning outcomes - X.x.x)**

*Sau khi hoàn thành khóa học, sinh viên có kiến thức, kỹ năng và phẩm chất cá nhân và nghề nghiệp, kỹ năng và phẩm chất giữa các cá nhân và năng lực thực hành nghề nghiệp:*

<b>Ký hiệu</b>	<b>Chủ đề chuẩn đầu ra</b>	<b>TĐNL</b>
<b>1</b>	<b>Kiến thức và lập luận ngành</b>	
<b>1.1</b>	<b><i>Kiến thức đại cương</i></b>	
1.1.1	Kiến thức lý luận chính trị	3
1.1.2	Kiến thức khoa học xã hội (khác)	3
1.1.3	Kiến thức khoa học tự nhiên	3
1.1.4	Kiến thức ngoại ngữ	3
1.1.5	Kiến thức tin học	3
1.1.6	Kiến thức giáo dục thể chất	3
1.1.7	Kiến thức giáo dục quốc phòng	3
1.1.8	Kiến thức kỹ thuật cơ bản	3
1.1.9	Kiến thức kinh tế học cơ bản	3
<b>1.2</b>	<b><i>Kiến thức cơ sở ngành</i></b>	
1.2.1	Kiến thức tính chất và biến đổi của thực phẩm	4
1.2.2	Kiến thức các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm	4
1.2.3	Kiến thức các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm	3
1.2.4	Kiến thức phương pháp đánh giá thực phẩm	4
1.2.5	Kiến thức dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	4

<b>Ký hiệu</b>	<b>Chủ đề chuẩn đầu ra</b>	<b>TĐNL</b>
1.2.6	Kiến thức ứng dụng tin học trong nghiên cứu, sản xuất thực phẩm	3
1.2.7	Kiến thức phương pháp nghiên cứu khoa học trong công nghệ thực phẩm	3
<b>1.3</b>	<b><i>Kiến thức chuyên ngành</i></b>	
1.3.1	Kiến thức quản lý chất lượng thực phẩm	4
1.3.2	Kiến thức ứng dụng công nghệ sinh học trong thực phẩm	3
1.3.3	Kiến thức công nghệ sản xuất các sản phẩm thực phẩm	5
1.3.4	Kiến thức công nghệ sau thu hoạch nông sản thực phẩm	4
1.3.5	Kiến thức nghiên cứu phát triển sản phẩm mới	4
<b>1.4</b>	<b><i>Kiến thức thực tập và tốt nghiệp</i></b>	
1.4.1	Thực tiễn sản xuất quy mô công nghiệp	4
1.4.2	Thực hiện nghiên cứu khoa học	4
<b>2</b>	<b>Kỹ năng, phẩm chất cá nhân và nghề nghiệp</b>	
<b>2.1</b>	<b><i>Khả năng lập luận tư duy và giải quyết vấn đề</i></b>	
2.1.1	Xác định và khái quát hóa vấn đề	4
2.1.2	Ước lượng và phân tích vấn đề	4
2.1.3	Giải pháp và đề xuất	4
<b>2.2</b>	<b><i>Khả năng nghiên cứu và khám phá kiến thức</i></b>	
2.2.1	Hình thành và phát triển ý tưởng	4
2.2.2	Lập giả thuyết nghiên cứu	4
2.2.3	Lược khảo tài liệu về vấn đề nghiên cứu	4
2.2.4	Xác định thiết kế nghiên cứu	4
2.2.5	Thực hiện nghiên cứu	4
2.2.6	Phân tích và báo cáo kết quả	4
<b>2.3</b>	<b><i>Khả năng tư duy hệ thống</i></b>	
2.3.1	Xác định vấn đề phát sinh và sự tương tác trong hệ thống	4
2.3.2	Sắp xếp theo thứ tự ưu tiên và tập trung	4
2.3.3	Trao đổi, phán xét và cân bằng trong hướng giải quyết	4
<b>2.4</b>	<b><i>Kỹ năng và phẩm chất cá nhân</i></b>	
2.4.1	Đề xướng và sẵn sàng chấp nhận rủi ro	4
2.4.2	Tính kiên trì và linh hoạt	4
2.4.3	Tư duy sáng tạo	4
2.4.4	Tư duy suy xét	4
2.4.5	Trau dồi kiến thức, kỹ năng và thái độ cá nhân	4
2.4.6	Ham tìm hiểu và học tập	4
2.4.7	Quản lý thời gian và nguồn lực	4
<b>2.5</b>	<b><i>Kỹ năng và phẩm chất đạo đức cá nhân</i></b>	
2.5.1	Phẩm chất chính trị	4
2.5.2	Phẩm chất nhân văn	5

<b>Ký hiệu</b>	<b>Chủ đề chuẩn đầu ra</b>	<b>TĐNL</b>
<b>2.6</b>	<b><i>Kỹ năng và phẩm chất đạo đức nghề nghiệp</i></b>	
2.6.1	Đạo đức nghề nghiệp	5
2.6.2	Hành xử chuyên nghiệp	4
2.6.3	Chủ động lên kế hoạch cho nghề nghiệp của mình	4
2.6.4	Luôn cập nhật thông tin trong lĩnh vực học tập, nghiên cứu	4
<b>2.7</b>	<b><i>Kỹ năng và phẩm chất đạo đức xã hội</i></b>	
2.7.1	Kỹ năng ứng xử với đồng nghiệp	4
2.7.2	Kỹ năng ứng xử với tổ chức hành chính	4
2.7.3	Kỹ năng ứng xử với tổ chức xã hội	4
2.7.4	Ý thức bảo vệ môi trường	4
<b>3</b>	<b><i>Kỹ năng và phẩm chất giữa các cá nhân</i></b>	
<b>3.1</b>	<b><i>Làm việc theo nhóm</i></b>	
3.1.1	Thành lập nhóm	5
3.1.2	Hoạt động nhóm hiệu quả	4
3.1.3	Quản lý nhóm	4
3.1.4	Phát triển nhóm	4
<b>3.2</b>	<b><i>Giao tiếp</i></b>	
3.2.1	Giao tiếp trong môi trường công nghiệp	4
3.2.2	Giao tiếp bằng văn viết	4
3.2.3	Giao tiếp đa truyền thông	5
3.2.4	Kỹ năng thuyết trình	4
<b>3.3</b>	<b><i>Giao tiếp sử dụng ngoại ngữ</i></b>	
3.3.1	Tiếng Anh giao tiếp	3
3.3.2	Tiếng Anh chuyên ngành	3
<b>4</b>	<b><i>Năng lực thực hành nghề nghiệp</i></b>	
<b>4.1</b>	<b><i>Hiểu bối cảnh xã hội và ngoại cảnh</i></b>	
4.1.1	Vai trò, trách nhiệm của người kỹ sư công nghệ thực phẩm	4
4.1.2	Tác động của khoa học và kỹ thuật thực phẩm đối với xã hội	3
4.1.3	Tác động của các quy định về thực phẩm đối với xã hội	3
4.1.4	Bối cảnh lịch sử và văn hóa ẩm thực	3
4.1.5	Xu hướng tiêu dùng thực phẩm	3
4.1.6	Năng lực hội nhập và tư duy toàn cầu hóa	3
<b>4.2</b>	<b><i>Hiểu bối cảnh tổ chức</i></b>	
4.2.1	Tuân thủ quy định và văn hóa nơi làm việc	4
4.2.2	Khả năng thích ứng trong môi trường làm việc	4
<b>4.3</b>	<b><i>Hình thành ý tưởng</i></b>	
4.3.1	Xác định vấn đề cần thực hiện	4
4.3.2	Thiết lập những mục tiêu và yêu cầu	4

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
4.3.3	Xây dựng ý tưởng phù hợp	4
<b>4.4</b>	<b>Xây dựng phương án</b>	
4.4.1	Xây dựng kế hoạch thực hiện	4
4.4.2	Xác định tiến trình và phương pháp thực hiện	4
<b>4.5</b>	<b>Thực hiện phương án</b>	
4.5.1	Chuẩn bị phương tiện cho quá trình triển khai	4
4.5.2	Triển khai thực hiện kế hoạch	4
4.5.3	Quản lý quá trình thực hiện	4
4.5.4	Đánh giá tính hiệu quả	4
<b>4.6</b>	<b>Vận hành phương án</b>	
4.6.1	Xây dựng phương án thực hiện quy mô thực nghiệm	4
4.6.2	Tập huấn, chuyển giao vận hành và quản lý	4
4.6.3	Theo dõi và hỗ trợ thực hiện phương án	4
4.6.4	Hoàn thiện phương án	4

## C. CẤU TRÚC VÀ NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

### I. Cấu trúc chương trình đào tạo (Program plan)

TT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Loại HP		Số tiết		Điều kiện tiên quyết			Học kỳ (dự kiến)
				Bắt buộc	Tự chọn	Lý thuyết	Thực hành, Thí nghiệm	Tiên quyết	Học trước	Song hành	
<b>A</b>	<b>Khối kiến thức đại cương: 36 TC (Bắt buộc: 34 TC; Tự chọn: 2 TC), chiếm 27.7% số TC CTĐT</b>										
1	FST103	Giới thiệu ngành - CNTP	1	1		15					I
2	MAX101	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác-Lênin 1	2	2		22	16				I
3	MAT103	Toán C	3	3		45					I
4	AGR103	Sinh học nông nghiệp 2	2	2		22	16				I
5	PHY103	Vật lý đại cương B	4	4		45	30				I
6	COS101	Tin học đại cương (*)	3*		3*	25	40				III
7	PHT101	Giáo dục thể chất (*)	3*	3*		8	82				I, II
8	MAX102	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin 2	3	3		32	26		2		II
9	CHE103	Hóa đại cương B	3	3		30	30				I
10	PRS101	Xác suất thống kê A	3	3		45					II
11	BIT101	Vi sinh vật học đại cương	2	2		22	16				II
12	FST301	Hóa lý	2	2		30					II
13	FST303	Kỹ thuật nhiệt - lạnh	2	2		30			5		II
14	FST308	Vẽ kỹ thuật	2	2		30					II
15	AGR105	Kỹ thuật soạn thảo văn bản	2			25	10				II
16	AGR104	Kỹ năng giao tiếp và truyền thông	2		2	30					II
17	ECO101	Kinh tế học đại cương	2			30					II

TT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Loại HP		Số tiết		Điều kiện tiên quyết			Học kỳ (dự kiến)
				Bắt buộc	Tự chọn	Lý thuyết	Thực hành, Thi nghiệm	Tiên quyết	Học trước	Song hành	
18	LAW109	Pháp luật đại cương	3			45					II
19	ENG101	Tiếng Anh 1 (*)	3*			45					II
20	FSL101	Tiếng Pháp 1 (*)	3*		3*	45					II
21	CHI101	Tiếng Trung 1 (*)	3*			45					II
22	ENG102	Tiếng Anh 2 (*)	4*			60		20			III
23	FSL102	Tiếng Pháp 2 (*)	4*		4*	60		21			III
24	CHI102	Tiếng Trung 2 (*)	4*			60		22			III
25	HCM101	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2		21	18		8		III
26	VRP101	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam	3	3		32	26		25		IV
27	MIS102	Giáo dục quốc phòng - an ninh (*)	8*	8*		91	69				II,III IV
<b>B</b>	<b>Khối kiến thức cơ sở ngành: 28 TC (Bắt buộc: 24 TC; Tự chọn: 4 TC), chiếm 21.6% số TC CTĐT</b>										
28	FST105	Hóa sinh học thực phẩm	3	3		30	30		4,9		III
29	FST101	Hóa phân tích	3	3		30	30		9, 12		III
30	FST343	An toàn thực phẩm	3	3		45					III
31	FST325	Hóa keo - CNTP	2	2		20	20				III
32	BUS529	Tổ chức quản lý doanh nghiệp	2			30			15, 16, 17		III
33	FST309	Marketing thực phẩm	2		2	30			17		III
34	FST310	Văn hóa ẩm thực	2			30					III
35	FST342	Nguyên lý các quá trình và thiết bị trong chế biến thực phẩm	3	3		45			13, 14		III
36	COA301	Tin học ứng dụng trong CNTP	2			15	30				IV
37	COA307	Photoshop ứng dụng	2		2	15	30				IV
38	FST345	Tự động hóa trong sản xuất thực phẩm	2			15	30				IV
39	FST302	Hóa học thực phẩm	3	3		30	30	29	31		IV
40	FST312	Vì sinh thực phẩm	3	3		30	30	12	28		IV
41	FST344	Cân bằng vật chất, năng lượng	2	2		30			35		IV
42	FST534	Truyền khối	2	2		30			41		V
<b>C</b>	<b>Khối kiến thức chuyên ngành: 51 TC (Bắt buộc: 32 TC; Tự chọn: 19 TC), chiếm 39.2 % số TC CTĐT</b>										
43	FST313	Bao bì thực phẩm	2	2		30					IV
44	FST324	Phân tích thực phẩm - CNTP	3	3		30	30		29		IV
45	MOR508	Phương pháp nghiên cứu khoa học - CNTP	3	3		45					V
46	FST533	Đánh giá cảm quan thực phẩm	3	3		30	30		10		V
47	FST316	Dinh dưỡng người	2			30			28		V
48	FST318	Thực phẩm chức năng	2		2	30			28		V
49	FST519	Phương pháp thống kê trong khoa học thực phẩm	2	2		15	30	11			V
50	FST518	Enzyme thực phẩm	2	2		15	30		28		V

TT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Loại HP		Số tiết		Điều kiện tiên quyết			Học kỳ (dự kiến)	
				Bắt buộc	Tự chọn	Lý thuyết	Thực hành, Thi nghiệm	Tiên quyết	Học trước	Song hành		
51	FST532	Cơ học lưu chất	2	2		30			41		V	
52	FST536	Phụ gia thực phẩm	3	3		30	30		39, 40		VI	
53	FST323	Quản lý chất lượng thực phẩm	3	3		45			30, 40		VI	
54	FST501	Nguyên lý bảo quản thực phẩm	2	2		30			39, 40, 43		VI	
55	FST535	Nghiên cứu phát triển sản phẩm thực phẩm	3	3		30	30		46		VI	
56	FST311	Xử lý nước cấp, nước thải	2		2	30					VI	
57	FST915	Quản lý bếp ăn công nghiệp	2			30						VI
58	FST539	Xử lý phế phẩm thực phẩm	2			30						VI
59	FST538	Truyền nhiệt	2	2		30					VI	
60	FST537	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	2	2			60		42, 51	59	VI	
61	FST531	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến rau quả	3		15	30	30				VII	
62	FST530	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến ngũ cốc	3			30	30					VII
63	FST540	Công nghệ bảo quản và chế biến thủy sản	3			30	30					VII
64	FST541	Công nghệ chế biến thịt và sản phẩm thịt	3			30	30		35, 54			VII
65	FST918	Công nghệ sản xuất đường và bánh kẹo	3			30	30		35, 54			VII
66	FST542	Công nghệ sản xuất rượu bia và nước giải khát	3			30	30		35, 54			VII
<b>D</b>	<b>Khối kiến thức thực tập nghề nghiệp, khóa luận tốt nghiệp/các học phần thay thế: 15 TC (Bắt buộc: 5 TC; Tự chọn: 10 TC), chiếm 14.2% số TC CTĐT</b>											
67	FST319	Thực tập kỹ thuật thực phẩm tại nhà máy	1	1			90	1			V	
68	AGR903	Thực tập chuyên ngành - TP	4	4			240	71			VIII	
69	AGR922	Khóa luận tốt nghiệp - TP	10		10		600	44, 45, 49			VIII	
<b>Các học phần thay thế khóa luận tốt nghiệp:</b>												
70	FST921	Chuyên đề tốt nghiệp	6	6			360	44, 45, 49			VIII	
71	FST913	Công nghệ sản xuất trà, cà phê và ca cao	2		4	30	30		35, 54		VIII	
72	FST510	Công nghệ chế biến sữa và sản phẩm sữa	2			20	20		35, 54			VIII
73	FST506	Công nghệ chế biến đậu nành	2			20	20		35, 54			VIII
74	FST512	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm	2			20	20		35, 54			VIII
<b>Tổng số tín chỉ của toàn chương trình: 130 TC (Bắt buộc: 95 TC; Tự chọn: 35 TC)</b>												

## II. Kế hoạch giảng dạy (Teaching plan)

S T T	Mã HP	Tên học phần	Số Tín chỉ	Loại HP		Số tiết	
				Bắt buộc	Tự chọn	Lý thuyết	Thực hành, Thí nghiệm
<b>Học kỳ I: 15 TC (Bắt buộc: 15 TC; Tự chọn: 0 TC)</b>							
1	FST103	Giới thiệu ngành CNTP	1	1		15	
2	MAX101	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin 1	2	2		22	16
3	MAT103	Toán C	3	3		45	
4	AGR103	Sinh học nông nghiệp 2	2	2		22	16
5	PHY103	Vật lý đại cương B	4	4		45	30
6	CHE103	Hóa đại cương B	3	3		30	30
7	COS101	Tin học đại cương	3*		3*	25	40
8	PHT110	Giáo dục thể chất 1 (*)	1*	1*		4	26
<b>Học kỳ II: 16 TC (Bắt buộc: 14 TC; Tự chọn: 2 TC)</b>							
1	MAX102	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin 2	3	3		32	26
2	AGR104	Kỹ năng giao tiếp và truyền thông	2		2	30	
3	AGR105	Kỹ thuật soạn thảo văn bản	2			25	10
4	ECO101	Kinh tế học đại cương	2			30	
5	LAW109	Pháp luật đại cương	3			45	
6	BIT101	Vi sinh vật học đại cương	2	2		22	16
7	FST301	Hóa lý	2	2		30	
8	FST303	Kỹ thuật nhiệt - lạnh	2	2		30	
9	FST308	Vẽ kỹ thuật	2	2		30	
10	PRS101	Xác suất thống kê A	3	3		45	
11	ENG101	Tiếng Anh 1 (*)	3*		3*	60	
12	FSL101	Tiếng Pháp 1 (*)	3*			60	
13	CHI101	Tiếng Trung 1 (*)	3*			60	
14	PHT121	Giáo dục thể chất 2 (*)	2*	2*		4	56
<b>Học kỳ III: 18 TC (Bắt buộc: 16 TC; Tự chọn: 2 TC)</b>							
1	HCM101	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2		21	18
2	FST105	Hóa sinh học thực phẩm	3	3		30	30
3	FST101	Hóa phân tích	3	3		30	30
4	BUS529	Tổ chức quản lý doanh nghiệp	2		2	30	
5	FST309	Marketing thực phẩm	2			30	
6	FST310	Văn hóa ẩm thực	2			30	
7	FST322	An toàn thực phẩm	3	3		45	
8	FST325	Hóa keo - CNTP	2	2		20	20
9	FST342	Nguyên lý các quá trình và thiết bị trong chế biến thực phẩm	3	3		45	
10	ENG102	Tiếng Anh 2 (*)	4*		4*	60	
11	FSL102	Tiếng Pháp 2 (*)	4*			60	
12	CHI102	Tiếng Trung 2 (*)	4*			60	
<b>Học kỳ IV: 18 TC (Bắt buộc: 16 TC; Tự chọn: 2 TC)</b>							
1	VRP101	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam	3	3		32	26
2	FST302	Hóa học thực phẩm	3	3		30	30



S T T	Mã HP	Tên học phần	Số Tín chỉ	Loại HP		Số tiết	
				Bắt buộc	Tự chọn	Lý thuyết	Thực hành, Thí nghiệm
3	FST313	Bao bì thực phẩm	2	2		30	
4	FST324	Phân tích thực phẩm - CNTP	3	3		30	30
5	FST330	Vi sinh thực phẩm	3	3		30	30
6	FST344	Cân bằng vật chất, năng lượng	2	2		30	
7	COA301	Tin học ứng dụng trong CNTP	2		2	15	30
8	COA307	Photoshop ứng dụng	2			60	
9	FST345	Tự động hóa trong sản xuất thực phẩm	2			15	30
10	MIS160	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2 (*)	2*	2*		32	10
<b>Học kỳ V: 17 TC (Bắt buộc: 15 TC; Tự chọn: 2 TC)</b>							
1	MOR301	Phương pháp nghiên cứu khoa học - CNTP	3	3		30	30
2	FST315	Đánh giá cảm quan thực phẩm	3	3		30	30
3	FST316	Dinh dưỡng người	2		2	30	
4	FST318	Thực phẩm chức năng	2			30	
5	FST319	Thực tập kỹ thuật thực phẩm tại nhà máy	1	1			90
6	FST518	Enzyme thực phẩm	2	2		15	30
7	FST519	Phương pháp thống kê trong khoa học thực phẩm	2	2		15	30
8	FST534	Truyền khối	2	2		30	
9	FST532	Cơ học lưu chất	2	2		30	
10	MIS170	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3(*)	3*	3*		29	43
<b>Học kỳ VI: 17 TC (Bắt buộc: 15 TC; Tự chọn: 2 TC)</b>							
1	FST321	Phụ gia thực phẩm	3	3		30	30
2	FST323	Quản lý chất lượng thực phẩm	3	3		45	
3	FST501	Nguyên lý bảo quản thực phẩm	2	2		30	
4	FST502	Nghiên cứu phát triển sản phẩm thực phẩm	3	3		30	30
5	FST311	Xử lý nước cấp, nước thải	2		2	30	
6	FST915	Quản lý bếp ăn công nghiệp	2			30	
7	FST539	Xử lý phế phẩm thực phẩm	2			30	
8	FST538	Truyền nhiệt	2	2		30	
9	FST537	Thực hành kỹ thuật thực phẩm	2	2			60
<b>Học kỳ VII: 15 TC (Bắt buộc: 0 TC; Tự chọn: 15 TC)</b>							
1	FST531	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến rau quả	3		15	30	30
2	FST530	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến ngũ cốc	3			30	30
3	FST540	Công nghệ bảo quản và chế biến thủy sản	3			30	30
4	FST541	Công nghệ chế biến thịt và sản phẩm thịt	3			30	30
5	FST918	Công nghệ sản xuất đường và bánh kẹo	3			30	30
6	FST542	Công nghệ sản xuất rượu bia và nước giải khát	3			30	30
<b>Học kỳ VIII: 14 TC (Bắt buộc: 4 TC; Tự chọn: 10 TC)</b>							
1	AGR903	Thực tập chuyên ngành - TP	4	4			240
2	AGR912	Khóa luận tốt nghiệp - TP	10		10		300
<b>Các học phần thay thế khóa luận tốt nghiệp:</b>							
3	FST921	Chuyên đề tốt nghiệp	6	6			180

S T T	Mã HP	Tên học phần	Số Tín chỉ	Loại HP		Số tiết	
				Bắt buộc	Tự chọn	Lý thuyết	Thực hành, Thí nghiệm
4	FST913	Công nghệ sản xuất trà, cà phê và ca cao	2		4	20	20
5	FST506	Công nghệ chế biến đậu nành	2			20	20
6	FST512	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm	2			20	20
7	FST510	Công nghệ chế biến sữa và sản phẩm sữa	2			20	20

