

TT	Tên học phần	Tên tiếng anh	Số TC	Số tiết LT	Số tiết TH	Mã số học phần
A	Khối kiến thức giáo dục đại cương	Basic Subject Knowledge	45			
I	Các học phần bắt buộc	Compulsory Subjects	39			
1.1	Lý luận chính trị	Political Science	11			
1	Triết học Mác - Lênin	Marxist-Leninist philosophy	3	45	-	MLP131
2	Kinh tế chính trị	Marxist-Leninist political economy	2	30	-	MLE122
3	Chủ nghĩa xã hội khoa học	Science socialism	2	30	-	SCS123
4	Tư tưởng Hồ Chí Minh	Ho Chi Minh's Ideology	2	30	-	HCM124
5	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	History of the Vietnamese Communist Party	2	30	-	HCP125
1.2	Ngoại ngữ, Tin học, Khoa học tự nhiên, xã hội	Language, Informatic, Natural and Social Science	28			
6	Hóa học	Chemistry	4	50	20	CHE141
7	Sinh học	Biology	3	40	10	BIO131
8	Xã hội học đại cương	General Sociology	2	30	0	GSO121
9	Vật lý	Physics	2	30	0	PHY121
10	Toán cao cấp	Mathematics	2	30	0	MAT121
11	Tiếng Anh 1	English 1	3	45	0	ENG131
12	Tiếng Anh 2	English 2	3	45	0	ENG132
13	Tiếng Anh 3	English 3	3	45	0	ENG133
14	Tin học đại cương	General Informatics	3	15	60	GIN131
15	Xác suất - Thống kê	Probability and Statistics	3	45	0	PST131
II	Các học phần tự chọn (tích lũy đủ 6 tín chỉ)	Optional Subjects (Accumulate at least 6 credits)	6			
16	Vi sinh vật học đại cương	General Microbiology	3	39	12	GMI131
17	Sinh học phân tử	Molecular Biology	3	45	-	MBI131
18	Phương pháp tiếp cận khoa học	Scientific Approach Methodology	3	45	-	SAM131
19	Địa lý kinh tế Việt Nam	Vietnam Economic Geography	3	45	-	VEG121
20	An toàn lao động	Works Safety	3	45	0	WSA131
21	Ô nhiễm môi trường	Environmental Pollution	3	45	-	EPO131
22	Khoa học quản lý	Management Science	3	45	-	MSC131

23	Sinh thái môi trường	Environmental Ecology	3	45	-	EEC131
24	Văn hóa Việt Nam	Vietnamese Culture	3	35	20	VCU131
25	Tiếng Anh học thuật	Academic English	3	45	0	AEN134
26	Kỹ năng mềm	Soft Skills	3	30	30	SSK131
27	Nhà nước và pháp luật	State and Law	3	45	0	SLA131
III	Giáo dục thể chất*	Physical Education	3			PHE1,2,3
28	Tay không, điền kinh	Athletics	1		30	PHE111+ PHE112+ PHE113
29	Bóng chuyền	Volleyball	1		30	
30	Cầu lông	Badminton	1		30	
31	Đá cầu	Shuttlecock kicking	1		30	
32	Võ	Martial art	1		30	
33	Bóng rổ	Basketball	1		30	
34	Bóng đá	Football	1		30	
IV	Giáo dục quốc phòng*	National Defense Education	165			
B	Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp	Professional Knowledge	83			
I	Kiến thức cơ sở ngành	Basic knowledge	23			
1.1.	Các học phần bắt buộc	Compulsory subjects	14			
35	Nguyên lý an toàn thực phẩm và hệ thống thống quản lý chất lượng	Food Safety Principles and Food Quality Management System	4	45	30	FSM231
36	Hóa học thực phẩm	Food Chemistry	3	45	-	FCH231
37	Hóa sinh thực phẩm	Food Biochemistry	4	45	30	FBC241
38	Độc tố thực phẩm	Food Toxicology	3	45	-	FTO231
1.2	Các học phần tự chọn (tích lũy đủ 9 tín chỉ)	Optional subjects (Accumulate at least 9 credits)	9			
39	Dinh dưỡng học	Nutrition Science	3	45	-	NSC231
40	Quy trình thiết bị trong công nghiệp thực phẩm 1	Process and Equipment in Food Technology 1	3	45	-	PET231
41	Ứng dụng sinh học phân tử và hóa sinh miễn dịch trong kiểm nghiệm thực phẩm	Application of molecular biology and biochem - immunological techniques in food quality and assurance	3	30	30	AMB231
42	Đại cương về khoa học thực phẩm	Introduction to Food Science	3	45	-	IFS231
43	Nguyên liệu thực phẩm	Food Materials	3	45	-	FMA231

II	Kiến thức chuyên ngành	Professional Knowledge	31			
2.1	Các học phần bắt buộc	Compulsory subjects	16			
44	Luật và chính sách thực phẩm	Food Law and Food Policies	3	45	-	FLP331
45	Phân tích các mối nguy trong thực phẩm	Food Hazard Analysis	3	30	30	FHA341
46	Phân tích và đánh giá cảm quan thực phẩm	Food Analysis and Sensory Evaluation	4	45	30	FAS341
47	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	Food Supply Chain Management and Food Traceability	3	30	30	FMT331
48	Tin học ứng dụng trong quản lý chất lượng thực phẩm	Applied Information in Control of Food Quality	3	30	30	CCQ331
2.2.	Các học phần tự chọn (tích lũy đủ 15 tín chỉ)	Optional subjects (Accumulate at least 15 credits)	15			
49	Quản lý suất ăn công nghiệp	Catering Management	3	45	-	CMA331
50	Kiểm soát và đảm bảo chất lượng các sản phẩm từ động vật	Control and Quality Assurance of Products from Animals	3	45	-	CQA331
51	Kiểm soát và đảm bảo chất lượng các sản phẩm từ thực vật	Control and Quality Assurance of Products from Plants	3	45	-	CQP331
52	Kiểm soát và đảm bảo chất lượng các sản phẩm rượu, bia, nước giải khát	Control and Quality Assurance of Wine, Beer and Beverage Products.	3	45	-	CQB331
53	Kiểm soát vi sinh thực phẩm	Food Microorganism Control	3	30	30	FMC331
54	Phụ gia thực phẩm	Food Additives	3	45	-	FAD331
55	Quy trình thiết bị trong công nghiệp thực phẩm 2	Process and Equipment in Food Technology 2	3	30	30	PET232
56	Công nghệ bao gói thực phẩm	Food Packaging Technology	3	45	-	FPT331
57	Phương pháp nghiên cứu khoa học	Scientific Research Methods	3	45	-	SRM331

58	Điều khiển tự động các quá trình công nghệ thực phẩm	Automatic Control in Food technology	3	30	15	ACT331
59	Công nghệ lên men	Fermentation Technology	3	45	0	FTE331
60	Kiểm soát và đảm bảo chất lượng các sản phẩm đường, bánh kẹo	Control and Quality Assurance of Candy, Sugar Products	3	45	-	CAC331
61	Xử lý phế phụ phẩm thực phẩm	Food By-product Utilization	3	30	30	FBP331
62	Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống	Traditional Food Processing Technology	3	45	-	TFT331
III.	Kiến thức bổ trợ(Tích lũy đủ 9 tín chỉ)	Supplemental Knowledge(Accumulate at least 9 credits)	9			
63	Bảo quản nông sản, thực phẩm	Food and Agricultural Products Storage	3	30	30	FAS321
64	Nông nghiệp công nghệ cao	Advanced Agriculture	3	30	30	AAC331
65	Marketing	Marketing	3	45	-	MAR331
66	Quản trị doanh nghiệp	Enterprise Administration	3	45	-	EAD331
67	Xây dựng và quản lý dự án	Project Establishment and Management	3	30	30	PEM331
68	Khởi nghiệp sáng tạo	Innovative Startup	3	45	-	IST331
69	Quan hệ công chúng	Public Relation	3	30	30	PRE331
70	Trồng trọt	Crop Science	3	45	-	CSC331
71	Chăn nuôi	Animal Science	3	45	-	ASC331
IV	Thực tập nghề nghiệp	Professional practice	5			
72	TTNN1: Kiến tập tại các doanh nghiệp và cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm	Internship Training 1 Internship in Food Production and Processing Enterprise	1	-	60	ITR411
73	TTNN2: Tìm hiểu một số hệ thống quản lý chất lượng nguyên liệu sản xuất thực phẩm	Internship Training 2 Internship about Quality Management System of Food Material	2	-	120	ITR422
74	TTNN3: Tìm hiểu và đánh giá hệ thống quản	Internship Training 3	2	-	120	ITR423

	lý chất lượng tại cơ sở sản xuất thực phẩm	Internship and Assesment about Quality Management in Food Enterprise				
V	Rèn nghề	Skilled Practice	5			
75	Rèn nghề 1: Lấy mẫu, phân loại, bảo quản và phân tích các chỉ tiêu chất lượng cơ bản của thực phẩm	Skilled Practice 1: Sampling, Classifying, Preserving and Analyzing Basic Quality Indicators of Food Product	1		60	SPR511
76	Rèn nghề 2: Xây dựng hồ sơ quản lý chất lượng cho nguyên liệu đầu vào	Skilled Practice 2: Establish Quality Management Records for Input Food Materials	2		120	SPR522
77	Rèn nghề 3: Xây dựng hồ sơ hệ thống quản lý chất lượng cho doanh nghiệp sản xuất thực phẩm	Skilled Practice 3: Establish Quality Management System Records for Food Production Enterprise	2		120	SPR523
VI	Thực tập tốt nghiệp	Thesis	10	-	600	THE901