

TRƯỜNG ĐẠI HỌC THỦ DẦU MỘT

Quản lý kế hoạch giảng dạy

-oOo-

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
THỰC HIỆN - SỬ DỤNG LÀM CĂN CỨ XẾP THỜI KHÓA BIỂU

Bậc hệ: **ĐH chính quy (DHCQ)**
Ngành: **ĐH Công nghệ thực phẩm (7540101)**
Khối: **ĐH Công nghệ Thực phẩm 24 (D24CNTP)**

STT	Mã MH	Tên môn học	Tín chỉ	Bắt buộc	Giảng dạy	Lý thuyết	Thực hành	Tổng số
Học Kỳ 1 - Năm Học 24 - 25								
1	LING004	An toàn phòng thí nghiệm (2+0)	2	x		30		30
2	LING077	Hóa học đại cương (3+0)	3	x		45		45
3	LING177	Nhập môn nhóm ngành Thực phẩm (2+0)	2	x		30		30
4	LING232	Sinh học đại cương (3+0)	3	x		45		45
Cộng			10			150		150

Học Kỳ 2 - Năm Học 24 - 25								
1	CNTP002	Bao bì sản phẩm (2+0)	2	x		30		30
2	CNTP032	Phương pháp nghiên cứu khoa học (3+0)	3	x		45		45
3	KTCH002	Giáo dục thể chất (Lý thuyết) (2+0)	2	x		30		30
4	KTCH014	Pháp luật đại cương (2+0)	2	x		30		30
5	LING078	Hóa phân tích (3+0)	3	x		45		45
6	LING278	Thực hành hóa phân tích (0+2)	2	x			60	60
7	LING323	Thực hành Vi sinh (0+2)	2				60	60
8	LING342	Toán cao cấp (2+0)	2	x		30		30
9	LING392	Vi sinh vật học (2+0)	2			30		30
Cộng			20			240	120	360

Học Kỳ 3 - Năm Học 24 - 25								
1	KTCH003	Giáo dục quốc phòng an ninh (5+0)	5			75		75
2	KTCH004	Thực hành Giáo dục quốc phòng an ninh (0+3)	3				90	90
Cộng			8			75	90	165

Học Kỳ 1 - Năm Học 25 - 26								
1	KTCH005	Tư duy biện luận ứng dụng (2+0)	2			30		30
2	KTCH006	Triết học Mác - Lênin (3+0)	3	x		45		45
3	LING032	Công nghệ thực phẩm đại cương (2+0)	2	x		30		30
4	LING079	Hóa sinh (2+0)	2			30		30
5	LING201	Phương pháp thống kê và bố trí thí nghiệm (2+0)	2	x		30		30
6	LING279	Thực hành hóa sinh (0+2)	2				60	60
7	LING323	Thực hành Vi sinh (0+2)	2				60	60
8	LING392	Vi sinh vật học (2+0)	2			30		30
9	LING396	Xác suất thống kê (3+0)	3	x		45		45

Đối với các học phần TỰ CHỌN, đề nghị CTĐT xác nhận việc giảng dạy trong học kỳ bằng cách highlight vào ô mã môn học (MaMH) tương ứng.

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
THỰC HIỆN - SỬ DỤNG LÀM CĂN CỨ XẾP THỜI KHÓA BIỂU

Bậc hệ: **ĐH chính quy (DHCQ)**
Ngành: **ĐH Công nghệ thực phẩm (7540101)**
Khối: **ĐH Công nghệ Thực phẩm 24 (D24CNTP)**

STT	Mã MH	Tên môn học	Tin chỉ	Bắt buộc	Giảng dạy	Lý thuyết	Thực hành	Tổng số
Cộng			20			240	120	360

Học Kỳ 2 - Năm Học 25 - 26								
1	CNTP022	Hóa thực phẩm (2+0)	2	x		30		30
2	CNTP027	Phân tích Vi sinh thực phẩm (2+0)	2	x		30		30
3	CNTP029	Quá trình và thiết bị (2+0)	2	x		30		30
4	CNTP031	Thực hành Hóa thực phẩm (0+2)	2	x			60	60
5	CNTP034	Cảm quan thực phẩm (2+0)	2	x		30		30
6	KTCH007	Giáo dục thể chất (Thực hành) (0+3)	3				45	45
7	KTCH008	Kinh tế chính trị Mác - Lênin (2+0)	2	x		30		30
8	KTCH013	Giáo dục thể chất (Thực hành ngoài Trường) (0+3)	3				45	45
9	LING048	Dinh dưỡng học (2+0)	2	x		30		30
10	LING300	Thực hành phân tích vi sinh thực phẩm (0+2)	2				60	60
Cộng			22			180	210	390

Học Kỳ 3 - Năm Học 25 - 26								
1	CNTP016	Thực tập nhập môn: Thực tế vùng nguyên liệu ngành Công nghệ thực phẩm (0+3)	3				90	90
Cộng			3				90	90

Học Kỳ 1 - Năm Học 26 - 27								
1	CNTP001	Truyền nhiệt và Truyền khối (2+0)	2	x		30		30
2	CNTP008	Công nghệ định hình sản phẩm (2+0)	2			30		30
3	CNTP047	Công nghệ bảo quản thực phẩm (2+0)	2	x		30		30
4	CNTP057	Phân tích thực phẩm (2+0)	2	x		30		30
5	CNTP058	Thực hành phân tích thực phẩm (0+2)	2	x			60	60
6	KTCH010	Chủ nghĩa xã hội khoa học (2+0)	2	x		30		30
7	LING129	Luật Thực phẩm (2+0)	2	x		30		30
8	LING194	Phụ gia thực phẩm (2+0)	2	x		30		30
9	LING325	Thực phẩm chức năng (2+0)	2			30		30
Cộng			18			240	60	300

Học Kỳ 2 - Năm Học 26 - 27								
1	CNTP010	Công nghệ lên men thực phẩm (2+0)	2	x		30		30
2	CNTP011	Công nghệ sản phẩm từ lương thực, ngũ cốc (2+0)	2			30		30
3	CNTP013	Công nghệ sản xuất đồ uống (2+0)	2			30		30
4	CNTP020	Thực hành Công nghệ sản phẩm từ lương thực, ngũ cốc (0+2)	2				60	60
5	CNTP021	Thực hành Công nghệ lên men thực phẩm (0+2)	2	x			60	60
6	CNTP028	Phát triển sản phẩm (2+0)	2	x		30		30
7	CNTP033	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm (2+0)	2			30		30

Đối với các học phần TỰ CHỌN, đề nghị CTĐT xác nhận việc giảng dạy trong học kỳ bằng cách highlight vào ô mã môn học (MãMH) tương ứng.

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
THỰC HIỆN - SỬ DỤNG LÀM CĂN CỨ XẾP THỜI KHÓA BIỂU

Bậc hệ: **ĐH chính quy (DHCQ)**
Ngành: **ĐH Công nghệ thực phẩm (7540101)**
Khối: **ĐH Công nghệ Thực phẩm 24 (D24CNTP)**

STT	Mã MH	Tên môn học	Tín chỉ	Bắt buộc	Giảng dạy	Lý thuyết	Thực hành	Tổng số
8	CNTP044	Công nghệ chế biến rau, củ, quả (2+0)	2			30		30
9	CNTP048	Thực hành công nghệ sản xuất đồ uống (0+2)	2				60	60
10	CNTP056	Thực hành công nghệ chế biến rau, củ, quả (0+2)	2				60	60
11	KTCH011	Tư tưởng Hồ Chí Minh (2+0)	2	x		30		30
Cộng			22			210	240	450

Học Kỳ 3 - Năm Học 26 - 27								
1	CNTP012	Công nghệ sản xuất bánh kẹo (2+0)	2			30		30
2	CNTP017	Thực tập cơ sở (0+3)	3	x			90	90
3	CNTP049	Thực tập ngoài nước (0+2)	2				60	60
Cộng			7			30	150	180

Học Kỳ 1 - Năm Học 27 - 28								
1	CNTP036	Quản lý sản xuất thực phẩm (2+0)	2	x		30		30
2	CNTP041	Công nghệ chế biến nhiệt và lạnh trong thực phẩm (2+0)	2			30		30
3	CNTP051	Thực hành công nghệ sản xuất bánh kẹo (0+2)	2				60	60
4	CNTP052	Công nghệ chế biến thịt, cá, hải sản (2+0)	2			30		30
5	CNTP053	Thực hành công nghệ chế biến thịt, cá, hải sản (0+2)	2				60	60
6	CNTP055	Thực tập chuyên ngành (0+3)	3	x			90	90
7	CNTP059	Quản lý chất lượng thực phẩm (2+0)	2	x		30		30
8	KTCH012	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam (2+0)	2	x		30		30
Cộng			17			150	210	360

Học Kỳ 2 - Năm Học 27 - 28								
1	CNTP037	Học phần chuyên ngành (R&D) (0+3)	3				90	90
2	CNTP038	Tiểu luận tốt nghiệp (0+4)	4				120	120
3	CNTP039	Khóa luận tốt nghiệp (0+7)	7				210	210
Cộng			14				420	420

		161	84			3225
GIÁM ĐỐC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO			THƯ KÝ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO			
			Ngày.....tháng.....năm.....			