TRƯỜNG ĐẠI HỌC
CÔNG NGHỆ ĐỒNG NAI

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Ngành đào tạo: **Công nghệ thực phẩm**

Trình độ đào tạo: **Đại học**

Loại hình đào tạo: **Chính quy**

Thời gian đào tạo: **4,5 năm**

Văn bằng: **Kỹ sư**

Khóa đào tạo: **Khóa 22 (2026 - 2031)**

Tổng số tín chỉ tích luỹ toàn khoá: **152**

Các học phần (*) không tính trung bình chung tích lũy vào kết quả học tập.

HỌC KỲ 1: 8 tín chỉ tích lũy (bắt buộc: 5, tự chọn: 03)					
Mã học phần	**Tên học phần**	**Số tín chỉ**	**Tổng số tiết**	**Tiết lý thuyết**	**Tiết thực hành**
Học phần bắt buộc		**8**			
TM70005	Sinh học đại cương	2	30	30	0
HH70003	Hóa học đại cương	2	30	30	0
TP70005	Nhập môn ngành Công nghệ thực phẩm	1	15	15	0
CB70411	Bơi lội*	1	30	0	30
TH70001	Tin học 1*	2	45	15	30
Học phần tự chọn (Chọn 1 trong 2 học phầ		**3**			
TA71331	English 1	3	45	45	0
TQ71321	Chinese 1	3	45	45	0
HỌC KỲ 2: 21 tín chỉ tích lũy (bắt buộc: 16, tự chọn: 5)					
Mã học phần	**Tên học phần**	**Số tín chỉ**	**Tổng số tiết**	**Tiết lý thuyết**	**Tiết thực hành**
Học phần bắt buộc		**26**			
CB70101	Triết học Mác - Lênin	3	45	45	0
CB70202	Toán cao cấp	3	45	45	0
HH70004	Thực hành hóa học đại cương	1	30	0	30

HH70009	Hóa phân tích	2	30	30	0
HH70010	Thực hành hóa phân tích	2	60	0	60
TP70033	Vi sinh thực phẩm	3	45	45	0
TP70002	Thực hành vi sinh thực phẩm	2	60	0	60
TH70002	Tin học 2*	2	60	0	60
CB70401	Giáo dục Quốc phòng - An ninh 1 (*)	3	45	45	0
CB70402	Giáo dục Quốc phòng - An ninh 2 (*)	2	30	30	0
CB70403	Giáo dục Quốc phòng - An ninh 3 (*)	1	30	0	30
CB70404	Giáo dục Quốc phòng - An ninh 4 (*)	2	60	0	60
Học phần tự chọn (Chọn 1 trong 2 học phần)		**3**			
TA71332	English 2	3	45	45	0
TQ71322	Chinese 2	3	45	45	0
Học phần tự chọn (Chọn 1 trong 2 học phần)		**2**			
CB70305	Kỹ năng giao tiếp và xây dựng mối quan hệ	2	30	30	
CB70311	An toàn lao động và môi trường kỹ thuật	2	30	30	0
Học phần tự chọn (Chọn 1 trong 4 học phần)(*)		**1**			
CB71412	Bóng đá	1	30	0	30
CB71403	Bóng chuyền	1	30	0	30
CB71404	Cầu lông	1	30	0	30
CB71410	Pickleball	1	30	0	30
HỌC KỲ 3: 23 tín chỉ tích lũy (bắt buộc: 16, tự chọn: 07)					
Mã học phần	**Tên học phần**	**Số tín chỉ**	**Tổng số tiết**	**Tiết lý thuyết**	**Tiết thực hành**
Học phần bắt buộc		**16**			
CB70102	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	30	30	0
CB70106	Pháp luật đại cương	2	30	30	0

CB70205	Thống kê ứng dụng	3	45	45	0
CB70206	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	30	30	0
TP70034	Hóa sinh thực phẩm	3	45	45	0
TP70004	Thực hành hóa sinh thực phẩm	2	60	0	60
TP71032	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	2	30	30	0
Học phần tự chọn (Chọn 1 trong 3 học phần)		**1**			
CB71413	Fitness	1	30	0	30
CB71407	Bóng rổ	1	30	0	30
CB71414	Võ thuật	1	30	0	30
Học phần tự chọn (Chọn 1 trong 3 học phần)		**2**			
CB71101	Môi trường và phát triển bền vững	2	30	30	0
CB71102	Tâm lý học hành vi	2	30	30	0
CB71104	Kinh tế xanh và PTBV	2	30	30	0
Học phần tự chọn (Chọn 1 trong 2 học phần)		**3**			
TA71333	English 3	3	45	45	0
TQ71323	Chinese 3	3	45	45	0
Học phần tự chọn (Chọn 1 trong 2 học phần)		**2**			
TP71030	Cơ sở thiết kế và chế tạo thiết bị	2	30	30	0
TP71028	Cơ sở thiết kế nhà máy	2	30	30	0
HỌC KỲ 4: 22 tín chỉ tích lũy (bắt buộc: 12, tự chọn: 10)					
Mã học phần	**Tên học phần**	**Số tín chỉ**	**Tổng số tiết**	**Tiết lý thuyết**	**Tiết thực hành**
Học phần bắt buộc		**12**			
CB70103	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	30	30	0
HH70013	Quá trình và thiết bị cơ học	2	30	30	0
TP70035	Công nghệ chế biến thực phẩm	3	60	30	30
TP70025	Luật an toàn vệ sinh thực phẩm	3	60	30	30
TP70021	Dinh dưỡng thực phẩm	2	30	30	

Học phần tự chọn (Chọn 1 trong 2 học phần)		**9**			
TA71334	English for International Certification*	9	135	135	0
TQ71324	Chinese for International Certification*	9	135	135	0
Học phần tự chọn (Chọn 1 trong 2 nhóm chuyên ngành)		**10**			
Chuyên ngành: Chế biến Thực phẩm & Quản lý sản xuất					
TP70009	Phụ gia thực phẩm	3	60	30	30
TP70010	Phân tích thực phẩm	2	30	30	0
TP70011	Thực hành phân tích thực phẩm	2	60	0	60
TP70014	Đánh giá chất lượng cảm quan thực phẩm	3	60	30	30
Chuyên ngành: An toàn & Kiểm định chất lượng Thực phẩm					
TP70009	Phụ gia thực phẩm	3	60	30	30
TP70010	Phân tích thực phẩm	2	30	30	0
TP70011	Thực hành phân tích thực phẩm	2	60	0	60
TP70014	Đánh giá chất lượng cảm quan thực phẩm	3	60	30	30
HỌC KỲ 5: 18 tín chỉ tích lũy (bắt buộc: 12, tự chọn: 6)					
Mã học phần	**Tên học phần**	**Số tín chỉ**	**Tổng số tiết**	**Tiết lý thuyết**	**Tiết thực hành**
Học phần bắt buộc		**12**			
CB70104	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	30	30	
HH70014	Quá trình và thiết bị truyền nhiệt	2	30	30	
HH70015	Quá trình và thiết bị truyền chất	2	30	30	
TP70032	Quản lý chất lượng thực phẩm	3	45	45	
TP71027	Công nghệ sản xuất rượu, bia và nước giải khát	3	60	30	30
Học phần tự chọn (Chọn 1 trong 2 nhóm chuyên ngành)		**6**			
Chuyên ngành: Chế biến Thực phẩm & Quản lý sản xuất					
TP71029	Công nghệ chế biến chè, cà phê, ca cao	3	60	30	30
TP70031	Công nghệ sau thu hoạch nông sản	3	60	30	30
Chuyên ngành: An toàn & Kiểm định chất lượng Thực phẩm					

TP71037	Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	3	60	30	30
TP71038	Kiểm soát vi sinh vật trong thực phẩm	3	60	30	30
HỌC KỲ 6: 25 tín chỉ tích lũy (bắt buộc: 21 tự chọn: 04)					
Mã học phần	**Tên học phần**	**Số tín chỉ**	**Tổng số tiết**	**Tiết lý thuyết**	**Tiết thực hành**
Học phần bắt buộc		**21**			
CB70105	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	30	30	
TP70013	Phát triển sản phẩm thực phẩm	3	60	30	30
TP70015	Công nghệ chế biến súc sản, thủy sản	3	60	30	30
TP71007	Công nghệ chế biến các sản phẩm trái cây nhiệt đới	2	45	15	30
TP70026	Công nghệ sản xuất bánh kẹo	2	45	15	30
TP71013	Công nghệ sinh học thực phẩm	2	30	30	0
TP70038	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3	60	30	30
TP70039	Vật lý thực phẩm	2	30	30	0
TP70018	Thực tập chuyên ngành	2	100	0	100
Học phần tự chọn (Chọn 1 trong 2 nhóm chuyên ngành)		**4**			
Chuyên ngành: Chế biến Thực phẩm & Quản lý sản xuất					
TP71033	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2	30	30	0
TP70016	Các chất làm ngọt và công nghệ đường mía	2	30	30	0
Chuyên ngành: An toàn & Kiểm định chất lượng Thực phẩm					
TP71016	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2	30	30	0
TP71033	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2	30	30	0
HỌC KỲ 7: 17 tín chỉ tích lũy (bắt buộc: 8, tự chọn: 9)					
Mã học phần	**Tên học phần**	**Số tín chỉ**	**Tổng số tiết**	**Tiết lý thuyết**	**Tiết thực hành**
Học phần bắt buộc		**8**			
TP71018	Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	2	30	30	0
TP71009	Công nghệ đồ hộp thực phẩm	2	25	15	30
TP70022	Công nghệ enzyme và protein	2	30	30	0

TP70040	Máy và thiết bị chế biến thực phẩm	2	30	30	0
Học phần tự chọn (Chọn 4 trong 9 học phần)		**9**			
TP71019	Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt	2	30	30	0
TP71006	Công nghệ sản xuất và chế biến dầu thực vật	2	30	30	0
TP71010	Công nghệ xử lý phế phụ liệu thực phẩm	2	45	15	30
TP71012	Thực phẩm sức khỏe và sắc đẹp	2	30	30	0
TP71017	Ứng dụng 5S và Kaizen trong sản xuất	2	30	30	0
TP71039	Phân tích hóa lý thực phẩm	2	45	15	30
TP71035	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	3	60	30	30
TP71036	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa	3	60	30	30
TP71014	Kiểm nghiệm lương thực, thực phẩm	3	60	30	30
HỌC KỲ 8: 8 tín chỉ tích lũy (bắt buộc: 8, tự chọn: 0)					
Mã học phần	**Tên học phần**	**Số tín chỉ**	**Tổng số tiết**	**Tiết lý thuyết**	**Tiết thực hành**
Thực tập nghề nghiệp, thực tập tốt nghiệp		***8***			
TP70019	Thực tập tốt nghiệp	8	240	0	240
HỌC KỲ 9: 10 tín chỉ tích lũy (bắt buộc: 10, tự chọn: 0)					
Mã học phần	**Tên học phần**	**Số tín chỉ**	**Tổng số tiết**	**Tiết lý thuyết**	**Tiết thực hành**
Khóa luận tốt nghiệp		***10***			
TP70027	Khóa luận tốt nghiệp	10	300	0	300
Học phần thay thế khóa luận tốt nghiệp		***10***			
TP70028	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm	3	45	45	0
TP70029	AI trong giám sát và bảo quản thực phẩm	3	60	30	30
TP71023	Đồ án chuyên ngành CN thực phẩm	4	120	0	120