

FOOD TECHNOLOGY ENGINEERING (English program 4+0)

From Intake 2016 onwards

Sem.	No.	Subjects (Vietnamese)	Subjects (English)	Credit
Pre	1	K n ng m m	Soft Skills	2
Pre	2	Giáo d c th ch t 1	Physical Training 1	0
Total Credits				2

Sem.	No.	Subjects (Vietnamese)	Subjects (English)	Credit
1	1	Anh v n 1	English 1	2
1	2	Anh v n 2	English 2	2
Total Credits				4

Sem.	No.	Subjects (Vietnamese)	Subjects (English)	Credit
2	1	Anh v n 3	English 3	2
2	2	Anh v n 4	English 4	2
Total Credits				4

Sem.	No.	Subjects (Vietnamese)	Subjects (English)	Credit
3	1	Nh p môn v k thu t	Introduction to Engineering	3
3	2	Gi i tích 1	Calculus 1	4
3	3	V t lý 1	Physics 1	4
3	4	Hóa i c ng	General chemistry	3
3	5	Nguyên lý c b n c a ch ngh a Mác-Lênin	The basic principles of Marxism-Leninism	5
3	6	Giáo d c th ch t 2	Physical education 2	0
Total Credits				19

Sem.	No.	Subjects (Vietnamese)	Subjects (English)	Credit
4	1	Gi i tích 2	Calculus 2	4
4	2	V t lý 2	Physics 2	4
4	3	Thí nghi m v t lý	Laboratory of physics	1
4	4	i s	Algebra	3
4	5	T t ng H Chí Minh	Ho Chi Minh's Thought	2
4	6	Phát tri n b n v ng	Sustainable development	2
4	7	Giáo d c th ch t 3	Physical education 3	0
Total Credits				16

Sem.	No.	Subjects (Vietnamese)	Subjects (English)	Credit
5	1	Sinh học	Biology	3
5	2	Hóa học	Organic chemistry	3
5	3	Hóa lý hóa keo	Physical & Colloid Chemistry	3
5	4	Kỹ thuật thực phẩm 1	Food engineering I	3
5	5	Vẽ kỹ thuật	Engineering drawings	3
5	6	Hóa học - hóa sinh thực phẩm	Food chemistry and biochemistry	4
5	7	Giáo dục quốc phòng (LT)	National defence training	0
5	8	Giáo dục quốc phòng (TH)	National defence training	0
Total Credits				19

Sem.	No.	Subjects (Vietnamese)	Subjects (English)	Credit
6	1	Thí nghiệm hóa học	Laboratory of Organic chemistry	2
6	2	Kỹ thuật thực phẩm 2	Food engineering II	3
6	3	Kỹ thuật thực phẩm 3	Food engineering III	3
6	4	Vi sinh thực phẩm	Food microbiology	3
6	5	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh thực phẩm	Laboratory of food chemistry and biochemistry	2
6	6	Chính sách cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam	Revolutionary policies of the Vietnamese Communist Party	3
6	7	Vật lý thực phẩm	Food physics (Physical properties of food)	2
6	8	Thực tập quá trình và thí nghiệm	Laboratory of Food engineering	2
Total Credits				20

Sem.	No.	Subjects (Vietnamese)	Subjects (English)	Credit
Summer		Thực tập hè 1		0
Total Credits				0

Sem.	No.	Subjects (Vietnamese)	Subjects (English)	Credit
7	1	Thí nghiệm vi sinh thực phẩm	Laboratory of food microbiology	2
7	2	Thí nghiệm quá trình thí nghiệm	Laboratory of Food engineering	2
7	3	Công nghệ sau thu hoạch	Post-harvest technology	2
7	4	Công nghệ chế biến thực phẩm	Food processing technology	3
7	5	Pháp luật Việt Nam đại cương	General Vietnamese Law	2
7	6	Chọn học trong 4 môn sau tốt nghiệp		8
7		Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	Food Safety and Nutrition	4
7		Phân tích hóa lý thực phẩm	Physico-chemical Analysis of Food	3
7		Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm	Laboratory of physico-chemical Analysis of Food	2
7		Phân tích cảm quan thực phẩm	Sensory analysis of food	3

Total Credits	19
----------------------	-----------

Sem.	No.	Subjects (Vietnamese)	Subjects (English)	Credit
8	1	Thiết kế nhà máy thực phẩm	Design of food plant	3
8	2	Công nghệ bao gói thực phẩm	Food Packaging Technology	2
8	3	Công nghệ lên men thực phẩm	Food fermentation technology	3
8	4	Thực tập tốt nghiệp	Internship for food technology	3
8	5	2 môn tự chọn (A)	02 optional subjects among subfield subjects (A)	4
8	6	Chọn học trong 4 môn sau tối thiểu		4
8		Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	Food Safety and Nutrition	4
8		Phân tích hóa lý thực phẩm	Physico-chemical Analysis of Food	3
8		Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm	Laboratory of physico-chemical Analysis of Food	2
8		Phân tích cảm quan thực phẩm	Sensory analysis of food	3
Total Credits				19

Sem.	No.	Subjects (Vietnamese)	Subjects (English)	Credit
Summer		Thực tập hè 2		0
Total Credits				0

Sem.	No.	Subjects (Vietnamese)	Subjects (English)	Credit
9	1	Thực hành công nghệ chế biến thực phẩm	Laboratory of food processing technology	2
9	2	Án thi thiết kế công nghệ thực phẩm	Project on Food technology Design	2
9	3	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	Experiment design and data processing	3
9	4	Chuyên luận tốt nghiệp	Thesis topic	0
9	5	Quản lý chất lượng thực phẩm	Food quality management	2
9	6	1 môn tự chọn (A)	01 optional subject among subfield subjects (A)	2
9	7	2 môn tự chọn (B)	01 optional subject among economics-society subjects (B)	2
Total Credits				13

Sem.	No.	Subjects (Vietnamese)	Subjects (English)	Credit
10	1	Luận văn tốt nghiệp	Graduation thesis	9
Total Credits				9

Total Credits of Major	144
-------------------------------	------------

Note: Elective courses

No.	Subjects (Vietnamese)	Subjects (English)	Credit
Subfield subjects (A)			
1	Phát triển sản phẩm thực phẩm	Food product development	2
2	Công nghệ chế biến lương thực	Cereal processing technology	2
3	Công nghệ chế biến rau quả	Fruit and vegetable processing technology	2
4	Công nghệ sản xuất đường và bánh kẹo	Sugar and confectionery processing Technology	2
5	Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	Tea, coffee and cocoa processing technology	2
6	Công nghệ sản xuất chất béo thực phẩm	Food fat and oil processing technology	2
7	Công nghệ chế biến thịt	Meat processing technology	2
8	Công nghệ chế biến thủy sản	Aqua-product processing technology (Fish and seafood processing)	2
9	Công nghệ sản xuất sản phẩm từ sữa và thực uống pha chế	Dairy and beverage processing technology	2
Economics-society subjects (B)			
1	Thực phẩm, văn hóa, môi trường và xã hội	Food, culture, environment and society	2
2	Luật thực phẩm	Food law	2
3	Quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm	Food supply chain management	2
4	Quản trị kinh doanh cho kỹ sư	Business Management for Engineers	3
5	Kinh tế học đại cương	General economics	3