

## KẾ HOẠCH HỌC TẬP KHÓA 2021

Ngành học: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đơn vị quản lý: Khoa Nông nghiệp Thủy sản Bộ môn: Trung tâm CNSTH

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ				Ghi chú
			TS	LT	TH/ TN	Tự học (nếu có)	
<b>• HỌC KỲ I</b>							
1.		Giáo dục thể chất 1*	1	0	1		
2.		Giáo dục Quốc phòng- An ninh	165 tiết				
3.		Anh văn không chuyên 1	3	2	1		
4.		Triết học Mác-Lênin	3	3	0		
5.		Tin học ứng dụng cơ bản	3	1	2		
6.		Sinh học đại cương	2	1	1		
7.		Pháp luật đại cương	2	1	1		
8.		Kỹ năng giao tiếp	2	1	1		
<b>Tổng cộng</b>			<b>15</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	Chưa kể GDTC, GDQPAN*	

<b>• HỌC KỲ II</b>						
<b>1. Các học phần bắt buộc</b>			<b>11</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	
9.		Giáo dục thể chất 2*	1	0	1	
10.		Anh văn không chuyên 2	4	2	2	
11.		Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2	2	0	
12.		Vẽ kỹ thuật	2	1	1	
13.		Xác suất thống kê	3	2	1	
<b>2. Các học phần tự chọn nhóm 1</b>			<b>04</b>	<b>02</b>	<b>02</b>	
14.		Quản trị doanh nghiệp	2	1	1	
15.		Tiếp thị nông sản thực phẩm	2	1	1	
16.		An toàn lao động	2	1	1	

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ				Ghi chú
			TS	LT	TH/ TN	Tự học (nếu có)	
<b>3. Các học phần tự chọn nhóm 2</b>			<b>04</b>	<b>02</b>	<b>02</b>		
17.		Hóa hữu cơ	2	1	1		
18.		Cơ sở khoa học môi trường	2	1	1		
19.		Hóa phân tích	2	1	1		
<b>Tổng cộng</b>			<b>19</b>	<b>11</b>	<b>8</b>		Chưa kể GDTC*

• HỌC KỲ III							
20.		Giáo dục thể chất 3*	1*	0	1*		
21.		Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	2	0		
22.		Anh văn không chuyên 3	3	2	1		
23.		Nhiệt kỹ thuật	2	1	1		
24.		Hóa keo thực phẩm	2	1	1		
25.		Các quá trình cơ bản trong công nghệ thực phẩm	3	2	1		
26.		Sinh hóa	3	2	1		
27.		Cân bằng vật chất năng lượng	2	1	1		
28.		Cơ lưu chất	2	1	1		
29.		Thực tập định hướng nghề	1	0	1		02 tuần
<b>Tổng cộng</b>			<b>20</b>	<b>12</b>	<b>8</b>		Chưa kể GDTC*

• HỌC KỲ IV							
30.		Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2	0		
31.		Anh văn không chuyên 4	3	2	1		
32.		Hóa học thực phẩm	3	2	1		
33.		Vi sinh thực phẩm	3	2	1		
34.		Truyền khối	2	1	1		
35.		Hệ thống quản lý chất lượng	2	2	0		
36.		Co-op 1	4	0	4	Tháng 5, 6, 7,8	
37.		Co-op 2	4	0	4		
<b>Tổng cộng</b>			<b>23</b>	<b>11</b>	<b>12</b>		

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ				Ghi chú
			TS	LT	TH/ TN	Tự học (nếu có)	

<b>• HỌC KỲ V</b>						
<b>1. Các học phần bắt buộc</b>			<b>16</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	
38.		Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	2	0	
39.		Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	1	1	
40.		Máy chế biến	2	1	1	
41.		Xử lý nước cấp, nước thải trong công nghệ thực phẩm	2	1	1	
42.		Nguyên lý bảo quản và chế biến thực phẩm	3	2	1	
43.		Kiểm nghiệm vi sinh thực phẩm	3	2	1	
44.		Kiểm nghiệm hóa học thực phẩm	2	1	1	
<b>2. Các học phần tự chọn</b>			<b>8</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	
45.		Phụ gia thực phẩm	2	2	0	
46.		Công nghệ sản xuất bánh kẹo	2	1	1	
47.		Công nghệ bảo quản và chế biến lương thực	2	1	1	
48.		Thực phẩm chức năng	2	1	1	
49.		Công nghệ bảo quản và chế biến sữa, trứng	2	1	1	
50.		Bao bì thực phẩm	2	1	1	
51.		Chuyên đề đặc biệt	2	2	0	
<b>Tổng cộng</b>			<b>24</b>	<b>15</b>	<b>9</b>	

<b>• HỌC KỲ VI</b>						
<b>1. Các học phần bắt buộc</b>			<b>14</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	
52.		Công nghệ bảo quản và chế biến thủy sản	2	1	1	
53.		Công nghệ sản xuất đồ hộp thực phẩm	2	1	1	

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ				Ghi chú
			TS	LT	TH/ TN	Tự học (nếu có)	
54.		Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	1	1		
55.		Co-op 3	4	0	4	Tháng 5, 6, 7,8	
56.		Co-op 4	4	0	4		
<b>2. Các học phần tự chọn</b>			<b>08</b>	<b>04</b>	<b>04</b>		
57.		Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm	2	1	1		
58.		Công nghệ bảo quản và chế biến trà, cà phê, ca cao	2	1	1		
59.		Công nghệ sản xuất đường mía	2	1	1		
60.		Dinh dưỡng người	2	1	1		
61.		Công nghệ bảo quản và chế biến thịt	2	1	1		
62.		Công nghệ sản xuất nước giải khát	2	1	1		
63.		Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả	2	1	1		
<b>Tổng cộng</b>			<b>22</b>	<b>7</b>	<b>15</b>		

<b>• HỌC KỲ VII</b>							
64.		Phương pháp bố trí thí nghiệm và xử lý số liệu	3	1	2		
65.		Vật lý học thực phẩm	2	1	1		
66.		Chuyên đề an toàn thực phẩm	2	2	0		
67.		Phát triển sản phẩm	2	1	1		
68.		Anh văn chuyên ngành	2	1	1		
69.		Đồ án môn học	2	0	2		4 tuần
70.		Co-op 5	4	0	4	Tháng 11,12,01,02	
71.		Co-op 6	4	0	4		
<b>Tổng cộng</b>			<b>21</b>	<b>6</b>	<b>15</b>		

<b>• HỌC KỲ VIII</b>							
72.	TH1	Đồ án tốt nghiệp	7	0	7		10 tuần

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ				Ghi chú
			TS	LT	TH/ TN	Tự học (nếu có)	
73.	TH2	Học phần thay thế và tiểu luận tốt nghiệp &	7	4	3		10 tuần
		- Tiểu luận tốt nghiệp	3	0	3		8 tuần
		- Độc chất học thực phẩm	2	2	0		
		- Công nghệ enzyme	2	2	0		
<b>Tổng cộng</b>			<b>7</b>	<b>4</b>	<b>3</b>		

Trà Vinh, ngày 02 tháng 8 năm 2021

Trưởng Khoa NNTS

Huỳnh Kim Hương

TRUNG TÂM CNSTH

Giám đốc

Nguyễn Thị Hồng Thảo