

KẾ HOẠCH HỌC TẬP KHÓA 2023

Ngành học: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đơn vị quản lý: Khoa Nông nghiệp-Thủy sản

Trung tâm: Công nghệ Sau thu hoạch

TT	Mã học phần	Tên học phần	Tổng số tín chỉ	Lý thuyết		Thực hành		Giờ tự học và giờ học khác	Ghi chú
				Tín chỉ	Số giờ	Tín chỉ	Số giờ		
• HỌC KỲ I									
1. Các học phần bắt buộc									
1.		Giáo dục thể chất 1*	1	0	0	1	30	20	
2.		Giáo dục Quốc phòng- An ninh	8 tín chỉ						
3.		Anh văn không chuyên 1	3	2	30	1	30	90	
4.		Triết học Mác – Lênin	3	3	45	0	0	105	
5.		Tin học ứng dụng cơ bản	3	1	15	2	60	75	
6.		Sinh học đại cương	2	1	15	1	30	55	
7.		Xác suất thống kê	2	1	15	1	30	55	
8.		Vẽ kỹ thuật	2	1	15	1	30	55	
9.		Thực tập định hướng nghề	1	0	0	1	80		2 tuần
Tổng cộng			16	9	135	7	260	435	
<i>Chưa kể GDQP AN & GDTC</i>									

• HỌC KỲ II									
1. Các học phần bắt buộc									
			17	11	165	6	180	505	
10.		Giáo dục thể chất 2*	1	0	0	1	30		
11.		Anh văn không chuyên 2	4	2	30	2	60	110	
12.		Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	2	30	0	0	70	
13.		Pháp luật đại cương	2	1	15	1	30	55	
14.		Kỹ năng mềm	2	1	15	1	30	55	
15.		An toàn lao động	2	2	30	0	0	70	
16.		Sinh hóa	3	2	30	1	30	90	
17.		Nhiệt kỹ thuật	2	1	15	1	30	55	

TT	Mã học phần	Tên học phần	Tổng số tín chỉ	Lý thuyết		Thực hành		Giờ tự học và giờ học khác	Ghi chú
				Tín chỉ	Số giờ	Tín chỉ	Số giờ		
2. Các học phần tự chọn			4	2	30	2	60	110	
18.		Quản trị doanh nghiệp	2	1	15	1	30	55	
19.		Marketing thực phẩm	2	1	15	1	30	55	
20.		Hóa hữu cơ	2	1	15	1	30	55	
21.		Cơ sở khoa học môi trường	2	1	15	1	30	55	
Tổng cộng			21	13	195	08	240	615	
<i>Chưa kể GDTC</i>									

• HỌC KỲ III									
1. Các học phần bắt buộc			14	10	150	4	120	430	
22.		Giáo dục thể chất 3*	1	0	0	1	30		
23.		Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	2	30	0	0	70	
24.		Anh văn không chuyên 3	3	2	30	1	30	90	
25.		Cân bằng vật chất năng lượng	2	1	15	1	30	55	
26.		Hóa học thực phẩm	3	2	30	1	30	90	
27.		Các quá trình cơ bản trong công nghệ thực phẩm	2	2	30	0	0	70	
28.		Cơ lưu chất	2	1	15	1	30	55	
2. Các học phần học tự chọn			6	3	45	3	90	165	
29.		Hóa phân tích	2	1	15	1	30	55	
30.		Hóa lý	2	1	15	1	30	55	
31.		Hóa keo thực phẩm	2	1	15	1	30	55	
32.		Xử lý nước cấp nước thải trong công nghệ thực phẩm	2	1	15	1	30	55	
33.		Dinh dưỡng người	2	1	15	1	30	55	
Tổng cộng			20	13	195	7	210	595	
<i>Chưa kể GDTC</i>									

TT	Mã học phần	Tên học phần	Tổng số tín chỉ	Lý thuyết		Thực hành		Giờ tự học và giờ học khác	Ghi chú
				Tín chỉ	Số giờ	Tín chỉ	Số giờ		
• HỌC KỲ IV									
1. Các học phần bắt buộc			17	6	90	11	730	270	
34.		Anh văn không chuyên 4	3	2	30	1	30	90	
35.		Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2	30	0	0	70	
36.		An toàn vệ sinh thực phẩm	2	1	15	1	30	55	
37.		Máy chế biến	2	1	15	1	30	55	
38.		Co-op 1	8	0	0	8	640		16 tuần
Tổng cộng			17	6	90	11	730	270	

• HỌC KỲ V									
1. Các học phần bắt buộc			20	12	180	8	240	580	
39.		Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	2	30	0	0	70	
40.		Truyền khối	3	2	30	1	30	90	
41.		Vi sinh thực phẩm	3	2	30	1	30	90	
42.		Nguyên lý bảo quản và chế biến thực phẩm	3	2	30	1	30	90	
43.		Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	1	15	1	30	55	
44.		Vật lý học thực phẩm	2	1	15	1	30	55	
45.		Phương pháp bố trí thí nghiệm và xử lý số liệu.	3	1	15	2	60	75	
46.		Bao bì thực phẩm	2	1	15	1	30	55	
Tổng cộng			20	12	180	8	240	580	

• HỌC KỲ VI									
1. Các học phần bắt buộc			16	5	75	11	730	235	
47.		Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	1	15	1	30	55	

TT	Mã học phần	Tên học phần	Tổng số tín chỉ	Lý thuyết		Thực hành		Giờ tự học và giờ học khác	Ghi chú
				Tín chỉ	Số giờ	Tín chỉ	Số giờ		
48.		Kiểm nghiệm vi sinh thực phẩm	3	2	30	1	30	90	
49.		Kiểm nghiệm hóa học thực phẩm	3	2	30	1	30	90	
50.		Co-op 2	8	0	0	8	640		16 tuần
Tổng cộng			16	5	75	11	730	235	
• HỌC KỲ VII									
1. Các học phần bắt buộc			10	6	90	4	120	290	
51.		Phụ gia thực phẩm	2	2	30	0	0	70	
52.		Đồ án công nghệ thực phẩm	2	0	0	2	90	10	
53.		Anh văn chuyên ngành	2	1	15	1	30	55	
54.		Phát triển sản phẩm	2	1	15	1	30	55	
55.		Hệ thống quản lý chất lượng	2	2	30	0	0	70	
2. Các học phần tự chọn			8	4	60	4	120	220	
56.		Công nghệ sản xuất đường mía	2	1	15	1	30	55	
57.		Công nghệ bảo quản và chế biến thịt	2	1	15	1	30	55	
58.		Công nghệ sản xuất nước giải khát	2	1	15	1	30	55	
59.		Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả	2	1	15	1	30	55	
60.		Thực phẩm chức năng	2	1	15	1	30	55	
61.		Kỹ thuật lên men thực phẩm	2	1	15	1	30	55	
Tổng cộng			18	10	150	8	240	510	
• HỌC KỲ VIII									
1. Các học phần bắt buộc			8	0	0	8	640		
62.		Co-op 3	8	0	0	8	640		16 tuần

TT	Mã học phần	Tên học phần	Tổng số tín chỉ	Lý thuyết		Thực hành		Giờ tự học và giờ học khác	Ghi chú
				Tín chỉ	Số giờ	Tín chỉ	Số giờ		
2. Các học phần tự chọn			8	4	60	4	120	220	
63.		Công nghệ sản xuất bánh kẹo	2	1	15	1	30	55	
64.		Công nghệ bảo quản và chế biến lương thực	2	1	15	1	30	55	
65.		Công nghệ bảo quản và chế biến thủy sản	2	1	15	1	30	55	
66.		Công nghệ bảo quản và chế biến sữa, trứng	2	1	15	1	30	55	
67.		Chuyên đề đặc biệt	2	2	30	0	0	70	
68.		Công nghệ sản xuất đồ hộp thực phẩm	2	1	15	1	30	55	
Tổng cộng			16	4	60	12	760	220	
				Chưa kể tự chọn					
* HỌC KỲ IX									
69.	TH1	Đồ án tốt nghiệp	7	0	0	7	400		10 tuần
	TH2	Hoặc học học phần thay thế:	7						
		Tiểu luận tốt nghiệp:	3	0	0	3	90	110	
		- Công nghệ sau thu hoạch	2	1	15	1	30	55	
		- Công nghệ enzyme	2	1	15	1	30	55	
Tổng cộng			7	2					
				Chưa kể THTN					

Trà Vinh, ngày 18 tháng 08 năm 2023

**TRƯỜNG KHOA
KHOA NÔNG NGHIỆP - THỦY SẢN**



Huỳnh Kim Hương

**TRUNG TÂM
CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH**



Nguyễn Thị Hồng Châu