ĐẠI HỌC TRÀ VINH
KHOA NÔNG NGHIỆP – THỦY SẢN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

KẾ HOẠCH HỌC TẬP KHÓA 2026

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.		*Giáo dục thể chất 1**	*1*	*0*	*0*	*1*	*30*	20	
2.		*Giáo dục Quốc phòng- An ninh*	*165 tiết*						
3.		Sinh học đại cương	2	1	15	1	30	55	
4.		Pháp luật đại cương	2	1	15	1	30	55	
5.		An toàn lao động	2	2	30	0	0	70	
6.		Xác suất thống kê	2	1	15	1	30	55	
7.		Vẽ kỹ thuật	2	1	15	1	30	55	
8.		Hạnh phúc học	2	1	15	1	30	55	
Sinh viên chọn 1 học phần trong 2 học phần			*3*	*2*	*30*	*1*	*30*	*90*	
9.		Anh văn không chuyên 1	3	2	30	1	30	90	
10.		Tiếng Trung không chuyên 1	3	2	30	1	30	90	
Tổng cộng			**15**	**9**	**135**	**6**	**180**	**435**	
			Chưa kể GDTC, GDQP - AN						

• HỌC KỲ II									
1. Các học phần bắt buộc			**18**	**10**	**150**	**8**	**290**	**430**	
11.		*Giáo dục thể chất 2**	*1*	*0*	*0*	*1*	*30*		
12.		Triết học Mác – Lênin	3	3	45	0	0	105	
13.		Kỹ năng mềm	2	1	15	1	30	20	
14.		Công nghệ số và ứng dụng	3	1	15	2	60	75	
15.		Sinh hóa	3	2	30	1	30	90	
16.		Nhiệt kỹ thuật	2	1	15	1	30	55	
17.		Thực tập định hướng nghề	1	0	0	1	80	2 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		
Sinh viên chọn 1 học phần trong 2 học phần			*4*	*2*	*30*	*2*	*60*	*90*	
18.		Tiếng trung không chuyên 2	4	2	30	2	60	90	
19.		Anh vă không chuyên 2	4	2	30	2	60	90	
2. Các học phần tự chọn			**4**	**2**	**30**	**2**	60	110	
20.		Quản trị doanh nghiệp	2	1	15	1	30	55	
21.		Marketing thực phẩm	2	1	15	1	30	55	
22.		Hóa hữu cơ	2	1	15	1	30	55	
23.		Cơ sở khoa học môi trường	2	1	15	1	30	55	
Tổng cộng			**22**	**12**	**180**	**10**	**350**	**520**	
			Chưa kể GDTC						

• HỌC KỲ III									
1. Các học phần bắt buộc			**15**	**10**	**150**	**5**	**150**	**450**	
24.		*Giáo dục thể chất 3**	*1*	*0*	*0*	*1*	*30*		
25.		Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	2	30	0	0	70	
26.		Cân bằng vật chất năng lượng	2	1	15	1	30	55	
27.		Hóa học thực phẩm	3	2	30	1	30	90	
28.		Các quá trình cơ bản trong công nghệ thực phẩm	3	2	30	1	30	90	
29.		Cơ lưu chất	2	1	15	1	30	55	
Sinh viên chọn 1 học phần trong 2 học phần			3	2	30	1	30	90	
30.		Anh văn không chuyên 3	3	2	30	1	30	90	
31.		Tiếng Trung không chuyên 3	3	2	30	1	30	90	
2. Các học phần học tự chọn			**6**	**3**	**45**	**3**	**90**	**165**	
32.		Hóa phân tích	2	1	15	1	30	55	
33.		Hóa lý	2	1	15	1	30	55	
34.		Hóa keo thực phẩm	2	1	15	1	30	55	
35.		Xử lý nước cấp nước thải trong công nghệ thực phẩm	2	1	15	1	30	55	
36.		Dinh dưỡng người	2	1	15	1	30	55	
Tổng cộng			**21**	**13**	**195**	**8**	**240**	**615**	
			Chưa kể GDTC						

• HỌC KỲ IV									
37.		Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	2	30	0	0	30	

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		
38.		An toàn vệ sinh thực phẩm	2	1	15	1	30	55	
39.		Máy chế biến	2	1	15	1	30	55	
40.		Vi sinh thực phẩm	3	2	30	1	30	90	
41.		Truyền khối	3	2	30	1	30	90	
42.		Co-op 1	4	0	0	4	320		8 tuần
Sinh viên chọn 1 học phần trong 2 học phần			**3**	**2**	**30**	**1**	**30**	**90**	
43.		Tiếng Trung không chuyên 4	3	2	30	1	30	90	
44.		Anh văn không chuyên 4	3	2	30	1	30	90	
Tổng cộng			**19**	**10**	**150**	**9**	**470**	**410**	
• HỌC KỲ V									
45.		Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2	30	0	0	70	
46.		Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	1	15	1	30	55	
47.		Phụ gia thực phẩm	2	2	30	0	0	70	
48.		Nguyên lý bảo quản và chế biến thực phẩm	3	2	30	1	30	90	
49.		Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	1	15	1	30	55	
50.		Vật lý học thực phẩm	2	1	15	1	30	55	
51.		Phương pháp bố trí thí nghiệm và xử lý số liệu.	3	1	15	2	60	75	
52.		Bao bì thực phẩm	2	1	15	1	30	55	
53.		Công nghệ bảo quản và chế biến lương thực	3	2	30	1	30	90	
Tổng cộng			**21**	**13**	**195**	**8**	**260**	**615**	
• HỌC KỲ VI									
1. Các học phần bắt buộc			**18**	**8**	**120**	**10**	**600**	**240**	
54.		Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	2	30	0	0	30	
55.		Kiểm nghiệm vi sinh thực phẩm	3	2	30	1	30	60	
56.		Kiểm nghiệm hóa học thực phẩm	3	2	30	1	30	60	

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		
57.		Phát triển sản phẩm	2	1	15	1	30	45	
58.		Khởi nghiệp	2	1	15	1	30	45	
59.		Co-op 2	6	0	0	6	480		*12 tuần*
2. Các học phần tự chọn			**4**	**2**	**30**	**2**	**60**	**90**	
60.		Công nghệ bảo quản và chế biến sữa, trứng	2	1	15	1	30	45	
61.		Công nghệ bảo quản và chế biến thịt	2	1	15	1	30	45	
62.		Kỹ thuật lên men thực phẩm	2	1	15	1	30	45	
63.		Công nghệ sản xuất đường mía	2	1	15	1	30	45	
Tổng cộng			**22**	**10**	**150**	**12**	**660**	**810**	
• HỌC KỲ VII									
1. Các học phần bắt buộc			***11***	***2***	***30***	***9***	***600***	***100***	
64.		Công nghệ bảo quản và chế biến thủy sản	3	2	30	1	30	90	
65.		Đồ án công nghệ thực phẩm	2	0	0	2	90	10	
66.		Co-op 3	6	0	0	6	480		*12 tuần*
2. Các học phần tự chọn			**9**	**6**	**90**	**3**	**90**	**270**	
67.		Công nghệ sản xuất bánh kẹo	3	2	30	1	30	90	
68.		Thực phẩm chức năng	3	2	30	1	30	90	
69.		Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả	3	2	30	1	30	90	
70.		Công nghệ sản xuất nước giải khát	3	2	30	1	30	90	
71.		Công nghệ sản xuất đồ hộp thực phẩm	3	2	30	1	30	90	
Tổng cộng			**20**	**8**	**120**	**12**	**690**	**370**	
• HỌC KỲ VIII									
72.		Đồ án tốt nghiệp	7	0	0	7	420		*~10 tuần*
73.		Anh văn chuyên ngành	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		
74.		Hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm	2	2	30	0	0	70	
Tổng cộng			**11**	**3**	**45**	**8**	**450**	**125**	

Vĩnh Long, ngày 26 tháng 06 năm 2026

P. **TRƯỞNG KHOA**
KHOA NÔNG NGHIỆP - THỦY SẢN

ĐẠI HỌC TRÀ VINH
KHOA NÔNG NGHIỆP-THỦY SẢN

Huỳnh Kim Hường

TRUNG TÂM
CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH

Nguyễn Kim Phụng