



**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

(Ban hành theo Quyết định số: 3000/QĐ-ĐHNL-ĐT, Ngày 24 tháng 11 năm 2014 của Hiệu trưởng)

Hệ đào tạo: Đại học Chính quy (Tín chỉ)

Khoa đào tạo: Công nghệ thực phẩm

Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm

Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 135 TC

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Chuyên ngành: BQ chế biến NSTP và dinh dưỡng người

Trang 1

STT	Mã HP	Tên học phần	TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	HK	Học Trước	Tiên Quyết	Song Hành
<b>I. Khối Kiến Thức Cơ Bản :</b>														
<i>I.1 Nhóm Học Phần Bắt Buộc :</i>														
1	202112	Toán cao cấp B1	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	1	1			
2	202201	Vật lý 1	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	1	1			
3	202202	Thí nghiệm Vật Lý 1	1.0	30.0	0.0	30.0	0	0.0	0.0	1	1			
4	202301	Hóa học đại cương	3.0	45.0	45.0	0.0	0	0.0	0.0	1	1			
5	202304	Thí nghiệm Hóa ĐC	1.0	30.0	0.0	30.0	0	0.0	0.0	1	1			
6	202401	Sinh học đại cương	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	1	1			
7	202402	Thực hành Sinh học Đại cương	1.0	30.0	0.0	30.0	0	0.0	0.0	1	1			
8	202501	Giáo dục thể chất 1*	1.0	45.0	0.0	45.0	0	0.0	0.0	1	1			
9	213603	Anh văn 1	4.0	60.0	60.0	0.0	0	0.0	0.0	1	1			
10	200106	Các ng.lý CB của CN MácLênin	5.0	75.0	75.0	0.0	0	0.0	0.0	1	2			
11	200201	Quân sự 1 (lý thuyết)*	3.0	45.0	45.0	0.0	0	0.0	0.0	1	2			
12	200202	Quân sự (thực hành)*	3.0	90.0	0.0	90.0	0	0.0	0.0	1	2			
13	202113	Toán cao cấp B2	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	1	2	202112		
14	202502	Giáo dục thể chất 2*	1.0	45.0	0.0	45.0	0	0.0	0.0	1	2			
15	213604	Anh văn 2	3.0	45.0	45.0	0.0	0	0.0	0.0	1	2	213603		
16	214103	Tin học đại cương	3.0	60.0	30.0	30.0	0	0.0	0.0	1	2			
17	200104	Đường lối CM của Đảng CSVN	3.0	45.0	45.0	0.0	0	0.0	0.0	2	1			
18	202121	Xác suất thống kê	3.0	45.0	45.0	0.0	0	0.0	0.0	2	1	202113		
19	202413	Sinh học động vật	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	2	1			



## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

**Hệ đào tạo: Đại học Chính quy (Tín chỉ)**

**Khoa đào tạo: Công nghệ thực phẩm**

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

**Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 135 TC**

**Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0**

**Chuyên ngành: BQ chế biến NSTP và dinh dưỡng người**

Trang 2

STT	Mã HP	Tên học phần	TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	HK	Học Trước	Tiền Quyết	Song Hành
20	202622	Pháp luật đại cương	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	2	1			
21	200107	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	3	2			
<b>Cộng</b>			<b>49.0</b>	<b>900.0</b>	<b>600.0</b>	<b>300.0</b>	<b>0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>					
<i>I.2 Nhóm Học Phần Bắt Buộc Tự Chọn 0101 - Phải Đạt Tối Thiểu : 2 TC</i>														
1	211301	Công nghệ SH đại cương	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	1	2			
2	202621	Xã hội học đại cương	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	2	1			
3	208453	Marketing căn bản	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	2	1			
4	202605	Kinh tế học đại cương	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	2	2			
5	210605	Kế toán đại cương	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	2	2			
<b>Cộng</b>			<b>10.0</b>	<b>150.0</b>	<b>150.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>					
<b>II. Khôi Kiến Thức Cơ Sở Ngành :</b>														
<i>II.1 Nhóm Học Phần Bắt Buộc :</i>														
1	210204	Hóa sinh đại cương	3.0	60.0	30.0	30.0	0	0.0	0.0	2	1	202401 202301		
2	210502	Dinh dưỡng cơ sở	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	2	1			
3	203516	Vi sinh học đại cương	3.0	60.0	30.0	30.0	0	0.0	0.0	2	2	202401		
4	210209	Phụ gia thực phẩm	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	2	2	210204		
5	210318	Nhiệt kỹ thuật thực phẩm	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	2	2	202201		
6	210513	PP phân tích TP hóa-lý T.Phẩm	3.0	60.0	30.0	30.0	0	0.0	0.0	2	2	210204		
7	210903	Rèn nghề 1	1.0	30.0	0.0	30.0	0	0.0	0.0	2	3	210204		
8	210312	Kỹ thuật thực phẩm 1	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	3	1	210318		
9	210335	Thống kê ứng dụng và PPTN	3.0	60.0	30.0	30.0	0	0.0	0.0	3	1	202121		

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

**Hệ đào tạo: Đại học Chính quy (Tín chỉ)**

**Khoa đào tạo: Công nghệ thực phẩm**

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

**Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 135 TC**

**Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0**

**Chuyên ngành: BQ chế biến NSTP và dinh dưỡng người**

Trang 3

STT	Mã HP	Tên học phần	TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	HK	Học Trước	Tiên Quyết	Song Hành
10	210506	An toàn vệ sinh thực phẩm	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	3	2	210204		
11	210512	Quản lý Chất lượng trong CNTP	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	3	2	210513		
12	210904	Rèn nghề 2	1.0	30.0	0.0	30.0	0	0.0	0.0	3	3	210903		
<b>Cộng</b>			<b>26.0</b>	<b>480.0</b>	<b>300.0</b>	<b>180.0</b>	<b>0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>					
<i>II.2 Nhóm Học Phần Bắt Buộc Tự Chọn 0201 - Phải Đạt Tối Thiểu : 4 TC</i>														
1	204534	Nông học đại cương	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	1	2			
2	206109	Thủy sản đại cương	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	1	2			
3	203703	Chăn nuôi đại cương	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	2	1			
4	210601	Luật thực phẩm	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	2	2			
5	210603	Đại cương về QTKD CNTP	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	2	2			
6	210604	ĐC về QTSX CNTP	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	2	2			
7	210602	Quản lý dự án trong CNTP	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	3	1			
<b>Cộng</b>			<b>14.0</b>	<b>210.0</b>	<b>210.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>					
<b>III. Khôi Kiến Thức Chuyên Ngành :</b>														
<i>III.1 Nhóm Học Phần Bắt Buộc :</i>														
1	210208	Hóa thực phẩm	4.0	75.0	45.0	30.0	0	0.0	0.0	2	2	210204		
2	210103	Vi sinh thực phẩm	4.0	75.0	45.0	30.0	0	0.0	0.0	3	1	203516 210204		
3	210501	Quá trình chuyển hóa chất DD	3.0	45.0	45.0	0.0	0	0.0	0.0	3	1	202413 210204		
4	210504	DD cộng đồng & Đ.giá T.hình DD	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	3	1	210208 210502		
5	210507	Các nguy cơ gây bệnh từ TQDD	3.0	45.0	45.0	0.0	0	0.0	0.0	3	1	210502		

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

**Hệ đào tạo: Đại học Chính quy (Tín chỉ)**

**Khoa đào tạo: Công nghệ thực phẩm**

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

**Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 135 TC**

**Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0**

**Chuyên ngành: BQ chế biến NSTP và dinh dưỡng người**

Trang 4

STT	Mã HP	Tên học phần	TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	HK	Học Trước	Tiên Quyết	Song Hành
6	210510	Sinh lý tiêu hóa	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	3	1	210204 202401		
7	210514	Độc tố học thực phẩm	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	3	1	202413 210204		
8	210110	Khoa học cảm quan và PTCQ TP	3.0	60.0	30.0	30.0	0	0.0	0.0	3	2	210335		
9	210509	Thực phẩm chức năng	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	4	1	210208		
10	210511	Nhu cầu dinh dưỡng	3.0	45.0	45.0	0.0	0	0.0	0.0	4	1	210204 202413 210501		
<b>Cộng</b>			<b>28.0</b>	<b>465.0</b>	<b>375.0</b>	<b>90.0</b>	<b>0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>					
<i>III.2 Nhóm Học Phần Bắt Buộc Tự Chọn 0301 - Phải Đạt Tối Thiểu : 16 TC</i>														
1	210201	Công nghệ Enzyme	3.0	60.0	30.0	30.0	0	0.0	0.0	3	2	210208		
2	210202	Công nghệ SX thức uống lên men	3.0	60.0	30.0	30.0	0	0.0	0.0	3	2	210208		
3	210308	Khoa học về thịt & CN CB thịt	4.0	75.0	45.0	30.0	0	0.0	0.0	3	2	210208		
4	210313	Kỹ thuật thực phẩm 2	3.0	60.0	30.0	30.0	0	0.0	0.0	3	2	210312		
5	210316	KT lạnh & UD lạnh trong CNTP	2.0	38.0	23.0	15.0	0	0.0	0.0	3	2	210318		
6	210341	Công nghệ sau thu hoạch rau HQ	3.0	60.0	30.0	30.0	0	0.0	0.0	3	2	210204 203516		
7	210415	Bảo quản & chế biến thủy sản	3.0	60.0	30.0	30.0	0	0.0	0.0	3	2	210208 210312		
8	210309	Công nghệ CB trà, cà phê,cacao	3.0	45.0	45.0	0.0	0	0.0	0.0	4	1	210208 210312		
9	210310	Các chất làm ngọt &CN đườngmía	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	4	1	210208 210312		
10	210330	Công nghệ chế biến sữa	3.0	60.0	30.0	30.0	0	0.0	0.0	4	1	210208		
11	210332	Công nghệ CB dầu và chất béo	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	4	1	210208		

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Hệ đào tạo: Đại học Chính quy (Tín chỉ)

Khoa đào tạo: Công nghệ thực phẩm

Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm

Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 135 TC

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Chuyên ngành: BQ chế biến NSTP và dinh dưỡng người

Trang 5

STT	Mã HP	Tên học phần	TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	HK	Học Trước	Tiên Quyết	Song Hành
12	210336	Công nghệ sau t.hoạch hạt cốc	3.0	60.0	30.0	30.0	0	0.0	0.0	4	1	210208		
13	210338	CN BQ&Cb ngũ cốc & củ cho bột	2.0	30.0	30.0	0.0	0	0.0	0.0	4	1	210208 210312		
14	210340	Công nghệ chế biến rau quả	3.0	60.0	30.0	30.0	0	0.0	0.0	4	1	210312		
<b>Cộng</b>			<b>39.0</b>	<b>728.0</b>	<b>443.0</b>	<b>285.0</b>	<b>0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>					
<i>III.3 Nhóm Học Phần Bắt Buộc Tự Chọn 0401 - Phải Đạt Tối Thiểu : 10 TC</i>														
1	210913	Khóa luận tốt nghiệp	10.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0.0	4	2			
2	210914	Tiểu luận tốt nghiệp	5.0	75.0	75.0	0.0	0	0.0	0.0	4	2			
<b>Cộng</b>			<b>15.0</b>	<b>75.0</b>	<b>75.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>					

**Tổng Số Tín Chỉ Bắt Buộc : 103 TC**

**Tổng Số Tín Chỉ Các Nhóm Tự Chọn : 32 TC**

(\* ) Học phần điều kiện, khi hoàn thành sinh viên sẽ được cấp chứng chỉ.

Nhóm tốt nghiệp (III.3) có 3 hình thức lựa chọn:

1. Khóa luận tốt nghiệp (10 TC)
2. Tiểu luận tốt nghiệp (5 TC) + phải đạt thêm 5 TC nhóm tự chọn chuyên ngành III.2
3. Các học phần thay thế tốt nghiệp (phải đạt thêm 10 TC nhóm tự chọn chuyên ngành III.2)



PGS.TS. Nguyễn Hay

Trưởng Phòng Đào Tạo

TS. Trần Đình Lý

TP.HCM, Ngày 22 tháng 10 năm 2014  
Trưởng Khoa/ Bộ môn

TS. Phan Tại Huân