



### KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo quyết định số: 3434/QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 11 tháng 11 năm 2020 của Hiệu trưởng)

Bậc hệ: Đại học Chính quy (Tín chỉ)

Khoa đào tạo: Công nghệ thực phẩm

Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 158

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Mã ngành: 7540101

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Chuyên Ngành: Bảo quản chế biến nông sản thực phẩm

Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Việt

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	Học kỳ	Học trước	Tiêu quyết	Song hành
<b>1. Khối kiến thức cơ bản</b>														
<b>Nhóm học phần bắt buộc</b>														
1	200101	Triết học Mác Lênin	3	45	45	0	0	0	0	1	1			
2	200102	Kinh tế chính trị Mác- Lênin	2	30	30	0	0	0	0	1	1			
3	202112	Toán cao cấp B1	2	30	30	0	0	0	0	1	1			
4	202201	Vật lý 1	2	30	30	0	0	0	0	1	1			
5	202202	Thí nghiệm Vật Lý 1	1	30	0	30	0	0	0	1	1			
6	202301	Hóa học đại cương	3	45	45	0	0	0	0	1	1			
7	202304	Thí nghiệm Hóa ĐC	1	30	0	30	0	0	0	1	1			
8	202401	Sinh học đại cương	2	30	30	0	0	0	0	1	1			
9	202402	Thực hành Sinh học Đại cương	1	30	0	30	0	0	0	1	1			
10	202501	Giáo dục thể chất 1*	1	45	0	0	45	0	0	1	1			
11	213603	Anh văn 1*	4	60	60	0	0	0	0	1	1			
12	200103	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	30	30	0	0	0	0	1	2	200102		
13	200201	Quân sự 1 (lý thuyết)*	3	45	45	0	0	0	0	1	2			
14	200202	Quân sự (thực hành)*	3	90	0	90	0	0	0	1	2			
15	202113	Toán cao cấp B2	2	30	30	0	0	0	0	1	2	202112		
16	202502	Giáo dục thể chất 2*	1	45	0	0	45	0	0	1	2			
17	202622	Pháp luật đại cương	2	30	30	0	0	0	0	1	2			
18	213604	Anh văn 2*	3	45	45	0	0	0	0	1	2	213603		
19	214103	Tin học đại cương*	3	60	30	30	0	0	0	1	2			



### KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo quyết định số: 3434/QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 11 tháng 11 năm 2020 của Hiệu trưởng)

Bậc hệ: Đại học Chính quy (Tín chỉ)

Khoa đào tạo: Công nghệ thực phẩm

Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 158

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Mã ngành: 7540101

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Chuyên Ngành: Bảo quản chế biến nông sản thực phẩm

Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Việt

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	Học kỳ	Học trước	Tiêu quyết	Song hành
20	200107	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	30	30	0	0	0	0	2	1	200103		
21	202121	Xác suất thống kê	3	45	45	0	0	0	0	2	1	202113		
22	210260	Anh văn học thuật	2	30	30	0	0	0	0	2	1	213604		
23	200105	Lịch sử Đảng CSVN	2	30	30	0	0	0	0	2	2	200107		
<i>Cộng</i>			<i>50</i>	<i>915</i>	<i>615</i>	<i>210</i>	<i>90</i>	<i>0</i>	<i>0</i>					
<b>Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0101 - Phải đạt tối thiểu : 2 TC</b>														
1	202621	Xã hội học đại cương	2	30	30	0	0	0	0	2	1			
2	208453	Marketing căn bản	2	30	30	0	0	0	0	2	1			
3	202605	Kinh tế học đại cương	2	30	30	0	0	0	0	2	2			
4	210605	Kế toán đại cương	2	30	30	0	0	0	0	2	2			
5	211301	Công nghệ SH đại cương	2	30	30	0	0	0	0	2	2			
<i>Cộng</i>			<i>10</i>	<i>150</i>	<i>150</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>					
<b>2. Khối kiến thức cơ sở ngành</b>														
<b>Nhóm học phần bắt buộc</b>														
1	210204	Hóa sinh đại cương	3	60	30	30	0	0	0	2	1	202301		
2	210318	Nhiệt kỹ thuật thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	2	1	202201		
3	210502	Dinh dưỡng cơ sở	2	30	30	0	0	0	0	2	1	202301		
4	203516	Vi sinh học đại cương	3	60	30	30	0	0	0	2	2	202401 202402		
5	210314	Tính chất công nghệ vật liệu	2	30	30	0	0	0	0	2	2	202201		
6	210319	Kỹ năng phòng thí nghiệm	1	30	0	30	0	0	0	2	2	202301		



### KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo quyết định số: 3434/QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 11 tháng 11 năm 2020 của Hiệu trưởng)

Bậc hệ: Đại học Chính quy (Tín chỉ)

Khoa đào tạo: Công nghệ thực phẩm

Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 158

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Mã ngành: 7540101

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Chuyên Ngành: Bảo quản chế biến nông sản thực phẩm

Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Việt

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	Học kỳ	Học trước	Tiêu quyết	Song hành
7	210335	Thông kê ứng dụng và PPTN	3	60	30	30	0	0	0	2	2	202121		
8	210518	Phân tích thực phẩm	3	60	30	30	0	0	0	2	2	210204		
9	210905	Rèn nghề 1	2	60	0	60	0	0	0	2	2	210204		
10	210320	Kỹ năng báo cáo học thuật	1	15	15	0	0	0	0	3	1	210335		
11	210367	Phương pháp nghiên cứu khoa học	3	45	45	0	0	0	0	3	1	210335		
12	210371	Kỹ thuật thực phẩm 1	3	45	45	0	0	0	0	3	1	210318		
13	210416	Nước trong CNTP	2	30	30	0	0	0	0	3	1			
14	210313	Kỹ thuật thực phẩm 2	3	60	30	30	0	0	0	3	2	210371		
15	210506	An toàn vệ sinh thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	3	2	210103 210251		
16	210559	Quản lý Chất lượng trong CNTP	3	45	45	0	0	0	0	3	2	210251 210103		
17	210906	Rèn nghề 2	2	60	0	60	0	0	0	3	2	210905		
<i>Cộng</i>			40	750	450	300	0	0	0					
<b>Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0201 - Phải đạt tối thiểu : 2 TC</b>														
1	204534	Nông học đại cương	2	30	30	0	0	0	0	1	2			
2	206109	Thủy sản đại cương	2	30	30	0	0	0	0	1	2			
3	210602	Quản lý dự án trong CNTP	2	30	30	0	0	0	0	2	2	202121		
4	210603	Đại cương về QTKD CNTP	2	30	30	0	0	0	0	2	2	202121		
5	210604	ĐC về QTSX CNTP	2	30	30	0	0	0	0	2	2	202121		
<i>Cộng</i>			10	150	150	0	0	0	0					





### KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo quyết định số: 3434/QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 11 tháng 11 năm 2020 của Hiệu trưởng)

Bậc hệ: Đại học Chính quy (Tín chỉ)

Khoa đào tạo: Công nghệ thực phẩm

Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 158

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Mã ngành: 7540101

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Chuyên Ngành: Bảo quản chế biến nông sản thực phẩm

Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Việt

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	Học kỳ	Học trước	Tiêu quyết	Song hành
<b>3. Khối kiến thức chuyên ngành</b>														
<b>Nhóm học phần bắt buộc</b>														
1	210209	Phụ gia thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	2	2	210204		
2	210251	Hóa thực phẩm	3	45	45	0	0	0	0	2	2	210204		
3	210601	Luật thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	2	2	210204		
4	210103	Vi sinh thực phẩm	4	75	45	30	0	0	0	3	1	203516 210204		
5	210110	Khoa học cảm quan và PTCQ TP	3	60	30	30	0	0	0	3	1	210335		
6	210263	Thực hành Hóa thực phẩm	1	30	0	30	0	0	0	3	1	210251		
7	210264	Anh văn chuyên ngành	2	30	30	0	0	0	0	3	1	213604		
8	210420	Phát triển sản phẩm	2	30	30	0	0	0	0	3	1	210204		
9	210301	Bao bì thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	3	2	203516 210204		
10	210368	Báo cáo chuyên đề	2	30	30	0	0	0	0	4	1	210103 210251		
<i>Cộng</i>			23	390	300	90	0	0	0					
<b>Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0301 - Phải đạt tối thiểu : 29 TC</b>														
1	210201	Công nghệ Enzyme	3	60	30	30	0	0	0	3	1	210204		
2	210316	KT lạnh & UD lạnh trong CNTP	2	38	23	15	0	0	0	3	1	210318		
3	210323	Kỹ thuật điện đại cương	2	38	23	15	0	0	0	3	1	202201		
4	210123	Kiểm nghiệm vi sinh thực phẩm	2	45	15	30	0	0	0	3	2	203516 210103		



### KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo quyết định số: 3434/QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 11 tháng 11 năm 2020 của Hiệu trưởng)

**Bậc hệ: Đại học Chính quy (Tin chỉ)**

**Khoa đào tạo: Công nghệ thực phẩm**

**Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 158**

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

**Mã ngành: 7540101**

**Ngành: Công nghệ thực phẩm**

**Chuyên Ngành: Bảo quản chế biến nông sản thực phẩm**

**Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Việt**

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	Học kỳ	Học trước	Tiêu quyết	Song hành
5	210203	Công nghệ sản xuất thức uống	4	75	45	30	0	0	0	3	2	210103 210251		
6	210321	Kỹ năng khởi nghiệp	1	15	15	0	0	0	0	3	2	210251		
7	210341	Công nghệ sau thu hoạch rau HQ	3	60	30	30	0	0	0	3	2	210103 210251		
8	210372	Khoa học về thịt & CN CB thịt	4	75	45	30	0	0	0	3	2	210251		
9	210404	Máy thiết bị trong CNTP	2	38	23	15	0	0	0	3	2	210371		
10	210415	Bảo quản & chế biến thủy sản	3	60	30	30	0	0	0	3	2	210371 210251		
11	210309	Công nghệ CB trà, cà phê,cacao	3	45	45	0	0	0	0	4	1	210251 210371		
12	210324	Các chất làm ngọt và CN đường mía	3	53	38	15	0	0	0	4	1	210371 210251		
13	210331	Công nghệ BQ&CB ngũ cốc và củ cho bột	3	60	30	30	0	0	0	4	1	210371 210251		
14	210332	Công nghệ CB dầu và chất béo	2	30	30	0	0	0	0	4	1	210251		
15	210336	Công nghệ sau t.hoạch hạt cốc	3	60	30	30	0	0	0	4	1	210251		
16	210339	Công nghệ chế biến sữa	4	75	45	30	0	0	0	4	1	210251		
17	210340	Công nghệ chế biến rau quả	3	60	30	30	0	0	0	4	1	210371		
18	210348	Công nghệ chế biến bánh	3	60	30	30	0	0	0	4	1	210251		
19	210403	KT ôn định TP bằng PP đóng hộp	3	60	30	30	0	0	0	4	1	210371		
20	210509	Thực phẩm chức năng	2	30	30	0	0	0	0	4	1	210251		
21	210515	Nhu cầu dinh dưỡng	3	60	30	30	0	0	0	4	1	210204		



**KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

(Ban hành theo quyết định số: 3434/QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 11 tháng 11 năm 2020 của Hiệu trưởng)

**Bậc hệ: Đại học Chính quy (Tin chỉ)**

**Mã ngành: 7540101**

**Khoa đào tạo: Công nghệ thực phẩm**

**Ngành: Công nghệ thực phẩm**

**Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 158**

**Chuyên Ngành: Bảo quản chế biến nông sản thực phẩm**

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

**Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Việt**

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	Học kỳ	Học trước	Tiên quyết	Song hành
<i>Cộng</i>			58	1097	647	450	0	0	0					
<b>Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0302 - Phải đạt tối thiểu : 12 TC</b>														
1	210917	Khóa luận tốt nghiệp	12	180	0	0	0	0	180	4	2			
2	210918	Tiểu luận tốt nghiệp	6	90	0	0	0	0	90	4	2			
<i>Cộng</i>			18	270	0	0	0	0	270					

**Tổng Số Tín Chỉ Bắt Buộc: 113**

**Tổng Số Tín Chỉ Các Nhóm Tự Chọn: 45**

**Nhóm tốt nghiệp sẽ có 2 hình thức lựa chọn:**

1. Khóa luận tốt nghiệp (12 TC)

2. Tiểu luận tốt nghiệp (6 TC) + phải đạt thêm tối thiểu 6 TC của các học phần nhóm tự chọn chuyên ngành 0301

(\* Học phần điều kiện, bắt buộc sinh viên phải đạt nhưng không tham gia vào điểm trung bình chung tích lũy

Lưu ý: Ngoài số 158 tín chỉ đạt nêu trên, sinh viên phải đạt chuẩn đầu ra Ngoại ngữ và Tin học theo quy định của Nhà Trường



**PGS.TS. Huỳnh Thanh Hùng**

Trưởng Phòng Đào Tạo

**Ths.Trần Quốc Việt**

Thành phố Hồ Chí Minh, Ngày 11 tháng 11 năm 2020

Trưởng Khoa/ Bộ môn

*(Signature)*

**PGS.TS.Phan Tại Huân**