



BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP.HCM

KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2024

(Ban hành theo quyết định số: **3319**.../QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày **08** tháng **8**. năm 2024 của Hiệu trưởng)

Bậc hệ: Đại học Chính quy (Tín chỉ)

Khoa đào tạo: Công nghệ Hóa học và Thực phẩm

Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 170

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chương trình tiên tiến)

Mã ngành: 7540101T

Chuyên Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chương trình tiên tiến)

Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Anh

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	Học kỳ	Học trước	Tiên quyết	Song hành
1. Khối kiến thức cơ bản														
Nhóm học phần bắt buộc														
1	200101	Triết học Mác Lênin	3	45	45	0	0	0	0	1	1			
2	202501	Giáo dục thể chất 1*	1	45	0	0	45	0	0	1	1			
3	202622	Pháp luật đại cương	2	30	30	0	0	0	0	1	1			
4	203950	Anh văn dự bị	12	180	180	0	0	0	0	1	1			
5	213653	Anh văn chuyên ngành 1	3	45	45	0	0	0	0	1	1			
6	200102	Kinh tế chính trị Mác- Lênin	2	30	30	0	0	0	0	1	2	200101		
7	200201	Quân sự 1 (lý thuyết)*	3	45	45	0	0	0	0	1	2			
8	200202	Quân sự 2 (thực hành)*	3	90	0	90	0	0	0	1	2			
9	202151	Giải tích 1	3	45	45	0	0	0	0	1	2			
10	202252	Vật lý 1	2	30	30	0	0	0	0	1	2			
11	202253	Thí nghiệm Vật lý 1	1	30	0	30	0	0	0	1	2			
12	202353	Hóa đại cương 1	2	30	30	0	0	0	0	1	2			
13	202354	Thí nghiệm Hóa ĐC 1	1	30	0	30	0	0	0	1	2			
14	202502	Giáo dục thể chất 2*	1	45	0	0	45	0	0	1	2			
15	213654	Anh văn chuyên ngành 2	3	45	45	0	0	0	0	1	2			
16	213657	Anh văn tổng quát 1	4	60	60	0	0	0	0	1	2			
17	200103	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	30	30	0	0	0	0	2	1	200102		
18	202152	Giải tích 2	3	45	45	0	0	0	0	2	1	202151		
19	202254	Vật lý 2	2	30	30	0	0	0	0	2	1	202252		



BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP.HCM

KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2024

(Ban hành theo quyết định số: 33.19...../QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 08 tháng 8 năm 2024 của Hiệu trưởng)

Bậc hệ: Đại học Chính quy (Tín chỉ)

Khoa đào tạo: Công nghệ Hóa học và Thực phẩm

Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 170

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chương trình tiên tiến)

Mã ngành: 7540101T

Chuyên Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chương trình tiên tiến)

Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Anh

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	Học kỳ	Học trước	Tiên quyết	Song hành
20	202255	Thí nghiệm Vật lý 2	1	30	0	30	0	0	0	2	1			
21	202355	Hóa đại cương 2	2	30	30	0	0	0	0	2	1	202353		
22	202356	Thí nghiệm Hóa ĐC 2	1	30	0	30	0	0	0	2	1			
23	202452	Sinh học 1	2	30	30	0	0	0	0	2	1			
24	202453	Thực hành Sinh học 1	1	30	0	30	0	0	0	2	1			
25	213656	Anh văn tổng quát 2	3	45	45	0	0	0	0	2	1			
26	200107	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	30	30	0	0	0	0	2	2	200103		
27	202121	Xác suất thống kê	3	45	45	0	0	0	0	2	2	202152		
28	202357	Hóa hữu cơ	2	30	30	0	0	0	0	2	2	202355		
29	202358	TH Hóa hữu cơ	1	30	0	30	0	0	0	2	2			
30	202454	Sinh học 2	2	30	30	0	0	0	0	2	2	202452		
31	202455	Thực hành Sinh học 2	1	30	0	30	0	0	0	2	2			
32	200105	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	30	30	0	0	0	0	3	1	200107		
Cộng			76	1350	960	300	90	0	0					
Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0101 - Phải đạt tối thiểu : 6 TC														
1	208338	Kế toán	3	45	45	0	0	0	0	2	2			
2	208410	Quản trị kinh doanh	3	45	45	0	0	0	0	2	2			
3	208453	Marketing căn bản	2	30	30	0	0	0	0	2	2			
4	210302	Đại cương về quản lý chất lượng công nghiệp	3	45	45	0	0	0	0	2	2			
5	210317	Phát triển cộng đồng	2	30	30	0	0	0	0	2	2			



BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP.HCM

KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2024

(Ban hành theo quyết định số: 3319.../QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 08 tháng 8 năm 2024 của Hiệu trưởng)

Bậc hệ: Đại học Chính quy (Tín chỉ)

Khoa đào tạo: Công nghệ Hóa học và Thực phẩm

Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 170

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chương trình tiên tiến)

Mã ngành: 7540101T

Chuyên Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chương trình tiên tiến)

Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Anh

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	Học kỳ	Học trước	Tiên quyết	Song hành
6	210401	Luật thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	2	2			
7	212110	Khoa học môi trường	2	30	30	0	0	0	0	2	2			
Cộng			17	255	255	0	0	0	0					
2. Khối kiến thức cơ sở ngành														
Nhóm học phần bắt buộc														
1	210150	Đại cương về Khoa học và Công nghệ Thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	2	2	202452		
2	210255	Hóa sinh đại cương	3	45	45	0	0	0	0	2	2	202452		
3	210256	Thực hành Hóa sinh đại cương	1	30	0	30	0	0	0	2	2	202452		
4	210550	Dinh dưỡng đại cương	2	30	30	0	0	0	0	2	2	202452		
5	210251	Hóa thực phẩm	3	45	45	0	0	0	0	3	1	210255		
6	210252	Thực hành Hóa thực phẩm	1	30	0	30	0	0	0	3	1	210255		
7	210353	Thực hành thuộc tính của thực phẩm	1	30	0	30	0	0	0	3	1	210255		
8	210362	Thuộc tính thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	3	2	210255		
9	210365	Kỹ thuật thực phẩm 1	2	30	30	0	0	0	0	3	2	210255		
10	210369	Báo cáo chuyên đề	2	60	0	60	0	0	0	4	1	210365		
11	210366	Kỹ thuật thực phẩm 2	3	60	30	30	0	0	0	4	1	210251		
12	210955	Thực tập rèn nghề	2	60	0	60	0	0	0	4	1			
Cộng			24	480	240	240	0	0	0					



BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP.HCM

KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2024

(Ban hành theo quyết định số: 3319...../QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 08 tháng 8 năm 2024 của Hiệu trưởng)

Bậc hệ: Đại học Chính quy (Tín chỉ)

Khoa đào tạo: Công nghệ Hóa học và Thực phẩm

Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 170

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chương trình tiên tiến)

Mã ngành: 7540101T

Chuyên Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chương trình tiên tiến)

Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Anh

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	Học kỳ	Học trước	Tiên quyết	Song hành
3. Khối kiến thức chuyên ngành														
Nhóm học phần bắt buộc														
1	210361	Thiết kế và phân tích số liệu (A)	4	75	45	30	0	0	0	3	1	202152		
2	210151	Vi sinh thực phẩm	3	45	45	0	0	0	0	3	2	210255		
3	210152	Thực hành vi sinh thực phẩm (A)	1	30	0	30	0	0	0	3	2	210255		
4	210354	Truyền nhiệt và truyền khối	2	30	30	0	0	0	0	3	2	202254		
5	210356	Bao bì thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	3	2	210255		
6	210370	Phương pháp nghiên cứu khoa học (A)	3	45	45	0	0	0	0	3	2	202152		
7	210405	Nguyên lý bảo quản thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	3	2	210255		
8	210551	Phương pháp phân tích thực phẩm	3	60	30	30	0	0	0	3	2	210255		
9	210552	Nguyên lý đảm bảo chất lượng trong chế biến thực phẩm (A)	2	30	30	0	0	0	0	3	2	210255		
10	210154	Khoa học cảm quan thực phẩm (A)	3	60	30	30	0	0	0	4	1	210361		
11	210420	Phát triển sản phẩm (A)	2	30	30	0	0	0	0	4	1	210251		
12	210450	Thiết kế sản phẩm mới (A)	2	30	30	0	0	0	0	4	1	210251		
13	210553	Vệ sinh trong nhà máy chế biến thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	4	1	210151		
Cộng			31	525	405	120	0	0	0					
Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0301 - Phải đạt tối thiểu : 11 TC														
1	210201	Công nghệ Enzyme	3	60	30	30	0	0	0	4	1	210255		
2	210308	Khoa học về thịt và công nghệ chế biến thịt	4	75	45	30	0	0	0	4	1	210251		



BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP.HCM

KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2024

(Ban hành theo quyết định số: 33.19...../QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 08 tháng 8 năm 2024 của Hiệu trưởng)

Bậc hệ: Đại học Chính quy (Tín chỉ)
Khoa đào tạo: Công nghệ Hóa học và Thực phẩm
Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 170
Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chương trình tiên tiến)
Mã ngành: 7540101T
Chuyên Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chương trình tiên tiến)
Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Anh

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	Học kỳ	Học trước	Tiêu quyết	Song hành
3	210315	Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	3	60	30	30	0	0	0	4	1	210251		
4	210325	Kỹ năng khởi nghiệp	2	30	30	0	0	0	0	4	1			
5	210355	Quá trình đông lạnh thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	4	1	210251		
6	210358	Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả	4	75	45	30	0	0	0	4	1	210251		
7	210406	Chuyên đề 1	1	30	0	30	0	0	0	4	1	210255		
8	210555	Độc tố thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	4	1	210251		
Cộng			21	390	240	150	0	0	0					
Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0302 - Phải đạt tối thiểu : 10 TC														
1	210104	Bệnh nhiễm khuẩn từ thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	4	2	210251		
2	210203	Công nghệ sản xuất thức uống	4	75	45	30	0	0	0	4	2	210251		
3	210254	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	4	2	210251		
4	210331	Công nghệ bảo quản và chế biến ngũ cốc và củ cho bột	3	60	30	30	0	0	0	4	2	210251		
5	210359	Chất gây ngọt và công nghệ đường mía	3	60	30	30	0	0	0	4	2	210251		
6	210360	Công nghệ chế biến sữa và sản phẩm từ sữa	4	75	45	30	0	0	0	4	2	210251		
7	210407	Chuyên đề 2	2	60	0	60	0	0	0	4	2	210255		
8	210451	Công nghệ bảo quản và chế biến Thủy sản	4	75	45	30	0	0	0	4	2	210251		
Cộng			24	465	255	210	0	0	0					



KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2024

(Ban hành theo quyết định số: 3319...../QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 08 tháng 8 năm 2024 của Hiệu trưởng)

Bậc hệ: Đại học Chính quy (Tín chỉ)

Khoa đào tạo: Công nghệ Hóa học và Thực phẩm

Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 170

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chương trình tiên tiến)

Mã ngành: 7540101T

Chuyên Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chương trình tiên tiến)

Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Anh

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	Học kỳ	Học trước	Tiên quyết	Song hành
Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0303 - Phải đạt tối thiểu : 12 TC														
1	210956	Khoá luận tốt nghiệp	12	180	0	0	0	0	180	5	1			
Cộng			12	180	0	0	0	0	180					

Tổng Số Tín Chỉ Bắt Buộc: 131

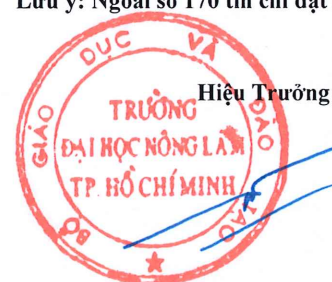
Tổng Số Tín Chỉ Các Nhóm Tự Chọn: 39

(A) Học phần cốt lõi (Assessed), những học phần có chữ (A) sinh viên phải đạt 5,5 điểm trở lên mới được tính điểm tích lũy. Dưới 5,5 sinh viên phải đăng ký học lại

(*) 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 170 tín chỉ đạt nêu trên, sinh viên phải đạt chuẩn đầu ra Ngoại ngữ và Tin học theo quy định của Nhà Trường

Thành phố Hồ Chí Minh, Ngày 08 tháng 8 năm 2024

Hiệu Trưởng


PGS.TS. Nguyễn Tất Toàn

Trưởng Phòng Đào Tạo


TS. Võ Thái Dân

Trưởng Khoa/ Bộ môn


PGS.TS. Kha Chấn Tuyên