

KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO CAO ĐẲNG 2020

(Ban hành theo quyết định số:/QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày tháng năm 202... của Hiệu trưởng)

Bậc hệ: Đại học Chính quy (Tín chỉ)

Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chất lượng cao)

Khoa đào tạo: Công nghệ Hóa học và Thực phẩm

Mã ngành: 7540101

Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 158

Chuyên Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chất lượng cao)

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
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	202112	Toán cao cấp B1	2	30	30	0	0	0	0	1	1			
3	202201	Vật lý 1	2	30	30	0	0	0	0	1	1			
4	202202	Thí nghiệm Vật Lý 1	1	30	0	30	0	0	0	1	1			
5	202301	Hóa học đại cương	3	45	45	0	0	0	0	1	1			
6	202304	Thí nghiệm Hóa ĐC	1	30	0	30	0	0	0	1	1			
7	202401	Sinh học đại cương	2	30	30	0	0	0	0	1	1			
8	202402	Thực hành Sinh học Đại cương	1	30	0	30	0	0	0	1	1			
9	202501	Giáo dục thể chất 1*	1	45	0	0	45	0	0	1	1			
10	213603	Anh văn 1*	4	60	60	0	0	0	0	1	1			
11	200102	Kinh tế chính trị Mác- Lênin	2	30	30	0	0	0	0	1	2	200101		
12	200201	Quân sự 1 (lý thuyết)*	3	45	45	0	0	0	0	1	2			
13	200202	Quân sự 2 (thực hành)*	3	90	0	90	0	0	0	1	2			
14	202113	Toán cao cấp B2	2	30	30	0	0	0	0	1	2	202112		
15	202502	Giáo dục thể chất 2*	1	45	0	0	45	0	0	1	2			
16	202622	Pháp luật đại cương	2	30	30	0	0	0	0	1	2			
17	210261	Anh văn học thuật 1	3	45	45	0	0	0	0	1	2	213603		
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			



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

KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2022

(Ban hành theo quyết định số: 3670/QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 10 tháng 10 năm 2022 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: 158

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

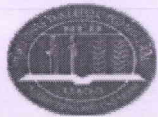
Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chất lượng cao)

Mã ngành: 7540101

Chuyên Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chất lượng cao)

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
20	200103	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	30	30	0	0	0	0	2	1	200102		
21	202121	Xác suất thống kê	3	45	45	0	0	0	0	2	1	202113		
22	208453	Marketing căn bản	2	30	30	0	0	0	0	2	1			
23	210262	Anh văn học thuật 2	3	45	45	0	0	0	0	2	1	210261		
24	200107	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	30	30	0	0	0	0	2	2	200103		
25	200105	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	30	30	0	0	0	0	3	1	200107		
Cộng			56	1005	705	210	90	0	0					
Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0101 - Phải đạt tối thiểu : 2 TC														
1	202605	Kinh tế học đại cương	2	30	30	0	0	0	0	1	2			
2	202621	Xã hội học đại cương	2	30	30	0	0	0	0	1	2			
3	210605	Kế toán đại cương	2	30	30	0	0	0	0	1	2			
Cộng			6	90	90	0	0	0	0					
2. Khối kiến thức cơ sở ngành														
Nhóm học phần bắt buộc														
1	203516	Vi sinh học đại cương	3	60	30	30	0	0	0	2	1	202401		
2	210204	Hóa sinh đại cương	3	60	30	30	0	0	0	2	1	202301		
3	210318	Nhiệt kỹ thuật thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	2	1	202201		
4	210319	Kỹ năng phòng thí nghiệm	1	30	0	30	0	0	0	2	1	202301		
5	210314	Tính chất công nghệ vật liệu	2	30	30	0	0	0	0	2	2	202201		
6	210335	Thông kê ứng dụng và phương pháp thí nghiệm	3	60	30	30	0	0	0	2	2	202121		



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

KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2022

(Ban hành theo quyết định số: 3670/QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 10 tháng 10 năm 2022 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: 158

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chất lượng cao)

Mã ngành: 7540101

Chuyên Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chất lượng cao)

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	Tiền quyết	Song hành
7	210514	Độc tố học thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	2	2	210204		
8	210603	Đại cương về quản trị kinh doanh công nghệ thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	2	2	202121		
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 (A)	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	210601	Luật thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	3	1	210204		
14	210604	Đại cương về quản trị sản xuất công nghệ thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	3	1	202121		
15	210313	Kỹ thuật thực phẩm 2	3	60	30	30	0	0	0	3	2	210371		
Cộng			34	615	405	210	0	0	0					
Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0201 - Phải đạt tối thiểu : 2 TC														
1	204534	Nông học đại cương	2	30	30	0	0	0	0	2	2			
2	206109	Thủy sản đại cương	2	30	30	0	0	0	0	2	2			
3	211301	Công nghệ SH đại cương	2	30	30	0	0	0	0	2	2			
Cộng			6	90	90	0	0	0	0					
3. Khối kiến thức chuyên ngành														
Nhóm học phần bắt buộc														
1	210251	Hóa thực phẩm (A)	3	45	45	0	0	0	0	2	2	210204		
2	210257	Anh văn chuyên ngành Công nghệ Thực Phẩm (A)	4	60	60	0	0	0	0	2	2	213604		



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

KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2022

(Ban hành theo quyết định số: 3670/QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 10 tháng 10 năm 2022 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: 158

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chất lượng cao)

Mã ngành: 7540101

Chuyên Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chất lượng cao)

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
3	210103	Vi sinh thực phẩm (A)	4	75	45	30	0	0	0	3	1	210204 203516		
4	210263	Thực hành Hóa thực phẩm	1	30	0	30	0	0	0	3	1	210251		
5	210518	Phân tích thực phẩm	3	60	30	30	0	0	0	3	1	210251		
6	210110	Khoa học cảm quan và phân tích cảm quan thực phẩm	3	60	30	30	0	0	0	3	2	210335		
7	210155	Quản lý chất lượng trong Công nghệ Thực phẩm I	3	45	45	0	0	0	0	3	2	210604		
8	210158	Khóa học chuyên đề 1	1	15	15	0	0	0	0	3	2	210251		
9	210405	Nguyên lý bảo quản thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	3	2	210251 210103		
10	210420	Phát triển sản phẩm (A)	2	30	30	0	0	0	0	3	2	210251		
11	210506	An toàn vệ sinh thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	3	2	210103 210251		
12	210906	Rèn nghề 2	2	60	0	60	0	0	0	3	2	210905		
13	210156	Quản lý chất lượng trong Công nghệ Thực phẩm II	3	60	30	30	0	0	0	4	1	210155		
14	210157	Quản lý môi trường	2	30	30	0	0	0	0	4	1	210604		
15	210159	Khóa học chuyên đề 2	1	15	15	0	0	0	0	4	1	210513		
16	210258	Quản trị chuỗi cung ứng thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	4	1	210604		
Cộng			38	675	465	210	0	0	0					
Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0301 - Phải đạt tối thiểu : 4 TC														
1	210123	Kiểm nghiệm vi sinh thực phẩm	2	45	15	30	0	0	0	3	1	210103		
2	210201	Công nghệ Enzyme	3	60	30	30	0	0	0	3	1	210204		



KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2022

(Ban hành theo quyết định số: 3670/QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 10 tháng 10 năm 2022 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: 158

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chất lượng cao)

Mã ngành: 7540101

Chuyên Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chất lượng cao)

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
3	210321	Kỹ năng khởi nghiệp	1	15	15	0	0	0	0	3	1	210251		
4	210502	Dinh dưỡng cơ sở	2	30	30	0	0	0	0	3	1	210204		
5	210301	Bao bì thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	3	2	203516 210204		
6	210452	Máy thiết bị trong Công nghệ Thực phẩm	2	45	15	30	0	0	0	3	2	210371		
<i>Cộng</i>			12	225	135	90	0	0	0					
Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0302 - Phải đạt tối thiểu : 4 TC														
1	210203	Công nghệ sản xuất thức uống	4	75	45	30	0	0	0	3	2	210103 210251		
2	210339	Công nghệ chế biến sữa	4	75	45	30	0	0	0	3	2	210251		
3	210372	Khoa học về thịt và công nghệ chế biến thịt	4	75	45	30	0	0	0	3	2	210251		
<i>Cộng</i>			12	225	135	90	0	0	0					
Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0303 - Phải đạt tối thiểu : 6 TC														
1	210309	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	3	45	45	0	0	0	0	4	1	210251 210371		
2	210324	Các chất làm ngọt và công nghệ đường mía	3	53	38	15	0	0	0	4	1	210251 210371		
3	210331	Công nghệ bảo quản và chế biến ngũ cốc và củ cho bột	3	60	30	30	0	0	0	4	1	210251 210371		
4	210332	Công nghệ chế biến dầu và chất béo	2	30	30	0	0	0	0	4	1	210251		
5	210336	Công nghệ sau thu hoạch hạt cốc	3	60	30	30	0	0	0	4	1	210251		
6	210340	Công nghệ chế biến rau quả	3	60	30	30	0	0	0	4	1	210313		



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

KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2022

(Ban hành theo quyết định số: 3670/QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 10 tháng 10 năm 2022 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: 158

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chất lượng cao)

Mã ngành: 7540101

Chuyên Ngành: Công nghệ thực phẩm (Chất lượng cao)

Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Việt

SIT	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	Học kỳ	Học trước	Tiên quyết	Song hành
7	210341	Công nghệ sau thu hoạch rau hoa quả	3	60	30	30	0	0	0	4	1	210251 210103		
8	210403	Kỹ thuật ôn định thực phẩm bằng phương pháp đóng hộp	3	60	30	30	0	0	0	4	2	210251		
9	210415	Bảo quản & chế biến thủy sản	3	60	30	30	0	0	0	4	2	210251 210371		
Cộng			26	488	293	195	0	0	0					
Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0304 - Phải đạt tối thiểu : 12 TC														
1	210917	Khóa luận tốt nghiệp	12	180	0	0	0	0	180	4	2			
Cộng			12	180	0	0	0	0	180					

Tổng Số Tín Chỉ Bắt Buộc: 128

Tổng Số Tín Chỉ Các Nhóm Tự Chọn: 30

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

(A) Học phần cốt lõi (Assessed), những học phần có chữ A sinh viên phải đạt từ 5.5 điểm trở lên mới được tính điểm tích lũy (tương đương từ điểm 2 hệ 4 hoặc 5,5 trở lên theo thang điểm 10)

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

Thành phố Hồ Chí Minh, Ngày tháng năm 2022



Hiệu Trưởng

PGS.TS. Huỳnh Thanh Hùng

Trưởng Phòng Đào Tạo

TS. Võ Thái Dân

Trưởng Khoa/ Bộ môn

PGS.TS. Phan Tại Huỳnh