



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)

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Khoa đào tạo: Công nghệ Hóa học và Thực phẩm

Mã ngành: 7540101

Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 158

Chuyên Ngành: Bảo quản chế biến NS và vi sinh 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
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	213604	Anh văn 2*	3	45	45	0	0	0	0	1	2	213603		
18	214103	Tin học đại cương*	3	60	30	30	0	0	0	1	2			
19	200103	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	30	30	0	0	0	0	2	1	200102		



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: 158

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

Chuyên Ngành: Bảo quản chế biến NS và vi sinh 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	Tiên quyết	Song hành
20	202121	Xác suất thống kê	3	45	45	0	0	0	0	2	1	202113		
21	210260	Anh văn học thuật	2	30	30	0	0	0	0	2	1	213604		
22	200107	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	30	30	0	0	0	0	2	2	200103		
23	200105	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	30	30	0	0	0	0	3	1	200107		
Cộng			50	915	615	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	2	1			
2	208453	Marketing căn bản	2	30	30	0	0	0	0	2	1			
3	211301	Công nghệ SH đại cương	2	30	30	0	0	0	0	2	1			
Cộng			6	90	90	0	0	0	0					
2. Khối kiến thức cơ sở ngành														
Nhóm học phần bắt buộc														
1	210204	Hóa sinh đại cương	3	60	30	30	0	0	0	2	1	202401 202301		
2	210318	Nhiệt kỹ thuật thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	2	1	202201		
3	210319	Kỹ năng phòng thí nghiệm	1	30	0	30	0	0	0	2	1	202301		
4	203516	Vi sinh học đại cương	3	60	30	30	0	0	0	2	2	202401		
5	210335	Thông kê ứng dụng và phương pháp thí nghiệm	3	60	30	30	0	0	0	2	2	202121		
6	210518	Phân tích thực phẩm (A)	3	60	30	30	0	0	0	2	2	210204		
7	210905	Rèn nghề 1	2	60	0	60	0	0	0	2	2	210204		



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: 158

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

Chuyên Ngành: Bảo quản chế biến NS và vi sinh 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	Tiên quyết	Song hành
8	210320	Kỹ năng báo cáo học thuật	1	15	15	0	0	0	0	3	1	210335		
9	210367	Phương pháp nghiên cứu khoa học	3	45	45	0	0	0	0	3	1	210335		
10	210371	Kỹ thuật thực phẩm 1	3	45	45	0	0	0	0	3	1	210318		
11	210209	Phụ gia thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	3	2	210204		
12	210313	Kỹ thuật thực phẩm 2	3	60	30	30	0	0	0	3	2	210371		
13	210506	An toàn vệ sinh thực phẩm (A)	2	30	30	0	0	0	0	3	2	210251 210103		
14	210559	Quản lý chất lượng trong Công nghệ thực phẩm	3	45	45	0	0	0	0	3	2	210251 210103		
15	210906	Rèn nghề 2	2	60	0	60	0	0	0	3	2	210905		
Cộng			36	690	390	300	0	0	0					
Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0201 - Phải đạt tối thiểu : 4 TC														
1	206109	Thủy sản đại cương	2	30	30	0	0	0	0	2	2			
2	210402	Vẽ kỹ thuật	2	30	30	0	0	0	0	2	2			
3	210502	Dinh dưỡng cơ sở	2	30	30	0	0	0	0	2	2	202301		
4	210601	Luật thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	2	2	210204		
5	210603	Đại cương về quản trị kinh doanh công nghệ thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	2	2	202121		
6	210604	Đại cương về quản trị sản xuất công nghệ thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	2	2	202121		
Cộng			12	180	180	0	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: 33.19.../QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 08 tháng 8 năm 2024 của Hiệu trưởng)

Bậc hệ: Đại học Chính quy (Tín chỉ)

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Khoa đào tạo: Công nghệ Hóa học và Thực phẩm

Mã ngành: 7540101

Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 158

Chuyên Ngành: Bảo quản chế biến NS và vi sinh 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
3. Khối kiến thức chuyên ngành														
Nhóm học phần bắt buộc														
1	210251	Hóa thực phẩm	3	45	45	0	0	0	0	2	2	210204		
2	210103	Vi sinh thực phẩm (A)	4	75	45	30	0	0	0	3	1	203516 210204		
3	210107	Quá trình và thiết bị lên men công nghiệp	2	30	30	0	0	0	0	3	1	203516		
4	210110	Khoa học cảm quan và phân tích cảm quan thực phẩm	3	60	30	30	0	0	0	3	1	210335		
5	210263	Thực hành Hóa thực phẩm	1	30	0	30	0	0	0	3	1	210251		
6	210264	Anh văn chuyên ngành	2	30	30	0	0	0	0	3	1	213604		
7	210420	Phát triển sản phẩm	2	30	30	0	0	0	0	3	1	210204		
8	210115	Thực phẩm lên men	3	60	30	30	0	0	0	3	2	210103		
9	210123	Kiểm nghiệm vi sinh thực phẩm (A)	2	45	15	30	0	0	0	3	2	210103		
10	210201	Công nghệ Enzyme	3	60	30	30	0	0	0	3	2	210204		
11	210301	Bao bì thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	3	2	203516 210204		
12	210114	Công nghệ vi sinh thực phẩm (A)	3	60	30	30	0	0	0	4	1	210103		
13	210119	Công nghệ sinh học thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	4	1	210107 210108		
14	210368	Báo cáo chuyên đề	2	30	30	0	0	0	0	4	1	210251 210103		
Cộng			34	615	405	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: 158

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

Chuyên Ngành: Bảo quản chế biến NS và vi sinh 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
Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0301 - Phải đạt tối thiểu : 7 TC														
1	210161	Kỹ sinh trùng lây truyền trong thực phẩm	2	30	30	0	0	0	0	3	2	203516		
2	210321	Kỹ năng khởi nghiệp	1	15	15	0	0	0	0	3	2	210251		
3	210341	Công nghệ sau thu hoạch rau hoa quả	3	60	30	30	0	0	0	3	2	210103 210251		
4	210404	Máy thiết bị trong Công nghệ Thực phẩm	2	38	23	15	0	0	0	3	2	210402 210371		
5	210415	Bảo quản & chế biến thủy sản	3	60	30	30	0	0	0	3	2	210371 210251		
Cộng			11	203	128	75	0	0	0					
Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0302 - Phải đạt tối thiểu : 13 TC														
1	210203	Công nghệ sản xuất thức uống	4	75	45	30	0	0	0	4	1	210251 210103		
2	210309	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	3	45	45	0	0	0	0	4	1	210371 210251		
3	210324	Các chất làm ngọt và công nghệ đường mía	3	53	38	15	0	0	0	4	1	210371 210251		
4	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		
5	210332	Công nghệ chế biến dầu và chất béo	2	30	30	0	0	0	0	4	1	210251		
6	210336	Công nghệ sau thu hoạch hạt cốc	3	60	30	30	0	0	0	4	1	210251		
7	210339	Công nghệ chế biến sữa	4	75	45	30	0	0	0	4	1	210251		
8	212103	Vi sinh vật môi trường	2	45	15	30	0	0	0	4	1	203516		
Cộng			24	443	278	165	0	0	0					



KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2024

(Ban hành theo quyết định số: 3319./QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 02 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: 158

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 7540101

Chuyên Ngành: Bảo quản chế biến NS và vi sinh 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
Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0303 - Phải đạt tối thiểu : 12 TC														
1	210160	Công nghệ di truyền vi sinh vật	2	45	15	30	0	0	0	4	2	203516		
2	210340	Công nghệ chế biến rau quả	3	60	30	30	0	0	0	4	2	210371		
3	210372	Khoa học về thịt và công nghệ chế biến thịt	4	75	45	30	0	0	0	4	2	210251		
4	210403	Kỹ thuật ổn định thực phẩm bằng phương pháp đóng hộp	3	60	30	30	0	0	0	4	2	210251		
5	210917	Khóa luận tốt nghiệp	12	180	0	0	0	0	180	4	2			
6	210918	Tiểu luận tốt nghiệp	6	90	0	0	0	0	90	4	2			
Cộng			30	510	120	120	0	0	270					

Tổng Số Tín Chỉ Bắt Buộc: 120

Tổng Số Tín Chỉ Các Nhóm Tự Chọn: 38

Nhóm tốt nghiệp sẽ có 3 hình thức lựa chọn:

1. Khóa luận tốt nghiệp (12 TC)
2. Tiểu luận tốt nghiệp (6 TC) + 6 TC trong nhóm tự chọn 0303
3. Các học phần thay thế tốt nghiệp: Sinh viên phải đạt 12 TC trong nhóm tự chọn 0303

(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 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. Nguyễn Tất Toàn

Trưởng Phòng Đào Tạo

TS. Võ Thái Dân

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

Trưởng Khoa/ Bộ môn

PGS.TS. Kha Chấn Tuyên