



BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP HỒ CHÍ MINH



KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
FACULTY OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY



MỤC LỤC / CONTENT

Lịch Sử Hình Thành	3
<i>History</i>	3
Sơ Đồ Tổ Chức Khoa	3
<i>Organization Of Food Science And Technology</i>	4
Chương Trình Đào Tạo	4
<i>Academic Programs</i>	4
Lĩnh Vực Nghiên Cứu	5
<i>Academic Activities</i>	6
Chương Trình Tiên Tiến Ngành Công Nghệ Thực Phẩm	7
<i>Undergraduate Advanced Program In Food Technology</i>	7
Mục Tiêu Đào Tạo	7
<i>Educational Objectives</i>	7
Thời Gian Đào Tạo Theo Thiết Kế	7
<i>Program Duration</i>	7
Khối Lượng Kiến Thức Toàn Khóa	7
<i>Required Total Credits</i>	7
Đối Tượng Tuyển Sinh	7
<i>Enrollment</i>	7
Quy Trình Đào Tạo, Điều Kiện Tốt Nghiệp	8
<i>Educational Process And Graduation Requirements</i>	8
Thang Điểm	8
<i>Grading System</i>	8
Chương Trình Đào Tạo Tín Chỉ Ngành Công Nghệ Thực Phẩm	9
Danh Sách Các Môn Học Tự Chọn	10
Cơ Sở Vật Chất Phục Vụ Đào Tạo	11
<i>Teaching Facilities</i>	11
Thư Viện	12
<i>Libraries</i>	12

LỊCH SỬ HÌNH THÀNH

- Ngành Bảo Quản Chế Biến và Nông Sản Thực Phẩm (BQ&CBNSTP) được thành lập tại trường ĐHNL TP Hồ Chí Minh theo quyết định của Bộ Giáo Dục và Đào tạo số 5435/KHTC ngày 11/8/1995.
- Ngày 27/12/1996: Quyết định của Hiệu trưởng trường Đại Học Nông Lâm về việc thành lập Bộ môn BQ&CBNSTP và quyết định tuyển sinh của ngành.
- Ngày 24/02/1997 ra mắt bộ môn với đầy đủ các chuyên ngành chế biến: thủy sản, kỹ nghệ thú y sản, công nghệ sau thu hoạch (cơ khí công nghệ), rau quả và lương thực.
- Ngày 15/12/2000 Bộ Trưởng Bộ Giáo Dục và Đào Tạo đã ra quyết định số 5543/QĐ-BGD&ĐT-TCCB thành lập Khoa Công Nghệ Thực Phẩm trên cơ sở Bộ Môn Bảo Quản và Chế Biến Nông Sản Thực Phẩm.
- Ngày 22/11/2004: Mở chuyên ngành Bảo Quản Chế Biến Nông Sản Thực phẩm và Dinh dưỡng người.
- Ngày 16/12/2005: Mở chuyên ngành Bảo quản Chế biến Nông sản Thực phẩm và Vi sinh Thực phẩm.
- Ngày 20/08/2009: Mở đào tạo Thạc sĩ ngành Công nghệ thực phẩm
- Ngày 29/08/2016: Mở đào tạo Tiến sĩ ngành Công nghệ thực phẩm

HISTORY

- The Department of Agro-products Preservation and Processing was found according to the Decision No 5435/KHTC of the Ministry of Education and Training on 11/08/1995.
- On 15/12/2000, following the Decision No 5543/QĐ-BGD&ĐT-TCCB of the Ministry of Education and Training, the Faculty of Food Science and Technology was organized upon the move and expansion of the old department.
- The disciplines of human nutrition and food microbiology were established on 22/11/2004 and 16/12/2005, respectively.
- Master in Food and Beverage Technology was established on 20/08/2009.
- Ph.D. in Food and Beverage Technology was established on 29/08/2016.

SƠ ĐỒ TỔ CHỨC KHOA

Trưởng Khoa
PGS. TS. PHAN TẠI HUÂN
E-mail: pthuan@hcmuaf.edu.vn
Điện thoại: +84 8 3724 2524

Phó Trưởng Khoa
TS. Kha Chấn Tuyền
E-mail:
khachantuyen@hcmuaf.edu.vn

Phó Trưởng Khoa
ThS. Lương Hồng Quang
E-mail:
lhquang@hcmuaf.edu.vn

KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM BAO GỒM 6 BỘ MÔN:

- Bộ Môn Công nghệ chế biến và Phát Triển Sản Phẩm
- Bộ Môn Công Nghệ Sau Thu Hoạch
- Bộ Môn Dinh Dưỡng Người
- Bộ Môn Hóa Sinh Thực Phẩm
- Bộ Môn Kỹ Thuật Thực Phẩm
- Bộ Môn Vi Sinh Thực Phẩm

ORGANIZATION of FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Dean
Assoc.Prof.Dr. Phan Tai Huan
E-mail: pthuan@hemuaf.edu.vn
Tel: +84 8 3724 2524

Vice Dean
Dr. Khan Chan Tuyen
E-mail:
khachantuyen@hcmuaf.edu.vn

Vice Dean
MSc. Luong Hong Quang
E-mail:
lhquang@hcmuaf.edu.vn

THE FACULTY OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY COMPRISSES SIX DEPARTMENTS:

- Department of Food Processing & Product Development
- Department of Post-harvest Technology
- Department of Human Nutrition
- Department of Food Biochemistry
- Department of Food Engineering
- Department of Food Microbiology

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Khoa CNTP đào tạo đào tạo 5 chuyên ngành:

- Kỹ Sư Ngành Bảo Quản và Chế Biến Nông Sản Thực Phẩm
- Kỹ Sư Ngành Bảo Quản Chế Biến Nông Sản Thực Phẩm và Dinh Dưỡng Người
- Kỹ Sư Ngành Bảo Quản Chế Biến Nông Sản Thực Phẩm và Vi Sinh Thực Phẩm
- Kỹ Sư Ngành Khoa Học và Công Nghệ Thực Phẩm (chương trình tiên tiến giảng dạy bằng tiếng Anh)
- Thạc Sỹ ngành Công Nghệ Thực Phẩm
- Tiến Sỹ ngành Công Nghệ Thực Phẩm
- Kỹ sư Chương trình chất lượng cao (học tối thiểu 30% bằng tiếng Anh)

ACADEMIC PROGRAMS

The Faculty of Food Science and Technology has been training four specialities:

- Bachelor degree in Agricultural & Food Products Preservation and Processing
- Bachelor degree in Agricultural & Food Products Processing and Human Nutrition
- Bachelor degree in Agricultural & Food Products Processing and Food Microbiology
- Bachelor degree in Food Science and Technology (advanced education program)
- Master degree in Food Technology
- Ph.D. degree in Food Technology



LĨNH VỰC NGHIÊN CỨU

Khoa CNTP có những công trình nghiên cứu trong lĩnh vực bảo quản và chế biến thực phẩm theo yêu cầu thực tế của xã hội nhằm chuyển giao tiến bộ kỹ thuật đến tận tay các nhà sản xuất.

- Công nghệ sấy thực phẩm
- Phát triển các sản phẩm từ thực vật
- Phát triển các sản phẩm từ động vật
- Phát triển các thực phẩm chức năng
- Sản xuất các loại bao bì và màng bao ăn được
- Ly trích các loại tinh dầu
- Các hợp chất ổn định cấu trúc thực phẩm
- Các chủng vi khuẩn lactic ứng dụng trong bảo quản và chế biến thực phẩm
- Công nghệ sau thu hoạch (rau quả, ngũ cốc, trà, cà phê, cacao)



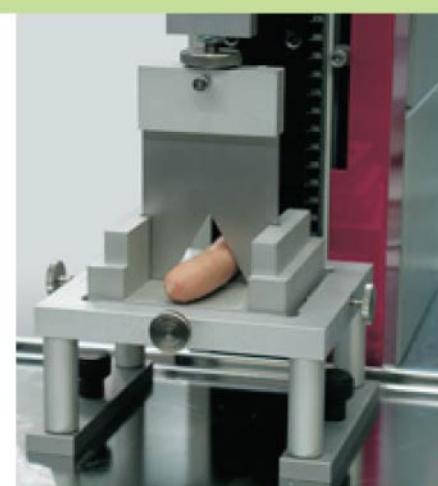
Máy lọc khung bắn



Nồi hấp tiệt trùng



Thiết bị đo cấu trúc thực phẩm



ACADEMIC ACTIVITIES

Research in the Food Science and Technology faculty is clustered into several main excellence areas in food preservation and processing technology, satisfying the market demand and transferring technology to the industrial partners.

- Food drying technology.
- New product development from plant derived materials
- New product development from animal derived materials
- Functional food development
- Edible coating processing
- Essential oil extraction
- Food structural stabilizers
- Lactic bacteria cultures for food processing and preservation
- Post-harvest technology (Fruits & vegetables; Cereals; Tea, coffee & cacao)



Máy xay thịt



Máy nhồi vỏ bọc



Sản phẩm xúc xích



Sản phẩm patê

CHƯƠNG TRÌNH TIÊN TIẾN NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

UNDERGRADUATE ADVANCED PROGRAM IN FOOD TECHNOLOGY

Tên chương trình:	Chương trình tiên tiến Công Nghệ Thực Phẩm Advanced Program in Food Technology
Trình độ đào tạo:	Đại học (Kỹ sư) Undergraduate (Engineer)
Ngành đào tạo:	Công Nghệ Thực Phẩm Food Technology
Loại hình đào tạo:	Chính quy tập trung Full-time

MỤC TIÊU ĐÀO TẠO / EDUCATIONAL OBJECTIVES

- (1) Đào tạo nguồn nhân lực được trang bị các phẩm chất tiên tiến: nắm vững kiến thức chuyên môn, có kỹ năng thực hành thành thạo và kỹ năng ứng dụng tốt đáp ứng cho nhu cầu phát triển của đất nước, theo kịp nhịp độ phát triển của các nước trong khu vực và trên thế giới;
- (2) Tạo dựng một chương trình chuẩn mực quốc tế đủ sức cạnh tranh với trào lưu du học ở nước ngoài và thu hút sinh viên nước ngoài trong khu vực vào học tập tại ĐHNL;
- (3) Trở thành một ngành đào tạo có ảnh hưởng tích cực đối với sự phát triển trong lĩnh vực công nghiệp thực phẩm và đi đầu trong các thành tựu nghiên cứu thuộc lĩnh vực này trên phạm vi cả nước và khu vực.

- (1) to provide human resource with advanced skills and knowledge suitable for national development requirements cope with the development in the region and the world;
- (2) to build an advanced program curriculum equilibrium to international standards, competitive to ones from established universities and to attract local and international students to study at Nong Lam university;
- (3) to become a leading institution in Vietnam contributing to the development of food technology in terms of education and research.

THỜI GIAN ĐÀO TẠO THEO THIẾT KẾ / PROGRAM DURATION

4,5 năm (4.5 years)

KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TOÀN KHÓA / REQUIRED TOTAL CREDITS

146 tín chỉ trong đó có 15 tín chỉ tăng cường tiếng Anh ở năm thứ nhất và không kể các học phần Giáo dục Thể chất, Giáo dục Quốc phòng .

(146 credits including 15 credits of preparatory English and exclusive of Physical Education and Military Education)

ĐỐI TƯỢNG TUYỂN SINH / ENROLLMENT

Học sinh tốt nghiệp THPT, trúng tuyển khối A và B vào trường ĐH Nông Lâm, TP HCM trong kỳ thi tuyển sinh đại học, hoặc các trường có khối ngành tương đương với kết quả cao hơn kết quả thí sinh thi đỗ vào ngành Công Nghệ Thực Phẩm trường ĐH Nông Lâm, TP HCM (diện được tuyển thẳng hoặc điểm trên một mức do nhà trường quy định từng năm), đồng thời đạt điểm kiểm tra tiếng Anh đầu vào tương đương TOEFL 400 (IELTS 4,5)

People who meet the following requirements can be admitted to this program:

1. Passed the high school graduation exam.
2. Passed the undergraduate entry examination in Group A or Group B determined by NONGLAM University, HCMC (NLU) each year, or determined by other universities with scores equal or higher than received special admission to NLU undergraduate career.
3. Have TOEFL score of 450 (IELTS 4.5), or passed the entry English test organized by NLU.

QUY TRÌNH ĐÀO TẠO, ĐIỀU KIỆN TỐT NGHIỆP / EDUCATIONAL PROCESS AND GRADUATION REQUIREMENTS

Sinh viên được học trong điều kiện học tập tốt nhất bằng tiếng Anh, chương trình đào tạo được xây dựng trên cơ sở tham khảo chương trình đào tạo ngành Khoa học và Công nghệ Thực phẩm Đại học California-Davis, một trong các trường có uy tín hàng đầu của Hoa Kỳ về đào tạo kỹ sư Khoa học và Công nghệ Thực phẩm. Giảng viên là những cán bộ của trường Đại học Nông Lâm TPHCM và một số trường, viện nghiên cứu có kinh nghiệm giảng dạy, từng dạy và học tại các nước nói tiếng Anh; một số môn học sẽ do giáo sư của trường Đại học California-Davis (UCDavis) trực tiếp giảng dạy.

Quy trình đào tạo được tổ chức theo học chế tín chỉ. Điều kiện tốt nghiệp tuân theo Quy chế đào tạo theo học chế tín chỉ của trường Đại học Nông Lâm TPHCM. Sinh viên phải hoàn thành tất cả các học phần bắt buộc cũng như số học phần tự chọn theo yêu cầu của chương trình đào tạo, tổng lượng kiến thức tối thiểu là 131 TC (Không bao gồm 15 TC trong học kỳ chuẩn bị ngoại ngữ - học kỳ 1) với điểm trung bình tốt nghiệp $\geq 5,0$ theo thang điểm 10. Thực tập tốt nghiệp và đồ án tốt nghiệp cũng là những học phần bắt buộc, phải đạt điểm từ 5,0 trở lên.

Students are educated and trained in the best pedagogic environment. The courses are taught in English. The curriculum and syllabi were built based on the undergraduate program in Food Science and Technology of University of California, Davis (UCDavis), which received accreditation from U. S. News & World Report. Lecturers will be selected from NLU and other universities and research institutes, who have distinguished teaching experience in higher education, already taught technical subjects in English, or graduated from countries using English as first language. Some courses will be taught by the UCD's professors.

The educational process is designed in accordance with the credit-based system. The graduation conditions obey the Regulation of Credit-based Academic System of NLU. Student have to pass all the required courses and to complete the necessary amount of elective courses. The Total Course Requirements are 131 credits (NOT including 15 credits of English Preparatory); the CPA (Cumulated Grade-point Average) must be ≥ 5.0 (10-level system). The graduation practice and thesis are required courses, which also required a minimum grade point of 5.0.

THANG ĐIỂM / GRADING SYSTEM

Thang điểm 10 (điểm số và điểm chữ) theo quy chế đào tạo theo học chế tín chỉ của trường Đại học Nông Lâm Tp. Hồ Chí Minh.

The 10-scale grading system (letter or number grade) is to be used in accordance with the Regulation of Credit-based Academic System of NLU.



	10-scale			
	Number		Letter	
Pass*	From	9,5	To	10
	From	8,5	To	9,4
	From	8,0	To	8,4
	From	7,0	To	7,9
	From	6,5	To	6,9
	From	5,5	To	6,4
	From	5,0	To	5,4
	From	4,0	To	4,9
Not pass	below 4,0			F

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TÍN CHỈ NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

HỌC KỲ 1

Chuẩn bị ngoại ngữ (preparatory English)
Anh văn chuyên ngành 1 (professional English 1)

Giáo dục thể chất 1

HỌC KỲ 2

18*	Anh văn tổng quát (General English)	4-0
4	Anh văn chuyên ngành 2 (Professional English 2)	4-0
	Giải tích 1 (Calculus 1)	3-0
0-1*	Vật lý 1 (Physics 1)	2-0
	Thí nghiệm Vật lý 1 (Physics 1 Laboratory)	0-1
	Hóa đại cương 1 (General Chemistry 1)	2-0
	TH Hóa ĐC 1 (General Chemistry 1 Laboratory)	0-1
	Sinh học 1 (Biological Sciences 1)	2-0
	TH Sinh học 1 (Biological Sciences 1 Laboratory)	0-1
	Giáo dục thể chất 2*	0-1
	Quân sự 1 (lý thuyết)*	3-0
	Quân sự (thực hành)*	0-3

4

20

HỌC KỲ 3

Giải tích 2 (Calculus 2)
Vật lý 2 (Physics 2)
Thực hành Vật lý 2 (Physics 2 Laboratory)
Hóa đại cương 2 (General Chemistry 2)
TH Hóa ĐC 2 (General Chemistry 2 Laboratory)
Sinh học 2 (Biological Sciences 2)
TH Sinh học 2 (Biological Sciences 2 Laboratory)
Đường lối CM của Đảng CSVN
Môn tự chọn (chọn từ nhóm 1)

HỌC KỲ 4

3-0	Hóa sinh đại cương (General Biochemistry)	3-0
2-0	TH Hóa sinh đại cương (General Biochem Lab)	0-1
0-1	Hóa hữu cơ (Organic chemistry)	2-0
2-0	TH Hóa hữu cơ (Organic chemistry lab)	0-1
	Đại cương về Khoa học&Công nghệ Thực phẩm	
2-0	(Introduction to Food Science and Technology)	2-0
0-1	Dinh dưỡng đại cương (Introduction to Nutrition)	2-0
3-0	Các nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác Lênin	5-0
2-0		

20

16



HỌC KỲ 5

Hóa thực phẩm (Food Chemistry)	3-1	Khoa học cảm quan thực phẩm (Food Sensory Science)	3-1
Vi sinh thực phẩm (Food Microbiology)	3-1	Phương pháp phân tích thành phần hóa lý thực phẩm (Physical and Chemical Methods for Food analysis)	2-1
Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu trong thực phẩm (Food Experimental Design & Data analysis)	3-1	Thuộc tính của thực phẩm (Food Properties)	3-1

Môn tự chọn (chọn từ nhóm 1)

HỌC KỲ 6

Truyền nhiệt và truyền khối (Heat and mass transfer in food processing)	3		2-0
	15		13

HỌC KỲ 7

Nguyên lý đảm bảo chất lượng trong chế biến thực phẩm (Principles of Quality Assurance in Food Processing)	2-0	Báo cáo chuyên đề (Food Science Seminar)	0-1
Quá trình đông lạnh thực phẩm (Food Freezing)	2-0	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2-0
Phát triển sản phẩm thực phẩm (Food Product Development)	2-0	Môn tự chọn (chọn từ nhóm 2)	14
Ý tưởng thiết kế sản phẩm mới (New Product Ideas)	2-0		17
Bao bì thực phẩm (Food Packaging)	2-0		
An toàn vệ sinh nhà máy chế biến thực phẩm (Food processing plant sanitation)	2-0		
Các quá trình cơ bản trong công nghệ thực phẩm (Food Engineering)	2-1		
Thực tập rèn nghề (Food Product Development Field Study)	0-1		

HỌC KỲ 8

Khóa luận tốt nghiệp (Senior Project)	8
Môn tự chọn (chọn từ nhóm 2)	7
	15

HỌC KỲ 9

Khóa luận tốt nghiệp (Senior Project)	8
Môn tự chọn (chọn từ nhóm 2)	7

*: những môn học không cộng tín chỉ trong chương trình
TỔNG CỘNG: 136 TÍN CHỈ

DANH SÁCH CÁC MÔN HỌC TỰ CHỌN

STT	TÊN MÔN HỌC	TỔNG TC	LT	TH	GHI CHÚ
NHÓM 1: KHỐI KIẾN THỨC KHOA HỌC XÃ HỘI VÀ NHÂN VĂN					
1	Khoa học môi trường (Environmental Science)	2	2		
2	Xã hội học (Sociology)	2	2		
3	Pháp luật Việt Nam đại cương (Introduction to Vietnam Law system)	2	2		
4	Kinh tế học đại cương (Introduction to Economics)	2	2		
5	Đại cương về quản lý chất lượng công nghiệp (Introduction to Industrial Quality Management)	3	3		
6	Quản trị kinh doanh (Business Management)	3	3		
7	Kế toán đại cương (Introduction to Accounting)	3	3		
8	Marketing căn bản (Marketing)	3	3		
NHÓM 2: KHỐI KIẾN THỨC CHUYÊN NGHIỆP					
1	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa (Technology of Milk and Dairy Products)	4	3	1	
2	Khoa học về thịt và công nghệ chế biến thịt (Meat Science and Technology of Meat Products)	4	3	1	

3	Công nghệ bảo quản và chế biến thủy sản (Sea Food Processing)	4	3	1
4	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao (Technology of Tea, Coffee and Cocoa Products)	3	2	1
5	Công nghệ chế biến rau quả (Fruit and Vegetables Processing)	4	3	1
6	HACCP và đánh giá mối nguy (HACCP and Risk Assessment)	2	2	0
7	Công nghệ chế biến thức uống (Technology of Beverages)	3	2	1
8	Công nghệ bảo quản và chế biến ngũ cốc và củ cho bột (Post harvest technology of Cereals and Amylaceous Tubers)	3	2	1
9	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm (Technology of Edible Fats and Oils)	2	2	0
10	Các chất làm ngọt và công nghệ đường mía (Sweeteners and Technology of Cane sugar)	3	2	1
11	Công nghệ enzyme (Introduction to Enzymology)	3	2	1
12	Độc tố thực phẩm (Food Toxicology)	2	2	0
13	Bệnh nhiễm khuẩn từ thực phẩm (Food-borne infection)	2	2	0

CƠ SỞ VẬT CHẤT PHỤC VỤ ĐÀO TẠO / TEACHING FACILITIES

TT	Phòng thí nghiệm	Đơn vị quản lý	Môn học
No	Laboratory	Department	Courses
1	Phòng thí nghiệm Hóa Thực Phẩm (Food Chemistry lab)	Khoa Công Nghệ Thực Phẩm (Food Science and Technology Faculty)	Thực hành hóa thực phẩm (Food Chemistry Laboratory), Công nghệ enzyme (Introduction to Enzymology)
2	Phòng Thí Nghiệm Cảm quan (sensory evaluation lab)	Khoa Công Nghệ Thực Phẩm (Food Science and Technology Faculty)	Thiết kế và phân tích các dữ liệu cảm quan thực phẩm (Design and analysis for sensory evaluation of foods)
3	Phòng Thí Nghiệm Vi sinh (Microbiology lab)	Khoa Công Nghệ Thực Phẩm (Food Science and Technology Faculty)	Thực hành vi sinh Thực Phẩm (Food Microbiology Lab)
4	Trung Tâm Phân Tích (Center for analysis)	Viện Công Nghệ Sinh Học (Institute of Biotechnology)	Phương pháp phân tích thực phẩm (Physical and chemical methods for food analysis)
5	Phòng Thí Nghiệm Kỹ Thuật Thực Phẩm	Khoa Công Nghệ Thực Phẩm (Food Science and Technology Faculty)	Các quá trình cơ bản trong công nghệ thực phẩm (Food Engineering), Thực hành thuộc tính của thực phẩm (Food Properties Lab)
6	Phòng Thí Nghiệm Dinh Dưỡng Thực Phẩm	Khoa Công Nghệ Thực Phẩm (Food Science and Technology Faculty)	Dinh dưỡng (Introduction to nutrition)
7	Trung Tâm Nghiên Cứu Chế Biến Rau Quả	Khoa Công Nghệ Thực Phẩm (Food Science and Technology Faculty)	Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả (Fruit and Vegetable Processing), Công nghệ chế biến thức uống (Technology of Beverages)
8	Xưởng Chế Biến sản phẩm Thịt-Cá	Khoa Công Nghệ Thực Phẩm (Food Science and Technology Faculty)	Khoa học về thịt và công nghệ chế biến thịt (Meat Science and Technology of Meat Products), Công nghệ bảo quản và chế biến thủy sản (Sea Food Processing)

9	Phòng Thí Nghiệm Phát Triển Sản Phẩm	Khoa Công Nghệ Thực Phẩm (Food Science and Technology Faculty)	Phát triển sản phẩm (Food Product Development)
10	Phòng Thực Hành Vi Tính	Khoa Công Nghệ Thông Tin (Faculty of Computer Science)	Thống kê sinh học (Biostatistics)
11	Phòng Thực Hành Công Nghệ Hóa (Chemistry engineering Lab)	Faculty of Chemistry Engineering	Thực hành thuộc tính của thực phẩm (Food Properties Lab)
12	Phòng thí nghiệm công nghệ tiên tiến (Advanced engineering lab)	Khoa Công Nghệ Thực Phẩm (Food Science and Technology Faculty)	Nghiên cứu chuyên sâu (Advanced Technology Research)
13	Phòng thí nghiệm phân tích thực phẩm (Food analysis lab)	Khoa Công Nghệ Thực Phẩm (Food Science and Technology Faculty)	Phân tích thực phẩm (Food Analysis)

THƯ VIỆN / LIBRARIES

Sinh viên chương trình tiên tiến Công Nghệ Thực Phẩm được ưu tiên sử dụng các tài nguyên giảng dạy sẵn có của nhà trường tại thư viện, thư viện sách giáo trình và tài liệu tham khảo tại các đơn vị tham gia giảng dạy và khoa chuyên ngành. Các tài liệu và giáo trình tiếng Anh phục vụ riêng cho chương trình tiên tiến cũng đã được nhà trường lên kế hoạch đặt mua.

Students of advanced undergraduate Food Technology program have higher priorities to use available teaching resources at Nong Lam University library, reference libraries at departments that participate in teaching for the program. Teaching materials reserved for the advanced program are planned to be purchased each year.

ĐỊA CHỈ LIÊN LẠC:

Khoa Công Nghệ Thực Phẩm
Trường Đại học Nông Lâm
P. Linh Trung, Q. Thủ Đức, Tp. HCM, Việt Nam
ĐT: (84-8) 38960871 - Fax: (84-8) 37240077
Website: <http://fst.hcmuaf.edu.vn>

CONTACT DETAILS:

Faculty of Food Science and Technology
Nong Lam University
Linh Trung ward, Thu Duc Dist., Hochiminh City
Phone: (84-8) 38960871 - Fax: (84-8) 37240077
Website: <http://fst.hcmuaf.edu.vn>