

**THỐNG KÊ HIỆN TRẠNG GIÁO TRÌNH - TÀI LIỆU THAM KHẢO THEO ĐỀ CƯƠNG MÔN HỌC**

STT	Tên môn học	Mã MH	Tài liệu sử dụng cho môn học (khoa đề nghị)	Dạng tài liệu	Thực trạng có tại thư viện (gồm thư viện Lương Định Của và thư viện khoa)	
					Tài liệu đáp ứng	Tài liệu liên quan
<b>KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM</b>						
<b>Tổng số môn học 48</b>						
<b>Tổng số môn học có giáo trình tại thư viện: 34 (71%)</b>						
<b>Tổng số môn học không có giáo trình : 14(29%)</b>						
1	CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM (FOOD PROCESSING TECHNOLOGY)	CP02018	Giáo trình công nghệ sản xuất bia và nước giải khát, Nguyễn Thị Hiền, 2016. NXB Lao động.	GT	Giáo trình công nghệ sản xuất bia và nước giải khát, Nguyễn Thị Hiền, 2016. NXB Lao động.	
			Giáo trình các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm - công nghệ sinh học. Tập 1: các quá trình và thiết bị chuyên khối. Tôn Thất Minh, (CB), Phạm Anh Tuấn, 2017. NXB Bách khoa, Hà Nội.	GT	không	1. Giáo trình các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm - công nghệ sinh học. Tập 2, Các quá trình và thiết bị trao đổi nhiệt /Tôn Thất Minh (c.b), Phạm Anh Tuấn, Nguyễn Tân Thành. -- H. : Bách Khoa, 2016. 2. Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hoá chất và thực phẩm . Tập 1, Các quá trình thuỷ lực, bơm, quạt, máy nén Tác giả: Nguyễn Bin. Nơi xuất bản: H. : Khoa học kỹ thuật Năm xuất bản: 2008
			Giáo trình các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm - công nghệ sinh học. Tập 2: các quá trình và thiết bị trao đổi nhiệt, 2017. NXB Bách khoa, Hà Nội.	GT	Giáo trình các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm - công nghệ sinh học. Tập 2: các quá trình và thiết bị trao đổi nhiệt, 2017. NXB Bách khoa, Hà Nội.	
			Nghiên cứu sản xuất giò lụa sử dụng phụ gia có nguồn gốc tự nhiên. Nguyễn Trường Thành, 2019. Đề tài cấp trường, HVNNVN.	GT	không	
2	TRUYỀN THÔNG GIÁO DỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM (FOOD SAFETY AND HYGIENE: COMMUNICATION AND EDUCATION)	CP 03070	<i>Một số phương pháp và kỹ năng truyền thông (2007). Trung tâm nước sạch và vệ sinh môi trường nông thôn, Bộ NN và PTNT.</i>	GT	không	Truyền thông : Lý thuyết và kỹ năng cơ bản Tác giả: Nguyễn Văn Dũng (ch.b.), Đỗ Thị Thu Hằng. Chủ đề: Truyền thông -- Lý thuyết -- Kỹ năng; Truyền thông; Lý thuyết; Kỹ năng. Nơi xuất bản: H. : Thông tin và Truyền thông. Năm xuất bản: 2018
			<i>Luật An toàn thực phẩm, 2010( Luật số 55/2010/QH12 của Quốc hội)</i>	GT	x	
			Nguyễn Đức Lượng, Phạm Minh Tâm (1999). Vệ sinh và an toàn thực phẩm. Đại học Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh.	TK	không	Nguyễn Đức Lượng, Phạm Minh Tâm (1997). Vệ sinh và an toàn thực phẩm. Đại học Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh.

3	KỸ THUẬT SINH HỌC PHÂN TỬ VÀ MIỀN DỊCH TRONG PHÂN TÍCH THỰC PHẨM (MOLECULAR BIOLOGICAL AND IMMUNOLOGICAL TECHNIQUES IN FOOD ANALYSIS)	CP03068	Nguyễn Thị Minh Tú, Hoàng Quốc Tuấn, Nguyễn Thị Thảo, Nguyễn Hoàng Dũng, Vũ Hồng Sơn, Đỗ Biên Cương, Trương Quốc Phong (2016). Giáo trình kiểm định và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	GT	Nguyễn Thị Minh Tú, Hoàng Quốc Tuấn, Nguyễn Thị Thảo, Nguyễn Hoàng Dũng, Vũ Hồng Sơn, Đỗ Biên Cương, Trương Quốc Phong (2016). Giáo trình kiểm định và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	
			Ngô Xuân Mạnh, Nguyễn Hoàng Anh, Nguyễn Thị Lâm Đoàn, Nguyễn Văn Lâm (2013). Giáo trình công nghệ sinh học thực phẩm. Nhà xuất bản Đại học Nông nghiệp	TK	Ngô Xuân Mạnh, Nguyễn Hoàng Anh, Nguyễn Thị Lâm Đoàn, Nguyễn Văn Lâm (2013). Giáo trình công nghệ sinh học thực phẩm. Nhà xuất bản Đại học Nông nghiệp	Công nghệ sinh học trong sản xuất thực phẩm : Chuyên đề thông tin Chủ đề: Thực phẩm -- Công nghệ sinh học; Thực phẩm sạch; Công nghệ sinh học; Bảo quản thực phẩm. Định dạng: 1Compact disc. ; 5 1/2 in. TÀI LIỆU ĐIỆN TỬ. Ngôn ngữ: English
			Popping, B; Diaz-Amigo, C; Hoenicke (2010). Molecular Biological and Immunological Techniques and Applications for Food Chemists.	TK	Popping, B; Diaz-Amigo, C; Hoenicke (2010). Molecular Biological and Immunological Techniques and Applications for Food Chemists.	
			Kalidas, S; Gopinadhan, P; Robert E. Levin Anthony P; Robert E, L (2005). Food Biotechnology	TK	Kalidas, S; Gopinadhan, P; Robert E. Levin Anthony P; Robert E, L (2005). Food Biotechnology	Food Science and Food Biotechnology / Gustavo F. Gutierrez-Lopez, Gustavo V. Barbossa-Canovas Edited by New York : CRC Press , 2003
			Nguyen Thi Lam Doan, Van Hoorde Koenraad, Cnockaert Margo, De Brandt Evie, De Bruyne Katrien, Le Thanh Binh, Vandamme Peter (2013). A culture-dependent and -independent approach for the identification of lactic acid bacteria associated with the production of nem chua, a Vietnamese fermented meat product. Journal of Food Research International, 50, 232 -240	TK	x(foto) chưa chuyển dl xuống	
4	VỆ SINH NHÀ MÁY THỰC PHẨM (FOOD PLANT SANITATION)	CP03015	Lê Thị Hồng Ánh (chủ biên), 2017. Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm. NXB Đại học Quốc gia TP. HCM.	GT	không	Bài giảng vệ sinh an toàn thực phẩm có nguồn gốc động vật. 2.Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm./Hà Huy Khôi H.: Y học, 2004 3.Pháp lệnh vệ sinh an toàn thực phẩm H. : Chính trị quốc gia, 2004
			Vũ Thi Thu, Trần Thị Định (2015). Những nguyên nhân cơ bản gây nhiễm độc nông sản thực phẩm và một số biện pháp phòng tránh. NXB Khoa học và kỹ thuật.	GT	Vũ Thi Thu, Trần Thị Định (2015). Những nguyên nhân cơ bản gây nhiễm độc nông sản thực phẩm và một số biện pháp phòng tránh. NXB Khoa học và kỹ thuật.	
			Tôn Thất Minh (c.b), Phạm Anh Tuấn (2016). Giáo trình các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm - công nghệ sinh học. Tập 1, Các quá trình và thiết bị chuyển khối. NXB Bách Khoa Hà Nội.	GT	Tôn Thất Minh (c.b), Phạm Anh Tuấn (2016). Giáo trình các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm - công nghệ sinh học. Tập 1, Các quá trình và thiết bị chuyển khối. NXB Bách Khoa Hà Nội.	

			Nguyễn Thị Hiền (Chủ biên, 2003). Vai trò của nước và hệ thống tẩy rửa khử trùng (CIP) trong nhà máy thực phẩm. NXB Khoa học và kỹ thuật.	GT	Nguyễn Thị Hiền (Chủ biên, 2003). Vai trò của nước và hệ thống tẩy rửa khử trùng (CIP) trong nhà máy thực phẩm. NXB Khoa học và kỹ thuật.	
			Norman G. Marriott, Robert B. Gravani (fifth edition, 2006). Principle of Food Sanitation (Food Science Text Series). ISBN-13: 978-0387250250	GT	không	
			Bài giảng do giảng viên biên soạn (cung cấp cho sinh viên trong buổi học đầu tiên)	GT	không	
			Tôn Thất Minh (c.b), Phạm Anh Tuấn, Nguyễn Tân Thành (2015). Giáo trình các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm - công nghệ sinh học. Tập 2, Các quá trình và thiết bị trao đổi nhiệt. NXB Bách khoa Hà Nội.	TK	Tôn Thất Minh (c.b), Phạm Anh Tuấn, Nguyễn Tân Thành (2015). Giáo trình các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm - công nghệ sinh học. Tập 2, Các quá trình và thiết bị trao đổi nhiệt. NXB Bách khoa Hà Nội.	
			Michael M. Cramer (2006). Food Plant Sannitation Design, Maintenance, and Good Manufacturing Practices. CRC Taylor & Francis.	TK	Michael M. Cramer (2006). Food Plant Sannitation Design, Maintenance, and Good Manufacturing Practices. CRC Taylor & Francis.	
			Bibek Ray, Arun Bhunia (2014). Fundamental food microbiology (fifth edition). NULL	TK	Bibek Ray, Arun Bhunia (2014). Fundamental food microbiology (fifth edition). NULL	
5	QUẢN LÝ BẾP ĂN CÔNG NGHIỆP (INDUSTRIAL CATERING MANAGEMENT)	CP03067	Bài giảng do giáo viên cung cấp	GT	không	
			Yasmine Motarjemi, Huub Lelieveld (2014). Food safety management: a practical guide for the food industry	GT	Yasmine Motarjemi, Huub Lelieveld (2014). Food safety management: a practical guide for the food industry	
			Hà Duyên Tư, Lê Ngọc Tú (2013). Phân tích hóa học thực phẩm	GT	Hà Duyên Tư, Lê Ngọc Tú (2013). Phân tích hóa học thực phẩm	
			Lê Thanh Bình (2012). Cơ sở vi sinh vật học thực phẩm	TK	Lê Thanh Bình (2012). Cơ sở vi sinh vật học thực phẩm	
			J. Peter Clark (2009). Practical Design, Construction and Operation of Food Facilities	TK	J. Peter Clark (2009). Practical Design, Construction and Operation of Food Facilities	
			Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam (2007)	TK	Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam (2007)	
			C. Pignata, D. D'Angelo, E. Fea, G. Gilli (2017). A review on microbiological decontamination of fresh produce with non thermal plasma. Journal of Applied Microbiology 122, 1438 – 1455.	TK	C. Pignata, D. D'Angelo, E. Fea, G. Gilli (2017). A review on microbiological decontamination of fresh produce with non thermal plasma. Journal of Applied Microbiology 122, 1438 – 1455.	

			S. K. SAGOO, C. L. LITTLE, and R. T. MITCHELL (2003). Microbiological Quality of Open Ready-to-Eat Salad Vegetables: Effectiveness of Food Hygiene Training of Management. Journal of Food Protection: September 2003, Vol. 66, No. 9, pp. 1581-1586.	TK	không	
			Nguyễn Thị Thu Nga (2015). Nghiên cứu ảnh hưởng của điều kiện bảo quản đến hàm lượng glucosinolates trong súp lơ xanh.	TK	không	
6	BỆNH HỌC THỰC PHẨM (FOOD BORNE DISEASE)	CP03066	Lê Huy Chính (2007). <i>Vi sinh vật y học</i> , Nhà xuất bản Y học, Hà Nội, tr. 310-314	GT	không	Vi sinh vật y học. Tác giả: Nguyễn Thị Chính (chủ biên), Trương Thị Hoà. Nơi xuất bản: H. : Đại học Quốc gia Hà nội Năm xuất bản: 2005
			Bùi Đại (2001). <i>Bệnh học truyền nhiễm</i> , Nhà xuất bản Y học.	GT	Bùi Đại (2001). <i>Bệnh học truyền nhiễm</i> , Nhà xuất bản Y học.	Dịch tễ học các bệnh truyền nhiễm. Tác giả: Dương Đình Thiện. Nơi xuất bản: H.: Y học. Năm xuất bản: 2001
			Nguyễn Thị Thanh Thủy, Đặng Xuân Sinh (2017). <i>Bệnh do truyền lây và ô nhiễm qua thực phẩm</i> . Nhà xuất bản Đại học Nông nghiệp.	GT	Nguyễn Thị Thanh Thủy, Đặng Xuân Sinh (2017). <i>Bệnh do truyền lây và ô nhiễm qua thực phẩm</i> . Nhà xuất bản Đại học Nông nghiệp.	
			Nguyễn Văn Đề (2013). <i>Ký sinh trùng trong lâm sàng</i> , Nhà xuất bản Y học	TK	không	
			Bùi Minh Đức (2005). <i>Các bệnh ô nhiễm – lây truyền do thực phẩm</i> , Nhà xuất bản Y học.	TK CNTP	không	Các bệnh truyền nhiễm thường gặp ở lợn và biện pháp phòng trị. Tác giả: Phạm Sỹ Lăng (c.b), Trương Văn Dung, (et...al), 2011, 2009
			Nguyễn Bá Hiên (2012). <i>Giáo trình Bệnh truyền nhiễm thú y</i> , Nhà xuất bản Đại học Nông nghiệp.	TK	Giáo trình bệnh truyền nhiễm thú y /Nguyễn Bá Hiên. TS., Huỳnh Thị Mỹ Lệ. TS, Đồng chủ biên...[et al]. -- H. : Học viện Nông Nghiệp, 2020. -- 0	Nguyễn Bá Hiên (2012). <i>Giáo trình Bệnh truyền nhiễm thú y</i> , Nhà xuất bản Đại học Nông nghiệp.
			Trần Vinh Hiển, Trần Thị Kim Dung (2008). <i>Ký sinh trùng liên quan giữa thú và người</i> , Nhà xuất bản Y học.	TK	không	1. Bệnh ký sinh trùng truyền lây giữa người và động vật./ Nguyễn Văn Đề, Phạm Văn Khuê H.:Giáo Dục,2009 2. Bệnh ký sinh trùng của vật nuôi và thú hoang lây sang người. T1 /Nguyễn Phước Tương Hà nội. : Nông nghiệp, 2002
			Trần Xuân Mai (2010). <i>Ký sinh trùng Y học</i> , Nhà xuất bản Y học, tr 262 - 264.	TK	không	1. Ký sinh trùng y học / Chủ biên:Phạm Văn Thân H. : Y học, 1998-Trung tâm TTTV Lương Định Của :KLUU 2. Ký sinh trùng y học: Giáo trình thực tập / Trần Thị Hồng, Nhữ Thị Hoa ... [et al.], biên soạn H. : Khoa học và kỹ thuật, 2013.

			Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc hội.	TK	Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc hội.	
			Luật phòng, chống bệnh truyền nhiễm số 03/2007/QH12 của Quốc hội.	TK	Luật phòng, chống bệnh truyền nhiễm số 03/2007/QH12 của Quốc hội.	
			Phạm Văn Thân (2007). <i>Ký sinh trùng</i> , Nhà xuất bản Giáo dục, Hà Nội, tr.123-126.	TK	không	Ký sinh trùng y học / Chủ biên:Phạm Văn Thân H. : Y học, 1998.
			Trịnh Đình Thâu (2016). <i>Bệnh truyền lây giữa động vật và người</i> , Nhà xuất bản Đại học Nông nghiệp.	TK	Trịnh Đình Thâu (2016). <i>Bệnh truyền lây giữa động vật và người</i> , Nhà xuất bản Đại học Nông nghiệp.	
7	ĐỒ ÁN CHUYÊN NGÀNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ ATTP (PROJECT ON QUALITY MANAGEMENT AND FOOD SAFETY)	CP03025	Bài giảng đồ án Quản lý chất lượng, Phan Thị Phương Thảo, 2015	GT	không	<b>1.Quản lý chất lượng thực phẩm / Đống Thị Anh Đào Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2014-Trung tâm TTTV Lương Định Của</b> <b>2.Quản lý và Kiểm tra chất lượng thực phẩm / Hà Duyên Tư (ch.b.). H. : Bách khoa Hà Nội, 1996</b> <b>3.Quản lý chất lượng thực phẩm / Hà Duyên Tư (ch.b.). H. : Bách khoa Hà Nội, 2010</b>
			Quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm, Hà Duyên Tư, 2006	GT	không	Quản lý chất lượng thực phẩm / Hà Duyên Tư (ch.b.). H. : Bách khoa Hà Nội, 2010.
			Hà Duyên Tư, chủ biên, <i>Quản lý và Kiểm tra chất lượng thực phẩm</i> . ĐHBK, 1996.	TK CNTP	không	
			Hà Duyên Tư, <i>Quản lý chất lượng thực phẩm</i> . Nxb. Khoa học kỹ thuật. Hà Nội 2010.	TK CNTP	không	Quản lý chất lượng thực phẩm / Đống Thị Anh Đào . - Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 201
			Phó Đức Trù, chủ biên; Phạm Hồng, <i>ISO 9000-2000, tập 1, 2</i> , Hà Nội 9-2001.	TK	không	
8	PHÂN TÍCH RỦI RO (RISK ANALYSIS)	CP02012	Vũ Thị Thu, Trần Thị Định, 2015. <i>Những nguyên nhân cơ bản gây nhiễm độc nông sản thực phẩm và một số biện pháp phòng tránh</i> . Nhà xuất bản Khoa học và kỹ thuật.	GT	Vũ Thị Thu , Trần Thị Định , 2015. <i>Những nguyên nhân cơ bản gây nhiễm độc nông sản thực phẩm và một số biện pháp phòng tránh</i> . Nhà xuất bản Khoa học và kỹ thuật.	
			Yasmine Motarjemi, Huub Lelieveld, 2014. <i>Food safety management: a practical guide for the food industry</i> . Elsevier.	TK	Yasmine Motarjemi, Huub Lelieveld, 2014. <i>Food safety management: a practical guide for the food industry</i> . Elsevier.	
			Molak, V., 1997. <i>Fundamentals of Risk Analysis and Risk Management</i> . CRC Press.	TK CNTP	không	
			Nguyễn Công Khả và Nguyễn Việt Hùng, 2011. <i>Đánh giá nguy cơ vi sinh vật trong thực phẩm</i> . NXB Y học	TK CNTP	không	

			Sumner. J, Ross T., Ababouch. L, 2009. Áp dụng đánh giá nguy cơ trong ngành thủy sản. NXB Nông nghiệp	TK	Sumner. J, Ross T., Ababouch. L, 2009. Áp dụng đánh giá nguy cơ trong ngành thủy sản. NXB Nông nghiệp	
9	QUY PHẠM THỰC HÀNH SẢN XUẤT NÔNG NGHIỆP TỐT (GOOD AGRICULTURAL PRACTICES)	CP 03065	Bộ Nông nghiệp và PTNT (2012). Thông tư Quy định về chứng nhận sản phẩm thủy sản, trồng trọt, chăn nuôi được sản xuất, sơ chế phù hợp với Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt. Thông tư số 48/2012/TT-BNNPTNT ngày 26/09/2012.	GT	Bộ Nông nghiệp và PTNT (2012). Thông tư Quy định về chứng nhận sản phẩm thủy sản, trồng trọt, chăn nuôi được sản xuất, sơ chế phù hợp với Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt. Thông tư số 48/2012/TT-BNNPTNT ngày 26/09/2012.	
			Bộ Nông nghiệp và PTNT (2008). Quyết định Ban hành Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho rau, quả tươi an toàn. Quyết định Số: 379/QĐ-BNN-KHCN ngày 28 tháng 01 năm 2008.	GT	Bộ Nông nghiệp và PTNT (2008). Quyết định Ban hành Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho rau, quả tươi an toàn. Quyết định Số: 379/QĐ-BNN-KHCN ngày 28 tháng 01 năm 2008.	
			Bộ Nông nghiệp và PTNT (2015). Quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi bò sữa tại Việt Nam.	GT	Bộ Nông nghiệp và PTNT (2015). Quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi bò sữa tại Việt Nam.	
			Bộ Nông nghiệp và PTNT (2015). Quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi lợn tại Việt Nam.	GT	Bộ Nông nghiệp và PTNT (2015). Quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi lợn tại Việt Nam.	
			Bộ Nông nghiệp và PTNT (2015). Quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi gà tại Việt Nam.	GT	Bộ Nông nghiệp và PTNT (2015). Quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi gà tại Việt Nam.	
			Bộ Nông nghiệp và PTNT (2015). Quy phạm thực hành nuôi trồng thủy sản tốt Việt Nam.	GT	Bộ Nông nghiệp và PTNT (2015). Quy phạm thực hành nuôi trồng thủy sản tốt Việt Nam.	
			Trần Thị Định, Nguyễn Thị Bích Thủy, Vũ Thị Thu, Nguyễn Thị Thu Nga, Vũ Thị Kim Oanh, Maarten Mertog, Bart Nicolai. <b>Quản lý chất lượng quả vải, nhãn sau thu hoạch.</b> Nhà xuất bản Nông nghiệp. ISBN: 978-604-60-2349-4.	GT	không	
			Asean Secretariat (2006). Good agricultural practices for production of fresh fruit and vegetables in Asean region. Quality assurance systems for Asean fruit and vegetables project ASEAN Australia Development Cooperation Program.	TK CNTP	không	
			GlobalGAP (2015). Integrated farm assurance V5.0. Control points and compliance criteria - All farm base.	TK CNTP	không	
			GlobalGAP (2015). Integrated farm assurance V5.0. Control points and compliance criteria – Crops base.	TK CNTP	không	

GlobalGAP (2015). Integrated farm assurance V5.0. Control points and compliance criteria – Fruit and Vegetables.	TK CNTP	không	
Bộ Nông nghiệp và PTNT (2008). Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho chè búp tươi an toàn. Quyết định Số: 1121/QĐ-BNN-KHCN ngày 14 tháng 4 năm 2008.	TK	Bộ Nông nghiệp và PTNT (2008). Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho chè búp tươi an toàn. Quyết định Số: 1121/QĐ-BNN-KHCN ngày 14 tháng 4 năm 2008.	
Bộ Nông nghiệp và PTNT (2010). Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho lúa.	TK	Bộ Nông nghiệp và PTNT (2010). Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho lúa.	
Bộ Nông nghiệp và PTNT (2010). Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho lúa.	TK	Bộ Nông nghiệp và PTNT (2010). Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho lúa.	
Bộ Nông nghiệp và PTNT (2010). Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho cà phê.	TK	Bộ Nông nghiệp và PTNT (2010). Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho cà phê.	
Bộ Nông nghiệp và PTNT (2015). Quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi bò thịt tại Việt Nam.	TK	Bộ Nông nghiệp và PTNT (2015). Quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi bò thịt tại Việt Nam.	
Bộ Nông nghiệp và PTNT (2015). Quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi dê sữa tại Việt Nam.	TK	Bộ Nông nghiệp và PTNT (2015). Quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi dê sữa tại Việt Nam.	
Bộ Nông nghiệp và PTNT (2015). Quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi dê thịt tại Việt Nam.	TK	Bộ Nông nghiệp và PTNT (2015). Quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi dê thịt tại Việt Nam.	
Rene Cardinal, Jean Coulombe, Lucie Verdon, Caroline Côté, Nguyễn Quốc Vọng, Đỗ Hồng Khanh, Đỗ Thị Ngọc Huyền, Trần Thế Tường, Nguyễn Kim Chiến, Phạm Minh Thu, Cao Văn Hùng, Lê Sơn Hà, Cao Việt Hà, Vũ Tuấn Linh (2010). Sổ tay hướng dẫn áp dụng VietGAP/GMPs chuỗi sản xuất kinh doanh rau quả tươi. Dự án xây dựng và kiểm soát chất lượng nông sản thực phẩm - Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản - Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn.	TK	Rene Cardinal, Jean Coulombe, Lucie Verdon, Caroline Côté, Nguyễn Quốc Vọng, Đỗ Hồng Khanh, Đỗ Thị Ngọc Huyền, Trần Thế Tường, Nguyễn Kim Chiến, Phạm Minh Thu, Cao Văn Hùng, Lê Sơn Hà, Cao Việt Hà, Vũ Tuấn Linh (2010). Sổ tay hướng dẫn áp dụng VietGAP/GMPs chuỗi sản xuất kinh doanh rau quả tươi. Dự án xây dựng và kiểm soát chất lượng nông sản thực phẩm - Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản - Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn.	
Shashi Sareen (2014). Training manual on Implementing ASEANGAP in the fruit and vegetable sector: Its certification and accreditation. Food and Agriculture Organization of the United Nations Regional Office for Asia and the Pacific Bangkok.	TK	không	

10	KỸ THUẬT THANH TRA AN TOÀN THỰC PHẨM (INSPECTION TECHNIQUES IN FOOD SAFETY)	CP03051	Nguyễn Vĩnh Hoàng (2017). Bài giảng kỹ thuật thanh tra an toàn thực phẩm. Hà Nội, 2017.	GT	Nguyễn Vĩnh Hoàng (2017). Bài giảng kỹ thuật thanh tra an toàn thực phẩm. Hà Nội, 2017.	Thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm: Tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên và bếp ăn tập thể : Dự án hỗ trợ kỹ thuật / Trần Quang Trung. H., 2012.
			TCVN 5451: 2008 - Ngũ cốc, đậu đỗ và sản phẩm nghiền – Lấy mẫu từ khối hàng tĩnh	TK	TCVN 5451: 2008 - Ngũ cốc, đậu đỗ và sản phẩm nghiền – Lấy mẫu từ khối hàng tĩnh	
			TCVN 5102: 1990 - Rau quả tươi. Lấy mẫu	TK	TCVN 5102: 1990 - Rau quả tươi. Lấy mẫu	
			TCVN 6400: 2010 - Sữa và các sản phẩm sữa. Hướng dẫn lấy mẫu	TK	TCVN 6400: 2010 - Sữa và các sản phẩm sữa. Hướng dẫn lấy mẫu	
			TCVN 4833-1: 2002 - Thịt và sản phẩm thịt. Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu thử. Phần 1: Lấy mẫu	TK	TCVN 4833-1: 2002 - Thịt và sản phẩm thịt. Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu thử. Phần 1: Lấy mẫu	
			TCVN 5276: 1990 - Thủy sản. Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu	TK	TCVN 5276: 1990 - Thủy sản. Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu	
11	QUẢN LÝ CHUỖI CUNG ỨNG VÀ TRUY XUẤT NGUỒN GỐC THỰC PHẨM (FOOD SUPPLY CHAIN MANAGEMENT AND TRACEABILITY)	CP03050	Bài giảng “ <i>Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm</i> ”. Vũ Thị Kim Oanh (Do giảng viên biên soạn và cung cấp)	GT	không	Quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm nông lâm sản không bảo đảm an toàn : Thông tư Số 74 /2011/TT-BNNPTNT, ngày 31 tháng 10 năm 2011. Tác giả: Bộ nông nghiệp và phát triển nông thôn. Năm xuất
			Nguyễn Thị Minh Tú (chủ biên). 2016. <i>Giáo trình kiểm định và truy xuất nguồn gốc thực phẩm</i> . NXB Bách Khoa Hà Nội	GT	Nguyễn Thị Minh Tú (chủ biên). 2016. <i>Giáo trình kiểm định và truy xuất nguồn gốc thực phẩm</i> . NXB Bách Khoa Hà Nội	
			Trần Thị Định, Thái Thị Minh, Vũ Thị Kim Oanh, Nguyễn Thị Hoàng Lan, Nguyễn Văn Phương, Đặng Thị Kim Hoa. 2019. <i>Phân tích chuỗi giá trị thực phẩm Đà Nẵng và thiết kế mô hình thành phố thực phẩm thông minh</i> . (Báo cáo kết quả của dự án)	GT	không	
			Thông tư 27/2018/TT-BNNPTNT. <i>Quản lý, truy xuất nguồn gốc lâm sản</i> . Bộ NN&PTNT	TK	Thông tư 27/2018/TT-BNNPTNT. <i>Quản lý, truy xuất nguồn gốc lâm sản</i> . Bộ NN&PTNT	
			THÔNG TƯ Số: 03 /2011/TT-BNNPTNT, ngày 21 tháng 01 năm 2011 . <i>Quy định về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm không đảm bảo chất lượng , an toàn thực phẩm trong lĩnh vực thủy sản</i> . BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN.	TK	THÔNG TƯ Số: 03 /2011/TT-BNNPTNT, ngày 21 tháng 01 năm 2011 . <i>Quy định về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm không đảm bảo chất lượng , an toàn thực phẩm trong lĩnh vực thủy sản</i> . BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN.	



			Thông tư số 74 /2011/TT-BNNPTNT, ngày 31 tháng 10 năm 2011. <i>Quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm nông lâm sản không bảo đảm an toàn</i> . Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.	TK	Thông tư số 74 /2011/TT-BNNPTNT, ngày 31 tháng 10 năm 2011. <i>Quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm nông lâm sản không bảo đảm an toàn</i> . Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.	
			Thông tư số 02 / 2013 /TT-BNNPTNT, ngày 05 tháng 01 năm 2013. <i>Quy định phân tích nguy cơ và quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối</i> . Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.	TK	Thông tư số 02 / 2013 /TT-BNNPTNT, ngày 05 tháng 01 năm 2013. <i>Quy định phân tích nguy cơ và quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối</i> . Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.	
			Bourlakis M.A., Weightman P.W.H., 2003. Food Supply Chain Management	TK CNTP	không	Food supply chain management and logistic: From farm to fork / Samir Dani Koganpage, 2015
			Gregory S. Bennet. 2010. Food Identify Preservation and traceability. CRC Press.	TK	không	
			Mai, N., Bogason, S. G., Arason, S., Árnason, S. V., and Matthíasson, T. G. 2010. “Benefits of traceability in fish supply chains - case studies”, British Food Journal 112(9), 976 – 1002.	TK	không	
			Michael A. Bourlakis and Paul W.H. Weightman. 2004. Food Supply Chain Management. Blackwell Publishing Ltd.	TK CNTP	không	Food supply chain management and logistic: From farm to fork / Samir Dani Koganpage, 2015-Trung tâm TTTV Lương Định Của :KNV
			Pullman M., Wu Z., 2011. Food supply chain mangagement: Economic, Social and Environmental Perspectives.	TK	không	Food Supply Chain Management / Michael A., Bourlakis, Paul W.H. Weightman. 2015.
			Shepherd A.W., 2006. Quality and safety in the traditional horticultural marketing chains of Asia	TK	Shepherd A.W., 2006. Quality and safety in the traditional horticultural marketing chains of Asia	
			SCC. 2006. Supply-Chain Operations Reference-model: SCOR overview, Supply-Chain Council, Version 8.0.	TK	không	
12	KIỂM NGHIỆM THỰC PHẨM (FOOD TESTING)	CP03026	Bài giảng cập nhật của giảng viên.	GT	không	
			Hà Duyên Tư (2013). <i>Phân tích hóa học thực phẩm</i> . NXB Khoa học & Kỹ thuật, Hà Nội.	GT	Hà Duyên Tư (2013). <i>Phân tích hóa học thực phẩm</i> . NXB Khoa học & Kỹ thuật, Hà Nội.	
			Lê Thị Mùi (2009). <i>Kiểm nghiệm và phân tích thực phẩm</i> . Trường ĐH Bách khoa Đà Nẵng.	GT	x(foto)	Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm / Hà Duyên Tư. H. : Khoa học và Kỹ thuật, 2010.-Trung tâm TTTV Lương Định Của :KGT
			Đặng Văn Hợp (2010). <i>Phân tích kiểm nghiệm thực phẩm thủy sản</i> . NXB Khoa học & Kỹ thuật, Hà Nội.	GT	Đặng Văn Hợp (2010). <i>Phân tích kiểm nghiệm thực phẩm thủy sản</i> . NXB Khoa học & Kỹ thuật, Hà Nội.	

			Phạm Văn Sở (1991). <i>Kiểm nghiệm lương thực thực phẩm</i> , NXB Khoa học & Kỹ thuật, Hà Nội.	GT	Phạm Văn Sở (1991). <i>Kiểm nghiệm lương thực thực phẩm</i> , NXB Khoa học & Kỹ thuật, Hà Nội.	
			Bùi Thị Như Thuận (1991). <i>Kiểm nghiệm chất lượng và thanh tra ATVSTP</i> . NXB Y học, Hà Nội.	GT	Bùi Thị Như Thuận (1991). <i>Kiểm nghiệm chất lượng và thanh tra ATVSTP</i> . NXB Y học, Hà Nội.	
			<i>Luật An toàn thực phẩm, 2010.</i>	TK	<i>Luật An toàn thực phẩm, 2010.</i>	
			<i>Hệ thống các tiêu chuẩn về quản lý chất lượng sản phẩm hàng hóa, NXB Thống kê, 2008.</i>	TK	<i>Hệ thống các tiêu chuẩn về quản lý chất lượng sản phẩm hàng hóa, NXB Thống kê, 2008.</i>	
			<i>Hà Duyên Tư, 2010, Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm, NXB Khoa học &amp; Kỹ thuật.</i>	TK	<i>Hà Duyên Tư, 2010, Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm, NXB Khoa học &amp; Kỹ thuật.</i>	
			<i>Phương pháp phân tích và nhận dạng chất độc trong thực phẩm. Viện hàn lâm KH&amp;CN Việt Nam, 2017, ISBN: 978-604-913-586-6.</i>	TK CNTP	<i>Phương pháp phân tích và nhận dạng chất độc trong thực phẩm. Viện hàn lâm KH&amp;CN Việt Nam, 2017, ISBN: 978-604-913-586-6.</i>	
13	CÔNG NGHỆ LÊN MEN THỰC PHẨM (FOOD FERMENTATION TECHNOLOGY)	CP03035	Bùi Ái (2003). <i>Công nghệ lên men ứng dụng trong công nghệ thực phẩm</i> , Nhà xuất bản Đại học quốc gia TP Hồ Chí Minh	GT	không	1. Giáo trình công nghệ lên men / Lương Đức Phẩm. PGS. TS H. : Giáo dục Việt Nam, 2012 2. Ứng dụng Enzyme trong công nghiệp thực phẩm / Hoàng Kim Anh, Trần Ngọc Hiếu H. : Khoa học kỹ thuật, 2012
			Nguyễn Thị Hiền (2004). Công nghệ sản xuất mì chính và các sản phẩm lên men cổ truyền, Nhà xuất bản Khoa học và Kỹ thuật.	GT	không	
			Lương Đức Phẩm (2012). <i>Công nghệ lên men</i> , Nhà xuất bản Giáo dục.	GT	Lương Đức Phẩm (2012). <i>Công nghệ lên men</i> , Nhà xuất bản Giáo dục.	
			Nhan Minh Trí (2017), Giáo trình nguyên lý bảo quản và chế biến thực phẩm, Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ.	GT	không	
			Nguyễn Thị Thanh Thủy (2020). Giáo trình Công nghệ lên men. Nhà xuất bản Đại học Nông nghiệp.	GT	Giáo trình công nghệ lên men / Nguyễn Thị Thanh Thủy (ch.b), Bạch Thị Mai Hoa. -- H. : Học viện Nông nghiệp, 2020. -- 0	Giáo trình công nghệ lên men / Lương Đức Phẩm. PGS. TS H. : Giáo dục Việt Nam, 2012
			Lê Văn Nhung (2009), Cơ sở công nghệ sinh học, Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam.	TK	không	
			Trịnh Khánh Sơn (2014), Bài giảng Thí nghiệm Công nghệ lên men.	TK	không	1. Giáo trình công nghệ lên men / Lương Đức Phẩm. PGS. TS H. : Giáo dục Việt Nam, 2010 2. Các phương pháp phân tích ngành công nghệ lên men / Lê Thanh Mai, chủ biên Hà Nội : Khoa học và Kỹ thuật, 2005

			Đặng Thảo Yến Linh, Vũ Thị Kim Anh, Lê Thị Ngọc Thúy, Trần Thị Nhung, Nguyễn Thị Thanh Thủy (2019). Ứng dụng chế phẩm enzyme trong trích ly dịch quả và ảnh hưởng của điều kiện lên men đến chất lượng bia thanh long ruột đỏ, Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam, 10 (107): 85-91.	TK	không	
			Nguyễn Thị Thanh Thủy, Đặng Thảo Yến Linh, Vũ Thị Kim Anh, Trần Thị Nhung, Nguyễn Xuân Thắng, Trần Thị Bích Liên (2019). Nghiên cứu thu nhận dịch quả dứa bằng phương pháp enzyme và ảnh hưởng của dịch quả bổ sung đến chất lượng bia dứa, Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam 11 (08): 135-139.	TK	không	
14	THỰC PHẨM CHỨC NĂNG (FUNCTIONAL FOOD)	CP 03030	Trần Đáng (2017). Thực phẩm chức năng. NXB Y học	GT	Trần Đáng (2017). Thực phẩm chức năng. NXB Y học	Các loại thực phẩm thuốc và thực phẩm chức năng ở Việt nam / Tác giả: Nguyễn Thiện Luân, Lê Doãn Diên, Phạm Quốc Kinh Nông nghiệp. : Hà Nội, 1999
			Hà Duyên Tư, Lê Ngọc Tú et al. (2013). Phân tích Hoá học thực phẩm.	TK	Hà Duyên Tư, Lê Ngọc Tú et al. (2013). Phân tích Hoá học thực phẩm.	
			Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam (2007)	TK	Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam (2007)	
			Steve L. Taylor. (2011). Advances in Food and Nutrition Research.	TK	Steve L. Taylor. (2011). Advances in Food and Nutrition Research.	Advances in Food and Nutrition Research Steve L. Taylor: Edited by New York : Elsevier Academic Press, 2009
15	CÔNG NGHỆ ENZYMY	CP03029	Phạm Thị Trân Châu và Nguyễn Tuấn Nghĩa (2016). Công nghệ sinh học tập 3 Enzyme và ứng dụng. Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam	GT	Phạm Thị Trân Châu và Nguyễn Tuấn Nghĩa (2016). Công nghệ sinh học tập 3 Enzyme và ứng dụng. Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam	Công nghệ sinh học. Tập 3, Phạm Thị Trân Châu H. : Giáo dục, 2007
			Nguyễn Xuân Cảnh (2018). Công nghệ protein – enzyme. Nhà xuất bản học viện Nông nghiệp	GT	Nguyễn Xuân Cảnh (2018). Công nghệ protein – enzyme. Nhà xuất bản học viện Nông nghiệp	
			Ngô Xuân Mạnh, Nguyễn Hoàng Anh, Nguyễn Thị Lâm Đoàn, Nguyễn Văn Lâm (2013). Giáo trình công nghệ sinh học thực phẩm. Nhà xuất bản Đại học Nông nghiệp	TK	Ngô Xuân Mạnh, Nguyễn Hoàng Anh, Nguyễn Thị Lâm Đoàn, Nguyễn Văn Lâm (2013). Giáo trình công nghệ sinh học thực phẩm. Nhà xuất bản Đại học Nông nghiệp	Công nghệ sinh học trong sản xuất thực phẩm : Chuyên đề thông tin Chủ đề: Thực phẩm -- Công nghệ sinh học; Thực phẩm sạch; Công nghệ sinh học; Bảo quản thực phẩm. Định dạng: 1Compact disc. ; 5 1/2 in. TÀI LIỆU ĐIỆN TỬ. Ngôn ngữ: English
			Đặng Thị Thu, Lê Ngọc Tú, Tô Kim Anh, Phạm Thu Thủy, Nguyễn Xuân Sâm (2012). Công nghệ enzyme. Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật.	TK	Đặng Thị Thu, Lê Ngọc Tú, Tô Kim Anh, Phạm Thu Thủy, Nguyễn Xuân Sâm (2012). Công nghệ enzyme. Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật.	1. Công nghệ Enzyme / Nguyễn Trọng Cẩm, Nguyễn Thị Hiền, Đỗ Thị Giang, Trần Thị Luyến. H. : Nông nghiệp , 1998 2. Công nghệ Enzyme / Đặng Thị Thu, Lê Ngọc Tú, Tô Kim Anh. H. : Nông nghiệp , 2004

16	CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CÀ PHÊ, CA CAO (COFFEE, CACAO PROCESSING TECHNOLOGY)	CP03018	Cục Trồng trọt – Bộ NN&PTNT (2016). Hướng dẫn sản xuất cà phê bền vững, NXB Nông nghiệp	GT	không	
			Nguyễn Thị Hiền, Nguyễn Văn Tặng (2009). Công nghệ sản xuất chè, cà phê, ca cao. NXB Lao động	GT	không	
			Nguyễn Văn Uyên, Nguyễn Tài Sum (1996). <i>Cây ca cao trên thế giới và triển vọng ở Việt Nam</i> . NXB Nông nghiệp.	TK	Nguyễn Văn Uyên, Nguyễn Tài Sum (1996). <i>Cây ca cao trên thế giới và triển vọng ở Việt Nam</i> . NXB Nông nghiệp.	
			Trịnh Xuân Ngọ (2009). Cà phê và kỹ thuật chế biến, ĐH Công nghiệp TPHCM.	TK	không	Kỹ thuật trồng chăm sóc chế biến cà phê / Phan Quốc Sùng TP.HCM : Nông nghiệp, 1995
			Trịnh Xuân Ngọ (2009). Cây ca cao và kỹ thuật chế biến, ĐH Công nghiệp TPHCM	TK	không	Hướng dẫn kỹ thuật trồng cây ca cao / Nguyễn Văn Uyển TP.HCM : Nông nghiệp, 1999
17	BẢO QUẢN THỰC PHẨM (FOOD STORAGE)	CP03016	Bài giảng “ <i>Bảo quản thực phẩm</i> ”. Vũ Thị Kim Oanh (Do giảng viên biên soạn và cung cấp)	GT	không	Bảo quản chế biến rau quả thực phẩm / Nguyễn Thị Minh Phương H. : JHà Nội, 2008- Trung tâm TTTV Lương Định Của
			Dinh T. Tran, Nguyen Thi Bich Thuy, Vu Thi Thu, Nguyen Thi Thu Nga, <b>Vu Thi Kim Oanh</b> , Maarten Hertog, Bart Nicolai. 2017. Quản lý chất lượng quả Vải, Nhân sau thu hoạch. 200 trang . Nhà xuất bản Nông nghiệp, Vietnam, ISBN= 978-604-60-2638-9.	GT	không	
			Adel A. Kader (Technical Editor) and the other authors. 2011. <i>Postharvest Technology of Horticultural Crops</i> . University of California, Agriculture and Natural resources. Publication 3311. Third Edition.	GT	Adel A. Kader (Technical Editor) and the other authors. 2011. <i>Postharvest Technology of Horticultural Crops</i> . University of California, Agriculture and Natural resources. Publication 3311. Third Edition.	
			<b>Vũ Thị Kim Oanh</b> . 2019. ẢNH HƯỞNG CỦA XỬ LÝ AXIT OXALIC	TK	<b>Vũ Thị Kim Oanh</b> . 2019. ẢNH HƯỞNG CỦA XỬ LÝ AXIT OXALIC	
			ĐẾN CHẤT LƯỢNG QUẢ ĐÀO ( <i>Prunus persica</i> L.) SAU THU HOẠCH. Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam 2018, 16(11): 987-996.	TK	ĐẾN CHẤT LƯỢNG QUẢ ĐÀO ( <i>Prunus persica</i> L.) SAU THU HOẠCH. Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam 2018, 16(11): 987-996.	
<b>Vũ Thị Kim Oanh</b> , Vũ Thị Hằng. 2016. ẢNH HƯỞNG CỦA XỬ LÝ 1-METHYLCYCLOPROPENE SAU THU HOẠCH ĐẾN CHẤT LƯỢNG VÀ TUỔI THỌ HÀNH HOA TƯƠI BẢO QUẢN TRONG ĐIỀU KIỆN THƯỜNG. Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam. Tập 14, số 5: 806-815	TK	<b>Vũ Thị Kim Oanh</b> , Vũ Thị Hằng. 2016. ẢNH HƯỞNG CỦA XỬ LÝ 1-METHYLCYCLOPROPENE SAU THU HOẠCH ĐẾN CHẤT LƯỢNG VÀ TUỔI THỌ HÀNH HOA TƯƠI BẢO QUẢN TRONG ĐIỀU KIỆN THƯỜNG. Tạp chí Khoa học nông nghiệp Việt Nam. Tập 14, số 5: 806-815				

Vũ Thị Kim Oanh, Vũ Thị Hằng. 2015. ẢNH HƯỞNG CỦA XỬ LÝ CHẤT CHỐNG NẤU HÓA ĐẾN CHẤT LƯỢNG VÀ TUỔI THỌ CỦA QUẢ ĐÀO LÀO CAI BẢO QUẢN LẠNH. Tạp chí Khoa học và Phát triển. Tập 13, số 7: 1179-1186	TK	Vũ Thị Kim Oanh, Vũ Thị Hằng. 2015. ẢNH HƯỞNG CỦA XỬ LÝ CHẤT CHỐNG NẤU HÓA ĐẾN CHẤT LƯỢNG VÀ TUỔI THỌ CỦA QUẢ ĐÀO LÀO CAI BẢO QUẢN LẠNH. Tạp chí Khoa học và Phát triển. Tập 13, số 7: 1179-1186	
Vũ Thị Hằng, Vũ Thị Kim Oanh, Nguyễn Xuân Bắc, Phạm Mai Hương, Nguyễn Thị Hoàn. 2015. ẢNH HƯỞNG CỦA NHIỆT ĐỘ SẤY TỐI CHẤT LƯỢNG BỘT MÀNG ĐỎ HẠT GẮC. Tạp chí Khoa học và Phát triển 2015, tập 13, số 5: 755-763	TK	Vũ Thị Hằng, Vũ Thị Kim Oanh, Nguyễn Xuân Bắc, Phạm Mai Hương, Nguyễn Thị Hoàn. 2015. ẢNH HƯỞNG CỦA NHIỆT ĐỘ SẤY TỐI CHẤT LƯỢNG BỘT MÀNG ĐỎ HẠT GẮC. Tạp chí Khoa học và Phát triển 2015, tập 13, số 5: 755-763	
Nguyễn Mạnh Khải (chủ biên), Nguyễn Thị Bích Thủy, Đinh Sơn Quang. 2006. <i>Giáo trình bảo quản nông sản</i> . Nhà xuất bản nông nghiệp.	TK	Nguyễn Mạnh Khải (chủ biên), Nguyễn Thị Bích Thủy, Đinh Sơn Quang. 2006. <i>Giáo trình bảo quản nông sản</i> . Nhà xuất bản nông nghiệp.	1. Giáo trình bảo quản nông sản Dùng cho Sinh viên các trường Cao đẳng, Trung cấp nông, công nghiệp thực phẩm / Nguyễn Mạnh Khải ThS H. : Khoa hoá tự nhiên và Công nghệ, 2007 2. Giáo trình Kỹ thuật bảo quản nông sản / Phạm Xuân Vượng, Trần Như khuyển, Chủ biên. H. : Nông nghiệp, 2006
Trần Văn Chương. 2006. <i>Bảo quản và chế biến nông sản sau thu hoạch</i> . Nhà xuất bản lao động xã hội.	TK	Trần Văn Chương. 2006. <i>Bảo quản và chế biến nông sản sau thu hoạch</i> . Nhà xuất bản lao động xã hội.	Bảo quản và chế biến nông sản sau thu hoạch / Trần Minh Tâm. PGS H. : Nông nghiệp, 2009
Lê Văn Tán (chủ biên), Nguyễn Thị Hiền, Hoàng Thị Lệ Hằng và Quản Lê Hà. 2009. <i>Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả</i> , Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật.	TK	Lê Văn Tán (chủ biên), Nguyễn Thị Hiền, Hoàng Thị Lệ Hằng và Quản Lê Hà. 2009. <i>Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả</i> , Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật.	
Trần Minh Tâm. 2009. <i>Bảo quản và chế biến nông sản sau thu hoạch</i> , Nhà xuất bản nông nghiệp.	TK	Trần Minh Tâm. 2009. <i>Bảo quản và chế biến nông sản sau thu hoạch</i> , Nhà xuất bản nông nghiệp.	
Nguyễn Văn Tiếp, Quách Đĩnh và Nguyễn Văn Thoa. 2008. <i>Bảo quản và chế biến rau quả</i> . Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật,	TK	Nguyễn Văn Tiếp, Quách Đĩnh và Nguyễn Văn Thoa. 2008. <i>Bảo quản và chế biến rau quả</i> . Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật,	Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả / Lê Văn Tán, Chủ biên, Nguyễn Thị Hiền, Hoàng Thị Lệ Hằng, Quản Thị Hà H. : Khoa học và kỹ thuật, 2009
Vũ Thị Kim Oanh, Jong-Pil Chun. 2016. COMPARISON OF CHANGES IN BERRY FIRMNESS AND CELL WALL COMPONENTS DURING RIPENING AMONG GRAPE CULTIVARS. Tạp chí KH Nông nghiệp VN 2016, tập 14, số 7: 1026-1034	TK	Vũ Thị Kim Oanh, Jong-Pil Chun. 2016. COMPARISON OF CHANGES IN BERRY FIRMNESS AND CELL WALL COMPONENTS DURING RIPENING AMONG GRAPE CULTIVARS. Tạp chí KH Nông nghiệp VN 2016, tập 14, số 7: 1026-1034	

			Ron WILLS, Barry McGLASSON, Doug GRAHAM and Daryl JOYCE. 1998. <i>Postharvest: an introduction to the physiology &amp; handling of fruit, vegetables &amp; ornamentals</i> . Unsw Press. 4 <sup>th</sup> edition.	TK	Ron WILLS, Barry McGLASSON, Doug GRAHAM and Daryl JOYCE. 1998. <i>Postharvest: an introduction to the physiology &amp; handling of fruit, vegetables &amp; ornamentals</i> . Unsw Press. 4 <sup>th</sup> edition.	
			Amalendu Chakraverty and Arun S. Mujumda. 2003. <i>Handbook of postharvest Technology</i> . Marcel Dekker, Inc.	TK	Amalendu Chakraverty and Arun S. Mujumda. 2003. <i>Handbook of postharvest Technology</i> . Marcel Dekker, Inc.	
			Robert E. Paull and Odilo Duarte. 2011. <i>Tropical fruits</i> (Volume 1). CAB International (UK & USA). Second Edition.	TK	Robert E. Paull and Odilo Duarte. 2011. <i>Tropical fruits</i> (Volume 1). CAB International (UK & USA). Second Edition.	Tropical fruits / Henry Y. Nakasone , Robert E. Paull Wallingford, UK ; New York : CAB International, 1998
			Stanley J. Kays and Robert E. Paull. 2004. <i>Postharvest biology</i> . Published by Exon Press Athens, GA, United States of America.	TK	không	Postharvest biology and technology for preserving fruit quality / Daniel Valero and Maria Serrano Boca Raton, London, New York : CRC Press Taylor & Francis Group, 2010
18	CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN ĐẬU ĐỖ (BEAN PRODUCTS PROCESSING)	CP03011	Hà Đức Hồ (2005). Kỹ thuật chế biến đậu tương. NXB Nông Nghiệp.	GT	không	1.Cây Đậu tương Kỹ thuật trồng và chế biến sản phẩm / Phạm Văn Thiều H.: Nông nghiệp, 2009-Trung tâm TTTV Lương Định Của :KM G 2.Cây Đậu tương thâm canh tăng năng suất, đẩy mạnh phát triển / Đường Hồng Dật H.: Nông nghiệp 2013
			Nguyễn Thị Diệu Bích (2007). Chế biến thức ăn từ đậu nành và lạc. NXB Thanh Hóa.	GT	không	
			Nguyễn Thị Hiền (2006). Công nghệ sản xuất mì chính và các sản phẩm lên men cổ truyền. Đại học bách khoa Hà Nội.	TK	không	
			Hà Đức Hồ (2005). Kỹ thuật chế biến đậu tương. Nhà xuất bản nông nghiệp Hà nội.	TK	không	1.Cây Đậu tương Kỹ thuật trồng và chế biến sản phẩm / Phạm Văn Thiều H.: Nông nghiệp, 2009-Trung tâm TTTV Lương Định Của :KM G 2.Cây Đậu tương thâm canh tăng năng suất, đẩy mạnh phát triển / Đường Hồng Dật H.: Nông nghiệp 2012
			Lê Văn Việt Mẫn (2006). Tập 2 : Công nghệ sản xuất thức uống / Lê Văn Việt Mẫn. - Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh.	TK	không	Giáo trình công nghệ sản xuất bia và nước giải khát. / Nguyễn Thị Hiền (c.b), Lê Việt Thắng, ... [và các tác giả khác]. H. : Lao động, 2016.

			Lê văn Việt Mãn (2012). Công nghệ chế biến thực phẩm. NXB Đại học Quốc gia TP.Hồ Chí Minh. 1029 trang.	TK	không	1.Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản. Tập 1,Nguyễn Trọng Cẩn. Chủ biên, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn HCM. : Nông nghiệp, 2007-Trung tâm TTTV Lương Định Của :KM G 2.Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản. Tập 2,Nguyễn Trọng Cẩn. Chủ biên, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn H. : Khoa học và Kỹ thuật, 2011
19	THỰC PHẨM TRUYỀN THỐNG (TRADITIONAL FOOD)	CP03002	Lê Minh Nguyệt (2019). Thực phẩm truyền thống.	GT	không	
			Nguyễn Thị Hiền và cộng sự (2004). Công nghệ sản xuất mì chính và các sản phẩm lên men cổ truyền. NXB Khoa học và Kỹ thuật.	TK	không	
			Nguyễn Đức Lượng (1996). Công nghệ vi sinh vật, tập 3. NXB ĐH Quốc gia TP Hồ Chí Minh	TK	không	Công nghệ vi sinh . Tập 2: Vi sinh vật học công nghiệp /Nguyễn Đức Lượng Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2014
			Lương Đức Phẩm (2000). Vi sinh vật học và an toàn vệ sinh thực phẩm, tập 3. NXB Nông nghiệp	TK	không	Vi sinh vật học và an toàn vệ sinh thực phẩm / Lương Đức Phẩm H. : Nông nghiệp, 2002
			Nguyễn Hữu Phúc (1996). Các phương pháp lên men thực phẩm truyền thống ở Việt Nam và các nước trong vùng	TK	không	1. Giáo trình công nghệ lên men / Lương Đức Phẩm. PGS. TS H. : Giáo dục Việt Nam, 2012. 2. Công nghệ sản xuất mì chính và các sản phẩm lên men cổ truyền / Nguyễn Thị Diệu Bích. H. : Đại học Bách khoa Hà Nội , 2006.
			Catharina Y. W. Ang (2006). Asian Food, science technology.	TK	không	Food security for papua new Guinea: Proceedings of the papua new Guinea, Food and Nutrition 2000 Conference, PNG University of Technology, Lae / Editors: R.M. Bourke, M.G. Allen and H.G. Salisbury Canberra : Aciar ; 2000-Trung tâm TTTV Lương Định Của :KNV
20	ĐỒ ÁN CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN (PROJECT ON FOOD)	CP02019	Lập dự án và thiết bị nhà máy trong công nghiệp thực phẩm và công nghiệp sinh học, Hoàng Đình Hòa, 2017. NXB Bách khoa , Hà Nội	GT	Lập dự án và thiết bị nhà máy trong công nghiệp thực phẩm và công nghiệp sinh học, Hoàng Đình Hòa, 2017. NXB Bách khoa , Hà Nội	

	PROCESSING TECHNOLOGY)		Giáo trình các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm - công nghệ sinh học. Tập 1: các quá trình và thiết bị chuyển khối. Tôn Thất Minh, (CB), Phạm Anh Tuấn, 2017. NXB Bách khoa, Hà Nội.	GT	không	1. Giáo trình các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm - công nghệ sinh học. Tập 2, Các quá trình và thiết bị trao đổi nhiệt /Tôn Thất Minh (c.b), Phạm Anh Tuấn, Nguyễn Tân Thành. -- H. : Bách Khoa, 2016. 2. Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hoá chất và thực phẩm . Tập 1, Các quá trình thuỷ lực, bơm, quạt, máy nén Tác giả: Nguyễn Bin. Nơi xuất bản: H. : Khoa học kỹ thuật Năm xuất bản: 2008
			Giáo trình các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm - công nghệ sinh học. Tập 2: các quá trình và thiết bị trao đổi nhiệt, 2017. NXB Bách khoa, Hà Nội	GT	không	1. Giáo trình các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm - công nghệ sinh học. Tập 2, Các quá trình và thiết bị trao đổi nhiệt /Tôn Thất Minh (c.b), Phạm Anh Tuấn, Nguyễn Tân Thành. -- H. : Bách Khoa, 2016. 2. Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hoá chất và thực phẩm . Tập 1, Các quá trình thuỷ lực, bơm, quạt, máy nén Tác giả: Nguyễn Bin. Nơi xuất bản: H. : Khoa học kỹ thuật Năm xuất bản: 2008
21	ĐỒ ÁN KỸ THUẬT THỰC PHẨM (FOOD ENGINEERING PROJECT)	CP02021	GS.TSKH. Nguyễn Bin (2013). Sổ tay Quá trình và thiết bị trong công nghiệp thực phẩm, tập 1-2, NXB Khoa học và Kỹ thuật, Hà Nội,.	GT	sai tác giả, sai NXB(1992,1999)	GS.TSKH. Nguyễn Bin (2013). Sổ tay Quá trình và thiết bị trong công nghiệp thực phẩm, tập 1-2,4, NXB Khoa học và Kỹ thuật, Hà Nội,.
			Tôn Thất Minh (chủ biên), Phạm Anh Tuấn, Nguyễn Tân Thành (2016). Các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm và công nghệ sinh học, tập 1-2, NXB Bách Khoa Hà Nội.	GT	Tôn Thất Minh (chủ biên), Phạm Anh Tuấn, Nguyễn Tân Thành (2016). Các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm và công nghệ sinh học, tập 1-2, NXB Bách Khoa Hà Nội.	
			Singh R. P. and Heldman D. R. (2009). Introduction to Food Engineering, Fourth edition, Elsevier Inc.	GT	Singh R. P. and Heldman D. R. (2009). Introduction to Food Engineering, Fourth edition, Elsevier Inc.	
			Nguyễn Xuân Phương (2010). Cơ sở lý thuyết và sản xuất thực phẩm, Nhà xuất bản Giáo dục.	TK	Nguyễn Xuân Phương (2010). Cơ sở lý thuyết và sản xuất thực phẩm, Nhà xuất bản Giáo dục.	
			Nguyễn Trọng Căn, Nguyễn Lệ Hà (2009). Nguyên lý sản xuất đồ hộp thực phẩm, Nhà xuất bản Khoa học Kỹ thuật.	TK	Nguyễn Trọng Căn, Nguyễn Lệ Hà (2009). Nguyên lý sản xuất đồ hộp thực phẩm, Nhà xuất bản Khoa học Kỹ thuật.	



			Hoàng Văn Chúc (1999). Kỹ thuật sấy, NXB Khoa học và Kỹ thuật, Hà Nội,.	TK	Hoàng Văn Chúc (1999). Kỹ thuật sấy, NXB Khoa học và Kỹ thuật, Hà Nội,.	1.Giáo trình kỹ thuật sấy nông sản. / Phạm Xuân Vượng. Hà Nội : Nông nghiệp, 2006 2.Kỹ thuật sấy thóc giống quy mô hộ gia đình : Phim khoa học, Chương trình phổ biến kỹ thuật nông nghiệp trên VTV2: Bạn của nhà Nông 3.Kỹ thuật sấy nông sản / Trần Văn Phú, Lê Nguyên Đương Hà nội. : Khoa học và kỹ thuật, 1994
			Nguyễn Văn May (2002). Giáo trình Kỹ thuật sấy nông sản thực phẩm, Nhà xuất bản Khoa học và Kỹ thuật, Hà Nội.	TK	Nguyễn Văn May (2002). Giáo trình Kỹ thuật sấy nông sản thực phẩm, Nhà xuất bản Khoa học và Kỹ thuật, Hà Nội.	
			Lâm Xuân Thanh (2003). Giáo trình công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa, NXB Khoa học và Kỹ thuật Hà Nội.	TK	Lâm Xuân Thanh (2003). Giáo trình công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa, NXB Khoa học và Kỹ thuật Hà Nội.	
			Hà Văn Thuyết, Cao Hoàng Lan, Nguyễn Thị Hạnh (2010). Công nghệ rau quả, Nhà xuất bản Khoa học và Kỹ thuật.	TK	Hà Văn Thuyết, Cao Hoàng Lan, Nguyễn Thị Hạnh (2010). Công nghệ rau quả, Nhà xuất bản Khoa học và Kỹ thuật.	Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả / Lê Văn Tán, Chủ biên, Nguyễn Thị Hiền, Hoàng Thị Lệ Hằng, Quán Thị Hà H. : Khopa học và kỹ thuật, 2010
			Fellow, P. (2000). Food Processing Technology, Second edition, CRC Press.	TK	x(foto)	
			Yanniotis, S. (2008). Solving Problems in Food Engineering, Springer Science	TK	Yanniotis, S. (2008). Solving Problems in Food Engineering, Springer Science	
22	TỐI ƯU HÓA TRONG CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM (OPTIMIZATION IN FOOD ENGINEERING)	CP03014	Ron S. Kenett, Shelemyahu Zacks (2016), Thống kê công nghiệp hiện đại với ứng dụng viết trên R, Minitab và JMP/ Thống kê thực tiễn. Nguyễn Văn Minh Mẫn dịch. (thư viện Học viện).	GT	Ron S. Kenett, Shelemyahu Zacks (2016), Thống kê công nghiệp hiện đại với ứng dụng viết trên R, Minitab và JMP/ Thống kê thực tiễn. Nguyễn Văn Minh Mẫn dịch. (thư viện Học viện).	
			Nguyễn Minh Tuyển,(2004), Quy hoạch thực nghiệm, Nhà xuất bản khoa học kỹ thuật Hà Nội (thư viện bộ môn )	GT	không	Giáo trình quy hoạch thực nghiệm : Giáo trình dùng cho sinh viên cơ khí, kỹ thuật, tự nhiên ... thuộc các hệ đào tạo đại học, sau đại học.../ Nguyễn Doãn Ý H. : Khoa học và kỹ thuật, 2003
			Ferruh Erdogan, (2009), Optimization in food engineering. CRC Press Taylor & Francis Group, London, Newyork. (Thư viện Học viện, Thư viện bộ môn)	GT	Ferruh Erdogan, (2009), Optimization in food engineering. CRC Press Taylor & Francis Group, London, Newyork. (Thư viện Học viện, Thư viện bộ môn)	
			Gerge E.D.Box, ,Norman R. Draper (2007). Response surfaces, Mixtures and Rigde Analyses, Jonh Wiley & Sons,Inc, Hoboken, New Jersey.	TK	không	

			Đào Thị Kim Liên, (2008), Quy hoạch tuyến tính. Nhà xuất bản kỹ thuật	TK	không	1. Quy hoạch gần lồi - gần lõm ứng dụng vào quy hoạch tuyến tính / TS. Nguyễn Anh Tuấn H.; Khoa học và Kỹ thuật, 2011 2. Tối ưu hoá Quy hoạch tuyến tính và rời rạc / Trương Văn Thương H. : Giáo dục 1999 3. Quy hoạch tuyến tính./ Lê Văn Phi, Bùi Phúc Trung, Hoàng Đức Hải, Nguyễn Ngọc Thanh Trần Gia Tùng..., 2000
23	CÔNG NGHỆ LẠNH VÀ LẠNH ĐÔNG THỰC PHẨM (REFRIGERATION AND FREEZING TECHNOLOGY FOR FOOD PRESERVATION)	CP03009	Nguyễn Xuân Phương (2005). Kỹ thuật lạnh thực phẩm, Nhà xuất bản Khoa học và Kỹ thuật.	GT	không	Kỹ thuật lạnh thực phẩm / Nguyễn Xuân Phương H : Khoa học và Kỹ thuật, 2004
			Nguyễn Huy Bích, Nguyễn Thị Hoài Thu (2015). Giáo trình Kỹ thuật lạnh thực phẩm, Nhà xuất bản Đại học Quốc gia tp Hồ Chí Minh.	GT	Nguyễn Huy Bích, Nguyễn Thị Hoài Thu (2015). Giáo trình Kỹ thuật lạnh thực phẩm, Nhà xuất bản Đại học Quốc gia tp Hồ Chí Minh.	Kỹ thuật lạnh thực phẩm / Nguyễn Xuân Phương H : Khoa học và Kỹ thuật, 2004
			Trần Đức Ba (2004). Kỹ thuật lạnh thực phẩm, Nhà xuất bản Khoa học và Kỹ thuật.	TK	Khoa đưa sách sai năm xb 1984	1. Kỹ thuật lạnh thực phẩm / Nguyễn Xuân Phương H : Khoa học và Kỹ thuật, 2004 2. Lạnh đông rau quả xuất khẩu / Trần Đức Ba H. : TP.HCM, 2000
			Nguyễn Đức Lợi (2005). Kỹ thuật lạnh cơ sở, Nhà xuất bản Giáo dục	TK	Nguyễn Đức Lợi (2005). Kỹ thuật lạnh cơ sở, Nhà xuất bản Giáo dục	Giáo trình kỹ thuật lạnh : Cơ sở và ứng dụng / Nguyễn Bá Lợi H. : Bách Khoa Hà Nội, 2014.
			Heldman, R.D. (1992). Handbook of Food Engineering, Marcel Dekker, Inc.	TK	Heldman, R.D. (1992). Handbook of Food Engineering, Marcel Dekker, Inc.	
			Kenneth Wark, J.R. and Donald, E.R. (1999). Thermodynamics, McGraw-Hill, New York.	TK	không	1. Introduction to Thermodynamics / D.C. Spanner New York, Academic Press, 1964 2. Elements of Environmental Engineering Thermodynamics and Kinetics / Kalliat T. Valsaraj New York : Lewis Publishers, 2000 3. Thermodynamics and Energy Conversion/Henning Struchtrup (BSTS)
24	CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN SỮA (MILK TECHNOLOGY)	CP03058	Nguyễn Đức Doan., 2020 Bài giảng Công nghệ chế biến sữa	GT	Nguyễn Đức Doan., 2020 Bài giảng Công nghệ chế biến sữa	1. Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm sữa / Lê Thị Liên Thanh H. : Khoa học và kỹ thuật, 2005. 2. Giáo trình công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa / Lâm Xuân Thanh H. : Khoa học và kỹ thuật, 2003.
			Lâm Xuân Thanh. 2003. <b>Giáo trình Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa.</b> NXB Khoa học & Kỹ thuật, Hà Nội.	TK	Lâm Xuân Thanh. 2003. <b>Giáo trình Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa.</b> NXB Khoa học & Kỹ thuật, Hà Nội.	

			Lê Thị Liên Thành và Lê Văn Hoàng. 2002. Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm sữa. Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật.	TK	Lê Thị Liên Thành và Lê Văn Hoàng. 2002. Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm sữa. Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật.	
			P. Walstra và cộng sự. 2015. Dairy Technology. Marcel Dekker, Inc	TK	không	
25	CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT BÁNH KẸO (CONFECTIONERY PROCESSING TECHNOLOGY)	CP03054	Trần Thị Cúc Phương (2017). Công nghệ sản xuất và chế biến đường, bánh kẹo, ĐH Công nghệ TP HCM	GT	Trần Thị Cúc Phương (2017). Công nghệ sản xuất và chế biến đường, bánh kẹo, ĐH Công nghệ TP HCM	Bài giảng công nghệ sản xuất bánh kẹo / Giang Trung Khoa. Học viện Nông nghiệp Việt Nam
			Nguyễn Bin (2013). Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm, tập 1,2,4. NXB Khoa học và Kỹ thuật.	TK	không	GS.TSKH. Nguyễn Bin (2013). Sổ tay Quá trình và thiết bị trong công nghiệp thực phẩm, tập 1-2,4, NXB Khoa học và Kỹ thuật, Hà Nội,.
			Bùi Đức Hợi, Mai Hồng Khanh, Mai Văn Lê (2009). Kỹ thuật chế biến lương thực (tập 1, 2), NXB KHKT.	TK	Bùi Đức Hợi, Mai Hồng Khanh, Mai Văn Lê (2009). Kỹ thuật chế biến lương thực (tập 1, 2), NXB KHKT.	
			Gavin Owens (2001). Cereals processing technology, Boca : CRC Press	TK	Gavin Owens (2001). Cereals processing technology, Boca : CRC Press	
26	CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CHÈ (TEA PROCESSING TECHNOLOGY)	CP03020	Nguyễn Văn Toàn, Phạm Văn Lâm (2015). Cơ sở khoa học sản xuất chè an toàn, chất lượng, NXB Nông nghiệp.	GT	không	Cơ sở khoa học sản xuất chè an toàn, chất lượng / Nguyễn Văn Toàn, Phạm Văn Lâm H. : Nông nghiệp, 2014
			Nguyễn Thị Hiền, Nguyễn Văn Tặng (2009). Công nghệ sản xuất chè, cà phê, ca cao. NXB Lao động	GT	không	
			- Giang Trung Khoa, Bùi Quang Thuật, Ngô Xuân Mạnh, P. Duez (2017). Thành phần polyphenol và hoạt tính kháng oxi hóa của giống chè Shan ( <i>Camellia sinensis var. Shan</i> ). Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam, 15(4), 409-418.	TK	- Giang Trung Khoa, Bùi Quang Thuật, Ngô Xuân Mạnh, P. Duez (2017). Thành phần polyphenol và hoạt tính kháng oxi hóa của giống chè Shan ( <i>Camellia sinensis var. Shan</i> ). Tạp chí Khoa học Nông nghiệp Việt Nam, 15(4), 409-418.	
			Vũ Thị Thu, Đoàn Hùng Tiến, Đỗ Thị Gấm, Giang Trung Khoa (2001), Các hợp chất có trong chè và một số phương pháp phân tích thông dụng trong sản xuất chè ở Việt Nam, NXB nông nghiệp.	TK	Vũ Thị Thu, Đoàn Hùng Tiến, Đỗ Thị Gấm, Giang Trung Khoa (2001), Các hợp chất có trong chè và một số phương pháp phân tích thông dụng trong sản xuất chè ở Việt Nam, NXB nông nghiệp.	
27	CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN DẦU THỰC VẬT (TECHNOLOGY OF VEGETABLE OIL)	CP 03019	Trần Thanh Trúc. (2015). Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm- Trường Đại học Công nghệ Thành phố HCM-Hutech	GT	không	
			Trần Bích Lam. (2013). Thí nghiệm phân tích thực phẩm.	TK	Trần Bích Lam. (2013). Thí nghiệm phân tích thực phẩm.	
			Hà Duyên Tư, Lê Ngọc Tú et al. (2013). Phân tích Hoá học thực phẩm.	TK	Hà Duyên Tư, Lê Ngọc Tú et al. (2013). Phân tích Hoá học thực phẩm.	
			Kanes K. Rajah. (2014). Fats in food technology.	TK	Kanes K. Rajah. (2014). Fats in food technology.	
28	CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT ĐỒ UỐNG CÓ CỒN	CP03028	GS.TS.Nguyễn Thị Hiền (chủ biên) (2016). Giáo trình công nghệ sản xuất Bia và Nước giải khát. NXB lao động.	GT	GS.TS.Nguyễn Thị Hiền (chủ biên) (2016). Giáo trình công nghệ sản xuất Bia và Nước giải khát. NXB lao động.	

	(ALCOHOLIC BEVERAGE PROCESSING TECHNOLOGY)		Lê Văn Việt Mẫn (2017). Công nghệ sản xuất rượu vang. NXB trường ĐH quốc gia tp HCM.	GT	Lê Văn Việt Mẫn (2017). Công nghệ sản xuất rượu vang. NXB trường ĐH quốc gia tp HCM.	
			Hoàng Đình Hoà (2005). Công nghệ sản xuất malt và bia. ĐHBK Hà Nội (tái bản lần thứ 3)	GT	không	Công nghệ sản xuất Malt và Bia / Tác giả: Hoàng Đình Hoà Hà Nội : Khoa học và Kỹ thuật, 1998
			Lê Thanh Mai. (2006). Các phương pháp phân tích ngành công nghệ lên men. ĐHBK Hà Nội.	GT	không	
			Lương Đức Phẩm (2015). Công nghệ vi sinh. Nhà xuất bản Khoa học tự nhiên và công nghệ, 397 tr.	GT	Lương Đức Phẩm (2015). Công nghệ vi sinh. Nhà xuất bản Khoa học tự nhiên và công nghệ, 397 tr.	Công nghệ vi sinh . Tập 2: Vi sinh vật học công nghiệp /Nguyễn Đức Lương Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2014
			Hồ Tuấn Anh, Đinh Thị Hiền (2017). Nghiên cứu ảnh hưởng của tỷ lệ chíp sồi, nhiệt độ và thời gian tàng trữ đến sản xuất Brandy dứa . Khoa học và công nghệ nông nghiệp Việt Nam, Tập 10 (83), 68-71.	TK	không	
			Ngô Thị Phương Dung , Lý Huỳnh Liên Hương và Huỳnh Xuân Phong (2011), “Phân lập, tuyển chọn nấm men và xác định điều kiện ảnh hưởng quy trình lên men rượu vang dứa hấu”, Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ,:18b, trang 137-145.	TK	Ngô Thị Phương Dung , Lý Huỳnh Liên Hương và Huỳnh Xuân Phong (2011), “Phân lập , tuyển chọn nấm men và xác định điều kiện ảnh hưởng quy trình lên men rượu vang dứa hấu ”, Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ,:18b, trang 137-145.	
			Trần Quốc Hiền (2012).Nghiên cứu quá trình lên men bia nồng độ cao sử dụng nấm men cố định trên gel alginate. Luận án tiến sĩ, 2012.	TK	không	
			Nguyễn Thị Hương, Đặng Hồng Ánh, Nguyễn Thu Vân, Giang Thế Việt, Nguyễn Xuân Bách,Trần Ngọc Bích (2012). Nghiên cứu cố định tế bào nấm men ứng dụng trong lên men cồn từ ri đường.. Tạp chí Khoa học và Công nghệ 50 (6) (2012) 621-631.	TK	Nguyễn Thị Hương, Đặng Hồng Ánh, Nguyễn Thu Vân, Giang Thế Việt, Nguyễn Xuân Bách,Trần Ngọc Bích (2012). Nghiên cứu cố định tế bào nấm men ứng dụng trong lên men cồn từ ri đường.. Tạp chí Khoa học và Công nghệ 50 (6) (2012) 621-631.	
			Nguyễn Tuấn Linh, Đinh Thị Hiền, Hồ Tuấn Anh. Nghiên cứu ảnh hưởng của tỷ lệ men, nhiệt độ và thời gian lên men đến sản xuất Brandy dứa. Khoa học và công nghệ nông nghiệp Việt Nam, Tập 5 (66), 26-29, 2016.	TK	không	
29	CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỊT (MEAT PROCESSING)	CP03021	Nguyễn Đức Doan (2020). Công nghệ chế biến thịt, Học viện NNVN	GT	Nguyễn Đức Doan (2020). Công nghệ chế biến thịt, Học viện NNVN	
			Nguyễn Thị Bình Tâm & Dương Văn Nhiệm (2010). Giáo trình Kiểm nghiệm thú sản. NXB Khoa học Tự nhiên và Công nghệ.	TK	Nguyễn Thị Bình Tâm & Dương Văn Nhiệm (2010). Giáo trình Kiểm nghiệm thú sản. NXB Khoa học Tự nhiên và Công nghệ.	

			Nguyễn Như Khuyên, Nguyễn Thanh Hải (2007). Giáo trình Công nghệ bảo quản và chế biến các sản phẩm chăn nuôi. NXB Hà Nội	TK	Nguyễn Như Khuyên, Nguyễn Thanh Hải (2007). Giáo trình Công nghệ bảo quản và chế biến các sản phẩm chăn nuôi. NXB Hà Nội	
			Lương Ngọc Khỏe (2017). Giáo trình Chế biến thịt cá trúng. NXB ĐH Công nghiệp TP Hồ Chí Minh	TK	không	Cá, thịt và chế biến công nghiệp./ Lê Văn Hoàng H.: Khoa học kỹ thuật, 2004
30	CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN RAU QUẢ (FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING TECHNOLOGY)	CP03057	<b>Hà Văn Thuyết và CS. 2015. Công nghệ bảo quản và chế biến Rau Quả. Nhà xuất bản Bách khoa Hà Nội.</b>	GT	không	Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả / Lê Văn Tán, Chủ biên, Nguyễn Thị Hiền, Hoàng Thị Lệ Hằng, Quán Thị Hà H. : Khopa học và kỹ thuật, 2009
			<b>Nguyễn Văn Tiếp, Quách Đĩnh và Nguyễn Văn Thoa.</b> (2008). Bảo quản và chế biến rau quả. Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật	TK	<b>Nguyễn Văn Tiếp, Quách Đĩnh và Nguyễn Văn Thoa.</b> (2008). Bảo quản và chế biến rau quả. Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật	Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả / Lê Văn Tán, Chủ biên, Nguyễn Thị Hiền, Hoàng Thị Lệ Hằng, Quán Thị Hà H. : Khopa học và kỹ thuật, 2009
			<b>Lê Văn Tán (chủ biên), Nguyễn Thị Hiền, Hoàng Thị Lệ Hằng và Quán Lê Hà.</b> (2009). <i>Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả</i> , Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật.	TK	<b>Lê Văn Tán (chủ biên), Nguyễn Thị Hiền, Hoàng Thị Lệ Hằng và Quán Lê Hà.</b> (2009). <i>Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả</i> , Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật.	
			<b>Trần Thị Lan Hương.</b> 2005. Giáo trình thực hành Công nghệ chế biến rau quả. Nhà xuất bản Nông Nghiệp.	TK	<b>Trần Thị Lan Hương.</b> 2005. Giáo trình thực hành Công nghệ chế biến rau quả. Nhà xuất bản Nông Nghiệp.	
31	CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN NGŨ CỐC(CEREAL PROCESSING TECHNOLOGY)	CP03056	Bùi Đức Hợi (chủ biên) (2009). Kỹ thuật chế biến lương thực tập 2. ĐH Bách khoa Hà nội.	GT	Bùi Đức Hợi (chủ biên) (2009). Kỹ thuật chế biến lương thực tập 2. ĐH Bách khoa Hà nội.	
			Lê văn Việt Mẫn (2012). Công nghệ chế biến thực phẩm. NXB Đại học Quốc gia TP.Hồ Chí Minh. 1029 trang.	GT	không	1.Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản. Tập 1,Nguyễn Trọng Cẩn. Chủ biên, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn HCM. : Nông nghiệp, 2007-Trung tâm TTTV Lương Định Của :KM G 2.Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản. Tập 2,Nguyễn Trọng Cẩn. Chủ biên, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn H. : Khoa học và Kỹ thuật, 2011
			Lê Ngọc Tú (chủ biên) (2000). Biến hình sinh học các sản phẩm từ hạt. Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật.	GT	Lê Ngọc Tú (chủ biên) (2000). Biến hình sinh học các sản phẩm từ hạt. Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật.	
			Bài giảng Công nghệ chế biến ngũ cốc (2020).	GT	Bài giảng Công nghệ chế biến ngũ cốc (2020).	

			Huỳnh Nguyệt Ánh, Nguyễn Hồng Huế và Nguyễn Văn Chánh (2015). Phân tích phẩm chất gạo của tập đoàn giống lúa MLT đang lưu giữ tại ngân hàng gen trường Đại học Cần Thơ. Nông nghiệp, Thủy sản và Công nghệ Sinh học: 38 (2015)(2): 106-112.	TK	không	
			Bùi Cẩm Tú , Trần Thị Tố Nga , Lê Nguyễn Đoàn Duy và Nguyễn Công Hà (2016). Nghiên cứu chế biến sản phẩm sữa gạo mầm đóng chai . Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ Số chuyên đề : Nông nghiệp (2016)(1): 1-8.	TK	Bùi Cẩm Tú , Trần Thị Tố Nga , Lê Nguyễn Đoàn Duy và Nguyễn Công Hà (2016). Nghiên cứu chế biến sản phẩm sữa gạo mầm đóng chai. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ Số chuyên đề : Nông nghiệp (2016)(1): 1-8.	
			Nghiên cứu chế biến sản phẩm sữa gạo mầm đóng chai . Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ Số chuyên đề: Nông nghiệp (2016)(1): 1-8.	TK	Nghiên cứu chế biến sản phẩm sữa gạo mầm đóng chai. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ Số chuyên đề : Nông nghiệp (2016)(1): 1-8.	
			Lê Trung Thiên, Đào Kim Hương (2018). Nghiên cứu thiết lập quy trình chế biến cơm gạo lứt đỏ ăn liền. Tạp chí KHKT Nông Lâm nghiệp, số 1/2018, trang 35-41.	TK	Lê Trung Thiên, Đào Kim Hương (2018). Nghiên cứu thiết lập quy trình chế biến cơm gạo lứt đỏ ăn liền. Tạp chí KHKT Nông Lâm nghiệp, số 1/2018, trang 35-41.	
			Nguyễn Minh Thủy, Đinh Công Dinh và Nguyễn Thị Mỹ Tuyền (2015). Tối ưu hóa quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme amylase trong chế biến sữa gạo sử dụng mô hình phức hợp trung tâm và bề mặt đáp ứng. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ Phần B: Nông nghiệp, Thủy sản và Công nghệ Sinh học: 37 (2015)(2): 30-38.	TK	Nguyễn Minh Thủy, Đinh Công Dinh và Nguyễn Thị Mỹ Tuyền (2015). Tối ưu hóa quá trình thủy phân tinh bột bằng enzyme amylase trong chế biến sữa gạo sử dụng mô hình phức hợp trung tâm và bề mặt đáp ứng. Tạp chí Khoa học Trường Đại học Cần Thơ Phần B: Nông nghiệp, Thủy sản và Công nghệ Sinh học: 37 (2015)(2): 30-38.	
32	PHỤ GIA THỰC PHẨM (FOOD ADDITIVES)	CP03022	Đàm Sao Mai. Phụ Gia Thực phẩm, 2014, ĐH Quốc gia TP Hồ Chí Minh	GT	không	Phụ Gia Thực phẩm / Đàm Sao Mai. Tp. HCM : ĐH Quốc Gia TP Hồ Chí Minh, 2012.
			Lý Nguyễn Bình, Phan Thị Anh Đào, 2010. Phụ Gia trong chế biến Thực phẩm. Trường ĐH Cần Thơ.	TK	không	Phụ Gia Thực phẩm / Đàm Sao Mai. Tp. HCM : ĐH Quốc Gia TP Hồ Chí Minh, 2012.
			Hoàng Lân Huỳnh, Phụ Gia Thực phẩm, 2010, Trường ĐH Công nghệ Sài Gòn,	TK	không	Phụ Gia Thực phẩm/Tác giả: Đàm Sao Mai. Nơi xuất bản: Tp. HCM : ĐH Quốc Gia TP Hồ Chí Minh. Năm xuất bản: 2012
			Nguyễn Duy Thịnh, 2009, Các chất phụ gia dùng trong sản xuất thực phẩm, Trường ĐH Bách khoa Hà Nội,	TK	không	
33	LUẬT THỰC PHẨM (FOOD LEGISLATION)	CP03023	Phan Thị Phương Thảo, Bài giảng Luật thực phẩm, Hà Nội, 2015	GT	không	Luật an toàn thực phẩm năm 2010 và văn bản hướng dẫn thi hành H. : Chính trị quốc gia - Sự thật, 2012
			Luật An toàn thực phẩm, Quốc hội nước CHXHCNVN 2010.	TK	Luật An toàn thực phẩm, Quốc hội nước CHXHCNVN 2010.	

			Pháp lệnh Chất lượng hàng hoá	TK	Pháp lệnh Chất lượng hàng hoá	
			Bộ Y tế, Cục an toàn vệ sinh thực phẩm - Các văn bản quy phạm pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm, tập I, II, III.	TK	không	
			Nghị định về ghi nhãn mác hàng hoá 89/2006/NĐ-CP	TK	Nghị định về ghi nhãn mác hàng hoá 89/2006/NĐ-CP	
			CAC/RCP, Rev.3 1997(1999) TCVN 5603-1998.	TK	CAC/RCP, Rev.3 1997(1999) TCVN 5603-1998.	
			Các quy định của châu Âu về thực phẩm	TK	không	
34	ĐỘC TỐ THỰC PHẨM (FOOD TOXICOLOGY)	CP03034	Bài giảng: Lê Minh Nguyệt (2019). Độc tố thực phẩm.	GT	không	Độc tố học và vệ sinh an toàn thực phẩm / Lê Ngọc Tú. H. : Khoa học và kỹ thuật, 2008. 2.Độc tố học và an toàn thực phẩm / B.s.: Lê Ngọc Tú (ch. b.), Lâm Xuân Thanh, Phạm Thu Thủy.. H. : Khoa học kỹ thuật, 2006
			Giáo trình: Lê Ngọc Tú (2006). Độc tố học và an toàn thực phẩm. NXB KHKT.	GT	không	Độc tố học và vệ sinh an toàn thực phẩm / Lê Ngọc Tú. H. : Khoa học và kỹ thuật, 2008.
			Nguyễn Đức Lượng – Phạm Minh Tâm (2009). Vệ sinh và an toàn thực phẩm. Đại học kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh.	TK	không	Vệ sinh và an toàn thực phẩm / Nguyễn Đức Lượng, Phạm Minh Tâm. H. : Đại học kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh, 1997.
			Phan Thị Kim – Bùi Minh Đức – Hà Thị Anh Đào (2002). An toàn thực phẩm, sức khoẻ đời sống và kinh tế xã hội. NXB Y học	TK	không	An toàn thực phẩm với sức khoẻ của bạn H. : Thông tấn xã, 2006.
			Bùi Minh Đức – Nguyễn Công Khẩn – Bùi Minh Thu – Lê Quang Hải – Phan Thị Kim (2004). Dinh dưỡng cận đại, độc học, an toàn thực phẩm và sức khoẻ bền vững. NXB Y học	TK CN	không	
			Basic toxicology 2nd Ed (1991), Franck C.Lu, Hemisphere Publishing corporation.	TK	không	1.Food toxicology / Helferich W., Carl K. Winter. 2000 2.Veterinary Toxicology Basic and Clinical Principles / Ramesh C. Gupta: Edted by New York : Elsevier Academic Press, 2007
			Toxicologie et sécurité des aliments (1986), R.Derache (Coordonnateur). Technique et documentation (Lavoisier).	TK	không	
			J.P.F. 'D Mello (2003). Food safety ,contaminants and toxins. CABI publishing.	TK	J.P.F. 'D Mello (2003). Food safety ,contaminants and toxins. CABI publishing.	
35	CÔNG NGHỆ SINH HỌC THỰC PHẨM (FOOD	CP03004	Võ Thị Thương Lan (2017). Giáo trình sinh học phân tử tế bào và ứng dụng. Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam	GT	Võ Thị Thương Lan (2017). Giáo trình sinh học phân tử tế bào và ứng dụng. Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam	Giáo trình Sinh học phân tử tế bào và ứng dụng/ Võ Thị Thương Lan H. : Giáo dục, 2007-

	BIOTECHNOLOGY)		Nguyễn Xuân Cảnh (2018). Công nghệ protein – enzyme. Nhà xuất bản học viện Nông nghiệp	GT	Nguyễn Xuân Cảnh (2018). Công nghệ protein – enzyme. Nhà xuất bản học viện Nông nghiệp	
			-Ngô Xuân Mạnh, Nguyễn Hoàng Anh, Nguyễn Thị Lâm Đoàn, Nguyễn Văn Lâm (2013). Giáo trình công nghệ sinh học thực phẩm. Nhà xuất bản Đại học Nông nghiệp	TK	-Ngô Xuân Mạnh, Nguyễn Hoàng Anh, Nguyễn Thị Lâm Đoàn, Nguyễn Văn Lâm (2013). Giáo trình công nghệ sinh học thực phẩm. Nhà xuất bản Đại học Nông nghiệp	Công nghệ sinh học trong sản xuất thực phẩm : Chuyên đề thông tin Chủ đề: Thực phẩm -- Công nghệ sinh học; Thực phẩm sạch; Công nghệ sinh học; Bảo quản thực phẩm. Định dạng: 1Compact disc. ; 5 1/2 in. TÀI LIỆU ĐIỆN TỬ.Ngôn ngữ: English
			Kiều Hữu Anh (2014). Giáo trình vi sinh vật học thực phẩm. Nhà xuất bản Đại học Quốc Gia	TK CNTP	x	Giáo trình vi sinh vật học thực phẩm: / Kiều Hữu Ảnh. H. : Giáo dục, 2010, 2012
			Nguyen TT, Nguyen HA, Lozel Arreola R, Mlynek G, Djjinovic-Carugo K, Mathiesen G, Nguyen TH, Haltrich D (2012). Homodimeric $\beta$ -galactosidase from <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> DSM 20081: expression in <i>Lactobacillus plantarum</i> and biochemical characterization. J Agric Food Chem, 60 (7): 1713-1721	TK	x(foto) chưa chuyển dl xuống	
			Nguyen Thi Lam Doan, Van Hoorde Koenraad, Cnockaert Margo, De Brandt Evie, De Bruyne Katrien, Le Thanh Binh, Vandamme Peter (2013). A culture-dependent and -independent approach for the identification of lactic acid bacteria associated with the production of nem chua, a Vietnamese fermented meat product. Journal of Food Research International, 50, 232 -240	TK	x(foto) chưa chuyển dl xuống	
			Nguyen Thi Lam Doan, Hoang Thi Van, Nguyen Thi Thanh Thuy, Nguyen Hoang Anh (2016). Isolation and selection of lactic acid bacteria from Vietnamese fermented pork meat product with antimicrobial activity and characterization of bacteriocin. Tạp chí Khoa Học Nông nghiệp Việt Nam.Vol. 14. No.7, pp.1089- 1099.	TK	Nguyen Thi Lam Doan, Hoang Thi Van, Nguyen Thi Thanh Thuy, Nguyen Hoang Anh (2016). Isolation and selection of lactic acid bacteria from Vietnamese fermented pork meat product with antimicrobial activity and characterization of bacteriocin. Tạp chí Khoa Học Nông nghiệp Việt Nam.Vol. 14. No.7, pp.1089- 1099.	
36	CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH (POSTHARVEST TECHNOLOGY OF PLANT PRODUCTS)	CP03003	Nguyễn Thị Bích Thủy. Bài giảng cập nhật 2019 do giảng viên biên soạn	GT	không	
			Trần Thị Định, Nguyễn Thị Bích Thủy, Vũ Thị Thư, Nguyễn Thị Thu Nga, Vũ Thị Kim Oanh, Maarten Mertog, Bart Nicolai. <b>Quản lý chất lượng quả vải, nhãn sau thu hoạch.</b> Nhà xuất bản Nông nghiệp. ISBN: 978-604-60-2349-4.	GT	không	



37	HỆ THỐNG QUẢN LÝ VÀ ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG (Management System and Quality Assurance)	CP03001	Hà Duyên Tư, Quản lý chất lượng thực phẩm. Nxb. Khoa học kỹ thuật. Hà Nội 2010.	GT	TL khoa đưa xuống 2006	Quản lý chất lượng thực phẩm / Đống Thị Anh Đào . - Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 202
			Hệ thống quản trị chất lượng, Hướng dẫn cải tiến, TCVN, HN, 2000.	GT	không	1.Quản trị chất lượng theo tiêu chuẩn quốc tế / Lưu Thanh Tâm : Tác giả TPHCM.: ĐHQG TPHCM., 2003 2.Quản trị chất lượng: ./ Nguyễn Kim Định H.: Tài chính, 2010
			Đống Thị Anh Đào, Quản lý chất lượng thực phẩm, NXB ĐHQG Hồ Chí Minh, 2016	GT	không	1.Quản lý chất lượng thực phẩm / Đống Thị Anh Đào Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2014-Trung 2.Quản lý chất lượng thực phẩm / Hà Duyên Tư (ch.b.). H. : Bách khoa Hà Nội, 2010
			Phó Đức Trù, chủ biên; Phạm Hồng, ISO 9000-2000, tập 1, 2, Hà Nội 9-2001.	TK	hỏi lại khoa tên TL	
			Bài giảng được soạn bởi giảng viên phụ trách môn học	TK	không	
38	PHÁT TRIỂN SẢN PHẨM THỰC PHẨM (FOOD PRODUCT DEVELOPMENT)	CP03052	Nguyễn Lệ Hà, Mai Việt Cường (2018). Phát triển sản phẩm thực phẩm. NXB Đại học Công nghệ TP HCM	GT	Nguyễn Lệ Hà, Mai Việt Cường (2018). Phát triển sản phẩm thực phẩm. NXB Đại học Công nghệ TP HCM	Bài giảng phát triển sản phẩm thực phẩm / Giang Trung Khoa. H. : Học viện Nông nghiệp Việt Nam, 2015.-Thư viện Tư liệu Khoa Công nghệ Thực phẩm:DOC
			Đỗ Văn Chương (2012). <i>Giáo trình phát triển sản phẩm thực phẩm</i> . ĐH Kinh tế kỹ thuật công nghiệp	TK	TV có 2010	1.Bài giảng phát triển sản phẩm thực phẩm / Giang Trung Khoa. H. : Học viện Nông nghiệp Việt Nam, 2015 2.Giáo trình phát triển sản phẩm/Tác giả: Đỗ Văn Chương.TS. Nơi xuất bản: H. : Khoa học và Kỹ thuật, 2010
			Guillermo Hough (2010). <i>Sensory shelf life estimation of food products</i> . Boca Raton, FL : CRC Press / Taylor & Francis, c2010.	TK	Guillermo Hough (2010). <i>Sensory shelf life estimation of food products</i> . Boca Raton, FL : CRC Press / Taylor & Francis, c2010.	
			David J. Schaffner, William R. Scroder, Mary D. Earle (1997). Food marketing: An international perspective, Boston :WCB/MC Graw-hill	TK	David J. Schaffner, William R. Scroder, Mary D. Earle (1997). Food marketing: An international perspective, Boston :WCB/MC Graw-hill	
39	BAO GÓI THỰC PHẨM (FOOD PACKAGING)	CP03039	Nguyễn Trọng Thăng (2020). Bài giảng Bao gói thực phẩm. NXB Học viện nông nghiệp	GT	không	Giáo trình bao gói nông sản, thực phẩm / Nguyễn Mạnh Khải. H. : Nông nghiệp, 2008.
			Nguyễn Mạnh Khải (2008). Giáo trình bao gói nông sản, thực phẩm. NXB Nông nghiệp Hà Nội	GT	Nguyễn Mạnh Khải (2008). Giáo trình bao gói nông sản, thực phẩm. NXB Nông nghiệp Hà Nội	

			Nguyễn Mạnh Khải, Nguyễn Thị Bích Thủy, Đinh Sơn Quang (2005). Giáo trình bảo quản nông sản. NXB Nông nghiệp - Hà Nội	TK	Nguyễn Mạnh Khải, Nguyễn Thị Bích Thủy, Đinh Sơn Quang (2005). Giáo trình bảo quản nông sản. NXB Nông nghiệp - Hà Nội	1. Giáo trình bảo quản nông sản Dùng cho Sinh viên các trường Cao đẳng, Trung cấp nông, công nghiệp thực phẩm / Nguyễn Mạnh Khải ThS H. : Khoa hoá tự nhiên và Công nghệ, 2007 2. Giáo trình Kỹ thuật bảo quản nông sản / Phạm Xuân Vượng, Trần Như khuyển, Chủ biên. H. : Nông nghiệp, 2006
			Da - Wen Sun (2012). Handbook of frozen food processing and packaging. USA:CRC Press	TK	Da - Wen Sun (2012). Handbook of frozen food processing and packaging. USA:CRC Press	
			Elhadi M. Yahia (2009). Modified and Controlled Atmospheres for the Storage, Transportation, and Packaging of Horticulturral Commodities. New York: CRC Press	TK	Elhadi M. Yahia (2009). Modified and Controlled Atmospheres for the Storage, Transportation, and Packaging of Horticulturral Commodities. New York: CRC Press	
			Gordon L. Robertson (2010). Food packaging and shelf life: a practical guide. CRC Press/Taylor & Francis Group	TK	Gordon L. Robertson (2010). Food packaging and shelf life: a practical guide. CRC Press/Taylor & Francis Group	
			Muhammad Siddiq, Editor; Jasim Ahmed (2012). Tropical and subtropical fruits: Postharvest physiology processing and packaging. USA: Wiley – Blackwell	TK	Muhammad Siddiq, Editor; Jasim Ahmed (2012). Tropical and subtropical fruits: Postharvest physiology processing and packaging. USA: Wiley – Blackwell	
			Jung H. Han (2005). Innovations in food packaging. Amsterdam Elsevier Academic Press	TK	Jung H. Han (2005). Innovations in food packaging. Amsterdam Elsevier Academic Press	
			Sina Ebnesajjad (2013). Plastic Films in Food Packaging: Materials, Technology and Application. USA: Elsevier	TK	Sina Ebnesajjad (2013). Plastic Films in Food Packaging: Materials, Technology and Application. USA: Elsevier	
40	ĐÁNH GIÁ CẢM QUAN THỰC PHẨM (SENSORY EVALUATION OF FOOD)	CP03006	Vũ Quỳnh Hương, Phan Thị Phương Thảo (2019). Bài giảng Đánh giá cảm quan thực phẩm, Học viện NNVN	GT	không	Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm / Hà Duyên Tư. H. : Khoa học và Kỹ thuật, 2010.
			Hà Duyên Tư (2010). Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm. Nhà xuất bản Khoa học kỹ thuật, Hà Nội.	GT	Hà Duyên Tư (2010). Kỹ thuật phân tích cảm quan thực phẩm. Nhà xuất bản Khoa học kỹ thuật, Hà Nội.	
			Hà Duyên Tư (2010). Quản lý chất lượng trong công nghệ thực phẩm. Nhà xuất bản Khoa học kỹ thuật, Hà Nội.	TK	không	1.Quản lý chất lượng thực phẩm / Đồng Thị Anh Đào . - Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2014 2.Quản lý chất lượng thực phẩm / Hà Duyên Tư (ch.b.). H. : Bách khoa Hà Nội, 2010

			Lawless, H. T. and Heymann, H. (2010). Sensory evaluation of food: principles and practices. Springer Science & Business Media.	TK	Lawless, H. T. and Heymann, H. (2010). Sensory evaluation of food: principles and practices. Springer Science & Business Media.	
			Lachenmeier, D. W. and Lachenmeier, W. (2018). Injury Threshold of Mouth Contact with Hot Solid or Paste-Like Foods and Sensory Evaluation of Consumption Temperatures.	TK	không	
41	VI SINH VẬT THỰC PHẨM (FOOD MICROBIOLOGY)	CP03007	Bài giảng: Lê Minh Nguyệt (2020). Vi sinh vật thực phẩm. NXB Đại học Nông Nghiệp.	GT	không	1.Vi sinh vật thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm / Lương Đức Phẩm. H. : Khoa học và kỹ thuật.- 2.Giáo trình vi sinh vật học thực phẩm / Kiều Hữu Ảnh H. : Giáo dục Việt Nam, 2012
			Giáo trình: Kiều Hữu Ảnh (2017) Vi sinh vật học thực phẩm. Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam.	GT	không	1.Giáo trình vi sinh vật học thực phẩm: / Kiều Hữu Ảnh. H. : Giáo dục, 2010.-Trung tâm TTTV Lương Định Của :KGT 2.Cơ sở Vi sinh vật học Thực phẩm / Lê Thanh Bình H. : Khoa học và Kỹ thuật, 2012
			Kiều Hữu Ảnh (2012). Giáo trình Vi sinh vật học, lý thuyết và bài tập giải sẵn tập 1, 2. Nhà xuất bản Khoa học và Kỹ thuật – Hà Nội.	TK	không	1.Giáo trình vi sinh vật học lý thuyết và bài tập giải sẵn= Microbiology core concepts and solved problems. Phần 1,Kiều Hữu Ảnh H. : Khoa học và kỹ thuật, 2006 2.Giáo trình Vi sinh vật học công nghiệp = Dành cho sinh viên ngành sinh học, công nghệ sinh học, công nghệ thực phẩm, môi trường, các trường Đại học và Cao đẳng ./ Tác giả: Kiều Hữu ảnh Khoa học và Kỹ thuật : Hà Nội
			Nguyễn Thị Hiền và cộng sự ( 2003). Vi sinh vật tạp nhiễm trong lương thực, thực phẩm. NXB Nông Nghiệp	TK CNTP	không	Vi sinh vật nhiễm tạp trong lương thực - thực phẩm Nguyễn Thị Hiền chủ biên, Lê Thị Lan Chi, Th.S. Đại học Bách Khoa Hà Nội 2009.
			Lương Đức Phẩm (2000). Vi sinh vật học và an toàn vệ sinh thực phẩm. NXB Nông nghiệp	TK	Lương Đức Phẩm (2000). Vi sinh vật học và an toàn vệ sinh thực phẩm. NXB Nông nghiệp	
			Adams M.R. and Moss M.O (2004). Food Microbiology. The Royal Society of Chemistry.	TK	không	Fundamental food microbiology / Bibek Ray, Arun Bhunia. -Trung tâm TTTV Lương Định Của :KNV 2. Tạp chí: Food Microbiology, 2019

			Carlstrom C. and Ahmed E. Yousef (2003). Food microbiology	TK	không	1.Fundamental food microbiology / Bibek Ray, Arun Bhunia. -Trung tâm TTTV Lương Định Của :KNV 2. Tạp chí: Food Microbiology, 2019
42	KỸ THUẬT THỰC PHẨM 3 (FOOD ENGINEERING 3)	CP02017	Tôn Thất Minh, Nguyễn Anh Tuấn (2016). Các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm và công nghệ sinh học Tập 2 - Các quá trình và thiết bị trao đổi nhiệt. NXB Bách Khoa Hà Nội	GT	Tôn Thất Minh, Nguyễn Anh Tuấn (2016). Các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm và công nghệ sinh học Tập 2 - Các quá trình và thiết bị trao đổi nhiệt. NXB Bách Khoa Hà Nội	Giáo trình các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm - công nghệ sinh học. Tập 2, Tôn Thất Minh (c.b), Phạm Anh Tuấn, Nguyễn Tân Thành H. : Bách Khoa, 2015
			Tôn Thất Minh, Nguyễn Anh Tuấn (2016). Các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm và công nghệ sinh học Tập 3 - Các quá trình và thiết bị sinh học. NXB Bách Khoa Hà Nội	GT	không	Giáo trình các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm - công nghệ sinh học. Tập 2, Tôn Thất Minh (c.b), Phạm Anh Tuấn, Nguyễn Tân Thành H. : Bách Khoa, 2015
			Hoàng Kim Anh, Trần Ngọc Hiếu, 2012. Ứng dụng Enzyme trong công nghiệp thực phẩm. NXB Khoa học và kỹ thuật.	TK	Hoàng Kim Anh, Trần Ngọc Hiếu, 2012. Ứng dụng Enzyme trong công nghiệp thực phẩm. NXB Khoa học và kỹ thuật.	
			Henry C. Vogel, Celeste M. Todaro, 1996. Fermentation and biochemical engineering handbook: Principles, Process design, and equipment. Elsevier.	TK	Henry C. Vogel, Celeste M. Todaro, 1996. Fermentation and biochemical engineering handbook: Principles, Process design, and equipment. Elsevier.	
			Jian Chen, Yang Zhu, Solid state fermentation for foods and beverages. CRC Press. 2016.	TK	không	Solid state fermentation for foods and beverages / editors, Jian Chen, Yang Zhu
			James G.Brennan; Alistair S. Grandison, 2011. Food Processing Handbook. Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA	TK	James G.Brennan; Alistair S. Grandison, 2011. Food Processing Handbook. Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA	Food processing handbook / James G. Brennan: Edited by Weinheim: Wiley-VCH verlag GmbH & Co. KGaA, 2006-Trung tâm TTTV Lương Định Của :KTC
43	KỸ THUẬT THỰC PHẨM 2 (FOOD ENGINEERING 2)	CP02016	Tôn Thất Minh, Nguyễn Anh Tuấn (2016). Các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm và công nghệ sinh học. Tập 1- Các quá trình và thiết bị chuyển khối. NXB Bách Khoa Hà Nội.	GT	Tôn Thất Minh, Nguyễn Anh Tuấn (2016). Các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm và công nghệ sinh học. Tập 1- Các quá trình và thiết bị chuyển khối. NXB Bách Khoa Hà Nội.	
			Tôn Thất Minh, Nguyễn Anh Tuấn (2016). Các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm và công nghệ sinh học Tập 2 - Các quá trình và thiết bị trao đổi nhiệt. NXB Bách Khoa Hà Nội	GT	Tôn Thất Minh, Nguyễn Anh Tuấn (2016). Các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm và công nghệ sinh học Tập 2 - Các quá trình và thiết bị trao đổi nhiệt. NXB Bách Khoa Hà Nội	Giáo trình các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm - công nghệ sinh học. Tập 2, Tôn Thất Minh (c.b), Phạm Anh Tuấn, Nguyễn Tân Thành H. : Bách Khoa, 2015
			Nguyễn Văn Lụa, 2014. Quá trình và thiết bị công nghệ hoá học và thực phẩm .T.7: Kỹ thuật sấy. Trường đại học Bách khoa TP.HCM.	TK	Nguyễn Văn Lụa, 2014. Quá trình và thiết bị công nghệ hoá học và thực phẩm .T.7: Kỹ thuật sấy. Trường đại học Bách khoa TP.HCM.	

			James G.Brennan; Alistair S. Grandison, 2011. Food Processing Handbook. Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA .	TK	James G.Brennan; Alistair S. Grandison, 2011. Food Processing Handbook. Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA .	Food processing handbook / James G. Brennan: Edited by Weinheim: Wiley-VCH verlag GmbH & Co. KGaA, 2006-Trung tâm TTTV Lương Định Của :KTC
			R.Paul Singh, Dennis R. Heldman, 2009. Introduction to Food Engineering. Elsevier	TK	R.Paul Singh, Dennis R. Heldman, 2009. Introduction to Food Engineering. Elsevier	
44	DINH DƯỠNG HỌC (NUTRITION)	CP02006	Nguyễn Thanh Hà, Phạm Thúy Hòa, Nguyễn Đỗ Huy, Phạm Văn Hoan, Lâm Quốc Hùng, Lưu Quốc Tuấn. Đại cương dinh dưỡng và an toàn thực phẩm (2015). NXB Y học.	GT	không	1. Dinh dưỡng và An toàn thực phẩm / Đỗ Văn Hàm. H. : Y học, 2007. 2. Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm / Nguyễn Duy Khôi, Phạm Duy Tường, Chủ biên... H. : Y học, 2004
			Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam (2007)	TK	Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam (2007)	
			Lê Thị Hợp, Nguyễn Thị Hoàng Lan và cộng sự. (2010). Dinh dưỡng. NXB KHTN và CN.	TK	Lê Thị Hợp, Nguyễn Thị Hoàng Lan và cộng sự. (2010). Dinh dưỡng. NXB KHTN và CN.	
			Steve L. Taylor. (2011). Advances in Food and Nutrition Research.	TK	Steve L. Taylor. (2011). Advances in Food and Nutrition Research.	Advances in Food and Nutrition Research Steve L. Taylor: Edited by New York : Elsevier Academic Press, 2009
45	HÓA SINH THỰC PHẨM (FOOD BIOCHEMISTRY)	CP02014	Đình Hữu Đông (2015). Nguyên liệu thủy sản và công nghệ sau thu hoạch. NXB Khoa học và kỹ thuật, 245 trang.	GT	không	1.Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản. Tập 1, Nguyễn Trọng Cẩn. Chủ biên, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn HCM. : Nông nghiệp, 2007 2.Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản. Tập 2, Nguyễn Trọng Cẩn. Chủ biên, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn H. : Khoa học và Kỹ thuật, 2011-
			Hà Văn Thuyết, Cao Hoàng Lan, Nguyễn Thị Hạnh (2015). Công nghệ rau quả. NXB Bách Khoa Hà Nội, 380 trang.	GT	không	Công nghệ rau quả / Hà Văn Thuyết (ch.b), Cao Hoàng Lan, Nguyễn Thị Hạnh H. : Bách Khoa, 202
			Lê Đức Ngọc, Phạm Thị Mai Chi (2018). Hoá sinh đại cương. NXB Đại học quốc gia Hà Nội, 360 trang.	GT	không	Giáo trình hoá sinh đại cương / Ngô Xuân Mạnh, Chủ biên; Lại Ngọc Hà; Đặng Thái Hải,...[et al]. H. : Nông nghiệp , 2010
			Lê Ngọc Tú, La Văn Chứ, Đặng Thị Thu, Nguyễn Thị Thịnh, Bùi Đức Hợi và Lê Doãn Diên (2010). Hoá sinh công nghiệp. NXB Khoa học và kỹ thuật, 445 trang.	GT	Lê Ngọc Tú, La Văn Chứ, Đặng Thị Thu, Nguyễn Thị Thịnh, Bùi Đức Hợi và Lê Doãn Diên (2010). Hoá sinh công nghiệp. NXB Khoa học và kỹ thuật, 445 trang.	
			Nguyễn Thị Hiền, Lê Gia Hy, Quán Lê Hà, Từ Việt Phú (2012). Công nghệ sản xuất enzyme, protein và ứng dụng. NXB Giáo dục Việt Nam, 299 trang.	GT	Nguyễn Thị Hiền, Lê Gia Hy, Quán Lê Hà, Từ Việt Phú (2012). Công nghệ sản xuất enzyme, protein và ứng dụng. NXB Giáo dục Việt Nam, 299 trang.	

			Ngô Xuân Mạnh, Lại Thị Ngọc Hà, Đặng Thái Hải, Nguyễn Văn Kiệm (2010). Giáo trình Hoá sinh đại cương. Nhà xuất bản Nông Nghiệp, 211 trang.	TK	Ngô Xuân Mạnh, Lại Thị Ngọc Hà, Đặng Thái Hải, Nguyễn Văn Kiệm (2010). Giáo trình Hoá sinh đại cương. Nhà xuất bản Nông Nghiệp, 211 trang.	
			Eskin, N. A. and Shahidi, F. (2013). Biochemistry of Foods (3 <sup>rd</sup> ed). Academic Press, London-Waltham-San Diego, 565 pages	TK	không	Biochemistry of Foods / Eskin N. A. 1990
			Nguyen Thi Hanh, Phan Thi Phuong Thao, Nguyen Thi Bich Thuy and Nguyen Thi Thu Nga (2018). Effects of aloe vera gel coatings on the postharvest quality of honeydew melons ( <i>Cucumis melo</i> L.) stored under atmospheric condition. Vietnam journal of agricultural Sciences, 1(1), 43-51.	TK	Nguyen Thi Hanh, Phan Thi Phuong Thao, Nguyen Thi Bich Thuy and Nguyen Thi Thu Nga (2018). Effects of aloe vera gel coatings on the postharvest quality of honeydew melons ( <i>Cucumis melo</i> L.) stored under atmospheric condition. Vietnam journal of agricultural Sciences, 1(1), 43-51.	
			Pham Thi Kim Ngoc, Nguyen Thi Minh Nguyet, Dong Thi Anh Dao (2016). Using cellulase to improve the extratcion efficiency of the antioxidant counpouds fron white radish ( <i>Raphanus sativus</i> L.) powder. Journal of science and technology, 54 (4A), 48-54.	TK	không	
			Raveendran, S., Parameswaran, B., Beevi, S., Abraham, A., Mathew, A. K., Madhavan, A., Rebello, S. and Pandey, A. (2018). Applications of microbial enzymes in food Industry. Food technology and biotechnology, 56(1), 16-30.	TK	không	
			Saini, R., Saini, H., S. and Dahiya, A. (2017). Amylases: Characteristics and industrial applications. Journal of pharmacognosy and phytochemistry, 6(4), 1865-1871.	TK	không	
			Verma, H., Narnoliya, L. K. and Jadaun, J. S. (2017). Pectinase: A useful tool in fruit processing industries. Nutrition and food science, 5(5), 001-004	TK	Verma, H., Narnoliya, L. K. and Jadaun, J. S. (2017). Pectinase: A useful tool in fruit processing industries. Nutrition and food science, 5(5), 001-004	
46	HÓA HỌC THỰC PHẨM (FOOD CHEMISTRY)	CP02004	Ngô Xuân Mạnh, Lại Thị Ngọc Hà, Vũ Thị Hằng (2020). Giáo trình Hóa học thực phẩm. Nhà xuất bản Nông Nghiệp, trang.	GT	Giáo trình hóa học thực phẩm /B.s.: Ngô Xuân Mạnh, Lại Thị Ngọc Hà (ch.b.), Vũ Thị Hằng. -- H. : Học viện Nông nghiệp, 2020. -- 0	Phân tích hóa học thực phẩm / Hà Duyên Tư, chủ biên, Lê Ngọc Tú ... [et al.] H. : Khoa học và kỹ thuật, 2013
			Ngô Xuân Mạnh, Lại Thị Ngọc Hà, Đặng Thái Hải, Nguyễn Văn Kiệm (2010). Giáo trình Hoá sinh đại cương. Nhà xuất bản Nông Nghiệp, 211 trang.	GT	Ngô Xuân Mạnh, Lại Thị Ngọc Hà, Đặng Thái Hải, Nguyễn Văn Kiệm (2010). Giáo trình Hoá sinh đại cương. Nhà xuất bản Nông Nghiệp, 211 trang.	
			Hoàng Kim Anh (2007). Hoá học thực phẩm, NXB Khoa học kĩ thuật, .	TK	Hoàng Kim Anh (2007). Hoá học thực phẩm, NXB Khoa học kĩ thuật, .	

			Lai, T. N. H. ,André, C., Rogez, H., Mignolet, E., Nguyen, T. B. T., Larondelle, Y. (2015). Nutritional composition and antioxidant properties of the sim fruit ( <i>Rhodomyrtus tomentosa</i> ). Food Chemistry, 168, 410-416.	TK	không	Fennema's Food Chemistry, / Srinivasan Damodaran, Kirk L. Parkin, Owen R. Fennema Edited by New York: CRC Press.. 2008
			Lai Thi Ngoc Ha, 2016. Phenolic compounds and health benefits. VietnamJournal of Agricultural Science, 14 (7), 1107-1118.	TK	Lai Thi Ngoc Ha, 2016. Phenolic compounds and health benefits. VietnamJournal of Agricultural Science, 14 (7), 1107-1118.	
			Lê Ngọc Tú, La Văn Chứ, Đặng Thị Thu, Nguyễn Thị Thịnh, Bùi Đức Hợi và Lê Doãn Diên (2010). Hoá sinh công nghiệp, NXB Khoa học và kĩ thuật,.	TK	Lê Ngọc Tú, La Văn Chứ, Đặng Thị Thu, Nguyễn Thị Thịnh, Bùi Đức Hợi và Lê Doãn Diên (2010). Hoá sinh công nghiệp, NXB Khoa học và kĩ thuật,.	
47	VẬT LÝ HỌC THỰC PHẨM (FOOD PHYSIC)	CP02001	Tôn Thất Minh, Nguyễn Anh Tuấn (2016). Các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm và công nghệ sinh học. Tập 1- Các quá trình và thiết bị chuyển khối. NXB Bách Khoa Hà Nội.	GT	Tôn Thất Minh, Nguyễn Anh Tuấn (2016). Các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm và công nghệ sinh học. Tập 1- Các quá trình và thiết bị chuyển khối. NXB Bách Khoa Hà Nội.	
			Tôn Thất Minh, Nguyễn Anh Tuấn (2016). Các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm và công nghệ sinh học Tập 2 - Các quá trình và thiết bị trao đổi nhiệt. NXB Bách Khoa Hà Nội	GT	Tôn Thất Minh, Nguyễn Anh Tuấn (2016). Các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm và công nghệ sinh học Tập 2 - Các quá trình và thiết bị trao đổi nhiệt. NXB Bách Khoa Hà Nội	Giáo trình các quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm - công nghệ sinh học. Tập 2, Tôn Thất Minh (c.b), Phạm Anh Tuấn, Nguyễn Tân Thành H. : Bách Khoa, 2015
			M. Shafiur Rahman, 2009. Food properties handbook. CRC Press.	TK	M. Shafiur Rahman, 2009. Food properties handbook. CRC Press.	
			Ludger O. Figura Arthur A.Teixeira, 2007. Food Physics: Physical Properties – Measurement and Applications. Springer.	TK	không	
			James G.Brennan; Alistair S. Grandison, 2011. Food Processing Handbook. Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA	TK	James G.Brennan; Alistair S. Grandison, 2011. Food Processing Handbook. Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA	Food processing handbook / James G. Brennan: Edited by Weinheim: Wiley-VCH verlag GmbH & Co. KGaA, 2006-Trung tâm TTTV Lương Định Của :KTC
48	VI SINH VẬT ĐẠI CƯƠNG (GENERAL MICROBIOLOGY)	CP02008	Kiều Hữu Ảnh (2006). Giáo trình Vi sinh vật học, lý thuyết và bài tập giải sẵn tập 1 (Song ngữ Việt-Anh). Nhà xuất bản Khoa học và Kỹ thuật – Hà Nội.	GT	Kiều Hữu Ảnh (2006). Giáo trình Vi sinh vật học, lý thuyết và bài tập giải sẵn tập 1 (Song ngữ Việt-Anh). Nhà xuất bản Khoa học và Kỹ thuật – Hà Nội.	Giáo trình Vi sinh vật học công nghiệp = Dành cho sinh viên ngành sinh học, công nghệ sinh học, công nghệ thực phẩm, môi trường, các trường Đại học và Cao đẳng ./ Tác giả: Kiều Hữu ảnh Khoa học và Kỹ thuật : Hà Nội
			Nguyễn Lâm Dũng, Nguyễn Đình Quyên, Phạm Văn Ty (1997). Vi sinh vật học. Nhà xuất bản Giáo dục.	GT	Nguyễn Lâm Dũng, Nguyễn Đình Quyên, Phạm Văn Ty (1997). Vi sinh vật học. Nhà xuất bản Giáo dục.	Vi sinh vật học Phần 1 Nguyễn Lâm Dũng (Chủ biên), Phạm Văn Ty, Dương văn Hợp... H. : Khoa học và Kỹ thuật, 2012

Nguyễn Ngọc Hải (2016). Giáo trình Vi sinh vật Đại cương, Nhà xuất bản Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh.	GT	không	Giáo trình vi sinh vật đại cương : Dành cho sinh viên ngành Chăn nuôi, theo định hướng nghề nghiệp / Nguyễn Thị Tuyết Lê (ch.b.), Nguyễn Hoàng Thịnh. H. : Nông nghiệp, 2
Nguyễn Xuân Thành, Nguyễn Bá Hiên, Hoàng Hà, Vũ Thị Hoàn (2010). <i>Giáo trình vi sinh vật học công nghiệp</i> . Nhà xuất bản giáo dục.	GT	không	1. Giáo trình Vi sinh vật học công nghiệp = Dành cho sinh viên các trường Đại học và Cao đẳng, trung học kỹ thuật và dạy nghề ./ Tác giả: Nguyễn Xuân Thành NXB Giáo Dục: Hà Nội , 2005 2. Giáo trình Vi sinh vật học công nghiệp = Dành cho sinh viên ngành sinh học, công nghệ sinh học, công nghệ thực phẩm, môi trường, các trường Đại học và Cao đẳng ./ Tác giả: Kiều Hữu ảnh Khoa học và Kỹ thuật : Hà Nội , 1999
Nguyễn Ngọc Hải (2012), Giáo trình Thực hành Nghiên cứu Vi sinh vật, NXB Lao động.	TK	không	Một số phương pháp nghiên cứu vi sinh vật học / Nguyễn Lâm Dũng H. : Khoa học kỹ thuật, [19..?]-Trung tâm TTTV Lương Định Của
Dang Thao Yen Linh, Tran T. Thu Hang, Nguyen T. Lam Doan, Nguyen Hoang Anh, Nguyen T. Thanh Thuy (2018). Vietnam J. of Agricultural Sci. 1(3): 220-229.	TK	Dang Thao Yen Linh, Tran T. Thu Hang, Nguyen T. Lam Doan, Nguyen Hoang Anh, Nguyen T. Thanh Thuy (2018). Vietnam J. of Agricultural Sci. 1(3): 220-229.	
Biên Văn Minh (chủ biên), Kiều Hữu Ảnh, Phạm Ngọc Lan, Phạm Hồng Sơn, Phạm Văn Ty, Nguyễn Thị Thu Thủy (2006). <i>Vi sinh vật học</i> . Nhà xuất bản đại học Huế.	TK	không	1.Vi sinh vật học. Tác giả: Nguyễn Lâm Dũng Chủ biên, Nguyễn đình Quyển, Phạm Văn Tư. Nơi xuất bản: H. : Giáo dục. Năm xuất bản: 2009, 2003, 1997 2.Giáo trình vi sinh vật học : Cho chương trình đào tạo định hướng nghề nghiệp ứng dụng (POHE) / Nguyễn Thị Minh, Lê Minh Nguyệt. H. : Đại học Nông nghiệp, 2017.- Trung tâm TTTV Lương Định Của
Đỗ T. Kim Ngọc, Nguyễn T. Thanh Thủy, Nguyễn T. Bích Ngọc, Phạm Thanh Bình, Lê Trung Hiếu, Vũ Ngọc Tú (2018). Nghiên cứu xác định các loại nấm gây thối hỏng và đề xuất hướng bảo quản khoai tắng vàng tại huyện Thanh Sơn, tỉnh Phú Thọ. Tạp chí Khoa học Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam – 10:73-78	TK	không	