

	単位 (Credits)	講義時間 (Hours)	実習時間 (Hours)
6. 一般微生物学	4	45	15
7. 解剖学	6	60	30
8. 生物組織学	4	45	15
9. 生化学(動的)	3	45	-
10. 軍事訓練(4 weeks)	-	-	-
小計	65	770	205
合計(教養課程)	130	1,585	350
<3学年>			
● 前期	(37)	(429)	(129)
1. 科学的共産論	4	60	-
2. 外国語	4	60	-
3. 獣医微生物学	4	45	15
4. 免疫遺伝学	8	90	30
5. 生理学	8	90	30
6. 栄養学	6	60	30
7. 免疫学	3	24	24
8. 軍事訓練(2 Weeks)	-	-	-
● 後期	(28)	(315)	(105)
1. 一般農業論	3	45	-
2. 動物飼料論	6	60	30
3. 病理学	4	45	15
4. 薬理学	5	60	15
5. 動物診断論	3	30	15
6. 人工受精論	3	30	15
7. 動物育種論	4	45	15
小計	65	744	234
<4学年>			
● 前期	(34)	(395)	(115)
1. 臨床獣医学	4	45	15
2. 動物外科学	3	30	15
3. 動物産科学	4	45	15
4. 養豚学 I	4	45	15
5. 養鶏学 I	4	50	10
6. 家畜生産学 I	4	45	15
7. 伝染病学 I	3	30	15
8. 動物衛生学	4	45	15
9. VCP史	4	60	-

	単位 (Credits)	講義時間 (Hours)	実習時間 (Hours)
● 後期	(28)	(355)	(70)
1. 農業経済学	7	105	-
2. 動物工学機械論	3	45	-
3. 養豚学Ⅱ	4	45	15
4. 養鶏学Ⅱ	3	35	10
5. 家畜生産学Ⅱ	4	45	15
6. 伝染病学Ⅱ	3	30	15
7. 技術外用語Ⅰ	1	20	-
8. 寄生虫学Ⅰ	3	30	15
小計	62	750	185
<5学年>			
1. 寄生虫学Ⅱ	3	30	15
2. 動物生産管理	4	45	15
3. 圃場管理	4	45	15
4. 獣医法令	2	30	-
5. 養蜂学	4	45	15
6. 技術外用語Ⅱ	4	60	-
7. 卒業論文 (25 weeks)	-	-	-
小計	21	255	60
合計 (専門課程)	148	1,749	475
総計	278	3,334	825

食品加工学科(4年6ヶ月制)

教養課程

	単位 (Credits)	講義時間 (Hours)	実習時間 (Hours)
<1学年>			
● 前期	(30)	(405)	(45)
1. 哲学	3	45	-
2. 外国語	5	75	-
3. 体育	2	-	30
4. 数学	6	90	-
5. 一般生物学	4	60	-
6. 統計学	4	60	-
7. 一般化学	6	75	15
● 後期	(35)	(435)	(90)
1. 哲学	3	45	-
2. 外国語	5	75	-
3. 体育	2	-	30
4. 数学	6	90	-
5. 物理学	6	75	15
6. 有機化学	5	60	15
7. 植物学	4	45	15
8. 動物学	4	45	15
合計	65	840	135
<2学年>			
● 前期	(38)	(315)	(150)
1. 政治経済学	3	45	-
2. 外国語	5	75	-
3. 体育	2	-	30
4. コンピューター実技	5	60	15
5. 無機分析化学	6	60	30
6. 基礎生化学	6	75	15
7. 食品生化学	3	30	15
8. 軍事訓練(3weeks)	-	-	-
● 後期	(32)	(375)	(105)
1. 政治経済学	3	45	-
2. 外国語	5	75	-
3. 体育	2	-	30
4. 幾何製図	4	45	15
5. 電子工学	4	45	15

	単位 (Credits)	講義時間 (Hours)	実習時間 (Hours)
6. 基礎生化学	4	45	15
7. 食品生化学	3	30	15
8. 生物物理学	3	30	15
9. 生態学	4	60	-
小計	70	690	255
合計(教養課程)	135	1,530	390
<3学年>			
● 前期	(33)	(300)	(195)
1. 歴史学	4	60	-
2. 外国語	4	60	-
3. 機械製図	6	45	45
4. 物性化学(熱力学)	4	45	15
5. 材料・エネルギー・バランス	2	30	-
6. 熱学	4	60	-
7. 軍事訓練(3 weeks)	-	-	-
8. 食品工場見学	1	-	15
● 後期	(30)	(315)	(135)
1. 物性化学(膠状)	3	30	15
2. 物性化学(運動)	3	30	15
3. 物性化学(電気)	3	30	15
4. 食品工学(熱伝導)	2	30	-
5. 食品工学(流体機構)	4	60	-
6. 食品工学(大量置換)	4	60	-
7. 食品工学(計測機器)	3	45	-
8. 食品工学実習	4	-	60
9. プラント建設序論	2	30	-
10. ユニット設計論	2	0	30
小計	63	615	330
<4学年>			
● 前期	(31)	(405)	(60)
1. 共産主義論	4	60	-
2. 農産物論	4	45	15
3. 食品保存原論	4	45	15
4. 品質管理	6	60	30
5. 食品加工機械論	4	60	-
6. 設計実習	3	45	-
7. 経営学	6	90	-

	単位 (Credits)	講義時間 (Hours)	実習時間 (Hours)
● 後期	(35)	(360)	(165)
1. 基礎食品加工	6	60	30
2. 栄養学	3	45	-
3. 食品添加物利用学	2	30	-
4. 食品包装学	2	30	-
5. 工場安全論	2	30	-
6. プラント設計概論	2	30	-
7. 食品工業論	12	135	45
8. 食品加工実習	6	-	90
小計	66	769	225
<5学年>	(4)	-	(60)
1. セミナー	4	-	60
2. 食品工場実習 (16 weeks) 又は卒業論文 (20 weeks)	-	-	-
小計	4	-	60
合計(専門課程)	133	1,384	615
総計	268	2,914	1,005

農学科(修士課程)

1. 必修科目

	単位	講義時間	実習時間
1. マルクス哲学	4	60	-
2. コンピューター実技	4	15	60
3. 植物生理学詳論(Ⅰ,Ⅱ)	4	60	-
4. 遺伝学及び遺伝子操作	4	45	30
5. 基礎生態学	3	45	-
6. 外国語	8	120	-
7. 統計処理法	3	30	20
8. 農業普及論	2	20	20
9. 圃場管理論	4	45	20
10. 農薬環境論	4	60	-
11. 統合害虫管理論	3	30	30
12. セミナー	5	-	150
13. 修士論文	10	-	300
合計	58	530	630

2. 選択科目

	単位	講義時間	実習時間
14. 経営学	3	45	-
15. 植物生理学詳論(Ⅲ)	2	30	-
16. 定量遺伝学	4	40	40
17. 生態学応用論	3	45	-
18. 土壌・肥料論	4	40	40
19. 土壌分類利用論	4	40	40
20. 作物改良論	3	30	30
21. 線虫学	3	30	30
22. 植物生理と昆虫生態論	3	30	30
23. 植物生理と菌類生態論	3	30	30
24. 植物病理予防論	2	30	-
25. 植物疫病学	2	20	20
26. メコン・デルタの作物に対する 虫害・病害および雑草	5	50	50
27. 虫害・病害予測法	2	30	-
合計	43	490	310

畜産・獣医学科(修士課程)

1. 動物科学専攻

	単位	講義時間	実習時間
	10	150	-
1. 英語/仏語	10	150	-
2. 生物測定学	3	30	15
3. 応用情報科学	3	30	15
4. 書誌学	2	20	10
5. 哲学/経済学	2	30	-
6. 高等解剖学	3	30	15
7. 高等生理学	3	30	15
8. 生理組織学・発生学	2	15	15
9. 分子遺伝学	2	30	-
10. 高等動物栄養学	3	30	15
11. 遺伝学・動物育種学	3	30	15
12. 人工受精	2	15	15
13. 飼料加工学	3	30	15
14. 養鶏学	3	30	15
15. 反すう動物生産学	3	30	15
16. 養豚学	3	30	15
17. 農業普及論	2	30	-
18. 農業法規	2	30	-
19. セミナー又は修士課題作文	3	-	45
20. 修士論文	10	-	150
合計	67	620	385

II. 獣医学専攻

	単位	講義時間	実習時間
1. 英語/仏語	10	150	-
2. 生物測定学	3	30	15
3. 応用情報学	3	30	15
4. 書誌学	2	20	10
5. 哲学/経済学	2	30	-
6. 高等解剖学	3	30	15
7. 高等生理学	3	30	15
8. 生化学	2	20	10
9. 分子遺伝学	2	20	10
10. 免疫学	2	20	10
11. 伝染病学	2	30	-
12. 一般病理学	2	30	-
13. 動物薬理学	2	20	10
14. 動物診断学	2	20	10
15. 特殊病理学	2	20	10
16. 寄生虫学	2	20	10
17. 動物外科学	3	30	15
18. 獣医産科学	2	20	10
19. 獣医学	3	30	15
20. 獣医公衆衛生学	2	20	10
21. 食肉・乳管理論	2	15	15
22. 農業普及論	2	30	-
23. 農業法規	2	30	-
24. 修士論文	10	-	150
合計	70	695	305

食品加工学科(修士課程)

	単位	講義時間	実習時間
1. 食品中の含水効用	2		
2. 食品酸素論	2		
3. 食品の流動成分	2		
4. 食品保存・加工中の化学変化	2		
5. 食品たんぱく質	2		
6. 食物色素	1		
7. 食物風味	1		
8. 品質測定評価	2		
9. 食品工学適正化論	2		
10. 食品衛生学	3		
11. 栄養価算出法	2		
12. 工業安全論	2		
13. 食品添加物論	2	- n. a. -	- n. a. -
14. 食品工学(熱処理)	2		
15. 食品発酵処理法	3		
16. 食品工学(分類)	2		
17. 食品脱水法	2		
18. 食品乾燥保存法	1		
19. 低温貯蔵法	2		
20. 食品包装法	2		
21. 生物学・微生物工学	3		
22. でん粉製品技術	2		
23. 水産・家鶏処理法	2		
24. 野菜・果物加工技術	1		
25. 茶・コーヒー・ココア・タバコ 加工技術	2		
合計	47	n. a.	n. a.

■ カントー大学キャンパスII(カイケキャンパス)

敷地状況

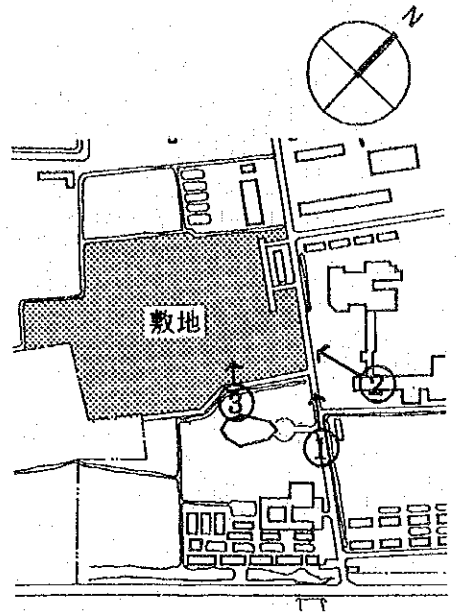


写真 - ①

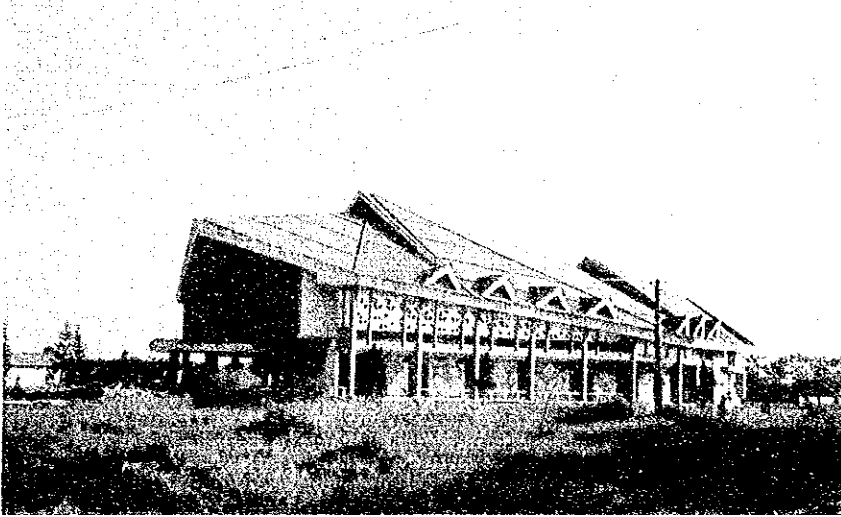


写真 - ②

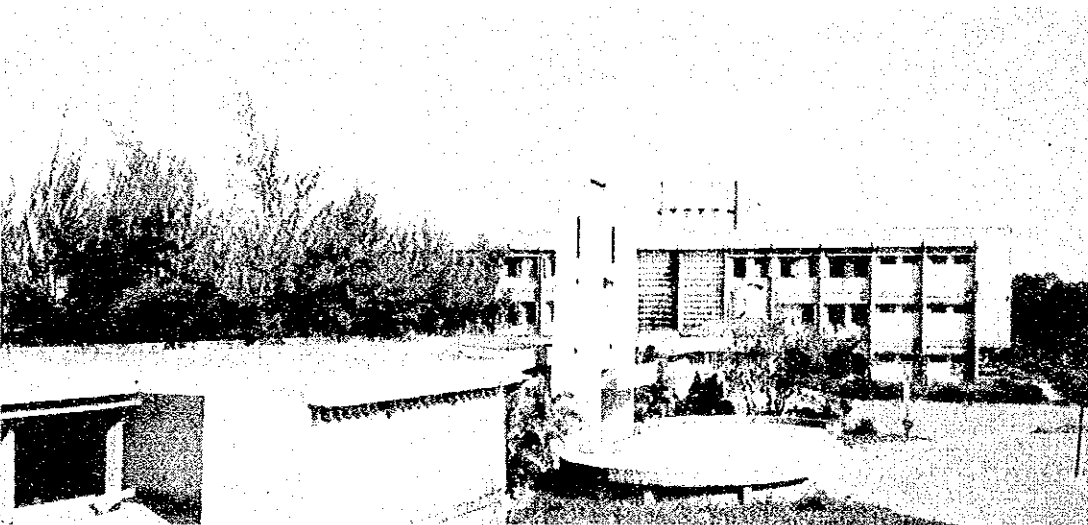


写真 - ③

敷地周辺建物



大講堂



教室棟



図書館

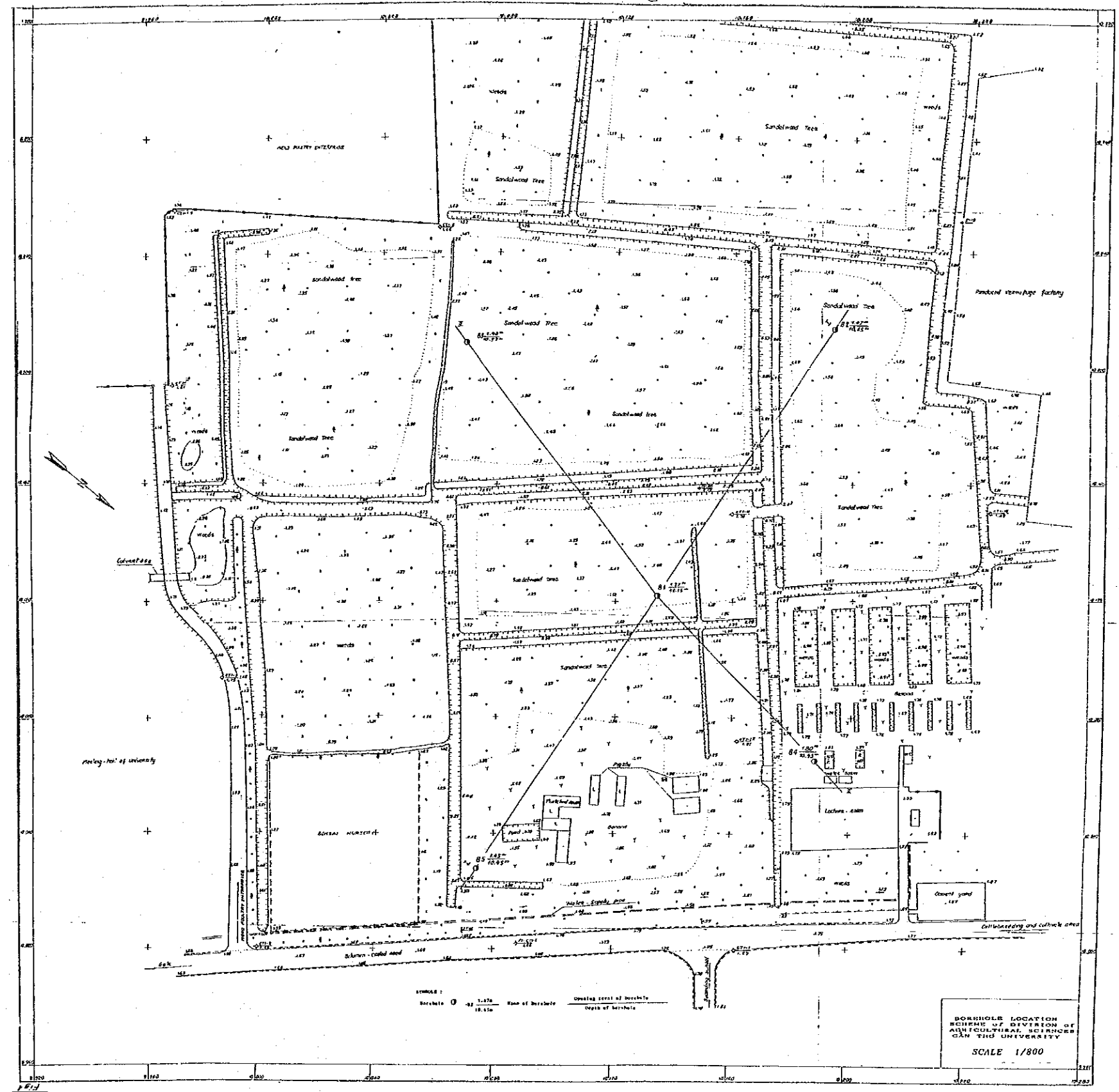
7. 建設予定地状況

7-1. 建設予定地周辺状況

7-2. 建設予定地敷地測量図

7-3. ボーリングデータ

7-4. 水質検査結果



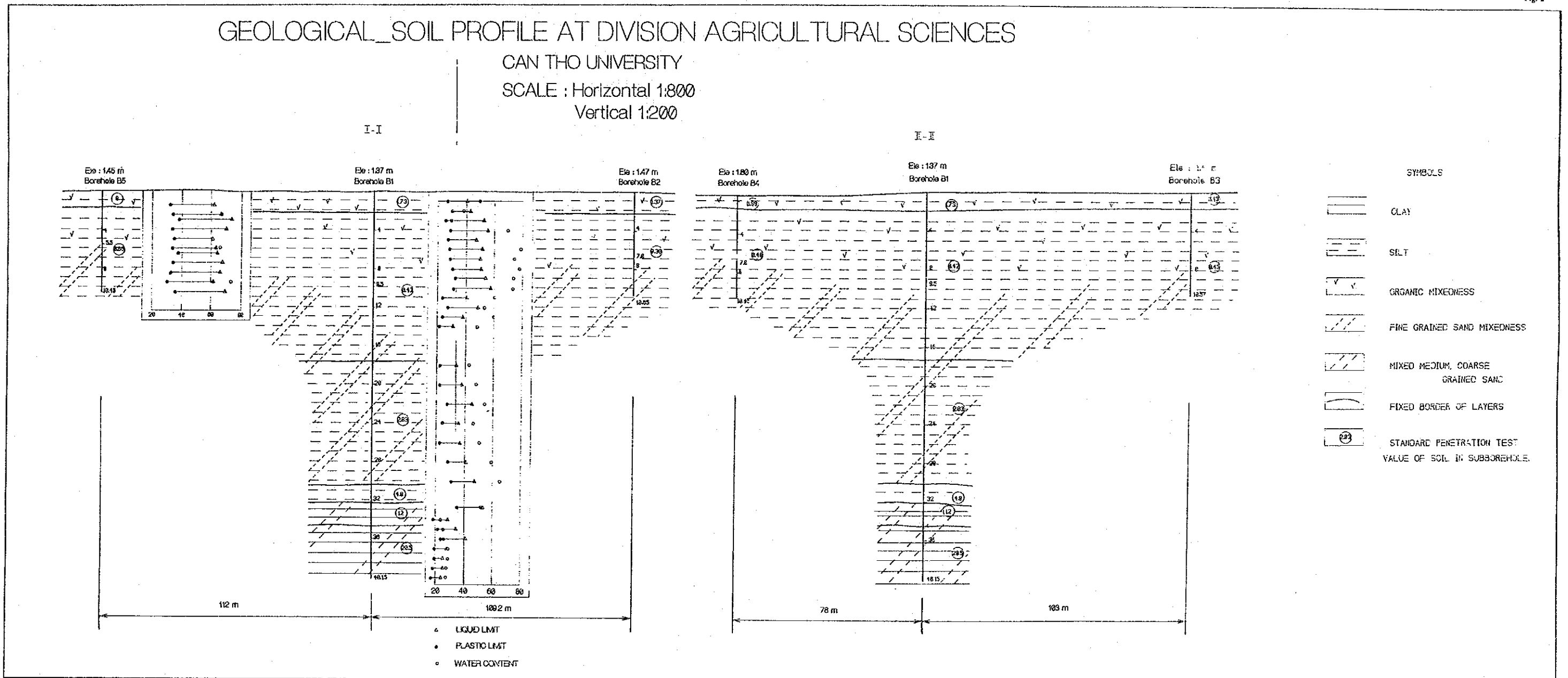


Fig. 3

ELEVATION		DEPTH		DISTANCE FROM SURFACE		SOIL		STANDARD PENETRATION TESTS		SOL SAMPLES	
SCALE	TION	m	m	SYMBOL	VISUAL CLASSIFICATION	COLOR	DESCRIPTION	DEPTH	NO. OF BLOWS AT EACH BLOW	N VALUE	NO. OF SAMPLES
								15 cm	30 cm	45 cm	
			2.00		SOFT	BROWN GRAY	BROWN GRAY SANDY CLAY	0.50	1/	0.65	B1-1
	0.63	2.00						1.50	1/	1.00	B1-2
								2.50	1/	0.53	B1-3
								3.50	1/	0.52	B1-4
								4.50	1/	0.52	B1-5
								5.50	1/	0.52	B1-6
								6.50	1/	0.52	B1-7
								7.50	1/	0.52	B1-8
			15.50					8.50	1/	0.52	B1-9
								9.50	1/	0.52	B1-10
								10.50	1/	0.55	B1-11
	10.00	12.00						11.50	1/	0.55	B1-12
								12.50	1/	0.52	B1-13
								13.50	1/	0.41	B1-14
								14.50	1/	0.40	B1-15
								15.50	1/	0.60	B1-16
	16.13	17.50			VERY SOFT	GRAY	GREEN GRAY TO BLACK GRAY SANDY CLAYED SILT. FROM 12 m IN DEPTH IS SAND CLAYED SILT.	16.50	1/	0.50	B1-17
								17.50	1/	1.53	B1-18
								18.50	1/	1.44	B1-19
								19.50	1/	2.49	B1-20
								20.50	1/	2.75	B1-21
								21.50	1/	1.65	B1-22
								22.50	1/	1.19	B1-23
								23.50	1/	2.71	B1-24
								24.50	1/	2.78	B1-25
								25.50	1/	1.95	B1-26
								26.50	1/	1.19	B1-27
								27.50	1/	0.17	B1-28
								28.50	1/	2.78	B1-29
	28.00	30.00			SOFT	GREEN GRAY	GREEN GRAY SAND CLAYED SILT.	29.50	1/	3.55	B1-30
								30.50	1/	4.4	B1-31
	31.50	31.95			MEDIUM	GRAY TO WHITE GRAY	SAND CLAYED SILT. WITH SOME FINE GRAINED SAND NESTS	31.50	1/	5.2	B1-32
								32.50	1/		B1-33
								33.50	12/	12	B1-34
								34.50	14/	14	B1-35
								35.50	16/	16	B1-36
								36.50	21/	21	B1-37
								37.50	23/	23	B1-38
								38.50	26/	26	B1-39
	38.70	40.00			VERY STIFF	BROWN	BROWN SANDY CLAY. FROM 37.50 m SOIL HAVE DARK YELLOW COLOR.	39.50	35/	35	B1-40

REMARKS:
 * Sample was taken by UNDISTURBED SAMPLER WITH DIAMETER 110 MM AND 450 MM IN LONG.
 * SOIL SAMPLES WERE TAKEN BY SPT SAMPLER
 SYMBOLS OF SAMPLER:
 ○ THRUWALL SAMPLER
 ○ SPLIT-SPONGE SAMPLER
 ○ DENISON-TYPE SAMPLER
 ○ FOIL SAMPLER
 ○ OTHER SAMPLER

B1

■ 水質試験結果表

1993年8月

項目	WHO基準	試験結果
● 病原汚染の指標となる項目		
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10mg/l	14.00
塩素イオン	200mg/l	-
有機物等(過マンガン酸カリウム消費量)	10mg/l	-
一般細菌	100mg/l	-
大腸菌群	検出されない事	-
● 異常に多いと障害を起こす成分		
銅	1.0mg/l	-
鉄	0.3mg/l	0.7
マンガン	0.3mg/l	-
亜鉛	1.0mg/l	-
カルシウム、マグネシウム等	300mg/l	19.20
● 水処理及び施設保護		
PH値	5.8-8.6	6.13
● 臭味、外観		
色度	5度以下	20.00
濁度	2度以下	9.00
硬度 (mg Ca Co ²⁺ /ℓ)	-	68.00
アルカリ度	-	35.00
塩基度	-	8.00

検査：ホーチミン市工科大学水質研究所

RESULTS OF WATER ANALYSIS

Ministry of Education and Training
 Polytechnic University of HoChiMinh City
 Training and Research Center for water supply
 and Environmental Technology (CEFINEA)

Sample from: CAM THO UNIVERSITY No sample
 Collected by: _____
 Sampling point: _____
 Date Collected: 31/07/1993 Date of Analysis: 02/08/1993

PARAMETERS	UNITS	RESULTS	IONS	UNITS & RESULTS	Other parameters
1. Temperature	°C		Anion:	mg/l	
2. Odor and taste	—		1. OH ⁻		
3. Color	Unit Pt-Co color	20	2. CO ₃ ⁻²		
4. Turbidity	F.T.U	9	3. HCO ₃ ⁻		
5. pH	—	6.13	4. Cl ⁻	14	
6. Suspended Matter	mg/l		5. F ⁻		
7. TDS	mg/l		6. SO ₄ ⁻²	34	
8. Total Residue	mg/l		7. NO ₂ ⁻		Field Remarks
9. Total Hardness	mg CaCO ₃ /l	68	8. NO ₃ ⁻		
10. Total Alkalinity	mg CaCO ₃ /l	35	9. PO ₄ ⁻³		
11. Acidity	mg/l	8	Total anion:		
12. CO ₂	mg/l		Cation:	19.2	
13. H ₂ S	mg/l		1. Ca ⁺²	1.98	
14. Dissolved Oxygen	mg O ₂ /l		2. Mg ⁺²		
15. BOD ₅	mg O ₂ /l		3. Fe ⁺²		
16. COD	mg O ₂ /l		4. Fe total	0.17	
17. Total bacteria	MPN/100 ml		5. Al ⁺³		
18. Coliform	MPN/100 ml		6. Mn ⁺²		
19. E. coli	MPN/100 ml		7. NH ₄ ⁺		
			8. Na ⁺ & K ⁺		
			Total cation:		

Remarks and conclusions:
 The physico-chemical parameters
 of this water sample mostly met
 WATER QUALITY STANDARDS except
 color parameter.



Director of CEFINEA
 Ho Chi Minh City, 3/8/1993
 Head of laboratory
 Tran Thi Hong Khanh

JICA