

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

1. Thông tin chung

Tên chương trình	: Kỹ sư Công nghệ thực phẩm
Trình độ đào tạo	: Đại học.
Ngành đào tạo	: Công nghệ thực phẩm
Mã ngành đào tạo	: [52540101]
Loại hình đào tạo	: Chính quy
Tên khoa	: Khoa Công nghệ thực phẩm
Trường cấp bằng	: Trường Đại học Công Nghệ Sài Gòn
Cơ sở tổ chức giảng dạy	: Trường Đại học Công Nghệ Sài Gòn

2. Mục tiêu đào tạo

2.1 Mục tiêu chung

Đào tạo kỹ sư công nghệ thực phẩm có kiến thức về nguyên liệu và kỹ năng làm việc tạo ra các sản phẩm thực phẩm; Biết vận dụng quy trình công nghệ, thiết bị kỹ thuật thích hợp và tiên tiến; Biết quản lý sản xuất hợp lý để đạt năng suất, chất lượng và hiệu quả kinh tế cao.

Sau khi tốt nghiệp, các kỹ sư công nghệ thực phẩm có thể đảm nhiệm các công việc tại các cơ sở chế biến, sản xuất kinh doanh, đào tạo, nghiên cứu và quản lý thực phẩm.

Về phẩm chất: có phẩm chất đạo đức và sức khỏe; có tinh thần nghề nghiệp, đam mê và trách nhiệm

Về kiến thức: có hiểu biết toàn diện về ngành thực phẩm nói chung, khoa học cơ bản và kiến thức chuyên ngành để tạo ra những sản phẩm chất lượng phù hợp với xã hội và kinh tế Việt Nam

Về kỹ năng: có khả năng khám phá và liên kết các mối quan hệ giữa kỹ thuật thực phẩm và hệ thống công nghệ thực phẩm, cho phép các kỹ sư thiết lập các kế hoạch và dự án; có khả năng vận hành và quản lý công nghệ thực phẩm cho doanh nghiệp

2.2 Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo (CDR CTĐT):

- Kiến thức

Có kiến thức đầy đủ về ngành công nghiệp thực phẩm, được trang bị các kiến thức giáo dục chung, kiến thức cơ bản về khoa học, công nghệ và quản lý thực phẩm, để tạo ra các

sản phẩm có giá trị dinh dưỡng, an toàn và phù hợp với thị hiếu của người tiêu dùng trong điều kiện kinh tế xã hội của đất nước.

- **Kỹ năng**

Có khả năng liên kết các mối quan hệ trong hệ thống kỹ thuật công nghệ thực phẩm để có thể lập kế hoạch, làm việc theo nhóm và quản lý trong lĩnh vực sản xuất thực phẩm và phát triển dịch vụ.

- **Năng lực**

- + Sinh viên có khả năng làm việc độc lập.
- + Có năng lực tư duy sáng tạo
- + Có khả năng tổ chức, quản lý và lãnh đạo các nhóm
- + Có khả năng quản lý và áp dụng các quy trình công nghệ và thiết bị kỹ thuật phù hợp và hiện đại.
- + Có năng lực quản lý sản xuất hợp lý để đạt được năng suất, chất lượng và hiệu quả kinh tế cao.

- **Đạo đức và hành vi**

Sinh viên có phẩm chất đạo đức và lành mạnh, tinh thần định hướng nghề nghiệp, thái độ yêu nghề nghiệp và tinh thần trách nhiệm nghề nghiệp.

- **Vị trí làm việc, công tác khi ra trường:**

Sau khi tốt nghiệp, các kỹ sư Công nghệ Thực phẩm có thể làm việc trong các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh, đào tạo, nghiên cứu và quản lý thực phẩm.

Sinh viên có thể trở thành các chủ cơ sở kinh doanh và sản xuất, dịch vụ đào tạo và nghiên cứu vừa và nhỏ trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

3. Đối tượng tuyển sinh:

Học sinh tốt nghiệp trung học phổ thông (hoặc tương đương) và qua kỳ thi tuyển hoặc xét tuyển đầu vào của Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn ban hành.

4. Thời gian đào tạo

[1] Khóa học là thời gian thiết kế để sinh viên hoàn thành một CTĐT; hay còn gọi là thời gian đào tạo chính khóa.

[2] Thời gian tối đa hoàn thành CTĐT bao gồm: Thời gian đào tạo chính khóa và thời gian được phép kéo dài. Sinh viên không hoàn thành CTĐT và đã vượt quá thời gian tối đa được phép học tại Trường sẽ bị buộc thôi học.

[3] Thời gian đào tạo chính khóa và thời gian được phép kéo dài để sinh viên hoàn thành CTĐT được quy định theo từng bậc học. Cụ thể như sau:

Bậc đào tạo	Thời lượng chính thức	Thời gian kéo dài
Đại học	4.0 năm (8 học kỳ)	2.0 năm (4 học kỳ)

5. Quy trình đào tạo và tiêu chí đào tạo

Quy trình đào tạo:

Theo hệ thống đào tạo tín chỉ, lấy môn học với các học phần làm cơ sở tích lũy kiến thức và tích lũy đủ số tín chỉ của ngành học. Sinh viên tự đăng ký môn học và thời khóa biểu theo sự tư vấn của cố vấn học tập.

Các môn học được bố trí theo học kỳ, năm học và khóa học. Mỗi năm có 2 học kỳ chính, gồm 15 tuần dành cho việc giảng dạy và học tập (bao gồm cả kiểm tra giữa kỳ); 3 tuần dành cho việc thi, kiểm tra đánh giá kết quả môn học. Ngoài học kỳ chính, còn có thể tổ chức học kỳ phụ (còn gọi là học kỳ hè). Học kỳ hè có ít nhất 04 tuần dành cho việc giảng dạy và học tập, 01 tuần cho việc đánh giá tập trung.

Quy định khi đăng ký môn học và số tín chỉ đăng ký trong mỗi học kỳ được quy định tại Điều 8, Chương 2 Quy trình đào tạo, Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy tập trung theo học chế tín chỉ, ban hành kèm theo quyết định số 115-09/QĐ -DSG-ĐT, ngày 18/03/2009 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn.

- Học kỳ chính: số tín chỉ đăng ký ≥ 14 tín chỉ và ≤ 20 tín chỉ

- Học kỳ phụ : số tín chỉ đăng ký ≤ 06 tín chỉ

- Học kỳ chính được bố trí làm bài thi tốt nghiệp cuối khóa: Số tín chỉ đăng ký ≤ 15 tín chỉ (ngoài bài thi tốt nghiệp, số tín chỉ đăng ký cho các môn khác ≤ 06 tín chỉ)

Mỗi tín chỉ được định lượng bởi 15 tiết (45 phút một tiết) của các buổi lý thuyết trên lớp,

- 30 tiết thực hành, công việc trong phòng thí nghiệm hoặc đồ án môn học tại phòng thí nghiệm của Khoa hoặc các địa điểm được chỉ định khác (bao gồm các chuyến đi thực tế, tham quan công nghiệp),
- 45 - 60 giờ thực tập tại các công ty hoặc nhà máy
- 40 - 60 giờ cho sinh viên làm tiểu luận, bài tập, hoặc đồ án, luận văn tốt nghiệp.

Điều kiện tốt nghiệp:

Sinh viên đạt yêu cầu theo Điều 27-Chương 6 xét và công nhận tốt nghiệp cuối khóa, quy chế đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy tập trung theo học chế tín chỉ, ban hành kèm theo quyết định 115-09 / QĐ - DSG - ĐT ban hành ngày 18/03/2009.

6. Thang điểm đánh giá

Yêu cầu khóa học:

- Sinh viên tham dự đầy đủ các tiết giảng, tham gia thảo luận xây dựng bài trên lớp và chuẩn bị bài tập kỹ năng về nhà để củng cố kiến thức;
- Sinh viên nghiêm túc làm theo yêu cầu của giảng viên đối với môn học.
- Sinh viên nghiêm túc phải làm bài thi giữa kỳ và bài thi kết thúc môn học;
- Sinh viên vi phạm nội quy thi sẽ bị xử lý theo quy định.

Để hoàn thành khoá học sinh viên phải đạt :

- Điểm tổng khóa học ≥ 5.0 (năm) trên thang điểm 10.0 (mười);
- Học sinh phải đáp ứng các yêu cầu đánh giá khóa học với các điểm thành phần như sau:

Bài tập	(a)%
Giữa kỳ	(b)%
Cuối kỳ	(c)%
Điểm cuối cùng của môn học	100%

Trong đó: (a) + (b) ≤ 50% và (c) ≥ 50%

- Xếp hạng đánh giá môn học: Trên thang điểm 10,0

Xếp hạng	Thang điểm	Đáp ứng kết quả học tập môn học
Đáp ứng yêu cầu		<i>Đạt CDR môn học theo cấp độ</i>
Xuất sắc	Từ 9,0 đến 10,0	
Giỏi	Từ 8,0 đến 9,0	
Khá	Từ 7,0 đến 8,0	
Trung Bình Khá	Từ 6,0 đến 7,0	
Trung bình	Từ 5,0 đến 6,0	
Không đáp ứng yêu cầu		<i>Không đạt CDR môn học, phải học lại</i>
Yếu	Từ 3,0 đến 4,0	
Kém	Từ 0,0 đến 3,0	

7. Nội dung chương trình

1. Tóm tắt chương trình:

- Môn học lý thuyết.
- Môn học lý thuyết với bài tập và thực hành
- Môn thực hành.
- Đồ án và bài tập lớn
- Môn thay thế.
- Môn học tự chọn và bắt buộc.
- Môn giáo dục thể chất và quốc phòng.

2. Khối lượng kiến thức:

Kiến thức giáo dục chuyên ngành

ĐẠI CƯƠNG

Kiến thức cơ sở về ngành công nghệ thực phẩm

Kiến thức chuyên môn về công nghệ thực phẩm

Tốt nghiệp:

Tổng cộng: 145 tín chỉ

3. Danh sách môn học

STT	Môn học	Học kỳ	Số tín chỉ	Khối kiến thức
1	Tiếng Anh 1	1	3	ĐẠI CƯƠNG – KHOA HỌC XÃ HỘI
2	Nhập môn công nghệ thực phẩm	1	2	CƠ SỞ NGÀNH
3	Thí nghiệm vật lý đại cương 1	1	1	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC TỰ NHIÊN
4	Thực hành tin học đại cương	1	1	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC TỰ NHIÊN
5	Tin học đại cương	1	2	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC TỰ NHIÊN
6	Giải tích A1	1	3	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC TỰ NHIÊN
7	Giải tích A2	1	2	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC TỰ NHIÊN
8	Vật lý đại cương 1	1	2	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC TỰ NHIÊN
9	Các nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mac-Lenin	2	4	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC XÃ HỘI
10	Luật pháp Việt Nam	2	2	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC XÃ HỘI
11	Tiếng Anh 2	2	3	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC XÃ HỘI
12	Hoá đại cương	2	2	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC TỰ NHIÊN

STT	Môn học	Học kỳ	Số tín chỉ	Khối kiến thức
13	Thí nghiệm vật lý đại cương 2	2	1	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC TỰ NHIÊN
14	Thực hành hoá đại cương	2	1	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC TỰ NHIÊN
15	Giải tích A3	2	3	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC TỰ NHIÊN
16	Vật lý đại cương 2	2	3	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC TỰ NHIÊN
17	Vẽ kỹ thuật	2	2	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC TỰ NHIÊN
18	Tư tưởng Hồ Chí Minh	3	2	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC XÃ HỘI
19	Kỹ năng giao tiếp	3	2	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC XÃ HỘI
20	Tiếng Anh 3	3	2	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC XÃ HỘI
21	Hóa học thực phẩm	3	3	CƠ SỞ NGÀNH
22	Thực hành hóa học thực phẩm	3	1	CƠ SỞ NGÀNH
23	Vật lý thực phẩm	3	2	CƠ SỞ NGÀNH
24	Thực hành vi sinh đại cương	3	1	CƠ SỞ NGÀNH
25	Vi sinh đại cương	3	2	CƠ SỞ NGÀNH
26	Hóa lý	3	2	CƠ SỞ NGÀNH
27	Tiếng Anh 4	4	2	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC XÃ HỘI
28	Đường lối Cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam	4	3	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC XÃ HỘI
29	Tiếng anh chuyên ngành 1	4	2	CHUYÊN NGÀNH

STT	Môn học	Học kỳ	Số tín chỉ	Khối kiến thức
30	Hóa sinh thực phẩm	4	2	CƠ SỞ NGÀNH
31	Vi sinh thực phẩm	4	2	CƠ SỞ NGÀNH
32	Bài tập lớn kỹ thuật thực phẩm 1	4	1	CƠ SỞ NGÀNH
33	Kỹ thuật thực phẩm 1	4	3	CƠ SỞ NGÀNH
34	Phân tích thực phẩm	4	2	CƠ SỞ NGÀNH
35	Thực hành phân tích thực phẩm	4	1	CƠ SỞ NGÀNH
36	Thực hành vi sinh thực phẩm	4	1	CƠ SỞ NGÀNH
37	Đánh giá cảm quan thực phẩm	4	2	CƠ SỞ NGÀNH
38	Kinh tế Đại cương	5	2	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC XÃ HỘI
39	Toán kỹ thuật	5	2	CHUYÊN NGÀNH
40	Tiếng anh chuyên ngành 2	5	2	CHUYÊN NGÀNH
41	Công nghệ sau thu hoạch	5	2	CHUYÊN NGÀNH
42	Đồ án I: Nguyên liệu thực phẩm	5	1	CHUYÊN NGÀNH
43	Vệ sinh an toàn thực phẩm	5	2	CƠ SỞ NGÀNH
44	Bài tập lớn kỹ thuật thực phẩm 2	5	1	CƠ SỞ NGÀNH
45	Dinh dưỡng	5	2	CƠ SỞ NGÀNH
46	Kỹ thuật thực phẩm 2	5	2	CƠ SỞ NGÀNH
47	Thực hành đánh giá cảm quan	5	1	CƠ SỞ NGÀNH
48	Chuyên ngành tin học	6	1	CHUYÊN NGÀNH
49	Phụ gia thực phẩm	6	2	CHUYÊN NGÀNH
50	Công nghệ bao gói thực phẩm	6	2	CHUYÊN NGÀNH
51	Công nghệ chế biến thực phẩm	6	2	CHUYÊN NGÀNH
52	Đồ án II: Quy trình sản xuất	6	1	CHUYÊN NGÀNH
53	Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm	6	2	CHUYÊN NGÀNH

STT	Môn học	Học kỳ	Số tín chỉ	Khối kiến thức
54	Thực hành công nghệ bao gói thực phẩm	6	1	CHUYÊN NGÀNH
55	Công nghệ sinh học thực phẩm	6	2	CƠ SỞ NGÀNH
56	Quản trị doanh nghiệp/Quản lý sản xuất	6	3	CƠ SỞ NGÀNH
57	Thực hành công nghệ sinh học thực phẩm	6	1	CƠ SỞ NGÀNH
58	Văn hoá ẩm thực	7	2	ĐẠI CƯƠNG - KHOA HỌC XÃ HỘI
59	Thực hành phát triển sản phẩm thực phẩm	7	1	CHUYÊN NGÀNH
60	Đồ án III: Thành phẩm	7	1	CHUYÊN NGÀNH
61	Môn tự chọn 1	7	3	CHUYÊN NGÀNH
62	Môn tự chọn 2	7	2	CHUYÊN NGÀNH
63	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	7	2	CHUYÊN NGÀNH
64	Phát triển sản phẩm	7	2	CHUYÊN NGÀNH
65	Quản lý môi trường	7	2	CHUYÊN NGÀNH
66	Thực hành chế biến thực phẩm 1	7	1	CHUYÊN NGÀNH
67	Marketing Thực phẩm	7	2	CƠ SỞ NGÀNH
68	Môn tự chọn 3	8	3	CHUYÊN NGÀNH
69	Môn tự chọn 4	8	2	CHUYÊN NGÀNH
70	Công tác kỹ sư	8	2	CHUYÊN NGÀNH
71	Thực hành chế biến thực phẩm 2	8	1	CHUYÊN NGÀNH
73	Thực tập tốt nghiệp	8	6	TỐT NGHIỆP
74	Luận văn tốt nghiệp	8	2	TỐT NGHIỆP
Tổng cộng			145	

8. Ngày cập nhật và điều chỉnh: 09/2014

TRƯỞNG KHOA

(Đã ký)

HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký và đóng dấu)