

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Tên chương trình đào tạo	: Kỹ sư Công nghệ thực phẩm
Tên ngành đào tạo	: Công nghệ thực phẩm
Mã ngành	: [52540101]
Loại hình đào tạo	: Chính quy tập trung
Khoa	: Công nghệ thực phẩm
Cơ sở tổ chức giảng dạy	: Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn
Địa chỉ	: 180 Cao Lỗ, Phường 4, Quận 8, TP.HCM
Thông tin liên hệ	:Điện thoại: +84- 028- 38505520 www.stu.edu.vn
Tổ chức kiểm định	: Chương trình đào tạo đại học ngành Công nghệ Thực phẩm đã chính thức được công nhận đạt tiêu chuẩn Quốc gia của Hội Liên hiệp Khoa học và Công nghệ thực phẩm Quốc tế IUFOST giai đoạn 2016-2021.

1. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

ELO 1: Nhận diện được vai trò của khoa học tự nhiên và khoa học xã hội trong phát triển nghề nghiệp và vận dụng được các kiến thức nền tảng đó vào quá trình học tập trong các năm tiếp theo.

ELO 2: Có khả năng vận dụng các kiến thức cơ sở ngành và các kiến thức chuyên ngành vào các hoạt động có liên quan tới thực phẩm.

ELO 3: Có khả năng phân tích, thiết kế các thành phần cấu thành một hệ thống hoặc một quá trình nhằm đáp ứng các nhu cầu liên quan đến sản xuất, quản lý và kinh doanh thực phẩm.

ELO 4: Có khả năng đưa ra giải pháp và giải quyết được các vấn đề kỹ thuật.

ELO 5: Có khả năng bố trí và thực hiện thí nghiệm liên quan đến thực phẩm; xử lý dữ liệu và phân tích kết quả của các nghiên cứu trong lĩnh vực thực phẩm.

ELO 6: Có khả năng sử dụng các kỹ thuật, công cụ và thiết bị cần thiết trong nghiên cứu và sản xuất thực phẩm.

ELO 7: Có khả năng sử dụng ngoại ngữ và công nghệ thông tin để đọc hiểu tài liệu khoa học, cập nhật kiến thức chuyên ngành và làm việc trong lĩnh vực liên quan đến thực phẩm.

ELO 8: Có khả năng tư duy độc lập, tự học và tiếp cận tri thức mới.

ELO 9: Có khả năng giao tiếp, thuyết trình và làm việc nhóm hiệu quả.

ELO 10: Thể hiện tính trung thực, tinh thần trách nhiệm, đạo đức nghề nghiệp.

ELO 11: Thể hiện tính kỷ luật, chuyên nghiệp và khả năng thích nghi.

2. Thời gian đào tạo: 4 năm (8 học kỳ)

3. Tiêu chí 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.

4. Điều kiện tốt nghiệp

Sinh viên được tốt nghiệp khi đã đáp ứng tất cả các yêu cầu của hệ thống tín chỉ theo phê duyệt của trường đại học. Sinh viên phải hoàn thành toàn bộ các môn học cốt lõi và bắt buộc, cũng như các môn học chọn lọc, đồ án, thực tập tốt nghiệp và bảo vệ thành công luận văn cuối khóa.

5. Tiêu chí đánh giá sinh viên

Yêu cầu:

- Sinh viên tham dự đầy đủ các buổi học, tham gia các hoạt động thảo luận và chuẩn bị các bài tập ở nhà để củng cố kiến thức;
- Sinh viên tuân thủ theo các yêu cầu của giảng viên với thành độ kỷ luật;
- Sinh viên phải tham dự bài thi giữa kỳ và cuối kỳ.

Để hoàn thành môn học, sinh viên phải “đạt”:

- Tổng điểm của môn học ≥ 5.0 (năm) trên thang 10.0 (mười);
- Sinh viên phải hoàn tất các yêu cầu đánh giá theo các thành phần sau:

Báo cáo trên lớp/ bài tập (a)%

Giữa kỳ (b)%

Cuối kỳ (c)%

Tổng điểm 100%

Trong đó: (a) + (b) $\leq 50\%$ và (c) $\geq 50\%$

- Thang điểm đánh giá: Trên thang điểm 10,0

Xếp hạng	Điểm
<i>Đáp ứng các yêu cầu tích lũy</i>	
Xuất sắc	Từ 9,0 đến 10,0
Giỏi	Từ 8,0 đến 9,0
Khá	Từ 7,0 đến 8,0

Xếp hạng	Điểm
Trùng bình khá	Từ 6,0 đến 7,0
Trung Bình	Từ 5,0 đến 6,0
<i>Không đáp ứng các yêu cầu tích lũy</i>	
Yếu	Từ 3,0 đến 4,0
Kém	Từ 0,0 đến 3,0

6. Cấu trúc môn học và nội dung:

STT	Học kỳ	Tên môn học	Khối kiến thức	Tín chỉ	Tổng tín chỉ trong học kỳ
1	1	Hóa đại cương	Đại cương	3 (2,1,6)	21
2		Tin học đại cương	Đại cương	2 (2,0,4)	
3		Toán A1	Đại cương	4 (3,1,8)	
4		Vật lý 1	Đại cương	3 (2,1,6)	
5		Tiếng Anh 1	Đại cương	2 (1,1,3)	
6		Nhập môn CNTP	Cơ sở ngành	2 (1,1,2)	
7		Thí nghiệm Vật lý 1	Đại cương	1 (0,1,1)	
8		Kỹ năng giao tiếp	Đại cương	2 (1,1,2)	
9		Thực hành tin học đại cương	Đại cương	2 (0,2,3)	
10	2	Vẽ kỹ thuật	Đại cương	3 (2,1,6)	17
11		Triết học Mác - Lê nin	Đại cương	3 (3,0,5)	
12		Kinh tế Chính trị Mác Lênin	Đại cương	2 (2,0,5)	
13		Thực hành hóa đại cương	Đại cương	1 (0,1,1)	
14		Tiếng Anh 2	Đại cương	2 (1,1,3)	
15		Hóa lý	Đại cương	3 (2,1,6)	
16		Vi sinh đại cương	Cơ sở ngành	2 (2,0,4)	
17		Thực hành vi sinh đại cương	Cơ sở ngành	1 (0,1,1)	
18		Giáo dục thể chất 1	Đại cương	0 (0,1,1)	

STT	Học kỳ	Tên môn học	Khối kiến thức	Tín chỉ	Tổng tín chỉ trong học kỳ
19		Giáo dục thể chất 2	Đại cương	0 (0,1,1)	
20	3	Toán A3	Đại cương	3 (2,1,6)	21
21		Vật lý thực phẩm	Cơ sở ngành	2 (2,0,4)	
22		Pháp luật VN Đại cương	Đại cương	3 (2,1,6)	
23		Chủ nghĩa xã hội khoa học	Đại cương	2 (2,0,5)	
24		Tiếng Anh 3	Đại cương	2 (1,1,3)	
25		Hóa học thực phẩm	Cơ sở ngành	4 (4,0,8)	
26		Vi sinh thực phẩm	Cơ sở ngành	3 (2,1,6)	
27		Thực hành hóa học thực phẩm	Cơ sở ngành	1 (0,1,1)	
28		Thực hành vi sinh thực phẩm	Cơ sở ngành	1 (0,1,1)	
29		Giáo dục thể chất 3	Đại cương	0 (0,1,1)	
30		Giáo dục thể chất 4	Đại cương	0 (0,1,1)	
31		4	Lịch sử Đảng CS VN	Đại cương	
32	Tiếng Anh 4		Đại cương	2 (1,1,3)	
33	Dinh dưỡng		Cơ sở ngành	2 (1,1,4)	
34	Hóa sinh thực phẩm		Cơ sở ngành	3 (2,1,6)	
35	Kỹ thuật thực phẩm 1		Cơ sở ngành	4 (3,1,8)	
36	Phân tích thực phẩm		Cơ sở ngành	3 (2,1,6)	
37	Thực hành KTTTP1		Cơ sở ngành	1 (0,1,1)	
38	Thực hành phân tích thực phẩm		Cơ sở ngành	1 (0,1,1)	
39	Giáo dục quốc phòng		Đại cương	0 (6,3,16)	
40	5	Tư tưởng HCM	Đại cương	2 (2,0,4)	24
41		An toàn thực phẩm	Chuyên ngành	2 (2,0,4)	
42		Kỹ thuật thực phẩm 2	Cơ sở ngành	4 (3,1,8)	

STT	Học kỳ	Tên môn học	Khối kiến thức	Tín chỉ	Tổng tín chỉ trong học kỳ		
43		Công nghệ sau thu hoạch	Chuyên ngành	3 (2,1,6)			
44		Phụ gia thực phẩm	Chuyên ngành	2 (2,0,4)			
45		Công nghệ chế biến thực phẩm	Chuyên ngành	3 (3,0,6)			
46		Thực hành CN Chế biến TP 1	Chuyên ngành	1 (0,1,1)			
47		Tiếng Anh Chuyên Ngành 1	Chuyên ngành	2 (1,1,4)			
48		Toán kỹ thuật	Cơ sở ngành	3 (2,1,4)			
49		Bài tập lớn KTTP 2	Cơ sở ngành	1 (0,1,1)			
50		Đồ án CNTP1: Nguyên liệu thực phẩm	Chuyên ngành	1 (0,1,1)			
51		6	Đánh giá cảm quan	Cơ sở ngành		2 (2,0,4)	19
52			Công nghệ sinh học thực phẩm	Chuyên ngành		3 (3,0,6)	
53	Quản trị sản xuất/quản lý doanh nghiệp		Cơ sở ngành	2 (2,0,4)			
54	Công nghệ bao gói		Chuyên ngành	3 (3,0,6)			
55	Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm		Chuyên ngành	3 (2,1,6)			
56	Tiếng Anh Chuyên Ngành 2		Chuyên ngành	2 (1,1,4)			
57	Đồ án CNTP2: Quy trình sản xuất		Chuyên ngành	1 (0,1,1)			
58	Thực hành đánh giá cảm quan		Cơ sở ngành	1 (0,1,1)			
59	Thực hành CN Sinh học TP		Chuyên ngành	1 (0,1,1)			

STT	Học kỳ	Tên môn học	Khối kiến thức	Tín chỉ	Tổng tín chỉ trong học kỳ		
60		Thực hành CN Bao gói	Chuyên ngành	1 (0,1,1)			
61	7	Marketing TP	Chuyên ngành	3 (3,0,6)	20		
62		Phát triển sản phẩm thực phẩm	Chuyên ngành	2 (1,1,6)			
63		Văn hóa ẩm thực	Chuyên ngành	2 (1,1,4)			
64		Công nghệ tự chọn 1	Chuyên ngành	4 (4,0,8)			
65		Đảm bảo chất lượng và luật TP	Chuyên ngành	3 (2,1,6)			
66		Quản lý môi trường	Chuyên ngành	2 (2,0,4)			
67		Đồ án 3: Thành phẩm	Chuyên ngành	1 (0,1,1)			
68		Thực hành CN Chế biến tp 2	Chuyên ngành	1 (0,1,1)			
69		Thực hành phát triển sản phẩm	Chuyên ngành	2 (0,2,1)			
70		8	Công nghệ tự chọn 2	Chuyên ngành		2 (2,0,4)	17
71	Công nghệ tự chọn 3		Chuyên ngành	2 (2,0,4)			
72	Công nghệ tự chọn 4		Chuyên ngành	2 (2,0,4)			
73	Công tác kỹ sư		Chuyên ngành	2 (1,1,4)			
74	Thực tập tốt nghiệp		Tốt nghiệp	3 (0,3,3)			
	MÔN TỐT NGHIỆP (TỰ CHỌN)						
75	PHƯƠNG ÁN 1: Luận văn tốt		Tốt nghiệp	6 (6,0,12)			

STT	Học kỳ	Tên môn học	Khối kiến thức	Tín chỉ	Tổng tín chỉ trong học kỳ
		ngành			
		PHƯƠNG ÁN 2: Môn thay thế	Tốt nghiệp	6 (4,2,14)	
76		Các tiến bộ trong kỹ thuật thực phẩm		2 (2,0,4)	
77		Các tiến bộ của công nghệ lên men và enzyme		2 (2,0,6)	
78		TH các kỹ thuật hiện đại trong công nghệ chế biến và công nghệ sinh học thực phẩm		2 (0,2,4)	
Tổng					157

7. Ngày biên soạn

8. Ngày hiệu chỉnh và cập nhật

TRƯỞNG KHOA

(Đã ký)

HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký)