

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

1. Thông tin chung:

Tên chương trình	: Kỹ sư Công nghệ thực phẩm
Bậc đào tạo	: Đại học.
Chương trình đào tạo	: Công nghệ thực phẩm
Hệ đào tạo	: Chính quy tập trung
Khối thi đầu vào	: Khối A và Khối B
Hình thức tuyển sinh	: Thi tuyển và xét tuyển

2. Mục tiêu đào tạo :

2.1 Mục tiêu chung

Đào tạo kỹ sư công nghệ thực phẩm với kiến thức chuyên môn về thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và các kỹ năng thực tế để phát triển và tạo ra các sản phẩm thực phẩm. Sinh viên biết cách vận dụng các quy trình công nghệ, lựa chọn máy móc và thiết bị phù hợp, với các kỹ thuật tiên tiến để sản xuất các sản phẩm thực phẩm. Biết quản lý sản xuất hợp lý nhằm đạt được năng suất, chất lượng, và hiệu quả kinh tế cao.

Sau khi tốt nghiệp, sinh viên có thể làm việc trong các lĩnh vực sau: chế biến và sản xuất thực phẩm, phát triển thực phẩm, đào tạo, nghiên cứu và quản lý thực phẩm.

Mục tiêu cụ thể:

- **Phẩm chất**

Sinh viên sẽ được rèn luyện đạo đức và sức khỏe, có tinh thần hướng nghiệp, yêu nghề và có thái độ tích cực cũng như tinh thần trách nhiệm tốt trong nghề nghiệp.

- **Kiến thức**

Sinh viên có được những hiểu biết đầy đủ về ngành nghề thực phẩm, được trang bị đầy đủ kiến thức giáo dục đại cương, kiến thức cơ sở ngành và kiến thức ngành để có khả năng tạo ra các sản phẩm chất lượng phù hợp với điều kiện kinh tế xã hội của đất nước.

- **Kỹ năng**

Sinh viên có khả năng liên kết các quan hệ trong hệ thống kỹ thuật thực phẩm để có thể xây dựng kế hoạch, lập dự án và tham gia điều hành và quản lý công nghệ kỹ thuật cho các nhà sản xuất và chế biến thực phẩm.

2.2 Chuẩn đầu ra (Ban hành trong quyết định STU Số 251-09 / QĐ-DSG- ĐT):

- Kiến thức:

Có hiểu biết toàn diện về ngành công nghiệp thực phẩm; kiến thức chung, khoa học cơ bản, kỹ thuật thực phẩm và kiến thức quản lý để tạo ra các sản phẩm an toàn và bổ dưỡng phù hợp với thị hiếu khách hàng trong bối cảnh xã hội và kinh tế Việt Nam

- 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 sinh viên có thể thiết lập kế hoạch; làm việc theo nhóm; và quản lý trong sản xuất thực phẩm, dịch vụ và phát triển sản phẩm.

- Năng lực:

+ Có tính độc lập và chủ động;

+ Có tư duy sáng tạo;

+ Có kỹ năng tổ chức, quản lý và lãnh đạo nhóm;

+ Có khả năng quản lý và thực hiện các quy trình công nghệ, thiết bị phù hợp và tiên tiến

+ Có kỹ năng quản lý sản xuất để đạt năng suất, chất lượng và hiệu quả kinh tế cao

- Thái độ và nhận thức

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

3. Đối tượng tuyển sinh:

Học sinh tốt nghiệp trung học phổ thông (hoặc tương đương) có tham gia kỳ thi tuyển sinh đại học và cao đẳng. Khối thi A và B.

4. Thời gian đào tạo: Bốn năm

5. Quy trình đào tạo và điều kiện tốt nghiệp

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. Nội dung chương trình đào tạo

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.
- Thực tập tốt nghiệp
- 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

Kiến thức chung

Kiến thức cơ sở về ngành công nghệ thực phẩm

Kiến thức chuyên môn về công nghệ thực phẩm

Tốt nghiệp

Tổng cộng 129 tín chỉ (Không bao gồm các môn học giáo dục thể chất và quốc phòng.)

3. Danh sách môn học:

KIẾN THỨC ĐẠI CƯƠNG:

STT	Môn học	Số tín chỉ	Số tiết (45 phút)	Thực hành lý thuyết	Học kì
	LÝ THUYẾT CHÍNH TRỊ	9	150		
1	Các nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mac-Lenin	4 (3,2,6)	75	LT+TL	1
2	Đường lối Cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0,4)	30	LT+TL	2
3	Tư tưởng Hồ Chí Minh	3 (3,0,6)	45	LT+TL	3
	KHOA HỌC TỰ NHIÊN	20	450		
1	Toán A1	3 (3,1,6)	60	LT+BT	1
2	Toán A2	2 (2,1,4)	45	LT+BT	1
3	Toán A3	3 (3,1,6)	60	LT+BT	2
4	Vật lý đại cương 1	2 (2,1,4)	45	LT+BT	1
5	Vật lý đại cương 2	3 (3,1,6)	60	LT+BT	2
6	Thí nghiệm vật lý đại cương	1 (0,2,2)	30	TN	2
7	Hoá đại cương	2 (2,1,4)	45	LT+BT	1
8	Tin học đại cương	2 (2,1,4)	45	LT+BT	1
9	Thực hành tin học đại cương	1 (0,2,2)	30	TH	1
10	Thực hành hoá đại cương	1 (0,2,2)	30	TN	2
11	Vẽ kỹ thuật	3 (3,1,6)	60	LT+BT	2
12	Hoá Lý	2 (2,1,4)	45	LT	3
	NGOẠI NGỮ	10	150		
1	Tiếng Anh 1	3 (2,1,4)	45	LT+BT	1
2	Tiếng Anh 2	3 (2,1,4)	45	LT+BT	2

STT	Môn học	Số tín chỉ	Số tiết (45 phút)	Thực hành lý thuyết	Học kỳ
3	Tiếng Anh 3	2 (1,1,4)	30	LT+BT	3
4	Tiếng Anh 4	2 (1,1,4)	30	LT+BT	
	KHOA HỌC XÃ HỘI				
	+ Bắt buộc:	4	90		
1	Pháp luật đại cương	2 (2,1,4)	45	LT+BT	2
2	Công tác kỹ sư	2 (2,1,4)	45	LT+BT	6
	+Tự chọn:	2	30		
1	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0,4)	30	LT+BT	7
2	Khoa học quản lý	2 (2,0,4)	30	LT+BT	7
3	Phương pháp sáng tạo	2 (2,0,4)	30	LT+BT	7
4	Tổng hợp văn hóa Việt Nam	2 (2,0,4)	30	LT+BT	7
	TỔNG CỘNG	45	870		

KIẾN THỨC CHUYÊN NGÀNH VỀ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM:

STT	Môn học	Số tín chỉ	Số tiết (45 phút)	Thực hành lý thuyết	Học kỳ
	KIẾN THỨC CƠ SỞ NGÀNH	41	855		
1	Nhập môn công nghệ thực phẩm	2 (2,0,4)	30	LT	3
2	Vật lý thực phẩm	2 (2,0,4)	30	LT	3
3	Hóa học thực phẩm	3 (3,0,6)	45	LT	3
4	Hóa sinh thực phẩm	2 (2,0,4)	30	LT	4
5	Vi sinh đại cương	2 (2,0,4)	30	LT	3
6	Vi sinh thực phẩm	2 (2,0,4)	30	LT	4

STT	Môn học	Số tín chỉ	Số tiết (45 phút)	Thực hành lý thuyết	Học kỳ
7	Phân tích thực phẩm	2 (2,1,4)	45	LT	4
8	Dinh dưỡng	2 (2,1,4)	45	LT	5
9	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,1,4)	45	LT	5
10	An toàn thực phẩm	2 (2,0,4)	30	LT	5
11	Đảm bảo chất lượng và luật TP	2 (2,1,4)	45	LT	7
12	Kỹ thuật thực phẩm 1	3 (3,1,6)	60	LT+BT	4
13	Kỹ thuật thực phẩm 2	2 (2,1,4)	45	LT+BT	5
14	Tự động hóa	2 (2,1,4)	45	LT+BT	6
15	Toán kỹ thuật	2 (2,1,4)	45	LT+BT	4
16	Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm	2 (2,1,4)	45	LT+BT	6
17	Thực hành hóa học thực phẩm	1 (0,2,2)	30	TN	3
18	Thực hành vi sinh đại cương	1 (0,2,2)	30	TN	3
19	Thực hành vi sinh thực phẩm	1 (0,2,2)	30	TN	4
20	Thực hành phân tích thực phẩm	1 (0,2,2)	30	TN	4
21	Thực hành phân tích cảm quan	1 (0,2,2)	30	TH	5
22	Bài tập lớn kỹ thuật thực phẩm 1	1 (0,2,2)	30	ĐA	4
23	Bài tập lớn kỹ thuật thực phẩm 2	1 (0,2,2)	30	ĐA	5
	TỔNG CỘNG	41	855		
	KIẾN THỨC CHUYÊN NGÀNH				
1	Công nghệ bao gói thực phẩm	2 (2,1,4)	45	LT+BT	6
2	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,1,4)	45	LT+BT	6

STT	Môn học	Số tín chỉ	Số tiết (45 phút)	Thực hành lý thuyết	Học kỳ
3	Công nghệ sinh học thực phẩm	2 (2,1,4)	45	LT+BT	6
4	Công nghệ sau thu hoạch	2 (2,1,4)	45	LT+BT	5
5	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0,4)	30	LT+BT	7
6	Quản lý doanh nghiệp	3 (3,0,6)	45	LT	6
7	Quản lý dự án	1 (1,1,2)	30	LT	6
8	Quản lý môi trường	2 (2,1,4)	45	LT+BT	7
9	Marketing thực phẩm	2 (2,1,4)	45	LT+BT	7
10	Phát triển sản phẩm	2 (2,0,4)	30	LT+BT	7
11	Thực hành công nghệ bao gói	1 (0,2,2)	30	TH	6
12	Thực hành công nghệ sinh học TP	1 (0,2,2)	30	TH	6
13	Thực hành chế biến TP 1	1 (0,2,2)	30	TH	7
14	Thực hành chế biến TP 2	1 (0,2,2)	30	TH	8
15	Thực hành phát triển sản phẩm	1 (0,2,2)	30	TH	7
	MÔN HỌC TỰ CHỌN				
	Tự chọn 1:	2 (2,0,4)	30	LT	7
1	- CNCB Thủy sản				
2	- CNCB Thịt				
3	- CNCB Chất béo thực phẩm				
	Tự chọn 2:	2 (2,0,4)	30	LT	7
4	- CNSX Rượu, bia				
5	- CNCB Trà, cà phê, ca cao				
6	- CNSX Đồ uống và các SP từ sữa				

STT	Môn học	Số tín chỉ	Số tiết (45 phút)	Thực hành lý thuyết	Học kỳ
	Tự chọn 3:	2 (2,0,4)	30	LT	8
7	- CNCB Lương thực				
8	- CNSX Đường và bánh kẹo				
9	- CNCB Rau quả				
	CÁC MÔN HỌC TỰ CHỌN TỰ DO	2 (2,0,4)	30	LT	8
	Tự chọn 4*:				
10	- Thực phẩm chức năng				
11	- Dịch vụ thực phẩm (Food service)				
12	- Kỹ năng bán hàng				
1	Đồ án I: Nguyên liệu thực phẩm	1 (0,2,2)	30	ĐA	7
2	Đồ án II: Quy trình sản xuất	1 (0,2,2)	30	ĐA	7
3	Đồ án III: Thành phẩm	1 (0,2,2)	30	ĐA	7
4	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,4,4)	60	TH	8
5	Luận văn tốt nghiệp	7 (2,5,45)	225		8
	TỔNG CỘNG	84	1935		

7. Ngày cập nhật và điều chỉnh: 06/2009

TRƯỞNG KHOA

(Đã ký)

HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký và đóng dấu)