

## CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

### 1. Thông tin chung

<b>Tên chương trình đào tạo</b>	: Kỹ sư Công nghệ thực phẩm
<b>Bậc đào tạo</b>	: Đại học.
<b>Tên ngành đào tạo</b>	: Công nghệ thực phẩm
<b>Mã ngành</b>	: [52540101]
<b>Loại hình đào tạo</b>	: Chính quy tập trung
<b>Khoa</b>	: Công nghệ thực phẩm
<b>Trường cấp bằng</b>	: Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn
<b>Cơ sở tổ chức giảng dạy</b>	: Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn
<b>Tổ chức kiểm định chất lượng chương trình</b>	:+ Hội Liên hiệp Khoa học và Công nghệ thực phẩm Quốc tế IUFoST + Chương trình đào tạo ngành công nghệ thực phẩm được chính thức được công nhận đạt tiêu chuẩn Quốc gia của tổ chức Hội Liên hiệp Khoa học và Công nghệ thực phẩm Quốc tế IUFoST giai đoạn 2016-2021.

### 2. Mục tiêu đào tạo

#### Mục tiêu chung:

Chương trình công nghệ thực phẩm được phát triển với mục đích đào tạo các kỹ sư công nghệ thực phẩm trong tương lai có chuyên môn và đạo đức nghề nghiệp; nắm vững các nguyên tắc cơ sở ngành và kiến thức chuyên ngành; và các kỹ năng chuyên nghiệp để giải quyết các vấn đề về khoa học, kỹ thuật và quản lý cho các tổ chức và doanh nghiệp liên quan đến thực phẩm.

#### Chuẩn đầu ra

##### + Kiến thức:

A01: Trình bày được các kiến thức khoa học cơ bản, cơ sở ngành, và chuyên ngành công nghệ thực phẩm.

A02: Vận dụng kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành để giải thích và phân tích các vấn đề liên quan đến thực phẩm.

A03: Có khả năng tổng hợp kiến thức để phân tích, đánh giá và thiết kế các giải pháp công nghệ.

A04: Có khả năng phân tích, xây dựng và vận hành hệ thống quản lý thực phẩm.

A05: Vận dụng kiến thức trong phát triển mới và marketing thực phẩm.

#### **+Kỹ năng:**

B01: Sử dụng được các công cụ, kỹ thuật phòng thí nghiệm và vận hành các thiết bị công nghệ trong nhà máy sản xuất thực phẩm.

B02: Kỹ năng nhận diện, phân tích và giải thích các vấn đề kỹ thuật.

B03: Có thể sử dụng phần mềm tin học văn phòng; các phần mềm chuyên dụng để bố trí thí nghiệm và xử lý kết quả thí nghiệm.

B04: Có thể sử dụng tiếng Anh giao tiếp; có khả năng đọc hiểu tài liệu chuyên ngành công nghệ thực phẩm bằng tiếng Anh.

B05: Có khả năng tư duy độc lập, tự học, tiếp cận tri thức mới và làm việc nhóm hiệu quả

#### **+Thái độ:**

C01: Thể hiện thái độ trách nhiệm và đạo đức nghề nghiệp

C02: Thể hiện tính kỷ luật, chuyên nghiệp và khả năng thích nghi.

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

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

Có thể làm chủ cơ sở sản xuất kinh doanh, dịch vụ, nghiên cứu, đào tạo với quy mô vừa và nhỏ thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm

### **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 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. Thang điểm đánh giá

### Yêu cầu chung của môn học theo quy chế:

- + Sinh viên tham dự lớp học đầy đủ, tham gia thảo luận xây dựng bài trên lớp và chuẩn bị bài tập kỹ năng ở nhà để tự củng cố kiến thức cho bản thân;
- + Sinh viên nghiêm túc thực hiện các yêu cầu của giảng viên đối với môn học;
- + Sinh viên nghiêm túc thực hiện bài kiểm tra giữa kỳ và bài thi kết thúc môn học;
- + Sinh viên vi phạm quy chế thi sẽ bị xử lý theo quy định.

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

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

<b>Báo cáo trên lớp/ bài tập</b>	(a)%
<b>Giữa kỳ</b>	(b)%
<b>Cuối kỳ</b>	(c)%
<hr/>	
<b>Tổng điểm</b>	100%

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

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

<b>Xếp hạng</b>	<b>Điểm</b>	<b>Đạt các chuẩn đầu ra môn học</b>
<b>Đáp ứng các yêu cầu tích lũy</b>		<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	
Trùng bình khá	Từ 6,0 đến 7,0	
Trung Bình	Từ 5,0 đến 6,0	
<b>Không đạt yêu cầu tích lũy</b>		<i>Không đạt CDR môn học, phải học lại</i>
Yếu	Từ 3,0 đến 4,0	
Kém	Từ 0,0 đến 3,0	

## 6. Chương trình đào tạo (166 tín chỉ)

[1] Tổng tín chỉ: 166

[2] Phân bố tín chỉ trong chương trình đào tạo:

Khối kiến thức	Tín chỉ		PHÂN BỐ TÍN CHỈ					
			TỔNG		LÝ THUYẾT		THỰC HÀNH	
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%
<i>KHỐI KIẾN THỨC ĐẠI CƯƠNG</i>								
<i>Khoa học tự nhiên</i>	31	18.67	525	16.51	285	8.96	240	7.55
<i>Khoa học xã hội</i>	24	14.46	450	14.15	240	7.55	210	6.60
<i>TỔNG</i>	55		975		525		450	
<i>KHỐI KIẾN THỨC GD CHUYÊN NGHIỆP</i>								
<i>Giáo dục cơ sở ngành</i>	52	31.33	930	29.25	540	16.98	390	12.26
<i>Giáo dục chuyên ngành</i>	50	30.12	915	28.77	525	16.51	390	12.26
<i>Tổng</i>	102		1845		1080		765	
<i>TỐT NGHIỆP</i>								
<i>Thực tập tốt nghiệp</i>	3	1.81	90	2.83	0	0.00	90	2.83
<i>Luận văn tốt nghiệp / Môn học tốt nghiệp</i>	6	3.61	270	8.49	0	0.00	270	8.49
<i>Tổng</i>	9		360				360	
<b>Tổng</b>	<b>166</b>	<b>100</b>	<b>3180</b>	<b>100</b>	<b>1605</b>	<b>50.47</b>	<b>1575</b>	<b>49.53</b>

## 7. 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  $\geq 14$  tín chỉ và  $\leq 20$  tín chỉ

- Học kỳ phụ : số tín chỉ đăng ký  $\leq 06$  tín chỉ

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

Mỗi tín chỉ được tính bằng 45 phút học tập; sau đây gọi chung là TIẾT.

- 15 giờ học lý thuyết + 30 giờ tự học , chuẩn bị cá nhân có hướng dẫn
- 30 giờ thực tập/thực hành/thí nghiệm/thảo luận +15 giờ tự học, chuẩn bị cá nhân có hướng dẫn;
- 45 giờ thực tập tại các công ty hoặc nhà máy/thực tập tốt nghiệp;
- 45 giờ làm tiểu luận/BTL/đồ án;
- 45 giờ làm đồ án tốt nghiệp/khóa luận tốt nghiệp/luận văn tốt nghiệp/luận án tốt nghiệp/bài thi tốt nghiệp.
- Số tín chỉ mỗi học kỳ phải là số nguyên.

#### **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 số 115 - 09/QĐ - DSG - ĐT, ngày 18/03/2009 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn.

#### **8. Nội dung chương trình đào tạo**

STT	Môn Học	Học kỳ	Tín chỉ	Khối kiến thức
1	Thí nghiệm Vật lý 1	1	1	ĐẠI CƯƠNG - KHTN
2	Thực hành hóa đại cương	1	1	ĐẠI CƯƠNG - KHTN
3	Nhập môn CNTT	1	2	CƠ SỞ NGÀNH
4	Thực hành tin học đại cương	1	2	ĐẠI CƯƠNG - KHTN
5	Tiếng Anh 1	1	2	ĐẠI CƯƠNG - KHXX
6	Tin học đại cương	1	2	ĐẠI CƯƠNG - KHTN
7	Hóa học đại cương	1	3	ĐẠI CƯƠNG - KHTN
8	Vật lý đại cương 1	1	3	ĐẠI CƯƠNG - KHTN
9	Toán A1	1	4	ĐẠI CƯƠNG - KHTN
10	Thực hành vật lý đại cương 2	2	1	ĐẠI CƯƠNG - KHTN

<b>STT</b>	<b>Môn Học</b>	<b>Học kỳ</b>	<b>Tín chỉ</b>	<b>Khối kiến thức</b>
11	Giáo dục thể chất 1	2	0	GIÁO DỤC CHUYÊN BIỆT
12	Giáo dục thể chất 2	2	0	GIÁO DỤC CHUYÊN BIỆT
13	Thực hành vi sinh đại cương	2	1	CƠ SỞ NGÀNH
14	Kỹ năng giao tiếp	2	2	ĐẠI CƯƠNG – KHXH
15	Quản trị sản xuất/quản lý doanh nghiệp	2	2	CƠ SỞ NGÀNH
16	Tiếng Anh 2	2	2	ĐẠI CƯƠNG – KHXH
17	Vật lý thực phẩm	2	2	CƠ SỞ NGÀNH
18	Vi sinh đại cương	2	2	CƠ SỞ NGÀNH
19	Vẽ kỹ thuật	2	3	ĐẠI CƯƠNG – KHTN
20	Nguyên lý cơ bản triết học Mác-Lenin	2	4	ĐẠI CƯƠNG – KHXH
21	Toán A2	2	4	ĐẠI CƯƠNG – KHTN
22	Vật lý đại cương 2	2	4	ĐẠI CƯƠNG – KHTN
23	Giáo dục thể chất 3	3	0	GIÁO DỤC CHUYÊN BIỆT
24	Giáo dục thể chất 4	3	0	GIÁO DỤC CHUYÊN BIỆT
25	Thực hành hóa học thực phẩm	3	1	CƠ SỞ NGÀNH
26	Thực hành vi sinh thực phẩm	3	1	CƠ SỞ NGÀNH
27	Tiếng Anh 3	3	2	ĐẠI CƯƠNG – KHXH
28	Tư tưởng Hồ Chí Minh	3	2	ĐẠI CƯƠNG – KHXH
29	Hóa lý	3	3	CƠ SỞ NGÀNH
30	Pháp luật VN Đại cương	3	3	ĐẠI CƯƠNG – KHXH
31	Toán A3	3	3	ĐẠI CƯƠNG – KHTN
32	Vi sinh thực phẩm	3	3	CƠ SỞ NGÀNH
33	Hóa học thực phẩm	3	4	CƠ SỞ NGÀNH
34	Giáo dục quốc phòng	4	0	GIÁO DỤC CHUYÊN BIỆT

<b>STT</b>	<b>Môn Học</b>	<b>Học kỳ</b>	<b>Tín chỉ</b>	<b>Khối kiến thức</b>
35	Thực hành kỹ thực thực phẩm 1	4	1	CƠ SỞ NGÀNH
36	Thực hành phân tích thực phẩm	4	1	CƠ SỞ NGÀNH
37	Dinh dưỡng	4	2	CƠ SỞ NGÀNH
38	Tiếng Anh 4	4	2	ĐẠI CƯƠNG – KHXH
39	Đường lối đảng CSVN	4	3	ĐẠI CƯƠNG – KHXH
40	Hóa sinh thực phẩm	4	3	CƠ SỞ NGÀNH
41	Phân tích thực phẩm	4	3	CƠ SỞ NGÀNH
42	Kỹ thuật thực phẩm 1	4	4	CƠ SỞ NGÀNH
43	Bài tập lớn kỹ thuật thực phẩm 2	5	1	CƠ SỞ NGÀNH
44	Đồ án CNTP1: Nguyên liệu thực phẩm	5	1	CHUYÊN NGÀNH
45	Thực hành đánh giá cảm quan	5	1	CƠ SỞ NGÀNH
46	An toàn thực phẩm	5	2	CƠ SỞ NGÀNH
47	Đánh giá cảm quan	5	2	CƠ SỞ NGÀNH
48	Phụ gia thực phẩm	5	2	CHUYÊN NGÀNH
49	Tiếng Anh Chuyên Ngành 1	5	2	CHUYÊN NGÀNH
50	Công nghệ sau thu hoạch	5	3	CHUYÊN NGÀNH
51	Toán Kỹ thuật	5	3	CHUYÊN NGÀNH
52	Kỹ thuật thực phẩm 2	5	4	CƠ SỞ NGÀNH
53	Đồ án CNTP2: Quy trình sản xuất	6	1	CHUYÊN NGÀNH
54	Thực hành công nghệ bao gói	6	1	CHUYÊN NGÀNH
55	Thực hành CN Chế biến tp 1	6	1	CHUYÊN NGÀNH
56	Thực hành công nghệ sinh học thực phẩm	6	1	CƠ SỞ NGÀNH
57	Tiếng Anh Chuyên Ngành 2	6	2	CHUYÊN NGÀNH
58	Văn hóa ẩm thực	6	2	ĐẠI CƯƠNG - KHXH

<b>STT</b>	<b>Môn Học</b>	<b>Học kỳ</b>	<b>Tín chỉ</b>	<b>Khối kiến thức</b>
59	Công nghệ bao gói	6	3	CHUYÊN NGÀNH
60	Công nghệ chế biến thực phẩm	6	3	CHUYÊN NGÀNH
61	Công nghệ sinh học thực phẩm	6	3	CƠ SỞ NGÀNH
62	Đồ án 3: Thành phẩm	7	1	CHUYÊN NGÀNH
63	Thực hành CN Chế biến tp 2	7	1	CHUYÊN NGÀNH
64	Thực hành phát triển sản phẩm	7	1	CHUYÊN NGÀNH
65	Quản lý môi trường	7	2	CHUYÊN NGÀNH
66	Đảm bảo chất lượng và luật TP	7	3	CHUYÊN NGÀNH
67	Marketing TP	7	3	CƠ SỞ NGÀNH
68	Phát triển sản phẩm thực phẩm	7	3	CHUYÊN NGÀNH
69	Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm	7	3	CHUYÊN NGÀNH
70	Công nghệ tự chọn 1	7	4	CHUYÊN NGÀNH
71	Công nghệ tự chọn 2	8	2	CHUYÊN NGÀNH
72	Công nghệ tự chọn 4	8	2	CHUYÊN NGÀNH
73	Công tác kỹ sư	8	2	CHUYÊN NGÀNH
74	Thực tập tốt nghiệp	8	3	TỐT NGHIỆP
75	Công nghệ tự chọn 3	8	4	CHUYÊN NGÀNH
76	Môn tốt nghiệp	8	6	TỐT NGHIỆP
Tổng			166	

**9. Ngày biên soạn và cập nhật**

**10. Ngày xét duyệt: 05/2017**

**TRƯỞNG KHOA**

(Đã ký)

**HIỆU TRƯỞNG**

(Đã ký)