

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

1. Thông tin chung

- [1] Tên chương trình: Kỹ sư Công nghệ Thực phẩm
- [2] Trình độ đào tạo: Đại học
- [3] Ngành đào tạo: **CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**
- [4] Mã ngành đào tạo: [52540101]
- [5] Loại hình đào tạo: Chính quy tập trung
- [6] Tên Khoa: Khoa Công nghệ Thực phẩm
- [7] Trường cấp bằng: Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn
- [8] Cơ sở tổ chức giảng dạy: Trường Đại học Công nghệ Sài Gòn
- [9] Tổ chức kiểm định chất lượng chương trình:
- + Hội Liên hiệp Khoa học và Công nghệ thực phẩm Quốc tế IUFOST.
 - + Chương trình đào tạo đại học ngành Công nghệ Thực phẩm đã chính thức được công nhận đạt tiêu chuẩn Quốc gia của Tổ chức này giai đoạn 2016 – 2021.

2. Mục tiêu đào tạo

- [1] Mục tiêu chung:
- + Chương trình được xây dựng nhằm mục tiêu đào tạo đội ngũ kỹ sư công nghệ thực phẩm có trình độ chuyên môn và đạo đức nghề nghiệp, nắm vững các kiến thức cơ sở, chuyên ngành và có các kỹ năng cần thiết nhằm giải quyết các vấn đề khoa học, công nghệ, kỹ thuật và quản lý trong các tổ chức và doanh nghiệp sản xuất – chế biến, dịch vụ và quản lý thực phẩm.
- [2] Chuẩn đầu ra:
- + Kiến thức:
 - CĐR_A01: Trình bày được các kiến thức khoa học cơ bản, cơ sở ngành, và chuyên ngành công nghệ thực phẩm.
 - CĐR_A02: Vận dụng được kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành để giải thích và phân tích các vấn đề liên quan đến thực phẩm.
 - CĐR_A03: Tổng hợp các kiến thức để phân tích, đánh giá, và thiết kế các giải pháp công nghệ.
 - CĐR_A04: Phân tích, xây dựng và vận hành hệ thống quản lý thực phẩm.
 - CĐR_A05: Vận dụng kiến thức vào việc phát triển sản phẩm mới và marketing thực phẩm.
 - + Kỹ năng:
 - CĐR_B01: Sử dụng được các công cụ, Kỹ thuật phòng thí nghiệm. Vận hành các thiết bị công nghệ tại nhà máy sản xuất thực phẩm.
 - CĐR_B02: Kỹ năng nhận diện, phân tích và giải quyết vấn đề kỹ thuật.
 - CĐR_B03: Sử dụng được phần mềm tin học văn phòng, các phần mềm chuyên dụng để bố trí và xử lý kết quả thí nghiệm.
 - CĐR_B04: Có khả năng sử dụng tiếng Anh trong giao tiếp, đọc hiểu tài liệu tiếng Anh chuyên ngành.



- CDR_B05: Có khả năng tư duy độc lập, tự học, tiếp cận tri thức mới và làm việc nhóm hiệu quả.
- + Thái độ:
 - CDR_C11: Thể hiện tinh thần trách nhiệm, đạo đức nghề nghiệp.
 - CDR_C12: 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 các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh, đào tạo, nghiên cứu và quản lý thực phẩm;
 - 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. 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 học	Thời gian đào tạo chính khóa	Thời gian kéo dài
Đại học	4,0 năm (8 học kỳ chính)	2,0 năm (4 học kỳ chính)

4. Khối lượng kiến thức toàn khóa (tính bằng tổng số tín chỉ): 166 tín chỉ

- [1] Khối lượng kiến thức toàn khóa: 166 tín chỉ
- [2] Cấu tạo và tổ chức của chương trình:
 - + Kiến thức giáo dục chuyên biệt: Môn học cấp chứng chỉ
 - Giáo dục thể chất;
 - Giáo dục quốc phòng.
 - + Kiến thức giáo dục đại cương:
 - Kiến thức toán, khoa học tự nhiên, công nghệ thông tin;
 - Kiến thức chính trị, khoa học xã hội, pháp luật, phòng chống tham nhũng và bảo vệ môi trường.
 - + Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp:
 - Kiến thức cơ sở ngành (của khối ngành, nhóm ngành, và ngành);
 - Kiến thức chuyên ngành;
 - Kiến thức bổ trợ;
 - Thực tập tốt nghiệp, đồ án/khóa luận/bài thi tốt nghiệp.
 - + Nhóm môn tự chọn (danh sách môn học tự chọn, liệt kê các môn học mà sinh viên phải chọn lựa): Môn học tự chọn có thể thuộc khối kiến thức giáo dục đại cương; hoặc giáo dục chuyên nghiệp.
- [3] Nhóm các môn học trong chương trình:
 - + Các môn học lý thuyết;
 - + Các môn học lý thuyết có bài tập, thí nghiệm, thực hành;

- + Các môn học thí nghiệm, thực hành, thực tập tại phòng thí nghiệm, phòng thực hành và xưởng thực tập;
- + Các môn học có đi thực tập và có làm bài tập lớn;
- + Thực tập tại cơ sở ngoài trường và Thực tập tốt nghiệp;
- + Các môn học tự chọn và môn học bắt buộc;
- + Môn học Giáo dục thể chất và Giáo dục quốc phòng (môn học cấp chứng chỉ).

[4] Phân bố các khối kiến thức trong chương trình đào tạo (CTĐT):

Khối kiến thức	Tổng số tín chỉ		Phân bố số tiết trong khối kiến thức, % lý thuyết - thực hành						Tự học
			Tổng số		Lý thuyết		Thực hành		
	SL	%	SL	%	SL	%	SL	%	
Môn học cấp chứng chỉ									
Kiến thức Giáo dục chuyên biệt									
- Giáo dục quốc phòng	0		165		90	54.55	75	45.45	240
- Giáo dục thể chất	0		120		0	00.00	120	100.00	60
⇒ Tổng	0		285		90	31.58	195	68.42	300
Môn học trong chương trình đào tạo									
Kiến thức Giáo dục đại cương									
- Khoa học tự nhiên	31	18.67	525	15.02	300	57.14	225	42.86	870
- Khoa học xã hội	24	14.46	450	12.88	240	53.33	210	46.67	540
⇒ Tổng	55	33.13	975	27.90	540	55.38	435	44.62	1410
Kiến thức Giáo dục chuyên nghiệp									
- Cơ sở ngành	52	31.33	930	26.61	525	56.45	405	43.55	1410
- Chuyên ngành	50	30.12	915	26.18	540	59.02	375	40.98	1365
⇒ Tổng	102	61.45	1845	52.79	1065	57.72	780	42.28	2775
Bài thi tốt nghiệp									
- Thực tập tốt nghiệp	3	01.81	90	02.58	0	00.00	90	100.00	45
- Lý luận chính trị	0	00.00	30	00.86	15	50.00	15	50.00	60
- Đồ án, khóa luận, bài thi tốt nghiệp	6	03.61	270	07.73	0	00.00	270	100.00	90
⇒ Tổng	9		390		15	03.85	375	96.15	195
Tổng cộng	166		3495		1710	48.93	1785	51.07	4680

5. Đối tượng tuyển sinh:

- [1] 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.

6. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp

- [1] Quy trình đào tạo được thiết kế theo 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. Sinh viên tự đăng ký môn học và thời khóa biểu theo sự tư vấn của cố vấn học tập.
- [2] Các môn học được bố trí theo học kỳ, năm học và khóa học. Mỗi năm có 02 học kỳ chính, gồm 15 tuần dành cho việc giảng dạy và học tập (bao gồm cả kiểm tra giữa kỳ); 02 - 03 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 02 - 03 tuần dành cho việc giảng dạy và học tập, 01 tuần cho việc đánh giá tập trung.
- [3] 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 (± 4 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 học khác ≤ 06 tín chỉ).

[4] Một giờ tín chỉ được tính bằng 45 phút học tập; sau đây gọi chung là TIẾT.

- + Tín chỉ được quy định bằng:
 - 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 cơ sở/ thực tập tốt nghiệp;
 - 45 giờ làm tiểu luận/ bài tập lớn/ 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 của mỗi môn học phải là một số nguyên.

[5] 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.

7. Thang điểm đánh giá:

[1] 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.

[2] Để hoàn tất môn học, sinh viên phải “đạt”:

- + Điểm tổng kết môn học $\geq 5,0$ (năm) điểm theo thang điểm 10,0 (mười);
- + Thực hiện đầy đủ các yêu cầu đánh giá môn học theo trọng số (%) của các điểm thành phần như sau:
 - Điểm quá trình: ----- chiếm (a) %
 - Điểm kiểm tra giữa kỳ: ----- chiếm (b) %
 - Điểm thi cuối kỳ: ----- chiếm (c) %
 - Điểm tổng kết môn học: ----- (a) + (b) + (c) = 100%
 - Trong đó: (a) + (b) $\leq 50\%$ và (c) $\geq 50\%$
- + Xếp loại đánh giá của môn học: Theo thang điểm 10,0.

Xếp loại	Thang điểm 10,0 điểm	Đáp ứng chuẩn đầu ra môn học
Đạt yêu cầu tích lũy		<i>Đạt CDR môn học theo cấp độ</i>
- Xuất sắc	Từ 9,0 đến 10,0	
- Giỏi	Từ 8,0 đến cận 9,0	
- Khá	Từ 7,0 đến cận 8,0	
- Trung bình khá	Từ 6,0 đến cận 7,0	
- Trung bình	Từ 5,0 đến cận 6,0	

Xếp loại	Thang điểm 10,0 điểm	Đáp ứng chuẩn đầu ra môn học
Không đạt yêu cầu tích lũy		Chưa đạt CDR môn học, phải học lại
- Yếu	Từ 3,0 đến cận 4,0	
- Kém	Từ 0,0 đến cận 3,0	

8. Nội dung chương trình:

Quy ước ký hiệu – Xem chi tiết trong phụ lục 1

SỐ	HỌC KỲ	MSMH	KHỐI KIẾN THỨC / MÔN HỌC	MÔ TẢ MÔN HỌC															
				KT	TC	Tin chỉ	Tổng tiết	LT	BT	TH	ĐA	TN							
			Kiến thức Giáo dục chuyên biệt																
1	HK1	GS99001	Giáo dục thể chất 1	[0]	BB	0	30	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	HK1	GS99002	Giáo dục thể chất 2	[0]	BB	0	30	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	HK3	GS93003	Giáo dục thể chất 3	[0]	BB	0	30	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4	HK3	GS93004	Giáo dục thể chất 4	[0]	BB	0	30	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	HK4	MI03002	Giáo dục quốc phòng (ĐH)	[0]	BB	0	165	90	15	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			Kiến thức Giáo dục đại cương			55	975	525	150	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	HK2	AA19001	Vẽ kỹ thuật	[1]	BB	3	45	30	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	HK1	GS33001	Toán A1 (Hàm 1 biến, chuỗi)	[1]	BB	4	60	45	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8	HK2	GS33002	Toán A2 (Hàm nhiều biến, giải tích vector)	[1]	BB	4	60	45	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	HK3	GS33003	Toán A3 (Đại số tuyến tính)	[1]	BB	3	45	30	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	HK1	GS43001	Vật lý 1	[1]	BB	3	45	30	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11	HK2	GS43002	Vật lý 2	[1]	BB	4	60	45	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12	HK1	GS49004	TN Vật lý_Phần 1	[1]	BB	1	30	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13	HK2	GS49005	TN Vật lý_Phần 2	[1]	BB	1	30	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	HK1	GS59001	Tin học đại cương	[1]	BB	2	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15	HK1	GS59002	TH Tin học đại cương	[1]	BB	2	45	0	15	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16	HK1	GS69001	Hóa đại cương	[1]	BB	3	45	30	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17	HK1	GS69002	TH Hóa đại cương	[1]	BB	1	30	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18	HK6	FT09021	Văn hóa ẩm thực	[2]	BB	2	30	15	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19	HK2	GS09012	KHXHNV_Kỹ năng giao tiếp	[2]	BB	2	45	15	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20	HK1	GS19001	Tiếng Anh 1	[2]	BB	2	45	15	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21	HK2	GS19002	Tiếng Anh 2	[2]	BB	2	45	15	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22	HK3	GS19003	Tiếng Anh 3	[2]	BB	2	45	15	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0
23	HK4	GS19004	Tiếng Anh 4	[2]	BB	2	45	15	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0
24	HK3	GS29001	Pháp luật Việt Nam đại cương	[2]	BB	3	45	30	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
25	HK2	GS79001	Những nguyên lý CB CN Mác - Lênin	[2]	BB	4	75	45	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0
26	HK3	GS79002	Tư tưởng Hồ Chí Minh	[2]	BB	2	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
27	HK4	GS79003	Đường lối CM của Đảng CS VN	[2]	BB	3	45	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			Kiến thức Giáo dục chuyên nghiệp			102	1845	1065	210	390	180	0	0	0	0	0	0	0	0
28	HK6	FT03002	Quản trị sản xuất/Quản lý doanh nghiệp	[3]	BB	2	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
29	HK2	FT03003	TH Vi sinh đại cương	[3]	BB	1	30	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0
30	HK2	FT03004	Vật lý thực phẩm	[3]	BB	2	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31	HK2	FT03005	Vi sinh đại cương	[3]	BB	2	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
32	HK3	FT03006	Hóa lý	[3]	BB	3	45	30	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
33	HK4	FT03007	Hóa sinh thực phẩm	[3]	BB	3	45	30	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
34	HK6	FT03011	Công nghệ sinh học thực phẩm	[3]	BB	3	45	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
35	HK6	FT03012	TH Công nghệ sinh học thực phẩm	[3]	BB	1	30	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0
36	HK7	FT03013	Marketing thực phẩm	[3]	BB	3	45	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

