

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành tại Quyết định số 585/QĐ-ĐHTG, ngày 27 tháng 8 năm 2012  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Tiền Giang)

### Tên chương trình: **ĐẠI HỌC CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

Trình độ đào tạo : Đại học

Ngành đào tạo : CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số : 52540101

Hình thức đào tạo: Chính quy

### 1. Mục tiêu đào tạo

#### 1.1 Mục tiêu chung

Đào tạo người học có kiến thức khoa học cơ bản, kiến thức chuyên môn vững chắc; kỹ năng thực hành nghề nghiệp thành thạo; khả năng thích ứng cao với môi trường kinh tế - xã hội; thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn; khả năng làm việc độc lập, sáng tạo và có năng lực phát hiện, giải quyết những vấn đề thuộc chuyên ngành được đào tạo.

#### 1.2 Mục tiêu cụ thể

Sau khi học xong chương trình này, người tốt nghiệp đạt được:

##### 1.2.1. Kiến thức

- Biết áp dụng các kiến thức toán học để thống kê, xử lý số liệu;
- Hiểu và áp dụng được các kiến thức cơ sở về mặt cấu tạo, nguyên lý biến đổi của thực phẩm;
- Áp dụng các kiến thức cơ sở, chuyên ngành để vận hành tốt các thiết bị trong dây chuyền sản xuất của ngành công nghệ thực phẩm, có khả năng phân tích nguyên nhân gây nên các hư hỏng của thiết bị, đánh giá tình trạng của thiết bị, đề xuất sửa chữa;
- Hiểu được từng công đoạn trong quá trình sản xuất các sản phẩm thực phẩm.

##### 1.2.2. Kỹ năng, cơ hội nghề nghiệp

- *Kỹ năng cứng:*
  - + Thực hành chuyên môn cao, sử dụng thiết bị chuyên ngành thành thạo;
  - + Thể hiện khả năng kiểm tra, phân tích, đánh giá chất lượng nguyên liệu, thành phẩm;
  - + Có khả năng đóng góp xây dựng các hệ thống chất lượng (ISO, HACCP,...) ở các công ty, xí nghiệp thực phẩm;
  - + Có khả năng quản lý, điều hành, kiểm soát sản xuất tốt, đề xuất các biện pháp giải quyết tình huống về mặt kỹ thuật, công nghệ.
- *Kỹ năng mềm:*
  - + Thể hiện khả năng thuyết trình tốt, giao tiếp hiệu quả;
  - + Biết làm việc theo nhóm;

+ Thể hiện sáng tạo trong giải quyết công việc.

\* *Vị trí làm việc của người học sau khi tốt nghiệp:*

- Quản lý một hoặc nhiều khâu trong dây chuyền sản xuất ở công ty, nhà máy chế biến thực phẩm;

- Kỹ thuật viên trong phòng kiểm nghiệm, các cơ quan kiểm định, đánh giá chất lượng thực phẩm, nhân viên trong viện nghiên cứu;

- Có khả năng giảng dạy ở các cơ quan nghiên cứu, cơ sở giáo dục trong lĩnh vực Công nghệ Thực phẩm;

\* *Về khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường:*

Có năng lực tự học, tự nghiên cứu và khả năng học lên chương trình đào tạo Cao học Công nghệ Thực phẩm, Công nghệ Sinh học, Công nghệ Sau Thu hoạch.

### **1.2.3. Phẩm chất chính trị đạo đức, thái độ nghề nghiệp**

- Có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp; ý thức cộng đồng;

- Có tinh thần trách nhiệm trong công việc; tuân thủ những quy định của pháp luật đối với sản phẩm mình tạo ra để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

### **2. Thời gian đào tạo: 4 năm**

### **3. Khối lượng kiến thức toàn khoá**

- Tổng số tín chỉ (TC) của chương trình: **160**

- Tổng số TC phải tích lũy tối thiểu : **130**

(Chưa kể các học phần Giáo dục thể chất và Giáo dục quốc phòng).

### **4. Đối tượng tuyển sinh**

Học sinh có bằng tốt nghiệp THPT hoặc tương đương.

### **5. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp**

Đào tạo và công nhận đủ điều kiện tốt nghiệp theo Quy chế đào tạo, kiểm tra và công nhận tốt nghiệp hệ Cao đẳng - Đại học chính quy ban hành theo theo quyết định số 43/2007/QĐ-BGDĐT ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và các quy định hiện hành.

### **6. Thang điểm**

Thang điểm được thực hiện theo Quy chế đào tạo, kiểm tra và công nhận tốt nghiệp hệ Cao đẳng - Đại học chính quy ban hành theo theo quyết định số 43/2007/QĐ-BGDĐT ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và các quy định hiện hành.

### **7. Nội dung chương trình**

MHP	Tên học phần	Số tiết (giờ)					Số TC		HPTQ (MHP)
		LT	TH1	TH2	TT	ĐA	TS	TLTT	
<b>7.1. Khối kiến thức giáo dục đại cương</b>									
<b>7.1.1. Lý luận Mác Lênin và Tư tưởng Hồ Chí Minh</b>							<b>10</b>	<b>10</b>	
00012	Những NLCB của CNMLN 1	22	8				2	2	
00113	Những NLCB của CNMLN 2	32	13				3	3	00012
03212	Tư tưởng Hồ Chí Minh	20	10				2	2	00013
03013	Đường lối CM của Đảng CSVN	29	16				3	3	03212
<b>7.1.2. Khoa học xã hội - Nhân văn - Nghệ thuật</b>							<b>9</b>	<b>4</b>	
71012	Pháp luật đại cương	30					2	2	
<b>Chọn tự do (tích lũy tối thiểu 2 TC)</b>									

15302	Phương pháp nghiên cứu khoa học	15	15				2		
15362	Kỹ năng giao tiếp	20	10				2	2	
55823	Văn hóa ẩm thực Việt Nam	30		30			3		
<b>7.1.3. Ngoại ngữ</b>							<b>14</b>	<b>14</b>	
07043	Tiếng Anh 1	45					3	3	
07053	Tiếng Anh 2	45					3	3	07043
07004	Tiếng Anh 3	60					4	4	07053
07014	Tiếng Anh 4	60					4	4	07004
<b>7.1.4. Toán - Tin học - Khoa học tự nhiên - Công nghệ - Môi trường</b>							<b>22</b>	<b>22</b>	
08103	Toán cao cấp B	45					3	3	
08732	Xác suất - Thống kê B	30					2	2	08103
09012	Vật lý đại cương B	30					2	2	
09181	Thực hành vật lý đại cương B			30			1	1	09012 <sup>+</sup>
10023	Hóa học	45					3	3	
10111	Thực hành hóa học			30			1	1	10023 <sup>+</sup>
10122	Hóa phân tích	30					2	2	10023 <sup>+</sup>
11022	Vi sinh đại cương trong thực phẩm	30					2	2	
11031	Thực hành vi sinh đại cương trong thực phẩm			30			1	1	11022 <sup>+</sup>
11012	Sinh học đại cương A <sub>1</sub>	30					2	2	
11111	Thực hành sinh học đại cương A <sub>1</sub>			30			1	1	11012 <sup>+</sup>
11902	Con người và môi trường	30					2	2	
<b>7.1.5. Giáo dục thể chất – Giáo dục quốc phòng</b>									
<b>7.1.5.1. Giáo dục thể chất</b>							<b>150 tiết</b>		
12372	Thể dục và điền kinh*			60			60 tiết		
<b>Môn thể thao tự chọn (cơ bản): Sinh viên chọn 1 trong các học phần sau</b>									
12381	Bóng đá 1*			30			30 tiết		
12391	Bóng chuyền 1*			30					
12401	Cầu lông 1*			30					
12411	Bóng rổ 1*			30					
12421	Võ Vovinam 1*			30					
12491	Cờ vua 1*			30					
<b>Môn thể thao tự chọn (nâng cao): Sinh viên chọn 1 trong các học phần sau</b>									
12432	Bóng đá 2*			60			60 tiết		
12442	Bóng chuyền 2*			60					
12482	Cầu lông 2*			60					
12462	Bóng rổ 2*			60					
12472	Võ Vovinam 2*			60					
12502	Cờ vua 2*			60					
<b>7.1.5.2. Giáo dục quốc phòng</b>									
12923	Giáo dục Quốc phòng I B*	45					120 tiết		
12932	Giáo dục Quốc phòng II B*	30							
12943	Giáo dục Quốc phòng III B*	27		18					
<b>Tổng cộng khối kiến thức giáo dục đại cương</b>							<b>55</b>	<b>50</b>	
<b>7.2 Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp</b>									
<b>7.2.1. Kiến thức cơ sở</b>							<b>37</b>	<b>33</b>	
55012	Tính chất vật lý của nông sản và thực phẩm	30					2	2	

55024	Hóa học thực phẩm	50	10				4	4	
55042	Hóa sinh thực phẩm	30					2	2	
55051	Thực hành hóa sinh thực phẩm			30			1	1	55042
55123	Vi sinh vật thực phẩm	40	5				3	3	
55192	Thực hành vi sinh vật thực phẩm			60			2	2	55123
55712	Phụ gia thực phẩm	30					2	2	
55442	An toàn thực phẩm	25	5				2	2	
55252	Cơ học lưu chất	25	5				2	2	
55072	Truyền nhiệt	25	5				2	2	
55082	Truyền khối	25	5				2	2	
55281	Thực hành kỹ thuật thực phẩm			30			1	1	55082
55302	Phân tích sản phẩm thực phẩm	30					2	2	55024
55352	Thực hành phân tích sản phẩm thực phẩm			60			2	2	55302
55452	Cân bằng vật chất và năng lượng	20	10				2	2	
<b>Chọn tự do (tích lũy tối thiểu 2 TC)</b>									
55622	Bao bì thực phẩm	25	5				2	2	
55052	Dinh dưỡng người	25	5				2		
55782	Thống kê ứng dụng và phương pháp thí nghiệm	30					2		
<b>7.2.2. Kiến thức ngành</b>							<b>40</b>	<b>36</b>	
55642	Phát triển sản phẩm	20	10				2	2	55432
55651	Thực hành phát triển sản phẩm			30			1	1	55642
55432	Đánh giá cảm quan thực phẩm	15		30			2	2	
55423	Quản lý chất lượng thực phẩm	35	10				3	3	
55661	Kiến tập nhà máy				45		1	1	
56073	Bảo quản và chế biến lương thực	35	10				3	3	
56083	Bảo quản và chế biến rau quả	35	10				3	3	
58132	Thực hành công nghệ thực phẩm 1			60			2	2	
58162	Thực hành công nghệ thực phẩm 2			60			2	2	
58172	Thực hành công nghệ thực phẩm 3			60			2	2	
58122	Seminar chuyên ngành					120	2	2	
58194	Thực tập nhà máy				180		4	4	
55142	Công nghệ Sinh học thực phẩm	25	5				2	2	55123
55151	Thực hành Công nghệ Sinh học thực phẩm			30			1	1	55142
57032	Công nghệ chế biến thủy hải sản	25	5				2	2	
<b>Chọn tự do (tích lũy tối thiểu 4 TC)</b>									
58012	Công nghệ chế biến sữa, chất béo	25	5				2	4	
57052	Công nghệ chế biến thịt	25	5				2		
56062	Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	25	5				2		
58072	Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống	25	5				2		
<b>7.2.3. Kiến thức bổ trợ</b>							<b>8</b>	<b>4</b>	
<b>Chọn tự do (tích lũy tối thiểu 2 TC)</b>									
66142	Kinh doanh thực phẩm	30					2	2	
67222	Quản trị sản xuất	20	10				2		
<b>Chọn tự do (tích lũy tối thiểu 2 TC)</b>									
55672	Quản lý môi trường	30					2	2	
55472	An toàn lao động trong sản xuất thực phẩm	25	5				2		

