

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Ngành đào tạo: Công nghệ Thực phẩm (Food Technology)

Trình độ đào tạo: Đại học

Loại hình đào tạo: Chính quy

(Ban hành tại Quyết định số 799/QĐ-ĐHAG ngày 5/6/2009 của Hiệu trưởng Trường Đại học An Giang)

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo kỹ sư Công nghệ Thực phẩm có kiến thức và kỹ năng làm việc về nguyên liệu và tạo ra sản phẩm thực phẩm. Biết vận dụng quy trình công nghệ, thiết bị kỹ thuật thích hợp và tiên tiến. Biết quản lý sản xuất hợp lý nhằm đạt được năng suất, chất lượng và hiệu quả kinh tế cao trong điều kiện phát triển kinh tế ngành bền vững của đất nước.

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

1.2. Mục tiêu cụ thể

1.2.1. Về phẩm chất đạo đức

Có lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, có ý chí lập thân, lập nghiệp với tư duy năng động sáng tạo, có tinh thần trách nhiệm với công việc, ý thức tổ chức kỷ luật tốt, sức khỏe tốt và tác phong sinh hoạt văn minh.

1.2.2. Về kiến thức

Sinh viên được hiểu biết đầy đủ về ngành nghề thực phẩm, có tinh thần hướng nghiệp, yêu nghề và có tinh thần trách nhiệm trong nghề nghiệp. 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 sản phẩm có chất lượng và phù hợp với điều kiện kinh tế xã hội của đất nước.

1.2.3. Về kỹ năng

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; tham gia điều hành và quản lý công nghệ kỹ thuật cho các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm.

2. Thời gian đào tạo: 4 năm.

3. Khối lượng kiến thức toàn khóa

135 tín chỉ (không kể Giáo dục Quốc phòng và Giáo dục Thể chất).

4. Đối tượng tuyển sinh

Những học sinh đã tốt nghiệp THPT hoặc bổ túc THPT, trúng tuyển qua kỳ thi tuyển sinh do Bộ Giáo dục và Đào tạo tổ chức.

5. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp

Theo Quyết định số 262/VBHN-ĐHAG ngày 18/8/2014 của Hiệu trưởng Trường Đại học An Giang.

6. Thang điểm

Thang điểm 10 (sau đó quy đổi thành thang điểm 4).

7. Nội dung chương trình (tên và khối lượng các học phần)

S T T	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ		Loại HP		Số tiết		Học phần trước	Học phần song hành	Học phần tiên quyết	Học kỳ (dự kiến)	Trang tra cứu
			Bắt buộc	Tự chọn	Bắt buộc	Tự chọn	Lý thuyết	Thực hành Thí nghiệm					
I Khối kiến thức giáo dục đại cương 46 TC (Bắt buộc: 42 TC; Tự chọn: 4 TC)													
1	MAX101	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 1	2	2			22	16				I	
2	MAX102	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 2	3	3			32	26	1			II	
3	HCM101	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2			21	18	2			III	
4	VRP101	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam	3	3			32	26	3			IV	
5	ENG101	Tiếng Anh 1	3	3			45					I	
6	ENG102	Tiếng Anh 2	4	4			60		5			II	
7	COS101	Tin học đại cương	3	3			25	40				I	
8	PHT101	Giáo dục thể chất (*)	3*	3*				90				I, II	
9	MIS102	Giáo dục quốc phòng – an ninh (*)	8*	8*			91	69				III,IV V	
10	MAT103	Toán C	3	3			45					I	
11	AGR105	Kỹ thuật soạn thảo văn bản	2				25	10				II	
12	AGR104	Kỹ năng giao tiếp và truyền thông	2			4	30					II	
13	LAW101	Pháp luật đại cương	2				30					III	
14	ECO101	Kinh tế học đại cương	2				30		2			III	
15	AGR103	Sinh học đại cương	2	2			22	16				I	
16	PHY103	Vật lý đại cương B	4	4			45	30				I	
17	CHE103	Hóa đại cương B	3	3			30	30				II	
18	PRS101	Xác suất thống kê A	3	3			45					II	
19	FST101	Hóa phân tích	3	3			30	30	17			III	
20	BIT101	Vi sinh vật học đại cương	2	2			22	16				II	
21	BIO103	Hóa sinh đại cương	2	2			22	16	15,17			III	
II Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp 89 TC (Bắt buộc: 61 TC; Tự chọn: 28 TC)													
22	FST301	Hóa lý	2	2			15	30	17			III	
23	FST303	Kỹ thuật nhiệt – lạnh	2	2			30		16			III	
24	FST308	Vẽ kỹ thuật	2	2			30					III	
25	ESP301	Tiếng Anh chuyên ngành CNTP 1	2	2			30		6			III	
26	FST325	Hóa keo – CNTP	2	2			15	30				IV	
27	FST304	Kỹ thuật thực phẩm 1	2	2			30					IV	
28	ESP302	Tiếng Anh chuyên ngành CNTP 2	2	2			30		25			IV	
29	LAW301	Luật thực phẩm và sở hữu trí tuệ	2	2			30					IV	
30	BUS529	Tổ chức quản lý doanh nghiệp	2				30					IV	
31	FST309	Marketing thực phẩm	2			4	30					IV	
32	FST310	Văn hóa ẩm thực	2				30					IV	
33	FST311	Xử lý nước cấp, nước thải	2				30					IV	
34	FST302	Hóa học thực phẩm	3	3			30	30	21			IV	

S T T	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ		Loại HP		Số tiết			Học phần trước	Học phần song hành	Học phần tiên quyết	Học kỳ (dự kiến)	Trang tra cứu
					Bắt buộc	Tự chọn	Lý thuyết	Thực hành	Thí nghiệm					
35	FST313	Bao bì thực phẩm	2	2			30						IV	
36	MOR301	Phương pháp nghiên cứu khoa học – CNTP	2	2			30						V	
37	FST330	Vi sinh thực phẩm	2	2			15	30	20				V	
38	FST328	Kỹ thuật thực phẩm 2	2	2			30		27		23		V	
39	FST324	Phân tích thực phẩm – CNTP	2	2			15	30			19		V	
40	FST315	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	2			15	30	18	45			V	
41	FST322	An toàn vệ sinh thực phẩm	2				30		20,21				V	
42	FST316	Dinh dưỡng người	2				30		21				V	
43	FST317	Độc tố học thực phẩm	2		4		30						V	
44	FST318	Thực phẩm chức năng	2				30		21				V	
45	FST519	Thống kê quản lý chất lượng trong công nghệ thực phẩm	2	2			15	30	18				V	
46	FST319	Thực tập kỹ thuật thực phẩm tại nhà máy	1	1				90					V	
47	FST326	Nguyên lý công nghệ lên men	2	2			15	30	20				V	
48	COA302	Tin học (Photoshop)	1	1				30					VI	
49	FST329	Kỹ thuật thực phẩm 3	3	3			30	30	38				VI	
50	FST320	Máy chế biến thực phẩm	2	2			30						VI	
51	FST321	Phụ gia thực phẩm	2	2			15	30	34,37				VI	
52	COA301	Tin học ứng dụng trong CNTP	2				15	30					VI	
53	FST502	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm	2		4		20	20	35				VI	
54	FST327	Nguyên lý công nghệ sinh học	2				15	30	21				VI	
55	FST323	Quản trị chất lượng thực phẩm	2	2			30						VI	
56	FST501	Nguyên lý bảo quản thực phẩm	2	2			30		34,37				VI	
57	FST503	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến rau quả	2	2			15	30	27,56				VII	
58	FST504	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến ngũ cốc	2	2			20	20	27,56				VII	
59	FST505	Công nghệ chế biến thủy hải sản	2	2			15	30	27,56				VII	
60	FST513	Công nghệ chế biến thực phẩm đóng hộp	2	2			15	30	27,56				VII	
61	FST518	Công nghệ enzyme thực phẩm	2	2			15	30	21				VII	
62	FST506	Công nghệ chế biến đậu nành	2				15	30	27,56				VII	
63	FST507	Công nghệ chế biến thịt và sản phẩm thịt	2				20	20	27,56				VII	
64	FST508	Công nghệ sản xuất đường và chế biến bánh kẹo	2		6		15	30	27,56				VII	
65	FST509	Công nghệ rượu bia – nước giải khát	2				15	30	27,56				VII	
66	FST510	Công nghệ chế biến sữa và sản phẩm sữa	2				15	30	27,56				VII	
67	FST512	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm	2				15	30	27,56				VII	
68	AGR903	Thực tập chuyên ngành – TP	4	4				240					VII	
69	AGR922	Khóa luận tốt nghiệp – TP	10		10								VIII	
Các học phần thay thế khóa luận tốt nghiệp:														
72	FST921	Chuyên đề tốt nghiệp	4	4				120					VIII	

S T T	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Loại HP		Số tiết		Học phần trước	Học phần song hành	Học phần tiên quyết	Học kỳ (dự kiến)	Trang tra cứu
				Bắt buộc	Tự chọn	Lý thuyết	Thực hành Thí nghiệm					
73	FST922	Công nghệ chế biến lạnh thực phẩm	2			20	20				VIII	
74	FST912	Các kỹ thuật hiện đại trong CNTP	2			30					VIII	
75	FST923	Công nghệ sản xuất trà, cà phê và ca cao	2			20	20				VIII	
76	FST919	Công nghệ sản xuất thức ăn chăn nuôi	2			30					VIII	
77	FST306	Kỹ thuật sản xuất sạch trong công nghệ thực phẩm	2			30					VIII	
78	FST915	Quản lý bếp ăn công nghiệp	2			30					VIII	
79	FST920	Vật lý học thực phẩm	2			30					VIII	
Tổng số tín chỉ của toàn chương trình: 135 TC (Bắt buộc: 103 TC; Tự chọn: 32 TC)												

8. Kế hoạch giảng dạy (dự kiến)

S T T	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Loại HP		Số tiết		Học kỳ
				Bắt buộc	Tự chọn	Lý thuyết	Thực hành Thí nghiệm	
1	MAX101	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 1	2	2		22	16	I
2	ENG101	Tiếng Anh 1	3	3		45		
3	COS101	Tin học đại cương	3	3		25	40	
4	MAT103	Toán C	3	3		45		
5	PHY103	Vật lý đại cương B	4	4		45	30	
6	AGR103	Sinh học đại cương	2	2		22	16	
7	PHT110	Giáo dục thể chất 1 (*)	1*	1*			30	
Tổng số tín chỉ học kỳ I: 17 (Bắt buộc: 17; Tự chọn: 0)								
1	MAX102	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 2	3	3		32	26	II
2	ENG102	Tiếng Anh 2	4	4		60		
3	CHE103	Hóa đại cương B	3	3		30	30	
4	PRS101	Xác suất thống kê A	3	3		45		
5	BIT101	Vi sinh vật học đại cương	2	2		22	16	
6	AGR105	Kỹ thuật soạn thảo văn bản	2		4 (1)	25	10	
7	AGR104	Kỹ năng giao tiếp và truyền thông	2			30		
8	PHT121	Giáo dục thể chất 2 (*)	2*	2*			60	
Tổng số tín chỉ học kỳ II: 19 (Bắt buộc: 15; Tự chọn: 4)								
1	HCM101	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2		21	18	III
2	FST101	Hóa phân tích	3	3		30	30	
3	BIO103	Hóa sinh đại cương	2	2		22	16	
4	FST301	Hóa lý	2	2		15	30	
5	FST303	Kỹ thuật nhiệt – lạnh	2	2		30		
6	FST308	Vẽ kỹ thuật	2	2		30		
7	ESP301	Tiếng Anh chuyên ngành CNTP 1	2	2		30		

S T T	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Loại HP		Số tiết		Học kỳ
				Bắt buộc	Tự chọn	Lý thuyết	Thực hành Thí nghiệm	
8	ECO101	Kinh tế học đại cương	2		4 (1)	30		
9	LAW101	Pháp luật đại cương	2			30		
10	MIS150	Giáo dục quốc phòng – an ninh 1 (*)	3*	3*		30	16	
Tổng số tín chỉ học kỳ III: 15 (Bắt buộc: 15; Tự chọn: 0)								
1	VRP101	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam	3	3		32	26	IV
2	FST325	Hóa keo – CNTP	2	2		15	30	
3	FST304	Kỹ thuật thực phẩm 1	2	2		30		
4	ESP302	Tiếng Anh chuyên ngành CNTP 2	2	2		30		
5	LAW301	Luật thực phẩm và sở hữu trí tuệ	2	2		30		
6	FST302	Hóa học thực phẩm	3	3		30	30	
7	FST313	Bao bì thực phẩm	2	2		30		
8	MIS160	Giáo dục quốc phòng – an ninh 2 (*)	2*	2*		32	10	
9	BUS529	Tổ chức quản lý doanh nghiệp	2		4	30		
10	FST309	Marketing thực phẩm	2			30		
11	FST310	Văn hóa ẩm thực	2			30		
12	FST311	Xử lý nước cấp, nước thải	2			30		
Tổng số tín chỉ học kỳ IV: 20 (Bắt buộc: 16; Tự chọn: 4)								
1	MOR301	Phương pháp nghiên cứu khoa học – CNTP	2	2		30		V
2	FST330	Vì sinh thực phẩm	2	2		15	30	
3	FST328	Kỹ thuật thực phẩm 2	2	2		30		
4	FST324	Phân tích thực phẩm – CNTP	2	2		15	30	
5	FST315	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	2		15	30	
6	FST519	Thống kê quản lý chất lượng trong công nghệ thực phẩm	2	2		15	30	
7	FST319	Thực tập kỹ thuật thực phẩm tại nhà máy	1	1			90	
8	FST326	Nguyên lý công nghệ lên men	2	2		15	30	
9	FST322	An toàn vệ sinh thực phẩm	2		4	30		
10	FST316	Dinh dưỡng người	2			30		
11	FST317	Độc tố học thực phẩm	2			30		
12	FST318	Thực phẩm chức năng	2			30		
13	MIS170	Giáo dục quốc phòng – an ninh 3 (*)	3*	3*		29	43	
Tổng số tín chỉ học kỳ V: 19 (Bắt buộc: 15; Tự chọn: 4)								
1	COA302	Tin học (Photoshop)	1	1			30	VI
2	FST329	Kỹ thuật thực phẩm 3	3	3		30	30	
3	FST320	Máy chế biến thực phẩm	2	2		30		
4	FST321	Phụ gia thực phẩm	2	2		15	30	
5	COA301	Tin học ứng dụng trong CNTP	2		4	15	30	
6	FST502	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm	2			20	20	
7	FST327	Nguyên lý công nghệ sinh học	2			15	30	
8	FST323	Quản trị chất lượng thực phẩm	2	2			30	

S T T	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Loại HP		Số tiết		Học kỳ	
				Bắt buộc	Tự chọn	Lý thuyết	Thực hành Thí nghiệm		
9	FST501	Nguyên lý bảo quản thực phẩm	2	2		30			
Tổng số tín chỉ học kỳ VI: 16 (Bắt buộc: 12; Tự chọn 4)									
1	AGR903	Thực tập chuyên ngành – TP	4	4			240	VII	
2	FST503	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến rau quả	2	2		15	30		
3	FST504	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến ngũ cốc	2	2		20	20		
4	FST505	Công nghệ chế biến thủy hải sản	2	2		15	30		
5	FST513	Công nghệ chế biến thực phẩm đóng hộp	2	2		15	30		
6	FST518	Công nghệ enzyme thực phẩm	2	2		15	30		
7	FST506	Công nghệ chế biến đậu nành	2		6	15	30		
8	FST507	Công nghệ chế biến thịt và sản phẩm thịt	2			15	30		
9	FST508	Công nghệ sản xuất đường và chế biến bánh kẹo	2			15	30		
10	FST509	Công nghệ rượu bia – nước giải khát	2			15	30		
11	FST510	Công nghệ chế biến sữa và sản phẩm sữa	2			15	30		
12	FST512	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm	2			15	30		
Tổng số tín chỉ học kỳ VII: 20 (Bắt buộc: 14; Tự chọn: 6)									
1	AGR922	Khóa luận tốt nghiệp – TP	10		10			VIII	
Các học phần thay thế khóa luận tốt nghiệp:									
2	FST921	Chuyên đề tốt nghiệp	4	4			240		
3	FST922	Công nghệ chế biến lạnh thực phẩm	2			20	20		
4	FST912	Các kỹ thuật hiện đại trong CNTP	2			30			
5	FST923	Công nghệ sản xuất trà, cà phê và ca cao	2			20	20		
6	FST919	Công nghệ sản xuất thức ăn chăn nuôi	2		6	30			
7	FST306	Kỹ thuật sản xuất sạch trong công nghệ thực phẩm	2			30			
8	FST915	Quản lý bếp ăn công nghiệp	2			30			
9	FST920	Vật lý học thực phẩm	2			30			
Tổng số tín chỉ học kỳ VIII: 10 (Bắt buộc: 0; Tự chọn: 10)									