

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

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

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Loại hình đào tạo: Chính quy

(Ban hành tại Quyết định số 114/QĐ-ĐHAG ngày 28/6/2012 của Hiệu trưởng Trường Đại học An Giang)

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo Cán bộ kỹ thuật trình độ Cao đẳng ngành Công nghệ thực phẩm, có phẩm chất chính trị, có đạo đức nghề nghiệp và sức khỏe tốt, có kiến thức chuyên môn ngành và kỹ năng chế biến thực phẩm. Biết vận dụng quy trình công nghệ, thiết bị kỹ thuật, 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 sinh viên có thể làm việc độc lập tại các công ty, nhà máy, xí nghiệp, cơ sở chế biến, sản xuất, kinh doanh thực phẩm, các cơ quan quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm và các đơn vị sự nghiệp.

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, có sức khỏe tốt và tác phong sinh hoạt văn minh.

1.2.2. Về kiến thức

Có kiến thức chuyên môn về lĩnh vực ngành nghề thực phẩm, có khả năng ứng dụng, quản lý và tổ chức sản xuất có hiệu quả tại công ty, nhà máy, xí nghiệp, cơ sở sản xuất thực phẩm, các cơ quan quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm và các đơn vị sự nghiệp.

1.2.3. Về kỹ năng

Có năng lực để tổ chức, điều hành và quản lý các loại hình sản xuất tại công ty, nhà máy, xí nghiệp, cơ sở sản xuất thực phẩm; có khả năng truyền đạt thông tin chuyên giao các thành tựu khoa học kỹ thuật vào sản xuất chế biến thực phẩm.

2. Thời gian đào tạo: 3 năm.

3. Khối lượng kiến thức toàn khóa

97 tín chỉ (chưa kể Giáo dục Thể chất và Giáo dục Quốc phòng).

4. Đối tượng tuyển sinh

Những học sinh đã tốt nghiệp THPT hoặc tốt nghiệp Bổ túc THPT, trúng tuyển qua kỳ thi tuyển sinh ĐH-CD 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	Lý thuyết	Thực hành					
I Khối kiến thức giáo dục đại cương: 31 TC (Bắt buộc: 31 TC; Tự chọn: 0 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	PHT101	Giáo dục thể chất (*)	3*	3*			90				I, II	
6	MIS102	Giáo dục quốc phòng (*)	8*	8*		91	69				II,III IV	
7	ENG101	Tiếng Anh 1	3	3		45					I	
8	ENG102	Tiếng Anh 2	4	4		60		7			II	
9	LAW101	Pháp luật đại cương	2	2		30					I	
10	MAT103	Toán C	3	3		45					I	
11	PRS101	Xác suất thống kê A	3	3		45					I	
12	CHE103	Hóa đại cương B	3	3		30	30				I	
13	COS101	Tin học đại cương	3	3		25	40				I	
II Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp 66 TC (Bắt buộc: 51 TC; Tự chọn: 15 TC)												
Khối kiến thức cơ sở ngành 28 TC (Bắt buộc: 22 TC; Tự chọn: 6 TC)												
14	AGR103	Sinh học đại cương	2	2		22	16				I	
15	FST101	Hóa phân tích	3	3		30	30	12			II	
16	BIO103	Hóa sinh đại cương	2	2		22	16	12,14			II	
17	BIT101	Vi sinh vật học đại cương	2	2		22	16				II	
18	FST338	Hoá học thực phẩm	2	2		15	30	16			III	
19	FST331	Hóa sinh học thực phẩm	2	2		15	30	16			III	
20	FST304	Kỹ thuật thực phẩm 1	2	2		30					II	
21	FST323	Quản trị chất lượng thực phẩm	2	2		30					V	
22	FST330	Vi sinh thực phẩm	2	2		15	30	17			III	
23	FST322	An toàn vệ sinh thực phẩm	2	2		30		16,17			III	
24	LAW301	Luật thực phẩm và sở hữu trí tuệ	2			30					III	
25	FST320	Máy chế biến thực phẩm	2		4	30					III	
26	FST311	Xử lý nước cấp, nước thải	2			30					III	
27	FST316	Dinh dưỡng người	2		2	30		16			IV	
28	FST313	Bao bì thực phẩm	2			30					IV	
29	FST321	Phụ gia thực phẩm	2			15	30	18,22			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					
Kiến thức chuyên ngành: 28 TC (Bắt buộc: 24 TC – Tự chọn: 4 TC)													
30	FST501	Nguyên lý bảo quản thực phẩm	2	2			30		18,22			IV	
31	FST332	Phân tích thực phẩm	2	2			30				15	IV	
32	FST333	Thực hành phân tích thực phẩm	2	2			60			31		IV	
33	FST334	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	2			30		11			III	
34	FST335	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	2	2			60			33		III	
35	FST520	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến rau quả	2	2			30		20,30			V	
36	FST521	Công nghệ sau thu hoạch và chế biến ngũ cốc	2	2			30		20,30			V	
37	FST522	Thực hành sau thu hoạch và chế biến rau quả, ngũ cốc	2	2			60			35,36		V	
38	FST523	Công nghệ chế biến thủy hải sản	2	2			30		20,30			V	
39	FST524	Thực hành sản xuất thủy hải sản	2	2			60			38		V	
40	FST336	Công nghệ chế biến thực phẩm đóng hộp	2	2			30		20	30		IV	
41	FST337	Thực hành sản xuất thực phẩm đóng hộp	2	2			60			40		IV	
42	FST525	Công nghệ chế biến rượu bia và nước giải khát	2				30		20,30			V	
43	FST526	Thực hành sản xuất rượu bia và nước giải khát	2			4	60			42		V	
44	FST527	Công nghệ chế biến thịt và sản phẩm thịt	2				30		20,30			V	
45	FST528	Thực hành chế biến thịt và sản phẩm thịt	2				60			44		V	
Thực tập nghề nghiệp 5 TC (Bắt buộc: 5 TC; Tự chọn: 0 TC)													
46	FST319	Thực tập kỹ thuật thực phẩm tại nhà máy	1	1			90					V	
47	AGR903	Thực tập chuyên ngành – TP	4	4			240					VI	
Khóa luận tốt nghiệp 5 TC (Bắt buộc: 0 TC; Tự chọn: 5 TC)													
48	AGR918	Khóa luận tốt nghiệp – CD TP	5			5	300					VI	
Các học phần thay thế khóa luận tốt nghiệp:													
49	FST917	Công nghệ sản xuất trà, cà phê và ca cao	3				30	30				VI	
50	FST918	Công nghệ sản xuất đường và chế biến bánh kẹo	3				30	30				VI	
51	FST510	Công nghệ chế biến sữa và sản phẩm sữa	2			5	15	30	20			VI	
52	FST506	Công nghệ chế biến đậu nành	2				15	30	20			VI	
53	FST512	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm	2				15	30	20			VI	
Tổng số tín chỉ của toàn chương trình: 97 TC (Bắt buộc: 82 TC; Tự chọn: 15 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	
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	MAT103	Toán C	3	3		45		
4	PRS101	Xác suất thống kê A	3	3		45		
5	CHE103	Hóa đại cương B	3	3		30	30	
6	COS101	Tin học đại cương	3	3		25	40	
7	LAW101	Pháp luật đại cương	2	2		30		
8	AGR103	Sinh học đại cương	2	2		22	16	
9	PHT110	Giáo dục thể chất 1 (*)	1*	1*		4	26	
Tổng số tín chỉ học kỳ I: 21 TC (Bắt buộc: 21; 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	FST101	Hóa phân tích	3	3		30	30	
4	BIO103	Học sinh đại cương	2	2		22	16	
5	BIT101	Vì sinh vật học đại cương	2	2		22	16	
6	FST304	Kỹ thuật thực phẩm 1	2	2		30		
7	MIS150	Giáo dục quốc phòng – an ninh 1 (*)	3*	3*		30	16	
8	PHT121	Giáo dục thể chất 2 (*)	2*	2*			60	
Tổng số tín chỉ học kỳ II: 16 TC (Bắt buộc: 16; Tự chọn: 0)								
1	HCM101	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2		21	18	III
2	FST338	Hoá học thực phẩm	2	2		15	30	
3	FST331	Hóa sinh học thực phẩm	2	2		15	30	
4	LAW301	Luật thực phẩm và sở hữu trí tuệ	2			30		
5	FST320	Máy chế biến thực phẩm	2		4	30		
6	FST311	Xử lý nước cấp, nước thải	2			30		
7	FST335	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	2	2			60	
8	FST334	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	2		30		
9	FST330	Vi sinh thực phẩm	2	2		15	30	
10	MIS160	Giáo dục quốc phòng – an ninh 2 (*)	2*	2*		32	10	
Tổng số tín chỉ học kỳ III: 16 TC (Bắt buộc: 12; Tự chọn: 4)								
1	VRP101	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam	3	3		32	26	IV
2	FST316	Dinh dưỡng người	2			30		
3	FST313	Bao bì thực phẩm	2		2	30		
4	FST321	Phụ gia thực phẩm	2			15	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	
5	FST501	Nguyên lý bảo quản thực phẩm	2	2		30		
6	FST332	Phân tích thực phẩm	2	2		30		
7	FST333	Thực hành phân tích thực phẩm	2	2			60	
8	FST336	Công nghệ chế biến thực phẩm đóng hộp	2	2		30		
9	FST337	Thực hành sản xuất thực phẩm đóng hộp	2	2			60	
10	FST322	An toàn vệ sinh thực phẩm	2	2		30		
11	MIS170	Giáo dục quốc phòng – an ninh 3 (*)	3*	3*		29	43	
Tổng số tín chỉ học kỳ IV: 17 TC (Bắt buộc: 15; Tự chọn: 2)								
1	FST323	Quản trị chất lượng thực phẩm	2	2		30		
2	FST520	Công nghệ sau thu hoạch & chế biến rau quả	2	2		30		
3	FST521	Công nghệ sau thu hoạch & chế biến ngũ cốc	2	2		30		
4	FST522	Thực hành sau thu hoạch & chế biến rau quả, ngũ cốc	2	2			60	
5	FST523	Công nghệ chế biến thủy hải sản	2	2		30		
8	FST524	Thực hành sản xuất thủy hải sản	2	2			60	
9	FST525	Công nghệ chế biến rượu bia – nước giải khát	2			30		
10	FST526	Thực hành sản xuất rượu bia & nước giải khát	2				60	
11	FST527	Công nghệ chế biến thịt & sản phẩm thịt	2		4	30		
12	FST528	Thực hành chế biến thịt & sản phẩm thịt	2				60	
13	FST319	Thực tập kỹ thuật thực phẩm tại nhà máy	1	1			90	
Tổng số tín chỉ học kỳ V: 17 TC (Bắt buộc: 13; Tự chọn: 4)								
1	AGR903	Thực tập chuyên ngành – TP	4	4			240	
2	AGR918	Khóa luận tốt nghiệp – CD TP	5	5			300	
Các học phần thay thế khóa luận tốt nghiệp:								
3	FST917	Công nghệ sản xuất trà, cà phê và ca cao	3			30	30	
4	FST918	Công nghệ sản xuất đường & chế biến bánh kẹo	3			30	30	
5	FST510	Công nghệ chế biến sữa & sản phẩm sữa	2		5	15	30	
6	FST506	Công nghệ chế biến đậu nành	2			15	30	
7	FST512	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm	2			15	30	
Tổng số tín chỉ học kỳ VI: 9 TC (Bắt buộc: 4; Tự chọn: 5)								