

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 940/QĐ-ĐHNT, ngày 21 tháng 8 năm 2018
của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang)

Tên ngành: Công nghệ Thực phẩm

Mã ngành: 6540103

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương

Thời gian đào tạo: 2,5 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

Chương trình giáo dục cao đẳng ngành công nghệ thực phẩm cung cấp cho sinh viên kiến thức và những hoạt động giáo dục để họ hình thành và phát triển nhân cách, đạo đức, tri thức, các kỹ năng cần thiết nhằm phát triển con người toàn diện và đạt được thành công về nghề nghiệp trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, đáp ứng nhu cầu xã hội.

1.2. Mục tiêu cụ thể (Chuẩn đầu ra):

1.2.1. Phẩm chất đạo đức, nhân văn và sức khỏe

1.2.1.1. Có lập trường chính trị tư tưởng, ý thức kỷ luật tốt, hiểu biết và thực hiện các giá trị đạo đức. Có ý thức xây dựng, bảo vệ tổ quốc và lợi ích của tập thể, bảo vệ môi trường; chủ động tự tin và dám chịu trách nhiệm trong công việc.

1.2.1.2. Có ý thức học tập, rèn luyện để không ngừng nâng cao phẩm chất, năng lực và sửa khỏe. Có Tinh thần làm việc nghiêm túc, khoa học, trách nhiệm với công việc được giao; tinh thần cầu tiến, hợp tác với các cá nhân khác trong công việc.

1.2.2. Kiến thức

1.2.2.1 Có hiểu biết cơ bản về lý luận chính trị, quân sự, pháp luật, thể dục thể thao và phương pháp rèn luyện sức khỏe.

1.2.2.2 Áp dụng được kiến thức nền tảng về khoa học xã hội, toán và khoa học tự nhiên để giải quyết các vấn đề trong cuộc sống và tiếp cận các vấn đề thuộc ngành đào tạo.

1.2.2.3. Vận dụng kiến thức cơ sở, kiến thức ngành để giải quyết các vấn đề trong thực tiễn sản xuất của ngành công nghệ thực phẩm.

1.2.2.4. Kiểm tra và kiểm soát chất lượng thực phẩm.

1.2.3. Kỹ năng

1.2.3.1. Có kỹ năng tư duy, sáng tạo; kỹ năng giao tiếp, lập luận, thuyết trình, phản biện và làm việc nhóm; kỹ năng rèn luyện sức khỏe.

1.2.3.2. Có kỹ năng cơ bản về công nghệ thông tin (theo chuẩn do Bộ thông tin và Truyền thông ban hành) và ngoại ngữ (bậc 2 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc của Việt Nam) trong giao tiếp và tiếp cận giải quyết công việc chuyên môn

1.2.3.3. Thực hiện được nhiệm vụ chuyên môn trong chế biến thực phẩm như tham gia tổ chức, điều hành sản xuất; kiểm tra, kiểm soát chất lượng và an toàn – vệ sinh thực phẩm.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

- Doanh nghiệp chế biến và dịch vụ thực phẩm
- Cơ quan quản lý nhà nước về thực phẩm
- Cơ quan phân tích, kiểm định, quản lý chất lượng, an toàn-vệ sinh thực phẩm

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:

- Số lượng học phần : 40
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 90 Tín chỉ
- Khối lượng các học phần chung/đại cương: 495 giờ, trong đó:
 - +/ *Bắt buộc*: 420 giờ
 - +/ *Tự chọn*: 75.giờ
- Khối lượng các học phần, chuyên môn: 855 giờ, trong đó:
 - +/ *Bắt buộc*: 720 giờ
 - +/ *Tự chọn*: 135.giờ
- Khối lượng lý thuyết: 481 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 717 giờ

3. Nội dung chương trình:

Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)				Đáp ứng CĐR
			Tổng số	Trong đó			
				Lý thuyết	Thực hành ¹	Thi/Kiểm tra	
A	GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG						
I	Các học phần chung		390	196	170	24	
I.1	Học phần bắt buộc	24	360	192	146	22	
1	Chính trị 1	2	30	20	8	2	1.2.1.1
2	Chính trị 2	3	45	30	12	3	1.2.1.1
3	Pháp luật đại cương	2	30	22	6	2	1.2.1.1
4	Tin học cơ sở	2	30	22	6	2	1.2.3.2
5	Thực hành tin học đại cương	1	15		14	1	1.2.3.2
6	Ngoại ngữ 1	4	60	30	26	4	1.2.3.2
7	Ngoại ngữ 2	4	60	30	26	4	1.2.3.2
8	Công tác an ninh	2	30	19	10	1	1.2.1.1
9	Quân sự quốc phòng	3	45	17	26	2	1.2.1.1
10	Điền kinh	1	15	2	12	1	1.2.1.1
I.2	Học phần tự chọn	2	30	4	24	2	
1	Bóng đá	1	15	2	12	1	1.2.1.2, 1.2.3.1.
2	Bóng chuyền	1	15	2	12	1	1.2.1.2, 1.2.3.1.

¹ Thực hành/thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận


3	Cầu lông	1	15	2	12	1	1.2.1.2, 1.2.3.1.
4	Võ Thuật	1	15	2	12	1	1.2.1.2, 1.2.3.1.
5	Bơi lội	1	15	2	12	1	1.2.1.2, 1.2.3.1.
II	Nhóm HP thuộc khối Khoa học tự nhiên	7	105	40	54	7	
II.1	Học phần bắt buộc		60	26	30		
1	Toán A	4	60	26	30	4	1.2.2.2
II.2	Học phần tự chọn	3	45	18	24	3	
1	Hóa học đại cương B	2	30	18	10	2	1.2.2.2
2	Thực hành hóa học đại cương B	1	15		14	1	1.2.2.2
3	Con người và môi trường	2	30	13	15	2	1.2.3.1
4	Kỹ Năng giao tiếp và làm việc nhóm	2	30	13	15	2	1.2.3.1
B	CÁC HỌC PHẦN CHUYÊN MÔN						
I.1	Học phần cơ sở (bắt buộc)	18	270	118	134	22	
1	Kỹ thuật nhiệt	3	45	20	22	3	1.2.2.3
2	Hóa sinh học thực phẩm	4	60	26	30	4	1.2.2.3
3	Vi sinh thực phẩm	4	60	26	30	4	1.2.2.3
4	Kỹ thuật thực phẩm	3	45	20	22	3	1.2.2.3
5	Quản lý chất lượng & Luật thực phẩm	3	45	20	22	3	1.2.2.4
6	An toàn thực phẩm	1	15	6	8	1	1.2.2.4
I.2	Học phần chuyên môn	39					
II.2.1	Học phần bắt buộc	30	450	134	278	30	
1	An toàn lao động trong công nghiệp thực phẩm	2	30	13	15	2	1.2.2.3 1.2.3.3.
2	Thiết bị chế biến thực phẩm	3	45	20	22	3	1.2.2.3 1.2.3.3.
3	Công nghệ lạnh và lạnh đông thực phẩm	4	60	26	30	4	1.2.2.3 1.2.3.3.
4	Công nghệ đồ hộp thực phẩm	4	60	26	30	4	1.2.2.3 1.2.3.3.
5	Công nghệ rượu, bia, nước giải khát	3	45	20	22	3	1.2.2.3 1.2.3.3.
6	Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống	2	30	13	15	2	1.2.2.3 1.2.3.3.
7	Công nghệ đường mía, bánh, kẹo	4	60	26	30	4	1.2.2.3 1.2.3.3.

8	Thực tập sản xuất 1 (12 tuần)	4	60		57	3	1.2.2.3 1.2.3.3.
9	Thực tập sản xuất 2 (12 tuần)	4	60		57	3	1.2.2.3 1.2.3.3.
II.2.2	Học phần tự chọn	9	135	60	66	9	
1	Bao gói thực phẩm	3	45	20	22	3	1.2.2.3 1.2.3.3.
2	Phát triển sản phẩm thực phẩm	3	45	20	22	3	1.2.2.3 1.2.3.3.
3	Sản xuất sạch hơn trong chế biến thực phẩm	3	45	20	22	3	1.2.2.3 1.2.3.3.
4	Phụ gia thực phẩm	3	45	20	22	3	1.2.2.3 1.2.3.3.
5	Marketing căn bản	3	45	20	22	3	1.2.2.3 1.2.3.3.
Tổng cộng			1350	481	717		

TRƯỞNG KHOA/VIỆN


Vũ Ngọc Bích

BAN CHỦ NHIỆM CTĐT


Vũ Ngọc Bích

TRƯỞNG PHÒNG ĐTDH


Cô Văn Phương

HIỆU TRƯỞNG



Trương Thị Trung