

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NGUYỄN TẤT THÀNH
KHOA MÔI TRƯỜNG - THỰC PHẨM - HÓA

BẢN MÔ TẢ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Xây dựng: tháng , năm)

- 1. Ngành đào tạo:** Công nghệ thực phẩm
- 2. Tên văn bằng:** Kỹ sư Công nghệ thực phẩm
- 3. Mã ngành:**
- 4. Tên đơn vị cấp bằng:** Trường ĐH Nguyễn Tất Thành
- 5. Cơ sở tổ chức giảng dạy:** Khoa Môi trường – Thực phẩm – Hóa, Cơ sở 331 An Phú Đông, quận 12, TP.HCM
- 6. Tổ chức kiểm định CTĐT:**
- 7. Yêu cầu đầu vào:**

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp phổ thông trung học và tương đương

Trường ĐH NTT tuyển sinh viên đầu vào thông qua thi tuyển và xét tuyển. Đối với trường hợp xét tuyển, Trường thực hiện theo 2 phương thức: xét tuyển theo tổ hợp 3 môn của kỳ thi Trung học phổ thông quốc gia và xét điểm tổng kết học bạ, đã được Bộ Giáo dục và Đào tạo phê duyệt.

8. Mục tiêu của chương trình đào tạo:

a. Mục tiêu chung

- Đào tạo người học có phẩm chất chính trị, đạo đức, có ý thức phục vụ nhân dân; có khả năng tự học suốt đời, có kỹ năng giao tiếp và làm việc theo nhóm; có sức khỏe đáp ứng yêu cầu xây dựng và bảo vệ Tổ quốc.
- Đào tạo người học có kiến thức khoa học cơ bản và kiến thức chuyên môn vững chắc, có kỹ năng thực hành nghề nghiệp thành thạo, có khả năng thích ứng cao với môi trường kinh tế - xã hội, có thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn, có 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.

b. Mục tiêu cụ thể

- Đào tạo kỹ sư công nghệ thực phẩm có trình độ đáp ứng nhu cầu phát triển kinh tế của đất nước trong giai đoạn công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước; đáp ứng nhu cầu hội nhập của quá trình phát triển kinh tế đất nước.
- Đào tạo kỹ sư có kiến thức khoa học kỹ thuật cơ sở, và chuyên môn vững, có khả năng giải quyết vấn đề cao; có khả năng làm việc nhóm và kỹ năng giao tiếp truyền thông tốt; biết sử dụng ngoại ngữ chuyên môn (tiếng Anh); có đạo đức nghề nghiệp và tính chuyên nghiệp cao.
- Đào tạo kỹ sư có khả năng làm việc trong các lĩnh vực thuộc Công nghệ thực phẩm.
- Đào tạo kỹ sư có đủ kiến thức và khả năng tiếp tục theo học các chương trình đào tạo sau đại học chuyên ngành Công nghệ thực phẩm.
- Đào tạo kỹ sư có khả năng thực hiện các hoạt động quản lý trong các nhà máy, doanh nghiệp hoạt động trong các lĩnh vực liên quan đến công nghệ thực phẩm.

9. Yêu cầu tuyển dụng:

Bằng cấp: Kỹ sư Công nghệ thực phẩm

Kiến thức chuyên môn:

- Trang bị đầy đủ kiến thức giáo dục đại cương, cơ sở ngành và chuyên ngành thực phẩm để có khả năng tạo ra sản phẩm có chất lượng và phù hợp với điều kiện kinh tế xã hội của đất nước

Kỹ năng:

- Chứng chỉ Toieic 450 trở lên hoặc chứng chỉ Anh ngữ quốc tế tương đương

- Chứng chỉ B về tin học

- Kỹ năng lãnh đạo; Kỹ năng đàm phán, thuyết phục; Kỹ năng tư duy sáng tạo; Kỹ năng giao tiếp; Tinh thần làm chủ và tư duy khởi nghiệp.

10. Các quy định chuẩn mực liên quan đến các học phần, các điểm tham chiếu bên ngoài và nội bộ

Chương trình đào tạo Kỹ sư Công nghệ thực phẩm được thiết kế dựa trên định hướng khung của Bộ GD&ĐT và trường Đại học Nguyễn Tất Thành, tham chiếu khung chương trình đào tạo kỹ sư Công nghệ thực phẩm của các trường đại học có uy tín trong và ngoài nước (trường Đại học Bách khoa TP.HCM, trường Đại học Queensland (Úc), trường Đại học Manitoba (Canada), trường Đại học Massy (New Zealand)). Bên cạnh đó, chương trình cũng được xây dựng, điều chỉnh trên cơ sở tham chiếu ý kiến của các đối tượng có liên quan như nhà sử dụng lao động, giảng viên, cựu sinh viên, sinh viên,...

11. Kết quả học tập của chương trình đào tạo (Kiến thức, kỹ năng và thái độ)

Sinh viên Công nghệ thực phẩm sau khi tốt nghiệp đạt được các kết quả sau:

a. Kiến thức

- CDR1: Hiểu các nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh và đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam;

- CDR2: Có trình độ ngoại ngữ đạt tối thiểu TOEIC 400 hoặc tương đương và chứng chỉ tin học văn phòng;

- CDR3: Vận dụng kiến thức khoa học tự nhiên-xã hội và kiến thức cơ sở ngành vào ngành công nghệ thực phẩm;

- CDR4: Am hiểu về thành phần, tính chất chức năng và giá trị dinh dưỡng của nguyên vật liệu thực phẩm;

- CDR5: Thành thạo các quy trình công nghệ, thiết bị chế biến và phương pháp bảo quản thực phẩm;

- CDR6: Có nền tảng về quy trình và hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm;

- CDR7: Hiểu rõ quy trình nghiên cứu, cải tiến và phát triển sản phẩm mới, nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm.

b. Kỹ năng

- CDR1: Tổ chức, quản lý và điều hành sản xuất và chế biến thực phẩm;

- CDR2: Phân tích, đánh giá và kiểm soát các chỉ tiêu ảnh hưởng tới chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm;

- CDR3: Nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm;
- CDR4: Có khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm hiệu quả;
- CDR5: Có kỹ năng giao tiếp và truyền đạt thông tin trong lĩnh vực chuyên môn;
- CDR6: Thu thập, xử lý thông tin để giải quyết vấn đề và sự cố xảy ra trong quy trình sản xuất;
- CDR7: Ứng dụng công nghệ thông tin và ngoại ngữ phục vụ công việc nghiên cứu, sản xuất và giải quyết vấn đề.

c. Về phẩm chất đạo đức

- CDR1: Nghiêm chỉnh chấp hành Pháp luật của Nhà nước;
- CDR2: Có trách nhiệm công dân, phẩm chất chính trị tốt;
- CDR3: Yêu ngành nghề và có ý thức đạo đức nghề nghiệp;
- CDR4: Ý thức được trách nhiệm nâng cao, bảo vệ sức khỏe người sử dụng thực phẩm và môi trường;
- CDR5: Hình thành tác phong công nghiệp, làm việc có kế hoạch và khoa học;
- CDR6: Nhận thức về sự cần thiết và khả năng tham gia vào việc học tập suốt đời.

12. Cơ hội nghề nghiệp, vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp:

Sinh viên tốt nghiệp có thể:

- Đảm nhận công việc tại cơ sở chế biến, kinh doanh, đào tạo, nghiên cứu và quản lý thực phẩm;
- Là kỹ thuật viên trong phòng thí nghiệm, các cơ quan kiểm định, đánh giá chất lượng thực phẩm, nhân viên trong viện nghiên cứu;
- Làm quản lý một hay nhiều khâu trong dây chuyền sản xuất ở công ty, nhà máy chế biến thực phẩm;
- Tham gia giảng dạy ở các cơ quan nghiên cứu, cơ sở giáo dục trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm;
- Nghiên cứu phát triển sản phẩm mới trên nền tảng sản phẩm truyền thống

13. Chiến lược giảng dạy, học tập:

Học tập chủ động, lấy người học làm trung tâm, kết hợp lý thuyết và thực hành thông qua các hoạt động dạy và học đa dạng như thuyết trình, thảo luận, làm sản phẩm thực tế... nhằm tăng cường khả năng tự học của sinh viên, nâng cao kiến thức và nghiệp vụ chuyên môn, phát triển kỹ năng mềm cần thiết cho hoạt động nghiên cứu và phát triển nghề nghiệp, phương châm học tập suốt đời.

14. Hình thức đánh giá:

- Chuyên cần.
- Tích cực hoạt động: thảo luận, làm bài tập...
- Kiểm tra thường xuyên.
- Tiểu luận, thuyết trình.
- Thi với hình thức trắc nghiệm và tự luận.

15. Thang điểm đánh giá:

— Điểm đánh giá bộ phận, điểm quá trình và điểm thi kết thúc học phần được cho theo thang điểm 10, được làm tròn đến một chữ số thập phân, theo học chế tín chỉ.

— Thang điểm học phần được chuyển thành điểm chữ như sau:

+ Loại đạt:

A (8,5 -10): Giỏi

B (7,0 – 8,4): Khá

C (5,5 – 6,9): Trung bình

D (4,0 -5,4): Trung bình yếu

+ Loại không đạt: F (dưới 4,0): Kém

— Cách tính điểm trung bình chung tích lũy, xếp hạng học tập, tốt nghiệp...: Tham khảo Quy chế về học vụ tổ chức đào tạo của Trường ĐH NTT và Sổ tay sinh viên.

16. Điều kiện xét tốt nghiệp:

Những sinh viên có đủ các điều kiện sau đây thì được trường xét và công nhận tốt nghiệp:

i) Tích lũy đủ số học phần và số tín chỉ qui định của ngành đào tạo;

ii) Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học đạt từ 2,0 trở lên;

iii) Có chứng chỉ ngoại ngữ (TOEIC 450 hoặc chứng chỉ quốc tế tương đương), chứng chỉ B tin học và kỹ năng mềm (kỹ năng soạn thảo văn bản, kỹ năng bàn phím, kỹ năng giải quyết vấn đề, kỹ năng quản lý thời gian và kỹ năng tư duy hiệu quả và sáng tạo) theo chuẩn đầu ra.

iv) Có chứng chỉ giáo dục quốc phòng và giáo dục thể chất

v) Thỏa các yêu cầu khác của chương trình đào tạo

17. Số chuyên ngành: 1 chuyên ngành - Công nghệ chế biến thực phẩm

18. Khối lượng kiến thức toàn khóa

CTĐT gồm 152 tín chỉ (không kể Giáo dục thể chất và Giáo dục quốc phòng), chia làm 12 học kỳ.

— Khối kiến thức giáo dục đại cương: 47 tín chỉ

— Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp: 105 tín chỉ, trong đó:

Khối kiến thức cơ sở ngành gồm 60 tín chỉ

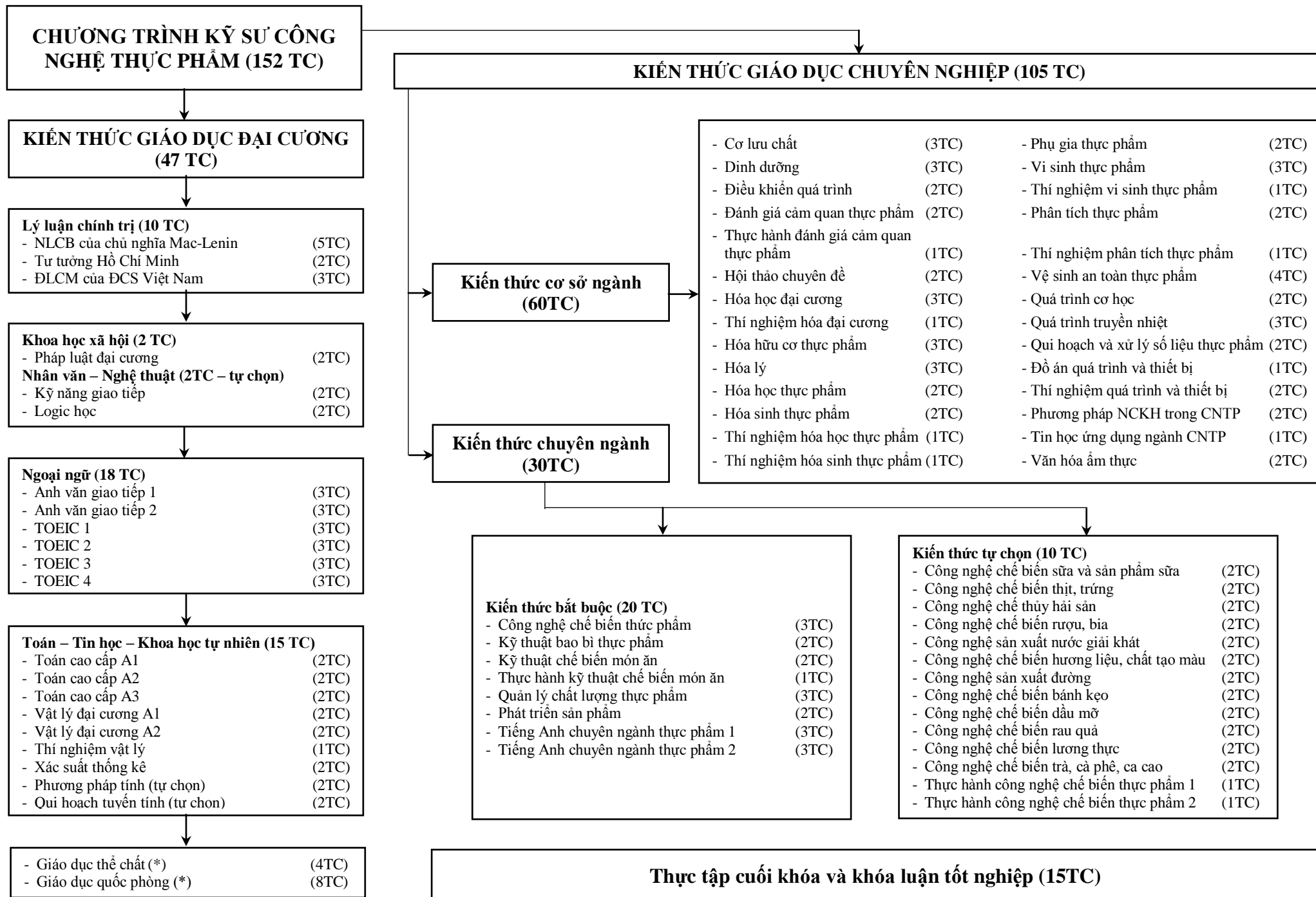
Khối kiến thức chuyên ngành gồm 30 tín chỉ

Thực tập tốt nghiệp gồm 5 tín chỉ và khóa luận tốt nghiệp gồm 10 tín chỉ

Khối lượng kiến thức trong chương trình bao gồm các nhóm các học phần bắt buộc và học phần tự chọn, sinh viên có thể tự lựa chọn các nhóm môn học tự chọn phù hợp với nguyện vọng và định hướng nghề nghiệp bản thân.

19. Thời gian đào tạo: 4 năm

20. Cấu trúc chương trình / Lộ trình học tập



(*): không kể Giáo dục thể chất và Giáo dục quốc phòng

21. Dự kiến kế hoạch giảng dạy: Theo từng học kỳ

NĂM 1		NĂM 2		NĂM 3		NĂM 4	
Học kỳ 1	11	Học kỳ 4	12	Học kỳ 7	13	Học kỳ 10	15
Những nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mác – Lênin	5	Hóa học thực phẩm	2	TOEIC 2	3	Công nghệ chế biến thực phẩm	3
Pháp luật đại cương	2	Toán Cao cấp A3	2	Thí nghiệm phân tích thực phẩm	1	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1
Giáo dục quốc phòng	8	Anh văn giao tiếp 1	3	Vệ sinh An toàn thực phẩm	4	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2
Hội thảo chuyên đề	2	Thí nghiệm hóa học thực phẩm	1	Dinh dưỡng	3	Phát triển sản phẩm	3
Kỹ năng giao tiếp 1 (*)	2	Hóa lý	3	Phân tích thực phẩm	2	Đồ án quá trình thiết bị	1
Logic học (*)	2	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn	1			Công nghệ chế biến sữa và sản phẩm sữa (**)	2
						Công nghệ chế biến thịt, trứng (**)	2
						Công nghệ chế biến thủy hải sản (**)	2
						Công nghệ chế biến rượu, bia (**)	2
						Công nghệ sản xuất nước giải khát (**)	2
						Công nghệ chế biến hương liệu, chất màu (**)	2
						Thực hành công nghệ chế biến thực phẩm 1 (**)	1
Học kỳ 2	12	Học kỳ 5	13	Học kỳ 8	15	Học kỳ 11	13
Toán Cao cấp A1	2	Hóa sinh thực phẩm	2	Xác suất thống kê	2	Quản lý chất lượng thực phẩm	3
Vật lý đại cương A1	2	Vi sinh thực phẩm	3	TOEIC 3	3	Thực tập tốt nghiệp	5
Đường lối Cách mạng của Đảng cộng sản Việt Nam	3	Anh văn giao tiếp 2	3	Quá trình cơ học	2	Công nghệ chế biến rau quả (**)	2
Kỹ thuật chế biến món ăn	2	Thí nghiệm hóa sinh thực phẩm	1	Phương pháp nghiên cứu khoa học trong công nghệ thực phẩm	2	Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao (**)	2
Tiếng Anh chuyên ngành thực phẩm 1	3	Thí nghiệm vi sinh thực phẩm	1	Quá trình truyền nhiệt	3	Công nghệ chế biến dầu mỡ (**)	2
		Cơ lưu chất	3	Quá trình truyền khối	3	Công nghệ chế biến lương thực (**)	2
						Công nghệ sản xuất đường (**)	2
						Công nghệ chế biến bánh kẹo (**)	2
						Thực hành công nghệ chế biến thực phẩm 2 (**)	1
Học kỳ 3	18	Học kỳ 6	11	Học kỳ 9	14	Học kỳ 12	10
Toán Cao cấp A2	2	Phụ gia thực phẩm	2	TOEIC 4	3	Khóa luận tốt nghiệp	10
Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	TOEIC 1	3	Kỹ thuật bao bì thực phẩm	2		
Vật lý đại cương A2	2	Thí nghiệm vật lý	1	Thí nghiệm quá trình & thiết bị	2		
Giáo dục thể chất	5	Tiếng Anh chuyên ngành thực phẩm 2	3	Qui hoạch và xử lý số liệu thực nghiệm	2		
Thí nghiệm hóa đại cương	1	Phương pháp tính (*)	2	Tin học ứng dụng ngành công nghệ thực phẩm	1		
Hóa học đại cương	3	Qui hoạch tuyến tính (*)	2	Điều khiển quá trình	2		
Hóa hữu cơ thực phẩm	3			Văn hóa ẩm thực	2		

(*): là học phần tự chọn trong học kỳ, sinh viên chọn 1 trong số các môn trong học kỳ đó để học

(**): là học phần tự chọn trong học kỳ, sinh viên chọn 3 môn (5 tín chỉ) trong số các môn trong học kỳ đó để học

22. Ngôn ngữ giảng dạy:

Ngôn ngữ giảng dạy chính là tiếng Việt, đối với các môn cơ sở ngành và chuyên ngành sử dụng bài giảng bằng tiếng Anh để bổ sung ngôn ngữ tiếng Anh cho kiến thức chuyên ngành và truyền đạt bằng tiếng Việt.

23. Tầm nhìn và sứ mạng

23.1. Tầm nhìn và sứ mạng của Trường

Tầm nhìn:

Đến năm 2020, Trường ĐH NTT sẽ trở thành một hệ thống GD-ĐT và NCKH phát triển mạnh mẽ và bền vững, trở thành một trong 50 trường ĐH hàng đầu Việt Nam, đáp ứng yêu cầu về nhân lực trình độ cao cho xã hội trên các lĩnh vực kinh tế, công nghệ, khoa học kỹ thuật, khoa học xã hội và nhân văn.

Sứ mạng:

Xây dựng và phát triển hệ thống GD-ĐT đa ngành, đa nghề, đa bậc học, đa cơ sở đào tạo và đa sở hữu trong Trường ĐH NTT nhằm đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của cộng đồng và xã hội;

Đảm bảo không ngừng nâng cao chất lượng đào tạo nghề nghiệp, tạo cơ hội học tập, nghiên cứu suốt đời cho người học;

Nâng cao trí thức và bồi dưỡng kỹ năng nghề, kỹ năng sống cho toàn thể cộng đồng và đất nước trong xu thế hội nhập quốc tế.

23.2. Tầm nhìn và sứ mạng của Khoa Môi trường – Thực phẩm - Hóa

Tầm nhìn:

Xây dựng Khoa Môi trường - Thực phẩm - Hóa trở thành một cơ sở đào tạo, nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ có chất lượng cao, đáng tin cậy trong lĩnh vực Môi trường, Tài nguyên, Công nghệ Thực phẩm và Công nghệ kỹ thuật Hóa học đáp ứng được nhu cầu của doanh nghiệp, xã hội của Việt Nam và khu vực.

Sứ mạng:

- Đào tạo Kỹ sư Quản lý tài nguyên và môi trường, Kỹ sư Công nghệ Thực phẩm, Công nghệ kỹ thuật hóa học có kiến thức cơ bản, chuyên ngành và các kỹ năng cần thiết phục vụ hiệu quả cho sự phát triển kinh tế xã hội của Việt Nam và khu vực.

- Nghiên cứu khoa học, trao đổi học thuật, hợp tác quốc tế và chuyển giao công nghệ và giải quyết các vấn đề thực tế trong lĩnh vực Môi trường, Công nghệ thực phẩm và Công nghệ kỹ thuật Hóa học đáp ứng yêu cầu của ngành cũng như nhu cầu của xã hội.

Mục tiêu:

- Mục tiêu của khoa MT-TP-H là cung cấp sự đào tạo chất lượng cao, chuyên nghiệp, sự hình thành và phát triển những nhà khởi nghiệp, nhà lãnh đạo và quản lý trong ngành khoa học và kỹ thuật.

GIÁ TRỊ CỐT LÕI CỦA KHOA MÔI TRƯỜNG - THỰC PHẨM - HÓA

Cùng với tinh thần của Trường, Khoa có các chữ viết tắt là MT-TP-H

M = mạnh mẽ

T = tự tin

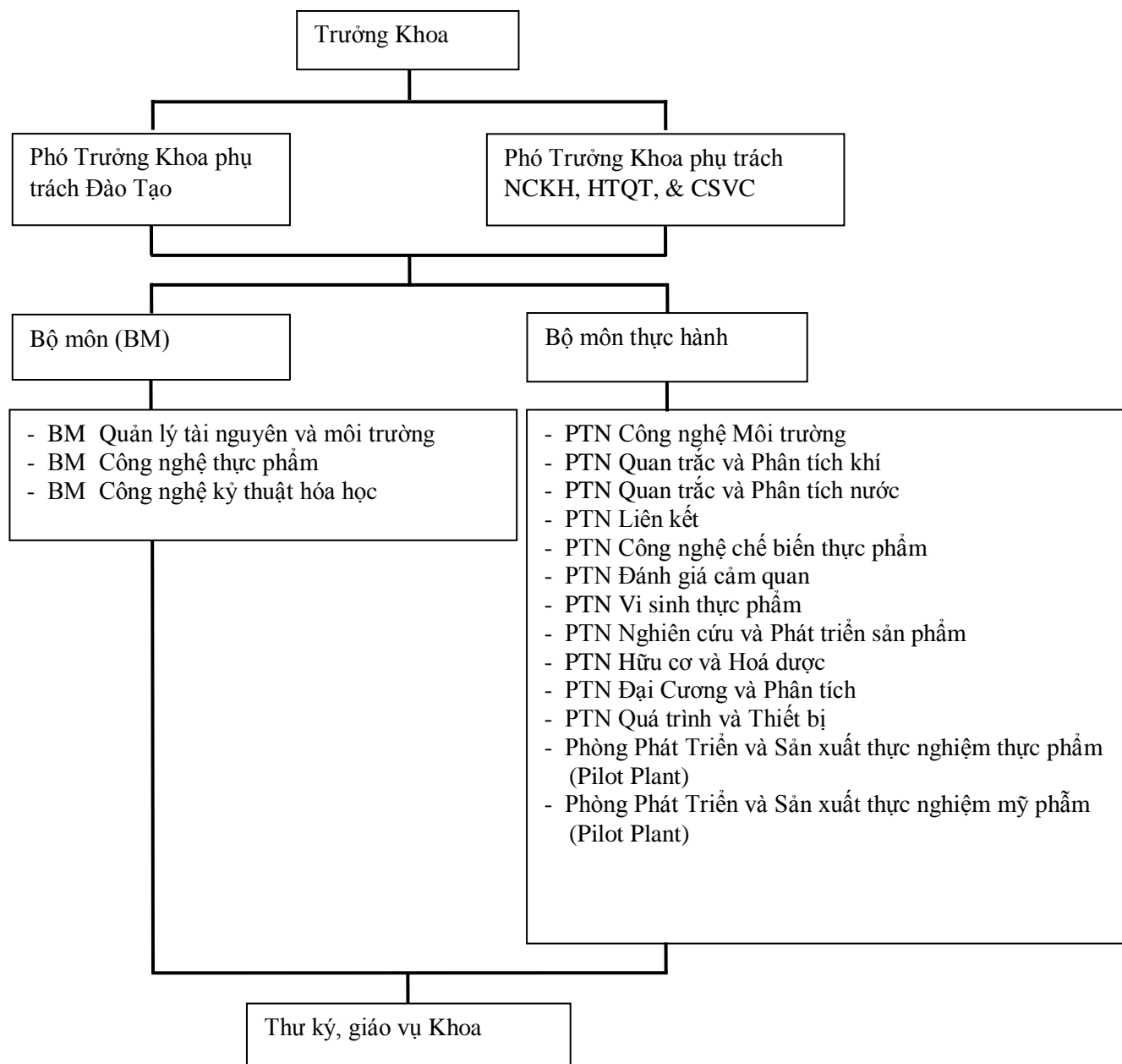
T = trách nhiệm

P = phù hợp

H = hội nhập

Luôn luôn **Mãnh mẽ**, **Tự tin**, có **Trách nhiệm**, và **Phù hợp** trong thời kỳ **Hội nhập**

24. Sơ đồ tổ chức Khoa Môi trường – Thực phẩm – Hóa



25. Thông tin liên hệ:

Khoa Môi trường – Thực phẩm – Hóa – Trường Đại học Nguyễn Tất Thành

Địa chỉ: 331 An Phú Đông, Quận 12, Tp.HCM

Điện thoại: (08) 62565692 (ext 214)

Email: fces@ntt.edu.vn

Website: <http://fces.ntt.edu.vn/>

26. Thời điểm điều chỉnh chương trình đào tạo:

CTĐT kỹ sư Công nghệ thực phẩm được xây dựng vào tháng 7 năm 2012 và tiếp tục được rà soát, điều chỉnh 2 năm /lần.

Xây dựng

Phê duyệt