

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số 11.8/QĐ-ĐHKG ngày 20 tháng 1 năm 2020
của Hiệu trưởng Trường Đại học Kiên Giang)

Tên chương trình: **Công nghệ thực phẩm**

Trình độ đào tạo: **Đại học (Kỹ sư)**

Ngành đào tạo: **Công nghệ thực phẩm;**

Mã số: **7540101**

1. Khối lượng kiến thức toàn khoá : Khối lượng kiến thức toàn khoá là **150** tín chỉ (không kể khối lượng kiến thức về Giáo dục thể chất và Giáo dục quốc phòng - an ninh).

CẤU TRÚC KIẾN THỨC CỦA CHƯƠNG TRÌNH

KHỐI KIẾN THỨC	Tổng		Kiến thức Bắt buộc		Kiến thức tự chọn	
	Tín chỉ	Tỷ lệ (%)	Tín chỉ	Tỷ lệ (%)	Tín chỉ	Tỷ lệ (%)
I. Kiến thức giáo dục đại cương	36	24	28	20,90	8	50
• Kiến thức chung	16		13		3	
• Khoa học xã hội và nhân văn	11		9		2	
• Toán và khoa học tự nhiên	9		6		3	
II. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp	114	76	106	79,10	8	50
• Kiến thức cơ sở ngành	37		33		4	
• Kiến thức chuyên ngành	67		63		4	
• Khóa luận TN hoặc tương đương	10		10		0	
Cộng:	150	100	134	89,33	16	10,67

2. Hướng dẫn thực hiện:

Chương trình đào tạo đại học hệ chính quy ngành công nghệ thực phẩm của Trường Đại học Kiên Giang được xây dựng căn cứ Theo Thông tư 22/2017/TT-BGDĐT ngày 06 tháng 09 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Quyết định số 277/QĐ-ĐHKG ngày 17 tháng 7 năm 2018 của Hiệu trưởng Trường



Đại học Kiên Giang ban hành Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ.

Khối lượng kiến thức của khoá học 4 năm là 150 tín chỉ (Không tính các học phần GDTC và GDQP) được phân bố trong 8 học kỳ. Kế hoạch giảng dạy được dự kiến như sau:

Học kỳ	Mã HP	Tên học phần	Số TC
1 16TC	Học phần bắt buộc		14
	F05010	Tiếng Anh 1	3
	G05097	Tin học cơ sở (LT + TH)	3
	Z05005	Triết học Mác – Lenin	3
	A05027	Lý thuyết xác suất và thống kê toán	3
	C07016	Thực tập (kiến tập)	2
	A05008	Giáo dục thể chất 1	-
	Z06001	Đường lối quốc phòng và an ninh của Đảng Cộng sản Việt Nam	-
	Z06002	Công tác quốc phòng và an ninh	-
	Học phần tự chọn		2
	A05013	Thực hành văn bản Tiếng Việt	2
	H05001	Sinh thái học môi trường	2
	A05014	Logic học đại cương	2
2 15TC	Học phần bắt buộc		10
	F05011	Tiếng Anh 2	3
	A05005	Pháp luật đại cương	2
	Z05006	Kinh tế chính trị Mác – Lenin	2
	A06015	Hóa phân tích	2
	A05009	Giáo dục thể chất 2	-
	Z06003	Quân sự chung, chiến thuật, kỹ thuật bắn súng ngắn và sử dụng lựu đạn	-
	Z06004	Hiểu biết chung về quân, binh chủng	-
	Học phần tự chọn		6
	A05039	Vật lý đại cương (LT+TH)	3
	A05041	Hoá đại cương A (LT+TH)	3
	B07054	Quản trị sản xuất	3
	B06009	Quản trị nguồn nhân lực	3
	B06005	Marketing căn bản	3
3 21TC	Học phần bắt buộc		17
	F05012	Tiếng Anh 3	3
	Z05007	Chủ nghĩa xã hội Khoa học	2
	A05003	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2
	C06001	Hóa sinh học thực phẩm	3
	C26002	TH. Hóa sinh học thực phẩm	2
	C06005	Vì sinh thực phẩm	3
	C26006	TH. Vì sinh thực phẩm	2

	A05010	Giáo dục thể chất 3	-
	Học phần tự chọn		4
	C26012	Truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2
	C06041	Vật lý thực phẩm	2
	C26014	An toàn lao động	2
4 23TC	Học phần bắt buộc		23
	C07008	Tiếng anh chuyên ngành	2
	C26010	Văn hóa ẩm thực	2
	Z05008	Lịch sử Đảng Cộng Sản Việt Nam	2
	C26009	Kỹ thuật nhiệt thực phẩm	4
	C06008	Thiết kế và phân tích thí nghiệm	3
	C27021	Độc chất thực phẩm	2
	C06004	Hóa học thực phẩm	3
	C07001	Nguyên liệu TP và CN sau thu hoạch	3
	C27028	Xây dựng ý tưởng khởi nghiệp	2
5 22TC	Học phần bắt buộc		18
	C06007	Thiết bị chế biến thực phẩm	3
	C27002	Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm	2
	C27003	TH. Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm	2
	C07018	Thiết kế dây chuyền SXTP	2
	C06003	Các quá trình cơ bản trong CBTP	4
	C27015	Thiết kế và quảng cáo sản phẩm	3
	C27016	Quản lý chất lượng và Luật thực phẩm	2
	Học phần tự chọn		4
	C07022	Dinh dưỡng học	2
	C08002	Sản xuất sạch hơn trong CBTP	2
	C07025	Phương pháp NCKH	2
	C27030	Thực phẩm chức năng	2
	C07020	Bao gói thực phẩm	2
	C07017	Nước cấp – Nước thải	2
	Học phần bắt buộc		22
	C07021	Phụ gia thực phẩm	2
	C07006	CN chế biến đồ hộp thực phẩm	3
	C27007	TH. CN chế biến đồ hộp thực phẩm	2
	C27009	CN Chế biến bánh, kẹo	3
	C27010	TH. Chế biến bánh, kẹo	2
	C27013	Công nghệ chế biến lương thực	3
	C27014	TH. CN chế biến lương thực	2
	C27017	Công nghệ chế biến sản phẩm lên men truyền thống	3
	C27018	TH. CNCB SP lên men truyền thống	2
6 22TC	Học phần bắt buộc		21
	C07004	Công nghệ lạnh và lạnh đông TP	3
	C27005	TH. CN lạnh và lạnh đông TP	2
	C07013	Công nghệ chế biến đồ uống	3
	C27012	TH. Công nghệ chế biến đồ uống	2



	C07019	Thực tập ngành nghề	6
	C27019	Công nghệ chế biến sản phẩm sấy	3
	C27020	TH. CNCB sản phẩm sấy	2
8 10TC	Học phần bắt buộc		
	C28001	Khóa luận tốt nghiệp	10
	Hoặc		
	C28004	Chuyên đề tốt nghiệp	8
	C28003	Quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm	2

Căn cứ vào chương trình đào tạo sinh viên tham khảo ý kiến của cố vấn học tập để lập kế hoạch học tập cho toàn khóa học cho phù hợp. Trước khi bắt đầu học kỳ, Nhà trường thông báo lịch học dự kiến cho từng ngành, danh sách các học phần bắt buộc và tự chọn dự kiến, làm căn cứ để sinh viên đăng ký khối lượng học tập.

Ngoài các học phần đã tích lũy, để đạt được mục tiêu tốt nghiệp sinh viên phải tích lũy chứng chỉ kỹ năng mềm, chuẩn đầu ra ngoại ngữ, tin học theo quy định của Trường.

Chương trình đào tạo này được áp dụng cho khóa tuyển sinh năm học 2020-2021 và có thể được điều chỉnh theo quy định tại Khoản 1 – Điều 8, Thông tư 07/2015/TT-BGDĐT ngày 16 tháng 04 năm 2015 của Bộ Trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo cho phù hợp với sự phát triển kinh tế xã hội của đất nước và hội nhập.

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Văn Thành

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành theo Quyết định số 1183/QĐ-ĐHKG ngày 20 tháng 11 năm 2020
của Hiệu trưởng Trường Đại học Kiên Giang)*

Tên chương trình: **Công nghệ thực phẩm**

Trình độ đào tạo: **Đại học (kỹ sư)**

Ngành đào tạo: **Công nghệ thực phẩm;**

Mã số: **7540101**

1. Mục tiêu

1.1. Mục tiêu chung

Chương trình giáo dục đại học ngành Công nghệ thực phẩm cung cấp cho sinh viên môi trường học tập và những hoạt động giáo dục để họ hình thành và phát triển nhân cách, đạo đức, tri thức, kỹ năng làm việc nhằm đạt được thành công trong lĩnh vực chuyên môn, đáp ứng nhu cầu xã hội. 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. Kiến thức

Người học vận dụng được kiến thức từ nội dung các học phần 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 vào quá trình rèn luyện tác phong làm việc, tư duy tốt cho các hoạt động chuyên môn nhằm đưa ra cách giải quyết tốt nhất trong các tình huống thực tế sản xuất và xây dựng được lòng yêu nghề trong quá trình lao động;

Người học vận dụng được kiến thức toán, khoa học tự nhiên, công nghệ thông tin và khoa học xã hội, nhân văn và kiến thức cơ sở vào quá trình tổ chức, quản lý, thực hiện nhiệm vụ trong quy trình công nghệ chế biến thực phẩm đảm bảo sản xuất thực phẩm an toàn, chất lượng.

Người học được trang bị đầy đủ kiến thức về ngành chế biến thực phẩm, có tinh thần hướng nghiệp, yêu nghề và có tinh thần trách nhiệm trong quá trình hoạt động nghề nghiệp, được trang bị đầy đủ kiến thức giáo dục đại cương, kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành để vận dụng tất cả kiến thức tiếp thu được vào quá trình sản xuất, xử lý được các tình huống trong kỹ thuật và đưa ra các giải pháp khắc phục hiệu quả, tạo ra sản phẩm có chất lượng và phù hợp với điều kiện kinh tế xã hội.

1.2.2. Kỹ năng

Người học thực hiện được các công việc điều hành quá trình sản xuất trong chế biến thực phẩm, phân tích, đánh giá, kiểm soát các chỉ tiêu đảm bảo chất lượng, an toàn-vệ sinh thực phẩm, nghiên cứu và phát triển công nghệ và sản phẩm thực phẩm.

Người học biết cách tổ chức làm việc theo nhóm hay độc lập hoạt động tùy vào tính chất công việc cần hoàn thành, thực hiện được việc giao tiếp và truyền đạt thông tin trong lĩnh vực chuyên môn, Thu thập, xử lý thông tin để giải quyết vấn đề trong lĩnh vực chuyên môn, sử dụng công nghệ thông tin và ngoại ngữ phục vụ chuyên môn và quản lý;

Người học thực hiện được việc rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn để đáp ứng yêu cầu tham gia giảng dạy tại các cơ sở đào tạo về lĩnh vực thực phẩm.

1.2.3. Thái độ

Chương trình học rèn luyện cho người học có lập trường chính trị tư tưởng vững vàng, ý thức tổ chức kỷ luật tốt, hiểu biết về các giá trị đạo đức và ý thức trách nhiệm của công dân, của nghề nghiệp; Có hiểu biết về văn hóa - xã hội, kinh tế và pháp luật để đưa ra các quan điểm, ý kiến đóng góp tốt cho ngành nghề đang hoạt động.; Có đủ sức khỏe để tham gia tốt quá trình làm việc.

1.2.4. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp

Người học ra trường có thể làm việc trong các cơ sở:

- 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
- Cơ sở nghiên cứu thực phẩm.
- Cơ sở đào tạo về chế biến thực phẩm

1.2.5. Trình độ Ngoại ngữ, Tin học:

- Trình độ ngoại ngữ: Sau khi tốt nghiệp sinh viên có thể hiểu được những điểm chính trong ngôn ngữ về những vấn đề quen thuộc thường gặp trong công việc, học tập, giải trí,...; có thể xử lý với hầu hết các tình huống phát sinh khi đến một nơi mà tiếng Anh được sử dụng; có thể viết các nội dung đơn giản về các chủ đề quen thuộc hoặc về sở thích cá nhân; có thể mô tả các sự kiện, ước mơ, hy vọng, hoài bão của bản thân và có thể đưa ra lý do, giải thích ngắn gọn cho các ý kiến của mình.

- Trình độ tin học: Có khả năng ứng dụng tốt công nghệ thông tin trong lĩnh vực văn phòng; sử dụng thành thạo internet phục vụ cho việc nắm bắt thông tin và trao đổi công việc hàng ngày qua hệ thống thư điện tử.

2. Chuẩn đầu ra

2.1. Kiến thức

2.1.1. *Khối kiến thức giáo dục đại cương*

- Hiểu biết các vấn đề cơ bản chủ nghĩa Mác – Lênin; Đường lối, chính sách của Đảng Cộng sản Việt Nam, tư tưởng Hồ Chí Minh, có sức khỏe, có kiến thức về giáo dục quốc phòng đáp ứng yêu cầu xây dựng và bảo vệ Tổ quốc.

- Có kiến thức cơ bản về pháp luật đại cương, về khoa học xã hội và nhân văn, khoa học tự nhiên để đáp ứng yêu cầu tiếp thu kiến thức giáo dục chuyên nghiệp.

- Có kiến thức cơ bản về tiếng Anh, máy tính, các phần mềm văn phòng và cơ bản khác để có thể trao đổi, tham khảo tài liệu và xử lý các số liệu trong quá trình học tập.

2.1.2. *Khối kiến thức cơ sở ngành*

- Vận dụng được kiến thức cơ bản về vi sinh, các quá trình hóa sinh, hóa lý, hoá keo, vật lý thực phẩm và kỹ thuật nhiệt trong thực phẩm để hiểu các kiến thức của khối chuyên ngành.

- Vận dụng được kiến thức cơ bản về phương pháp NCKH, thiết kế và phân tích thí nghiệm trong ngành CNTP, phân tích thực phẩm, xử lý các số liệu thu được trong quá trình chế biến để thực hiện các bài thực hành công nghệ chế biến, thực tập tốt nghiệp.

- Vận dụng được kiến thức về các quá trình chuyển hoá cơ bản trong công nghệ thực phẩm để phân tích, thực hiện được kiến thức về các công nghệ chế biến thực phẩm.

- Có kiến thức cơ bản về đọc bản vẽ và vận hành máy thiết bị chế biến.

2.1.3. Khối kiến thức chuyên ngành

- Vận dụng được kiến thức về nguyên liệu chế biến thực phẩm, về dinh dưỡng và vệ sinh, an toàn của thực phẩm để thực hiện tốt công việc phụ trách kỹ thuật trong quy trình chế biến thực phẩm.

- Vận dụng được kiến thức về kỹ thuật trong quá trình chế biến thực phẩm, về các công nghệ chế biến cơ bản trong thực phẩm để phân tích, tìm hiểu nhằm đưa ra các giải pháp khắc phục lỗi kỹ thuật trong sản xuất hay nghiên cứu phát triển sản phẩm mới.

- Vận dụng được kiến thức trong quá trình thực hành tại phòng thí nghiệm và thực tập tại nhà máy chế biến thực phẩm để thực hiện được công việc sản xuất, điều hành, quản lý quy trình chế biến trong thực tế.

2.2. Kỹ năng

2.2.1. Kỹ năng cứng

2.2.1.1 Thực hiện được công việc tổ chức và điều hành quá trình sản xuất trong chế biến thực phẩm.

2.2.1.2 Thực hiện một cách chính xác việc phân tích, đánh giá, kiểm soát các chỉ tiêu đảm bảo chất lượng và an toàn-vệ sinh thực phẩm.

2.2.1.3 Thực hiện được hoạt động nghiên cứu, phát triển công nghệ và sản phẩm thực phẩm;

2.2.1.4 Có khả năng học tập cao hơn để đạt yêu cầu tham gia giảng dạy tại các cơ sở đào tạo về lĩnh vực thực phẩm.

2.2.2. Kỹ năng mềm

2.2.2.1 Biết cách làm việc theo nhóm, tập thể và cá nhân.

2.2.2.2 Thực hiện được công việc quản lý và lãnh đạo nhóm trong quá trình hoạt động

2.2.2.3 Thực hiện được việc: giao tiếp, truyền đạt thông tin trong lĩnh vực chuyên môn;

2.2.2.4. Thực hiện được việc thu thập, xử lý thông tin để giải quyết vấn đề trong lĩnh vực chuyên môn;

2.2.2.5 Sử dụng thành thạo máy tính, tin học cơ bản và tin học văn phòng, đạt tối thiểu chứng chỉ ứng dụng công nghệ thông tin cơ bản;

2.2.2.6 Có khả năng giao tiếp bằng tiếng Anh tương đương trình độ B1 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam hoặc tương đương.

2.2.2.7 Thực hiện được việc thuyết trình, trình bày ý tưởng, viết báo cáo,

2.2.2.8 Thiết lập và phân tích được các dự án đầu tư, quản lý thời gian và khai thác tổng hợp tài liệu chuyên ngành đúng theo yêu cầu công việc.

2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

2.3.1 Biết cách rèn luyện tinh thần trách nhiệm trong công việc, sự yêu nghề, có thái độ đạo đức nghề nghiệp đúng đắn và có lập trường tư tưởng vững vàng trong hoạt động chuyên môn, xã hội.

2.3.2 Vận dụng được kiến thức chuyên môn vào các công đoạn sản xuất trong quy trình chế biến thực phẩm nhằm tạo ra được sản phẩm đạt giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và an toàn thực phẩm.

2.3.3 Thực hiện được hoạt động tổ chức, quản lý, điều hành về kỹ thuật công nghệ và nhân sự tại một công đoạn trong quá trình sản xuất, học tập nâng cao trình độ chuyên môn, ngoại ngữ để giúp cho công việc ngày càng phát triển.

2.4 Ma trận kỹ năng

CHUẨN ĐẦU RA																				
HỌC KÌ	MÃ HP	TÊN HP	Kiến thức			Kỹ năng cứng				Kỹ năng mềm								Năng lực tự chủ và trách nhiệm		
			2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.2.1.1	2.2.1.2	2.2.1.3	2.2.2.4	2.2.2.1	2.2.2.2	2.2.2.3	2.2.2.4	2.2.2.5	2.2.2.6	2.2.2.7	2.2.2.8	2.3.1	2.3.2	2.3.3
1	Z05005	Triết học Mác – Lenin	x																	
	A05027	Lý thuyết xác suất và thống kê toán	x																	
	A05039	Vật lý đại cương (LT+TH)	x																	
	A05041	Hoá đại cương A (LT+TH)	x																	
	C07016	Thực tập (kiến tập)		x				x		x	x	x	x	x		x		x	x	
	A05008	Giáo dục thể chất 1	x																	
	Z06001	Đường lối quốc phòng và an ninh của Đảng Cộng sản Việt Nam	x																	
	Z06002	Công tác quốc phòng và an ninh	x																	
	Chọn 1 trong 3 học phần																			
	A05013	Thực hành văn bản Tiếng Việt	x																	
2	H05001	Sinh thái học môi trường																		
	A05014	Logic học đại cương																		
	A05005	Pháp luật đại cương	x																	
	Z05006	Kinh tế chính trị Mác – Lenin	x																	

CHUẨN ĐẦU RA																				
HỌC KÌ	MÃ HP	TÊN HP	Kiến thức			Kỹ năng cứng				Kỹ năng mềm								Năng lực tự chủ và trách nhiệm		
			2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.2.1.1	2.2.1.2	2.2.1.3	2.2.2.4	2.2.2.1	2.2.2.2	2.2.2.3	2.2.2.4	2.2.2.5	2.2.2.6	2.2.2.7	2.2.2.8	2.3.1	2.3.2	2.3.3
	A06015	Hóa phân tích		X																
	B07054	Quản trị sản xuất	X																	
	C06001	Hóa sinh học thực phẩm		X			X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	
	C26002	TH. Hóa sinh học thực phẩm		X			X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	
	A05009	Giáo dục thể chất 2	X																	
	Z06003	Quân sự chung	X																	
	Z06004	Kỹ thuật chiến đấu bộ binh và chiến thuật	X																	
	Chọn 1 trong 3 học phần																			
	B06009	Quản trị nguồn nhân lực	X																	
	B06005	Marketing căn bản																		
	B06025	Kinh tế học đại cương																		
3	Z05007	Chủ nghĩa xã hội Khoa học	X																	
	A05003	Tư tưởng Hồ Chí Minh	X																	
	C27021	Độc chất thực phẩm			X		X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	
	C06004	Hóa học thực phẩm			X		X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	
	C07008	Tiếng anh chuyên ngành			X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	C26010	Văn hóa ẩm thực		X			X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	
	C06005	Vi sinh thực phẩm		X			X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	

CHUẨN ĐẦU RA																				
HỌC KÌ	MÃ HP	TÊN HP	Kiến thức			Kỹ năng cứng				Kỹ năng mềm								Năng lực tự chủ và trách nhiệm		
			2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.2.1.1	2.2.1.2	2.2.1.3	2.2.2.4	2.2.2.1	2.2.2.2	2.2.2.3	2.2.2.4	2.2.2.5	2.2.2.6	2.2.2.7	2.2.2.8	2.3.1	2.3.2	2.3.3
	C26006	TH. Vi sinh thực phẩm		X			X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	
	A05010	Giáo dục thể chất 3	X																	
	Chọn 2 trong 3 học phần																			
	C26012	Truy xuất nguồn gốc thực phẩm		X			X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	
	C06041	Vật lý thực phẩm					X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	
	C26014	An toàn lao động					X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	
4	Z05008	Lịch sử Đảng Cộng Sản Việt Nam	X																	
	C26009	Kỹ thuật nhiệt thực phẩm		X			X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	
	C06008	Thiết kế và phân tích thí nghiệm		X			X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	
	C06003	Các quá trình cơ bản trong CBTP		X			X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	
	C07001	Nguyên liệu TP và CN sau thu hoạch			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	
	C27028	Xây dựng ý tưởng khởi nghiệp			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	
	C07022	Dinh dưỡng học			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	
5	C06007	Thiết bị chế biến thực phẩm		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
	C27002	Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
	C27003	TH. Phân tích và đánh			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X

CHUẨN ĐẦU RA																				
HỌC KÌ	MÃ HP	TÊN HP	Kiến thức			Kỹ năng cứng				Kỹ năng mềm								Năng lực tự chủ và trách nhiệm		
			2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.2.1.1	2.2.1.2	2.2.1.3	2.2.2.4	2.2.2.1	2.2.2.2	2.2.2.3	2.2.2.4	2.2.2.5	2.2.2.6	2.2.2.7	2.2.2.8	2.3.1	2.3.2	2.3.3
		giá chất lượng thực phẩm																		
	C07018	Thiết kế dây chuyền SXTP			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
	C07021	Phụ gia thực phẩm			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	
	C27015	Thiết kế và quảng cáo sản phẩm			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	
	C27016	Quản lý chất lượng và Luật thực phẩm			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	
	Chọn 2 trong 3 học phần																			
	C07025	Phương pháp NCKH			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	C27030	Thực phẩm chức năng			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	
	C07020	Bao gói thực phẩm			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	
	C07017	Nước cấp – Nước thải			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	
6	C07006	CN chế biến đồ hộp thực phẩm			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C27007	TH. CN chế biến đồ hộp thực phẩm			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C27009	CN Chế biến bánh, kẹo			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C27010	TH. Chế biến bánh, kẹo			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C27013	Công nghệ chế biến lương thực			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C27014	TH. CN chế biến lương thực			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

CHUẨN ĐẦU RA																				
HỌC KÌ	MÃ HP	TÊN HP	Kiến thức			Kỹ năng cứng				Kỹ năng mềm								Năng lực tự chủ và trách nhiệm		
			2.1.1	2.1.2	2.1.3	2.2.1.1	2.2.1.2	2.2.1.3	2.2.2.4	2.2.2.1	2.2.2.2	2.2.2.3	2.2.2.4	2.2.2.5	2.2.2.6	2.2.2.7	2.2.2.8	2.3.1	2.3.2	2.3.3
	C08002	Sản xuất sạch hơn trong CBTP			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C27017	Công nghệ chế biến sản phẩm lên men truyền thống			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C27018	TH. CNCB SP lên men truyền thống			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
7	C07004	Công nghệ lạnh và lạnh đông TP			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C27005	TH. CN lạnh và lạnh đông TP			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C07013	Công nghệ chế biến đồ uống			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C27012	TH. Công nghệ chế biến đồ uống			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C07019	Thực tập ngành nghề			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C27019	Công nghệ chế biến sản phẩm sấy			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C27020	TH. CNCB sản phẩm sấy			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
8	C28001	Khoá luận tốt nghiệp (15 tuần)			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	<i>Hoặc</i>																			
	C28004	Chuyên đề tốt nghiệp (12 tuần)			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C28003	Quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

3. Khối lượng kiến thức toàn khoá

Khối lượng kiến thức toàn khoá **150** tín chỉ (không kể khối lượng kiến thức về Giáo dục thể chất và Giáo dục quốc phòng - an ninh).

CẤU TRÚC KIẾN THỨC CỦA CHƯƠNG TRÌNH

KHỐI KIẾN THỨC	Tổng		Kiến thức Bắt buộc		Kiến thức tự chọn	
	Tín chỉ	Tỷ lệ (%)	Tín chỉ	Tỷ lệ (%)	Tín chỉ	Tỷ lệ (%)
<i>I. Kiến thức giáo dục đại cương</i>	36	24	28	20,90	8	50
• Kiến thức chung	16		13		3	
• Khoa học xã hội và nhân văn	11		9		2	
• Toán và khoa học tự nhiên	9		6		3	
<i>II. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp</i>	114	76	106	79,10	8	50
• Kiến thức cơ sở ngành	37		33		4	
• Kiến thức chuyên ngành	67		63		4	
• Khóa luận TN hoặc tương đương	10		10		0	
Cộng:	150	100	134	89,33	16	10,67

4. Đối tượng tuyển sinh

Mọi công dân Việt Nam, người nước ngoài không phân biệt dân tộc, tôn giáo, tín ngưỡng, giới tính, nguồn gốc gia đình, địa vị xã hội, hoàn cảnh kinh tế nếu có đủ điều kiện sau đây đều có thể dự thi vào ngành công nghệ thực phẩm. Cụ thể:

- Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương.
- Có đủ sức khoẻ để học tập và lao động theo quy định hiện hành.

5. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp

Thực hiện theo Quyết định số 277/QĐ-ĐHKG ngày 17 tháng 7 năm 2018 của Hiệu trưởng Trường Đại học Kiên Giang ban hành quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ và Quyết định số 374/QĐ-ĐHKG ngày 19 tháng 6 năm 2019 của Hiệu trưởng Trường Đại học Kiên Giang về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ.

6. Cách thức đánh giá

Điểm đánh giá bộ phận và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến một chữ số thập phân. Điểm học phần là tổng của điểm đánh giá bộ phận và điểm thi kết thúc học phần nhân với trọng số tương

ứng. Điểm học phần làm tròn đến một chữ số thập phân, sau đó được chuyển thành điểm chữ và điểm tín chỉ.

7. Nội dung chương trình

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
I. KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG			36	28	8				
1	Z05005	Triết học Mác – Lenin	3	3		45		- Giúp người học nắm được những kiến thức cơ bản về thế giới quan và phương pháp luận triết học của chủ nghĩa Mác - Lênin. - Giúp người học vận dụng được những kiến thức cơ bản về thế giới quan và phương pháp luận triết học của chủ nghĩa Mác - Lênin vào thực tiễn.	
2	Z05006	Kinh tế chính trị Mác – Lenin	2	2		30		Giúp người học nắm được những nguyên lý cơ bản nhất của chủ nghĩa Mác - Lênin về phương thức sản xuất tư bản chủ nghĩa và về chủ nghĩa xã hội.	
3	A05003	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2		30		- Cung cấp những hiểu biết có tính hệ thống về tư tưởng, đạo đức, giá trị văn hoá Hồ Chí Minh. - Tạo lập những hiểu biết về tư tưởng Hồ Chí Minh là nền tảng tư tưởng, kim chỉ nam hành động của Đảng và của cách mạng nước ta. - Góp phần xây dựng nền tảng đạo đức con người mới.	
4	Z05008	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	2		30		- Nắm được sự ra đời của Đảng cộng sản Việt Nam. - Nhận diện được những cơ sở để Đảng hoạch định đường lối, quan điểm, chủ trương của Đảng. - Nắm được đường lối, chủ trương, quan điểm của Đảng qua các thời kỳ lãnh đạo cách mạng Việt Nam trong đó chủ yếu tập trung vào đường lối của Đảng	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	<i>Bắt buộc</i>	<i>Tự chọn</i>	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (<i>tóm tắt</i>)	Ghi chú
								thời kỳ đổi mới trên một số lĩnh vực: kinh tế, chính trị, văn hóa, xã hội, đối ngoại.... - Xây dựng cho sinh viên niềm tin vào sự lãnh đạo của Đảng, theo mục tiêu, lý tưởng của Đảng. - Giúp sinh viên vận dụng kiến thức chuyên ngành để chủ động, tích cực trong giải quyết những vấn đề kinh tế, chính trị, văn hoá, xã hội theo đường lối, chính sách, pháp luật của Đảng và Nhà nước.	
5	Z05007	Chủ nghĩa xã hội Khoa học	2	2		30		Giúp người học liên hệ được những kiến thức đã học vào quá trình xây dựng chủ nghĩa xã hội ở Việt Nam.	
6	A05005	Pháp luật đại cương	2	2		30		Giúp người học nắm vững kiến thức cơ bản về: Nhà nước và Pháp luật, quy phạm pháp luật, các văn bản quy phạm pháp luật; quan hệ pháp luật, thực hiện pháp luật, vi phạm pháp luật và trách nhiệm pháp lý; nội dung các ngành luật cơ bản trong hệ thống pháp luật Việt Nam hiện nay như luật hiến pháp, luật hành chính, luật dân sự và tố tụng dân sự... nhằm rèn luyện cho người học sống và làm việc theo pháp luật.	
7	A05013	Thực hành văn bản Tiếng Việt	2		2	30		Học phần cung cấp cho người học những hiểu biết khái quát về văn bản tiếng Việt ở cấp độ cao nhất là văn bản. Tập trung hướng dẫn sinh viên rèn luyện ngôn ngữ, phương pháp tiếp nhận, tạo lập một văn bản khoa học thông qua việc thực hiện hệ thống bài tập thực hành để rèn luyện ngôn ngữ. Đồng thời giáo dục cho SV thái độ yêu quý và trân trọng tiếng mẹ đẻ; hình thành, phát triển kỹ năng phân tích, tổng hợp,	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
								khái quát Chủ đề; kĩ năng trình bày một ngôn bản/Chủ đề khoa học, đáp ứng yêu cầu học tập nghiên cứu	
8	H05001	Sinh thái học môi trường	2			30		Sinh thái học môi trường là một môn khoa học cơ bản trong sinh vật học, giúp sinh viên nắm được các mối quan hệ thống nhất giữa sinh vật thuộc các mức tổ chức khác nhau (quần thể, quần xã, hệ sinh thái) với môi trường. Đồng thời mang lại những kiến thức về sự phát triển và tiến hóa của hệ sinh thái và sinh quyển; mối quan hệ giữa con người với tài nguyên, nguyên nhân suy thoái của môi trường và các biện pháp hữu hiệu cho sự phát triển bền vững.	
9	A05014	Logic học đại cương	2			30		Lôgic học giúp ta nắm vững các quy luật lôgic của tư duy, các hình thức, các phương pháp của tư duy đúng, chính xác, cho ta phương pháp nhận thức khoa học và bác bỏ những luận điệu xảo trá, nguy hiểm trong đời sống	
10	A05027	Lý thuyết xác suất và thống kê toán	3	3		45		Môn học cung cấp các kiến thức cơ bản về Lý thuyết xác suất và thống kê toán. Sau khi học xong học phần, người học có kiến thức nền tảng về lý thuyết xác suất, biết vận dụng để giải quyết một vấn đề thực tế trong sản xuất kinh doanh. Người học cũng được nắm được một cách cơ bản các kiến thức về thống kê toán, nắm được cách thức để tóm tắt những đặc trưng cơ bản của số liệu mẫu, có thể thực hiện các suy diễn thống kê về tổng thể dựa trên số liệu mẫu, qua đó vận dụng vào các bài toán thực tế trong kinh tế xã hội.	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
11	F05010	Tiếng Anh 1	3	3		45		Giúp sinh viên vận dụng được từ vựng, cấu trúc ngữ pháp cơ bản trong tiếng Anh để SV có thể giao tiếp được bằng tiếng Anh trong những tình huống cơ bản. Ngoài ra, SV còn được thực hành nghe, nói và viết những tình huống tiếng Anh cơ bản, thông dụng trong cuộc sống hàng ngày. Sau khi kết thúc học phần, SV đạt trình độ A1 theo khung tham chiếu châu Âu.	
12	F05011	Tiếng Anh 2	3	3		45		Vận dụng được các kỹ năng giao tiếp (nghe, nói, đọc, viết) về các chủ đề như: văn hóa và đất nước, sức khỏe, sở thích, tính cách con người, tiền bạc...ở mức độ...	
13	F05012	Tiếng Anh 3	3	3		45		Giúp sinh viên vận dụng được từ vựng, cấu trúc ngữ pháp cơ bản trong tiếng Anh để SV có thể giao tiếp được bằng tiếng Anh trong những tình huống cơ bản. Ngoài ra, SV còn được thực hành nghe, nói và viết những tình huống tiếng Anh cơ bản, thông dụng trong cuộc sống hàng ngày. Sau khi kết thúc học phần, SV đạt trình độ A2 theo khung tham chiếu châu Âu.	
14	G05097	Tin học cơ sở (LT + TH)	3	3		30	30	- Nắm được những kiến thức, kỹ năng cơ bản về công nghệ thông tin: Tổng quan về công nghệ thông tin, biểu diễn và xử lý thông tin trên máy tính điện tử, tổng quan về máy tính; mạng máy tính và Internet; sử dụng hệ điều hành; sử dụng bộ phần mềm văn phòng. - Có khả năng sử dụng thành thạo hệ điều hành	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
								Microsoft Windows, phần mềm soạn thảo văn bản Microsoft Word, phần mềm xử lý bảng tính Microsoft Excel, phần mềm tạo bản thuyết trình Microsoft PowerPoint; đồng thời biết sử dụng các dịch vụ Internet để tìm kiếm, trao đổi thông tin.	
15	A05039	Vật lý đại cương (LT + TH)	3		6	30	30	Học phần trang bị cho người học một số kiến thức cơ bản và nâng cao về: Cơ học, Nhiệt học, Điện từ học, Trường và sóng điện từ, Sóng ánh sáng, Thuyết tương đối Einstein, Quang lượng tử, Cơ học lượng tử, Vật liệu điện, từ, quang – laser: phù hợp với ngành học để làm nền tảng cho các học phần cơ sở và chuyên ngành kỹ thuật; hiểu biết và ứng dụng vật lý trong khoa học, công nghệ và đời sống. Nghiệm lại Định luật một, hai và ba Newton Khảo sát cặp nhiệt điện. Vẽ đường đặc trưng V-A của diod bán dẫn. Dùng kính hiển vi đo kích thước một vật nhỏ $d \ll 1$ mm Khảo sát hiện tượng tán sắc qua lăng kính. Đo chiết suất của thủy tinh và vận tốc ánh sáng trong thủy tinh. Khảo sát hiện tượng giao thoa ánh sáng. Đo bước sóng ánh sáng. Đo hằng số Planck	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
16	A05041	Hoá đại cương A (LT + TH)	3			30	30	Học phần cung cấp những kiến thức cơ bản về cấu tạo chất (cấu tạo nguyên tử; liên kết hóa học và cấu tạo phân tử; các trạng thái tập hợp của vật chất), về cơ sở lý thuyết của các quá trình hoá học và hóa lý (nhiệt động hóa học; động hóa học; dung dịch phân tử; dung dịch điện ly; điện hóa học), làm nền tảng cho việc tiếp thu một số học phần cơ sở và chuyên ngành có liên quan.	
17	B07054	Quản trị sản xuất	3			45		Học phần cung cấp những khái niệm cơ bản về công tác tổ chức quá trình sản xuất trong doanh nghiệp và các công tác hoạch định như dự báo nhu cầu, hoạch định nhu cầu vật tư, hoạch định lịch trình sản xuất... Môn học cũng nhằm đào tạo các kỹ năng quản trị tác nghiệp như điều độ sản xuất, bố trí mặt bằng... và công tác kiểm tra đánh giá hiệu quả hoạt động sản xuất của doanh nghiệp.	
18	B06009	Quản trị nguồn nhân lực	3			45		Môn học Quản trị Nguồn nhân lực sẽ giúp sinh viên hiểu được những kiến thức cơ bản và những kỹ năng để thực hành quản trị nguồn nhân lực. Sinh viên sẽ có thể tuyển dụng nhân viên mới; đào tạo, phát triển, đánh giá kết quả làm việc và trả công cho người lao động; và duy trì một môi trường làm việc tốt cho cả đời sống người lao động và việc tăng năng suất lao động của công ty. Với hiểu biết đầy đủ về quản trị nguồn nhân lực, các nhà quản lý sẽ khai thác hiệu quả tất cả các nguồn lực khác trong một tổ chức.	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
19	B06005	Marketing căn bản	3			45		Trang bị cho sinh viên các kiến thức về thương hiệu và quản trị thương hiệu: khái niệm, các yếu tố cấu thành, vai trò và giá trị của thương hiệu; Các kiến thức về quản trị thương hiệu: Xây dựng thương hiệu, bảo vệ và phát triển thương hiệu, đánh giá hiệu quả công tác quản trị thương hiệu.	
20	A05008	Giáo dục thể chất 1	1	-			30	Giúp sinh viên thực hiện được các kỹ thuật chạy cự ly ngắn, chạy cự ly trung bình trong môn Điền kinh, biết cách tập luyện và vận dụng để nâng cao sức khỏe.	
21	A05009	Giáo dục thể chất 2	1	-			30	Giúp sinh viên thực hiện được các kỹ thuật cơ bản của môn bóng chuyền: Di chuyển, chuyền bóng, phát bóng, đập bóng, chắn bóng. Có được kỹ năng chơi bóng chuyền đơn giản, hiểu biết luật thi đấu môn bóng chuyền, công tác tổ chức và điều hành một giải đấu.	
22	A05010	Giáo dục thể chất 3	1	-			30	Giúp sinh viên hiểu biết về bóng đá cơ bản, có được kỹ năng chơi bóng đơn giản, hiểu biết luật thi đấu môn bóng đá, công tác tổ chức và điều hành một giải đấu.	
23	Z06001	Đường lối quốc phòng và an ninh của Đảng Cộng sản Việt Nam	3	-		30		- Trang bị những kiến thức cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh về chiến tranh, quân đội và bảo vệ Tổ quốc, những quan điểm cơ bản của Đảng về xây dựng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân, chiến tranh nhân dân, hiểu biết về nguồn gốc, bản chất chiến tranh, nghệ thuật đánh giặc của	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
								ông cha ta và nghệ thuật quân sự Việt Nam từ khi có Đảng. - Trang bị những kiến thức cơ bản về âm mưu thủ đoạn của các thế lực thù địch đối với cách mạng Việt Nam trong giai đoạn hiện nay, về chiến lược "diễn biến hòa bình", bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch; những nội dung chủ yếu địch lợi dụng Chủ đề dân tộc và tôn giáo chống phá cách mạng Việt Nam. - Trang bị kiến thức về chiến tranh công nghệ cao, xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, lực lượng dự bị động viên, động viên công nghiệp quốc phòng, phong trào toàn dân đấu tranh phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội, bảo vệ an ninh quốc gia và giữ gìn trật tự, an toàn xã hội, bảo vệ chủ quyền lãnh thổ biên giới, biển đảo Việt Nam.	
24	Z06002	Công tác quốc phòng và an ninh	2	-		30		Giúp người học hiểu được những kiến thức cơ bản về phòng chống âm mưu diễn biến hòa bình; cách thức xây dựng lực lượng dân quân tự vệ; chủ quyền biển đảo; các vấn đề về dân tộc, tôn giáo; phong trào toàn dân bảo vệ an ninh tổ quốc; bảo vệ an ninh trật tự và phòng chống tội phạm.	
25	Z06003	Quân sự chung, chiến thuật, kỹ thuật bắn súng ngắn và sử dụng lựu đạn	2	-		20	65	Giúp người học nắm và thực hành được những kiến thức, kỹ năng kỹ, chiến thuật quân sự cơ bản, cần thiết như: bản đồ, địa hình quân sự, các phương tiện chỉ huy để phục vụ cho nhiệm vụ học tập chiến thuật và chỉ huy chiến đấu; tính năng, tác dụng, cấu tạo, sử	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
								dụng, bảo quản các loại vũ khí bộ binh AK, CKC, RPĐ, RPK, B40, B41; đặc điểm tính năng, kỹ thuật sử dụng thuốc nổ; phòng chống vũ khí hạt nhân, hóa học, sinh học, vũ khí lửa; vết thương chiến tranh và phương pháp xử lý; luyện tập đội hình khối; chiến thuật từng người trong chiến đấu tiến công và phòng ngự; thực hành kỹ thuật bắn súng tiểu liên AK. Nội dung gồm: sử dụng bản đồ địa hình quân sự, một số loại vũ khí bộ binh; thuốc nổ; cấp cứu ban đầu các vết thương chiến tranh; đội ngũ đơn vị; từng người trong chiến đấu tiến công và phòng ngự; kỹ thuật bắn súng bài 1b tiểu liên AK.	
26	Z06004	Hiểu biết chung về quân, binh chủng	2	-		10	10	Hiểu được cách tổ chức lực lượng quân, binh chủng và lịch sử quân, binh chủng ở Việt Nam, tham quan một số đơn vị quân sự ở địa phương.	
II. KIẾN THỨC GIÁO DỤC CHUYÊN NGHIỆP			114	106	8				
II.1. Kiến thức cơ sở			37	33	4				
27	A06015	Hóa phân tích	2	2		15	30	- Trình bày được các công thức tính nồng độ, tính toán và giải được các bài toán về nồng độ. - Trình bày được nguyên tắc của các phương pháp hoá học trong phân tích định lượng. - Giải được các bài tập liên quan về pH và nồng độ các cấu tử trong các cân bằng. - Thao tác và tính toán được kết quả định lượng khi	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
								thực hiện các phương pháp chuẩn độ acid base, tạo phức, oxi hoá khử, kết tủa. - Chứng minh, cụ thể hóa các nội dung lý thuyết HP hóa phân tích tại phòng thí nghiệm.	
28	C06001	Hóa sinh học thực phẩm	3	3		45		Cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản về Hóa sinh học và mối liên hệ sâu sắc với quá trình chế biến, bảo quản thực phẩm và dinh dưỡng (thành phần hóa học, cấu tạo tính chất của các hợp chất hữu cơ như protein, lipid, glucid, vitamin, hormone và sự chuyển hóa của chúng trong tế bào và trong cơ thể sinh vật cũng như mối liên hệ giữa các chu trình chuyển hóa các chất).	
29	C26002	TH. Hóa sinh học thực phẩm	2	2			60	Cung cấp cho sinh viên những kỹ năng cơ bản để làm việc tại phòng thí nghiệm Hóa sinh, định tính và định lượng các hợp chất hữu cơ như: glucid, protein, lipid, vitamin, enzyme.	
30	C06003	Các quá trình cơ bản trong CBTP	4	4		60		Cung cấp cho người học kiến thức cơ bản liên quan đến chất lỏng, chất khí ở trạng thái tĩnh và động; Cách tính toán dòng chảy và nguyên lý làm việc của các máy móc thiết bị làm việc dựa trên nguyên tắc dòng chảy; Các quá trình ứng dụng trong thực phẩm có liên quan đến quá trình truyền khối như chưng cất, trích ly, sấy, hấp thụ - hấp phụ, thẩm thấu; các quá trình nhiệt trong CNTP, các quá trình phân riêng như lắng, lọc, ly tâm...	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
31	C06004	Hóa học thực phẩm	3	3		45		Cung cấp cho sinh các kiến thức, kỹ năng về vai trò và ảnh hưởng của nước đối với quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm. Học phần cũng cung cấp cho sinh viên các kiến thức về các đặc tính công nghệ của protein, carbohydrat trong thực phẩm, sắc tố và các biến đổi hóa nâu trong thực phẩm. Học phần là cơ sở để sinh viên ứng dụng nhằm chế biến các sản phẩm mới giàu protein và carbohydrat như sản xuất tạo gel, Sản xuất surimi, tạo sợi, tạo màng... từ protein và carbohydrat. Đồng thời, trang bị cho người học về các sắc tố cơ bản và các phản ứng hóa nâu trong thực phẩm	
32	C06005	Vi sinh thực phẩm	3	3		45		Cung cấp cho người học kiến thức cơ bản về hình thái, cấu tạo, danh pháp, hệ thống phân loại vi sinh vật, các đặc tính sinh lý, sinh hóa, sự sinh trưởng và phát triển của vi sinh vật; đồng thời phát triển kiến thức về vi sinh vật trong chế biến và bảo quản thực phẩm: nguồn gốc, hệ vi sinh vật trong thực phẩm, chuyển hóa các chất trong thực phẩm, ứng dụng vi sinh vật trong công nghệ thực phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm (bệnh lây qua thực phẩm, nguồn lây và cách phòng ngừa)	
33	C26006	TH. Vi sinh thực phẩm	2	2			60	Cung cấp kiến thức và kỹ năng về: nguyên tắc chung của phòng thí nghiệm vi sinh vật, trang thiết bị cần thiết cho phòng thí nghiệm vi sinh vật, cách sử dụng thiết bị thí nghiệm, cách lấy mẫu, xử lý mẫu, nuôi cấy, phân lập, định tính, định lượng vsv và ứng dụng.	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
34	C06007	Thiết bị chế biến thực phẩm	3	3		45		Học phần cung cấp cho người học kiến thức về cấu tạo và nguyên lý hoạt động của các thiết bị chế biến thực phẩm; nhằm giúp người học có khả năng lựa chọn thiết bị phù hợp với yêu cầu sản xuất và sử dụng các thiết bị chế biến thực phẩm.	
35	C06008	Thiết kế và phân tích thí nghiệm	3	3		45		Học phần cung cấp cho người học kiến thức và kỹ năng cụ thể về: thiết kế thí nghiệm, kiến thức cơ bản về thu thập và xử lý số liệu, biểu diễn và phân tích kết quả, sử dụng một số phần mềm chuyên dụng; nhằm giúp người học có khả năng thực hiện độc lập và phát triển các kỹ năng trên trong lĩnh vực chuyên môn ngành nghề.	
36	C26009	Kỹ thuật nhiệt thực phẩm	4	4		60		Người học có kiến thức về: các thông số vật lý - nhiệt của môi chất, khí lý tưởng, khí thực và hơi nước, định luật nhiệt động 1 và 2, các quá trình nhiệt động, hơi nước và không khí ẩm, chu trình nhiệt về máy lạnh, bơm nhiệt; truyền nhiệt. Hiểu được các ứng dụng của quá trình nhiệt động, có được nền tảng cơ sở để hiểu và tiếp thu các môn học khác trong chương trình đào tạo chuyên ngành công nghệ thực phẩm.	
37	C26010	Văn hóa ẩm thực	2	2		30		Học phần cung cấp cho người học kiến thức về cơ sở của nền văn hóa ẩm thực của Việt Nam, những đặc trưng về ẩm thực ba miền và ẩm thực của các dân tộc thiểu số ở Việt nam; khái quát nét văn hóa ẩm thực độc đáo của một số nước trên thế giới và của một số tôn giáo riêng.	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
38	C07016	Thực tập (kiến tập)	2	2			90	Học phần sẽ giúp người học hiểu khái quát những đặc trưng về ngành Công nghệ thực phẩm. Người học được tham quan các cơ sở sản xuất và cung ứng thực phẩm trong và ngoài tỉnh, từ đó có những nhận thức về chuyên môn đang theo học, giúp rèn luyện tính yêu nghề của sinh viên thông qua việc tiếp xúc trực tiếp trong thực tế sản xuất.	
39	C26012	Truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2		4	30		Trang bị cho học viên kiến thức cơ bản về quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm, bao gồm cả truy xuất nguồn gốc, quản lý lưu kho, quản lý vận chuyển, các mối quan hệ hậu cần và các dịch vụ của bên thứ ba	
40	C06041	Vật lý thực phẩm	2			30		- Có kiến thức về đặc trưng vật lý của thực phẩm; - Biết được các tính chất điện từ, tính chất lưu biến cơ bản, hệ nhiều pha của thực phẩm; - Biết cách xác định các thông số về tính chất đặc trưng hình học của thực phẩm; - Biết và thực hiện được các phương pháp đo các thông số cơ bản của thực phẩm; - Vận dụng kiến thức của học phần trong chế biến và đánh giá chất lượng thực phẩm.	
41	C26014	An toàn lao động	2			30		Cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản về bảo hộ lao động, những quy định về kỹ thuật an toàn lao động trong hoạt động xây dựng, an toàn điện và phòng cháy chữa cháy, các vấn đề về bảo hộ lao	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
								động trong doanh nghiệp.	
II.2. Kiến thức ngành			67	63	4				
42	C07001	Nguyên liệu TP và CN sau thu hoạch	3	3		45		- Hiểu được các kiến thức về thành phần hóa học của nguyên liệu, cấu tạo của nguyên liệu, các quá trình biến đổi của nguyên liệu sau thu hoạch, các phương pháp thu hoạch nguyên liệu, quy trình vận chuyển-bảo quản nguyên liệu sau thu hoạch. - Nắm vững bản chất sự biến đổi của nguyên liệu sau khi rời khỏi môi trường sống, các biểu hiện nhận biết sự biến đổi của nguyên liệu. - Ứng dụng kiến thức đã học vào việc tiếp nhận nguyên liệu phù hợp với quy trình chế biến, xác định được các điều kiện bảo quản nguyên liệu sau thu hoạch đảm bảo về chất lượng.	
43	C27002	Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm	2	2		30		- Trình bày được các khái niệm liên quan đến mẫu; - Biết được công dụng và tác hại của các loại hóa chất trong phân tích thực phẩm; - Biết được các mối nguy có thể xảy ra trong phòng thí nghiệm để có các phòng ngừa. - Có được các thao tác lấy mẫu, xử lý mẫu, đánh giá cảm quan, kiểm tra các chỉ tiêu đánh giá biến đổi chất lượng sản phẩm, hàm lượng các chất gây hại trong thực phẩm; - Có được kỹ năng chuyên môn trong lĩnh vực phân	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
								tích, kiểm nghiệm, nghiên cứu, sản xuất và kinh doanh thực phẩm. -Biết được các tiêu chuẩn chất lượng của thực phẩm, có được kiến thức chuyên môn trong lĩnh vực phân tích, kiểm nghiệm, nghiên cứu, sản xuất và kinh doanh thực phẩm.	
44	C27003	TH. Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm	2	2			60	- Biết các sử dụng được các thiết bị, dụng cụ trong phòng thí nghiệm phục vụ cho việc phân tích thực phẩm - Biết cách xây dựng bảng tiêu chuẩn và các thủ tục khác trong việc đánh giá cảm quan thực phẩm; - Biết được các nguyên tắc, trình tự để phân tích một số chất hữu cơ và vô cơ trong thực phẩm. - Có thể phân tích một số chỉ tiêu trong thực phẩm bằng phương pháp hóa học, lý học và cảm quan	
45	C07004	Công nghệ lạnh và lạnh đông TP	3	3		45		- Nội dung trong học phần giúp sinh viên có được những kiến thức cần thiết về phương pháp làm lạnh và hệ thống lạnh trong công ngành công nghệ thực phẩm. - Hiểu rõ những biến đổi xảy ra khi tiến hành làm lạnh và bảo quản lạnh, lạnh đông và trữ đông cũng như khi tan giá thực phẩm sau trữ đông. - Biết được phương pháp bảo quản lạnh và trữ đông phù hợp cho từng nhóm sản phẩm thực phẩm.	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
46	C27005	TH. CN lạnh và lạnh đông TP	2	2			60	Cụ thể hóa các nội dung lý thuyết HP CN lạnh và lạnh đông TP tại phòng thí nghiệm hoặc nhà máy lạnh đông thực phẩm.	
47	C07006	CN chế biến đồ hộp thực phẩm	3	3		45		- Lựa chọn nguyên liệu và bao bì phù hợp với công nghệ sản xuất, bảo quản nguyên liệu. - Nguyên lý sản xuất đồ thực phẩm, quy trình công nghệ chế biến đồ hộp. - Cơ chế và biến đổi hóa học trong quá trình sản xuất, chế biến và bảo quản đồ hộp thực phẩm.	
48	C27007	TH. CN chế biến đồ hộp thực phẩm	2	2			60	Cụ thể hóa các nội dung lý thuyết HP CN chế biến đồ hộp thực phẩm tại phòng thí nghiệm hoặc nhà máy chế biến thực phẩm đóng hộp.	
49	C07008	Tiếng anh chuyên ngành	2	2		30		- Giúp sinh viên nắm vững kỹ năng đọc hiểu tiếng Anh chuyên ngành chế biến thực phẩm, trong đó chú trọng đến khả năng đọc để tìm hiểu nội dung chính (skimming) và đọc để tìm chi tiết (scanning). Đồng thời sinh viên có thể củng cố kiến thức ngữ pháp, từ vựng, cú pháp và hình thái học. - Tiếng anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm bao gồm các bài khóa giúp sinh viên nâng cao kiến thức chung về kỹ thuật chế biến thực phẩm, vi sinh, mở rộng vốn từ vựng và ngữ pháp tiếng Anh	
50	C27009	CN Chế biến bánh, kẹo	3	3		45		Học phần cung cấp cho người học cơ sở lý thuyết và các qui trình kỹ thuật trong quá trình sản xuất đường	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
								mía, bánh, kẹo, rèn luyện kỹ năng sản xuất một số sản phẩm bánh kẹo; nhằm giúp người học có khả năng vận dụng các kiến thức và kỹ năng trên vào thực tế sản xuất.	
51	C27010	TH. Chế biến bánh, kẹo	2	2			60	Cụ thể hóa các nội dung lý thuyết HP CN Chế biến bánh, kẹo tại phòng thí nghiệm hoặc nhà máy chế biến bánh, kẹo.	
52	C07013	Công nghệ chế biến đồ uống	3	3		45		- Nắm được các khái niệm cơ bản của công nghệ chế biến rượu và rượu vang. - Trình bày được cơ sở lý thuyết của công nghệ chế biến rượu và rượu vang. Cơ sở lý thuyết của quá trình lên men và biến đổi trong quá trình lên men... để quá trình sản xuất đạt hiệu quả mong muốn. - Nắm được các đặc điểm, biến đổi của nguyên liệu. Trình bày được cơ sở lý thuyết của công nghệ sản xuất bia. Cơ sở lý thuyết của quá trình lên men bia và biến đổi trong quá trình lên men... để sản xuất đạt hiệu quả mong muốn. - Nắm được các đặc điểm, biến đổi của nguyên liệu sản xuất nước giải khát. Nắm được cá quy trình cơ bản của công nghệ sản xuất nước giải khát.	
53	C27012	TH. Công nghệ chế biến đồ uống	2	2			60	Cụ thể hóa các nội dung lý thuyết HP CN Công nghệ chế biến đồ uống tại phòng thí nghiệm hoặc nhà máy chế biến đồ uống thực phẩm.	
54	C27013	Công nghệ chế biến lương thực	3	3		45		Trang bị những kiến thức cơ bản về phương pháp chế	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
								biến lương thực và một số sản phẩm từ cây lương thực. Sinh viên hiểu và giải thích được những biến đổi của sản phẩm trong quá trình chế biến, đánh giá được chất lượng sản phẩm sau khi chế biến.	
55	C27014	TH. CN chế biến lương thực	2	2			60	Cụ thể hóa các nội dung lý thuyết HP CN Công nghệ chế biến lương thực tại phòng thí nghiệm hoặc nhà máy chế biến lương thực.	
56	C27015	Thiết kế và quảng cáo sản phẩm	3	3		45		- Cung cấp cho người học một số kỹ năng thiết kết mẫu, nhãn hiệu sản phẩm thông qua phần mềm xử lý hình ảnh Photoshop. - Môn học được thiết kế nhằm giải thích các khái niệm và kỹ năng cơ bản được sử dụng trong lĩnh vực quảng cáo trên các phương tiện truyền thông đại chúng. Nội dung của môn học bao gồm: tổng quan về quảng cáo, phân tích môi trường, mục tiêu, chiến lược quảng cáo; triển khai, kiểm soát; thiết kế thông điệp và truyền tải thông điệp quảng cáo trên các phương tiện truyền thông đại chúng như báo chí, truyền hình, truyền thanh, internet. Môn học cũng đề cập đến những tiêu chuẩn đánh giá và kiểm soát hoạt động quảng cáo và truyền thông đại chúng.	
57	C27016	Quản lý chất lượng và Luật thực phẩm	2	2		30		- Hiểu rõ các vấn đề liên quan đến các hệ thống quản lý chất lượng và Luật an toàn vệ sinh thực phẩm như văn bản pháp lý của Quốc tế và Việt Nam, thực tế vấn đề tại Việt Nam, phạm vi quản lý trong thực tế. - Đánh giá được chương trình quản lý chất lượng liên	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
								quan đến thực phẩm đang được áp dụng rộng rãi như: GMP, SSOP, HACCP, ISO 22000... - Biết cách xây dựng được một chương trình quản lý chất lượng theo HACCP cho một sản phẩm thực phẩm.	
58	C27017	Công nghệ chế biến sản phẩm lên men truyền thống	3	3		45		Học phần cung cấp cho người học kiến thức cơ bản về tính chất nguyên liệu, cơ sở lý thuyết của quá trình lên men, công nghệ sản xuất các sản phẩm thực phẩm truyền thống, kỹ năng sản xuất một số sản phẩm thực phẩm trên.	
59	C27018	TH. CNCB SP lên men truyền thống	2	2			60	Cụ thể hóa các nội dung lý thuyết HP CNCB SP lên men truyền thống tại phòng thí nghiệm hoặc nhà máy chế biến thực phẩm lên men truyền thống.	
60	C27019	Công nghệ chế biến sản phẩm sấy	3	3		45		Trang bị cho người học kiến thức về lý thuyết sấy nông sản thực phẩm, các phương pháp sấy, những biến đổi của nguyên liệu trong quá trình sấy, một số qui trình công nghệ, máy và thiết bị thường sử dụng trong sấy nông sản thực phẩm; Trang bị cho người học kỹ năng thực hiện các qui trình sấy khô nông sản thực phẩm, vận hành và tính, chọn một số máy, thiết bị thường sử dụng trong kỹ thuật sấy.	
61	C27020	TH. CNCB sản phẩm sấy	2	2			60	Cụ thể hóa các nội dung lý thuyết HP CNCB sản phẩm sấy tại phòng thí nghiệm hoặc nhà máy chế biến thực phẩm sấy.	
62	C27021	Độc chất thực phẩm	2	2		30		Học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	<i>Bắt buộc</i>	<i>Tự chọn</i>	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
								thức cơ bản về ngành độc tố học thực phẩm. Sinh viên được trang bị kiến thức về bản chất, nguồn gốc và các loại chất độc trong thực phẩm; cơ chế hấp thu, phân bố, tàng trữ, chuyển hóa sinh học và đào thải chất độc ra khỏi cơ thể sống; tác dụng độc và phương pháp xác định độc tính của chất độc; các phương pháp định tính và định lượng chất độc có trong nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm.	
63	C07018	Thiết kế dây chuyền SXTP	2	2		30		Người học hiểu được các nguyên tắc và các phương pháp tính chọn thiết kế dây chuyền sản xuất thực phẩm. Từ đó có thể vận dụng để thực hiện được bản thiết kế dây chuyền sản xuất cho một sản phẩm/nhóm sản phẩm thực phẩm.	
64	C07019	Thực tập ngành nghề	6	6			270	Học phần rèn luyện cho người học kỹ năng thực hành sản xuất tại các nhà máy chế biến thực phẩm và củng cố lại kiến thức đã học về: thiết bị chế biến thực phẩm, quản trị sản xuất, các công nghệ lạnh, đồ hộp, đường mía, bánh, kẹo, sản phẩm từ cây nhiệt đới; quản lý chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động, công nghệ rượu, bia, nước giải khát; nhằm giúp người học vận dụng kiến thức và kỹ năng đã học vào thực tế sản xuất, nâng cao năng lực làm việc và nghiên cứu sau khi ra trường.	
65	C07021	Phụ gia thực phẩm	2	2		30		Học phần cung cấp cho người học kiến thức liên quan đến quy định của pháp luật về sử dụng chất phụ gia thực phẩm ở Việt nam và trên thế giới; chất phụ gia được phép sử dụng; phương pháp sử dụng hiệu	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
								quả chất phụ gia; những yếu tố gây độc hại của chất phụ gia thực phẩm; nhằm giúp người học nắm được các nguyên tắc và hình thành kỹ năng ứng dụng chất phụ gia thực phẩm vào các quá trình chế biến, bảo quản thực phẩm, góp phần tích cực trong việc chống thất thoát sau thu hoạch, hoàn thiện và nâng cao chất lượng của thực phẩm, đảm bảo an toàn cho người sử dụng.	
66	C27028	Xây dựng ý tưởng khởi nghiệp	2	2		30		Trang bị cho học viên những kiến thức căn bản về khởi sự kinh doanh để có thể vận dụng vào thực tế, thực hiện được một dự án khởi nghiệp.	
67	C08002	Sản xuất sạch hơn trong CBTP	2		4	30		Học phần sản xuất sạch hơn trong chế biến thực phẩm sẽ trang bị cho người học các kiến thức, kỹ năng về công tác quản lý nhằm góp phần tăng hiệu quả sản xuất, bảo vệ môi trường và phát triển bền vững cho cơ sở sản xuất, doanh nghiệp.	
68	C07022	Dinh dưỡng học	2			30		Hiểu lý thuyết về thành phần dinh dưỡng và vận dụng tính toán cân bằng năng lượng, khẩu phần ăn cho từng đối tượng.	
69	C07025	Phương pháp NCKH	2			30		Xây dựng được thiết minh đề cương và triển khai nghiên cứu một đề tài khoa học theo đúng quy trình và biểu mẫu quy định.	
70	C27030	Thực phẩm chức năng	2			30		Cung cấp các khái niệm về thực phẩm chức năng, các loại hợp chất chức năng, phân loại các loại thực phẩm chức năng cũng như vai trò của nó. Những khái niệm về thực phẩm truyền thống, phân loại và vai trò cũng	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (tóm tắt)	Ghi chú
								như kỹ thuật sản xuất một số loại thực phẩm truyền thống đặc trưng. Từ đó giúp sinh viên hiểu và phân biệt giữa các loại thực phẩm chức năng, truyền thống và thông thường, nắm được các kỹ thuật sản xuất sản phẩm cơ bản.	
71	C07020	Bao gói thực phẩm	2			30		Học phần cung cấp cho người học kiến thức nguyên lý chung về bao bì và bao gói thực phẩm, đặc tính và công dụng của một số vật liệu làm bao bì, nhả n bao bì, các phương pháp bao gói thông dụng, cách thức tổ chức bao gói trong nhà máy thực phẩm, những nguy cơ gây hư hỏng thực phẩm bên trong bao bì; nhằm giúp người học có thể đưa ra các phương án lựa chọn bao bì và cách bao gói đúng cho sản phẩm cụ thể, đáp ứng yêu cầu của pháp luật và người tiêu dùng về bao bì và nhãn hàng hóa, phục vụ tốt cho sản xuất, kinh doanh của doanh nghiệp.	
72	C07017	Nước cấp – Nước thải	2			30		Học phần cung cấp cho người học kiến thức về các loại nguồn nước cấp, nước thải và phương pháp đánh giá, xử lý nước cấp, nước thải trong chế biến thực phẩm. Học phần bao gồm những kiến thức: Sự phân loại, đánh giá và xử lý nước cấp và nước thải ứng dụng trong chế biến thực phẩm.	
II.3. Khóa luận tốt nghiệp hoặc tương đương			10	10					
73	C28001	Khóa luận tốt nghiệp	10	10			450	Đây là một nghiên cứu cuối khoá, sinh viên được rèn luyện các kỹ năng bố trí thí nghiệm, tiến hành các thí nghiệm, phân tích, thiết kế hệ thống, và rèn luyện	15 tuần

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	<i>Bắt buộc</i>	<i>Tự chọn</i>	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (<i>tóm tắt</i>)	Ghi chú
								cách viết, cách trình bày một đề án nghiên cứu khoa học của sinh viên. Khi thực hiện đề án này, sinh viên có thể theo đuổi và thực hiện những dự án của riêng mình với sự hướng dẫn của các cán bộ chuyên ngành trong và ngoài trường	
	Hoặc								
74	C28004	Chuyên đề tốt nghiệp	8	8			360	- Sinh viên có khả năng hệ thống hóa các kiến thức về khoa học và công nghệ thực phẩm, lựa chọn được nguyên phụ liệu và công nghệ thích hợp. - Vận dụng kiến thức được học trong thiết kế một phân xưởng sản xuất thực phẩm. Sinh viên có khả năng tính toán công nghệ và thiết kế hệ thống hoặc thiết kế một đơn nguyên trong một nhà máy nhằm đạt được các yêu cầu kỹ thuật trong những điều kiện thực tiễn về kinh tế, môi trường, xã hội, dinh dưỡng, sức khỏe và an toàn lao động. Sinh viên có khả năng làm việc độc lập và viết báo cáo khoa học.	12 tuần
75	C28003	Quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm	2	2		30		Trang bị những kiến thức cơ bản về quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm, góp phần cải thiện mức độ hiểu biết của người học đối với quá trình xây dựng và áp dụng các hệ thống truy xuất nguồn gốc. Học phần sẽ góp phần trang bị cho người học kiến thức về quản lý lưu kho, quản lý vận chuyển, các mối quan hệ hậu cần và các dịch vụ của bên thứ ba, vai trò của thông tin trong quản lý chuỗi cung ứng, và mô hình SCOR để có thể tính toán và đưa ra những quyết định liên	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Số TC	<i>Bắt buộc</i>	<i>Tự chọn</i>	Số tiết LT	Số tiết TH	Nội dung cần đạt được của từng học phần (<i>tóm tắt</i>)	Ghi chú
								quan phù hợp cho mục đích quản lý, cũng như đánh giá hiệu quả hoạt động của chuỗi cung ứng và đưa ra những cải tiến để nâng cao hiệu quả hoạt động của chuỗi	

8. Hướng dẫn thực hiện:

Chương trình đào tạo đại học hệ chính quy ngành công nghệ thực phẩm của Trường Đại học Kiên Giang được xây dựng căn cứ Theo Thông tư 22/2017/TT-BGDĐT ngày 06 tháng 09 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo và Quyết định số 277/QĐ-ĐHKG ngày 17 tháng 7 năm 2018 của Hiệu trưởng Trường Đại học Kiên Giang ban hành Quy chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ.

Khối lượng kiến thức của khoá học tối đa 5 năm là 150 tín chỉ (Không tính các học phần GDTC và GDQP) được phân bố dự kiến trong các học kỳ. Kế hoạch giảng dạy được dự kiến như sau:

Học kỳ	Mã HP	Tên học phần	Số TC
1 12TC	Học phần bắt buộc		10
	F05010	Tiếng Anh 1	3
	G05097	Tin học cơ sở (LT + TH)	3
	C26010	Văn hóa ẩm thực	2
	A05005	Pháp luật đại cương	2
	A05008	Giáo dục thể chất 1	-
	Z06001	Đường lối quốc phòng và an ninh của Đảng CSVN	-
	Z06002	Công tác quốc phòng và an ninh	-
	Học phần tự chọn		2
	A05013	Thực hành văn bản Tiếng Việt	2
	H05001	Sinh thái học môi trường	2
	A05014	Logic học đại cương	2
2 11TC	Học phần bắt buộc		5
	Z05005	Triết học Mác – Lenin	3
	C07016	Thực tập (kiến tập)	2
	A05009	Giáo dục thể chất 2	-
	Z06003	Quân sự chung, chiến thuật, kỹ thuật bắn súng ngắn và sử dụng lựu đạn	-
	Z06004	Hiểu biết chung về quân, binh chủng	-
	Học phần tự chọn		6
	A05039	Vật lý đại cương (LT+TH)	3
	A05041	Hoá đại cương A (LT+TH)	3
	B07054	Quản trị sản xuất	3
	B06009	Quản trị nguồn nhân lực	3
	B06005	Marketing căn bản	3
3 11TC	Học phần bắt buộc		7
	Z05006	Kinh tế chính trị Mác – Lenin	2
	F05011	Tiếng Anh 2	3
	A06015	Hóa phân tích	2
	Học phần tự chọn		4
	C26012	Truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2

	C06041	Vật lý thực phẩm	2
	C26014	An toàn lao động	2
4 12 TC	Học phần bắt buộc		12
	F05012	Tiếng Anh 3	3
	Z05007	Chủ nghĩa xã hội Khoa học	2
	A05027	Lý thuyết xác suất và thống kê toán	3
	C26009	Kỹ thuật nhiệt thực phẩm	4
5 12 TC	Học phần bắt buộc		12
	A05003	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2
	C06001	Hóa sinh học thực phẩm	3
	C26002	TH. Hóa sinh học thực phẩm	2
	C06005	Vi sinh thực phẩm	3
	C26006	TH. Vi sinh thực phẩm	2
6 10TC	Học phần bắt buộc		10
	Z05008	Lịch sử Đảng Cộng Sản Việt Nam	2
	C07008	Tiếng anh chuyên ngành	2
	C07001	Nguyên liệu TP và CN sau thu hoạch	3
	C06004	Hóa học thực phẩm	3
7 12TC	Học phần bắt buộc		12
	C06003	Các quá trình cơ bản trong CBTP	4
	C06007	Thiết bị chế biến thực phẩm	3
	C06008	Thiết kế và phân tích thí nghiệm	3
	C27021	Độc chất thực phẩm	2
8 12 TC	Học phần bắt buộc		8
	C27028	Xây dựng ý tưởng khởi nghiệp	2
	C27002	Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm	2
	C27003	TH. Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm	2
	C07021	Phụ gia thực phẩm	2
	Học phần tự chọn		4
	C07022	Dinh dưỡng học	2
	C08002	Sản xuất sạch hơn trong CBTP	2
	C07025	Phương pháp NCKH	2
	C27030	Thực phẩm chức năng	2
	C07020	Bao gói thực phẩm	2
	C07017	Nước cấp – Nước thải	2
9 12 TC	Học phần bắt buộc		12
	C07018	Thiết kế dây chuyền SXTP	2
	C27015	Thiết kế và quảng cáo sản phẩm	3
	C27016	Quản lý chất lượng và Luật thực phẩm	2
	C27009	CN Chế biến bánh, kẹo	3
	C27010	TH. Chế biến bánh, kẹo	2
10 13 TC	Học phần bắt buộc		13
	C07006	CN chế biến đồ hộp thực phẩm	3
	C27007	TH. CN chế biến đồ hộp thực phẩm	2
	C27013	Công nghệ chế biến lương thực	3
	C27014	TH. CN chế biến lương thực	2
	C07004	Công nghệ lạnh và lạnh đông TP	3

11 12 TC	Học phần bắt buộc		12
	C27017	Công nghệ chế biến sản phẩm lên men truyền thống	3
	C27018	TH. CNCB SP lên men truyền thống	2
	C27005	TH. CN lạnh và lạnh đông TP	2
	C07013	Công nghệ chế biến đồ uống	3
	C27012	TH. Công nghệ chế biến đồ uống	2
12 12 TC	Học phần bắt buộc		12
	C27019	Công nghệ chế biến sản phẩm sấy	3
	C27020	TH. CNCB sản phẩm sấy	2
	C07019	Thực tập ngành nghề	6
13 10TC	Học phần bắt buộc		10
	C28001	Khóa luận tốt nghiệp	10
	Hoặc		
	C28004	Chuyên đề tốt nghiệp	8
	C28003	Quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm	2

Căn cứ vào chương trình đào tạo sinh viên tham khảo ý kiến của cố vấn học tập để lập kế hoạch học tập cho toàn khóa học cho phù hợp. Trước khi bắt đầu học kỳ, Nhà trường thông báo lịch học dự kiến cho từng ngành, danh sách các học phần bắt buộc và tự chọn dự kiến, làm căn cứ để sinh viên đăng ký khối lượng học tập.

Ngoài các học phần đã tích lũy, để đạt được mục tiêu tốt nghiệp sinh viên phải tích lũy chứng chỉ kỹ năng mềm, chuẩn đầu ra ngoại ngữ, tin học theo quy định của Trường.

Chương trình đào tạo này được áp dụng cho khóa tuyển sinh năm học 2020-2021 và có thể được điều chỉnh theo quy định tại Khoản 1 – Điều 8, Thông tư 07/2015/TT-BGDĐT ngày 16 tháng 04 năm 2015 của Bộ Trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo cho phù hợp với sự phát triển kinh tế xã hội của đất nước và hội nhập.

HIỆU TRƯỞNG