TRƯỜNG ĐẠI HỌC TRÀ VINH

KHOA NÔNG NGHIỆP – THỦY SẢN

SỔ TAY SINH VIÊN

NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Họ và tên:…….

MSSV:…….

Lớp:……..

Khóa học:…….

1. Tầm nhìn – Sứ mạng – Triết lý giáo dục của Trường Đại học Trà Vinh

❖ Tầm nhìn

Là trường đại học định hướng ứng dụng điển hình xuất sắc và đặc thù.

❖ Sứ mạng

Trường Đại học Trà Vinh đào tạo đa ngành, đa cấp, liên thông, đáp ứng đa dạng nhu cầu của người học; nghiên cứu khoa học; phát triển ứng dụng, chuyển giao công nghệ, phục vụ xã hội; góp phần quan trọng làm tăng cơ hội việc làm, nâng cao chất lượng cuộc sống của cộng đồng và thúc đẩy phát triển kinh tế – xã hội của địa phương và cả nước.

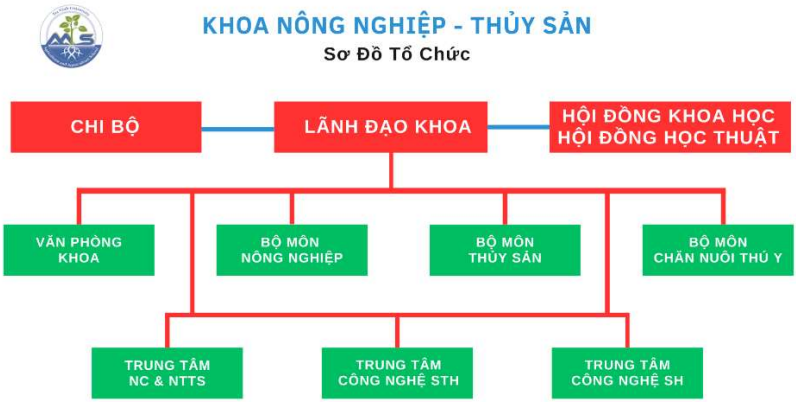
❖ Giá trị cốt lõi

Tận tâm – Minh bạch – Sáng tạo – Thân thiện

❖ Triết lý giáo dục

"Trên cơ sở năng lực được đào tạo phù hợp thực tế, có đạo đức, có trách nhiệm, người học sẽ phát triển cá nhân và xã hội tốt hơn"

2. Cơ cấu tổ chức Khoa Nông nghiệp – Thủy sản



3. Tầm nhìn – Sứ mạng và Triết lý giáo dục của Khoa Nông nghiệp – Thủy sản

TẦM NHÌN – SỨ MẠNG

TẦM NHÌN

Là đơn vị chuyên môn hàng đầu của khu vực thông qua các chương trình được kiểm định quốc tế và mô hình hợp tác doanh nghiệp; nghiên cứu khoa học gắn chặt với chuyển giao

SỨ MẠNG

Tổ chức đào tạo đa ngành, đa cấp, liên thông trong lĩnh vực nông nghiệp và thủy sản; nghiên cứu, chuyển giao khoa học công nghệ; phát triển ứng dụng khoa học công nghệ phục vụ cộng đồng.

TRIẾT LÝ GIÁO DỤC

"Học đi đôi với làm"

Nhấn mạnh sự kết hợp giữa kiến thức học thuật và chương trình thực tập nhằm giúp sinh viên hiểu rõ những kiến thức đã học trên trường và tích lũy kinh nghiệm thực tế. Triết lý giáo dục này được thực hiện thông qua mô hình đào tạo Co-op. Với mô hình này, người học có cơ hội học tập, tích lũy kinh nghiệm làm việc thực tế tại các doanh nghiệp.

4. Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm

A. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

- **Tên chương trình (tiếng Việt):** Công nghệ thực phẩm
- **Tên chương trình (tiếng Anh):** Food technology
- **Trình độ đào tạo:** Đại học
- **Mã ngành đào tạo:** 7540101
- **Loại hình đào tạo:** chính quy
- **Số tín chỉ yêu cầu:** 151 tín chỉ
- **Thời gian đào tạo:** 4,5 năm
- **Đối tượng tuyển sinh:** Theo quy định
- **Thang điểm:** Theo quy định
- **Điều kiện tốt nghiệp:** Theo quy định
- **Văn bằng tốt nghiệp:** Kỹ sư

B. MỤC TIÊU VÀ CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

❖ **Mục tiêu giáo dục của chương trình**

Trong những năm đầu sau khi tốt nghiệp, sinh viên có thể:

PO 1: Quản lý quy trình bảo quản và chế biến trong nhà máy sản xuất thực phẩm.

PO 2: Xây dựng, tư vấn và quản lý các đơn vị sản xuất kinh doanh thực phẩm.

PO 3: Đóng góp cho sự phát triển bền vững toàn cầu bằng cách theo đuổi học tập suốt đời, nâng cao năng lực phát triển bản thân, phát triển nghề nghiệp và thực hiện trách nhiệm xã hội.

❖ Kết quả học tập mong đợi của chương trình

Về kiến thức	
Kiến thức tổng quát	
PLO 1	Áp dụng kiến thức khoa học tự nhiên, xã hội, kỹ thuật, kinh tế để giải quyết các vấn đề trong bảo quản, chế biến, kiểm nghiệm và nghiên cứu phát triển sản phẩm thực phẩm.
Kiến thức chuyên môn	
PLO 2	Đề xuất quy trình sản xuất dựa trên phân tích các yếu tố kỹ thuật nhằm đảm bảo và nâng cao chất lượng sản phẩm.
PLO 3	Thiết kế hệ thống quản lý chất lượng cho nhà máy chế biến để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
Về kỹ năng	
Kỹ năng mềm	
PLO 4	Lập kế hoạch công việc, thể hiện tư duy phản biện sáng tạo, làm việc độc lập và làm việc nhóm hiệu quả với tư cách trưởng nhóm hoặc thành viên.
PLO 5	Thể hiện khả năng giao tiếp, sử dụng tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm.
Kỹ năng chuyên môn	
PLO 6	Vận hành các thiết bị sản xuất trong nhà máy chế biến thực phẩm.
PLO 7	Phân tích các chỉ tiêu chất lượng sản phẩm trong quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm.
PLO 8	Thiết kế các nghiên cứu để giải quyết các vấn đề về công nghệ và quản lý trong ngành thực phẩm thông qua việc đánh giá thông tin, dữ liệu khoa học và ứng dụng công nghệ thông tin
Về thái độ	
PLO 9	Làm việc chuyên nghiệp, giữ gìn đạo đức nghề nghiệp, trách nhiệm xã hội, phát triển thể chất cá nhân.
PLO 10	Thể hiện tinh thần khởi nghiệp và học tập suốt đời.

C. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

TT	Mã học phần	Tên học phần	Khối lượng kiến thức (LT/TH/Tự học)				Ghi chú
			TS	LT	TH	*Giờ tự học và giờ học khác*	
A. Khối kiến thức giáo dục đại cương: 48 tín chỉ (LT: 31; TH: 17)							
*** Các học phần bắt buộc**							
I. Kiến thức lý luận chính trị			**11**	**11**	**0**	**385**	
1.		Triết học Mác – Lênin	3	3	0	105	
2.		Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2	2	0	70	
3.		Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	2	0	70	
4.		Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2	0	70	
5.		Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	2	0	70	
II. Kiến thức Khoa học, Xã hội và Nhân văn			**04**	**02**	**02**	110	
6.		Pháp luật đại cương	2	1	1	55	
7.		Phương pháp nghiên cứu khoa học.	2	1	1	55	
III. Kiến thức ngoại ngữ			**13**	**8**	**5**	380	
8.		Anh văn không chuyên 1	3	2	1	90	
9.		Anh văn không chuyên 2	4	2	2	110	
10.		Anh văn không chuyên 3	3	2	1	90	
11.		Anh văn không chuyên 4	3	2	1	90	
IV. Kiến thức Toán - Tin học - Khoa học tự nhiên			**17**	**9**	**8**	**475**	

TT	Mã học phần	Tên học phần	Khối lượng kiến thức (LT/TH/Tự học)				Ghi chú
			TS	LT	TH	*Giờ tự học và giờ học khác*	
*** Các học phần bắt buộc**			**11**	**6**	**5**	**310**	
12.		Sinh học đại cương	2	1	1	55	
13.		Xác suất thống kê	2	1	1	55	
14.		Tin học ứng dụng cơ bản	3	1	2	75	
15.		Vẽ kỹ thuật	2	1	1	55	
16.		An toàn lao động	2	2	0	70	
*** Các học phần tự chọn**			**6**	**3**	**3**	**165**	
17.		Hóa hữu cơ	2	1	1	55	
18.		Quản trị doanh nghiệp	2	1	1	55	
19.		Marketing thực phẩm	2	1	1	55	
20.		Cơ sở khoa học môi trường	2	1	1	55	
21.		Hóa phân tích	2	1	1	55	
22.		Hóa lý	2	1	1	55	
V. Kỹ năng ngoại khóa			**03**	**01**	**02**	**55**	
23.		Thực tập định hướng nghề	1	0	1		2 tuần
24.		Kỹ năng mềm	2	1	1	55	
VI. Giáo dục thể chất và Giáo dục Quốc phòng – An ninh						60	
25.		*Giáo dục thể chất 1**	*1*	*0*	*1*	20	
26.		*Giáo dục thể chất 2**	*1*	*0*	*1*	20	
27.		*Giáo dục thể chất 3**	*1*	*0*	*1*	20	

TT	Mã học phần	Tên học phần	Khối lượng kiến thức (LT/TH/Tự học)				Ghi chú
			TS	LT	TH	*Giờ tự học và giờ học khác*	
28.		*Giáo dục Quốc phòng – An ninh**	*8 tín chỉ (165 tiết)*				
B. Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp: 96 tín chỉ (LT: 41; TH: 55) * chưa kể THTN							
I. Kiến thức cơ sở ngành			**53**	**19**	**34**	**865**	
29.		Cơ lưu chất	2	1	1	55	
30.		Nhiệt kỹ thuật	2	1	1	55	
31.		Các quá trình cơ bản trong công nghệ thực phẩm	2	2	0	70	
32.		Máy chế biến	2	1	1	55	
33.		Phụ gia thực phẩm	2	2	0	70	
34.		Nguyên lý bảo quản và chế biến thực phẩm	3	2	1	90	
35.		Truyền khối	3	2	1	90	
36.		Sinh hóa	3	2	1	90	
37.		Cân bằng vật chất năng lượng	2	1	1	55	
38.		Hóa học thực phẩm	3	2	1	90	
39.		Vi sinh thực phẩm	3	2	1	90	
40.		Vật lý học thực phẩm	2	1	1	55	
41.		Co-op 1	8	0	8		16 tuần
42.		Co-op 2	8	0	8		16 tuần

TT	Mã học phần	Tên học phần	Khối lượng kiến thức (LT/TH/Tự học)				Ghi chú
			TS	LT	TH	*Giờ tự học và giờ học khác*	
43.		Co-op 3	8	0	8		16 tuần
II. Kiến thức chuyên ngành			**43**	**22**	**21**	**1190**	
*** Các học phần bắt buộc**			**23**	**12**	**11**	**640**	
44.		Kiểm nghiệm vi sinh thực phẩm	3	2	1	90	
45.		Kiểm nghiệm hóa học thực phẩm	3	2	1	90	
46.		Hệ thống quản lý chất lượng	2	2	0	70	
47.		An toàn vệ sinh thực phẩm	2	1	1	55	
48.		Bao bì thực phẩm	2	1	1	55	
49.		Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	1	1	55	
50.		Phương pháp bố trí thí nghiệm và xử lý số liệu	3	1	2	75	
51.		Phát triển sản phẩm	2	1	1	55	
52.		Anh văn chuyên ngành	2	1	1	55	
53.		Đồ án công nghệ thực phẩm	2	0	2	10	
*** Các học phần tự chọn**			**20**			**550**	
54.		Dinh dưỡng người	2	1	1	55	
55.		Công nghệ sản xuất bánh kẹo	2	1	1	55	
56.		Công nghệ bảo quản và chế biến lương thực	2	1	1	55	

TT	Mã học phần	Tên học phần	Khối lượng kiến thức (LT/TH/Tự học)				Ghi chú
			TS	LT	TH	*Giờ tự học và giờ học khác*	
57.		Công nghệ bảo quản và chế biến sữa, trứng	2	1	1	55	
58.		Công nghệ sản xuất đường mía	2	1	1	55	
59.		Công nghệ bảo quản và chế biến thịt	2	1	1	55	
60.		Công nghệ sản xuất nước giải khát	2	1	1	55	
61.		Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả	2	1	1	55	
62.		Thực phẩm chức năng	2	1	1	55	
63.		Công nghệ bảo quản và chế biến thủy sản	2	1	1	55	
64.		Công nghệ sản xuất đồ hộp thực phẩm	2	1	1	55	
65.		Chuyên đề đặc biệt	2	2	0	70	
66.		Kỹ thuật lên men thực phẩm	2	1	1	30	
67.		Hóa keo thực phẩm	2	1	1	55	
68.		Xử lý nước cấp, nước thải trong công nghệ thực phẩm	2	1	1	55	
III. Tốt nghiệp			7				
69.	TH1	Đồ án tốt nghiệp	7	0	7		10 tuần

TT	Mã học phần	Tên học phần	Khối lượng kiến thức (LT/TH/Tự học)				Ghi chú
			TS	LT	TH	*Giờ tự học và giờ học khác*	
	TH2	*Hoặc học học phần thay thế*	*7*	*2*	*5*		
		- *Tiểu luận tốt nghiệp*	3	0	3		8 tuần
		- *Công nghệ sau thu hoạch*	2	1	1	55	
		- *Công nghệ enzyme*	2	1	1	55	
TỔNG CỘNG			**151**	**72**	**72**	**3460**	
				Chưa kể THTN			

5. Hướng dẫn sinh viên đăng ký môn học

Bước 1. Đăng nhập vào địa chỉ: http://ttsv.tvu.edu.vn/

Bước 2. Đăng nhập vào trang thông tin cá nhân với tên đăng nhập: mã số sinh viên và mật khẩu đăng nhập: ngày tháng năm sinh (cho lần đăng nhập đầu tiên)

Ví dụ: sinh viên Nguyễn Văn A, mã số sinh viên là 211909115, ngày sinh: 23/01/90 thì đăng nhập như sau:

Tên đăng nhập: 211909115

Mật khẩu đăng nhập: 230190

Sau khi đăng nhập đề nghị học sinh, sinh viên chọn "sửa thông tin cá nhân" để thay đổi mật khẩu đăng nhập.

Bước 3. Chọn "đăng ký môn học" để tiến hành đăng ký môn học

Trang đăng ký gồm 3 phần:

a. Phần lọc để tìm nhanh các môn cần đăng ký

b. Phần hiển thị danh sách các môn học muốn đăng ký (dựa theo điều kiện lọc)

c. Phần hiển thị danh sách các môn đã được chọn hoặc đã đăng ký trước đó.

Bước 4. sinh viên đăng ký môn học bằng cách:

a. Sử dụng "kế hoạch học tập" để biết chính xác mã môn học (danh mục môn học được gởi cho cố vấn học tập).

b. Nhập mã "môn học " vào phần "lọc theo môn học"

c. Xem thông tin các nhóm môn học để lựa chọn nhóm môn học cần đăng ký nếu muốn đăng ký nhóm nào thì check vào ô vuông trong cột đầu tiên (cột ĐK) của nhóm muốn học. Chú ý, mỗi môn học có thể được tạo thành nhiều nhóm môn học khác nhau, mỗi nhóm môn học sẽ được bố trí học vào những thời gian học khác nhau, sinh viên cần xem kỹ phần thời gian học để chọn nhóm môn học phù hợp.

d. Nếu đăng ký thành công, môn học sẽ được hiển thị trong phần danh sách các môn học đã chọn và môn học đó sẽ có dấu check và được bôi đậm.

e. Nếu như có thay đổi ý kiến muốn bỏ bớt môn học nào đó thì check vào cột cuối cùng và bấm nút xóa để bỏ môn đó ra khỏi danh sách đã chọn.

f. Nếu như đồng ý các môn đã đăng ký thì bấm vào nút lưu đăng ký để hệ thống lưu vào cở sở dữ liệu.

g. Trường hợp nếu như môn học cần đăng ký vì lý do nào đó không đăng ký được (không được học, hết thời hạn đăng ký, hết số lượng cho phép,…) có thể điền mã môn học đó vào phần đăng ký môn nguyện vọng để phòng đào tạo xem xét. Mã môn học sinh viên xem vào danh mục môn học của phòng đào tạo (có thể lấy từ website đào tạo, cố vấn học tập, bảng thông báo).

Bước 5. Kết thúc đăng ký, thoát khỏi chương trình.

Bước 6. Theo dõi kết quả đăng ký sẽ được công bố vào 1 tuần sau đó (bảng thông báo và website của phòng đào tạo).

Bước 7. Sinh viên liên hệ phòng kế hoạch tại vụ để đóng tiền môn học đã đăng ký.

Trường hợp sinh viên chưa biết cách đăng ký môn học trực tuyến, sinh viên có thể liên hệ trực tiếp phòng đào tạo để được hướng dẫn.

8. Hướng dẫn đánh giá và tính điểm học phần

8.1. Đối với mỗi học phần, sinh viên được đánh giá tối thiểu hai lần, đối với các học phần nhỏ hơn 02 tín chỉ có thể chỉ có một lần đánh giá. Điểm ở các lần đánh giá được tính theo thang 10.

8.2. Sinh viên vắng mặt trong buổi thi, đánh giá không có lý do chính đáng phải nhận điểm 0. Sinh viên vắng mặt có lý do chính đáng được dự thi, đánh giá ở một đợt khác và được tính điểm lần đầu.

8.3. Điểm học phần được tính từ tổng điểm các lần đánh giá nhân với trọng số tương ứng, được làm tròn tới một chữ số thập phân và xếp loại điểm chữ như dưới đây, trừ các trường hợp được quy định tại điểm d khoản này.

a. Loại đạt có phân mức, áp dụng cho các học phần được tính vào điểm trung bình học tập, bao gồm:

Điểm A: từ 8,5 đến 10,0;

Điểm B: từ 7,0 đến 8,4;

Điểm C: từ 5,5 đến 6,9;

Điểm D: từ 4,0 đến 5,4.

b. Loại không đạt:

F: dưới 4,0.

c. Một số trường hợp đặc biệt sử dụng các điểm chữ xếp loại, không được tính vào điểm trung bình học tập:

I: Điểm chưa hoàn thiện do được phép hoãn thi, kiểm tra;

X: Điểm chưa hoàn thiện do chưa đủ dữ liệu;

R: Điểm học phần được miễn học và công nhận tín chỉ.

9. Thời gian tham dự tiết học theo tín chỉ

BUỔI HỌC	TIẾT HỌC	GIỜ BẮT ĐẦU	GIỜ KẾT THÚC	THỜI GIAN NGHỈ
Sáng	1	07:00	07:50	0
	2	07:50	08:40	0
	Giải lao	**08:40**	**09:00**	**20 phút**
	3	09:00	09:50	0
	4	09:50	10:40	0
	5	10:40	11:30	0
Chiều	6	13:00	13:50	0
	7	13:50	14:40	0
	Giải lao	**14:40**	**15:00**	**20 phút**
Chiều	8	15:00	15:50	0
	9	15:50	16:40	0
	10	16:40	17:30	0
Tối	11	18:30	19:20	0
	12	19:20	20:10	0
	13	20:10	21:00	0

10. Thông tin các phòng ban chức năng hỗ trợ cho sinh viên

10.1 Phòng Công tác sinh viên

Chức năng: quản lý, tư vấn và hỗ trợ SV-HS, tổng hợp đề xuất ý kiến, tổ chức thực hiện các nhiệm vụ liên quan đến công tác SV-HS tại Trường Đại học Trà Vinh. Mọi vấn đề thắc mắc của các bạn sinh viên sẽ được tư vấn tại đây.

Địa chỉ website: https://ctsv.tvu.edu.vn/index.php/gi-i-thi-u

Vị trí: tòa nhà A1; Tầng trệt

10.2 Phòng Đào tạo

Chức năng: quản lý kế hoạch đào tạo; quy định và quy trình đào tạo; công tác tổ chức giảng dạy; công tác xét tốt nghiệp, cấp phát chứng chỉ và văn bằng tốt nghiệp. Mọi vấn đề liên quan đến kế hoạch học tập, học phần, kết quả thi… sinh viên có thể liên hệ tại đây.

Địa chỉ website: https://daotao.tvu.edu.vn/

Vị trí: tòa nhà A1; Lầu 1

10.3 Phòng tài chính

Chức năng: phụ trách các vấn đề liên quan đến học phí, học bổng của sinh viên.

Địa chỉ website: https://taivu.tvu.edu.vn/

Vị trí: tòa nhà A1; Lầu 2

10.4 Văn phòng Khoa Nông nghiệp – Thủy sản

Chức năng: hỗ trợ giải đáp thắc mắc mọi vấn đề liên quan đến công tác đào tạo sinh viên.

Địa chỉ website: https://nnts.tvu.edu.vn/

Vị trí: tòa nhà B5

10.4 Trung tâm Công nghệ Sau thu hoạch

Địa chỉ website: https://nnts.tvu.edu.vn/chuong-trinh-dao-tao/cac-nganh-dao-tao/cong-nghe-thuc-pham/

Vị trí: tòa nhà B5 phòng B51.207

Danh sách cán bộ giảng viên Trung tâm CNSTH

STT	Họ và tên	Chức vụ	Liên hệ
1	Nguyễn Thị Hồng Thắm	GĐ Trung tâm	091.726.7588
2	Nguyễn Kim Phụng	PGĐ Trung tâm	098.785.7758
3	Võ Minh Hoàng	Giảng viên	093.508.7969
4	Giang Kiến Quốc	Giảng viên	098.969.7949
5	Phạm Bảo Nguyên	Giảng viên	090.680.0461
6	Nguyễn Thị Hiền	Giảng viên	097.686.4979
7	Nguyễn Đức Toàn	Giảng viên	0344.736.357