

Số: 1377/QĐ-ĐHNT

Khánh Hòa, ngày 10 tháng 10 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH
Về việc ban hành chương trình đào tạo trình độ đại học

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 155/CP ngày 16 tháng 8 năm 1966 của Hội đồng Chính phủ về việc thành lập và quy định nhiệm vụ, quyền hạn của Trường Thủy sản nay là Trường Đại học Nha Trang;

Căn cứ Nghị quyết số 340/NQ-ĐHNT ngày 24 tháng 3 năm 2021 của Hội đồng trường về việc ban hành Quy chế Tổ chức và hoạt động của Trường Đại học Nha Trang;

Căn cứ Quyết định số 1008/QĐ-ĐHNT ngày 07 tháng 9 năm 2019 của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang về việc ban hành Quy định phát triển chương trình đào tạo trình độ đại học và cao đẳng;

Căn cứ Quyết định số 290/QĐ-ĐHNT ngày 14 tháng 3 năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang về việc thành lập Ban xây dựng Đề án đào tạo theo đặt hàng các ngành thủy sản;

Căn cứ Quyết định số 645/QĐ-ĐHNT ngày 06 tháng 6 năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang về việc thành lập Ban quản lý chương trình đào tạo Minh Phú;

Căn cứ Thỏa thuận hợp tác giữa Trường Đại học Nha Trang và Tập đoàn Thủy sản Minh Phú ký ngày 26 tháng 5 năm 2022;

Theo đề nghị của Trưởng phòng Đào tạo Đại học và Trưởng Khoa Công nghệ thực phẩm.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này chương trình đào tạo **Công nghệ chế biến thủy sản Minh Phú - NTU** trình độ đại học (thuộc ngành Công nghệ chế biến thủy sản, mã số 7540105).

Điều 2. Giao Khoa Công nghệ thực phẩm quản lý chương trình đào tạo này.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 4. Ban quản lý, Ban chủ nhiệm chương trình đào tạo và các ông/bà Trưởng đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. / *Handwritten signature*

Nơi nhận:

- Như Điều 4;
- Lưu: VT, ĐTDH.

HIỆU TRƯỞNG



Handwritten signature: Trang Thị Trung



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

NGÀNH: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN



(Ban hành kèm theo Quyết định số 1377/QĐ-ĐHNT ngày 10 tháng 10 năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang)

I. THÔNG TIN CHUNG VỀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

a) Đơn vị được giao quản lý	Khoa Công nghệ Thực phẩm
b) Tên chương trình	Công nghệ chế biến thủy sản Minh Phú - NTU
c) Ngành đào tạo	Công nghệ chế biến thủy sản
d) Mã số ngành đào tạo	7540105
e) Trình độ đào tạo	Đại học
f) Hình thức đào tạo	Chính quy
g) Thời gian đào tạo	4,5 năm
h) Ngôn ngữ đào tạo	Tiếng Việt
i) Tên văn bằng tốt nghiệp	Kỹ sư Công nghệ chế biến thủy sản
j) Thời gian xây dựng CTĐT	9/2022

II. MỤC TIÊU CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

2.1. Mục tiêu của chương trình đào tạo

- PEO1: Có tri thức cơ bản về khoa học tự nhiên, xã hội và nhân văn; bản lĩnh chính trị, ý thức trách nhiệm, đạo đức, thẩm mỹ, sức khỏe; các kỹ năng ngoại ngữ, công nghệ thông tin và các kỹ năng mềm; từ đó vận dụng vào cuộc sống, học tập và công việc sau này;
- PEO2: Trang bị kiến thức về công nghệ chế biến, phát triển sản phẩm, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm thủy sản theo hướng phát triển bền vững;
- PEO3: Có kỹ năng và chuyên môn về công nghệ chế biến thủy sản để làm việc tại các đơn vị hoạt động trong lĩnh vực thủy sản;
- PEO4: Phát triển năng lực nghiên cứu và ứng dụng khoa học công nghệ để giải quyết vấn đề trong lĩnh vực chế biến thủy sản;
- PEO5: Nâng cao tinh thần tự học, lập nghiệp, thích ứng với môi trường hoạt động nghề nghiệp và có trách nhiệm với xã hội.

2.2. Ma trận tương thích giữa mục tiêu của chương trình đào tạo (PEOs) với mục tiêu giáo dục của Trường (EOs)

Mục tiêu giáo dục của Trường (EOs)	Mục tiêu của CTĐT (PEOs)				
	1	2	3	4	5
1. Bản lĩnh chính trị, ý thức trách nhiệm, đạo đức, thẩm mỹ và sức khỏe	x				x
2. Kiến thức nền tảng và chuyên sâu về nghề nghiệp	x	x		x	
3. Kỹ năng mềm và kỹ năng chuyên môn phù hợp với nghề nghiệp			x	x	
4. Khả năng nghiên cứu và ứng dụng khoa học - công nghệ		x	x	x	
5. Tinh thần lập nghiệp, khả năng tự học, sáng tạo và thích ứng với môi trường hoạt động nghề nghiệp	x			x	x

III. CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

3.1. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

Chương trình đào tạo nhằm đáp ứng nhu cầu xã hội của ngành Công nghệ chế biến thủy sản nói chung và của Tập đoàn Thủy sản Minh Phú nói riêng, cụ thể:

1. PLO1: Có lập trường chính trị tư tưởng, biết vận dụng lý luận chính trị, quân sự, pháp luật và các phương pháp rèn luyện sức khỏe để thực hiện nghĩa vụ công dân và phát triển cá nhân;
2. PLO2: Áp dụng được kiến thức nền tảng về khoa học tự nhiên, xã hội và nhân văn để giải quyết các vấn đề trong cuộc sống và tiếp cận các vấn đề thuộc lĩnh vực, ngành đào tạo;
3. PLO3: Vận dụng kỹ năng tư duy sáng tạo và các kỹ năng mềm cần thiết khác để làm việc và tự học suốt đời; đạt năng lực tiếng Anh tối thiểu 5.0 điểm IELTS = 131 Cambridge = 600 TOEIC = Bậc 4/B2 theo CEFR = 450 TOEFL ITP; ứng dụng công nghệ thông tin trong tổ chức, quản lý, điều hành sản xuất tại doanh nghiệp chế biến thủy sản;
4. PLO4. Vận dụng kiến thức chuyên môn về công nghệ chế biến thủy sản và nuôi trồng thủy sản để quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm thủy sản;
5. PLO5. Vận dụng kiến thức chuyên ngành để chế biến và nghiên cứu và phát triển sản phẩm mới từ nguyên liệu thủy sản;
6. PLO6. Thực hiện phân tích, đánh giá chất lượng nguyên liệu và sản phẩm thủy sản;
7. PLO7. Tham gia quản lý, điều hành sản xuất và các hoạt động đảm bảo chất lượng, vệ sinh - an toàn thực phẩm thủy sản tại doanh nghiệp chế biến thủy sản;
8. PLO8. Tham gia tư vấn, đào tạo chuyên môn về công nghệ chế biến thủy sản;
9. PLO9. Đề xuất sử dụng hiệu quả nguồn tài nguyên (nguyên liệu, nước, năng lượng, ...) và kiểm soát/giảm thiểu ô nhiễm trong chế biến thủy sản.

3.2. Ma trận tương thích giữa chuẩn đầu ra và mục tiêu của chương trình đào tạo

PEOs	Chuẩn đầu ra – PLOs								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	x	x	x						
2				x	x	x	x	x	x
3			x	x	x	x	x	x	x
4				x	x	x		x	x
5		x	x						x

IV. VỊ TRÍ VIỆC LÀM

Người học sau khi tốt nghiệp ngành Công nghệ chế biến thủy sản có thể đảm nhiệm vai trò của một cán bộ kỹ thuật/điều hành sản xuất/quản lý chất lượng; một kỹ thuật viên/nghiên cứu viên hoặc tư vấn viên tại:

4.1. Các vị trí việc làm của tập đoàn Thủy sản Minh Phú.

4.2. Các vị trí khác:

- Cơ sở sản xuất, kinh doanh và dịch vụ liên quan đến thực phẩm - thủy sản;
- Cơ quan/tổ chức phân tích, kiểm định chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Cơ quan/tổ chức quản lý nhà nước về thực phẩm - thủy sản;
- Viện/cơ sở nghiên cứu thực phẩm - thủy sản;
- Cơ quan/tổ chức tư vấn ngành thực phẩm - thủy sản;
- Cơ sở đào tạo ngành chế biến thực phẩm - thủy sản.

V. QUY ĐỊNH TUYỂN SINH, ĐÀO TẠO VÀ TỐT NGHIỆP

Thông tin tuyển sinh	<ul style="list-style-type: none"> - Hình thức tuyển sinh: xét tuyển dựa vào kết quả thi tốt nghiệp THPT và các hình thức khác - Phạm vi tuyển sinh: trong cả nước - Đối tượng tuyển sinh: thí sinh tốt nghiệp THPT
Điều kiện nhập học	Thí sinh đủ các điều kiện xét tuyển vào trường theo quy định hiện hành.
Quy định đào tạo	Chi tiết tại website: www.ntu.edu.vn
Điều kiện tốt nghiệp	Chi tiết tại website: www.ntu.edu.vn

VI. CẤU TRÚC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

TT	Nội dung	Tổng		Kiến thức bắt buộc		Kiến thức tự chọn	
		Tín chỉ	Tỷ lệ %	Tín chỉ	Tỷ lệ %	Tín chỉ	Tỷ lệ %
I	Giáo dục tổng quát	59	33,3	55	31,1	4	2,3
1	Xã hội, Nhân văn và Nghệ thuật	18	10,2	18	10,2	0	0,0
2	Toán, Tin học, Tự nhiên, Công nghệ và Môi trường	22	12,4	20	11,3	2	1,1
3	Ngoại ngữ	8	4,5	8	4,5	0	0,0
4	Thể chất và Quốc phòng – An ninh	11	6,2	9	5,1	2	1,1
II	Giáo dục chuyên nghiệp	118	66,7	106	59,9	12	6,8
1	Cơ sở ngành	52	29,4	50	28,2	2	1,1
2	Ngành	45	25,4	35	19,8	10	5,6
3	Bổ trợ (nếu có)	11	6,2	11	6,2	0	0,0
4	Tốt nghiệp	10	5,6	10	5,6	0	0,0
	Tổng cộng	177	100,0	161	91,0	16	9,0

I.4	Thể chất và Quốc phòng - An ninh	11																
Các HP bắt buộc		9					1											
28	Đường lối QP&AN của ĐCSVN	3	45															
29	Công tác QP & AN	2	30															
30	Quân sự chung	1	15															
31	KT chiến đấu bộ binh và chiến thuật	2	10	20														
32	Điền kinh	1	5	10			1											
Các HP tự chọn		2*							I*		I*							
33	Bóng đá	I*	5	10					I*									
34	Bóng chuyền	I*	5	10					I*									
35	Cầu lông	I*	5	10					I*									
36	Taekwondo	I*	5	10									I*					
37	Bơi lội	I*	5	10									I*					
38	Aerobic	I*	5	10									I*					
II	Giáo dục chuyên nghiệp	118																
II.1	Cơ sở ngành	52																
Các HP bắt buộc		50					1	6	15	17	3	8						
39	Nhập môn ngành ^{MP}	1	15				1											
40	Kỹ thuật nhiệt	3	45						3									
41	Họa hình, vẽ kỹ thuật	3	45					3										
42	Nuôi trồng thủy sản	3	45					3										
43	Hóa phân tích (2LT+1TH)	3	30	15					3									
44	Hóa lý-hóa keo (2LT+1TH)	3	30	15					3									
45	Hóa sinh học thực phẩm (3LT+1TH)	4	30	15					4									
46	Hóa học thực phẩm	2	30						2									
47	Dinh dưỡng học	2	30							2								
48	Vi sinh thực phẩm (2LT+2TH)	4	30	15						4								
49	Kỹ thuật thực phẩm	4	60							4								
50	Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm (3LT+1TH)	4	45	15						4								
51	Thực tập phân tích chất lượng thực phẩm tại DN ^{MP}	3		45												3		
52	Tiếng Anh chuyên ngành CBTS	2	30													2		
53	Ứng dụng công nghệ thông tin trong CBTS	3	45													3		
54	Kỹ thuật lạnh cơ sở	3	45							3								
55	Kỹ thuật lạnh ứng dụng	3	45													3		
Các HP tự chọn		2*														2*		
56	Phụ gia thực phẩm	2*	30													2*		
57	Vật lý thực phẩm	2*	30													2*		
58	Ngư loại học	2*	30													2*		
II.2	Ngành	45																
Các HP bắt buộc		35									3	10	8	6	8			
59	Nguyên liệu thủy sản	3	45									3						

60	Công nghệ lạnh và lạnh đông thủy sản	3	45							3		
61	Công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản (2LT+1TH)	3	30	15					3			
62	Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản (3LT+2TH)	5	45	30						5		
63	Tận dụng nguyên liệu còn lại trong chế biến thủy sản (2LT+1TH)	3	30	15							3	
64	Vệ sinh, an toàn thực phẩm	2	30						2			
65	Q.lý chất lượng thực phẩm	2	30						2			
66	T.tập sản xuất ^{MP} (12 tuần)	3									3	
67	Thực tập quản lý sản xuất ^{MP} (8 tuần)	2										2
68	Thiết bị chế biến thực phẩm	3	45					3				
69	Phát triển sản phẩm từ TS	3	45									3
70	T.kế dây chuyền công nghệ	2	30									2
71	Đồ án thiết kế dây chuyền công nghệ	1	15									1
Các HP tự chọn		10*										10*
72	CN chế biến rong biển	2*	30									2*
73	Sản xuất sạch hơn trong Chế biến thủy sản	2*	30									2*
74	KT sản xuất bột cá, dầu cá	2*	30									2*
75	Bao gói thực phẩm	2*	30									2*
76	Văn hóa ẩm thực	2*	30									2*
77	Truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2*	30									2*
78	Phân tích nguy cơ trong công nghiệp thực phẩm	2*	30									2*
79	Cấp nước và xử lý nước thải trong chế biến TS	2*	30									2*
II.3	Bổ trợ^{MP}	11						2	6	3		
80	Marketing căn bản ^{MP}	2	30					2				
81	Quản trị học ^{MP}	2	30									
82	Đồ án Phương pháp nghiên cứu khoa học ^{MP}	2	30						2			
83	Tổ chức và quản lý SX ^{MP}	3	45						2		3	
84	An toàn lao động trong công nghiệp thực phẩm ^{MP}	2	30						2			
II.4	Tốt nghiệp	10										10
Đồ án tốt nghiệp ^{MP}		10										10

Ghi chú:

- Các tin chỉ có dấu "*" là của HP tự chọn.
- Ký hiệu ^{MP}: Các HP thực hiện tại các cơ sở của Tập đoàn Thủy sản Minh Phú.
- Ký hiệu ^{MP}: Các HP dành riêng cho chương trình Minh Phú - NTU.
- Ký hiệu ^{ĐK}: Các HP điều kiện.

7.2. Lưu đồ đào tạo

Học kỳ 1 21TC	Nhập môn ngành (1TC)	Toán 1 (3TC)	Hóa học ĐC A (3+1TC)	Tin học ĐC B (1+2TC)	Ngoại ngữ B1.1 (4TC)	Pháp luật đại cương (2TC)	Triết học Mác Lênin (3TC)	Điền kinh (1TC)		
Học kỳ 2 23 TC	Nuôi trồng thủy sản (3TC)	Tư duy phản biện (3TC)	Sinh học đại cương B (2TC)	Ngôn ngữ học thuật (2TC)	Toán 2 (2TC)	Ngoại ngữ B1.2 (4TC)	Vật lý đại cương 1 (3TC)	Họa hình, vẽ kỹ thuật (3TC)	GDTC (1TC)	
Học kỳ 3 24 TC	Chủ nghĩa XH KH (2TC)	Xác suất thống kê (3TC)	Kỹ thuật nhiệt (3TC)	Hóa sinh học TP (3+1TC)	Hóa học TP (2TC)	Hóa phân tích (2+1TC)	Hóa lý-hóa keo (2+1TC)	Marketing căn bản (2TC)	HP tự chọn (2TC)	
Học kỳ 4 23 TC	Kỹ thuật TP (4TC)	Phân tích-ĐG CLTP (3+1TC)	Vi sinh TP (2+2TC)	Dinh dưỡng học (2TC)	Thiết bị CB TP (3TC)	Kinh tế chính trị Mác Lênin (2TC)	KTL cơ sở (3TC)	GDTC (1TC)		
Học kỳ 5 23 TC	ĐAHP PPNCKH (2TC)	NLTS (3TC)	ATLD TCNTP (2TC)	Tư tưởng HCM (2TC)	Quản trị học (2TC)	VSAT TP (2TC)	Quản lý CLTP (2TC)	CNSX đồ hộp TS(2+1TC)	KTL ứng dụng (3TC)	HP tự chọn (2TC)
Học kỳ 6 16TC	CNCB thực phẩm thủy sản (3+2TC)	CNL&LĐTS (3TC)	Tiếng anh chuyên ngành (2TC)	Ứng dụng CNTT trong CBTS (3TC)	Thực tập phân tích chất lượng TP tại doanh nghiệp (3TC)					
Học kỳ 7 11 TC	Tận dụng nguyên liệu còn lại trong CBTS (2+1TC)	Lịch sử ĐCS Việt Nam (2TC)	Tổ chức Quản lý SX (3TC)	Thực tập sản xuất (3TC)						
Học kỳ 8 18 TC	PT sản phẩm TS (3TC)	Đồ án TK dây chuyền CN (1TC)	TK dây chuyền CN (2TC)	HP tự chọn (2TC)	HP tự chọn (2TC)	HP tự chọn (2TC)	HP tự chọn (2TC)	HP tự chọn (2TC)	HP tự chọn (2TC)	TTQuản lý SX (2TC)
Học kỳ 9 10 TC	Đồ án tốt nghiệp (10TC)									

Ghi chú: (1) Các biểu thị của hình dạng khung:

HP bắt buộc

HP tự chọn

T.tập/TN

(2) Chỉ thị màu/viên:

HP GDTQ

HP cơ sở ngành

HP ngành/CN

7.3. Ma trận thể hiện sự đóng góp của học phần để đạt được chuẩn đầu ra

TT	Tên học phần	Số TC	Mức tương thích với chuẩn đầu ra (PLOs)									Tổng
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1	Triết học Mác-Lênin	3	M	I								1I+1M
2	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2	M	I								1I+1M
3	CNXH khoa học	2	M	I								1I+1M
4	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	M	I								1I+1M
5	Lịch sử Đảng CSVN	2	M	I								1I+1M
6	Pháp luật đại cương	2	M	I								1I+1M
7	Tư duy phản biện	3		R	M							1R+1M
8	Ngôn ngữ học thuật	2		R	M							1R+1M
9	Toán 1	3		M								1M
10	Toán 2	2		R								1R
11	Xác suất -thống kê	3		M								1M
12	Hóa học đại cương A	4		M								1M
13	Sinh học đại cương B	2		M								1M
14	Tin học đại cương B	3			M							1M
15	Vật lý đại cương 1	3		R								1R
16	KN và đổi mới sáng tạo	2*		x	x							x
17	Hóa vô cơ	2*		x				x				x
18	Hóa hữu cơ	2*		x				x				x
19	Quy hoạch và phát triển TS	2*		x						x		x
20	Ngoại ngữ B1.1	4		I	M							1I+1M
21	Ngoại ngữ B1.2	4		I	M							1I+1M
22-25	Các HP QP-AN		M									1M
26-32	Các HP GDTC		M									1M
33	Nhập môn ngành ^{MP}	1				I	I		I			3I
34	Kỹ thuật nhiệt	3		R			R					2R
35	Họa hình, vẽ kỹ thuật	3		R						R		2R
36	Nuôi trồng thủy sản	3			I		R					1I+1R
37	Hóa phân tích	3						M		I		1M+1I
38	Hóa lý-hóa keo	3					M			I		1M+1I
39	Hóa sinh học thực phẩm	4					M			I		1M+1I
40	Hóa học thực phẩm	2					M			I		1M+1I
41	Dinh dưỡng học	2					M			I		1M+1I
42	Vi sinh thực phẩm	4					M		R	I		1M+1R+1I
43	Kỹ thuật thực phẩm	4					M					1M
44	Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm	4						R	M			1R+1M
45	Thực tập phân tích chất lượng thực phẩm tại doanh nghiệp ^{MP}	3							M			1M
46	Tiếng Anh chuyên ngành CBTS	2			I							1I
47	Ứng dụng công nghệ thông tin trong CBTS	3			R	I						1R+1I

48	Kỹ thuật lạnh cơ sở	3				I	I					2I
49	Kỹ thuật lạnh ứng dụng	3				I	I					2I
50	Phụ gia thực phẩm	2*					x		x			x
51	Vật lý thực phẩm	2*					x					x
52	Ngư loại học	2*				x						x
53	Nguyên liệu thủy sản	3				R	R	M		R		3R+1M
54	Công nghệ lạnh và lạnh đông thủy sản	3				R	M			R		2R+1M
55	Công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản (2LT+1TH)	3					M			R		1R+1M
56	Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản (3LT+2TH)	5					M			R		1R+1M
57	Tận dụng nguyên liệu còn lại trong chế biến thủy sản (2LT+1TH)	3					M			R	R	1M+2R
58	Vệ sinh, an toàn th.phẩm	2				R			R			2R
59	QL chất lượng thực phẩm	2				R			R			2R
60	T.tập sản xuất ^{MP} (12 tuần)	3				R	M					1R+1M
61	Thực tập quản lý sản xuất ^{MP} (8 tuần)	2				R		M			I	1R+1M+1I
62	T.bị chế biến thực phẩm	3					R				I	1R+1I
63	Phát triển sản phẩm từ TS	3					M					1M
64	Thiết kế dây chuyền CN	2					R				I	1R+1I
65	Đồ án thiết kế dây chuyền công nghệ	1				I	R		I		I	1R+3I
66	C.nghệ chế biến rong biển	2					x			x		x
67	Sản xuất sạch hơn trong Chế biến thủy sản	2					x			x		x
68	Kỹ thuật SX bột cá, dầu cá	2					x			x		x
69	Bao gói thực phẩm	2				x	x					x
70	Văn hóa ẩm thực	2	x				x					x
71	Truy xuất nguồn gốc TP	2				x			x			x
72	Phân tích nguy cơ trong công nghiệp thực phẩm	2				x			x			x
73	Cấp nước và xử lý nước thải trong chế biến TS	2							x		x	x
74	Marketing căn bản	2				R	I					1R+1I
75	Quản trị học	2				I			R			1R+1I
76	Đồ án PP NCKH	2					R			I		1R+1I
77	Tổ chức và quản lý SX	3				R				M		1M+1R
78	An toàn lao động trong công nghiệp thực phẩm	2							R		I	1R+1I
	Tốt nghiệp	10				M	M	M	M		M	5M
	Tổng		8M	8I+6R+4M	2I+1R+5M	6I+8R+1M	4I+8R+13M	6M	2I+5R+1M	7I+6R+1M	5I+1R+1M	
	Chuẩn đầu ra (PLOs)		1	2	3	4	5	6	7	8	9	

Ghi chú: I (Introduction): HP cung cấp kiến thức nền tảng cho PLO đó, hỗ trợ đạt được PLO đó ở mức giới thiệu/bắt đầu); R (Reinforced): HP cung cấp kiến thức nâng cao và kỹ năng ban đầu nhằm củng cố và hỗ trợ một phần cho PLO đó; M (Master): HP cung cấp kiến thức chuyên sâu và giúp hình thành kỹ năng nghề nghiệp cho PLO tương ứng.

7.4. Cách thức đánh giá kết quả học tập

Theo quy chế đào tạo trình độ đại học hiện hành của Trường Đại học Nha Trang.

VIII. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN VÀ TỔ CHỨC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Mỗi năm học, Nhà trường tổ chức 3 học kỳ, bao gồm hai học kỳ chính và một học kỳ phụ (học kỳ hè).

Nhà trường công bố kế hoạch học tập của cả năm học trước khi năm học mới bắt đầu.

Căn cứ kế hoạch học tập theo từng năm học/học kỳ và kế hoạch đào tạo theo thời gian của chương trình đào tạo, Phòng Đào tạo Đại học và Cố vấn học tập tư vấn sinh viên đăng ký các học phần bắt buộc và lựa chọn các học phần tự chọn phù hợp.

IX. HOẠT ĐỘNG HỖ TRỢ SINH VIÊN

Trong quá trình thực hiện khoá học, sinh viên được hỗ trợ nhiều hoạt động từ Khoa/Viện, Bộ môn, Trung tâm Hỗ trợ việc làm và khởi nghiệp, và Tập đoàn thủy sản Minh Phú, cụ thể:

- Tham quan thực tế tại cơ sở sản xuất của Tập đoàn Minh Phú ngay sau khi nhập học;
- Ở ký túc xá miễn phí nếu sinh viên có nhu cầu;
- Mượn và đọc tài liệu miễn phí; sử dụng wifi miễn phí trong toàn trường;
- Tham gia các hoạt động ngoại khóa, các hoạt động Đoàn thanh niên và Hội sinh viên tổ chức; các CLB chuyên môn, kỹ năng mềm;
- Được sử dụng các dịch vụ khác như nước uống, căn tin, y tế,...

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

Mai

Mai Thị Tuyết Nga

BAN CHỦ NHIỆM CTĐT

Huy

Huyền Nguyễn Duy Bảo

HIỆU TRƯỞNG

[Signature]

HỖ PHÁT TRIỂN CTĐT

[Signature]
