

Số: 1220 /QĐ-ĐHNT

Khánh Hòa, ngày 16 tháng 11 năm 2021

QUYẾT ĐỊNH

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

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Căn cứ Nghị quyết số 340/NQ-ĐHNT ngày 24/3/2021 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 07/9/2019 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 1222/QĐ-ĐHNT ngày 02/10/2020 của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang về việc kiện toàn Hội đồng và Ban Thư ký phát triển chương trình đào tạo, các Tiểu ban liên ngành và Ban chủ nhiệm chương trình đào tạo trình độ đại học;

Xét đề nghị của Chủ tịch Hội đồng phát triển chương trình đào tạo trình độ đại học và Trường phòng Đào tạo Đại học.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Công nghệ chế biến thủy sản, mã số: 7540105 (2 chuyên ngành: Công nghệ chế biến thủy sản; Công nghệ sau thu hoạch).

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

Điều 3. Chương trình đào tạo này áp dụng từ Khóa 63.

Điều 4. 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. / *Trang Sĩ Trung*

Nơi nhận:

- Như Điều 4;
- Lưu: VT, ĐTDH.

HIỆU TRƯỞNG



Trang Sĩ Trung



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

NGÀNH: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN

(Ban hành kèm theo Quyết định số 122/QĐ-ĐHNT ngày 16 tháng 11 năm 2021 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 (2 chuyên ngành: Công nghệ chế biến thủy sản; Công nghệ sau thu hoạch)
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 năm
h) Ngôn ngữ đào tạo	Tiếng Việt
i) Tên văn bằng tốt nghiệp	Cử nhân Công nghệ chế biến thủy sản
j) Thời gian cập nhật, điều chỉnh CTĐT	11/2021

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

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 một giảng viên/tư vấn viên tại:

1. Cơ sở sản xuất, kinh doanh và dịch vụ liên quan đến thực phẩm - thủy sản;
2. Cơ quan/tổ chức phân tích, kiểm định chất lượng vệ sinh và an toàn thực phẩm - thủy sản;
3. Cơ quan/tổ chức quản lý nhà nước về thực phẩm-thủy sản;
4. Viện/cơ sở nghiên cứu thực phẩm-thủy sản;
5. Cơ quan/tổ chức tư vấn ngành thực phẩm - thủy sản;
6. 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	- 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	39,6	55	36,9	4	2,7
1	Xã hội, Nhân văn và Nghệ thuật	18	12,1	18	12,1	0	0,0
2	Toán, Tin học, Tự nhiên, Công nghệ và Môi trường	22	14,8	20	13,4	2	1,3
3	Ngoại ngữ	8	5,4	8	5,4	0	0,0
4	Thể chất và Quốc phòng – An ninh	11	7,4	9	6,0	2	1,3
II	Giáo dục chuyên nghiệp	90	60,4	78	52,3	12	8,1
1	Cơ sở ngành	35	23,5	33	22,1	2	1,3
2	Ngành	38	25,5	28	18,8	10	6,7
3	Bổ trợ (nếu có)	7	4,7	7	4,7	0	0,0
4	Tốt nghiệp	10	6,7	10	6,7	0	0,0
	Tổng cộng	149	100	133	89,3	16	10,7

VII. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

7.1. Khung chương trình đào tạo

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Phân bố thời lượng		HP tiên quyết	HP song hành	Phân bố từng Học kỳ							
				LT	TH			1	2	3	4	5	6	7	8
TỔNG SỐ TÍN CHỈ			149												
							Bắt buộc	21	19	21	19	20	6	9	10
							Tự chọn	-	3*	1*	2*	2*	4*	4*	-
I	Giáo dục tổng quát		59												
I.1	Xã hội, Nhân văn và Nghệ thuật		18												
Các HP bắt buộc			18					5	5	2	2	2		2	
1	POL307	Triết học Mác - Lênin	3	45			-	3							
2	POL309	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	30			1				2				
3	POL308	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	30			1			2					
4	POL333	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	30			2,3				2				
5	POL310	Lịch sử Đảng Cộng sản VN	2	30			2,3							2	
6	SSH313	Pháp luật đại cương	2	30			-	2							
7	SSH378	Tư duy phản biện	3	45			-		3						
8	SSH379	Ngôn ngữ học thuật	2	30			-		2						
I.2	Toán, Tin học, Tự nhiên, Công nghệ và Môi trường		23												
Các HP bắt buộc			20					10	7	3					
9	MAT327	Toán 1	3	45			-	3							
10	MAT328	Toán 2	2	30			-		2						
11	MAT322	Xác suất -thống kê	3	45			9			3					
12	CHE386 CHE387	Hóa học đại cương A (3LT+1TH)	4	45	15		-	4							
13	BIO321	Sinh học đại cương B	2	30			-		2						
14	SOT382	Tin học đại cương B (1LT+2TH)	3	15	30		-	3							
15	PHY310	Vật lý đại cương 1	3	45			-		3						
Các HP tự chọn			2*						2*						
16	SSH383	Khởi nghiệp và đổi mới sáng tạo	2*	30			-		2*						
17	MKT372	Nhập môn Marketing	2*	30			-		2*						
I.3	Ngoại ngữ		8					4	4						
18		Ngoại ngữ B1.1	4	60			-	4							
19		Ngoại ngữ B1.2	4	60			21		4						
I.4	Thể chất và Quốc phòng - An ninh		11												
Các HP bắt buộc			9					1							
20	QPAD011	Đường lối QP&AN của ĐCSVN	3	45				8 ¹							
21	QPAD02	Công tác QP & AN	2	30											
22	QPAD033	Quân sự chung	1	15											
23	QPAD044	KT c.đầu bộ binh và chiến thuật	2	10	20										

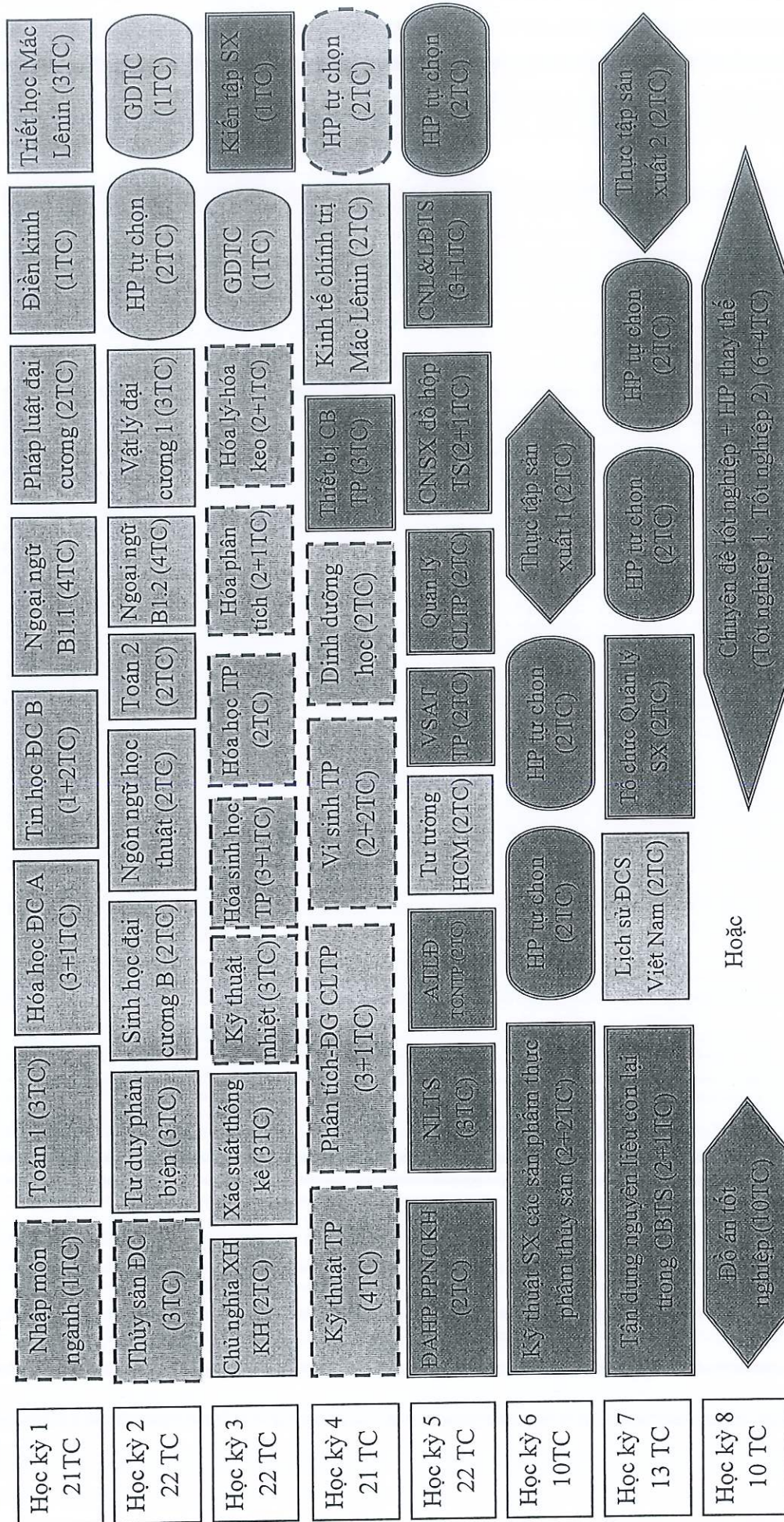
¹ Nhóm học phần QP-AN được bố trí học tập trung thời gian ngắn từ học kỳ 1 - 4 (không tính vào số tín chỉ từng học kỳ).

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Phân bố thời lượng		HP tiên quyết	HP song hành	Phân bố từng Học kỳ									
				LT	TH			1	2	3	4	5	6	7	8		
24	85065	Điền kinh	1	5	10			1									
Các HP tự chọn			2*							<i>1*</i>	<i>1*</i>						
25	85097	Bóng đá	<i>1*</i>	5	10					<i>1*</i>							
26	85098	Bóng chuyền	<i>1*</i>	5	10					<i>1*</i>							
27	85105	Cầu lông	<i>1*</i>	5	10					<i>1*</i>							
28	85108	Taekwondo	<i>1*</i>	5	10						<i>1*</i>						
29	85066	Boi lội	<i>1*</i>	5	10						<i>1*</i>						
30	851111	Aerobic	<i>1*</i>	5	10						<i>1*</i>						
II	Giáo dục chuyên nghiệp		90														
II.1	Cơ sở ngành		35														
Các HP bắt buộc			33						1	3	15	14					
31		Nhập môn ngành	1	15		-			1								
32		Kỹ thuật nhiệt	3	45		-					3						
33		Thủy sản đại cương	3	45		-				3							
34		Hóa phân tích (2LT+1TH)	3	30	15	12					3						
35		Hóa lý-hóa keo (2LT+1TH)	3	30	15	12					3						
36		Hóa sinh học thực phẩm (3LT+1TH)	4	30	15	12					4						
37		Hóa học thực phẩm	2	30		12					2						
38		Dinh dưỡng học	2	30		37						2					
39		Vi sinh thực phẩm (2LT+2TH)	4	30	30	13						4					
40		Kỹ thuật thực phẩm	4	60		15						4					
41		Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm (3LT+1TH)	4	45	15	34						4					
Các HP tự chọn			2*										2*				
42		Tiếng Anh chuyên ngành	<i>2*</i>	30		19							<i>2*</i>				
43		Hóa vô cơ	<i>2*</i>	30		12							<i>2*</i>				
44		Phụ gia thực phẩm	<i>2*</i>	30		12							<i>2*</i>				
45		Vật lý thực phẩm	<i>2*</i>	30		15							<i>2*</i>				
46		Hóa hữu cơ	<i>2*</i>	30		12							<i>2*</i>				
47		Quy hoạch và phát triển thủy sản	<i>2*</i>	30		-							<i>2*</i>				
48		Ngư loại học	<i>2*</i>	30		-							<i>2*</i>				
II.2	Ngành		38														
Các HP bắt buộc			28									3	14	6	5		
49		Nguyên liệu thủy sản	3	45		39,41								3			
50		Công nghệ lạnh và lạnh đông thủy sản (3LT+1TH)	4	45	15	49								4			
51		Công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản (2LT+1TH)	3	30	15	40,49								3			
52		KT sản xuất các sản phẩm thực phẩm thủy sản (2LT+2TH)	4	30	30	40,49									4		

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Phân bố thời lượng		HP tiên quyết	HP song hành	Phân bố từng Học kỳ									
				LT	TH			1	2	3	4	5	6	7	8		
53		Tận dụng nguyên liệu còn lại trong chế biến thủy sản (2LT+1TH)	3	30	15	49										3	
54		Vệ sinh, an toàn thực phẩm	2	30		36,38,39,41	55						2				
55		Quản lý chất lượng thực phẩm	2	30		36,38,39,41	54						2				
56		Thực tập sản xuất 1 (8 tuần)	2		30	50								2			
57		Thực tập sản xuất 2 (8 tuần)	2		30	50-55										2	
58		Thiết bị chế biến thực phẩm	3	45		40					3						
Các HP tự chọn			10										2*	4*	4*		
59		Phát triển sản phẩm từ thủy sản	2	30		40,49										2	
60		Công nghệ chế biến rong biển	2	30		40,49								2			
61		Sản xuất sạch hơn trong Chế biến thủy sản	2	30		56								2			
62		Kỹ thuật sản xuất bột cá, dầu cá	2	30		40,49										2	
63		Bao gói thực phẩm	2	30		39								2			
64		Văn hóa ẩm thực	2	30		-										2	
65		Truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2	30		39,41						2					
66		Thiết kế dây chuyền công nghệ	2	30		56										2	
67		Phân tích nguy cơ trong công nghiệp thực phẩm	2	30		55						2					
68		Cấp nước và xử lý nước thải	2	30		36,39,41								2			
II.3	Bổ trợ		7										1	4	2		
69		Kiến tập sản xuất (2 tuần)	1		15	-						1					
70		Đề án Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	30		40	49					2					
71		Tổ chức và quản lý sản xuất	2	30		-										2	
72		An toàn lao động trong công nghiệp thực phẩm	2	30		-						2					
II.4	Tốt nghiệp		10														10
		Đề án tốt nghiệp	10														10
		<i>Đối với sinh viên không làm Đề án tốt nghiệp</i>															
		Chuyên đề tốt nghiệp 1	5														5
		Chuyên đề tốt nghiệp 2	5														5

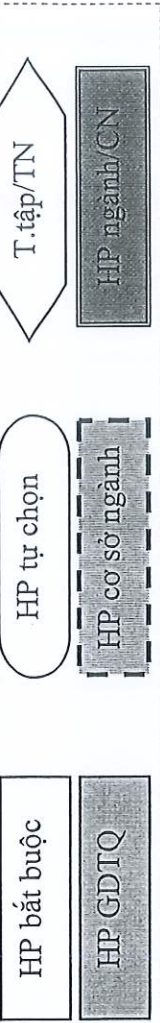
Ghi chú: Các tín chỉ có dấu "*" là của HP tự chọn

7.2. Lưu đồ đào tạo



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

(2) Chi thị màu/viền:



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	10	11		
I	Giáo dục tổng quát														
I.1	Xã hội, Nhân văn và Nghệ thuật														
1	Triết học Mác – Lênin	3	M	I											1I+1M
2	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2	M	I											1I+1M
3	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	M	I											1I+1M
4	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	M	I											1I+1M
5	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	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
I.2	Toán, Tin học, Tự nhiên, CN&MT														
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 (3LT+1TH)	4		M											1M
13	Sinh học đại cương B	2		M											1M
14	Tin học đại cương B (1LT+2TH)	3			M										1M
15	Vật lý đại cương 1	3		R											1R
16	Khởi nghiệp và đổi mới sáng tạo	2		x	x										x
17	Nhập môn Marketing	2		x						x					x
I.3	Ngoại ngữ														
18	Ngoại ngữ 1	4		I	M										1I+1M
19	Ngoại ngữ 2	4		I	M										1I+1M
I.4	Thể chất và QP-AN														
20	Đường lối QP&AN của ĐCSVN	3													
21	Công tác quốc phòng và an ninh	2	M												1M
22	Quân sự chung	1													
23	KT chiến đấu bộ binh và chiến thuật	2													
24	Điền kinh	1													
25	Bóng đá	1													
26	Bóng chuyền	1													
27	Cầu lông	1	M												1M
28	Taekwondo	1													
29	Bơi lội	1													
30	Aerobic	1													
II	Giáo dục chuyên nghiệp														
II.1	Cơ sở ngành														
31	Kỹ thuật nhiệt	3		R			R								2R
32	Nhập môn ngành	1				I	I			I					3I
33	Thủy sản đại cương	3				I	I			I					3I
34	Hóa phân tích (2LT+1TH)	3		R											1R
35	Hóa lý-hóa keo (2LT+1TH)	3		R											1R
36	Hóa sinh học thực phẩm (3LT+1TH)	4		M								R			1R+1M
37	Hóa học thực phẩm	2		M								R			1R+1M
38	Dinh dưỡng học	2		M								R			1R+1M

TT	Tên học phần	Số TC	Mức tương thích với chuẩn đầu ra (PLOs)											Tổng
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
39	Vi sinh thực phẩm (2LT+2TH)	4		M								R		1R+1M
40	Kỹ thuật thực phẩm	4		R			R					R		3R
41	Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm (3LT+1TH)	4							M			R		1R+1M
42	Tiếng Anh chuyên ngành	2			x			x						x
43	Hóa vô cơ	2		x								x		x
44	Phụ gia thực phẩm	2					x				x	x		x
45	Vật lý thực phẩm	2		x			x					x		x
46	Hóa hữu cơ	2		x										x
47	Quy hoạch và phát triển thủy sản	2				x				x				x
48	Ngư loại học (2LT-1LT)	2				x			x					x
II.2 Ngành														
49	Nguyên liệu thủy sản	3				M	R		R		R	M		3R+2M
50	CN lạnh và lạnh đông thủy sản (3LT+1TH)	4					M		R		R	M		2R+2M
51	CN sản xuất đồ hộp thủy sản (2LT+1TH)	3					M		R		R	M		2R+2M
52	KT sản xuất các SP thủy sản (2LT+2TH)	4					M		R		R	M		2R+2M
53	Tận dụng nguyên liệu còn lại trong chế biến thủy sản (2LT+1TH)	3					M		R		R	M		2R+2M
54	Vệ sinh, an toàn thực phẩm	2									M	R		1R+1M
55	Quản lý chất lượng thực phẩm	2									M	R		1R+1M
56	Thực tập sản xuất 1 (8 tuần)	2				R	R	R	R	R	R	R	R	8R
57	Thực tập sản xuất 2 (8 tuần)	2				M	M	R	M	M	M	M	M	1R+7M
58	Thiết bị chế biến thực phẩm	3					R					R		2R
59	Phát triển sản phẩm từ thủy sản	2						R	R		x	x		2R
60	Công nghệ chế biến rong biển	2					M		x		x	x		1M
61	Sản xuất sạch hơn trong chế biến thủy sản	2										x	R	R
62	Kỹ thuật sản xuất bột cá, dầu cá	2					M		x		x	x		1M
63	Bao gói thực phẩm	2					R				R	x		2R
64	Văn hóa ẩm thực	2					x					x		x
65	Truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2				R	x				R	x		2R
66	Thiết kế dây chuyền công nghệ	2					x			x		x		x
67	Đánh giá nguy cơ trong công nghiệp thực phẩm	2									x	x		x
68	Cấp nước và xử lý nước thải	2										x	R	R
II.3 Bổ trợ														
69	Kiến tập sản xuất (2 tuần)	1				I	I				I			3I
70	Đồ án học phần Phương pháp NCKH	2		R	R			M	M					2R+2M
71	Tổ chức và quản lý sản xuất	2								M		R	R	2R+1M
72	An toàn LD trong công nghiệp thực phẩm	2					R				R	R		3R
II.4 Tốt nghiệp														
	Tổng		8M	8I+ 9R+ 8M	1R+ 5M	3I+ 2R+ 3M	3I+ 7R+ 8M	3R+ 2M	7R+ 4M	1R+ 2M	3I+ 9R+ 4M	12R+ 6M	4R+ 2M	
	Chuẩn đầu ra		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	

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 và Trung tâm Quan hệ doanh nghiệp & Hỗ trợ sinh viên, cụ thể:

- Tham quan thực tế tại cơ sở sản xuất ngay sau khi nhập học;
- Ở ký túc xá 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

Vũ Ngọc Bảo

HIỆU TRƯỞNG



BAN CHỦ NHIỆM CTĐT

Huỳnh Nguyễn Duy Bảo

HD PHÁT TRIỂN CTĐT

Quách Hoài Nam