BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Số: 1243/QĐ-ĐHNT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Khánh Hòa, ngày 04 tháng 9 năm 2023

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 155CP ngày 16/8/1966 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 24/3/2021 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 406/QĐ-ĐHNT ngày 03/4/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang về việc ban hành Quy định mở ngành và phát triển chương trình đào tạo của Trường Đại học Nha Trang;

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 trình độ đại học liên thông từ trung cấp 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 chủ nhiệm chương trình đào tạo và các ông/bà Trưởng đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:
- Như Điều 4;
- Lưu: VT, ĐTĐH.

HIỆU TRƯỞNG

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Trang Sĩ Trung

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN

(Kèm theo Quyết định số 1243/QĐ-ĐHNT ngày 04 tháng 9 năm 2023 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**
c) Ngành đào tạo	**Công nghệ chế biến thủy sản** *(Fish Processing Technology)*
d) Mã số ngành đào tạo	**7540105**
e) Trình độ đào tạo	**Đại học (Liên thông từ trung cấp)**
f) Hình thức đào tạo	**Chính quy, vừa làm vừa học**
g) Thời gian đào tạo	**2,5 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	**8/2023**

II. MỤC TIÊU CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

2.1. Mục tiêu của chương trình đào tạo

1. 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;

2. 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;

3. 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;

4. 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;

5. 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				
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

Sau khi học xong chương trình đào tạo ngành Công nghệ chế biến thủy sản, người học có những phẩm chất và năng lực sau:

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 ngoại ngữ tối thiểu bậc 3/6 theo Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng công nghệ thông tin cơ bản để tiếp cận giải quyết các vấn đề trong cuộc sống và công việc chuyên môn;

4. PLO4. Vận dụng kiến thức chuyên môn để quản lý chuỗi cung ứng nguyên liệu trong công nghệ chế biến thủy sản;

5. PLO5. Vận dụng kiến thức chuyên ngành để chế biến các sản phẩm từ thủy sản (công nghệ lạnh đông, công nghệ đồ hộp, công nghệ chế biến các sản phẩm thực phẩm thủy sản, tận dụng nguyên liệu còn lại từ quá trình chế biến thủy sản);

6. PLO6. Nghiên cứu và phát triển sản phẩm từ nguyên liệu thủy sản;

7. PLO7. Thực hiện phân tích, đánh giá chất lượng nguyên liệu và sản phẩm thủy sản;

8. PLO8. Tham gia quản lý, điều hành sản xuất trong cơ sở chế biến thủy sản;

9. PLO9. Tham gia thực hiện các hoạt động đảm bảo chất lượng, vệ sinh và an toàn thực phẩm thủy sản tại cơ sở sản xuất và kinh doanh thủy sản;

10. PLO10. Tham gia tư vấn, đào tạo chuyên môn về công nghệ chế biến thủy sản;

11. PLO11. 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 CTĐT Kỹ thuật cơ khí

PEOs	Chuẩn đầu ra – PLOs										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	x	x	x						x	x	
2		x		x	x	x	x	x		x	x
3			x	x	x	x	x	x	x	x	x
4		x	x	x	x	x		x			x
5			x	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. ĐỐI TƯỢNG TUYỂN SINH VÀ BỔ SUNG KIẾN THỨC

5.1. Danh mục ngành phù hợp, ngành gần

TT	Ngành đào tạo	Yêu cầu bổ sung kiến thức	Thâm niên công tác (năm)
1	**Ngành phù hợp**		
	1. Công nghệ chế biến thủy sản 2. Công nghệ thực phẩm 3. Công nghệ sau thu hoạch 4. Công nghệ bảo quản và chế biến lương thực, thực phẩm 5. Kỹ thuật chế biến món ăn	Không	Không
2	**Ngành gần**		
	1. Công nghệ sinh học 2. Kỹ thuật hóa hóa học	Có	Không
3	**Ngành khác/trái ngành**		
	1. Khối ngành kinh tế 2. Khối ngành kỹ thuật khác	Có	Không

5.2. Danh mục học phần bổ sung kiến thức

Người học sẽ học các học phần bổ túc kiến thức về giáo dục tổng quát/cơ sở gồm các học phần như sau:

TT.	Tên HP	Tín chỉ	Ghi chú
1.	Hóa đại cương	3	Nếu SV đã học những HP này và có minh chứng trong bảng điểm của bằng trung cấp sẽ không phải học bổ túc
2.	Thực hành hóa đại cương	1	
3.	Hóa hữu cơ	2	
4.	Thực hành hóa hữu cơ	1	
5.	Hóa sinh học thực phẩm	4	
6.	Vi sinh thực phẩm	4	
7.	Kỹ thuật nhiệt	3	
	Tổng	**18**	

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

Thông tin tuyển sinh	- Hình thức tuyển sinh: xét tuyển - Phạm vi tuyển sinh: trong cả nước - Đối tượng tuyển sinh: thí sinh tốt nghiệp Trung cấp nghề, Trung cấp chuyên nghiệp, Trung cấp
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

VII. 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**	**20**	**23,8**	**20**	**23,8**	**0**	**0**
1	**Giáo dục chính trị**	9	10,7	9	10,7	0	0
2	**Quốc phòng- An ninh**	3	3,6	3	3,6	0	0
3	**Ngoại ngữ**	8	9,5	8	9,5	0	0
II	**Giáo dục chuyên nghiệp**	**64**	**76,2**	**56**	**66,7**	**8**	**9,5**
1	Cơ sở ngành	26	31,0	24	28,5	2	2,4
2	Ngành	28	33,2	22	26,2	6	7,1
3	Tốt nghiệp	10	12,0	10	12,0	0	0
	Tổng cộng	**84**	**100**	**76**	**90,5**	**8**	**9,5**

VIII. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

8.1. Khung chương trình đào tạo

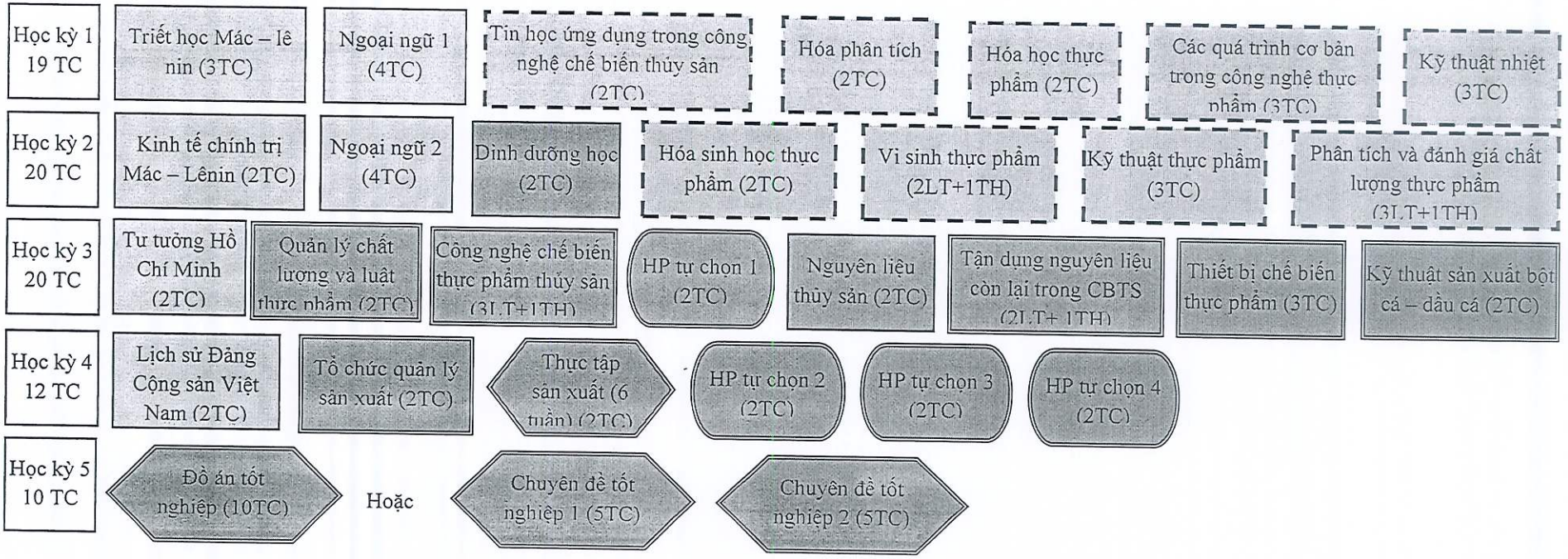
TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Phân bố thời lượng		HP tiên quyết	HP song hành	Phân bổ từng học kỳ				
				LT	TH			1	2	3	4	5
TỔNG SỐ TÍN CHỈ			**84**			**Bắt buộc**		**19**	**20**	**18**	**6**	**10**
						Tự chọn		**-**	**-**	***2****	***6****	**-**
I	**Giáo dục tổng quát**		**20**									
I.1	**Giáo dục chính trị**		**9**					**3**	**2**	**2**	**2**	
1.		Triết học Mác - Lênin	3	45				3				
2.		Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2	30		1			2			
3.		Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	30		1				2		
4.		Lịch sử ĐCS Việt Nam	2	30		2,3					2	
I.2	**Quốc phòng- An ninh**		**3**									
5.		Giáo dục Quốc phòng - An ninh	3	45				3^1				
I.3	**Ngoại ngữ**		**8**					**4**	**4**			
6.		Ngoại ngữ 1	4	45	15			4				
7.		Ngoại ngữ 2	4	45	15	6			4			
II	**Giáo dục chuyên nghiệp**		**64**									
II.1	**Cơ sở ngành**		**26**									
Các HP bắt buộc			**24**					**12**	**12**			
8.		Tin học ứng dụng trong công nghệ chế biến thủy sản	2					2				
9.		Hóa phân tích	2	30			8	2				

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Phân bố thời lượng		HP tiên quyết	HP song hành	Phân bổ từng học kỳ				
				LT	TH			1	2	3	4	5
10.		Kỹ thuật nhiệt	3	45		8		3				
11.		Hóa sinh học thực phẩm	2	30	15		10		2			
12.		Vi sinh thực phẩm (2LT+1TH)	3	30	15				3			
13.		Hóa học thực phẩm	2	30				2				
14.		Kỹ thuật thực phẩm	3	45		13			3			
15.		Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm (3LT+1TH)	4	45	15	14			4			
16.		Các quá trình cơ bản trong công nghệ thực phẩm	3	45				3				
Nhóm HP tự chọn			*2**							*2**		
17.		Con người và môi trường	*2**	30						*2**		
18.		Biến đổi khí hậu	*2**	30						*2**		
19.		Vật lý thực phẩm	*2**	30		14				*2**		
II.2	**Ngành**		**28**									
Các HP bắt buộc			**22**						**2**	**16**	**4**	
20.		Nguyên liệu thủy sản	2	30						2		
21.		Q.lý chất lượng và luật thực phẩm	2	30		8				2		
22.		Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản (3LT+1TH)	4	45	15		25			4		
23.		Tận dụng nguyên liệu còn lại trong CBTS	3	30	15	25				3		
24.		Thiết bị chế biến thực phẩm	3	45						3		
25.		Kỹ thuật sản xuất bột cá - dầu cá	2	30			30			2		
26.		Dinh dưỡng học	2	30					2			
27.		Tổ chức quản lý sản xuất	2	30		23					2	
28.		Thực tập sản xuất (6 tuần)	2	20							2	
Nhóm HP tự chọn			*6**								*6**	
29.		Công nghệ chế biến rong biển	*2**	30							*2**	
30.		Ứng dụng công nghệ sinh học trong thực phẩm	*2**	30							*2**	
31.		Tiếng Anh chuyên ngành	*2**	30		25					*2**	
32.		Sản xuất sạch hơn trong CBTS	*2**	30							*2**	
33.		Thiết kế dây chuyền công nghệ	*2**	30							*2**	
34.		Marketing căn bản	*2**	30							*2**	
35.		Văn hoá ẩm thực	*2**	30							*2**	
36.		Bao gói thực phẩm	*2**	30							*2**	
37.		Truy xuất nguồn gốc thực phẩm	*2**	30							*2**	
II.3	**Tốt nghiệp**		**10**									**10**
38.		Đồ án tốt nghiệp	10									10
Đối với SV không làm Đồ án tốt nghiệp												
39.		Chuyên đề tốt nghiệp 1	5									5
40.		Chuyên đề tốt nghiệp 2	5									5

– Các tín chỉ có dấu "" là của HP tự chọn.*

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

8.2. Lưu đồ đào tạo



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

HP bắt buộc | HP tự chọn | T.tập/TN

(2) Chỉ thị màu/viền:

Khối KT chung | Khối KT cơ sở | Khối KT CN

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

TT	Tên học phần	Số TC	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	R	I										1R+1I
2.	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	R	I										1R+1I
3.	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	R	I										1R+1I
4.	Lịch sử ĐCS Việt Nam	2	R	I										1R+1I
I.3	**Quốc phòng – An ninh**													1R+1I
5.	Giáo dục quốc phòng – An ninh	3	R											
I.4	***Ngoại ngữ***													1M
6.	Ngoại ngữ 1	4		I	R			I			R			2I+2R
7.	Ngoại ngữ 2	4		I	R			I			R			2I+2R
II	**Giáo dục chuyên nghiệp**													
II.1	***Cơ sở ngành***													
8.	Tin học ứng dụng trong công nghệ chế biến thủy sản	2				R		I		R				I+2R
9.	Hóa phân tích	2				M		I		R				I+R+M
10.	Kỹ thuật nhiệt	3				M	R	I		R				I+2R+M
11.	Hóa sinh học thực phẩm	2				M	R	R	R	I				I+3R+M
12.	Vi sinh thực phẩm	3					R	R	I		R	I		2I+3R
13.	Hóa học thực phẩm	2				M	R	I	I	I	M			3I+1R+2M
14.	Kỹ thuật thực phẩm	3				R	R							2R
15.	Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm	4				R	R	R	I					1I+3R
16.	Các quá trình cơ bản trong công nghệ thực phẩm	3				R		I	I					2I+1R
17.	*Con người và môi trường*	*2*				*x*	*x*	*x*	*x*					*x*

18.	*Biến đổi khí hậu*	*2*				*x*		*x*		*x*	*x*			*x*
19.	*Vật lý thực phẩm*	*2*				*x*	*x*	*x*	*x*	*x*	*x*			*x*
II.3	***Ngành***													
20.	Nguyên liệu thủy sản	2		I		R	R	I	R					2I+3R
21.	Quản lý chất lượng và luật thực phẩm	2				M	M		I	R	R			1I+2R+2M
22.	Công nghệ chế biến thực phẩm TS	4				M	M		R	R			R	3R+2M
23.	Tận dụng nguyên liệu còn lại trong CBTS	3					M	R		R			R	3R+1M
24.	Thiết bị chế biến thực phẩm	3						M		R				1R+1M
25.	Kỹ thuật sản xuất bột cá – dầu cá	2						M		R				1R+1M
26.	Dinh dưỡng học	2				M	R	I	I	I				3I+1R+1M
27.	Tổ chức quản lý sản xuất	2				M	M	I	R	R	R	R	R	1I+5R+2M
28.	Thực tập sản xuất (6 tuần)	2				M	R		R	M			R	3R+2M
29.	*Công nghệ chế biến rong biển*	*2*						*x*		*x*				*x*
30.	*Ứng dụng công nghệ sinh học trong thực phẩm*					*x*		*x*	*x*	*x*				*x*
31.	*Tiếng Anh chuyên ngành*				*x*	*x*				*x*				*x*
32.	*Sản xuất sạch hơn trong CBTS*										*x*		*x*	*x*
33.	*Thiết kế dây chuyền công nghệ*										*x*		*x*	*x*
34.	*Marketing căn bản*			*x*						*x*				*x*
35.	*Văn hoá ẩm thực*					*x*		*x*						*x*
36.	*Bao gói thực phẩm*						*x*	*x*			*x*	*x*		*x*
37.	*Truy xuất nguồn gốc thực phẩm*					*x*	*x*				*x*	*x*		*x*
II.4	***Tốt nghiệp***			R	R	M	M	M	M	M	R	R		4R+5M
	Tổng		**5R**	**7I+1R**	**3R**	**5R+10M**	**9R +5M**	**10I+4R +3M**	**6I+5R+ 1M**	**3I+9R +2M**	**6R+1M**	**1I+2R**	**6R**	
	Chuẩn đầu ra		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	

8.4. 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.

IX. 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, Trung tâm Đào tào – Bồi dưỡng 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.

X. 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 Hỗ trợ việc làm và Khởi nghiệp, 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	BAN CHỦ NHIỆM CTĐT
PGS.TS. Mai Thị Tuyết Nga	PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo

HIỆU TRƯỞNG

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Trang Sĩ Trung