BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Số: 1245/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 đại học ngành **Công nghệ thực phẩm**, mã số **7540101**.

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 THỰC PHẨM

(Kèm theo Quyết định số 1245/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	**Công nghệ thực phẩm**
b) Tên chương trình	**Công nghệ thực phẩm**
c) Ngành đào tạo	**Công nghệ thực phẩm**
d) Mã số ngành đào tạo	**7540101**
e) Trình độ đào tạo	**Đại học (Liên thông từ đại học)**
f) Hình thức đào tạo	**Chính quy, vừa làm vừa học**
g) Thời gian đào tạo	**1,5 năm**
h) Ngôn ngữ đào tạo	**Tiếng Việt**
i) Tên văn bằng tốt nghiệp	**Cử nhân Công nghệ thực phẩm**
j) Thời gian cập nhật, điều chỉnh CTĐT	**5/2023**

II. MỤC TIÊU CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

2.1. Mục tiêu của chương trình đào tạo

1. PEO1: Có kiến thức nền tảng và chuyên sâu về công nghệ thực phẩm, phát triển sản phẩm, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo hướng bền vững;

2. PEO2: Có kỹ năng và tay nghề chuyên môn về công nghệ thực phẩm để làm việc hiệu quả tại các đơn vị hoạt động trong lĩnh vực thực phẩm (tại các đơn vị đào tạo, nghiên cứu, sản xuất, chế biến và quản lý);

3. PEO3: Có năng lực nghiên cứu và ứng dụng khoa học công nghệ để giải quyết vấn đề trong lĩnh vực thực phẩm;

4. PEO4: Có 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
1. Bản lĩnh chính trị, ý thức trách nhiệm, đạo đức, thẩm mỹ và sức khỏe				
2. Kiến thức nền tảng và chuyên sâu về nghề nghiệp	x		x	
3. Kỹ năng mềm và kỹ năng chuyên môn phù hợp với nghề nghiệp	x	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

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 Công nghệ thực phẩm, sinh viên có khả năng:

1. PLO1: Vận dụng kiến thức cơ sở và chuyên ngành vào thực tiễn ngành nghề thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm;

2. PLO2: Triển khai nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm theo hướng bền vững;

3. PLO3: Quản lý và đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm như tư vấn, phân tích, đánh giá, kiểm soát các chỉ tiêu chất lượng, an toàn thực phẩm;

4. PLO4: Quản lý, điều hành sản xuất trong cơ sở chế biến thực phẩm;

5. PLO5: Triển khai các hoạt động đảm bảo an toàn và vệ sinh lao động tại các cơ sở sản xuất thực phẩm;

6. PLO6: Tư vấn, đào tạo chuyên môn về công nghệ thực phẩm;

7. PLO7: Vận dụng được kiến thức chuyên môn trong nghiên cứu khoa học và giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực thực phẩm.

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
1	x						
2	x	x	x	x	x	x	
3		x					x
4	x				x	x	x

IV. VỊ TRÍ VIỆC LÀM

Sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm 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 trợ giảng/tư vấn viên tại:

1. Cơ sở sản xuất, kinh doanh và dịch vụ liên quan đến thực phẩm;

2. Cơ quan/tổ chức phân tích, kiểm định chất lượng vệ sinh và an toàn thực phẩm;

3. Cơ quan/tổ chức quản lý nhà nước về thực phẩm;

4. Viện/cơ sở nghiên cứu trong lĩnh vực thực phẩm;

5. Cơ quan/tổ chức tư vấn trong lĩnh vực thực phẩm;

6. Cơ sở đào tạo về lĩnh vực thực phẩm.

V. ĐỐI TƯỢNG TUYỂN SINH VÀ BỔ SUNG KIẾN THỨC

5.1. Danh mục ngành phù hợp, ngành khác

TT	Ngành đào tạo	Yêu cầu bổ sung kiến thức	Yêu cầu thâm niên công tác
1	**Ngành phù hợp**		
	Tất cả các ngành khối kỹ thuật công nghệ	Không	Không
2	**Ngành khác**		
	Các ngành kinh tế, khoa học xã hội và nhân văn	Có	Không

5.2. Danh mục học phần bổ sung kiến thức

Đối với người học thuộc đối tượng ngành khác sẽ học các học phần bổ túc kiến thức về giáo dục tổng quát gồm các học phần như sau:

TT	Tên học phần	Tín chỉ	Ghi chú
1	Hoá học đại cương A	3	
2	Thực hành Hoá học đại cương A	1	
3	Sinh học đại cương B	2	
4	Thực hành Sinh học đại cương	1	
Tổng		**07**	

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 đại học
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**	**0**	**0,0**	**0**	**0,0**	**0**	**0,0**
II	**Giáo dục chuyên nghiệp**	**50**	**100**	**44**	**88,0**	**6**	**12,0**
1	Cơ sở ngành	15	30,0	15	30,0	0	0
2	Ngành	25	50,0	19	38,0	6	12,0
3	Tốt nghiệp	10	20,0	10	20,0	0	0,0
	Tổng cộng	**50**	**100**	**44**	**88,0**	**6**	**12,0**

VIII. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

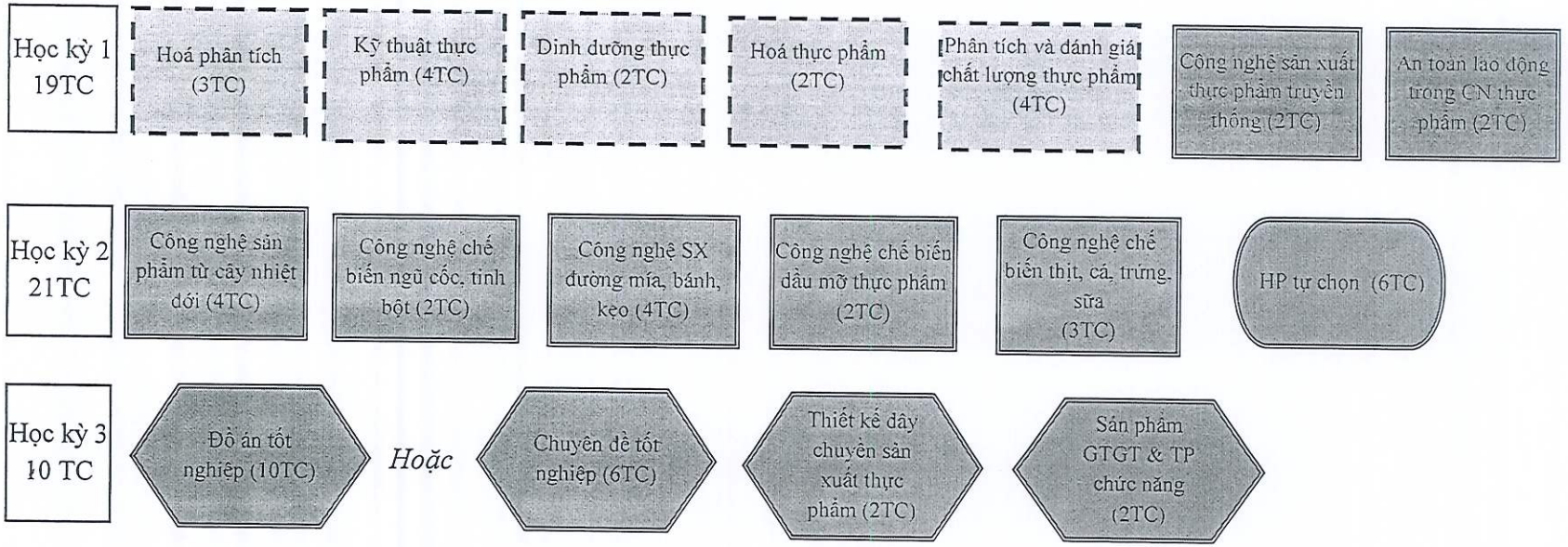
8.1. Khung chương trình đào tạo

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
TỔNG SỐ TÍN CHỈ			**50**			**Bắt buộc**		**19**	**15**	**10**
						Tự chọn		**-**	***6****	**-**
II	**Giáo dục chuyên nghiệp**		**50**							
II.1	**Cơ sở ngành**		**15**							
Các HP bắt buộc			**15**					**15**		
1.		Kỹ thuật thực phẩm	4	60				4		
2.		Hóa phân tích	3	45				3		

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
3.		Dinh dưỡng học	2	30				2		
4.		Hóa học thực phẩm	2	30				2		
5.		Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm	4	30	30			4		
II.2	**Ngành**		**25**							
Các HP bắt buộc			**19**					**4**	**15**	
6.		Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống	2	30				2		
7.		Công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo	4	45	15				4	
8.		Công nghệ chế biến ngũ cốc và tinh bột	2	30					2	
9.		Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa	3	30	15				3	
10.		Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm	2	30					2	
11.		Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ cây nhiệt đới	4	45	15				4	
12.		An toàn lao động trong công nghiệp thực phẩm	2	30				2		
Các HP tự chọn			*6**						*6**	
13.		*Phụ gia thực phẩm*	*2**	30					*2**	
14.		*Tin học ứng dụng trong công nghệ thực phẩm*	*2**	30					*2**	
15.		*Cấp nước và xử lý nước thải*	*2**	30					*2**	
16.		*Tiếng Anh chuyên ngành*	*2**	30					*2**	
II.3	**Tốt nghiệp**		**10**							**10**
17.		Đồ án tốt nghiệp	10							10
Đối với SV không làm Đồ án tốt nghiệp			10							
18.		Chuyên đề tốt nghiệp	6							6
19.		Thiết kế dây chuyền sản xuất thực phẩm	2							2
20.		Sản phẩm giá trị gia tăng & Thực phẩm chức năng	2							2

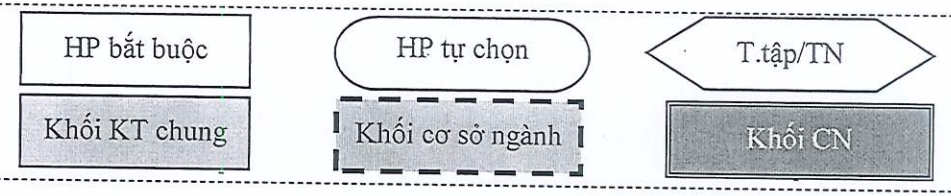
Ghi chú: Các tín chỉ có dấu "" là của HP tự chọn.*

8.2. Lưu đồ đào tạo



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

(2) Chỉ thị màu/viền:



8.3 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*	
II	**Giáo dục chuyên nghiệp**									
II.1	***Cơ sở ngành***									
1.	Hóa phân tích (LT+TH)	3	R		I					1I+1R
2.	Hóa học thực phẩm	2	R		R					2R
3.	Dinh dưỡng học	2	R							1R
4.	Kỹ thuật thực phẩm	4	R							1R
5.	Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm (LT+TH)	4	R		M					1R+1M
II.2	***Ngành***									
6.	Công nghệ sản phẩm từ cây nhiệt đới (LT+TH)	4	M					R	R	2R+1M
7.	Công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo (LT+TH)	4	M					R	R	2R+1M
8.	An toàn lao động trong công nghiệp thực phẩm	2					M			1M
9.	Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống	2	M					R	R	2R+1M
10.	Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa	2	R					R	R	3R
11.	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm	2	R					R	R	3R
12.	Công nghệ chế biến ngũ cốc và tinh bột	2	R					R	R	3R
13.	*Phụ gia thực phẩm*	*2*				*x*				*x*
14.	*Tin học ứng dụng trong công nghệ thực phẩm*	*2*				*x*				*x*
15.	*Cấp nước và xử lý nước thải*	*2*				*x*				*x*
16.	*Tiếng Anh chuyên ngành*	*2*				*x*				*x*
II.4	***Tốt nghiệp***	10	M	M	M	M	M	M	M	7M
	Tổng		**8R+4M**	**1M**	**1I+1R+1M**	**1M**	**2M**	**6R+1M**	**6R+1M**	
	Chuẩn đầu ra		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	

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 tạo & 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	BAN CHỦ NHIỆM CTĐT
PGS. TS. Mai Thị Tuyết Nga	PGS. TS. Vũ Ngọc Bội

HIỆU TRƯỞNG

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Trang Sĩ Trung