

Số: 1221/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 thực phẩm, mã số: 7540101 (2 chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm; Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm).

**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. / *chuu*

**Nơi nhận:**

- Như Điều 4;
- Lưu: VT, ĐTDH.

**HIỆU TRƯỞNG**



*Trang Thị Trung*



# CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

## NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo Quyết định số 1221/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 thực phẩm (2 chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm; Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm)
c) Ngành đào tạo	Công nghệ thực phẩm
d) Mã số ngành đào tạo	7540101
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 thực phẩm
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: 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;
- PEO3: Có kỹ năng và tay nghề chuyên môn về CNTP 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);
- PEO4: Có năng lực nghiên cứu và ứng dụng KH-CN để giải quyết vấn đề trong lĩnh vực thực phẩm;
- PEO5: 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	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	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 thực phẩm, sinh viên có khả năng:

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;

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;

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;

PLO4: Vận dụng kiến thức cơ sở và chuyên ngành vào thực tiễn ngành nghề thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm;

PLO5: Triển khai nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm theo hướng bền vững;

PLO6: 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;

PLO7: Quản lý, điều hành sản xuất trong cơ sở chế biến thực phẩm;

PLO8: Triển khai các hoạt động đảm bảo an toàn và vệ sinh lao động tại các cơ sở sản xuất thực phẩm;

PLO9: Tư vấn, đào tạo chuyên môn về công nghệ thực phẩm;

PLO10: Vận dụng được kiến thức chuyên môn trong NCKH 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	8	9	10
1	x	x	x							
2		x		x						
3				x	x	x	x	x	x	
4					x					x
5	x	x	x	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. QUY ĐỊNH TUYỂN SINH, ĐÀO TẠO VÀ TỐT NGHIỆP

<b>Thông tin tuyển sinh</b>	- 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
<b>Điều kiện nhập học</b>	Thí sinh đủ các điều kiện xét tuyển vào trường theo quy định hiện hành.
<b>Quy định đào tạo</b>	Chi tiết tại website: <a href="http://www.ntu.edu.vn">www.ntu.edu.vn</a>
<b>Điều kiện tốt nghiệp</b>	Chi tiết tại website: <a href="http://www.ntu.edu.vn">www.ntu.edu.vn</a>

#### 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 %
<b>I</b>	<b>Giáo dục tổng quát</b>	<b>59</b>	<b>39,6</b>	<b>53</b>	<b>35,6</b>	<b>6</b>	<b>4,0</b>
1	Xã hội, Nhân văn và Nghệ thuật	20	13,4	18	12,1	2	1,3
2	Toán, Tin học, Tự nhiên, Công nghệ và Môi trường	20	13,4	18	12,1	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	1,4
<b>II</b>	<b>Giáo dục chuyên nghiệp</b>	<b>90</b>	<b>60,4</b>	<b>79</b>	<b>53,0</b>	<b>11</b>	<b>7,4</b>
1	Cơ sở ngành	38	25,5	33	22,2	5	3,3
2	Ngành	27	18,1	23	15,4	4	2,7
3	Chuyên ngành/ngành phụ (nếu có)	15	10,1	13	8,7	2	1,4
5	Tốt nghiệp	10	6,7	10	6,7	0	0,0
	<b>Tổng cộng</b>	<b>149</b>	<b>100</b>	<b>132</b>	<b>88,6</b>	<b>17</b>	<b>11,4</b>

## 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
<b>TỔNG SỐ TÍN CHỈ</b>			149	<b>Bắt buộc</b>				23	18	16	15	19	8	15	10
				<b>Tự chọn</b>					4*		3*	2*	6*	2*	
I	Giáo dục tổng quát		59												
I.1	Xã hội, Nhân văn và Nghệ thuật		20												
<b>Các HP bắt buộc</b>			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 Việt Nam	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					
<b>Các HP tự chọn</b>			2										2*		
9.	SSH383	Khởi nghiệp và đổi mới sáng tạo	2	30										2*	
10.	ECS372	Nhập môn Kinh tế học	2	30										2*	
11.	BUA319	Nhập môn Quản trị học	2	30										2*	
12.	MKT372	Nhập môn Marketing	2	30										2*	
I.2	Toán, Tin học, Tự nhiên, Công nghệ và Môi trường		20												
<b>Các HP bắt buộc</b>			18					12	3	3					
13.	MAT327	Toán 1	3	45				3							
14.	MAT328	Toán 2	2	30					2						
15.	MAT322	Xác suất-Thống kê	3	45		13				3					
16.	CHE386	Hoá học đại cương A	3	45			17	3							
17.	CHE387	Thực hành Hoá học đại cương A	1		15		16		1						
18.	SOT382	Tin học đại cương B (LT+TH)	3	15	30			3							
19.	BIO321	Sinh học đại cương B	2	30				2							
20.	BIO322	T.hành Sinh học đại cương	1		15			1							
<b>Các HP tự chọn</b>			2						2*						
21.	ENE334	Biến đổi khí hậu	2	30					2*						
22.	ENE318	Môi trường và phát triển	2	30					2*						
I.3	Ngoại ngữ		8					4	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	
23.		Ngoại ngữ 1 (B2.1)	4	60				4								
24.		Ngoại ngữ 2 (B2.2)	4	60					4							
<b>I.4</b>	<b>Thể chất và Quốc phòng - An ninh</b>		<b>11</b>													
<b>Các HP bắt buộc</b>			<b>9</b>					1								
25.	QPAD011	Đường lối QP&AN của ĐCSVN	3	45				8 <sup>1</sup>								
26.	QPAD02	Công tác quốc phòng và an ninh	2	30												
27.	QPAD033	Quân sự chung	1	15												
28.	QPAD044	KT chiến đấu bộ binh và chiến thuật	2	10	20											
29.	85065	Điền kinh	1	5	10			1								
<b>Các HP tự chọn</b>			<b>2</b>						2*							
30.	85097	Bóng đá	1	5	10				1*							
31.	85098	Bóng chuyền	1	5	10				1*							
32.	85105	Cầu lông	1	5	10				1*							
33.	85108	Taekwondo	1	5	10				1*							
34.	85066	Bơi lội	1	5	10				1*							
35.	851111	Aerobic	1	5	10				1*							
<b>II</b>	<b>Giáo dục chuyên nghiệp</b>		<b>90</b>													
<b>II.1</b>	<b>Cơ sở ngành</b>		<b>38</b>													
<b>Các HP bắt buộc</b>			<b>33</b>					1	6	11	13	2				
36.		Nhập môn ngành CNTP	1	10,5	4,5			1								
37.		Kỹ thuật nhiệt	3	45					3							
38.		Hóa hữu cơ (LT+TH)	3	30	15	16			3							
39.		Hóa phân tích (LT+TH)	3	30	15	16				3						
40.		Hóa sinh học thực phẩm (LT+TH)	4	45	15	37				4						
41.		Hóa học thực phẩm	2	30							2					
42.		Dinh dưỡng học	2	30								2				
43.		Vi sinh vật học thực phẩm (LT+TH)	4	30	30	39					4					
44.		Kỹ thuật thực phẩm	4	60		36					4					
45.		Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm	4	30	30						4					
46.		Thiết bị chế biến thực phẩm	3	45							3					
<b>Các HP tự chọn</b>			<b>5</b>								3*	2*				
47.		Hóa lý-hóa keo (LT+TH)	3	30	1	16					3*					

<sup>1</sup> 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).



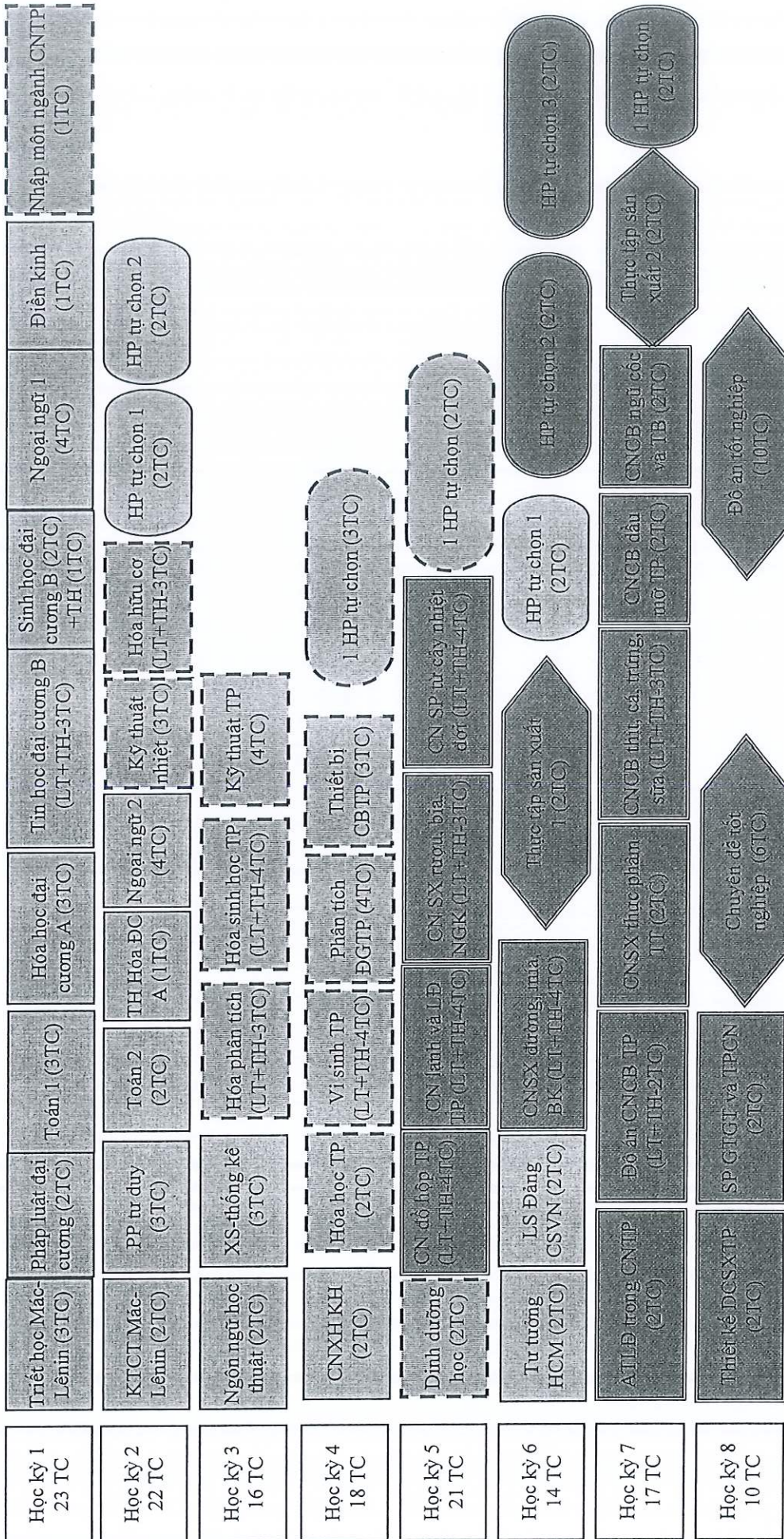
TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Phân bố thời lượng		HP tiên quyết	HP song hành	Phân bố từng học kỳ								
				LT	TH			1	2	3	4	5	6	7	8	
67.		Thực tập sản xuất 1 (6 tuần)	2		30									2		
68.		Thực tập sản xuất 2 (6 tuần)	2		30										2	
<b>Các HP tự chọn</b>			2												2*	
69.		Bao gói thực phẩm	2	30											2*	
70.		Truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2	30											2*	
<b>Chuyên ngành ĐBCL &amp; ATTP</b>			15													
<b>Các HP bắt buộc</b>			13												13	
71.		Đảm bảo điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm	2	30											2	
72.		Kiểm tra trong giám sát an toàn thực phẩm	3	30	15										3	
73.		Truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2												2	
74.		Quản lý sản xuất trong nông nghiệp	2	22,5	7,5										2	
75.		Thực tập sản xuất (6 tuần)	2		30									2		
76.		Thực tập Quản lý chất lượng (12 tuần)	2		30										2	
<b>Các HP tự chọn</b>			2												2*	
77.		Độc chất học thực phẩm	2	30											2*	
78.		Quản lý chất lượng nội bộ phòng kiểm nghiệm thực phẩm	2	30											2*	
<b>II.4</b>	<b>Tốt nghiệp</b>		<b>10</b>													<b>10</b>
Đồ án tốt nghiệp			10		10											10
Hoặc chuyên đề tốt nghiệp 6 TC + 2 HP chuyên ngành (4 TC):			10													10
<b>Chuyên ngành CNTP:</b>			<b>10</b>													
Thiết kế dây chuyền sản xuất thực phẩm			2	30											2	
Sản phẩm giá trị gia tăng & Thực phẩm chức năng			2	30											2	
Chuyên đề tốt nghiệp			6												6	
<b>Chuyên ngành ĐBCL &amp; ATTP:</b>			<b>10</b>													<b>10</b>
Đánh giá nguy cơ trong chuỗi cung ứng thực phẩm			2	2											2	
Phòng vệ thực			2	2											2	
Chuyên đề tốt nghiệp			6												6	

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

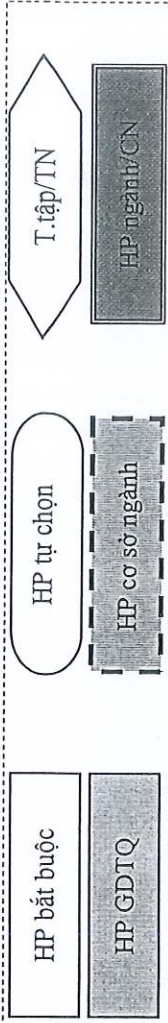


7.2. Lưu đồ đào tạo

7.2.1. Lưu đồ đào tạo chuyên ngành Công nghệ thực phẩm

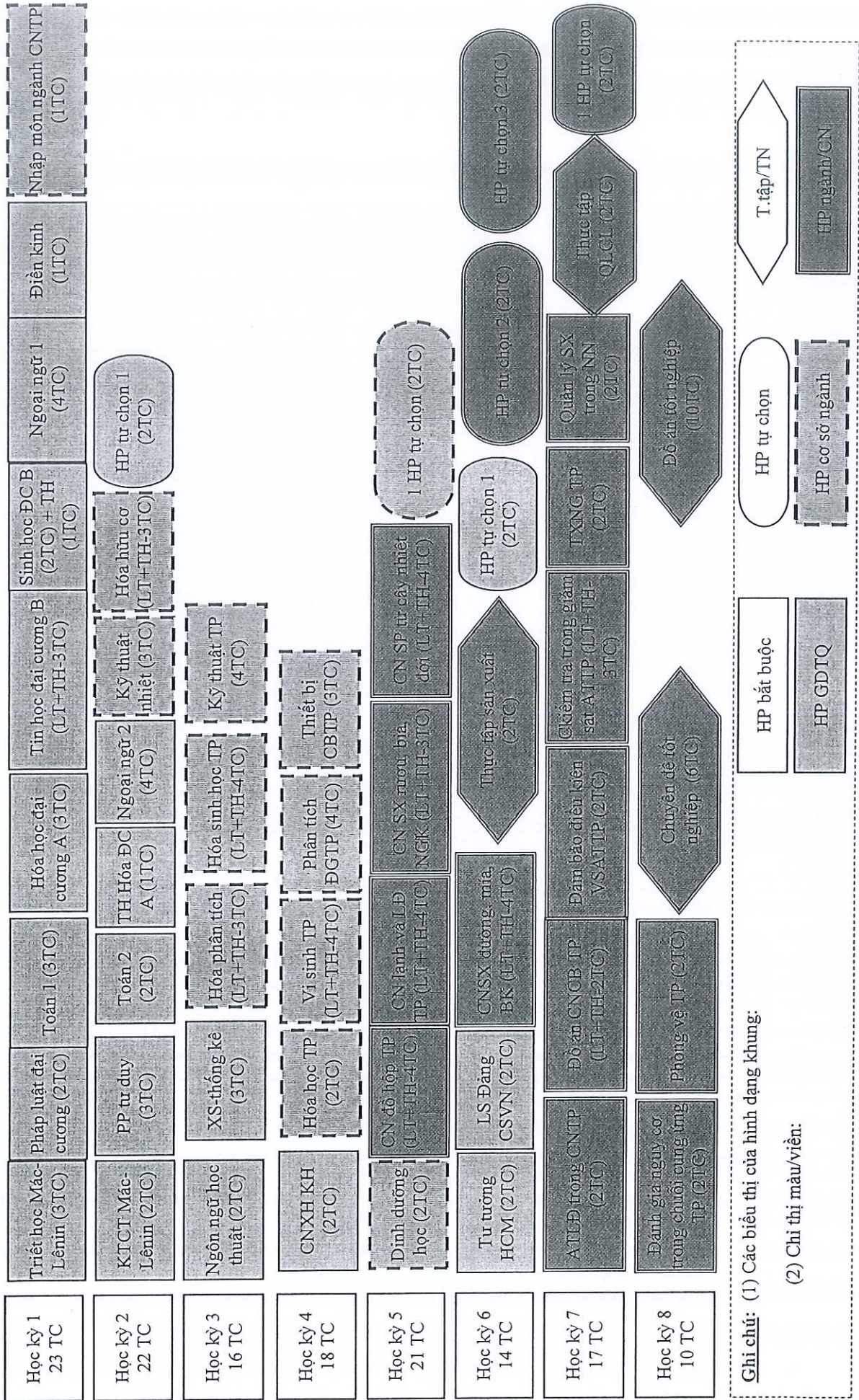


Ghi chú: (1) Các biểu thị của hình dạng khung:



(2) Chỉ thị màu/viên:

**7.2.2. Lưu đồ đào tạo chuyên ngành Đảm bảo chất lượng & an toàn thực phẩm**





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			
29.	Điền kinh	1													1M
30.	Bóng đá	1													
31.	Bóng chuyền	1													
32.	Cầu lông	1	M												
33.	Taekwondo	1													
34.	Bơi lội	1													
35.	Aerobic	1													
<b>II</b>	<b>Giáo dục chuyên nghiệp</b>														
<b>II.1</b>	<b>Cơ sở ngành</b>														
36.	Nhập môn ngành CNTP	1				I									II
37.	Kỹ thuật nhiệt	3				R									1R
38.	Hóa hữu cơ (LT+TH)	3				R		I							1I+1R
39.	Hóa phân tích (LT+TH)	3				R		I							1I+1R
40.	Hóa sinh học thực phẩm (LT+TH)	4				R		R							2R
41.	Hóa học thực phẩm	2				R		R							2R
42.	Dinh dưỡng học	2				R									1R
43.	Vi sinh vật học thực phẩm (LT+TH)	4				R		R							2R
44.	Kỹ thuật thực phẩm	4				R									1R
45.	Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm (LT+TH)	4				R		M							1R+1M
46.	Thiết bị chế biến thực phẩm	3				R									1R
47.	Hóa lý-hóa keo (LT+TH)	2				x		x							x
48.	Vật lý thực phẩm (LT+TH)	2				x		x							x
49.	Tin học ứng dụng trong công nghệ thực phẩm	2			x	x									x
50.	Cấp nước và xử lý nước thải	2				x									x
51.	Tiếng Anh chuyên ngành	2			x	x									x
<b>II.2</b>	<b>Ngành</b>														
52.	Công nghệ đồ hộp thực phẩm (LT+TH)	4				M					R	R			2R+1M
53.	Công nghệ lạnh và lạnh đông thực phẩm (LT+TH)	4				M					R	R			2R+1M
54.	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát (LT+TH)	3				M					R	R			2R+1M
55.	Công nghệ sản phẩm từ cây nhiệt đới (LT+TH)	4				M					R	R			2R+1M
56.	Công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo (LT+TH)	4				M					R	R			2R+1M
57.	An toàn lao động trong công nghiệp thực phẩm	2								M					1M
58.	Đồ án công nghệ chế biến thực phẩm	2				M	M	M	M	M	R	R			2R+5M

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			
59.	Quản lý chất lượng và luật thực phẩm	2				x		x			x		x		
60.	Phụ gia thực phẩm	2				x		x			x		x		
61.	Sản xuất sạch hơn trong CNTP	2				x	x				x	x	x		
62.	Phát triển sản phẩm thực phẩm	2				x	x				x	x	x		
<b>II.3 Chuyên ngành</b>															
<b>Chuyên ngành CNTP</b>															
63.	Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống	2				M					R	R	2R+1M		
64.	Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa	2				R					R	R	3R		
65.	TH Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa	1				R					R	R	3R		
66.	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm	2				R					R	R	3R		
67.	Công nghệ chế biến ngũ cốc và tinh bột	2				R					R	R	3R		
68.	Thực tập sản xuất 1 (6 tuần)	2				M			M		R	R	2R+2M		
69.	Thực tập sản xuất 2 (6 tuần)	2				M	M	M	M	M	R	R	2R+5M		
70.	Bao gói thực phẩm	2				x					x	x	x		
71.	Truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2				x		x			x	x	x		
<b>Chuyên ngành ĐBCL &amp; ATTP</b>															
72.	Đảm bảo điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm	2				R		M			R	R	3R+1M		
73.	Kiểm tra trong giám sát an toàn thực phẩm	3				R		M			R	R	3R+1M		
74.	Truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2				R		M			R	R	3R+1M		
75.	Quản lý sản xuất trong nông nghiệp	2				R		M			R	R	3R+1M		
76.	Thực tập sản xuất (6 tuần)	2				M			M		R	R	2R+2M		
77.	Thực tập Quản lý chất lượng (12 tuần)	2				M	M	M	M	M	R	R	5R+2M		
78.	Độc chất học thực phẩm	2					x	x		x			x		
79.	Quản lý chất lượng nội bộ phòng kiểm nghiệm thực phẩm	2					x	x		x			x		
<b>II.4 Tốt nghiệp</b>															
<b>Tổng Chuyên ngành CNTP</b>						11+		21+			21+	11+			
			8M	8I+	5M	14R+	3M	3R+	4M	4M	13R	13R+			
				3R+		10M		4M			+1M	1M			
				6M		11+		21+			11+	11+			
<b>Tổng Chuyên ngành ĐBCL &amp; ATTP</b>						14R+	3M	3R+	4M	4M	12R	12R+			
						9M		7M			+1M	1M			
<b>Chuẩn đầu ra</b>						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

#### 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, ... *nhau*

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

  
Vu Ngoc Bai


BAN CHỦ NHIỆM CTĐT

  
Vu Ngoc Bai

HIỆU TRƯỞNG

  
Trang Pí Trung

HĐ PHÁT TRIỂN CTĐT

  
Quang Hui Nam