

Số: 1021/QĐ-ĐHNT

Khánh Hòa, ngày 18 tháng 8 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 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. Chương trình đào tạo này áp dụng từ Khóa 65.

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



Trang Sĩ Trung



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

(Kèm theo Quyết định số 1021/QĐ-ĐHNT ngày 18 tháng 8 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) Ngành đào tạo	Công nghệ chế biến thủy sản / <i>Fish Processing Technology</i>
c) Định hướng đào tạo	Công nghệ chế biến thủy sản Công nghệ chế biến thủy sản Minh Phú - NTU
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	9 học kỳ
h) Ngôn ngữ đào tạo	Tiếng Việt
i) Tên văn bằng tốt nghiệp	Kỹ sư Công nghệ chế biến thủy sản
j) Thời gian cập nhật CTĐT	8/2023

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;
- 3.1. PEO3.1: 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 chế biến thủy sản và các lĩnh vực liên quan;
Định hướng đào tạo Minh Phú - NTU:
- 3.2. PEO3.2: Có kỹ năng chuyên sâu và chuyên môn về công nghệ chế biến thủy sản để làm việc tại các đơn vị hoạt động trong lĩnh vực chế biến thủy sản và các lĩnh vực liên quan;
- 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 và các lĩnh vực liên quan;
- 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 CDR của Khung trình độ quốc gia Việt Nam (VQF)

CDR trình độ bậc 7 của VQF	Mục tiêu của CTĐT (PEOs)					
	1	2	3.1	3.2	4	5
1. Kiến thức thực tế, sâu, rộng ở mức độ làm chủ kiến thức trong phạm vi của ngành đào tạo	x	x	x	x	x	x

2. Kỹ năng phân biệt, phân tích, tổng hợp và đánh giá dữ liệu, thông tin một cách khoa học và tiên tiến					X	
3. Kỹ năng nghiên cứu phát triển, đổi mới và sử dụng các công nghệ phù hợp			X	X	X	
4. Kỹ năng truyền bá, phổ biến tri thức trong các lĩnh vực chuyên môn, có khả năng tự định hướng, thích nghi với môi trường nghề nghiệp thay đổi			X	X	X	X
5. Khả năng hướng dẫn người khác thực hiện nhiệm vụ và khả năng quản lý, đánh giá, cải tiến để nâng cao hiệu quả hoạt động nghề nghiệp			X	X		X

2.3. 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	3.1	3.2	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	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, sinh viên có khả năng:

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;
- 3.1. PLO3.1. 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;
- 4.1. PLO4.1. Vận dụng kiến thức chuyên môn để quản lý chuỗi cung ứng nguyên liệu trong công nghệ chế biến thủy sản;

Định hướng đào tạo Minh Phú - NTU:

- 3.2. PLO3.2. 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;

4.2. PLO4.2. 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 CTĐT và CĐR của VQF

CĐR (VQF)	Chuẩn đầu ra (PLOs)										
	1	2	3.1	3.2	4.1	4.2	5	6	7	8	9
1	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
2					x	x	x	x		x	x
3			x	x	x	x	x	x	x	x	x
4			x	x					x	x	x
5								x	x	x	x

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

PEOs	Chuẩn đầu ra (PLOs)										
	1	2	3.1	3.2	4.1	4.2	5	6	7	8	9
1	x	x	x	x							
2					x	x	x	x	x	x	x
3.1			x		x		x	x	x	x	x
3.2				x		x	x	x	x	x	x
4					x	x	x	x		x	x
5			x	x							x

IV. VỊ TRÍ VIỆC LÀM

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	<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

6.1. Khung chương trình định hướng đào tạo chuẩn

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	36.4	55	34.0	4	2.5
1	Xã hội, Nhân văn và Nghệ thuật	18	11.1	18	11.1	0	0
2	Toán, Tin học, Tự nhiên, Công nghệ và Môi trường	22	13.6	20	12.3	2	1
3	Ngoại ngữ	8	4.9	8	4.9	0	0
4	Thể chất và Quốc phòng – An ninh	11	6.8	9	5.6	2	1
II	Giáo dục chuyên nghiệp	103	63.6	91	56.2	12	7.4
1	Cơ sở ngành	43	26.5	41	25.3	2	1.2
2	Ngành	43	26.5	33	20.4	10	6.2
3	Bổ trợ (nếu có)	7	4.3	7	4.3	0	0.0
4	Tốt nghiệp	10	6.2	10	6.2	0	0.0
Tổng cộng		162	100.0	146	90.1	16	9.9

6.2. Khung chương trình định hướng đào tạo Minh Phú - NTU

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	33.9	55	31.6	4	2.3
1	Xã hội, Nhân văn và Nghệ thuật	18	10.3	18	10.3	0	0
2	Toán, Tin học, Tự nhiên, Công nghệ và Môi trường	22	12.6	20	11.5	2	1
3	Ngoại ngữ	8	4.6	8	4.6	0	0
4	Thể chất và Quốc phòng – An ninh	11	6.3	9	5.2	2	1
II	Giáo dục chuyên nghiệp	115	66.1	103	59.2	12	6.9
1	Cơ sở ngành	51	29.3	49	28.2	2	1.1
2	Ngành	44	25.3	34	19.5	10	5.7
3	Bổ trợ (nếu có)	10	5.7	10	5.7	0	0.0
4	Tốt nghiệp	10	5.7	10	5.7	0	0.0
Tổng cộng		174	100	158	90.8	16	9.2

VII. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

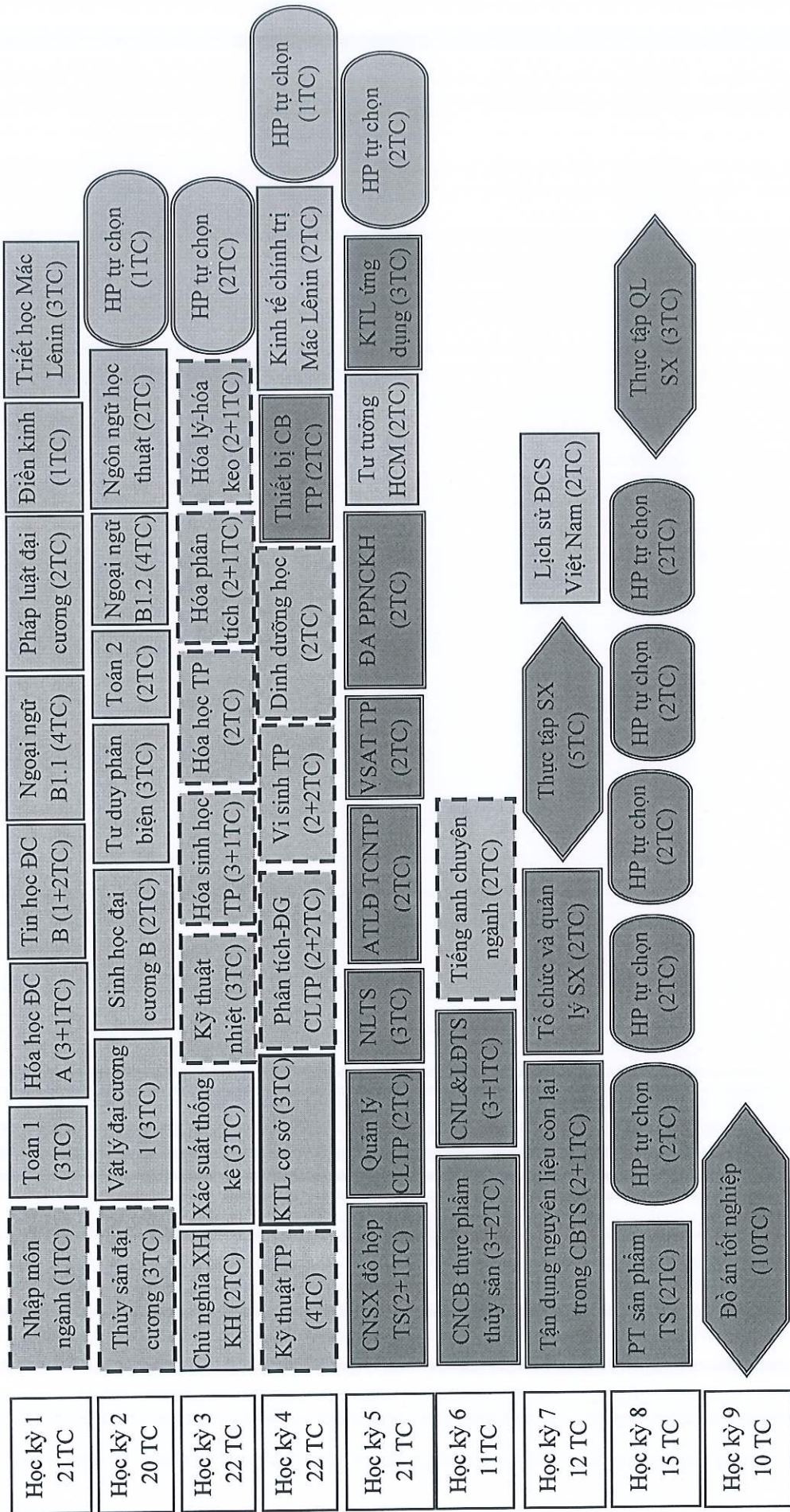
7.1. Khung chương trình định hướng đào tạo chuẩn

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	9	
TỔNG SỐ TÍN CHỈ			162														
								Bắt buộc									
								<i>Tự chọn</i>									
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		Triết học Mác - Lênin	3	45				3									
2		Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	30						2							
3		Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	30						2							
4		Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	30							2						
5		Lịch sử Đảng Cộng sản VN	2	30								2					
6		Pháp luật đại cương	2	30				2									
7		Tư duy phản biện	3	45					3								
8		Ngôn ngữ học thuật	2	30					2								
I.2	Toán, Tin học, Tự nhiên, CN&MT		22														
Các HP bắt buộc			20					10	7	3							
9		Toán 1	3	45				3									
10		Toán 2	2	30					2								
11		Xác suất -thống kê	3	45						3							
12		Hóa học đại cương A (3LT+1TH)	4	45	15			4									
13		Sinh học đại cương B	2	30					2								
14		Tin học đại cương B (1LT+2TH)	3	15	30			3									
15		Vật lý đại cương 1	3	45					3								
Các HP tự chọn			2*							2*							
16		Khởi nghiệp và đổi mới sáng tạo	2*	30						2*							
17		Hóa vô cơ	2*	30						2*							
18		Hóa hữu cơ	2*	30						2*							
19		Quy hoạch và phát triển thủy sản	2*	30						2*							
I.3	Ngoại ngữ		8					4	4								
20		Tiếng Anh B1.1	4	60				4									
21		Tiếng Anh B1.2	4	60					4								
I.4	Thể chất và Quốc phòng - An ninh		11														
Các HP bắt buộc			9					1									
22		Đường lối QP&AN của ĐCSVN	3	45				8									
23		Công tác QP & AN	2	30													
24		Quân sự chung	1	15													
25		KT c.đấu bộ binh và chiến thuật	2	10	20												
26		Điền kinh	1	5	10			1									
Các HP tự chọn			2*						I*	I*							
27		Bóng đá	I*	5	10				I*								
28		Bóng chuyền	I*	5	10				I*								
29		Cầu lông	I*	5	10				I*								

18		Hóa hữu cơ	2*	30						2*							
19		Quy hoạch và phát triển thủy sản	2*	30						2*							
I.3	Ngoại ngữ		8						4	4							
20		Tiếng Anh A1 ^{ĐK}	4	60													
21		Tiếng Anh A2.1 ^{ĐK}	4	60													
22		Tiếng Anh A2.2 ^{ĐK}	4	60													
23		Tiếng Anh B1.1 ^{ĐK}	4	60													
24		Tiếng Anh B1.2 ^{ĐK}	4	60													
25		Tiếng Anh B2.1 ^{DH}	4	60					4								
26		Tiếng Anh B2.2 ^{DH}	4	60						4							
27		Khóa ôn thi lấy chứng chỉ quốc tế ^{DH}	4	60													
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 c.đấu bộ binh và chiến thuật	2	10	20												
32		Điền kinh	1	5	10				1								
Các HP tự chọn			2*							1*		1*					
33		Bóng đá	1*	5	10					1*							
34		Bóng chuyền	1*	5	10					1*							
35		Cầu lông	1*	5	10					1*							
36		Taekwondo	1*	5	10							1*					
37		Bơi lội	1*	5	10							1*					
38		Aerobic	1*	5	10							1*					
II	Giáo dục chuyên nghiệp		115														
II.1	Cơ sở ngành		51														
Các HP bắt buộc			49						1	6	15	17	3	7			
39		Nhập môn ngànhMP	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	45	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	30							4					
49		Kỹ thuật thực phẩm	4	60								4					
50		Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm (2LT+2TH)	4	30	30							4					
51		Thực tập phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm tại doanh nghiệp (8 tuần) ^{DH}	3		45										3		
52		Tiếng Anh chuyên ngành CBTS	2	30											2		
53		Ứng dụng công nghệ thông tin trong CBTS	2	30											2		
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		44												
Các HP bắt buộc			34							2	10	9	6	7	
59		Nguyên liệu thủy sản	3	45								3			
60		Công nghệ lạnh và lạnh đông thủy sản (3LT+1TH)	4	45	15								4		
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		Quản lý chất lượng thực phẩm	2	30								2			
66		Thực tập sản xuất (12 tuần) ^{DH}	3											3	
67		Thực tập quản lý SX (6 tuần) ^{DH}	2												2
68		Thiết bị chế biến thực phẩm	2	30						2					
69		Phát triển sản phẩm từ thủy sản	2	30											2
70		Thiết 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		Công nghệ chế biến rong biển	2*	30											2*
73		Sản xuất sạch hơn trong CBTS	2*	30											2*
74		Kỹ thuật 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 thủy sản	2*	30											2*
II.3	Bổ trợ		10							2	6		2		
80		Marketing căn bản ^{DH}	2	30						2					
81		Quản trị học ^{DH}	2	30							2				
82		Đồ án Phương pháp NCKH	2	30							2				
83		Tổ chức và quản lý sản xuất	2	30										2	
84		An toàn lao động trong công nghiệp thực phẩm	2	30							2				
II.4	Tốt nghiệp		10												10
Đồ án tốt nghiệp			10												
<i>Đối với SV không làm Đồ án tốt nghiệp</i>															
Chuyên đề tốt nghiệp 1			5												
Chuyên đề tốt nghiệp 2			5												
ĐK: Học phần điều kiện															
ĐH: Học phần theo đặt hàng															

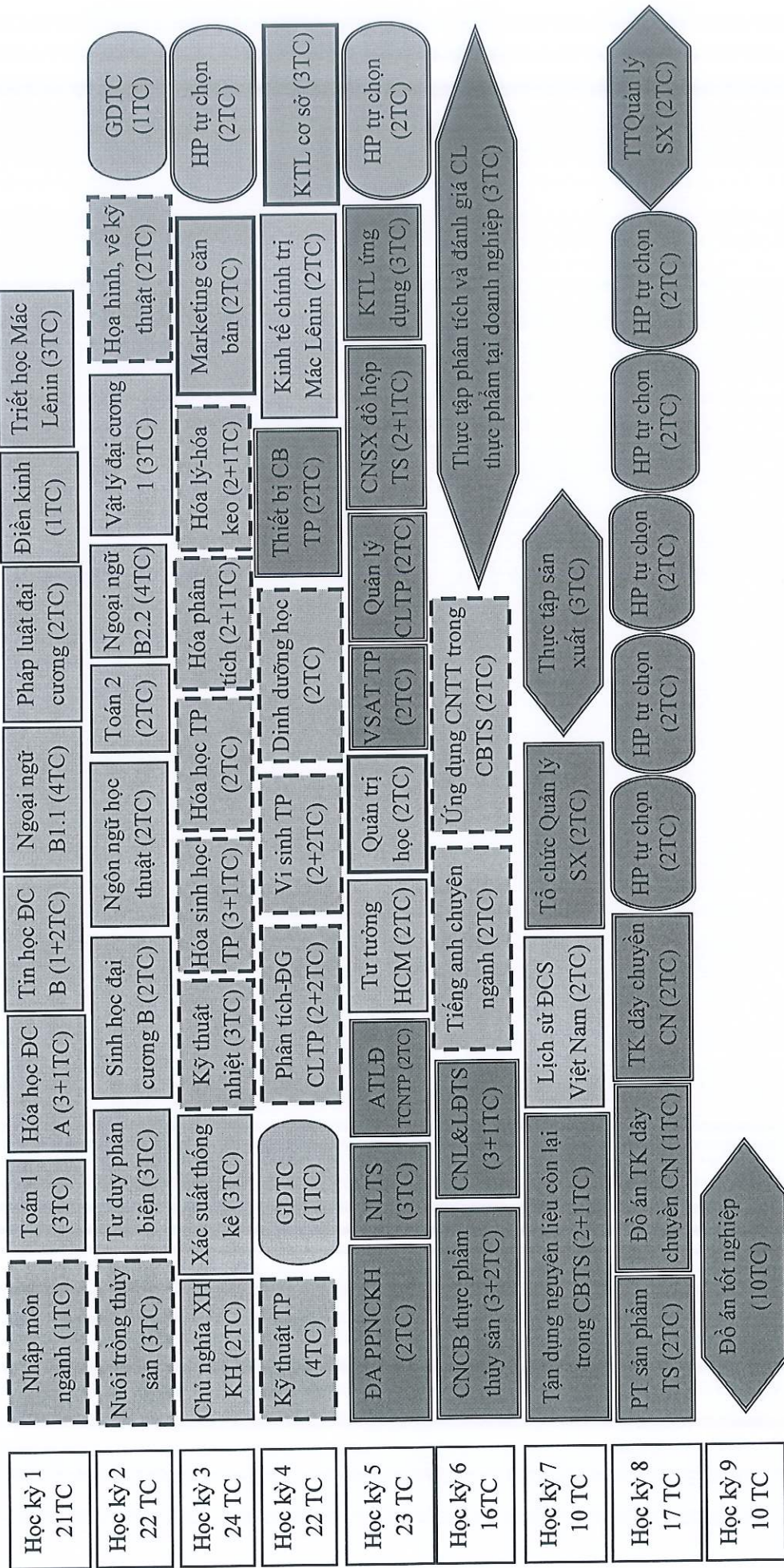
7.3. Lưu đồ đào tạo chương trình định hướng chuẩn



Ghi chú: (1) Các biểu thị của hình dạng khung: HP bắt buộc, HP GDTQ, HP cơ sở ngành, HP tự chọn, T.tập/TN, HP ngành/CN

(2) Chi thị màu/viên:

7.4. Lưu đồ đào tạo chương trình định hướng Minh Phú - NTU



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

(2) Chỉ thị màu/viên:



64	Vệ sinh, an toàn thực phẩm	2						R			R			2R
65	Quản lý chất lượng thực phẩm	2						R			R			2R
66	Thực tập sản xuất ^{MP} (12 tuần)	3						R	M					1R+1M
67	Thực tập quản lý sản xuất ^{MP} (6 tuần)	2						R		M			I	1R+1M+1I
68	Thiết bị chế biến thực phẩm	2							R				I	1R+1I
69	Phát triển sản phẩm từ thủy sản	2							M					1M
70	Thiết kế dây chuyền công nghệ	2							R				I	1R+1I
71	Đồ án thiết kế dây chuyền công nghệ	1						I	R		I		I	3I+1R
72	Công nghệ chế biến rong biển	2*							x			x		x
73	Sản xuất sạch hơn trong chế biến thủy sản	2*							x			x		x
74	Kỹ thuật sản xuất bột cá, dầu cá	2*							x			x		x
75	Bao gói thực phẩm	2*						x	x					x
76	Văn hóa ẩm thực	2*				x								x
77	Truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2*						x			x			x
78	Phân tích nguy cơ trong công nghiệp thực phẩm	2*						x			x			x
79	Cấp nước và xử lý nước thải trong chế biến thủy sản	2*									x		x	x
II.3	Bổ trợ (nếu có)	10												
80	Marketing căn bản ^{MP}	2						R	I					1R+1I
81	Quản trị học ^{MP}	2						I			R			1I+1R
82	Đồ án Phương pháp nghiên cứu khoa học ^{MP}	2							R			I		1R+1I
83	Tổ chức và quản lý sản xuất ^{MP}	2						R				M		1R+1M
84	An toàn lao động trong công nghiệp thực phẩm ^{MP}	2									R		I	1R+1I
II.4	Tốt nghiệp	10						M	M	M	M	M	M	5M
	Tổng	174	8M	14I+6R +4M	2	3.1	3.2	4.1	4.2	5	6M	6M	7I+6R +1M	5I+1R+ 1M
	Chuẩn đầu ra	1	1	2	3.1	3.2	4.1	4.2	5	6	7	8	9	

7.6. 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 với định hướng đào tạo.

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 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

Mai Thị Tuyết Nga

Mai Thị Tuyết Nga

BAN CHỦ NHIỆM CTĐT

Trần Thị Trung

HIỆU TRƯỞNG



Trần Thị Trung