



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

NGÀNH: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN

(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-ĐHNT ngày tháng 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

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				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	<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

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

BAN CHỦ NHIỆM CTĐT

HIỆU TRƯỞNG

HĐ PHÁT TRIỂN CTĐT
