

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên chương trình đào tạo:	Kỹ sư Công nghệ thực phẩm
Trình độ đào tạo:	Đại học
Ngành đào tạo:	Công nghệ thực phẩm
Mã số:	7540101
Loại hình đào tạo:	Chính quy

(Ban hành theo quyết định số 685/ĐHKTKTCN ngày 14/08/2024 của Hiệu trưởng
Trường Đại học Kinh tế- Kỹ thuật Công nghiệp)

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo đại học ngành Công nghệ thực phẩm của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp được thiết kế theo định hướng ứng dụng nhằm trang bị cho sinh viên có phẩm chất chính trị, đạo đức, sức khỏe; có kiến thức chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp để thiết kế, tổ chức, triển khai các hoạt động về công nghệ thực phẩm đáp ứng yêu cầu công việc. Đào tạo và cung cấp nguồn nhân lực công nghệ thực phẩm chất lượng, đáp ứng yêu cầu của thị trường lao động. Sinh viên tốt nghiệp sẽ có định hướng nghề nghiệp rõ ràng cũng như khả năng tự học, đổi mới sáng tạo, khả năng giao tiếp, tư duy khởi nghiệp và tuân thủ trách nhiệm, đạo đức nghề nghiệp.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

PO1: Áp dụng được kiến thức nền tảng về khoa học xã hội, chính trị, pháp luật, khoa học tự nhiên và lập luận ngành để giải quyết các vấn đề thuộc về lĩnh vực công nghệ thực phẩm trong doanh nghiệp, tổ chức, đơn vị

PO2: Thể hiện được kỹ năng, phẩm chất cá nhân, tư duy khởi nghiệp, đổi mới sáng tạo, định hướng phát triển nghề nghiệp cũng như tuân thủ đạo đức nghề nghiệp

PO3: Thể hiện được kỹ năng làm việc nhóm, khả năng tự học và giao tiếp hiệu quả trong các công việc chuyên môn về công nghệ thực phẩm và các hoạt động nghề nghiệp khác

PO4: Có năng lực thiết kế, tổ chức vận hành cũng như phân tích, đề xuất cải tiến các hoạt động về công nghệ thực phẩm đáp ứng yêu cầu của nhà tuyển dụng

2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo

2.1. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

Sinh viên sau từ 2 đến 3 năm tốt nghiệp chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm có khả năng:

PLO1: Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, khoa học tự nhiên, pháp luật trong bối cảnh của tổ chức, doanh nghiệp

PLO2: Vận dụng kiến thức cơ sở ngành để giải quyết các vấn đề chuyên môn cơ bản trong ngành Công nghệ thực phẩm

PLO3: Vận dụng kiến thức ngành để giải quyết các vấn đề về bảo quản, chế biến và quản lý chất lượng sản phẩm trong hoạt động nghề nghiệp của ngành công nghệ thực phẩm

PLO4: Ứng dụng công nghệ số để giải quyết các nhiệm vụ chuyên môn

Định hướng đào tạo: Công nghệ bảo quản và chế biến thực phẩm (Modul 1)

PLO5.01: Xây dựng, vận hành và tổ chức các quy trình công nghệ bảo quản, chế biến thực phẩm trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm đáp ứng nhu cầu thực tiễn

Định hướng đào tạo: Công nghệ lên men (Modul 2)

PLO5.02: Xây dựng, vận hành và tổ chức các quy trình công nghệ và phát triển các sản phẩm lên men đáp ứng nhu cầu thực tiễn

Định hướng đào tạo: Quản lý chất lượng thực phẩm (Modul 3)

PLO5.03: Xây dựng, vận hành và tổ chức các hệ thống quản lý chất lượng để quản lý trong sản xuất và chế biến thực phẩm

PLO6: Có khả năng sử dụng ngoại ngữ Tiếng Anh vào các hoạt động liên quan đến lĩnh vực công nghệ thực phẩm (đạt bậc 3/6 Khung năng lực NN Việt Nam)

PLO7: Có khả năng làm việc nhóm, phát hiện vấn đề và giải quyết vấn đề trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm

PLO8: Có kỹ năng giao tiếp, viết báo cáo, thuyết trình chuyên môn trong công việc

PLO9: Có khả năng định hướng nghề nghiệp và khởi nghiệp trong lĩnh vực công nghiệp thực phẩm

PLO10: Tự chủ trong công việc, đưa ra ý kiến chuyên môn và bảo vệ được quan điểm cá nhân, chịu trách nhiệm với những vấn đề được đưa ra cũng như tuân thủ các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp

2.2. Trình độ tin học, ngoại ngữ

- Trình độ tin học: Đào tạo người học đạt chuẩn trình độ về tin học về Ứng dụng công nghệ thông tin cơ bản (*theo thông tư liên tịch số 17/2016/TTLT BGDDT-BTTTT*) và các quy định hiện hành của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp

- Trình độ ngoại ngữ: Đào tạo người học đạt trình độ tối thiểu tương đương bậc 3/6 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam (*theo thông tư Số: 01/2014/TT-BGDT*) và các quy định hiện hành của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp

2.3. Vị trí làm việc của người học sau khi tốt nghiệp

- Tại các doanh nghiệp chế biến và kinh doanh thực phẩm

Vị trí: Nhân viên, kỹ thuật viên, cán bộ quản lý thực thi và điều hành các hoạt động sản xuất, quản lý chất lượng, phát triển sản phẩm; quản đốc; ...

- Tại các cơ quan quản lý nhà nước, tổ chức quản lý, giám sát, kiểm định, giám định... về lĩnh vực thực phẩm

Vị trí: chuyên viên, nhân viên thực hiện công tác quản lý, kiểm tra an toàn thực phẩm, quản lý thị trường;...

- Tại các Viện nghiên cứu, chuyển giao công nghệ lĩnh vực công nghệ thực phẩm

Vị trí: chuyên viên, nghiên cứu viên,

- Tại trường đại học, trường cao đẳng, trung cấp dạy nghề trong lĩnh vực liên quan đến công nghệ thực phẩm

Vị trí: giảng viên, giáo viên

- Tự khởi nghiệp

2.4. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường

- Đủ năng lực và trình độ để học bằng đại học thứ 2 của các ngành liên quan

- Có đủ khả năng theo học các chương trình sau đại học: thạc sỹ, tiến sỹ tại các trường trong nước và ngoài nước về các lĩnh vực: công nghệ thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch, quản lý chất lượng thực phẩm ...

- Có khả năng tự học, tự nghiên cứu nâng cao trình độ, nghiệp vụ đáp ứng nhiệm vụ, công việc thực tế.

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

Mục tiêu của CTĐT		Chuẩn đầu ra của CTĐT										
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5.1	PLO5.2	PLO5.3	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9
Mục tiêu chung: Chương trình đào tạo đại học ngành Công nghệ thực phẩm của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp được thiết kế theo định hướng ứng dụng nhằm trang bị cho sinh viên có phẩm chất chính trị, đạo đức, sức khỏe; có kiến thức chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp để thiết kế, tổ chức, triển khai các hoạt động về công nghệ thực phẩm đáp ứng yêu cầu công việc. Đào tạo và cung cấp nguồn nhân lực công nghệ thực phẩm chất lượng, đáp ứng yêu cầu của thị trường lao động. Sinh viên tốt nghiệp sẽ có định hướng nghề nghiệp rõ ràng cũng như khả năng tự học, đổi mới sáng tạo, khả năng giao tiếp, tư duy khởi nghiệp và tuân thủ trách nhiệm, đạo đức nghề nghiệp.												
Mục tiêu cụ thể												
PO1	Áp dụng được kiến thức nền tảng về khoa học xã hội, chính trị, pháp luật, khoa học tự nhiên và lập luận ngành để giải quyết các vấn đề thuộc về lĩnh vực công nghệ thực phẩm trong doanh nghiệp, tổ chức, đơn vị	x	x	x		x	x	x	x			

Mục tiêu của CTĐT		Chuẩn đầu ra của CTĐT											
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5.1	PLO5.2	PLO5.3	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10
PO2	Thể hiện được kỹ năng, phẩm chất cá nhân, tư duy khởi nghiệp, đổi mới sáng tạo, định hướng phát triển nghề nghiệp cũng như tuân thủ đạo đức nghề nghiệp				X	X	X	X			X	X	X
PO3	Thể hiện được kỹ năng làm việc nhóm, khả năng tự học và giao tiếp hiệu quả trong các công việc chuyên môn về công nghệ thực phẩm và các hoạt động nghề nghiệp khác				X				X	X	X		X
PO4	Có năng lực thiết kế, tổ chức vận hành cũng như phân tích, đề xuất cải tiến các hoạt động về công nghệ thực phẩm đáp ứng yêu cầu của nhà tuyển dụng..			X		X	X	X			X		

4. Khối lượng kiến thức toàn khoa: 155 tín chỉ (Chưa bao gồm khối lượng kiến thức Giáo dục thể chất (4TC) và Giáo dục quốc phòng (8 TC))

Trong đó:

- Khối kiến thức giáo dục đại cương: 48 tín chỉ
- Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp: 107 tín chỉ
 - Phần lý thuyết 73 tín chỉ
 - Phần thực hành, thực tập, đồ án 25 tín chỉ
 - Khóa luận tốt nghiệp 09 tín chỉ

5. Đối tượng tuyển sinh: Người học đảm bảo Chuẩn đầu vào chương trình đào tạo đại học – Người học phải tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc tương đương theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

6. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp

- Đào tạo theo học chế tín chỉ.

- Điều kiện tốt nghiệp: Thực hiện theo Thông tư 08/2021/TT-BGDĐT ngày 18 tháng 3 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy chế đào tạo trình độ đại học; Quyết định số 832/QĐ-ĐHKTKTCN ngày 20 tháng 9 năm 2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp.

7. Cách thức đánh giá: Theo thang điểm 10, Theo thang điểm 4 và thang điểm chữ được quy định cụ thể trong Quy chế đào tạo đại học chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp.

8. Nội dung chương trình

Mã học phần	Học phần	Khoa/Bộ môn thực hiện	Số tín chỉ	Khối lượng kiến thức (LT, TH/TL, Tự học)	Ghi chú
1. Kiến thức giáo dục đại cương (48 tín chỉ) (chưa bao gồm khối lượng kiến thức GDTC, GDQP)			48		
	1.1. Lý luận chính trị		11		
001535	1. Triết học Mác-Lênin	LLCT&PL	3	(33, 24, 90)	x
001536	2. Kinh tế chính trị Mác - Lênin	LLCT&PL	2	(21, 18, 60)	x
001537	3. Chủ nghĩa xã hội khoa học	LLCT&PL	2	(21, 18, 60)	x
000573	4. Tư tưởng Hồ Chí Minh	LLCT&PL	2	(21, 18, 60)	x
001538	5. Lịch sử Đảng cộng sản Việt Nam	LLCT&PL	2	(21, 18, 60)	x
	1.2. Khoa học xã hội		2		
000585	1. Pháp luật đại cương	KHUĐ	2	(26, 8, 60)	x
	1.3. Khoa học tự nhiên – Toán học - Tin học		14		
001103	1. Toán giải tích	KHUĐ	3	(36,18,90)	x
001102	2. Xác suất thống kê	KHUĐ	3	(36,18,90)	x
000591	3. Vật lý	KHUĐ	4	(52,16,120)	x
001199	4. Hoá học cơ bản	KHUĐ	4	(48,24,120)	x
	1.4. Ngoại ngữ		16		
001942	1. Tiếng Anh 1	NN	4	(48,24,120)	x
001943	2. Tiếng Anh 2	NN	4	(48,24,120)	x
001944	3. Tiếng Anh 3	NN	4	(48,24,120)	x
001945	4. Tiếng Anh 4	NN	4	(48,24,120)	x
	1.5. Kiến thức bổ trợ		5		
002151	1. Kỹ năng nhận thức bản thân	KHUĐ	1	(15, 0, 30)	x
002155	2. Kỹ năng nghề nghiệp – CNTP	CNTP	1	(15, 0, 30)	x
002129	3. Kỹ năng phỏng vấn xin việc	KHUĐ	1	(15, 0, 30)	x
000126	4. Sinh học	CNTP	2	(26,8,60)	x
000366	5. Cơ kỹ thuật	Cơ khí	2	(26,8,60)	
	1.6. Giáo dục thể chất	GDTC	4		
000718	1. Giáo dục thể chất 1	GDTC	1	(0,30,30)	x
000719	2. Giáo dục thể chất 2	GDTC	1	(0,30,30)	x
000739	3. Giáo dục thể chất 3	GDTC	1	(0,30,30)	x
000740	4. Giáo dục thể chất 4	GDTC	1	(0,30,30)	x
	1.7. Giáo dục quốc phòng	GDQP	8		
002200	1. Giáo dục quốc phòng - HP1	GDQP	3	(37, 16, 0)	x

Mã học phần	Học phần	Khoa/Bộ môn thực hiện	Số tín chỉ	Khối lượng kiến thức (LT, TH/TL, Tự học)	Ghi chú
002201	2. Giáo dục quốc phòng - HP2	GDQP	2	(22, 16, 0)	x
002202	3. Giáo dục quốc phòng - HP3	GDQP	1	(7, 16, 0)	x
002203	4. Giáo dục quốc phòng - HP4	GDQP	2	(4, 56, 0)	x
2. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp (107 tín chỉ)					
	2.1. Kiến thức cơ sở ngành				
	<i>2.1.1. Kiến thức bắt buộc</i>		28		
000582	1. Hoá lý	KHƯD	2	(26,8,60)	x
001401	2. Hoá phân tích	KHƯD	3	(33,24,90)	x
000436	3. Vẽ kỹ thuật	Cơ khí	2	(26,8,60)	x
001059	4. Kỹ thuật nhiệt	CNTP	3	(39,12,90)	x
001131	5. Hoá sinh	CNTP	4	(48,24,120)	x
001540	6. Thí nghiệm hoá sinh	CNTP	3	(0,90,90)	x
000151	7. Vi sinh vật thực phẩm	CNTP	3	(42,6,90)	x
001146	8. Thí nghiệm vi sinh thực phẩm	CNTP	3	(0,90,90)	x
001247	9. Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	CNTP	3	(39,12,90)	x
002121	10. Luật thực phẩm	CNTP	2	(24,12,60)	x
	<i>2.1.2. Kiến thức tự chọn</i>		2		
000121	1. Môi trường và con người	CNTP	2	(28,4,60)	x
000255	2. Kỹ thuật điện tử	ĐT & KTMT	2	(24,12,60)	
	2.2. Kiến thức chung của ngành		53		
	<i>2.2.1. Kiến thức bắt buộc</i>		51		
000118	1. Kỹ thuật thực phẩm 1	CNTP	3	(39,12,90)	x
001060	2. Kỹ thuật thực phẩm 2	CNTP	3	(39,12,90)	x
001327	3. Kỹ thuật thực phẩm 3	CNTP	3	(39,12,90)	x
000142	4. Thực tập Kỹ thuật thực phẩm	CNTP	2	(0, 60, 60)	x
001366	5. Đồ án Kỹ thuật thực phẩm	CNTP	2	(0, 120, 0)	x
000125	6. Quản lý chất lượng sản phẩm thực phẩm	CNTP	3	(36,18,90)	x
002111	7. Tin ứng dụng ngành thực phẩm	CNTP	3	(36,18,90)	x
001332	8. Phân tích thực phẩm	CNTP	3	(39, 12, 90)	x
000097	9. Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm	CNTP	2	(26,8,60)	x
001071	10. Tổ chức quản lý và an toàn lao động trong nhà máy thực phẩm	CNTP	3	(36, 18, 90)	x
000099	11. Công nghệ sản xuất đường, bánh kẹo	CNTP	3	(36,18,90)	x

Mã học phần	Học phần	Khoa/Bộ môn thực hiện	Số tín chỉ	Khối lượng kiến thức (LT, TH/TL, Tự học)	Ghi chú
000105	12. Công nghệ sản xuất malt và bia	CNTP	3	(42,6,90)	x
002130	13. Phụ gia thực phẩm	CNTP	3	(39,12,90)	x
002132	14. CNSX dầu thực vật và tinh dầu	CNTP	3	(39,12,90)	x
001880	15. Đồ án Công nghệ	CNTP	3	(0,180,0)	x
001328	16. Công nghệ chế biến, bảo quản thịt và các sản phẩm từ thịt	CNTP	3	(42,6,90)	x
001365	17. Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả	CNTP	3	(36,18,90)	x
001864	18. Công nghệ Sản xuất chè, cà phê, ca cao	CNTP	3	(42,6,90)	x
	2.2.2. Kiến thức tự chọn (chọn 1 trong các học phần)		2		
002652	1. Bao bì thực phẩm	CNTP	2	(26,8,60)	x
002836	2. Thông gió và điều tiết không khí	CNTP	2	(28,4,60)	
	2.3. Kiến thức chuyên ngành: tự chọn theo định hướng ứng dụng (chọn theo Moduln)		24		
	2.3.1. Moduln 1: Công nghệ bảo quản và chế biến thực phẩm				
	2.3.1.1. Kiến thức bắt buộc		7		
001296	1. Công nghệ bảo quản và chế biến lương thực	CNTP	3	(42,6,90)	x
002114	2. Thực hành Công nghệ bảo quản và chế biến	CNTP	2	(0,60,60)	x
002149	3. Thực tập Công nghệ bảo quản và chế biến	CNTP	2	(0,60, 60)	x
	2.3.1.2. Kiến thức tự chọn (chọn 1 trong các học phần)		3		
001861	Công nghệ chế biến và bảo quản thủy sản	CNTP	3	(39,12,90)	x
001151	CNSX mì chính, nước chấm và các SP lên men truyền thống	CNTP	3	(42,6,90)	
002116	Kiểm soát ngộ độc thực phẩm	CNTP	3	(39,12,90)	
000896	Thực tập cuối khóa	CNTP	5	(0,300,0)	x
001359	Khóa luận tốt nghiệp ngành Thực phẩm	CNTP	9	(0,540,0)	
	Các học phần thay thế khóa luận tốt nghiệp				
002231	1. Phát triển sản phẩm mới	CNTP	3	(39,12,90)	x

Mã học phần	Học phần	Khoa/Bộ môn thực hiện	Số tín chỉ	Khối lượng kiến thức (LT, TH/TL, Tự học)	Ghi chú
001147	2. Thực hành đánh giá chất lượng thực phẩm	CNTP	3	(0,90,90)	x
001298	3. Công nghệ chế biến sữa và thực vật giàu Protein	CNTP	3	(42,6,90)	x
	2.3.2. Modun 2: Công nghệ lên men				
	2.3.2.1. Kiến thức bắt buộc		7		
001297	Công nghệ sản xuất rượu và lên men axit hữu cơ	CNTP	3	(42,6,90)	x
002113	Thực hành công nghệ lên men	CNTP	2	(0,60,60)	x
002148	Thực tập công nghệ lên men	CNTP	2	(0, 60, 60)	x
	2.3.2.2. Kiến thức tự chọn (chọn 1 trong các học phần)		3		
001151	CNSX mì chính, nước chấm và các SP lên men truyền thống	CNTP	3	(42,6,90)	x
001861	Công nghệ chế biến và bảo quản thủy sản	CNTP	3	(39,12,90)	
002116	Kiểm soát ngộ độc thực phẩm	CNTP	3	(39,12,90)	
000896	Thực tập cuối khóa	CNTP	5	(0,300,0)	x
001359	Khóa luận tốt nghiệp ngành Thực phẩm	CNTP	9	(0,540,0)	
	Các học phần thay thế khóa luận tốt nghiệp				
002231	1. Phát triển sản phẩm mới	CNTP	3	(39,12,90)	x
001147	2. Thực hành đánh giá chất lượng thực phẩm	CNTP	3	(0,90,90)	x
001298	3. Công nghệ chế biến sữa và thực vật giàu Protein	CNTP	3	(42,6,90)	x
	2.3.3. Modun 3: Quản lý chất lượng thực phẩm				
	2.3.3.1. Kiến thức bắt buộc		7		
002115	Quản lý chất lượng chuỗi cung ứng thực phẩm	CNTP	3	(36, 18, 90)	x
002117	Thực hành kiểm nghiệm thực phẩm	CNTP	2	(0,60,60)	x
002150	Thực tập kiểm nghiệm thực phẩm	CNTP	2	(0,120,0)	x
	2.3.3.2. Kiến thức tự chọn (chọn 1 trong các học phần)				
002116	Kiểm soát ngộ độc thực phẩm	CNTP	3	(39,12,90)	x
001151	CNSX mì chính, nước chấm và các SP lên men truyền thống	CNTP	3	(42,6,90)	

Mã học phần	Học phần	Khoa/Bộ môn thực hiện	Số tín chỉ	Khối lượng kiến thức (LT, TH/TL, Tự học)	Ghi chú
001861	Công nghệ chế biến và bảo quản thủy sản	CNTP	3	(39,12,90)	
000896	Thực tập cuối khóa	CNTP	5	(0,300,0)	x
001359	Khóa luận tốt nghiệp ngành Thực phẩm		9	(0,540,0)	
Các học phần thay thế khóa luận tốt nghiệp					
002231	1. Phát triển sản phẩm mới	CNTP	3	(39,12,90)	x
001147	2. Thực hành đánh giá chất lượng thực phẩm	CNTP	3	(0,90,90)	x
001298	3. Công nghệ chế biến sữa và thực vật giàu Protein	CNTP	3	(42,6,90)	x

Chú ý: Đánh dấu “x” vào mục ghi chú đối với các học phần dự kiến áp dụng cho đào tạo.

9. Hướng dẫn thực hiện

9.1. Nguyên tắc chung

- Hướng đào tạo: Chương trình đào tạo được xây dựng theo hướng ứng dụng, do vậy khi thực hiện chương trình cần chú ý:

- Theo hướng ứng dụng nhiều hơn hướng tiềm năng.
- Kiến thức cơ sở được rút gọn ở mức độ hợp lý.
- Khối kiến thức ngành sẽ được tăng lên, chủ yếu ở phần thực hành.

- Các căn cứ khi thực hiện chương trình:

+ Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học ngày 19 tháng 11 năm 2018;

+ Khung trình độ Quốc gia Việt Nam ban hành kèm theo Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18 tháng 10 năm 2016 do Chính phủ ban hành;

+ Thông tư số 17/2021/TT-BGDĐT ngày 22 tháng 6 năm 2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Quy định về chuẩn chương trình đào tạo; xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học;

+ Thông tư số 08/2021/TT-BGDĐT ngày 18/3/2021 Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo;

+ Quyết định số 832/QĐ-ĐHKTKTCN ngày 20 tháng 9 năm 2023 của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp về việc ban hành Quy chế đào tạo đại học chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp;

- Nội dung khi thực hiện chương trình: Các phòng, khoa, tổ bộ môn phải thực hiện đúng theo chương trình đào tạo và đề cương chi tiết các học phần đã được duyệt. Nếu có những nội dung cần phải thay đổi, phải đề nghị Ban Giám hiệu duyệt trước khi thực hiện.

- Kế hoạch đào tạo và phân công giáo viên lên lớp: Phải được bố trí hợp lý về chuyên môn, theo đặc thù từng ngành, từng đơn vị và phải được Ban Giám hiệu duyệt trước khi thực hiện.

- Các Khoa, Tổ bộ môn xây dựng đầy đủ bài giảng, ngân hàng dữ liệu đề thi cho toàn bộ các học phần và tổ chức giảng dạy theo các phương pháp mới, tích cực hoá các hoạt động của sinh viên, hướng dẫn sinh viên tự đọc, nghiên cứu tài liệu.

9.2. Kế hoạch đào tạo

- Toàn bộ chương trình được thực hiện trong 4,5 năm, chia thành 9 kỳ học. Mỗi năm học được chia thành 2 học kỳ và có thể tổ chức học tập thêm trong kỳ nghỉ hè cho một số sinh viên nếu xét thấy cần thiết:

- Học kỳ I bao gồm các nội dung:
 - Sinh hoạt chính trị đầu năm: 1 tuần.
 - Học tập: 15 tuần
 - thi học kỳ, dự trữ:
- Học kỳ II bao gồm các nội dung:
 - Nghỉ tết: 2 tuần.
 - Sinh hoạt lớp, LĐ công ích: 1 tuần.
 - Học tập: 15 tuần
 - Thi học kỳ, dự trữ:
 - Thi lại của học kỳ I (Được tổ chức sau khi nghỉ tết khoảng 3 tuần)
- Học kỳ phụ bao gồm các nội dung:
 - Nghỉ hè.
 - Thi lại của học kỳ II (Được tổ chức ngay đầu kỳ nghỉ hè)
 - Tổ chức học bù, học phụ đạo, học vượt ...
 - Thi học kỳ phụ.

- Ngoài ra tùy theo tình hình Nhà Trường có thể mở thêm các kỳ học tăng cường, học cải thiện để đáp ứng nhu cầu học tập của sinh viên.

Chú ý:

- Học kỳ I năm học thứ nhất chỉ có 15 tuần (do thời điểm sinh viên vào khoá học muộn hơn so với thời điểm bắt đầu học kỳ I)
- Học kỳ II năm học thứ tư không bố trí kỳ nghỉ hè, kế hoạch được tổ chức liên tục đến khi tốt nghiệp.

- Quy định thực hiện các học phần:

○ Các học phần lý thuyết: Tại lớp học không quá 30 tiết/ tuần và đảm bảo không quá 15 giờ/tuần/học phần. Được chia thành các phần: Lý thuyết, Bài tập + Kiểm tra, Thực hành môn học.

○ Các học phần thực tập, bài tập lớn: Tại phòng thực hành của Nhà trường và các doanh nghiệp, thời gian không quá 40 giờ/ tuần.

9.3. Chế độ công tác giảng viên

Căn cứ quy chế chi tiêu nội bộ hiện hành của Hiệu trưởng Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp.

Hà Nội, ngày 14 tháng 8 năm 2024

HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký)

TS. Trần Hoàng Long

