

## 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 613a/ĐHKTKTCN ngày 26/ 8/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp)*

### 1. Mục tiêu đào tạo

#### 1.1. Mục tiêu chung

- Có phẩm chất chính trị, đạo đức, thái độ lao động tốt, có khả năng tự chủ và chịu trách nhiệm, có ý thức phục vụ nhân dân, có sức khỏe, khả năng tham gia vào các hoạt động xã hội, đáp ứng yêu cầu xây dựng và bảo vệ Tổ quốc;
- Có kiến thức khoa học cơ bản, chính trị pháp luật, có khả năng nhận thức, đánh giá các hiện tượng một cách logic và tích cực;
- Có kiến thức chuyên môn sâu về công nghệ thực phẩm, có trình độ tin học, ngoại ngữ đáp ứng công việc;
- Có kỹ năng thực hành thành thạo, có khả năng làm việc độc lập, làm việc nhóm, sáng tạo và giải quyết các vấn đề chuyên môn trong lĩnh vực sản xuất, chế biến, bảo quản thực phẩm.

#### 1.2. Mục tiêu cụ thể

##### 1.2.1. Về kiến thức:

- Kiến thức Lý luận chính trị, khoa học cơ bản:

MT1: Nắm vững kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội, khoa học chính trị, pháp luật;

- Kiến thức cơ sở ngành:

MT2: Nắm vững kiến thức cơ bản về cơ sở khoa học của ngành đủ để tham gia làm việc tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh, nghiên cứu, quản lý, đào tạo về công nghệ chế biến, bảo quản thực phẩm với vai trò kỹ thuật viên, quản lý kỹ thuật công nghệ...;

MT3: Có khả năng cập nhật, tiếp thu, truyền đạt, kiến thức mới liên quan đến sản xuất, kinh doanh, giám sát, nghiên cứu, đào tạo...trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

- Kiến thức chuyên ngành

MT4: Sinh viên có khả năng nắm vững và biết áp dụng các kỹ thuật và quy trình công nghệ sản xuất, đồng thời kiểm soát, phân tích, đánh giá quy trình để đảm bảo chất lượng sản phẩm thực phẩm

### 1.2.2. Về kỹ năng

#### ➤ Kỹ năng cứng

MT 5: Vận hành, quản lý các trang thiết bị, dụng cụ trong các dây chuyền tại các cơ sở sản xuất thực phẩm;

MT 6: Có khả năng tiếp thu, vận hành và tham gia phát triển công nghệ trong lĩnh vực sản xuất, nghiên cứu, phổ biến kiến thức về ngành thực phẩm.

MT7: Có khả năng lập dự án, thiết kế chuyên giao kỹ thuật liên quan công nghệ thực phẩm và quản lý chất lượng thực phẩm.

#### ➤ Kỹ năng mềm

MT 8: Kỹ năng làm việc độc lập (có phương pháp làm việc khoa học, chuyên nghiệp, có tư duy hệ thống và tư duy phê bình)

MT 9: Kỹ năng làm việc theo nhóm (có khả năng thuyết trình, khả năng giao tiếp, thảo luận, làm việc và điều hành nhóm hiệu quả, biết sử dụng các công cụ, phương tiện trình chiếu hiện đại, hội nhập được trong môi trường làm việc mới)

MT 10: Kỹ năng giải quyết vấn đề; tự tin thể hiện bản thân.

MT 11: Có khả năng vận dụng kiến thức đào tạo vào thực tế công tác và tự học tập, rèn luyện và tu dưỡng để nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ;

### 1.2.3. Về thái độ

MT 12: Có phẩm chất đạo đức tốt, có tinh thần yêu nước, yêu đồng bào;

MT 13: Có ý thức nghề nghiệp, động cơ học tập đúng đắn để làm chủ kiến thức nhằm mục đích phục vụ đất nước và cộng đồng;

MT 14: Có tinh thần trách nhiệm, tính trung thực, tính chủ động, tích cực, tinh thần làm việc nhóm hiệu quả cao, có tính chuyên nghiệp, thái độ phục vụ tốt;

MT 15: Có nhận thức rõ ràng về học tập nâng cao kiến thức một cách liên tục, luôn cầu tiến, sáng tạo trong công việc.

### 1.2.4. Trình độ tin học, ngoại ngữ

MT 16: 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 BGDĐT-BTTTT) và các quy định hiện hành của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp

MT 17: 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-BGDĐT) và các quy định hiện hành của Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp

## 2. Chuẩn đầu ra:

### 2.1. Kiến thức:

- CDR1: Hiểu biết về thế giới quan, nhân sinh quan đúng đắn và có khả năng nhận thức, đánh giá các hiện tượng một cách logic và tích cực.

- CDR 2: Hiểu biết và vận dụng kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội, chính trị, pháp luật vào các vấn đề thực tiễn.

- CDR 3: Nắm vững kiến thức giáo dục An ninh - Quốc phòng và năng lực thể chất.

- CDR 4: Có trình độ ứng dụng công nghệ thông tin cơ bản (theo thông tư liên tịch số 17/2016/TTLT BGDĐT-BTTTT)
- CDR 5: Sử dụng ngoại ngữ 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-BGDĐT). Việc quy đổi, công nhận một số chứng chỉ ngoại ngữ tương đương bậc 3/6 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam được thực hiện theo quy định hiện hành;
- CDR 6: Nắm vững, vận dụng được kiến thức khoa học cơ bản vào giải quyết các vấn đề thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm
- CDR 7: Nắm vững, vận dụng được các kiến thức cơ sở ngành để tính, lựa chọn các quá trình công nghệ và thiết bị cơ bản trong chế biến, bảo quản thực phẩm
- CDR 8: Hiểu và giải thích được bản chất của những biến đổi xảy ra trong quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm.
- CDR 9: Nắm vững và vận dụng được các kiến thức khoa học, công nghệ vào các hoạt động: sản xuất, chế biến, bảo quản, đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn... tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
- CDR 10: Nắm vững và vận dụng được các kiến thức khoa học, công nghệ vào các hoạt động nghiên cứu, giảng dạy... trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

## **2.2. Kỹ năng:**

### **2.2.1. Kỹ năng cứng**

- CDR 11: Vận hành được dây chuyền sản xuất, phát hiện và xử lý được các sự cố thông thường về công nghệ, thiết bị trong các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.
- CDR 12: Sử dụng các máy, thiết bị, dụng cụ... phân tích, đánh giá được chất lượng thực phẩm.
- CDR 13: Tham gia xây dựng các hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn quốc gia và quốc tế cho các cơ sở, quy trình sản xuất, chế biến, bảo quản thực phẩm
- CDR 14: Tham gia xây dựng các hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn quốc gia và quốc tế cho các cơ sở, quy trình sản xuất, chế biến, bảo quản thực phẩm
- CDR 15: Đề xuất, tham gia các công việc phức tạp trong lĩnh vực chuyên ngành như: cải tiến công nghệ, nghiên cứu, tư vấn, xây dựng, điều hành dự án...
- CDR 16: Sử dụng được các phần mềm tin học cơ bản, các phần mềm ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm

### **2.2.2. Kỹ năng mềm**

- CDR 17: Có phương pháp làm việc khoa học, chuyên nghiệp, có tư duy hệ thống và tư duy phê bình.
- CDR 18: Có kỹ năng làm việc độc lập, làm việc theo nhóm; hình thành, tổ chức và phát triển nhóm
- CDR 19: Có khả năng trình bày, giao tiếp, truyền đạt thông tin, thích nghi với môi trường làm việc
- CDR 20: Có khả năng tiếp thu, cập nhật, phân tích các thông tin khoa học, tiến bộ kỹ thuật trong lĩnh vực chuyên ngành.

### **2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm**

- CDR 21: Có năng lực dẫn dắt chuyên môn, sáng tạo, đưa ra được các quyết định trong xử lý kỹ thuật
- CDR 22: Chủ động trong hoạt động lập kế hoạch, điều phối, phát huy trí tuệ tập thể phục vụ công việc
- CDR 23: Có đạo đức nghề nghiệp đúng đắn, tinh thần phục vụ đất nước và cộng đồng tốt, tự chịu trách nhiệm về công việc trước tổ chức và pháp luật
- CDR 24: Có năng lực tự định hướng, thích nghi, tích lũy kiến thức, kinh nghiệm thường xuyên, liên tục để đáp ứng nghiệp vụ chuyên môn.

### **2.4. 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...

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

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

- 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

### **2.5. 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.





**4. Khối lượng kiến thức toàn khoá: 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
  - Khoá 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 392/QĐ-ĐHKTKTCN ngày 10 tháng 9 năm 2021 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
<b>1.1. Kiến thức giáo dục đại cương (48 tín chỉ) (chưa bao gồm khối lượng kiến thức GDTC, GDQP)</b>			<b>48</b>		
<b>1.1.1. Lý luận chính trị</b>			<b>11</b>		
001535	1. Triết học Mac - Lênin	LLCT&PL	3	(33, 24, 90)	x
001536	2. Kinh tế chính trị Mac - Lênin	LLCT&PL	2	(21, 18, 60)	x
001537	3. CNXH 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
<b>1.1.2. Khoa học xã hội</b>			<b>2</b>		
000585	1. Pháp luật đại cương	LLCT&PL	2	(26,8,60)	x
<b>1.1.3. Khoa học tự nhiên – Toán học - Tin học</b>			<b>14</b>		
001103	1. Toán giải tích	KHƯD	3	(36,18,90)	x
001102	2. Xác suất thống kê	KHƯD	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
000591	3. Vật lý	KHƯĐ	4	(52,16,120)	x
001199	4. Hoá học cơ bản	KHƯĐ	4	(48,24,120)	x
	<b>1.1.4. Ngoại ngữ</b>		<b>16</b>		
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
	<b>1.1.5. Kiến thức bổ trợ</b>		<b>5</b>		
000126	1. Sinh học	KHƯĐ	2	(26,8,60)	x
002129	2. Kỹ năng phỏng vấn xin việc	LLCT&PL	1	(15, 0, 30)	x
002151	3. Kỹ năng nhận thức bản thân	LLCT&PL	1	(15, 0, 30)	x
002155	4. Kỹ năng nghề nghiệp – CNTP	CNTP	1	(15, 0, 30)	x
	<b>1.1.6. Giáo dục thể chất</b>	<b>GDTC</b>	<b>4</b>	<b>(2, 26, 60)</b>	x
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
	<b>1.1.7. Giáo dục quốc phòng</b>	<b>GDQP</b>	<b>8</b>		x
002200	1. Giáo dục quốc phòng - HP1	GDQP	3	(37, 16, 0)	x
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
<b>1.2. Kiến thức Giáo dục chuyên nghiệp (107 tín chỉ)</b>					
	<b>1.2.1. Kiến thức cơ sở ngành</b>		<b>30</b>	<b>(Từ 20-30 TC)</b>	
	<i>1.2.1.1. Kiến thức bắt buộc</i>		28		
000582	1. Hoá lý	KHƯĐ	2	(26,8,60)	x
001401	2. Hoá phân tích	KHƯĐ	3	(33,24,90)	x
000366	3. Cơ kỹ thuật	Cơ khí	2	(26,8,60)	x
000436	4. Vẽ kỹ thuật	Cơ khí	2	(26,8,60)	x
001059	5. Kỹ thuật nhiệt	CNTP	3	(39,12,90)	x
001131	6. Hoá sinh	CNTP	4	(48,24,120)	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
001540	7. Thí nghiệm hoá sinh	CNTP	3	(0,90,90)	x
000151	8. Vi sinh vật thực phẩm	CNTP	3	(42,6,90)	x
001146	9. Thí nghiệm vi sinh vật thực phẩm	CNTP	3	(0,90,90)	x
001247	10. Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	CNTP	3	(39,12,90)	x
	<i>1.2.1.2. Kiến thức tự chọn</i>		2		
000255	1. Kỹ thuật điện tử	Điện tử	2	(24,12,60)	
002121	2. Luật thực phẩm	CNTP	2	(24,12,60)	x
000121	3. Môi trường và con người	CNTP	2	(28,4,60)	
	<b>1.2.2. Kiến thức chung của ngành</b>		<b>53</b>		
	<i>1.2.2.1. Kiến thức bắt buộc</i>		<i>51</i>		
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, 60, 60)	x
000125	6. Quản lý chất lượng 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
000105	12. Công nghệ sản xuất malt và bia	CNTP	3	(42,6,90)	x
001298	13. Công nghệ chế biến sữa và thực vật giàu Protein	CNTP	3	(42,6,90)	x
001147	14. Thí nghiệm đánh giá chất lượng thực phẩm	CNTP	3	(0,90,90)	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
001861	17. Công nghệ chế biến và bảo quản thủy sản	CNTP	3	(39,12,90)	x
001864	18. Công nghệ sản xuất chè, cà phê, ca cao	CNTP	3	(42,6,90)	x
	<i>1.2.2.2. Kiến thức tự chọn</i>		2		
000123	1. Phát triển sản phẩm	CNTP	2	(26,8,60)	x
000129	2. Thông gió và điều tiết không khí	CNTP	2	(28,4,60)	



Mã học phần	Học phần	Khoa/Bộ môn thực hiện	Số tín chỉ	Khối lượng kiến thức (LT,TH/TL,Tự học)	Ghi chú
	<b>1.2.3. Kiến thức chuyên ngành: tự chọn theo định hướng ứng dụng</b> (chọn theo Modun)		<b>24</b>	(Từ 24-26TC)	
	<i>1.2.3.1. Modun 1: Công nghệ bảo quản và chế biến thực phẩm</i>		15		
001365	1. Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả	CNTP	3	(36,18,90)	x
001296	2. Công nghệ bảo quản và chế biến lương thực	CNTP	3	(42,6,90)	x
002114	3. Thực hành Công nghệ bảo quản và chế biến	CNTP	2	(0,60,60)	x
002149	4. Thực tập Công nghệ bảo quản và chế biến	CNTP	2	(0,60, 60)	x
000896	5. Thực tập cuối khóa	CNTP	5	(0,300,0)	x
001359	6. <i>Khóa luận tốt nghiệp ngành Thực phẩm</i>	CNTP	9	(0,540,0)	
	<i>Học phần thay thế KLTN (tự chọn 9 tín chỉ)</i>				
002130	7. Phụ gia thực phẩm	CNTP	3	(39,12,90)	x
002131	8. Bao bì thực phẩm	CNTP	3	(39,12,90)	x
002132	9. Công nghệ sản xuất dầu thực vật và tinh dầu	CNTP	3	(39,12,90)	x
	<i>1.2.3.2. Modun 2: Công nghệ lên men</i>		15		
001297	1. Công nghệ sản xuất rượu và lên men axit hữu cơ	CNTP	3	(42,6,90)	x
001151	2. CNSX mì chính, nước chấm và các SP lên men truyền thống	CNTP	3	(42,6,90)	x
002113	3. Thực hành công nghệ lên men	CNTP	2	(0,60,60)	x
002148	4. Thực tập công nghệ lên men	CNTP	2	(0, 60, 60)	x
000896	5. Thực tập cuối khóa	CNTP	5	(0,300,0)	x
001359	6. <i>Khóa luận tốt nghiệp ngành Thực phẩm</i>	CNTP	9	(0,540,0)	
	<i>Học phần thay thế KLTN (tự chọn 9 tín chỉ)</i>				
002130	7. Phụ gia thực phẩm	CNTP	3	(39,12,90)	x
002131	8. Bao bì thực phẩm	CNTP	3	(39,12,90)	x
002132	9. CNSX dầu thực vật và tinh dầu	CNTP	3	(39,12,90)	x
	<i>1.2.3.3. Modun 3: Quản lý chất lượng thực phẩm</i>		15		
002115	1. Quản lý chất lượng chuỗi cung ứng thực phẩm	CNTP	3	(36, 18, 90)	x
002116	2. Kiểm soát ngộ độc thực phẩm	CNTP	3	(39,12,90)	x
002117	3. Thực hành kiểm nghiệm thực phẩm	CNTP	2	(0,60,60)	x
002150	4. Thực tập kiểm nghiệm thực phẩm	CNTP	2	(0,120,0)	x
000896	5. Thực tập cuối khóa	CNTP	5	(0,300,0)	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
001359	6 Khóa luận tốt nghiệp ngành Thực phẩm	CNTP	9	(0,540,0)	
	Học phần thay thế KLTN (tự chọn 9 tín chỉ)				
002130	7.Phụ gia thực phẩm	CNTP	3	(39,12,90)	x
002131	8.Bao bì thực phẩm	CNTP	3	(39,12,90)	x
002132	9.CNSX dầu thực vật và tinh dầu	CNTP	3	(39,12,90)	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:

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

+ Theo 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;

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

+ Theo Quyết định 392/QĐ-ĐHKTKTCN ngày 10 tháng 9 năm 2021 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 năm, chia thành 8 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. 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 giáo 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 26 tháng 8 năm 2022*

**HIỆU TRƯỞNG**

*(Đã ký)*

**TS. Trần Hoàng Long**