

Núi

**BỘ CÔNG THƯƠNG**  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG THƯƠNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**



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

Tên chương trình (tiếng Việt): **CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN**  
Tên chương trình (tiếng Anh): **Aquatic Products Processing Technology**  
Trình độ đào tạo: Đại học  
Mã ngành: 7540105  
Hình thức đào tạo: Chính quy  
Khoa quản lý: Công nghệ thực phẩm

**TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2024**

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: 2551 /QĐ-DCT ngày 19 tháng 8 năm 2024  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh)

**Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt): CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN**

**Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh): Aquatic Products Processing Technology**

**Trình độ đào tạo:** Đại học

**Ngành đào tạo:** Công nghệ chế biến thủy sản

**Mã ngành:** 7540105

**Lĩnh vực:** Sản xuất và chế biến

**Hình thức đào tạo:** Chính quy

**Thông tin về kiểm định chất lượng chương trình đào tạo:**

Chương trình đào tạo ngành Công nghệ chế biến thủy sản trình độ Đại học của Trường đạt chuẩn chất lượng giáo dục do Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành (MOET), từ năm 2022.

### 1. Mục tiêu đào tạo

#### 1.1. Mục tiêu tổng quát

##### **Đối với kỹ sư**

Đào tạo người học có phẩm chất chính trị, đạo đức; có kiến thức thực tế và lý thuyết sâu rộng, kỹ năng phân tích, tổng hợp, đánh giá dữ liệu và thông tin để đưa ra giải pháp xử lý các vấn đề khoa học. Kỹ năng thực hành nghề nghiệp, năng lực nghiên cứu và phát triển ứng dụng khoa học và công nghệ tương xứng với trình độ đào tạo; có sức khỏe; có khả năng sáng tạo và trách nhiệm nghề nghiệp, thích nghi với môi trường làm việc; đáp ứng nhu cầu của doanh nghiệp, người tuyển dụng trong lĩnh vực thủy sản; có ý thức phục vụ cộng đồng và xã hội.

##### **Đối với cử nhân**

Đào tạo người học có phẩm chất chính trị, đạo đức; có kiến thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, năng lực nghiên cứu và phát triển ứng dụng khoa học và công nghệ tương xứng với trình độ đào tạo; có sức khỏe; có khả năng sáng tạo và trách nhiệm nghề nghiệp, thích nghi với môi trường làm việc; đáp ứng nhu cầu của doanh nghiệp, người tuyển dụng trong lĩnh vực thủy sản; có ý thức phục vụ cộng đồng và xã hội.

## 1.2. Mục tiêu cụ thể

*Sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng, phẩm chất cá nhân, kỹ năng tương tác, năng lực thực hành nghề nghiệp:*

### **Đối với kỹ sư**

Áp dụng các kiến thức khoa học xã hội (bao gồm kiến thức về quản lý, chính trị và pháp luật) trong lĩnh vực Công nghệ chế biến thủy sản.

Áp dụng kiến thức khoa học tự nhiên như hóa đại cương, vi sinh đại cương ứng dụng trong ngành Công nghệ chế biến thủy sản. Phân tích kiến thức toán, thống kê, ứng dụng công nghệ thông tin trong ngành Công nghệ chế biến thủy sản.

Phân tích kiến thức khoa học thực phẩm gồm hóa học thực phẩm, vi sinh vật thực phẩm và các chuyển hóa trong quá trình chế biến, bảo quản sản phẩm thủy sản. Phân tích sản phẩm thủy sản, đánh giá cảm quan, đảm bảo chất lượng và an toàn sản phẩm thủy sản. Tổng hợp kiến thức về kỹ thuật thực phẩm và công nghệ chế biến thủy sản

Thực hiện thành thạo kỹ năng bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống, phân tích và giải quyết vấn đề, kỹ năng tự học, nghiên cứu và khám phá tri thức, kỹ năng hợp tác, tổ chức và làm việc theo nhóm, kỹ năng truyền thông khoa học bao gồm kỹ năng nói, viết, thuyết trình, phân biện và sử dụng ngoại ngữ, kỹ năng quản lý.

Thể hiện niềm tin về phẩm chất cá nhân, đạo đức và trách nhiệm nghề nghiệp (trung thực, chính trực, ý thức kỷ luật) trong nghề nghiệp.

Phân tích được bối cảnh xã hội và doanh nghiệp, tự định hướng, áp dụng kiến thức để đưa ra kết luận chuyên môn, ý tưởng, giải pháp đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp và xã hội hoặc khởi nghiệp.

### **Đối với cử nhân**

Áp dụng các kiến thức khoa học xã hội (bao gồm kiến thức về quản lý, chính trị và pháp luật) trong lĩnh vực Công nghệ chế biến thủy sản.

Áp dụng kiến thức khoa học tự nhiên như hóa đại cương, vi sinh đại cương ứng dụng trong ngành Công nghệ chế biến thủy sản. Áp dụng kiến thức toán, thống kê, ứng dụng công nghệ thông tin trong ngành Công nghệ chế biến thủy sản.

Áp dụng kiến thức khoa học thực phẩm gồm hóa học thực phẩm, vi sinh vật thực phẩm và các chuyển hóa trong quá trình chế biến, bảo quản sản phẩm thủy sản. Phân tích sản phẩm thủy sản, đánh giá cảm quan, đảm bảo chất lượng và an toàn sản phẩm thủy sản. Phân tích kiến thức về kỹ thuật thực phẩm và Công nghệ chế biến thủy sản.

Vận dụng các kỹ năng bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống, phân tích và giải quyết vấn đề, kỹ năng quản lý

Vận dụng các kỹ năng tự học, nghiên cứu và khám phá tri thức, kỹ năng hợp tác, tổ chức và làm việc theo nhóm, kỹ năng truyền thông khoa học bao gồm kỹ năng nói, viết, thuyết trình, phân biện và sử dụng ngoại ngữ

Thể hiện niềm tin về phẩm chất cá nhân, đạo đức và trách nhiệm nghề nghiệp (trung thực, chính trực, ý thức kỷ luật) trong nghề nghiệp.

Nhận diện được bối cảnh xã hội và doanh nghiệp, tự định hướng, áp dụng kiến thức để đưa ra kết luận chuyên môn, ý tưởng, giải pháp đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp và xã hội hoặc khởi nghiệp

## 2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo

Sau khi hoàn thành khóa học, người học có kiến thức, kỹ năng, năng lực thực hành nghề nghiệp như sau:

### 2.1. Chuẩn đầu ra

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo	MĐNL Cử nhân	MĐNL Kỹ sư
<b>a</b>	<b>Kiến thức</b>		
<b>PLO1</b>	<b>Phân tích kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên và khoa học xã hội (bao gồm toán, CNTT, lý luận chính trị, pháp luật, quản lý).</b>	<b>C4</b>	<b>C4</b>
PLO1.1	Phân tích kiến thức toán, thống kê, ứng dụng công nghệ thông tin trong ngành Công nghệ chế biến thủy sản.	C4	C4
PLO1.2	Áp dụng các kiến thức khoa học xã hội (bao gồm kiến thức về quản lý, chính trị và pháp luật) trong lĩnh vực Công nghệ chế biến thủy sản.	C3	C3
PLO1.3	Áp dụng kiến thức hóa đại cương, vi sinh đại cương ứng dụng trong ngành Công nghệ chế biến thủy sản.	C3	C3
<b>PLO2</b>	<b>Phân tích kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành.</b>	<b>C4</b>	
	<b>Tổng hợp kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành.</b>		<b>C5</b>
PLO2.1	Phân tích kiến thức khoa học thực phẩm gồm hóa học thực phẩm, vi sinh vật thực phẩm và các chuyển hóa trong quá trình chế biến, bảo quản sản phẩm thủy sản.	C4	C4
PLO2.2	Phân tích kiến thức về kỹ thuật thực phẩm và Công nghệ chế biến thủy sản.	C4	
	Tổng hợp kiến thức về Kỹ thuật thực phẩm và Công nghệ chế biến thủy sản.		C5
PLO2.3	Áp dụng kiến thức về phân tích sản phẩm thủy sản, đánh giá cảm quan, đảm bảo chất lượng và an toàn sản phẩm thủy sản.	C3	C3

<b>b</b>	<b>Kỹ năng, phẩm chất cá nhân</b>		
<b>PLO3</b>	Thực hiện thuần thục kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống, phân tích và giải quyết vấn đề.	<b>P3</b>	
	Thực hiện thành thạo kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống, phân tích và giải quyết vấn đề.		<b>P4</b>
<b>PLO3.1</b>	Thực hiện thuần thục kỹ năng phân tích, kiểm nghiệm chỉ tiêu cảm quan và hóa lý của thủy sản.	<b>P3</b>	<b>P3</b>
<b>PLO3.2</b>	Thực hiện thuần thục kỹ năng phân tích, kiểm nghiệm chỉ tiêu vi sinh của thủy sản.	<b>P3</b>	<b>P3</b>
<b>PLO3.3</b>	Thực hiện thuần thục kỹ năng tư duy hệ thống, xác định vấn đề, thiết kế thí nghiệm, thống kê dữ liệu để phân tích và giải quyết vấn đề cụ thể về chất lượng, an toàn thực phẩm hoặc công nghệ.	<b>P3</b>	
	Thực hiện thành thạo kỹ năng tư duy hệ thống, xác định vấn đề, thiết kế thí nghiệm, thống kê dữ liệu để phân tích và giải quyết vấn đề cụ thể về chất lượng, an toàn thực phẩm hoặc công nghệ.		<b>P4</b>
<b>PLO4</b>	Thực hiện thành thạo kỹ năng tự học, tự nghiên cứu và khám phá tri thức.	<b>P4</b>	<b>P4</b>
<b>PLO5</b>	Thể hiện niềm tin về phẩm chất cá nhân, đạo đức và trách nhiệm nghề nghiệp (trung thực, chính trực, ý thức kỷ luật) trong nghề nghiệp.	<b>A4</b>	<b>A4</b>
<b>c</b>	<b>Kỹ năng tương tác</b>		
<b>PLO6</b>	Thể hiện thành thạo kỹ năng hợp tác, tổ chức và làm việc theo nhóm.	<b>P4</b>	<b>P4</b>
<b>PLO7</b>	Thực hiện thành thạo kỹ năng truyền thông khoa học bao gồm kỹ năng nói, viết, thuyết trình, phản biện và sử dụng ngoại ngữ.	<b>P4</b>	<b>P4</b>
<b>PLO7.1</b>	Thực hiện thành thạo kỹ năng truyền thông khoa học bao gồm kỹ năng nói, viết, thuyết trình.	<b>P4</b>	<b>P4</b>
<b>PLO7.2</b>	Thể hiện thuần thục kỹ năng tiếng Anh cơ bản (đạt 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam) và tiếng Anh chuyên ngành thực phẩm	<b>P3</b>	<b>P3</b>
<b>d</b>	<b>Năng lực thực hành nghề nghiệp (Năng lực tự chủ)</b>		
<b>PLO8</b>	Nhận diện được bối cảnh xã hội và doanh nghiệp, tự định hướng, áp dụng kiến thức để đưa ra kết luận chuyên môn, ý tưởng, giải pháp đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp và xã hội hoặc khởi nghiệp.	<b>R3</b>	<b>R3</b>

PLO8.1	Nhận diện được bối cảnh xã hội và doanh nghiệp để thích ứng với các môi trường làm việc đa dạng, hoặc khởi nghiệp.	R3	R3
PLO8.2	Giải thích được kiến thức, kỹ năng đã học để đưa ra kết luận chuyên môn, ý tưởng, giải pháp cải tiến sản phẩm hoặc quy trình sản xuất đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp và xã hội hoặc khởi nghiệp.	R3	R3
PLO9	<b>Thực hiện thuần thục kỹ năng quản lý, thành thạo việc thiết lập mục tiêu, hoạch định nhiệm vụ để đạt mục tiêu đề ra.</b>	<b>P3</b>	
	<b>Thực hiện thành thạo kỹ năng quản lý, thành thạo việc thiết lập mục tiêu, hoạch định nhiệm vụ để đạt mục tiêu đề ra.</b>		<b>P4</b>

*Ghi chú: MĐNL (Mức độ năng lực) trong bảng này được đo theo các thang: Kiến thức (Bloom's Taxonomy- Cognitive domain); Kỹ năng hành vi (Bloom's Taxonomy - Psychomotor domain); Kỹ năng cảm xúc- thái độ (Bloom's Taxonomy - Affective domain) và Trình độ năng lực (Crawley-Proficiency Rating scale)*

2.2. Bảng ma trận các học phần và chuẩn đầu ra CTDT chuyên sâu đặc thù (hoàn thành giai đoạn 1 – đại học)

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khối kiến thức	Số TC	Loại HP	Chuẩn đầu ra (PLO)																
							1	2	3	4	5	6	7	8	9								
1	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	Đại cương	3	Bắt buộc	C3				P3												
2	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	Đại cương	2	Bắt buộc	C3				P3												
3	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	Đại cương	2	Bắt buộc	C3				P3												
4	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	Đại cương	2	Bắt buộc	C3				P3												
5	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	Đại cương	2	Bắt buộc	C3				P3												
6	0101102246	14202001	Anh văn 1	Đại cương	2	Bắt buộc	C3				P3												
7	0101102247	14202002	Anh văn 2	Đại cương	2	Bắt buộc	C3				P3												
8	0101102248	14202003	Anh văn 3	Đại cương	2	Bắt buộc	C3				P3												
9	0101001703	16201001	Giáo dục thể chất 1	Đại cương	0	Bắt buộc	C3																
10	0101001693	16201002	Giáo dục thể chất 2	Đại cương	0	Bắt buộc	C3																





24	0101101932	08200108	Sinh học đại cương (CNTP)	Đại cương	2	Tự chọn	C2											
25	0101100941	13200041	Kinh tế học đại cương	Đại cương	2	Tự chọn	C3											
26	0101003015	15200022	Logic học	Đại cương	2	Tự chọn	C3											
27	0101102445	05202276	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc												P3
28	0101101931	15200032	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc	C3											P3
29	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C2										
30	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C2										
31	0101004395	05201163	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	Cơ sở ngành	1	Bắt buộc									A2			P2
32	0101102017	05200176	Vi sinh vật học thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C2										
33	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C2										R2
34	0101102134	03202550	Vẽ kỹ thuật	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C3										
35	0101102018	05200177	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc		C2										P2
36	0101102081	05200220	Máy và thiết bị chế biến thủy sản	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc		C3										P3
37	0101003652	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C3										P1
38	0101101089	05202157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm I*	Cơ sở ngành	1	Bắt buộc									P3			A3 P3

39	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc							R2
40	0101101926	05202219	Nhập môn công nghệ chế biến thủy sản	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc	P2				P2		
41	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc	P2						R2
42	0101003411	05200221	Nguyên liệu thủy sản và công nghệ sau thu hoạch	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc	C3						
43	0101102078	05200229	Dinh dưỡng và thức ăn thủy sản	Cơ sở ngành	2	Tự chọn	C3				P2		
44	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	Cơ sở ngành	2	Tự chọn	C3	P2		P2			
45	0101100831	06200005	Ngư loại học	Cơ sở ngành	2	Tự chọn	C3				P2		
46	0101102082	05200222	Nuôi trồng thủy sản đại cương	Cơ sở ngành	2	Tự chọn	C3				P2		
47	0101000026	06200008	An toàn lao động trong thủy sản	Cơ sở ngành	2	Tự chọn	C2				P2		
48	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	Chuyên ngành	3	Bắt buộc	C3	P2					
49	0101100873	05200133	Công nghệ chế biến thực phẩm	Chuyên ngành	3	Bắt buộc	C3	P2					
50	0101102433	05201266	Thực hành Công nghệ chế biến thực phẩm	Chuyên ngành	1	Bắt buộc		P2		A2	P2		
51	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	Chuyên ngành	2	Bắt buộc	C3			P3	P3	P3	
52	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	Chuyên ngành	1	Bắt buộc		P3		A3	P4		
53	0101102440	05200273	Công nghệ chế biến lạnh đông thủy sản*	Chuyên ngành	3	Bắt buộc	C3				P3		R2
54	0101004851	06201017	Thực hành công nghệ chế biến lạnh đông thủy sản	Chuyên ngành	1	Bắt buộc		P3		A3	P3		

55	0101001017	06200018	Công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C3				P3		R2
56	0101004965	06201019	Thực hành công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản*	Chuyên ngành	1	Bắt buộc		P3	A3	P3				
57	0101001080	06200020	Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản truyền thống	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C3		P3				
58	0101004988	06201021	Thực hành Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản truyền thống	Chuyên ngành	1	Bắt buộc		P3	A3	P3				
59	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C3	P2					R2
60	0101102022	05202181	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C3	P3	P3				
61	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C3			P1			
62	0101102441	05200274	Phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C3		P3				
63	0101102442	05201275	Thực hành Phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản*	Chuyên ngành	1	Bắt buộc		P3	A3	P4				
64	0101102431	05200264	Quản lý chất lượng thủy sản*	Chuyên ngành	3	Bắt buộc		C3		P4				R2
65	0101004042	05200203	Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP)	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4	P3					R3
66	0101102449	05203280	Đồ án máy và thiết bị chế biến thủy sản	Chuyên ngành	1	Bắt buộc		C3		P3	A4	P3		P2
67	0101102450	05203281	Đồ án công nghệ chế biến thủy sản*	Chuyên ngành	1	Bắt buộc		C4	P3	P3	A4	P3		P3
68	0101102080	06205226	Kiến tập	Chuyên ngành	1	Bắt buộc			A3	P3				R2
69	0101102446	05204277	Thực tập tốt nghiệp (CNCBTS)*	Chuyên ngành	4	Bắt buộc		C3	P3	A4	P4			P3
70	0101102447	05206278	Khóa luận tốt nghiệp (CNCBTS)*	Chuyên ngành	6	Bắt buộc		C4	P3	P4	A4	P4		R3

71	0101100835	06200025	Kỹ thuật nuôi thủy sản	Chuyên ngành	2	Tự chọn	C3											
72	0101002727	06200037	Sản xuất sạch hơn trong chế biến thủy sản	Chuyên ngành	2	Tự chọn	C3											
73	0101100834	06200015	Thương mại thủy sản	Chuyên ngành	2	Tự chọn	C3											
74	0101000762	06200026	Chế biến sản phẩm rong biển	Chuyên ngành	2	Tự chọn	C3											
75	0101004865	06201027	Thực hành chế biến sản phẩm rong biển	Chuyên ngành	1	Tự chọn	C3				A4							
76	0101001077	06200023	Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng	Chuyên ngành	2	Tự chọn	C3											
77	0101004246	06201024	Thực hành công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng	Chuyên ngành	1	Tự chọn	C3				A4							
Số lượng học phần đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo																		
29																		
37																		
19																		
29																		
18																		
45																		
15																		
16																		
7																		

**2.3. Bảng ma trận các học phần và chuẩn đầu ra CTĐT chuyên sâu đặc thù (hoàn thành giai đoạn 2 – chuyên sâu đặc thù)**

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khối kiến thức	Số TC	Loại HP	Chuẩn đầu ra (PLO)											
							1	2	3	4	5	6	7	8	9			
1	0101102083	05200228	Nước cấp, nước thải trong chế biến thủy sản	Chuyên sâu đặc thù	2	Bắt buộc		C3				P4						
2	0101102075	05200227	Các kỹ thuật tiên tiến trong công nghệ chế biến thủy sản	Chuyên sâu đặc thù	2	Bắt buộc		C3				P4						
3	0101101234	06200033	Quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	Chuyên sâu đặc thù	2	Bắt buộc		C3							P4			R3

4	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn phẩm thực phẩm	Chuyên sâu đặc thù	2	Bắt buộc	C3	C4	P3										
5	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	Chuyên sâu đặc thù	2	Bắt buộc	C4	C4											R3
6	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	Chuyên sâu đặc thù	2	Bắt buộc	C4	C4	P3										
7	0101102416	05207249	Chuyên đề vệ sinh công nghiệp	Chuyên sâu đặc thù	1	Bắt buộc	C3	C4					P4						
8	0101102415	05207248	Chuyên đề về shelf-life của thực phẩm	Chuyên sâu đặc thù	1	Bắt buộc	C4	C4											P3
9	0101102412	05207245	Chuyên đề kỹ sư (CNCBTS)	Chuyên sâu đặc thù	1	Bắt buộc	C4	C4											P4
10	0101102419	05203252	Đồ án kỹ sư (CNCBTS)*	Chuyên sâu đặc thù	3	Bắt buộc	C5	C4	P4	P3	A4								P4 R3 P4
11	0101102434	05204267	Thực tập kỹ sư (CNCBTS)*	Chuyên sâu đặc thù	8	Bắt buộc			P4		A4								P4 R3 P4
12	0101102077	05200230	Chế phẩm và hóa chất trong thủy sản	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn	C3	C3		P4									
13	0101102408	05200241	Cấu trúc và tính chất của thực phẩm trong quá trình chế biến	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn	C4	C4											R3
14	0101102439	05200272	Bệnh học động vật thủy sản	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn	C3	C3											

15	0101102407	05200240	Các phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn												
16	0101003909	13200008	Quản trị doanh nghiệp	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn				P3								P4
17	0101006962	13200101	Quản trị kênh phân phối	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn				P3								P3
18	0101002398	13200017	Kỹ năng đàm phán	Chuyên sâu đặc thù	2	Tự chọn												P4 P4
Số lượng học phần đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo							6	13	5	6	2	4	6	5	3			

*Ghi chú: (\*) là học phần cốt lõi, thuộc nhóm các học phần bắt buộc (hoặc tự chọn theo định hướng) và phải bao gồm các học phần Thực tập, Khóa luận tốt nghiệp.*

*Ma trận này thể hiện mức đóng góp của học phần vào chuẩn đầu ra của CTĐT (PLO) theo thang đo: Kiến thức (Bloom's Taxonomy - Cognitive domain); Kỹ năng hành vi (Bloom's Taxonomy - Psychomotor domain); Kỹ năng cảm xúc- thái độ (Bloom's Taxonomy - Affective domain) và Trình độ năng lực (Crawley-Proficiency Rating scale).*

### 3. Khối lượng học tập

TT	Khối kiến thức	Khối lượng học tập	Tỷ lệ %
1	Giáo dục đại cương	32 tín chỉ	21,19
2	Cơ sở ngành	37 tín chỉ	24,50
3	Chuyên ngành (bao gồm kiến thức học kỳ doanh nghiệp được bố trí giảng dạy vào học kỳ 7)	52 tín chỉ	34,44
4	Chuyên sâu đặc thù	30 tín chỉ	19,87
<b>Tổng số tín chỉ tích lũy</b>		<b>151 tín chỉ</b>	<b>100</b>

Khối lượng học tập trên không bao gồm Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng - an ninh.

### 4. Thời gian đào tạo

Thời gian thiết kế: 4 năm.

Chương trình đào tạo chuyên sâu đặc thù thực hiện đào tạo 2 giai đoạn, cấp bằng cử nhân (hoàn thành giai đoạn 1 – đại học), kỹ sư (hoàn thành giai đoạn 2 – chuyên sâu đặc thù)

Thời gian hoàn thành chương trình đào tạo tối đa bao gồm thời gian thiết kế và thời gian được phép kéo dài được quy định trong Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 3020/QĐ-DCT ngày 19/10/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

### 5. Văn bằng tốt nghiệp

Cấp bằng Cử nhân khi người học hoàn thành chương trình đào tạo giai đoạn 1 – đại học, tích lũy đủ số tín chỉ theo quy định và đáp ứng đủ các điều kiện xét và công nhận tốt nghiệp theo Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ của Trường.

Cấp bằng Kỹ sư khi người học hoàn thành chương trình đào tạo giai đoạn 2 – chuyên sâu đặc thù, tích lũy đủ số tín chỉ theo quy định và đáp ứng đủ các điều kiện xét và công nhận tốt nghiệp theo Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ của Trường.

### 6. Chuẩn đầu vào

Người học có bằng tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương và đáp ứng các tiêu chuẩn xét tuyển hoặc thi tuyển đầu vào của Trường.

Người học có bằng tốt nghiệp cao đẳng cùng ngành hoặc ngành gần: Xét công nhận kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng để miễn trừ các học phần khi học chương trình đào tạo này.

Người học đang học đại học ngành khác tại Trường thỏa mãn các điều kiện trong Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ của Trường: Xét công nhận các học phần đã tích lũy trong chương trình đào tạo ngành thứ nhất để xem xét miễn học các học phần trong chương trình đào tạo của ngành này khi học ngành thứ hai theo chương trình đào tạo này.

Người học có bằng tốt nghiệp đại học thứ nhất ngành khác: Xét công nhận kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng để miễn trừ các học phần khi học văn bằng đại học thứ hai theo chương trình đào tạo này.

## **7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập**

Theo Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 3020/QĐ-DCT ngày 19/10/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh) và Quy định thi, kiểm tra và đánh giá kết quả học tập (Ban hành kèm theo Quyết định số 2402/QĐ-DCT ngày 22/8/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

## **8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp**

Xét và công nhận tốt nghiệp: theo Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 3020/QĐ-DCT ngày 19/10/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

Chuẩn ngoại ngữ: theo Quy định Chuẩn đầu ra ngoại ngữ (Ban hành kèm theo Quyết định số 1281/QĐ-DCT ngày 26/4/2024 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

Chuẩn công nghệ thông tin: theo Quy định Chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin (Ban hành kèm theo Quyết định số 3297/QĐ-DCT ngày 07/11/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

## **9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp**

Kỹ sư Công nghệ chế biến thủy sản làm việc tại các doanh nghiệp sản xuất, chế biến và kinh doanh thủy sản; các Ban quản lý khu công nghiệp - khu chế xuất, các sở Khoa học và Công nghệ; các sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn trong cả nước; các cơ quan/tổ chức phân tích, kiểm định chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm thủy sản. Nghiên cứu viên trong các viện nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực Công nghệ chế biến thủy sản.

## **10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp**

Kỹ sư Công nghệ chế biến thủy sản sau khi tốt nghiệp có cơ hội học lên trình độ cao hơn như thạc sỹ, tiến sỹ cùng ngành Công nghệ chế biến thủy sản hoặc các nhóm ngành gần như Công nghệ thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm tại Trường Đại học Công Thương TP. Hồ Chí Minh hoặc các trường đại học trong nước.



### 11. Nội dung chương trình đào tạo

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
<b>I. Kiến thức giáo dục đại cương</b>				<b>32</b>	
<b>Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc</b>				<b>30</b>	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	(a) 0101100651
3	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	(a) 0101100651
4	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	(a) 0101100651
5	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	(a) 0101100651
6	0101102246	14202001	Anh văn 1	2 (1,1)	
7	0101102247	14202002	Anh văn 2	2 (1,1)	(a) 0101102246
8	0101102248	14202003	Anh văn 3	2 (1,1)	(a) 0101102247
9	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	
10	0101001693 0101001694 0101001695 0101001696 0101001701 0101001709	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	(a) 0101001703 (a) 0101001704 (a) 0101001705 (a) 0101001706 (a) 0101001707 (a) 0101001697
11	0101001702 0101001718 0101001719 0101100929 0101100930 0101100931	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	(a) 0101001693 (a) 0101001694 (a) 0101001695 (a) 0101001696 (a) 0101001701 (a) 0101001709
12	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (0,3)	(c) 0101001662 (c) 0101001669 (c) 0101001677
13	0101001662	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (0,2)	(c) 0101001657 (c) 0101001669 (c) 0101001677

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
14	0101001669	17301005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	(c) 0101001662 (c) 0101001657 (c) 0101001677
15	0101001677	17221002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	(c) 0101001662 (c) 0101001669 (c) 0101001657
16	0101101930	15200028	Giải tích (CNTP)	3 (3,0)	
17	0101101934	08200109	Vi sinh đại cương (CNTP)	2 (2,0)	
18	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1 (0,1)	(a) 0101101934
19	0101101928	04200146	Hóa đại cương 1 (CNTP)	2 (2,0)	
20	0101102014	04201149	Thí nghiệm hóa đại cương 1 (CNTP)	1 (0,1)	(a) 0101101928
21	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2 (1,1)	
22	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2 (2,1)	
<b>Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2</b>	
1	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2 (2,0)	
2	0101101932	08200108	Sinh học đại cương (CNTP)	2 (2,0)	
3	0101100941	13200041	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
4	0101003015	15200022	Logic học	2 (2,0)	
<b>II. Kiến thức cơ sở ngành</b>				<b>37</b>	
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>				<b>33</b>	
1	0101102445	05202276	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2 (1,1)	(a) 0101001863
2	0101101931	15200032	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3 (3,0)	(a) 0101101930
3	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
4	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001863 (c) 0101102017
5	0101004395	05201163	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101001968
6	0101102017	05200176	Vi sinh vật học thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101101934
7	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102017

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
8	0101006494	03200004	Vẽ kỹ thuật	2 (2,0)	
9	0101102018	05200177	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	3 (3,0)	
10	0101102081	05200220	Máy và thiết bị chế biến thủy sản	3 (3,0)	(a) 0101006494
11	0101003652	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102017
12	0101101089	05202157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1*	1 (0,1)	(a) 0101003652
13	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102017
14	0101101926	05202219	Nhập môn công nghệ chế biến thủy sản	2 (1,1)	
15	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001863
16	0101003411	05200221	Nguyên liệu thủy sản và công nghệ sau thu hoạch	2 (2,0)	
<b>Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần)</b>				<b>4</b>	
1	0101102078	05200229	Dinh dưỡng và thức ăn thủy sản	2 (2,0)	
2	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
3	0101100831	06200005	Ngư loại học	2 (2,0)	(a) 0101101932
4	0101102082	05200222	Nuôi trồng thủy sản đại cương	2 (2,0)	
5	0101000026	06200008	An toàn lao động trong thủy sản	2 (2,0)	
<b>III. Kiến thức chuyên ngành</b>				<b>52</b>	
<b>Kiến thức ngành chính bắt buộc</b>				<b>47</b>	
1	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	(a) 0101101931
2	0101100873	05200133	Công nghệ chế biến thực phẩm	3 (3,0)	
3	0101102433	05201266	Thực hành Công nghệ chế biến thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101100873
4	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
5	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101000687
6	0101102440	05200273	Công nghệ chế biến lạnh đông thủy sản*	3 (3,0)	(a) 0101003411
7	0101004851	06201017	Thực hành công nghệ chế biến lạnh đông thủy sản	1 (0,1)	(a) 0101102440
8	0101001017	06200018	Công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản	2 (2,0)	(a) 0101100873
9	0101004965	06201019	Thực hành công nghệ sản xuất	1 (0,1)	(a) 0101001017

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
			đồ hộp thủy sản*		
10	0101001080	06200020	Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản truyền thống	2 (2,0)	(a) 0101102017
11	0101004988	06201021	Thực hành Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản truyền thống	1 (0,1)	(a) 0101001080
12	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	(a) 0101000687
13	0101102022	05202181	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2 (1,1)	(a) 0101102440
14	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102440
15	0101102441	05200274	Phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản	2 (2,0)	(a) 0101102440
16	0101102442	05201275	Thực hành Phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản*	1 (0,1)	(a) 0101102441
17	0101102431	05200264	Quản lý chất lượng thủy sản*	3 (3,0)	(a) 0101102440
18	0101004042	05200203	Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP)	2 (2,0)	(a) 0101102440
19	0101102449	05203280	Đồ án máy và thiết bị chế biến thủy sản	1 (0,1)	(a) 0101102081
20	0101102450	05203281	Đồ án công nghệ chế biến thủy sản*	1 (0,1)	(a) 0101001080
21	0101102080	06205226	Kiến tập	1 (0,1)	(a) 0101100873
22	0101102446	05204277	Thực tập tốt nghiệp (CNCBTS)*	4 (0,4)	(a) 0101102450
23	0101102447	05206278	Khóa luận tốt nghiệp (CNCBTS)*	6 (0,6)	(a) 0101102446
<b>Kiến thức chuyên ngành tự chọn</b> (Chọn tối thiểu 1 học phần trong nhóm A và tối thiểu 1 học phần lý thuyết, 1 học phần thực hành tương ứng trong nhóm B)				<b>5</b>	
<b>Nhóm A:</b> chọn tối thiểu 1 học phần				<b>2</b>	
Nhóm A					
1	0101100835	06200025	Kỹ thuật nuôi thủy sản	2 (2,0)	
2	0101002727	06200037	Sản xuất sạch hơn trong chế biến thủy sản	2 (2,0)	
3	0101100834	06200015	Thương mại thủy sản	2 (2,0)	
<b>Nhóm B:</b> Chọn tối thiểu 1 học phần lý thuyết, 1 học phần thực hành tương ứng				<b>3</b>	
Nhóm B					
1	0101000762	06200026	Chế biến sản phẩm rong biển	2 (2,0)	(a) 0101102442
2	0101004865	06201027	Thực hành chế biến sản phẩm	1 (0,1)	(a) 0101000762

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
			rong biển		
3	0101001077	06200023	Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng	2 (2,0)	(a) 0101102431
4	0101004246	06201024	Thực hành công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng	1 (0,1)	(a) 0101001077
<b>IV. Kiến thức chuyên sâu, đặc thù</b>				<b>30</b>	
<b>Kiến thức chuyên sâu, đặc thù bắt buộc</b>				<b>26</b>	
1	0101102083	05200228	Nước cấp, nước thải trong chế biến thủy sản	2 (2,0)	
2	0101102075	05200227	Các kỹ thuật tiên tiến trong công nghệ chế biến thủy sản	2 (2,0)	
3	0101101234	06200033	Quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	2 (2,0)	(a) 0101003411
4	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102431
5	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2 (2,0)	
6	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
7	0101102416	05207249	Chuyên đề vệ sinh công nghiệp	1 (1,0)	
8	0101102415	05207248	Chuyên đề về shelf-life của thực phẩm	1 (1,0)	(a) 0101102442
9	0101102412	05207245	Chuyên đề kỹ sư (CNCBTS)	1 (1,0)	(a) 0101102446
10	0101102419	05203252	Đồ án kỹ sư (CNCBTS)*	3 (0,3)	(a) 0101102412
11	0101102434	05204267	Thực tập kỹ sư (CNCBTS)*	8 (0,8)	(a) 0101102412
<b>Kiến thức chuyên sâu, đặc thù tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần)</b>				<b>4</b>	
1	0101102077	05200230	Chế phẩm và hóa chất trong thủy sản	2 (2,0)	
2	0101102408	05200241	Cấu trúc và tính chất của thực phẩm trong quá trình chế biến	2 (2,0)	
3	0101102439	05200272	Bệnh học động vật thủy sản	2 (2,0)	
4	0101102407	05200240	Các phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
5	0101003909	13200008	Quản trị doanh nghiệp	2 (2,0)	
6	0101006962	13200101	Quản trị kênh phân phối	2 (2,0)	
7	0101002398	13200017	Kỹ năng đàm phán	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
<b>Tổng số tín chỉ lý thuyết</b> (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN *)				<b>106</b>	
<b>Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập, khóa luận</b> (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN *)				<b>45</b>	
<b>Tổng số tín chỉ toàn khóa</b> (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN*)				<b>151</b>	

## 12. Kế hoạch đào tạo

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Học kỳ 1: 12 tín chỉ tích lũy + 08 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>20</b>	
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3(3,0)	
2.	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3(0,3)	Không tích lũy
3.	0101001662	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2(0,2)	Không tích lũy
4.	0101001669	17301005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 0,1)	Không tích lũy
5.	0101001677	17221002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2(0,2)	Không tích lũy
6.	0101101930	15200028	Giải tích (CNTP)	3(3,0)	
7.	0101101934	08200109	Vi sinh đại cương (CNTP)	2(2,0)	
8.	0101101928	04200146	Hóa đại cương 1 (CNTP)	2(2,0)	
9.	0101101926	05202219	Nhập môn công nghệ chế biến thủy sản	2(1,1)	
<b>Học kỳ 2: 19 tín chỉ tích lũy + 02 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>19</b>	
1.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2(2,0)	
2.	0101102246	14202001	Anh văn 1	2(1,1)	
3.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2(0,2)	Không tích lũy
4.	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1(0,1)	
5.	0101102014	04201149	Thí nghiệm hóa đại cương 1 (CNTP)	1(0,1)	
6.	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2(1,1)	
7.	0101101931	15200032	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3(3,0)	
8.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2(2,0)	
9.	0101006494	03200004	Vẽ kỹ thuật	2(2,0)	
10.	0101003411	05200221	Nguyên liệu thủy sản và công nghệ sau thu hoạch	2(2,0)	
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 01 học phần)</b>				<b>2</b>	
1.	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2(2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
2.	0101101932	08200108	Sinh học đại cương (CNTP)	2(2,0)	
3.	0101100941	13200041	Kinh tế học đại cương	2(2,0)	
4.	0101003015	15200022	Logic học	2(2,0)	
<b>Học kỳ 3: 18 tín chỉ tích lũy + 02 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>16</b>	
1.	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2(2,0)	
2.	0101102247	14202002	Anh văn 2	2(1,1)	
3.	0101001693 0101001694 0101001695 0101001696 0101001701 0101001709	16201002	Giáo dục thể chất 2	2(0,2)	Không tích lũy
4.	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2(2,0)	
5.	0101102017	05200176	Vi sinh vật học thực phẩm	2(2,0)	
6.	0101102018	05200177	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	3(3,0)	
7.	0101100873	05200133	Công nghệ chế biến thực phẩm	3(3,0)	
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 02 học phần)</b>				<b>4</b>	
1.	0101102078	05200229	Dinh dưỡng và thức ăn thủy sản	2(2,0)	
2.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2(2,0)	
3.	0101100831	06200005	Ngư loại học	2(2,0)	
4.	0101102082	05200222	Nuôi trồng thủy sản đại cương	2(2,0)	
5.	0101000026	06200008	An toàn lao động trong thủy sản	2(2,0)	
<b>Học kỳ 4: 18 tín chỉ tích lũy + 01 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>19</b>	
1.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2(2,0)	
2.	0101102248	14202003	Anh văn 3	2(1,1)	
3.	0101001702 0101001718 0101001719 0101100929 0101100930 0101100931	16201003	Giáo dục thể chất 3	1(0,1)	Không tích lũy
4.	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2(1,1)	



TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
5.	0101004395	05201163	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1(0,1)	
6.	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2(2,0)	
7.	0101102081	05200220	Máy và thiết bị chế biến thủy sản	3(3,0)	
8.	0101102433	05201266	Thực hành Công nghệ chế biến thực phẩm	1(0,1)	
9.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2(2,0)	
10.	0101102440	05200273	Công nghệ chế biến lạnh đông thủy sản*	3(3,0)	
<b>Học kỳ 5: 20 tín chỉ tích lũy + 00 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>20</b>	
1.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2(2,0)	
2.	0101102445	05202276	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2(1,1)	
3.	0101003652	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	2(2,0)	
4.	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2(2,0)	
5.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2(2,0)	
6.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1(0,1)	
7.	0101004851	06201017	Thực hành công nghệ chế biến lạnh đông thủy sản	1(0,1)	
8.	0101001017	06200018	Công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản	2(2,0)	
9.	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2(2,0)	
10.	0101102441	05200274	Phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản	2(2,0)	
11.	0101102449	05203280	Đồ án máy và thiết bị chế biến thủy sản	1(0,1)	
12.	0101102080	06205226	Kiến tập	1(0,1)	
<b>Học kỳ 6: 19 tín chỉ tích lũy + 00 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>17</b>	
1.	0101101089	05202157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1*	1(0,1)	
2.	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3(2,1)	
3.	0101004965	06201019	Thực hành công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản*	1(0,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
4.	0101001080	06200020	Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản truyền thống	2(2,0)	
5.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2(2,0)	
6.	0101102022	05202181	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2(2,0)	
7.	0101102442	05201275	Thực hành Phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản*	1(0,1)	
8.	0101102431	05200264	Quản lý chất lượng thủy sản*	3(3,0)	
9.	0101004042	05200203	Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP)	2(2,0)	
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2</b>	
1.	0101100835	06200025	Kỹ thuật nuôi thủy sản	2(2,0)	
2.	0101002727	06200037	Sản xuất sạch hơn trong chế biến thủy sản	2(2,0)	
3.	0101100834	06200015	Thương mại thủy sản	2(2,0)	
<b>Học kỳ 7: 22 tín chỉ tích lũy + 00 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>19</b>	
1.	0101004988	06201021	Thực hành Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản truyền thống	1(0,1)	
2.	0101102450	05203281	Đồ án. công nghệ chế biến thủy sản*	1(0,1)	
3.	0101102446	05204277	Thực tập tốt nghiệp (CNCBTS)*	4(0,4)	
4.	0101102447	05206278	Khóa luận tốt nghiệp (CNCBTS)*	6(0,6)	
5.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn phẩm thực phẩm	2(2,0)	
6.	0101100876	05200149	Quản lý nhà máy thực phẩm	2(2,0)	
7.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2(2,0)	
8.	0101102416	05207249	Chuyên đề vệ sinh công nghiệp	1(1,0)	
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 01 học phần lý thuyết và 01 học phần thực hành tương ứng)</b>				<b>3</b>	
1.	0101000762	06200026	Chế biến sản phẩm rong biển	2(2,0)	
2.	0101004865	06201027	Thực hành chế biến sản phẩm rong biển	1(0,1)	
3.	0101001077	06200023	Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng	2(2,0)	
4.	0101004246	06201024	Thực hành công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng	1(0,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Học kỳ 8: 23 tín chỉ tích lũy + 00 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>19</b>	
1.	0101102083	05200228	Nước cấp, nước thải trong chế biến thủy sản	2(2,0)	
2.	0101102075	05200227	Các kỹ thuật tiên tiến trong công nghệ chế biến thủy sản	2(2,0)	
3.	0101101234	06200033	Quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	2(2,0)	
4.	0101102415	05207248	Chuyên đề về shelf-life của thực phẩm	1(1,0)	
5.	0101102412	05207245	Chuyên đề kỹ sư	1(1,0)	
6.	0101102419	05203252	Đồ án kỹ sư (CNCBTS)*	3(0,3)	
7.	0101102434	05204267	Thực tập kỹ sư (CNCBTS)*	8(0,8)	
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 02 học phần)</b>				<b>4</b>	
1.	0101102077	05200230	Chế phẩm và hóa chất trong thủy sản	2(2,0)	
2.	0101102408	05200241	Cấu trúc và tính chất của thực phẩm trong quá trình chế biến	2(2,0)	
3.	0101102439	05200272	Bệnh học động vật thủy sản	2(2,0)	
4.	0101102407	05200240	Các phương pháp phân tích và nghiên cứu thực phẩm chức năng	2(2,0)	
5.	0101003909	13200008	Quản trị doanh nghiệp	2(2,0)	
6.	0101006962	13200101	Quản trị kênh phân phối	2(2,0)	
7.	0101002398	13200017	Kỹ năng đàm phán	2(2,0)	

### 13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo

Các đơn vị có trách nhiệm xây dựng và thực hiện Kế hoạch kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo theo Chương trình đào tạo đã được phê duyệt và Quy định về công tác giảng dạy hiện hành.

### 14. Hướng dẫn thực hiện

#### 14.1. Đối với các Khoa đào tạo, Bộ môn

- Có trách nhiệm tổ chức thực hiện đúng yêu cầu về nội dung của chương trình và tư vấn, hướng dẫn cho người học đăng ký các học phần.

- Phân công giảng viên phụ trách từng học phần và cung cấp đề cương học phần cho giảng viên để triển khai kế hoạch giảng dạy.

- Chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu tham khảo, cơ sở vật chất để đảm bảo thực hiện tốt chương trình.

- Cần chú ý đến tính logic của việc truyền đạt và tiếp thu các mảng kiến thức, quy định các học phần tiên quyết, học trước và chuẩn bị giảng viên để đáp ứng yêu cầu giảng dạy các học phần tự chọn.

- Kiểm tra, giám sát công tác giảng dạy của giảng viên theo Quy định về công tác giảng dạy hiện hành và đảm bảo các hoạt động đổi mới phương pháp giảng dạy và kiểm tra đánh giá.

#### 14.2. Đối với giảng viên

- Giảng viên cần phải nghiên cứu kỹ nội dung đề cương học phần để chuẩn bị bài giảng, phương pháp giảng dạy và các phương tiện dạy học phù hợp.

- Giảng viên phải chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu học tập và cung cấp cho người học để người học chuẩn bị trước khi lên lớp.

- Sử dụng đa dạng các phương pháp giảng dạy và học theo triết lý giáo dục ‘*Học tập chủ động, làm việc sáng tạo*’, thực hiện đúng các phương pháp kiểm tra, đánh giá quy định trong đề cương học phần.

- Rút kinh nghiệm đối với hoạt động giảng dạy của bản thân và tích cực tham gia vào hoạt động đổi mới phương pháp dạy học theo Quy định về công tác giảng dạy hiện hành.

#### 14.3. Đối với người học

- Phải tham khảo ý kiến tư vấn của cố vấn học tập/giáo viên chủ nhiệm để lựa chọn học phần cho phù hợp với định hướng và năng lực học tập.

- Phải đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp hoặc tham gia thực hành theo quy định.

- Phát huy tính tự chủ, tinh thần tự học, tự nghiên cứu, đồng thời tích cực tham gia học tập theo nhóm, tham dự đầy đủ các hoạt động thảo luận, seminar, thực hành.

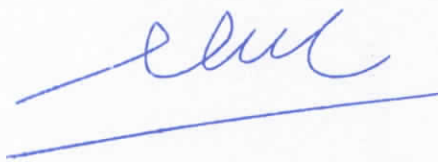
- Tích cực khai thác các tài nguyên trên mạng và trong thư viện của trường để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và làm khóa luận tốt nghiệp.

- Thực hiện nghiêm túc Quy chế thi, kiểm tra và đánh giá kết quả học tập.

#### 15. Phê duyệt chương trình đào tạo

TP. HCM, ngày 19 tháng 8 năm 2024

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG KH&ĐT



Nguyễn Xuân Hoàn

TP. HCM, ngày 19 tháng 8 năm 2024

TRƯỞNG KHOA



Lê Nguyễn Đoàn Duy

TP. HCM, ngày 19 tháng 8 năm 2024

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Xuân Hoàn

## MỤC LỤC

1. Mục tiêu đào tạo .....	1
2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo .....	3
3. Khối lượng học tập .....	14
4. Thời gian đào tạo .....	14
5. Văn bằng tốt nghiệp.....	14
6. Chuẩn đầu vào .....	14
7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập.....	15
8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp .....	15
9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp .....	15
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp .....	15
11. Nội dung chương trình đào tạo .....	15
12. Kế hoạch đào tạo .....	22
13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo.....	26
14. Hướng dẫn thực hiện .....	26
15. Phê duyệt chương trình đào tạo .....	27