

Số: 1235 /QĐ-DCT

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 09 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành chương trình đào tạo trình độ đại học các ngành đào tạo của
Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Căn cứ Quyết định số 284/QĐ-TTg ngày 23/02/2010 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh trên cơ sở Trường Cao đẳng Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam;

Căn cứ Nghị định số 99/2019/NĐ-CP ngày 30/12/2019 của Thủ tướng Chính phủ về việc Quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học;

Căn cứ Thông tư số 17/2021/TT-BGDĐT ngày 22/6/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc 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;

Căn cứ Thông báo kết luận của Hội đồng Khoa học và Đào tạo trường các ngày 22/8/2022 và ngày 29/8/2022;

Xét đề nghị của Trường phòng Đào tạo,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này 32 chương trình đào tạo trình độ đại học hệ chính quy và vừa làm vừa học (quyển chương trình đào tạo kèm theo) của trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh.

Danh sách 32 chương trình đào tạo gồm:

TT	Mã số	Trình độ	Tên ngành	Khoa quản lý
1	7480201	Đại học	Công nghệ thông tin	Công nghệ Thông tin
2	7480202	Đại học	An toàn thông tin	Công nghệ Thông tin
3	7510301	Đại học	Công nghệ kỹ thuật điện, điện tử	Công nghệ Điện - Điện tử
4	7510303	Đại học	Công nghệ kỹ thuật điều khiển và tự động hóa	Công nghệ Điện - Điện tử
5	Thí điểm 7510602	Đại học	Quản lý năng lượng	Công nghệ Điện - Điện tử
6	7510202	Đại học	Công nghệ chế tạo máy	Công nghệ Cơ khí
7	7510203	Đại học	Công nghệ kỹ thuật cơ điện tử	Công nghệ Cơ khí
8	7510206	Đại học	Công nghệ kỹ thuật nhiệt	Công nghệ Cơ khí
9	7510401	Đại học	Công nghệ kỹ thuật hoá học	Công nghệ Hóa học
10	7510402	Đại học	Công nghệ vật liệu	Công nghệ Hóa học
11	7540101	Đại học	Công nghệ thực phẩm	Công nghệ Thực phẩm



TT	Mã số	Trình độ	Tên ngành	Khoa quản lý
12	7540106	Đại học	Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	Công nghệ Thực phẩm
13	7540105	Đại học	Công nghệ chế biến thủy sản	Công nghệ Thực phẩm
14	Thí điểm 7340129	Đại học	Quản trị kinh doanh thực phẩm	Công nghệ Thực phẩm
15	Thí điểm 7720499	Đại học	Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực	Du lịch và Ẩm thực
16	Thí điểm 7720498	Đại học	Khoa học chế biến món ăn	Du lịch và Ẩm thực
17	7810103	Đại học	Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành	Du lịch và Ẩm thực
18	7810202	Đại học	Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Du lịch và Ẩm thực
19	7810201	Đại học	Quản trị khách sạn	Du lịch và Ẩm thực
20	7420201	Đại học	Công nghệ sinh học	Sinh học và Môi trường
21	7510406	Đại học	Công nghệ kỹ thuật môi trường	Sinh học và Môi trường
22	7850101	Đại học	Quản lý tài nguyên và môi trường	Sinh học và Môi trường
23	7540204	Đại học	Công nghệ dệt, may	Công nghệ May và Thời trang
24	7340123	Đại học	Ngành Kinh doanh thời trang và dệt may	Công nghệ May và Thời trang
25	7380107	Đại học	Luật kinh tế	Chính trị - Luật
26	7340301	Đại học	Kế toán	Tài chính Kế toán
27	7340201	Đại học	Tài chính - Ngân hàng	Tài chính Kế toán
28	7340101	Đại học	Quản trị kinh doanh	Quản trị Kinh doanh
29	7340120	Đại học	Kinh doanh quốc tế	Quản trị Kinh doanh
30	7340115	Đại học	Marketing	Quản trị Kinh doanh
31	7220201	Đại học	Ngôn ngữ Anh	Ngoại ngữ
32	7220204	Đại học	Ngôn ngữ Trung Quốc	Ngoại ngữ

Mỗi chương trình đào tạo được ban hành có cấu trúc và phụ lục kèm theo gồm:

- Thông tin tổng quát về chương trình đào tạo;
- Mục tiêu đào tạo;
- Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo;
- Khối lượng học tập;
- Thời gian đào tạo;
- Văn bằng tốt nghiệp;
- Chuẩn đầu vào;
- Phương pháp đánh giá kết quả học tập;
- Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp;
- Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp;
- Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp;
- Nội dung chương trình đào tạo;
- Kế hoạch đào tạo;

- Hướng dẫn thực hiện;
- Quyển đề cương tổng quát các học phần, mỗi đề cương học phần gồm có mô tả học phần, mục tiêu học phần, nội dung học phần, phương pháp dạy và học, đánh giá học phần, nguồn học liệu, quy định của học phần, hướng dẫn thực hiện;
- Quyển đề cương chi tiết các học phần, mỗi đề cương học phần gồm có mô tả học phần, mục tiêu học phần, chuẩn đầu ra học phần, nội dung học phần, phương pháp dạy và học, đánh giá học phần, nguồn học liệu, quy định của học phần, hướng dẫn thực hiện;
- Quyển phụ lục chương trình đào tạo.

Điều 2. 32 chương trình đào tạo này được áp dụng để đào tạo trình độ đại học chính quy và trình độ đại học vừa làm vừa học theo hệ thống tín chỉ từ khóa tuyển sinh năm 2022 trở đi.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký. Trường các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành quyết định này. / *6/20*

Nơi nhận:

- Bộ GD&ĐT, Bộ CT (Đề báo cáo);
- Ban Giám hiệu (Đề chỉ đạo);
- Trang web của Trường;
- Như điều 3;
- Lưu: VT, ĐT.



Nguyễn Xuân Hoàn



BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. 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

Loại hình đào tạo: Chính quy; vừa làm vừa học

Khoa quản lý: Khoa công nghệ thực phẩm

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: /QĐ-DCT ngày tháng năm 2022
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm 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 đào tạo: 7540105 (06)

Lĩnh vực: V-Sản xuất và chế biến

Loại hình đào tạo: Chính quy; vừa làm vừa học

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 2021.

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu tổng quát

Đào tạo nhân lực ngành Công nghệ chế biến thủy sản, góp phần nâng cao chất lượng nguồn nhân lực, bồi dưỡng nhân tài, nghiên cứu khoa học, công nghệ tạo ra tri thức, sản phẩm mới, phục vụ yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội và hội nhập quốc tế. 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 xã hội.

1.2. Mục tiêu cụ thể

Sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:

a. Kiến thức

Kiến thức lý thuyết và thực tế đáp ứng nhu cầu của nhà tuyển dụng trong ngành công nghệ chế biến thủy sản. Hiểu và áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội, khoa học chính trị, pháp luật vào sản xuất và đời sống. Áp dụng kiến

thức cơ sở ngành vào việc xây dựng được các quy trình công nghệ trong chế biến thủy sản. Thiết kế quy trình sản xuất và triển khai vào nhà máy chế biến thủy sản.

b. Kỹ năng

Xây dựng, vận dụng các thủ tục và quy trình giải quyết công việc trong nhà máy chế biến thủy sản. Áp dụng kiến thức khởi nghiệp và định hướng được thương mại hóa sản phẩm. Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng và cải tiến được các điều kiện ảnh hưởng đến quá trình và công nghệ chế biến thủy sản. Xây dựng được kế hoạch thực hiện công việc và tiêu chí đánh giá chất lượng công việc.

c. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

Chủ động và tích cực khi làm việc nhóm. Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định. Tự định hướng, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân. Làm việc có kế hoạch và sáng tạo trong công việc.

2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo

Sau khi hoàn thành khóa học, sinh viên có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:

2.1. Chuẩn đầu ra

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TDNL)
a	Kiến thức	
PLO 1	Tổng hợp kiến thức lý thuyết và thực tế thực tế đáp ứng nhu cầu của nhà tuyển dụng trong phạm vi của ngành công nghệ chế biến thủy sản.	5
PLO1.1	Tổng hợp kiến thức về khoa học tự nhiên & khoa học thực phẩm (hóa, sinh, hóa sinh, hóa lý, vi sinh, cảm quan...).	5
PLO1.2	Phân tích kiến thức về kỹ thuật thực phẩm (máy & thiết bị, các quá trình truyền nhiệt).	4
PLO1.3	Thiết kế quy trình sản xuất và triển khai vào nhà máy chế biến thủy sản.	4
PLO1.4	Phân tích và khắc phục các sự cố trong quá trình sản xuất.	4
PLO1.5	Đánh giá hiệu quả và chất lượng trong quá trình sản xuất.	5

PLO 2	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật.	3
PLO 2.1	Áp dụng các kiến thức cơ bản về GDTC và GDQP.	3
PLO 2.2	Áp dụng được kiến thức cơ bản thuộc lĩnh vực khoa học chính trị và pháp luật vào đời sống.	3
PLO 2.3	Áp dụng kiến thức cơ bản của các lĩnh vực khoa học xã hội.	3
PLO 3	Áp dụng kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc.	4
PLO 3.1	Áp dụng được các nội dung đã học về công nghệ thông tin.	4
PLO 3.2	Phân tích các phần mềm tin học trong công việc liên quan đến công nghệ chế biến thủy sản (thống kê- phân tích số liệu, trực quan hóa số liệu, phần mềm trích dẫn tài liệu tham khảo cho báo cáo nghiên cứu khoa học, ...).	4
PLO 4	Áp dụng kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực công nghệ chế biến thủy sản.	3
PLO 4.1	Áp dụng các kiến thức cơ bản về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực công nghệ chế biến thủy sản.	3
PLO 4.2	Áp dụng kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát các quá trình trong lĩnh vực công nghệ chế biến thủy sản.	3
PLO 5	Thiết lập được hệ thống quản quản lý chất lượng, điều hành hoạt động chuyên môn về công nghệ chế biến thủy sản.	5
PLO 5.1	Áp dụng kiến thức về quản lý, điều hành chung.	3
PLO 5.2	Áp dụng kiến thức về việc quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn trong doanh nghiệp, tổ chức phát triển sản phẩm mới, sản xuất, kinh doanh thực phẩm lĩnh vực công nghệ chế biến thủy sản.	5
b	Kỹ năng	

PLO6	Áp dụng thành thạo kỹ năng cần thiết để có thể phát hiện và giải quyết các vấn đề phức tạp trong quản lý chế biến thủy sản.	5
PLO 6.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng thực hành trong chế biến, sản xuất thủy sản và xác định các vấn đề cần giải quyết, cải tiến trong nhà máy thủy sản.	3
PLO 6.2	Vận dụng được nguyên tắc và thủ tục giải quyết công việc trong nhà máy chế biến thủy sản.	3
PLO 6.3	Cải tiến các thủ tục và quy trình giải quyết công việc trong nhà máy chế biến thủy sản.	5
PLO7	Xây dựng kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác.	3
PLO 7.1	Áp dụng chính xác các thông tin về cơ hội thị trường để hình thành các ý tưởng khởi nghiệp.	3
PLO 7.2	Thực hiện thuần thục kỹ năng định hướng hoạt động nghiên cứu cải thiện chất lượng- an toàn thực phẩm, cải tiến quy trình sản xuất, quy trình kiểm soát hoặc hệ thống quản lý chất lượng- an toàn thực phẩm, tạo việc làm cho mình và người khác.	3
PLO 8	Thiết lập được kỹ năng phản biện, phê phán và sử dụng các giải pháp thay thế trong điều kiện môi trường không xác định hoặc thay đổi.	5
PLO 8.1	Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình và công nghệ chế biến thủy sản.	4
PLO 8.2	Cải tiến được các điều kiện ảnh hưởng đến quá trình và công nghệ chế biến thủy sản.	5
PLO 9	Đề xuất kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm.	4
PLO 9.1	Xây dựng được kế hoạch thực hiện công việc và tiêu chí đánh giá chất lượng công việc của nhóm.	3

PLO 9.2	Vận dụng được kỹ năng làm việc nhóm.	3
PLO 9.3	Phân tích được chất lượng công việc của cá nhân và của thành viên nhóm.	4
PLO 10	Thiết lập kỹ năng truyền đạt vấn đề và giải pháp tới người khác tại nơi làm việc; chuyển tải, phổ biến kiến thức, kỹ năng trong việc thực hiện những nhiệm vụ cụ thể hoặc phức tạp.	5
PLO 10.1	Xây dựng được nội dung và thông tin cần truyền cần đạt đơn giản, dễ hiểu và logic.	3
PLO10.2	Vận dụng được khả năng thuyết trình.	5
PLO 10.3	Phân tích và tổng hợp được nội dung và thông tin cần truyền đạt.	5
PLO 11	Áp dụng năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam.	4
PLO 11.1	Đọc hiểu các văn bản chứa đựng thông tin rõ ràng về các chủ đề liên quan đến chuyên ngành và lĩnh vực yêu thích, quan tâm của mình.	3
PLO 11.2	Vận dụng được Ngoại ngữ vào công việc.	4
c	Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
PLO 12	Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm.	4
PLO 12.1	Chủ động giải quyết công việc.	2
PLO 12.2	Chủ động và tích cực khi làm việc nhóm.	3
PLO 12.3	Thực hiện thành thạo kỹ năng làm việc nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi để đạt mục tiêu đề ra và chịu trách nhiệm đối với nhóm.	4
PLO 13	Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định.	4

PLO 13.1	Hướng dẫn, giám sát được công việc khi phân công người khác thực hiện.	3
PLO 13.2	Chịu trách nhiệm trong việc điều hành công việc.	4
PLO 14	Tự định hướng, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân.	5
PLO 14.1	Tổng hợp tài liệu, thông tin và đưa ra được định hướng chuyên môn.	5
PLO 14.2	Lập luận khoa học và bản lĩnh trong công việc.	5
PLO 15	Lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động.	5
PLO 15.1	Xây dựng được kế hoạch thực hiện công việc.	3
PLO 15.2	Quản lý tốt các công việc đã triển khai.	3
PLO 15.3	Đánh giá và cải tiến thủ tục thực hiện công việc.	5

2.2. Bảng ma trận các học phần và chuẩn đầu ra

STT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP bắt buộc	Nhóm kiến thức	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ-TRÁCH NHIỆM				
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15	
1	11200001	0101100651	Triết học Mác – Lênin	3	1	x	Đại cương		2				3					3					
2	01202010	0101101922	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3	1	x	Đại cương	2		3				3				2	2	2	2		
3	17200004	0101001657	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3	1	x	Đại cương		3				3					2					
4	05202190	0101101927	Kỹ năng thuyết trình	2	1	x	Cơ sở ngành									2	3						
5	05201118	0101002691	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	1	1	x	Cơ sở ngành	2			2		2			2	2		3	2	2		
6	15200028	0101101930	Giải tích (CNTP)	3	1	x	Đại cương	3		3			3				3						
7	04200012	0101001935	Hóa phân tích	2	1	x	Cơ sở ngành	3					2		2	3			3				
8	05202219	0101101926	Nhập môn công nghệ chế biến thủy sản	2	1	x	Cơ sở ngành	2								2			3	2		2	
9	14200201	0101100822	Anh văn 1	3	2	x	Đại cương						3					3	3	3	3	3	
10	15200032	0101101931	Xác suất thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3	2	x	Cơ sở ngành	3								3			3		3		
11	04200146	0101101928	Hóa đại cương 1	2	2	x	Đại cương								2						2	2	
12	08200109	0101101934	Vi sinh đại cương (CNTP)	2	2	x	Đại cương	2					2			2	2		2				
13	17300004	0101001661	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2	2	x	Đại cương		3				3						2				
14	04202011	0101004419	Thí nghiệm hóa phân tích	1	2	x	Cơ sở ngành	2								3			3				
15	05200001	0101001863	Hóa học thực phẩm	2	2	x	Cơ sở ngành	2									2				2		
16	03200004	0101006494	Vẽ kỹ thuật	2	2	x	Cơ sở ngành	2		3	2										2		2
17	05200222	0101100832	Nuôi trồng thủy sản đại cương	2	2	x	Cơ sở ngành	3						3			3		3				4
18	11200006	0101003671	Pháp luật đại cương	2	2		Đại cương		2		3		3						3				
19	15200022	0101003015	Logic học	2	2		Đại cương	3							3		3		3				
20	13200041	0101100941	Kinh tế học đại cương	2	2		Đại cương	2				2		2			3				2		2

STT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP bắt buộc	Nhóm kiến thức	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG					NĂNG LỰC TỰ CHỦ-TRÁCH NHIỆM				
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15
21	11200002	0101002298	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	3	x	Đại cương		2				3					3				
22	14200202	0101100823	Anh văn 2	3	3	x	Đại cương						3				3	3	3	3	4	
23	08201101	0101101933	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1	3	x	Đại cương	2					2			2	2		2			
24	16201001	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	Giáo dục thể chất 1	2	3	x	Đại cương						3						2			
25	17301005	0101001673	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1	3	x	Đại cương		3	0	0	0	3					3				
26	05202191	0101102003	Kỹ năng viết	2	3	x	Cơ sở ngành									2	2		2		2	
27	05200002	0101001968	Hóa sinh học thực phẩm	2	3	x	Cơ sở ngành	3									3			3		
28	05200177	0101102018	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	3	3	x	Cơ sở ngành	3					3		3	3	3		3		3	
29	05200221	0101003411	Nguyên liệu thủy sản và công nghệ sau thu hoạch	2	3	x	Cơ sở ngành	3					3			3				3	0	0
30	05200220	0101102081	Máy và thiết bị chế biến thủy sản	3	3	x	Cơ sở ngành	4					3					3	3		4	
31	05200223	0101100831	Ngư loại học	2	3	x	Cơ sở ngành	3					5	2		3	3		3			
32	11200003	0101000476	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	4	x	Đại cương		3				3						3			
33	14200203	0101100824	Anh văn 3	3	4	x	Đại cương						3					3	3	3	3	5
34	16201002	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698	Giáo dục thể chất 2	2	4	x	Đại cương		3				3						2			
35	5201163	101004395	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1	4	x	Cơ sở ngành	3					3			3	3		3			
36	05200176	0101102017	Vi sinh vật học thực phẩm	2	4	x	Cơ sở ngành	2								3	2				2	
37	05200179	0101102019	Các quá trình trong Công nghệ thực phẩm	2	4	x	Ngành	2					2		2		2	2	2		2	

STT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP bắt buộc	Nhóm kiến thức	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ-TRÁCH NHIỆM			
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15
38	06200010	0101002273	Phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản 1	3	4	x	Ngành	5					3		4	4	3		3			
39	05200022	0101000687	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2	4	x	Ngành	4							3	3	3		3		5	3
40	05200224	0101006799	Công nghệ chế biến lạnh đông thủy sản	2	4	x	Ngành	5			3	4	4		4	3			3			
41	05200123	0101001598	Độc tố học thực phẩm	2	4		Cơ sở ngành	3							3		4		2		2	
42	05200015	0101005641	Thực phẩm chức năng	2	4		Cơ sở ngành	4	4						4	3	4	3	3			
43	06200008	0101000026	An toàn lao động trong thủy sản	2	4		Cơ sở ngành	3					5			3	3		3			
44	05200122	101100872	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2	4		Cơ sở ngành										2	3	3		3	
45	11200005	0101006322	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	5	x	Đại cương		3				3						3			
46	17221002	0101001676	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2	5	x	Đại cương		3				3						3			
47	05201164	0101004520	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1	5	x	Cơ sở ngành	4					3						3		3	
48	05200121	0101006535	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	5	x	Ngành	3					3				3		3		3	
49	05201180	0101102005	Thực hành các quá trình trong Công nghệ thực phẩm	1	5	x	Ngành	3					3		4	3	4		3			
50	05200014	0101003709	Phụ gia thực phẩm	2	5	x	Ngành	3	3						4	3	3	3	3		4	
51	05200023	0101003683	Phát triển sản phẩm	2	5	x	Ngành	4	3		3			3	4	3	4	3	3		4	
52	06201011	0101101052	Thực hành Phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản 1	2	5	x	Ngành	5								4			3			
53	05201113	0101100220	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1	5	x	Ngành	3					4		4	4	4		4			
54	06201017	0101004851	Thực hành công nghệ chế biến lạnh đông thủy sản	1	5	x	Ngành	3				4	5		4	3			3			
55	06200018	0101001017	Công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản	2	5	x	Ngành	5			3	4	4		4	3			3			

STT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP bắt buộc	Nhóm kiến thức	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ-TRÁCH NHIỆM				
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15	
56	05202209	0101100058	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3	5	x	Ngành	5				4	4		4				3				
57	06200025	0101100835	Kỹ thuật nuôi thủy sản	2	5		Ngành	3				3	3				3		3		5		
58	06200015	0101100834	Thương mại thủy sản	2	5		Ngành	3					3	3					3				
59	06200037	0101002727	Sản xuất sạch hơn trong chế biến thủy sản	2	5		Ngành	3			3			3	4	3			3				
60	11200004	0101001625	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	6	x	Đại cương		3				3						3				
61	16201003	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	Giáo dục thể chất 3	1	6	x	Đại cương		3				3						3				
62	06201019	0101004965	Thực hành công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản	1	6	x	Ngành	3				4	5		4	3			3				
63	05200073	0101003652	Phân tích vi sinh thực phẩm	2	6	x	Ngành	4									3				3		
64	06200020	0101001080	Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản truyền thống	2	6	x	Ngành	4					3							3		4	
65	06200033	0101101234	Quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	2	6	x	Ngành	3						3	4	3			3				
66	05202183	0101102021	Hệ thống phân tích môi nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2	6	x	Ngành	5	3					4		4	4	4		3		4	4
67	05202181	0101102022	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2	6	x	Ngành	5			3				4	4	5	3	3		3		
68	05203225	0101102079	Đồ án học phần máy và thiết bị chế biến thủy sản	1	6	x	Ngành	5			3		3		4	3	4	3	4		4	3	
69	05205226	0101102080	Kiến tập	1	6	x	Ngành	4				4	3		4	3			4		4	3	
70	06200026	0101000762	Chế biến sản phẩm rong biển	2	6		Ngành	3						3	4	3			3				
71	06201027	0101004865	Thực hành Chế biến sản phẩm rong biển	1	6		Ngành	3				4	5		4	3			3				

STT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP bắt buộc	Nhóm kiến thức	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ-TRÁCH NHIỆM				
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15	
72	06200023	0101001077	Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng	2	6		Ngành	3							5				3				
73	06201024	0101004246	Thực hành công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng	1	6		Ngành	3				4	5		4	3			3				
74	05201157	0101101089	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1	7	x	Ngành	4						3		3	4		3			3	
75	06201021	0101004988	Thực hành Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản truyền thống	1	7	x	Ngành	3				4	5		4	3			3				
76	06201034	0101101235	Thực hành Quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	1	7	x	Ngành	3						3	4	3			3				
77	05202182	0101102006	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTP)	2	7	x	Ngành			4				4		4	4	4	4			4	4
78	06203032	0101101268	Đồ án chuyên ngành Công nghệ chế biến thủy sản	1	7	x	Ngành	4			3			3		3	3		3	3	5	3	
79	06204040	0101005887	Thực tập tốt nghiệp	2	7	x	Ngành	4				5	3		5	4			3		5	3	
80	05200227	0101102075	Các kỹ thuật tiên tiến trong công nghệ chế biến thủy sản	2	7	x	Chuyên sâu, đặc thù																
81	05200228	0101102083	Nước cấp, nước thải trong chế biến thủy sản	2	7	x	Chuyên sâu, đặc thù																
82	05201131	0101006365	Ứng dụng tin học trong Công nghệ thực phẩm	2	7	x	Chuyên sâu, đặc thù			3			3			4			3				
83	05200229	0101101721	Đinh dưỡng và thức ăn thủy sản	2	7		Chuyên sâu, đặc thù	4			3	5				4				3			
84	05200230	0101102077	Chế phẩm và hóa chất trong thủy sản	2	7		Chuyên sâu, đặc thù	4			3	5				4				3			
85	05200231	0101102086	Quản lý sức khỏe thủy sản	2	7		Chuyên sâu, đặc thù	4			3	5				4				3			
86	17200001	010100936	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2	7		Chuyên sâu, đặc thù	2						3	2	3			2			2	2
87	05200138	0101101093	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2	7		Chuyên sâu, đặc thù	5	3	3		3			4	4	5	3	3			5	4
88	05200161	0101101095	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2	7		Chuyên sâu, đặc thù		3	3							4	3					

STT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP bắt buộc	Nhóm kiến thức	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ-TRÁCH NHIỆM			
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15
89	05200213	0101102013	Kiểm soát các quá trình trong công nghiệp thực phẩm	2	7		Chuyên sâu, đặc thù	5		3					5	4	5	3	3		3	
90	05204236	0101102098	Thực tập kỹ sư 1	3	8	x	Chuyên sâu, đặc thù	5		3	4		4				5	3	4	4	4	
91	05204237	0101102099	Thực tập kỹ sư 2	3	8	x	Chuyên sâu, đặc thù	5		3	4		4				5	3	4	4	4	
92	06206038	0101101313	Khóa luận tốt nghiệp	14	8	x	Chuyên sâu, đặc thù	5	5	4	3		4	3	4		5	3	4		5	4
Tổng số học phần đáp ứng chuẩn đầu ra								66	19	12	15	15	52	14	35	48	42	17	75	17	35	22

3. Khối lượng học tập

TT	Kiến thức	Khối lượng kiến thức	Tỷ lệ %
1	Giáo dục đại cương, khoa học cơ bản	33 tín chỉ	21,9%
2	Cơ sở ngành	38 tín chỉ	25,2%
3	Ngành (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)	50 tín chỉ	33,1%
4	Chuyên sâu, đặc thù (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)	30 tín chỉ	19,9%
Tổng		151 tín chỉ	100%

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 chương trình đào tạo chính quy: 4 năm.

Thời gian thiết kế chương trình đào tạo vừa làm vừa học: 5 năm.

Thời gian hoàn thành chương trình đào tạo tối đa bao gồm thời gian thiết kế và thời gian được phép kéo dài quy định trong Quy chế đào tạo trình độ đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành theo Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01 tháng 9 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh).

5. Văn bằng tốt nghiệp

- Cấp bằng Cử nhân khi: Sinh viên tích lũy đủ số tín chỉ của Giai đoạn 1 và đáp ứng đủ các điều kiện tốt nghiệp theo quy định của trường.
- Cấp bằng Kỹ sư khi:
 - + Sinh viên đã tích lũy đủ số tín chỉ của Giai đoạn 1, Giai đoạn 2 và đáp ứng đủ các điều kiện tốt nghiệp theo quy định của trường.
 - + Sinh viên đã có bằng cử nhân cùng ngành, đã tích lũy đủ số tín chỉ của Giai đoạn 2 và đáp ứng đủ các điều kiện tốt nghiệp theo quy định 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 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.

Người học có bằng tốt nghiệp Cử nhân cùng ngành: tham gia học giai đoạn 2 của chương trình đào tạo này.

7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập

Theo quy chế đào tạo trình độ đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành theo Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01 tháng 9 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh).

8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp

Quy chế đào tạo: Theo quy chế đào tạo trình độ đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành theo Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01 tháng 9 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh).

Đạt chuẩn kỹ năng về ngoại ngữ: Có năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam (Ban hành kèm theo Quyết định số 2212/QĐ-DCT ngày 19/10/2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM về việc Quy định Chuẩn đầu ra ngoại ngữ đối với sinh viên đại học của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

Đạt chuẩn kiến thức về công nghệ thông tin: Có chứng chỉ Ứng dụng công nghệ thông tin nâng cao (Ban hành kèm theo Quyết định số 1201/QĐ-DCT ngày 17/5/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM về việc ban hành Quy định chuẩn kỹ năng sử dụng Công nghệ thông tin đối với sinh viên, học viên không chuyên ngành CNTT của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm 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 nghiệp Thực phẩm 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))
I. Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản				33 (18,15)	
Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản bắt buộc				31 (16,15)	
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)	
5.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
6.	0101100822	14200201	Anh văn 1	3 (3,0)	
7.	0101100823	14200202	Anh văn 2	3 (3,0)	(a) 0101100822
8.	0101100824	14200203	Anh văn 3	3 (3,0)	(a) 0101100823
9.	0101101930	15200028	Giải tích (CNTP)	3 (3,0)	
10.	0101101928	04200146	Hóa đại cương 1 (CNTP)	2 (2,0)	
11.	0101101934	08200109	Vi sinh đại cương (CNTP)	2 (2,0)	
12.	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1 (0,1)	(a) 0101101934
13.	0101101922	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (2,1)	
14.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy
15.	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
16.	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698
17.	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (0,3)	Không tính tín chỉ tích lũy
18.	0101001661	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001657
19.	0101001673	17301005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001657 (a) 0101001661
20.	0101001676	17221002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001657 (a) 0101001661 (a) 0101001669
Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
21.	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2 (2,0)	
22.	0101003015	15200022	Logic học	2 (2,0)	
23.	0101100941	13200041	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
II. Kiến thức cơ sở ngành				38 (31,7)	
Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc				36 (29,7)	
24.	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2 (1,1)	
25.	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2 (2,0)	
26.	0101002691	05201118	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	1 (0,1)	
27.	0101101931	15200032	Xác suất thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3 (3,0)	(a) 0101101930
28.	0101001935	04200012	Hóa phân tích	2 (2,0)	
29.	0101004419	04202011	Thí nghiệm hóa phân tích	1 (0,1)	(a) 0101001935
30.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
31.	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	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))
32.	0101004395	05201163	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101001863 (a) 0101001968
33.	0101102017	05200176	Vi sinh vật học thực phẩm (CNTP)	2 (2,0)	(a) 0101101934
34.	0101004520	05201164	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101102017
35.	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102017
36.	0101101926	05202219	Nhập môn công nghệ chế biến thủy sản	2(1,1)	
37.	0101006494	03200004	Vẽ kỹ thuật	2 (1,1)	
38.	0101102018	05200177	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	3 (3,0)	
39.	0101102081	05200220	Máy và thiết bị chế biến thủy sản	3 (3,0)	(a) 0101006494
40.	0101003411	05200221	Nguyên liệu thủy sản và công nghệ sau thu hoạch	2 (2,0)	(a) 0101001968
41.	0101100832	05200222	Nuôi trồng thủy sản đại cương	2 (2,0)	
42.	0101100831	05200223	Ngư loại học	2 (2,0)	(a) 0101100832
Kiến thức cơ sở ngành tự chọn				2 (2,0)	
43.	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	(c) 0101001968
44.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	(c) 0101001968
45.	0101000026	06200008	An toàn lao động trong thủy sản	2 (2,0)	
46.	101100872	05200122	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
III. Kiến thức ngành (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)				50 (33,17)	
Kiến thức ngành bắt buộc				45 (29,16)	
47.	0101102019	05200179	Các quá trình trong Công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001968
48.	0101102005	05201180	Thực hành các quá trình trong Công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101102019
49.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102019
50.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102019
51.	0101002273	06200010	Phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản 1	3 (3,0)	(a) 0101004419

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
52.	0101101052	06201011	Thực hành Phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản 1	2 (0,2)	(a) 0101002273
53.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001968
54.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101000687
55.	0101003652	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102017
56.	0101101089	05201157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1 (0,1)	(a) 0101003652
57.	0101006799	05200224	Công nghệ chế biến lạnh đông thủy sản	2 (2,0)	
58.	0101004851	06201017	Thực hành công nghệ chế biến lạnh đông thủy sản	1 (0,1)	(a) 0101006799
59.	0101001017	06200018	Công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản	2 (2,0)	
60.	0101004965	06201019	Thực hành công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản	1 (0,1)	(a) 0101001017
61.	0101001080	06200020	Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản truyền thống	2 (2,0)	(a) 0101102019
62.	0101004988	06201021	Thực hành Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản truyền thống	1 (0,1)	
63.	0101101234	06200033	Quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	2 (2,0)	
64.	0101101235	06201034	Thực hành quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	1 (0,1)	
65.	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2 (1,1)	(a) 0101006535
66.	0101102006	05202182	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTP)	2 (1,1)	(a) 0101101931
67.	0101100058	05202209	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	(a) 0101101931
68.	0101102022	05202181	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2 (1,1)	(a) 0101006535
69.	0101102079	05203225	Đồ án học phần máy và thiết bị chế biến thủy sản	1 (0,1)	
70.	0101101268	06203032	Đồ án chuyên ngành Công	1 (0,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
			nghệ chế biến thủy sản		
71.	0101102080	05205226	Kiến tập	1 (0,1)	
72.	0101005887	06204040	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	
Kiến thức ngành chính tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần trong nhóm A và 1 học phần lý thuyết + 1 học phần thực hành tương ứng trong nhóm B)				5 (4,1)	
Nhóm A (chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
73.	0101100835	06200025	Kỹ thuật nuôi thủy sản	2 (2,0)	(a) 0101100832
74.	0101100834	06200015	Thương mại thủy sản	2 (2,0)	
75.	0101002727	06200037	Sản xuất sạch hơn trong chế biến thủy sản	2 (2,0)	(a) 0101006799
Nhóm B (chọn tối thiểu 1 học phần lý thuyết và 1 học phần thực hành tương ứng)				3 (2,1)	
76.	0101000762	06200026	Chế biến sản phẩm rong biển	2 (2,0)	
77.	0101004865	06201027	Thực hành chế biến sản phẩm rong biển	1 (0,1)	
78.	0101001077	06200023	Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng	2 (2,0)	(a) 0101005887
79.	0101004246	06201024	Thực hành công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng	1 (0,1)	
IV. Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)				30 (8,22)	
Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù bắt buộc				26 (4,22)	
80.	0101102075	05200227	Các kỹ thuật tiên tiến trong công nghệ chế biến thủy sản.	2 (2,0)	
81.	0101102083	05200228	Nước cấp, nước thải trong chế biến thủy sản	2 (2,0)	
82.	0101006365	05201131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (0,2)	(a) 0101100058
83.	0101102098	05204236	Thực tập kỹ sư 1	3 (0,3)	(a) 0101005887 (c) 0101102099
84.	0101102099	05204237	Thực tập kỹ sư 2	3 (0,3)	(c) 0101102098
85.	0101101313	06206038	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,14)	
Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù tự chọn				4 (4,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
<i>Chọn tối thiểu 2 học phần</i>					
86.	0101101721	05200229	Dinh dưỡng và thức ăn thủy sản	2 (2,0)	(a) 0101100835
87.	0101102077	05200230	Chế phẩm và hóa chất trong thủy sản	2 (2,0)	
88.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
89.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
90.	0101102086	05200231	Quản lý sức khỏe thủy sản	2 (2,0)	
91.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
92.	0101102013	05200213	Kiểm soát các quá trình trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	
Tổng số tín chỉ lý thuyết (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN*)				107	
Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN*)				44	
Tổng số tín chỉ toàn khóa (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN*)				151	

12. Kế hoạch đào tạo

12.1. Kế hoạch đào tạo hệ chính quy

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 16 tín chỉ tích lũy + 03 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				19 (12,7)	
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2.	0101101922	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (2,1)	
3.	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (0,3)	Không tích lũy
4.	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2 (1,1)	
5.	0101002691	05201118	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	1 (0,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
6.	0101101930	15200028	Giải tích (CNTP)	3 (3,0)	
7.	0101001935	04200012	Hóa phân tích	2 (2,0)	
8.	0101101926	05202219	Nhập môn công nghệ chế biến thủy sản	2 (1,1)	
Học kỳ 2: 19 tín chỉ tích lũy + 02 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				19 (15,4)	
1.	0101100822	14200201	Anh văn 1	3 (3,0)	
2.	0101101931	15200032	Xác suất thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3 (3,0)	
3.	0101101928	04200146	Hóa đại cương 1	2 (2,0)	
4.	0101101934	08200109	Vi sinh đại cương (CNTP)	2 (2,0)	
5.	0101001661	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (0,2)	Không tích lũy
6.	0101004419	04202011	Thí nghiệm hóa phân tích	1 (0,1)	
7.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
8.	0101006494	03200004	Vẽ kỹ thuật	2 (1,1)	
9.	0101100832	05200222	Nuôi trồng thủy sản đại cương	2 (2,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2 (2,0)	
1.	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2 (2,0)	
2.	0101003015	15200022	Logic học	2 (2,0)	
3.	0101100941	13200041	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
Học kỳ 3: 20 tín chỉ tích lũy + 03 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				23 (19,4)	
1.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	
2.	0101100823	14200202	Anh văn 2	3 (3,0)	
3.	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1 (0,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
4.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
5.	0101001673	17301005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	Không tích lũy
6.	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2 (2,0)	
7.	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	
8.	0101102018	05200177	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	3 (3,0)	
9.	0101003411	05200221	Nguyên liệu thủy sản và công nghệ sau thu hoạch	2 (2,0)	
10.	0101102081	05200220	Máy và thiết bị chế biến thủy sản	3 (3,0)	
11.	0101100831	05200223	Ngư loại học	2 (2,0)	
Học kỳ 4: 19 tín chỉ tích lũy + 02 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				19 (16,3)	
1.	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
2.	0101100824	14200203	Anh văn 3	3 (3,0)	
3.	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
4.	101004395	05201163	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1)	
5.	0101102017	05200176	Vi sinh vật học thực phẩm (CNTP)	2 (2,0)	
6.	0101102019	05200179	Các quá trình trong Công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
8.	0101002273	06200010	Phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản 1	3 (3,0)	
9.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
			thực phẩm		
10.	0101006799	05200224	Công nghệ chế biến lạnh đông thủy sản	2 (2,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2 (2,0)	
1.	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	
2.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
3.	0101000026	06200008	An toàn lao động trong thủy sản	2 (2,0)	
4.	101100872	05200122	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 5: 21 tín chỉ tích lũy + 02 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				21 (12,9)	
1.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2, 0)	
2.	0101001676	17221002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	Không tích lũy
3.	0101004520	05201164	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1 (0, 1)	
4.	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
5.	0101102005	05201180	Thực hành các quá trình trong Công nghệ thực phẩm	1 (0,1)	
7.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
6.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
7.	0101101052	06201011	Thực hành Phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản 1	2 (0,2)	
8.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1 (0,1)	
9.	0101004851	06201017	Thực hành công nghệ chế biến lạnh đông thủy sản	1 (0,1)	
10.	0101001017	06200018	Công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản	2 (2,0)	
11.	0101100058	05202209	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	
Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 01 học phần)				2 (2,0)	
1.	0101100835	06200025	Kỹ thuật nuôi thủy sản	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
2.	0101100834	06200015	Thương mại thủy sản	2 (2,0)	
3.	0101002727	06200037	Sản xuất sạch hơn trong chế biến thủy sản	2 (2,0)	
Học kỳ 6: 18 tín chỉ tích lũy + 01 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				16 (2,12)	
1.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
2.	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy
3.	0101004965	06201019	Thực hành công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản	1 (0,1)	
4.	0101003652	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	2 (0,2)	
5.	0101001080	06200020	Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản truyền thống	2 (0,2)	
6.	0101101234	06200033	Quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	2 (0,2)	
7.	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2 (1,1)	
8.	0101102022	05202181	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2 (1,1)	
9.	0101102079	05203225	Đồ án học phần máy và thiết bị chế biến thủy sản	1 (0,1)	
10.	0101102080	05205226	Kiến tập	1 (0,1)	
Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 01 học phần lý thuyết và 01 học phần thực hành tương ứng)				3 (2,1)	
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	1 (0,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
			sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng		
Học kỳ 7: Cử nhân 8 tín chỉ tích lũy + 00 tín chỉ không tích lũy Kỹ sư 18 tín chỉ tích lũy + 00 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				14 (7,7)	
1.	0101101089	05201157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1 (0,1)	CN
2.	0101004988	06201021	Thực hành Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản truyền thống	1 (0,1)	CN
3.	0101101235	06201034	Thực hành quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	1 (0,1)	CN
4.	0101102006	05202182	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTP)	2 (1,1)	CN
5.	0101101268	06203032	Đồ án chuyên ngành Công nghệ chế biến thủy sản	1 (0,1)	CN
6.	0101005887	06204040	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	CN
7.	0101102075	05200227	Các kỹ thuật tiên tiến trong công nghệ chế biến thủy sản.	2 (2,0)	KS
8.	0101102083	05200228	Nước cấp, nước thải trong chế biến thủy sản	2 (2,0)	KS
9.	0101006365	05201131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (0,2)	KS
Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 02 học phần)				4 (4,0)	
1.	0101101721	05200229	Dinh dưỡng và thức ăn thủy sản	2 (2,0)	KS
2.	0101102077	05200230	Chế phẩm và hóa chất trong thủy sản	2 (2,0)	KS
3.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	KS
4.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	KS
5.	0101102086	05200231	Quản lý sức khỏe thủy sản	2 (2,0)	KS
6.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	KS
7.	0101102013	05200213	Kiểm soát các quá trình trong công nghiệp thực phẩm	2 (2, 0)	KS

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ doanh nghiệp: 20 tín chỉ tích lũy + 00 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				20 (0,20)	
1.	0101102098	05204236	Thực tập kỹ sư 1	3 (0,3)	
2.	0101102099	05204237	Thực tập kỹ sư 2	3 (0,3)	
3.	0101101313	06206038	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,14)	

12.2. Kế hoạch đào tạo hệ vừa làm vừa học

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 13 tín chỉ tích lũy + 03 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				16 (8,8)	
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2.	0101101922	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (0,3)	
3.	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (0,3)	Không tích lũy
4.	0101101927	05202190	Kỹ năng thuyết trình	2 (1,1)	
5.	0101101930	15200028	Giải tích (CNTP)	3 (3,0)	
6.	0101101926	05202219	Nhập môn công nghệ chế biến thủy sản	2 (1,1)	
Học kỳ 2: 15 tín chỉ tích lũy + 00 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				15 (14,1)	
1.	0101002691	05201118	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	1 (0,1)	
2.	0101001935	04200012	Hóa phân tích	2 (2,0)	
3.	0101100822	14200201	Anh văn 1	3 (3,0)	
4.	0101101931	15200032	Xác suất thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP)	3 (3,0)	
5.	0101101928	04200146	Hóa đại cương 1	2 (2,0)	
6.	0101101934	08200109	Vi sinh đại cương (CNTP)	2 (2,0)	
7.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 3: 13 tín chỉ tích lũy + 02 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				13 (8,5)	
1.	0101004419	04202011	Thí nghiệm hóa phân tích	1 (0,1)	
2.	0101001661	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (0,2)	Không tích lũy
3.	0101006469	03200004	Vẽ kỹ thuật	2 (1,1)	
4.	0101100832	05200222	Nuôi trồng thủy sản đại cương	2 (2,0)	
5.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	
6.	0101100823	14200202	Anh văn 2	3 (3,0)	
7.	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương (CNTP)	1 (0,1)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2 (2,0)	
1.	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2 (2,0)	
2.	0101003015	15200022	Logic học	2 (2,0)	
3.	0101100941	13200041	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
Học kỳ 4: 14 tín chỉ tích lũy + 03 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				15 (13,2)	
1.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,1)	Không tích lũy
2.	0101001673	17301005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	Không tích lũy
3.	0101102003	05202191	Kỹ năng viết	2 (2,0)	
4.	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	
5.	0101102018	05200177	Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP)	3 (3,0)	
6.	0101003411	05200221	Nguyên liệu thủy sản và công nghệ sau thu hoạch	2 (2,0)	
7.	0101102081	05200220	Máy và thiết bị chế biến thủy sản	3 (3,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học phần tự chọn (<i>Chọn tối thiểu 01 học phần</i>)				2 (2,0)	
1.	0101001598	05200123	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	
2.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
3.	0101000026	06200008	An toàn lao động trong thủy sản	2 (2,0)	
4.	101100872	05200122	Tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2 (2, 0)	
Học kỳ 5: 14 tín chỉ tích lũy + 02 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				16 (13,3)	
1.	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
2.	0101100824	14200203	Anh văn A3	3 (3,0)	
3.	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
4.	101004395	05201163	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1)	
5.	0101102017	05200176	Vi sinh vật học thực phẩm	2 (2,0)	
6.	0101100831	05200223	Ngư loại học	2 (2,0)	
7.	0101102019	05200179	Các quá trình trong Công nghệ thực phẩm	2 (2,0)	
8.	0101006799	05200224	Công nghệ chế biến lạnh đông thủy sản	2 (2,0)	
Học kỳ 6: 16 tín chỉ tích lũy + 02 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				15 (11,4)	
1.	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
2.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2, 0)	
3.	0101001676	17221002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0, 2)	Không tích lũy
4.	0101004520	05201164	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1 (0, 1)	
5.	0101002273	06200010	Phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản 1	3 (3, 0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
6.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2, 0)	
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)	
Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 01 học phần lý thuyết và 01 học phần thực hành tương ứng)				3 (2,1)	
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)	
Học kỳ 7: 16 tín chỉ tích lũy + 01 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				15 (11,4)	
1.	0101003652	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	2 (2, 0)	
2.	0101004965	06201019	Thực hành công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản	1 (0,1)	
3.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
4.	0101102006	05202182	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê (CNTTP)	2 (1,1)	
5.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
6.	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0, 1)	Không tích lũy
7.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
8.	0101101052	06201011	Thực hành Phân tích và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản 1	2 (2,0)	
9.	0101100220	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra	1 (0,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
			bao bì thực phẩm		
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2 (2,0)	
1.	0101100835	06200025	Kỹ thuật nuôi thủy sản	2 (2, 0)	
2.	0101100834	06200015	Thương mại thủy sản	2 (2, 0)	
3.	0101002727	06200037	Sản xuất sạch hơn trong chế biến thủy sản	2 (2, 0)	
Học kỳ 8: 14 tín chỉ tích lũy + 00 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				14 (7,7)	
1.	0101101089	05201157	Thí nghiệm phân tích vi sinh thực phẩm 1	1 (0,1)	
2.	0101001080	06200020	Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản truyền thống	2 (2,0)	
3.	0101100058	05202209	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	
4.	0101102079	05203225	Đồ án học phần máy và thiết bị chế biến thủy sản	1 (0,1)	
5.	0101102080	05205226	Kiến tập	1 (0,1)	
6.	0101004988	06201021	Thực hành Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản truyền thống	1 (0,1)	CN
7.	0101101234	06200033	Quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	2 (2,0)	CN
8.	0101101235	06201034	Thực hành quản lý và tận dụng phụ phẩm thủy sản	1 (0,1)	CN
9.	0101102021	05202183	Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)	2 (1,1)	CN
Học kỳ 9: 15 tín chỉ tích lũy + 00 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				11 (7,4)	
1.	0101102022	05202181	Thiết kế công nghệ và bố trí dây chuyền sản xuất	2 (1,1)	CN
2.	0101101268	06203032	Đồ án chuyên ngành Công nghệ chế biến thủy sản	1 (0,1)	CN
3.	0101005887	06204040	Thực tập tốt nghiệp	2 (0, 2)	CN

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
4.	0101102075	05200227	Các kỹ thuật tiên tiến trong công nghệ chế biến thủy sản.	2 (2,0)	KS
5.	0101102083	05200228	Nước cấp, nước thải trong chế biến thủy sản	2 (2,0)	KS
6.	0101006365	05201131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2 (0,2)	KS
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 02 học phần)				4 (4,0)	
1.	0101101721	05200229	Dinh dưỡng và thức ăn thủy sản	2 (2,0)	KS
2.	0101102077	05200230	Chế phẩm và hóa chất trong thủy sản	2 (2,0)	KS
3.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	KS
4.	0101102086	05200231	Quản lý sức khỏe thủy sản	2 (2,0)	KS
5.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	KS
6.	0101102013	05200213	Kiểm soát các quá trình trong công nghiệp thực phẩm	2 (2,0)	KS
Học kỳ 10: 20 Tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				20 (0,20)	
1.	0101102098	05204236	Thực tập kỹ sư 1	3 (0,3)	
2.	0101102099	05204237	Thực tập kỹ sư 2	3 (0,3)	
3.	0101101313	06206038	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,14)	

13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo

Các đơn vị có trách nhiệm thực hiện đúng, đủ theo Kế hoạch kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo đã được phê duyệt phù hợp với Quy định về công tác giảng dạy hiện hành.

14. Hướng dẫn thực hiện

14.1. Đối với các Khoa đào tạo, Bộ môn

- Phải nghiên cứu chương trình đào tạo để tổ chức thực hiện đúng yêu cầu về nội dung của chương trình.

- 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 thật kỹ đội ngũ cố vấn học tập, yêu cầu cố vấn học tập phải hiểu cặn kẽ toàn bộ chương trình đào tạo theo học chế tín chỉ để hướng dẫn người học đăng ký các học phần.

- 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 của các học phần bắt buộc 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

- Khi giảng viên được phân công giảng dạy một hoặc nhiều đơn vị học phần cần phải nghiên cứu kỹ nội dung đề cương của học phần để chuẩn bị bài giảng, phương pháp giảng dạy và các phương tiện đồ dùng 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 tiến độ.

- Phải nghiên cứu đề cương học phần, giáo trình và tài liệu tham khảo trước khi đến lớp để tiếp thu bài giảng được tốt nhất.

- Phải đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp để nghe hướng dẫn hoặc bài giảng của giảng viên.

- 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, đánh giá.

15. Phê duyệt chương trình đào tạo

TP. HCM, ngày 05 tháng 09 năm 2022

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG KH&ĐT

TP. HCM, ngày 05 tháng 09 năm 2022

TRƯỞNG KHOA

(Đã ký)

PGS. TS Lê Nguyễn Đoàn Duy

TP. HCM, ngày 05 tháng 09 năm 2022

HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký)

PGS. TS Nguyễn Xuân Hoàn

MỤC LỤC

1. Mục tiêu đào tạo	1
2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo	2
3. Khối lượng học tập	13
4. Thời gian đào tạo:.....	13
5. Văn bằng tốt nghiệp:	13
6. Chuẩn đầu vào:	13
7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập:.....	14
7. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp:	14
9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp:	14
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp:	14
11. Nội dung chương trình đào tạo	15
12. Kế hoạch đào tạo	20
13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo.....	31
14. Hướng dẫn thực hiện	31
15. Phê duyệt chương trình đào tạo	33