

Số: 603 /QĐ-ĐHNT

Khánh Hoà, ngày 29 tháng 4 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành CTĐT Công nghệ chế biến thủy sản HV-NTU
trình độ đại học (thuộc ngành Công nghệ chế biến thủy sản)

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 155/CP, ngày 16/8/1966 của Hội đồng Chính phủ về việc thành lập và quy định nhiệm vụ, quyền hạn của Trường Thủy sản nay là Trường Đại học Nha Trang;

Căn cứ Luật Giáo dục đại học ngày 18/6/2012; Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật giáo dục đại học ngày 19/11/2018; Nghị định số 99/2019/NĐ-CP ngày 30/12/2019 của Chính phủ 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 Nghị quyết số 32/NQ-ĐHNT ngày 03/12/2024 của Hội đồng trường Trường Đại học Nha Trang về việc ban hành Quy chế Tổ chức và hoạt động của Trường Đại học Nha Trang;

Căn cứ Quyết định số 173/QĐ-ĐHNT ngày 12/02/2025 của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang về việc ban hành Quy định mở ngành và phát triển chương trình đào tạo của Trường Đại học Nha Trang;

Theo đề nghị của Trường phòng Đào tạo Đại học và Trường khoa Công nghệ Thực phẩm.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này chương trình đào tạo Công nghệ chế biến thủy sản HV-NTU trình độ đại học (thuộc ngành Công nghệ chế biến thủy sản mã số: 7540105).

Điều 2. Giao Khoa Công nghệ Thực phẩm quản lý chương trình đào tạo này.

Điều 3. Chương trình đào tạo này áp dụng từ Khóa 67.

Điều 4. Trường Khoa Công nghệ Thực phẩm, các ông/bà Trưởng đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như điều 4;
- Lưu VT, ĐTDH.

KT. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG
Quách Hoài Nam



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

NGÀNH: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN

(Kèm theo Quyết định số: 603 /QĐ-ĐHNT ngày 29 tháng 4 năm 2025
của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang)

I. THÔNG TIN CHUNG VỀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

a) Đơn vị được giao quản lý	Khoa Công nghệ Thực phẩm
b) Ngành đào tạo	Công nghệ chế biến thủy sản / <i>Fish Processing Technology</i>
c) Chương trình đào tạo	Công nghệ chế biến thủy sản HV-NTU
d) Mã số ngành đào tạo	7540105
e) Trình độ đào tạo	Đại học
f) Hình thức đào tạo	Chính quy
g) Thời gian đào tạo	4,5 năm
h) Ngôn ngữ đào tạo	Tiếng Việt
i) Tên văn bằng tốt nghiệp	Kỹ sư Công nghệ chế biến thủy sản
j) Thời gian cập nhật CTĐT	4/2025

II. MỤC TIÊU CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

2.1. Mục tiêu của chương trình đào tạo

- PEO1: Có tri thức cơ bản về khoa học tự nhiên, xã hội và nhân văn; bản lĩnh chính trị, ý thức trách nhiệm, đạo đức, thẩm mỹ, sức khỏe; các kỹ năng ngoại ngữ, công nghệ thông tin và các kỹ năng mềm; từ đó vận dụng vào cuộc sống, học tập và công việc sau này;
- PEO2: Trang bị kiến thức về công nghệ chế biến, phát triển sản phẩm, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm thủy sản theo hướng phát triển bền vững;
- PEO3: Có kỹ năng chuyên sâu và chuyên môn về công nghệ chế biến thủy sản để làm việc tại các đơn vị hoạt động trong lĩnh vực chế biến thủy sản và các lĩnh vực liên quan;
- PEO4: Phát triển năng lực nghiên cứu và ứng dụng khoa học công nghệ để giải quyết vấn đề trong lĩnh vực chế biến thủy sản và các lĩnh vực liên quan;
- PEO5: Nâng cao tinh thần tự học, lập nghiệp, thích ứng với môi trường hoạt động nghề nghiệp và có trách nhiệm với xã hội.

2.2. Ma trận tương thích giữa mục tiêu của chương trình đào tạo (PEOs) với mục tiêu giáo dục của Trường (EOs)

Mục tiêu giáo dục của Trường (EOs)	Mục tiêu của CTĐT (PEOs)				
	1	2	3	4	5
1. Bản lĩnh chính trị, ý thức trách nhiệm, đạo đức, thẩm mỹ và sức khỏe	x				x
2. Kiến thức nền tảng và chuyên sâu về nghề nghiệp	x	x		x	
3. Kỹ năng mềm và kỹ năng chuyên môn phù hợp với nghề nghiệp			x	x	
4. Khả năng nghiên cứu và ứng dụng khoa học - công nghệ		x	x	x	
5. Tinh thần lập nghiệp, khả năng tự học, sáng tạo và thích ứng với môi trường hoạt động nghề nghiệp	x			x	x

III. CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

3.1. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

Sau khi học xong chương trình đào tạo Công nghệ chế biến thủy sản HV-NTU (thuộc ngành Công nghệ chế biến thủy sản), sinh viên có khả năng:

1. PLO1. Có lập trường chính trị tư tưởng, biết vận dụng lý luận chính trị, quân sự, pháp luật và các phương pháp rèn luyện sức khỏe để thực hiện nghĩa vụ công dân và phát triển cá nhân;
2. PLO2. Áp dụng được kiến thức nền tảng về khoa học tự nhiên, xã hội và nhân văn để giải quyết các vấn đề trong cuộc sống và tiếp cận các vấn đề thuộc lĩnh vực, ngành đào tạo;
3. PLO3. Vận dụng kỹ năng tư duy sáng tạo và các kỹ năng mềm cần thiết khác để làm việc và tự học suốt đời; đạt năng lực ngoại ngữ tối thiểu bậc 4/6 theo Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, riêng Tiếng Anh phải đạt 1 trong các chứng chỉ Quốc tế (5.5 điểm IELTS; 131 Cambridge; 600 TOEIC; 450 TOEFL ITP); ứng dụng công nghệ thông tin trong tổ chức, quản lý, điều hành sản xuất tại doanh nghiệp chế biến thủy sản.
4. PLO4. Vận dụng kiến thức chuyên môn về công nghệ chế biến thủy sản và Khai thác thủy sản vào quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm thủy sản;
5. PLO5. Vận dụng kiến thức chuyên ngành để chế biến và nghiên cứu và phát triển sản phẩm mới từ nguyên liệu thủy sản;
6. PLO6. Thực hiện phân tích, đánh giá chất lượng nguyên liệu và sản phẩm thủy sản;
7. PLO7. Tham gia quản lý, điều hành sản xuất và các hoạt động đảm bảo chất lượng, vệ sinh - an toàn thực phẩm thủy sản tại doanh nghiệp chế biến thủy sản;
8. PLO8. Tham gia tư vấn, đào tạo chuyên môn về công nghệ chế biến thủy sản; và triển khai marketing sản phẩm thủy sản;
9. PLO9. Đề xuất sử dụng hiệu quả nguồn tài nguyên (nguyên liệu, nước, năng lượng, ...) và kiểm soát/giảm thiểu ô nhiễm trong chế biến thủy sản.

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

PEOs	Chuẩn đầu ra (PLOs)								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	x	x	x						
2				x	x	x	x	x	x
3			x	x	x	x	x	x	x
4				x	x	x		x	x
5			x						x

IV. VỊ TRÍ VIỆC LÀM

Người học tốt nghiệp chương trình đào tạo Công nghệ chế biến thủy sản HV-NTU có thể làm việc tại:

1. Cơ sở sản xuất, kinh doanh và dịch vụ liên quan đến thực phẩm - thủy sản;
2. Cơ quan/tổ chức phân tích, kiểm định chất lượng vệ sinh và an toàn thực phẩm -thủy sản;
3. Cơ quan/tổ chức quản lý nhà nước về thực phẩm-thủy sản;
4. Viện/cơ sở nghiên cứu thực phẩm-thủy sản;
5. Cơ quan/tổ chức tư vấn ngành thực phẩm - thủy sản;
6. Cơ sở đào tạo ngành chế biến thực phẩm - thủy sản.

V. QUY ĐỊNH TUYỂN SINH, ĐÀO TẠO VÀ TỐT NGHIỆP

Thông tin tuyển sinh	- Hình thức tuyển sinh: xét tuyển dựa vào kết quả thi tốt nghiệp THPT và các hình thức khác - Phạm vi tuyển sinh: trong cả nước - Đối tượng tuyển sinh: thí sinh tốt nghiệp THPT
Điều kiện nhập học	Thí sinh đủ các điều kiện xét tuyển vào trường theo quy định hiện hành.
Quy định đào tạo	Chi tiết tại website: www.ntu.edu.vn
Điều kiện tốt nghiệp	Chi tiết tại website: www.ntu.edu.vn

VI. CẤU TRÚC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

TT	Nội dung	Tổng		Kiến thức bắt buộc		Kiến thức tự chọn	
		Tín chỉ	Tỷ lệ %	Tín chỉ	Tỷ lệ %	Tín chỉ	Tỷ lệ %
I	Giáo dục tổng quát	57	32.9	53	30.6	4	2.3
1	Xã hội, Nhân văn và Nghệ thuật	13	7.5	13	7.5	0	0
2	Toán, Tin học, Tự nhiên, Công nghệ và Môi trường	25	14.5	23	13.3	2	1
3	Ngoại ngữ	8	4.6	8	4.6	0	0
4	Thể chất và Quốc phòng – An ninh	11	6.4	9	5.2	2	1
II	Giáo dục chuyên nghiệp	116	67.1	102	59.0	14	8.1
1	Cơ sở ngành	44	25.4	42	24.3	2	1.2
2	Ngành	51	29.5	39	22.5	12	6.9
3	Bổ trợ	11	6.4	11	6.4	0	0.0
4	Tốt nghiệp	10	5.8	10	5.8	0	0.0
	Tổng cộng	173	100.0	155	89.6	18	10.4

VII. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

7.1. Khung chương trình đào tạo

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Phân bố thời lượng		HP tiên quyết	HP song hành	Phân bố từng Học kỳ									
				LT	TH			1	2	3	4	5	6	7	8	9	
TỔNG SỐ TÍN CHỈ			173	Bắt buộc			17	22	22	22	19	18	10	7	10		
				Tự chọn			-	1*	2*	1*	2*	-	4*	8*	-		
I	Giáo dục tổng quát		57														
I.1	Xã hội, Nhân văn và Nghệ thuật		13														
Các HP bắt buộc			13					5	2		2	2	2				
1	POL307	Triết học Mác - Lênin	3	45				3									
2	POL309	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	30							2						
3	POL308	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	30					2								
4	POL333	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	30								2					
5	POL310	Lịch sử Đảng Cộng sản VN	2	30									2				
6	SSH313	Pháp luật đại cương	2	30				2									

I.2	Toán, Tin học, Tự nhiên, Công nghệ và Môi trường		25														
Các HP bắt buộc			23					10	10	3							
7	MAT327	Toán 1	3	45				3									
8	MAT328	Toán 2	2	30					2								
9	MAT322	Xác suất -thống kê	3	45						3							
10	CHE6210	Hóa học đại cương A	3	30	15			3									
11	CHE387	TH Hóa học đại cương A	1		15			1									
12	BIO321	Sinh học đại cương B	2	30					2								
13	SOT382	Tin học đại cương B (1LT+2TH)	3	15	30			3									
14	PHY310	Vật lý đại cương 1	3	45					3								
15	APP6215	Ứng dụng AI và IoT trong chế biến Thủy sản (2LT+1TH)	3	30	15				3								
Các HP tự chọn			2*							2*							
16	SSH383	Khởi nghiệp và đổi mới sáng tạo	2*	30						2*							
17	CHE381	Hóa vô cơ	2*	30						2*							
18	CHE373	Hóa hữu cơ	2*	30						2*							
19	AQT382	Quy hoạch và phát triển thủy sản	2*	30						2*							
I.3	Ngoại ngữ		8						4	4							
20	FLS310	Ngoại ngữ A1 ^{ĐK}	4	60													
21	FLS312	Ngoại ngữ A2.1 ^{ĐK}	4	60													
22	FLS313	Ngoại ngữ A2.2 ^{ĐK}	4	60													
23	FLS314	Ngoại ngữ B1.1 ^{ĐK}	4	60													
24	FLS315	Ngoại ngữ B1.2 ^{ĐK}	4	60													
25	FLS3071	Ngoại ngữ B2.1 ^{HV}	4	60					4								
26	FLS3072	Ngoại ngữ B2.2 ^{HV}	4	60						4							
27	CFL6006	Khóa ôn thi lấy chứng chỉ quốc tế ^{HV}	4	60													
I.4	Thể chất và Quốc phòng - An ninh		11														
Các HP bắt buộc			9					1									
28	QPAD011	Đường lối QP&AN của ĐCSVN	3	45				8									
29	QPAD02	Công tác QP & AN	2	30													
30	QPAD033	Quân sự chung	1	15													
31	QPAD044	KT c.đầu bộ binh và chiến thuật	2	10	20												
32	85065	Điện kinh	1	5	10			1									
Các HP tự chọn			2*						I*		I*						
33	85097	Bóng đá	I*	5	10				I*								
34	85098	Bóng chuyền	I*	5	10				I*								
35	85105	Cầu lông	I*	5	10				I*								
36	85108	Taekwondo	I*	5	10						I*						
37	85066	Bơi lội	I*	5	10						I*						

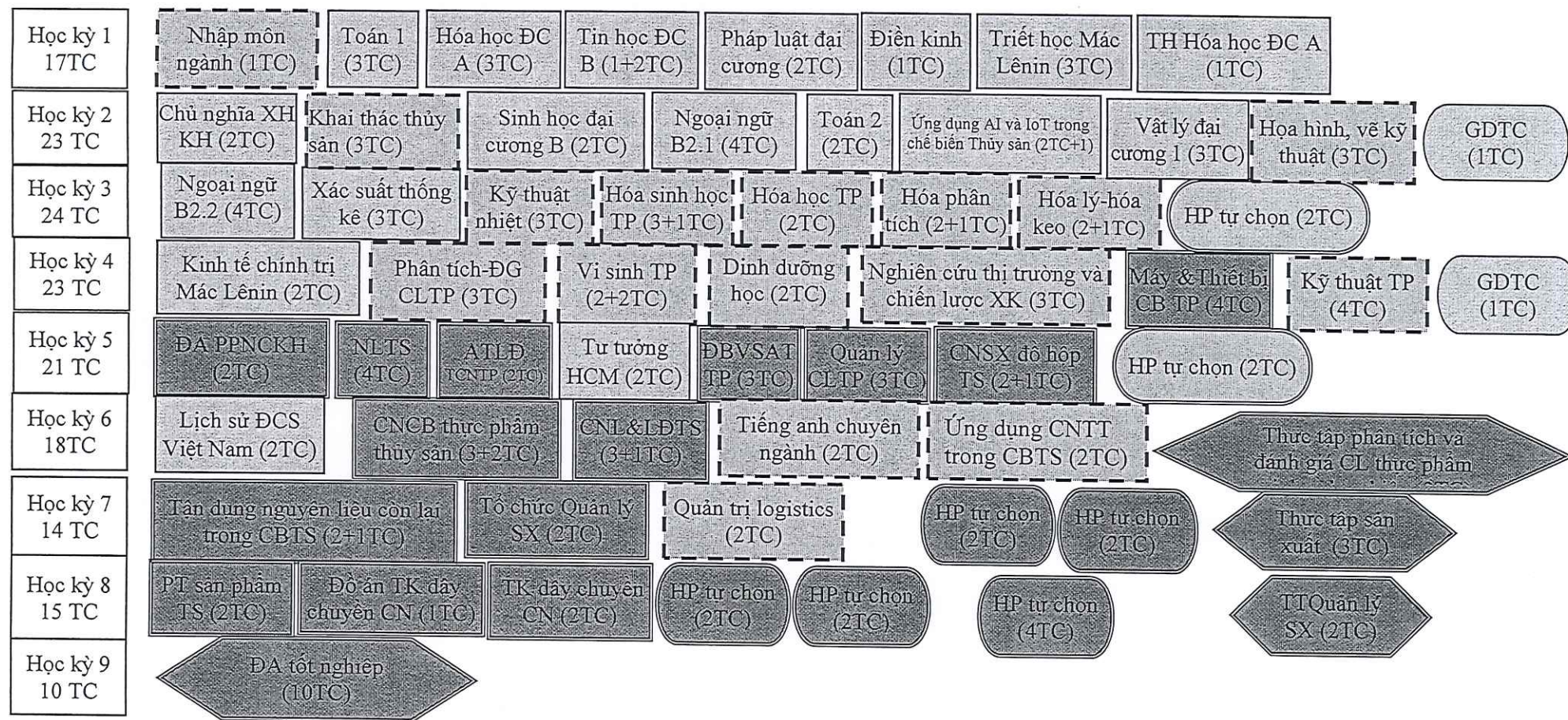
38	851111	Aerobic	1*	5	10						1*				
II	Giáo dục chuyên nghiệp		116												
II.1	Cơ sở ngành		44												
Các HP bắt buộc			42					1	6	15	13		7		
39	APP6216	Nhập môn n1 ngành ^{HV}	1	15				1							
40	REE346	Kỹ thuật nhiệt	3	45						3					
41	MEM325	Họa hình, vẽ kỹ thuật	3	45					3						
42	APP6217	Khai thác thủy sản	3	45					3						
43	CHE390	Hóa phân tích (2LT+1TH)	3	30	15					3					
44	CHE391	Hóa lý-hóa keo (2LT+1TH)	3	30	15					3					
45	CHE393	Hóa sinh học thực phẩm (3LT+1TH)	4	45	15					4					
46	FOT323	Hóa học thực phẩm	2	30						2					
47	QFS342	Dinh dưỡng học	2	30							2				
48	SPT390	Vi sinh thực phẩm (2LT+2TH)	4	30	30						4				
49	FOT334	Kỹ thuật thực phẩm	4	60							4				
50	APP6218	Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm	3	45							3				
51	APP6219	Thực tập phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm tại doanh nghiệp (8 tuần) ^{HV}	3		45								3		
52	SPT392	Tiếng Anh chuyên ngành CBTS	2	30									2		
53	APP6214	Ứng dụng công nghệ thông tin trong CBTS	2	30									2		
Các HP tự chọn			2*									2*			
54	SPT360	Phụ gia thực phẩm	2*	30								2*			
55	POT336	Vật lý thực phẩm	2*	30								2*			
56	FBI358	Ngư loại học	2*	30								2*			
II.2	Ngành		51												
Các HP bắt buộc			39								4	13	9	6	7
57	APP6220	Nguyên liệu thủy sản	4	60								4			
58	SPT395	Công nghệ lạnh và lạnh đông thủy sản (3LT+1TH)	4	45	15								4		
59	FOT386	Công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản (2LT+1TH)	3	30	15							3			
60	APP620	Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản (3LT+2TH)	5	45	30								5		
61	APP620	Tận dụng nguyên liệu còn lại trong chế biến thủy sản (2LT+1TH)	3	30	15									3	
62	APP6221	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	3	45								3			
63	APP6222	Quản lý chất lượng thực phẩm	3	45								3			

64	APP6223	Thực tập sản xuất ^{HV} (12 tuần)	3	45									3	
65	APP6224	Thực tập quản lý sản xuất ^{HV} (6 tuần)	2	30									2	
66	APP6226	Máy và thiết bị chế biến thủy sản	4	60						4				
67	SPT385	Phát triển sản phẩm từ thủy sản	2	30									2	
68	FOT312	Thiết kế dây chuyền công nghệ	2	30									2	
69	APP6227	Đồ án thiết kế dây chuyền công nghệ	1	15									1	
Các HP tự chọn			12*										4*	8*
70	SPT376	<i>Sản xuất sạch hơn trong chế biến thủy sản</i>	2*	30									2*	2*
71	SPT302	<i>Kỹ thuật sản xuất bột cá, dầu cá</i>	2*	30									2*	2*
72	POT346	<i>Bao gói thực phẩm</i>	2*	30									2*	2*
73	FIT316	<i>Quản trị chuỗi cung ứng sản phẩm thủy sản</i>	4*	60									4*	4*
74	APP6228	<i>Cấp nước và xử lý nước thải trong chế biến thủy sản</i>	2*	30									2*	2*
75	SPT355	<i>Văn hóa ẩm thực</i>	2*	30									2*	2*
76	SPT386	<i>Phân tích nguy cơ trong công nghiệp thực phẩm</i>	2*	30									2*	2*
77	SPT303	<i>Công nghệ chế biến rong biển</i>	2*	30									2*	2*
II.3 Bổ trợ			11							3	4		4	
78	APP6229	Nghiên cứu thị trường và chiến lược xuất khẩu ^{HV}	3	45						3				
79	APP6230	Quản trị logistics ^{HV}	2	30									2	
80	APP6231	Đồ án Phương pháp nghiên cứu khoa học ^{HV}	2	30							2			
81	SPT373	Tổ chức và quản lý sản xuất ^{HV}	2	30									2	
82	FOT354	An toàn lao động trong công nghiệp thực phẩm ^{HV}	2	30							2			
II.4 Tốt nghiệp			10											10
Đồ án tốt nghiệp			10											10

Ghi chú: - Các tín chỉ có dấu "*" là của HP tự chọn.

- Các HP Quốc phòng – An ninh bố trí trong thời gian ngắn nên không phân kỳ.

7.2. Lưu đồ đào tạo



Ghi chú: (1) Các biểu thị của hình dạng khung:

(2) Chỉ thị màu/viền:

HP bắt buộc

HP GDTQ

HP tự chọn

HP cơ sở ngành

T.tập/TN

HP ngành/CN

7.3. Ma trận thể hiện sự đóng góp của Học phần để đạt được Chuẩn đầu ra

[illegible]

20	Ngoại ngữ A1 ^{ĐK}	4		I	M							1I+1M
21	Ngoại ngữ A2.1 ^{ĐK}	4		I	M							1I+1M
22	Ngoại ngữ A2.2 ^{ĐK}	4		I	M							1I+1M
23	Ngoại ngữ B1.1 ^{ĐK}	4		I	M							1I+1M
24	Ngoại ngữ B1.2 ^{ĐK}	4		I	M							1I+1M
25	Ngoại ngữ B2.1 ^{HV}	4		I	M							1I+1M
26	Ngoại ngữ B2.2 ^{HV}	4		I	M							1I+1M
27	Khóa ôn thi lấy chứng chỉ quốc tế ^{HV}	4		I	M							1I+1M
I.4	Giáo dục thể chất và QP-AN	11										
28	Đường lối QP&AN của ĐCSVN	3	M									1M
29	Công tác QP & AN	2	M									1M
30	Quân sự chung	1	M									1M
31	KT c.đầu bộ binh và chiến thuật	2	M									1M
32	Điền kinh	1	M									1M
33	Bóng đá	1*	x									x
34	Bóng chuyền	1*	x									x
35	Cầu lông	1*	x									x
36	Taekwondo	1*	x									x
37	Bơi lội	1*	x									x
38	Aerobic	1*	x									x
II	Giáo dục chuyên nghiệp											
II.1	Cơ sở ngành	44										
39	Nhập môn ngành ^{HV}	1				I	I		I			3I
40	Kỹ thuật nhiệt	3		R			R					2R
41	Họa hình, vẽ kỹ thuật	3		R						R		2R
42	Khai thác thủy sản	3			I	R						1I+1R

43	Hóa phân tích (2LT+1TH)	3						M		I		1M+1I
44	Hóa lý-hóa keo (2LT+1TH)	3						R		I		1R+1I
45	Hóa sinh học thực phẩm (3LT+1TH)	4						M		I		1M+1I
46	Hóa học thực phẩm	2						M		I		1M+1I
47	Dinh dưỡng học	2						M		I		1M+1I
48	Vi sinh thực phẩm (2LT+2TH)	4						M	R	I		1M+1R+1I
49	Kỹ thuật thực phẩm	4						M				1M
50	Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm	3					R	M				1R+1M
51	Thực tập phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm tại doanh nghiệp ^{HV} (8 tuần)	3						M				1M
52	Tiếng Anh chuyên ngành CBTS	2			I							1I
53	Ứng dụng công nghệ thông tin trong CBTS	2			R	I						1R+1I
54	<i>Phụ gia thực phẩm</i>	2*					x			x		x
55	<i>Vật lý thực phẩm</i>	2*						x				x
56	<i>Ngư loại học</i>	2*				x						x
II.2	Ngành	5I										
57	Nguyên liệu thủy sản	4				R	R	M		R		3R+1M
58	Công nghệ lạnh & lạnh đông TS (3LT+1TH)	4				R	M			R		2R+1M
59	Công nghệ SX đồ hộp thủy sản (2LT+1TH)	3					M			R		1M+1R
60	CNCB thực phẩm thủy sản (3LT+2TH)	5					M			R		1M+1R
61	Tận dụng nguyên liệu còn lại trong chế biến thủy sản (2LT+1TH)	3					M			R	R	1M+2R
62	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	3				R				R		2R
63	Quản lý chất lượng thực phẩm	3				R				R		2R
64	Thực tập sản xuất ^{HV} (12 tuần)	3				R				M		1R+1M
65	Thực tập quản lý sản xuất ^{HV} (6 tuần)	2				R				M	I	1R+1M+1I
66	Máy và thiết bị chế biến thủy sản	4					R				I	1R+1I

67	Phát triển sản phẩm từ thủy sản	2					M			M		2M
68	Thiết kế dây chuyền công nghệ	2					R				I	1R+1I
69	Đồ án thiết kế dây chuyền công nghệ	1				I	R		I		I	3I+1R
70	<i>Sản xuất sạch hơn trong chế biến thủy sản</i>	2*					x				x	x
71	<i>Kỹ thuật sản xuất bột cá, dầu cá</i>	2*					x			x		x
72	<i>Bao gói thực phẩm</i>	2*				x	x					x
73	<i>Quản trị chuỗi cung ứng sản phẩm thủy sản</i>	4*				x			x			x
74	<i>Cấp nước và xử lý nước thải trong CBTS</i>	2*							x		x	x
75	<i>Văn hóa ẩm thực</i>	2*		x			x					x
76	<i>Phân tích nguy cơ trong công nghiệp TP</i>	2*				x			x			x
77	<i>Công nghệ chế biến rong biển</i>	2*					x			R		x
II.3	Bổ trợ (nếu có)	11										
78	N.cứu thị trường và chiến lược xuất khẩu ^{HV}	3				R	I					1R+1I
79	Quản trị logistics ^{HV}	2				I			R			1I+1R
80	Đồ án Phương pháp nghiên cứu khoa học ^{HV}	2					R			I		1R+1I
81	Tổ chức và quản lý sản xuất ^{HV}	2				R			M	M		1R+2M
82	An toàn lao động trong công nghiệp TP ^{HV}	2							R		I	1R+1I
II.4	Tốt nghiệp	10										
83	Đồ án tốt nghiệp	10				M	M	M	M		M	5M
	Tổng	173	12M	15I+9R	2I+2R+	5I+12R	4I+13R	3R+12	3I+8R+	7I+8R+	5I+4R+	
	Chuẩn đầu ra		1	2	3.2HV	4.2HV	5	6	7	8.2HV	9	

7.4. Cách thức đánh giá kết quả học tập

Theo quy chế đào tạo trình độ đại học hiện hành của Trường Đại học Nha Trang.

VIII. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN VÀ TỔ CHỨC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Mỗi năm học, Nhà trường tổ chức 3 học kỳ, bao gồm hai học kỳ chính và một học kỳ phụ (học kỳ hè).

Nhà trường công bố kế hoạch học tập của cả năm học trước khi năm học mới bắt đầu.

Căn cứ kế hoạch học tập theo từng năm học/học kỳ và kế hoạch đào tạo theo thời gian của chương trình đào tạo, Phòng Đào tạo Đại học/Trung tâm Đào tạo - Bồi dưỡng và Cố vấn học tập tư vấn sinh viên đăng ký các học phần bắt buộc và lựa chọn các học phần tự chọn phù hợp với định hướng đào tạo.

IX. HOẠT ĐỘNG HỖ TRỢ SINH VIÊN

Trong quá trình thực hiện khoá học, sinh viên được hỗ trợ nhiều hoạt động từ Khoa/Viện, Bộ môn và Trung tâm Hỗ trợ việc làm và khởi nghiệp, cụ thể:

- Tham quan thực tế tại cơ sở sản xuất ngay sau khi nhập học;
- Ở ký túc xá nếu sinh viên có nhu cầu;
- Mượn và đọc tài liệu miễn phí; sử dụng wifi miễn phí trong toàn trường;
- Tham gia các hoạt động ngoại khóa, các hoạt động Đoàn thanh niên và Hội sinh viên tổ chức; các CLB chuyên môn, kỹ năng mềm;
- Được sử dụng các dịch vụ khác như nước uống, căn tin, y tế,...

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

Mai

PGS.TS. Mai Thị Tuyết Nga

CHỦ TỊCH HĐXD CTĐT

Huỳnh

PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo

KT. HIỆU TRƯỞNG



PHÓ HIỆU TRƯỞNG

Quách Hoài Nam



(Kèm theo Quyết định số 1403/QĐ-ĐHNT, ngày 29 tháng 4 năm 2025
của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang)

1. Ma trận tương thích giữa mục tiêu của chương trình đào tạo (PEOs) với CĐR của Khung trình độ quốc gia Việt Nam (VQF)

CĐR trình độ bậc 7 của VQF	Mục tiêu của CTĐT (PEOs)				
	1	2	3	4	5
1. Có kiến thức thực tế, kiến thức lý thuyết sâu, rộng ở mức độ làm chủ kiến thức trong phạm vi của ngành đào tạo	x	x			
2. Có kỹ năng phân biện, phân tích, tổng hợp và đánh giá dữ liệu, thông tin một cách khoa học và tiên tiến				x	
3. Có kỹ năng nghiên cứu phát triển, đổi mới và sử dụng các công nghệ phù hợp trong lĩnh vực học thuật và nghề nghiệp		x	x	x	
4. Có kỹ năng truyền bá, phổ biến tri thức trong các lĩnh vực chuyên môn, có khả năng tự định hướng, thích nghi với môi trường nghề nghiệp thay đổi			x		
5. Có khả năng hướng dẫn người khác thực hiện nhiệm vụ và khả năng quản lý, đánh giá, cải tiến để nâng cao hiệu quả hoạt động nghề nghiệp					x

2. Ma trận tương thích giữa chuẩn đầu ra CTĐT và CĐR của VQF

CĐR của VQF (bậc 7)	Chuẩn đầu ra CTĐT (PLOs)								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.1. Kiến thức thực tế và lý thuyết sâu, rộng, tiên tiến, nắm vững các nguyên lý và học thuyết cơ bản trong lĩnh vực nghiên cứu thuộc chuyên ngành đào tạo				x	x	x	x		
1.2. Kiến thức liên ngành có liên quan	x	x	x	x					
1.3. Kiến thức chung về quản trị và quản lý				x	x	x	x		
2.1. Kỹ năng phân tích, tổng hợp, đánh giá dữ liệu và thông tin để đưa ra giải pháp xử lý các vấn đề một cách khoa học			x	x	x	x	x	x	x
2.2. Có kỹ năng truyền đạt tri thức dựa trên nghiên cứu, thảo luận các vấn đề chuyên môn và khoa học với người cùng ngành và với những người khác			x	x	x	x	x	x	x
2.3. Kỹ năng tổ chức, quản trị và quản lý các hoạt động nghề nghiệp tiên tiến			x	x	x	x	x	x	x
3.1. Nghiên cứu, đưa ra những sáng kiến quan trọng				x	x	x	x	x	x
3.2. Thích nghi, tự định hướng và hướng dẫn người khác								x	x
3.2. Đưa ra những kết luận mang tính chuyên gia trong lĩnh vực chuyên môn				x	x	x	x		x
3.4. Quản lý, đánh giá và cải tiến các hoạt động chuyên môn					x	x	x	x	x

3. Danh mục PI và học phần cốt lõi đáp ứng PI

Các PLOs		Các chỉ số thực hiện PIs		Các HP cốt lõi		Mức đáp ứng PI
Ký hiệu	Nội dung	Ký hiệu	Nội dung	Tên HP	TC	
PLO1	Có lập trường chính trị tư tưởng, biết vận dụng lý luận chính trị, quân sự, pháp luật và các phương pháp rèn luyện sức khỏe để thực hiện nghĩa vụ công dân và phát triển cá nhân	PI1.1*	Vận dụng lý luận chính trị để hình thành lập trường chính trị tư tưởng, thực hiện nghĩa vụ công dân và phát triển cá nhân	Triết học Mác - Lênin	3	M
				Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	M
				Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	M
				Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	M
				Lịch sử ĐCSVN	2	M
		PI1.2	Vận dụng kiến thức về pháp luật để tuân thủ luật pháp, thực hiện nghĩa vụ công dân và phát triển cá nhân	Pháp luật đại cương	2	M
PLO2	Áp dụng được kiến thức nền tảng về khoa học tự nhiên, xã hội và nhân văn để giải quyết các vấn đề trong cuộc sống và tiếp cận các vấn đề thuộc lĩnh vực, ngành đào tạo	PI1.3	Vận dụng kiến thức về QP-AN và GDTC để rèn luyện sức khỏe, thực hiện nghĩa vụ công dân và phát triển cá nhân	QP-AN	8	M
				GDTC	3	M
		PI2.1	Áp dụng được kiến thức xã hội, nhân văn để giải quyết các vấn đề trong cuộc sống và tiếp cận các vấn đề thuộc lĩnh vực, ngành đào tạo	Triết học Mác - Lênin	3	M
				Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	M
				Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	M
				Pháp luật đại cương	2	M
				Toán 2	2	R
				Xác suất -thống kê	3	M
				Hóa học đại cương A	3	M
				TH Hóa học đại cương A	1	M
				Sinh học đại cương B	2	M
				Vật lý đại cương 1	3	R
				Kỹ thuật nhiệt	3	R
PLO3	Vận dụng kỹ năng tư duy sáng tạo và các kỹ năng mềm cần thiết khác để làm việc và tự học suốt đời; đạt năng lực ngoại ngữ tối thiểu bậc 4/6 theo Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, riêng Tiếng Anh phải đạt 1 trong các chứng chỉ Quốc tế (5.5 điểm IELTS; 131 Cambridge; 600 TOEIC; 450 TOEFL ITP); ứng dụng công nghệ thông tin trong	PI3.1	Vận dụng kỹ năng tư duy sáng tạo và các kỹ năng mềm cần thiết khác để làm việc và tự học suốt đời	Triết học Mác - Lênin	3	M
				Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	M
		PI3.2*	Vận dụng kỹ năng ngoại ngữ tối thiểu bậc 4/6 trong giao tiếp và tiếp cận giải quyết các vấn đề trong cuộc sống và công việc chuyên môn	Ngoại ngữ 2 (B2.2)	4	M
				Tiếng Anh chuyên ngành CBTS	2	I
		PI3.3*	Ứng dụng công nghệ thông tin trong tổ chức, quản lý, điều hành sản xuất tại doanh nghiệp chế biến thủy sản.	Tin học đại cương B (1LT+2TH)	3	M
				Ứng dụng công nghệ thông tin trong CBTS	2	R
				Ứng dụng AI và IoT trong chế biến Thủy sản (2LT+1TH)	3	M

	tổ chức, quản lý, điều hành sản xuất tại doanh nghiệp chế biến thủy sản.					
PLO4	Vận dụng kiến thức chuyên môn về công nghệ chế biến thủy sản và Khai thác thủy sản vào quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm thủy sản;	PI4	Vận dụng kiến thức chuyên môn về công nghệ chế biến thủy sản và Khai thác thủy sản vào quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm thủy sản;	Máy và thiết bị chế biến thủy sản	4	R
				Nguyên liệu thủy sản	4	M
				Tổ chức và quản lý sản xuất	2	R
				Quản lý chất lượng thực phẩm	3	R
				Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	3	R
				Khai thác thủy sản	3	R
				Quản trị logistics	2	R
PLO5	Vận dụng kiến thức chuyên ngành để chế biến, nghiên cứu và phát triển sản phẩm mới từ nguyên liệu thủy sản	PI5.1*	Vận dụng kiến thức chuyên ngành để chế biến nguyên liệu thủy sản	Công nghệ lạnh và lạnh đông thủy sản (3LT+1TH)	4	M
				Công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản (2LT+1TH)	3	M
				Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản (3LT+2TH)	5	M
				Máy và thiết bị chế biến thủy sản	4	R
		PI5.2	Vận dụng kiến thức chuyên ngành để nghiên cứu và phát triển sản phẩm mới từ nguyên liệu thủy sản	Phát triển sản phẩm từ thủy sản	2	M
				Đồ án Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	R
				Tận dụng nguyên liệu còn lại trong chế biến thủy sản (2LT+1TH)	3	M
				N.cứu thị trường và chiến lược xuất khẩu	3	R
PLO6	Thực hiện phân tích, đánh giá chất lượng nguyên liệu và sản phẩm thủy sản	PI6	Thực hiện phân tích, đánh giá chất lượng nguyên liệu và sản phẩm thủy sản	Hóa lý-hóa keo (2LT+1TH)	3	R
				Hóa phân tích (2LT+1TH)	3	M
				Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm	3	M
				Thực tập phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm tại doanh nghiệp	3	M
				Hóa sinh học thực phẩm (3LT+1TH)	4	M
				Vi sinh thực phẩm (2LT+2TH)	4	M
PLO7	Tham gia quản lý, điều hành sản xuất và các hoạt động đảm bảo chất lượng, vệ	PI7.1	Tham gia quản lý, điều hành sản xuất tại doanh nghiệp chế biến thủy sản.	Tổ chức và quản lý SX	2	M
				Thực tập quản lý sản xuất	2	M
				An toàn lao động trong công nghiệp thực phẩm	2	R

	sinh - an toàn thực phẩm thủy sản tại doanh nghiệp chế biến thủy sản.	PI7.2*	Tham gia các hoạt động đảm bảo chất lượng, vệ sinh - an toàn thực phẩm thủy sản tại doanh nghiệp chế biến thủy sản.	Quản lý chất lượng thực phẩm	3	R
				Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	3	R
				Thực tập sản xuất	5	M
PLO8	Tham gia tư vấn, đào tạo chuyên môn về công nghệ chế biến thủy sản; và triển khai marketing sản phẩm thủy sản;	PI8	Tham gia tư vấn, đào tạo chuyên môn về công nghệ chế biến thủy sản; và triển khai marketing sản phẩm thủy sản;	Công nghệ lạnh và lạnh đông thủy sản (3LT+1TH)	4	R
				Công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản (2LT+1TH)	3	R
				Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản (3LT+2TH)	5	R
				Tận dụng nguyên liệu còn lại trong chế biến thủy sản (2LT+1TH)	3	R
				Phát triển sản phẩm từ thủy sản	2	R
				Nghiên cứu thị trường và chiến lược xuất khẩu	3	R
PLO9	Đề xuất sử dụng hiệu quả nguồn tài nguyên (nguyên liệu, nước, năng lượng, ...) và kiểm soát/giảm thiểu ô nhiễm trong chế biến thủy sản.	PI9	Đề xuất sử dụng hiệu quả nguồn tài nguyên (nguyên liệu, nước, năng lượng, ...) và kiểm soát/giảm thiểu ô nhiễm trong chế biến thủy sản.	Tận dụng nguyên liệu còn lại trong chế biến thủy sản (2LT+1TH)	3	R

* Ghi chú: Các PI có dấu * là các PI cốt lõi của PLO, HP có dấu * là HP tự chọn.