



BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP.HCM

**KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2022**

(Ban hành theo quyết định số: 3670/QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 10 tháng 10 năm 2022 của Hiệu trưởng)

**Bậc hệ: Đại học Chính quy (Tín chỉ)**

**Khoa đào tạo: Thủy sản**

**Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 158**

**Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0**

**Mã ngành: 7540105**

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

**Chuyên Ngành: Công nghệ chế biến thủy sản**

**Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Việt**

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	Học kỳ	Học trước	Tiên quyết	Song hành
<b>1. Khối kiến thức cơ bản</b>														
<b>Nhóm học phần bắt buộc</b>														
1	200101	Triết học Mác Lênin	3	45	45	0	0	0	0	1	1			
2	202112	Toán cao cấp B1	2	30	30	0	0	0	0	1	1			
3	202201	Vật lý 1	2	30	30	0	0	0	0	1	1			
4	202202	Thí nghiệm Vật Lý 1	1	30	0	30	0	0	0	1	1			
5	202301	Hóa học đại cương	3	45	45	0	0	0	0	1	1			
6	202304	Thí nghiệm Hóa ĐC	1	30	0	30	0	0	0	1	1			
7	213603	Anh văn 1*	4	60	60	0	0	0	0	1	1			
8	200102	Kinh tế chính trị Mác- Lênin	2	30	30	0	0	0	0	1	2	200101		
9	200201	Quân sự 1 (lý thuyết)*	3	45	45	0	0	0	0	1	2			
10	200202	Quân sự 2 (thực hành)*	3	90	0	90	0	0	0	1	2			
11	202113	Toán cao cấp B2	2	30	30	0	0	0	0	1	2	202112		
12	202401	Sinh học đại cương	2	30	30	0	0	0	0	1	2			
13	202402	Thực hành Sinh học Đại cương	1	30	0	30	0	0	0	1	2			
14	202501	Giáo dục thể chất 1*	1	45	0	0	45	0	0	1	2			
15	202622	Pháp luật đại cương	2	30	30	0	0	0	0	1	2			
16	213604	Anh văn 2*	3	45	45	0	0	0	0	1	2	213603		
17	214103	Tin học đại cương*	3	60	30	30	0	0	0	1	2			
18	200103	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	30	30	0	0	0	0	2	1	200102		
19	202121	Xác suất thống kê	3	45	45	0	0	0	0	2	1	202113		



BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP.HCM

**KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2022**

(Ban hành theo quyết định số: 3670/QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 10 tháng 10 năm 2022 của Hiệu trưởng)

**Bậc hệ: Đại học Chính quy (Tín chỉ)**

**Khoa đào tạo: Thủy sản**

**Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 158**

**Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0**

**Mã ngành: 7540105**

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

**Chuyên Ngành: Công nghệ chế biến thủy sản**

**Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Việt**

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	Học kỳ	Học trước	Tiên quyết	Song hành
20	200107	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	30	30	0	0	0	0	2	2	200103		
21	202503	Bơi lội*	1	45	0	0	45	0	0	2	2			
22	200105	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	30	30	0	0	0	0	3	1	200107		
<i>Cộng</i>			48	885	585	210	90	0	0					
<b>Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0101 - Phải đạt tối thiểu : 4 TC</b>														
1	202302	Hoá phân tích	2	30	30	0	0	0	0	2	2	202301		
2	202305	Thí nghiệm Hoá phân tích	1	30	0	30	0	0	0	2	2			
3	202621	Xã hội học đại cương	2	30	30	0	0	0	0	2	2			
4	202620	Kỹ năng giao tiếp	2	30	30	0	0	0	0	2	2			
5	208416	Quản trị học	2	30	30	0	0	0	0	2	2			
<i>Cộng</i>			9	150	120	30	0	0	0					
<b>2. Khối kiến thức cơ sở ngành</b>														
<b>Nhóm học phần bắt buộc</b>														
1	206522	Nhiệt kỹ thuật chế biến thủy sản	2	30	30	0	0	0	0	1	2	202201		
2	203104	Sinh hoá đại cương	3	60	30	30	0	0	0	2	1	202301		
3	203516	Vi sinh học đại cương	3	60	30	30	0	0	0	2	1	202401 203104		
4	206109	Thủy sản đại cương	2	30	30	0	0	0	0	2	1			





BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP.HCM

**KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2022**

(Ban hành theo quyết định số: 3670/QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 10 tháng 10 năm 2022 của Hiệu trưởng)

**Bậc hệ: Đại học Chính quy (Tín chỉ)**

**Khoa đào tạo: Thủy sản**

**Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 158**

**Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0**

**Mã ngành: 7540105**

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

**Chuyên Ngành: Công nghệ chế biến thủy sản**

**Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Việt**

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	Học kỳ	Học trước	Tiên quyết	Song hành
5	206519	Các quá trình cơ bản trong công nghệ chế biến thủy sản (A)	4	60	60	0	0	0	0	2	1			
6	206523	Kỹ thuật lạnh & ứng dụng lạnh trong chế biến thủy sản	2	38	23	15	0	0	0	2	1	206522		
7	206526	Nguyên liệu thủy sản	2	30	30	0	0	0	0	2	1			
8	206501	Dinh dưỡng người	2	30	30	0	0	0	0	2	2	203104		
9	206503	Vì sinh thực phẩm thủy sản (A)	3	60	30	30	0	0	0	2	2	203516		
10	206504	Hoá thực phẩm thủy sản (A)	3	60	30	30	0	0	0	2	2	203104		
11	206539	Thống kê ứng dụng trong chế biến thủy sản	2	45	15	30	0	0	0	2	2	202121		
12	206112	Sinh học nuôi trồng thủy sản	2	30	30	0	0	0	0	3	1			
13	206420	Pháp luật chuyên ngành thủy sản	2	30	30	0	0	0	0	3	1			
14	206538	Quản lý chuỗi cung ứng trong chế biến thủy sản	2	30	30	0	0	0	0	3	1			
<b>Cộng</b>			<b>34</b>	<b>593</b>	<b>428</b>	<b>165</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>					
<b>Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0201 - Phải đạt tối thiểu : 5 TC</b>														
1	206316	Sinh hoá chuyên ngành thủy sản	2	30	30	0	0	0	0	3	1	203104		
2	206103	Quản lý chất lượng nước nuôi thủy sản	3	60	30	30	0	0	0	3	1	202301		
3	206424	Khởi nghiệp	2	30	30	0	0	0	0	3	1	206109		
4	206106	Ngư loại học	3	60	30	30	0	0	0	3	1	202401		
5	206409	Marketing Thủy sản	2	30	30	0	0	0	0	3	1	206109		
6	206301	Bệnh học thủy sản đại cương	2	30	30	0	0	0	0	3	1			
7	206402	Khai thác thủy sản đại cương	2	30	30	0	0	0	0	3	1			
<b>Cộng</b>			<b>16</b>	<b>270</b>	<b>210</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>					



BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP.HCM

**KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2022**

(Ban hành theo quyết định số: 3670/QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 10 tháng 10 năm 2022 của Hiệu trưởng)

Bậc hệ: Đại học Chính quy (Tín chỉ)

Khoa đào tạo: Thủy sản

Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 158

Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0

Mã ngành: 7540105

Ngành: Công nghệ chế biến thủy sản

Chuyên Ngành: Công nghệ chế biến thủy sản

Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Việt

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	Học kỳ	Học trước	Tiên quyết	Song hành
<b>3. Khối kiến thức chuyên ngành</b>														
<b>Nhóm học phần bắt buộc</b>														
1	206521	Anh văn chuyên ngành chế biến thủy sản	2	30	30	0	0	0	0	2	1	213604		
2	206214	Anh văn chuyên ngành nuôi trồng thủy sản	2	30	30	0	0	0	0	2	2			
3	206811	TTGT chế biến thủy sản 1	1	30	0	0	30	0	0	2	2			
4	206510	Công nghệ sinh học ứng dụng trong chế biến thủy sản	2	30	30	0	0	0	0	3	1	206503		
5	206529	Công nghệ chế biến thủy sản truyền thống (A)	3	60	30	30	0	0	0	3	1	206503 206504		
6	206531	Công nghệ chế biến thủy sản tổng hợp (A)	3	60	30	30	0	0	0	3	1	206503 206504		
7	206530	Công nghệ chế biến lạnh thủy sản (A)	3	60	30	30	0	0	0	3	2	206504 206503		
8	206532	Công nghệ chế biến đồ hộp thủy sản (A)	3	60	30	30	0	0	0	3	2	206503 206504		
9	206534	Quản lý chất lượng trong chế biến thủy sản (A)	3	60	30	30	0	0	0	3	2	203516 203104		
10	206540	Thiết kế nhà máy chế biến thủy sản	2	30	30	0	0	0	0	3	2			
11	206812	TTGT chế biến thủy sản 2 (A)	4	120	0	0	120	0	0	3	2	206530 206529		





BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP.HCM

**KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2022**

(Ban hành theo quyết định số: 3670/QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 10 tháng 10 năm 2022 của Hiệu trưởng)

**Bậc hệ:** Đại học Chính quy (Tín chỉ)

**Khoa đào tạo:** Thủy sản

**Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu:** 158

**Điểm trung bình tích lũy tối thiểu:** 2.0

**Mã ngành:** 7540105

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

**Chuyên Ngành:** Công nghệ chế biến thủy sản

**Ngôn ngữ đào tạo:** Tiếng Việt

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	Học kỳ	Học trước	Tiên quyết	Song hành
12	206211	Kỹ thuật nuôi thủy sản nước ngọt	2	30	30	0	0	0	0	4	1	206112		
13	206212	Kỹ thuật nuôi thủy sản ven biển	2	30	30	0	0	0	0	4	1	206112		
14	206511	Bao bì thực phẩm thủy sản	2	30	30	0	0	0	0	4	1	206509 206508		
15	206513	Kiểm tra chất lượng sản phẩm thủy sản	2	30	30	0	0	0	0	4	1	203516		
16	206536	Công nghệ chế biến phụ phẩm thủy sản	3	60	30	30	0	0	0	4	1	206530; 206531 206532; 206529		
17	206813	TTGT chế biến thủy sản 3 (A)	4	120	0	0	120	0	0	4	2	206532 206531		
<b>Cộng</b>			<b>43</b>	<b>870</b>	<b>420</b>	<b>180</b>	<b>270</b>	<b>0</b>	<b>0</b>					
<b>Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0301 - Phải đạt tối thiểu : 07 TC</b>														
1	206411	Thương mại thủy sản quốc tế	3	45	45	0	0	0	0	3	2	206109		
2	206429	Đánh giá tác động môi trường trong thủy sản	3	60	30	30	0	0	0	3	2	206109		
3	206421	Quản trị sản xuất thủy sản	2	30	30	0	0	0	0	3	2	206109		
4	206535	Các kỹ thuật tiên tiến trong công nghệ chế biến thủy sản	3	45	45	0	0	0	0	3	2	206503 206504		
5	206310	Thuốc & hoá chất trong nuôi thủy sản	2	30	30	0	0	0	0	3	2	203516		
6	206533	Phát triển sản phẩm thủy sản	3	60	30	30	0	0	0	3	2			



BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP.HCM

**KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2022**

(Ban hành theo quyết định số: 3670/QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 10 tháng 10 năm 2022 của Hiệu trưởng)

**Bậc hệ: Đại học Chính quy (Tín chỉ)**

**Khoa đào tạo: Thủy sản**

**Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 158**

**Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0**

**Mã ngành: 7540105**

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

**Chuyên Ngành: Công nghệ chế biến thủy sản**

**Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Việt**

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	Học kỳ	Học trước	Tiền quyết	Song hành
7	206312	Quản lý sức khoẻ động vật thủy sản	2	30	30	0	0	0	0	3	2	206301		
8	206426	Quản lý nguồn lợi thủy sản	2	30	30	0	0	0	0	3	2	206109		
<i>Cộng</i>			20	330	270	60	0	0	0					
<b>Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0302 - Phải đạt tối thiểu: 05 TC (đối với SV chọn hình thức KLTN); 09 TC (đối với SV chọn hình thức TLTN);</b>														
<b>11 TC (đối với SV chọn hình thức học thay thế KLTN)</b>														
1	206405	Kinh tế thủy sản**	2	30	30	0	0	0	0	4	1	206109		
2	206427	Quản trị Doanh nghiệp Thủy sản**	3	45	45	0	0	0	0	4	1	206109		
3	206505	Nước cấp, nước thải trong chế biến thủy sản**	2	30	30	0	0	0	0	4	1	206503 206504		
4	206516	Phụ gia thực phẩm Thủy sản**	2	30	30	0	0	0	0	4	1	206504		
5	206517	Thực phẩm chức năng trong công nghệ chế biến**	2	30	30	0	0	0	0	4	1	206501		
6	206537	Vệ sinh an toàn thực phẩm thủy sản**	2	30	30	0	0	0	0	4	1	206503 206504		
<i>Cộng</i>			13	195	195	0	0	0	0					
<b>Nhóm học phần bắt buộc tự chọn 0303 - Phải đạt tối thiểu: 12 TC (Đối với SV chọn hình thức KLTN); 08 TC (Đối với SV chọn hình thức TLTN);</b>														
<b>06 TC (Đối với SV chọn hình thức học thay thế KLTN)</b>														
1	206904	Tiểu luận tốt nghiệp	6	90	0	0	0	0	90	4	2			
2	206905	Khoá luận tốt nghiệp	12	180	0	0	0	0	180	4	2			
3	206910	Chuyên đề Quản lý nguồn lợi thủy sản	2	30	0	0	0	30	0	4	2	206426, 206113,206402		





**KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2022**

(Ban hành theo quyết định số: 3670/QĐ-ĐHNL-ĐT, ngày 10 tháng 10 năm 2022 của Hiệu trưởng)

**Bậc hệ: Đại học Chính quy (Tín chỉ)**

**Mã ngành: 7540105**

**Khoa đào tạo: Thủy sản**

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

**Tổng số tín chỉ tích lũy tối thiểu: 158**

**Chuyên Ngành: Công nghệ chế biến thủy sản**

**Điểm trung bình tích lũy tối thiểu: 2.0**

**Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Việt**

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	TS	LT	TH	TT	DA	LA	Năm	Học kỳ	Học trước	Tiên quyết	Song hành
4	206911	Chuyên đề Bệnh động vật thủy sản	2	30	0	0	0	30	0	4	2	206301		
5	206912	Chuyên đề Quản lý sức khoẻ động vật thủy sản	2	30	0	0	0	30	0	4	2	206301		
6	206913	Chuyên đề Thương mại thủy sản	2	30	0	0	0	30	0	4	2	206411, 206427		
7	206914	Chuyên đề Nghiên cứu phát triển sản phẩm thủy sản	2	30	0	0	0	30	0	4	2	206533		
8	206915	Chuyên đề Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm thủy sản	2	30	0	0	0	30	0	4	2	206537, 206513		
9	206916	Chuyên đề Quản lý chất lượng sản phẩm thủy sản	2	30	0	0	0	30	0	4	2	206534		
10	206917	Chuyên đề Kỹ thuật nuôi thủy sản	2	30	0	0	0	30	0	4	2	206205, 206216		
11	206918	Chuyên đề Kỹ thuật sản xuất giống	2	30	0	0	0	30	0	4	2	206217, 206218, 206219		
<b>Cộng</b>			<b>36</b>	<b>540</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>270</b>	<b>270</b>					

**Tổng Số Tín Chỉ Bắt Buộc: 125**

**Tổng Số Tín Chỉ Các Nhóm Tự Chọn: 33**

**Nhóm tốt nghiệp sẽ có 3 hình thức lựa chọn:**

1. Khóa luận tốt nghiệp (12 TC) (Sinh viên phải tích lũy đủ 3/4 số tín chỉ trong khung CTĐT và đạt điểm trung bình tích lũy  $\geq 2.0$  mới được làm KLTN, TLTN)
2. Tiểu luận tốt nghiệp (6TC) + Sinh viên phải đạt 1 chuyên đề trong nhóm 0303 (2TC) + 4TC trong nhóm 0302
3. Các học phần thay thế tốt nghiệp: Sinh viên phải đạt 3 chuyên đề trong nhóm 0303 (6TC) + 6TC trong nhóm 0302

(\*) Học phần điều kiện, bắt buộc sinh viên phải đạt nhưng không tham gia vào điểm trung bình chung tích lũy

(\*\*) Học phần thay thế khóa luận tốt nghiệp

(A) Học phần cốt lõi, bắt buộc sinh viên phải đạt từ điểm C trở lên (tương đương từ điểm 2 hệ 4 hoặc 5,5 trở lên theo thang điểm 10)

Lưu ý: Ngoài số 158 tín chỉ đạt nêu trên, sinh viên phải đạt chuẩn đầu ra Ngoại ngữ và Tin học theo quy định của Nhà Trường



**PGS.TS. Huỳnh Thanh Hùng**

Trưởng Phòng Đào Tạo

**TS. Võ Thái Dân**

Thành phố Hồ Chí Minh, Ngày 10 tháng 10 năm 2022

Trưởng Khoa/ Bộ môn

**PGS. TS. Nguyễn Như Trí**