

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH KHOA HỌC CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tên chương trình (tiếng Việt): **KHOA HỌC CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

Tên chương trình (tiếng Anh): **Culinary Science**

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7819010

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

Khoa quản lý: Du lịch và Ẩm thực

TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2022

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): KHOA HỌC CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh): Culinary science

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Khoa học chế biến món ăn

Mã ngành đào tạo: 7819010

Lĩnh vực: Du lịch, khách sạn, thể thao và dịch vụ cá nhân

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 Khoa học chế biến món ăn, trình độ đại học được xây dựng theo định hướng đăng ký đánh giá ngoài cấp chương trình đào tạo theo tiêu chuẩn chất lượng giáo dục do Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành (MOET).

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu tổng quát

Đào tạo nhân lực ngành Khoa học chế biến món ăn có phẩm chất chính trị, đạo đức tốt; có kiến thức chuyên môn vững vàng; có kỹ năng tay nghề đáp ứng yêu cầu xã hội; có năng lực nghiên cứu khoa học, phát triển ứng dụng khoa học và công nghệ tương xứng với trình độ đào tạo; có đầy đủ sức khỏe để tham gia học tập và lao động; có khả năng sáng tạo; có khả năng thích nghi với môi trường làm việc với tinh thần và trách nhiệm nghề nghiệp cao.

1.2. Mục tiêu cụ thể

Người học tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm cụ thể như sau:

a. Kiến thức

Kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học xã hội phù hợp với ngành Khoa học chế biến món ăn để đóng góp hữu hiệu vào sự phát triển bền vững của xã hội, cộng đồng; Kiến thức cơ bản về toán học, khoa học tự nhiên, đáp ứng cho việc tiếp thu các kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và khả năng học tập ở trình độ cao hơn; Kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành được trang bị đủ để tạo năng lực phát hiện, giải quyết các vấn đề liên quan đến ứng dụng, thiết kế, vận hành và xây dựng trong lĩnh vực Khoa học chế

biến món ăn. Từ đó, phát huy tính sáng tạo và linh hoạt trong hoạt động nghề nghiệp, khả năng tự học và tự nghiên cứu.

b. Kỹ năng

Có kỹ năng thực hành chuyên môn sâu trong lĩnh vực ẩm thực; Có khả năng làm việc độc lập, thích ứng, sáng tạo và giải quyết những vấn đề thuộc ngành Khoa học chế biến món ăn; Có kỹ năng giao tiếp ứng xử, giải quyết vấn đề, quản lý, lãnh đạo trong công tác liên quan đến lĩnh vực ẩm thực; kỹ năng khởi nghiệp; kỹ năng phản biện; kỹ năng làm việc nhóm và truyền tải vấn đề; kỹ năng đánh giá chất lượng công việc; kỹ năng sử dụng tin học và ngoại ngữ trong giao tiếp và các hoạt động nghề nghiệp có liên quan.

c. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

Khả năng làm việc linh hoạt trong điều kiện thay đổi và tinh thần chịu trách nhiệm; khả năng hướng dẫn, giám sát; khả năng tự định hướng; khả năng lập kế hoạch, triển khai công việc, điều phối nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động liên quan.

2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo

Sau khi hoàn thành khóa học, người học 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 (TĐNL)
a	Kiến thức	
PLO1	Phân tích kiến thức cơ sở ngành, kiến thức ngành và chuyên ngành lý về Khoa học chế biến món ăn.	5
PLO1.1	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên vào lĩnh vực chế biến món ăn.	3
PLO1.2	Phân tích những kiến thức về thực phẩm, dinh dưỡng, du lịch, nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4
PLO1.3	Phân tích những kiến thức về quản trị, quản lý, vận hành trong lĩnh vực chế biến món ăn và ẩm thực.	4
PLO1.4	Phân tích những kiến thức nghiệp vụ, sản phẩm trong chế biến món ăn.	4
PLO1.5	Đề xuất biện pháp giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực chế biến món ăn và ẩm thực.	5
PLO2	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật.	3
PLO2.1	Áp dụng kiến thức cơ bản về GDTC và GDQP.	3

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO2.2	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học chính trị và pháp luật.	3
PLO2.3	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học xã hội.	3
PLO3	Áp dụng kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc trong lĩnh vực chế biến món ăn.	3
PLO3.1	Áp dụng kiến thức chung về công nghệ thông tin.	3
PLO3.2	Áp dụng kiến thức công nghệ thông tin vào lĩnh vực chế biến món ăn.	3
PLO4	Tổng hợp kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực chế biến món ăn.	5
PLO4.1	Phân tích kiến thức chung về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát.	4
PLO4.2	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong chế biến món ăn.	4
PLO4.3	Tổng hợp kiến thức trong việc lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các hoạt động, quá trình trong lĩnh vực chế biến món ăn.	5
PLO5	Phân tích kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn trong lĩnh vực chế biến món ăn.	4
PLO5.1	Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành chung.	4
PLO5.2	Áp dụng kiến thức quản lý và điều hành hoạt động trong chế biến món ăn.	3
PLO5.3	Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn trong lĩnh vực ẩm thực.	4
b	Kỹ năng	
PLO6	Thiết lập kỹ năng cần thiết để có thể giải quyết các vấn đề phức tạp liên quan đến hoạt động, quản lý, vận hành ở bộ phận chế biến món ăn.	4
PLO6.1	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề an toàn, vệ sinh thực phẩm.	3
PLO6.2	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề nhân sự.	3
PLO6.3	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề chất lượng sản phẩm.	3
PLO6.4	Thiết lập kỹ năng cần thiết để có thể giải quyết các vấn đề chất lượng và dịch vụ trong lĩnh vực ẩm thực.	4
PLO7	Thiết lập kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác trong lĩnh vực chế biến món ăn.	4

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO7.1	Tuân thủ kỹ năng cập nhật thông tin, xu hướng ngành nghề.	3
PLO7.2	Thiết lập kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác trong lĩnh vực ẩm thực.	4
PLO8	Thiết lập kỹ năng phản biện, phê phán và chủ động, linh hoạt sử dụng các giải pháp thay thế khi cần thiết.	4
PLO8.1	Tuân thủ kỹ năng phản biện, phê phán trong công việc.	3
PLO8.2	Thiết lập kỹ năng ra quyết định, chủ động, linh hoạt sử dụng các giải pháp thay thế.	4
PLO9	Thiết lập kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và đánh giá kết quả thực hiện của nhân sự đảm nhiệm.	4
PLO9.1	Áp dụng chính xác kỹ năng đánh giá chất lượng công việc.	3
PLO9.2	Thiết lập kỹ năng đánh giá mức độ hoàn thành của nhân sự đảm nhiệm công việc trong lĩnh vực chế biến món ăn.	4
PLO10	Áp dụng thành thạo 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.	4
PLO10.1	Áp dụng chính xác kỹ năng thuyết trình, diễn giải, giao tiếp, ứng xử linh hoạt.	3
PLO10.2	Áp dụng thành thạo kỹ năng chuyển tải, phổ biến kiến thức, giải pháp, quy trình trong các bộ phận chức năng cụ thể thuộc lĩnh vực ẩm thực.	4
PLO11	Áp dụng năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam.	3
PLO11.1	Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, đọc, viết tiếng Anh.	3
PLO11.2	Áp dụng chính xác tiếng Anh chuyên ngành trong lĩnh vực ẩm thực.	3
c	Năng lực tự chủ và trách nhiệm.	
PLO12	Thực hiện được yêu cầu làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm.	4
PLO12.1	Thực hiện được yêu cầu về khả năng làm việc độc lập, chịu trách nhiệm cá nhân.	4
PLO12.2	Thực hiện được yêu cầu về thái độ, kỹ năng và hiệu quả trong làm việc nhóm, chịu trách nhiệm đối với nhóm.	4

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO13	Triển khai được quy trình hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định.	4
PLO13.1	Giải thích quy trình hướng dẫn cách thực hiện những nhiệm vụ trong lĩnh vực ẩm thực.	3
PLO13.2	Triển khai việc thực hiện những nhiệm vụ trong lĩnh vực ẩm thực.	4
PLO14	Thực hiện được yêu cầu tự định hướng nghiên cứu, phân tích và xử lý thông tin, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân.	4
PLO14.1	Thực hiện được yêu cầu nghiên cứu, phân tích và xử lý thông tin, đưa ra kết luận chuyên môn.	4
PLO14.2	Phân tích được quan điểm cá nhân trong việc đưa ra lập luận, kết luận chuyên môn.	4
PLO15	Triển khai lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động trong lĩnh vực chế biến món ăn.	4
PLO15.1	Thực hiện được yêu cầu lập kế hoạch, quản lý các nguồn lực nói chung.	4
PLO15.2	Triển khai việc lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực trong lĩnh vực ẩm thực.	4

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

TT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG					NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM				
								PL O 1	PL O 2	PL O 3	PL O 4	PL O 5	PL O 6	PL O 7	PL O 8	PL O 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15
1	11200001	0101100651	Triết học Mác-Lênin	3	2	x	Đại cương	0	2	0	0	0	3	0	2	0	0	0	3	0	0	0
2	11200002	0101002298	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2	3	x	Đại cương	0	2	0	0	0	3	0	2	0	0	0	3	0	0	0
3	11200003	0101000476	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	4	x	Xã hội	0	2	0	0	0	3	0	2	0	0	0	3	0	0	0
4	11200005	0101006322	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	5	x	Đại cương	0	2	0	0	0	3	0	2	0	0	0	3	0	0	0
5	11200004	0101001625	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	6	x	Đại cương	0	2	0	0	0	3	0	2	0	0	0	3	0	0	0
6	14200101	0101100822	Anh văn A1	3	2	x	Ngoại ngữ	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	3	0	3	3
7	14200102	0101100823	Anh văn A2	3	4	x	Ngoại ngữ	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	3	0	3	3
8	14200103	0101100824	Anh văn A3	3	6	x	Ngoại ngữ	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	3	0	3	3
9	01201010	0101101922	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3	1	x	Tin học	2	0	0	0	0	0	3	0	0	3	0	0	0	0	0
10	17200001	0101100936	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2	7	x	Khởi nghiệp	0	2	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0
11	16201001	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	Giáo dục thể chất 1	0	3	x	xã hội	0	2	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0
12	16201002	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	Giáo dục thể chất 2	0	5	x	xã hội	0	2	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0

TT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM			
								PL O 1	PL O 2	PL O 3	PL O 4	PL O 5	PL O 6	PL O 7	PL O 8	PL O 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15
13	16201003	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	Giáo dục thể chất 3	0	6	x	xã hội	0	2	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0
14	16200004	0101001657	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0	1	x	Quốc phòng	0	2	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0
15	16200005	0101001662	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0	2	x	Quốc phòng	0	2	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0
16	16200006	0101001669	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	0	3	x	Quốc phòng	0	2	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0
17	16200007	0101001677	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	0	4	x	Quốc phòng	0	2	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0
18	15200001	0101006144	Toán cao cấp A1	3	1		Toán	3	0	3	0	0	3	0	0	0	3	0	3	0	0	0
19	04200005	0101001831	Hóa đại cương	3	1		Hóa	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0
20	15200002	0101006150	Toán cao cấp A2	2	1		Toán	3	0	3	0	0	3	0	0	0	3	0	3	0	0	0
21	15200029	0101007641	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2	1		Toán	3	0	3	0	0	3	0	0	0	3	0	3	0	0	0
22	08200001	0101004088	Sinh học đại cương	2	1		Đại cương	0	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0
23	15200023	0101003731	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	3		Đại cương	3	0	0	0	0	3	0	0	0	3	0	3	0	3	0
24	15200022	0101003015	Logic học	2	3		Đại cương	3	0	0	0	0	0	0	3	0	3	0	3	0	0	0

TT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM			
								PL O 1	PL O 2	PL O 3	PL O 4	PL O 5	PL O 6	PL O 7	PL O 8	PL O 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15
25	09200037	0101003297	Môi trường và con người	2	3		Đại cương	0	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0
26	07200442	0101100810	Kỹ năng học tập đại học	2	3		Kỹ năng mềm	0	3	3	3	0	0	0	3	0	3	3	3	0	0	0
27	07202410	0101101156	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2	3		Kỹ năng mềm	0	3	0	0	0	0	2	0	0	3	0	3	0	0	0
28	07200604	0101007116	Tâm lý khách du lịch	2	3		Đại cương	4	3	0	4	0	4	2	0	3	0	0	2	0	4	0
29	05338001	0101001877	Hóa học và hoá sinh học thực phẩm	3	2	x	Hóa	3	0	0	0	0	2	0	0	0	2	0	2	0	0	0
30	05201175	0101102055	Thí nghiệm hóa sinh học	1	3	x	Hóa	3	0	0	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	0
31	05200215	0101102056	Vi sinh thực phẩm ứng dụng	3	2	x	Vi sinh	3	0	0	0	0	3	0	3	3	3	2	3	0	3	0
32	22200001	0101006535	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	3	x	ATTP	3	0	0	0	0	3	0	3	3	3	0	3	0	3	0
33	05208104	0101100058	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3	6	x	Thực phẩm	3	0	3	0	0	3	3	3	3	4	0	3	0	3	0
34	22200011	0101003836	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2	5	x	CBTP	4	0	0	0	0	3	4	4	3	4	4	4	0	4	3
35	07200432	0101100812	Nhập môn quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2	1	x	QTNH	3	0	3	0	0	0	4	0	0	0	0	3	0	0	0
36	07200402	0101101178	Phát triển kỹ năng quản lý	2	3	x	Quản lý	0	0	2	0	2	0	0	2	0	3	0	4	0	0	0
37	07200130	0101001300	Dinh dưỡng	2	3	x	Dinh dưỡng	4	0	0	0	0	4	0	0	4	3	0	3	0	0	0

TT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM			
								PL O 1	PL O 2	PL O 3	PL O 4	PL O 5	PL O 6	PL O 7	PL O 8	PL O 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15
38	07200107	0101007589	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2	2	x	Dinh dưỡng	4	0	4	0	0	4	4	0	4	4	3	4	4	4	4
39	05200023	0101003683	Phát triển sản phẩm	2	6	x	Thực phẩm	4	4	0	3	0	0	3	4	3	4	3	4	0	4	0
40	07200109	0101101229	Xây dựng khâu phân dinh dưỡng	2	5	x	Dinh dưỡng	4	0	3	0	0	4	0	0	3	4	3	3	0	4	0
41	07202254	0101102060	Thực phẩm và rượu	2	5	x	KHAT	4	0	0	0	0	0	0	4	3	3	3	0	0	0	0
42	07200202	0101101057	Nghệ thuật trang trí món ăn	2	1	x	Trang trí	4	0	0	4	0	4	4	0	4	3	3	0	0	0	0
43	07201203	0101101066	Thực hành trang trí món ăn	1	2	x	Trang trí	5	0	0	0	0	4	0	0	4	3	0	4	0	4	0
44	07200108	0101100813	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2	1	x	CBTP	4	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3	3	0	0	4
45	05200014	0101003709	Phụ gia thực phẩm	2	4		CBTP	3	3	0	0	0	0	0	4	3	4	3	3	0	4	0
46	05200019	0101000794	Công nghệ chế biến thực phẩm	2	4		CNCB	3	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	0	0	3	0
47	05200022	0101000687	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2	4		CNCB	3	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	0	3	3
48	22200015	0101001197	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	6		Thực phẩm	3	0	0	0	0	0	0	3	3	4	4	4	0	4	0
49	22201016	0101005005	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1	6		Thực phẩm	3	0	3	3	0	3	0	0	3	4	4	4	0	4	4
50	07200205	0101101124	Âm thực phân tử	2	6		KHAT	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	3	4	0	4	0

TT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM			
								PL O 1	PL O 2	PL O 3	PL O 4	PL O 5	PL O 6	PL O 7	PL O 8	PL O 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15
51	07201206	0101101199	Thí nghiệm ẩm thực phân tử	1	6		KHAT	3	0	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0
52	07200118	0101101141	Dinh dưỡng theo vòng đời	2	6		Dinh dưỡng	4	0	0	0	0	0	0	0	4	4	3	4	0	4	0
53	07201238	0101101207	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1	6		Dinh dưỡng	4	0	0	4	0	3	0	0	3	0	3	4	4	0	4
54	07200207	0101101064	Khoa học chế biến món ăn	2	2	x	KHAT	4	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	3	0	4	0
55	07201208	0101101061	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1	2	x	KHAT	3	0	3	0	3	0	0	0	3	0	3	3	0	0	0
56	07200209	0101101129	Chế biến nước dùng, sốt và nước chấm, gia vị	2	3	x	Chế biến món ăn	4	0	0	4	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	0
57	07201210	0101101206	Thực hành chế biến nước dùng, sốt và nước chấm gia vị	2	3	x	Chế biến món ăn	4	3	0	4	0	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0
58	07202211	0101001764	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2	1	x	Chế biến món ăn	3	4	0	4	0	4	0	3	3	3	0	4	4	0	0
59	07202212	0101101230	Xây dựng và phát triển thực đơn	2	4	x	Chế biến món ăn	4	0	3	4	0	0	0	0	0	3	3	3	4	0	0
60	07200213	0101008002	Ẩm thực Việt Nam	2	4	x	Chế biến món ăn	4	0	0	4	0	4	0	3	3	3	0	4	4	0	0
61	07201214	0101101205	Thực hành chế biến món ăn Việt Nam	2	4	x	Chế biến món ăn	3	0	0	0	3	3	0	3	3	0	0	4	0	0	0
62	07200215	0101101122	Ẩm thực Âu	2	6	x	Chế biến món ăn	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	4	4	0	0	0

TT	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			
								PL O 1	PL O 2	PL O 3	PL O 4	PL O 5	PL O 6	PL O 7	PL O 8	PL O 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15
63	07201216	0101101204	Thực hành chế biến món ăn Âu	2	6	x	Chế biến món ăn	0	0	3	0	4	0	0	0	3	3	3	4	0	0	0
64	07200217	0101101121	Ẩm thực Á	2	5	x	Chế biến món ăn	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	4	0	0	0
65	07201218	0101101203	Thực hành chế biến món ăn Á	2	5	x	Chế biến món ăn	4	0	3	0	0	4	0	0	3	0	0	3	0	4	0
66	07201249	0101101176	Nghiệp vụ nhà hàng	3	3	x	Chế biến món ăn	4	0	3	0	0	4	0	0	3	0	3	4	0	4	0
67	07202253	0101102061	Kỹ năng giám sát bộ phận chế biến món ăn	3	4	x	Chế biến món ăn	3	0	0	3	3	3	0	0	3	0	0	3	0	0	0
68	07200221	0101101175	Nghiệp vụ làm bánh Âu - Á	2	5	x	Chế biến món ăn	4	0	0	0	0	0	0	3	0	4	3	4	0	4	0
69	07201222	0101101208	Thực hành làm bánh Âu - Á	2	5	x	Chế biến món ăn	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	4	0	4	0
70	07201223	0101101209	Thực hành làm bánh Việt Nam	1	5	x	Chế biến món ăn	4	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	4	0	4	0
71	07202224	0101101130	Chế biến salad và khai vị	2	5	x	Chế biến món ăn	4	0	0	0	0	4	0	3	3	3	3	4	0	4	0
72	07200225	0101101190	Quản trị tác nghiệp và vận hành bộ phận chế biến món ăn	3	7	x	Quản lý	4	0	4	4	4	4	0	4	4	4	3	4	0	4	4
73	07203226	0101101152	Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn	2	7	x	Chế biến món ăn	4	0	0	5	0	3	0	4	3	3	3	3	0	4	4

TT	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			
								PL O 1	PL O 2	PL O 3	PL O 4	PL O 5	PL O 6	PL O 7	PL O 8	PL O 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15
74	07205255	0101102062	Kiến tập ngành Khoa học chế biến món ăn	1	2	x	Chế biến món ăn	0	0	3	2	2	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0
75	07204228	0101100077	Thực tập tốt nghiệp	3	7	x	Quản lý	4	3	0	0	3	0	4	4	4	3	3	0	3	4	3
76	07202229	0101101173	Nghệ thuật trang trí tiệc	2	6		Trang trí	4	0	0	0	4	3	0	3	3	3	3	4	0	4	0
77	07202230	0101101172	Nghệ thuật trang trí bánh kem và socola	2	6		Trang trí	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	4	0	4	0
78	07202231	0101101123	Âm thực chay	2	4		Chế biến món ăn	4	0	0	0	0	3	0	0	0	0	2	2	0	3	3
79	07202232	0101101128	Chế biến món tráng miệng và canapes	2	4		Chế biến món ăn	4	0	0	4	0	0	0	0	0	5	3	4	3	0	0
80	07202233	0101101127	Chế biến món ăn đãi tiệc	2	4		Chế biến món ăn	3	0	3	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	0	0
81	07202404	0101101231	Tổ chức sự kiện	2	7		QTNH	4	4	0	4	4	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0
82	07202423	0101101191	Quản trị tiệc	2	7		QTNH	0	0	0	0	4	3	0	4	4	5	0	4	0	0	0
83	07202233	0101101181	Quản lý và vận hành dịch vụ ăn uống	5	8	x	Quản lý	4	0	3	0	4	4	3	3	3	3	0	0	4	0	0
84	07203234	0101101154	Đồ án phát triển ý tưởng kinh doanh ẩm thực	3	8	x	QTNH	5	0	3	5	5	5	4	5	0	0	3	0	4	4	3

TT	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				
								PL O 1	PL O 2	PL O 3	PL O 4	PL O 5	PL O 6	PL O 7	PL O 8	PL O 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15
85	07204237	0101101214	Thực tập kỹ sư 1 (nghệ vụ)	4	8	x	Chế biến món ăn	4	0	0	4	0	4	0	0	4	3	3	3	0	4	0
86	07204235	0101101215	Thực tập kỹ sư 2 (quản lý)	4	8	x	Chế biến món ăn	5	0	3	4	0	5	0	0	4	3	3	3	0	4	0
87	07206236	0101101803	Khóa luận tốt nghiệp	14	8	x	Chế biến món ăn và QTNH	4	0	3	4	0	0	0	0	0	4	3	3	4	4	0
Tổng số học phần đáp ứng chuẩn đầu ra								80	23	30	32	22	72	15	30	48	57	59	72	15	71	24

3. Khối lượng học tập

TT	Kiến thức	Khối lượng kiến thức	Tỷ lệ %
1	Giáo dục đại cương, khoa học cơ bản	32 TC	21,19 %
2	Cơ sở ngành	38 TC	25,17 %
3	Ngành (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)	51 TC	33,77 %
4	Chuyên sâu, đặc thù (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)	30 TC	20,47 %
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 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 Thành phố 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 trình đào tạo ngành thứ nhất để xem xét miễn học các học phần

trong chương trình đào tạo của ngành này khi học ngành thứ hai theo chương trình đào tạo này.

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

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 kèm theo Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01 tháng 9 năm 2021 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố 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 kèm theo Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01 tháng 9 năm 2021 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố 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 Thành phố Hồ Chí Minh 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 Thành phố Hồ Chí Minh 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

Sinh viên tốt nghiệp ngành Khoa học chế biến món ăn có thể đảm nhiệm công việc như:

- Nhân viên, giám sát, quản lý các bộ phận bếp ở các cơ sở chế biến suất ăn công nghiệp, Nhà hàng – Khách sạn, Resort, Làng nướng, Chuỗi kinh doanh đồ ăn thức uống, Nhà hàng trong khu thương mại, Bếp Căn tin, Bếp trường học, Bếp bệnh viện, Trung tâm hội nghị - tiệc cưới, Công ty cung cấp dịch vụ ăn uống thuê ngoài.
- Nhân viên, giám sát, quản lý các bộ phận bàn – bar ở các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Giảng dạy kiến thức chuyên môn, giảng dạy thực hành tại các cơ sở đào tạo nhân lực du lịch, khách sạn, nhà hàng: trường đại học, cao đẳng, TCCN, trung tâm hướng nghiệp dạy nghề...
- Tự khởi nghiệp kinh doanh trong lĩnh vực Dịch vụ ăn uống.

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

Sau khi tốt nghiệp đại học, sinh viên có thể học tiếp lên trình độ sau đại học ngành Công nghệ thực phẩm, Dinh dưỡng và ẩm thực; Quản trị nhà hàng – khách sạn; Chế biến món ăn.

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				32 (24,8)	
Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc				25 (18,7)	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác – Lênin	3 (3,0)	
2	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2 (2,0)	(a) 0101002298
3	0101000476	11200003	Chủ nghĩa Xã hội Khoa học	2 (2,0)	(a) 0101000476
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	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	(c) 0101100823
7	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	(a) 0101100822 (c) 0101100822 (c) 0101100824
8	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	(a) 0101100822 (a) 0101100823 (c) 0101100823
9	0101101922	1201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (1,2)	
10	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
11	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
	0101001707 0101001697				
12	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001703 (a) 0101001704 (a) 0101001705 (a) 0101001706 (a) 0101001707 (a) 0101001697
13	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101100929 (a) 0101001718 (a) 0101001702 (a) 0101001719 (a) 0101100931 (a) 0101100930
14	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tính tín chỉ tích lũy (c) 0101001661 (c) 0101001673 (c) 0101001676
15	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001657 (c) 0101001657 (c) 0101001673 (c) 0101001676
16	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (1,0)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001657 (c) 0101001657 (a) 0101001661 (c) 0101001661 (c) 0101001676
17	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
					(a) 0101001657 (c) 0101001657 (a) 0101001661 (c) 0101001661 (a) 0101001673 (c) 0101001673
Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn (<i>Chọn tối thiểu 2 học phần trong nhóm A và tối thiểu 1 học phần trong nhóm B</i>)				7	
Nhóm A (<i>Chọn tối thiểu 2 học phần</i>)				5 (5,0)	
18	0101006144	15200001	Toán cao cấp A1	3 (3,0)	(c) 0101006150
19	0101001831	04200005	Hóa đại cương	3 (3,0)	
20	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	2 (2,0)	
21	0101007641	15200029	Xác suất thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2 (2,0)	(a) 0101006144
22	0101004088	08200001	Sinh học đại cương	2 (2,0)	
Nhóm B (<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>)				2	
23	0101003731	15200023	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2 (2,0)	
24	0101003015	15200022	Logic học	2 (2,0)	
25	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
26	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
27	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2 (1,1)	
28	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	2 (2,0)	(a) 0101006978 (a) 0101101063
II. Kiến thức cơ sở ngành				38 (33,5)	
Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc				33 (29,4)	
29	0101001877	05338001	Hóa học và hóa sinh học thực phẩm	3 (3,0)	
30	0101102055	5201175	Thí nghiệm hóa sinh học	1 (0,1)	(a) 0101001863 (c) 0101001968
31	0101102056	05200215	Vi sinh thực phẩm ứng dụng	3 (3,0)	(a) 0101001968 (a) 0101001863

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	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001968 (a) 0101006590
33	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	(a) 0101100873
34	0101003836	22200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
35	0101100812	07200432	Nhập môn quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
36	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2 (2,0)	
37	0101001300	07200130	Dinh dưỡng	2 (2,0)	(a) 0101001968
38	0101007589	07200107	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001968 (a) 0101001863 (a) 0101101155
39	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001863 (a) 0101006590 (a) 0101000794 (a) 0101101095
40	0101101229	07200109	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2 (2,0)	(a) 0101007990
41	101102060	7202254	Thực phẩm và rượu	2 (1,1)	(a) 0101008002 (a) 0101101176 (a) 0101101122 (a) 0101100809 (a) 0101101058 (a) 0101101125
42	0101101057	07200202	Nghệ thuật trang trí món ăn	2 (2,0)	(c) 0101101066
43	0101101066	07201203	Thực hành trang trí món ăn	1 (0,1)	(c) 0101101057
44	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (<i>Chọn tối thiểu 1 học phần trong nhóm A và tối thiểu 1 học phần trong nhóm B</i>)				5 (4,1)	
Nhóm A (<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>)				2 (2,0)	
45	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001853

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
					(a) 0101001863 (a) 0101006590 (a) 0101000794
46	0101000794	5200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001968 (a) 0101006590
47	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101100873 (a) 0101001968
Nhóm B (Chọn tối thiểu 1 học phần)				3 (2,1)	
48	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
49	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	
50	0101101124	07200205	Ẩm thực phân tử	2 (2,0)	(a) 0101101121 (a) 0101101130 (a) 0101101175 (c) 0101101199
51	0101101199	07201206	Thí nghiệm ẩm thực phân tử	1 (0,1)	(a) 0101007627 (a) 0101101057 (a) 0101101066 (c) 0101101124
52	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời	2 (2,0)	(a) 0101101148 (a) 0101101229
53	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1 (0,1)	(a) 0101006535 (c) 0101101141
III. Kiến thức ngành chính (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)				51 (24,27)	
Kiến thức ngành chính bắt buộc				45 (21,24)	
54	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn	2 (2,0)	(c) 0101101061
55	0101101061	07201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	(c) 0101101064
56	0101101129	07200209	Chế biến nước dùng, sốt và nước chấm, gia vị	2 (2,0)	(a) 0101101064 (a) 0101101061 (c) 0101101206
57	0101101206	07201210	Thực hành chế biến nước dùng, sốt và nước chấm gia vị	2 (0,2)	(a) 0101101057 (a) 0101101066

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
					(c) 0101101129
58	0101001764	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2 (1,1)	
59	0101101230	07202212	Xây dựng và phát triển thực đơn	2 (1,1)	(a) 0101100813 (a) 0101007627 (c) 0101008002 (c) 0101101205
60	0101008002	07200213	Âm thực Việt Nam	2 (2,0)	(a) 0101101064 (a) 0101101129 (a) 0101101206 (a) 0101007627 (c) 0101101205
61	0101101205	07201214	Thực hành chế biến món ăn Việt Nam	2 (0,2)	(a) 0101101057 (a) 0101101066 (a) 0101007627 (c) 0101008002
62	0101101122	07200215	Âm thực Âu	2 (2,0)	(a) 0101007627 (a) 0101008002 (a) 0101101205 (c) 0101101204
63	0101101204	07201216	Thực hành chế biến món ăn Âu	2 (0,2)	(a) 0101007627 (a) 0101008002 (a) 0101101205 (c) 0101101122
64	0101101121	07200217	Âm thực Á	2 (2,0)	(a) 0101007627 (a) 0101101057 (a) 0101101066 (c) 0101101203
65	0101101203	07201218	Thực hành chế biến món ăn Á	2 (0,2)	(a) 0101007627 (a) 0101101057 (a) 0101101066 (c) 0101101121
66	0101101176	07201249	Nghệp vụ nhà hàng	3 (1,2)	
67	0101102061	07202253	Kỹ năng giám sát bộ phận chế biến món ăn	3 (2,1)	(a) 0101100812 (a) 0101101178

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
68	0101101175	07200221	Nghiệp vụ làm bánh Âu – Á	2 (2,0)	(a) 0101101058 (c) 0101101208
69	0101101208	07201222	Thực hành làm bánh Âu – Á	2 (0,2)	(a) 0101006535 (c) 0101101175
70	0101101209	07201223	Thực hành làm bánh Việt Nam	1 (0,1)	(a) 0101100813 (a) 0101007627 (c) 0101101175 (c) 0101101208
71	0101101130	07202224	Chế biến salad và khai vị	2 (1,1)	(a) 0101007627 (a) 0101101057 (a) 0101101066
72	0101101190	07200225	Quản trị tác nghiệp và vận hành bộ phận chế biến món ăn	3 (3,0)	(a) 0101101178
73	0101101152	07203226	Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn	2 (0,2)	(a) 0101008002 (a) 0101101122 (a) 0101101121 (a) 0101101175 (a) 0101101208 (a) 0101101209 (a) 0101101058 (a) 0101003683
74	0101102062	07205255	Kiến tập ngành Khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	(a) 0101100812
75	0101100077	07204228	Thực tập tốt nghiệp	3 (0,3)	(a) 0101008002 (a) 0101101122 (a) 0101101121 (a) 0101101175 (a) 0101101208 (a) 0101101209 (a) 0101101058 (a) 0101003683 (a) 0101101190
Kiến thức ngành chính tự chọn (<i>Chọn tối thiểu 1 học phần trong nhóm A, 1 học phần trong nhóm B, 1 học phần trong nhóm C</i>)				6 (3,3)	
Nhóm A (<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>)				2 (1,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
76	0101101173	07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	2 (1,1)	(a) 0101101057 (a) 0101101066 (a) 0101100809
77	0101101172	07202230	Nghệ thuật trang trí bánh kem và socola	2 (1,1)	(a) 0101006535
Nhóm B (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (1,1)	
78	0101101123	07202231	Âm thực chay	2 (1,1)	(a) 0101101064 (a) 0101101230 (a) 0101007627 (a) 0101101206 (a) 0101101057
79	0101101128	07202232	Chế biến món tráng miệng và canapes	2 (1,1)	(a) 0101007627 (a) 0101100813 (a) 0101101057 (a) 0101006535 (c) 0101101175 (c) 0101101208 (c) 0101101209
80	0101101127	07202233	Chế biến món ăn đãi tiệc	2 (1,1)	(a) 0101007627 (a) 0101101057 (a) 0101101066 (c) 0101101230
Nhóm C (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (1,1)	
81	0101101231	07202404	Tổ chức sự kiện	2 (1,1)	
82	0101101191	07202423	Quản trị tiệc	2 (1,1)	
IV. Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)				30 (3,27)	
83	0101101181	07202233	Quản lý và vận hành dịch vụ ăn uống	5 (3,2)	
84	0101101154	07203234	Đồ án phát triển ý tưởng kinh doanh ẩm thực	3 (0,3)	
85	0101101214	07204237	Thực tập kỹ sư 1 (nghịệp vụ)	4 (0,4)	
86	0101101215	07204235	Thực tập kỹ sư 2 (quản lý)	4 (0,4)	(a) 0101008002 (a) 0101101122 (a) 0101101190

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
					(a) 0101101230 (a) 0101100809 (a) 0101101058 (a) 0101101178
87	0101101803	07206236	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,14)	(a) 0101101064 (a) 0101101061 (a) 0101008002 (a) 0101101122 (a) 0101101121 (a) 0101101190 (a) 0101101230 (a) 0101100809 (a) 0101101058 (a) 0101006535
Tổng số tín chỉ lý thuyết (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				90	
Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				61	
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 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 + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				11 (8,3)	
1	0101101922	01201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (1,2)	
2	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
3	0101100812	07200432	Nhập môn quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
4	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
5	0101001764	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2 (1,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
6	0101101057	07200202	Nghệ thuật trang trí món ăn	2 (2,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần)				5 (5,0)	
7	0101006144	15200001	Toán cao cấp A1	3 (3,0)	
8	0101001831	04200005	Hóa đại cương	3 (3,0)	
9	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	2 (2,0)	
10	0101007641	15200029	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2 (2,0)	
11	101004088	08200001	Sinh học đại cương	2 (2,0)	
Học kỳ 2: 19 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				19 (16,3)	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác – Lênin	3 (3,0)	
2	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
3	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
4	0101001877	05338001	Hóa học và hóa sinh học thực phẩm	3 (3,0)	
5	0101102056	05200215	Vi sinh thực phẩm ứng dụng	3 (3,0)	
6	0101007589	07200107	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2 (2,0)	
7	0101101066	07201203	Thực hành trang trí món ăn	1 (0,1)	
8	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn	2 (2,0)	
9	0101101061	07201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	
10	0101102062	07205255	Kiến tập ngành Khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	
Học kỳ 3: 18 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				16 (11,5)	
1	0101002298	01120000 2	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2 (2,0)	
2	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
	0101001707 0101001697				
3	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (1,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
4	0101102055	05201175	Thí nghiệm hóa sinh học	1 (0,1)	
5	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
6	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2 (2,0)	
7	0101001300	07200130	Dinh dưỡng	2 (2,0)	
8	0101101129	07200209	Chế biến nước dùng, sốt và nước chấm, gia vị	2 (2,0)	
9	0101101206	07201210	Thực hành chế biến nước dùng, sốt và nước chấm gia vị	2 (0,2)	
10	0101101176	07201249	Nghiệp vụ nhà hàng	3 (1,2)	
Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần)				2	
11	0101003731	15200023	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2 (2,0)	
12	0101003015	15200022	Logic học	2 (2,0)	
13	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
14	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
15	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2 (1,1)	
16	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	2 (2,0)	
Học kỳ 4: 18 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				14 (10,4)	
1	0101000476	11200003	Chủ nghĩa Xã hội Khoa học	2 (2,0)	
2	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	
3	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
4	0101101230	07202212	Xây dựng và phát triển thực đơn	2 (1,1)	
5	0101008002	07200213	Âm thực Việt Nam	2 (2,0)	
6	0101101205	07201214	Thực hành chế biến món ăn Việt Nam	2 (0,2)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
7	0101102061	07202253	Kỹ năng giám sát bộ phận chế biến món ăn	3 (2,1)	
Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần trong nhóm A và 1 học phần trong nhóm B)				4 (3,1)	
Nhóm A (chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
8	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
9	101000794	5200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0)	
10	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
Nhóm B (chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (1,1)	
11	0101101123	07202231	Âm thực chay	2 (1,1)	
12	0101101128	07202232	Chế biến món tráng miệng và canapes	2 (1,1)	
13	0101101127	07202233	Chế biến món ăn đãi tiệc	2 (1,1)	
Học kỳ 5: 19 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				19 (12,7)	
1	0101006322	01120000 5	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2, 0)	
2	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
3	0101003836	22200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
4	0101101229	07200109	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2 (2,0)	
5	0101102060	07202254	Thực phẩm và rượu	2 (1,1)	
6	0101101121	07200217	Âm thực Á	2 (2,0)	
7	0101101203	07201218	Thực hành chế biến món ăn Á	2 (0,2)	
8	0101101175	07200221	Nghiệp vụ làm bánh Âu - Á	2 (2,0)	
9	0101101208	07201222	Thực hành làm bánh Âu - Á	2 (0,2)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
10	0101101209	07201223	Thực hành làm bánh Việt Nam	1 (0,1)	
11	0101101130	07202224	Chế biến salad và khai vị	2 (1,1)	
Học kỳ 6: 19 tín chỉ tích lũy + 1 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				14 (11,3)	
1	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
2	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	
3	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (1 0)	Không tính tín chỉ tích lũy
4	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	
5	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
6	0101101122	07200215	Âm thực Âu	2 (2,0)	
7	0101101204	07201216	Thực hành chế biến món ăn Âu	2 (0,2)	
Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần nhóm A và 1 cặp học phần lý thuyết, thực hành trong nhóm B)				5 (3,2)	
Nhóm A (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (1,1)	
8	0101101173	07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	2 (1,1)	
9	0101101172	07202230	Nghệ thuật trang trí bánh kem và socola	2 (1,1)	
Nhóm B (Chọn tối thiểu 1 cặp học phần lý thuyết và thực hành)				3 (2,1)	
10	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
11	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	
12	0101101124	07200205	Âm thực phân tử	2 (2,0)	
13	0101101199	07201206	Thí nghiệm âm thực phân tử	1 (0,1)	
14	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
15	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1 (0,1)	
Học kỳ 7: 12 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				10 (5,5)	
1	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
2	0101101190	07200225	Quản trị tác nghiệp và vận hành bộ phận chế biến món ăn	3 (3,0)	
3	0101101152	07203226	Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn	2 (0,2)	
4	0101100077	07204228	Thực tập tốt nghiệp	3 (0,3)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (1,1)	
5	0101101231	07202404	Tổ chức sự kiện	2 (1, 1)	
6	0101101191	07202423	Quản trị tiệc	2 (1, 1)	
Học kỳ doanh nghiệp: 30 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				30 (3, 7)	
1	0101101181	07202233	Quản lý và vận hành dịch vụ ăn uống	5 (3,2)	
2	0101101154	07203234	Đồ án phát triển ý tưởng kinh doanh ẩm thực	3 (0,3)	
3	0101101214	07204237	Thực tập kỹ sư 1 (nghệ vụ)	4 (0,4)	
4	0101101215	07204235	Thực tập kỹ sư 2 (quản lý)	4 (0,4)	
5	0101101803	07206236	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,14)	

12.1. 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: 10 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				05 (3,2)	
1	0101101922	01201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (1,2)	
2	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
3	0101100812	07200432	Nhập môn quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần)				5 (5,0)	
4	0101006144	15200001	Toán cao cấp A1	3 (3,0)	
5	0101001831	04200005	Hóa đại cương	3 (3,0)	
6	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	2 (2,0)	
7	0101007641	15200029	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2 (2,0)	
8	101004088	08200001	Sinh học đại cương	2 (2,0)	
Học kỳ 2: 13 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				13 (9,4)	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác – Lênin	3 (3,0)	
2	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
3	0101001877	05338001	Hóa học và hóa sinh học thực phẩm	3 (3,0)	
4	0101102055	05201175	Thí nghiệm hóa sinh học	1 (0,1)	
5	0101001764	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2 (1,1)	
6	0101101057	07200202	Nghệ thuật trang trí món ăn	2 (2,0)	
7	0101101066	07201203	Thực hành trang trí món ăn	1 (0,1)	
8	0101102062	07205255	Kiến tập ngành Khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	
Học kỳ 3: 15 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				13 (10,3)	
1	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
2	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
3	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (1,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
4	0101102056	05200215	Vi sinh thực phẩm ứng dụng	3 (3,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
5	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn	2 (2,0)	
6	0101101061	07201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	
7	0101101129	07200209	Chế biến nước dùng, sốt và nước chấm, gia vị	2 (2,0)	
8	0101101206	07201210	Thực hành chế biến nước dùng, sốt và nước chấm gia vị	2 (0,2)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
9	0101003731	15200023	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2 (2,0)	
10	0101003015	15200022	Logic học	2 (2,0)	
11	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
12	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
13	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2 (2,0)	
14	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	2 (2,0)	
Học kỳ 4: 14 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				14 (12,2)	
1	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2 (2,0)	
2	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	
3	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
4	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
5	0101001300	07200130	Dinh dưỡng	2 (2,0)	
6	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
7	0101101176	07201249	Nghiệp vụ nhà hàng	3 (1,2)	
Học kỳ 5: 15 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				13 (11,2)	
1	0101000476	011200003	Chủ nghĩa Xã hội Khoa học	2 (2,0)	
2	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
3	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
4	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2 (2,0)	
5	0101101229	07200109	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2 (2,0)	
6	0101008002	07200213	Ẩm thực Việt Nam	2 (2,0)	
7	0101101205	07201214	Thực hành chế biến món ăn Việt Nam	2 (0,2)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
8	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
9	0101101267	05200162	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0)	
10	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 6: 16 tín chỉ tích lũy + 1 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				13 (8,5)	
1	0101006322	11200005	Tu tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
2	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (1,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
3	0101007589	07200107	Đị ứng và tương tác thực phẩm	2 (2,0)	
4	0101102060	07202254	Thực phẩm và rượu	2 (1,1)	
5	0101101175	07200221	Nghiệp vụ làm bánh Âu - Á	2 (2,0)	
6	0101101208	07201222	Thực hành làm bánh Âu - Á	2 (0,2)	
7	0101101209	07201223	Thực hành làm bánh Việt Nam	1 (0,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
8	0101101130	07202224	Chế biến salad và khai vị	2 (1,1)	
Học phần tự chọn (<i>Chọn tối thiểu 1 cặp học phần lý thuyết và thực hành tương ứng</i>)				3 (2,1)	
9	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
10	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	
11	0101101124	07200205	Âm thực phân tử	2 (2,0)	
12	0101101199	07201206	Thí nghiệm âm thực phân tử	1 (0,1)	
13	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời	2 (2,0)	
14	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1 (0,1)	
Học kỳ 7: 14 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				12 (9,3)	
1	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2, 0)	
2	0101003836	22200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
3	0101101230	07202212	Xây dựng và phát triển thực đơn	2 (1,1)	
4	0101101121	07200217	Âm thực Á	2 (2,0)	
5	0101101203	07201218	Thực hành chế biến món ăn Á	2 (0,2)	
6	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
Học phần tự chọn (<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>)				2 (1,1)	
7	0101101173	07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	2 (1,1)	
8	0101101172	07202230	Nghệ thuật trang trí bánh kem và socola	2 (1,1)	
Học kỳ 8: 14 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				12 (8,4)	
1	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	
2	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
3	0101101122	07200215	Ẩm thực Âu	2 (2,0)	
4	0101101204	07201216	Thực hành chế biến món ăn Âu	2 (0,2)	
5	0101102061	07202253	Kỹ năng giám sát bộ phận chế biến món ăn	3 (2,1)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (1,1)	
6	0101101231	07202404	Tổ chức sự kiện	2 (1,1)	
7	0101101191	07202423	Quản trị tiệc	2 (1,1)	
Học kỳ 9: 10 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				8 (3,5)	
1	0101101190	07200225	Quản trị tác nghiệp và vận hành bộ phận chế biến món ăn	3 (3, 0)	
2	0101101152	07203226	Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn	2 (0, 2)	
3	0101100077	07204228	Thực tập tốt nghiệp	3 (0, 3)	
Học phần bắt buộc (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (1,1)	
4	0101101123	07202231	Ẩm thực chay	2 (1, 1)	
5	0101101128	07202232	Chế biến món tráng miệng và canapes	2 (1,1)	
6	0101101127	07202233	Chế biến món ăn đãi tiệc	2 (1,1)	
Học kỳ 10: 30 tín chỉ tích lũy					
1	0101101181	07202233	Quản lý và vận hành dịch vụ ăn uống	5 (3,2)	
2	0101101154	07203234	Đồ án phát triển ý tưởng kinh doanh ẩm thực	3 (0,3)	
3	0101101214	07204237	Thực tập kỹ sư 1 (nghệ vụ)	4 (0,4)	
4	0101101215	07204235	Thực tập kỹ sư 2 (quản lý)	4 (0,4)	
5	0101101803	07206236	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/ giảng 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 tháng năm 2022

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG KH&ĐT

TP. HCM, ngày tháng năm 2022

TRƯỞNG KHOA

TP. HCM, ngày tháng năm 2022

HIỆU TRƯỞNG

MỤC LỤC

1. Mục tiêu đào tạo.....	1
2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo	2
3. Khối lượng học tập.....	14
4. Thời gian đào tạo	14
5. Văn bằng tốt nghiệp	14
6. Chuẩn đầu vào.....	14
7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập	15
9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp.....	15
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp	16
11. Nội dung chương trình đào tạo	16
12. Kế hoạch đào tạo.....	24
12.1. Kế hoạch đào tạo chính quy.....	24
12.1. Kế hoạch đào tạo hệ vừa làm vừa học.....	29
13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo	34
14. Hướng dẫn thực hiện.....	34
15. Phê duyệt chương trình đào tạo	36