

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: 7720498 (Mã ngành thí điểm)

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

Khoa quản lý: Du lịch và Ẩm thực

TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2020

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: /QĐ-DCT ngày tháng năm 2020
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: 7720498 (Mã ngành thí điểm)

Khối ngành: Sức khỏe

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

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

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

Đào tạo trình độ đại học ngành Khoa học chế biến món ăn nhằm trang bị kiến thức chuyên môn toàn diện nơi người học bao gồm khối kiến thức đại cương, kiến thức cơ sở ngành và kiến thức chuyên ngành, mức độ tự chủ và trách nhiệm. Cụ thể sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng và mức độ tự chủ và chịu trách nhiệm như:

1.2.1. 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.

1.2.2. 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.

1.2.3. 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, 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	TĐNL
a.	Kiến thức	
PLO1	Tổng hợp kiến thức thực tế vững chắc, kiến thức lý thuyết sâu, rộng trong phạm vi của ngành 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 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	5
PLO2	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật	3

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
PLO2.1	Áp dụng kiến thức cơ bản về GDTC và GDQP	3
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	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 ẩm thực	3
PLO4	Tổng hợp kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong một lĩnh vực hoạt động cụ thể	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 ẩm thực	5
PLO5	Phân tích kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn	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	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	4
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	4

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
	và cho người khác trong lĩnh vực âm thực	
PLO8	Thiết lập 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	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 kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm	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 âm thực	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 hoặc phức tạp	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 âm 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 âm thực	3
c.	Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
PLO12	Triển khai 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
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	TĐNL
PLO13	Triển khai 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 tự định hướng, 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	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

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Chuẩn đầu ra (PLO) – Mức TĐNL															
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác – Lênin		2				3						3				
2	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác – Lênin		2				3						3				
3	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học		2				3						3				
4	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh		2				3						3				
5	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam		2				3						3				
6	0101100822	14200201	Anh văn 1						3					3	3	3	3		
7	0101100823	14200202	Anh văn 2						3					3	3	3	3		
8	0101100824	14200203	Anh văn 3						3					3	3	3	3		
9	0101007557	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	2						3					3				
10	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp		2			3							3				
11	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1		2				3						3				
12	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712	16201002	Giáo dục thể chất 2		2				3						3				

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Chuẩn đầu ra (PLO) – Mức TĐNL														
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	0101001713 0101001698																	
13	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3		2				3							3		
14	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1		3				3							3		
15	0101001661	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2		3				3							3		
16	0101001673	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3		3				3							3		
17	0101001676	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4		3				3							3		
18	0101006144	15200001	Toán cao cấp A1	3		3			3				3			3		
19	0101001831	04200005	Hóa đại cương	3										3		3		
20	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	3		3			3				3			3		
21	0101007641	15200029	Xác suất thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	3		3			3				3			3		
22	0101004088	08200001	Sinh học đại cương		2							1				1		
23	0101003731	15200023	Phương pháp nghiên cứu khoa học	3					3				3			3		3
24	0101003015	15200022	Logic học	3							3		3			3		
25	0101003297	09200037	Môi trường và con người		3				3							3		

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Chuẩn đầu ra (PLO) – Mức TĐNL														
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
26	010100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học		3	3	3				3		3	3	3			
27	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch		3					2			3		3			
28	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	4	3		4		4	2		3			2		4	
29	0101001877	05338001	Hóa học và hoá sinh học thực phẩm	3							2	3	3	2	3		3	
30	0101004396	05302003	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	5			5		4		4	4	4		4	4	4	
31	0101006590	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3					3		3	2	3	3	3			
32	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	3					3		3	3	3		3		3	
33	0101100058	05202124	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3		3			3	3	3	3	4	3	3		3	
34	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	4					3	4	4	3	4	4	4		4	3
35	0101100812	07200432	Nhập môn quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3		3				4					3			
36	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý				2	2			2		3		4			
37	0101001300	07200130	Dinh dưỡng	4					4			4			3			
38	0101007589	07200107	Dị ứng và tương tác thực phẩm	4		4			4	4		4	4	3	4		4	4
39			Thực phẩm có lợi cho sức khoẻ	4			3	3						4	4	4		
40	0101101229	07200109	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	4		3			4				4	3	4		4	
41	0101008007	07200201	Thực phẩm và rượu	4								4	3	3	3			
42	0101101057	07200202	Nghệ thuật trang trí món ăn	4			4		4	4		4	3	3	4	4	3	
43	0101101066	07201203	Thực hành trang trí món ăn	5					4			4	3		4		4	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Chuẩn đầu ra (PLO) – Mức TĐNL														
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
44	0101100813	07200204	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	4					3					3	3			4
45	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	5					3		4	4	4	4	4		4	
46	0101101267	05200162	Các quá trình cơ bản trong chế biến thực phẩm	3					3		3	3	3	3	3		2	3
47	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	3					3		3	3	3	3	3		3	3
48	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	3							3	3	4	4	4		4	
49	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	3		3	3		3		3	4	4		4		4	4
50	0101101124	07200205	Ẩm thực phân tử	4		4								3	4		4	
51	0101101199	07201206	Thí nghiệm ẩm thực phân tử	3								3	3					
52	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời	4								4	4	3	4		4	
53	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	4			4		3			3		3	4	4		4
54	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn	4		3								3	3		4	
55	0101101061	07201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	3		3		3				3		3				
56	0101101129	07200209	Chế biến nước dùng, sốt và nước chấm, gia vị	4			4					4		4	4			
57	0101101206	07201210	Thực hành chế biến nước dùng, sốt và nước chấm gia vị	4	3		4		4			4						
58	0101007627	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	3		4								4			4	
59	0101101230	07202212	Xây dựng và phát triển thực đơn	4		3			3				3	3	3			
60	0101008002	07200213	Ẩm thực Việt Nam	4			4		4		3	3	3		4	4		
61	0101101205	07201214	Thực hành chế biến món ăn Việt Nam	4	3				3			3			4	4	4	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Chuẩn đầu ra (PLO) – Mức TĐNL														
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
62	0101101122	07200215	Âm thực Âu	4		4								4	4			
63	0101101204	07201216	Thực hành chế biến món ăn Âu			3		4				3	3	3	4			
64	0101101121	07200217	Âm thực Á	4										3	4			
65	0101101203	07201218	Thực hành chế biến món ăn Á	4					3			3					4	
66	0101100809	07202219	Nghiệp vụ bàn	4					3			4	3	3	3	3		
67	0101101058	07202220	Nghiệp vụ bar	4		3			3					3		4		
68	0101101175	07200221	Nghiệp vụ làm bánh Âu - Á	4							3		4	3	4		4	
69	0101101208	07201222	Thực hành làm bánh Âu - Á	5										3	4		4	
70	0101101209	07201223	Thực hành làm bánh Việt Nam	4					3						4	4		
71	0101101130	07202224	Chế biến salad và khai vị	4					4			3	3	3	4		4	
72	0101101190	07200225	Quản trị tác nghiệp và vận hành bộ phận chế biến món ăn	4		4	4	4	4		4	4	4	3	3		4	4
73	0101101152	07203226	Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn	4			5		3		4	3	3	3	3	3	4	4
74	0101101062	07204227	Thực tập nhận thức			3	2	2							3			
75	010100077	07204228	Thực tập tốt nghiệp	4	3			3		4	4	4	3	3		3	4	3
76	0101101173	07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	4				4	3		3	3	3	3	4		4	
77	0101101172	07202230	Nghệ thuật trang trí bánh kem và socola	5										3	4		4	
78	0101101123	07202231	Âm thực chay	4					3					2	2		3	3
79	0101101128	07202232	Chế biến món tráng miệng và canapes	4			4					5	3	4	3			3
80	0101101127	07202233	Chế biến món ăn đãi tiệc	4			4		3		3		3		4			
81	0101101231	07202404	Tổ chức sự kiện	4	4	3	4	4	4	2		4	3		4			

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Chuẩn đầu ra (PLO) – Mức TĐNL														
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
82	0101101191	07202423	Quản trị tiệc					4	3		4	4	5		4			
83	0101101181	7202233	Quản lý và vận hành dịch vụ ăn uống	5		3		4	4	3	3	3	3			4		
84	0101101154	07203234	Đồ án phát triển ý tưởng kinh doanh ẩm thực	5		3	5	5	5	4	5			3	3	4	4	3
85	0101101214	07204237	Thực tập kỹ sư 1 (nghệ vụ)	4			4		4			4	3	3	3		4	
86	0101101215	07204235	Thực tập kỹ sư 2 (quản lý)	5		3	5		5			4	3	3	3		4	
87	0101101166	07206236	Khóa luận tốt nghiệp	4		3	5						4	3	3	4	4	
Số lượng học phần đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo				63	2	2	2	1	5	1	2	3	4	4	7	1	3	1
					2	4	2	2	9	1	5	9	4	6	8	8	9	6

3. Khối lượng kiến thức toàn khóa

TT	Kiến thức	Khối lượng kiến thức	Tỷ lệ %
1	Kiến thức giáo dục đại cương	32	21,19
2	Kiến thức cơ sở ngành	38	25,17
3	Kiến thức ngành (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)	51	33,77
4	Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)	30	20,47
Tổng		151 tín chỉ	100

4. Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương.

5. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp: Theo Quy chế Đào tạo theo hệ thống tín chỉ (*Ban hành kèm theo Quyết định số 1603/QĐ-DCT ngày 23 tháng 8 năm 2017 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh*).

6. Cách thức đánh giá: Theo Quy chế Đào tạo theo hệ thống tín chỉ (*Ban hành kèm theo Quyết định số 1603/QĐ-DCT ngày 23 tháng 8 năm 2017 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh*).

7. Thời gian đào tạo: 04 năm

8. Văn bằng tốt nghiệp: Kỹ sư Khoa học chế biến món ăn

9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp:

Kỹ sư ngành Khoa học chế biến món ăn có thể đảm nhiệm công việc tại các cơ sở chế biến suất ăn công nghiệp, sản xuất và kinh doanh thực phẩm, đào tạo, nghiên cứu và quản lý về lĩnh vực nhà hàng – khách sạn, chế biến món ăn, dinh dưỡng và thực phẩm.

Có thể làm cán bộ giảng dạy trong các trường cao đẳng, trung cấp đào tạo chuyên ngành Chế biến món ăn, chuyên ngành Quản trị nhà hàng – Khách sạn.

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

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
I. Kiến thức giáo dục đại cương				32		
Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc				25		
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác – Lênin	3(3,0)		2
2.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2(2,0)	(a)	3
3.	0101000476	11200003	Chủ nghĩa Xã hội Khoa học	2(2,0)	(a)	4
4.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2(2,0)		5
5.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2(2,0)		6
6.	0101100822	14200201	Anh văn 1	3(3,0)		2
7.	0101100823	14200202	Anh văn 2	3(3,0)	(a)	4
8.	0101100824	14200203	Anh văn 3	3(3,0)	(a)	6
9.	0101007557	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3(1,2)		1
10.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2(2,0)		7
11.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2(0,2)		3
12.	0101001709 0101001710 0101001711	16201002	Giáo dục thể chất 2	2(0,2)	(a)	5

	0101001712 0101001713 0101001698					
13.	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3	1(0,1)	(a)	6
14.	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3(3,0)	(c)	1
15.	0101001661	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2(2,0)	(a),(c)	2
16.	0101001673	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1(1,0)	(a),(c)	3
17.	0101001676	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2(2,0)	(a),(c)	4
Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn				7		
1.	0101006144	15200001	Toán cao cấp A1	3(3,0)	(c)	1
2.	0101001831	04200005	Hóa đại cương	3(3,0)		1
3.	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	2(2,0)		1
4.	0101007641	15200029	Xác suất thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2(2,0)	(a)	1
5.	0101004088	08200001	Sinh học đại cương	2(2,0)		1
6.	0101003731	15200023	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2(2,0)		3
7.	0101003015	15200022	Logic học	2(2,0)		3
8.	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2(2,0)		3
9.	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2(2,0)		3
10.	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2(1,1)		3
11.	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	2(2,0)	(a)	3
II. Kiến thức cơ sở ngành				38		

II.1. Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc				33		
1.	0101001877	05338001	Hóa học và hoá sinh học thực phẩm	3(3,0)		2
2.	0101004396	05302003	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1(0,1)	(a), (c)	3
3.	0101006590	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3(3,0)	(a), (c)	2
4.	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2(2,0)	(a)	3
5.	0101100058	05202124	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3(3,0)	(a)	6
6.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2(2,0)		5
7.	0101100812	07200432	Nhập môn quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2(2,0)		1
8.	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2(2,0)		3
9.	0101001300	07200130	Dinh dưỡng	2(2,0)	(a)	3
10.	0101007589	07200107	Di ứng và tương tác thực phẩm	2(2,0)	(a)	4
11.	0101101309		Thực phẩm có lợi cho sức khỏe	2(2,0)	(a)	6
12.	0101101229	07200109	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2(2,0)	(a)	5
13.	0101008007	07200201	Thực phẩm và rượu	2(2,0)	(a)	5
14.	0101101057	07200202	Nghệ thuật trang trí món ăn	2(2,0)	(c)	2
15.	0101101066	07201203	Thực hành trang trí món ăn	1(0,1)	(c)	2
16.	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2(2,0)		1
II.2. Kiến thức cơ sở ngành tự chọn				5		

1.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2(2,0)	(a), (b)	4
2.	0101101267	05200162	Các quá trình cơ bản trong chế biến thực phẩm	2(2,0)	(a)	4
3.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2(2,0)	(a)	4
4.	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2(2,0)		6
5.	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1(0,1)	(a)	6
6.	0101101124	07200205	Âm thực phân tử	2(2,0)	(a), (c)	6
7.	0101101199	07201218	Thí nghiệm âm thực phân tử	1(0,1)	(a), (c)	6
8.	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời	2(2,0)	(a)	6
9.	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1(0,1)	(a), (c)	6
III. Kiến thức ngành (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)				51		
III.1. Kiến thức ngành bắt buộc				45		
1.	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn	2(2,0)	(a), (c)	2
2.	0101101061	07201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1(0,1)	(a), (c)	2
3.	0101101129	07200209	Chế biến nước dùng, sốt và nước chấm, gia vị	2(2,0)	(a), (c)	3
4.	0101101206	07201210	Thực hành chế biến nước dùng, sốt và nước chấm gia vị	2(0,2)	(a), (c)	3
5.	0101007627	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2(1,1)	(c)	1
6.	0101101230	07202212	Xây dựng và phát triển thực đơn	2(1,1)	(a), (c)	4
7.	0101008002	07200213	Âm thực Việt Nam	2(2,0)	(a), (c)	4

8.	0101101205	07201214	Thực hành chế biến món ăn Việt Nam	2(0,2)	(a), (c)	4
9.	0101101122	07200215	Âm thực Âu	2(2,0)	(a), (c)	6
10.	0101101204	07201216	Thực hành chế biến món ăn Âu	2(0,2)	(a), (c)	6
11.	0101101121	07200217	Âm thực Á	2(2,0)	(a), (c)	5
12.	0101101203	07201218	Thực hành chế biến món ăn Á	2(0,2)	(a), (c)	5
13.	0101100809	07202219	Nghiệp vụ bàn	3(1,2)	(a), (c)	4
14.	0101101058	07202220	Nghiệp vụ bar	3(1,2)	(a), (c)	3
15.	0101101175	07200221	Nghiệp vụ làm bánh Âu - Á	2(2,0)	(a), (c)	5
16.	0101101208	07201222	Thực hành làm bánh Âu - Á	2(0,2)	(a), (c)	5
17.	0101101209	07201223	Thực hành làm bánh Việt Nam	1(0,1)	(a), (c)	5
18.	0101101130	07202224	Chế biến salad và khai vị	2(1,1)		5
19.	0101101190	07201225	Quản trị tác nghiệp và vận hành bộ phận chế biến món ăn	3(3,0)		7
20.	0101101152	07203226	Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn	2(0,2)	(a), (c)	7
21.	0101101062	07204227	Thực tập nhận thức	1(0,1)	(a)	2
22.	0101100077	07204228	Thực tập tốt nghiệp	3(0,3)	(a)	7
III.2. Kiến thức ngành tự chọn				6		
1.	0101101173	07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	2(1,1)		6
2.	0101101172	07202230	Nghệ thuật trang trí bánh kem và socola	2(1,1)	(a), (c)	6
3.	0101101123	07202231	Âm thực chay	2(1,1)	(a)	4
4.	0101101128	07202232	Chế biến món tráng miệng và canapes	2(1,1)	(a), (c)	4
5.	0101101127	07202233	Chế biến món ăn đãi tiệc	2(1,1)	(a), (c)	4

6.	0101101231	07202404	Tổ chức sự kiện	2(1,1)		7
7.	0101101191	07202423	Quản trị tiệc	2(1,1)		7
IV. Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)				30		
Kiến thức ngành chính chuyên sâu, đặc thù bắt buộc						
1.	0101101181	07202233	Quản lý và vận hành dịch vụ ăn uống	5(3,2)	(a)	DN
2.	0101101154	07203234	Đề án phát triển ý tưởng kinh doanh ẩm thực	3(0,3)	(a)	DN
3.	0101101214	07204234	Thực tập kỹ sư 1 (nghệ vụ)	4(0,4)	(a)	DN
4.	0101101215	07204235	Thực tập kỹ sư 2 (quản lý)	4(0,4)		DN
5.	0101101166	07206236	Khóa luận tốt nghiệp	14(0,14)	(a)	DN
Tổng số tín chỉ lý thuyết (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				93		
Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				58		
Tổng số tín chỉ toàn khóa (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				151		

12. Kế hoạch đào tạo

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 14 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				09	
1	0101007557	01202010	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 tích lũy
3	0101100812	07200432	Nhập môn quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2(2,0)	
4	0101100813	07200204	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2(2,0)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
5	0101007627	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2(1,1)	
Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 2 học phần)				05	
6	0101006144	15200001	Toán cao cấp A1	3(3,0)	
7	0101001831	04200005	Hóa đại cương	3(3,0)	
8	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	2(2,0)	
9	0101007641	15200029	Xác suất thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2(2,0)	
10	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	
11	0101100651	11200001	Triết học Mác – Lênin	3(3,0)	
12	0101100822	14200201	Anh văn 1	3(3,0)	
13	0101001661	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2(2,0)	Không tích lũy
14	0101001877	05338001	Hóa học và hoá sinh học thực phẩm	3(3,0)	
15	0101006590	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3(3,0)	
16	0101101057	07200202	Nghệ thuật trang trí món ăn	2(2,0)	
17	0101101066	07201203	Thực hành trang trí món ăn	1(0,1)	
18	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn	2(2,0)	
19	0101101061	07201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1(0,1)	
20	0101101062	07204227	Thực tập nhận thức	1(0,1)	
Học kỳ 3: 18 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				16	
21	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2(2,0)	
22	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2(2,0)	Không tích lũy

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
23	0101001673	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1(1,0)	Không tích lũy
24	0101004396	05302003	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1(0,1)	
25	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2(2,0)	
26	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2(2,0)	
27	0101001300	07200130	Dinh dưỡng	2(2,0)	
28	0101101129	07200209	Chế biến nước dùng, sốt và nước chấm, gia vị	2(2,0)	
29	0101101206	07201210	Thực hành chế biến nước dùng, sốt và nước chấm gia vị	2(0,2)	
30	0101101058	07202220	Nghiệp vụ bar	3(1,2)	
Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần)				02	
31	0101003731	15200023	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2(2,0)	
32	0101003015	15200022	Logic học	2(2,0)	
33	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2(2,0)	
34	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2(2,0)	
35	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2(1,1)	
36	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	2(2,0)	
Học kỳ 4: 20 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				16	
37	0101000476	11200003	Chủ nghĩa Xã hội Khoa học	2(2,0)	
38	0101100823	14200202	Anh văn 2	3(3,0)	
39	0101001676	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2(2,0)	Không tích lũy
40	0101007589	07200107	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2(2,0)	
41	0101101230	07202212	Xây dựng và phát triển thực đơn	2(1,1)	
42	0101008002	07200213	Ẩm thực Việt Nam	2(2,0)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
43	0101101205	07201214	Thực hành chế biến món ăn Việt Nam	2(0,2)	
44	0101100809	07202219	Nghiệp vụ bàn	3(1,2)	
Học phần tự chọn				04	
Nhóm A (chọn tối thiểu 1 học phần)				02	
45	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2(2,0)	
46	0101101267	05200156	Các quá trình cơ bản trong chế biến thực phẩm	2(2,0)	
47	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2(2,0)	
Nhóm B (chọn tối thiểu 1 học phần)				02	
48	0101101123	07202231	Âm thực chay	2(1,1)	
49	0101101128	07202232	Chế biến món tráng miệng và canapes	2(1,1)	
50	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	
51	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2(2,0)	
52	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698	16201002	Giáo dục thể chất 2	2(0,2)	Không tích lũy
53	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2(2,0)	
54	0101101229	07200109	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2(2,0)	
55	0101008007	07200201	Thực phẩm và rượu	2(2,0)	
56	0101101121	07200217	Âm thực Á	2(2,0)	
57	0101101203	07201218	Thực hành chế biến món ăn Á	2(0,2)	
58	0101101175	07200221	Nghiệp vụ làm bánh Âu - Á	2(2,0)	
59	0101101208	07201222	Thực hành làm bánh Âu - Á	2(0,2)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
60	0101101209	07201223	Thực hành làm bánh Việt Nam	1(0,1)	
61	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					
62	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2(2,0)	
63	0101100824	14200203	Anh văn 3	3(3,0)	
64	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3	1(0,1)	Không tích lũy
65	0101100058	05202124	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3(2,1)	
66	0101101309		Thực phẩm có lợi cho sức khỏe	2(2,0)	
67	0101101122	07200215	Âm thực Âu	2(2,0)	
68	0101101204	07201216	Thực hành chế biến món ăn Âu	2(0,2)	
Học phần tự chọn					
Nhóm A (Chọn ít nhất 1 học phần)				02	
69	0101101173	07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	2(1,1)	
70	0101101172	07202230	Nghệ thuật trang trí bánh kem và socola	2(1,1)	
Nhóm B (Chọn ít nhất 1 cặp học phần lý thuyết và thực hành tương ứng)				03	
71	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2(2,0)	
72	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1(0,1)	
73	0101101124	07200205	Âm thực phân tử	2(2,0)	
74	0101101199	07201206	Thí nghiệm âm thực phân tử	1(0,1)	
75	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời	2(2,0)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
76	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	
77	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2(2,0)	
78	0101101190	07201225	Quản trị tác nghiệp và vận hành bộ phận chế biến món ăn	3(3,0)	
79	0101101152	07203226	Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn	2(0,2)	
80	0101101062	07204208	Thực tập tốt nghiệp	3(0,3)	
Học phần tự chọn (chọn ít nhất 1 học phần)				02	
81	0101101231	07202404	Tổ chức sự kiện	2(1,1)	
82	0101101191	07202423	Quản trị tiệc	2(1,1)	
Học kỳ doanh nghiệp: 30 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc					
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 âm thực	3(0,3)	
85	0101101214	07204234	Thực tập kỹ sư 1 (nghệ vụ)	4(0,4)	
86	0101101215	07204235	Thực tập kỹ sư 2 (quản lý)	4(0,4)	
87	0101101166	07206236	Khóa luận tốt nghiệp	14(0,14)	

13. Hướng dẫn thực hiện

13.1. Đối với đơn vị đào tạo

- Sử dụng 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 các học phần cho giảng viên để đảm bảo sự ổn định và thống nhất nội dung giảng dạy.

- Cố vấn học tập phải hiểu cặn kẽ toàn bộ chương trình đào tạo theo học chế tín chỉ liên quan tới ngành nghề đào tạo để hướng dẫn sinh viên đăng ký các học phần.

- Chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu tham khảo, cơ sở vật chất để thực hiện chương trình đào tạo một cách hiệu quả nhất.

13.2. Đối với giảng viên

- Khi giảng viên được phân công giảng dạy một hoặc nhiều học phần, cần phải nghiên cứu đề cương từng học phần để chuẩn bị bài giảng và các phương tiện, đồ dùng dạy học cho phù hợp.

- Giảng viên phải có đầy đủ giáo trình, đề cương học phần và cung cấp cho sinh viên trước một tuần để sinh viên photocopy và chuẩn bị trước khi lên lớp.

- Giảng viên cần tổ chức cho sinh viên học nhóm, tham gia các buổi semina, hướng dẫn làm tiểu luận, đồ án ... và tạo mọi điều kiện cho sinh viên chủ động tham gia vào quá trình học tập.

- Giảng viên cần xác định rõ các phương pháp truyền thụ kiến thức, phương pháp hướng dẫn thảo luận, phương pháp giải quyết các vấn đề phát sinh tại lớp hoặc tại xưởng thực tập và phòng thí nghiệm.

- Giảng viên cần hướng dẫn chi tiết cho sinh viên viết báo cáo quá trình và kết quả thí nghiệm, thực hành, thực tập ...

- Tổ chức cho sinh viên các buổi seminar, chú trọng đến việc tổ chức học nhóm và hướng dẫn sinh viên làm tiểu luận, đồ án

13.3. Kiểm tra, đánh giá

Giảng viên thực hiện đúng Quy chế học chế tín chỉ về kiểm tra, đánh giá học phần và coi đây là một công cụ quan trọng góp phần nâng cao chất lượng đào tạo.

13.4. Đối với sinh viên

- Tham khảo ý kiến của cố vấn học tập để lựa chọn học phần cho phù hợp với tiến độ đào tạo của nhà trường và tích lũy đủ số tín chỉ theo quy định.

- Nghiên cứu chương trình học tập trước khi lên lớp và chủ động, tích cực tham gia vào quá trình học tập trên lớp để tiếp thu bài giảng một cách tốt nhất.

- Đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp để nghe hướng dẫn của giảng viên.

- Tự giác trong việc tự học và tự nghiên cứu, tích cực tham gia học tập theo nhóm, tham dự đầy đủ các buổi seminar.

- 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 đồ án tốt nghiệp.

- Thực hiện nghiêm túc Quy chế thi cử, kiểm tra, đánh giá của Bộ Giáo dục và Đào tạo cũng như nội quy học tập của nhà trường.

14. Phê duyệt chương trình đào tạo

TP. HCM, ngày tháng năm 20

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH

TP. HCM, ngày tháng năm 20

TRƯỞNG KHOA DL&AT

TP. HCM, ngày tháng năm 20

HIỆU TRƯỞNG