

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



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH KHOA HỌC DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC

Tên chương trình (tiếng Việt): **KHOA HỌC DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC**

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

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7819009

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 DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC

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

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực

Mã ngành đào tạo: 7819009

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 này được xây dựng theo định hướng đăng ký đánh giá ngoài cấp chương trình đào tạo theo tiêu chuẩn chất lượng giáo dục của Bộ Giáo dục và Đào tạo (MOET).

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo nguồn nhân lực (cử nhân và kỹ sư) có phẩm chất chính trị, đạo đức; có kiến thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, năng lực nghiên cứu và phát triển ứng dụng khoa học và công nghệ; có sức khỏe; có khả năng sáng tạo và trách nhiệm, thích nghi với môi trường làm việc; có ý thức phục vụ nhân dân.

1.2. Mục tiêu cụ thể

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

a. Kiến thức

Đào tạo trình độ đại học ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực để sinh viên có kiến thức chuyên môn toàn diện, nắm vững nguyên lý, quy luật tự nhiên - xã hội, kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học xã hội, và nhân văn phù hợp với ngành/chuyên ngành được đào tạo 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; các kiến thức

cơ sở và ngành giúp đỡ năng lực phát hiện, giải quyết các vấn đề liên quan đến ứng dụng, thiết kế, sáng chế trong lĩnh vực Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực, từ đó phát huy tính sáng tạo trong hoạt động nghề nghiệp, khả năng tự học và tự nghiên cứu.

b. Kỹ năng

Có kỹ năng thực hành cơ bản, có khả năng làm việc độc lập, sáng tạo và giải quyết những vấn đề thuộc ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực; kỹ năng giao tiếp, tư vấn và ứng xử, giải quyết vấn đề, quản lý, lãnh đạo trong công tác dinh dưỡng, thực phẩm và 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 và 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	Chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TDNL)
a	Kiến thức	
PLO1	Phân tích kiến thức cơ sở và chuyên ngành trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	4
PLO1.1	Áp dụng các kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học tự nhiên vào lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	3
PLO1.2	Phân tích các kiến thức về khoa học dinh dưỡng và sức khỏe trong các hoạt động dinh dưỡng và ẩm thực.	4
PLO1.3	Áp dụng các kiến thức về khoa học, kỹ thuật và công nghệ sản xuất thực phẩm trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	3

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO1.4	Áp dụng kiến thức về kỹ thuật chế biến món ăn trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	3
PLO1.5	Phân tích kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng và luật định lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	4
PLO2	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật vào lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	3
PLO2.1	Áp dụng kiến thức giáo dục thể chất và giáo dục an ninh – quốc phòng để rèn luyện sức khỏe, xây dựng và bảo vệ tổ quốc.	3
PLO2.2	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học chính trị và pháp luật vào cuộc sống và quá trình công tác.	3
PLO2.3	Áp dụng các kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học xã hội vào ngành nghề và trách nhiệm đạo đức trong nghề nghiệp.	3
PLO3	Áp dụng kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc.	3
PLO3.1	Áp dụng kiến thức công nghệ thông tin cơ bản vào quá trình giải quyết các vấn đề và hoạt động trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	3
PLO3.2	Áp dụng các phần mềm chuyên ngành vào công việc trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	3
PLO4	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	4
PLO4.1	Áp dụng kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức chung.	3
PLO4.2	Phân tích kiến thức về tổ chức, giám sát các hoạt động trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	4
PLO5	Phân tích kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn.	4

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO5.1	Áp dụng kiến thức về quản lý, điều hành chung.	3
PLO5.2	Phân tích kiến thức điều hành vào công tác và các hoạt động trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	4
b	Kỹ năng	
PLO6	Tạo ra được kỹ năng chuyên môn cần thiết để có thể giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	4
PLO6.1	Áp dụng thành thạo các kỹ năng về thiết kế, điều tra, thu thập dữ liệu, xử lý số liệu, và nghiên cứu đánh giá tình trạng dinh dưỡng.	4
PLO6.2	Thiết kế khẩu phần dinh dưỡng, danh mục thực đơn, sản phẩm chức năng trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực, cho đối tượng cụ thể, cũng như cộng đồng.	4
PLO6.3	Áp dụng các kỹ năng tổng hợp, phân tích, đánh giá và phán đoán phát hiện và giải quyết các sự cố gặp phải trong lĩnh vực dinh dưỡng, ẩm thực.	3
PLO6.4	Áp dụng thành thạo các phương pháp và kỹ thuật chế biến món ăn vào lĩnh vực dinh dưỡng cho từng đối tượng.	4
PLO7	Thực hiện đúng kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác.	3
PLO7.1	Thực hiện được các kỹ năng trong thiết lập và áp dụng các chương trình và dự án dinh dưỡng và ẩm thực.	3
PLO7.2	Áp dụng kỹ năng trong nghiên cứu, phát triển, ứng dụng, công bố và thương mại hóa sản phẩm dinh dưỡng, thực phẩm chức năng.	3
PLO8	Thực hiện được kỹ năng phản biện, phê phán và sử dụng các giải pháp thay thế trong điều kiện môi trường thay đổi.	4

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO8.1	Thực hiện phản biện các vấn đề chung về khoa học cơ bản trong quá trình học tập.	4
PLO8.2	Phát triển kỹ năng phản biện về các vấn đề liên quan đến lĩnh vực dinh dưỡng ẩm thực.	4
PLO8.3	Thực hiện được kỹ năng cần thiết trong hoạt động nghiên cứu khoa học và học tập suốt đời.	4
PLO9	Thực hiện được 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	Thành thạo kỹ năng làm việc và đánh giá chất lượng công việc đã hoàn thành.	4
PLO9.2	Thực hiện đánh giá kết quả hoạt động của các thành viên trong nhóm.	4
PLO10	Làm đúng 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	Làm đúng kỹ năng giao tiếp, trình bày, truyền đạt vấn đề logic, khoa học trong công tác dinh dưỡng và ẩm thực.	3
PLO10.2	Làm đúng kỹ năng nghề nghiệp trong tư vấn, chăm sóc, hướng dẫn thực hiện giải pháp dinh dưỡng và ẩm thực cho cá nhân, tổ chức và cộng đồng.	4
PLO11	Áp dụng kỹ năng cơ bản tiếng Anh, đạt mức 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam.	3
PLO11.1	Sử dụng tiếng Anh cơ bản trong giao tiếp, trao đổi thông tin trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	3
PLO11.2	Sử dụng tiếng Anh chuyên ngành trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	3

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
c	Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
PLO12	Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và với nhóm trong công việc.	4
PLO12.1	Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi.	4
PLO12.2	Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm.	4
PLO13	Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định.	4
PLO13.1	Hướng dẫn được người khác cách thực hiện nhiệm vụ trong lĩnh vực dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực.	4
PLO13.2	Giám sát được người khác thực hiện nhiệm vụ trong lĩnh vực dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực.	4
PLO14	Tự định hướng, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân.	4
PLO14.1	Chủ động định hướng và đưa ra kết luận chuyên môn trong việc giải quyết các vấn đề liên quan đến lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	4
PLO14.2	Bảo vệ được các quan điểm cá nhân trong quá trình giải quyết các vấn đề liên quan đến lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	4
PLO15	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 việc lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực về nhân sự, nguyên liệu, trang thiết bị... trong lĩnh vực dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực.	4

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO15.2	Nhận xét, đánh giá và đề xuất biện pháp cải thiện các hoạt động trong lĩnh vực dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực.	4

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bắt buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG					NĂNG LỰC TỰ CHỦ TRÁCH NHIỆM			
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14
	0101001701 0101001696																				
14	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1	4	X	Đại cương		3												
15	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3	1	X	Đại cương		3												
16	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2	2	X	Đại cương		3												
17	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1	3	X	Đại cương		3												
18	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2	4	x	Đại cương		3												
19	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2	2		Đại cương		3	3				3							
20	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp	2	2		Đại cương		3						3						
21	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2	2		Đại cương		3												
22	0101004192	13200009	Tâm lý học đại cương	2	2		Đại cương		3						3				3		
23	0101100941	09200003	Kinh tế học đại cương	2	2		Đại cương		3			3									
24	0101100936	11200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2	2		Đại cương		3			3		3							
25	0101001935	04200012	Hóa phân tích	2	2	X	Có sở ngành	3					4		4		3				
26	0101004419	04201013	Thí nghiệm hóa phân tích	1	3	X	Có sở ngành	3					4		4	3	3	4	4		
27	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2	2	X	Có sở ngành	3					4				3				
28	0101102074	05200174	Hóa sinh học	2	3	X	Có sở ngành	3					4				3				

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bắt buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG					NĂNG LỰC TỰ CHỦ TRÁCH NHIỆM					
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15	
29	0101102055	05200175	Thí nghiệm hóa sinh học	1	3	X	Có sở ngành	3		3				4			4	3	3	4	4		
30	0101102056	05200215	Vi sinh thực phẩm ứng dụng	3	3	X	Có sở ngành	3						4					3				
31	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương	1	4	X	Có sở ngành	3		3				4			4	3	3	4	4		
32	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	4	X	Có sở ngành	4						4					3	4	4		4
33	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	2	4	X	Có sở ngành	3					3		4			3	3				
34	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	4	X	Có sở ngành	3						4					3				
35	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1	5	X	Có sở ngành	3						4			4	3	3	4	4		
36	0101003565	22200019	Phân tích hóa lý thực phẩm	2	4	X	Có sở ngành	4						4					3				
37	0101101091	05201128	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2	5	X	Có sở ngành	4		3				4			4	3	3	4	4		
38	0101101193	07200102	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng	3	5	X	Có sở ngành	4						4					3				4
39	0101101155	07200103	Giải phẫu và sinh lý học người	3	3	X	Có sở ngành	4						4					3				
40	0101007990	07200104	Dinh dưỡng người	2	4	X	Có sở ngành	4						4					3				4
41	0101000794	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2	4	X	Có sở ngành	3						4					3				4
42	0101001764	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2	3	X	Có sở ngành	3						4					3				
43	0101101159	07205105	Kiến tập nhận thức nghề nghiệp	1	4	X	Có sở ngành	3					3		3				3	4	4	4	
44	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3	4	X	Có sở ngành	3		3	3			4	3			3	3		4	4	4
45	0101001598	22200004	Độc tố học thực phẩm	2	5		Có sở ngành	3						3					3				
46	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2	5		Có sở ngành	3					4	4					3				

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG					NĂNG LỰC TỰ CHỦ TRÁCH NHIỆM						
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15		
47	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2	5		Có sở ngành	3					4	3				3						
48	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2	5		Có sở ngành	3		3			4	3				3		4				
49	0101101134	07202106	Dịch tễ học và phương pháp NCKH	2	5	X	Ngành chính	4		4	4		4	3	4			3		4	4	4		
50	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn	2	3	X	Ngành chính	3					4	3				3						
51	0101101061	7201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1	3	X	Ngành chính	3		3			4	3		4	3	3	4	4				
52	0101007589	07200107	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2	4	X	Ngành chính	3					4				3	3						
53	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2	4	X	Ngành chính	3				4	4			4		3						
54	0101003836	22200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2	5	X	Ngành chính	3			4	4	4	3	4	4		3		4			4	
55	0101101180	07202245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2	7	X	Ngành chính	3			4	4	4	3	4	4		3		4			4	
56	0101101229	07200109	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2	5	X	Ngành chính	4		3	4		4	3				3		4	4	4		
57	0101101148	07202110	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng	3	5	X	Ngành chính	4		3			4	3				3		4	4			
58	0101101310	07202111	Thực phẩm có lợi cho sức khỏe	3	6	X	Ngành chính	3					4	3	4			3	4	4				
59	0101101225	07201112	Ứng dụng công nghệ thông tin trong dinh dưỡng	1	6	X	Ngành chính			3	3	4	4		4			3						
60	0101101165	07200113	Khai thác và ứng dụng hợp chất thiên nhiên trong dinh dưỡng trị liệu	2	6	X	Ngành chính	3		3			4	3	4			3	3					
61	0101100061	07201114	Thực hành khoa học dinh dưỡng 1	1	6	X	Ngành chính	4		3			4		4	4	3	3	4	4				
62	0101100073	07201115	Thực hành khoa học dinh dưỡng 2	1	7	X	Ngành chính	4		3			4		4	4	3	3	4	4				
63	0101101153	07203116	Đề án học phần khoa học dinh dưỡng	1	6	X	Ngành chính	4		4	3				4	4	3	3	4	4	4	4	4	4
64	0101101151	07203117	Đề án học phần dinh dưỡng ứng dụng	1	7	X	Ngành chính	4		4	3			3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bắt buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG					NĂNG LỰC TỰ CHỦ TRÁCH NHIỆM				
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15
65	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời	2	6	X	Ngành chính	4					4	3			4	3				
66	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1	7	X	Ngành chính	4					4	3			4	3	4	4		
67	0101007601	07200119	Dinh dưỡng cộng đồng	2	7	X	Ngành chính	4			4		4	3	4		4	3		4	4	4
68	0101101139	07200120	Dinh dưỡng tiết chế và trị liệu	2	7	X	Ngành chính	4			4		4	3			4	3		4	4	4
69	0101101197	07200122	Tư vấn và truyền thông dinh dưỡng	2	6	X	Ngành chính	4			4	4	4	3		4	4	3		4	4	4
70	0101101161	07202241	Kỹ thuật chế biến món ăn	3	6	X	Ngành chính	3					4	3		4		4	4	4		
71	0101007602	07200125	Khoa học hành vi và sức khỏe	2	6		Ngành chính	3					4	3			4	3			4	
72	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2	6		Ngành chính	3		3			4	3			4	3				
73	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2	6		Ngành chính	3					4	3			4	3			4	
74	0101101140	07200121	Dinh dưỡng thẩm mỹ	2	7		Ngành chính	4					4	3			4	3			4	
75	0101101143	07200124	Dinh dưỡng và văn hóa xã hội	2	7		Ngành chính	3				3	4	3			4	3				
76	0101101162	07202242	Kỹ thuật làm bánh	2	7		Ngành chính	3					4	3				3	4	4		
77	0101101163	07202243	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2	7		Ngành chính	3					4	3				3	4	4		
78	0101101123	07202231	Ẩm thực chay	2	7		Ngành chính	3					4	3				3	4	4		
79	0101101222	07204637	Thực tập tốt nghiệp	2	7	X	Ngành chính	4	3	3	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4
80	0101101142	07200127	Dinh dưỡng thể thao	2	8		Chuyên sâu	4					4	3			4	3			4	
81	0101101138	07200128	Dinh dưỡng miễn dịch	2	8		Chuyên sâu	4					4	3			4	3			4	
82	0101101137	07200129	Dinh dưỡng di truyền	2	8		Chuyên sâu	4					4	3			4	3			4	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bắt buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG					NĂNG LỰC TỰ CHỦ TRÁCH NHIỆM				
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15
83	0101101137	07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	2	8		Chuyên sâu	3			4	4		3	4	4		3	4	4	4	4
84	0101101195	07200126	Tổ chức, quản lý cho kỹ sư dinh dưỡng	2	8	X	Chuyên sâu	3			4	4		3	4	4		3	4	4	4	4
85	0101101213	07204130	Thực tập kỹ sư	8	8	X	Chuyên sâu	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4
86	0101101166	07206131	Khóa luận tốt nghiệp	14	8	X	Chuyên sâu	4	3	3	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4
Tổng số học phần đáp ứng chuẩn đầu ra								56	22	6	10	6	49	35	17	18	8	9	25	33	24	15

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	41 TC	27,15%
3	Ngành (Giai đoạn 1 – cấp bằng cử nhân)	48 TC	31,79%
4	Chuyên sâu, đặc thù (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)	30 TC	19,87%
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

Cử nhân hoặc Kỹ sư ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực có thể đảm nhiệm:

- Chuyên viên dinh dưỡng tại các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm; tại khoa/trung tâm dinh dưỡng của bệnh viện, trường học, bếp ăn công nghiệp, nhà hàng, và các cơ sở chăm sóc sức khỏe;

- Nhân viên tư vấn và giáo dục truyền thông dinh dưỡng;

- Nhân viên sản xuất, phát triển sản phẩm, giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm, dịch vụ ẩm thực;

- Cán bộ nghiên cứu tại các trường đại học, cao đẳng, viện nghiên cứu, trung tâm đào tạo trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.

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

Các cử nhân/kỹ sư tốt nghiệp từ ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực, có thể theo học các khóa học ngắn hạn chuyên sâu (dinh dưỡng bệnh lý, dinh dưỡng lâm sàng, dinh dưỡng mục tiêu đối tượng); theo học chương trình sau đại học (thạc sĩ, tiến sĩ) chuyên ngành dinh dưỡng, thực phẩm, khoa học sức khỏe, tại các cơ sở đào tạo trong và ngoài nước.

11. Nội dung chương trình đào tạo

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
I. Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản				32 (25,7)	
Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản bắt buộc				30 (23,7)	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	(a) 0101100651
3	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	(a) 0101100651
4	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
5	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
6	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
7	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	(a) 0101100822
8	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	(a) 0101100822 (a) 0101100823
9	0101101922	01201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (1,2)	
10	0101007641	15200029	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2 (2,0)	(a) 0101006150
11	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
12	0101001853	04200001	Hóa học đại cương	3 (3,0)	
13	0101001706 0101001705 0101001704 0101001707 0101001703 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
14	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy (a) 0101001706 (a) 0101001705 (a) 0101001704 (a) 0101001707 (a) 0101001703 (a) 0101001697
15	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy (a) 0101001706 (a) 0101001705 (a) 0101001704 (a) 0101001707 (a) 0101001703 (a) 0101001697 (a) 0101101334 (a) 0101001693 (a) 0101001694 (a) 0101001695 (a) 0101001701 (a) 0101001696
16	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy
17	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy (a) 0101001657
18	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (1,0)	Không tích lũy (a) 0101001657 (a) 0101001662
19	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (2,0)	Không tích lũy (a) 0101001657 (a) 0101001662 (a) 0101001669
Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản tự chọn (chọn ít nhất 1 học phần)				2 (2,0)	
20	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
21	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0)	
22	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
23	0101004192	13200009	Tâm lý học đại cương	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
24	0101100941	09200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
25	0101100936	11200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
II. Kiến thức cơ sở ngành				41 (32,9)	
Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc				39 (30,9)	
26	0101001935	04200012	Hóa phân tích	2 (2,0)	
27	0101004419	04201013	Thí nghiệm hóa phân tích	1 (0,1)	(a) 0101001935
28	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
29	0101102074	05200174	Hóa sinh học	2 (2,0)	(a) 0101001863
30	0101102055	05200175	Thí nghiệm hóa sinh học	1 (0,1)	(a) 0101001863 (a) 0101102074
31	0101102056	05200215	Vi sinh thực phẩm ứng dụng	3 (3,0)	(a) 0101001863 (a) 0101102074
32	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương	1 (0,1)	
33	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102074 (a) 0101102056
34	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)	(c) 0101100813
35	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
36	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	
37	0101003565	22200019	Phân tích hóa lý thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001935
38	0101101091	05201128	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2)	(a) 0101001935 (a) 0101004419
39	0101101193	07200102	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng	3 (3,0)	(a) 0101101155
40	0101101155	07200103	Giải phẫu và sinh lý học người	3 (3,0)	
41	0101007990	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	(a) 0101001863 (a) 0101102074 (a) 0101101155
42	0101000794	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0)	(a)0101001863 (a)0101102074
43	0101001764	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2 (1,1)	
44	0101101159	07205105	Kiến tập nhận thức nghề nghiệp	1 (0,1)	
45	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	(a) 0101000794
Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (Chọn ít nhất 1 học phần)				2(2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
46	0101001598	22200004	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	
47	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
48	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
49	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
III. Kiến thức ngành (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)				48 (32,16)	
Kiến thức ngành bắt buộc				42 (27,15)	
50	0101101134	07202106	Dịch tễ học và phương pháp NCKH	2 (1,1)	
51	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn	2 (2,0)	(c) 0101101061
52	0101101061	7201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	(c) 0101101064
53	0101007589	07200107	Di ứng và tương tác thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001863 (a) 0101102074 (a) 0101101155
54	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
55	0101003836	22200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
56	0101101180	07202245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2 (1,1)	
57	0101101229	07200109	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2 (2,0)	(a) 0101007990
58	0101101148	07202110	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng	3 (2,1)	(a) 0101007990
59	0101101310	07202111	Thực phẩm có lợi cho sức khỏe	3 (2,1)	(a) 0101007990
60	0101101225	07201112	Ứng dụng công nghệ thông tin trong dinh dưỡng	1 (0,1)	
61	0101101165	07200113	Khai thác và ứng dụng hợp chất thiên nhiên trong dinh dưỡng trị liệu	2 (2,0)	
62	0101100061	07201114	Thực hành khoa học dinh dưỡng 1	1 (0,1)	(a) 0101101193 (a) 0101102055 (a) 0101101933 (a) 0101101091
63	0101100073	07201115	Thực hành khoa học dinh dưỡng 2	1 (0,1)	(a) 0101100061
64	0101101153	07203116	Đồ án học phần khoa học dinh dưỡng	1 (0,1)	
65	0101101151	07203117	Đồ án học phần dinh dưỡng ứng dụng	1 (0,1)	(a) 0101101153

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
66	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời	2 (2,0)	(a) 010110114 (a) 0101101229
67	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1 (0,1)	(c) 0101101141
68	0101007601	07200119	Dinh dưỡng cộng đồng	2 (2,0)	(a) 0101007990 (a) 0101101148 (a) 0101101141
69	0101101139	07200120	Dinh dưỡng tiết chế và trị liệu	2 (2,0)	(a) 0101101229 (a) 0101101148
70	0101101197	07200122	Tư vấn và truyền thông dinh dưỡng	2 (2,0)	(a) 0101101229 (a) 0101101148 (a) 0101007601
71	0101101161	07202241	Kỹ thuật chế biến món ăn	3 (1,2)	(a) 0101001764 (a) 0101007586 (a) 0101100813
72	0101101222	07204637	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	Học phần chuyên ngành (a)
Kiến thức ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần nhóm A, 1 học phần nhóm B, 1 học phần nhóm C)				6 (5,1)	
Nhóm A (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
73	0101007602	07200125	Khoa học hành vi và sức khỏe	2 (2,0)	(a) 0101007990
74	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
75	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
Nhóm B (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
76	0101101140	07200121	Dinh dưỡng thẩm mỹ	2 (2,0)	(a) 0101007990
77	0101101143	07200124	Dinh dưỡng và văn hóa xã hội	2 (2,0)	(a) 0101007990
Nhóm C (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (1,1)	
78	0101101162	07202242	Kỹ thuật làm bánh	2 (1,1)	(a) 0101100813 (a) 0101001764
79	0101101163	07202243	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2 (1,1)	(a) 0101100813 (a) 0101001764 (c) 0101101162
80	0101101123	07202231	Ăn thực chay	2 (1,1)	
IV. Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)				30 (8,22)	
Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù bắt buộc				24 (2,22)	
81	0101101195	07200126	Tổ chức, quản lý cho kỹ sư dinh dưỡng	2 (2,0)	
82	0101101213	07204130	Thực tập kỹ sư	8 (0,8)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
83	0101101166	07206131	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,14)	
Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù tự chọn (Chọn tối thiểu 3 học phần)				6 (6,0)	
84	0101101142	07200127	Dinh dưỡng thể thao	2 (2,0)	
85	0101101142	07200128	Dinh dưỡng miễn dịch	2 (2,0)	
86	0101101138	07200129	Dinh dưỡng di truyền	2 (2,0)	
87	0101101137	07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
Tổng số tín chỉ lý thuyết (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				102	
Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				49	
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				17 (14,3)	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2	0101101922	01201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (1,2)	
3	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	2 (2,0)	
4	0101001853	04200001	Hóa học đại cương	3 (3,0)	
5	0101001935	04200012	Hóa phân tích	2 (2,0)	
6	0101004419	04201013	Thí nghiệm hóa phân tích	1 (0,1)	
7	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
8	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
9	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0)	
10	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
11	0101004192	13200009	Tâm lý học đại cương	2 (2,0)	
12	0101100941	09200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
13	0101100936	11200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
Học kỳ 2: 16 tín chỉ tích lũy + 4 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				16 (14,2)	
1	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	
2	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
3	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
4	0101007641	15200029	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2 (2,0)	
5	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)	
6	0101001764	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2 (1,1)	
7	0101101159	07205105	Kiến tập nhận thức nghề nghiệp	1 (0,1)	
8	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
9	0101001706 0101001705 0101001704 0101001707 0101001703 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
10	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy
Học kỳ 3: 19 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				19 (17,2)	
1	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
2	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	
3	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
4	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (1,0)	Không tích lũy
6	0101102074	05200174	Hóa sinh học	2 (2,0)	
7	0101102055	05201175	Thí nghiệm hóa sinh học	1 (0,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
8	0101102056	05200215	Vi sinh thực phẩm ứng dụng	3 (3,0)	
9	0101101155	07200103	Giải phẫu và sinh lý học người	3 (3,0)	
10	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn	2 (2,0)	
11	0101101061	07201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	
12	0101007589	07200107	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 4: 19 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				19 (17,2)	
1	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	
2	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy
3	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (2,0)	Không tích lũy
4	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương	1 (0,1)	
5	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
6	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
7	0101003565	22200019	Phân tích hóa lý thực phẩm	2 (2,0)	
8	0101007990	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	
9	0101000794	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0)	
10	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	
11	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 5: 19 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				17 (12,5)	
1	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
2	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
3	0101101091	05201128	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2)	
4	0101101193	07200102	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng	3 (3,0)	
6	0101101134	07202106	Dịch tễ học và phương pháp nghiên cứu khoa học	2 (1,1)	
7	0101103836	22200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
8	0101101229	07200109	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2 (2,0)	
9	0101101148	07202110	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng	3 (2,1)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
10	0101001598	22200004	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	
11	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
12	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
13	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 6: 17 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				15 (9,6)	
1	0101101310	07202111	Thực phẩm có lợi cho sức khỏe	3 (2,1)	
2	0101101225	07201112	Ứng dụng công nghệ thông tin trong dinh dưỡng	1 (0,1)	
3	0101101165	07200113	Khai thác và ứng dụng hợp chất thiên nhiên trong dinh dưỡng trị liệu	2 (2,0)	
4	0101100061	07201114	Thực hành khoa học dinh dưỡng 1	1 (0,1)	
5	0101101153	07203116	Đồ án học phần khoa học dinh dưỡng	1 (0,1)	
6	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời	2 (2,0)	
7	0101101197	07200122	Tư vấn và truyền thông dinh dưỡng	2 (2,0)	
8	0101101161	07202241	Kỹ thuật chế biến món ăn	3 (1,2)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
9	0101007602	07200125	Khoa học hành vi và sức khỏe	2 (2,0)	
10	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
11	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
Học kỳ 7: 15 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				11 (5,6)	
1	0101101180	07202245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2 (1,1)	
2	0101100073	07201115	Thực hành khoa học dinh dưỡng 2	1 (0,1)	
3	0101101151	07203117	Đồ án học phần dinh dưỡng ứng dụng	1 (0,1)	
4	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1 (0,1)	
5	0101007601	07200119	Dinh dưỡng cộng đồng	2 (2,0)	
6	0101101139	07200120	Dinh dưỡng tiết chế và trị liệu	2 (2,0)	
7	0101101222	07204637	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
8	0101101140	07200121	Dinh dưỡng thẩm mỹ	2 (2,0)	
9	0101101143	07200124	Dinh dưỡng và văn hóa xã hội	2 (2,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (1,1)	
10	0101101162	07202242	Kỹ thuật làm bánh	2 (1,1)	
11	0101101163	07202243	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2 (1,1)	
12	0101101123	07202231	Ăm thực chay	2 (1,1)	
Học kỳ 8: 30 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				24 (2,22)	
1	0101101195	07200126	Tổ chức, quản lý cho kỹ sư dinh dưỡng	2 (2,0)	
2	0101101213	07204130	Thực tập kỹ sư	8 (0,8)	
3	0101101166	07206131	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,14)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 3 học phần)				6 (6,0)	
4	0101101142	07200127	Dinh dưỡng thể thao	2 (2,0)	
5	0101101138	07200128	Dinh dưỡng miễn dịch	2 (2,0)	
6	0101101137	07200129	Dinh dưỡng di truyền	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
7	0101101182	07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	

12.2. Kế hoạch đào tạo hệ vừa làm vừa học

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 16 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				14 (11,3)	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2	0101101922	01201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (1,2)	
3	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	2 (2,0)	
4	0101001853	04200001	Hóa học đại cương	3 (3,0)	
5	0101001935	04200012	Hóa phân tích	2 (2,0)	
6	0101004419	04201013	Thí nghiệm hóa phân tích	1 (0,1)	
7	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
8	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
9	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0)	
10	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
11	0101004192	13200009	Tâm lý học đại cương	2 (2,0)	
12	0101100941	09200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
13	0101100936	11200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
Học kỳ 2: 16 tín chỉ tích lũy + 4 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				16 (14,2)	
1	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	
2	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
3	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
4	0101007641	15200029	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2 (2,0)	
5	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)	
6	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
7	0101101159	07205105	Kiến tập nhận thức nghề nghiệp	1 (0,1)	
8	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
9	0101001706 0101001705 0101001704 0101001707 0101001703 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
10	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy
Học kỳ 3: 19 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				19 (15,4)	
1	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
2	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	
3	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
4	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (1,0)	Không tích lũy
6	0101102074	05200174	Hóa sinh học	2 (2,0)	
7	0101102055	05200175	Thí nghiệm hóa sinh học	1 (0,1)	
8	0101102056	05200215	Vi sinh thực phẩm ứng dụng	3 (3,0)	
9	0101101155	07200103	Giải phẫu và sinh lý học người	3 (3,0)	
10	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn	2 (2,0)	
11	0101101061	07201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	
12	0101007589	07200107	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 4: 19 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				19 (16,3)	
1	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	
2	0101100929 0101001718	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
	0101001702 0101001719 0101100931 0101100930				
3	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (2,0)	Không tích lũy
4	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương	1 (0,1)	
5	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
6	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
7	0101003565	22200019	Phân tích hóa lý thực phẩm	2 (2,0)	
8	0101007990	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	
9	0101000794	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0)	
10	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	
11	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 5: 15 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				15 (13,2)	
1	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
2	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	
3	0101101091	05201128	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2)	
4	0101101193	07200102	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng	3 (3,0)	
5	0101003836	22200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
6	0101101229	07200109	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2 (2,0)	
7	0101101148	07202110	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng	3 (2,1)	
Học kỳ 6: 12 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				10 (5,5)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1	0101101310	07202111	Thực phẩm có lợi cho sức khỏe	3 (2,1)	
2	0101101225	07201112	Ứng dụng công nghệ thông tin trong dinh dưỡng	1 (0,1)	
3	0101101165	07200113	Khai thác và ứng dụng hợp chất thiên nhiên trong dinh dưỡng trị liệu	2 (2,0)	
4	0101100061	07201114	Thực hành khoa học dinh dưỡng 1	1 (0,1)	
5	0101101153	07203116	Đồ án học phần khoa học dinh dưỡng	1 (0,1)	
6	0101101134	07202106	Dịch tễ học và phương pháp nghiên cứu khoa học	2 (1,1)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
7	0101001598	22200004	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	
8	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
9	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
10	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 7: 12 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				10 (6,4)	
1	0101101180	07202245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2 (1,1)	
2	0101100073	07201115	Thực hành khoa học dinh dưỡng 2	1 (0,1)	
3	0101101161	07202241	Kỹ thuật chế biến món ăn	3 (1,2)	
4	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời	2 (2,0)	
5	0101101197	07200122	Tư vấn và truyền thông dinh dưỡng	2 (2,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
6	0101007602	07200125	Khoa học hành vi và sức khỏe	2 (2,0)	
7	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
8	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
Học kỳ 8: 12 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				8 (4,4)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1	0101101151	07203117	Đồ án học phần dinh dưỡng ứng dụng	1 (0,1)	
2	0101007601	07200119	Dinh dưỡng cộng đồng	2 (2,0)	
3	0101101139	07200120	Dinh dưỡng tiết chế và trị liệu	2 (2,0)	
4	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1 (0,1)	
5	0101101222	07204637	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	
Học phần tự chọn nhóm A (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
6	0101101140	07200121	Dinh dưỡng thẩm mỹ	2 (2,0)	
7	0101101143	07200124	Dinh dưỡng và văn hóa xã hội	2 (2,0)	
Học phần tự chọn nhóm B (chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (1,1)	
8	0101101162	07202242	Kỹ thuật làm bánh	2 (1,1)	
9	0101101163	07202243	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2 (1,1)	
10	0101101123	07202231	Ẩm thực chay	2 (1,1)	
Học kỳ 9: 16 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				10 (2,8)	
1	0101101195	07200126	Tổ chức, quản lý cho kỹ sư dinh dưỡng	2 (2,0)	
2	0101101213	07204130	Thực tập kỹ sư	8 (0,8)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 3 học phần)				6 (6,0)	
3	0101101142	07200127	Dinh dưỡng thể thao	2 (2,0)	
4	0101101138	07200128	Dinh dưỡng miễn dịch	2 (2,0)	
5	0101101137	07200129	Dinh dưỡng di truyền	2 (2,0)	
6	0101101182	07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
Học kỳ 10: 14 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				14 (0,14)	
1	0101101166	07206131	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.....	12
4. Thời gian đào tạo:	12
5. Văn bằng tốt nghiệp:	12
6. Chuẩn đầu vào.....	12
7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập:	12
8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp:.....	12
9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp:.....	12
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp:	13
11. Nội dung chương trình đào tạo	13
12. Kế hoạch đào tạo	18
13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo	26
14. Hướng dẫn thực hiện.....	26
15. Phê duyệt chương trình đào tạo	27