

Số: 23/KDL&AT

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 03 tháng 11 năm 2022

KẾ HOẠCH

Tổ chức hoạt động học thuật cho sinh viên năm học 2022 - 2023

Căn cứ thông báo 918/TB-DCT ngày 20 tháng 10 năm 2022 của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc tổ chức hoạt động học thuật dành cho sinh viên năm học 2022 - 2023;

Căn cứ thông báo số 96/TB-KDL&AT, ngày 24 tháng 10 năm 2022 của Khoa Du lịch và Ẩm thực về việc tổ chức các hoạt động học thuật cho sinh viên năm học 2022-2023.

Khoa Du lịch và Ẩm thực xây dựng kế hoạch tổ chức hoạt động học thuật cho sinh viên năm học 2022 - 2023 như sau:

1. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1.1. Mục đích

Hoạt động học thuật cho sinh viên của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh được phát động nhằm các mục đích sau:

- Giúp sinh viên hiểu biết về ngành nghề đào tạo và có định hướng học tập tốt trong quá trình theo đuổi việc học tập tại khoa và trường;
- Tạo môi trường học tập và phát huy tiềm năng nghiên cứu học thuật của sinh viên hướng tới việc vận dụng các học phần vào trong thực tiễn cuộc sống cũng như tạo điều kiện cho sinh viên thể hiện ý tưởng sáng tạo của mình trong quá trình học tập tại khoa và trường;
- Thúc đẩy và tạo điều kiện cho sinh viên khoa tích cực tham gia các hoạt động vào cuộc thi học thuật; Phát huy tinh thần chủ động, năng lực tư duy sáng tạo và trí tuệ của sinh viên để tìm tòi, khám phá, vận dụng những kiến thức đã học để giải quyết những vấn đề lý luận và thực tiễn đang đặt ra trong các lĩnh vực Du lịch, Khách sạn, Nhà hàng, Dinh dưỡng và Ẩm thực;
- Gắn kết và hỗ trợ hoạt động học thuật giữa sinh viên, giảng viên, các chuyên gia và doanh nghiệp nhằm giúp sinh viên hiểu rõ ngành, nghề đang theo học tại khoa;

1.2. Yêu cầu

Chương trình hoạt động học thuật nhằm nâng cao chất lượng đào tạo, nghiên cứu khoa học, tăng cường các kỹ năng mềm và sự hiểu biết của sinh viên trong việc vận dụng kiến thức đang học và trong thực tiễn công việc và cuộc sống. Do vậy, các hoạt động học thuật của Bộ môn thiết kế phải đảm bảo tính thiết thực, phù hợp với chương trình đào tạo,

định hướng ngành nghề và đa dạng hình thức, thể loại để thu hút sự tham gia của sinh viên trong Khoa, Bộ môn. Ngoài ra, các Hoạt động học thuật phải đảm bảo tính thiết thực, hiệu quả và tiết kiệm.

2. NỘI DUNG TỔ CHỨC HOẠT ĐỘNG HỌC THUẬT CHO SINH VIÊN

2.1. Nội dung

2.1.1. Nội dung 1: Chương trình tìm hiểu (biểu diễn) nghiệp vụ ngành NH-KS đón Tân sinh viên

a) Đối tượng tham gia (Thành phần, số lượng tham gia)

Tất cả sinh viên đang học tập tại Bộ môn Nhà Hàng- Khách sạn và một số bộ môn khác

b) Nội dung:

Chương trình biểu diễn Showmanship sẽ trình diễn các kỹ năng sử dụng và di chuyển chai và shaker, sự kết hợp của 2 dụng cụ này trong quá trình pha chế các món thức uống theo yêu cầu của khách hàng về các loại nước uống trong nhà hàng và các quầy Bar.

c) Thời gian, địa điểm tổ chức:

Thời gian: 8h ngày 22/11/2022

Địa điểm: Hội trường C

d) Tiến độ thực hiện:

Theo tiến độ sinh hoạt đầu khóa do Trường sắp xếp.

Thời gian ra thông báo thực hiện kế hoạch dự kiến ngày 18/11/2022.

2.1.2. Nội dung 2: Cuộc thi tìm kiếm "Ý tưởng sáng tạo ngành Du lịch - Khách sạn

a) Đối tượng tham gia (Thành phần, số lượng tham gia)

- Sinh viên ngành du lịch (Quản trị dịch vụ du lịch & lữ hành; Khách sạn; Quản trị nhà hàng & dịch vụ ăn uống)

- Hình thức nhóm, mỗi lớp tối thiểu 2 nhóm (mỗi nhóm 5 – 7 thành viên)

b) Nội dung:

Phát hiện các ý tưởng mới về sản phẩm các ngành du lịch;

Trình bày ý tưởng phát triển sản phẩm mới trong điều kiện thực tế.

c) Thời gian, địa điểm tổ chức:

- Học kỳ 2

- Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM

d) Tiến độ thực hiện:

STT	NỘI DUNG TRIỂN KHAI	THỜI GIAN
1	Thông báo nội dung, thể lệ cuộc thi	02/01/2023 đến 31/01/2023
2	Các lớp đăng ký nhóm và ý tưởng dự kiến	01/02/2023 – 10/03/2023

3	Vòng sơ loại các nhóm nộp ý tưởng và nội dung thuyết minh về ban tổ chức	Hạn chót 5/3/2022
4	BGK chấm và lựa chọn ý tưởng vào vòng chung kết, công bố	10/03/2023
5	Vòng chung kết các nhóm hoàn chỉnh ý tưởng theo góp ý của BGK	10/03/2023 – 24/03/2023
6	Bảo vệ ý tưởng trước hội đồng chấm (dự kiến 26/3/2023 tại Hội trường C)	26/03/2023

2.1.3. Nội dung 3: Cuộc thi phát triển sản phẩm "The nutrition of foods" lần 2

a) Đối tượng tham gia (Thành phần, số lượng tham gia)

Toàn bộ sinh viên các khóa ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực, Khoa học Chế biến món ăn đều có thể tham gia.

Thành phần Ban giám khảo: các thầy, cô trong Bộ môn Dinh dưỡng và Ẩm thực

b) Nội dung:

Chủ đề: The nutrition of foods: minerals:

Sinh viên sẽ dự thi theo từng nhóm (3-5 sinh viên), mỗi nhóm sẽ phát triển một sản phẩm thực phẩm dinh dưỡng phù hợp với chủ đề thực phẩm giàu khoáng chất.

Các nhóm tham gia gửi thuyết minh trình bày và sản phẩm thực tế về ban tổ chức cho vòng sơ loại, 5-6 sản phẩm tốt được lựa chọn cho buổi thuyết trình ở vòng chung kết.

c) Thời gian, địa điểm tổ chức:

Địa điểm: Phòng thuyết trình (trung tâm Thư Viện), hoặc phòng học (nếu có)

Thời gian dự kiến: tháng 3/2023.

d) Tiến độ thực hiện:

STT	NỘI DUNG TRIỂN KHAI	THỜI GIAN
1	Khoa ra thông báo (đăng website) đến các nhóm tham gia và sinh viên khác quan tâm; Bộ môn thành lập ban giám khảo	1/3/2023
2	Ban tổ chức nhận mẫu và thuyết minh	15/3/2023
3	Chấm điểm, lựa chọn các sản phẩm tốt cho vòng chung kết, thông báo đến kết quả đến sinh viên tham gia	15-21/3/2023
4	Tổ chức buổi thuyết trình chung kết, lựa chọn các giải (nhất, nhì, ba,..)	22-31/3/2023

2.1.4. Nội dung 4: Cuộc thi "Hướng dẫn viên du lịch tài năng"

a) Đối tượng tham gia (Thành phần, số lượng tham gia)

Sinh viên du lịch thuộc các trường có đào tạo ngành du lịch

Hình thức thi cá nhân.

b) Nội dung:

Kiến thức du lịch, tổ chức hoạt động tham quan.

Kỹ năng thuyết minh, hoạt náo.

Năng khiếu.

c) Thời gian, địa điểm tổ chức:

Thời gian thực hiện từ ngày 15/2/2023 – 30/03/2023.

Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM.

d) Tiến độ thực hiện:

STT	NỘI DUNG TRIỂN KHAI	THỜI GIAN
1	Lập kế hoạch chi tiết cuộc thi	15/2/2023
2	- Thông báo nội dung, thể lệ cuộc thi - Nhận đăng ký - Sắp xếp thời gian thi sơ loại	15/2/2023 – 28/02/2023
3	Vòng sơ loại tổ chức thi trực tiếp tại Hội trường C với 02 nội dung + Trắc nghiệm kiến thức + Kỹ năng thuyết minh	01/03/2023 – 15/03/2023
4	Công bố kết quả vòng loại	15/03/2023- 20/03/2023
5	Vòng chung kết tổ chức trực tiếp tại Hội trường C với 02 nội dung + Kỹ năng thuyết minh + Năng khiếu	20/03/2023 – 30/03/2023

2.1.5. Nội dung 5: Cuộc thi "Người đầu bếp tài năng"

a) Đối tượng tham gia (Thành phần, số lượng tham gia)

Sinh viên Khoa Du lịch và Ẩm thực (100-150 sv)

b) Nội dung:

Cuộc thi được chi thành 2 vòng: 1 vòng sơ khảo và 1 vòng thi trực tiếp

Vòng thi sơ khảo sinh viên sẽ gửi sản phẩm kèm thuyết trình theo yêu cầu cuộc thi về BTC.

Vòng thi trực tiếp: các sinh viên đạt ở vòng 1 sẽ vào vòng thi trực tiếp (dự kiến 30 đội). Sinh viên sẽ thực hiện chế biến món ăn, làm bánh hoặc pha chế đồ uống theo yêu cầu chủ đề cuộc thi.

c) Thời gian, địa điểm tổ chức:

Thời gian dự kiến: từ tháng 3/2023 đến tháng 4/2023. Cuộc thi dự kiến tổ chức tại cơ sở thực hành 31 Chế Lan Viên.

d) Tiến độ thực hiện:

STT	NỘI DUNG TRIỂN KHAI	THỜI GIAN
1	Lập kế hoạch chi tiết cuộc thi	Tháng 2/2023
2	Phổ biến thể lệ thi	Tháng 3/2023
3	Triển khai thi vòng thi sơ khảo	Từ ngày 15/3/2023 đến ngày 10/04/2023
4	Triển khai thi vòng thi trực tiếp	Từ ngày 15/04/2023 đến ngày 29/04/2023

2.1.6. Nội dung 6: Hội thảo "Nâng cao chất lượng đào tạo theo chuẩn năng lực"

a) Đối tượng tham gia (Thành phần, số lượng tham gia)

Giảng viên và Sinh viên Khoa Du lịch và Ẩm thực thuộc ngành Quản trị khách sạn, nhà hàng, Du lịch (40-50 sv)

b) Nội dung:

Chia sẻ kinh nghiệm chuẩn năng lực các doanh nghiệp lớn hiện đang có nhu cầu mong muốn từ sinh viên.

Giúp giảng viên đào tạo các học phần liên quan có định hướng đào tạo nhân lực đáp ứng chuẩn chất lượng nhân lực.

c) Thời gian, địa điểm tổ chức:

Thời gian dự kiến: từ tháng 11/2022 đến tháng 01/2023.

Địa điểm tổ chức tại 140 Lê Trọng Tấn, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP.HCM.

d) Tiến độ thực hiện:

STT	NỘI DUNG TRIỂN KHAI	THỜI GIAN
1	Thông báo đến sinh viên và GV	Tháng 11/2022
2	Lên kế hoạch và tổ chức	Tháng 11/2022 hoặc tháng 01/2023

3. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

3.1. Ban tổ chức (Thành phần, số lượng,...)

3.1.1. Ban chỉ đạo

1	Cao Xuân Thủy	Trưởng ban chỉ đạo
2	Phạm Minh Luân	Phó ban thường trực
3	Trần Thị Thu Hương	Phó ban
4	Thân Trọng Thụy	Thành viên
5	Nguyễn Thị Thu Sang	Thành viên
6	Lê Phan Thùy Hạnh	Thành viên
7	Phạm Ngọc Dũng	Thành viên
8	Bùi Mạnh Trường	Thành viên

3.1.2. Thành phần ban tổ chức

1	Phạm Minh Luân	Trưởng ban tổ chức
2	Nguyễn Phúc Hùng	Thành viên, MC chương trình
3	Trương Thanh Quỳnh Thu	Thành viên, MC chương trình

4	Phùng Anh Kiên	Thành viên
5	Lưu Tuấn Anh	Thành viên
6	Trần Thị Thu Hương	Thành viên
7	Huỳnh Thái Nguyên	Thành viên
8	Bùi Mạnh Trường	Tiểu ban hậu cần tổ chức và phụ trách đăng tải sự kiện
9	Phạm Thị Hiền	Trưởng ban hậu cần và thủ quỹ
10	Hồ Thị Diệu Hiền	Thành viên, MC chương trình
11	Nguyễn Thị Thúy Vinh	Trưởng ban truyền thông sự kiện
12	Phạm Thị Duy Phương	Phụ trách đăng bài trên web khoa
13	Tập thể giảng viên khoa	Ban giám khảo Hoạt động học thuật

3.2. Kinh phí tổ chức: (Theo dự trù kinh phí đính kèm)

Trên đây là kế hoạch tổ chức hoạt động học thuật cho sinh viên năm học 2022 – 2023 của Khoa Du lịch và Ẩm thực./.

Nơi nhận:

- Phòng KHCN
- Khoa DL&AT
- Lưu VP Khoa.

KT. TRƯỞNG KHOA

(đã ký)

PHẠM MINH LUÂN