

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): Nutrition science and Culinary arts

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7720398

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 dinh dưỡng và ẩm thực

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

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực

Mã ngành đào tạo: 7720398

Khối ngành: V (sản xuất chế biến), VI (sức khỏe)

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

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 đủ 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)
1	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
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

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TDNL)
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
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
2	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

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
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
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
3	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

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
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
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

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														
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1.		11200001	Triết học Mác-Lênin		3													
2.		11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin		3													
3.		11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học		3													
4.		11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh		3													
5.		11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam		3													
6.		14200201	Anh văn A1											3				
7.		14200202	Anh văn A2											3				
8.		14200203	Anh văn A3											3				
9.		01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin			3			4					3				
10.		15200006	Xác suất thống kê	3														
11.		15200002	Toán cao cấp A2	3														
12.		04200005	Hóa học đại cương	3														
13.		16201001	Giáo dục thể chất 1		3													
14.		16201002	Giáo dục thể chất 2		3													
15.		16201003	Giáo dục thể chất 3		3													
16.		16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1		3													
17.		16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2		3													
18.		16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3		3													
19.		16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4		3													
20.		07200442	Kỹ năng học tập đại học		3	3						3						
21.		07200444	Kỹ năng giao tiếp		3								3					
22.		09200037	Môi trường và con người		3													
23.			Tâm lý học đại cương		3								3				3	

24.		09200037	Kinh tế học đại cương		3			3									
25.		11200008	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp		3			3		3							
26.		04200012	Hóa phân tích	3					4			4		3			
27.		04201013	Thí nghiệm hóa phân tích	3					4			4	3	3	4	4	
28.		05200001	Hóa học thực phẩm	3					4					3			
29.		05200002	Hóa sinh học thực phẩm	3					4					3			
30.		05201119	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	3		3			4			4	3	3	4	4	
31.		05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3					4					3			
32.		05201120	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	3		3			4			4	3	3	4	4	
33.		05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	4					4					3	4	4	4
34.		07200239	Văn hóa ẩm thực	3				3		4			3	3			
35.		05200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	3					4					3			
36.		05201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	3					4			4	3	3	4	4	
37.		05200127	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	4					4					3			
38.		05201128	Thực hành phân tích hóa lý thực phẩm 1	4		3			4			4	3	3	4	4	
39.		07200102	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng	4					4					3			4
40.		07200103	Giải phẫu và sinh lý học người	4					4					3			
41.		07200104	Dinh dưỡng người	4					4					3			4
42.		05200156	Các quá trình cơ bản trong chế biến thực phẩm	3					4					3			4
43.		07202211	Kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn	3					4					3			
44.		07205105	Kiến tập nhận thức nghề nghiệp	3				3		3				3	4	4	4
45.		05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3		3	3		4	3			3	3		4	4
46.		05200123	Độc tố học thực phẩm	3					3					3			
47.		05200014	Phụ gia thực phẩm	3				4	4					3			
48.		05200022	Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm	3					4	3				3			

49.		05200023	Phát triển sản phẩm	3		3			4	3				3		4		
50.		07202106	Dịch tễ học và phương pháp NCKH	4		4	4		4	3	4			3		4	4	4
51.		07200207	Khoa học chế biến món ăn	3					4	3				3				
52.		7201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	3		3			4	3		4	3	3	4	4		
53.		07200107	Dị ứng và tương tác thực phẩm	3					4				3	3				
54.		07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	3				4	4			4		3				
55.		05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc	3			4	4	4	3	4	4		3		4		4
56.		07200240	Quản trị tác nghiệp dịch vụ ẩm thực	3			4	4	4	3	4	4		3		4		4
57.		07200109	Xây dựng khâu phân dinh dưỡng	4		3	4		4	3				3		4	4	4
58.		07202110	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng	4		3			4	3				3		4	4	
59.		07202111	Thực phẩm có lợi cho sức khỏe	3					4	3	4			3	4	4		
60.		07201112	Ứng dụng công nghệ thông tin trong dinh dưỡng			3	3	4	4		4			3				
61.		07200113	Khai thác và ứng dụng hợp chất thiên nhiên trong dinh dưỡng trị liệu	3		3			4	3	4		3	3				
62.		07201114	Thực hành khoa học dinh dưỡng 1	4		3			4		4	4	3	3	4	4		
63.		07201115	Thực hành khoa học dinh dưỡng 2	4		3			4		4	4	3	3	4	4		
64.		07203116	Đồ án học phần khoa học dinh dưỡng	4		4	3				4	4	3	3	4	4	4	4
65.		07203117	Đồ án học phần dinh dưỡng ứng dụng	4		4	3			3	4	4	3	3	4	4	4	4
66.		07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời	4					4	3			4	3				
67.		07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	4					4	3			4	3	4	4		
68.		07200119	Dinh dưỡng cộng đồng	4			4		4	3	4		4	3		4	4	4
69.		07200120	Dinh dưỡng tiết chế và trị liệu	4			4		4	3			4	3		4	4	4
70.		07200122	Tư vấn và truyền thông dinh dưỡng	4			4	4	4	3		4	4	3		4	4	4
71.		07202241	Kỹ thuật chế biến món ăn	3					4	3		4		4	4	4		
72.		07200125	Khoa học hành vi và sức khỏe	3					4	3			4	3			4	
73.			Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	3		3			4	3			4	3				

74.		05200014	Thực phẩm chức năng	3					4	3			4	3			4	
75.		07200121	Dinh dưỡng thẩm mỹ	4					4	3			4	3			4	
76.		07200124	Dinh dưỡng và văn hóa xã hội	3				3	4	3			4	3				
77.		07202242	Kỹ thuật làm bánh	3					4	3				3	4	4		
78.		07202243	Kỹ thuật pha chế đồ uống	3					4	3				3	4	4		
79.		07202231	Ăn thực chay	3					4	3				3	4	4		
80.		07204123	Thực tập tốt nghiệp	4	3	3	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4
81.		07200127	Dinh dưỡng thể thao	4					4	3			4	3			4	
82.		07200128	Dinh dưỡng miễn dịch	4					4	3			4	3			4	
83.		07200129	Dinh dưỡng di truyền	4					4	3			4	3			4	
84.		07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	3			4	4		3	4	4		3	4	4	4	4
85.		07200126	Tổ chức, quản lý cho kỹ sư dinh dưỡng	3			4	4		3	4	4		3	4	4	4	4
86.		07204130	Thực tập quản lý và nghề nghiệp	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4
87.		07206131	Khóa luận tốt nghiệp	4	3	3	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4

3. Khối lượng kiến thức toàn khóa

TT	Kiến thức	Khối lượng kiến thức	Tỷ lệ %
1	Kiến thức giáo dục đại cương	32 TC	21,19
2	Kiến thức cơ sở ngành	41 TC	27,15
3	Kiến thức ngành chính (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)	48 TC	31,79
4	Kiến thức ngành chính chuyên sâu, đặc thù (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)	30 TC	19,87
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: 3,5 hoặc 4 năm

8. Văn bằng tốt nghiệp: Cử nhân hoặc Kỹ sư

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 và giảng dạy 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 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

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				30		
1.		11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)		1
2.		11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	11200001(a)	2
3.		11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	11200001(a)	2
4.		11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)		5
5.		11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)		3
6.		14200201	Anh văn A1	3 (3,0)		1
7.		14200202	Anh văn A2	3 (3,0)	14200201(a)	2
8.		14200203	Anh văn A3	3 (3,0)	14200201(a) 14200202(a)	3
9		01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (1,2)		1
10.		15200006	Xác suất thống kê	2 (2,0)	15200002(a)	2
11.		15200002	Toán cao cấp A2	2 (2,0)		1
12.		04200005	Hóa học đại cương	3 (3,0)		1
13.		16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)		2
14.		16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	16201001(a)	3
15.		16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	16201001(a) 16201002(a)	4
16.		16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)		1
17.		16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	16200004(a)	2
18.		16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (1,0)	16200004(a) 16200005(a)	3
19.		16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (2,0)	16200004(a) 16200005(a) 16200006(a)	4
Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn (chọn ít nhất 1 học phần)				2		
1.		07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)		2
2.		07200444	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0)		2

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
3.		09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)		2
4.			Tâm lý học đại cương	2 (2,0)		2
5.		09200037	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)		2
6.		11200008	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)		2
II. Kiến thức cơ sở ngành				41		
Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc				39		
1.		04200012	Hóa phân tích	2 (2,0)		2
2.		04201013	Thí nghiệm hóa phân tích	1 (0,1)	04200012(a)	3
3.		05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)		2
4.		05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	05200001(a)	3
5.		05201119	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1)	05200001(a)	3
6.		05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3 (3,0)	05200001(a)	3
7.		05201120	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1 (0,1)	0520050(a)	4
8.		05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	05200002(a) 0520050(a)	4
9.		07200239	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)		4
10.		05200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)		4
11.		05201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	22200015(a)	5
12.		05200127	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (2,0)	04200010(a)	4
13.		05201128	Thực hành phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2)	04200010(a) 05200127(a)	5
14.		07200102	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng	3 (3,0)	07200104(a)	5
15.		07200103	Giải phẫu và sinh lý học người	3 (3,0)	05200001(a) 05200002(a)	3
16.		07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	05200001(a) 05200002(a) 07200103(a)	4
17.		05200156	Các quá trình cơ bản trong chế biến thực phẩm	2 (2,0)	05200001(a) 05200002(a) 0520050(a)	4

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
18.		07202211	Kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn	2 (1,1)		3
19.		07205105	Kiến tập nhận thức nghề nghiệp	1 (0,1)	07202211(a) 05200156(a)	4
20.		05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)		4
Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (chọn ít nhất 1 học phần)				2		
1.		05200123	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	05200002(a) 05200050(a)	5
2.		05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	0520001(b)	5
3.		05200022	Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm	2 (2,0)		5
4.		05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	05200019(b) 05200156 (b)	5
III. Kiến thức ngành chính (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)				48		
Kiến thức ngành chính bắt buộc				42		
1.	07202106	Dịch tễ học và phương pháp NCKH		2 (1,1)	15200006(a) 07200104(a)	5
2.	07200207	Khoa học chế biến món ăn		2 (2,0)	7201208(c)	3
3.	7201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn		1 (0,1)	07200207(c)	3
4.	07200107	Dị ứng và tương tác thực phẩm		2 (2,0)	05200001(a) 05200002(a) 07200103(a)	4
5.	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm		2 (2,0)		4
6.	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc		2 (2,0)		5
7.	07200240	Quản trị tác nghiệp dịch vụ ẩm thực		2 (2,0)		7
8.	07200109	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng		2 (2,0)	07200104(a)	5
9.	07202110	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng		3 (2,1)	07200104(a)	5
10.	07202111	Thực phẩm có lợi cho sức khỏe		3 (2,1)	07200104(a)	6
11.	07201112	Ứng dụng công nghệ thông tin trong dinh dưỡng		1 (0,1)	05200001(a) 05200002(a) 07200103(a)	6
12.	07200113	Khai thác và ứng dụng hợp chất thiên nhiên trong dinh dưỡng trị liệu		2 (2,0)		6

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
13.	07201114		Thực hành khoa học dinh dưỡng 1	1 (0,1)	07200102(a) 05201119(a) 05201120(a) 05201128(a)	6
14.	07201115		Thực hành khoa học dinh dưỡng 2	1 (0,1)	07201114(a)	7
15.	07203116		Đồ án học phần khoa học dinh dưỡng	1 (0,1)		6
16.	07203117		Đồ án học phần dinh dưỡng ứng dụng	1 (0,1)	07203116(a)	7
17.	07200118		Dinh dưỡng theo vòng đời	2 (2,0)	07202110(a) 07200109(a)	6
18.	07201238		Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1 (0,1)	07200118(a)	7
19.	07200119		Dinh dưỡng cộng đồng	2 (2,0)	07200104(a) 07202110(a) 07200118(a)	7
20.	07200120		Dinh dưỡng tiết chế và trị liệu	2 (2,0)	07200109(a) 07202110(a)	7
21.	07200122		Tư vấn và truyền thông dinh dưỡng	2 (2,0)	07200104(a) 07202110(a)	6
22.	07202241		Kỹ thuật chế biến món ăn	3 (1,2)	07202211(a) 07200239(a) 07200204(a)	6
23.	07204123		Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	Học phần chuyên ngành (a)	7
Kiến thức ngành chính tự chọn (<i>chọn tối thiểu 1 học phần nhóm A, 1 học phần nhóm B, 1 học phần nhóm C</i>)				6		
Nhóm A				2		
1.	07200125		Khoa học hành vi và sức khỏe	2 (2,0)	07200124(a)	6
2.			Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)		6
3.	05200014		Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	05200001(b) 5200002(b)	6
Nhóm B				2		
1	07200121		Dinh dưỡng thẩm mỹ	2 (2,0)	07200104(a)	7
2.	07200124		Dinh dưỡng và văn hóa xã hội	2 (2,0)	07200124(a)	7
Nhóm C				2		
1.	07202242		Kỹ thuật làm bánh	2 (1,1)	07200108(a) 07202211(a)	7
2.	07202243		Kỹ thuật pha chế đồ uống	2 (1,1)	07200108(a)	7

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
					07202211(a)	
3.	07202231	Ấm thực chay		2 (1,1)	07200108(a) 07202211(a) 07202241(a)	7
IV. Kiến thức ngành chính chuyên sâu, đặc thù (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)				30		
Kiến thức ngành chính chuyên sâu, đặc thù bắt buộc				24		
1.	07200126	Tổ chức, quản lý cho kỹ sư dinh dưỡng		2 (2,0)		8
2.	07204130	Thực tập quản lý và nghề nghiệp		8 (0,8)		8
3.	07206131	Khóa luận tốt nghiệp		14 (0,14)		8
Kiến thức ngành chính chuyên sâu, đặc thù tự chọn (chọn tối thiểu 3 học phần)				6		
1.	07200127	Dinh dưỡng thể thao		2 (2,0)		8
2.	07200128	Dinh dưỡng miễn dịch		2 (2,0)		8
3.	07200129	Dinh dưỡng di truyền		2 (2,0)		8
4.	07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống		2 (2,0)		8
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

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					
1.		11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2.		14200201	Anh văn 1	3 (3,0)	
3.		01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (1,2)	
4.		15200002	Toán cao cấp A2	2 (2,0)	
5.		04200005	Hóa đại cương	3 (3,0)	
6.		16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy
Học kỳ 2: 15 tín chỉ tích lũy + 4 tín chỉ không tích lũy					
1.		11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2(2,0)	
2.		11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2(2,0)	
3.		14200202	Anh văn 2	3(3,0)	
4.		15200006	Xác suất thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2(2,0)	
5.		14200202	Hóa phân tích	2(2,0)	
6.		05200001	Hóa học thực phẩm	2(2,0)	
7.		16201001	Giáo dục thể chất 1	2(0,2)	Không tích lũy
8.		16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2(2,0)	Không tích lũy
Học phần tự chọn				2	
<i>Nhóm A (chọn tối thiểu 1 học phần)</i>					
1.		07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
2.		07200444	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0)	
3.		09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
4.			Tâm lý học đại cương	2 (2,0)	
5.		09200037	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
6.		11200008	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
Học kỳ 3: 20 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
1.		11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
2.		14200203	Anh văn 3	3 (3,0)	
3.		16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
4.		16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (1,0)	Không tích lũy
5.		04201013	Thí nghiệm hóa phân tích	1 (0,1)	
6.		05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	
		05201119	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1)	
7.		05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3 (3,0)	
8.		07200103	Giải phẫu và sinh lý học người	3 (3,0)	
9.		07202211	Kỹ thuật cơ bản chế biến món ăn	2 (1,1)	
10.		07200207	Khoa học chế biến món ăn	2 (2,0)	
11.		07201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	
Học kỳ 4: 21 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
1.		16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy
2.		16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (2,0)	Không tích lũy
3.		05201120	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1 (0,1)	
4.		05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
5.		07200239	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)	
6.		05200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
7.		05200127	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (2,0)	
8.		07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	
9.		05200156	Các quá trình cơ bản trong chế biến thực phẩm	2 (2,0)	
10.		07205105	Kiến tập nhận thức nghề nghiệp	1 (0,1)	
11.		05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	
12.		07200107	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2 (2,0)	
13.		07200108	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
Học kỳ 5: 19 tín chỉ tích lũy					
1.		11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
2.		05201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	
3.		05201128	Thực hành phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2)	
4.		07200102	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng	3 (3,0)	
6.		07202106	Dịch tễ học và phương pháp nghiên cứu khoa học	2 (1,1)	
7.		05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc	2 (2,0)	
8.		07200109	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2 (2,0)	
9.		07202110	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng	3 (2,1)	
Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần)					
1.		05200123	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	05200002(a) 05200050(a)
2.		05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	0520001(b)
3.		05200022	Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
4.		05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	05200019(b) 05200156 (b)
Học kỳ 6: 17 tín chỉ tích lũy					
1.		07202111	Thực phẩm có lợi cho sức khỏe	3 (2,1)	
2.		07201112	Ứng dụng công nghệ thông tin trong dinh dưỡng	1 (0,1)	
3.		07200113	Khai thác và ứng dụng hợp chất thiên nhiên trong dinh dưỡng trị liệu	2 (2,0)	
4.		07201114	Thực hành khoa học dinh dưỡng 1	1 (0,1)	
5.		07203116	Đồ án học phần khoa học dinh dưỡng	1 (0,1)	
6.		07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời	2 (2,0)	
7.		07200122	Tư vấn và truyền thông dinh dưỡng	2 (2,0)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
8.		07202241	Kỹ thuật chế biến món ăn	3 (1,2)	
Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần)					
1.		07200125	Khoa học hành vi và sức khỏe	2 (2,0)	
2.			Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
3.		05200014	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
Học kỳ 7: 15 tín chỉ tích lũy					
1.		07200240	Quản trị tác nghiệp dịch vụ ẩm thực	2 (2,0)	
2.		07201115	Thực hành khoa học dinh dưỡng 2	1 (0,1)	
3.		07203117	Đồ án học phần dinh dưỡng ứng dụng	1 (0,1)	
4.		07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1 (0,1)	
5.		07200119	Dinh dưỡng cộng đồng	2 (2,0)	
6.		07200120	Dinh dưỡng tiết chế và trị liệu	2 (2,0)	
7.		07204123	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	
Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần)					
1.		07200121	Dinh dưỡng thẩm mỹ	2 (2,0)	
2.		07200124	Dinh dưỡng và văn hóa xã hội	2 (2,0)	
Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần)					
1.		07202242	Kỹ thuật làm bánh	2(1,1)	
2.		07202243	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2(1,1)	
3.		07202231	Ẩm thực chay	2(1,1)	
Học kỳ 8: 30 tín chỉ tích lũy					
1.		07200126	Tổ chức, quản lý cho kỹ sư dinh dưỡng	2 (2,0)	
2.		07204130	Thực tập quản lý và nghề nghiệp	8 (0,8)	
3.		07206131	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,14)	
Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 3 học phần)					
1.		07200127	Dinh dưỡng thể thao	2 (2,0)	
2.		07200128	Dinh dưỡng miễn dịch	2 (2,0)	
3.		07200129	Dinh dưỡng di truyền	2 (2,0)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
4.		07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	

13. Hướng dẫn thực hiện

Khi thực hiện chương trình đào tạo cần chú ý đến một số vấn đề như sau:

13.1. Đối với các đơn vị đào tạo

- Phải nghiên cứu chương trình đào tạo để tổ chức thực hiện đúng yêu cầu về nội dung của chương trình.
- 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 sinh viên 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.
- Các môn học trong chương trình đào tạo được giao về cho bộ môn quản lý môn học. Bộ môn quản lý môn học có trách nhiệm phân công giảng viên giảng dạy đúng chuyên môn và thuộc Danh sách giảng viên giảng dạy thể hiện tại Đề cương chi tiết học phần của Chương trình đào tạo này; quản lý đề cương chi tiết học phần; duyệt đề thi và các vấn đề chuyên môn khác.

13.2. 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 chi tiết từng học phần để chuẩn bị bài giảng và các phương tiện đồ dùng dạy học phù hợp.
- Giảng viên phải chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu học tập cung cấp cho sinh viên trước một tuần để sinh viên chuẩn bị trước khi lên lớp.
- 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, giảng viên xác định các phương pháp truyền thụ; thuyết trình tại lớp, hướng dẫn thảo luận, giải quyết những vấn đề tại lớp, tại xưởng, tại phòng thí nghiệm và hướng dẫn sinh viên viết thu hoạch.

13.3. Kiểm tra, đánh giá

- Giảng viên và cố vấn học tập phải kiểm soát được suốt quá trình học tập của sinh viên, kể cả ở trên lớp và ở nhà.
- Việc kiểm tra, đánh giá học phần là một công cụ quan trọng cần phải được tổ chức thường xuyên để góp phần nâng cao chất lượng đào tạo, nên giảng viên phải thực hiện theo đúng theo quy chế của học chế tín chỉ.
- Giảng viên phải kiên quyết ngăn chặn và chống gian lận trong tổ chức thi cử, kiểm tra và đánh giá.

13.4. Đối với sinh viên

- Phải tham khảo ý kiến tư vấn của cố vấn học tập để lựa chọn học phần cho phù hợp với tiến độ.
- Phải nghiên cứu chương trình học tập trước khi lên lớp để dễ tiếp thu bài giảng.
- Phải đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp để nghe hướng dẫn bài giảng của giảng viên.
- Tự giác trong khâu tự học và tự nghiên cứu, đồng thời 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.

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

TP. HCM, ngày tháng năm 20
HIỆU TRƯỞNG

MỤC LỤC

1. Mục tiêu	[1]
2. Chuẩn đầu ra	[2]
3. Bảng ma trận	[6]
4. Nội dung chương trình đào tạo.....	[11]
5. Kế hoạch đào tạo.....	[16]
6. Hướng dẫn thực hiện.....	[20]