

## CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

|                   |                            |
|-------------------|----------------------------|
| Tên chương trình  | : Khoa học chế biến món ăn |
| Trình độ đào tạo  | : Đại học                  |
| Loại hình đào tạo | : Chính quy                |
| Ngành đào tạo     | : Khoa học chế biến món ăn |
| Tên tiếng Anh     | : Culinary Science         |
| Mã ngành          | : Chưa có (ngành mới)      |

(Ban hành theo Quyết định số: 1976/QĐ-DCT, ngày 29 tháng 9 năm 2017  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh)  
ý thức phục

### I. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

#### 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, cụ thể sinh viên có khả năng:

- Hiểu và tổng hợp về chính trị, tư tưởng Hồ Chí Minh và pháp luật Việt Nam; kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học xã hội và nhân văn phù hợp với ngành được đào tạo để đóng góp hữu hiệu vào sự phát triển bền vững của xã hội, cộng đồng;
- Sử dụng ngoại ngữ trong giao tiếp, học tập, đọc hiểu tài liệu và tìm kiếm thông tin, để có thể hội nhập và phát triển nghề nghiệp.
- Hiểu được những kiến thức khoa học trong chế biến món ăn để có thể giải thích, phân tích và vận dụng những kiến thức này vào trong thực hành nghề nghiệp, cũng như có khả năng học tập ở trình độ cao hơn;
- Đánh giá, xây dựng được những thực đơn đáp ứng yêu cầu về dinh dưỡng, văn hóa và kinh tế.
- Có kỹ năng nghề bếp và khả năng quản lý trong lĩnh vực ẩm thực.
- Thiết kế và hoạch định được kế hoạch cho hoạt động kinh doanh ẩm thực.

- Phối hợp nhóm trong công việc với tinh thần và trách nhiệm cao.

## **2. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo**

Sau khi hoàn thành chương trình đào tạo sinh viên có năng lực:

### **+ Về kiến thức**

- a) Tư duy logic, biết và hiểu được những kiến thức tin học, ngoại ngữ và vận dụng các kiến thức đó vào thực tế làm việc trong lĩnh vực ẩm thực và những ngành nghề liên quan;
- b) Hiểu, tổng hợp và phân tích được những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, Đường lối cách mạng và pháp luật Việt Nam.
- c) Trình bày, giải thích và phân tích và đánh giá được sự biến đổi, sự hư hỏng, sự tương tác của nguyên liệu thực phẩm qua quá trình bảo quản, chế biến, phối hợp và sử dụng chúng.
- d) Hiểu, nhận định, so sánh và tổng hợp được đặc trưng của các nền văn hóa thông qua ẩm thực và cách thức phục vụ ẩm thực.
- e) Giải thích, vận dụng các quy trình chế biến món ăn vào điều kiện sản xuất thực tế tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn công nghiệp, bếp ăn tập thể, bếp ăn ở các nhà hàng – khách sạn.
- f) Kiểm tra, đánh giá chất lượng món ăn, phát triển sản phẩm hay năng lực sáng tạo trong chế biến món ăn.

### **+ Về kỹ năng**

- g) Vận dụng được các dạng giao tiếp bằng văn bản, lời nói trong môi trường kỹ thuật và không kỹ thuật; khả năng xác định và sử dụng tài liệu kỹ thuật phù hợp; Trình độ tiếng Anh tối thiểu tương đương TOEIC 450.
- h) Sử dụng thành thạo tin học văn phòng (có chứng chỉ MOS có điểm tối thiểu 700/1000) và sử dụng tốt các phần mềm phục vụ chuyên môn.
- i) Sử dụng và vận hành thuần thục các thiết bị, đồ dùng, dụng cụ chuyên ngành chế biến món ăn.
- j) Lựa chọn, bảo quản, sơ chế nguyên liệu và chế biến đồ ăn, thức uống đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm và đáp ứng yêu cầu về dinh dưỡng.
- k) Chế biến, trình bày và sắp đặt được đồ ăn và thức uống phù hợp với văn hóa ẩm thực của từng khu vực và đáp ứng với nhu cầu dinh dưỡng người.
- l) Đánh giá, xây dựng và tính toán được thực đơn đáp ứng yêu cầu về dinh dưỡng và kinh tế.
- m) Đánh giá được sự biến đổi, sự hư hỏng, sự tương tác của nguyên liệu thực phẩm qua quá trình bảo quản, chế biến, phối hợp và sử dụng chúng.
- n) Hoạch định, tổ chức và vận hành được kế hoạch sản xuất, chế biến món ăn.
- o) Hoạch định và vận hành được kế hoạch tổ chức tiệc đáp ứng yêu cầu xã hội, phù hợp với văn hóa và văn hóa ẩm thực.
- p) Hoạch định, tổ chức, phối hợp và giải quyết vấn đề trong hoạt động nhóm.

- q) Thiết kế và tiến hành các thử nghiệm trong lĩnh vực chế biến món ăn, khả năng phân tích và giải thích các số liệu thu được.

+ *Về thái độ*

- r) Tinh thần trách nhiệm cao trong công việc và trong hoạt động nhóm.  
s) Ý thức kỷ luật tốt.  
t) Ý thức rèn luyện sức khỏe để học tập và lao động.  
u) Ý thức vệ sinh và an toàn trong lao động.  
v) Ý thức sâu sắc về ngành nghề và trách nhiệm đạo đức khi hành nghề trong lĩnh vực ẩm thực.  
w) Ý thức học tập suốt đời.

### 3. Ma trận chương trình đào tạo với chuẩn đầu ra

| Stt | Tên học phần                                       | Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----|----------------------------------------------------|---------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|     |                                                    | a                                     | b | c | d | e | f | g | h | i | j | k | l | m | n | o | p | q | r | s | t | u | v | w |
| 1.  | Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 1 |                                       | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |
| 2.  | Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 2 |                                       | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |
| 3.  | Tư tưởng Hồ Chí Minh                               |                                       | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x | x |   | x | x |
| 4.  | Đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt nam     |                                       | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |
| 5.  | Anh văn A1                                         | x                                     |   |   |   |   |   | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |
| 6.  | Anh văn A2                                         | x                                     |   |   |   |   |   | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |
| 7.  | Anh văn B1                                         | x                                     |   |   |   |   |   | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |
| 8.  | Anh văn B2                                         | x                                     |   |   |   |   |   | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |
| 9.  | Kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin                | x                                     |   |   |   |   |   | x | x |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   | x |   |   |   | x |
| 10. | Giáo dục thể chất 1                                |                                       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x | x |   |   | x |
| 11. | Giáo dục thể chất 2                                |                                       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x | x |   |   | x |
| 12. | Giáo dục thể chất 3                                |                                       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x | x |   |   | x |
| 13. | Giáo dục quốc phòng - an ninh 1                    |                                       | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x | x |   |   | x |
| 14. | Giáo dục quốc phòng - an ninh 2                    |                                       | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x | x |   |   | x |
| 15. | Giáo dục quốc phòng - an ninh 3AB                  |                                       | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x | x |   |   | x |

| Stt | Tên học phần                               | Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
|-----|--------------------------------------------|---------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
|     |                                            | a                                     | b | c | d | e | f | g | h | i | j | k | l | m | n | o | p | q | r | s | t | u | v | w |  |
| 16. | Logic học                                  | x                                     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   | x |   |   |   | x |  |
| 17. | Kỹ năng giao tiếp                          |                                       |   |   |   |   |   | x |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   | x | x |   |   |   | x |  |
| 18. | Pháp luật đại cương                        |                                       | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   | x | x |  |
| 19. | Hóa học và hóa sinh học thực phẩm          |                                       |   | x |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   |   | x |   | x |   |   |   | x |  |
| 20. | Vi sinh vật học thực phẩm                  |                                       |   | x |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   |   |   |   | x |   | x |   |   | x | x |  |
| 21. | Công nghệ chế biến thực phẩm               |                                       |   | x |   |   |   |   |   |   | x | x |   | x |   |   |   | x |   | x |   |   |   | x |  |
| 22. | Phụ gia thực phẩm                          |                                       |   | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   | x | x |  |
| 23. | Vệ sinh an toàn thực phẩm                  |                                       |   | x |   | x |   |   |   |   | x |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   | x | x |  |
| 24. | Đánh giá cảm quan thực phẩm                |                                       |   |   | x |   | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |  |
| 25. | Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm      |                                       |   |   |   |   | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x | x |   | x |   | x |  |
| 26. | Dinh dưỡng đại cương                       |                                       |   |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |  |
| 27. | Dinh dưỡng can thiệp                       |                                       |   |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |  |
| 28. | Văn hóa ẩm thực                            |                                       |   |   | x |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |   |   |   | x |   |   |   | x |  |
| 29. | Thực phẩm và rượu                          |                                       |   | x | x |   |   |   |   |   |   | x |   | x |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |  |
| 30. | Khoa học cơ bản chế biến món ăn            |                                       |   | x |   |   |   |   |   |   |   | x |   | x |   |   |   | x |   | x |   |   |   | x |  |
| 31. | Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn |                                       |   | x |   | x |   |   |   |   |   | x |   | x |   |   |   | x | x | x |   | x |   | x |  |
| 32. | Nghệ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc    |                                       |   |   | x |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |  |
| 33. | Thực hành trang trí món ăn và bàn tiệc     |                                       |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x |   |   |   |   |   |   | x | x |   | x |   | x |  |

| Stt | Tên học phần                                              | Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
|-----|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
|     |                                                           | a                                     | b | c | d | e | f | g | h | i | j | k | l | m | n | o | p | q | r | s | t | u | v | w |  |
| 34. | Kỹ thuật bảo quản thực phẩm                               |                                       |   | x |   |   |   |   |   |   | x |   |   | x |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |  |
| 35. | Kỹ thuật chế biến nước dùng, súp và sốt                   |                                       |   |   | x | x |   |   |   |   | x | x |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |  |
| 36. | Thực hành chế biến nước dùng, súp và sốt                  |                                       |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x |   | x |   |   |   |   | x | x |   | x |   | x |  |
| 37. | Tổng quan du lịch, nhà hàng và khách sạn                  |                                       |   |   | x |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   | x | x |  |
| 38. | Marketing dịch vụ ăn uống                                 |                                       |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   | x | x |   |   |   | x |   |   |   | x |  |
| 39. | Phát triển sản phẩm thực phẩm                             |                                       |   |   |   | x | x |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   |   | x |   |   |   | x |  |
| 40. | Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm |                                       |   |   |   |   | x |   |   |   | x |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   | x | x |  |
| 41. | Quản lý an toàn thực phẩm                                 |                                       |   |   |   |   | x |   |   |   | x |   |   | x |   |   |   |   |   | x |   |   | x | x |  |
| 42. | Kỹ thuật phục vụ bàn                                      |                                       |   |   | x |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |  |
| 43. | Thực hành kỹ thuật phục vụ bàn                            |                                       |   |   |   |   |   |   |   | x |   | x |   |   |   |   |   |   | x | x |   | x |   | x |  |
| 44. | Phương pháp tổ chức tiệc                                  |                                       |   |   |   | x |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x | x |   | x | x |   |   |   | x |  |
| 45. | Thực hành phương pháp tổ chức tiệc                        |                                       |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x |   |   |   | x | x |   | x | x |   | x |   | x |  |
| 46. | Kỹ thuật cơ bản trong bếp                                 |                                       |   |   |   |   |   |   |   |   | x | x |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |  |
| 47. | Thực hành kỹ thuật cơ bản trong bếp                       |                                       |   |   |   | x |   |   |   | x | x | x |   |   |   |   |   |   | x | x |   | x |   | x |  |
| 48. | Quản lý chi phí và xây dựng thực đơn                      |                                       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   | x |   |   |   |   | x |   |   |   | x |  |
| 49. | Quản trị tác nghiệp và điều hành bếp                      |                                       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   | x | x | x |   |   | x |   |   |   | x |  |

| Stt | Tên học phần                                                   | Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
|-----|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
|     |                                                                | a                                     | b | c | d | e | f | g | h | i | j | k | l | m | n | o | p | q | r | s | t | u | v | w |  |
| 50. | Ẩm thực Việt Nam                                               |                                       |   |   | x | x |   |   |   |   | x | x |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   |   | x |  |
| 51. | Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam                    |                                       |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x |   | x | x |   |   |   | x | x |   | x |   | x |  |
| 52. | Ẩm thực châu Âu                                                |                                       |   |   | x | x |   |   |   |   | x | x |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   |   | x |  |
| 53. | Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Âu                          |                                       |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x |   | x | x |   |   |   | x | x |   | x |   | x |  |
| 54. | Ẩm thực châu Á                                                 |                                       |   |   | x | x |   |   |   |   | x | x |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   |   | x |  |
| 55. | Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Á                           |                                       |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x |   | x | x |   |   |   | x | x |   | x |   | x |  |
| 56. | Kỹ thuật pha chế thức uống                                     |                                       |   |   | x | x |   |   |   |   | x | x |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   |   | x |  |
| 57. | Thực hành kỹ thuật pha chế thức uống                           |                                       |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x |   | x |   |   |   |   | x | x |   | x |   | x |  |
| 58. | Kỹ thuật làm bánh Âu - Á                                       |                                       |   |   | x | x |   |   |   |   | x | x |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   |   | x |  |
| 59. | Thực hành kỹ thuật làm bánh Âu                                 |                                       |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x |   | x | x |   |   |   | x | x |   | x |   | x |  |
| 60. | Thực hành kỹ thuật làm bánh Á – Việt Nam                       |                                       |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x |   | x | x |   |   |   | x | x |   | x |   | x |  |
| 61. | Đồ án học phần chế biến món ăn                                 |                                       |   |   |   | x | x |   |   |   | x | x |   | x |   |   |   | x |   | x |   | x |   | x |  |
| 62. | Đồ án học phần quản lý dịch vụ ăn uống                         |                                       |   |   |   | x | x |   |   |   |   |   | x |   | x |   | x |   |   | x |   |   |   | x |  |
| 63. | Nghệ thuật trang trí bánh kem, chocolate và món ăn tráng miệng |                                       |   |   | x | x |   |   |   |   | x | x |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |  |
| 64. | Thực hành chế biến món ăn tráng miệng                          |                                       |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x |   | x | x |   |   |   | x | x |   | x |   | x |  |
| 65. | Thực hành trang trí bánh kem và                                |                                       |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x |   | x | x |   |   |   | x | x |   | x |   | x |  |

| Stt | Tên học phần                                             | Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
|     |                                                          | a                                     | b | c | d | e | f | g | h | i | j | k | l | m | n | o | p | q | r | s | t | u | v | w |  |
|     | chocolate                                                |                                       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
| 66. | Kỹ thuật cắm hoa trang trí                               |                                       |   |   |   | x |   |   |   |   | x |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |  |
| 67. | Thực hành kỹ thuật cắm hoa trang trí                     |                                       |   |   |   |   |   |   |   | x |   | x |   |   |   |   |   |   | x | x |   | x |   | x |  |
| 68. | Kỹ thuật chế biến salad và khai vị                       |                                       |   |   | x | x |   |   |   |   | x | x |   |   |   |   |   |   | x | x |   |   |   | x |  |
| 69. | Thực hành kỹ thuật chế biến salad và khai vị             |                                       |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x |   | x | x |   |   |   | x | x |   | x |   | x |  |
| 70. | Kỹ thuật chế biến món ăn đãi tiệc                        |                                       |   |   | x | x |   |   |   |   | x | x |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |  |
| 71. | Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn đãi tiệc              |                                       |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x |   | x | x |   |   |   | x | x |   | x |   | x |  |
| 72. | Ẩm thực chay                                             |                                       |   |   |   | x |   |   |   |   | x | x |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |  |
| 73. | Thực hành chế biến món ăn chay                           |                                       |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x |   | x | x |   |   |   | x | x |   | x |   | x |  |
| 74. | Kỹ thuật chế biến món ăn đặc trưng theo nhóm nguyên liệu |                                       |   |   |   | x |   |   |   |   | x | x |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x |  |
| 75. | Thực hành chế biến món ăn từ tinh bột                    |                                       |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x |   | x | x |   |   |   | x | x |   | x |   | x |  |
| 76. | Thực hành chế biến món ăn từ hải sản                     |                                       |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x |   | x | x |   |   |   | x | x |   | x |   | x |  |
| 77. | Thực hành chế biến món ăn từ thịt gia súc                |                                       |   |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x |   | x | x |   |   | x | x |   | x |   | x |  |
| 78. | Thực hành chế biến món ăn từ thịt gia cầm và chim        |                                       |   |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x |   | x | x |   |   | x | x |   | x |   | x |  |
| 79. | Kiến tập                                                 |                                       |   |   |   | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x | x |   | x | x | x |  |

| Stt | Tên học phần                                 | Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----|----------------------------------------------|---------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|     |                                              | a                                     | b | c | d | e | f | g | h | i | j | k | l | m | n | o | p | q | r | s | t | u | v | w |
| 80. | Thực tập tốt nghiệp                          |                                       |   |   |   | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   | x | x | x |
| 81. | Khóa luận tốt nghiệp                         |                                       |   |   |   |   | x |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   | x |   |   |   | x |
| 82. | Kinh doanh nhà hàng                          |                                       |   |   |   | x |   |   |   |   |   | x |   |   |   |   | x |   |   | x |   |   | x | x |
| 83. | Thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe           |                                       |   |   |   |   | x |   |   |   | x | x | x |   | x |   |   | x |   | x |   |   |   | x |
| 84. | Thực hành thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe |                                       |   |   |   |   |   |   |   |   | x | x | x | x |   |   |   | x | x | x |   | x |   | x |
| 85. | Quản lý cho kỹ sư                            |                                       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | x |   |   |   | x | x |   |   |   | x |

#### 4. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp

- Kỹ sư ngành Khoa học chế biến món ăn có thể đảm nhiệm các 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 ẩm thực.
- Có thể làm cán bộ giảng dạy trong các trường đại học, cao đẳng, trung cấp đào tạo chuyên ngành Chế biến món ăn, chuyên ngành Quản trị nhà hàng – Khách sạn.

#### 5. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường

Sau khi tốt nghiệp đại học, sinh viên có thể học tiếp lên trình độ sau đại học trong lĩnh vực ẩm thực, Công nghệ thực phẩm, Dinh dưỡng và ẩm thực.

#### 6. Thời gian đào tạo: 3,5 năm.

#### 7. Khối lượng kiến thức toàn khóa: 120 tín chỉ (Không tính giáo dục thể chất, giáo dục quốc phòng-an ninh).

#### 8. Đối tượng tuyển sinh:

Theo Đề án tuyển sinh của Trường được Bộ Giáo dục và Đào tạo phê duyệt, trong đó:

##### ➤ Phạm vi tuyển sinh

Tất cả các thí sinh trong cả nước.

##### ➤ Phương thức tuyển sinh

**Phương thức 1:** Xét tuyển thí sinh tham dự kỳ thi THPT Quốc gia do các trường đại học chủ trì, căn cứ vào kết quả 3 môn thi THPT quốc gia, ứng với các khối xét tuyển từng ngành học, Trường dành 90% chỉ tiêu để xét tuyển vào hệ đại học.

Phương thức xét tuyển:

- Điểm trúng tuyển được xác định theo ngành, xét điểm từ cao đến thấp cho đến hết chỉ tiêu. Trường hợp có nhiều thí sinh đạt cùng mức điểm trúng tuyển thì sẽ xét điều kiện ưu tiên theo nguyên tắc xét ưu tiên điểm môn Toán trong tổ hợp môn xét.

- Điểm trúng tuyển (ĐTT) = (Tổng điểm 3 môn xét tuyển) + Điểm UT

Trong đó: Tổng điểm 3 môn xét tuyển không thấp hơn ngưỡng đảm bảo chất lượng đầu vào do Bộ Giáo dục và đào tạo quy định;

- Điểm trúng tuyển của đợt xét tuyển sau được quyền lấy bằng hay thấp hơn điểm trúng tuyển của đợt xét tuyển trước.

**Phương thức 2:** Xét tuyển thí sinh tốt nghiệp THPT các năm. Căn cứ vào kết quả học tập bậc THPT, Trường dành 10% chỉ tiêu để xét tuyển đại học cho xét từ kết quả học bạ THPT của học sinh trên toàn quốc.

Phương thức xét tuyển:

- Tiêu chí xét tuyển là điểm tổng kết của từng năm lớp 10, 11, 12 đạt từ 6,0 trở lên; Tốt nghiệp THPT; Hạnh kiểm đạt loại Khá trở lên.

- Điểm xét tuyển được tính theo công thức:

$$ĐXT = (Đ1 + Đ2 + Đ3) + ĐUT$$

Trong đó:

- ĐXT: Điểm xét tuyển;
- Đ1: Điểm trung bình cả năm lớp 10;
- Đ2: Điểm trung bình cả năm lớp 11;
- Đ3: Điểm trung bình cả năm lớp 12;
- ĐUT: Điểm ưu tiên theo đối tượng và theo khu vực.

*Lưu ý:* Điểm ưu tiên chỉ cộng vào điểm xét tuyển của những thí sinh đạt ngưỡng chất lượng đầu vào (sàn xét tuyển) theo quy định của Đề án.

- Xét tuyển từ cao đến thấp, cho đến khi đủ chỉ tiêu. Trong trường hợp có nhiều thí sinh cùng một mức điểm trúng tuyển thì sẽ xét điều kiện ưu tiên theo nguyên tắc xét ưu tiên điểm tổng kết lớp 12.

Phương án định điểm trúng tuyển là theo ngành, có nghĩa các ngành có nhiều tổ hợp xét tuyển nhưng chỉ có duy nhất một mức điểm trúng tuyển cho các tổ hợp theo từng ngành.

#### 9. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp:

- Đạt chuẩn trình độ ngoại ngữ: Chứng chỉ ngoại ngữ tối thiểu bậc 3 theo Khung năng lực Ngoại ngữ của Việt nam có 6 bậc (theo Quyết định số 1092/QĐ-DCT, ngày 22 tháng 07 năm 2016 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh);
- Đạt chứng chỉ Ứng dụng công nghệ thông tin cơ bản (theo Quyết định số 1093/QĐ-DCT, ngày 22 tháng 07 năm 2016 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh);
- Các điều kiện để xét công nhận tốt nghiệp theo Quy chế đào tạo Đại học theo Quyết định số 1603/QĐ-DCT ngày 23/8/2017 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy chế đào tạo Đại học theo tín chỉ;

10. Thang điểm: Theo Quy chế đào tạo Đại học theo Quyết định số 1603/QĐ-DCT ngày 23/8/2017 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy chế đào tạo Đại học theo tín chỉ.

#### 11. Khung chương trình đào tạo

##### 11.1. Cấu trúc kiến thức và kỹ năng của chương trình đào tạo

| Stt | Nội dung đào tạo                 | Thời lượng đào tạo (Tín chỉ) |
|-----|----------------------------------|------------------------------|
| 1   | Kiến thức giáo dục đại cương     | 27                           |
| 2   | Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp | 93                           |

|             |                                       |            |
|-------------|---------------------------------------|------------|
| 2.1         | Kiến thức cơ sở ngành                 | 41         |
| 2.2         | Kiến thức ngành                       | 40         |
| 2.3         | Thực tập                              | 4          |
| 2.4         | Khóa luận tốt nghiệp hoặc học bổ sung | 8          |
| <b>Tổng</b> |                                       | <b>120</b> |

### 11.2. Các học phần của chương trình

| STT                                                    | Mã học phần | Tên học phần                                       | Số tín chỉ | Học phần:<br>học trước (a),<br>tiên quyết (b),<br>song hành (c). |
|--------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>I. Khối kiến thức giáo dục đại cương</b>            |             |                                                    | <b>27</b>  |                                                                  |
| <b>I.1. Các môn lý luận chính trị</b>                  |             |                                                    | <b>10</b>  |                                                                  |
| 1.                                                     | 19200001    | Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 1 | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 2.                                                     | 19200006    | Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 2 | 3(3,0,6)   | (a) 19200001                                                     |
| 3.                                                     | 19200002    | Tư tưởng Hồ Chí Minh                               | 2 (2,0,4)  | (a) 19200006                                                     |
| 4.                                                     | 19200003    | Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam     | 3 (3,0,6)  | (a) 19200002                                                     |
| <b>I.2. Ngoại ngữ</b>                                  |             |                                                    | <b>12</b>  |                                                                  |
| 5.                                                     |             | Anh văn 1                                          | 3 (3,0,6)  |                                                                  |
| 6.                                                     |             | Anh văn 2                                          | 3 (3,0,6)  |                                                                  |
| 7.                                                     |             | Anh văn B1                                         | 3 (3,0,6)  |                                                                  |
| 8.                                                     |             | Anh văn B2                                         | 3 (3,0,6)  |                                                                  |
| <b>I.3. Toán, Tin học, Khoa học tự nhiên và xã hội</b> |             |                                                    | <b>5</b>   |                                                                  |
| <b>I.3.1. Phần bắt buộc</b>                            |             |                                                    | <b>3</b>   |                                                                  |
| 9.                                                     | 01200002    | Kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin                | 3 (1,2,6)  |                                                                  |
| <b>I.4.2. Phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b> |             |                                                    | <b>2</b>   |                                                                  |
| 10.                                                    | 18200016    | Logic học                                          | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 11.                                                    | 13200041    | Kỹ năng giao tiếp                                  | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 12.                                                    | 19200004    | Pháp luật đại cương                                | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| <b>I.5. Giáo dục thể chất</b>                          |             |                                                    | <b>0</b>   | Không tính tín chỉ tích lũy                                      |
| 13.                                                    | 17201001    | Giáo dục thể chất 1                                | 2 (2,0,4)  |                                                                  |

| STT                                                                                             | Mã học phần | Tên học phần                               | Số tín chỉ | Học phần:<br>học trước (a),<br>tiên quyết (b),<br>song hành (c). |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------|
| 14.                                                                                             | 17201002    | Giáo dục thể chất 2                        | 1 (0,1,2)  |                                                                  |
| 15.                                                                                             | 17201003    | Giáo dục thể chất 3                        | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| <b>I.6. Giáo dục quốc phòng – an ninh</b>                                                       |             |                                            | <b>0</b>   | Không tính tín chỉ tích lũy                                      |
| 16.                                                                                             | 17200004    | Giáo dục quốc phòng - an ninh 1            | 3 (3,0,6)  |                                                                  |
| 17.                                                                                             | 17200005    | Giáo dục quốc phòng - an ninh 2            | 3 (3,0,6)  |                                                                  |
| 18.                                                                                             | 17201006    | Giáo dục quốc phòng - an ninh 3 AB         | 2 (0,2,4)  |                                                                  |
| <b>II. Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp (<i>Kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành</i>)</b> |             |                                            | <b>81</b>  |                                                                  |
| <b>II.1. Kiến thức cơ sở ngành</b>                                                              |             |                                            | <b>41</b>  |                                                                  |
| <b>II.1.1. Phần bắt buộc</b>                                                                    |             |                                            | <b>34</b>  |                                                                  |
| 19.                                                                                             | 05200069    | Hóa học và hóa sinh học thực phẩm          | 3 (3,0,6)  |                                                                  |
| 20.                                                                                             | 05200050    | Vi sinh vật học thực phẩm                  | 3 (3,0,6)  |                                                                  |
| 21.                                                                                             | 05200019    | Công nghệ chế biến thực phẩm               | 2 (2,0,4)  | (a) 05200069<br>(c) 05200050                                     |
| 22.                                                                                             | 05200014    | Phụ gia thực phẩm                          | 2 (2,0,4)  | (a) 05200069<br>(a) 05200050                                     |
| 23.                                                                                             | 22200001    | Vệ sinh an toàn thực phẩm                  | 2 (2,0,4)  | (a) 05200069<br>(a) 05200050                                     |
| 24.                                                                                             | 22200015    | Đánh giá cảm quan thực phẩm                | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 25.                                                                                             | 22201016    | Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm      | 1 (0,1,2)  | (a) 22200015                                                     |
| 26.                                                                                             | 34200001    | Dinh dưỡng đại cương                       | 2 (2,0,4)  | (a) 05200069<br>(a) 05200050                                     |
| 27.                                                                                             | 34200018    | Dinh dưỡng can thiệp                       | 2 (2,0,4)  | (a) 05200007<br>(a) 11200005                                     |
| 28.                                                                                             | 11200001    | Văn hóa ẩm thực                            | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 29.                                                                                             | 11200019    | Thực phẩm và rượu                          | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 30.                                                                                             | 11200005    | Khoa học cơ bản chế biến món ăn            | 2 (2,0,4)  | (a) 05200019                                                     |
| 31.                                                                                             | 11202006    | Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn | 1 (0,1,2)  | (a) 11200005                                                     |

| STT                                                                                                                                 | Mã học phần | Tên học phần                                              | Số tín chỉ | Học phần:<br>học trước (a),<br>tiên quyết (b),<br>song hành (c). |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------|
| 32.                                                                                                                                 | 11200014    | Nghệ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc                   | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 33.                                                                                                                                 | 11201015    | Thực hành trang trí món ăn và bàn tiệc                    | 1 (0,1,2)  | (a) 11200014                                                     |
| 34.                                                                                                                                 | 11200007    | Kỹ thuật bảo quản thực phẩm                               | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 35.                                                                                                                                 | 11200016    | Kỹ thuật chế biến nước dùng, súp và sốt                   | 2 (0,2,4)  | (a) 11200005<br>(a) 11200024                                     |
| 36.                                                                                                                                 | 11201017    | Thực hành chế biến nước dùng, súp và sốt                  | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006<br>(a) 11200016<br>(a) 11201025                     |
| <b>II.1.2. Phần tự chọn</b>                                                                                                         |             |                                                           | <b>7</b>   |                                                                  |
| <i>Chọn ít nhất 1 học phần lý thuyết trong mỗi nhóm A và B; 1 học phần lý thuyết và 1 học phần thực hành tương ứng trong nhóm C</i> |             |                                                           |            |                                                                  |
| <b>Nhóm A</b>                                                                                                                       |             |                                                           | <b>2</b>   |                                                                  |
| 37.                                                                                                                                 | 11200004    | Tổng quan du lịch, nhà hàng và khách sạn                  | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 38.                                                                                                                                 | 11200018    | Marketing dịch vụ ăn uống                                 | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 39.                                                                                                                                 | 05200023    | Phát triển sản phẩm                                       | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| <b>Nhóm B</b>                                                                                                                       |             |                                                           | <b>2</b>   |                                                                  |
| 40.                                                                                                                                 | 22200011    | Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 41.                                                                                                                                 |             | Quản lý an toàn thực phẩm                                 | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| <b>Nhóm C</b>                                                                                                                       |             |                                                           | <b>3</b>   |                                                                  |
| 42.                                                                                                                                 | 11200020    | Kỹ thuật phục vụ bàn                                      | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 43.                                                                                                                                 | 11201021    | Thực hành kỹ thuật phục vụ bàn                            | 1 (0,1,2)  | (a) 11200020                                                     |
| 44.                                                                                                                                 | 11200022    | Phương pháp tổ chức tiệc                                  | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 45.                                                                                                                                 | 11201023    | Thực hành phương pháp tổ chức tiệc                        | 1 (0,1,2)  | (a) 11200022                                                     |
| <b>II.2. Kiến thức chuyên ngành</b>                                                                                                 |             |                                                           | <b>40</b>  |                                                                  |
| <b>II.2.1. Phần bắt buộc</b>                                                                                                        |             |                                                           | <b>31</b>  |                                                                  |
| 46.                                                                                                                                 | 11200024    | Kỹ thuật cơ bản trong bếp                                 | 2 (2,0,4)  |                                                                  |

| STT | Mã học phần | Tên học phần                                | Số tín chỉ | Học phần:<br>học trước (a),<br>tiên quyết (b),<br>song hành (c). |
|-----|-------------|---------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------|
| 47. | 11201025    | Thực hành kỹ thuật cơ bản trong bếp         | 1 (0,1,2)  | (a) 11200024                                                     |
| 48. | 11200035    | Quản lý chi phí và xây dựng thực đơn        | 3 (2,1,6)  |                                                                  |
| 49. | 11200057    | Quản trị tác nghiệp và điều hành bếp        | 3 (3,0,6)  |                                                                  |
| 50. | 11200026    | Ẩm thực Việt Nam                            | 2 (2,0,4)  | (a) 11200001<br>(a) 11200013<br>(a) 11200005                     |
| 51. | 11201027    | Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam | 2 (2,0,4)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200026                     |
| 52. | 11200028    | Ẩm thực châu Âu                             | 2 (2,0,4)  | (a) 11200001<br>(a) 11200013<br>(a) 11200005                     |
| 53. | 11201029    | Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Âu       | 2 (2,0,4)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200028                     |
| 54. | 11200030    | Ẩm thực châu Á                              | 2 (2,0,4)  | (a) 11200001<br>(a) 11200013<br>(a) 11200005                     |
| 55. | 11201031    | Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Á        | 2 (2,0,4)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200030                     |
| 56. | 11200070    | Kỹ thuật pha chế thức uống                  | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 57. | 11201071    | Thực hành kỹ thuật pha chế thức uống        | 1 (0,1,2)  |                                                                  |
| 58. | 11200032    | Kỹ thuật làm bánh Âu - Á                    | 2 (2,0,4)  | (a) 11200001<br>(a) 11200013<br>(a) 11200005                     |
| 59. | 11201033    | Thực hành kỹ thuật làm bánh Âu              | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200032                     |

| STT                                                                                                                                                                                 | Mã học phần | Tên học phần                                                   | Số tín chỉ | Học phần:<br>học trước (a),<br>tiên quyết (b),<br>song hành (c).                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 60.                                                                                                                                                                                 | 11201034    | Thực hành kỹ thuật làm bánh Á - Việt Nam                       | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200032                                                                                 |
| 61.                                                                                                                                                                                 | 11204036    | Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn                        | 1 (0,0,4)  | (a) 22200001<br>(a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11201027<br>(a) 11201029<br>(a) 11201031<br>(a) 11201033<br>(a) 11201034 |
| 62.                                                                                                                                                                                 | 11204037    | Đồ án học phần quản lý dịch vụ ăn uống                         | 1 (0,0,4)  | (a) 11200004<br>(a) 11200009<br>(a) 11200035<br>(a) 11200036<br>(a) 34200001<br>(a) 34200018                                 |
| <b>II.2.2. Phần tự chọn</b> (Chọn ít nhất 2 học phần lý thuyết và 2 học phần thực hành tương ứng trong nhóm A, 1 học phần lý thuyết và 1 học phần thực hành tương ứng trong nhóm B) |             |                                                                | <b>9</b>   |                                                                                                                              |
| <b>Nhóm A</b>                                                                                                                                                                       |             |                                                                | <b>6</b>   |                                                                                                                              |
| 63.                                                                                                                                                                                 | 11200038    | Nghệ thuật trang trí bánh kem, chocolate và món ăn tráng miệng | 2 (2,0,4)  |                                                                                                                              |
| 64.                                                                                                                                                                                 | 11201039    | Thực hành chế biến món ăn tráng miệng                          | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200038                                                                                 |
| 65.                                                                                                                                                                                 | 11201040    | Thực hành trang trí bánh kem và chocolate                      | 1 (0,1,2)  | (a) 11200038                                                                                                                 |
| 66.                                                                                                                                                                                 | 11200041    | Kỹ thuật cắm hoa trang trí                                     | 2 (2,0,4)  |                                                                                                                              |
| 67.                                                                                                                                                                                 | 11201042    | Thực hành kỹ thuật cắm hoa trang trí                           | 1 (0,1,2)  | (a) 11200041                                                                                                                 |
| 68.                                                                                                                                                                                 | 11200043    | Kỹ thuật chế biến salad và khai vị                             | 2 (2,0,4)  |                                                                                                                              |
| 69.                                                                                                                                                                                 | 11201044    | Thực hành kỹ thuật chế biến salad và khai vị                   | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006                                                                                                                 |

| STT                                                                            | Mã học phần | Tên học phần                                             | Số tín chỉ | Học phần:<br>học trước (a),<br>tiên quyết (b),<br>song hành (c). |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------|
|                                                                                |             |                                                          |            | (a) 11201025<br>(a) 11200043                                     |
| <b>Nhóm B</b>                                                                  |             |                                                          | <b>3</b>   |                                                                  |
| 70.                                                                            | 11200045    | Kỹ thuật chế biến món ăn đãi tiệc                        | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 71.                                                                            | 11201046    | Thực hành chế biến món ăn đãi tiệc                       | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200045                     |
| 72.                                                                            | 11200047    | Ẩm thực chay                                             | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 73.                                                                            | 11201048    | Thực hành chế biến món ăn chay                           | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200047                     |
| 74.                                                                            | 11200049    | Kỹ thuật chế biến món ăn đặc trưng theo nhóm nguyên liệu | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 75.                                                                            | 11201050    | Thực hành chế biến món ăn từ tinh bột                    | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200049                     |
| 76.                                                                            | 11201051    | Thực hành chế biến món ăn từ thủy hải sản                | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200049                     |
| 77.                                                                            | 11201052    | Thực hành chế biến món ăn từ thịt gia súc                | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200049                     |
| 78.                                                                            | 11201053    | Thực hành chế biến món ăn từ thịt gia cầm và chim        | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200049                     |
| <b>II.3. Thực tập nghề nghiệp</b>                                              |             |                                                          | <b>4</b>   |                                                                  |
| 79.                                                                            | 11205054    | Kiến tập                                                 | 1 (0,0,4)  |                                                                  |
| 80.                                                                            | 11205055    | Thực tập tốt nghiệp                                      | 3 (0,0,12) |                                                                  |
| <b>II.4. Khóa luận tốt nghiệp hoặc học bổ sung</b>                             |             |                                                          | <b>8</b>   |                                                                  |
| <b>II.4.1. Khóa luận tốt nghiệp</b>                                            |             |                                                          | <b>8</b>   |                                                                  |
| 81.                                                                            | 11207056    | Khóa luận tốt nghiệp                                     | 8 (0,0,32) |                                                                  |
| <b>II.4.2. Học bổ sung (Đối với trường hợp không làm khóa luận tốt nghiệp)</b> |             |                                                          | <b>8</b>   |                                                                  |

| STT                                                                | Mã học phần | Tên học phần                                 | Số tín chỉ | Học phần:<br>học trước (a),<br>tiên quyết (b),<br>song hành (c).                             |
|--------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 82.                                                                | 11200058    | Kinh doanh nhà hàng                          | 2 (2,0,4)  |                                                                                              |
| 83.                                                                | 11200067    | Thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe           | 2 (2,0,4)  | (a) 22200001<br>(a) 22201016<br>(a) 34200001<br>(a) 34200018<br>(a) 11200005<br>(a) 11200047 |
| 84.                                                                | 11201068    | Thực hành thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe | 1 (0,1,2)  | (a) 22200001<br>(a) 22201016<br>(a) 34200001<br>(a) 34200018<br>(a) 11202006<br>(a) 11201025 |
| 85.                                                                | 05208068    | Quản lý cho kỹ sư                            | 3 (3,0,6)  |                                                                                              |
| <b>Tổng cộng toàn khóa</b> (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN) |             |                                              | <b>120</b> |                                                                                              |

## 12. Kế hoạch giảng dạy

| STT                                                                | Mã học phần | Tên môn học                         | Số tín chỉ | Học phần:<br>học trước (a),<br>tiên quyết (b),<br>song hành (c). |
|--------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Học kỳ 1: 11 Tín chỉ + 3 Tín chỉ không tích lũy</b>             |             |                                     |            |                                                                  |
| <b>Học phần bắt buộc</b>                                           |             |                                     | <b>9</b>   |                                                                  |
| 1.                                                                 |             | Kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin | 3 (3,0,6)  |                                                                  |
| 2.                                                                 | 17200004    | Giáo dục quốc phòng - an ninh 1     | 3 (3,0,6)  | Không tính tín chỉ tích lũy                                      |
| 3.                                                                 | 05200069    | Hóa học và hóa sinh học thực phẩm   | 3 (3,0,6)  |                                                                  |
| 4.                                                                 | 05200050    | Vi sinh vật học thực phẩm           | 3 (3,0,6)  |                                                                  |
| <b>Học phần tự chọn</b><br>(chọn ít nhất 1 trong các học phần sau) |             |                                     | <b>2</b>   |                                                                  |
| 1.                                                                 | 18200016    | Logic học                           | 2 (2,0,4)  |                                                                  |

| STT                                                    | Mã học phần | Tên môn học                                        | Số tín chỉ | Học phần:<br>học trước (a),<br>tiên quyết (b),<br>song hành (c). |
|--------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------|
| 2.                                                     | 13200041    | Kỹ năng giao tiếp                                  | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 3.                                                     | 19200004    | Pháp luật đại cương                                | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| <b>Học kỳ 2: 17 Tín chỉ + 5 Tín chỉ không tích lũy</b> |             |                                                    |            |                                                                  |
| <b>Học phần bắt buộc</b>                               |             |                                                    | <b>17</b>  |                                                                  |
| 1.                                                     | 19200001    | Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 1 | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 2.                                                     |             | Anh văn A1                                         | 3 (3,0,6)  |                                                                  |
| 3.                                                     | 17201001    | Giáo dục thể chất 1                                | 2 (0,2,4)  | Không tính tín chỉ tích lũy                                      |
| 4.                                                     | 17200005    | Giáo dục quốc phòng - an ninh 2                    | 3 (3,0,6)  | Không tính tín chỉ tích lũy                                      |
| 5.                                                     | 05200019    | Công nghệ chế biến thực phẩm                       | 2 (2,0,4)  | (a) 05200069<br>(c) 05200050                                     |
| 6.                                                     | 22200001    | Vệ sinh an toàn thực phẩm                          | 2 (2,0,4)  | (a) 05200069<br>(a) 05200050                                     |
| 7.                                                     | 22200015    | Đánh giá cảm quan thực phẩm                        | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 8.                                                     | 34200001    | Dinh dưỡng đại cương                               | 2 (2,0,4)  | (a) 05200069<br>(a) 05200050                                     |
| 9.                                                     | 11200001    | Văn hóa ẩm thực                                    | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 10.                                                    | 11200019    | Thực phẩm và rượu (Food and wine)                  | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| <b>Học kỳ 3: 21 Tín chỉ + 3 Tín chỉ không tích lũy</b> |             |                                                    |            |                                                                  |
| <b>Học phần bắt buộc</b>                               |             |                                                    | <b>19</b>  |                                                                  |
| 1.                                                     | 19200006    | Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 2 | 3 (3,0,6)  | (a) 19200001                                                     |
| 2.                                                     |             | Anh văn A2                                         | 3 (3,0,6)  |                                                                  |
| 3.                                                     | 17201002    | Giáo dục thể chất 2                                | 1 (0,1,2)  | Không tính tín chỉ tích lũy                                      |
| 4.                                                     | 17201006    | Giáo dục quốc phòng - an ninh 3AB                  | 2 (0,2,4)  | Không tính tín chỉ tích lũy                                      |
| 5.                                                     | 05200014    | Phụ gia thực phẩm                                  | 2 (0,2,4)  | (a) 05200069                                                     |

| STT                                                                                                                        | Mã học phần | Tên môn học                                | Số tín chỉ | Học phần:<br>học trước (a),<br>tiên quyết (b),<br>song hành (c). |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                            |             |                                            |            | (a) 05200050                                                     |
| 6.                                                                                                                         | 22201016    | Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm      | 1 (0,1,2)  | (a) 22200015                                                     |
| 7.                                                                                                                         | 34200018    | Dinh dưỡng can thiệp                       | 2 (2,0,4)  | (a) 05200007<br>(a) 11200005                                     |
| 8.                                                                                                                         | 11200005    | Khoa học cơ bản chế biến món ăn            | 2 (2,0,4)  | (a) 05200019                                                     |
| 9.                                                                                                                         | 11202006    | Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn | 1 (0,1,2)  | (a) 11200005                                                     |
| 10.                                                                                                                        | 11200007    | Kỹ thuật bảo quản thực phẩm                | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 11.                                                                                                                        | 11200024    | Kỹ thuật cơ bản trong bếp                  | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 12.                                                                                                                        | 11201025    | Thực hành kỹ thuật cơ bản trong bếp        | 1 (0,1,2)  | (a) 11200024                                                     |
| <b>Học phần tự chọn</b><br><b>Kiến thức cơ sở ngành tự chọn – Nhóm A</b><br><b>(chọn ít nhất 1 trong các học phần sau)</b> |             |                                            | <b>2</b>   |                                                                  |
| 1.                                                                                                                         | 11200004    | Tổng quan du lịch, nhà hàng và khách sạn   | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 2.                                                                                                                         | 11200018    | Marketing dịch vụ ăn uống                  | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 3.                                                                                                                         | 05200023    | Phát triển sản phẩm                        | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| <b>Học kỳ 4: 21 Tín chỉ + 2 Tín chỉ không tích lũy</b>                                                                     |             |                                            |            |                                                                  |
| <b>Học phần bắt buộc</b>                                                                                                   |             |                                            | <b>21</b>  |                                                                  |
| 1.                                                                                                                         | 19200002    | Tư tưởng Hồ Chí Minh                       | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 2.                                                                                                                         |             | Anh văn B1                                 | 3 (3,0,6)  |                                                                  |
| 3.                                                                                                                         | 17201003    | Giáo dục thể chất 3                        | 2 (2,0,4)  | Không tính tín chỉ tích lũy                                      |
| 4.                                                                                                                         | 11200014    | Nghệ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc    | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 5.                                                                                                                         | 11201015    | Thực hành trang trí món ăn và bàn tiệc     | 1 (0,1,2)  | (a) 11200014                                                     |
| 6.                                                                                                                         | 11200016    | Kỹ thuật chế biến nước dùng, súp và xốt    | 2 (2,0,4)  | (a) 11200005<br>(a) 11200024                                     |
| 7.                                                                                                                         | 11201017    | Thực hành chế biến nước dùng,              | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006                                                     |

| STT                                                                                                                        | Mã học phần | Tên môn học                                               | Số tín chỉ | Học phần:<br>học trước (a),<br>tiền quyết (b),<br>song hành (c). |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                            |             | súp và xốt                                                |            | (a) 11200016<br>(a) 11201025                                     |
| 8.                                                                                                                         | 11200026    | Ẩm thực Việt Nam                                          | 2 (2,0,4)  | (a) 11200001<br>(a) 11200013<br>(a) 11200005                     |
| 9.                                                                                                                         | 11201027    | Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam               | 2 (0,2,4)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200026                     |
| 10.                                                                                                                        | 11200032    | Kỹ thuật làm bánh Âu - Á                                  | 2 (2,0,4)  | (a) 11200001<br>(a) 11200013<br>(a) 11200005                     |
| 11.                                                                                                                        | 11201033    | Thực hành kỹ thuật làm bánh Âu                            | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200032                     |
| 12.                                                                                                                        | 11201034    | Thực hành kỹ thuật làm bánh Á - Việt Nam                  | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200032                     |
| <b>Học phần tự chọn</b><br><b>Kiến thức cơ sở ngành tự chọn – Nhóm B</b><br><i>(chọn ít nhất 1 trong các học phần sau)</i> |             |                                                           | <b>2</b>   |                                                                  |
| 1.                                                                                                                         | 22200011    | Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 2.                                                                                                                         |             | Quản lý an toàn thực phẩm                                 | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| <b>Học kỳ 5: 20 Tín chỉ</b>                                                                                                |             |                                                           |            |                                                                  |
| <b>Học phần bắt buộc</b>                                                                                                   |             |                                                           | <b>11</b>  |                                                                  |
| 1.                                                                                                                         |             | Anh văn B2                                                | 3 (3,0,6)  |                                                                  |
| 2.                                                                                                                         | 11200030    | Ẩm thực châu Á                                            | 2 (2,0,4)  | (a) 11200001<br>(a) 11200013<br>(a) 11200005                     |
| 3.                                                                                                                         | 11201031    | Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Á                      | 2 (0,2,4)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200030                     |

| STT                                                                                                                           | Mã học phần | Tên môn học                                                    | Số tín chỉ | Học phần:<br>học trước (a),<br>tiền quyết (b),<br>song hành (c). |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------|
| 4.                                                                                                                            | 11200070    | Kỹ thuật pha chế thức uống                                     | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 5.                                                                                                                            | 11201071    | Thực hành kỹ thuật pha chế thức uống                           | 2 (0,2,4)  | (a) 11200070                                                     |
| <b>Học phần tự chọn</b>                                                                                                       |             |                                                                | <b>9</b>   |                                                                  |
| <b>Kiến thức cơ sở ngành tự chọn – Nhóm C</b><br><i>(Chọn ít nhất 1 học phần lý thuyết và 1 học phần thực hành tương ứng)</i> |             |                                                                | <b>3</b>   |                                                                  |
| 1.                                                                                                                            | 11200020    | Kỹ thuật phục vụ bàn                                           | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 2.                                                                                                                            | 11201021    | Thực hành kỹ thuật phục vụ bàn                                 | 1 (0,1,2)  | (a) 11200020                                                     |
| 3.                                                                                                                            | 11200022    | Phương pháp tổ chức tiệc                                       | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 4.                                                                                                                            | 11201023    | Thực hành phương pháp tổ chức tiệc                             | 1 (0,1,2)  | (a) 11200022                                                     |
| <b>Kiến thức chuyên ngành tự chọn</b><br><i>(Chọn ít nhất 2 học phần lý thuyết và 2 học phần thực hành tương ứng)</i>         |             |                                                                | <b>6</b>   |                                                                  |
| 1.                                                                                                                            | 11200038    | Nghệ thuật trang trí bánh kem, chocolate và món ăn tráng miệng | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 2.                                                                                                                            | 11201039    | Thực hành chế biến món ăn tráng miệng                          | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200038                     |
| 3.                                                                                                                            | 11201040    | Thực hành trang trí bánh kem và chocolate                      | 1 (0,1,2)  | (a) 11200038                                                     |
| 4.                                                                                                                            | 11200041    | Kỹ thuật cắm hoa trang trí                                     | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 5.                                                                                                                            | 11201042    | Thực hành kỹ thuật cắm hoa trang trí                           | 1 (0,1,2)  | (a) 11200041                                                     |
| 6.                                                                                                                            | 11200043    | Kỹ thuật chế biến salad và khai vị                             | 2 (2,0,4)  |                                                                  |
| 7.                                                                                                                            | 11201044    | Thực hành kỹ thuật chế biến salad và khai vị                   | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200043                     |
| <b>Học kỳ 6: 18 Tín chỉ</b>                                                                                                   |             |                                                                |            |                                                                  |
| <b>Học phần bắt buộc</b>                                                                                                      |             |                                                                | <b>15</b>  |                                                                  |
| 1.                                                                                                                            | 19200003    | Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam                 | 3 (3,0,6)  | (a) 19200002                                                     |

| STT                                                                                             | Mã học phần | Tên môn học                                              | Số tín chỉ | Học phần:<br>học trước (a),<br>tiên quyết (b),<br>song hành (c).                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.                                                                                              | 11200035    | Quản lý chi phí và xây dựng thực đơn                     | 3 (2,1,6)  |                                                                                              |
| 3.                                                                                              | 11200057    | Quản trị tác nghiệp và điều hành bếp                     | 3 (3,0,6)  |                                                                                              |
| 4.                                                                                              | 11200028    | Ẩm thực châu Âu                                          | 2 (2,0,4)  | (a) 11200001<br>(a) 11200013<br>(a) 11200005                                                 |
| 5.                                                                                              | 11201029    | Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Âu                    | 2 (0,2,4)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200028                                                 |
| 6.                                                                                              | 11204037    | Đồ án học phần quản lý dịch vụ ăn uống                   | 1 (0,0,4)  | (a) 11200004<br>(a) 11200009<br>(a) 11200035<br>(a) 11200036<br>(a) 34200001<br>(a) 34200018 |
| 7.                                                                                              | 11205054    | Kiến tập                                                 | 1 (0,0,4)  |                                                                                              |
| <b>Học phần tự chọn</b><br><i>(Chọn 1 học phần lý thuyết và 1 học phần thực hành tương ứng)</i> |             |                                                          | <b>3</b>   |                                                                                              |
| 1.                                                                                              | 11200045    | Kỹ thuật chế biến món ăn đãi tiệc                        | 2 (2,0,4)  |                                                                                              |
| 2.                                                                                              | 11201046    | Thực hành chế biến món ăn đãi tiệc                       | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200045                                                 |
| 3.                                                                                              | 11200047    | Ẩm thực chay                                             | 2 (2,0,4)  |                                                                                              |
| 4.                                                                                              | 11201048    | Thực hành chế biến món ăn chay                           | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200047                                                 |
| 5.                                                                                              | 11200049    | Kỹ thuật chế biến món ăn đặc trưng theo nhóm nguyên liệu | 2 (2,0,4)  |                                                                                              |
| 6.                                                                                              | 11201050    | Thực hành chế biến món ăn từ tinh bột                    | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025                                                                 |

| STT                                          | Mã học phần | Tên môn học                                       | Số tín chỉ | Học phần:<br>học trước (a),<br>tiên quyết (b),<br>song hành (c).                                                             |
|----------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                              |             |                                                   |            | (a) 11200049                                                                                                                 |
| 7.                                           | 11201051    | Thực hành chế biến món ăn từ thủy hải sản         | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200049                                                                                 |
| 8.                                           | 11201052    | Thực hành chế biến món ăn từ thịt gia súc         | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200049                                                                                 |
| 9.                                           | 11201053    | Thực hành chế biến món ăn từ thịt gia cầm và chim | 1 (0,1,2)  | (a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11200049                                                                                 |
| <b>Học kỳ 7: 12 Tín chỉ</b>                  |             |                                                   |            |                                                                                                                              |
| <b>Học phần bắt buộc</b>                     |             |                                                   | <b>4</b>   |                                                                                                                              |
| 1.                                           | 11204036    | Đồ án học phần chế biến món ăn                    | 1 (0,0,4)  | (a) 22200001<br>(a) 11202006<br>(a) 11201025<br>(a) 11201027<br>(a) 11201029<br>(a) 11201031<br>(a) 11201033<br>(a) 11201034 |
| 2.                                           | 11205055    | Thực tập tốt nghiệp                               | 3 (0,0,12) |                                                                                                                              |
| <b>Khóa luận tốt nghiệp hoặc học bổ sung</b> |             |                                                   | <b>8</b>   |                                                                                                                              |
| 1.                                           | 11207056    | Khóa luận tốt nghiệp                              | 8 (0,0,32) |                                                                                                                              |
| <b>Học bổ sung</b>                           |             |                                                   | <b>8</b>   |                                                                                                                              |
| 1.                                           | 11200058    | Kinh doanh nhà hàng                               | 2 (2,0,4)  |                                                                                                                              |
| 2.                                           | 11200067    | Thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe                | 2 (2,0,4)  | (a) 22200001<br>(a) 22201016<br>(a) 34200001<br>(a) 34200018<br>(a) 11200005<br>(a) 11200047                                 |
| 3.                                           | 11201068    | Thực hành thiết kế thực phẩm có                   | 1 (0,1,2)  | (a) 22200001                                                                                                                 |

| STT | Mã học phần | Tên môn học       | Số tín chỉ | Học phần:<br>học trước (a),<br>tiên quyết (b),<br>song hành (c).             |
|-----|-------------|-------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------|
|     |             | lợi sức khỏe      |            | (a) 22201016<br>(a) 34200001<br>(a) 34200018<br>(a) 11202006<br>(a) 11201025 |
| 4.  | 05208068    | Quản lý cho kỹ sư | 3 (3,0,6)  |                                                                              |

### 13. Mô tả tóm tắt nội dung học phần

#### 13.1. Những NLCB của chủ nghĩa Mác – Lênin 1 (19200001)

2 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Hệ thống kiến thức về thế giới quan và phương pháp luận của chủ nghĩa Mác-Lênin
- Học thuyết về chủ nghĩa duy vật lịch sử

#### 13.2. Những NLCB của chủ nghĩa Mác – Lênin 2 (19200006)

3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Học thuyết kinh tế của Chủ nghĩa Mác-Lênin về phương thức sản xuất Tư bản chủ nghĩa.
- Khái quát những nội dung cơ bản thuộc lý luận của Chủ nghĩa Mác-Lênin về chủ nghĩa xã hội và chủ nghĩa xã hội hiện thực và triển vọng

#### 13.3. Tư tưởng Hồ Chí Minh (19200002)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Khái quát về cơ sở, quá trình hình thành và phát triển Tư tưởng Hồ Chí Minh
- Những nội dung cơ bản của Tư tưởng Hồ Chí Minh về vấn đề dân tộc và cách mạng giải phóng dân tộc, về chủ nghĩa xã hội và con đường quá độ lên chủ nghĩa xã hội ở Việt Nam, về Đảng Cộng sản Việt Nam, về đại đoàn kết dân tộc và đoàn kết quốc tế, về dân chủ và xây dựng nhà nước của dân, do dân, vì dân và về văn hoá, đạo đức và xây dựng con người mới

#### 13.4. Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam (19200003)

3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Sự ra đời của Đảng Cộng sản Việt Nam
- Chủ thể hoạch định đường lối cách mạng Việt Nam
- Quá trình hình thành, bổ sung và phát triển đường lối cách mạng của Đảng
- Nghiên cứu một số lĩnh vực cơ bản của thời kỳ đổi mới và kết quả thực hiện đường lối cách mạng của Đảng trong tiến trình cách mạng Việt Nam.

#### 13.5. Anh văn A1

3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Chương trình này bao gồm 06 bài học từ bài 1 đến bài 6. Mỗi bài học với chủ đề riêng bao gồm nội dung về từ vựng và ngữ pháp.

- Chương trình này được xây dựng dựa trên phương pháp giao tiếp, tập trung vào những kỹ năng giao tiếp tiếng Anh: Nghe, Nói, Đọc, Viết, trong đó nhấn mạnh hai kỹ năng nghe và nói trong các tình huống xã hội, đạt mức độ tương đương tiền sơ cấp (Pre-elementary).

### **13.6. Anh văn A2**

**3 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Chương trình này bao gồm 06 bài học từ bài 7 đến bài 12. Mỗi bài học với chủ đề riêng bao gồm nội dung về từ vựng và ngữ pháp.

- Chương trình này được xây dựng dựa trên phương pháp giao tiếp, tập trung vào những kỹ năng giao tiếp tiếng Anh: Nghe, Nói, Đọc, Viết, trong đó nhấn mạnh hai kỹ năng nghe và nói trong các tình huống xã hội, đạt mức độ tương đương sơ cấp (Elementary).

### **13.7. Anh văn B1**

**3 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Chương trình này bao gồm 06 bài học từ bài 1 đến bài 6. Mỗi bài học với chủ đề riêng bao gồm nội dung về từ vựng và ngữ pháp.

- Chương trình này được xây dựng dựa trên phương pháp giao tiếp, tập trung vào những kỹ năng giao tiếp tiếng Anh: Nghe, Nói, Đọc, Viết, trong đó nhấn mạnh hai kỹ năng nghe và nói trong các tình huống xã hội, đạt mức độ tương đương tiền trung cấp (Pre-intermediate).

### **13.8. Anh văn B2**

**3 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Chương trình này bao gồm 06 bài học từ bài 7 đến bài 12. Mỗi bài học với chủ đề riêng bao gồm nội dung về từ vựng và ngữ pháp.

- Chương trình này được xây dựng dựa trên phương pháp giao tiếp, tập trung vào những kỹ năng giao tiếp tiếng Anh: Nghe, Nói, Đọc, Viết, trong đó nhấn mạnh hai kỹ năng nghe và nói trong các tình huống xã hội, đạt mức độ tương đương trung cấp (Intermediate).

### **13.9. Kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin**

**3 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về công nghệ thông tin: Các khái niệm cơ bản, các thành phần của hệ thống máy tính, mạng máy tính và Internet, các ứng dụng của Công nghệ thông tin– Truyền thông, vấn đề bản quyền, bảo vệ dữ liệu.

- Hệ điều hành: Tổng quan về hệ điều hành, làm việc với hệ điều hành Windows, làm việc với một số phần mềm ứng dụng thông dụng, sử dụng tiếng Việt.

- Xử lý văn bản cơ bản: Giới thiệu chung về Ms Word, định dạng văn bản, làm việc

với các đối tượng đồ họa, bảng biểu, bảo mật tài liệu, in ấn.

- Sử dụng bảng tính cơ bản: Làm quen với màn hình giao diện Ms Excel 2010, Workbook, Worksheet, thực hiện lưu trữ, tạo và định dạng bảng tính, định dạng số liệu, tính toán trên dữ liệu, sắp xếp, tìm kiếm, trích lọc, biểu diễn dữ liệu, chèn đồ thị, đồ họa, thiết lập trang in và chọn lựa các chức năng in phù hợp với mục đích người dùng.

- Sử dụng trình chiếu cơ bản: Tổng quan về Ms PowerPoint 2010, tạo bài thuyết trình cơ bản, làm việc với bảng biểu, biểu đồ, các đối tượng đồ họa và đa phương tiện, hoàn thiện bản trình chiếu.

- Sử dụng Internet: Sử dụng trình duyệt Web, các dịch vụ cơ bản trên Internet (WWW, Email, Search Engine), các ứng dụng của Google.

### **13.10. Giáo dục thể chất 1 (17201001)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Khái quát về môn Điền kinh
- Kỹ thuật chạy cự ly ngắn
- Kỹ thuật chạy cự ly trung bình
- Kỹ thuật nhảy xa kiểu ngồi
- Bài thể dục phát triển chung: 30 động tác.

### **13.11. Giáo dục thể chất 2 (17201002)**

**1 tín chỉ**

Ở học phần này sinh viên chọn lựa 1 trong 2 môn thể thao (bóng chuyền, bơi lội) để tham gia luyện tập (chú ý nên lựa chọn các môn thể thao phù hợp với điều kiện và ngành nghề mình đang theo học).

- Bóng chuyền: Kỹ thuật chuyền bóng, đệm bóng cơ bản; kỹ thuật phát bóng cao tay (nam), phát bóng thấp tay (nữ); một số điều luật trong thi đấu bóng chuyền và phương pháp trọng tài.

- Bơi lội: Các khái niệm cơ bản, kỹ thuật làm nổi, tự cứu trong bơi lội, kỹ thuật lướt nước, kỹ thuật bơi trườn sấp, một số điều luật cơ bản trong thi đấu bơi lội và phương pháp trọng tài

### **13.12. Giáo dục thể chất 3 (17201003)**

**2 tín chỉ**

Ở học phần này sinh viên lựa chọn 1 trong 2 môn thể thao (Võ thuật hoặc Cầu lông) để tham gia luyện tập (chú ý nên lựa chọn các môn thể thao phù hợp với ngành nghề mình đang theo học).

- Môn Cầu lông: Lịch sử phát triển môn cầu lông; Một số điều luật cơ bản; Kỹ thuật cầm vợt; Kỹ thuật cầm cầu; Kỹ thuật di chuyển; Phương pháp giao cầu và đỡ giao cầu; Một số phương pháp tấn công cơ bản; Phương pháp tổ chức thi đấu và trọng tài

- Môn Teakwondo: Lịch sử phát triển môn Teakwondo; Một số điều luật cơ bản; Kỹ thuật đứng tấn; Kỹ thuật đâm; Kỹ thuật đỡ; Kỹ thuật đá; Bài quyền số 1; Phương pháp tổ chức thi đấu và trọng tài

### **13.13. Giáo dục quốc phòng – an ninh 1 (17201004)**

**3 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Những vấn đề cơ bản Học thuyết Mác – Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh về chiến tranh, quân đội và bảo vệ Tổ quốc.
- Xây dựng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân.
- Các quan điểm của Đảng về chiến tranh nhân dân.
- Xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân.
- Kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường củng cố quốc phòng, an ninh
- Nghệ thuật quân sự Việt Nam qua các thời kỳ.

**13.14. Giáo dục quốc phòng – an ninh 2 (17201005)**

**3 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Phòng chống chiến lược “diễn biến hòa bình” bạo loạn, lật đổ
- Phòng chống địch tiến công bằng vũ khí, công nghệ cao.
- Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên
- Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia
- Một số vấn đề dân tộc, tôn giáo...
- An ninh quốc gia, trật tự an toàn xã hội
- Xây dựng phong trào toàn dân bảo vệ an ninh quốc gia
- Phòng chống tội phạm, tệ nạn xã hội.

**13.15. Giáo dục quốc phòng - an ninh 3AB (17201006)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Điều lệnh đội ngũ tay không
- Điều lệnh đội ngũ đơn vị
- Sử dụng bản đồ - địa hình quân sự
- Giới thiệu vũ khí bộ binh
- Băng bó vết thương chiến tranh
- Một số kỹ năng cơ bản thực hành bắn súng tiểu liên AK
- Huấn luyện những động tác cơ bản chiến thuật chiến đấu bộ binh và các tư thế vận động trên chiến trường

- Cách quan sát phát hiện mục tiêu, lợi dụng địa hình, địa vật của các nhân trong chiến đấu

**13.16. Logic học (18200016)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Đại cương về logic, khái niệm, phán đoán, suy luận, chứng minh, bác bỏ, ngụy biện
- Các quy luật cơ bản của logic hình thức.

**13.17. Kỹ năng giao tiếp (13200041)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Khái quát chung về giao tiếp
- Các phương tiện giao tiếp

- Các kỹ năng giao tiếp cơ bản
- Văn hóa giao tiếp của người Việt Nam & người nước ngoài trong thời đại toàn cầu hóa

### **13.18. Pháp luật đại cương (19200004)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Lý luận chung về nhà nước và pháp luật
- Một số chế định cơ bản của một số ngành luật trong hệ thống pháp luật Việt Nam như: Luật hiến pháp, Luật dân sự và Luật tố tụng dân sự, Luật hôn nhân và gia đình, Luật hình sự và Luật tố tụng hình sự, Luật Thương mại, Luật lao động...

### **13.19. Hóa học và hóa sinh học thực phẩm (05200069)**

**3 Tín chỉ**

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Vai trò và cấu tạo của nước, hoạt độ của nước và ảnh hưởng của hoạt độ nước đến tính chất biến đổi và chất lượng sản phẩm thực phẩm;
- Cấu tạo, phân loại, tính chất, chức năng của amino acid, peptide và protein; quá trình trao đổi protein và sự biến đổi protein trong chế biến và bảo quản thực phẩm;
- Cấu tạo, phân loại, tính chất, và ứng dụng của enzyme trong chế biến và bảo quản thực phẩm;
- Phân loại glucide, tính chất và vai trò của một số monosaccharide, ligosaccharide và polysaccharide; quá trình trao đổi glucid và sự biến đổi glucid trong chế biến và bảo quản thực phẩm;
- Phân loại, cấu tạo, tính chất và vai trò của lipid; quá trình trao đổi lipid và sự biến đổi lipid trong chế biến và bảo quản thực phẩm;
- Phân loại, vai trò của vitamin, chất khoáng; sự biến đổi của vitamin và chất khoáng trong chế biến và bảo quản thực phẩm.

### **13.20. Vi sinh vật học thực phẩm (05200050)**

**3 Tín chỉ**

Học phần bao gồm các nội dung:

- Hình thái – cấu tạo tế bào vi sinh vật.
- Sinh lý của vi sinh vật (dinh dưỡng, các yếu tố tác động đến sự sinh trưởng, các con đường trao đổi chất ở vi sinh vật...).
- Ứng dụng cơ chế lên men trong lên men thực phẩm.
- Phương pháp ức sinh vi sinh vật trong bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.

### **13.21. Công nghệ chế biến thực phẩm (05200019)**

**2 Tín chỉ**

Học phần bao gồm các nội dung:

- Các khái niệm về thực phẩm, công nghệ và công nghệ thực phẩm cũng như sự tích hợp của các ngành khoa học khác với công nghệ chế biến thực phẩm.
- Bản chất, mục đích, các biến đổi của vật liệu và các phương pháp thực hiện các quá trình vật lý (lắng, lọc, ly tâm, sao, rang, chần, thanh trùng...), các quá trình hóa lý (chưng cất, trích ly, kết tinh...), các quá trình hóa học (thủy phân, trung hòa), các quá trình sinh học, hóa sinh.

- Tính toán để phối trộn nguyên liệu trong thực hiện quá trình phối trộn.
- Chọn đúng phương pháp thực hiện và kể tên một số thiết bị phục vụ cho các quá trình vật lý, hóa lý, hóa học, các quá trình sinh học trong công nghệ chế biến thực phẩm.

### **13.22. Phụ gia thực phẩm (05200014)**

**2 Tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Giới thiệu chung về phụ gia thực phẩm
- Các chất tạo vị và tăng cường hương vị
- Chất tạo màu
- Chất keo thực phẩm
- Chất hoạt động bề mặt
- Chất nhũ hóa
- Chất chống oxy hóa
- Chất bảo quản/chống vi sinh vật
- Đường polyol

### **13.23. Vệ sinh an toàn thực phẩm (22200001)**

**2 Tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Các khái niệm về vệ sinh an toàn thực phẩm, tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm, thực trạng và một số dạng ngộ độc thực phẩm thường gặp ở Việt Nam và thế giới.
- Các mối nguy và ảnh hưởng của môi trường tới vệ sinh an toàn thực phẩm: những mối nguy sinh học, vật lý, hóa học; ảnh hưởng của ô nhiễm môi trường đất, nước, không khí gây ngộ độc thực phẩm.
- Các phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại các nhà máy/cơ sở sản xuất/chế biến thực phẩm và thủy sản (8 thực hành tốt vệ sinh an toàn thực phẩm, 5 chìa khóa để có thực phẩm an toàn hơn, 10 nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm an toàn, thực hành sản xuất tốt GMP, thực hành vệ sinh tốt GHP, hệ thống phân tích các mối nguy và kiểm soát các điểm tới hạn HACCP, tiêu chuẩn về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong một số trường hợp đặc biệt...)
- Các văn bản pháp luật liên quan tới công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

### **13.24. Đánh giá cảm quan thực phẩm (22200015)**

**2 Tín chỉ**

Học phần gồm các nội dung sau:

- Vai trò của đánh giá cảm quan trong lĩnh vực công nghiệp thực phẩm
- Sinh lý cảm nhận
- Nhóm phép thử phân biệt (phép thử tam giác, phép thử cặp đôi, phép thử 2-3, phép thử 2-AFC, phép thử 3-AFC, phép thử A-notA)
- Nhóm phép thử thị hiếu (cặp đôi thị hiếu, so hàng thị hiếu, cho điểm thị hiếu)
- Nguyên tắc thực hành tốt và phương pháp xử lý số liệu.

### **13.25. Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm (22201016)**

**1 Tín chỉ**

Học phần gồm các nội dung sau:

- Phương pháp xây dựng protocol thực nghiệm cho phép thử phân biệt (lựa chọn phép thử, thiết kế phiếu hướng dẫn và phiếu trả lời, thiết kế trật tự trình bày mẫu, mã hóa mẫu bằng mã số ngẫu nhiên); thực hiện thí nghiệm, tổng hợp số liệu và xử lý kết quả (kiểm định giả thuyết) cho nhóm phép thử phân biệt.

- Phương pháp xây dựng protocol thực nghiệm cho phép thử thị hiệu (lựa chọn phép thử, lựa chọn đối tượng thử nếm, thiết kế phiếu hướng dẫn thí nghiệm và phiếu khảo sát thông tin); thực hiện thí nghiệm và xử lý kết quả (xác định được thị hiệu của số đông người tiêu dùng, khả năng phân nhóm người tiêu dùng và các yếu tố ảnh hưởng việc lựa chọn thực phẩm).

### **13.26. Dinh dưỡng đại cương (34200001)**

**2 Tín chỉ**

Học phần bao gồm các nội dung:

- Các khái niệm cơ bản về dinh dưỡng, các phương pháp xác định dinh dưỡng hợp lý cho các nhóm đối tượng sử dụng thực phẩm khác nhau; những đặc điểm dinh dưỡng của 4 nhóm thực phẩm chính

- Các nguyên tắc xây dựng và đánh giá khẩu phần ăn, cách xây dựng thực đơn, 4 đặc điểm của tháp dinh dưỡng cân đối, đặc điểm, dấu hiệu bệnh lý, biện pháp phòng trị 12 bệnh tật do thiếu hoặc thừa chất dinh dưỡng gây ra.

- Sáu nội dung về tổ chức, chăm sóc, giáo dục truyền thông dinh dưỡng ở cộng đồng.

### **13.27. Dinh dưỡng can thiệp (34200018)**

**2 Tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Khái niệm thuật ngữ, ý nghĩa cơ bản, mục đích, yêu cầu của dinh dưỡng can thiệp
- Phương pháp xây dựng chương trình dinh dưỡng can thiệp
- Dinh dưỡng can thiệp theo nhóm đối tượng
- Dinh dưỡng can thiệp trong cộng đồng người

### **13.28. Văn hóa ẩm thực (11200001)**

**2 Tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Kiến thức tổng quan về văn hoá Việt: khái niệm văn hoá, văn hoá theo các vùng lãnh thổ, các yếu tố hình thành nên nét văn hoá Việt.

- Kiến thức tổng quan về văn hoá ẩm thực Việt: các yếu tố hình thành nên đặc điểm, tính chất, kỹ thuật chế biến món ăn Việt, khẩu vị, phong tục, tập quán, thói quen ăn uống của 3 miền Bắc, Trung, Nam. Triết lý trong văn hoá ẩm thực Việt. Quan niệm của người Việt về ẩm thực qua ca dao, tục ngữ.

- Tìm hiểu văn hóa ẩm thực Việt Nam thông qua 3 chuyên đề: Hương hoa đất Bắc; Phong vị miền Trung; Hào phóng Miền Nam.

- Kiến thức tổng quan về văn hoá ẩm thực thế giới: phong tục, tập quán, khẩu vị, thói quen ăn uống của một số nước trên thế giới.

### **13.29. Thực phẩm và rượu (11200019)**

**2 Tín chỉ**

Học phần bao gồm các nội dung sau:

- Giới thiệu tổng quan về rượu vang như: lịch sử; sự phát triển; các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng rượu; các loại rượu vang trên thế giới và vai trò của rượu vang trong chế biến món ăn...
- Quy trình sản xuất rượu vang trên thế giới: quy trình sản xuất rượu vang theo phương pháp thủ công và công nghiệp.
- Các thuật ngữ chuyên dùng; cách thử nếm rượu; xếp hạng rượu vang; đánh giá rượu vang; lưu trữ và bảo quản; cách thức phối hợp với thực phẩm.

**13.30. Khoa học cơ bản chế biến món ăn (11200005)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Khoa học về vị và mùi
- Khoa học về chất màu
- Các nguyên lý cơ bản trong chế biến thực phẩm
- Nguyên liệu, đặc điểm, sự thay đổi và phương pháp bảo quản nhóm nguyên liệu giàu protein, carbohydrate, lipid và vitamin-chất khoáng.

**13.31. Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn (11202006)**

**1 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Nghệ thuật thử nếm
- Phản ứng tạo màu trong chế biến món ăn
- Sử dụng nhiệt - ẩm trong chế biến món ăn
- Sử dụng nhiệt - khô trong chế biến món ăn
- Tạo hình và tạo gel trong chế biến món ăn

**13.32. Nghệ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc (11200014)**

**2 Tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về kỹ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc: lịch sử phát triển của trang trí, vai trò của trang trí trong ẩm thực, đặc điểm môn học trang trí món ăn và bàn tiệc, phương pháp chung khi tiến hành tía mẫu trang trí, phương pháp bảo quản mẫu tía và phạm vi ứng dụng mẫu tía.

- Giới thiệu dụng cụ dùng để tía mẫu trang trí.
- Phương pháp lựa chọn nguyên liệu theo từng loại mẫu tía

**13.33. Thực hành trang trí món ăn và bàn tiệc (11201015)**

**1 Tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Tía một số mẫu hoa tía nhanh (hoa ớt, hoa ly, hoa loa kèn...), mẫu hoa dạng khối (hoa hồng, hoa cúc đại đóa, hoa trà, hoa sen...).
- Tía mẫu tía thú và ứng dụng trang trí trên đĩa, dụng mô hình.
- Tía mẫu tía hoa dạng 3D và ứng dụng trang trí đĩa, trang trí bàn tiệc.
- Tía mẫu trên dưa hấu dạng phẳng và dạng 3D, ứng dụng tạo mô hình và trang trí bàn tiệc.
- Kỹ thuật kết trái cây và rau, củ, quả

**13.34. Kỹ thuật bảo quản thực phẩm (11200007)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Phương pháp phân loại hàng thực phẩm
- Nguyên liệu bảo quản
- Thành phần cấu tạo, thành phần dinh dưỡng, tính chất vật lý, hóa học, các phương pháp chế biến, bao gói, vận chuyển hàng thực phẩm.
- Phương pháp đánh giá chất lượng hàng thực phẩm
- Quy trình chế biến các nhóm hàng thực phẩm
- Cơ sở lý thuyết bảo quản thực phẩm
- Phương pháp bảo quản một số sản phẩm truyền thống.

**13.35. Kỹ thuật chế biến nước dùng, súp và xốt (11200016)**

**2 Tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về nước dùng và kỹ thuật chế biến nước dùng Chất lượng dịch vụ ăn uống
- Xốt và ứng dụng nước dùng trong chế biến xốt
- Súp và ứng dụng nước dùng trong chế biến súp

**13.36. Thực hành kỹ thuật chế biến nước dùng, súp và xốt (11201017)**

**1 Tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Kỹ thuật chế biến các loại nước dùng
- Kỹ thuật chế biến các loại xốt
- Kỹ thuật chế biến các loại súp

**13.37. Tổng quan du lịch, nhà hàng và khách sạn (11200004)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Các hoạt động du lịch, các loại hình du lịch, mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác.
- Khái niệm, vai trò của nhà hàng trong hoạt động kinh doanh ăn uống, có cấu tổ chức; phân loại nhà hàng.
- Phân loại và xếp hạng khách sạn cũng như cơ cấu tổ chức trong một khách sạn.
- Một số tập quán giao tiếp tiêu biểu trên thế giới như châu Á, châu Âu, và các nước châu Mỹ.

**13.38. Marketing dịch vụ ăn uống (11200018)**

**2 Tín chỉ**

Học phần bao gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về dịch vụ ăn uống và marketing dịch vụ ăn uống
- Chất lượng dịch vụ ăn uống
- Chiến lược giá
- Chiến lược quảng bá

**13.39. Phát triển sản phẩm (05200023)**

**2 Tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Các kiến thức cơ bản về quá trình phát triển sản phẩm mới
- Tầm quan trọng của phát triển sản phẩm trong sản xuất kinh doanh.
- Phương pháp xác định định hướng phát triển sản phẩm mới.

- Tiến trình phát triển sản phẩm mới.

#### **13.40. Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm (22200011)**

**2 Tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Định vị và điều chỉnh các nguồn lực (nguồn hàng hoá, nguồn năng lượng, nguồn thông tin và nguồn nhân lực)
- Tối thiểu chi phí (xóa bỏ những giá trị không gia tăng) dựa vào sự hợp nhất của thông tin liên lạc, vận tải, tồn kho, lưu kho, giao nhận nguyên vật liệu, bao bì đóng gói.
- Kiểm soát các yếu tố trọng yếu của chuỗi cung ứng (số lượng, chất lượng, thời gian và cuối cùng là giá cả dịch vụ).
- Thiết lập hệ thống truy nguyên nguồn gốc.

#### **13.41. Quản lý an toàn thực phẩm**

**2 tín chỉ**

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Khái niệm về mối nguy, phương pháp phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro;
- Lịch sử HACCP và các tiêu chuẩn dựa trên nền HACCP
- Các bước thực hiện HACCP
- Các yêu cầu về thu hồi và khắc phục.

#### **13.42. Kỹ thuật phục vụ bàn (11200020)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Cơ cấu tổ chức nhân sự, các hoạt động vận hành trong nhà hàng, các trang thiết bị, dụng cụ sử dụng trong phục vụ ăn uống.
- Quy trình phục vụ ăn uống trong nhà hàng, cách thức phục vụ ăn uống khách trong nước và quốc tế.
- Vai trò, nhiệm vụ, những yêu cầu của nhân viên phục vụ trong các nhà hàng khách sạn hiện nay.
- Những kỹ năng và kiến thức phục vụ đồ ăn, những kỹ năng và kiến thức phục vụ thức uống.

#### **13.43. Thực hành kỹ thuật phục vụ bàn (11201021)**

**1 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Kỹ thuật gấp và trải khăn bàn ăn, kiến thức về cách thức gấp khăn ăn, boxing bàn buffet.
- Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á theo thực đơn đặt trước, thực đơn gọi món.
- Quy trình phục vụ rượu vang, phục vụ ăn tại bàn và trên xe đẩy.
- Kỹ thuật giao tiếp với khách hàng.

#### **13.44. Phương pháp tổ chức tiệc (11200022)**

**2 Tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Khái niệm và phân loại các hình thức tổ chức yến tiệc
- Các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động tổ chức yến tiệc
- Phương pháp lập kế hoạch tổ chức yến tiệc
- Các bước tổ chức yến tiệc

**13.45. Thực hành phương pháp tổ chức tiệc (11201023)**

**1 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Thực hành tổ chức tiệc đứng
- Thực hành tổ chức tiệc ngồi
- Thực hành tổ chức lễ tân yến tiệc

**13.46. Kỹ thuật cơ bản trong bếp (11200024)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Tổng quan kỹ thuật chế biến món ăn
- Phương pháp sử dụng trang thiết bị và dụng cụ trong nhà bếp
- Kỹ thuật chuẩn bị và sơ chế nguyên liệu
- Các phương pháp làm chín thực phẩm

**13.47. Thực hành kỹ thuật cơ bản trong bếp (11201025)**

**1 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Thực hành sử dụng trang thiết bị và dụng cụ trong nhà bếp
- Thực hành chuẩn bị và sơ chế nguyên liệu
- Thực hành các phương pháp làm chín thực phẩm

**13.48. Quản lý chi phí và xây dựng thực đơn (11200035)**

**3 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Kiến thức về quản lý chi phí trong kinh doanh ẩm thực
- Kiến thức về thực đơn
- Kiến thức về quy trình xây dựng thực đơn
- Bài tập về xây dựng thực đơn

**13.49. Quản trị tác nghiệp và điều hành bếp (11200057)**

**3 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Khái quát quản lý và điều hành bếp
- Lập kế hoạch cho hoạt động bếp: trang thiết bị và dụng cụ, lập thực đơn, sắp xếp nhân sự, quy trình hoạt động bếp.
- Kiểm soát chi phí trong bếp: các nguyên nhân có thể tạo sự chênh lệch chi phí giữa định mức đưa ra và thực tế, kiểm soát vận hành (mua hàng, nhập hàng, tồn trữ, xuất hàng, sản xuất, phục vụ).
- Quản lý và kiểm soát vệ sinh trong bếp

**13.50. Ẩm thực Việt Nam (11200026)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Tổng quan về các loại thực phẩm, các phương pháp lựa chọn nguyên liệu phù hợp với các yêu cầu chế biến, các nguyên tắc phối hợp nguyên liệu chế biến món ăn Việt Nam.
- Tổng quan về các loại dụng cụ và thiết bị dùng trong chế biến món ăn Việt Nam, các yêu cầu về vệ sinh và an toàn lao động trong khi chế biến.
- Phương pháp sơ chế nguyên liệu, vai trò, ý nghĩa của việc sơ chế nguyên liệu trong chế biến.

- Các phương pháp làm chín thực phẩm, nguyên tắc, kỹ thuật ứng dụng của từng phương pháp trong chế biến món ăn Việt Nam.
- Phương pháp phối hợp gia vị

**13.51. Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam (11201027)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Thực hiện chế biến một số món ăn truyền thống của miền Bắc: phở gà, giò heo giả cầy, ốc hấp lá gừng, chả cá lã vọng...
- Thực hiện chế biến một số món ăn truyền thống của miền Trung: chả phụng, nem công, bún bò Huế, cơm hến, cơm gói lá sen...
- Thực hiện chế biến một số món ăn truyền thống của miền Nam: cù lao mắt, cà ri gà, chả giò rế, dồi lươn, gỏi bưởi...
- Chế biến được một số món ăn mới trên cơ sở món ăn Việt Nam như: phở xào, lẩu bò...

**13.52. Ẩm thực châu Âu (11200028)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Khái quát về ẩm thực châu Âu
- Kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn Âu
- Một số nền văn hóa ẩm thực tiêu biểu của châu Âu

**13.53. Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Âu (11201029)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Kỹ thuật chế biến món ăn Pháp
- Kỹ thuật chế biến món ăn Ý
- Kỹ thuật chế biến món ăn Tây Ban Nha
- Kỹ thuật chế biến món ăn Đức
- Kỹ thuật chế biến món ăn Nga

**13.54. Ẩm thực châu Á (11200030)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Khái quát về ẩm thực một số nước Châu Á.
- Những kiến thức cơ bản về kỹ thuật chế biến món ăn Á.
- Văn hóa ẩm thực và các món ăn của các nước trong khu vực Châu Á
- Nguyên liệu sử dụng chế biến món ăn Châu Á

**13.55. Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Á (11201031)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

Kỹ thuật chế biến món Á: món ăn Trung Quốc; món ăn Hàn Quốc; món ăn Nhật Bản; món ăn Malaysia và Singapore; món ăn Indonesia; món ăn Thái Lan; món ăn Lào và Campuchia; món ăn Ấn Độ.

**13.56. Kỹ thuật pha chế thức uống (11200070)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Các loại dụng cụ, thiết bị sử dụng trong các quầy pha chế hiện nay như: dụng cụ kim loại; dụng cụ thủy tinh; dụng cụ trang trí; dụng cụ hỗ trợ, kiến thức an toàn lao động khi thao tác trong quầy pha chế.
- Các loại nước uống không cồn thông dụng hiện nay như: nước dinh dưỡng, nước giải khát, nước có chất kích thích, các kỹ thuật pha chế thức uống không cồn.
- Các loại rượu chưng cất, rượu lên men, rượu pha chế như: Gin, Rum, Vodka, Brandy, Whiskey; lịch sử hình thành cocktail, cấu trúc, phân loại và các phương pháp pha chế cocktail

**13.57. Thực hành kỹ thuật pha chế thức uống (11201071)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Những thao tác cơ bản về thực hành pha chế các dạng thức uống: dụng cụ; vệ sinh dụng cụ; các thao tác cơ bản trong quầy pha chế; các phương pháp pha chế như shake, stir, build, blend.
- Kỹ thuật pha chế các loại thức uống không cồn thông dụng như: sinh tố, nước ép, thức uống từ trà, thức uống từ cà phê, thức uống từ ca cao; một số mocktail thông dụng.
- Kỹ thuật pha chế các loại cocktail thông dụng trên thế giới như: Screwdriver, White Russian, Black Russian, B52, B53, Ps I Love You, Champagne cocktail, Mimosa, Bellini...

**13.58. Kỹ thuật làm bánh Âu – Á (11200032)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Những kiến thức cơ bản về các loại nguyên liệu làm bánh Âu – Á (Bột mì, bơ, trứng, đường, sữa...)
- Những kiến thức cơ bản về dụng cụ chế biến bánh Âu - Á
- Kỹ thuật chế biến các loại kem cơ bản, các loại bột cơ bản ứng dụng làm các loại bánh Âu.

**13.59. Thực hành kỹ thuật làm bánh Âu (11201033)**

**1 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Thực hành các dạng bánh Âu: dạng bánh hấp, dạng bánh choux, dạng bánh tarte, dạng bánh nở nhờ trứng, dạng bánh nở lớp, dạng bánh nở nhờ men, dạng bánh khô.
- Thực hành các loại kem cơ bản dùng trong bánh Âu

**13.60. Thực hành kỹ thuật làm bánh Á – Việt Nam (11201034)**

**1 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Thực hành các dạng bánh Á: dạng bột bánh bao, dạng bột bánh há cảo, dạng bột bánh tiêu dầu cháo quẩy, dạng bột bánh trung thu, dạng bột bánh pía
- Thực hành các loại nhân dùng trong bánh Á.
- Thực hành một số loại bánh Á thông dụng.
- Thực hiện chế biến một số loại bánh áp dụng nguyên tắc hấp: Bánh giò, bánh nậm, bánh bèo, bánh da lợn, bánh khoai cao...

- Thực hiện chế biến một số loại bánh áp dụng nguyên tắc nướng: Bánh khoai mì nướng, bánh chuối nướng, bánh đậu xanh nướng...
- Thực hiện chế biến một số loại bánh áp dụng nguyên tắc chiên, rang: Bánh tôm Hồ Tây, bánh rán, bánh trái vải, bánh phục linh...
- Thực hiện chế biến một số loại bánh áp dụng nguyên tắc nấu: bánh tét, bánh đậu xanh đông sương, bánh bột lọc, bánh trôi...

**13.61. Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn (11204036)**

**1 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Hướng dẫn mở đầu
- Chuẩn bị cơ sở thực hiện đồ án (cơ sở thực tập, các loại máy, thiết bị phục vụ cho nghiên cứu chế biến món ăn tại xưởng, tìm hiểu tài liệu, thí nghiệm, thu thập các dữ liệu)
- Thực hiện đồ án

**13.62. Đồ án học phần quản lý dịch vụ ăn uống (11204037)**

**1 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Hướng dẫn mở đầu
- Chuẩn bị cơ sở thực hiện đồ án (Tìm hiểu ý tưởng kinh doanh, lựa chọn mô hình kinh doanh, thu thập dữ liệu, tài liệu)
- Thực hiện đồ án

**13.63. Nghệ thuật trang trí bánh kem, chocolate và món ăn tráng miệng (11200038)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Nguyên vật liệu trang trí bánh kem.
- Cách nhận biết các loại douille, cách sử dụng và bảo quản
- Nguyên tắc pha, phối màu thực phẩm
- Giới thiệu nguyên liệu làm bánh bông lan (có nước, không nước...), những sai hỏng thường gặp khi làm bánh bông lan.
- Giới thiệu nguyên liệu làm kem bơ, những sai hỏng thường gặp khi làm kem bơ.
- Phân biệt các dạng chocolate, cách sử dụng và bảo quản.

**13.64. Thực hành chế biến món ăn tráng miệng (11201039)**

**1 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Thực hiện chế biến một số loại ice-cream: kem dâu, kem chuối, kem đậu xanh...
- Thực hiện chế biến một số loại bánh tráng miệng: mouse, bavarian....
- Thực hiện chế biến một số loại xôi, chè

**13.65. Thực hành trang trí bánh kem và chocolate (11201040)**

**1 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Kỹ thuật sử dụng các loại douille sò, hoa hồng phải, hoa hồng trái, đường viên... để trang trí bánh theo chủ đề.

- Thực hiện một số loại bánh bông lan, kem bơ.
- Thực hành pha màu và phối màu.
- Thực hành viết chữ trên bánh kem.
- Trang trí bánh kem theo chủ đề: sinh nhật, Noel, ngày nhà giáo...
- Tạo hình chocolate ứng dụng chocolate vào trang trí bánh.

**13.66. Kỹ thuật cắm hoa trang trí (11200041)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Tổng quan về nghệ thuật cắm hoa: ý nghĩa của hoa trong cuộc sống, ngôn ngữ các loài hoa, phương pháp lựa chọn và bảo quản hoa.
- Nghệ thuật cắm hoa Nhật Bản
- Nghệ thuật cắm hoa Tây Phương
- Phương pháp bó hoa tặng và kết hoa cưới, ý nghĩa của bó hoa cưới.

**13.67. Thực hành kỹ thuật cắm hoa trang trí (11201042)**

**1 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Thực hiện cắm, kết hoa theo trường phái Nhật bản
- Thực hiện cắm hoa theo trường phái Tây Âu
- Thực hiện cắm hoa trang trí theo chủ đề, theo không gian và theo mục đích sử dụng.

**13.68. Kỹ thuật chế biến salad và khai vị (11200043)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Khái niệm và phân loại các món khai vị, salad
- Vai trò của món khai vị trong thực đơn
- Đặc điểm của món khai vị, salad
- Các loại thức uống thường dùng với món khai vị
- Phân loại các loại nguyên liệu dùng trong chế biến món khai vị, salad

**13.69. Thực hành kỹ thuật chế biến salad và khai vị (11201044)**

**1 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Kỹ thuật chế biến món ăn khai vị nóng
- Kỹ thuật chế biến món ăn khai vị lạnh
- Kỹ thuật chế biến món ăn salad đơn giản
- Kỹ thuật chế biến món ăn salad tổng hợp
- Kỹ thuật chế biến món ăn salad nóng

**13.70. Kỹ thuật chế biến món ăn đãi tiệc (11200045)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Giới thiệu các hình thức tổ chức tiệc trong nhà hàng, khách sạn
- Phương pháp lên thực đơn cho các loại tiệc
- Quy trình chế biến món ăn và một số yêu cầu đối với món ăn đãi tiệc.
- Phương pháp trình bày và trang trí món ăn đãi tiệc.

**13.71. Thực hành chế biến món ăn đãi tiệc (11201046)**

**1 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Thực hành chế biến một số món ăn dành cho tiệc đứng như: món khai vị nóng lạnh, món ăn chơi, món ăn chính.

- Thực hành chế biến một số món ăn cho tiệc ngồi như: món ăn khai vị nóng lạnh, món ăn chơi, món ăn chính, món ăn biểu diễn.

**13.72. Ẩm thực chay (11200047)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Những kiến thức tổng quan về khái niệm ăn chay.
- Đặc tính dinh dưỡng của những nguyên liệu dùng trong chế biến món ăn chay như: rau, củ, quả...
- Những kiến thức về phương pháp lựa chọn và bảo quản nguyên liệu trong chế biến món ăn chay.
- Phân loại các món ăn chay và kỹ thuật chế biến món ăn chay.

**13.73. Thực hành chế biến món ăn chay (11201048)**

**1 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Kỹ thuật chế biến các món ăn chay thường ngày
- Kỹ thuật chế biến món ăn chay đãi tiệc.
- Kỹ thuật chế biến một số món chay nước ngoài.
- Kỹ thuật chế biến một số món chay sáng tạo.

**13.74. Kỹ thuật chế biến món ăn đặc trưng theo nhóm nguyên liệu (11200049)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Tổng quan về nguyên liệu chế biến món ăn
- Phân loại tinh bột, thành phần dinh dưỡng và các yếu tố chất lượng cơ bản.
- Phân loại thịt gia cầm, thành phần dinh dưỡng và các yếu tố chất lượng cơ bản.
- Phân loại thịt gia súc, thành phần dinh dưỡng và các yếu tố chất lượng cơ bản
- Phân loại thủy hải sản, thành phần dinh dưỡng và các yếu tố chất lượng cơ bản.

**13.75. Thực hành chế biến món ăn từ tinh bột (11201050)**

**1 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Kỹ thuật chế biến món ăn từ tinh bột bằng phương pháp đút lò.
- Kỹ thuật chế biến món ăn từ tinh bột bằng phương pháp xào, áp chảo.
- Kỹ thuật chế biến món ăn từ tinh bột bằng phương pháp nấu.

**13.76. Thực hành chế biến món ăn từ thủy hải sản (11201051)**

**1 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Kỹ thuật chế biến thủy hải sản bằng phương pháp, quay đút lò.
- Kỹ thuật chế biến thủy hải sản bằng phương pháp xào, áp chảo.
- Kỹ thuật chế biến thủy hải sản bằng phương pháp hầm, nấu.

**13.77. Thực hành chế biến món ăn từ thịt gia súc (11201052)**

**1 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Kỹ thuật chế biến thịt gia súc bằng phương pháp, quay đút lò.
- Kỹ thuật chế biến thịt gia súc bằng phương pháp xào, áp chảo.

- Kỹ thuật chế biến thịt gia súc bằng phương pháp hầm, nấu.

**13.78. Thực hành chế biến món ăn từ thịt gia cầm và chim (11201053) 1 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Kỹ thuật chế biến thịt gia cầm bằng phương pháp, quay đút lò.
- Kỹ thuật chế biến thịt gia cầm bằng phương pháp xào, áp chảo.
- Kỹ thuật chế biến thịt gia cầm bằng phương pháp hầm, nấu.

**13.79. Kiến tập (11205054)**

**1 tín chỉ**

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Hướng dẫn mở đầu
- Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình kiến tập
- Thực hiện quá trình kiến tập

**13.80. Thực tập tốt nghiệp (11205055)**

**3 tín chỉ**

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Hướng dẫn mở đầu
- Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình thực tập
- Thực hiện quá trình thực tập

**13.81. Khóa luận tốt nghiệp (11207056)**

**8 tín chỉ**

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Hướng dẫn mở đầu khóa luận
- Chuẩn bị cơ sở thực hiện khóa luận
- Thực hiện khóa luận

**13.82. Kinh doanh nhà hàng (11200058)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Các hoạt động tổ chức kinh doanh nhà hàng như: phát triển hình ảnh, xây dựng hình ảnh, bảo vệ hình ảnh...
- Các nguồn tài chính và các loại dự toán trong kinh doanh nhà hàng, các loại chi phí phát sinh trong quá trình kinh doanh.
- Thuế và những vấn đề pháp luật, môi trường pháp lý trong kinh doanh nhà hàng.

**13.83. Thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe (11200067)**

**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Tổng quan về chế độ ăn uống lành mạnh
- Nguyên liệu giàu các chất có hoạt tính sinh học
- Kỹ thuật chế biến nguyên liệu rau quả, ngũ cốc, các loại hạt, thực phẩm giàu chất đạm
- Phát triển công thức và thực đơn: thực đơn món ăn ít chất béo, ít calory, ít alcohol; món ăn thanh lọc cơ thể (Detox)

**13.84. Thực hành thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe (11201068)**

**1 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Thực hành thiết kế và chế biến món ăn ít năng lượng

- Thực hành thiết kế và chế biến món ăn giàu chất màu thực phẩm
- Thực hành thiết kế và chế biến món ăn dùng để thanh lọc cơ thể (Detox)

### **13.85. Quản lý cho kỹ sư (05208068)**

**3 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Vai trò, nhiệm vụ, chức năng của người kỹ sư trong thời đại mới.
- Các kiến thức, kỹ năng, nhân cách cần có của một người kỹ sư để đáp ứng nhu cầu xã hội.
- Các yếu tố cần thiết trong quản lý sản xuất, quản lý dự án, quản lý con người.
- Các công cụ quản lý hiệu quả.

## **II. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH**

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

### **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.
- Phân công giảng viên phụ trách từng học phần và cung cấp chương trình chi tiết cho giảng viên để đảm bảo ổn định 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 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 chương trình đào tạo một cách hiệu quả.
- 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.

### **2. Đối với giảng viên**

- Khi giảng viên được phân công giảng dạy một hoặc nhiều học phần, cần phải nghiên cứu kỹ 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 một cách chu đáo 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

### **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.
- Giảng viên phải 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.
- Giảng viên phải kiên quyết ngăn chặn và chống tình trạng gian lận trong tổ chức thi cử, kiểm tra và đánh giá kết quả học tập của sinh viên.

### **4. Đối với sinh viên**

- Phải 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.
- Phải 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.
- Phải đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp để nghe hướng dẫn của giảng viên.
- Tự giác trong khâu 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.

### **PHẦN PHÊ DUYỆT CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH**

**(Đã ký)**

**GS.TS. Đồng Thị Anh Đào**

**HỘI ĐỒNG KH&ĐT TRƯỜNG**

**(Đã ký)**

**Nguyễn Văn Chung**

**TRƯỞNG KHOA**

**(Đã ký)**

**TS. Lê Thị Hồng Ánh**

**P.TRƯỞNG PHÒNG ĐÀO TẠO**

**(Đã ký)**

**Nguyễn Thanh Nguyên**

*TP. HCM, ngày 29 tháng 9 năm 2017*

**P. HIỆU TRƯỞNG**

**(Đã ký)**

**Nguyễn Xuân Hoàn**