

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: **1805/QĐ-DCT**, ngày 21 tháng 8 năm 2018 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh)

Tên chương trình	: Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực
Tên tiếng Anh	: Nutrition Sciences and Culinary Art
Trình độ đào tạo	: Đại học
Ngành đào tạo	: Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực
Mã số	: 7720499 (MSTĐ)
Loại hình đào tạo	: Chính quy

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo nhân lực ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực, góp phần nâng cao dân trí, bồi dưỡng nhân tài; nghiên cứu khoa học, công nghệ tạo ra tri thức, sản phẩm mới, phục vụ yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội, bảo đảm quốc phòng, an ninh và hội nhập quốc tế;

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

1.2. Mục tiêu cụ thể

- Đào tạo trình độ đại học ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực để sinh viên có kiến thức chuyên môn toàn diện, nắm vững nguyên lý, quy luật tự nhiên - xã hội, có kỹ năng thực hành cơ bản, có khả năng làm việc độc lập, sáng tạo và giải quyết những vấn đề thuộc ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực, cụ thể sinh viên có:
- Hiểu biết về kinh tế, chính trị; kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học xã hội và nhân văn phù hợp với ngành/chuyên ngành được đào tạo để đóng góp hữu hiệu vào sự phát triển bền vững của xã hội, cộng đồng;
- Kiến thức cơ bản về toán học, khoa học tự nhiên, đáp ứng cho việc tiếp thu các kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và khả năng học tập ở trình độ cao hơn;
- Các kiến thức cơ sở và ngành giúp đủ năng lực phát hiện, giải quyết các vấn đề liên quan đến ứng dụng, thiết kế, chế tạo trong lĩnh vực Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực, từ đó phát huy tính sáng tạo trong hoạt động nghề nghiệp, khả năng tự học và tự nghiên cứu;

- Khả năng tư duy, kỹ năng cá nhân, nghề nghiệp, giao tiếp, làm việc nhóm, đạo đức nghề nghiệp đủ để làm việc trong môi trường làm việc liên ngành, đa văn hóa.

2. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

G1. Kiến thức giáo dục đại cương, kiến thức cơ sở ngành và kiến thức chuyên sâu về lĩnh vực dinh dưỡng ứng dụng trong công nghệ thực phẩm và nấu ăn

ELO1: Vận dụng các kiến thức đại cương về khoa học tự nhiên và khoa học xã hội vào lĩnh vực dinh dưỡng ứng dụng trong công nghệ thực phẩm và nấu ăn;

ELO2: Vận dụng, phân tích các kiến thức cơ sở ngành về lĩnh vực dinh dưỡng ứng dụng trong công nghệ thực phẩm và nấu ăn;

ELO3: Vận dụng, phân tích, tổng hợp các kiến thức chuyên sâu về lĩnh vực dinh dưỡng ứng dụng trong công nghệ thực phẩm và nấu ăn.

G2. Kỹ năng cá nhân, nghề nghiệp trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực

ELO4: Hình thành ý tưởng, thiết lập các yêu cầu, thiết kế và phát triển sản phẩm, quá trình, quy trình trong sản xuất thực phẩm và nấu ăn;

ELO5: Thực hiện thành thạo các kỹ năng chuyên môn về lĩnh vực dinh dưỡng ứng dụng trong công nghệ sản xuất thực phẩm và nấu ăn;

ELO6: Có khả năng triển khai thực hiện, giám sát các hoạt động liên quan đến sản xuất thực phẩm và nấu ăn;

ELO7: Phân tích, lập luận tầm hệ thống và giải quyết vấn đề về lĩnh vực dinh dưỡng ứng dụng trong công nghệ thực phẩm và nấu ăn.

G3. Khả năng giao tiếp và làm việc

ELO8: Làm việc độc lập, có kỹ năng lãnh đạo và làm việc nhóm;

ELO9: Có khả năng sử dụng tốt ngoại ngữ và tin học trong giao tiếp, nghiên cứu tài liệu chuyên ngành.

G4. Thái độ, ý thức và hành vi

ELO10: Đáp ứng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp, các qui định về dinh dưỡng, an toàn thực phẩm trong sản xuất thực phẩm và nấu ăn;

ELO11: Nhận thức về sự cần thiết và chủ động tham gia vào việc học tập suốt đời.

3. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp

- Kỹ sư Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực có thể đảm nhiệm các công việc của chức danh nghề nghiệp Dinh dưỡng, là chuyên gia dinh dưỡng - ẩm thực, nghiên cứu phát triển sản phẩm, quản lý cho các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm dinh dưỡng, bếp, nhà hàng, khoa/trung tâm dinh dưỡng, bệnh viện, các cơ sở chăm sóc sức khỏe.
- Có thể đảm nhiệm vị trí nghiên cứu viên trong lĩnh vực Khoa học dinh dưỡng - ẩm thực.
- Có thể làm cán bộ giảng dạy trong các trường đại học, cao đẳng, trung cấp đào tạo chuyên ngành Khoa học dinh dưỡng - ẩm thực.

4. 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 công nghệ thực phẩm, dinh dưỡng.

5. Thời gian đào tạo: 3,5 năm.

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

7. 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:

$$\text{ĐXT} = (\text{Đ1} + \text{Đ2} + \text{Đ3}) + \text{ĐUT}$$

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.

8. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp:

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

- 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);

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

10. Khung chương trình đào tạo

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

TT	Nội dung	Khối lượng (Tín chỉ)
1	Kiến thức giáo dục đại cương	32

2	Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp	88
2.1	Kiến thức cơ sở nhóm ngành, ngành	39
2.2	Kiến thức ngành	40
2.3	Thực tập	4
2.4	Khóa luận tốt nghiệp hoặc học bổ sung	5
Tổng khối lượng chương trình		120

10.2. Các học phần của chương trình và thời lượng

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
I. Khối kiến thức giáo dục đại cương			32	
Phần bắt buộc			30	
I.1. Các môn lý luận chính trị			10	
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
I.2. Ngoại ngữ			12	
5.	0101000094	Anh văn A1	3 (3,0,6)	
6.	0101007556	Anh văn A2	3 (3,0,6)	
7.	0101007566	Anh văn B1	3 (3,0,6)	
8.	0101007567	Anh văn B2	3 (3,0,6)	
I.3. Toán, Tin học			8	

9.	18200001	Toán cao cấp A1 (Giải tích)	3 (3,0,6)	
10.	18200002	Toán cao cấp A2 (Đại số tuyến tính)	2 (2,0,4)	
11.	0101007557	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (1,2,6)	
I.4. Giáo dục thể chất			0	Không tính tín chỉ tích lũy
12.	17201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2,4)	
13.	17201002	Giáo dục thể chất 2	1 (0,1,2)	
14.	17201003	Giáo dục thể chất 3	2 (0,2,4)	
I.5. Giáo dục quốc phòng – an ninh			0	Không tính tín chỉ tích lũy
15.	17200004	Giáo dục quốc phòng an ninh 1	3 (3,0,6)	
16.	17200005	Giáo dục quốc phòng an ninh 2	3 (3,0,6)	
17.	17201006	Giáo dục quốc phòng an ninh 3AB	2 (0,2,4)	
Phần tự chọn (chọn ít nhất 1 học phần)			2	
1.	18200016	Logic học	2 (2,0,4)	
2.	13200041	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0,4)	
3.	14200004	Pháp luật đại cương	2 (2,0,4)	
II. Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp (Kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành)			88	
II.1. Kiến thức cơ sở ngành			39	
Phần bắt buộc			37	
1.	04200010	Hóa phân tích	2 (2,0,4)	
2.	04202011	Thí nghiệm hóa phân tích	1 (0,1,2)	(a) 04200010
3.	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0,4)	
4.	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200001
5.	05202003	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1,2)	(a) 05200001
6.	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3 (3,0,6)	

7.	05202006	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1 (0,1,2)	(a) 05200050
8.	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200002 (a) 05200050
9.	05200072	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200002 (a) 05200050
10.	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1,6)	(a) 18200001 (a) 18200002 (a) 05200019
11.	11200001	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0,4)	
12.	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0,4)	
13.	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1,2)	(a) 22200015
14.	22200013	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (2,0,4)	(a) 04200010 (a) 04202011
15.	22201014	Thực hành phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2,4)	(a) 22200013
16.	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200050 (a) 05202006
17.	05201074	Thực hành phân tích vi sinh thực phẩm 1	1 (0,1,2)	(a) 05200073
18.	34200033	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng	2 (2,0,4)	(a) 05200002 (a) 34200034 (c) 34200027
19.	34200034	Giải phẫu và sinh lý học người	2 (2,0,4)	
20.	34200027	Dinh dưỡng người	2 (2,0,4)	(c) 34200033
Phần tự chọn (chọn ít nhất 1 học phần trong các học phần)			2	
1.	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200002
2.	05200108	Nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0,4)	
3.	2200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0,4)	
4.	05200116	Ký sinh trùng	2 (2,0,4)	
II.2. Kiến thức ngành			40	

Phần bắt buộc			30	
1.	05200088	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200002 (a) 22200001 (a) 34200033
2.	05200089	Dịch tễ học và bệnh liên quan đến thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200002 (a) 05200050 (a) 34200033
3.	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200002 (a) 05200050
4.	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0,4)	(a) 05200002 (a) 05200050 (a) 05200019
5.	22200070	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 22200001 (a) 05200019
6.	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200019
7.	11200024	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2 (2,0,4)	(c) 11201025
8.	11201025	Thực hành kỹ thuật cơ bản trong bếp	1 (0,1,2)	(c) 11200024
9.	11201072	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn	1 (0,1,2)	(a) 11200025
10.	11208009	Quản trị tác nghiệp	2 (1,1,4)	
11.	11208060	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2 (1,1,4)	(a) 34200033
12.	34200035	Phân tích và đánh giá tình trạng dinh dưỡng người	2 (2,0,4)	(a) 34200027 (a) 34200033
13.	34200031	Phân tích và đánh giá dinh dưỡng thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 22201013
14.	34200005	Khoa học hành vi và sức khỏe	2 (2,0,4)	(a) 34200035
15.	34201028	Thực hành khoa học dinh dưỡng 1	1 (0,1,2)	(a) 05202003 (a) 05202006 (a) 22201014 (a) 34200033
16.	34201029	Thực hành khoa học dinh dưỡng 2	1 (0,1,2)	(a) 34201028

17.	34204010	Đồ án học phần khoa học dinh dưỡng	1 (0,1,2)	(a) 34200035 (a) 34201029
18.	11204061	Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn	1 (0,1,2)	(a) 11201072 (a) 11208009 (a) 11208060 (a) 34204010
Phần tự chọn (Chọn tối thiểu 3 học phần nhóm A, 2 học phần nhóm B và 1 học phần trong nhóm C)			10	
Nhóm A			6	
1.	11208062	Dinh dưỡng - ẩm thực trẻ em	2 (1,1,4)	(a) 11201072 (a) 11200060 (a) 34200027
2.	11208063	Dinh dưỡng - ẩm thực người trưởng thành	2 (1,1,4)	(a) 11201072 (a) 11200060 (a) 34200027
3.	11208064	Dinh dưỡng - ẩm thực người cao tuổi	2 (1,1,4)	(a) 11201072 (a) 11200060 (a) 34200027
4.	11208065	Dinh dưỡng - ẩm thực phụ nữ mang thai và cho con bú	2 (1,1,4)	(a) 11201072 (a) 11200060 (a) 34200027
Nhóm B			4	
1.	34200018	Dinh dưỡng can thiệp	2 (2,0,4)	(a) 34200031 (a) 34200035
2.	34200019	Rối loạn dinh dưỡng	2 (2,0,4)	(a) 34200031 (a) 34200035
3.	34200020	Dinh dưỡng cộng đồng	2 (2,0,4)	(a) 34200031 (a) 34200035
4.	34200037	Gene và di truyền học dinh dưỡng	2 (2,0,4)	(a) 34200031 (a) 34200035
II.3. Thực tập			4	

1.	34205023	Kiến tập	1 (0,0,4)	
2.	34205030	Thực tập tốt nghiệp	3 (0,0,12)	
II.4. Khóa luận tốt nghiệp			5	
1.	34207036	Khóa luận tốt nghiệp	5 (0,0,20)	(a) 34204010 (a) 11204073
Tổng cộng toàn khóa (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)			120	

11. Kế hoạch giảng dạy

STT	Mã học phần	Tên môn học	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiền quyết (b), song hành (c).
Học kỳ 1: 11 Tín chỉ + 3 Tín chỉ không tích lũy				
Học phần bắt buộc			12	
1.	19200001	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 1	2 (2,0,4)	
2.	18200002	Toán cao cấp A2 (Đại số tuyến tính)	2 (2,0,4)	
3.	0101007557	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (1,2,6)	
4.	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0,6)	Không tính tín chỉ tích lũy
5.	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0,4)	
Học phần tự chọn (chọn ít nhất 1 học phần trong các học phần)			2	
1.	18200016	Logic học	2 (2,0,4)	

STT	Mã học phần	Tên môn học	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
2.	13200041	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0,4)	
3.	14200004	Pháp luật đại cương	2 (2,0,4)	
Học kỳ 2: 18 Tín chỉ + 3 Tín chỉ không tích lũy				
Học phần bắt buộc			21	
1.	19200009	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 2	3 (3,0,6)	(a) 19200001
2.	18200001	Toán cao cấp A1 (Giải tích)	3 (3,0,6)	
3.	17200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	3 (3,0,6)	Không tính tín chỉ tích lũy
4.	04200010	Hóa phân tích	2 (2,0,4)	
5.	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200001
6.	05202003	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1,2)	(a) 05200001
7.	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3 (3,0,6)	
8.	11200001	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0,4)	
9.	34200034	Giải phẫu và sinh lý học người	2 (2,0,4)	
Học kỳ 3: 22 Tín chỉ + 4 Tín chỉ không tích lũy				
Học phần bắt buộc			26	
1.	0101000094	Anh văn A1	3 (3,0,6)	
2.	17201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2,4)	Không tính tín chỉ tích lũy
3.	17201006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3AB	2 (0,2,4)	Không tính tín chỉ tích lũy

STT	Mã học phần	Tên môn học	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
4.	04202011	Thí nghiệm hóa phân tích	1 (0,1,2)	(a) 04200010
5.	05201006	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1 (0,1,2)	(a) 05200050
6.	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200002 (a) 05200050
7.	05200072	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200002 (a) 05200050
8.	34200033	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng	2 (2,0,4)	(a) 05200002 (a) 34200034 (c) 34200027
9.	34200027	Dinh dưỡng người	2 (2,0,4)	(c) 34200033
10.	05200088	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200002 (a) 22200001 (a) 34200033
11.	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200002 (a) 05200050
12.	11200024	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2 (2,0,4)	(c) 11201025
13.	11201025	Thực hành kỹ thuật cơ bản trong bếp	1 (0,1,2)	(c) 11200024
14.	11208060	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2 (1,1,4)	(a) 34200033
Học kỳ 4: 22 Tín chỉ + 1 Tín chỉ không tích lũy				
Học phần bắt buộc			21	
1.	19200002	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0,4)	(a) 19200006
2.	0101007556	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.	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1,6)	(a) 18200001

STT	Mã học phần	Tên môn học	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiền quyết (b), song hành (c).
				(a) 18200002 (a) 05200019
5.	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0,4)	
6.	22200013	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (2,0,4)	(a) 04200010 (a) 04202011
7.	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200050 (a) 05202006
8.	05200089	Dịch tễ học và bệnh liên quan đến thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200002 (a) 05200050 (a) 34200033
9.	11201072	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn	1 (0,1,2)	(a) 11200025
10.	34200035	Phân tích và đánh giá tình trạng dinh dưỡng người	2 (2,0,4)	(a) 34200027 (a) 34200033
11.	34201028	Thực hành khoa học dinh dưỡng 1	1 (0,1,2)	(a) 05202003 (a) 05202006 (a) 22201014 (a) 34200033
Học phần tự chọn (chọn ít nhất 1 học phần trong các học phần)			2	
1.	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200002
2.	05200108	Nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0,4)	
3.	2200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0,4)	
4.	05200116	Ký sinh trùng	2 (2,0,4)	
Học kỳ 5: 21 Tín chỉ + 2 Tín chỉ không tích lũy				

STT	Mã học phần	Tên môn học	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
Học phần bắt buộc			23	
1.	19200003	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt Nam	3 (3,0,6)	(a) 19200002
2.	0101007566	Anh văn B1	3 (3,0,6)	
3.	17201003	Giáo dục thể chất 3	2 (0,2,4)	
4.	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1,2)	(a) 22200015
5.	22201014	Thực hành phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2,4)	(a) 22200013
6.	05201074	Thực hành phân tích vi sinh thực phẩm 1	1 (0,1,2)	(a) 05200073
7.	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0,4)	(a) 05200002 (a) 05200050 (a) 05200019
8.	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200019
9.	34200031	Phân tích và đánh giá dinh dưỡng thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 22201013
10.	34200005	Khoa học hành vi và sức khỏe	2 (2,0,4)	(a) 34200035
11.	34201029	Thực hành khoa học dinh dưỡng 2	1 (0,1,2)	(a) 34201028
12.	34204010	Đồ án học phần khoa học dinh dưỡng	1 (0,1,2)	(a) 34200035 (a) 34201029
13.	34205023	Kiến tập	1 (0,0,4)	
Học kỳ 6: 18 Tín chỉ				
Học phần bắt buộc			8	
1.	0101007567	Anh văn B2	3 (3,0,6)	
2.	22200070	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 22200001 (a) 05200019

STT	Mã học phần	Tên môn học	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
3.	11208009	Quản trị tác nghiệp	2 (1,1,4)	
4.	11204061	Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn	1 (0,1,2)	(a) 11201072 (a) 11208009 (a) 11208060 (a) 34204010
Học phần tự chọn (<i>Chọn ít nhất 3 học phần trong nhóm A, 2 học phần trong nhóm B</i>)			10	
Nhóm A			6	
1.	11208062	Dinh dưỡng - ẩm thực trẻ em	2 (1,1,4)	(a) 11201072 (a) 11200060 (a) 34200027
2.	11208063	Dinh dưỡng - ẩm thực người trưởng thành	2 (1,1,4)	(a) 11201072 (a) 11200060 (a) 34200027
3.	11208064	Dinh dưỡng - ẩm thực người cao tuổi	2 (1,1,4)	(a) 11201072 (a) 11200060 (a) 34200027
4.	11208065	Dinh dưỡng - ẩm thực phụ nữ mang thai và cho con bú	2 (1,1,4)	(a) 11201072 (a) 11200060 (a) 34200027
Nhóm B			4	
1.	34200018	Dinh dưỡng can thiệp	2 (2,0,4)	(a) 34200031 (a) 34200035
2.	34200019	Rối loạn dinh dưỡng	2 (2,0,4)	(a) 34200031 (a) 34200035
3.	34200020	Dinh dưỡng cộng đồng	2 (2,0,4)	(a) 34200031

STT	Mã học phần	Tên môn học	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
				(a) 34200035
4.	34200037	Gene và di truyền học dinh dưỡng	2 (2,0,4)	(a) 34200031 (a) 34200035
Học kỳ 7: 8 Tín chỉ				
Học phần bắt buộc			8	
1.	34205030	Thực tập tốt nghiệp	3 (0,0,12)	
2.	34207036	Khóa luận tốt nghiệp	5 (0,0,20)	(a) 34204010 (a) 11204073

12. Đề cương chi tiết học phần

13. Hướng dẫn thực hiện chương trình

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

13.1. Đối với các đơn vị đào tạo

- Phải nghiên cứu chương trình đào tạo để tổ chức thực hiện đúng yêu cầu về nội dung của chương trình.
- Chuẩn bị thật kỹ đội ngũ cố vấn học tập, yêu cầu cố vấn học tập phải hiểu cặn kẽ toàn bộ chương trình đào tạo theo học chế tín chỉ để hướng dẫn sinh viên đăng ký các học phần.
- Chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu tham khảo, cơ sở vật chất, để đảm bảo thực hiện tốt chương trình.
- Cần chú ý đến tính logic của việc truyền đạt và tiếp thu các mảng kiến thức, quy định các học phần tiên quyết của các học phần bắt buộc và chuẩn bị giảng viên để đáp ứng yêu cầu giảng dạy các học phần tự chọn.
- Các môn học trong chương trình đào tạo được giao về cho bộ môn quản lý môn học (theo *Bảng phân công đơn vị quản lý môn học* đính kèm). Bộ môn quản lý môn học có trách nhiệm phân công giảng viên giảng dạy đúng chuyên môn và thuộc Danh sách giảng viên giảng dạy thể hiện tại Đề cương chi tiết học phần của Chương trình đào tạo này; quản lý Đề cương chi tiết học phần; duyệt đề thi và các vấn đề chuyên môn khác.

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Đơn vị quản lý học phần
1	19200001	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 1	2	Khoa LLCT
2	19200006	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 2	3	Khoa LLCT
3	19200002	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	Khoa LLCT
4	19200003	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam	3	Khoa LLCT
5	0101000094	Anh văn A1	3	Trung tâm NN
6	0101007556	Anh văn A2	3	Trung tâm NN
7	0101007566	Anh văn B1	3	Trung tâm NN
8	0101007567	Anh văn B2	3	Trung tâm NN
9	18200001	Toán cao cấp A1 (Giải tích)	3	Khoa KHCB
10	18200002	Toán cao cấp A2 (Đại số tuyến tính)	2	Khoa KHCB
11	0101007557	Kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin	3	Khoa CNTT
12	17201001	Giáo dục thể chất 1	0	Trung tâm TT&QP
13	17201002	Giáo dục thể chất 2	0	Trung tâm TT&QP
14	17201003	Giáo dục thể chất 3	0	Trung tâm TT&QP
15	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0	Trung tâm TT&QP
16	17200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0	Trung tâm TT&QP
17	17201006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3AB	0	Trung tâm TT&QP
18	18200016	Logic học	2	Khoa KHCB
19	13200041	Kỹ năng giao tiếp	2	Khoa Du lịch

20	19200004	Pháp luật đại cương	2	Khoa LLCT
21	04200010	Hóa phân tích	2	Khoa CNHH
22	04202011	Thí nghiệm hóa phân tích	1	Khoa CNHH
23	05200001	Hóa học thực phẩm	2	Bộ môn KHTP - Khoa CNTP
24	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2	Bộ môn KHTP - Khoa CNTP
25	05202003	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1	Bộ môn KHTP - Khoa CNTP
26	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3	Bộ môn KHTP - Khoa CNTP
27	05202006	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1	Bộ môn KHTP - Khoa CNTP
28	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	Bộ môn QLCL&ATTP - Khoa CNTP
29	05200072	Độc tố học thực phẩm	2	Bộ môn CNSTH - Khoa CNTP
30	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3	Bộ môn KTTT - Khoa CNTP
31	11200001	Văn hóa ẩm thực	2	Bộ môn KTCBMA - Khoa DD&AT
32	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	Bộ môn QLCL&ATTP - Khoa CNTP
33	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1	Bộ môn QLCL&ATTP - Khoa CNTP
34	22200013	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	2	Bộ môn QLCL&ATTP - Khoa CNTP
35	22201014	Thực hành phân tích hóa lý thực phẩm 1	2	Bộ môn QLCL&ATTP - Khoa CNTP
36	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	2	Bộ môn KHTP - Khoa CNTP
37	05201074	Thực hành phân tích vi sinh thực phẩm 1	1	Bộ môn KHTP - Khoa CNTP
38	34200033	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng	2	Bộ môn KHDD - Khoa DD&AT
39	34200034	Giải phẫu và sinh lý học người	2	Bộ môn KHDD - Khoa DD&AT
40	34200027	Dinh dưỡng người	2	Bộ môn KHDD - Khoa DD&AT

41	05200014	Phụ gia thực phẩm	2	Bộ môn QLCL&ATTP - Khoa CNTP
42	05200108	Nghiên cứu người tiêu dùng	2	Bộ môn QLCL&ATTP - Khoa CNTP
43	22200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2	Bộ môn QLCL&ATTP - Khoa CNTP
44	05200116	Ký sinh trùng	2	Bộ môn KHTP - Khoa CNTP
45	05200088	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2	Bộ môn CNSTH - Khoa CNTP
46	05200089	Dịch tễ học và bệnh liên quan đến thực phẩm	2	Bộ môn CNSTH - Khoa CNTP
47	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2	Bộ môn CNCBTP - Khoa CNTP
48	05200015	Thực phẩm chức năng	2	Bộ môn QLCL&ATTP - Khoa CNTP
49	22200070	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2	Bộ môn QLCL&ATTP - Khoa CNTP
50	05200023	Phát triển sản phẩm	2	Bộ môn QLCL&ATTP - Khoa CNTP
51	11200024	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2	Bộ môn KTCBMA - Khoa DD&AT
52	11201025	Thực hành kỹ thuật cơ bản trong bếp	1	Bộ môn KTCBMA - Khoa DD&AT
53	11201072	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn	1	Bộ môn KTCBMA - Khoa DD&AT
54	11208009	Quản trị tác nghiệp	2	Bộ môn KTCBMA - Khoa DD&AT
55	11208060	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2	Bộ môn KTCBMA - Khoa DD&AT
56	34200035	Phân tích và đánh giá tình trạng dinh dưỡng người	2	Bộ môn KHDD - Khoa DD&AT
57	34200031	Phân tích và đánh giá dinh dưỡng thực phẩm	2	Bộ môn KHDD - Khoa DD&AT
58	34200005	Khoa học hành vi và sức khỏe	2	Bộ môn KHDD - Khoa DD&AT

59	34201028	Thực hành khoa học dinh dưỡng 1	1	Bộ môn KHDD - Khoa DD&AT
60	34201029	Thực hành khoa học dinh dưỡng 2	1	Bộ môn KHDD - Khoa DD&AT
61	34204010	Đồ án học phần khoa học dinh dưỡng	1	Bộ môn KHDD - Khoa DD&AT
62	11204073	Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn	1	Bộ môn KTCBMA - Khoa DD&AT
63	11208062	Dinh dưỡng - ẩm thực trẻ em	2	Bộ môn KTCBMA - Khoa DD&AT
64	11208063	Dinh dưỡng - ẩm thực người trưởng thành	2	Bộ môn KTCBMA - Khoa DD&AT
65	11208064	Dinh dưỡng - ẩm thực người cao tuổi	2	Bộ môn KTCBMA - Khoa DD&AT
66	11208065	Dinh dưỡng - ẩm thực phụ nữ mang thai và cho con bú	2	Bộ môn KTCBMA - Khoa DD&AT
67	34200018	Dinh dưỡng can thiệp	2	Bộ môn KHDD - Khoa DD&AT
68	34200019	Rối loạn dinh dưỡng	2	Bộ môn KHDD - Khoa DD&AT
69	34200020	Dinh dưỡng cộng đồng	2	Bộ môn KHDD - Khoa DD&AT
70	34200037	Gene và di truyền học dinh dưỡng	2	Bộ môn KHDD - Khoa DD&AT
71	34205023	Kiến tập	1	Bộ môn KHDD - Khoa DD&AT
72	34205030	Thực tập tốt nghiệp	3	Bộ môn KHDD - Khoa DD&AT
73	34207036	Khóa luận tốt nghiệp	5	Bộ môn KHDD - Khoa DD&AT

13.2. Đối với giảng viên.

- Khi giảng viên được phân công giảng dạy một hoặc nhiều đơn vị học phần cần phải nghiên cứu kỹ nội dung đề cương chi tiết từng học phần để chuẩn bị bài giảng và các phương tiện đồ dùng dạy học phù hợp.
- Giảng viên phải chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu học tập cung cấp cho sinh viên trước một tuần để sinh viên chuẩn bị trước khi lên lớp.
- Tổ chức cho sinh viên các buổi seminar, chú trọng đến việc tổ chức học nhóm và hướng dẫn sinh viên làm tiểu luận, đồ án, giảng viên xác định các phương pháp truyền thụ; thuyết trình tại lớp, hướng dẫn thảo luận, giải quyết những vấn đề tại lớp, tại xưởng, tại phòng thí nghiệm và hướng dẫn sinh viên viết thu hoạch.

13.3. Kiểm tra, đánh giá

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

13.4. Đối với sinh viên

- Phải tham khảo ý kiến tư vấn của cố vấn học tập để lựa chọn học phần cho phù hợp với tiến độ.
- Phải nghiên cứu chương trình học tập trước khi lên lớp để dễ tiếp thu bài giảng.
- Phải đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp để nghe hướng dẫn bài giảng của giảng viên.
- Tự giác trong khâu tự học và tự nghiên cứu, đồng thời tích cực tham gia học tập theo nhóm, tham dự đầy đủ các buổi seminar.
- Tích cực khai thác các tài nguyên trên mạng và trong thư viện của trường để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và làm đồ án tốt nghiệp.
- Thực hiện nghiêm túc quy chế thi cử, kiểm tra, đánh giá.

PHẦN PHÊ DUYỆT CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH

(Đã ký)

GS.TS. Đồng Thị Anh Đào

CHỊU TRÁCH NHIỆM XÂY DỰNG

(Đã ký)

PGS.TS. Lê Thị Hồng Ánh

HỘI ĐỒNG KH&ĐT TRƯỜNG

(Đã ký)

Nguyễn Văn Chung

P.TRƯỞNG PHÒNG ĐÀO TẠO

(Đã ký)

Nguyễn Thanh Nguyên

TP. HCM, ngày 21 tháng 8 năm 2018

P. HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký)

Nguyễn Xuân Hoàn