

Số: 05/KDL&AT

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 16 tháng 10 năm 2023

KẾ HOẠCH

Tổ chức hoạt động học thuật cho sinh viên năm học 2023 - 2024

Thực hiện theo Kế hoạch năm học 2023 – 2024 số 763/KH-DCT ngày 29 tháng 08 năm 2023 của Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ thông báo 887/TB-DCT ngày 29 tháng 09 năm 2023 của Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh về việc Tổ chức hoạt động học thuật dành cho sinh viên năm học 2023 - 2024;

Căn cứ mục đích đẩy mạnh các hoạt động học thuật, nghiên cứu khoa học của sinh viên và nâng cao chất lượng đào tạo tại Khoa;

Khoa Du lịch và Ẩm thực xây dựng kế hoạch tổ chức hoạt động học thuật cho sinh viên năm học 2023 - 2024 như sau:

1. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1.1. Mục đích

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

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

1.2. Yêu cầu

Chương trình hoạt động học thuật nhằm nâng cao chất lượng đào tạo, nghiên cứu khoa học, tăng cường các kỹ năng mềm và sự hiểu biết của sinh viên trong việc vận dụng kiến thức đang học và trong thực tiễn công việc và cuộc sống.

Các hoạt động học thuật của Bộ môn thiết kế phải đảm bảo tính thiết thực, phù hợp với chương trình đào tạo, định hướng ngành nghề, đa dạng hình thức và thể loại để thu hút sự tham gia của sinh viên trong Khoa, Bộ môn. Ngoài ra, các hoạt động học thuật phải đảm bảo tính thiết thực, hiệu quả và tiết kiệm.

2. NỘI DUNG

2.1. Nội dung các hoạt động học thuật

2.1.1. Nội dung 1: Hướng dẫn viết báo cáo đề tài, bài báo khoa học trong NCKH Ẩm thực và Dinh dưỡng năm 2023-2024.

a) Nội dung:

Chuyên đề 1: Trình bày quy trình hoàn thiện báo cáo nghiên cứu khoa học và bài báo khoa học trong NCKH Ẩm thực và Dinh dưỡng

+ Diễn giả: TS. Phạm Văn Thịnh trình bày

+ Định hướng và cách lựa chọn nội dung nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực thực phẩm và dinh dưỡng.

+ Bố cục báo cáo nghiên cứu khoa học và bài báo khoa học trong lĩnh vực thực phẩm và dinh dưỡng.

+ Cách tìm kiếm tài liệu tham khảo phục vụ cho đề tài nghiên cứu, cách trích dẫn tài liệu tham khảo theo quy định.

+ Cách biện luận các luận điểm, luận cứ khoa học theo nội hàm nghiên cứu.

+ Các phần mềm xử lý số liệu thường sử dụng trong nghiên cứu về lĩnh vực thực phẩm và dinh dưỡng.

Chuyên đề 2: Trình bày các phương pháp đánh giá cảm quan thông dụng trong thực phẩm và dinh dưỡng

+ Diễn giả: ThS. Ngô Duy Anh Triết trình bày

+ Các phương pháp đánh giá cảm quan trong phát triển sản phẩm thực phẩm và dinh dưỡng, các phương pháp đánh giá cảm quan cụ thể đối với sản phẩm ẩm thực, dinh dưỡng.

+ Cách xử lý thông tin thu thập sau khi thực hiện đánh giá cảm quan.

+ Cách thức thiết kế bảng biểu và biểu đồ theo số liệu cảm quan.

b) Thời gian, địa điểm tổ chức:

- Thời gian đăng ký tham dự: từ 18/09/2023 đến hết ngày 28/09/2023

- Thời gian hội thảo dự kiến: từ 30/09/2023

- Địa điểm tổ chức: Cơ sở chính, 140 Lê Trọng Tấn, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú.

c) Tiến độ thực hiện:

STT	NỘI DUNG TRIỂN KHAI	THỜI GIAN
1	Lập kế hoạch	15/9/2023
2	- Thông báo nội dung - Nhận đăng ký	Từ 18/09/2023 đến hết ngày 28/09/2023
3	Hội thảo	18h00-19h30 ngày 30/09/2023

d) Thành phần, số lượng tham dự:

- Thời gian đăng ký tham dự: từ 18/09/2023 đến hết ngày 28/09/2023

- Thời gian hội thảo dự kiến: từ 30/09/2023

- Địa điểm tổ chức: Cơ sở chính, 140 Lê Trọng Tấn, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú.

2.1.2. Nội dung 2: Chương trình Hội thi Đầu Bếp Tài năng - Khoa Du lịch và Ẩm thực

a) Nội dung:

Thi theo nhóm: Mỗi nhóm 7 thành viên (5 thành viên chính + 2 sinh viên hỗ trợ). Cuộc thi chia thành 2 vòng: Vòng sơ khảo và vòng chung kết.

- **Vòng sơ khảo:** Các đội thông qua thông báo trên web khoa hoặc page của Liên chi đoàn Khoa. Các đội lên kế hoạch thiết kế trình bày ý tưởng cho, chủ đề cuộc thi: **“Sáng tạo ẩm thực bồng tảo hương vị”**

+ Thực đơn tiệc: 6 món (1 khai vị, 2 món ăn trước món chính, 1 món chính, 1 tráng miệng và 1 thức uống), thực đơn tiệc cho 1 bàn 10 người.

+ Thiết trang trí bàn tiệc

+ Dự trữ nguyên liệu chế biến món ăn.

+ Dự trữ trang thiết bị dụng cụ cần thiết cho chế biến món ăn và trang trí bàn tiệc.

+ Phần này trình bày ở dạng bài báo cáo file World, in đóng thành 1 cuốn nộp vào ngày báo cáo vòng sơ khảo.

+ Vòng sơ khảo sẽ chấm ở dạng trình bày ý tưởng thiết kế. BTC sẽ chọn ra 20 đội tham gia đăng ký sớm nhất, từ 20 đội BTC sẽ chọn 10-15 đội vào chung kết.

+ Các nhóm trình bày ở dạng trình chiếu, thời gian báo cáo 10-15 phút cho mỗi nhóm.

+ Thời gian thi: 15/03/2024.

- Vòng chung kết:

+ Các đội vào chung kết sẽ thực hiện 1 thực đơn tiệc theo chủ đề sau: “Tiệc vui cuối tuần” đã được chọn ở vòng sơ khảo.

+ Thời gian thi: 20/03/2024.

+ Các đội dự trù nguyên liệu theo công thức và định lượng đã trình bày ở sơ khảo, BTC sẽ hỗ trợ nguyên liệu theo danh sách đính kèm. Các đội tham gia chế biến theo yêu cầu của BTC, chấm thi trực tiếp và trao giải.

+ Ngoài nguyên liệu được BTC chuẩn bị theo danh sách đính kèm, BTC hỗ trợ thêm cho mỗi đội 1.000.000đ để thí sinh mua thêm nguyên liệu, vật liệu cần thêm phục vụ bài thi.

- Trang phục dự thi: đồng phục bếp theo quy định của Khoa du lịch và Ẩm thực.

b) Thời gian, địa điểm tổ chức:

- Vòng sơ khảo: tại phòng G809, 93 Tân Kỳ Tân Quý.

- Vòng chung kết: tại P.NA1,2, P.DVNH và sân trường , 31 Chế Lan Viên, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú.

c) Tiến độ thực hiện:

STT	NỘI DUNG TRIỂN KHAI	THỜI GIAN
1	Lập kế hoạch chi tiết cuộc thi	15/12/2023
2	- Thông báo nội dung, thể lệ cuộc thi - Nhận đăng ký - Sắp xếp thời gian thi sơ loại	14/2/2024 – 14/03/2024
3	Vòng sơ loại tổ chức thi trực tiếp tại phòng G809, 93 Tân Kỳ Tân Quý. Thuyết trình ý tưởng bài thi.	15/03/2024 – 20/03/2024
4	Công bố kết quả vòng loại.	15/03/2024- 19/03/2024
5	Vòng chung kết: tại P.NA1,2, P.DVNH và sân trường , 31 Chế Lan Viên, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú.	20/03/2024 – 30/03/2024

d) Thành phần, số lượng tham dự:

- Sinh viên tất cả các ngành của Khoa Du Lịch và Ẩm Thực

- Hình thức nhóm: 7 Sinh viên (5 thành viên chính + 2 sinh viên hỗ trợ).

2.1.3. Chương trình “Hướng dẫn viên du lịch tài năng lần thứ II”

a) Nội dung:

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

Kỹ năng thuyết minh, hoạt náo.

Năng khiếu.

b) Thời gian, địa điểm tổ chức:

Thời gian thực hiện từ ngày 10/03/2024 – 18/05/2024.

Địa điểm: Hội trường C, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM.

Số: 140 Lê Trọng Tấn, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP.HCM

c) Tiến độ thực hiện:

STT	NỘI DUNG TRIỂN KHAI	THỜI GIAN
1	Lập kế hoạch chi tiết cuộc thi	27/01/2024
2	- Thông báo nội dung, thể lệ cuộc thi - Nhận đăng ký - Sắp xếp thời gian thi sơ loại	26/02/2024 – 09/03/2024
3	Vòng sơ loại tổ chức thi trực tiếp tại Hội trường C với 02 nội dung + Trắc nghiệm kiến thức + Kỹ năng thuyết minh	10/03/2024 – 15/03/2024
4	Công bố kết quả vòng loại	16/03/2024- 20/03/2024
5	Vòng Bán kết	30/03/2024
6	Công bố kết quả vòng bán kết	31/03/2024- 06/04/2024
7	Huấn luyện thí sinh vòng chung kết	07/04/2024- 29/04/2024
8	Vòng chung kết tổ chức trực tiếp tại Hội trường C với 02 nội dung + Kỹ năng thuyết minh + Năng khiếu	02/05/2024- 18/05/2024

d) Thành phần, số lượng tham dự:

Sinh viên du lịch thuộc các trường có đào tạo ngành du lịch tại Thành phố Hồ Chí Minh.

Hình thức thi cá nhân.

Số lượng dự kiến tham gia: sơ khảo 100; bán kết 30; chung kết 10.

2.1.4. Chương trình Cuộc thi "The Hotel Challenge"

a) Nội dung:

Kiến thức về quản trị chất lượng dịch vụ, quản trị nhân sự, marketing, kinh doanh có trách nhiệm, an ninh an toàn trong nhà hàng khách sạn.

Kỹ năng thuyết trình, kỹ năng phục vụ chăm sóc khách hàng, kỹ năng xử lý tình huống.

b) Thời gian, địa điểm tổ chức:

Thời gian thực hiện từ ngày 15/03/2024 – 30/04/2024.

Địa điểm:

+ Hội trường C, Trường Đại học Công Thương Tp.HCM. 140 Lê Trọng Tấn, p. Tây Thạnh, q. Tân Phú, TP.HCM.

+ Phòng thực hành nghiệp vụ Trường Đại học Công Thương Tp. HCM. 93 Tân Kỳ Tân Quý, P. Tân Sơn Nhì, Q. Tân Phú, Tp. HCM.

STT	NỘI DUNG TRIỂN KHAI	THỜI GIAN
	- Sau phần thi, thí sinh sẽ lắng nghe lời nhận xét từ thành viên Ban giám khảo và xử lý tình huống do Ban giám khảo đặt ra (10 phút).	

d) Thành phần, số lượng tham dự:

Sinh viên Khoa Du lịch và Ẩm thực trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh.

Hình thức thi cá nhân.

Số lượng dự kiến tham gia: sơ khảo 100; bán kết 20; chung kết 8.

2.1.5. Chuyên đề: “Vì một cơ thể khỏe đẹp”

a) Nội dung:

- Kiến thức về dinh dưỡng trong thể thao.
- Kiến thức về máy InBody.
- Chia sẻ kinh nghiệm làm việc liên quan đến dinh dưỡng trong thể thao.

b) Thời gian, địa điểm tổ chức:

Thời gian thực hiện từ ngày 10/11/2023 – 30/11/2023.

Địa điểm: Hội trường C, Trường Đại học Công Thương TP.HCM - 140 Lê Trọng Tấn, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, TP.HCM.

c) Tiến độ thực hiện:

STT	NỘI DUNG TRIỂN KHAI	THỜI GIAN
1	Lập kế hoạch	Trước 10/11/2023
2	Thông báo tổ chức chuyên đề	10/11/2023
3	Mượn HT C	Trước 26/11/2023
4	Chuẩn bị thư mời, quà, nước uống, kỷ niệm chương và hoa tặng diễn giả	Trước 26/11/2023
5	Chuẩn bị nội dung thuyết trình	Trước 20/11/2023
6	Thuyết trình chuyên đề	26/11/2023
7	Viết bài đăng web khoa	30/11/2023

d) Thành phần, số lượng tham dự:

- Giảng viên bộ môn Khoa học Dinh dưỡng và giảng viên quan tâm
- Sinh viên ngành Khoa học dinh dưỡng và Ẩm thực; Sinh viên quan tâm.
- Số lượng dự kiến tham gia: Giảng viên: 6; Khách mời: 10; Sinh viên: 250.

3. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

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

- 1 Cao Xuân Thủy Trưởng ban chỉ đạo

c) Tiến độ thực hiện:

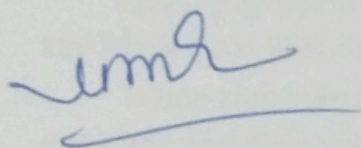
STT	NỘI DUNG TRIỂN KHAI	THỜI GIAN
1	Lập kế hoạch chi tiết cuộc thi	15/03/2024
2	- Thông báo nội dung, thể lệ cuộc thi - Nhận đăng ký - Sắp xếp thời gian thi sơ loại	15/03/2024 – 31/03/2024
3	- Vòng sơ loại tổ chức thi trực tiếp tại Hội trường C với 02 nội dung: + Trắc nghiệm kiến thức về ngành nhà hàng khách sạn (50 câu trong 45 phút) + Mỗi thí sinh sẽ giới thiệu về bản thân; những ước mơ, niềm đam mê và tự hào về nghề nghiệp trong vòng 3 phút để thể hiện kỹ năng thuyết trình, kỹ năng giao tiếp. - Công bố kết quả vòng sơ loại.	01/04/2024 – 05/04/2024
4	Vòng bán kết được tổ chức tại phòng thực hành nghiệp vụ thuộc cơ sở 93 Tân Kỳ Tân Quý, phường Tân Sơn Nhì, quận Tân Phú, Tp. HCM. - 20 thí sinh có số điểm cao nhất ở vòng sơ khảo sẽ tham gia vòng thi bán kết. - Mỗi thí sinh sẽ đăng ký một trong những kỹ năng nghiệp vụ sau đây để dự thi: + Nghiệp vụ nhà hàng: setup bàn, phục vụ đồ ăn, phục vụ thức uống, nhận đặt bàn qua điện thoại, chào đón khách, order món ăn. + Nghiệp vụ lễ tân: làm thủ tục check in/check out, nhận đặt phòng qua điện thoại. + Nghiệp vụ buồng phòng: sắp xếp xe đẩy, làm giường, trang trí giường theo chủ đề	10/04/2024- 15/04/2024
5	Vòng chung kết tổ chức trực tiếp tại Hội trường C thuộc cơ sở 140 Lê Trọng Tấn, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú - 8 thí sinh có số điểm cao nhất được chọn từ vòng sơ khảo và vòng bán kết sẽ bốc thăm chủ đề và trình bày quan điểm của mình về chủ đề đó (10 phút): + Kinh doanh có trách nhiệm. + Quản lý nhân sự trong nhà hàng khách sạn. + An ninh an toàn trong nhà hàng khách sạn. + Nâng cao chất lượng dịch vụ trong nhà hàng khách sạn. + Ý tưởng tổ chức tiệc/sự kiện.	20/04/2024 – 30/04/2024

2	Phạm Minh Luân	Phó Trưởng ban
3	Trần Thị Thu Hương	Phó ban
4	Thân Trọng Thụy	Thành viên
6	Đặng Thúy Mùi	Thành viên
6	Lê Phan Thùy Hạnh	Thành viên
7	Phạm Ngọc Dũng	Thành viên
8	Trương Thanh Quỳnh Thư	Thành viên, MC chương trình
9	Phùng Anh Kiên	Thành viên
10.	Bùi Mạnh Trường	Tiểu ban hậu cần tổ chức và phụ trách đăng tài sự kiện
11	Phạm Thị Hiền	Trưởng ban tài chính
12	Nguyễn Thị Ngọc Quỳnh	Phụ trách mua trang thiết bị phụ vụ
13	Hồ Thị Diệu Hiền	Thành viên, MC chương trình
14	Nguyễn Thị Thúy Vinh	Trưởng ban truyền thông sự kiện
15	Phạm Thị Duy Phương	Phụ trách đăng bài trên web khoa
16	Tập thể giảng viên khoa	Ban giám khảo Hoạt động học thuật

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

Trên đây là kế hoạch tổ chức các hoạt động học thuật năm học 2023 – 2024 của Khoa Du lịch và Ẩm thực./.

BAN GIÁM HIỆU

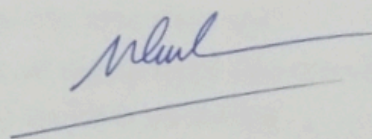


PGS.TS. Lê Thị Hồng Ánh

Nơi nhận:

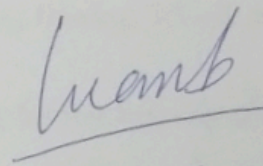
- Phòng KHCN
- Trưởng khoa DL&AT
- Lưu: VP Khoa.

PHÒNG KHCN



Nguyễn Thị Anh Thư

P. TRƯỞNG KHOA



Phạm Minh Luân