

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**

**CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC
NGÀNH KỸ THUẬT NỮ CÔNG**

(Ban hành tại Quyết định số.....ngày.....của Hiệu trưởng trường
Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh)

Tên chương trình: KỸ THUẬT NỮ CÔNG

Ngành đào tạo: KỸ THUẬT NỮ CÔNG

Tên tiếng Anh: DOMESTIC SCIENCE

Trình độ đào tạo: ĐẠI HỌC

Mã số: **7810502**

Hình thức đào tạo: CHÍNH QUI

Tp. Hồ Chí Minh, 2018

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Tên chương trình: KỸ THUẬT NỮ CÔNG

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: KỸ THUẬT NỮ CÔNG

Mã ngành: 7810502

Hình thức đào tạo: CHÍNH QUI

Văn bằng tốt nghiệp: Kỹ sư

(Ban hành tại Quyết định số.....ngày.....của Hiệu trưởng trường
Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh)

1. Thời gian đào tạo: 4 năm

2. Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp phổ thông trung học

3. Thang điểm, Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp

Thang điểm: 10

Quy trình đào tạo: Theo qui chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành theo quyết định số 17/VBHN-BGDĐT

Điều kiện tốt nghiệp:

Điều kiện chung: Theo qui chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành theo quyết định số 17/VBHN-BGDĐT

4. Mục tiêu đào tạo và chuẩn đầu ra

Mục đích (Goals)

Đào tạo kỹ sư ngành Kỹ thuật Nữ Công (KTNC) có kiến thức khoa học cơ bản, kiến thức cơ sở và chuyên ngành trong lĩnh vực ẩm thực và trang trí. Có khả năng phân tích, giải quyết vấn đề và đánh giá các giải pháp chuyên ngành; có năng lực xây dựng và quản lý bếp công nghiệp; có kỹ năng giao tiếp và làm việc nhóm; có thái độ nghề nghiệp phù hợp, đáp ứng các yêu cầu phát triển của ngành và xã hội.

Sinh viên sau khi tốt nghiệp có thể làm việc tại bếp của các nhà hàng, khách sạn, công ty sản xuất suất ăn công nghiệp; nhân viên thiết kế thực đơn cho các trung tâm dinh dưỡng và bệnh viện; nhân viên phát triển sản phẩm tại các công ty chế biến thực phẩm. Ngoài ra, sinh viên còn có khả năng học tập nâng cao trình độ Cao học và Tiến sĩ chuyên ngành "Công nghệ thực phẩm" và có khả năng làm chủ các cửa hàng thuộc lĩnh vực ẩm thực và trang trí.

Mục tiêu đào tạo (Objectives)

Sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng và năng lực:

1. Có kiến thức nền tảng và lập luận kỹ thuật về khoa học xã hội, khoa học tự nhiên và chuyên ngành.
2. Phát triển khả năng rèn luyện để khám phá tri thức, giải quyết vấn đề, tư duy hệ thống, nắm vững các thuộc tính chuyên ngành và nâng cao tác phong chuyên nghiệp.
3. Phát triển khả năng giao tiếp và làm việc trong các nhóm đa kỹ năng.
4. Phát triển khả năng hình thành ý tưởng, thiết kế, triển khai, vận hành các quy trình thuộc chuyên ngành liên quan phù hợp với bối cảnh xã hội và doanh nghiệp.

Chuẩn đầu ra (Program outcomes)

Sau khi tốt nghiệp ngành Kỹ thuật Nữ Công, sinh viên sẽ đạt được các chuẩn đầu ra như sau :

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực
1.	KIẾN THỨC VÀ LẬP LUẬN KỸ THUẬT	
1.1.	Phân biệt được các nguyên tắc cơ bản trong khoa học xã hội, tự nhiên và giáo dục (Chủ nghĩa Xã hội khoa học, pháp luật, toán học và hóa học)	3.0
1.2.	Phân biệt được các kỹ thuật cơ bản: cắt thái, nêm nếm và nguyên tắc nấu nướng, nguyên tắc hình thành đơn giá sản phẩm trong lĩnh vực bếp gia đình và bếp công nghiệp; trang trí và làm đẹp trong lĩnh vực thẩm mỹ	3.0
1.3.	Vận dụng được các kỹ thuật phối trộn, tạo màu và tạo hình trong nấu nướng; áp dụng kế toán định mức hình thành đơn giá thực đơn; ứng dụng mỹ thuật trong lĩnh vực thẩm mỹ.	3.0
2.	KỸ NĂNG, TỐ CHẤT CÁ NHÂN VÀ CHUYÊN NGHIỆP	
2.1.	Giải quyết vấn đề trong kỹ thuật nấu nướng, trang trí và định giá món ăn.	3.0
2.2.	Thử nghiệm các kỹ thuật nấu nướng cơ bản, trang trí và định giá món ăn; thực nghiệm, biến tấu và phối hợp các kỹ thuật trong nấu nướng và thẩm mỹ để hình thành những sản phẩm ứng dụng cao	4.0
2.3.	Tư duy có hệ thống các nguyên tắc, kỹ thuật trong nấu nướng và tạo hình thẩm mỹ trang trí món ăn.	4.0
2.4.	Hình thành thái độ, tư tưởng và học tập nghiêm túc nhằm nâng cao hiệu quả học tập và đẩy mạnh các công trình nghiên cứu khoa học.	4.0
2.5.	Hình thành tác phong đạo đức nghề nghiệp, giải quyết các vấn đề dựa trên hiệu quả công việc, đồng thời có trách nhiệm với công việc và bản thân.	4.0
3.	KỸ NĂNG GIAO TIẾP: LÀM VIỆC THEO NHÓM VÀ GIAO TIẾP	
3.1.	Tổ chức các hoạt động học tập và làm việc với thái độ tích cực và hiệu quả,	4.0

	luôn đặt lợi ích nhóm lên hàng đầu.	
3.2.	Ứng dụng tốt các phần mềm công nghệ thông tin.	3.0
3.3.	Giao tiếp bằng tiếng Anh chuyên ngành.	3.0
4.	HÌNH THÀNH Ý TƯỞNG, THIẾT KẾ, TRIỂN KHAI, VÀ VẬN HÀNH TRONG BỐI CẢNH DOANH NGHIỆP, XÃ HỘI VÀ MÔI TRƯỜNG – QUÁ TRÌNH SÁNG TẠO	
4.1.	Giải thích được tầm quan trọng của các hoạt động nấu nướng và trang trí thẩm mỹ đối với môi trường và xã hội	2.0
4.2.	Xác định thực trạng doanh nghiệp và hoạt động sản xuất, kinh doanh trong lĩnh vực nấu nướng và trang trí thẩm mỹ.	2.0
4.3.	Phát triển ý tưởng và xây dựng các hệ thống hoạt động trong dịch vụ ăn uống và trang trí thẩm mỹ.	3.0
4.4.	Xây dựng mô hình và kế hoạch hoạt động các dịch vụ ăn uống và trang trí thẩm mỹ.	3.0
4.5	Khảo sát các hoạt động tổ chức dịch vụ ăn uống và trang trí thẩm mỹ.	4.0
4.6	Thực nghiệm hoạt động dịch vụ ăn uống và trang trí thẩm mỹ.	4.0
	PHẦN MỞ RỘNG: LÃNH ĐẠO VÀ SÁNG NGHIỆP TRONG KỸ THUẬT	
4.7	Có khả năng lãnh đạo các hoạt động dịch vụ ăn uống và trang trí thẩm mỹ.	3.0
4.8	Có khả năng khởi nghiệp các hoạt động dịch vụ ăn uống và trang trí thẩm mỹ.	3.0

5. Khối lượng kiến thức toàn khoá: 132 tín chỉ

(không bao gồm khối kiến thức Giáo dục thể chất và Giáo dục Quốc phòng)

6. Phân bổ khối lượng các khối kiến thức

TT	TÊN HỌC PHẦN	Số tín chỉ
KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG		45
A. Khối kiến thức bắt buộc		32
I. Lý luận chính trị + Pháp luật đại cương		12
1	Những NL cơ bản của CN Mác-Lênin	5
2	Đường lối CM của ĐCSVN	3
3	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2
4	Pháp luật đại cương	2
II. Toán học và KHTN		17
5	Toán ứng dụng	3

6	Vi sinh thực phẩm	3
7	Hóa sinh thực phẩm	3
8	Hóa học thực phẩm	3
9	An toàn công nghiệp và môi trường thực phẩm	2
10	Đồ họa ứng dụng	3(2+1)
III. Nhập môn ngành		3
11	Nhập môn ngành Kỹ thuật Nữ Công	3(2+1)
B. Khối kiến thức tự chọn		13
IV. Tin học		3
1	Tin học văn phòng nâng cao	3(2+1)
V. Khoa học xã hội nhân văn		4
1	Kinh tế học đại cương	2
2	Nhập môn quản trị chất lượng	2
3	Nhập môn Quản trị học	2
4	Nhập môn Logic học	2
5	Cơ sở văn hoá Việt Nam	2
6	Nhập môn Xã hội học	2
7	Tâm lý học kỹ sư	2
8	Tư duy hệ thống	2
9	Kỹ năng học tập đại học	2
10	Kỹ năng xây dựng kế hoạch	2
11	Kỹ năng làm việc trong môi trường kỹ thuật	2
12	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2
VI. Kiến thức chuyên ngành		6
1	Trang trí hoa	3(2+1)
2	Mỹ Dung	3(2+1)
3	Thêu trang trí	3(2+1)
4	Đan – Móc	3(2+1)
5	Quản trị gia đình	2
6	Trang trí nội thất	2
C. Khối kiến thức GDTC + GDQP		
VII. Giáo dục thể chất		
1	Giáo dục thể chất 1	1
2	Giáo dục thể chất 2	1
3	Tự chọn Giáo dục thể chất 3	3
VIII. Giáo dục quốc phòng		165 tiết
KHỐI KIẾN THỨC CHUYÊN NGHIỆP		87
Cơ sở nhóm ngành và ngành		13
Cơ sở ngành		
Chuyên ngành		51
Thí nghiệm, thực tập, thực hành		14
Trong đó, thực tập tốt nghiệp		2
Khóa luận tốt nghiệp		7

7. Nội dung chương trình (tên và khối lượng các học phần bắt buộc)

A – Phần bắt buộc

7.1. Kiến thức giáo dục đại cương

STT	Mã môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiên quyết
1.	LLCT150105	Những NLCB của CN Mác – Lênin	5	
2.	LLCT120314	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	
3.	LLCT230214	Đường lối cách mạng của ĐCSVN	3	
4.	GELA220405	Pháp luật đại cương	2	
5.	MATH130501	Toán ứng dụng	3	
6.	FOCH130753	Hóa học thực phẩm	3	
7.	FOMI130653	Vi sinh thực phẩm	3	FOCH130753
8.	FOBI230853	Hóa sinh thực phẩm	3	FOCH130753
9.	ISFE221153	An toàn công nghiệp và môi trường thực phẩm	2	
10.	GDAP131253	Đồ họa ứng dụng	3(2+1)	
11.	INDS131353	Nhập môn ngành KTNC	3(2+1)	
12.	PHED110513	Giáo dục thể chất 1	1	
13.	PHED110613	Giáo dục thể chất 2	1	
14.	PHED130715	Giáo dục thể chất 3	3	
15.	-	Giáo dục quốc phòng	165	
Tổng			32	

7.2. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp

7.2.1. Kiến thức cơ sở nhóm ngành và ngành

STT	Mã môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiên quyết
1.	FONU130953	Dinh dưỡng thực phẩm	3	
2.	FOIN131953	Nguyên liệu thực phẩm	3	
3.	CUCU232053	Văn hóa ẩm thực	3	
4.	FOHY121853	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	
7.	BCOM320106	Giao tiếp trong kinh doanh	2	
Tổng			13	

7.2.2.a Kiến thức chuyên ngành (cho các học phần lý thuyết và thí nghiệm)

STT	Mã môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiên quyết
Chuyên ngành Kỹ thuật Nữ Công				
1.	DOSE332953	Anh văn chuyên ngành KTNC	3	
2.	FOPD134253	Trang trí món ăn và tiệc	3(2+1)	
3.	BCTE131953	Nghệ vụ Bếp cơ bản	3(2+1)	
4.	VICT232153	Nấu ăn Việt Nam	3	FOMA131953
5.	VICA232253	Bánh Việt Nam	3	FOMA131953
6.	EUCT232353	Nấu ăn Âu – Á	3	FOMA131953
7.	EUPT332453	Bánh Âu – Á	3	FOMA131953
8.	FOPR332553	Tồn trữ thực phẩm	3	FOMI130653
9.	INKI232653	Bếp công nghiệp	3	FONU130953
10.	VEFO332853	Món ăn chay	3(1+2)	

11.	REMA323153	Marketing nhà hàng	2	
12.	DOSS323453	Chuyên đề thực tế KTNC	2	Doanh Nghiệp dạy
13.	DENP333053	Phát triển sản phẩm mới KTNC	3	
14.	COAC333253	Kế toán định mức	3	FONU130953
15.	PRDS324853	Đồ án chuyên ngành KTNC	2	Project
16.	EVMA333353	Tổ chức sự kiện	3(2+1)	Project
17.	DRPR332753	Nghiệp vụ pha chế thức uống	3(2+1)	
18.	STFO232853	Nghệ thuật trang trí món ăn (Stylist Food)	3(2+1)	
Tổng			51	

7.2.2.b Kiến thức chuyên ngành (các học phần thực hành xưởng, thực tập công nghiệp)

STT	Mã môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiên quyết
Chuyên ngành Kỹ thuật Nữ Công				
1.	VCPR223853	TH Nấu ăn Việt Nam	2	VICT232153, Liên kết Doanh Nghiệp
2.	VCPR224053	TH Bánh Việt Nam	2	PATH232253
3.	ECPR223953	TH Nấu ăn Âu	2	EUCT232353, Liên kết Doanh Nghiệp
4.	ACPR224453	TH Nấu ăn Á	2	EUCT232353, Liên kết Doanh Nghiệp
5.	EPPR324153	TH Bánh Âu	2	EUPT332453
6.	APPR324353	TH Bánh Á	2	EUPT332453
7.	FPPR324753	TH Tồn trữ thực phẩm	2	FOPR332553
Tổng			14	

7.2.3. Tốt nghiệp (Sinh viên chọn một trong hai hình thức sau)

STT	Mã môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiên quyết
1.	GRPR424953	Thực tập tốt nghiệp	2	
2.	GRTH475053	Khóa luận tốt nghiệp	7	Đạt kỳ thi kiểm tra năng lực “Qualified exam”
3.		Các môn tốt nghiệp : <i>Chọn đủ 7 TC trong các học phần sau</i>	7	
	SEEV428651	Đánh giá cảm quan sản phẩm	2	
	FOAD428751	Phụ gia và hương liệu thực phẩm	2	
	RMPS425353	Tâm lý học kinh doanh nhà hàng	2	
	GRSI415453	Chuyên đề tốt nghiệp 1	1	
	GRSI425553	Chuyên đề tốt nghiệp 2	2	
	GRSI435653	Chuyên đề tốt nghiệp 3	3	
Tổng			9	

Điều kiện thực hiện Khóa luận tốt nghiệp: Đạt kỳ thi kiểm tra năng lực “Qualified exam”

B – Phần tự chọn:

Kiến thức giáo dục đại cương

STT	Mã môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiên quyết
1.	ADMO138685	Tin học văn phòng nâng cao	3(2+1)	

Khối kiến thức các môn học thuộc nhóm Khoa học xã hội – nhân văn (*SV chọn 2 trong các môn học sau*):

STT	Mã môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiên quyết
1.	GEFC220105	<i>Kinh tế học đại cương</i>	2	
2.	IQMA220205	Nhập môn quản trị chất lượng	2	
3.	INMA220305	Nhập môn Quản trị học	2	
4.	INLO220405	Nhập môn Logic học	2	
5.	IVNC320905	Cơ sở văn hoá Việt Nam	2	
6.	INSO321005	Nhập môn Xã hội học	2	
7.	ENPS220591	Tâm lý học kỹ sư	2	
8.	SYTH220491	Tư duy hệ thống	2	
9.	LESK120190	Kỹ năng học tập đại học	2	
10.	PLSK120290	Kỹ năng xây dựng kế hoạch	2	
11.	WOPS120390	Kỹ năng làm việc trong môi trường kỹ thuật	2	
12.	REME320690	<i>Phương pháp nghiên cứu khoa học</i>	2	

Kiến thức chuyên ngành (*Sinh viên chọn đủ 6 tín chỉ trong các môn học sau*)

STT	Mã môn học	Tên môn học	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiên quyết
1.	FLAR234553	Trang trí hoa	3(2+1)	
2.	MAUP334653	Mỹ Dung	3(2+1)	
3.	EMBR335753	Thêu trang trí	3(2+1)	
4.	KNIT335853	Đan – Móc	3(2+1)	
5.	FACA225953	Quản trị gia đình	2	
6.	HODE226053	Trang trí nội thất	2	

C – Kiến thức liên ngành:

Sinh viên có thể chọn 6 tín chỉ liên ngành để thay thế cho các môn học chuyên ngành trong phần tự chọn:

- Xem danh sách các môn học được đề xuất trong phần Phụ lục, hoặc
- Sinh viên có thể tự chọn các môn học nằm ngoài danh sách được đề xuất trên tinh thần các môn học hỗ trợ hướng phát triển nghề nghiệp sau này. SV nên nhờ tư vấn thêm từ Ban tư vấn để có sự lựa chọn phù hợp.

D – Các môn học MOOC (Massive Open Online Courses):

Nhằm tạo điều kiện tăng cường khả năng tiếp cận với các chương trình đào tạo tiên tiến, SV có thể tự chọn các khóa học online đề xuất trong bảng sau để xét tương đương với các môn học có trong chương trình đào tạo:

STT	Mã môn học	Tên môn học	Số tín chỉ	Môn học được xét tương đương MOOC (đường link đăng ký)
1.	BCTE231953	Nghệ vụ bếp cơ bản	3(2+1)	https://www.forksoverknives.com/cooking-course/#gs.phvH_JU
2.	EUPT332453	Bánh Âu-Á	3	https://rouxbe.com/vegan-desserts/
3.	FOPD134253	Trang trí món ăn và tiệc	3(2+1)	https://www.qceventplanning.com/online-event-courses/event-decor
4.	EUCT332353	Nấu ăn Âu-Á	3	https://www.onlinestudies.com/Cooking-Bundle-Course-CPD-Certified-and-IAO-Approved/United-Kingdom/iStudy
5.	DRPR432753	Nghệ vụ pha chế thức uống	3(2+1)	http://www.servercertificationcorp.com/mixology.html

8. Kế hoạch giảng dạy(dự kiến, và chỉ lập cho các học kỳ chính từ 1-8 cho các ngành kỹ thuật/công nghệ và từ 1-7 cho ngành của Khoa Ngoại ngữ)

Các môn không xếp vào kế hoạch giảng dạy, Phòng Đào tạo sẽ mở lớp trong các học kỳ để sinh viên tự lên kế hoạch học tập:

STT	Mã môn học	Tên môn học	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiên quyết
1.	LLCT150105	Những NLCB của CN Mác – Lênin	5	
2.	LLCT230214	Đường lối cách mạng của ĐCSVN	3	
3.	LLCT120314	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	
4.	GELA220405	Pháp luật đại cương	2	
5.	PHED110513	Giáo dục thể chất 1	1	
6.	PHED110613	Giáo dục thể chất 2	1	
7.	PHED130715	Giáo dục thể chất 3	3	

Học kỳ 1: 18 TC

TT	Mã MH	Tên MH	Số TC	Mã MH trước, MH tiên quyết
1.	ADMO138685	Tin học văn phòng nâng cao	3(2+1)	
2.	BCOM320106	Giao tiếp trong kinh doanh	2	
3.	FOHY121853	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	
4.	FONU130953	Dinh dưỡng thực phẩm	3	
5.	INDS131353	Nhập môn ngành KTNC	3(2+1)	
6.	MATH130501	Toán ứng dụng	3	
Tổng			18	

Học kỳ 2: 20 TC

TT	Mã MH	Tên MH	Số TC	Mã MH trước, MH tiên quyết
1.	BCTE131953	Nghiệp vụ Bếp cơ bản	3(2+1)	
2.	FOCH130753	Hóa học thực phẩm	3	
3.	FOIN131953	Nguyên liệu thực phẩm	3	
4.	FOMI130653	Vì sinh thực phẩm	3	FOCH130753
5.	FOPD134253	Trang trí món ăn và tiệc	3(2+1)	
6.	GDAP131253	Đồ họa ứng dụng	3(2+1)	
		Chọn 1 trong các môn học sau (KTGD đại cương):		
6.	GEFC220105	Kinh tế học đại cương	2	
7.	IQMA220205	Nhập môn quản trị chất lượng	2	
8.	INMA220305	Nhập môn Quản trị học	2	
9.	INLO220405	Nhập môn Logic học	2	
10.	IVNC320905	Cơ sở văn hoá Việt Nam	2	
11.	INSO321005	Nhập môn Xã hội học	2	
12.	ENPS220591	Tâm lý học kỹ sư	2	
13.	SYTH220491	Tư duy hệ thống	2	
14.	LESK120190	Kỹ năng học tập đại học	2	
15.	PLSK120290	Kỹ năng xây dựng kế hoạch	2	
16.	WOPS120390	Kỹ năng làm việc trong môi trường kỹ thuật	2	
17.	REME320690	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	
Tổng			20	

Học kỳ 3: 18TC

TT	Mã MH	Tên MH	Số TC	Mã MH trước, MH tiên quyết
1.	FOBI230853	Hóa sinh thực phẩm	3	FOCH130753
2.	CUCU232053	Văn hóa ẩm thực	3	
3.	ISFE221153	An toàn công nghiệp và môi trường thực phẩm	2	
4.	VICT232153	Nấu ăn Việt Nam	3	FOMA131953
5.	VCPR223853	TH Nấu ăn Việt Nam	2	VICT232153
6.	INKI232653	Bếp công nghiệp	3	FONU130953
		Chọn 1 trong các môn học sau (KTGD đại cương):		
7.	GEFC220105	Kinh tế học đại cương	2	
8.	IQMA220205	Nhập môn quản trị chất lượng	2	
9.	INMA220305	Nhập môn Quản trị học	2	
10.	INLO220405	Nhập môn Logic học	2	
11.	IVNC320905	Cơ sở văn hoá Việt Nam	2	
12.	INSO321005	Nhập môn Xã hội học	2	
13.	ENPS220591	Tâm lý học kỹ sư	2	
14.	SYTH220491	Tư duy hệ thống	2	
15.	LESK120190	Kỹ năng học tập đại học	2	

16.	PLSK120290	Kỹ năng xây dựng kế hoạch	2	
17.	WOPS120390	Kỹ năng làm việc trong môi trường kỹ thuật	2	
18.	REME320690	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	
Tổng			18	

Học kỳ 4: 18 TC

TT	Mã MH	Tên MH	Số TC	Mã MH trước, MH tiên quyết
1.	ACPR224453	TH Nấu ăn Á	2	EUCT232353
2.	ECPR223953	TH Nấu ăn Âu	2	EUCT232353
3.	EUCT232353	Nấu ăn Âu – Á	3	FOMA131953
4.	STFO232853	Nghệ thuật trang trí món ăn (Stylist Food)	3(2+1)	
5.	VCPR224053	TH Bánh Việt Nam	2	PATH232253
6.	VICA232253	Bánh Việt Nam	3	FOMA131953
Chọn 1 trong các môn học sau (KTGD khác):				
7.	FLAR234553	Trang trí hoa	3(2+1)	
8.	MAUP324653	Mỹ Dung	2(1+1)	
Tổng			18	

Học kỳ 5: 18 TC

TT	Mã MH	Tên MH	Số TC	Mã MH trước, MH tiên quyết
1.	COAC333253	Kế toán định mức	3	FONU130953
2.	EUPT332453	Bánh Âu – Á	3	FOMA131953
3.	EPPR324153	TH Bánh Âu	2	EUPT332453
4.	APPR324353	TH Bánh Á	2	EUPT332453
5.	VEFO332853	Món ăn chay	3(1+2)	
6.	REMA323153	Marketing nhà hàng	2	
Chọn 1 trong các môn học sau (KTGD khác):				
7.	FLAR234553	Trang trí hoa	3(2+1)	
8.	MAUP334653	Mỹ Dung	3(2+1)	
Tổng			18	

Học kỳ 6: 21 TC

TT	Mã MH	Tên MH	Số TC	Mã MH trước, MH tiên quyết
1.	DOSE332953	Anh văn chuyên ngành KTNC	3	
2.	DENP333053	Phát triển sản phẩm mới KTNC	3	
3.	DRPR332753	Nghiệp vụ pha chế thức uống	3(2+1)	
4.	FOPR332553	Tồn trữ thực phẩm	3	FOMI130653
5.	FPPR324753	TH Tồn trữ thực phẩm	2	FOPR332553
6.	DOSS323453	Chuyên đề thực tế KTNC	2	
7.	EVMA333353	Tổ chức sự kiện	3(2+1)	

8.	PRDS324853	Đồ án chuyên ngành KTNC	2	
Tổng			21	

Học kỳ 7: 2TC (HỌC KỲ THỰC TẬP TỐT NGHIỆP)

TT	Mã MH	Tên MH	Số TC	Mã MH trước, MH tiên quyết
1.	GRPR424953	Thực tập tốt nghiệp	2	
Tổng			2	

Học kỳ 8: 7 TC (HỌC KỲ TỐT NGHIỆP)

TT	Mã MH	Tên MH	Số TC	Mã MH trước, MH tiên quyết
1.	GRTH475053	Khóa luận tốt nghiệp	7	
		Chọn đủ 7 TC trong các học phần sau:		
	SEEV428651	Đánh giá cảm quan sản phẩm	2	
	FOAD428751	Phụ gia và hương liệu thực phẩm	2	
	RMPS425353	Tâm lý học kinh doanh nhà hàng	2	
	GRSI415453	Chuyên đề tốt nghiệp 1 (KTNC)	1	
	GRSI425553	Chuyên đề tốt nghiệp 2 (KTNC)	2	
	GRSI435653	Chuyên đề tốt nghiệp 3 (KTNC)	3	
Tổng			7	

9. Mô tả vắn tắt nội dung và khối lượng các học phần

A – Phần bắt buộc:

Kiến thức giáo dục đại cương:

01. Những NL cơ bản của CN Mác-Lênin

5

Phân bố thời gian học tập: 5(5/0/10)

Điều kiện tiên quyết: Sinh viên năm thứ nhất trình độ Đại học, cao đẳng.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học này nhằm cung cấp cho sinh viên những kiến thức: Khái lược về CN Mác – Lênin và một số vấn đề chung của môn học; Những nội dung cơ bản về thế giới quan và phương pháp luận triết học của CN Mác – Lênin; Học thuyết kinh tế của CN Mác – Lênin về phương thức sản xuất tư bản chủ nghĩa; Những nội dung cơ bản thuộc lý luận của CN Mác – Lênin về chủ nghĩa xã hội và 1 chương khái quát chủ nghĩa xã hội hiện thực và triển vọng.

02. Tư tưởng Hồ Chí Minh

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác-Lênin

Tóm tắt nội dung học phần:

Nội dung chủ yếu của môn học là cung cấp cho sinh viên những hiểu biết cơ bản có hệ thống về tư tưởng, đạo đức giá trị văn hóa Hồ Chí Minh. Góp phần xây dựng nền tảng đạo đức

con người mới, chủ động, tích cực trong giải quyết những vấn đề kinh tế chính trị văn hóa xã hội theo đường lối của Đảng và Nhà nước.

03. Đường lối CM của ĐCSVN

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác-Lênin và Tư tưởng Hồ Chí Minh

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học này cung cấp cho sinh viên những hiểu biết cơ bản có hệ thống về đường lối của Đảng, đặc biệt là đường lối trong thời kỳ đổi mới, trên một số lĩnh vực cơ bản của đời sống xã hội.

04. Pháp luật đại cương

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần trang bị cho sinh viên những kiến thức:

- Các vấn đề lý luận chung về nhà nước và pháp luật: bao gồm các vấn đề về bản chất, nguồn gốc của nhà nước và pháp luật; bộ máy nhà nước; hệ thống pháp luật Việt Nam; quan hệ pháp luật và quy phạm pháp luật.

- Nội dung cơ bản của một số ngành luật chính: bao gồm các chế định luật liên quan đến đời sống thực tế của công dân.

05. Nhập môn ngành Kỹ thuật Nữ Công

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: không

Tóm tắt nội dung học phần:

Giới thiệu tổng quát chương trình học ngành “Kỹ thuật Nữ Công”; những địa chỉ trang WEB, tên sách, tài liệu liên quan đến chuyên ngành; những kiến thức tổng quát của ngành; những kinh nghiệm thực tế; những cơ hội, thách thức, chuẩn mực nghề nghiệp; những kiến thức cơ bản về các kỹ năng mềm. Ngoài ra sinh viên còn được tham quan thực tiễn để định hướng đúng đắn về ngành nghề đang theo học.

06. Toán ứng dụng

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: không

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp các kiến thức cơ bản về tập hợp và logic, lý thuyết xác suất, biến ngẫu nhiên và luật phân phối xác suất, lý thuyết mẫu, các phương pháp mô tả số liệu và một số

bài toán thống kê. Qua đó rèn luyện cho sinh viên các kỹ năng: tư duy và lập luận hợp lý, chặt chẽ; xác định đúng thí nghiệm và biến cố có tính ngẫu nhiên; tính toán được khả năng xảy ra của biến cố ngẫu nhiên; ứng dụng kiến thức về biến ngẫu nhiên và thống kê toán học để giải quyết một số vấn đề có liên quan đến số liệu thống kê trong giáo dục, sản xuất, kinh tế, dinh dưỡng,...

7. Đồ họa ứng dụng

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về ứng dụng tin học trong công tác lập kế hoạch. Mô tả chi tiết phương pháp ứng dụng phần mềm xử lý ảnh cơ bản Photoshop và Corel để thiết kế : menu, poster quảng cáo món ăn, thực phẩm và tổ chức sự kiện .

B. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp:

01. Dinh dưỡng thực phẩm

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không

Tóm tắt nội dung học phần:

Giới thiệu tầm quan trọng của dinh dưỡng đối với sức khỏe người trong duy trì và phát triển. Nội dung môn học gồm ba phần: “Cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về dinh dưỡng của các nguồn thực phẩm” ; “Nhu cầu dinh dưỡng của các nhóm đối tượng” và “Phương pháp tính toán cụ thể để thiết lập khẩu phần ăn cho từng nhóm đối tượng”.

02. Vi sinh thực phẩm

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Hóa học thực phẩm

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học cung cấp cho sinh viên các kiến thức về vi sinh vật và vi sinh thực phẩm. Hiểu rõ về sự sinh trưởng, phát triển và ứng dụng hợp lý để điều khiển các quá trình của vi sinh vật xảy ra trong quá trình tạo sản phẩm. Đồng thời biết được những nguyên nhân gây hư hỏng sản phẩm để có cách phòng chống và bảo quản thích hợp.

03. Hóa học thực phẩm

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên kiến thức về các quá trình chuyển hóa, biến đổi thành phần hóa học thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm. Hiểu rõ ứng dụng, điều khiển hợp lý các quá trình xảy ra trong chế biến và bảo quản thực phẩm.

04. Văn hóa ẩm thực

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Cung cấp cho sinh viên những kiến thức về phong cách ăn uống đặc trưng của các vùng miền ở Việt Nam và trên thế giới. Thông qua đó, hướng cho sinh viên kỹ năng tự học và tìm hiểu chuyên sâu về đặc điểm văn hóa và các phong tục tập quán ẩm thực phù hợp.

05. Anh văn chuyên ngành KTNC

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Giúp sinh viên có được những kiến thức tổng quan về cách sử dụng các thuật ngữ tiếng Anh chuyên ngành Kỹ thuật Nữ Công. Kết thúc học phần này sinh viên có khả năng đọc được các tài liệu tham khảo tiếng Anh liên quan đến chuyên ngành để cập nhật kiến thức.

06. Nấu ăn Việt Nam

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức: Lịch sử phát triển, tập quán, đặc trưng cơ bản trong ăn uống Việt nam; Cung cấp các kiến thức cơ bản về dinh dưỡng, cách lựa chọn thực phẩm, nguyên tắc chế biến, nguyên tắc xây dựng thực đơn, kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam.

07. Bánh Việt Nam

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức: Xuất xứ, ý nghĩa các món bánh Việt Nam; Các phương pháp chế biến cổ truyền. Đặc điểm quà bánh ba miền: Bắc, Trung, Nam. Các nguyên tắc lựa chọn và sử dụng các nguyên liệu, phụ gia phù hợp với yêu cầu của từng loại bánh; Sử dụng các loại màu thực phẩm từ các loại lá, củ, trái thay cho màu tổng hợp; Chọn lựa và sử dụng dụng cụ phù hợp với từng món bánh; Các nguyên tắc chế biến cơ bản quà bánh Việt Nam; Các phương pháp bảo quản phù hợp với từng loại quà bánh.

08. Nấu ăn Âu – Á

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức căn bản về: Nguyên phụ liệu; Các nguyên tắc, kỹ thuật chế biến một số món ăn Âu – Á; Giới thiệu các trang thiết bị hiện đại sản xuất trong công nghiệp; Các nguyên tắc bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng món ăn.

09. Bánh Âu – Á

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản về kỹ thuật trang trí bánh kem và kỹ thuật thực hiện một số bánh Âu – Á: Giới thiệu các dạng hoa hình trang trí bánh kem đơn giản; cách thức lựa chọn các dạng bột bánh Âu, bánh Á, sử dụng dụng cụ phù hợp với từng món bánh; Nguyên tắc chế biến cơ bản một số bánh Âu – Á ; Các phương pháp bảo quản phù hợp cho từng loại bánh.

10. Tồn trữ thực phẩm

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Vì sinh thực phẩm.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học cung cấp những kiến thức về: Nguyên tắc bảo quản thực phẩm theo các phương pháp truyền thống và hiện đại ; Các phương pháp lựa chọn nguyên liệu, kỹ thuật phối chế; Kiến thức về chất phụ gia thực phẩm và bao bì chứa đựng bảo quản thực phẩm. Tìm hiểu tác hại của chất phụ gia thực phẩm để sử dụng đúng tiêu chuẩn kỹ thuật đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng.

11. Bếp công nghiệp

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Dinh dưỡng lý thuyết.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên các kiến thức về dinh dưỡng thực phẩm, phương pháp lựa chọn thực phẩm, kỹ thuật chế biến món ăn và tính toán xây dựng thực đơn. Nội dung học phần “Bếp công nghiệp” gồm ba phần chính : Quy trình làm việc một chiều của Bếp công nghiệp; Vệ sinh an toàn thực phẩm và nguyên lý hoạt động của một số thiết bị được sử dụng trong Bếp công nghiệp.

12. Món ăn chay

3

Phân bố thời gian học tập: 3(1/2/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức về giá trị dinh dưỡng, cách thức lựa chọn các loại thực phẩm chay; phương pháp chế biến, trang trí và bảo quản một số các món ăn chay phổ biến. Đồng thời hướng dẫn sinh viên phương pháp sáng tạo, thử nghiệm các món ăn chay lên tầm sức khỏe cộng đồng.

13. An toàn công nghiệp và môi trường thực phẩm

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học đề cập tới một số kiến thức về khoa học môi trường, ô nhiễm môi trường và vấn đề an toàn lao động trong công nghiệp. Ngoài ra, còn trang bị cho sinh viên những hiểu biết về bảo hộ lao động, về vệ sinh lao động, về phòng cháy và chữa cháy.

14. Trang trí hoa

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Cung cấp cho sinh viên kiến thức cơ bản về nghệ thuật cắm hoa theo trường phái Đông phương, Tây phương và nghệ thuật kết hoa giao tế. Thực hành ứng dụng các kỹ thuật cơ bản để cắm, kết hoa theo dạng hoa hình và chủ đề theo phong cách hiện đại.

15. Trang trí món ăn và tiệc

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản để trang trí món ăn phù hợp với các hình thức tổ chức tiệc. Phương pháp kích thích nghệ thuật sáng tạo trong trang trí để thu hút sự chú ý của thực khách.

16. Marketing nhà hàng

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học này cung cấp kiến thức căn bản về marketing, xác định môi trường marketing và giúp lựa chọn thị trường mục tiêu; mô tả các chiến lược marketing trong marketing-mix; giới thiệu cơ bản về quản trị marketing nhằm giúp sinh viên có thể áp dụng vào môi trường

kinh doanh tại các nhà hàng quy mô vừa và nhỏ hiện nay.

17.Hóa sinh thực phẩm

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Hóa học thực phẩm.

Tóm tắt nội dung học phần:

Những kiến thức cơ bản cấu tạo, tính chất, sự biến đổi protein, glucid, lipid... có trong thực phẩm.

18.Vệ sinh an toàn thực phẩm

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học cung cấp cho sinh viên những kiến thức, kỹ năng và thái độ cần thiết cho việc cung cấp các sản phẩm thực phẩm an toàn và chất lượng, không chứa chất gây ô nhiễm thực phẩm, được chuẩn bị và bảo quản trong môi trường hợp vệ sinh. Sinh viên được tìm hiểu về các quy định của chính phủ, kiểm soát nhiệt độ trong bảo quản thực phẩm, duy trì tính thân thiện với môi trường và vệ sinh cá nhân trong việc cung cấp dịch vụ ăn uống an toàn. Đồng thời, sinh viên cũng được tìm hiểu về hệ thống quy chuẩn HACPP.

19.Giao tiếp trong kinh doanh

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học cung cấp cho sinh viên những cơ sở lý luận của hoạt động giao tiếp như: Khái niệm, vai trò, ý nghĩa của giao tiếp... Bên cạnh đó, sinh viên sẽ được học các nguyên lý giao tiếp hiệu quả, cách hình thức giao tiếp và cách vận dụng những kỹ năng, kỹ xảo giao tiếp vào thực tế công việc hàng ngày, nhất là hoạt động sản xuất kinh doanh.

20.Nghiệp vụ bếp cơ bản

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học chú trọng vào thực hành, giúp học sinh phát triển các kỹ năng cơ bản về xử lý thực phẩm an toàn, kỹ năng sử dụng dao chuyên nghiệp, chuẩn bị nấu ăn, làm bánh và hiệu quả trong nhà bếp thương mại. Sinh viên sẽ được hướng dẫn và thực hiện nêm nếm, nấu các món kho, món nước, món xào, món hấp, món chiên và món bánh cơ bản.

21.Kế toán định mức

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Dinh dưỡng thực phẩm

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về kế toán đại cương và những vấn đề cần biết trong kinh doanh ẩm thực. Từ đó sinh viên ra trường bên cạnh chuyên môn trong lĩnh vực chế biến món ăn còn có thể tính toán, quản lý và đảm nhận ngay các vị trí kế toán tiêu chuẩn ở các dịch vụ, nhà hàng khách sạn."

22. Nghiệp vụ pha chế thức uống

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Sinh viên được giới thiệu, làm quen với các loại thức uống căn bản và phổ biến từ các loại nước ép, sinh tố, cà phê đến các loại rượu mùi và bia. Đồng thời sinh viên được hướng dẫn thực hành pha chế các loại thức uống phổ biến. Ngoài ra sinh viên sẽ được hướng dẫn cách kết hợp các món ăn với loại thức uống phù hợp nhằm làm tăng sự hài lòng của khách hàng.

23. Mỹ Dung

2

Phân bố thời gian học tập: 2(1/1/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Cung cấp cho sinh viên kiến thức cơ bản về: Cấu tạo da; Phương pháp chăm sóc da và tóc; Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên các kỹ thuật trang điểm cơ bản: tự nhiên, công sở, dạo phố và dự tiệc.

24. Chuyên đề thực tế KTNC

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/2)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Sinh viên được tiếp cận thực tế để đối chiếu với lý thuyết đã học cũng như cập nhật những kiến thức chuyên ngành mới chuẩn bị cho công việc sau khi tốt nghiệp.

25. Nguyên liệu thực phẩm

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học giới thiệu cho sinh viên các loại nguyên liệu thực phẩm, đồng thời trang bị những kiến thức cơ bản để nhận biết, lựa chọn và bảo quản các loại thực phẩm. Ngoài ra, môn học còn trang bị cho sinh viên khả năng phân tích và giải thích các hiện tượng của thực phẩm

26. Nghệ thuật trang trí món ăn (Stylist food)

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học cung cấp cho sinh viên các kiến thức cơ bản về ánh sáng, màu sắc, bố cục và phong nền. Từ đó, sinh viên ứng dụng làm nổi bật sản phẩm thực phẩm bằng kỹ thuật chụp hình và kỹ thuật vi tính. Môn học còn kích thích tính sáng tạo của sinh viên trong việc sắp xếp bố cục và tạo phong nền cũng như sử dụng màu sắc để nhấn mạnh sản phẩm trung tâm. Từ đó, sinh viên có thể sử dụng những sản phẩm hình chụp để in báo chí, in sách hoặc in poster quảng cáo.

27. Thực hành Nấu ăn Việt Nam

2

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Nấu ăn Việt Nam.

Tóm tắt nội dung học phần:

Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên những kỹ năng thực hành món ăn dựa trên các phương pháp chế biến; Xây dựng thực đơn hợp lý; Tổ chức bữa ăn đạt dinh dưỡng; Cách thức lựa chọn các nguyên liệu phù hợp với món ăn; Kỹ thuật chế biến, trang trí và bảo quản món ăn.

28. Thực hành Bánh Việt Nam

2

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Bánh Việt Nam

Tóm tắt nội dung học phần:

Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên những kỹ năng chế biến và bảo quản một số món quà, bánh 3 miền của Việt Nam..

29. Thực hành Nấu ăn Á

2

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Nấu ăn Âu – Á

Tóm tắt nội dung học phần:

Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên: kỹ năng thực hành một số các món ăn Á dựa trên các phương pháp chế biến; Cách thức lựa chọn các nguyên liệu phù hợp với món ăn; Kỹ thuật chế biến, trang trí, bảo quản và sáng tạo các món ăn.

30. Thực hành Bánh Á

2

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Bánh Âu – Á

Tóm tắt nội dung học phần:

Gồm 2 phần: Phần 1: Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên kỹ năng thực hiện các dạng

hoa hình trang trí đơn giản bằng kem bơ và kem sữa tươi; trang trí hoàn chỉnh một chiếc bánh kem. Phần 2: Hướng dẫn và rèn luyện kỹ năng thực hiện một số loại bánh Á theo từng dạng bột.

31. Thực hành Nấu ăn Âu

2

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Nấu ăn Âu – Á

Tóm tắt nội dung học phần:

Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên: kỹ năng thực hành một số các món ăn Âu dựa trên các phương pháp chế biến; Cách thức lựa chọn các nguyên liệu phù hợp với món ăn; Kỹ thuật chế biến, trang trí; bảo quản và sáng tạo các món ăn.

32. Thực hành Bánh Âu

2

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Bánh Âu – Á

Tóm tắt nội dung học phần:

Gồm 2 phần: Hướng dẫn và rèn luyện kỹ năng thực hiện một số loại bánh Âu theo từng dạng bột.

33. Thực hành Tồn trữ thực phẩm

2

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Vi sinh thực phẩm; Tồn trữ thực phẩm

Tóm tắt nội dung học phần:

Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên cách thức bảo quản một số các loại thực phẩm theo các phương pháp tồn trữ khác nhau một cách hiệu quả nhất.

34. Tổ chức sự kiện

4

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức căn bản về công tác tổ chức sự kiện: Quy trình tổ chức một sự kiện; Các yếu tố ảnh hưởng đến công tác tổ chức sự kiện; Lập các kế hoạch, giám sát, giải quyết sự cố, điều chỉnh kế hoạch và lập các báo cáo cần thiết; Các kỹ năng giao tiếp trong công việc và giải quyết các vấn đề phát sinh; Giám sát thực hiện và rút kinh nghiệm cho từng sự kiện đã tổ chức.

35. Đồ án chuyên ngành KTNC

2

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Hoàn tất các môn học: TH Nấu ăn Á; TH nấu ăn Âu; TH bánh Á;

TH bánh Âu.

Tóm tắt nội dung học phần:

Sinh viên ứng dụng những kiến thức, kỹ năng đã học ở các môn nấu ăn, làm bánh để thiết kế sáng tạo một món ăn hoặc món bánh.

36. Thực tập tốt nghiệp

2

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Sinh viên được thực tập ứng dụng các kiến thức, kỹ năng đã học vào thực tế sản xuất. Sinh viên sẽ thực tập tại các: Nhà hàng; Công ty sản xuất suất ăn công nghiệp; Công ty May từ khâu chuẩn bị sản xuất cho đến hoàn tất thành phẩm.

37. Phát triển sản phẩm mới

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Hóa thực phẩm.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị bốn nhân tố chính liên quan đến việc phát triển sản phẩm: Chiến lược kinh doanh liên quan đến việc phát triển sản phẩm; Các bước khác nhau trong qui trình phát triển sản phẩm; Các kiến thức đòi hỏi để thực hiện qui trình phát triển sản phẩm; Sự cần thiết phải giữ việc phát triển sản phẩm hướng đến nhu cầu và mong muốn của người tiêu dùng. Ngoài ra, còn trang bị cách thức quản lý qui trình phát triển sản phẩm trong thực tế với các mẫu đã thực hiện thành công; phương pháp đánh giá và cải thiện qui trình để việc tạo ra những sản phẩm mới được hiệu quả hơn.

38. Đánh giá cảm quan sản phẩm

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Hóa thực phẩm.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị những kiến thức căn bản về phương pháp khoa học được sử dụng để gọi lên, đo đạc, phân tích và giải thích cảm giác đối với các sản phẩm vốn được nhận biết thông qua các giác quan: thị giác, khứu giác, xúc giác, vị giác và thính giác. Nội dung kiến thức được trình bày trong các nội dung : phương pháp luận về đánh giá cảm quan; tâm sinh lý ; phép thử phân biệt; phép thử mô tả; phép thử thị hiếu.

39. Tâm lý học kinh doanh nhà hàng

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên các kiến thức tổng quan về những khía cạnh tâm lý trong các hoạt động kinh doanh, đánh giá quá trình và kết quả hoạt động kinh doanh của nhà hàng, qua đó nhận thức được bản chất của hoạt động kinh doanh trong nhà hàng. Đồng thời học phần cũng phân tích ứng dụng những qui luật tâm lý vào quá trình kinh doanh nhằm nâng cao hiệu quả cũng như giảm bớt sự rủi ro trong các hoạt động kinh doanh.

40. Chuyên đề tốt nghiệp 1 (KTNC)

1

Phân bố thời gian học tập: 1(1/0/2)

Điều kiện tiên quyết: phải học hoàn thiện các khối kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần trang bị cho sinh viên các kiến thức cập nhật từ thực tế sản xuất dưới dạng chuyên đề nhằm giới thiệu các nội dung về công nghệ hoặc qui trình quản lý đang được ứng dụng và triển khai có hiệu quả trong các doanh nghiệp may mặc.

41. Chuyên đề tốt nghiệp 2 (KTNC)

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: phải học hoàn thiện các khối kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần trang bị cho sinh viên các kiến thức cập nhật từ thực tế sản xuất dưới dạng chuyên đề nhằm giới thiệu các nội dung về công nghệ hoặc qui trình quản lý đang được ứng dụng và triển khai có hiệu quả trong các nhà hàng.

42. Chuyên đề tốt nghiệp 3 (KTNC)

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: phải học hoàn thiện các khối kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần trang bị cho sinh viên các kiến thức cập nhật từ thực tế về phương pháp chế biến các món ăn, thức uống mới đang được ứng dụng và triển khai có hiệu quả trong các nhà hàng.

C. Phần tự chọn:

1. Kinh tế học đại cương

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học nhằm cung cấp cho sinh viên: Những kiến thức cơ bản về kinh tế; Phát triển tư duy kinh tế; Giúp người học làm quen với phương pháp phân tích và lập luận trong kinh tế; Có cái nhìn năng động về các hoạt động kinh tế trong thực tiễn và trên thị trường và Vận dụng các nguyên lý, các quy luật kinh tế để xử lý tình huống cụ thể

2. Kỹ năng xây dựng kế hoạch

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học này giúp sinh viên: Xác định các yếu tố cơ bản của một kế hoạch; Xác định trình tự xây dựng một kế hoạch và lập bảng kế hoạch dài hạn, trung hạn và ngắn hạn; Phương pháp quản lý thời gian và thay đổi bản thân để thực hiện kế hoạch.

3. Nhập môn quản trị chất lượng

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học nhằm cung cấp cho sinh viên:

- Những kiến thức cơ bản về chất lượng và quản trị chất lượng, các phương pháp đánh giá chất lượng và sử dụng kỹ thuật và công cụ QLCL nhằm giúp sinh viên có nền tảng cơ bản để có thể tiếp cận cách xây dựng và tổ chức thực hiện có hiệu quả hệ thống QTCL.

- Giới thiệu về vị trí của chất lượng trong xu thế cạnh tranh toàn cầu; tình trạng quản trị chất lượng tại các nước đang phát triển và tại Việt Nam. Đồng thời nêu ra một số chỉ tiêu và phương pháp đánh giá chất lượng trong tổ chức, hướng dẫn sinh viên sử dụng một số phương pháp, kỹ thuật và công cụ cơ bản để quản lý chất lượng.

4. Nhập môn quản trị học

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học nhằm cung cấp cho sinh viên: Những kiến thức cơ bản về quản trị, bao gồm những yếu tố môi trường tổng quát nhất tác động đến doanh nghiệp, tổ chức; Cách phân tích môi trường cơ bản nhất, tổng hợp các yếu tố môi trường để từ đó định hướng cho tổ chức; Vận dụng các nguyên lý, các quy luật kinh tế để xử lý tình huống cụ thể, hình thành được kỹ năng phân tích vấn đề và Phát triển tư duy quản lý.

5. Nhập môn logic học

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học này nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức: Khái quát về logic học; Cấu trúc của tư duy con người đồng thời giúp sinh viên tìm hiểu các phương pháp suy luận và ứng dụng trong đời sống, trong học tập nghiên cứu. Qua đó, sinh viên sẽ nhận thức được chức năng, vị trí của logic học trong đời sống của con người, nhất là trong thời kỳ hiện đại.

6. Phương pháp học tập đại học

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học này nhằm giúp sinh viên xác định những kiến thức cơ bản về: Nguồn lực trong học tập ở trường Đại học; Mục tiêu học tập và quản lý thời gian học tập; Các phương pháp học tập và Những yếu tố quyết định thành công trong học tập.

7. Tư duy hệ thống

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học này nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức: Tổng quan về hệ thống; Tư duy để sống, học tập và làm việc hiệu quả hơn; Phương pháp luận tư duy hệ thống; Các phương pháp tư duy và tìm kiếm giải pháp sáng tạo.

8. Kỹ năng thuyết trình

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần trang bị cho sinh viên các kiến thức cơ bản về các kỹ năng trình bày, giải thích và giới thiệu một vấn đề. Đặc biệt là khả năng vận dụng các phương pháp diễn đạt cho hợp logic với các vấn đề cần thuyết trình nhằm giúp người học làm quen với các kỹ năng thuyết trình chuyên nghiệp.

9. Trình bày các văn bản và văn bản KHKT

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học này nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức: Văn bản là gì?; Tầm quan trọng của việc soạn thảo văn bản; Tổng quan về văn bản quản lý Nhà nước; Kỹ thuật soạn thảo và trình bày một số loại văn bản hành chính thông thường; Kỹ thuật soạn thảo và trình bày một số loại thư từ giao dịch thương mại.

10. Nhập môn xã hội học

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học này nhằm trang bị cho sinh viên về hệ thống lý thuyết cơ bản của môn xã hội học : Đối tượng, chức năng, nhiệm vụ nghiên cứu của xã hội học; Lược khảo lịch sử ra đời và phát triển của xã hội học; Phương pháp nghiên cứu của xã hội học; Thế nào là: cá nhân và xã hội. Những khái niệm và phạm trù cơ bản của xã hội học; Di động xã hội và biến đổi xã hội; Văn hóa xã hội; Dư luận xã hội và thông tin đại chúng; Xã hội học nông thôn; Xã hội học đô thị; Xã hội học gia đình.

11. Cơ sở văn hóa Việt Nam

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học này nhằm trang bị cho sinh viên: Cấu trúc văn hóa đa tộc người và các vùng văn hóa Việt Nam; Văn hóa Việt Nam – cách nhìn và cách tri nhận; Giúp sinh viên tham khảo và nghiên cứu các tiêu chí hình thành các vùng văn hóa Việt Nam. Trên cơ sở đó, sinh viên nhận diện được nền văn hóa dân tộc.

12. Tin học văn phòng nâng cao

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức, kỹ năng cơ bản và nâng cao về lĩnh vực tin học văn phòng như: soạn thảo văn bản, tạo lập và xử lý bản tính, tạo các tập tin thuyết trình. Người học có thể vận dụng các kiến thức đã học để sử dụng một cách thành thạo các phần mềm Microsoft Office: Word, Excel và PowerPoint để thiết kế các tài liệu phục vụ cho việc học tập, nghiên cứu và công việc chuyên môn của mình. Ngoài ra, học phần này cũng trang bị cho sinh viên các kỹ năng mềm như làm việc nhóm và thuyết trình các vấn đề nâng cao.

10. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

10.1. Các xưởng, phòng thí nghiệm và các hệ thống thiết bị thí nghiệm quan trọng

STT	Nhà xưởng	Số lượng	Diện tích	Nội dung sử dụng
1	Xưởng Dinh dưỡng 1	01	145 m ²	Phục vụ cho các môn học thực hành nấu ăn, thực hành bánh, pha chế thức uống
2	Xưởng Dinh dưỡng 2	01	145 m ²	
3	Bếp Công nghiệp	01	50 m ²	Phục vụ cho môn học thực hành bếp công nghiệp và các chuyên đề chế biến

10.2.Thư viện, trang Web

STT	Thư viện, trang WEB	Ghi chú
1	Thư viện	Sử dụng thư viện trường
2	www.vietnamchefs.com	Hội Đầu bếp chuyên nghiệp Sài Gòn
3	www.webtretho.com	Trang WEB Trẻ thơ
4	home.noitro.com	Trang WEB hướng dẫn phương pháp chế biến các món ăn Âu – Á
5	xinhxinh.com.vn	Trang WEB dành cho phụ nữ: trang phục; món ngon; làm đẹp
6	www.monngonvietnam.vn	Trang WEB dành cho phụ nữ
7	amthuc.net	Trang WEB dành cho những người yêu thích nấu ăn
8	biquyetnauan.com	Trang WEB dành cho phụ nữ
9	phunu.info	Trang WEB dành cho phụ nữ

11. Hướng dẫn thực hiện chương trình

- a. Chương trình đào tạo được triển khai theo quy chế đào tạo đại học hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ hiện hành của Bộ GD&ĐT và của trường ĐH SPKT Tp.HCM.

Giờ quy định tính như sau:

1 tín chỉ = 15 tiết giảng dạy lý thuyết hoặc thảo luận trên lớp
 = 30 giờ thí nghiệm hoặc thực hành
 = 45 giờ tự học
 = 45 ÷ 90 giờ thực tập tại cơ sở.
 = 45 ÷ 60 giờ thực hiện đồ án, khoá luận tốt nghiệp.

Số giờ của môn học là bội số của 15.

- b. Chuẩn đầu ra ngoại ngữ được Hội đồng Khoa học Đào tạo trường quyết định vào đầu các khóa tuyển sinh. Trong thời gian học tập, Nhà trường sẽ kiểm soát sự phát triển trình độ ngoại ngữ của sinh viên qua từng năm học để quyết định số tín chỉ các môn học trong học kỳ mà SV được phép đăng ký. SV có thể tự học hoặc đăng ký theo học chương trình phát triển năng lực ngoại ngữ theo đề án của Nhà trường.

Hiệu trưởng

Trưởng khoa

PHỤ LỤC CÁC MÔN HỌC LIÊN NGÀNH

STT	Mã môn học	Tên môn học	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiên quyết
1.	IQMA220205	Nhập môn Quản trị chất lượng	2	
2.	INMA220305	Nhập môn Quản trị học	2	
3.	IVNC320905	Cơ sở văn hoá Việt Nam	2	
4.	CUPS321153	Tâm lý khách hàng	2	
5.	AEST123952	Mỹ học	2	
6.	PPHO224052	Nhiếp ảnh	2(1+1)	
7.	DELA324252	Bố cục trang trí	2	
8.	COSC324352	Khoa học về màu sắc	2	