

**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: CHỖNH 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 bản quy định: KCS

(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. Điều kiện tuyển sinh: Tốt nghiệp THPT trung học

3. Thang điểm, Quy trình, Tiêu chí tốt nghiệp

Thang điểm: 10

Quy trình: Theo chế độ 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 chế độ 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 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 dệt may và trang trí. Có khả năng phân tích, giải quyết vấn đề và định 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 nghiêm túc, 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 dệt may công nghiệp; nhân viên thiết kế thức 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 có thể 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 thu nhập dệt may và trang trí.

## Mục tiêu (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 năng cao trình 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 tư 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.

## Chương trình ra (Program outcomes)

Sau khi tốt nghiệp ngành Kỹ thuật Nền Công, sinh viên sẽ đạt được các chương trình ra như sau :

Kiểm hi	Chương trình ra	Trình độ năng lực
<b>1.</b>	<b>KIẾN THỨC VÀ LẬP LUẬN KỸ THUẬT</b>	
1.1.	Phân biệt được các nguyên tắc cơ bản trong khoa học xã hội, tự nhiên và giải quyết (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 th, nôm nếm và nguyên tắc nấu nướng, nguyên tắc hình thành đơn giản sinh 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; lập kế hoạch toan định mức hình thành đơn giản thực đơn; ứng dụng mỹ thuật trong lĩnh vực thẩm mỹ.	3.0
<b>2.</b>	<b>KỸ NĂNG, TỔ CHỨC CÁ NHÂN VÀ CHUYÊN NGHIỆP</b>	
2.1.	Giải quyết vấn đề trong kỹ thuật nấu nướng, trang trí và định giá món ăn.	3.0
2.2.	Thực 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 trình 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
<b>3.</b>	<b>KỸ NĂNG GIAO TIẾP: LÀM VIỆC THEO NHÓM VÀ GIAO TIẾP</b>	
3.1.	Tổ chức các hoạt động học tập và làm việc với thái độ tích cực và hiệu quả	4.0

	luân đ̄t l̄i ích nh̄m lên hàng đ̄u.	
3.2.	ng d̄ng tốt c̄c ph̄n m̄m c̄ng nghệ th̄ng tin.	3.0
3.3.	Giao tiếp b̄ng tiếng Anh chuyên ngành.	3.0
4.	<b>HÌNH THÀNH □ TƯ□NG, THI□T K□, TRI□N KHAI, VÀ VẬN HÀNH TRONG BỐI C□NH DOANH NGHIỆP, XÃ HỘI VÀ MÔI TRƯỜNG □ QUÁ TRÌNH SÁNG TẠO</b>	
4.1.	Gī thích đ̄c t̄m quan trọng của c̄c hoạt đ̄ng n̄u n̄ng và trang trí th̄m mỹ đối v̄i m̄i trường và x̄h̄i	2.0
4.2.	X̄c đ̄nh th̄c trạng doanh nghiệp và hoạt đ̄ng s̄n xūt, kinh doanh trong l̄nh v̄c n̄u n̄ng và trang trí th̄m mỹ.	2.0
4.3.	Ph̄t trīn □ tr̄ng và x̄y d̄ng c̄c hệ thống hoạt đ̄ng trong dịch v̄□ n̄ng uống và trang trí th̄m mỹ.	3.0
4.4.	X̄y d̄ng m̄ hình và kế hoạch hoạt đ̄ng c̄c dịch v̄□ n̄ng uống và trang trí th̄m mỹ.	3.0
4.5.	Kh̄o s̄t c̄c hoạt đ̄ng t̄ch c̄c dịch v̄□ n̄ng uống và trang trí th̄m mỹ.	4.0
4.6.	Th̄c nghīm hoạt đ̄ng dịch v̄□ n̄ng uống và trang trí th̄m mỹ.	4.0
	<b>PH̄N M̄ RỘNG: LÃNH ĐẠO VÀ SÁNG NGHIỆP TRONG KỸ THUẬT</b>	
4.7.	C̄kh̄n̄ng l̄nh đạo c̄c hoạt đ̄ng dịch v̄□ n̄ng uống và trang trí th̄m mỹ.	3.0
4.8.	C̄kh̄n̄ng khởi nghīp c̄c hoạt đ̄ng dịch v̄□ n̄ng uống và trang trí th̄m mỹ.	3.0

## 5. Kh̄i l̄ng kīn th̄c tōn khō: 132 tín ch̄

(kh̄ng bao gồm khối kiến th̄c Gīo d̄c th̄ch̄t và Gīo d̄c Quốc ph̄ng)

## 6. Ph̄n b̄kh̄i l̄ng c̄c kh̄i kīn th̄c

TT	TÊN HỌC PHẦN	S̄ tín ch̄
<b>KĪN TH̄C GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG</b>		<b>45</b>
<b>A. Kh̄i kīn th̄c b̄t būc</b>		<b>32</b>
<b>I. L̄ luận chính tr̄ + Ph̄p luật □□ c̄ng</b>		<b>12</b>
1	Nh̄ng NL cơ b̄n của CN M̄c-Lênin	5
2	Đường lối CM của ĐCSVN	3
3	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2
4	Ph̄p luật đại cương	2
<b>II. Tōn h̄c v̄ KHTN</b>		<b>17</b>
5	Tōn h̄ng d̄ng	3

6	Vi sinh th <sub>c</sub> ph <sub>m</sub>	3
7	H <sub>a</sub> sinh th <sub>c</sub> ph <sub>m</sub>	3
8	H <sub>a</sub> học th <sub>c</sub> ph <sub>m</sub>	3
9	An toàn c <sub>ng</sub> nghiệp và m <sub>i</sub> trường th <sub>c</sub> ph <sub>m</sub>	2
10	Đồ họa <sub>ng</sub> d <sub>ng</sub>	3(2+1)
<b>III. Nhập m<sub>n</sub> ng<sub>nh</sub></b>		<b>3</b>
11	Nhập m <sub>n</sub> ngành Kỹ thuật N <sub>C</sub> <sub>ng</sub>	3(2+1)
<b>B. Kh<sub>i</sub> ki<sub>n</sub> th<sub>c</sub> t<sub>c</sub> ch<sub>n</sub></b>		<b>13</b>
<b>IV. Tin h<sub>c</sub></b>		<b>3</b>
1	Tin học v <sub>n</sub> ph <sub>ng</sub> n <sub>ng</sub> cao	3(2+1)
<b>V. Khoa h<sub>c</sub> x<sub>h</sub>ội nh<sub>n</sub> v<sub>n</sub></b>		<b>4</b>
<b>1</b>	<b><i>Kinh tế học đại cương</i></b>	<b>2</b>
2	Nhập m <sub>n</sub> qu <sub>n</sub> trị ch <sub>t</sub> l <sub>ng</sub>	2
3	Nhập m <sub>n</sub> Qu <sub>n</sub> trị học	2
4	Nhập m <sub>n</sub> Logic học	2
5	Cơ sở v <sub>n</sub> ho <sub>Việt Nam</sub>	2
6	Nhập m <sub>n</sub> X <sub>h</sub> í học	2
7	T <sub>m</sub> l <sub>h</sub> ọc kỹ sư	2
8	Tư duy hệ thống	2
9	Kỹ n <sub>ng</sub> học tập đại học	2
10	Kỹ n <sub>ng</sub> x <sub>y</sub> d <sub>ng</sub> kế hoạch	2
11	Kỹ n <sub>ng</sub> làm việc trong m <sub>i</sub> trường kỹ thuật	2
<b>12</b>	<b><i>Phương pháp nghiên cứu khoa học</i></b>	<b>2</b>
<b>VI. Ki<sub>n</sub> th<sub>c</sub> chuy<sub>n</sub> ng<sub>nh</sub></b>		<b>6</b>
1	Trang trí hoa	3(2+1)
2	Mỹ Dung	3(2+1)
3	Thêu trang trí	3(2+1)
4	Đan <sub>M</sub> <sub>c</sub>	3(2+1)
5	Qu <sub>n</sub> trị gia đình	2
6	Trang trí n <sub>i</sub> th <sub>t</sub>	2
<b>C. Kh<sub>i</sub> ki<sub>n</sub> th<sub>c</sub> GDTC + GDQP</b>		
<b>VII. Gi<sub>o</sub> d<sub>c</sub> th<sub>c</sub> ch<sub>t</sub></b>		
1	Gi <sub>o</sub> d <sub>c</sub> th <sub>c</sub> ch <sub>t</sub> 1	1
2	Gi <sub>o</sub> d <sub>c</sub> th <sub>c</sub> ch <sub>t</sub> 2	1
3	Tư chọn <i>Giáo dục thể chất 3</i>	3
<b>VIII. Gi<sub>o</sub> d<sub>c</sub> qu<sub>c</sub> ph<sub>ng</sub></b>		165 tiết
<b>KHỐI KI<sub>N</sub> TH<sub>C</sub> CHUY<sub>N</sub> NGHIỆP</b>		<b>87</b>
Cơ sở nh <sub>m</sub> ngành và ngành		13
Cơ sở ngành		
Chuyên ngành		51
Thí nghiệm, th <sub>c</sub> tập, th <sub>c</sub> hành		14
Trong đ <sub>o</sub> , th <sub>c</sub> tập tốt nghiệp		2
Kh <sub>a</sub> luận tốt nghiệp		7

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

**A □Ph□n b□t bu□c**

**7.1. Kiến thức giáo dục đại cương**

STT	M□m□n h□c	T□n h□c ph□n	S□tín ch□	M□MH tr□□c, MH t□n quy□t
1.	LLCT150105	Nh□ng NLCB của CN M□c □ Lénin	5	
2.	LLCT120314	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	
3.	LLCT230214	Đường lối c□ch mạng của ĐCSVN	3	
4.	GELA220405	Ph□p luật đại cương	2	
5.	MATH130501	To□n □ng d□ng	3	
6.	FOCH130753	H□a học th□c ph□m	3	
7.	FOMI130653	Vi sinh th□c ph□m	3	FOCH130753
8.	FOBI230853	H□a sinh th□c ph□m	3	FOCH130753
9.	ISFE221153	An toàn c□ng nghiệp và m□i trường th□c ph□m	2	
10.	GDAP131253	Đồ họa □ng d□ng	3(2+1)	
11.	INDS131353	Nhập m□n ngành KTNC	3(2+1)	
12.	PHED110513	Gi□o d□c th□ch□t 1	1	
13.	PHED110613	Gi□o d□c th□ch□t 2	1	
14.	PHED130715	Gi□o d□c th□ch□t 3	3	
15.	-	Gi□o d□c quốc ph□ng	165	
<b>T□ng</b>			<b>32</b>	

**7.2. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp**

**7.2.1. Kiến thức c□s□nh□m ng□nh v□ng□nh**

STT	M□m□n h□c	T□n h□c ph□n	S□tín ch□	M□MH tr□□c, MH t□n quy□t
1.	FONU130953	Dinh dư□ng th□c ph□m	3	
2.	FOIN131953	Nguyên liệu th□c ph□m	3	
3.	CUCU232053	V□n h□a □m th□c	3	
4.	FOHY121853	Vệ sinh an toàn th□c ph□m	2	
7.	BCOM320106	Giao tiếp trong kinh doanh	2	
<b>T□ng</b>			<b>13</b>	

**7.2.2.a Kiến thức chuyên ngành (cho c□c h□c ph□n l□thuy□t v□th□ thí nghiệm)**

STT	M□m□n h□c	T□n h□c ph□n	S□tín ch□	M□MH tr□□c, MH t□n quy□t
<b>Chuyên ngành Kỹ thuật Nữ Công</b>				
1.	DOSE332953	Anh v□n chuyên ngành KTNC	3	
2.	FOPD134253	Trang trí m□n □n và tiệc	3(2+1)	
3.	BCTE131953	Nghiệp v□Bếp cơ b□n	3(2+1)	
4.	VICT232153	N□u □n Việt Nam	3	FOMA131953
5.	VICA232253	B□nh Việt Nam	3	FOMA131953
6.	EUCT232353	N□u □n □u □Á	3	FOMA131953
7.	EUPT332453	B□nh □u □Á	3	FOMA131953
8.	FOPR332553	Tồn tr□ th□c ph□m	3	FOMI130653
9.	INKI232653	Bếp c□ng nghiệp	3	FONU130953
10.	VEFO332853	M□n □n chạy	3(1+2)	

11	REMA323153	Marketing nhà hàng	2	
12.	DOSS323453	Chuyên đề thực tế KTNC	2	<b>Doanh Nghiệp d</b>
13.	DENP333053	Phân tích sản phẩm m KTNC	3	
14.	COAC333253	Kế toán định m	3	FONU130953
15.	PRDS324853	Đồ án chuyên ngành KTNC	2	<b>Project</b>
16.	EVMA333353	Tính toán s kiện	3(2+1)	<b>Project</b>
17.	DRPR332753	Nghiệp vụ pha chế thức uống	3(2+1)	
18.	STFO232853	Nghệ thuật trang trí món ăn (Stylist Food)	3(2+1)	
<b>Tổng</b>			<b>51</b>	

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

STT	Môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	Mã MH tr, MH tiên quyết
<b>Chuyên ngành Kỹ thuật Nữ Công</b>				
1.	VCPR223853	TH Nữ Việt Nam	2	VICT232153, Liên kết Doanh Nghiệp
2.	VCPR224053	TH Bnh Việt Nam	2	PATH232253
3.	ECPR223953	TH Nữ u	2	EUCT232353, Liên kết Doanh Nghiệp
4.	ACPR224453	TH Nữ Á	2	EUCT232353, Liên kết Doanh Nghiệp
5.	EPPR324153	TH Bnh u	2	EUPT332453
6.	APPR324353	TH Bnh Á	2	EUPT332453
7.	FPPR324753	TH Tổng thực phẩm	2	FOPR332553
<b>Tổng</b>			<b>14</b>	

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

STT	Môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	Mã MH tr, MH tiên quyết
1.	GRPR424953	Thực tập tốt nghiệp	2	
2.	GRTH475053	Khóa luận tốt nghiệp	7	<b>Đạt kỳ thi kiểm tra năng lực <b>Qualified exam</b></b>
3.		Các môn tốt nghiệp : Chọn đủ 7 TC trong các học phần sau	7	
	SEEV428651	Định giá quan sản phẩm	2	
	FOAD428751	Ph gia và hương liệu thực phẩm	2	
	RMPS425353	Tm l 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	
<b>Tổng</b>			<b>9</b>	

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

**B Phn t chn:**

**Kiến thức giao d c c**

STT	M mã h	Tên học ph	S tín ch	M/MH tr, MH tín quy
1.	ADMO138685	Tin học v n ph ng n ng cao	3(2+1)	

Khối kiến thức c c m n học thuộc nh m Khoa học x h i n h n v n (SV chọn 2 trong các môn học sau):

STT	M mã h	Tên học ph	S tín ch	M/MH tr, MH tín quy
1.	GEFC220105	<i>Kinh tế học đại cương</i>	2	
2.	IQMA220205	Nhập m n qu n trị ch t l u ng	2	
3.	INMA220305	Nhập m n Qu n trị học	2	
4.	INLO220405	Nhập m n Logic học	2	
5.	IVNC320905	Cơ sở v n ho i Việt Nam	2	
6.	INSO321005	Nhập m n X h i học	2	
7.	ENPS220591	T m l i học kỹ sư	2	
8.	SYTH220491	Tư duy hệ thống	2	
9.	LESK120190	Kỹ n ng học tập đại học	2	
10.	PLSK120290	Kỹ n ng x y d ng kế hoạch	2	
11.	WOPS120390	Kỹ n ng làm việc trong m i 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	M mã h	Tên m n h	S tín ch	M/MH tr, MH tín quy
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 i M c	3(2+1)	
5.	FACA225953	Qu n trị gia đình	2	
6.	HODE226053	Trang trí n i th t	2	

#### C Kiến thức liên ngành:

Sinh viên c th chọn 6 tín chỉ liên ngành đ thay thế cho c c m n học chuyên ngành trong ph n t chọn:

- Xem danh s ch c c m n học đư c đ x u t trong ph n Ph i l c, ho c
- Sinh viên c th t chọn c c m n học n m ngoài danh s ch đư c đ x u t trên tinh th n c c m n học h t r h u ng ph t tri n ngh i nghi p sau này. SV nên nh ò tư v n thêm t Ban tư v n đ c s i l a chọn ph h p.

#### D C c m n h c 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 để xuất trong bảng sau để xuất trong đường với các môn học có trong chương trình đào tạo:

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

**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 học 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	Môn học trực tuyến, Môn học tự chọn
1.	LLCT150105	Những NLCB của CN Mác - Lênin	5	
2.	LLCT230214	Đường lối chính sách 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	Môn học	Tên Môn học	Số TC	Môn học trực tuyến, Môn học tự chọn
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	
<b>Tổng</b>			<b>18</b>	

**Học kỳ 2: 20 TC**

TT	Mã MH	Tên MH	Số TC	Mã MH trước, MH tiếp theo
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	Vi 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)	
		<b>Chương 1 trong các môn học sau (KTGD tích hợp):</b>		
6.	GEFC220105	Kinh tế học đại cương	2	
7.	IQMA220205	Nhập môn quản trị kinh doanh	2	
8.	INMA220305	Nhập môn Quản trị học	2	
9.	INLO220405	Nhập môn Logic học	2	
10.	IVNC320905	Cơ sở văn hóa 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	
<b>Tổng</b>			<b>20</b>	

**Học kỳ 3: 18TC**

TT	Mã MH	Tên MH	Số TC	Mã MH trước, MH tiếp theo
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
		<b>Chương 1 trong các môn học sau (KTGD tích hợp):</b>		
7.	GEFC220105	Kinh tế học đại cương	2	
8.	IQMA220205	Nhập môn quản trị kinh doanh	2	
9.	INMA220305	Nhập môn Quản trị học	2	
10.	INLO220405	Nhập môn Logic học	2	
11.	IVNC320905	Cơ sở văn hóa 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.	<b>REME320690</b>	<b>Phương pháp nghiên cứu khoa học</b>	<b>2</b>	
<b>Tổng</b>			<b>18</b>	

#### Học kỳ 4: 18 TC

TT	M/MH	Tên MH	S/TC	M/MH trước, MH tiếp theo
1.	ACPR224453	TH Nền Á	2	EUCT232353
2.	ECPR223953	TH Nền Âu	2	EUCT232353
3.	EUCT232353	Nền Âu Á	3	FOMA131953
4.	STFO232853	Nghệ thuật trang trí món ăn (Stylist Food)	3(2+1)	
5.	VCPR224053	TH Bình Việt Nam	2	PATH232253
6.	VICA232253	Bình Việt Nam	3	FOMA131953
<b>Chọn 1 trong các môn học sau (KTGD khác):</b>				
7.	FLAR234553	Trang trí hoa	3(2+1)	
8.	MAUP324653	Mỹ Dung	2(1+1)	
<b>Tổng</b>			<b>18</b>	

#### Học kỳ 5: 18 TC

TT	M/MH	Tên MH	S/TC	M/MH trước, MH tiếp theo
1.	COAC333253	Kế toán định mức	3	FONU130953
2.	EUPT332453	Bình Âu Á	3	FOMA131953
3.	EPPR324153	TH Bình Âu	2	EUPT332453
4.	APPR324353	TH Bình Á	2	EUPT332453
5.	VEFO332853	Món ăn chay	3(1+2)	
6.	REMA323153	Marketing nhà hàng	2	
<b>Chọn 1 trong các môn học sau (KTGD khác):</b>				
7.	FLAR234553	Trang trí hoa	3(2+1)	
8.	<b>MAUP334653</b>	<b>Mỹ Dung</b>	<b>3(2+1)</b>	
<b>Tổng</b>			<b>18</b>	

#### Học kỳ 6: 21 TC

TT	M/MH	Tên MH	S/TC	M/MH trước, MH tiếp theo
1.	DOSE332953	Anh viên chuyên ngành KTNC	3	
2.	DENP333053	Phân tích sản phẩm môi 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	Thực tế sơ kiện	3(2+1)	

8.	PRDS324853	Đồ án chuyên ngành KTNC	2	
<b>Tổng</b>			<b>21</b>	

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

TT	Mã MH	Tên MH	Số TC	Mã MH trước, Mã tên quyết
1.	GRPR424953	Thực tập tốt nghiệp	2	
<b>Tổng</b>			<b>2</b>	

### Học kỳ 8: 7 TC (HỌC KỶ TỐT NGHIỆP)

TT	Mã MH	Tên MH	Số TC	Mã MH trước, Mã tên quyết
1.	GRTH475053	<b>Khóa luận tốt nghiệp</b>	<b>7</b>	
		<b>Chọn 07 TC trong các học phần sau:</b>		
	SEEV428651	Định giá công quan sản phẩm	2	
	FOAD428751	Phân gia và hương liệu thực phẩm	2	
	RMPS425353	Tìm hiểu 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	
<b>Tổng</b>			<b>7</b>	

### 9. Môn và nội dung và khối lượng các học phần

#### A. Phần bắt buộc:

#### Kiến thức giáo dục cơ bản:

#### 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 nắm vững 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 và 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 về hệ thống tư tưởng, đạo đức giá trị và nhà Hồ Chí Minh. Góp phần xây dựng nhân tố đạo đức

con người mới, chủ động, tích cực trong giải quyết những vấn đề kinh tế chính trị và 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 về hệ thống và 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 xã hội** **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; bản chất 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 cộng đồng.

**05. Nhập môn ngành Kỹ thuật NCC** **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 NCC], 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 ma trận, các phương pháp giải số 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 dạng 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. Một số chi tiết phương pháp ứng dụng phần mềm xử lý ảnh cơ bản Photoshop và Corel để thiết kế: menu, poster quảng cáo môn học, thiệp phôi và tờ lịch số kiển.

### **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 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 công dụng, điều kiện hợp lý các quá trình xảy ra trong chế biến và bảo quản thực phẩm.

**04. Vn hóa m 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 những kiến thức tổng quan về cách sử dụng các thuật ngữ tiếng Anh chuyên ngành Kỹ thuật NCCng. 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. Ngu n 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 xử lý đồ ăn thức uống, kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam.

**07. Bnh 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, nghĩa các món bệnh Việt Nam; Các phương pháp chế biến cơ bản. Đặc điểm của bệnh ba miền: Bắc, Trung, Nam. Các nguyên tắc lựa chọn và sử dụng các nguyên liệu, gia vị yêu cầu của từng loại bệnh; Sử dụng các loại màu thực phẩm tự nhiên loại lỏng, củ, trái thay cho màu tổng hợp; Chọn lựa và sử dụng dụng cụ phù hợp với từng món bệnh; Các nguyên tắc chế biến cơ bản của bệnh Việt Nam; Các phương pháp bảo quản phù hợp với từng loại quà bệnh.

**08. Ngu n u 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 cơ bản về Nguyên liệu; Các nguyên tắc, kỹ thuật chế biến mứt số mứt đơn giản; Giới thiệu các trang thiết bị hiện đại sản xuất trong công nghiệp; Các nguyên tắc bảo quản phẩm và yêu cầu của từng mứt.

### **09. Bánh quế**

**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 mứt số bánh quế: Giới thiệu các dạng hoa hình trang trí bánh kem đơn giản; cách thức lựa chọn các dạng bột bánh quế, bánh quế, số đường dùng công nghệ và từng mứt bánh; Nguyên tắc chế biến cơ bản mứt số bánh quế; Các phương pháp bảo quản phẩm cho từng loại bánh.

### **10. Tôn trà 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 chế tạo bảo quản thực phẩm. Tìm hiểu tác hại của chất phụ gia thực phẩm đối với đường tiêu hóa 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 mứt đơn và tính toán xây dựng thực đơn. Nội dung học phần Bếp công nghiệp gồm ba phần chính: Quy trình làm việc mứt chi của Bếp công nghiệp; Vệ sinh an toàn thực phẩm và nguyên lý hoạt động của mứt số thiết bị được sử dụng trong Bếp công nghiệp.

### **12. Mứt đơn 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 và kỹ năng dinh dưỡng, cách thức lựa chọn các loại thức 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 sắc khế cùng 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 và 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 vệ lao động, vệ sinh lao động, phòng chống 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 tiệc. Phương pháp kích thích nghệ thuật sáng tạo trong trang trí để thu hút sự chú ý của thực khách.

**16. Marketing nội dung** **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 nền tảng về marketing, xác định môi trường marketing và giúp lựa chọn thị trường mục tiêu; một số 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 thanh thiện về 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, ngành của giao tiếp... Bên cạnh đó, sinh viên được học nguyên lý giao tiếp hiệu quả, cách hình thức giao tiếp và 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. Nghề nghiệp và báo cáo bán**

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 và 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 nếm nếm, nấu các món kho, món nướng, món xào, món hầm, món chiên và món bánh cơ bản.

### **21. Kỹ thuật nấu nướng**

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. Tạo động lực cho sinh viên ra trường bên cạnh chuyên môn trong lĩnh vực chế biến món ăn cần có 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 cần biết và phân biệt từng loại nước ép, sinh tố, cà phê đến các loại rượu mồi 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. Móng 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 tiệc.

**24. Chuyên ngành thực tập 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 đổi chiều 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 giới thiệu 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 nhúng màu, bố cục và phông chữ. Thông qua sinh viên cũng được làm nổi bật sự phân biệt giữa 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 phông chữ như sử dụng màu sắc để nhấn mạnh sự phân trung tâm. Thông qua sinh viên cũng được học những sự phân biệt hình chụp để in báo chí, in sách hoặc in poster quảng cáo.

**27. Thắc mắc Nội dung 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:*

Học sinh 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; Trình bày 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. Thắc mắc 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:*

Học sinh 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. Thắc mắc Nội dung 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:*

Học sinh 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. Thắc mắc 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: Học sinh 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 mặt chiếc bánh kem. Phần 2: Học sinh và rèn luyện kỹ năng thực hiện mặt số loại bánh Á theo từng dạng bánh.

**31. Thực hành Nấu ăn** **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:*

Học sinh và rèn luyện cho sinh viên: kỹ năng thực hành mặt số các món ăn 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** **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: Học sinh và rèn luyện kỹ năng thực hiện mặt số loại bánh theo từng dạng bánh.

**33. Thực hành Tôn trọng thực phẩm** **2**

*Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)*

*Điều kiện tiên quyết: Vệ sinh thực phẩm; Tôn trọng thực phẩm*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học sinh và rèn luyện cho sinh viên cách thức bảo quản mặt số các loại thực phẩm theo các phương pháp tôn trọng khác nhau mặt cách hiệu quả nhất.

**34. Thực tế xã hội** **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 cần biết về công tác tổ chức xã hội: Quy trình tổ chức mặt xã hội; Các yếu tố ảnh hưởng đến công tác tổ chức xã hội; 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 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 trước, làm bình đồ thiết kế sáng tạo mặt mặt trong hoặc mặt bình.

**36. Thúc tập thực nghiệm**

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 túi khâu chuần bị sản xuất cho đến hoàn 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 nền tảng 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 quy trình phát triển sản phẩm; Các kiến thức đại hội để thực hiện quy trình phát triển sản phẩm; Sơ đồ thiết kế quy trình việc phát triển sản phẩm hướng đến nhu cầu và mong muốn của người tiêu dùng. Ngoài ra, cần trang bị cách thức quản lý quy trình phát triển sản phẩm trong thực tế với các mẫu đồ thực hiện thành công; phương pháp định giá và cải thiện quy trình để việc tạo ra những sản phẩm mới được hiệu quả hơn.

**38. Định giá các 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 cần biết về phương pháp khoa học được sử dụng để giải 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 định giá các sản phẩm; tâm sinh lý; phương pháp phân biệt; phương pháp mô tả; phương pháp thị hiếu.

**39. Tâm lý học kinh doanh nhân học**

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 tiềm ẩn trong các hoạt động kinh doanh, định giá quy 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 những định luật tiềm ẩn vào quy trình kinh doanh nhằm nâng cao hiệu quả công việc như giảm bớt rủi ro trong các hoạt động kinh doanh.

**40. Chuyên đề thực nghiệm 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 về các tài sản xuất dư thừa dạng chuyên đề nhằm giới thiệu các nội dung về công nghệ hoặc quy trình quản lý đang được ứng dụng và triển khai có hiệu quả trong các doanh nghiệp may mặc.

**41. Chuyên đề thực nghiệm 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 về các tài sản xuất dư thừa dạng chuyên đề nhằm giới thiệu các nội dung về công nghệ hoặc quy trình quản lý đang được ứng dụng và triển khai có hiệu quả trong các nhà hàng.

**42. Chuyên đề thực nghiệm 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 về các 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 thực hành:**

**1. Kinh tế học cơ bản 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; Phân tích tư duy kinh tế; Giúp người học làm quen với phương pháp phân tích và lập luận trong kinh tế; Có cái nhìn rộng rãi 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 phân tích tình huống cụ thể

**2. Kiến thức 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 công nghệ** **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 chuỗi cung và quản trị chuỗi cung, các phương pháp định giá chuỗi cung và sản xuất kỹ thuật và công cụ QLCL nhằm giúp sinh viên nắm vững cơ bản để tiếp cận các xây dựng và thực hiện các hiệu quả hệ thống QTCL.

- Giá trị và vị trí của chuỗi cung trong xu thế cạnh tranh toàn cầu; tình trạng quản trị chuỗi cung tại các nước đang phát triển và tại Việt Nam. Đồng thời nêu ra một số chỉ tiêu và phương pháp định giá chuỗi cung trong thực tế, hướng dẫn sinh viên sản xuất một số phương pháp, kỹ thuật và công cụ cơ bản để quản lý chuỗi cung.

**4. Nhập môn quản trị nhân lực** **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 tác động trực tiếp đến doanh nghiệp, thực tế; Cách phân tích môi trường cơ bản nhất, tác động của các yếu tố môi trường để dự đoán định hướng cho thực tế; Vận dụng các nguyên lý, các quy luật kinh tế để phân tích tình huống cụ thể, hình thành được kỹ năng phân tích vấn đề và Phân tích 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** **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. Tự duy học tập** **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 đời 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 và các vấn đề cốt lõi 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 v<sup>hệ thống</sup> lý thuyết cơ bản của môn xã hội học : Đối tượng, chức năng, nhiệm vụ nghiên cứu của xã hội học; Lịch sử ra đời và phát triển của xã hội học; Phương pháp nghiên cứu của xã hội học; Thế nào là: cộng đồng và xã hội. Những khái niệm và phạm trù cơ bản của xã hội học; Di biến xã hội và biến đổi xã hội; Văn hóa xã hội; Dự luận xã hội và thông tin đại chúng; Xã hội học nông thôn; Xã hội học đô thị; Xã hội học gia đình.

**11. Công tác 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 nhìn nhận 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 bảng 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. Các vật chất phục vụ học tập****10.1. Các phòng, phòng thí nghiệm và các 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 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	

## 10.2.Thị trường, trang Web

STT	Thị trường, trang WEB	Ghi chú
1	Thư viện	Sở dĩ thư viện trường
2	www.vietnamchefs.com	Hội Đầu bếp chuyên nghiệp Sài Gòn
3	www.webtretho.com	Trang WEB Trượt
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. Hình thức thi cử 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:

$$\begin{aligned}
 1 \text{ tín chỉ} &= 15 \text{ tiết giảng dạy lý thuyết hoặc thảo luận trên lớp} \\
 &= 30 \text{ giờ thí nghiệm hoặc thực hành} \\
 &= 45 \text{ giờ tự học} \\
 &= 45 \div 90 \text{ giờ thực tập tại cơ sở.} \\
 &= 45 \div 60 \text{ giờ thực hiện đồ án, khóa luận tốt nghiệp.}
 \end{aligned}$$

Số giờ của môn học là bội số của 15.

- b. Chương trình 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 định hướng của Nhà trường.

Hội trưởng

Trưởng khoa

## PHỤ LỤC CÁC MÔN HỌC LIÊN NGÀNH

STT	Mã môn học	Tên môn học	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiếp theo
1.	IQMA220205	Nhập môn Quản trị chuỗi cung	2	
2.	INMA220305	Nhập môn Quản trị học	2	
3.	IVNC320905	Cơ sở văn hóa 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	