|  |  |
| --- | --- |
| BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠOTRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬTTHÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**\*\*\*\*\*\*\* |

**CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC**

**Tên chương trình: KINH TẾ GIA ĐÌNH**

**Trình độ đào tạo: ĐẠI HỌC**

**Ngành đào tạo: KINH TẾ GIA ĐÌNH Mã số: 52810501**

**Hình thức đào tạo: CHÍNH QUI**

(Ban hành tại Quyết định số…………………ngày………../………./………. của Hiệu trưởng trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP.HCM)

**1. Thời gian đào tạo:** 4 năm

**2. Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương.

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

**Thang điểm:** 10

**Quy trình đào tạo:** Theo qui chế ban hành theo quyết định số 43/2008/GDĐT

**Điều kiện tốt nghiệp:**

*Điều kiện chung***:** Theo qui chế ban hành theo quyết định số 43/2008/GDĐT

*Điều kiện của chuyên ngành:**không có*

**4. Mục tiêu đào tạo và chuẩn đầu ra:**

**Mục đích (Goals)**

Đào tạo kỹ sư ngành Kinh tế Gia đình (KTGĐ) có kiến thức khoa học cơ bản, kiến thức cơ sở và chuyên ngành về KTGĐ, có khả năng phân tích, giải quyêt vấn đề và đánh giá các giải pháp, có năng lưc xây dựng và quản trị các hệ thống bếp công nghiệp, có kỷ năng giao tiếp và làm việc nhóm, có thái độ nghề nghiệp phù hợp đáp ứng được 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; các trung tâm dinh dưỡng của bệnh viện phụ sản, bệnh viện nhi; các nhà trẻ, trường mẫu giáo; các cơ sở đào tạo Nữ công gia chánh.

**Mục tiêu đào tạo (Objectives)**

1. Có kiến thức nền tảng về khoa học xã hội và khoa học tự nhiên.
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 môn và rèn luyện cá tính riêng khác.
3. Phát triển khả năng tiến bộ về giao tiếp và làm việc trong các nhóm đa kỷ năng.
4. Phát triển khả năng hình thành ý tưởng, thiết kế, triển khai, vận hành các qui trình thuộc chuyên ngành liên quan trong bối cảnh xã hội và doanh nghiệp.

**Chuẩn đầu ra (Program outcomes)**

1. Có các kiến thức và lập luận kỹ thuật
	1. Có hiểu biết và khả năng sử dụng các nguyên tắc cơ bản trong khoa học xã hội và tự nhiên (như CNXH khoa học, toán ứng dụng, hóa học).
	2. Có khả năng ứng dụng các nguyên lý tổng quát và các yếu tố nền tảng kỹ thuật cốt lõi trong lĩnh vực Kinh tế Gia đình.
	3. Chứng tỏ được kiến thức hoạt động chuyên môn liên quan đến lĩnh vực KTGĐ như: ẩm thực, dinh dưỡng, phát triển thực đơn, phát triển sản phẩm, trang trí hoa, làm đẹp, thẩm mỹ, thiết kế trang phục cơ bản.
	4. Có kiến thức chuyên sâu về các chuyên ngành: Ẩm thực, Dinh dưỡng và Bếp công nghiệp.
2. Phát triển khả năng rèn luyện để khám phá tri thức, giải quyết vấn đề, tư duy hệ thóng, nắm vững các thuộc tính chuyên môn và riêng khác
	1. Phân tích và lập luận kỹ thuật giải quyết vấn đề liên quan đến lĩnh vực KTGĐ
	2. Tiến hành kiểm tra và thử nghiệm các vấn đề kỹ thuật liên quan đến lĩnh vực KTGĐ
	3. Phân tích, đánh giá và suy nghĩ mức hệ thống
	4. Vận dụng các kỷ năng cá nhân góp phần vào hiệu quả hoạt động kỹ thuật: sáng kiến, tính linh hoạt, tính sáng tạo, tính ham học hỏi, quản lý thời gian và làm việc chuyên nghiệp
	5. Áp dụng các kỷ năng chuyên môn góp phần vào hiệu quả hoạt động kỹ thuật: đạo đức chuyên môn, tính toàn vẹn, tính phổ biến trong lĩnh vưc, hoạch định nghề nghiệp.
3. Phát triển khả năng tiến bộ về giao tiếp và làm việc trong các nhóm đa kỷ năng
	1. Lãnh đạo và làm việc theo nhóm
	2. Giao tiếp hiệu quả dưới dạng văn bản, thư điện tử, đồ hoạ và thuyết trình
	3. Có khả năng giao tiếp bằng ngoại ngữ.
4. Phát triển khả năng hình thành ý tưởng, thiết kế, triển khai, vận hành các phương pháp giải quyết trong lĩnh vực thuộc chuyên ngành đào tạo và các ngành liên quan
	1. Nhận thức và xác định được tầm quan trọng của môi trường xã hội về hoạt động kỹ thuật
	2. Đánh giá đúng các khác biệt về văn hóa doanh nghiệp và làm việc đạt hiệu quả trong các tổ chức
	3. Hình thành ý tưởng, yêu cầu thiết lập, xác định chức năng, lập mô hình, vận hành qui trình, quản lý hệ thống các dự án thuộc chuyên ngành đào tạo và các ngành liên quan
	4. Thiết kế được các hệ thống bếp công nghiệp
	5. Triển khai các ý tưởng thuộc chuyên ngành đào tạo và các ngành liên quan
	6. Vận hành các thiết bị cơ bản và qui trình thực hiện thuộc chuyên ngành đào tạo và các ngành liên quan.

1. **Khối lượng kiến thức toàn khoá:** **150 Tín chỉ**

(không bao gồm khối kiến thức GDTC và GDQP-AN)

1. **Phân bổ khối lượng các khối kiến thức:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tên** | **Số tín chỉ** |
| **Tổng** | **Bắt buộc** | **Tự chọn** |
| **Kiến thức giáo dục đại cương** | **56** | **50** | **6** |
| Lý luận chính trị và Pháp luật đại cương | 12 | 12 | 0 |
| Khoa học XH&NV | 6 | 0 | 6 |
| Ngoại ngữ | 9 | 9 | 0 |
| Nhập môn ngành đào tạo(CNM) | 3 | 3 | 0 |
| Tin học | 3 | 3 | 0 |
| Toán và KHTN | 23 | 23 | 0 |
| **Khối kiến thức chuyên nghiệp** | **94** | **84** | **10** |
| Cơ sở ngành | 16 | 12 | 4 |
| Chuyên ngành | 49 | 43 | 6 |
| Thực hành xưởng | 17 | 17 | 0 |
| Thực tập tốt nghiệp | 2 | 2 | 0 |
| Khóa luận tốt nghiệp | 10 | 10 | 0 |
| **CỘNG** | **150** | **134** | **16** |

1. **Nội dung chương trình:**

**A – Phần bắt buộc:**

* 1. ***Kiến thức giáo dục đại cương***

| **STT** | **Mã học phần** | **Tên học phần** | **Số tín chỉ** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **I** |  | **Khoa học xã hội và nhân văn** | **12** |  |
| 01 | LLCT150105 | Những NL cơ bản của CN Mác-Lênin | 5 |  |
| 02 | LLCT230214 | Đường lối CM của ĐCSVN | 3 |  |
| 03 | LLCT120314 | Tư tưởng Hồ Chí Minh | 2 |  |
| 04 | GELA220405 |  Pháp luật đại cương | 2 |  |
| **II** |  | **Ngoại ngữ** | **9** |  |
| 05 | ENGL130137 | Anh văn 1 | 3 |  |
| 06 | ENGL230237 | Anh văn 2 | 3 |  |
| 07 | ENGL330337 | Anh văn 3 | 3 |  |
| **III** |  | **Nhập môn ngành đào tạo** | **3** |  |
| 08 | INHE135451 | Nhập môn ngành KTGĐ | 3 | 3(2+1) |
| **IV** |  | **Tin học** | **3** |  |
| 09 | ADPR131185 | Lập trình quản lý (MS Access) | 3 | 3(2+1) |
| **V** |  | **Toán học và KHTN** | **23** |  |
| 10 | MATH130501 | Toán ứng dụng | 3 |  |
| 11 | GCHE130103 | Hóa đại cương A1 | 3 |  |
| 12 | OCHE220203 | Hóa hữu cơ | 2 | 2 |
| 13 | EOCH210403 | Thí nghiệm hóa hữu cơ | 1 | 1 |
| 14 | GBIF120150 | Sinh học đại cương A1 | 2 |  |
| 15 | GBIS220250 | Sinh học đại cương A2 | 2 |  |
| 16 | EGBI210350 | Thí nghiệm Sinh học đại cương A2 | 1 |  |
| 17 | ACHE220303 | Hóa phân tích | 2 | 2 |
| 18 | EACH210503 | Thí nghiệm Hóa phân tích | 1 | 1 |
| 19 | BIOC236450 | Hóa sinh | 3 | 3 |
| 20 | GDAP330851 | Đồ họa ứng dụng | 3 | 3(2+1) |
| 21 |  | **Tổng cộng** | **50** |  |
| **VI** |  | **Giáo dục thể chất** | **5** |  |
| 22 | PHED110513 | Giáo dục thể chất 1 | 1 |  |
| 23 | PHED110613 | Giáo dục thể chất 2 | 1 |  |
| 24 | PHED130715 | *Tự chọn Giáo dục thể chất 3 (SV tự chọn khi ĐKHP)* | 3 |  |
| **VII** |  | **Giáo dục quốc phòng** | **165 tiết** |  |
| 25 |  | Giáo dục quốc phòng | 165 tiết |  |

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

**Kiến thức cơ sở nhóm ngành và ngành**

| **STT** | **Mã học phần** | **Tên học phần** | **Số tín chỉ** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 01 | NUTR135551 | Dinh dưỡng lý thuyết | 3 | 3 |
| 02 | FOMI226550 | Vi sinh thực phẩm | 2 | 2 |
| 03 | PFMI316650 | Thí nghiệm vi sinh thực phẩm | 1 | 1 |
| 04 | FOCH326750 | Hóa thực phẩm | 2 | 2 |
| 05 | PFCH416850 | Thí nghiệm hóa thực phẩm | 1 | 1 |
| 06 | CUCU236051 | Văn hóa ẩm thực | 3 |  |
|  |  | **Tổng cộng**  | **12** |  |

**Kiến thức chuyên ngành *(cho các học phần lý thuyết và thí nghiệm):***

| **STT** | **Mã học phần** | **Tên học phần** | **Số tín chỉ** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 05 | EHEC236151 | Anh văn chuyên ngành KTGĐ | 3 |  |
| 06 | CHFA236251 | Trang phục trẻ em | 3 |  |
| 07 | MFGA236351 | Âu phục nam – nữ | 3 |  |
| 08 | VICO336451 | Nấu ăn Việt Nam | 3 |  |
| 09 | VICA336551 | Bánh Việt Nam | 3 |  |
| 10 | EWCO336651 | Nấu ăn Âu – Á | 3 |  |
| 11 | EWCA336751 | Bánh Âu – Á | 3 |  |
| 12 | FOPR436851 | Tồn trữ thực phẩm | 3 |  |
| 13 | COBL436952 | Pha chế cocktail | 3 |  |
| 14 | HOMA337051 | Quản trị gia đình | 3 |  |
| 15 | ESAC337151 | Kế toán định mức | 3 |  |
| 16 | CATE347251 | Bếp công nghiệp | 4 |  |
| 17 | VECU437351 | Món ăn chay | 3 | 3(2+1) |
| 18 | REMA427451 | Marketing nhà hàng | 2 |  |
| 19 | GSSS417551 | Chuyên đề thực tế KTGĐ | 1 |  |
|  |  | **Tổng cộng**  | **43** |  |

**Kiến thức chuyên ngành *(các học phần thực hành xưởng, thực tập tốt nghiệp)***

| **STT** | **Mã học phần** | **Tên học phần** | **Số tín chỉ** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Thực hành xưởng** | **17** |  |
| 20 | CFPR227651 | TH Trang phục trẻ em | 2 |  |
| 21 | MFGP227751 | TH Âu phục nam – nữ | 2 |  |
| 22 | VCPR327851 | TH Nấu ăn Việt Nam | 2 |  |
| 23 | VICP327951 | TH Bánh Việt Nam | 2 |  |
| 24 | EWCP328051 | TH Nấu ăn Âu – Á | 2 |  |
| 25 | EWPR338151 | TH Bánh Âu – Á  | 3 |  |
| 26 | FPPR428251 | TH Tồn trữ thực phẩm | 2 |  |
| 27 | COBP428351 | TH Pha chế cocktail | 2 |  |
|  |  | **Thực tập tốt nghiệp** | **2** |  |
| 28 | GRPR428451 | Thực tập tốt nghiệp | 2 |  |
|  |  | **Tổng cộng** | **19** |  |

**Khoá luận tốt nghiệp (*hoặc thi tốt nghiệp)***

| **STT** | **Mã học phần** | **Tên học phần** | **Số tín chỉ** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | HEGP405851 | **Khóa luận tốt nghiệp** | **10** |  |
|  |  | **Chọn đủ 10 TC trong các học phần sau:** | **10** |  |
| 29 | DENP418551 | Phát triển sản phẩm mới | 1 |  |
| 30 | SEEV428651 | Đánh giá cảm quan sản phẩm | 2 |  |
| 31 | EVMA428751 | Tổ chức sự kiện | 2 |  |
| 32 | PRBU428851 | Tâm lý học kinh doanh nhà hàng | 2 |  |
| 33 | FOTE438951 | Công nghệ thực phẩm | 3 |  |
| 34 | FTGT419051 | Chuyên đề tốt nghiệp 1 (KTGĐ) | 1 |  |
| 35 | STGT429151 | Chuyên đề tốt nghiệp 2 (KTGĐ) | 2 |  |
| 36 | TTGT439251 | Chuyên đề tốt nghiệp 3 (KTGĐ) | 3 |  |
|  |  | **Tổng cộng** | **10** |  |

**B – Phần tự chọn:**

**Kiến thức giáo dục đại cương (*Sinh viên chọn ba trong các học phần sau)***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Mã học phần** | **Tên học phần** | **Số tín chỉ** | **Ghi chú** |
| **I** |  | **Khoa học XH&NV** | **6** |  |
| 01 | GEEC220105 | Kinh tế học đại cương | 2 |  |
| 02 | TDTS320805 | Trình bày các văn bản và các văn bản KHKT | 2 |  |
| 03 | PLSK320605 | Kỹ năng xây dựng kế hoạch | 2 |  |
| 04 | INSO321005 | Nhập môn xã hội học | 2 |  |
| 05 | IQMA220205 | Nhập môn quản trị chất lượng | 2 |  |
| 06 | INLO220405 | Nhập môn logic học | 2 |  |
| 07 | PRSK320705 | Kỹ năng thuyết trình | 2 |  |
| 08 | INMA220305 | Nhập môn quản trị học  | 2 |  |
| 09 | SYTH220505 | Tư duy hệ thống  | 2 |  |
| 10 | IVNC320905 | Cơ sở văn hóa Việt Nam  | 2 |  |
| 11 | ULTE121105 | Phương pháp học tập đại học  | 2 |  |
|  |  | **Tổng cộng** | **6** |  |

**Kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Mã học phần** | **Tên học phần** | **Số tín chỉ** | **Ghi chú** |
| **I** |  | **Kiến thức cơ sở ngành** | **4** |  |
| 01 | ARCL224651 | Mỹ thuật trang phục | 2 |  |
| 02 | HUEN127510 | Môi trường và con người | 2 |  |
| 03 | AEST224851 | Thẩm mỹ học | 2 |  |
| 04 | INES127610 | An toàn công nghiệp và môi trường | 2 |  |
|  |  | **Tổng cộng** | **4** |  |
| **II** |  | **Kiến thức chuyên ngành** | **6** |  |
| 01 | FLDE339551 | Trang trí hoa | 3 | 3(2+1) |
| 02 | BECA439651 | Mỹ dung | 3 | 3(2+1) |
| 03 | SQMA339751 | Quản lý chất lượng dịch vụ | 3 | 3 |
| 04 | FRDE439851 | Trang trí món ăn và tiệc | 3 | 3(2+1) |
| 05 | KNIT339951 | Đan móc | 3 | 3(2+1) |
|  |  | **Tổng cộng** | **6** |  |

1. **Kế hoạch giảng dạy:**

**Học kỳ 1: 21 TC**

| **TT** | **Mã HP** | **Tên học phần** | **Số TC** | **Mã HP tiên quyết (nếu có)** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | LLCT150105  | Những NL cơ bản của CN Mác-Lênin | 5 |  |
| 2 |  GELA220405 | Pháp luật đại cương | 2 |  |
| 3 |  GCHE130103 | Hóa đại cương  | 3 |  |
| 4 |  ENGL130137 | Anh văn 1 | 3 |  |
| 5 | INHE135451 | Nhập môn ngành KTGĐ | 3 |  |
| 6 |  MATH130501 | Toán ứng dụng | 3 |  |
| 7 |  GBIF120150 | Sinh học đại cương A1 | 2 |  |
|  |  | **Tổng**  | **21** |  |

**Học kỳ 2: 21 TC**

| **TT** | **Mã HP** | **Tên học phần** | **Số TC** | **Mã HP tiên quyết (nếu có)** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 8 |  LLCT120314 | Tư tưởng Hồ Chí Minh | 2 |  |
| 9 | ADPR131185 | Lập trình quản lý (MS Access) | 3 |  |
| 10 | OCHE132350  | Hóa hữu cơ | 3 |  |
| 11 | GBIS220250 | Sinh học đại cương A2 | 2 |  |
| 12 |  ENGL230237 | Anh văn 2 | 3 |  |
| 13 | NUTR135551 | Dinh dưỡng lý thuyết | 3 |  |
| 14 |  EGBI210350 | *Thí nghiệm Sinh học đại cương A2* | 1 |  |
| 15 |  PHED110513 | Giáo dục thể chất 1 |  |  |
|  | **Chọn 2 trong các môn học sau (KTGD đại cương):** |  |  |
| 16 | GEEC220105 | Kinh tế học đại cương | 2 |  |
|  | TDTS320805 | Trình bày các văn bản và các văn bản KHKT |   |  |
|  | PLSK320605 | Kỹ năng xây dựng kế hoạch |  |  |
|  | INSO321005 | Nhập môn xã hội học |   |  |
|  | IQMA220205 | Nhập môn quản trị chất lượng |   |  |
|  | INLO220405 | Nhập môn logic học |   |  |
|  | PRSK320705 | Kỹ năng thuyết trình |   |  |
|  | INMA220305 | Nhập môn quản trị học  |   |  |
|  | SYTH220505 | Tư duy hệ thống  |   |  |
| 17 | IVNC320905 | Cơ sở văn hóa Việt Nam  | 2  |  |
|  | ULTE121105 | Phương pháp học tập đại học  |   |  |
|  |  | **Tổng**  | **21** |  |

**Học kỳ 3: 18 TC**

| **TT** | **Mã HP** | **Tên học phần** | **Số TC** | **Mã HP tiên quyết (nếu có)** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 18 | LLCT230214 | Đường lối CM của đảng CSVN | 3 |  |
| 19 | ENGL330337 | Anh văn 3 | 3 |  |
| 20 | ANCH235851 | Hóa sinh | 3 |  |
| 21 | CHFA236251 | Trang phục trẻ em | 3 |  |
| 22 | CFPR227651 | TH Trang phục trẻ em | 2 |  |
| 23 | PHED110613 | Giáo dục thể chất 2 |   |  |
|  | **Chọn 2 trong các môn học sau (KT cơ sở ngành):** |  |  |
| 24 | ARCL224651 | Mỹ thuật trang phục | 2 |  |
| 25 | HUEN229351 | Môi trường và con người | 2 |  |
|  | AEST224851 | Thẩm mỹ học |   |  |
|  | INES229451 | An toàn công nghiệp và môi trường |   |  |
|  |  | **Tổng**  | **18** |  |

**Học kỳ 4: 20 TC**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Mã HP** | **Tên học phần** | **Số TC** | **Mã HP tiên quyết (nếu có)** |
| 26 | ANCH235651 | Hóa phân tích | 3 |  |
| 27 | FOMI235751 | Vi sinh thực phẩm | 3 | ANCH235851 |
| 28 | CUCU236051 | Văn hóa ẩm thực | 3 |  |
| 29 | GDAP330851 | Đồ họa ứng dụng | 3 |  |
| 30 | EHEC236151 | Anh văn chuyên ngành KTGĐ | 3 |  |
| 31 | MFGA236351 | Âu phục nam – nữ | 3 | CHFA236251 |
| 32 | MFGP227751 | TH Âu phục nam – nữ | 2 |  |
| 33 |  PHED130715 | Giáo dục thể chất 3 |  |  |
|  |  | **Tổng**  | **20** |  |

**Học kỳ 5: 19 TC**

| **TT** | **Mã HP** | **Tên học phần** | **Số TC** | **Mã HP tiên quyết (nếu có)** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 34 | FOCH335951 | Hóa thực phẩm | 3 | ANCH235651 |
| 35 | VICO336451 | Nấu ăn Việt Nam | 3 |  |
| 36 | VICA336551 | Bánh Việt Nam | 3 |  |
| 37 | CATE347251 | Bếp công nghiệp | 4 | NUTR135551 |
| 38 | VCPR327851 | TH Nấu ăn Việt Nam | 2 | 0 |
| 39 | VICP327951 | TH Bánh Việt Nam | 2 | 0 |
|  | **Chọn 1 trong các môn học sau (KTGD đại cương):** |  |  |
|  | GEEC220105 | Kinh tế học đại cương |  |  |
|  | TDTS320805 | Trình bày các văn bản và các văn bản KHKT |  |  |
| 40 | PLSK320605 | Kỹ năng xây dựng kế hoạch | 2 |  |
|  | INSO321005 | Nhập môn xã hội học |  |  |
|  | IQMA220205 | Nhập môn quản trị chất lượng |  |  |
|  | INLO220405 | Nhập môn logic học |  |  |
|  | PRSK320705 | Kỹ năng thuyết trình |  |  |
|  | INMA220305 | Nhập môn quản trị học  |  |  |
|  | SYTH220505 | Tư duy hệ thống  |  |  |
|  | IVNC320905 | Cơ sở văn hóa Việt Nam  |  |  |
|  | ULTE121105 | Phương pháp học tập đại học  |  |  |
|  |  | **Tổng**  | **19** |  |

**Học kỳ 6: 20 TC**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Mã HP** | **Tên học phần** | **Số TC** | **Mã HP tiên quyết (nếu có)** |
| 41 | ESAC337151 | Kế toán định mức | 3 |  |
| 42 | EWCO336651 | Nấu ăn Âu – Á | 3 |  |
| 43 | EWCA336751 | Bánh Âu – Á | 3 |  |
| 44 | HOMA337051 | Quản trị gia đình | 3 |  |
| 45 | EWCP328051 | TH Nấu ăn Âu – Á | 2 |  |
| 46 | EWPR338151 | TH Bánh Âu – Á  | 3 |  |
|  | **Chọn 1 trong số các môn học sau (KT chuyên ngành):** |  |  |
| 47 | FLDE339551 | Trang trí hoa | 3 |  |
|  | BECA439651 | Mỹ dung |  |  |
|  | SQMA339751 | Quản lý chất lượng dịch vụ |  |  |
|  | FRDE439851 | Trang trí món ăn và tiệc |  |  |
|  | KNIT339951 | Đan móc |  |  |
|  |  | **Tổng**  | **20** |  |

**Học kỳ 7: 19 TC**

| **TT** | **Mã HP** | **Tên học phần** | **Số TC** | **Mã HP tiên quyết (nếu có)** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 48 | VECU437351 | Món ăn chay | 3 |  |
| 49 | COBL436952 | Pha chế cocktail | 3 |  |
| 50 | REMA427451 | Marketing nhà hàng | 2 |  |
| 51 | FOPR436851 | Tồn trữ thực phẩm | 3 | FOMI235751 |
| 52 | FPPR428251 | TH Tồn trữ thực phẩm | 2 | FOMI235751 |
| 53 | COBP428351 | TH Pha chế cocktail | 2 |  |
| 54 | GSSS417551 | Chuyên đề thực tế KTGĐ | 1 |  |
|  | **Chọn 1 trong số các môn học sau (KT chuyên ngành):** |  |  |
|  | FLDE339551 | Trang trí hoa |  |  |
| 55 | BECA439651 | Mỹ dung | 3 |  |
|  | SQMA339751 | Quản lý chất lượng dịch vụ |  |  |
|  | FRDE439851 | Trang trí món ăn và tiệc |  |  |
|  | KNIT339951 | Đan móc |  |  |
|  |  | **Tổng**  | **19** |  |

**Học kỳ 8: 12 TC**

| **TT** | **Mã HP** | **Tên học phần** | **Số TC** | **Mã HP tiên quyết (nếu có)** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 56 | GRPR428151 | Thực tập tốt nghiệp | 2 |  |
|  | HEGP405851 | **Khóa luận tốt nghiệp** | **10** |  |
|  |  | **Chọn đủ 10 TCtrong các học phần sau:** |  |  |
| 57 | DENP418551 | Phát triển sản phẩm mới | 1 | FOCH335951 |
| 58 | SEEV428651 | Đánh giá cảm quan sản phẩm | 2 | FOCH335951 |
| 59 | EVMA428751 | Tổ chức sự kiện | 2 |  |
| 60 | PRBU428851 | Tâm lý học kinh doanh nhà hàng | 2 |  |
| 61 | FOTE438951 | Công nghệ thực phẩm | 3 | FOCH335951 |
| 62 | FTGT419051 | Chuyên đề tốt nghiệp 1 (KTGĐ) | 1 |  |
| 63 | STGT429151 | Chuyên đề tốt nghiệp 2 (KTGĐ) | 2 |  |
| 64 | TTGT439251 | Chuyên đề tốt nghiệp 3 (KTGĐ) | 3 |  |
|  |  | **Tổng**  | **12** |  |

1. **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.

**05. Anh văn 1 3**

*Phân bố thời gian học tập:* ***3(3/0/6)***

*Điều kiện tiên quyết:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần này được thiết kế cho học kỳ I năm thứ nhất ở bậc đại học và cao đẳng nhằm hệ thống lại toàn bộ kiến thức và kỹ năng ngôn ngữ mà sinh viên đã được học ở bậc PTTH. Ngoài ra, học phần này còn hướng đến việc phát triển khả năng sử dụng tiếng Anh trong giao tiếp của sinh viên nhằm giúp các em cải thiện kỹ năng nghe nói vốn không được xem trọng ở bậc PTTH; hình thành nhận thức về vai trò quan trọng của tiếng Anh trong việc phát triển nghề nghiệp tương lai và trong xã hội; bước đầu xây dựng ý thức tự học và các chiến lược học tập môn tiếng Anh một cách chủ động, tích cực.

**06. Anh văn 2 3**

*Phân bố thời gian học tập:* ***3(3/0/6)***

*Điều kiện tiên quyết:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần này được thiết kế cho học kỳ II năm thứ nhất của bậc đại học và cao đẳng nhằm nâng cao trình độ ngôn ngữ của sinh viên đã hoàn thành học phần Anh văn 1. Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng vận dụng các kiến thức ngôn ngữ vào việc đọc, nghe và nói về những nội dung đơn giản trong giao tiếp thông thường như gia đình, nhà trường, bạn bè, sở thích, học tập.... Ngoài ra khả năng tự học của sinh viên tăng lên đáng kể thông qua việc các em được hướng dẫn sử dụng các tài liệu hỗ trợ học tập và được cung cấp địa chỉ các website về học tiếng Anh cũng như thông qua việc kiểm tra, đánh giá thường xuyên của giáo viên trên lớp.

**07. Anh văn 3 3**

*Phân bố thời gian học tập:* ***3(3/0/6)***

*Điều kiện tiên quyết:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần này được thiết kế cho học kỳ I năm thứ 2 của bậc đại học nhằm nâng cao năng lực ngôn ngữ của sinh viên đã hoàn thành học phần Anh văn 2. Sau khi hoàn thành học phần này, sinh viên có khả năng đọc, nghe và nói khá tốt trong giao tiếp thông thường, có khả năng trình bày trước lớp, đặt câu hỏi và tranh luận những nội dung liên quan đến cuộc sống, gia đình, học tập.... Ngoài ra các em còn được trang bị những kiến thức và kỹ năng cơ bản về bài thi TOEIC để chuẩn bị cho kỳ thi kết thúc học phần với hình thức và nội dung tương tự kỳ thi TOEIC. Các em được kỳ vọng đạt khoảng TOEIC 450 sau khi học xong học phần này.

**08. Nhập môn ngành Kinh tế Gia đình 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 “Kinh tế gia đình”; những địa chỉ trang WEB, tên sách, tài liệu liên quan đến chuyên ngành; những kiên 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 kỷ năng mềm. Ngoài ra sinh viên còn được tham quan thực tiễn để định hướng đúng đắn về ngành nghề đang theo học.

**09. Lập trình quản lý (MS Access) 3**

*Phân bố thời gian học tập:* ***3(2/1/6)***

*Điều kiện tiên quyết: không*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần này trang bị cho người học những kiến thức đi từ việc tìm hiểu các khái niệm về một hệ quản trị cơ sở dữ liệu đến các thao tác để tạo lập các đối tượng trong Access. Đồng thời, môn học cũng trang bị cho sinh viên những thuật toán cần thiết trong lập trình quản lý dựa trên ngôn ngữ lập trình VBA. Sau khi học xong môn học này sinh viên có khả năng xây dựng được các chương trình quản lý ở mức độ vừa phải để phục vụ cho việc học tập, nghiên cứu và công việc của mình.

**10. 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,…

**11. Hóa đại cương 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 trang bị cho sinh viên kiến thức cơ bản về lý thuyết hóa đại cương. Cung cấp các kiến thức về cấu tạo nguyên tử, giải thích sự tạo thành liên kết giữa các phân tử vật chất. Ngoài ra, cung cấp các kiến thức về nhiệt động lực học, vận tốc phản ứng, cân bằng hóa học, các khái niệm về dung dịch, các tính chất của các dung dịch và nghiên cứu về pin điện hóa.

Đây chính là nền tảng để sinh viên tiếp thu các kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành liên quan như hóa hữu cơ, vi sinh thực phẩm, hóa thực phẩm.

Cung cấp kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên nhằm đáp ứng cho khả năng học tập ở trình độ cao hơn hoặc đại học văn bằng hai.

**12. Hóa hữu cơ 3**

*Phân bố thời gian học tập:* ***3(2/1/6)***

*Điều kiện tiên quyết: không*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần này trang bị cho sinh viên kiến thức về cơ sở lý thuyết hóa hữu cơ. Hướng dẫn cách phân tích cấu tạo hóa học của các nhóm chức và từ đó đưa ra những dự đoán về các tính chất hóa học và tính chất vật lý của các nhóm hợp chất. Từ đó mở rộng sự hiểu biết đối với các nhóm hợp chất cao phân tử như carbohydrat, lipid, protein và polymer.

Phần thí nghiệm giúp sinh viên thành thạo các thao tác sử dụng dụng cụ, nắm vững nguyên tắc và kỹ thuật tinh chế, tổng hợp hữu cơ đơn giản. Các thí nghiệm về tính chất vật lý và tính chất hóa học của các nhóm hợp chất hữu cơ nhằm chứng minh những kiến thức đã học ở phần lý thuyết.

Đây chính là nền tảng để sinh viên tiếp thu các kiến thức chuyên ngành liên quan như hóa sinh, vi sinh thực phẩm, hóa thực phẩm, kỹ thuật chế biến và bảo quản thức phẩm, tồn trữ thực phẩm, dinh dưỡng lý thuyết.

Cung cấp kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên nhằm đáp ứng cho khả năng học tập ở trình độ cao hơn hoặc đại học văn bằng 2.

**13. Sinh học đại cương A1 2**

*Phân bố thời gian học tập:* ***2(2/0/4)***

*Điều kiện tiên quyết: không*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức căn bản về: Sinh học – Khoa học về sự sống;Sinh học tế bào; Vi sinh vật học và Hóa sinh học.

**14. Sinh học đại cương A2 2**

*Phân bố thời gian học tập:* ***2(2/0/4)***

*Điều kiện tiên quyết: không*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức căn bản về: Sinh học thực vật

và Sinh học động vật.

**15. Thí nghiệm Sinh học đại cương A2 1**

*Phân bố thời gian học tập:* ***1(0/1/2)***

*Điều kiện tiên quyết: không*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần này nhằm trang bị cho sinh viên thực hành những thí nghiệm về: Sinh học thực vật; Sinh học động vật và vi sinh vật học.

**16. Hóa sinh 3**

*Phân bố thời gian học tập:* ***3(3/0/6)***

*Điều kiện tiên quyết: Sinh học đại cương*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Trang bị cho sinh viên các kiến thức cơ sở về cấu trúc, tính chất, chức năng các chất cấu thành thực phẩm bao gồm: nước, protein, glucid, lipid, vitamin; cơ sở về xúc tác sinh học, các con đường trao đổi chất và các quá trình sinh tổng hợp các chất trong trong tế bào sống nói chung và vật liệu thực phẩm nói riêng.

**17. Hóa phân tích 3**

*Phân bố thời gian học tập:* ***3(2/1/6)***

*Điều kiện tiên quyết: Không.*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Môn học trang bị cho sinh viên kiến thức để phân tích và nhận dạng được các chất, các hợp chất vô cơ và hữu cơ, thành phần khối lượng và ứng dụng chúng trong các ngành khoa học khác nhau.

Giúp cho người học có phương pháp tiếp cận, phương pháp luận khi học chuyên sâu về phân tích thực phẩm, từ đó có những định hướng cụ thể về khả năng học tập, nghiên cứu và phát triển nghề nghiệp của mình.

**18. 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 để thiết kế : menu, poster quảng cáo món ăn, thực phẩm và tổ chức sự kiện .

**IX.1.2 Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp:**

**01. Dinh dưỡng lý thuyết 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(2/1/6)***

*Điều kiện tiên quyết: Hóa sinh*

*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 thực phẩm 3**

*Phân bố thời gian học tập:* ***3(2/1/6)***

*Điều kiện tiên quyết: Hóa phân tích*

*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 KTGĐ 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 Kinh tế gia đình. 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. Trang phục trẻ em 3**

*Phân bố thời gian học tập:* ***3(3/0/6)***

*Điều kiện tiên quyết: Không.*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Trang bị các kiến thức cơ bản về nguyên phụ liệu may, những phương pháp, kỹ thuật thiết kế và tạo mẫu các chi tiết thành phẩm của áo sơ sinh, quần, áo và váy trẻ em dựa trên hệ thống cỡ số chuẩn hoặc ni mẫu được cung cấp. Môn học còn cung cấp các kiến thức về đặc điểm hình thái cơ thể trẻ em theo lứa tuổi và giới tính; đặc điểm nguyên phụ liệu dành riêng cho trẻ em nhằm hỗ trợ cho công tác lựa chọn kiểu dáng và chất liệu may sản phẩm phù hợp với từng lứa tuổi trẻ em.

**07. Âu phục nam – nữ 3**

*Phân bố thời gian học tập:* ***3(3/0/6)***

*Điều kiện tiên quyết: Trang phục trẻ em*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Trang bị các kiến thức cơ bản về những phương pháp đo ni mẫu, phương pháp thiết kế các chi tiết thành phẩm của quần tây, áo sơ mi nam - nữ dựa trên các thông số kích thước của ni mẫu được cung cấp hoặc của cỡ trung bình trong hệ cỡ số trang phục nam nữ chuẩn bất kỳ.

**08. 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.

**09. 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.

**10. 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.

**11. 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.

**12. Tồn trữ thực phẩm 3**

*Phân bố thời gian học tập:* ***3(3/0/6)***

*Điều kiện tiên quyết: Vi 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.

**13. Pha chế Cocktail 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 các sinh viên: Lịch sử của Cocktail; Những khái niệm cơ bản của Cocktail; Kiến thức cơ bản về nguyên phụ liệu, các dụng cụ, trang thiết bị cần thiết trong quày bar. Các nguyên tắc, kỹ thuật pha chế một số loại nước uống; Các nguyên tắc bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng loại thức uống; Các công thức pha chế Quốc tế cơ bản.

**14. Quản trị gia đình 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 nền tảng xây dựng và phát triển hạnh phúc, hôn nhân, gia đình; phương pháp chăm sóc, giáo dục con cái; cách thức sắp xếp, tổ chức, quản lý gia đình và nghi thức lễ tân trong gia đình.

**15. Kế toán định mức 3**

*Phân bố thời gian học tập:* ***3(3/0/6)***

*Điều kiện tiên quyết: Xác suất thống kê ứng dụng.*

*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 quản trị nhà hàng. 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 nhà hàng khách sạn.".

**16. 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.

**17. Món ăn chay 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 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.

**18. 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.

**19. Chuyên đề thực tế KTGĐ 1**

*Phân bố thời gian học tập: 1(0/1/2)*

*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.

**20. Thực hành Trang phục trẻ em 2**

*Phân bố thời gian học tập:* ***2(0/2/4)***

*Điều kiện tiên quyết: Không.*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Hướng dẫn thực hiện phương pháp thiết kế, giác sơ đồ, cắt các chi tiết bán thành phẩm và lắp ráp hoàn chỉnh các sản phẩm gồm: áo sơ sinh đắp ngực, áo đầm bé gái, áo bé trai chui đầu xẻ trụ, áo sơ mi bé trai bâu Danton rời và quần short bé trai. Ngoài ra môn học còn giúp người học lựa chọn nguyên phụ liệu phù hợp cho từng sản phẩm trên.

**21. Thực hành Âu phục nam – nữ 2**

*Phân bố thời gian học tập:* ***2(0/2/4)***

*Điều kiện tiên quyết: Không.*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Hướng dẫn kỹ thuật và phương pháp đo ni mẫu trực tiếp trên cơ thể người đồng thời hướng dẫn thực hiện phương pháp thiết kế, giác sơ đồ, cắt các chi tiết bán thành phẩm và lắp ráp hoàn chỉnh áo sơ mi nam nữ, quần tây nam nữ cơ bản theo các thông số kích thước của ni mẫu đo được.

**22. Thực hành Nấu ăn Việt Nam 2**

*Phân bố thời gian học tập:* ***2(0/2/4)***

*Điều kiện tiên quyết: Không.*

*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.

**23. Thực hành Bánh Việt Nam 2**

*Phân bố thời gian học tập:* ***2(0/2/4)***

*Điều kiện tiên quyết: Không.*

*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..

**24. Thực hành Nấu ăn Âu – Á 2**

*Phân bố thời gian học tập:* ***2(0/2/4)***

*Điều kiện tiên quyết: Không.*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên: kỹ năng thực hành một số các món ăn Âu – 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.

**25. Thực hành Bánh Âu – Á 3**

*Phân bố thời gian học tập:* ***3(0/3/6)***

*Điều kiện tiên quyết: Không.*

*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 kỷ năng thực hiện một số loại bánh Á và Âu theo từng dạng bột.

**26. 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.*

*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.

**27. Thực hành Pha chế Cocktail 2**

*Phân bố thời gian học tập:* ***2(0/2/4)***

*Điều kiện tiên quyết: Không.*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên kỹ năng thực hành: pha chế và trang trí các lọai rượu cocktail; pha chế các công thức quốc tế cơ bản.

**28. 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.

**29. Phát triển sản phẩm 1**

*Phân bố thời gian học tập:* ***1(1/0/2)***

*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.

**30. 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 gợi 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.

**31. Tổ chức sự kiện 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 những kiến thức căn bản về công tác tổ chức sự kiện: Qui 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.

**32. 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.

**33. Công nghệ thực phẩm 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 cho sinh viên kiến thức căn bản về sự khác biệt giữa chế biến thực phẩm theo phương pháp thủ công và công nghiệp ; Giới thiệu và tìm hiểu một số qui trình chế biến thực phẩm trong công nghiệp.

**34. Chuyên đề tốt nghiệp 1 (KTGĐ) 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.

**35. Chuyên đề tốt nghiệp 2 (KTGĐ) 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.

**36. Chuyên đề tốt nghiệp 3 (KTGĐ) 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.

**IX.2. Phần tự chọn:**

**IX.2.1. Kiến thức giáo dục đại cương:**

**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. Kỷ 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 địnhnhững 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. Kỷ 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 kỷ 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.

**IX.2.2. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp (kiến thức cơ sở ngành):**

**01. Mỹ thuật trang phục 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 căn bản về mỹ thuật bao gồm: màu sắc, đường nét, hình khối, tỷ lệ cơ thể, phương pháp nghiên cứu từ thực tế. Từ đó vận dụng những ý tưởng cần thiết và cụ thể tạo nét thẩm mỹ cho trang phục.

**02. Môi trường và con người 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 và quan hệ giữa con người và môi trường ở cả hai khía cạnh tích cực và tiêu cực

**03. Thẩm mỹ học 2**

*Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)*

*Điều kiện tiên quyết: Không.*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Môn học giúp sinh viên có được kiến thức cơ bản về cái đẹp, thị hiếu thẩm mỹ, nghệ thuật, nhằm nâng cao trình độ thẩm mỹ, năng lực đánh giá, năng lực sáng tạo và thưởng thức cái đẹp trong cuộc sống. Môn học còn trang bị cho sinh viên những kiến thức về lịch sử của tư tưởng thẩm mỹ, mỹ học đối với các loại hình nghệ thuật, vai trò của chủ thể và khách thể thẩm mỹ… góp phần rèn luyện phương pháp tư duy về thẩm mỹ cho sinh viên.

**04. An toàn công nghiệp và môi trường 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.

**IX.2.2. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp (kiến thức chuyên ngành):**

**01. 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.

**02. Mỹ dung 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: 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.

**03. Quản lý chât lượng dịch vụ 3**

*Phân bố thời gian học tập:* ***3(3/0/6)***

*Điều kiện tiên quyết: Không.*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

 Giới thiệu những khái niệm cơ bản của quản lý chất lượng; quản lý và đảm bảo chất lượng trong sản xuất và dịch vụ; hệ thống tiêu chuẩn công nhận và chứng nhận dịch vụ trong lĩnh vực nhà hàng, nhằm nâng cao chất lượng dịch vụ.

**04. Trang trí món ăn và tiệc 3**

*Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)*

*Điều kiện tiên quyết: Hệ thống cỡ số trang phục, Thiết kế trang phục nam cơ bản..*

*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.

**05. Đan móc 3**

*Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)*

*Điều kiện tiên quyết: Hệ thống cỡ số trang phục, Thiết kế trang phục nam cơ bản..*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Trang bị cho sinh viên kiến thức căn bản về: Nguyên phụ liệu; Dụng cụ dùng trong đan – móc; Các mũi đan căn bản; Các mũi móc căn bản; Các nguyên tắc và phương pháp tạo dáng cơ bản trong đan – móc. Đồng thời rèn luyện cho sinh viên kỹ năng thực hành các mũi đan – móc cơ bản và phương pháp đan – móc một số sản phẩm đơn giản: bao tay, vớ, nón, áo sơ sinh; khăn lót ly và bình hoa.

**X. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:**

**X.1. Các xưởng thực hành và phòng thí nghiệm:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **STT** | **Tên xưởng/phòng** | **Số lượng** |
| 1 | Xưởng cắt | 01 |
| 2 | Xưởng may | 04 |
| 3 | Xưởng nấu ăn | 01 |
| 4 | Xưởng làm bánh | 01 |

**X.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 |

**XI. H­ướng dẫn thực hiện ch­ương trình:**

Chương trình đào tạo giáo dục đại học ngành “Kinh tế gia đình” được thiết kế đào tạo theo học chế tín chỉ; với khối lượng kiến thức toàn khóa được tích lũy 150 tín chỉ (không tính học phần Giáo dục Thể chất và Giáo dục Quốc phòng) gồm những khối kiến thức giáo dục đại cương, khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp về lĩnh vực ẩm thực; dinh dưỡng; trang phục… nhằm đào tạo ra những kỹ sư có khả năng ứng dụng lý thuyết vào thực tiễn công việc được giao.

Chương trình được biên soạn theo hướng tinh giản số giờ lý thuyết, dành nhiều thời gian cho sinh viên tự nghiên cứu, đọc tài liệu, thảo luận, làm các bài tập. Chương trình cũng được biên soạn theo hướng đổi mới các phương pháp dạy và học đại học.

Đối tượng tuyển sinh: tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương.

Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp: Đào tạo chính quy tập trung, thực hiện theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy (Ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/ QĐ - BGD & ĐT ngày 15 tháng 08 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục & Đào tạo). Sinh viên sẽ tích lũy đủ số tín chỉ cho các học phần từ các khối kiến thức: Kiến thức giáo dục đại cương; Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp.

Điều kiện tốt nghiệp: Sinh viên được cấp bằng tốt nghiệp Cử nhân Kinh tế gia đình khi tích lũy đủ 145 tín chỉ và có chứng chỉ Giáo dục Thể chất và Giáo dục Quốc phòng.

**XI.1. Hướng dẫn bố trí các môn học:**

Trình tự triển khai giảng dạy các học phần phải đảm bảo tính logic của việc truyền đạt và tiếp thu các mảng kiến thức. Vì vậy, các cơ sở đào tạo ngoài việc triển khai các môn học theo đúng kế hoạch đào tạo đã đề xuất thiết kế trong mục 5 của chương trình đào tạo, cần lưu ý một số điểm sau:

* Ở học kỳ 1, sinh viên sẽ phải học những môn đầu tiên thuộc khối kiến thức giáo dục đại cương, đặc biệt cần bố trí học phần “Nhập môn ngành đào tạo” nhằm định hướng và hình thành động lực ngành, nghề cho sinh viên.
* Trong học kỳ 2, bên cạnh việc học các môn học về đại cương của chương trình đào tạo, cần bố trí cho sinh viên học ngay học phần “Dinh dưỡng lý thuyết” để có 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 cho việc thiết lập khẩu phần ăn cho từng nhóm đối tượng làm cơ sở cho việc học các môn nấu ăn và làm bánh.
* Tiếp theo đến học kỳ 3, nên bố trí các học phần cơ sở của ngành nhằm cung cấp những kiến thức cơ bản: về vi sinh thực phẩm, hóa thực phẩm, mỹ thuật trang phục, văn hóa ẩm thực làm nền tảng cho việc ứng dụng và sáng tạo các môn chuyên ngành.
* Trong học kỳ 4, sinh viên tiếp tục hoàn thiện các môn học thuộc phần cơ sở ngành, đồng thời được giới thiệu các học phần cơ bản về thiết kế trang phục trong lĩnh vực may mặc.
* Trong các học kỳ 5, sinh viên phải hoàn thiện các môn học thuộc khối kiến thức cơ đồng thời tăng cường tiếp cận với các môn học thuộc lĩnh vực nấu ăn và làm bánh.
* Trong học kỳ 6 và 7, ngoài việc trang bị thêm các kiến thức về pha chế và tồn trữ thực phẩm, sinh viên sẽ được trang bị khối lượng kiến thức chuyên ngành có tính ứng dụng trong thực tiễn xã hội. Đây là những nội dung không kém phần quan trọng nhằm hỗ trợ cho sinh viên mảng kiến thức liên quan rộng đến ngành đào tạo.
* Trong học kỳ cuối sinh viên sẽ tham gia thực tập tại: nhà hàng, công ty xuất ăn công nghiệp, công ty thực phẩm nhằm giúp sinh viên có những kiểm nghiệm thực tế về khối lượng kiến thức đã tích lũy qua các học phần. Đây là thời gian quan trọng giúp sinh viên hoàn thành luận án tốt nghiệp cũng như cập nhật kiến thức để chuẩn bị cho công việc sẽ đảm nhận sau này.

Các môn học thuộc khối kiến thức thực hành, thí nghiệm cần được bố trí song hành với các học phần lý thuyết nhằm giúp sinh viên có khả năng rèn luyện và tích lũy những kỹ năng cần thiết về ngành nghề.

**XI.2. Hướng dẫn tốt nghiệp:**

Sau khi sinh viên đã tích lũy đầy đủ số lượng tín chỉ trong chương trình đào tạo, được xem đã đủ điều kiện tốt nghiệp. Tùy điều kiện của các cơ sở đào tạo có thể lựa chọn một trong hai hình thức cho phép sinh viên tốt nghiệp như sau:

* Thi tốt nghiệp: sinh viên sẽ được học thêm một số học phần mới và do cơ sở đào tạo lựa chọn theo danh mục các môn học tự chọn cho phần tốt nghiệp đã được xây dựng trong chương trình đào tạo sao cho số tín chỉ được tích lũy đủ 10 tín chỉ.
* Đồ án tốt nghiệp: dựa trên những kiến thức lý thuyết cũng như thực hành, thực tập thực tế đã được học trong chương trình đào tạo, sinh viên sẽ phải hoàn thành một đồ án tốt nghiệp dạng đề tài nghiên cứu ứng dụng, nhằm giải quyết một số vấn đề cụ thể mang tính thực tiễn liên quan đến ngành học.

**Hiệu tr­ưởng Trưởng khoa**