

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG THƯƠNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH KHOA HỌC CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tên chương trình (tiếng Việt): **KHOA HỌC CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

Tên chương trình (tiếng Anh): **Culinary sciences**

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7819010

Hình thức đào tạo: Chính quy

Khoa quản lý: Du lịch và Ẩm thực

TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2024

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG THƯƠNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH KHOA HỌC CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tên chương trình (tiếng Việt): **KHOA HỌC CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

Tên chương trình (tiếng Anh): **Culinary sciences**

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7819010

Hình thức đào tạo: Chính quy

Khoa quản lý: Du lịch và Ẩm thực

TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2024

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: 2551/QĐ-DCT ngày 19 tháng 8 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh)

Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt): KHOA HỌC CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh): Culinary sciences

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Khoa học chế biến món ăn

Mã ngành: 7819010

Lĩnh vực: Du lịch, khách sạn, thể thao và dịch vụ cá nhân

Hình thức đào tạo: Chính quy

Thông tin về kiểm định chất lượng chương trình đào tạo:

Chương trình đào tạo ngành Khoa học chế biến món ăn trình độ đại học của Trường đạt tiêu chuẩn chất lượng giáo dục do Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành (MOET) từ năm 2023.

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu tổng quát

Đào tạo nguồn nhân lực ngành Khoa học chế biến món ăn có phẩm chất chính trị, đạo đức tốt; có kiến thức chuyên môn vững vàng; có kỹ năng tay nghề đáp ứng yêu cầu xã hội; có năng lực nghiên cứu khoa học, phát triển ứng dụng khoa học và công nghệ tương xứng với trình độ đào tạo; có đầy đủ sức khỏe để tham gia học tập và lao động; có khả năng sáng tạo; có khả năng thích nghi với môi trường làm việc với tinh thần và trách nhiệm nghề nghiệp cao.

1.2. Mục tiêu cụ thể

Đào tạo trình độ đại học ngành Khoa học chế biến món ăn nhằm trang bị kiến thức chuyên môn toàn diện nơi người học bao gồm khối kiến thức đại cương, kiến thức cơ sở ngành và kiến thức chuyên ngành, mức độ tự chủ và trách nhiệm. Cụ thể sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng và mức độ tự chủ và chịu trách nhiệm như:

a. Kiến thức

Kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học xã hội phù hợp với ngành Khoa học chế biến món ăn để đóng góp hữu hiệu vào sự phát triển bền vững của xã hội, cộng đồng;

Kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội đáp ứng cho việc tiếp thu các kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và khả năng học tập ở trình độ cao hơn; kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành được trang bị đủ để tạo năng lực phát hiện, giải quyết các vấn đề liên quan đến ứng dụng, thiết kế, vận hành và xây dựng trong lĩnh vực Khoa học chế biến món ăn. Từ đó, phát huy tính sáng tạo và linh hoạt trong hoạt động nghề nghiệp, khả năng tự học và tự nghiên cứu.

b. Kỹ năng

Có kỹ năng thực hành chuyên môn sâu trong lĩnh vực ẩm thực; Có khả năng làm việc độc lập, thích ứng, sáng tạo và giải quyết những vấn đề thuộc ngành Khoa học chế biến món ăn; Có kỹ năng giao tiếp ứng xử, giải quyết vấn đề, quản lý, lãnh đạo trong công tác liên quan đến lĩnh vực ẩm thực; kỹ năng khởi nghiệp; kỹ năng phản biện; kỹ năng làm việc nhóm và truyền tải vấn đề; kỹ năng đánh giá chất lượng công việc; kỹ năng sử dụng tin học và ngoại ngữ trong giao tiếp và các hoạt động nghề nghiệp có liên quan.

c. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

Khả năng làm việc linh hoạt trong điều kiện thay đổi và tinh thần chịu trách nhiệm; khả năng hướng dẫn, giám sát; khả năng tự định hướng; khả năng lập kế hoạch, triển khai công việc, điều phối nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động liên quan.

2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo

Sau khi hoàn thành khóa học, người học có kiến thức, kỹ năng, năng lực thực hành nghề nghiệp như sau:

2.1. Chuẩn đầu ra

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo	MĐNL
a	Kiến thức	
PLO1	Áp dụng được kiến thức cơ bản về khoa học và xã hội trong ngành Khoa học chế biến món ăn	C3
PLO1.1	Áp dụng được kiến thức về xã hội và lý luận chính trị (bao gồm Kinh tế chính trị Mác – Lênin; Chủ nghĩa xã hội khoa học...) trong các vị trí công việc của ngành Khoa học chế biến món ăn.	C3
PLO1.2	Áp dụng được kiến thức về khoa học (bao gồm Phát triển kỹ năng quản lý; Phương pháp nghiên cứu khoa học ẩm thực; khoa học chế biến món ăn...) trong phạm vi ngành Khoa học chế biến món ăn.	C3
PLO2	Tổng hợp được các kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành Khoa học chế biến món ăn.	C5
PLO2.1	Áp dụng được kiến thức về nguyên liệu thực phẩm, chế biến món ăn, kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm vào ngành Khoa học chế biến món ăn.	C3
PLO2.2	Áp dụng được các kiến thức nghiệp vụ nhà hàng, chế biến món ăn và làm bánh vào các vị trí công việc tại các doanh nghiệp kinh doanh ẩm thực.	C3

PLO2.3	Phân tích các kiến thức về chế biến món ăn vận dụng vào hoạt động của bộ phận chế biến món ăn tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.	C4
PLO2.4	Tổng hợp được các kiến thức quản lý, vận hành đưa ra những nhận định tại các bếp ăn của các doanh nghiệp, cơ sở kinh doanh ẩm thực.	C5
b	Kỹ năng, phẩm chất cá nhân	
PLO3	Thực hiện thành thạo kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống để phân tích và giải quyết các vấn đề liên quan đến chuyên môn thuộc phạm vi lĩnh vực chế biến món ăn.	P4
PLO3.1	Thực hiện thuần thục kỹ năng nghề nghiệp để giải quyết các vấn đề liên quan đến chuyên môn thuộc phạm vi lĩnh vực chế biến món ăn.	P3
PLO3.2	Thực hiện thành thạo kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống để phân tích các vấn đề liên quan đến chuyên môn thuộc phạm vi lĩnh vực chế biến món ăn.	P4
PLO4	Hình thành kỹ năng tự học, tự nghiên cứu và cập nhật thông tin, kiến thức ngành Khoa học chế biến món ăn.	P3
PLO5	Tuân thủ đạo đức và trách nhiệm nghề nghiệp trung thực, hiếu khách, ý thức kỷ luật trong các công việc trong lĩnh vực chế biến món ăn.	A3
c	Kỹ năng tương tác	
PLO6	Thực hiện được kỹ năng hợp tác, tổ chức và làm việc theo nhóm trong ngành Khoa học chế biến món ăn.	P2
PLO7	Thực hiện chính xác kỹ năng truyền đạt thông tin bao gồm kỹ năng sử dụng ngoại ngữ phục vụ các vị trí công việc trong lĩnh vực chế biến món ăn.	P3
PLO7.1	Thực hiện chính xác kỹ năng truyền đạt thông tin phục vụ các vị trí công việc trong lĩnh vực chế biến món ăn.	P3
PLO7.2	Thực hiện chính xác các kỹ năng ngoại ngữ phục vụ các vị trí công việc trong lĩnh vực chế biến món ăn.	P3
d	Năng lực thực hành nghề nghiệp (Năng lực tự chủ)	
PLO8	Giải thích được bối cảnh xã hội và doanh nghiệp, tự định hướng, áp dụng kiến thức để đưa ra kết luận chuyên môn, ý tưởng mới hoặc khởi nghiệp trong lĩnh vực chế biến món ăn.	R3
PLO9	Thực hiện thuần thục việc lập kế hoạch, điều phối, đánh giá và cải thiện hiệu quả các quy trình, hoạt động nghề nghiệp trong lĩnh vực chế biến món ăn	P3

*Ghi chú: MĐNL (Mức độ năng lực) trong bảng này được đo theo các thang: **Kiến thức** (Bloom's Taxonomy- Cognitive domain); **Kỹ năng hành vi** (Bloom's Taxonomy - Psychomotor domain); **Kỹ năng cảm xúc- thái độ** (Bloom's Taxonomy - Affective domain) và **Trình độ năng lực** (Crawley-Proficiency Rating scale)*

2.2. Bảng ma trận các học phần và chuẩn đầu ra

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khối kiến thức	Số TC	Loại HP	Chuẩn đầu ra (PLO)								
							1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	0101102246	14202001	Anh văn 1	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3			P3		
2	0101102247	14202002	Anh văn 2	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3			P3		
3	0101102248	14202003	Anh văn 3	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3			P3		
4	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3		P2			
5	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3		P2			
6	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3		P2			
7	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	Đại cương	3	Bắt buộc	C3			P3		P2			
8	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3		P2			
9	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	Đại cương	3	Bắt buộc	C3					P2		R3	
10	0101001662	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3				R3	
11	0101001669	17300005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	Đại cương	1	Bắt buộc	C3					P2		R3	
12	0101001677	17220002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	Đại cương	2	Bắt buộc	C3					P2		R3	
13	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3		P2			P3

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khối kiến thức	Số TC	Loại HP	Chuẩn đầu ra (PLO)								
							1	2	3	4	5	6	7	8	9
14	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3		P2			P3
15	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	Đại cương	1	Bắt buộc	C3			P3		P2			P3
16	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	Đại cương	2	Bắt buộc	C3		P2	P2		P1			
17	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	Đại cương	2	Tự chọn		C5	P3	P2				R3	
18	0101003297	09200037	Môi trường và con người	Đại cương	2	Tự chọn	C2				A5	P2			
19	0101100936	13200113	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	Đại cương	2	Tự chọn			P3				P3	R3	
20	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	Đại cương	2	Tự chọn	C3	C3						R3	
21	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp	Đại cương	2	Bắt buộc	C3		P2	P2		P2			
22	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	Đại cương	2	Tự chọn		C4	P1		A1				
23	0101101227	07200420	Văn bản quy phạm pháp luật ngành Khách sạn - nhà hàng	Đại cương	2	Tự chọn	C3		P2	P2	A1				
24	0101101124	07200205	Âm thực phân tử	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C3		P3				R3	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khối kiến thức	Số TC	Loại HP	Chuẩn đầu ra (PLO)								
							1	2	3	4	5	6	7	8	9
25	0101102724	07201206	Thí nghiệm âm thực phân tử	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc			C3	P3		P2		R3	
26	0101102711	07202212	Anh văn chuyên ngành KHCBMA 1	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C4	P4				P3		
27	0101102715	07202213	Anh văn chuyên ngành KHCBMA 2	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C4	P4				P3		
28	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C3					P1		
29	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	Cơ sở ngành	1	Bắt buộc			P3		A3	P2			
30	0101007990	07200104	Dinh dưỡng người	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C2		P3	A3				
31	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C2		P2					
32	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn (*)	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc	C3			P3				R3	
33	0101101061	07201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	Cơ sở ngành	1	Bắt buộc		C3	P3	P3		P2		R3	
34	0101102677	07200468	Khởi sự kinh doanh dịch vụ ăn uống	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc	C3	C4		P3				R3	P2
35	0101101764	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C3	P3	P3		P2			
36	0101102710	07200202	Nghệ thuật trang trí món ăn	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc		C3	P3		A3	P2		R2	
37	0101102727	07200204	Phương pháp nghiên cứu khoa học âm thực (*)	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc	C3			P3				R3	
38	0101008007	07200201	Thực phẩm và rượu	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C4		P3				R3	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khối kiến thức	Số TC	Loại HP	Chuẩn đầu ra (PLO)								
							1	2	3	4	5	6	7	8	9
39	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C3						R3	
40	0101102719	07202250	Xây dựng và phát triển thực đơn	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc		C3	P3	P3				R3	
41	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C4		P4			P3		
42	0101100812	07200432	Nhập môn Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C3		P2				R2	
43	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C3	P2					R2	
44	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C3	C4	P3					
45	0101000794	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Tự chọn	C3	C3							
46	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C2							
47	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C3		P3					
48	0101102454	05200285	Vi sinh vật học thực phẩm ứng dụng	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C3					P3		
49	0101101121	07200412	Âm thực Á (*)	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C3		P3				R3	
50	0101101203	07201218	Thực hành chế biến món ăn Á	Chuyên ngành	2	Bắt buộc			P4		A3	P2	P3		
51	0101101122	07200215	Âm thực Âu	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4		P3				R3	
52	0101101204	07201216	Thực hành chế biến món ăn Âu	Chuyên ngành	2	Bắt buộc			P4		A3	P2	P3		
53	0101008002	07200213	Âm thực Việt Nam	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C3		P3			P3		

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khối kiến thức	Số TC	Loại HP	Chuẩn đầu ra (PLO)								
							1	2	3	4	5	6	7	8	9
54	0101101205	07201214	Thực hành chế biến món ăn Việt Nam	Chuyên ngành	2	Bắt buộc			P4		A3	P2	P3		
55	0101102737	07202234	Chế biến món tráng miệng	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4	P3			P2			
56	0101101129	07200209	Chế biến nước dùng, sốt và nước chấm, gia vị	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4		P3				R3	
57	0101101206	07201210	Thực hành chế biến nước dùng, sốt và nước chấm gia vị	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4	P3			P2			
58	0101101130	07202224	Chế biến salad và khai vị	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C3	P3		A3	P2	P3		
59	0101101152	07203226	Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn (*)	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4	P3	P3			P3		P3
60	0101101175	07200221	Nghiệp vụ làm bánh Âu – Á (*)	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4		P3				R3	
61	0101102734	07201211	Thực hành làm bánh Á-Việt Nam	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C3	P3			P2			
62	0101102731	07201212	Thực hành làm bánh Âu	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4	P4			P2			
63	0101101176	07201249	Nghiệp vụ Nhà hàng	Chuyên ngành	3	Bắt buộc		C4	P4					R3	
64	0101102738	07200244	Quản trị bộ phận chế biến món ăn (*)	Chuyên ngành	3	Bắt buộc		C4		P3			P3		P3
65	0101102740	07202226	Nghệ thuật trang trí bánh kem	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4	P4					R3	
66	0101102739	07202227	Nghệ thuật trang trí sô-cô-la và đường	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4	P4					R3	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khối kiến thức	Số TC	Loại HP	Chuẩn đầu ra (PLO)								
							1	2	3	4	5	6	7	8	9
67	0101101173	07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C3	P3		A3	P2			P3
68	0101101123	07202231	Âm thực chay	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C3	P3	P3		P2		R3	
69	0101102741	07202232	Âm thực Fine Dining	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C3	P3	P3		P2		R3	
70	0101101127	07202233	Chế biến món ăn đãi tiệc	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C3	P4	P3		P2			
71	0101100881	05200137	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong dịch vụ	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4						R3	
72	0101102742	07200242	Kiểm soát chi phí mua hàng và Quản lí nhà cung cấp	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4		P3				R3	P3
73	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C3	P3				P3	R3	
74	0101102744	07202240	Kỹ năng giám sát bộ phận bếp	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C5		P3					P3
75	0101102743	07202255	Tổ chức sự kiện âm thực	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C5	P4	P3		P2		R3	P3
76	010101226	07202445	Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4		P3		P2			
77	0101102746	07207231	Chuyên đề nghiệp vụ ngành Khoa học Chế biến món ăn	Học kỳ doanh nghiệp	2	Bắt buộc	C4		P4		A3	P2			P3
78	0101102748	07206227	Khóa luận tốt nghiệp (*)	Học kỳ doanh nghiệp	6	Bắt buộc		C5	P4	P3	A3		P3	R3	P3

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khối kiến thức	Số TC	Loại HP	Chuẩn đầu ra (PLO)								
							1	2	3	4	5	6	7	8	9
79	0101102062	07205255	Kiến tập ngành Khoa học chế biến món ăn	Học kỳ doanh nghiệp	1	Bắt buộc		C3		P3	A3	P2		R3	
80	0101102745	07204228	Thực tập nghiệp vụ chế biến món ăn (*)	Học kỳ doanh nghiệp	2	Bắt buộc		C4	P4		A3	P2		R3	
81	0101102747	07204230	Thực tập tốt nghiệp (*)	Học kỳ doanh nghiệp	4	Bắt buộc		C5	P4		A3	P2			
Số lượng học phần đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo							25	53	38	46	17	37	18	35	12

Ghi chú: () là học phần cốt lõi, thuộc nhóm các học phần bắt buộc (hoặc tự chọn theo định hướng) và phải bao gồm các học phần Thực tập, Khóa luận tốt nghiệp.*

Ma trận này thể hiện mức đóng góp của học phần vào chuẩn đầu ra của CTĐT (PLO) theo thang đo: Kiến thức (Bloom's Taxonomy-Cognitive domain); Kỹ năng hành vi (Bloom's Taxonomy - Psychomotor domain); Kỹ năng cảm xúc- thái độ (Bloom's Taxonomy - Affective domain) và Trình độ năng lực (Crawley-Proficiency Rating scale).

3. Khối lượng học tập

TT	Khối kiến thức	Khối lượng học tập	Tỷ lệ %
1	Giáo dục đại cương	25 tín chỉ	20,66
2	Cơ sở ngành	39 tín chỉ	32,23
3	Chuyên ngành (bao gồm kiến thức học kỳ doanh nghiệp được bố trí giảng dạy vào học kỳ 7)	57 tín chỉ	47,1
Tổng số tín chỉ tích lũy		121 tín chỉ	100

Khối lượng học tập trên không bao gồm Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng - an ninh.

4. Thời gian đào tạo

Thời gian thiết kế: 3,5 năm.

Thời gian hoàn thành chương trình đào tạo tối đa bao gồm thời gian thiết kế và thời gian được phép kéo dài được quy định trong Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 3020/QĐ-DCT ngày 19/10/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

5. Văn bằng tốt nghiệp

Cấp bằng Cử nhân khi người học hoàn thành chương trình đào tạo đại học, tích lũy đủ số tín chỉ theo quy định và đáp ứng đủ các điều kiện xét và công nhận tốt nghiệp theo Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ của Trường.

6. Chuẩn đầu vào

Người học có bằng tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương và đáp ứng các tiêu chuẩn xét tuyển hoặc thi tuyển đầu vào của Trường.

Người học có bằng tốt nghiệp cao đẳng cùng ngành hoặc ngành gần: Xét công nhận kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng để miễn trừ các học phần khi học chương trình đào tạo này.

Người học đang học đại học ngành khác tại Trường thỏa mãn các điều kiện trong Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ của Trường: Xét công nhận các học phần đã tích lũy trong chương trình đào tạo ngành thứ nhất để xem xét miễn học các học phần trong chương trình đào tạo của ngành này khi học ngành thứ hai theo chương trình đào tạo này.

Người học có bằng tốt nghiệp đại học thứ nhất ngành khác: Xét công nhận kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng để miễn trừ các học phần khi học văn bằng đại học thứ hai theo chương trình đào tạo này.

7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập

Theo Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 3020/QĐ-DCT ngày 19/10/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương

Thành phố Hồ Chí Minh) và Quy định thi, kiểm tra và đánh giá kết quả học tập (Ban hành kèm theo Quyết định số 2402/QĐ-DCT ngày 22/8/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp

Xét và công nhận tốt nghiệp: theo Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 3020/QĐ-DCT ngày 19/10/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

Chuẩn ngoại ngữ: theo Quy định Chuẩn đầu ra ngoại ngữ (Ban hành kèm theo Quyết định số 1281/QĐ-DCT ngày 26/4/2024 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

Chuẩn công nghệ thông tin: theo Quy định Chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin (Ban hành kèm theo Quyết định số 3297/QĐ-DCT ngày 07/11/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp

Vị trí việc làm của sinh viên ngành Khoa học chế biến món ăn sau tốt nghiệp: Trực tiếp tham gia chế biến các món ăn tại nhà hàng, khách sạn hoặc các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống. Ngoài ra, người tốt nghiệp còn có khả năng nghiên cứu và phát triển sản phẩm mới tại các cơ sở, công ty chế biến thực phẩm, có cơ hội phát triển bản thân, thăng tiến trong nghề nghiệp và tham gia trực tiếp quản lý điều hành tại các nhà hàng, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống hay công ty sản xuất thực phẩm.

Người tốt nghiệp có thể tham gia hoạt động giảng dạy và đào tạo chuyên ngành Chế biến món ăn tại các trường cao đẳng, trung cấp, sơ cấp nghề nghiệp hoặc tham gia đào tạo chuyên ngành Quản trị nhà hàng – Khách sạn.

10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp đại học, sinh viên có thể học tiếp lên trình độ sau đại học ngành Công nghệ thực phẩm, Dinh dưỡng và ẩm thực; Quản trị nhà hàng – khách sạn; Khoa học chế biến món ăn.

11. Nội dung chương trình đào tạo

(Tên các khối kiến thức trong bảng này phải tương ứng với Khối lượng học tập đã quy định ở mục 3 và phù hợp với Thông báo về cấu trúc CTĐT)

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
I. Kiến thức đại cương				25	
Kiến thức đại cương bắt buộc				21	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
1	0101102246	14202001	Anh văn 1	2 (1,1)	
2	0101102247	14202002	Anh văn 2	2 (1,1)	(a) 0101102246
3	0101102248	14202003	Anh văn 3	2 (1,1)	(a) 0101102246 (a) 0101102247
4	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	(a) 0101100651
5	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	(a) 0101100651
6	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	(a) 0101100651
7	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
8	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	(a) 0101100651
9	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy (c) 0101001662 (c) 0101001669 (c) 0101001677
10	0101001662	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy (c) 0101001657 (c) 0101001669 (c) 0101001677
11	0101001669	17300005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	(c) 0101001662 (c) 0101001657 (c) 0101001677
12	0101001677	17220002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	Không tích lũy (c) 0101001662 (c) 0101001657 (c) 0101001669
13	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
14	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy (a) 0101001703 (a) 0101001704 (a) 0101001705 (a) 0101001706 (a) 0101001707 (a) 0101001697
15	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy (a) 0101101334 (a) 0101001693 (a) 0101001694 (a) 0101001695 (a) 0101001701 (a) 0101001696
16	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
17	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2 (2,0)	
Kiến thức đại cương tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần)				04	
1	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
2	0101100936	13200113	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
3	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
4	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0)	
5	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	2 (2,0)	
6	0101101227	07200420	Văn bản quy phạm pháp luật ngành Khách sạn - nhà hàng	2 (2,0)	
II. Kiến thức cơ sở ngành				39	
Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc				35	
1	0101101124	07200205	Âm thực phân tử	2 (2,0)	(a) 0101101064 (a) 0101101065 (c) 0101101199
2	0101102724	07201206	Thí nghiệm âm thực phân tử	2 (0,2)	(a) 0101101064 (a) 0101101065 (c) 0101101124
3	0101102711	07202212	Anh văn chuyên ngành KHCBA 1	2 (1,1)	(a) 0101102246 (a) 0101102247

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
4	0101102715	07202213	Anh văn chuyên ngành KHCBSMA 2	2 (1,1)	(a) 0101102711
5	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
6	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101001197
7	0101007990	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	
8	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	
9	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn (*)	2 (2,0)	(c) 0101101061
10	0101101061	07201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	(c) 0101101064
11	0101102677	07200468	Khởi sự kinh doanh dịch vụ ăn uống	3 (3,0)	
12	0101101764	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2 (1,1)	
13	0101102710	07200202	Nghệ thuật trang trí món ăn	3 (1,2)	
14	0101102727	07200204	Phương pháp nghiên cứu khoa học ẩm thực (*)	2 (2,0)	
15	0101008007	07200201	Thực phẩm và rượu	2 (2,0)	
16	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
17	0101102719	07202250	Xây dựng và phát triển thực đơn	3 (2,1)	
Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (<i>Chọn tối thiểu 1 học phần trong nhóm A, chọn tối thiểu 1 học phần trong nhóm B</i>)				04	
Nhóm A (<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>)				02	
1	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
2	0101100812	07200432	Nhập môn Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
3	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
4	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
Nhóm B (<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>)				02	
1	0101000794	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
2	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
3	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
4	0101102454	05200285	Vi sinh vật học thực phẩm ứng dụng	2 (2,0)	
III. Kiến thức chuyên ngành				42	
Kiến thức chuyên ngành bắt buộc				34	
1	0101101121	07200412	Âm thực Á (*)	2 (2,0)	
2	0101101203	07201218	Thực hành chế biến món ăn Á	2 (0,2)	(a) 0101101764 (c) 0101101121
3	0101101122	07200215	Âm thực Âu	2 (2,0)	(a) 0101101764 (c) 0101101204
4	0101101204	07201216	Thực hành chế biến món ăn Âu	2 (0,2)	(a) 0101101764 (c) 0101101122
5	0101008002	07200213	Âm thực Việt Nam	2 (2,0)	
6	0101101205	07201214	Thực hành chế biến món ăn Việt Nam	2 (0,2)	(a) 0101101764 (c) 0101008002
7	0101102737	07202234	Chế biến món tráng miệng	2 (1,1)	
8	0101101129	07200209	Chế biến nước dùng, sốt và nước chấm, gia vị	2 (2,0)	(c) 0101101206
9	0101101206	07201210	Thực hành chế biến nước dùng, sốt và nước chấm gia vị	2 (0,2)	(c) 0101101129
10	0101101130	07202224	Chế biến salad và khai vị	2 (1,1)	
11	0101101152	07203226	Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn (*)	2 (0,2)	(a) 0101101129 (a) 0101008002 (a) 0101101122 (a) 0101101121 (a) 0101101175
12	0101101175	07200221	Nghiệp vụ làm bánh Âu – Á (*)	2 (2,0)	(a) 0101006535 (a) 0101101764
13	0101102734	07201211	Thực hành làm bánh Á-Việt Nam	2 (0,2)	(a) 0101101764 (a) 0101101175
14	0101102731	07201212	Thực hành làm bánh Âu	2 (0,2)	(c) 0101101175
15	0101101176	07201249	Nghiệp vụ nhà hàng	3 (1,2)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
16	0101102738	07200244	Quản trị bộ phận chế biến món ăn (*)	3 (3,0)	
Kiến thức chuyên ngành tự chọn (<i>chọn tối thiểu 1 học phần trong nhóm C, 1 học phần trong nhóm D, 1 học phần trong nhóm E, 1 học phần nhóm F</i>)				08	
Nhóm C (<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>)				02	
1	0101102740	07202226	Nghệ thuật trang trí bánh kem	2 (1,1)	
2	0101102739	07202227	Nghệ thuật trang trí sô-cô-la và đường	2 (1,1)	
3	0101101173	07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	2 (1,1)	
Nhóm D (<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>)				02	
1	0101101123	07202231	Ẩm thực chay	2 (1,1)	(a) 0101101064 (a) 0101101061 (a) 0101100813 (a) 0101006535 (a) 0101101061
2	0101102741	07202232	Ẩm thực Fine Dining	2 (1,1)	
3	0101101127	07202233	Chế biến món ăn đãi tiệc	2 (1,1)	(a) 0101101764 (a) 0101102710 (a) 0101102719
Nhóm E (<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>)				02	
1	0101100881	05200137	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	2 (2,0)	
2	0101102742	07200242	Kiểm soát chi phí mua hàng và Quản lý nhà cung cấp	2 (2,0)	
3	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
Nhóm F (<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>)				02	
1	0101102744	07202240	Kỹ năng giám sát bộ phận bếp	2 (1,1)	
2	0101102743	07202255	Tổ chức sự kiện ẩm thực	2 (1,1)	
3	0101101226	07202445	Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch	2 (1,1)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
IV. Kiến thức học kỳ doanh nghiệp				15	
1	0101102746	07207231	Chuyên đề nghiệp vụ ngành Khoa học Chế biến món ăn	2 (0,2)	(a) 0101101175 (a) 0101008002 (a) 0101101205 (a) 0101101124 (a) 0101102724 (a) 0101101121 (a) 0101101203 (a) 0101101175 (a) 0101102731 (a) 0101102734 (b) 0101008002 (b) 0101101122 (b) 0101101204
2	0101102748	07206227	Khóa luận tốt nghiệp (*)	6 (0,6)	(a) 0101004395 (a) 0101006535 (a) 0101001197 (a) 0101005005
3	0101102062	07205255	Kiến tập ngành Khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	
4	0101102745	07204228	Thực tập nghiệp vụ chế biến món ăn (*)	2 (0,2)	(a) 0101008002 (a) 0101101205 (a) 0101101129 (a) 0101101206
5	0101102747	07204230	Thực tập tốt nghiệp (*)	4 (0,4)	(a) 0101101764 (a) 0101102710 (a) 0101102719 (a) 0101008002 (a) 0101101122 (a) 0101101121 (a) 0101101175 (a) 0101102731 (a) 0101102738
Tổng số tín chỉ lý thuyết (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN *)				72	
Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập, khóa luận (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN *)				49	
Tổng số tín chỉ toàn khóa (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN*)				121	

12. Kế hoạch đào tạo

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 15 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				13	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
3	0101007990	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	
4	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	
5	0101101764	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2 (1,1)	
6	0101008002	07200213	Âm thực Việt Nam	2 (2,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				02	
1	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
2	0101100812	07200432	Nhập môn Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
3	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
4	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 2: 12 tín chỉ tích lũy + 10 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				10	
1	0101102246	14202001	Anh văn 1	2 (1,1)	
2	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy
3	0101001662	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy
4	0101001669	17300005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	Không tích lũy
5	0101001677	17220002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	Không tích lũy
6	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
7	0101102710	07200202	Nghệ thuật trang trí món ăn	3 (1,2)	
8	0101101129	07200209	Chế biến nước dùng, sốt và nước chấm, gia vị	2 (2,0)	
9	0101101206	07201210	Thực hành chế biến nước dùng, sốt và nước chấm gia vị	2 (0,2)	
10	0101102062	07205255	Kiến tập ngành Khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				02	
1	0101000794	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0)	
2	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
3	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
4	0101102454	05200285	Vi sinh vật học thực phẩm ứng dụng	2 (2,0)	
Học kỳ 3: 22 Tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				20	
1	0101102247	14202002	Anh văn 2	2 (1,1)	
2	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2 (2,0)	
3	0101102711	07202212	Anh văn chuyên ngành KHCBMA 1	2 (1,1)	
4	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn (*)	2 (2,0)	
5	0101101061	07201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	
6	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
7	0101101205	07201214	Thực hành chế biến món ăn Việt Nam	2 (0,2)	
8	0101101175	07200221	Nghiệp vụ làm bánh Âu - Á (*)	2 (2,0)	
9	0101102734	07201211	Thực hành làm bánh Á-Việt Nam	2 (0,2)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
10	0101101176	07201249	Nghiệp vụ nhà hàng	3 (1,2)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				02	
1	0101102740	07202226	Nghệ thuật trang trí bánh kem	2 (1,1)	
2	0101102739	07202227	Nghệ thuật trang trí sô-cô-la và đường	2 (1,1)	
3	0101101173	07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	2 (1,1)	
Học kỳ 4: 19 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				17	
1	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
2	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
3	0101101124	07200205	Âm thực phân tử	2 (2,0)	
4	0101102724	07201206	Thí nghiệm âm thực phân tử	2 (0,2)	
5	0101102715	07202213	Anh văn chuyên ngành KHCBMA 2	2 (1,1)	
6	0101102727	07200204	Phương pháp nghiên cứu khoa học âm thực (*)	2 (2,0)	
7	0101102719	07202250	Xây dựng và phát triển thực đơn	3 (2,1)	
8	0101102745	07204228	Thực tập nghiệp vụ chế biến món ăn (*)	2 (0,2)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				02	
1	0101102744	07202240	Kỹ năng giám sát bộ phận bếp	2 (1,1)	
2	0101102743	07202255	Tổ chức sự kiện âm thực	2 (1,1)	
3	0101101226	07202445	Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch	2 (1,1)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 5: 19 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				15	
1	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
2	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
3	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	
4	0101008007	07200201	Thực phẩm và rượu	2 (2,0)	
5	0101101121	07200412	Âm thực Á (*)	2 (2,0)	
6	0101101203	07201218	Thực hành chế biến món ăn Á	2 (0,2)	
7	0101102737	07202234	Chế biến món tráng miệng	2 (1,1)	
8	0101101130	07202224	Chế biến salad, khai vị	2 (1,1)	
9	0101102746	07207231	Chuyên đề nghiệp vụ ngành Khoa học chế biến món ăn	2 (0,2)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần)				04	
1	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
2	0101100936	13200113	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
3	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
4	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0)	
5	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	2 (2,0)	
6	0101101227	07200420	Văn bản quy phạm pháp luật ngành Khách sạn - nhà hàng	2 (2,0)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 6: 20 tín chỉ tích lũy + 1 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				18	
1	0101102248	14202003	Anh văn 3	2 (1,1)	
2	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	
3	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy
4	0101102677	07200468	Khởi sự kinh doanh dịch vụ ăn uống	3 (3,0)	
5	0101101122	07200215	Âm thực Âu	2 (2,0)	
6	0101101204	07201216	Thực hành chế biến món ăn Âu	2 (0,2)	
7	0101101152	07203226	Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn (*)	2 (0,2)	
8	0101102731	07201212	Thực hành làm bánh Âu	2 (0,2)	
9	0101102738	07200244	Quản trị bộ phận chế biến món ăn (*)	3 (3,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				02	
1	0101100881	05200137	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	2 (2,0)	
2	0101102742	07200242	Kiểm soát chi phí mua hàng và Quản lí nhà cung cấp	2 (2,0)	
3	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
Học kỳ 7: 14 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				12	
1	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
2	0101102748	07206227	Khóa luận tốt nghiệp (*)	6 (0,6)	
3	0101102747	07204230	Thực tập tốt nghiệp (*)	4 (0,4)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				02	
1	0101101123	07202231	Ẩm thực chay	2 (1,1)	
2	0101102741	07202232	Ẩm thực Fine Dining	2 (1,1)	
3	0101101127	07202233	Chế biến món ăn đãi tiệc	2 (1,1)	

13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo

Các đơn vị có trách nhiệm xây dựng và thực hiện Kế hoạch kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo theo Chương trình đào tạo đã được phê duyệt và Quy định về công tác giảng dạy hiện hành.

14. Hướng dẫn thực hiện

14.1. Đối với các Khoa đào tạo, Bộ môn

- Có trách nhiệm tổ chức thực hiện đúng yêu cầu về nội dung của chương trình và tư vấn, hướng dẫn cho người học đăng ký các học phần.

- Phân công giảng viên phụ trách từng học phần và cung cấp đề cương học phần cho giảng viên để triển khai kế hoạch giảng dạy.

- Chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu tham khảo, cơ sở vật chất để đảm bảo thực hiện tốt chương trình.

- Cần chú ý đến tính logic của việc truyền đạt và tiếp thu các mảng kiến thức, quy định các học phần tiên quyết, học trước và chuẩn bị giảng viên để đáp ứng yêu cầu giảng dạy các học phần tự chọn.

- Kiểm tra, giám sát công tác giảng dạy của giảng viên theo Quy định về công tác giảng dạy hiện hành và đảm bảo các hoạt động đổi mới phương pháp giảng dạy và kiểm tra đánh giá.

14.2. Đối với giảng viên

- Giảng viên cần phải nghiên cứu kỹ nội dung đề cương học phần để chuẩn bị bài giảng, phương pháp giảng dạy và các phương tiện dạy học phù hợp.

- Giảng viên phải chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu học tập và cung cấp cho người học để người học chuẩn bị trước khi lên lớp.

- Sử dụng đa dạng các phương pháp giảng dạy và học theo triết lý giáo dục ‘*Học tập chủ động, làm việc sáng tạo*’, thực hiện đúng các phương pháp kiểm tra, đánh giá quy định trong đề cương học phần.

- Rút kinh nghiệm đối với hoạt động giảng dạy của bản thân và tích cực tham gia vào hoạt động đổi mới phương pháp dạy học theo Quy định về công tác giảng dạy hiện hành.

14.3. Đối với người học

- Phải tham khảo ý kiến tư vấn của cố vấn học tập/giáo viên chủ nhiệm để lựa chọn học phần cho phù hợp với định hướng và năng lực học tập.

- Phải đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp hoặc tham gia thực hành theo quy định.

- Phát huy tính tự chủ, tinh thần tự học, tự nghiên cứu, đồng thời tích cực tham gia học tập theo nhóm, tham dự đầy đủ các hoạt động thảo luận, seminar, thực hành.

- Tích cực khai thác các tài nguyên trên mạng và trong thư viện của trường để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và làm khóa luận tốt nghiệp.

- Thực hiện nghiêm túc Quy chế thi, kiểm tra và đánh giá kết quả học tập.

15. Phê duyệt chương trình đào tạo

TP. HCM, ngày 19 tháng 8 năm 2024
CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG KH&ĐT



Nguyễn Xuân Hoàn

TP. HCM, ngày 12 tháng 8 năm 2024
TRƯỞNG KHOA



Cao Xuân Chử

TP. HCM, ngày 19 tháng 8 năm 2024

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Xuân Hoàn

MỤC LỤC

1. Mục tiêu đào tạo	1
2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo.....	2
3. Khối lượng học tập	11
4. Thời gian đào tạo	11
5. Văn bằng tốt nghiệp.....	11
6. Chuẩn đầu vào	11
7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập.....	11
8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp.....	12
9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp	12
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp.....	12
12. Kế hoạch đào tạo	19
13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo	24
14. Hướng dẫn thực hiện.....	24
15. Phê duyệt chương trình đào tạo	25