

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



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH KHOA HỌC DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC

Tên chương trình (tiếng Việt): **KHOA HỌC DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC**

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

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7819009

Loại hình 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 DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC

Tên chương trình (tiếng Việt): **KHOA HỌC DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC**

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

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7819009

Loại hình 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 DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC

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

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực

Mã ngành đào tạo: 7819009

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

Loại hình đào tạo: Chính quy

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

Chương trình đào tạo ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực 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 2022.

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo nguồn nhân lực cử nhân có phẩm chất chính trị, đạo đức; có kiến thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, năng lực nghiên cứu và phát triển ứng dụng khoa học và công nghệ; có sức khỏe; có khả năng sáng tạo và trách nhiệm, thích nghi với môi trường làm việc; có ý thức phục vụ nhân dân.

1.2. Mục tiêu cụ thể

Sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:

a. Kiến thức

Đào tạo trình độ đại học ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực để sinh viên có kiến thức chuyên môn toàn diện, nắm vững nguyên lý, quy luật tự nhiên - xã hội, kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học xã hội, và nhân văn phù hợp với ngành/chuyên ngành được đào tạo để đóng góp hữu hiệu vào sự phát triển bền vững của xã hội, cộng đồng; kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, khoa học chính trị, đáp ứng cho việc tiếp thu các kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và khả năng học tập ở trình độ cao hơn; các kiến thức cơ sở và ngành giúp đủ năng lực phát hiện, giải quyết các vấn đề liên quan đến ứng

dụng, thiết kế, sáng chế trong lĩnh vực Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực, từ đó phát huy tính sáng tạo trong hoạt động nghề nghiệp, khả năng tự học và tự nghiên cứu.

b. Kỹ năng

Có kỹ năng thực hành cơ bản, có khả năng làm việc độc lập, sáng tạo và giải quyết những vấn đề thuộc ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực; kỹ năng giao tiếp, tư vấn và ứng xử, giải quyết vấn đề, quản lý, lãnh đạo trong công tác dinh dưỡng, thực phẩm và 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, 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 xã hội, khoa học chính trị và pháp luật vào lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	C3
PLO1.1	Áp dụng được các kiến thức khoa học cơ bản trong phạm vi lĩnh vực dinh dưỡng ẩm thực.	C3
PLO1.2	Áp dụng được các kiến thức cơ bản về khoa học xã hội và nhân văn (bao gồm chính trị, pháp luật, kỹ năng học tập đại học) vào lĩnh vực dinh dưỡng ẩm thực.	C3
PLO1.3	Áp dụng được kiến thức công nghệ thông tin trong lĩnh vực dinh dưỡng ẩm thực.	C3
PLO2	Phân tích được kiến thức cơ sở và chuyên ngành trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	C4

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo	MĐNL
PLO2.1	Phân tích được các kiến thức về hoá sinh, vi sinh, nguyên liệu, bảo quản thực phẩm, các quá trình cơ bản trong sản xuất thực phẩm vào lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	C4
PLO2.2	Phân tích được các kiến thức về khoa học dinh dưỡng và sức khỏe trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	C4
PLO2.3	Phân tích được các kiến thức về kỹ thuật chế biến món ăn trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	C4
PLO2.4	Phân tích được kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc thực phẩm, đảm bảo chất lượng và luật trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	C4
b	Kỹ năng, phẩm chất cá nhân	
PLO3	Áp dụng được chính xác kỹ năng tư duy hệ thống, lập luận để phân tích, phát hiện và giải quyết vấn đề trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	P3
PLO3.1	Áp dụng được chính xác kỹ năng tư duy hệ thống, lập luận để phân tích, phát hiện vấn đề trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	P3
PLO3.2	Áp dụng được chính xác kỹ năng tư duy hệ thống, lập luận để giải quyết vấn đề trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	P3
PLO4	Thực hiện thành thạo kỹ năng tự học, nghiên cứu, phản biện và khám phá tri thức trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	P4
PLO5	Thể hiện đạo đức và trách nhiệm nghề nghiệp (trung thực, chính trực, ý thức kỷ luật) trong các hoạt động học tập liên quan đến dinh dưỡng và ẩm thực ở trường và doanh nghiệp	A4
c	Kỹ năng tương tác	
PLO6	Thực hiện thành thạo kỹ năng hợp tác, tổ chức, làm việc theo nhóm về các vấn đề và hoạt động trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	P4
PLO7	Thực hiện chính xác kỹ năng truyền đạt (bằng lời nói và văn bản) bao gồm kỹ năng sử dụng ngoại ngữ phục vụ công việc trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	P3
PLO7.1	Thực hiện chính xác kỹ năng truyền đạt các vấn đề liên quan đến lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	P3

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo	MĐNL
PLO7.2	Thực hiện chính xác tiếng Anh cơ bản và chuyên ngành trong việc truyền đạt các vấn đề liên quan lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	P3
d	Năng lực thực hành nghề nghiệp (Năng lực tự chủ)	
PLO8	Phân tích được bối cảnh xã hội và doanh nghiệp, tự định hướng, áp dụng kiến thức để đưa ra kết luận chuyên môn, ý tưởng, giải pháp đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp và xã hội hoặc khởi nghiệp trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	R4
PLO9	Thực hiện chính xác việc lập kế hoạch, điều phối, đánh giá và cải thiện hiệu quả hoạt động trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	P3

*Ghi chú: MDNL (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		P3			
5	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3		P3			
6	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3		P3			
7	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	Đại cương	3	Bắt buộc	C3			P3		P3			
8	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3		P3			
9	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P1		P1			P1
10	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	Đại cương	2	Bắt buộc		C3	P1	P1				R2	
11	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3		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
12	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001696 0101001701	16201002	Giáo dục thể chất 2	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3		P3			P3
13	0101001702 0101100931 0101100930 0101100929 0101001719 0101001718	16201003	Giáo dục thể chất 3	Đại cương	1	Bắt buộc	C3			P3		P3			P3
14	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	Đại cương	3	Bắt buộc	C3					P2		R3	
15	0101001662	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3				R3	
16	0101001669	17301005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	Đại cương	1	Bắt buộc	C3					P3		R3	
17	0101001677	17221002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	Đại cương	2	Bắt buộc	C3					P3		R3	
18	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp	Đại cương	2	Tự chọn	C3		P3	P3		P3			
19	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	Đại cương	2	Tự chọn	C3			P3		P3			
20	0101004192	13200009	Tâm lý học đại cương	Đại cương	2	Tự chọn	C3		P3						
21	0101100936	13200113	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	Đại cương	2	Tự chọn			P3				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
22	0101003297	09200037	Môi trường và con người	Đại cương	2	Tự chọn	C2				A2	P2			
23	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	Đại cương	2	Tự chọn	C3							R3	
24	0101000794	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc	C3	C3	P2						
25	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C3					P1		
26	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C2		P2					
27	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C2		P2					
28	0101003566	22200013	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C3					P1		
29	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc	C3		P2						
30	0101004395	05202003	Thí nghiệm hóa học và hoá sinh học thực phẩm	Cơ sở ngành	1	Bắt buộc					A2	P2			
31	0101101091	05202159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc	C3		P3		A3	P3			
32	0101004520	05202006	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	Cơ sở ngành	1	Bắt buộc	C2		P1		A2	P2			
33	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	Cơ sở ngành	1	Bắt buộc	C3		P3		A3	P3			
34	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C3						R2	
35	0101102454	05200285	Vi sinh vật học thực phẩm ứng dụng	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C3					P3		
36	0101007990	07200104	Dinh dưỡng người	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C2		P3	A3				

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
37	0101101155	07200103	Giải phẫu và sinh lý học người	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc		C3		P3			P3		
38	0101101764	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C3	P3	P3		P3			
39	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C4		P4			P3		
40	0101102591	07200130	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa chất dinh dưỡng (*)	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C3		P3			P3		
41	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C2		P2				R2	
42	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C3	P2					R2	
43	0101102744	07202240	Kỹ năng giám sát bộ phận bếp	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C4		P3				R3	
44	0101102593	07200131	Tổ chức, quản lý đơn vị dinh dưỡng bệnh viện và các cơ sở dịch vụ ăn uống	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C3	P3		A4				
45	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C3		P3		P3	P3		
46	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Tự chọn	C3	C4	P3						
47	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C3	P2					R2	
48	0101102599	07200133	Anh văn chuyên ngành khoa học dinh dưỡng	Chuyên ngành	2	Bắt buộc				P4			P3		P3
49	0101007589	07200107	Di ứng và tương tác thực phẩm	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4		P4			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
50	0101007601	07200119	Dinh dưỡng cộng đồng	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4		P4			P3		
51	0101101140	07200121	Dinh dưỡng thẩm mỹ	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4		P3					P3
52	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời (*)	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4		P3					P3
53	0101101148	07202110	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng (*)	Chuyên ngành	3	Bắt buộc		C3	P4				P3	R4	
54	0101101161	07202241	Kỹ thuật chế biến món ăn	Chuyên ngành	3	Bắt buộc		C3	P3	P3		P2		R3	
55	0101102594	07202112	Phương pháp NCKH trong khoa học dinh dưỡng và ẩm thực	Chuyên ngành	2	Bắt buộc			P3	P4		P4			
56	0101102738	07200244	Quản trị bộ phận chế biến món ăn (*)	Chuyên ngành	3	Bắt buộc		C4		P3			P3		P3
57	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	Chuyên ngành	1	Bắt buộc			P3		A4	P4	P3		
58	0101102045	07201132	Thực hành khoa học dinh dưỡng người	Chuyên ngành	1	Bắt buộc			P3		A4	P4	P3		
59	0101101310	07202111	Thực phẩm có lợi cho sức khỏe	Chuyên ngành	3	Bắt buộc		C4	P3	P4		P4		R4	
60	0101101197	07200122	Tư vấn và truyền thông dinh dưỡng	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4		P3					P3
61	0101101225	07201112	Ứng dụng công nghệ thông tin trong dinh dưỡng	Chuyên ngành	1	Bắt buộc	C3		P4		A4		P3		
62	0101102595	07202113	Xây dựng khẩu phần (*)	Chuyên ngành	3	Bắt buộc		C4	P3			P4		R4	

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	
63	0101102598	07202114	Xét nghiệm trong lưu thông thực phẩm và dịch vụ ăn uống	Chuyên ngành	2	Bắt buộc		C4	P3		A4					
64	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	Chuyên ngành	2	Tự chọn	C4		P3							
65	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C3	P2	P2						
66	0101007602	07200125	Khoa học hành vi và sức khỏe	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4		P4			P3			
67	0101101138	07200128	Dinh dưỡng miễn dịch	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4		P4			P3			
68	0101101142	07200127	Dinh dưỡng thể thao	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4		P3						P3
69	0101101143	07200124	Dinh dưỡng và văn hóa xã hội	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4		P4						
70	0101101137	07200129	Dinh dưỡng di truyền	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4		P4			P3			
71	0101101139	07200120	Dinh dưỡng tiết chế và trị liệu	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4		P3			P4			
72	0101101165	07200113	Khai thác và ứng dụng hợp chất thiên nhiên trong dinh dưỡng trị liệu	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4		P4			P3			
73	0101101123	07202231	Ẩm thực chay	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C3	P3	P3		P4		R3		
74	0101101162	07202242	Kỹ thuật làm bánh	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C3	P3	P3		P4				
75	0101101163	07202243	Kỹ thuật pha chế đồ uống	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C3	P3			P4				
76	0101102597	07203119	Đồ án dinh dưỡng ứng dụng (*)	Học kỳ Doanh nghiệp	2	Bắt buộc	C3		P3	P3	A4		P3	R4	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
77	0101102596	07203118	Đồ án khoa học dinh dưỡng	Học kỳ Doanh nghiệp	2	Bắt buộc			P3	P3	A4		P3	R3	P3
78	0101102601	07206132	Khoá luận tốt nghiệp (*)	Học kỳ Doanh nghiệp	6	Bắt buộc	C3	C4	P3	P4	A4		P3	R4	P3
79	0101102592	07205106	Kiến tập ngành KH dinh dưỡng và Ẩm thực	Học kỳ Doanh nghiệp	1	Bắt buộc		C3		P3	A3		P3	R3	
80	0101102600	07204131	Thực tập tốt nghiệp (*)	Học kỳ Doanh nghiệp	4	Bắt buộc		C4	P4	P4	A4	P4	P4	R4	
Số lượng học phần đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo							31	44	35	50	16	31	29	22	13

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	47,11
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

Cử nhân ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực có thể đảm nhiệm:

Chuyên viên dinh dưỡng tại các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm; tại khoa/trung tâm dinh dưỡng của bệnh viện, trường học, bếp ăn công nghiệp, nhà hàng, và các cơ sở chăm sóc sức khỏe;

Nhân viên tư vấn và giáo dục truyền thông dinh dưỡng;

Nhân viên sản xuất, phát triển sản phẩm, giám sát an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm, dịch vụ ẩm thực;

Cán bộ nghiên cứu tại các trường đại học, cao đẳng, viện nghiên cứu, trung tâm đào tạo trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.

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

Các cử nhân tốt nghiệp từ ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực, có thể theo học các khóa học ngắn hạn chuyên sâu (dinh dưỡng bệnh lý, dinh dưỡng lâm sàng, dinh dưỡng mục tiêu đối tượng); theo học chương trình sau đại học (thạc sĩ, tiến sĩ) chuyên ngành dinh dưỡng, thực phẩm, khoa học sức khỏe, tại các cơ sở đào tạo trong và ngoài nước.

11. Nội dung chương trình đào tạo

TT	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 giáo dục đại cương				25	
Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc				21	
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.	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
10.	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2 (2,0)	
11.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
12.	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001696 0101001701	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy (a) 0101001705 (a) 0101001704 (a) 0101001706 (a) 0101001707 (a) 0101001703 (a) 0101001697

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
13.	0101001718 0101001702 0101100929 0101001719 0101100930 0101100931	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy (a) 0101001693 (a) 0101001694 (a) 0101101334 (a) 0101001695 (a) 0101001696 (a) 0101001701
14.	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy (c) 0101001661 (c) 0101001673 (c) 0101001676
15.	0101001662	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy (c) 0101001657 (c) 0101001673 (c) 0101001676
16.	0101001669	17301005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (1,0)	Không tích lũy (c) 0101001657 (c) 0101001661 (c) 0101001676
17.	0101001677	17221002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (2,0)	Không tích lũy (c) 0101001657 (c) 0101001661 (c) 0101001673
Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn (<i>Chọn tối thiểu 01 học phần ở nhóm A và 01 học phần ở nhóm B</i>)				4	
Nhóm A (<i>Chọn tối thiểu 01 học phần</i>)				2	
1.	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0)	
2.	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2 (2,0)	
3.	0101004192	13200009	Tâm lý học đại cương	2 (2,0)	
Nhóm B (<i>Chọn tối thiểu 01 học phần</i>)				2	
1.	0101100936	13200113	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
2.	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
3.	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
II. Kiến thức cơ sở ngành				39	
Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc				35	
1.	0101000794	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001968 (a) 0101102454
2.	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	(c) 0101001968 (c) 0101102454
4.	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	(c) 0101001863 (c) 0101102454
5.	0101003566	22200013	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (2,0)	(a) 0101001863
6.	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	
7.	0101004395	05202003	Thí nghiệm hóa học và hoá sinh học thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101001863 (a) 0101001968
8.	0101101091	05202159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2)	(a) 0101003566
9.	0101004520	05202006	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101102454
10.	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	(a) 0101001197
11.	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001968 (a) 0101102454
12.	0101102454	05200285	Vi sinh vật học thực phẩm ứng dụng	2 (2,0)	(c) 0101001863 (c) 0101001968
13.	0101007990	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	(a) 0101001863 (a) 0101001968
14.	0101101155	07200103	Giải phẫu và sinh lý học người	3 (3,0)	
15.	0101101764	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2 (1,1)	
16.	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
17.	0101102591	07200130	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa chất dinh dưỡng (*)	2 (2,0)	(a) 0101101155

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
18.	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)	
Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (<i>Chọn tối thiểu 01 học phần ở nhóm A và 1 học phần ở nhóm B</i>)				4	
Nhóm A (<i>Chọn tối thiểu 01 học phần</i>)				2	
1.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
2.	0101102744	07202240	Kỹ năng giám sát bộ phận bếp	2 (2,0)	
3.	0101102593	07200131	Tổ chức, quản lý đơn vị dinh dưỡng bệnh viện và các cơ sở dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
Nhóm B (<i>Chọn tối thiểu 01 học phần</i>)				2	
1.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
2.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101003683	02500023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
III. Kiến thức chuyên ngành				42	
Kiến thức chuyên ngành bắt buộc				34	
1.	0101102599	07200133	Anh văn chuyên ngành khoa học dinh dưỡng	2 (2,0)	
2.	0101007589	07200107	Đị ứng và tương tác thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001863 (a) 0101001968 (a) 0101101155
3.	0101007601	07200119	Dinh dưỡng cộng đồng	2 (2,0)	(a) 0101102595 (a) 0101101148
4.	0101101140	07200121	Dinh dưỡng thẩm mỹ	2 (2,0)	(a) 0101102595 (a) 0101101148
5.	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời (*)	2 (2,0)	(a) 0101102595 (a) 0101101148
6.	0101101148	07202110	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng (*)	3 (2,1)	
7.	0101101161	07202241	Kỹ thuật chế biến món ăn	3 (1,2)	(a) 0101006535 (a) 0101101764

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
8.	0101102594	07202112	Phương pháp NCKH trong khoa học dinh dưỡng và ẩm thực	2 (1,1)	
9.	0101102738	07200244	Quản trị bộ phận chế biến món ăn (*)	3 (3,0)	(a) 0101102595
10.	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1 (0,1)	(a) 0101101207
11.	0101102045	07201132	Thực hành khoa học dinh dưỡng người	1 (0,1)	(a) 0101007990
12.	0101101310	07202111	Thực phẩm có lợi cho sức khỏe	3 (2,1)	(a) 0101100813 (a) 0101000794
13.	0101101197	07200122	Tư vấn và truyền thông dinh dưỡng	2 (2,0)	(a) 0101102595 (a) 0101101148
14.	0101101225	07201112	Ứng dụng công nghệ thông tin trong dinh dưỡng	1 (0,1)	(a) 0101102595 (a) 0101101148
15.	0101102595	07202113	Xây dựng khẩu phần (*)	3 (2,1)	(a) 0101007990
16.	0101102598	07202114	Xét nghiệm trong lưu thông thực phẩm và dịch vụ ăn uống	2 (1,1)	(a) 0101006535
Kiến thức chuyên ngành tự chọn (<i>Chọn tối thiểu 01 học phần ở nhóm A và 01 học phần ở nhóm B và 01 học phần ở nhóm C và 01 học phần ở nhóm D</i>)				8	
Nhóm A (<i>Chọn tối thiểu 01 học phần</i>)				2	
1.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
2.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	(a) 0101001863 (a) 0101001968 (a) 0101102454
3.	0101007602	07200125	Khoa học hành vi và sức khỏe	2 (2,0)	(a) 0101007990
Nhóm B (<i>Chọn tối thiểu 01 học phần</i>)				2	
1.	0101101138	07200128	Dinh dưỡng miễn dịch	2 (2,0)	(a) 0101102595 (a) 0101101148
2.	0101101142	07200127	Dinh dưỡng thể thao	2 (2,0)	(a) 0101102595 (a) 0101101148

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
3.	0101101143	07200124	Dinh dưỡng và văn hóa xã hội	2 (2,0)	(a) 0101007990
Nhóm C (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1.	0101101137	07200129	Dinh dưỡng di truyền	2 (2,0)	(a) 0101102595 (a) 0101101148
2.	0101101139	07200120	Dinh dưỡng tiết chế và trị liệu	2 (2,0)	(a) 0101102595 (a) 0101101148
3.	0101101165	07200113	Khai thác và ứng dụng hợp chất thiên nhiên trong dinh dưỡng trị liệu	2 (2,0)	(a) 0101001863 (a) 0101001968
Nhóm D (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1.	0101101123	07202231	Âm thực chay	2 (1,1)	(a) 0101100813 (a) 0101101764
2.	0101101162	07202242	Kỹ thuật làm bánh	2 (1,1)	(a) 0101100813 (a) 0101101764
3.	0101101163	07202243	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2 (1,1)	
IV. Kiến thức học kỳ doanh nghiệp				15	
1.	0101102597	07203119	Đồ án dinh dưỡng ứng dụng (*)	2 (0,2)	(a) 0101102596
2.	0101102596	07203118	Đồ án khoa học dinh dưỡng	2 (0,2)	(a) 0101101148 (c) 0101101225
3.	0101102601	07206132	Khoá luận tốt nghiệp (*)	6 (0,6)	
4.	0101102592	07205106	Kiến tập ngành KH dinh dưỡng và Âm thực	1 (0,1)	
5.	0101102600	07204131	Thực tập tốt nghiệp (*)	4 (0,4)	
Tổng số tín chỉ lý thuyết (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN *)				85	
Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập, khóa luận (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN *)				36	
Tổng số tín chỉ toàn khóa (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN*)				121	

12. Kế hoạch đào tạo

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 18 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				16	
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2.	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
3.	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
4.	0101001968	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0)	
5.	0101102454	05200285	Vi sinh vật học thực phẩm ứng dụng	2 (2,0)	
6.	0101101155	07200103	Giải phẫu và sinh lý học người	3 (3,0)	
7.	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1.	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0)	
2.	0101003671	11200006	Pháp luật đại cương	2 (2,0)	
3.	0101004192	13200009	Tâm lý học đại cương	2 (2,0)	
Học kỳ 2: 10 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.	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
3.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	
4.	0101004395	05202003	Thí nghiệm hóa học và hoá sinh học thực phẩm	1 (0,1)	
5.	0101004520	05202006	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1 (0,1)	
6.	0101101764	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2 (1,1)	
7.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
8.	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy
9.	0101001662	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy
10.	0101001669	17301005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (1,0)	Không tích lũy
11.	0101001677	17221002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (2,0)	Không tích lũy
Học kỳ 3: 20 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				20	
1.	0101102247	14202002	Anh văn 2	2 (1,1)	
2.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
3.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
4.	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2 (2,0)	
5.	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
6.	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
7.	0101003566	22200013	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2)	
8.	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	
9.	0101007990	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	
10.	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
11.	0101102592	07205106	Kiến tập ngành KH dinh dưỡng và Ẩm thực	1 (0,1)	
12.	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001696 0101001701	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (2,0)	Không tích lũy
Học kỳ 4: 21 tín chỉ tích lũy + 1 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				17	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1.	0101102248	14202003	Anh văn 3	2 (1,1)	
2.	0101000794	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	
4.	0101101091	05202159	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2)	
5.	0101007589	07200107	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2 (2,0)	
6.	0101101148	07202110	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng (*)	3 (2,1)	
7.	0101102591	07200130	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa chất dinh dưỡng (*)	2 (2,0)	
8.	0101102045	07201132	Thực hành khoa học dinh dưỡng người	1 (0,1)	
9.	0101001718 0101001702 0101100929 0101001719 0101100930 0101100931	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 01 học phần ở nhóm A và 01 học phần ở nhóm B)				4	
Nhóm A (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1.	0101100936	13200113	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
2.	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
3.	0101100941	13200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
Nhóm B (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
2.	0101101093	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
3.	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 5: 20 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				14	
1.	0101101161	07202241	Kỹ thuật chế biến món ăn	3 (1,2)	
2.	0101102594	07202112	Phương pháp NCKH trong khoa học dinh dưỡng và ẩm thực	2 (1,1)	
3.	0101101310	07202111	Thực phẩm có lợi cho sức khỏe	3 (2,1)	
4.	0101101225	07201112	Ứng dụng công nghệ thông tin trong dinh dưỡng	1 (0,1)	
5.	0101102595	07202113	Xây dựng khẩu phần (*)	3 (2,1)	
6.	0101102596	07203118	Đề án khoa học dinh dưỡng	2 (0,2)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 01 học phần ở nhóm A và 01 học phần ở nhóm B và 01 học phần ở nhóm C)				6	
Nhóm A (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
2.	0101102744	07202240	Kỹ năng giám sát bộ phận bếp	2 (2,0)	
3.	0101102593	07200131	Tổ chức, quản lý đơn vị dinh dưỡng bệnh viện và các cơ sở dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
Nhóm B (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1.	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
2.	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
3.	0101007602	07200125	Khoa học hành vi và sức khỏe	2 (2,0)	
Nhóm C (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1.	0101101123	07202231	Ẩm thực chay	2 (1,1)	
2.	0101101162	07202242	Kỹ thuật làm bánh	2 (1,1)	
3.	0101101163	07202243	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2 (1,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 6: 17 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				15	
1.	0101102599	07200133	Anh văn chuyên ngành khoa học dinh dưỡng	2 (2,0)	
2.	0101007601	07200119	Dinh dưỡng cộng đồng	2 (2,0)	
3.	0101101140	07200121	Dinh dưỡng thẩm mỹ	2 (2,0)	
4.	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời (*)	2 (2,0)	
5.	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1 (0,1)	
6.	0101101197	07200122	Tư vấn và truyền thông dinh dưỡng	2 (2,0)	
7.	0101102598	07202114	Xét nghiệm trong lưu thông thực phẩm và dịch vụ ăn uống	2 (1,1)	
8.	0101102597	07203119	Đồ án dinh dưỡng ứng dụng (*)	2 (0,2)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1.	0101101137	07200129	Dinh dưỡng di truyền	2 (2,0)	
2.	0101101139	07200120	Dinh dưỡng tiết chế và trị liệu	2 (2,0)	
3.	0101101165	07200113	Khai thác và ứng dụng hợp chất thiên nhiên trong dinh dưỡng trị liệu	2 (2,0)	
Học kỳ 7: 15 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				13	
1.	0101102738	07200244	Quản trị bộ phận chế biến món ăn (*)	3 (3,0)	
2.	0101102601	07206132	Khoá luận tốt nghiệp (*)	6 (0,6)	
3.	0101102600	07204131	Thực tập tốt nghiệp (*)	4 (0,4)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1.	0101101138	07200128	Dinh dưỡng miễn dịch	2 (2,0)	
2.	0101101142	07200127	Dinh dưỡng thể thao	2 (2,0)	
3.	0101101143	07200124	Dinh dưỡng và văn hóa xã hội	2 (2,0)	

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



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.....	1
3. Khối lượng học tập	12
4. Thời gian đào tạo	12
5. Văn bằng tốt nghiệp.....	12
6. Chuẩn đầu vào	12
7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập	13
8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp.....	13
9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp	13
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp.....	13
11. Nội dung chương trình đào tạo.....	13
12. Kế hoạch đào tạo	20
13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo	25
14. Hướng dẫn thực hiện.....	25
15. Phê duyệt chương trình đào tạo	26