



**BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP HCM**

**ĐỀ ÁN
ĐĂNG KÝ MỞ NGÀNH
KHOA HỌC CHẾ BIẾN MÓN ĂN
TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC**



Thành phố Hồ Chí Minh 05/2017

ĐỀ ÁN
ĐĂNG KÝ MỞ NGÀNH ĐÀO TẠO

Tên ngành: KHOA HỌC CHẾ BIẾN MÓN ĂN
Mã số: Chưa có (ngành mới)
Cơ sở đào tạo: Trường Đại Học Công Nghiệp Thực Phẩm
Thành Phố Hồ Chí Minh
Trình độ: Đại học

MỤC LỤC

PHẦN 1. SỰ CẦN THIẾT MỞ NGÀNH ĐÀO TẠO.....	1
1.1. Giới thiệu chung và chiến lược đẩy mạnh đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm, chuyên ngành Khoa học chế biến món ăn của trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh.....	1
1.1.1. Giới thiệu chung	1
1.1.2. Chiến lược đẩy mạnh đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm.....	2
1.2. Kết quả khảo sát nhu cầu của xã hội về nguồn nhân lực ngành Khoa học chế biến món ăn trình độ đại học.....	3
1.3. Kết quả đào tạo của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh	5
1.4. Tình hình đào tạo ngành Khoa học chế biến món ăn trên thế giới và ở Việt Nam	6
1.5. Giới thiệu về Khoa Công nghệ thực phẩm.....	8
1.5.1. Các ngành đào tạo.....	8
1.5.2. Cơ cấu tổ chức và đội ngũ giảng viên	10
1.5.3. Cơ sở vật chất	11
1.6. Lý do đăng ký mở ngành đào tạo trình độ đại học.....	11
PHẦN 2. NĂNG LỰC CỦA CƠ SỞ ĐÀO TẠO.....	13
2.1. Các quyết định về việc cho phép đào tạo trình độ đại học, trình độ thạc sĩ của ngành hoặc chuyên ngành tương ứng với ngành hoặc chuyên ngành đề nghị cho phép đào tạo	13
2.2. Các điều kiện bảo đảm chất lượng.....	13
2.2.1. Đội ngũ giảng viên.....	13
2.2.1.1. Đội ngũ giảng viên cơ hữu tham gia giảng dạy các học phần của ngành Khoa học chế biến món ăn:.....	13
2.2.1.2. Đội ngũ giảng viên, kỹ thuật viên cơ hữu hướng dẫn thí nghiệm phục vụ ngành Khoa học chế biến món ăn.....	16
2.2.2. Phòng học, phòng thí nghiệm và trang thiết bị.....	16
2.2.2.1. Thiết bị phục vụ cho đào tạo.....	16
2.2.2.2. Phòng thí nghiệm, đồ dùng, dụng cụ và trang thiết bị phục vụ thực hành học phần chuyên ngành Khoa học chế biến món ăn.....	19
2.2.2.3. Phòng học, giảng đường, trang thiết bị hỗ trợ giảng dạy	31
2.2.3. Thư viện, giáo trình, sách, tài liệu tham khảo.....	33
2.2.3.1. Thư viện	33
2.2.3.2. Danh mục giáo trình của ngành đào tạo	33

2.2.3.3. Danh mục sách chuyên khảo, tạp chí của ngành đào tạo.....	39
PHẦN 3. XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH KHOA HỌC	
CHẾ BIẾN MÓN ĂN CỦA TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC	
PHẨM THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH	41
3.1. Cơ sở khoa học của việc xây dựng chương trình đào tạo cho ngành mới – Ngành	
Khoa học chế biến món ăn	41
3.1.1. Yêu cầu về chương trình.....	41
3.1.2. Thuận lợi và khó khăn khi xây dựng chương trình đào tạo.....	41
3.2. Phương pháp tiếp cận trong xây dựng chương trình đào tạo	42
3.3. Đề xuất chương trình đào tạo	43
3.3.1. Các căn cứ để xây dựng chương trình đào tạo.....	43
3.3.2. Lựa chọn một số môn học tham khảo để xây dựng chương trình đào tạo..	44
3.3.3. Chọn chương trình đào tạo tham khảo chính cho xây dựng chương trình	
đào tạo của trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh...	47
3.3.4. Đề xuất chương trình đào tạo ngành Khoa học chế biến món ăn.....	48
3.3.4.1. Mục tiêu đào tạo	48
3.3.4.2. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo.....	49
3.3.4.3. Ma trận chương trình đào tạo với chuẩn đầu ra	51
3.3.4.4. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp	57
3.3.4.5. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường	57
3.3.4.6. Thời gian đào tạo:.....	57
3.3.4.7. Khối lượng kiến thức toàn khóa.....	57
3.3.4.8. Đối tượng tuyển sinh.....	57
3.3.4.9. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp.....	57
3.3.4.10. Thang điểm:.....	57
3.3.4.11. Nội dung chương trình	57
3.3.4.12. Kế hoạch giảng dạy	64
3.3.4.13. Mô tả tóm tắt nội dung học phần	70
3.4. So sánh chương trình đào tạo ngành Khoa học chế biến món ăn của trường đại	
học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh với chương trình đào tạo của	
trường The Culinary Institute of America – ngành Culinary Science và trường	
Taylor's (Malaysia) – ngành Culinary arts and Food service managerment.....	88
3.5. Kết luận	102
PHỤ LỤC	103
Phụ lục 1. Danh mục các nhà máy/công ty sản xuất thực phẩm, nhà hàng, bệnh viện,	
trường mầm non hỗ trợ cho cuộc khảo sát nhu cầu nguồn nhân lực trong lĩnh vực	
Khoa học chế biến món ăn	103

Phụ lục 2. Bảng câu hỏi khảo sát nhu cầu nguồn lao động phục vụ trong lĩnh vực Khoa học chế biến món ăn	105
Phụ lục 3. Chương trình của một số trường trên thế giới và Việt Nam được sử dụng tham khảo trong đề án mở ngành Khoa học chế biến món ăn	112
3.1. Chương trình đào tạo của The Culinary Institute of America College.....	112
3.2. Chương trình đào tạo của Jonhson & Wales University	118
3.3. Chương trình đào tạo của Dublin Institute of Technology	122
3.4. Chương trình đào tạo của Iowa State University of Science and Technology	124
3.5. Chương trình đào tạo của Taylor’s University	127
3.6. Chương trình của Johnson & Wales University	131
3.7. Chương trình của George Brown College	137
3.8. Chương trình của Le Cordon Bleu.....	147
3.9. Chương trình của Centennal College.....	149
3.10. Chương trình của Deakin University.....	152
3.11. Chương trình của Flinders University	156
3.12. Chương trình của Gent University.....	160
3.13. Chương trình của The University of New South Wales	164
3.14. Chương trình của The University of Newcastle	168
3.15. Chương trình của McGill University.....	174
3.16. Chương trình của New York University.....	178
3.17. Chương trình của trường ĐH Quốc tế Hồng Bàng thành phố Hồ Chí Minh	187
3.18. Chương trình đào tạo của trường Đại học Hoa sen thành phố Hồ Chí Minh	190
3.19. Chương trình đào tạo của trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh	197

PHẦN 1. SỰ CẦN THIẾT MỞ NGÀNH ĐÀO TẠO

1.1. Giới thiệu chung và chiến lược đẩy mạnh đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm, chuyên ngành Khoa học chế biến món ăn của trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh

1.1.1. Giới thiệu chung

Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh được thành lập trên cơ sở nâng cấp Trường Cao đẳng Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh, trực thuộc Bộ Công Thương, theo quyết định số 284/QĐ-TTg, ngày 23/2/2010 của Thủ tướng Chính phủ.

Thông tin về Trường:

- Tên trường: Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh.
- Tên giao dịch quốc tế: Ho Chi Minh City University of Food Industry.
- Tên viết tắt: HUFI
- Trụ sở chính: 140 Lê Trọng Tấn, phường Tây Thạnh, quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh.
- Điện thoại: 84.8.38161673 – Fax: 84.8.38163320.
- Website: www.cntp.edu.vn – Email: cntp@cntp.edu.vn

Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh là một trường trọng điểm về đào tạo cán bộ kỹ thuật, công nhân kỹ thuật các ngành công nghệ. Trong đó, chú trọng công nghệ chế biến nông sản thực phẩm cho khu vực phía Nam và cả nước.

Hiện nay, trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh đang đào tạo hệ đại học ở 17 chuyên ngành bao gồm: Công nghệ Chế tạo máy, Công nghệ thực phẩm, Công nghệ sinh học, Công nghệ thông tin, Công nghệ Kỹ thuật hóa học, Công nghệ chế biến thủy sản, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, Công nghệ Kỹ thuật điện – Điện tử, Công nghệ kỹ thuật môi trường, Quản trị kinh doanh, Tài chính ngân hàng, Kế toán, Công nghệ kỹ thuật cơ điện tử, Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành, Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực, Công nghệ may, Công nghệ vật liệu.

Lưu lượng sinh viên của trường hiện nay hơn 17.000 sinh viên với 20 ngành nghề ở các hệ đào tạo. Sinh viên sau khi tốt nghiệp có khả năng đáp ứng tốt yêu cầu tại nhiều vị trí làm việc khác nhau thuộc các lĩnh vực như kỹ thuật công nghệ, kinh tế tài chính, văn hóa nghệ thuật, giáo dục đào tạo.

Trường đã phát triển một đội ngũ giảng viên trẻ có năng lực kết hợp với những giảng viên có kinh nghiệm. Tính đến nay, Nhà trường có 12 khoa, 11 phòng ban chức năng, 7 Trung tâm, với hơn 600 cán bộ công nhân viên, trong đó có 400 cán bộ giảng dạy (3 Phó giáo sư, 30 tiến sĩ, 216 thạc sĩ).

Trường có 2 cơ sở đào tạo tại thành phố Hồ Chí Minh và 1 cơ sở ở tỉnh Trà Vinh, với 120 phòng học lý thuyết, 2 hội trường lớn, 25 phòng máy tính, 4 phòng học ngoại ngữ, 38 phòng thí nghiệm và 12 xưởng thực hành (28 phòng) khang trang với đầy đủ trang thiết bị dạy học hiện đại.

Về nguồn lực tài liệu phục vụ giảng dạy và học tập, trường có Trung tâm Thư viện trong đó thư viện điện tử, kết nối với một số thư viện của các trường đại học khác (Trường Đại học Công nghiệp thành phố Hồ Chí Minh, Đại học Nông lâm thành phố Hồ Chí Minh, Đại học Sư phạm kỹ thuật thành phố Hồ Chí Minh...); có trên 3 vạn đầu sách cho các ngành nghề khác nhau.

1.1.2. Chiến lược đẩy mạnh đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm

Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh với sứ mạng xây dựng môi trường văn hóa, thân thiện, nhân văn trong nền kinh tế trí thức; áp dụng công nghệ tiên tiến trong dạy và học, tạo cơ hội để người học tự học suốt đời; cung ứng các dịch vụ giáo dục đáp ứng ngày càng cao yêu cầu chất lượng nguồn nhân lực của xã hội, đặc biệt là nguồn nhân lực cho ngành Công nghệ thực phẩm và các lĩnh vực gắn với ngành Công nghệ thực phẩm.

Mục tiêu Nhà trường hướng đến cụ thể là:

- Đào tạo nguồn nhân lực có trình độ đại học, sau đại học chất lượng hàng đầu trong cả nước, đạt trình độ tiên tiến trong khu vực, đáp ứng yêu cầu phát triển đất nước trong thời kỳ hội nhập;

- Xây dựng Nhà trường thành cơ sở nghiên cứu khoa học quản lý tiên tiến của đất nước và khu vực, đóng góp hiệu quả cho sự nghiệp công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước;

- Xây dựng được đội ngũ viên chức có đạo đức nghề nghiệp và trình độ chuyên môn cao đáp ứng nhu cầu đào tạo, nghiên cứu và ứng dụng khoa học quản lý vào sản xuất và đời sống;

- Xây dựng Nhà trường có cơ sở vật chất, kỹ thuật, trang thiết bị đồng bộ, hiện đại và tiên tiến trong khu vực;

- Hợp tác đào tạo, nghiên cứu, ứng dụng khoa học quản lý có hiệu quả với tổ chức, cá nhân ở trong và ngoài nước phù hợp với pháp luật Việt Nam và thông lệ quốc tế;

- Đáp ứng nhu cầu ngày càng tăng về tài chính cho các hoạt động đào tạo, quản lý kinh tế và phục vụ xã hội.

Trên cơ sở đó, trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh phấn đấu đến năm 2020 trở thành một trường Đại học đạt chất lượng cao ngang tầm các nước trong khu vực, chuyên đào tạo về Công nghệ thực phẩm, quyết tâm lọt vào

nhóm 500 trường đại học tốt nhất châu Á và đến năm 2025 đạt chuẩn đẳng cấp Quốc tế. Vì vậy, Nhà trường cần mở thêm nhiều ngành nghề mới để phục vụ những mục tiêu và sứ mạng này.

Quan hệ quốc tế của Trường đang được mở rộng, đa dạng và có hiệu quả, nhiều lĩnh vực hợp tác mới như hợp tác đào tạo đại học với các trường đại học của Đài Loan, Hoa Kỳ... Trong các hoạt động Nhà trường luôn nhận được sự hợp tác, giúp đỡ của các bộ, ngành và các địa phương trong nước; các cơ sở đào tạo, nghiên cứu, tổ chức phát triển trong nước và quốc tế như giai đoạn 2010-2015, Nhà trường được sự hỗ trợ của chính phủ Đức thành lập Trung tâm công nghệ Việt – Đức. Trường đã và đang hợp tác với nhiều tổ chức phát triển quốc tế như: Tổ chức hợp tác liên đại học Vương quốc Bỉ, Cơ quan Hợp tác quốc tế Nhật Bản (JICA), các trường đại học và viện nghiên cứu của Trung Quốc, Đài Loan, Nhật Bản, Đức, Hà Lan, Pháp, Mỹ, Na Uy, Đan Mạch, Thái Lan, Hàn Quốc, Hungari, Rumani, Czech... Các dự án hợp tác song phương và đa phương đã góp phần to lớn trong đào tạo và nâng cao chất lượng đội ngũ, cải thiện cơ sở vật chất - kỹ thuật cho sự phát triển của Nhà trường.

Qua 35 năm xây dựng và trưởng thành, Nhà trường đã đào tạo hàng ngàn kỹ sư, với hàng trăm công trình nghiên cứu khoa học phục vụ sản xuất, đã đóng góp to lớn cho sự phát triển của ngành Công nghệ thực phẩm. Ghi nhận những thành tựu to lớn đó, Đảng và Nhà nước đã tặng cho Trường nhiều phần thưởng cao quý, trong đó tiêu biểu là Huân chương Độc lập hạng Hai (2012), Huân chương Độc lập hạng Ba (2007), Huân chương Lao động hạng Nhất (2001). Ngoài ra các tập thể, cá nhân của Trường còn được tặng nhiều phần thưởng cao quý khác ở trong và ngoài nước.

1.2. Kết quả khảo sát nhu cầu của xã hội về nguồn nhân lực ngành Khoa học chế biến món ăn trình độ đại học

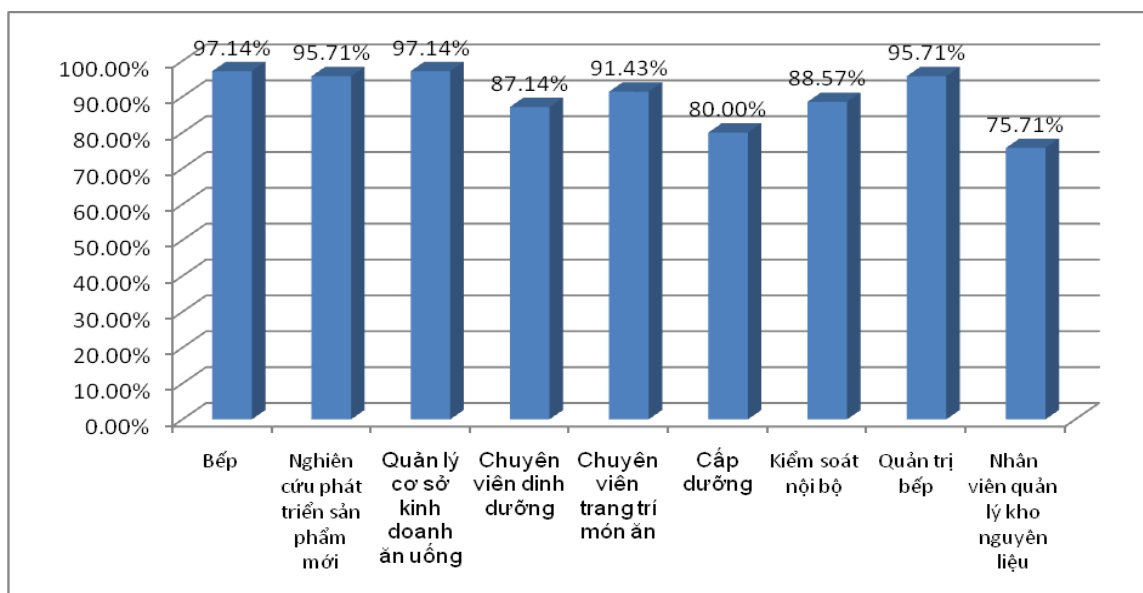
Qua khảo sát ý kiến chuyên gia ở 70 cơ sở có phạm vi hoạt động trong lĩnh vực ẩm thực và gần với ngành Khoa học chế biến món ăn bằng phiếu khảo sát (Bảng 1 và Phụ lục 1, 2). Khảo sát được thực hiện chủ yếu để nhận định nhu cầu nguồn nhân lực, đánh giá thực trạng về các vị trí nhân sự cần bổ sung hàng năm ở các nhà hàng, khách sạn, làng du lịch – ẩm thực, bếp ăn công nghiệp, bếp mầm non, tiểu học và kế hoạch đào tạo thường xuyên, sự cần thiết của việc đào tạo nguồn nhân lực ngành Khoa học chế biến món ăn, cũng như giúp định hướng xây dựng chương trình đào tạo ngành Khoa học chế biến món ăn. Kết quả khảo sát cho thấy:

- **Về thực trạng** (Hình 1): Các đơn vị hoạt động trong lĩnh vực ẩm thực và gần với ngành Khoa học chế biến món ăn hiện nay, hầu hết có sử dụng nhân lực ở các vị trí công việc từ nhân viên bếp, nhân viên trang trí đến nhân viên bộ phận quản lý kho, nhân viên bộ phận phát triển sản phẩm. Trong đó, có 68/70 cơ sở đánh giá cao sự cần thiết của các vị trí như nhân viên bếp, nhân viên quản lý cơ sở kinh doanh ăn uống;

67/70 cơ sở đánh giá vị trí quản trị bếp và nghiên cứu phát triển sản phẩm là cần thiết; 64/70 cơ sở cần có chuyên viên trang trí món ăn. Các vị trí còn lại như nhân viên kiểm soát nội bộ, chuyên viên dinh dưỡng, cấp dưỡng, nhân viên quản lý kho thì được đánh giá sự cần thiết ở mức thấp hơn.

Bảng 1. Số lượng các cơ sở tham gia khảo sát về nguồn nhân lực trong lĩnh vực Khoa học chế biến món ăn

Stt	Cơ sở	Số lượng	Mô hình hoạt động
1	Công ty	7	Suất ăn công nghiệp
2	Bệnh viện, trường học	13	Bếp ăn tập thể
3	Nhà hàng, khách sạn, làng du lịch	50	Dịch vụ ăn uống
Tổng		70	



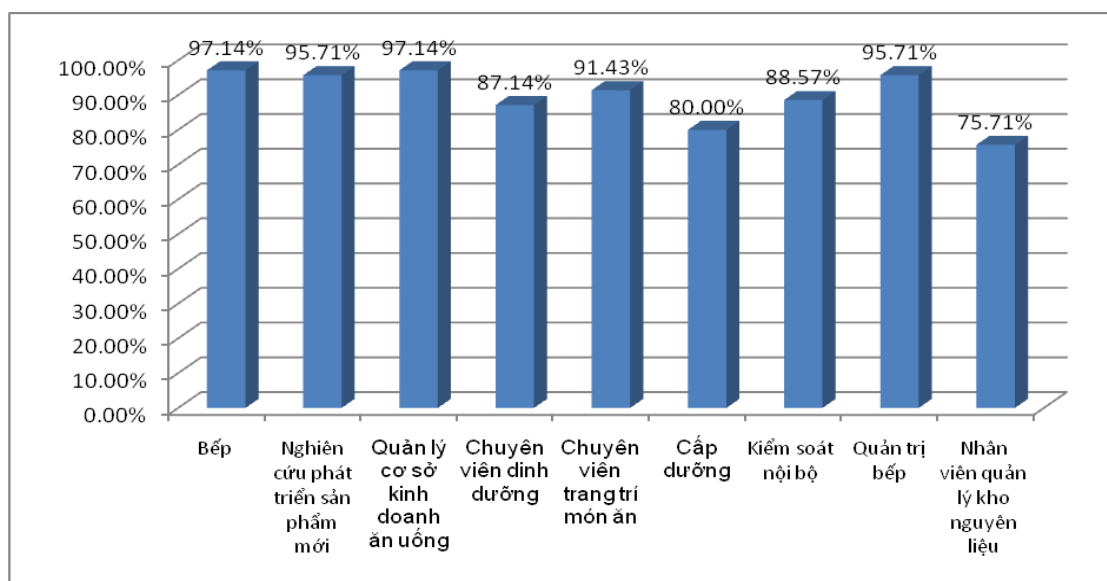
Hình 1. Nhu cầu nguồn nhân lực phục vụ trong lĩnh vực Khoa học chế biến món ăn

(Nguồn: Kết quả khảo sát của Khoa Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh, tháng 11, 12/2016)

Và theo nhận định tổng quan về xu hướng phát triển thị trường lao động thành phố giai đoạn 2012 – 2016, Trung tâm Dự báo nhu cầu nhân lực và Thông tin thị trường lao động Tp.HCM (Falmi) xếp hạng 10 nhóm ngành nghề có nhu cầu cao về nhân lực là: (1) Dệt – May – Giày da – Thủ công mỹ nghệ; (2) Công nghệ chế biến thực phẩm; (3) Công nghệ thông tin – Điện – Điện tử – Viễn thông; (4) Xây dựng – Kiến trúc – Giao thông vận tải; (5) Dịch vụ – Phục vụ – Du lịch – Giải trí – Nhà hàng – Khách sạn; (6) Quản lý – Hành chính văn phòng; (7) Tài chính – Ngân hàng – Kế toán – Bảo hiểm; (8) Cơ khí – Luyện kim – Công nghệ ô tô xe máy; (đồng hạng 9) nhóm ngành Marketing – Kinh tế - Kinh doanh – Bán hàng và nhóm ngành Hóa - Hóa

chất – Y, Dược, Mỹ phẩm. Đứng thứ 5 trong top 10 nhóm ngành nghề có nhu cầu nhân lực cao, ngành Khoa học chế biến món ăn sẽ là một trong những ngành có khả năng phát triển và phù hợp với xu thế phát triển ở Việt Nam.

- **Về mức độ cần thiết phải có nhân sự trong tương lai:** tại các vị trí như nhân viên bếp, nhân viên quản lý cơ sở kinh doanh ăn uống, nhân viên quản trị bộ phận bếp, chuyên viên trang trí món ăn, chuyên viên dinh dưỡng... Theo khảo sát cho thấy các vị trí này có mức cần thiết rất cao (Hình 2). Hầu hết các doanh nghiệp đều khẳng định đây là nguồn nhân lực cần thiết không chỉ ở hiện tại mà cả trong tương lai, những vị trí nhân sự này có vai trò quyết định sự phát triển bền vững của các doanh nghiệp hoạt động trong lĩnh vực ẩm thực.



Hình 2. Nhu cầu nguồn nhân lực trong tương lai, phục vụ ở lĩnh vực Khoa học chế biến món ăn

(Nguồn: Kết quả khảo sát của Khoa Công nghệ thực phẩm, trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh, tháng 11, 12/2016)

1.3. Kết quả đào tạo của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh

Qua 35 năm hình thành và phát triển, đến nay quy mô đào tạo của trường ngày càng tăng mạnh từ vài nghìn sinh viên giai đoạn đầu thành lập và hiện tại đã tăng lên hơn 17.000 sinh viên. Song hành với quy mô thì chất lượng đào tạo được đảm bảo và từng bước nâng cao. Theo kết quả điều tra, khảo sát tình hình sinh viên tốt nghiệp (thuộc dự án GDĐH - Bộ Giáo dục và Đào tạo) thì số lượng sinh viên của trường có việc làm sau 6 tháng là trên 80%, trong đó 85% sinh viên có việc làm phù hợp với ngành nghề đào tạo.

Riêng với chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn (hệ trung cấp và cao đẳng nghề), hàng năm, trường đã đào tạo và cung cấp khoảng 150 nhân lực cho các cơ sở kinh doanh ăn uống, các công ty suất ăn công nghiệp, nhà hàng, khách sạn... Hầu hết,

sinh viên ra trường đều đáp ứng được các yêu cầu của doanh nghiệp ở các vị trí như quản lý suất ăn công nghiệp, nhân viên xây dựng khẩu phần, nhân viên bếp nóng, nhân viên bếp bánh, nhân viên trang trí cả về kiến thức chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp và thái độ cũng như có tác phong làm việc chuyên nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật tốt.

Ngoài ra, đối với các ngành đào tạo khác có liên quan đến ngành Khoa học chế biến món ăn, Nhà trường đã có quá trình đào tạo hơn 30 năm các ngành Công nghệ thực phẩm, Công nghệ chế biến thủy sản, Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành ở bậc đào tạo như Cao đẳng chính quy, Cao đẳng nghề, Trung cấp chuyên nghiệp và hơn 6 năm đào tạo ở bậc đại học. Đây là điểm thuận lợi và cũng là thế mạnh của Nhà trường khi được phép đào tạo thêm ngành mới hệ đại học, ngành Khoa học chế biến món ăn.

1.4. Tình hình đào tạo ngành Khoa học chế biến món ăn trên thế giới và ở Việt Nam

Hiện nay, trên thế giới có một số trường đã và đang đào tạo đúng ngành hoặc ngành gần với ngành Khoa học chế biến món ăn mà Khoa Công nghệ Thực phẩm đang đề xuất xin mở ngành. Kết quả khảo sát được thể hiện ở Bảng 2.

Bảng 2. Danh mục một số trường đại học trên thế giới có đào tạo ngành và chuyên ngành gần với ngành Khoa học chế biến món ăn

Stt	Tên trường Đại học	Chuyên ngành đào tạo (Tiếng Anh)	Chuyên ngành đào tạo (Tiếng Việt)
1.	The Culinary Institute of America College	Culinary Science	Khoa học ẩm thực
2.	Johnson and Wales University	Culinary Science	Khoa học ẩm thực
3.	Dublin Institute of Technology	Culinary Science	Khoa học ẩm thực
4.	The Ohio State University	Culinary Science	Khoa học ẩm thực
5.	Kyung Hee University	Science in Culinary Science and Arts	Khoa học và nghệ thuật ẩm thực
6.	Iowa State University of Science and Technology	Culinary Food Science	Khoa học thực phẩm
7.	Taylor's University	Culinary Arts and Food Service Management	Nghệ thuật ẩm thực và quản lý dịch vụ thực phẩm
8.	Johnson and Wales University	Culinary Nutrition	Dinh dưỡng ẩm thực
9.	George Brown Chef School	Culinary Management	Quản lý ẩm thực
10.	Le Cordon Bleu School	International Hotel	Quản lý Khách sạn

Stt	Tên trường Đại học	Chuyên ngành đào tạo (Tiếng Anh)	Chuyên ngành đào tạo (Tiếng Việt)
		Management	Quốc tế
11.	Centennial College	Baking and pastry arts management	Quản lý bếp bánh
12.	Deakin University	Nutrition Sciences and Culinary Art	Khoa học dinh dưỡng và nghệ thuật ẩm thực
13.	Flinders University	Nutrition and Dietetics	Dinh dưỡng và khoa học ăn uống
14.	Gent University	Nutrition Security and Management	An toàn và quản lý dinh dưỡng
15.	The University of New South Wales	Food Science and Nutrition	Khoa học thực phẩm và dinh dưỡng
16.	The University of Newcastle	Nutrition and Dietetics	Dinh dưỡng và khoa học ăn uống
17.	McGill University	Dietetics and Human Nutrition	Khoa học ăn uống và dinh dưỡng người
18.	New York University	Science in Nutrition and Food Studies - Nutrition and Dietetics	Khoa học dinh dưỡng và nghiên cứu thực phẩm

(Nguồn: Kết quả khảo sát của Khoa Công nghệ thực phẩm, trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh, tháng 1/2017)

Ở Việt Nam, trong danh mục giáo dục đào tạo cấp IV – trình độ cao đẳng, đại học được ban hành kèm theo thông tư số 14/2010/TT-BGDĐT ngày 27/4/2010 chưa có ngành Khoa học chế biến món ăn. Tuy nhiên, có những ngành gần như ngành Công nghệ thực phẩm, ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được đào tạo tại nhiều trường đại học ở Việt Nam trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh. Ngoài ra, ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực là ngành mới được phép tuyển sinh tại trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh từ năm 2016, ngành Quản trị nhà bếp – Kỹ thuật nấu ăn đào tạo tại trường Đại học quốc tế Hồng Bàng cũng là ngành gần với ngành Khoa học chế biến món ăn (Bảng 3).

Bảng 3. Danh mục một số trường ở Thành phố Hồ Chí Minh có đào tạo chuyên ngành gần với ngành Khoa học chế biến món ăn

Stt	Tên trường Đại học	Chuyên ngành đào tạo
1.	ĐH Quốc tế Hồng Bàng	Quản trị nhà bếp – Kỹ thuật nấu ăn
2.	- ĐH Hoa sen - ĐH Kỹ thuật – Công nghệ thành phố Hồ Chí Minh	Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Stt	Tên trường Đại học	Chuyên ngành đào tạo
	- ĐH Quốc tế Hồng Bàng	
3.	- ĐH Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh - ĐH Bách Khoa thành phố Hồ Chí Minh - ĐH Nông Lâm thành phố Hồ Chí Minh - ĐH Sư phạm Kỹ thuật thành phố Hồ Chí Minh - ĐH Công nghiệp thành phố Hồ Chí Minh - ĐH Kỹ thuật – Công nghệ thành phố Hồ Chí Minh - ĐH Hùng Vương - ĐH Công nghệ Sài Gòn	Công nghệ thực phẩm
4.	ĐH Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh	Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực

(Nguồn: Kết quả khảo sát của Khoa Công nghệ thực phẩm, trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh, tháng 1/2017)

1.5. Giới thiệu về Khoa Công nghệ thực phẩm

1.5.1. Các ngành đào tạo

Khoa Công nghệ thực phẩm là khoa được vinh dự mang tên trường, đây cũng chính là hướng đi, định hướng đào tạo của khoa phải có sự khác biệt với các trường Đại học khác có đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm của cả nước.

Hiện nay, Khoa Công nghệ thực phẩm đang quản lý hơn 4.000 học sinh, sinh viên thuộc các hệ đào tạo: Đại học chính quy, Đại học liên thông, Cao đẳng chính quy, Cao đẳng liên thông, Cao đẳng nghề, Trung học chuyên nghiệp và 05 ngành: Công nghệ thực phẩm; Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm; Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực; Kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm; Kỹ thuật chế biến món ăn. Đặc biệt, ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm và ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực là ngành mới, lần đầu tiên đào tạo tại Việt Nam, rất được các doanh nghiệp và xã hội quan tâm.

Sinh viên của khoa được học tập lý thuyết trong các giảng đường có đầy đủ phương tiện hỗ trợ, được tiếp cận với các thiết bị thí nghiệm, thực hành hiện đại và tiên tiến. Ngoài kiến thức thuộc khối cơ sở ngành, khối chuyên ngành trong chương trình đào tạo chính thức, sinh viên còn được cập nhật kiến thức tiên tiến về quản lý chất lượng thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm, phát triển sản phẩm... Thông qua các khóa đào tạo ngắn hạn, các hội thảo khoa học và chuyên đề.

Ngoài đào tạo chính quy, trong nhiều năm liền, Khoa Công nghệ thực phẩm là đơn vị hàng đầu của trường về đào tạo ngắn hạn theo nhu cầu xã hội. Khoa đã liên kết

chặt chẽ và đào tạo cho hàng chục ngàn cán bộ, kỹ sư, công nhân của các công ty, nhà máy chế biến thực phẩm trong cả nước như Công ty cổ phần sữa Việt Nam, Công ty cổ phần Kinh Đô Bình Dương, Công ty cổ phần Kinh Đô Sài Gòn, Công ty Orion, Công ty Bidrico, Công ty Rượu – Bia – Nước giải khát Sài Gòn, Công ty Dầu Golden Hope, Đường Bourbon Tây Ninh, Công ty Nestlé Việt Nam Ltd., Công ty CP Acecook Việt Nam, Vifon, Công ty cổ phần Dầu thực vật Tường An, Công ty cổ phần Dầu thực vật Tân Bình, Công ty cổ phần Dầu thực vật Cái Lân, Công ty Coca Cola, Công ty FrieslandCampina Việt Nam, Công ty Thuốc lá Sài Gòn, Công ty cổ phần NGK Chương Dương... Số lượng học viên đào tạo tại doanh nghiệp ngày càng tăng và các khóa học đều được đánh giá cao.

Với thế mạnh là trường Đại học chuyên ngành duy nhất của cả nước trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm, các ngành đào tạo của Khoa Công nghệ thực phẩm là một trong những lựa chọn hàng đầu của nhiều người khi định hướng nghề nghiệp cho mình trong tương lai.

Để ghi nhận những cống hiến, nỗ lực không ngừng trong công tác giảng dạy và luôn hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ được giao, nhiều năm liền tập thể Khoa Công nghệ thực phẩm được Chủ tịch nước, Thủ tướng Chính phủ, Bộ Công Thương, UBND Thành phố Hồ Chí Minh tặng thưởng:

- Huân chương Lao động hạng ba.
- Giải thưởng Phụ nữ Việt Nam năm 2014.
- Bằng khen của Thủ tướng Chính phủ về thành tích xuất sắc trong công tác giáo dục và đào tạo từ năm học 2009 – 2010 đến năm học 2011 – 2012, góp phần vào sự nghiệp xây dựng chủ nghĩa xã hội và bảo vệ tổ quốc.
- Danh hiệu "Tập thể lao động xuất sắc" cấp Bộ Công Thương năm học 2009 – 2010, 2010 – 2011.
- Bằng khen của Bộ trưởng Bộ Công Thương về thành tích xuất sắc trong phong trào thi đua "Dạy tốt – Học tốt" năm học 2009 – 2010, 2010 – 2011.
- Bằng khen của Bộ trưởng Bộ Công nghiệp về thành tích xuất sắc trong phong trào thi đua, thực hiện tốt nhiệm vụ công tác năm học 2004 – 2005, 2005 – 2006.
- Bằng khen của UBND thành phố Hồ Chí Minh về thành tích hoàn thành xuất sắc nhiệm vụ liên tục 5 năm (2001 – 2005).

Qua 35 năm xây dựng, phát triển và đào tạo, Khoa Công nghệ thực phẩm không ngừng mở rộng quy mô và ngành nghề, bậc học đào tạo. Từ lúc chỉ đào tạo đại học ngành Công nghệ thực phẩm, nay đã được bổ sung thêm ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm. Trong năm 2016, Khoa tiếp tục mở lớp đào tạo đại học chuyên ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực, và mở chuyên ngành đào tạo thạc sĩ Công nghệ thực phẩm. Trong thời gian qua, Khoa đã đào tạo ra trường hơn 1.500 kỹ sư

ngành Công nghệ thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm. Trong những năm gần đây, nhu cầu sinh viên theo học các ngành này của Khoa tăng cao.

Bên cạnh đào tạo, sự phát triển bền vững của một khoa chuyên môn còn liên quan mật thiết tới nghiên cứu khoa học và hợp tác trong – ngoài nước. Các nghiên cứu của Khoa đã thu được các kết quả nhất định trong lĩnh vực bảo quản và chế biến nông sản. Trong mỗi giai đoạn phát triển, Khoa đều xây dựng những chiến lược khoa học công nghệ phù hợp với nội lực của mình. Các định hướng này luôn gắn với chuyên ngành đào tạo và với các yêu cầu phát triển kinh tế xã hội của vùng, của đất nước.

Về hợp tác trong nước, Khoa Công nghệ thực phẩm có liên hệ mật thiết với các Bộ, Viện, Trường đại học, cao đẳng có lĩnh vực nghiên cứu liên quan và các công ty, doanh nghiệp bảo quản, chế biến thực phẩm. Đối với hợp tác quốc tế, Khoa đã là thành viên của mạng lưới VBFOODNET, có nhiều hợp tác đào tạo và nghiên cứu khoa học với các Trường đại học, Viện nghiên cứu ở Bỉ, Pháp, Đài Loan, Thái Lan, Hàn Quốc...

Theo kết quả điều tra, sinh viên học tập tại Khoa ra trường hầu hết tìm được việc làm sau 6 tháng. Nhiều cựu sinh viên của Khoa hiện đang có những vị trí cao trong các tổ chức nước ngoài như FAO, liên kết với nước ngoài như Oxfarm, Công ty sữa Dutch Lady, Công ty Acecook, Công ty suất ăn công nghiệp Dushmen và các nhà hàng – Khách sạn đẳng cấp như khách sạn Majestic, Lion, Metropole... Những cựu sinh viên này đã có những đóng góp rất thiết thực cho sự phát triển của Khoa thông qua các hoạt động hỗ trợ và hướng nghiệp.

1.5.2. Cơ cấu tổ chức và đội ngũ giảng viên

Khoa Công nghệ thực phẩm gồm 6 bộ môn: Khoa học thực phẩm, Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, Công nghệ sau thu hoạch, Kỹ thuật thực phẩm, Công nghệ chế biến thực phẩm, Kỹ thuật chế biến món ăn; với tổng số cán bộ, giảng viên là 60 người, trong đó có 58 giảng viên giàu kinh nghiệm, nhiều năm làm việc thực tế tại các nhà máy, xí nghiệp thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm (Tiến sĩ: 4 người, tỷ lệ 6,9%; nghiên cứu sinh: 3 người, tỷ lệ 5,2%; Thạc sĩ: 44 người, tỷ lệ 75,9%; đại học và Cao học là 7 người, tỷ lệ 12,0%) và 02 chuyên viên. Đội ngũ giảng viên phần lớn được đào tạo, học tập ở những nước tiên tiến. Kỹ thuật viên và nhân viên văn phòng đều có trình độ thạc sĩ và kỹ sư.

Giảng viên trong khoa trẻ, năng động, nhiệt tình, ham học hỏi, trau dồi kiến thức, đam mê nghiên cứu khoa học. Các giảng viên của khoa liên tục thực hiện các đề tài nghiên cứu khoa học các cấp, đến 09/2017 khoa đã thực hiện 01 đề tài cấp Nhà nước, 14 đề tài cấp Bộ, 3 đề tài cấp Thành phố và trên 40 đề tài cấp Trường.

Sinh viên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn đã đạt giải nhì học sinh giỏi nghề cấp Thành phố, giải nhì học sinh giỏi nghề cấp Bộ và giải khuyến khích cấp Quốc gia, và nhiều giảng viên của bộ môn Kỹ thuật chế biến món ăn đã được nhận bằng khen

của Bộ Công thương, UBND thành phố Hồ Chí Minh về thành tích xuất sắc trong hoạt động giảng dạy và nghiên cứu khoa học.

1.5.3. Cơ sở vật chất

Khoa được Nhà trường trang bị cho một hệ thống giảng đường học lý thuyết, hệ thống phòng thí nghiệm hiện đại, phòng thực hành bếp và phòng thực hành nghiệp vụ nhà hàng đáp ứng được nhu cầu đào tạo chuyên ngành Khoa học chế biến món ăn.

Thư viện của trường với hơn 36.000 đầu sách, thư viện chuyên ngành của Khoa Công nghệ thực phẩm với hơn 1000 đầu sách chuyên ngành (riêng bộ môn Kỹ thuật chế biến món ăn có 300 đầu sách). Thư viện e-library của Khoa Công nghệ thực phẩm mới được thành lập với hơn 900 đầu sách phục vụ cho học tập, giảng dạy, nghiên cứu khoa học của các thầy cô và học sinh – sinh viên trong khoa.

Ngoài ra, thông qua các hoạt động hợp tác quốc tế và sự quan tâm của Đảng ủy, Ban Giám hiệu, Khoa Công nghệ thực phẩm đã được trang bị các phòng thí nghiệm chuyên ngành cho ngành Khoa học chế biến món ăn như: Phòng thực tập chuyên ngành dịch vụ nhà hàng, phòng thực hành bếp Á, phòng thực hành bếp Âu, phòng thực hành bếp bánh, phòng thực hành salad và trang trí, phòng thực hành đánh giá cảm quan, phòng thí nghiệm phân tích thực phẩm, phòng thí nghiệm sữa và đồ uống, phòng thí nghiệm chế biến thịt, phòng thí nghiệm lương thực...

1.6. Lý do đăng ký mở ngành đào tạo trình độ đại học

Trong chiến lược phát triển đất nước, Việt Nam phấn đấu đưa du lịch trở thành nền kinh tế mũi nhọn giai đoạn đến năm 2020 và tầm nhìn đến năm 2030. Song hành trong chiến lược này, cũng cần phát triển ẩm thực đồng bộ với du lịch. Ngoài ra, hiện nay, đời sống xã hội ngày càng phát triển, nhu cầu sử dụng thực phẩm đầy đủ, cân đối dinh dưỡng, an toàn, hợp khẩu vị và trình bày đẹp mắt ngày càng tăng.

Tuy nhiên, theo thống kê của Trung tâm Dự báo nhu cầu nhân lực và Thông tin thị trường lao động TP.HCM cho thấy nhu cầu tuyển dụng của doanh nghiệp hoạt động trong lĩnh vực du lịch – nhà hàng – khách sạn tăng gấp 2 lần quý III/2014 (chiếm 8,6% tổng nhu cầu tuyển dụng, đứng thứ 3 trong 7 nhóm ngành cần nhiều nhân lực nhất). Bên cạnh đó, việc mở rộng thị trường của các doanh nghiệp trong nước cũng làm cho lao động khan hiếm. Đơn cử, Tập đoàn Vingroup cần 10.000 lao động ngành nhà hàng – khách sạn trong năm 2015. Theo thống kê của Dự báo nhân lực tại thành phố Hồ Chí Minh cho thấy ngành Quản lý nhà hàng – khách sạn và chế biến thức ăn thiếu lao động trầm trọng. Hàng năm, các trường đào tạo ra gần 1.000 sinh viên nhưng vẫn không đáp ứng đủ thị trường lao động. (<http://www.dubaonhanluchcmc.gov.vn>).

Trong khi đó, số lượng nhà hàng khách sạn, bếp ăn công nghiệp, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh và các tỉnh phía Nam có thể lên tới hàng ngàn doanh nghiệp. Theo báo cáo của Trung tâm Thông tin du lịch

tổng hợp từ Vụ Khách sạn (Tổng cục Du lịch) và các Sở Văn hóa thông tin du lịch, năm 2015 có khoảng 747 cơ sở kinh doanh dịch vụ Nhà hàng – khách sạn thuộc đẳng cấp từ 3 sao trở lên, tăng 16,72% so với năm 2014 (640 cơ sở), chưa kể đến các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống khác.

Theo đánh giá của Trung tâm dự báo nhu cầu nhân lực và thông tin thị trường lao động TP.HCM, hiện nhiều sinh viên tốt nghiệp ra trường chưa tìm được công việc phù hợp và phải làm trái ngành nghề đào tạo. Trong khi đó, hàng loạt doanh nghiệp đăng thông báo tuyển dụng đã lâu cũng không duyệt được hồ sơ nào. Các doanh nghiệp chỉ ưu tiên tuyển nhân sự chất lượng cao, có kiến thức và kỹ năng chuyên sâu để ứng viên bắt nhịp nhanh với công việc và không mất nhiều thời gian đào tạo, đây lại là hạn chế của những sinh viên mới tốt nghiệp.

Bà Lê Phương Thảo, giám đốc nhân sự khách sạn JW Marriott cho rằng hiện nay nguồn nhân lực của Việt Nam còn chưa đáp ứng kịp nhu cầu của các nhà hàng khách sạn. Với các vị trí trung bình, nguồn nhân lực đáp ứng gần đủ, tuy nhiên với các vị trí cao hơn từ trợ lý quản lý trở lên, hiện mới chỉ đáp ứng được khoảng 50-60% nhu cầu của thị trường lao động. Giám đốc nhân sự của JW Marriott nhận thấy, thị trường Việt Nam đang thiếu rất nhiều nhân sự cấp cao, đặc biệt là người trẻ. Hiện nay, đã có các trường đại học tại Việt Nam đào tạo về ngành du lịch, nhà hàng, khách sạn, nhưng hầu hết mới chỉ tập trung đào tạo về kỹ năng công việc, chứ chưa có những môn học chuyên sâu về quản lý, lãnh đạo. Do vậy, tạo ra một nghịch lý là các bạn trẻ tốt nghiệp ra trường nhưng vẫn thất nghiệp, trong khi đó, các nhà hàng khách sạn lại vẫn đang rất thiếu nhân lực chất lượng cao (<http://eduviet.vn>).

Như vậy, cần phải có đội ngũ cán bộ trình độ cao ngành Khoa học chế biến món ăn phục vụ cho các doanh nghiệp hoạt động trong lĩnh vực ẩm thực là cần thiết và đón đầu được xu thế phát triển chung theo phát triển du lịch trong tương lai ở Việt Nam cũng như đáp ứng nhu cầu về nguồn nhân lực và mục tiêu phát triển kinh tế của đất nước. Đây chính là lý do Khoa Công nghệ thực phẩm kính đề nghị Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh, kính trình Bộ Giáo dục và Đào tạo, Bộ Công thương cho phép đào tạo ngành Khoa học chế biến món ăn trình độ đại học hệ chính quy.

PHẦN 2. NĂNG LỰC CỦA CƠ SỞ ĐÀO TẠO

2.1. Các quyết định về việc cho phép đào tạo trình độ đại học, trình độ thạc sĩ của ngành hoặc chuyên ngành tương ứng với ngành hoặc chuyên ngành đề nghị cho phép đào tạo

- Quyết định cho phép đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ ngành Khoa học chế biến món ăn: Căn cứ điểm a, b khoản 1 mục II điều 1 của Quyết định số 901/QĐ-TTg ngày 23/6/2015 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt Đề án thí điểm đổi mới cơ chế hoạt động của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh giai đoạn 2015 – 2017.

- Kết luận của Hội đồng Khoa học và Đào tạo Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh, phiên họp ngày 10 tháng 2 năm 2017 và phiên họp ngày 25 tháng 4 năm 2017.

2.2. Các điều kiện bảo đảm chất lượng

2.2.1. Đội ngũ giảng viên

2.2.1.1. *Đội ngũ giảng viên cơ hữu tham gia giảng dạy các học phần của ngành Khoa học chế biến món ăn:*

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong	Học vị, năm tốt nghiệp	Ngành, chuyên ngành	Học phần dự kiến đảm nhiệm
1.	Lê Thị Hồng Ánh, 1975		Tiến sĩ, 2014	Chế biến Thực phẩm và Đồ uống	Vệ sinh an toàn thực phẩm
2.	Nguyễn Văn Chung, 1959		Tiến sĩ, 2001	Kỹ thuật Thực phẩm	Thực phẩm chức năng
3.	Nguyễn Thùy Dương, 1974		Tiến sĩ, 2014	Kỹ thuật Hóa học và Công nghệ Sinh học Thực phẩm	Khoa học cơ bản chế biến món ăn, Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn
4.	Trần Lệ Thu, 1975		Tiến sĩ, 2010	Công nghệ Thực phẩm	Thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe, Thực hành thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe
5.	Huỳnh Thái Nguyên, 1982		Tiến sĩ 2016	Công nghệ thực phẩm- Dinh dưỡng	Dinh dưỡng đại cương, Dinh dưỡng can thiệp
6.	Trần Thị Hồng Cẩm, 1986		Thạc sĩ, 2014	Công nghệ thực phẩm	Xác xuất thống kê
7.	Trần Thị Hồng Châu, 1977		Thạc sĩ, 2015	Giáo dục học	Âm thực chay, Thực hành chế biến món ăn chay, Kỹ thuật cắm hoa trang trí, Thực hành kỹ thuật cắm hoa trang trí
8.	Nguyễn Phú Đức, 1969		Thạc sĩ, VN, 2002	Công nghệ thực phẩm	Phụ gia thực phẩm

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong	Học vị, năm tốt nghiệp	Ngành, chuyên ngành	Học phần dự kiến đảm nhiệm
9.	Bùi Thị Phương Dung, 1977		Thạc sĩ, VN, 2005	Giáo dục học	Quản lý chi phí và xây dựng thực đơn, Nghệ thuật trang trí bánh kem, socola và món ăn tráng miệng (lý thuyết và thực hành)
10.	Trần Thị Minh Hà, 1975		Thạc sĩ, VN, 2003	Công nghệ thực phẩm	Hóa học và hóa sinh học thực phẩm
11.	Nguyễn Phan Khánh Hòa, 1983		Thạc sĩ, VN	Công nghệ thực phẩm	Quy hoạch thực nghiệm
12.	Đỗ Vĩnh Long, 1970		Thạc sĩ, VN, 2005	Khoa học và Công nghệ thực phẩm	Thực phẩm và rượu
13.	Hồ Thị Mỹ Hương, 1980		Thạc sĩ, Úc, 2011	Khoa học thực phẩm	Đánh giá cảm quan, thực hành đánh giá cảm quan
14.	Trần Thị Thu Hương, 1979		Thạc sĩ, VN, 2010, 2015	Giáo dục học; Công nghệ thực phẩm	Ẩm thực Việt Nam, Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn truyền thống Việt Nam, Nghệ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc (lý thuyết và thực hành)
15.	Nguyễn Thị Thu Huyền, 1980		Thạc sĩ, 2011	Công nghệ thực phẩm và đồ uống	Kỹ thuật chế biến và bảo quản thực phẩm, Thực hành kỹ chế biến và bảo quản thực phẩm
16.	Trần Thị Phương Kiều, 1983		Thạc sĩ, 2015	Giáo dục học	Kỹ thuật phục vụ bàn, Thực hành kỹ thuật phục vụ bàn, Kỹ thuật chế biến món ăn đãi tiệc (lý thuyết và thực hành)
17.	Phan Thị Hồng Liên, 1977		Thạc sĩ, 2005	Công nghệ thực phẩm và đồ uống	Nước chấm và gia vị, Kỹ thuật chế biến nước dùng, xúp và sốt (lý thuyết và thực hành)
18.	Phan Thị Kim Liên, 1983		Thạc sĩ, 2010	Vi sinh vật học	Vi sinh vật học thực phẩm
19.	Nguyễn Lê Ánh Minh, 1985		Thạc sĩ, VN, 2011	Công nghệ thực phẩm và đồ uống	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm
20.	Đặng Thúy Mùi, 1979		Thạc sĩ,	Công nghệ	Ẩm thực châu Âu, Thực hành Kỹ

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong	Học vị, năm tốt nghiệp	Ngành, chuyên ngành	Học phần dự kiến đảm nhiệm
			2017	thực phẩm	thuật chế biến món ăn Âu, Kỹ thuật chế biến món ăn đặc trưng theo nhóm nguyên liệu (lý thuyết và thực hành)
21.	Hà Thị Thanh Nga, 1983		Thạc sĩ, VN, 2010, 2015	Giáo dục học, Công nghệ thực phẩm	Ẩm thực châu Á, Thực hành Kỹ thuật chế biến món ăn Á
22.	Đàm Thị Bích Phượng, 1979		Thạc sĩ, 2015	Giáo dục học	Kỹ thuật làm bánh Âu – Á, Thực hành kỹ thuật làm bánh Âu, Thực hành kỹ thuật làm bánh Á – Việt Nam
23.	Nguyễn Hữu Quyền, 1961		Thạc sĩ, 2002	Công nghệ thực phẩm	Phương pháp nghiên cứu khoa học
24.	Nguyễn Thị Thu Sang, 1978		Thạc sĩ, 2006	Khoa học và Công nghệ thực phẩm	Công nghệ chế biến thực phẩm
25.	Hoàng Thị Trúc Quỳnh, 1984		Thạc sĩ, VN, 2016	Công nghệ thực phẩm và đồ uống	Quản trị tác nghiệp
26.	Nguyễn Thị Quỳnh Trang, 1982		Thạc sĩ, Bỉ, 2003	Công nghệ thực phẩm	Độc tố học thực phẩm
27.	Ngô Duy Anh Triết, 1975		Thạc sĩ, Úc, 2011	Công nghệ thực phẩm	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm
28.	Nguyễn Thị Minh Thôi, 1977		Kỹ sư	Kỹ thuật nữ công	Kỹ năng học tập hiệu quả, Phương pháp tổ chức tiệc (lý thuyết và thực hành)
29.	Nguyễn Công Danh, 1982		Thạc sĩ	Việt Nam học	Tổng quan du lịch, nhà hàng, khách sạn
30.	Phan Thị Thu Thúy, 1983		Thạc sĩ, VN, 2010	Triết học	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mac – Lenin1, 2
31.	Phan Xuân Cường, 1982		Thạc sĩ, VN, 2010	Kinh tế chính trị	Tư tưởng Hồ Chí Minh, Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam
32.	Nguyễn Thị Huyền, 1979		Thạc sĩ,	Luật	Pháp luật đại cương

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Chức danh khoa học, năm phong	Học vị, năm tốt nghiệp	Ngành, chuyên ngành	Học phần dự kiến đảm nhiệm
			VN, 2010		
33.	Phạm Ngọc Sơn, 1977		Thạc sĩ, VN	Anh văn	Anh văn 1, anh văn 2
34.	Phạm Nguyễn Huy Phương, 1979		Thạc sĩ, VN	Tin học	Tin học văn phòng
35.	Nguyễn Xuân Phúc, 1985		Cử nhân, VN	GDTC & GDQP	Giáo dục thể chất 1
36.	Nguyễn Minh Trung, 1984		Cử nhân, VN	Thể dục thể thao	Giáo dục thể chất 2, 3
37.	Nguyễn Ngọc Kiệt, 1956		Cử nhân, VN	Quân sự	Giáo dục quốc phòng – an ninh 1,2
38.	Bùi Minh Thuận, 1972		Cử nhân chính trị,	Quân sự	Giáo dục quốc phòng – an ninh 3 AB

2.2.1.2. *Đội ngũ giảng viên, kỹ thuật viên cơ hữu hướng dẫn thí nghiệm phục vụ ngành Khoa học chế biến món ăn*

STT	Họ và tên, năm sinh, chức vụ hiện tại	Trình độ chuyên môn, nghiệp vụ, năm tốt nghiệp	Phụ trách PTN, thực nghiệm	Phòng thí nghiệm, thực hành thuộc học phần nào trong chương trình đào tạo
1.	Nguyễn Thanh Nam, 1987	Thạc sĩ, 2015	PTN cơ bản 1	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn
2.	Phạm Thị Huyền Vân, 1985	Thạc sĩ, 2017	Phòng thực hành cảm quan 1, 2	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm
3.	Nguyễn Thanh Nam, 1987	Thạc sĩ, 2015	PTN cơ bản 2	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm
4.	Phạm Thị Huyền Vân, 1985	Thạc sĩ, 2017	Phòng thực hành bếp nhà hàng; Phòng thực hành nhà hàng	Thực hành phục vụ bàn Thực hành chế biến món ăn Việt nam, Âu - Á Thực hành làm bánh Việt Nam, Âu - Á

2.2.2. Phòng học, phòng thí nghiệm và trang thiết bị

2.2.2.1. *Thiết bị phục vụ cho đào tạo*

Số TT	Tên gọi của máy, thiết bị, kí hiệu, mục đích sử dụng	Nước sản xuất, năm sản xuất	Số lượng	Tên học phần sử dụng thiết bị
1.	Tủ lạnh	Việt Nam	5 cái	Các học phần thực hành chế biến món ăn Âu, Á, Việt Nam, đãi tiệc và làm bánh
2.	Tủ lạnh đông	Việt Nam	1 cái	Các học phần thực hành chế biến món ăn Âu, Á, Việt Nam, đãi tiệc và làm bánh

Số TT	Tên gọi của máy, thiết bị, kí hiệu, mục đích sử dụng	Nước sản xuất, năm sản xuất	Số lượng	Tên học phần sử dụng thiết bị
3.	Tủ sấy	Đức, Trung Quốc	9 cái	Kỹ thuật chế biến và bảo quản thực phẩm, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
4.	Lò nung	Trung Quốc, Anh	3 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
5.	Máy đo pH	Đức	7 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
6.	Máy cắt nước một lần	Anh	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
7.	Cân điện tử 2 số lẻ	Đức	17 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
8.	Cân điện tử 3 số lẻ	Đức	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
9.	Cân điện tử 4 số lẻ	Nhật, Đức	2 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
10.	Cân xác định độ ẩm	Thụy Sĩ	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
11.	Kho lạnh	Nhật	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
12.	Máy phân tích chất béo SOX	Đức	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
13.	Máy phân tích đạm tự động	Thụy Điển	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
14.	Máy khuấy cơ	Trung Quốc	3 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
15.	Máy khuấy tốc độ chậm	Việt Nam	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
16.	Máy khuấy từ gia nhiệt	Ý	2 bộ	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
17.	Máy khuấy từ gia nhiệt có hẹn giờ	Ý	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
18.	Máy lắc ống nghiệm	Anh, Đức	6 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp

Số TT	Tên gọi của máy, thiết bị, kí hiệu, mục đích sử dụng	Nước sản xuất, năm sản xuất	Số lượng	Tên học phần sử dụng thiết bị
19.	Máy đồng hóa (dập mẫu)	Nhật	2 bộ	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
20.	Máy chuẩn độ điện thế tự động	Đức	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
21.	Nhiệt kế điện tử	Mỹ	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
22.	Thiết bị sấy thăng hoa	Mỹ	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
23.	Thiết bị tạo nước siêu sạch		1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
24.	Tủ âm sâu	Nhật	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
25.	Tủ sấy chân không	Mỹ	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
26.	Máy ghép mí lon bán tự động	Trung Quốc, Đài Loan	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận
27.	Lò nướng 2 tầng	Malaysia	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
28.	Máy đo ẩm nhanh (ngũ cốc)	Nhật	3 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án học phần, Khóa luận tốt nghiệp
29.	Máy đo độ nhớt	Anh	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
30.	Máy lọc nước	Mỹ	1 bộ	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
31.	Máy nhồi xúc xích	Việt Nam	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
32.	Máy phá mẫu tự động 12 vị trí + bộ xử lý khí	Đức	1 bộ	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
33.	Máy rang cà phê	Đức	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
34.	Máy sấy khô nguyên liệu	Đài Loan	1 bộ	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Đồ án học phần, Khóa luận tốt nghiệp

Số TT	Tên gọi của máy, thiết bị, kí hiệu, mục đích sử dụng	Nước sản xuất, năm sản xuất	Số lượng	Tên học phần sử dụng thiết bị
35.	Máy sấy phun	Anh	1 bộ	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
36.	Máy xát kiểm phẩm	Việt Nam	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
37.	Máy xay thịt dạng hạt	Trung Quốc	1 bộ	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
38.	Máy xay thịt dạng nhũ tương	Việt Nam	2 bộ	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
39.	Nồi hấp tự động	Nhật	4 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
40.	Thiết bị bấm dây cap vỏ bọc xúc xích	Việt Nam	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
41.	Thiết bị làm kem	Trung Quốc	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
42.	Thiết bị nghiền -rây-trộn	Việt Nam	1 bộ	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
43.	Thiết bị vận nắp chai PET có băng chuyên	Việt Nam	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
44.	Tủ sấy chân không	Đức	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp
45.	Tủ ủ bột lên men cuối	Malaysia	1 cái	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn, Phát triển sản phẩm, Đồ án môn học, Khóa luận tốt nghiệp

2.2.2.2. Phòng thí nghiệm, đồ dùng, dụng cụ và trang thiết bị phục vụ thực hành học phần chuyên ngành Khoa học chế biến món ăn

STT	Loại phòng học (phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng học vi tính...)	Diện tích (m ²)	Mã số trong sổ tài sản (theo bản kê năm 2014)	Danh mục, trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
				Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ cho môn học/học phần
1	Phòng thực hành cảm quan	75	BAN 014	Bàn TN Inox 2m *0,7*0,8	01	

STT	Loại phòng học (phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng học vi tính...)	Diện tích (m ²)	Mã số trong sổ tài sản (theo bản kê năm 2014)	Danh mục, trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
				Tên thiết bị	Số lượng	Thực vụ cho môn học/học phần
1	Phòng thực hành cảm quan	75	BAN 052-054	Bàn TN Sơn dầu trắng	14	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm
			BAN 055-061	Bàn thí nghiệm sơn dầu trắng	07	
			Chưa ký hiệu	Bồn rửa inox	01	
			Chưa ký hiệu	Bàn tiếp phẩm Inox (2*0.6*0.85m)	01	
			TUL	Tủ lạnh SANYO 160 lít	01	
2	Phòng thực hành bếp	115	BAN 062	Bàn ra hàng Inox	01	<ul style="list-style-type: none"> - Thực hành chế biến và bảo quản thực phẩm - Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam - Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Âu - Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Á
			BAN 063	Bàn cắt thái có lót ván	01	
			BAN 064	Bàn tiếp thực phẩm	01	
			KEI 004	Kệ 5 tầng Inox 2000 * 600 * 2150	01	
			KEI 005	Tủ kệ 5 tầng Inox 2400 * 600* 2500	02	
			MHK	Máy hút khói + Hệ thống hút khói	01	
			KEI 006	Tủ kệ 5 tầng Inox 2800 * 600* 2500	02	
			BAN 065	Bàn Inox 3 tầng 1120 * 3000* 850	02	
			BRI 001	Bồn rửa học lớn Inox 1640 * 800* 850	02	
			BRI 002	Bồn rửa đôi Inox	02	
			BEP 016	Bếp công nghiệp Inox 2 lò	02	
			TUL	Tủ đông mát 2 cánh BS 2DUCF/C	01	
			LHS 001	Lò hâm xúp 1331D	01	
			LNB 001	Lò nướng bánh 5 mâm điện	01	
BEP 031	Bếp âu 4 họng + chiên bề mặt + lò nướng, gậy thấp	01				

STT	Loại phòng học (phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng học vi tính...)	Diện tích (m ²)	Mã số trong sổ tài sản (theo bản kê năm 2014)	Danh mục, trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
				Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ cho môn học/học phần
2	Phòng thực hành bếp	115	HTG 001	Hệ thống Gas	01	- Thực hành kỹ thuật làm bánh Á - Việt Nam - Thực hành kỹ thuật làm bánh Âu
			BEP 033	Bếp âu gas 4 lò	02	
			TUH 005	Tủ hấp cơm dùng gas	01	
			MRC	Máy rang cà phê HNV-0218 - đợt 1 50%	01	
			KEI	Kệ bếp 2 tầng	01	
			BRI 004	Bồn rửa Inox	02	
			KEI	Kệ bàn 2 tầng Inox 3000 * 400 * 900	02	
				Khay Inox (gắn vào xe đẩy Inox)	20	
				Khay chữ nhật chống trượt đen	02	
				Khay chữ nhật chống trượt nâu	03	
				Nồi JUMBO 26 cm	10	
				Bếp ga du lịch NAMILUX	10	
				Máy xay sinh tố	02	
				Máy ép trái cây philip	02	
				Cây đánh trứng cầm tay	04	
				Cây đánh trứng cầm tay	04	
				Cây lau nhà chuyên dùng	04	
				Cây cán bột	05	
				Chảo chế biến món Hoa 1 cán	05	
				Chảo chế biến món Hoa 2 cán	05	
	Chảo không dính	04				
	Chảo không dính	05				
					- Thực hành chế biến món ăn từ gia súc, gia cầm, hải sản, tinh bột, món ăn tráng miệng.	

STT	Loại phòng học (phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng học vi tính...)	Diện tích (m ²)	Mã số trong sổ tài sản (theo bản kê năm 2014)	Danh mục, trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
				Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ cho môn học/học phần
2	Phòng thực hành bếp	115		Chổi dừa (món Hoa)	04	- Thực hành chế biến nước dùng, xúp và xốt.
				Dao bào đa năng	05	
				Dao cắt bánh mì răng cưa	01	
				Dao cắt bánh mì	01	- Thực hành chế biến món ăn chay
				Dao thái kiwi	01	
				Dao lăn cắt bánh pizza	05	
				Dụng cụ rây bột bánh Âu	02	- Thực hành chế biến món ăn đãi tiệc
				Đĩa sứ trắng	05	
				Đĩa sứ trắng	05	
				Đĩa sứ trắng	05	
				Đĩa sứ trắng	05	- Thực hành kỹ thuật chế biến salad và khai vị
				Đĩa sứ trắng	05	
				Đĩa sứ trắng	05	
				Đĩa sứ trắng	25	
				Đũa gỗ thường	10	
				Đũa gỗ dài	05	
				Khuôn bánh pizza	10	
				Khuôn bánh tarte	100	
				Khuôn bánh trung thu vuông	05	
				Khuôn bánh trung thu tròn	05	
				Nồi hấp bánh cuốn	01	
	Nồi nhôm tay cầm	18				
	Rổ nhựa vuông	05				
	Rây inox	05				

STT	Loại phòng học (phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng học vi tính...)	Diện tích (m ²)	Mã số trong sổ tài sản (theo bản kê năm 2014)	Danh mục, trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
				Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ cho môn học/học phần
2	Phòng thực hành bếp	115		Sạc chế biến món Hoa	05	- Thực hành kỹ thuật cơ bản trong bếp
				Sạc gỗ	10	
				Thau inox	05	
				Thố inox	30	
				Thớt gỗ chặt có chân chuyên dụng	04	
				Thớt nhựa màu	02	- Thực hành chế biến món ăn từ gia súc, gia cầm, hải sản, tinh bột, món ăn tráng miệng
				Tô sứ trắng	10	
				Vá chế biến món Hoa	05	
				Vét bột	05	
				Vỉ nướng kẹp thường	05	
				Vỉ nướng kẹp hộp	05	- Thực hành chế biến nước dùng, xúp và xốt.
				Nồi các loại	25	
				Thớt nhựa đen trắng	02	
				Thớt gỗ	03	
				Thau nhựa	23	
				Nồi lẩu inox + nắp	06	
				Bếp nướng bằng than	03	
				Khay inox các loại	19	
				Nồi hấp nhôm 35cm	02	
				Chảo 2 quai	09	
				Chảo tay cầm các loại	03	
	Bếp cồn	10				
	Rây nhựa - inox	11				
	Đĩa sứ trắng sâu lòng	10				

STT	Loại phòng học (phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng học vi tính...)	Diện tích (m ²)	Mã số trong sổ tài sản (theo bản kê năm 2014)	Danh mục, trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
				Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ cho môn học/học phần
2	Phòng thực hành bếp	115		Đĩa nhựa các loại	43	-Thực hành chế biến món ăn đãi tiệc
				Đĩa inox hạt xoài lớn	10	
				Đĩa hạt xoài sứ trắng 34cm	09	
				Chén sứ	58	- Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Á
				Bếp gas mini	03	
				Rổ inox	03	
				Cân đồng hồ nhỏ	01	
				Rổ nhựa các loại	42	
				Muỗng sứ trắng	01	
				Tô nhựa lớn	06	- Thực hành kỹ thuật làm bánh Á - Việt Nam
				Tô sứ trắng	02	
				Đũa nhựa	100	- Thực hành kỹ thuật làm bánh Âu
				Chén nước chấm inox	20	
				Vá inox cán gỗ	10	
				Que xiên nướng	21	
				Chày gỗ	04	
				Cối gỗ	02	
				Khuôn nhôm tròn nhỏ	17	
				Dao các loại	15	
				Chén nhựa	43	
				Lò nướng gia đình	01	
				Máy khuấy bột	01	
				Muỗng inox xúp	17	
	Muỗng inox café	20				
	Máy đánh trứng công nghiệp	01				

STT	Loại phòng học (phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng học vi tính...)	Diện tích (m ²)	Mã số trong sổ tài sản (theo bản kê năm 2014)	Danh mục, trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
				Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ cho môn học/học phần
2	Phòng thực hành bếp	115		Máy đánh trứng cầm tay	07	- Thực hành chế biến món ăn từ gia súc, gia cầm, hải sản, tinh bột, món ăn tráng miệng
				Lò nướng gia đình	04	
				Bàn xoay bắt bông kem	20	
				Bếp Gas mini	20	
				Chảo chống dính Caroni chữ nhật EMC 16*22	05	
				Chảo không dính 30cm	10	
				Chảo không dính 18cm	10	
				Dao bào răng cưa và bào sợi - Kiwi thái lan	20	
				Dao cắt cán gỗ, lưỡi bằng - Kiwi thái lan	10	
				Dao Java lớn 479 - Kiwi thái lan	30	
				Dao thái cán gỗ 501 - Kiwi thái lan	20	- Thực hành chế biến nước dùng, xúp và xốt -Thực hành chế biến món ăn đãi tiệc
				Dao trang trí 401 - Kiwi thái lan	10	
				Đĩa sứ trắng, chữ nhật Minh Long 30*17cm	20	
				Đĩa sứ trắng, chữ nhật Minh Long 34*19cm	20	
				Đĩa sứ trắng, vuông 25cm ML	20	
				Đĩa sứ trắng, vuông 29cm ML	20	
				Đũa gỗ (1Bó = 10đôi)	20	
				Kéo inox cắt thực phẩm	10	
				Khuôn nhựa bánh phục linh	20	

STT	Loại phòng học (phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng học vi tính...)	Diện tích (m ²)	Mã số trong sổ tài sản (theo bản kê năm 2014)	Danh mục, trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
				Tên thiết bị	Số lượng	Thực vụ cho môn học/học phần
2	Phòng thực hành bếp	115		Khuôn inox bánh công, bánh tôm chiên	20	
				Khuôn nhôm cắt bánh Patechaude, dạng vuông	03	
				Khuôn nhôm cắt bánh Patechaude, dạng tròn	05	
				Thau inox 24cm	30	
3	Phòng thực hành nhà hàng	72	QBA 003	Quầy Bar	01	<ul style="list-style-type: none"> - Thực hành kỹ thuật phục vụ bàn - Thực hành Kỹ thuật cắm hoa - Thực hành phương pháp tổ chức tiệc - Thực hành kỹ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc
			TV009	Quầy treo	01	
			TUR 001	Tủ rượu	01	
			XEI 001	Xe đẩy Inox 80 khay 1,6 * 0,8 m	01	
			XEI 002	Xe đẩy 3 tầng Inox 1000*600*1000	03	
				Bàn khách hàng	10	
				Ghế khách hàng	40	
				Thùng đá nắp liền 32 lít	01	
			BAN	Bàn Inox tròn (đk 1.1m)	02	
				Bếp chiên nhúng đơn	01	
			XEI 003	Xe phục vụ 3 tầng	01	
				Dao ăn thịt	15	
				Dao salad	15	
				Dao tráng miệng	15	
				Dao phết bơ	15	
				Dao ăn cá	15	
	Đũa gỗ thường, màu đen	40				
	Gắp mì spaghetti	02				

STT	Loại phòng học (phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng học vi tính...)	Diện tích (m ²)	Mã số trong sổ tài sản (theo bản kê năm 2014)	Danh mục, trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
				Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ cho môn học/học phần
3	Phòng thực hành nhà hàng	72		Gấp đá	06	
				Gấp đường	10	
3	Phòng thực hành nhà hàng	72		Kẹp gấp thức ăn	10	<ul style="list-style-type: none"> - Thực hành kỹ thuật phục vụ bàn - Thực hành kỹ thuật cắm hoa - Thực hành phương pháp tổ chức tiệc - Thực hành kỹ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc
				Khăn ăn màu đỏ đô	80	
				Khăn ăn màu trắng	20	
				Khăn bàn vuông trắng	10	
				Khăn lót bàn vuông đỏ	10	
				Khăn bàn tròn trắng	02	
				Khăn lót bàn tròn đỏ	02	
				Khay tròn	15	
				Lót ly giấy	01	
				Lót ly nhựa	20	
				Muỗng cà phê inox dày	30	
				Muỗng xúp inox dày	40	
				Cây khuấy nhựa	30	
				Xô ướp rượu 2 quai tròn + đế	01	
				Đĩa sứ trắng 25cm	95	
				Đĩa sứ trắng 23cm	97	
				Đĩa sứ trắng 18cm	24	
				Đĩa xúp sứ trắng 18cm	39	
	Đĩa lót chén cơm 16cm	25				
	Đĩa inox hạt xoài	20				
	Đĩa oval sứ 34cm	06				

STT	Loại phòng học (phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng học vi tính...)	Diện tích (m ²)	Mã số trong sổ tài sản (theo bản kê năm 2014)	Danh mục, trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
				Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ cho môn học/học phần
3	Phòng thực hành nhà hàng	72		Chén cơm sứ trắng	40	<ul style="list-style-type: none"> - Thực hành kỹ thuật phục vụ bàn - Thực hành kỹ thuật cắm hoa - Thực hành phương pháp tổ chức tiệc - Thực hành kỹ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc
				Chén xúp sứ trắng	98	
				Muỗng sứ trắng	87	
				Ly Cocktail 95ml	12	
				Ly Cocktail 140ml	17	
				Ly Cocktail 240ml	11	
				Ly Saucer champagne	58	
				Ly Rock	12	
				Ly Tom collin	06	
				Ly Pilsner	18	
				Ly Brandy 255ml	05	
				Ly Liqueur 30ml	05	
				Ly Liqueur 60ml	06	
				Ly Tulip champagne	14	
				Ly Goblet	45	
				Ly White wine	43	
				Ly Red wine	46	
				Ly Munich beer mug	60	
				Ly Poco Grande	10	
				Ly Hiball	48	
	Ly Margarita	10				
	Ly Hurricane	06				
	Ly Fantasy	02				
	Ly B53	06				

STT	Loại phòng học (phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng học vi tính...)	Diện tích (m ²)	Mã số trong sổ tài sản (theo bản kê năm 2014)	Danh mục, trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
				Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ cho môn học/học phần
3	Phòng thực hành nhà hàng	72		Ly B52	06	<ul style="list-style-type: none"> - Thực hành kỹ thuật phục vụ bàn - Thực hành kỹ thuật cắm hoa - Thực hành phương pháp tổ chức tiệc - Thực hành kỹ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc
				Ly Footish Pilsner (có chân)	06	
				Ly Decanter (lớn)	02	
				Ly Decanter (nhỏ)	02	
				Ly Irish coffee	06	
				Ly Flute champagne	11	
				Shaker	06	
				Muỗng xúc đá	02	
				Bình trà	05	
				Xô đá lớn	05	
				Xô đá nhỏ	04	
				Bar spoon	09	
				Ly đóng rượu	03	
				Ly cà phê lớn	12	
				Ly cà phê nhỏ	12	
				Bình nước thủy tinh	10	
				Đĩa lót ly trà	12	
				Bình trà	02	
				Lót khăn lạnh	50	
				Gác muỗng	44	
				Gác đũa	105	
	Chén chàm hcn	100				
	Chén chàm tròn	69				
	Lọ nước mắm, nước tương	20				

STT	Loại phòng học (phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng học vi tính...)	Diện tích (m ²)	Mã số trong sổ tài sản (theo bản kê năm 2014)	Danh mục, trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
				Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ cho môn học/học phần
3	Phòng thực hành nhà hàng	72		Lọ muối tiêu	20	<ul style="list-style-type: none"> - Thực hành kỹ thuật phục vụ bàn - Thực hành kỹ thuật cắm hoa - Thực hành phương pháp tổ chức tiệc - Thực hành kỹ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc
				Gạt tàn	10	
				Lọ hoa	10	
				Bình thủy điện Sharp	01	
				Kê rượu inox	03	
				Bao đập đá	02	
				Dao thái cán đen nhựa, nhỏ	03	
				Kẹp cua	15	
				Khui rượu	05	
				Chai nhựa Batender 1.5lít	20	
				Ly Cordial (Liquer 30ml)	18	
				Ly đông rượu Inox 15/30ml	10	
				Ly Hurricane (Royal 385ml và Poco)	48	
				Ly Margarita (Mahanta)	24	
				Ly Martini (Cocktail) 285	24	
				Ly Old fashioned 245	30	
				Ly B52 (Pony) 30ml	30	
				Ly Rock 245ml	30	
				Ly nhựa Saucer 245ml	100	
	Mành tre cuốn Shushi	10				
	Muỗng Café inox	100				

STT	Loại phòng học (phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng học vi tính...)	Diện tích (m ²)	Mã số trong sổ tài sản (theo bản kê năm 2014)	Danh mục, trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
				Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ cho môn học/học phần
3	Phòng thực hành nhà hàng	72		Muỗng xúp inox	100	<ul style="list-style-type: none"> - Thực hành kỹ thuật phục vụ bàn - Thực hành kỹ thuật cắm hoa - Thực hành phương pháp tổ chức tiệc - Thực hành kỹ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc
				Shaker bottom inox-thủy tinh	20	
				Shaker standar inox	10	
				Thìa khuấy inox	10	
				Thớt nhựa hình chữ nhật bộ 5 màu	10	
				Vải Kaki màu trắng khổ 1.2m	60	
				Vải phi bóng màu đỏ đùn, mềm khổ 1.6m	100	
				Vải phi bóng màu đồng, mềm khổ 1.6m	100	
				Vải phi bóng màu trắng, mềm khổ 1.6m	50	
				Vải phi bóng màu xanh nước biển, mềm khổ 1.6m	50	
		Nút chai Patender	05			

2.2.2.3. Phòng học, giảng đường, trang thiết bị hỗ trợ giảng dạy

Số TT	Loại phòng học (phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng máy tính...)	Số lượng	Diện tích (m ²)	Danh mục trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
				Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ học phần
1	A201, A202, A205, A206, A303, A304, A306, A403, A404, A405, A406, A106, A108, A204-A, A505, A506, A508, B303, B305, B403, B404, B501, B502, B504, E8, E9, A203, A204, A505, A506, B201, B202, B203, B204	34	65 ~ 130	Tivi	34	<ul style="list-style-type: none"> - Pháp luật đại cương - Phương pháp nghiên cứu khoa học - Anh văn 1 - Anh văn 2 - Xác suất thống kê - Tin học văn phòng - Giáo dục quốc phòng - an ninh 1 - Giáo dục quốc phòng-an

Số TT	Loại phòng học (phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng máy tính...)	Số lượng	Diện tích (m2)	Danh mục trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
				Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ học phần
						ninh 3 - An toàn lao động trong bếp - Hóa học và hóa sinh học thực phẩm - Vi sinh vật học thực phẩm - Công nghệ chế biến thực phẩm - Phụ gia thực phẩm - Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm - Văn hóa ẩm thực - Nước chấm và gia vị - Khoa học cơ bản chế biến món ăn - Kỹ thuật chế biến và bảo quản thực phẩm - Quản trị tác nghiệp - Ẩm thực Việt Nam - Ẩm thực châu Âu - Ẩm thực châu Á - Quản lý và điều hành bếp - Kinh doanh nhà hàng
2	B205, B303, B305, A301, A302, A305, A401, A402, A501, A502, A503, A504,	41	95 ~ 300	Máy chiếu	38	- Đường lối cách mạng của Đảng cộng sản Việt Nam - Kỹ năng học tập hiệu quả - Giáo dục quốc phòng-an ninh 2 - Tư tưởng Hồ Chí Minh - Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác-Lênin - Vệ sinh an toàn thực phẩm - Dinh dưỡng đại cương - Dinh dưỡng can thiệp - Phát triển sản phẩm thực phẩm - Thực phẩm chức năng - Độc tố học thực phẩm - Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm - Đánh giá cảm quan -
2	A507, HT.E, HT.C, B302, B304, B401, B402, B503, B505, B506, B507, AB-01, AB-02, AB-03, AB-04, AB-05, A501, A502, A503, A504, A507, A507, B301, B304, B401	41				

Số TT	Loại phòng học (phòng học, giảng đường, phòng học đa phương tiện, phòng học ngoại ngữ, phòng máy tính...)	Số lượng	Diện tích (m ²)	Danh mục trang thiết bị chính hỗ trợ giảng dạy		
				Tên thiết bị	Số lượng	Phục vụ học phần
3	S1	01	120			Giáo dục quốc phòng-an ninh 3 AB
	S2	01	120			Giáo dục thể chất 1
	S3	01	120			Giáo dục thể chất 1
	S4	01	120			Giáo dục thể chất 1
	S5	01	120			Giáo dục thể chất 2
	S6	01	120			Giáo dục thể chất 2
	S7	01	120			Giáo dục thể chất 2
	S8	01	120			Giáo dục thể chất 3
	S9	01	120			Giáo dục thể chất 3
	S10	01	120			Giáo dục thể chất 3

2.2.3. Thư viện, giáo trình, sách, tài liệu tham khảo

2.2.3.1. Thư viện

- Diện tích thư viện: 485 m²; Diện tích phòng đọc: 262,5 m²
- Số chỗ ngồi: 250;
- Phần mềm quản lý thư viện: 02
- Số lượng máy tính phục vụ tra cứu: 45 máy
- Tài liệu điện tử truy cập qua cổng thông tin thư viện <http://thuvien.hufi.edu.vn>

+ Thư viện điện tử: Giáo trình, ebook, luận văn, bài giảng điện tử, báo cáo: hơn 1.300.000 tài liệu.

+ Cơ sở dữ liệu từ các thư viện trường đại học liên kết.

+ Cơ sở dữ liệu từ cục thông tin khoa học và công nghệ quốc gia www.db.vista.gov.vn

2.2.3.2. Danh mục giáo trình của ngành đào tạo

TT	Tên giáo trình/sách chuyên khảo/tạp chí tham khảo	Tác giả	Nơi xuất bản	Năm XB	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
1.	Giáo trình triết học Mác-Lênin	Bộ Giáo dục và Đào tạo.	Hà Nội	2005	11	Những nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mác Lênin
2.	Giáo trình lịch sử Đảng Cộng Sản Việt Nam	Các Bộ môn khoa học Mác - Lênin tư tưởng Hồ Chí Minh.	Hà Nội	2004	12	Tư tưởng Hồ Chí Minh

TT	Tên giáo trình/sách chuyên khảo/tạp chí tham khảo	Tác giả	Nơi xuất bản	Năm XB	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
3.	Tài liệu học tập tư tưởng Hồ Chí Minh	Ban tư tưởng văn hóa Trung ương.	Hà Nội	2003	14	Tư tưởng Hồ Chí Minh
4.	Giáo trình Lịch sử Đảng cộng sản Việt Nam	Bộ Giáo dục và Đào tạo.	Hà Nội	2005	25	Tư tưởng Hồ Chí Minh
5.	Đại cương nhà nước và pháp luật	Nguyễn Văn Thảo.	Hà Nội	2003	10	Pháp luật đại cương
6.	Giáo trình lý luận chung về nhà nước và pháp luật	Đại học Quốc gia Hà Nội.	Hà Nội	1997	18	Pháp luật đại cương
7.	Giáo trình lý luận về nhà nước và pháp luật	Lê Minh Tâm.	Hà Nội	1996	20	Pháp luật đại cương
8.	Đại cương về pháp luật	Ngô Đức Tuấn. Nguyễn Thị Khế.	Đồng Nai	1999	15	Pháp luật đại cương
9.	Understanding and Using English Grammar	Betty Schramper Azar	England	2001	12	Anh văn 1
10.	Grammar in use intermediate	Murphy Raymond	England	2000	10	Anh văn 1
11.	A Practical English Grammar	A.J Thomson, A.V Martinet	U.S.	2003	10	Anh văn 2
12.	Understanding and Using English Grammar	Betty Schramper Azar	U.S.	2001	4	Anh văn 2
13.	Xác suất - thống kê và ứng dụng	Lê Sĩ Đồng.	Hà Nội	2006.	3	Xác suất thống kê
14.	Xác suất thống kê	Đào Hữu Hồ.	Hà Nội	2006	25	Xác suất thống kê
15.	Xác suất và thống kê toán học	Lê Trung Tương.	Tp. Hồ Chí Minh	2004	10	Xác suất thống kê
16.	Giáo trình lý thuyết xác suất và thống kê toán	Nguyễn Thanh Sơn.	Hà Nội	2007.	12	Xác suất thống kê
17.	Quy hoạch thực nghiệm	Nguyễn Cảnh	Nxb ĐHQG Tp.HCM	2004	1	Quy hoạch thực nghiệm
18.	Giáo trình Giáo dục quốc phòng-An ninh (Tập 1,2) dùng cho sinh viên đại học, cao đẳng	Nguyễn Hữu Hào, Phan Tân Hưng, Nguyễn Thanh Nghị, Nguyễn Văn Quý, Lê Đình Thi, Nguyễn Văn Thông	NXB Giáo dục	2008	4	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1, 2, 3, 4

TT	Tên giáo trình/sách chuyên khảo/tạp chí tham khảo	Tác giả	Nơi xuất bản	Năm XB	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
19.	Hóa sinh công nghiệp	Lê Ngọc Tú (Chủ biên)	NXB KH&KT HN	2000	5	Hóa sinh học thực phẩm
20.	Đại cương vi sinh vật thực phẩm	Trần Liên Hà	KHKT	2007	10	Vi sinh vật học thực phẩm
21.	Kỹ Thuật Kiểm Tra và Chỉ Tiêu Đánh Giá Chất Lượng An Toàn Thực Phẩm	Bùi Minh Đức, Nguyễn Văn Dịp	NXB Y học	2003	4	Vi sinh vật học thực phẩm
22.	Vệ Sinh và An Toàn Thực Phẩm	Nguyễn Đức Lượng, Phạm Minh Tâm	NXB ĐHQG TP.HCM	2002	2	Vệ sinh an toàn thực phẩm
23.	Food quality and safety systems. A training manual on food hygiene and the hazard analysis and critical control point (haccp) system	Food and Nutrition Division	Food and Agriculture Organization of the United Nation	1998	1	Vệ sinh an toàn thực phẩm
24.	Công nghệ chế biến thực phẩm	Lê Văn Việt Mẫn, Lại Quốc Đạt, Nguyễn Thị Hiền	NXB ĐHQG TP.HCM	2009	1	Công nghệ chế biến thực phẩm
25.	Food Processing Handbook	Brennan J.G.	WILEY-VCH Verlag GmbH & Co.	2006	1	Công nghệ chế biến thực phẩm
26.	Food processing technology	Fellows P.	Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC	2000	1	Công nghệ chế biến thực phẩm
27.	The Nutrition Handbook for Food Processors	C. J. K. Henry; C. Chapman	Woodhead Publishing Ltd	2002	ebook	Công nghệ chế biến thực phẩm
28.	Độc Tố Học và An Toàn Thực Phẩm	Lê Ngọc Tú, Lâm Xuân Thanh, Phạm thu Thủy, Trần Thị Xô, Tô Kim Anh	Tp. Hồ Chí Minh	2008/2006	1	Độc tố học thực phẩm
29.	Food and nutritional toxicology	Stanley T. Omaye	CRC Press LLC	2004	ebook	Độc tố học thực phẩm
30.	Luật Thực phẩm	Quốc hội Việt Nam	Hà Nội	2011	2	Luật Thực phẩm

TT	Tên giáo trình/sách chuyên khảo/tạp chí tham khảo	Tác giả	Nơi xuất bản	Năm XB	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
31.	1. Dinh dưỡng thực phẩm 2. Bảng thành phần dinh dưỡng thực phẩm Việt Nam	1. Hoàng Trọng Quang 2. Viện Dinh dưỡng	Thái Nguyên Hà Nội	2009 2000	4	Dinh dưỡng
32.	Dinh dưỡng	Đông Ngọc Đức	Hà Nội	2007/2005	1	Dinh dưỡng
33.	Nutrition & dietetics volume 65 number 2		Wiley-Blackwell	2008	1	Dinh dưỡng can thiệp
34.	Food additives	John Klis A.	Brax Press	2004	1	Phụ gia thực phẩm
35.	Food additives	A Larry Branen; P Micheal Davison; Seppo Salminen	Marcel Dekker	Food additives	1	Phụ gia thực phẩm
36.	Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ sữa và thức uống pha chế tập 1	Lê Văn Việt Mẫn	ĐHQG Tp.HCM	2010 2004	1	Thực phẩm và rượu
37.	Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ sữa và thức uống pha chế tập 2	Lê Văn Việt Mẫn	ĐHQG Tp.HCM	2010 2006	1	Thực phẩm và rượu
38.	Beer Health and Nutrition	Charles W. Bamforth	Blackwell Science Ltd	2004	ebook	Thực phẩm và rượu
39.	Tinh bột sắn và các sản phẩm từ tinh bột sắn	Hoàng Kim Anh, Ngô Kế Sương, Nguyễn Xích Liên	KHKT	2008 2005	1	Kỹ thuật chế biến món ăn từ tinh bột
40.	500 món ăn Á Âu: kỹ thuật chế biến và dinh dưỡng	Đức Thành	Văn hóa thông tin	2013	1	Kỹ thuật chế biến món ăn Á - Âu
41.	Bột ngọt: Vị giác thứ 5 - Umami	Lê Văn Hoàng, Nguyễn Thị Hiền, Ngô Dự Vỹ	Giáo Dục Việt Nam	2013	1	Nước chấm - gia vị
42.	Công nghệ chế biến và bảo quản lương thực	Trần Như Khuyên, Hoàng Xuân Anh	Hà nội	2007	1	Kỹ thuật chế biến và bảo quản thực phẩm
43.	Công nghệ chế biến và bảo quản lương thực	ĐH Công Nghiệp TPHCM	ĐH CN Tp. HCM	2009	1	Kỹ thuật chế biến và bảo quản thực phẩm
44.	Journal of food processing and preservation volume 32 number 1	Barry G. Swanson	Wiley-Blackwell	2008	1	Kỹ thuật chế biến và bảo quản thực phẩm

TT	Tên giáo trình/sách chuyên khảo/tạp chí tham khảo	Tác giả	Nơi xuất bản	Năm XB	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
45.	Tuyển tập công trình khoa học: Nghiên cứu phát triển nguyên liệu và chế biến các sản phẩm từ cây có dầu	Viện nghiên cứu dầu và cây có dầu	Nông Nghiệp	2010	1	Phát triển sản phẩm
46.	Sensory Marketing	Bertil Hultén, Niklas Broweus; Marcus van Dijk	PALGRAVE MACMILLAN	2009	ebook	Marketing dịch vụ ăn uống
47.	Văn hóa ẩm thực Việt Nam các món ăn miền Bắc, miền Trung, miền Nam	Mai Khôi	Thanh niên	2006	6	Văn hóa ẩm thực
48.	Manual for social surveys on food habits and consumption in developing countries	Adel P den Hartog; Wija A. van Staveren; Inge D. Brouwer	Margraf Verlag	1995	1	Văn hóa ẩm thực
49.	Asian Funtional Foods (ebook)	John Shi; Chi-Tang Ho; Fereidoon Shahidi	Marcel Dekker/CRC Press	2005	1	Văn hóa ẩm thực
50.	Fundamentals of food canning technology	John M Jackson; Byron M. Shinn	AVI Company	1979	1	Khoa học chế biến món ăn
51.	Natural food colorants	G.A.F. Hendry	Blackie and Son	1992	1	Thực phẩm chức năng
52.	Thực phẩm chức năng sức khỏe bền vững	Dương Thanh Liêm	Việt nam	2010	1	Thực phẩm chức năng
53.	Carotenoids- Nutrition and Health	G. Britton; S. Liaaen-Jensen; H. Pfander	Birkhäuser Verlag, P.O	2009	ebook	Thiết kế thực phẩm có lợi cho sức khỏe
54.	Risky Foods, Safer Choices	Peter Cerexhe; John Ashton	University of New South Wales Press Ltd	2000	ebook	Thiết kế thực phẩm có lợi cho sức khỏe
55.	Asian Funtional Foods	John Shi; Chi-Tang Ho; Fereidoon Shahidi	Marcel Dekker/CRC Press	2005	ebook	Ẩm thực Châu Á, Kỹ thuật chế biến món ăn Á
56.	The food of asian	Cheong Liew and Ming Tsai	Periplus Editions (HK)	2002	1	Ẩm thực Châu Á, Kỹ thuật chế biến món ăn Á
57.	Biscuit, cookie and cracker manufacturing manuals- Biscuit Doughs, vol 2, 3	Duncan Manley	WOODHEAD PUBLISHING LIMITED	1998	ebook	Kỹ thuật làm bánh Âu - Á
58.	Bread making Improving Quality	Stanley P. Cauvain	WOODHEAD PUBLISHIN	2003	ebook	Kỹ thuật làm bánh Âu - Á

TT	Tên giáo trình/sách chuyên khảo/tạp chí tham khảo	Tác giả	Nơi xuất bản	Năm XB	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
			G LIMITED			
59.	Thực hành đánh giá cảm quan	Nguyễn Hoàng Dũng	NXB KHKT	2006	1	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm
60.	Cereals Novel Uses and Processes	Grant M. Campbell; Colin Webb; Stephen L. McKee	Plenum Publishing Corporation	1997	ebook	Khoa học chế biến món ăn đặc trưng theo nhóm nguyên liệu
61.	Cereals processing technology	Gavin Owens; Peter Morris; James Bryce; Stan Cauvain; Linda Young	Woodhead Publishing Ltd	2001	ebook	Kỹ thuật chế biến món ăn đặc trưng theo nhóm nguyên liệu
62.	Dry Cured Meat Products	F. Toldrh	FOOD & "TRITATION PRESS, INC.	2002	ebook	Kỹ thuật chế biến món ăn đặc trưng theo nhóm nguyên liệu
63.	DRYING Fruits & Vegetables	Marilyn A. Swanson	A Pacific Northwest Extension Publication	2002	ebook	Kỹ thuật chế biến món ăn đặc trưng theo nhóm nguyên liệu
64.	Nghệ thuật trang trí và cắt tía rau quả	Nguyễn Thu Hương	Phuong Đông	2009	1	Thực hành trang trí món ăn và bàn tiệc
65.	Food, diet and obesity	David J. Mela	Woodhead Publishing Limited	2005	ebook	Xây dựng thực đơn và quản lý chi phí
66.	Handbook of Dairy Foods Analysis	LEO M.L. NOLLET; FIDEL TOLDRÁ	Taylor and Francis Group, LLC	2010	ebook	Xây dựng thực đơn và quản lý chi phí
67.	Vegetarian Nutrition	Joan Sabaté	CRC Press LLC	2001	ebook	Âm thực chay
68.	The Science of Chocolate	Stephen T Beckett	Stephen T Beckett	2008	ebook	Nghệ thuật trang trí bánh kem, socola và món ăn tráng miệng
69.	Fresh- Cut Fruit and Vegetables- Science, Technology and Market	Olusola Lamikanra	CRC Press LLC	2002	ebook	Kỹ thuật cơ bản trong bếp
70.	Handbook of food engineering practice	Kenneth J. Valentas; Enrique Rotstein; R. Paul Singh	CRC Press LLC	1997	ebook	Kỹ thuật cơ bản trong bếp
71.	Hướng dẫn nghiệp vụ bàn bar	Nguyễn Xuân Ra	HN	2001		Kỹ thuật phục vụ bàn

TT	Tên giáo trình/sách chuyên khảo/tạp chí tham khảo	Tác giả	Nơi xuất bản	Năm XB	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
72.	Sensory Evaluation Handbook: A practical Handbook	Sarah E. Kemp, Tracey Hollowood, Joanne Hort	Wiley Blackwell	2009	1	Đánh giá cảm quan
73.	Quản lý và nghiệp vụ nhà hàng	Nguyễn Xuân Ra	NXB Phụ Nữ	2006	1	Marketing dịch vụ ăn uống
74.	Nghệ thuật cắm hoa Nhật Bản	Annik Howa Gendrot	NXB Đà Nẵng	2003	ebook	Nghệ thuật cắm hoa

2.2.3.3. Danh mục sách chuyên khảo, tạp chí của ngành đào tạo

TT	Tên giáo trình/sách chuyên khảo/tạp chí tham khảo	Tác giả	Nơi xuất bản	Năm XB	Số bản	Sử dụng cho môn học/ học phần
1.	50 câu hỏi chọn lọc và trả lời môn triết học	Nguyễn Thị Vân Hà.	Hà Nội	2000	21	Những nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mác Lênin
2.	Hướng dẫn ôn thi môn lịch sử Đảng cộng sản Việt Nam	Trung tâm Bồi dưỡng giảng dạy Lý luận Mác-Lênin và tư tưởng Hồ Chí Minh.	Hà Nội	2000	12	Tư tưởng Hồ Chí Minh
3.	Tài liệu hỏi đáp về tư tưởng Hồ Chí Minh	Ban tư tưởng văn hóa Trung ương.	Hà Nội	2003	20	Tư tưởng Hồ Chí Minh
4.	Về bảo vệ tổ quốc	Hồ Chí Minh	Hà Nội	2003	5	Tư tưởng Hồ Chí Minh
5.	Câu hỏi và hướng dẫn trả lời môn lý luận chung về nhà nước và pháp luật	Nguyễn Thị Phụng	Hà Nội	2008	14	Pháp luật đại cương
6.	Nhà nước và pháp luật đại cương	Ngô Đức Tuấn, Nguyễn Thị Khế.	Tp. Hồ Chí Minh	1995	20	Pháp luật đại cương
7.	Hỏi & đáp pháp luật đại cương	Nguyễn Thị Phụng.	Hà Nội	2008	7	Pháp luật đại cương
8.	Xác suất thống kê và quy hoạch thực nghiệm	Bùi Minh Trí.	Hà Nội	2005.	12	Xác suất thống kê
9.	Bài tập xác suất thống kê	Hoàng Ngọc Nhậm.	Tp. Hồ Chí Minh,	2005	4	Xác suất thống kê
10.	Hỏi đáp về vệ sinh an toàn thực phẩm	Phan Thị Kim	Hà Nội	2001	2	Vệ sinh an toàn thực phẩm
11.	Các tiêu chuẩn về chất lượng và an toàn vệ sinh thủy sản T.1 Trung tâm Kiểm tra Chất lượng và vệ sinh Thực phẩm.	Trung tâm Kiểm tra Chất lượng và vệ sinh Thực phẩm	Hà Nội	1996	1	Vệ sinh an toàn thực phẩm
12.	The Food Safety Hazard Guidebook	Lawley R., Curtis L., Davis J.	The Royal Society of Chemistry	2008	1	Độc tố học thực phẩm

13.	1.Thành phần dinh dưỡng thực phẩm ViệtNam. 2.Hướng dẫn sử dụng giá trị dinh dưỡng thực phẩm	Nguyễn Hữu An Nguyễn Thị Minh Kiều	Hà Nội TP. HCM	2000 2011	5	Dinh dưỡng
14.	Giáo trình Phụ gia thực phẩm	Khoa Công nghệ thực phẩm	Trường ĐH Công Nghiệp Thực Phẩm	2009	ebook	Phụ gia thực phẩm
15.	Cẩm nang rượu cocktail & đồ uống quốc tế	Trần Phi, Người dịch: Đặng Đình Thạch	KHKT	1996	1	Thực phẩm và rượu
16.	Xây dựng & áp dụng hệ thống kiểm soát các mối nguy và thực hành sản xuất tốt GMP&HACCP	Trung tâm kỹ thuật tiêu chuẩn đo lường chất lượng 3	QUAT-EST 3	2004	1	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm
17.	Giáo trình Kỹ thuật chế biến và bảo quản thực phẩm	Bùi Thị Phương Dung, Hà Thị Thanh Nga	ĐH CN Tp.HCM	2013	1	Kỹ thuật chế biến và bảo quản thực phẩm
18.	Giáo trình kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam	Trần Thị Thu Hương, Trần Thị Phương Kiều, Đặng Thuý Mùi	Trường ĐH CNTP	2013		Ẩm thực Việt Nam, Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam
19.	Giáo trình kỹ thuật làm bánh truyền thống Việt Nam	Nguyễn Thị Minh Thôi, Trần Thị Hồng Châu, Đàm Thị Bích Phượng	Trường ĐH CNTP	2013		Kỹ thuật làm bánh Âu - Á

PHẦN 3. XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH KHOA HỌC CHẾ BIẾN MÓN ĂN CỦA TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

3.1. Cơ sở khoa học của việc xây dựng chương trình đào tạo cho ngành mới – Ngành Khoa học chế biến món ăn

3.1.1. Yêu cầu về chương trình

Để đảm bảo chương trình có tính hệ thống và tính đón đầu, chúng tôi hướng đến xây dựng chương trình ngành Khoa học chế biến món ăn thỏa mãn các yêu cầu sau:

- Bám sát khối kiến thức giáo dục đại cương theo quy định bắt buộc của Bộ giáo dục đào tạo.

- Đảm bảo được khối lượng kiến thức cơ sở ngành để sinh viên có thể tiếp thu được khối lượng kiến thức chuyên ngành trong ngành Khoa học chế biến món ăn.

- Liên thông được với các trường đại học trong nước và thế giới đối với ngành Khoa học chế biến món ăn hoặc các ngành gần như ngành Công nghệ thực phẩm, Khoa học Dinh dưỡng, ngành Nghệ thuật ẩm thực và quản lý dịch vụ thực phẩm..., sau khi hoàn thành chương trình hệ đại học.

- Thiết kế và xây dựng chương trình chú trọng về 3 mảng kiến thức chuyên môn bao gồm kiến thức khoa học chế biến món ăn, kiến thức và kỹ năng chế biến thực phẩm và kiến thức về quản lý ẩm thực.

3.1.2. Thuận lợi và khó khăn khi xây dựng chương trình đào tạo

3.1.2.1. Thuận lợi

Theo dự báo của Trung tâm Dự báo nhu cầu nhân lực và Thông tin thị trường lao động TPHCM (Falmi) - thị trường lao động lớn nhất của cả nước về xu hướng phát triển thị trường lao động thành phố đã xếp hạng 10 nhóm ngành nghề có nhu cầu cao, trong đó, nhóm ngành Dịch vụ – Phục vụ – Du lịch – Giải trí – Nhà hàng – Khách sạn đứng hàng thứ 5. Qua khảo sát cho thấy, nhu cầu xã hội về nhân lực có chất lượng cao để phục vụ cho hoạt động của các doanh nghiệp trong lĩnh vực kinh doanh ẩm thực là thực sự cần thiết. Ngoài ra, vấn đề dinh dưỡng, ẩm thực và vệ sinh an toàn thực phẩm ở Việt Nam đang là vấn đề được toàn xã hội quan tâm, việc ăn uống được nâng tầm lên thành khoa học ẩm thực và nghệ thuật. Việc cung cấp các suất ăn, chế độ ăn chăm sóc người bệnh tại các bệnh viện, chế độ ăn ở trường học, nhà trẻ, mẫu giáo, công ty, xí nghiệp và các nhà hàng – khách sạn cần được đảm bảo, đáp ứng dinh dưỡng và phù hợp văn hóa. Việc mở ngành đào tạo Khoa học chế biến món ăn có tính đón đầu và phù hợp với sự phát triển kinh tế xã hội ở Việt Nam.

Bên cạnh đó, trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh đã có kinh nghiệm của hơn 30 năm đào tạo, với các thế hệ sinh viên có chất lượng cao, đáp ứng được nhu cầu của thị trường lao động. Trường đã và đang có nhiều dự án

quốc tế liên quan đến đào tạo. Việc đào tạo trình độ đại học ngành Khoa học chế biến món ăn là lợi thế lớn trong khai thác ưu thế của một trường đại học đào tạo ngành Công nghiệp thực phẩm trọng điểm quốc gia và phù hợp với định hướng phát triển của trường trong tương lai, phấn đấu thực hiện mục tiêu đào tạo theo yêu cầu của xã hội, tới năm 2020 quyết tâm lọt vào nhóm 500 trường đại học tốt nhất châu Á. Ngoài ra, đội ngũ giảng viên của Khoa Công nghệ thực phẩm đủ năng lực và kinh nghiệm có thể đảm nhận giảng dạy các học phần ở ngành Khoa học chế biến món ăn. Khoa Công nghệ thực phẩm có 60 cán bộ viên chức được đào tạo, học tập ở những nước tiên tiến như Australia, Mỹ, Pháp, Bỉ, Nga, Nhật Bản... Kỹ thuật viên và nhân viên văn phòng đều có trình độ thạc sĩ và kỹ sư. Hiện nay, có 2 nghiên cứu sinh đang theo học ở nước ngoài sắp trở về nước. Ngoài ra, trường còn liên kết với các viện nghiên cứu, các trung tâm đào tạo trong và ngoài nước. Do đó, một lực lượng cán bộ có chất lượng đảm bảo thực hiện tốt liên kết trong đào tạo và nghiên cứu khoa học.

Mặt khác, trên thế giới đã có nhiều trường đào tạo đúng ngành và ngành gần với ngành Khoa học chế biến món ăn như đã trình bày ở Bảng 2, đây là điểm thuận lợi cho việc xây dựng chương trình đào tạo tiệm cận với các nước trên thế giới.

Vì vậy, ngành Khoa học chế biến món ăn nếu được xây dựng và tiến hành đào tạo sẽ tạo nguồn nhân lực đáp ứng các vị trí như bếp trưởng, chuyên viên dinh dưỡng, kiểm soát nội bộ suất ăn công nghiệp, quản lý bếp nhà hàng – khách sạn, quản lý dịch vụ ăn uống, quản lý bếp ăn công nghiệp, nhân viên bếp... Tại các nhà hàng, khách sạn, các cơ sở phục vụ ăn uống, trường mẫu giáo, trường học bán trú, các công ty suất ăn công nghiệp trong tương lai.

3.1.2.2. Khó khăn

Chương trình đào tạo mới cần có sự thống nhất của nhiều trường phái đào tạo. Hiện nay, ở Việt Nam chỉ có trường đào tạo ngành gần với ngành Khoa học chế biến món ăn như ngành Công nghệ thực phẩm, ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, ngành Kinh tế gia đình. Tuy nhiên, các trường có xu hướng đào tạo thiên về kỹ năng, đào tạo thiên về dinh dưỡng và thiếu mảng quản lý và chưa có trường đào tạo đúng ngành Khoa học chế biến món ăn. Đây là điều khó khăn trong việc tham khảo xây dựng chương trình và học tập kinh nghiệm triển khai đào tạo cũng như giảng dạy.

3.2. Phương pháp tiếp cận trong xây dựng chương trình đào tạo

Để đảm bảo các yêu cầu đặt ra cho chương trình Khoa học chế biến món ăn, chúng tôi dựa trên năng lực nội tại, quy định bắt buộc về chương trình đào tạo của Bộ giáo dục và xu hướng cải tiến quốc tế. Chương trình được thiết kế theo trình tự sau:

- Khối kiến thức đại cương và cơ sở ngành bắt buộc: Tuân thủ theo hướng dẫn của Bộ giáo dục và Đào tạo về chương trình dành cho sinh viên hệ đại học và cao đẳng. Theo đó, sinh viên ngành Khoa học chế biến món ăn sẽ học chung với sinh viên

ngành Công nghệ thực phẩm, ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, ngành Khoa học Dinh dưỡng và ẩm thực tại trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh trong khoảng thời gian 1 – 1,5 năm theo quy chế tín chỉ. Sau khi hoàn tất khối lượng kiến thức đại cương và cơ sở ngành yêu cầu, sinh viên được tách ra, theo học các tín chỉ của khối kiến thức chuyên ngành Khoa học chế biến món ăn để đảm bảo tính hệ thống, tính khoa học và tính liên thông trong chương trình đào tạo.

- Khối kiến thức chuyên ngành Khoa học chế biến món ăn: Các học phần được lựa chọn dựa trên kết quả tham khảo chương trình đào tạo của các trường trên thế giới và ở Việt Nam có ngành đào tạo đúng hoặc gần với ngành Khoa học chế biến món ăn. Các bước lựa chọn như sau:

+ Lập danh mục các trường, xem xét, tập hợp các chương trình đào tạo của từng trường.

+ Lựa chọn và lập danh mục đề xuất môn học cho từng khối kiến thức chuyên môn trọng tâm trong chương trình đào tạo bao gồm: Kiến thức về khoa học chế biến món ăn, kiến thức và kỹ năng chế biến thực phẩm, đồ uống và kiến thức về quản lý ẩm thực.

+ Rút gọn một số môn học có nội dung đào tạo trùng lặp, các môn học chuyên biệt về quản lý kinh tế cũng được rút gọn để đảm bảo khối lượng kiến thức chuyên môn và hiệu quả của chương trình đào tạo.

+ Tổng hợp các môn học cần thiết đối với từng khối kiến thức và đề xuất môn học cần xây dựng trong chương trình đáp ứng tổng số tín chỉ quy định.

3.3. Đề xuất chương trình đào tạo

3.3.1. Các căn cứ để xây dựng chương trình đào tạo

- Căn cứ trên nhu cầu đào tạo nguồn nhân lực trình độ đại học ngành Khoa học chế biến món ăn của xã hội (Trình bày ở mục 1.2)

- Căn cứ vào tình hình đào tạo ngành Khoa học chế biến món ăn trên thế giới và ở Việt Nam (Trình bày ở mục 1.4)

- Căn cứ vào kết luận của Hội đồng Khoa học và Đào tạo của trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM phiên họp ngày 10 tháng 2 năm 2017 và phiên họp ngày 25 tháng 4 năm 2017.

- Căn cứ vào năng lực của khoa Công nghệ thực phẩm, trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm Tp.HCM.

- Căn cứ theo thông tư 08/2011/TT-BGDĐT, ngày 17/2/2011 (Điều 2, mục 2)

- Căn cứ theo thông báo số 306/TB-DCT, ngày 04/05/2017 trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm Tp.HCM về việc điều chỉnh chương trình đào tạo hệ đại học, cao đẳng.

3.3.2. Lựa chọn một số môn học tham khảo để xây dựng chương trình đào tạo

Từ kết quả khảo sát ở Bảng 2 và Bảng 3, Khoa Công nghệ thực phẩm đã đối sánh chương trình đào tạo của 19 trường và đề xuất các môn học cần xây dựng trong chương trình đào ngành Khoa học chế biến món ăn như trình bày ở Bảng 4.

Bảng 4. Tên môn học tham khảo cho xây dựng chương trình đào tạo ngành Khoa học chế biến món ăn

STT	Môn học	Trường tham khảo
1.	An toàn lao động <i>Labor safety</i>	XVI, XVIII, XIX
2.	Phương pháp nghiên cứu khoa học <i>Research Methodology</i>	I, III, IV, V, XVII, XVIII, XIX
3.	Xác xuất thống kê	I, XVIII, XIX
4.	Quy hoạch thực nghiệm	XIX
5.	Hóa học và Hóa sinh học thực phẩm <i>Food chemistry</i>	I, II, IV, X, XI, XII, XIV, XV, XIX
6.	Vi sinh vật học thực phẩm <i>Food Microbiology</i>	I, II, IV, VI, X, XIII, XV, XIX
7.	Các quá trình cơ bản trong chế biến <i>Basic processing</i>	I, II, XIX
8.	Phụ gia thực phẩm <i>Food Additives</i>	I, II, V, X, XIX
9.	Quản lý an toàn và vệ sinh thực phẩm <i>Food Safety and Sanitation Management</i>	I, II, III, V, VI
10.	Dinh dưỡng đại cương <i>Principles of Nutrition</i>	II, III, IV, VI, VII, X, XIX
11.	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm <i>Quality assurance and food Laws</i>	IV, XVI, XIX
12.	Văn hóa ẩm thực <i>Culinary Cultures</i>	I, II, III, V, VI, VII, XI, XVIII
13.	Khoa học cơ bản chế biến món ăn <i>Culinary fundamental</i>	I, II, III, IV, V, VI, XIX
14.	Thực hành khoa học cơ bản chế biến món ăn <i>Culinary fundamental practice</i>	I, II, III, IV, V, VI, XIX
15.	Kỹ thuật chế biến và bảo quản thực phẩm <i>Food Processing and Preservation</i>	V, VIII, X, XI, XIX
16.	Thực hành chế biến và bảo quản thực phẩm <i>Food Processing and Preservation Practice</i>	V, VIII, X, XI, XIX
17.	Quản trị tác nghiệp <i>Intercultural Management</i>	V, VIII, XVII

STT	Môn học	Trường tham khảo
18.	Tổng quan du lịch, nhà hàng và khách sạn <i>Tourism Information Systems</i>	V, VIII, XVII, XVIII
19.	Thực phẩm và rượu <i>Food and wine</i>	IV, V, VII, VIII, XVIII
20.	Marketing dịch vụ ăn uống <i>Food marketing</i>	III, IV, V, VIII, X, XVII
21.	Phát triển sản phẩm thực phẩm <i>Food development</i>	I, II, III, IV, V, XIII, XIX
22.	Thực phẩm chức năng <i>Funtional Food</i>	VIII, X, XIX
23.	Độc tố học thực phẩm <i>Food Toxicology</i>	XIII, XVI, XIX
24.	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm <i>Food Supply Chain Management</i>	III, V, VIII, XIX
25.	Đánh giá cảm quan thực phẩm <i>Food Sensory Evaluation</i>	II, III, X, XII, XIII, XIX
26.	Thực hành đánh giá cảm quan <i>Food Sensory Evaluation practice</i>	II, III, X, XII, XIII, XIX
27.	Kỹ thuật cơ bản trong bếp <i>Culinary skills</i>	I, V, VI, VII, XVII, XVIII
28.	Thực hành kỹ thuật cơ bản trong bếp <i>Culinary skills practice</i>	I, V, VI, VII, XVII, XVIII
29.	Âm thực Âu – Á <i>International Cuisine and Culinary Cultures/ Culinary Arts</i>	I, II, III, V
30.	Thực hành âm thực Âu – Á <i>Culinary practice</i>	I, II, III, V
31.	Kỹ thuật làm bánh Âu – Á <i>Baking and Pastry Principles</i>	II, V, IX, XVIII
32.	Thực hành kỹ thuật làm bánh Âu <i>Baking and Pastry Principles of Europe practices</i>	II, V, IX, XVIII
33.	Thực hành kỹ thuật làm bánh Á <i>Pastry Principles of Asia practices</i>	V, IX, XVIII
34.	Xây dựng thực đơn và quản lý chi phí <i>Menu Planning and Cost Controls</i>	II, V, VI, VII, XVIII

STT	Môn học	Trường tham khảo
35.	Nghệ thuật trang trí bánh kem và socola <i>Decorating and Chocolate Arts</i>	V, VII, IX
36.	Thực hành trang trí bánh kem và socola <i>Decorating and Chocolate skills practice</i>	V, VII, IX
37.	Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng <i>Desserts Skill</i>	VII
38.	Thực hành chế biến món ăn tráng miệng <i>Desserts Skill practice</i>	VII
39.	Ẩm thực chay <i>Vegetarian Cuisine</i>	V, VI, XVII, XVIII
40.	Quản lý và điều hành bếp <i>Kitchen Operations Management</i>	V, VII, VIII
41.	Kinh doanh nhà hàng <i>Business of Tourism & Hospitality</i>	V, VII, XVII, XVIII
42.	Thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe <i>Designing healthy foods</i>	III, VI, XIX
43.	Thực hành thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe <i>Designing healthy foods practice</i>	III, VI, XIX
44.	Quản lý cho kỹ sư/ Quản lý nghề nghiệp <i>Career Management</i>	II, V, VI
45.	Tinh thần khởi nghiệp <i>Food Entrepreneurship</i>	I, III, V
46.	Thực tập nghề nghiệp <i>Internship</i>	I, II, III, IV, VI

(Nguồn: Kết quả khảo sát của Khoa Công nghệ thực phẩm, trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh, tháng 2, 3/2017)

Ghi chú:

- I. The Culinary Institute of America College (Mỹ)
- II. Johnson & Wales University (Mỹ)
- III. Dublin Institute of Technology (Ireland)
- IV. Iowa State University of Science and Technology (Mỹ)
- V. Taylor's University (Malaysia)
- VI. Johnson & Wales University (Mỹ)
- VII. George Brown Chef School (Canada)
- VIII. Le Cordon Bleu School (Úc)
- IX. Centennial College (Canada)
- X. Deakin University (Úc)
- XI. Flinders University (Hà Lan)
- XII. Gent University (Bi)

- XIII. The University of New South Wales (Anh)
- XIV. The University of Newcastle (Úc)
- XV. McGill University (Canada)
- XVI. New York University (Mỹ)
- XVII. ĐH Quốc tế Hồng Bàng thành phố Hồ Chí Minh
- XVIII. ĐH Hoa sen thành phố Hồ Chí Minh
- XIX. ĐH Công nghiệp thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh

3.3.3. Chọn chương trình đào tạo tham khảo chính cho xây dựng chương trình đào tạo của trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh

Hiện nay, do xu thế hội nhập quốc tế, các trường đại học ở Việt Nam đều đẩy mạnh việc mở rộng hợp tác đào tạo với các trường đại học khác trên thế giới.

Khi xây dựng chương trình đào tạo ngành Khoa học chế biến món ăn, Khoa Công nghệ thực phẩm đã khảo sát và tham khảo chương trình đào tạo của 19 trường đại học trong và ngoài nước có đào tạo đúng ngành hoặc gần với ngành Khoa học chế biến món ăn như đã trình bày ở Bảng 2 và 3. Sau khi thu thập, phân tích chương trình đào tạo của một số trường khác nhau như trình bày ở Bảng 4 và Phụ lục 3. Khoa Công nghệ thực phẩm đã chọn chương trình của trường Culinary Institute of America College (Mỹ) – ngành Culinary Science (Khoa học chế biến món ăn) và trường đại học Taylor's (Malaysia) – ngành Culinary arts and Food service management (Nghệ thuật ẩm thực và quản lý dịch vụ thực phẩm) làm tham khảo chính cho xây dựng chương trình đào tạo đại học ngành Khoa học chế biến món ăn của trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh với các lý do như sau:

- The Culinary Institute of America College (Mỹ) và Taylor's University (Malaysia) là 2 trường Đại học có chương trình đào tạo phù hợp với định hướng thiết kế và xây dựng chương trình ngành Khoa học chế biến món ăn của trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm là chú trọng về 3 mảng kiến thức chuyên môn bao gồm kiến thức khoa học chế biến món ăn, kiến thức và kỹ năng chế biến thực phẩm và kiến thức về quản lý ẩm thực, cũng như phù hợp với cơ sở vật chất, đội ngũ giảng viên của Khoa Công nghệ thực phẩm, trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh. Đặc biệt, có nhiều môn học đã được triển khai trong chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, Quản trị nhà hàng và có giáo trình/bài giảng được biên soạn tại Trường.

- Học viện Ẩm thực Hoa Kỳ (The Culinary Institute of America College) kể từ khi thành lập vào năm 1946 đã thiết lập tiêu chuẩn trong giáo dục ẩm thực chuyên nghiệp với các cơ sở ở New York, California và Texas; là trường đứng đầu trong bảng xếp hạng của TBS (The Best School) – Hoa kỳ về 20 trường đào tạo ngành ẩm thực chuyên nghiệp (<http://www.thebestschools.org/rankings/best-culinary-schools>).

- Trường đại học Taylor's là một trường tư thục của Malaysia, cung cấp các khóa học khác nhau, từ nền tảng và văn bằng, đến các chương trình đào tạo sau đại học và chuyên nghiệp trong đa lĩnh vực như Y, Dược, Khoa học sinh học, Kỹ thuật, Kiến trúc, Giáo dục, Công nghệ thông tin, Khách sạn, Du lịch và Nghệ thuật Nấu nướng. Đây là một trong 10 trường đại học tốt nhất ở Malaysia theo đánh giá của QS Top Universities (<https://www.topuniversities.com/where-to-study/asia/malaysia/guide>)

3.3.4. Đề xuất chương trình đào tạo ngành Khoa học chế biến món ăn

Sau khi khảo sát, đối sánh và lựa chọn, Khoa Công nghệ thực phẩm, trường đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh đề xuất chương trình đào tạo ngành Khoa học chế biến món ăn như sau:

Tên chương trình	: Khoa học chế biến món ăn
Trình độ đào tạo	: Đại học
Loại hình đào tạo	: Chính quy
Ngành đào tạo	: Khoa học chế biến món ăn
Tên tiếng Anh	: Culinary Science
Mã ngành	:

3.3.4.1. Mục tiêu đào tạo

a. Mục tiêu chung

Đào tạo 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.

b. 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, cụ thể sinh viên có khả năng:

- Hiểu và tổng hợp về chính trị, tư tưởng Hồ Chí Minh và pháp luật Việt Nam; kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học xã hội và nhân văn phù hợp với ngành được đào tạo để đóng góp hữu hiệu vào sự phát triển bền vững của xã hội, cộng đồng;

- Sử dụng ngoại ngữ trong giao tiếp, học tập, đọc hiểu tài liệu và tìm kiếm thông tin, để có thể hội nhập và phát triển nghề nghiệp.

- Hiểu được những kiến thức khoa học trong chế biến món ăn để có thể giải thích, phân tích và vận dụng những kiến thức này vào trong thực hành nghề nghiệp, cũng như có khả năng học tập ở trình độ cao hơn;

- Đánh giá, xây dựng được những thực đơn đáp ứng yêu cầu về dinh dưỡng, văn hóa và kinh tế.

- Có kỹ năng nghề bếp và khả năng quản lý trong lĩnh vực ẩm thực.
- Thiết kế và hoạch định được kế hoạch cho hoạt động kinh doanh ẩm thực.
- Phối hợp nhóm trong công việc với tinh thần và trách nhiệm cao.

3.3.4.2. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

Sau khi hoàn thành chương trình đào tạo sinh viên có năng lực:

+ Về kiến thức

- a) Tư duy logic, biết và hiểu được những kiến thức tin học, ngoại ngữ và vận dụng các kiến thức đó vào thực tế làm việc trong lĩnh vực ẩm thực và những ngành nghề liên quan;
- b) Hiểu, tổng hợp và phân tích được những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lenin, tư tưởng Hồ Chí Minh, Đường lối cách mạng và pháp luật Việt Nam.
- c) Trình bày, giải thích và phân tích và đánh giá được sự biến đổi, sự hư hỏng, sự tương tác của nguyên liệu thực phẩm qua quá trình bảo quản, chế biến, phối hợp và sử dụng chúng.
- d) Hiểu, nhận định, so sánh và tổng hợp được đặc trưng của các nền văn hóa thông qua ẩm thực và cách thức phục vụ ẩm thực.
- e) Giải thích, vận dụng các quy trình chế biến món ăn vào điều kiện sản xuất thực tế tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, bếp ăn công nghiệp, bếp ăn tập thể, bếp ăn ở các nhà hàng – khách sạn.
- f) Kiểm tra, đánh giá chất lượng món ăn, phát triển sản phẩm hay năng lực sáng tạo trong chế biến món ăn.

+ Về kỹ năng

- g) Vận dụng được các dạng giao tiếp bằng văn bản, lời nói trong môi trường kỹ thuật và không kỹ thuật; khả năng xác định và sử dụng tài liệu kỹ thuật phù hợp; Trình độ tiếng Anh tối thiểu tương đương TOEIC 450.
- h) Sử dụng thành thạo tin học văn phòng (có chứng chỉ MOS có điểm tối thiểu 700/1000) và sử dụng tốt các phần mềm phục vụ chuyên môn.
- i) Sử dụng và vận hành thuần thục các thiết bị, đồ dùng, dụng cụ chuyên ngành chế biến món ăn.
- j) Lựa chọn, bảo quản, sơ chế nguyên liệu và chế biến đồ ăn, thức uống đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm và đáp ứng yêu cầu về dinh dưỡng.
- k) Chế biến, trình bày và sắp đặt được đồ ăn và thức uống phù hợp với văn hóa ẩm thực của từng khu vực và đáp ứng với nhu cầu dinh dưỡng người.
- l) Đánh giá, xây dựng và tính toán được thực đơn đáp ứng yêu cầu về dinh dưỡng và kinh tế.
- m) Đánh giá được sự biến đổi, sự hư hỏng, sự tương tác của nguyên liệu thực phẩm qua quá trình bảo quản, chế biến, phối hợp và sử dụng chúng.
- n) Hoạch định, tổ chức và vận hành được kế hoạch sản xuất, chế biến món ăn.
- o) Hoạch định và vận hành được kế hoạch tổ chức tiệc đáp ứng yêu cầu xã hội, phù hợp với văn hóa và văn hóa ẩm thực.

- p) Hoạch định, tổ chức, phối hợp và giải quyết vấn đề trong hoạt động nhóm.
- q) Thiết kế và tiến hành các thử nghiệm trong lĩnh vực chế biến món ăn, khả năng phân tích và giải thích các số liệu thu được.

+ ***Về thái độ***

- r) Tinh thần trách nhiệm cao trong công việc và trong hoạt động nhóm.
- s) Ý thức kỷ luật tốt.
- t) Ý thức rèn luyện sức khỏe để học tập và lao động.
- u) Ý thức vệ sinh và an toàn trong lao động.
- v) Ý thức sâu sắc về ngành nghề và trách nhiệm đạo đức khi hành nghề trong lĩnh vực ẩm thực.
- w) Ý thức học tập suốt đời.

3.3.4.3. Ma trận chương trình đào tạo với chuẩn đầu ra

Stt	Tên học phần	Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo																						
		a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	p	q	r	s	t	u	v	w
1.	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 1		x																	x				x
2.	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 2		x																	x				x
3.	Tư tưởng Hồ Chí Minh		x																	x	x		x	x
4.	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt nam		x																	x				x
5.	Anh văn A1	x						x												x				x
6.	Anh văn A2	x						x												x				x
7.	Anh văn B1	x						x												x				x
8.	Anh văn B2	x						x												x				x
9.	Kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin	x						x	x									x		x				x
10.	Giáo dục thể chất 1																			x	x			x
11.	Giáo dục thể chất 2																			x	x			x
12.	Giáo dục thể chất 3																			x	x			x
13.	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1		x																	x	x			x
14.	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2		x																	x	x			x
15.	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3AB		x																	x	x			x
16.	Logic học	x																	x	x				x

Stt	Tên học phần	Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo																						
		a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	p	q	r	s	t	u	v	w
17.	Kỹ năng giao tiếp							x									x		x	x				x
18.	Pháp luật đại cương		x																	x			x	x
19.	Hóa học và hóa sinh học thực phẩm			x									x					x		x				x
20.	Vi sinh vật học thực phẩm			x						x								x		x			x	x
21.	Công nghệ chế biến thực phẩm			x						x	x		x					x		x				x
22.	Phụ gia thực phẩm			x																x			x	x
23.	Vệ sinh an toàn thực phẩm			x		x				x										x			x	x
24.	Đánh giá cảm quan thực phẩm				x		x													x				x
25.	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm						x												x	x		x		x
26.	Dinh dưỡng đại cương									x	x	x								x				x
27.	Dinh dưỡng can thiệp									x	x	x								x				x
28.	Văn hóa ẩm thực				x							x				x				x				x
29.	Thực phẩm và rượu			x	x							x		x						x				x
30.	Khoa học cơ bản chế biến món ăn			x								x		x					x		x			x
31.	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn			x		x						x		x					x	x	x		x	x
32.	Nghệ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc				x							x								x				x
33.	Thực hành trang trí món ăn và bàn tiệc									x	x	x								x	x		x	x
34.	Kỹ thuật bảo quản thực phẩm			x							x			x						x				x

Stt	Tên học phần	Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo																							
		a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	p	q	r	s	t	u	v	w	
35.	Kỹ thuật chế biến nước dùng, súp và xốt				x	x					x	x								x				x	
36.	Thực hành chế biến nước dùng, súp và xốt									x	x	x		x					x	x		x		x	
37.	Tổng quan du lịch, nhà hàng và khách sạn				x							x								x			x	x	
38.	Marketing dịch vụ ăn uống											x			x	x					x			x	
39.	Phát triển sản phẩm thực phẩm					x	x									x					x			x	
40.	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm							x				x									x			x	x
41.	Quản lý an toàn thực phẩm							x				x			x						x			x	x
42.	Kỹ thuật phục vụ bàn				x							x									x			x	
43.	Thực hành kỹ thuật phục vụ bàn									x		x								x	x		x	x	
44.	Phương pháp tổ chức tiệc					x						x				x	x			x	x			x	
45.	Thực hành phương pháp tổ chức tiệc									x	x	x				x	x			x	x		x	x	
46.	Kỹ thuật cơ bản trong bếp										x	x									x			x	
47.	Thực hành kỹ thuật cơ bản trong bếp					x				x	x	x								x	x		x	x	
48.	Quản lý chi phí và xây dựng thực đơn												x		x						x			x	
49.	Quản trị tác nghiệp và điều hành bếp												x		x	x	x				x			x	
50.	Âm thực Việt Nam				x	x						x	x								x			x	

Stt	Tên học phần	Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo																						
		a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	p	q	r	s	t	u	v	w
51.	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam									x	x	x		x	x				x	x		x		x
52.	Âm thực châu Âu				x	x					x	x								x				x
53.	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Âu									x	x	x		x	x				x	x		x		x
54.	Âm thực châu Á				x	x					x	x								x				x
55.	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Á									x	x	x		x	x				x	x		x		x
56.	Kỹ thuật pha chế thức uống				x	x					x	x								x				x
57.	Thực hành kỹ thuật pha chế thức uống									x	x	x		x					x	x		x		x
58.	Kỹ thuật làm bánh Âu - Á				x	x					x	x								x				x
59.	Thực hành kỹ thuật làm bánh Âu									x	x	x		x	x				x	x		x		x
60.	Thực hành kỹ thuật làm bánh Á – Việt Nam									x	x	x		x	x				x	x		x		x
61.	Đồ án học phần chế biến món ăn					x	x				x	x		x				x		x		x		x
62.	Đồ án học phần quản lý dịch vụ ăn uống					x	x						x		x		x			x				x
63.	Nghệ thuật trang trí bánh kem, socola và món ăn tráng miệng				x	x					x	x								x				x
64.	Thực hành chế biến món ăn tráng miệng									x	x	x		x	x				x	x		x		x
65.	Thực hành trang trí bánh kem và socola									x	x	x		x	x				x	x		x		x
66.	Kỹ thuật cắm hoa trang trí					x						x								x				x

Stt	Tên học phần	Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo																						
		a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	p	q	r	s	t	u	v	w
67.	Thực hành kỹ thuật cắm hoa trang trí								x		x								x	x		x		x
68.	Kỹ thuật chế biến salad và khai vị				x	x				x	x								x	x				x
69.	Thực hành kỹ thuật chế biến salad và khai vị								x	x	x		x	x					x	x		x		x
70.	Kỹ thuật chế biến món ăn đãi tiệc				x	x				x	x									x				x
71.	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn đãi tiệc								x	x	x		x	x					x	x		x		x
72.	Âm thực chay					x				x	x									x				x
73.	Thực hành chế biến món ăn chay								x	x	x		x	x					x	x		x		x
74.	Kỹ thuật chế biến món ăn đặc trưng theo nhóm nguyên liệu					x				x	x									x				x
75.	Thực hành chế biến món ăn từ tinh bột								x	x	x		x	x					x	x		x		x
76.	Thực hành chế biến món ăn từ hải sản								x	x	x		x	x					x	x		x		x
77.	Thực hành chế biến món ăn từ thịt gia súc								x	x	x		x	x					x	x		x		x
78.	Thực hành chế biến món ăn từ thịt gia cầm và chim								x	x	x		x	x					x	x		x		x
79.	Kiến tập					x													x	x		x	x	x
80.	Thực tập tốt nghiệp					x														x		x	x	x
81.	Khóa luận tốt nghiệp						x											x		x				x

Stt	Tên học phần	Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo																						
		a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	p	q	r	s	t	u	v	w
82.	Kinh doanh nhà hàng					x						x				x			x			x	x	
83.	Thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe						x				x	x	x		x			x		x				x
84.	Thực hành thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe										x	x	x	x				x	x	x		x		x
85.	Quản lý cho kỹ sư														x				x	x				x

3.3.4.4. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp

- Kỹ sư ngành Khoa học chế biến món ăn có thể đảm nhiệm công việc tại các cơ sở chế biến suất ăn công nghiệp, sản xuất và kinh doanh thực phẩm, đào tạo, nghiên cứu và quản lý về lĩnh vực ẩm thực.

- Có thể làm cán bộ giảng dạy trong các trường đại học, cao đẳng, trung cấp đào tạo chuyên ngành Chế biến món ăn, chuyên ngành Quản trị nhà hàng – Khách sạn.

3.3.4.5. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường

Sau khi tốt nghiệp đại học, sinh viên có thể học tiếp lên trình độ sau đại học trong lĩnh vực ẩm thực, Công nghệ thực phẩm, Dinh dưỡng và ẩm thực.

3.3.4.6. Thời gian đào tạo: 3,5 năm.

3.3.4.7. Khối lượng kiến thức toàn khóa: 120 tín chỉ (Không tính giáo dục thể chất, giáo dục quốc phòng-an ninh).

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

3.3.4.9. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp: Theo Quy chế Đào tạo theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 877 ngày 11 tháng 6 năm 2013 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh).

3.3.4.10. Thang điểm: Theo Quy chế Đào tạo theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 877 ngày 11 tháng 6 năm 2013 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh).

3.3.4.11. Nội dung chương trình

a. Cấu trúc kiến thức và kỹ năng của chương trình đào tạo

Stt	Nội dung đào tạo	Thời lượng đào tạo (Tín chỉ)
1	Kiến thức giáo dục đại cương	27
2	Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp	93
2.1	Kiến thức cơ sở ngành	41
2.2	Kiến thức ngành	40
2.3	Thực tập	4
2.4	Khóa luận tốt nghiệp hoặc học bổ sung	8
Tổng		120

b. Các học phần của chương trình

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
I. Khối kiến thức giáo dục đại cương			27	
I.1. Các môn lý luận chính trị			10	
1.	19200001	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 1	2 (2,0,4)	

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
2.	19200006	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 2	3(3,0,6)	(a) 19200001
3.	19200002	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0,4)	(a) 19200006
4.	19200003	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam	3 (3,0,6)	(a) 19200002
I.2. Ngoại ngữ			12	
5.		Anh văn 1	3 (3,0,6)	
6.		Anh văn 2	3 (3,0,6)	
7.		Anh văn B1	3 (3,0,6)	
8.		Anh văn B2	3 (3,0,6)	
I.3. Toán, Tin học, Khoa học tự nhiên và xã hội			5	
I.3.1. Phần bắt buộc			3	
9.	01200002	Kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin	3 (1,2,6)	
I.4.2. Phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)			2	
10.	18200016	Logic học	2 (2,0,4)	
11.	13200041	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0,4)	
12.	19200004	Pháp luật đại cương	2 (2,0,4)	
I.5. Giáo dục thể chất			0	Không tính tín chỉ tích lũy
13.	17201001	Giáo dục thể chất 1	2 (2,0,4)	
14.	17201002	Giáo dục thể chất 2	1 (0,1,2)	
15.	17201003	Giáo dục thể chất 3	2 (2,0,4)	
I.6. Giáo dục quốc phòng – an ninh			0	Không tính tín chỉ tích lũy
16.	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0,6)	
17.	17200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	3 (3,0,6)	
18.	17201006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3 AB	2 (0,2,4)	
II. Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp (Kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành)			81	
II.1. Kiến thức cơ sở ngành			41	

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
II.1.1. Phần bắt buộc			34	
19.	05200069	Hóa học và hóa sinh học thực phẩm	3 (3,0,6)	
20.	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3 (3,0,6)	
21.	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200069 (c) 05200050
22.	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200069 (a) 05200050
23.	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200069 (a) 05200050
24.	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0,4)	
25.	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1,2)	(a) 22200015
26.	34200001	Dinh dưỡng đại cương	2 (2,0,4)	(a) 05200069 (a) 05200050
27.	34200018	Dinh dưỡng can thiệp	2 (2,0,4)	(a) 05200007 (a) 11200005
28.	11200001	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0,4)	
29.	11200019	Thực phẩm và rượu	2 (2,0,4)	
30.	11200005	Khoa học cơ bản chế biến món ăn	2 (2,0,4)	(a) 05200019
31.	11202006	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn	1 (0,1,2)	(a) 11200005
32.	11200014	Nghệ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc	2 (2,0,4)	
33.	11201015	Thực hành trang trí món ăn và bàn tiệc	1 (0,1,2)	(a) 11200014
34.	11200007	Kỹ thuật bảo quản thực phẩm	2 (2,0,4)	
35.	11200016	Kỹ thuật chế biến nước dùng, súp và xốt	2 (0,2,4)	(a) 11200005 (a) 11200024
36.	11201017	Thực hành chế biến nước dùng, súp và xốt	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11200016 (a) 11201025
II.1.2. Phần tự chọn			7	

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
Chọn ít nhất 1 học phần lý thuyết trong mỗi nhóm A và B; 1 học phần lý thuyết và 1 học phần thực hành tương ứng trong nhóm C				
Nhóm A			2	
37.	11200004	Tổng quan du lịch, nhà hàng và khách sạn	2 (2,0,4)	
38.	11200018	Marketing dịch vụ ăn uống	2 (2,0,4)	
39.	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0,4)	
Nhóm B			2	
40.	22200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0,4)	
41.		Quản lý an toàn thực phẩm	2 (2,0,4)	
Nhóm C			3	
42.	11200020	Kỹ thuật phục vụ bàn	2 (2,0,4)	
43.	11201021	Thực hành kỹ thuật phục vụ bàn	1 (0,1,2)	(a) 11200020
44.	11200022	Phương pháp tổ chức tiệc	2 (2,0,4)	
45.	11201023	Thực hành phương pháp tổ chức tiệc	1 (0,1,2)	(a) 11200022
II.2. Kiến thức chuyên ngành			40	
II.2.1. Phần bắt buộc			31	
46.	11200024	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2 (2,0,4)	
47.	11201025	Thực hành kỹ thuật cơ bản trong bếp	1 (0,1,2)	(a) 11200024
48.	11200035	Quản lý chi phí và xây dựng thực đơn	3 (2,1,6)	
49.	11200057	Quản trị tác nghiệp và điều hành bếp	3 (3,0,6)	
50.	11200026	Âm thực Việt Nam	2 (2,0,4)	(a) 11200001 (a) 11200013 (a) 11200005
51.	11201027	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam	2 (2,0,4)	(a) 11202006 (a) 11201025

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
				(a) 11200026
52.	11200028	Âm thực châu Âu	2 (2,0,4)	(a) 11200001 (a) 11200013 (a) 11200005
53.	11201029	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Âu	2 (2,0,4)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200028
54.	11200030	Âm thực châu Á	2 (2,0,4)	(a) 11200001 (a) 11200013 (a) 11200005
55.	11201031	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Á	2 (2,0,4)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200030
56.	11200070	Kỹ thuật pha chế thức uống	2 (2,0,4)	
57.	11201071	Thực hành kỹ thuật pha chế thức uống	1 (0,1,2)	
58.	11200032	Kỹ thuật làm bánh Âu - Á	2 (2,0,4)	(a) 11200001 (a) 11200013 (a) 11200005
59.	11201033	Thực hành kỹ thuật làm bánh Âu	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200032
60.	11201034	Thực hành kỹ thuật làm bánh Á - Việt Nam	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200032
61.	11204036	Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn	1 (0,0,4)	(a) 22200001 (a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11201027 (a) 11201029 (a) 11201031 (a) 11201033 (a) 11201034

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
62.	11204037	Đồ án học phần quản lý dịch vụ ăn uống	1 (0,0,4)	(a) 11200004 (a) 11200009 (a) 11200035 (a) 11200036 (a) 34200001 (a) 34200018
II.2.2. Phần tự chọn (<i>Chọn ít nhất 2 học phần lý thuyết và 2 học phần thực hành tương ứng trong nhóm A, 1 học phần lý thuyết và 1 học phần thực hành tương ứng trong nhóm B</i>)			9	
Nhóm A			6	
63.	11200038	Nghệ thuật trang trí bánh kem, socola và món ăn tráng miệng	2 (2,0,4)	
64.	11201039	Thực hành chế biến món ăn tráng miệng	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200038
65.	11201040	Thực hành trang trí bánh kem và socola	1 (0,1,2)	(a) 11200038
66.	11200041	Kỹ thuật cắm hoa trang trí	2 (2,0,4)	
67.	11201042	Thực hành kỹ thuật cắm hoa trang trí	1 (0,1,2)	(a) 11200041
68.	11200043	Kỹ thuật chế biến salad và khai vị	2 (2,0,4)	
69.	11201044	Thực hành kỹ thuật chế biến salad và khai vị	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200043
Nhóm B			3	
70.	11200045	Kỹ thuật chế biến món ăn đãi tiệc	2 (2,0,4)	
71.	11201046	Thực hành chế biến món ăn đãi tiệc	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200045
72.	11200047	Ăn thực chay	2 (2,0,4)	
73.	11201048	Thực hành chế biến món ăn chay	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200047

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
74.	11200049	Kỹ thuật chế biến món ăn đặc trưng theo nhóm nguyên liệu	2 (2,0,4)	
75.	11201050	Thực hành chế biến món ăn từ tinh bột	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200049
76.	11201051	Thực hành chế biến món ăn từ thủy hải sản	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200049
77.	11201052	Thực hành chế biến món ăn từ thịt gia súc	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200049
78.	11201053	Thực hành chế biến món ăn từ thịt gia cầm và chim	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200049
II.3. Thực tập nghề nghiệp			4	
79.	11205054	Kiến tập	1 (0,0,4)	
80.	11205055	Thực tập tốt nghiệp	3 (0,0,12)	
II.4. Khóa luận tốt nghiệp hoặc học bổ sung			8	
II.4.1. Khóa luận tốt nghiệp			8	
81.	11207056	Khóa luận tốt nghiệp	8 (0,0,32)	
II.4.2. Học bổ sung (Đối với trường hợp không làm khóa luận tốt nghiệp)			8	
82.	11200058	Kinh doanh nhà hàng	2 (2,0,4)	
83.	11200067	Thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe	2 (2,0,4)	(a) 22200001 (a) 22201016 (a) 34200001 (a) 34200018 (a) 11200005 (a) 11200047
84.	11201068	Thực hành thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe	1 (0,1,2)	(a) 22200001 (a) 22201016 (a) 34200001 (a) 34200018 (a) 11202006

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
				(a) 11201025
85.	05208068	Quản lý cho kỹ sư	3 (3,0,6)	
Tổng cộng toàn khóa (<i>Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN</i>)			120	

3.3.4.12. Kế hoạch giảng dạy

ST T	Mã học phần	Tên môn học	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
Học kỳ 1: 11 Tín chỉ + 3 Tín chỉ không tích lũy				
Học phần bắt buộc			9	
1.		Kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin	3 (3,0,6)	
2.	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0,6)	Không tính tín chỉ tích lũy
3.	05200069	Hóa học và hóa sinh học thực phẩm	3 (3,0,6)	
4.	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3 (3,0,6)	
Học phần tự chọn (<i>chọn ít nhất 1 trong các học phần sau</i>)			2	
1.	18200016	Logic học	2 (2,0,4)	
2.	13200041	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0,4)	
3.	19200004	Pháp luật đại cương	2 (2,0,4)	
Học kỳ 2: 17 Tín chỉ + 5 Tín chỉ không tích lũy				
Học phần bắt buộc			17	
1.	19200001	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 1	2 (2,0,4)	
2.		Anh văn A1	3 (3,0,6)	
3.	17201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2,4)	Không tính tín chỉ tích lũy
4.	17200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	3 (3,0,6)	Không tính tín chỉ tích lũy

ST T	Mã học phần	Tên môn học	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
5.	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200069 (c) 05200050
6.	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0,4)	(a) 05200069 (a) 05200050
7.	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0,4)	
8.	34200001	Dinh dưỡng đại cương	2 (2,0,4)	(a) 05200069 (a) 05200050
9.	11200001	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0,4)	
10.	11200019	Thực phẩm và rượu (Food and wine)	2 (2,0,4)	
Học kỳ 3: 21 Tín chỉ + 3 Tín chỉ không tích lũy				
Học phần bắt buộc			19	
1.	19200006	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 2	3 (3,0,6)	(a) 19200001
2.		Anh văn A2	3 (3,0,6)	
3.	17201002	Giáo dục thể chất 2	1 (0,1,2)	Không tính tín chỉ tích lũy
4.	17201006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3AB	2 (0,2,4)	Không tính tín chỉ tích lũy
5.	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (0,2,4)	(a) 05200069 (a) 05200050
6.	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1,2)	(a) 22200015
7.	34200018	Dinh dưỡng can thiệp	2 (2,0,4)	(a) 05200007 (a) 11200005
8.	11200005	Khoa học cơ bản chế biến món ăn	2 (2,0,4)	(a) 05200019
9.	11202006	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn	1 (0,1,2)	(a) 11200005
10.	11200007	Kỹ thuật bảo quản thực phẩm	2 (2,0,4)	
11.	11200024	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2 (2,0,4)	
12.	11201025	Thực hành kỹ thuật cơ bản trong bếp	1 (0,1,2)	(a) 11200024

ST T	Mã học phần	Tên môn học	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
Học phần tự chọn Kiến thức cơ sở ngành tự chọn – Nhóm A <i>(chọn ít nhất 1 trong các học phần sau)</i>			2	
1.	11200004	Tổng quan du lịch, nhà hàng và khách sạn	2 (2,0,4)	
2.	11200018	Marketing dịch vụ ăn uống	2 (2,0,4)	
3.	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0,4)	
Học kỳ 4: 21 Tín chỉ + 2 Tín chỉ không tích lũy				
Học phần bắt buộc			21	
1.	19200002	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0,4)	
2.		Anh văn B1	3 (3,0,6)	
3.	17201003	Giáo dục thể chất 3	2 (2,0,4)	Không tính tín chỉ tích lũy
4.	11200014	Nghệ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc	2 (2,0,4)	
5.	11201015	Thực hành trang trí món ăn và bàn tiệc	1 (0,1,2)	(a) 11200014
6.	11200016	Kỹ thuật chế biến nước dùng, súp và xốt	2 (2,0,4)	(a) 11200005 (a) 11200024
7.	11201017	Thực hành chế biến nước dùng, súp và xốt	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11200016 (a) 11201025
8.	11200026	Âm thực Việt Nam	2 (2,0,4)	(a) 11200001 (a) 11200013 (a) 11200005
9.	11201027	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam	2 (0,2,4)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200026
10.	11200032	Kỹ thuật làm bánh Âu - Á	2 (2,0,4)	(a) 11200001 (a) 11200013 (a) 11200005
11.	11201033	Thực hành kỹ thuật làm bánh Âu	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11201025

ST T	Mã học phần	Tên môn học	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
				(a) 11200032
12.	11201034	Thực hành kỹ thuật làm bánh Á - Việt Nam	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200032
Học phần tự chọn Kiến thức cơ sở ngành tự chọn – Nhóm B <i>(chọn ít nhất 1 trong các học phần sau)</i>			2	
1.	22200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0,4)	
2.		Quản lý an toàn thực phẩm	2 (2,0,4)	
Học kỳ 5: 20 Tín chỉ				
Học phần bắt buộc			11	
1.		Anh văn B2	3 (3,0,6)	
2.	11200030	Âm thực châu Á	2 (2,0,4)	(a) 11200001 (a) 11200013 (a) 11200005
3.	11201031	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Á	2 (0,2,4)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200030
4.	11200070	Kỹ thuật pha chế thức uống	2 (2,0,4)	
5.	11201071	Thực hành kỹ thuật pha chế thức uống	2 (0,2,4)	(a) 11200070
Học phần tự chọn			9	
Kiến thức cơ sở ngành tự chọn – Nhóm C <i>(Chọn ít nhất 1 học phần lý thuyết và 1 học phần thực hành tương ứng)</i>			3	
1.	11200020	Kỹ thuật phục vụ bàn	2 (2,0,4)	
2.	11201021	Thực hành kỹ thuật phục vụ bàn	1 (0,1,2)	(a) 11200020
3.	11200022	Phương pháp tổ chức tiệc	2 (2,0,4)	
4.	11201023	Thực hành phương pháp tổ chức tiệc	1 (0,1,2)	(a) 11200022
Kiến thức chuyên ngành tự chọn <i>(Chọn ít nhất 2 học phần lý thuyết và 2 học phần thực hành tương ứng)</i>			6	

ST T	Mã học phần	Tên môn học	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
<i>hành tương ứng)</i>				
1.	11200038	Nghệ thuật trang trí bánh kem, socola và món ăn tráng miệng	2 (2,0,4)	
2.	11201039	Thực hành chế biến món ăn tráng miệng	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200038
3.	11201040	Thực hành trang trí bánh kem và socola	1 (0,1,2)	(a) 11200038
4.	11200041	Kỹ thuật cắm hoa trang trí	2 (2,0,4)	
5.	11201042	Thực hành kỹ thuật cắm hoa trang trí	1 (0,1,2)	(a) 11200041
6.	11200043	Kỹ thuật chế biến salad và khai vị	2 (2,0,4)	
7.	11201044	Thực hành kỹ thuật chế biến salad và khai vị	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200043
Học kỳ 6: 18 Tín chỉ				
Học phần bắt buộc			15	
1.	19200003	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam	3 (3,0,6)	(a) 19200002
2.	11200035	Quản lý chi phí và xây dựng thực đơn	3 (2,1,6)	
3.	11200057	Quản trị tác nghiệp và điều hành bếp	3 (3,0,6)	
4.	11200028	Ẩm thực châu Âu	2 (2,0,4)	(a) 11200001 (a) 11200013 (a) 11200005
5.	11201029	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Âu	2 (0,2,4)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200028
6.	11204037	Đồ án học phần quản lý dịch vụ ăn uống	1 (0,0,4)	(a) 11200004 (a) 11200009 (a) 11200035 (a) 11200036 (a) 34200001 (a) 34200018

ST T	Mã học phần	Tên môn học	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
7.	11205054	Kiến tập	1 (0,0,4)	
Học phần tự chọn <i>(Chọn 1 học phần lý thuyết và 1 học phần thực hành tương ứng)</i>			3	
1.	11200045	Kỹ thuật chế biến món ăn đãi tiệc	2 (2,0,4)	
2.	11201046	Thực hành chế biến món ăn đãi tiệc	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200045
3.	11200047	Âm thực chay	2 (2,0,4)	
4.	11201048	Thực hành chế biến món ăn chay	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200047
5.	11200049	Kỹ thuật chế biến món ăn đặc trưng theo nhóm nguyên liệu	2 (2,0,4)	
6.	11201050	Thực hành chế biến món ăn từ tinh bột	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200049
7.	11201051	Thực hành chế biến món ăn từ thủy hải sản	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200049
8.	11201052	Thực hành chế biến món ăn từ thịt gia súc	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200049
9.	11201053	Thực hành chế biến món ăn từ thịt gia cầm và chim	1 (0,1,2)	(a) 11202006 (a) 11201025 (a) 11200049
Học kỳ 7: 12 Tín chỉ				
Học phần bắt buộc			4	
1.	11204036	Đồ án học phần chế biến món ăn	1 (0,0,4)	(a) 22200001 (a) 11202006 (a) 11201025

ST T	Mã học phần	Tên môn học	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c).
				(a) 11201027 (a) 11201029 (a) 11201031 (a) 11201033 (a) 11201034
2.	11205055	Thực tập tốt nghiệp	3 (0,0,12)	
Khóa luận tốt nghiệp hoặc học bổ sung			8	
1.	11207056	Khóa luận tốt nghiệp	8 (0,0,32)	
Học bổ sung			8	
1.	11200058	Kinh doanh nhà hàng	2 (2,0,4)	
2.	11200067	Thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe	2 (2,0,4)	(a) 22200001 (a) 22201016 (a) 34200001 (a) 34200018 (a) 11200005 (a) 11200047
3.	11201068	Thực hành thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe	1 (0,1,2)	(a) 22200001 (a) 22201016 (a) 34200001 (a) 34200018 (a) 11202006 (a) 11201025
4.	05208068	Quản lý cho kỹ sư	3 (3,0,6)	

3.3.4.13. Mô tả tóm tắt nội dung học phần

1. Những NLCB của chủ nghĩa Mác – Lênin 1 (19200001)

2 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Hệ thống kiến thức về thế giới quan và phương pháp luận của chủ nghĩa Mác-Lênin
- Học thuyết về chủ nghĩa duy vật lịch sử

2. Những NLCB của chủ nghĩa Mác – Lênin 2 (19200006)

3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Học thuyết kinh tế của Chủ nghĩa Mác-Lênin về phương thức sản xuất Tư bản chủ nghĩa.

- Khái quát những nội dung cơ bản thuộc lý luận của Chủ nghĩa Mác-Lênin về chủ nghĩa xã hội và chủ nghĩa xã hội hiện thực và triển vọng

3. Tư tưởng Hồ Chí Minh (19200002)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Khái quát về cơ sở, quá trình hình thành và phát triển Tư tưởng Hồ Chí Minh
- Những nội dung cơ bản của Tư tưởng Hồ Chí Minh về vấn đề dân tộc và cách mạng giải phóng dân tộc, về chủ nghĩa xã hội và con đường quá độ lên chủ nghĩa xã hội ở Việt Nam, về Đảng Cộng sản Việt Nam, về đại đoàn kết dân tộc và đoàn kết quốc tế, về dân chủ và xây dựng nhà nước của dân, do dân, vì dân và về văn hoá, đạo đức và xây dựng con người mới

4. Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam (19200003)

3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Sự ra đời của Đảng Cộng sản Việt Nam
- Chủ thể hoạch định đường lối cách mạng Việt Nam
- Quá trình hình thành, bổ sung và phát triển đường lối cách mạng của Đảng
- Nghiên cứu một số lĩnh vực cơ bản của thời kỳ đổi mới và kết quả thực hiện đường lối cách mạng của Đảng trong tiến trình cách mạng Việt Nam.

5. Anh văn A1

3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Chương trình này bao gồm 06 bài học từ bài 1 đến bài 6. Mỗi bài học với chủ đề riêng bao gồm nội dung về từ vựng và ngữ pháp.
- Chương trình này được xây dựng dựa trên phương pháp giao tiếp, tập trung vào những kỹ năng giao tiếp tiếng Anh: Nghe, Nói, Đọc, Viết, trong đó nhấn mạnh hai kỹ năng nghe và nói trong các tình huống xã hội, đạt mức độ tương đương tiền sơ cấp (Pre-elementary).

6. Anh văn A2

3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Chương trình này bao gồm 06 bài học từ bài 7 đến bài 12. Mỗi bài học với chủ đề riêng bao gồm nội dung về từ vựng và ngữ pháp.
- Chương trình này được xây dựng dựa trên phương pháp giao tiếp, tập trung vào những kỹ năng giao tiếp tiếng Anh: Nghe, Nói, Đọc, Viết, trong đó nhấn mạnh hai kỹ năng nghe và nói trong các tình huống xã hội, đạt mức độ tương đương sơ cấp (Elementary).

7. Anh văn B1

3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Chương trình này bao gồm 06 bài học từ bài 1 đến bài 6. Mỗi bài học với chủ đề riêng bao gồm nội dung về từ vựng và ngữ pháp.
- Chương trình này được xây dựng dựa trên phương pháp giao tiếp, tập trung vào những kỹ năng giao tiếp tiếng Anh: Nghe, Nói, Đọc, Viết, trong đó nhấn mạnh hai

kỹ năng nghe và nói trong các tình huống xã hội, đạt mức độ tương đương tiền trung cấp (Pre-intermediate).

8. Anh văn B2

3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Chương trình này bao gồm 06 bài học từ bài 7 đến bài 12. Mỗi bài học với chủ đề riêng bao gồm nội dung về từ vựng và ngữ pháp.
- Chương trình này được xây dựng dựa trên phương pháp giao tiếp, tập trung vào những kỹ năng giao tiếp tiếng Anh: Nghe, Nói, Đọc, Viết, trong đó nhấn mạnh hai kỹ năng nghe và nói trong các tình huống xã hội, đạt mức độ tương đương trung cấp (Intermediate).

9. Kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin

3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về công nghệ thông tin: Các khái niệm cơ bản, các thành phần của hệ thống máy tính, mạng máy tính và Internet, các ứng dụng của Công nghệ thông tin– Truyền thông, vấn đề bản quyền, bảo vệ dữ liệu.
- Hệ điều hành: Tổng quan về hệ điều hành, làm việc với hệ điều hành Windows, làm việc với một số phần mềm ứng dụng thông dụng, sử dụng tiếng Việt.
- Xử lý văn bản cơ bản: Giới thiệu chung về Ms Word, định dạng văn bản, làm việc với các đối tượng đồ họa, bảng biểu, bảo mật tài liệu, in ấn.
- Sử dụng bảng tính cơ bản: Làm quen với màn hình giao diện Ms Excel 2010, Workbook, Worksheet, thực hiện lưu trữ, tạo và định dạng bảng tính, định dạng số liệu, tính toán trên dữ liệu, sắp xếp, tìm kiếm, trích lọc, biểu diễn dữ liệu, chèn đồ thị, đồ họa, thiết lập trang in và chọn lựa các chức năng in phù hợp với mục đích người dùng.
- Sử dụng trình chiếu cơ bản: Tổng quan về Ms PowerPoint 2010, tạo bài thuyết trình cơ bản, làm việc với bảng biểu, biểu đồ, các đối tượng đồ họa và đa phương tiện, hoàn thiện bản trình chiếu.
- Sử dụng Internet: Sử dụng trình duyệt Web, các dịch vụ cơ bản trên Internet (WWW, Email, Search Engine), các ứng dụng của Google.

10. Giáo dục thể chất 1 (17201001)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Khái quát về môn Điền kinh
- Kỹ thuật chạy cự ly ngắn
- Kỹ thuật chạy cự ly trung bình
- Kỹ thuật nhảy xa kiểu ngòi
- Bài thể dục phát triển chung: 30 động tác.

11. Giáo dục thể chất 2 (17201002)

1 tín chỉ

Ở học phần này sinh viên chọn lựa 1 trong 2 môn thể thao (bóng chuyền, bơi lội) để tham gia luyện tập (chú ý nên lựa chọn các môn thể thao phù hợp với điều kiện và ngành nghề mình đang theo học).

- Bóng chuyền: Kỹ thuật chuyền bóng, đệm bóng cơ bản; kỹ thuật phát bóng cao tay (nam), phát bóng thấp tay (nữ); một số điều luật trong thi đấu bóng chuyền và phương pháp trọng tài.

- Bơi lội: Các khái niệm cơ bản, kỹ thuật làm nổi, tự cứu trong bơi lội, kỹ thuật lướt nước, kỹ thuật bơi trườn sấp, một số điều luật cơ bản trong thi đấu bơi lội và phương pháp trọng tài

12. Giáo dục thể chất 3 (17201003)

2 tín chỉ

Ở học phần này sinh viên lựa chọn 1 trong 2 môn thể thao (Võ thuật hoặc Cầu lông) để tham gia luyện tập (chú ý nên lựa chọn các môn thể thao phù hợp với ngành nghề mình đang theo học).

- Môn Cầu lông: Lịch sử phát triển môn cầu lông; Một số điều luật cơ bản; Kỹ thuật cầm vợt; Kỹ thuật cầm cầu; Kỹ thuật di chuyển; Phương pháp giao cầu và đỡ giao cầu; Một số phương pháp tấn công cơ bản; Phương pháp tổ chức thi đấu và trọng tài

- Môn Teakwondo: Lịch sử phát triển môn Teakwondo; Một số điều luật cơ bản; Kỹ thuật đứng tấn; Kỹ thuật đâm; Kỹ thuật đỡ; Kỹ thuật đá; Bài quyền số 1; Phương pháp tổ chức thi đấu và trọng tài

13. Giáo dục quốc phòng – an ninh 1 (17201004)

3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Những vấn đề cơ bản Học thuyết Mac – Lenin, tư tưởng Hồ Chí Minh về chiến tranh, quân đội và bảo vệ Tổ quốc.

- Xây dựng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân.

- Các quan điểm của Đảng về chiến tranh nhân dân.

- Xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân.

- Kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường củng cố quốc phòng, an ninh

- Nghệ thuật quân sự Việt Nam qua các thời kỳ.

14. Giáo dục quốc phòng – an ninh 2 (17201005)

3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Phòng chống chiến lược “diễn biến hòa bình” bạo loạn, lật đổ

- Phòng chống địch tiến công bằng vũ khí, công nghệ cao.

- Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên

- Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia

- Một số vấn đề dân tộc, tôn giáo...

- An ninh quốc gia, trật tự an toàn xã hội

- Xây dựng phong trào toàn dân bảo vệ an ninh quốc gia

- Phòng chống tội phạm, tệ nạn xã hội.

15. Giáo dục quốc phòng - an ninh 3AB (17201006)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Điều lệnh đội ngũ tay không
- Điều lệnh đội ngũ đơn vị
- Sử dụng bản đồ - địa hình quân sự
- Giới thiệu vũ khí bộ binh
- Băng bó vết thương chiến tranh
- Một số kỹ năng cơ bản thực hành bắn súng tiểu liên AK
- Huấn luyện những động tác cơ bản chiến thuật chiến đấu bộ binh và các tư thế vận động trên chiến trường
- Cách quan sát phát hiện mục tiêu, lợi dụng địa hình, địa vật của các nhân trong chiến đấu

16. Logic học (18200016)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Đại cương về logic, khái niệm, phán đoán, suy luận, chứng minh, bác bỏ, ngụy biện
- Các quy luật cơ bản của logic hình thức.

17. Kỹ năng giao tiếp (13200041)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Khái quát chung về giao tiếp
- Các phương tiện giao tiếp
- Các kỹ năng giao tiếp cơ bản
- Văn hóa giao tiếp của người Việt Nam & người nước ngoài trong thời đại toàn cầu hóa

18. Pháp luật đại cương (19200004)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Lý luận chung về nhà nước và pháp luật
- Một số chế định cơ bản của một số ngành luật trong hệ thống pháp luật Việt Nam như: Luật hiến pháp, Luật dân sự và Luật tố tụng dân sự, Luật hôn nhân và gia đình, Luật hình sự và Luật tố tụng hình sự, Luật Thương mại, Luật lao động...

19. Hóa học và hóa sinh học thực phẩm (05200069)

3 Tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Vai trò và cấu tạo của nước, hoạt độ của nước và ảnh hưởng của hoạt độ nước đến tính chất biến đổi và chất lượng sản phẩm thực phẩm;
- Cấu tạo, phân loại, tính chất, chức năng của amino acid, peptide và protein; quá trình trao đổi protein và sự biến đổi protein trong chế biến và bảo quản thực phẩm;
- Cấu tạo, phân loại, tính chất, và ứng dụng của enzyme trong chế biến và bảo quản thực phẩm;

- Phân loại glucide, tính chất và vai trò của một số monosaccharide, ligosaccharide và polysaccharide; quá trình trao đổi glucid và sự biến đổi glucid trong chế biến và bảo quản thực phẩm;

- Phân loại, cấu tạo, tính chất và vai trò của lipid; quá trình trao đổi lipid và sự biến đổi lipid trong chế biến và bảo quản thực phẩm;

- Phân loại, vai trò của vitamin, chất khoáng; sự biến đổi của vitamin và chất khoáng trong chế biến và bảo quản thực phẩm.

20. Vi sinh vật học thực phẩm (05200050)

3 Tín chỉ

Học phần bao gồm các nội dung:

- Hình thái – cấu tạo tế bào vi sinh vật.
- Sinh lý của vi sinh vật (dinh dưỡng, các yếu tố tác động đến sự sinh trưởng, các con đường trao đổi chất ở vi sinh vật...).
- Ứng dụng cơ chế lên men trong lên men thực phẩm.
- Phương pháp ức sinh vi sinh vật trong bảo quản và vệ sinh an toàn thực phẩm.

21. Công nghệ chế biến thực phẩm (05200019)

2 Tín chỉ

Học phần bao gồm các nội dung:

- Các khái niệm về thực phẩm, công nghệ và công nghệ thực phẩm cũng như sự tích hợp của các ngành khoa học khác với công nghệ chế biến thực phẩm.
- Bản chất, mục đích, các biến đổi của vật liệu và các phương pháp thực hiện các quá trình vật lý (lắng, lọc, ly tâm, sao, rang, chần, thanh trùng...), các quá trình hóa lý (chưng cất, trích ly, kết tinh...), các quá trình hóa học (thủy phân, trung hòa), các quá trình sinh học, hóa sinh.
- Tính toán để phối trộn nguyên liệu trong thực hiện quá trình phối trộn.
- Chọn đúng phương pháp thực hiện và kể tên một số thiết bị phục vụ cho các quá trình vật lý, hóa lý, hóa học, các quá trình sinh học trong công nghệ chế biến thực phẩm.

22. Phụ gia thực phẩm (05200014)

2 Tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Giới thiệu chung về phụ gia thực phẩm
- Các chất tạo vị và tăng cường hương vị
- Chất tạo màu
- Chất keo thực phẩm
- Chất hoạt động bề mặt
- Chất nhũ hóa
- Chất chống oxy hóa
- Chất bảo quản/chống vi sinh vật
- Đường polyol

23. Vệ sinh an toàn thực phẩm (22200001)

2 Tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Các khái niệm về vệ sinh an toàn thực phẩm, tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm, thực trạng và một số dạng ngộ độc thực phẩm thường gặp ở Việt Nam và thế giới.

- Các mối nguy và ảnh hưởng của môi trường tới vệ sinh an toàn thực phẩm: những mối nguy sinh học, vật lý, hóa học; ảnh hưởng của ô nhiễm môi trường đất, nước, không khí gây ngộ độc thực phẩm.

- Các phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại các nhà máy/cơ sở sản xuất/chế biến thực phẩm và thủy sản (8 thực hành tốt vệ sinh an toàn thực phẩm, 5 chìa khóa để có thực phẩm an toàn hơn, 10 nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm an toàn, thực hành sản xuất tốt GMP, thực hành vệ sinh tốt GHP, hệ thống phân tích các mối nguy và kiểm soát các điểm tới hạn HACCP, tiêu chuẩn về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong một số trường hợp đặc biệt...)

- Các văn bản pháp luật liên quan tới công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

24. Đánh giá cảm quan thực phẩm (22200015)

2 Tín chỉ

Học phần gồm các nội dung sau:

- Vai trò của đánh giá cảm quan trong lĩnh vực công nghiệp thực phẩm
- Sinh lý cảm nhận
- Nhóm phép thử phân biệt (phép thử tam giác, phép thử cặp đôi, phép thử 2-3, phép thử 2-AFC, phép thử 3-AFC, phép thử A-notA)
- Nhóm phép thử thị hiếu (cặp đôi thị hiếu, so hàng thị hiếu, cho điểm thị hiếu)
- Nguyên tắc thực hành tốt và phương pháp xử lý số liệu.

25. Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm (22201016)

1 Tín chỉ

Học phần gồm các nội dung sau:

- Phương pháp xây dựng protocol thực nghiệm cho phép thử phân biệt (lựa chọn phép thử, thiết kế phiếu hướng dẫn và phiếu trả lời, thiết kế trật tự trình bày mẫu, mã hóa mẫu bằng mã số ngẫu nhiên); thực hiện thí nghiệm, tổng hợp số liệu và xử lý kết quả (kiểm định giả thuyết) cho nhóm phép thử phân biệt.

- Phương pháp xây dựng protocol thực nghiệm cho phép thử thị hiếu (lựa chọn phép thử, lựa chọn đối tượng thử nếm, thiết kế phiếu hướng dẫn thí nghiệm và phiếu khảo sát thông tin); thực hiện thí nghiệm và xử lý kết quả (xác định được thị hiếu của số đông người tiêu dùng, khả năng phân nhóm người tiêu dùng và các yếu tố ảnh hưởng việc lựa chọn thực phẩm).

26. Dinh dưỡng đại cương (34200001)

2 Tín chỉ

Học phần bao gồm các nội dung:

- Các khái niệm cơ bản về dinh dưỡng, các phương pháp xác định dinh dưỡng hợp lý cho các nhóm đối tượng sử dụng thực phẩm khác nhau; những đặc điểm dinh dưỡng của 4 nhóm thực phẩm chính

- Các nguyên tắc xây dựng và đánh giá khẩu phần ăn, cách xây dựng thực đơn, 4 đặc điểm của tháp dinh dưỡng cân đối, đặc điểm, dấu hiệu bệnh lý, biện pháp phòng trị 12 bệnh tật do thiếu hoặc thừa chất dinh dưỡng gây ra.

- Sáu nội dung về tổ chức, chăm sóc, giáo dục truyền thông dinh dưỡng ở cộng đồng.

27. Dinh dưỡng can thiệp (34200018)

2 Tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Khái niệm thuật ngữ, ý nghĩa cơ bản, mục đích, yêu cầu của dinh dưỡng can thiệp
- Phương pháp xây dựng chương trình dinh dưỡng can thiệp
- Dinh dưỡng can thiệp theo nhóm đối tượng
- Dinh dưỡng can thiệp trong cộng đồng người

28. Văn hóa ẩm thực (11200001)

2 Tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Kiến thức tổng quan về văn hoá Việt: khái niệm văn hoá, văn hoá theo các vùng lãnh thổ, các yếu tố hình thành nên nét văn hoá Việt.

- Kiến thức tổng quan về văn hoá ẩm thực Việt: các yếu tố hình thành nên đặc điểm, tính chất, kỹ thuật chế biến món ăn Việt, khẩu vị, phong tục, tập quán, thói quen ăn uống của 3 miền Bắc, Trung, Nam. Triết lý trong văn hoá ẩm thực Việt. Quan niệm của người Việt về ẩm thực qua ca dao, tục ngữ.

- Tìm hiểu văn hóa ẩm thực Việt Nam thông qua 3 chuyên đề: Hương hoa đất Bắc; Phong vị miền Trung; Hào phóng Miền Nam.

- Kiến thức tổng quan về văn hoá ẩm thực thế giới: phong tục, tập quán, khẩu vị, thói quen ăn uống của một số nước trên thế giới.

29. Thực phẩm và rượu (11200019)

2 Tín chỉ

Học phần bao gồm các nội dung sau:

- Giới thiệu tổng quan về rượu vang như: lịch sử; sự phát triển; các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng rượu; các loại rượu vang trên thế giới và vai trò của rượu vang trong chế biến món ăn...

- Quy trình sản xuất rượu vang trên thế giới: quy trình sản xuất rượu vang theo phương pháp thủ công và công nghiệp.

- Các thuật ngữ chuyên dùng; cách thử nếm rượu; xếp hạng rượu vang; đánh giá rượu vang; lưu trữ và bảo quản; cách thức phối hợp với thực phẩm.

30. Khoa học cơ bản chế biến món ăn (11200005)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Khoa học về vị và mùi

- Khoa học về chất màu

- Các nguyên lý cơ bản trong chế biến thực phẩm

- Nguyên liệu, đặc điểm, sự thay đổi và phương pháp bảo quản nhóm nguyên liệu giàu protein, carbohydrate, lipid và vitamin-chất khoáng.

31. Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn (11202006)**1 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Nghệ thuật thử nếm
- Phản ứng tạo màu trong chế biến món ăn
- Sử dụng nhiệt - ẩm trong chế biến món ăn
- Sử dụng nhiệt – khô trong chế biến món ăn
- Tạo hình và tạo gel trong chế biến món ăn

32. Nghệ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc (11200014)**2 Tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về kỹ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc: lịch sử phát triển của trang trí, vai trò của trang trí trong ẩm thực, đặc điểm môn học trang trí món ăn và bàn tiệc, phương pháp chung khi tiến hành tĩa mẫu trang trí, phương pháp bảo quản mẫu tĩa và phạm vi ứng dụng mẫu tĩa.

- Giới thiệu dụng cụ dùng để tĩa mẫu trang trí.
- Phương pháp lựa chọn nguyên liệu theo từng loại mẫu tĩa

33. Thực hành trang trí món ăn và bàn tiệc (11201015)**1 Tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Tĩa một số mẫu hoa tĩa nhanh (hoa ớt, hoa ly, hoa loa kèn...), mẫu hoa dạng khối (hoa hồng, hoa cúc đại đóa, hoa trà, hoa sen...).

- Tĩa mẫu tĩa thú và ứng dụng trang trí trên đĩa, dựng mô hình.
- Tĩa mẫu tĩa hoa dạng 3D và ứng dụng trang trí đĩa, trang trí bàn tiệc.
- Tĩa mẫu trên dưa hấu dạng phẳng và dạng 3D, ứng dụng tạo mô hình và trang trí bàn tiệc.

- Kỹ thuật kết trái cây và rau, củ, quả

34. Kỹ thuật bảo quản thực phẩm (11200007)**2 tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Phương pháp phân loại hàng thực phẩm
- Nguyên liệu bảo quản
- Thành phần cấu tạo, thành phần dinh dưỡng, tính chất vật lý, hóa học, các phương pháp chế biến, bao gói, vận chuyển hàng thực phẩm.
- Phương pháp đánh giá chất lượng hàng thực phẩm
- Quy trình chế biến các nhóm hàng thực phẩm
- Cơ sở lý thuyết bảo quản thực phẩm
- Phương pháp bảo quản một số sản phẩm truyền thống.

35. Kỹ thuật chế biến nước dùng, súp và xốt (11200016)**2 Tín chỉ**

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về nước dùng và kỹ thuật chế biến nước dùng Chất lượng dịch vụ ăn uống

- Xốt và ứng dụng nước dùng trong chế biến xốt
- Súp và ứng dụng nước dùng trong chế biến súp

36. Thực hành kỹ thuật chế biến nước dùng, súp và xốt (11201017) 1 Tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Kỹ thuật chế biến các loại nước dùng
- Kỹ thuật chế biến các loại xốt
- Kỹ thuật chế biến các loại súp

37. Tổng quan du lịch, nhà hàng và khách sạn (11200004) 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Các hoạt động du lịch, các loại hình du lịch, mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác.
- Khái niệm, vai trò của nhà hàng trong hoạt động kinh doanh ăn uống, có cấu tổ chức; phân loại nhà hàng.
- Phân loại và xếp hạng khách sạn cũng như cơ cấu tổ chức trong một khách sạn.
- Một số tập quán giao tiếp tiêu biểu trên thế giới như châu Á, châu Âu, và các nước châu Mỹ.

38. Marketing dịch vụ ăn uống (11200018) 2 Tín chỉ

Học phần bao gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về dịch vụ ăn uống và marketing dịch vụ ăn uống
- Chất lượng dịch vụ ăn uống
- Chiến lược giá
- Chiến lược quảng bá

39. Phát triển sản phẩm (05200023) 2 Tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Các kiến thức cơ bản về quá trình phát triển sản phẩm mới
- Tầm quan trọng của phát triển sản phẩm trong sản xuất kinh doanh.
- Phương pháp xác định định hướng phát triển sản phẩm mới.
- Tiến trình phát triển sản phẩm mới.

40. Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm (22200011)

2 Tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Định vị và điều chỉnh các nguồn lực (nguồn hàng hoá, nguồn năng lượng, nguồn thông tin và nguồn nhân lực)
- Tối thiểu chi phí (xóa bỏ những giá trị không gia tăng) dựa vào sự hợp nhất của thông tin liên lạc, vận tải, tồn kho, lưu kho, giao nhận nguyên vật liệu, bao bì đóng gói.
- Kiểm soát các yếu tố trọng yếu của chuỗi cung ứng (số lượng, chất lượng, thời gian và cuối cùng là giá cả dịch vụ).
- Thiết lập hệ thống truy nguyên nguồn gốc.

41. Quản lý an toàn thực phẩm 2 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Khái niệm về mối nguy, phương pháp phân tích mối nguy và đánh giá rủi ro;
- Lịch sử HACCP và các tiêu chuẩn dựa trên nền HACCP

- Các bước thực hiện HACCP
- Các yêu cầu về thu hồi và khắc phục.

42. Kỹ thuật phục vụ bàn (11200020)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Cơ cấu tổ chức nhân sự, các hoạt động vận hành trong nhà hàng, các trang thiết bị, dụng cụ sử dụng trong phục vụ ăn uống.
- Quy trình phục vụ ăn uống trong nhà hàng, cách thức phục vụ ăn uống khách trong nước và quốc tế.
- Vai trò, nhiệm vụ, những yêu cầu của nhân viên phục vụ trong các nhà hàng khách sạn hiện nay.
- Những kỹ năng và kiến thức phục vụ đồ ăn, những kỹ năng và kiến thức phục vụ thức uống.

43. Thực hành kỹ thuật phục vụ bàn (11201021)

1 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Kỹ thuật gấp và trải khăn bàn ăn, kiến thức về cách thức gấp khăn ăn, boxing bàn buffet.
- Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á theo thực đơn đặt trước, thực đơn gọi món.
- Quy trình phục vụ rượu vang, phục vụ ăn tại bàn và trên xe đẩy.
- Kỹ thuật giao tiếp với khách hàng.

44. Phương pháp tổ chức tiệc (11200022)

2 Tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Khái niệm và phân loại các hình thức tổ chức yến tiệc
- Các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động tổ chức yến tiệc
- Phương pháp lập kế hoạch tổ chức yến tiệc
- Các bước tổ chức yến tiệc

45. Thực hành phương pháp tổ chức tiệc (11201023)

1 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Thực hành tổ chức tiệc đứng
- Thực hành tổ chức tiệc ngồi
- Thực hành tổ chức lễ tân yến tiệc

46. Kỹ thuật cơ bản trong bếp (11200024)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Tổng quan kỹ thuật chế biến món ăn
- Phương pháp sử dụng trang thiết bị và dụng cụ trong nhà bếp
- Kỹ thuật chuẩn bị và sơ chế nguyên liệu
- Các phương pháp làm chín thực phẩm

47. Thực hành kỹ thuật cơ bản trong bếp (11201025)

1 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Thực hành sử dụng trang thiết bị và dụng cụ trong nhà bếp
- Thực hành chuẩn bị và sơ chế nguyên liệu

- Thực hành các phương pháp làm chín thực phẩm

48. Quản lý chi phí và xây dựng thực đơn (11200035)

3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Kiến thức về quản lý chi phí trong kinh doanh ẩm thực
- Kiến thức về thực đơn
- Kiến thức về quy trình xây dựng thực đơn
- Bài tập về xây dựng thực đơn

49. Quản trị tác nghiệp và điều hành bếp (11200057)

3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Khái quát quản lý và điều hành bếp
- Lập kế hoạch cho hoạt động bếp: trang thiết bị và dụng cụ, lập thực đơn, sắp xếp nhân sự, quy trình hoạt động bếp.
- Kiểm soát chi phí trong bếp: các nguyên nhân có thể tạo sự chênh lệch chi phí giữa định mức đưa ra và thực tế, kiểm soát vận hành (mua hàng, nhập hàng, tồn trữ, xuất hàng, sản xuất, phục vụ).
- Quản lý và kiểm soát vệ sinh trong bếp

50. Ẩm thực Việt Nam (11200026)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Tổng quan về các loại thực phẩm, các phương pháp lựa chọn nguyên liệu phù hợp với các yêu cầu chế biến, các nguyên tắc phối hợp nguyên liệu chế biến món ăn Việt Nam.
- Tổng quan về các loại dụng cụ và thiết bị dùng trong chế biến món ăn Việt Nam, các yêu cầu về vệ sinh và an toàn lao động trong khi chế biến.
- Phương pháp sơ chế nguyên liệu, vai trò, ý nghĩa của việc sơ chế nguyên liệu trong chế biến.
- Các phương pháp làm chín thực phẩm, nguyên tắc, kỹ thuật ứng dụng của từng phương pháp trong chế biến món ăn Việt Nam.
- Phương pháp phối hợp gia vị

51. Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam (11201027)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Thực hiện chế biến một số món ăn truyền thống của miền Bắc: phở gà, giò heo giả cày, ốc hấp lá gừng, chả cá lã vọng...
- Thực hiện chế biến một số món ăn truyền thống của miền Trung: chả phụng, nem công, bún bò Huế, cơm hến, cơm gói lá sen...
- Thực hiện chế biến một số món ăn truyền thống của miền Nam: cù lao mắm, cà ri gà, chả giò rế, dồi lươn, gói bưởi...
- Chế biến được một số món ăn mới trên cơ sở món ăn Việt Nam như: phở xào, lẩu bò...

52. Ẩm thực châu Âu (11200028)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Khái quát về ẩm thực châu Âu

- Kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn Âu
- Một số nền văn hóa ẩm thực tiêu biểu của châu Âu

53. Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Âu (11201029)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Kỹ thuật chế biến món ăn Pháp
- Kỹ thuật chế biến món ăn Ý
- Kỹ thuật chế biến món ăn Tây Ban Nha
- Kỹ thuật chế biến món ăn Đức
- Kỹ thuật chế biến món ăn Nga

54. Ẩm thực châu Á (11200030)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Khái quát về ẩm thực một số nước Châu Á.
- Những kiến thức cơ bản về kỹ thuật chế biến món ăn Á.
- Văn hóa ẩm thực và các món ăn của các nước trong khu vực Châu Á
- Nguyên liệu sử dụng chế biến món ăn Châu Á

55. Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Á (11201031)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

Kỹ thuật chế biến món Á: món ăn Trung Quốc; món ăn Hàn Quốc; món ăn Nhật Bản; món ăn Malaysia và Singapore; món ăn Indonesia; món ăn Thái Lan; món ăn Lào và Campuchia; món ăn Ấn Độ.

56. Kỹ thuật pha chế thức uống (11200070)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Các loại dụng cụ, thiết bị sử dụng trong các quầy pha chế hiện nay như: dụng cụ kim loại; dụng cụ thủy tinh; dụng cụ trang trí; dụng cụ hỗ trợ, kiến thức an toàn lao động khi thao tác trong quầy pha chế.
- Các loại nước uống không cồn thông dụng hiện nay như: nước dinh dưỡng, nước giải khát, nước có chất kích thích, các kỹ thuật pha chế thức uống không cồn.
- Các loại rượu chưng cất, rượu lên men, rượu pha chế như: Gin, Rum, Vodka, Brandy, Whiskey; lịch sử hình thành cocktail, cấu trúc, phân loại và các phương pháp pha chế cocktail

57. Thực hành kỹ thuật pha chế thức uống (11201071)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Những thao tác cơ bản về thực hành pha chế các dạng thức uống: dụng cụ; vệ sinh dụng cụ; các thao tác cơ bản trong quầy pha chế; các phương pháp pha chế như shake, stir, build, blend.
- Kỹ thuật pha chế các loại thức uống không cồn thông dụng như: sinh tố, nước ép, thức uống từ trà, thức uống từ cà phê, thức uống từ ca cao; một số mocktail thông dụng.

- Kỹ thuật pha chế các loại cocktail thông dụng trên thế giới như: Screwdriver, White Russian, Black Russian, B52, B53, Ps I Love You, Champagne cocktail, Mimosa, Bellini...

58. Kỹ thuật làm bánh Âu – Á (11200032)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Những kiến thức cơ bản về các loại nguyên liệu làm bánh Âu – Á (Bột mì, bơ, trứng, đường, sữa...)
- Những kiến thức cơ bản về dụng cụ chế biến bánh Âu - Á
- Kỹ thuật chế biến các loại kem cơ bản, các loại bột cơ bản ứng dụng làm các loại bánh Âu.

59. Thực hành kỹ thuật làm bánh Âu (11201033)

1 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Thực hành các dạng bánh Âu: dạng bánh hấp, dạng bánh choux, dạng bánh tarte, dạng bánh nở nhờ trứng, dạng bánh nở lớp, dạng bánh nở nhờ men, dạng bánh khô.
- Thực hành các loại kem cơ bản dùng trong bánh Âu

60. Thực hành kỹ thuật làm bánh Á – Việt Nam (11201034)

1 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Thực hành các dạng bánh Á: dạng bột bánh bao, dạng bột bánh há cảo, dạng bột bánh tiêu dầu cháo quây, dạng bột bánh trung thu, dạng bột bánh pía
- Thực hành các loại nhân dùng trong bánh Á.
- Thực hành một số loại bánh Á thông dụng.
- Thực hiện chế biến một số loại bánh áp dụng nguyên tắc hấp: Bánh giò, bánh nậm, bánh bèo, bánh da lợn, bánh khoai cao...
- Thực hiện chế biến một số loại bánh áp dụng nguyên tắc nướng: Bánh khoai mì nướng, bánh chuối nướng, bánh đậu xanh nướng...
- Thực hiện chế biến một số loại bánh áp dụng nguyên tắc chiên, rang: Bánh tôm Hồ Tây, bánh rán, bánh trái vải, bánh phục linh...
- Thực hiện chế biến một số loại bánh áp dụng nguyên tắc nấu: bánh tét, bánh đậu xanh đông sương, bánh bột lọc, bánh trôi...

61. Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn (11204036)

1 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Hướng dẫn mở đầu
- Chuẩn bị cơ sở thực hiện đồ án (cơ sở thực tập, các loại máy, thiết bị phục vụ cho nghiên cứu chế biến món ăn tại xưởng, tìm hiểu tài liệu, thí nghiệm, thu thập các dữ liệu)
- Thực hiện đồ án

62. Đồ án học phần quản lý dịch vụ ăn uống (11204037)

1 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Hướng dẫn mở đầu

- Chuẩn bị cơ sở thực hiện đồ án (Tìm hiểu ý tưởng kinh doanh, lựa chọn mô hình kinh doanh, thu thập dữ liệu, tài liệu)

- Thực hiện đồ án

63. Nghệ thuật trang trí bánh kem, socola và món ăn tráng miệng (11200038)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Nguyên vật liệu trang trí bánh kem.
- Cách nhận biết các loại douille, cách sử dụng và bảo quản
- Nguyên tắc pha, phối màu thực phẩm
- Giới thiệu nguyên liệu làm bánh bông lan (có nước, không nước...), những sai hỏng thường gặp khi làm bánh bông lan.
- Giới thiệu nguyên liệu làm kem bơ, những sai hỏng thường gặp khi làm kem bơ.
- Phân biệt các dạng socola, cách sử dụng và bảo quản.

64. Thực hành chế biến món ăn tráng miệng (11201039)

1 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Thực hiện chế biến một số loại ice-cream: kem dâu, kem chuối, kem đậu xanh...
- Thực hiện chế biến một số loại bánh tráng miệng: mouse, bavarian....
- Thực hiện chế biến một số loại xôi, chè

65. Thực hành trang trí bánh kem và socola (11201040)

1 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Kỹ thuật sử dụng các loại douille sò, hoa hồng phải, hoa hồng trái, đường viên... để trang trí bánh theo chủ đề.
- Thực hiện một số loại bánh bông lan, kem bơ.
- Thực hành pha màu và phối màu.
- Thực hành viết chữ trên bánh kem.
- Trang trí bánh kem theo chủ đề: sinh nhật, Noel, ngày nhà giáo...
- Tạo hình socola ứng dụng socola vào trang trí bánh.

66. Kỹ thuật cắm hoa trang trí (11200041)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Tổng quan về nghệ thuật cắm hoa: ý nghĩa của hoa trong cuộc sống, ngôn ngữ các loài hoa, phương pháp lựa chọn và bảo quản hoa.
- Nghệ thuật cắm hoa Nhật Bản
- Nghệ thuật cắm hoa Tây Phương
- Phương pháp bó hoa tặng và kết hoa cưới, ý nghĩa của bó hoa cưới.

67. Thực hành kỹ thuật cắm hoa trang trí (11201042)

1 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Thực hiện cắm, kết hoa theo trường phái Nhật bản

- Thực hiện cắm hoa theo trường phái Tây Âu
- Thực hiện cắm hoa trang trí theo chủ đề, theo không gian và theo mục đích sử dụng.

68. Kỹ thuật chế biến salad và khai vị (11200043) 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Khái niệm và phân loại các món khai vị, salad
- Vai trò của món khai vị trong thực đơn
- Đặc điểm của món khai vị, salad
- Các loại thức uống thường dùng với món khai vị
- Phân loại các loại nguyên liệu dùng trong chế biến món khai vị, salad

69. Thực hành kỹ thuật chế biến salad và khai vị (11201044) 1 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Kỹ thuật chế biến món ăn khai vị nóng
- Kỹ thuật chế biến món ăn khai vị lạnh
- Kỹ thuật chế biến món ăn salad đơn giản
- Kỹ thuật chế biến món ăn salad tổng hợp
- Kỹ thuật chế biến món ăn salad nóng

70. Kỹ thuật chế biến món ăn đãi tiệc (11200045) 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Giới thiệu các hình thức tổ chức tiệc trong nhà hàng, khách sạn
- Phương pháp lên thực đơn cho các loại tiệc
- Quy trình chế biến món ăn và một số yêu cầu đối với món ăn đãi tiệc.
- Phương pháp trình bày và trang trí món ăn đãi tiệc.

71. Thực hành chế biến món ăn đãi tiệc (11201046) 1 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Thực hành chế biến một số món ăn dành cho tiệc đứng như: món khai vị nóng lạnh, món ăn chơi, món ăn chính.
- Thực hành chế biến một số món ăn cho tiệc ngồi như: món ăn khai vị nóng lạnh, món ăn chơi, món ăn chính, món ăn biểu diễn.

72. Ẩm thực chay (11200047) 2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Những kiến thức tổng quan về khái niệm ăn chay.
- Đặc tính dinh dưỡng của những nguyên liệu dùng trong chế biến món ăn chay như: rau, củ, quả...
- Những kiến thức về phương pháp lựa chọn và bảo quản nguyên liệu trong chế biến món ăn chay.
- Phân loại các món ăn chay và kỹ thuật chế biến món ăn chay.

73. Thực hành chế biến món ăn chay (11201048) 1 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Kỹ thuật chế biến các món ăn chay thường ngày
- Kỹ thuật chế biến món ăn chay đãi tiệc.
- Kỹ thuật chế biến một số món chay nước ngoài.
- Kỹ thuật chế biến một số món chay sáng tạo.

74. Kỹ thuật chế biến món ăn đặc trưng theo nhóm nguyên liệu (11200049)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Tổng quan về nguyên liệu chế biến món ăn
- Phân loại tinh bột, thành phần dinh dưỡng và các yếu tố chất lượng cơ bản.
- Phân loại thịt gia cầm, thành phần dinh dưỡng và các yếu tố chất lượng cơ bản.
- Phân loại thịt gia súc, thành phần dinh dưỡng và các yếu tố chất lượng cơ bản
- Phân loại thủy hải sản, thành phần dinh dưỡng và các yếu tố chất lượng cơ bản.

75. Thực hành chế biến món ăn từ tinh bột (11201050)

1 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Kỹ thuật chế biến món ăn từ tinh bột bằng phương pháp đút lò.
- Kỹ thuật chế biến món ăn từ tinh bột bằng phương pháp xào, áp chảo.
- Kỹ thuật chế biến món ăn từ tinh bột bằng phương pháp nấu.

76. Thực hành chế biến món ăn từ thủy hải sản (11201051)

1 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Kỹ thuật chế biến thủy hải sản bằng phương pháp, quay đút lò.
- Kỹ thuật chế biến thủy hải sản bằng phương pháp xào, áp chảo.
- Kỹ thuật chế biến thủy hải sản bằng phương pháp hầm, nấu.

77. Thực hành chế biến món ăn từ thịt gia súc (11201052)

1 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Kỹ thuật chế biến thịt gia súc bằng phương pháp, quay đút lò.
- Kỹ thuật chế biến thịt gia súc bằng phương pháp xào, áp chảo.
- Kỹ thuật chế biến thịt gia súc bằng phương pháp hầm, nấu.

78. Thực hành chế biến món ăn từ thịt gia cầm và chim (11201053)

1 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Kỹ thuật chế biến thịt gia cầm bằng phương pháp, quay đút lò.
- Kỹ thuật chế biến thịt gia cầm bằng phương pháp xào, áp chảo.
- Kỹ thuật chế biến thịt gia cầm bằng phương pháp hầm, nấu.

79. Kiến tập (11205054)

1 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Hướng dẫn mở đầu
- Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình kiến tập
- Thực hiện quá trình kiến tập

80. Thực tập tốt nghiệp (11205055)

3 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Hướng dẫn mở đầu
- Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình thực tập
- Thực hiện quá trình thực tập

81. Khóa luận tốt nghiệp (11207056)

8 tín chỉ

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Hướng dẫn mở đầu khóa luận
- Chuẩn bị cơ sở thực hiện khóa luận
- Thực hiện khóa luận

82. Kinh doanh nhà hàng (11200058)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Các hoạt động tổ chức kinh doanh nhà hàng như: phát triển hình ảnh, xây dựng hình ảnh, bảo vệ hình ảnh...
- Các nguồn tài chính và các loại dự toán trong kinh doanh nhà hàng, các loại chi phí phát sinh trong quá trình kinh doanh.
- Thuế và những vấn đề pháp luật, môi trường pháp lý trong kinh doanh nhà hàng.

83. Thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe (11200067)

2 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Tổng quan về chế độ ăn uống lành mạnh
- Nguyên liệu giàu các chất có hoạt tính sinh học
- Kỹ thuật chế biến nguyên liệu rau quả, ngũ cốc, các loại hạt, thực phẩm giàu chất đạm
- Phát triển công thức và thực đơn: thực đơn món ăn ít chất béo, ít calo, ít alcohol; món ăn thanh lọc cơ thể (Detox)

84. Thực hành thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe (11201068)

1 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung:

- Thực hành thiết kế và chế biến món ăn ít năng lượng
- Thực hành thiết kế và chế biến món ăn giàu chất màu thực phẩm
- Thực hành thiết kế và chế biến món ăn dùng để thanh lọc cơ thể (Detox)

85. Quản lý cho kỹ sư (05208068)

3 tín chỉ

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Vai trò, nhiệm vụ, chức năng của người kỹ sư trong thời đại mới.
- Các kiến thức, kỹ năng, nhân cách cần có của một người kỹ sư để đáp ứng nhu cầu xã hội.
- Các yếu tố cần thiết trong quản lý sản xuất, quản lý dự án, quản lý con người.
- Các công cụ quản lý hiệu quả.
-

3.4. So sánh chương trình đào tạo ngành Khoa học chế biến món ăn của trường đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh với chương trình đào tạo của trường The Culinary Institute of America – ngành Culinary Science và trường Taylor's (Malaysia) – ngành Culinary arts and Food service management

Để đánh giá sự tương thích của chương trình đào tạo ngành Khoa học chế biến món ăn – Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm với chương trình đào tạo của trường The Culinary Institute of America – ngành Culinary Science (Khoa học chế biến món ăn) và trường Đại học Taylor's (Malaysia) – ngành Culinary arts and Food service management (Nghệ thuật ẩm thực và quản trị dịch vụ thực phẩm) chúng tôi lập bảng đối sánh giữa 2 chương trình như trình bày ở Bảng 5 và Bảng 6

Bảng 5. Sự tương thích giữa chương trình đào tạo ngành Khoa học chế biến món ăn của trường đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh với chương trình đào tạo của The Culinary Institute of America College – Culinary Science và Taylor's University (Malaysia) – Culinary arts and Food service management

STT	Ngành Khoa học chế biến món ăn, trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh			Culinary Science - The Culinary Institute of America College		Culinary arts and Food service management - Taylor's University (Malaysia)	Ghi chú
	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Tên học phần	Số tín chỉ	Tên học phần	
<i>Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc</i>							
1.	13000075	Kỹ năng học tập hiệu quả	2	Professionalism and Life Skills (Kỹ năng nghề nghiệp và kỹ năng sống)	1.5	Business Communication (Giao tiếp trong kinh doanh)	Không tính tín chỉ tích lũy - Theo quy định của Bộ GD&ĐT cho khối ngành kỹ thuật ở
2.	21200004	Anh văn 1	2	Foreign Language (ngoại ngữ)	6	Basic French I (Tiếng pháp cơ bản)	
3.	21200005	Anh văn 2	2	College Writing or College Writing for ELLs (English Language Learners)	3	Intermediate French II (Tiếng Pháp trung cấp)	

STT	Ngành Khoa học chế biến món ăn, trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh			Culinary Science - The Culinary Institute of America College	Culinary arts and Food service management - Taylor's University (Malaysia)	Ghi chú	
4.	01200002	Tin học văn phòng	3			Tourism Information Systems & e-Commerce (Hệ thống thông tin du lịch và thương mại điện tử)	Việt Nam
Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn							
5.	18200017	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	Research Methods: Scientific Evaluation of Traditional Cooking Techniques (Phương pháp NCKH: Khoa học đánh giá kỹ thuật truyền thống trong chế biến món)	3	Research Methodology	
						Professional Food Writing (Kỹ năng viết bài chuyên ngành thực phẩm)	
6.	18200007	Xác suất thống kê	2	Culinary Math	1.5		
Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc							
7.	05200069	Hóa học và hóa sinh học thực phẩm	3	Culinary Chemistry (Hóa học ẩm thực)	3		
8.	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	2	Microbial Ecology of Food Systems (Sinh thái học vi sinh hệ thống thực phẩm)	3	Oenology (Kỹ sinh trùng)	

STT	Ngành Khoa học chế biến món ăn, trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh			Culinary Science - The Culinary Institute of America College		Culinary arts and Food service management - Taylor's University (Malaysia)	Ghi chú
9.	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm (Các quá trình cơ bản trong chế biến)	2	Dynamics of Heat Transfer and Physical Properties of Food (Động học quá trình truyền nhiệt và vật lý thực phẩm)	3		
10.	05200014	Phụ gia thực phẩm	2	Ingredient Functionality: Texture Development, Stability, and Flavor Release (Phụ gia thực phẩm: phát triển cấu trúc, trạng thái, và tạo mùi)	3		
11.	22200027	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	3			Tourism & Hospitality Law (Luật du lịch và khách sạn)	
12.	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	Food Safety	1.5	Food Science & Sanitation	
13.	34200001	Dinh dưỡng đại cương	2	Nutrition	1.5		
14.	34200018	Dinh dưỡng can thiệp	2				
15.	11200001	Văn hóa ẩm thực	2	Introduction to Gastronomy (Tổng quan về văn hóa ẩm thực)	1.5	Psycho-Sociology of Food & Eating Habits (Tâm lý xã hội và thói quen ăn uống)	
				Literature and Composition (Văn học và tác phẩm)	3		

STT	Ngành Khoa học chế biến món ăn, trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh			Culinary Science - The Culinary Institute of America College	Culinary arts and Food service management - Taylor's University (Malaysia)	Ghi chú
16.	11200005	Khoa học cơ bản chế biến món ăn	2	Culinary Science: Principles and Applications (Khoa học ẩm thực: Nguyên lý và ứng dụng)	3	
17.	11202006	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn	1	Science Fundamentals (Khoa học cơ bản)	3	
18.	11200007	Kỹ thuật chế biến và bảo quản thực phẩm	2	Culinary Fundamentals (Nguyên tắc chế biến món ăn)	6	
19.	11201008	Thực hành kỹ thuật chế biến và bảo quản thực phẩm	1			
20.	11200016	Kỹ thuật chế biến nước dùng, xúp và xốt	2			
21.	11201017	Thực hành chế biến nước dùng, xúp và xốt	1			
22.	11200013	Nước chấm và gia vị	2	Product Knowledge (Kiến thức về sản phẩm)	1.5	
23.	11200009	Quản trị tác nghiệp	2	Introduction to Management (Quản lý đại cương)	1.5	Intercultural Management (Quản lý liên ngành)
				Formal Hospitality and Service Management	3	

STT	Ngành Khoa học chế biến món ăn, trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh			Culinary Science - The Culinary Institute of America College	Culinary arts and Food service management - Taylor's University (Malaysia)	Ghi chú
Kiến thức cơ sở ngành tự chọn						
Nhóm A (Chọn ít nhất 1 trong các môn sau)						
24.	11200004	Tổng quan du lịch, nhà hàng và khách sạn	2	Introduction to Hospitality and Customer Service (Tổng quan khách sạn và dịch vụ khách hàng)	1.5	
25.	11200019	Thực phẩm và rượu (Food and wine)	2	Wine Studies (Nghiên cứu về rượu)	3	Beverage Studies (Nghiên cứu về rượu)
26.	11200018	Marketing dịch vụ ăn uống	2			Principles of Marketing (Những nguyên lý của Marketing)
27.	05200023	Phát triển sản phẩm thực phẩm	2	Culinary Research and Development (Nghiên cứu và phát triển ẩm thực)	3	
Nhóm B (Chọn ít nhất 1 trong các môn sau)						
28.	22200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2			Food Supply Chain Management (Quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm)
Nhóm C (Chọn ít nhất 1 trong các môn sau)						

STT	Ngành Khoa học chế biến món ăn, trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh			Culinary Science - The Culinary Institute of America College	Culinary arts and Food service management - Taylor's University (Malaysia)	Ghi chú
29.	22200015	Đánh giá cảm quan	2	Flavor Science and Perception (Khoa học chất mùi và thử nếm)	3	Nutritional & Sensorial Analysis (Phân tích dinh dưỡng và đánh giá cảm quan)
30.	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan	1			
31.	11200020	Kỹ thuật phục vụ bàn	2	Elective II (Tự chọn 2)		
32.	11201021	Thực hành kỹ thuật phục vụ bàn	1			
33.	11200022	Phương pháp tổ chức tiệc	2			
34.	11201023	Thực hành phương pháp tổ chức tiệc	1			
<i>Kiến thức chuyên ngành bắt buộc</i>						
35.	11200024	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2	Modern and Industrial Cooking Tools, Techniques, and Ingredients (Công cụ, kỹ thuật trong kỹ thuật bếp ăn hiện đại và công nghiệp)	3	

STT	Ngành Khoa học chế biến món ăn, trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh			Culinary Science - The Culinary Institute of America College		Culinary arts and Food service management - Taylor's University (Malaysia)	Ghi chú
36.	11201025	Thực hành kỹ thuật cơ bản trong bếp	1	Advanced Concepts in Precision Temperature Cooking (Kỹ thuật tiên tiến trong chế biến nhiệt)	3		
37.	11200026	Ẩm thực Việt Nam	2			Kitchen Operations I (Thực hành bếp 1)	
38.	11201027	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn truyền thống Việt Nam	2				
39.	11200028	Ẩm thực châu Âu	2	Cuisines and Cultures of the Americas (Văn hóa ẩm thực và văn hóa châu Mỹ)	3	Kitchen Operations II (Thực hành bếp 2)	
40.	11201029	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Âu	2				
41.	11200030	Ẩm thực châu Á	2	Cuisines and Cultures of Asia (Văn hóa ẩm thực và văn hóa châu Á)	3	Kitchen Operations III (Thực hành bếp 1)	
42.	11201031	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Á	2				
43.	11200032	Kỹ thuật làm bánh Âu - Á	2	Baking and Pastry Skill Development (Phát triển kỹ năng làm bánh nướng và bánh ngọt)	3	Patisserie & Baking I (Bánh ngọt và bánh nướng)	
44.	11201033	Thực hành kỹ thuật làm bánh Âu	1				

STT	Ngành Khoa học chế biến món ăn, trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh			Culinary Science - The Culinary Institute of America College	Culinary arts and Food service management - Taylor's University (Malaysia)	Ghi chú
45.	11201034	Thực hành kỹ thuật làm bánh Á - Việt Nam	1			
46.	11200035	Quản lý chi phí và xây dựng thực đơn	2	Principles of Menus and Managing Profitability in Foodservice Operations (Nguyên tắc xây dựng thực đơn và quản lý chi phí trong vận hành dịch vụ thực phẩm)	3	Menu Design & Development (Thiết kế và phát triển thực đơn)
47.	11204036	Đồ án học phần chế biến món ăn	1	Externship (Culinary Arts) – (Chương trình đào tạo thực tế - nghệ thuật ẩm thực)	3	Food & Beverage Operations I (Thực phẩm và đồ uống 1)
48.	11204037	Đồ án học phần quản lý dịch vụ ăn uống	1			Food & Beverage Operations II (Thực phẩm và đồ uống 2)
Kiến thức chuyên ngành tự chọn						
Nhóm A (Chọn ít nhất 1 học phần lý thuyết và 1 học phần thực hành tương ứng)						
49.	11200038	Nghệ thuật trang trí bánh kem, socola và món ăn tráng miệng	2			Patisserie & Baking II (Bánh ngọt và bánh nướng 2)
50.	11201039	Thực hành chế biến món ăn tráng miệng	1			

STT	Ngành Khoa học chế biến món ăn, trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh			Culinary Science - The Culinary Institute of America College	Culinary arts and Food service management - Taylor's University (Malaysia)	Ghi chú
51.	11201040	Thực hành trang trí bánh kem và socola	1			
52.	11200043	Kỹ thuật chế biến salad và khai vị	2	Formal Restaurant Cooking (Kỹ thuật chế biến món ăn ở các nhà hàng)	3	
53.	11201044	Thực hành kỹ thuật chế biến salad và khai vị	1			
Nhóm B (Chọn ít nhất 1 học phần lý thuyết và 1 học phần thực hành tương ứng)						
54.	11200045	Kỹ thuật chế biến món ăn đãi tiệc	2	Modern Banquet Cookery (Kỹ thuật chế biến món ăn đãi tiệc đương đại)	3	
55.	11201046	Thực hành chế biến món ăn đãi tiệc	1			
56.	11200047	Ẩm thực chay	2	Cuisines and Cultures of the Mediterranean (Văn hóa ẩm thực và văn hóa địa trung hải/Trung Đông)	3	
57.	11201048	Thực hành chế biến món ăn chay	1			
58.	11200049	Kỹ thuật chế biến món ăn đặc trưng theo nhóm nguyên liệu	2	Introduction to À la Carte Cooking (Tổng quan về chế biến món ăn theo À la carte – món ăn gọi món)	3	Kitchen Operations IV

STT	Ngành Khoa học chế biến món ăn, trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh			Culinary Science - The Culinary Institute of America College	Culinary arts and Food service management - Taylor's University (Malaysia)	Ghi chú
59.	11201053	Thực hành chế biến món ăn từ thịt gia cầm và chim	1			
60.	11201050	Thực hành chế biến món ăn từ tinh bột	1	Contemporary Restaurant Cooking (Kỹ thuật chế biến món ăn theo phong cách đương đại)	3	
61.	11201051	Thực hành chế biến món ăn từ thủy hải sản	1	Seafood Identification and Fabrication (Lựa chọn và chế biến hải sản)	1.5	
62.	11201052	Thực hành chế biến món ăn từ thịt gia súc	1	Meat Identification, Fabrication, and Utilization (Nhận biết/lựa chọn, chế biến và sử dụng thịt)	1.5	
Thực tập						
63.	11205054	Kiến tập	1	Externship Prep Seminar I (Đồ án môn học 1 – Thực tập thực tế)	Không tính TC	Internship I (Thực tập 1)
64.	11205055	Thực tập tốt nghiệp	2	Externship Prep Seminar II	Không tính TC	Internship II (Thực tập 2)

STT	Ngành Khoa học chế biến món ăn, trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh			Culinary Science - The Culinary Institute of America College		Culinary arts and Food service management - Taylor's University (Malaysia)	Ghi chú
				Externship Prep Seminar III (Đồ án môn học 3)	Không tính TC		
Khóa luận tốt nghiệp hoặc học bổ sung							
65.	11207056	Khóa luận tốt nghiệp	8	Senior Thesis: Culinary Science Research Projects (Luận văn tốt nghiệp: nghiên cứu khoa học ẩm thực)	6	Dissertation (Luận văn)	
Học bổ sung			8				
66.	11200057	Quản lý và điều hành bếp (Catering and Kitchen Operations)	3	Contemporary Hospitality and Service Management (Quản lý khách sạn và dịch vụ)	3	Hospitality Human Resources Management (Quản lý nhân sự trong nhà hàng)	
67.	11200058	Kinh doanh nhà hàng	2	Non-Commercial Foodservice and High-Volume Production (Dịch vụ thực phẩm phi thương mại và các sản phẩm giá trị cao)	3	Business of Tourism & Hospitality (Kinh doanh du lịch và khách sạn)	

Bảng 6. Sự khác nhau giữa chương trình đào tạo của trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm, ngành Khoa học chế biến món ăn với chương trình đào tạo của The Culinary Institute of America College – Culinary Science và Taylor's University (Malaysia) – Culinary arts and Food service management

STT	Ngành Khoa học chế biến món ăn, trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh (Tổng số tín chỉ toàn khóa: 120; Thời gian đào tạo: 3,5 năm)			Culinary Science - The Culinary Institute of America College (Tổng số tín chỉ toàn khóa: 132; Thời gian đào tạo: 3 năm)		Culinary arts and Food service management - Taylor's University (Malaysia) (Thời gian đào tạo: 3 năm)	Ghi chú
	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Tên học phần	Số tín chỉ	Tên học phần	
Kiến thức đại cương bắt buộc							
1.	19200008	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 1	2	Introduction to Statistics (Thống kê đại cương)	3	Principles of Accounting (Nguyên lý kế toán)	Theo quy định của Bộ GD&ĐT cho khối ngành kỹ thuật ở Việt Nam
2.	19200009	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 2	3	Principles of Macroeconomics or Principles of Microeconomics (Nguyên lý kinh tế vĩ mô hay nguyên lý kinh tế vi mô)	3	Quantitative Methods (Phương pháp định lượng)	
3.	19200002	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	Calculus I or College Algebra (Giải tích hay đại số)	3	Tourism Economics (Kinh tế du lịch)	
4.	19200003	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam	3			Financial Management (Quản lý tài chính)	
5.	11200059	An toàn lao động trong bếp	2		3	Foodservice Entrepreneurship (Tinh thần khởi nghiệp về lĩnh vực dịch vụ thực phẩm)	
6.	17201001	Giáo dục thể chất 1	0				Không tính

STT	Ngành Khoa học chế biến món ăn, trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh (Tổng số tín chỉ toàn khóa: 120; Thời gian đào tạo: 3,5 năm)			Culinary Science - The Culinary Institute of America College (Tổng số tín chỉ toàn khóa: 132; Thời gian đào tạo: 3 năm)	Culinary arts and Food service management - Taylor's University (Malaysia) (Thời gian đào tạo: 3 năm)	Ghi chú
7.	17201002	Giáo dục thể chất 2	0			tín chỉ tích lũy - Theo quy định của Bộ GD&ĐT cho khối ngành kỹ thuật ở Việt Nam
8.	17201003	Giáo dục thể chất 3	0			
9.	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0			
10.	17200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0			
11.	17201006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3 AB	0			
Kiến thức đại cương tự chọn						
12.	19200004	Pháp luật đại cương	2	Anthropology of Food or Psychology of Human Behavior or Social Psychology	3	Elective I (Tự chọn 1)
13.	18200012	Quy hoạch thực nghiệm	2	(Nhân chủng học thực phẩm hoặc Tâm lý học hành vi con người hoặc Tâm lý xã hội)		
Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc						
14.	11200014	Nghệ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc	2	Garde Manger (Quản lý kho)		Foodservice Project Planning & Engineering (Lập kế hoạch và kỹ thuật cho dự án dịch vụ thực phẩm)

STT	Ngành Khoa học chế biến món ăn, trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh (Tổng số tín chỉ toàn khóa: 120; Thời gian đào tạo: 3,5 năm)			Culinary Science - The Culinary Institute of America College (Tổng số tín chỉ toàn khóa: 132; Thời gian đào tạo: 3 năm)		Culinary arts and Food service management - Taylor's University (Malaysia) (Thời gian đào tạo: 3 năm)	Ghi chú
15.	11201015	Thực hành trang trí món ăn và bàn tiệc	1			Revenue Management (Quản lý doanh thu)	
Kiến thức cơ sở ngành tự chọn							
16.	05200015	Thực phẩm chức năng	2				
17.	22200004	Độc tố học thực phẩm	2				
Kiến thức chuyên ngành tự chọn							
18.	11200041	Kỹ thuật cắm hoa trang trí	2				
19.	11201042	Thực hành kỹ thuật cắm hoa trang trí	1				
Học bổ sung							
20.	34200021	Thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe	2				Đối với sinh viên không đủ điều kiện làm khóa luận tốt nghiệp
21.	34201022	Thực hành thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe	1				

Bàn luận

Theo kết quả so sánh ở Bảng 5 cho thấy có 67/88 học phần (chiếm 76,14%) trong chương trình đào tạo ngành Khoa học chế biến món ăn của trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh tương đồng với học phần của trường The Culinary Institute of America (Mỹ) và trường Taylor's (Malaysia). Sự tương đồng này chủ yếu ở các học phần thuộc khối kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành; số học phần không tương đồng chiếm 23,86% (21/88 học phần) chủ yếu tập trung ở phần kiến thức đại cương (Bảng 6). Sự khác biệt này là do quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo về xây dựng chương trình, trong đó có 6/21 học phần không tính tín chỉ tích lũy nhưng bắt buộc trong chương trình khung đào tạo đại học ở Việt Nam (bao gồm các học phần về Giáo dục thể chất và Giáo dục an ninh – quốc phòng). Một phần sự không tương đồng khác (6/21 học phần) nằm ở khối kiến thức cơ sở ngành, chuyên ngành tự chọn và môn học bổ sung. Nguyên nhân của sự không tương thích này là do khi định hướng xây dựng chương trình đào tạo đại học ngành Khoa học chế biến món ăn, chúng tôi đa dạng hóa các nhóm học phần, đặc biệt học phần cơ sở ngành và chuyên ngành tự chọn để người học có cơ hội học tập đa lĩnh vực và đồng thời tiếp cận với ngành Công nghệ thực phẩm để người học có cơ hội tiếp tục học ở trình độ cao hơn với những ngành gần.

Với kết quả đối sánh trên cho thấy chương trình đào tạo ngành Khoa học chế biến món ăn trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh tương thích cao với chương trình của trường The Culinary Institute of America (Mỹ) và trường Taylor's (Malaysia). Chương trình đào tạo được xây dựng có tính khả thi cao, phù hợp với cơ sở vật chất và đội ngũ giảng viên hiện có của Khoa Công nghệ thực phẩm, trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh.

3.5. Kết luận

Việc mở ngành đào tạo Khoa học chế biến món ăn theo đề nghị của Khoa Công nghệ thực phẩm là rất cần thiết vì:

- Đáp ứng được nhu cầu nguồn nhân lực của xã hội, của các nhà hàng, khách sạn, trường mẫu giáo, trường học bán trú, bệnh viện, các công ty suất ăn công nghiệp trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh và các tỉnh Nam bộ nói riêng cũng như cả nước nói chung.

- Đây là hướng đi có tính đón đầu, phù hợp với xu hướng đào tạo theo yêu cầu của xã hội hiện nay ở nước ta.

- Mở ra nhiều khả năng hội nhập, hợp tác quốc tế, tranh thủ tiếp thu được những tiến bộ của nền giáo dục quốc tế nhưng có chọn lọc để phù hợp với tình hình giáo dục chung ở Việt Nam. Tạo cho sinh viên nhiều cơ hội học tập liên thông với các trường Đại học khác trên thế giới có đào tạo về ngành Khoa học chế biến món ăn.

PHỤ LỤC

Phụ lục 1. Danh mục các nhà máy/công ty sản xuất thực phẩm, nhà hàng, bệnh viện, trường mầm non hỗ trợ cho cuộc khảo sát nhu cầu nguồn nhân lực trong lĩnh vực Khoa học chế biến món ăn

STT	Tên nhà máy/Công ty	STT	Tên nhà máy/Công ty
01	Công ty thuốc lá Sài Gòn, Bình Chánh	36	Nhà hàng tiệc cưới Ngọc Lan Đình, quận 5
02	Nhà hàng Lion, Quận 1	37	Nhà hàng tiệc cưới Ái Huê, quận 5
03	Hoa Viên Hạnh Phúc, quận Tân Bình	38	Nhà hàng Á Đông, quận 5
04	Trường Mầm non Nhiều Lộc	39	Công ty cổ phần Sài Gòn Givral
05	Hoa viên tiệc cưới Son Vàng	40	Trường tiểu học Trần Hưng đạo, Quận 1
06	Trường mầm non, Quận Tân Bình	41	Khách sạn Moevenpick -253 Nguyễn Văn Trỗi – Quận Phú Nhuận
07	Khách sạn Blue Diamond, quận 1	42	Công ty Suất ăn công nghiệp Thiên Hà, Quận 1
08	Khách sạn Liberty Central, quận 1	43	Nhà hàng Bia Tiệp, quận 1
09	Trường Tiểu học Trần Quốc Tuấn, Quận Tân Bình	44	Công ty Suất ăn công nghiệp Sao Mai, Mạc Đĩnh Chi, Quận 1
10	Khách sạn Ngọc Lan, quận 11	45	Nhà hàng Hoa Phượng, quận 1
11	Bệnh viện Nhân Dân Gia Định, Quận Bình Thạnh	46	Bếp ăn công nghiệp – khu công nghiệp Tân Bình
12	Khách sạn Phú Thọ, quận 11	47	Nhà hàng Nam Việt, quận Bình Tân
13	Trụ sở chính nhà hàng Kichi Kichi, quận 3	48	Khách sạn Blue Diamond, quận 1
14	Nhà hàng tiệc cưới Ngọc Trâm, quận 12	49	Nhà hàng tiệc cưới Sinh Đôi, quận 10
15	Bệnh viện Tân Bình	50	Nhà hàng tiệc cưới Diamond Place, quận Phú Nhuận
16	Khách sạn Continental, quận 1	51	Công ty Suất ăn công nghiệp Dushman
17	Nhà hàng Ngự Lộc, Quận 1	52	Nhà hàng Phong Lan, quận 11

STT	Tên nhà máy/Công ty	STT	Tên nhà máy/Công ty
18	Nhà hàng GoldMalt, quận Tân Bình	53	Nhà hàng Pizza 4P'S, quận 1
19	Khách sạn Bông Sen, Sai Gon Tourist, Quận 1	54	Bệnh viện Từ Dũ
20	Bệnh viện 115	55	Nhà hàng Sắc Màu, quận Gò Vấp
21	Nhà hàng Lộc Sơn, quận Phú Nhuận	56	Bệnh viện Phụ sản Quốc tế
22	Nhà hàng tiệc cưới Ngọc Trâm, quận 12	57	Bệnh viện Nguyễn Tri Phương, quận 5
23	Trung tâm Dinh dưỡng trẻ em, 178 Lê Văn Sỹ, phường 10, Quận Phú Nhuận	58	Nhà hàng Thủy Tạ - Đầm Sen, quận 11
24	Nhà hàng Vườn Cau, quận Gò Vấp	59	Bệnh viện Đồng Nai
25	Khách sạn Rex, quận 1	60	Nhà hàng tiệc cưới Năng Sớm, Q.Tân Phú
26	Khách sạn Majestic, quận 1	61	Nhà hàng Tư Trì, Bình Quới, quận Bình Thạnh
27	Khách sạn Pat Hayat, quận 1	62	Nhà hàng Vườn Thiên Thai, quận Tân Phú
28	Nhà hàng Cơm Nấm, quận 1	63	Tổng công ty 28, quận Gò Vấp
29	Nhà hàng Nét Việt Xưa, quận 6	64	Trung tâm tiệc cưới Hương Sen, quận Tân Bình
30	Trường Mầm non Hoàng Anh, Quận Tân Phú	65	Trường mầm non Thủy Tiên, quận Tân Phú
31	Trường Mầm non thực hành cao đẳng sư phạm Trung Ương, quận 5	66	TNHH Suất Ăn Công Nghiệp Việt
32	Làng ẩm thực Món ngon, quận 11	67	Khách sạn Caravel, quận 1
33	Làng du lịch Bình Quới, quận Bình Thạnh	68	Khách sạn Equatorial, quận 5
34	Làng du lịch Văn Thánh, quận Bình Thạnh	69	Nhà hàng Chợ Quê, quận Tân Bình
35	Nhà hàng 79 Hòa Bình, quận 11	70	Nhà hàng Muối Tiêu Chanh, quận 10

Phụ lục 2. Bảng câu hỏi khảo sát nhu cầu nguồn lao động phục vụ trong lĩnh vực Khoa học chế biến món ăn



**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

Địa chỉ: 140 Lê Trọng Tấn, P. Tây Thạnh, Q. Tân Phú, Tp. Hồ Chí Minh

Điện thoại: 08.38161673 – Fax: 08.38163320

Website: <http://www.cntp.edu.vn>

Kính gửi Ông/Bà: _____

Công ty: _____

Chức danh hiện tại: _____

Để định hướng và hoàn thiện chương trình đào tạo nhằm phục vụ cho sự phát triển của các Đơn vị sản xuất trong lĩnh vực thực phẩm nói chung và Quý Công ty nói riêng, chúng tôi rất mong Quý công ty phối hợp cùng Nhà trường định hướng “**Nhu cầu nguồn lao động có chuyên môn về lĩnh vực Khoa học chế biến món ăn và quản trị bếp**” bằng cách cung cấp một số thông tin trong Bảng khảo sát bên dưới đây:

*Chúng tôi xin cam kết những thông tin trong bảng khảo sát chỉ phục vụ cho nghiên cứu này và **Không** cung cấp cho bất kỳ một tổ chức hoặc một hoạt động thương mại nào khác*

**BẢNG KHẢO SÁT NHU CẦU NGUỒN LAO ĐỘNG CÓ CHUYÊN MÔN VỀ
LĨNH VỰC KHOA HỌC CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

1.	Công ty Ông/Bà hiện có các bộ phận nào dưới đây:		
Stt	Bộ phận	Có	Không
1	Bếp (bếp trưởng, bếp phó, nhân viên sơ chế, nhân viên chế biến, nhân viên bếp bánh, nhân viên trang trí, ...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Nghiên cứu phát triển sản phẩm mới	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Quản lý cơ sở kinh doanh ăn uống	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stt	Bộ phận	Có	Không
4	Chuyên viên dinh dưỡng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Chuyên viên trang trí món ăn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Cấp dưỡng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7	Kiểm soát nội bộ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Quản trị bếp	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Nhân viên quản lý kho nguyên liệu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(*) Nếu tất cả các lựa chọn đều là “không”, Ông/Bà **không** cần phải trả lời các câu hỏi tiếp theo. Xin cảm ơn sự tham gia của Ông/Bà

2. Hiện nay khi tuyển nhân viên cho các bộ phận trên của công ty, chuyên môn và trình độ nhân viên đầu vào mà Ông/Bà lựa chọn là:

Chuyên môn	Nhu cầu	Trình độ		
		Trung cấp	Cao đẳng	Đại học
Công nghệ thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kỹ thuật chế biến món ăn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dinh dưỡng cộng đồng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kỹ thuật nữ công	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quản lý nhà hàng, khách sạn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Không quan tâm vì chúng tôi sẽ đào tạo lại	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Không quan tâm vì chúng tôi cũng không đào tạo lại vì tính chất công việc đơn giản	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. Nếu trường Đại học Công nghiệp thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh mở thêm một chuyên ngành mới về Khoa học chế biến món ăn và quản trị bếp, Ông/ Bà sẽ ưu tiên chuyên môn gì khi tuyển nhân viên vào làm việc cho các vị trí, bộ phận kể trên (câu 1) tại công ty?

Cho điểm mức độ ưu tiên theo thứ tự 1, 2, 3, 4 với các điểm như sau:

1- **Rất quan trọng** và chúng tôi sẽ chọn nhân viên có chuyên môn này xếp thứ tự ưu tiên 1

2- **Quan trọng** và chúng tôi sẽ chọn nhân viên có chuyên môn này nếu không tìm được nhân viên có chuyên môn xếp thứ tự ưu tiên 1

3- **Không quá quan trọng** và chúng tôi sẽ chọn nhân viên có chuyên môn này nếu không tìm được nhân viên có chuyên môn xếp thứ tự ưu tiên 1 và 2

4- **Không quan trọng** vì tính chất công việc tại nhà máy/ công ty đơn giản, chúng tôi sẽ đào tạo lại

Chuyên môn	Điểm số
Công nghệ thực phẩm	_____
Kỹ thuật chế biến món ăn	_____
Dinh dưỡng cộng đồng	_____
Kỹ thuật nữ công	_____
Quản lý nhà hàng, khách sạn	_____
Khoa học chế biến món ăn và quản trị bếp	_____

4. Ông/Bà có quan tâm đến việc bổ sung kiến thức và đào tạo định kỳ cho nguồn nhân lực hiện có không

Có

Không

Nếu câu trả lời là **Có**, thời gian đào tạo định kỳ cho nguồn nhân lực này là:

Hàng năm

≤ 2 năm

≤ 3 năm

≤ 4 năm

≤ 5 năm

5. Tổ chức mà ông bà lựa chọn để đào tạo cho nhân viên công ty thuộc bộ phận trên là:

	Trong nước	Nước ngoài	Tên tổ chức mà ông bà yêu cầu đào tạo
Trường Đại học	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Tổ chức bên ngoài (Nhà văn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

hóa, ...)						
6. Theo Ông / Bà, bộ phận nào dưới đây là cần thiết cho các công ty doanh nghiệp thực phẩm, nhà hàng, khách sạn, bệnh viện, trường học phát triển tại Việt Nam (tầm nhìn từ năm 2020 đến năm 2030)? <i>(*) Ông/ Bà có thể chọn nhiều hơn 1 lựa chọn</i>						
Bếp (bếp trưởng, bếp phó, nhân viên sơ chế, nhân viên chế biến, nhân viên bếp bánh, nhân viên trang trí, ...)						<input type="checkbox"/>
Nghiên cứu phát triển sản phẩm mới						<input type="checkbox"/>
Quản lý cơ sở kinh doanh ăn uống						<input type="checkbox"/>
Quản lý bếp ăn công nghiệp						<input type="checkbox"/>
Chuyên viên dinh dưỡng						<input type="checkbox"/>
Chuyên viên trang trí món ăn						<input type="checkbox"/>
Cấp dưỡng						<input type="checkbox"/>
Kiểm soát nội bộ suất ăn công nghiệp						<input type="checkbox"/>
Quản trị bếp						<input type="checkbox"/>
Nhân viên quản lý kho nguyên liệu						<input type="checkbox"/>
Bộ phận chúng tôi nghĩ là sẽ phát triển/ Bộ phận chúng tôi cũng quan tâm là: _____						<input type="checkbox"/>
7. Theo công ty, những kiến thức nào sau đây hữu ích cho sinh viên tác nghiệp trong các bộ phận kể trên (câu 6) tại công ty khi ra trường:						
<i>Ông/Bà cho mức điểm mức độ cần thiết của từng môn học theo thang dưới đây:</i> 1- Cực kỳ cần thiết 2- Rất cần thiết 3- Cần thiết 4- Hơi cần thiết 5- Không cần thiết						
Stt	Tên môn học	1	2	3	4	5
1	Hóa học và hóa sinh học thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Vi sinh vật học thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Công nghệ chế biến thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Phụ gia thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stt	Tên môn học	1	2	3	4	5

6	Vệ sinh an toàn thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Dinh dưỡng đại cương	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Dinh dưỡng can thiệp	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Văn hóa ẩm thực	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Nước chấm và gia vị	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Khoa học cơ bản chế biến món ăn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Nghệ thuật trang trí món ăn và bàn tiệc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Thương phẩm và bảo quản thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Kỹ thuật chế biến nước dùng, xúp và xốt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Quản trị tác nghiệp	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Kỹ năng làm việc nhóm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	Tổng quan du lịch, nhà hàng và khách sạn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Marketing dịch vụ ăn uống	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	Độc tố học thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	Thực phẩm và rượu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	Thực phẩm chức năng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	Phát triển sản phẩm thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	Đánh giá cảm quan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	Kỹ thuật phục vụ bàn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26	Phương pháp tổ chức tiệc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

28	Thực hành kỹ thuật cơ bản trong bếp	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29	Ẩm thực Việt Nam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn truyền thống Việt Nam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31	Ẩm thực châu Âu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32	Thực hành kỹ thuật chế biến món ăn Âu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33	Ẩm thực châu Á	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34	Thực hành Khoa học chế biến món ăn Á	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35	Kỹ thuật làm bánh Âu – Á	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
36	Thực hành kỹ thuật làm bánh Âu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
37	Thực hành kỹ thuật làm bánh Á - Việt Nam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
38	Quản lý chi phí và xây dựng thực đơn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39	Quản lý kho và nguyên liệu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
40	Nghệ thuật trang trí bánh kem, socola và món ăn tráng miệng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
41	Thực hành chế biến món ăn tráng miệng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
42	Thực hành trang trí bánh kem và socola	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
43	Kỹ thuật cắm hoa trang trí	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
44	Thực hành kỹ thuật cắm hoa trang trí	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
45	Kỹ thuật chế biến salad và khai vị	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
46	Thực hành kỹ thuật chế biến salad và khai vị	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
47	Kỹ thuật chế biến món ăn đãi tiệc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

48	Thực hành chế biến món ăn đãi tiệc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
49	Ẩm thực chay	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
50	Thực hành chế biến món ăn chay	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
51	Kỹ thuật chế biến món ăn đặc trưng theo nhóm nguyên liệu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
52	Quản lý và điều hành bếp	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
53	Kinh doanh nhà hàng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
54	Thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Ngoài các môn học được đề nghị trong câu 7, Ông/Bà có đề nghị thêm một số môn học khác không?						
Stt	Tên môn					
1						
2						
3						
4						
5						
6						

XIN CẢM ƠN CÁC THÔNG TIN HỮU ÍCH TỪ ÔNG BÀ VÀ QUÝ CÔNG TY!

Ngàytháng năm 20....
Người tham gia khảo sát
(Ký tên và đóng dấu tên nếu có)

Phụ lục 3. Chương trình của một số trường trên thế giới và Việt Nam được sử dụng tham khảo trong đề án mở ngành Khoa học chế biến món ăn

3.1. Chương trình đào tạo của The Culinary Institute of America College



THE WORLD'S PREMIER
CULINARY COLLEGE

CIA CULINARY SCIENCE BACHELOR'S DEGREE

CIA graduates are found not only in the finest restaurants, but in the research kitchens of leading food companies, too. In our Bachelor of Professional Studies (BPS) in Culinary Science degree program, you'll study the scientific foundations of food production and get started on the path to a fascinating and rewarding career in the food business.

In our culinary science bachelor's degree program in New York, you will:

Receive more than 1,300 hours of immersive hands-on experience in our professional kitchens and bakeshops.

Develop your critical-thinking skills and scientific literacy.

Learn how to prepare high-quality products for small and large-scale production systems using a scientific understanding of food safety and quality.

Participate in culinary science labs, and use sensory evaluation techniques to guide the new product development process from concept to delivery.

Make valuable connections during field trips, guest speaker lectures, and your final presentation that's judged by members of the industry.

Explore career tracks that leverage culinary science to enhance food quality in a variety of settings, including research and development kitchens, multi-unit operations, commissary food production, and fine dining.

Gain valuable real-world experience during an off-campus externship semester.

Please note: CIA's culinary science bachelor's degree program is limited to 20–24 students per entry date.

READY TO GET STARTED? APPLY TODAY >

[Requirements](#)[Curriculum](#)[Costs](#)[Careers](#)[Related Links](#)

Requirements for Admission

A high school diploma or GED credential. We do not have a minimum GPA requirement.

Recommendation—One character letter of recommendation is required. It should be from an employer, teacher, or professional colleague either within or outside the foodservice industry. The letter should address your commitment to the food world, problem-solving ability, and persistence in either work or academics.

Students interested in the bachelor's degree program in culinary science must complete an application for admission, available from the Center for Academic Advising on the student portal. Acceptances are based on all postsecondary school grades, CIA grades, an essay, as well as responses to five critical essay questions. All applications will be reviewed by the Culinary Science Admissions Committee.

FRESHMAN/SOPHOMORE YEARS

Total Credits: 69 (CIA Associate Degree)

JUNIOR/SENIOR YEARS

Liberal Arts Requirements (30 Credits)

COURSE	CREDITS
Anthropology of Food or Psychology of Human Behavior or Social Psychology	3 credits
Calculus I or College Algebra	3 credits
Foreign Language	6 credits
History and Cultures of Asia or History and Cultures of Europe or History and Cultures of the Americas	6 credits
Introduction to Statistics	3 credits
Literature and Composition	3 credits
Principles of Macroeconomics or Principles of Microeconomics	3 credits
Science Fundamentals	3 credits

Culinary Science Requirements (33 Credits)

COURSE	CREDITS
Advanced Concepts in Precision Temperature Cooking	3 credits
Culinary Chemistry	3 credits
Culinary Research and Development	3 credits
Culinary Science: Principles and Applications	3 credits
Dynamics of Heat Transfer and Physical Properties of Food	3 credits
Flavor Science and Perception	3 credits
Ingredient Functionality: Texture Development, Stability, and Flavor Release	3 credits
Microbial Ecology of Food Systems	3 credits
Modern and Industrial Cooking Tools, Techniques, and Ingredients	3 credits
Research Methods: Scientific Evaluation of Traditional Cooking Techniques	3 credits
Senior Thesis: Culinary Science Research Projects	3 credits

Total Credits: 63 (Junior/Senior Years)

TOTAL CREDITS, ASSOCIATE & BACHELOR'S DEGREE: 132

Please note:

- The foreign language requirement must be fulfilled by the end of the junior year.
- Not all electives will be offered each semester. For the most current list of elective offerings, students should check CIA Main Menu (the student web portal).
- The Global Cuisines and Cultures elective travel courses take place between bachelor's semesters in late April/early May and late July/early August.
- Course prerequisites and corequisites are listed in the course descriptions.

Great Food Careers Start Here

With a CIA bachelor's degree, you don't just have a foot in the door—you have *thousands* of feet in the door. Our alumni are an accomplished, supportive network throughout the industry, whatever your career goals. You can:

- Progress in the kitchen to become a sous chef, executive chef, or chef/owner.
- Advance outside the kitchen to become a restaurateur/business owner, food and beverage manager, or restaurant/hotel chain executive.
- Lead as a media personality, food writer, research chef, or culinary educator.

And with so many possibilities out there, our Career Services staff is ready to help you every step of the way, not only for that ideal first job, but for a lifetime of great opportunities. There's no network like the CIA network!

The list of celebrated CIA alumni is as diverse as it is extensive. They've found success doing what they love. They fully embraced the idea that Food is Life®.

Now it's *your* turn.

<https://www.ciachef.edu/cia-new-york-culinary-science-bachelors-degree-program/>

CIA CULINARY ARTS ASSOCIATE DEGREE

If you have a passion for cooking and dream of building a career in food, our **Associate in Occupational Studies (AOS) in Culinary Arts degree program** will help get you there. In just 21 months, you'll gain the knowledge and skills you need to succeed in the thriving food industry.

In the culinary arts associate degree program at CIA NY, you will:

Immerse yourself in both classic and contemporary culinary techniques in our unique series of hands-on classes—starting the very first week.

Explore and prepare many global cuisines, including those of Asia, the Mediterranean, and the Americas.

Learn the basics of baking, nutrition, menu development, food safety, writing, communication, and cost control.

Gain real-world experience and put your new knowledge into action with a paid 15-week externship at one of our more than 2,000 food industry employers.

Develop your business skills with courses in management, communication, and finance.

You'll complete your degree in two of our award-winning, student-staffed restaurants—the American Bounty Restaurant, The Bocuse Restaurant, or Ristorante Caterina de' Medici—learning firsthand how to operate a successful restaurant from both the front and back of the house.

FRESHMAN YEAR, FIRST SEMESTER

COURSE	CREDITS
Culinary Math	1.5 credits
Externship Prep Seminar I (Đồ án môn học 1) – Thực tập thực tế	Non-Credit
Externship Prep Seminar II	Non-Credit
Food Safety*	1.5 credits

COURSE	CREDITS
Professionalism and Life Skills (Kỹ năng nghề nghiệp và kỹ năng sống)	1.5 credits
Introduction to Gastronomy (Tổng quan về văn hóa ẩm thực)	1.5 credits
Nutrition	1.5 credits
Product Knowledge (Kiến thức về sản phẩm)	1.5 credits
Culinary Fundamentals* (Nguyên tắc chế biến món ăn)	6 credits

Total Credits: 15

**Students must receive a passing grade for both Culinary Fundamentals and the NRA ServSafe® examination (part of the Food Safety course) and meet GPA requirements in order to progress to the second semester of the freshman year.*

FRESHMAN YEAR, SECOND SEMESTER

COURSE	CREDITS
Introduction to Management (Quản lý đại cương)	1.5 credits
Meat Identification, Fabrication, and Utilization (Nhận biết/lựa chọn, chế biến và sử dụng thịt)	1.5 credits
Seafood Identification and Fabrication (Lựa chọn và chế biến hải sản)	1.5 credits
Modern Banquet Cookery (Kỹ thuật chế biến món ăn đãi tiệc đương đại)	3 credits
Introduction to À la Carte Cooking (Tổng quan về chế biến món ăn theo À la carte – món ăn gọi món)	3 credits
Non-Commercial Foodservice and High-Volume Production (Dịch vụ thực phẩm phi thương mại và các sản phẩm giá trị cao)	3 credits
Culinary Practical Examination I (Thi thực hành chế biến món ăn)	Non-Credit
Externship Prep Seminar III (Đồ án môn học 3)	Non-Credit
College Writing or College Writing for ELLs (English Language Learners)	3 credits

Total Credits: 16.5**EXTERNSHIP****COURSE** **CREDITS**

Externship (Culinary Arts) – Chương trình đào tạo thực tế - nghệ thuật ẩm thực	3 credits
--	-----------

Total Credits: 3**SOPHOMORE YEAR (năm thuwc2), FIRST SEMESTER****COURSE** **CREDITS**

Baking and Pastry Skill Development (Phát triển kỹ năng làm bánh nướng và bánh ngọt)	3 credits
--	-----------

Garde Manger	3 credits
--------------	-----------

Cuisines and Cultures of the Americas (Văn hóa ẩm thực và văn hóa châu Mỹ)	3 credits
--	-----------

Cuisines and Cultures of the Mediterranean (Văn hóa ẩm thực và văn hóa địa trung hải)	3 credits
---	-----------

Cuisines and Cultures of Asia (Văn hóa ẩm thực và văn hóa châu Á)	3 credits
---	-----------

Principles of Menus and Managing Profitability in Foodservice Operations (Nguyên tắc xây dựng thực đơn và quản lý chi phí trong vận hành dịch vụ thực phẩm)	3 credits
---	-----------

Total Credits: 16.5**SOPHOMORE YEAR, SECOND SEMESTER****COURSE** **CREDITS**

Wine Studies (Nghiên cứu về rượu)	3 credits
-----------------------------------	-----------

Culinary Practical Examination II (Thi thực hành lần 2)	Non-Credit
---	------------

Contemporary Restaurant Cooking (Kỹ thuật chế biến món ăn theo phong cách đương đại)	3 credits
--	-----------

Contemporary Hospitality and Service Management (Quản lý khách sạn và dịch vụ)	3 credits
---	-----------

Formal Restaurant Cooking (Kỹ thuật chế biến món ăn ở các nhà hàng)	3 credits
---	-----------

COURSE	CREDITS
Formal Hospitality and Service Management	3 credits
Costing Examination (Thi kiểm soát chi phí)	Non-Credit
Introduction to Hospitality and Customer Service (Tổng quan khách sạn và dịch vụ khách hàng)	1.5 credits
Total Credits: 18	
TOTAL CREDITS FOR ASSOCIATE DEGREE: 69	
https://www.ciachef.edu/cia-new-york-culinary-arts-associate-degree-program/	

3.2. Chương trình đào tạo của Jonhson & Wales University



Culinary Science - BS

The Culinary Science bachelor's degree program integrates food science with culinary arts, preparing students for careers as research chefs and food technologists in product development labs, test kitchens and culinary centers.

Upon completion of the program, graduates are expected to:

- Apply the skills and techniques of culinary arts across a broad range of food products and flavor profiles.
- Evaluate food safety practices in a food production kitchen and in a food manufacturing facility.
- Design, execute, interpret and report on food science experiments.
- Create food products that meet the needs of the consumer and describe the product development process from ideation through commercialization.
- Select the appropriate food processing, food analysis and quality assurance techniques and equipment used in the manufacturing of food products.

The Culinary Science program begins with a focus on culinary arts. Culinary laboratory classes, offered throughout the four years of study, provide students with an opportunity to continuously develop the craft. Credentialed faculty share professional expertise within state-of-the-art culinary laboratories, providing an exceptional education for students. Students continue to develop their culinary skills in a culinary internship during their second year.

The program continues with foundational science courses that provide students with knowledge of science and the scientific method. The food product development process is introduced and reinforced in applied culinary science laboratories and the academic classroom. Courses in food regulations, labeling and food analysis prepare students for advanced coursework. Communication and presentation skills, important for succeeding in the product development industry, are stressed throughout the program and supported by an arts and sciences core curriculum.

The curriculum culminates with specifically designed culinary science courses that integrate culinary arts and basic sciences with applied food science coursework, which includes food ingredient technology, product design and development, and an 11-week internship specific to food science, research and development or manufacturing, preparing students for careers within the profession.

Culinary Science

A four-year program leading to the bachelor of science degree

Credits

Culinary Foundations

CUL1015 Introduction to Culinary Foundations

3

<u>CUL1035</u>	Culinary Fundamentals	3
<u>CUL1055</u>	Cooking in Today's Restaurant: Breakfast & Lunch	3
<u>CUL1075</u>	Cooking in Today's Restaurant: Dinner	3
<u>CUL1095</u>	Cooking in the Global Marketplace	3
<u>CUL1135</u>	Purchasing, Product Identification & Protein Fabrication	3
<u>CUL1115</u>	The Science of Cooking and Sensory Analysis	3
<u>CUL1325</u>	Essentials of Dining Service	3
<u>CUL1345</u>	Foundations of Baking & Pastry	3
<u>CUL1365</u>	Exploring Beverages	3
<u>CUL2215</u>	The Craft of Garde Manger	3
<u>CUL2245</u>	International Cuisine and Culinary Cultures	3
<u>CUL2265</u>	Classical Cuisines of France and Italy	3
Major Courses		
<u>CULS2010</u>	Introduction to Food Product Development	4.5
<u>CULS3015</u>	Food Ingredient Technology	4.5
<u>CULS3025</u>	Food Processing	4.5
<u>CULS4035</u>	Food Product Design and Development	4.5
<u>DIET3050</u>	Life Span Nutrition	4.5
Applied/Experiential Learning		
<u>CUL2626</u>	Culinary Arts Internship	13.5
<u>CULS4150</u>	Advanced Culinary Science Internship	13.5
Related Professional Studies		
<u>BIO2201</u> & <u>BIO2205</u>	General Microbiology and General Microbiology Laboratory	6.75
<u>CAR0010</u>	Career Management	1
<u>CHM1000</u> & <u>CHM1005</u>	Foundations in Chemistry and Foundations in Chemistry Laboratory	6.75

<u>CHM2050</u>	Introduction to Organic Chemistry	4.5
<u>ENG2010</u>	Technical Writing	4.5
<u>FSM1065</u>	Food Safety and Sanitation Management *	1.5
<u>FSM2045</u>	Introduction to Menu Planning and Cost Controls	4.5
<u>SCI1015</u>	Introduction to Life Science	4.5
A&S Core Experience		
Communications Foundation Courses		13.5
<u>ENG1020</u>	English Composition	
<u>ENG1021</u>	Advanced Composition and Communication	
<u>ENG1030</u>	Communication Skills	
Integrative Learning		9
Two ILS courses, one at the 2000 level, one at the 4000 level		
Arts & Humanities		9
<u>HIST3020</u>	A Multicultural History of America	
One course from ART, HUM‡, LIT, PHIL, or REL		
Mathematics		9
<u>MATH1020</u>	Fundamentals of Algebra (or at placement)	
<u>MATH2001</u>	Statistics	
Science		4.5
<u>SCI1050</u>	Nutrition	
Social Sciences		9
<u>ECON1001</u>	Macroeconomics	
One course from ANTH ^o , LEAD, PSCI, PSYC, or SOC		
A&S Electives		9
Two courses with an EASC attribute, at least one at 3000 level or higher		
Total Credits		185.5

* Students must pass a national exam that is recognized by the Conference for Food Protection as a graduation requirement.

Visit Courses by Subject Code for a listing of all campus courses.

‡HUM courses are not offered in North Miami or Online.

^BIO courses are not offered in North Miami, Charlotte or Online.

±CHM courses are not offered in North Miami or Online.

°PHY courses are not offered in Charlotte or Online.

°°ANTH courses are not offered in North Miami or Charlotte.

NOTE: Students must pass MATH0010 Basic Mathematics or have equivalent placement scores to enroll in required math course(s).

Students who graduate with a bachelor's degree must leave Johnson & Wales University with effective writing skills. These writing skills will be assessed at the completion of ENG1021 Advanced Composition and Communication.

In collaboration with academic colleges across all JWU campuses, JWU Study Abroad programs offer a variety of options for major, Arts & Science and elective credit at many price points for students during the academic year and summer. Financial aid is applicable and scholarships are available. Visit the study abroad website for information, program descriptions and online applications.

<https://catalog.jwu.edu/programsofstudy/culinary/culinary-science-bs/>

3.3. Chương trình đào tạo của Dublin Institute of Technology



Bachelor of Science (Hons) Culinary Science DT405

- Undergraduate
- Level 8
- 4 Years
- Full-Time
- Cathal Brugha Street
- School of Culinary Arts and Food Technology
- College of Arts and Tourism

Programme Credits (ECTS):240

Stages

Module Title	Code	Core/Option	Credits (ECTS)	Semester
DT405 Year 1				
<u>Applied Food Industry Comms</u>	TFCO1002	CORE	5	Single Semester
<u>Chem App for Culinary Science1</u>	CHEM1013	CORE	5	Single Semester
<u>Chem App for Culinary Science2</u>	CHEM1014	CORE	5	Single Semester
<u>Cul Science & Technol 1</u>	TFCS1021	CORE	5	Single Semester
<u>Food Safety for Culinary Scien</u>	FOOD1000	CORE	5	Single Semester
<u>Fundamentals of Bus Mgmt & Mkt</u>	TFMG1004	CORE	5	Single Semester
<u>Introductory Nutrition</u>	TFNT0021	CORE	5	Single Semester
<u>Kitchen and Larder 1</u>	TFCA1021	CORE	5	Single Semester
<u>Kitchen and Larder 2</u>	TFCA1022	CORE	5	Single Semester
<u>Lab Techniques & Comp Apps</u>	TFCH1007	CORE	5	Single Semester
<u>Mathematics for Scientists</u>	TFMT1002	CORE	5	
<u>Pastry 1:Past. & Confectionery</u>	TFCA1025	CORE	5	Single Semester

-Year One

Chemical Applications

Culinary Science & Food Technology

Food Safety
Kitchen and Larder
Laboratory Techniques & Computer Applications
Introductory Nutrition
Chemical Applications
Pastry
Kitchen & Larder
Applied Food Industry Communication
Maths for Scientists
Fundamentals of Business Management & Marketing

Year Two

Culinary Science & Food Technology
Pastry
Culinary Health Choices
Diet, Health and Disease
Introduction to Business Finance
Fundamental Molecular Gastronomy
Food Ingredients & Consumer Foods
Basic Food Microbiology
Food Marketing
Fundamental Sensory Evaluation
Gastronomy
Financial & Cost Accounting

Year Three

Food Physics
Food Product Development
Food Process Technology
Intermediate Microbiology
Introductory Food Science & Analysis
Research Methodology
Internship/Industrial Placement
Project/Dissertation
Culinary Science

Year Four

Intermediate Molecular Gastronomy
Lifecycle Nutrition
Food Regulatory Affairs
Food Entrepreneurship
Option 1
Option 2
Options available are listed in detail in the module catalogue
that is managed separately on the website - [www.dit.ie/
catalogue](http://www.dit.ie/catalogue)

http://www.qualifax.ie/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=15?Mainsec=courses&Subsec=course_details&ID=92757

3.4. Chương trình đào tạo của Iowa State University of Science and Technology

IOWA STATE UNIVERSITY

Culinary Food Science

Food science meets food art in culinary food science. If you are looking for a career in food product development where both food science knowledge and culinary creativity come together, this is the program for you! The culinary food science degree program is a food science-based degree in which students develop basic culinary skills along with knowledge of the accompanying sciences. As a graduate, you'll combine food product development skills and entrepreneurial talents with scientific and technological knowledge.

CULINARY FOOD SCIENCE FOUR-YEAR PLAN

Iowa State University Catalog, 2017-2018

Department of Food Science and Human Nutrition

		First Year	
Fall Semester			Spring Semester
FS HN 110, Professional/Education Preparation	1	FS HN 101, Food and the Consumer	3
CHEM 163 or 177, College Chemistry	4	FS HN 104, Intro. to Skills in Culinary Science**	1
CHEM 163L or 177, College Chemistry Lab.	1	FS HN 167, Introduction to Human Nutrition	3
BIOL 211, Principles of Biology I	3	BIOL 212, Principles of Biology II	3
MATH 140, 143, 160, 165, or 181, Math course	3-4	ECON 101, Principles of Microeconomics	3
ENGL 150, Critical Thinking & Communication	3	STAT 104 (3cr) or 101 (4cr), Statistics course	<u>3-4</u>
LIB 160, Library	<u>1</u>	Total credits:	16-17

		Second Year	
Fall Semester			Spring Semester
CHEM 231, Elementary Organic Chemistry	3	FS HN 265, Nutr. for Active, Healthy Lifestyles**	3
CHEM 231L, Elementary Organic Chem. Lab.	1	BBMB 301, Survey of Biochemistry	3
ENGL 250, WOVE Communication	3	MICRO 201 or 302, Microbiology	2-3
FS HN 203, Contemporary Issues in FSHN	1	MICRO 201L or 302L, Microbiology Lab.	1
HSP M 233, Hospitality Sanitation and Safety	3	FS HN 214, Scientific Study of Food	3

SP CM 212, Fundamentals of Public Speaking	<u>3</u>	FS HN 215, Advanced Food Preparation Lab.	<u>2</u>
Total credits:	14	Total credits:	14-15

Third Year			
Fall Semester		Spring Semester	
AN S 270, Foods of Animal Origin	2	FS HN 314, Fundamentals in Culinary Science**	1
AN S 270L, Foods of Animal Origin Laboratory	1	FS HN 342, World Food Issues	3
FS HN 311, Food Chemistry*	3	FS HN 403, Food Laws, Regulations**	2
FS HN 311L, Food Chemistry Laboratory*	1	HSP M 380, Quantity Food Production	3
FS HN 411, Food Ingredient Interactions and Formulations	2	HSP M 380L, Quantity Food Production and Service Management Experience	2
FS HN 420, Food Microbiology*	3	Humanities	<u>3</u>
Humanities (H Sci) or ENV S course (AgLS)	<u>2</u>	Total credits:	14
	<u>3</u>		
	14		
	-		
Total credits:	15		
Summer or fall: FS HN 491B or 491D, Internship			

Fourth Year			
Fall Semester		Spring Semester	
FS HN 406, Sensory Evaluation of Food*	3	AN S 460, Processed Meats**	3
FS HN 491B or 491D, Internship, if not yet completed	2	FS HN 405, Food Quality Assurance**	3
HSP M 383, Introduction to Beverages	2	FS HN 412, Food Product Development**	3
HSP M 487, Fine Dining Management*	3	FS HN 480, Professional Communication in FSHN Humanities or soc. sci. (H Sci) or elective (AgLS)	1
MKT 340, Principles of Marketing	3	Electives	<u>3</u>
U.S. Diversity course	<u>3</u>	Total credits:	16
Total credits:	16		

Choose elective courses to total ≥ 120 credits.

* **Fall-only course offering**, ** **Spring-only course offering**. Planned course offerings may change, and students need to check the online Schedule of Classes each term to confirm course offerings: <http://classes.iastate.edu/>.

Note: This sequence is only an example. The number of credits taken each semester should be based on the individual student's situation. Factors that may affect credit hours per semester include student ability, employment, health, activities, and grade point considerations. Updated November 2016

<http://www.fshn.hs.iastate.edu/undergraduate-programs/culinary-science/>

3.5. Chương trình đào tạo của Taylor's University



Bachelor of Culinary Arts & Food Service Management (Hons)

Offered by: Taylor's University

Exam Body	Dual-award by Taylor's University & University of Toulouse, France
Course Duration	3 Yrs
Part Time/Full Time	Full Time
Fees	90564/Course
Fees (International Student)	99964/Course
Faculty	School of Hospitality, Tourism and Culinary Arts
Conducted entirely in Malaysia	Yes
Awarding Country	Malaysia
Level of Study	Bachelor's Degree Level
Field of Study	Hospitality & Tourism
Course Description	<p>The bachelor degree programme is designed to equip students with applicable knowledge and skills in foodservice management and culinary arts, and train students with technical and management skills for a career in the global food and beverage industry. The curriculum focuses on key competencies related to culinary, culinary management, pastry and business management.</p> <p>Through this programme, students will be able to manage food and beverage and kitchen operations</p>

effectively; conduct research and development activities in the culinary arts; conduct training in food production and acquire supervisory skills; practice and enforce safety, sanitation and food hygiene control; adhere to the professional codes of conduct; as well as be able to communicate effectively in a multicultural context.

PROGRAMME STRUCTURE

YEAR 1

Semester 1

- Business of Tourism & Hospitality
- English for Hospitality & Tourism
- Kitchen Operations I
- Food & Beverage Operations I
- Beverage Studies
- Food Science & Sanitation

Semester 2

- Principles of Accounting
- Business Communication
- Kitchen Operations II
- Food & Beverage Operations II
- Patisserie & Baking I
- MPU (U1) - Module 1*

YEAR 2

Semester 3

- Quantitative Methods
- Tourism Information Systems & e-Commerce
- Principles of Marketing
- Sales & Customer Relations Management
- Patisserie & Baking II
- Kitchen Operations III
- Elective I
- MPU (U1) - Module 2*

Semester 4

- Tourism & Hospitality Law
- Research Methodology
- Basic French I
- Kitchen Operations IV

- Oenology
- Elective II
- MPU (U2)*

Internship

I

March intake is after Semester 4
August intake is after Semester 3

YEAR 3

Semester 5

- Foodservice Project Planning & Engineering
- Tourism Economics
- Financial Management
- Intermediate French II
- Food Supply Chain Management
- Nutritional & Sensorial Analysis
- Professional Food Writing
- MPU (U3)*

Semester 6

- Intercultural Management
- Dissertation
- Revenue Management
- Menu Design & Development
- Foodservice Entrepreneurship
- Psycho-Sociology of Food & Eating Habits
- Hospitality Human Resources Management
- MPU (U4)*

Internship II

NOTE:

* The Ministry of Education (MOE) requires all students to take Mata Pelajaran Umum (MPU) (i.e. General Studies) which is categorised under U1, U2, U3 and U4 within the duration of their studies. U1 modules are prescribed by MOE whereas U2, U3 and U4 modules are from a list of University Core Modules (UCM) prescribed as per the Programme Guide.

Electives

- Accommodation Operations
- Convention & Banquet Sales
- Entertainment Management

Intake MonthsMARCH, AUGUST

- Business Development Manager
- Catering Manager
- Cost Control Manager
- Executive Chef
- Food & Beverage Consultant
- Fast Food Restaurant Manager
- Food & Beverage Manager
- Food Marketing Consultant
- Food Production Manager
- Food Service Manager
- Food Stylist
- Kitchen Consultant
- Outlet Manager
- Pastry Chef
- Product Development Manager
- Purchasing Manager
- Sous Chef

Career Prospects

All fees are in RM (Ringgit Malaysia) currency unless stated otherwise.

<http://university.taylors.edu.my/hospitality/programmes/undergraduate-programmes/bachelor-culinary-arts-foodservice-management-hons>

3.6. Chương trình của Johnson & Wales University



Culinary Nutrition - BS

The Culinary Nutrition bachelor's degree program is the only program of its kind in the country that integrates the theoretical foundations of nutrition and food science with practical culinary applications. In answer to industry and consumer demands for healthy menu choices and products, graduates of the program combine their nutrition and scientific knowledge and principles to their advanced culinary skills.

Upon completion of the program, graduates are expected to:

- Integrate scientific information and research into scientific and evidenced based practice.
- Demonstrate the beliefs, values, attitudes and behaviors for a professional level of practice.
- Perform customer services including the development and delivery of information, products and services to individuals, groups and populations.
- Apply the strategic principles of management and systems in the provision of services to individuals and organizations.
- Demonstrate working knowledge of supporting areas of food and food systems, physical and biological science, and behavioral and social sciences.

The Culinary Nutrition program is a four-year degree program that begins with a focus on the craft of culinary arts in the first year of study* and once a student is accepted** into the Culinary Nutrition Program, the second, third and fourth years continue to develop culinary skills and focus on the theory of nutrition and culinary science. The third and fourth years specifically include areas of study that address foundational and advanced nutrition and general sciences, food science, leadership and applied culinary nutrition theory which prepares students for a career in restaurants, clinical dietetics or product research and development.

The Culinary Nutrition program has two tracks of study: Clinical/Dietetics and Culinary Food Science/Product Research and Development.

Clinical/Dietetics is a challenging profession that applies the science of food and nutrition to the health and well-being of individuals and groups. Clinical/Dietetics students develop nutrition care plans and learn nutritional diagnostic skills, as well as refine sensory evaluation techniques. The satisfactory completion of the Clinical/Dietetics track allows students to be eligible to apply for a postgraduate

dietetic internship which is a requirement for the National Dietetic Registration Exam to become a Registered Dietitian Nutritionist (RD/RDN).

Students who choose the Culinary Food Science Track are prepared to work in the nation's leading test kitchens in areas such as product development, recipe development and quality assurance. Culinary Science students are involved in developing potential market products, taking them from product concept through prototype development. Strong communication and presentation skills are necessary to succeed in this fast paced environment.

Qualified students within both program tracks have the opportunity to replace their advanced culinary nutrition internship with a summer abroad experience.

The Culinary Nutrition Program is accredited by:

The Accreditation Council for Education in Nutrition (ACEND)

of the Academy of Nutrition and Dietetics

120 South Riverside Plaza, Suite 2000

Chicago, IL 60606-6995,

312-899-0040, ext. 5400.

ACEND provides standards of education meeting required dietetics coursework leading to a bachelor's degree. Such a program is called a Didactic Program in Dietetics (DPD). The Culinary Nutrition degree program meets those standards.

* The first year of study is equivalent to the first year of study in the associate degree in Culinary Arts.

**Upon the completion of the first year of study, all students interested in entering the Culinary Nutrition program must complete and submit an application to the program director before starting Culinary Nutrition specific classes. While application typically takes place during the first year of study, students may apply at any point during their career at Johnson & Wales University. Selection is based on previous academic performance, industry experience and professional recommendations. Students must have a minimum GPA of 3.0 and a B or better in both SCI1015 Introduction to Life Science and NUTR2001 Introduction to Nutrition.

Tracks of study pertaining to Clinical/Dietetics (for Culinary Nutrition Majors)

NUTR4030 Medical Nutrition Therapy 4.5

NUTR4630 Advanced Medical Nutrition Therapy 4.5

Tracks of study pertaining to Culinary Food Science (for Culinary Nutrition Majors)

CUL4111 Product Design and Development 4.5

NUTR3510 Principles of Food Product Development 4.5

Teaching Assistant and Fellow Scholarship Program

Each year, administrators at the College of Culinary Arts, in conjunction with the administration of university-owned or -operated practicum educational facilities, select teaching assistant candidates from among the top students of the graduating class in the Culinary Arts and Baking & Pastry Arts associate degree programs. Students who are continuing their education at the university as teaching assistants must be enrolled in a day school program.

Qualified teaching assistants may advance to fellow during their senior year. These opportunities allow students to help defray the costs of advanced study while developing their supervisory/management skills.

Culinary Nutrition

A four-year program leading to the bachelor of science degree.

Credits

Culinary Foundations ^{*}, ^{**}

<u>CUL1015</u>	Introduction to Culinary Foundations	3
<u>CUL1035</u>	Culinary Fundamentals	3
<u>CUL1055</u>	Cooking in Today's Restaurant: Breakfast & Lunch	3
<u>CUL1075</u>	Cooking in Today's Restaurant: Dinner	3
<u>CUL1095</u>	Cooking in the Global Marketplace	3
<u>CUL1115</u>	The Science of Cooking and Sensory Analysis	3
<u>CUL1135</u>	Purchasing, Product Identification & Protein Fabrication	3
<u>CUL1325</u>	Essentials of Dining Service	3
<u>CUL1345</u>	Foundations of Baking & Pastry	3
<u>CUL1365</u>	Exploring Beverages ^{***}	3
<u>CUL2215</u>	The Craft of Garde Manger	3
<u>CUL2235</u>	Contemporary Service and Restaurant Supervision	3
<u>CUL2245</u>	International Cuisine and Culinary Cultures	3
<u>CUL2255</u>	Advanced Pastry	3
<u>CUL2265</u>	Classical Cuisines of France and Italy	3

Major Courses

<u>CUL3155</u>	Vegetarian Cuisine	4.5
<u>CUL3175</u>	Designing Healthy Desserts	3
<u>CUL4155</u>	Athletic Performance Cuisine	4.5
<u>CUL4175</u>	Spa Cuisine	4.5

<u>NUTR3030</u>	Nutrition Assessment	4.5
<u>NUTR3050</u>	Life Span Nutrition	4.5
<u>FSM3025</u>	Food Science	4.5
Major Electives		
Choose one of the following tracks:		9
Clinical/Dietetics Track		
<u>NUTR4030</u>	Medical Nutrition Therapy	
& <u>NUTR4630</u> and Advanced Medical Nutrition Therapy		
OR		
Culinary Food Science/Product Research and Development Track		
<u>NUTR3510</u>	Principles of Food Product Development	
& <u>CUL4111</u> and Product Design and Development		
Advanced Applications		
<u>CUL4198</u>	Advanced Culinary Nutrition Internship	13.5
Related Professional Studies		
<u>CAR0010</u>	Career Capstone	1
<u>CHM2040</u>	Introduction to General and Organic Chemistry	4.5
<u>CHM3040</u>	Biochemistry	4.5
<u>ENG2010</u>	Technical Writing	4.5
<u>FSM1065</u>	Food Safety and Sanitation Management ****	1.5
<u>FSM2045</u>	Introduction to Menu Planning and Cost Controls	4.5
<u>FSM3035</u>	Supervision for Food Service Professionals	4.5
<u>FSM3040</u>	Food Service Financial Systems †	4.5
or <u>FSM2010</u> Medical Food Service		
<u>NUTR2001</u>	Introduction to Nutrition	4.5
<u>SCI2031</u>	Anatomy and Physiology	4.5
<u>SCI4060</u>	Food Microbiology	6.75
& <u>SCI4061</u> and Food Microbiology Lab		
A&S Core Experience		
Communications Foundation Courses		13.5
<u>ENG1020</u>	English Composition	
<u>ENG1021</u>	Advanced Composition and Communication	

<u>ENG1030</u>	Communication Skills	
	Integrative Learning	9
	Two ILS courses, one at the 2000 level, one at the 4000 level	
	Arts and Humanities	9
<u>HIST3020</u>	A Multicultural History of America	
	One course from ART, HUM, LIT, PHIL or REL	
	Mathematics	9
<u>MATH1002</u>	A Survey of College Mathematics (or higher, based on student's placement)	
<u>MATH2001</u>	Statistics	
	Science	4.5
<u>SCI1015</u>	Introduction to Life Science	
	Social Sciences	9
<u>PSYC1001</u>	Introductory Psychology	
	One course from ECON, LEAD, PSCI or SOC	
	A&S Electives	9
	Two courses with an EASC attribute, at least one at 3000 level or higher.	
	Total Credits	205.75

* Baking & Pastry Arts students must complete the three terms of the Culinary Arts degree laboratory classes prior to entering the Culinary Nutrition bachelor of science degree program.

** Students entering this program with an Associate in Occupational Science Degree may be required to complete additional quarter credit hours of general education courses.

*** ServSafe Alcohol Certification course required.

**** Students must pass a national exam that is recognized by the Conference for Food Protection as a graduation requirement.

† FSM2010, Medical Food Service, is strongly recommended for students pursuing a career in the Clinical/Dietetics.

NOTE: Students must pass MATH0010 Basic Mathematics or have equivalent placement scores to enroll in required math course(s).

Students who graduate with a bachelor of science degree must leave Johnson & Wales University with effective writing skills. These writing skills will be assessed at the completion of ENG1021 Advanced Composition and Communication.

In collaboration with schools and colleges on all campuses, JWU Study Abroad programs offer a variety of options for major, Arts & Science and elective credit at many price points for students during the academic year and summer. Financial aid is applicable to most programs. Visit the study abroad website for information, program descriptions and online applications.

© 2016-17 Johnson & Wales University • 8 Abbott Park Place, Providence, Rhode Island 02903

Contact Us • Policies & Agreements • 1-800-DIAL-JWU

Program Offered At:

- Providence
- **Denver**

You are currently browsing the Denver catalog, and will be shown information specific to the Denver campus.

You can instead choose to remove your current catalog preference and browse the general University catalog.

Remove Preference

<https://academics.jwu.edu/college-of-culinary-arts/culinary-nutrition-bs/>

3.7. Chương trình của George Brown College



PROGRAM NAME	Advanced French Patisserie (Postgraduate)
COURSE CODE	H413
SCHOOL	Chef School
CENTRE	Hospitality and Culinary Arts
LOCATION	St James Campus
DURATION	3 semesters
STARTING MONTH	May
CREDENTIAL	Ontario College Graduate Certificate
YEAR OF STUDY	2016-2017
METHOD OF STUDY	FT
APPLY TO	Ontario Colleges

Do you want to learn French patisserie? Join this specialized French food and culture program, learn from the experts here in Canada and then live, learn and get work experience in France!

Acquire the techniques that make French pastries famous around the world. Experience the special connection between food and life in France. Embrace the patisserie experiences and courses in French art and culture that will deepen your understanding of this great tradition. The Advanced French Patisserie postgraduate program delivers this and more.

Through this program, you will:

1. Experience hands-on learning in both Canada and France with the pre-eminent French chef professors in the country.
2. Build your knowledge of French pastry and culinary traditions and embrace emerging trends in French pastry.
3. Benefit from our partnership with Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie (ENSP), the world-famous Ducasse school, near Le Puy en Velay and Lyon, France, which is one of France's finest pastry chef schools.
4. Experience the vineyards, cheese producers and local markets of France as your open-air classroom.
5. Study in some of the best patisserie, bakeries, restaurants and hotels, where you will get attention, training and an inspiring experience.

You will put theory into practice as you are showcased alongside French top talent and serve discerning urban diners in the heart of Toronto's culinary scene. After your

experiences in France, demonstrate what you've learned through events, placements and showcasing your newly acquired skills back at George Brown College. Our faculty already have a reputation for excellence among French patisserie in Toronto and beyond and this program and its unique opportunities will make you a sought-after employee when you graduate. "A bientôt!

Program Schedule

The schedule for Advanced French Patisserie (Post Graduate) program currently operates from Monday to Friday. In addition, some classes could begin at 7 a.m. and run until 10 p.m.

Note that there may be overnight classes (10:30 p.m – 5:30 a.m.) scheduled in the 3rd semester.

PROGRAM STANDARDS AND LEARNING OUTCOMES

Each George Brown College certificate, diploma, advanced diploma and graduate certificate program is expected to deliver specific program learning outcomes. Program learning outcomes are statements that describe the knowledge and skills that students are expected to demonstrate by the end of their program of study. Programs are designed to deliver both vocation or discipline-specific learning outcomes and more generic essential employability skills (including communication, numeracy, critical thinking and problem solving, information management, interpersonal and personal skills).

In addition to the aforementioned learning outcome requirements, College programs are required to provide students with exposure to a breadth of learning beyond their vocational field, to increase their awareness of the society and culture in which they live and work. This breadth requirement is addressed through additional mandatory General Education courses in the program curriculum. To see the relevant program learning outcomes for your specific program of study, please visit georgebrown.ca/programs/learning-standards-and-outcomes

SEMESTER 1

Code	Course Name
HOSF4021	ADVANCED FRENCH PASTRY – THEORY AND PRACTICAL (15 hours of practical per week)
HOSF4025	FRENCH LANGUAGE
HOSF4026	ART AND DESIGN
HOSF4027	GASTRONOMY

SEMESTER 2

Code	Course Name
------	-------------

HOSF4031 ADVANCED FRENCH PASTRY II

HOSF4032 EXTERNSHIP

SEMESTER 3*

Code Course Name

HOSF4041 INTEGRATED MARKETING MANAGEMENT

HOSF4042 PATISSERIE CAPSTONE

*Third semester hours will be representative of standard industry hours of operation.

PROGRAM NAME Baking and Pastry Arts Management

COURSE CODE H113

SCHOOL Chef School

CENTRE Hospitality and Culinary Arts

LOCATION St. James Campus

DURATION 2 years (4 semesters)

STARTING MONTH September, May

CREDENTIAL Ontario College Diploma

YEAR OF STUDY 2016-2017

METHOD OF STUDY FT

Designed by leaders in the industry, this two-year program in Baking and Pastry Arts Management gives you the best of both worlds – advanced patissier training and the management skills you need to operate a successful business.

Under the guidance of top professionals, you will develop core skills and unleash your creativity in a wide range of specialized areas, including:

- Chocolate and confections
- Wedding cakes
- Modern bakery cafe
- Tarts and pastries
- Plated desserts
- Artisan breads and breakfast pastries
- Petits fours, laminated dough and viennoiseries
- Ice cream and sorbets
- Artisan sugar confections

These skills will make you a sought-after graduate in the world of high- end bakery and pastry arts.

Your classroom work will include a series of case studies designed to develop and perfect your skills. You will also complete an industry externship, gaining practical experience that will give you a real career advantage.

On the business side, you will learn the key skills that are necessary to run a successful operation, including:

- business planning
- leadership and motivation
- sales and marketing
- product packaging, showcasing and distribution methods

Instruction in industry standards and practices regarding sanitation and production management is also included.

SEMESTER 1

Code	Course name
HOST1068	Smart Serve (Online)
HOSF1094	Baking and Pastry Arts Theory I
HOSF1093	Baking and Pastry Arts Skills I
HOSF1145	Sanitation (online)
HOSF1146	Emergency First Aid/heart saver CPR (weekend course)
COMM1007	College English**
MATH1102	Math for Hospitality**
GNED	General Education Elective

SEMESTER 2

Code	Course name
HOSF1097	Baking and Pastry Arts Theory II
HOSF1096	Baking and Pastry Arts Skills II
HOSF1224	Dessert Menu Management
HOSF2060	Baking & Pastry Production I
HOST1126	Career Externship Preparation
HOSF1255	Nutrition and Lifestyle
HOSF 1206	Cost Control
GNED	General Education Elective

SEMESTER 3

Code	Course name
HOSF2032	Baking and Pastry Arts Skills III
HOSF2033	Baking and Pastry Arts Theory III
HOST2065	Industry Externship
HOSF2061	Baking and Production II
GNED	General Education Elective

SEMESTER 4

Code	Course name
------	-------------

HOSF2052 Baking and Pastry Arts Skills IV
 HOST1035 Business Entrepreneurship Project
 HOST2074 Cheese and Wine Discovery
 HOSF2058 Baking and Pastry Arts Theory IV
 HOSF2081 Hospitality Leadership and Communication
 GNED General Education Elective

PROGRAM NAME Cook Apprenticeship Program

COURSE CODE H601
 SCHOOL Chef School
 CENTRE Hospitality and Culinary Arts
 LOCATION St. James Campus
 DURATION 2 - 5 years
 STARTING MONTH Open enrolment
 CREDENTIAL George Brown College Certificate
 YEAR OF STUDY 2016-2017

H601 COOK APPRENTICESHIP – BASIC

Code	Course Name
HOSF6161	Sanitation, Safety and Equipment
HOSF6143	Basic Nutrition
HOSF6123	Business Development – Basic
HOSF6124	Kitchen Management – Basic
HOSF6125	Food Theory – Basic
HOSF6126	Culinary Techniques – Basic
HOSF6127	Bake Theory
HOSF6128	Techniques of Baking – Basic

H607 COOK APPRENTICESHIP – ADVANCED

Code	Course Name
HOSF6133	Business Development – Advanced
HOSF6134	Kitchen Management – Advanced
HOSF6135	Food Theory – Advanced
HOSF6136	Culinary Techniques – Advanced
HOSF6138	Techniques of Baking – Advanced

PROGRAM NAME Culinary Management – Nutrition

COURSE CODE H119

SCHOOL	Chef School
CENTRE	Hospitality and Culinary Arts
LOCATION	St. James Campus
DURATION	2 years (4 semesters)
STARTING MONTH	September
CREDENTIAL	Ontario College Diploma
YEAR OF STUDY	2016-2017

You have a passion for food, cooking and health and realize that people are becoming more concerned about nutrition and lifestyle. You can incorporate culinary skills and nutrition as you train for a rewarding career in the Culinary Management – Nutrition program.

In this two-year diploma program, you'll learn how to work in a variety of environments including the food service industry to meet the demands of increasingly health-conscious consumers. This program combines instruction in culinary techniques, food service management, ingredient knowledge, healthy recipe, menu and food product development with the latest advances in the field of nutrition. You'll learn in a dynamic setting that includes demonstrations, lectures and hands-on culinary practice.

You'll also complete a seven-week industry externship placement in your final semester, which will give you a great head start as you begin your career.

SEMESTER 1

Code	Course name
HOSF1029	Theory of Food 1
HOSF1255	Nutrition and Lifestyle
HOSF1229	Nutrition Analysis and Food Labelling
HOSF1247	Culinary Nutrition Skills – Foundations
HOSF1248	Culinary Nutrition Skills – Essentials
HOSF1145	Sanitation (online)
HOSF1146	Emergency First Aid/Heartsaver CPR (weekend course)
HOST1068	Smart Serve (online)
MATH1102	Mathematics for Hospitality**
COMM1007	College English**
GNED	General Education Elective

SEMESTER 2

Code	Course name
HOSF1257	Nutrition and Culture

HOSF1191	Culinary Nutrition Skills – Desserts
HOSF1249	Culinary Nutrition Skills – Cultures I
HOSF1250	Culinary Nutrition Skills – Cultures II
HOSF1226	Introduction to the Science of Food
HOST1005	Food, Beverage and Labour Cost Control
HOSF2040	Advanced Sanitation
HOST 1126	Career Preparation
GNED	General Education Elective

SEMESTER 3

Code	Course name
HOSF1156	Nutrition for Life
HOSF2036	Menu Applications
HOSF2037	Introduction to Quality Assurance
HOSF2069	Culinary Nutrition for Life I
HOSF2056	Introduction to Industry Research Project
HOSF2081	Hospitality Leadership and Communication
HOSF2070	Culinary Nutrition for Life II
GNED	General Education Elective

SEMESTER 4

Code	Course name
HOSF1159	Chef's Kitchen
HOSF2041	Fundamentals of Wine and Service
HOSF2042	Quantity Cooking for Nutrition Issues
HOSF2043	Nutrition Issues
HOSF2057	Culinary Industry Research and Development (Interactive Lab)
HOSF2075	Industry/Mentor Externship
GNED	General Education Elective

PROGRAM NAME Culinary Management

COURSE CODE	H100
SCHOOL	Chef School
CENTRE	Hospitality and Culinary Arts
LOCATION	St. James Campus
DURATION	2 years (4 semesters)
STARTING MONTH	September, January, May
CREDENTIAL	Ontario College Diploma
YEAR OF STUDY	2016-2017

SEMESTER 1

Code	Course name
HOST1068	Smart Serve (online)
HOSF1255	Nutrition and Lifestyle
HOSF1184	Cafe Production
HOSF1185	Fundamentals of Butchery
HOSF1202	Culinary Foundations
HOSF1203	Culinary Essentials
HOSF1029	Theory of Food I
HOSF1145	Sanitation (online)
HOSF1146	Emergency First Aid/Heartsaver CPR (weekend course)
COMM1007	College English**
MATH1102	Mathematics for Hospitality**
GNED	General Education Elective

SEMESTER 2

Code	Course name
HOSF1002	Baking and Pastry for Cooks
HOSF1166	Foods of the World
HOSF1204	Culinary Principles
HOSF1205	Culinary Concepts
HOSF1031	Theory of Food II
HOST1005	Food, Beverage and Labour Cost Control
HOSF1256	Art of Eating and Dining
HOST1126	Career Externship Preparation
GNED	General Education Elective

SEMESTER 3

Code	Course name
HOSF2064	Human Resources
HOSF2077	Marketing
HOSF2076	Industry Mentor/Externship
GNED	General Education Elective

SEMESTER 4

Code	Course name
HOSF2047	Food for Special Events and Catering
HOSF2062	Marriage of Food and Wine

HOSF2048 Essential Flavours of the Modern Kitchen
HOSF2081 Hospitality Leadership and Communication
HOSF2082 Business Entrepreneurship/Menu Management
GNED General Education Elective

PROGRAM NAME Culinary Management

COURSE CODE H116
SCHOOL Chef School
CENTRE Hospitality and Culinary Arts
LOCATION St. James Campus
DURATION 2 years (4 consecutive semesters)
STARTING MONTH September, January, May
CREDENTIAL Ontario College Diploma
YEAR OF STUDY 2016-2017

SEMESTER 1

Code	Course name
CMDI 1002	Baking and Pastry for Cooks
CMDI 1202	Culinary Foundations
CMDI 1203	Culinary Essentials
CMDI 1029	Theory of Food I
CMDI 1145	Sanitation (online)
HOSF1146	Emergency First Aid/Heartsaver CPR (weekend course)
CMDI 1184	Cafe Production
CMDI 1185	Fundamentals of Butchery
CMDI 1256	Art of Eating and Dining
COMM 1007	College English**
MATH 1102	Mathematics for Hospitality**
CMDI 1068	Smart Serve (online)
GNED	General Education Elective

SEMESTER 2

Code	Course name
CMDI 1204	Culinary Principles
CMDI 1205	Culinary Concepts
CMDI 1030	Theory of Food II
CMDI 1126	Career Preparation
CMDI 1166	Foods of the World
CMDI 1255	Nutrition and Lifestyle

CMDI 1005 Food, Beverage and Labour Cost Control

GNED General Education Elective

SEMESTER 3

Code Course name

CMDI 2022 Field Placement I

CMDI 2081 Hospitality Leadership and Communication

CMDI 2024 Marriage of Food and Wine

CMDI 2064 Human Resources

CMDI 2077 Marketing

GNED General Education Elective (online)

SEMESTER 4

Code Course name

CMDI 2023 Field Placement II

GNED General Education Elective (online)

<http://www.georgebrown.ca/uploadedfiles/ProgramPDFs/2016-2017/Hospitality%20and%20Culinary%20Arts/Chef%20School.pdf>

<http://www.georgebrown.ca/uploadedfiles/ProgramPDFs/2016-2017/Hospitality%20and%20Culinary%20Arts/Chef%20School.pdf>

3.8. Chương trình của Le Cordon Bleu



LE CORDON BLEU®

Bachelor of Business

International Restaurant Management

CRICOS Code: 072295F

The Bachelor of Business (International Restaurant Management) is a three-year multi-disciplinary programme which aims to prepare students for a career in international restaurant management. Critical analysis of management styles and the strategic thinking required to succeed in this industry are a focus of this programme, while pragmatic business simulations and two professional experience work-based learning opportunities are other course highlights.

The Bachelor of Business (International Restaurant Management) is delivered through a combination of lectures and tutorials conducted at TAFE SA Regency International Centre for Tourism, Hospitality and Food Studies, Days Road, Regency Park, South Australia.

Duration: The Bachelor of Business degrees are three-year programmes. The course comprises four stages of six-month semesters each and the final stage is taken over 12 months (2 semesters). Each semester is normally 20 to 22 weeks of scheduled classes. Stages 2 and 4 are taken up with Professional Experience to allow students to develop and apply principles and practices through work industry learning.
Age: 18.

English proficiency: 6.0 Academic IELTS with no band score below 5.5.

Entry requirements: Satisfactory completion of Australian Year 12 or equivalent interstate/overseas secondary education is required. Applicants must be 18 years of age when the course commences.

STAGE 1: ON-CAMPUS (6 MONTHS)

SUBJECTS

- Kitchen Operations Management
- Food and Beverage Service
- Communication
- Wine Fundamentals
- Food and Beverage Management
- Accounting Principles and Practices
- Stage 1 Industry Workshop
- Management Concepts

STAGE 2: PROFESSIONAL EXPERIENCE 1 (6 MONTHS)

SUBJECTS

- Professional Experience 1 (Theory)
- Professional Experience 1

STAGE 3: ON CAMPUS (6 MONTHS)

SUBJECTS

- Introduction To Marketing
- Hospitality Financial Management
- Human Resource Management
- The Hospitality Experience
- Restaurant Concepts and Management
- Food Quality Management
- Culinary Practice

STAGE 4: PROFESSIONAL EXPERIENCE 2 (6 MONTHS)

SUBJECTS

- Professional Experience 2 (Theory)
- Professional Experience 2

STAGE 5: ON CAMPUS (12 MONTHS)

SUBJECTS

- Advanced Marketing
- Leadership and Management in Action
- Hospitality Business Law
- Entrepreneurship and Business Management
- Strategic Management
- Quality Service Management
- Decision Making For Managers
- Food and Wine Philosophy

PROFESSIONAL EXPERIENCE

2 x 6 months

Professional Experience enables you to apply the skills and techniques learned on-campus during your course of study in a real hospitality business. With assistance from Le Cordon Bleu's Career Services team, these work-based learning experiences will become the foundation for an exciting career in the hospitality industry.

Applicants who wish to forge a career in restaurant management are encouraged to consider this degree program. Applicants will learn to master the fundamentals of hospitality as well as strategic management principles.

<https://www.cordonbleu.edu/home/en>

3.9. Chương trình của Centennial College



Baking and Pastry Arts Management

The Baking and Pastry Arts Management program builds on fundamental baking and pastry arts skills as it prepares you to work in management capacities within the baking sector. Whether it is menu design, purchasing, planning or execution, baking management is an essential skill to convert your passion into business success.

In the Baking and Pastry Arts Management courses you work in baking and pastry labs, including Centennial College's one-of-a-kind commercial bakeshop as well as an on-campus cafe, restaurant and event centre. In these real world environments, you hone your skills before beginning a 14-week field placement with one of the College's industry partners.

You graduate with important industry certifications such as Smart Serve, Safe Food Handlers and CPR, making you job-ready.

Many graduates from this Baking and Pastry Arts Management program have secured employment within major hospitality brands in the hotel, resort and restaurant industries as well as positions within large-scale commercial baking companies.

Semester 1

<u>Course Code</u>	<u>Course Title</u>	<u>Location</u>
<u>CMBK-101</u>	Baking and Pastry Arts Theory - Basic	Progress Campus
<u>CMBK-102</u>	Baking and Pastry Arts Skills - Basic	Progress Campus
<u>COMM-160/161</u>	College Communication 1	Progress Campus
<u>GNED</u>	General Education Elective	Progress Campus
<u>HTAP-101</u>	Introduction to Computers	Progress Campus
<u>HTAP-153</u>	Practical Math for Hospitality	Progress Campus
<u>HTAP-157</u>	Basic Food Safety Training, Smart Serve, First Aid/CPR	Progress Campus
<u>ICAM-100</u>	Principles of Nutrition I	Progress Campus
<u>ICAM-101</u>	Culinary Skills Fundamentals - Basic	Progress Campus

Semester 2

<u>Course Code</u>	<u>Course Title</u>	<u>Location</u>
<u>CMBK-106</u>	Restaurant Baking Operations Skills - Intermediate	Progress Campus
<u>CMBK-107</u>	Catering Baking Operations - Basic	Progress Campus
<u>CMBK-201</u>	Baking and Pastry Arts Theory - Advanced	Progress Campus

<u>COMM-170/171</u>	College Communication 2	Progress Campus
<u>HOTL-152</u>	Human Resources	Progress Campus
<u>HOTL-206</u>	Principles of Food, Beverage and Labour Cost Controls	Progress Campus
<u>HTAP-201</u>	Principles of Hospitality Management	Progress Campus
<u>KMGT-104</u>	Purchasing for the Commercial Kitchen	Progress Campus

Semester 3

<u>Course Code</u>	<u>Course Title</u>	<u>Location</u>
<u>BPAM-300</u>	Chocolate and Sugary Skills - Advanced	Progress Campus
<u>BPAM-301</u>	Cakes and Breads Skills - Advanced	Progress Campus
<u>CMBK-108</u>	Baking and Pastry Menu Planning and Development	Progress Campus
<u>CMBK-305</u>	Catering Baking Operations - Advanced	Progress Campus
<u>GNED-500</u>	Global Citizenship: From Social Analysis to Social Action	Progress Campus
<u>HOTL-307</u>	Career Preparation	Progress Campus
<u>HTAP-102</u>	Introduction to Hospitality Accounting	Progress Campus
<u>ICAM-315</u>	Food Entrepreneurship	Progress Campus

Semester Note

*students starting in a January intake will have their externship in semester 3 (semester 3 and 4 switch)

Semester 4

<u>Course Code</u>	<u>Course Title</u>	<u>Location</u>
<u>BPAM-299</u>	Field Placement Externship	Progress Campus
<u>GNED</u>	General Education Elective	Progress Campus
<u>HTAP-251</u>	Career Capstone	Progress Campus

Program Highlights

- This Toronto Baking and Pastry Arts Management program features exclusive experiential learning opportunities in state-of-the-art baking labs, and a restaurant, cafe and event centre at Centennial College's Progress campus.
- Hands-on learning experiences prepare you for the industry.
- You learn from knowledgeable faculty members who have years of industry experience.

Articulation Agreements

Qualified Baking and Pastry Arts Management graduates may be eligible to participate in pathway programs with partnering institutions. These pathway programs allow you to receive degree credit for learning obtained at Centennial College. Our partners include:

- Algoma University, Ontario
- Davenport University, USA
- Laurentian University, Ontario

- University of Ontario Institute of Technology, Ontario
- Wilfred Laurier University, Ontario

Career Outlook

- Pastry chef
- Bakery chef
- Food entrepreneurship

Academic Requirements

- Ontario Secondary School Diploma (OSSD) or equivalent, or mature student status (19 years or older)
- English Grade 12 C or U, or equivalent (minimum grade required) or take the Centennial College English Skills Assessment for Admission

Note

After successfully completing the one-year Baking – Pre-employment program, you may directly enter the third semester of this program and earn a diploma in one additional year.

<http://www.centennialcollege.ca/programs-courses/full-time/baking-pastry-management/#panelFour>

3.10. Chương trình của Deakin University



Bachelor of Nutrition Sciences and Culinary Art/(NSaC BSc) and MSc of NSaC.

Deakin's Bachelor of Nutrition Sciences and Culinary Art is the largest nutrition course in Victoria. Based at our Melbourne Burwood Campus, this course offers the largest number of Commonwealth Supported Places of all Victorian universities with a nutrition program, and provides a pathway to postgraduate study in dietetics for those interested in a career in this area.

Course overview

The aim of the course is to produce graduates with the knowledge and skills in human nutrition and food relevant for employment in the health and food industries. Students gain a broad understanding of food, including food choice and its relationship to health, as well as the role of nutrition in human health and disease prevention. Major sequences are available, including in Food Science, which provides knowledge and skills for employment as a Nutrition and Culinary in the food industry.

Professional recognition

Enrolled students and graduates can apply for membership of the Nutrition Society of Australia (NSA). If you choose to undertake the food science major sequence, you may also be eligible for membership of the Australian Institute of Food Science and Technology (AIFST).

Career opportunities

As a graduate of this course you will be equipped to work in a range of occupations where knowledge of the food industry, food composition, processing and Nutrition & Culinary is required. These areas include jobs in food processing industries; government food laboratories; food wholesale and retail industries; government

instrumentalities in health, nutrition and agribusiness, research institutes, product marketing and food quality assurance.

Course rules

The course comprises 24 – 32 credit points, including 16 – 24 core units. The remaining 8 credit points are elective units, which may be selected from any faculty. No more than 10 credit points may be taken at level 1; at least 14 credit points must be taken at level 2 or 3.

Students are required to complete HSN010 Food and Nutrition Laboratory Safety prior to their first laboratory based unit in this course.

Major sequences

Students may elect to take the Food Science major sequence or an alternative major sequence from within the University subject to availability and course rules.

Other major sequences suggested include:

Exercise Science

Nutrition Basic Science

Culinary skill

Physical Activity and Health

Psychology

Other food practice skill

Course structure (NSaC BSc)

Generally Natural Sciences & Lab

SLE132 Food Chemistry	2
SLE133 Food Biochemistry	2
SLE131 Principles of Chemistry	2
HSN213 Food Microbiology and Biotechnology I and Lab	2
Biol. 150, 150L - General Biology	3
CFS 460, 461 - Environment enhancement and Waste Treatment	1
Bioc. 260 - General Chemistry I and Lab	3
Math. 146 - Applied Calculus I	2
Math. 154, 152N - Mathematics (in advanced)	5
Math. 105 - Trigonometry	3
Phys. 154, 148N - General Physics and Lab	4

Humanities & Fine Arts

Econ. 202 - Principles of Macroeconomics II	3
---	---

Cul.560. Wellness of Society	3
Econ. 202 - Global development Perspective	1
HSN101 Food: Nutrition, Culture and Innovation	2
HSN103 Food: the Environment and Consumers	2
HSN744 Principles of Dietetics	1
Total	46-47
Specialized Major Requirements Credits	
HSN108 - Food Processing and Preservation	3
CFS 200 - General Food Processing	1
HSN201 - Principles of Nutrition	2
CFS 167 - Nutrition and Health	2
CFS 186 - Food Marketing	1
HSN202 - Public Health and Community Nutrition	2
HSN746 - Nutritional Issues from Infancy to Adolescence	4
HSN748 - Nutrition disorders	2
HSN301 - Diet and Disease	2
HSN305 - Assessing Food Intake and Activity	2
SAFE 401 - Food Safety Information and Flow of Food	1
SAFE 402 – Traceability of food and Hazards	2
SAFE 404 - Epidemiology of Foodborne Illness	2
HSN212 - Functional Foods	2
SAFE 408 - Analysis of Food Toxins and Toxicants	2
HSN214 - Food Additives	2
HSN313 - Sensory Evaluation of Foods	2
HSN742 - Food Service Management	8
HSN752 - Professional Dietetic Practice	5
NUTD9215B - Clinical Placement in Nutrition and Dietetics	2
FOOD SCIENCE AND NUTRITION ELECTIVE UNITS	
HSN103 - Food: Environment and Consumers	1
HSN105 - Management Skills in Food Sector	1
HSN210 - Nutrition and Food Promotion	1
HSN315 - Food Manufacturing and Process Innovation	1

Entry requirements - general

General admission requirements for entry into undergraduate courses for international students at Deakin are summarised in the undergraduate [admission requirements table](#)(194kb).

Some courses may have [additional entry requirements](#).

Students must also meet the undergraduate [English language requirements](#).

Credit for prior learning - general

If you have completed previous studies which you believe may reduce the number of units you have to complete at Deakin, indicate in the appropriate section on your application that you wish to be considered for credit for prior learning. You will need to provide your previous course details so your credit can be determined. If you are eligible, your offer letter will then contain information about your credit for prior learning.

Your credit for prior learning is formally approved prior to your enrolment at Deakin during the Enrolment and Orientation Program. You must bring original documents relating to your previous study so that this approval can occur. You can also refer to the [Credit for Prior Learning System](#) which outlines the credit that may be granted towards a Deakin University degree.

(<http://www.dsu.edu/nds>)

3.11. Chương trình của Flinders University



Bachelor of Nutrition and Dietetics

Course overview

The Bachelor of Nutrition and Dietetics prepares graduates to work as professional nutritionists and dietitians in a range of settings.

The study program includes a significant science component. In the first two years, this includes topics in the biological sciences, chemistry and human physiology.

During your final year, you will undertake 21 weeks of work placement, in clinical, community and food service settings.

The course is one of the most popular at Flinders and entry is very competitive.

If you are not accepted into this course in 1st year you may wish to consider enrolling in either the Bachelor of Medical Science, the Bachelor of Science or the Bachelor of Health Sciences (Nutrition stream) to obtain the required prerequisites to apply for lateral transfer into the Bachelor of Nutrition and Dietetics at the end of the 2nd year. Year 3 entry is also very competitive due to the limited number of places available in the course.

An honours degree can be completed in four years by undertaking additional units, including a research project at honours level, in Year 4.

What is Nutrition?

Nutrition is the study of the role of food nutrients in the body. Dietetics is concerned with the prevention and treatment of a variety of food-related diseases.

Nutritionists and dietitians (the terms are used interchangeably) interpret scientific knowledge about food in relation to health and disease then translate it into practical information to help people change eating habits and improve their health.

Why study Nutrition and Dietetics at Flinders?

- We have delivered programs in nutrition and dietetics for more than 30 years and are considered at the forefront of innovation and development in Australia.
- We have a comprehensive research program, with interests as diverse as: children's nutrition, public health nutrition, health service research, the role of nutrition in promoting healthy ageing and content analysis of TV food advertisements.
- Our researchers also contribute to 2 of the University's flagship institutes - the Flinders Centre for Clinical Change and Health Care Research and the Health and Society Research Group.

Where can our graduates go?

Nutritionists and Dietitians (the terms are used interchangeably) interpret scientific knowledge about food in relation to health and disease then translate it into practical information to help people change eating habits and improve their health. They spend much of their time working with people through education, counselling, advocacy or management.

Graduates find employment in a variety of settings including: patient care and education in hospitals; nutrition and health education in community health centres; public health nutrition; food and nutrition policy; private practice and consultancy; education and training; food industries; health promotion; and nutrition research; sports nutrition; publishing and the media.

Potential Occupations

- Child Nutrition Development Officer
- Clinical Dietitian
- Clinical Nutritionist
- Clinical Research Associate
- Community Dietitian
- Community Health Outreach Dietitian
- Community Health Worker
- Community Nutritionist
- Diabetes Educator
- Dietitian
- Food Industry Nutritionist
- Food Service Dietitian
- Graduate Administrative Assistant
- Graduate Dietitian
- Health Promotion Officer
- Infant Feeding Advisor
- Lifestyle Risk Factor Dietician
- Nutrition & Physical Activity Project Officer
- Nutrition Sales Advisor
- Nutritionist
- Paediatric Dietitian

Potential Employers

- Arnhem Land Progress Association
- Australian Institute of Sport (AIS)
- CSIRO
- Dairy Australia
- Defence Science Technology Organisation (DSTO)
- Department of Health (SA Health)
- Department of Health and Ageing
- Diabetes SA
- Flinders Medical Centre (FMC)
- Heart Foundation
- Heinz Australia
- Masterfoods
- National Heart Foundation
- Noarlunga Health Services
- Port Pirie Regional Health Service Inc.
- Repatriation General Hospital (RGH)
- Riverland Regional Health Service Inc.
- Royal Adelaide Hospital (RAH)
- Sanitarium Australia
- South East Regional Community Health Service

- Policy Analyst
- Public Health Nutritionist/Dietitian
- Public Health Project Officer
- Regional Healthy Weight Project Coordinator
- Remote Public Health Nutritionist/Dietitian
- Research Project Officer
- Sports Nutrition Consultant
- The Queen Elizabeth Hospital (QEH)
- Unilever Australasia
- Whyalla Hospital and Health Services Inc
- Women's and Children's Hospital (WCHS)

Course Programme

Core - Year 1 topics

BIOL1102 Molecular Basis of Life (4.5 units)

HLTH1304 Communication for Health Practitioners (4.5 units)

NUTD1105 Food Systems (4.5 units)

NUTD1106 Nutrition, Physical Activity and Health (4.5 units)

Select either CHEM1101&CHEM1102, or CHEM1201&CHEM1202

CHEM1101 Chemistry 1A (4.5 units)

CHEM1102 Chemistry 1B (4.5 units)

CHEM1201 Introduction to Chemistry A (4.5 units)

CHEM1202 Introduction to Chemistry B (4.5 units)

Plus 9 units of elective topics from the following: (recommended year 1 electives list)

Elective - Year 1 topics

DSRS1202 Lifespan Development (4.5 units)

DSRS1206 Health Issues and Disability (4.5 units)

DSRS1209 Human Diversity (4.5 units)

DSRS1210 Interpersonal and Group Skills (4.5 units)

ESOL1101 English as a Second Language 1 (4.5 units) *International students only*

HLTH1003 Legal and Ethical Aspects of Health Care (4.5 units)

HLTH1004 Human Bioscience (4.5 units)

HLTH1101 Health Promotion for Health Professionals (4.5 units)

HLTH1305 Health Practitioner Practice 1 (4.5 units)

HLTH1306 Health Practitioner Practice 2 (4.5 units)

MMED1005 How Your Body Works: Human Physiology and Structure (4.5 units)

PSYC1101 Psychology 1A (4.5 units)

PSYC1102 Psychology 1B (4.5 units)

or other elective topic approved by the Course Coordinator.

Core - Year 2 topics

BIOL2771 Biochemistry (4.5 units)

MMED2931 Human Physiology (4.5 units)

MMED2932 Integrative Human Physiology (4.5 units)

MMED3933 Biochemistry of Human Disease (4.5 units)

NUTD2101 Nutrition Across the Lifecycle (4.5 units)

NUTD2102 Food Products and Preparation (4.5 units)

NUTD2105 Social & Ecological Perspectives on Food Choice (4.5 units)

Plus 4.5 units of elective topics from the following: (recommended year 2 electives list)

Elective - Year 2 topics

ESOL1101 English as a Second Language 1 (4.5 units) *International students only*

HLTH2105 Health: A Psychological Perspective (4.5 units)

HLTH2106 Project Management for Health Promotion (4.5 units)

NUTD3203 Nutrition for Sports Performance (4.5 units)

NUTD3205 Population Nutrition and Health (4.5 units)

PROF2222 Interpersonal Communication Skills (4.5 units)

PSYC2021 Human Development (4.5 units) **With permission of the topic**

coordinator

STAT2700 Applied Statistics Laboratory (4.5 units)

or other elective topic approved by the Course Coordinator.

Core - Year 3 topics

NUTD3101 Fundamentals of Nutritional Epidemiology (4.5 units)

NUTD3102 Nutrients Role and Function (4.5 units)

NUTD3103 The Nutrition Care Process (4.5 units)

NUTD3104 Communication and Nutritional Counselling (4.5 units)

NUTD3106 Clinical Nutrition and Dietetics (9 units)

NUTD3107 Public Health and Community Nutrition (4.5 units)

NUTD3108 Professional and Organisational Management (4.5 units)

Core - Year 4 topics

NUTD4101 Food Service: Theory and Practice (4.5 units)

NUTD4102 Research Methods & Skills in Evidence Based Nutrition Practice (9 units) :

NUTD4106 Independent Studies in Nutrition and Dietetics (4.5 units)

NUTD4107 Clinical Placement in Nutrition and Dietetics (9 units)

NUTD4108 Community/Public Health Placement in Nutrition and Dietetics (9 units)

<http://www.flinders.edu.au/courses/undergrad/bnd/>

3.12. Chương trình của Gent University



In the first year of the MSc. Program the students of the 3 main subjects have several courses in common, aiming in giving them all an in-depth knowledge and know-how related to nutrition and rural development related topics, creating a common academic level between all program students of diverse backgrounds. The other part of courses given during the first year are main subject specific courses.

The second year provides a more in depth understanding of the specific problems and their solutions for the main subject chosen and consists of main subject specific courses , elective courses and Master's Dissertation research (30 ECTS).

The common part of the programme consists on the one hand of basic knowledge, insights and skills in the areas of production, transformation, preservation, marketing and consumption of food products. On the other hand, it contains a practically oriented component that enables the alumni to identify problems by means of quantitative and qualitative research methods and analytical techniques, to assess and rank causes, and to plan, to execute and to evaluate appropriate interventions.

The specific expertise the students receive depends on the main subject chosen:

-Human nutrition

Transfers specific and profound knowledge, insights and skills related to the food and nutrition security problems and possible solutions at population level. Therefore, this subject focuses on themes such as food chemistry, food and nutrition science, nutritional requirements, food and nutrition policy, nutrition surveillance, nutrition disorders, nutrition research, food and nutrition interventions, food safety, nutrition epidemiology...

- Rural Economics and Management Gives the students specific expertise for detecting and measuring the causes of failing rural development, and for the planning and implementation of sustainable, integrated rural development strategies and interventions. To achieve this, several themes with relation to agricultural, economical,

social, ecological, financial, institutional and political aspects of the production systems in rural areas in developing countries are studied in depth.

-Tropical Agriculture: Delivers technical knowledge related to agriculture focussing on developing countries. The students can specialize in animal production or plant production by choosing the specific option. The major on Animal Production delivers in depth knowledge on production biology, animal nutrition, pasture management, animal genetics. The major on Plant Production focuses on themes like ethnobotany, crop protection, plant breeding, plant biotechnology,... The courses are applicative and aim at presenting solutions for production problems in developing countries in an interdisciplinary way.

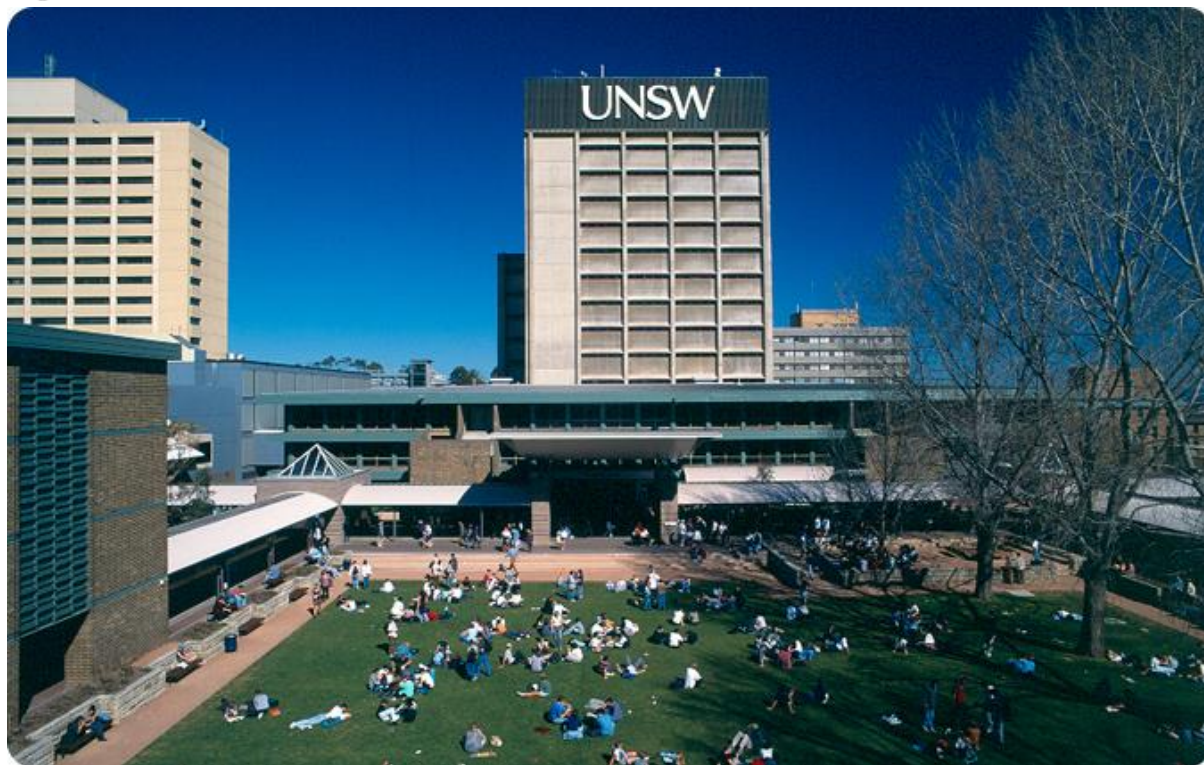
Course programme

Main subject	Human Nutrition		Rural Economics and Management	Tropical Agriculture	
Major	Public Health Nutrition	Nutrition Security and Management		Plant Production	Animal Production
Common courses (23 ECTS)					
Applied Human Rural Development and Statistics Nutrition Agriculture Economics Scientific Reading, Writing and Presentation Skills					
	Main subject specific courses				
	42 ECTS		47 ECTS	15 ECTS	

	<p>Food Chemistry Tropical Food Production Planning and Project Design Post-Harvest Handling, Processing and Preservation Nutrition Disorders Functional Foods Food and Nutrition Policies Food and Nutrition Epidemiology</p>	<p>Food Marketing and Consumer Behaviour Micro- economic Theory and Farm Management Agricultural Economics of Developing Countries Sociological Perspectives on rural development Agricultural and Rural Policy Rural Project Management Advanced Marketing and Agribusiness Management Applied Rural Economic Research Methods Economics and Management of Natural Resources Econ ometrics</p>	<p>Tropical Animal Production Tropical Crop Production Planning and Project Design</p>
	Major specific courses		
	15 ECTS		37 ECTS

	Food Safety Community Health Promotion Food, Nutrition & Public Health Interventions	Food Marketing & Consumer Behaviour Agricultural & Rural Policy Rural Project Management		Ethnobotany and New Crop Development Molecular Techniques Plant Biotechnology Tropical Crop Protection Plant Breeding Post-Harvest Handling, Processing and Preservation Tropical Forestry Properties and Management of Soils of the Tropics	Applied Animal Genetics Animal Production Biology Animal Nutrition Tropical Feed Resources Meat and Meat Products Sustainable Animal Husbandry Quantitative Veterinary Epidemiology & Risk Analysis Milk and Dairy Technology
Elective courses					
10 ECTS		20 ECTS		15 ECTS	
Food analysis Interphase Processes of Host-associated Microorganisms	Agricultural Economics of Developing Countries Sociological Perspectives on rural development Advanced Marketing and Agribusiness Management Economics & Management of Natural Resources Econometrics			Internship	
Course(s) taught in the other main subjects of the MSc. Nutrition and Rural Development or in other Master programs at UGent or in partner universities/institutions (max.10 ECTS can be followed in Dutch or French if this is the mother tongue of the student - a student can choose internship(s) for max. 10 ECTS)					

3.13. Chương trình của The University of New South Wales



Food Science and Nutrition BSc. FOODD13060

Faculty: Faculty of Engineering

School: School of Chemical Sciences and Engineering

Contact: <http://www.chse.unsw.edu.au>

Program: 3060 - Food Science and Technology

Award(s):

Bachelor of Science (Major)

Plan Outline

This plan is designed to provide depth and breadth in the relevant physical and biological sciences on which food science and technology is based. It is strongly recommended that students obtain, before the completion of the program and during recess periods, as much professionally oriented or industrial experience as possible. The BSc program in Food Science and Technology, and in Food Science and Nutrition (3060) is Pass or Honours, the level of which is determined by academic performance in Stages 1-4 according to a formula determined by the Faculty.

General Education Requirements

Students in this program must satisfy the General Education requirements. In total students have to do 12 UOC of General Education course under program 3060. For further information, please refer to "General Education" in the Table of Contents (see left-hand side of page).

Academic Rules

Please refer to Program Structure and contact the School of Chemical Sciences and Engineering for the Academic Requirements relating to this program.

Internal transfer is permitted from this program to the 3970 Bachelor of Science program.

Further Information

During Stages 3 and 4 of the program, excursions are made to various food industries. Detailed reports of some of these visits may be required.

Professional Recognition

Graduates of this program may qualify for membership of the Australian Institute of Food Science and Technology, the US Institute of Food Technologists, the Royal Australian Chemical Institute or the Nutrition Society of Australia, depending on specialisation.

The program provides basic preparation for food science and technology careers in the food industry, the public sector, education, research, the food service industry, public health, management and marketing. Graduates may also find careers in health and environmental sciences, management of food resources and food wastes, and communication, and in areas such as dietetics after further training.

Plan Structure

Year 1

- BABS1201 Molecules, Cells and Genes (6 UOC)
- FOOD1120 Introduction to Food Science (6 UOC)
- FOOD1130 Sustainable Food Manufacturing (6 UOC)
- MATH1031 Mathematics for Life Sciences (6 UOC)
- MATH1041 Stats for Life & Soc Sciences (6 UOC)
- PHYS1111 Fundamentals of Physics (6 UOC)

And ONE of:

- CHEM1011 Essentials of Chemistry 1A (6 UOC)

- CHEM1031 Higher Chemistry 1A (6 UOC)

And ONE of:

- CHEM1021 Essentials of Chemistry 1B (6 UOC)
- CHEM1041 Higher Chemistry 1B (6 UOC)
-

Year 2

- BIOC2181 Fundamentals of Biochemistry (6 UOC)
- BIOC2291 Fundamentals of Molecular Biol (6 UOC)
- CHEM2921 Food Chemistry (6 UOC)
- FOOD2320 Food Microbiology (6 UOC)
- INDC2003 Instrumental Analysis (6 UOC)
- MICR2011 Microbiology 1 (6 UOC)
- PHSL2101 Physiology 1A (6 UOC)
- PHSL2201 Physiology 1B (6 UOC)

Year 3

- FOOD3010 Food Preservation (6 UOC)
- FOOD3020 FS&T Laboratory (6 UOC)
- FOOD3030 Food Safety and Quality (6 UOC)
- FOOD3220 Nutrition (6 UOC)
- FOOD3901 Product Design and Development (6 UOC)
- FOOD4403 Advanced Nutrition (6 UOC)
- FOOD6806 Food Toxicology (6 UOC)
- General Education (6UOC)

Year

4

Stream A

- CEIC4002 Thesis A (6 UOC)
- CEIC4003 Thesis B (6 UOC)
- FOOD4110 Advanced Food Chemistry (6 UOC)
- FOOD5400 Industry Liaison (6 UOC)
- Electives totalling 18UOC
- General Education (6UOC)

Stream B: Industry Module Program

- FOOD4105 Industry Practicum (24 UOC)
- FOOD4110 Advanced Food Chemistry (6 UOC)
- FOOD5400 Industry Liaison (6 UOC)
- Electives totalling 12UOC

Elective list:

- ACCT1501 Accounting & Financial Mgt 1A (6 UOC)
- BABS3031 Biotechnology & Bioengineering (6 UOC)
- BABS3071 Commercial Biotech (6 UOC)
- ECON1101 Microeconomics 1 (6 UOC)
- ECON1102 Macroeconomics 1 (6 UOC)
- FOOD2350 Forensic Food Science (6 UOC)
- FOOD4450 Advanced Food Processing (6 UOC)
- FOOD6801 Adv. Food Microbiology (6 UOC)
- INFS1603 Business Databases (6 UOC)
- MARK1012 Marketing Fundamentals (6 UOC)
- MGMT2721 Managing People (6 UOC)

<http://www.unsw.edu.au/undergraduate/plans/2011/FOODD13060.html>

3.14. Chương trình của The University of Newcastle



Bachelor of Nutrition and Dietetics

Program Code 10295

Graduate Level Undergraduate

Locations Newcastle (Callaghan)

UAC Code 480758 - Newcastle (Callaghan)

CRICOS Code

Faculty of Education and Arts

School of Humanities and Social Science

Faculty of Health

Contributing Schools and Faculties School of Biomedical Sciences and Pharmacy
School of Health Sciences

School of Medicine and Public Health

Faculty of Science and Information Technology

School of Environmental and Life Sciences

School of Mathematical and Physical Sciences

Admission

How to apply as a:

Instructions

- Domestic Student
- International Student

Program Award Rules Governing Awards and Programs

Rules and Schedules Undergraduate Awards and Programs Schedule

Mode of delivery Face to face on campus

Program Enrolment Checklist

- Program Enrolment Checklist - B Nutrition and Dietetics - 2012: For students who commenced study from 2010 onwards.
- Program Enrolment Checklist - B Nutrition and Dietetics - 2010: For students who commenced study prior to 2010.

Further Information

The links provided under "Further Information" are to be read in addition to the approved program documentation, detailed below.

The Bachelor of Nutrition and Dietetics is a four-year full-time degree. This program develops problem-solving and communication skills with studies in food, nutrition and dietetics, basic and applied sciences and social sciences. The final years of study offer a variety of electives according to your area of interest. Graduates are eligible to be Accredited Practising Dietitians.

Why study with us?

Our program combines theoretical knowledge with practical learning, to ensure that you will graduate as a Dietitian prepared to enter a successful career.

Career Opportunities

Dietitians are employed in a variety of settings including public and private hospitals, community health services, nursing homes, the food industry as well as private practice. Clinical dietitians focus on medical nutrition therapy for individuals. Community and public health dietitians and nutritionists work in multidisciplinary teams focusing on the assessment of community nutrition needs, health promotion and the development of nutrition policies and education programs. Food service managers are based in hospitals, nursing homes and private practice. They need special skills in quality food production, food delivery systems and management. Private practice offer self-employment and is a growth sector of the profession. Other areas include sports nutrition, marketing and public relations.

Requirements and Structure

Qualification for the award of Bachelor of Nutrition and Dietetics requires the completion of 320 units.

Students achieving a sufficiently high grade point average by the end of year 3 will be invited to undertake the honours stream in year 4. The first 3 years of the program have a prescribed structure. In year 4 students have some choice in tailoring their program.

Course Information

Year 1

Core Courses

Complete the following core courses to fulfil the requirements of this program.

<u>CHEM1010</u> Introductory Chemistry I	Semester 1 - 10 units
<u>HLSC1000</u> Transition to Health Sciences Education and Practice	Semester 1 - 10 units
<u>HLSC1200</u> Nutrition 1	Semester 1 - 10 units
<u>HUBS1403</u> Biomedical Science Part 1	Semester 1 - 10 units
<u>CHEM1020</u> Introductory Chemistry II	Semester 2 - 10 units
<u>HLSC1220</u> Food Science 1	Semester 2- 10 units
<u>HUBS1404</u> Biomedical Science Part 2	Semester 2- 10 units

Year 1

PUBH1080 Studies in Population Health and Health Promotion Semester 2- 10 units

Year 2

Core Courses

Complete the following core courses to fulfil the requirements of this program.

<u>HUBS2206</u>	<u>Human Biochemistry and Cell Biology</u>	Semester 1- 10 units
<u>HUBS2503</u>	<u>Clinical Exercise Physiology</u>	Semester 1- 10 units
<u>HUBS2505</u>	<u>Human Pathophysiology</u>	Semester 1- 10 units
<u>NUDI2220</u>	<u>Food Science 2</u>	Semester 1- 10 units
<u>STAT1070</u>	<u>Statistics for the Sciences</u>	Semester 2- 10 units
<u>HUBS2207</u>	<u>Human Metabolic and Nutritional Biochemistry</u>	Semester 2- 10 units
	<u>Community Nutrition Practice</u>	
	Prior successful completion of HLSC1000, CHEM1020, HUBS2505, HUBS2206 & NUDI2220.	
<u>NUDI2110</u>	Current National Police Certificate, Workcover First Aid Certificate and NSW Health Immunisation Requirements.	Semester 2- 10 units
<u>NUDI2200</u>	<u>Nutrition 2</u>	Semester 2- 10 units

Year 3

Core Courses

Complete the following core courses to fulfil the requirements of this program.

	<u>Clinical Nutrition 1</u>	
	Prior successful completion of NUDI2110, NUDI2200, HUBS2206 and HUBS2207. Current National Police Certificate, Workcover Approved First Aid Certificate and NSW Health Immunisation Requirements.	
<u>NUDI3220</u>		Semester 1- 10 units
<u>NUDI3300</u>	<u>Food and Nutrition Service Management</u>	Semester 1- 10 units
	Prior successful completion of NUDI2110.	
<u>NUDI3310</u>	<u>Public Health Nutrition</u>	Semester 1- 10 units
	Prior successful completion of NUDI2110.	
<u>SOCA3350</u>	<u>The Sociology of Food</u>	Semester 1- 10 units
	<u>Clinical Nutrition 2</u>	
	Prior successful completion of NUDI3220.	
<u>NUDI3230</u>	<u>Concurrent enrolment in NUDI3240. Current NPC,</u> <u>Workcover Approved First Aid Certificate and NSW</u> <u>Health Immunisation Requirements.</u>	Semester 2- 10 units

Year 3

Dietetic Practice

NUDI3240 Prior successful completion of NUDI3220. Semester 2- 10 units
Concurrent enrolment in NUDI3230.

Nutrition Education Programs

NUDI3250 Prior successful completion of NUDI3310. Current Semester 2- 10 units
National Police Certificate, Workcover Approved
First Aid Certificate and NSW Health Immunisation
Requirements.

Electives

Elective 1 Choose 10 units outside core or compulsory courses for Semester 2- 10 units
this program.

Year 4

Core Courses

Complete the following core courses to fulfil the requirements of this program.

Community and Foodservice Professional Practice 1

NUDI4231 Prior successful completion of NUDI3310, Semester 1- 10 units
NUDI3250, NUDI3300, NUDI3240, NUDI3230
and NUDI3220. Current National Police Certificate
and NSW Health Immunisation Requirements.

Clinical Professional Practice 1

NUDI4241 Prior successful completion of NUDI3310, Semester 1- 10 units
NUDI3250, NUDI3300, NUDI3240, NUDI3230
and NUDI3220. Current National Police Certificate
and NSW Health Immunisation Requirements.

Community and Foodservice Professional Practice 2

NUDI4232 Prior successful completion of NUDI3310, Semester 2- 10 units
NUDI3250, NUDI3300, NUDI3240, NUDI3230
and NUDI3220. Current National Police Certificate
and NSW Health Immunisation Requirements.

Clinical Professional Practice 2

NUDI4242 Prior successful completion of NUDI3310, Semester 2 - 10 units
NUDI3250, NUDI3300, NUDI3240, NUDI3230
and NUDI3220. Current National Police Certificate
and NSW Health Immunisation Requirements.

Electives

Elective Choose 10 units outside core or compulsory courses for this 10 units

Year 4

2 program.

Directed Courses

Choose 30 units from Directed Courses or any other course approved by the Program Convenor.

<u>HUBS3280</u>	Nutritional Biochemistry	Semester 2 - 2012 (Callaghan)	10 units
<u>HLSC4020</u>	Special Topics in Health Sciences	Semester 2 - 2012 (Callaghan)	10 units
		Semester 1 - 2012 (Callaghan)	
<u>HLSC4300</u>	Literature Review	Semester 1 - 2012 (Central Coast)	10 units
		Semester 2 - 2012 (Callaghan)	
		Semester 2 - 2012 (Central Coast)	
<u>NUDI4270</u>	Sports Nutrition	Semester 1 - 2012 (Callaghan Online)	10 units
	Independent Professional Practice Concurrent enrolment in NUDI4241 and NUDI4242. Current National Police Certificate, Workcover Approved First Aid Certificate and NSW Health Immunisation Requirements.		
<u>NUDI4280</u>	Paediatric Nutrition & Dietetics	Semester 2 - 2012 (Callaghan)	10 units
<u>NUDI4290</u>	Prior successful completion of NUDI3230.	Semester 1 - 2012 (Callaghan Online)	10 units

Honours

Compulsory Courses

Complete the following compulsory courses to fulfil the requirements for Honours.

<u>HLSC4120</u>	Research Methodology and Design	Semester 1 - 2012 (Callaghan Online)	10 units
		Semester 2 - 2012 (Callaghan Online)	
<u>HLSC4310</u>	Research Project	Semester 1 - 2012	20 units

Honours

HLSC4310 Safety relation of
products and activities

(Callaghan)

Semester 2 - 2012

(Callaghan)

Semester 3 - 2012

<http://www.newcastle.edu/faculty/health/>

3.15. Chương trình của McGill University



Dietetics and Human Nutrition

Location

- School of Dietetics and Human Nutrition
- Macdonald-Stewart Building, Room MS2-039
- McGill University, Macdonald Campus
- 21,111 Lakeshore Road
- Sainte-Anne-de-Bellevue, QC H9X 3V9
- Canada
- Telephone: 514-398-7762
- Fax: 514-398-7739
- Email: lise.grant@mcgill.ca
- Website: www.mcgill.ca/dietetics

About Dietetics and Human Nutrition

In the School of Dietetics and Human Nutrition, cutting-edge nutrition research is conducted by its nine tenure-track professors and six faculty lecturers in all areas recommended by North American Nutrition Societies. These include molecular and cellular nutrition, clinical, community, and international nutrition. Domains emphasized by School researchers include: epigenetics; proteomics; metabolomics; embryonic and fetal origins of health and disease; the development of improved recommendations and policies for optimizing health in at-risk populations including Aboriginal populations, mothers and children, and the elderly; and the development of novel nutritional and/or nutraceutical approaches for treatment during surgery and recovery from disease.

Research is conducted in our on-site research labs, the Centre for Indigenous Peoples' Nutrition and Environment (CINE), the Mary Emily Clinical Nutrition Research unit, and the MUHC Teaching Hospitals. Students can conduct research or participate in clinical rotations with the BITS – Barbados, IDRC – Ghana and field sites in Asia, Africa, and Latin America.

Master of Science (M.Sc.); Human Nutrition (Thesis) (45 credits)

A master's degree in Human Nutrition offers advanced Nutrition courses in a broad range of research areas. The program is suitable for students with an undergraduate degree in nutritional sciences, exercise physiology, kinesiology, food science, biochemistry, medicine, or another closely related field. Students are required to

Master of Science (M.Sc.); Human Nutrition (Thesis) (45 credits)

complete 14 credits in advanced nutrition coursework plus 31 credits related to their thesis research. Graduates of our M.Sc. thesis degree have pursued successful careers in research, international health agencies, government agencies, and industry.

Master of Science, Applied (M.Sc.A.); Human Nutrition (Non-Thesis) — Practicum (45 credits) and Master of Science, Applied (M.Sc.A.); Human Nutrition (Non-Thesis) — Project (45 credits)

The M.Sc. Applied program is a course-based master's program. It allows students to further develop knowledge and expertise in nutrition. Students are required to complete 29 credits in advanced Nutrition courses plus 16 credits related to a research project or an advanced practicum (reserved for registered dietitians). Careers include managerial positions for practising dietitians, and careers in nutrition programs, government, and industry.

Graduate Diploma in Registered Dietitian Credentialing (30 credits)

In the School of Dietetics and Human Nutrition at McGill, students pursuing a graduate degree in nutrition have the opportunity to apply to our Graduate Diploma in R.D. Credentialing, upon completion of the M.Sc. or Ph.D. program and upon completion of the undergraduate courses required by **I'Ordre professionnel des diététistes du Québec (OPDQ)**. This Diploma consists of two semesters of Stage (internship) in Clinical Nutrition, Community Nutrition, and Foodservice Systems Management. Upon completion of the Diploma, the recipient is eligible to register and practice as a Dietitian in Québec, as well as in other Canadian provinces and other countries.

Doctor of Philosophy (Ph.D.); Human Nutrition

A Ph.D. degree in Human Nutrition is suitable for students with an M.Sc. degree in Nutritional Sciences or related areas who wish to become independent researchers and/or leaders in the field of nutritional sciences. The School offers a stimulating research environment with opportunities in a wide range of areas of basic science, clinical research with our many hospital clinicians, as well as population health in Canada and abroad. Careers include academic, senior government, and industry positions within Canada and internationally.

Course Programme

NUTR 500 Independent Study 1 (3 credits)

NUTR 501 Nutrition in Developing Countries (3 credits)

NUTR 502 Independent Study 2 (3 credits)
NUTR 503 Bioenergetics and the Lifespan (3 credits)
NUTR 510 Professional Practice - Stage 4 (14 credits)
NUTR 511 Nutrition and Behaviour (3 credits)
NUTR 512 Herbs, Foods and Phytochemicals (3 credits)
NUTR 513 Credentialing in Dietetics (3 credits)
NUTR 545 Clinical Nutrition 2 (5 credits)
NUTR 551 Analysis of Nutrition Data (3 credits)
NUTR 600 Advanced Clinical Nutrition 1 (3 credits)
NUTR 601 Advanced Clinical Nutrition 2 (3 credits)
NUTR 602 Nutritional - Status Assessment (3 credits)
NUTR 604 Integrated Metabolic Research (3 credits)
NUTR 606 Human Nutrition Research Methods (3 credits)
NUTR 608 Special Topics 1 (3 credits)
NUTR 609 Special Topics 2 (3 credits)
NUTR 610 Maternal and Child Nutrition (3 credits)
NUTR 612 Graduate Professional Practice 2 Management (8 credits)
NUTR 612D1 Graduate Professional Practice 2 Management (4 credits)
NUTR 612D2 Graduate Professional Practice 2 Management (4 credits)
NUTR 613 Graduate Professional Practice 3 Clinical Nutrition (14 credits)
NUTR 613D1 Graduate Professional Practice 3 Clinical Nutrition (7 credits)
NUTR 613D2 Graduate Professional Practice 3 Clinical Nutrition (7 credits)
NUTR 613N1 Graduate Professional Practice 3 Clinical Nutrition (7 credits)
NUTR 613N2 Graduate Professional Practice 3 Clinical Nutrition (7 credits)
NUTR 614 Graduate Professional Practice 4 Community Nutrition (8 credits)
NUTR 614D1 Graduate Professional Practice 4 Community Nutrition (4 credits)
NUTR 614D2 Graduate Professional Practice 4 Community Nutrition (4 credits)
NUTR 620 Nutrition of Indigenous Peoples (3 credits)
NUTR 651 M.Sc. (Applied) Nutrition 1 (3 credits)
NUTR 652 M.Sc. (Applied) Project 1 (3 credits)
NUTR 653 M.Sc. (Applied) Project 2 (3 credits)
NUTR 654 M.Sc. (Applied) Project 3 (3 credits)
NUTR 655 M.Sc. (Applied) Project 4 (3 credits)
NUTR 656 M.Sc. (Applied) Practicum 1 (3 credits)
NUTR 657 M.Sc. (Applied) Practicum 2 (3 credits)
NUTR 658 M.Sc. (Applied) Practicum 3 (3 credits)
NUTR 659 M.Sc. (Applied) Practicum 4 (3 credits)

NUTR 660 M.Sc. (Applied) Nutrition 2 (1 credit)

NUTR 680 Human Nutrition M.Sc. Thesis 1 (6 credits)

NUTR 695 Human Nutrition Seminar 1 (1 credit)

NUTR 701 Doctoral Comprehensive Examination

NUTR 797 Human Nutrition Seminar 3 (1 credit)

NUTR 798 Human Nutrition Seminar 4 (1 credit)

3.16. Chương trình của New York University



<http://stenhardt.nyu.edu/nutrition/courses>

Bachelor of Science in Nutrition and Food Studies - Nutrition and Dietetics

Qualification: Bachelor's degree

Awarding body: New York University

Department name: Steinhardt School of Culture Education and Human Development, Department of Nutrition, Food Studies, and Public Health

Program summary: This concentration is for students who want a thorough understanding of human nutritional needs and of ways to help people maintain and improve their health through appropriate food choices. It is developmentally accredited by the American Dietetic Association and provides a foundation of courses the knowledge and skills to prepare students for a dietetic internship that leads towards credentialing as a Registered Dietitian (RD).

Program modules: The curriculum in Nutrition and Food Studies are as follows: Nutrition and Dietetics requires completion of 128 credits. These are divided into five categories: Liberal Arts Requirements 60; Nutrition and Food Studies Core 18; Nutrition and Dietetics Specialization 32-33; Electives by Advisement 5-6; Unrestricted Electives 12.

Admission requirements: Admission requirements include scores of SAT / ACT and TOEFL. Course specific requirements, if any, can be requested from the respective departments.

Course Listing

<u>Course Number</u>	<u>Title</u>	<u>Hours</u>	<u>Units</u>
FOOD-UE 1217	<u>Advanced Foods</u>	15 per pnt	1-3 (var)
FOOD-GE 2216	<u>Advanced Foods</u>	15 per pnt	1-3 (var)
NUTR-GE 2139	<u>Advanced Nutrition: Protein, Fats and Carbohydrates</u>	30	3
NUTR-GE 2144	<u>Advanced Nutrition: Vitamins and Minerals</u>	30	3
FOOD-GE 2240	<u>Advanced Topics in Food Studies</u>	30	3
FOOD-GE 2245	<u>Advanced Topics in Food Studies: Food and Fine Art</u>	30	3

<u>Course Number</u>	<u>Title</u>	<u>Hours</u>	<u>Units</u>
FOOD-GE 2243	<u>Advanced Topics in Food Studies: Food and Popular Culture</u>	30	3`
FOOD-GE 2244	<u>Advanced Topics in Food Studies: Food Sociology</u>	30	3
FOOD-GE 2241	<u>Advanced Topics in Food Studies: The Agro-Industrial Complex</u>	30	3
FOOD-GE 2242	<u>Advanced Topics in Food Studies: Women and Food</u>	30	3
PUHE-GE 2335	<u>Advocating for Community Health</u>	30	3
PUHE-GE 2318	<u>Assessing Community Health Needs and Resources</u>	45	3
FOOD-GE 2025	<u>Beverages</u>	45	3-6 (var)
FOOD-UE 1025	<u>Beverages</u>	45	3
NUTR-UE 1185	<u>Clinical Nutrition Assessment and Intervention</u>	45	3
NUTR-GE 2145	<u>Clinical Nutrition Services</u>	30	3
NUTR-GE 2146	<u>Clinical Practice in Dietetics I</u>	450	3
NUTR-GE 2147	<u>Clinical Practice in Dietetics II</u>	450	3
FOOD-UE 1130	<u>Communication Workshop in Foods and Nutrition</u>	30	2
NUTR-UE 1209	<u>Community Nutrition</u>	45	3
NUTR-GE 2210	<u>Complementary and Alternative Nutrition Therapies</u>	30	3
NUTR-UE 0021	<u>Computers in Nutrition and Food Service</u>	30	2
FOOD-GE 2017	<u>Contemporary Issues in Food and Food Management</u>	30	3
NUTR-GE 2043	<u>Critical Care Nutrition</u>	30	3
NUTR-GE 2117	<u>Current Issues in Nutrition</u>	10 per pnt	1-3 (var)
NUTR-UE 1117	<u>Current Research in Nutrition</u>	30	2
FOOD-GE 2018	<u>Current Trends in Foods</u>	10 per pnt	1-3

<u>Course Number</u>	<u>Title</u>	<u>Hours</u>	<u>Units</u> (var)
NUTR-UE 1260	<u>Diet Assessment and Planning</u>	45	3
NUTR-GE 3098	<u>Doctoral Seminar</u>	10	1
FOOD-GE 2006	<u>Entrepreneurship in Food Management</u>	30	3
NUTR-GE 2044	<u>Environmental Effects on Food and Nutrition</u>	30	3
PUHE-GE 2356	<u>Environmental Health Problems</u>	30	3
PUHE-UE 1323	<u>Environmental Health, Social Movements and Public Policy</u>	60	4
PUHE-GE 2306	<u>Epidemiology</u>	40	3
PUHE-GE 2307	<u>Epidemiology of Infectious Disease and Nutrition in Developing Countries</u>	30	3
FOOD-UE 1135	<u>Essentials of Cuisine: International</u>	15 per pnt	1-3 (var)
NUTR-GE 2077	<u>Field Experience</u>	45 per pnt	3/4 (alt)
FOOD-GE 2231	<u>Fieldtrips in Food: Community Support Agriculture</u>	10	1
FOOD-GE 2233	<u>Fieldtrips in Food: Ethnic New York City</u>	10	1
FOOD-GE 2234	<u>Fieldtrips in Food: Food Manufacturing</u>	10	1
FOOD-GE 2232	<u>Fieldtrips in Food: Urban Agriculture</u>	10	1
FOOD-GE 2230	<u>Fieldtrips in Foods</u>	10	1
NUTR-UE 1198	<u>Fieldwork</u>	120	4
FOOD-GE 2272	<u>Food and Culture: Vermont</u>	30	3
FOOD-UE 1110	<u>Food Management Essentials I: Theory</u>	15	1
FOOD-GE 2191	<u>Food and Culture</u>	45	3
FOOD-GE 2270	<u>Food and Culture</u>	30	3
FOOD-GE 2271	<u>Food and Culture: New Orleans</u>	30	3
FOOD-GE 2003	<u>Food and Food Management Internship</u>	45 per pnt	1-6 (var)
FOOD-UE 1051	<u>Food and Identity</u>	60	4
FOOD-UE 1180	<u>Food and Nutrition in a Global Society</u>	60	4

<u>Course Number</u>	<u>Title</u>	<u>Hours</u>	<u>Units</u>
FOOD-GE 2137	<u>Food Demonstration</u>	15 per pnt	1-3 (var)
FOOD-UE 1143	<u>Food Events: Planning and Catering</u>	15 per pnt	1-3 (var)
FOOD-GE 2054	<u>Food Facility Design and Equipment</u>	45	3
FOOD-UE 1054	<u>Food Facility Design and Equipment</u>	45	3
FOOD-UE 1188	<u>Food Finance</u>	45	3
FOOD-GE 2188	<u>Food Finance</u>	45	3-6 (var)
FOOD-GE 2217	<u>Food Fundamentals</u>	30	3
FOOD-GE 2012	<u>Food History</u>	30	3
FOOD-UE 1204	<u>Food in the Arts</u>	30	2
FOOD-GE 2204	<u>Food in the Arts</u>	30	2
FOOD-GE 2103	<u>Food Industry Labor Relations and Law</u>	30	3
FOOD-GE 2004	<u>Food Industry Project Development</u>	30	3
FOOD-UE 0071	<u>Food Issues of Contemporary Societies</u>	45	3
FOOD-UE 1109	<u>Food Laws and Regulations</u>	45	3
FOOD-UE 1111	<u>Food Management Essentials II: Marketing and Sales</u>	15	1
FOOD-UE 1112	<u>Food Management Essentials III: Food Industry Personnel Management</u>	15	1
FOOD-GE 2109	<u>Food Management Legal Environment</u>	45	3
FOOD-GE 2016	<u>Food Markets: Concepts and Cases</u>	30	3
NUTR-UE 1023	<u>Food Microbiology and Sanitation</u>	45	3
NUTR-UE 1048	<u>Food Microbiology and Sanitation: Safety Certification</u>	15	1
FOOD-UE 1271	<u>Food Photography</u>	15	1
FOOD-GE 2171	<u>Food Photography</u>	15	1
FOOD-GE 2015	<u>Food Policy</u>	45	3
NUTR-UE 1200	<u>Food Preparation Techniques: Photography</u>	45	3
NUTR-UE 1052	<u>Food Production and Management</u>	25 lec/50 lab	3

<u>Course Number</u>	<u>Title</u>	<u>Hours</u>	<u>Units</u>
NUTR-UE 1184	<u>Food Science and Technology</u>	45	3
NUTR-GE 2184	<u>Food Science and Technology</u>	45	3
FOOD-UE 1101	<u>Food Service Accounting Management</u>	45	3
FOOD-UE 0057	<u>Food Service Cost Controls</u>	45	3
FOOD-UE 1189	<u>Food Service Marketing</u>	45	3
FOOD-UE 1039	<u>Food Service Supervision and Training</u>	45	3
FOOD-GE 2035	<u>Food Service Systems</u>	30	3
FOOD-GE 2000	<u>Food Studies: New Graduate Student Seminar</u>	3	0
FOOD-GE 2033	<u>Food Systems I</u>	30	3
FOOD-GE 2034	<u>Food Systems II</u>	30	3
FOOD-UE 1033	<u>Food Systems: Food and Agriculture in the Twentieth Century</u>	45	3
NUTR-UE 0091	<u>Food Theory Management</u>	45	3
FOOD-GE 2021	<u>Food Writing</u>	10 per pnt	1-3 (var)
FOOD-GE 2250	<u>Global Food Cultures</u>	40	4
FOOD-GE 2251	<u>Global Food Cultures: Hong Kong</u>	40	4
FOOD-GE 2253	<u>Global Food Cultures: Paris</u>	40	4
FOOD-GE 2252	<u>Global Food Cultures: Puebla, Mexico</u>	40	4
NUTR-GE 2187	<u>Global Issues in Nutrition</u>	15 per pnt	1-3 (var)
FOOD-GE 2105	<u>Integrated Food Management Systems</u>	30	3
FOOD-GE 2173	<u>Integrated Recipe Analysis and Development</u>	45	3
NUTR-GE 2165	<u>Interdisciplinary Case-Based Management of Dysphagia</u>	10	1
FOOD-GE 2019	<u>International Cuisine</u>	10 per pnt	1-3 (var)
FOOD-GE 2110	<u>International Food Regulation</u>	30	3
FOOD-UE 1183	<u>International Foods</u>	15	1-3 (var)

<u>Course Number</u>	<u>Title</u>	<u>Hours</u>	<u>Units</u>
PUHE-GE 2314	<u>International Health and Economic Development</u>	30	3
PUHE-GE 2316	<u>International Health Seminars</u>	15 per pnt	2-12 (var)
NUTR-GE 2115	<u>International Issues in Nutrition: Puebla, Mexico</u>	30	3
NUTR-UE 1187	<u>International Nutrition</u>	15 per pnt	1-3 (var)
PUHE-GE 2383	<u>International Population and Family Health</u>	30	3
NUTR-GE 2208	<u>International Study in Foods and Nutrition</u>	10 per pnt	1-6 (var)
PUHE-GE 2360	<u>Internship and Seminar in Public Health</u>	30	3
FOOD-UE 1056	<u>Internship in Food Studies and Food Management</u>	45 per pnt + tba	1-6 (var)
PUHE-GE 2359	<u>Internship in Health Education</u>	30 per pnt	3-9 (var)
PUHE-UE 1306	<u>Introduction to Epidemiology</u>	60	4
PUHE-UE 1310	<u>Introduction to Global Public Health</u>	60	4
NUTR-UE 1068	<u>Introduction to Human Physiology</u>	60	4
PUHE-UE 1315	<u>Introduction to Public Health Nutrition</u>	60	4
PUHE-UE 1335	<u>Introduction to Public Health Research</u>	60	4
FOOD-GE 2101	<u>Managerial Account for the Food Industry</u>	30	3
FOOD-GE 2107	<u>Managing Food Industry Personnel</u>	30	3
NUTR-GE 2042	<u>Maternal and Child Nutrition</u>	30	3
NUTR-GE 2037	<u>Medical Nutrition Therapy</u>	45	4
NUTR-GE 2220	<u>Nutrition and Aging</u>	30	3
NUTR-UE 1265	<u>Nutrition and Fitness</u>	45	3
NUTR-GE 2021	<u>Nutrition and Food Writing</u>	10 per unit	1-3 (var)
NUTR-UE 0119	<u>Nutrition and Health</u>	45	3

<u>Course Number</u>	<u>Title</u>	<u>Hours</u>	<u>Units</u>
NUTR-UE 1269	<u>Nutrition and The Life Cycle</u>	45	3
NUTR-GE 2178	<u>Nutrition Assessment for Research Methods</u>	45	3
NUTR-GE 2198	<u>Nutrition Counseling Theory and Practice</u>	30	3
NUTR-GE 2199	<u>Nutrition Education</u>	30	3
NUTR-GE 2196	<u>Nutrition Focused Physical Assessment</u>	30	3
FOOD-GE 2215	<u>Nutrition in Food Studies</u>	30	3
NUTR-GE 2213	<u>Nutrition in Public Health</u>	30	3
NUTR-GE 2000	<u>Nutrition: New Graduate Student Seminar</u>	5	0
NUTR-GE 2222	<u>Nutritional Aspects of Eating Disorders</u>	30	3
NUTR-UE 1064	<u>Nutritional Biochemistry</u>	45	3
NUTR-GE 2192	<u>Nutritional Epidemiology</u>	30	3
NUTR-GE 2041	<u>Pediatric Nutrition</u>	30	3
PUHE-GE 2374	<u>Perspectives on Reproductive Health Care</u>	30	3
PUHE-UE 1321	<u>Principles of Health Promotion and Education</u>	60	4
PUHE-GE 2365	<u>Professional Writing in Public Health</u>	30	3
PUHE-GE 2349	<u>Program Planning and Evaluation</u>	30	3
NUTR-GE 2060	<u>Program Planning in Foods and Nutrition</u>	20	2
NUTR-GE 2030	<u>Public Health Nutrition Fieldwork Seminar</u>	10	0
PUHE-GE 2030	<u>Public Health Nutrition Fieldwork Seminar</u>	10	0
PUHE-UE 1327	<u>Public Health Profession and Practice: Public Health in the City</u>	60	4
PUHE-GE 2315	<u>Public Health through Film and Fiction</u>	30	3
FOOD-GE 2061	<u>Research Applications in Food Studies</u>	30	3
NUTR-GE 2061	<u>Research Applications in Nutrition</u>	30	3
NUTR-GE 2063	<u>Research Apprenticeship in Foods &</u>	45	2

<u>Course Number</u>	<u>Title</u>	<u>Hours</u>	<u>Units</u>
	<u>Nutrition</u>		
NUTR-UE 1118	<u>Research in Food Studies</u>	60	4
FOOD-GE 2190	<u>Research Methods in Food Studies</u>	30	3
NUTR-GE 2190	<u>Research Methods in Nutrition</u>	30	3
PUHE-GE 2361	<u>Research Methods in Public Health</u>	30	3
PUHE-GE 2190	<u>Research Methods in Public Health</u>	30	3
NUTR-GE 2280	<u>Seminar in Advanced Nutrition</u>	10 per pnt	1-6 (var)
NUTR-GE 2284	<u>Seminar in Advanced Nutrition: Bariatric Surgery Weight Loss Management</u>	10 per pnt	1-6 (var)
NUTR-GE 2289	<u>Seminar in Advanced Nutrition: Current Research and Diet in Chronic Diseases: Cancer</u>	10	1
NUTR-GE 2286	<u>Seminar in Advanced Nutrition: Diseased Gut</u>	10 per pnt	1-6 (var)
NUTR-GE 2288	<u>Seminar in Advanced Nutrition: Ethical Controversies in Nutrition, Food Studies, and Public Health</u>	30	3
NUTR-GE 2283	<u>Seminar in Advanced Nutrition: Ethics and Ethical Issues in Nutrition and Health Care</u>	10	1
NUTR-GE 2282	<u>Seminar in Advanced Nutrition: Genetics and Pediatrics</u>	10 per pnt	1-6 (var)
NUTR-GE 2281	<u>Seminar in Advanced Nutrition: Landmark Studies</u>	10 per pnt	1-6 (var)
NUTR-GE 2287	<u>Seminar in Advanced Nutrition: Nutrigenetics and Nutrigenomics</u>	10 per pnt	1-6 (var)
NUTR-GE 2285	<u>Seminar in Advanced Nutrition: Obesity in Clinical Practice</u>	10 per pnt	1-6 (var)
PUHE-GE 2355	<u>Social and Behavioral Determinants of Health</u>	30	3
NUTR-GE 2045	<u>Sports Nutrition</u>	30	3
FOOD-GE 2038	<u>Strategic Food Marketing</u>	30	3

<u>Course Number</u>	<u>Title</u>	<u>Hours</u>	<u>Units</u>
FOOD-GE 2260	<u>Sustainability of Food Systems</u>	35	2
FOOD-GE 2261	<u>Sustainability of Food Systems: East End of Long Island</u>	35	2
NUTR-UE 0085	<u>Techniques of Regional Cuisine</u>	60	3
FOOD-GE 2183	<u>Techniques of Regional Cuisines</u>	30	2
FOOD-GE 2013	<u>The Roles of Food in Social Movements</u>	30	3
FOOD-GE 2205	<u>Theoretical Perspectives in Food Culture</u>	30	3
NUTR-UE 0120	<u>Theories and Techniques of Nutrition Education and Counseling</u>	30	2
PUHE-GE 2310	<u>Topics in Health: Health Communication</u>	30	3
FOOD-UE 1210	<u>Understanding Food in History</u>	30	2
PUHE-UE 1325	<u>Understanding Social Context and Risk Behavior: Public Health Approaches</u>	60	4
FOOD-GE 2036	<u>Water, Waste and the Urban Environment</u>	30	3
NUTR-GE 2194	<u>Weight Control</u>	30	3
PUHE-GE 2319	<u>Writing Grants and Funding Proposals for Health Related Programs</u>	30	3

3.17. Chương trình của trường ĐH Quốc tế Hồng Bàng thành phố Hồ Chí Minh

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên chương trình : **Quản trị Khách sạn - Nhà hàng - Nhà bếp**
Trình độ đào tạo : **Đại học**
Ngành đào tạo : **Quản trị kinh doanh**
Mã ngành : **52340101**
Loại hình đào tạo : **Chính qui**
Thời gian đào tạo : **4 Năm**

STT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Ghi chú
HỌC KỲ 1			20	
1	02764	Intensive English-A1a	3(3,0,6)	
2	02765	Intensive English-A1b	4(4,0,8)	
3	02766	Intensive English-A2a	3(3,0,6)	
4	02767	Intensive English-A2b	4(4,0,8)	
5	02971	Tổng quan ngành Du lịch	3(2,1,6)	
6	02827	Tâm lý du khách và nghệ thuật giao tiếp	3(1,2,4)	
HỌC KỲ 2			20	
1	02768	Intensive English-B1a	4(4,0,8)	
2	02769	Intensive English-B1b	4(4,0,8)	
3	02770	Intensive English-B1c	4(4,0,8)	
4	02771	Intensive English-B1+	4(4,0,8)	
5	02828	Kỹ năng giải quyết vấn đề	2(1,1,4)	
6	02387	Kỹ năng thuyết trình	2(1,1,4)	
HỌC KỲ HÈ 1				
Dành cho sinh viên đăng ký học phần GDTC-ANQP, học lại, học vượt, ...				
HỌC KỲ 3			22	
1	00008	Tin học đại cương	2(1,1,3)	
2	00409	Tiền tệ và thanh toán quốc tế	2(2,0,4)	
3	02921	Nghiệp vụ buồng phòng	5(1,4,10)	
4	02906	Quản trị học	3(3,0,6)	
5	01569	Tiếng Anh tự chọn chuyên ngành khách sạn	3(2,1,6)	

6	02910	Phương pháp nghiên cứu khoa học	3(2,1,6)	
7	02497	Nguyên lý kế toán	2(1,1,4)	
8	02904	Luật và những khía cạnh pháp lý trong du lịch	2(2,0,8)	
HỌC KỲ 4			21	
1	02003	Những nguyên lý chủ nghĩa Max-Lenin (phần 1)	2(2,0,4)	
2	02922	Nghiệp vụ nhà hàng	5(1,4,10)	
3	02907	Marketing du lịch	3(2,1,6)	
4	02905	Kinh tế học du lịch	3(3,0,6)	
5	00360	An ninh, an toàn khách sạn – nhà hàng	2(1,1,4)	
6	01596	Lịch sử Việt Nam	2(1,1,4)	
7	02919	Thực tập hè 1 (nhà hàng)	4(0,4,8)	
HỌC KỲ HÈ 2				
Dành cho sinh viên đăng ký học phần GDTC-ANQP, học lại, học vượt, ...				
HỌC KỲ 5			23	
1	00042	Pháp luật đại cương	2(2,0,4)	
2	02913	Quản trị nhân sự khách sạn nhà hàng	3(3,0,6)	
3	02508	Tiếng Anh tự chọn chuyên ngành bếp & chế biến món ăn	3(2,1,6)	
4	02912	Kỹ năng bán hàng	3(2,1,6)	
5	00361	Anh văn du lịch	3(2,1,6)	
6	02504	Thương mại điện tử	3(2,1,6)	
7	02923	Nghiệp vụ lễ tân	5(1,4,10)	
8	02918	Thực tập tour (khách sạn – nhà hàng)	1(0,1,2)	
HỌC KỲ 6			28	
1	02004	Những nguyên lý chủ nghĩa Max-Lenin (phần 2)	3(3,0,6)	
2	00007	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2(2,0,4)	
3	02914	Quản trị lưu trú	5(4,1,8)	
4	02513	Quản trị du lịch M.I.C.E	3(2,1,6)	
5	02499	Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng & cung ứng dịch vụ ăn uống	3(2,1,6)	
6	02924	Nghiệp vụ chế biến món ăn	5(1,4,10)	
7	02917	Tiệc & quản lý tiệc	3(1,2,6)	

8	02920	Thực tập hè 2 (khách sạn)	4(0,4,8)	
HỌC KỲ HÈ 3				
Dành cho sinh viên đăng ký học phần GDTC-ANQP, học lại, học vượt, ...				
HỌC KỲ 7			21	
1	00006	Đường lối cách mạng của Đảng cộng sản Việt Nam	3(3,0,6)	
2	02915	Quản trị nhà hàng	5(4,1,10)	
3	02916	Quản trị kinh doanh khách sạn	4(3,1,8)	
4	02535	Văn hóa du lịch Việt Nam	2(2,0,4)	
5	02908	Chiến lược kinh doanh du lịch và lữ hành	3(2,1,6)	
6	02909	Thống kê trong kinh doanh	2(1,1,6)	
7	02505	Văn hoá ẩm thực	2(2,0,4)	
HỌC KỲ 8			16	
1	02911	Chăm sóc khách hàng	3(2,1,6)	
2	02532	Du lịch Việt Nam thời kỳ hội nhập quốc tế	2(2,0,4)	
3	01524	Thực tập tốt nghiệp	5(0,5,10)	
4	02942	Khóa luận tốt nghiệp	6(6,0,12)	
Môn học thay thế khóa luận tốt nghiệp				
5	02950	Quản trị dự án	3(2,1,6)	
6	02951	Quản trị hoạt động khu nghỉ dưỡng và dịch vụ bổ sung	3(2,1,6)	
TỔNG CỘNG TOÀN KHÓA			158	

[HTTP://ACADEMIC.HBU.EDU.VN/](http://academic.hbu.edu.vn/)

3.18. Chương trình đào tạo của trường Đại học Hoa sen thành phố Hồ Chí Minh

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên chương trình : Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống
 Trình độ đào tạo : Đại học
 Ngành đào tạo : Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống
 (Restaurant Management)
 Loại hình đào tạo : Chính quy tập trung
 Khóa : 2014 -2018
Áp dụng từ Học kỳ 1 năm học 2014-2015

7. Nội dung chương trình

7.1. Kiến thức giáo dục đại cương

7.1.1. Lý luận Mác Lenin và Tư tưởng Hồ Chí Minh

STT	MSMH	Tên môn học	Tổng số tiết	LT	BT	TH	Tín chỉ	Tự học	Ghi chú
Các môn Chính trị (học theo thứ tự)									
1	DC107D V02	Nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mác-Lênin	75	75	0	0	5	150	
2	DC105D V03	Tư tưởng Hồ Chí Minh	30	30	0	0	2	60	
3	DC108D V02	Đường lối các mạng Đảng CSVN	45	45	0	0	3	90	
Cộng			150	150	0	0	10	300	

7.1.2. Khoa học xã hội (9 tín chỉ)

STT	MSMH	Tên môn học	Tổng số tiết	LT	BT	TH	Tín chỉ	Tự học	Ghi chú
4	DC203D V01	Dẫn nhập phương pháp nghiên cứu	45	45	0	0	3	90	
5	DC208D V01	Giao tiếp liên văn hóa	45	45	0	0	3	90	
		Chọn 1 trong 3 môn sau							
6	DC119D V02	Giới và phát triển tại Việt Nam	45	45	0	0	3	90	*
7	DC120D	Con người và môi	45	45	0	0	3	90	*

	V01	trường							
8	DC201D V01	Đạo đức nghề nghiệp	45	45	0	0	3	90	**
Cộng			150	135	0	0	9	270	

Ghi chú:

- Ngoài những môn học trên, vào đầu mỗi học kỳ PDT sẽ công bố những môn học mới bổ sung (nếu có) để sinh viên có thêm sự lựa chọn trước khi đăng ký môn học.
- Các môn (*) học từ HK1 đến HK7
- Các môn (**) học từ HK3 đến HK7

7.1.3. Toán – tin học – Khoa học tự nhiên – Công nghệ - Môi trường

- Bắt buộc

STT	MSMH	Tên môn học	Tổng số tiết	LT	BT	TH	Tín chỉ	Tự học	Ghi chú
9	QT111D V03	Toán cao cấp	60	30	0	30	3	90	
10	TOAN25 ODV01	Xác suất thống kê	45	45	0	0	3	90	
		<i>Chọn 1 trong các môn sau</i>							
11	TINV242 DV01	Ứng dụng MS- Project trong quản lý	45	45	0	0	3	90	
12	TINV203 DV01	Bảng tính	45	45	0	0	3	90	
13	TINV204 DV01	Quản lý cơ sở dữ liệu	45	45	0	0	3	90	
14	TINV205 DV01	Thiết kế web và đồ họa	45	45	0	0	3	90	
Cộng			150	120	0	30	9	270	

7.1.4. Ngoại ngữ

STT	MSMH	Tên môn học	Tổng số	LT	BT	TH	Tín chỉ	Tự học	Ghi chú
-----	------	-------------	---------	----	----	----	---------	--------	---------

			tiết						
15	AV103D V01	Anh văn giao tiếp quốc tế 1	60	30	0	30	3	90	
16	AV104D V01	Anh văn giao tiếp quốc tế 2	45	45	0	0	3	90	
17	AV242D V01	Anh văn giao tiếp quốc tế 3	45	45	0	0	3	90	
18	AV204D V01	Anh văn giao tiếp quốc tế 4	45	45	0	0	3	90	
Cộng			150	120	0	30	9	270	

7.1.5. Giáo dục thể chất: 150 tiết, cấp chứng chỉ GDTC

7.1.6. Giáo dục quốc phòng: 165 tiết, cấp chứng chỉ GDQP

7.1.7. Thực tập nhận thức tại cơ quan doanh nghiệp: 8 tuần 3TC.

7.2. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp

7.2.1. Kiến thức cơ sở

STT	MSMH	Tên môn học	Tổng số tiết	LT	BT	TH	Tín chỉ	Tự học	Ghi chú
19	DL103D V01	Tổng quan ngành Du lịch, KS-NH	45	45	0	0	3	90	
20	QT101D V01	Kinh tế vi mô	45	45	0	0	3	90	
21	QT102D V01	Kinh tế vĩ mô	45	45	0	0	3	90	
22	KT204D V01	Nguyên lý kế toán	45	45	0	0	3	90	
23	MK209D V01	Thương mại điện tử	45	45	0	0	3	90	
24	KS101D V01	Dịch vụ ẩm thực 1	45	45	0	0	3	90	
Cộng			225	225	0	0	15	450	

7.2.2. Kiến thức ngành chính

7.2.2.1. Kiến thức chung của ngành chính

STT	MSMH	Tên môn học	Tổng số tiết	LT	BT	TH	Tín chỉ	Tự học	Ghi chú
25	KS204D E01	Chế biến món ăn	60	30	0	30	3	90	
26	KS313D E01	Quản lý quầy rượu và dịch vụ đồ uống	45	45	0	0	3	90	
27	KS314D E01	Chăm sóc khách hàng trong môi trường toàn cầu	45	45	0	0	3	90	
28	KS207D E01	Xây dựng thực đơn	45	45	0	0	3	90	
29	KS205D V02	An toàn và vệ sinh	45	45	0	0	3	90	
30	DL212D V01	Quảng bá thương hiệu DLKSNH	45	45	0	0	3	90	
31	QT302D V01	Quản trị chiến lược	45	45	0	0	3	90	
32	DL207D V01	Luật và VB pháp chế du lịch, KS-NH	45	45	0	0	3	90	
Cộng			435	375	0	60	27	810	

7.2.2.2. Kiến thức chuyên sâu của ngành chính

STT	MSMH	Tên môn học	Tổng số tiết	LT	BT	TH	Tín chỉ	Tự học	Ghi chú
33	KS402D V02	Kỹ năng quản lý và lãnh đạo trong KSNH	45	45	0	0	3	90	
34	KS403D V02	Tài chính trong KSNH	45	45	0	0	3	90	
Cộng			90	90	0	0	6	810	

- Tự chọn bắt buộc theo hướng ngành chính

STT	MSMH	Tên môn học	Tổng số tiết	LT	BT	TH	Tín chỉ	Tự học	Ghi chú
33	KS402D V02	Kỹ năng quản lý và lãnh đạo trong KSNH	45	45	0	0	3	90	
34	KS403D V02	Tài chính trong KSNH	45	45	0	0	3	90	
Cộng			90	90	0	0	6	180	

- Tự chọn bắt buộc theo hướng ngành (12TC)

STT	MSMH	Tên môn học	Tổng số tiết	LT	BT	TH	Tín chỉ	Tự học	Ghi chú
		<u>Nhà hàng</u>							
35	KS405D E01	Kế hoạch thiết kế nhà hàng	45	45	0	0	3	90	
36	KS319D E01	Kiến thức các loại rượu	45	45	0	0	3	90	
37	KS318D V01	Kỹ thuật làm bánh	60	30	0	30	3	90	
38	KS203D E01	Dịch vụ ẩm thực 2	45	45	0	0	3	90	
		<u>Sự kiện</u>							
39	DL302D E02	Nhập môn quản trị sự kiện	45	45	0	0	3	90	
40	DL311D E01	Quản trị du lịch M.I.C.E	45	45	0	0	3	90	
41	DL322D V01	Các loại hình công viên giải trí	45	45	0	0	3	90	
42	DL323D E01	Cung ứng dịch vụ ăn uống	45	45	0	0	3	90	
Cộng			180	190	0	0	12	360	

- Ngoại ngữ 2 (16TC)

STT	MSMH	Tên môn học	Tổng số tiết	LT	BT	TH	Tín chỉ	Tự học	Ghi chú
		<u>Nhà hàng</u>							
43	PHAP10 1DV02	Tiếng Pháp 1	90	30	0	60	4	120	
44	PHAP10 2DV02	Tiếng Pháp 2	90	30	0	60	4	120	
45	PHAP10 3DV02	Tiếng Pháp 3	90	30	0	60	4	120	
46	PHAP20 1DV02	Tiếng Pháp 4	90	30	0	60	4	120	
Cộng			360	120	0	240	16	480	

Ngoài tiếng Pháp, sinh viên có thể được xét miễn học ngoại ngữ 2 là tiếng Nhật, tiếng Hàn, tiếng Trung và một số ngoại ngữ khác (nếu thỏa mãn điều kiện ngoại ngữ 2 theo quy định)

- Đề án (4TC)

STT	MSMH	Tên môn học	Tổng số tiết	LT	BT	TH	Tín chỉ	Tự học	Ghi chú
47	DL201D V01	Đề án: Tâm lý du khách	0	0	0	0	2	60	
48	DL313D V01	Đề án: Quản lý dự án DL&KSNH	0	0	0	0	2	60	
Cộng			0	0	0	0	4	120	

7.2.3. Kiến thức hỗ trợ tự do (6TC)

Sinh viên được tự do lựa chọn trong danh mục các môn học tại Trường mà sinh viên chưa học.

7.2.4. Tốt nghiệp

Chọn 1 trong 3 hình thức sau:

- Thực tập tốt nghiệp: 9TC

- Làm khóa luận tốt nghiệp (nếu điểm TBTL ≥ 2.8): 9TC

- Học 9TC các môn sau đây theo hướng ngành, xét theo từng trường hợp cụ thể:

STT	MSMH	Tên môn học	Tổng số tiết	LT	BT	TH	Tín chỉ	Tự học	Ghi chú
49	KS315D V01	Đặt chỗ và quản trị doanh thu	45	45	0	0	3	90	
50	KS404D V01	Kế hoạch phát triển khách sạn	45	45	0	0	3	90	
51	KS304D V01	Phát triển nhân sự DLKSNH	45	45	0	0	3	90	
Cộng			135	135	0	0	9	270	

3.19. Chương trình đào tạo của trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh



<http://foodtech.hufi.vn/>

3.19.1. Ngành Công nghệ thực phẩm

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên chương trình : Công nghệ thực phẩm
 Tên tiếng anh : Food Technology
 Trình độ đào tạo : Đại học
 Ngành đào tạo : Công nghệ thực phẩm
 Mã ngành : 52540101 (05)
 Loại hình đào tạo : Chính qui
 Thời gian đào tạo : 4 Năm

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ
		KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG	40
		Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc	34
1	19200001	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 1	2
2	19200006	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 2	3
3	19200002	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2
4	19200003	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam	3
5	19200004	Pháp luật đại cương	2
6	03200020	An toàn lao động	2
7	13000075	Kỹ năng học tập hiệu quả	0
8	18200017	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2
9	21200001	Anh văn 1	0
10	21200002	Anh văn 2	0
11	18200001	Toán cao cấp A1 (Giải tích)	3
12	18200002	Toán cao cấp A2 (Đại số tuyến tính)	2
13	18200007	Xác suất thống kê	2
14	18200012	Quy hoạch thực nghiệm	2

15	18200013	Vật lý đại cương 1	2
16	18202015	Thí nghiệm vật lý đại cương	1
17	04200001	Hóa học đại cương	2
18	08200001	Sinh học đại cương	2
19	04200005	Hóa hữu cơ	2
20	01203001	Tin học văn phòng	0
21	17201001	Giáo dục thể chất 1	0
22	17201002	Giáo dục thể chất 2	0
23	17201003	Giáo dục thể chất 3	0
24	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0
25	17200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0
26	17201006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3AB	0
		Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn	6
		<i>Chọn tối thiểu 1 học phần của mỗi nhóm</i>	
		<i>Nhóm 1</i>	
1	18200016	Logic học	2
2	13200041	Kỹ năng giao tiếp	2
3	14200026	Tiếng Việt thực hành	2
		<i>Nhóm 2</i>	
1	09200009	Môi trường và con người	2
2	13200001	Quản trị học	2
		<i>Nhóm 3</i>	
1	18200014	Vật lý đại cương 2	2
2	04200083	Hóa môi trường	2
		KIẾN THỨC GIÁO DỤC CHUYÊN NGHIỆP	85
		Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc	41
1	03200001	Vẽ kỹ thuật	2
2	04200007	Hóa lý 1	2
3	04200010	Hóa phân tích	2
4	04202011	Thí nghiệm hóa phân tích	1
5	05200001	Hóa học thực phẩm	2
6	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2
7	05202003	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1

8	05200004	Vật lý thực phẩm	2
9	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3
10	05202006	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1
11	04200251	Kỹ thuật quá trình và thiết bị 1	2
12	04200252	Kỹ thuật quá trình và thiết bị 2	3
13	04201250	Thực hành kỹ thuật quá trình và thiết bị	1
14	05200008	Máy và thiết bị thực phẩm	3
15	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2
16	05200007	Dinh dưỡng	2
17	22200013	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	2
18	22201014	Thực hành phân tích hóa lý thực phẩm 1	2
19	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2
20	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1
21	22200017	Phân tích vi sinh thực phẩm	2
22	22201018	Thực hành phân tích vi sinh thực phẩm 1	1
		Kiến thức cơ sở ngành tự chọn	2
		<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>	
1	02200032	Kỹ thuật điện	2
2	03200014	Kỹ thuật nhiệt	2
3	22200003	Xử lý số liệu thực nghiệm	2
4	22200004	Độc tố học thực phẩm	2
5	05200017	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	2
		Kiến thức chuyên ngành bắt buộc	20
1	22200027	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	3
2	05200013	Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm	2
3	05200018	Công nghệ sau thu hoạch	2
4	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2
5	05200014	Phụ gia thực phẩm	2
6	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2
7	05200020	Ứng dụng công nghệ sinh học trong Công nghệ thực phẩm	2
8	05201051	Thực hành công nghệ chế biến thực phẩm 1	1
9	05201052	Thực hành công nghệ chế biến thực phẩm 2	1
10	05201053	Thực hành công nghệ chế biến thực phẩm 3	1

	05204024	Đồ án học phần kỹ thuật thực phẩm	1
11	05204025	Đồ án học phần Công nghệ thực phẩm	1
		Kiến thức chuyên ngành tự chọn	10
		<i>Chọn tối thiểu 1 học phần trong nhóm A, 4 học phần trong nhóm B</i>	
		Nhóm A	
1	05200023	Phát triển sản phẩm	2
2	05200015	Thực phẩm chức năng	2
3	05200016	Marketing thực phẩm	2
		Nhóm B	
1	05200055	Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát	2
2	05200056	Công nghệ chế biến sữa	2
3	05200057	Công nghệ sản xuất đường, bánh, kẹo	2
4	05200058	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	2
5	05200059	Công nghệ chế biến trà, cà phê, cacao	2
6	05200060	Công nghệ chế biến lương thực	2
7	05200061	Công nghệ chế biến rau quả	2
8	05200062	Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	2
9	05200063	Công nghệ sản xuất dầu thực vật	2
		Thực tập	4
1	05205064	Kiến tập	1
2	05205065	Thực tập nghề nghiệp	2
3	05205066	Thực tập quản lý	1
		Khóa luận tốt nghiệp hoặc học bổ sung	8
		Khóa luận tốt nghiệp	
1	05207048	Khóa luận tốt nghiệp	8
		Học bổ sung	
1	05200044	Tối ưu hóa trong Công nghệ thực phẩm	2
2	05200045	Ứng dụng tin học trong Công nghệ thực phẩm	2
3	05201067	Thực hành tối ưu hóa và ứng dụng tin học trong Công nghệ thực phẩm	1
4	05208068	Quản lý cho kỹ sư	3
Tổng cộng			125

3.19.2. Chương trình ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực
CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Tên chương trình : **Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực**

Trình độ đào tạo : Đại học

Loại hình đào tạo : Chính quy

Ngành đào tạo : Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực

Tên tiếng Anh : Nutrition Sciences and Culinary Art

Mã ngành : 52720398

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ
		KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG	40
		Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc	34
1	19200001	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 1	2
2	19200006	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 2	3
3	19200002	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2
4	19200003	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam	3
5	19200004	Pháp luật đại cương	2
6	03200020	An toàn lao động	2
7	13000075	Kỹ năng học tập hiệu quả	0
8	18200017	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2
9	21200001	Anh văn 1	0
10	21200002	Anh văn 2	0
11	18200001	Toán cao cấp A1 (Giải tích)	3
12	18200002	Toán cao cấp A2 (Đại số tuyến tính)	2
13	18200007	Xác suất thống kê	2
14	18200012	Quy hoạch thực nghiệm	2
15	18200013	Vật lý đại cương 1	2
16	04200001	Hóa học đại cương	2
17	08200001	Sinh học đại cương	2
18	04200010	Hóa phân tích	2
19	04202011	Thí nghiệm hóa phân tích	1
20	01203001	Tin học văn phòng	0
21	17201001	Giáo dục thể chất 1	0

22	17201002	Giáo dục thể chất 2	0
23	17201003	Giáo dục thể chất 3	0
24	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0
25	17200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0
26	17201006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3AB	0
		Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn	6
		<i>Chọn tối thiểu 1 học phần của mỗi nhóm</i>	
		<i>Nhóm 1</i>	
1	18200016	Logic học	2
2	13200041	Kỹ năng giao tiếp	2
3	14200026	Tiếng Việt thực hành	2
		<i>Nhóm 2</i>	
1	09200009	Môi trường và con người	2
2	13200001	Quản trị học	2
		<i>Nhóm 3</i>	
1	04200005	Hóa hữu cơ	2
2	04200083	Hóa môi trường	2
		KIẾN THỨC GIÁO DỤC CHUYÊN NGHIỆP	85
		Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc	35
1	05200001	Hóa học thực phẩm	2
2	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2
3	05202003	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1
4	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3
5	05202006	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	1
6	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2
7	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2
8	22200004	Độc tố học thực phẩm	2
9	22200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2
10	22200013	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	2
11	22201014	Thực hành phân tích hóa lý thực phẩm 1	2
12	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2
13	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1
14	22208007	Quản lý chất lượng và cải tiến	3

15	11200001	Văn hóa ẩm thực	2
16	34200001	Dinh dưỡng đại cương	2
17	34200002	Sinh lý tiêu hóa	2
18	34200003	Quá trình chuyển hóa các chất dinh dưỡng	2
		Kiến thức cơ sở ngành tự chọn	6
		<i>Chọn tối thiểu 1 học phần trong mỗi nhóm</i>	
		Nhóm A	
1	11200002	Kỹ năng làm việc nhóm	2
2	11200003	Tâm lý và nghệ thuật lãnh đạo	2
3	11200004	Tổng quan du lịch nhà hàng và khách sạn	2
		Nhóm B	
1	22200003	Xử lý số liệu thực nghiệm	2
2	34200004	Thống kê trong khoa học dinh dưỡng và ẩm thực	2
		Nhóm C	
1	05200014	Phụ gia thực phẩm	2
2	22200005	Luật thực phẩm	2
3	05200016	Marketing thực phẩm	2
4	34200005	Khoa học hành vi và sức khỏe	2
		Kiến thức chuyên ngành bắt buộc	22
1	34200006	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2
2	34200007	Dịch tễ học và bệnh liên quan đến thực phẩm	2
3	34200008	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2
4	34200009	Phân tích và đánh giá dinh dưỡng	2
5	11200005	Khoa học cơ bản chế biến món ăn	2
6	11202006	Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn	1
7	11200007	Kỹ thuật chế biến và bảo quản thực phẩm	2
8	11201008	Thực hành kỹ thuật chế biến và bảo quản thực phẩm	1
9	11200009	Quản trị tác nghiệp	2
10	11200010	Quản lý dịch vụ ăn uống	2
11	11201011	Thực hành dinh dưỡng - ẩm thực 1	1
12	11201012	Thực hành dinh dưỡng - ẩm thực 2	1
13	34204010	Đồ án học phần khoa học dinh dưỡng	1
14	34204011	Đồ án học phần dinh dưỡng ứng dụng	1

		Kiến thức chuyên ngành tự chọn	10
		<i>Chọn tối thiểu 3 học phần trong nhóm A, 2 học phần trong nhóm B</i>	
		Nhóm A	
1	34200012	Dinh dưỡng - ẩm thực trẻ em	2
2	34200013	Dinh dưỡng - ẩm thực người trưởng thành	2
3	34200014	Dinh dưỡng - ẩm thực người cao tuổi	2
4	34200015	Dinh dưỡng - ẩm thực phụ nữ mang thai và cho con bú	2
5	34200016	Dinh dưỡng và hoạt động thể lực	2
		Nhóm B	
1	34200017	Dinh dưỡng và sức khỏe	2
2	34200018	Dinh dưỡng can thiệp	2
3	34200019	Rối loạn dinh dưỡng	2
4	34200020	Dinh dưỡng cộng đồng	2
		Thực tập	4
1	34205023	Kiến tập	1
2	34205024	Thực tập nghề nghiệp	2
3	34205025	Thực tập quản lý	1
		Khóa luận tốt nghiệp hoặc học bổ sung	8
		<i>Khóa luận tốt nghiệp</i>	
1	34207026	Khóa luận tốt nghiệp	8
		<i>Học bổ sung</i>	
1	34200021	Thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe	2
2	34201022	Thực hành thiết kế thực phẩm có lợi sức khỏe	1
3	05200045	Ứng dụng tin học trong Công nghệ thực phẩm	2
4	05208068	Quản lý cho kỹ sư	3
Tổng cộng			125

TP. HCM, ngày tháng năm 2017
TRƯỞNG KHOA

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH

Tp.HCM, ngày tháng năm 2017
HIỆU TRƯỞNG

GS.TS. Đồng Thị Anh Đào