

**BỘ CÔNG THƯƠNG**  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH**



**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**NGÀNH KHOA HỌC CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

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

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

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7819010

Loại hình đào tạo: Chính quy; vừa làm vừa học

Khoa quản lý: Du lịch và Ẩm thực

**TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2022**

**BỘ CÔNG THƯƠNG**  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH**



**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**NGÀNH KHOA HỌC CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

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

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

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7819010

Loại hình đào tạo: Chính quy; vừa làm vừa học

Khoa quản lý: Du lịch và Ẩm thực

**TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2022**

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO2.2	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học chính trị và pháp luật.	3
PLO2.3	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học xã hội.	3
<b>PLO3</b>	<b>Áp dụng kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc trong lĩnh vực chế biến món ăn.</b>	<b>3</b>
PLO3.1	Áp dụng kiến thức chung về công nghệ thông tin.	3
PLO3.2	Áp dụng kiến thức công nghệ thông tin vào lĩnh vực chế biến món ăn.	3
<b>PLO4</b>	<b>Tổng hợp kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực chế biến món ăn.</b>	<b>5</b>
PLO4.1	Phân tích kiến thức chung về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát.	4
PLO4.2	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong chế biến món ăn.	4
PLO4.3	Tổng hợp kiến thức trong việc lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các hoạt động, quá trình trong lĩnh vực chế biến món ăn.	5
<b>PLO5</b>	<b>Phân tích kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn trong lĩnh vực chế biến món ăn.</b>	<b>4</b>
PLO5.1	Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành chung.	4
PLO5.2	Áp dụng kiến thức quản lý và điều hành hoạt động trong chế biến món ăn.	3
PLO5.3	Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn trong lĩnh vực ẩm thực.	4
<b>b</b>	<b>Kỹ năng</b>	
<b>PLO6</b>	<b>Thiết lập kỹ năng cần thiết để có thể giải quyết các vấn đề phức tạp liên quan đến hoạt động, quản lý, vận hành ở bộ phận chế biến món ăn.</b>	<b>4</b>
PLO6.1	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề an toàn, vệ sinh thực phẩm.	3
PLO6.2	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề nhân sự.	3
PLO6.3	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề chất lượng sản phẩm.	3
PLO6.4	Thiết lập kỹ năng cần thiết để có thể giải quyết các vấn đề chất lượng và dịch vụ trong lĩnh vực ẩm thực.	4
<b>PLO7</b>	<b>Thiết lập kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác trong lĩnh vực chế biến món ăn.</b>	<b>4</b>

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO13	<b>Triển khai được quy trình hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định.</b>	4
PLO13.1	Giải thích quy trình hướng dẫn cách thực hiện những nhiệm vụ trong lĩnh vực ẩm thực.	3
PLO13.2	Triển khai việc thực hiện những nhiệm vụ trong lĩnh vực ẩm thực.	4
PLO14	<b>Thực hiện được yêu cầu tự định hướng nghiên cứu, phân tích và xử lý thông tin, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân.</b>	4
PLO14.1	Thực hiện được yêu cầu nghiên cứu, phân tích và xử lý thông tin, đưa ra kết luận chuyên môn.	4
PLO14.2	Phân tích được quan điểm cá nhân trong việc đưa ra lập luận, kết luận chuyên môn.	4
PLO15	<b>Triển khai lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động trong lĩnh vực chế biến món ăn.</b>	4
PLO15.1	Thực hiện được yêu cầu lập kế hoạch, quản lý các nguồn lực nói chung.	4
PLO15.2	Triển khai việc lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực trong lĩnh vực ẩm thực.	4

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

TT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC						KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ-TRÁCH NHIỆM												
								PL O1	PL O2	PL O3	PL O4	PL O5	PL O6	PL O7	PL O8	PL O9	PL O10	PL O11	PL O12	PL O13	PL O14	PL O15										
1	11200001	0101100651	Triết học Mác-Lênin	3	2	x	Đại cương	0	2	0	0	0	0	0	3	0	2	0	0	0	0	3	0	0	0	0						
2	11200002	0101002298	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2	3	x	Đại cương	0	2	0	0	0	0	3	0	2	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0						
3	11200003	0101000476	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	4	x	Xã hội	0	2	0	0	0	0	3	0	2	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0						
4	11200005	0101006322	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	5	x	Đại cương	0	2	0	0	0	0	3	0	2	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0						
5	11200004	0101001625	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	6	x	Đại cương	0	2	0	0	0	0	3	0	2	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0						
6	14200101	0101100822	Anh văn A1	3	2	x	Ngoại ngữ	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3	0	3						
7	14200102	0101100823	Anh văn A2	3	4	x	Ngoại ngữ	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3	0	3						
8	14200103	0101100824	Anh văn A3	3	6	x	Ngoại ngữ	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3	0	3						
9	01201010	0101101922	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3	1	x	Tin học	2	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0						
10	17200001	0101100936	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2	7	x	Khởi nghiệp	0	2	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0						
11	16201001	0101001703	Giáo dục thể chất 1	0	3	x	xã hội	0	2	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0					
		0101001704						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
		0101001705						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0101001706						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		0101001707						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12	16201002	0101001697	Giáo dục thể chất 2	0	5	x	xã hội	0	2	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0					
		0101101334						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
		0101001693						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		0101001694						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
0101001695	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
0101001701	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
0101001696	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							



TT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC							KỸ NĂNG							NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM					
								PL O1	PL O2	PL O3	PL O4	PL O5	PL O6	PL O7	PL O8	PL O9	PL O10	PL O11	PL O12	PL O13	PL O14	PL O15					
25	09200037	0101003297	Môi trường và con người	2	3		Đại cương	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	
26	07200442	0101100810	Kỹ năng học tập đại học	2	3		Kỹ năng mềm	0	3	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0
27	07202410	0101101156	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2	3		Kỹ năng mềm	0	3	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0
28	07200604	0101007116	Tâm lý khách du lịch	2	3		Đại cương	4	3	0	4	0	0	0	2	2	0	3	0	0	0	2	0	0	4	0	0
29	05338001	0101001877	Hóa học và hoá sinh học thực phẩm	3	2	x	Hóa	3	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0
30	05201175	0101102055	Thí nghiệm hóa sinh học	1	3	x	Hóa	3	0	0	0	0	0	3	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0
31	05200215	0101102056	Vị sinh thực phẩm ứng dụng	3	2	x	Vị sinh	3	0	0	0	0	0	3	0	0	3	3	3	3	2	3	0	0	3	0	0
32	22200001	0101006535	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	3	x	ATTP	3	0	0	0	0	0	3	0	0	3	3	3	0	0	3	0	0	3	0	0
33	05208104	0101100058	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3	6	x	Thực phẩm	3	0	3	0	0	0	3	3	3	3	3	3	4	0	3	0	0	3	0	0
34	22200011	0101003836	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2	5	x	CBTP	4	0	0	0	0	0	3	4	4	3	4	3	4	4	4	0	0	4	0	3
35	07200432	0101100812	Nhập môn quan trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2	1	x	QTNH	3	0	3	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0
36	07200402	0101101178	Phát triển kỹ năng quản lý	2	3	x	Quản lý	0	0	2	0	2	0	0	0	0	2	0	0	3	0	4	0	0	0	0	0
37	07200130	0101001300	Dinh dưỡng	2	3	x	Dinh dưỡng	4	0	0	0	0	0	4	0	0	4	0	4	3	0	3	0	0	0	0	0

TT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC						KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ-TRÁCH NHIỆM								
								PL O1	PL O2	PL O3	PL O4	PL O5	PL O6	PL O7	PL O8	PL O9	PL O10	PL O11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15						
38	07200107	0101007589	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2	2	x	Dinh dưỡng	4	0	4	0	0	0	0	4	4	0	3	4	4	4	4	4	4	4	4		
39	05200023	0101003683	Phát triển sản phẩm	2	6	x	Thực phẩm	4	4	0	3	0	0	0	0	3	4	3	4	4	3	4	4	0	4	4	0	
40	07200109	0101101229	Xây dựng khâu phân phối thực phẩm	2	5	x	Dinh dưỡng	4	0	3	0	0	0	0	4	0	0	3	4	4	3	3	0	4	4	4	0	
41	07202254	0101102060	Thực phẩm và rượu	2	5	x	KHAT	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3	3	4	3	3	0	0	0	0	0	
42	07200202	0101101057	Nghệ thuật trang trí món ăn	2	1	x	Trang trí	4	0	0	4	0	0	0	4	0	4	3	3	4	3	3	0	0	0	0	0	0
43	07201203	0101101066	Thực hành trang trí món ăn	1	2	x	Trang trí	5	0	0	0	0	0	0	4	0	4	3	3	4	0	4	4	0	4	4	0	0
44	07200108	0101100813	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2	1	x	CBTP	4	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3	0	0	3	3	3	0	0	0	4	4
45	05200014	0101003709	Phụ gia thực phẩm	2	4		CBTP	3	3	0	0	0	0	0	0	4	3	4	3	4	3	3	3	0	4	4	0	0
46	05200019	0101000794	Công nghệ chế biến thực phẩm	2	4		CNCB	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	0	0	3	3	0	0
47	05200022	0101000687	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2	4		CNCB	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	0	3	3	3	3
48	22200015	0101001197	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	6		Thực phẩm	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	4	4	4	4	4	0	4	4	0	0
49	22201016	0101005005	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1	6		Thực phẩm	3	0	3	3	0	0	0	3	0	0	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
50	07200205	0101101124	Ấm thực phẩm từ	2	6		KHAT	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	4	4	0	4	4	0	0



TT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC							KỸ NĂNG					NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM								
								PL O1	PL O2	PL O3	PL O4	PL O5	PL O6	PL O7	PL O8	PL O9	PL O10	PL O11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15						
51	07201206	0101101199	Thí nghiệm âm thực phân tử	1	6		KHAT	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
52	07200118	0101101141	Dinh dưỡng theo vòng đời	2	6		Dinh dưỡng	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3	0	4	0	4	0	4	0	0	0	0
53	07201238	0101101207	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1	6		Dinh dưỡng	4	0	0	4	0	0	0	3	0	0	3	0	0	0	4	4	0	4	0	4	0
54	07200207	0101101064	Khoa học chế biến món ăn	2	2	x	KHAT	4	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	0	4	0	4	0
55	07201208	0101101061	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1	2	x	KHAT	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0
56	07200209	0101101129	Chế biến nước dùng, sốt và nước chấm, gia vị	2	3	x	Chế biến món ăn	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4	4	0	0	0	0	0
57	07201210	0101101206	Thực hành chế biến nước dùng, sốt và nước chấm gia vị	2	3	x	Chế biến món ăn	4	3	0	4	0	0	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0
58	07202211	0101001764	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2	1	x	Chế biến món ăn	3	4	0	4	0	0	0	0	4	0	3	3	0	3	4	4	0	4	0	0	0
59	07202212	0101101230	Xây dựng và phát triển thực đơn	2	4	x	Chế biến món ăn	4	0	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	4	0	0	0	0
60	07200213	0101008002	Âm thực Việt Nam	2	4	x	Chế biến món ăn	4	0	0	4	0	0	0	4	0	3	3	0	3	0	4	4	4	0	0	0	0
61	07201214	0101101205	Thực hành chế biến món ăn Việt Nam	2	4	x	Chế biến món ăn	3	0	0	0	3	0	0	3	0	3	3	0	0	0	4	4	0	0	0	0	0
62	07200215	0101101122	Âm thực Âu	2	6	x	Chế biến món ăn	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	4	0	0	0	0	0

TT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC							KỸ NĂNG					NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM			
								PL O1	PL O2	PL O3	PL O4	PL O5	PL O6	PL O7	PL O8	PL O9	PL O10	PL O11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15	
63	07201216	0101101204	Thực hành chế biến món ăn Âu	2	6	x	Chế biến món ăn	0	0	3	0	4	0	0	0	3	3	4	0	0	0	0	
64	07200217	0101101121	Ám thực Á	2	5	x	Chế biến món ăn	4	0	0	0	0	0	0	0	3	3	4	0	0	0	0	
65	07201218	0101101203	Thực hành chế biến món ăn Á	2	5	x	Chế biến món ăn	4	0	3	0	0	4	0	3	0	0	3	0	4	0	0	
66	07201249	0101101176	Nghiệp vụ nhà hàng	3	3	x	Chế biến món ăn	4	0	3	0	0	4	0	3	0	3	4	0	4	0	0	
67	07202253	0101102061	Kỹ năng giám sát bộ phận chế biến món ăn	3	4	x	Chế biến món ăn	3	0	0	3	3	3	0	3	0	0	3	0	0	0	0	
68	07200221	0101101175	Nghiệp vụ làm bánh Âu - Á	2	5	x	Chế biến món ăn	4	0	0	0	0	0	0	3	0	4	4	0	4	0	0	
69	07201222	0101101208	Thực hành làm bánh Âu - Á	2	5	x	Chế biến món ăn	5	0	0	0	0	0	0	0	0	3	4	0	4	0	0	
70	07201223	0101101209	Thực hành làm bánh Việt Nam	1	5	x	Chế biến món ăn	4	0	0	0	0	3	0	0	0	0	4	0	4	0	0	
71	07202224	0101101130	Chế biến salad và khai vị	2	5	x	Chế biến món ăn	4	0	0	0	0	4	0	3	3	3	4	0	4	0	0	
72	07200225	0101101190	Quản trị tác nghiệp và vận hành bộ phận chế biến món ăn	3	7	x	Quản lý	4	0	4	4	4	4	0	4	3	4	4	0	4	4	0	
73	07203226	0101101152	Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn	2	7	x	Chế biến món ăn	4	0	0	5	0	3	0	4	3	3	3	0	4	4	0	

TT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC								KỸ NĂNG					NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM				
								PL O1	PL O2	PL O3	PL O4	PL O5	PL O6	PL O7	PL O8	PL O9	PL O10	PL O11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15			
74	07205255	0101102062	Kiến tập ngành Khoa học chế biến món ăn	1	2	x	Chế biến món ăn	0	0	3	2	2	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0
75	07204228	0101100077	Thực tập tốt nghiệp	3	7	x	Quản lý	4	3	0	0	3	4	4	0	3	0	4	4	3	3	0	3	4	3
76	07202229	0101101173	Nghệ thuật trang trí tiệc	2	6		Trang trí	4	0	0	0	4	3	0	3	0	3	3	3	3	3	4	0	4	0
77	07202230	0101101172	Nghệ thuật trang trí bánh kem và socola	2	6		Trang trí	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	4	0	4	0
78	07202231	0101101123	Âm thực chay	2	4		Chế biến món ăn	4	0	0	0	0	3	0	0	3	0	0	0	0	2	2	0	3	3
79	07202232	0101101128	Chế biến món tráng miệng và canapes	2	4		Chế biến món ăn	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	5	3	4	3	0	0
80	07202233	0101101127	Chế biến món ăn đãi tiệc	2	4		Chế biến món ăn	3	0	3	0	0	3	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	0	0
81	07202404	0101101231	Tổ chức sự kiện	2	7		QTNH	4	4	0	4	4	4	0	4	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0
82	07202423	0101101191	Quản trị tiệc	2	7		QTNH	0	0	0	0	4	3	0	4	3	0	4	5	0	0	4	0	0	0
83	07202233	0101101181	Quản lý và vận hành dịch vụ ăn uống	5	8	x	Quản lý	4	0	3	0	4	4	4	4	4	3	3	3	3	0	0	4	0	0
84	07203234	0101101154	Đồ án phát triển ý tưởng kinh doanh ẩm thực	3	8	x	QTNH	5	0	3	5	5	5	4	5	4	0	0	0	0	3	0	0	4	3

TT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bắt buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC						KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM									
								PL O1	PL O2	PL O3	PL O4	PL O5	PL O6	PL O7	PL O8	PL O9	PL O10	PL O11	PL O12	PL O13	PL O14	PL O15							
85	07204237	0101101214	Thực tập kỹ sư 1 (nghệ thuật)	4	8	x	Chế biến món ăn	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	3	0	4	0	0	0	0		
86	07204235	0101101215	Thực tập kỹ sư 2 (quản lý)	4	8	x	Chế biến món ăn	5	0	4	4	0	5	0	4	0	4	0	4	3	3	0	4	0	4	0	0	0	
87	07206236	0101101803	Khóa luận tốt nghiệp	14	8	x	Chế biến món ăn và QTNH	4	0	3	4	0	0	0	0	0	0	0	4	3	3	4	4	4	4	4	0	0	
<b>Tổng số học phần đáp ứng chuẩn đầu ra</b>								80	23	30	32	22	72	15	30	48	57	59	72	15	71	24							

### 3. Khối lượng học tập

TT	Kiến thức	Khối lượng kiến thức	Tỷ lệ %
1	Giáo dục đại cương, khoa học cơ bản	32 TC	21,19 %
2	Cơ sở ngành	38 TC	25,17 %
3	Ngành (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)	51 TC	33,77 %
4	Chuyên sâu, đặc thù (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)	30 TC	20,47 %
<b>Tổng</b>		<b>151 tín chỉ</b>	<b>100%</b>

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

### 4. Thời gian đào tạo

Thời gian thiết kế chương trình đào tạo chính quy: 4 năm.

Thời gian thiết kế chương trình đào tạo vừa làm vừa học: 5 năm.

Thời gian hoàn thành chương trình đào tạo tối đa bao gồm thời gian thiết kế và thời gian được phép kéo dài quy định trong Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành theo Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01 tháng 9 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

### 5. Văn bằng tốt nghiệp

Cấp bằng Cử nhân khi: Sinh viên tích lũy đủ số tín chỉ của Giai đoạn 1 và đáp ứng đủ các điều kiện tốt nghiệp theo quy định của trường.

Cấp bằng Kỹ sư khi:

+ Sinh viên đã tích lũy đủ số tín chỉ của Giai đoạn 1, Giai đoạn 2 và đáp ứng đủ các điều kiện tốt nghiệp theo quy định của trường;

+ Sinh viên đã có bằng cử nhân cùng ngành, đã tích lũy đủ số tín chỉ của Giai đoạn 2 và đáp ứng đủ các điều kiện tốt nghiệp theo quy định của trường.

### 6. Chuẩn đầu vào

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

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

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

trong chương trình đào tạo của ngành này khi học ngành thứ hai theo chương trình đào tạo này.

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

Người học có bằng tốt nghiệp Cử nhân cùng ngành: tham gia học giai đoạn 2 của chương trình đào tạo này.

### **7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập**

Theo Quy chế đào tạo trình độ đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01 tháng 9 năm 2021 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

### **8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp**

Quy chế đào tạo: Theo Quy chế đào tạo trình độ đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01 tháng 9 năm 2021 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

Đạt chuẩn kỹ năng về ngoại ngữ: Có năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam (Ban hành kèm theo Quyết định số 2212/QĐ-DCT ngày 19/10/2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc Quy định Chuẩn đầu ra ngoại ngữ đối với sinh viên đại học của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

Đạt chuẩn kiến thức về công nghệ thông tin: Có chứng chỉ Ứng dụng công nghệ thông tin nâng cao (Ban hành kèm theo Quyết định số 1201/QĐ-DCT ngày 17/5/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định chuẩn kỹ năng sử dụng Công nghệ thông tin đối với sinh viên, học viên không chuyên ngành CNTT của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

### **9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp**

Sinh viên tốt nghiệp ngành Khoa học chế biến món ăn có thể đảm nhiệm công việc như:

- Nhân viên, giám sát, quản lý các bộ phận bếp ở các cơ sở chế biến suất ăn công nghiệp, Nhà hàng – Khách sạn, Resort, Làng nướng, Chuỗi kinh doanh đồ ăn thức uống, Nhà hàng trong khu thương mại, Bếp Căn tin, Bếp trường học, Bếp bệnh viện, Trung tâm hội nghị - tiệc cưới, Công ty cung cấp dịch vụ ăn uống thuê ngoài.
- Nhân viên, giám sát, quản lý các bộ phận bàn – bar ở các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Giảng dạy kiến thức chuyên môn, giảng dạy thực hành tại các cơ sở đào tạo nhân lực du lịch, khách sạn, nhà hàng: trường đại học, cao đẳng, TCCN, trung tâm hướng nghiệp dạy nghề...
- Tự khởi nghiệp kinh doanh trong lĩnh vực Dịch vụ ăn uống.

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

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

### 11. Nội dung chương trình đào tạo

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
<b>I. Kiến thức giáo dục đại cương</b>				<b>32 (24,8)</b>	
<b>Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc</b>				<b>25 (18,7)</b>	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác – Lênin	3 (3,0)	
2	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2 (2,0)	(a) 0101002298
3	0101000476	11200003	Chủ nghĩa Xã hội Khoa học	2 (2,0)	(a) 0101000476
4	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
5	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
6	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	(c) 0101100823
7	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	(a) 0101100822 (c) 0101100822 (c) 0101100824
8	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	(a) 0101100822 (a) 0101100823 (c) 0101100823
9	0101101922	1201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (1,2)	
10	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
11	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
	0101001707 0101001697				
12	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001703 (a) 0101001704 (a) 0101001705 (a) 0101001706 (a) 0101001707 (a) 0101001697
13	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101100929 (a) 0101001718 (a) 0101001702 (a) 0101001719 (a) 0101100931 (a) 0101100930
14	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tính tín chỉ tích lũy (c) 0101001661 (c) 0101001673 (c) 0101001676
15	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001657 (c) 0101001657 (c) 0101001673 (c) 0101001676
16	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (1,0)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001657 (c) 0101001657 (a) 0101001661 (c) 0101001661 (c) 0101001676
17	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy



TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
					(a) 0101001657 (c) 0101001657 (a) 0101001661 (c) 0101001661 (a) 0101001673 (c) 0101001673
<b>Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn</b> ( <i>Chọn tối thiểu 2 học phần trong nhóm A và tối thiểu 1 học phần trong nhóm B</i> )				<b>7</b>	
<b>Nhóm A</b> ( <i>Chọn tối thiểu 2 học phần</i> )				<b>5 (5,0)</b>	
18	0101006144	15200001	Toán cao cấp A1	3 (3,0)	(c) 0101006150
19	0101001831	04200005	Hóa đại cương	3 (3,0)	
20	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	2 (2,0)	
21	0101007641	15200029	Xác suất thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2 (2,0)	(a) 0101006144
22	0101004088	08200001	Sinh học đại cương	2 (2,0)	
<b>Nhóm B</b> ( <i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i> )				<b>2</b>	
23	0101003731	15200023	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2 (2,0)	
24	0101003015	15200022	Logic học	2 (2,0)	
25	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
26	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
27	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2 (1,1)	
28	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	2 (2,0)	(a) 0101006978 (a) 0101101063
<b>II. Kiến thức cơ sở ngành</b>				<b>38 (33,5)</b>	
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>				<b>33 (29,4)</b>	
29	0101001877	05338001	Hóa học và hóa sinh học thực phẩm	3 (3,0)	
30	0101102055	5201175	Thí nghiệm hóa sinh học	1 (0,1)	(a) 0101001863 (c) 0101001968
31	0101102056	05200215	Vi sinh thực phẩm ứng dụng	3 (3,0)	(a) 0101001968 (a) 0101001863

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
					(a) 0101001863 (a) 0101006590 (a) 0101000794
46	0101000794	5200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001968 (a) 0101006590
47	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101100873 (a) 0101001968
<b>Nhóm B (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>3 (2,1)</b>	
48	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
49	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	
50	0101101124	07200205	Âm thực phân tử	2 (2,0)	(a) 0101101121 (a) 0101101130 (a) 0101101175 (c) 0101101199
51	0101101199	07201206	Thí nghiệm âm thực phân tử	1 (0,1)	(a) 0101007627 (a) 0101101057 (a) 0101101066 (c) 0101101124
52	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời	2 (2,0)	(a) 0101101148 (a) 0101101229
53	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1 (0,1)	(a) 0101006535 (c) 0101101141
<b>III. Kiến thức ngành chính (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)</b>				<b>51 (24,27)</b>	
<b>Kiến thức ngành chính bắt buộc</b>				<b>45 (21,24)</b>	
54	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn	2 (2,0)	(c) 0101101061
55	0101101061	07201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	(c) 0101101064
56	0101101129	07200209	Chế biến nước dùng, sốt và nước chấm, gia vị	2 (2,0)	(a) 0101101064 (a) 0101101061 (c) 0101101206
57	0101101206	07201210	Thực hành chế biến nước dùng, sốt và nước chấm gia vị	2 (0,2)	(a) 0101101057 (a) 0101101066

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
					(c) 0101101129
58	0101001764	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2 (1,1)	
59	0101101230	07202212	Xây dựng và phát triển thực đơn	2 (1,1)	(a) 0101100813 (a) 0101007627 (c) 0101008002 (c) 0101101205
60	0101008002	07200213	Ẩm thực Việt Nam	2 (2,0)	(a) 0101101064 (a) 0101101129 (a) 0101101206 (a) 0101007627 (c) 0101101205
61	0101101205	07201214	Thực hành chế biến món ăn Việt Nam	2 (0,2)	(a) 0101101057 (a) 0101101066 (a) 0101007627 (c) 0101008002
62	0101101122	07200215	Ẩm thực Âu	2 (2,0)	(a) 0101007627 (a) 0101008002 (a) 0101101205 (c) 0101101204
63	0101101204	07201216	Thực hành chế biến món ăn Âu	2 (0,2)	(a) 0101007627 (a) 0101008002 (a) 0101101205 (c) 0101101122
64	0101101121	07200217	Ẩm thực Á	2 (2,0)	(a) 0101007627 (a) 0101101057 (a) 0101101066 (c) 0101101203
65	0101101203	07201218	Thực hành chế biến món ăn Á	2 (0,2)	(a) 0101007627 (a) 0101101057 (a) 0101101066 (c) 0101101121
66	0101101176	07201249	Nghiệp vụ nhà hàng	3 (1,2)	
67	0101102061	07202253	Kỹ năng giám sát bộ phận chế biến món ăn	3 (2,1)	(a) 0101100812 (a) 0101101178

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
68	0101101175	07200221	Nghiệp vụ làm bánh Âu - Á	2 (2,0)	(a) 0101101058 (c) 0101101208
69	0101101208	07201222	Thực hành làm bánh Âu - Á	2 (0,2)	(a) 0101006535 (c) 0101101175
70	0101101209	07201223	Thực hành làm bánh Việt Nam	1 (0,1)	(a) 0101100813 (a) 0101007627 (c) 0101101175 (c) 0101101208
71	0101101130	07202224	Chế biến salad và khai vị	2 (1,1)	(a) 0101007627 (a) 0101101057 (a) 0101101066
72	0101101190	07200225	Quản trị tác nghiệp và vận hành bộ phận chế biến món ăn	3 (3,0)	(a) 0101101178
73	0101101152	07203226	Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn	2 (0,2)	(a) 0101008002 (a) 0101101122 (a) 0101101121 (a) 0101101175 (a) 0101101208 (a) 0101101209 (a) 0101101058 (a) 0101003683
74	0101102062	07205255	Kiến tập ngành Khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	(a) 0101100812
75	0101100077	07204228	Thực tập tốt nghiệp	3 (0,3)	(a) 0101008002 (a) 0101101122 (a) 0101101121 (a) 0101101175 (a) 0101101208 (a) 0101101209 (a) 0101101058 (a) 0101003683 (a) 0101101190
<b>Kiến thức ngành chính tự chọn</b> (Chọn tối thiểu 1 học phần trong nhóm A, 1 học phần trong nhóm B, 1 học phần trong nhóm C)				<b>6 (3,3)</b>	
<b>Nhóm A</b> (Chọn tối thiểu 1 học phần)				<b>2 (1,1)</b>	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
76	0101101173	07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	2 (1,1)	(a) 0101101057 (a) 0101101066 (a) 0101100809
77	0101101172	07202230	Nghệ thuật trang trí bánh kem và socola	2 (1,1)	(a) 0101006535
<b>Nhóm B (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (1,1)</b>	
78	0101101123	07202231	Âm thực chay	2 (1,1)	(a) 0101101064 (a) 0101101230 (a) 0101007627 (a) 0101101206 (a) 0101101057
79	0101101128	07202232	Chế biến món tráng miệng và canapes	2 (1,1)	(a) 0101007627 (a) 0101100813 (a) 0101101057 (a) 0101006535 (c) 0101101175 (c) 0101101208 (c) 0101101209
80	0101101127	07202233	Chế biến món ăn đãi tiệc	2 (1,1)	(a) 0101007627 (a) 0101101057 (a) 0101101066 (c) 0101101230
<b>Nhóm C (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (1,1)</b>	
81	0101101231	07202404	Tổ chức sự kiện	2 (1,1)	
82	0101101191	07202423	Quản trị tiệc	2 (1,1)	
<b>IV. Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)</b>				<b>30 (3,27)</b>	
83	0101101181	07202233	Quản lý và vận hành dịch vụ ăn uống	5 (3,2)	
84	0101101154	07203234	Đồ án phát triển ý tưởng kinh doanh ẩm thực	3 (0,3)	
85	0101101214	07204237	Thực tập kỹ sư 1 (nghịệp vụ)	4 (0,4)	
86	0101101215	07204235	Thực tập kỹ sư 2 (quản lý)	4 (0,4)	(a) 0101008002 (a) 0101101122 (a) 0101101190

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
					(a) 0101101230 (a) 0101100809 (a) 0101101058 (a) 0101101178
87	0101101803	07206236	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,14)	(a) 0101101064 (a) 0101101061 (a) 0101008002 (a) 0101101122 (a) 0101101121 (a) 0101101190 (a) 0101101230 (a) 0101100809 (a) 0101101058 (a) 0101006535
<b>Tổng số tín chỉ lý thuyết</b> (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				<b>90</b>	
<b>Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập</b> (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				<b>61</b>	
<b>Tổng số tín chỉ toàn khóa</b> (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				<b>151</b>	

## 12. Kế hoạch đào tạo

### 12.1. Kế hoạch đào tạo chính quy

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Học kỳ 1: 16 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>11 (8,3)</b>	
1	0101101922	01201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (1,2)	
2	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
3	0101100812	07200432	Nhập môn quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
4	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
5	0101001764	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2 (1,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
6	0101101057	07200202	Nghệ thuật trang trí món ăn	2 (2,0)	
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần)</b>				<b>5 (5,0)</b>	
7	0101006144	15200001	Toán cao cấp A1	3 (3,0)	
8	0101001831	04200005	Hóa đại cương	3 (3,0)	
9	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	2 (2,0)	
10	0101007641	15200029	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2 (2,0)	
11	101004088	08200001	Sinh học đại cương	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 2: 19 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>19 (16,3)</b>	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác – Lênin	3 (3,0)	
2	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
3	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
4	0101001877	05338001	Hóa học và hóa sinh học thực phẩm	3 (3,0)	
5	0101102056	05200215	Vi sinh thực phẩm ứng dụng	3 (3,0)	
6	0101007589	07200107	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2 (2,0)	
7	0101101066	07201203	Thực hành trang trí món ăn	1 (0,1)	
8	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn	2 (2,0)	
9	0101101061	07201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	
10	0101102062	07205255	Kiến tập ngành Khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	
<b>Học kỳ 3: 18 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>16 (11,5)</b>	
1	0101002298	01120000 2	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2 (2,0)	
2	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
7	0101102061	07202253	Kỹ năng giám sát bộ phận chế biến món ăn	3 (2,1)	
<b>Học phần tự chọn (chọn tối thiểu 1 học phần trong nhóm A và 1 học phần trong nhóm B)</b>				<b>4 (3,1)</b>	
<b>Nhóm A (chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
8	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
9	101000794	5200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0)	
10	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
<b>Nhóm B (chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (1,1)</b>	
11	0101101123	07202231	Ẩm thực chay	2 (1,1)	
12	0101101128	07202232	Chế biến món tráng miệng và canapes	2 (1,1)	
13	0101101127	07202233	Chế biến món ăn đãi tiệc	2 (1,1)	
<b>Học kỳ 5: 19 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>19 (12,7)</b>	
1	0101006322	01120000 5	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2, 0)	
2	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
3	0101003836	22200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
4	0101101229	07200109	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2 (2,0)	
5	0101102060	07202254	Thực phẩm và rượu	2 (1,1)	
6	0101101121	07200217	Ẩm thực Á	2 (2,0)	
7	0101101203	07201218	Thực hành chế biến món ăn Á	2 (0,2)	
8	0101101175	07200221	Nghiệp vụ làm bánh Âu - Á	2 (2,0)	
9	0101101208	07201222	Thực hành làm bánh Âu - Á	2 (0,2)	



TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
15	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1 (0,1)	
<b>Học kỳ 7: 12 tín chỉ tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>10 (5,5)</b>	
1	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
2	0101101190	07200225	Quản trị tác nghiệp và vận hành bộ phận chế biến món ăn	3 (3,0)	
3	0101101152	07203226	Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn	2 (0,2)	
4	0101100077	07204228	Thực tập tốt nghiệp	3 (0,3)	
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (1,1)</b>	
5	0101101231	07202404	Tổ chức sự kiện	2 (1, 1)	
6	0101101191	07202423	Quản trị tiệc	2 (1, 1)	
<b>Học kỳ doanh nghiệp: 30 tín chỉ tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>30 (3, 7)</b>	
1	0101101181	07202233	Quản lý và vận hành dịch vụ ăn uống	5 (3,2)	
2	0101101154	07203234	Đồ án phát triển ý tưởng kinh doanh ẩm thực	3 (0,3)	
3	0101101214	07204237	Thực tập kỹ sư 1 (nghệ vụ)	4 (0,4)	
4	0101101215	07204235	Thực tập kỹ sư 2 (quản lý)	4 (0,4)	
5	0101101803	07206236	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,14)	

### 12.1. Kế hoạch đào tạo hệ vừa làm vừa học

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Học kỳ 1: 10 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>05 (3,2)</b>	
1	0101101922	01201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (1,2)	
2	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
3	0101100812	07200432	Nhập môn quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần)</b>				<b>5 (5,0)</b>	
4	0101006144	15200001	Toán cao cấp A1	3 (3,0)	
5	0101001831	04200005	Hóa đại cương	3 (3,0)	
6	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	2 (2,0)	
7	0101007641	15200029	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2 (2,0)	
8	101004088	08200001	Sinh học đại cương	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 2: 13 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>13 (9,4)</b>	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác – Lênin	3 (3,0)	
2	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
3	0101001877	05338001	Hóa học và hóa sinh học thực phẩm	3 (3,0)	
4	0101102055	05201175	Thí nghiệm hóa sinh học	1 (0,1)	
5	0101001764	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2 (1,1)	
6	0101101057	07200202	Nghệ thuật trang trí món ăn	2 (2,0)	
7	0101101066	07201203	Thực hành trang trí món ăn	1 (0,1)	
8	0101102062	07205255	Kiến tập ngành Khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	
<b>Học kỳ 3: 15 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>13 (10,3)</b>	
1	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
2	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
3	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (1,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
4	0101102056	05200215	Vi sinh thực phẩm ứng dụng	3 (3,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
5	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn	2 (2,0)	
6	0101101061	07201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	
7	0101101129	07200209	Chế biến nước dùng, sốt và nước chấm, gia vị	2 (2,0)	
8	0101101206	07201210	Thực hành chế biến nước dùng, sốt và nước chấm gia vị	2 (0,2)	
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
9	0101003731	15200023	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2 (2,0)	
10	0101003015	15200022	Logic học	2 (2,0)	
11	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
12	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
13	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2 (2,0)	
14	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 4: 14 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>14 (12,2)</b>	
1	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2 (2,0)	
2	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	
3	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
4	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
5	0101001300	07200130	Dinh dưỡng	2 (2,0)	
6	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
7	0101101176	07201249	Nghị vụ nhà hàng	3 (1,2)	
<b>Học kỳ 5: 15 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>13 (11,2)</b>	
1	0101000476	01120000 3	Chủ nghĩa Xã hội Khoa học	2 (2,0)	
2	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
3	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
4	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2 (2,0)	
5	0101101229	07200109	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2 (2,0)	
6	0101008002	07200213	Ẩm thực Việt Nam	2 (2,0)	
7	0101101205	07201214	Thực hành chế biến món ăn Việt Nam	2 (0,2)	
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
8	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
9	0101101267	05200162	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0)	
10	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 6: 16 tín chỉ tích lũy + 1 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>13 (8,5)</b>	
1	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
2	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (1,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
3	0101007589	07200107	Đị ứng và tương tác thực phẩm	2 (2,0)	
4	0101102060	07202254	Thực phẩm và rượu	2 (1,1)	
5	0101101175	07200221	Nghiệp vụ làm bánh Âu - Á	2 (2,0)	
6	0101101208	07201222	Thực hành làm bánh Âu - Á	2 (0,2)	
7	0101101209	07201223	Thực hành làm bánh Việt Nam	1 (0,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
8	0101101130	07202224	Chế biến salad và khai vị	2 (1,1)	
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 cặp học phần lý thuyết và thực hành tương ứng)</b>				<b>3 (2,1)</b>	
9	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
10	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	
11	0101101124	07200205	Ẩm thực phân tử	2 (2,0)	
12	0101101199	07201206	Thí nghiệm ẩm thực phân tử	1 (0,1)	
13	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời	2 (2,0)	
14	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1 (0,1)	
<b>Học kỳ 7: 14 tín chỉ tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>12 (9,3)</b>	
1	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2, 0)	
2	0101003836	22200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
3	0101101230	07202212	Xây dựng và phát triển thực đơn	2 (1,1)	
4	0101101121	07200217	Ẩm thực Á	2 (2,0)	
5	0101101203	07201218	Thực hành chế biến món ăn Á	2 (0,2)	
6	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (1,1)</b>	
7	0101101173	07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	2 (1,1)	
8	0101101172	07202230	Nghệ thuật trang trí bánh kem và socola	2 (1,1)	
<b>Học kỳ 8: 14 tín chỉ tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>12 (8,4)</b>	
1	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	
2	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
3	0101101122	07200215	Âm thực Âu	2 (2,0)	
4	0101101204	07201216	Thực hành chế biến món ăn Âu	2 (0,2)	
5	0101102061	07202253	Kỹ năng giám sát bộ phận chế biến món ăn	3 (2,1)	
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (1,1)</b>	
6	0101101231	07202404	Tổ chức sự kiện	2 (1,1)	
7	0101101191	07202423	Quản trị tiệc	2 (1,1)	
<b>Học kỳ 9: 10 tín chỉ tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>8 (3,5)</b>	
1	0101101190	07200225	Quản trị tác nghiệp và vận hành bộ phận chế biến món ăn	3 (3, 0)	
2	0101101152	07203226	Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn	2 (0, 2)	
3	0101100077	07204228	Thực tập tốt nghiệp	3 (0, 3)	
<b>Học phần bắt buộc (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (1,1)</b>	
4	0101101123	07202231	Âm thực chay	2 (1, 1)	
5	0101101128	07202232	Chế biến món tráng miệng và canapes	2 (1,1)	
6	0101101127	07202233	Chế biến món ăn đãi tiệc	2 (1,1)	
<b>Học kỳ 10: 30 tín chỉ tích lũy</b>					
1	0101101181	07202233	Quản lý và vận hành dịch vụ ăn uống	5 (3,2)	
2	0101101154	07203234	Đồ án phát triển ý tưởng kinh doanh ẩm thực	3 (0,3)	
3	0101101214	07204237	Thực tập kỹ sư 1 (nghị vụ)	4 (0,4)	
4	0101101215	07204235	Thực tập kỹ sư 2 (quản lý)	4 (0,4)	
5	0101101803	07206236	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,14)	

### 13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo

Các đơn vị có trách nhiệm thực hiện đúng, đủ theo Kế hoạch kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo đã được phê duyệt phù hợp với Quy định về công tác giảng dạy hiện hành.

### 14. Hướng dẫn thực hiện

#### 14.1. Đối với các Khoa đào tạo, Bộ môn

- Phải nghiên cứu chương trình đào tạo để tổ chức thực hiện đúng yêu cầu về nội dung của chương trình.

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

- Chuẩn bị thật kỹ đội ngũ cố vấn học tập, yêu cầu cố vấn học tập phải hiểu cặn kẽ toàn bộ chương trình đào tạo theo học chế tín chỉ để hướng dẫn người học đăng ký các học phần.

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

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

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

#### **14.2. Đối với giảng viên**

- Khi giảng viên được phân công giảng dạy một hoặc nhiều đơn vị học phần cần phải nghiên cứu kỹ nội dung đề cương của học phần để chuẩn bị bài giảng, phương pháp giảng dạy và các phương tiện đồ dùng dạy học phù hợp.

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

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

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

#### **14.3. Đối với người học**

- Phải tham khảo ý kiến tư vấn của cố vấn học tập/ giảng viên chủ nhiệm để lựa chọn học phần cho phù hợp với tiến độ.

- Phải nghiên cứu đề cương học phần, giáo trình và tài liệu tham khảo trước khi đến lớp để tiếp thu bài giảng được tốt nhất.

- Phải đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp để nghe hướng dẫn hoặc bài giảng của giảng viên.

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





**BỘ CÔNG THƯƠNG**  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH**



**PHỤ LỤC 1 CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**NGÀNH KHOA HỌC CHẾ BIẾN MÓN ĂN**  
**TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC CHÍNH QUY**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: 1235/QĐ-DCT ngày 05 tháng 9 năm 2022  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh)*

**TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2022**

**BỘ CÔNG THƯƠNG**  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH**



**PHỤ LỤC 1 CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**NGÀNH KHOA HỌC CHẾ BIẾN MÓN ĂN**  
**TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC CHÍNH QUY**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: 1235/QĐ-DCT ngày 05 tháng 9 năm 2022  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh)*

**TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2022**

## **PHỤ LỤC 1.1. CĂN CỨ XÂY DỰNG, ĐIỀU CHỈNH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

### **1. Căn cứ pháp lý**

- Căn cứ Nghị định số 99/2019/NĐ-CP ngày 30/12/2019 của Thủ tướng Chính phủ về việc Quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học;

- Căn cứ Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam;

- Căn cứ Thông tư số 17/2021/TT-BGDĐT, ngày 22/06/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về chuẩn chương trình đào tạo; xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học;

- Căn cứ Thông tư 22/2022/TT-BGDĐT, ngày 18/01/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành đào tạo và đình chỉ tuyển sinh, thu hồi quyết định mở ngành đào tạo trình độ đại học;

- Căn cứ Thông tư 25/2016/TT-BGDĐT, ngày 14/10/2015 của Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về chương trình giáo dục môn học Giáo dục thể chất thuộc các chương trình đào tạo trình độ đại học;

- Căn cứ Thông tư 05/2020/TT-BGDĐT, ngày 18/03/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Chương trình giáo dục quốc phòng và an ninh trong trường trung cấp sư phạm, cao đẳng sư phạm và cơ sở giáo dục đại học;

- Căn cứ Thông tư số 08/2021/TT-BGDĐT ngày 18 tháng 3 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy chế đào tạo trình độ đại học;

- Căn cứ Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01/09/2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy chế đào tạo Đại học theo tín chỉ;

- Căn cứ Quyết định số 161/QĐ-DCT ngày 22/01/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định xây dựng, thẩm định, ban hành, rà soát, đánh giá, cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học;

- Căn cứ Quyết định số 2212/QĐ-DCT ngày 19/01/2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Chuẩn đầu ra ngoại ngữ đối với sinh viên đại học;

- Căn cứ Quyết định số 1201/QĐ-DCT ngày 15/05/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin đối với sinh viên, học viên không chuyên ngành công nghệ thông tin đại học;

- Căn cứ Quyết định số 3468/QĐ-DCT ngày 05/12/2017 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định về

điều kiện, quy trình, hồ sơ mở ngành đào tạo trình độ đại học và đình chỉ tuyển sinh, thu hồi quyết định mở ngành trình độ đại học;

## **2. Căn cứ thực tiễn**

Ngành Khoa học chế biến món ăn – Trường Đại học công nghiệp được ra đời từ năm 2018, là ngành đào tạo thí điểm. Tuy nhiên, qua dự báo nhu cầu nhân lực thị trường lao động TP.HCM, đây là một trong những ngành nghề cung cấp nhân lực cho Du lịch nói chung và cho lĩnh vực Nhà hàng – Khách sạn và Dịch vụ ăn uống nói riêng.

- Trong báo cáo thị trường lao động TP HCM năm 2019 - Dự báo nhu cầu nhân lực năm 2020 mới được Trung tâm dự báo nhu cầu nhân lực và thông tin thị trường lao động TP HCM (Falmi), dự kiến trong năm 2020, TP HCM có nhu cầu trên 323.000 việc làm, trong đó 135.000 việc làm mới. Theo dự báo của Falmi, Ngành Dịch vụ du lịch - Nhà hàng - Khách sạn là 1 trong 8 nhóm ngành có xu hướng thu hút nhân lực lớn. Theo đó, các nhân lực có chuyên môn về chế biến món ăn, nghiệp vụ nhà hàng – khách sạn cần được đào tạo để đáp ứng cho nhu cầu phát triển Ngành Dịch vụ du lịch - Nhà hàng - Khách sạn nói chung của cả nước.

- Theo thống kê, nhân lực nhóm ngành du lịch, nhà hàng và khách sạn trên cả nước hiện có khoảng 1,3 triệu người; tuy nhiên, chỉ có khoảng 20% được huấn luyện tại chỗ, không qua đào tạo chính quy. Với quy mô đầu tư hệ thống chuỗi thức ăn nhanh, nhà hàng, khách sạn từ nguồn vốn trong và ngoài nước, mỗi năm cần phải đào tạo thêm trên 35.000 người. Vì sao có tình trạng cung không đủ cầu? Ở góc độ quản lý Nhà nước về đào tạo nghề, ông Nguyễn Văn Lâm (Phó Giám đốc Sở LĐ-TB&XH TP.HCM) lý giải, TP.HCM có hơn 500 cơ sở giáo dục nghề nghiệp, tuy nhiên, số trường đào tạo nhóm ngành du lịch, nhà hàng và khách sạn rất ít, đặc biệt là ngành kỹ thuật chế biến món ăn (nghề bếp). Trong khi đó, ông Nguyễn Thế Bình (chuyên gia tuyển dụng nhân sự nghề bếp) khẳng định, những năm gần đây số người học nghề bếp rất đông nhưng chủ yếu ở trình độ trung cấp và sơ cấp. Trong số này có khoảng 70% người học xong mở quán ăn gia đình hoặc khởi nghiệp với quy mô nhỏ, chỉ còn 30% người đi xin việc. Con số này không đáp ứng được so với nhu cầu thị trường lao động đang khát nhân lực nghề này. Với quy mô nhà hàng, khách sạn chuẩn 4-5 sao nhiều, đủ các bếp Âu, Á, Hoa... thì ở trình độ trung cấp và sơ cấp không dễ xin việc. Bởi để thực hiện các món ăn theo chuẩn đòi hỏi phải học, thực hành và cọ xát với thực tế. Một nguyên nhân nữa khiến nhân lực nghề bếp thiếu hụt là trình độ ngoại ngữ còn hạn chế. Theo Trung tâm Dự báo nhu cầu nhân lực và Thông tin thị trường lao động TP.HCM, hiện nay nhân lực nghề bếp tăng khoảng 7%/năm và có đến 95% người học ra trường có việc làm.

- Tại Hội thi tay nghề đầu bếp năm 2019 do Trung tâm Giới thiệu việc làm Thanh niên TP.HCM tổ chức mới đây, ông Lê Hữu Nghĩa (Giám đốc khách sạn Ladalat) cho biết không riêng gì hệ thống khách sạn Ladalat, các nhà hàng, khách sạn khác hiện nay cũng vất vả tuyển dụng vị trí bếp. “Chúng tôi không ngại trả lương cao, chỉ cần các bạn có tay nghề, đam mê công việc... là được tuyển dụng. Tuy nhiên, điều trăn trở hiện nay

là nhiều bạn trẻ, kể cả phụ huynh còn có cái nhìn chưa đúng về giáo dục nghề nghiệp”, ông Nghĩa nói. TS. Trương Anh Dũng (Phó Tổng cục trưởng Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp, Bộ LĐ-TB&XH) chia sẻ: Một trong những nhóm ngành kinh tế mũi nhọn của Việt Nam là du lịch, khách sạn và nhà hàng. Tuy nhiên, hiện nay nhân lực của nhóm ngành này chưa đáp ứng đủ nhu cầu trong nước, trong khi thị trường xuất khẩu cũng đang rất thiếu hiện nay. Đây là nhóm ngành nằm trong 9 ngành dịch vụ tự do dịch chuyên trong cộng đồng ASEAN. Nhằm đáp ứng yêu cầu về tay nghề, kỹ năng để người học có thể tham gia thị trường lao động ngoài nước.

- Đã tham khảo, đối sánh (có bảng đối sánh kèm theo) chương trình đào tạo cùng ngành của các trường: Culinary Science, The Culinary Institute of America College, Culinary Science, Johnson and Wales University, tham khảo Tiêu chuẩn nghề Du lịch Việt Nam (VTOS) - nghề chế biến món ăn, Tổng cục du lịch (2015) và tham khảo tiêu chuẩn nghề Quốc Gia – Nghề Chế biến món ăn (2018)

- Năng lực đào tạo của Khoa Du lịch và Ẩm Thực

Hiện nay khoa Du lịch và Ẩm thực của trường có 42 giảng viên cơ hữu, 45 giảng viên thỉnh giảng. Trong đội ngũ giảng viên cơ hữu có 7 giảng viên trình độ tiến sĩ, 26 thạc sĩ, 4 nghiên cứu sinh, 01 cao học và 5 cử nhân.

Cơ sở vật chất của nhà trường hiện có 50 phòng học lý thuyết, 3 cơ sở thực hành. Trong đó có phòng thực hành nghiệp vụ bàn, bar, bếp phục vụ cho đào tạo ngành Khoa học chế biến món ăn. Ngoài ra, khoa Du lịch và Ẩm thực được Nhà trường giao cho quản lý, điều hành trực tiếp 04 phòng thực hành chế biến món ăn, 2 phòng nghiệp vụ bàn, 1 phòng nghiệp vụ buồng, 01 phòng dịch vụ nhà hàng, 1 sảnh nghiệp vụ lễ tân, 1 phòng tiệc hội nghị, 1 phòng thực hành dinh dưỡng, được phép sử dụng theo kế hoạch đào tạo đối với trung tâm thực hành mô phỏng khối ngành Kinh tế.

Nhà trường đã ký biên bản ghi nhớ về đào tạo ngành với các doanh nghiệp, khách sạn trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh, và một số tỉnh thành phía Nam phối hợp trong việc tiếp nhận sinh viên học tập thực tế tại doanh nghiệp.

## PHỤ LỤC 1.2. THANG TRÌNH ĐỘ NĂNG LỰC

### 1. Thang đánh giá chuẩn kiến thức (PLO<sub>1-5</sub>)

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
1	<b>Nhớ/Biết</b>	Có thể nhắc lại các thông tin đã được tiếp nhận trước đó	Ghi nhớ, liệt kê, gọi tên, nhận biết, nhận dạng, nhớ lại, xác định, phân loại, mô tả, định vị, phác thảo, nêu ví dụ, trình bày, nêu, giới thiệu, chỉ ra,...
2	<b>Hiểu</b>	Nắm được ý nghĩa của thông tin, thể hiện qua khả năng diễn giải, suy diễn, liên hệ, khái quát	Tóm tắt, giải thích, diễn dịch, mô tả, so sánh, chuyển đổi, ước lượng, diễn giải, phân biệt, chứng tỏ, hình dung, trình bày lại, viết lại, lấy/cho ví dụ,...
3	<b>Áp dụng</b>	Áp dụng thông tin đã biết vào một tình huống, điều kiện mới	Giải quyết, minh họa, tính toán, diễn dịch, thao tác, dự đoán, bày tỏ, áp dụng, phân loại, sửa đổi, đưa vào thực tế, chứng minh, ước tính, vận hành,...
4	<b>Phân tích</b>	Chia thông tin thành những phần nhỏ và chỉ ra mối liên hệ của chúng tới tổng thể	Phân tích, tổ chức, suy luận, lựa chọn, vẽ biểu đồ, phân biệt, đối chiếu, so sánh, chỉ ra sự khác biệt, phân loại, phác thảo, liên hệ,...
5	<b>Đánh giá, Sáng tạo</b>	Đưa ra nhận định, phán quyết của bản thân đối với thông tin dựa trên các chuẩn mực, tiêu chí; Xác lập thông tin, sự vật mới trên cơ sở những thông tin, sự vật đã có.	Đánh giá, cho ý kiến, bình luận, tổng hợp, so sánh,...; Thiết lập, tổng hợp, xây dựng, thiết kế, đề xuất, sáng tác,...

### 2. Thang đánh giá kỹ năng cảm xúc (PLO<sub>6-11</sub>)

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
1	<b>Tiếp nhận</b>	Tiếp thu hoặc chú tâm vào giá trị	Được tiếp xúc với, lắng nghe ý kiến, nhận thức được
2	<b>Phản hồi</b>	Làm việc, tham gia vào việc hình thành giá trị	Chấp nhận, hình thành thói quen, tham gia, đóng góp

## 2. Thang đánh giá kỹ năng cảm xúc (PLO<sub>6-11</sub>)

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
3	Hình thành giá trị	Cam kết thực hiện giá trị	Cam kết, tuân thủ, nhận xét, thảo luận, chia sẻ ý kiến, có khả năng hình thành giá trị
4	Tổ chức	Có nhận thức/tổ chức hệ thống giá trị	Thiết lập, thể hiện niềm tin, thích ứng, tổ chức thành hệ thống, đáp ứng
5	Đặc trưng hóa	Tích hợp, xây dựng thành hệ thống giá trị của bản thân	Thiết lập, tổng hợp, xây dựng, thiết kế, sáng tác, đề xuất

## 3. Thang đánh giá kỹ năng hành vi (PLO<sub>6-11</sub>)

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
1	Nhận thức, thiết lập	Quan sát và làm rập khuôn được.	Nhận thức được, tạo thành thói quen (kỹ năng mềm)...; Làm theo được, lặp lại được, thực hành (kỹ năng hành vi)...
2	Làm theo hướng dẫn	Biết cách làm và tự làm được.	Thực hiện được, thể hiện được, làm được...; tuân thủ các yêu cầu...
3	Làm thuần thục	Thực hiện một cách chính xác	Áp dụng chính xác, thực hiện chính xác, thể hiện đúng, làm đúng... các kỹ năng
4	Làm thành thạo kỹ năng phức tạp; Thích ứng	Thực hiện một cách chính xác công việc, có thể phối hợp các kỹ năng.	Áp dụng thành thạo, phối hợp được, kết hợp được các kỹ năng đơn giản để thực hiện kỹ năng phức tạp, thể hiện thuần thục... các kỹ năng đã học vào thực tế; thích ứng được các kỹ năng mới...
5	Sáng chế	Thực hiện công việc chính xác với tốc độ cao, thuần thục; có phần sáng tạo	Tạo ra được, thiết kế được... sản phẩm/quá trình/quy trình/hệ thống... phù hợp yêu cầu, kết hợp được các kỹ năng đã học... để giải quyết một vấn đề thực tiễn...

#### 4. Thang đánh giá trình độ năng lực ((PLO<sub>12-15</sub>))

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
1	<b>Trải nghiệm</b>	Đã trải nghiệm hoặc gặp qua tình huống/ý tưởng/vấn đề tương tự...	Được tiếp xúc với tình huống/ý tưởng...
2	<b>Tham gia</b>	Có thể tham gia/đóng góp ý kiến để giải quyết vấn đề/ý tưởng... trong thực tiễn dựa trên những tình huống/kiến thức đã học	Mô tả được/xác định được vấn đề/ý tưởng/quá trình/quy trình/hệ thống...; liệt kê được/ nhận biết được tình huống/sự cố/...; thực hiện được quá trình/quy trình/yêu cầu theo yêu cầu...
3	<b>Giải thích</b>	Có thể hiểu và giải thích được vấn đề/ý tưởng có liên quan dựa trên những kiến thức/kỹ năng/vấn đề/ý tưởng... đã học qua/trải qua	Thảo luận/giải thích được sự cố trong quá trình sản xuất...; /phân loại/ nhận dạng được thiết bị, quá trình, quy trình...; xác định được vấn đề tương ứng với trường hợp cụ thể; phân loại/xác định được...
4	<b>Triển khai</b>	Có thể thực hành được và triển khai được vấn đề trong thực tiễn	Áp dụng được kỹ năng đã học; lựa chọn được thiết bị, quá trình, quy trình, hệ thống... phù hợp với thực tiễn; thực hiện, sử dụng được...; chuẩn bị được, lên kế hoạch được để thực hiện...  Phân tích được, minh họa được, so sánh được; đặt câu hỏi được; thí nghiệm/kiểm tra được...
5	<b>Lãnh đạo/phát minh</b>	Có thể lãnh đạo để thực hiện; xây dựng được công cụ để giải quyết vấn đề trong thực tiễn...	Xây dựng được công thức, quá trình, quy trình, hệ thống...; tổng hợp được thông tin; lập kế hoạch để sản xuất...; đánh giá được, ước tính được hiệu quả quá trình, quy trình...



**PHỤ LỤC 1.3.1. ĐỐI SÁNH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

**1. Chương trình chuẩn tham khảo:** *(liệt kê các chương trình đào tạo được tham chiếu, đối sánh)*

**1.1. The Culinary Institute of America College**

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

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

No.	COURSE	CREDITS
1	Anthropology of Food or Psychology of Human Behavior or Social Psychology	3
2	Calculus I or College Algebra	3
3	Foreign Language	6
4	History and Cultures of Asia or History and Cultures of Europe or History and Cultures of the Americas	6
5	Introduction to Statistics	3
6	Literature and Composition	3
7	Principles of Macroeconomics or Principles of Microeconomics	3
8	Science Fundamentals	3
9	Culinary Science Requirements	3
10	Advanced Concepts in Precision Temperature Cooking	3
11	Flavor Science and Perception	3
12	Ingredient Functionality: Texture Development, Stability, and Flavor Release	3
13	Microbial Ecology of Food Systems	3
14	Modern and Industrial Cooking Tools, Techniques, and Ingredients	3

No.	COURSE	CREDITS
15	Research Methods: Scientific Evaluation of Traditional Cooking Techniques	3
16	Senior Thesis: Culinary Science Research Projects	3
17	Culinary Math	1.5
18	Externship Prep Seminar I	
19	Externship Prep Seminar II	
20	Food Safety	1.5
21	Professionalism and Life Skills	1.5
22	Introduction to Gastronomy	1.5
23	Nutrition	1.5
24	Product Knowledge	1.5
25	Culinary Fundamentals	6
26	Introduction to Management	1.5
27	Meat Identification, Fabrication, and Utilization	1.5
28	Seafood Identification and Fabrication	1.5
29	Modern Banquet Cookery	3
30	Introduction to À la Carte Cooking	3
31	Non-Commercial Foodservice and High-Volume Production	3
32	Culinary Practical Examination I	
33	Externship Prep Seminar III	

No.	COURSE	CREDITS
34	Externship (Culinary Arts)	3
35	Baking and Pastry Skill Development	3
36	Cuisines and Cultures of the Americas	3
37	Cuisines and Cultures of the Mediterranean	3
38	Cuisines and Cultures of Asia	3
39	Principles of Menus and Managing Profitability in Foodservice Operations	3
40	Wine Studies	3
41	Culinary Practical Examination II	
42	Contemporary Restaurant Cooking	3
43	Contemporary Hospitality and Service Management	3
44	Formal Restaurant Cooking	3
45	Formal Hospitality and Service Management	3
46	Costing Examination	
47	Introduction to Hospitality and Customer Service	1.5
	<b>TỔNG</b>	<b>117</b>

**1.2. Chương trình đào tạo của Jonhson & Wales University (4 năm)**

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

No.	COURSE	CREDITS
1	Introduction to Culinary Foundations (Giới thiệu kiến thức Cơ bản ẩm thực)	3

No.	COURSE	CREDITS
2	Culinary Fundamentals (các nguyên tắc cơ bản chế biến món ăn)	3
3	Cooking in Today's Restaurant: Breakfast & Lunch	3
4	Cooking in Today's Restaurant: Dinner	3
5	Cooking in the Global Marketplace	3
6	Purchasing, Product Identification & Protein Fabrication	3
7	The Science of Cooking and Sensory Analysis	3
8	Essentials of Dining Service	3
9	Foundations of Baking & Pastry	3
10	Exploring Beverages	3
11	The Craft of Garde Manger	3
12	International Cuisine and Culinary Cultures	3
13	Classical Cuisines of France and Italy	3
14	Introduction to Culinary Foundations (Giới thiệu kiến thức Cơ bản ẩm thực)	3
15	Introduction to Food Product Development	4.5
16	Food Ingredient Technology	4.5
17	Food Processing	4.5
18	Food Product Design and Development	4.5
19	Life Span Nutrition	4.5
20	Culinary Arts Internship (Thực tập ẩm thực)	13.5

No.	COURSE	CREDITS
21	Advanced Culinary Science Internship (Thực tập chế biến món ăn nâng cao)	13.5
22	General Microbiology and General Microbiology Laboratory	6.75
23	Career Management	1
24	Foundations in Chemistry and Foundations in Chemistry Laboratory	6.75
25	Introduction to Organic Chemistry	4.5
26	Technical Writing	4.5
27	Food Safety and Sanitation Management*	1.5
28	Introduction to Menu Planning and Cost Controls	4.5
29	Introduction to Life Science	4.5
30	Communications Foundation Courses	13.5
31	English Composition	9
32	Advanced Composition and Communication	
33	Communication Skills	
34	Integrative Learning	
35	Arts & Humanities	
36	Mathematics	4.5
37	Fundamentals of Algebra	4.5
38	Statistics	9

No.	COURSE	CREDITS
39	Nutrition	9
	<b>TỔNG</b>	<b>172</b>

### 1.3. Chương trình đào tạo của Iowa State University (4 năm)

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

<http://classes.iastate.edu/>.

No.	COURSE	CREDITS
1	Professional/Education Preparation	1
2	Chemistry	4
3	Chemistry Lab	1
4	Principles of Biology I	3
5	Math course	3
6	Critical Thinking & Communication	3
7	Library	1
8	Food and the Consumer	3
9	Skills in Culinary Science	1
10	Introduction to Human Nutrition	3
11	Principles of Biology II	3
12	Principles of Microeconomics	3
13	Statistics course	3

No.	COURSE	CREDITS
14	Elementary Organic Chemistry	3
15	Elementary Organic Chem. Lab.	1
16	Communication	3
17	Contemporary Issues in FSHN	1
18	Hospitality Sanitation and Safety	3
19	Fundamentals of Public Speaking	3
20	Nutr. for Active, Healthy Lifestyles	3
21	Survey of Biochemistry	3
22	Microbiology	3
23	Microbiology Lab	1
24	Scientific Study of Food	3
25	Advanced Food Preparation Lab	2
26	Foods of Animal Origin	2
27	Foods of Animal Origin Laboratory	1
28	Food Chemistry	3
29	Food Chemistry Laboratory	1
30	Food Ingredient Interactions and	2
31	Fundamentals in Culinary Science	1
32	World Food Issues	3

No.	COURSE	CREDITS
33	Food Laws, Regulations	2
34	Quantity Food Production Formulations	3
35	Quantity Food Production and Service Management Experience	2
36	Food Microbiology	3
37	Humanities (H Sci) or ENV S course	3
38	Fundamentals in Culinary Science	1
39	World Food Issues	3
40	Food Laws, Regulations	2
41	Quantity Food Production	3
42	Humanities	3
43	Sensory Evaluation of Food*	3
44	Internship, if not yet completed	2
45	Introduction to Beverages	2
46	Fine Dining Management	3
47	MKT 340, Principles of Marketing	3
48	U.S. Diversity course	3
49	Processed Meats	3
50	Food Quality Assurance	3
51	Food Product Development	3





Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU										Chương trình tham chiếu của trường Jonhson & Wales University		Chương trình tham chiếu của trường The Culinary Institute of America College		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	
T	T	Số TC	Năm thứ I		Năm thứ II		Năm thứ III		Năm thứ IV		Tên học phần	Số TC	Tên học phần	Số TC	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
			I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII					
2		2			3										
3		2				2									
4		2					2								
5		2						2							
6		3													
7		3				3									
8		3													
9		3		3											

Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU												Chương trình tham chiếu của trường Jonhson & Wales University		Chương trình tham chiếu của trường The Culinary Institute of America College		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	
T	T	Học phần	Số TC	Năm thứ I		Năm thứ II		Năm thứ III		Năm thứ IV		Tên học phần	Số TC	Tên học phần	Số TC	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	
				I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII						
10		Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2								2						
11		Giáo dục thể chất 1	0			x											
12		Giáo dục thể chất 2	0					x									
13		Giáo dục thể chất 3	0														
14		Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0	x													
15		Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0		x												
16		Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	0			x											
17		Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	0						x								

Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU										Chương trình tham chiếu của trường Jonhson & Wales University		Chương trình tham chiếu của trường The Culinary Institute of America College		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp		
T	T	Học phần	Số TC	Năm thứ I		Năm thứ II		Năm thứ III		Năm thứ IV		Tên học phần	Số TC	Tên học phần	Số TC	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
				I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII					
		Học kỳ														
1.2		<i>Học phần tự chọn</i>	7											<i>Học phần tự chọn</i>		
		Chọn tối thiểu 2 học phần trong nhóm A và tối thiểu 1 học phần trong nhóm B														
		<i>Nhóm A</i>	5													
1		Toán cao cấp A1	3	x												
2		Hóa học đại cương	3	x												
3		Toán cao cấp A2	2	x												
4		Xác xuất thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2	x									Introduction to Statistics	3	75	75
													Statistics	4.5		75

Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU										Chương trình tham chiếu của trường Jonhson & Wales University		Chương trình tham chiếu của trường Institute of America College		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	
T	T	Học phần	Số TC	Năm thứ I		Năm thứ II		Năm thứ III		Năm thứ IV		Tên học phần	Số TC	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	
				I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII				
5		Sinh học đại cương	2	x											
		<i>Nhóm B</i>	2			2									
1		Phương pháp nghiên cứu khoa học	2			x						Scientific Evaluation of Traditional Cooking Techniques	3	80	
2		Logic học	2			x									
3		Môi trường và con người	2			x									
4		Kỹ năng học tập đại học	2			x						Professionalism and Life Skills	1.5	70	
5		Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2			x						<i>English Composition Advanced</i>	13.5	70	

Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU										Chương trình tham chiếu của trường Jonhson & Wales University		Chương trình tham chiếu của trường The Culinary Institute of America College		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp		
T	T	Học phần	Số TC	Năm thứ				Số TC	Tên học phần	Số TC	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp					
				I	II	III	IV					V	VI	VII	VIII	
2		Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1		1											
3		Vi sinh vật học thực phẩm	3	x												85
4		Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	2												85
5		Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3					3								
6		Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2				2									
7		Nhập môn quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2	x												75

Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU										Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Jonhson & Wales University	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	
T	T	Số TC	Năm thứ I		Năm thứ II		Năm thứ III		Năm thứ IV		Tên học phần	Số TC	
			I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII			
Học phần		Số TC	Năm thứ I		Năm thứ II		Năm thứ III		Năm thứ IV		Tên học phần	Số TC	
Học kỳ			Số TC	I	II	III	IV	V	VI	VII			VIII
8		2						2				Introduction to Management	1.5
9		2			2						Nutrition	1.5	85
10		2				2							
11		2						2			-Product Knowledge -Culinary Research and Development	1.5 3	85
12		2					2						
13		2			2						Wine Studies	3	85
14		2		2									

Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU										Chương trình tham chiếu của trường Jonhson & Wales University		Chương trình tham chiếu của trường Institute of America College		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp			
T	T	Học phần	Số TC	Năm thứ I		Năm thứ II		Năm thứ III		Năm thứ IV		Tên học phần	Số TC	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Số TC	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	
				I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII						
15		Học kỳ Thực hành trang trí món ăn	1														
16		Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2	2								-Meat Identification, Fabrication, and Utilization -Seafood Identification and Fabrication	3 3	85			
1.2		<b>Học phần tự chọn</b>	5									Học phần tự chọn					
		<i>Chọn tối thiểu 1 học phần trong nhóm A và tối thiểu 1 cặp học phần trong nhóm B</i>															
		<b>Nhóm A</b>	2														
1		Các quá trình cơ bản trong chế biến thực phẩm	2		x							Dynamics of Heat Transfer and Physical Properties of	3	75	- Food Ingredient Technology - Food	4.5 4.5	75



Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU										Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Jonhson & Wales University	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường The Culinary Institute of America College	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
TT	Học phần	SốTC	Năm thứ				Số TC	Tên học phần	Số TC	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp				
			I	II	III	IV					V	VI	VII	VIII
3	Âm thực phân tử	2							85					
4	Thí nghiệm ẩm thực phân tử	1						x	85					
5	Dinh dưỡng vòng đời	2						x					Life Span Nutrition	4.5
6	Thực hành dinh dưỡng vòng đời	1						x						
2	<b>Kiến thức cơ sở ngành</b>												<b>Kiến thức cơ sở ngành</b>	
2.1	<b>Học phần bắt buộc</b>	45											Học phần bắt buộc	
1	Khoa học cơ bản chế biến món ăn	2		2					85	3	Culinary Science Requirements	3	- Culinary Fundamentals -The Science of	3

Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFİ										Tỷ lệ % nội dung trùng khớp					
T	T	Học phần	Số TC	Năm thứ I		Năm thứ II		Năm thứ III		Năm thứ IV	Chương trình tham chiếu của trường The Culinary Institute of America College	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Johnson & Wales University	Số TC	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
				I	II	III	IV	V	VI						
2		Thí nghiệm khoa học cơ bản chế biến món ăn	1										<i>Cooking and Sensory Analysis</i>		85
3		Chế biến nước dùng, sốt và nước chấm, gia vị	2	2							Contemporary Restaurant Cooking	75	<i>- Cooking in Today's Restaurant: Breakfast &amp; Lunch</i> <i>- Cooking in Today's Restaurant: Dinner</i>		80
4		Thực hành chế biến nước dùng, sốt và nước chấm gia vị	2	2							Contemporary Restaurant Cooking	75	<i>- Cooking in Today's Restaurant: Breakfast &amp; Lunch</i> <i>- Cooking in Today's Restaurant:</i>		80

Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU										Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Jonhson & Wales University	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	
T	T	Học phần	Số TC	Năm thứ				Tên học phần	Số TC	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Số TC	Tên học phần	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
				I	II	III	IV						
9		Âm thực Âu	2			2				3	Classical Cuisines of France and Italy	85	
10		Thực hành chế biến món ăn Âu	2			2				3	Classical Cuisines of France and Italy	85	
11		Âm thực Á	2		2					3	- Cooking in Today's Restaurant: Breakfast & Lunch - Cooking in Today's Restaurant: Dinner	85	
12		Thực hành chế biến món ăn Á	2		2					3	Formal Restaurant Cooking	70	

Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU										Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp					
T	T	Học phần	Số TC	Năm thứ I		Năm thứ II		Năm thứ III	Năm thứ IV		Chương trình tham chiếu của trường The Culinary Institute of America College	Số TC	Tên học phần	Chương trình tham chiếu của trường Jonhson & Wales University	Số TC	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
				I	II	III	IV		V	VI						
		Học kỳ														
13		Nghiệp vụ bàn	3				3									
14		Nghiệp vụ bar	3				3						Exploring Beverages	3	85	
15		Nghiệp vụ làm bánh Âu - Á	2					2				3	Foundations of Baking & Pastry	3	85	
16		Thực hành làm bánh Âu - Á	2					2								
17		Thực hành làm bánh Việt Nam	1					1								
18		Chế biến salad và khai vị	2					2					- Cooking in Today's Restaurant: Breakfast & Lunch - Cooking in Today's Restaurant:	3 3	75	





Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU												Tỷ lệ % nội dung trùng khớp		
TT	Học phần	Số TC	Năm thứ I		Năm thứ II		Năm thứ III		Năm thứ IV		Chương trình tham chiếu của trường The Culinary Institute of America College	Số TC	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	
			I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII				Tên học phần
1	Học kỳ													
1	Quản lý và vận hành dịch vụ ăn uống	5									Formal Hospitality and Service Management	3	75	
2	Đề án phát triển ý tưởng kinh doanh ẩm thực	3								3				
3	Thực tập nghiệp vụ	4								4	Externship (Culinary Arts)	3	75	
4	Thực tập quản lý	4								4				
5	Khóa luận tốt nghiệp	14								14	Senior Thesis: Culinary Science Research Projects	3	75	
<b>Tổng cộng (I + II)</b>		<b>151</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>50</b>	<b>Tổng cộng (I + II)</b>	<b>90</b>	<b>Tổng cộng (I + II)</b>	<b>127</b>

**PHỤ LỤC 1.4.1.**  
**BÁO CÁO KẾT QUẢ**

**Về việc thu thập thông tin, minh chứng liên quan đến sự cần thiết phải sửa đổi, cập nhật, chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo**

Chương trình đào tạo ngành: Khoa học chế biến món ăn

Trình độ: Đại học

Thực hiện theo quyết định số 161/QĐ-DCT ngày 22/01/2022 của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định xây dựng, thẩm định, ban hành, rà soát, đánh giá, cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học và kế hoạch chi tiết của Khoa Du lịch và Ẩm thực, Hội đồng xây dựng chương trình đào tạo ngành *Khoa học Chế biến món ăn* trình độ *Đại học* đã thu thập thông tin, minh chứng liên quan đến sự cần thiết phải sửa đổi, cập nhật chuẩn đầu ra chương trình đào tạo như sau:

**I. Thông tin, minh chứng**

TT	Thông tin minh chứng	Nguồn gốc	Ghi chú
1	Biên bản họp tổ giảng viên chuyên môn, cùng đại diện chuyên gia ẩm thực và doanh nghiệp		
2	Kết quả khảo sát chuẩn đầu ra		Online

**II. Kết quả cụ thể** (Nêu những kết quả chính từ các thông tin minh chứng về sự cần thiết phải sửa đổi, cập nhật chuẩn đầu ra chương trình đào tạo)

Qua kết quả khảo sát và thông qua họp chuyên môn cùng với giảng viên cơ hữu, giảng viên thỉnh giảng, chuyên gia ẩm thực và đại diện doanh nghiệp đều nhất quán về việc sự cần thiết của các chuẩn đầu ra và mức độ đạt được của chuẩn đầu ra đã xây dựng ở Chương trình đào tạo ngành Khoa học Chế biến món ăn năm 2020 (Khoá 11) là cần thiết và phù hợp, chưa phải điều chỉnh và cập nhật.

**TRƯỞNG KHOA**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

  
*Cao Xuân Thủy*

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG  
XÂY DỰNG CTĐT**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

  
*Cao Xuân Thủy*



**PHỤ LỤC 1.5. BÁO CÁO ĐÁNH GIÁ VỀ TÍNH HIỆU QUẢ CỦA  
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO ĐANG THỰC HIỆN**

*Chương trình mới xây dựng 2 năm (năm 2020), sinh viên chưa tốt nghiệp, chưa có dữ liệu để đánh giá tính hiệu quả của chương trình đào tạo.*

**TRƯỞNG KHOA**  
*(Ký, ghi rõ họ tên)*



*Bao Xuân Thủy*

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG  
XÂY DỰNG CTĐT**  
*(Ký, ghi rõ họ tên)*



*Bao Xuân Thủy*

**PHỤ LỤC 1.6.1**  
**BÁO CÁO CHI TIẾT**

**Về những nội dung sửa đổi, cập nhật chuẩn đầu ra chương trình đào tạo**  
**(Trường hợp cập nhật CDR)**

Chương trình đào tạo ngành: Khoa học chế biến món ăn

Trình độ: Đại học

Thực hiện theo quyết định số 161/QĐ-DCT ngày 22/01/2022 của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định xây dựng, thẩm định, ban hành, rà soát, đánh giá, cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học và kế hoạch chi tiết của Khoa Du lịch và Ẩm thực, Hội đồng xây dựng chương trình đào tạo ngành *Khoa học Chế biến món ăn* trình độ *Đại học* đã thu thập thông tin, minh chứng liên quan đến sự cần thiết phải sửa đổi, cập nhật chuẩn đầu ra chương trình đào tạo như sau:

**1. Về số lượng chuẩn đầu ra**

Tổng số chuẩn đầu ra của ngành là 15 PLO, được chia thành 3 phân nhóm: Từ PLO1 đến PLO5 là chuẩn đầu ra kiến thức; từ PLO6 đến PLO12 là chuẩn đầu ra về mặt kỹ năng; từ PLO13 đến PLO15 là chuẩn đầu ra về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm. So với chuẩn đầu ra được xây dựng trong CTĐT ngành Khoa học chế biến món ăn 2020 không có sự thay đổi về số lượng.

**2. Về nội dung chuẩn đầu ra**

Không có thay đổi nội hàm của chuẩn đầu ra.

**TRƯỞNG KHOA**  
(Ký, ghi rõ họ tên)



*Pho Xuân Thủy*

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG**  
**XÂY DỰNG CTĐT**  
(Ký, ghi rõ họ tên)



*Pho Xuân Thủy*

**PHỤ LỤC 1.6.2**  
**BÁO CÁO CHI TIẾT**

**Về những nội dung sửa đổi, cập nhật chương trình đào tạo**

Chương trình đào tạo ngành: Khoa học chế biến món ăn

Trình độ: Đại học

Thực hiện theo quyết định số 161/QĐ-DCT ngày 22/01/2022 của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định xây dựng, thẩm định, ban hành, rà soát, đánh giá, cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học và kế hoạch chi tiết của Khoa Du lịch và Ẩm thực, Hội đồng xây dựng chương trình đào tạo ngành *Khoa học Chế biến món ăn* trình độ *Đại học* đã thu thập thông tin, minh chứng liên quan đến sự cần thiết phải sửa đổi, cập nhật chương trình đào tạo, như sau:

**1. Về chương trình đào tạo tổng thể**

Chương trình đào tạo Ngành Khoa học chế biến món ăn xây dựng năm 2020					Cập nhật, chỉnh sửa năm 2022
Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	
<b>I. Kiến thức giáo dục đại cương</b>				<b>32</b>	Không thay đổi
<b>II. Kiến thức cơ sở ngành</b>				<b>38</b>	Không thay đổi
<b>II.1. Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>				<b>33</b>	Không thay đổi
1.	0101001877	05200069	Hóa học và hóa sinh học thực phẩm	3 (3,0)	Không thay đổi
2.	0101004396	05302003	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	1 (0,1)	Đổi tên thành: Thí nghiệm hóa sinh học
3.	0101006590	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	3 (3,0)	Đổi tên thành: Vi sinh thực phẩm ứng dụng
4.	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	Không thay đổi
5.	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	Không thay đổi
6.	0101003836	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	Không thay đổi
7.	0101100812	07200432	Nhập môn quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	Không thay đổi
8.	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2 (2,0)	Không thay đổi

Chương trình đào tạo Ngành Khoa học chế biến món ăn xây dựng năm 2020					Cập nhật, chỉnh sửa năm 2022
Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	
9.	0101001300	07200130	Dinh dưỡng	2 (2,0)	Không thay đổi
10.	0101007589	07200107	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2 (2,0)	Không thay đổi
11.	0101101310	07202111	Thực phẩm có lợi cho sức khỏe	2 (2,0)	Thay thế bằng học phần: Phát triển sản phẩm (05200023)
12.	0101101229	07200109	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2 (2,0)	Không thay đổi
13.	0101008007	07200202	Thực phẩm và rượu	2 (2,0)	Đổi thành môn tích hợp (1,1)
14.	0101101057	07200202	Nghệ thuật trang trí món ăn	2 (2,0)	Không thay đổi
15.	0101101066	07201203	Thực hành trang trí món ăn	1 (0,1)	Không thay đổi
16.	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	Không thay đổi
<b>II.2. Kiến thức cơ sở ngành tự chọn</b>				<b>5</b>	Không thay đổi
1.	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	Không thay đổi
2.	0101101267	05200162	Các quá trình cơ bản trong chế biến thực phẩm	2 (2,0)	Đổi tên môn thành: Công nghệ chế biến thực phẩm (05200162)
3.	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	Không thay đổi
4.	0101001197	05200125	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	Không thay đổi
5.	0101005005	05201126	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	Không thay đổi
6.	0101101124	07200205	Ẩm thực phân tử	2 (2,0)	Không thay đổi
7.	0101101199	07201218	Thí nghiệm ẩm thực phân tử	1 (0,1)	Không thay đổi
8.	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời	2 (2,0)	Không thay đổi
9.	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1 (0,1)	Không thay đổi
<b>III. Kiến thức ngành chính (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)</b>				<b>51</b>	Không thay đổi
<b>III.1. Kiến thức ngành chính bắt buộc</b>				<b>45</b>	Không thay đổi

Chương trình đào tạo Ngành Khoa học chế biến món ăn xây dựng năm 2020					Cập nhật, chỉnh sửa năm 2022
Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	
			hành bộ phận chế biến món ăn		
20.	0101101152	07203226	Đồ án học phần kỹ thuật chế biến món ăn	2 (0,2)	Không thay đổi
21.	0101101062	07204227	Kiến tập ngành Khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	Không thay đổi
22.	0101100077	07204228	Thực tập tốt nghiệp	3 (0,3)	Không thay đổi
<b>III.2. Kiến thức ngành chính tự chọn</b>				<b>6</b>	Không thay đổi
<b>IV. Kiến thức ngành chính chuyên sâu, đặc thù (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)</b>				<b>30</b>	Không thay đổi
<b>Tổng số tín chỉ toàn khóa (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)</b>				<b>151</b>	Không thay đổi

### 2. Về đề cương (tổng quát/ chi tiết) các học phần

- Học phần mới: 2/87 học phần mới được xây dựng và thiết kế trong chương trình đào tạo.
- Học phần chỉnh sửa: 1/87 học phần chỉnh sửa đề cương (chuyển đổi từ lý thuyết sang tích hợp)

### 3. Dự kiến tác động của việc thay đổi, cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo

Tăng cường học phần trang bị kiến thức kỹ năng quản lý và giám sát trong ngành Khoa học chế biến món ăn cho sinh viên. Sự thay đổi của chương trình đào tạo ngành Khoa học chế biến món ăn năm 2022 không khác biệt so với chương trình đào tạo năm 2020. Do đó, vẫn đảm bảo được sự xét học phần tương đương và học vượt, học trả nợ của các sinh viên năm cũ.

**TRƯỞNG KHOA**  
(Ký, ghi rõ họ tên)



*Cao Xuân Thủy*

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG**  
**XÂY DỰNG CTĐT**  
(Ký, ghi rõ họ tên)



*Cao Xuân Thủy*









STT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC						KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ-TRÁCH NHIỆM							
								P L O 1	P L O 2	P L O 3	P L O 4	P L O 5	P L O 6	P L O 7	P L O 8	P L O 9	P L O 10	P L O 11	P L O 12	P L O 13	P L O 14	P L O 15					
42	7200202	101101057	Nghệ thuật trang trí món ăn	2	1	x	Trang trí	5	0	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	4	0	4	0	4	0		
43	7201203	101101066	Thực hành trang trí món ăn	1	2	x	Trang trí	4	0	0	0	0	3	0	0	3	0	3	0	0	4	0	0	4	0		
44	7200204	101100813	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2	1	x	CBTP	3	3	0	0	0	0	0	4	3	4	3	3	0	4	0	4	0	4	0	
45	5200014	101003709	Phụ gia thực phẩm	2	4		CBTP	3	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	0	0	3	0	0	3	0	0	
46	5200162	101101267	Công nghệ chế biến thực phẩm	2	4		CNCB	3	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	0	3	0	3	0	3	3	
47	5200022	101000687	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2	4		CNCB	3	0	0	0	0	0	0	3	3	4	4	4	0	4	0	4	0	4	0	
48	22200015	101001197	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	6		Thực phẩm	3	0	3	3	0	3	0	0	3	4	0	4	0	4	0	4	0	4	4	
49	22201016	101005005	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1	6		Thực phẩm	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3	4	0	4	0	4	0	
50	7200205	101101124	Âm thực phân tử	2	6		KHAT	3	0	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
51	7201206	101101199	Thí nghiệm âm thực phân tử	1	6		KHAT	4	0	0	0	0	0	0	0	4	4	3	4	3	4	0	4	0	4	0	
52	7200118	101101141	Dinh dưỡng theo vòng đời	2	6		Dinh dưỡng	4	0	0	4	0	3	0	0	3	0	3	4	3	4	4	4	0	4	0	
53	7201238	101101207	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1	6		Dinh dưỡng	4	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3	3	0	4	0	0	
54	7200207	101101064	Khoa học chế biến món ăn	2	2	x	KHAT	3	0	3	0	3	0	0	0	3	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	
55	7201208	101101061	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1	2	x	KHAT	4	0	0	4	0	0	0	0	4	0	4	0	4	0	4	0	0	0	0	
56	7200209	101101129	Chế biến nước dùng, sốt và nước chấm, gia vị	2	3	x	Chế biến món ăn	4	3	0	4	0	4	0	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
57	7201210	101101206	Thực hành chế biến nước dùng, sốt và nước chấm gia vị	2	3	x	Chế biến món ăn	3	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4	0	0	4	0	4	0





STT	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	H K	HP Bắt buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG					NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM							
								P L O 1	P L O 2	P L O 3	P L O 4	P L O 5	P L O 6	P L O 7	P L O 8	P L O 9	P L O 10	P L O 11	P L O 12	P L O 13	P L O 14	P L O 15			
84	7203234	101101154	Đồ án phát triển ý tưởng kinh doanh âm thực	3	8	x	QTNH	5	0	3	5	5	5	4	5	0	0	3	0	0	3	0	4	4	3
85	7204237	101101214	Thực tập kỹ sư 1 (nghề nghiệp)	4	8	x	Chế biến món ăn	4	0	0	4	0	4	0	4	0	4	3	3	3	0	4	0	4	0
86	7204235	101101215	Thực tập kỹ sư 2 (quản lý)	4	8	x	Chế biến món ăn	5	0	3	5	0	5	0	5	0	4	3	3	3	0	4	0	4	0
87	7206236	101101166	Khóa luận tốt nghiệp	14	8	x	Chế biến món ăn và QTNH	4	0	3	5	0	0	0	0	0	4	3	3	4	3	4	4	4	0
<b>TỔNG HỌC PHẦN ĐÁP ỨNG CDR</b>								64	23	27	22	15	50	15	24	39	46	44	73	12	38	13			

