

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



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

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

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

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7819009

Loại hình đào tạo: Chính quy; 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 DINH DƯỠNG VÀ ẨM THỰC

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

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

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7819009

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

Khoa quản lý: Du lịch và Ẩm thực

TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2022

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: 1235 /QĐ-DCT ngày 01 tháng 9 năm 2022
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh)

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

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

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực

Mã ngành đào tạo: 7819009

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

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

Thông tin về kiểm định chất lượng chương trình đào tạo

Chương trình đào tạo này được xây dựng theo định hướng đăng ký đánh giá ngoài cấp chương trình đào tạo theo tiêu chuẩn chất lượng giáo dục của Bộ Giáo dục và Đào tạo (MOET).

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

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

1.2. Mục tiêu cụ thể

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

a. Kiến thức

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

cơ sở và ngành giúp đủ năng lực phát hiện, giải quyết các vấn đề liên quan đến ứng dụng, thiết kế, sáng chế trong lĩnh vực Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực, từ đó phát huy tính sáng tạo trong hoạt động nghề nghiệp, khả năng tự học và tự nghiên cứu.

b. Kỹ năng

Có kỹ năng thực hành cơ bản, có khả năng làm việc độc lập, sáng tạo và giải quyết những vấn đề thuộc ngành Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực; kỹ năng giao tiếp, tư vấn và ứng xử, giải quyết vấn đề, quản lý, lãnh đạo trong công tác dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực; kỹ năng khởi nghiệp; kỹ năng phản biện; kỹ năng làm việc nhóm và truyền tải vấn đề; kỹ năng đánh giá chất lượng công việc; kỹ năng sử dụng tin học và ngoại ngữ trong giao tiếp và các hoạt động nghề nghiệp có liên quan.

c. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

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

2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo

Sau khi hoàn thành khóa học, sinh viên có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:

2.1. Chuẩn đầu ra

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
a	Kiến thức	
PLO1	Phân tích kiến thức cơ sở và chuyên ngành trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	4
PLO1.1	Áp dụng các kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học tự nhiên vào lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	3
PLO1.2	Phân tích các kiến thức về khoa học dinh dưỡng và sức khỏe trong các hoạt động dinh dưỡng và ẩm thực.	4
PLO1.3	Áp dụng các kiến thức về khoa học, kỹ thuật và công nghệ sản xuất thực phẩm trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	3

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO1.4	Áp dụng kiến thức về kỹ thuật chế biến món ăn trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	3
PLO1.5	Phân tích kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng và luật định lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	4
PLO2	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật vào lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	3
PLO2.1	Áp dụng kiến thức giáo dục thể chất và giáo dục an ninh – quốc phòng để rèn luyện sức khỏe, xây dựng và bảo vệ tổ quốc.	3
PLO2.2	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học chính trị và pháp luật vào cuộc sống và quá trình công tác.	3
PLO2.3	Áp dụng các kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học xã hội vào ngành nghề và trách nhiệm đạo đức trong nghề nghiệp.	3
PLO3	Áp dụng kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc.	3
PLO3.1	Áp dụng kiến thức công nghệ thông tin cơ bản vào quá trình giải quyết các vấn đề và hoạt động trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	3
PLO3.2	Áp dụng các phần mềm chuyên ngành vào công việc trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	3
PLO4	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	4
PLO4.1	Áp dụng kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức chung.	3
PLO4.2	Phân tích kiến thức về tổ chức, giám sát các hoạt động trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	4
PLO5	Phân tích kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn.	4

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO5.1	Áp dụng kiến thức về quản lý, điều hành chung.	3
PLO5.2	Phân tích kiến thức điều hành vào công tác và các hoạt động trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	4
b	Kỹ năng	
PLO6	Tạo ra được kỹ năng chuyên môn cần thiết để có thể giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	4
PLO6.1	Áp dụng thành thạo các kỹ năng về thiết kế, điều tra, thu thập dữ liệu, xử lý số liệu, và nghiên cứu đánh giá tình trạng dinh dưỡng.	4
PLO6.2	Thiết kế khẩu phần dinh dưỡng, danh mục thực đơn, sản phẩm chức năng trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực, cho đối tượng cụ thể, cũng như cộng đồng.	4
PLO6.3	Áp dụng các kỹ năng tổng hợp, phân tích, đánh giá và phán đoán phát hiện và giải quyết các sự cố gặp phải trong lĩnh vực dinh dưỡng, ẩm thực.	3
PLO6.4	Áp dụng thành thạo các phương pháp và kỹ thuật chế biến món ăn vào lĩnh vực dinh dưỡng cho từng đối tượng.	4
PLO7	Thực hiện đúng kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác.	3
PLO7.1	Thực hiện được các kỹ năng trong thiết lập và áp dụng các chương trình và dự án dinh dưỡng và ẩm thực.	3
PLO7.2	Áp dụng kỹ năng trong nghiên cứu, phát triển, ứng dụng, công bố và thương mại hóa sản phẩm dinh dưỡng, thực phẩm chức năng.	3
PLO8	Thực hiện được kỹ năng phản biện, phê phán và sử dụng các giải pháp thay thế trong điều kiện môi trường thay đổi.	4

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO8.1	Thực hiện phản biện các vấn đề chung về khoa học cơ bản trong quá trình học tập.	4
PLO8.2	Phát triển kỹ năng phản biện về các vấn đề liên quan đến lĩnh vực dinh dưỡng ẩm thực.	4
PLO8.3	Thực hiện được kỹ năng cần thiết trong hoạt động nghiên cứu khoa học và học tập suốt đời.	4
PLO9	Thực hiện được kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm.	4
PLO9.1	Thành thạo kỹ năng làm việc và đánh giá chất lượng công việc đã hoàn thành.	4
PLO9.2	Thực hiện đánh giá kết quả hoạt động của các thành viên trong nhóm.	4
PLO10	Làm đúng kỹ năng truyền đạt vấn đề và giải pháp tới người khác tại nơi làm việc; chuyển tải, phổ biến kiến thức, kỹ năng trong việc thực hiện những nhiệm vụ cụ thể hoặc phức tạp.	4
PLO10.1	Làm đúng kỹ năng giao tiếp, trình bày, truyền đạt vấn đề logic, khoa học trong công tác dinh dưỡng và ẩm thực.	3
PLO10.2	Làm đúng kỹ năng nghề nghiệp trong tư vấn, chăm sóc, hướng dẫn thực hiện giải pháp dinh dưỡng và ẩm thực cho cá nhân, tổ chức và cộng đồng.	4
PLO11	Áp dụng kỹ năng cơ bản tiếng Anh, đạt mức 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam.	3
PLO11.1	Sử dụng tiếng Anh cơ bản trong giao tiếp, trao đổi thông tin trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	3
PLO11.2	Sử dụng tiếng Anh chuyên ngành trong lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực	3

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
c	Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
PLO12	Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và với nhóm trong công việc.	4
PLO12.1	Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi.	4
PLO12.2	Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm.	4
PLO13	Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định.	4
PLO13.1	Hướng dẫn được người khác cách thực hiện nhiệm vụ trong lĩnh vực dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực.	4
PLO13.2	Giám sát được người khác thực hiện nhiệm vụ trong lĩnh vực dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực.	4
PLO14	Tự định hướng, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân.	4
PLO14.1	Chủ động định hướng và đưa ra kết luận chuyên môn trong việc giải quyết các vấn đề liên quan đến lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	4
PLO14.2	Bảo vệ được các quan điểm cá nhân trong quá trình giải quyết các vấn đề liên quan đến lĩnh vực dinh dưỡng và ẩm thực.	4
PLO15	Lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động.	4
PLO15.1	Thực hiện việc lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực về nhân sự, nguyên liệu, trang thiết bị... trong lĩnh vực dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực.	4

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO15.2	Nhận xét, đánh giá và đề xuất biện pháp cải thiện các hoạt động trong lĩnh vực dinh dưỡng, thực phẩm và ẩm thực.	4

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

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC						KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ TRÁCH NHIỆM											
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15									
1	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3	1	x	Đại cương		3																						
2	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2	2	x	Đại cương		3																						
3	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	2	x	Đại cương		3																						
4	01010006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	5	x	Đại cương		3																						
5	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	3	x	Đại cương		3																						
6	0101100822	14200101	Anh văn 1	3	1	x	Đại cương																						3		
7	0101100823	14200102	Anh văn 2	3	2	x	Đại cương																						3		
8	0101100824	14200103	Anh văn 3	3	3	x	Đại cương																						3		
9	0101101922	01201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3	1	X	Đại cương														3							4	2	3	4
10	0101007641	15200029	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2	2	X	Đại cương																								
11	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	2	1	X	Đại cương																								
12	0101001853	04200001	Hóa học đại cương	3	1	X	Đại cương																								
13	0101001706 0101001705 0101001704 0101001707 0101001703 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2	2	X	Đại cương														3										
	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695	16201002	Giáo dục thể chất 2	2	3	x	Đại cương														3										

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bắt buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC						KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ TRÁCH NHIỆM																	
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15															
29	0101102055	05200175	Thí nghiệm hóa sinh học	1	3	X	Có sở ngành	3		3					4			4	3	3	4	4	4														
30	0101102056	05200215	Vì sinh thực phẩm ứng dụng	3	3	X	Có sở ngành	3							4			4		3																	
31	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương	1	4	X	Có sở ngành	3	3						4			4	4	3	3	4	4	4													
32	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	4	X	Có sở ngành	4							4			4			3	4	4	4	4						4						
33	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	2	4	X	Có sở ngành	3				3				4				3	3																
34	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	4	X	Có sở ngành	3							4			4			3																
35	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1	5	X	Có sở ngành	3							4			4	4	3	3	4	4	4	4												
36	0101003565	22200019	Phân tích hóa lý thực phẩm	2	4	X	Có sở ngành	4							4			4			3																
37	0101101091	05201128	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm I	2	5	X	Có sở ngành	4	3						4			4		3	3	4	4	4													
38	0101101193	07200102	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng	3	5	X	Có sở ngành	4							4			4			3										4						
39	0101101155	07200103	Giải phẫu và sinh lý học người	3	3	X	Có sở ngành	4							4			4			3																
40	0101007990	07200104	Dinh dưỡng người	2	4	X	Có sở ngành	4							4			4			3												4				
41	0101000794	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2	4	X	Có sở ngành	3							4			4			3																
42	0101001764	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2	3	X	Có sở ngành	3							4			4			3																
43	0101101159	07205105	Kiến tập nhận thức nghề nghiệp	1	4	X	Có sở ngành	3					3								3	4	4	4	4												
44	0101100058	05208104	Thiết kế thi nghiệm và xử lý số liệu	3	4	X	Có sở ngành	3	3	3					4			4	3		3	3	4	4	4	4	4										
45	0101001598	22200004	Độc tố học thực phẩm	2	5		Có sở ngành	3							3			3			3																
46	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2	5		Có sở ngành	3					4		4			4			3																

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC						KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ TRÁCH NHIỆM																			
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15																	
65	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời	2	6	X	Ngành chính	4							4	3																							
66	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1	7	X	Ngành chính	4							4	3																							
67	0101007601	07200119	Dinh dưỡng cộng đồng	2	7	X	Ngành chính	4			4				4	3	4																						
68	0101101139	07200120	Dinh dưỡng tiết chế và trị liệu	2	7	X	Ngành chính	4			4				4	3																							
69	0101101197	07200122	Tư vấn và truyền thông dinh dưỡng	2	6	X	Ngành chính	4			4				4	3																							
70	0101101161	07202241	Kỹ thuật chế biến món ăn	3	6	X	Ngành chính	3							4	3	4																						
71	0101007602	07200125	Khoa học hành vi và sức khỏe	2	6		Ngành chính	3							4	3																							
72	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2	6		Ngành chính	3			3				4	3																							
73	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2	6		Ngành chính	3							4	3																							
74	0101101140	07200121	Dinh dưỡng thẩm mỹ	2	7		Ngành chính	4							4	3																							
75	0101101143	07200124	Dinh dưỡng và văn hóa xã hội	2	7		Ngành chính	3						3	4	3																							
76	0101101162	07202242	Kỹ thuật làm bánh	2	7		Ngành chính	3							4	3																							
77	0101101163	07202243	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2	7		Ngành chính	3							4	3																							
78	0101101123	07202231	Âm thực chay	2	7		Ngành chính	3							4	3																							
79	0101101222	07204637	Thực tập tốt nghiệp	2	7	X	Ngành chính	4			3	4	3		4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
80	0101101142	07200127	Dinh dưỡng thể thao	2	8		Chuyên sâu	4							4	3																							
81	0101101138	07200128	Dinh dưỡng miễn dịch	2	8		Chuyên sâu	4							4	3																							
82	0101101137	07200129	Dinh dưỡng di truyền	2	8		Chuyên sâu	4							4	3																							

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG							NĂNG LỰC TỰ CHỦ TRÁCH NHIỆM								
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15						
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15						
83	0101101137	07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	2	8		Chuyên sâu									3	4	4			3	4	4	4	4	4	4	
84	0101101195	07200126	Tổ chức, quản lý cho kỹ sư dinh dưỡng	2	8	X	Chuyên sâu									3	4	4			3	4	4	4	4	4	4	4
85	0101101213	07204130	Thực tập kỹ sư	8	8	X	Chuyên sâu									4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
86	0101101166	07206131	Khóa luận tốt nghiệp	14	8	X	Chuyên sâu									4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
Tổng số học phần đáp ứng chuẩn đầu ra								56	22	6	10	6	6	49	35	17	18	8	8	9	25	33	24	15				

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	41 TC	27,15%
3	Ngành (Giai đoạn 1 – cấp bằng cử nhân)	48 TC	31,79%
4	Chuyên sâu, đặc thù (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)	30 TC	19,87%
Tổng		151 tín chỉ	100%

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

4. Thời gian đào tạo

Thời gian thiết kế 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

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

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

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

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

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

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

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

11. Nội dung chương trình đào tạo

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
I. Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản				32 (25,7)	
Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản bắt buộc				30 (23,7)	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	(a) 0101100651
3	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	(a) 0101100651
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)	
7	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	(a) 0101100822
8	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	(a) 0101100822 (a) 0101100823
9	0101101922	01201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (1,2)	
10	0101007641	15200029	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2 (2,0)	(a) 0101006150
11	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
12	0101001853	04200001	Hóa học đại cương	3 (3,0)	
13	0101001706 0101001705 0101001704 0101001707 0101001703 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
14	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy (a) 0101001706 (a) 0101001705 (a) 0101001704 (a) 0101001707 (a) 0101001703 (a) 0101001697
15	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy (a) 0101001706 (a) 0101001705 (a) 0101001704 (a) 0101001707 (a) 0101001703 (a) 0101001697 (a) 0101101334 (a) 0101001693 (a) 0101001694 (a) 0101001695 (a) 0101001701 (a) 0101001696
16	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy
17	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy (a) 0101001657
18	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (1,0)	Không tích lũy (a) 0101001657 (a) 0101001662
19	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (2,0)	Không tích lũy (a) 0101001657 (a) 0101001662 (a) 0101001669
Kiến thức giáo dục đại cương, khoa học cơ bản tự chọn (chọn ít nhất 1 học phần)				2 (2,0)	
20	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
21	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0)	
22	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
23	0101004192	13200009	Tâm lý học đại cương	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
24	0101100941	09200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
25	0101100936	11200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
II. Kiến thức cơ sở ngành				41 (32,9)	
Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc				39 (30,9)	
26	0101001935	04200012	Hóa phân tích	2 (2,0)	
27	0101004419	04201013	Thí nghiệm hóa phân tích	1 (0,1)	(a) 0101001935
28	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
29	0101102074	05200174	Hóa sinh học	2 (2,0)	(a) 0101001863
30	0101102055	05200175	Thí nghiệm hóa sinh học	1 (0,1)	(a) 0101001863 (a) 0101102074
31	0101102056	05200215	Vi sinh thực phẩm ứng dụng	3 (3,0)	(a) 0101001863 (a) 0101102074
32	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương	1 (0,1)	
33	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101102074 (a) 0101102056
34	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)	(c) 0101100813
35	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
36	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	
37	0101003565	22200019	Phân tích hóa lý thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001935
38	0101101091	05201128	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2)	(a) 0101001935 (a) 0101004419
39	0101101193	07200102	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng	3 (3,0)	(a) 0101101155
40	0101101155	07200103	Giải phẫu và sinh lý học người	3 (3,0)	
41	0101007990	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	(a) 0101001863 (a) 0101102074 (a) 0101101155
42	0101000794	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0)	(a)0101001863 (a)0101102074
43	0101001764	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2 (1,1)	
44	0101101159	07205105	Kiến tập nhận thức nghề nghiệp	1 (0,1)	
45	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	(a) 0101000794
Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (Chọn ít nhất 1 học phần)				2(2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
46	0101001598	22200004	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	
47	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
48	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
49	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
III. Kiến thức ngành (Giai đoạn 1 – cấp bằng Cử nhân)				48 (32,16)	
Kiến thức ngành bắt buộc				42 (27,15)	
50	0101101134	07202106	Dịch tễ học và phương pháp NCKH	2 (1,1)	
51	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn	2 (2,0)	(c) 0101101061
52	0101101061	7201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	(c) 0101101064
53	0101007589	07200107	Di ứng và tương tác thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101001863 (a) 0101102074 (a) 0101101155
54	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
55	0101003836	22200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
56	0101101180	07202245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2 (1,1)	
57	0101101229	07200109	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2 (2,0)	(a) 0101007990
58	0101101148	07202110	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng	3 (2,1)	(a) 0101007990
59	0101101310	07202111	Thực phẩm có lợi cho sức khỏe	3 (2,1)	(a) 0101007990
60	0101101225	07201112	Ứng dụng công nghệ thông tin trong dinh dưỡng	1 (0,1)	
61	0101101165	07200113	Khai thác và ứng dụng hợp chất thiên nhiên trong dinh dưỡng trị liệu	2 (2,0)	
62	0101100061	07201114	Thực hành khoa học dinh dưỡng 1	1 (0,1)	(a) 0101101193 (a) 0101102055 (a) 0101101933 (a) 0101101091
63	0101100073	07201115	Thực hành khoa học dinh dưỡng 2	1 (0,1)	(a) 0101100061
64	0101101153	07203116	Đồ án học phần khoa học dinh dưỡng	1 (0,1)	
65	0101101151	07203117	Đồ án học phần dinh dưỡng ứng dụng	1 (0,1)	(a) 0101101153

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
66	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời	2 (2,0)	(a) 010110114 (a) 0101101229
67	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1 (0,1)	(c) 0101101141
68	0101007601	07200119	Dinh dưỡng cộng đồng	2 (2,0)	(a) 0101007990 (a) 0101101148 (a) 0101101141
69	0101101139	07200120	Dinh dưỡng tiết chế và trị liệu	2 (2,0)	(a) 0101101229 (a) 0101101148
70	0101101197	07200122	Tư vấn và truyền thông dinh dưỡng	2 (2,0)	(a) 0101101229 (a) 0101101148 (a) 0101007601
71	0101101161	07202241	Kỹ thuật chế biến món ăn	3 (1,2)	(a) 0101001764 (a) 0101007586 (a) 0101100813
72	0101101222	07204637	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	Học phần chuyên ngành (a)
Kiến thức ngành tự chọn (<i>Chọn tối thiểu 1 học phần nhóm A, 1 học phần nhóm B, 1 học phần nhóm C</i>)				6 (5,1)	
<i>Nhóm A (Chọn tối thiểu 1 học phần)</i>				2 (2,0)	
73	0101007602	07200125	Khoa học hành vi và sức khỏe	2 (2,0)	(a) 0101007990
74	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
75	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
<i>Nhóm B (Chọn tối thiểu 1 học phần)</i>				2 (2,0)	
76	0101101140	07200121	Dinh dưỡng thẩm mỹ	2 (2,0)	(a) 0101007990
77	0101101143	07200124	Dinh dưỡng và văn hóa xã hội	2 (2,0)	(a) 0101007990
<i>Nhóm C (Chọn tối thiểu 1 học phần)</i>				2 (1,1)	
78	0101101162	07202242	Kỹ thuật làm bánh	2 (1,1)	(a) 0101100813 (a) 0101001764
79	0101101163	07202243	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2 (1,1)	(a) 0101100813 (a) 0101001764 (c) 0101101162
80	0101101123	07202231	Âm thực chay	2 (1,1)	
IV. Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù (Giai đoạn 2 – cấp bằng Kỹ sư)				30 (8,22)	
Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù bắt buộc				24 (2,22)	
81	0101101195	07200126	Tổ chức, quản lý cho kỹ sư dinh dưỡng	2 (2,0)	
82	0101101213	07204130	Thực tập kỹ sư	8 (0,8)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
83	0101101166	07206131	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,14)	
Kiến thức ngành chuyên sâu, đặc thù tự chọn (Chọn tối thiểu 3 học phần)				6 (6,0)	
84	0101101142	07200127	Dinh dưỡng thể thao	2 (2,0)	
85	0101101142	07200128	Dinh dưỡng miễn dịch	2 (2,0)	
86	0101101138	07200129	Dinh dưỡng di truyền	2 (2,0)	
87	0101101137	07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
Tổng số tín chỉ lý thuyết (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				102	
Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				49	
Tổng số tín chỉ toàn khóa (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				151	

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
Học kỳ 1: 16 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				17 (14,3)	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2	0101101922	01201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (1,2)	
3	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	2 (2,0)	
4	0101001853	04200001	Hóa học đại cương	3 (3,0)	
5	0101001935	04200012	Hóa phân tích	2 (2,0)	
6	0101004419	04201013	Thí nghiệm hóa phân tích	1 (0,1)	
7	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
8	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
9	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0)	
10	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
11	0101004192	13200009	Tâm lý học đại cương	2 (2,0)	
12	0101100941	09200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
13	0101100936	11200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
Học kỳ 2: 16 tín chỉ tích lũy + 4 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				16 (14,2)	
1	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	
2	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
3	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
4	0101007641	15200029	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2 (2,0)	
5	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)	
6	0101001764	07202211	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2 (1,1)	
7	0101101159	07205105	Kiến tập nhận thức nghề nghiệp	1 (0,1)	
8	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
9	0101001706 0101001705 0101001704 0101001707 0101001703 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
10	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy
Học kỳ 3: 19 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				19 (17,2)	
1	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
2	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	
3	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
4	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (1,0)	Không tích lũy
6	0101102074	05200174	Hóa sinh học	2 (2,0)	
7	0101102055	05201175	Thí nghiệm hóa sinh học	1 (0,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
8	0101102056	05200215	Vi sinh thực phẩm ứng dụng	3 (3,0)	
9	0101101155	07200103	Giải phẫu và sinh lý học người	3 (3,0)	
10	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn	2 (2,0)	
11	0101101061	07201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	
12	0101007589	07200107	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 4: 19 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				19 (17,2)	
1	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	
2	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy
3	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (2,0)	Không tích lũy
4	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương	1 (0,1)	
5	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
6	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
7	0101003565	22200019	Phân tích hóa lý thực phẩm	2 (2,0)	
8	0101007990	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	
9	0101000794	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0)	
10	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	
11	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 5: 19 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				17 (12,5)	
1	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
2	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
3	0101101091	05201128	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2)	
4	0101101193	07200102	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng	3 (3,0)	
6	0101101134	07202106	Dịch tễ học và phương pháp nghiên cứu khoa học	2 (1,1)	
7	0101103836	22200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
8	0101101229	07200109	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2 (2,0)	
9	0101101148	07202110	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng	3 (2,1)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
10	0101001598	22200004	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	
11	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
12	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
13	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 6: 17 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				15 (9,6)	
1	0101101310	07202111	Thực phẩm có lợi cho sức khỏe	3 (2,1)	
2	0101101225	07201112	Ứng dụng công nghệ thông tin trong dinh dưỡng	1 (0,1)	
3	0101101165	07200113	Khai thác và ứng dụng hợp chất thiên nhiên trong dinh dưỡng trị liệu	2 (2,0)	
4	0101100061	07201114	Thực hành khoa học dinh dưỡng 1	1 (0,1)	
5	0101101153	07203116	Đồ án học phần khoa học dinh dưỡng	1 (0,1)	
6	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời	2 (2,0)	
7	0101101197	07200122	Tư vấn và truyền thông dinh dưỡng	2 (2,0)	
8	0101101161	07202241	Kỹ thuật chế biến món ăn	3 (1,2)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
9	0101007602	07200125	Khoa học hành vi và sức khỏe	2 (2,0)	
10	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
11	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
Học kỳ 7: 15 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				11 (5,6)	
1	0101101180	07202245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2 (1,1)	
2	0101100073	07201115	Thực hành khoa học dinh dưỡng 2	1 (0,1)	
3	0101101151	07203117	Đồ án học phần dinh dưỡng ứng dụng	1 (0,1)	
4	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1 (0,1)	
5	0101007601	07200119	Dinh dưỡng cộng đồng	2 (2,0)	
6	0101101139	07200120	Dinh dưỡng tiết chế và trị liệu	2 (2,0)	
7	0101101222	07204637	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
8	0101101140	07200121	Dinh dưỡng thẩm mỹ	2 (2,0)	
9	0101101143	07200124	Dinh dưỡng và văn hóa xã hội	2 (2,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (1,1)	
10	0101101162	07202242	Kỹ thuật làm bánh	2 (1,1)	
11	0101101163	07202243	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2 (1,1)	
12	0101101123	07202231	Ăn thực chay	2 (1,1)	
Học kỳ 8: 30 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				24 (2,22)	
1	0101101195	07200126	Tổ chức, quản lý cho kỹ sư dinh dưỡng	2 (2,0)	
2	0101101213	07204130	Thực tập kỹ sư	8 (0,8)	
3	0101101166	07206131	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,14)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 3 học phần)				6 (6,0)	
4	0101101142	07200127	Dinh dưỡng thể thao	2 (2,0)	
5	0101101138	07200128	Dinh dưỡng miễn dịch	2 (2,0)	
6	0101101137	07200129	Dinh dưỡng di truyền	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
7	0101101182	07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	

12.2. Kế hoạch đào tạo hệ vừa làm vừa học

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 16 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				14 (11,3)	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2	0101101922	01201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (1,2)	
3	0101006150	15200002	Toán cao cấp A2	2 (2,0)	
4	0101001853	04200001	Hóa học đại cương	3 (3,0)	
5	0101001935	04200012	Hóa phân tích	2 (2,0)	
6	0101004419	04201013	Thí nghiệm hóa phân tích	1 (0,1)	
7	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
8	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
9	0101002400	07200444	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0)	
10	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
11	0101004192	13200009	Tâm lý học đại cương	2 (2,0)	
12	0101100941	09200003	Kinh tế học đại cương	2 (2,0)	
13	0101100936	11200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
Học kỳ 2: 16 tín chỉ tích lũy + 4 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				16 (14,2)	
1	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	
2	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
3	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
4	0101007641	15200029	Xác suất và thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2 (2,0)	
5	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)	
6	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
7	0101101159	07205105	Kiến tập nhận thức nghề nghiệp	1 (0,1)	
8	0101001863	05200001	Hóa học thực phẩm	2 (2,0)	
9	0101001706 0101001705 0101001704 0101001707 0101001703 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
10	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy
Học kỳ 3: 19 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				19 (15,4)	
1	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
2	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	
3	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
4	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (1,0)	Không tích lũy
6	0101102074	05200174	Hóa sinh học	2 (2,0)	
7	0101102055	05200175	Thí nghiệm hóa sinh học	1 (0,1)	
8	0101102056	05200215	Vi sinh thực phẩm ứng dụng	3 (3,0)	
9	0101101155	07200103	Giải phẫu và sinh lý học người	3 (3,0)	
10	0101101064	07200207	Khoa học chế biến món ăn	2 (2,0)	
11	0101101061	07201208	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1 (0,1)	
12	0101007589	07200107	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 4: 19 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				19 (16,3)	
1	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	
2	0101100929 0101001718	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
	0101001702 0101001719 0101100931 0101100930				
3	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (2,0)	Không tích lũy
4	0101101933	08201101	Thí nghiệm vi sinh đại cương	1 (0,1)	
5	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
6	0101001197	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0)	
7	0101003565	22200019	Phân tích hóa lý thực phẩm	2 (2,0)	
8	0101007990	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	
9	0101000794	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0)	
10	0101100058	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1)	
11	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 5: 15 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				15 (13,2)	
1	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
2	0101005005	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1)	
3	0101101091	05201128	Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1	2 (0,2)	
4	0101101193	07200102	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng	3 (3,0)	
5	0101003836	22200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0)	
6	0101101229	07200109	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2 (2,0)	
7	0101101148	07202110	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng	3 (2,1)	
Học kỳ 6: 12 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				10 (5,5)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1	0101101310	07202111	Thực phẩm có lợi cho sức khỏe	3 (2,1)	
2	0101101225	07201112	Ứng dụng công nghệ thông tin trong dinh dưỡng	1 (0,1)	
3	0101101165	07200113	Khai thác và ứng dụng hợp chất thiên nhiên trong dinh dưỡng trị liệu	2 (2,0)	
4	0101100061	07201114	Thực hành khoa học dinh dưỡng 1	1 (0,1)	
5	0101101153	07203116	Đồ án học phần khoa học dinh dưỡng	1 (0,1)	
6	0101101134	07202106	Dịch tễ học và phương pháp nghiên cứu khoa học	2 (1,1)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
7	0101001598	22200004	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0)	
8	0101003709	05200014	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0)	
9	0101000687	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0)	
10	0101003683	05200023	Phát triển sản phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 7: 12 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				10 (6,4)	
1	0101101180	07202245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2 (1,1)	
2	0101100073	07201115	Thực hành khoa học dinh dưỡng 2	1 (0,1)	
3	0101101161	07202241	Kỹ thuật chế biến món ăn	3 (1,2)	
4	0101101141	07200118	Dinh dưỡng theo vòng đời	2 (2,0)	
5	0101101197	07200122	Tư vấn và truyền thông dinh dưỡng	2 (2,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
6	0101007602	07200125	Khoa học hành vi và sức khỏe	2 (2,0)	
7	0101101095	05200161	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0)	
8	0101005641	05200015	Thực phẩm chức năng	2 (2,0)	
Học kỳ 8: 12 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				8 (4,4)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1	0101101151	07203117	Đồ án học phần dinh dưỡng ứng dụng	1 (0,1)	
2	0101007601	07200119	Dinh dưỡng cộng đồng	2 (2,0)	
3	0101101139	07200120	Dinh dưỡng tiết chế và trị liệu	2 (2,0)	
4	0101101207	07201238	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1 (0,1)	
5	0101101222	07204637	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,2)	
Học phần tự chọn nhóm A (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
6	0101101140	07200121	Dinh dưỡng thẩm mỹ	2 (2,0)	
7	0101101143	07200124	Dinh dưỡng và văn hóa xã hội	2 (2,0)	
Học phần tự chọn nhóm B (chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (1,1)	
8	0101101162	07202242	Kỹ thuật làm bánh	2 (1,1)	
9	0101101163	07202243	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2 (1,1)	
10	0101101123	07202231	Ẩm thực chay	2 (1,1)	
Học kỳ 9: 16 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				10 (2,8)	
1	0101101195	07200126	Tổ chức, quản lý cho kỹ sư dinh dưỡng	2 (2,0)	
2	0101101213	07204130	Thực tập kỹ sư	8 (0,8)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 3 học phần)				6 (6,0)	
3	0101101142	07200127	Dinh dưỡng thể thao	2 (2,0)	
4	0101101138	07200128	Dinh dưỡng miễn dịch	2 (2,0)	
5	0101101137	07200129	Dinh dưỡng di truyền	2 (2,0)	
6	0101101182	07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
Học kỳ 10: 14 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				14 (0,14)	
1	0101101166	07206131	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/ giáo 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.

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

- Thực hiện nghiêm túc Quy chế thi, kiểm tra, đánh giá.

15. Phê duyệt chương trình đào tạo

TP. HCM, ngày 22 tháng 8 năm 2022

P. CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG KH&ĐT



PGS.TS Lê Thị Hồng Ánh

TP. HCM, ngày 11 tháng 8 năm 2022

TRƯỞNG KHOA



Cao Xuân Thủy

TP. HCM, ngày 05 tháng 9 năm 2022

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Xuân Hoàn

MỤC LỤC

1. Mục tiêu đào tạo.....	1
2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo	2
3. Khối lượng học tập.....	12
4. Thời gian đào tạo:	12
5. Văn bằng tốt nghiệp:.....	12
6. Chuẩn đầu vào.....	12
7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập:	12
8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp:.....	12
9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp:.....	12
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp:	13
11. Nội dung chương trình đào tạo	13
12. Kế hoạch đào tạo.....	18
13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo	26
14. Hướng dẫn thực hiện.....	26
15. Phê duyệt chương trình đào tạo	27

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



PHỤ LỤC 1 CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH KHOA HỌC DINH DƯỠNG VÀ ĂM THỰC
TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC

*(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 DINH DƯỠNG VÀ ĂM THỰC
TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC

*(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 22/2017/TT-BGDĐT, ngày 06/9/2017 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 1603/QĐ-DCT ngày 23/8/2017 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 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;
- Căn cứ theo quy định 2212/QĐ-DCT ngày 19/10/2021 về chuẩn ngoại ngữ;
- Căn cứ theo quyết định số 1201/QĐ-DCT ngày 17/05/2022 về chuẩn ứng dụng công nghệ thông tin nâng cao.

2. Căn cứ thực tiễn

- Thông tư số 08/2011/TT-BYT ngày 26/01/2011 của Bộ Y tế về hướng dẫn công tác dinh dưỡng tiết chế trong bệnh viện;

- Thông tư liên tịch số 28/2015/TTLT-BYT-BNV quy định mã số, tiêu chuẩn chức danh nghề nghiệp dinh dưỡng;
- Nhu cầu của xã hội về nhân lực ngành Dinh dưỡng và Ẩm thực;
- Đã tham khảo, đối sánh (có bảng đối sánh kèm theo) chương trình đào tạo cùng ngành của các trường: Đại học Y Hà Nội, Đại học Công nghiệp TP.HCM, Đại học Thăng Long (Việt Nam), Đại học Johnson & Wales University (Hoa Kỳ), Đại học Deakin (Úc);
- Định hướng và triết lý giáo dục của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp.HCM;
- Các ý kiến đóng góp của doanh nghiệp có sử dụng lao động cùng ngành; các bên liên quan khác
- Năng lực đào tạo của Khoa/Trường, và nguồn giảng viên thỉnh giảng chuyên ngành dinh dưỡng khu vực TP.HCM;

PHỤ LỤC 1.2. THANG TRÌNH ĐỘ NĂNG LỰC

1. Thang đánh giá chuẩn kiến thức (PLO₁₋₅)

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
1	Nhớ/Biết	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	Hiểu	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	Áp dụng	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	Phân tích	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	Đánh giá, Sáng tạo	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 (PLO₆₋₁₁)

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

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
		giá trị	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 (PLO₆₋₁₁)

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 (PLO₁₂₋₁₅)

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
1	Trải nghiệm	Đã trải nghiệm hoặc gặp qua tình huống/ý tưởng/vấn đề tương tự...	Được tiếp xúc với tình huống/ý tưởng...
2	Tham gia	Có thể tham gia/đóng góp ý kiến để giải quyết vấn đề/ý tưởng... trong thực tiễn dựa trên những tình huống/kiến	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

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
		thức đã học	trình/quy trình/yêu cầu theo yêu cầu...
3	Giải thích	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	Triển khai	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	Lãnh đạo/phát minh	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. ĐỐI SÁNH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

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

Cử nhân ngành Dinh dưỡng, Đại học Y Hà Nội

Cử nhân ngành Dinh dưỡng, Trường Đại học Thăng Long, Hà Nội, Việt Nam

Chương trình tham khảo nước ngoài:

Cử nhân ngành Dinh dưỡng âm thực, Đại học Johnson & Wales University, Hoa Kỳ

Cử nhân ngành Dinh dưỡng, Đại học Deakin, Úc

2. Bảng đối sánh chương trình đào tạo của Trường (HUFĐ) với các chương trình đào tạo đang lưu hành của trường khác (trong và ngoài nước)

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFĐ						Chương trình tham chiếu của trường Johnson & Wales (USA)	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Y Hà Nội		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp		
	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
	Học kỳ		I	II	III	IV	V	VI	VII				
I	Khối kiến thức giáo dục đại cương											Khối kiến thức giáo dục đại cương	

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUF1						Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
	Học phần	Số TC	Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV		
			Chương trình tham chiếu của trường Johnson & Wales (USA)					
Chương trình tham chiếu của trường Đại học Y Hà Nội				Tên học phần	Số TC			
1	Học phần bắt buộc						Học phần bắt buộc	
1	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0,6)	1				Nguyên lý Mác-Lenin	5
2	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0,4)	X					
3	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0,4)	X					
4	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0,4)			X		Tư tưởng Hồ Chí Minh	2
5	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0,4)		X			Đường lối cách mạng DCSVN	3
6	Anh văn A1	3 (3,0,6)	X				Ngoại ngữ 1	
7	Anh văn A2	3 (3,0,6)					Ngoại ngữ 2	

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU							Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Y Hà Nội		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
	Học phần	Số TC	Năm				Số TC		Tên học phần	Số TC	
			thứ I	thứ II	thứ III	thứ IV					
8	Anh văn A3	3 (3,0,6)		X					Ngoại ngữ 3		
9	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (1,2,6)	X						Tin học	2	
10	Xác suất và thống kê sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2 (2,0,6)	X					2	Introduction to Biostatistics		
11	Toán cao cấp A2	2 (2,0,4)	X					3	Fundamentals of Algebra		
12	Hóa học đại cương	3 (3,0,6)	X					3	Introduction to Chemistry	2	
13	Giáo dục thể chất 1	0 (0,2,4)		X					Giáo dục thể chất 1		
14	Giáo dục thể chất 2	0 (0,2,4)			X				Giáo dục thể chất 2		
15	Giáo dục thể chất 3	0 (0,1,2)				X			Giáo dục thể chất 3		

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU							Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Y Hà Nội		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
	Học phần	Số TC	Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV	Tên học phần		Số TC	Tên học phần	
16	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0 (3,0,6)	X								
17	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0 (2,0,4)	X								
18	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	0 (1,0,2)		X							
19	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	0 (2,0,4)			X						
2	<i>Học phần tự chọn</i>										
1	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0,4)	X								
2	Kỹ năng giao tiếp	2 (2,0,4)	X					Communication Skills	3	Kỹ năng giao tiếp trong thực hành dinh dưỡng	2
3	Môi trường và con người	2 (2,0,4)	X							Khoa học môi trường	2

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU						Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Y Hà Nội	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp		
	Học phần	Số TC	Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV				Tên học phần	Số TC
4	Tâm lý học đại cương	2 (2,0,4)	X								
5	Kinh tế học đại cương	2 (2,0,4)	X								
6	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0,4)	X								
II	Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp						Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp		Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp		
I	Kiến thức cơ sở khởi ngành						Kiến thức cơ sở khởi ngành		Kiến thức cơ sở khởi ngành		
I	Học phần bắt buộc						Học phần bắt buộc		Học phần bắt buộc		
1	Hóa phân tích	2 (2,0,4)	X								

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU							Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Y Hà Nội	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	
	Học phần	Số TC	Năm				Số TC				Tên học phần
			thứ I	thứ II	thứ III	thứ IV					
2	Thí nghiệm hóa phân tích	1 (0,1,2)		X							
3	Hóa học thực phẩm	2 (2,0,4)		X							
4	Hóa sinh học thực phẩm	2 (2,0,4)			X			Biochemistry	Hóa sinh	3	
5	Thí nghiệm hóa sinh học	1 (0,1,2)			X			Foundations in Chemistry Laboratory			
6	Vi sinh thực phẩm ứng dụng	3 (3,0,6)		X				General Microbiology	Vi sinh	2	
7	Thí nghiệm vi sinh vật đại cương	1 (0,1,2)			X			General Microbiology Laboratory			
8	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0,4)			X			The Food Safety	An toàn vệ sinh thực phẩm	3	

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU						Chương trình tham chiếu của trường Johnson & Wales (USA)	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Y Hà Nội		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
	Học phần	Số TC	Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV			Tên học phần	Số TC	
9	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0,4)		X			A Multicultural History	3			
10	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2 (2,0,4)		X							
11	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1 (0,1,2)			X						
12	Phân tích hóa lý thực phẩm	2 (2,0,4)			X						
13	Thực hành phân tích hóa lý thực phẩm	2 (0,2,4)				X					
14	Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng	3 (3,0,6)					General Biology – Cellular (3TC) Human Physiology (3TC)	6	Sinh lý học	3	
15	Giải phẫu và sinh lý học người	3 (3,0,6)		X			General Biology – Cellular (3TC)	6	Sinh lý y học	3	

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU						Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Y Hà Nội		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	
	Học phần	Số TC	Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV		Tên học phần	Số TC		
											Tên học phần
16	Dinh dưỡng người	2 (2,0,4)		X			Human Physiology (3TC)		Dinh dưỡng cơ sở	3	
17	Công nghệ chế biến thực phẩm	2 (2,0,4)		X			Nutrition	3	Khoa học thực phẩm và dinh dưỡng	2	
18	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2 (1,1,4)		X			Food Science	3	Introduction to Culinary Skills and Techniques		
19	Kiến tập nhận thức nghề nghiệp	1 (0,0,4)			X						
20	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3 (2,1,6)		X					Thống kê y sinh học	2	
1	<i>Học phần tự chọn</i>						Học phần tự chọn				
1	Độc tố học thực phẩm	2 (2,0,4)			X						

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU						Chương trình tham chiếu của trường Johnson & Wales (USA)	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Y Hà Nội	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
	Học phần	Số TC	Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV				
2	Phụ gia thực phẩm	2 (2,0,4)			X					
3	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	2 (2,0,4)			X					
4	Phát triển sản phẩm	2 (2,0,4)			X					
2	<i>Kiến thức ngành chính</i>						Kiến thức ngành chính	Kiến thức ngành chính		
2	<i>Học phần bắt buộc</i>						Học phần bắt buộc			
1	Dịch tễ học và phương pháp NCKH	2 (1,1,4)				X		Nghiên cứu khoa học; dịch tễ học các pp NCKH trong dinh dưỡng	2; 3	
2	Khoa học chế biến món ăn	2 (2,0,4)			X					

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU						Chương trình tham chiếu của trường Johnson & Wales (USA)	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Y Hà Nội		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
	Học phần	Số TC	Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV			Tên học phần	Số TC	
3	Thí nghiệm khoa học chế biến món ăn	1 (0,1,2)		X							
4	Dị ứng và tương tác thực phẩm	2 (2,0,4)		X							
5	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0,4)		X							
6	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2 (2,0,4)			X						
7	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2 (2,0,4)				X		Culinary Operations and Facility Management	3		
8	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	2 (2,0,4)			X			Introduction to Menu Planning and Cost Controls	3		
9	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng	3 (2,1,6)			X			Nutrition Assessment	3	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng	2

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU						Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Y Hà Nội		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
	Học phần	Số TC	Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV		Tên học phần	Số TC	
10	Thực phẩm có lợi cho sức khỏe	3 (2,1,6)			X		Designing Healthy Desserts	3	Thuốc và thực phẩm	2
11	Ứng dụng công nghệ thông tin trong dinh dưỡng	1 (0,1,2)			X				Thống kê y sinh học	2
12	Khai thác và ứng dụng hợp chất thiên nhiên trong dinh dưỡng trị liệu	2 (2,0,4)			X					
13	Thực hành khoa học dinh dưỡng 1	1 (0,1,2)			X					
14	Thực hành khoa học dinh dưỡng 2	1 (0,1,2)				X				
15	Đồ án học phần khoa học dinh dưỡng	1 (0,1,2)			X					
16	Đồ án học phần dinh dưỡng ứng dụng	1 (0,1,2)				X				

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFI						Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Y Hà Nội		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
	Học phần	Số TC	Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV		Tên học phần	Số TC	
17	Dinh dưỡng theo vòng đời	2(2,0,4)			X		Life Span Nutrition	3	Dinh dưỡng lứa tuổi	2
18	Thực hành dinh dưỡng theo vòng đời	1 (0,1,2)				X			Dinh dưỡng lứa tuổi	2
19	Dinh dưỡng cộng đồng	2 (2,0,4)				X	Community Nutrition	3	Dinh dưỡng cộng đồng	3
20	Dinh dưỡng tiết chế và trị liệu	2 (2,0,4)				X	Therapeutic Cuisine (3TC); Medical Nutrition Therapy (3TC); Advanced Medical Nutrition Therapy (3TC)	9	Dinh dưỡng tiết chế; Can thiệp dinh dưỡng	3
21	Tư vấn và truyền thông dinh dưỡng	2 (2,0,4)				X	Introduction to Technical Communication	3	Truyền thông và giáo dục dinh dưỡng	2
22	Kỹ thuật chế biến món ăn	3 (1,2,6)				X	Applied Culinary Nutrition	3	Kỹ thuật chế biến món ăn	2

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU						Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Y Hà Nội		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
	Học phần	Số TC	Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV		Tên học phần	Số TC	
23	Thực tập tốt nghiệp	2 (0,0,8)				X				
2	<i>Học phần tự chọn</i>									
1	Khoa học hành vi và sức khỏe	2 (2,0,4)			X		Học phần tự chọn			
2	Marketing thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng	2 (2,0,4)			X					
3	Thực phẩm chức năng	2 (2,0,4)			X					
4	Dinh dưỡng thẩm mỹ	2 (2,0,4)				X				
5	Dinh dưỡng và văn hóa xã hội	2 (2,0,4)				X			Dinh dưỡng cộng đồng-văn hóa xã hội	2

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU						Chương trình tham chiếu của trường Johnson & Wales (USA)		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Y Hà Nội		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
	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		
6	Kỹ thuật làm bánh	2 (1,1,4)				X	Breakfast & Lunch Cafe	3				
7	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2 (1,1,4)				X	Breakfast & Lunch Cafe	3				
8	Âm thực chay	2 (1,1,4)				X	Vegetarian Cuisine	3				
3	<i>Kiến thức ngành chính chuyên sâu</i>						Kiến thức ngành chính chuyên sâu		Kiến thức ngành chính chuyên sâu			
3	<i>Học phần bắt buộc</i>						Học phần bắt buộc		Học phần bắt buộc			
1	Tổ chức, quản lý cho kỹ sư dinh dưỡng	2 (2,0,4)					Operational Management in Healthcare; Career Management	3				
2	Thực tập quản lý và nghề nghiệp	8 (0,0,32)							Thực tập tốt nghiệp			

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU						Chương trình tham chiếu của trường Johnson & Wales (USA)		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Y Hà Nội		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
	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	
3	Khóa luận tốt nghiệp	14 (0,0,64)										
3	<i>Học phần tự chọn</i>						Học phần tự chọn					
1	Dinh dưỡng thể thao	2 (2,0,4)					Athletic Performance Cuisine	3				
2	Dinh dưỡng miễn dịch	2 (2,0,4)										
3	Dinh dưỡng di truyền	2 (2,0,4)										
4	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	2 (2,0,4)										
Tổng cộng (I + II)		151					Tổng cộng (I + II)	124 TC/credits	Tổng cộng (I + II)	145		

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 Dinh dưỡng và Âm thực

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 Âm thực, Hội đồng xây dựng chương trình đào tạo ngành *Khoa học Dinh dưỡng và Âm thực* 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 dinh dưỡng và doanh nghiệp	Biên bản	
2	Kết quả khảo sát chuẩn đầu ra từ các bên liên quan	Kết quả	Online
3	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	Quyết định số 161/QĐ-DCT ngày 22/01/2022	

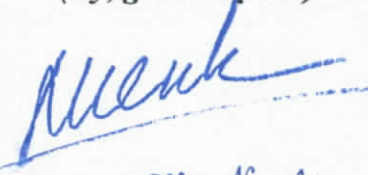
II. Kết quả cụ thể (Nêu những kết quả chính từ các thông tin minh chứng về sự cần thiết phải sửa đổi, cập nhật chuẩn đầu ra chương trình đào tạo)

Qua kết quả khảo sát và thông qua họp chuyên môn cùng với giảng viên cơ hữu, giảng viên thỉnh giảng, chuyên gia âm 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 Dinh dưỡng và Âm thực 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)


Huỳnh Thái Nguyên

PHỤ LỤC 1.4.2
BÁO CÁO KẾT QUẢ

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

Chương trình đào tạo ngành: Khoa học Dinh dưỡng và Âm thực

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 Âm thực, Hội đồng xây dựng chương trình đào tạo ngành *Khoa học Dinh dưỡng và Âm thực* 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 dinh dưỡng và doanh nghiệp	Biên bản	
2	Kết quả khảo sát chuẩn đầu ra từ các bên liên quan	Kết quả	Online
3	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	Quyết định số 161/QĐ-DCT ngày 22/01/2022	

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

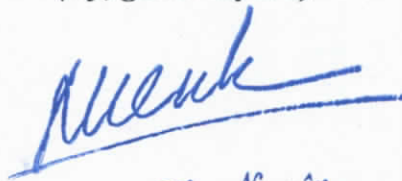
Qua kết quả khảo sát và qua họp chuyên môn cùng với giảng viên cơ hữu, giảng viên thỉnh giảng, chuyên gia âm thực và đại diện doanh nghiệp đều nhất quán về sự cần thiết của việc thiết kế các học phần và số tín chỉ tương ứng với từng học phần trong chương trình đào tạo ngành *Khoa học Dinh dưỡng và Âm thực* 2020 (Khoá 11) là cần thiết và phù hợp. Tuy nhiên, có một số điều chỉnh về tên môn học, và kế hoạch đào tạo.

TRƯỞNG KHOA
(Ký, ghi rõ họ tên)



Cao Xuân Chinh

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



Huỳnh Khải Nguyên

**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 học theo chương trình này mới được có 2 năm, nên chưa có dữ liệu đánh giá từ người sử dụng lao động. Vì vậy, Ban biên soạn chưa có cơ sở để đánh giá tính hiệu quả của chương trình đào tạo đang thực hiện.

TRƯỞNG KHOA
(Ký, ghi rõ họ tên)



Cao Xuân Thủy

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



Huỳnh Hải Nguyên

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 CĐR)

Chương trình đào tạo ngành: Khoa học Dinh dưỡng và Âm thực

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 Âm thực, Hội đồng xây dựng chương trình đào tạo ngành *Khoa học Dinh dưỡng và Âm thực* 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 Dinh dưỡng và Âm thực* năm 2020 không có sự thay đổi về số lượng.

2. Về nội dung chuẩn đầu ra

Không có thay đổi nội dung của chuẩn đầu ra.

TRƯỞNG KHOA
(Ký, ghi rõ họ tên)


Phan Xuân Thủy

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


Huỳnh Thái Nguyên

PHỤ LỤC 1.6.2
BÁO CÁO CHI TIẾT

Về những nội dung sửa đổi, cập nhật chương trình đào tạo
(Trường hợp cập nhật CTĐT)

Chương trình đào tạo ngành: Khoa học Dinh dưỡng và Âm thực

Hệ đào tạo: Đại học

Thực hiện theo Quyết định số **161/QĐ-DCT** ngày **22/01/2022** của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh của Hiệu trưởng 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, Hội đồng xây dựng chương trình đào tạo báo cáo chi tiết về những nội dung cần sửa đổi, cập nhật chương trình đào tạo, như sau:

1. Về chương trình đào tạo tổng thể

1.1. Mục tiêu đào tạo

TT	Chương trình cũ	Chương trình mới	Những cập nhật, thay đổi
Mục tiêu chung			
			Không thay đổi
Mục tiêu cụ thể			
			Không thay đổi

Bảng 1.1. Những cập nhật thay đổi trong Mục tiêu

1.2 Chuẩn đầu ra

TT	Chương trình cũ	Chương trình mới	Những cập nhật, thay đổi
KIẾN THỨC			
			Không thay đổi
KỸ NĂNG			
			Không thay đổi
MỨC ĐỘ TỰ CHỦ VÀ TRÁCH NHIỆM			
			Không thay đổi

Bảng 1.2. Những cập nhật thay đổi trong chuẩn đầu ra

1.3 Khung chương trình

Chương trình khung trong chương trình mới không có sự thay đổi so với chương trình cũ (2020)

2. Về đề cương chi tiết các học phần

Một số đề cương có sự thay đổi tên môn học so với đề cương cũ như dưới đây:

STT	Tên mới, 2022	Tên cũ, 2020
1	Xác suất và thống kê sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	Xác suất thống kê
2	Hóa sinh học	Hóa sinh học thực phẩm
3	Thí nghiệm hóa sinh học	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm
4	Vi sinh thực phẩm ứng dụng	Vi sinh vật học thực phẩm
5	Thí nghiệm vi sinh đại cương	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm
6	Phân tích hóa lý thực phẩm	Phân tích hóa lý thực phẩm 1
7	Thực hành phân tích hóa lý thực phẩm	Thực hành phân tích hóa lý thực phẩm 1
8	Công nghệ chế biến thực phẩm	Các quá trình cơ bản trong chế biến thực phẩm
9	Kỹ thuật cơ bản trong bếp	Kỹ thuật cơ bản trong chế biến món ăn
10	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	Công nghệ bao bì và đóng gói thực
11	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc
12	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

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

Thay đổi một số tên môn học cho phù hợp với thực tiễn, không có sự tác động đáng kể đến chương trình đào tạo, mục tiêu đào tạo, chuẩn đầu ra của chương trình

TRƯỞNG KHOA

(Ký, ghi rõ họ tên)




Cuc Xuân Thủy

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG

XÂY DỰNG CTĐT

(Ký, ghi rõ họ tên)



Huỳnh Thái Nguyên

PHỤ LỤC 1.7- MA TRẬN KỸ NĂNG

STT	Mã tr quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HKS	HIP BÀI BUỘC	Nhóm Kiến thức (*)	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG					NĂNG LỰC TƯ CHỨC-TRÁCH NHIỆM								
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15				
1	112.00001		Triết học Mác-Lênin	3	1	X	Dai cường																			
2	112.00002		Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2	2	X	Dai cường																			
3	112.00003		Chư nghĩa xã hội Khoa học	2	2	X	Dai cường																			
4	112.00005		Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	5	X	Dai cường																			
5	112.00004		Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	3	X	Dai cường																			
6	142.00201		Anh văn 1	3	1	X	Dai cường								3											
7	142.00202		Anh văn 2	3	2	X	Dai cường																			
8	142.00203		Anh văn 3	3	3	X	Dai cường																			
9	012.02010		Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3	1	X	Dai cường								2											
10	152.00006		Nỗ lực và thông lệ sản xuất, công nghệ, kỹ thuật	2	2	X	Dai cường								3											
11	152.00002		Toán cao cấp A2	2	1	X	Dai cường																			
12	047.00005		Hóa học đại cương	3	1	X	Dai cường																			
13	1620.0001		Giáo dục thể chất 1	0	2	X	Dai cường																			
14	1620.0002		Giáo dục thể chất 2	0	2	X	Dai cường																			
15	1620.0003		Giáo dục thể chất 3	0	4	X	Dai cường																			
16	1620.0004		Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0	1	X	Dai cường																			
17	1620.0005		Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0	2	X	Dai cường																			
18	1620.0006		Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	0	2	X	Dai cường																			
19	162.00007		Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	0	4	X	Dai cường																			
20	072.00442		Kỹ năng học tập đại học	2	2		Dai cường								3											
21	072.00444		Kỹ năng giao tiếp	2	2		Dai cường																			
22	092.00037		Môi trường và con người	2	2		Dai cường																			
23			Làm lý học đại cương	2	2		Dai cường																			
24	092.00037		Kinh tế học đại cương	2	2		Dai cường																			
25	112.00008		Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2	2		Dai cường																			
26	042.00012		Hóa phân tích	1	3	X	Cơ sở ngành								3											
27	042.01013		Thí nghiệm hóa phân tích	2	2	X	Cơ sở ngành																			
28	052.00001		Hóa học thực phẩm	2	2	X	Cơ sở ngành																			
29	052.00002		Hóa sinh học	1	3	X	Cơ sở ngành								3											
30	052.01119		Thí nghiệm hóa sinh học	3	3	X	Cơ sở ngành																			
31	052.00050		Vi sinh thực phẩm ứng dụng	1	4	X	Cơ sở ngành																			
32	052.01120		Thí nghiệm vi sinh đại cương	2	4	X	Cơ sở ngành																			
33	052.00121		Vấn đề an toàn thực phẩm	2	4	X	Cơ sở ngành																			
34	072.00239		Vấn đề an toàn thực phẩm	2	4	X	Cơ sở ngành																			
35	032.00015		Đánh giá chất lượng thực phẩm	2	4	X	Cơ sở ngành																			
36	052.01016		Thực hành đánh giá chất lượng thực phẩm	1	5	X	Cơ sở ngành																			
37	052.00127		Phân tích hóa lý thực phẩm	2	4	X	Cơ sở ngành																			
38	052.01128		Thực hành phân tích hóa lý thực phẩm	2	5	X	Cơ sở ngành																			
39	072.00102		Sinh lý tiêu hóa, hấp thu và chuyển hóa các chất dinh dưỡng	3	5	X	Cơ sở ngành																			
40	072.00103		Giải phẫu và sinh lý học người	3	5	X	Cơ sở ngành																			
41	072.00104		Dinh dưỡng người	2	4	X	Cơ sở ngành																			
42	052.00156		Công nghệ chế biến thực phẩm	2	4	X	Cơ sở ngành																			
43	072.02211		Kỹ thuật cơ bản trong bếp	2	5	X	Cơ sở ngành																			
44	072.05105		Kiến tập phân tích nghệ nghiệp	1	4	X	Cơ sở ngành																			
45	052.08104		Thiết kế lễ nghiêm và xử lý số liệu	3	4	X	Cơ sở ngành																			
46	052.00123		Độc tố học thực phẩm	2	5	X	Cơ sở ngành																			
47	052.00014		Phụ gia thực phẩm	2	5	X	Cơ sở ngành																			
48	052.00022		Công nghệ bảo bì, đóng gói thực phẩm	2	5	X	Cơ sở ngành																			
49	052.00023		Phải trên sản phẩm	2	5	X	Cơ sở ngành																			
50	072.02106		Dịch tế học và phương pháp NCKH	2	3	X	Cơ sở ngành																			
51	072.00207		Khoa học chế biến mản ăn	2	3	X	Nghành chính																			
52	72.01208		Thí nghiệm khoa học chế biến mản ăn	1	3	X	Nghành chính																			

MỤC LỤC

Phụ lục 1. Căn cứ xây dựng chương trình đào tạo	Trang 1
Phụ lục 2. Thang trình độ năng lực	Trang 3
Phụ lục 3. Đối sánh chương trình đào tạo	Trang 6
Phụ lục 4.1. Báo cáo kết quả thu thập thông tin, minh chứng liên quan đến sự cần thiết phải sửa đổi, cập nhật, chuẩn đầu ra chương trình đào tạo.....	Trang 21
Phụ lục 4.2. Báo cáo kết quả thu thập thông tin, minh chứng liên quan đến sự cần thiết phải sửa đổi, cập nhật chương trình đào tạo.....	Trang 22
Phụ lục 5. Báo cáo đánh giá về tính hiệu quả của chương trình đào tạo đang thực hiện.....	Trang 23
Phụ lục 1.6.1. Báo cáo chi tiết về những nội dung sửa đổi, cập nhật chuẩn đầu ra chương trình đào tạo.....	Trang 24
Phụ lục 1.6.2. Báo cáo chi tiết về những nội dung sửa đổi, cập nhật chương trình đào tạo.....	Trang 25
Phụ lục 7. Ma trận kỹ năng.....	Trang 27

