

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Tên chương trình: KINH TẾ GIA ĐÌNH

Trình độ đào tạo: ĐẠI HỌC

Ngành đào tạo: KINH TẾ GIA ĐÌNH

Mã ngành: 52810501

Hình thức đào tạo: CHÍNH QUI

(Ban hành tại Quyết định số.....ngày..../..../..... của Hiệu trưởng trường ĐHSPKT)

I. Thời gian đào tạo: 4 năm

II. Đối tượng tuyển sinh:

Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương.

III. Thang điểm, Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp:

Thang điểm: 10

Quy trình đào tạo: Theo qui chế ban hành theo quyết định số 43/2008/GDDT

Điều kiện tốt nghiệp:

Điều kiện chung: Theo qui chế ban hành theo quyết định số 43/2008/GDDT

Điều kiện của chuyên ngành: không có

IV. Mục tiêu đào tạo và chuẩn đầu ra:

IV.1. Mục tiêu đào tạo:

Chương trình đào tạo ngành “Kinh tế gia đình” trình độ Đại học nhằm trang bị cho người học những kiến thức giáo dục đại cương, cơ sở ngành, chuyên ngành thuộc lĩnh vực khoa học gia đình, góp phần đáp ứng thị hiếu của người tiêu dùng và xã hội đang từng ngày được nâng cao. Sinh viên tốt nghiệp có khả năng ứng dụng kiến thức lý thuyết vào thực tiễn, có các kỹ năng chuyên môn sâu và có tiềm năng sáng tạo, để đảm đương công việc của người kỹ sư.

IV.2. Chuẩn đầu ra:

1. KIẾN THỨC VÀ LẬP LUẬN KỸ THUẬT

1.1 Kiến thức Khoa học Xã hội

1.1.1 Có hiểu biết về các nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lê nin, đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt Nam, Tư tưởng Hồ Chí Minh;

1.1.2 Có các kiến thức cơ bản trong lĩnh vực Khoa học Xã hội và Nhân văn phù hợp với chuyên ngành được đào tạo, có sức khỏe, đáp ứng yêu cầu xây dựng và bảo vệ tổ quốc;

1.2 Kiến thức Khoa học Cơ bản

- 1.2.1 Có kiến thức cơ bản về toán học và Khoa học Tự nhiên, đáp ứng cho việc tiếp thu các kiến thức giáo dục công dân và khả năng học tập ở trình độ cao hơn;
- 1.2.2 Có trình độ tin học cơ bản tương đương trình độ B; Sử dụng thành thạo các phần mềm thông dụng như: Power Point; Photoshop, Corel Draw.

1.3. Kiến thức nền tảng kỹ thuật cốt lõi

- 1.3.1 Hiểu các kiến thức cơ bản về mỹ thuật và thẩm mỹ trong lĩnh vực chuyên ngành;
- 1.3.2 Nhận biết, phân loại, lựa chọn và bảo quản thực phẩm;
- 1.3.3 Có kiến thức về phương pháp chế biến các món ăn, món bánh và thức uống;
- 1.3.4 Có các kiến thức cơ bản về dinh dưỡng và xây dựng thực đơn;
- 1.3.5 Hiểu biết và vận hành cơ bản các trang thiết bị bếp;
- 1.3.6 Có kiến thức cơ bản về phương pháp tổ chức bếp ăn công nghiệp và vệ sinh an toàn thực phẩm;
- 1.3.7 Có kiến thức về các phương pháp thiết kế và may cơ bản các dạng trang phục: trẻ em, Áo phục nam và nữ;
- 1.3.8 Hiểu biết các kiến thức nền tảng về phương pháp cắm- kết hoa; làm đẹp; trang trí món ăn và tiệc ;
- 1.3.9 Hiểu biết các kiến thức nền tảng về quản trị gia đình và quản lý chất lượng dịch vụ.

1.4 Kiến thức nền tảng kỹ thuật nâng cao

- 1.4.1 Có kiến thức về nguyên lý và các phương pháp phát triển thực đơn;
- 1.4.2 Phân tích, thiết kế sáng tạo các dạng trang phục: trẻ em, nam và nữ;
- 1.4.3 Thiết kế, trang trí các món ăn, các dạng bàn tiệc; các sản phẩm về hoa;
- 1.4.4 Nắm được nguyên lý xây dựng, tổ chức, điều hành quản lý bếp ăn công nghiệp và quản lý chất lượng dịch vụ.

2. KỸ NĂNG, TỐ CHẤT CÁ NHÂN VÀ CHUYÊN NGHIỆP

2.1 Lập luận kỹ thuật và giải quyết vấn đề

- 2.1.1 Biết ứng dụng các kiến thức khoa học cơ bản để xác định và hình thành các vấn đề nghiên cứu liên quan đến các lĩnh vực chuyên ngành;
- 2.2.2 Có khả năng thiết kế và thực hiện các qui trình chế biến: món ăn, món bánh và thức uống.

2.2 Suy nghĩ tầm hệ thống

- 2.2.1 Nhận thức và xác định được tầm quan trọng của các giải pháp kỹ thuật thuộc chuyên ngành đào tạo và các ngành liên quan;
- 2.2.2 Xây dựng ý tưởng và hình thành các phương pháp giải quyết trong lĩnh vực: thẩm mỹ, ẩm thực và trang phục.

2.3 Kỹ năng và thái độ cá nhân

- 2.3.1 Có phương pháp làm việc khoa học, đúc kết kinh nghiệm để hình thành kỹ năng tư duy và lập luận;
- 2.3.2 Biết phân tích và giải quyết các vấn đề nảy sinh trong thực tiễn chuyên ngành;
- 2.3.3 Có khả năng tự học tập, nghiên cứu các chuyên ngành sâu trong các lĩnh vực: dinh dưỡng, chế biến và may mặc;
- 2.3.4 Tiếp tục học tập nâng cao trình độ ở các bậc đào tạo: văn bằng hai đại học và sau đại học.

2.4 Kỹ năng và thái độ chuyên nghiệp

- 2.4.1 Có ý thức trách nhiệm công dân; có thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn; có ý thức kỷ luật và tác phong công nghiệp; tự tin và tôn trọng tập thể;
- 2.4.2 Có ý thức cầu tiến, luôn cập nhật các thông tin mới trong lĩnh vực nghề nghiệp, chủ động nghiên cứu sáng tạo và quyết đoán trong công việc.

3. KỸ NĂNG GIAO TIẾP VÀ LÀM VIỆC THEO NHÓM

3.1 Làm việc theo nhóm

3.1.1 Xây dựng, lãnh đạo và đề xuất các giải pháp quản lý để nhóm hoạt động hiệu quả;

3.1.2 Khả năng làm việc hợp tác, tôn trọng, sáng tạo, và có trách nhiệm như một thành viên của nhóm.

3.2 Giao tiếp

3.2.1 Khả năng giao tiếp hiệu quả bằng văn bản, và các phần mềm đồ họa;

3.2.2 Giao tiếp thông thường bằng ngoại ngữ (tiếng Anh) ở mức TOEIC 450;

3.2.3 Đọc và hiểu các tài liệu kỹ thuật chuyên ngành đào tạo.

4. HÌNH THÀNH Ý TƯỞNG, THIẾT KẾ, TRIỂN KHAI VÀ VẬN HÀNH HỆ THỐNG

4.1 Thiết kế, triển khai, xây dựng và vận hành quy trình các bếp ăn công nghiệp;

4.2 Tổ chức các sự kiện liên quan đến chuyên môn trong quan hệ cộng đồng;

4.3 Đề xuất, xây dựng các mô hình tổ chức, quản lý và điều hành các cơ sở kinh doanh liên quan đến chuyên ngành được đào tạo.

V. Khối lượng kiến thức toàn khoá: 150 Tín chỉ

(không bao gồm khối kiến thức GDTC và GDQP-AN)

VI. Phân bổ khối lượng các khối kiến thức:

Tên	Số tín chỉ		
	Tổng	Bắt buộc	Tự chọn
Kiến thức giáo dục đại cương	56	50	6
Lý luận chính trị và Pháp luật đại cương	12	12	0
Khoa học XH&NV	6	0	6
Ngoại ngữ	9	9	0
Nhập môn ngành đào tạo(CNM)	3	3	0
Tin học	3	3	0
Toán và KHTN	23	23	0
Khối kiến thức chuyên nghiệp	94	84	10
Cơ sở ngành	16	12	4
Chuyên ngành	49	43	6
Thực hành xưởng	17	17	0
Thực tập tốt nghiệp	2	2	0
Khóa luận tốt nghiệp	10	10	0
CỘNG	150		

VII. Nội dung chương trình:

VII.1. Phần bắt buộc:

VII.1.1. Kiến thức giáo dục đại cương:

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
I		Khoa học xã hội và nhân văn	12	
01		Các NL cơ bản của CN Mác-Lênin	5	

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
02		Đường lối CM của ĐCSVN	3	
03		Tư tưởng HỒ Chí Minh	2	
04		Pháp luật đại cương	2	
II		Ngoại ngữ	9	
05		Anh văn 1	3	
06		Anh văn 2	3	
07		Anh văn 3	3	
III		Nhập môn ngành đào tạo	3	
08	INHE135451	Nhập môn ngành KTGD	3	3(2+1)
IV		Tin học	3	
09		Tin học	3	3(2+1)
V		Toán học và KHTN	23	
10		Toán ứng dụng	3	
11		Hóa đại cương	3	
12		Hóa hữu cơ	3	3(2+1)
13		Sinh học đại cương A1	2	
14		Sinh học đại cương A2	2	
15		Thí nghiệm Sinh học đại cương A2	1	
16	ANCH235651	Hóa phân tích	3	3(2+1)
17	BIOC235851	Hóa sinh	3	3
18	GDAP330851	Đồ họa ứng dụng	3	3(2+1)
		Tổng cộng	50	
VI		Giáo dục thể chất	5	
19		Giáo dục thể chất 1	1	
20		Giáo dục thể chất 2	1	
21		<i>Tự chọn Giáo dục thể chất 3 (SV tự chọn khi ĐKHP)</i>	3	
VII		Giáo dục quốc phòng	165 tiết	
22		Giáo dục quốc phòng	165 tiết	

VII.1.2. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp:

VII.1.2.1. Kiến thức cơ sở ngành:

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
01	NUTR135551	Dinh dưỡng lý thuyết	3	3
02	FOMI235751	Vi sinh thực phẩm	3	3(2+1)
03	FOCH335951	Hóa thực phẩm	3	3(2+1)
04	CUCU236051	Văn hóa ẩm thực	3	
		Tổng cộng	12	

VII.1.2.2. Kiến thức chuyên ngành (cho các học phần lý thuyết và thí nghiệm):

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
05	EHEC236151	Anh văn chuyên ngành KTGD	3	
06	CHFA236251	Trang phục trẻ em	3	
07	MFGA236351	Âu phục nam – nữ	3	
08	VICO336451	Nấu ăn Việt Nam	3	
09	VICA336551	Bánh Việt Nam	3	
10	EWCO336651	Nấu ăn Âu – Á	3	
11	EWCA336751	Bánh Âu – Á	3	
12	FOPR436851	Tồn trữ thực phẩm	3	
13	COBL436952	Pha chế cocktail	3	
14	HOMA337051	Quản trị gia đình	3	
15	ESAC337151	Kế toán định mức	3	
16	CATE347251	Bếp công nghiệp	4	
17	VECU437351	Món ăn chay	3	3(2+1)
18	REMA427451	Marketing nhà hàng	2	
19	GSSS417551	Chuyên đề thực tế KTGD	1	
		Tổng cộng	43	

VII.1.2.3. Kiến thức chuyên ngành (các học phần thực hành xưởng, thực tập công nghiệp):

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
		Thực hành xưởng	17	
20	CFPR227651	TH Trang phục trẻ em	2	
21	MFGP227751	TH Âu phục nam – nữ	2	
22	VCPR327851	TH Nấu ăn Việt Nam	2	
23	VICP327951	TH Bánh Việt Nam	2	
24	EWCP328051	TH Nấu ăn Âu – Á	2	
25	EWPR338151	TH Bánh Âu – Á	3	
26	FPPR428251	TH Tồn trữ thực phẩm	2	
27	COBP428351	TH Pha chế cocktail	2	
		Thực tập tốt nghiệp	2	
28	GRPR428451	Thực tập tốt nghiệp	2	
		Tổng cộng	19	

VII.1.2.4. Khóa luận tốt nghiệp (hoặc thi tốt nghiệp):

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
		Đồ án tốt nghiệp	10	
		Chọn đủ 10 TC trong các học phần sau:	10	
29	DENP418551	Phát triển sản phẩm mới	1	
30	SEEV428651	Đánh giá cảm quan sản phẩm	2	

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
31	EVMA428751	Tổ chức sự kiện	2	
32	PRBU428851	Tâm lý học kinh doanh nhà hàng	2	
33	FOTE438951	Công nghệ thực phẩm	3	
34	FTGT419051	Chuyên đề tốt nghiệp 1 (KTGD)	1	
35	STGT429151	Chuyên đề tốt nghiệp 2 (KTGD)	2	
36	TTGT439251	Chuyên đề tốt nghiệp 3 (KTGD)	3	
		Tổng cộng	10	

VII.2 Phân tự chọn:

VII.2.1. Kiến thức giáo dục đại cương:

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
I		Khoa học XH&NV	6	
01		Kinh tế học đại cương	2	
02		Kỹ năng xây dựng kế hoạch	2	
03		Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	
04		Nhập môn quản trị chất lượng	2	
05		Nhập môn Quản trị học	2	
06		Nhập môn Logic học	2	
07		Phương pháp luận sáng tạo	2	
08		Tư duy hệ thống	2	
09		Kỹ năng thuyết trình	2	
10		Trình bày các văn bản & văn bản KHKT	2	
11		Nhập môn Xã hội học	2	
		Tổng cộng	6	

VII.2.2. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp:

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
I		Kiến thức cơ sở ngành	4	
01	ARCL224651	Mỹ thuật trang phục	2	
02	HUEN229351	Môi trường và con người	2	
03	AEST224851	Thẩm mỹ học	2	
04	INES229451	An toàn công nghiệp và môi trường	2	
		Tổng cộng	4	
II		Kiến thức chuyên ngành	6	
01	FLDE339551	Trang trí hoa	3	3(2+1)
02	BECA439651	Mỹ dung	3	3(2+1)
03	SQMA339751	Quản lý chất lượng dịch vụ	3	3
04	FRDE439851	Trang trí món ăn và tiệc	3	3(2+1)
05	KNIT339951	Đan móc	3	3(2+1)

		Tổng cộng	6	
--	--	------------------	----------	--

VIII. Kế hoạch giảng dạy:

VIII.1. Học kỳ 1: 21 TC

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Mã HP tiên quyết (nếu có)
1		Các NL cơ bản của CN Mác-Lênin	5	
2		Pháp luật đại cương	2	
3		Hóa đại cương	3	
4		Anh văn 1	3	
5	INHE135451	Nhập môn ngành KTGD	3	
6		Toán ứng dụng	3	
7		Sinh học đại cương A1	2	
		Tổng	21	

VIII.2. Học kỳ 2: 21 TC

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Mã HP tiên quyết (nếu có)
8		Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	
9		Tin học	3	
10		Hóa hữu cơ	3	
11		Sinh học đại cương A2	2	
12		Anh văn 2	3	
13	NUTR135551	Dinh dưỡng lý thuyết	3	
14		<i>Thí nghiệm Sinh học đại cương A2</i>	1	
15		Giáo dục thể chất 1		
		Chọn 2 trong các môn học sau (KTGD đại cương):		
16		Kinh tế học đại cương	2	
		Kỹ năng xây dựng kế hoạch		
17		Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	
		Nhập môn quản trị chất lượng		
		Nhập môn Quản trị học		
		Nhập môn Logic học		
		Phương pháp luận sáng tạo		

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Mã HP tiên quyết (nếu có)
		Tư duy hệ thống		
		Kỹ năng thuyết trình		
		Trình bày các văn bản & văn bản KHKT		
		Nhập môn Xã hội học		
		Tổng	21	

VIII.3. Học kỳ 3: 18 TC

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Mã HP tiên quyết (nếu có)
18		Đường lối CM của đảng CSVN	3	
19		Anh văn 3	3	
20	ANCH235851	Hóa sinh	3	
21	CHFA236251	Trang phục trẻ em	3	
22	CFPR227651	TH Trang phục trẻ em	2	
23		Giáo dục thể chất 2		
	Chọn 2 trong các môn học sau (KT cơ sở ngành):			
24	ARCL224651	Mỹ thuật trang phục	2	
25	HUEN229351	Môi trường và con người	2	
	AEST224851	Thẩm mỹ học		
	INES229451	An toàn công nghiệp và môi trường		
		Tổng	18	

VIII.4. Học kỳ 4: 20 TC

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Mã HP tiên quyết (nếu có)
26	ANCH235651	Hóa phân tích	3	
27	FOMI235751	Vi sinh thực phẩm	3	ANCH235851
28	CUCU236051	Văn hóa ẩm thực	3	
29	GDAP330851	Đồ họa ứng dụng	3	
30	EHEC236151	Anh văn chuyên ngành KTGD	3	
31	MFGA236351	Âu phục nam – nữ	3	CHFA236251
32	MFGP227751	TH Âu phục nam – nữ	2	
33		Giáo dục thể chất 3		
		Tổng	20	

VIII.5. Học kỳ 5: 19 TC

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Mã HP tiên quyết (nếu có)
34	FOCH335951	Hóa thực phẩm	3	ANCH235651
35	VICO336451	Nấu ăn Việt Nam	3	
36	VICA336551	Bánh Việt Nam	3	
37	CATE347251	Bếp công nghiệp	4	NUTR135551
38	VCPR327851	TH Nấu ăn Việt Nam	2	0
39	VICP327951	TH Bánh Việt Nam	2	0
Chọn 1 trong các môn học sau (KTGD đại cương):				
		Kinh tế học đại cương		
40		Kỹ năng xây dựng kế hoạch	2	
		Cơ sở văn hóa Việt Nam		
		Nhập môn quản trị chất lượng		
		Nhập môn Quản trị học		
		Nhập môn Logic học		
		Phương pháp luận sáng tạo		
		Tư duy hệ thống		
		Kỹ năng thuyết trình		
		Trình bày các văn bản & văn bản KHKT		
		Nhập môn Xã hội học		
		Tổng	19	

VIII.6. Học kỳ 6: 20 TC

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Mã HP tiên quyết (nếu có)
41	ESAC337151	Kế toán định mức	3	
42	EWCO336651	Nấu ăn Âu – Á	3	
43	EWCA336751	Bánh Âu – Á	3	
44	HOMA337051	Quản trị gia đình	3	
45	EWCP328051	TH Nấu ăn Âu – Á	2	
46	EWPR338151	TH Bánh Âu – Á	3	
Chọn 1 trong số các môn học sau (KT chuyên ngành):				
47	FLDE339551	Trang trí hoa	3	
	BECA439651	Mỹ dung		

	SQMA339751	Quản lý chất lượng dịch vụ		
	FRDE439851	Trang trí món ăn và tiệc		
	KNIT339951	Đan móc		
		Tổng	20	

VIII.7. Học kỳ 7: 19 TC

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Mã HP tiên quyết (nếu có)
48	VECU437351	Món ăn chay	3	
49	COBL436952	Pha chế cocktail	3	
50	REMA427451	Marketing nhà hàng	2	
51	FOPR436851	Tồn trữ thực phẩm	3	FOMI235751
52	FPPR428251	TH Tồn trữ thực phẩm	2	FOMI235751
53	COBP428351	TH Pha chế cocktail	2	
54	GSSS417551	Chuyên đề thực tế KTGD	1	
	Chọn 1 trong số các môn học sau (KT chuyên ngành):			
	FLDE339551	Trang trí hoa		
55	BECA439651	Mỹ dung	3	
	SQMA339751	Quản lý chất lượng dịch vụ		
	FRDE439851	Trang trí món ăn và tiệc		
	KNIT339951	Đan móc		
		Tổng	19	

VIII.8. Học kỳ 8: 12 TC

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Mã HP tiên quyết (nếu có)
56	GRPR428151	Thực tập tốt nghiệp	2	
		Đồ án tốt nghiệp	10	
		Chọn đủ 10 TC trong các học phần sau:		
57	DENP418551	Phát triển sản phẩm mới	1	FOCH335951
58	SEEV428651	Đánh giá cảm quan sản phẩm	2	FOCH335951
59	EVMA428751	Tổ chức sự kiện	2	
60	PRBU428851	Tâm lý học kinh doanh nhà hàng	2	
61	FOTE438951	Công nghệ thực phẩm	3	FOCH335951
62	FTGT419051	Chuyên đề tốt nghiệp 1 (KTGD)	1	

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Mã HP tiên quyết (nếu có)
63	STGT429151	Chuyên đề tốt nghiệp 2 (KTGD)	2	
64	TTGT439251	Chuyên đề tốt nghiệp 3 (KTGD)	3	
		Tổng	12	

IX. Mô tả vắn tắt nội dung và khối lượng các học phần:

IX.1 Phần bắt buộc:

IX.1.1 Kiến thức giáo dục đại cương:

01. Các NL cơ bản của CN Mác-Lênin **5**

02. Đường lối CM của ĐCSVN **3**

03. Tư tưởng Hồ Chí Minh **2**

04. Pháp luật đại cương **2**

05. Anh văn 1 **3**

06. Anh văn 2 **3**

07. Anh văn 3 **3**

08. Nhập môn ngành đào tạo (KTGD) **3**

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: không)

Tóm tắt nội dung học phần:

Giới thiệu tổng quát chương trình học ngành “Kinh tế gia đình”; những địa chỉ trang WEB, tên sách, tài liệu liên quan đến chuyên ngành; những kiến thức tổng quát của ngành; những kinh nghiệm thực tế; những cơ hội, thách thức, chuẩn mực nghề nghiệp. Ngoài ra sinh viên còn được tham quan thực tiễn để định hướng đúng đắn về ngành nghề đang theo học.

09. Tin học	5
10. Toán ứng dụng	3
11. Hóa đại cương	3
12. Hóa hữu cơ	3
13. Sinh học đại cương A1	2
14. Sinh học đại cương A2	2
15. Thí nghiệm Sinh học đại cương A2	1
16. Hóa sinh	3
<i>Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)</i>	
<i>Điều kiện tiên quyết: Không.</i>	
<i>Tóm tắt nội dung học phần:</i>	
Trang bị cho sinh viên các kiến thức về thành phần hóa học thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm. Hiểu rõ và ứng dụng hợp lý nguồn nguyên liệu thực phẩm trong quá trình chế biến và bảo quản.	
17. Hóa phân tích	3
<i>Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)</i>	
<i>Điều kiện tiên quyết: Không.</i>	

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học trang bị cho sinh viên kiến thức để phân tích và nhận dạng được các chất, các hợp chất vô cơ và hữu cơ, thành phần khối lượng và ứng dụng chúng trong các ngành khoa học khác nhau.

Giúp cho người học có phương pháp tiếp cận, phương pháp luận khi học chuyên sâu về phân tích thực phẩm, từ đó có những định hướng cụ thể về khả năng học tập, nghiên cứu và phát triển nghề nghiệp của mình.

18. Đồ họa ứng dụng

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về ứng dụng tin học trong công tác lập kế hoạch. Mô tả chi tiết phương pháp ứng dụng phần mềm xử lý ảnh cơ bản Photoshop để thiết kế : menu, poster quảng cáo món ăn, thực phẩm và tổ chức sự kiện .

IX.1.2 Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp:

01. Dinh dưỡng lý thuyết

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không

Tóm tắt nội dung học phần:

Giới thiệu tầm quan trọng của dinh dưỡng đối với sức khỏe người trong duy trì và phát triển. Nội dung môn học gồm ba phần: “Cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về dinh dưỡng của các nguồn thực phẩm” ; “Nhu cầu dinh dưỡng của các nhóm đối tượng” và “Phương pháp tính toán cụ thể để thiết lập khẩu phần ăn cho từng nhóm đối tượng”.

02. Vi sinh thực phẩm

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Hóa sinh

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học cung cấp cho sinh viên các kiến thức về vi sinh vật và vi sinh thực phẩm. Hiểu rõ về sự sinh trưởng, phát triển và ứng dụng hợp lý để điều khiển các quá trình của vi sinh vật xảy ra trong quá trình tạo sản phẩm. Đồng thời biết được những nguyên nhân gây hư hỏng sản phẩm để có cách phòng chống và bảo quản thích hợp.

03. Hóa thực phẩm

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Hóa phân tích

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên kiến thức về các quá trình chuyển hóa, biến đổi thành phần hóa học thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm. Hiểu rõ ứng dụng, điều khiển hợp lý các quá trình xảy ra trong chế biến và bảo quản thực phẩm.

04. Văn hóa ẩm thực **3**

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Cung cấp cho sinh viên những kiến thức về phong cách ăn uống đặc trưng của các vùng miền ở Việt Nam và trên thế giới. Thông qua đó, hướng cho sinh viên kỹ năng tự học và tìm hiểu chuyên sâu về đặc điểm văn hóa và các phong tục tập quán ẩm thực phù hợp.

05. Anh văn chuyên ngành KTGD **3**

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Giúp sinh viên có được những kiến thức tổng quan về cách sử dụng các thuật ngữ tiếng Anh chuyên ngành Kinh tế gia đình. Kết thúc học phần này sinh viên có khả năng đọc được các tài liệu tham khảo tiếng Anh liên quan đến chuyên ngành để cập nhật kiến thức.

06. Trang phục trẻ em **3**

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị các kiến thức cơ bản về nguyên phụ liệu may, những phương pháp, kỹ thuật thiết kế và tạo mẫu các chi tiết thành phẩm của áo sơ sinh, quần, áo và váy trẻ em dựa trên hệ thống cỡ số chuẩn hoặc ni mẫu được cung cấp. Môn học còn cung cấp các kiến thức về đặc điểm hình thái cơ thể trẻ em theo lứa tuổi và giới tính; đặc điểm nguyên phụ liệu dành riêng cho trẻ em nhằm hỗ trợ cho công tác lựa chọn kiểu dáng và chất liệu may sản phẩm phù hợp với từng lứa tuổi trẻ em.

07. Áo phục nam – nữ **3**

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Trang phục trẻ em

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị các kiến thức cơ bản về những phương pháp đo ni mẫu, phương pháp thiết kế các chi tiết thành phẩm của quần tây, áo sơ mi nam - nữ dựa trên các thông số kích thước của ni mẫu được cung cấp hoặc của cỡ trung bình trong hệ cỡ số trang phục nam nữ chuẩn bất kỳ.

08. Nấu ăn Việt Nam **3**

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức: Lịch sử phát triển, tập quán, đặc trưng cơ bản trong ăn uống Việt nam; Cung cấp các kiến thức cơ bản về dinh dưỡng, cách lựa chọn thực phẩm, nguyên tắc chế biến, nguyên tắc xây dựng thực đơn, kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam.

09. Bánh Việt Nam

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức: Xuất xứ, ý nghĩa các món bánh Việt Nam; Các phương pháp chế biến cổ truyền. Đặc điểm quà bánh ba miền: Bắc, Trung, Nam. Các nguyên tắc lựa chọn và sử dụng các nguyên liệu, phụ gia phù hợp với yêu cầu của từng loại bánh; Sử dụng các loại màu thực phẩm từ các loại lá, củ, trái thay cho màu tổng hợp; Chọn lựa và sử dụng dụng cụ phù hợp với từng món bánh; Các nguyên tắc chế biến cơ bản quà bánh Việt Nam; Các phương pháp bảo quản phù hợp với từng loại quà bánh.

10. Nấu ăn Âu – Á

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức căn bản về: Nguyên phụ liệu; Các nguyên tắc, kỹ thuật chế biến một số món ăn Âu – Á; Giới thiệu các trang thiết bị hiện đại sản xuất trong công nghiệp; Các nguyên tắc bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng món ăn.

11. Bánh Âu – Á

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản về kỹ thuật trang trí bánh kem và kỹ thuật thực hiện một số bánh Âu – Á: Giới thiệu các dạng hoa hình trang trí bánh kem đơn giản; cách thức lựa chọn các dạng bột bánh Âu, bánh Á, sử dụng dụng cụ phù hợp với từng món bánh; Nguyên tắc chế biến cơ bản một số bánh Âu – Á ; Các phương pháp bảo quản phù hợp cho từng loại bánh.

12. Tồn trữ thực phẩm

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Vi sinh thực phẩm.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học cung cấp những kiến thức về: Nguyên tắc bảo quản thực phẩm theo các phương pháp truyền thống và hiện đại ; Các phương pháp lựa chọn nguyên liệu, kỹ thuật phối chế; Kiến thức về chất phụ gia thực phẩm và bao bì chứa đựng bảo quản thực phẩm. Tìm hiểu tác hại của chất phụ gia thực phẩm để sử dụng đúng tiêu chuẩn kỹ thuật đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng.

13. Pha chế Cocktail

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho các sinh viên: Lịch sử của Cocktail; Những khái niệm cơ bản của Cocktail; Kiến thức cơ bản về nguyên phụ liệu, các dụng cụ, trang thiết bị cần thiết trong quầy bar. Các nguyên tắc, kỹ thuật pha chế một số loại nước uống; Các nguyên tắc bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng loại thức uống; Các công thức pha chế Quốc tế cơ bản.

14. Quản trị gia đình

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về nền tảng xây dựng và phát triển hạnh phúc, hôn nhân, gia đình; phương pháp chăm sóc, giáo dục con cái; cách thức sắp xếp, tổ chức, quản lý gia đình và nghi thức lễ tân trong gia đình.

15. Kế toán định mức

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Xác suất thống kê ứng dụng.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về kế toán đại cương và những vấn đề cần biết trong kinh doanh quản trị nhà hàng. Từ đó sinh viên ra trường bên cạnh chuyên môn trong lĩnh vực chế biến món ăn còn thể tính toán, quản lý và đảm nhận ngay các vị trí kế toán tiêu chuẩn ở các nhà hàng khách sạn."

16. Bếp công nghiệp

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Dinh dưỡng lý thuyết.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên các kiến thức về dinh dưỡng thực phẩm, phương pháp lựa chọn thực phẩm, kỹ thuật chế biến món ăn và tính toán xây dựng thực đơn. Nội dung học phần "Bếp công nghiệp" gồm ba phần chính : Quy trình làm việc một chiều của Bếp công nghiệp; Vệ sinh an toàn thực phẩm và nguyên lý hoạt động của một số thiết bị được sử dụng trong Bếp công nghiệp.

17. Món ăn chay

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức về giá trị dinh dưỡng, cách thức lựa chọn các loại thực phẩm chay; phương pháp chế biến, trang trí và bảo quản một số các món ăn chay phổ biến.

Đồng thời hướng dẫn sinh viên phương pháp sáng tạo, thử nghiệm các món ăn chay lên tầm sức khỏe cộng đồng.

18. Marketing nhà hàng **2**

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học này cung cấp kiến thức căn bản về marketing, xác định môi trường marketing và giúp lựa chọn thị trường mục tiêu; mô tả các chiến lược marketing trong marketing-mix; giới thiệu cơ bản về quản trị marketing nhằm giúp sinh viên có thể áp dụng vào môi trường kinh doanh tại các nhà hàng quy mô vừa và nhỏ hiện nay.

19. Chuyên đề thực tế KTGD **1**

Phân bố thời gian học tập: 1(0/1/2)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Sinh viên được tiếp cận thực tế để đối chiếu với lý thuyết đã học cũng như cập nhật những kiến thức chuyên ngành mới chuẩn bị cho công việc sau khi tốt nghiệp.

20. Thực hành Trang phục trẻ em **2**

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Hướng dẫn thực hiện phương pháp thiết kế, giác sơ đồ, cắt các chi tiết bán thành phẩm và lắp ráp hoàn chỉnh các sản phẩm gồm: áo sơ sinh đắp ngực, áo đầm bé gái, áo bé trai chui đầu xẻ trụ, áo sơ mi bé trai bâu Danton rời và quần short bé trai. Ngoài ra môn học còn giúp người học lựa chọn nguyên phụ liệu phù hợp cho từng sản phẩm trên.

21. Thực hành Âu phục nam – nữ **2**

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Hướng dẫn kỹ thuật và phương pháp đo ni mẫu trực tiếp trên cơ thể người đồng thời hướng dẫn thực hiện phương pháp thiết kế, giác sơ đồ, cắt các chi tiết bán thành phẩm và lắp ráp hoàn chỉnh áo sơ mi nam nữ, quần tây nam nữ cơ bản theo các thông số kích thước của ni mẫu đo được.

22. Thực hành Nấu ăn Việt Nam **2**

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên những kỹ năng thực hành món ăn dựa trên các phương pháp chế biến; Xây dựng thực đơn hợp lý; Tổ chức bữa ăn đạt dinh dưỡng; Cách thức lựa chọn các nguyên liệu phù hợp với món ăn; Kỹ thuật chế biến, trang trí và bảo quản món ăn.

- 23. Thực hành Bánh Việt Nam** **2**
- Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)*
Điều kiện tiên quyết: Không.
Tóm tắt nội dung học phần:
 Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên những kỹ năng chế biến và bảo quản một số món quà, bánh 3 miền của Việt Nam..
- 24. Thực hành Nấu ăn Âu – Á** **2**
- Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)*
Điều kiện tiên quyết: Không.
Tóm tắt nội dung học phần:
 Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên: kỹ năng thực hành một số các món ăn Âu – Á dựa trên các phương pháp chế biến; Cách thức lựa chọn các nguyên liệu phù hợp với món ăn; Kỹ thuật chế biến, trang trí; bảo quản và sáng tạo các món ăn.
- 25. Thực hành Bánh Âu – Á** **3**
- Phân bố thời gian học tập: 3(0/3/6)*
Điều kiện tiên quyết: Không.
Tóm tắt nội dung học phần:
 Gồm 2 phần: Phần 1: Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên kỹ năng thực hiện các dạng hoa hình trang trí đơn giản bằng kem bơ và kem sữa tươi; trang trí hoàn chỉnh một chiếc bánh kem. Phần 2: Hướng dẫn và rèn luyện kỹ năng thực hiện một số loại bánh Á và Âu theo từng dạng bột.
- 26. Thực hành Tôn trữ thực phẩm** **2**
- Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)*
Điều kiện tiên quyết: Vi sinh thực phẩm.
Tóm tắt nội dung học phần:
 Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên cách thức bảo quản một số các loại thực phẩm theo các phương pháp tồn trữ khác nhau một cách hiệu quả nhất.
- 27. Thực hành Pha chế Cocktail** **2**
- Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)*
Điều kiện tiên quyết: Không.
Tóm tắt nội dung học phần:
 Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên kỹ năng thực hành: pha chế và trang trí các loại rượu cocktail; pha chế các công thức quốc tế cơ bản.
- 28. Thực tập tốt nghiệp** **2**
- Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)*
Điều kiện tiên quyết: Không.
Tóm tắt nội dung học phần:

Sinh viên được thực tập ứng dụng các kiến thức, kỹ năng đã học vào thực tế sản xuất. Sinh viên sẽ thực tập tại các: Nhà hàng; Công ty sản xuất suất ăn công nghiệp; Công ty May từ khâu chuẩn bị sản xuất cho đến hoàn tất thành phẩm.

29. Phát triển sản phẩm

1

Phân bố thời gian học tập: 1(1/0/2)

Điều kiện tiên quyết: Hóa thực phẩm.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị bốn nhân tố chính liên quan đến việc phát triển sản phẩm: Chiến lược kinh doanh liên quan đến việc phát triển sản phẩm; Các bước khác nhau trong qui trình phát triển sản phẩm; Các kiến thức đòi hỏi để thực hiện qui trình phát triển sản phẩm; Sự cần thiết phải giữ việc phát triển sản phẩm hướng đến nhu cầu và mong muốn của người tiêu dùng. Ngoài ra, còn trang bị cách thức quản lý qui trình phát triển sản phẩm trong thực tế với các mẫu đã thực hiện thành công; phương pháp đánh giá và cải thiện qui trình để việc tạo ra những sản phẩm mới được hiệu quả hơn.

30. Đánh giá cảm quan sản phẩm

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Hóa thực phẩm.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị những kiến thức căn bản về phương pháp khoa học được sử dụng để gọi lên, đo đạc, phân tích và giải thích cảm giác đối với các sản phẩm vốn được nhận biết thông qua các giác quan: thị giác, khứu giác, xúc giác, vị giác và thính giác. Nội dung kiến thức được trình bày trong các nội dung : phương pháp luận về đánh giá cảm quan; tâm sinh lý ; phép thử phân biệt; phép thử mô tả; phép thử thị hiếu.

31. Tổ chức sự kiện

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức căn bản về công tác tổ chức sự kiện: Qui trình tổ chức một sự kiện; Các yếu tố ảnh hưởng đến công tác tổ chức sự kiện; Lập các kế hoạch, giám sát, giải quyết sự cố, điều chỉnh kế hoạch và lập các báo cáo cần thiết; Các kỹ năng giao tiếp trong công việc và giải quyết các vấn đề phát sinh; Giám sát thực hiện và rút kinh nghiệm cho từng sự kiện đã tổ chức.

32. Tâm lý học kinh doanh nhà hàng

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên các kiến thức tổng quan về những khía cạnh tâm lý trong các hoạt động kinh doanh, đánh giá quá trình và kết quả hoạt động kinh doanh của nhà hàng, qua đó nhận thức được bản chất của hoạt động kinh doanh trong nhà hàng. Đồng thời học phần cũng phân tích ứng

dụng những qui luật tâm lý vào quá trình kinh doanh nhằm nâng cao hiệu quả cũng như giảm bớt sự rủi ro trong các hoạt động kinh doanh.

33. Công nghệ thực phẩm **3**

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Hóa thực phẩm.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên kiến thức căn bản về sự khác biệt giữa chế biến thực phẩm theo phương pháp thủ công và công nghiệp ; Giới thiệu và tìm hiểu một số qui trình chế biến thực phẩm trong công nghiệp.

34. Chuyên đề tốt nghiệp 1 (KTGD) **1**

Phân bố thời gian học tập: 1(1/0/2)

Điều kiện tiên quyết: phải học hoàn thiện các khối kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần trang bị cho sinh viên các kiến thức cập nhật từ thực tế sản xuất dưới dạng chuyên đề nhằm giới thiệu các nội dung về công nghệ hoặc qui trình quản lý đang được ứng dụng và triển khai có hiệu quả trong các doanh nghiệp may mặc.

35. Chuyên đề tốt nghiệp 2 (KTGD) **2**

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: phải học hoàn thiện các khối kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần trang bị cho sinh viên các kiến thức cập nhật từ thực tế sản xuất dưới dạng chuyên đề nhằm giới thiệu các nội dung về công nghệ hoặc qui trình quản lý đang được ứng dụng và triển khai có hiệu quả trong các nhà hàng.

36. Chuyên đề tốt nghiệp 3 (KTGD) **3**

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: phải học hoàn thiện các khối kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần trang bị cho sinh viên các kiến thức cập nhật từ thực tế về phương pháp chế biến các món ăn, thức uống mới đang được ứng dụng và triển khai có hiệu quả trong các nhà hàng.

IX.2. Phân tự chọn:

IX.2.1. Kiến thức giáo dục đại cương:

01.

.....

11.

IX.2.2. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp (kiến thức cơ sở ngành):

01. Mỹ thuật trang phục

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học cung cấp cho sinh viên những kiến thức căn bản về mỹ thuật bao gồm: màu sắc, đường nét, hình khối, tỷ lệ cơ thể, phương pháp nghiên cứu từ thực tế. Từ đó vận dụng những ý tưởng cần thiết và cụ thể tạo nét thẩm mỹ cho trang phục.

02. Môi trường và con người

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học đề cập tới một số kiến thức về khoa học môi trường và quan hệ giữa con người và môi trường ở cả hai khía cạnh tích cực và tiêu cực

03. Thẩm mỹ học

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học giúp sinh viên có được kiến thức cơ bản về cái đẹp, thị hiếu thẩm mỹ, nghệ thuật, nhằm nâng cao trình độ thẩm mỹ, năng lực đánh giá, năng lực sáng tạo và thưởng thức cái đẹp trong cuộc sống. Môn học còn trang bị cho sinh viên những kiến thức về lịch sử của tư tưởng thẩm mỹ, mỹ học đối với các loại hình nghệ thuật, vai trò của chủ thể và khách thể thẩm mỹ... góp phần rèn luyện phương pháp tư duy về thẩm mỹ cho sinh viên.

04. An toàn công nghiệp và môi trường

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học đề cập tới một số kiến thức về khoa học môi trường, ô nhiễm môi trường và vấn đề an toàn lao động trong công nghiệp. Ngoài ra, còn trang bị cho sinh viên những hiểu biết về bảo hộ lao động, về vệ sinh lao động, về phòng cháy và chữa cháy.

IX.2.2. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp (kiến thức chuyên ngành):

01. Trang trí hoa

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Cung cấp cho sinh viên kiến thức cơ bản về nghệ thuật cắm hoa theo trường phái Đông phương, Tây phương và nghệ thuật kết hoa giao tế. Thực hành ứng dụng các kỹ thuật cơ bản để cắm, kết hoa theo dạng hoa hình và chủ đề theo phong cách hiện đại.

02. Mỹ dung

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Cung cấp cho sinh viên kiến thức cơ bản về: Cấu tạo da; Phương pháp chăm sóc da và tóc; Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên các kỹ thuật trang điểm cơ bản: tự nhiên, công sở, dạo phố và dự tiệc.

03. Quản lý chất lượng dịch vụ

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Giới thiệu những khái niệm cơ bản của quản lý chất lượng; quản lý và đảm bảo chất lượng trong sản xuất và dịch vụ; hệ thống tiêu chuẩn công nhận và chứng nhận dịch vụ trong lĩnh vực nhà hàng, nhằm nâng cao chất lượng dịch vụ.

04. Trang trí món ăn và tiệc

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Hệ thống cỡ số trang phục, Thiết kế trang phục nam cơ bản..

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản để trang trí món ăn phù hợp với các hình thức tổ chức tiệc. Phương pháp kích thích nghệ thuật sáng tạo trong trang trí để thu hút sự chú ý của thực khách.

05. Đan móc

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Hệ thống cỡ số trang phục, Thiết kế trang phục nam cơ bản..

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên kiến thức căn bản về: Nguyên phụ liệu; Dụng cụ dùng trong đan – móc; Các mũi đan căn bản; Các mũi móc căn bản; Các nguyên tắc và phương pháp tạo dáng cơ bản trong đan – móc. Đồng thời rèn luyện cho sinh viên kỹ năng thực hành các mũi đan – móc cơ bản và phương pháp đan – móc một số sản phẩm đơn giản: bao tay, vớ, nón, áo sơ sinh; khăn lót ly và bình hoa.

X. Cơ sở vật chất phục vụ học tập:

X.1. Các xưởng thực hành và phòng thí nghiệm:

STT	Tên xưởng/phòng	Số lượng
1	Xưởng cắt	01

2	Xưởng may	04
3	Xưởng nấu ăn	01
4	Xưởng làm bánh	01

X.2. Thư viện, trang WEB:

STT	Thư viện, trang WEB	Ghi chú
1	Thư viện	Sử dụng thư viện trường
2	www.vietnamchefs.com	Hội Đầu bếp chuyên nghiệp Sài Gòn
3	www.webtretho.com	Trang WEB Trẻ thơ
4	home.noitro.com	Trang WEB hướng dẫn phương pháp chế biến các món ăn Âu – Á
5	xinhxinh.com.vn	Trang WEB dành cho phụ nữ: trang phục; món ngon; làm đẹp
6	www.monngonvietnam.vn	Trang WEB dành cho phụ nữ
7	amthuc.net	Trang WEB dành cho những người yêu thích nấu ăn
8	biquyetnauan.com	Trang WEB dành cho phụ nữ
9	phunu.info	Trang WEB dành cho phụ nữ

XI. Hướng dẫn thực hiện chương trình:

Chương trình đào tạo giáo dục đại học ngành “Kinh tế gia đình” được thiết kế đào tạo theo học chế tín chỉ; với khối lượng kiến thức toàn khóa được tích lũy 150 tín chỉ (không tính học phần Giáo dục Thể chất và Giáo dục Quốc phòng) gồm những khối kiến thức giáo dục đại cương, khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp về lĩnh vực ẩm thực; dinh dưỡng; trang phục... nhằm đào tạo ra những kỹ sư có khả năng ứng dụng lý thuyết vào thực tiễn công việc được giao.

Chương trình được biên soạn theo hướng tinh giản số giờ lý thuyết, dành nhiều thời gian cho sinh viên tự nghiên cứu, đọc tài liệu, thảo luận, làm các bài tập. Chương trình cũng được biên soạn theo hướng đổi mới các phương pháp dạy và học đại học.

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

Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp: Đào tạo chính quy tập trung, thực hiện theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy (Ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/ QĐ - BGD & ĐT ngày 15 tháng 08 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục & Đào tạo). Sinh viên sẽ tích lũy đủ số tín chỉ cho các học phần từ các khối kiến thức: Kiến thức giáo dục đại cương; Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp.

Điều kiện tốt nghiệp: Sinh viên được cấp bằng tốt nghiệp Cử nhân Kinh tế gia đình khi tích lũy đủ 145 tín chỉ và có chứng chỉ Giáo dục Thể chất và Giáo dục Quốc phòng.

XI.1. Hướng dẫn bố trí các môn học:

Trình tự triển khai giảng dạy các học phần phải đảm bảo tính logic của việc truyền đạt và tiếp thu các mảng kiến thức. Vì vậy, các cơ sở đào tạo ngoài việc triển khai các môn học theo đúng kế hoạch đào tạo đã đề xuất thiết kế trong mục 5 của chương trình đào tạo, cần lưu ý một số điểm sau:

- Ở học kỳ 1, sinh viên sẽ phải học những môn đầu tiên thuộc khối kiến thức giáo dục đại cương, đặc biệt cần bố trí học phần “Nhập môn ngành đào tạo” nhằm định hướng và hình thành động lực ngành, nghề cho sinh viên.
- Trong học kỳ 2, bên cạnh việc học các môn học về đại cương của chương trình đào tạo, cần bố trí cho sinh viên học ngay học phần “Dinh dưỡng lý thuyết” để có những kiến thức cơ bản về dinh dưỡng của các nguồn thực phẩm; nhu cầu dinh dưỡng của các nhóm đối tượng và phương pháp tính toán cụ thể cho việc thiết lập khẩu phần ăn cho từng nhóm đối tượng làm cơ sở cho việc học các môn nấu ăn và làm bánh.
- Tiếp theo đến học kỳ 3, nên bố trí các học phần cơ sở của ngành nhằm cung cấp những kiến thức cơ bản: về vi sinh thực phẩm, hóa thực phẩm, mỹ thuật trang phục, văn hóa ẩm thực làm nền tảng cho việc ứng dụng và sáng tạo các môn chuyên ngành.
- Trong học kỳ 4, sinh viên tiếp tục hoàn thiện các môn học thuộc phần cơ sở ngành, đồng thời được giới thiệu các học phần cơ bản về thiết kế trang phục trong lĩnh vực may mặc.
- Trong các học kỳ 5, sinh viên phải hoàn thiện các môn học thuộc khối kiến thức cơ đồng thời tăng cường tiếp cận với các môn học thuộc lĩnh vực nấu ăn và làm bánh.
- Trong học kỳ 6 và 7, ngoài việc trang bị thêm các kiến thức về pha chế và tồn trữ thực phẩm, sinh viên sẽ được trang bị khối lượng kiến thức chuyên ngành có tính ứng dụng trong thực tiễn xã hội. Đây là những nội dung không kém phần quan trọng nhằm hỗ trợ cho sinh viên mảng kiến thức liên quan rộng đến ngành đào tạo.
- Trong học kỳ cuối sinh viên sẽ tham gia thực tập tại: nhà hàng, công ty xuất ăn công nghiệp, công ty thực phẩm nhằm giúp sinh viên có những kiểm nghiệm thực tế về khối lượng kiến thức đã tích lũy qua các học phần. Đây là thời gian quan trọng giúp sinh viên hoàn thành luận án tốt nghiệp cũng như cập nhật kiến thức để chuẩn bị cho công việc sẽ đảm nhận sau này.

Các môn học thuộc khối kiến thức thực hành, thí nghiệm cần được bố trí song hành với các học phần lý thuyết nhằm giúp sinh viên có khả năng rèn luyện và tích lũy những kỹ năng cần thiết về ngành nghề.

XI.2. Hướng dẫn tốt nghiệp:

Sau khi sinh viên đã tích lũy đầy đủ số lượng tín chỉ trong chương trình đào tạo, được xem đã đủ điều kiện tốt nghiệp. Tùy điều kiện của các cơ sở đào tạo có thể lựa chọn một trong hai hình thức cho phép sinh viên tốt nghiệp như sau:

- Thi tốt nghiệp: sinh viên sẽ được học thêm một số học phần mới và do cơ sở đào tạo lựa chọn theo danh mục các môn học tự chọn cho phần tốt nghiệp đã được xây dựng trong chương trình đào tạo sao cho số tín chỉ được tích lũy đủ 10 tín chỉ.
- Đồ án tốt nghiệp: dựa trên những kiến thức lý thuyết cũng như thực hành, thực tập thực tế đã được học trong chương trình đào tạo, sinh viên sẽ phải hoàn thành một đồ án tốt nghiệp dạng đề tài nghiên cứu ứng dụng, nhằm giải quyết một số vấn đề cụ thể mang tính thực

tiền liên quan đến ngành học.

Hiệu trưởng

Trưởng khoa