



HCMUTE

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

INFO UTE LIBRARY

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT MÔN HỌC

NGHỆ THUẬT TRANG TRÍ MÓN ĂN STYLIST FOOD

(Ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống - Chương trình đào tạo đại học 132TC)



HCMUTE.EDU.VN - THÁNG 9 NĂM 2019

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**

-----**-----
*

INFO UTE LIBRARY



HCMUTE

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT MÔN HỌC
NGHỆ THUẬT TRANG TRÍ MÓN ĂN**

STYLIST FOOD

(Ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống - CTĐT đại học 132TC)

HCMUTE.EDU.VN – THÁNG 9 NĂM 2019

MỤC LỤC

LỜI NÓI ĐẦU	4
GIỚI THIỆU CÁC DỊCH VỤ UTE Library	7
GIỚI THIỆU CÁC CƠ SỞ DỮ LIỆU TRỰC TUYẾN	11
ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT MÔN HỌC	12
GIỚI THIỆU CÁC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	20

LỜI NÓI ĐẦU

Theo World Travel and Tourism Council, năm 2023 ngành du lịch nói chung và các lĩnh vực nhà hàng, dịch vụ ăn uống - khách sạn nói riêng cần nguồn nhân lực lên đến 113.400 người hàng năm với các công việc thuộc lĩnh vực du lịch, nhà hàng, khách sạn, khu vui chơi giải trí, trung tâm hội nghị và cơ quan quản lý nhà nước về du lịch. Đây chính là cơ hội cho những bạn trẻ theo học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống lựa chọn môi trường làm việc đầy hấp dẫn.

Nhóm ngành dịch vụ du lịch – khách sạn – nhà hàng là một trong 4 nhóm ngành tuyển dụng nhân sự nhiều nhất trong những năm qua. Với con số 40.000 lao động mới, ngoài TP.HCM và Hà Nội là hai thị trường tuyển dụng lớn nhất nước thì đa số các tỉnh thành thuộc 7 vùng du lịch lớn của cả nước đang cần nguồn nhân lực trẻ, giỏi chuyên môn nghề nghiệp.

Ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống là ngành học chuyên sâu về lĩnh vực quản lý khách sạn, nhà hàng về phương diện văn hóa ẩm thực với công việc cụ thể là quản lý các khâu về ẩm thực, yến tiệc, hội nghị, sự kiện,.... Đây là ngành học có yêu cầu cao về kỹ năng nghiệp vụ chuyên môn cùng nền tảng kiến thức vững chắc của người học. Ngành này đòi hỏi phải có năng khiếu và đam mê nghề thì mới thành công được.

Tại trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp. Hồ Chí Minh, sinh viên theo học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sẽ được đào tạo, xây dựng kiến thức nền tảng chuyên sâu về nghề thông qua chương trình đào tạo tiên tiến được cập nhật liên tục dựa trên giáo trình của các trường đại học uy tín. Bên cạnh đó, Nhà trường còn trang bị những kiến thức tổng quan về kinh tế, quản trị, các kiến thức về tâm lý khách hàng, mối quan hệ giữa ngành nhà hàng dịch vụ ăn uống với du lịch,...

Song song đó, Nhà trường tạo điều kiện để sinh viên phát triển những kỹ năng mềm như đánh giá chất lượng công việc, kỹ năng giao tiếp, trình bày ý kiến với đồng nghiệp, khách hàng. Được tạo điều kiện nâng cao khả năng ngoại ngữ với chương trình song ngữ, sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống hoàn toàn có khả năng giao tiếp và làm việc trong các nhà hàng từ 3-5 sao, giao lưu văn hóa ẩm thực với các đầu bếp nổi tiếng trên thế giới.

Đặc biệt, với phương châm “đào tạo gắn kết với thực tiễn”, Nhà trường luôn tạo cơ hội cho sinh viên được tiếp cận với môi trường thực tế thông qua những chương trình giao lưu học tập trực tiếp ngay tại các

doanh nghiệp. Từ đó, sinh viên dần làm quen với môi trường làm việc sau này, nâng cao khả năng cạnh tranh của bản thân.

Sinh viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có thể xin việc có thể làm việc ở đâu?

Với vốn kiến thức chuyên ngành và những kỹ năng được trang bị, kỹ sư ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sau khi tốt nghiệp có thể đảm nhiệm các vị trí sau:

Chuyên viên tổ chức sự kiện ẩm thực

Chuyên viên tư vấn, tổ chức và điều hành tại các cơ sở kinh doanh trong lĩnh vực ăn uống, các chuỗi nhà hàng, coffee cao cấp hay trung tâm tổ chức hội nghị, yến tiệc,...

Nhà quản trị cấp cao thuộc lĩnh vực nhà hàng, dịch vụ ẩm thực, dịch vụ chăm sóc khách hàng.

Sales và Marketing cho nhà hàng và khách sạn.

Giảng dạy hoặc tiến hành nghiên cứu về lĩnh vực nhà hàng, khách sạn, dịch vụ ăn uống.

Tùy vào khả năng chuyên môn bạn có thể lựa chọn làm việc tại:

Các nhà hàng, khách sạn từ 3-5 sao.

Trên các du thuyền quốc tế 5 sao trên thế giới (Star Cruises, Costa...).

Các trung tâm hội nghị, yến tiệc.

Các khu resort, nghỉ dưỡng cao cấp.

Các hệ thống, chuỗi thương hiệu về ẩm thực.

Các trường đào tạo, Sở, Ban, Ngành trong lĩnh vực dịch vụ du lịch.

Chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống nhằm đào tạo ra những kỹ sư ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống (QTNH&DVAU) có kiến thức khoa học cơ bản, kiến thức cơ sở và chuyên ngành trong lĩnh vực quản lý nhà hàng và dịch vụ ăn uống; có khả năng phân tích, giải quyết vấn đề và đánh giá các giải pháp; có năng lực xây dựng và quản trị các hệ thống nhà hàng và các dạng bếp, có kỹ năng giao tiếp và làm việc nhóm, có thái độ nghề nghiệp phù hợp đáp ứng được các yêu cầu phát triển của ngành và xã hội.

Sinh viên sau khi tốt nghiệp có thể làm quản lý nhà hàng, quản lý dịch vụ ẩm thực cho các nhà hàng - khách sạn; Chuyên viên tổ chức sự kiện ẩm thực trong các nhà hàng - khách sạn; Chuyên viên tư vấn, tổ chức và điều hành tại các chuỗi nhà hàng, trung tâm hội nghị.

Để đáp ứng nhu cầu tìm kiếm và sử dụng tài liệu học tập các môn học chuyên ngành “Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống” của sinh viên.

Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh đã biên soạn tài liệu thông tin về đề cương chi tiết môn học nhằm cung cấp cho sinh viên có thể nghiên cứu, tìm hiểu, học tập về các môn học chuyên ngành.

Tài liệu thông tin về đề cương chi tiết môn học ngành “Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống” nhằm hướng dẫn tìm kiếm và sử dụng tài liệu học tập các môn học chuyên ngành “Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống” sẽ mang đến cho sinh viên nắm được phương pháp học nhanh nhất và đạt hiệu quả.

Mặc dù chúng tôi đã cố gắng, song việc biên soạn tài liệu chắc chắn không tránh khỏi thiếu sót, rất mong nhận được những ý kiến đóng góp từ phía người sử dụng để lần biên soạn sau được hoàn chỉnh hơn.

Thư viện ĐHSPKT TP.HCM
028.389 69 920
thuvien@hcmute.edu.vn
thuvienspkt@hcmute.edu.vn
facebook.com/hcmute.lib

GIỚI THIỆU CÁC DỊCH VỤ UTE LIBRARY

Đồng hành cùng độc giả trên con đường chinh phục tri thức

Nơi cung cấp nguồn lực thông tin khoa học kỹ thuật và giáo dục phục vụ cho nhu cầu đào tạo của Nhà trường.

Cung cấp thông tin

- ✓ Nội dung phong phú
- ✓ Đa dạng loại hình
- ✓ Cập nhật thường xuyên

Hình thức phục vụ

- ✓ Đọc tại chỗ
- ✓ Mượn về nhà
- ✓ Khai thác tài nguyên số 24/24
- ✓ Các dịch vụ học tập trực tuyến

Các loại hình dịch vụ

1. Phục vụ trực tiếp tại thư viện: được hướng dẫn tận tình với hệ thống phòng đọc & Giáo trình mở, có thể tìm đọc tài liệu dạng giấy, CD-ROM, CSDL trực tuyến,...
2. Hỗ trợ công tác biên soạn xuất bản giáo trình và tài liệu học tập, kỹ yếu hội thảo (phục vụ hoạt động NCKH, chương trình đào tạo 150 tín chỉ, bổ sung hồ sơ xét các chức danh khoa học,...).
3. Thiết kế website phục vụ hoạt động học tập, nghiên cứu khoa học, hội thảo: Xây dựng template chung, Thiết lập các trang con (sub pages), Cấp quyền và chuyển giao quyền quản trị trang con.
4. Xuất bản kỹ yếu hội thảo: Tư vấn, thiết kế, dàn trang, Thiết kế các hình ảnh, nhãn hiệu liên quan đến hội nghị (logo hội nghị, banner, poster...), Đăng ký và xin giấy phép xuất bản kỹ yếu, Giám sát các tài liệu liên quan đến chương trình như thư, thông tin hội nghị, tài liệu tham khảo,...
5. Xây dựng các sản phẩm phục vụ hội thảo và các hoạt động học tập: CD-ROM chương trình và kỹ yếu, Ứng dụng tự chạy giới thiệu tài liệu, ghi đĩa CD- ROM, DVD, USB,...
6. Cung cấp thông tin theo yêu cầu (danh mục tài liệu, tài liệu chuyên ngành, kết quả nghiên cứu khoa học, tiêu chuẩn, phát minh sáng chế...).
7. Mô tả, tạo và chọn danh mục “Tài liệu tham khảo” cho luận văn, luận án, đề tài nghiên cứu khoa học theo chuẩn quốc tế.
8. Chuyển dạng tài liệu (từ tài liệu dạng giấy sang file PDF, từ file PDF sang file Word).
9. Cung cấp các thiết bị hỗ trợ cho việc học tập và nghiên cứu,...
10. Hỗ trợ, tư vấn và phối hợp với Thư viện các trường trong việc phát triển các sản phẩm đặc thù của từng đơn vị.

Với nhiều hình thức phục vụ phong phú, thuận tiện cho người học **NGUỒN TÀI NGUYÊN THÔNG TIN**

- CSDL Giáo trình và Tài liệu học tập
- CSDL Sách tham khảo Việt văn
- CSDL Luận văn, Luận án
- CSDL Sách tham khảo Ngoại văn
- CSDL các bài báo khoa học (các bài báo nghiên cứu của học viên theo chương trình đào tạo sau đại học được đăng trên các tạp chí chuyên ngành)

Địa chỉ liên hệ:

Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp. Hồ Chí Minh,
Số 1-3 Võ Văn Ngân, Phường Linh chiểu, Quận Thủ Đức, Tp. Hồ Chí Minh.

Điện thoại: (+84 028) 3896 9920, 3721223 (nội bộ 8223)

Email: thuvienspkt@hcmute.edu.vn

<http://thuvien.hcmute.edu.vn>

<http://thuvienso.hcmute.edu.vn>

GIỚI THIỆU CÁC WEBSITE PHÁT HÀNH UTE EBOOK

“*UTE EBOOK*” là những tác phẩm chỉ có thể dùng các công cụ điện tử như máy vi tính, máy trợ giúp kỹ thuật số cá nhân (thiết bị đọc, máy tính bảng và điện thoại thông minh như iPhone, iPad, Samsung Galaxy, HTC Tablet,...) để xem, đọc, và truyền tải.

“*UTE EBOOK*” là hệ thống phân phối sách điện tử, cung cấp đến người dùng các nội dung sách, giáo trình, truyện, tạp chí, tài liệu, chuyên đề và các thể loại văn bản đọc, audio khác trên di động, thông qua các kênh website, wapsite và client giúp khách hàng có thể cập nhật thông tin kiến thức mọi lúc mọi nơi.

Stt	Tên đơn vị phát hành	Website	Truy cập nhanh kho giáo trình
1	Nhà Xuất Bản Tổng Hợp Thành Phố Hồ Chí Minh	https://sachweb.com	https://bit.ly/2LSRzXU
2	Công Ty Cổ Phần Tin Học Lạc Việt	http://sachbaovn.vn	https://bit.ly/2Zx8YZn
3	Công Ty TNHH Sách Điện Tử Trẻ (YBOOK)	http://ybook.vn/	https://bit.ly/2GHF2lQ
4	Công Ty Cổ Phần	https://read.alezaa.c	https://goo.gl/4MM7

	Dịch Vụ Trực Tuyến VINAPO	om	RM
5	Công Ty Cổ Phần Thương Mại Dịch Vụ Mê Kông COM	http://reader.vinabook.com	https://goo.gl/i6Qpb1
6	Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. HCM	http://thuvien.hcmute.edu.vn/	http://thuvien.hcmute.edu.vn/

DỊCH VỤ HỖ TRỢ XUẤT BẢN ĐIỆN TỬ:

Sách chuyên khảo, giáo trình, sách tham khảo, sách hướng dẫn, tài liệu phục vụ đào tạo, Kỷ yếu hội thảo, tập san, tạp chí

Nhằm hỗ trợ Quý Thư viện các Trường Đại học, Cao đẳng về việc xuất bản giáo trình, tài liệu học tập điện tử nội sinh,... đạt chất lượng cao phục vụ hoạt động đào tạo, giảng dạy; Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh giới thiệu đến Quý Thư viện các Trường Đại học, Cao đẳng về “*Chương trình hỗ trợ xuất bản điện tử: Sách chuyên khảo, giáo trình, sách tham khảo, sách hướng dẫn, tài liệu phục vụ đào tạo, Kỷ yếu hội thảo, tập san, tạp chí*”.

1. Cơ sở xây dựng chương trình:

Căn cứ theo công văn Số: 4301/BGDĐT-GDTrX ngày 20 tháng 9 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc xây dựng và phát triển tài nguyên giáo dục mở tại website: <https://itrihuc.vn>

2. Thời gian triển khai chương trình hỗ trợ

- Giai đoạn 05 năm (Từ ngày 01/10/2019 đến hết ngày 01/10/2024)

3. Tổ chức chương trình

- Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh.

4. Đơn vị công bố phổ biến xuất bản phẩm điện tử

- Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh & Các đơn vị liên kết.
- website: <http://thuvien.hcmute.edu.vn>
- website: <https://itrihuc.vn>
- website các đơn vị liên kết.

5. Cấu trúc của xuất bản điện tử giáo trình, tài liệu học tập nội sinh

Xuất bản điện tử giáo trình, tài liệu học tập nội sinh có cấu trúc như sau:

- Trang bìa.
- Trang bìa phụ.

- Lời nói đầu: Trình bày đối tượng sử dụng, mục đích yêu cầu khi sử dụng, cấu trúc nội dung, điểm mới của giáo trình, hướng dẫn cách sử dụng, phân công nhiệm vụ của tác giả biên soạn.
- Mục lục.
- Danh mục các từ viết tắt (nếu có).
- Danh mục hình (nếu có)..
- Danh mục bảng biểu (nếu có)..
- Nội dung chính: Trình bày các chương, mục, tiểu mục và nội dung chi tiết của từng chương, mục, tiểu mục, nội dung thảo luận xêmina, câu hỏi ôn tập, bài tập, các nhiệm vụ tự học và tài liệu học tập từng chương.
- Phụ lục (nếu có).
- Tài liệu tham khảo.

6. Để biết thêm thông tin chi tiết Quý Thầy/Cô liên hệ

- Thư viện Trường Đại Học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh.
- Số 1-3 Võ Văn Ngân, Phường Linh Chiểu, Quận Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh.
- Email: luatvt@hcmute.edu.vn; thuvienspkt@hcmute.edu.vn
- Điện thoại: 08.38969920 hoặc 0909836920; 0906836920 (ThS. Vũ Trọng Luật)

Xin trân trọng giới thiệu đến Quý Thầy/Cô!

GIỚI THIỆU CÁC CƠ SỞ DỮ LIỆU TRỰC TUYẾN TÌM KIẾM VÀ SỬ DỤNG HIỆU QUẢ

*Thư viện ĐH SPKT TP. HCM
http://thuvien.hcmute.edu.vn
thuvienspkt@hcmute.edu.vn
028.38969920*

Nhằm tăng cường năng lực nghiên cứu của tập thể giảng viên và sinh viên của nhà trường, từng bước nâng cao chất lượng đào tạo và nâng vị thế của trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh lên tầm cao mới, xứng đáng là một trong những trường đại học hàng đầu của khu vực, nhà trường đã tiến hành mua quyền sử dụng tài khoản truy cập các cơ sở dữ liệu trực tuyến để giảng viên và sinh viên của trường khai thác. Việc khai thác các tư liệu điện tử, các CSDL trực tuyến sẽ góp phần tạo thêm nhiều cơ hội tiếp cận với các kho tư liệu học thuật và nghiên cứu có giá trị cao và được phổ biến trên toàn thế giới.

Để triển khai sử dụng và khai thác các cơ sở dữ liệu trực tuyến đạt hiệu quả, Thư viện xin thông báo đến Quý Thầy Cô & Các Bạn Sinh viên về nội dung triển khai và sử dụng CSDL như sau:

Thông tin triển khai sử dụng:

- Truy cập Web, không giới hạn số lượng người sử dụng, hỗ trợ việc truy cập cho 25.000 sinh viên và gần 1.000 giảng viên, cán bộ viên chức của nhà trường.

- **Địa chỉ truy cập:** <http://csdl.hcmute.edu.vn/>

- Sử dụng email do nhà trường cấp để tạo tài khoản đăng ký:
theo địa chỉ email của cán bộ ...@hcmute.edu.vn
theo địa chỉ email của sinh viên ...@student.hcmute.edu.vn

- Hình thức truy cập: Theo IP đăng kí của nhà trường.

- **Lưu ý:** Việc khai thác các CSDL được nhà xuất bản xác minh người dùng với nhiều lớp bảo mật qua dải địa chỉ IP và username/password, quý thầy cô và bạn đọc chỉ có thể khai thác các CSDL này trên hệ thống máy tính được kết nối mạng trong trường.

Thông tin hỗ trợ kỹ thuật:

Trong quá trình sử dụng, quý thầy cô và bạn đọc cần hỗ trợ kỹ thuật xin vui lòng liên hệ:

Cô Trần Thị Ngọc Ý, Số ĐT 0919888975,

email: ytnn@hcmute.edu.vn

Thư viện trân trọng thông báo đến Quý Thầy Cô và Các Bạn Sinh viên biết để sử dụng và khai thác các cơ sở dữ liệu trực tuyến đạt hiệu quả.

Trân trọng!

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT MÔN HỌC
NGHỆ THUẬT TRANG TRÍ MÓN ĂN
STYLIST FOOD

Môn học Nghệ thuật trang trí món ăn cung cấp cho sinh viên các kiến thức cơ bản về ánh sáng, màu sắc, bố cục và phong nền. Từ đó, sinh viên ứng dụng làm nổi bật sản phẩm thực phẩm bằng kỹ thuật chụp hình và kỹ thuật vi tính. Môn học còn kích thích tính sáng tạo của sinh viên trong việc sắp xếp bố cục và tạo phong nền cũng như sử dụng màu sắc để nhấn mạnh sản phẩm trung tâm. Từ đó, sinh viên có thể sử dụng những sản phẩm hình chụp để in báo chí, in sách hoặc in poster quảng cáo.

TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT
TP. HỒ CHÍ MINH
KHOA CÔNG NGHỆ MAY & THỜI TRANG

Ngành đào tạo: QTNH&ĐVAU
Trình độ đào tạo: Đại học
Chương trình đào tạo: QTNH&ĐVAU

Đề cương chi tiết môn học

- 1. Tên học phần:** NGHỆ THUẬT TRANG TRÍ MÓN ĂN (STYLIST FOOD)
- 2. Mã học phần:** STFO232853
- 3. Tên Tiếng Anh:** STYLIST FOOD
- 4. Số tín chỉ:** 3 tín chỉ (2 +1) (2 tín chỉ lý thuyết, 1 tín chỉ thực hành)
Phân bố thời gian 12 tuần : (2:1:6) (2 tín chỉ lý thuyết + 1 tín chỉ thực hành + 6 tín chỉ tự học)
- 5. Các giảng viên phụ trách học phần:**
1/ GV phụ trách chính:
2/ Danh sách giảng viên cùng GD:
- 6. Điều kiện tham gia học tập học phần**
Môn học tiên quyết: Không
Môn học trước: Không
- 7. Mô tả học phần (Course Description)**
Môn học cung cấp cho sinh viên các kiến thức cơ bản về ánh sáng, màu sắc, bố cục và phong nền. Từ đó, sinh viên ứng dụng làm nổi bật sản phẩm thực phẩm bằng kỹ thuật chụp hình và kỹ thuật vi tính. Môn học còn kích thích tính sáng tạo của sinh viên trong việc sắp xếp bố cục và tạo phong nền cũng như sử dụng màu sắc để nhấn mạnh sản phẩm trung tâm. Từ đó, sinh viên có

thể sử dụng những sản phẩm hình chụp để in báo chí, in sách hoặc in poster quảng cáo.

8. Mục tiêu học phần (Course Goals)

Mục tiêu (Goals)	Mô tả (Goal description) (<i>Học phần này trang bị cho sinh viên:</i>)	Chuẩn đầu ra CTĐT	Trình độ năng lực
G1	Cung cấp các kiến thức cơ bản và các thủ thuật trong xử lý đồ họa Corel Draw và Photoshop. Từ đó, ứng dụng các kiến thức cơ bản này vào trong chuyên ngành kinh tế gia đình	1.2, 1.3	2
G2	Phân tích, lập luận và giải quyết các vấn đề phát sinh trong xử lý đồ họa Thực hành và phối hợp các kỹ thuật xử lý đồ họa Tư duy có hệ thống các vấn đề kỹ thuật trong xử lý đồ họa Có các kỹ năng và thái độ cá nhân, thái độ nghề nghiệp đúng đắn trong quá trình học tập môn học	2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	3
G3	Kỹ năng làm việc nhóm Khả năng giao tiếp đồ họa Khả năng giao tiếng Anh chuyên môn	3.1, 3.2, 3.3	3
G4	Hình thành ý tưởng, thiết kế, triển khai và vận hành các sản phẩm đồ họa chuyên ngành kinh tế gia đình trong bối cảnh doanh nghiệp và xã hội hiện tại	4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5	3

9. Chuẩn đầu ra của học phần

Chuẩn đầu ra HP		Mô tả (Sau khi học xong môn học này, người học có thể:)	Chuẩn đầu ra CDIO	Trình độ năng lực
G1	G1.1	Nhận biết được tên gọi, biểu tượng, ý nghĩa và cách thực hiện của các lệnh điều khiển, các lệnh tạo hiệu ứng và các lệnh hiệu chỉnh trong chương trình Corel Draw và Photoshop. Phân biệt được công dụng của chương trình đồ họa Corel Draw và Photoshop	1.2	2
	G1.2	Kết hợp các lệnh cơ bản và các thủ thuật trong xử lý đồ họa để thiết kế, hiệu chỉnh, cắt ghép các mẫu đồ họa	1.3	2
G2	G2.1	Phân tích được các lỗi kỹ thuật trong xử lý đồ họa Đưa ra được các phương án khắc phục	2.1.1, 2.1.3, 2.1.5	3
	G2.2	Thực hành các hình vẽ cơ bản, các phác thảo mẫu, vẽ raster, vẽ sơ đồ, thiết kế và hiệu chỉnh màu sắc các mẫu thiết kế quảng cáo, menu chuyên ngành kinh tế gia đình bằng chương	2.2.4	3

		trình Corel Draw và Photoshop		
	G2.3	Sắp xếp được trình tự các thao tác lệnh trong xử lý đồ họa	2.3.3	3
	G2.4	Sáng tạo trong thiết kế mẫu và xử lý hình ảnh chuyên ngành Kinh tế gia đình Có khả năng tự tìm hiểu các thủ thuật cao cấp và các hiệu ứng bổ sung trong xử lý ảnh và thiết kế mẫu.	2.4.3, 2.4.6	3
	G2.5	Thao tác lệnh thành thạo, xử lý hình ảnh và thiết kế mẫu nhanh nhẹn Luôn tự cập nhật các thông tin của các phần mềm đồ họa phiên bản mới.	2.5.2, 2.5.4	3
G3	G3.1	Xác định vai trò và nhiệm vụ của các thành viên trong nhóm Lựa chọn các mục tiêu và công việc cần làm	3.1.1, 3.1.2	3
	G3.2	Thể hiện được bài thuyết trình bằng powperpoint Thể hiện được sản phẩm đồ họa bằng chương trình Corel Draw và Photoshop	3.2.5	3
	G3.3	Nhận biết tên gọi của các thiết bị và các phần mềm của máy tính bằng tiếng Anh Nhận biết tên gọi của các lệnh và các thông báo lỗi trong Corel Draw và Photoshop bằng tiếng Anh	3.3.1	3
G4	G4.1	Nhận thức được tầm quan trọng và xu hướng phát triển của công nghệ đồ họa trong môi trường và xã hội	4.1.2, 4.1.3	3
	G4.2	Nắm bắt được vai trò của công nghệ đồ họa trong hoạt động sản xuất và kinh doanh	4.2.3	3
	G4.3	Xác định phần mềm đồ họa và mục tiêu của ý tưởng	4.3.2	3
	G4.4	Thiết kế ý tưởng trên giấy	4.4.4	3
	G4.5	Lựa chọn công cụ và phần mềm để thiết kế trên máy	4.5.1	3

10. Đạo đức khoa học:

Các bài tập ở nhà và dự án phải được thực hiện từ chính bản thân sinh viên. Nếu bị phát hiện có sao chép thì xử lý các sinh viên có liên quan bằng hình thức đánh giá 0 (không) điểm quá trình và cuối kỳ.

11. Nội dung chi tiết học phần:

Tuần	Nội dung	Chuẩn đầu ra môn học	Trình độ năng lực	Phương pháp dạy học	Phương pháp đánh giá
1	Chương 1: Giới thiệu Food Stylist				

	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (5) 1.1. Tính chất công việc 1.2. Kỹ năng team work 1.3. Mức lương 1.4. Tính cách của Food Stylist 1.5. Trình độ chuyên môn	G1.2, G1.3, G2.1, G2.3, G3.1, G3.2, G3.3, G4.1, G4.2	2 2 3 3 3 3 3 3 3	+ Thuyết giảng + Thảo luận nhóm Trình chiếu	Thực hành
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (10)				
	Chương 2 : Kỹ thuật chụp hình				
2	A/ Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp: (5) 2.1. Làm quen máy ảnh 2.2. Bố cục bức ảnh đẹp 2.3. Kỹ thuật lấy sáng 2.4. Kỹ thuật chụp hình cơ bản	G1.2, G1.3, G2.1, G2.3, G3.1, G3.2, G3.3	2 2 3 3 3 3 3	+ Thuyết giảng + Trình chiếu + Thảo luận nhóm	Thực hành
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (10)				
	Chương 3 : Kỹ thuật tạo phong nền				
3	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (5) Nội dung GD lý thuyết: 3.1. Kỹ thuật sắp xếp bố cục 3.2. Kỹ thuật bố trí màu sắc 3.3. Kỹ thuật tạo phong nền 3.4. Kỹ thuật trình bày thực phẩm	G2.1, G2.2, G2.3, G2.5, G3.3, G4.3	3 3 3 3 3 3	+ Thuyết giảng + Trình chiếu + Thảo luận nhóm	Thực hành
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (10)				
	Chương 4 : Kỹ thuật xử lý thực phẩm				
4	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (5) 4.1. Giới thiệu về màu sắc 4.2. Nguyên liệu tạo màu	G2.1, G2.2, G2.3, G2.5,	3 3 3 3	+ Thao tác mẫu + Quan sát sinh viên thực hành và chỉnh	Thực hành

	<p>4.3. Nguyên liệu tạo bóng</p> <p>4.4. Nguyên liệu tạo khối</p> <p>4.5. Nguyên liệu tạo âm</p> <p>4.6. Kỹ thuật xử lý thực phẩm</p>	G3.3		sửa các lỗi + Nhận xét và nhấn mạnh các điểm quan trọng	
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (10)				
5	Chương 5 : Kỹ thuật chụp món ăn, thực phẩm				
	<p>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (5)</p> <p>Nội dung GD lý thuyết:</p> <p>5.1. Các kiểu phong</p> <p>5.2. Các kiểu thực</p> <p>5.3. Các kiểu trình bày thực phẩm</p>	G2.1, G2.2, G2.3, G2.5, G3.3		+ Thao tác mẫu + Quan sát sinh viên thực hành và chỉnh sửa các lỗi + Nhận xét và nhấn mạnh các điểm quan trọng	Thực hành
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (10)				
6	Chương 6 : Kỹ thuật trình bày sản phẩm trên tạp chí, poster				
	<p>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (5)</p> <p>Nội dung GD lý thuyết:</p> <p>6.1. Xử lý màu sắc</p> <p>6.2. Nghệ thuật trình bày hình chụp trên tạp chí</p> <p>6.2. Nghệ thuật trình bày hình chụp trên poster</p>	G2.1, G2.2, G2.3, G2.5, G3.3	3 3 3 3 3	+ Thao tác mẫu + Quan sát sinh viên thực hành và chỉnh sửa các lỗi + Nhận xét và nhấn mạnh các điểm quan trọng	Thực hành
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (10)	G 4.3, G4.4, G4.5,G4.6			
7,8	Bài thực hành số 1 : Chụp nguyên liệu đơn sắc				
	<p>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (5)</p> <p>Nội dung GD lý thuyết:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chuẩn bị dụng cụ - Chuẩn bị món ăn - Chuẩn bị phông nền - Sắp đặt món ăn - Chỉnh chuẩn trạng 	G2.1, G2.2, G2.3, G2.5, G3.3	3 3 3 3	+ Thao tác mẫu + Quan sát sinh viên thực hành và chỉnh sửa các lỗi + Nhận xét và nhấn mạnh	Thực hành

	thái món ăn			các điểm quan trọng	
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (10)				
9,10	Bài thực hành số 2 : Chụp nguyên liệu đa sắc				
	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (5) Nội dung GD lý thuyết: <ul style="list-style-type: none"> - Chuẩn bị dụng cụ - Chuẩn bị món ăn - Chuẩn bị phòng nền - Sắp đặt món ăn - Chính chuẩn trạng thái món ăn 	G2.1, G2.2, G2.3, G2.5, G3.3	3 3 3 3	+ Thao tác mẫu + Quan sát sinh viên thực hành và chỉnh sửa các lỗi + Nhận xét và nhấn mạnh các điểm quan trọng	Thực hành
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (10)				
11	Bài thực hành số 3 : Chụp nguyên liệu lạnh				
	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (5) Nội dung GD lý thuyết: <ul style="list-style-type: none"> - Chuẩn bị dụng cụ - Chuẩn bị món ăn - Chuẩn bị phòng nền - Sắp đặt món ăn - Chính chuẩn trạng thái món ăn 	G2.1, G2.2, G2.3, G2.5, G3.3	3 3 3 3	+ Thao tác mẫu + Quan sát sinh viên thực hành và chỉnh sửa các lỗi + Nhận xét và nhấn mạnh các điểm quan trọng	Thực hành
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (10)				
12	Bài thực hành số 4 : Chụp nguyên liệu nóng				
	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (5) Nội dung GD lý thuyết: <ul style="list-style-type: none"> - Chuẩn bị dụng cụ - Chuẩn bị món ăn - Chuẩn bị phòng nền - Sắp đặt món ăn - Chính chuẩn trạng thái món ăn 	G2.1, G2.2, G2.3, G2.5, G3.3	3 3 3 3	+ Thao tác mẫu + Quan sát sinh viên thực hành và chỉnh sửa các lỗi + Nhận xét và nhấn mạnh các điểm quan trọng	Thực hành
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (10)				

	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (10)				
--	-----------------------------------------------	--	--	--	--

4. Đánh giá sinh viên:

- Thang điểm: **10**

- Kế hoạch kiểm tra như sau:

Hình thức KT	Nội dung	Thời điểm	Công cụ KT	Chuẩn đầu ra KT	Tỉ lệ (%)
Đánh giá giữa kỳ					50
BT#4	Tự chọn nguyên liệu tinh đơn sắc, chụp hình sản phẩm trên phong nền tự tạo	Tuần 9	Chụp hình	G 1.3 G 2.2 G 3.3	5
BT#5	Tự chọn nguyên liệu tinh đa sắc, chụp hình sản phẩm trên phong nền tự tạo	Tuần 10	Chụp hình	G 2.1 G 2.2 G 2.3 G 2.4 G 2.5 G 3.3 G 4.3	15
BT#6	Tự chọn nguyên liệu nóng, chụp hình sản phẩm trên phong nền tự tạo	Tuần 11	Chụp hình	G 2.1 G 2.2 G 2.3 G 2.4 G 2.5 G 3.3 G 4.3	15
Thi cuối kỳ					50
	Tự chọn nguyên liệu, chụp hình sản phẩm trên phong nền tự tạo để in trên tạp chí	Tuần 12	Chụp hình	G 2.1 G 2.2 G 2.3 G 2.4 G 2.5 G 3.3 G 4.3, G4.4,	50

5. Tài liệu học tập

- Sách, giáo trình chính:
 1. ThS. Nguyễn Tuấn Anh và ThS. Nguyễn Thành Hậu, Giáo trình Tin học ứng dụng ngành may 1, khoa Công nghệ May – Thời trang, trường ĐH SPKT Tp.HCM – 2009
 2. ThS. Lê Mai Kim Chi, bài giảng Đồ họa ứng dụng chuyên ngành Kinh tế gia đình, khoa Công nghệ May – Thời trang, trường ĐH SPKT Tp.HCM – 2014
- Sách (TLTK) tham khảo:

1. KS. Phạm Quang Huy – Thế giới đồ họa, tạo chữ đẹp với Photoshop – NXB Thống kê
2. Họa sĩ Uyên Huy – Đi tìm logo đẹp và các kiểu thương hiệu – trường ĐH Mỹ thuật – NXB Lao động – Xã hội

6. Ngày phê duyệt lần đầu:

7. Cấp phê duyệt:

Trưởng khoa

Trưởng BM

Nhóm biên soạn

8. Tiến trình cập nhật ĐCCT

Lần 1: Nội Dung Cập nhật ĐCCT
lần 1: ngàythángnăm

(người cập nhật>(ký
và ghi rõ họ tên)

Tổ trưởng Bộ môn:

Lần 2: Nội Dung Cập nhật ĐCCT
lần 2: ngàythángnăm

(người cập nhật>(ký
và ghi rõ họ tên)

Tổ trưởng Bộ môn:

GIỚI THIỆU CÁC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Ngành Công nghệ May (Mã ngành 7540205D, 7540205C)

Sinh viên tốt nghiệp có khả năng: Vận dụng được các nguyên lý thiết kế vào quá trình phát triển các sản phẩm may; quản lý và thể hiện tốt vai trò cán bộ kỹ thuật; xây dựng qui trình làm việc và hợp lý hóa sản xuất may; thiết kế cải tiến điều kiện nhà xưởng và các trang thiết bị góp phần nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm may.

Các kỹ sư có cơ hội làm việc tại: các doanh nghiệp may & thời trang; các Công ty tư vấn, thiết kế, tiếp thị, văn phòng đại diện Công ty may & thời trang; các Công ty dệt, da giày, túi xách, trang thiết bị và dịch vụ ngành may; các trường chuyên may mặc và thời trang.

Để học ngành Công nghệ May được tốt nhất, các em học sinh cần: Thật sự yêu thích nghề may; chăm chỉ, cần mẫn và tỉ mỉ; có khả năng phân tích, tổng hợp và tư duy logic.

Được đào tạo tại khoa Công nghệ May và Thời trang và khoa Đào tạo Chất lượng cao.

2. Ngành Thiết kế Thời trang (Mã ngành 7210404D)

Sinh viên tốt nghiệp có khả năng: Thiết kế và thực hiện hoàn chỉnh bộ sưu tập thời trang; vận dụng sáng tạo các nguyên lý thiết kế để phát triển các bộ sưu tập thời trang; tổ chức quản lý và điều hành các cửa hàng thời trang.

Sinh viên sau khi tốt nghiệp có cơ hội làm việc tại: Phòng thiết kế các doanh nghiệp may & thời trang; phòng marketing các công ty tư vấn, thiết kế và tiếp thị hàng may mặc & thời trang; phòng thiết kế các công ty giày, nón; túi xách và phụ kiện thời trang; Tòa soạn báo & tạp chí, công ty thiết kế, in ấn,...

Để học ngành Thiết kế Thời trang được tốt nhất, các em học sinh cần: Thật sự đam mê với nghề thiết kế thời trang; có năng khiếu hội họa, tạo hình; có óc sáng tạo và phát triển ý tưởng thời trang; có tính cầu thị, ham học hỏi, sự kiên trì và nhẫn nại trong học tập.

Được đào tạo tại khoa Công nghệ May và Thời trang.

3. Ngành Công nghệ vật liệu Dệt - May (Mã ngành 7540203)

Tại sao nên học ngành CN Vật liệu Dệt - May?

Năm 2018, xuất khẩu dệt may Việt Nam đạt top 3 thế giới (với hơn 36 tỷ USD đứng thứ 2 cả nước về đóng góp GDP), thu về hơn 1.500 tỷ lợi nhuận. Bên cạnh đó, CPTPP (Hiệp định Đối tác Toàn diện và Tiến bộ Xuyên Thái Bình Dương) và EVFTA (Hiệp định Tự do Thương Mại Việt Nam - EU) chính thức được thông qua và có hiệu lực trong năm 2019 sẽ

giúp ngành dệt Việt Nam đẩy mạnh tăng trưởng cũng như thay đổi cơ cấu thị trường xuất khẩu theo hướng cân bằng hơn, trong đó dòng thuế suất sẽ được giảm về 0% khi các sản phẩm may đáp ứng được với những ràng buộc về nguyên tắc xuất xứ (ưu đãi đặc biệt nếu nguyên phụ liệu may được sản xuất tại chỗ). Nhằm tránh sự phụ thuộc vào nguồn nguyên phụ liệu nhập từ Trung Quốc (48%) cũng như các nước khác, nhiều doanh nghiệp FDI sẽ dồn dập thiết lập chuỗi sản xuất từ sợi - vải - may mặc tại Việt Nam để tận dụng các lợi thế miễn giảm thuế từ các hiệp định thương mại tự do. Mặt khác, các công ty may mặc Việt Nam hiện nay sẽ cần phải tham gia sâu hơn vào chuỗi giá trị toàn cầu, không chỉ thực hiện gia công lắp ráp mà còn phải chủ động trong khâu thiết kế cũng như tìm kiếm các nguồn nguyên phụ liệu phù hợp giúp tăng lợi thế cạnh tranh. Do vậy, nhu cầu về nguồn nhân lực trong lĩnh vực công nghệ vật liệu dệt may sắp tới vô cùng lớn, thậm chí thiếu hụt trầm trọng bởi hiện nay rất ít cơ sở đào tạo trình độ đại học về lĩnh vực này tại Việt Nam.

Sinh viên ngành CN Vật liệu Dệt - May học gì?

Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Vật liệu Dệt - May trang bị cho sinh viên các kiến thức lý thuyết và thực hành từ cơ bản đến chuyên sâu ở trình độ đại học. Bên cạnh đó, sinh viên tham gia chương trình này có khả năng thích ứng cao với môi trường kinh tế xã hội trong thời kỳ hội nhập, giải quyết tốt những vấn đề khoa học và kỹ thuật dệt may dựa trên các kiến thức cơ bản vật liệu dệt (xơ dệt, sợi dệt, vải dệt, sản phẩm may và phụ liệu may), công nghệ sản xuất vật liệu dệt (kéo sợi, dệt thoi, dệt kim, không dệt, nhuộm, hoàn tất), tiến bộ trong sản xuất vật liệu dệt may (công nghệ nano dệt, điều khiển tự động hóa và tin học ứng dụng trong dệt - may, vật liệu dệt đa chức năng, vật liệu dệt thông minh...), quá trình tổ chức và quản lý sản xuất hàng dệt may, thiết kế và gia công các loại trang phục, kinh doanh hàng dệt may....

Tốt nghiệp sẽ làm việc ở đâu?

Kỹ sư tốt nghiệp ngành Công nghệ Vật liệu Dệt - May có thể làm việc tại các nhà máy kéo sợi, nhà máy dệt vải, nhà máy nhuộm - hoàn tất, công ty may mặc (quản lý chất lượng nguyên phụ liệu may), viện nghiên cứu vật liệu dệt, tổ chức kiểm định chất lượng hàng dệt - may hoặc phòng thí nghiệm vật liệu dệt, công ty kinh doanh nguyên phụ liệu may, trường đại học và trường cao đẳng đào tạo ngành dệt may

Học tập nâng cao trình độ như thế nào?

Kỹ sư tốt nghiệp ngành Công nghệ Vật liệu Dệt - May có khả năng học tập nâng cao trình độ (thạc sĩ và tiến sĩ) tại các trường đại học trong và ngoài nước (du học).

4. Ngành Kỹ thuật Nữ công (Mã ngành 7810502D)

Chương trình đào tạo được thiết kế bao gồm các môn học rèn luyện kỹ năng thực hành Bếp, Làm bánh, Trang trí hoa, Làm đẹp. Ngoài ra, sinh viên sẽ được trực tiếp tham gia trải nghiệm thực tế tại các doanh nghiệp để rèn luyện tay nghề một cách tốt nhất.

Sinh viên tốt nghiệp có khả năng: Chế biến, sáng tạo các món ăn Âu – Á; pha chế Cocktail; thiết kế và quản lý quy trình bếp công nghiệp; thiết kế các sản phẩm trang trí hoa; thiết kế và may trang phục trẻ em, âu phục nam – nữ; giảng dạy nghề Nữ công Gia chánh.

Sinh viên tốt nghiệp có thể đảm nhận các chức danh quản lý tại các doanh nghiệp chế biến thực phẩm; chế biến xuất ăn công nghiệp; nhà hàng; Trung tâm dinh dưỡng; các Trung tâm dạy nghề,...

Để học ngành Kinh tế Gia đình được tốt nhất, các em học sinh cần: Yêu thích và đam mê Âm thực; kiên nhẫn, có khả năng ứng dụng và sáng tạo,...

5. Ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống (Mã ngành 7810202D)

Đào tạo kỹ sư ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống có kiến thức khoa học cơ bản, kiến thức cơ sở và chuyên ngành trong lĩnh vực quản lý nhà hàng và dịch vụ ăn uống; có khả năng phân tích, giải quyết vấn đề và đánh giá các giải pháp; có năng lực xây dựng và quản trị các hệ thống nhà hàng và các dạng bếp, có kỹ năng giao tiếp và làm việc nhóm, có thái độ nghề nghiệp phù hợp đáp ứng được các yêu cầu phát triển của ngành và xã hội.

Sinh viên sau khi tốt nghiệp có thể làm quản lý nhà hàng, quản lý dịch vụ ẩm thực cho các nhà hàng - khách sạn; Chuyên viên tổ chức sự kiện ẩm thực trong các nhà hàng - khách sạn; Chuyên viên tư vấn, tổ chức và điều hành tại các chuỗi nhà hàng, trung tâm hội nghị.



ISBN: 978-604-73-2175-9



9 786047 321759