



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

BÁNH VIỆT NAM

VIETNAMESE CAKES THEORY

(Ngành Kỹ thuật Nữ Công - 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

BÁNH VIỆT NAM

VIETNAMESE CAKES THEORY

(Ngành Kỹ thuật Nữ Công - 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 | 10 |
| ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT MÔN HỌC | 11 |
| GIỚI THIỆU CÁC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO | 20 |

LỜI NÓI ĐẦU

Tại trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp. Hồ Chí Minh, sinh viên theo học ngành Kỹ thuật Nữ Công sẽ được đào tạo, có kiến thức khoa học cơ bản, kiến thức cơ sở và chuyên ngành trong lĩnh vực ẩm thực và trang trí. Có khả năng phân tích, giải quyết vấn đề và đánh giá các giải pháp chuyên ngành; có năng lực xây dựng và quản lý bếp công nghiệp; có kỹ năng giao tiếp và làm việc nhóm; có thái độ nghề nghiệp phù hợp, đáp ứng các yêu cầu phát triển của ngành và xã hội.

Sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng và năng lực:

- Có kiến thức nền tảng và lập luận kỹ thuật về khoa học xã hội, khoa học tự nhiên và chuyên ngành.
- Phát triển khả năng rèn luyện để khám phá tri thức, giải quyết vấn đề, tư duy hệ thống, nắm vững các thuộc tính chuyên ngành và nâng cao tác phong chuyên nghiệp.
- Phát triển khả năng giao tiếp và làm việc trong các nhóm đa kỹ năng.
- Phát triển khả năng hình thành ý tưởng, thiết kế, triển khai, vận hành các qui trình thuộc chuyên ngành liên quan phù hợp với bối cảnh xã hội và doanh nghiệp.

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 Kỹ thuật Nữ Công 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 Kỹ thuật Nữ Công sau khi tốt nghiệp có thể đảm nhiệm các vị trí sau: có thể làm việc tại bếp của các nhà hàng, khách sạn, công ty sản xuất suất ăn công nghiệp; nhân viên tư vấn dinh dưỡng cho các trung tâm dinh dưỡng và bệnh viện; nhân viên phát triển sản phẩm tại các công ty chế biến thực phẩm. Ngoài ra, sinh viên còn có khả năng giảng dạy tại các trường trung học cơ sở, trung học phổ thông và cơ sở đào tạo Nữ công gia chánh; có khả năng làm chủ các cửa hàng thuộc lĩnh vực ẩm thực và trang trí.

Để đáp ứng nhu cầu tìm kiếm và sử dụng tài liệu học tập các môn học chuyên ngành “Kỹ thuật Nữ Công” 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 “Kỹ thuật Nữ Công” nhằm hướng dẫn tìm kiếm và sử dụng tài liệu học tập các môn học chuyên ngành “Kỹ thuật Nữ Công” 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 ĐHSPTK 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-GDĐT 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

BÁNH VIỆT NAM

VIETNAMESE CAKES THEORY

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.

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

Ngành đào tạo: Kỹ thuật Nữ Công
Trình độ đào tạo: Đại học
Chương trình đào tạo: Kỹ thuật Nữ Công

Đề cương chi tiết môn học

1. Tên học phần: BÁNH VIỆT NAM

Mã học phần: PATH232253

2. Tên Tiếng Anh: VIETNAMESE CAKES THEORY

3. Số tín chỉ: 3 tín chỉ (3/0/6) (3 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm)

Phân bố thời gian: 15 tuần (3 tiết lý thuyết + 0*2 tiết thực hành + 6 tiết tự học/ tuần)

4. Các giảng viên phụ trách học phần:

1/ GV phụ trách chính:

2/ Danh sách giảng viên cùng GD:

5. Điều kiện tham gia học tập học phần

Môn học tiên quyết: Không

Môn học trước: Không

6. Mô tả học phần (Course Description)

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.

7. 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 | Kiến thức chuyên môn trong kỹ thuật làm bánh Việt Nam | 1.2, 1.3 | 2 |
| G2 | Khả năng phân tích, giải thích và lập luận giải quyết các vấn đề trong kỹ thuật làm bánh Việt Nam | 2.1,2.3, 2.4, 2.5 | 3 |
| G3 | Kỹ năng làm việc nhóm, giao tiếp và khả năng đọc hiểu các tài liệu bánh Việt Nam bằng tiếng Anh | 3.1,3.2, 3.3 | 3 |
| G4 | Khả năng thiết kế, tính toán, mô phỏng đơn giá các loại bánh Việt Nam | 4.1,4.2,4.3, 4.4, 4.5, 4.6 | 3 |

8. Chuẩn đầu ra của học phần

| Chuẩn đầu ra HP | Mô tả (<i>Sau khi học xong môn học này, người học có thể:</i>) | Chuẩn đầu ra CDIO | Trình độ năng lực |
|-----------------|--|-------------------|-------------------|
| G1 | G1.1 Nhận biết được nguyên vật liệu và dụng cụ làm bánh Việt Nam Phân loại được các dạng bánh Việt Nam cơ bản Mô tả được hình dạng của các loại bánh Việt Nam Nắm vững phương pháp thực hiện các loại bánh Việt Nam Liệt kê được yêu cầu thành phẩm và cách bảo quản các loại bánh Việt Nam Nắm vững các hoạt động và yêu cầu trong nghiệp vụ làm bánh Việt Nắm vững kiến thức về môi trường và bảo vệ môi trường | 1.2 | 2 |
| | G1.2 Phân biệt được thành phần và chức năng của các nguyên vật liệu làm bánh Việt Nam | 1.3 | 2 |

| | | | | |
|-----------|-------------|---|---------------------------|---|
| | | Nắm vững phương pháp gói bánh và trang trí bánh Việt Nhận biết được các dạng biến kiểu của các loại bánh Việt | | |
| G2 | G2.1 | Xác định được các nguyên nhân hư hỏng và nêu được các cách khắc phục trong làm bánh Việt Vẽ được qui trình và xác định được các mốc kiểm trong làm bánh Việt | 2.1.1, 2.1.2, 2.1.5 | 3 |
| | G2.3 | Phân loại được tất cả các loại bánh | 2.3.3 | 3 |
| | G2.4 | Tìm hiểu được nhiều dạng bánh Việt mới . Từ đó, phân loại và nhận xét được tính khả quan của các phương pháp làm bánh đó. | 2.4.4, 2.4.6 | 3 |
| | G2.5 | Cập nhật các kỹ thuật làm bánh hiện đại, các dụng cụ, nguyên vật liệu làm bánh mới Cập nhật các thông tin về môi trường và xu hướng ẩm thực hiện đại | 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 khả năng thuyết trình bằng Power Point Giao tiếp ngôn ngữ hình thể và trả lời các câu hỏi một cách hiệu quả | 3.2.4, 3.2.6 | 3 |
| | G3.3 | Đọc và hiểu tài liệu Tiếng Anh chuyên ngành bánh Liệt kê được các từ phổ thông chuyên dùng trong ngành Bánh | 3.3.1 | 3 |
| G4 | G4.1 | Nhận thức được vai trò và trách nhiệm của người thợ làm bánh Nắm bắt được truyền thống văn hóa của các loại bánh và xu hướng thực hiện, sử dụng các loại bánh ngày nay | 4.1.1, 4.1.4, 4.1.5 | 3 |
| | G4.2 | Nhận biết được các thương hiệu làm bánh và các dòng bánh chủ lực của các thương hiệu đó | 4.2.2 | 3 |
| | G4.3 | Hình thành ý tưởng thiết lập một menu bánh để bán cho sinh viên | 4.3.1 | 3 |
| | G4.4 | Thiết kết menu bánh, đơn giá cho sinh viên | 4.4.4 | 3 |
| | G4.5 | Thành lập bảng nguyên vật liệu làm bánh phù hợp với số lượng | 4.5.1 | 3 |
| | G4.6 | Thiết kế bao bì và khu vực trình bày sản phẩm | 4.6.1 | 3 |

9. 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.

10. Nội dung chi tiết học phần:

| Tuần | Nội dung | Chuẩn đầu ra học phần | Trình độ năng lực | Phương pháp dạy học | Phương pháp đánh giá |
|--------|---|---------------------------------|-------------------|---|----------------------|
| 1 | Chương 1: Giới thiệu quà bánh truyền thống Việt Nam (3/0/6) | | | | |
| | A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (6) Nội dung GD lý thuyết: 1.1. Xuất xứ và ý nghĩa một số quà bánh Việt Nam 1.2. Quà bánh Việt Nam qua các thời kỳ + | G1.2, G1.3 | 2 2 | + Thuyết giảng + Thảo luận nhóm + Trình chiếu | Trắc nghiệm |
| | B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (12) + Đề tài tiểu luận 1 : “Quà bánh truyền thống ngày tết của Việt Nam đặc trưng ở các vùng miền Bắc, Trung, Nam”. | G1.3, G2.3, G2.4, G2.5 | 2 3 3 3 | | |
| 2, 3,4 | Chương 2 : Nguyên liệu và dụng cụ(9/0/18) | | | | |
| | A/ Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp: (3) Nội dung GD lý thuyết: 2.1. Các loại bột 2.2. Các loại đậu 2.3. Các loại nếp 2.4. Nguyên liệu phụ 2.4.1. Các loại mè 2.4.2. Dừa 2.4.3. Các loại khoai 2.4.4. Hương liệu 2.4.5. Sữa 2.4.6. Các loại lá gói bánh 2.4.7. Màu thực phẩm 2.4.8. Màu tự nhiên 2.5. Các loại dụng cụ được sử dụng trong bánh Việt Nam 2.6. Cách sử dụng và bảo quản dụng cụ | G1.2 | 2 | + Thuyết giảng + Trình chiếu + Thảo luận nhóm | Trắc nghiệm |
| | B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6) + Phân loại, lựa chọn và bảo | G1.2, G2.5 | 3 4 | | |

| | | | | | |
|------------|---|------------|--------|---|-------------|
| | <p>quản các loại nguyên liệu sau :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Các loại đường • Các loại trứng • Thạch, rau câu . . . <p>+ Đề tài tiểu luận 2 : “ Các chất phụ gia thực phẩm được sử dụng làm tăng giá trị cảm quan trong quà bánh Việt Nam như thế nào ”</p> <p>+ Đề tài tiểu luận 3 : “ Tìm hiểu những loại hương liệu tự nhiên được sử dụng để chế biến bánh chè Việt Nam ”</p> | | | | |
| | <p>Chương 3: Các kỹ thuật chế biến bánh Việt Nam (12/0/24)</p> <p>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3) Nội dung GD lý thuyết: 3.1. Kỹ thuật chế biến các món bánh dùng phương pháp nấu - hấp 3.2. Kỹ thuật chế biến các món bánh sử dụng phương pháp chiên 3.3. Kỹ thuật chế biến các món bánh sử dụng phương pháp nướng. 3.4. Kỹ thuật chế biến các món bánh sử dụng phương pháp rang . 3.5. Kỹ thuật lấy trùng các loại bột và tạo hình bột.</p> | G1.2 | 3 | <ul style="list-style-type: none"> + Thuyết giảng + Trình chiếu + Thảo luận nhóm | Trắc nghiệm |
| 5, 6, 7, 8 | <p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6) + Kỹ thuật gói một số loại bánh Việt Nam. + Đề tài tiểu luận 4 : “ Tìm hiểu quy trình làm một số loại bột : bột lọc, bột gạo lọc, bột bánh dẻo, bột chiên giòn.” + Đề tài tiểu luận 5 : ‘ Tìm hiểu quy trình làm bánh cốm sữa đặc sản Phan Thiết và bánh nỏ Quảng Ngãi”</p> | G1.2, G2.5 | 2 3 | | |
| 9, 10, 11 | <p>Chương 4: Kỹ thuật chế biến các món xôi chè Việt Nam(9/0/18)</p> | | | | |

| | | | | | |
|-----|---|---|-----------------------|---|-------------|
| | A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3) Nội dung GD lý thuyết: 4.1. Chế biến các món xôi theo phương pháp hấp bằng xùng và hấp bằng chõ 4.2. Các món xôi theo khẩu vị ba miền : Bắc , Trung , Nam 4.3. Kỹ thuật chế biến các món chè đậu 4.4. Kỹ thuật chế biến các món chè có sử dụng bột 4.5. Kỹ thuật chế biến các món chè có sử dụng nếp 4.6. Kỹ thuật chế biến các món chè có sử dụng củ. | G1.2 | 2 | + Thuyết giảng + Trình chiếu + Thảo luận nhóm | Trắc nghiệm |
| | B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6) + Chế biến các món xôi theo phương pháp nấu + Kỹ thuật chế biến nước cốt dừa + Đề tài tiểu luận 6 : “ Tìm hiểu các loại chè cung đình Huế” | G1.2, G2.5 | 2 3 | | |
| | Chương 5: Kỹ thuật chế biến các món thạch (3/0/6) | | | | |
| 12 | A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3) Nội dung GD lý thuyết: 5.1. Kỹ thuật phối màu trong trang trí các món Thạch 5.2. Kỹ thuật chế biến Thạch hình thú 5.3. Thạch trang trí chìm | G1.2, G1.3, G2.5, G3.1, G3.2, G3.3 | 2 2 3 3 3 | + Thuyết giảng + Trình chiếu + Thảo luận nhóm + Báo cáo nhóm | Trắc nghiệm |
| | B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6) + Thạch trang trí nổi | G2.5, G3.1, G3.2, G3.3 | 3 3 3 3 | | |
| | Chương 6 : SINH VIÊN BÁO CÁO SEMINAR | | | | |
| 13, | A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3) Nội dung GD lý thuyết: Đề tài tiểu luận 1 : “Quà bánh truyền thống ngày tết của Việt | G1.2, G1.3, G2.5 | 2 2 3 | + Thuyết giảng + Trình chiếu + Thảo luận | Trắc nghiệm |

| | | | | | |
|-----------------------|---|---------------|--------|-----------|--|
| 1 4 , 1 5 | <p>Nam đặc trưng ở các vùng miền Bắc, Trung, Nam”.</p> <p>+ Đề tài tiểu luận 2 : “ Các chất phụ gia thực phẩm được sử dụng làm tăng giá trị cảm quan trong quà bánh Việt Nam như thế nào ”</p> <p>+ Đề tài tiểu luận 3 : “ Tìm hiểu những loại hương liệu tự nhiên được sử dụng để chế biến bánh chè Việt Nam”</p> <p>+ Đề tài tiểu luận 4 : “ Tìm hiểu quy trình làm một số loại bột : bột lọc, bột gạo lọc, bột bánh dẻo, bột chiên giòn.”</p> <p>+ Đề tài tiểu luận 5 : ‘ Tìm hiểu quy trình làm bánh cóm sữa đặc sản Phan Thiết và bánh nỏ Quảng Ngãi”</p> <p>+ Đề tài tiểu luận 6 : “ Tìm hiểu các loại chè cung đình Huế”</p> | | | luận nhóm | |
| | <p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6)</p> <p>+ Tổng hợp kiến thức cốt lõi trong các báo cáo tiểu luận</p> <p>+ Chuẩn bị báo cáo tiểu luận</p> | G2.1, G2.5 | 3 3 | | |

11. 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#1 | So sánh thành phần và chức năng của nguyên liệu chính làm bánh Việt | Tuần 3 | Bài tập nhỏ trên lớp | G1.2, G1.3 | 5 |
| BT#2 | Liệt kê tên các dụng cụ và thiết bị làm bánh Âu Việt bằng tiếng Anh | Tuần 5 | Bài tập nhỏ trên lớp | G1.2, G2.5, G3.3 | 5 |
| BT#3 | Vẽ qui trình của các dạng bánh bằng Tiếng Việt, nhận biết mốc kiểm | Tuần 7 | Bài tập nhỏ trên lớp | G1.3, G2.1, G2.3, | 5 |
| BT#4 | Vẽ qui trình của các dạng bánh bằng Tiếng Anh, nhận biết mốc kiểm | Tuần 8 | Bài tập nhỏ trên lớp | G1.3 G2.1, G2.3, G3.3 | 10 |
| BT#5 | Phân loại bánh, nêu yêu cầu thành | Tuần 5- | Bài tập | G2.1, | 10 |

| | | | | | |
|--------------------|---|-----------|--------------------------|------------------------------------|-----------|
| | phẩm, các hư hỏng và cách khắc phục | 15 | nhỏ trên lớp | G2.3 | |
| BT#6 | Đọc tài liệu tiếng Anh và tìm hiểu các nguyên liệu làm bánh Âu Á so với bánh Việt 1. Bột mì 2. Các loại hạt 3. Chất gây nở 4. Trứng 5. Gia vị 6. Sữa 7. Chất tạo mùi 8. Chất tạo màu 9. Chất béo | Tuần 2-15 | Tiểu luận - Báo cáo nhóm | G2.5, G3.1, G3.2, G3.3 | 10 |
| BT#7 | Thiết kế một menu bánh và ra đơn giá thành phẩm | | | G 4.3, G4.4, G4.5, G4.6 | 5 |
| Thi cuối kỳ | | | | | 50 |
| | Các vấn đề liên quan về bánh Việt theo xu hướng ngày nay. | | Tiểu luận | G1.3, G2.4, G2.5, G3.3, G4.1, G4.2 | |

12. Tài liệu học tập

- Sách, giáo trình chính:

1. Ths Trần Thị Bích Vân , giáo trình môn học Bánh truyền thống Việt Nam, ĐHSPT, 2005

- Sách (TLTK) tham khảo:

1. Đức Văn Hoa , Quà bánh dân gian cổ truyền Việt Nam, NXB Thuận Hóa, 1992

2. Nguyễn Vũ Kim Dung & An Nguyễn Uyên Thanh, LVTN Kỹ thuật biến các loại bột, ĐHSPT, 1994

3. Trần Thụy Trang Anh & Trần Thị Thanh Thảo, LVTN Sử dụng màu thực phẩm từ rau củ quả, ĐHSPT, 2000

4. Huỳnh Thị Thu Cúc & Lê Trần Diễm Phương, LVTN Các món bánh gói Việt Nam, ĐHSPT, 1999.

13. Ngày phê duyệt lần đầu:

14. Cấp phê duyệt:

Trưởng khoa

Trưởng BM

Nhóm biên soạn

15. Tiến trình cập nhật ĐCCT

Lần 1: Nội Dung Cập nhật ĐCCT
lần 1: ngày tháng năm

<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.

Đề 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,...

Đề 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 sỹ và tiến sỹ) 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,...

Đề học ngành Kinh tế Gia đình được tốt nhất, các em học sinh cần: Yêu thích và đam mê Ẩm 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