



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

# BẾP CÔNG NGHIỆP

INDUSTRIAL KITCHEN

(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

**BẾP CÔNG NGHIỆP**

INDUSTRIAL KITCHEN

(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 .....	22

## 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 dễ 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](mailto:thuvien@hcmute.edu.vn)  
[thuvienspkt@hcmute.edu.vn](mailto:thuvienspkt@hcmute.edu.vn)  
[facebook.com/hcmute.lib](https://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](mailto: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	<a href="https://sachweb.com">https://sachweb.com</a>	<a href="https://bit.ly/2LSRzXU">https://bit.ly/2LSRzXU</a>
2	Công Ty Cổ Phần Tin Học Lạc Việt	<a href="http://sachbaovn.vn">http://sachbaovn.vn</a>	<a href="https://bit.ly/2Zx8YZn">https://bit.ly/2Zx8YZn</a>
3	Công Ty TNHH Sách Điện Tử Trẻ (YBOOK)	<a href="http://ybook.vn/">http://ybook.vn/</a>	<a href="https://bit.ly/2GHF21Q">https://bit.ly/2GHF21Q</a>
4	Công Ty Cổ Phần	<a href="https://read.alezaa.c">https://read.alezaa.c</a>	<a href="https://goo.gl/4MM7">https://goo.gl/4MM7</a>

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

## **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](mailto:luatvt@hcmute.edu.vn); [thuvienpkt@hcmute.edu.vn](mailto:thuvienpkt@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

# BẾP CÔNG NGHIỆP

## INDUSTRIAL KITCHEN

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.

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: BẾP CÔNG NGHIỆP**

**Mã học phần: INKI332653**

**2. Tên Tiếng Anh: INDUSTRIAL KITCHEN**

**3. Số tín chỉ: 4 tín chỉ (3/0/6) (4 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm)**

Phân bố thời gian: 12 tuần (5 tiết lý thuyết + 0\*2 tiết thực hành + 10 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 : Dinh dưỡng lý thuyết

Môn học trước: Không

**6. Mô tả học phần (Course Description)**

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.

## 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
<b>G1</b>	Kiến thức chuyên môn về bếp công nghiệp và các hoạt động trong bếp	1.2, 1.3	2
<b>G2</b>	Khả năng phân tích, giải thích và lập luận giải quyết các vấn đề trong phân bố nhà xưởng và hoạt động của bếp công nghiệp	2.1,2.2,2.3, 2.4, 2.5	3
<b>G3</b>	Kỹ năng làm việc nhóm, giao tiếp và khả năng đọc hiểu các tài liệu tiếng Anh liên quan về bếp	3.1,3.2, 3.3	3
<b>G4</b>	Khả năng thiết kế, tính toán, mô phỏng đơn giá thực đơn	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 (Sau khi học xong môn học này, người học có thể:)	Chuẩn đầu ra CDIO	Trình độ năng lực
<b>G1</b>	<b>G1.1</b> Nhận biết được các công việc trong từng khu bếp Mô tả được nhà xưởng bếp công nghiệp Nhận biết được qui trình hoạt động của bếp ăn 1 chiều Nắm vững qui định an toàn vệ sinh thực phẩm Liệt kê được các thiết bị bếp và nắm vững cách sử dụng, bảo quản chúng Nắm vững kiến thức về môi trường và bảo vệ môi trường	1.2	2
	<b>G1.2</b> Phân biệt được nhu cầu dinh dưỡng của từng đối tượng lao động Xây dựng thực đơn cho từng đối tượng lao động Hoạch định đơn giá món ăn Lựa chọn thực phẩm đạt yêu cầu	1.3	2
<b>G2</b>	<b>G2.1</b> Xác định được các nguyên nhân hư hỏng và nêu được các cách khắc phục thực phẩm trong hoạt động bếp một chiều Phân tích được hiệu suất hoạt động của mặt bằng phân xưởng bếp thực tế và có khả năng phân bố sắp xếp sơ đồ hoạt động bếp hợp lý	2.1.1, 2.1.2, 2.1.5	3

	<b>G2.2</b>	Thử nghiệm xây dựng thực đơn và hoạch định đơn giá	2.2.3	3
	<b>G2.3</b>	Hệ thống dây chuyền hoạt động của bếp công nghiệp	2.3.1	3
	<b>G2.4</b>	Sáng tạo trong thiết kế thực đơn có giá trị dinh dưỡng cao và giá trị cảm quan cao Có khả năng lập kế hoạch sản xuất, lập kế hoạch cung ứng nguyên liệu và tổ chức cấp phát nguyên liệu	2.4.3, 2.4.4	3
	<b>G2.5</b>	Cập nhật các kiến thức về thiết bị và mô hình bếp mới Cập nhật các thông tin về môi trường và xu hướng ẩm thực hiện đại Hình thành tính cách cẩn thận trong nghiệp vụ chế biến món ăn	2.5.4	3
<b>G3</b>	<b>G3.1</b>	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
	<b>G3.2</b>	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
	<b>G3.3</b>	Đọc và hiểu tài liệu Tiếng Anh chuyên ngành bếp Liệt kê được các từ phổ thông chuyên dùng trong ngành bếp	3.3.1	3
<b>G4</b>	<b>G4.1</b>	Nhận thức được vai trò và trách nhiệm của từng nhân viên trong khu vực bếp	4.1.1	3
	<b>G4.2</b>	Nắm bắt được mô hình hoạt động bếp công nghiệp của các doanh nghiệp tư nhân	4.2.2	3
	<b>G4.3</b>	Hình thành ý tưởng thiết lập một thực đơn cơm trưa cho sinh viên	4.3.1	3
	<b>G4.4</b>	Lập kế hoạch sản xuất của bộ phận bếp	4.4.4	3
	<b>G4.5</b>	Lập kế hoạch cung ứng nguyên liệu	4.5.1	3
	<b>G4.6</b>	Lập kế hoạch cấp phát nguyên liệu	4.6.1	

## 9. Tài liệu học tập

- Sách, giáo trình chính:

1.

- Sách (TLTK) tham khảo:

1. Giáo trình Tổ chức lao động và kỹ thuật chế biến của bộ phận bếp - Trường TH Thương mại Du lịch Hà Nội năm 2006.

## 10. 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 (%)
<b>Đánh giá giữa kỳ</b>					<b>50</b>
BT#1	Lên thực đơn mẫu cho các đối tượng học sinh, sinh viên, phụ nữ sau sinh, công nhân, nhân viên văn phòng	Tuần 3	Bài tập nhỏ trên lớp	G1.2, G1.3	10
BT#2	Tìm hiểu một số vụ ngộ độc thực phẩm trên địa bàn Tp. HCM. Hậu quả của việc không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm”	Tuần 4	Bài tập nhỏ trên lớp	G1.2, G2.5, G3.3	10
BT#3	Tìm hiểu quá trình nhiễm độc thức ăn từ môi trường đất, nước, không khí của bếp ăn công nghiệp “	Tuần 6	Bài tập nhỏ trên lớp	G1.3, G2.1, G2.3,	10
BT#4	Ngộ độc thực phẩm do nấm mốc (Mycotoxin, Aspergillus, Aflatoxin, Penicillium, Fusarium)	Tuần 7	Bài tập nhỏ trên lớp	G1.3, G2.1, G2.3, G3.3	10
BT#5	Thiết kế mặt bằng bếp công nghiệp cho căn tin trường đại học SPKT	Tuần 9	Báo cáo nhóm	G 4.3, G4.4, G4.5, G4.6	10
<b>Thi cuối kỳ</b>					<b>50</b>
	Các vấn đề liên quan về hệ thống bếp công nghiệp		Tiểu luận	G1.3, G2.4, G2.5, G3.3, G4.1, G4.2	

## 11. Nội dung chi tiết học phần:

Tuần	Nội dung	Chuẩn đầu ra học phần	Trình độ năng lực	Phương pháp giảng dạy	Phương pháp đánh giá
	<b>Chương 1: Giới thiệu bếp ăn công nghiệp</b>				
1	<b>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp:</b> (6) <b>Nội dung GD lý thuyết:</b> 1.1. Bếp ăn công nghiệp là gì 1.2. Các loại hình bếp ăn công nghiệp 1.3. Quy trình hoạt động	G1.2, G1.3	2 2	+ Thuyết giảng  + Thảo luận nhóm  + Trình chiếu	Trắc nghiệm

	một chiều của bếp công nghiệp				
	<b>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (12)</b> + Tiêu luận 1 : Tìm hiểu các hình thức tổ chức hoạt động của bếp công nghiệp ở : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trường ĐH SPKT Tp.HCM</li> <li>• Công ty sản xuất ( công ty Hoa Mai )</li> <li>• Bệnh viện ( BV phụ sản quốc tế )</li> <li>• Nhà hàng</li> </ul> Sân bay	G1.3, G2.3, G2.4, G2.5	2 3 3 3		
	<b>Chương 2 : Xây dựng thực đơn</b>				
2, 3	<b>A/ Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp: (3)</b> <b>Nội dung GD lý thuyết:</b> 2.1. Những nguyên tắc cần lưu ý khi xây dựng thực đơn. 2.2. Các khâu trong tiến trình xây dựng thực đơn 2.3. Lên thực đơn mẫu 2.4. Những quy định chung về dự trữ thực phẩm. +	G1.2	2	+ Thuyết giảng + Trình chiếu + Thảo luận nhóm	Trắc nghiệm
	<b>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6)</b> + Đề tài tiểu luận 2 “ Dinh dưỡng phù hợp cho các đối tượng sau : * Trẻ em ở các nhóm : nhóm bột, nhóm cháo, nhóm cơm nát, trẻ mầm non * Phụ nữ mang thai và cho con bú	G1.2, G2.5	2 3		

	<p>* Lao nhẹ và lao động trí óc</p> <p>* Lao động trung bình</p> <p>* Lao động nặng</p> <p>+ Đề tài tiểu luận 3 : “Lên thực đơn mẫu cho các đối tượng học sinh, sinh viên, phụ nữ sau sinh, công nhân, nhân viên văn phòng”</p>				
4	<p><b>Chương 3 : Vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm trong bếp ăn công nghiệp</b></p> <p><b>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp:</b> (3)</p> <p><b>Nội dung GD lý thuyết:</b></p> <p>3.1. Một số khái niệm về vệ sinh an toàn thực phẩm</p> <p>3.2. Các tác nhân chính gây mất an toàn thực phẩm</p> <p>3.3. Tác hại của thực phẩm bị nhiễm bẩn</p> <p>+</p>	G1.2	2	<p>+ Thuyết giảng</p> <p>+ Trình chiếu</p> <p>+ Thảo luận nhóm</p>	Trắc nghiệm
	<p><b>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6)</b></p> <p>+ Đề tài tiểu luận 4 : “Tìm hiểu một số vụ ngộ độc thực phẩm trên địa bàn Tp. HCM. Hậu quả của việc không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm”</p>	G1.2, G2.5	2 3		
5	<p><b>Chương 4 : Hấp thu – phân phối và đào thải chất độc</b></p> <p><b>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp:</b> (3)</p> <p><b>Nội dung GD lý thuyết:</b></p> <p>+ Chất độc đi vào cơ thể qua da</p> <p>+ Chất độc đi vào cơ thể qua đường hô hấp</p> <p>+ Chất độc đi vào cơ thể qua đường tiêu hóa</p> <p>+</p>	G1.2	2	<p>+ Thuyết giảng</p> <p>+ Trình chiếu</p> <p>+ Thảo luận nhóm</p>	Trắc Nghiệm



	<b>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6)</b> + Đề tài tiểu luận 5 “ Tìm hiểu quá trình đào thải chất độc của cơ thể qua da, thận, phổi, mật, mồ hôi”	G1.2, G2.5	2 3		
	<b>Chương 5 : Các nguồn ô nhiễm từ môi trường của bếp ăn công nghiệp</b>				
6	<b>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3)</b> <b>Nội dung GD lý thuyết:</b> 5.1. Nhiễm độc từ dụng cụ chế biến và bảo quản thức ăn 5.2. Nhiễm độc từ nhân viên chế biến.	G1.2, G1.3, G2.5, G3.1, G3.2, G3.3	2 2 3 3 3 3	+ Thuyết giảng + Trình chiếu + Thảo luận nhóm + Báo cáo nhóm	Trắc Nghiệm
	<b>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6)</b> + Đề tài tiểu luận 6 “ Tìm hiểu quá trình nhiễm độc thức ăn từ môi trường đất, nước, không khí của bếp ăn công nghiệp “	G2.5, G3.1, G3.2, G3.3	3 3 3 3		
	<b>Chương 6 : Ngộ độc thực phẩm do tác nhân sinh học</b>				
7, 8, 9, 10	<b>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3)</b> <b>Nội dung GD lý thuyết:</b> 6.1. Ngộ độc thực phẩm do vi sinh vật 6.1.1. Con đường lây nhiễm VSV vào thức ăn 6.1.2. Các loại vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm ( Cloform, Clostridium, Staphylococcus, Samonela,	G1.2, G1.3, G2.5	2 2 3	+ Thuyết giảng + Trình chiếu + Thảo luận nhóm	Trắc Nghiệm

	<p>Shigela, Vibrio)</p> <p>6.1.3. Các loại ký sinh trùng gây ngộ độc thực phẩm ( ký sinh trùng đơn bào, ký sinh trùng đa bào )</p> <p>6.2. Ngộ độc thực phẩm do bản thân sinh vật có độc tố</p> <p>6.2.1. Ngộ độc do khoai tây mọc mầm</p> <p>6.2.2. Ngộ độc do sắn, măng</p> <p>6.2.3. Ngộ độc do đậu tương</p> <p>6.3. Ngộ độc do nấm độc</p> <p>6.4. Ngộ độc thực phẩm do tác nhân hóa học</p> <p>6.5. Những chất hóa học cho thêm vào thực phẩm theo ý muốn</p> <p>6.5.1. Các loại chất phụ gia ( các chất bảo quản, các chất tăng cảm quan, các chất tạo vị.....)</p> <p>6.5.2. Những chất hóa học lẫn vào thực phẩm</p> <p>6.5.3. Các kim loại nặng : chì, thủy ngân, asen, cadimi....</p>				
	<p><b>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6)</b></p> <p>+ Đề tài tiểu luận 7 : “ Ngộ độc thực phẩm do nấm mốc ( Mycotoxin, Aspergillus, Aflatoxin, Penicillium, Fusarium)”</p> <p>+ Đề tài tiểu luận 8 : “ Ngộ độc thực phẩm do vi rút ”</p> <p>+ Đề tài tiểu luận 9 : “</p>	<p>G2.1, G2.5</p>	<p>3 3</p>		

	<p>Ngộc độc thực phẩm do bản thân sinh vật có độc tố ( các loài nhuyễn thể, cá nóc, cóc )</p> <p>+ Đề tài tiểu luận 10 : “ Những chất hóa học cho thêm vào thực phẩm theo ý muốn – Các loại thuốc kích thích tăng trưởng đối với thực vật và các loại thuốc kích thích tăng trưởng đối với động vật”</p> <p>+ Đề tài tiểu luận 11 “ Những hóa chất lẫn vào thực phẩm do ô nhiễm môi trường, do dung dịch vệ sinh dụng cụ còn sót lại ”</p>				
11	<p><b>Chương 7 : Hoạt động quản lý và kiểm tra chất lượng thực phẩm trong bếp ăn công nghiệp</b></p>				
	<p><b>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp:</b> (3)</p> <p><b>Nội dung GD lý thuyết:</b> 7.1. Chất lượng và đặc điểm của chất lượng thực phẩm 7.2. Các nguyên tắc quản lý chất lượng thực phẩm 7.3. Một số phương pháp quản lý chất lượng</p>	<p>G1.2, G1.3, G2.1</p>	<p>2 2 3</p>	<p>+ Thuyết giảng + Trình chiếu + Thảo luận nhóm</p>	<p>Trắc Nghiệm</p>
	<p><b>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6)</b> + Đề tài tiểu luận 12 “ Tìm hiểu các tiêu chí đánh giá chất lượng thực phẩm : các chỉ tiêu vật lý, hóa học, vi sinh vật và chỉ tiêu cảm quan”</p>	<p>G2.5</p>	<p>3</p>		
12	<p><b>Chương 8 : Thiết bị bếp ăn công nghiệp</b></p>				
	<p><b>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp:</b> (3)</p> <p><b>Nội dung GD lý thuyết:</b> 8.1. Phân loại thiết bị dùng trong bếp ăn công nghiệp</p>	<p>G1.2, G1.3, G2.1, G2.3, G3.1, G3.2</p>	<p>2 2 3 3 3 3</p>	<p>+ Thuyết giảng + Trình chiếu + Thảo luận nhóm</p>	

	<p>8.2. Các loại bếp công nghiệp : Bếp Âu, bếp Á , bếp A có quạt thổi, bếp chiên, bếp hâm, bếp hấp, bếp nấu dùng ga.</p> <p>8.3. Các loại thiết bị nấu cơm công nghiệp : tủ nấu cơm điện, nồi nấu cơm ga, tủ nấu cơm công nghiệp, tủ nấu cơm ga</p> <p>8.4. Các loại thiết bị sơ chế và chế biến thức ăn trong bếp ăn công nghiệp : máy xay thịt công nghiệp ,máy thái máy tạo ozone rửa rau, máy thái thịt, máy gọt cắt rau củ.....</p> <p>8.5. Các loại dụng cụ chuyên dùng trong sơ chế và chứa đựng thức ăn.</p> <p>8.6. Các loại dụng cụ và thiết bị chuyên dùng trong phục vụ thức ăn. 8.7. Hướng dẫn sử dụng dụng cụ để phân biệt dùng chứa thực phẩm chín và thức ăn sống.</p>				
	<p><b>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6)</b></p> <p>+ Đề tài tiểu luận 13 : “ Phân tích những ưu điểm và nhược điểm của các loại bếp trong bếp ăn công nghiệp”</p> <p>+ Đề tài tiểu luận 14: “ Tìm hiểu các thiết bị bếp công nghiệp thông dụng mà các công ty chuyên cung cấp suất ăn công nghiệp đã và đang sử dụng ”</p>	<p>G2.4, G2.5</p>	<p>3 3</p>		

## 12. 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.

**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.

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 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,...

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