



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

# NGHIỆP VỤ BẾP CƠ BẢN

BASIC COOKING TECHNIQUES

(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

**NGHIỆP VỤ BẾP CƠ BẢN**

BASIC COOKING TECHNIQUES

(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 .....	21

## 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](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://itrithuc.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://itrithuc.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); [thuvienspkt@hcmute.edu.vn](mailto: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**  
**NGHIỆP VỤ BẾP CƠ BẢN**  
**BASIC COOKING TECHNIQUES**

Môn học này nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức căn bản về: Lịch sử phát triển, tập quán, đặc trưng cơ bản của các nước Âu-Á; Nguyên phụ liệu; Các nguyên tắc, kỹ thuật chế biến một số món ăn truyền thống Việt Nam, các món ăn Âu – Á trên thế giới; Giới thiệu các trang thiết bị hiện đại sản xuất trong công nghiệp; Các nguyên tắc bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng món ăn. Hình thành cho sinh viên một số kỹ năng làm việc cơ bản trong môi trường kỹ thuật, môi trường hoạt động trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

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 môn học:** NGHIỆP VỤ BẾP CƠ BẢN  
**Mã môn học:** BCTE231953
- 2. Tên Tiếng Anh:** BASIC COOKING TECHNIQUES
- 3. Số tín chỉ:** 3 tín chỉ (2/1/6) (2 tín chỉ lý thuyết, 1 tín chỉ thực hành/thí nghiệm)  
Phân bố thời gian: 15 tuần (... tiết lý thuyết + ..... tiết thực hành + ...8.. tiết tự học/ tuần)
- 4. Các giảng viên phụ trách môn học:**
  - .....
  - .....
- 5. Điều kiện tham gia học tập môn học**  
Môn học tiên quyết: Không  
Môn học trước:
- 6. Mô tả môn học (Course Description)**

Môn học này nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức căn bản về: Lịch sử phát triển, tập quán, đặc trưng cơ bản của các nước Âu-Á; Nguyên phụ liệu; Các nguyên tắc, kỹ thuật chế biến một số món ăn truyền thống Việt Nam, các món ăn Âu – Á trên thế giới; Giới thiệu các trang thiết bị hiện đại sản xuất trong công nghiệp; Các nguyên tắc bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng món ăn. Hình thành cho sinh viên một số kỹ năng làm việc cơ bản trong môi trường kỹ thuật, môi trường hoạt động trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

## 7. Mục tiêu môn học (Course Goals)

Mục tiêu (Goals)	Mô tả (Goal description) (Môn học này trang bị cho sinh viên:)	Chuẩn đầu ra CTĐT	Trình độ năng lực
G1	Kiến thức chung về dinh dưỡng và kỹ thuật trong nấu ăn Việt- Á- Âu	1.1 1.2 1.3	2
G2	Khả năng lập luận, giải quyết vấn đề, suy nghĩ tầm hệ thống và khả năng định hướng nghề nghiệp; xây dựng thái độ học tập đúng đắn và đạo đức nghề nghiệp trong nấu ăn Việt- Á- Âu	2.1 2.3 2.4 2.5	2 2 2 2
G3	Hình thành kỹ năng làm việc nhóm học tập, xác định được nhiệm vụ của từng thành viên trong nhóm, thảo luận giải quyết và trình bày các vấn đề liên quan về nấu ăn Việt- Á- Âu.	3.1 3.2 3.3	2 2 2
G4	Nhận thức và xác định được tầm quan trọng của môi trường xã hội về hoạt động Chế biến thực phẩm và Quản lý dịch vụ ăn uống. Đánh giá đúng các khác biệt về văn hóa doanh nghiệp và làm việc đạt hiệu quả trong Chế biến thực phẩm và Quản lý dịch vụ ăn uống. Hình thành ý tưởng các dự án thuộc lĩnh vực Chế biến thực phẩm và Quản lý dịch vụ ăn uống.	4.1 4.2 4.3	2 2 1

## 8. Chuẩn đầu ra của môn học

Chuẩn đầu ra MH	Mô tả (Sau khi học xong môn học này, người học có thể:)	Chuẩn đầu ra CDIO	Trình độ năng lực
G1	G1.2 Nhận biết, phân loại, lựa chọn và bảo quản thực phẩm trong nấu ăn Việt- Á- Âu; Phân loại được các phương pháp chế biến các món ăn trong nấu ăn Việt- Á- Âu; Nguyên tắc vận hành cơ bản các trang thiết bị bếp		2
	G1.3 Thiết kế phát triển và thực nghiệm các qui trình chế biến nấu ăn Việt- Á- Âu		2

<b>G2</b>	<b>G2.1</b>	Phân tích, tổng hợp được các kiến thức về dinh dưỡng và xây dựng thực đơn Âu Á; Giải thích được các hiện tượng hư hỏng trong quá trình chế biến món ăn Việt- Á- Âu Nhận biết được các phương pháp tổ chức bếp ăn công nghiệp và vệ sinh an toàn thực phẩm; → môn thực hành	2.1.1 2.1.4	2
	<b>G2.3</b>	Xây dựng ý tưởng . phân tích hình thành các phương pháp giải quyết trong lĩnh vực nấu ăn Việt- Á- Âu Phân tích được qui trình nấu ăn Việt- Á- Âu Phân tích các hư hỏng và đưa ra cách khắc phục trong nấu ăn Việt- Á- Âu	2.3.2 2.3.3	2
	<b>G2.4</b>	Nêu các tiêu chí đánh giá môi trường làm việc an toàn, sáng tạo Xây dựng kế hoạch học tập và thái độ học tập phù hợp trong lĩnh vực nấu ăn Việt- Á- Âu Tham khảo, tổng hợp các tài liệu liên quan đến nấu ăn Việt - Á- Âu	2.4.3 2.4.6	2
	<b>G2.5</b>	Trình bày được các nguyên tắc đạo đức trong nấu ăn Việt- Á- Âu Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, trung thực trong nấu nướng, đảm bảo chất lượng trong lĩnh vực nấu ăn Việt- Á- Âu , có tác phong công nghiệp; tự tin và tôn trọng tập thể	2.5.1	2
<b>G3</b>	<b>G3.1</b>	Có khả năng thành lập, hoạt động, phát triển và lãnh đạo nhóm hoạt động hiệu quả	3.1.1; 3.1.2; 3.1.4	2
	<b>G3.2</b>	Thực hiện thuyết trình trước đám đông, viết báo cáo những vấn đề liên quan đến nấu ăn Việt- Á- Âu.	3.2.3; 3.2.4; 3.2.6	2
	<b>G3.3</b>	Nhận thức được tầm quan trọng của tiếng Anh và nắm được các phương pháp tự học tiếng Anh trong lĩnh vực nấu ăn Việt- Á- Âu	3.3.1	2
<b>G4</b>	<b>G4.1</b>	Có khả năng tìm hiểu được tác động của xã hội đến lĩnh vực nấu ăn Việt- Á- Âu	4.1.1; 4.1.2	2
	<b>G4.2</b>	Có khả năng tìm hiểu được nhu cầu của doanh nghiệp đối với lĩnh vực nấu ăn Việt- Á- Âu	4.2.1; 4.2.2	2
	<b>G4.3</b>	Hình thành ý tưởng các sản phẩm mới trong lĩnh vực nấu ăn Việt- Á- Âu Vận dụng được bài tập hình thành KN giải quyết vấn đề và ra quyết định	4.3.1	1

## 9. Đạo đức khoa học:

Các bài tập 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 môn học:

Tuần	Nội dung	Chuẩn đầu ra môn học	Trình độ năng lực	Phương pháp dạy học	Phương pháp đánh giá
	<b><i>GIỚI THIỆU MÔN HỌC</i></b> <b><i>CHƯƠNG 1: Đặc điểm văn hóa ẩm thực của các nước Châu Á_ Châu Âu</i></b>				
1	<b>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (4)</b> <b>Nội Dung (ND) GD trên lớp</b> <b>Giới thiệu môn học:</b> - Giới thiệu mục tiêu, nội dung của môn học - Giới thiệu SV về phương pháp học - Giới thiệu tài liệu tham khảo và hình thức kiểm tra đánh giá, tiêu chí đánh giá môn học Chương 1: <b><i>Đặc điểm văn hóa ẩm thực của các nước Châu Á_ Châu Âu</i></b> 1.1. Đặc điểm văn hóa ẩm thực Việt Nam - Văn hóa ẩm thực miền Bắc - Văn hóa ẩm thực miền Trung - Văn hóa ẩm thực miền Nam	G1.2 G2.1 G3.1 G3.2	2	Thuyết trình; đàm thoại	
	<b>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b> - SV chuẩn bị tài liệu theo sự hướng dẫn của GV, lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập - Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp		2		
	<b><i>CHƯƠNG 1: Đặc điểm văn hóa ẩm thực của các nước Châu Á_ Châu Âu</i></b>				
2	<b>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (4)</b> <b>Nội Dung (ND) GD trên lớp</b> 1.2. Đặc điểm văn hóa ẩm thực các nước châu Á - Văn hóa ẩm thực Trung Hoa - Văn hóa ẩm thực Nhật Bản - Văn hóa ẩm thực Hàn Quốc 1.3. Đặc điểm văn hóa ẩm thực các nước châu Âu - Văn hóa ẩm thực Pháp - Văn hóa ẩm thực Ý	G1.2 G2.1 G3.1 G3.2	2 2 2 2	Thuyết trình; làm việc nhóm	

	<b>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà:</b> (8) - Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp - Tìm hiểu văn hóa ẩm thực của các nước châu Á, châu Âu: Việt Nam, Trung Hoa, Nhật, Hàn Quốc, Pháp, Ý,...	G2.1	2		
3	<b>CHƯƠNG 2: NGUYÊN TẮC XÂY DỰNG THỰC ĐƠN</b>				
	<b>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (4)</b> <b>Nội dung GD lý thuyết:</b> 2.1. Khái niệm về thực đơn 2.2. Phân loại 2.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến việc xây dựng thực đơn 2.4. Vai trò thực đơn 2.5. Các yếu tố xây dựng thực đơn 2.6. Nguyên tắc xây dựng thực đơn 2.7. Quy trình xây dựng thực đơn 2.8. Cấu trúc thực đơn 2.9. Xây dựng thực đơn	G2.3 G2.4	2	Thuyết trình; Đàm thoại; Làm việc nhóm; Nghiên cứu	Báo cáo kết quả
	<b>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà:</b> (8) - Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp - Bài tập vận dụng: Sinh viên nghiên cứu, xây dựng một thực đơn	G 2.3 G 4.1	2		
4	<b>CHƯƠNG 3: CÁC PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM</b>				
	<b>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (4)</b> <b>Nội dung GD lý thuyết:</b> 3.1. Khái niệm 3.2. Phân loại 3.3. Các phương pháp chế biến thực phẩm trong món Á 3.4. Các phương pháp chế biến thực phẩm trong món Âu	G1.2 G2.1 G3.1	2	Thuyết trình; Làm việc nhóm	
	<b>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà:</b> (8) - Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp - Bài tập: Sinh viên tìm hiểu các kỹ thuật làm chín thực phẩm trong chế biến món ăn				

	<b><i>CHƯƠNG 4: KỸ THUẬT LỰA CHỌN NGUYÊN LIỆU</i></b>				
5	<b>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (4)</b> <b>Nội dung GD lý thuyết:</b> 4.1. Tầm quan trọng của việc lựa chọn nguyên liệu 4.2. Phân loại nguyên liệu - Nguyên liệu thực vật - Nguyên liệu động vật 4.3. Cách lựa chọn nguyên liệu 4.4. Cách bảo quản nguyên liệu	G2.3 G2.4 G4.1	2	Thuyết trình; Làm việc nhóm	Báo cáo kết quả
	<b>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b> - Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp				
	<b><i>CHƯƠNG 5: GIA VỊ TRONG CHẾ BIẾN MÓN ĂN</i></b>				
6	<b>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (4)</b> <b>Nội dung GD lý thuyết:</b> 5.1. Khái niệm 5.2. Phân loại 5.3. Gia vị trong chế biến món Á 5.4. Gia vị trong chế biến món Âu 5.5. Cách bảo quản gia vị 5.6. Bài tập ứng dụng	G2.3 G2.4 G4.1	2	Thuyết trình; Làm việc nhóm	Báo cáo kết quả
	<b>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b> - Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp				
	<b><i>CHƯƠNG 6: KỸ THUẬT TRANG TRÍ MÓN ĂN</i></b>				
7	<b>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (4)</b> <b>Nội dung GD lý thuyết:</b> 6.1. Tầm quan trọng của việc trang trí, trình bày món ăn 6.2. Phân loại các dạng trang trí món ăn 6.3. Kỹ thuật trang trí trên món ăn 6.4. Trang trí món ăn châu Á 6.5. Trang trí món ăn châu Âu	G4.4	3	Thuyết trình; Làm việc nhóm	Báo cáo kết quả
	<b>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b> - Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp				



	- Bài tập ứng dụng: Thiết kế, xây dựng thực đơn món ăn Á hoặc Âu, trình bày món ăn, trang trí và phục vụ				
8,9	<b><i>CHƯƠNG 6: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN VIỆT</i></b>				
	<b>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (4)</b> <b>Nội dung GD lý thuyết:</b> 6.1. Kỹ thuật nấu nước dùng 6.2. Kỹ thuật pha các loại nước chấm, các loại sốt 6.3. Kỹ thuật chế biến món Việt - Kỹ thuật chế biến món ăn miền Bắc - Kỹ thuật chế biến món ăn miền Trung - Kỹ thuật chế biến món ăn miền Nam	G 3.1 G 3.2	2	Thuyết trình; Làm việc nhóm	
	<b>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b> - Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp - Tìm hiểu kỹ thuật chế biến món Việt				
10	<b><i>CHƯƠNG 7: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN HÀN- NHẬT</i></b>				
	<b>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (4)</b> <b>Nội dung GD lý thuyết:</b> 7.1. Kỹ thuật nấu nước dùng, nước sốt 7.2. Kỹ thuật chế biến món Hàn 7.3. Kỹ thuật chế biến món Nhật	G 3.1 G 3.2	2	Thuyết trình; Làm việc nhóm	
	<b>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (8)</b> - Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp				
11,12	<b><i>CHƯƠNG 8: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN TRUNG HOA</i></b>				
	<b>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (4)</b> <b>Nội dung GD lý thuyết:</b> 8.1. Dụng cụ trong chế biến món ăn Trung Hoa 8.2. Kỹ thuật nấu nước dùng, nước	G 3.1 G 3.2	2	Thuyết trình; Làm việc nhóm	Tự luận; Báo cáo kết quả

	sốt 8.3. Kỹ thuật chế biến món ăn Trung Hoa				
	<b>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà:</b> (8) - Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp				
	<b><i>CHƯƠNG 9: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN PHÁP</i></b>				
13,14	<b>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (4)</b> <b>Nội dung GD lý thuyết:</b> 9.1. Các loại Fond cơ bản 9.2. Các loại sauce cơ 9.3. Các loại bơ cơ bản 9.4. Kỹ thuật chế biến món ăn Pháp	G 3.1 G 3.2	2	Thuyết trình; Làm việc nhóm	Báo cáo kết quả
	<b>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà:</b> (8) - Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp - Bài tập: Các nhóm trình bày nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món ăn các nước châu Á, châu Âu				
	<b><i>CHƯƠNG 10: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN Ý</i></b>				
15	<b>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (4)</b> <b>Nội dung GD lý thuyết:</b> a. Kỹ thuật chế biến nước sauce b. Kỹ thuật chế biến món ăn Ý	G 3.1 G 3.2	2	Thuyết trình; Đàm thoại	
	<b>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà:</b> (8) - Tóm tắt lại những nội dung học tập trên lớp - Bài tập: Nghiên cứu, thiết kế công thức sốt mới dựa trên nền sốt căn bản				

## 11. Đánh giá kết quả học tập:

- Thang điểm: 10
- Kế hoạch kiểm tra như sau:

Hình thức KT	Nội dung	Thời điểm	Chuẩn đầu ra đánh giá	Trình độ năng lực	Phương pháp đánh giá	Công cụ đánh giá	Tỉ lệ (%)
<b>Bài tập</b>							<b>50</b>
BT#1	Tìm hiểu về quá trình hình thành và phát triển của kỹ thuật nấu ăn của các nước châu Á, châu Âu qua các thời kỳ lịch sử	Tuần 2,3	G1.2 G1.3	2	Bài báo cáo cá nhân, kết quả		10
BT#2	Sinh viên tìm hiểu các kỹ thuật làm chín thực phẩm trong chế biến món ăn	Tuần 4	G1.2 G1.3 G 3.1	2	Bài viết cá nhân; Vẽ sơ đồ hoặc biểu đồ	Bài viết	10
BT#3	Thiết kế, xây dựng thực đơn món ăn Á hoặc Âu, trình bày món ăn, trang trí và phục vụ	Tuần 7,8	G2.4 G2.5 G4.1 G4.2 G4.3	2	Bài báo cáo cá nhân, kết quả sản phẩm	Bài viết	10
BT#4	Các nhóm trình bày nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món ăn các nước châu Á, châu Âu	Tuần 11, 12, 13,14	G2.5 G3.1 G3.3 G4.1 G4.2 G4.3	2	Bài báo cáo nhóm	Báo cáo nhóm	10
BT#5	Nghiên cứu, thiết kế công thức sốt mới dựa trên nền sốt căn bản	Tuần 11-15	G2.5 G3.1 G3.3 G4.1 G4.2 G4.3	2	Bài viết cá nhân	Bài viết	10
<b>Thi cuối kỳ</b>							<b>50</b>
	Sinh viên nghiên cứu và trình bày các đề tài liên quan đến món ăn Á, món ăn Âu truyền thống và hiện đại.		G1.3, G2.4, G2.5 G3.1 G3.3 G4.1 G4.2 G4.3	2		Tiêu luận- Báo cáo	

## 12. Tài liệu học tập

### - Sách, giáo trình chính:

Bài giảng về Nghiệp vụ Bếp (2018), Tài liệu lưu hành nội bộ, Khoa CNM&TT, Trường ĐHSPTK.HCM.

### - Sách tham khảo (TLTK):

1) Eugen Pauli, *Classical cooking*, Second edition

- 2) Zhang Yijang & Yao Yungzhi, *Your guide to health with Food & Herbs*
- 3) Soon Young Chung, *Simple Meals in Mirinntes*, Korean cooking
- 4) Yatcharin Bhumichitn, *Stylish Thai*
- 5) *The Northwest best places- Cookbook* cynthinc.Nims
- 6) *Tropical Asia cooking*, Foreword by Nobuyuki Matsuhia
- 7) Dariel Reid, *Chinese vegetarean cooking*
- 8) Modern anh traditional Vietnamese, NXB Đồng Nai
- 9) Eugen Pauli, *Classical cooking the modern way*, Van Nostrand Reinhold, Newyork
- 10) Mrs Beeton's, *Cookery*
- 11) Triệu Thị Choi, *Thức ăn Việt Nam*, NXB Tổng hợp Tp. Hồ Chí Minh
- 12) Nguyễn Doãn Cẩm Vân, *Món ăn chế biến từ cá*, NXB Văn hóa Sài gòn
- 13) Hà Nguyễn, *Món ngon Hà nội*, NXB Thông tin và truyền thông
- 14) Nguyễn Nhã, *Độc đáo ẩm thực Huế*, NXB Thông tấn
- 15) Bùi Thị Sương, *Phở và các món nước*, NXB Phụ Nữ
- 16) Bùi Thị Sương, *Tinh hoa món cuốn Việt*, NXB Phụ Nữ
- 17) Phạm Thị Hưng, *Giáo trình môn học Nấu ăn Âu- Á*, ĐHSPKT
- 18) Nguyễn Quang Minh, *Món ăn Trung Hoa*, Nhà xuất bản Tp. Hồ Chí Minh
- 19) Văn Châu, *100 món ăn Trung Hoa*, Nhà xuất bản Phụ nữ
- 20) Phan Thị Hạnh Vân, *Tài liệu nấu ăn Đông –Tây phương*, ĐH SPKT

**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