



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

THỰC HÀNH NẤU ĂN VIỆT NAM

VIETNAMESE COOKERY PRACTICE

(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
THỰC HÀNH NẤU ĂN VIỆT NAM

VIETNAMESE COOKERY PRACTICE

(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 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/2GHF21Q
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
THỰC HÀNH NẤU ĂN VIỆT NAM
VIETNAMESE COOKERY PRACTICE

Môn học này nhằm hình thành cho sinh viên một số kỹ năng thực hành một số các món ăn Việt Nam dựa trên các phương pháp chế biến; Cách thức lựa chọn các nguyên liệu phù hợp với món ăn; Kỹ thuật chế biến, trang trí; bảo quản và sáng tạo các món ăn, đặc biệt là các kỹ năng chế biến món ăn hiện đại, thích ứng với sự thay đổi nhanh chóng về công nghệ.

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:** THỰC HÀNH NẤU ĂN VIỆT NAM
- 2. Mã môn học:** VCPR223853
- 3. Tên Tiếng Anh:** VIETNAMESE COOKERY PRACTICE
- 4. Số tín chỉ:** 2 tín chỉ (0/9/18) (... tín chỉ lý thuyết, ...2. tín chỉ thực hành/thí nghiệm)
Phân bố thời gian: 10 tuần (..... tiết lý thuyết + ...9.. tiết thực hành + ...18.. tiết tự học/ tuần)
- 5. Các giảng viên phụ trách môn học:**
 -
 -
- 6. Điều kiện tham gia học tập môn học**
 - Môn học tiên quyết: Không
 - Môn học trước:
- 7. Mô tả môn học (Course Description)**

Môn học này nhằm hình thành cho sinh viên một số kỹ năng thực hành một số các món ăn Việt Nam dựa trên các phương pháp chế biến; Cách thức lựa chọn các nguyên liệu phù hợp với món ăn; Kỹ thuật

chế biến, trang trí; bảo quản và sáng tạo các món ăn, đặc biệt là các kỹ năng chế biến món ăn hiện đại, thích ứng với sự thay đổi nhanh chóng về công nghệ.

8. 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 Nam	1.2 1.3	2
G2	- Khả năng định hướng nghề nghiệp - Xây dựng thái độ học tập đúng đắn và đạo đức nghề nghiệp trong nấu ăn Việt Nam. - Có ý thức an toàn và trách nhiệm trong công việc	2.1 2.2 2.3 2.4 2.5	3
G3	Hình thành các nhóm học tập, xác định được nhiệm vụ của từng thành viên trong nhóm, thảo luận giải quyết và rèn luyện về kỹ thuật nấu ăn Việt Nam	3.1 3.3	3 2
G4	Khả năng tìm hiểu được nhu cầu của xã hội và doanh nghiệp trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam	4.1, 4.2, 4.3,4.4,4.5,4.6	2 1

9. 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	G1.1 Nhận biết, phân loại, lựa chọn và bảo quản thực phẩm trong nấu ăn Việt Nam; Phân loại được các phương pháp chế biến các món ăn trong nấu ăn Việt Nam; Nguyên tắc vận hành cơ bản các trang thiết bị bếp	1.1	2
	G1.3 Thiết kế phát triển và thực nghiệm các qui trình chế biến nấu ăn Việt Nam	1.3	2
G2	G2.1 Phân tích, tổng hợp được các kiến thức về dinh dưỡng và xây dựng thực đơn Việt Nam; Giải thích được các hiện tượng hư hỏng trong quá trình chế biến món ăn Việt Nam Nhận biết được các phương pháp tổ chức bếp ăn công nghiệp và vệ sinh an toàn thực phẩm	2.1.1 2.1.4	3
	G2.3 Xây dựng ý tưởng . phân tích hình thành các phương pháp giải quyết trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam Phân tích được qui trình nấu ăn Việt Nam Phân tích các hư hỏng và đưa ra cách khắc phục trong nấu ăn Việt Nam	2.3.2 2.3.3	3

	G2.4	Xây dựng kế hoạch học tập và thái độ học tập phù hợp trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam Tham khảo, tổng hợp các tài liệu liên quan đến nấu ăn Việt Nam	2.4.3 2.4.6 3
	G2.5	Trình bày được các nguyên tắc đạo đức trong nấu ăn Việt Nam, Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, trung thực trong nấu nướng, đảm bảo chất lượng trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam, có tác phong công nghiệp; tự tin và tôn trọng tập thể	2.5.1 3
G3	G3.1	Có kỹ năng lãnh đạo nhóm và làm việc nhóm hiệu quả, thảo luận giải quyết và rèn luyện về kỹ thuật nấu ăn Việt Nam.	3.1.1; 3.1.2; 3.1.4 3
	G3.3	- Có kỹ năng thuyết trình về kết quả làm việc của cá nhân/nhóm - Có kỹ năng giao tiếp bằng văn viết	3.2.3 3.2.6 2
G4	G4.1	Có khả năng tìm hiểu được tác động của xã hội đến lĩnh vực nấu ăn Việt Nam	4.1.1 4.1.2 2
	G4.2	Có khả năng tìm hiểu được nhu cầu của doanh nghiệp đối với lĩnh vực nấu ăn Việt Nam	4.2.1 4.2.2 2
	G4.3	Hình thành ý tưởng các sản phẩm mới trong kinh vực nấu ăn Việt Nam	4.3.1 1
	G4.4	Thiết kế các qui trình chế biến sản phẩm mới trong kinh vực nấu ăn Việt Nam	4.4.1 4.4.3 1
	G4.5	Triển khai, thực nghiệm, kiểm tra các qui trình chế biến sản phẩm mới trong kinh vực nấu ăn Việt Nam	4.5.1 1
	G4.6	Vận hành các các qui trình chế biến sản phẩm mới trong lĩnh vực nấu ăn Việt Nam	4.6.1 1

10. 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.

11. 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
1	TỔNG QUAN MÔN HỌC CHƯƠNG 1: MÓN ĂN MIỀN				

	<p>BẮC</p> <p>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (9)</p> <p>Nội Dung (ND) GD trên lớp</p> <p>*. Tổng quan môn học:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Nội qui thực hành xưởng - Vệ sinh, an toàn lao động trong thực hành xưởng - Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến <p>*. Món ăn miền Bắc</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giới thiệu các dụng cụ sử dụng trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến - Dụng cụ sử dụng trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến món ăn miền Bắc - Các nguyên liệu trong chế biến các món ăn miền Bắc - Kỹ thuật nấu nước dùng của món ăn miền Bắc - Thực hiện các thao tác làm mẫu kỹ thuật nấu nước dùng - Kỹ thuật chế biến món khai vị, món súp: nộm đu đủ, ốc hấp lá gừng, chân giò bó thỏ, chả cua chiên vàng, tôm chiên cốm, súp hải sâm mọc tôm, súp rau óc đậu, súp gà nấm hương... - Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món khai vị, món súp cụ thể. 	<p>G1.2 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G2.4 G2.4 G3.1</p>	<p>2</p> <p>3</p>	<p>Thuyết trình; đàm thoại</p> <p>Thực nghiệm</p>	<p>Kết quả thực nghiệm</p>
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (18)</p> <p>SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học, từ đó lựa chọn phương pháp học phù hợp, lập kế hoạch học tập cho</p>		<p>2</p>		

	mình				
2	<u>CHƯƠNG 1: MÓN ĂN MIỀN BẮC (tt)</u>				
	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (9) Nội Dung (ND) GD trên lớp - Kỹ thuật chế biến món mặn, món chiên, món nướng: Gà nướng lá chanh, gà quay chảo, vịt nấu cam, vịt nấu ba món, chả cá Lã vọng, cá nướng, cuốn tôm Hồ tây, Thỏ rán tằm trứng, thỏ nấu sốt vang, Chả chim, Chim hầm cốm ... - Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món mặn, món chiên, món nướng cụ thể.	G1.2 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G2.4 G2.4 G3.1	2 3	Thực nghiệm; Làm việc nhóm	Kết quả thực nghiệm
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (18) - SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học	G2.1	2		
3	<u>CHƯƠNG 1: MÓN ĂN MIỀN BẮC (tt)</u>				
	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (9) Nội dung GD lý thuyết: - Kỹ thuật chế biến món phở, món nước, món cuốn: Phở Bắc, phở sốt vang, phở gà, miến gà, bún riêu, bún ốc, nộm nấu thả, nem phùng, nem rán, phở cuốn... - Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món món phở, món nước, món cuốn cụ thể.	G1.2 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G2.4 G2.4 G3.1	2 3	Thực nghiệm; Làm việc nhóm;	Kết quả thực nghiệm
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (18) - SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học		2		
4	<u>CHƯƠNG 1: MÓN ĂN MIỀN TRUNG</u>				
	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (9) Nội dung GD lý thuyết: - Lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến các món ăn miền Trung - Kỹ thuật sơ chế, chế biến,	G1.2 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G2.4 G2.4	2 3	Thực nghiệm; Làm việc nhóm	Kết quả thực nghiệm

	<p>trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món ăn miền Trung</p> <p>- Kỹ thuật chế biến món khai vị: mít non trộn tôm thịt, gỏi sứa, gỏi ốc giác, gỏi gà tôm cua, gỏi thập cẩm Huế, chả tôm, chả quất, chả ram miền Trung, ...</p> <p>- Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món khai vị cụ thể.</p>	G3.1			
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (18)</p> <p>- SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học</p>		2		
5	<p><u>CHƯƠNG 2: MÓN ĂN MIỀN TRUNG (tt)</u></p>				
	<p>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (9)</p> <p>Nội dung GD lý thuyết:</p> <p>- Kỹ thuật chế biến món mặn, món chiên, các món nướng: Nem lụi Huế, Nem nướng, Giò heo hơ, chạo tôm, nem nướng Ninh Hòa, Gân bò nấu, chả phượng hoàng, mắm cua đồng, ...</p> <p>- Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món mặn, món chiên, các món nướng cụ thể.</p>	G1.2 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G2.4 G2.4 G3.1	2 3	Thực nghiệm; Làm việc nhóm	Kết quả thực nghiệm
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (18)</p> <p>- SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học</p>		2		
6	<p><u>CHƯƠNG 2: MÓN ĂN MIỀN TRUNG (tt)</u></p>				
	<p>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (9)</p> <p>Nội dung GD lý thuyết:</p> <p>- Các thao tác kỹ thuật chế biến các món nước, món cuốn, món cơm</p> <p>- Kỹ thuật chế biến và trang trí, trình bày hoàn thành món nước, món cuốn, các món cơm cụ thể</p> <p>- Phân biệt khẩu vị, màu sắc,</p>	G1.2 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G2.4 G2.4 G3.1	2 3	Thực nghiệm; Làm việc nhóm	Kết quả thực nghiệm

	<p>trạng thái của từng món nước, món cuốn, các món com</p> <p>- Thực hành, chế biến được các món nước, món cuốn, các món com: bún bò Huế, bún chả cá, Mì Quảng, Cháo sò huyết, Com hến, Com Hương Giang, Com cung đình, bánh canh Huế, chả ram ...</p>				
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (18)</p> <p>- SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học</p>		2		
	<p><u>CHƯƠNG 3: MÓN ĂN MIỀN NAM</u></p>				
7	<p>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (9)</p> <p>Nội dung GD lý thuyết:</p> <p>- Lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến các món ăn miền Nam</p> <p>- Các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món ăn miền Nam</p> <p>- Kỹ thuật chế biến món khai vị, món súp: gỏi mực, gỏi lươn hoa chuối, gỏi bưởi, gỏi gà chuối cây, gỏi đu đủ, gỏi xoài cát cá trê, súp bong bóng cua óc heo, súp tứ vị ...</p> <p>- Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món khai vị, món súp cụ thể.</p>	<p>G1.2</p> <p>G1.3</p> <p>G2.1</p> <p>G2.2</p> <p>G2.3</p> <p>G2.4</p> <p>G2.4</p> <p>G3.1</p>	<p>2</p> <p>3</p>	<p>Thực nghiệm;</p> <p>Làm việc nhóm</p>	<p>Kết quả thực nghiệm</p>
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (18)</p> <p>- SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học</p>		2		
	<p><u>CHƯƠNG 3: MÓN ĂN MIỀN NAM (tt)</u></p>				
8	<p>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (9)</p> <p>Nội dung GD lý thuyết:</p> <p>- Các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món ăn miền Nam</p> <p>- Kỹ thuật chế biến món mặn,</p>	<p>G1.2</p> <p>G1.3</p> <p>G2.1</p> <p>G2.2</p> <p>G2.3</p> <p>G2.4</p> <p>G2.4</p> <p>G3.1</p>	<p>2</p> <p>3</p>	<p>Thực nghiệm;</p> <p>Làm việc nhóm</p>	<p>Kết quả thực nghiệm</p>

	<p>món chiên, món nướng: cá rô kho tộ, thịt kho trứng, bò nấu pate, gà tiềm ngũ quả, vịt khìa, cánh gà chiên nước mắm, cá rút xương dồn thịt rôti, cá lóc nướng trui, cua rang muối, chả đùm, chả sò huyết, chả giò tôm thịt, chả giò rế, gà nấu trái vải...</p> <p>- Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món mặn, món chiên, món nướng cụ thể.</p>				
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (18)</p> <p>- SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học</p>		2		
	<p><i>CHƯƠNG 3: MÓN ĂN MIỀN NAM (tt)</i></p>				
9	<p>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (9)</p> <p>Nội dung GD lý thuyết:</p> <p>- Chế biến và trang trí, trình bày hoàn thành từng món mặn, món chiên, món nướng cụ thể</p> <p>- Phân biệt được khẩu vị, màu sắc, trạng thái của từng món mặn, món chiên, món nướng</p> <p>- Kỹ thuật chế biến món nước, món cuốn, các món com: vịt nấu chao, khỗ qua hầm, bánh canh Tráng bành, miến lươn, Suông, gỏi cuốn, bò bía, thịt ram bì, lấu tôm, canh chua cá lóc, lấu thập cẩm, lấu mắm, canh súp, com hoàng bào, com trái thơm, com hấp lá sen, gà xối mỡ, xôi chiên phồng ...</p> <p>- Thực hiện các thao tác làm mẫu cho từng món mặn, món chiên, món nướng cụ thể.</p>	<p>G1.2 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G2.4 G2.4 G3.1</p>	<p>2 3</p>	<p>Thực nghiệm; Làm việc nhóm</p>	<p>Kết quả thực nghiệm</p>
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (18)</p> <p>- SV ôn lại các kiến thức và thực hành các bài đã học</p>		2		
10	<p><i>THI CUỐI KỲ</i></p>				

	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (9) Nội dung GD lý thuyết: - Thi thực hành theo nhóm: lên thực đơn các món theo thực đơn (mỗi thành viên đảm nhận một món trong thực đơn)	G1.2 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G2.4 G2.4 G3.1	3	Thực nghiệm; Làm việc nhóm	Kết quả thực nghiệm
--	---	--	---	-------------------------------	---------------------

12. 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 (%)
Bài tập							50
BT#1	Rèn luyện kỹ thuật chế biến món khai vị, món súp: nộm đu đủ, ốc hấp lá gừng, chân giò bó thỏ, chả cua chiên vàng, tôm chiên cốm, súp hải sâm mọc tôm, súp rau óc đậu, súp gà nấm hương...	Tuần 1	G1.2 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G2.4 G2.5 G3.1	2	Thực nghiệm; Làm việc nhóm	Kết quả thực nghiệm; Sản phẩm	
BT#2	Rèn luyện kỹ thuật chế biến món mặn, món chiên, món nướng: Gà nướng lá chanh, gà quay cháo, vịt nấu cam, vịt nấu ba món, chả cá Lã vọng, cá nướng, cuốn tôm Hồ tây, Thỏ rán tằm trứng, thỏ nấu sốt vang, Chả chim, Chim hầm cốm ...	Tuần 2	G1.2 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G2.4 G2.5 G3.1	2	Thực nghiệm; Làm việc nhóm	Kết quả thực nghiệm; Sản phẩm	10
BT#3	Rèn luyện kỹ thuật chế biến món phở, món nước, món cuốn: Phở Bắc, phở sốt vang, phở gà, miến gà, bún riêu, bún ốc, nộm nấu thả, nem phùng, nem rán, phở cuốn...	Tuần 3	G1.2 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G2.4 G2.5 G3.1	3	Thực nghiệm; Làm việc nhóm	Kết quả thực nghiệm; Sản phẩm	10
BT#4	Rèn luyện kỹ thuật chế biến món khai vị: mít non trộn tôm thịt, gỏi sứa, gỏi ốc giác, gỏi gà tôm cua, gỏi thập cẩm Huế, chả tôm, chả quất, chả ram	Tuần 4	G1.2 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G2.4	2	Thực nghiệm; Làm việc nhóm	Kết quả thực nghiệm; Sản phẩm	

	miền Trung, ...		G2.5 G3.1				
BT#5	Rèn luyện kỹ thuật chế biến món mặn, món chiên, các món nướng: Nem lụi Huế, Nem nướng, Giò heo hun, chạo tôm, nem nướng Ninh Hòa, Gân bò nấu, chả phượng hoàng, mắm cua đồng, ...	Tuần 5	G1.2 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G2.4 G2.5 G3.1	2	Thực nghiệm; Làm việc nhóm	Kết quả thực nghiệm ; Sản phẩm	
BT#6	Rèn luyện kỹ thuật chế biến được các món nước, món cuốn, các món cơm: bún bò Huế, bún chả cá, Mì Quảng, Cháo sò huyết, Cơm hên, Cơm Hương Giang, Cơm cung đình, bánh canh Huế, chả ram ...	Tuần 6	G1.2 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G2.4 G2.5 G3.1	3	Thực nghiệm; Làm việc nhóm	Kết quả thực nghiệm ; Sản phẩm	10
BT#7	Rèn luyện kỹ thuật chế biến món khai vị, món súp: gỏi mực, gỏi lươn hoa chuối, gỏi bươi, gỏi gà chuối cây, gỏi đu đủ, gỏi xoài cát cá trê, súp bong bóng cua ốc heo, súp tứ vị ...	Tuần 7	G1.2 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G2.4 G2.5 G3.1	2	Thực nghiệm; Làm việc nhóm	Kết quả thực nghiệm ; Sản phẩm	
BT#8	Rèn luyện kỹ thuật chế biến món mặn, món chiên, món nướng: cá rô kho tộ, thịt kho trứng, bò nấu pate, gà tiềm ngũ quả, vịt khìa, cánh gà chiê nước mắm, cá rút xương dồn thịt rôti, cá lóc nướng trui, cua rang muối, chả đùm, chả sò huyết, chả giò tôm thịt, chả giò rế, gà nấu trái vải...	Tuần 8	G1.2 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G2.4 G2.5 G3.1	2	Thực nghiệm; Làm việc nhóm	Kết quả thực nghiệm ; Sản phẩm	10
BT#9	Rèn luyện kỹ thuật món nước, món cuốn, các món cơm: vịt nấu chao, khỗ qua hầm, bánh canh Trảng bàng, miến lươn, Suông, gỏi cuốn, bò bía, thịt ram bì, lẩu tôm, canh chua cá lóc, lẩu thập cẩm, lẩu mắm, canh sùng, cơm hoàng bào, cơm trái thơm,	Tuần 8	G1.2 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G2.4 G2.5 G3.1	3	Thực nghiệm; Làm việc nhóm	Kết quả thực nghiệm ; Sản phẩm	10

	cơm hấp lá sen, gà xôi mỡ, xôi chiên phồng ...						
Thi cuối kỳ							50
	Thi thực hành theo nhóm: lên thực đơn các món theo thực đơn (mỗi thành viên đảm nhận một món trong thực đơn)		G1.2 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3 G2.4 G2.5 G3.1	3	Thực nghịem; Làm việc nhóm	Thực đơn; Kết quả thực nghịem ; Sản phẩm	

13. Tài liệu học tập

- Sách, giáo trình chính:

Bài giảng về *Thực hành bếp Việt*, Tài liệu lưu hành nội bộ, Khoa CNM&TT, Trường ĐHSPKT.HCM.

- Sách tham khảo (TLTK):

- 1) Triệu Thị Choi. Thức ăn Việt Nam, NXB Tổng hợp Tp. Hồ Chí Minh
- 2) Nguyễn Doãn Cẩm Vân, Món ăn chế biến từ cá. NXB Văn hóa Sài Gòn York.
- 3) Hà Nguyễn, Món ngon Hà nội, NXB Thông tin và truyền thông
- 4) Nguyễn Nhã, Độc đáo ẩm thực Huế, NXB Thông tấn
- 5) Bùi Thị Sương, Phở và các món nước, NXB Phụ Nữ
- 6) Bùi Thị Sương, Tinh hoa món cuốn Việt, NXB Phụ Nữ
- 7) Internet

14. Ngày phê duyệt lần đầu:

15. Cấp phê duyệt:

Trưởng khoa

Trưởng BM

Nhóm biên soạn

16. 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