

**Trường Đại học Mỹ Hòa – Năm học 113 – Khoa Dinh dưỡng Thực phẩm
Hệ chính quy 4 năm – Chương trình quốc tế dạy học hợp tác doanh nghiệp
Thời khóa biểu tổng hợp của lớp chuyên ban Việt Nam**

Năm học	Năm I		Năm II		Năm III		Năm IV	
Học kì	Học kì I (Tín chỉ/ số tiết)	Học kì II (Tín chỉ/ số tiết)	Học kì I (Tín chỉ/ số tiết)	Học kì II (Tín chỉ/ số tiết)	Học kì I (Tín chỉ/ số tiết)	Học kì II (Tín chỉ/ số tiết)	Học kì I (Tín chỉ/ số tiết)	Học kì II (Tín chỉ/ số tiết)
Môn học trường bắt b buộc	Tiếng Trung I (3/6)	Tiếng Trung II (3/6)						
	Kiểm tra năng lực Hoa Ngữ I (2/4)	Kiểm tra năng lực Hoa Ngữ II (2/4)						
	Văn hóa Đài Loan (3/3)	Đạo đức nghề nghiệp (3/3)						
小計(A)	8/13	8/13						
Môn học chuyên ngành bắt b buộc	Hóa học đại cương (2/2)	Dinh dưỡng học (3/3)	Thực tập tại nơi làm việc I (3/3)	Thực tập tại nơi làm việc II (3/3)	Thực tập tại nơi làm việc III (3/3)	Thực tập tại nơi làm việc IV (3/3)	Thực tập tại nơi làm việc V (3/3)	Thực tập tại nơi làm việc VI (3/3)
	Sinh học đại cương (2/2)	Sinh lý học (2/2)	Thực hành và chế biến thực phẩm II (4/4)	Thực hành và chế biến thực phẩm III (4/4)	Kiểm soát chất lượng thực phẩm I (2/2)	Kiểm soát chất lượng thực phẩm II (2/2)	Quản lý nhà máy thực phẩm I (4/4)	Quản lý nhà máy thực phẩm II (4/4)
	Nguyên lý khoa học thực phẩm (3/3)	An toàn và vệ sinh thực phẩm (2/2)	Sinh hóa học (2/2)	Đánh giá dinh dưỡng (2/2)	Quy định vệ sinh thực phẩm (2/2)	Phân tích và kiểm nghiệm thực phẩm (2/2)	Chế độ ăn uống lành mạnh cho người cao tuổi (2/2)	Thực phẩm chức năng sức khỏe (2/2)
	Tổng quan về khoa học thực phẩm (2/2)	Thực hành và chế biến thực phẩm I (4/4)			Quản lý bữa ăn tập thể (2/2)	Tiếng Anh chuyên ngành Thực phẩm và Dinh dưỡng I (2/2)		
	Ứng dụng và nhận thức về thành phần (2/2)							
	Văn hóa ẩm thực thế giới (2/2)							
小計(B)	13/13	11/11	9/9	9/9	9/9	9/9	9/9	9/9
Môn chuyên ngành tự chọn		Chuẩn bị và chế biến thực phẩm (4/4)	Thực tập doanh nghiệp I (3/3)	Thực tập doanh nghiệp II (3/3)	Thực tập doanh nghiệp III (3/3)	Thực tập doanh nghiệp IV (3/3)	Thực tập doanh nghiệp V (3/3)	Thực tập doanh nghiệp VI (3/3)
		Thực hành và kỹ thuật làm bánh (4/4)	Đọc và viết tài liệu chuyên ngành tiếng Trung về thực phẩm và dinh dưỡng I (2/2)	Đọc và viết tài liệu chuyên ngành tiếng Trung về thực phẩm và dinh dưỡng II (2/2)	Vi sinh vật thực phẩm (2/2)	Phụ gia thực phẩm (2/2)	Tiếng Anh chuyên ngành Thực phẩm và Dinh dưỡng II (2/2)	Lên men thực phẩm (2/2)
			Chuyên đề thực hành I (2/2)	Chuyên đề thực hành II (2/2)	Chuyên đề thực hành III (2/2) (3/3)	Chuyên đề thực hành IV (2/2)	Chuyên đề thực hành V (2/2)	Chuyên đề thực hành VI (2/2)
小計	0/0	8/8	8/8	8/8	8/8	8/8	8/8	8/8
(C) Đề xuất tự chọn	0/0	4/4	5/5	5/5	5/5	5/5	5/5	5/5
合計 (A+B+C)	21/26	23/28	14/14	14/14	14/14	14/14	14/14	14/14
Ghi chú	1. Số tín chỉ tối thiểu để tốt nghiệp: 128 tín chỉ, trong đó có 16 tín chỉ bắt buộc theo yêu cầu của nhà trường, 78 tín chỉ các môn chuyên ngành bắt buộc và 34 tín chỉ của các môn tự chọn (trong đó có tối đa 10 tín chỉ của các môn tự chọn liên ngành). Quy định số tín chỉ đăng ký mỗi học kỳ: tối đa 25 tín chỉ, tối thiểu 9 tín chỉ. 2. Mặc dù (số tín chỉ/số tiết) của môn chuyên ngành bắt buộc "Thực tập chuyên môn I-VI" được ghi là (3/3), nhưng trên thực tế, chương trình sẽ tuân theo quy định của Bộ Giáo dục, theo nguyên tắc 1 tín chỉ tương đương 72 giờ thực tập ngoài trường. Mỗi học kỳ có 3 tín chỉ tương đương 216 giờ thực tập, được phân bổ đều cho 18 tuần, bình quân số giờ thực tập mỗi tuần là 12 giờ. 3. Mặc dù (số tín chỉ/số tiết) của môn tự chọn chuyên ngành "Thực tập tại doanh nghiệp I-VI" được ghi là (3/3), nhưng trên thực tế, chương trình sẽ tuân theo quy định của Bộ Giáo dục, theo nguyên tắc 1 tín chỉ tương đương 72 giờ thực tập ngoài trường. Mỗi							

học kỳ có 3 tín chỉ tương đương 216 giờ thực tập, được phân bổ đều cho 18 tuần, bình quân số giờ thực tập mỗi tuần là 12 giờ.

4. Từ Năm Hai đến Năm Tư, mỗi tuần sinh viên cần về trường học ít nhất một ngày.

5. Nếu sinh viên không chọn môn tự chọn chuyên ngành “Thực tập tại doanh nghiệp I-VI” thì có thể chọn “Chuyên đề thực tiễn I-VI” để thay thế.

6. Điều kiện tốt nghiệp do Nhà trường quy định: Trước khi kết thúc học kỳ đầu tiên của năm thứ nhất, sinh viên phải vượt qua bài kiểm tra năng lực tiếng Trung cấp độ 2 (TOCFL A2).

7. Điều kiện tốt nghiệp do Khoa quy định: Trong thời gian học, sinh viên phải có ít nhất một chứng chỉ liên quan đến dinh dưỡng thực phẩm, ẩm thực hoặc giấy chứng nhận đào tạo liên quan đến an toàn thực phẩm thì mới đủ điều kiện tốt nghiệp.

8. Lưu ý:

(1) Môn Chế biến thực phẩm và thực hành I: Chế biến gạo, chế biến mì.

(2) Môn Chế biến thực phẩm và thực hành II: Chế biến thịt, chế biến thủy sản.

(3) Môn Chế biến thực phẩm và thực hành III: Chế biến rau củ, chế biến trái cây.

9. Được thông qua tại Cuộc họp lần 1 học kỳ 2 năm học 113 của Hội nghị quy định chương trình học Khoa (13.02.114), được chỉnh sửa và thông qua tại Cuộc họp lần thứ 2 học kỳ 2 năm học 113 của Hội nghị quy định chương trình học Viện Khoa học Quản lý Sức khỏe (27.03.114), được thông qua tại Cuộc họp lần thứ 2 học kỳ 2 năm học 113 của Hội nghị quy định chương trình học Trường (24.04.114), và được thông qua tại Cuộc họp lần thứ 0 học kỳ 0 năm học 000 của Hội đồng Học vụ (00.00.000), chính thức ban hành và thực hiện.

10. Được thông qua tại Cuộc họp lần 6 học kỳ 2 năm học 113 của Hội nghị quy định chương trình học Khoa (23.07.114), được thông qua tại Cuộc họp lần thứ 3 học kỳ 2 năm học 113 của Hội nghị quy định chương trình học Viện Khoa học Quản lý Sức khỏe (30.07.114), được thông qua tại Cuộc họp lần thứ 1 học kỳ 1 năm học 114 của Hội nghị quy định chương trình học Trường (18.08.114), và được thông qua tại Cuộc họp lần thứ 1 học kỳ 1 năm học 114 của Hội đồng Học vụ (21.08.114), chính thức ban hành và thực hiện.