

Trường Đại học Mỹ Hòa – Năm học 113 – Khoa Dinh dưỡng thực phẩm
Hệ chính quy 4 năm – Lớp hợp tác quốc tế Tân Hương Nam
Thời khóa biểu tổng 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 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 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)
	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)	Vì 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	<p>1. Tối thiểu tín chỉ tốt nghiệp: 128 tín chỉ, gồm 16 tín chỉ bắt theo quy định của nhà trường, 78 tín chỉ môn chuyên ngành bắt buộc, 34 tín chỉ môn tự chọn (bao gồm các môn tự chọn liên ngành tối đa 10 tín chỉ). Quy định số tín chỉ mỗi học kỳ: tối đa 25 tín chỉ, tối thiểu 9 tín chỉ.</p> <p>2. Môn chuyên ngành bắt buộc 「Thực tập tại nơi làm việc I – VI」, (tín chỉ/ số tiết) tuy được ghi là (3/3), trên thực tế lớp học này sẽ tuân theo quy định của Bộ Giáo dục về thời gian thực tập ngoài trường theo nguyên tắc 1 tín chỉ tương ứng với 80 giờ thực tập, mỗi học kỳ có 3 tín chỉ tổng cộng 240 giờ thực tập, được phân đều cho 18 tuần, mỗi tuần giờ thực tập là 13.3 giờ.</p> <p>3. Môn chuyên ngành tự chọn 「Thực tập doanh nghiệp I – VI」, (tín chỉ/ số tiết) tuy được ghi là (3/3), trên thực tế lớp học này sẽ tuân theo quy định của Bộ Giáo dục về thời gian thực tập ngoài trường theo nguyên tắc 1 tín chỉ tương ứng với 80 giờ thực tập, mỗi học kỳ có 3 tín chỉ tổng cộng 240 giờ thực tập, được phân đều cho 18 tuần, mỗi tuần giờ thực tập là 13.3 giờ.</p> <p>4. Năm II – IV mỗi tuần ít nhất 1 ngày phải trở về trường tham gia lớp học.</p> <p>Sinh viên không chọn môn chuyên ngành tự chọn 「Thực tập doanh nghiệp I - VI」 có thể chọn 「Chuyên đề thực hành I – VI」 để thay thế.</p> <p>Yêu cầu tốt nghiệp do trường quy định: trước khi kết thúc học kỳ II năm I, phải đạt được TOCFL 2 (A2).</p> <p>Yêu cầu tốt nghiệp do khoa quy định: Trong thời gian học phải đạt được ít nhất một chứng chỉ liên quan đến dinh dưỡng thực phẩm hoặc ngành dịch vụ ăn uống mới được phép tốt nghiệp.</p> <p>Ghi chú: (1) Thực hành và chế biến thực phẩm I: Chế biến gạo, chế biến mì. (2) Thực hành và chế biến thực phẩm II: Chế biến thịt, chế biến thủy sản. (3) Thực hành và chế biến thực phẩm III: Chế biến rau củ, chế biến trái cây.</p> <p>Đã thông qua cuộc họp quy định khóa học lần thứ 5 của khoa vào học kỳ II năm học 112 (113.06.20), thông qua cuộc họp quy định khóa học lần thứ 1 của Trường Quản lý Khoa học Sức khỏe vào học kỳ I năm học 113 (113.08.14), thông qua cuộc họp quy định khóa học lần thứ 1 của trường vào học kỳ I năm học 113 (113.08.28), và thông qua cuộc họp hội đồng giáo vụ lần thứ 1 vào học kỳ 1 năm học 113 (113.09.02).</p>							