



**Trường Đại học Ứng dụng Khoa học Kỹ thuật Đài Nam Hệ chính quy Lớp đào tạo kỹ thuật dành cho sinh viên nước ngoài Chương trình cử nhân 04 năm theo mô hình hợp tác doanh nghiệp Khoa Ẩm thực Danh sách môn học (Áp dụng cho sinh viên nhập học năm học 115) (Dự thảo)**

Môn học chuyên ngành	Năm học thứ nhất				Năm học thứ hai				Năm học thứ ba				Năm học thứ tư			
	Học kỳ 1		Học kỳ 2		Học kỳ 1		Học kỳ 2		Học kỳ 1		Học kỳ 2		Học kỳ 1		Học kỳ 2	
	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết
Kinh doanh và quản lý ẩm thực Food and Beverage Management							2	2								
Nghệ thuật và sáng tạo ẩm thực Art and Creativity for Food and Beverage Service							2	2								
Quản lý nguồn nhân lực ngành ẩm thực Hospitality Human Resource Management							2	2								
Ti ếng anh chuyên ngành ẩm thực nâng cao Advanced Hospitality English							2	2								
Thực tập ngoài trường 1 Off-campus Internship I									9	40						
Thực tập ngoài trường 2 Off-campus Internship II											9	40				
Thực tập ngoài trường 3 Off-campus Internship III													9	40		
Thực tập ngoài trường 4 Off-campus Internship IV															9	40
<b>Tổng cộng</b>	12	12	11	11	8	8	8	8	9	40	9	40	9	40	9	40
<b>Môn chuyên ngành bắt buộc</b>	<b>75 tín chỉ</b>															
Môn học chuyên ngành	Năm học thứ nhất				Năm học thứ hai				Năm học thứ ba				Năm học thứ tư			
	Học kỳ 1		Học kỳ 2		Học kỳ 1		Học kỳ 2		Học kỳ 1		Học kỳ 2		Học kỳ 1		Học kỳ 2	
	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết
Môn chuyên ngành tự chọn	4	4	6	6	7	7	8	8								
<b>Tổng cộng</b>	4	4	6	6	7	7	8	8								
<b>Môn chuyên ngành tự chọn</b>	<b>Tối thiểu tích lũy đủ 25 tín chỉ</b>															
<b>Tổng số tín chỉ</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>9</b>	<b>40</b>	<b>9</b>	<b>40</b>	<b>9</b>	<b>40</b>	<b>9</b>	<b>40</b>
Số tín chỉ tối thiểu để tốt nghiệp	<b>128 tín chỉ</b>															
Tên văn bằng được cấp	<b>Cử nhân Khoa học (Bachelor of Science)</b>															
<b>Ghi chú về môn bắt buộc</b>																

**Trường Đại học Ứng dụng Khoa học Kỹ thuật Đà Nẵng Hệ chính quy Lớp đào tạo kỹ thuật dành cho sinh viên nước ngoài Chương trình cử nhân 04 năm theo mô hình hợp tác doanh nghiệp Khoa Âm thực Danh sách môn học (Áp dụng cho sinh viên nhập học năm học 115) (Dự thảo)**

Môn học chuyên ngành	Năm học thứ nhất				Năm học thứ hai				Năm học thứ ba				Năm học thứ tư			
	Học kỳ 1		Học kỳ 2		Học kỳ 1		Học kỳ 2		Học kỳ 1		Học kỳ 2		Học kỳ 1		Học kỳ 2	
	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết

**viên nước ngoài Chương trình cử nhân 04 năm theo mô hình hợp tác doanh nghiệp Khoa Ẩm thực Danh sách môn học**  
**(Áp dụng cho sinh viên nhập học năm học 115) (Dự thảo)**

Môn chuyên ngành tự chọn	Năm học thứ nhất		Năm học thứ hai		Năm học thứ ba		Năm học thứ tư	
	Học kỳ 1	Học kỳ 2	Học kỳ 1	Học kỳ 2	Học kỳ 1	Học kỳ 2	Học kỳ 1	Học kỳ 2
	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết	Tín chỉ	Số tiết
Kỹ thuật nêm nếm gia vị Food Seasoning	2	2						
Đánh giá cảm quan Sensory Evaluation	2	2						
Thương mại điện tử trong ngành ẩm thực Hospitality Electronic Commerce	2	2						
Ẩm thực xanh Green Food and Beverage	2	2						
Quản lý quan hệ khách hàng Customer Relationship Management			2	2				
Thực hành chế biến điểm tâm Trung Hoa Chinese Snack Practice			3	3				
Văn hóa ẩm thực thế giới World Food Culture			2	2				
Thiết kế và chế biến món ăn vặt Local Food Design and Practice			3	3				
Công nghệ và trí tuệ nhân tạo trong dịch vụ ẩm thực Technology and Artificial Intelligence for Food and Beverage Service			2	2				
Thực hành kinh doanh chuỗi và nhượng quyền trong lĩnh vực ẩm thực Franchise for Food and Beverage Service			2	2				
Phát triển và thực hành chế biến món ăn quốc tế Development and Practice for Exotic Cuisine					3	3		
Sô-cô-la thủ công Handmade Chocolate					3	3		
Quản lý bộ phận bếp và tạp vụ Steward and Kitchen Management					2	2		

**viên nước ngoài Chương trình cử nhân 04 năm theo mô hình hợp tác doanh nghiệp Khoa Ẩm thực Danh sách môn học**  
**(Áp dụng cho sinh viên nhập học năm học 115) (Dự thảo)**

Môn chuyên ngành tự chọn	Năm học thứ nhất		Năm học thứ hai		Năm học thứ ba		Năm học thứ tư								
	Học kỳ 1	Học kỳ 2	Học kỳ 1	Học kỳ 2	Học kỳ 1	Học kỳ 2	Học kỳ 1	Học kỳ 2							
	Tin chỉ	Số tiết	Tin chỉ	Số tiết	Tin chỉ	Số tiết	Tin chỉ	Số tiết							
Thưởng thức và phục vụ rượu vang Wine Appreciating and Service				2	2										
Quản lý tài chính trong lĩnh vực ẩm thực Hospitality Financial Management				2	2										
Thiết kế và quy hoạch nhà hàng Restaurant Design and Plan				2	2										
Trang trí bánh kem và điểm tâm Dessert Decoration				2	2										
Thiết kế và chế biến món ăn tiệc Banquet Cuisine Design and Preparation						2	2								
Thực hành chế biến món ăn phương Tây nâng cao Advanced Western Culinary Practice						2	2								
Chế biến bánh mì kiểu Âu truyền thống European Traditional Bread						4	4								
Thực hành nghệ thuật làm bánh Baking and Pastry Arts Practice						4	4								
Thực hành nghiệp vụ nhân viên phục vụ ngành ẩm thực Practical Training for Service Staff of Food and Beverage						2	2								
Khởi nghiệp và phát triển trong lĩnh vực ẩm thực Entrepreneurship and Development in Food and Beverage						2	2								
<b>Tổng cộng</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>							
Ghi chú về môn tự chọn															