

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH
QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Tên chương trình (tiếng Việt): **QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ
ĂN UỐNG**

Tên chương trình (tiếng Anh): **Catering and Restaurant Management**

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7810202

Loại hình đào tạo: Chính quy; vừa làm vừa học

Khoa quản lý: Du lịch và Ẩm thực

TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2022

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: /QĐ-DCT ngày tháng năm 2022
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh)

**Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt): QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ
ĂN UỐNG**

Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh): Catering and Restaurant Management

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Mã ngành đào tạo: 7810202

Lĩnh vực: Du lịch, khách sạn, thể thao và dịch vụ cá nhân

Loại hình đào tạo: Chính quy; vừa làm vừa học

Thông tin về kiểm định chất lượng chương trình đào tạo

Chương trình đào tạo này được xây dựng theo định hướng đăng ký đánh giá ngoài cấp chương trình đào tạo theo tiêu chuẩn chất lượng giáo dục do Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành (MOET).

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu tổng quát

Chương trình đào tạo cử nhân ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống giáo dục phẩm chất chính trị; rèn luyện đạo đức, tác phong; đào tạo người học có năng lực sáng tạo và tinh thần trách nhiệm trong công việc, có kiến thức chuyên môn, có kỹ năng thực hành nghiệp vụ; vận dụng kiến thức, kỹ năng vào thực tiễn công việc trong ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; đáp ứng yêu cầu nguồn nhân lực trong thời kỳ hội nhập.

1.2. Mục tiêu cụ thể

Người học tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:

a. Kiến thức

Kiến thức đại cương về chính trị, xã hội, công nghệ thông tin. Kiến thức về nhà hàng, khách sạn, khoa học du lịch, ẩm thực, thực phẩm, kinh doanh và quản lý làm cơ sở ngành. Kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát, điều hành các bộ phận chuyên môn trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống làm kiến thức chuyên ngành.

b. Kỹ năng

Kỹ năng giao tiếp ứng xử; giải quyết vấn đề; quản lý, lãnh đạo trong khách sạn, nhà hàng; kỹ năng sử dụng ngoại ngữ; kỹ năng khởi nghiệp; kỹ năng phản biện; kỹ năng làm việc nhóm và truyền tải vấn đề; kỹ năng đánh giá chất lượng công việc trong ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

c. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

Khả năng làm việc linh hoạt trong điều kiện thay đổi và tinh thần chịu trách nhiệm; khả năng hướng dẫn, giám sát; khả năng tự định hướng; khả năng lập kế hoạch, điều phối nguồn lực và cải thiện hiệu quả.

2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo

Sau khi hoàn thành khóa học, người học có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:

2.1. Chuẩn đầu ra

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
a	Kiến thức	
PLO1	Phân tích kiến thức cơ sở ngành, kiến thức ngành và chuyên ngành về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4
PLO1.1	Phân tích những kiến thức về khoa học du lịch, khách sạn – nhà hàng.	4
PLO1.2	Phân tích những kiến thức về khoa học ẩm thực, dinh dưỡng, thực phẩm.	4
PLO1.3	Phân tích những kiến thức về quản trị, về kinh doanh và quản lý trong ngành du lịch, khách sạn – nhà hàng.	4
PLO1.4	Phân tích những kiến thức về nghiệp vụ, về sản phẩm trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4
PLO1.5	Phân tích những kiến thức về quản lý, vận hành bộ phận trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4
PLO2	Áp dụng kiến thức về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	3
PLO2.1	Áp dụng kiến thức cơ bản về GDTC & GDQP.	3
PLO2.2	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học chính trị và pháp luật.	3
PLO2.3	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học xã hội.	3
PLO3	Sử dụng thành thạo kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO3.1	Sử dụng kiến thức chung về công nghệ thông tin.	3
PLO3.2	Sử dụng thành thạo kiến thức về công nghệ thông tin trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4
PLO4	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các bộ phận, quy trình nghiệp vụ trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4
PLO4.1	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức chung.	4
PLO4.2	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát các bộ phận trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4
PLO 5	Phân tích kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành các hoạt động chuyên môn chung trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4
PLO5.1	Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành chung.	4
PLO5.2	Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4
b	Kỹ năng	
PLO6	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề phức tạp liên quan đến hoạt động quản lý, vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	3
PLO6.1	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề chất lượng sản phẩm, dịch vụ.	3
PLO6.2	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề an toàn, an ninh.	3
PLO6.3	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề nguyên liệu, thực phẩm.	3
PLO6.4	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề nhân sự.	3
PLO7	Tuân thủ các kỹ năng cơ bản để dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm nhằm đáp ứng yêu cầu ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	3
PLO7.1	Tuân thủ kỹ năng cập nhật thông tin, xu hướng ngành nghề.	3
PLO7.2	Tuân thủ kỹ năng học tập, nghiên cứu, cập nhật kiến thức, kỹ năng đáp ứng nhu cầu nhân lực ngành và liên ngành.	3
PLO8	Tuân thủ kỹ năng phản biện, phê phán trong công việc và chủ động, linh hoạt sử dụng các giải pháp thay thế khi cần thiết.	3
PLO8.1	Tuân thủ kỹ năng phản biện, phê phán trong công việc.	3

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO8.2	Tuân thủ kỹ năng ra quyết định, chủ động, linh hoạt sử dụng các giải pháp thay thế.	3
PLO9	Áp dụng chính xác kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và đánh giá mức độ hoàn thành công việc của nhân sự đảm nhiệm.	3
PLO9.1	Áp dụng chính xác kỹ năng đánh giá chất lượng công việc.	3
PLO9.2	Áp dụng chính xác kỹ năng đánh giá mức độ hoàn thành công việc của nhân sự đảm nhiệm.	3
PLO10	Áp dụng chính xác kỹ năng truyền đạt các vấn đề và giải pháp trong công việc chung; kỹ năng chuyển tải, phổ biến các kiến thức và kỹ năng cụ thể trong các bộ phận chức năng cụ thể.	3
PLO10.1	Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, ứng xử linh hoạt.	3
PLO10.2	Áp dụng chính xác kỹ năng thuyết trình, diễn giải các vấn đề, giải pháp chung.	3
PLO10.3	Áp dụng chính xác kỹ năng chuyển tải, phổ biến kiến thức, quy trình trong các bộ phận chức năng cụ thể (hướng dẫn, mô tả, làm mẫu).	3
PLO11	Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, đọc, viết tiếng Anh và áp dụng chính xác tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng trong quản lý vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống (đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6 theo khung trình độ quốc gia).	3
PLO11.1	Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, đọc, viết tiếng Anh.	3
PLO11.2	Áp dụng chính xác tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng trong quản lý vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	3
c	Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
PLO12	Thực hiện được yêu cầu làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm.	4
PLO12.1	Thực hiện được yêu cầu về khả năng làm việc độc lập, chịu trách nhiệm cá nhân.	4
PLO12.2	Thực hiện được yêu cầu về thái độ, kỹ năng và hiệu quả trong làm việc nhóm, chịu trách nhiệm đối với nhóm.	4
PLO13	Thực hiện được quy trình hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định.	4

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO13.1	Thực hiện được quy trình hướng dẫn, giám sát người khác thực hiện nhiệm vụ tại các bộ phận ẩm thực (Bàn, bar, bếp, tiệc).	4
PLO13.2	Thực hiện được quy trình hướng dẫn, giám sát người khác thực hiện nhiệm vụ tại các bộ phận kỹ thuật, an ninh.	4
PLO13.3	Thực hiện được quy trình hướng dẫn, giám sát người khác thực hiện nhiệm vụ tại các bộ phận nhân sự, chất lượng dịch vụ, tài chính, bán hàng và dịch vụ khách hàng.	4
PLO14	Thực hiện được yêu cầu tự định hướng nghiên cứu, phân tích và xử lý thông tin, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân.	4
PLO14.1	Thực hiện được yêu cầu nghiên cứu, phân tích và xử lý thông tin, đưa ra kết luận chuyên môn.	4
PLO14.2	Thực hiện được yêu cầu, xây dựng và trình bày báo cáo, bảo vệ quan điểm cá nhân.	4
PLO15	Thực hiện được yêu cầu lập kế hoạch, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động.	4
PLO15.1	Thực hiện được yêu cầu lập kế hoạch, quản lý các nguồn lực nói chung.	4
PLO15.2	Thực hiện được đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4

2.2. Bảng ma trận các học phần và chuẩn đầu ra

T T	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bắt buộc	Nhóm Kiến thức (*)	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG					NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM					
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15	
1	11200001	0101100651	Triết học Mác- Lênin	3	2	x	Đại cương		2					3						3			
2	11200002	0101002298	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2	3	x	Đại cương		2					3						3			
3	11200003	0101000476	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	4	x	Đại cương		2					3						3			
4	11200004	0101001625	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	5	x	Đại cương		2					3						3			
5	11200005	0101006322	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	6	x	Đại cương		2					3						3			
6	16201001	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	Giáo dục thể chất 1 (60 tiết)	2KTL	2	x	Đại cương		3					3						3			
7	16201002	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001696 0101001701	Giáo dục thể chất 2 (60 tiết)	2KTL	4	x	Đại cương		3					3						3			
8	16201003	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	Giáo dục thể chất 3 (30 tiết)	1KTL	5	x	Đại cương		3					3						3			

T T	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bắt buộc	Nhóm Kiến thức (*)	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG					NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM				
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15
9	16200004	0101001657	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3KT L	1	x	Đại cương		3				3						3			
10	16200005	0101001662	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2KTL	3	x	Đại cương		3				3						3			
11	16200006	0101001669	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1KTL	4	x	Đại cương		3				3						3			
12	16200007	0101001677	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4 (60 tiết)	2KTL	5	x	Đại cương		3				3						3			
13	14200101	0101100822	Anh văn 1	3	2	x	Đại cương						3					3	3		3	
14	14200102	0101100823	Anh văn 2	3	3	x	Đại cương						4					4	4	4	4	
15	14200103	0101100824	Anh văn 3	3	4	x	Đại cương						5					5	5	5	5	5
16	07200420	0101101227	Văn bản quy phạm PL ngành KS-NH	2	6	x	Đại cương		3				3				3	3	4		4	4
17	01201010	0101101922	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3	2	x	Đại cương	2		3				3					3			
18	07200602	0101000669	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	2		Đại cương	4					3		3	3	3		4			
19	09200037	0101003297	Môi trường và con người	2	2		Đại cương		3				3						3			
20	07200442	0101100810	Kỹ năng học tập đại học	2	1		Đại cương		3	3	3				3		3		3			
21	07200443	0101006004	Tiếng Việt thực hành	2	1		Đại cương		4								4	3	4		4	
22	13200011	0101006387	Văn hóa doanh nghiệp	2	5		Đại cương	4				4	4									

T T	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bắt buộc	Nhóm Kiến thức (*)	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG					NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM					
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15	
23	13200010	0101100417	Tâm lý học kinh doanh	2	5		Đại cương	4	3									3					
24	17200001	0101100936	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2	3		Đại cương		3		3		3						3				
25	11200007	0101006608	Xã hội học	2	3		Đại cương		2				3						4				
26	07200603	0101006978	Tổng quan du lịch	3	1	x	Cơ sở ngành	4								3			4				4
27	07200401	0101101145	Du lịch có trách nhiệm	2	6	x	Cơ sở ngành	4	3	3	4					3			4	4			4
28	07200605	0101101056	Kinh tế du lịch	3	2	x	Cơ sở ngành	4					3	3		3			4			4	
29	07200612	0101101194	Tài chính du lịch	3	4	x	Cơ sở ngành	4			4	4		3		3			4			4	
30	13200001	0101003931	Quản trị học	2	1	x	Cơ sở ngành		2			3		3		3			3				3
31	07200402	0101101178	Phát triển kỹ năng quản lý	2	3	x	Cơ sở ngành	4			3	3		3		3			4				
32	07200403	0101101179	Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch	3	3	x	Cơ sở ngành	4		4					3		3		4			4	
33	22200001	0101006535	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	2	x	Cơ sở ngành	4					3		3	3	3	3	3	3		3	
34	07200108	0101100813	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2	6	x	Cơ sở ngành	4					3						3	4			4
35	07200130	0101001300	Dinh dưỡng	2	4	x	Cơ sở ngành	3					3			3	3	3	3	4		4	4
36	07200213	0101008002	Âm thực Việt Nam	2	1	x	Cơ sở ngành	3					3						4				

T T	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bắt buộc	Nhóm Kiến thức (*)	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG					NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM				
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15
37	07200244	0101101125	Âm thực thể giới	2	3	x	Cơ sở ngành	4				4	3		3		3	3	4		4	
38	07202404	0101101231	Tổ chức sự kiện	2	6	x	Cơ sở ngành	4	4	3	4	4	3	3		3	3		4			
39	07200432	0101100812	Nhập môn quản trị nhà hàng và DV ăn uống	2	1	x	Cơ sở ngành	3		3				3					4		4	
40	07202433	0101101119	Anh văn chuyên ngành	2	5	x	Cơ sở ngành	3		3				3	3		3	3	4		4	
41	07202434	0101101120	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 2	2	6	x	Cơ sở ngành	3		3				3	3		3	3	4		4	
42	07200406	0101100811	Nhập môn quản trị khách sạn	2	4		Cơ sở ngành	3		3				3			3	3	4			4
43	22200027	0101001177	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2	4		Cơ sở ngành	3					3		3	3	3	4	3		3	3
44	07200604	0101007116	Tâm lý khách du lịch	2	4		Cơ sở ngành	4	3			4					3		4		4	
45	07200409	0101101171	Marketing du lịch	3	4	x	Kiến thức ngành	4				4			3		3	4	4		4	
46	07202410	0101101156	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2	1	x	Kiến thức ngành	4	3							4	3	3	3		4	3
47	07200411	0101101126	Bán hàng và dịch vụ khách hàng ngành du lịch	3	6	x	Kiến thức ngành	4	3	4	4			3		3		3				4

T T	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bắt buộc	Nhóm Kiến thức (*)	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG					NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM					
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15	
48	07200448	0101102057	Quản trị nguồn nhân lực du lịch	3	3	x	Kiến thức ngành	4			3	4	3		3	3	3		4	4			
49	07200447	0101102059	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch	3	5	x	Kiến thức ngành					4	3	3	3		3		4		4	4	
50	07202445	0101101226	Ứng dụng thương mại điện tử trong	2	6		Kiến thức ngành			4				3	3	3		3				4	
51	07202245	0101101180	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2	6		Kiến thức ngành	4						4			4	3	3	4	4		
52	07202422	0101101187	Quản trị khu nghỉ dưỡng	2	6		Kiến thức ngành	4			4	4	3		3	3	3		4	4	4	4	
53	07200435	0101101182	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn	2	5	x	Kiến thức ngành	4		4	4	4	3	3	3	3	3				4		
54	07202417	0101101186	Quản trị F&B	3	6	x	Kiến thức ngành	4		4	4	4	3	3	3	3	3				4	4	4
55	07202219	0101100809	Nghiệp vụ bàn	3	1	x	Kiến thức ngành	4		3				3			4	3	3	3	3		
56	07202220	0101101058	Nghiệp vụ bar	3	2	x	Kiến thức ngành	4		3				3				3	3	4			
57	07200241	0101101174	Nghiệp vụ chế biến món ăn	2	4	x	Kiến thức ngành	3						3		4	4		3	4	4		4
58	07202212	0101101230	Xây dựng và phát triển thực đơn	2	6	x	Kiến thức ngành	4		3				3				3	3	4			
59	07202229	0101101173	Nghệ thuật trang trí tiệc	2	4	x	Kiến thức ngành	4					4	3			3	3	3	4		4	

T T	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bắt buộc	Nhóm Kiến thức (*)	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG					NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM				
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15
60	07202254	0101102060	Thực phẩm và rượu	2	6		Kiến thức ngành	4							4	3	3	3				
61	07200632	0101100256	Du lịch MICE	2	5		Kiến thức ngành	4						3		3		4				
62	07200405	0101101164	Kỹ thuật và an ninh khách sạn	2	5		Kiến thức ngành	4			4	4	3		3	3	3		4	4		
63	07205436	0101101158	Kiến tập ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	1	2	x	Kiến thức ngành	3	3						4	3	3	3		4	3	
64	07201247	0101101220	Thực tập nghề vụ nhà hàng 1	2	3	x	Kiến thức ngành	4		4				4				4	4	4		
65	07204248	0101101221	Thực tập nghề vụ nhà hàng 2	2	5	x	Kiến thức ngành	4		3	4	4			4	4	4	3	3	4	4	
66	07204437	0101102141	Thực tập tốt nghề ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	2	7	x	Kiến thức ngành	4	3	3				4	3	4	4		4			
67	07206438	0101101169	Khóa luận tốt nghề ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	8	7		Kiến thức ngành	4		4				3	3	3		3			4	
68	07206439	0101101131	Chuyên đề tốt nghề ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	5	7		Kiến thức ngành	4	3	3		4		3		3		3	4		4	
69	07201440	0101101211	Thực hành quản lý tiệc	3	7		Kiến thức ngành	4		3				3	3		3	3		3	4	
Tổng số học phần đáp ứng chuẩn đầu ra								45	28	22	8	13	24	14	26	20	40	27	63	13	29	18

3. Khối lượng học tập

TT	Kiến thức	Khối lượng kiến thức	Tỷ lệ %
1	Giáo dục đại cương, khoa học cơ bản	33 TC	27,3%
2	Cơ sở ngành	38 TC	31,4%
3	Ngành (<i>bao gồm kiến thức học kỳ doanh nghiệp được bố trí giảng dạy vào học kỳ 7</i>)	50 TC	41,3%
Tổng		121 tín chỉ	100%

Khối lượng học tập trên không bao gồm Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng - an ninh.

4. Thời gian đào tạo

Thời gian thiết kế chương trình đào tạo chính quy: 3,5 năm.

Thời gian thiết kế chương trình đào tạo vừa làm vừa học: 4,5 năm.

Thời gian hoàn thành chương trình đào tạo tối đa bao gồm thời gian thiết kế và thời gian được phép kéo dài quy định trong Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành theo Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01 tháng 9 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

5. Văn bằng tốt nghiệp

Cấp bằng Cử nhân khi sinh viên đáp ứng đủ các điều kiện tốt nghiệp của trường.

6. Chuẩn đầu vào

Người học có bằng tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương và đáp ứng các tiêu chuẩn xét tuyển hoặc thi tuyển đầu vào của Trường.

Người học có bằng tốt nghiệp cao đẳng cùng ngành hoặc ngành gần: Xét công nhận kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng để miễn trừ các học phần khi học chương trình đào tạo này.

Người học đang học đại học ngành khác tại Trường thỏa mãn các điều kiện trong Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ của Trường: Xét công nhận các học phần đã tích lũy trong chương trình đào tạo ngành thứ nhất để xem xét miễn học các học phần trong chương trình đào tạo của ngành này khi học ngành thứ hai theo chương trình đào tạo này.

Người học có bằng tốt nghiệp đại học thứ nhất ngành khác: Xét công nhận kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng để miễn trừ các học phần khi học văn bằng đại học thứ hai theo chương trình đào tạo này.

7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập

Theo Quy chế đào tạo trình độ đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01 tháng 9 năm 2021 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp

Quy chế đào tạo: Theo Quy chế đào tạo trình độ đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01 tháng 9 năm 2021 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

Đạt chuẩn kỹ năng về ngoại ngữ: Có năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam (Ban hành kèm theo Quyết định số 2212/QĐ-DCT ngày 19/10/2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc Quy định Chuẩn đầu ra ngoại ngữ đối với sinh viên đại học của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

Đạt chuẩn kiến thức về công nghệ thông tin: Có chứng chỉ Ứng dụng công nghệ thông tin nâng cao (Ban hành kèm theo Quyết định số 1201/QĐ-DCT ngày 17/5/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định chuẩn kỹ năng sử dụng Công nghệ thông tin đối với sinh viên, học viên không chuyên ngành CNTT của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp

Sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống có thể đảm nhận các vị trí công việc như:

- Nhân viên, giám sát, quản lý tại các bộ phận dịch vụ bàn, bar, bếp, yến tiệc trong khách sạn, resort, du thuyền quốc tế, trung tâm hội nghị, trung tâm tiệc cưới, nhà hàng, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Chuyên viên đào tạo, quản lý nhân sự; quản lý chất lượng dịch vụ; chuyên viên marketing, sales, dịch vụ khách hàng; chuyên viên tổ chức sự kiện, hội nghị tại khách sạn, resort, du thuyền quốc tế, trung tâm hội nghị, trung tâm tiệc cưới, nhà hàng, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Quản lý, vận hành tại hệ thống nhà hàng; chuỗi cửa hàng thức ăn nhanh; chuỗi cửa hàng thức ăn, đồ uống cao cấp.

- Quản lý, vận hành tại hệ thống căn tin, nhà ăn trong trường học, bệnh viện, nhà máy, xí nghiệp...

- Tự kinh doanh dịch vụ ăn uống, với đa dạng các hình thức: quán ăn, quán cà phê, quầy đồ ăn, dịch vụ ăn uống thuê ngoài...

- Giảng dạy kiến thức chuyên môn; giảng dạy thực hành tại các cơ sở đào tạo nhân lực du lịch, nhà hàng, khách sạn như: trường đại học, cao đẳng, trung cấp, trung tâm hướng nghiệp dạy nghề...

- Chuyên viên quản lý lĩnh vực khách sạn, nhà hàng tại các cơ quan quản lý Nhà nước về du lịch.

10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp

Trên nền tảng kiến thức, kỹ năng, khả năng tự chủ và trách nhiệm đã được đào tạo, sinh viên sau khi tốt nghiệp có khả năng:

- Tiếp tục học tập lên trình độ thạc sĩ thuộc khối ngành Du lịch, Khách sạn – Nhà hàng hoặc các khối ngành kinh doanh, dịch vụ khác.

- Tiếp tục liên thông sang các ngành, chuyên ngành gần khác như: Quản trị khách sạn; Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành; Du lịch; Khoa học chế biến món ăn...

- Tiếp tục học tập các khóa đào tạo nghiệp vụ chuyên sâu, bồi dưỡng năng lực và kiến thức quản lý trong ngành khách sạn – nhà hàng, dịch vụ du lịch.

11. Nội dung chương trình đào tạo

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
I. Kiến thức giáo dục đại cương				33 (30,3)	
Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc				25 (22,3)	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác – Lênin	3 (3,0)	
2	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2 (2,0)	
3	0101000476	11200003	Chủ nghĩa Xã hội khoa học	2 (2,0)	
4	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
5	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
6	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy
7	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001703 (a) 0101001704 (a) 0101001705 (a) 0101001706

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
					(a) 0101001707 (a) 0101001697
8	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101101334 (a) 0101001693 (a) 0101001694 (a) 0101001695 (a) 0101001701 (a) 0101001696
9	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
10	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001657
11	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001657 (a) 0101001662
12	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001657 (a) 0101001662 (a) 0101001669
13	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
14	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	(b) 0101100822
15	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	(b) 0101100822 (b) 0101100823
16	0101101227	07200420	Văn bản quy phạm pháp luật ngành khách sạn - nhà hàng	2 (2,0)	
17	0101101922	01201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (0,3)	
Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn (Chọn tối thiểu 4 học phần)				8 (8,0)	
18	0101000669	07200602	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2 (2,0)	
19	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
20	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
21	0101006004	07200443	Tiếng Việt thực hành	2 (2,0)	
22	0101006387	13200011	Văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)	
23	0101100417	13200010	Tâm lý học kinh doanh	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
24	0101100936	17200001	Đổi mới, sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
25	0101006608	11200007	Xã hội học	2 (2,0)	
II. Kiến thức cơ sở ngành				38 (35,3)	
Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc				36 (33,3)	
26	0101006978	07200603	Tổng quan du lịch	3 (3,0)	
27	0101101145	07200401	Du lịch có trách nhiệm	2 (2,0)	(a) 0101006978
28	0101101056	07200605	Kinh tế du lịch	3 (3,0)	
29	0101101194	07200612	Tài chính du lịch	3 (3,0)	(a) 0101101056
30	0101003931	13200001	Quản trị học	2 (2,0)	
31	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2 (2,0)	(a) 0101003931
32	0101101179	07200403	Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch	3 (3,0)	(a) 0101101056
33	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
34	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
35	0101001300	07200130	Dinh dưỡng	2 (2,0)	
36	0101008002	07200213	Ẩm thực Việt Nam	2 (2,0)	
37	0101101125	07200244	Ẩm thực thế giới	2 (2,0)	(a) 0101008002
38	0101101231	07202404	Tổ chức sự kiện	2 (1,1)	
39	0101100812	07200432	Nhập môn quản trị nhà hàng và DV ăn uống	2 (2,0)	
40	0101101119	07202433	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 1	2 (1,1)	
41	0101101120	07202434	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 2	2 (1,1)	(a) 0101101119
Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
42	0101100811	07200406	Nhập môn quản trị khách sạn	2 (2,0)	
43	0101001177	22200027	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2 (2,0)	
44	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	2 (2,0)	
III. Kiến thức ngành				50 (24,26)	
Kiến thức chuyên ngành bắt buộc				46 (21,25)	
45	0101101171	07200409	Marketing du lịch	3 (3,0)	
46	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2 (1,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
47	0101101126	07200411	Bán hàng và dịch vụ khách hàng ngành du lịch	3 (3,0)	
48	0101102057	07200448	Quản trị nguồn nhân lực du lịch	3 (3,0)	(a) 0101100812
49	0101102059	07200447	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch	3 (3,0)	(a) 0101100812
50	0101101182	07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	(a) 0101100812 (a) 0101101171
51	0101101186	07202417	Quản trị F&B	3 (2,1)	(a) 0101102059 (a) 0101102057 (a) 0101101194
52	0101100809	07202219	Nghiệp vụ bàn	3 (1,2)	
53	0101101058	07202220	Nghiệp vụ bar	3 (1,2)	
54	0101101174	07200241	Nghiệp vụ chế biến món ăn	2 (0,2)	(a) 0101008002 (a) 0101101125
55	0101101230	07202212	Xây dựng và phát triển thực đơn	2 (1,1)	
56	0101101173	07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	2 (1,1)	
57	0101101158	07205436	Kiến tập ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	1 (0,1)	
58	0101101220	07201247	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 1	2 (0,2)	(a) 0101100809 (a) 0101101058
59	0101101221	07204248	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 2	2 (0,2)	(a) 0101100809 (a) 0101101058 (a) 0101101220
60	0101102141	07204437	Thực tập tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	2 (0,2)	(a) 0101101220 (a) 0101101221
61	0101101169	07206438	Khóa luận tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	8 (0,8)	
Học phần thay thế Khóa luận tốt nghiệp					
62	0101101131	07206439	Chuyên đề tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	5 (0,5)	(a) 0101101182 (a) 0101101171 (a) 0101102059
63	0101101211	07201440	Thực hành quản lý tiệc	3 (0,3)	
Kiến thức chuyên ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần)				4 (3,1)	
64	0101101226	07202445	Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch	2 (1,1)	
65	0101101180	07202245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2 (1,1)	
66	0101101187	07202422	Quản trị khu nghỉ dưỡng	2 (1,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
67	0101102060	07202254	Thực phẩm và rượu	2 (1,1)	(a) 0101008002 (a) 0101101125 (a) 0101101058
68	0101100256	07200632	Du lịch MICE	2 (2,0)	
69	0101101164	07200405	Kỹ thuật và an ninh KS-NH	2 (2,0)	
Tổng số tín chỉ lý thuyết (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				89	
Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				32	
Tổng số tín chỉ toàn khóa (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				121	

12. Kế hoạch đào tạo

12.1. Kế hoạch đào tạo chính quy

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 16 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				14 (11,3)	
1	0101100812	07200432	Nhập môn quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
2	0101100809	07202219	Nghiệp vụ bàn	3 (1,2)	
3	0101006978	07200603	Tổng quan du lịch	3 (3,0)	
4	0101003931	13200001	Quản trị học	2 (2,0)	
5	0101008002	07200213	Ẩm thực Việt Nam	2 (2,0)	
6	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2 (1,1)	
7	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
8	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
9	0101006004	07200443	Tiếng Việt thực hành	2 (2,0)	
Học kỳ 2: 20 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				18 (12,6)	
1	0101101056	07200605	Kinh tế du lịch	3 (3,0)	
2	0101101058	07202220	Nghiệp vụ bar	3 (1,2)	
3	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
4	0101101158	07205436	Kiến tập ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	1 (0,1)	
5	0101100651	11200001	Triết học Mác – Lênin	3 (3,0)	
6	0101101922	01201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (0,3)	
7	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
8	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
9	0101000669	07200602	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2 (2,0)	
10	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
Học kỳ 3: 19 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				17 (15,2)	
1	0101102057	07200448	Quản trị nguồn nhân lực du lịch	3 (3,0)	
2	0101101125	07200244	Âm thực thế giới	2 (2,0)	
3	0101101179	07200403	Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch	3 (3,0)	
4	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2 (2,0)	
5	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	
6	0101101220	07201247	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 1	2 (0,2)	
7	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2 (2,0)	
8	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
9	0101100936	17200001	Đổi mới, sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
10	0101006608	11200007	Xã hội học	2 (2,0)	
Học kỳ 4: 19 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				17 (14,3)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1	0101101171	07200409	Marketing du lịch	3 (3,0)	
2	0101101194	07200612	Tài chính du lịch	3 (3,0)	
3	0101101174	07200241	Nghiệp vụ chế biến món ăn	2 (0,2)	
4	0101101173	07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	2 (1,1)	
5	0101001300	07200130	Dinh dưỡng	2 (2,0)	
6	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
7	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	
8	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001696 0101001701	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
9	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng an ninh 3	1 (0,1)	Không tích lũy
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
10	0101100811	07200406	Nhập môn quản trị khách sạn	2 (2,0)	
11	0101001177	22200027	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2 (2,0)	
12	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	2 (2,0)	
Học kỳ 5: 18 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				14 (11,3)	
1	0101101182	07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
2	0101102059	07200447	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch	3 (3,0)	
3	0101101119	07202433	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 1	2 (1,1)	
4	0101101126	07200411	Bán hàng và dịch vụ khách hàng ngành du lịch	3 (3,0)	
5	0101101221	07204248	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 2	2 (0,2)	
6	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
7	0101100929 0101001718	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
	0101001702 0101001719 0101100931 0101100930				
8	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng an ninh 4	2 (0,2)	Không tích lũy
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần)				4 (4,0)	
9	0101006387	13200011	Văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)	
10	0101100417	13200010	Tâm lý học kinh doanh	2 (2,0)	
11	0101100256	07200632	Du lịch MICE	2 (2,0)	
12	0101101164	07200405	Kỹ thuật và an ninh KS - NH	2 (2,0)	
Học kỳ 6: 19 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				17 (13,4)	
1	0101101186	07202417	Quản trị F&B	3 (2,1)	
2	0101101231	07202404	Tổ chức sự kiện	2 (1,1)	
3	0101101120	07202434	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 2	2 (1,1)	
4	0101101145	07200401	Du lịch có trách nhiệm	2 (2,0)	
5	0101101230	07202212	Xây dựng và phát triển thực đơn	2 (1,1)	
6	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
7	0101101227	07200420	Văn bản quy phạm PL ngành KS-NH	2 (2,0)	
8	0101006322	01120000 5	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần)				2 (1,1)	
9	0101101226	07202445	Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch	2 (1,1)	
10	0101101180	07202245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2 (1,1)	
11	0101101187	07202422	Quản trị khu nghỉ dưỡng	2 (1,1)	
12	0101102060	07202254	Thực phẩm và rượu	2 (1,1)	
Học kỳ 7: 10 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
1	0101102141	07204437	Thực tập tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2 (0,2)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
2	0101101169	07206438	Khóa luận Tốt nghiệp	8 (0,8)	
Học phần thay thế Khóa luận tốt nghiệp					
3	0101101131	07206439	Chuyên đề tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	5 (0,5)	
4	0101101211	07201440	Thực hành quản lý tiệc	3 (0,3)	

12.2. Kế hoạch đào tạo vừa học vừa làm

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 12 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				10 (10,0)	
1	0101100812	07200432	Nhập môn quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
2	0101006978	07200603	Tổng quan du lịch	3 (3,0)	
3	0101003931	13200001	Quản trị học	2 (2,0)	
4	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
5	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
6	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
7	0101006004	07200443	Tiếng Việt thực hành	2 (2,0)	
Học kỳ 2: 14 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				12 (6,6)	
1	0101101056	07200605	Kinh tế du lịch	3 (3,0)	
2	0101100809	07202219	Nghiệp vụ bàn	3 (1,2)	
3	0101101158	07205436	Kiến tập ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	1 (0,1)	
4	0101101922	01201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (0,3)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
5	0101008002	07200213	Âm thực Việt Nam	2 (2,0)	
6	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy
Học phần tự chọn (<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>)				2 (2,0)	
7	0101000669	07200602	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2 (2,0)	
8	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
Học kỳ 3: 16 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				16 (14,2)	
1	0101101171	07200409	Marketing du lịch	3 (3,0)	
2	0101101058	07202220	Nghiệp vụ bar	3 (1,2)	
3	0101101179	07200403	Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch	3 (3,0)	
4	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	
5	0101101125	07200244	Âm thực thế giới	2 (2,0)	
6	0101002298	01120000 2	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2 (2,0)	
7	0101001661	16200005	Giáo dục quốc phòng an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy
Học kỳ 4: 14 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				12 (10,2)	
1	0101102057	07200448	Quản trị nguồn nhân lực du lịch	3 (3,0)	
2	0101101174	07200241	Nghiệp vụ chế biến món ăn	2 (0,2)	
3	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
4	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2 (2,0)	
5	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	
6	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
7	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng an ninh 3	1 (0,1)	Không tích lũy
Học phần tự chọn (<i>Chọn tối thiểu 1 học phần</i>)				2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
8	0101100811	07200406	Nhập môn quản trị khách sạn	2 (2,0)	
9	0101001177	22200027	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2 (2,0)	
10	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	2 (2,0)	
Học kỳ 5: 15 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				13 (8,5)	
1	0101101194	07200612	Tài chính du lịch	3 (3,0)	
2	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2 (1,1)	
3	0101101119	07202433	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 1	2 (1,1)	
4	0101101173	07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	2 (1,1)	
5	0101001300	07200130	Dinh dưỡng	2 (2,0)	
6	0101101220	07201247	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 1	2 (0,2)	
7	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy
8	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng an ninh 4	2 (0,2)	Không tích lũy
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
9	0101006387	13200011	Văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)	
10	0101100417	13200010	Tâm lý học kinh doanh	2 (2,0)	
Học kỳ 6: 15 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				13 (10,3)	
1	0101101231	07202404	Tổ chức sự kiện	2 (1,1)	
2	0101101126	07200411	Bán hàng và dịch vụ khách hàng ngành du lịch	3 (3,0)	
3	0101101230	07202212	Xây dựng và phát triển thực đơn	2 (1,1)	
4	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
5	07202434	07202434	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 2	2 (1,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
6	0101001625	01120000 4	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
7	0101100256	07200632	Du lịch MICE	2 (2,0)	
8	0101101164	07200405	Kỹ thuật và an ninh KS - NH	2 (2,0)	
Học kỳ 7: 14 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				12 (9,3)	
1	0101102059	07200447	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch	3 (3,0)	
2	0101101186	07202417	Quản trị F&B	3 (2,1)	
3	0101101221	07204248	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 2	2 (0,2)	
4	0101101145	07200401	Du lịch có trách nhiệm	2 (2,0)	
5	0101000476	01120000 3	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (1,1)	
6	0101101226	07202445	Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch	2 (1,1)	
7	0101101180	07202245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2 (1,1)	
8	0101101187	07202422	Quản trị khu nghỉ dưỡng	2 (1,1)	
9	0101102060	07202254	Thực phẩm và rượu	2 (1,1)	
Học kỳ 8: 11 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				9 (9,0)	
1	0101101182	07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
2	0101101227	07200420	Văn bản quy phạm PL ngành KS-NH	2 (2,0)	
3	0101006322	01120000 5	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
4	0101100651	01120000 1	Triết học Mác – Lênin	3 (3,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)				2 (2,0)	
5	0101100936	17200001	Đổi mới, sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
6	0101006608	11200007	Xã hội học	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 9: 10 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
1	0101102141	07204437	Thực tập tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2 (0,2)	
2	0101101169	07206438	Khóa luận Tốt nghiệp	8 (0,8)	
Học phần thay thế Khóa luận tốt nghiệp				8 (0,8)	
3	0101101131	07206439	Chuyên đề tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	5 (0,5)	
4	0101101211	07201440	Thực hành quản lý tiệc	3 (0,3)	

13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo

Các đơn vị có trách nhiệm thực hiện đúng, đủ theo Kế hoạch kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo đã được phê duyệt phù hợp với Quy định về công tác giảng dạy hiện hành.

14. Hướng dẫn thực hiện

14.1. Đối với các Khoa đào tạo, Bộ môn

- Phải nghiên cứu chương trình đào tạo để tổ chức thực hiện đúng yêu cầu về nội dung của chương trình.

- Phân công giảng viên phụ trách từng học phần và cung cấp đề cương học phần cho giảng viên để triển khai kế hoạch giảng dạy.

- Chuẩn bị thật kỹ đội ngũ cố vấn học tập, yêu cầu cố vấn học tập phải hiểu cặn kẽ toàn bộ chương trình đào tạo theo học chế tín chỉ để hướng dẫn người học đăng ký các học phần.

- Chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu tham khảo, cơ sở vật chất, để đảm bảo thực hiện tốt chương trình.

- Cần chú ý đến tính logic của việc truyền đạt và tiếp thu các mảng kiến thức, quy định các học phần tiên quyết của các học phần bắt buộc và chuẩn bị giảng viên để đáp ứng yêu cầu giảng dạy các học phần tự chọn.

- Kiểm tra, giám sát công tác giảng dạy của giảng viên theo Quy định về công tác giảng dạy hiện hành và đảm bảo các hoạt động đổi mới phương pháp giảng dạy và kiểm tra đánh giá.

14.2. Đối với giảng viên

- Khi giảng viên được phân công giảng dạy một hoặc nhiều đơn vị học phần cần phải nghiên cứu kỹ nội dung đề cương của học phần để chuẩn bị bài giảng, phương pháp giảng dạy và các phương tiện đồ dùng dạy học phù hợp.

- Giảng viên phải chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu học tập và cung cấp cho người học để người học chuẩn bị trước khi lên lớp.

- Sử dụng đa dạng các phương pháp giảng dạy và học theo triết lý giáo dục ‘Học tập chủ động, làm việc sáng tạo’, thực hiện đúng các phương pháp kiểm tra, đánh giá quy định trong đề cương học phần.

- Rút kinh nghiệm đối với hoạt động giảng dạy của bản thân và tích cực tham gia vào hoạt động đổi mới phương pháp dạy học theo Quy định về công tác giảng dạy hiện hành.

14.3. Đối với người học

- Phải tham khảo ý kiến tư vấn của cố vấn học tập/ giảng viên chủ nhiệm để lựa chọn học phần cho phù hợp với tiến độ.

- Phải nghiên cứu đề cương học phần, giáo trình và tài liệu tham khảo trước khi đến lớp để tiếp thu bài giảng được tốt nhất.

- Phải đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp để nghe hướng dẫn hoặc bài giảng của giảng viên.

- Phát huy tính tự chủ, tinh thần tự học, tự nghiên cứu, đồng thời tích cực tham gia học tập theo nhóm, tham dự đầy đủ các hoạt động thảo luận, seminar, thực hành.

- Tích cực khai thác các tài nguyên trên mạng và trong thư viện của trường để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và làm khóa luận tốt nghiệp.

- Thực hiện nghiêm túc Quy chế thi, kiểm tra, đánh giá.

15. Phê duyệt chương trình đào tạo

TP. HCM, ngày tháng năm 2022

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG KH&ĐT

TP. HCM, ngày tháng năm 2022

TRƯỞNG KHOA

TP. HCM, ngày tháng năm 2022

HIỆU TRƯỞNG

MỤC LỤC

1. Mục tiêu đào tạo.....	1
2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo	2
3. Khối lượng học tập.....	12
4. Thời gian đào tạo:	12
6. Chuẩn đầu vào.....	12
7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập:	12
8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp:.....	13
9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp:.....	13
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp:	14
11. Nội dung chương trình đào tạo	14
12. Kế hoạch đào tạo.....	18
13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo	26
14. Hướng dẫn thực hiện.....	26
15. Phê duyệt chương trình đào tạo	27