

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**

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: /QĐ-DCT ngày tháng năm 2020
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

Khối ngành: VII – 781 – Du lịch, khách sạn, thể thao và dịch vụ cá nhân

Loại hình đào tạo: Chính quy, Vừa làm vừa học

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

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

Sinh viên 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, sinh viên có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:

2.1. Chuẩn đầu ra

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
1	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
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
2	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
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	3

	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)	
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
3	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
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

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Chuẩn đầu ra (PLO)														
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	0101100651	11200001	Triết học Mác – Lênin		2					3						3		
2	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác – Lênin		2					3						3		
3	0101000476	11200003	Chủ nghĩa Xã hội khoa học		2					3						3		
4	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam		2					3						3		
5	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh		2					3						3		
6	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1		3					3						3		
7	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698	16201002	Giáo dục thể chất 2		3					3						3		
8	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3		3					3						3		
9	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1		3					3						3		
10	0101001661	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2		3					3						3		
11	0101001673	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3		3					3						3		

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Chuẩn đầu ra (PLO)														
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
12	0101001676	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4		3				3						3			
13	0101100822	14200201	Anh văn 1						3					3	3		3	
14	0101100823	14200202	Anh văn 2						4					4	4	4	4	
15	0101100824	14200203	Anh văn 3						5					5	5	5	5	5
16	0101101227	07200420	Văn bản quy phạm pháp luật ngành khách sạn - nhà hàng		3				3				3	3	4		4	4
17	0101007557	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	2		3				3					3			
18	0101000669	07200602	Cơ sở văn hóa Việt Nam	4					3		3	3	3		4			
19	0101003297	09200037	Môi trường và con người		3				3						3			
20	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học		3	3	3				3		3		3			
21	0101006004	07200443	Tiếng Việt thực hành		4								4	3	4		4	
22	0101006387	13200011	Văn hóa doanh nghiệp	4				4	4									
23	0101100417	13200010	Tâm lý học kinh doanh	4	3										3			
24	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp		3		3		3						3			
25	0101006608	11200007	Xã hội học		2				3						4			
26	0101006978	07200603	Tổng quan du lịch	4									3		4			4
27	0101101145	07200401	Du lịch có trách nhiệm	4	3	3	4						3		4	4		4
28	0101101056	07200605	Kinh tế du lịch	4						3	3		3		4		4	
29	0101101194	07200612	Tài chính du lịch	4			4	4			3		3		4		4	
30	0101003931	13200001	Quản trị học		2			3			3		3		3			3
31	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	4			3	3			3		3		4			
32	0101101179	07200403	Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch	4		4					3		3		4		4	
33	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	4					3		3	3	3	3	3		3	
34	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	4					3					3	4			4
35	0101001300	07200130	Dinh dưỡng	3					3			3	3	3	4		4	4

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Chuẩn đầu ra (PLO)														
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
36	0101008002	07200213	Âm thực Việt Nam	3					3						4			
37	0101101125	07200244	Âm thực thế giới	4				4	3		3		3	3	4		4	
38	0101101231	07202404	Tổ chức sự kiện	4	4	3	4	4	3	3		3	3		4			
39	0101100812	07200432	Nhập môn quản trị nhà hàng và DV ăn uống	3		3				3					4		4	
40	0101101119	07202433	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 1	3		3				3	3		3	3	4		4	
41	0101101120	07202434	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 2	3		3				3	3		3	3	4		4	
42	0101100811	07200406	Nhập môn quản trị khách sạn	3		3				3			3	3	4			4
43	0101001177	05200134	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	3					3		3	3	3	4	3		3	3
44	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	4	3			4					3		4		4	
45	0101101171	07200409	Marketing du lịch	4				4			3		3	4	4		4	
46	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	4	3							4	3	3	3		4	3
47	0101101126	07200411	Bán hàng và dịch vụ khách hàng ngành du lịch	4	3	4	4		3		3			3				4
48	0101101188	07200412	Quản trị nguồn nhân lực du lịch, khách sạn – nhà hàng	4			3	4	3		3	3	3		4	4		
49	0101101183	07200413	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch, khách sạn – nhà hàng					4	3	3	3		3		4		4	4
50	0101101226	07202445	Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch			4			3	3	3		3					4
51	0101101180	07200245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	4					4			4	3	3	4	4		
52	0101101187	07202422	Quản trị khu nghỉ dưỡng	4			4	4	3		3	3	3		4	4	4	4
53	0101101182	07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	4		4	4	4	3	3	3	3	3			4		
54	0101101186	07202417	Quản trị F&B	4		4	4	4	3	3	3	3	3			4	4	4
55	0101100809	07202219	Nghiệp vụ bàn	4		3			3			4	3	3	3	3		

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Chuẩn đầu ra (PLO)														
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
56	0101101058	07202220	Nghiệp vụ bar	4		3			3				3	3	4			
57	0101101174	07200241	Nghiệp vụ chế biến món ăn	3					3		4	4		3	4	4		4
58	0101101230	07202212	Xây dựng và phát triển thực đơn	4		3			3				3	3	4			
59	0101101173	07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	4				4	3			3	3	3	4		4	
60	0101008007	07200201	Thực phẩm và rượu	4								4	3	3	3			
61	0101100256	07200632	Du lịch MICE	4						3			3		4			
62	0101101164	07200405	Kỹ thuật và an ninh khách sạn – nhà hàng	4			4	4	3		3	3	3		4	4		
63	0101101158	07205436	Kiến tập ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	3	3							4	3	3	3		4	3
64	0101101220	07201247	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 1	4		4				4					4	4	4	
65	0101101221	07204248	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 2	4		3	4	4			4	4	4	3	3	4	4	4
66	0101101224	07204437	Thực tập tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	4	3	3			4	3	4	4			4			
67	0101101169	07206438	Khóa luận tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	4		4			3	3	3		3	3			4	
68	0101101131	07206439	Chuyên đề tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	4	3	3		4	3		3			3	4		4	4
69	0101101211	07201440	Thực hành quản lý tiệc	4		3			3	3		3	3		3		4	
Số lượng học phần đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo				41	28	22	12	17	45	16	24	20	40	27	63	14	29	18

3. Khối lượng kiến thức toàn khóa

TT	Kiến thức	Khối lượng kiến thức	Tỷ lệ %
1	Kiến thức giáo dục đại cương (Không tính các môn không tích lũy: GDTC, GDQP-AN)	33 tín chỉ	27,3%
2	Kiến thức cơ sở ngành	38 tín chỉ	31,4%
3	Kiến thức ngành (bao gồm kiến thức học kỳ doanh nghiệp được bố trí giảng dạy vào học kỳ 7)	50 tín chỉ	41,3%
Tổng		121 tín chỉ	

4. Đối tượng tuyển sinh:

Tuyển sinh học sinh tốt nghiệp THPT trong phạm vi cả nước, theo những phương thức sau:

- Phương thức xét tuyển theo kết quả điểm kỳ thi tốt nghiệp Trung học phổ thông;
- Phương thức xét tuyển theo kết quả điểm học bạ trung học phổ thông theo tổ hợp môn;
- Phương thức xét tuyển theo kết quả thi của bài thi đánh giá năng lực của Đại học Quốc gia thành phố Hồ Chí Minh.
- Phương thức xét tuyển thẳng theo Quy chế tuyển sinh đại học của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

5. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp:

Theo Quy chế đào tạo Đại học theo hệ thống tín chỉ (ban hành kèm theo quyết định số 1603/QĐ – DCT, ngày 23 tháng 8 năm 2017 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh).

- Đạt chuẩn trình độ ngoại ngữ: Chứng chỉ Ngoại ngữ tối thiểu bậc 3 theo Khung năng lực của Việt Nam có 6 bậc (theo QĐ số 1092/QĐ – DCT, ngày 22 tháng 7 năm 2016 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh).

- Đạt chứng chỉ Ứng dụng CNTT cơ bản (theo QĐ số 1093/QĐ – DCT, ngày 22 tháng 7 năm 2016 của hiệu trưởng trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM).

6. Cách thức đánh giá:

Theo Quy chế đào tạo Đại học theo hệ thống tín chỉ (ban hành kèm theo quyết định số 1603/QĐ – DCT, ngày 23 tháng 8 năm 2017 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh).

7. Thời gian đào tạo:

Thời gian đào tạo chương trình: 3,5 năm

8. Văn bằng tốt nghiệp:

Đại học chính quy

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

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
I. Kiến thức giáo dục đại cương						
Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc						
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác – Lênin	3(3,0)		2
2.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2(2,0)		3
3.	010100476	11200003	Chủ nghĩa Xã hội khoa học	2(2,0)		4
4.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2(2,0)		5
5.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2(2,0)		6
6.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2(0,2)		2
7.	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698	16201002	Giáo dục thể chất 2	2(0,2)		4
8.	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3	1(0,1)		5
9.	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3(3,0)		1
10.	0101001661	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2(2,0)		3
11.	0101001673	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1(0,1)		4
12.	0101001676	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2(0,2)		5
13.	0101100822	14200201	Anh văn 1	3(3,0)		2
14.	0101100823	14200202	Anh văn 2	3(3,0)		3

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
15.	0101100824	14200203	Anh văn 3	3(3,0)		4
16.	0101101227	07200420	Văn bản quy phạm pháp luật ngành khách sạn - nhà hàng	2(2,0)		6
17.	0101007557	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3(1,2)		2
Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn						
1.	0101000669	07200602	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2(2,0)		2
2.	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2(2,0)		2
3.	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2(2,0)		1
4.	0101006004	07200443	Tiếng Việt thực hành	2(2,0)		1
5.	0101006387	13200011	Văn hóa doanh nghiệp	2(2,0)		5
6.	0101100417	13200010	Tâm lý học kinh doanh	2(2,0)		5
7.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2(2,0)		3
8.	0101006608	11200007	Xã hội học	2(2,0)		3
II. Kiến thức cơ sở ngành						
Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc						
1.	0101006978	07200603	Tổng quan du lịch	3(3,0)		1
2.	0101101145	07200401	Du lịch có trách nhiệm	2(2,0)	a(07200603)	6
3.	0101101056	07200605	Kinh tế du lịch	3(3,0)		2
4.	0101101194	07200612	Tài chính du lịch	3(3,0)	a(07200605)	4
5.	0101003931	13200001	Quản trị học	2(2,0)		1
6.	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2(2,0)	a(13200023)	4
7.	0101101179	07200403	Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch	3(3,0)	a(07200605)	3
8.	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2(2,0)		2
9.	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2(2,0)		6
10.	0101001300	07200130	Dinh dưỡng	2(2,0)		4
11.	0101008002	07200213	Ẩm thực Việt Nam	2(2,0)		1
12.	0101101125	07200244	Ẩm thực thế giới	2(2,0)	a(07200213)	3
13.	0101101231	07202404	Tổ chức sự kiện	2(1,1)		6

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
14.	0101100812	07200432	Nhập môn quản trị nhà hàng và DV ăn uống	2(2,0)		1
15.	0101101119	07202433	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 1	2(1,1)		5
16.	0101101120	07202434	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 2	2(1,1)	a(07202434)	6
Kiến thức cơ sở ngành tự chọn						
1.	0101100811	07200406	Nhập môn quản trị khách sạn	2(2,0)		4
2.	0101001177	05200134	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2(2,0)		4
3.	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	2(2,0)		4
III. Kiến thức ngành						
Kiến thức chuyên ngành bắt buộc						
1.	0101101171	07200409	Marketing du lịch	3(3,0)		4
2.	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2(1,1)		5
3.	0101101126	07200411	Bán hàng và dịch vụ khách hàng ngành du lịch	3(3,0)	a(07200413)	6
4.	0101101188	07200412	Quản trị nguồn nhân lực du lịch, khách sạn – nhà hàng	3(3,0)	a(07200432)	3
5.	0101101183	07200413	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch, khách sạn – nhà hàng	3(3,0)	a(07200432)	5
6.	0101101182	07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	2(2,0)	a(07200432) a(07200409)	5
7.	0101101186	07202417	Quản trị F&B	3(2,1)	a(07200412) a(07200413) a(07200612)	6
8.	0101100809	07202219	Nghiệp vụ bàn	3(1,2)		1
9.	0101101058	07202220	Nghiệp vụ bar	3(1,2)		2
10.	0101101174	07200241	Nghiệp vụ chế biến món ăn	2(0,2)	a(07200213) a(07200244)	4
11.	0101101230	07202212	Xây dựng và phát triển thực đơn	2(1,1)		6
12.	0101101173	07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	2(1,1)		4
13.	0101101158	07205436	Kiến tập ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	1(0,1)		2
14.	0101101220	07201247	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 1	2(0,2)	a(0720219)	3

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
					a(0720220)	
15.	0101101221	07204248	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 2	2(0,2)	a(0720219) a(0720220) a(0720024)	5
16.	0101101224	07204437	Thực tập tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	2(0,2)	a(07201247) a(07204248)	7
17.	0101101169	07206438	Khóa luận tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	8(0,8)		7
18.	0101101131	07206439	Chuyên đề tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	5(0,5)	a(07200435) a(07200409) a(07200413)	7
19.	0101101211	07201440	Thực hành quản lý tiệc	3(0,3)		7
Kiến thức chuyên ngành tự chọn						
1.	0101101226	07202445	Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch	2(1,1)		6
2.	0101101180	07200245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2(1,1)		6
3.	0101101187	07202422	Quản trị khu nghỉ dưỡng	2(1,1)		6
4.	0101008007	07200201	Thực phẩm và rượu	2(2,0)	a(07200213) a(07200244) a(07202220)	5
5.	0101100256	07200632	Du lịch MICE	2(2,0)		5
6.	0101101164	07200405	Kỹ thuật và an ninh khách sạn – nhà hàng	2(2,0)		5
Tổng số tín chỉ lý thuyết (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				90		
Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				31		
Tổng số tín chỉ toàn khóa (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				121		

12. Kế hoạch đào tạo

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 14 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1	0101100812	07200432	Nhập môn quản trị nhà hàng và DV 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	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					
1	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2(2,0)	Chọn 1 trong 2 HP
2	0101006004	07200443	Tiếng Việt thực hành	2(2,0)	
Học kỳ 2: 20 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
1	0101101056	07200605	Kinh tế du lịch	3(3,0)	
2	0101101058	07202220	Nghiệp vụ bar	3(1,2)	
3	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2(2,0)	
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	0101007557	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3(1,2)	
7	0101100822	14200201	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					
1	0101000669	07200602	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2(2,0)	Chọn 1 trong 2 HP
2	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2(2,0)	
Học kỳ 3: 17 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học phần bắt buộc					
1	0101101188	07200412	Quản trị nguồn nhân lực du lịch, khách sạn – nhà hàng	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	0101100823	14200202	Anh văn 2	3(3,0)	
5	0101101220	07201247	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 1	2(0,2)	
6	0101001661	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2(2,0)	Không tích lũy
7	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2(2,0)	
Học phần tự chọn					
1	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2(2,0)	Chọn 1 trong 2 HP
2	0101006608	11200007	Xã hội học	2(2,0)	
Học kỳ 4: 21 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
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	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2(2,0)	
7	010100476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2(2,0)	
8	0101100824	14200203	Anh văn 3	3(3,0)	
9	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698	16201002	Giáo dục thể chất 2	2(0,2)	Không tích lũy
10	0101001673	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1(0,1)	Không tích lũy
Học phần tự chọn					
1	0101100811	07200406	Nhập môn quản trị khách sạn	2(2,0)	Chọn 1 trong 3 HP
2	0101001177	05200134	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2(2,0)	
3	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	2(2,0)	
Học kỳ 5: 17 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1	0101101182	07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	2(2,0)	
2	0101101183	07200413	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch, khách sạn – nhà hàng	3(3,0)	
3	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2(1,1)	
4	0101101119	07202433	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 1	2(1,1)	
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	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3	1(0,1)	Không tích lũy
8	0101001676	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2(0,2)	Không tích lũy
Học phần tự chọn					
1	0101006387	13200011	Văn hóa doanh nghiệp	2(2,0)	Chọn 1 trong 2 HP
2	0101100417	13200010	Tâm lý học kinh doanh	2(2,0)	
3	0101008007	07200201	Thực phẩm và rượu	2(2,0)	Chọn 1 trong 3 HP
4	0101100256	07200632	Du lịch MICE	2(2,0)	
5	0101101164	07200405	Kỹ thuật và an ninh khách sạn – nhà hàng	2(2,0)	
Học kỳ 6: 22 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc					
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	0101101126	07200411	Bán hàng và dịch vụ khách hàng ngành du lịch	3(3,0)	
5	0101101145	07200401	Du lịch có trách nhiệm	2(2,0)	
6	0101101230	07202212	Xây dựng và phát triển thực đơn	2(1,1)	
7	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2(2,0)	
8	0101101227	07200441	Văn bản quy phạm PL ngành KS-NH	2(2,0)	
9	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2(2,0)	
Học phần tự chọn					

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú	
1	0101101226	07202445	Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch	2(1,1)	Chọn 1 trong 3 HP	
2	0101101180	07200245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2(1,1)		
3	0101101187	07202422	Quản trị khu nghỉ dưỡng	2(1,1)		
Học kỳ 7: 10 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy						
1	0101101224	07204437	Thực tập tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	2(0,2)		
2	0101101169	07206438	Khóa luận Tốt nghiệp	8(0,8)	A	A hoặc B
3	0101101131	07206439	Chuyên đề tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	5(0,5)	B	
4	0101101211	07201440	Thực hành quản lý tiệc	3(0,3)		

13. Hướng dẫn thực hiện

Khi thực hiện chương trình đào tạo cần chú ý đến một số vấn đề như sau:

13.1. Đối với các đơn vị đào tạo

- Phải nghiên cứu chương trình đào tạo để tổ chức thực hiện đúng yêu cầu về nội dung của chương trình.
- 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 sinh viên 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.
- Các môn học trong chương trình đào tạo được giao về cho bộ môn quản lý môn học (theo *Bảng phân công đơn vị quản lý môn học* đính kèm). Bộ môn quản lý môn học có trách nhiệm phân công giảng viên giảng dạy đúng chuyên môn và thuộc Danh sách giảng viên giảng dạy thể hiện tại Đề cương chi tiết học phần của Chương trình đào tạo này; quản lý Đề cương chi tiết học phần; duyệt đề thi và các vấn đề chuyên môn khác.

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Đơn vị quản lý
1.	0101100651	11200001	Triết học Mác – Lênin	3(3,0)	K. CT – Luật
2.	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2(2,0)	K. CT – Luật
3.	010100476	11200003	Chủ nghĩa Xã hội khoa học	2(2,0)	K. CT – Luật
4.	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2(2,0)	K. CT – Luật
5.	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2(2,0)	K. CT – Luật
6.	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2(0,2)	TT. TT&QP
7.	0101001709 0101001710 0101001711 0101001712 0101001713 0101001698	16201002	Giáo dục thể chất 2	2(0,2)	TT. TT&QP
8.	0101001714 0101001715 0101001716 0101001717 0101001699 0101001700	16201003	Giáo dục thể chất 3	1(0,1)	TT. TT&QP
9.	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3(3,0)	TT. TT&QP
10.	0101001661	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2(2,0)	TT. TT&QP
11.	0101001673	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1(0,1)	TT. TT&QP
12.	0101001676	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2(0,2)	TT. TT&QP
13.	0101100822	14200201	Anh văn 1	3(3,0)	TT. Ngoại ngữ
14.	0101100823	14200202	Anh văn 2	3(3,0)	TT. Ngoại ngữ
15.	0101100824	14200203	Anh văn 3	3(3,0)	TT. Ngoại ngữ
16.	0101101227	07200420	Văn bản quy phạm pháp luật ngành khách sạn - nhà hàng	2(2,0)	BM. QTNHKS
17.	0101007557	01202010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3(1,2)	TT. CNTT

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Đơn vị quản lý
18.	0101000669	07200602	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2(2,0)	BM. Lữ hành
19.	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2(2,0)	K. MT&BĐKH
20.	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2(2,0)	BM. QTNHKS
21.	0101006004	07200443	Tiếng Việt thực hành	2(2,0)	BM. QTNHKS
22.	0101006387	07202411	Văn hóa doanh nghiệp	2(2,0)	K. QTKD
23.	0101100417	13200010	Tâm lý học kinh doanh	2(2,0)	K. QTKD
24.	0101100936	17200001	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2(2,0)	TT. Tuyển Sinh
25.	0101006608	11200007	Xã hội học	2(2,0)	K. CT – Luật
26.	0101006978	07200603	Tổng quan du lịch	3(3,0)	BM. Lữ hành
27.	0101101145	07200401	Du lịch có trách nhiệm	2(2,0)	BM. QTNHKS
28.	0101101056	07200605	Kinh tế du lịch	3(3,0)	BM. Lữ hành
29.	0101101194	07200612	Tài chính du lịch	3(3,0)	BM. Lữ hành
30.	0101003931	13200001	Quản trị học	2(2,0)	K. QTKD
31.	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2(2,0)	BM. QTNHKS
32.	0101101179	07200403	Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch	3(3,0)	BM. QTNHKS
33.	0101006535	05200121	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2(2,0)	K. Thực phẩm
34.	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2(2,0)	BM. KHDD
35.	0101001300	07200130	Dinh dưỡng	2(2,0)	BM. KHDD
36.	0101008002	07200213	Âm thực Việt Nam	2(2,0)	BM. KHAT
37.	0101101125	07200244	Âm thực thế giới	2(2,0)	BM. KHAT
38.	0101101231	07202404	Tổ chức sự kiện	2(1,1)	BM. QTNHKS
39.	0101100812	07200432	Nhập môn quản trị nhà hàng và DV ăn uống	2(2,0)	BM. QTNHKS
40.	0101101119	07202433	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 1	2(1,1)	BM. QTNHKS
41.	0101101120	07202434	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 2	2(1,1)	BM. QTNHKS
42.	0101100811	07200406	Nhập môn quản trị khách sạn	2(2,0)	BM. QTNHKS
43.	0101001177	05200134	Đảm bảo chất lượng và luật	2(2,0)	K. Thực phẩm

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Đơn vị quản lý
			thực phẩm		
44.	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	2(2,0)	BM. Lữ hành
45.	0101101171	07200409	Marketing du lịch	3(3,0)	BM. QTNHKS
46.	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2(1,1)	BM. QTNHKS
47.	0101101126	07200411	Bán hàng và dịch vụ khách hàng ngành du lịch	3(3,0)	BM. QTNHKS
48.	0101101188	07200412	Quản trị nguồn nhân lực du lịch, khách sạn – nhà hàng	3(3,0)	BM. QTNHKS
49.	0101101183	07200413	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch, khách sạn – nhà hàng	3(3,0)	BM. QTNHKS
50.	0101101182	07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	2(2,0)	BM. QTNHKS
51.	0101101186	07202417	Quản trị F&B	3(2,1)	BM. QTNHKS
52.	0101100809	07202219	Nghiệp vụ bàn	3(1,2)	BM. KHAT
53.	0101101058	07202220	Nghiệp vụ bar	3(1,2)	BM. KHAT
54.	0101101174	07200241	Nghiệp vụ chế biến món ăn	2(0,2)	BM. KHAT
55.	0101101230	07202212	Xây dựng và phát triển thực đơn	2(1,1)	BM. KHAT
56.	0101101173	07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	2(1,1)	BM. KHAT
57.	0101101158	07205436	Kiến tập ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	1(0,1)	BM. QTNHKS
58.	0101101220	07201247	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 1	2(0,2)	BM. KHAT
59.	0101101221	07204248	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 2	2(0,2)	BM. KHAT
60.	0101101224	07204437	Thực tập tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	2(0,2)	BM. QTNHKS
61.	0101101169	07206438	Khóa luận tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	8(0,8)	BM. QTNHKS
62.	0101101131	07206439	Chuyên đề tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	5(0,5)	BM. QTNHKS
63.	0101101211	07201440	Thực hành quản lý tiệc	3(0,3)	BM. QTNHKS
64.	0101101226	07202445	Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch	2(1,1)	BM. QTNHKS
65.	0101101180	07200245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2(1,1)	BM. KHAT
66.	0101101187	07202422	Quản trị khu nghỉ dưỡng	2(1,1)	BM. QTNHKS

Số TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Đơn vị quản lý
67.	0101008007	07200201	Thực phẩm và rượu	2(2,0)	BM. KHAT
68.	0101100256	07200632	Du lịch MICE	2(2,0)	BM. Lữ hành
69.	0101101164	07200405	Kỹ thuật và an ninh khách sạn – nhà hàng	2(2,0)	BM. QTNHKS

13.2. 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 chi tiết từng học phần để chuẩn bị bài giảng và các phương tiện đồ dùng dạy học phù hợp.
- Giảng viên phải chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu học tập cung cấp cho sinh viên trước một tuần để sinh viên chuẩn bị trước khi lên lớp.
- Tổ chức cho sinh viên các buổi seminar, chú trọng đến việc tổ chức học nhóm và hướng dẫn sinh viên làm tiểu luận, đồ án, giảng viên xác định các phương pháp truyền thụ; thuyết trình tại lớp, hướng dẫn thảo luận, giải quyết những vấn đề tại lớp, tại xưởng, tại phòng thí nghiệm và hướng dẫn sinh viên viết thu hoạch.

13.3. Kiểm tra, đánh giá

- Giảng viên và cố vấn học tập phải kiểm soát được suốt quá trình học tập của sinh viên, kể cả ở trên lớp và ở nhà.
- Việc kiểm tra, đánh giá học phần là một công cụ quan trọng cần phải được tổ chức thường xuyên để góp phần nâng cao chất lượng đào tạo, nên giảng viên phải thực hiện theo đúng quy chế của học chế tín chỉ.
- Giảng viên phải kiên quyết ngăn chặn và chống gian lận trong tổ chức thi cử, kiểm tra và đánh giá.

13.4. Đối với sinh viên

- Phải tham khảo ý kiến tư vấn của cố vấn học tập để lựa chọn học phần cho phù hợp với tiến độ.
- Phải nghiên cứu chương trình học tập trước khi lên lớp để dễ tiếp thu bài giảng.
- Phải đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp để nghe hướng dẫn bài giảng của giảng viên.
- Tự giác trong khâu tự học và tự nghiên cứu, đồng thời tích cực tham gia học tập theo nhóm, tham dự đầy đủ các buổi seminar.
- 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 đồ án tốt nghiệp.
- Thực hiện nghiêm túc quy chế thi cử, kiểm tra, đánh giá.

14. Phê duyệt chương trình đào tạo

TP. HCM, ngày tháng năm 20

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH

TP. HCM, ngày tháng năm 20

TRƯỞNG KHOA

TP. HCM, ngày tháng năm 20

HIỆU TRƯỞNG

MỤC LỤC

1. Mục tiêu đào tạo	1
2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo	2
3. Khối lượng kiến thức toàn khóa.....	11
4. Đối tượng tuyển sinh:	11
5. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp:	11
6. Cách thức đánh giá:	11
7. Thời gian đào tạo:.....	12
8. Văn bằng tốt nghiệp:	12
9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp:	12
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp:.....	12
11. Nội dung chương trình đào tạo	13
12. Kế hoạch đào tạo	17
13. Hướng dẫn thực hiện.....	20
14. Phê duyệt chương trình đào tạo	25