

Số: /QĐ-ĐHCNKT

TP.Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2026

## QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành bản cập nhật chương trình đào tạo trình độ đại học  
ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống năm 2026

**HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT TP. HỒ CHÍ MINH**

Căn cứ Luật Giáo dục đại học số 125/2025/QH15;

Căn cứ Nghị định số 91/2026/NĐ-CP ngày 30/3/2026 của Chính phủ quy định chi tiết và biện pháp tổ chức, hướng dẫn thi hành một số điều của Luật Giáo dục đại học;

Căn cứ Quyết định số 2809/QĐ-TTg ngày 26/12/2025 của Thủ tướng Chính phủ về việc đổi tên trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh thành trường Đại học Công nghệ Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Nghị quyết số 11/NQ-HĐT ngày 08/01/2021 của Hội đồng trường ban hành Quy chế tổ chức hoạt động của Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh; Nghị quyết số 118/NQ-HĐT ngày 27/01/2023; Nghị quyết số 136/NQ-HĐT ngày 14/10/2023; Nghị quyết số 182/NQ-HĐT ngày 28/9/2024 và Nghị quyết số 212/NQ-HĐT ngày 18/12/2024 của Hội đồng trường về việc sửa đổi, bổ sung Quy chế tổ chức hoạt động của Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Quyết định số 1468/QĐ-BGDĐT ngày 02/6/2026 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc bổ nhiệm Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghệ Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Quyết định số 2515/QĐ-ĐHCNKT ngày 08/7/2026 của ĐH Công nghệ Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh về việc phân công nhiệm vụ của Hiệu trưởng và các Phó Hiệu trưởng trường Đại học Công nghệ Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Kế hoạch số 552/KH-ĐHCNKT ngày 09 tháng 02 năm 2026 của Trường ĐH Công nghệ Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh về việc rà soát, điều chỉnh chương trình đào tạo trình độ đại học theo hướng liên ngành, liên thông, hội nhập và ứng dụng AI;

Căn cứ Quyết định số 1525/QĐ-ĐHCNKT ngày 15 tháng 4 năm 2026 của Trường ĐH Công nghệ Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành khung chương trình đào tạo trình độ đại học hệ chính quy tiếng Việt năm 2026;

Căn cứ Biên bản họp số 70/BB-HĐKHĐT ngày 17 tháng 7 năm 2026 và Biên bản họp số 72/BB-HĐKHĐT ngày 27 tháng 7 năm 2026 của Hội đồng Khoa học và Đào tạo trường;

Theo đề nghị của Trưởng khoa Kinh tế và Trường phòng Đào tạo.

## QUYẾT ĐỊNH:

**Điều 1.** Ban hành bản cập nhật chương trình đào tạo trình độ đại học ngành **Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống (mã ngành 7810202)** áp dụng từ khóa tuyển sinh 2026.

**Điều 2.** Chương trình đào tạo trình độ đại học là cơ sở để các đơn vị đào tạo và phòng ban liên quan lập kế hoạch hoạt động và phối hợp hoạt động giữa các đơn vị theo chức năng nhiệm vụ đã được phân công.

**Điều 3.** Trưởng các đơn vị, cán bộ viên chức, sinh viên và các cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

***Nơi nhận:***

- BGH (để biết);
- Như điều 3 (để thực hiện);
- Lưu: VT, VBĐT, ĐT, KT.

**KT. HIỆU TRƯỞNG  
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

**TS. Quách Thanh Hải**

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO ĐẠI HỌC**

*(Kèm theo Quyết định số            /QĐ-ĐHCNKT ngày    tháng    năm 2026  
của Trường Đại học Công nghệ Kỹ thuật 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 : Restaurant and Eatery Service Management  
Tên ngành đào tạo Tiếng Việt : Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống  
Tên ngành đào tạo Tiếng Anh : Restaurant and Eatery Service Management  
Mã ngành : 7810202  
Trình độ đào tạo : Đại học  
Ngôn ngữ đào tạo: : Tiếng Việt

**Phiên bản cập nhật năm 2026**

# THÔNG TIN CHUNG VỀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

## Ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, trình độ đại học

| TT | Các thông tin                                 | Nội dung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Tên chương trình đào tạo (CTĐT)               | Tên Tiếng Việt: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống<br>Tên Tiếng Anh: Restaurant and Eatery Service Management                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2  | Tên ngành đào tạo                             | Tên Tiếng Việt: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống<br>Tên Tiếng Anh: Restaurant and Eatery Service Management                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3  | Mã ngành                                      | 7810202                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 4  | Trình độ đào tạo                              | Đại học chính quy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 5  | Tên gọi văn bằng                              | Cử nhân                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 6  | Cơ sở đào tạo cấp bằng                        | Đại học Công nghệ Kỹ thuật TP.HCM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 7  | Đơn vị quản lý                                | Khoa Kinh tế                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 8  | Hình thức đào tạo                             | Hệ chính quy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 9  | Ngôn ngữ đào tạo                              | Tiếng Việt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 10 | Khối lượng học tập                            | 132 tín chỉ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 11 | Thời gian đào tạo tiêu chuẩn                  | 4 năm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 12 | Đối tượng tuyển sinh (Chuẩn đầu vào của CTĐT) | Đã tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc tương đương theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 13 | Tiêu chí tuyển sinh                           | - Tổng điểm xét tuyển tối thiểu đạt 76% điểm đánh giá tối đa của thang điểm.<br>- Các phương thức xét tuyển được Trường công bố hàng năm, phù hợp với quy định của Bộ giáo dục và Đào tạo và chuẩn chương trình đào tạo lĩnh vực pháp luật trình độ Đại học<br>- Phương thức xét tuyển đảm bảo đánh giá kiến thức Toán, Lý, Hóa, Văn và Ngữ văn tối thiểu đạt 76% điểm đánh giá tối đa của thang điểm.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 14 | Điều kiện tốt nghiệp                          | Theo Quyết định 3116/QĐ-ĐHSPKT ngày 22/8/2025 và cập nhật theo các quy định hiện hành.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 15 | Vị trí việc làm                               | Sau khi tốt nghiệp, người học có thể làm tại các vị trí giám sát, quản lý các bộ phận F&B, chuyên viên tổ chức sự kiện ẩm thực, kinh doanh dịch vụ ẩm thực cá nhân, QC trong các bếp ăn công nghiệp.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 16 | CTĐT đối sánh                                 | CTĐT Đại học Trường ĐH Nguyễn Tất Thành; CTĐT Đại học Trường ĐH Kinh tế tài chính                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 17 | Mục tiêu chung                                | Chương trình đào tạo ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống hướng đến đào tạo cử nhân có nền tảng kiến thức chuyên sâu, phẩm chất nghề nghiệp và năng lực quản trị trong lĩnh vực dịch vụ ẩm thực. Người học có khả năng đảm nhiệm các vị trí chuyên môn, giám sát và quản lý trong hoạt động kinh doanh nhà hàng hay dịch vụ ăn uống; tham gia điều hành, tổ chức sự kiện ẩm thực, kiểm soát chất lượng tại các hệ thống bếp ăn công nghiệp hoặc phát triển các mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống cá nhân. Đồng thời, người học có tư duy sáng tạo, năng lực hợp tác và khả năng thích ứng với sự đổi mới của ngành nghề trong bối cảnh chuyển đổi số, hội nhập quốc tế và định hướng phát triển bền vững. |
| 18 | Chuẩn đầu ra                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|      |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 18.1 | Kiến thức                         | <p><b>PLO1.</b> Vận dụng và phân tích vai trò của kiến thức nền tảng về khoa học xã hội, chính trị, pháp luật và tri thức liên ngành đối với định hướng phát triển nghề nghiệp trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</p> <p><b>PLO2.</b> Phân tích và đánh giá hoạt động kinh doanh, vận hành và quản trị trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống trên cơ sở vận dụng kiến thức chuyên sâu nhằm đưa ra quyết định và đề xuất giải pháp phù hợp.</p>                                                                                                                                                                                                  |
| 18.2 | Kỹ năng                           | <p><b>PLO3.</b> Thực hiện thành thạo các nghiệp vụ chuyên ngành theo đúng qui chuẩn trong hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực.</p> <p><b>PLO4.</b> Giải quyết và tối ưu hóa các hoạt động kinh doanh dịch vụ phù hợp với thực tiễn.</p> <p><b>PLO5.</b> Giao tiếp hiệu quả dưới nhiều hình thức nhằm bảo đảm phối hợp công việc, xây dựng quan hệ chuyên nghiệp và thực hiện các báo cáo, nghiên cứu đúng quy chuẩn nhằm đáp ứng xu hướng chuyển đổi số và quốc tế hóa.</p>                                                                                                                                                                                  |
| 18.3 | Mức tự chủ và trách nhiệm         | <p><b>PLO6.</b> Thực hiện và duy trì các nguyên tắc đạo đức nghề nghiệp và tiêu chuẩn chuyên môn trong cung ứng dịch vụ ẩm thực đa dạng</p> <p><b>PLO7.</b> Tổ chức và điều phối hoạt động chuyên môn được phụ trách, giám sát và hỗ trợ thành viên thực hiện các nhiệm vụ đã xác định, nhằm đảm bảo chất lượng dịch vụ.</p> <p><b>PLO8.</b> Tự chủ trong học tập và định hướng phát triển chuyên môn, chủ động xây dựng kế hoạch phát triển nghề nghiệp, hình thành nhận định chuyên môn độc lập và bảo vệ quan điểm cá nhân.</p> <p><b>PLO9.</b> Đề xuất các giải pháp góp phần thúc đẩy phát triển bền vững trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống</p> |
| 19   | Cấu trúc CTĐT                     | <p>Khối lượng kiến thức toàn khóa: <b>132 TC</b> (111 TC bắt buộc, 21 TC tự chọn)</p> <p>Khối kiến thức giáo dục đại cương: 40 TC (34 TC bắt buộc, 6 TC tự chọn), trong đó khối kiến thức ngoại ngữ gồm 8TC</p> <p>Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp: 92 TC (77 TC bắt buộc, 15 TC tự chọn)</p> <p>Khối kiến thức GDTC và GDQP: 7 TC (7 TC bắt buộc, 0 TC tự chọn)</p> <p>Khối kiến thức khác: 4 TC</p>                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 20   | Hướng dẫn thực hiện chương trình  | <p>- Quyết định số 3116/QĐ-ĐHSPKT ngày 22/8/2025 của Trường ĐHSPKT TPHCM về việc ban hành Quy chế đào tạo trình độ đại học; và cập nhật theo các quy định hiện hành,</p> <p>- Quy trình triển khai và đánh giá CTĐT (số hiệu QT-P.ĐT-TKĐGCTĐT, lần soát xét 00, ngày hiệu lực 01/12/2025).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 21   | Thời gian cập nhật bản mô tả CTĐT | Năm 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO ĐẠI HỌC

(Kèm theo Quyết định số /QĐ-ĐHCNKT ngày tháng năm 2026  
của Trường Đại học Công nghệ Kỹ thuật 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  | : Restaurant and Eatery Service Management |
| Trình độ đào tạo                    | : Đại học chính quy                        |
| Ngành đào tạo                       | : Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống     |
| Mã ngành                            | : 7810202                                  |
| Hình thức đào tạo                   | : Chính quy                                |
| Ngôn ngữ đào tạo                    | : Tiếng Việt                               |
| Văn bằng tốt nghiệp                 | : Cử nhân                                  |
| Đơn vị quản lý                      | : Khoa Kinh tế                             |

**1. Thời gian đào tạo:** 04 năm.

**2. Đối tượng tuyển sinh:** Thí sinh tốt nghiệp THPT.

### 3. Tiêu chí tuyển sinh

Tiêu chí và điều kiện tuyển sinh được Nhà trường công bố hàng năm trong Đề án tuyển sinh, phù hợp với các quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

Về phương thức xét tuyển và ngưỡng đảm bảo chất lượng đầu vào được xác định hàng năm theo Quyết định số 678/2025/QĐ-BGDĐT của Bộ Giáo dục và Đào tạo về Chuẩn chương trình đào tạo lĩnh vực Pháp luật trình độ đại học và Thông tư số 06/2026/TT-BGDĐT ngày 15/02/2026 ban hành quy chế tuyển sinh các ngành đào tạo trình độ đại học và ngành Giáo dục Mầm non trình độ cao đẳng.

### 4. Điều kiện tốt nghiệp

Theo Quyết định số 3116/QĐ-ĐHSPKT ngày 22/08/2025 về việc ban hành Quy chế đào tạo trình độ đại học và cập nhật theo các quy định hiện hành.

### 5. Vị trí việc làm của người học sau khi tốt nghiệp

Giám sát và quản lý trong hoạt động kinh doanh nhà hàng hay dịch vụ ăn uống; tham gia điều hành, tổ chức sự kiện ẩm thực, kiểm soát chất lượng tại các hệ thống bếp ăn công nghiệp hoặc phát triển các mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống cá nhân.

### 6. Chương trình đào tạo đối sánh

CTĐT Trường ĐH Nguyễn Tất Thành; CTĐT Trường ĐH Kinh tế tài chính

### 7. Mục tiêu đào tạo và chuẩn đầu ra

#### 7.1. Mục tiêu chung (Program Goals)

Chương trình đào tạo ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống hướng đến đào tạo cử nhân có nền tảng kiến thức chuyên sâu, phẩm chất nghề nghiệp và năng lực quản trị trong lĩnh vực dịch vụ ẩm thực. Người học có khả năng đảm nhiệm các vị trí chuyên môn, giám sát và quản lý trong hoạt động kinh doanh nhà hàng hay dịch vụ ăn uống; tham gia điều hành, tổ chức sự kiện ẩm thực, kiểm soát chất lượng tại các hệ thống bếp ăn công nghiệp hoặc phát triển các mô hình kinh doanh dịch vụ ăn uống cá nhân. Đồng thời, người học có tư duy sáng tạo, năng lực hợp tác và khả năng thích ứng với sự đổi mới của ngành nghề trong bối cảnh chuyển đổi số, hội nhập quốc tế và định hướng phát triển bền vững.

## 7.2. Mục tiêu cụ thể (Program Objectives – POs)

Trong vòng 3 - 5 năm sau khi tốt nghiệp, người học sẽ có khả năng:

**PO1 (Kiến thức):** Vận dụng nền tảng kiến thức lý thuyết toàn diện, chuyên sâu, kiến thức thực tiễn của ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống kết hợp với kiến thức liên ngành, kiến thức khoa học xã hội, chính trị, pháp luật để tổ chức, vận hành, kiểm soát chất lượng dịch vụ ẩm thực, quản trị nguồn nhân lực, tài chính và ứng dụng công nghệ, đáp ứng hiệu quả các yêu cầu thực tiễn và xu hướng đổi mới của môi trường nghề nghiệp.

**PO2 (Kỹ năng):** Có khả năng thực hiện hiệu quả các hoạt động tổ chức, vận hành và quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; phát huy tư duy sáng tạo, khả năng phân tích và xử lý linh hoạt các tình huống thực tiễn; từng bước hoàn thiện năng lực quản lý, điều phối và thích ứng với xu hướng phát triển của ngành trong bối cảnh công nghệ số và hội nhập quốc tế; giao tiếp và phối hợp hiệu quả bằng tiếng Việt, tiếng Anh trong môi trường làm việc chuyên nghiệp, đa văn hóa.

**PO3 (Thái độ/ Mức tự chủ và chịu trách nhiệm):** Hình thành cho người học tinh thần trách nhiệm, đạo đức nghề nghiệp và năng lực tự chủ trong học tập, công việc; khả năng làm việc độc lập, hợp tác, tự định hướng phát triển chuyên môn, tổ chức và điều phối hoạt động nghề nghiệp, góp phần phát triển bền vững lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

## 7.3. Chuẩn đầu ra của CTĐT (Program Learning Outcomes - PLOs)

Chuẩn đầu ra của CTĐT ngành Quản trị Nhà hàng & Dịch vụ ăn uống tương ứng với thang trình độ năng lực theo bảng dưới đây:

| STT  | CDR (Program learning outcomes - PLOs)                                                                                                                                                                     | Chỉ số thực hiện (Performance index-PI)                                                                                                                                                                         | Trình độ năng lực |     | Phân loại       |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----|-----------------|
|      |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                 | PI                | PLO |                 |
| 1    | <b>Kiến thức</b>                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                 |                   |     |                 |
| PLO1 | Vận dụng và phân tích vai trò của kiến thức nền tảng về khoa học xã hội, chính trị, pháp luật và tri thức liên ngành đối với định hướng phát triển nghề nghiệp trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống. | <b>PI_1.1.</b> Xác định và thực hiện đúng đường lối, tư tưởng, chính sách của Đảng, Nhà nước và pháp luật.                                                                                                      | 3                 | 4   | CDR chung       |
|      |                                                                                                                                                                                                            | <b>PI_1.2.</b> Lựa chọn các ngành liên quan để hoạch định chiến lược phát triển nghề nghiệp.                                                                                                                    | 4                 |     |                 |
| PLO2 | Phân tích và đánh giá hoạt động kinh doanh, vận hành và quản trị trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống trên cơ sở vận dụng kiến thức chuyên sâu nhằm đưa ra quyết định và đề xuất giải pháp phù hợp.  | <b>PI_2.1.</b> Mô tả và vận dụng được kiến thức tổng quan để phân tích được bối cảnh nghề nghiệp.                                                                                                               | 3                 | 5   | CDR chuyên biệt |
|      |                                                                                                                                                                                                            | <b>PI_2.2.</b> Vận dụng tổng hợp các kiến thức về dinh dưỡng, thực phẩm, nghiệp vụ, quản trị, công nghệ, kế toán nhà hàng và ngoại ngữ chuyên ngành để giải quyết các vấn đề thực tiễn trong hoạt động dịch vụ. | 4                 |     |                 |
|      |                                                                                                                                                                                                            | <b>PI_2.3.</b> Phân tích và đánh giá chiến lược phát triển, mô hình kinh doanh, hệ thống vận hành, hoạt động quản trị và hiệu quả vận hành trong hoạt động dịch vụ.                                             | 5                 |     |                 |
| 2    | <b>Kỹ năng</b>                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                 |                   |     |                 |

| STT  | CDR (Program learning outcomes -PLOs)                                                                                                                                                                           | Chỉ số thực hiện (Performance index-PI)                                                                                                                               | Trình độ năng lực |     | Phân loại       |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----|-----------------|
|      |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                       | PI                | PLO |                 |
| PLO3 | Thực hiện thành thạo các nghiệp vụ chuyên ngành theo đúng qui chuẩn trong hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực.                                                                                                 | PI_3.1. Thực hiện chính xác các kỹ thuật nghiệp vụ cơ bản trong hoạt động dịch vụ ẩm thực.                                                                            | 3                 | 4   | CDR chuyên biệt |
|      |                                                                                                                                                                                                                 | PI_3.2. Hoàn thành chính xác kỹ năng nghiệp vụ nhà hàng, bếp, bar và tổ chức dịch vụ ẩm thực.                                                                         | 4                 |     |                 |
| PLO4 | Giải quyết và tối ưu hóa các hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực phù hợp với thực tiễn                                                                                                                         | PI_4.1. Phân tích được tình huống trong hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực.                                                                                         | 4                 | 6   | CDR chuyên biệt |
|      |                                                                                                                                                                                                                 | PI_4.2. Đánh giá phương án giải quyết tối ưu để quyết định thực hiện                                                                                                  | 5                 |     |                 |
|      |                                                                                                                                                                                                                 | PI_4.3. Triển khai phương án ứng dụng thực tiễn                                                                                                                       | 6                 |     |                 |
| PLO5 | Giao tiếp hiệu quả dưới nhiều hình thức nhằm bảo đảm phối hợp công việc, xây dựng quan hệ chuyên nghiệp và thực hiện các báo cáo, nghiên cứu đúng quy chuẩn nhằm đáp ứng xu hướng chuyển đổi số và quốc tế hóa. | PI_5.1. Sử dụng thành thạo tiếng Anh chuyên ngành trong bối cảnh nghề nghiệp quốc tế.                                                                                 | 4                 | 5   | CDR chung       |
|      |                                                                                                                                                                                                                 | PI_5.2. Ứng xử linh hoạt trong các tình huống đa dạng và thiết lập quan hệ chuyên nghiệp với các bên liên quan nhằm tối ưu hóa chất lượng dịch vụ.                    | 5                 |     |                 |
|      |                                                                                                                                                                                                                 | PI_5.3. Tối ưu hóa công nghệ AI có kiểm soát, kết hợp thành thạo các công cụ kỹ thuật số đa phương tiện thể hiện khả năng thích ứng với xu hướng chuyển đổi số.       | 5                 |     |                 |
|      |                                                                                                                                                                                                                 | PI_5.4. Trình bày báo cáo logic, thuyết phục, đảm bảo văn phong khoa học và tuân thủ đạo đức học thuật.                                                               | 5                 |     |                 |
| 3    | Mức tự chủ và trách nhiệm                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                       |                   |     |                 |
| PLO6 | Thể hiện tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp thông qua tuân thủ chuẩn mực chuyên môn; làm việc độc lập hoặc phối hợp nhóm trong bối cảnh thay đổi nhằm duy trì chất lượng hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực.   | PI_6.1. Thực hiện và duy trì các nguyên tắc đạo đức nghề nghiệp và tiêu chuẩn chuyên môn trong cung ứng dịch vụ ẩm thực đa dạng.                                      | 4                 | 4   | CDR chung       |
|      |                                                                                                                                                                                                                 | PI_6.2. Tự quản trị nhiệm vụ cá nhân và phối hợp nhóm; theo dõi tiến độ, chia sẻ trách nhiệm và áp dụng kỹ thuật giải quyết xung đột để đảm bảo chất lượng hoạt động. | 4                 |     |                 |
|      |                                                                                                                                                                                                                 | PI_6.3. Phân tích tình huống phát sinh và lựa chọn phương án xử lý phù hợp dựa trên cơ sở pháp lý và điều kiện thực tế, đảm bảo chất lượng hoạt động.                 | 4                 |     |                 |

| STT  | CDR (Program learning outcomes - PLOs)                                                                                                                                            | Chỉ số thực hiện (Performance index-PI)                                                                                                                       | Trình độ năng lực |     | Phân loại |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----|-----------|
|      |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                               | PI                | PLO |           |
| PLO7 | Tổ chức và điều phối hoạt động chuyên môn được phụ trách, giám sát và hỗ trợ thành viên thực hiện các nhiệm vụ đã xác định, nhằm đảm bảo chất lượng dịch vụ.                      | <b>PI_7.1.</b> Lập kế hoạch và phân công nhiệm vụ phù hợp mục tiêu và tiến độ.                                                                                | 4                 | 5   | CDR chung |
|      |                                                                                                                                                                                   | <b>PI_7.2.</b> Giám sát và đánh giá việc thực hiện nhiệm vụ của thành viên nhóm theo tiêu chuẩn; hỗ trợ xử lý vấn đề phát sinh để đảm bảo chất lượng dịch vụ. | 5                 |     |           |
| PLO8 | Tự chủ trong học tập và định hướng phát triển chuyên môn, chủ động xây dựng kế hoạch phát triển nghề nghiệp, hình thành nhận định chuyên môn độc lập và bảo vệ quan điểm cá nhân. | <b>PI_8.1.</b> Chủ động cập nhật kiến thức và xu hướng mới, tổng hợp và ứng dụng vào bối cảnh ngành nhằm nâng cao năng lực chuyên môn.                        | 4                 | 5   | CDR chung |
|      |                                                                                                                                                                                   | <b>PI_8.2.</b> Xây dựng lộ trình phát triển nghề nghiệp cá nhân và tự theo dõi mức độ hoàn thành.                                                             | 4                 |     |           |
|      |                                                                                                                                                                                   | <b>PI_8.3.</b> Đưa ra nhận định chuyên môn độc lập và bảo vệ quan điểm trên cơ sở khoa học, pháp lý và thực tế.                                               | 5                 |     |           |
| PLO9 | Đề xuất các giải pháp góp phần thúc đẩy phát triển bền vững trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.                                                                           | <b>PI_9.1.</b> Phân tích và đề xuất cách sử dụng hiệu quả các nguồn lực hướng tới mục tiêu kinh doanh bền vững.                                               | 4                 | 5   | CDR chung |
|      |                                                                                                                                                                                   | <b>PI_9.2.</b> Đánh giá kết quả hoạt động và đề xuất các giải pháp cải thiện quy trình nhằm nâng cao hiệu quả kinh doanh và dịch vụ.                          | 5                 |     |           |

## 8. Cấu trúc chương trình đào tạo

| TT        | Khối kiến thức                                                               | Số tín chỉ |           |           | Tỉ lệ (%)     |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|-----------|---------------|
|           |                                                                              | Tổng       | Bắt buộc  | Tự chọn   |               |
| <b>I</b>  | <b>KHỐI KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG</b>                                     | <b>40</b>  | <b>34</b> | <b>6</b>  | <b>30.30%</b> |
| 1         | Lý luận chính trị + Pháp luật đại cương                                      | 14         | 14        |           | 10.61%        |
| 2         | Tin học                                                                      | 3          | 3         |           | 2.27%         |
| 3         | Kiến thức ngoại ngữ                                                          | 8          | 8         |           | 6.06%         |
| 4         | Khối tự chọn Khoa học xã hội nhân văn/ kỹ năng học tập/ mục tiêu nghề nghiệp | 6          | 0         | 6         | 4.55%         |
| 5         | Toán học và Khoa học cơ bản<br>(* Theo khung CTĐT ĐHCQ tiếng Việt 2026)      | 9          | 9         |           | 6.82%         |
| <b>II</b> | <b>KHỐI KIẾN THỨC GIÁO DỤC CHUYÊN NGHIỆP</b>                                 | <b>92</b>  | <b>77</b> | <b>15</b> | <b>69.70%</b> |
| 1         | Nhập môn ngành                                                               | 3          | 3         |           | 2.27%         |
| 2         | Cơ sở ngành                                                                  | 23         | 23        |           | 17.42%        |
| 3         | Chuyên ngành                                                                 | 48         | 33        | 15        | 36.36%        |
| 4         | Thí nghiệm, thực tập, thực hành                                              | 10         | 10        |           | 7.58%         |
| 5         | Thực tập tốt nghiệp                                                          | 2          | 2         |           | 1.52%         |
| 6         | Khoá luận tốt nghiệp                                                         | 6          | 6         |           | 4.55%         |

| TT               | Khối kiến thức                         | Số tín chỉ |            |           | Tỉ lệ (%) |
|------------------|----------------------------------------|------------|------------|-----------|-----------|
|                  |                                        | Tổng       | Bắt buộc   | Tự chọn   |           |
| <b>III</b>       | <b>KHỐI KIẾN THỨC GDTC VÀ GDQP</b>     | <b>(8)</b> |            |           | <b>0%</b> |
| 1                | Giáo dục thể chất                      | (3)        |            |           | 0%        |
| 2                | Giáo dục quốc phòng                    | (4)        |            |           | 0%        |
| <b>IV</b>        | <b>KHỐI KIẾN THỨC CHUYÊN ĐỀ BỒ TRỢ</b> | <b>(4)</b> |            |           | <b>0%</b> |
| 1                | Chuyên đề doanh nghiệp                 | 1          | 1          |           | 0%        |
| 2                | Chuyên đề nâng cao năng lực số         | 3          | 3          |           | 0%        |
| <b>TỔNG CỘNG</b> |                                        | <b>132</b> | <b>111</b> | <b>21</b> |           |

### 9. Chương trình đào tạo chi tiết

| TT                                                                                                              | Mã HP<br>(*)                                                                 | Tên học phần                                 | Số tín chỉ |           |                 | Mã HP<br>trước, HP<br>tiên quyết                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------|-----------|-----------------|------------------------------------------------------|
|                                                                                                                 |                                                                              |                                              | Tổng       | LT<br>(*) | TN/TH/TT<br>(*) |                                                      |
| I                                                                                                               | Kiến thức giáo dục đại cương                                                 |                                              |            |           |                 |                                                      |
| I.1                                                                                                             | Lý luận chính trị + Pháp luật đại cương                                      |                                              | 14         | 14        |                 |                                                      |
| 1.                                                                                                              | LLCT130105                                                                   | Triết học Mác - Lênin                        | 3          | 3         |                 |                                                      |
| 2.                                                                                                              | LLCT120205                                                                   | Kinh tế chính trị Mác - Lênin                | 2          | 2         |                 | LLCT130105                                           |
| 3.                                                                                                              | LLCT120405                                                                   | Chủ nghĩa xã hội khoa học                    | 2          | 2         |                 | LLCT130105                                           |
| 4.                                                                                                              | LLCT120314                                                                   | Tư tưởng Hồ Chí Minh                         | 2          | 2         |                 | LLCT130105                                           |
| 5.                                                                                                              | LLCT220514                                                                   | Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam               | 2          | 2         |                 | LLCT130105<br>LLCT120205<br>LLCT120405<br>LLCT120314 |
| 6.                                                                                                              | GELA236939                                                                   | Pháp luật đại cương                          | 3          | 3         |                 |                                                      |
| I.2                                                                                                             | Tin học                                                                      |                                              | 3          | 2         | 1               |                                                      |
| 7.                                                                                                              | GDAP231253                                                                   | Đồ họa ứng dụng                              | 3          | 2         | 1               |                                                      |
| I.3                                                                                                             | Kiến thức ngoại ngữ                                                          |                                              | 8          | 8         |                 |                                                      |
| 8.                                                                                                              | ENCO140126                                                                   | Kỹ năng giao tiếp tiếng Anh sơ cấp           | 4          | 4         |                 |                                                      |
| 9.                                                                                                              | ENCO240226                                                                   | Kỹ năng giao tiếp tiếng Anh trung cấp        | 4          | 4         |                 |                                                      |
| I.4                                                                                                             | Khối tự chọn Khoa học xã hội nhân văn/ kỹ năng học tập/ mục tiêu nghề nghiệp |                                              |            |           |                 |                                                      |
| Sinh viên chọn 2 học phần (mỗi học phần 3 TC) trong cùng một nhóm hoặc khác nhóm trong 4 nhóm tự chọn dưới đây: |                                                                              |                                              |            |           |                 |                                                      |
| Nhóm 1: Tự chọn Pháp Luật trong môi trường kinh tế                                                              |                                                                              |                                              | 6          | 6         | 0               |                                                      |
| 10.                                                                                                             | CGLA337039                                                                   | Pháp luật về quản trị doanh nghiệp           | 3          | 3         | 0               |                                                      |
| 11.                                                                                                             | LALA337239                                                                   | Pháp luật lao động                           | 3          | 3         | 0               |                                                      |
| Nhóm 2: Tự chọn Kỹ năng học tập - làm việc môi trường kỹ thuật                                                  |                                                                              |                                              | 6          | 6         | 0               |                                                      |
| 12.                                                                                                             | PLLS130190                                                                   | Kỹ năng xây dựng kế hoạch và học tập đại học | 3          | 3         | 0               |                                                      |

| TT                                                          | Mã HP<br>(*)                                                                   | Tên học phần                                                  | Số tín chỉ |           |                 | Mã HP<br>trước, HP<br>tiền quyết |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------|-----------|-----------------|----------------------------------|
|                                                             |                                                                                |                                                               | Tổng       | LT<br>(*) | TN/TH/TT<br>(*) |                                  |
| 13.                                                         | WSST230291                                                                     | Kỹ năng làm việc và tư duy hệ thống trong môi trường kỹ thuật | 3          | 3         | 0               |                                  |
| <b>Nhóm 3: Tự chọn Huấn luyện, đào tạo đội ngũ kỹ thuật</b> |                                                                                |                                                               | <b>6</b>   | <b>6</b>  | <b>0</b>        |                                  |
| 14.                                                         | APPS230391                                                                     | Tâm lý học ứng dụng                                           | 3          | 3         | 0               |                                  |
| 15.                                                         | DOTT230490                                                                     | Thiết kế và tổ chức huấn luyện đội ngũ kỹ thuật               | 3          | 3         | 0               |                                  |
| <b>Nhóm 4: Tự chọn Môi trường và Phát triển bền vững</b>    |                                                                                |                                                               | <b>6</b>   | <b>6</b>  | <b>0</b>        |                                  |
| 16.                                                         | CGHG130210                                                                     | Biến đổi khí hậu và khí nhà kính                              | 3          | 3         | 0               |                                  |
| 17.                                                         | SUDE130110                                                                     | Phát triển bền vững                                           | 3          | 3         | 0               |                                  |
| <b>I.5</b>                                                  | <b>Toán học và Khoa học cơ bản</b><br>(* Theo khung CTĐT ĐHCQ tiếng Việt 2026) |                                                               | <b>9</b>   | <b>9</b>  | <b>0</b>        |                                  |
| 18.                                                         | MATH133401                                                                     | Toán ứng dụng                                                 | 3          | 3         |                 |                                  |
| 19.                                                         | FOCH130753                                                                     | Hóa học thực phẩm                                             | 3          | 3         |                 |                                  |
| 20.                                                         | FONU130953                                                                     | Dinh dưỡng thực phẩm                                          | 3          | 3         |                 |                                  |
| <b>II</b>                                                   | <b>Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp</b>                                        |                                                               |            |           |                 |                                  |
| <b>II.1</b>                                                 | <b>Nhập môn ngành</b>                                                          |                                                               | <b>3</b>   | <b>2</b>  | <b>1</b>        |                                  |
| 21.                                                         | IREM131353                                                                     | Nhập môn ngành Quản trị NH&DVAU                               | 3          | 2         | 1               |                                  |
| <b>II.2</b>                                                 | <b>Kiến thức cơ sở ngành</b>                                                   |                                                               | <b>23</b>  | <b>22</b> | <b>1</b>        |                                  |
| II.2.1                                                      | Kiến thức bắt buộc                                                             |                                                               |            |           |                 |                                  |
| 22.                                                         | GETO130653                                                                     | Tổng quan du lịch                                             | 3          | 3         |                 |                                  |
| 23.                                                         | CUCU232053                                                                     | Văn hóa ẩm thực                                               | 3          | 3         |                 |                                  |
| 24.                                                         | FIFS131653                                                                     | Nguyên liệu và vệ sinh an toàn thực phẩm                      | 3          | 3         |                 |                                  |
| 25.                                                         | SCCO132353                                                                     | Giao tiếp và ứng xử khách hàng                                | 3          | 3         |                 |                                  |
| 26.                                                         | FBST233553                                                                     | Quản trị chiến lược kinh doanh F&B                            | 3          | 3         |                 |                                  |
| 27.                                                         | FBRM232753                                                                     | Quản trị nguồn lực F&B                                        | 3          | 3         |                 |                                  |
| 28.                                                         | EVMA333353                                                                     | Tổ chức sự kiện                                               | 3          | 2         | 1               |                                  |
| 29.                                                         | STMA324053                                                                     | Quản trị khởi nghiệp F&B                                      | 2          | 2         |                 |                                  |
| <b>II.3</b>                                                 | <b>Kiến thức chuyên ngành</b>                                                  |                                                               | <b>48</b>  |           |                 |                                  |
| II.3.1                                                      | Kiến thức bắt buộc                                                             |                                                               | 33         | 25        | 8               |                                  |
| 30.                                                         | MARE233353                                                                     | Marketing nhà hàng & DVAU                                     | 3          | 3         |                 |                                  |

| TT                        | Mã HP<br>(*)                   | Tên học phần                                  | Số tín chỉ |           |                 | Mã HP<br>trước, HP<br>tiên quyết |
|---------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------|------------|-----------|-----------------|----------------------------------|
|                           |                                |                                               | Tổng       | LT<br>(*) | TN/TH/TT<br>(*) |                                  |
| 31.                       | BAKO231753                     | Vận hành Bếp cơ bản                           | 3          | 1         | 2               |                                  |
| 32.                       | BBSO243853                     | Vận hành dịch vụ đồ<br>uống cơ bản            | 4          | 2         | 2               |                                  |
| 33.                       | BAPO232453                     | Vận hành Bếp bánh cơ<br>bản                   | 3          | 1         | 2               |                                  |
| 34.                       | FBSO233253                     | Quản trị vận hành dịch<br>vụ F&B              | 3          | 2         | 1               |                                  |
| 35.                       | AFBA324153                     | Kế toán ứng dụng F&B                          | 2          | 2         |                 |                                  |
| 36.                       | MMCC324553                     | Quản trị thực đơn và chi<br>phí               | 2          | 2         |                 |                                  |
| 37.                       | DIFI324653                     | Xây dựng hình ảnh ẩm<br>thực số               | 2          | 1         | 1               |                                  |
| 38.                       | EFBS343653                     | Tiếng Anh chuyên ngành<br>F&B                 | 4          | 4         |                 |                                  |
| 39.                       | ICSM332653                     | Quản trị suất ăn Công<br>nghiệp               | 3          | 3         |                 |                                  |
| 40.                       | PRBI315253                     | Đồ án chuyên ngành<br>F&B                     | 1          | 1         |                 |                                  |
| 41.                       | FBSQ334453                     | Quản trị chất lượng dịch<br>vụ F&B            | 3          | 3         |                 |                                  |
| II.3.2                    | Kiến thức tự chọn chuyên ngành |                                               | 15         |           |                 |                                  |
| Nhóm 1: Quản trị Nhà hàng |                                |                                               | 15         | 14        | 1               |                                  |
| 42.                       | DMSM337753                     | Quản trị bán hàng và tiếp<br>thị số           | 3          | 3         |                 |                                  |
| 43.                       | FBSO436053                     | Tin học chuyên ngành                          | 3          | 2         | 1               |                                  |
| 44.                       | RCMD337853                     | Quản trị và phát triển<br>chuỗi nhà hàng      | 3          | 3         |                 |                                  |
| 45.                       | RMFS437953                     | Quản trị doanh thu                            | 3          | 3         |                 |                                  |
| 46.                       | CCCE438053                     | Quản trị trải nghiệm<br>khách hàng đa văn hóa | 3          | 3         |                 |                                  |
| Nhóm 2: Quản trị sự kiện  |                                |                                               | 15         | 12        | 3               |                                  |
| 47.                       | BADD335653                     | Nghệ thuật bài trí tiệc                       | 3          | 2         | 1               |                                  |
| 48.                       | EVBM336153                     | Kinh doanh và tiếp thị sự<br>kiện             | 3          | 3         |                 |                                  |
| 49.                       | OFMA130853                     | Quản trị hành chánh văn<br>phòng              | 3          | 3         |                 |                                  |
| 50.                       | SEVM436253                     | Quản trị sự kiện bền<br>vững                  | 3          | 3         |                 |                                  |
| 51.                       | EVPM438153                     | Quản trị sản xuất sự kiện                     | 3          | 1         | 2               |                                  |
| Nhóm 3: Ẩm thực bền vững  |                                |                                               | 15         | 8         | 7               |                                  |
| 52.                       | TRMD338253                     | Thực đơn và xu hướng<br>ẩm thực               | 3          | 3         |                 |                                  |

| TT                     | Mã HP<br>(*)                                                                                 | Tên học phần                                    | Số tín chỉ |           |                 | Mã HP<br>trước, HP<br>tiên quyết |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------|-----------|-----------------|----------------------------------|
|                        |                                                                                              |                                                 | Tổng       | LT<br>(*) | TN/TH/TT<br>(*) |                                  |
| 53.                    | NUBO338353                                                                                   | Vận hành đồ uống dinh dưỡng 3                   | 3          | 1         | 2               |                                  |
| 54.                    | PRKO438453                                                                                   | Vận hành bếp chuyên nghiệp                      | 3          | 1         | 2               |                                  |
| 55.                    | PRPO338553                                                                                   | Vận hành bếp bánh chuyên nghiệp                 | 3          | 1         | 2               |                                  |
| 56.                    | SUCP435353                                                                                   | Dự án ẩm thực bền vững                          | 3          | 2         | 1               |                                  |
| <b>Nhóm 4: Du lịch</b> |                                                                                              |                                                 | <b>15</b>  | <b>15</b> |                 |                                  |
| 57.                    | SMTO338653                                                                                   | Du lịch thông minh                              | 3          | 3         |                 |                                  |
| 58.                    | GTPD338753                                                                                   | Thiết kế và phát triển sản phẩm du lịch ẩm thực | 3          | 3         |                 |                                  |
| 59.                    | TODM338853                                                                                   | Tiếp thị điểm đến                               | 3          | 3         |                 |                                  |
| 60.                    | TRBM438953                                                                                   | Quản trị kinh doanh du lịch                     | 3          | 3         |                 |                                  |
| 61.                    | SUTO439053                                                                                   | Du lịch bền vững                                | 3          | 3         |                 |                                  |
| <b>II.4</b>            | <b>Thí nghiệm, thực tập, thực hành</b>                                                       |                                                 | <b>10</b>  |           | 10              |                                  |
| 62.                    | FPDP224253                                                                                   | Thực hành trang trí món ăn và tiệc              | 2          |           | 2               |                                  |
| 63.                    | BACP232553                                                                                   | Thực hành Bếp cơ bản                            | 3          |           | 3               |                                  |
| 64.                    | BAPP232953                                                                                   | Thực hành Bếp bánh cơ bản                       | 3          |           | 3               |                                  |
| 65.                    | FBPP324953                                                                                   | TH Dự án F&B                                    | 2          |           | 2               |                                  |
| <b>II.5</b>            | <b>Thực tập tốt nghiệp</b>                                                                   |                                                 | <b>2</b>   |           |                 |                                  |
| 66.                    | GRPR424353                                                                                   | Thực tập tốt nghiệp                             | 2          |           |                 |                                  |
| <b>II.6.</b>           | <b>Khoá luận tốt nghiệp</b>                                                                  |                                                 | <b>6</b>   | <b>6</b>  |                 |                                  |
| 67.                    | GRTH465453                                                                                   | Khóa luận tốt nghiệp                            | 6          | 6         |                 |                                  |
| <b>III</b>             | <b>Kiến thức Giáo dục thể chất và Giáo dục quốc phòng</b>                                    |                                                 | <b>7</b>   |           |                 |                                  |
| <b>III.1</b>           | <b>Giáo dục thể chất</b>                                                                     |                                                 | <b>3</b>   |           |                 |                                  |
| 68.                    | PHED110130                                                                                   | Giáo dục thể chất 1                             | 1          |           |                 |                                  |
|                        | Sinh viên chọn học 02 học phần khác nhau trong 09 học phần lựa chọn theo danh sách dưới đây: |                                                 | 2          |           |                 |                                  |
| 69.                    | FOOT112330                                                                                   | Bóng đá                                         | 1          |           |                 |                                  |
| 70.                    | VOLL112330                                                                                   | Bóng chuyền                                     | 1          |           |                 |                                  |
| 71.                    | BASK112330                                                                                   | Bóng rổ                                         | 1          |           |                 |                                  |
| 72.                    | BADM112330                                                                                   | Cầu lông                                        | 1          |           |                 |                                  |

| TT           | Mã HP<br>(*)               | Tên học phần                      | Số tín chỉ |           |                 | Mã HP<br>trước, HP<br>tiên quyết |
|--------------|----------------------------|-----------------------------------|------------|-----------|-----------------|----------------------------------|
|              |                            |                                   | Tổng       | LT<br>(*) | TN/TH/TT<br>(*) |                                  |
| 73.          | TENN112330                 | Quần vợt                          | 1          |           |                 |                                  |
| 74.          | KARA112330                 | Không thủ đạo                     | 1          |           |                 |                                  |
| 75.          | CHES112330                 | Cờ vua                            | 1          |           |                 |                                  |
| 76.          | PICK112330                 | Pickleball                        | 1          |           |                 |                                  |
| 77.          | CHIN112330                 | Cờ tướng                          | 1          |           |                 |                                  |
| <b>III.2</b> | <b>Giáo dục quốc phòng</b> |                                   | <b>4</b>   |           |                 |                                  |
| 78.          | GDQP110131                 | Giáo dục quốc phòng 1             | 1          |           |                 |                                  |
| 79.          | GDQP110231                 | Giáo dục quốc phòng 2             | 1          |           |                 |                                  |
| 80.          | GDQP110331                 | Giáo dục quốc phòng 3             | 1          |           |                 |                                  |
| 81.          | GDQP110431                 | Giáo dục quốc phòng 4             | 1          |           |                 |                                  |
| <b>IV</b>    | <b>Chuyên đề bổ trợ</b>    |                                   |            |           |                 |                                  |
| 82.          | SEMI310026                 | Chuyên đề doanh nghiệp            | 1          |           |                 |                                  |
| 83.          | DICO132585                 | Chuyên đề nâng cao<br>năng lực số | 3          |           |                 |                                  |

(\*) Giải thích chữ viết tắt: học phần (HP), lý thuyết (LT), thí nghiệm (TN), thực hành (TH), thực tập (TT).

### 10. Kế hoạch giảng dạy

Các môn không ghép vào kế hoạch giảng dạy, Phòng Đào tạo sẽ mở lớp trong các học kỳ để sinh viên tự lên kế hoạch học tập:

| TT | Mã môn học | Tên môn học                           | Số TC | Điều kiện môn học<br>tiên quyết |
|----|------------|---------------------------------------|-------|---------------------------------|
| 1. | LLCT120205 | Kinh tế chính trị Mác – Lênin         | 2     | LLCT130105*                     |
| 2. | LLCT120405 | Chủ nghĩa xã hội khoa học             | 2     | LLCT120205*                     |
| 3. | LLCT120314 | Tư tưởng Hồ Chí Minh                  | 2     | LLCT120205*                     |
| 4. | LLCT220514 | Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam        | 2     | LLCT120405*,<br>LLCT120314*     |
| 5. | ENCO140126 | Kỹ năng giao tiếp tiếng Anh sơ cấp    | 4     |                                 |
| 6. | ENCO240226 | Kỹ năng giao tiếp tiếng Anh trung cấp | 4     |                                 |
| 7. |            | Giáo dục thể chất                     | 3     |                                 |
| 8. |            | Giáo dục Quốc phòng                   | 4     |                                 |
| 9. | DICO132585 | Chuyên đề nâng cao năng lực số        | 3     |                                 |

Bố trí các môn học trong 8 học kỳ:

### Học kỳ 1

| TT | Mã MH | Tên MH | Số TC | Đợt | Mã MH trước* |
|----|-------|--------|-------|-----|--------------|
|----|-------|--------|-------|-----|--------------|

|             |            |                                 |           |   |  |
|-------------|------------|---------------------------------|-----------|---|--|
| 1.          | LLCT130105 | Triết học Mác - Lênin           | 3         |   |  |
| 2.          | MATH133401 | Toán ứng dụng                   | 3         |   |  |
| 3.          | IREM131353 | Nhập môn ngành Quản trị NH&DVAU | 3         | 1 |  |
| 4.          | GDAP231253 | Đồ họa ứng dụng                 | 3         | 2 |  |
| 5.          | GETO130653 | Tổng quan Du lịch               | 3         | 1 |  |
| 6.          | CUCU232053 | Văn hóa ẩm thực                 | 3         | 2 |  |
| <b>Tổng</b> |            |                                 | <b>18</b> |   |  |

### Học kỳ 2

| TT          | Mã MH       | Tên MH                                   | Số TC     | Đợt | Mã MH trước* |
|-------------|-------------|------------------------------------------|-----------|-----|--------------|
| 1.          | GELA236939  | Pháp luật đại cương                      | 3         | 1   |              |
| 2.          | FOCH130753  | Hóa học thực phẩm                        | 3         | 2   |              |
| 3.          | FIFS131653  | Nguyên liệu và vệ sinh an toàn thực phẩm | 3         | 1   |              |
| 4.          | SCCO132353  | Giao tiếp và ứng xử khách hàng           | 3         | 1   |              |
| 5.          | MARE233353  | Marketing nhà hàng & DVAU                | 3         | 2   |              |
| 6.          | FDPDP224253 | Thực hành trang trí món ăn và tiệc       | 2         | 2   |              |
| 7.          | PHED110130  | Giáo dục thể chất 1                      | 1         | 2   |              |
| <b>Tổng</b> |             |                                          | <b>17</b> |     |              |

### Học kỳ 3

| TT                                                                                | Mã MH      | Tên MH                                                        | Số TC     | Đợt | Mã MH trước* |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------|-----------|-----|--------------|
| 1.                                                                                | FONU130953 | Dinh dưỡng thực phẩm                                          | 3         | 1   |              |
| 2.                                                                                | FBST233553 | Quản trị chiến lược kinh doanh F&B                            | 3         | 1   |              |
| 3.                                                                                | BAKO231753 | Vận hành Bếp cơ bản                                           | 3         | 1   |              |
| 4.                                                                                | BACP232553 | Thực hành Bếp cơ bản                                          | 3         | 2   |              |
| 5.                                                                                | BBSO243853 | Vận hành dịch vụ đồ uống cơ bản                               | 4         | 2   |              |
| <b>6. Tự chọn Khoa học xã hội nhân văn/ kỹ năng học tập/ mục tiêu nghề nghiệp</b> |            |                                                               |           |     |              |
| <i>Sinh viên chọn 1 HP (3TC) trong 4 nhóm tự chọn dưới đây:</i>                   |            |                                                               |           |     |              |
| <b>Nhóm 1:</b> Tự chọn Pháp Luật trong môi trường kinh tế                         |            |                                                               |           | 2   |              |
|                                                                                   | CGLA337039 | Pháp luật về quản trị doanh nghiệp                            | 3         |     |              |
|                                                                                   | LALA337239 | Pháp luật lao động                                            | 3         |     |              |
| <b>Nhóm 2:</b> Tự chọn Kỹ năng học tập - làm việc môi trường kỹ thuật             |            |                                                               |           | 2   |              |
|                                                                                   | PLLS130190 | Kỹ năng xây dựng kế hoạch và học tập đại học                  | 3         |     |              |
|                                                                                   | WSST230291 | Kỹ năng làm việc và tư duy hệ thống trong môi trường kỹ thuật | 3         |     |              |
| <b>Nhóm 3:</b> Tự chọn Huấn luyện, đào tạo đội ngũ kỹ thuật                       |            |                                                               |           | 2   |              |
|                                                                                   | APPS230391 | Tâm lý học ứng dụng                                           | 3         |     |              |
|                                                                                   | DOTT230490 | Thiết kế và tổ chức huấn luyện đội ngũ kỹ thuật               | 3         |     |              |
| <b>Nhóm 4:</b> Tự chọn Môi trường và Phát triển bền vững                          |            |                                                               |           | 2   |              |
|                                                                                   | CGHG130210 | Biến đổi khí hậu và khí nhà kính                              | 3         |     |              |
|                                                                                   | SUDE130110 | Phát triển bền vững                                           | 3         |     |              |
| <b>Tổng</b>                                                                       |            |                                                               | <b>19</b> |     |              |

### Học kỳ 4

| TT | Mã MH | Tên MH | Số TC | Đợt | Mã MH trước* |
|----|-------|--------|-------|-----|--------------|
|----|-------|--------|-------|-----|--------------|

|                                                                                                                                                      |            |                                                               |           |   |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------|-----------|---|--|
| 1.                                                                                                                                                   | BAPO232453 | Vận hành Bếp bánh cơ bản                                      | 3         | 1 |  |
| 2.                                                                                                                                                   | BAPP232953 | Thực hành Bếp bánh cơ bản                                     | 3         | 2 |  |
| 3.                                                                                                                                                   | FBRM232753 | Quản trị nguồn lực F&B                                        | 3         | 1 |  |
| 4.                                                                                                                                                   | EVMA333353 | Tổ chức sự kiện                                               | 3         | 2 |  |
| 5.                                                                                                                                                   | FBSO233253 | Quản trị vận hành dịch vụ F&B                                 | 3         | 1 |  |
| <b>6. Tự chọn Khoa học xã hội nhân văn/ kỹ năng học tập/ mục tiêu nghề nghiệp</b><br><i>Sinh viên chọn 1 HP (3TC) trong 4 nhóm tự chọn dưới đây:</i> |            |                                                               |           |   |  |
| <b>Nhóm 1:</b> Tự chọn Pháp Luật trong môi trường kinh tế                                                                                            |            |                                                               |           | 2 |  |
|                                                                                                                                                      | CGLA337039 | Pháp luật về quản trị doanh nghiệp                            | 3         |   |  |
|                                                                                                                                                      | LALA337239 | Pháp luật lao động                                            | 3         |   |  |
| <b>Nhóm 2:</b> Tự chọn Kỹ năng học tập - làm việc môi trường kỹ thuật                                                                                |            |                                                               |           | 2 |  |
|                                                                                                                                                      | PLLS130190 | Kỹ năng xây dựng kế hoạch và học tập đại học                  | 3         |   |  |
|                                                                                                                                                      | WSST230291 | Kỹ năng làm việc và tư duy hệ thống trong môi trường kỹ thuật | 3         |   |  |
| <b>Nhóm 3:</b> Tự chọn Huấn luyện, đào tạo đội ngũ kỹ thuật                                                                                          |            |                                                               |           | 2 |  |
|                                                                                                                                                      | APPS230391 | Tâm lý học ứng dụng                                           | 3         |   |  |
|                                                                                                                                                      | DOTT230490 | Thiết kế và tổ chức huấn luyện đội ngũ kỹ thuật               | 3         |   |  |
| <b>Nhóm 4:</b> Tự chọn Môi trường và Phát triển bền vững                                                                                             |            |                                                               |           | 2 |  |
|                                                                                                                                                      | CGHG130210 | Biến đổi khí hậu và khí nhà kính                              | 3         |   |  |
|                                                                                                                                                      | SUDE130110 | Phát triển bền vững                                           | 3         |   |  |
| <b>Tổng</b>                                                                                                                                          |            |                                                               | <b>18</b> |   |  |

#### Học kỳ 5

| TT                                                                                                                                                                                                                             | Mã MH      | Tên MH                                            | Số TC     | Đợt | Mã MH trước* |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------|-----------|-----|--------------|
| 1.                                                                                                                                                                                                                             | AFBA324153 | Kế toán ứng dụng F&B                              | 2         | 1   |              |
| 2.                                                                                                                                                                                                                             | STMA324053 | Quản trị khởi nghiệp F&B                          | 2         | 2   |              |
| 3.                                                                                                                                                                                                                             | MMCC324553 | Quản trị thực đơn và chi phí                      | 2         | 2   |              |
| 4.                                                                                                                                                                                                                             | DIFI324653 | Xây dựng hình ảnh ẩm thực số                      | 2         | 1   |              |
| 5.                                                                                                                                                                                                                             | EFBS343653 | Tiếng Anh chuyên ngành F&B                        | 4         | 2   |              |
| <b>6. Tự chọn chuyên ngành</b><br><i>SV chọn 1 HP (3 TC) thuộc 1 trong 4 nhóm tự chọn chuyên ngành dưới đây.</i><br><i>Lưu ý: 1 nhóm tự chọn chuyên ngành gồm 5 HP (15TC) và bắt buộc SV phải học đủ 5 HP của cùng 1 nhóm.</i> |            |                                                   |           |     |              |
|                                                                                                                                                                                                                                | DMSM337753 | Quản trị bán hàng và tiếp thị số<br><Nhóm 1 QTNH> | 3         | 1   |              |
|                                                                                                                                                                                                                                | BADD335653 | Nghệ thuật bài trí tiệc<br><Nhóm 2 QTSK>          | 3         | 1   |              |
|                                                                                                                                                                                                                                | TRMD338253 | Thực đơn và xu hướng ẩm thực<br><Nhóm 3 ATBV>     | 3         | 1   |              |
|                                                                                                                                                                                                                                | SMT0338653 | Du lịch thông minh<br><Nhóm 4 DL>                 | 3         | 1   |              |
| <b>Tổng</b>                                                                                                                                                                                                                    |            |                                                   | <b>15</b> |     |              |

#### Học kỳ 6

| TT | Mã MH      | Tên MH                          | Số TC | Đợt | Mã MH trước* |
|----|------------|---------------------------------|-------|-----|--------------|
| 1. | ICSM332653 | Quản trị suất ăn Công nghiệp    | 3     | 1   |              |
| 2. | PRBI315253 | Đồ án chuyên ngành F&B          | 1     | 2   |              |
| 3. | FBSQ334453 | Quản trị chất lượng dịch vụ F&B | 3     | 2   |              |

|                                                                                                                                                                                                                                |            |                                                             |           |   |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------|-----------|---|--|
| 4.                                                                                                                                                                                                                             | FBPP324953 | TH Dự án F&B                                                | 2         | 2 |  |
| <b>5. Tự chọn chuyên ngành</b><br><i>SV chọn 2 HP (6 TC) thuộc 1 trong 4 nhóm tự chọn chuyên ngành dưới đây.</i><br><i>Lưu ý: 1 nhóm tự chọn chuyên ngành gồm 5 HP (15TC) và bắt buộc SV phải học đủ 5 HP của cùng 1 nhóm.</i> |            |                                                             |           |   |  |
|                                                                                                                                                                                                                                | FBSO436053 | Tin học chuyên ngành<br><Nhóm 1 QTNH>                       | 3         | 1 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                | RCMD337853 | Quản trị và phát triển chuỗi nhà hàng <Nhóm 1 QTNH>         | 3         | 1 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                | EVBM336153 | Kinh doanh và tiếp thị sự kiện<br><Nhóm 2 QTSK>             | 3         | 1 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                | OFMA130853 | Quản trị hành chính văn phòng<br><Nhóm 2 QTSK>              | 3         | 1 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                | NUBO338353 | Vận hành đồ uống dinh dưỡng<br><Nhóm 3 ATBV>                | 3         | 1 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                | PRPO338553 | Vận hành bếp bánh chuyên nghiệp<br><Nhóm 3 ATBV>            | 3         | 1 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                | GTPD338753 | Thiết kế và phát triển sản phẩm du lịch ẩm thực <Nhóm 4 DL> | 3         | 1 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                | TODM338853 | Tiếp thị điểm đến <Nhóm 4 DL>                               | 3         | 1 |  |
| <b>Tổng</b>                                                                                                                                                                                                                    |            |                                                             | <b>15</b> |   |  |

#### Học kỳ 7

| TT                                                                                                                                                                                                                             | Mã MH      | Tên MH                                                   | Số TC    | Đợt | Mã MH trước*   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------|----------|-----|----------------|
| 1.                                                                                                                                                                                                                             | GRPR424353 | Thực tập tốt nghiệp                                      | 2        | 1   |                |
| 2.                                                                                                                                                                                                                             | SEMI310026 | Chuyên đề doanh nghiệp                                   |          | 2   | Không tích lũy |
| <b>3. Tự chọn chuyên ngành</b><br><i>SV chọn 2 HP (6 TC) thuộc 1 trong 4 nhóm tự chọn chuyên ngành dưới đây.</i><br><i>Lưu ý: 1 nhóm tự chọn chuyên ngành gồm 5 HP (15TC) và bắt buộc SV phải học đủ 5 HP của cùng 1 nhóm.</i> |            |                                                          |          |     |                |
|                                                                                                                                                                                                                                | RMFS437953 | Quản trị doanh thu<br><Nhóm 1 QTNH>                      | 3        | 2   |                |
|                                                                                                                                                                                                                                | CCCE438053 | Quản trị trải nghiệm khách hàng đa văn hóa <Nhóm 1 QTNH> | 3        | 2   |                |
|                                                                                                                                                                                                                                | SEVM436253 | Quản trị sự kiện bền vững<br><Nhóm 2 QTSK>               | 3        | 2   |                |
|                                                                                                                                                                                                                                | EVPM438153 | Quản trị sản xuất sự kiện<br><Nhóm 2 QTSK>               | 3        | 2   |                |
|                                                                                                                                                                                                                                | PRKO438453 | Vận hành bếp chuyên nghiệp<br><Nhóm 3 ATBV>              | 3        | 2   |                |
|                                                                                                                                                                                                                                | SUCP435353 | Dự án ẩm thực bền vững<br><Nhóm 3 ATBV>                  | 3        | 2   |                |
|                                                                                                                                                                                                                                | TRBM438953 | Quản trị kinh doanh du lịch<br><Nhóm 4 DL>               | 3        | 2   |                |
|                                                                                                                                                                                                                                | SUTO439053 | Du lịch bền vững <Nhóm 4 DL>                             | 3        | 2   |                |
| <b>Tổng</b>                                                                                                                                                                                                                    |            |                                                          | <b>8</b> |     |                |

#### Học kỳ 8

| TT          | Mã MH      | Tên MH               | Số TC    | Đợt | Mã MH trước* |
|-------------|------------|----------------------|----------|-----|--------------|
| 1.          | GRTH465453 | Khóa luận tốt nghiệp | 6        | 1,2 |              |
| <b>Tổng</b> |            |                      | <b>6</b> |     |              |

## **11. Phương pháp giảng dạy và đánh giá kết quả học tập**

### **11.1. Phương pháp giảng dạy**

Phương pháp giảng dạy được thiết kế theo cách tiếp cận lấy người học làm trung tâm và chủ thể của quá trình đào tạo, thúc đẩy người học phát huy chủ động và nỗ lực tham gia các hoạt động học tập; định hướng hiệu quả để người học đạt được chuẩn ra của mỗi học phần và CTĐT.

### **11.2. Phương pháp đánh giá kết quả học tập**

- Đánh giá kết quả học tập của người học dựa trên chuẩn đầu ra, đánh giá mức độ đạt được của người học theo các cấp độ tư duy quy định trong chuẩn đầu ra của mỗi học phần và CTĐT.

- Đánh giá kết quả học tập của người học dựa trên đánh giá quá trình và đánh giá tổng kết; làm cơ sở để kịp thời điều chỉnh hoạt động giảng dạy và học tập, thúc đẩy nỗ lực và hỗ trợ tiến bộ của người học, cải tiến CTĐT và tổ chức thực hiện CTĐT.

## **12. Hướng dẫn thực hiện chương trình**

- CTĐT thực hiện theo Quy trình triển khai và đánh giá CTĐT (số hiệu QT-P.ĐT-TKĐGCTĐT, lần soát xét 00, ngày hiệu lực 01/12/2025).

- CTĐT thực hiện theo kế hoạch giảng dạy của Trường ĐHCNKT TPHCM.

- Đơn vị quản ngành phân công giảng viên giảng dạy các học phần theo đề cương chi tiết đã được phê duyệt.

- Tổ chức dạy học, kiểm tra - đánh giá kết quả học tập các học phần thực hiện theo Quy chế đào tạo, các quy chế và quy định hiện hành có liên quan của Trường ĐHCNKT TPHCM.

- Lập kế hoạch, đo lường và đánh giá mức độ đạt chuẩn đầu ra của học phần và CTĐT theo Quy trình đo lường mức độ đạt chuẩn đầu ra CTĐT của người học (số hiệu QT-PĐBCL-ĐLCĐR, lần soát xét 00, ngày hiệu lực 05/9/2022).

- Giờ quy định được tính như sau: 01 tín chỉ được quy định bằng 15 tiết học lý thuyết; 30 - 45 tiết thực hành, thí nghiệm hoặc thảo luận; 45 - 90 giờ thực tập tại cơ sở; 45 - 60 giờ làm tiểu luận, bài tập lớn hoặc đồ án, khóa luận tốt nghiệp. 01 tiết học được tính bằng 50 phút.

## **13. Điều kiện thực hiện chương trình đào tạo**

### **13.1 Đội ngũ giảng viên và nhân lực hỗ trợ**

- Giảng viên tham gia giảng dạy chương trình đào tạo có trình độ tối thiểu là thạc sĩ của ngành phù hợp với học phần giảng dạy; trợ giảng có trình độ đại học trở lên.

- Hằng năm, giảng viên công bố tối thiểu 01 (một) công trình khoa học. Giảng viên phụ trách các học phần về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống phải có hoạt động thực tiễn trong lĩnh vực F&B. Giảng viên phải bảo đảm trong thời gian 05 năm (60 tháng) tính đến thời điểm được phân công giảng dạy đáp ứng một trong các điều kiện sau: (i) có tối thiểu 02 (hai) bài báo, báo cáo khoa học trong các ấn phẩm trong nước được tính 0,5 điểm trở lên hoặc tạp chí nước ngoài trong danh mục tạp chí được Hội đồng chức danh giáo sư nhà nước ngành Kinh tế, Giáo dục, Du lịch công nhận; (ii) là tác giả hoặc đồng tác giả 01 (một) sách chuyên khảo hoặc 01 (một) chương sách do nhà xuất bản trong nước hoặc nước ngoài phát hành.

- Có ít nhất 01 (một) tiến sĩ ngành phù hợp là giảng viên cơ hữu có kinh nghiệm quản lý đào tạo và giảng dạy đại học tối thiểu 05 (năm) năm chịu trách nhiệm chủ trì xây dựng, tổ chức thực hiện CTĐT. Ngành phù hợp là ngành ghi trên bằng tiến sĩ trùng khớp hoặc rộng hơn ngành tổ chức đào tạo.

- Có ít nhất riêng 01 (một) tiến sĩ là giảng viên cơ hữu có chuyên môn phù hợp trong lĩnh vực Quản trị Nhà hàng; Quản trị Du lịch, Quản trị kinh tế, Quản trị kinh doanh hoặc Quản trị dịch vụ có nhiều nghiên cứu về Du lịch, Nhà hàng và Dịch vụ ẩm thực để chủ trì giảng dạy mỗi nhóm kiến thức bắt buộc thuộc thành phần cốt lõi ngành của CTĐT phù hợp với chuyên môn của mình (bao gồm cả giảng viên chủ trì xây dựng, tổ chức thực hiện CTĐT); các giảng viên này có tối thiểu 03 (ba) năm kinh nghiệm trong lĩnh vực F&B.

- Có đủ giảng viên cơ hữu để giảng dạy tối thiểu 70% khối lượng giảng dạy trong chương trình đào tạo.

- Đối với chương trình đào tạo QTNH&DVAU, duy trì ít nhất 03 (ba) giảng viên thỉnh giảng là những người đang hoạt động trong lĩnh vực Nhà hàng hoặc Du lịch, có kinh nghiệm thực tiễn chuyên sâu tối thiểu 05 (năm) năm, tham gia giảng dạy các nội dung kiến thức thực tiễn, kỹ năng trong chương trình đào tạo. Giảng viên thỉnh giảng (tính theo từng năm học) chỉ đảm nhận tối đa 30% khối lượng giảng dạy ở mỗi thành phần trong chương trình đào tạo. Các giảng viên thỉnh giảng không đảm nhiệm giảng dạy toàn bộ một học phần trong chương trình đào tạo, trừ các học phần đào tạo kỹ năng.

- Có đủ số lượng giảng viên để bảo đảm tỷ lệ người học trên giảng viên đáp ứng yêu cầu theo quy định hiện hành.

- Có đội ngũ nhân lực hỗ trợ với số lượng, trình độ, kinh nghiệm phù hợp để tổ chức giảng dạy và hỗ trợ người học tại các khu giảng đường (vận hành các thiết bị dạy học), thư viện, trung tâm học liệu, trung tâm/phòng máy tính, không gian tự học, tự nghiên cứu của người học.

- Có đội ngũ cố vấn học tập hỗ trợ tích cực, hiệu quả cho người học, đặc biệt trong việc lựa chọn các học phần tự chọn phù hợp với định hướng nghề nghiệp.

- Có chuyên gia tư vấn tâm lý cho người học, giảng viên.

### **13.2 Cơ sở vật chất, công nghệ và học liệu**

- Có hệ thống phòng làm việc phục vụ cho hoạt động điều hành và quản lý hoạt động đào tạo, có các thiết bị, phần mềm cần thiết đáp ứng yêu cầu của công việc quản lý.

- Có hệ thống giảng đường đáp ứng yêu cầu giảng lý thuyết và thảo luận, được lắp đặt đường truyền internet và có kết nối wifi.

- Có hệ thống thư viện (bao gồm cả thư viện số) đáp ứng các nhu cầu giảng dạy, học tập và nghiên cứu; thư viện phải có đủ giáo trình cho từng môn học thuộc chương trình giảng dạy, với số lượng cần thiết đáp ứng nhu cầu mượn về nhà và đọc tại chỗ của người học; các tài liệu tham khảo như sách, tạp chí, đề tài khoa học, luận văn, luận án về luật học; các hồ sơ vụ việc thực tiễn, bản án... được cập nhật thường xuyên; thư viện phải được quản lý, vận hành bởi người được đào tạo chuyên môn về thư viện, có số lượng nhân viên đủ để cung cấp các dịch vụ thông tin cơ bản tới người học.

- Có các phòng máy tính phục vụ cho việc giảng dạy và học tập tin học; các phòng học phù hợp cho việc học ngoại ngữ (nếu các cơ sở đào tạo có tổ chức các học phần tương ứng).

- Có hệ thống Bếp với các trang thiết bị, dụng cụ hiện đại như bếp Việt, bếp Âu Á, bếp bánh, sảnh nhà hàng, phòng chuyên đề đáp ứng được các yêu cầu thực hành trong nhà hàng, bếp và các dự án ẩm thực hoặc các sự kiện liên quan.

- Có hệ thống phần mềm đào tạo trực tuyến theo quy định về ứng dụng công nghệ thông tin trong đào tạo trực tuyến đối với giáo dục đại học của Bộ Giáo dục và Đào tạo; hệ thống quản lý học tập bằng phần mềm cho phép kết nối giảng viên, người học và thực hiện việc cung cấp thông tin và tài nguyên học tập, đề cương của các môn học, các hoạt động học tập và tương tác.

- Có hệ thống quản lý học tập và quản lý đào tạo thường xuyên được cập nhật.

- Có thỏa thuận hợp tác với các doanh nghiệp Nhà hàng, khách sạn, resort và bếp ăn công nghiệp để người học được trải nghiệm, thực hành, thực tập.

### **14. Kế hoạch đo lường chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo**

Theo Quy trình đo lường mức độ đạt chuẩn đầu ra CTĐT của người học (số hiệu QT-PĐBCL-ĐLCĐR, lần soát xét 00, ngày hiệu lực 05/9/2022).

### **15. Thời gian ban hành/cập nhật bản mô tả CTĐT: năm 2026.**

### **16. Các phụ lục chương trình đào tạo**

- Phụ lục I. Mô tả vắn tắt nội dung và khối lượng các môn học.

- Phụ lục II: Ma trận các học phần đáp ứng CĐR của CTĐT (theo Biểu mẫu 3A - Quy trình xây dựng chương trình đào tạo).

- Phụ lục III: Ma trận tương quan chuẩn đầu ra của CTĐT và chuẩn CDIO (theo Biểu mẫu 3B - Quy trình xây dựng chương trình đào tạo).

**KT. TRƯỞNG KHOA  
PHÓ TRƯỞNG KHOA**

**KT. HIỆU TRƯỞNG  
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

**PGS.TS. Nguyễn Khắc Hiếu**

**TS. Quách Thanh Hải**

**PHỤ LỤC I**  
**MÔ TẢ VĂN TẮT NỘI DUNG VÀ KHỐI LƯỢNG CÁC MÔN HỌC**  
(Kèm theo Quyết định số /QĐ-ĐHCNKT ngày tháng năm 2026  
của Trường Đại học Công nghệ Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh)

**1. Đồ họa ứng dụng (Graphic Design Application )**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần: 3 (2/1/6)*

*Điều kiện tiên quyết: Không*

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức đại cương, trang bị cho sinh viên kiến thức nền tảng về thiết kế đồ họa; kỹ năng sử dụng các phần mềm thiết kế đồ họa cơ bản đến ứng dụng trí tuệ nhân tạo (AI) hỗ trợ xây dựng các sản phẩm truyền thông và nhận diện thương hiệu trong lĩnh vực F&B. Qua đó, người học có kỹ năng cơ bản tự thiết kế các sản phẩm phục vụ dịch vụ ăn uống theo ý tưởng cá nhân hoặc đáp ứng nhu cầu thực tiễn; chủ động trong phát triển nghề nghiệp và tự cập nhật kiến thức chuyên môn theo xu hướng, có trách nhiệm đối với sản phẩm của cá nhân, tuân thủ các nguyên tắc đạo đức, bản quyền và chuẩn mực nghề nghiệp trong lĩnh vực thiết kế và truyền thông số.

**2. Hóa học thực phẩm (Food Chemistry)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần: 3 (3/0/6)*

*Điều kiện tiên quyết: Không*

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức khoa học cơ bản, cung cấp cho sinh viên kiến thức cốt lõi về cấu trúc lý - hóa, tính chất chức năng và cơ chế biến đổi của các thành phần cơ bản trong thực phẩm bao gồm nước, carbohydrate, protein, lipid, vitamin, khoáng chất, hợp chất màu và hợp chất thơm; giúp người học hiểu rõ bản chất của các phản ứng hóa học, hóa sinh xảy ra trong suốt quy trình xử lý, chế biến và bảo quản. Trên cơ sở đó, người học có khả năng vận dụng kiến thức chuyên sâu để kiểm soát chất lượng cảm quan, tối ưu hóa giá trị dinh dưỡng, ngăn ngừa các biến đổi bất lợi và kéo dài thời gian bảo quản sản phẩm. Đồng thời, học phần góp phần hình thành tư duy nghiên cứu khoa học, làm việc nhóm và phát triển ý thức trách nhiệm về an toàn vệ sinh thực phẩm, đạo đức nghề nghiệp trong chuỗi cung ứng và sản xuất thực phẩm.

**3. Dinh dưỡng thực phẩm (Food Nutrition)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần: 3 (3/0/6)*

*Điều kiện tiên quyết: Không*

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức khoa học cơ bản, cung cấp cho sinh viên kiến thức tổng quan về vai trò sinh lý, nhu cầu khuyến nghị và nguồn cung cấp của các chất dinh dưỡng sinh năng lượng (carbohydrate, protein, lipid) và không sinh năng lượng (vitamin, khoáng chất), cùng các hợp chất có hoạt tính sinh học trong thực phẩm đối với cơ thể người; giúp người học hiểu rõ cơ chế tiêu hóa, hấp thu, chuyển hóa năng lượng và mối liên hệ giữa dinh dưỡng với sức khỏe, bệnh lý. Trên cơ sở đó, người học có khả năng vận dụng kiến thức chuyên ngành để đánh giá giá trị dinh dưỡng của thực phẩm, xây dựng thực đơn hợp lý cho các đối tượng khác nhau và kiểm soát sự tổn thất dinh dưỡng trong quá trình chế biến. Đồng thời, học phần góp phần hình thành tư duy phân tích, kỹ năng truyền thông giáo dục dinh dưỡng, làm việc nhóm và phát triển ý thức trách nhiệm, đạo đức nghề nghiệp trong việc bảo vệ và nâng cao sức khỏe cộng đồng.

**4. Nhập môn ngành Quản trị NH&DVAU (Introduction to Restaurants and Eatery Services Management)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3 (2/1/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần cung cấp cho sinh viên kiến thức tổng quan về Trường Đại học Công nghệ Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh, Khoa Thời trang & Du lịch và chương trình đào tạo (CTĐT) ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ Ăn uống; giúp người học hiểu rõ đặc điểm ngành nghề, cơ hội việc làm, yêu cầu nghề nghiệp và xu hướng phát triển của lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Trên cơ sở đó, người học có khả năng vận dụng kiến thức tổng quan về ngành để xây dựng định hướng học tập và kế hoạch phát triển nghề nghiệp cá nhân. Đồng thời, học phần góp phần hình thành các kỹ năng học tập ở bậc đại học, giao tiếp, làm việc nhóm và phát triển ý thức trách nhiệm, đạo đức nghề nghiệp, tác phong chuyên nghiệp và tinh thần chủ động trong học tập, rèn luyện bản thân.

### **5. Tổng quan du lịch (General of Tourism)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3 (3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần này thuộc khối kiến thức cơ sở ngành, cung cấp cho sinh viên những kiến thức tổng quát của ngành du lịch như lịch sử phát triển du lịch Việt Nam và thế giới; các khái niệm, phân loại, thị trường và sản phẩm du lịch. Học phần giúp người học nhận dạng được các nhân tố cơ bản ảnh hưởng đến sự phát triển du lịch, nguồn nhân lực du lịch cũng như xu hướng phát triển du lịch bền vững. Qua đó, người học được rèn luyện kỹ năng phân tích thực trạng kinh doanh, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình, cách viết bài luận khoa học và thể hiện trách nhiệm đối với sự phát triển bền vững của ngành.

### **6. Văn hóa ẩm thực (Culinary Culture)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3 (3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức cơ sở ngành, cung cấp cho sinh viên kiến thức tổng quan về lịch sử hình thành, sự tiến hóa và các giá trị triết lý, nhân văn của văn hóa ẩm thực Việt Nam và thế giới; giúp người học hiểu rõ đặc điểm ẩm thực theo vùng miền, quốc gia, tôn giáo, cũng như mối liên hệ giữa ẩm thực với địa lý, lịch sử, phong tục tập quán và xu hướng phát triển của ẩm thực đương đại. Trên cơ sở đó, người học có khả năng vận dụng kiến thức văn hóa để phân tích, đánh giá, sáng tạo các thực đơn đa dạng và thiết kế các trải nghiệm ẩm thực phù hợp cho từng đối tượng thực khách. Đồng thời, học phần góp phần hình thành tư duy liên văn hóa, kỹ năng giao tiếp, làm việc nhóm và phát triển ý thức trách nhiệm, đạo đức nghề nghiệp, niềm tự hào và tinh thần chủ động trong việc bảo tồn, tôn vinh và quảng bá di sản văn hóa ẩm thực.

### **7. Nguyên liệu và vệ sinh an toàn thực phẩm (Food Ingredients and Food Safety)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3 (3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức cơ sở ngành, cung cấp cho sinh viên kiến thức tổng quan về phân loại, tính chất, tiêu chuẩn chất lượng của các nhóm nguyên liệu thực phẩm tự nhiên, phụ gia và các mối nguy ô nhiễm (sinh học, hóa học, vật lý) trong chuỗi cung ứng; giúp người học hiểu rõ các nguyên tắc, hệ thống quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm (như HACCP, ISO 22000) và các quy định pháp lý hiện hành nhằm nhận diện, kiểm soát nguy cơ ngộ độc thực phẩm. Trên cơ sở đó, người học có khả năng vận dụng kiến thức chuyên ngành để lựa chọn, đánh giá nguyên liệu đầu vào, thiết lập các quy trình

giám sát và xử lý sự cố an toàn thực phẩm tại cơ sở sản xuất, nhà hàng. Đồng thời, học phần góp phần hình thành tư duy hệ thống, kỹ năng phân tích rủi ro, làm việc nhóm và phát triển ý thức trách nhiệm tối thượng, đạo đức nghề nghiệp nghiêm túc trong việc bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng và cộng đồng.

## **8. Giao tiếp và ứng xử khách hàng (Strategic Customer Communication)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần: 3 (3/0/6)*

*Điều kiện tiên quyết: Không*

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức cơ sở ngành, trang bị cho sinh viên những nguyên tắc cốt lõi và nghệ thuật giao tiếp chuyên nghiệp trong môi trường dịch vụ nhà hàng. Sinh viên sẽ được học cách thấu hiểu tâm lý khách hàng đa văn hóa, xây dựng tác phong chuẩn mực và làm chủ các kỹ năng giao tiếp phi ngôn ngữ. Môn học chú trọng vào quy trình tiếp nhận, xử lý khéo léo các tình huống phàn nàn và giải quyết khủng hoảng dịch vụ nhằm tối ưu hóa trải nghiệm khách hàng. Bên cạnh đó, người học còn được rèn luyện kỹ năng chăm sóc khách hàng trước, trong và sau dịch vụ để xây dựng lòng trung thành với thương hiệu. Qua các buổi đóng vai (role-play) thực tế, sinh viên sẽ hình thành tư duy dịch vụ hiếu khách (hospitality mindset) và sự tự tin trong môi trường quốc tế.

## **9. Quản trị chiến lược kinh doanh F&B (F&B Strategic Management)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần: 3 (3/0/6)*

*Điều kiện tiên quyết: Không*

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức cơ sở ngành, cung cấp cho sinh viên tư duy quản trị cấp cao và tầm nhìn dài hạn trong việc định hình sự phát triển của một doanh nghiệp F&B. Nội dung môn học tập trung vào các phương pháp phân tích môi trường vĩ mô, vi mô và đánh giá năng lực nội tại của tổ chức. Từ đó, sinh viên học cách thiết lập tầm nhìn, sứ mệnh và hoạch định các chiến lược cạnh tranh, chiến lược tăng trưởng phù hợp với xu hướng thị trường. Môn học cũng hướng dẫn chi tiết quy trình triển khai chiến lược, phân bổ nguồn lực và thiết lập hệ thống kiểm soát, đánh giá hiệu quả hoạt động. Đây là bộ phận quan trọng giúp người học dịch chuyển từ tư duy vận hành tác nghiệp sang tư duy quản lý chiến lược toàn diện.

## **10. Quản trị nguồn lực F&B (F&B Resource Management)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần: 3 (3/0/6)*

*Điều kiện tiên quyết: Không*

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức cơ sở ngành, đi sâu vào việc tối ưu hóa ba nguồn lực cốt lõi mang tính sống còn của doanh nghiệp F&B bao gồm: Nhân sự, Tài chính và Cơ sở vật chất - Nguyên vật liệu. Về nhân sự, sinh viên sẽ nắm vững quy trình hoạch định, tuyển dụng, đào tạo đặc thù và các cơ chế giữ chân nhân tài ngành dịch vụ. Trong mảng tài chính, môn học hướng dẫn cách quản trị dòng tiền, phân tích báo cáo doanh thu - chi phí và tối ưu hóa lợi nhuận kinh doanh. Đối với nguồn lực vật chất, người học được trang bị kiến thức về quản trị chuỗi cung ứng, kiểm soát hao hụt kho bãi và bảo trì trang thiết bị nhà hàng. Tổng thể học phần giúp sinh viên nâng cao năng lực điều phối, giảm thiểu lãng phí và gia tăng hiệu suất vận hành cho doanh nghiệp.

## **11. Tổ chức sự kiện (Event Management)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần: 3(2/1/6)*

*Điều kiện tiên quyết: Không*

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Tổ chức sự kiện thuộc khối kiến thức cơ sở ngành, cung cấp cho người học nền tảng kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp về tổ chức sự kiện trong bối cảnh dịch vụ F&B. Người học được rèn luyện khả năng phân tích loại hình sự kiện, mục tiêu tổ chức, khách tham dự, các bên liên quan và yêu cầu triển khai của một sự kiện cụ thể; đồng thời biết xây dựng ý tưởng, chủ đề, thông điệp và chương trình sự kiện; lập kế hoạch timeline, ngân sách, nhân sự, phân công nhiệm vụ, lựa chọn địa điểm, nhà cung cấp, truyền thông và phương án phối hợp vận hành. Học phần cũng chú trọng phát triển kỹ năng làm việc nhóm, giám sát tiến độ, xử lý tình huống, nhận diện rủi ro, bảo đảm an toàn, vệ sinh thực phẩm và đánh giá hiệu quả sau sự kiện. Qua đó, học phần góp phần đáp ứng chuẩn đầu ra của chương trình về năng lực phân tích chuyên môn, lập kế hoạch vận hành, sử dụng hiệu quả nguồn lực, ứng dụng công cụ số/AI, đồng thời hình thành trách nhiệm nghề nghiệp, tinh thần hợp tác và định hướng phát triển bền vững trong tổ chức sự kiện F&B.

## **12. Quản trị khởi nghiệp F&B (F&B Startup Management)**

**2 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần: 2 (2/0/4)*

*Điều kiện tiên quyết: Không*

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức cơ sở ngành, là hành trình dẫn dắt sinh viên từ một ý tưởng ẩm thực sơ khai đến việc hiện thực hóa thành một mô hình kinh doanh F&B khả thi trên thị trường. Người học sẽ được nghiên cứu sâu về các mô hình F&B đương đại, quy trình nghiên cứu thị trường, xác định khách hàng mục tiêu và định vị thương hiệu. Nội dung trọng tâm xoay quanh việc thiết kế thực đơn (Menu engineering), lựa chọn mặt bằng, thiết kế không gian quán và lập dự toán tài chính khởi nghiệp. Sinh viên cũng được tiếp cận các thủ tục pháp lý, giấy phép an toàn vệ sinh thực phẩm và các phương thức gọi vốn hiệu quả. Kết thúc môn học, sinh viên sẽ hoàn thiện một bản kế hoạch kinh doanh (Business Plan) hoàn chỉnh và có thể mang đi gọi vốn thực tế.

## **13. Marketing nhà hàng & DVAU (Marketing for Restaurants & Eatery Services)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần: 3 (3/0/6)*

*Điều kiện tiên quyết: Không*

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Môn học thuộc khối kiến thức cơ sở ngành sẽ trang bị cho người học những kiến thức tổng quát về Marketing dưới góc nhìn nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Cụ thể, môn học cung cấp các nguyên lý về Marketing giúp người học xác định sự thật ngầm hiểu, biết cách phân tích, định vị và lựa chọn thị trường mục tiêu, từ đó triển khai chiến lược Marketing thông qua bộ công cụ Marketing Mix. Bên cạnh đó, môn học được giảng dạy và đánh giá dựa trên hình thức song ngữ, cung cấp môi trường luyện tập sử dụng tiếng Anh chuyên ngành, rèn luyện kỹ năng ứng dụng công nghệ và trí tuệ nhân tạo (AI) trong phân tích dữ liệu và quảng cáo, phát triển kỹ năng làm việc nhóm và năng lực viết tiểu luận khoa học trong lĩnh vực F&B.

## **14. Vận hành Bếp cơ bản (Basic Kitchen Operations)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần: 3(1/2/6)*

*Điều kiện tiên quyết: Không*

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức chuyên ngành, cung cấp cho sinh viên kiến thức tổng quan về cơ cấu tổ chức, quy trình vận hành, hệ thống trang thiết bị dụng cụ và các tiêu chuẩn an toàn lao động trong khu vực bếp chuyên nghiệp; giúp người học hiểu rõ các phương pháp sơ chế, kỹ thuật cắt thái tiêu chuẩn, nguyên lý chế biến nước dùng, sốt nền và các phương pháp làm chín thực phẩm cơ bản. Trên cơ sở đó, người học có khả năng vận dụng các nguyên tắc vận hành và kỹ thuật cốt lõi để tổ chức khu vực làm việc, kiểm soát nguyên liệu và thực hiện chế biến các món ăn cơ bản đảm bảo đúng quy trình và

tiêu chuẩn chất lượng. Đồng thời, học phần góp phần hình thành kỹ năng giao tiếp, làm việc nhóm dưới áp lực, quản lý thời gian hiệu quả và phát triển ý thức trách nhiệm, đạo đức nghề nghiệp, tác phong chuyên nghiệp, tính kỷ luật cao cùng tinh thần chủ động trong học tập, rèn luyện kỹ năng nghề nghiệp.

#### **15. Vận hành dịch vụ đồ uống cơ bản (Basic Beverage Service Operations)**

**4 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 4(2/2/8)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức chuyên ngành, cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản và kỹ năng nền tảng về tổ chức, vận hành và quản lý các hoạt động dịch vụ đồ uống trong nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống. Học phần giúp người học hiểu được vai trò, nhiệm vụ của bộ phận đồ uống trong hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống; nhận diện các loại nguyên liệu, dụng cụ, trang thiết bị sử dụng trong pha chế; kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống cơ bản; vệ sinh an toàn thực phẩm; an toàn lao động và chăm sóc khách hàng; đồng thời nắm vững các quy trình vận hành dịch vụ đồ uống cơ bản nhằm đảm bảo chất lượng từng loại thức uống và dịch vụ theo tiêu chuẩn nghề nghiệp. Thông qua đó người học được thực hành các kỹ năng pha chế và phục vụ các loại đồ uống phổ biến, xử lý các tình huống phát sinh trong quá trình phục vụ và vận dụng các nguyên tắc giao tiếp chuyên nghiệp nhằm nâng cao trải nghiệm khách hàng.

#### **16. Vận hành Bếp bánh cơ bản (Basic Pastry Operations)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(1/2/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần cung cấp cho người học kiến thức nền tảng về nghề bánh, bao gồm nguyên liệu, dụng cụ, thiết bị, quy trình vận hành và các kỹ thuật chế biến cơ bản trong bếp bánh. Người học được tìm hiểu đặc điểm, phân loại và yêu cầu kỹ thuật của các nhóm bánh Việt Nam, Á và Âu phổ biến; đồng thời hiểu được vai trò của sản phẩm bánh trong hoạt động kinh doanh và phục vụ ăn uống. Học phần góp phần hình thành tư duy tổ chức công việc, tác phong nghề nghiệp và định hướng phát triển trong lĩnh vực bánh và tráng miệng.

#### **17. Quản trị vận hành dịch vụ F&B (F&B Service Operation Management)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3 (2/1/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức chuyên ngành của chương trình Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ Ăn uống. Học phần trang bị cho người học các kiến thức về những yếu tố cơ bản trong vận hành dịch vụ F&B tại nhà hàng như thông tin tổng quát về nhà hàng, nhân viên phục vụ nhà hàng, hệ thống cơ sở vật chất phục vụ trong nhà hàng, các loại hình phục vụ tại nhà hàng và các kỹ năng nghiệp vụ bàn chuyên nghiệp. Sau khi hoàn tất học phần, sinh viên có thể phân tích được các kiến thức chuyên môn về vận hành dịch vụ ăn uống cũng như thực hiện được các kỹ năng nghiệp vụ bàn chính xác để đáp ứng tiêu chuẩn phục vụ trong môi trường chuyên nghiệp hiện nay.

#### **18. Kế toán ứng dụng F&B (Applied F&B Accounting)**

**2 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 2(2/0/4)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức chuyên ngành, cung cấp cho sinh viên kiến thức tổng quan về hệ thống chứng từ, tài khoản kế toán, quy trình hạch toán doanh thu và chi phí trong lĩnh vực kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống; giúp người học hiểu rõ phương pháp tính giá thành món ăn, cơ chế quản lý hàng tồn kho, kiểm soát hao hụt nguyên vật liệu và các quy định pháp luật về thuế đặc thù của ngành F&B. Trên cơ sở đó, người học có khả năng vận dụng kiến thức nghiệp vụ để thực hiện phân tích hiệu quả hoạt động kinh doanh và đề xuất các giải pháp tối ưu hóa chi phí, kiểm soát dòng tiền cho doanh nghiệp. Đồng thời, học phần góp phần hình thành tư duy logic, kỹ năng làm việc nhóm và phát triển ý thức trách nhiệm, tính trung thực, sự cẩn trọng, đạo đức nghề nghiệp nghiêm túc cùng tác phong làm việc chuyên nghiệp.

### **19. Quản trị thực đơn và chi phí (Menu Management and Cost Control)**

**2 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 2(2/0/4)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức chuyên ngành, cung cấp cho sinh viên kiến thức tổng quan về quy trình hoạch định, thiết kế và phát triển thực đơn, cùng các nguyên lý cốt lõi trong kiểm soát chi phí của hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống; giúp người học hiểu rõ mối quan hệ chiến lược giữa cơ cấu thực đơn với doanh thu, các phương pháp định giá món ăn, phân tích thực đơn và các giai đoạn trong chu trình kiểm soát chi phí từ khâu thu mua, tiếp nhận, lưu kho cho đến chế biến và phục vụ. Trên cơ sở đó, người học có khả năng vận dụng kiến thức chuyên môn để xây dựng thực đơn tối ưu, phân tích hiệu suất sinh lời của món ăn, thiết lập các định mức chi phí tiêu chuẩn và đề xuất các giải pháp kiểm soát, giảm thiểu hao hụt, lãng phí trong vận hành nhà hàng. Đồng thời, học phần góp phần hình thành tư duy chiến lược, làm việc nhóm và phát triển ý thức trách nhiệm, đạo đức nghề nghiệp, tính chính xác, cẩn trọng trong quản lý tài sản doanh nghiệp cùng tinh thần chủ động trước những biến động của thị trường F&B.

### **20. Xây dựng hình ảnh ẩm thực số (Digital Food Imaging)**

**2 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 2(1/1/4)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Xây dựng Hình ảnh Ẩm thực số thuộc khối kiến thức chuyên ngành, trang bị cho người học kiến thức về ánh sáng, màu sắc, bố cục, phong nền và các nguyên tắc thẩm mỹ trong xây dựng hình ảnh sản phẩm ẩm thực. Học phần giúp người học vận dụng các kỹ thuật tạo hình, sắp đặt món ăn, lựa chọn đạo cụ và thiết lập bối cảnh nhằm làm nổi bật giá trị cảm quan của sản phẩm trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Thông qua các hoạt động thực hành chụp ảnh, xử lý hình ảnh và ứng dụng các công cụ số, người học có khả năng xây dựng các sản phẩm hình ảnh phục vụ hoạt động truyền thông, quảng bá và phát triển thương hiệu F&B trên các nền tảng số. Học phần đồng thời góp phần phát triển tư duy sáng tạo, gu thẩm mỹ, khả năng làm việc nhóm và sử dụng công nghệ số có trách nhiệm trong môi trường nghề nghiệp.

### **21. Tiếng Anh chuyên ngành F&B (English for Food and Beverage Services)**

**4 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 4(4/0/8)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Tiếng Anh chuyên ngành F&B thuộc khối kiến thức chuyên ngành nhằm trang bị cho người học hệ thống từ vựng, mẫu câu, cấu trúc giao tiếp và kỹ năng sử dụng tiếng Anh trong các bối cảnh nghề nghiệp F&B như nhà hàng, bếp, bar và môi trường quốc tế. Nội dung học phần tập trung vào giới thiệu công việc, khu vực làm việc, mô tả dụng cụ, thiết bị, nguyên liệu, món ăn và thực đơn; đồng thời rèn luyện khả năng nhận đặt bàn, chào đón khách, nhận gọi món, phục vụ món ăn và đồ uống, xử

lý yêu cầu, giải quyết phàn nàn, thanh toán và giao tiếp nội bộ. Thông qua hội thoại, đóng vai, thuyết trình, mô phỏng tình huống và sử dụng công cụ AI có kiểm soát, người học phát triển năng lực giao tiếp tiếng Anh chuyên ngành, phối hợp nhóm, tự học và ứng dụng ngôn ngữ vào tình huống thực tế. Học phần góp phần đáp ứng chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo về kiến thức chuyên môn F&B, giao tiếp nghề nghiệp bằng tiếng Anh, xử lý tình huống dịch vụ, sử dụng công cụ số/AI và phát triển năng lực tự chủ, trách nhiệm trong môi trường nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

## **22. Quản trị suất ăn Công nghiệp (Industrial Catering Service Management)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức chuyên ngành, cung cấp cho sinh viên kiến thức tổng quan về mô hình tổ chức, quy trình vận hành và hệ thống quản trị bếp ăn tập thể quy mô lớn tại các nhà máy, trường học, bệnh viện hay doanh nghiệp; giúp người học hiểu rõ các đặc điểm về hoạch định thực đơn với quy mô lớn, cân đối định mức dinh dưỡng theo đối tượng, quy trình thu mua - lưu kho số lượng lớn, và các tiêu chuẩn kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm nghiêm ngặt (HACCP, ISO) đặc thù trong phân khúc suất ăn công nghiệp. Trên cơ sở đó, người học có khả năng vận dụng kiến thức chuyên môn để tính toán chi phí và định giá suất ăn hiệu quả. Đồng thời, học phần góp phần hình thành tư duy hệ thống, kỹ năng giải quyết vấn đề linh hoạt, làm việc nhóm dưới áp lực lớn và phát triển ý thức trách nhiệm cộng đồng, đạo đức nghề nghiệp cao trong việc bảo vệ sức khỏe người lao động, cùng tác phong làm việc chuyên nghiệp, kỷ luật.

## **23. Đề án chuyên ngành F&B (Research Proposal Development Project)**

**1 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 1(1/0/2)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Đề án xây dựng ý tưởng thuộc khối kiến thức chuyên ngành, trang bị cho sinh viên kỹ năng viết đề cương nghiên cứu khoa học chuyên sâu trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Nội dung môn học bao gồm việc xác định vấn đề nghiên cứu, lựa chọn phương pháp nghiên cứu phù hợp và thực hiện tra cứu, nghiên cứu tài liệu liên quan. Sinh viên được rèn luyện khả năng làm việc nhóm, kỹ năng viết báo cáo và cách thức thuyết trình bảo vệ ý tưởng trước hội đồng. Sau khi hoàn thành, sinh viên có thể phân tích các hiện tượng thực tiễn và tự hình thành các ý tưởng nghiên cứu sáng tạo trong chuyên ngành học. Kết quả đạt được là một bản đề cương chi tiết, đóng vai trò làm tiền đề quan trọng giúp sinh viên phát triển khóa luận tốt nghiệp sau này. Ngoài ra, học phần còn giúp sinh viên thành thạo kỹ năng thiết kế bài thuyết trình và trình bày vấn đề một cách khoa học.

## **24. Quản trị chất lượng dịch vụ F&B (F&B Service Quality Management)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức chuyên ngành, cung cấp cho sinh viên kiến thức tổng quan về các mô hình, tiêu chuẩn và hệ thống đánh giá chất lượng dịch vụ đặc thù trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống (F&B); giúp người học hiểu rõ các khoảng cách chất lượng, quy trình thiết kế trải nghiệm khách hàng, các chỉ số đo lường mức độ hài lòng và mối liên hệ giữa chất lượng dịch vụ với năng lực cạnh tranh, định vị thương hiệu của doanh nghiệp. Trên cơ sở đó, người học có khả năng vận dụng các công cụ quản lý chuyên sâu để thiết lập quy trình phục vụ chuẩn (SOPs), kiểm soát rủi ro, giám sát tính nhất quán của chất lượng dịch vụ, đồng thời xây dựng các phương án giải quyết khiếu nại và phục hồi dịch vụ một cách hiệu quả. Đồng thời, học phần góp phần hình thành kỹ năng giao tiếp tinh tế, năng

lực giải quyết tình huống linh hoạt, làm việc nhóm và phát triển ý thức trách nhiệm, đạo đức nghề nghiệp, tác phong ngoại giao chuyên nghiệp cùng tinh thần cầu tiến, không ngừng hoàn thiện chất lượng dịch vụ.

## **25. Quản trị bán hàng và tiếp thị số (Digital Marketing and Sales Management)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc nhóm học phần tự chọn chuyên ngành Quản trị nhà hàng, mang tính cập nhật cao, trang bị cho sinh viên các kiến thức và công cụ hiện đại để tối ưu hóa doanh thu trong kỷ nguyên công nghệ. Sinh viên sẽ được học cách xây dựng chiến dịch Marketing Mix (4Ps/7Ps) chuyên biệt cho ngành ẩm thực và quản trị quy trình bán hàng hiệu quả. Môn học đi sâu vào việc triển khai tiếp thị số (Digital Marketing) thông qua các kênh phổ biến như mạng xã hội (Facebook, TikTok, Instagram), tối ưu hóa công cụ tìm kiếm và Email Marketing. Đặc biệt, người học sẽ được tiếp cận tư duy quản trị và hợp tác với các nền tảng công nghệ đặt món/giao hàng trực tuyến (GrabFood, ShopeeFood) và hệ thống quản lý khách hàng (CRM). Khóa học giúp sinh viên làm chủ các chỉ số đo lường hiệu quả (KPIs) chiến dịch nhằm thúc đẩy doanh số cả trực tiếp lẫn trực tuyến.

## **26. Tin học chuyên ngành (Digital Applications in F&B Management)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(2/1/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Tin học chuyên ngành thuộc khối kiến thức tự chọn chuyên ngành nhóm quản trị nhà hàng, trang bị cho sinh viên kỹ năng ứng dụng công nghệ số trong quản trị vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Hướng dẫn sinh viên sử dụng hệ thống số phổ biến được sử dụng trong nhà hàng bao gồm các tính năng quản lý dữ liệu kinh doanh và báo cáo kết quả hoạt động. Sau khi tham gia môn học, sinh viên có thể sử dụng và ứng dụng được hệ thống số để phân tích tình hình kinh doanh dựa trên số liệu mà hệ thống cung cấp và đề xuất các phương án cải thiện hiệu suất kinh doanh.

## **27. Quản trị và phát triển chuỗi nhà hàng (Restaurant Chain Management and Development)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc nhóm học phần tự chọn chuyên ngành Quản trị nhà hàng, dành cho những nhà quản lý muốn mở rộng quy mô kinh doanh từ một điểm bán đơn lẻ thành một hệ thống chuỗi nhà hàng đồng bộ. Nội dung môn học tập trung vào chiến lược chuẩn hóa quy trình vận hành (SOPs), quản trị chất lượng đồng đều và bảo vệ tính nhất quán của thương hiệu. Sinh viên sẽ được nghiên cứu sâu về các mô hình phát triển chuỗi phổ biến như tự đầu tư, nhượng quyền thương hiệu (Franchising) hoặc liên doanh. Môn học cũng giải quyết các bài toán phức tạp về quản trị logistics tập trung (bếp trung tâm - Central Kitchen), hệ thống phân phối và quản trị xung đột kênh trong chuỗi. Đây là kiến thức nền tảng quan trọng để sinh viên tự tin bước vào các tập đoàn F&B đa quốc gia hoặc các chuỗi ẩm thực lớn.

## **28. Quản trị doanh thu (Revenue Management in the Food Service Business)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3 (3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức tự chọn chuyên ngành Quản trị nhà hàng, trang bị cho sinh viên phương pháp tư duy và cách tiếp cận với hoạt động quản trị doanh thu trong kinh doanh dịch vụ ăn uống (F&B). Môn học tập trung làm rõ bản chất, đặc điểm và các nguyên tắc quản lý doanh thu; phân tích các yếu tố ảnh hưởng như phân khúc thị trường, dự báo nhu cầu tiêu dùng, quản lý công suất (chỗ ngồi/thời gian) và các kênh bán hàng. Ngoài ra, môn học giúp sinh viên phân tích chiến lược định giá và đánh giá hiệu quả tạo doanh thu thông qua các chỉ số chuyên ngành (như RevPASH). Thông qua đó, sinh viên được rèn luyện kỹ năng giải quyết tình huống thực tế, kỹ năng làm việc nhóm và tự quản trị nhiệm vụ cá nhân để đưa ra các quyết định tối ưu hóa doanh thu trong môi trường kinh doanh dịch vụ ăn uống.

### **29. Quản trị trải nghiệm khách hàng đa văn hóa (Cross - Cultural Customer Experience Management)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Quản trị trải nghiệm khách hàng đa văn hóa thuộc nhóm học phần tự chọn chuyên ngành Quản trị nhà hàng, trang bị cho người học kiến thức về đặc điểm văn hóa, phong tục, tập quán, hành vi ứng xử và nhu cầu dịch vụ của các nhóm khách hàng đến từ những nền văn hóa khác nhau. Học phần giúp người học nhận diện sự khác biệt văn hóa trong giao tiếp, phục vụ ăn uống và tổ chức dịch vụ nhằm đáp ứng kỳ vọng của khách hàng trong môi trường nhà hàng và dịch vụ ăn uống quốc tế. Đồng thời, người học có khả năng vận dụng các nguyên tắc giao tiếp liên văn hóa, lựa chọn hình thức phục vụ, thực đơn và giải pháp phục vụ phù hợp với từng nhóm khách hàng, góp phần nâng cao chất lượng dịch vụ và trải nghiệm khách hàng. Học phần cũng rèn luyện khả năng thích ứng, tôn trọng sự đa dạng văn hóa và ứng xử chuyên nghiệp trong môi trường làm việc đa quốc gia.

### **30. Nghệ thuật bài trí tiệc (Banquet Design and Decoration)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(2/1/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Nghệ thuật bài trí tiệc thuộc nhóm học phần tự chọn chuyên ngành trong lĩnh vực tổ chức sự kiện, cung cấp cho người học kiến thức về nguyên tắc thẩm mỹ, bố cục không gian, màu sắc, ánh sáng, hoa trang trí và các phong cách bài trí trong tiệc và sự kiện. Người học có khả năng phân tích yêu cầu của từng loại hình tiệc để lựa chọn phương án bài trí phù hợp với chủ đề, đối tượng khách và mục tiêu tổ chức. Thông qua các hoạt động thực hành thiết kế và bài trí không gian tiệc, người học phát triển kỹ năng tổ chức, phối hợp và triển khai các hạng mục trang trí trong sự kiện. Học phần đồng thời rèn luyện tư duy sáng tạo, khả năng làm việc nhóm và trách nhiệm nghề nghiệp nhằm góp phần nâng cao trải nghiệm khách hàng trong lĩnh vực nhà hàng, tiệc và dịch vụ sự kiện.

### **31. Kinh doanh và tiếp thị sự kiện (Event Business and Marketing )**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc nhóm chuyên ngành tự chọn trong lĩnh vực tổ chức sự kiện, cung cấp kiến thức và năng lực chuyên môn về thị trường sự kiện F&B, mô hình kinh doanh sự kiện, cấu trúc doanh thu – chi phí, phân khúc khách hàng, định vị giá trị, phương án định giá, bán vé, tài trợ và phát triển quan hệ đối tác. Thông qua học phần, người học rèn luyện năng lực phân tích thị trường và mô hình kinh doanh sự kiện; xây dựng và biện minh phương án tiếp thị tích hợp phù hợp với bối cảnh thực tế; tối ưu hóa việc ứng dụng công nghệ số, công cụ AI có kiểm soát và truyền thông đa phương tiện nhằm nâng cao hiệu quả chiến dịch tiếp thị sự kiện. Học phần đồng thời phát triển khả năng đưa ra nhận định chuyên

môn độc lập, trình bày, phản biện và bảo vệ các giải pháp kinh doanh – tiếp thị sự kiện F&B trên cơ sở khoa học, pháp lý và thực tiễn trước đối tác hoặc hội đồng.

### **32. Quản trị hành chính văn phòng (Office Management)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần: 3(3/0/6)*

*Điều kiện tiên quyết: Không*

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức tự chọn chuyên ngành nhóm Quản trị sự kiện, trang bị cho sinh viên những kiến thức, kỹ năng cơ bản về tổ chức, quản lý và điều hành hoạt động hành chính văn phòng trong cơ quan, doanh nghiệp. Nội dung học phần tập trung vào công tác văn thư, lưu trữ, quản trị thông tin, tổ chức hội họp, quản lý thời gian, quản lý cơ sở vật chất văn phòng, ứng dụng công nghệ thông tin trong hoạt động hành chính và các kỹ năng cần thiết của nhân viên hành chính văn phòng hiện đại. Sau khi hoàn thành học phần, sinh viên có khả năng vận dụng kiến thức để tổ chức và thực hiện hiệu quả các nghiệp vụ hành chính văn phòng trong môi trường làm việc thực tế.

### **33. Quản trị sự kiện bền vững (Sustainable Event Management)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần: 3 (3/0/6)*

*Điều kiện tiên quyết: Không*

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức tự chọn chuyên ngành nhóm Quản trị sự kiện, giúp người học phát triển năng lực phân tích, đánh giá và đề xuất giải pháp quản trị sự kiện theo định hướng phát triển bền vững. Học phần tập trung vào các nội dung: chiến lược quản trị sự kiện bền vững, mô hình vận hành sự kiện giảm tác động môi trường, quản lý nguồn lực, quản trị rủi ro, lựa chọn nhà cung cấp, kiểm soát chi phí, trách nhiệm xã hội, trải nghiệm khách tham dự và đánh giá hiệu quả sự kiện theo các tiêu chí kinh tế, xã hội và môi trường. Sau khi hoàn thành học phần, người học có khả năng phân tích hệ thống quản trị sự kiện theo định hướng bền vững; đánh giá các phương án quản trị sự kiện trong những bối cảnh khác nhau; và đề xuất giải pháp sử dụng hiệu quả nguồn lực nhằm giảm tác động môi trường, tối ưu chi phí và nâng cao giá trị xã hội của sự kiện.

### **34. Quản trị sản xuất sự kiện (Event Production Management)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần: 3 (1/2/6)*

*Điều kiện tiên quyết: Không*

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức tự chọn chuyên ngành nhóm Quản trị sự kiện, trang bị cho người học kiến thức và kỹ năng chuyên sâu về sản xuất sự kiện, điều phối hậu trường và vận hành hiện trường trong các sự kiện có quy mô lớn. Thông qua học phần, người học có thể vận dụng kiến thức chuyên môn để phân tích, đánh giá và sáng tạo các hạng mục công việc trong quá trình sản xuất sự kiện cũng như triển khai vận hành một sự kiện thực tế hoặc trong bối cảnh mô phỏng.

### **35. Thực đơn và xu hướng ẩm thực (Trend-Based Menu Development)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần: 3(3/0/6)*

*Điều kiện tiên quyết: Không*

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức chuyên ngành nhóm ẩm thực bền vững, cung cấp cho sinh viên kiến thức tổng quan về mối quan hệ chiến lược giữa thiết kế thực đơn và các xu hướng ẩm thực đương

đại tại thị trường trong nước cũng như quốc tế; giúp người học hiểu rõ sự dịch chuyển trong hành vi tiêu dùng, các xu hướng nổi bật (như ẩm thực xanh - bền vững, thực phẩm có nguồn gốc thực vật, cá nhân hóa dinh dưỡng, ẩm thực kết hợp - Fusion) và tác động của công nghệ, truyền thông đến việc định hình thị hiếu ăn uống hiện đại. Trên cơ sở đó, người học có khả năng vận dụng kiến thức về nghiên cứu thị trường và phân tích xu hướng để dự báo nhu cầu khách hàng, đổi mới tư duy xây dựng cấu trúc thực đơn, và sáng tạo các khái niệm ẩm thực độc đáo nhằm nâng cao năng lực cạnh tranh cho doanh nghiệp F&B. Đồng thời, học phần góp phần hình thành tư duy chiến lược, năng lực sáng tạo và đổi mới không ngừng, kỹ năng làm việc nhóm và phát triển ý thức trách nhiệm xã hội, đạo đức nghề nghiệp thông qua việc hướng tới các giá trị phát triển bền vững và bảo vệ sức khỏe cộng đồng.

### **36. Vận hành đồ uống dinh dưỡng (Nutritional Beverage Operations)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(1/2/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Vận hành dịch vụ đồ uống dinh dưỡng thuộc khối kiến thức ẩm thực bền vững cung cấp cho sinh viên kiến thức, kỹ năng về tổ chức, quản lý và vận hành dịch vụ đồ uống đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng, sức khỏe và xu hướng tiêu dùng hiện đại. Nội dung học phần bao gồm nguyên tắc dinh dưỡng trong xây dựng thực đơn đồ uống; lựa chọn, bảo quản và sử dụng nguyên liệu; quy trình pha chế các loại nước ép, sinh tố, thức uống từ sữa, ngũ cốc, trà thảo mộc và đồ uống chức năng; kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm và phục vụ khách hàng. Trên cơ sở đó, sinh viên phát triển kỹ năng thiết kế thực đơn đồ uống dinh dưỡng, tổ chức quy trình phục vụ, kiểm soát chi phí và vận hành hiệu quả quầy đồ uống trong các mô hình nhà hàng, khách sạn, quán cà phê và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, cung cấp các sản phẩm đồ uống an toàn, chất lượng và phù hợp với nhu cầu đa dạng của khách hàng.

### **37. Vận hành bếp chuyên nghiệp (Professional Kitchen Operations)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(1/2/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức chuyên ngành nhóm ẩm thực bền vững, cung cấp cho sinh viên kiến thức tổng quan về mô hình quản lý, cơ cấu tổ chức nhân sự cấp cao và quy trình vận hành đồng bộ của các khu vực bếp tại các nhà hàng, khách sạn tiêu chuẩn quốc tế; giúp người học hiểu rõ các phương pháp kiểm soát chuỗi cung ứng nguyên liệu đầu vào, quản lý chất lượng món ăn đồng loạt và các tiêu chuẩn nghiêm ngặt về an toàn lao động, và vệ sinh thực phẩm nâng cao. Trên cơ sở đó, người học có khả năng vận dụng kiến thức quản trị để điều phối nhân sự, thiết kế và tối ưu hóa quy trình làm việc, kiểm soát chi phí vận hành tại bếp. Đồng thời, học phần góp phần hình thành tư duy giải quyết vấn đề và làm việc nhóm hiệu quả; phát triển ý thức trách nhiệm xã hội, đạo đức nghề nghiệp, tác phong chuyên nghiệp cùng tinh thần chủ động, sáng tạo không ngừng trong nghệ thuật ẩm thực đương đại.

### **38. Vận hành bếp bánh chuyên nghiệp (Professional Pastry Operations)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(1/2/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Vận hành Bếp bánh chuyên nghiệp thuộc khối kiến thức chuyên ngành nhóm ẩm thực bền vững, trang bị cho người học kiến thức và kỹ năng nâng cao trong chế biến, hoàn thiện và trình bày các dòng bánh và món tráng miệng phục vụ nhà hàng, tiệc và các dịch vụ ăn uống chuyên nghiệp. Học phần giúp người học vận dụng kiến thức về nguyên liệu, thiết bị, phương pháp chế biến và xu hướng

bánh hiện đại để thực hiện các sản phẩm có yêu cầu cao về kỹ thuật, giá trị cảm quan và trải nghiệm thực khách. Bên cạnh đó, người học có khả năng thiết kế và thực hiện các thực đơn tráng miệng phục vụ nhà hàng, tiệc và buffet theo định hướng ẩm thực bền vững nhằm đáp ứng nhu cầu của thị trường dịch vụ ăn uống hiện đại. Học phần cũng góp phần rèn luyện khả năng tổ chức công việc, làm việc nhóm và tuân thủ các tiêu chuẩn nghề nghiệp trong môi trường bếp bánh chuyên nghiệp.

#### **39. Dự án ẩm thực bền vững (Sustainable Culinary Project)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(2/1/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Dự án Ẩm thực bền vững thuộc khối kiến thức chuyên ngành tự chọn nhóm ẩm thực bền vững, trang bị cho người học kiến thức về xây dựng, tổ chức và đánh giá các dự án trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống theo định hướng phát triển bền vững. Thông qua hoạt động học tập theo dự án, người học có khả năng lập kế hoạch, tổ chức triển khai và đánh giá các hoạt động chuyên môn; đồng thời vận dụng tư duy sáng tạo, kỹ năng giao tiếp, làm việc nhóm và giải quyết vấn đề trong môi trường thực tế. Học phần cũng góp phần hình thành năng lực tự chủ, trách nhiệm nghề nghiệp và định hướng phát triển nghề nghiệp trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

#### **40. Du lịch thông minh (Smart Tourism)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3 (3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức tự chọn chuyên ngành Du lịch, trang bị cho sinh viên những kiến thức nền tảng và cập nhật nhất về xu hướng chuyển đổi số trong ngành du lịch và dịch vụ ẩm thực. Môn học giúp người học hiểu rõ cấu trúc của một hệ sinh thái du lịch thông minh, từ đó biết cách ứng dụng các công cụ kỹ thuật số cốt lõi như Dữ liệu lớn (Big Data), Trí tuệ nhân tạo (AI), Internet vạn vật (IoT), và Công nghệ thực tế ảo/thực tế tăng cường (VR/AR) vào việc tối ưu hóa trải nghiệm khách hàng và quản trị điểm đến. Qua đó, sinh viên được rèn luyện kỹ năng sử dụng công nghệ linh hoạt, hình thành tư duy đổi mới sáng tạo, năng lực làm việc nhóm và ý thức chủ động cập nhật các xu hướng công nghệ mới để phát triển nghề nghiệp trong kỷ nguyên số.

#### **41. Thiết kế và phát triển sản phẩm du lịch ẩm thực (Gastronomy Tourism Product Design & Development)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3 (3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức tự chọn chuyên ngành nhóm Du lịch với nội dung tập trung vào các kiến thức và kỹ năng liên quan đến việc xây dựng, tổ chức và quảng bá sản phẩm du lịch ẩm thực. Học phần này cũng trang bị cho người học các kiến thức về thị trường du lịch, xu hướng phát triển du lịch ẩm thực hiện nay, các kỹ thuật quảng bá, truyền thông trong phát triển du lịch ẩm thực cùng cách thức thực hiện bộ hồ sơ đề án xây dựng sản phẩm du lịch hoàn thiện. Sau khi học xong, người học có khả năng vận dụng các kiến thức và kỹ năng trong việc thiết kế sản phẩm du lịch ẩm thực đáp ứng nhu cầu của du khách một cách hiệu quả.

#### **42. Tiếp thị điểm đến (Tourism Destination Marketing)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3 (3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức tự chọn chuyên ngành Du lịch, cung cấp cho sinh viên nền tảng toàn diện về tiếp thị trong bối cảnh một điểm đến du lịch (quốc gia, vùng, địa phương). Môn học giúp người học nắm bắt các quy luật của môi trường marketing, thấu hiểu hành vi du khách, từ đó biết cách phân khúc, lựa chọn thị trường mục tiêu và định vị thương hiệu điểm đến. Đặc biệt, môn học chú trọng phát triển năng lực đề xuất các chiến lược tiếp thị nhằm sử dụng hiệu quả nguồn lực địa phương, thúc đẩy năng lực cạnh tranh hướng tới sự phát triển du lịch bền vững. Thông qua các bài tập dự án, sinh viên được rèn luyện kỹ năng làm việc nhóm, năng lực lập kế hoạch và bảo vệ quan điểm một cách chuyên nghiệp, tuân thủ đạo đức nghề nghiệp.

**43. Quản trị kinh doanh du lịch (Travel Business Management)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3 (3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức tự chọn chuyên ngành Du lịch, trang bị cho sinh viên những kiến thức chuyên sâu về quản lý tổng hợp và điều hành doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ du lịch, lữ hành. Môn học giúp người học phân tích, đánh giá các mô hình kinh doanh, chiến lược phát triển và hệ thống vận hành thực tế. Qua đó, sinh viên được rèn luyện kỹ năng đánh giá và giải quyết các tình huống phát sinh trong điều hành, kỹ năng lập kế hoạch kinh doanh, phân công nhiệm vụ và phối hợp làm việc nhóm hiệu quả để đạt được mục tiêu chung của doanh nghiệp du lịch trong môi trường cạnh tranh.

**44. Du lịch bền vững (Sustainable Tourism)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Du lịch bền vững thuộc khối kiến thức tự chọn chuyên ngành Du lịch, cung cấp kiến thức nền tảng về du lịch bền vững thông qua tư duy hệ thống và khung 17 mục tiêu SDGs của Liên Hợp Quốc. Sinh viên được trang bị các bộ giá trị đạo đức lãnh đạo TEFI cùng các công cụ quản trị thực tiễn như báo cáo TBL, khung vận hành 10R và các ứng dụng công nghệ số hiện đại. Sau khi hoàn thành học phần, sinh viên có khả năng thiết kế các sản phẩm du lịch có trách nhiệm, quản lý rủi ro và triển khai các chiến lược du lịch tái tạo nhằm tối ưu hóa lợi ích cho cả cộng đồng, môi trường và kinh tế.

**45. Thực hành trang trí món ăn và tiệc (Food and Party Decoration Practice)**

**2 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 2(0/2/4)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Thực hành Trang trí món ăn và tiệc thuộc khối kiến thức chuyên ngành, giúp người học nhận biết các nguyên tắc cơ bản về thẩm mỹ, màu sắc, bố cục và yêu cầu kỹ thuật trong trang trí món ăn, bàn tiệc và không gian phục vụ. Thông qua hoạt động thực hành tỉa củ quả, trang trí trái cây tráng miệng và tạo kiểu khăn bàn, người học có khả năng thực hiện các sản phẩm trang trí cơ bản và vận dụng vào trang trí món ăn, bàn tiệc trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Học phần đồng thời rèn luyện tính cẩn thận, khéo léo, khả năng làm việc độc lập và tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động trong quá trình thực hành.

**46. Thực hành Bếp cơ bản ( Basic Culinary Practice)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(0/3/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức chuyên ngành, cung cấp cho sinh viên hệ thống kỹ năng thực hành cơ bản và các thao tác nghiệp vụ nền tảng trong khu vực bếp tiêu chuẩn; giúp người học nhận diện, làm quen và sử dụng thành thạo các loại trang thiết bị, máy móc, dụng cụ nhà bếp chuyên dụng, đồng thời tuân thủ nghiêm ngặt các quy định về an toàn lao động, phòng chống cháy nổ và vệ sinh an toàn thực phẩm. Trên cơ sở đó, người học có khả năng trực tiếp thực hiện các kỹ thuật sơ chế nguyên liệu (rau củ, thịt, thủy hải sản), làm chủ các kỹ thuật cắt thái tiêu chuẩn, kiểm soát nhiệt độ và thời gian trong quy trình nấu các loại nước dùng, sốt nền và thực hành các phương pháp làm chín thực phẩm cơ bản. Đồng thời, học phần góp phần rèn luyện kỹ năng tổ chức khu vực làm việc gọn gàng, kỹ năng làm việc nhóm, chịu đựng áp lực, quản lý thời gian hiệu quả và phát triển ý thức kỷ luật cao, tác phong nghề nghiệp chuẩn mực, sự cẩn trọng, khéo léo và tinh thần chủ động trong rèn luyện tay nghề thực tế.

#### **47. Thực hành Bếp bánh cơ bản ( Basic Pastry Practice)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần: 3(0/3/6)*

*Điều kiện tiên quyết: Không*

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Thực hành Bếp bánh cơ bản thuộc khối kiến thức chuyên ngành, trang bị cho người học kỹ năng thực hiện các quy trình và kỹ thuật chế biến cơ bản đối với các nhóm bánh truyền thống Việt Nam, bánh Á và bánh Âu; đồng thời thực hiện được các món tráng miệng đơn giản phục vụ trong nhà hàng và các dịch vụ ăn uống. Trên cơ sở vận dụng kiến thức về nguyên liệu, dụng cụ, thiết bị và phương pháp chế biến đã được học, người học có khả năng chuẩn bị, chế biến, trình bày và đánh giá chất lượng thành phẩm theo yêu cầu kỹ thuật. Đồng thời, học phần cũng giúp người học rèn luyện tác phong nghề nghiệp, khả năng tổ chức công việc, làm việc nhóm, tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong môi trường bếp bánh.

#### **48. TH Dự án F&B (F&B Project Practice)**

**2 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần: 2(0/2/4)*

*Điều kiện tiên quyết: Không*

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Thực hành Dự án F&B thuộc khối kiến thức chuyên ngành, giúp người học vận dụng kiến thức và kỹ năng đã tích lũy để tham gia xây dựng, tổ chức và triển khai các dự án thực tế trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Thông qua hoạt động học tập theo dự án, người học có khả năng lập kế hoạch, phân công nhiệm vụ, phối hợp thực hiện và đánh giá kết quả các hoạt động chuyên môn phù hợp với điều kiện thực tiễn. Học phần đồng thời rèn luyện kỹ năng giao tiếp, làm việc nhóm, giải quyết vấn đề, quản lý thời gian và trách nhiệm nghề nghiệp trong môi trường dịch vụ ăn uống.

#### **49. Thực tập tốt nghiệp (Graduation Practice)**

**2 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần: 2(0/2/4)*

*Điều kiện tiên quyết: Không*

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Thực tập tốt nghiệp giúp cho sinh viên ứng dụng những kiến thức, kỹ năng và thái độ nghề nghiệp được tích lũy trong chương trình đào tạo đã học vào môi trường làm việc thực tế tại các doanh nghiệp sản xuất, nhà hàng, khách sạn, cơ sở dịch vụ ăn uống. Trong quá trình thực tập sinh viên sẽ được tham gia trực tiếp vào các hoạt động quản lý, vận hành và cung ứng dịch vụ; rèn luyện kỹ năng chuyên môn, kỹ năng giao tiếp, giải quyết vấn đề và tác phong nghề nghiệp phục vụ, pha chế, chế biến thực phẩm, quản trị văn phòng và QC của một nhà hàng, khách sạn hay công ty suất ăn công nghiệp. Kết thúc học phần, sinh viên có khả năng thích ứng với môi trường làm việc thực tế, nâng cao năng lực nghề nghiệp và chuẩn bị cho quá trình làm việc sau khi tốt nghiệp.

#### **50. Khóa luận tốt nghiệp (Bachelor's Thesis)**

**6 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 6 (0/6/12)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Khóa luận tốt nghiệp thuộc khối kiến thức chuyên ngành, đóng vai trò học phần tổng hợp cuối chương trình đào tạo ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống. Học phần giúp sinh viên vận dụng hệ thống kiến thức chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng nghiên cứu và năng lực tự chủ đã tích lũy để thực hiện một đề tài nghiên cứu hoặc đề tài ứng dụng gắn với thực tiễn lĩnh vực nhà hàng, dịch vụ ăn uống và F&B. Thông qua học phần, sinh viên được rèn luyện năng lực xác định vấn đề nghiên cứu hoặc vấn đề thực tiễn; phân tích bối cảnh ngành, cơ sở lý luận và dữ liệu liên quan; xây dựng mục tiêu, câu hỏi, phương pháp và kế hoạch thực hiện phù hợp. Sinh viên đồng thời thực hiện thu thập, xử lý, phân tích dữ liệu hoặc minh chứng thực tế; thảo luận kết quả; đề xuất giải pháp, khuyến nghị hoặc hàm ý quản trị có cơ sở khoa học và tính khả thi. Học phần góp phần đáp ứng chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo về năng lực phân tích, triển khai phương án nghiên cứu/ứng dụng, trình bày báo cáo khoa học, tuân thủ đạo đức học thuật và bảo vệ kết quả trước hội đồng.

## **51. Pháp luật về quản trị doanh nghiệp (Corporation Governance Law)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Pháp luật về quản trị doanh nghiệp thuộc khối kiến thức tự chọn Khoa học xã hội nhân văn, trang bị cho sinh viên khung pháp lý toàn diện trong quản trị doanh nghiệp, từ cơ cấu tổ chức đến quyền và nghĩa vụ của các chủ thể. Nội dung bao gồm các quy định về thành lập, vận hành, tổ chức lại và giải thể các loại hình doanh nghiệp theo pháp luật Việt Nam. Sinh viên được cung cấp kiến thức về quản trị nội bộ, chế độ trách nhiệm tài sản và các phương thức giải quyết tranh chấp kinh doanh. Thông qua thảo luận nhóm, sinh viên phát triển kỹ năng tra cứu, phân tích và áp dụng pháp luật để xử lý tình huống thực tế. Sau khi hoàn thành, người học có thể vận dụng kiến thức để thực hiện thủ tục đăng ký kinh doanh hoặc soạn thảo điều lệ doanh nghiệp. Kết quả này là nền tảng quan trọng giúp sinh viên khởi nghiệp tự tin hoặc hoạt động hiệu quả, đảm bảo tuân thủ pháp luật và quản trị rủi ro.

## **52. Pháp luật lao động (Labour Law)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Pháp luật lao động thuộc khối kiến thức tự chọn Khoa học xã hội nhân văn, cung cấp những kiến thức trọng yếu về quan hệ lao động và các quy định pháp lý điều chỉnh quyền lợi, nghĩa vụ của các bên. Nội dung bao gồm hợp đồng lao động, thỏa ước tập thể, tiền lương, cùng chế độ thời giờ làm việc và nghỉ ngơi. Sinh viên còn được trang bị kiến thức về an toàn vệ sinh lao động, kỷ luật lao động và các loại hình bảo hiểm xã hội. Thông qua học phần, sinh viên hình thành kỹ năng phân tích các vấn đề pháp lý phức tạp và giải quyết các tranh chấp lao động phát sinh. Kết quả đạt được là khả năng thích ứng linh hoạt với thị trường việc làm và quản trị hiệu quả các rủi ro trong quan hệ lao động. Sau khi học, sinh viên có thể vận dụng pháp luật để bảo vệ quyền lợi hợp pháp và đảm bảo tính tuân thủ tại doanh nghiệp.

## **53. Kỹ năng xây dựng kế hoạch và học tập đại học (Planning and Learning Skills)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Kỹ năng xây dựng kế hoạch và học tập đại học thuộc khối kiến thức tự chọn Khoa học xã hội nhân văn, cung cấp những kiến thức cơ bản về môi trường học tập đại học, cơ sở lập kế hoạch và các phương pháp học tập hiệu quả. Sinh viên được trang bị kỹ năng xây dựng kế hoạch cá nhân và nhóm, cùng các kỹ thuật học tập như đọc sách, ghi chép và thiết kế báo cáo khoa học. Sinh viên sẽ rèn luyện được thói quen chủ động, ý thức trách nhiệm và sự linh hoạt trong việc điều chỉnh kế hoạch học tập. Sau khi hoàn thành, sinh viên có thể giải thích các kiến thức cơ sở về lập kế hoạch và vận dụng phương pháp học tập phù hợp với phong cách cá nhân. Kết quả đạt được là khả năng triển khai thực hiện các nhiệm vụ học tập đúng tiến độ và đảm bảo chất lượng. Đồng thời, học phần giúp hình thành niềm say mê trong nghiên cứu khoa học và định hướng phát triển nghề nghiệp lâu dài.

#### **54. Kỹ năng làm việc và tư duy hệ thống trong môi trường kỹ thuật (Workspace Skills and Systems Thinking)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Kỹ năng làm việc và tư duy hệ thống thuộc khối tự chọn Khoa học xã hội nhân văn, trang bị các phương pháp luận và các công cụ tư duy hệ thống áp dụng cụ thể trong lĩnh vực kỹ thuật. Sinh viên được trang bị kiến thức về đặc điểm môi trường làm việc cùng các kỹ năng cốt yếu như giao tiếp, phối hợp nhóm và tư duy phản biện. Nội dung môn học hướng dẫn cách sử dụng sơ đồ tư duy, biểu đồ xương cá và các kỹ thuật sáng tạo để hình thành ý tưởng mới. Sau khi học, sinh viên có thể mô tả hệ thống và đề xuất biện pháp khắc phục các hạn chế của sản phẩm theo quan điểm hệ thống. Sinh viên cũng rèn luyện được khả năng thuyết trình ý tưởng và hợp tác giải quyết các vấn đề thực tiễn một cách logic. Đây là hành trang giúp sinh viên thích ứng nhanh chóng và làm việc chuyên nghiệp trong các tổ chức kỹ thuật hiện đại.

#### **55. Tâm lý học ứng dụng (Applied Psychology)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Tâm lý học ứng dụng thuộc khối kiến thức tự chọn Khoa học xã hội nhân văn, giới thiệu các quy luật nhận thức và các hiện tượng tâm lý của con người trong đời sống và kỹ thuật. Sinh viên được trang bị kiến thức về cảm giác, tri giác, tư duy và các thuộc tính tâm lý như nhu cầu hay động cơ. Nội dung môn học nhấn mạnh việc ứng dụng các lý thuyết tâm lý để khám phá đặc điểm người sử dụng ở các lứa tuổi khác nhau. Sau khi học, sinh viên có khả năng hình thành ý tưởng và đề xuất giải pháp thiết kế sản phẩm lấy con người làm trung tâm. Kết quả này giúp đảm bảo tính sáng tạo, nhân văn, sức khỏe và an toàn cho các sản phẩm công nghệ trong thực tế. Ngoài ra, học phần còn giúp sinh viên nhận thức đúng đắn về bản thân và cải thiện hiệu quả giao tiếp với những người xung quanh.

#### **56. Thiết kế và tổ chức huấn luyện đội ngũ kỹ thuật (Designing and Organizing Training for Technical Staff)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Thiết kế và tổ chức huấn luyện đội ngũ kỹ thuật thuộc khối kiến thức tự chọn khối Khoa học xã hội nhân văn, cập nhật các kiến thức cơ sở về hoạt động huấn luyện chuyên biệt dành cho đội ngũ kỹ thuật trong các tổ chức. Sinh viên được trang bị quy trình xác định nhu cầu huấn luyện, phương pháp xây dựng chương trình và các mô hình dạy học hiện đại. Nội dung bao gồm việc thiết kế giáo án, lựa chọn hình thức huấn luyện tại chỗ hoặc ngoài nơi làm việc và đánh giá kết quả. Sau khi học, sinh viên có thể tự tin thiết kế chương trình và trực tiếp tổ chức các khóa huấn luyện nghiệp vụ tại doanh

nghiệp. Kết quả đạt được góp phần nâng cao năng lực đội ngũ, hướng tới sự phát triển bền vững của doanh nghiệp. Đặc biệt, sinh viên rèn luyện được kỹ năng trình bày khoa học và tư duy logic trong việc truyền đạt kiến thức kỹ thuật.

## **57. Biến đổi khí hậu và khí nhà kính (Climate Change and Greenhouse Gas)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Biến đổi khí hậu và khí nhà kính thuộc khối kiến thức tự chọn Khoa học xã hội nhân văn, mang đến cái nhìn sâu sắc về các vấn đề môi trường toàn cầu, trọng tâm là biến đổi khí hậu và tác động của khí nhà kính. Sinh viên được trang bị kiến thức về nguyên nhân, cơ chế và hậu quả của hiện tượng nóng lên toàn cầu đối với hệ sinh thái và kinh tế. Nội dung môn học hướng dẫn phương pháp kiểm kê phát thải theo chuẩn IPCC và tìm hiểu các chính sách quốc tế như Hiệp định Paris. Sau khi hoàn thành, sinh viên có thể vận dụng các công cụ tính toán để thực hiện kiểm kê khí nhà kính cho các ngành khác nhau. Kết quả học tập giúp sinh viên hình thành ý thức trách nhiệm và có hành động thiết thực nhằm giảm thiểu tác động tiêu cực đến môi trường. Đồng thời, học phần chuẩn bị cho sinh viên khả năng tham gia vào các dự án giao thông xanh và năng lượng tái tạo.

## **58. Phát triển bền vững (Sustainable Development)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:*

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Phát triển bền vững là học phần thuộc khối kiến thức tự chọn Khoa học xã hội nhân văn, cung cấp kiến thức nền tảng về môi trường và các chiến lược phát triển bền vững trong bối cảnh toàn cầu và Việt Nam. Sinh viên được trang bị các nguyên tắc, mô hình phát triển bền vững theo các mục tiêu SDGs của Liên Hợp Quốc. Nội dung môn học bao quát các khía cạnh về kinh tế tuần hoàn, công bằng xã hội và quản lý tài nguyên thiên nhiên. Sau khi học, sinh viên có khả năng nhận diện các thách thức môi trường để xây dựng những chiến lược phát triển phù hợp. Kết quả đạt được là việc vận dụng tư duy bền vững vào chính ngành học chuyên môn và lĩnh vực nghề nghiệp tương lai. Học phần cũng giúp nâng cao trách nhiệm công dân và nhận thức rõ vai trò cá nhân trong việc thúc đẩy phát triển bền vững.

## **59. Triết học Mác - Lênin (The philosophy of Marxism - Leninism)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:* Không

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc khối kiến thức đại cương, cung cấp cho sinh viên những kiến thức về triết học Mác – Lênin nhằm xây dựng ở sinh viên thế giới quan duy vật và phương pháp luận biện chứng duy vật làm nền tảng lý luận cho việc nhận thức các vấn đề, nội dung của các môn học khác, từ đó, vận dụng kiến thức triết học để giải quyết những vấn đề khoa học, kinh tế, chính trị, văn hóa, xã hội ... theo quan điểm của chủ nghĩa Mác - Lênin.

## **60. Kinh tế chính trị Mác - Lênin (Political Economics of Marxism and Leninism)**

**2 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 2(2/0/4)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:* Triết học Mác – Lênin

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Kinh tế chính trị Mác – Lênin thuộc khối kiến thức đại cương, nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản, cốt lõi và có hệ thống về kinh tế chính trị Mác – Lênin; bảo đảm tính khoa học, cập nhật và gắn với thực tiễn phát triển kinh tế - xã hội.

Học phần này giúp sinh viên hình thành tư duy lý luận, kỹ năng làm việc nhóm, năng lực phân tích, đánh giá và nhận diện bản chất các quan hệ lợi ích kinh tế trong nền kinh tế thị trường định hướng xã hội chủ nghĩa ở Việt Nam.

Học phần đồng thời góp phần bồi dưỡng trách nhiệm xã hội, ý thức công dân, lập trường tư tưởng và thế giới quan khoa học của chủ nghĩa Mác – Lênin, giúp sinh viên vận dụng phù hợp vào học tập, công việc và cuộc sống sau khi ra trường.

#### **61. Chủ nghĩa xã hội khoa học (Scientific Socialism)**

**2 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 2(2/0/4)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:* Triết học Mác - Lênin

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Chủ nghĩa xã hội khoa học là học phần thuộc khối kiến thức đại cương, nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản, cốt lõi nhất về Chủ nghĩa xã hội khoa học. Từ đó, vận dụng chủ nghĩa xã hội khoa học trong tiến trình cách mạng ở Việt Nam. Học phần này giúp sinh viên hình thành tư duy lý luận, kỹ năng làm việc nhóm, năng lực phân tích, đánh giá, nhận diện và phản bác được các quan điểm sai trái, thù địch. Học phần góp phần bồi dưỡng trách nhiệm xã hội, ý thức công dân, lập trường tư tưởng và thế giới quan khoa học của Chủ nghĩa Mác - Lênin.

#### **62. Tư tưởng Hồ Chí Minh (Ho Chi Minh's Ideology)**

**2 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 2(2/0/4)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:* Triết học Mác-Lênin

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần này thuộc kiến thức giáo dục đại cương, cung cấp các kiến thức cơ bản về tư tưởng Hồ Chí Minh; phân tích, giải quyết một số vấn đề liên quan đến chính trị - xã hội; giúp người học rèn luyện các kỹ năng giao tiếp, ý thức kỷ luật, trách nhiệm và đạo đức công dân.

#### **63. Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam (History of Vietnamese communist party)**

**2 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 2(2/0/4)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:* Tư tưởng Hồ Chí Minh

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc kiến thức giáo dục đại cương. Nội dung chủ yếu của học phần là cung cấp, trang bị cho sinh viên sự hiểu biết về đối tượng, mục đích, nhiệm vụ, phương pháp nghiên cứu và học tập môn Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam; hiểu biết quá trình ra đời và lãnh đạo sự nghiệp cách mạng dân tộc của Đảng Cộng sản Việt Nam; khẳng định những thành công, nêu lên các hạn chế, tổng kết những kinh nghiệm về sự lãnh đạo cách mạng của Đảng để giúp người học nâng cao nhận thức, niềm tin đối với Đảng và khả năng vận dụng kiến thức đã học vào thực tiễn công tác, góp phần xây dựng và bảo vệ Tổ quốc Việt Nam Xã hội chủ nghĩa.

#### **64. Pháp luật đại cương (General Law)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:* Không

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc kiến thức giáo dục đại cương, trang bị cho người học những kiến thức lý luận cơ bản về Nhà nước và pháp luật bao gồm nguồn gốc, bản chất, chức năng, hệ thống Nhà nước; nguồn gốc, chức năng, hình thức, quan hệ pháp luật, vi phạm pháp luật và trách nhiệm pháp lý, quy định cơ

bản của một số ngành luật như Luật Hình sự, Luật Dân sự, Luật Hôn nhân - gia đình và Luật Lao động. Bên cạnh đó còn trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về pháp luật phòng chống tham nhũng và quyền con người. Cụ thể:

- Trình bày được những kiến thức lý luận cơ bản về Nhà nước và pháp luật, bao gồm nguồn gốc, bản chất, chức năng và hệ thống của Nhà nước và pháp luật.

- Phân tích được nội dung cơ bản của một số ngành luật trong hệ thống pháp luật Việt Nam như: Hiến pháp, Dân sự, Hình sự, Hôn nhân và Gia đình, Lao động.

- Vận dụng được kiến thức pháp luật để hiểu và giải thích các vấn đề pháp lý phổ biến trong đời sống, đặc biệt liên quan đến phòng chống tham nhũng và quyền con người.

## **65. Toán ứng dụng (Applied Mathematics)**

**3 tín chỉ**

*Phân bố thời gian học phần:* 3(3/0/6)

*Điều kiện tiên quyết:* Không

*Môn học trước:* Không

*Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần thuộc kiến thức giáo dục đại cương, rèn luyện cho sinh viên các kỹ năng: hiểu biết chính xác về dòng tiền, tư duy và lập luận hợp lý, chặt chẽ; xác định đúng thực nghiệm và biến cố có tính ngẫu nhiên; tính toán được khả năng xảy ra của biến cố ngẫu nhiên; ứng dụng kiến thức về biến ngẫu nhiên và thống kê toán học để giải quyết một số vấn đề có liên quan đến số liệu thống kê trong giáo dục, sản xuất, kinh tế, dinh dưỡng,...





[illegible]

| PLO/PI      |                               | Chuẩn đầu ra CTĐT (Program Learning Outcomes-PLOs) |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | Số lượng CĐR/ Môn học tham gia đóng góp |        |
|-------------|-------------------------------|----------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-----------------------------------------|--------|
|             |                               | PLO1                                               |        | PLO2   |        |        | PLO3   |        | PLO4   |        |        | PLO5   |        |        |        | PLO6   |        |        | PLO7   |        | PLO8   |        |        | PLO9   |                                         |        |
|             |                               | PI 1.1                                             | PI 1.2 | PI 2.1 | PI 2.2 | PI 2.3 | PI 3.1 | PI 3.2 | PI 4.1 | PI 4.2 | PI 4.3 | PI 5.1 | PI 5.2 | PI 5.3 | PI 5.4 | PI 6.1 | PI 6.2 | PI 6.3 | PI 7.1 | PI 7.2 | PI 8.1 | PI 8.2 | PI 8.3 | PI 9.1 |                                         | PI 9.2 |
| Học kỳ 4    |                               |                                                    |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |                                         |        |
| BAPO2 32453 | Vận hành Bếp bánh cơ bản      |                                                    |        |        | 4      |        | 3      |        |        | 4      | 3      |        |        |        | 4      |        |        |        |        |        |        |        |        |        | 5                                       |        |
| BAPP2 32953 | Thực hành Bếp bánh cơ bản     |                                                    |        |        | 4      |        |        | 4      |        |        |        |        |        |        | 4      | 4      |        |        |        |        |        |        |        |        | 4                                       |        |
| FBRM2 32753 | Quản trị nguồn lực F&B        |                                                    |        |        | 4      |        |        |        |        | 5      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | 4      |        | 3                                       |        |
| EVMA3 33353 | Tổ chức sự kiện               |                                                    |        |        | 4      |        |        |        |        | 5      |        |        |        |        |        |        |        | 4      | 4      |        |        |        | 4      |        | 5                                       |        |
| FBSO2 33253 | Quản trị vận hành dịch vụ F&B |                                                    |        |        | 4      |        |        | 4      |        |        | 4      |        |        |        |        |        | 4      |        |        |        |        |        |        |        | 4                                       |        |
| Học kỳ 5    |                               |                                                    |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |                                         |        |
| AFBA3 24153 | Kế toán ứng dụng F&B          |                                                    |        |        |        | 4      | 3      |        |        |        |        |        |        |        |        | 4      |        |        |        |        |        |        |        |        | 3                                       |        |
| STMA3 24053 | Quản trị khởi nghiệp F&B      |                                                    |        |        | 4      |        |        |        |        | 5      |        |        |        | 5      |        |        |        |        |        |        | 4      |        | 4      |        | 5                                       |        |
| MMCC 324553 | Quản trị thực đơn và chi phí  |                                                    |        |        |        | 5      |        | 4      |        |        |        |        |        |        |        | 4      |        |        |        |        |        |        |        |        | 3                                       |        |
| DIFI32 4653 | Xây dựng hình ảnh ẩm thực số  |                                                    |        |        | 4      |        |        | 4      |        |        |        |        | 4      |        |        | 4      |        |        |        |        |        |        |        |        | 4                                       |        |
| EFBS3 43653 | Tiếng Anh chuyên ngành F&B    |                                                    |        |        | 4      |        |        |        |        |        | 4      | 4      | 4      |        |        |        |        |        |        | 4      |        |        |        |        | 5                                       |        |

| PLO/PI      |                                              | Chuẩn đầu ra CTĐT (Program Learning Outcomes-PLOs) |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | Số lượng CĐR/ Môn học tham gia đóng góp |
|-------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-----------------------------------------|
|             |                                              | PLO1                                               |        | PLO2   |        |        | PLO3   |        | PLO4   |        |        | PLO5   |        |        |        | PLO6   |        |        | PLO7   |        | PLO8   |        |        | PLO9   |        |                                         |
|             |                                              | PI 1.1                                             | PI 1.2 | PI 2.1 | PI 2.2 | PI 2.3 | PI 3.1 | PI 3.2 | PI 4.1 | PI 4.2 | PI 4.3 | PI 5.1 | PI 5.2 | PI 5.3 | PI 5.4 | PI 6.1 | PI 6.2 | PI 6.3 | PI 7.1 | PI 7.2 | PI 8.1 | PI 8.2 | PI 8.3 | PI 9.1 | PI 9.2 |                                         |
| SMT03 38653 | Du lịch thông minh <TCCN DL>                 |                                                    |        | 3      |        |        |        |        |        |        |        |        |        | 4      |        |        |        |        |        | 4      |        |        |        |        |        | 3                                       |
| DMSM 337753 | Quản trị bán hàng và tiếp thị số <TCCN QTNH> |                                                    |        |        | 4      |        |        |        |        |        |        |        | 5      |        |        |        |        | 4      |        |        |        |        |        |        |        | 3                                       |
| TRMD 338253 | Thực đơn và xu hướng ẩm thực <TCCN ATBV>     |                                                    |        |        |        | 5      |        | 4      |        |        |        |        |        |        |        | 4      |        |        |        |        |        |        |        |        |        | 3                                       |
| BADD3 35653 | Nghệ thuật bài trí tiệc <TCCN QTSK>          |                                                    |        |        | 4      |        |        | 4      |        |        |        | 5      |        |        |        |        |        |        | 5      |        |        |        |        |        |        | 4                                       |
| Học kỳ 6    |                                              |                                                    |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |                                         |
| ICSM3 32653 | Quản trị suất ăn Công nghiệp                 |                                                    |        |        | 4      |        |        | 4      |        |        |        |        | 5      |        |        |        |        | 4      |        |        |        |        |        |        |        | 4                                       |
| FBSO4 36053 | Tin học chuyên ngành <TCCN QTNH>             |                                                    |        |        | 4      |        |        | 4      |        |        | 5      |        |        |        |        |        |        |        |        | 4      |        |        |        |        |        | 4                                       |
| OFMA 130853 | Quản trị hành chính văn phòng <TCCN QTSK>    |                                                    | 3      |        |        | 5      |        | 4      |        |        |        |        | 5      |        | 4      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | 5                                       |
| NUBO 338353 | Vận hành đồ uống dinh dưỡng <TCCN ATBV>      |                                                    |        |        | 4      |        |        | 4      |        |        | 4      |        |        |        |        | 4      |        |        |        | 4      |        |        |        |        |        | 5                                       |

| PLO/PI      |                                                           | Chuẩn đầu ra CTĐT (Program Learning Outcomes-PLOs) |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | Số lượng CĐR/ Môn học tham gia đóng góp |        |   |
|-------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-----------------------------------------|--------|---|
|             |                                                           | PLO1                                               |        | PLO2   |        |        | PLO3   |        | PLO4   |        |        | PLO5   |        |        |        | PLO6   |        |        | PLO7   |        | PLO8   |        |        | PLO9   |                                         |        |   |
|             |                                                           | PI 1.1                                             | PI 1.2 | PI 2.1 | PI 2.2 | PI 2.3 | PI 3.1 | PI 3.2 | PI 4.1 | PI 4.2 | PI 4.3 | PI 5.1 | PI 5.2 | PI 5.3 | PI 5.4 | PI 6.1 | PI 6.2 | PI 6.3 | PI 7.1 | PI 7.2 | PI 8.1 | PI 8.2 | PI 8.3 | PI 9.1 |                                         | PI 9.2 |   |
| PRPO3 38553 | Vận hành bếp bánh chuyên nghiệp <TCCN ATBV>               |                                                    |        |        | 4      |        |        | 4      |        |        |        | 4      |        |        |        |        | 4      |        |        |        | 4      |        |        |        |                                         |        | 5 |
| GTPD3 38753 | Thiết kế và phát triển sản phẩm du lịch ẩm thực <TCCN DL> |                                                    |        |        | 4      |        |        |        |        |        |        | 4      |        | 5      |        |        |        |        |        |        | 4      |        |        |        |                                         |        | 3 |
| TODM 338853 | Tiếp thị điểm đến <TCCN DL>                               |                                                    |        |        |        | 5      |        |        |        |        |        |        |        | 5      |        |        |        |        |        |        |        |        |        | 4      |                                         | 3      |   |
| RCMD 337853 | Quản trị và phát triển chuỗi nhà hàng <TCCN QTNH>         |                                                    |        |        |        | 5      |        |        |        | 5      |        |        |        |        |        |        | 4      |        |        |        |        |        |        |        |                                         | 3      |   |
| EVBM3 36153 | Kinh doanh và tiếp thị sự kiện <TCCN QTSK>                |                                                    |        |        |        | 5      |        |        |        | 5      |        |        |        | 5      |        |        |        |        |        |        |        |        | 5      |        |                                         | 4      |   |
| PRBI31 5253 | Đồ án chuyên ngành F&B                                    |                                                    |        |        |        | 5      |        |        |        |        | 5      |        |        | 5      |        |        |        |        |        |        |        | 5      |        |        |                                         | 4      |   |
| FBSQ3 34453 | Quản trị chất lượng dịch vụ F&B                           |                                                    |        |        |        | 5      |        |        |        | 5      |        | 4      |        | 5      |        |        |        |        |        | 5      |        |        |        |        |                                         | 5      |   |
| FBPP3 24953 | TH Dự án F&B                                              |                                                    |        |        |        | 5      |        |        |        | 6      |        | 5      |        |        |        |        |        |        | 5      |        |        |        |        |        | 5                                       | 5      |   |
| Học kỳ 7    |                                                           |                                                    |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |                                         |        |   |

| PLO/PI      |                                                        | Chuẩn đầu ra CTĐT (Program Learning Outcomes-PLOs) |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | Số lượng CĐR/ Môn học tham gia đóng góp |        |
|-------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-----------------------------------------|--------|
|             |                                                        | PLO1                                               |        | PLO2   |        |        | PLO3   |        | PLO4   |        |        | PLO5   |        |        |        | PLO6   |        |        | PLO7   |        | PLO8   |        |        | PLO9   |                                         |        |
|             |                                                        | PI 1.1                                             | PI 1.2 | PI 2.1 | PI 2.2 | PI 2.3 | PI 3.1 | PI 3.2 | PI 4.1 | PI 4.2 | PI 4.3 | PI 5.1 | PI 5.2 | PI 5.3 | PI 5.4 | PI 6.1 | PI 6.2 | PI 6.3 | PI 7.1 | PI 7.2 | PI 8.1 | PI 8.2 | PI 8.3 | PI 9.1 |                                         | PI 9.2 |
| RMFS4 37953 | Quản trị doanh thu <TCCN QTNH>                         |                                                    |        |        |        | 5      |        |        | 4      |        |        |        |        |        |        |        | 4      |        |        |        |        |        |        |        |                                         | 3      |
| PRKO4 38453 | Vận hành bếp chuyên nghiệp <TCCN ATBV>                 |                                                    |        |        |        | 5      |        | 4      |        |        | 4      |        |        |        |        |        | 4      |        |        |        |        |        |        | 4      |                                         | 5      |
| TRBM4 38953 | Quản trị kinh doanh du lịch <TCCN DL>                  |                                                    |        |        |        | 5      |        |        |        | 5      |        |        |        |        |        |        |        |        | 4      |        |        |        | 5      | 4      |                                         | 5      |
| SEVM4 36253 | Quản trị sự kiện bền vững <TCCN QTSK>                  |                                                    |        |        |        | 5      |        |        |        | 5      |        |        |        |        |        |        |        | 4      |        |        |        |        |        | 4      |                                         | 4      |
| EVPM4 38153 | Quản trị sản xuất sự kiện <TCCN QTSK>                  |                                                    |        |        |        | 5      |        |        |        |        | 6      |        |        |        |        |        |        |        |        | 5      |        |        | 5      |        | 5                                       | 5      |
| CCCE4 38053 | Quản trị trải nghiệm khách hàng đa văn hóa <TCCN QTNH> |                                                    |        |        |        | 5      |        |        |        | 5      |        |        | 5      |        |        |        |        | 4      |        |        |        |        |        |        |                                         | 4      |
| SUTO4 39053 | Du lịch bền vững <TCCN DL>                             |                                                    |        |        |        | 5      |        |        |        | 5      | 6      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | 5      |        | 5                                       | 5      |
| SUCP4 35353 | Dự án ẩm thực bền vững <TCCN ATBV>                     |                                                    |        |        |        | 5      |        |        |        |        | 6      |        |        |        |        |        |        |        |        | 5      |        |        | 5      |        | 5                                       | 5      |
| GRPR4 24353 | Thực tập tốt nghiệp                                    |                                                    |        |        |        | 5      |        | 4      |        | 5      |        | 4      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | 5      |        |                                         | 5      |

| PLO/PI                |                                | Chuẩn đầu ra CTĐT (Program Learning Outcomes-PLOs) |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | Số lượng CDR/<br>Môn học tham gia đóng góp |
|-----------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------------------------------------------|
|                       |                                | PLO1                                               |        | PLO2   |        |        | PLO3   |        | PLO4   |        |        | PLO5   |        |        |        | PLO6   |        |        | PLO7   |        | PLO8   |        |        | PLO9   |        |                                            |
|                       |                                | PI 1.1                                             | PI 1.2 | PI 2.1 | PI 2.2 | PI 2.3 | PI 3.1 | PI 3.2 | PI 4.1 | PI 4.2 | PI 4.3 | PI 5.1 | PI 5.2 | PI 5.3 | PI 5.4 | PI 6.1 | PI 6.2 | PI 6.3 | PI 7.1 | PI 7.2 | PI 8.1 | PI 8.2 | PI 8.3 | PI 9.1 | PI 9.2 |                                            |
| Không tích lũy        | Chuyên đề nâng cao năng lực số |                                                    | 4      |        |        |        |        |        |        |        |        |        | 5      |        |        |        |        |        |        | 4      |        |        |        |        |        | 3                                          |
| Không tích lũy        | Chuyên đề doanh nghiệp         | 3                                                  | 4      | 3      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | 4      |        |        |        |        |        | 4      |        |        |        |        | 5                                          |
| Học kỳ 8              |                                |                                                    |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |                                            |
| GRTH4 65453           | Khóa luận tốt nghiệp           |                                                    |        |        |        | 5      |        |        |        | 6      |        |        |        | 5      |        |        |        |        |        |        |        | 5      |        | 5      | 5      |                                            |
| Số lượng môn học/PI   |                                | 7                                                  | 8      | 15     | 22     | 22     | 6      | 15     | 9      | 12     | 10     | 11     | 15     | 12     | 9      | 19     | 13     | 6      | 7      | 6      | 10     | 5      | 8      | 9      | 6      |                                            |
| Mức năng lực cao nhất |                                | 3                                                  | 4      | 3      | 4      | 5      | 3      | 4      | 4      | 5      | 6      | 4      | 5      | 5      | 5      | 4      | 4      | 4      | 4      | 5      | 4      | 4      | 5      | 4      | 5      |                                            |

**PHỤ LỤC III**  
**MA TRẬN TƯƠNG QUAN CHUẨN ĐẦU RA CỦA CTĐT VÀ CHUẨN CDIO**  
*(Kèm theo Quyết định số /QĐ-ĐHCNKT ngày tháng năm 2026*  
*của Trường Đại học Công nghệ Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh)*

| <b>CĐR</b>  |                                                                                                                   | <b>PLO1</b>                                                                                                                                                                                                       | <b>PLO2</b>                                                                                                                                                                                                      | <b>PLO3</b>                                                                                                            | <b>PLO4</b>                                                                                    | <b>PLO5</b>                                                                                                                                                                                                            | <b>PLO6</b>                                                                                                                                                                                                          | <b>PLO7</b>                                                                                                                                                         | <b>PLO8</b>                                                                                                                                                                              | <b>PLO9</b>                                                                                                    |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CDIO</b> |                                                                                                                   | <i>Vận dụng và phân tích vai trò của kiến thức nền tảng về khoa học xã hội, chính trị, pháp luật và tri thức liên ngành đối với định hướng phát triển nghề nghiệp trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</i> | <i>Phân tích và đánh giá hoạt động kinh doanh, vận hành và quản trị trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống trên cơ sở vận dụng kiến thức chuyên sâu nhằm đưa ra quyết định và đề xuất giải pháp phù hợp.</i> | <i>Thực hiện thành thạo các nghiệp vụ chuyên ngành theo đúng qui chuẩn trong hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực.</i> | <i>Giải quyết và tối ưu hóa các hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực phù hợp với thực tiễn</i> | <i>Giao tiếp hiệu quả dưới nhiều hình thức nhằm bảo đảm phối hợp công việc, xây dựng quan hệ chuyên nghiệp và thực hiện các báo cáo, nghiên cứu đúng quy chuẩn nhằm đáp ứng xu hướng chuyển đổi số và quốc tế hóa.</i> | <i>Thể hiện tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp thông qua tuân thủ chuẩn mực chuyên môn; làm việc độc lập hoặc phối hợp nhóm trong bối cảnh thay đổi nhằm duy trì chất lượng hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực.</i> | <i>Tổ chức và điều phối hoạt động chuyên môn được phụ trách, giám sát và hỗ trợ thành viên thực hiện các nhiệm vụ đã xác định, nhằm đảm bảo chất lượng dịch vụ.</i> | <i>Tự chủ trong học tập và định hướng phát triển chuyên môn, chủ động xây dựng kế hoạch phát triển nghề nghiệp, hình thành nhận định chuyên môn độc lập và bảo vệ quan điểm cá nhân.</i> | <i>Đề xuất các giải pháp góp phần thúc đẩy phát triển bền vững trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</i> |
| <b>1</b>    | <b>Có kiến thức và lập luận kỹ thuật</b>                                                                          |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                |
| 1.1         | <b>Mô tả</b> được các hiện tượng, nguyên tắc xây dựng thực phẩm, trong thiết kế, và trong tổ chức dịch vụ ăn uống | X                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                |

| CĐR  |                                                                                                                                                      | PLO1                                                                                                                                                                                                              | PLO2                                                                                                                                                                                                             | PLO3                                                                                                                   | PLO4                                                                                           | PLO5                                                                                                                                                                                                                   | PLO6                                                                                                                                                                                                                 | PLO7                                                                                                                                                                | PLO8                                                                                                                                                                                     | PLO9                                                                                                           |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CDIO |                                                                                                                                                      | <i>Vận dụng và phân tích vai trò của kiến thức nền tảng về khoa học xã hội, chính trị, pháp luật và tri thức liên ngành đối với định hướng phát triển nghề nghiệp trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</i> | <i>Phân tích và đánh giá hoạt động kinh doanh, vận hành và quản trị trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống trên cơ sở vận dụng kiến thức chuyên sâu nhằm đưa ra quyết định và đề xuất giải pháp phù hợp.</i> | <i>Thực hiện thành thạo các nghiệp vụ chuyên ngành theo đúng qui chuẩn trong hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực.</i> | <i>Giải quyết và tối ưu hóa các hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực phù hợp với thực tiễn</i> | <i>Giao tiếp hiệu quả dưới nhiều hình thức nhằm bảo đảm phối hợp công việc, xây dựng quan hệ chuyên nghiệp và thực hiện các báo cáo, nghiên cứu đúng quy chuẩn nhằm đáp ứng xu hướng chuyển đổi số và quốc tế hóa.</i> | <i>Thể hiện tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp thông qua tuân thủ chuẩn mực chuyên môn; làm việc độc lập hoặc phối hợp nhóm trong bối cảnh thay đổi nhằm duy trì chất lượng hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực.</i> | <i>Tổ chức và điều phối hoạt động chuyên môn được phụ trách, giám sát và hỗ trợ thành viên thực hiện các nhiệm vụ đã xác định, nhằm đảm bảo chất lượng dịch vụ.</i> | <i>Tự chủ trong học tập và định hướng phát triển chuyên môn, chủ động xây dựng kế hoạch phát triển nghề nghiệp, hình thành nhận định chuyên môn độc lập và bảo vệ quan điểm cá nhân.</i> | <i>Đề xuất các giải pháp góp phần thúc đẩy phát triển bền vững trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</i> |
| 1.2  | <b>Phân tích</b> được các hiện tượng, nguyên tắc xảy ra trong thực phẩm, trong thiết kế, và trong tổ chức dịch vụ ăn uống dựa trên nền tảng khoa học |                                                                                                                                                                                                                   | X                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                        |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                |
| 1.3  | <b>Tổng hợp và đánh giá</b> được các giải pháp xảy ra trong thực phẩm, trong thiết kế, và trong tổ chức                                              |                                                                                                                                                                                                                   | X                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                        |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                |

| CĐR  |                                                                                                     | PLO1                                                                                                                                                                                                              | PLO2                                                                                                                                                                                                             | PLO3                                                                                                                   | PLO4                                                                                           | PLO5                                                                                                                                                                                                                   | PLO6                                                                                                                                                                                                                 | PLO7                                                                                                                                                                | PLO8                                                                                                                                                                                     | PLO9                                                                                                           |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CDIO |                                                                                                     | <i>Vận dụng và phân tích vai trò của kiến thức nền tảng về khoa học xã hội, chính trị, pháp luật và tri thức liên ngành đối với định hướng phát triển nghề nghiệp trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</i> | <i>Phân tích và đánh giá hoạt động kinh doanh, vận hành và quản trị trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống trên cơ sở vận dụng kiến thức chuyên sâu nhằm đưa ra quyết định và đề xuất giải pháp phù hợp.</i> | <i>Thực hiện thành thạo các nghiệp vụ chuyên ngành theo đúng qui chuẩn trong hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực.</i> | <i>Giải quyết và tối ưu hóa các hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực phù hợp với thực tiễn</i> | <i>Giao tiếp hiệu quả dưới nhiều hình thức nhằm bảo đảm phối hợp công việc, xây dựng quan hệ chuyên nghiệp và thực hiện các báo cáo, nghiên cứu đúng quy chuẩn nhằm đáp ứng xu hướng chuyển đổi số và quốc tế hóa.</i> | <i>Thể hiện tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp thông qua tuân thủ chuẩn mực chuyên môn; làm việc độc lập hoặc phối hợp nhóm trong bối cảnh thay đổi nhằm duy trì chất lượng hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực.</i> | <i>Tổ chức và điều phối hoạt động chuyên môn được phụ trách, giám sát và hỗ trợ thành viên thực hiện các nhiệm vụ đã xác định, nhằm đảm bảo chất lượng dịch vụ.</i> | <i>Tự chủ trong học tập và định hướng phát triển chuyên môn, chủ động xây dựng kế hoạch phát triển nghề nghiệp, hình thành nhận định chuyên môn độc lập và bảo vệ quan điểm cá nhân.</i> | <i>Đề xuất các giải pháp góp phần thúc đẩy phát triển bền vững trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</i> |
|      | dịch vụ ăn uống                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                |
|      | 2<br><b>Kỹ năng và tổ chức cá nhân và chuyên nghiệp</b>                                             |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                |
|      | 2.1<br><b>Áp dụng</b> các kỹ thuật, kỹ năng và công cụ mới trong tổ chức một dự án ngành F&B cụ thể |                                                                                                                                                                                                                   | X                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                        |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                |
|      | 2.2<br>Thực nghiệm được các nghiệp vụ chuyên môn trong lĩnh vực                                     |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  | X                                                                                                                      |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                |

| CĐR  |                                                                                                                                                            | PLO1                                                                                                                                                                                                              | PLO2                                                                                                                                                                                                             | PLO3                                                                                                                   | PLO4                                                                                           | PLO5                                                                                                                                                                                                                   | PLO6                                                                                                                                                                                                                 | PLO7                                                                                                                                                                | PLO8                                                                                                                                                                                     | PLO9                                                                                                           |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CDIO |                                                                                                                                                            | <i>Vận dụng và phân tích vai trò của kiến thức nền tảng về khoa học xã hội, chính trị, pháp luật và tri thức liên ngành đối với định hướng phát triển nghề nghiệp trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</i> | <i>Phân tích và đánh giá hoạt động kinh doanh, vận hành và quản trị trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống trên cơ sở vận dụng kiến thức chuyên sâu nhằm đưa ra quyết định và đề xuất giải pháp phù hợp.</i> | <i>Thực hiện thành thạo các nghiệp vụ chuyên ngành theo đúng qui chuẩn trong hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực.</i> | <i>Giải quyết và tối ưu hóa các hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực phù hợp với thực tiễn</i> | <i>Giao tiếp hiệu quả dưới nhiều hình thức nhằm bảo đảm phối hợp công việc, xây dựng quan hệ chuyên nghiệp và thực hiện các báo cáo, nghiên cứu đúng quy chuẩn nhằm đáp ứng xu hướng chuyển đổi số và quốc tế hóa.</i> | <i>Thể hiện tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp thông qua tuân thủ chuẩn mực chuyên môn; làm việc độc lập hoặc phối hợp nhóm trong bối cảnh thay đổi nhằm duy trì chất lượng hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực.</i> | <i>Tổ chức và điều phối hoạt động chuyên môn được phụ trách, giám sát và hỗ trợ thành viên thực hiện các nhiệm vụ đã xác định, nhằm đảm bảo chất lượng dịch vụ.</i> | <i>Tự chủ trong học tập và định hướng phát triển chuyên môn, chủ động xây dựng kế hoạch phát triển nghề nghiệp, hình thành nhận định chuyên môn độc lập và bảo vệ quan điểm cá nhân.</i> | <i>Đề xuất các giải pháp góp phần thúc đẩy phát triển bền vững trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</i> |
|      | nhà hàng và dịch vụ ăn uống.                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                |
|      | 2.3<br>Thiết kế mô hình kinh doanh trong ngành F&B                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        | X                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                |
|      | 2.4<br>Hình thành thái độ, tư tưởng và học tập nghiêm túc nhằm nâng cao khả năng học tập và đẩy mạnh các công trình nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực F&B |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                                                                | X                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     | X                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                |



| CĐR  |                                                                                                                                                                                  | PLO1                                                                                                                                                                                                              | PLO2                                                                                                                                                                                                             | PLO3                                                                                                                   | PLO4                                                                                           | PLO5                                                                                                                                                                                                                   | PLO6                                                                                                                                                                                                                 | PLO7                                                                                                                                                                | PLO8                                                                                                                                                                                     | PLO9                                                                                                           |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CDIO |                                                                                                                                                                                  | <i>Vận dụng và phân tích vai trò của kiến thức nền tảng về khoa học xã hội, chính trị, pháp luật và tri thức liên ngành đối với định hướng phát triển nghề nghiệp trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</i> | <i>Phân tích và đánh giá hoạt động kinh doanh, vận hành và quản trị trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống trên cơ sở vận dụng kiến thức chuyên sâu nhằm đưa ra quyết định và đề xuất giải pháp phù hợp.</i> | <i>Thực hiện thành thạo các nghiệp vụ chuyên ngành theo đúng qui chuẩn trong hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực.</i> | <i>Giải quyết và tối ưu hóa các hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực phù hợp với thực tiễn</i> | <i>Giao tiếp hiệu quả dưới nhiều hình thức nhằm bảo đảm phối hợp công việc, xây dựng quan hệ chuyên nghiệp và thực hiện các báo cáo, nghiên cứu đúng quy chuẩn nhằm đáp ứng xu hướng chuyển đổi số và quốc tế hóa.</i> | <i>Thể hiện tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp thông qua tuân thủ chuẩn mực chuyên môn; làm việc độc lập hoặc phối hợp nhóm trong bối cảnh thay đổi nhằm duy trì chất lượng hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực.</i> | <i>Tổ chức và điều phối hoạt động chuyên môn được phụ trách, giám sát và hỗ trợ thành viên thực hiện các nhiệm vụ đã xác định, nhằm đảm bảo chất lượng dịch vụ.</i> | <i>Tự chủ trong học tập và định hướng phát triển chuyên môn, chủ động xây dựng kế hoạch phát triển nghề nghiệp, hình thành nhận định chuyên môn độc lập và bảo vệ quan điểm cá nhân.</i> | <i>Đề xuất các giải pháp góp phần thúc đẩy phát triển bền vững trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</i> |
|      | động nhóm tích cực                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                |
| 3.2  | <b>Trình bày</b> nội dung bằng từ ngữ riêng để giải thích ý tưởng cá nhân<br><br><b>Cung cấp</b> thông tin dưới nhiều hình thức<br><br>Khả năng <b>vấn đáp</b> bằng thuyết trình |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                                                                | X                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                |
| 3.3  | <b>Áp dụng</b> được tiếng                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                                                                | X                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                |

| CĐR  |                                                                                                                           | PLO1                                                                                                                                                                                                              | PLO2                                                                                                                                                                                                             | PLO3                                                                                                                   | PLO4                                                                                           | PLO5                                                                                                                                                                                                                   | PLO6                                                                                                                                                                                                                 | PLO7                                                                                                                                                                | PLO8                                                                                                                                                                                     | PLO9                                                                                                           |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CDIO |                                                                                                                           | <i>Vận dụng và phân tích vai trò của kiến thức nền tảng về khoa học xã hội, chính trị, pháp luật và tri thức liên ngành đối với định hướng phát triển nghề nghiệp trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</i> | <i>Phân tích và đánh giá hoạt động kinh doanh, vận hành và quản trị trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống trên cơ sở vận dụng kiến thức chuyên sâu nhằm đưa ra quyết định và đề xuất giải pháp phù hợp.</i> | <i>Thực hiện thành thạo các nghiệp vụ chuyên ngành theo đúng qui chuẩn trong hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực.</i> | <i>Giải quyết và tối ưu hóa các hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực phù hợp với thực tiễn</i> | <i>Giao tiếp hiệu quả dưới nhiều hình thức nhằm bảo đảm phối hợp công việc, xây dựng quan hệ chuyên nghiệp và thực hiện các báo cáo, nghiên cứu đúng quy chuẩn nhằm đáp ứng xu hướng chuyển đổi số và quốc tế hóa.</i> | <i>Thể hiện tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp thông qua tuân thủ chuẩn mực chuyên môn; làm việc độc lập hoặc phối hợp nhóm trong bối cảnh thay đổi nhằm duy trì chất lượng hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực.</i> | <i>Tổ chức và điều phối hoạt động chuyên môn được phụ trách, giám sát và hỗ trợ thành viên thực hiện các nhiệm vụ đã xác định, nhằm đảm bảo chất lượng dịch vụ.</i> | <i>Tự chủ trong học tập và định hướng phát triển chuyên môn, chủ động xây dựng kế hoạch phát triển nghề nghiệp, hình thành nhận định chuyên môn độc lập và bảo vệ quan điểm cá nhân.</i> | <i>Đề xuất các giải pháp góp phần thúc đẩy phát triển bền vững trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</i> |
|      | Anh chuyên ngành trong nhà hàng và trong dịch vụ ăn uống                                                                  |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                |
| 4    | Hình thành ý tưởng, thiết kế, triển khai, vận hành trong bối cảnh doanh nghiệp, xã hội và môi trường - quá trình sáng tạo |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                |
| 4.1  | Phác thảo ý tưởng và các yếu tố liên quan đến ý                                                                           |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                        | X                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                |

| CĐR  |                                                                                          | PLO1                                                                                                                                                                                                              | PLO2                                                                                                                                                                                                             | PLO3                                                                                                                   | PLO4                                                                                           | PLO5                                                                                                                                                                                                                   | PLO6                                                                                                                                                                                                                 | PLO7                                                                                                                                                                | PLO8                                                                                                                                                                                     | PLO9                                                                                                           |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CDIO |                                                                                          | <i>Vận dụng và phân tích vai trò của kiến thức nền tảng về khoa học xã hội, chính trị, pháp luật và tri thức liên ngành đối với định hướng phát triển nghề nghiệp trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</i> | <i>Phân tích và đánh giá hoạt động kinh doanh, vận hành và quản trị trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống trên cơ sở vận dụng kiến thức chuyên sâu nhằm đưa ra quyết định và đề xuất giải pháp phù hợp.</i> | <i>Thực hiện thành thạo các nghiệp vụ chuyên ngành theo đúng qui chuẩn trong hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực.</i> | <i>Giải quyết và tối ưu hóa các hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực phù hợp với thực tiễn</i> | <i>Giao tiếp hiệu quả dưới nhiều hình thức nhằm bảo đảm phối hợp công việc, xây dựng quan hệ chuyên nghiệp và thực hiện các báo cáo, nghiên cứu đúng quy chuẩn nhằm đáp ứng xu hướng chuyển đổi số và quốc tế hóa.</i> | <i>Thể hiện tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp thông qua tuân thủ chuẩn mực chuyên môn; làm việc độc lập hoặc phối hợp nhóm trong bối cảnh thay đổi nhằm duy trì chất lượng hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực.</i> | <i>Tổ chức và điều phối hoạt động chuyên môn được phụ trách, giám sát và hỗ trợ thành viên thực hiện các nhiệm vụ đã xác định, nhằm đảm bảo chất lượng dịch vụ.</i> | <i>Tự chủ trong học tập và định hướng phát triển chuyên môn, chủ động xây dựng kế hoạch phát triển nghề nghiệp, hình thành nhận định chuyên môn độc lập và bảo vệ quan điểm cá nhân.</i> | <i>Đề xuất các giải pháp góp phần thúc đẩy phát triển bền vững trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</i> |
|      | tướng thuộc lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống                                         |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                |
|      | 4.2 <b>Hình thành</b> ý tưởng thuộc lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống                 |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                        | X                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                |
|      | 4.3 <b>Phân tích</b> tính khả thi của ý tưởng thuộc lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        | X                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                        | X                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                     | X                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                |
|      | 4.4 <b>Xây dựng</b> kế hoạch thực hiện                                                   |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        | X                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                        | X                                                                                                                                                                                                                    | X                                                                                                                                                                   | X                                                                                                                                                                                        | X                                                                                                              |

| CĐR  |                                                                                                       | PLO1                                                                                                                                                                                                              | PLO2                                                                                                                                                                                                             | PLO3                                                                                                                   | PLO4                                                                                           | PLO5                                                                                                                                                                                                                   | PLO6                                                                                                                                                                                                                 | PLO7                                                                                                                                                                | PLO8                                                                                                                                                                                     | PLO9                                                                                                           |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CDIO |                                                                                                       | <i>Vận dụng và phân tích vai trò của kiến thức nền tảng về khoa học xã hội, chính trị, pháp luật và tri thức liên ngành đối với định hướng phát triển nghề nghiệp trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</i> | <i>Phân tích và đánh giá hoạt động kinh doanh, vận hành và quản trị trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống trên cơ sở vận dụng kiến thức chuyên sâu nhằm đưa ra quyết định và đề xuất giải pháp phù hợp.</i> | <i>Thực hiện thành thạo các nghiệp vụ chuyên ngành theo đúng qui chuẩn trong hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực.</i> | <i>Giải quyết và tối ưu hóa các hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực phù hợp với thực tiễn</i> | <i>Giao tiếp hiệu quả dưới nhiều hình thức nhằm bảo đảm phối hợp công việc, xây dựng quan hệ chuyên nghiệp và thực hiện các báo cáo, nghiên cứu đúng quy chuẩn nhằm đáp ứng xu hướng chuyển đổi số và quốc tế hóa.</i> | <i>Thể hiện tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp thông qua tuân thủ chuẩn mực chuyên môn; làm việc độc lập hoặc phối hợp nhóm trong bối cảnh thay đổi nhằm duy trì chất lượng hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực.</i> | <i>Tổ chức và điều phối hoạt động chuyên môn được phụ trách, giám sát và hỗ trợ thành viên thực hiện các nhiệm vụ đã xác định, nhằm đảm bảo chất lượng dịch vụ.</i> | <i>Tự chủ trong học tập và định hướng phát triển chuyên môn, chủ động xây dựng kế hoạch phát triển nghề nghiệp, hình thành nhận định chuyên môn độc lập và bảo vệ quan điểm cá nhân.</i> | <i>Đề xuất các giải pháp góp phần thúc đẩy phát triển bền vững trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</i> |
| 4.5  | <b>Hình thành</b> các nhóm phụ trách công việc<br><b>Quản lý</b> mức độ hoàn thành các nhóm công việc |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                        | X                                                                                                                                                                                                                    | X                                                                                                                                                                   | X                                                                                                                                                                                        | X                                                                                                              |
| 4.6  | <b>Tổ chức</b> hoạt động thuộc lĩnh vực Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống                           |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                        | X                                                                                                                                                                                                                    | X                                                                                                                                                                   | X                                                                                                                                                                                        | X                                                                                                              |
| 4.7  | <b>Cải tiến</b> hoạt động thuộc lĩnh vực Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống                          |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        |                                                                                                | X                                                                                                                                                                                                                      | X                                                                                                                                                                                                                    | X                                                                                                                                                                   | X                                                                                                                                                                                        | X                                                                                                              |

| CĐR  |                                                                      | PLO1                                                                                                                                                                                                       | PLO2                                                                                                                                                                                                      | PLO3                                                                                                            | PLO4                                                                                    | PLO5                                                                                                                                                                                                            | PLO6                                                                                                                                                                                                          | PLO7                                                                                                                                                         | PLO8                                                                                                                                                                              | PLO9                                                                                                    |
|------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CDIO |                                                                      | Vận dụng và phân tích vai trò của kiến thức nền tảng về khoa học xã hội, chính trị, pháp luật và tri thức liên ngành đối với định hướng phát triển nghề nghiệp trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống. | Phân tích và đánh giá hoạt động kinh doanh, vận hành và quản trị trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống trên cơ sở vận dụng kiến thức chuyên sâu nhằm đưa ra quyết định và đề xuất giải pháp phù hợp. | Thực hiện thành thạo các nghiệp vụ chuyên ngành theo đúng qui chuẩn trong hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực. | Giải quyết và tối ưu hóa các hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực phù hợp với thực tiễn | Giao tiếp hiệu quả dưới nhiều hình thức nhằm bảo đảm phối hợp công việc, xây dựng quan hệ chuyên nghiệp và thực hiện các báo cáo, nghiên cứu đúng quy chuẩn nhằm đáp ứng xu hướng chuyển đổi số và quốc tế hóa. | Thể hiện tự chủ và trách nhiệm nghề nghiệp thông qua tuân thủ chuẩn mực chuyên môn; làm việc độc lập hoặc phối hợp nhóm trong bối cảnh thay đổi nhằm duy trì chất lượng hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực. | Tổ chức và điều phối hoạt động chuyên môn được phụ trách, giám sát và hỗ trợ thành viên thực hiện các nhiệm vụ đã xác định, nhằm đảm bảo chất lượng dịch vụ. | Tự chủ trong học tập và định hướng phát triển chuyên môn, chủ động xây dựng kế hoạch phát triển nghề nghiệp, hình thành nhận định chuyên môn độc lập và bảo vệ quan điểm cá nhân. | Đề xuất các giải pháp góp phần thúc đẩy phát triển bền vững trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống. |
| 4.8  | Quản lý hoạt động thuộc lĩnh vực Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                 | X                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                 | X                                                                                                                                                                                                             | X                                                                                                                                                            | X                                                                                                                                                                                 | X                                                                                                       |

./.