

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

**CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC
NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG
VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

(Ban hành tại Quyết định số 1727/QĐ-ĐHSPKT ngày 06/9/2021 của Trường ĐH Sư phạm Kỹ thuật
TP. Hồ Chí Minh)

Tên chương trình: **QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

Ngành đào tạo: **QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

Tên tiếng Anh: **RESTAURANTS AND EATERY SERVICES MANAGEMENT**

Trình độ đào tạo: **ĐẠI HỌC**

Mã số: 7810202

Hình thức đào tạo: **CHÍNH QUI**

TP. Hồ Chí Minh, 2023

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Tên chương trình: QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ Ăn uống

Mã ngành: 7810202

Hình thức đào tạo: Chính quy

Văn bằng tốt nghiệp: Cử nhân Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ Ăn uống

1. Thời gian đào tạo: 4 năm

2. Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp phổ thông trung học

3. Thang điểm, Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp

Thang điểm: 10

Quy trình đào tạo: Theo Quyết định số 1727/QĐ-ĐHSPKT ngày 06/9/2021 của Trường ĐH Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh về việc ban hành quy chế đào tạo trình độ đại học

Điều kiện tốt nghiệp:

- Điều kiện tốt nghiệp chung: Theo Quyết định số 1727/QĐ-ĐHSPKT ngày 06/9/2021 của Trường ĐH Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh về việc ban hành quy chế đào tạo trình độ đại học.

- Điều kiện tốt nghiệp riêng: Theo qui chế đào tạo Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP.HCM

4. Mục tiêu đào tạo và chuẩn đầu ra

Mục đích (Goals)

Đào tạo cử nhân ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống (QTNH&DV AU) có kiến thức khoa học cơ bản, kiến thức cơ sở và chuyên ngành trong lĩnh vực quản lý nhà hàng và dịch vụ ăn uống; có khả năng phân tích, giải quyết vấn đề và đánh giá các giải pháp; có năng lực xây dựng, quản trị các hệ thống bếp và nhà hàng, có kỹ năng giao tiếp và làm việc nhóm, có thái độ nghề nghiệp phù hợp, đáp ứng các yêu cầu phát triển của ngành và xã hội.

Sinh viên sau khi tốt nghiệp có thể làm quản lý nhà hàng, dịch vụ ẩm thực cho các nhà hàng - khách sạn; quản lý dịch vụ ăn uống tư nhân; Chuyên viên tổ chức sự kiện ẩm thực trong các nhà hàng - khách sạn; Chuyên viên tư vấn, tổ chức và điều hành tại các chuỗi nhà hàng, trung tâm hội nghị hoặc làm QC ở các bếp căn Công nghiệp.

Mục tiêu đào tạo (Objectives)

Sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng và năng lực:

1. Kiến thức và lập luận kỹ thuật
2. Kỹ năng và tố chất cá nhân và chuyên nghiệp
3. Kỹ năng giao tiếp: làm việc theo nhóm và giao tiếp

4. Hình thành ý tưởng, thiết kế, triển khai, và vận hành trong bối cảnh doanh nghiệp, xã hội và môi trường – *quá trình sáng tạo*

Chuẩn đầu ra (Program outcomes)

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra (Expected Learning Outcomes - ELOs)	Chỉ số thực hiện (Performance Indicator - PI)	TĐNL (Competency Level)
ELO1	Nhận biết, giải thích và khái quát hóa được các hiện tượng, nguyên tắc, thiết kế và tổ chức trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	PI_1.1. Mô tả được các hiện tượng, nguyên tắc xảy ra trong thực phẩm, trong thiết kế, và trong tổ chức dịch vụ ăn uống	3
		PI_1.2. Phân tích 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	4
		PI_1.3. Tổng hợp và đánh giá được các giải pháp xảy ra trong thực phẩm, trong thiết kế, và trong tổ chức dịch vụ ăn uống	5
ELO2	Thực nghiệm được các nghiệp vụ chuyên môn trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	PI_2.1. Sử dụng được các trang thiết bị chuyên ngành nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3
		PI_2.2. Sử dụng được các phần mềm ứng dụng chuyên ngành nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3
		PI_2.3. Báo cáo hiệu quả các nghiệp vụ chuyên môn nhà hàng và tổ chức dịch vụ ăn uống	4
ELO3	Hình thành tác phong đạo đức nghề nghiệp, giải quyết hiệu quả các hoạt động chuyên môn trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống (Food & Beverage)	PI_3.1. Mô tả được thực trạng ngành F&B trong bối cảnh toàn cầu, kinh tế, môi trường và xã hội	3
		PI_3.2. Mô tả trách nhiệm nghề nghiệp và đạo đức ngành F&B	3
		PI_3.3. Phân tích được các bên liên quan ảnh hưởng đến ngành F&B trong bối cảnh toàn cầu, kinh tế, môi trường và xã hội	4
		PI_3.4. Thiết kế mô hình kinh doanh trong ngành F&B	4
ELO4	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	PI_4.1. Mô tả được kỹ thuật, kỹ năng và công cụ cần thiết cho một dự án trong ngành F&B	3
		PI_4.2. Phân tích được kỹ thuật, kỹ năng và công cụ sử dụng trong dự án ngành F&B	4
		PI_4.3. Áp dụng các kỹ thuật, kỹ năng và công cụ mới trong tổ chức một dự án ngành F&B cụ thể	4
ELO5	Khả năng hoạt động học tập theo nhóm hiệu quả và xác định được tiêu chí hoạt động nhóm tích cực	PI_5.1. Thành lập nhóm hoạt động học tập	4
		PI_5.2. Hoàn thành trách nhiệm cá nhân và đóng góp vào thành công của nhóm (trách nhiệm cá nhân)	4
		PI_5.3. Xác định mục tiêu và thời hạn của nhóm, lập kế hoạch nhiệm vụ, tổ chức và tạo điều kiện cho các cuộc họp nhóm hiệu quả (Quản lý dự án)	4

ELO6	Khả năng giao tiếp hiệu quả dưới nhiều hình thức và giao tiếp được bằng tiếng Anh chuyên ngành lĩnh vực F&B	PI_6.1. Trình bày nội dung bằng từ ngữ riêng để giải thích ý tưởng cá nhân	4
		PI_6.2. Cung cấp thông tin dưới nhiều hình thức	3
		PI_6.3. Khả năng vấn đáp bằng thuyết trình	4
		PI_6.4. Áp dụng được tiếng Anh chuyên ngành trong nhà hàng và trong dịch vụ ăn uống	3
ELO7	Hình thành và xây dựng ý tưởng thuộc lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	PI_7.1. Phác thảo ý tưởng và các yếu tố liên quan đến ý tưởng thuộc lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3
		PI_7.2. Hình thành ý tưởng thuộc lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3
		PI_7.3. Phân tích tính khả thi của ý tưởng thuộc lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống	4
ELO8	Xây dựng mô hình và kế hoạch hoạt động thuộc lĩnh vực Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống	PI_8.1. Xây dựng kế hoạch thực hiện	4
		PI_8.2. Hình thành các nhóm phụ trách công việc	4
		PI_8.3. Quản lý mức độ hoàn thành các nhóm công việc	4
ELO9	Vận hành và quản lý hoạt động thuộc lĩnh vực Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống	PI_9.1. Tổ chức hoạt động thuộc lĩnh vực Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống	4
		PI_9.2. Cải tiến hoạt động thuộc lĩnh vực Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống	4
		PI_9.3. Quản lý hoạt động thuộc lĩnh vực Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống	4

Thang TĐNL

TĐNL		Mô tả ngắn
$0.0 \leq TĐNL \leq 1.0$	Cơ bản	Nhớ: Sinh viên ghi nhớ/ nhận ra/ nhớ lại được kiến thức bằng các hành động như định nghĩa, nhắc lại, liệt kê, nhận diện, xác định,...
$1.0 < TĐNL \leq 2.0$	Đạt yêu cầu	Hiểu: Sinh viên tự kiến tạo được kiến thức từ các tài liệu, kiến thức bằng các hành động như giải thích, phân loại, minh họa, suy luận, ...
$2.0 < TĐNL \leq 3.0$		Áp dụng: Sinh viên thực hiện/ áp dụng kiến thức để tạo ra các sản phẩm như mô hình, vật thật, sản phẩm mô phỏng, bài báo cáo,...
$3.0 < TĐNL \leq 4.0$	Thành thạo	Phân tích: Sinh viên phân tích tài liệu/ kiến thức thành các chi tiết/ bộ phận và chỉ ra được mối quan hệ của chúng tổng thể bằng các hành động như phân tích, phân loại, so sánh, tổng hợp,...
$4.0 < TĐNL \leq 5.0$		Đánh giá: SV đưa ra được nhận định, dự báo về kiến thức/ thông tin theo các tiêu chuẩn, tiêu chí và chỉ số đo lường đã được xác định bằng các hành động như nhận xét, phản biện, đề xuất,...
$5.0 < TĐNL \leq 6.0$	Xuất sắc	Sáng tạo: SV kiến tạo/ sắp xếp/ tổ chức/ thiết kế/ khái quát hóa các chi tiết/ bộ phận theo cách khác/ mới để tạo ra cấu trúc/ mô hình/ sản phẩm mới.

5. Khối lượng kiến thức toàn khoá: 132 tín chỉ (không bao gồm khối kiến thức Ngoại Ngữ, Giáo dục thể chất và Giáo dục Quốc phòng)

Đối với kiến thức Ngoại Ngữ: Sinh viên cần phải đạt 02 học phần ngoại ngữ:

- Kỹ năng giao tiếp tiếng Anh 1 (ENCS140026) – 4 tín chỉ
- Kỹ năng giao tiếp tiếng Anh 2 (ENCS240026) – 4 tín chỉ

(theo Quyết định số 3776/QĐ-ĐHSPKT ngày 26 tháng 12 năm 2022 về việc quy định các học phần ngoại ngữ trong chương trình đào tạo trình độ đại học)

6. Phân bổ khối lượng các khối kiến thức

TT	TÊN HỌC PHẦN	Số tín chỉ	
		Bắt buộc	Tự chọn
KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG		36	7
A. Khối kiến thức bắt buộc		36	0
I. Lý luận chính trị + Pháp luật		13	0
II. Toán học và KHTN		20	0
III. Nhập môn ngành			
1	Nhập môn ngành Quản trị NH&DVAU	3	0
B. Khối kiến thức tự chọn		0	7
V. Tin học		0	3
VI. Khoa học xã hội nhân văn		0	4
C. Khối kiến thức GDTC + GDQP		2	3
VII. Giáo dục thể chất			
1	Giáo dục thể chất 1	1(*)	0
2	Giáo dục thể chất 2	1(*)	0
3	Tự chọn <i>Giáo dục thể chất 3</i>	0	3(*)
VIII. Giáo dục quốc phòng		165 tiết	0
D. Khối kiến thức ngoại ngữ		8(*)	0
1	<i>Kỹ năng giao tiếp tiếng Anh 1 (*)</i>	4	
2	<i>Kỹ năng giao tiếp tiếng Anh 2 (*)</i>	4	
KHỐI KIẾN THỨC CHUYÊN NGHIỆP		84	5
1	Cơ sở nhóm ngành và ngành	20	0
2	Chuyên ngành	39	5
3	Thí nghiệm, thực tập, thực hành	16	0
4	Thực tập tốt nghiệp	2	0
5	Khóa luận tốt nghiệp	7	0
	TỔNG	132	

(*) Học phần bắt buộc không tích lũy trong CTĐT

7. Nội dung chương trình

A – PHẦN BẮT BUỘC

7.1. Kiến thức giáo dục đại cương

STT	Mã môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiên quyết
1	LLCT120205	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	
2	LLCT130105	Triết học Mác - Lênin	3	
3	LLCT120405	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	
4	LLCT220514	Lịch sử Đảng CSVN	2	
5	LLCT120314	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	

6	GELA220405	Pháp luật đại cương	2	
7	MATH133401	Toán ứng dụng	3	
8	GETO130653	Tổng quan du lịch	3	
9	CUCU232053	Văn hóa ẩm thực	3	
10	CUBE222253	Hành vi khách hàng	2	
11	FONU130953	Dinh dưỡng thực phẩm	3	FOHY121853
12	BUCO232353	Giao tiếp trong kinh doanh	3	
13	GDAP231253	Đồ họa ứng dụng	3(2+1)	
14	IREM131353	Nhập môn ngành Quản trị NH&DVAU	3(2+1)	
15	PHED110513	Giáo dục thể chất 1	1	
16	PHED110613	Giáo dục thể chất 2	1	
17	PHED130715	Giáo dục thể chất 3	3	
18		Giáo dục quốc phòng	165 tiết	
19	ENCS140026	Kỹ năng giao tiếp tiếng Anh 1	4	
20	ENCS240026	Kỹ năng giao tiếp tiếng Anh 2	4	
Tổng			36	

7.2. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp

7.2.1. Kiến thức cơ sở nhóm ngành và ngành

STT	Mã môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiên quyết
1	FOHY121853	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	
2	FOCH130753	Hóa học thực phẩm	3	
3	BRMA323753	Quản lý thương hiệu	2	
4	EVMA333353	Tổ chức sự kiện	3(2+1)	
5	FOMA121653	Nguyên liệu thực phẩm	2	
6	HRMA222753	Quản trị nguồn nhân lực	2	
7	FIMA324753	Quản trị tài chính	2	
8	STMA223553	Quản trị chiến lược	2	
9	STMA324053	Quản trị khởi nghiệp	2	
Tổng			20	

7.2.2.a Kiến thức chuyên ngành (cho các học phần lý thuyết và thí nghiệm)

STT	Mã môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiên quyết
1	TASE332453	Nghệ vụ Bàn	3(2+1)	
2	ICSM332653	Quản trị suất ăn Công nghiệp	3	CARE344153 x
3	PRBI325253	Đồ án xây dựng ý tưởng	2	
4	PRRM425353	Đồ án quản trị nhà hàng	2	ESQM324453 x
5	CUTH131753	Nghệ vụ bếp	3	
6	PATH222453	Nghệ vụ bánh	2	
7	DRPM333853	Quản trị bar	3	
8	STFO224653	Nghệ thuật trang trí món ăn	2(1+1)	
9	ESQM324453	Quản lý chất lượng dịch vụ ăn uống	2	
10	COEN222853	Anh văn chuyên ngành bếp	2	
11	CARE344153	Kế toán nhà hàng	4	

12	BUSI425153	Chuyên đề doanh nghiệp	2	
13	MARE233353	Marketing nhà hàng & DVAU	3	
14	REEN323653	Anh văn chuyên ngành Nhà hàng	2	
15	BAMA223453	Quản trị tiệc	2	
16	SCMA324553	Quản trị chuỗi cung ứng	2	
Tổng			39	

7.2.2.b Kiến thức chuyên ngành (các học phần thực hành xưởng, thực tập công nghiệp)

STT	Mã môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiên quyết
1	VCPR121953	Thực hành Bếp Việt	2	
2	AECP222553	Thực hành Bếp Âu Á	2	KIMA332653
3	VCPR224053	Thực hành Bánh Việt	2	KIMA332653
4	EUPP223153	Thực hành Bánh Âu	2	PATH222453
5	ASPP213053	Thực hành Bánh Á	1	PATH222453
6	DRPP323953	TH Pha chế thức uống	2	
7	FPDP224253	Thực hành trang trí món ăn và tiệc	2	
8	ESPP314253	TH Dự án ẩm thực	1	BAMA223453
9	ESMP324953	TH Quản trị tiệc	2	BAMA223453
Tổng			16	

7.2.3. Tốt nghiệp

STT	Mã môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiên quyết
1	GRPR424353	Thực tập tốt nghiệp	2	
2	GRTH475453	Khóa luận tốt nghiệp	7	PRBI325253
Tổng			9	

B – PHẦN TỰ CHỌN

7.3. Tin học (SV chọn đủ 3 TC)

STT	Mã môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiên quyết
1	ITAP138785	Ứng dụng CNTT	3(2+1)	
Tổng			3	

7.4. Khoa học xã hội – nhân văn (SV chọn đủ 4 TC trong các môn học sau):

STT	Mã môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiên quyết
1	GEEC220105	Kinh tế học đại cương	2	
2	IQMA220205	Nhập môn quản trị chất lượng	2	
3	INMA220305	Nhập môn Quản trị học	2	
4	INLO220405	Nhập môn Logic học	2	
5	IVNC320905	Cơ sở văn hoá Việt Nam	2	
6	INSO321005	Nhập môn Xã hội học	2	
7	ENPS220591	Tâm lý học kỹ sư	2	
8	SYTH220491	Tư duy hệ thống	2	
9	LESK120190	Kỹ năng học tập đại học	2	
10	PLSK120290	Kỹ năng xây dựng kế hoạch	2	
11	WOPS120390	Kỹ năng làm việc trong môi trường kỹ thuật	2	

12	REME320690	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	
Tổng			4	

7.5. Kiến thức chuyên ngành (Sinh viên chọn đủ 05 tín chỉ trong các môn học sau)

STT	Mã môn học	Tên môn học	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiên quyết
1	FLAR425653	Trang trí hoa	2(1+1)	
2	RECE336953	Lễ tân	3(2+1)	
3	MAUP425853	Trang điểm	2(1+1)	
4	OFMA130853	Quản trị hành chánh văn phòng	3	
5	FBSO436053	Tin học chuyên ngành	3(2+1)	
6	SAMA426153	Quản trị bán hàng	2	
7	MICE426253	Quản trị du lịch và sự kiện	2	
Tổng			5	

C – Kiến thức liên ngành:

Sinh viên có thể chọn **6 tín chỉ liên ngành** để thay thế cho các môn học chuyên ngành trong phần tự chọn:

- Xem danh sách các môn học được đề xuất trong phần phụ lục, hoặc
- Sinh viên có thể tự chọn các môn học nằm ngoài danh sách được đề xuất trên tinh thần các môn học hỗ trợ hướng phát triển nghề nghiệp sau này. SV nên nhờ tư vấn thêm từ Ban tư vấn để có sự lựa chọn phù hợp.

D – Các môn học MOOC (Massive Open Online Courses):

Nhằm tạo điều kiện tăng cường khả năng tiếp cận với các chương trình đào tạo tiên tiến, SV có thể tự chọn các khóa học online đề xuất trong bảng sau để xét tương đương với các môn học có trong chương trình đào tạo:

STT	Mã môn học	Tên môn học	Số tín chỉ	Môn học được xét tương đương MOOC (đường link đăng ký)
1.	FOHY121853	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	https://www.onlinestudies.com/Level-2-Certificate-in-Food-Hygiene-and-Safety-for-Manufacture-CPD-and-IAO-Accredited/United-Kingdom/John-Academy
2.	FOIN131953	Nguyên liệu thực phẩm	3	https://www.acs.edu.au/courses/food-preparation-foundations-of-cooking-572.aspx
3.	HRMA331206	Quản trị nhân sự	3	https://www.onlinestudies.com/People-Management-Course/South-Africa/Red-and-Yellow
4.	KIMA332653	Quản lý Bếp	3	https://www.onlinestudies.com/Kitchen-Management-Certificate-Course-CPD-and-IAO-Accredited/United-Kingdom/iStudy
5.	RQSM333253	Quản trị nhà hàng và chất lượng dịch vụ	3	https://www.universalclass.com/i/course/restaurant-management-101.htm

8. Kế hoạch giảng dạy (dự kiến, và chỉ lập cho các học kỳ chính từ 1-8 cho các ngành kỹ thuật/công nghệ và từ 1-7 cho ngành của Khoa Ngoại ngữ)

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

STT	Mã môn học	Tên môn học	Mã MH trước,
-----	------------	-------------	--------------

			Số tín chỉ	MH tiên quyết
1	LLCT120205	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	LLCT120205
2	LLCT120405	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	LLCT130105
3	LLCT120314	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	
4	LLCT220514	Lịch sử Đảng CSVN	2	LLCT130105 LLCT120205 LLCT120405 LLCT120314
5	PHED110613	Giáo dục thể chất 2 (*)	1	
6	PHED130715	Giáo dục thể chất 3 (*)	3	
7	ENCS140026	Kỹ năng giao tiếp tiếng Anh 1 (*)	4	
8	ENCS240026	Kỹ năng giao tiếp tiếng Anh 2 (*)	4	
Tổng			8	

(*) Các môn bắt buộc và không tính trong số tín chỉ tích lũy của chương trình.

Học kỳ 1: 17 TC

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Mã HP tiên quyết (nếu có)
1	GELA220405	Pháp luật đại cương	2	
2	MATH133401	Toán ứng dụng	3	
3	IREM131353	Nhập môn ngành Quản trị NH&DVAU	3(2+1)	
4	GETO130653	Tổng quan Du lịch	3	
5	CUCU232053	Văn hóa ẩm thực	3	
Phần tự chọn Tin học				
6	ITAP138785	Ứng dụng CNTT	3(2+1)	
		Tổng	17	
7	PHED110513	Giáo dục thể chất 1	1	

Học kỳ 2: 19 TC

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Mã HP tiên quyết (nếu có)
1	LLCT130105	Triết học Mác - Lênin	3	
2	FOMA121653	Nguyên liệu thực phẩm	2	
3	CUTH131753	Nghệ vụ Bếp	3	
4	FPDP224253	Thực hành trang trí món ăn và tiệc	2	27/5/24: Khoa note môn này không tổ chức HK2/23-24 nên đẩy HK1/24-25
5	VCPR121953	Thực hành Bếp Việt	2	
6	FOCH130753	Hóa học thực phẩm	3	
7	FOHY121853	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	
Phần tự chọn kiến thức KHXXH&NV (chọn 2TC)				
	GEEC220105	Kinh tế học đại cương	2	
	IQMA220205	Nhập môn quản trị chất lượng	2	

8	INMA220305	Nhập môn Quản trị học	2	
	INLO220405	Nhập môn Logic học	2	
	IVNC320905	Cơ sở văn hoá Việt Nam	2	
	INSO321005	Nhập môn Xã hội học	2	
	ENPS220591	Tâm lý học kỹ sư	2	
	SYTH220491	Tư duy hệ thống	2	
	LESK120190	Kỹ năng học tập đại học	2	
	PLSK120290	Kỹ năng xây dựng kế hoạch	2	
	WOPS120390	Kỹ năng làm việc trong môi trường kỹ thuật	2	
	REME320690	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	
		Tổng	19	

Học kỳ 3: 18 TC

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Mã HP tiên quyết (nếu có)
1	CUBE222253	Hành vi khách hàng	2	
2	BUCO232353	Giao tiếp trong kinh doanh	3	
3	PATH222453	Nghịệp vụ Bánh	2	FOIN131953 27/5/24: Khoa note môn này không tổ chức HK1/24-25 nên đẩy HK2/24-25 (K23, K24 cũng đẩy HK4)
4	AECP222553	Thực hành Bếp Âu Á	2	KIMA332653
5	STFO224653	Nghệ thuật trang trí món ăn	2(1+1)	
6	GDAP231253	Đồ họa ứng dụng	3(2+1)	
7	HRMA222753	Quản trị nguồn nhân lực	2	
Phần tự chọn kiến thức KHXXNV (chọn 2 TC)				
8	GEEC220105	Kinh tế học đại cương	2	
	IQMA220205	Nhập môn quản trị chất lượng	2	
	INMA220305	Nhập môn Quản trị học	2	
	INLO220405	Nhập môn Logic học	2	
	IVNC320905	Cơ sở văn hoá Việt Nam	2	
	INSO321005	Nhập môn Xã hội học	2	
	ENPS220591	Tâm lý học kỹ sư	2	
	SYTH220491	Tư duy hệ thống	2	
	LESK120190	Kỹ năng học tập đại học	2	
	PLSK120290	Kỹ năng xây dựng kế hoạch	2	
	WOPS120390	Kỹ năng làm việc trong môi trường kỹ thuật	2	
	REME320690	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	
		Tổng	18	

Học kỳ 4: 17 TC

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Mã HP tiên quyết (nếu có)
1	COEN222853	Anh văn chuyên ngành Bếp	2	
2	VCPR224053	Thực hành Bánh Việt	2	KIMA332653
3	ASPP213053	Thực hành Bánh Á	1	PATH222453
4	EUPP223153	Thực hành Bánh Âu	2	PATH222453
5	TASE332453	Nghệ vụ Bàn	3(2+1)	
6	MARE233353	Marketing Nhà hàng & DVAU	3	
7	BAMA223453	Quản trị tiệc	2	
8	STMA223553	Quản trị chiến lược	2	
		Tổng	17	

Học kỳ 5: 16 TC

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Mã HP tiên quyết (nếu có)
1	REEN323653	Anh văn chuyên ngành Nhà hàng	2	
2	DRPM333853	Quản trị Bar	3	
3	DRPP323953	TH Pha chế thức uống	2	
4	BRMA323753	Quản lý thương hiệu	2	
5	STMA324053	Quản trị khởi nghiệp	2	
6	CARE344153	Kế toán nhà hàng	4	
7	ESPP314253	TH Dự án ẩm thực	1	BAMA223453
		Tổng	16	

Học kỳ 6: 16 TC

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Mã HP tiên quyết (nếu có)
1	PRBI325253	Đồ án xây dựng ý tưởng	2	
2	ESQM324453	Quản lý chất lượng dịch vụ ăn uống	2	
3	SCMA324553	Quản trị chuỗi cung ứng	2	
4	ICSM332653	Quản trị suất ăn Công nghiệp	3	CARE344153
5	FIMA324753	Quản trị tài chính	2	
6	EVMA333353	Tổ chức sự kiện	3(2+1)	
7	ESMP324953	TH Quản trị tiệc	2	BAMA223453
		Tổng	16	

Học kỳ 7: 14 TC

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Mã HP tiên quyết (nếu có)
1	FONU130953	Dinh dưỡng thực phẩm	3	FOHY121853
2	BUSI425153	Chuyên đề doanh nghiệp	2	
3	GRPR424353	Thực tập tốt nghiệp	2	
4	PRRM425353	Đồ án Quản trị nhà hàng	2	ESQM324453
Phần tự chọn kiến thức chuyên ngành (chọn đủ 5 TC)				
1	FLAR425653	Trang trí hoa	2(1+1)	
2	RECE336953	Lễ tân	3(2+1)	

3	MAUP425853	Trang điểm	2(1+1)	
4	OFMA130853	Quản trị hành chính văn phòng	3	
5	FBSO436053	Tin học chuyên ngành	3(2+1)	
6	SAMA426153	Quản trị bán hàng	2	
7	MICE426253	Quản trị Du lịch và sự kiện	2	
		Tổng	14	

Học kỳ 8: 7 TC

TT	Mã HP	Tên học phần	Số TC	Mã HP tiên quyết (nếu có)
1	GRTH475453	Khóa luận tốt nghiệp	7	PRBI325253
		Tổng	7	

9. Mô tả vắn tắt nội dung và khối lượng các học phần

01. Toán ứng dụng

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: không

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp các kiến thức cơ bản về tập hợp và logic, lý thuyết xác suất, biến ngẫu nhiên và luật phân phối xác suất, lý thuyết mẫu, các phương pháp mô tả số liệu và một số bài toán thống kê. Qua đó rèn luyện cho sinh viên các kỹ năng: tư duy và lập luận hợp lý, chặt chẽ; xác định đúng thí 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...

02. Tổng quan du lịch

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này 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 du lịch, thị trường và sản phẩm du lịch. Các nhân tố cơ bản và các bên liên quan 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 rèn luyện kỹ năng đọc và hiểu tài liệu tiếng anh của môn học, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình và cách viết bài luận đúng quy định.

03. Văn hóa ẩm thực

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học cung cấp những hiểu biết cơ bản về Văn hoá ẩm thực Việt Nam và so sánh với các nước khác; nắm vững các cơ cấu và tính chất bữa ăn, không gian, thời gian, phong cách ăn uống truyền thống của người Việt Nam; xu thế biến đổi văn hoá ẩm thực của người Việt nam trong thời kỳ hội nhập và phát triển.

04. Dinh dưỡng thực phẩm

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không

Tóm tắt nội dung học phần:

Giới thiệu tầm quan trọng của dinh dưỡng đối với sức khỏe người trong duy trì và phát triển nòi giống. Nội dung môn học gồm ba phần: “Cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về dinh dưỡng của các nguồn thực phẩm”; “Nhu cầu dinh dưỡng của các nhóm đối tượng” và “Phương pháp tính toán cụ thể để thiết lập khẩu phần ăn cho từng nhóm đối tượng”.

05. Giao tiếp trong kinh doanh

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức về các nguyên tắc giao tiếp sử dụng ngôn ngữ và phi ngôn ngữ cụ thể trong doanh nghiệp thông qua việc ứng dụng lý thuyết giao tiếp vào những bối cảnh và công việc cụ thể như giao tiếp trên điện thoại, giao tiếp bằng văn bản, giao tiếp trong môi trường đa văn hóa, giao tiếp bằng thư tín, email... và cách thức xây dựng báo cáo kinh doanh và các kỹ năng thuyết trình cần có phục vụ cho công việc.

Biết cách sử dụng các phương tiện giao tiếp bằng lời, giao tiếp không lời qua ánh mắt cử chỉ, và qua các văn bản trên giấy cũng như trên Internet là rất cần thiết với nhà quản trị. Trong thực tế, sự thành công của nhà quản trị tùy thuộc rất nhiều vào khả năng truyền đạt tư tưởng bằng lời nói cũng như bằng văn bản sao cho có bài bản, súc tích, hợp lý để có thể thuyết phục được cấp trên, cấp dưới, đồng nghiệp, hoặc các đối tác kinh doanh hiểu và chấp nhận những đề xuất hoặc những đề nghị của mình. Môn học Giao tiếp trong kinh doanh giúp cho sinh viên biết và thực hành các kỹ năng giao tiếp để có thể tự tin và thành công trong giao tiếp và đàm phán với mọi người, đặc biệt là với đối tác kinh doanh.

06. Hành vi khách hàng

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức về những vấn đề cơ bản về hành vi mua của người tiêu dùng gồm người tiêu dùng cá nhân và người tiêu dùng tổ chức, đặc biệt vận dụng trong mua hàng hoá, dịch vụ trong du lịch, quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

- Người tiêu dùng cá nhân sẽ xem xét những nội dung như khái niệm hành vi người tiêu dùng, các nhân tố ảnh hưởng đến hành vi tiêu dùng và các giai đoạn trong quá trình quyết định mua hàng.
- Người tiêu dùng là các tổ chức và hành vi mua của các tổ chức bao gồm thị trường và hành vi mua của các doanh nghiệp sản xuất, thị trường và hành vi mua của các tổ chức thương mại, thị trường và hành vi mua của các tổ chức Nhà nước.

Việc nghiên cứu hành vi khách hàng như trên giúp người làm công tác Marketing có thể xây dựng được chiến lược Marketing phù hợp với từng loại thị trường.

07. Đồ họa ứng dụng

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về tin học đồ họa Corel Draw và Photoshop. Từ đó, sinh viên có khả năng ứng dụng những phần mềm này để thiết kế menu, poster quảng cáo món ăn, thực phẩm, mô hình tổ chức và các ấn phẩm trong tổ chức sự kiện và dịch vụ ăn uống nói chung.

08. Nhập môn ngành Quản trị NH&DV ăn uống

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: không

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên kiến thức về Trường ĐH SPKT, Khoa TT&DL nhằm giúp sinh viên nhanh chóng làm quen và hòa nhập với môi trường mới. Bên cạnh đó, trang bị cho sinh viên

những định hướng về nghề nghiệp; giúp sinh viên hiểu rõ nhiệm vụ, vai trò, trách nhiệm của người cử nhân chuyên ngành QTNH&DVAU trong tương lai. Đồng thời, giúp sinh viên xây dựng và bồi dưỡng nền tảng đạo đức nghề nghiệp cũng như rèn luyện các Kỹ năng mềm cần thiết trong môi trường Đại học.

09. Vệ sinh an toàn thực phẩm

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học cung cấp cho sinh viên những kiến thức, kỹ năng và thái độ cần thiết cho việc cung cấp các sản phẩm thực phẩm an toàn và chất lượng, không chứa chất gây ô nhiễm thực phẩm, thực phẩm được chuẩn bị và bảo quản trong môi trường hợp vệ sinh. Sinh viên được tìm hiểu về các quy định của chính phủ về kiểm soát nhiệt độ trong bảo quản thực phẩm, duy trì tính thân thiện với môi trường và vệ sinh cá nhân trong việc cung cấp dịch vụ ăn uống an toàn. Đồng thời, sinh viên cũng được tìm hiểu về các hệ thống kiểm tra đánh giá chất lượng theo tiêu chuẩn trong nước và quốc tế.

10. Nguyên liệu thực phẩm

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học giới thiệu cho sinh viên các loại nguyên liệu thực phẩm, đồng thời trang bị những kiến thức cơ bản để nhận biết, lựa chọn và bảo quản các loại thực phẩm trước và sau chế biến. Ngoài ra, môn học còn trang bị cho sinh viên khả năng phân tích và giải thích các hiện tượng biến đổi của thực phẩm.

11. Hóa học thực phẩm

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Sinh viên sau khi học xong sẽ có các khái niệm về ẩm độ và hoạt độ nước. Vai trò quan trọng của nước trong bảo quản và chế biến thực phẩm, trong dự đoán hạn sử dụng (shelf-life) của thực phẩm. Các phản ứng hóa học cơ bản góp phần làm tăng hương vị thực phẩm, sự biến đổi của các nguyên liệu thực phẩm giàu protid, lipid và glucid trong các quá trình gia công, chế biến cũng như cơ chế của một số phản ứng màu, mùi đặc trưng. Kiến thức về ảnh hưởng của quá trình chế biến thực phẩm thực vật.

12. Quản lý thương hiệu

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức về những nguyên tắc nền tảng thuộc về thương hiệu và quản lý thương hiệu. Học phần này cho thấy tầm quan trọng của công tác quản lý thương hiệu trong doanh nghiệp, quá trình quản lý thương hiệu và nội dung của công tác quản lý thương hiệu. Phân tích quy trình quản lý, nội dung chiến lược xây dựng và phát triển thương hiệu, đánh giá hiệu quả công tác quản lý thương hiệu thực tế trên thị trường.

13. Quản lý sự kiện

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức về những nguyên tắc nền tảng thuộc về thương hiệu và quản lý thương hiệu. Học phần này cho thấy tầm quan trọng của công tác quản lý thương hiệu trong doanh nghiệp, quá trình quản lý thương hiệu và nội dung của công tác quản lý

thương hiệu. Phân tích quy trình quản lý, nội dung chiến lược xây dựng và phát triển thương hiệu, đánh giá hiệu quả công tác quản lý thương hiệu thực tế trên thị trường.

14. Quản trị nguồn nhân lực

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức, kỹ năng căn bản về quản trị nhân lực trong tổ chức/doanh nghiệp. Đồng thời, môn học cũng quan tâm hướng dẫn sinh viên phát triển khả năng phân tích các vấn đề trong thực tiễn quản trị nguồn nhân lực. Học phần Quản trị nguồn nhân lực cung cấp cho sinh viên kiến thức, kỹ năng cần thiết để thực hiện ba chức năng then chốt trong điều hành quản lý doanh nghiệp: nguồn nhân lực, marketing và tài chính.

15. Quản trị tài chính

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản liên quan đến hoạt động tài chính doanh nghiệp như các khái niệm, nguyên tắc, nội dung quản trị tài chính; trang bị các kiến thức và kỹ năng phân tích và đánh giá tài chính doanh nghiệp như phân tích các bảng cân đối kế toán, báo cáo kết quả hoạt động kinh doanh, báo cáo lưu chuyển tiền tệ; đánh giá các dự án đầu tư, xác định cơ cấu vốn tối ưu, cũng như ra quyết định trong việc huy động vốn, quản lý các hoạt động tài chính hàng ngày của doanh nghiệp, xác định các cơ hội và chiến lược trong các hoạt động tái cơ cấu, sáp nhập doanh nghiệp...

16. Quản trị chiến lược

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức tổng thể về quản trị chiến lược; dựa trên kiến thức của nhiều lĩnh vực khác nhau, sử dụng tổng thể các khái niệm, các nguyên lý nhằm phát triển khả năng xử lý các tình huống trong quản lý doanh nghiệp. Nội dung chính của học phần bao gồm: các kiến thức tổng hợp về xây dựng, phân tích, đánh giá và hoạch định chiến lược kinh doanh trong doanh nghiệp nhằm tạo lập năng lực cạnh tranh tốt trên thị trường, từ đó giúp sinh viên nắm vững một số công cụ phân tích chiến lược như STEEP, VRIO, chuỗi giá trị, SWOT.. để xây dựng hay đánh giá các chiến lược sẵn có.

17. Quản trị khởi nghiệp

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về quá trình khởi tạo doanh nghiệp mới trong nền kinh tế thị trường. Môn học trình bày những nội dung cốt lõi như: Tổng quan về khởi nghiệp, quá trình sáng tạo và phát sinh ý tưởng kinh doanh, đánh giá cơ hội của đề án kinh doanh trên thị trường, vấn đề pháp luật trong khởi nghiệp, kế hoạch khởi nghiệp và chiến lược phát triển của doanh nghiệp trong giai đoạn đầu của quá trình hình thành và phát triển.

18. Nghiệp vụ Bếp

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về tiêu chuẩn, ý thức, công việc cần thiết của một người đầu bếp. Người học sẽ được trang bị các kiến thức về dụng cụ bếp, trang thiết bị và qui định nhà xưởng. Bên cạnh đó, học phần còn cung cấp các kiến thức cơ bản về nấu ăn Việt Nam và các nước Âu Á. Từ đó người học sẽ phân biệt được đặc điểm ăn uống, nguyên liệu sử dụng và kỹ thuật nấu ăn cơ bản ba miền của Việt Nam và các nước Á Âu. Từ đó, sinh viên có khả năng phân tích vấn đề liên quan ẩm thực vùng miền cho thực khách ăn uống từ các kiến thức môn học.

19. Nghiệp vụ Bánh

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Nguyên liệu thực phẩm

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về xuất xứ, ý nghĩa, tên gọi, đặc điểm các món bánh Việt Nam và bánh Âu Á. Người học sẽ phân loại được các dạng bánh theo phương pháp kỹ thuật thực hiện. Từ đó, sinh viên có khả năng giới thiệu đến thực khách các món bánh tráng miệng trong menu ăn uống. Ngoài ra, môn học còn giúp sinh viên tìm hiểu và những định hướng phát triển trong nghề bánh.

20. Nghiệp vụ Bàn

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến thức tổng quát nhà hàng về cách phân loại, sơ đồ tổ chức, mối quan hệ giữa các bộ trong nhà hàng, mô tả trách nhiệm, nhiệm vụ và bảng mô tả công việc của nhân viên phục vụ. Hiểu được về cơ cấu bữa ăn cũng như cách thiết kế thực đơn cho bữa ăn. Có kiến thức và kỹ năng về nhận đặt bàn, chuẩn bị một ca làm việc, các bước của quy trình phục vụ nhà hàng hạng sang theo quy trình cụ thể. Rèn luyện khả năng tự học và làm việc chuyên nghiệp. Qua đó rèn luyện kỹ năng đọc và hiểu tài liệu tiếng anh của môn học, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình và cách viết bài luận đúng quy định.

21. Quản trị suất ăn Công nghiệp

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên những kiến thức liên quan đến hoạt động cung cấp suất ăn công nghiệp. Người học sẽ hiểu rõ cách tổ chức vận hành một bếp ăn công nghiệp, sơ đồ tổ chức một bếp ăn tập thể và chi tiết công việc ở từng vị trí. Ngoài ra, môn học còn cung cấp các quy định của nhà nước đối với hoạt động kinh doanh bếp ăn tập thể để đảm bảo Vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng tránh ngộ độc hiệu quả trong quá trình phục vụ, đáp ứng được mong đợi của khách hàng và xã hội.

22. Quản trị Bar

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học này nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức căn bản về: Vai trò, nhiệm vụ của bộ phận cung cấp đồ uống cho các thực khách của khách sạn. Nắm được xu hướng và thị hiếu của khách hàng để cập nhật và lên danh sách các loại rượu vang. Lịch sử của Cocktail; Những khái niệm cơ bản của Cocktail; Cách bố trí và sắp xếp quầy pha chế; Kiến thức cơ bản về nguyên phụ liệu, các dụng cụ, trang thiết bị cần thiết trong quầy bar. Các nguyên tắc, kỹ thuật pha chế một số loại nước uống; Các nguyên tắc bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng loại thức uống; Các công thức pha chế thức uống cơ bản và hiện đại. Cách kết hợp giữa món ăn và thức uống.

23. Nghệ thuật trang trí món ăn**2***Phân bố thời gian học tập: 2(1/1/6)**Điều kiện tiên quyết:**Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần cung cấp cho sinh viên các kiến thức cơ bản về ánh sáng, màu sắc, bố cục và phong nền. Từ đó, sinh viên ứng dụng làm nổi bật sản phẩm thực phẩm bằng kỹ thuật chụp hình và các nền tảng ứng dụng. Môn học còn kích thích tính sáng tạo của sinh viên trong việc sắp xếp bố cục và tạo phong nền cũng như sử dụng màu sắc để nhấn mạnh sản phẩm trung tâm. Từ đó, sinh viên có thể sử dụng những sản phẩm hình chụp để in báo chí, in sách hoặc in poster quảng cáo.

24. Anh văn chuyên ngành Bếp**2***Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)**Điều kiện tiên quyết: Không**Tóm tắt nội dung học phần:*

Môn học này trang bị cho người học vốn từ vựng tiếng Anh chuyên ngành bếp. Cụ thể là những thuật ngữ chuyên ngành bếp sẽ được cung cấp nhằm giúp người học phát triển khả năng đọc hiểu các tài liệu tiếng Anh chuyên ngành. Bên cạnh đó, những cụm và cấu trúc câu cũng sẽ được trang bị cho người học nhằm nâng cao kỹ năng giao tiếp hiệu quả trong môi trường giao tiếp tiếng Anh chuyên ngành bếp.

25. Anh văn chuyên ngành Nhà hàng**2***Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)**Điều kiện tiên quyết: Không.**Tóm tắt nội dung học phần:*

Môn học này trang bị cho người học vốn từ vựng tiếng Anh chuyên ngành Nhà hàng. Bên cạnh đó, những cụm từ và cấu trúc câu giao tiếp tiếng Anh cũng sẽ được cung cấp nhằm giúp người học phát triển khả năng đọc hiểu các tài liệu tiếng Anh chuyên ngành cũng như nâng cao kỹ năng giao tiếp hiệu quả trong môi trường hội nhập quốc tế.

26. Kế toán nhà hàng**4***Phân bố thời gian học tập: 4(4/0/8)**Điều kiện tiên quyết: Không**Tóm tắt nội dung học phần:*

Môn học trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về Kế toán: các khái niệm, bản chất, chức năng, đối tượng, mục đích và yêu cầu kế toán, phương pháp kế toán, quá trình thu thập, ghi chép số liệu kế toán, trình tự kế toán, kế toán các quá trình hoạt động sản xuất kinh doanh chủ yếu, các hình thức kế toán, nội dung và các hình thức tổ chức công tác kế toán, lập và diễn dịch các báo cáo tài chính. Bên cạnh đó, học phần này sẽ trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản cần biết trong kinh doanh quản trị nhà hàng. Từ đó sinh viên ra trường bên cạnh chuyên môn trong lĩnh vực chế biến món ăn còn có thể tính toán, quản lý và đảm nhận ngay các vị trí kế toán tiêu chuẩn ở các nhà hàng khách sạn.

27. Marketing Nhà hàng & DVAU**3***Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)**Điều kiện tiên quyết: Không.**Tóm tắt nội dung học phần:*

Môn học 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 một số nguyên lý về Marketing giúp người học xác định sự thật ngầm hiểu và biết cách phân tích, định vị, và lựa chọn thị trường mục tiêu. Từ đó giúp người học hiểu và triển khai chiến lược Marketing thông qua bộ công cụ Marketing Mix. Bên cạnh đó, môn được giảng dạy và đánh giá dựa trên hình thức song ngữ tiếng Việt và Tiếng Anh, từ đó cung

cấp cho người học các ví dụ, ngôn ngữ, và môi trường luyện tập sử dụng tiếng Anh trong lĩnh vực marketing nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

28. Quản lý chất lượng dịch vụ ăn uống

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về chất lượng sản phẩm, các yếu tố hình thành chất lượng và hệ thống quản lý chất lượng ISO 9000, ISO 14000, TQM. Từ đó, người học có khả năng phân tích, đánh giá, giám sát các mức chất lượng sản phẩm dịch vụ ăn uống. Ngoài ra, người học có thể phát hiện sai hỏng hoặc xây dựng và hình thành hệ thống quản lý chất lượng dịch vụ cho cơ sở kinh doanh cụ thể.

29. Chuyên đề Doanh nghiệp

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên những kiến thức thực tế về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống thông qua các buổi chia sẻ kinh nghiệm từ doanh nghiệp, chuyên gia và các nhà quản lý cao cấp. Ngoài ra, người học còn được tiếp cận với môi trường thực tế khi được tham quan và trải nghiệm làm thực khách cao cấp ở nhà hàng, resort, khu du lịch cao cấp. Từ đó, sinh viên có góc nhìn thực tế về ngành nghề và hoạch định được chiến lược ngành nghề trong tương lai.

30. Đồ án xây dựng ý tưởng

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học này trang bị cho người học kỹ năng viết một đề cương nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Bên cạnh đó, môn học này giúp sinh viên rèn luyện kỹ năng nghiên cứu tài liệu, viết báo cáo, và bảo vệ đề cương nghiên cứu. Đồng thời, khoá học này cũng trang bị cho sinh viên kỹ năng làm việc theo nhóm, xác định vấn đề nghiên cứu, và lựa chọn phương pháp nghiên cứu phù hợp nhằm làm tiền đề giúp người học phát triển ý tưởng cho khoá luận tốt nghiệp sau này.

31. Đồ án Quản trị Nhà hàng

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học giúp cho sinh viên ứng dụng những kiến thức, kỹ năng đã học vào thực tế quản lý và vận hành tại bếp nhà hàng. Sinh viên sẽ thực nghiệm qui trình quản trị nhà hàng tại xưởng trường, tham gia trực tiếp quản lý và điều hành bếp nhà hàng bắt đầu từ khâu chuẩn bị nguyên liệu cho đến hoàn tất sản phẩm, phục vụ.

32. Quản trị tiệc

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến thức tổng quan về tổ chức tiệc, xây dựng thực đơn tiệc, xây dựng kế hoạch tổ chức tiệc như lập kế hoạch tổng thể, kế hoạch hành động cho bộ phận bếp, kế hoạch tổ chức nguồn lực và mua sắm cho hoạt động tổ chức tiệc, kế hoạch trang thiết bị, kế hoạch tổ chức phục vụ, kiểm soát chi phí. Qua đó rèn luyện kỹ năng đọc và hiểu tài liệu tiếng anh của môn học quản trị tiệc, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình và cách viết bài luận đúng quy định.

33. Quản trị chuỗi cung ứng**2***Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)**Điều kiện tiên quyết: Không.**Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về chuỗi cung ứng; các thành phần của chuỗi cung ứng và những đóng góp của các thành phần này vào hoạt động chung của chuỗi cung ứng; những chỉ số đo lường hiệu quả của một chuỗi; ý nghĩa của công nghệ thông tin trong hoạt động của một chuỗi; để từ đó có thể hiểu quản trị chuỗi cung ứng như một nghề chuyên môn và có vai trò rất quan trọng để nâng cao lợi thế cạnh tranh của doanh nghiệp trong giai đoạn hội nhập, phát triển kinh tế với nền kinh tế toàn cầu. Học phần này tập trung nghiên cứu sâu về các thành phần của chuỗi cung ứng như hoạch định, cung ứng và thu mua, sản xuất và phân phối, logistics và vai trò của logistics trong chuỗi cung ứng, các nhóm chỉ số đo lường hiệu quả chuỗi...

34. Thực hành Bếp Việt**2***Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)**Điều kiện tiên quyết: Không**Tóm tắt nội dung học phần:*

Môn học này nhằm hình thành cho sinh viên các kỹ năng thực hành một số các món ăn đặc trưng 3 miền của Việt Nam dựa trên các phương pháp chế biến. Qua đây, sinh viên biết cách lựa chọn các nguyên liệu phù hợp với món ăn; chọn kỹ thuật chế biến, trang trí; bảo quản phù hợp với món ăn, đặc biệt là các kỹ năng chế biến món ăn hiện đại, sáng tạo để thích ứng với sự thay đổi nhanh chóng về công nghệ.

35. Thực hành Bếp Âu Á**2***Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)**Điều kiện tiên quyết: Không**Tóm tắt nội dung học phần:*

Môn học này nhằm hình thành cho sinh viên các kỹ năng thực hành một số các món ăn đặc trưng của các nước Âu - Á dựa trên các phương pháp chế biến. Qua đây, sinh viên biết cách lựa chọn các nguyên liệu phù hợp với món ăn; chọn kỹ thuật chế biến, trang trí; bảo quản phù hợp với món ăn, đặc biệt là các kỹ năng chế biến món ăn hiện đại, sáng tạo để thích ứng với sự thay đổi nhanh chóng về công nghệ.

36. Thực hành Bánh Việt**2***Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)**Điều kiện tiên quyết: Không**Tóm tắt nội dung học phần:*

Môn học này nhằm cung cấp cho các bạn sinh viên những kiến thức về bánh truyền thống Việt Nam, biết được ý nghĩa, nguồn gốc ra đời của mỗi loại quả bánh. Bên cạnh đó, còn cung cấp cho các bạn các kỹ thuật để các bạn có thể tự hoàn thành một loại quả bánh bất kỳ.

37. Thực hành Bánh Âu**2***Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)**Điều kiện tiên quyết: Không**Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên các kỹ năng cần thiết để thực hiện hoàn chỉnh các dạng Bánh Âu tráng miệng. Từ đó, người học sẽ tổng quan được công việc của một bếp bánh và bản thân có khả năng tự rèn luyện tay nghề để phát triển đam mê với nghề bánh.

38. Thực hành Bánh Á**1***Phân bố thời gian học tập: 1(0/1/2)**Điều kiện tiên quyết: Không*

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên các kỹ năng cần thiết để thực hiện hoàn chỉnh các dạng Bánh Âu tráng miệng. Từ đó, người học sẽ tổng quan được công việc của một bếp bánh và bản thân có khả năng tự rèn luyện tay nghề để phát triển đam mê với nghề bánh.

39. Thực hành trang trí món ăn và tiệc

2

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên ba mảng kiến thức phục vụ trang trí: tia củ trang trí món ăn, trang trí trái cây tráng miệng và tạo kiểu khăn phủ bàn. Sinh viên được hướng dẫn thực hành theo mẫu và mỗi cá nhân đều phải tự thực hành ôn luyện để rèn luyện kỹ năng chuyên môn.

40. Thực hành pha chế thức uống

2

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Sau khi học xong môn học này, sinh viên sẽ nhận biết được các loại rượu, nhận biết được các dụng cụ, các loại ly dùng pha chế thức uống, nắm được kiến thức và kỹ năng pha chế các loại thức uống, biết cách trình bày trang trí, phục vụ và tổ chức nhân sự trong quầy bar. Thực hành pha chế một số loại thức uống cơ bản: Cocktails, Mocktails, các loại nước ép, sinh tố, cà phê Việt nam...

Đồng thời với nền tảng kiến thức này, sinh viên có thể tạo ra các loại thức uống sáng tạo mới của riêng mình, thông qua cách phối hợp các nguyên lý điều vị nguyên liệu, nguyên tắc phối hợp, xử lý các tình huống trong quá trình pha chế và phục vụ thức uống.

§

41. Thực hành Dự án ẩm thực

1

Phân bố thời gian học tập: 1(0/1/2)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến thức tổng quan về tổ chức phục vụ món ăn hay thức uống, xây dựng thực đơn tiệc, xây dựng kế hoạch tổ chức tiệc như lập kế hoạch tổng thể, kế hoạch hành động cho bộ phận bếp, kế hoạch tổ chức nguồn lực và mua sắm cho hoạt động tổ chức tiệc, kế hoạch trang thiết bị, kế hoạch tổ chức phục vụ, kiểm soát chi phí. Qua đó rèn luyện kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình và ứng dụng thực hiện chạy tiệc thực tế.

42. Thực hành Quản trị tiệc

2

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến thức tổng quan về tổ chức tiệc, xây dựng thực đơn tiệc, xây dựng kế hoạch tổ chức tiệc như lập kế hoạch tổng thể, kế hoạch hành động cho bộ phận bếp, kế hoạch tổ chức nguồn lực và mua sắm cho hoạt động tổ chức tiệc, kế hoạch trang thiết bị, kế hoạch tổ chức phục vụ, kiểm soát chi phí. Qua đó rèn luyện kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình và cách thực hiện một dự án tiệc qui mô.

43. Thực tập tốt nghiệp

2

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học giúp cho sinh viên ứng dụng những kiến thức và kỹ năng đã học vào thực tế sản xuất. Sinh viên sẽ thực tập tại các doanh nghiệp chuyên về lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống, được tham gia trực tiếp vào các hoạt động 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.

44. Khóa luận tốt nghiệp**7***Phân bố thời gian học tập: 7(7/0/14)**Điều kiện tiên quyết: Không.**Tóm tắt nội dung học phần:*

Môn học này yêu cầu sinh viên thực hiện một dự án nghiên cứu trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống bằng cách áp dụng kiến thức trước đó trong tất cả các khóa học được giảng dạy trong chương trình học. Bên cạnh đó, môn học này giúp sinh viên rèn luyện kỹ năng nghiên cứu tài liệu, thu thập và xử lý dữ liệu, viết báo cáo, và thuyết trình trước hội đồng chấm điểm. Đồng thời, khóa học này cũng trang bị cho sinh viên kỹ năng làm việc theo nhóm và nghiên cứu khoa học để có thể giúp họ phát triển ở các cấp học cao hơn sau này.

45. Kinh tế học đại cương**2***Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)**Điều kiện tiên quyết:**Tóm tắt nội dung học phần:*

Môn học nhằm cung cấp cho sinh viên: Những kiến thức cơ bản về kinh tế; Phát triển tư duy kinh tế; Giúp người học làm quen với phương pháp phân tích và lập luận trong kinh tế; Có cái nhìn năng động về các hoạt động kinh tế trong thực tiễn và trên thị trường và Vận dụng các nguyên lý, các quy luật kinh tế để xử lý tình huống cụ thể

46. Kỹ năng xây dựng kế hoạch**2***Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)**Điều kiện tiên quyết:**Tóm tắt nội dung học phần:*

Môn học này giúp sinh viên: Xác định các yếu tố cơ bản của một kế hoạch; Xác định trình tự xây dựng một kế hoạch và lập bảng kế hoạch dài hạn, trung hạn và ngắn hạn; Phương pháp quản lý thời gian và thay đổi bản thân để thực hiện kế hoạch.

47. Nhập môn quản trị chất lượng**2***Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)**Điều kiện tiên quyết:**Tóm tắt nội dung học phần:*

Môn học nhằm cung cấp cho sinh viên:

- Những kiến thức cơ bản về chất lượng và quản trị chất lượng, các PPĐG chất lượng và sử dụng kỹ thuật và công cụ QLCL nhằm giúp sinh viên có nền tảng cơ bản để có thể tiếp cận cách xây dựng và tổ chức thực hiện có hiệu quả hệ thống QTCL.

- Giới thiệu về vị trí của chất lượng trong xu thế cạnh tranh toàn cầu; tình trạng quản trị chất lượng tại các nước đang phát triển và tại Việt Nam. Đồng thời nêu ra một số chỉ tiêu và PPĐG chất lượng trong tổ chức, hướng dẫn sinh viên sử dụng một số phương pháp, kỹ thuật và công cụ cơ bản để quản lý chất lượng.

48. Nhập môn quản trị học**2***Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)**Điều kiện tiên quyết:**Tóm tắt nội dung học phần:*

Môn học nhằm cung cấp cho sinh viên: Những kiến thức cơ bản về quản trị, bao gồm những yếu tố môi trường tổng quát nhất tác động đến doanh nghiệp, tổ chức; Cách phân tích môi trường cơ bản nhất, tổng hợp các yếu tố môi trường để từ đó định hướng cho tổ chức; Vận dụng các nguyên lý, các quy luật kinh tế để xử lý tình huống cụ thể, hình thành được kỹ năng phân tích vấn đề và Phát triển tư duy quản lý.

49. Nhập môn logic học**2**

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học này nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức: Khái quát về logic học; Cấu trúc của tư duy con người đồng thời giúp sinh viên tìm hiểu các phương pháp suy luận và ứng dụng trong đời sống, trong học tập nghiên cứu. Qua đó, sinh viên sẽ nhận thức được chức năng, vị trí của logic học trong đời sống của con người, nhất là trong thời kỳ hiện đại.

50. Phương pháp học tập đại học

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học này nhằm giúp sinh viên xác định những kiến thức cơ bản về: Nguồn lực trong học tập ở trường Đại học; Mục tiêu học tập và quản lý thời gian học tập; Các phương pháp học tập và Những yếu tố quyết định thành công trong học tập.

51. Tư duy hệ thống

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học này nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức: Tổng quan về hệ thống; Tư duy để sống, học tập và làm việc hiệu quả hơn; Phương pháp luận tư duy hệ thống; Các phương pháp tư duy và tìm kiếm giải pháp sáng tạo.

52. Kỹ năng thuyết trình

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần trang bị cho sinh viên các kiến thức cơ bản về các kỹ năng trình bày, giải thích và giới thiệu một vấn đề. Đặc biệt là khả năng vận dụng các phương pháp diễn đạt cho hợp logic với các vấn đề cần thuyết trình nhằm giúp người học làm quen với các kỹ năng thuyết trình chuyên nghiệp.

53. Trình bày các văn bản và văn bản KHK

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học này nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức: Văn bản là gì?; Tầm quan trọng của việc soạn thảo văn bản; Tổng quan về văn bản quản lý Nhà nước; Kỹ thuật soạn thảo và trình bày một số loại văn bản hành chính thông thường; Kỹ thuật soạn thảo và trình bày một số loại thư từ giao dịch thương mại.

54. Nhập môn xã hội học

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học này nhằm trang bị cho sinh viên về hệ thống lý thuyết cơ bản của môn xã hội học: Đối tượng, chức năng, nhiệm vụ nghiên cứu của xã hội học; Lược khảo lịch sử ra đời và phát triển của xã hội học; Phương pháp nghiên cứu của xã hội học; Thế nào là: cá nhân và xã hội. Những khái niệm và phạm trù cơ bản của xã hội học; Động thái xã hội và biến đổi xã hội; Văn hóa xã hội; Dự luận xã hội và thông tin đại chúng; Xã hội học nông thôn; Xã hội học đô thị; Xã hội học gia đình.

55. Cơ sở văn hóa Việt Nam**2***Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)**Điều kiện tiên quyết:**Tóm tắt nội dung học phần:*

Môn học này nhằm trang bị cho sinh viên: Cấu trúc văn hóa đa tộc người và các vùng văn hóa Việt Nam; Văn hóa Việt Nam – cách nhìn và cách tri nhận; Giúp sinh viên tham khảo và nghiên cứu các tiêu chí hình thành các vùng văn hóa Việt Nam. Trên cơ sở đó, sinh viên nhận diện được nền văn hóa dân tộc.

56. Phương pháp nghiên cứu khoa học**2***Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)**Điều kiện tiên quyết:**Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần Phương pháp nghiên cứu khoa học bao gồm những nội dung về các khái niệm, qui trình và cấu trúc... Để từ đó sinh viên định hướng được việc lựa chọn đề tài nghiên cứu, soạn được đề cương và áp dụng được các phương pháp nghiên cứu trong khi thu thập và xử lý thông tin hợp lý trong khi tiến hành công trình nghiên cứu khoa học. Sinh viên sẽ chủ động trong việc đăng ký thực hiện đề tài nghiên cứu cấp trường cũng như tiến hành luận văn tốt nghiệp hay đồ án tốt nghiệp một cách khoa học và thành công

57. Ứng dụng CNTT**3***Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)**Điều kiện tiên quyết:**Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức, kỹ năng cơ bản và nâng cao về lĩnh vực tin học văn phòng như: soạn thảo văn bản, tạo lập và xử lý bản tính, tạo các tập tin thuyết trình. Người học có thể vận dụng các kiến thức đã học để sử dụng một cách thành thạo các phần mềm Microsoft Office: Word, Excel và PowerPoint để thiết kế các tài liệu phục vụ cho việc học tập, nghiên cứu và công việc chuyên môn của mình. Ngoài ra, học phần này cũng trang bị cho sinh viên các kỹ năng mềm như làm việc nhóm và thuyết trình các vấn đề nâng cao.

58. Quản trị hành chính văn phòng**3***Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)**Điều kiện tiên quyết: Không**Tóm tắt nội dung học phần:*

Môn học cung cấp kiến thức tổng quát về quản trị hành chính văn phòng, giúp sinh viên có thể thực hiện một số nghiệp vụ văn phòng cơ bản như xây dựng chương trình, kế hoạch và lịch làm việc, tổ chức hội họp, tổ chức các chuyên công tác, soạn thảo văn bản, nghiệp vụ lưu trữ, giao tiếp hành chính và tổ chức nơi làm việc.

59. Quản trị Du lịch và sự kiện**2***Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)**Điều kiện tiên quyết: Không**Tóm tắt nội dung học phần:*

Học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến thức tổng quát về quản lý và điều hành hiệu quả các hoạt động kinh doanh du lịch và sự kiện. Qua đó rèn luyện kỹ năng đọc và hiểu tài liệu tiếng anh của môn học, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình và cách viết bài luận đúng quy định. thực hiện một số nghiệp vụ văn phòng cơ bản như xây dựng chương trình, kế hoạch và lịch làm việc, tổ chức hội họp, tổ chức các chuyên công tác, soạn thảo văn bản, nghiệp vụ lưu trữ, giao tiếp hành chính và tổ chức nơi làm việc.

60. Quản trị bán hàng**2***Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)*

Điều kiện tiên quyết: Không

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức nền tảng về bán hàng cá nhân: Các khái niệm, đối tượng, mục đích, chức năng, nhiệm vụ và yêu cầu của người bán hàng chuyên nghiệp. Các phương pháp chốt sales. Quá trình tìm hiểu, tiếp cận khách hàng tiềm năng; Các hình thức chào hàng, giới thiệu sản phẩm/dịch vụ; nội dung và cách chọn lựa cam kết phù hợp để phát triển mối quan hệ kinh doanh dài lâu với khách hàng.

61. Tin học chuyên ngành

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Không

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến thức tổng quát về hệ thống thông tin trong ngành nhà hàng khách sạn, các chức năng quản lý cần thiết áp dụng công nghệ thông tin trong nhà hàng, hiểu rõ công dụng và các chọn đúng hệ thống POS cho nhà hàng, rèn luyện kỹ năng thực hành sử dụng một phần mềm quản lý trong ngành nhà hàng cụ thể. Qua đó rèn luyện kỹ năng đọc và hiểu tài liệu tiếng anh của môn học, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình và cách viết bài luận đúng quy định.

62. Trang điểm

2

Phân bố thời gian học tập: 2(1/1/4)

Điều kiện tiên quyết: Không

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về nghệ thuật trang điểm cá nhân. Từ đó, người học sẽ được cung cấp các kỹ năng trang điểm cần thiết cho bản thân để đáp ứng được nhu cầu làm đẹp, cải thiện sắc vóc và đáp ứng được công việc của người nhân viên cũng như nhà quản lý nhà hàng nói chung. Ngoài ra, môn học còn rèn luyện khả năng tự học, tạo điều kiện người học phát triển đam mê sáng tạo và tự rèn luyện trở thành chuyên gia trang điểm tương lai.

63. Lễ tân

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Không

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho sinh viên những kiến thức tổng quát của bộ phận lễ tân trong khách sạn, kiến thức và kỹ năng về quy trình đặt phòng, đón khách, phục vụ trong thời gian lưu trú và trả phòng của nhân viên lễ tân tại khách sạn. Qua đó rèn luyện kỹ năng đọc và hiểu tài liệu tiếng anh của môn học lễ tân, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng thuyết trình và cách viết bài luận và quy trình phù hợp.

64. Trang trí hoa

2

Phân bố thời gian học tập: 2(1/1/4)

Điều kiện tiên quyết: Không

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này sẽ trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về nghệ thuật cắm hoa Đông Phương và Phương Tây. Đồng thời người học sẽ được cung cấp các kỹ thuật cắm hoa cơ bản để ứng dụng trang trí hoa cho bàn ăn và các sự kiện tổ chức tại nhà hàng. Ngoài ra, môn học còn rèn luyện khả năng tự học, tạo điều kiện người học phát triển đam mê sáng tạo và tự rèn luyện trở thành chuyên gia trang trí hoa tương lai.

10. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

10.1. Các xưởng, phòng thí nghiệm và các hệ thống thiết bị thí nghiệm quan trọng

STT	Nhà xưởng	Số lượng	Nội dung sử dụng
1	Bếp Âu	01	Phục vụ các môn thực hành chế biến món ăn, làm bánh
2	Bếp Á	01	Phục vụ các môn thực hành chế biến món ăn, làm bánh
3	Bếp Bánh	01	Phục vụ các môn thực hành bánh Âu Á
4	Nhà hàng và quầy bar	01	Phục vụ cho các môn học thực hành về nghiệp vụ nhà hàng, pha chế và tổ chức sự kiện, quản trị tiệc
5	Phòng chuyên đề	01	Tổ chức báo cáo chuyên đề, nghiệp vụ

10.2. Thư viện, trang Web

STT	Thư viện, trang WEB	Ghi chú
1	Thư viện	Sử dụng thư viện trường
2	www.vietnamchefs.com	Hội Đầu bếp chuyên nghiệp Sài Gòn
3	https://marketingai.vn/	Trang WEB kiến thức về Marketing
4	home.noitro.com	Trang WEB hướng dẫn phương pháp chế biến các món ăn Âu – Á
5	https://hotelcareers.vn/	Trang WEB thông tin về lĩnh vực Nhà hàng Khách sạn
6	www.monngonvietnam.vn	Trang WEB hướng dẫn nấu ăn Việt Nam
7	amthuc.net	Trang WEB thông tin chung về ẩm thực
8	biguynatnauan.com	Trang WEB thông tin về nấu ăn
9	https://vietnamtourism.gov.vn/	Trang WEB thông tin về Dự án EU cho du lịch VN
10	https://www.oldworldwine.vn/	Trang WEB thông tin về rượu
11	https://namas.vn/	Trang WEB thông tin về thức uống

11. Hướng dẫn thực hiện chương trình

- a. Chương trình đào tạo được triển khai theo quy chế đào tạo đại học hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ hiện hành của Bộ GD&ĐT và của trường ĐH SPKT Tp.HCM.

Giờ quy định tính như sau:

$$\begin{aligned} 1 \text{ tín chỉ} &= 15 \text{ tiết giảng dạy lý thuyết hoặc thảo luận trên lớp} \\ &= 30 \text{ giờ thí nghiệm hoặc thực hành} \\ &= 45 \text{ giờ tự học} \\ &= 45 \div 90 \text{ giờ thực tập tại cơ sở.} \\ &= 45 \div 60 \text{ giờ thực hiện đồ án, khóa luận tốt nghiệp.} \end{aligned}$$

Số giờ của môn học là bội số của 15.

- b. Chuẩn đầu ra ngoại ngữ được Hội đồng Khoa học Đào tạo trường quyết định vào đầu các khóa tuyển sinh. Trong thời gian học tập, Nhà trường sẽ kiểm soát sự phát triển trình độ ngoại ngữ của sinh viên qua từng năm học để quyết định số tín chỉ các môn học trong học kỳ mà SV được phép đăng ký. SV có thể tự học hoặc đăng ký theo học chương trình phát triển năng lực ngoại ngữ theo đề án của Nhà trường.

Hiệu trưởng

Trưởng khoa