

**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.....ngày.....của Hiệu trưởng trường
Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố 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, 2018

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 QUI

Văn bằng tốt nghiệp: Kỹ sư

(Ban hành tại Quyết định số.....ngày.....của Hiệu trưởng trường
Đại học Sư phạm Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh)

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 qui chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành theo quyết định số 17/VBHN-BGDĐT

Điều kiện tốt nghiệp:

Điều kiện chung: Theo qui chế đào tạo đại học, cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành theo quyết định số 17/VBHN-BGDĐT

4. Mục tiêu đào tạo và chuẩn đầu ra

Mục đích (Goals)

Đào tạo kỹ sư ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống (QTNH&DVAU) 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, quản lý dịch vụ ẩm thực cho các nhà hàng - khách sạn; 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.

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 | Trình độ năng lực |
|-------------|--|-------------------|
| 1. | KIẾN THỨC VÀ LẬP LUẬN KỸ THUẬT | |
| 1.1. | Phân biệt được các nguyên tắc cơ bản trong khoa học xã hội, tự nhiên và giáo dục (Chủ nghĩa Xã hội khoa học, pháp luật, toán học và hóa học) | 3.0 |
| 1.2. | Phân biệt được các nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm; nguyên tắc chế biến và trang trí các món ăn, thức uống; các nguyên tắc quản trị Nhà hàng và chất lượng dịch vụ ăn uống. | 3.0 |
| 1.3. | Vận dụng được các kỹ thuật nâng cao trong chế biến thực phẩm và quản lý tổ chức sự kiện ẩm thực. | 3.0 |
| 2. | KỸ NĂNG VÀ TỐ CHẤT CÁ NHÂN VÀ CHUYÊN NGHIỆP | |
| 2.1. | Giải quyết các vấn đề liên quan đến lĩnh vực chế biến, vệ sinh an toàn thực phẩm và quản lý dịch vụ ăn uống. | 3.0 |
| 2.2. | Thử nghiệm các vấn đề kỹ thuật liên quan đến lĩnh vực chế biến, vệ sinh an toàn thực phẩm và quản lý dịch vụ ăn uống. | 4.0 |
| 2.3. | Tư duy có hệ thống các lĩnh vực liên quan đến Quản trị nhà hàng & Dịch vụ Ẩm thực. | 4.0 |
| 2.4. | Hình thành thái độ, tư tưởng và học tập nghiêm túc nhằm nâng cao hiệu quả học tập và đẩy mạnh các công trình nghiên cứu khoa học. | 4.0 |
| 2.5. | Hình thành tác phong đạo đức nghề nghiệp, giải quyết hiệu quả các hoạt động Chế biến thực phẩm và Quản lý dịch vụ ăn uống : đạo đức chuyên môn, tính công bằng, tính phổ biến trong lĩnh vực hoạch định nghề nghiệp. | 4.0 |
| 3. | KỸ NĂNG GIAO TIẾP: LÀM VIỆC THEO NHÓM VÀ GIAO TIẾP | |
| 3.1. | Tổ chức các hoạt động học tập và ẩm thực với thái độ tích cực và hiệu quả, luôn đặt lợi ích nhóm lên hàng đầu. | 4.0 |
| 3.2. | Ứng dụng tốt các phần mềm công nghệ thông tin. | 3.0 |
| 3.3. | Giao tiếp bằng tiếng Anh chuyên ngành. | 3.0 |
| 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 | |
| 4.1. | Giải thích được tầm quan trọng của môi trường xã hội về hoạt động Quản lý dịch vụ ăn uống. | 2.0 |
| 4.2. | Xác định thực trạng khác biệt về văn hóa doanh nghiệp và hiệu quả Quản lý dịch vụ ăn uống. | 2.0 |

| | | |
|------|--|-----|
| 4.3. | Phát triển ý tưởng và xây dựng các dự án thuộc lĩnh vực Chế biến thực phẩm và Quản lý dịch vụ ăn uống. | 3.0 |
| 4.4. | Xây dựng mô hình và kế hoạch hoạt động các hệ thống Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống | 3.0 |
| 4.5. | Khảo sát hoạt động các hệ thống Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống. | 4.0 |
| 4.6. | Thực nghiệm các hoạt động Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống. | 4.0 |
| | PHẦN MỞ RỘNG: TRONG LĨNH VỰC QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG | |
| 4.7. | Có khả năng lãnh đạo các hoạt động trong hệ thống Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống. | 3.0 |
| 4.8. | Có khả năng khởi nghiệp trong hoạt động Chế biến thực phẩm và Quản lý dịch vụ ăn uống. | 3.0 |

Thang trình độ năng lực

| Trình độ năng lực | | Mô tả ngắn |
|---------------------------------|-------------|---|
| $0.0 \leq \text{TĐNL} \leq 1.0$ | 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,... |
| $1.0 < \text{TĐNL} \leq 2.0$ | 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, ... |
| $2.0 < \text{TĐNL} \leq 3.0$ | | 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,... |
| $3.0 < \text{TĐNL} \leq 4.0$ | 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,... |
| $4.0 < \text{TĐNL} \leq 5.0$ | | 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,... |
| $5.0 < \text{TĐNL} \leq 6.0$ | 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 Giáo dục thể chất và Giáo dục Quốc phòng)

6. Phân bổ khối lượng các khối kiến thức

| TT | TÊN HỌC PHẦN | Số tín chỉ |
|---|--|------------|
| KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG | | 54 |
| A. Khối kiến thức bắt buộc | | 35 |
| I. Lý luận chính trị + Pháp luật | | 12 |
| 1 | Các NL cơ bản của CN Mác-Lênin | 5 |
| 2 | Đường lối CM của ĐCSVN | 3 |
| 3 | Tư tưởng Hồ Chí Minh | 2 |
| 4 | Pháp luật đại cương | 2 |
| II. Toán học và KHTN | | 20 |
| 1 | Toán ứng dụng | 3 |
| 2 | Hóa học thực phẩm (Ấm thực) | 3 |
| 3 | Quản trị hành chánh văn phòng | 3 |
| 5 | Tổng quan Du lịch | 3 |
| 6 | Dinh dưỡng thực phẩm | 3 |
| 7 | Giao tiếp trong kinh doanh | 2 |
| 8 | Đồ họa ứng dụng | 3 (2+1) |
| III. Nhập môn ngành | | 3 |
| 1 | Nhập môn ngành Quản trị NH&DV ăn uống | 3(2+1) |
| B. Khối kiến thức tự chọn | | 19 |
| IV. Tin học | | 3 |
| 1 | Tin học văn phòng nâng cao | 3(2+1) |
| V. Khoa học xã hội nhân văn | | 6 |
| 1 | Kinh tế học đại cương | 2 |
| 2 | <i>Nhập môn quản trị chất lượng</i> | 2 |
| 3 | <i>Nhập môn Quản trị học</i> | 2 |
| 4 | Nhập môn Logic học | 2 |
| 5 | Cơ sở văn hoá Việt Nam | 2 |
| | Nhập môn Xã hội học | 2 |
| | Tâm lý học kỹ sư | 2 |
| | Tư duy hệ thống | 2 |
| | Kỹ năng học tập đại học | 2 |
| | Kỹ năng xây dựng kế hoạch | 2 |
| | Kỹ năng làm việc trong môi trường kỹ thuật | 2 |
| | <i>Phương pháp nghiên cứu khoa học</i> | 2 |
| VII. Kiến thức chuyên ngành | | 10 |
| 1 | Trang trí hoa | 3(2+1) |
| 2 | Lễ tân | 3(2+1) |
| 3 | Mỹ dung | 3(2+1) |
| 4 | Kinh tế học đại cương | 2 |
| 5 | Quản trị tài chính | 3 |
| 6 | Quản lý thương hiệu | 2 |
| C. Khối kiến thức GDTC + GDQP | | |

| | | |
|---------------------------------|------------------------------------|----------|
| VIII. Giáo dục thể chất | | |
| 1 | Giáo dục thể chất 1 | 1 |
| 2 | Giáo dục thể chất 2 | 1 |
| 3 | Tư chọn <i>Giáo dục thể chất 3</i> | 3 |
| IX. Giáo dục quốc phòng | | 165 tiết |
| KHỐI KIẾN THỨC CHUYÊN NGHIỆP | | 78 |
| Cơ sở nhóm ngành và ngành | | 10 |
| Cơ sở ngành | | |
| Chuyên ngành | | 45 |
| Thí nghiệm, thực tập, thực hành | | 14 |
| Trong đó, thực tập tốt nghiệp | | 2 |
| Khóa luận tốt nghiệp | | 7 |

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. | LLCT150105 | Những NLCB của CN Mác – Lênin | 5 | |
| 2. | LLCT120314 | Tư tưởng Hồ Chí Minh | 2 | |
| 3. | LLCT230214 | Đường lối cách mạng của ĐCSVN | 3 | |
| 4. | GELA220405 | Pháp luật đại cương | 2 | |
| 5. | MATH130501 | Toán ứng dụng | 3 | |
| 6. | GETO130653 | Tổng quan Du lịch | 3 | |
| 7. | FOCH130753 | Hóa học thực phẩm | 3 | |
| 8. | OFMA130853 | Quản trị hành chính văn phòng | 3 | |
| 9. | FONU130953 | Dinh dưỡng thực phẩm | 3 | |
| 10. | BCOM320106 | Giao tiếp trong kinh doanh | 2 | |
| 11. | GDAP231253 | Đồ họa ứng dụng | 3 (2+1) | |
| 12. | IREM131353 | Nhập môn ngành Quản trị NH&DV ăn uống | 3(2+1) | |
| 13. | PHED110513 | Giáo dục thể chất 1 | 1 | |
| 14. | PHED110613 | Giáo dục thể chất 2 | 1 | |
| 15. | PHED130715 | Giáo dục thể chất 3 | 3 | |
| 16. | | Giáo dục quốc phòng | 165 tiết | |
| Tổng | | | 35 | |

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. | FOIN131953 | Nguyên liệu thực phẩm | 3 | |
| 3. | CUCU232053 | Văn hóa ẩm thực | 3 | |
| 4. | CUPS321153 | Tâm lý khách hàng | 2 | |
| Tổng | | | 10 | |

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 |
|---|------------|--|------------|----------------------------|
| Chuyên ngành Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống | | | | |
| 1. | CUTH242153 | Nghiệp vụ Bếp | 4(2+2) | FOMA131953 |
| 2. | PATH232253 | Nghiệp vụ Bánh | 3 | FOMA131953 |
| 3. | ESMA332353 | Tổ chức dịch vụ ăn uống | 3(2+1) | |
| 4. | TASE332453 | Nghiệp vụ Bàn | 3(2+1) | |
| 5. | HRMA331206 | Quản trị nhân sự | 3 | |
| 6. | KIMA332653 | Quản lý Bếp | 3 | |
| 7. | DRPR332753 | Nghiệp vụ pha chế thức uống | 3(2+1) | |
| 8. | STFO232853 | Nghệ thuật trang trí món ăn (Stylist Food) | 3(2+1) | |
| 9. | REME332953 | Anh Văn chuyên ngành QTNH&DVAU | 3 | |
| 10. | PRAC240407 | Nguyên lý kế toán | 3 | |
| 11. | CARE236553 | Kế toán nhà hàng | 3 | PRAC240407 FONU130953 |
| 12. | BAMA223153 | Marketing căn bản | 2 | |
| 13. | RQSM333253 | Quản trị nhà hàng và chất lượng dịch vụ | 3 | |
| 14. | EVMA333353 | Tổ chức sự kiện | 3(2+1) | Project |
| 15. | REMS313453 | Chuyên đề thực tế QTNH&DVAU | 1 | Doanh nghiệp dạy |
| 16. | PREM326653 | Đồ án chuyên ngành QTNH&DVAU | 2 | Project |
| Tổng | | | 45 | |

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 |
|---|------------|------------------------------------|------------|---|
| Chuyên ngành Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống | | | | |
| 1. | VCPR243853 | Thực hành Bếp Việt | 4 | CUTH242153, Liên kết Doanh nghiệp |
| 2. | AECP233953 | Thực hành Bếp Âu Á | 3 | CUTH242153, Liên kết Doanh nghiệp |
| 3. | VCPR224053 | Thực hành Bánh Việt Nam | 2 | PATH232253 |
| 4. | AEPP234153 | Thực hành Bánh Âu Á | 3 | PATH232253 |
| 5. | FPDP224253 | Thực hành trang trí món ăn và tiệc | 2 | |
| Tổng | | | 14 | |

7.2.3. Tốt nghiệp (Sinh viên chọn một trong hai hình thức sau)

| STT | Mã môn học | Tên học phần | Số tín chỉ | Mã MH trước, MH tiên quyết |
|-----|------------|---|------------|--|
| 1. | GRPR424353 | Thực tập tốt nghiệp | 02 | |
| 2. | GRTH474453 | Khóa luận tốt nghiệp | 07 | Đạt kỳ thi kiểm tra năng lực “Qualified exam” |
| | | Các môn tốt nghiệp : <i>Chọn đủ 7 TC trong các học phần sau</i> | 07 | |
| | DENP333053 | Phát triển sản phẩm mới | 3 | |
| | SEEV428651 | Đánh giá cảm quan sản phẩm | 2 | |

| | | | | |
|-------------|-------------|---------------------------------|----------|--|
| | FOAD428751 | Phụ gia và hương liệu thực phẩm | 2 | |
| | RMPS425353 | Tâm lý học kinh doanh nhà hàng | 2 | |
| | GSII424853 | Chuyên đề tốt nghiệp 1 | 1 | |
| | GSII2414853 | Chuyên đề tốt nghiệp 2 | 2 | |
| | GSII3434853 | Chuyên đề tốt nghiệp 3 | 3 | |
| Tổng | | | 9 | |

Điều kiện thực hiện Khóa luận tốt nghiệp: **Đạt kỳ thi kiểm tra năng lực “Qualified exam”**

B – Phần tự chọn:

Kiến thức giáo dục đại cương

| STT | Mã môn học | Tên học phần | Số tín chỉ | Mã MH trước, MH tiên quyết |
|-----|------------|----------------------------|------------|----------------------------|
| 1. | ADMO138685 | Tin học văn phòng nâng cao | 3(2+1) | |

Khối kiến thức các môn học thuộc nhóm Khoa học xã hội – nhân văn (*SV chọn 3 trong các môn học sau*):

| STT | Mã môn học | Tên học phần | Số tín chỉ | Mã MH trước, MH tiên quyết |
|-----|------------|--|------------|----------------------------|
| 1. | GEFC220105 | 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 | |

Kiến thức chuyên ngành (*Sinh viên chọn đủ 10 tín chỉ trong các môn học sau*)

| STT | Mã môn học | Tên môn học | Số tín chỉ | Mã MH trước, MH tiên quyết |
|-----|------------|-----------------------|------------|----------------------------|
| 1. | FLAR234553 | Trang trí hoa | 3(2+1) | |
| 2. | RECE336953 | Lễ tân | 3(2+1) | |
| 3. | MAUP334653 | Mỹ dụng | 3(2+1) | |
| 4. | GEFC220105 | Kinh tế học đại cương | 2 | |
| 5. | FIMA420807 | Quản trị tài chính | 3 | |
| 6. | BRMA323753 | Quản lý thương hiệu | 2 | |

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 | Số tín chỉ | Mã MH trước, MH tiên quyết |
|-----|------------|-------------------------------|------------|----------------------------|
| 1. | LLCT150105 | Những NLCB của CN Mác – Lênin | 5 | |
| 2. | LLCT230214 | Đường lối cách mạng của ĐCSVN | 3 | |
| 3. | LLCT120314 | Tư tưởng Hồ Chí Minh | 2 | |
| 4. | GELA220405 | Pháp luật đại cương | 2 | |
| 5. | PHED110513 | Giáo dục thể chất 1 | 1 | |
| 6. | PHED110613 | Giáo dục thể chất 2 | 1 | |
| 7. | PHED130715 | Giáo dục thể chất 3 | 3 | |

Học kỳ 1 :19 TC

| TT | Mã HP | Tên học phần | Số TC | Mã HP tiên quyết (nếu có) |
|----|------------|---------------------------------------|-----------|---------------------------|
| 7 | ADMO138685 | Tin học văn phòng nâng cao | 3(2+1) | |
| 5 | FOHY121853 | Vệ sinh an toàn thực phẩm | 2 | |
| 6 | FONU130953 | Dinh dưỡng thực phẩm | 3 | |
| 3 | GETO130653 | Tổng quan Du lịch | 3 | |
| 4 | IREM131353 | Nhập môn ngành Quản trị NH&DV ăn uống | 3(2+1) | |
| 2 | MATH130501 | Toán ứng dụng | 3 | |
| | | Tổng | 19 | |

Học kỳ 2: 16 TC

| TT | Mã HP | Tên học phần | Số TC | Mã HP tiên quyết (nếu có) |
|----|---|--|-----------|---------------------------|
| 1 | FOMA131953 | Nguyên liệu thực phẩm | 3 | |
| 2 | FOCH130753 | Hóa học thực phẩm | 3 | |
| 3 | OFMA130853 | Quản trị hành chính văn phòng | 3 | |
| | PRAC240407 | Nguyên lý kế toán | 3 | |
| 4 | | | | |
| | Chọn 2 trong các môn học sau (KTGD đại cương): | | | |
| | GEFC220105 | Kinh tế học đại cương | | |
| 5 | IQMA220205 | <i>Nhập môn quản trị chất lượng</i> | 2 | |
| 6 | INMA220305 | <i>Nhập môn Quản trị học</i> | 2 | |
| | INLO220405 | Nhập môn Logic học | | |
| | IVNC320905 | Cơ sở văn hoá Việt Nam | | |
| | INSO321005 | Nhập môn Xã hội học | | |
| | ENPS220591 | Tâm lý học kỹ sư | | |
| | SYTH220491 | Tư duy hệ thống | | |
| | LESK120190 | Kỹ năng học tập đại học | | |
| | PLSK120290 | Kỹ năng xây dựng kế hoạch | | |
| | WOPS120390 | Kỹ năng làm việc trong môi trường kỹ thuật | | |
| | REME320690 | Phương pháp nghiên cứu khoa học | | |
| | | Tổng | 16 | |

Học kỳ 3: 18 TC

| TT | Mã HP | Tên học phần | Số TC | Mã HP tiên quyết (nếu có) |
|----|-------|--------------|-------|---------------------------|
|----|-------|--------------|-------|---------------------------|

| TT | Mã HP | Tên học phần | Số TC | Mã HP tiên quyết (nếu có) |
|--|------------|------------------------------------|-----------|---------------------------|
| 4 | AACP233953 | Thực hành Bếp Âu Á | 3 | CUTH242153 |
| 5 | CUCU232053 | Văn hóa ẩm thực | 3 | |
| 2 | CUTH242153 | Nghệ vụ Bếp | 4(2+2) | FOMA131953 |
| 1 | FPDP224253 | Thực hành trang trí món ăn và tiệc | 2 | |
| 3 | VCPR243853 | Thực hành Bếp Việt | 4 | CUTH242153 |
| Phần tự chọn kiến thức chuyên ngành (chọn đủ 2 tín chỉ) | | | | |
| 6 | GEFC220105 | Kinh tế học đại cương | 2 | |
| | | Tổng | 18 | |

Học kỳ 4: 19TC

| TT | Mã HP | Tên học phần | Số TC | Mã HP tiên quyết (nếu có) |
|----|------------|--|-----------|---------------------------|
| 4 | AEPP234153 | Thực hành Bánh Âu Á | 3 | PATH232253 |
| 6 | BAMA223153 | Marketing căn bản | 2 | |
| 5 | CARE236553 | Kế toán nhà hàng | 3 | PRAC240407 FONU130953 |
| 7 | GDAP231253 | Đồ họa ứng dụng | 3(2+1) | |
| 2 | PATH232253 | Nghệ vụ Bánh | 3 | FOMA131953 |
| 1 | STFO232853 | Nghệ thuật trang trí món ăn (Stylist Food) | 3(2+1) | |
| 3 | VCPR224053 | Thực hành Bánh Việt | 2 | PATH232253 |
| | | Tổng | 19 | |

Học kỳ 5: 20 TC

| TT | Mã HP | Tên học phần | Số TC | Mã HP tiên quyết (nếu có) |
|---|------------|---|--------|---------------------------|
| 1 | HRMA331206 | Quản trị nhân sự | 3 | |
| 2 | RQSM333253 | Quản trị nhà hàng và chất lượng dịch vụ | 3 | |
| 3 | CUPS321153 | Tâm lý khách hàng | 2 | |
| 4 | ESMA332353 | Tổ chức dịch vụ ăn uống | 3(2+1) | |
| 5 | PREM326653 | Đồ án chuyên ngành QTNH&DVAU | 2 | |
| Chọn 1 trong các môn học sau (KTGD đại cương): | | | | |
| | GEFC220105 | Kinh tế học đại cương | | |
| | IQMA220205 | Nhập môn quản trị chất lượng | | |
| | INMA220305 | Nhập môn Quản trị học | | |

| | | | | |
|---|--|--|-----------|--|
| | INLO220405 | Nhập môn Logic học | | |
| | IVNC320905 | Cơ sở văn hoá Việt Nam | | |
| | INSO321005 | Nhập môn Xã hội học | | |
| | ENPS220591 | Tâm lý học kỹ sư | | |
| | SYTH220491 | Tư duy hệ thống | | |
| | LESK120190 | Kỹ năng học tập đại học | | |
| | PLSK120290 | Kỹ năng xây dựng kế hoạch | | |
| | WOPS120390 | Kỹ năng làm việc trong môi trường kỹ thuật | | |
| 6 | REME320690 | <i>Phương pháp nghiên cứu khoa học</i> | 2 | |
| | <i>Phần tự chọn kiến thức chuyên ngành (chọn đủ 5 tín chỉ)</i> | | | |
| 7 | BRMA323753 | Quản lý thương hiệu | 2 | |
| 8 | FIMA420807 | Quản trị tài chính | 3 | |
| | | Tổng | 20 | |

Học kỳ 6: 21 TC

| TT | Mã HP | Tên học phần | Số TC | Mã HP tiên quyết (nếu có) |
|----|--|--------------------------------|-----------|---------------------------|
| 1 | BCOM320106 | Giao tiếp trong kinh doanh | 2 | |
| 2 | DRPR332753 | Nghiệp vụ pha chế thức uống | 3(2+1) | |
| 3 | EVMA333353 | Tổ chức sự kiện | 3(2+1) | |
| 4 | REMS313453 | Chuyên đề thực tế QTNH&DVAU | 1 | |
| 5 | TASE332453 | Nghiệp vụ Bàn | 3(2+1) | |
| 6 | REME332953 | Anh Văn chuyên ngành QTNH&DVAU | 3 | |
| 7 | KIMA332653 | Quản lý Bếp | 3 | |
| | <i>Phần tự chọn kiến thức chuyên ngành (chọn đủ 3 tín chỉ)</i> | | | |
| | FLAR234553 | <i>Trang trí hoa</i> | 3(2+1) | |
| | | Tổng | 21 | |

Học kỳ 7: 2TC

| TT | Mã HP | Tên học phần | Số TC | Mã HP tiên quyết (nếu có) |
|----|------------|---------------------|----------|---------------------------|
| 1 | GRPR424353 | Thực tập tốt nghiệp | 2 | |
| | | Tổng | 2 | |

Học kỳ 8: 7 TC

| TT | Mã HP | Tên học phần | Số TC | Mã HP tiên quyết (nếu có) |
|----|------------|---|----------|---------------------------|
| 1 | GRTH474453 | Khóa luận tốt nghiệp | 7 | |
| | | Chọn đủ 7 TC trong các học phần sau: | | |
| | DNPR434553 | Phát triển sản phẩm mới | 3 | |
| | | Đánh giá cảm quan sản phẩm | 2 | |
| | | Phụ gia và hương liệu thực phẩm | 2 | |
| | RMPS424853 | Tâm lý học kinh doanh nhà hàng | 2 | |
| | GSI1414953 | Chuyên đề tốt nghiệp 1 | 1 | |
| | GSI2425053 | Chuyên đề tốt nghiệp 2 | 2 | |
| | GSI3435153 | Chuyên đề tốt nghiệp 3 | 3 | |
| | | Tổng | 7 | |

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

A – Phần bắt buộc:

Kiến thức giáo dục đại cương:

01. Những NL cơ bản của CN Mác-Lênin

5

Phân bố thời gian học tập: 5(5/0/10)

Điều kiện tiên quyết: Sinh viên năm thứ nhất trình độ Đại học, cao đẳng.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học này nhằm cung cấp cho sinh viên những kiến thức: Khái lược về CN Mác – Lênin và một số vấn đề chung của môn học; Những nội dung cơ bản về thế giới quan và phương pháp luận triết học của CN Mác – Lênin; Học thuyết kinh tế của CN Mác – Lênin về phương thức sản xuất tư bản chủ nghĩa; Những nội dung cơ bản thuộc lý luận của CN Mác – Lênin về chủ nghĩa xã hội và 1 chương khái quát chủ nghĩa xã hội hiện thực và triển vọng.

02. Tư tưởng Hồ Chí Minh

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác-Lênin

Tóm tắt nội dung học phần:

Nội dung chủ yếu của môn học là cung cấp cho sinh viên những hiểu biết cơ bản có hệ thống về tư tưởng, đạo đức giá trị văn hóa Hồ Chí Minh. Góp phần xây dựng nền tảng đạo đức con người mới, chủ động, tích cực trong giải quyết những vấn đề kinh tế chính trị văn hóa xã hội theo đường lối của Đảng và Nhà nước.

03. Đường lối CM của ĐCSVN

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác-Lênin và Tư tưởng Hồ Chí Minh

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học này cung cấp cho sinh viên những hiểu biết cơ bản có hệ thống về đường lối của Đảng, đặc biệt là đường lối trong thời kỳ đổi mới, trên một số lĩnh vực cơ bản của đời sống xã hội.

04. Pháp luật đại cương

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 những kiến thức:

- Các vấn đề lý luận chung về nhà nước và pháp luật: bao gồm các vấn đề về bản chất, nguồn gốc của nhà nước và pháp luật; bộ máy nhà nước; hệ thống pháp luật Việt Nam; quan hệ pháp luật và quy phạm pháp luật.

- Nội dung cơ bản của một số ngành luật chính: bao gồm các chế định luật liên quan đến đời sống thực tế của công dân.

05. 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,...

06. 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:

Môn học cung cấp cho sinh viên những kiến thức và hiểu biết cơ bản về: lịch sử phát triển của ngành du lịch thế giới, ngành du lịch Việt Nam, sự nghiệp kinh doanh du lịch của ông Tô “nghề du lịch” Thomas Cook, các xu hướng hoạt động du lịch hiện đại, khái niệm cơ bản về sản phẩm du lịch, những đặc tính của sản phẩm du lịch, cách phân loại các loại hình du lịch.

07. Hóa học thực phẩm**3***Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)**Điều kiện tiên quyết:**Tóm tắt nội dung học phần:*

Trang bị cho sinh viên kiến thức về các quá trình chuyển hóa, biến đổi thành phần hóa học thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm. Hiểu rõ ứng dụng, điều khiển hợp lý các quá trình xảy ra trong chế biến và bảo quản thực phẩm.

08. Quản trị hành chánh 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 giới thiệu những công việc hàng ngày của một quản trị văn phòng như quản lý công tác lễ tân, khánh tiết, đưa đón và tiếp khách, sắp xếp lịch làm việc, lịch họp, đảm bảo tốt cơ sở vật chất, trang thiết bị, phương tiện làm việc cho cán bộ, mua sắm trang thiết bị, văn phòng phẩm, quản lý và thực hiện việc đặt báo chí phục vụ nhu cầu của các phòng ban, chăm sóc sức khỏe cho cán bộ nhân viên, tổ chức khám sức khỏe định kỳ. Ngoài ra, nhân viên hành chính văn phòng còn có nhiệm vụ đối ngoại cho công ty, chỉ đạo, hướng dẫn và kiểm tra các đơn vị trực thuộc công ty trong phạm vi chức năng, nhiệm vụ của mình.

09. 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. 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”.

10. Giao tiếp trong kinh doanh**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 cơ sở lý luận của hoạt động giao tiếp như: Khái niệm, vai trò, ý nghĩa của giao tiếp... Bên cạnh đó, sinh viên sẽ được học các nguyên lý giao tiếp hiệu quả, cách hình thức giao tiếp và cách vận dụng những kỹ năng, kỹ xảo giao tiếp vào thực tế công việc hàng ngày, nhất là hoạt động sản xuất kinh doanh.

11. Tâm lý khách hàng

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn Tâm lý khách hàng sẽ giúp cho sinh viên có những kiến thức cơ bản để hiểu tâm lý khách hàng – đối tượng của quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Môn học giới thiệu đời sống tâm lý của cá nhân bao gồm: bản chất hiện tượng tâm lý người và các thuộc tính tâm lý cá nhân với những đặc điểm, quy luật và cơ chế của nó giúp cho sinh viên ứng dụng vào việc nghiên cứu những vấn đề cơ bản phục vụ cho việc quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; Marketing; hiểu được tâm lý khách hàng qua các dịch vụ.

12. 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:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về ứng dụng tin học trong công tác lập kế hoạch. Mô tả chi tiết phương pháp ứng dụng phần mềm xử lý ảnh cơ bản Photoshop và Corel để thiết kế: menu, poster quảng cáo món ăn, thực phẩm và tổ chức sự kiện.

13. 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:

Giới thiệu tổng quát chương trình học ngành “**Quản trị NH&DV ăn uống**”; những địa chỉ trang WEB, tên sách, tài liệu liên quan đến chuyên ngành; những kiến thức tổng quát của ngành; những kinh nghiệm thực tế; những cơ hội, thách thức, chuẩn mực nghề nghiệp; những kiến thức cơ bản về các kỹ năng mềm. Ngoài ra sinh viên còn được tham quan thực tiễn để định hướng đúng đắn về ngành nghề đang theo học.

B. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp:

01. 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, được chuẩn bị và bảo quản trong môi trường hợp vệ sinh. Sinh viên được tìm hiểu về các quy định của chính phủ, 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 hệ thống quy chuẩn HACPP.

02. Nguyên liệu thực phẩm

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

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. Ngoài ra, môn học còn trang bị cho sinh viên khả năng phân tích và giải thích các hiện tượng của thực phẩm

03. Văn hóa ẩm thực

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Cung cấp cho sinh viên những kiến thức về phong cách ăn uống đặc trưng của các vùng miền ở Việt Nam và trên thế giới. Thông qua đó, hướng cho sinh viên kỹ năng tự học và tìm hiểu chuyên sâu về đặc điểm văn hóa và các phong tục tập quán ẩm thực phù hợp.

04. Nghiệp vụ Bếp

4

Phân bố thời gian học tập: 4(2/2/8)

Điều kiện tiên quyết: Nguyên liệu thực phẩm

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học chú trọng vào thực hành, giúp học sinh phát triển các kỹ năng cơ bản về xử lý thực phẩm an toàn, kỹ năng sử dụng dao, thớt chuyên nghiệp, chuẩn bị nấu ăn, làm bánh và hiệu quả trong nhà bếp thương mại. Sinh viên sẽ được hướng dẫn và thực hiện nêm, nếm, nấu các món kho, món nước, món xào, món hấp, món chiên và món bánh cơ bản.

Ngoài ra, môn học cung cấp cho sinh viên các lý thuyết cơ bản và khái niệm liên quan đến bếp nóng. Sinh viên được học về tổ chức bếp chuyên nghiệp, vị trí nhà bếp, thuật ngữ ẩm thực, thiết bị nấu ăn chuyên nghiệp và phân loại nguồn gốc và chất lượng của các thành phần cơ bản. Sinh viên cũng sẽ được tìm hiểu về phương pháp tìm kiếm nguyên liệu, cân đo đong lường, các yêu cầu sản xuất cũng như các phương pháp nấu ăn trong nước và nấu ăn nước ngoài.

05. Nghiệp vụ Bánh

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Nguyên liệu thực phẩm

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức: Xuất xứ, ý nghĩa các món bánh Việt Nam và bánh Âu Á; Đặc điểm và cách chế biến các loại bánh. Các nguyên tắc lựa chọn và sử dụng các

nguyên liệu, phụ gia phù hợp với yêu cầu của từng loại bánh; Sử dụng các loại màu thực phẩm, đặc biệt sử dụng màu từ các loại lá, rau củ, trái cây thay cho màu tổng hợp; Chọn lựa và sử dụng cụ phù hợp với từng món bánh; Các phương pháp bảo quản phù hợp cho từng loại bánh.

06. Tổ chức dịch vụ ăn uống

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học tổ chức, hướng dẫn sinh viên thực hành ứng dụng các món bánh, món ăn đã được học để tổ chức kinh doanh ẩm thực trong khuôn viên trường và online. Từ đó, sinh viên sẽ được học các kỹ năng giao tiếp, kỹ năng ứng xử và kỹ năng xử lý tình huống từ thực tế kinh doanh. Đồng thời, sinh viên sẽ học được cách tổ chức một dịch vụ ăn uống thực tế đảm bảo 3 tiêu chí : ngon, bổ dưỡng và giá cả hợp lý. Ngoài ra, nội dung môn học còn nhấn mạnh vào khả năng làm việc cá nhân và hợp tác trong môi trường làm việc nhóm để cung cấp cho khách hàng những trải nghiệm dịch vụ thực tiễn.

07. 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:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức chuyên sâu nghề nhà hàng từ việc quản lý cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ; tổ chức bộ máy phục vụ, kỹ thuật phục vụ ăn uống, xử lý các tình huống xảy ra trong quá trình phục vụ để sau khi tốt nghiệp có thể làm việc trong nhà hàng, khách sạn theo tiêu chuẩn quốc tế.

08. Quản trị nhân sự

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần mô tả về tầm quan trọng và những xu hướng chung của công tác quản trị nguồn nhân lực bên trong mỗi tổ chức hiện nay. Học phần cũng cung cấp cho sinh viên những kiến thức cần thiết về những công tác quản trị nguồn nhân lực cụ thể như hoạch định nguồn nhân lực, phân tích công việc, tuyển dụng nhân sự, đào tạo và phát triển nguồn nhân lực, quản trị tiền lương, hệ thống đãi ngộ và quan hệ lao động trong tổ chức.

09. Quản lý Bếp

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học tạo điều kiện để sinh viên tham gia vào các tình huống giả lập tập trung vào các khía cạnh tài chính và quản lý của hệ thống bếp chuyên nghiệp. Về khía cạnh tài chính, sinh viên học cách mua sản phẩm, lưu trữ và kiểm soát hàng tồn kho, tính chi phí công thức nấu ăn, đề xuất giá cả thích hợp, tính toán và kiểm soát chi phí lương thực và lao động. Về khía cạnh quản lý, sinh viên phát triển các công cụ đảm bảo chất lượng, xác định các yêu cầu cơ bản về nhân viên, quyết định những yếu tố tạo nên kết quả làm việc bằng cách kết hợp các tiêu chuẩn hiện tại và mong đợi của bản thân, nêu rõ cách tiếp cận để giám sát hiệu quả đồng thời xác định vai trò và trách nhiệm của giám sát hoặc quản lý nhà bếp

10. Nghiệp vụ pha chế thức uống (Drinking Beverage) 3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Sinh viên được giới thiệu, làm quen với các loại thức uống căn bản và phổ biến từ các loại nước ép, sinh tố, cà phê đến các loại rượu mùi và bia. Đồng thời sinh viên được hướng dẫn thực hành pha chế các loại thức uống phổ biến. Ngoài ra sinh viên sẽ được hướng dẫn cách kết hợp các món ăn với loại thức uống phù hợp nhằm làm tăng sự hài lòng của khách hàng.

11. Nghệ thuật trang trí món ăn (Stylist food) 3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học 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 kỹ thuật vi tính. 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.

12. Anh văn chuyên ngành Quản trị NH&DV ăn uống 3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Giúp sinh viên có được những kiến thức tổng quan về cách sử dụng các thuật ngữ tiếng Anh trong chuyên ngành Nhà hàng. Kết thúc học phần này sinh viên có khả năng đọc được các tài liệu tham khảo tiếng Anh liên quan đến chuyên ngành để cập nhật kiến thức.

13. Nguyên lý kế toán

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

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. Ngoài ra, học phần còn giúp người học nắm khái quát được Chế độ kế toán Việt Nam bước đầu tiếp cận với thực tiễn kế toán trong hệ thống quản lý của Việt Nam định hướng được việc sử dụng tài liệu kế toán vào quản lý các lĩnh vực thuộc chuyên ngành đào tạo của mình làm cơ sở để tiếp cận nghiên cứu sâu hơn về kế toán.

14. Marketing căn bản

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 những triết lý kinh doanh hiện đại để tham gia vào kinh tế thị trường; Cung cấp một số khái niệm căn bản về Marketing; Giúp người học biết cách phân tích thị trường, lựa chọn thị trường mục tiêu. Từ đó giúp người học hiểu và triển khai chiến lược Marketing thông qua 4 công cụ của Marketing mix: Sản phẩm, Giá, Phân phối, Xúc tiến.

15. Quản trị nhà hàng và chất lượng dịch vụ

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Sinh viên được học cách phân tích tình hình bán hàng để dự trù ngân sách đặt hàng nguyên liệu, lên thực đơn, tính toán giá thành nguyên liệu và bố trí nhân viên. Làm quen với một số báo cáo tài chính, hệ thống quản lý, nguồn nhân lực và hiệu suất nhà bếp sẽ giúp sinh viên bước đầu tiếp cận với các quy trình làm việc của một quản lý nhà hàng. Từ đó giúp nhà hàng tăng doanh thu và tránh được những rủi ro thường gặp. Ngoài ra, môn học còn giúp sinh viên nhận biết và phân tích được các chất lượng dịch vụ có trong nhà hàng.

16. Tổ chức sự kiện

3

Phân bố thời gian học tập: 3(1/2/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức căn bản về công tác tổ chức sự kiện: Quy trình tổ

chức một sự kiện; Các yếu tố ảnh hưởng đến công tác tổ chức sự kiện; Lập các kế hoạch, giám sát, giải quyết sự cố, điều chỉnh kế hoạch và lập các báo cáo cần thiết; Các kỹ năng giao tiếp trong công việc và giải quyết các vấn đề phát sinh; Giám sát thực hiện và rút kinh nghiệm cho từng sự kiện đã tổ chức.

17. Chuyên đề thực tế QTNH&DVAU

1

Phân bố thời gian học tập: 1(1/0/2)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Sinh viên được tiếp cận thực tế để đối chiếu với lý thuyết đã học cũng như cập nhật những kiến thức chuyên ngành mới chuẩn bị cho công việc sau khi tốt nghiệp.

18. Kinh tế học đại cương

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn Kinh tế học đại cương cung cấp cho sinh viên không chuyên ngành kinh tế những kiến thức cơ bản về kinh tế, những hiện tượng thực tế đang diễn ra trong nền kinh tế dưới góc độ vi mô cũng như vĩ mô.

19. Quản trị tài chính

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 trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về các vấn đề tài chính trong công ty cổ phần: khái niệm và những quyết định chủ yếu trong tài chính doanh nghiệp; ứng dụng phương pháp tính giá trị tiền tệ theo thời gian, phương pháp đo lường lợi nhuận và rủi ro, phương pháp định giá chứng khoán ... phục vụ cho việc phân tích và ra quyết định về tài chính cho doanh nghiệp. Ngoài ra, học phần còn trang bị cho người học những kiến thức và công cụ phân tích và định giá nhằm đưa ra các quyết định đầu tư, một trong ba quyết định chủ yếu của tài chính doanh nghiệp.

20. 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:

Môn học này trang bị những kiến thức về thương hiệu cho sinh viên, giúp sinh viên nhận thức được tầm quan trọng của thương hiệu trong hoạt động sản xuất kinh doanh của doanh

nghiệp, đặc biệt trong bối cảnh thị trường cạnh tranh gay gắt. Để học tốt môn này, học viên nên học trước các môn về Marketing

21. Thực hành Bếp Việt

4

Phân bố thời gian học tập: 4(0/4/8)

Điều kiện tiên quyết: Nghiệp vụ Bếp

Tóm tắt nội dung học phần:

Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên những kỹ năng thực hành các món ăn mặn và chay của Việt Nam, dựa trên các phương pháp chế biến; Xây dựng thực đơn hợp lý; Tổ chức bữa ăn đạt chuẩn dinh dưỡng; Cách thức lựa chọn các nguyên liệu phù hợp với món ăn; Kỹ thuật chế biến, trang trí và bảo quản món ăn.

22. Thực hành Bếp Âu Á

3

Phân bố thời gian học tập: 3(0/3/6)

Điều kiện tiên quyết: Nghiệp vụ Bếp

Tóm tắt nội dung học phần:

Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên những kỹ năng thực hành các món ăn Châu Á và Châu Âu, dựa trên các phương pháp chế biến; Xây dựng thực đơn hợp lý; Tổ chức bữa ăn đạt dinh dưỡng; Cách thức lựa chọn các nguyên liệu phù hợp với món ăn; Kỹ thuật chế biến, trang trí và bảo quản món ăn.

23. Thực hành Bánh Việt

2

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Nghiệp vụ Bánh

Tóm tắt nội dung học phần:

Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên những kỹ năng chế biến và bảo quản một số món quà, bánh 3 miền của Việt Nam..

24. Thực hành Bánh Âu Á

3

Phân bố thời gian học tập: 3(0/3/6)

Điều kiện tiên quyết: Nghiệp vụ Bánh

Tóm tắt nội dung học phần:

Hướng dẫn và rèn luyện cho sinh viên những kỹ năng chế biến và bảo quản các bánh Á (Trung Hoa, Đài Loan, Nhật Bản, Hàn Quốc) và bánh Âu (Mỹ, Pháp, Anh)

25. 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:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về tĩa củ để trang trí món ăn phù hợp với các hình thức tổ chức tiệc. Phương pháp kích thích nghệ thuật sáng tạo trong trang trí để thu hút sự chú ý của thực khách.

26. 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:

Sinh viên được thực tập ứng dụng các kiến thức, kỹ năng đã học vào thực tế sản xuất. Sinh viên sẽ thực tập tại các: Nhà hàng; Công ty sản xuất suất ăn công nghiệp từ khâu chuẩn bị sản xuất cho đến hoàn tất thành phẩm.

27. Phát triển sản phẩm mới **3**

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Hóa thực phẩm.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị bốn nhân tố chính liên quan đến việc phát triển sản phẩm: Chiến lược kinh doanh liên quan đến việc phát triển sản phẩm; Các bước khác nhau trong qui trình phát triển sản phẩm; Các kiến thức đòi hỏi để thực hiện qui trình phát triển sản phẩm; Sự cần thiết phải giữ việc phát triển sản phẩm hướng đến nhu cầu và mong muốn của người tiêu dùng. Ngoài ra, còn trang bị cách thức quản lý qui trình phát triển sản phẩm trong thực tế với các mẫu đã thực hiện thành công; phương pháp đánh giá và cải thiện qui trình để việc tạo ra những sản phẩm mới được hiệu quả hơn.

28. Đánh giá cảm quan sản phẩm **2**

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Hóa thực phẩm.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị những kiến thức căn bản về phương pháp khoa học được sử dụng để gọi lên, đo đạc, phân tích và giải thích cảm giác đối với các sản phẩm vốn được nhận biết thông qua các giác quan: thị giác, khứu giác, xúc giác, vị giác và thính giác. Nội dung kiến thức được trình bày trong các nội dung : phương pháp luận về đánh giá cảm quan; tâm sinh lý ; phép thử phân biệt; phép thử mô tả; phép thử thị hiếu.

23. Tâm lý học kinh doanh nhà hàng **2**

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên các kiến thức tổng quan về những khía cạnh tâm lý trong các hoạt

động kinh doanh, đánh giá quá trình và kết quả hoạt động kinh doanh của nhà hàng, qua đó nhận thức được bản chất của hoạt động kinh doanh trong nhà hàng. Đồng thời học phần cũng phân tích ứng dụng những qui luật tâm lý vào quá trình kinh doanh nhằm nâng cao hiệu quả cũng như giảm bớt sự rủi ro trong các hoạt động kinh doanh.

24. Chuyên đề tốt nghiệp 1

1

Phân bố thời gian học tập: 1(1/0/2)

Điều kiện tiên quyết: phải học hoàn thiện các khối kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần trang bị cho sinh viên các kiến thức cập nhật từ thực tế sản xuất dưới dạng chuyên đề nhằm giới thiệu các nội dung về công nghệ hoặc qui trình quản lý đang được ứng dụng và triển khai có hiệu quả trong các doanh nghiệp ẩm thực.

25. Chuyên đề tốt nghiệp 2

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: phải học hoàn thiện các khối kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần trang bị cho sinh viên các kiến thức cập nhật từ thực tế sản xuất dưới dạng chuyên đề nhằm giới thiệu các nội dung về công nghệ hoặc qui trình quản lý đang được ứng dụng và triển khai có hiệu quả trong các nhà hàng.

26. Chuyên đề tốt nghiệp 3

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: phải học hoàn thiện các khối kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần trang bị cho sinh viên các kiến thức cập nhật từ thực tế về phương pháp chế biến các món ăn, thức uống mới đang được ứng dụng và triển khai có hiệu quả trong các nhà hàng.

27. Kế toán nhà hàng

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Dinh dưỡng thực phẩm và nguyên lý kế toán

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về kế toán đại cương và những vấn đề 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."

28. Thực tập tốt nghiệp

2

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết:

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 chế biến thực phẩm và được tham gia trực tiếp vào các công đoạn sản xuất, chế biến thực phẩm của một nhà hàng, khách sạn, công ty xuất ăn công nghiệp,.. bắt đầu từ khâu chuẩn bị sản xuất cho đến hoàn tất sản phẩm, phục vụ.

29. Đồ án chuyên ngành QTNH&DVAU

2

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Hoàn tất các môn học: TH Nấu ăn Á; TH nấu ăn Âu; TH bánh Á; TH bánh Âu.

Tóm tắt nội dung học phần:

C. Phần tự chọn:

1. 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

2. 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.

3. 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 phương pháp đánh giá 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 phương pháp đánh giá 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.

3. 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.

4. 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.

6. 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.

7. 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.

8. 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.

9. Trình bày các văn bản và văn bản KHKT

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.

10. 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; Di động xã hội và biến đổi xã hội; Văn hóa xã hội; Dư luận xã hội và thông tin đại chúng; Xã hội học nông thôn; Xã hội học đô thị; Xã hội học gia đình.

11. 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.

12. 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

13. Tin học văn phòng nâng cao

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.

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 | Diện tích | Nội dung sử dụng |
|-----|--------------------|----------|--------------------|---|
| 1 | Xưởng Dinh dưỡng 1 | 01 | 145 m ² | Phục vụ cho các môn học thực hành nấu ăn, thực hành bánh, pha chế thức uống |
| 2 | Xưởng Dinh dưỡng 2 | 01 | 145 m ² | |
| 3 | Bếp Công nghiệp | 01 | 50 m ² | Phục vụ cho môn học thực hành bếp công nghiệp và các chuyên đề chế biến |

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 | www.webtretho.com | Trang WEB Trẻ thơ |
| 4 | home.noitro.com | Trang WEB hướng dẫn phương pháp chế biến các món ăn Âu – Á |
| 5 | xinhxinh.com.vn | Trang WEB dành cho phụ nữ: trang phục; món ngon; làm đẹp |
| 6 | www.monngonvietnam.vn | Trang WEB dành cho phụ nữ |
| 7 | amthuc.net | Trang WEB dành cho những người yêu thích nấu ăn |
| 8 | biquyetnauan.com | Trang WEB dành cho phụ nữ |
| 9 | phunu.info | Trang WEB dành cho phụ nữ |

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:

1 tín chỉ = 15 tiết giảng dạy lý thuyết hoặc thảo luận trên lớp
 = 30 giờ thí nghiệm hoặc thực hành
 = 45 giờ tự học
 = 45 ÷ 90 giờ thực tập tại cơ sở.
 = 45 ÷ 60 giờ thực hiện đồ án, khoá luận tốt nghiệp.

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

PHỤ LỤC CÁC MÔN HỌC LIÊN NGÀNH

| STT | Mã môn học | Tên môn học | Số tín chỉ | Mã MH trước, MH tiên quyết |
|-----|------------|---------------------------|------------|-------------------------------|
| 1. | AEST123952 | Mỹ học | 2 | |
| 2. | BLAW230906 | Luật kinh doanh | 2 | |
| 3. | FUMA220806 | Quản trị học căn bản | 3 | |
| 4. | STAT231006 | Thống kê trong kinh doanh | 3 | |
| 5. | MARE330206 | Nghiên cứu tiếp thị | 3 | |
| 6. | ECOM431308 | Thương mại điện tử | 3 | |
| 7. | INBU220508 | Kinh doanh quốc tế | 2 | |
| 8. | SCMA430709 | Quản trị chuỗi cung ứng | 3 | |
| 9. | FTRO431709 | Nghiệp vụ ngoại thương | 3 | |
| 10. | SERM332009 | Marketing dịch vụ | 3 | |