

THÔNG BÁO

Về việc ban hành Bản mô tả chương trình đào tạo đại học hệ chính quy ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Căn cứ Quyết định số 1247a/QĐ-ĐHH ngày 9 tháng 11 năm 2017 của Giám đốc Đại học Huế về việc ban hành chương trình đào tạo theo học chế tín chỉ trình độ đại học hệ chính quy ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống thuộc Khoa Du lịch – Đại học Huế;

Căn cứ Quyết định số 1444/QĐ-ĐHH ngày 06 tháng 11 năm 2018 của Giám đốc Đại học Huế về việc ban hành Chuẩn đầu ra các ngành đào tạo bậc đại học hệ chính quy tại Khoa Du lịch – Đại học Huế;

Căn cứ Quyết định 383/QĐ-ĐHH ngày 27 tháng 02 năm 2020 của Giám đốc Đại học Huế về việc Ban hành Quy định các học phần lý luận chính trị tương đương, thay thế trong chương trình đào tạo trình độ đại học tại Đại học Huế;

Trường Du lịch – Đại học Huế thông báo về việc ban hành Bản mô tả chương trình đào tạo đại học hệ chính quy ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, cụ thể như sau:

1. Thông tin chung về chương trình đào tạo

Tên chương trình (Tiếng Việt)	QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG
Tên chương trình (Tiếng Anh)	RESTAURANT MANAGEMENT AND GASTRONOMY
Mã ngành	7810202
Đơn vị cấp bằng	Đại học Huế
Đơn vị đào tạo	Trường Du lịch - Đại học Huế
Tên gọi văn bằng	Cử nhân
Trình độ đào tạo	Đại học
Số tín chỉ yêu cầu	122/163 tín chỉ
Hình thức đào tạo	Đào tạo chính quy
Thời gian đào tạo	4 năm
Đối tượng tuyển sinh và phương thức tuyển sinh	Thực hiện theo Quy chế tuyển sinh Đại học, Cao đẳng hệ chính quy của Bộ Giáo dục và Đào tạo
Thang điểm đánh giá	Sử dụng thang điểm theo quy định trong đào tạo theo học chế tín chỉ hiện hành (của Bộ Giáo dục và Đào tạo và của Đại học Huế)
Điều kiện tốt nghiệp	- Tại thời điểm xét tốt nghiệp không bị truy cứu trách nhiệm hình sự hoặc không đang trong thời gian bị kỷ luật ở mức đình chỉ học tập. - Tích lũy số học phần và khối lượng của chương trình đào tạo. - Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học đạt từ trung bình trở lên. - Có chứng chỉ ngoại ngữ hoặc tương đương theo quy định hiện hành của Đại học Huế. - Có chứng chỉ giáo dục Quốc phòng-An ninh và Giáo dục thể chất.
Vị trí việc làm sau tốt nghiệp	+ Trong các nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống: - Nhân viên/ Giám sát/ Trưởng, phó/ Giám đốc các bộ

	phận như: lễ tân, nhà hàng, bar, kinh doanh, quan hệ và chăm sóc khách hàng, nhân sự, hành chính, kế toán trong các nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống. - 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 cơ sở kinh doanh ăn uống; chuỗi nhà hàng, chuỗi cafe cao cấp; trung tâm tổ chức yến tiệc – hội nghị. - Nhà quản trị nhà hàng; quản trị dịch vụ ẩm thực; quản trị các dịch vụ chăm sóc khách hàng, sales và marketing cho các nhà hàng, khách sạn. + Trong các doanh nghiệp sản xuất, thương mại và dịch vụ khác: - Nhân viên/ Trưởng, phó bộ phận kinh doanh. - Nhân viên/ Trưởng, phó bộ phận bán hàng. - Nhân viên/ Trưởng, phó bộ phận chăm sóc khách hàng - Giao dịch viên - Nhân viên/ Trưởng, phó các bộ phận nhân sự, hành chính, kế toán. - Cán bộ nhân viên của các cơ quan quản lý nhà nước, tổ chức phi chính phủ liên quan đến du lịch. + Tự tạo việc làm cho chính mình và người khác. + Ngoài ra sinh viên còn có cơ hội nghiên cứu, giảng dạy tại các trường trung cấp, cao đẳng, đại học có đào tạo ngành du lịch và quản trị nhà hàng, khách sạn.
Học tập nâng cao trình độ	Sinh viên sau tốt nghiệp có khả năng học lên các cấp tiếp theo về lĩnh vực du lịch, khách sạn và nhà hàng. Đồng thời có khả năng tự học nhằm nâng cao trình độ chuyên môn.
Chương trình tham khảo khi xây dựng	Chương trình đào tạo của các cơ sở đào tạo trong và ngoài nước: Trường Đại học Tài chính - Marketing Thành phố Hồ Chí Minh, Trường Đại học Công nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh, Trường Đại học Le Cordon Bleu - London - Vương quốc Anh, Học viện Ẩm thực Thụy Sĩ - Thụy Sĩ để hoàn thiện chương trình đào tạo.
Thời gian thiết kế hoặc điều chỉnh bản mô tả CTĐT	Tháng 11/2021

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Mục tiêu chung

Đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao với phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khỏe tốt; có kiến thức, kỹ năng và thái độ làm việc trách nhiệm để có khả năng độc lập hoặc hợp tác làm việc trong lĩnh vực kinh doanh du lịch, nhà hàng - dịch vụ ăn uống và môi trường có yếu tố nước ngoài.

2.2. Mục tiêu cụ thể

2.2.1. Về kiến thức

C1. Vận dụng các kiến thức chung về quản lý kinh tế trong các doanh nghiệp, đặc biệt là các nhà hàng và cơ sở phục vụ ăn uống.

C2. Vận dụng kiến thức quản lý về nhân sự, tài chính, chiến lược, cơ sở vật chất, quy trình trong các bộ phận thuộc nhà hàng và các cơ sở phục vụ ăn uống.

C3. Lập kế hoạch, điều phối và tổ chức phục vụ các loại hình dịch vụ ăn uống và tiệc cơ bản.

C4. Vận dụng luật cơ bản và nguyên tắc an toàn an ninh trong công việc phục vụ khách theo đúng quy định, quy trình của nhà nước, doanh nghiệp cũng như tiêu chuẩn quốc tế.

C5. Nắm vững kiến thức về phát triển du lịch bền vững, kiến thức về văn hóa, địa lý và môi trường trong ngành du lịch.

C6. Đánh giá được các ảnh hưởng của phát triển du lịch và kinh doanh nhà hàng về mặt xã hội-kinh tế, đảm bảo nguyên tắc tối ưu hóa những ảnh hưởng có lợi về mặt kinh tế-xã hội nhưng vẫn giữ được sự trong sạch về môi trường, hướng đến sự phát triển bền vững.

C7. Hiểu biết chuyên sâu về ngành du lịch và dịch vụ ăn uống, sự phát triển của ngành, cơ hội và thách thức của ngành cũng như vai trò và các yếu tố quan trọng trong ngành dịch vụ và hệ thống du lịch.

2.2.2. Về kỹ năng, thái độ

C8. Có khả năng giao tiếp tốt và sử dụng thành thạo ít nhất một ngoại ngữ trong giao tiếp và những nghiệp vụ thương mại cần thiết.

C9. Nắm được kỹ năng căn bản và nâng cao của nghề nghiệp phục vụ trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

C10. Hình thành và phát triển các kỹ năng nghiên cứu độc lập trong ngành kinh doanh du lịch – dịch vụ.

C11. Làm chủ được máy móc, phần mềm được sử dụng trong nhà hàng và các cơ sở phục vụ ăn uống.

C12. Hình thành thái độ làm việc và phục vụ khách hàng chuyên nghiệp, nghiêm túc.

2.2.3. Vị trí làm việc sau tốt nghiệp

C13. Nhân viên/ Giám sát/ Trưởng, phó/ Giám đốc các bộ phận như: lễ tân, nhà hàng, bar, kinh doanh, quan hệ và chăm sóc khách hàng, nhân sự, hành chính, kế toán trong các nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống.

C14. Chuyên viên tổ chức sự kiện ẩm thực, tư vấn, tổ chức và điều hành trong các nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống.

C15. Nhân viên/ Trưởng, phó các bộ phận kinh doanh, bán hàng, chăm sóc khách hàng, giao dịch viên, nhân sự, hành chính, kế toán trong các doanh nghiệp sản xuất, thương mại và dịch vụ khác

C16. Cán bộ nhân viên của các cơ quan quản lý nhà nước, tổ chức phi chính phủ liên quan đến du lịch.

C17. Tự tạo việc làm cho chính mình và người khác.

C18. Ngoài ra sinh viên còn có cơ hội nghiên cứu, giảng dạy tại các trường trung cấp, cao đẳng, đại học có đào tạo ngành du lịch và quản trị nhà hàng, khách sạn.

2.3.4. Trình độ Ngoại ngữ, Tin học

C19. Sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có khả năng sử dụng ngoại ngữ cơ bản (Mức B1) và có khả năng sử dụng tin học thành thạo phục vụ cho các mục đích về công việc.

3. Chuẩn đầu ra

3.1. Kiến thức

+ Kiến thức cơ bản

C1. Có các kiến thức chung về Chủ nghĩa Mác – Lênin, Đường lối các mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam, Tư tưởng Hồ Chí Minh.

C2. Có các kiến thức khoa học tự nhiên, xã hội nhân văn, nhà nước và pháp luật làm nền tảng lý luận và thực tiễn cho ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

C3. Có các kiến thức về khoa học quản lý, quản lý kinh tế, quản trị kinh doanh làm nền tảng lý luận và thực tiễn cho ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Có hiểu biết về sự phát triển, cơ hội – thách thức, vai trò và các yếu tố quan trọng trong ngành du lịch và các hoạt động kinh doanh cơ bản trong lĩnh vực du lịch.

+Kiến thức chuyên ngành

C4. Hiểu sâu về quản trị kinh doanh du lịch, hiểu sâu về các đặc điểm, đặc trưng tâm lý, thói quen tiêu dùng của các đối tượng khách du lịch và xu hướng của thị trường khách du lịch trong nước và trên thế giới; hiểu sâu về văn hoá ẩm thực và du lịch trong hoạt động kinh doanh ăn uống thực tế; hiểu sâu về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát, đánh giá hoạt động tài chính doanh nghiệp du lịch, quản lý chất lượng dịch vụ, quản lý rủi ro trong kinh doanh du lịch; hiểu sâu về hệ thống thông tin du lịch trong thực tế công việc tại doanh nghiệp.

C5. Có hiểu biết sâu về ngành kinh doanh nhà hàng, chuỗi nhà hàng và các loại hình cơ sở kinh doanh ăn uống; hiểu biết về tổng thể không gian kiến trúc, nội thất và cơ sở vật chất, thiết bị trong nhà hàng; hiểu sâu về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát, đánh giá các hoạt động quản lý nhân sự, tài chính, kinh doanh, doanh thu – chi phí, đảm bảo hiệu quả lao động trong nhà hàng và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; hiểu sâu về lập kế hoạch, tổ chức, phân công, giám sát, đánh giá hoạt động, bảo đảm chất lượng dịch vụ tại các bộ phận ẩm thực, bộ phận bếp, quầy bar, bộ phận hội nghị, yến tiệc; nắm vững các nguyên tắc và phương pháp bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong lĩnh vực kinh doanh nhà hàng.

C6. Hiểu, phân tích, đánh giá và vận dụng được các phương pháp nghiên cứu khoa học với các công cụ, thiết bị, phần mềm tin học hiện đại để thực hiện được các nghiên cứu khoa học độc lập có tính thực tiễn trong lĩnh vực du lịch, nhà hàng; hiểu sâu về lập kế hoạch và quản lý dự án đầu tư kinh doanh du lịch và kinh doanh dịch vụ ăn uống; hiểu sâu về thương mại điện tử, marketing điện tử, quản trị bán hàng, xây dựng và quản lý thương hiệu trong hoạt động kinh doanh nhà hàng; hiểu sâu về khởi sự kinh doanh trong lĩnh vực kinh doanh nhà hàng.

3.2. Kỹ năng

+Kỹ năng cơ bản

C7. Có thể giao tiếp và giải quyết công việc trong môi trường quốc tế với trình độ ngoại ngữ bậc 3/6 (hoặc tương đương) trở lên; sử dụng thông thạo các công cụ công nghệ thông tin, các phần mềm phổ thông và chuyên dụng để phục vụ cho phát triển nghề nghiệp (đạt chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin nâng cao quy định tại Thông tư 03/2014/TT-BTTTT ngày 11 tháng 03 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Thông tin và Truyền thông); có kỹ năng thuyết phục, đàm phán trong kinh doanh du lịch, nhà hàng trên nền tảng đạo đức tốt, có trách nhiệm với bản thân, với xã hội và tuân theo luật pháp; có kỹ năng lập kế hoạch, tổ chức, điều hành, phối hợp làm việc theo nhóm; có kỹ năng về khởi nghiệp, tự tìm kiếm việc làm và có đạo đức nghề nghiệp trong kinh doanh khách sạn.

+Kỹ năng chuyên môn

C8. Có kỹ năng thực hiện các nghiệp vụ đón tiếp và phục vụ khách theo quy trình phục vụ tại các nhà hàng độc lập hay thuộc khách sạn; có kỹ năng vận hành các máy móc, trang thiết bị hỗ trợ làm việc như máy tính, máy vi tính, máy thanh toán, các thiết bị liên lạc đặc thù; sử dụng một số dụng cụ một số phần mềm quản lý nhà hàng, cafe, các phần mềm tích hợp quản lý nhà hàng – khách sạn; có kỹ năng thiết kế, lập kế hoạch, triển khai, đánh giá dự án, phương án kinh

doanh nhà hàng; có kỹ năng tư duy theo hệ thống, lập luận và giải quyết vấn đề kinh tế, kinh doanh, quản lý.

3.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

C9. Có trách nhiệm với công việc, khách hàng, cộng đồng và môi trường; có tác phong làm việc chuyên nghiệp, chăm chỉ, chủ động, tinh thần ham học hỏi, cầu tiến, sáng tạo trong công việc; có đạo đức nghề nghiệp, tuân thủ pháp luật Nhà nước Việt Nam cũng như của các nước khác trong các hợp đồng và tổ chức hoạt động kinh doanh du lịch, nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

4. Nội dung chương trình đào tạo

4.1. Cấu trúc chương trình

Khối lượng kiến thức toàn khóa: 122/163 Tín chỉ (TC)

(Không tính Giáo dục thể chất và Giáo dục Quốc phòng)

+ Kiến thức giáo dục đại cương: 38/42 TC

+ Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp: 84/121 TC

- Kiến thức cơ sở ngành: 61/98 TC

- Kiến thức chuyên ngành: 10 TC

- Thực tập: 6 TC

- Khóa luận tốt nghiệp hoặc học phần chuyên môn thay thế: 7 TC

+ Giáo dục thể chất: chương trình đào tạo các học phần về Giáo dục thể chất được tổ chức theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo dành cho hệ đại học. Các học phần này gồm 10 tín chỉ, được phân bổ từ học kỳ 1 đến học kỳ 5 của chương trình đào tạo và không được tính trong tổng số tín chỉ chung của chương trình đào tạo.

+ Giáo dục Quốc phòng: chương trình đào tạo các học phần Giáo dục quốc phòng – an ninh được tổ chức theo “Quy định Tổ chức dạy, học và đánh giá kết quả học tập môn học giáo dục quốc phòng và an ninh trong các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học” của Bộ Lao động - Thương binh và xã hội và Bộ Giáo dục và Đào tạo đối với hệ đại học.

4.2. Nội dung đào tạo

4.2.1. Kiến thức giáo dục đại cương: 38/42 tín chỉ

Stt	Mã HP	Tên học phần	Tổng số TC	Lý thuyết (LT)	Thực hành (TH)	Bắt buộc (BB)	Tự chọn (TC)	Mã HP tiên quyết
1	DCU1043	Triết học Mác - Lênin	3	45	0	X		
2	DCU1022	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	30	0	X		DCU1043
3	DCU1012	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	30	0	X		DCU1043 DCU1022
4	DCU1032	Lịch sử Đảng Cộng Sản Việt Nam	2	30	0	X		DCU1043 DCU1022 DCU1012
5	DCU1052	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	30	0	X		DCU1043
6	CTT1013	Tin học đại cương	3	30	15	X		
7	HTTT1043	Toán ứng dụng trong kinh tế	3	25	20	X		
8	HTTT1033	Lý thuyết xác suất và thống kê toán	3	24	21	X		HTTT1043 CTT1013
9	DHKKH1062	Pháp luật đại cương	2	20	10	X		
10	DHSP1022	Tâm lý học đại cương	2	20	10		X	
11	KDL010	Khoa học môi trường	2	24	6		X	

Stt	Mã HP	Tên học phần	Tổng số TC	Lý thuyết (LT)	Thực hành (TH)	Bắt buộc (BB)	Tự chọn (TC)	Mã HP tiên quyết
12	DHKH3073	Luật kinh tế	2	20	10		X	DHKH1062
13	DHKH1042	Xã hội học đại cương	2	20	10		X	CTR1012
14	DHNN1013	Ngoại ngữ 1	3	25	20	X		
15	DHNN1022	Ngoại ngữ 2	2	18	12	X		DHNN1013
16	DHNN1032	Ngoại ngữ 3	2	18	12	X		DHNN1022
17	KSA5112	Ngoại ngữ chuyên ngành 1	3	30	15	X		DHNN1022
18	KSA4102	Ngoại ngữ chuyên ngành 2	2	20	10	X		KSA5112
Tổng:			38/42					

4.2.2. Kiến thức giáo dục thể chất

Chương trình đào tạo các học phần về Giáo dục thể chất được tổ chức theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo dành cho hệ đại học.

4.2.3. Kiến thức Giáo dục quốc phòng

Chương trình đào tạo các học phần Giáo dục quốc phòng – an ninh được tổ chức theo “Quy định Tổ chức dạy, học và đánh giá kết quả học tập môn học giáo dục quốc phòng và an ninh trong các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học” của Bộ Lao động - Thương binh và xã hội và Bộ Giáo dục và đào tạo đối với hệ đại học.

4.2.4. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp

4.2.4.1. Kiến thức cơ sở ngành: 61/98 tín chỉ

Stt	Mã HP	Tên học phần	Tổng số TC	LT	TH	BB	TC	Mã HP tiên quyết
19	DLH3343	Kinh tế vi mô	3	30	15	X		
20	DLH3043	Kinh tế vĩ mô	3	30	15	X		
21	KDL027	Nguyên lý thống kê kinh tế	3	30	15	X		HTTT1043
22	DLH3053	Nguyên lý kế toán	3	30	15	X		
23	MAR3013	Marketing căn bản	3	30	15	X		
24	KSA4032	Quản trị học	3	30	15	X		
25	SA4053	Quản trị chiến lược	3	35	10	X		KSA4032
26	KSA5033	Quản trị nhân lực	3	33	12	X		KSA4032
27	KSA2043	Quản trị tài chính	3	41	4	X		KSA4032
28	DLH2072	Tổng quan du lịch	3	30	15	X		
29	MAR2023	Marketing dịch vụ	3	35	10	X		MAR3013
30	KSA5263	Nhập môn quản trị nhà hàng	3	25	20	X		KSA4032
31	KSA2356	Quản trị năng suất trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng	3	22	23	X		KSA4032
32	KSA4132	Quản trị chất lượng dịch vụ	2	25	20	X		KSA4032
33	DLH4063	Kế toán quản trị	3	28	17	X		DLH3053
34	CTT3022	Nhập môn thương mại điện tử	2	29	1		X	DHSP1022
35	MAR3122	Nhập môn marketing điện tử	2	30	0		X	DHSP1022 MAR2023
36	KSA6243	Nghệ vụ bán	2	24	21		X	KSA4032
37	KSA6362	Quản trị rủi ro trong kinh doanh du	2	25	5		X	DLH2072

Stt	Mã HP	Tên học phần	Tổng số TC	LT	TH	BB	TC	Mã HP tiên quyết
		lịch						KSA4032
38	KSA3092	Quản trị bán hàng	2	30	0		X	KSA4032
39	KDL047	Phương pháp nghiên cứu trong du lịch	3	30	15		X	KDL027
40	KSA6232	Thiết kế khách sạn – nhà hàng	2	30	0		X	
41	KSA7123	Nghiep vụ bar	2	16	14		X	
42	KDL049	Quản lý hệ thống thông tin du lịch	3	27	18		X	CTT1013 CTT3022 DLH2072 KSA4032
43	KDL050	Tâm lý du khách	2	21	9		X	
44	KDL094	Kỹ năng giao tiếp	2	20	10		X	
45	KSA7426	Kỹ thuật chế biến món ăn	2	10	20		X	
46	KSA6345	Văn hoá ẩm thực	2	15	15		X	
47	KSA7312	An toàn thực phẩm	2	24	6		X	
48	KSA4102	Quản trị thương hiệu	2	15	15		X	KSA4032
49	SA6335	Giám sát nhà hàng	2	20	10		X	KSA5263
50	MAR3163	Quản trị marketing	3	28	17		X	MAR3013 KSA4032
51	KDL068	Quản trị quan hệ khách hàng	2	30	0		X	KSA4032
52	KDL069	Đàm phán kinh doanh	2	15	15		X	
53	DLH3343	Kế toán tài chính	3	26	19		X	DLH3053 DLH3343 DLH3043
54	KSA7112	Du lịch ẩm thực	2	24	6		X	
55	KSA6233	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	3	30	15		X	
56	KSA7416	Thiết kế thực đơn nhà hàng	2	18	12		X	KSA5263
57	KSA7323	Quản trị tài chính quốc tế	3	41	4		X	KSA4032
Tổng:			61/98					

4.2.4.2. Kiến thức chuyên ngành: 10 tín chỉ

Stt	Mã HP	Tên học phần	Tổng số TC	LT	TH	BB	TC	Mã HP tiên quyết
58	KSA7432	Quản trị ẩm thực	3	30	15	X		KSA5263
59	KSA7424	Quản trị bếp	2	20	10	X		KSA5263
60	KSA6333	Quản lý quầy bar và dịch vụ đồ uống	3	20	10	X		KSA5263
61	KSA6334	Quản trị hội nghị và yến tiệc	2	20	10	X		KSA5263
Tổng:			10					

4.2.4.3. Thực tập: 6 tín chỉ

Stt	Mã HP	Tên học phần	Tổng số TC	LT	TH	BB	TC	Mã HP tiên quyết
62	KSA4012	Thực tập nghiệp vụ 1	2	0	30	X		
63	KSA5022	Thực tập nghiệp vụ 2	2	0	30	X		
64	KSA6032	Thực tập quản lý	2	0	30	X		KSA5263
Tổng:			6					

4.2.4.4. Khóa luận tốt nghiệp hoặc học phần chuyên môn thay thế: 7 tín chỉ

Stt	Mã HP	Tên học phần	Tổng số TC	LT	TH	BB	TC	Mã HP tiên quyết
I. Làm khóa luận								
65	KSA8047	Khoá luận	7		105	X		Các học phần thuộc kiến thức chuyên sâu của ngành chính
II. Học phần thay thế khóa luận								
66	KSA8055	Chuyên đề tốt nghiệp	(5)		75	X		Các học phần thuộc kiến thức chuyên sâu của ngành chính
67	KSA7426	Chuyên đề: Kinh doanh ẩm thực	(2)		30	X		KSA5263
Tổng:			7					

4.3. Kế hoạch giảng dạy (dự kiến)

Thời gian	Nội dung	Số tín chỉ hoàn thành
Năm thứ nhất		
Học kỳ 1	Học phần kiến thức lý luận chính trị, khoa học tự nhiên, và học phần Ngoại ngữ 1 Học phần giáo dục thể chất Học phần Giáo dục quốc phòng – an ninh	14
Học kỳ 2	Học phần kiến thức lý luận chính trị, khoa học tự nhiên, khoa học xã hội – nhân văn và ngoại ngữ 2 Học phần giáo dục thể chất	17
Năm thứ hai		
Học kỳ 3	Học phần kiến thức cơ sở khối ngành và ngoại ngữ 3 Học phần giáo dục thể chất	17
Học kỳ 4	Học phần kiến thức cơ sở khối ngành và ngoại ngữ chuyên ngành 1 và thực tập nghiệp vụ 1 Học phần giáo dục thể chất	17
Năm thứ ba		
Học kỳ 5	Học phần kiến thức cơ sở khối ngành, kiến thức ngành, thực tập nghiệp vụ 2 và quản lý, ngoại ngữ chuyên ngành 2 Học phần giáo dục thể chất	17
Học kỳ 6	Học phần kiến thức ngành và thực tập quản lý	17
Năm thứ tư		
Học kỳ 7	Học phần kiến thức chuyên ngành	16
Học kỳ 8	Thực hiện khóa luận hoặc chuyên đề tốt nghiệp	7

Kế hoạch phân bổ các học phần vào các học kỳ được trình bày chi tiết dưới đây:

Stt	Mã HP	Tên học phần	Tổng số TC	BB	TC
I		Học kỳ I	14	14	
I.1	DCU1043	Triết học Mác - Lênin	3	3	
I.2	DCU1022	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	2	

I.3	CTT1013	Tin học đại cương	3	3	
I.4	HTTT1043	Toán ứng dụng trong kinh tế	3	3	
I.5	DHNN1013	Ngoại ngữ 1	3	3	
II		Học kỳ II	17/21	13	8
II.1	DCU1012	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	2	
II.2	DCU1032	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	2	
II.3	DCU1052	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2	
II.4	HTTT1033	Lý thuyết xác suất và thống kê toán	3	3	
II.5	DHKH1062	Pháp luật đại cương	2	2	
II.6	DHSP1022	Tâm lý học đại cương	2		2
II.7	KDL010	Khoa học môi trường	2		2
II.8	DHKH3073	Luật kinh tế	2		2
II.9	DHKH1042	Xã hội học đại cương	2		2
II.10	DHNN1022	Ngoại ngữ 2	2	2	
III		Học kỳ III	17	17	
III.1	DHNN1032	Ngoại ngữ 3	2	2	
III.3	DLH3343	Kinh tế vi mô	3	3	
III.4	DLH3043	Kinh tế vĩ mô	3	3	
III.5	KDL027	Nguyên lý thống kê kinh tế	3	3	
III.6	DLH3053	Nguyên lý kế toán	3	3	
III.7	MAR3013	Marketing căn bản	3	3	
IV		Học kỳ IV	17	17	
IV.1	KSA5112	Ngoại ngữ chuyên ngành 1	3	3	
IV.3	KSA4032	Quản trị học	3	3	
IV.4	SA4053	Quản trị chiến lược	3	3	
IV.5	KSA2043	Quản trị tài chính	3	3	
IV.6	DLH2072	Tổng quan du lịch	3	3	
IV.7	KSA4012	Thực tập nghiệp vụ 1	2	2	
V		Học kỳ V	17/26	12	14
V.1	KSA4102	Ngoại ngữ chuyên ngành 2	2	2	
V.3	KSA5033	Quản trị nhân lực	3	3	
V.4	MAR2023	Marketing dịch vụ	3	3	
V.5	KSA4132	Quản trị chất lượng dịch vụ	2	2	
V.6	CTT3022	Nhập môn thương mại điện tử	2		2
V.7	MAR3122	Nhập môn marketing điện tử	2		2
V.8	KSA6243	Nghiệp vụ bán	2		2
V.9	KSA6362	Quản trị rủi ro trong kinh doanh du lịch	2		2
V.10	KSA3092	Quản trị bán hàng	2		2
V.11	KSA7123	Nghiệp vụ bar	2		2
V.12	KSA6345	Văn hoá ẩm thực	2		2
V.13	KSA5022	Thực tập nghiệp vụ 2	2	2	
VI		Học kỳ VI	17/31	11	20
VI.1	KSA5263	Nhập môn quản trị nhà hàng	3	3	
VI.2	KSA2356	Quản trị năng suất trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng	3	3	
VI.3	DLH4063	Kế toán quản trị	3	3	
VI.4	KDL047	Phương pháp nghiên cứu trong du lịch	3		3
VI.5	KSA6232	Thiết kế khách sạn – nhà hàng	2		2
VI.6	KDL049	Quản lý hệ thống thông tin du lịch	3		3
VI.7	KDL050	Tâm lý du khách	2		2
VI.8	KSA4102	Quản trị thương hiệu	2		2

VI.9	MAR3163	Quản trị marketing	3		3
VI.10	KDL069	Đàm phán kinh doanh	2		2
VI.11	KSA6233	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	3		3
VI.12	KSA6032	Thực tập quản lý	2	2	
VII		Học kỳ VII	16/30	10	20
VII.1	KDL094	Kỹ năng giao tiếp	2		2
VII.2	KSA7426	Kỹ thuật chế biến món ăn	2		2
VII.3	KSA7312	An toàn thực phẩm	2		2
VII.4	SA6335	Giám sát nhà hà	2		2
VII.5	KDL068	Quản trị quan hệ khách hàng	2		2
VII.6	DLH3343	Kế toán tài chính	3		3
VII.7	KSA7112	Du lịch ẩm thực	2		2
VII.8	KSA7416	Thiết kế thực đơn nhà hàng	2		2
VII.9	KSA7323	Quản trị tài chính quốc tế	3		3
VII.10	KSA7432	Quản trị ẩm thực	3	3	
VII.11	KSA7424	Quản trị bếp	2	2	
VII.12	KSA6333	Quản lý quầy bar và dịch vụ đồ uống	3	3	
VII.13	KSA6334	Quản trị hội nghị và yến tiệc	2	2	
VIII		Học kỳ VIII	7		
VIII.1	KSA8047	Khoá luận	7	7	
VIII.2	KSA8055	Chuyên đề tốt nghiệp	5		5
VIII.3	KSA7426	Chuyên đề: Kinh doanh ẩm thực	2		2

Ghi chú:

- Tín chỉ của các học phần Giáo dục thể chất và Giáo dục quốc phòng – an ninh không tính chung vào tổng khối lượng tín chỉ toàn khoá.

- Nếu sinh viên không được giao làm khoá luận tốt nghiệp phải làm chuyên đề tốt nghiệp (5 tín chỉ) và theo học chuyên đề Kinh doanh ẩm thực (2 tín chỉ).

4.4. Ma trận quan hệ giữa các học phần và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo										
TT	Tên học phần	Kiến thức						Kỹ năng		Năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm
		Kiến thức cơ bản			Kiến thức chuyên ngành			Kỹ năng cơ bản	Kỹ năng chuyên ngành	
C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9		
1	Triết học Mác – Lênin	3								
2	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	3								
3	Chủ nghĩa xã hội khoa học	3								
4	Lịch sử Đảng cộng sản Việt Nam	3								
5	Tư tưởng Hồ Chí Minh	3								
6	Tin học đại cương		3							
7	Toán ứng dụng trong kinh tế		3							
8	Lý thuyết xác suất và thống kê toán		3							
9	Pháp luật đại cương		2							
10	Tâm lý học đại cương		3							

11	Khoa học môi trường		3						
12	Luật kinh tế		3						
13	Xã hội học đại cương		3						
14	Ngoại ngữ 1	3					3	2	
15	Ngoại ngữ 2	3					3	2	
16	Ngoại ngữ 3	3					3	2	
17	Ngoại ngữ chuyên ngành 1				3		3	2	
18	Ngoại ngữ chuyên ngành 2				3	2	3	2	
19	Kinh tế vi mô		3						
20	Kinh tế vĩ mô		3						
21	Nguyên lý thống kê kinh tế			2			2		
22	Nguyên lý kế toán			2			2		
23	Marketing căn bản			2			2		
24	Quản trị học			3			1		3
25	Quản trị chiến lược			3			2		3
26	Quản trị nhân lực			3			2		3
27	Quản trị tài chính			2	1		1		3
28	Tổng quan du lịch			3	2			1	
29	Marketing du lịch			3	2			1	
30	Nhập môn quản trị nhà hàng				3	3	3	3	3
31	Quản trị năng suất trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng				3	2	2	1	3
32	Quản trị chất lượng dịch vụ				3		3	2	3
33	Kế toán quản trị			2					
34	Nhập môn thương mại điện tử					2	1	1	3
35	Nhập môn marketing điện tử					2	1	1	3
36	Nghiệp vụ bán					1	3	3	3
37	Quản trị rủi ro trong kinh doanh du lịch				2		2	2	3
38	Quản trị bán hàng					2	2	2	3
39	Phương pháp nghiên cứu trong du lịch					2	2	2	3
40	Thiết kế khách sạn – nhà hàng				3	2		3	
41	Nghiệp vụ bar					1	3	3	3
42	Quản lý hệ thống thông tin du lịch				2		1	2	3
43	Tâm lý du khách				2				
44	Kỹ năng giao tiếp						3	3	
45	Kỹ thuật chế biến món ăn			2	3	1	2		3
46	Văn hoá ẩm thực			2	2				
47	An toàn thực phẩm					2		2	
48	Quản trị thương hiệu			2		2	2	2	3
49	Giám sát nhà hàng		1	1	2	3	2	2	3
50	Quản trị marketing			2			2	3	3
51	Quản trị quan hệ khách hàng			2			2	3	3
52	Đàm phán kinh doanh						2	2	3
53	Kế toán tài chính			2					
54	Du lịch ẩm thực			1	1	3	2	2	3
55	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp						2	2	3
56	Thiết kế thực đơn nhà hàng		1	1	1	2	3	2	3
57	Quản trị tài chính quốc tế			1	1				

58	Quản trị ẩm thực		1	2	2	3	3	3	3	3
59	Quản trị bếp		1	1	3	3	2	3	2	3
60	Quản lý quầy bar và dịch vụ đồ uống		1	1	2	2	2	2	2	3
61	Quản trị hội nghị và yến tiệc		1	1	2	3	2	2	2	3
62	Thực tập nghiệp vụ 1			3	3	3	3	3	3	3
63	Thực tập nghiệp vụ 2			3	3	3	3	3	3	3
64	Thực tập quản lý			3	3	3	3	3	3	3
65	Khoá luận tốt nghiệp			3	3	3	3	3	3	3
66	Chuyên đề tốt nghiệp			3	3	3	3	3	3	3
67	Chuyên đề: Kinh doanh ẩm thực			3	3	3	3	3	3	3

Ghi chú: Mức độ đóng góp của các học phần với chuẩn đầu ra được mã hóa như sau:

1 = đóng góp mức thấp

2 = đóng góp mức trung bình

3 = đóng góp mức cao

Đề trống = không đóng góp.

4.5. Mô tả vắn tắt các học phần

1. Học phần 1: TRIẾT HỌC MÁC - LÊNIN

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm những nội dung chính sau: giới thiệu chung về triết học và vai trò của triết học trong đời sống; những nội dung cơ bản của triết học Mác – Lênin, như: vật chất và ý thức, phép biện chứng duy vật, lý luận nhận thức, hình thái kinh tế - xã hội, giai cấp và dân tộc, nhà nước và cách mạng xã hội, ý thức xã hội, vấn đề con người.

2. Học phần 2: KINH TẾ CHÍNH TRỊ MÁC - LÊNIN

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp kiến thức về các phạm trù kinh tế cơ bản: hàng hóa, tiền tệ, giá trị, giá trị thặng dư, tư bản, tích lũy tư bản, các loại hình tư bản, chủ nghĩa tư bản độc quyền; quan hệ sở hữu tư liệu sản xuất và thành phần kinh tế, công nghiệp hóa, hiện đại hóa, kinh tế thị trường định hướng xã hội chủ nghĩa, quan hệ phân phối, quan hệ kinh tế đối ngoại. Học phần cung cấp kiến thức về nội dung, tác dụng của các quy luật kinh tế cơ bản trong nền kinh tế hàng hóa và các vấn đề có tính quy luật trong thời kỳ quá độ lên chủ nghĩa xã hội.

3. Học phần 3: CHỦ NGHĨA XÃ HỘI KHOA HỌC

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này trình bày hệ thống lý luận chủ nghĩa xã hội khoa học bao gồm: đối tượng và phương pháp nghiên cứu của chủ nghĩa xã hội khoa học, sự hình thành và các giai đoạn phát triển cơ bản của chủ nghĩa xã hội khoa học, sứ mệnh lịch sử của giai cấp công nhân và tiến trình cách mạng xã hội chủ nghĩa, cơ cấu xã hội giai cấp và liên minh công nông trí thức; vấn đề văn hóa và phát huy nguồn lực con người, dân tộc, tôn giáo và gia đình trong thời kỳ quá độ lên chủ nghĩa xã hội.

4. Học phần 4: LỊCH SỬ ĐẢNG CỘNG SẢN VIỆT NAM

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm 5 chương, bao gồm những nội dung cơ bản của lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam, giúp cho sinh viên hiểu biết một cách có hệ thống và tương đối toàn diện về sự ra

đời, về sứ mệnh lịch sử, tổ chức và lãnh đạo cách mạng của Đảng (bằng Cương lĩnh, chiến lược các định hướng lớn về chính sách chủ trương công tác tuyên truyền, vận động, kiểm tra, tổ chức quần chúng đấu tranh, bằng hành động tiên phong gương mẫu của cán bộ đảng viên...).

5. Học phần 5: TƯ TƯỞNG HỒ CHÍ MINH

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này giúp cho sinh viên nắm được nội dung cơ bản môn học Tư tưởng Hồ Chí Minh là sự vận dụng và phát triển sáng tạo chủ nghĩa Mác - Lênin và điều kiện cụ thể của Việt Nam, được thể hiện trong đường lối, quan điểm, chỉ thị, nghị quyết của Đảng và Pháp luật của Nhà nước. Từ đó củng cố lòng tin vào con đường đi lên chủ nghĩa xã hội ở nước ta, nâng cao lòng tự hào dân tộc về Đảng, về Bác và có ý thức trách nhiệm cống hiến, góp phần.

6. Học phần 6: TIN HỌC ĐẠI CƯƠNG

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này sẽ cung cấp những kiến thức cơ bản về thông tin, hệ thống thông tin, máy tính điện tử, hệ đếm, biểu diễn thông tin, hệ điều hành, sử dụng Word, Excel và mạng máy tính.

7. Học phần 7: TOÁN ỨNG DỤNG TRONG KINH TẾ

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm 5 chương bao gồm những kiến thức về đại số tuyến tính và giải tích thực sự cần thiết cho việc tiếp cận với các mô hình phân tích quá trình ra quyết định trong kinh tế và quản lý: ma trận và định thức, hệ phương trình tuyến tính, đạo hàm, vi phân và tích phân hàm số một biến, đạo hàm riêng và vi phân hàm hai biến, các bài toán cực trị, phương trình vi phân và phương trình sai phân. Các nội dung được lựa chọn để đưa vào nội dung dựa trên nhu cầu sử dụng toán học được các nhà kinh tế sử dụng nhiều trong các tài liệu kinh tế học hiện đại. Đó là các công cụ không thể thiếu để phân tích tĩnh so sánh, phân tích động trong kinh tế. Cùng với việc trang bị kiến thức toán học, học phần này còn giúp sinh viên bước đầu làm quen với việc sử dụng toán trong phân tích kinh tế, tài chính thông qua các mô hình kinh tế đơn giản.

8. Học phần 8: LÝ THUYẾT XÁC SUẤT VÀ THỐNG KÊ TOÁN

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này được chia làm hai phần. Phần I: Lý thuyết xác suất, trình bày những vấn đề cơ bản của biến cố ngẫu nhiên và xác suất, quy luật phân phối xác suất. Phần II: Thống kê học, tập trung trình bày những vấn đề cơ bản về lý thuyết mẫu; ước lượng tham số của biến ngẫu nhiên; kiểm định giả thiết thống kê; phân tích tương quan và hồi quy.

9. Học phần 9: PHÁP LUẬT ĐẠI CƯƠNG

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này nhằm giới thiệu những kiến thức về pháp luật đại cương, những vấn đề cơ bản về nhà nước và pháp luật, một số ngành luật trong hệ thống pháp luật Việt Nam.

10. Học phần 10: TÂM LÝ HỌC ĐẠI CƯƠNG

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này giúp người học có thể nắm bắt được những hiện tượng tâm lý cơ bản của con người, các quy luật nảy sinh, hình thành và biểu hiện của các hiện tượng tâm lý đó. Đồng

thời tâm lý học đại cương cũng cung cấp các kiến thức làm cơ sở cho việc học tập và nghiên cứu các chuyên ngành của khoa học tâm lý cũng như các học phần có liên quan.

11. Học phần 11: KHOA HỌC MÔI TRƯỜNG

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này trang bị cho người học những nội dung cơ bản sau: khái niệm, chức năng, các thành phần cơ bản của môi trường; quần thể, quần xã, hệ sinh thái; mối quan hệ giữa con người với môi trường; các tài nguyên thiên nhiên chủ yếu, vai trò, hiện trạng, biện pháp bảo vệ những tài nguyên này; khái niệm ô nhiễm môi trường, các dạng ô nhiễm môi trường chính hiện nay; mối quan hệ giữa du lịch và môi trường; và quản lý môi trường.

12. Học phần 12: LUẬT KINH TẾ

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này nhằm giới thiệu những kiến thức lý luận chung về Luật Kinh tế, những vấn đề cơ bản về các loại hình doanh nghiệp; hộ kinh doanh; hợp tác xã; pháp luật hợp đồng trong lĩnh vực kinh doanh thương mại; giải quyết tranh chấp kinh doanh thương mại và phá sản theo pháp luật Việt Nam.

13. Học phần 13: XÃ HỘI HỌC ĐẠI CƯƠNG

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho sinh viên một cách có hệ thống những kiến thức cơ bản về xã hội học, bao gồm: đối tượng, chức năng, quá trình hình thành và phát triển của xã hội học, các khái niệm, phạm trù và nguyên lý cơ bản xã hội học, các lĩnh vực nghiên cứu của xã hội học, một số lý thuyết và phương pháp xã hội học. Trên cơ sở của các khái niệm cơ bản, sinh viên có thể hiểu được mối quan hệ giữa các cá nhân, cộng đồng và xã hội. Các mối quan hệ xã hội thể hiện ở các cấp độ xã hội khác nhau và phản ánh những đặc trưng xã hội về các mặt hoạt động cơ bản của đời sống xã hội như: kinh tế, chính trị văn hoá và xã hội. Xã hội như một tổng thể có cấu trúc xác định và cụ thể phân tích theo các tiếp cận cấu trúc, chức năng hay hành động xã hội. Sau khi học xong môn xã hội học đại cương, sinh viên có thể hiểu được một cách khái quát về vị trí vai trò của các cá nhân, các nhóm xã hội, các thiết chế, các tổ chức xã hội, các tầng lớp và các giai cấp xã hội trong một xã hội tổng thể. Trên cơ sở những tri thức đó, giáo dục cho sinh viên đạo đức nghề nghiệp xã hội học trong công cuộc xây dựng đất nước ta hiện nay.

14. Học phần 14: NGOẠI NGỮ 1

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này có nội dung chính là cung cấp cho sinh viên những hoạt động để rèn luyện 4 kỹ năng ngôn ngữ nghe, nói, đọc, và viết ở dạng cơ bản. Với 10 bài của học phần tiếng Anh cơ bản, sinh viên không những được thực hành 4 kỹ năng qua các dạng bài tập phong phú mà còn được tập trung rèn luyện phần ngữ âm, từ vựng, ngữ pháp cơ bản.

15. Học phần 15: NGOẠI NGỮ 2

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này có nội dung chính là cung cấp cho sinh viên những hoạt động để rèn luyện 4 kỹ năng ngôn ngữ nghe, nói, đọc, và viết ở dạng cơ bản và được phát triển, nâng cao từ học phần tiếng Anh cơ bản 1. Với 6 bài của học phần tiếng Anh cơ bản 2, sinh viên không những được thực hành 4 kỹ năng qua các dạng bài tập phong phú mà còn được tập trung rèn luyện phần

ngữ âm. Phần ngữ pháp được lồng ghép qua các dạng bài tập sử dụng các thì, các cấu trúc cơ bản của tiếng Anh.

16. Học phần 16: NGOẠI NGỮ 3

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này có chương trình được giảng dạy theo giáo trình LIFE – Pre-Intermediate (A2-B1). Student's book with online workbook by John Hughes, Helen Stephenson, Paul Dummett; National Geographic Learning, Cengage Learning. Giáo trình gồm các bài học (6 Units) cùng bài tập kèm đĩa CDs và Videos từ đơn vị bài 1 đến bài 6.

17. Học phần 17: NGOẠI NGỮ CHUYÊN NGÀNH 1

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm 9 chương giới thiệu cho người học khái quát nội dung tiếng Anh trong ngành du lịch như tiếng Anh trong ngành khách sạn, nhà hàng, giao thông vận tải, lữ hành. Bên cạnh đó sinh viên cũng được học những kỹ năng cơ bản để viết đơn xin việc, kỹ năng viết email và thư trong môi trường làm việc chuyên nghiệp.

18. Học phần 18: NGOẠI NGỮ CHUYÊN NGÀNH 2

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm 9 chương tiếp tục nâng cao kiến thức tiếng Anh trong ngành du lịch cho người học. Sinh viên được học những kiến thức liên quan đến ngành du lịch cũng như các kỹ năng nghe, nói, đọc, viết liên quan đến nghề nghiệp du lịch trong tương lai.

19. Học phần 19: KINH TẾ VI MÔ

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này giới thiệu sự phân tích khía cạnh chi tiết cách thức vận động của nền kinh tế thị trường thông qua 2 thành phần cơ bản là hộ gia đình và doanh nghiệp, các quy luật vận động. Các đề tài gồm lý thuyết về cung, cầu, hành vi người tiêu dùng, hành vi của doanh nghiệp và các cấu trúc thị trường. Hoàn tất môn học, sinh viên có đủ khả năng đánh giá các bộ phận cấu thành kinh tế quốc gia, các điều kiện và các lựa chọn khác nhau nhằm đạt được các mục tiêu kinh tế - xã hội.

20. Học phần 20: KINH TẾ VĨ MÔ 1

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này giới thiệu một số khái niệm cơ bản của kinh tế vĩ mô, bao gồm: đo lường tổng sản lượng và mức giá của nền kinh tế; mô tả hành vi của nền kinh tế trong dài hạn; giới thiệu những tư tưởng chính về tổng cung, tổng cầu và cân bằng kinh tế vĩ mô; lạm phát và thất nghiệp trong ngắn hạn; giới thiệu các vấn đề kinh tế vĩ mô của nền kinh tế mở bao gồm cán cân thanh toán, tỷ giá hối đoái và chính sách thương mại.

21. Học phần 21: NGUYÊN LÝ THỐNG KÊ KINH TẾ

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này nghiên cứu những vấn đề lý luận, phương pháp luận của thống kê học; cung cấp một cách có hệ thống các khái niệm cơ bản trong thống kê, các phương pháp trình bày dữ liệu; các phương pháp thống kê mô tả; các phương pháp phân tích 2 thống kê làm cơ sở cho

dự đoán các mức độ của hiện tượng trong tương lai, từ đó giúp cho việc điều hành, ra các quyết định quản lý.

22. Học phần 22: NGUYÊN LÝ KẾ TOÁN

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này trang bị cho sinh viên các kiến thức và kỹ năng cơ bản sau: các vấn đề cơ bản về nguyên lý kế toán: đối tượng, phương pháp và các phương tiện kế toán; hệ thống tài khoản kế toán hiện hành; sự vận dụng các nguyên tắc thông lệ kế toán được thừa nhận chung; các báo cáo kế toán theo chế độ hiện hành.

23. Học phần 23: MARKETING CĂN BẢN

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp những hiểu biết và kiến thức căn bản về những nguyên lý Marketing và sự vận dụng chúng vào thực tiễn doanh nghiệp như: hệ thống thông tin và nghiên cứu Marketing; môi trường Marketing và thị trường các doanh nghiệp; nhận dạng nhu cầu và hành vi khách hàng; phương pháp luận nghiên cứu Marketing và nguyên lý ứng xử của doanh nghiệp với thị trường, gồm: các chiến lược thị trường, các chính sách Marketing căn bản và tổ chức quản trị Marketing của doanh nghiệp.

24. Học phần 24: QUẢN TRỊ HỌC

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp các nội dung: khái niệm và bản chất của quản trị; nhà quản trị, môi trường quản trị; các lý thuyết quản trị (cổ điển và hiện đại); các chức năng quản trị: hoạch định, tổ chức, điều khiển, kiểm tra. Một số kiến thức mới về quản trị học hiện đại như quản trị thông tin và ra quyết định, quản trị đổi mới, quản trị xung đột, quản trị rủi ro và cơ hội của doanh nghiệp.

25. Học phần 25: QUẢN TRỊ CHIẾN LƯỢC

- Số tín chỉ: 3

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này được chia thành 9 chương theo một trình tự hợp lý, giúp sinh viên có thể lĩnh hội thuận lợi các nội dung của học phần. Bên cạnh phần lý thuyết được bố trí trong 45 tiết, học phần này còn gồm 15 tiết bài tập giúp sinh viên có điều kiện làm quen với các điển cứu và tập những kỹ năng phân tích và ra các quyết định chiến lược. Chương 1 cung cấp những khái niệm cơ bản về chiến lược và quản trị chiến lược, giúp sinh viên có được những kiến thức cần thiết để có thể bắt đầu nghiên cứu các chương tiếp theo. Chương 2 và 3 đề cập những nội dung và kỹ thuật phân tích đánh giá môi trường kinh doanh của doanh nghiệp, làm cơ sở cho việc phân tích và hoạch định chiến lược. Chương 4 làm rõ sứ mạng và mục tiêu mà một tổ chức theo đuổi. Trong khi các chương 5, 6 và 7 lần lượt cung cấp cho sinh viên những kỹ thuật phân tích và xây dựng các chiến lược kinh doanh. Cuối cùng các chương 8 và 9 đề cập các vấn đề liên quan công tác triển khai và kiểm soát chiến lược của doanh nghiệp.

26. Học phần 26: QUẢN TRỊ NHÂN LỰC

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp kiến thức cơ bản về vai trò của quản trị nhân sự trong tổ chức, chiến lược của tổ chức và quản lý nhân sự, cơ sở luật pháp về nhân sự, tuyển chọn và bố trí lao

động, đánh giá thực hiện công việc, đào tạo và phát triển nhân lực, thù lao và các phúc lợi dịch vụ cho người lao động, các quan hệ lao động và những vấn đề có liên quan.

27. Học phần 27: QUẢN TRỊ TÀI CHÍNH

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này sẽ trình bày tổng quát các nội dung chính trong quản trị tài chính, kịp thời phản ánh các vấn đề phát triển lý luận và các xu hướng mới trong quản trị tài chính. Vận dụng vào thực tiễn các nội dung chính trong quản trị tài chính trong điều kiện của Việt Nam. Học phần này cũng trang bị cho người học những kiến thức học thuật cũng như việc thực hành một số nội dung cơ bản trên cơ sở sử dụng máy tính và biết cách vận dụng các kiến thức này trong công tác thực tiễn ở các lĩnh vực chủ yếu về quản trị tài chính.

28. Học phần 28: TỔNG QUAN DU LỊCH

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này có nội dung bao gồm những kiến thức tổng quát về du lịch và kinh tế học du lịch, cung và cầu trong du lịch, hệ thống quản lý du lịch, tác động ảnh hưởng của du lịch,... Mặt khác, nó còn cung cấp cho người học phương pháp phân tích hiệu quả kinh doanh trong du lịch, tính toán được các thông số một cách chính xác nhằm dựa vào đó thực hiện việc kinh doanh du lịch có hiệu quả.

29. Học phần 29: MARKETING DỊCH VỤ

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này trang bị cho sinh viên các kiến thức và kỹ năng cơ bản sau: nguyên lý và quan điểm marketing hiện đại trong kinh doanh dịch vụ; các công cụ marketing mix mở rộng trong du lịch dịch vụ; hành vi người tiêu dùng và quá trình quyết định của du khách; thiết kế sản phẩm du lịch, chất lượng sản phẩm và thương hiệu du lịch; các quan điểm và phương pháp định giá cũng như các khó khăn và thách thức trong định giá dịch vụ du lịch; phương pháp và ứng dụng các công cụ truyền thông trong giao tiếp marketing mix; marketing điểm đến, định vị và xây dựng hình ảnh điểm đến; tiếp thị quan hệ; ứng dụng công nghệ thông tin trong marketing du lịch.

30. Học phần 30: NHẬP MÔN QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này sẽ đề cập đến các vấn đề trọng tâm của ngành kinh doanh nhà hàng dưới góc độ quản lý với các nội dung: đặc điểm của ngành kinh doanh nhà hàng; những hoạt động chủ yếu trong kinh doanh nhà hàng; các xu hướng phát triển trong kinh doanh nhà hàng; các công cụ quản lý và hỗ trợ quá trình ra quyết định trong kinh doanh nhà hàng.

31. Học phần 31: QUẢN TRỊ NĂNG SUẤT TRONG KINH DOANH KHÁCH SẠN NHÀ HÀNG

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp các kiến thức về hoạt động quản trị năng suất trong kinh doanh du lịch và dịch vụ. Trong đó các nội dung cơ bản bao gồm các kiến thức tổng quan, tiến trình quản lý năng suất, các chiến lược tối đa hoá doanh thu và các chỉ tiêu đánh giá hiệu quả hoạt động quản lý năng suất.

32. Học phần 32: QUẢN TRỊ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ

- *Số tín chỉ: 02*

- *Mô tả vắn tắt nội dung học phần:*

Học phần này cung cấp các kiến thức: các khái niệm cơ bản về chất lượng dịch vụ; những lý thuyết về quản trị chất lượng áp dụng trong nhiều doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ, đặc biệt là các doanh nghiệp dịch vụ du lịch; các biện pháp và các công cụ quan trọng nhằm nâng cao chất lượng quản trị; giới thiệu ISO - 9000 và áp dụng ISO - 9000 vào các doanh nghiệp hiện nay.

33. Học phần 33: KẾ TOÁN QUẢN TRỊ

- *Số tín chỉ: 03*

- *Mô tả vắn tắt nội dung học phần:*

Học phần này có các nội dung liên quan đến việc sử dụng thông tin kế toán trong quá trình quản lý của các tổ chức. Học phần được kết cấu gồm 3 phần. Phần thứ nhất nhằm giới thiệu những khái niệm, thuật ngữ căn bản của kế toán quản trị. Phần thứ hai của môn học nghiên cứu về các hệ thống hoạch định và kiểm soát như phân tích mối quan hệ giữa chi phí - sản lượng - lợi nhuận, hệ thống dự toán, kiểm soát chỉ bằng hệ thống chi phí tiêu chuẩn và phân tích biến động chi phí, hệ thống kế toán trách nhiệm, định giá chuyển nhượng. Phần cuối cùng của môn học nghiên cứu về việc sử dụng thông tin kế toán trong việc ra quyết định, bao gồm phân tích thông tin thích hợp cho các quyết định ngắn hạn, phân tích chi phí cho quyết định về giá bán, và các quyết định dự toán vốn.

34. Học phần 34: NHẬP MÔN THƯƠNG MẠI ĐIỆN TỬ

- *Số tín chỉ: 02*

- *Mô tả vắn tắt nội dung học phần:*

Học phần này có các nội dung chính như sau: khái niệm về thương mại điện tử, các giao dịch kinh doanh điện tử và yếu tố cấu thành thương mại điện tử; lợi ích của thương mại điện tử và các điều kiện triển khai thương mại điện tử; những nội dung cơ bản của thương mại điện tử bao gồm: thị trường; giới thiệu và quảng bá sản phẩm; phân phối sản phẩm và hình thức thanh toán; các vấn đề về an toàn thông tin cho thương mại điện tử và kỹ thuật an toàn cho thương mại điện tử; thương mại điện tử ở Việt Nam: các vấn đề chung và triển khai.

35. Học phần 35: NHẬP MÔN MARKETING ĐIỆN TỬ

- *Số tín chỉ: 02*

- *Mô tả vắn tắt nội dung học phần:*

Học phần này trang bị cho sinh viên các kiến thức và kỹ năng sau: kiến thức cơ bản về thương mại điện tử; phân biệt E-Marketing và Marketing truyền thống; các chức năng của E-Marketing đối với doanh nghiệp du lịch, dịch vụ; các chiến lược E-Marketing trong du lịch, dịch vụ: thiết kế sản phẩm, phương pháp định giá, phân phối, quản lý khách hàng trực tuyến,...

36. Học phần 36: NGHIỆP VỤ BÀN

- *Số tín chỉ: 02*

- *Mô tả vắn tắt nội dung học phần:*

Học phần này có nội dung gồm 6 chương: Chương 1. tổng quan về nghiệp vụ bàn; Chương 2. vệ sinh tại nơi làm việc; Chương 3. chuẩn bị phục vụ; Chương 4. kỹ thuật phục vụ trong nhà hàng; Chương 5. tổ chức phục vụ; Chương 6. các hoạt động khác trong nghiệp vụ bàn.

37. Học phần 37: QUẢN TRỊ RỦI RO TRONG KINH DOANH DU LỊCH

- *Số tín chỉ: 02*

- *Mô tả vắn tắt nội dung học phần:*

Học phần này có nội dung gồm 5 chương: Chương 1. rủi ro trong kinh doanh du lịch; Chương 2. phòng chống và giảm thiểu rủi ro; Chương 3. lập kế hoạch quản lý rủi ro; Chương 4. đối mặt với rủi ro; Chương 5. phục hồi sau rủi ro.

38. Học phần 38: QUẢN TRỊ BÁN HÀNG

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức căn bản về công tác bán hàng và quản trị bán hàng ở các doanh nghiệp; cụ thể là các nội dung như khái niệm và vai trò của bán hàng, phân loại bán hàng, quản trị bán hàng và nghiệp vụ bán hàng.

39. Học phần 39: PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU TRONG DU LỊCH

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này trang bị cho sinh viên các kiến thức và kỹ năng cơ bản sau: những vấn đề chung về phương pháp nghiên cứu khoa học; xây dựng đề cương và kế hoạch nghiên cứu; xác định vấn đề, câu hỏi nghiên cứu, khung lý thuyết nghiên cứu; phương pháp thu thập và xử lý số liệu; định lượng và định tính trong nghiên cứu du lịch; viết báo cáo.

40. Học phần 40: THIẾT KẾ KHÁCH SẠN NHÀ HÀNG

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho sinh viên khối lượng kiến thức từ cơ bản đến nâng cao về nghiệp vụ thiết kế khách sạn - nhà hàng. Học phần giới thiệu các xu hướng thiết kế trong ngành dịch vụ, cũng như phân tích các khía cạnh ưu điểm và hạn chế của từng xu hướng, giúp người học thu được kiến thức tổng quan để áp dụng trong công việc thực tế. Học phần này giúp cho người học hiểu được tổng thể quá trình xây dựng khách sạn hoặc nhà hàng, từ định vị điểm mạnh và yếu của địa điểm, đến xây dựng kế hoạch thiết kế chi tiết, và cuối cùng là quản trị quá trình xây dựng cơ sở dịch vụ. Học phần này giúp cho người học có khả năng tham gia đóng góp ý kiến trong quá trình xây mới hoặc sửa chữa các cơ sở dịch vụ du lịch, nhằm nâng cao hiệu quả kinh tế và sức cạnh tranh của cơ sở dịch vụ.

41. Học phần 41: NGHIỆP VỤ BAR

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này có nội dung được chia làm 5 chương. Chương 1 trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về cơ cấu tổ chức cũng như trang thiết bị của quầy Bar. Chương 2 cung cấp cho sinh viên kiến thức về các loại đồ uống, đồ uống có cồn và đồ uống không cồn. Chương 3 trang bị kiến thức về kỹ năng pha chế các loại đồ uống đã học. Chương 4 và chương 5 tập trung vào thực hành pha chế hai loại đồ uống có cồn và đồ uống không cồn.

42. Học phần 42: QUẢN LÝ HỆ THỐNG THÔNG TIN TRONG DU LỊCH

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này giúp sinh viên sẽ nắm bắt được những xu hướng áp dụng hệ thống thông tin để nâng cao hiệu quả kinh doanh và chất lượng dịch vụ khách hàng trong kinh doanh du lịch và dịch vụ. Sinh viên sẽ được tiếp cận với một số ứng dụng hệ thống thông tin trong doanh nghiệp để có thể hiểu hơn về vai trò của hệ thống thông tin trong việc cải thiện việc ra quyết định của các nhà quản lý và nâng cao hiệu quả của các quy trình kinh doanh trong tổ chức và doanh nghiệp.

43. Học phần 43: TÂM LÝ DU KHÁCH

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này trang bị cho sinh viên các kiến thức và kỹ năng cơ bản sau đây: các phương pháp nghiên cứu tâm lý học; các khái niệm cơ bản trong lĩnh vực tâm lý học và tâm lý khách du lịch; các đặc điểm tâm lý của khách du lịch trên thế giới; lý luận cơ bản về giao tiếp; các kỹ năng giao tiếp quan trọng; đoán biết tính cách giữa người đang giao tiếp thông qua các nhận biết bên ngoài như tác phong, cử chỉ, dáng đi, khuôn mặt, chữ viết....; các hoạt động giao tiếp trong xã hội; nghệ thuật đàm phán, nghệ thuật xã giao trong các cuộc họp.

44. Học phần 44: KỸ NĂNG GIAO TIẾP

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này tập trung vào các kỹ năng liên quan đến giao tiếp và tương tác xã hội, từ các tình huống giao tiếp hàng ngày đến những tình huống đặc biệt, chuyên nghiệp. Học phần tập trung trang bị cho sinh viên kỹ năng “mềm” – một trong những hành trang quan trọng sau khi ra trường.

45. Học phần 45: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này có nội dung gồm 8 chương: Chương 1. tổng quan về chế biến món ăn; Chương 2. sơ chế thực phẩm; Chương 3. các kỹ thuật cắt thái và tạo hình thực phẩm; Chương 4. gia vị và kỹ thuật sử dụng gia vị; chương 5. phối hợp nguyên liệu; Chương 6. các phương pháp chế biến món ăn; Chương 7. kỹ thuật chế biến nước dùng, nước sốt, súp; Chương 8. thực hành kỹ thuật chế biến món ăn.

46. Học phần 46: VĂN HOÁ ẨM THỰC

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này có nội dung gồm 4 chương: Chương 1. khái quát chung về văn hoá ẩm thực; Chương 2. văn hoá ẩm thực Việt Nam; Chương 3. văn hoá ẩm thực của một số nước và khu vực trên thế giới; Chương 4. văn hoá ẩm thực của các tôn giáo.

47. Học phần 47: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này sẽ giới thiệu tới sinh viên giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của từng loại thực phẩm. Các loại ngộ độc thực phẩm cũng như hiện tượng, bản chất của các chất, vi sinh vật gây ra ngộ độc thực phẩm. Và cuối cùng là cách bảo quản thực phẩm an toàn.

48. Học phần 48: QUẢN TRỊ THƯƠNG HIỆU

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho sinh viên kiến thức về lĩnh vực Quản trị thương hiệu, các tiến trình xây dựng thương hiệu cũng như cách định vị thương hiệu. Bên cạnh đó, khoá học cũng bàn luận về hệ thống nhận diện thương hiệu, kiến trúc thương hiệu và khai thác giá trị thương hiệu.

49. Học phần 49: GIÁM SÁT NHÀ HÀNG

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này có nội dung gồm 5 chương: Chương 1. tổng quan về giám sát nhà hàng; Chương 2. giám sát chất lượng phục vụ khách hàng; Chương 3. giám sát chất lượng nhân sự nhà hàng; Chương 4. giám sát doanh thu - chi phí nhà hàng; Chương 5. giám sát các hoạt động khác của nhà hàng.

50. Học phần 50: QUẢN TRỊ MARKETING

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này chia thành 6 chương: Chương I. tổng quan về Marketing và quản trị Marketing; Chương II. phân tích các cơ hội Marketing; Chương III. chiến lược Marketing mục tiêu; Chương IV. chiến lược Marketing cạnh tranh; Chương V. hoạch định chương trình Marketing; Chương VI. tổ chức, thực hiện, kiểm tra đánh giá các hoạt động Marketing.

51. Học phần 51: QUẢN TRỊ QUAN HỆ KHÁCH HÀNG

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này nhằm giúp sinh viên phát triển các kiến thức cơ bản về việc tổ chức và điều hành các hoạt động quản trị thông tin khách hàng và mối quan hệ giữa tổ chức với khách hàng. Cụ thể, học phần này trang bị cho sinh viên các kiến thức cơ bản về vai trò và tầm quan trọng của quản trị quan hệ khách hàng, chiến lược quan hệ khách hàng, quản trị cơ sở dữ liệu khách hàng, quản trị xung đột và duy trì sự hài lòng của khách hàng. Học phần cũng cung cấp kiến thức về kiểm tra đánh giá và điều chỉnh hoạt động quản trị quan hệ khách hàng.

52. Học phần 52: ĐÀM PHÁN KINH DOANH

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này sẽ được chia làm 4 chương với những nội dung về bản chất của quá trình đàm phán, các bước chuẩn bị đàm phán, các kỹ thuật căn bản trong đàm phán thương mại quốc tế và văn hóa trong đàm phán thương mại quốc tế và Việt Nam. Từ các nội dung này sẽ giúp cung cấp cho sinh viên các kiến thức căn bản về hoạt động đàm phán thương mại. Tạo cơ hội cho sinh viên thực hành và rèn luyện các kỹ năng đàm phán và hình thành tác phong chuyên nghiệp.

53. Học phần 53: KẾ TOÁN TÀI CHÍNH

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này trang bị cho sinh viên các kiến thức và kỹ năng cơ bản sau: nhắc lại các kiến thức cơ bản về kế toán; công tác kế toán trong các doanh nghiệp; các báo cáo kế toán theo chế độ kế toán hiện hành.

54. Học phần 54: DU LỊCH ẨM THỰC

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này giúp sinh viên khái quát về những chặng đường phát triển của ẩm thực Việt Nam, những đặc trưng, độc đáo của văn hóa ẩm thực Việt Nam, những món ăn, thức uống Việt Nam, cụ thể như rượu thuốc, trà Việt, món ăn bài thuốc, tiệc với phong tục và du lịch.

55. Học phần 55: ĐỔI MỚI SÁNG TẠO VÀ KHỞI NGHIỆP

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này trang bị cho sinh viên các kiến thức và kỹ năng cơ bản sau: giới thiệu về đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp tinh gọn; xây dựng và phát triển ý tưởng sáng tạo; khám phá và phát triển khách hàng; kiểm chứng ý tưởng khởi nghiệp sáng tạo; xây dựng mô hình kinh doanh; hệ sinh thái đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp.

56. Học phần 56: THIẾT KẾ THỰC ĐƠN NHÀ HÀNG

- Số tín chỉ: 02

- *Mô tả vắn tắt nội dung học phần:*

Học phần này có nội dung cung cấp cho sinh viên các kiến thức cơ bản về thiết kế thực đơn như: khái quát về dịch vụ ăn uống và cơ cấu bữa ăn, xây dựng thực đơn, định giá món ăn.

57. Học phần 57: QUẢN TRỊ TÀI CHÍNH QUỐC TẾ

- *Số tín chỉ: 03*

- *Mô tả vắn tắt nội dung học phần:*

Học phần này cung cấp các kiến thức cơ bản về hoạt động tài chính diễn ra trên bình diện quốc tế với các nội dung chủ yếu là: Tổng quan về tài chính quốc tế, xác định tỷ giá hối đoái và xác lập cán cân thanh toán quốc tế, đầu tư quốc tế của các tổ chức kinh tế, tài chính công ty quốc gia, tài trợ quốc tế của chính phủ, thuế quan và liên minh thuế quan, các hoạt động tài chính của các tổ chức tài chính quốc tế.

58. Học phần 58: QUẢN TRỊ ẨM THỰC

- *Số tín chỉ: 03*

- *Mô tả vắn tắt nội dung học phần:*

Học phần này sẽ đề cập đến các vấn đề của quản trị ẩm thực với các nội dung chính sau đây: giới thiệu các cách phân loại, giá trị dinh dưỡng, một số cách kết hợp và chế biến thực phẩm cơ bản; giới thiệu một số loại thức ăn, thức uống đặc biệt thường được kết hợp với nhiều món ăn: rượu, bánh mì,...; các xu hướng trang trí bàn, trang trí thức ăn; cách xây dựng và phát triển thực đơn theo chủ đề; quản lý nhân sự và quản lý chất lượng trong quản trị ẩm thực; an toàn và dự phòng rủi ro trong quản trị ẩm thực.

59. Học phần 59: QUẢN TRỊ BẾP

- *Số tín chỉ: 02*

- *Mô tả vắn tắt nội dung học phần:*

Học phần này có nội dung gồm 10 chương: Chương 1. toàn cảnh về ngành công nghiệp ẩm thực; Chương 2. lý thuyết thiết kế nhà hàng và bếp; Chương 3. quản trị nguồn liệu trong bếp; Chương 4. thực hành thiết kế nhà hàng và bếp; Chương 5. quản trị an toàn trong nhà hàng và bếp; Chương 6. mua và lắp đặt các thiết bị trong nhà hàng và bếp; Chương 7. quản trị lưu trữ: đồ khô và đồ đông lạnh; Chương 8. sắp xếp không gian nhà bếp; Chương 9. quản trị khu vực rửa và khu vực rác thải; Chương 10. giới thiệu về các mô hình bếp hỗn hợp.

60. Học phần 60: QUẢN TRỊ QUẦY BAR VÀ DỊCH VỤ ĐỒ UỐNG

- *Số tín chỉ: 03*

- *Mô tả vắn tắt nội dung học phần:*

Học phần này có nội dung cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản về sự hình thành và phát triển của quầy bar, vai trò của thợ pha chế (bartender), quản trị thiết bị trong quầy bar, phục vụ đồ uống có cồn và không có cồn, phục vụ đồ ăn, chăm sóc khách hàng trong quầy bar, quản trị vệ sinh và an toàn trong quầy bar, nghiệp vụ thanh toán và thủ quỹ, sales và marketing, hệ thống kiểm soát đồ uống.

61. Học phần 61: QUẢN TRỊ HỘI NGHỊ VÀ YẾN TIỆC

- *Số tín chỉ: 02*

- *Mô tả vắn tắt nội dung học phần:*

Học phần này có nội dung gồm 4 chương: Chương 1. tổng quan về hội nghị và yến tiệc; Chương 2. kế hoạch tổ chức và điều hành hội nghị và yến tiệc; Chương 3. quản lý chi phí và doanh thu hội nghị và yến tiệc; Chương 4. tổ chức phục vụ các loại hội nghị và yến tiệc.

62. Học phần 62: THỰC TẬP NGHIỆP VỤ 1

- *Số tín chỉ: 02*

- *Mô tả vắn tắt nội dung học phần:*

Học phần này sẽ được thực hiện tại doanh nghiệp với các phần việc: quan sát cơ sở vật chất nhà hàng và bếp, đón khách, phục vụ bàn, quy trình phục vụ tại nhà hàng. Sinh viên sẽ tham gia vào công việc thực tế tại doanh nghiệp và các vị trí tương ứng theo sự phân công của bộ phận quản lý trực tiếp.

63. Học phần 63: THỰC TẬP NGHIỆP VỤ 2

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này sẽ được thực hiện tại doanh nghiệp với các phần việc: thực hiện giới thiệu và bán sản phẩm và dịch vụ, ghi đặt bàn, phục vụ đồ uống. Sinh viên sẽ tham gia vào công việc thực tế tại doanh nghiệp và các vị trí tương ứng theo sự phân công của bộ phận quản lý trực tiếp.

64. Học phần 64: THỰC TẬP QUẢN LÝ

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này sẽ được thực hiện tại doanh nghiệp với các phần việc: quan sát hoạt động quản lý nhân sự nhà hàng, thực hiện hoạt động xuất nhập nguyên vật liệu, thực hiện tham mưu chính sách bán hàng. Sinh viên sẽ tham gia vào công việc thực tế tại doanh nghiệp và các vị trí tương ứng theo sự phân công của bộ phận quản lý trực tiếp.

65. Học phần 65: KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP

- Số tín chỉ: 07

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này yêu cầu sinh viên thực hiện các nghiên cứu về một số các vấn đề của các doanh nghiệp nhà hàng hoặc các doanh nghiệp trong lĩnh vực kinh doanh ăn uống. Trong đó, một số nội dung sinh viên cần thực hiện: giới thiệu về doanh nghiệp, tìm hiểu thực trạng hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp, phân tích vấn đề nghiên cứu liên quan đến doanh nghiệp, đề xuất các giải pháp giúp giải quyết các vấn đề còn tồn tại tại doanh nghiệp.

66. Học phần 66: CHUYÊN ĐỀ TỐT NGHIỆP

- Số tín chỉ: 05

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này yêu cầu sinh viên thực hiện các nghiên cứu về một số vấn đề cơ bản của các doanh nghiệp nhà hàng hoặc các doanh nghiệp trong lĩnh vực kinh doanh ăn uống. Trong đó, một số nội dung sinh viên cần thực hiện: giới thiệu về doanh nghiệp, tìm hiểu thực trạng hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp, tìm hiểu các vấn đề còn tồn tại của doanh nghiệp và đề xuất các giải pháp liên quan.

67. Học phần 67: KINH DOANH ẨM THỰC

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này có nội dung học phần bao gồm 5 chương. Học phần giới thiệu cho sinh viên những kiến thức cơ bản về thị trường kinh doanh ẩm thực trong nước và thế giới. Nội dung về hoạt động Marketing và bán sản phẩm dịch vụ cũng được đề cập giúp sinh viên được trang bị các kiến thức và kỹ năng cần thiết khi tham gia vào lĩnh vực kinh doanh ẩm thực. Bên cạnh đó, học phần giới thiệu các công cụ hỗ trợ hoạt động kinh doanh ẩm thực. Cuối cùng, một số tình huống thực tế và giả định trong kinh doanh sẽ được đưa ra thảo luận và đề xuất phương án giải quyết, nội dung này giúp sinh viên rèn luyện kỹ năng về xử lý các tình huống có thể xảy ra trong công việc.

5. Đề cương chi tiết các học phần

Căn cứ Quyết định số 1247a/QĐ-ĐHH ngày 9 tháng 11 năm 2017 của Giám đốc Đại học Huế về việc ban hành chương trình đào tạo theo học chế tín chỉ trình độ đại học hệ chính quy ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống thuộc Khoa Du lịch – Đại học Huế.

6. Đối sánh chương trình đào tạo

❖ Chương trình đào tạo trong nước

STT	Nội dung	CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống, Trường Đại học Tài chính – Marketing Thành phố Hồ Chí Minh	CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống, Trường đại học Công nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh	CTĐT ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống, Trường đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh
1	Thời gian đào tạo	4 năm	4 năm	4 năm
2	Số tín chỉ	125 tín chỉ	120 tín chỉ	121 tín chỉ
3	Danh mục các học phần	1. Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin 2. Tư tưởng Hồ Chí Minh 3. Đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt Nam 4. Pháp luật đại cương 5. Anh văn căn bản 1 6. Anh văn căn bản 2 7. Anh văn căn bản 3 8. Anh văn căn bản 4 9. Toán cao cấp 10. Tin học đại cương 11. Giáo dục thể chất 12. Giáo dục quốc phòng 13. Kỹ năng thuyết trình 14. Kỹ năng làm việc	1. Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin 2. Tư tưởng Hồ Chí Minh 3. Đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt Nam 4. Pháp luật đại cương 5. Tâm lý học đại cương 6. Anh văn 1 7. Anh văn chuyên ngành kinh doanh du lịch 1 8. Toán cao cấp C1 9. Toán cao cấp C2 10. Xác suất thống kê 11. Tin học ứng dụng ngành kinh doanh du lịch 12. Phương pháp tính 13. Qui hoạch tuyến tính 14. Kinh tế vi mô	1. Triết học Mác - Lênin 2. Kinh tế chính trị Mác - Lênin 3. Chủ nghĩa Xã hội khoa học 4. Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam 5. Tư tưởng Hồ Chí Minh 6. Anh văn 1 7. Anh văn 2 8. Anh văn 3 9. Văn bản quy phạm pháp luật ngành khách sạn - nhà hàng 10. Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin 11. Cơ sở văn hóa Việt Nam 12. Môi trường và con người 13. Kỹ năng học tập đại học 14. Tiếng Việt thực hành

	nhóm		
	15. Kỹ năng quản lý thời gian	15. Kinh tế vĩ mô	15. Văn hóa doanh nghiệp
	16. Kỹ năng tư duy sáng tạo	16. Kinh tế lượng	16. Tâm lý học kinh doanh
	17. Kỹ năng giao tiếp	17. Quản trị học	17. Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp
	18. Kỹ năng giải quyết vấn đề	18. Marketing căn bản	18. Xã hội học
	19. Kỹ năng tìm việc	19. Quản lý suất ăn công nghiệp	19. Tổng quan du lịch
	20. Kỹ năng khám phá bản thân và lập kế hoạch nghề nghiệp	20. An toàn lao động	20. Du lịch có trách nhiệm
	21. Kinh tế vi mô 1	21. Phương pháp bảo quản thực phẩm	21. Kinh tế du lịch
	22. Kinh tế vĩ mô 1	22. Nguyên lý kế toán	22. Tài chính du lịch
	23. Quản trị học	23. Dinh dưỡng học	23. Quản trị học
	24. Nguyên lý marketing	24. Phương pháp xây dựng khẩu phần thực đơn	24. Phát triển kỹ năng quản lý
	25. Nguyên lý kế toán	25. Kế toán thương mại - dịch vụ	25. Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch
	26. Tổng quan du lịch	26. Tài chính du lịch	26. Vệ sinh an toàn thực phẩm
	27. Nghiệp vụ nhà hàng 1	27. Phân tích du lịch	27. Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm
	28. Anh văn chuyên ngành 1	28. Vi sinh thực phẩm	28. Dinh dưỡng
	29. Thống kê kinh doanh	29. Vệ sinh và an toàn thực phẩm	29. Ẩm thực Việt Nam
	30. Tiền tệ, ngân hàng và thị trường tài chính 1	30. Vẽ mỹ thuật và trang trí	30. Ẩm thực thế giới
	31. Kinh doanh nhà hàng	31. Quản trị du lịch	31. Tổ chức sự kiện
	32. Quản trị kinh doanh khách sạn	32. Quản trị khách sạn	32. Nhập môn quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
	33. Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch	33. Quản trị nhà hàng	33. Anh văn chuyên ngành nhà hàng 1
	34. Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn	34. Thương phẩm học hàng thực phẩm	34. Anh văn chuyên ngành nhà hàng 2
	35. Quản trị chiến lược trong tổ chức du lịch	35. Tâm lý và giao tiếp kinh doanh du lịch	35. Nhập môn quản trị khách sạn
	36. Quản trị nguồn nhân lực trong du lịch	36. Quản trị chất lượng du lịch	36. Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm
	37. Quản trị và vận hành quầy bar	37. Quản trị nguồn nhân lực	37. Tâm lý khách du lịch
	38. Văn hóa ẩm thực	38. Marketing khách	38. Marketing du lịch

		sạn và nhà hàng	
	39. Văn hóa Việt Nam và thế giới	39. Lý thuyết chế biến món ăn	39. Giao tiếp, ứng xử trong du lịch
	40. Marketing dịch vụ	40. Kỹ thuật chế biến các món ăn Âu	40. Bán hàng và dịch vụ khách hàng ngành du lịch
	41. Sales và marketing trong khách sạn - nhà hàng	41. Kỹ thuật chế biến các món ăn Á	41. Quản trị nguồn nhân lực du lịch, khách sạn - nhà hàng
	42. Tin học nâng cao	42. Kỹ thuật chế biến các món ăn Việt nam	42. Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch, khách sạn - nhà hàng
	43. Nghiệp vụ lễ tân	43. Kỹ thuật cắt tía rau, củ, quả	43. Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống
	44. Soạn thảo văn bản	44. Kỹ thuật pha chế thức uống	44. Quản trị F&B
	45. Nghiệp vụ nhà hàng 2	45. Anh văn chuyên ngành kinh doanh du lịch 2	45. Nghiệp vụ bàn
	46. Quản trị chuỗi cung ứng thực phẩm	46. Anh văn chuyên ngành kinh doanh du lịch 3	46. Nghiệp vụ bar
	47. Tâm lý và kỹ năng giao tiếp với du khách	47. Anh văn chuyên ngành kinh doanh du lịch 4	47. Nghiệp vụ chế biến món ăn
	48. Quản trị ẩm thực	48. Anh văn chuyên ngành kinh doanh du lịch 5	48. Xây dựng và phát triển thực đơn
	49. Chế biến món ăn	49. Anh văn chuyên ngành kinh doanh du lịch 6	49. Nghệ thuật trang trí tiệc
	50. Vệ sinh ăn toàn thực phẩm	50. Anh văn chuyên ngành kinh doanh du lịch 7	50. Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch
	51. Anh văn chuyên ngành 2	51. Ứng dụng nghiệp vụ nhà hàng	51. Quản lý bộ phận chế biến món ăn
	52. Anh văn chuyên ngành 3	52. Kỹ thuật chế biến các món bánh truyền thống Việt Nam	52. Quản trị khu nghỉ dưỡng
	53. Nghiệp vụ pha chế đồ uống	53. Kỹ thuật chế biến các món bánh Á	53. Thực phẩm và rượu
	54. Nghiệp vụ biểu diễn pha chế đồ uống	54. Kỹ thuật chế biến các món bánh Âu	54. Du lịch MICE dưỡng
	55. Thanh toán quốc tế trong du lịch	55. Thực tập tốt nghiệp	55. Kỹ thuật và an ninh khách sạn - nhà hàng dưỡng
	56. Rượu và món ăn	56. Khóa luận tốt nghiệp Hoặc Văn hóa ẩm thực + Chuyên đề tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	56. Kiến tập ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

		57. Quản trị resort		57. Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 1
		58. Quản trị xung đột trong khách sạn - nhà hàng		58. Thực tập nghiệp vụ nhà hàng
		59. Thực hành nghề nghiệp lần 1		59. Thực tập tốt nghiệp ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
		60. Thực hành nghề nghiệp lần 2		60. Khóa luận tốt nghiệp Hoặc Chuyên đề tốt nghiệp + Thực hành quản lý việc
		61. Khóa luận tốt nghiệp Hoặc Thực tập cuối khóa + Xây dựng thực đơn + Quản trị nhà hàng		

❖ Chương trình đào tạo nước ngoài

STT	Nội dung	CTĐT ngành Quản trị ẩm thực, Trường đại học Le Cordon Bleu – London, Vương quốc Anh	CTĐT ngành Quản trị ẩm thực, Trình độ Đại học – Học viện Ẩm thực Thụy Sĩ - Thụy Sĩ
1	Thời gian đào tạo	3 năm	3 năm
2	Số tín chỉ	Không thấy đề cập	Không thấy đề cập
3	Danh mục các học phần	1. Kỹ thuật chế biến món ăn 2. Rượu và đồ uống sơ cấp 3. Ngành ẩm thực toàn cầu 4. Quản trị học cơ bản 5. Quản trị học nâng cao 6. Kế toán khách sạn – nhà hàng cơ bản 7. Phát triển kỹ năng mềm cơ bản 8. Quản trị hoạt động kinh doanh dịch vụ 9. Đạo đức và tính bền vững trong ngành ẩm thực 10. Phát triển kỹ năng mềm chuyên sâu 11. Phát triển thương hiệu 12. Quản trị đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp 13. Nghiên cứu phát triển và đánh giá món ăn 14. Quản trị ẩm thực 15. Ý tưởng và xu hướng kinh	1. Các nền tảng chế biến ẩm thực 2. Vệ sinh an toàn thực phẩm 3. Giới thiệu định hướng về ngành ẩm thực 4. Ngoại ngữ chuyên ngành 5. Ẩm thực Âu 6. Khẩu vị theo thời gian: văn hoá và lịch sử ẩm thực châu Âu 7. Nhập môn các loại bánh ngọt 8. Dinh dưỡng, sức khỏe, và ăn kiêng 9. Truyền thông trong kinh doanh 10. Ngoại ngữ chuyên ngành ẩm thực Âu 11. Ẩm thực thế giới 12. Thế giới của “Garde Manger” 13. Khẩu vị theo thời gian: văn hoá và lịch sử ẩm thực thế giới 14. Ngoại ngữ chuyên ngành ẩm thực thế giới 15. Lý thuyết chế biến món ăn Fine

	doanh ẩm thực đương đại	Dining
	16. Marketing trong khách sạn – nhà hàng	16. Thực hành chế biến món ăn Fine Dining
	17. Nguyên lý quản trị dự án	17. Quản trị dịch vụ nhà hàng
	18. Phát triển kỹ năng mềm nâng cao	18. Pha chế, rượu, và các loại đồ uống
	19. Marketing số	19. Làm bánh nâng cao
	20. Marketing dịch vụ và bán lẻ	20. Lý thuyết đổi mới chế biến ẩm thực
	31. Thực tập doanh nghiệp	21. Thực hành đổi mới chế biến ẩm thực
	32. Thực tập nghiệp vụ	22. Nghệ thuật Chocolate
	33. Khóa luận tốt nghiệp	23. Phát triển sản phẩm ẩm thực
		24. Nghiên cứu ứng dụng
		25. Xây dựng kế hoạch kinh doanh cho doanh nghiệp cơ bản
		26. Du lịch ẩm thực
		27. Chiến lược marketing cho ngành ẩm thực
		28. Truyền thông ẩm thực
		29. Quản trị sự kiện ẩm thực
		30. Xây dựng kế hoạch kinh doanh cho doanh nghiệp nâng cao
		31. Triết lý ẩm thực
		32. Các xu hướng ẩm thực
		33. Kết nối thức ăn và rượu quốc tế
		34. Quản trị ý tưởng ẩm thực
		35. Thực tập toàn cầu

HIỆU TRƯỞNG

PHÒNG ĐT&CTSV

**KHOA QUẢN TRỊ
KHÁCH SẠN - NHÀ HÀNG**

Trần Hữu Tuấn

Nguyễn Đức Cường

Trần Thị Ngọc Liên

Nơi nhận:

- Khoa QTKS-NH;
- Sinh viên ngành QTNH&DVAU;
- Lưu: VT, ĐT&CTSV. LTPU.