

THÔNG BÁO

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

Căn cứ Quyết định số 580/QĐ-ĐHH ngày 20 tháng 4 năm 2020 của Giám đốc Đại học Huế về việc phê duyệt Đề án áp dụng cơ chế đặc thù đào tạo nhân lực du lịch trình độ đại học giai đoạn 2017-2020 ngành đào tạo: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống;

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 áp dụng cơ chế đặc thù 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	125/153 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	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 Quy chế 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	<ul style="list-style-type: none">- 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	Sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch

	<p>vụ ăn uống có cơ hội làm việc ở các vị trí công việc sau đây:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Trong các nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống: <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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 trình độ cử nhân ngành/chuyên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống của các cơ sở đào tạo trong nước như 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 và một số chương trình đào tạo nước ngoài như 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	11/2021

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Mục tiêu chung

Đào tạo nguồn nhân lực có chất lượng cao trong lĩnh vực kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống có phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khỏe tốt, có kiến thức chuyên sâu và nghiệp vụ chuyên nghiệp về lĩnh vực quản trị kinh doanh, du lịch và nhà hàng; đáp ứng yêu

cầu công việc của các doanh nghiệp kinh doanh nhà hàng, dịch vụ ăn uống trong trong bối cảnh hội nhập quốc tế.

2.2. Mục tiêu cụ thể

2.2.1. Về kiến thức

M1. Có hiểu biết và vận dụng được các kiến thức về lý luận chính trị, khoa học xã hội và nhân văn, hiểu biết về pháp luật Việt Nam và an ninh quốc phòng trong thực tiễn.

M2. Hiểu biết và vận dụng được các kiến thức chung về quản lý kinh tế, môi trường kinh doanh, ngành du lịch, nguyên tắc phát triển bền vững trong đánh giá các ảnh hưởng của phát triển du lịch và ngành nhà hàng đến kinh tế - xã hội; đảm bảo tối ưu hóa những ảnh hưởng có lợi về mặt kinh tế - xã hội, bảo vệ môi trường, hướng đến phát triển bền vững trong kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

M3. Vận dụng kiến thức quản lý về nhân sự, tài chính, cơ sở vật chất, kế hoạch kinh doanh – tiếp thị, hoạt động phát triển, cung ứng và bảo đảm chất lượng sản phẩm - dịch vụ trong nhà hàng và các cơ sở phục vụ ăn uống.

M4. Vận dụng được các kiến thức chuyên ngành về xây dựng thực đơn, chế độ dinh dưỡng, các phương pháp chế biến món ăn Âu, Á, pha chế đồ uống, các kiến thức về tổ chức và nghiệp vụ phục vụ nhà hàng, tổ chức và phục vụ tiệc trong thực tiễn công việc.

M5. Vận dụng được các kiến thức về luật pháp, nguyên tắc an toàn, an ninh trong kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống theo đúng nội quy, quy trình của doanh nghiệp, quy định của nhà nước và tiêu chuẩn quốc tế.

2.2.2. Về kỹ năng, thái độ

M6. Có các kỹ năng nghiệp vụ phục vụ, quản lý, tổ chức hoạt động kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

M7. Có kỹ năng tin học, giao tiếp, ngoại ngữ, làm việc độc lập và làm việc nhóm tốt trong môi trường thương mại du lịch quốc tế.

M8. Có kỹ năng nghiên cứu độc lập, phân tích, tổng hợp, đánh giá dữ liệu và thông tin, tổng hợp ý kiến tập thể và sử dụng những thành tựu mới về khoa học công nghệ để giải quyết những vấn đề thực tế trong ngành nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

2.2.3. Vị trí làm việc sau tốt nghiệp

M9. Sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có năng lực chuyên môn và năng lực công tác tốt, có thể đảm nhiệm các vị trí khác nhau liên quan đến hoạt động phục vụ, kinh doanh, quản lý trong các nhà hàng, cơ sở kinh doanh ăn uống độc lập, bộ phận nhà hàng, ẩm thực trong các cơ sở kinh doanh khác trong ngành du lịch, dịch vụ.

2.2.4. Trình độ Ngoại ngữ, Tin học

M10. 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 chung

C1. Có các kiến thức về lý luận chính trị, triết học Mác – Lênin, Kinh tế chính trị Mác – Lênin, Chủ nghĩa xã hội khoa học, Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam và Tư tưởng Hồ Chí Minh.

C2. Có các kiến thức khoa học xã hội, khoa học sự sống, khoa học tự nhiên, 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 khoa học cơ bản liên quan đến kinh tế, du lịch và quản trị kinh doanh để làm nền tảng lý luận và thực tiễn cho ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

+Kiến thức chuyên môn

C4. Vận dụng được 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 – nhà hàng – khách sạn.

C5. Hiểu biết về ngành kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống, văn hoá ẩm thực, xu hướng phát triển và các hoạt động kinh doanh trong ngành; hiểu biết và vận dụng được kiến thức về không gian kiến trúc, nội thất, cơ sở vật chất, trang thiết bị, phần mềm quản lý, quy trình phục vụ, xây dựng thực đơn, các kỹ thuật chế biến, vệ sinh an toàn thực phẩm trong lĩnh vực kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống; hiểu biết và vận dụng được các kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát, đánh giá các hoạt động quản lý nhân sự, tài chính, chiến lược, kinh doanh tiếp thị, bảo đảm chất lượng dịch vụ, an toàn lao động trong thực tế công việc tại các doanh nghiệp kinh doanh ăn uống nói chung và tại các bộ phận ẩm thực, bếp, quầy bar, bộ phận hội nghị, yến tiệc, các bộ phận chức năng khác nói riêng; phân tích, đánh giá được tình hình doanh thu, chi phí và đánh giá hiệu quả hoạt động kinh doanh và đề xuất được phương án, giải pháp nhằm tối ưu hoá hoạt động kinh doanh nhà hàng và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

C6. Hiểu và vận dụng được các khái niệm trong nghiên cứu khoa học, các phương pháp xây dựng và triển khai một vấn đề nghiên cứu nói chung và vấn đề nghiên cứu trong lĩnh vực du lịch – nhà hàng – khách sạn nói riêng. Vận dụng được các phương pháp nghiên cứu định tính và định lượng với các công cụ, thiết bị, phần mềm tin học hiện đại; vận dụng được các kiến thức về tâm lý khách hàng, thương mại điện tử, marketing điện tử, hệ thống thông tin du lịch, quản trị bán hàng, xây dựng và quản lý thương hiệu, khởi sự kinh doanh và quản lý rủi ro trong lĩnh vực du lịch và kinh doanh ăn uống.

3.2. Kỹ năng

+Kỹ năng chung

C7. Có kỹ năng tốt về thu thập, phân tích và xử lý thông tin; có khả năng đọc hiểu và viết được tài liệu chuyên môn bằng tiếng Việt và 01 ngoại ngữ. Và đặc biệt là phải trang bị được các kỹ năng cần thiết trong xử lý tình huống trong từng lĩnh vực kinh doanh thuộc về nhà hàng; thường xuyên thực hành, rèn luyện để không ngừng nâng cao kỹ năng sử dụng ngoại ngữ và công nghệ thông tin.

C8. Kỹ năng làm việc độc lập và làm việc nhóm; chủ động trong công việc đồng thời có khả năng thực hiện công việc nhóm, xây dựng mối quan hệ gắn kết, tạo động cơ, đồng cảm, chia sẻ; kỹ năng lập kế hoạch, tổ chức, điều phối và quản lý trong công việc; kỹ năng khởi nghiệp, dẫn dắt, tạo việc làm cho mình và cho người khác.

C9. 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; có thể giao tiếp kinh doanh với trình độ ngoại ngữ bậc 3/6 (hoặc tương đương) trở lên.

+Kỹ năng chuyên môn

C10. 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.

C11. 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 trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

C12. Có kỹ năng sử dụng một số phần mềm quản lý trong nhà hàng và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; có kỹ năng thiết kế và lập kế hoạch dự án, phương án kinh doanh nhà hàng và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; có kỹ năng tổ chức triển khai, vận hành dự án, phương án kinh doanh nhà hàng và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; có kỹ năng phân tích, đánh giá dự án, phương án kinh doanh nhà hàng và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; có kỹ năng phân tích, đánh giá dự án, phương án kinh doanh nhà hàng và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

3.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

C13. Tuân thủ quy định của pháp luật: nhận thức đúng đắn và thực hiện các hành vi phù hợp với quy định của pháp luật; tuân thủ đạo đức nghề nghiệp: tâm huyết với nghề nghiệp, có tinh thần trách nhiệm trong công việc, ý thức kỷ luật cao; có ý thức trách nhiệm với cộng đồng – xã hội

C14. Có ý thức tự học, bồi dưỡng nâng cao chuyên môn, khả năng tự định hướng, thích nghi với các môi trường làm việc khác nhau; có khả năng dẫn dắt về chuyên môn, nghiệp vụ và phát huy trí tuệ tập thể trong lĩnh vực kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống; có khả năng đưa ra được kết luận, quyết định và phương án xử lý các vấn đề, tình huống thông thường và phức tạp trong quản trị kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống; có khả năng lập kế hoạch, điều phối, đánh giá và cải tiến các hoạt động kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống ở quy mô trung bình.

4. Nội dung chương trình đào tạo

4.1. Cấu trúc chương trình

Khối lượng kiến thức toàn khóa: 125/153 Tín chỉ (TC)

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

+ Kiến thức giáo dục đại cương: 29/35 TC

+ Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp: 96/118

- Kiến thức cơ sở ngành: 27 TC

- Kiến thức ngành: 27/49 TC

- Kiến thức chuyên ngành (nếu có): 11 TC

- Thực tập, thực tế: 24 TC

- Khóa luận, chuyên đề: 7 TC

+ Giáo dục thể chất: tích lũy trước khi nhận bằng tốt nghiệp

+ Giáo dục Quốc phòng: tích lũy trước khi nhận bằng tốt nghiệp

4.2. Nội dung đào tạo

4.2.1. Kiến thức giáo dục đại cương: 29/35 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		

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
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
5	DCU1052	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	30	0	X		DCU1043 DCU1022 DCU1012
6	CTT1013	Tin học đại cương	3	45	0	X		
7	HTTT1033	Lý thuyết xác suất và thống kê toán	2	30	0	X		
8	KSA8012	Hướng nghiệp	2	12	18	X		
9	DHKH1062	Pháp luật đại cương	2	30	0	X		
10	DHNN1013	Ngoại ngữ 1	3	45	0	X		
11	DHNN1022	Ngoại ngữ 2	2	30	0	X		DHNN1013
12	DHNN1032	Ngoại ngữ 3	2	30	0	X		DHNN1032
13	DHSP1022	Tâm lý học đại cương	2	20	10		X	
14	KDL010	Khoa học môi trường	2	22	8		X	
15	DHKH3073	Luật kinh tế	2	20	10		X	DHKH1062
16	DHKH1042	Xã hội học đại cương	2	22	8		X	
Tổng:			29/35					

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: 54/76 tín chỉ

Stt	Mã HP	Tên học phần	Tổng số TC	LT	TH	BB	TC	Mã HP tiên quyết
		Kiến thức cơ sở ngành	27					
17		Kinh tế học ứng dụng	3	30	15	X		
18	KSA4023	Quản trị học	2	22	8	X		
19	KDL027	Nguyên lý thống kê kinh tế	2	30	0	X		
20	DLH3053	Nguyên lý kế toán	2	30	0	X		
21	KSA4132	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch	2	25	5	X		KSA4023

22	KSA5033	Quản trị nguồn nhân lực khách sạn- nhà hàng	2	22	8	X		KSA4023
23	KSA4053	Quản trị chiến lược	2	25	5	X		KSA4023
24	KSA2043	Quản trị tài chính	2	25	5	X		KSA4023
25	DLH2072	Tổng quan du lịch	2	22	8	X		
26	MAR2023	Marketing du lịch	2	23	7	X		
27	KSA5112	Ngoại ngữ chuyên ngành 1	3	30	15	X		
28	KSA4102	Ngoại ngữ chuyên ngành 2	3	30	15	X		KSA5112
		Kiến thức ngành	27/49					
29	KSA5263	Nhập môn quản trị nhà hàng	3	21	9	X		KSA4023
30	KSA2356	Quản trị năng suất trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng	2	15	15	X		KSA4023
31	KSA7416	Thiết kế thực đơn nhà hàng	2	12	18	X		KSA5263
32	KSA6335	Giám sát nhà hàng	2	15	15	X		KSA5263
33	KSA7312	An toàn thực phẩm	2	15	15	X		
34	KSA7112	Du lịch ẩm thực	2	24	6		X	
35	KDL050	Tâm lý du khách và nghệ thuật giao tiếp	2	20	10		X	
36	KSA6243	Nghiệp vụ bàn	2	6	24		X	
37	KSA7123	Nghiệp vụ bar	2	6	24		X	
38		Kỹ thuật pha chế đồ uống	2	20	10		X	
39	KSA7426	Kỹ thuật chế biến món ăn	2	10	20		X	
40	KSA6232	Thiết kế khách sạn – nhà hàng	2	30	0		X	
41		Quản trị trang thiết bị khách sạn – nhà hàng	2	25	5		X	
42	CTT3022	Nhập môn thương mại điện tử	2	20	10		X	CTT1013
43	MAR3122	Nhập môn marketing điện tử	2	20	10		X	CTT1013 MAR2023
44	KSA6362	Quản trị rủi ro trong kinh doanh du lịch	2	24	6		X	DLH2072 KSA4023
45	KSA3092	Quản trị bán hàng	2	20	10		X	KSA4023
46	KDL047	Phương pháp nghiên cứu trong du lịch	3	20	10		X	
47	KDL049	Quản lý hệ thống thông tin du lịch	2	20	10		X	CTT1013 DLH2072 KSA4023 CTT3022
48	DLH5472	Quản lý tổ chức sự kiện chuyên nghiệp	2	20	10		X	
49	KSA6233	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	3	30	15		X	
50	KSA4102	Quản trị thương hiệu	2	20	10		X	KSA4023
51	KDL068	Quản trị quan hệ khách hàng	2				X	KSA4023
52	KDL069	Đàm phán kinh doanh	2				X	
Tổng:			54/76					

4.2.4.2. Kiến thức chuyên ngành: 11 tín chỉ

Stt	Mã HP	Tên học phần	Tổng số TC	LT	TH	BB	TC	Mã HP tiên quyết
53	KSA7432	Quản trị ẩm thực	3	30	15	X		KSA5263
54	KSA7424	Quản trị bếp	2	15	15	X		KSA5263
55	KSA6333	Quản lý quầy bar và dịch vụ đồ uống	3	30	15	X		KSA5263
56	KSA6334	Quản trị hội nghị và yến tiệc	3	30	15	X		KSA5263
Tổng:			11					

4.2.4.3. Thực tập, kiến tập: 24 tín chỉ

Stt	Mã HP	Tên học phần	Tổng số TC	LT	TH	BB	TC	Mã HP tiên quyết
57	KSA4012	Thực tập nghiệp vụ 1	6	0	90	X		
58	KSA5022	Thực tập nghiệp vụ 2	6	0	90	X		
59		Thực tập nghiệp vụ 3	6	0	90	X		
60	KSA6032	Thực tập quản lý	6	0	30	X		
Tổng:			24					

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
		Làm khóa luận	7					
61	KSA8047	Khoá luận	7		105	X		
		Học phần thay thế khóa luận	(7)					
62	KSA8055	Chuyên đề tốt nghiệp	(5)		75	X		
63	KSA7426	Chuyên đề tổng hợp về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	(2)		30	X		
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 đại cương về tin học và xác suất thống kê toán; kiến thức cơ sở về ngành du lịch và marketing du lịch, hướng nghiệp 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 đại cương pháp luật, cơ sở ngành về kinh tế và quản trị kinh doanh; Kiến thức ngành giới thiệu về quản trị nhà hàng, Ngoại ngữ 2 và Thực tập nghiệp vụ 1 Học phần giáo dục thể chất	18
Năm thứ hai		
Học kỳ 3	Học phần kiến thức đại cương về triết học và khoa học xã	15

	hội; kiến thức cơ sở ngành về thống kê kinh tế, marketing; kiến thức ngành về thực đơn nhà hàng; Kiến thức hỗ trợ về du lịch ẩm thực, nghiệp vụ bàn và kinh doanh điện tử; ngoại ngữ 3 Học phần giáo dục thể chất	
Học kỳ 4	Học phần kiến thức đại cương về kinh tế chính trị; kiến thức cơ sở ngành về kế toán, quản trị chất lượng dịch vụ; kiến thức hỗ trợ về tâm lý du khách, nghiệp vụ bar và pha chế đồ uống; ngoại ngữ chuyên ngành 1 và thực tập nghiệp vụ 2 Học phần giáo dục thể chất	17
Năm thứ ba		
Học kỳ 5	Học phần kiến thức đại cương về chính trị, Kiến thức cơ sở ngành về nhân lực và tài chính, kiến thức chuyên ngành về quản trị ẩm thực; Kiến thức hỗ trợ về phương pháp nghiên cứu trong du lịch và quản trị các lĩnh vực liên quan đến doanh nghiệp du lịch; Ngoại ngữ chuyên ngành Học phần giáo dục thể chất	16
Học kỳ 6	Học phần kiến thức đại cương về lịch sử Đảng CSVN, kiến thức ngành về an toàn thực phẩm, chế biến món ăn, thiết kế và cơ sở vật chất lĩnh vực nhà hàng – khách sạn và Thực tập nghiệp vụ 3	17
Năm thứ tư		
Học kỳ 7	Học phần kiến thức đại cương về Tư tưởng Hồ Chí Minh, kiến thức cơ sở ngành về chiến lược kinh doanh, kiến thức ngành về doanh thu và giám sát nhà hàng ; kiến thức hỗ trợ về quản lý sự kiện, thương hiệu, quan hệ khách hàng, đàm phán và khởi sự kinh doanh	15
Học kỳ 8	Thực tập nghiệp vụ quản lý Làm khoá luận hoặc chuyên đề tốt nghiệp	13

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		
I.1	CTT1013	Tin học đại cương	3	3	
I.2	HTTT1033	Lý thuyết xác suất và thống kê toán	2	2	
I.3	KSA8012	Hướng nghiệp	2	2	
I.4	DHNN1013	Ngoại ngữ 1	3	3	
I.5	DLH2072	Tổng quan du lịch	2	2	
I.6	MAR2023	Marketing du lịch	2	2	
II			Học kỳ II		
			18		
II.1	DHKH1062	Pháp luật đại cương	2	2	
II.2	DHNN1022	Ngoại ngữ 2	2	2	

II.3		Kinh tế học ứng dụng	3	3	
II.4	KSA4023	Quản trị học	2	2	
II.5	KSA5263	Nhập môn quản trị nhà hàng	3	3	
II.6	KSA4012	Thực tập nghiệp vụ 1	6		
III		Học kỳ III	15/25		
III.1	DCU1043	Triết học Mác – Lênin	3	3	
III.2	DHNN1032	Ngoại ngữ 3	2	2	
III.3	KDL027	Nguyên lý thống kê kinh tế	2	2	
III.4	KSA7416	Thiết kế thực đơn nhà hàng	2	2	
		Tự chọn	2/8		
III.5	DHSP1022	Tâm lý học đại cương	2		2
III.6	KDL010	Khoa học môi trường	2		2
III.7	DHKH3073	Luật kinh tế	2		2
III.8	DHKH1042	Xã hội học đại cương	2		2
		Tự chọn	4/8		
III.9	KSA7112	Du lịch ẩm thực	2		2
III.10	KSA6243	Nghiệp vụ bàn	2		2
III.11	CTT3022	Nhập môn thương mại điện tử	2		2
III.12	MAR3122	Nhập môn marketing điện tử	2		2
IV		Học kỳ IV	17/21		
IV.1	DCU1022	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2	2	
IV.2	DLH3053	Nguyên lý kế toán	2	2	
IV.3	KSA4132	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch	2	2	
IV.4	KSA5112	Ngoại ngữ chuyên ngành 1	3	3	
IV.5	KSA5022	Thực tập nghiệp vụ 2	6	6	
		Tự chọn	2/6		2/6
IV.6	KDL050	Tâm lý du khách và nghệ thuật giao tiếp	2		2
IV.7	KSA7123	Nghiệp vụ bar	2		2
IV.8		Kỹ thuật pha chế đồ uống	2		2
V		Học kỳ V	16/21		
V.1	DCU1012	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	2	
V.2	KSA5033	Quản trị nguồn nhân lực khách sạn-nhà hàng	2	2	
V.3	KSA2043	Quản trị tài chính	2	2	
V.4	KSA4102	Ngoại ngữ chuyên ngành 2	3	3	
V.5	KSA7432	Quản trị ẩm thực	3	3	
		Tự chọn	4/8		4/8
V.6	KSA6362	Quản trị rủi ro trong kinh doanh du lịch	2		2
V.7	KSA3092	Quản trị bán hàng	2		2
V.8	KDL047	Phương pháp nghiên cứu trong du lịch	3		3
V.9	KDL049	Quản lý hệ thống thông tin du lịch	2		2
VI		Học kỳ VI	17/21		
VI.1	DCU1032	Lịch sử Đảng cộng sản Việt Nam	2	2	
VI.2	KSA7312	An toàn thực phẩm	2	2	
VI.3	KSA7424	Quản trị bếp	2	2	

VI.4	KSA6333	Quản lý quầy bar và dịch vụ đồ uống	3	3	
VI.5		Thực tập nghiệp vụ 3	6	6	
		Tự chọn	2/6		2/6
VI.6	KSA7426	Kỹ thuật chế biến món ăn	2		2
VI.7	KSA6232	Thiết kế khách sạn – nhà hàng	2		2
VI.8		Quản trị trang thiết bị khách sạn – nhà hàng	2		2
VII		Học kỳ VII	15/22		
VII.1	DCU1052	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2	
VII.2	KSA4053	Quản trị chiến lược	2	2	
VII.3	KSA2356	Quản trị năng suất trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng	2	2	
VII.4	KSA6335	Giám sát nhà hàng	2	2	
VII.5	KSA6334	Quản trị hội nghị và yến tiệc	3	3	
		Tự chọn	4/10		4/10
VII.6	DLH5472	Quản lý tổ chức sự kiện chuyên nghiệp	2		2
VII.7	KSA6233	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	3		3
VII.8	KSA4102	Quản trị thương hiệu	2		2
VII.9	KDL068	Quản trị quan hệ khách hàng	2		2
VII.10	KDL069	Đàm phán kinh doanh	2		2
VIII		Học kỳ VIII	13		
VIII.1	KSA6032	Thực tập quản lý	6		
VIII.2	KSA8047	Khoá luận	7	7	
		Học phần thay thế khóa luận			
VIII.3	KSA8055	Chuyên đề tốt nghiệp	5		5
VIII.4	KSA7426	Chuyên đề tổng hợp về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2		2

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

TT	Tên học phần	Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo														
		Kiến thức						Kỹ năng						Năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm		
		Kiến thức chung			Kiến thức chuyên môn			Kỹ năng chung			Kỹ năng chuyên môn					
		C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12			C13
1	Triết học Mác – Lênin	3													3	3
2	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	3													3	3
3	Chủ nghĩa xã hội khoa học	3	2												3	3
4	Lịch sử Đảng cộng sản Việt Nam	3	2												3	3
5	Tư tưởng Hồ Chí Minh	3	2												3	3
6	Tin học đại cương			1	2	2	3	2	1	3		3	3	3	3	3
7	Lý thuyết xác suất và			1	1	2	1						2	3	3	3

	thống kê toán														
8	Hướng nghiệp		1	1	2	3	2	2	3	1	3	1	2	3	3
9	Pháp luật đại cương		3	1									1	3	3
10	Ngoại ngữ 1		1	1		1	1	3	3	2		1		2	3
11	Ngoại ngữ 2		1	2	1	2	2	3	3	2		1		2	3
12	Ngoại ngữ 3		1	2	1	2	2	3	3	2		1		2	3
13	Tâm lý học đại cương		1	1	2	1	2	1	1		1			3	3
14	Khoa học môi trường		3		1	1	1							3	3
15	Luật kinh tế		3	3										3	3
16	Xã hội học đại cương		3	1	2	2	2							3	3
17	Kinh tế học ứng dụng		1	1	2	1	1	1	1	2				3	3
18	Quản trị học		1	1	2	2	2	2	3				1	3	3
19	Nguyên lý thống kê kinh tế		1	1	3	2	2	1	2				1	3	3
20	Nguyên lý kế toán		1		1	1	2	1	1		3	2	1	3	3
21	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch		1	1	2	2	3	2	3	1	3	2	2	3	3
22	Quản trị nguồn nhân lực khách sạn-nhà hàng		1	2	3	3	3	2	3	1	2	1	2	2	3
23	Quản trị chiến lược			1	2	3	2	2	2	1		1	3	2	3
24	Quản trị tài chính			1	2	3	2	2	2	1		1	3	2	3
25	Tổng quan du lịch		1	3	3	2	2	1	3	1			1	3	3
26	Marketing du lịch		1	1	2	3	3	2	3	1			2	2	3
27	Ngoại ngữ chuyên ngành 1			1	1		1	3	3	3	1			2	3
28	Ngoại ngữ chuyên ngành 2			1	1	1	1	3	3	3	1			2	3
29	Nhập môn quản trị nhà hàng		1	1	2	3	2	2	3	1	3	1	2	3	3
30	Quản trị năng suất trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng		1	1	2	3	3	2	2	2			2	3	3
31	Thiết kế thực đơn nhà hàng		1	1	1	2	3	1	2	2		1	2	3	3
32	Giám sát nhà hàng		1	1	2	3	2	2	3	1	3	1	2	3	3
33	An toàn thực phẩm		1	1	1	2	2	2	3	2	1	1	2	3	3
34	Du lịch ẩm thực			1	1	3	2		2	2				2	3
35	Tâm lý du khách và nghệ thuật giao tiếp		1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	3	3
36	Nghiệp vụ bàn						1	3		2	3	3		3	2
37	Nghiệp vụ bar						1	3		2	3	3		3	2
38	Kỹ thuật chế biến món ăn				2	3	1		2					3	3
39	Kỹ thuật pha chế đồ uống		1	1		2		1	2	1	3	3	2	3	3
40	Thiết kế khách sạn – nhà hàng			1	1	3	2	1	2	1		1	1	2	3
41	Quản trị trang thiết bị		1	1	3	3	1	2	2	2	1	3	2	3	3

	khách sạn – nhà hàng														
42	Nhập môn thương mại điện tử		1	1	1	1	3	2	3	3		1	2	2	2
43	Nhập môn marketing điện tử		1	1	1	2	3	2	3	3		1	1	2	2
44	Quản trị rủi ro trong kinh doanh du lịch		1	1	3	2	3	2	2	1		1	1	3	3
45	Quản trị bán hàng		1	1	2	3	2	2	2	2		1	1	2	2
46	Phương pháp nghiên cứu trong du lịch		1	1	2	2	3	3	2	2				3	3
47	Quản lý hệ thống thông tin du lịch		1	1	2	2	3	1	1	3		1	1	3	3
48	Quản lý tổ chức sự kiện chuyên nghiệp		1	1	3	2	3	2	3	3	1	1	1	3	3
49	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp				1	1	1	1	3					2	3
50	Quản trị thương hiệu		1	1	2	2	3	2	3	2		1	2	3	3
51	Quản trị quan hệ khách hàng		1	1	2	2	3	2	2	1	3	2	2	3	3
52	Đàm phán kinh doanh		2	3	2	3	2	1	2	1	1	1	2	3	3
53	Quản trị ẩm thực		1	2	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3
54	Quản trị bếp		1	1	3	3	2	2	2	1	1	2	3	3	3
55	Quản lý quầy bar và dịch vụ đồ uống		1	1	2	2	2	2	2	1	3	3	2	3	3
56	Quản trị hội nghị và yến tiệc		1	1	2	3	2	2	3	1	3	1	2	3	3
57	Thực tập nghiệp vụ 1		1	1	1	2	1	2	2	2	3	3	3	3	3
58	Thực tập nghiệp vụ 2		1	1	1	2	1	2	2	2	3	3	3	3	3
59	Thực tập nghiệp vụ 3		1	1	1	2	1	2	2	2	3	3	3	3	3
60	Thực tập quản lý		1	1	1	2	1	2	2	2	3	3	3	3	3
61	Khoá luận		3	3	3	2	3	3	2	3			1	3	3
62	Chuyên đề tốt nghiệp		3	3	3	2	3	3	2	3			1	3	3
63	Chuyên đề tổng hợp về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống		3	3	3	2	3	3	2	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 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 quản 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: LÝ THUYẾT XÁC SUẤT VÀ THỐNG KÊ TOÁN

- Số tín chỉ: 02

- 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.

8. Học phần 8: HUỐNG NGHIỆP

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vấn đề nội dung học phần:

Học phần này sẽ cung cấp những kiến thức rõ ràng về nghề nghiệp du lịch và công việc trong lĩnh vực nhà hàng. Trên cơ sở đó, sinh viên sẽ có định hướng rèn luyện kiến thức và kỹ năng theo các tiêu chuẩn nghề cần có trong ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Học phần cung cấp nền tảng kiến thức về ngành du lịch, các kiến thức cơ sở về ngành khách sạn nhà hàng, cơ hội việc làm và các tiêu chuẩn nghề nghiệp du lịch và khách sạn nhà hàng.

9. Học phần 9: PHÁP LUẬT ĐẠI CƯƠNG

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vấn đề 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: NGOẠI NGỮ 1

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vấn đề 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.

11. Học phần 11: NGOẠI NGỮ 2

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vấn đề 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.

11. Học phần 11: NGOẠI NGỮ 3

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vấn đề 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.

13. Học phần 13: TÂM LÝ HỌC ĐẠI CƯƠNG

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vấn đề 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 môn học có liên quan.

14. Học phần 14: 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.

15. Học phần 15: LUẬT KINH TẾ

- Số tín chỉ: 02

- 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.

16. Học phần 16: 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.

17. Học phần 17: KINH TẾ HỌC ỨNG DỤNG

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho sinh viên các lý thuyết về kinh tế chung như kinh tế học, kinh tế vi mô, kinh tế vĩ mô, phân tích cung cầu trong kinh tế, phân tích chi phí sản xuất cũng như phân tích doanh thu cũng như kinh tế. Đồng thời nắm rõ được các xu thế trong nền kinh tế, thất nghiệp, lạm phát, tiền tệ, các chính sách về tiền tệ. Giúp sinh viên có cách nhìn khái quát về lý thuyết tiêu dùng, chi phí, lợi ích... trong kinh tế, để từ đó sinh viên có thể vận dụng đánh giá hiệu quả hoạt động hay tác động về kinh tế đối với một đơn vị, vùng hay lãnh thổ của một quốc gia. Bên cạnh đó môn học cũng cung cấp các kiến thức về đánh giá tác động của các chính sách kinh tế vi mô và vĩ mô; các nguyên tắc và chính sách phát triển kinh tế vĩ mô...

18. Học phần 18: QUẢN TRỊ HỌC

- Số tín chỉ: 02

- 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.

19. Học phần 19: NGUYÊN LÝ THỐNG KÊ KINH TẾ

- Số tín chỉ: 02

- 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.

20. Học phần 20: NGUYÊN LÝ KẾ TOÁN

- 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: 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.

21. Học phần 21: QUẢN TRỊ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp cho sinh viên 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 các hệ thống về chất lượng thường được sử dụng trong các doanh nghiệp hiện nay.

22. Học phần 22: QUẢN TRỊ NGUỒN NHÂN LỰC KHÁCH SẠN – NHÀ HÀNG

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần cung cấp những kiến thức cơ bản về vai trò của quản trị nhân sự trong khách sạn nhà hàng, 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 đến khách sạn nhà hàng.

23. Học phần 23: QUẢN TRỊ CHIẾN LƯỢC

- Số tín chỉ: 2

- 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.

24. Học phần 24: QUẢN TRỊ TÀI CHÍNH

- Số tín chỉ: 02

- 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.

25. Học phần 25: TỔNG QUAN DU LỊCH

- Số tín chỉ: 02

- 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.

26. Học phần 26: MARKETING DU LỊCH

- 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 về 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, ác 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 và ứng dụng công nghệ thông tin trong marketing du lịch.

27. Học phần 27: NGOẠI NGỮ CHUYÊN NGÀNH 1

- Số tín chỉ: 03

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này trang bị cho sinh viên các kiến thức về du lịch chung và vận chuyển, cơ sở lưu trú, khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống, các điểm tham quan du lịch và các hoạt động du lịch. Ngoài ra, học phần còn cung cấp các kiến thức và kỹ năng xin việc trong lĩnh vực nhà hàng khách sạn.

28. Học phần 28: NGOẠI NGỮ CHUYÊN NGÀNH 2

- Số tín chỉ: 03

- *Mô tả vắn tắt nội dung học phần:*

Học phần này trang bị cho sinh viên các kiến thức nâng cao 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.

29. Học phần 29: NHẬP MÔN QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG

- *Số tín chỉ: 03*

- *Mô tả vắn tắt nội dung học phần:*

Học phần này trang bị cho sinh viên các kiến thức trọng tâm của ngành kinh doanh nhà hàng dưới góc độ quản lý về 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.

30. Học phần 30: QUẢN TRỊ NĂNG SUẤT TRONG KINH DOANH KHÁCH SẠN NHÀ HÀNG

- *Số tín chỉ: 02*

- *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.

31. Học phần 31: 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.

32. Học phần 32: GIÁM SÁT 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 tổng quan về giám sát nhà hàng, giám sát chất lượng phục vụ khách hàng, giám sát chất lượng nhân sự nhà hàng, giám sát doanh thu - chi phí nhà hàng, giám sát các hoạt động khác của nhà hàng.

33. Học phần 33: 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.

34. Học phần 34: 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.

35. Học phần 35: 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.

36. Học phần 36: NGHIỆP VỤ BÀN

- 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 về tổng quan về nghiệp vụ bàn; vệ sinh tại nơi làm việc; chuẩn bị phục vụ; kỹ thuật phục vụ trong nhà hàng; tổ chức phục vụ; các hoạt động khác trong nghiệp vụ bàn.

37. Học phần 37: 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 gồm: trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về cơ cấu tổ chức cũng như trang thiết bị của quầy Bar, cung cấp cho sinh viên kiến thức về các loại đồ uống, đồ uống có cồn và đồ uống không cồn; trang bị kiến thức về kỹ năng pha chế các loại đồ uống đã học; thực hành pha chế hai loại đồ uống có cồn và đồ uống không cồn.

38. Học phần 38: 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 về tổng quan về chế biến món ăn; sơ chế thực phẩm; các kỹ thuật cắt thái và tạo hình thực phẩm; gia vị và kỹ thuật sử dụng gia vị; phối hợp nguyên liệu; các phương pháp chế biến món ăn; kỹ thuật chế biến nước dùng, nước sốt, súp; thực hành kỹ thuật chế biến món ăn.

39. Học phần 39: KỸ THUẬT PHA CHẾ BIẾN ĐỒ UỐNG

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này có nội dung ba chương cung cấp cho người học kiến thức tổng quan về chuyên ngành phục vụ đồ uống, một số kiến thức chung về giám sát điều hành và quản lý dịch vụ đồ uống. Học phần cung cấp cho người học kỹ năng pha chế một số loại đồ uống tiêu biểu, kỹ năng phục vụ và chăm sóc khách hàng.

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: QUẢN TRỊ TRANG THIẾT BỊ TRONG 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 về quản trị trang thiết bị khách sạn nhà hàng cung cấp cho sinh viên kiến thức tổng quan về quản trị trang thiết bị khách sạn nhà hàng, phương án xây dựng khách sạn nhà hàng, kế hoạch mua sắm, lắp đặt và sử dụng trang thiết bị khách sạn nhà hàng cũng như cách bảo quản, bảo trì các trang thiết bị đó.

42. Học phần 42: 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.

43. Học phần 43: 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,...

44. Học phần 44: 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.

45. Học phần 45: 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.

46. Học phần 46: 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.

47. Học phần 47: QUẢN LÝ HỆ THỐNG THÔNG TIN TRONG DU LỊCH

- Số tín chỉ: 02

- 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.

48. Học phần 48: QUẢN LÝ TỔ CHỨC SỰ KIỆN CHUYÊN NGHIỆP

- Số tín chỉ: 02

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này giúp sinh viên sẽ nắm bắt được các vấn đề trong quản trị và điều phối sự kiện như quản trị dự án cho sự kiện; kiểm soát và ngân sách cho sự kiện; quản trị rủi ro và vấn đề pháp lý; công tác hậu cần và chuẩn bị cho sự kiện; phương pháp đánh giá và nghiên cứu sự kiện. Qua đó, học phần giúp sinh viên xây dựng những kỹ năng cơ bản trong quản lý và điều phối sự kiện và vận dụng chúng vào thực tiễn một cách linh hoạt.

49. Học phần 49: 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.

50. Học phần 50: QUẢN TRỊ THƯƠNG HIỆU

- Số tín chỉ: 2

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này trang bị sinh viên được ôn lại cũng như trang bị 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.

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: 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.

54. Học phần 54: 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.

55. Học phần 55: 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.

56. Học phần 56: 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.

57. Học phần 57: THỰC TẬP NGHIỆP VỤ 1

- Số tín chỉ: 06

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này sẽ được thực hiện tại doanh nghiệp với các phân 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.

58. Học phần 58: THỰC TẬP NGHIỆP VỤ 2

- Số tín chỉ: 06

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần 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.

59. Học phần 59: THỰC TẬP NGHIỆP VỤ 3

- Số tín chỉ: 06

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần 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.

60. Học phần 60: THỰC TẬP QUẢN LÝ

- Số tín chỉ: 06

- 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.

61. Học phần 61: KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP

- Số tín chỉ: 06

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần 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.

62. Học phần 62: CHUYÊN ĐỀ TỐT NGHIỆP

- Số tín chỉ: 06

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần 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.

63. Học phần 63: CHUYÊN ĐỀ TỔNG HỢP VỀ QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG

- Số tín chỉ: 06

- Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này 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

Thực hiện theo Quyết định số 580/QĐ-ĐHH ngày 20 tháng 4 năm 2020 của Giám đốc Đại học Huế về việc phê duyệt Đề án áp dụng cơ chế đặc thù đào tạo nhân lực du lịch trình độ đại học giai đoạn 2017-2020 ngành đào tạo: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

6. Đối sánh với các 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 (TC) - không kể giáo dục quốc phòng, giáo dục thể chất và các khóa học kỹ năng mềm	120 tín chỉ (TC) (không tính giáo dục thể chất, giáo dục quốc phòng và an ninh)	121 tín chỉ (TC) (không tính giáo dục thể chất, giáo dục quốc phòng và an ninh)
3	Danh mục các học phần			
3.1	Kiến thức giáo dục đại cương	32 tín chỉ (TC) (Không kể giáo dục thể chất và quốc phòng và kỹ năng mềm)	30 tín chỉ (TC) (Không kể giáo dục thể chất và quốc phòng)	
		1. Những nguyên lý cơ bản của CN Mác - Lênin (5TC)	1. Những nguyên lý cơ bản của CN Mác - Lênin (5TC)	1. Triết học Mác - Lênin (3TC)
		2. Tư tưởng Hồ Chí Minh (2TC)	2. Tư tưởng Hồ Chí Minh (2TC)	2. Kinh tế chính trị Mác - Lênin (2TC)
		3. Đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt Nam (3TC)	3. Đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt Nam (3TC)	3. Chủ nghĩa xã hội khoa học (2TC)
		4. Pháp luật đại cương (3TC)	4. Pháp luật đại cương (2TC)	4. Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam (2TC)
		5. Anh văn căn bản 1 (3TC)	5. Tâm lý học đại cương (2TC)	5. Tư tưởng Hồ Chí Minh (2TC)
		6. Anh văn căn bản 2 (3TC)	6. Anh văn 1 (4TC)	6. Giáo dục thể chất 1 (2TC)
		7. Anh văn căn bản 3 (3TC)	7. Anh văn chuyên ngành kinh doanh du lịch 1 (3TC)	7. Giáo dục thể chất 2 (2TC)

		8. Anh văn căn bản 4 (3TC)	8. Toán cao cấp C1 (2TC)	8. Giáo dục thể chất 3 (1TC)
		9. Toán cao cấp (4TC)	9. Toán cao cấp C2 (2TC)	9. Giáo dục quốc phòng – an ninh 1 (3TC)
		10. Tin học đại cương (3TC)	10. Xác suất thống kê (2TC)	10. Giáo dục quốc phòng – an ninh 2 (2TC)
		11. Giáo dục thể chất (4TC)	11. Tin học ứng dụng ngành kinh doanh du lịch (3TC)	11. Giáo dục quốc phòng – an ninh 3 (1TC)
		12. Giáo dục quốc phòng (8TC)	12. Phương pháp tính (2TC)	12. Giáo dục quốc phòng – an ninh 4 (2TC)
		13. Kỹ năng thuyết trình (1TC)	13. Qui hoạch tuyến tính (Toán chuyên đề 4) (2TC)	13. Anh văn 1 (3TC)
		14. Kỹ năng làm việc nhóm (1TC)	14. Giáo dục thể chất	14. Anh văn 2 (3TC)
		15. Kỹ năng quản lý thời gian (1TC)	15. Giáo dục quốc phòng, an ninh	15. Anh văn 3 (3TC)
		16. Kỹ năng tư duy sáng tạo (1TC)		16. Văn bản quy phạm pháp luật ngành khách sạn - nhà hàng (2TC)
		17. Kỹ năng giao tiếp (1TC)		17. Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin
		18. Kỹ năng giải quyết vấn đề (1TC)		18. Cơ sở văn hóa Việt Nam (2TC)
		19. Kỹ năng tìm việc (1TC)		19. Môi trường và con người (2TC)
		20. Kỹ năng khám phá bản thân và lập kế hoạch nghề nghiệp (1TC)		20. Kỹ năng học tập đại học (2TC)
				21. Tiếng Việt thực hành (2TC)
				22. Văn hóa doanh nghiệp (2TC)
				23. Tâm lý học kinh doanh (2TC)
				24. Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp (2TC)
				25. Xã hội học (2TC)
3.2	Kiến thức cơ sở ngành	51 tín chỉ (TC)	32 tín chỉ (TC)	
		21. Kinh tế vi mô 1 (3TC)	16. Kinh tế vi mô (3TC)	26. Tổng quan du lịch (3TC)
		22. Kinh tế vĩ mô 1 (3TC)	17. Kinh tế vĩ mô (3TC)	27. Du lịch có trách nhiệm (2TC)
		23. Quản trị học (3TC)	18. Kinh tế lượng	28. Kinh tế du lịch

		(3TC)	(3TC)
24.Nguyên lý marketing (3TC)	19.Quản trị học (2TC)	29.Tài chính du lịch (3TC)	
25.Nguyên lý kế toán (3TC)	20.Marketing căn bản (2TC)	30.Quản trị học (2TC)	
26.Tổng quan du lịch (3TC)	21.Quản lý suất ăn công nghiệp (2TC)	31.Phát triển kỹ năng quản lý (2TC)	
27.Nghiệp vụ nhà hàng 1 (3TC)	22.An toàn lao động (2TC)	32.Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch (3TC)	
28.Anh văn chuyên ngành 1 (NH) (3TC)	23.Phương pháp bảo quản thực phẩm (2TC)	33.Vệ sinh an toàn thực phẩm (2TC)	
29.Thống kê kinh doanh (3TC)	24.Nguyên lý kế toán (3TC)	34.Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm (2TC)	
30.Tiền tệ, ngân hàng và thị trường tài chính 1 (3TC)	25. Dinh dưỡng học (2TC)	35.Dinh dưỡng (2TC)	
31.Kinh doanh nhà hàng (3TC)	26. Phương pháp xây dựng khẩu phần thực đơn (2TC)	36.Ẩm thực Việt Nam (2TC)	
32.Quản trị kinh doanh khách sạn (3TC)	27.Kế toán thương mại - dịch vụ (3TC)	37.Ẩm thực thế giới (2TC)	
33.Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch (3TC)	28.Tài chính du lịch (3TC)	38.Tổ chức sự kiện (2TC)	
34.Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn (3TC)	29.Phân tích du lịch (2TC)	39.Nhập môn quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống (2TC)	
35.Quản trị chiến lược trong tổ chức du lịch (3TC)	30.Vi sinh thực phẩm (2TC)	40.Anh văn chuyên ngành nhà hàng 1 (2TC)	
36.Quản trị nguồn nhân lực trong du lịch (3TC)	31.Vệ sinh và an toàn thực phẩm (2TC)	41.Anh văn chuyên ngành nhà hàng 2 (2TC)	
37.Quản trị và vận hành quầy bar (3TC)	32.Vẽ mỹ thuật và trang trí (2TC)	42.Nhập môn quản trị khách sạn (2TC)	
38.Văn hóa ẩm thực (3TC)		43.Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm (2TC)	
39.Văn hóa Việt Nam và thế giới (3TC)		44.Tâm lý khách du lịch (2TC)	
40.Marketing dịch vụ (3TC)			
41.Sales và marketing trong khách sạn - nhà hàng (3TC)			
42.Tin học nâng cao (3TC)			
43.Nghiệp vụ lễ tân (3TC)			
44.Soạn thảo văn bản			

		(3TC)		
3.3	Kiến thức chuyên ngành	30 tín chỉ (TC)	48 tín chỉ (TC)	
		45.Nghiệp vụ nhà hàng 2 (3TC)	33.Quản trị du lịch (3TC)	45.Marketing du lịch (3TC)
		46.Quản trị chuỗi cung ứng thực phẩm (3TC)	34.Quản trị khách sạn (3TC)	46.Giao tiếp, ứng xử trong du lịch (2TC)
		47.Tâm lý và kỹ năng giao tiếp với du khách (2TC)	35.Quản trị nhà hàng (3TC)	47.Bán hàng và dịch vụ khách hàng ngành du lịch (3TC)
		48.Quản trị ẩm thực (3TC)	36.Thương phẩm học hàng thực phẩm (2TC)	48.Quản trị nguồn nhân lực du lịch, khách sạn - nhà hàng (3TC)
		49.Chế biến món ăn (3TC)	37.Tâm lý và giao tiếp kinh doanh du lịch (2TC)	49.Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch, khách sạn - nhà hàng (3TC)
		50.Vệ sinh ăn toàn thực phẩm (2TC)	38.Quản trị chất lượng du lịch (2TC)	50.Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (2TC)
		51.Anh văn chuyên ngành 2 (3TC)	39.Quản trị nguồn nhân lực (2TC)	51.Quản trị F&B (3TC)
		52.Anh văn chuyên ngành 3 (3TC)	40.Marketing khách sạn và nhà hàng (3TC)	52.Nghiệp vụ bàn (3TC)
		53.Nghiệp vụ pha chế đồ uống (2TC)	41.Lý thuyết chế biến món ăn (2TC)	53.Nghiệp vụ bar (3TC)
		54.Nghiệp vụ biểu diễn pha chế đồ uống (2TC)	42.Kỹ thuật chế biến các món ăn Âu (2TC)	54.Nghiệp vụ chế biến món ăn (2TC)
		55.Thanh toán quốc tế trong du lịch (2TC)	43.Kỹ thuật chế biến các món ăn Á (2TC)	55.Xây dựng và phát triển thực đơn (2TC)
		56.Rượu và món ăn (2TC)	44.Kỹ thuật chế biến các món ăn Việt Nam (2TC)	56.Nghệ thuật trang trí tiệc (2TC)
		57.Quản trị resort (2TC)	45.Kỹ thuật cắt tía rau, củ, quả (2TC)	57.Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch (2TC)
		58.Quản trị xung đột trong khách sạn - nhà hàng (2TC)	46.Kỹ thuật pha chế thức uống (2TC)	58.Quản lý bộ phận chế biến món ăn (2TC)
			47.Anh văn chuyên ngành KD du lịch 2 (2TC)	59.Quản trị khu nghỉ dưỡng (2TC)
			48.Anh văn chuyên ngành KD du lịch 3 (2TC)	60.Thực phẩm và rượu
			49.Anh văn chuyên ngành KD du lịch 4 (2TC)	61. Du lịch MICE dưỡng (2TC)
			50.Anh văn chuyên ngành KD du lịch 5 (2TC)	62.Kỹ thuật và an ninh khách sạn - nhà hàng dưỡng (2TC)
			51.Anh văn chuyên	

			ngành KD du lịch 6 (2TC)	
			52.Anh văn chuyên ngành KD du lịch 7 (2TC)	
			53.Ứng dụng nghiệp vụ nhà hàng (2TC)	
			54.Kỹ thuật chế biến các món bánh truyền thống Việt Nam (2TC)	
			55.Kỹ thuật chế biến các món bánh Á (2TC)	
			56.Kỹ thuật chế biến các món bánh Âu (2TC)	
3.4	Thực tập	4 tín chỉ (TC)	5 tín chỉ (TC)	7 tín chỉ (TC)
		59.Thực hành nghề nghiệp lần 1 (2TC)	57.Thực tập tốt nghiệp (báo cáo thực tập tốt nghiệp) (5TC)	63.Kiên tập ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống (1TC)
		60.Thực hành nghề nghiệp lần 2 (2TC)		64.Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 1 (2TC)
				65.Thực tập nghiệp vụ nhà hàng (2TC)
				66.Thực tập tốt nghiệp ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống (2TC)
3.5	Khóa luận tốt nghiệp hoặc học phần chuyên môn thay thế	8 tín chỉ (TC)	5 tín chỉ (TC)	8 tín chỉ (TC)
		61.Khóa luận tốt nghiệp (8TC)	58.Khóa luận tốt nghiệp (5TC)	67.Khóa luận tốt nghiệp (8TC)
		62.Hoặc Thực tập cuối khóa (2TC) + Xây dựng thực đơn (3TC) + Quản trị nhà hàng (3TC)	59.Hoặc Văn hóa ẩm thực (2TC) + Chuyên đề tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống (3TC)	68.Hoặc Chuyên đề tốt nghiệp (5TC) + Thực hành quản lý việc (3TC)

❖ 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, 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		
3.1	Kiến thức cơ	1. Kỹ thuật chế biến món ăn	1. Các nền tảng chế biến ẩm thực

sở ngành - chuyên ngành	2. Rượu và đồ uống sơ cấp	2. Vệ sinh an toàn thực phẩm
	3. Ngành ẩm thực toàn cầu	3. Giới thiệu định hướng về ngành ẩm thực
	4. Quản trị học cơ bản	4. Ngoại ngữ chuyên ngành
	5. Quản trị học nâng cao	5. Ẩm thực Âu
	6. Kế toán khách sạn – nhà hàng cơ bản	6. Khẩu vị theo thời gian: văn hoá và lịch sử ẩm thực châu Âu
	7. Phát triển kỹ năng mềm cơ bản	7. Nhập môn các loại bánh ngọt
	8. Quản trị hoạt động kinh doanh dịch vụ	8. Dinh dưỡng, sức khoẻ, và ăn kiêng
	9. Đạo đức và tính bền vững trong ngành ẩm thực	9. Truyền thông trong kinh doanh
	10. Phát triển kỹ năng mềm chuyên sâu	10. Ngoại ngữ chuyên ngành ẩm (có thể thay thế bằng thực tập 4-6 tháng)
	11. Phát triển thương hiệu	11. Ẩm thực thế giới
	12. Quản trị đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	12. Thế giới của “Garde Manger” (Gạc-măng-rê)
	13. Nghiên cứu phát triển và đánh giá món ăn	13. Khẩu vị theo thời gian: văn hoá và lịch sử ẩm thực thế giới
	14. Quản trị ẩm thực	14. Ngoại ngữ chuyên ngành ẩm thực thế giới (có thể thay thế bằng thực tập 4-6 tháng)
	15. Ý tưởng và xu hướng kinh doanh ẩm thực đương đại	15. Lý thuyết chế biến món ăn Fine 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
		21. Thực hành đổi mới chế biến ẩm thực
		22. Nghệ thuật Chocolate
		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
3.2	Thực tập	21. Thực tập doanh nghiệp vừa và nhỏ (TC)	35.Thực tập toàn cầu (4-6 tháng)
		22. Thực tập nghiệp vụ	
3.3	Khóa luận tốt nghiệp	23. Khóa luận tốt nghiệp	

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 (áp dụng cơ chế đặc thù);
- Lưu: VT, ĐT&CTSV. LTPU.