

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO ĐẠI HỌC

Tên chương trình	: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
Trình độ đào tạo	: Đại học
Ngành đào tạo	: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
Tên Tiếng Anh	: Restaurant Management and Gastronomy
Loại hình đào tạo	: Chính quy – hệ tín chỉ
Khóa học	: 2016 – 2020
Mã số	: 52340109

(Ban hành kèm theo Quyết định số. 299/QĐ – NTT, ngày 27 tháng 05 năm 2016
của Hiệu trưởng trường Đại học Nguyễn Tất Thành)

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO:

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo cử nhân Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có đủ kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp, phẩm chất chính trị, đạo đức, tác phong nghề nghiệp và sức khỏe tốt để có thể làm việc hiệu quả trong các lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống, đáp ứng yêu cầu xây dựng và bảo vệ Tổ quốc...

1.2. Mục tiêu cụ thể

1.2.1. Về kiến thức

- Sinh viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống của Trường Đại học Nguyễn Tất Thành được trang bị những kiến thức chuyên môn về quản trị doanh nghiệp, về phương pháp lập kế hoạch kinh doanh, về tổ chức hoạt động kinh doanh và tạo lập nên các doanh nghiệp, đặc biệt là những doanh nghiệp nhà hàng và dịch vụ ăn uống với nhiều quy mô và cấp độ khác nhau.
- Sau khi tốt nghiệp, sinh viên có thể làm việc trong các đơn vị kinh doanh thuộc lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống, kể cả các nhà hàng và dịch vụ ăn uống do người nước ngoài đầu tư. Cũng sau khi đã tốt nghiệp, nếu có nguyện vọng và hội đủ điều kiện theo quy chế chung của Bộ Giáo dục và Đào tạo, sinh viên có thể tiếp tục học thêm để lấy văn bằng II hoặc những văn bằng cao hơn.

1.2.2. Về kỹ năng

Có kỹ năng trực tiếp tham gia làm mọi việc trong các nhà hàng và dịch vụ ăn uống, có năng lực để đảm nhận vai trò quản lý hoặc điều hành hoạt động nhà hàng và dịch vụ ăn uống có kỹ năng giải quyết những tình huống do thực tế đặt ra, có kỹ năng giao tiếp chuyên nghiệp và kỹ năng làm việc theo nhóm...

1.2.3. Về thái độ

Có phẩm chất đạo đức, ý thức nghề nghiệp và trách nhiệm công dân, có tác phong và thái độ phục vụ chuyên nghiệp, có khả năng cập nhật kiến thức, sáng tạo trong những nhiệm vụ được giao phó.

1.3. Cơ hội nghề nghiệp, vị trí, khả năng làm việc và học tập sau khi tốt nghiệp: SV sau khi tốt nghiệp ngành Quản trị nhà và dịch vụ ăn uống sẽ có cơ hội và khả năng làm việc trong các cơ quan, DN:

❖ Về năng lực chuyên môn:

- Đủ khả năng đảm nhận mọi nhiệm vụ trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống từ những nhân viên bình thường đến các vị trí cao trong hệ thống các Nhà hàng Khách sạn.
- Có thể làm chuyên viên trong các đơn vị sự nghiệp, các cơ quan quản lý nhà nước về nhà hàng và dịch vụ ăn uống.
- Làm việc trong các Viện nghiên cứu, các cơ sở đào tạo về Nhà hàng và dịch vụ ăn uống và các doanh nghiệp thuộc nhiều thành phần kinh tế khác nhau.

❖ Về khả năng quản lý và điều hành:

- Có thể đảm nhận các nhiệm vụ giám sát, điều hành ở các bộ phận trực tiếp cung ứng dịch vụ hoặc làm chuyên viên cho bộ phận chức năng trong những cơ sở kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.
- Có thể đảm nhận nhiệm vụ quản lý và điều hành hoạt động của nhà hàng và dịch vụ ăn uống thuộc nhiều quy mô và đẳng hạng khác nhau.
- Có thể làm chủ đầu tư hoặc chuyên gia quản lý doanh nghiệp về nhà hàng và dịch vụ ăn uống.....

2. THỜI GIAN ĐÀO TẠO: 4 năm.

3. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TOÀN KHÓA: 152 tín chỉ

4. ĐỐI TƯỢNG TUYỂN SINH

Thực hiện đúng Quy chế tuyển sinh đại học, cao đẳng hệ chính quy của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

5. QUY TRÌNH ĐÀO TẠO, ĐIỀU KIỆN TỐT NGHIỆP

– Chương trình đào tạo được thực hiện trong 4 năm, với 12 kỳ, trong đó 10 học kỳ tích lũy kiến thức, rèn luyện kỹ năng tại cơ sở đào tạo và 1 kỳ thực tập tại các địa phương và cơ sở, 01 kỳ làm khóa luận hoặc học các học phần thay thế.

– Theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 43/2007/QĐ-BGDĐT ngày 15 tháng 8 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo).

6. THANG ĐIỂM

Thang điểm 10

Điểm học phần làm tròn đến 1 chữ số thập phân, sau đó được chuyển thành điểm chữ như sau:

a. Loại đạt:

A – (8,5 -> 10): GIỎI.

B – (7 -> 8,4): KHÁ

C – (5,5 -> 6,9): TRUNG BÌNH

D – (4 -> 5,4): TRUNG BÌNH YẾU.

b. Loại không đạt:

F – (dưới 4): KÉM.

Tính điểm trung bình chung học kỳ và điểm trung bình chung tích lũy, mức điểm chung của mỗi học phần phải được quy đổi sang điểm số như sau (điểm hệ 4):

A tương ứng với 4.

B tương ứng với 3.

C tương ứng với 2.

D tương ứng với 1.

F tương ứng với 0.

7. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

7.1. KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG: 44 tín chỉ (không kể Giáo dục thể chất và Giáo dục quốc phòng)

7.1.1. Lý luận Triết học Mác-Lênin và Tư tưởng Hồ Chí Minh: 10 tín chỉ

STT	MÃ SỐ	TÊN HỌC PHẦN	TC	LT	TH	GHI CHÚ
1	070010	NLCB của chủ nghĩa Mác – Lênin	5	75	0	
2	070018	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	30	0	070010(a)
3	070002	ĐLCM của ĐCS Việt Nam	3	45	0	070010(a)
		Tổng	10	150	0	

7.1.2. Khoa học xã hội – Nhân văn nghệ thuật: 6 tín chỉ

7.1.2.1. Kiến thức bắt buộc: 4 tín chỉ

STT	MÃ SỐ	TÊN HỌC PHẦN	TC	LT	TH	GHI CHÚ
4	070011	Pháp luật đại cương	2	30	0	
5	071642	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	30	0	
		Tổng	4	60	0	

7.1.2.2. Kiến thức tự chọn: 2 tín chỉ

STT	MÃ SỐ	TÊN HỌC PHẦN	TC	LT	TH	GHI CHÚ
6	070021	Tiếng Việt thực hành	2	30	0	
7	071491	Địa lý kinh tế Việt Nam	2	30	0	
8	071350	Logic học	2	30	0	

7.1.3. Ngoại ngữ: 24 tín chỉ

STT	MÃ SỐ	TÊN HỌC PHẦN	TC	LT	TH	GHI CHÚ
9	070407	Anh văn giao tiếp 1	3	30	30	
10	070408	Anh văn giao tiếp 2	3	30	30	070407(a)
11	070409	TOEIC 1	3	30	30	070408(a)
12	070410	TOEIC 2	3	30	30	070409(a)
13	070411	TOEIC 3	3	30	30	070410(a)
14	070412	TOEIC 4	3	30	30	070411(a)
15	001799	TOEIC 5	3	30	30	070412(a)
16	071104	TOEIC 6	3	30	30	001799(a)
		Tổng	24	240	240	

7.1.4. Toán – Tin học – Khoa học tự nhiên: 4 tín chỉ

STT	MÃ SỐ	TÊN HỌC PHẦN	TC	LT	TH	GHI CHÚ
17	070405	Tin học văn phòng 1	2	0	60	
18	070406	Tin học văn phòng 2	2	0	60	070405(a)
		Tổng	4	0	120	

7.1.5. Giáo dục thể chất

STT	MÃ SỐ	TÊN HỌC PHẦN	TC	LT	TH	GHI CHÚ
19	070023	Giáo dục thể chất	5	15	90	
		Tổng	5	15	90	

7.1.6. Giáo dục quốc phòng

STT	MÃ SỐ	TÊN HỌC PHẦN	TC	LT	TH	GHI CHÚ
20	070022	Giáo dục quốc phòng	8	90	30	
		Tổng	8	90	30	

7.2. KIẾN THỨC GIÁO DỤC CHUYÊN NGHIỆP: 108 tín chỉ

7.2.1. Kiến thức cơ sở ngành: 20 tín chỉ

7.2.2.1. Kiến thức bắt buộc: 14 tín chỉ

STT	MÃ SỐ	TÊN HỌC PHẦN	TC	LT	TH	GHI CHÚ
21	070354	Quản trị học	2	30	0	

22	071643	Tâm lý khách du lịch	2	30	0	
23	072837	Xã hội học đại cương	2	30	0	
24	071644	Tổng quan du lịch	2	30	0	
25	073001	Quản trị chiến lược	3	45	0	
26	073002	Quản trị Marketing 1	3	45	0	
27		Tổng	14	210	0	

7.2.2.2. Kiến thức tự chọn: 6 tín chỉ

STT	MÃ SỐ	TÊN HỌC PHẦN	TC	LT	TH	GHI CHÚ
28	073008	Quản trị tài chính	2	15	30	
29	071647	Lịch sử văn hóa Việt Nam	2	15	30	
30	072996	Phương pháp điền dã	2	15	30	
31	072997	Tâm lý học lứa tuổi	2	15	30	
32	072998	Phương pháp điều tra xã hội học	2	15	30	
33	073003	Quản trị rủi ro	2	15	30	

7.2.2. Kiến thức chuyên ngành: 61 tín chỉ

7.2.2.1. Kiến thức bắt buộc: 49 tín chỉ

STT	MÃ SỐ	TÊN HỌC PHẦN	TC	LT	TH	GHI CHÚ
34	072896	Quản trị nhà hàng	3	30	30	
35	073004	Quản trị nhân sự	3	45	0	
36	072897	Quản trị thực phẩm	3	30	30	
37	072898	Văn hóa giao tiếp trong nhà hàng	3	45	0	
38	072899	Các nguồn thực phẩm chính của Việt Nam	3	45	0	
39	072900	Vệ sinh an toàn thực phẩm	3	45	0	
40	072901	Dinh dưỡng và khoa học dinh dưỡng	3	45	0	
41	072902	Kiểm dịch thực phẩm	3	0	90	
42	072903	Cách sử dụng và bố trí các loại bếp	3	0	90	
43	072904	Phương pháp xây dựng thực đơn	3	0	90	
44	072905	Chế biến các món ăn Việt Nam tiêu biểu	3	0	90	
45	072906	Chế biến các món ăn phương Tây tiêu biểu	3	0	90	
46	072907	Chế biến các món ăn phương Đông tiêu biểu	3	0	90	
47	072908	Anh ngữ thực hành 1 (tại nhà hàng)	5	0	150	
48	072909	Anh ngữ thực hành 2	5	0	150	

		(tại nhà hàng)				
		Tổng	49	285	900	

7.2.2.1. Kiến thức tự chọn: 12 tín chỉ

STT	MÃ SỐ	TÊN HỌC PHẦN	TC	LT	TH	GHI CHÚ
49	072911	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Tây Bắc	3	0	90	
50	072912	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Đông Bắc	3	0	90	
51	072913	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng đồng bằng Bắc Bộ	3	0	90	
52	072914	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng miền đồng bằng Trung Bộ	3	0	90	
53	072915	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Tây Nguyên	3	0	90	
54	072916	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng đồng bằng Nam Bộ	3	0	90	
55	072917	Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Bắc Bộ	3	0	90	
56	072918	Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Trung Bộ	3	0	90	
57	072919	Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Nam Bộ	3	0	90	
58	072920	Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng Tây Nguyên	3	0	90	

7.2.3. Thực tập và khóa luận luận tốt nghiệp (hoặc học phần thay thế): 27 tín chỉ

STT	MÃ SỐ	TÊN HỌC PHẦN	TC	LT	TH	GHI CHÚ
59	072910	Thực tập nhận thức (khách sạn từ 4 đến 5 sao)	5	0	150	
60	072921	Thực tập chuyên đề 1	5	0	150	
61	072923	Thực tập chuyên đề 2	5	0	150	
62	072924	Thực tập tốt nghiệp	5	0	150	
63	072922	Khóa luận tốt nghiệp	7	0	210	
Học phần thay thế Khóa luận tốt nghiệp						
64	071676	Chuyên đề tốt nghiệp	3	0	90	
65	072926	Đạo đức nghề nghiệp	2	30	0	
66	073007	Quản trị quan hệ công chúng	2	30	0	
		Tổng	27	0	810	

Ghi chú: TC: số tín chỉ; LT: số tiết lý thuyết; TH: số tiết thực hành, thí nghiệm, giải bài tập, thảo luận; (b): học phần tiên quyết; (a): học phần trước; (c): học phần song hành.

8. KẾ HOẠCH GIẢNG DẠY (DỰ KIẾN): Các học phần Giáo dục quốc phòng và Giáo dục thể chất được tổ chức giảng dạy theo lịch riêng.

STT	Mã số	Tên học phần	Mã học phần	Tín chỉ	Số tiết LT	Số tiết TH	Điều kiện ràn buộc
Học kỳ 1				11	135	60	
Học phần bắt buộc				11	135	60	
1	070010	Những nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mác - Lênin	0101070010	5	75	0	
2	070022	Giáo dục quốc phòng	0101070022	8	90	30	
3	070354	Quản trị học	0101070354	2	30	0	
4	070405	Tin học văn phòng 1	0101070405	2	0	60	
5	071642	Cơ sở văn hóa Việt Nam	0101071642	2	30	0	
Học kỳ 2				11	135	60	
Học phần bắt buộc				11	135	60	
1	070002	Đường lối cách mạng của Đảng cộng sản Việt Nam	0101070002	3	45	0	070010(a)
2	070011	Pháp luật đại cương	0101070011	2	30	0	
3	070406	Tin học văn phòng 2	0101070406	2	0	60	070405(a)
4	071643	Tâm lý khách du lịch	0101071643	2	30	0	
5	072837	Xã hội học đại cương	0101072837	2	30	0	
Học kỳ 3				9	135	0	
Học phần bắt buộc				7	105	0	
1	070018	Tư tưởng Hồ Chí Minh	0101070018	2	30	0	070010(a)
2	070023	Giáo dục thể chất	0101070023	5	15	90	
3	071644	Tổng quan du lịch	0101071644	2	30	0	
4	073002	Quản trị Marketing 1	0101073002	3	45	0	
Học phần tự chọn				2	30	0	
1	071350	Logic học	0101071350	2	30	0	
2	071485	Tâm lý học đại cương	0101071485	2	30	0	
3	071491	Địa lý kinh tế Việt Nam	0101071491	2	60	0	
Học kỳ 4				14	180	60	
Học phần bắt buộc				12	165	30	
1	070407	Anh văn giao tiếp 1	0101070407	3	30	30	
2	072898	Văn hóa giao tiếp trong nhà hàng	0101072898	3	45	0	
3	072901	Dinh dưỡng và khoa học dinh dưỡng	0101072901	3	45	0	
4	073001	Quản trị chiến lược	0101073001	3	45	0	
Học phần tự chọn				2	15	30	
1	072996	Phương pháp điền dã	0101072996	2	15	30	
2	073008	Quản trị tài chính	0101073008	2	15	30	
Học kỳ 5				16	150	180	
Học phần bắt buộc				12	120	120	

1	070408	Anh văn giao tiếp 2	0101070408	3	30	30	070407(a)
2	072896	Quản trị nhà hàng	0101072896	3	30	30	
3	072897	Quản trị thực phẩm	0101072897	3	30	30	
4	073004	Quản trị nhân sự	0101073004	3	30	30	
Học phần tự chọn				4	30	60	
1	071647	Lịch sử văn hóa Việt Nam	0101071647	2	15	30	
2	072997	Tâm lý học lứa tuổi	0101072997	2	15	30	
3	072998	Phương pháp điều tra xã hội học	0101072998	2	15	30	
4	073003	Quản trị rủi ro	0101073003	2	15	30	
Học kỳ 6				14	75	270	
Học phần bắt buộc				14	75	270	
1	070409	TOEIC 1	0101070409	3	30	30	070408(a)
2	072899	Các nguồn thực phẩm chính của Việt Nam	0101072899	3	45	0	
3	072902	Kiểm dịch thực phẩm	0101072902	3	0	90	
4	072908	Anh ngữ thực hành 1 (tại nhà hàng)	0101072908	5	0	150	
Học kỳ 7				16	30	420	
Học phần bắt buộc				16	30	420	
1	070410	TOEIC 2	0101070410	3	30	30	070409(a)
2	072903	Cách sử dụng và bố trí các loại bếp	0101072903	3	0	90	
3	072909	Anh ngữ thực hành 2 (tại nhà hàng)	0101072909	5	0	150	
4	072910	Thực tập nhận thức (khách sạn từ 4-5 sao)	0101072910	5	0	150	
Học kỳ 8				17	75	360	
Học phần bắt buộc				17	75	360	
1	070411	TOEIC 3	0101070411	3	30	30	070410(a)
2	072900	Vệ sinh an toàn thực phẩm	0101072900	3	45	0	
3	072905	Chế biến các món ăn Việt Nam tiêu biểu	0101072905	3	0	90	
4	072906	Chế biến các món ăn phương Tây tiêu biểu	0101072906	3	0	90	
5	072921	Thực tập chuyên đề 1	0101072921	5	0	150	
Học kỳ 9				15	30	390	
Học phần bắt buộc				3	30	30	
1	070412	TOEIC 4	0101070412	3	30	30	070411(a)
Học phần tự chọn				12	0	360	
1	072911	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Tây Bắc	0101072911	3	0	90	
2	072912	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Đông Bắc	0101072912	3	0	90	
3	072913	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng miền đồng bằng Bắc Bộ	0101072913	3	0	90	

4	072914	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng miền đồng bằng Trung Bộ	0101072914	3	0	90	
5	072915	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Tây Nguyên	0101072915	3	0	90	
6	072916	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng đồng bằng Nam Bộ	0101072916	3	0	90	
7	072917	Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Bắc Bộ	0101072917	3	0	90	
8	072918	Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Trung Bộ	0101072918	3	0	90	
9	072919	Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Nam Bộ	0101072919	3	0	90	
10	072920	Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng Tây Nguyên	0101072920	3	0	90	
Học kỳ 10				14	30	360	
Học phần bắt buộc				14	30	360	
1	001799	TOEIC 5	0101001799	3	30	30	070412(a)
2	072904	Phương pháp xây dựng thực đơn	0101072904	3	0	90	
3	072907	Chế biến các món ăn phương Đông tiêu biểu	0101072907	3	0	90	
4	072923	Thực tập chuyên đề 2	0101072923	5	0	150	
Học kỳ 11				8	30	180	
Học phần bắt buộc				8	30	180	
1	071104	TOEIC 6	0101071104	3	30	30	001799(a)
2	072924	Thực tập tốt nghiệp	0101072924	5	0	150	
Học kỳ 12				7	0	210	
Học phần bắt buộc				0	0	0	
Học phần tự chọn				7	0	210	
1	071676	Chuyên đề tốt nghiệp	0101071676	3	0	90	
2	072922	Khóa luận tốt nghiệp	0101072922	7	0	210	
3	072926	Đạo đức nghề nghiệp	0101072926	2	30	0	
4	072927	Quản trị quan hệ công chúng	0101072927	2	30	0	

9. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH

Khi thực hiện chương trình đào tạo cần chú ý đến một số vấn đề như sau:

9.1. Đối với các đơn vị đào tạo

Phải nghiên cứu chương trình khung để tổ chức thực hiện đúng yêu cầu về nội dung của chương trình. - Phân công giảng viên phụ trách từng học phần và cung cấp chương trình chi tiết cho giảng viên để đảm bảo ổn định kế hoạch giảng dạy. - Chuẩn bị kỹ đội ngũ cố vấn

học tập, yêu cầu cố vấn học tập phải hiểu cặn kẽ toàn bộ chương trình đào tạo theo học chế tín chỉ để hướng dẫn sinh viên đăng kí các học phần. - Chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu tham khảo, cơ sở vật chất, để đảm bảo thực hiện tốt chương trình. - Cần chú ý đến tính logic của việc truyền đạt và tiếp thu các mảng kiến thức, quy định các học phần tiên quyết của các học phần bắt buộc và chuẩn bị giảng viên để đáp ứng yêu cầu giảng dạy các học phần tự chọn.

9.2. Đối với giảng viên

Khi giảng viên được phân công giảng dạy một hoặc nhiều đơn vị học phần cần phải nghiên cứu kỹ nội dung đề cương chi tiết từng học phần để chuẩn bị bài giảng và các phương tiện đồ dùng dạy học phù hợp. - Giảng viên phải chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu học tập cung cấp cho sinh viên trước một tuần để sinh viên chuẩn bị trước khi lên lớp. - Tổ chức cho sinh viên các buổi seminar, chú trọng đến việc tổ chức học nhóm và hướng dẫn sinh viên làm tiểu luận, đồ án, giảng viên xác định các phương pháp truyền thụ; thuyết trình tại lớp, hướng dẫn thảo luận, giải quyết những vấn đề tại lớp, tại xưởng, tại phòng thí nghiệm và hướng dẫn sinh viên viết thu hoạch.

9.3. Kiểm tra, đánh giá

Giảng viên và cố vấn học tập phải kiểm soát được suốt quá trình học tập của sinh viên, kể cả ở trên lớp và ở nhà. - Phải tổ chức thường xuyên việc kiểm tra, đánh giá học phần để góp phần nâng cao chất lượng đào tạo. Giảng viên phải thực hiện đúng quy chế của học chế tín chỉ. - Giảng viên phải kiên quyết ngăn chặn và chống gian lận trong tổ chức thi cử, kiểm tra và đánh giá.

9.4. Đối với sinh viên

Phải tham khảo ý kiến tư vấn của cố vấn học tập để lựa chọn học phần cho phù hợp với tiến độ. - Phải nghiên cứu chương trình học tập trước khi lên lớp để dễ tiếp thu bài giảng. - Phải đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp để nghe hướng dẫn bài giảng của giảng viên. - Tự giác trong khâu tự học và tự nghiên cứu, đồng thời tích cực tham gia học tập theo nhóm, tham dự đầy đủ các buổi seminar. - Tích cực khai thác các tài nguyên trên mạng và trong thư viện của trường để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và làm đồ án tốt nghiệp. - Thực hiện nghiêm túc quy chế thi cử, kiểm tra, đánh giá.

10. MÔ TẢ TÓM TẮT NỘI DUNG CÁC HỌC PHẦN

Những nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mác-Lênin: 5 (75, 0, 150)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Học phần nghiên cứu hệ thống quan điểm và học thuyết khoa học của C.Mác, Ph.Ăngghen và V.I.Lênin gồm ba bộ phận lý luận cơ bản, có mối liên hệ thống nhất biện chứng với nhau, đó là: Triết học Mác-Lênin; Kinh tế chính trị Mác-Lênin; Chủ nghĩa xã hội khoa học. - Ngoài chương mở đầu, nội dung chương trình môn học được cấu trúc thành 3 phần, 9 chương - Phần thứ nhất: Thế giới quan và phương pháp luận triết học của Chủ nghĩa Mác- Lênin - Phần thứ 2: Học thuyết kinh tế của chủ nghĩa Mác- Lênin về phương thức sản

xuất tư bản chủ nghĩa - Phần thứ 3: Lý luận của chủ nghĩa Mác – Lênin về Chủ nghĩa xã hội.

Tư tưởng Hồ Chí Minh: 2 (30, 0, 60)

Điều kiện tiên quyết: học phần trước (Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin)

Nội dung: Ngoài chương mở đầu, nội dung môn học gồm 7 chương: chương 1, trình bày về cơ sở, quá trình hình thành và phát triển tư tưởng Hồ Chí Minh; từ chương 2 đến chương 7 trình bày những nội dung cơ bản của Tư tưởng Hồ Chí Minh theo mục tiêu môn học.

Đường lối cách mạng Đảng cộng sản Việt Nam: 3 (45, 0, 90)

Điều kiện tiên quyết: học phần trước (Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin)

Nội dung: Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về Đảng cộng sản Việt Nam, hiểu được sự ra đời cũng như quá trình lãnh đạo cách mạng của Đảng qua hai cuộc kháng chiến vĩ đại của dân tộc, lãnh đạo cả nước quá độ lên CNXH từ đó góp nâng cao năng lực lãnh đạo của Đảng trong thời kì mới. Nội dung học phần bao gồm: các khái niệm về Đảng cộng sản Việt Nam, vai trò, chức năng, nhiệm vụ của Đảng, quá trình lãnh đạo cách mạng của Đảng qua từng giai đoạn lịch sử...

Cơ sở văn hóa Việt Nam: 2 (30, 0, 60)

Điều kiện tiên quyết: không

Nội dung: Học phần gồm những kiến thức về văn hóa và các giá trị văn hóa mà con người Việt Nam trong mối quan hệ tương quan với tự nhiên và xã hội đã tạo ra trong tiến trình phát triển của lịch sử dân tộc.

Pháp luật đại cương: 2 (30, 0, 60)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Học phần Pháp luật đại cương nghiên cứu những vấn đề cơ bản về nhà nước và pháp luật. Học phần giải quyết các vấn đề lý luận chung nhất về nhà nước và pháp luật: + Nguồn gốc, bản chất, các kiểu, chức năng, vai trò của nhà nước và pháp luật; bộ máy nhà nước CHXHCN Việt Nam. + Các khái niệm; một số nội dung cơ bản về quy phạm pháp luật, quan hệ pháp luật, thực hiện pháp luật, vi phạm pháp luật, trách nhiệm pháp lý và các ngành luật cơ bản của hệ thống pháp luật.

Logic học: 2 (30, 0, 60)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Học phần này gồm có 6 chương - Chương 1: Đại cương về logic học - Chương 2: Khái niệm - Chương 3: Phán đoán - Chương 4: Suy luận - Chương 5: Chứng minh, bác bỏ và ngụ biện - Chương 6: Những quy luật cơ bản của tư duy.

Tiếng Việt thực hành: 2 (30, 0, 60)

Điều kiện tiên quyết: không

Nội dung: cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản về chính tả, dùng từ, đặt câu, tiếp nhận và tạo lập văn bản. Trên cơ sở những kiến thức nêu trên, giúp sinh viên có kỹ năng diễn đạt rõ ràng, chính xác một văn bản. Để hình thành kỹ năng, môn học chú trọng đến thực hành bằng việc làm bài tập trên lớp và ở nhà. Nội dung của học phần bao gồm các kiến thức cơ bản về phiên âm và viết hoa tiếng nước ngoài, cách sửa lỗi về dùng từ, các kỹ năng về sử dụng câu, trình bày một văn bản khoa học,...

Địa lý kinh tế Việt Nam: 2 (30, 0, 60)

Điều kiện tiên quyết: không

Nội dung: Học phần địa lý kinh tế bao gồm các vấn đề lý luận cơ bản liên quan đến việc tổ chức sắp xếp các hoạt động kinh tế – xã hội của một quốc gia, hoặc khu vực; và thực tiễn thực hiện các công tác nêu trên. Nội dung cơ bản của học phần này là giúp cho sinh viên làm quen với việc đánh giá sơ bộ các tiềm lực kinh tế, xã hội, và vai trò của nó đối với sự phát triển của các quốc gia.

Anh văn giao tiếp 1: 3 (30, 30, 75)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Đây là nội dung ngoại ngữ cơ bản nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về ngữ pháp, vốn từ vựng, các kỹ năng sử dụng trong giao tiếp thông thường. Yêu cầu đạt trình độ trung cấp đối với những sinh viên đã hoàn tất chương trình ngoại ngữ 07 năm của giáo dục phổ thông.

Anh văn giao tiếp 2: 3 (30, 30, 75)

Điều kiện tiên quyết: học phần trước (Anh văn giao tiếp 1)

Nội dung: Đây là nội dung ngoại ngữ cơ bản nhằm trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về ngữ pháp, vốn từ vựng, các kỹ năng sử dụng trong giao tiếp thông thường. Yêu cầu đạt trình độ trung cấp đối với những sinh viên đã hoàn tất chương trình ngoại ngữ 07 năm của giáo dục phổ thông.

TOEIC 1: 3 (30, 30, 75)

Điều kiện tiên quyết: học phần trước (Anh văn giao tiếp 2)

Nội dung: Học phần TOEIC 1. AVTT được giảng dạy cho sinh viên hệ Anh Văn tiên tiến gồm 8 bài của giáo trình Outcomes –Inter. Sinh viên được cung cấp những kiến thức tiếng Anh ở mức độ nâng cao, giúp tiếp tục rèn luyện 4 kỹ năng nghe, nói, đọc, viết và thực hành các tình huống giao tiếp nâng cao hơn bằng tiếng Anh. Sinh viên được chuẩn bị kỹ phần nền tảng tiếng Anh vững chắc để tiếp tục hoàn thiện trong các khóa TOEIC sau đó nhằm đáp ứng cho kỳ thi chuẩn đầu ra TOEIC cho sinh viên.

TOEIC 2: 3 (30, 30, 75)

Điều kiện tiên quyết: học phần trước (TOEIC 1)

Nội dung: Học phần TOEIC 2. AVTT được giảng dạy cho sinh viên hệ Anh Văn tiên tiến gồm học qua online với nội dung do trung tâm biên soạn; World Link Intro VDO (từ bài 1 – 6) để luyện kỹ năng giao tiếp qua các đề tài cụ thể và Hacker TOEIC Start phần còn lại. Sinh viên tiếp tục học tiếng Anh ở mức độ nâng cao, tiếp tục rèn luyện 4 kỹ năng nghe, nói, đọc, viết và thực hành các tình huống giao tiếp thực sự với giáo viên bản xứ và nâng cao hơn các kỹ năng với bài thi TOEIC..

TOEIC 3: 3 (30, 30, 75)

Điều kiện tiên quyết: học phần trước (TOEIC 2)

Nội dung: Học phần TOEIC 3. AVTT được giảng dạy cho sinh viên hệ Anh Văn tiên tiến gồm học qua online với nội dung do trung tâm biên soạn; World Link Intro VDO (từ bài 7 – 12) để luyện kỹ năng giao tiếp qua các đề tài cụ thể và Hacker TOEIC Start phần còn lại. Sinh viên tiếp tục học tiếng Anh ở mức độ nâng cao, tiếp tục rèn luyện 4 kỹ năng nghe, nói,

đọc, viết và thực hành các tình huống giao tiếp thực sự với giáo viên bản xứ và nâng cao hơn các kỹ năng với bài thi TOEIC.

TOEIC 4: 3 (30, 30, 75)

Điều kiện tiên quyết: học phần trước (TOIEC 3)

Nội dung: Học phần TOEIC 4. AVTT được giảng dạy cho sinh viên hệ Anh Văn tiên tiến gồm học qua online với nội dung do trung tâm biên soạn; World Link VDO 1 (từ bài 1 – 6) để luyện kỹ năng giao tiếp qua các đề tài cụ thể và Hacker TOEIC do David Cho biên soạn (Phần 1). Sinh viên tiếp tục học tiếng Anh ở mức độ nâng cao, tiếp tục rèn luyện 4 kỹ năng nghe, nói, đọc, viết và thực hành các tình huống giao tiếp thực sự với giáo viên bản xứ và nâng cao hơn các kỹ năng với bài thi TOEIC.

TOEIC 5: 3 (30, 30, 75)

Điều kiện tiên quyết: học phần trước (TOIEC 4)

Nội dung: Học phần TOEIC 5. AVTT được giảng dạy cho sinh viên hệ Anh Văn tiên tiến gồm học qua online với nội dung do trung tâm biên soạn; World Link VDO 1 (từ bài 7 – 12) để luyện kỹ năng giao tiếp qua các đề tài cụ thể và Hacker TOEIC do David Cho biên soạn (Phần 2). Sinh viên tiếp tục học tiếng Anh ở mức độ nâng cao, tiếp tục rèn luyện 4 kỹ năng nghe, nói, đọc, viết và thực hành các tình huống giao tiếp thực sự với giáo viên bản xứ và nâng cao hơn các kỹ năng với bài thi TOEIC.

TOEIC 6: 3 (30, 30, 75)

Điều kiện tiên quyết: học phần trước (TOIEC 5)

Nội dung: Học phần TOEIC 6. AVTT hoàn các kỹ năng với bài thi TOEIC chuẩn bị cho kỳ thi TOEIC theo yêu cầu đầu ra.

Tin học văn phòng 1: 2 (0, 60, 30)

Điều kiện tiên quyết: không

Nội dung: Học phần này trang bị cho sinh viên các kiến thức cơ bản nhất về máy tính và các kỹ năng tối thiểu để sử dụng máy tính. Kết thúc học phần, người học có thể sử dụng máy tính một cách căn bản để giải quyết những vấn đề thường gặp như: gõ văn bản tiếng Việt, in ấn, kẻ bảng tính đơn giản, làm slide, quản lý tập tin, nén dữ liệu, dùng ổ đĩa cứng ngoài, diệt virus, dùng thư điện tử, duyệt web, sử dụng các phần mềm văn phòng ở mức tối thiểu.

Tin học văn phòng 2: 2 (0, 60, 30)

Điều kiện tiên quyết: học phần trước (Tin học văn phòng 1)

Nội dung: : Giới thiệu về Cơ sở dữ liệu, làm việc trên Table, thiết kế CSDL theo mô hình quan hệ; Truy vấn thông tin trên CSDL; Thiết kế các loại Form; Thiết kế các loại Report; Sử dụng Macro; Đóng gói dữ liệu.

Giáo dục thể chất: 5 (33, 77, 40)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Nội dung ban hành kèm theo Quyết định số 3244/GD-ĐT ngày 12/9/1995 và Quyết định số 1262/GD-ĐT ngày 12/4/1997 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo. Học phần Giáo dục thể chất bao gồm những nội dung kiến thức sau đây: Huấn luyện cho người học những kiến thức cơ bản về thể thao quần chúng và thể thao quân sự bao gồm: Hiểu biết nguyên tắc, phương pháp huấn luyện thể lực, luật và tổ chức thi đấu một số môn thể thao.

Giáo dục Quốc phòng: 8 (90, 30, 75)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Nội dung học phần Giáo dục quốc phòng và an ninh gồm các nội dung ban hành tại Thông tư số 31/2012/TT- BGDDT, ngày 12/9/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo. Học phần này chi tiết gồm những nội dung kiến thức sau đây: Trang bị những kiến thức cơ bản về Đường lối quân sự của Đảng; Công tác quốc phòng, an ninh; Quân sự chung và chiến thuật, kỹ thuật bắn súng tiểu liên AK (CKC)

Quản trị học: 2 (30, 0, 60)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản về quản trị học như: bản chất và khoa học của quản trị, sự phát triển các lý thuyết khoa học quản trị, các yếu tố môi trường tác động đến quản trị, quyết định trong quản trị, hoạch định trong quản trị, tổ chức trong quản trị, quản trị nguồn nhân lực trong nền kinh tế toàn cầu, người lãnh đạo và hành vi của lãnh đạo, động lực và hành vi giữa các cá nhân, nhóm, quản trị trong nền kinh tế toàn cầu, kiểm tra, kiểm soát trong quản trị.

Tâm lý khách du lịch: 2 (30, 0, 60)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: môn học giúp sinh viên nắm được những kỹ năng tổ chức, nghiên cứu, tham dò và đánh giá tâm lý khách du lịch một cách tốt nhất nhằm lên kế hoạch ứng xử của chủ thể nhân lực thuộc ngành cung ứng dịch vụ du lịch.

Tổng quan du lịch: 2 (30, 0, 60)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: đối tượng, nhiệm vụ và phương pháp nghiên cứu của TQDL. Các khái niệm cơ bản về du lịch. Loại hình du lịch và sản phẩm du lịch. Động cơ du lịch và điều kiện phát triển du lịch. Tính thời vụ trong hoạt động du lịch. Tác động của du lịch đến các lĩnh vực kinh tế; văn hóa – xã hội; môi trường và chính trị. Tổng quan về kinh doanh du lịch. Đào tạo nguồn nhân lực du lịch. Tổ chức quản lý du lịch. Phát triển du lịch bền vững. Quá trình hình thành và phát triển du lịch.

Quản trị chiến lược: 3 (45, 0, 90)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản về quản trị chiến lược như: giới thiệu về quản trị chiến lược, tuyên bố viễn cảnh & sứ mệnh, phân tích môi trường bên ngoài, phân tích bên trong, tạo dựng lợi thế cạnh tranh thông qua các chiến lược chức năng, chiến lược cấp kinh doanh, các phương thức cạnh tranh, chiến lược trong môi trường toàn cầu, chiến lược công ty, thiết kế cấu trúc tổ chức & hệ thống kiểm soát.

Quản trị Marketing 1: 3 (45, 0, 90)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Cung cấp cho sinh viên những kiến thức về quản trị marketing như: Tổng quan và quản trị marketing, tạo dựng giá trị, sự thỏa mãn và lòng trung thành của khách hàng, hoạch định chiến lược marketing, hệ thống thông tin marketing và môi trường marketing, phân tích hành vi khách hàng, phân tích cạnh tranh và chiến lược cạnh tranh, phân đoạn thị trường và lựa chọn thị trường mục tiêu, chiến lược định vị và xây dựng thương hiệu.

Quản trị tài chính: 2 (15, 30, 90)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Cung cấp cho sinh viên kiến thức tổng quan và chuyên sâu về quản trị tài chính, các vấn đề cụ thể về: phân tích tình hình tài chính, lập kế hoạch tài chính, quản trị vốn lưu động, chiết khấu dòng tiền, lãi suất, định giá doanh nghiệp, định giá chứng khoán trong doanh nghiệp.

Lịch sử văn hóa Việt Nam: 2 (15,30, 90)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Sinh viên mới có thể tiến hành xây dựng những bài thuyết trình, giới thiệu cho du khách về lịch sử, những công trình và những dấu tích hiện hữu của văn hóa Việt Nam.

Quản trị rủi ro: 2 (15,30, 90)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản về quản trị rủi ro và khủng hoảng như: rủi ro, quản trị rủi ro, quản trị rủi ro chiến lược, môi trường văn hóa và những rủi ro, môi trường luật pháp – chính trị - kinh tế và các rủi ro, rủi ro trong kinh doanh xuất nhập khẩu, quản trị rủi ro tài chính; khủng hoảng và quản trị khủng hoảng, ban quản trị khủng hoảng và những công việc cần làm trước, trong và sau khủng hoảng.

Phương pháp điền dã: 2 (15,30, 90)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản sau: điền dã là gì, vị trí của các chuyến điền dã trong công tác nghiên cứu di sản văn hóa. Bước đầu nắm được các phương pháp điền dã. Có khả năng tự tổng kết tư liệu điền dã. Sự hình thành của các phương pháp điền dã. Các phương pháp điền dã cổ điển, hiện đại. Đặc trưng của công tác điền dã trong ngành nghiên cứu di sản văn hóa. Các bước tổng kết và phương pháp hệ thống tư liệu điền dã.

Lịch sử văn hóa Việt Nam: 2 (15,30, 90)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Sinh viên mới có thể tiến hành xây dựng những bài thuyết trình, giới thiệu cho du khách về lịch sử, những công trình và những dấu tích hiện hữu của văn hóa Việt Nam.

Quản trị nhân sự: 3 (30, 30, 75)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Những chế định chung. Phương châm riêng của cơ sở. Hiểu việc để chọn người phù hợp với công việc. Người tài và phương pháp thu hút người tài. Những nguyên tắc cơ bản trong khoa học tuyển người và giữ người. Nghệ thuật hạn chế và đẩy lùi những biểu hiện xa lạ với mục tiêu của cơ sở. Nghệ thuật khích lệ và khen thưởng.

Xã hội học đại cương: 2 (30, 0, 60)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: cung cấp cho sinh viên những khái niệm và những lý thuyết căn bản nhất về xã hội học. Học xong môn học sinh viên có thể nắm bắt được cách nhìn nhận và phân tích những quá trình và những hiện tượng xã hội dưới góc độ xã hội học.

Tâm lý học lứa tuổi: 2 (15, 30, 45)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Sinh viên được cung cấp những kiến thức về: Đối tượng của tâm lý lứa tuổi; Nhiệm vụ của tâm lý lứa tuổi; Ý nghĩa của tâm lý học lứa tuổi; Phương pháp nghiên cứu và đánh giá sự phát triển tâm ý lứa tuổi.

Quản trị nhà hàng: 3 (30, 30, 75)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Chọn vị trí đặt nhà hàng. Chọn người quản lý phù hợp, Chọn món ăn tiêu biểu và cách phục vụ mang tính chất đặc trưng riêng biệt của nhà hàng. Quảng bá món ăn. Nghệ thuật giữ hình ảnh của nhà hàng. Chiến lược củng cố và phát triển nhà hàng. Dự phòng rủi ro.

Quản trị thực phẩm: 3 (30, 30, 75)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Tầm quan trọng của thực phẩm đối với nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Vấn đề xác định nguồn thực phẩm. Khoa học bảo quản thực phẩm. Nghệ thuật chế biến thực phẩm. Thực phẩm tươi sống và thực phẩm đóng hộp. Thực phẩm chức năng. Quan hệ tương hợp và tương tác giữa các loại thực phẩm.

Văn hóa giao tiếp trong nhà hàng: 3 (45, 0, 90)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Khách đến nhà hàng không đơn giản chỉ ăn uống mà còn hưởng thụ các giá trị văn hóa trong nhà hàng. Mọi món ăn, thức uống sẽ trở nên vô nghĩa nếu thái độ và văn hóa phục vụ của nhà hàng kém cỏi, không gian và môi trường ăn uống thiếu văn minh. Những nội dung văn hóa cần có và nên có trong nhà hàng. Nghệ thuật ứng xử văn hóa trước những tình huống bất ngờ diễn ra trong nhà hàng.

Các nguồn thực phẩm chính của Việt Nam: 3 (45, 0, 90)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Thực phẩm vùng rừng núi và trung du. Thực phẩm vùng đồng bằng và duyên hải. Thực phẩm sông biển. Thực phẩm từ thực vật. Thực phẩm từ động vật. Thực phẩm công nghệ. Những đặc điểm chung của thực phẩm Việt Nam. Kinh nghiệm nhận biết nguồn gốc các loại thực phẩm của dân gian. Phương pháp dự trữ thực phẩm.

Vệ sinh an toàn thực phẩm: 3 (45, 0, 90)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm. An toàn trong sản xuất, an toàn trong lưu thông. An toàn trong bảo quản. An toàn trong chế biến. An toàn trong trưng bày. Kinh nghiệm nhận biết mức độ an toàn của dân gian. Khoa học về vệ sinh an toàn thực phẩm. Nhận thức về vệ sinh an toàn thực phẩm - vấn đề chung của toàn xã hội.

Dinh dưỡng và khoa học dinh dưỡng: 3 (45, 0, 90)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Tầm quan trọng của dinh dưỡng. Những quan niệm dinh dưỡng chưa thật sự đúng đắn trước đây. Khoa học dinh dưỡng hiện đại. Chế độ dinh dưỡng áp dụng cho từng độ tuổi. Chế độ dinh dưỡng dành cho từng tình trạng sức khỏe. Chế độ dinh dưỡng phù hợp đối với các lực lượng lao động khác nhau. Mối quan hệ giữa khoa học dinh dưỡng với vệ sinh an toàn thực phẩm và với văn hóa ẩm thực.

Kiểm dịch thực phẩm: 3 (0, 90, 45)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Tính cấp thiết của hoạt động kiểm dịch thực phẩm. Kinh nghiệm kiểm dịch thực phẩm của dân gian. Phương pháp kiểm dịch thực phẩm hiện đại. Cơ quan chịu trách nhiệm kiểm dịch thực phẩm hiện nay. Kiểm dịch thực phẩm tươi sống. Kiểm dịch thực phẩm công nghệ. Những nguyên tắc phải tuân thủ trong và sau khi kiểm dịch.

Cách sử dụng và bố trí các loại bếp: 3 (0, 90, 45)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Thức ăn sẽ ngon hơn khi bếp luôn an toàn và có chất lượng tốt. Nguyên lý vận hành của các loại bếp. Phương pháp sử dụng các loại bếp dùng nhiên liệu là than, củi và các loại vật thể dùng để đốt cháy. Phương pháp dùng các loại bếp điện và bếp từ. Phương pháp dùng các loại bếp gas. Phương pháp dùng các loại lò (hấp, nướng, hâm...). Phương pháp tiết kiệm nhiên liệu và giữ an toàn. Phương pháp hạn chế ảnh hưởng của bếp đối với môi trường.

Phương pháp xây dựng thực đơn: 3 (0, 90, 45)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Trang bị một số kiến thức cơ bản về khẩu vị, phong tục tập quán ăn uống của người Việt Nam và một số nước trên thế giới giúp sinh viên vận dụng để xây dựng thực đơn phù hợp với các đối tượng khách. Hình thành một số kỹ năng xây dựng các loại thực đơn phù hợp với các bữa ăn và các loại tiệc.

Chế biến các món ăn Việt Nam tiêu biểu: 3 (0, 90, 45)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Nguồn gốc xuất hiện của các món ăn mang tính đặc trưng riêng của Việt Nam. Các món ăn của Việt Nam có thể quảng bá rộng rãi. Cách chế biến các món ăn tiêu biểu của Việt Nam.

Chế biến các món ăn phương Tây tiêu biểu: 3 (0, 90, 45)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Nguồn gốc xuất hiện của các món ăn mang tính đặc trưng riêng của phương Tây. Các món ăn của phương Tây có thể quảng bá rộng rãi. Cách chế biến các món ăn tiêu biểu của phương Tây.

Chế biến các món ăn phương Đông tiêu biểu: 3 (0, 90, 45)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Nguồn gốc xuất hiện của các món ăn mang tính đặc trưng riêng của phương Đông. Các món ăn của phương Đông có thể quảng bá rộng rãi. Cách chế biến các món ăn tiêu biểu của phương Đông.

Anh ngữ thực hành 1: 5 (0, 150, 75)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: nhằm trang bị kiến thức và các kỹ năng cần thiết để sinh viên có thể kết hợp khả năng nghe nói vào ngữ cảnh trong ngành du lịch. Sinh viên sẽ được làm quen với các mẫu câu, cách nói mang tính chất đặc thù của ngành nghề du lịch.

Anh ngữ thực hành 2: 5 (0, 150, 75)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: nhằm nâng cao kỹ năng sử dụng ngoại ngữ cho sinh viên chuyên ngành du lịch.

Thực tập nhận thức (khách sạn từ 4-5 sao): 5 (0, 150, 75)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Nhằm tạo cho sinh viên cọ sát được kinh nghiệm làm việc thực tế trước khi ra trường sẽ tự tin và nâng cao nghiệp vụ chuyên môn của bản thân. Đó là một điều rất hợp lý và cần thiết. Bởi vì thực tập tại các khách sạn – nhà hàng sẽ tạo điều kiện cho sinh viên được tiếp xúc trực tiếp nhiều với nghề nghiệp, ngành học của mình để tích lũy kinh nghiệm, nâng cao kỹ năng nghiệp vụ tránh bỡ ngỡ khi xin việc làm sau khi ra trường. Bên cạnh đó còn giúp sinh viên áp

dụng những kiến thức đã được học vào công việc thực tế và xem xét, đánh giá mình đang ở vị trí nào trong khối kiến thức của công việc và phát huy thế mạnh của từng sinh viên khi thực tập các bộ phận khác nhau của ngành. Mặt khác còn giúp các bạn tạo mối quan hệ xã hội rộng rãi, nâng cao kỹ năng giao tiếp ứng xử tốt hơn, nhanh nhẹn xử lý các tình huống một cách khéo léo, chuyên nghiệp luôn xảy ra trong khi làm việc, rèn đức tính kiên trì, trách nhiệm, hiểu và nắm rõ cách tổ chức, hoạt động, quy trình làm việc của các bộ phận tại khách sạn và so sánh với những gì đã được học ở trường, có cơ hội rèn luyện, trau dồi ngoại ngữ tốt hơn.

Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Tây Bắc: 3 (0, 90, 45)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Nguồn gốc xuất hiện của các món ăn mang tính đặc trưng riêng của vùng Tây Bắc. Các món ăn của vùng Tây Bắc có thể quảng bá rộng rãi. Cách chế biến món thắng cố. Cách nấu món cơm lam. Cách chế biến món thịt trâu lá lồm. Cách trữ thực phẩm lâu dài khi không có tủ lạnh và các phương tiện hiện đại khác.

Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Đông Bắc: 3 (0, 90, 45)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Đặc trưng của các loại lương thực và thực phẩm vùng Đông Bắc. Những món ăn ngon và rất quen thuộc của vùng Đông Bắc. Cách chế biến món cá bống kho lá ổi. Tính riêng biệt của heo quay Lạng Sơn. Vai trò của mộc mật trong hệ thống các loại gia vị của vùng Đông Bắc. Các món ăn vùng Đông Bắc trong những nhà hàng cao cấp hiện nay.

Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng đồng bằng Bắc Bộ: 3 (0, 90, 45)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Đặc điểm chung của nguồn thực phẩm vùng đồng bằng Bắc Bộ. Món ăn cổ truyền của nhân dân vùng đồng bằng Bắc Bộ. Cách nấu phở. Cách nấu bún thang. Cách làm chả giò. Cách làm món bún thịt nướng. Cách nấu món bánh đa cua. Các món rau trộn. Cách chế biến các món dê núi theo kiểu của người Ninh Bình.

Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng miền đồng bằng Trung Bộ: 3 (0, 90, 45)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Ảnh hưởng của khí hậu đối với nguồn thực phẩm và cách chế biến món ăn của nhân dân vùng đồng bằng trung bộ. Tính phổ biến của vị mặn và vị cay trong các món ăn. Cách chế biến một số món ăn quý tộc cung đình Huế, món bún bò giò heo Huế, món bê thui Cầu Mống, món mì Quảng và món cao lầu.

Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Tây Nguyên: 3 (0, 90, 45)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Đặc điểm chung của các nguồn thực phẩm vùng Tây Nguyên. Ảnh hưởng của điều kiện tự nhiên đối với văn hóa ẩm thực. Cách chế biến một vài món ăn tiêu biểu của Tây Nguyên: món gà nướng muối ớt, món gà sa lả, món lẩu lá rừng, món cá anh vũ, món cá lăng nướng than, món thịt rừng nướng cuốn rau rừng.

Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng đồng bằng Nam Bộ: 3 (0, 90, 45)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Sự đặc biệt phong phú và dồi dào của nguồn thực phẩm ở Nam Bộ. Tính cách của người Nam Bộ thể hiện trong văn hóa ẩm thực. Tính phổ biến của vị ngọt và vị béo trong các món ăn của người Nam Bộ. Cách chế biến một vài món ăn tiêu biểu : các lóc nướng trui, canh chua Nam Bộ, cá kho tộ, vịt hầm chao, gà xối mỡ, các món lẩu...

Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Bắc Bộ: 3 (0, 90, 45)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Chè xanh và cách pha chè xanh của người Bắc. Rượu trong văn hóa ẩm thực của vùng đồng bằng Bắc Bộ. Rượu làng Vân (Bắc Giang) và rượu làng Mơ (Hà Nội). Cách pha chế các loại nước chanh và nước cam theo kiểu của người Bắc Bộ. Tính đa dạng của thức uống ở Hà Nội và các thành phố khác ở Bắc Bộ.

Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Trung Bộ: 3 (0, 90, 45)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Ảnh hưởng của khí hậu đối với cách chế biến các loại thức uống của nhân dân vùng đồng bằng Trung Bộ. Chè xanh và lá vối trong đời sống của người Trung Bộ. Cách pha chế cam Xã Đoài làm thức uống. Các thức uống quý tộc trong cung đình Huế. Rượu Bàu Đá (Bình Định) và một số loại rượu khác của vùng đồng bằng Trung Bộ.

Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Nam Bộ: 3 (0, 90, 45)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Các loại dừa và cách chế biến thức uống từ dừa của người Nam Bộ. Chè ướp hoa lài và chè ướp sen. Cách pha chế các loại nước cam và nước chanh theo kiểu của người Nam Bộ. Rượu Gò Đen và các loại rượu đế trong văn hóa ẩm thực của người Nam Bộ. Một số thức uống khác của người Nam Bộ.

Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Tây Nguyên: 3 (0, 90, 45)

Điều kiện tiên quyết: không.

Nội dung: Tính phổ biến của các loại rượu cần trong văn hóa ẩm thực của người Tây Nguyên. Các nguyên liệu quan trọng nhất của rượu cần. Cách ủ rượu cần. Cách pha chế rượu cần. Cách uống rượu cần. Cách tích trữ và vận chuyển rượu cần. Những lò sản xuất rượu cần nổi tiếng nhất của vùng Tây Nguyên.

**KT.HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



TS. Trần Ái Cẩm

**TRƯỞNG PHÒNG
QUẢN LÝ ĐÀO TẠO**

TS. Nguyễn Lan Phương

TRƯỞNG KHOA

ThS. Phan Thị Ngân

Tên chương trình đào tạo: CỬ NHÂN QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG

Trình độ đào tạo: ĐẠI HỌC

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

Loại hình đào tạo: CHÍNH QUY

Mã ngành đào tạo: 52340109

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

I. MỤC TIÊU CHUNG:

Sinh viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sau khi tốt nghiệp nắm vững kiến thức nền tảng về Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, kỹ năng chuyên môn thành thạo liên quan đến lĩnh vực kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống trong bối cảnh hội nhập toàn cầu.

II. MỤC TIÊU CỤ THỂ:

Sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có thể:

- Vận dụng các kiến thức nền tảng liên quan vào nghề Nhà hàng.
- Phát triển năng lực lập kế hoạch kinh doanh, tổ chức, điều hành hoạt động kinh doanh và thành lập doanh nghiệp kinh doanh trong lĩnh vực Nhà hàng với nhiều quy mô và cấp độ khác nhau.
- Đảm trách tốt công tác chuyên môn như quản trị nhà hàng, quản trị thực phẩm, phương pháp xây dựng thực đơn, cách sử dụng và bố trí các loại bếp... Tổ chức các loại tiệc từ căn bản đến phức tạp như tiệc trà, ăn sáng, ăn trưa, ăn tối, tiệc tự chọn, tiệc cưới, yến tiệc và hội nghị. Thiết kế thực đơn phục vụ các loại hình dịch vụ ẩm thực.
- Đáp ứng các nhu cầu đa dạng và xử lý các tình huống trong dịch vụ ẩm thực, vui chơi giải trí như tổ chức tiệc, hội nghị, thành thạo các hình thức thanh toán

- Giao tiếp hiệu quả trong đời sống xã hội, làm việc hiệu quả trong tổ chức làm việc và tiếp xúc với khách hàng.

2. CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. KIẾN THỨC VÀ LẬP LUẬN NGÀNH

1.1	Kiến thức Lý luận chính trị		Mức NL
	1.1.1	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác Lênin	3.0
	1.1.2	Đường lối Cách mạng của ĐCS Việt Nam	3.0
	1.1.3	Tư tưởng Hồ Chí Minh	3.0
1.2	Kiến thức Khoa học xã hội – Nhân văn và nghệ thuật		Mức NL
	1.2.1	Pháp luật đại cương	3.5
	1.2.2	Cơ sở văn hóa Việt Nam	4.0
1.2	Kiến thức Khoa học xã hội – Nhân văn và nghệ thuật		Mức NL
	1.2.3	Tiếng Việt thực hành	3.5
	1.2.4	Địa lý kinh tế Việt Nam	3.5
	1.2.5	Logic học	3.5
1.3	Kiến thức Khoa học tự nhiên		Mức NL
	1.3.1	Tin học văn phòng 1	4.0
	1.3.2	Tin học văn phòng 2	4.0
1.4	Kiến thức Ngoại ngữ		Mức NL
	1.4.1	Anh văn giao tiếp 1	3.5
	1.4.2	Anh văn giao tiếp 2	3.5

1.4.3	TOEIC 1	3.5
1.4.4	TOEIC 2	3.5
1.4.5	TOEIC 3	3.5
1.4.6	TOEIC 4	3.5
1.4.7	TOEIC 5	3.5
1.4.8	TOEIC 6	3.5
1.5	Kiến thức Cơ sở ngành	Mức NL
1.5.1	Quản trị học	4.0
1.5.2	Tâm lý khách du lịch	4.0
1.5.3	Xã hội học đại cương	4.0
1.5.4	Tổng quan du lịch	4.0
1.5.5	Quản trị chiến lược	4.0
1.5.6	Quản trị Marketing	3.5
1.5	Kiến thức Cơ sở ngành	Mức NL
1.5.7	Quản trị tài chính	4.0
1.5.8	Lịch sử văn hóa Việt Nam	4.0
1.5.9	Phương pháp điền dã	3.5
1.5.10	Tâm lý học lứa tuổi	4.0
1.5.11	Phương pháp điều tra xã hội học	3.5
1.5.12	Quản trị rủi ro	4.0
1.6	Kiến thức chuyên ngành (bắt buộc)	Mức NL
1.6.1	Quản trị nhà hàng	5.0
1.6.2	Quản trị nhân sự	4.0

1.6.3	Quản trị thực phẩm	4.0
1.6.4	Văn hóa giao tiếp trong nhà hàng	4.0
1.6.5	Các nguồn thực phẩm chính của Việt Nam	4.0
1.6.6	Vệ sinh an toàn thực phẩm	4.0
1.6.7	Dinh dưỡng và khoa học dinh dưỡng	4.0
1.6.8	Kiểm dịch thực phẩm	4.0
1.6.9	Cách sử dụng và bố trí các loại bếp	4.0
1.6.10	Phương pháp xây dựng thực đơn	4.0
1.6.11	Chế biến các món ăn Việt Nam tiêu biểu	4.0
1.6.12	Chế biến các món ăn phương Tây tiêu biểu	4.0
1.6.13	Chế biến các món ăn phương Đông tiêu biểu	4.0
1.6.14	Anh ngữ thực hành 1 (tại nhà hàng)	4.0
1.6.15	Anh ngữ thực hành 2 (tại nhà hàng)	4.0
1.6	Kiến thức chuyên ngành (Tự chọn)	Mức NL
1.6.16	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Tây Bắc	4.0
1.6.17	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Đông Bắc	4.0
1.6.18	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Bắc Bộ	4.0
1.6.19	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Trung Bộ	3.5
1.6.20	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Tây Nguyên	3.5
1.6.21	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Nam Bộ	4.0
1.6.22	Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Bắc Bộ	4.5
1.6.23	Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Trung Bộ	4.0

1.6.24	Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Nam Bộ	4.0
1.6.25	Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Tây Nguyên	4.0

2. KỸ NĂNG, PHẨM CHẤT CÁ NHÂN VÀ NGHỀ NGHIỆP

2.1	Kỹ năng lập kế hoạch kinh doanh	Mức NL
2.1.1	Nắm rõ công việc kinh doanh	4.0
2.1.2	Xác định mục đích của kế hoạch	4.0
2.1.3	Xác định đối tượng	4.0
2.1.4	Lập kế hoạch kinh doanh	4.0
2.2	Kỹ năng tổ chức kinh doanh	Mức NL
2.2.1	Xây dựng mục tiêu – lập kế hoạch kinh doanh	4.0
2.2.2	Phân tích các cơ hội kinh doanh và xây dựng tầm nhìn	4.0
2.2.3	Định vị thị trường và mục tiêu	4.0
2.2.4	Hoạch định và phát triển sản phẩm mới	4.0
2.2.5	Lập dự báo nhu cầu của hoạt động kinh doanh	4.0
2.2.6	Tổ chức công việc	3.5
2.3	Kỹ năng giám sát hoạt động kinh doanh	Mức NL
2.3.1	Chân dung và công việc giám sát kinh doanh	4.0
2.3.2	Thực hiện hoá mục tiêu kinh doanh	3.5
2.3.3	Xây dựng đội ngũ nhân viên kinh doanh giàu năng lực	3.5
2.4	Kỹ năng thành lập doanh nghiệp khách sạn	Mức NL

2.4.1	Khởi nghiệp	4.0
2.4.2	Lựa chọn mô hình kinh doanh	4.0
2.4.3	Những thủ tục hành chính pháp lý	4.0
2.5	Kỹ năng nghiệp vụ	Mức NL
2.5.1	Nghiệp vụ lễ tân	3.5
2.5.2	Nghiệp vụ bàn	4.0
2.5.3	Nghiệp vụ quầy Bar	4.0
2.5.4	Nghiệp vụ chế biến các món ăn Á Âu	4.0
2.5.5	Nghiệp vụ tổ chức sự kiện	3.5
2.6	Làm chủ các kỹ năng và phẩm chất cá nhân	Mức NL
2.6.1	Có khả năng tư duy sáng tạo	4.0
2.6.2	Có kỹ năng quản lý thời gian	3.5
2.6.3	Có kỹ năng soạn thảo văn bản	3.0
2.6.4	Năng động, nhanh nhẹn	4.0

3. KỸ NĂNG LÀM VIỆC THEO NHÓM VÀ GIAO TIẾP

3.1	Làm việc nhóm	Mức NL
3.1.1.	Khả năng thành lập nhóm	
3.1.2	Giao tiếp trong hoạt động nhóm	
3.1.3	Khả năng lãnh đạo nhóm	
3.1.4	Nhận xét và phê bình trong nhóm	
3.2	Giao tiếp	

3.2.1	Xây dựng và duy trì các quan hệ liên cá nhân	
3.2.2	Giao tiếp bằng văn bản	
3.2.3	Giao tiếp qua các phương tiện điện tử	
3.2.4	Giao tiếp trực diện	
3.3	Giao tiếp bằng ngoại ngữ	
3.3.1	Tiếng Anh	TOEIC 400
3.3.2	Chuyên Ngành	4.0

3. TRÌNH TỰ GIẢNG DẠY KỸ NĂNG

2. KỸ NĂNG CÁ NHÂN, KỸ NĂNG NGHỀ NGHIỆP VÀ PHẨM CHẤT

2.1	Kỹ năng lập kế hoạch kinh doanh	3.5
2.1.1	Mô tả và hiểu được các bước xây dựng kế hoạch kinh doanh	3.5
	Mô tả và hiểu được những đặc điểm chính của bối cảnh hoạt động kinh doanh	2.0
	Mô tả và hiểu được các yếu tố đến hoạt động kinh doanh	3.0
	Mô tả và hiểu được nội tại của đối tượng kinh doanh	3.5
2.1.2	Xác định mục đích của kế hoạch	3.5
	Biết và hiểu cách xây dựng kế hoạch rõ ràng, có khả năng định lượng	2.0
	Biết và hiểu cách thiết lập mục đích phù hợp với chiến	3.0

	lược phát triển tổng thể	
	Biết các bước triển khai thực hiện kế hoạch	3.5
2.1.3	Xác định đối tượng	3.5
	Biết cách xác định nhân sự ở những nhiệm vụ chính	2.0
	Biết cách xác định công việc đóng vai trò chủ chốt	3.0
	Biết và hiểu cách thiết lập mối quan hệ trong triển khai công khai	3.5
2.1.4	Lập kế hoạch kinh doanh	3.5
	Xác định cụ thể thời gian, tài chính, nhân lực	3.0
	Xác định các công cụ, phương pháp kiểm tra kết quả	3.0
	Đánh giá kết quả so với mục tiêu ban đầu và điều chỉnh nếu có	3.5
2.2	Kỹ năng tổ chức kinh doanh	3.0
2.2.1	Xây dựng mục tiêu – lập kế hoạch kinh doanh	3.0
	Biết và hiểu cách xây dựng mục tiêu xác thực với điều kiện, môi trường hoạt động	2.0
	Biết và hiểu cách triển khai mục tiêu tổng quát thành các mục tiêu cụ thể	3.0
2.2.2	Phân tích các cơ hội kinh doanh và xây dựng tầm nhìn	3.0
	Nắm được cách xác định tầm nhìn làm kim chỉ nam cho hoạt động kinh doanh bền vững cho doanh nghiệp	2.0
	Hiểu được cách phân tích môi trường bên ngoài để tìm cơ hội, thách thức ảnh hưởng đến hoạt động kinh doanh ở các mức độ khác nhau	3.0
2.2.3	Định vị thị trường và mục tiêu	3.0
	Hiểu cách xác định rõ nhóm khách hàng nào doanh	2.0

	nghiệp có khả năng mang lại nhiều lợi ích tốt hơn đối thủ cạnh tranh	
	Tự xác định và lựa chọn phương pháp định lượng những chỉ số quan trọng liên quan đến khách hàng mục tiêu để xác định sản phẩm/dịch vụ của doanh nghiệp mình	2.5
	Xác định mục tiêu cụ thể đối với thị trường mục tiêu mà doanh nghiệp hướng tới trong một khoảng thời gian nhất định	3.0
2.2.4	Hoạch định và phát triển sản phẩm mới	2.5
	Tự xác định các nguồn lực để triển khai kế hoạch	2.0
	Tự xác định và lựa chọn phương pháp giám sát và đánh giá trong suốt quá trình thực hiện	2.5
	Hiểu các cách thức điều chỉnh mục tiêu và phương pháp thực hiện khi cần thiết	2.5
	Hiểu các cách thức phát triển sản phẩm mới theo nhu cầu của khách hàng dựa trên quá trình cung ứng sản phẩm/dịch vụ trước đó	2.5
2.2.5	Lập dự báo nhu cầu của hoạt động kinh doanh	3.0
	Biết cách lập dự báo về tài chính	2.0
	Biết cách lập dự báo về nguồn nhân lực	2.0
	Biết cách lập dự báo về các cơ sở vật chất, khoa học kỹ thuật cần thiết	2.5
	Biết cách xây dựng bản dự báo yêu cầu rõ ràng, logic mang tính thuyết phục cao	3.0
2.2.6	Tổ chức công việc	3.0
	Mô tả được quy trình của nhóm làm việc bằng sơ đồ và diễn giải được yêu cầu của các khâu	2.0

	Tham gia một khâu cụ thể đề cùng với các thành viên tổ chức làm việc	2.5
	Tham gia một khâu cụ thể đề cùng với các thành viên tổ chức một sự kiện	3.0
	Động viên hỗ trợ kịp thời về tinh thần và vật chất	3.0
2.3	Kỹ năng giám sát, điều phối hoạt động kinh doanh	3.0
2.3.1	Chân dung và công việc giám sát, điều hành kinh doanh	3.0
	Lập được bảng phân công công việc và sử dụng nguồn lực cụ thể trong nhóm để thực hiện một công việc cụ thể của chuyên làm việc	2.0
	Xác định được các điểm kiểm soát và phương pháp kiểm tra các công việc liên quan	2.5
	Xác định được các tiêu chí đánh giá kết quả và chất lượng công việc đã nêu trong bảng phân công	2.5
	Xây dựng được khung thực hiện báo cáo công việc áp dụng trong nhóm làm việc liên quan	3.0
2.3.2	Thực hiện hoá mục tiêu kinh doanh	3.0
	Biết cách thực hiện các kế hoạch đã được chuẩn bị	2.0
	Xác định các phương án để đạt được mục tiêu	2.5
	Xác định được tiêu chí lượng hoá và đánh giá kết quả so với mục tiêu	3.0
	Điều chỉnh mục tiêu cho phù hợp	3.0
2.3.3	Xây dựng đội ngũ nhân viên giàu năng lực	3.0
	Hiểu về tuyển chọn nhân viên có năng lực	2.5
	Thực hiện giao công việc phù hợp	2.5
	Hiểu về các biện pháp hỗ trợ mọi mặt cho nhân viên	3.0

	Hiểu về các biện pháp động viên nhân viên	3.0
2.4	Kỹ năng thành lập doanh nghiệp khách sạn	3.5
2.4.1	Khởi nghiệp	3.5
	Xây dựng được ý tưởng	2.5
	Trình bày ý tưởng thuyết phục được các nhà đầu tư	3.0
	Xây dựng được chiến lược kinh doanh	3.5
2.4.2	Lựa chọn mô hình kinh doanh	3.0
	Hiểu về các mô hình kinh doanh	2.0
	Xác định được mô hình có khả năng đón đầu được xu hướng phát triển của thị trường	2.5
	Xây dựng ý tưởng phù hợp với các nguồn lực	3.0
	Xây dựng được ý tưởng tính độc đáo, sáng tạo	3.0
2.4.3	Những thủ tục hành chính pháp lý	4.0
	Hiểu được quy trình xin giấy phép hoạt động kinh doanh theo đặc trưng của ngành nghề	4.0
	Hiểu được cách thực hiện các quyết định bổ nhiệm nhân sự	4.0
	Nắm được quy trình báo với chính quyền địa phương về hoạt động của doanh nghiệp	4.0
	Hiểu được cách thức liên hệ với các cơ quan ban ngành khác có liên quan	3.5
2.5	Kỹ năng nghiệp vụ	4.0
2.5.1	Nghiệp vụ lễ tân	4.0
	Hiểu được vai trò và nhiệm vụ của nhân viên lễ tân nhà hàng.	4.0

	Phân tích được đặc điểm về tâm lý chi tiêu và tiêu dùng của thành phần khách hàng đến từ những quốc gia khác nhau.	4.0
	Vận dụng những kiến thức đã học để nhận order thức ăn, tiệc, hội nghị và giải quyết than phiền, khiếu nại của khách hàng	4.0
2.5.2	Nghiep vụ quầy bar	4.0
	Biết được tên và đặc điểm các loại thức uống khác nhau. Có kiến thức tốt về đồ uống có cồn, đồ uống không cồn	4.0
	Nắm bắt được công thức pha chế những thức uống cơ bản	4.0
	Sáng tạo ra những thức uống riêng, đặc thù.	4.0
	Vận dụng được kỹ năng flair bartending	2.5
2.5.3	Nghiep vụ nhà hàng	4.0
	Hiểu các trình tự phục vụ và các qui tắc phục vụ: Thuộc số bàn, số ghế trong nhà hàng; Biết cách bê đĩa, bê khay...	3.5
	Biết cách setup bàn/ thu dọn bàn, cách trải khăn bàn, cách gấp khăn ăn	4.0
	Hiểu được qui trình thanh toán.	4.0
	Nhận biết được về đồ uống có cồn, đồ uống không cồn	4.0
	Tham gia một khâu trong kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm	4.0
2.5.4	Nghiep vụ chế biến các món ăn Á – Âu	4.0
	Hiểu rõ về tổ chức bếp và vệ sinh an toàn thực phẩm	3.0
	Trình bày một vài công thức về các món Á – Âu và	3.5

	những loại thức uống đi kèm	
	Vận dụng và sáng tạo công thức chế biến thức ăn Âu – Á	4.0
	Tham gia chế biến 5 món Á và 5 món Âu	3.0
2.5.5	Nghiệp vụ tổ chức sự kiện	3.5
	Nắm được nhiệm vụ và chức năng của nhà tổ chức sự kiện	3.0
	Lập và triển khai kế hoạch tổ chức sự kiện	3.0
	Đo lường và kiểm soát những tình huống phát sinh trong suốt thời	3.5
	Tư duy sáng tạo và linh hoạt khi tổ chức thực hiện các sự kiện	3.5
2.6	Làm chủ kỹ năng và phẩm chất cá nhân	
2.6.1	Có khả năng tư duy sáng tạo	4.0
	Mô tả được quá trình tư duy sáng tạo và các loại tư duy sáng tạo bằng mô hình	2.0
	Có thể tự mình thực hiện tìm ý tưởng bằng các kỹ thuật tư duy sáng tạo và thực hiện đánh giá chọn lọc ý tưởng	3.0
	Sử dụng được kỹ thuật tư duy phân kỳ khi tìm ý tưởng giải quyết các vấn đề	4.0
2.6.2	Có khả năng quản lý thời gian	4.0
	Biết lập lịch và sử dụng các phần mềm quản lý lịch biểu	2.0
	Biết phân tích mục tiêu và công việc ưu tiên để thực hiện	3.0
	Biết sắp xếp thời gian và kỷ luật làm việc để thực hiện công việc đúng thời hạn chót (deadline)	4.0

2.6.3	Có kỹ năng soạn thảo văn bản	4.0
	Biết các loại hình văn bản	2.0
	Biết các mục cần có của một văn bản	3.0
	Thực hiện soạn thảo một văn bản theo mẫu	4.0

3. KỸ NĂNG LÀM VIỆC NHÓM VÀ GIAO TIẾP

3.1	Làm việc theo nhóm	
3.1.1	Khả năng thành lập nhóm	4.0
	Tổ chức nhóm 3-5 người, lập kế hoạch công việc của nhóm và phân công thực hiện	2.5
	Tổ chức nhóm 5-10, lập kế hoạch công việc của nhóm và phân công thực hiện	3.0
	Tổ chức một ekip làm việc trên 10 người, lập kế hoạch công việc của nhóm và phân công thực hiện	4.0
3.1.2	Giao tiếp hiệu quả trong hoạt động nhóm	4.0
	Lựa chọn được các phương tiện liên lạc, quy cách và quy ước trao đổi thông tin phù hợp trong nhóm	2.5
	Giữ liên lạc và phản hồi thông tin với các thành viên trong nhóm về công việc kịp thời, đúng quy cách	3.0
	Tổ chức và tham gia thảo luận, trao đổi trực tiếp với nhau trong nhóm đúng trình tự và quy cách	4.0
3.1.3	Khả năng lãnh đạo nhóm	4.0
	Hoạch định mục tiêu và kế hoạch cho nhóm	2.5
	Tổ chức và phân công công việc trong nhóm, ra quyết định và xử lý tình huống	3.5

	Truyền cảm hứng và động lực cho nhóm	4.0
3.1.4	Nhận xét và phê bình trong nhóm	4.0
	Sử dụng thái độ và ngôn ngữ phù hợp trong nhận xét công việc	2.0
	Sử dụng thái độ và ngôn ngữ phù hợp khi phê bình người khác	3.5
	Sử dụng các biện pháp tâm lý thích hợp khi phê bình người khác	4.0
3.2	Giao tiếp	4.0
3.2.1	Xây dựng và duy trì quan hệ liên cá nhân	4.0
	Xây dựng và duy trì quan hệ với bạn bè đồng học	2.0
	Kết nối và xây dựng quan hệ với người cộng sự/đồng nghiệp	3.0
	Kết nối và xây dựng quan hệ giao tiếp với khách hàng	4.0
3.2.2	Giao tiếp bằng văn bản hiệu quả	4.0
	Viết biên bản, thông báo, báo cáo liên quan đến công việc theo mẫu sẵn	2.5
	Viết báo cáo cá nhân/nhóm (ngắn, nhóm nhỏ)	3.0
	Viết báo cáo theo quy cách học thuật	4.0
3.2.3	Giao tiếp xã giao qua email và điện thoại đúng nghi thức và phù hợp với văn hoá	4.0
	Giao tiếp công việc qua email và điện thoại chuyên nghiệp	3.0
	Sử dụng thành thạo các phương tiện và các ứng dụng giao tiếp phổ biến qua môi trường máy tính và mạng máy tính	4.0

3.2.4	Giáo tiếp trực diện hiệu quả	4.0
	Giao tiếp xã giao thông thường đúng nghi thức và phù hợp với văn hoá	2.5
	Trao đổi, trình bày về công việc với người khác rõ ràng, dễ hiểu	3.0
	Thuyết trình và trả lời câu hỏi về công việc rõ ràng, dễ hiểu, chuyên nghiệp	4.0
3.3	Giao tiếp bằng ngoại ngữ	
3.3.1	Tiếng Anh	TOEIC 400
3.3.2	Bằng ngoại ngữ chuyên ngành	4.0

4. KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

KẾ HOẠCH GIẢNG DẠY

ST T	Mã số	Tên học phần	Mã học phần	Tín chỉ	Số tiết LT	Số tiết TH	Điều kiện ràn buộc
Học kỳ 1				11	135	60	
Học phần bắt buộc				11	135	60	
1	070010	Những nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mác - Lênin	0101070010	5	75	0	
2	070022	Giáo dục quốc phòng	0101070022	8	90	30	
3	070354	Quản trị học	0101070354	2	30	0	
4	070405	Tin học văn phòng 1	0101070405	2	0	60	
5	071642	Cơ sở văn hóa Việt Nam	0101071642	2	30	0	
Học kỳ 2				11	135	60	

Học phần bắt buộc				11	135	60	
1	070002	Đường lối cách mạng của Đảng cộng sản Việt Nam	0101070002	3	45	0	070010(a)
2	070011	Pháp luật đại cương	0101070011	2	30	0	
3	070406	Tin học văn phòng 2	0101070406	2	0	60	070405(a)
4	071643	Tâm lý khách du lịch	0101071643	2	30	0	
5	072837	Xã hội học đại cương	0101072837	2	30	0	
Học kỳ 3				9	135	0	
Học phần bắt buộc				7	105	0	
1	070018	Tư tưởng Hồ Chí Minh	0101070018	2	30	0	070010(a)
2	070023	Giáo dục thể chất	0101070023	5	15	90	
3	071644	Tổng quan du lịch	0101071644	2	30	0	
4	073002	Quản trị Marketing 1	0101073002	3	45	0	
Học phần tự chọn				2	30	0	
1	071350	Logic học	0101071350	2	30	0	
2	071485	Tâm lý học đại cương	0101071485	2	30	0	
3	071491	Địa lý kinh tế Việt Nam	0101071491	2	60	0	
Học kỳ 4				14	180	60	
Học phần bắt buộc				12	165	30	
1	070407	Anh văn giao tiếp 1	0101070407	3	30	30	
2	072898	Văn hóa giao tiếp trong nhà hàng	0101072898	3	45	0	

3	072901	Dinh dưỡng và khoa học dinh dưỡng	0101072901	3	45	0	
4	073001	Quản trị chiến lược	0101073001	3	45	0	
Học phần tự chọn				2	15	30	
1	072996	Phương pháp điền dã	0101072996	2	15	30	
2	073008	Quản trị tài chính	0101073008	2	15	30	
Học kỳ 5				16	150	180	
Học phần bắt buộc				12	120	120	
1	070408	Anh văn giao tiếp 2	0101070408	3	30	30	070407(a)
2	072896	Quản trị nhà hàng	0101072896	3	30	30	)
3	072897	Quản trị thực phẩm	0101072897	3	30	30	
4	073004	Quản trị nhân sự	0101073004	3	30	30	
Học phần tự chọn				4	30	60	
1	071647	Lịch sử văn hóa Việt Nam	0101071647	2	15	30	
2	072997	Tâm lý học lứa tuổi	0101072997	2	15	30	
3	072998	Phương pháp điều tra xã hội học	0101072998	2	15	30	
4	073003	Quản trị rủi ro	0101073003	2	15	30	
Học kỳ 6				14	75	270	
Học phần bắt buộc				14	75	270	
1	070409	TOEIC 1	0101070409	3	30	30	070408(a)
2	072899	Các nguồn thực phẩm chính của Việt Nam	0101072899	3	45	0	)

3	072902	Kiểm dịch thực phẩm	0101072902	3	0	90	
4	072908	Anh ngữ thực hành 1 (tại nhà hàng)	0101072908	5	0	150	
Học kỳ 7				16	30	420	
Học phần bắt buộc				16	30	420	
1	070410	TOEIC 2	0101070410	3	30	30	070409(a)
2	072903	Cách sử dụng và bố trí các loại bếp	0101072903	3	0	90	
3	072909	Anh ngữ thực hành 2 (tại nhà hàng)	0101072909	5	0	150	
4	072910	Thực tập nhận thức (khách sạn từ 4-5 sao)	0101072910	5	0	150	
Học kỳ 8				17	75	360	
Học phần bắt buộc				17	75	360	
1	070411	TOEIC 3	0101070411	3	30	30	070410(a)
2	072900	Vệ sinh an toàn thực phẩm	0101072900	3	45	0	
3	072905	Chế biến các món ăn Việt Nam tiêu biểu	0101072905	3	0	90	
4	072906	Chế biến các món ăn phương Tây tiêu biểu	0101072906	3	0	90	
5	072921	Thực tập chuyên đề 1	0101072921	5	0	150	
Học kỳ 9				15	30	390	
Học phần bắt buộc				3	30	30	

1	070412	TOEIC 4	0101070412	3	30	30	070411(a))
Học phần tự chọn				12	0	360	
1	072911	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Tây Bắc	0101072911	3	0	90	
2	072912	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Đông Bắc	0101072912	3	0	90	
3	072913	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng miền đồng bằng Bắc Bộ	0101072913	3	0	90	
4	072914	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng miền đồng bằng Trung Bộ	0101072914	3	0	90	
5	072915	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Tây Nguyên	0101072915	3	0	90	
6	072916	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng đồng bằng Nam Bộ	0101072916	3	0	90	
7	072917	Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Bắc Bộ	0101072917	3	0	90	
8	072918	Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Trung Bộ	0101072918	3	0	90	
9	072919	Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Nam Bộ	0101072919	3	0	90	
10	072920	Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng Tây	0101072920	3	0	90	

		Nguyên					
Học kỳ 10				14	30	360	
Học phần bắt buộc				14	30	360	
1	001799	TOEIC 5	0101001799	3	30	30	070412(a))
2	072904	Phương pháp xây dựng thực đơn	0101072904	3	0	90	
3	072907	Chế biến các món ăn phương Đông tiêu biểu	0101072907	3	0	90	
4	072923	Thực tập chuyên đề 2	0101072923	5	0	150	
Học kỳ 11				8	30	180	
Học phần bắt buộc				8	30	180	
1	071104	TOEIC 6	0101071104	3	30	30	001799(a))
2	072924	Thực tập tốt nghiệp	0101072924	5	0	150	
Học kỳ 12				7	0	210	
Học phần bắt buộc				0	0	0	
Học phần tự chọn				7	0	210	
1	071676	Chuyên đề tốt nghiệp	0101071676	3	0	90	
2	072922	Khóa luận tốt nghiệp	0101072922	7	0	210	
3	072926	Đạo đức nghề nghiệp	0101072926	2	30	0	
4	072927	Quản trị quan hệ công chúng	0101072927	2	30	0	

5. MA TRẬN ITU GIỮA CÁC MÔN HỌC VÀ CHUẨN ĐẦU RA

NHÓM CHUẨN ĐẦU RA 2.1 ĐẾN 2.2

[illegible]

20	Tổng quan du lịch						I				
21	Quản trị chiến lược	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U
22	Quản trị Marketing 1	T	T	T	T	T	T	T	U	T	T
23	Quản trị tài chính	I	I							U	
24	Lịch sử văn hóa Việt Nam										
25	Phương pháp điền dã								I		
26	Tâm lý học lứa tuổi								I		
27	Phương pháp điều tra xã hội học										
28	Quản trị rủi ro		T								
29	Quản trị nhà hàng	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U
30	Quản trị nhân sự			T						T	T
31	Quản trị thực phẩm	I	I						T		
32	Văn hóa giao tiếp trong nhà hàng							I			
33	Các nguồn thực phẩm chính của Việt Nam								T		
34	Vệ sinh an toàn thực phẩm							T	T		
35	Dinh dưỡng và khoa học dinh dưỡng							T	T		

36	Kiểm dịch thực phẩm							T	T		
37	Cách sử dụng và bố trí các loại bếp							T	T		
38	Phương pháp xây dựng thực đơn							T	T		
39	Chế biến các món ăn Việt Nam tiêu biểu							T	T		
40	Chế biến các món ăn phương Đông tiêu biểu							T	T		
41	Chế biến các món ăn phương Tây tiêu biểu							T	T		
42	Anh ngữ thực hành 1 (tại nhà hàng)										
43	Anh ngữ thực hành 2 (tại nhà hàng)										
44	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Tây Bắc							T	T		
45	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Đông Bắc							T	T		
46	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Bắc Bộ							T	T		

	chuyên đề 2										
57	Thực tập tốt nghiệp										
58	Khóa luận tốt nghiệp										
59	Chuyên đề tốt nghiệp										
60	Đạo đức nghề nghiệp	I							T		
61	Quản trị quan hệ công chúng		I			I					

[illegible]

12	TOEIC 2												
13	TOEIC 3												
14	TOEIC 4												
15	TOEIC 5												
16	TOEIC 6												
17	Quản trị học	I	I	I			I						
18	Tâm lý khách du lịch				I								
19	Xã hội học đại cương												
20	Tổng quan du lịch				I		I	T	T	T	T	T	T
21	Quản trị chiến lược	U	U	U	U	U	U	U	U			U	U
22	Quản trị Marketing 1		T	I			T	U	U	U	U	U	U
23	Quản trị tài chính	T			T	T							
24	Lịch sử văn hóa Việt Nam												
25	Phương pháp điền dã					I							
26	Tâm lý học lứa tuổi					T							
27	Phương pháp điều tra xã hội học												
28	Quản trị rủi ro	I			I	I		T	T	T	T	T	T
29	Quản trị nhà hàng	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U
30	Quản trị nhân sự	T		U		U		T	T	T	T	T	T
31	Quản trị thực phẩm		T					T	T	T	T	T	T
32	Văn hóa giao tiếp trong nhà							U	U	U	U	U	U

	hàng												
33	Các nguồn thực phẩm chính của Việt Nam					I		U	U	U	U	U	U
34	Vệ sinh an toàn thực phẩm					I		U	U	U	U	U	U
35	Dinh dưỡng và khoa học dinh dưỡng					I		U	U	U	U	U	U
36	Kiểm dịch thực phẩm					I		U	U	U	U	U	U
37	Cách sử dụng và bố trí các loại bếp					I		U	U	U	U	U	U
38	Phương pháp xây dựng thực đơn					I		U	U	U	U	U	U
39	Chế biến các món ăn Việt Nam tiêu biểu					I		U	U	U	U	U	U
40	Chế biến các món ăn phương Đông tiêu biểu					I		U	U	U	U	U	U
41	Chế biến các món ăn phương Tây tiêu biểu					I		U	U	U	U	U	U
42	Anh ngữ thực hành 1 (tại nhà hàng)					I		U	U	U	U	U	U
43	Anh ngữ thực hành 2 (tại nhà hàng)					I		U	U	U	U	U	U

44	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Tây Bắc					I		U	U	U	U	U	U
45	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Đông Bắc					I		U	U	U	U		U
46	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Bắc Bộ					I		U	U	U	U		U
47	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Trung Bộ					I		U	U	U	U		U
48	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Tây Nguyên					I		U	U	U	U		U
49	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Nam Bộ					I		U	U	U	U		U
50	Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Bắc Bộ					I		U	U	U	U		U
51	Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Trung Bộ					I		U	U	U	U		U
52	Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Nam Bộ					I		U	U	U	U		U

4	Pháp luật đại cương													
5	Cơ sở văn hóa Việt Nam													
6	Tiếng Việt thực hành													
7	Địa lý kinh tế Việt Nam				I		T							
8	Logic học	T												
9	Anh văn giao tiếp 1												U	U
10	Anh văn giao tiếp 2												U	U
11	TOEIC 1				I	T						U	U	U
12	TOEIC 2				I	T						U	U	U
13	TOEIC 3				I	T						U	U	U
14	TOEIC 4				I	T						U	U	U
15	TOEIC 5				I	T						U	U	U
16	TOEIC 6				I	T						U	U	U
17	Quản trị học		I											
18	Tâm lý khách du lịch				I					U				
19	Xã hội học đại cương					I								
20	Tổng quan du lịch							T		U				
21	Quản trị chiến lược		I		I		T							

[illegible]

[illegible]

44	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Tây Bắc				I			T						
45	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Đông Bắc				I			T						
46	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Bắc Bộ				I			T						
47	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Trung Bộ				I			T						
48	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Tây Nguyên				I			T						
49	Chế biến các món ăn tiêu biểu của vùng Nam Bộ				I			T						
50	Pha chế thức uống tiêu biểu của vùng đồng bằng Bắc Bộ				I			T						

[illegible]

60	Đạo đức nghề nghiệp				U	U	U	U	U	U	U	U		
61	Quản trị quan hệ công chúng				U	U	U	U	U	U	U	U		

KHOA DU LỊCH VÀ VIỆT NAM HỌC

Phan Thị Ngân

ThS. Phan Thị Ngân
ThS. Phan Thị Ngân