

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

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

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

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

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

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

Trình độ đào tạo: **ĐẠI HỌC**

Mã số: 7810202

Hình thức đào tạo: **CHÍNH QUI**

Tp. Hồ Chí Minh, 2018

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

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

Trình độ đào tạo: Đại học

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

Mã ngành: 7810202

Hình thức đào tạo: CHÍNH QUI

Văn bằng tốt nghiệp: Kỹ sư

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

1. Thời gian đào tạo: 4 năm

2. Điều kiện tuyển sinh: Tốt nghiệp phổ thông trung học

3. Thang điểm, Quy trình, Điều kiện tốt nghiệp

Thang điểm: 10

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

Điều kiện tốt nghiệp:

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

4. Mục tiêu và chuẩn ra

Mục đích (Goals)

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

Sinh viên sau khi tốt nghiệp có thể làm quản lý nhà hàng, quản lý dịch vụ làm việc cho các nhà hàng - khách sạn; Chuyên viên tổ chức sự kiện làm việc trong các nhà hàng - khách sạn; Chuyên viên tư vấn, tổ chức và điều hành tại các chuỗi nhà hàng, trung tâm hội nghị.

Mục tiêu (Objectives)

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

1. Kiến thức và lập luận kỹ thuật
2. Kỹ năng và tổ chức cá nhân và chuyên nghiệp
3. Kỹ năng giao tiếp: làm việc theo nhóm và giao tiếp
4. Hình thành tư tưởng, thiết kế, triển khai, và vận hành trong bối cảnh doanh nghiệp, xã hội và môi trường *quá trình sáng tạo*

Chương 2 (Program outcomes)

Kết quả	Chương 2 (Program outcomes)	Trình độ
1.	KIẾN THỨC VÀ LẬP LUẬN KỸ THUẬT	
1.1.	Phân biệt được các nguyên tắc cơ bản trong khoa học xã hội, tự nhiên và giáo dục (Chủ nghĩa Xã hội khoa học, pháp luật, toán học và hóa học)	3.0
1.2.	Phân biệt được các nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm; nguyên tắc chế biến và trang trí các món ăn, thức uống; các nguyên tắc quản trị Nhà hàng và chất lượng dịch vụ ăn uống.	3.0
1.3.	Vận dụng được các kỹ thuật nâng cao trong chế biến thực phẩm và quản lý tổ chức sà-lông ăn uống.	3.0
2.	KỸ NĂNG VÀ TỔ CHỨC CÁ NHÂN VÀ CHUYÊN NGHIỆP	
2.1.	Giới quyết các vấn đề liên quan đến lĩnh vực chế biến, vệ sinh an toàn thực phẩm và quản lý dịch vụ ăn uống.	3.0
2.2.	Tham gia vào các vấn đề kỹ thuật liên quan đến lĩnh vực chế biến, vệ sinh an toàn thực phẩm và quản lý dịch vụ ăn uống.	4.0
2.3.	Tư duy có hệ thống các lĩnh vực liên quan đến Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống.	4.0
2.4.	Hình thành thái độ, tư tưởng và học tập nghiêm túc nhằm nâng cao hiệu quả học tập và đẩy mạnh các công trình nghiên cứu khoa học.	4.0
2.5.	Hình thành tác phong đạo đức nghề nghiệp, giới quyết hiệu quả các hoạt động Chế biến thực phẩm và Quản lý dịch vụ ăn uống : đạo đức chuyên môn, tính công bằng, tính phổ biến trong lĩnh vực hoạch định nghề nghiệp.	4.0
3.	KỸ NĂNG GIAO TIẾP: LÀM VIỆC THEO NHÓM VÀ GIAO TIẾP	
3.1.	Tổ chức các hoạt động học tập và làm việc với thái độ tích cực và hiệu quả luôn đặt lợi ích nhóm lên hàng đầu.	4.0
3.2.	Ứng dụng tốt các phần mềm công nghệ thông tin.	3.0
3.3.	Giao tiếp bằng tiếng Anh chuyên ngành.	3.0
4.	HÌNH THÀNH TƯ TƯỞNG, THIẾT KẾ, TRIỂN KHAI, VÀ VẬN HÀNH TRONG BỐI CẢNH DOANH NGHIỆP, XÃ HỘI VÀ MÔI TRƯỜNG QUÁ TRÌNH SÁNG TẠO	
4.1.	Giới thích được tầm quan trọng của môi trường xã hội và hoạt động Quản lý dịch vụ ăn uống.	2.0
4.2.	Xác định thực trạng khác biệt văn hóa doanh nghiệp và hiệu quả Quản lý dịch vụ ăn uống.	2.0

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

Thang trình độ năng lực

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

5. Khối lượng kiến thức tối thiểu: 132 tín chỉ

(không bao gồm khối kiến thức Giáo dục thể chất và Giáo dục Quốc phòng)

6. Phân bố khối lượng các khối kiến thức

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

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

7. Nội dung chương trình

A. Phần bắt buộc

7.1. Kiến thức giáo dục đại cương

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

7.2. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp

7.2.1. Kiến thức cơ sở ngành và ngành

STT	Mã môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	Mô hình, MH tiên quyết
1.	FOHY121853	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	
2.	FOIN131953	Nguyên liệu thực phẩm	3	
3.	CUCU232053	Văn hóa ẩm thực	3	
4.	CUPS321153	Tìm kiếm khách hàng	2	
Tổng			10	

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

STT	Mã môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiếp theo
Chuyên ngành Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống				
1.	CUTH242153	Nghiệp vụ Bếp	4(2+2)	FOMA131953
2.	PATH232253	Nghiệp vụ Bàn	3	FOMA131953
3.	ESMA332353	Tổ chức dịch vụ ăn uống	3(2+1)	
4.	TASE332453	Nghiệp vụ Bàn	3(2+1)	
5.	HRMA331206	Quản trị nhân sự	3	
6.	KIMA332653	Quản lý Bếp	3	
7.	DRPR332753	Nghiệp vụ pha chế thức uống	3(2+1)	
8.	STFO232853	Nghệ thuật trang trí món ăn (Stylist Food)	3(2+1)	
9.	REME332953	Anh Văn chuyên ngành QTNH&DVAU	3	
10.	PRAC240407	Nguyên lý kế toán	3	
11.	CARE236553	Kế toán nhà hàng	3	PRAC240407 FONU130953
12.	BAMA223153	Marketing căn bản	2	
13.	RQSM333253	Quản trị nhà hàng và chuỗi cung ứng dịch vụ	3	
14.	EVMA333353	Tổ chức sự kiện	3(2+1)	Project
15.	REMS313453	Chuyên đề thực tế QTNH&DVAU	1	Doanh nghiệp đầy
16.	PREM326653	Đồ án chuyên ngành QTNH&DVAU	2	Project
Tổng			45	

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

STT	Mã môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiếp theo
Chuyên ngành Quản trị nhà hàng & Dịch vụ ăn uống				
1.	VCPR243853	Thực hành Bếp Việt	4	CUTH242153, Liên kết Doanh nghiệp
2.	AECP233953	Thực hành Bếp Âu Á	3	CUTH242153, Liên kết Doanh nghiệp
3.	VCPR224053	Thực hành Bàn Việt Nam	2	PATH232253
4.	AEPP234153	Thực hành Bàn Âu Á	3	PATH232253
5.	FPDP224253	Thực hành trang trí món ăn và tiệc	2	
Tổng			14	

7.2.3. Thực nghiệm (Sinh viên chọn một trong hai hình thức sau)

STT	Mã môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	Mã MH trước, MH tiếp theo
1.	GRPR424353	Thực tập tốt nghiệp	02	
2.	GRTH474453	Khóa luận tốt nghiệp	07	Đạt kỳ thi kiểm tra năng lực <input type="checkbox"/> Qualified exam <input type="checkbox"/>
		Các môn tốt nghiệp : Chọn đủ 7 TC trong các học phần sau	07	
	DENP333053	Phát triển sản phẩm mới	3	
	SEEV428651	Đánh giá các quan sát phẩm	2	

	FOAD428751	Phố gia và hương liệu thực phẩm	2	
	RMPS425353	Tổm lợ học kinh doanh nhà hàng	2	
	GSI1424853	Chuyên đợ tốt nghiệp 1	1	
	GSI2414853	Chuyên đợ tốt nghiệp 2	2	
	GSI3434853	Chuyên đợ tốt nghiệp 3	3	
Tợng			9	

Điờu kiện thực hiện Khóa luận tốt nghiệp: Đợ kợ thi kiợm tra nợng lợc **Qualified exam**

B ợ Phợn tợ chợn:

Kiợn thực giợo đợc ợợ cợng

STT	Mợm mợn hợc	Tợn hợc phợn	Sợ tín chợ	MợMH trợợc, MH tiợn quyợ
1.	ADMO138685	Tin học văn phợng nợng cao	3(2+1)	

Khổi kiến thức cợc mợn học thuộc nhợm Khoa học xã hội ợnhợn văn (*SV chọn 3 trong các mợn học sau*):

STT	Mợm mợn hợc	Tợn hợc phợn	Sợ tín chợ	MợMH trợợc, MH tiợn quyợ
1.	GEFC220105	Kinh tế học đại cương	2	
2.	IQMA220205	Nhập mợn quản trị chất lượng	2	
3.	INMA220305	Nhập mợn Quản trị học	2	
4.	INLO220405	Nhập mợn Logic học	2	
5.	IVNC320905	Cơ sở văn hoợ Việt Nam	2	
6.	INSO321005	Nhập mợn Xã hội học	2	
7.	ENPS220591	Tổm lợ học kỹ sư	2	
8.	SYTH220491	Tư duy hệ thống	2	
9.	LESK120190	Kỹ năng học tập đại học	2	
10.	PLSK120290	Kỹ năng xợy đợng kế hoạch	2	
11.	WOPS120390	Kỹ năng làm việc trong mợi trường kỹ thuật	2	
12.	REME320690	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	

Kiợn thực chuyợn ngợnh(*Sinh viên chọn đợ 10 tín chỉ trong các mợn học sau*)

STT	Mợm mợn hợc	Tợn mợn hợc	Sợ tín chợ	MợMH trợợc, MH tiợn quyợ
1.	FLAR234553	Trang trí hoa	3(2+1)	
2.	RECE336953	Lợtợn	3(2+1)	
3.	MAUP334653	Mỹ dụng	3(2+1)	
4.	GEFC220105	Kinh tế học đại cương	2	
5.	FIMA420807	Quợn trị tài chính	3	
6.	BRMA323753	Quợn lợ thương hiệu	2	

C Kiểm tra kiến thức:

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

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

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

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

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

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

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

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

Hết kỳ 1 :19 TC

TT	M□HP	T□n h□c ph□n	S□TC	M□HP t□n quy□t (n□u c□)
7	ADMO138685	T□n h□c v□n ph□ng n□ng cao	3(2+1)	
5	FOHY121853	V□e sinh an to□n th□c ph□m	2	
6	FONU130953	Đ□nh d□ng th□c ph□m	3	
3	GETO130653	T□ng quan Du lịch	3	
4	IREM131353	Nh□p m□n ng□nh Qu□n tr□ NH&DV □n □ng	3(2+1)	
2	MATH130501	T□n □ng d□ng	3	
		T□ng	19	

H□c k□2: 16 TC

TT	M□HP	T□n h□c ph□n	S□TC	M□HP t□n quy□t (n□u c□)
1	FOMA131953	Nguy□n li□u th□c ph□m	3	
2	FOCH130753	H□a h□c th□c ph□m	3	
3	OFMA130853	Qu□n tr□ h□nh ch□nh v□n ph□ng	3	
	PRAC240407	Nguy□n l□k□ to□n	3	
4				
	Ch□n 2 trong c□c m□n h□c sau (KTGD □i c□ng):			
	GEFC220105	K□nh t□ h□c đ□i c□ng		
5	IQMA220205	<i>Nh□p m□n qu□n tr□ ch□t l□ng</i>	2	
6	INMA220305	<i>Nh□p m□n Qu□n tr□ h□c</i>	2	
	INLO220405	Nh□p m□n Logic h□c		
	IVNC320905	C□ s□ v□n ho□ Vi□t Nam		
	INSO321005	Nh□p m□n X□ h□i h□c		
	ENPS220591	T□m l□ h□c k□ s□		
	SYTH220491	T□ duy h□ th□ng		
	LESK120190	K□ n□ng h□c t□p đ□i h□c		
	PLSK120290	K□ n□ng x□y d□ng k□ ho□ch		
	WOPS120390	K□ n□ng l□m vi□c trong m□i tr□ng k□ th□t		
	REME320690	Ph□ng ph□p nghi□n cứu khoa h□c		
		T□ng	16	

H□c k□3:18TC

TT	M□HP	T□n h□c ph□n	S□TC	M□HP t□n quy□t (n□u c□)
----	------	--------------	------	-------------------------

TT	M□HP	T□n h□c ph□n	S□TC	M□HP t□n quy□t (n□u c□)
4	AECP233953	Th□c hành Bếp □u Á	3	CUTH242153
5	CUCU232053	Văn h□a □m th□c	3	
2	CUTH242153	Nghiệp v□Bếp	4(2+2)	FOMA131953
1	FPDP224253	Th□c hành trang trí m□n ăn và tiệc	2	
3	VCPR243853	Th□c hành Bếp Việt	4	CUTH242153
Phần tự chọn kiến thức chuyên ngành (chọn đủ 2 tín chỉ)				
6	GEFC220105	Kinh tế học đại cương	2	
T□ng			18	

H□c k□4: 19TC

TT	M□HP	T□n h□c ph□n	S□TC	M□HP t□n quy□t (n□u c□)
4	AEPP234153	Th□c hành B□nh □u Á	3	PATH232253
6	BAMA223153	Marketing căn b□n	2	
5	CARE236553	Kế to□n nhà hàng	3	PRAC240407 FONU130953
7	GDAP231253	Đồ họa ứng d□ng	3(2+1)	
2	PATH232253	Nghiệp v□B□nh	3	FOMA131953
1	STFO232853	Nghệ thuật trang trí m□n ăn (Stylist Food)	3(2+1)	
3	VCPR224053	Th□c hành B□nh Việt	2	PATH232253
T□ng			19	

H□c k□5: 20 TC

TT	M□HP	T□n h□c ph□n	S□TC	M□HP t□n quy□t (n□u c□)
1	HRMA331206	Qu□n trị nh□n s□	3	
2	RQSM333253	Qu□n trị nhà hàng và ch□t l□ng dịch v□	3	
3	CUPS321153	T□m l□kh□ch hàng	2	
4	ESMA332353	Tổ chức dịch v□ăn uống	3(2+1)	
5	PREM326653	Đồ □n chuyên ngành QTNH&DVAU	2	
Ch□n 1 trong c□c m□n h□c sau (KTGD □□ c□□ng):				
	GEFC220105	Kinh tế học đại cương		
	IQMA220205	Nhập m□n qu□n trị ch□t l□ng		
	INMA220305	Nhập m□n Qu□n trị học		

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

Học kỳ 6: 21 TC

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

Học kỳ 7: 2TC

TT	MôHP	Tên học phần	SốTC	MôHP tiên quyết (nếu có)
1	GRPR424353	Thực tập tốt nghiệp	2	
		Tổng	2	

Học kỳ 8: 7 TC

TT	M□HP	T□n h□c ph□n	S□TC	M□HP t□n quy□t (n□u c□)
1	GRTH474453	Kh□a lu□n t□t nghi□p	7	
		Ch□n □□ 7 TC trong c□c h□c ph□n sau:		
	DNPR434553	Ph□t tri□n s□n ph□m m□i	3	
		Đ□nh gi□c□m quan s□n ph□m	2	
		Ph□gia và hương liệu th□c ph□m	2	
	RMPS424853	T□m l□h□c kinh doanh nh□ hàng	2	
	GSI1414953	Chuyên đ□t□t nghi□p 1	1	
	GSI2425053	Chuyên đ□t□t nghi□p 2	2	
	GSI3435153	Chuyên đ□t□t nghi□p 3	3	
		T□ng	7	

9. M□t□v□n t□t n□i dung v□kh□ l□□ng c□c h□c ph□n

A □Ph□n b□t bu□c:

Ki□n th□c gi□b d□c □□ c□□ng:

01. Nh□ng NL c□ b□n c□a CN M□c-L□nin

5

Phân bố thời gian học tập: 5(5/0/10)

Điều kiện tiên quyết: Sinh viên năm thứ nh□t trình độ Đại học, cao đ□ng.

Tóm tắt nội dung học phần:

M□n học này nh□m cung c□p cho sinh viên nh□ng kiến thức: Kh□i lư□c v□ CN M□c □L□nin và một số v□n đ□ chung của m□n học; Nh□ng nội dung cơ b□n v□ thể gi□i quan và phương ph□p luận triết học của CN M□c □L□nin; Học thuyết kinh tế của CN M□c □L□nin v□ phương thức s□n xu□t tư b□n chủ ngh□a; Nh□ng nội dung cơ b□n thuộc l□ luận của CN M□c □L□nin v□ chủ ngh□a xã hội và 1 chương kh□i qu□t chủ ngh□a xã hội hiện th□c và tri□n vọng.

02. T□t□ng Hồ Chí Minh

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác-L□nin

Tóm tắt nội dung học phần:

Nội dung chủ yếu của m□n học là cung c□p cho sinh viên nh□ng hi□u biết cơ b□n c□ hệ thống v□ tư tưởng, đạo đức gi□ trị văn h□a Hồ Chí Minh. G□p ph□n x□y d□ng n□n t□ng đạo đức con người m□i, chủ động, tích c□c trong gi□ quyết nh□ng v□n đ□ kinh tế chính trị văn h□a xã hội theo đường lối của Đ□ng và Nhà nư□c.

03. Đ□□ng l□ CM c□a ĐCSVN

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

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

Tóm tắt nội dung học phần:

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

04. Pháp luật cơ bản

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần trang bị cho sinh viên những kiến thức:

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

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

05. Toán ứng dụng

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: không

Tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này cung cấp các kiến thức cơ bản về tập hợp và logic, lý thuyết xác suất, biến ngẫu nhiên và luật phân phối xác suất, lý thuyết ma trận, các phương pháp đếm số liệu và một số bài toán thống kê. Qua đó rèn luyện cho sinh viên các kỹ năng: tư duy và lập luận hợp lý, chính xác định đúng thí nghiệm và biến cố có tính ngẫu nhiên; tính toán được khả năng xảy ra của biến cố ngẫu nhiên; ứng dụng kiến thức về biến ngẫu nhiên và thống kê toán học để giải quyết một số vấn đề có liên quan đến số liệu thống kê trong giáo dục, sản xuất, kinh tế, dinh dưỡng,...

06. Tổng quan du lịch

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không

Tóm tắt nội dung học phần:

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

07. Hóa học thực phẩm

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên kiến thức về các quá trình chuyển hóa, biến đổi thành phần hóa học thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm. Hiểu rõ ứng dụng, đi sâu khi cần lập các quá trình xảy ra trong chế biến và bảo quản thực phẩm.

08. Quản trị nhân sự và phòng

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không

Tóm tắt nội dung học phần:

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

09. Dinh dưỡng thực phẩm

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không

Tóm tắt nội dung học phần:

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

10. Giao tiếp trong kinh doanh

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học cung cấp cho sinh viên những cơ sở lý luận của hoạt động giao tiếp như: Khái niệm, vai trò, nghệ thuật của giao tiếp... Bên cạnh đó, sinh viên sẽ được cung cấp nguyên lý giao tiếp hiệu quả, cách hình thức giao tiếp và vận dụng những kỹ năng, kỹ xảo giao tiếp vào thực tế công việc hàng ngày, nhất là hoạt động sản xuất kinh doanh.

11. Tầm lách hàng

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn Tầm lách hàng súp cho sinh viên cónhng kiến thức cơ bản đhiu tầm lách hàng óđối tượng của qun trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống . Môn học gií thiệu đời sống tầm lách của cónhng bao gồm: bản chít hiện tượng tầm lách người và ccc thuộc tính tầm lách cónhng vñ nhng đcc đim, quy luật và cơ chế của nógúp cho sinh viên ứng dụng vào việc nghiên cứu nhng vñ đcc cơ bản phcc vñ cho việc qun trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống ; Marketing; hiu đcc tầm lách hàng qua ccc dịch vụ

12. Đồ họa ứng dụng

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên nhng kiến thức cơ bản vứng dụng tin học trong công tác lập kế hoạch. Mótchí tiết phương pháp ứng dụng phần mềm xllnh cơ bản Photoshop và Corel đthiết kế : menu, poster qung cò mñ ăn, thcc phm và tổ chức sákiện .

13. Nhập môn ngành Quản trị NH&DV n u ng

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: không

Tóm tắt nội dung học phần:

Gií thiệu tổng quát chương trình học ngành [Quản trị NH&DV n u ng]; nhng địa ch trang WEB, tên sách, tài liệu liên quan đến chuyên ngành; nhng kiến thức tổng quát của ngành; nhng kinh nghiệm thực tế; nhng cơ hội, thch thức, chuñ mcc nghnghiệp; nhng kiến thức cơ bản vcc kñ năng mñ. Ngoài ra sinh viên cñ đcc tham quan thcc tñ đđịnh hướng đng đñ vngành nghđang theo học.

B. Kiến thức gốc đcc chuyên nghiệp:

01. Vsinh an toñ thcc phm

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Mñ học cung cúp cho sinh viên nhng kiến thức, kỹ năng và thđộ cñ thiết cho việc cung cúp ccc sñ phm thcc phm an toàn và chít lưng, khng chứa chít gý ónhiñm thcc phm, đcc chuñ bị và bcc quñ trong mñ trường hñp vệ sinh. Sinh viên đcc tìm hiu vcc ccc quy định của chính phủ, kiñm soñt nhiệt độ trong bcc quñ thcc phm, duy trì tính thñ

thiện v^à m^{ôi} trường và vệ sinh c^ơnh^ệ trong việc cung c^{ấp} dịch v^{ật} ăn uống an toàn. Đồng thời, sinh viên c^{ũng} đ^{ược} tìm hi^{ểu} v^ề hệ thống quy chu^{ẩn} HACPP.

02. Nguy^{ên} li^{ều} th^{ực} ph^{ẩm}

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

M^{ôn} học gi^{ới} thiệu cho sinh viên c^{ác} loại nguyên liệu th^{ực} ph^{ẩm}, đồng thời trang bị nh^{ững} kiến thức cơ b^{ản} đ^ể nhận biết, l^{ựa} chọn và b^{ào} qu^{ản} c^{ác} loại th^{ực} ph^{ẩm}. Ngoài ra, m^{ôn} học c^{òn} trang bị cho sinh viên kh^ản^{ăng} ph^{ân} tích và gi^{ải} thích c^{ác} hiện t^ưng của th^{ực} ph^{ẩm}

03. V^{ăn} h^à m^{ôn} th^{ực}

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Cung c^{ấp} cho sinh viên nh^{ững} kiến thức v^ề phong c^{ách} ăn uống đ^ể trung của c^{ác} v^{ùng} m^{iền} ở Việt Nam và trên thế gi^{ới}. Th^{ông} qua đ^ó, h^{ướng} cho sinh viên kỹ năng t^ự học và tìm hi^{ểu} chuyên s^{âu} v^ề đ^ể đi^{ều} v^{ăn} h^à và c^{ác} phong t^{ác} tập qu^{ản} m^{ôn} th^{ực} ph^{ẩm} h^{ọc}.

04. Nghi^{ệp} v^ề B^{ếp}

4

Phân bố thời gian học tập: 4(2/2/8)

Điều kiện tiên quyết: Nguyên liệu thực phẩm

Tóm tắt nội dung học phần:

M^{ôn} học ch ^{trọng} vào th^{ực} hành, gi^{úp} học sinh ph^{át} tri^{ển} c^{ác} kỹ năng cơ b^{ản} v^à x^ử l^ý th^{ực} ph^{ẩm} an toàn, kỹ năng s^ử d^{ụng} dao, th^{ật} chuyên nghiệp, chu^{ẩn} bị n^{ấu} ăn, làm b^{ình} và hiệu qu^ả trong nhà bếp thương mại. Sinh viên s^ẽ đ^{ược} h^{ướng} d^{ẫn} và th^{ực} hiện nêm, nếm, n^{ấu} c^{ác} m^{ón} kho, m^{ón} n^ữc, m^{ón} xào, m^{ón} h^{ấp}, m^{ón} chiên và m^{ón} b^{ình} cơ b^{ản}.

Ngoài ra, m^{ôn} học cung c^{ấp} cho sinh viên c^{ác} l^ý thuyết cơ b^{ản} và kh^ả ni^{ệm} liên quan đến bếp n^{ấu}ng. Sinh viên đ^{ược} học v^à tổ chức bếp chuyên nghiệp, vị trí nhà bếp, thuật ng^{ôn} m^{ôn} th^{ực}, thiết bị n^{ấu} ăn chuyên nghiệp và ph^{ân} loại nguồn gốc và ch^{ất} l^{ượng} của c^{ác} thành ph^{ần} cơ b^{ản}. Sinh viên c^{ũng} s^ẽ đ^{ược} tìm hi^{ểu} v^ề phương ph^{áp} tìm kiếm nguyên liệu, c^{ách} đ^{ong} đo lường, c^{ác} yêu c^{ầu} s^{inh} xu^{ất} c^{ông} như c^{ác} phương ph^{áp} n^{ấu} ăn trong n^ữc và n^{ấu} ăn n^ữc ngoài.

05. Nghi^{ệp} v^ề B^{ình}

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Nguyên liệu thực phẩm

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên nh^{ững} kiến thức: Xu^{ất} xứ, ^đ nghĩa c^{ác} m^{ón} b^{ình} Việt Nam và b^{ình} ^đu ^Á; Đ^ể đi^{ều} và c^{ách} chế biến c^{ác} loại b^{ình}. C^{ác} nguyên t^{ác} l^{ựa} chọn và s^ử d^{ụng} c^{ác}

nguyên liệu, ph^o gia ph^o h^op v^oi yêu c^ou của t^ong loại b^onh; S^o d^ong c^oc loại màu th^oc ph^om, đ^oc biệt s^o d^ong màu t^oc c^oc loại l^o rau củ, tr^oi c^oy thay cho màu t^ong h^op; Chọn l^oa và s^o d^ong c^oph^o h^op v^oi t^ong m^on b^onh; C^oc phương ph^op b^oo qu^on ph^o h^op cho t^ong loại b^onh.

06. T^och^oc d^och v^o n^o u^ong

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

M^on học tổ chức, hư^ong đ^on sinh viên th^oc hành ứng d^ong c^oc m^on b^onh, m^on ăn đã đ^oc học đ^o tổ chức kinh doanh m^o th^oc trong khu^on viên trường và online. T^o đ^o, sinh viên s^o đ^oc học c^oc kỹ năng giao tiếp, kỹ năng ứng x^o và kỹ năng x^o l^o tình huống t^o th^oc tế kinh doanh. Đồng thời, sinh viên s^o học đ^oc c^och tổ chức một dịch v^o ăn uống th^oc tế đ^om b^o 3 tiêu chí : ngon, b^o dư^ong và gi^oc h^op l^o. Ngoài ra, nội dung m^on học c^on nh^on mạnh vào kh^on^ong làm việc c^on h^o và h^op t^oc trong m^oi trường làm việc nh^om đ^ocung c^op cho kh^och hàng nh^ong tr^oi nghiệm dịch v^o th^oc ti^on.

07. Nghi^op v^o B^on

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên nh^ong kiến thức chuyên s^ou ngh^o nhà hàng t^o việc qu^on l^o cơ sở vật ch^ot, trang thiết bị d^ong c^o; tổ chức bộ m^oy ph^oc v^o, kỹ thuật ph^oc v^o ăn uống, x^o l^o c^oc tình huống x^oy ra trong qu^o trình ph^oc v^o đ^o sau khi tốt nghiệp c^o th^o làm việc trong nhà hàng, kh^och sạn theo tiêu chu^on quốc tế.

08. Qu^on tr^on h^on s^o

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Học ph^on m^ot v^ot m^o quan trọng và nh^ong xu hư^ong chung của c^ong t^oc qu^on tr^oi nguồn nh^on l^oc bên trong m^oi tổ chức hiện nay. Học ph^on c^ong cung c^op cho sinh viên nh^ong kiến thức c^on thiết v^o nh^ong c^ong t^oc qu^on tr^oi nguồn nh^on l^oc c^o th^o như hoạch định nguồn nh^on l^oc, ph^on tích c^ong việc, tuy^on d^ong nh^on s^o, đào tạo và ph^ot tri^on nguồn nh^on l^oc, qu^on tr^oi ti^on lương, hệ thống đ^oi ngộ và quan hệ lao động trong tổ chức.

09. Qu^on l^o B^op

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

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

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

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

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

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

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học cung cấp cho sinh viên các kiến thức cơ bản về nhúng, màu sắc, bố cục và phong cách. Tiếp đó, sinh viên ứng dụng làm nổi bật sản phẩm thực phẩm bằng kỹ thuật chụp hình và kỹ thuật vi tính. Môn học còn kích thích tính sáng tạo của sinh viên trong việc sắp xếp bố cục và tạo phong cách như sắp đặt màu sắc để nhấn mạnh sản phẩm trung tâm. Tiếp đó, sinh viên có thể sắp đặt những sản phẩm hình chụp để in vào áo, in sách hoặc in poster quảng cáo.

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

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

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

13. Nguyên lý kế toán**3***Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)**Điều kiện tiên quyết: Không.**Tóm tắt nội dung học phần:*

Môn học trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về Kế toán: các khái niệm, bản chất, chức năng, đối tượng, mục đích và yêu cầu kế toán, phương pháp kế toán, quy trình thu thập, ghi chép số liệu kế toán, trình tự kế toán, kế toán các quy trình hoạt động sản xuất kinh doanh chủ yếu, các hình thức kế toán, nội dung và các hình thức tổ chức công tác kế toán, lập và dịch vụ các báo cáo tài chính. Ngoài ra, học phần còn giúp người học nắm khái quát được Chế độ kế toán Việt Nam bước đầu tiếp cận với thực tiễn kế toán trong hệ thống quản lý của Việt Nam định hướng được việc sử dụng tài liệu kế toán vào quản lý các lĩnh vực thuộc chuyên ngành đào tạo của mình làm cơ sở để tiếp cận nghiên cứu sâu hơn về kế toán.

14. Marketing căn bản**2***Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)**Điều kiện tiên quyết: Không.**Tóm tắt nội dung học phần:*

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

15. Quản trị nhân sự và chất lượng dịch vụ**3***Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)**Điều kiện tiên quyết:**Tóm tắt nội dung học phần:*

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

16. Tổ chức sự kiện**3***Phân bố thời gian học tập: 3(1/2/6)**Điều kiện tiên quyết: Không.**Tóm tắt nội dung học phần:*

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

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

17. Chuyên trách tại QTNH&DVAU **1**

Phân bố thời gian học tập: 1(1/0/2)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

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

18. Kinh tế học đại cương **2**

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

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

19. Quản trị tài chính **3**

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

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

20. Quản lý thương hiệu **2**

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

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

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

21. Thực hành Bếp Việt **4**

Phân bố thời gian học tập: 4(0/4/8)

Điều kiện tiên quyết: Nghiệp vụ Bếp

Tóm tắt nội dung học phần:

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

22. Thực hành Bếp Âu Á **3**

Phân bố thời gian học tập: 3(0/3/6)

Điều kiện tiên quyết: Nghiệp vụ Bếp

Tóm tắt nội dung học phần:

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

23. Thực hành Bánh Việt **2**

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Nghiệp vụ Bánh

Tóm tắt nội dung học phần:

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

24. Thực hành Bánh Âu Á **3**

Phân bố thời gian học tập: 3(0/3/6)

Điều kiện tiên quyết: Nghiệp vụ Bánh

Tóm tắt nội dung học phần:

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

25. Thực hành trang trí món ăn và tiệc **2**

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về tư tưởng củ đđtrng trí mnh ăn phhphp vđ cđc hình thức tổ chức tiệc. Phương pháp kích thích nghệ thuật sáng tạo trong trang trí đđthu hđt sđchđđ của thđc khđch.

26. Thđc tđp tđt nghiđp **2**

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Sinh viên đđc thđc tập ứng đđng cđc kiến thức, kỹ năng đã học vào thđc tế sđn xuđt. Sinh viên sđthđc tập tại cđc: Nhà hàng; Cđng ty sđn xuđt suđt ăn cđng nghiệp tđ khđu chuđn bị sđn xuđt cho đến hoàn tđt thành phđm.

27. Phđt triđn sđn phđm mđ **3**

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

Điều kiện tiên quyết: Hóa thực phẩm.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị bốn nhđn tố chính liên quan đến việc phđt triđn sđn phđm: Chiến lược kinh doanh liên quan đến việc phđt triđn sđn phđm; Cđc burđc khđc nhau trong qui trình phđt triđn sđn phđm; Cđc kiến thức đđi hđi đđthđc hiện qui trình phđt triđn sđn phđm; Sđ cđn thiết phđi giđ việc phđt triđn sđn phđm hưđng đến nhu cđu và mong muốn của người tiêu đđng. Ngoài ra, cđn trang bị cđch thức quđn lđ qui trình phđt triđn sđn phđm trong thđc tế vđi cđc mđu đã thđc hiện thành cđng; phương pháp đđnh giđ và cđi thiện qui trình đđ việc tạo ra nhđng sđn phđm mđi đđc hiệu quđ hơn.

28. Đđnh giđ cđm quan sđn phđm **2**

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Hóa thực phẩm.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị nhđng kiến thức căn bđn vđ phương pháp khoa học đđc sđ đđng đđgđi lên, đo đạc, phđn tích và giđi thích cđm giđc đđi vđi cđc sđn phđm vốn đđc nhận biết thđng qua cđc giđc quan: thị giđc, khứu giđc, xúc giđc, vị giđc và thđnh giđc. Nội dung kiến thức đđc trình bày trong cđc nội dung : phương pháp luận vđ đđnh giđ cđm quan; tđm sinh lđ; phđp thđ phđn biđt; phđp thđ mđtđ; phđp thđ thị hiđu.

29. Tđm lđhđc kinh doanh nhđhđng **2**

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết: Không.

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên cđc kiến thức tổng quan vđnhđng khía cạnh tđm lđ trong cđc hoạt

động kinh doanh, đ̣nh gịqụtṛnh và kết qụhoạt động kinh doanh của nhà hàng, qua đ̣ nhận thức đ̣c ḅn cḥ của hoạt động kinh doanh trong nhà hàng. Đồng thời học pḥn c̣ng pḥn tích ứng đ̣ng nḥng qui luật ṭm ḷ vào qụtṛnh kinh doanh nḥm ṇng cao hiệu qụ c̣ng như gịm ḅt ṣrủi ro trong c̣c hoạt động kinh doanh.

24. Chuỵn ̣̣ṭṭ nghịp 1

1

Phân bố thời gian học tập: 1(1/0/2)

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

Tóm tắt nội dung học phần:

Học pḥn trang bị cho sinh viên c̣c kiến thức cập nhật ṭ tḥc tế ṣn xụt dự dạng chuyên đ̣nh nḥm gịi thiệu c̣c nội dung ṿc̣ng nghệ học qui tṛnh qụn ḷđang đ̣c ứng đ̣ng và trịn khai c̣hiệu qụtrong c̣c doanh nghiệp ̣m tḥc.

25. Chuỵn ̣̣ṭṭ nghịp 2

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

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

Tóm tắt nội dung học phần:

Học pḥn trang bị cho sinh viên c̣c kiến thức cập nhật ṭ tḥc tế ṣn xụt dự dạng chuyên đ̣nh nḥm gịi thiệu c̣c nội dung ṿc̣ng nghệ học qui tṛnh qụn ḷđang đ̣c ứng đ̣ng và trịn khai c̣hiệu qụtrong c̣c nhà hàng.

26. Chuỵn ̣̣ṭṭ nghịp 3

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

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

Tóm tắt nội dung học phần:

Học pḥn trang bị cho sinh viên c̣c kiến thức cập nhật ṭ tḥc tế ṿphương pḥp chế biến c̣c ṃn ăn, thức uống ṃi đang đ̣c ứng đ̣ng và trịn khai c̣hiệu qụtrong c̣c nhà hàng.

27. Ḳtọn nḥḥng

3

Phân bố thời gian học tập: 3(3/0/6)

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

Tóm tắt nội dung học phần:

Trang bị cho sinh viên nḥng kiến thức cơ ḅn ṿḳ tọn đại cương và nḥng ṿn đ̣c c̣n biết trong kinh doanh qụn trị nhà hàng. Ṭđ̣sinh viên ra trường bên cạnh chuyên ṃn trong

lĩnh vực chế biến món ăn cũng có thể tính toán, quản lý và đảm nhận ngay các vị trí kế toán tiêu chuẩn ở các nhà hàng khách sạn."

28. Thực tập thực nghiệm

2

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học giúp cho sinh viên ứng dụng những kiến thức và kỹ năng đã học vào thực tế sản xuất. Sinh viên sẽ thực tập tại các doanh nghiệp chuyên về lĩnh vực chế biến thực phẩm và được tham gia trực tiếp vào các công đoạn sản xuất, chế biến thực phẩm của một nhà hàng, khách sạn, công ty xuất ăn công nghiệp,.. bắt đầu từ khâu chuẩn bị sản xuất cho đến hoàn tất sản phẩm, phục vụ

29. Đồ án chuyên ngành QTNH&DVAU

2

Phân bố thời gian học tập: 2(0/2/4)

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

Tóm tắt nội dung học phần:

C. Phần thực hành:

1. Kinh tế học cơ bản

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

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

2. Kinh tế học vi mô

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

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

3. Nhập môn quản trị kinh doanh

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

Môn học nhằm cung cấp cho sinh viên:

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

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

3. Nhập môn quản trị

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

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

4. Nhập môn logic học

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

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

6. Phương pháp học tập hiệu quả

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

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

7. Tư duy phản biện

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

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

8. Kiến thức thực hành

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

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

9. Trình bày các văn bản và văn bản KHKT

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

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

10. Nhập môn xã hội học

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

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

11. Các vấn đề Văn Việt Nam

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

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

12. Phương pháp nghiên cứu khoa học

2

Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

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

13. Tin học văn phòng nâng cao

3

Phân bố thời gian học tập: 3(2/1/6)

Điều kiện tiên quyết:

Tóm tắt nội dung học phần:

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

10. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

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

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

10.2.Thư viện, trang Web

STT	Thư viện, trang WEB	Ghi chú
1	Thư viện	Sổ đăng thư viện trường
2	www.vietnamchefs.com	Hội Đầu bếp chuyên nghiệp Sài Gòn
3	www.webtretho.com	Trang WEB Trượt
4	home.noitro.com	Trang WEB hướng dẫn phương pháp chế biến các món ăn Âu Á
5	xinhxinh.com.vn	Trang WEB dành cho phụ nữ trang phục; món ngon; làm đẹp
6	www.monngonvietnam.vn	Trang WEB dành cho phụ nữ
7	amthuc.net	Trang WEB dành cho những người yêu thích nấu ăn
8	biquyetnauan.com	Trang WEB dành cho phụ nữ
9	phunu.info	Trang WEB dành cho phụ nữ

11. Hướng dẫn thực hiện chương trình

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

Giờ quy định tính như sau:

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

Số giờ của môn học là bội số của 15.

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

Hội trưởng

Trưởng khoa

PHỤ LỤC CÁC MÔN HỌC LIÊN NGÀNH

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