

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành theo Quyết định số ngày tháng năm của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Tp.HCM)*

Tên chương trình : **Chương trình giáo dục cao đẳng nghề**  
Trình độ đào tạo : **Cao đẳng**  
Ngành đào tạo : **Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống** Mã ngành:  
**51340109**  
Tên tiếng Anh : **Restaurant Management and Gastronomy**  
Loại hình đào tạo : **Chính quy**

### **1. Mục tiêu đào tạo:**

#### **1.1 Mục tiêu chung**

Đào tạo cử nhân Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có nhận thức về chủ nghĩa Mác- Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh và đường lối của Đảng Cộng sản Việt Nam. Đồng thời có kiến thức và kỹ năng chuyên môn ở trình độ cao đẳng, ngoại ngữ và tin học tương đối thông thạo, khả năng làm việc độc lập, tự học, tự nghiên cứu, sáng tạo, có sức khỏe, kỹ năng giao tiếp tốt và đáp ứng yêu cầu thực tiễn của các tổ chức tiếp nhận.

#### **1.2 Mục tiêu cụ thể**

##### **Kiến thức:**

- Kiến thức chung: có hiểu biết về Các nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác- Lênin, Đường lối cách mạng của Đảng cộng sản Việt Nam, Tư tưởng Hồ Chí Minh; có kiến thức cơ bản trong lĩnh vực Khoa học xã hội và Khoa học tự nhiên để tiếp thu kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và khả năng học tập nâng cao trình độ;
- Đào tạo cử nhân cao đẳng Quản trị nhà hàng và Kỹ thuật chế biến có trình độ lý thuyết và kỹ năng thực hành. Kiến thức tập trung vào việc quản lý doanh nghiệp hoạt động trong môi trường kinh doanh du lịch nội địa và quốc tế. Những kiến thức này cung cấp cho sinh viên tiếp

cận dễ dàng và nhanh chóng trong thực tiễn khi đi thực tập và sau khi ra trường; có khả năng làm các công việc sau:

- + Tổ chức, nghiệp vụ và quản lý nhà hàng
- + Tính toán thực đơn và chế độ dinh dưỡng
- + Phục vụ bàn và Buffet
- + Nấu các món ăn Việt Nam, món Á, món Âu. Làm các món bánh Việt Nam, bánh Á, bánh Âu. Pha chế đồ uống
- + Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Kiến thức bổ trợ: đạt trình độ C về tiếng Anh hoặc các chứng chỉ quốc tế tương đương; đạt trình độ B về tin học ứng dụng.

#### **Kỹ năng:**

- Tiếp cận thực tế ngay trong quá trình học từng môn chuyên ngành, nâng cao kỹ năng quản lý và kinh doanh nhà hàng;
- Phương pháp làm việc khoa học, biết phân tích và giải quyết các vấn đề nảy sinh trong thực tiễn ngành kinh tế, đúc kết kinh nghiệm để hình thành kỹ năng tư duy sáng tạo;
- Giao tiếp tiếng Anh ở mức độ tương đối thành thạo trong các tình huống giao tiếp xã hội và chuyên môn;
- Sử dụng tốt phần mềm cho chuyên ngành và ứng dụng như Excel, Assces, Word;
- Giao tiếp xã hội và trong kinh doanh (đàm phán, soạn thảo văn bản, diễn thuyết...), làm việc theo nhóm.

#### **Thái độ:**

- Có đạo đức nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật lao động và tôn trọng nội qui của cơ quan, doanh nghiệp;
- Ý thức cộng đồng và tác phong công nghiệp, trách nhiệm công dân, làm việc theo nhóm và làm việc độc lập;
- Có tinh thần cầu tiến, hợp tác và giúp đỡ đồng nghiệp.

#### **Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp:**

Các vị trí có thể làm việc như: cán bộ, nhân viên các bộ phận trong một doanh nghiệp du lịch (khách sạn, nhà hàng, khu du lịch, khu vui chơi giải trí liên hợp...), công ty tổ chức sự kiện- hội nghị, các cơ quan nghiên cứu... với vai trò là người thực hiện trực tiếp hay người điều hành- quản lý.

**1. Thời gian đào tạo: 3 năm.**

**2. Khối lượng kiến thức toàn khóa: 118 dvht**

- 3. Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp phổ thông trung học hoặc tương đương
- 4. Quy trình đào tạo:** Theo học chế niên chế.
- 5. Thang điểm:** Theo học chế niên chế.
- 6. Nội dung chương trình:**

ST T	Mã môn học	Tên môn học	Tổng số Đơn vị học trình	Trong đó	
				LT	TH
<b>7.1. Các môn học chung</b>			<b>25</b>	<b>23</b>	<b>2</b>
<b>Phần bắt buộc</b>			<b>22</b>	<b>20</b>	<b>2</b>
1	14121009	Chính trị Politics	4	4	
2	14121006	Giáo dục pháp luật Law Education	2	2	
3	14201001	Giáo dục thể chất Physical Education	3		3
4	14201002	Giáo dục quốc phòng National Defence Education	6	1	5
5	14141080	Anh văn 1 English 1	4	4	
6	14101054	Anh văn chuyên ngành KD du lịch 1 English for Tourism 1	3	3	
7	14131005	Toán cao cấp C1 Calculus C1	3	3	
8	14131006	Toán cao cấp C2 Calculus C2	3	3	
9	14103081	Tin học ứng dụng ngành KDDL Applied Informatics	3	1	2
<b>Phần tự chọn</b>			<b>3</b>	<b>3</b>	
1	14131011	Xác suất thống kê (Toán chuyên đề 1 ) Probability & Statistics	3	3	
2	14131012	Qui hoạch tuyến tính (Toán chuyên đề 4) Linear Programming	3	3	

<b>7.2. Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp</b>			<b>80</b>	<b>66</b>	<b>14</b>
<b>7.2.1 Kiến thức cơ sở ngành kinh tế</b>			<b>9</b>	<b>9</b>	<b>0</b>
<b>Phần bắt buộc</b>			<b>9</b>	<b>9</b>	
1	14071004	Kinh tế vi mô Microeconomics	3	3	
2	14071074	Quản trị học Fundamentals of Management	3	3	
3	14072005	Marketing căn bản Fundamentals of Marketing	3	3	
<b>7.2.2 Kiến thức cơ sở ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống</b>			<b>16</b>	<b>16</b>	<b>0</b>
<b>Phần bắt buộc</b>			<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>
1	14272001	Nguyên lý kế toán Principles of Accounting	3	3	
2	14272020	Kế toán thương mại-dịch vụ Trade and Service Accounting	3	3	
3	14102022	Tài chính du lịch Tourism Finance	3	3	
4	14103030	Phân tích du lịch Tourism Analysis	3	3	
<b>Phần tự chọn</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	
1	14102008	Vi sinh thực phẩm Food Microbiology	2	2	
2	14102169	Vệ sinh và an toàn thực phẩm Food Hygien and Safety	2	2	
3	14102009	Vẽ mỹ thuật Art Drawing	2	2	

<b>7.2.3 Kiến thức chuyên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống</b>			<b>55</b>	<b>41</b>	<b>14</b>
<b>Phần bắt buộc</b>			<b>51</b>	<b>39</b>	<b>12</b>
1	14101033	Quản trị khách sạn Hotel Management	3	3	
2	14102038	Quản trị nhà hàng Restaurant Management	3	3	
3	14101134	Tâm lý và giao tiếp kinh doanh du lịch Psychology and Communication in Tourism	3	3	
4	14072048	Quản trị nguồn nhân lực Human Resource Management	3	3	
5	14103162	Marketing khách sạn và nhà hàng Hospitality Marketing	3	3	
6	14102001	Xây dựng khẩu phần, thực đơn Food Ration - Receipt Establishment	2	2	
7	14101006	Lý thuyết chế biến món ăn Theory of Dishes Process	2	2	
8	14102138	Kỹ thuật chế biến các món ăn Âu European Dishes Processing	2		2
9	14102120	Kỹ thuật chế biến các món ăn Á Asian Dishes Processing	2		2
10	14103121	Kỹ thuật chế biến các món ăn Việt Nam Vietnamese Traditional Dishes processing	2		2
11	14102115	Kỹ thuật cắt tỉa rau, củ, quả Vegetable Cutting and Decorating technics	2		2

12	14103122	Kỹ thuật pha chế thức uống Bartender	2		2
13	14101154	Anh văn chuyên ngành KD du lịch 2 English for Tourism 2	4	4	
14	14102254	Anh văn chuyên ngành KD du lịch 3 English for Tourism 3	4	4	
15	14102354	Anh văn chuyên ngành KD du lịch 4 English for Tourism 4	4	4	
16	14102454	Anh văn chuyên ngành KD du lịch 5 English for Tourism 5	4	4	
17	14103554	Anh văn chuyên ngành KD du lịch 6 English for Tourism 6	4	4	
18	14102175	Ứng dụng nghiệp vụ nhà hàng Restaurant Practical Skills	2		2
<b>Phần tự chọn</b>			<b>4</b>		<b>4</b>
1	14102117	Kỹ thuật chế biến các món bánh truyền thống Việt Nam Vietnamese Traditional Confectioneries Processing	2		2
2	14102118	Kỹ thuật chế biến các món bánh Á Asian Confectioneries Processing	2		2
3	14102119	Kỹ thuật chế biến các món bánh Âu European Confectioneries Processing	2		2
<b>7.3 Thực tập tốt nghiệp</b>			<b>6</b>		<b>6</b>
	14103995	Thực tập tốt nghiệp (báo cáo thực tập tốt nghiệp)	6		6

		Practice for graduation			
<b>7.4 Thi tốt nghiệp</b>			<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
1	14123008	Thi chính trị Politics	2	2	
2	14103397	Thi Anh văn chuyên ngành KD du lịch English for Tourism	2	2	
3	14103399	Chuyên đề tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống Graduation Essay Assignment	2	0	2
<b>Tổng cộng toàn khóa</b>			<b>117</b>	<b>93</b>	<b>24</b>