

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 trung cấp chuyên nghiệp**

Trình độ đào tạo : **Trung cấp**

Ngành đào tạo : **Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống** Mã ngành: **09**

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 trung cấp 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 trung cấp, ngoại ngữ và tin học tương đối, khả năng làm việc độc lập, 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 Chính trị cơ bản, Pháp luật đại cương, Luật du lịch Việt Nam;
- Đào tạo học viên 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 học 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 B về tiếng Anh hoặc các chứng chỉ quốc tế tương đương; đạt trình độ A 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 doanh

- 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 quy 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, với vai trò là người thực hiện trực tiếp hay người điều hành- quản lý lĩnh vực ẩm thực.

1. Thời gian đào tạo: 2 năm.

2. Khối lượng kiến thức toàn khóa: 88 ĐVHT

(không tính giáo dục thể chất, giáo dục quốc phòng và an ninh là 9 ĐVHT)

3. Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học phổ thông

4. Quy trình đào tạo: Đào tạo theo niên chế

5. Điều kiện tốt nghiệp: Theo điều 17 của Quy chế 40/2007/QĐ-BGDĐT, ngày 01/08/2007

6. Thang điểm: 10/10

7. Nội dung chương trình:

ST T	Mã môn học	Tên môn học	Tổng số Đơn vị học trình	Trong đó	
				LT	TH
7.1. Các môn học chung			16	14	2
1	31121009	Chính trị Politics	4	4	
2	31121010	Giáo dục pháp luật Law Education	2	2	
3	31201001	Giáo dục thể chất Physical Education	4		4
4	31201002	Giáo dục quốc phòng National Defence Education	5	1	4
5	31311080	Anh văn 1 English 1	4	4	
6	31101057	Anh văn chuyên ngành KD du lịch 1 English for Tourism 1	3	3	
7	31102081	Tin học ứng dụng ngành KDDL Applied Informatics	3	1	2
7.2. Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp			65	49	16
7.2.1 Kiến thức cơ sở ngành			16	16	0
1	31071074	Quản trị học Fundamentals of Management	3	3	
2	31071054	Marketing căn bản Fundamentals of Marketing	3	3	
3	31271001	Nguyên lý kế toán Principles of Accounting	3	3	

4	31272020	Kế toán thương mại-dịch vụ Trade and Service Accounting	3	3	
5	31101008	Vi sinh thực phẩm Food Microbiology	2	2	
6	31101169	Vệ sinh và an toàn thực phẩm Food Hygien and Safety	2	2	
7.2.2 Kiến thức chuyên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống			49	31	18
1	31101033	Quản trị khách sạn Hotel Management	3	3	
2	31102038	Quản trị nhà hàng Restaurant Management	3	3	
3	31101134	Tâm lý và giao tiếp kinh doanh du lịch Psychology and Communication in Tourism	3	3	
4	31072048	Quản trị nguồn nhân lực Human Resource Management	3	3	
5	31102162	Marketing khách sạn và nhà hàng Hospitality Marketing	3	3	
6	31101001	Xây dựng khẩu phần, thực đơn Food Ration - Receipt Establishment	2	2	
7	31101006	Lý thuyết chế biến món ăn Theory of Dishes Process	2	2	
8	31101138	Kỹ thuật chế biến các món ăn Âu European Dishes Processing	2		2
9	31102120	Kỹ thuật chế biến các món ăn Á Asian Dishes Processing	2		2
10	31102121	Kỹ thuật chế biến các món ăn Việt Nam Vietnamese Traditional Dishes processing	2		2

11	31102115	Kỹ thuật cắt tỉa rau, củ, quả Vegetable Cutting and Decorating technics	2		2
12	31101122	Kỹ thuật pha chế thức uống Bartender	2		2
13	31101157	Anh văn chuyên ngành KD du lịch 2 English for Tourism 2	4	4	
14	31102257	Anh văn chuyên ngành KD du lịch 3 English for Tourism 3	4	4	
15	31102357	Anh văn chuyên ngành KD du lịch 4 English for Tourism 4	4	4	
16	31102117	Kỹ thuật chế biến các món bánh truyền thống Việt Nam Vietnamese Traditional Confectioneries Processing	2		2
17	31102118	Kỹ thuật chế biến các món bánh Á Asian Confectioneries Processing	2		2
18	31102119	Kỹ thuật chế biến các món bánh Âu European Confectioneries Processing	2		2
19	31102175	Ứng dụng nghiệp vụ nhà hàng Restaurant Practical Skills	2		2
7.3 Thực tập tốt nghiệp			4		4
	31102996	Thực tập tốt nghiệp (Chuyên đề thực tập tốt nghiệp) Practice for graduation	4		4
7.4 Thi tốt nghiệp			3	3	0

1	31122008	Thi chính trị Politics	1	1	0
2	31102400	Thi Anh văn chuyên ngành KD du lịch English for Tourism	1	1	0
3	31102404	Thi Quản trị kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống Restaurant & Catering Service Management	1	1	0
Tổng cộng toàn khóa			88	66	22