

## 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 đại học**

Trình độ đào tạo : **Đại học**

Ngành đào tạo : **Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống** Mã ngành: **52340109**

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 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 cao ở trình độ đại học, ngoại ngữ và tin học 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:**

Chương trình đào tạo Cử nhân Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, nhằm cung cấp đầy đủ những kiến thức về:

- 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;

- Du lịch thuộc môi trường kinh doanh trong nước và quốc tế. Giúp sinh viên hiểu về ngành công nghiệp du lịch, phát triển và quản lý sản phẩm du lịch, lập kế hoạch tiếp thị, chọn thị trường và tâm lý du khách, kỹ thuật tiếp thị. Quản trị các sự kiện và hội nghị, quản trị chất lượng và nguồn nhân lực... Hiểu rõ các chế độ chính sách của Nhà nước về du lịch, chính sách du lịch của các nước trên thế giới, phát triển du lịch bền vững và du lịch sinh thái... 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;

- + 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 chuẩn B1 châu Âu 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 du lịch; nghiên cứu về cung cầu, đề ra các chính sách, hoạch định và phát triển ngành du lịch trong xu thế hội nhập quốc tế;
- Lập và thẩm định các dự án đầu tư hay quyết định tài trợ dự án;
- 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 thành thạo trong các tình huống giao tiếp xã hội và chuyên môn;
- Nghiên cứu khoa học về các vấn đề 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:**

- Đảm nhận các công việc như: cán bộ, nhân viên các bộ phận trong một doanh nghiệp du lịch ( công ty- doanh nghiệp du lịch, khách sạn, nhà hàng, hãng lữ hành, hãng hàng không, hãng vận chuyển, khu du lịch, khu vui chơi

giải trí liên hợp...), cơ quan quản lý du lịch (Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch, Ban Quản lý Du lịch), công ty tổ chức sự kiện- hội nghị, các cơ quan đào tạo và nghiên cứu,...với vai trò là người thực hiện trực tiếp hay người điều hành- quản lý.

**2. Thời gian đào tạo:** 4 năm

**3. Khối lượng kiến thức toàn khóa:** 120 tín chỉ (TC)

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

**4. Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp Trung học phổ thông

**5. Quy trình đào tạo:** Theo học chế tín chỉ

Điều kiện tốt nghiệp: Theo Quyết định số 43/2007/QĐ-BGD&ĐT ngày 15/08/2007 của Bộ Giáo dục & Đào tạo.

**6. Thang điểm:** Theo học chế tín chỉ

**7. Nội dung chương trình ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống**

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học phần: học trước (a), tiên quyết (b), song hành (c)
<b>7.1 Khối kiến thức giáo dục đại cương</b>			<b>30</b>	
<b>7.1.1 Lí luận Mác-Lê nin và tư tưởng Hồ Chí Minh</b>			<b>7</b>	
1	21121007	Những nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mác – Lênin Fundamental Principles of Marxism and Leninism	5(5,0,10)	
2	21121005	Tư tưởng Hồ Chí Minh Ho Chi Minh Ideology	2(2,0,4)	
<b>7.1.2 Khoa học xã hội</b>			<b>5</b>	
<b>Phần bắt buộc</b>			<b>3</b>	
1	21121008	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam Revolutionary Lines of the Vietnam Communist party	3(3,0,6)	
<b>Phần tự chọn</b>			<b>2</b>	
1	21121006	Pháp luật đại cương General Law	2 (2,0,4)	

2	21101023	Tâm lí học đại cương Psychology	2 (2,0,4)	
<b>7.1.3 Nhân văn – nghệ thuật</b>			<b>0</b>	
<b>7.1.4 Ngoại ngữ</b>			<b>7</b>	
1	21111080	Anh văn 1 English 1	4 (4,0,8)	
2	21101116	Anh văn chuyên ngành KD du lịch 1 English for Tourism 1	3 (3,0,6)	21111081 (a)
<b>7.1.5 Toán học – Tin học - Khoa học tự nhiên</b>			<b>11</b>	
<b>Phần bắt buộc</b>			<b>9</b>	
1	21131060	Toán cao cấp C1 Calculus C1	2(2,0,4)	
2	21131006	Toán cao cấp C2 Calculus C2	2(2,0,4)	21131060 (a)
3	21132011	Xác suất thống kê (Toán chuyên đề 1) Probability & Statistics	2 (2,0,4)	21131060 (a)
4	21103081	Tin học ứng dụng ngành KD du lịch Applied Informatics in Tourism	3 (2,2,5)	
<b>Phần tự chọn</b>			<b>2</b>	
1	21132010	Phương pháp tính (Toán chuyên đề 2) Computing Mathematics	2 (2,0,4)	
2	21132012	Qui hoạch tuyến tính (Toán chuyên đề 4) Linear Programming	2 (2,0,4)	
<b>7.1.6 Giáo dục thể chất</b>				
1	21201001	Giáo dục thể chất Physical Education		
<b>7.1.7 Giáo dục quốc phòng, an ninh</b>				
1	21201002	Giáo dục quốc phòng, an ninh National Defence and Security Education		
<b>7.2. Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp</b>			<b>90</b>	

<b>7.2.1. Kiến thức cơ sở của khối ngành kinh tế</b>			<b>15</b>	
<b>Phần bắt buộc</b>			<b>13</b>	
1	21072004	Kinh tế vi mô Microeconomics	3(3,0,6)	21121007 (a)
2	21072009	Kinh tế vĩ mô Macroeconomics	3(3,0,6)	21072004 (a)
3	21074063	Kinh tế lượng Econometrics	3(3,0,6)	21131006 (a)
4	21071003	Quản trị học Fundamentals of Management	2(2,0,4)	
5	21073005	Marketing căn bản Fundamentals of Marketing	2(2,0,4)	21071003 (a)
<b>Phần tự chọn</b>			<b>2</b>	
1	21102027	Quản lý suất ăn công nghiệp Industrial Ration Management	2(2,0,4)	21071003(a)
2	21102040	An toàn lao động Occupational Safety	2(2,0,4)	
3	21102029	Phương pháp bảo quản thực phẩm Methods of Food Preservation	2(2,0,4)	21102008 (b)
<b>7.2.2. Kiến thức cơ sở của ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống</b>			<b>17</b>	
<b>Phần bắt buộc</b>			<b>15</b>	
1	21273001	Nguyên lý kế toán Principles of Accounting	3(3,0,6)	21071003 (a)
2	21103018	Dinh dưỡng học Nutrition	2(2,0,4)	21102169 (a)
3	21103001	Phương pháp xây dựng khẩu phần thực đơn Methods of Establishing Food Ration and Menu	2(2,0,4)	21103018 (b)
4	21273020	Kế toán thương mại-dịch vụ Trade and Service Accounting	3(3,0,6)	21273001 (a)
5	21103022	Tài chính du lịch Tourism Finance	3(3,0,6)	21102033 (a)

6	21104028	Phân tích du lịch Tourism Analysis	2(2,0,4)	21103022 (a)
<b>Phần tự chọn</b>			<b>2</b>	
1	21102008	Vi sinh thực phẩm Food Microbiology	2(2,0,4)	
2	21102169	Vệ sinh và an toàn thực phẩm Food Hygien and Safety	2(2,0,4)	
3	21102009	Vẽ mỹ thuật và trang trí Art Drawing and Decorating	2(2,0,4)	
<b>7.2.3. Kiến thức chuyên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống</b>			<b>48</b>	
<b>Phần bắt buộc</b>			<b>46</b>	
1	21101168	Quản trị du lịch Tourism Management	3(3,0,6)	
2	21102033	Quản trị khách sạn Hotel Management	3(3,0,6)	21071003 (a)
3	21102038	Quản trị nhà hàng Restaurant Management	3(3,0,6)	21071003 (a)
4	21103024	Thương phẩm học hàng thực phẩm Food Commodities	2(2,0,4)	21102008 (a)
5	21102163	Tâm lý và giao tiếp kinh doanh du lịch Psychology and Communication in Tourism	2(2,0,4)	21101168 (a)
6	21103043	Quản trị chất lượng du lịch Tourism Quality Management	2(2,0,4)	21101168 (a)
7	21074077	Quản trị nguồn nhân lực Human Resource Management	2(2,0,4)	21101168 (a)
8	21103162	Marketing khách sạn và nhà hàng Hospitality Marketing	3(3,0,6)	21101168 (a)
9	21102006	Lý thuyết chế biến món ăn Theory of Dishes Processing	2(2,0,4)	21102028 (a)
10	21102138	Kỹ thuật chế biến các món ăn Âu European Dishes Processing	2(0,4,2)	21102006 (b)
11	21103120	Kỹ thuật chế biến các món ăn Á Asian Dishes Processing	2(0,4,2)	21102006 (b)

12	21103121	Kỹ thuật chế biến các món ăn Việt Nam Vietnamese Traditional Dishes Processing	2(0,4,2)	21102006 (b)
13	21102115	Kỹ thuật cắt tỉa rau, củ, quả Vegetable Cutting and Decorating Techniques	2(0,4,2)	
14	21104122	Kỹ thuật pha chế thức uống Beverage Processing Techniques	2(0,4,2)	21102006 (a)
15	21102216	Anh văn chuyên ngành KD Du lịch 2 English for Tourism 2	2(2,0,4)	21101116 (a)
16	21102316	Anh văn chuyên ngành KD Du lịch 3 English for Tourism 3	2(2,0,4)	21102216 (a)
17	21102416	Anh văn chuyên ngành KD Du lịch 4 English for Tourism 4	2(2,0,4)	21102316 (a)
18	21103516	Anh văn chuyên ngành KD Du lịch 5 English for Tourism 5	2(2,0,4)	21102416 (a)
19	21103616	Anh văn chuyên ngành KD Du lịch 6 English for Tourism 6	2(2,0,4)	21103516 (a)
20	21103716	Anh văn chuyên ngành KD Du lịch 7 English for Tourism 7	2(2,0,4)	21103616 (a)
21	21104108	Ứng dụng nghiệp vụ nhà hàng Applied Restaurant Techniques	2(0,4,2)	21102038 (a)
<b>Phần tự chọn</b>			<b>2</b>	
1	21103117	Kỹ thuật chế biến các món bánh truyền thống Việt Nam Vietnamese Traditional Confectioneries Processing	2(0,4,2)	21102006 (a)
2	21103118	Kỹ thuật chế biến các món bánh Á Asian Confectioneries Processing	2(0,4,2)	21102006 (a)
3	21103119	Kỹ thuật chế biến các món bánh Âu European Confectioneries Processing	2(0,4,2)	21102006 (a)
<b>7.2.4. Thực tập tốt nghiệp</b>			<b>5</b>	
1	21104666	<b>Thực tập tốt nghiệp (báo cáo thực tập tốt nghiệp)</b> Practice for graduation (Writing Reports)	<b>5(0,40,8)</b>	

<b>7.2.5. Khóa luận tốt nghiệp hoặc học bổ sung</b>			<b>5</b>	
1	21104888	<b>Khóa luận tốt nghiệp</b> Research Paper Writing		
<b>Học bổ sung</b>			<b>5</b>	
1	21104002	Văn hóa ẩm thực Food and Beverage Culture	2(2,0,4)	
2	21103500	Chuyên đề tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống Graduation Essay Assignment	3(0,0,9)	
<b>Tổng cộng toàn khóa</b>			<b>120</b>	



