

## 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 chuyên nghiệp**

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 dịch vụ ăn uống 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 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 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 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, 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: 90 tín chỉ**  
(không tính giáo dục thể chất, giáo dục quốc phòng và an ninh)
3. **Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp Trung học phổ thông
4. **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.
5. **Thang điểm:** Theo học chế tín chỉ
6. **Nội dung chương trình Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống**

ST T	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	Học phần: Học trước (a), Tiên quyết (b), Song hành (c)
	<b>7.1. Kiến thức giáo dục đại cương</b>		<b>26</b>	
	<b>7.1.1. Lý luận Mác-Lênin và tư tưởng Hồ Chí Minh</b>		<b>7</b>	
1	11121007	Những nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mác – Lênin Fundamental Principles of Marxism and Leninism	5(5,0,10)	
2	11121005	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	11121008	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	11122006	Pháp luật đại cương General Law	2(2,0,4)	
2	11102023	Tâm lý 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>6</b>	
1	11111080	Anh văn 1 English 1	4(4,0,8)	

2	11101045	Anh văn chuyên ngành KD Du lịch 1 English for Tourism 1	2(2,0,4)	11111080 (a)
<b>7.1.5. Toán, Tin học và Khoa học tự nhiên</b>		<b>8</b>		
<b>Phần bắt buộc</b>		<b>6</b>		
1	11131005	Toán cao cấp C1 Calculus C1	2(2,0,4)	
2	11131006	Toán cao cấp C2 Calculus C2	2(2,0,4)	11131005 (a)
3	11103084	Tin học ứng dụng ngành KD du lịch Applied Informatics	2(1,2,3)	
<b>Phần tự chọn</b>		<b>2</b>		
1	11131011	Xác suất thống kê (Toán chuyên đề 1) Probability & Statistics	2(2,0,4)	
2	11131012	Qui hoạch tuyến tính (Toán chuyên đề 4) Linear Programming	2 (2,0,4)	

<b>7.1.6. Giáo dục thể chất</b>				
1	11201001	Giáo dục thể chất Physical Education		
<b>7.1.7. Giáo dục quốc phòng, an ninh</b>				
1	11201002	Giáo dục quốc phòng, an ninh National Defence and Security Education		

<b>7.2. Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp</b>			<b>64</b>	
<b>7.2.1. Kiến thức cơ sở của khối ngành kinh tế</b>			<b>7</b>	
<b>Phần bắt buộc</b>			<b>7</b>	
1	11071004	Kinh tế vi mô Microeconomic s	3(3,0,6)	11121002 (a)

2	11071003	Quản trị học Fundamentals of Management	2(2,0,4)	
3	11072005	Marketing căn bản Fundamentals of Marketing	2(2,0,4)	11071003 (a)
<b>Phần tự chọn</b>			<b>0</b>	

<b>7.2.2. Kiến thức cơ sở của ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống</b>		<b>13</b>		
<b>Phần bắt buộc</b>		<b>11</b>		
1	11272001	Nguyên lý kế toán Principles of Accounting	3(3,0,6)	11071003 (a)
2	11273020	Kế toán thương mại-dịch vụ Trade and Service Accounting	3(3,0,6)	11272001 (a)
3	11102022	Tài chính du lịch Tourism Finance	3(3,0,6)	11101168 (a)
4	11103028	Phân tích du lịch Tourism Analysis	2(2,0,4)	11103022 (c)
<b>Phần tự chọn</b>		<b>2</b>		
1	11102008	Vi sinh thực phẩm Food Microbiology	2(2,0,4)	
2	11102169	Vệ sinh và an toàn thực phẩm Food Hygien and Safety	2(2,0,4)	

3	11102009	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>36</b>		
<b>Phần bắt buộc</b>		<b>34</b>		
1	11101168	Quản trị du lịch Tourism Management	3(3,0,6)	
2	11101033	Quản trị khách sạn Hotel Management	3(3,0,6)	11071003 (a)
3	11102153	Quản trị nhà hàng Restaurant Management	2(2,0,4)	11071003 (a)
4	11103163	Tâm lý và giao tiếp KD du lịch Psychology and Communication in Tourism Business	2(2,0,4)	11101168 (a)
5	11072077	Quản trị nguồn nhân lực Human Resource Management	2(2,0,4)	
6	11102006	Lý thuyết chế biến món ăn Theory of Dishes Process	2(2,0,4)	
7	11102138	Kỹ thuật chế biến các món ăn Âu European Dishes Processing	2(0,4,2)	
8	11102120	Kỹ thuật chế biến các món ăn Á Asian Dishes Processing	2(0,4,2)	
9	11103121	Kỹ thuật chế biến các món ăn Việt Nam Vietnamese Traditional Dishes processing	2(0,4,2)	
10	11102115	Kỹ thuật cắt tỉa rau, củ, quả Vegetable Cutting and Decorating technics	2(0,4,2)	



11	11103122	Kỹ thuật pha chế thức uống Bartender	2(0,4,2)	
12	11102145	Anh văn chuyên ngành KD Du lịch 2 English for Tourism 2	2(2,0,4)	11101045 (a)
13	11102245	Anh văn chuyên ngành KD Du lịch 3 English for Tourism 3	2(2,0,4)	11102145 (a)
14	11102345	Anh văn chuyên ngành KD Du lịch 4 English for Tourism 4	2(2,0,4)	11102245 (a)
15	11103445	Anh văn chuyên ngành KD Du lịch 5 English for Tourism 5	2(2,0,4)	11102345 (a)
16	11102175	Ứng dụng nghiệp vụ nhà hàng Restaurant Practical Skills	2(0,4,2)	

<b>Phần tự chọn</b>		<b>2</b>		
1	11102117	Kỹ thuật chế biến các món bánh truyền thống Việt Nam Vietnamese Traditional Confectioneries Processing	2(0,4,2)	
2	11102118	Kỹ thuật chế biến các món bánh Á Asian Confectioneries Processing	2(0,4,2)	
3	11102119	Kỹ thuật chế biến các món bánh Âu European Confectioneries Processing	2(0,4,2)	

<b>7.2.4. Thực tập tốt nghiệp</b>			<b>4</b>	
1	11103996	Thực tập tốt nghiệp (báo cáo thực tập tốt nghiệp) Practice for graduation (Writing Reports)	4	
<b>7.2.5. Khóa luận tốt nghiệp hoặc học bổ sung</b>			<b>4</b>	

1	11103997	Khóa luận tốt nghiệp Research Paper Writing	4	
<b>Học bổ sung</b>			<b>4</b>	
1	11103026	Đánh giá chất lượng cảm quan thực phẩm Sensory Evaluation of Food	2(1,2,3)	
2	11103497	Chuyên đề tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống Graduation Essay Assignment	2(0,0,9)	
<b>Tổng cộng toàn khóa</b>			<b>90</b>	

