

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG
TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC

Tên chương trình : Chương trình đào tạo Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
Trình độ đào tạo : Đại học hệ chính quy
Ngành đào tạo : Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
Mã số : 7810202
Loại hình đào tạo : Chính quy

1. MÔ TẢ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống đào tạo Cử nhân Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có đủ kiến thức, kỹ năng, phẩm chất chính trị, đạo đức, tác phong nghề nghiệp và sức khỏe tốt để có thể làm việc hiệu quả ở các lĩnh vực liên quan đến Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

2. THỜI GIAN ĐÀO TẠO: 4 năm

3. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TOÀN KHÓA

Kiến thức toàn khóa học: **130** tín chỉ (không tính các học phần Giáo dục thể chất và Giáo dục Quốc phòng - An ninh), được phân bổ như sau:

Cấu trúc chương trình	Số tín chỉ
Kiến thức giáo dục đại cương	35
Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp	95
- Kiến thức cơ sở ngành	32
- Kiến thức ngành và chuyên ngành	53
- Thực tập, khóa luận, tiểu luận tốt nghiệp	10
Tổng	130

4. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

TT	Mã HP	Khối kiến thức/Tên học phần	Số tín chỉ				Số tiết			
			Tổng	LT	TH/ TN	ĐA	Tổng	LT	TH/ TN	ĐA
I	Khối kiến thức GD đại cương		35	34	1		570	540	30	
I.1	Khoa học xã hội, nhân văn và lý luận chính trị		17	17			285	285		
	* Bắt buộc		15	15			225	225		
1	2030039	Triết học	3	3			45	45		
2	2030041	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	2			30	30		
3	2030040	Kinh tế chính trị	2	2			30	30		
4	2030002	Tư tưởng HCM	2	2			30	30		
5	2030003	Lịch sử Đảng CSVN	2	2			30	30		
6	1130001	Pháp luật đại cương	2	2			30	30		
7	1130002	Tâm lý học đại cương	2	2			30	30		
	*Tự chọn (chọn 2 trong 4 HP)		4	4			60	60		
8	2130056	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	2			30	30		
9	2130059	Logic học đại cương	2	2			30	30		
10	1130047	Đạo đức nghề nghiệp	2	2			30	30		
11	1130048	Xã hội học đại cương	2	2			30	30		
I.2	Khoa học tự nhiên		9	8	1		150	120	30	
12	2030060	Toán cao cấp	3	3			45	45		
13	2030061	Lý thuyết xác suất và thống kê toán	3	3			45	45		
14	0130024	Tin học căn bản	3	2	1		60	30	30	
I.3	Ngoại ngữ		9	9			135	135	90	
15	2030057	Tiếng Anh căn bản 1	3	3			45	45		
16	2030058	Tiếng Anh căn bản 2	3	3			45	45		
17	2030059	Tiếng Anh căn bản 3	3	3			45	45		
I.4	2030010	Giáo dục thể chất (*)	3		3		90		90	
I.5	2030011	Giáo dục QP -AN (*)	8		8		165		165	
II	Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp		95	72	23		2025	1065	690	
II.1	Kiến thức cơ sở ngành		32	32			465	465		
A	Học phần bắt buộc		30	30			435	435		
18	0330001	Kinh tế vi mô	3	3			45	45		
19	0330002	Kinh tế vĩ mô	3	3			45	45		
20	0430001	Quản trị học	3	3			45	45		
21	0430003	Marketing căn bản	3	3			45	45		

TT	Mã HP	Khối kiến thức/Tên học phần	Số tín chỉ				Số tiết			
			Tổng	LT	TH/ TN	ĐA	Tổng	LT	TH/ TN	ĐA
22	0330004	Nguyên lý kế toán	3	3			45	45		
23	0530001	Tổng quan du lịch	3	3			45	45		
24	0530002	Văn hóa du lịch	2	2			30	30		
25	0530003	Tâm lý du khách	3	3			45	45		
26	0530004	Luật du lịch	2	2			30	30		
27	0430023	Quản trị nhân sự	3	3			45	45		
28	430025	Quản trị HCVP	2	2			30	30		
B	HP tự chọn (chọn 1 trong 3 hp)		2	2			30	30		
29	0430024	Quan hệ công chúng	2	2			30	30		
30	0530007	Kỹ năng làm việc nhóm	2	2			30	30		
31	0530006	Kỹ năng giao tiếp	2	2			30	30		
II.2	Kiến thức ngành		53	40	13		1050	600	450	
A	Học phần bắt buộc		49	36	13		960	510	450	
32	440028	Hành vi tổ chức	2	2			30	30		
33	430028	Hệ thống thông tin quản lý	2	2			30	30		
34	0530008	Marketing du lịch	3	3			45	45		
35	0530009	Nghiệp vụ nhà hàng	2	2			30	30		
36	0530028	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng	2		2		60	60		
37	0530005	Vệ sinh dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	3	2	1		60	30	30	
38	0530010	Quản trị KD nhà hàng	3	3			45	45		
39	0530011	Quản lý Bar và nghiệp vụ Bar	3	2	1		75	45	30	
40	0530012	Quản trị tiệc	3	2	1		60	30	30	
41	0530014	Quản lý chất lượng dịch vụ	3	3			45	45		
42	0530013	Quản trị đầu tư nhà hàng, khách sạn	2	2			30	30		
43	0530015	Văn hóa ẩm thực VN và một số nước	3	3			45	45		
44	2030060	Tiếng Anh CN 1	3	3			30	30		
45	2030061	Tiếng Anh CN 2	3	3			30	30		
46	0530016	Kỹ năng bán hàng	2	2			30	30		
47	0530020	Quản trị KD lẻ hành	2	2			30	30		
48	0530017	Thực hành mô phỏng nghiệp vụ nhà hàng	2		2		60		60	

TT	Mã HP	Khối kiến thức/Tên học phần	Số tín chỉ				Số tiết			
			Tổng	LT	TH/ TN	ĐA	Tổng	LT	TH/ TN	ĐA
49	0530018	Thực hành mô phỏng nghiệp vụ Bar	2		2		60		60	
50	0530025	Thực tập nhận thức	2		2		90		90	
51	0530024	Thực tập nghiệp vụ	2		2		90		90	
B	Học phần tự chọn (chọn 2 trong 4 hp):		4	4			60	60		
52	0530019	Quản trị khu du lịch	2	2			30	30		
53	0530023	Thanh toán quốc tế trong du lịch	2	2			30	30		
54	0540024	Quản trị các dịch vụ giải trí	2	2			30	30		
55	0540025	Quản lý KS vừa & nhỏ	2	2			30	30		
II.3	Tốt nghiệp		10		4	6	510		240	270
56	0530026	Thực tập tốt nghiệp	4		6		240		240	
57	0530027	Khóa luận tốt nghiệp	6			6	270			270
<i>Học phần thay khóa luận tốt nghiệp:</i>										
58	0530021	Quản trị sự kiện và hội nghị	3	2	1		60	30	30	
59	0530022	Quản trị quan hệ khách hàng	3	2	1		60	30	30	
Tổng cộng			130	106	18	6	2580	1590	720	270

Ghi chú (*) số tín chỉ không tính vào chương trình

Hiệu trưởng

Khoa Du lịch