**ĐẶC TẢ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành theo Quyết định số: 543 ngày 26 tháng 8 năm 2020 của Hiệu trưởng Trường Đại học Hạ Long)*

1. **MÔ TẢ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

Du lịch là một ngành kinh tế tổng hợp, mang nội dung văn hóa sâu sắc, có tính liên ngành, liên vùng và xã hội hoá cao. Chất lượng của hoạt động du lịch phụ thuộc vào nhiều yếu tố như tiềm năng tài nguyên du lịch, chất lượng của hệ thống cơ sở vật chất kỹ thuật ngành du lịch và kết cấu hạ tầng, chính sách phát triển ngành du lịch của Nhà nước, tình hình an ninh chính trị của đất nước, mức độ mở cửa và hội nhập của nền kinh tế…. Với đặc thù của hoạt động du lịch là quá trình sản xuất và tiêu thụ sản phẩm các dịch vụ du lịch diễn ra đồng thời thông qua đội ngũ lao động phục vụ trực tiếp nên chất lượng của nguồn nhân lực trực tiếp quyết định chất lượng của sản phẩm và dịch vụ du lịch. Phát triển nguồn nhân lực là nhiệm vụ vừa cấp bách, vừa lâu dài quyết định tương lai phát triển của ngành du lịch.

Ngày nay, sự gia tăng liên tục các nhà hàng, cửa hàng ăn uống và các dịch vụ ăn uống để phục vụ cho nhu cầu thưởng thức ẩm thực ngày càng lớn, đồng thời các doanh nghiệp kinh doanh về lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống nước ngoài cũng đang có định hướng phát triển lâu dài tại Việt Nam. Với những thuận lợi trên, có rất nhiều cơ hội việc làm cho tân cử nhân ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

Bản đặc tả chương trình đào đào tạo (CTĐT) trình độ đại học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được thiết kế nhằm giới thiệu những thông tin cơ bản nhất cho sinh viên hiện tại và tiềm năng, đội ngũ cán bộ, giảng viên của Nhà trường, các nhà tuyển dụng tương lai. Các nội dung chính được trình bày trong bản đặc tả này bao gồm: Thông tin chung về chương trình đào tạo, sứ mạng, triết lý giáo dục và giá trị cốt lõi, mục tiêu chung và mục tiêu cụ thể của chương trình đào tạo, chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo, cơ hội việc làm và học tập nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp, tiêu chuẩn tuyển chọn đầu vào, quá trình đào tạo, các điều kiện tốt nghiệp, các chiến lược dạy - học, các phương pháp đánh giá, và cấu trúc chương trình đào tạo (bao gồm danh sách các học phần, lộ trình học, giới thiệu tóm lược về các học phần trong chương trình đào tạo).

**1.1. Giới thiệu chương trình đào tạo**

Chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được xây dựng lần đầu năm 2018, thuộc quản lý chuyên môn của Khoa Du lịch (thành lập theo Quyết định số 314A/QĐ-ĐHHL ngày 25 tháng 06 năm 2018 của Hiệu trưởng Trường Đại học Hạ Long). Chương trình đào tạo đặt mục tiêu là đào tạo toàn diện cả về chuyên môn và phẩm chất đạo đức nghề nghiệp cho cử nhân chuyên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

Về khối kiến thức đại cương, chương trình đào tạo bao gồm kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật; ngoại ngữ (tiếng Anh), công nghệ thông tin; Giáo dục thể chất, Giáo dục Quốc phòng - An ninh.

Về khối kiến thức ngành, chương trình đào tạo cung cấp cho sinh viên các kiến thức nền tảng và chuyên môn sâu rộng để giải quyết vấn đề thuộc lĩnh vực khách sạn, nhà hàng; có chuyên môn sâu trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; có kỹ năng vận dụng kiến thức chuyên ngành để phục vụ hiệu quả trong ngành du lịch.

**1.2. Thông tin chung**

Tên chương trình: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Trình độ đào tạo: Đại học.

Ngành đào tạo: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Mã ngành: **7810202**

Loại hình đào tạo: Chính quy.

Tên văn bằng: Cử nhân Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Đơn vị cấp bằng: Trường Đại học Hạ Long.

Cơ sở tổ chức giảng dạy: Khoa Du Lịch, Trường Đại học Hạ Long

**1.3. Sứ mạng, tầm nhìn, giá trị cốt lõi và triết lí giáo dục của Trường Đại học Hạ Long**

**Sứ mạng**: Đào tạo nguồn nhân lực có chất lượng, nghiên cứu và giải quyết các vấn đề thực tiễn, đóng góp tích cực cho sự phát triển kinh tế-xã hội của tỉnh Quảng Ninh và cả nước.

**Tầm nhìn**: Đến năm 2030, Trường Đại học Hạ Long trở thành một trong những cơ sở giáo dục đại học định hướng ứng dụng có uy tín, đặc biệt là có vị thế hàng đầu trong cả nước về đào tạo nhân lực thuộc lĩnh vực du lịch và ngôn ngữ.

**Triết lí giáo dục**: "Học đi đôi với hành, học để làm người, học để thành công"

Tư tưởng có tính chất kim chỉ nam, định hướng mọi hành động, hoạt động giáo dục của Nhà trường là: "Học đi đôi với hành, học để làm người, học để thành công". Triết lí này là quan niệm nền tảng mà đội ngũ cán bộ, giảng viên, người lao động và đội ngũ sinh viên cần tuân theo để đạt mục tiêu đào tạo, để người học đạt chuẩn đầu ra của ngành học, sau khi tốt nghiệp thành công trong cuộc sống; để Nhà trường hoàn thành sứ mạng được giao, đạt được tầm nhìn mong muốn, tạo lập được các giá trị cốt lõi: Chất lượng - Sáng tạo - Nhân văn.

**Giá trị cốt lõi**: “Chất lượng, Sáng tạo, Nhân văn”

Những giá trị được Trường Đại học Hạ Long xây dựng, bảo vệ và phát triển trở thành nền tảng định hướng mọi hoạt động là:

Chất lượng (CV1): Trường Đại học Hạ Long luôn đặt chất lượng đào tạo, nghiên cứu khoa học lên hàng đầu trong mọi hoạt động xây dựng và phát triển của Nhà trường. Mọi sản phẩm đào tạo, nghiên cứu khoa học của Trường đều phục vụ một cách hiệu quả cho xã hội, vì lợi ích cộng đồng, đáp ứng tốt yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội của địa phương và đất nước.

Sáng tạo (CV2): Động lực phát triển của Nhà trường là đổi mới, sáng tạo dựa trên kế thừa những thành quả đã đạt được, tiếp thu tri thức, kinh nghiệm của nhân loại, phát huy những giá trị truyền thống tốt đẹp. Các thành viên của Nhà trường được khuyến khích theo đuổi các ý tưởng mới, liên tục khám phá, đổi mới, tạo lập sản phẩm mới, giá trị mới đóng góp cho sự phát triển của xã hội.

Nhân văn (CV3): Các giá trị của Nhà trường được tạo lập trên nguyên tắc tôn trọng con người, tôn trọng các cá nhân và tôn trọng sự khác biệt, tinh thần sẻ chia và hợp tác cùng phát triển.

**1.4. Mục tiêu chương trình đào tạo**

***1.4.1. Mục tiêu chung***

Đào tạo cử nhân ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có sức khỏe, phẩm chất đạo đức, chính trị vững vàng, kiến thức nền tảng và chuyên môn sâu rộng để giải quyết vấn đề thuộc lĩnh vực khách sạn, nhà hàng, chuyên môn sâu trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; có kỹ năng vận dụng kiến thức chuyên ngành để phát hiện giải quyết các tình huống thực tiễn trong lĩnh vực nhà hàng và kĩ năng mềm thiết yếu phục vụ công việc, cuộc sống.

***1.4.2. Mục tiêu cụ thể (PLO)***

- P01: Có kiến thức nền tảng về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật để vận dụng có hiệu quả vào công việc chuyên môn và cuộc sống.

- PO2: Có kiến thức về quản trị kinh doanh trong các lĩnh vực chế biến món ăn, quản trị bar và đồ uống, quản lý và tổ chức các sự kiện trong nhà hàng.

- PO3: Có kỹ năng nghề nghiệp thuần thục: tổ chức kinh doanh phục vụ nhà hàng, chế biến món ăn, cắt tỉa và trang trí món ăn, pha chế và quản trị đồ uống, tổ chức sự kiện, quản trị khách sạn, quản trị nhân sự, marketing du lịch.

- PO4: Có kĩ năng phân tích tâm lí khách du lịch, kĩ năng giao tiếp, thuyết trình và đàm phán để giải quyết những vấn đề trong lĩnh vực quản trị, kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Có kỹ năng lập kế hoạch, xây dựng chiến lược, kỹ năng thuyết trình và đàm phán chuyên nghiệp để giải quyết những vấn đề thực tiễn trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. b

- PO5: Có năng lực sử dụng ngoại ngữ tiếng Anh thành thạo, công nghệ thông tin để phục vụ học tập và cuộc sống.

- PO6: Có khả năng khởi nghiệp, làm việc nhóm, thích nghi với môi trường làm việc, chủ động xử lí các tình huống trong du lịch, truyền đạt được kiến thức chuyên môn nghiệp vụ đã được đào tạo.

- PO7: Có đạo đức nghề nghiệp, có trách nhiệm công dân, tôn trọng và tuân thủ các quy định của pháp luật, bảo vệ thương hiệu thuộc lĩnh vực dịch vụ du lịch.

**1.5. Chuẩn đầu ra (PLOs)**

Sau khi tốt nghiệp, sinh viên đạt được các yêu cầu về kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm như sau:

PLO1: Vận dụng được kiến thức căn bản về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật vào công việc chuyên môn và cuộc sống.

PLO2: Ứng dụng được các kiến thức về quản trị, quản trị kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống, quản trị bar và đồ uống, quản lý và tổ chức các sự kiện trong nhà hàng, quản lý kinh tế, nghiệp vụ văn phòng, thống kê, thanh toán quốc tế, quản trị nhân sự và quản trị thương hiệu vào hoạt động kinh doanh dịch vụ, nhà hàng.

PLO3: Thực hiện công việc đón tiếp, phục vụ ăn uống, tổ chức sự kiện trong các khách sạn, nhà hàng, trung tâm thương mại và các cơ sở kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

PLO4: Pha chế được các loại đồ uống, chế biến được các món ăn Việt Nam, Á, Âu, Tráng miệng theo đúng quy trình kỹ thuật, đạt tiêu chuẩn phục vụ trong khách sạn, nhà hàng.

PLO5: Thực hiện được hoạt động marketing nhà hàng và dịch vụ ăn uống, quản lý và giám sát nhà hàng, quản lý nguồn nhân lực, quản lý tài chính, quản lý chất lượng sản phẩm và trang thiết bị phục vụ kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

PLO6: Phân tích được tâm lý khách hàng, có kĩ năng giao tiếp, thuyết trình và đàm phán trong kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống, truyền đạt được kiến thức chuyên môn nghiệp vụ đã được đào tạo.

PLO7: Ứng dụng được kiến thức, kĩ năng CNTT vào công việc quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, đạt chuẩn kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định tại Thông tư số 03/2014/TT-BTTTT của Bộ Thông tin và Truyền thông.

PLO8: Sử dụng được tiếng Anh trong giao tiếp và trong lĩnh vực du lịch, đạt chuẩn năng lực Tiếng Anh bậc 3 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam hoặc tương đương.

PLO9: Tôn trọng các giá trị đạo đức nghề nghiệp và tuân thủ các quy định của pháp luật.

PLO10: Tự định hướng nghề nghiệp, khởi tạo việc làm, thích nghi với môi trường làm việc, chủ động xử lí các tình huống trong kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

**Bảng 1. Quan hệ giữa mục tiêu (POs) và CĐR của CTĐT (PLOs)**

| **POs** | **PLOs** | | | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **1** | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  | x |  | x | x |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  | X | x | x | x |  | x |  | x |
| **4** |  |  |  |  |  | x |  |  |  | x |
| **5** |  |  |  |  |  |  | x | x |  | x |
| **6** |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| **7** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |

**Bảng 2. Đối sánh CĐR với khung trình độ quốc gia**

| **PLOs** | Kiến thức (KT) | | | | | Kĩ năng (KN) | | | | | | Mức tự chủ và trách nhiệm (TCTN) | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| **1** |  | x |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |
| **2** | x |  |  | x | x | x | x |  | x |  |  | x | X |  | x |
| **3** | x |  |  |  | x | x | x | x | x | x |  | x | X | x | x |
| **4** | x |  |  |  | x | x | x | x | x | x |  | x | X | x | x |
| **5** | x |  |  | x | x | x | x | x | x | x |  | x | X | x | x |
| **6** | x |  |  |  | x | x |  | x |  | x |  | x | X | x | x |
| **7** |  |  | x |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8** | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |  |  |  |
| **9** | x | x |  |  |  | x |  |  | x |  |  | x | X | x | x |
| **10** | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | X | x | x |

***(trích Khung trình độ Quốc gia Việt Nam – Bậc 6 – Trình độ Đại học)***

| ***Kiến thức*** | ***Kỹ năng*** | ***Mức tự chủ, trách nhiệm*** |
| --- | --- | --- |
| *KT1: Kiến thức thực tế vững chắc, kiến thức lý thuyết sâu, rộng trong phạm vi của ngành đào tạo.* | *KN1: Kỹ năng cần thiết để có thể giải quyết các vấn đề phức tạp.* | *TCTN1: Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm.* |
| *KT2: Kiến thức cơ bản về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật.* | *KN2: Kỹ năng dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm cho mình và cho người khác.* | *TCTN2: Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định.* |
| *KT3: Kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc.* | *KN3: Kỹ năng phản biện, phê phán và sử dụng các giải pháp thay thế trong điều kiện môi trường không xác định hoặc thay đổi.* | *TCTN3: Tự định hướng, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân.* |
| *KT4: Kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình trong một lĩnh vực hoạt động cụ thể.* | *KN4: Kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm.* | *TCTN4: Lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động.* |
| *KT5: Kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn.* | *KN5: Kỹ năng truyền đạt vấn đề và giải pháp tới người khác tại nơi làm việc; chuyển tải, phổ biến kiến thức, kỹ năng trong việc thực hiện những nhiệm vụ cụ thể hoặc phức tạp.* |  |
|  | *KN6: Có năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam.* |  |

Triết lí giáo dục và giá trị cốt lõi được chuyển tải vào chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống:

**1.6. Triển vọng nghề nghiệp**

Sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có thể làm việc ở các vị trí sau:

- Nhân viên giám sát, quản lý tại các bộ phận bàn, bar, bếp tại các nhà hàng, khách sạn, khu resort…

- Chuyên viên maketing, sales, dịch vụ khách hàng; chuyên viên tổ chức sự kiện, hội nghị tại khách sạn, nhà hàng cao cấp; trung tâm hội nghị, trung tâm tiệc cưới…

- Chuyên viên quản lý chất lượng dịch vụ, quản lý chuỗi cung ứng, dịch vụ khách hàng, quản lý điều hành tại: nhà ăn trong trường học, bệnh viện, doanh nghiệp, nhà máy, xí nghiệp…

- Tự kinh doanh dịch vụ ăn uống, với các hình thức: nhà hàng, quán ăn; quán cà phê; quầy đồ ăn tại các trung tâm thương mại, khu vui chơi; dịch vụ tiệc tại nhà…

- Giảng dạy kiến thức chuyên môn, giảng dạy thực hành tại các cơ sở đào tạo nhân lực du lịch, nhà hàng, khách sạn: cao đẳng, TCCN, trung tâm dạy nghề, ...

- Chuyên viên quản lý lĩnh vực khách sạn nhà hàng. Chuyên viên các phòng, ban thuộc cơ quản quản lý nhà nước về lĩnh vực du lịch; Đào tạo viên tại các cơ sở đào tạo du lịch, chuyên gia tư vấn phát triển.

- Tiếp tục học tập, nghiên cứu sau đại học về lĩnh vực nhà hàng, khách sạn.

**1.7. Tiêu chí tuyển sinh**

Đối tượng: Học sinh tốt nghiệp THPT hoặc tương đương

Vùng tuyển: Toàn quốc

Quy chế, xét tuyển: Theo quy định của quy chế tuyển sinh đại học hiện hành, thi tuyển sinh các khối A00, A01, D01, D90.

**1.8. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp**

Chương trình đào tạo được thiết kế theo hệ thống tín chỉ. Quy trình đào tạo theo quy định tại Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ của Bộ Giáo dục và Đào tạo và của Trường Đại học Hạ Long. Khoá học được thiết kế theo các năm học, học kì. Thời gian tối đa cho phép để hoàn thành chương trình là 06 năm. Chương trình đào tạo có đề xuất cho sinh viên một lộ trình học tập chung. Trên cơ sở thực tế và khả năng bản thân, sinh viên có thể đăng kí học theo chiến lược học tập riêng. Sinh viên phải hoàn thành khối lượng kiến thức theo ba nhóm học phần sau:

Học phần bắt buộc: Là các học phần chứa đựng những nội dung kiến thức chính yếu của chương trình đào tạo và bắt buộc mọi sinh viên phải học và tích lũy (đạt được);

Học phần tự chọn: Là các học phần chứa đựng những nội dung kiến thức cần thiết nhưng viên có quyền lựa chọn tùy theo nguyện vọng, nhưng phải đảm bảo đủ tổng số tín chỉ theo quy định;

Học phần chung: Là các học phần được giảng dạy và học tập chung cho các ngành theo quy định của Bộ GD&ĐT, các học phần chung bao gồm: Giáo dục Quốc phòng, Giáo dục thể chất, Lý luận chính trị…

Lớp học được tổ chức theo từng học phần dựa vào đăng ký khối lượng học tập của sinh viên ở từng học kỳ.

Thực tập giáo trình: Ngoài các học phần được tổ chức giảng dạy tập trung tại trường, sinh viên phải tham dự đầy đủ các các đợt thực tập. Mục đích, nội dung, thời gian, địa điểm thực tập, giảng viên hướng dẫn, phương pháp đánh giá kết quả thực tập của sinh viên được nêu rõ trong đề cương thực tập nghề nghiệp do Khoa xây dựng trước mỗi đợt thực tập.

Điều kiện tốt nghiệp: Điều kiện tốt nghiệp theo Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng chính quy theo hệ thống tín chỉ hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo và của Trường Đại học Hạ Long.

Để hoàn tất Chương trình, vào đầu học kỳ cuối khoá học, Khoa sẽ xét để sinh viên thực hiện một trong 2 hình thức sau:

1) Thực hiện Khoá luận tốt nghiệp

Chỉ tiêu sinh viên được chọn làm khoá luận theo quy định Trường Đại học Hạ Long. Cơ sở để xét chọn sinh viên làm khoá luận tốt nghiệp là dựa vào điểm trung bình tích lũy từ cao đến thấp.

Sinh viên có khóa luận tốt nghiệp bị điểm F, phải đăng ký làm lại khóa luận tốt nghiệp; hoặc phải đăng ký học thêm một số học phần chuyên môn để thay thế, sao cho tổng số tín chỉ của các học phần chuyên môn học thêm tương đương với số tín chỉ của khóa luận tốt nghiệp.

2) Hoàn thành các học phần thay thế khóa luận:

Sinh viên không đủ điều kiện làm khóa luận tốt nghiệp phải đăng ký học thêm một số học phần chuyên môn, nếu chưa tích lũy đủ số tín chỉ quy định cho chương trình.

**1.9. Chiến lược dạy học và Phương pháp đánh giá**

***1.9.1. Chiến lược dạy học***

Chiến lược dạy học được xác định dựa trên quan điểm *Học đi đôi với hành*. Nhà trường tập trung tất cả các nguồn lực nhằm hỗ trợ người học phát huy tối đa tiềm năng, sở trường của người học qua việc đa dạng các hoạt động, hình thức và phương pháp, kĩ thuật dạy học. Cụ thể: Học trực tiếp, kết hợp với tự học, học tập tương tác đối với những nội dung, tín chỉ lý thuyết. Học trải nghiệm (thực tế, thực hành, thực tập, thí nghiệm, nghiên cứu thực tế, …) kết hợp với học gián tiếp đối với những nội dung, học phần thực hành, thực tập, khoá luận tốt nghiệp, … Sinh viên được học lý thuyết, rèn kĩ năng thực hành thông qua các hoạt động học tập.

***1.9.2. Phương pháp đánh giá***

Phương pháp và hình thức đánh giá được quy định cụ thể trong đề cương chi tiết của từng học phần. Tuỳ thuộc vào nội dung, mục đích của học phần, giảng viên và đơn vị phụ trách học phần đề xuất phương pháp và hình thức đánh giá cụ thể. Các học phần đều được đánh giá kết hợp giữa đánh giá quá trình và đánh giá tổng kết với hình thức (viết; vấn đáp; báo cáo đề án, bài tập lớn, khoá luận; ….). Dữ liệu đánh giá được công bố công khai tới từng sinh viên.

**2. Mô tả chương trình dạy học**

**2.1. Cấu trúc chương trình**

**Khối lượng kiến thức toàn khoá:** 128 tín chỉ (*không bao gồm các học phần Giáo dục thể chất, Quốc phòng – An ninh*).

**Bảng 3. Cấu trúc chương trình đào tạo**

| **TT** | **Nhóm kiến thức** | **Số tín chỉ**  **(LT; TH)** |
| --- | --- | --- |
| **1** | **Kiến thức đại cương** | **31 (24,20%)**  **(17; 14)** |
| **1.1** | **Lý luận chính trị - Pháp luật: 14 Tín chỉ** |
| **1.2** | **Ngoại ngữ - Toán tin:**  + Bắt buộc: 15 Tín chỉ  + Tự chọn: 02 Tín chỉ |
| **2** | **Kiến thức cơ sở ngành** | **18 (14,06%)**  **(17; 1)** |
| + Bắt buộc: 14 Tín chỉ  + Tự chọn: 04 Tín chỉ |
| **3** | **Kiến thức chuyên ngành** | **63 (49,2%)**  **(31; 32)** |
| + Bắt buộc: 59 Tín chỉ  + Tự chọn: 4 Tín chỉ |
| **4** | **Thực tập, Đồ án tốt nghiệp** | **16 (12,1%)**  **(4; 12)** |
|  | + Thực tập: 8 Tín chỉ  + Tốt nghiệp: 08 Tín chỉ |
| **Tổng cộng** | | **128**  **65 (50,8%); 63 (49,2%)** |

**2.2. Kế hoạch giảng dạy khung chương trình**

**Bảng 4. Khung chương trình đào tạo**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **KHỐI KIẾN THỨC** | **Mã** | **Số** | **Loại TC** | | **Số** | **Học kỳ** | **ĐƠN VỊ PHỤ TRÁCH** | **HP học trước (HT)/** |
| **học phần** | **tín chỉ** | **LT** | **TH** | **tiết** | **(đề xuất)** |  | **HP tiên quyết (TQ)** |
| **A** | **Kiến thức đại cương** | **A** | **31** | **17** | **14** | **675** |  |  |  |
| **A1** | **Bắt buộc** |  | **29** | **16** | **13** | **630** |  |  |  |
| **I** | **Lý luận chính trị - Pháp luật** |  | **14** | **14** | **0** | **210** |  |  |  |
| 1 | Triết học Mác - Lênin | CB601001 | 3 | 3 | 0 | 45 | 1 | Khoa KHCB |  |
| 2 | Kinh tế chính trị Mác - Lênin | CB601002 | 2 | 2 | 0 | 30 | 2 | Khoa KHCB |  |
| 3 | Chủ nghĩa xã hội khoa học | CB601003 | 2 | 2 | 0 | 30 | 3 | Khoa KHCB |  |
| 4 | Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam | CB601004 | 2 | 2 | 0 | 30 | 5 | Khoa KHCB |  |
| 5 | Tư tưởng Hồ Chí Minh | CB601005 | 2 | 2 | 0 | 30 | 4 | Khoa KHCB |  |
| 6 | Pháp luật đại cương | CB601007 | 3 | 3 | 0 | 45 | 4 | Khoa KHCB |  |
| **II** | **Ngoại ngữ - Tin học** |  | **15** | **2** | **13** | **420** |  |  |  |
| 7 | Tiếng Anh cơ bản 1 | NN602031 | 2 | 0 | 2 | 60 | 1 | Khoa Ngoại ngữ |  |
| 8 | Tiếng Anh cơ bản 2 | NN602032 | 2 | 0 | 2 | 60 | 2 | Khoa Ngoại ngữ |  |
| 9 | Tiếng Anh cơ bản 3 | NN602033 | 2 | 0 | 2 | 60 | 3 | Khoa Ngoại ngữ |  |
| 10 | Tiếng Anh nâng cao 1 | NN602034 | 3 | 0 | 3 | 90 | 4 | Khoa Ngoại ngữ |  |
| 11 | Tiếng Anh nâng cao 2 | NN602035 | 3 | 0 | 3 | 90 | 5 | Khoa Ngoại ngữ |  |
| 13 | Tin học ứng dụng | INT1001 | 3 | 2 | 1 | 60 | 3 | Khoa CNTT |  |
| **III** | **Giáo dục thể chất** |  | **3\*** | **0** | **3** | **90\*** |  |  |  |
|  | Giáo dục thể chất 1 (Thể dục - Điền kinh) | CB601022 | 1\* |  | 1\* | 30\* | 1 | Khoa KHCB |  |
|  | Giáo dục thể chất 2 (Chọn 1 trong các nội dung) | CB601023 | 2\* |  | 2\* | 60\* | 2 | Khoa KHCB |  |
|  | *Bơi lội* |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | *Bóng đá* |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | *Bóng chuyền* |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | *Bóng rổ* |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | *Bóng bàn* |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | *Cầu lông* |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 | *Đá cầu - Nhảy dây* |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **IV** | **Giáo dục Quốc phòng - An ninh** | CB601024 | **8\*** |  |  | **165\*** |  | Khoa KHCB |  |
| **A2** | **Tự chọn (chọn 1 trong 2 HP)** |  | **2** | **1** | **1** | **45** |  |  |  |
| 16 | Soạn thảo văn bản | CB601030 | 2 | 1 | 1 | 45 | 4 | Khoa KHCB |  |
| 17 | Nghiệp vụ văn phòng | CB602011 | 2\* | 1\* | 1\* | 45\* | 4 | Khoa KHCB |  |
| **B** | **Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp** | **B** | **81** | **48** | **33** | **1710** |  |  |  |
| **B1** | **Kiến thức cơ sở ngành** |  | **18** | **17** | **1** | **285** |  |  |  |
| **I** | **Bắt buộc** |  | **14** | **13** | **1** | **225** |  |  |  |
| 18 | Kinh tế du lịch | DL605001 | 3 | 3 | 0 | 45 | 1 | Khoa Du lịch |  |
| 19 | Kinh tế vi mô | DL606026 | 2 | 2 | 0 | 30 | 2 | Khoa Du lịch |  |
| 20 | Văn hóa ẩm thực | DL607054 | 2 | 2 | 0 | 30 | 2 | Khoa Du lịch |  |
| 21 | Quản trị học | DL606029 | 2 | 2 | 0 | 30 | 1 | Khoa Du lịch |  |
| 22 | Phương pháp luận nghiên cứu khoa học | CB601013 | 2 | 1 | 1 | 30 | 6 | Khoa KHCB |  |
| 23 | Xác suất - thống kê | CB605026 | 3 | 3 | 0 | 45 | 2 | Khoa KHCB |  |
| **II** | **Tự chọn (chọn 2 trong 4 HP sau)** |  | **4** | **4** | **0** | **60** |  |  |  |
| 24 | Kinh tế vĩ mô | DL606027 | 2 | 2 | 0 | 30 | 3 | Khoa Du lịch |  |
| 25 | Nguyên lý kế toán | DL606030 | 2 | 2 | 0 | 30 | 3 | Khoa Du lịch |  |
| 26 | Cơ sở văn hóa Việt Nam | VH602005 | 2 | 2 | 0 | 30 | 1 | Khoa Văn hóa |  |
| 27 | Địa chí Quảng Ninh | VH602013 | 2\* | 2\* | 0 | 30\* | 5 | Khoa Văn hóa |  |
| **B2** | **Kiến thức ngành** |  | **63** | **31** | **32** | **1425** |  |  |  |
| **I** | **Bắt buộc** |  | **59** | **27** | **32** | **1365** |  |  |  |
| 28 | Marketing du lịch | DL605009 | 2 | 2 | 0 | 30 | 3 | Khoa Du lịch |  |
| 29 | Tâm lý khách du lịch | DL605006 | 2 | 2 | 0 | 30 | 1 | Khoa Du lịch |  |
| 30 | Giao tiếp trong trong kinh doanh | DL605007 | 2 | 2 | 0 | 30 | 5 | Khoa Du lịch |  |
| 31 | Kỹ năng thuyết trình và đàm phán | DL605017 | 2 | 2 | 0 | 30 | 7 | Khoa Du lịch |  |
| 32 | Tổ chức sự kiện nhà hàng, khách sạn | DL607056 | 3 | 3 | 0 | 45 | 3 | Khoa Du lịch |  |
| 33 | Quản trị nhân lực du lịch | DL605016 | 2 | 2 | 0 | 30 | 5 | Khoa Du lịch |  |
| 34 | Du lịch trách nhiệm | DL606028 | 2 | 2 | 0 | 30 | 4 | Khoa Du lịch |  |
| 35 | Quản trị nhà hàng | DL607057 | 2 | 2 | 0 | 30 | 5 | Khoa Du lịch |  |
| 36 | Cắm hoa trang trí bàn tiệc | DL607075 | 2 |  | 2 | 60 | 7 | Khoa Du lịch |  |
| 37 | Quản trị du lịch MICE | DL607058 | 2 | 2 | 0 | 30 | 7 | Khoa Du lịch |  |
| 38 | Nghiệp vụ nhà hàng | DL606037 | 4 | 0 | 4 | 120 | 5 | Khoa Du lịch |  |
| 39 | Nghiệp vụ pha chế đồ uống | DL606036 | 4 | 0 | 4 | 120 | 6 | Khoa Du lịch |  |
| 40 | Cắt tỉa và trang trí món ăn | DL607059 | 4 | 0 | 4 | 120 | 2 | Khoa Du lịch |  |
| 41 | Lý thuyết chế biến món ăn | DL607060 | 2 | 2 | 0 | 30 | 2 | Khoa Du lịch |  |
| 42 | Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam | DL607061 | 4 | 0 | 4 | 120 | 3 | Khoa Du lịch |  |
| 43 | Kỹ thuật chế biến món ăn Á | DL607062 | 4 | 0 | 4 | 120 | 4 | Khoa Du lịch |  |
| 44 | Kỹ thuật chế biến món ăn Âu | DL607063 | 4 | 0 | 4 | 120 | 5 | Khoa Du lịch |  |
| 45 | Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng | DL607064 | 4 | 0 | 4 | 120 | 6 | Khoa Du lịch |  |
| 46 | Quản trị thực đơn và suất ăn công nghiệp | DL607065 | 2 | 2 | 0 | 30 | 5 | Khoa Du lịch |  |
| 47 | Quản trị tác nghiệp chế biến món ăn | DL607066 | 2 | 2 | 0 | 30 | 7 | Khoa Du lịch |  |
| 48 | Khởi nghiệp kinh doanh | DL605018 | 2 | 2 | 0 | 30 | 7 | Khoa Du lịch |  |
| 49 | Tiếng Anh chuyên ngành QTNH&DVAU | NN607037 | 2 | 0 | 2 | 60 | 7 | Khoa Ngoại ngữ |  |
| **II** | **Tự chọn (chọn 2 trong 4 HP)** |  | **4** | **4** | **0** | **60** |  |  |  |
| 50 | Hạch toán định mức | DL607067 | 2\* | 2\* | 0 | 30\* | 6 | Khoa Du lịch |  |
| 51 | Sinh lí dinh dưỡng | DL607068 | 2\* | 2\* | 0 | 30\* | 6 | Khoa Du lịch |  |
| 52 | Tổ chức lao động nhà bếp | DL607069 | 2 | 2 | 0 | 30 | 6 | Khoa Du lịch |  |
| 53 | Thương phẩm hàng thực phẩm | DL607070 | 2 | 2 | 0 | 30 | 6 | Khoa Du lịch |  |
| **C** | **THỰC HÀNH, THỰC TẬP NGHIỆP VỤ** |  | **8** | **0** | **8** | **360** |  |  |  |
| 54 | Thực tập 1 (4 tuần) | DL607071 | 2 | 0 | 2 | 90 | 2 | Khoa Du lịch |  |
| 55 | Thực tập 2 (4 tuần) | DL607072 | 2 | 0 | 2 | 90 | 6 | Khoa Du lịch |  |
| 56 | Thực tập 3 (8 tuần) | DL607073 | 4 | 0 | 4 | 180 | 8 | Khoa Du lịch |  |
| **D** | **TỐT NGHIỆP** |  | **8** | **0** | **8** | **360** |  |  |  |
| ***57*** | ***KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP*** |  | ***8*** | ***4*** | ***4*** | ***360*** | ***8*** | Khoa Du lịch |  |
|  | ***HP THAY THẾ KHOÁ LUẬN TỐT NGHIỆP*** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 58 | Kỹ thuật chế biến món ăn Quảng Ninh | DL607074 | 2 |  | 2 | 60 | 8 | Khoa Du lịch |  |
| 59 | Quản trị các dịch vụ giải trí | DL606050 | 2 | 2 |  | 30 | 8 | Khoa Du lịch |  |
| 60 | Quản trị bar và đồ uống | DL606037 | 2 |  | 2 | 60 | 8 | Khoa Du lịch |  |
| 61 | Quản trị tác nghiệp khách sạn | DL606051 | 2 | 2 |  | 30 | 8 | Khoa Du lịch |  |
|  | **Tổng cộng:** |  | **128** | **65** | **63** | **3105** |  |  |  |

**Bảng 5. Tiến trình học tập đề xuất**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Học phần** | **TC** | **LT** | **TH** | **Tổng** |
| Học kỳ 1 | | | | | |
|  | Triết học Mác - Lênin | 3 | 3 | 0 | 14 |
|  | Tiếng Anh cơ bản 1 | 2 | 0 | 2 |
|  | Giáo dục thể chất 1 (Thể dục - Điền kinh) | 1\* | 0 | 1\* |
|  | Kinh tế du lịch | 3 | 3 | 0 |
|  | Quản trị học | 2 | 2 | 0 |
|  | Cơ sở văn hóa Việt Nam | 2 | 2 | 0 |
|  | Địa chí Quảng Ninh | 2\* | 2\* | 0 |
|  | Tâm lý khách du lịch | 2 | 2 | 0 |
| Học kỳ 2 | | | | | |
|  | Kinh tế chính trị Mác - Lênin | 2 | 2 | 0 | 19 |
|  | Tiếng Anh cơ bản 2 | 2 | 0 | 2 |
|  | Giáo dục thể chất 2 (Chọn 1 trong các nội dung) | 2\* | 0 | 2\* |
|  | Kinh tế vi mô | 2 | 2 | 0 |
|  | Văn hóa ẩm thực | 2 | 2 | 0 |
|  | Xác xuất - thống kê | 3 | 3 | 0 |
|  | Lý thuyết chế biến món ăn | 2 | 2 | 0 |
|  | Cắt tỉa và trang trí món ăn | 4 | 0 | 4 |
|  | Thực tập 1 | 2 | 0 | 2 |
| Học kỳ 3 | | | | | |
|  | Chủ nghĩa xã hội khoa học | 2 | 2 | 0 | 18 |
|  | Tiếng Anh cơ bản 3 | 2 | 0 | 2 |
|  | Tin học ứng dụng | 3 | 2 | 1 |
|  | Kinh tế vĩ mô | 2\* | 2\* | 0 |
|  | Nguyên lý kế toán | 2 | 2 | 0 |
|  | Marketing du lịch | 2 | 2 | 0 |
|  | Tổ chức sự kiện nhà hàng, khách sạn | 3 | 3 | 0 |
|  | Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam | 4 | 0 | 4 |
| Học kỳ 4 | | | | | |
|  | Tư tưởng Hồ Chí Minh | 2 | 2 | 0 | 16 |
|  | Pháp luật đại cương | 3 | 3 | 0 |
|  | Tiếng Anh nâng cao 1 | 3 | 0 | 3 |
|  | Soạn thảo văn bản | 2 | 1 | 1 |
|  | Nghiệp vụ văn phòng | 2\* | 2\* | 0 |
|  | Du lịch trách nhiệm | 2 | 2 | 0 |
|  | Kỹ thuật chế biến món ăn Á | 4 | 0 | 4 |
| Học kỳ 5 | | | | | |
|  | Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam | 2 | 2 | 0 | 17 |
|  | Tiếng Anh nâng cao 2 | 3 | 0 | 3 |
|  | Giao tiếp trong trong kinh doanh | 2 | 2 | 0 |
|  | Nghiệp vụ nhà hàng | 4 | 0 | 4 |
|  | Kỹ thuật chế biến món ăn Âu | 4 | 0 | 4 |
|  | Quản trị thực đơn và suất ăn công nghiệp | 2 | 2 | 0 |
| Học kỳ 6 | | | | | |
|  | Quản trị nhân lực du lịch | 2 | 2 | 0 | 16 |
|  | Nghiệp vụ pha chế đồ uống | 4 | 0 | 4 |
|  | Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng | 4 | 0 | 4 |
|  | **HP tự chọn: Chọn 2 trong 4 HP** | **4** | **4** | 0 |
|  | Hạch toán định mức | 2 | 2 | 0 |
|  | Sinh lí dinh dưỡng | 2 | 2 | 0 |
|  | Tổ chức lao động nhà bếp | 2 | 2 | 0 |
|  | Thương phẩm hàng thực phẩm | 2 | 2 | 0 |
|  | Thực tập 2 | 2 | 0 | 2 |
| Học kỳ 7 | | | | | |
|  | Kỹ năng thuyết trình và đàm phán | 2 | 2 | 0 | 18 |
|  | Phương pháp luận nghiên cứu khoa học | 2 | 1 | 1 |
|  | Quản trị nhà hàng | 2 | 2 | 0 |
|  | Cắm hoa trang trí bàn tiệc | 2 | 0 | 2 |
|  | Quản trị du lịch MICE | 2 | 2 | 0 |
|  | Khởi nghiệp kinh doanh | 2 | 2 | 0 |
|  | Quản trị tác nghiệp chế biến món ăn | 2 | 2 | 0 |
|  | Khởi nghiệp kinh doanh | 2 | 0 | 2 |
|  | Tiếng Anh chuyên ngành QTNH&DVAU | 2 | 0 | 2 |
| Học kỳ 8 | | | | | |
|  | Thực tập 4 | 4 | 0 | 4 | 12 |
|  | Khóa luận tốt nghiệp (Học phần thay thế) | 8 | 4 | 4 |
| Tổng số tín chỉ toàn khoá | | 128 |  |  | 128 |

**Bảng 6. Đối sánh các học phần với CĐR của CTĐT (PLOs)**

| **Học phần**  **(mã)** | **PLOs** | | | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| Triết học Mác – Lênin  CB601001 | x |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Kinh tế chính trị Mác – Lênin  CB601002 | x |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Chủ nghĩa xã hội khoa học  CB601003 | x |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam  CB601005 | x |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Tư tưởng Hồ Chí Minh  CB601004 | x |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Pháp luật đại cương  CB601007 | x |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Tiếng Anh cơ bản 1  NN602031 |  |  |  |  |  |  |  | x |  | x |
| Tiếng Anh cơ bản 2  NN602032 |  |  |  |  |  |  |  | x |  | x |
| Tiếng Anh cơ bản 3  NN602033 |  |  |  |  |  |  |  | x |  | x |
| Tiếng Anh nâng cao 1  NN602034 |  |  |  |  |  |  |  | x |  | x |
| Tiếng Anh nâng cao 2  NN602035 |  |  |  |  |  |  |  | x |  | x |
| Tin học ứng dụng  INT601001 |  |  | x |  |  |  |  | x |  | x |
| Giáo dục thể chất 1 (Thể dục - Điền kinh)  CB601022 | x |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Giáo dục thể chất 2 (Chọn 1 trong các nội dung)  CB601023 | x |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Giáo dục Quốc phòng – An ninh  CB601024 | x |  |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Soạn thảo văn bản  CB601030 |  | x |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Nghiệp vụ văn phòng  CB602011 |  | x |  |  |  |  |  |  |  | x |
| Kinh tế du lịch  DL605001 |  | x |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Kinh tế vi mô  DL606026 |  | x |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Văn hóa ẩm thực  DL607054 |  | x |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Quản trị học  DL606029 |  | x |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Phương pháp luận nghiên cứu khoa học  CB601013 |  | x |  |  |  |  |  |  |  | x |
| Xác suất - thống kê  CB605026 |  | x |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kinh tế vĩ mô  DL606027 |  | x |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Nguyên lý kế toán  DL606030 |  | x |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Cơ sở văn hóa Việt Nam  DL602005 |  | x | x | x |  |  |  |  | x | x |
| Địa chí Quảng Ninh  VH602013 |  | x |  |  |  |  |  |  |  | x |
| Marketing du lịch  DL605009 |  |  |  | x |  |  |  |  | x | x |
| Tâm lý khách du lịch  DL605006 |  |  |  |  |  | x |  |  | x | x |
| Giao tiếp trong trong kinh doanh du lịch  DL605007 |  |  |  |  |  | x |  |  | x | x |
| Kỹ năng thuyết trình và đàm phán  DL605017 |  |  |  |  |  | x |  |  | x | x |
| Tổ chức sự kiện nhà hàng, khách sạn  DL607056 |  |  |  |  | x |  | x |  | x | x |
| Quản trị nhân lực du lịch  DL605016 |  |  |  | x |  |  |  |  | x | x |
| Du lịch trách nhiệm  DL606028 |  |  |  |  | x |  |  |  | x | x |
| Quản trị nhà hàng  DL607057 |  |  |  |  |  | x |  |  | x | x |
| Cắm hoa trang trí bàn tiệc  DL607075 |  |  | x | x |  |  | x |  | x | x |
| Quản trị du lịch MICE  DL607058 |  |  | x |  |  |  |  |  | x | x |
| Nghiệp vụ nhà hàng  DL606037 |  | x | x | x |  |  |  |  |  | x |
| Nghiệp vụ pha chế đồ uống  DL606036 |  | x | x | x |  |  |  |  |  | x |
| Cắt tỉa và trang trí món ăn  DL607059 |  | x | x | x |  |  |  |  |  |  |
| Lý thuyết chế biến món ăn  DL607060 |  |  | x |  |  |  |  | x |  | x |
| Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam  DL607061 |  | x | x | x |  |  |  |  |  | x |
| Kỹ thuật chế biến món ăn Á  DL607062 |  | x | x | x |  |  |  |  |  | x |
| Kỹ thuật chế biến món ăn Âu  DL607063 |  | x | x | x |  |  |  |  |  | x |
| Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng  DL607064 |  | x | x | x |  |  |  |  |  | x |
| Quản trị thực đơn và suất ăn công nghiệp  DL607065 |  | x |  |  | x |  |  |  |  | x |
| Quản trị tác nghiệp chế biến món ăn  DL607066 |  | x |  |  | x |  |  |  |  | x |
| Khởi nghiệp kinh doanh  DL605018 |  |  | x |  |  |  |  |  |  | x |
| Tiếng Anh chuyên ngành QTNH&DVAU  NN607037 |  |  |  |  |  |  |  | x |  | x |
| Hạch toán định mức  DL607067 |  | x |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Sinh lí dinh dưỡng  DL607068 |  | x |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Tổ chức lao động nhà bếp  DL607069 |  | x |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Thương phẩm hàng thực phẩm  DL607070 |  | x |  |  |  |  |  |  | x | x |
| Thực tập 1 (4 tuần)  DL607071 |  |  | x |  |  |  |  |  | x | x |
| Thực tập 2 (4 tuần)  DL607072 |  |  | x | x |  |  |  |  | x | x |
| Thực tập 3 (8 tuần)  DL607073 |  |  | x | x | x |  |  |  | x | x |
| Kỹ thuật chế biến món ăn Quảng Ninh  DL607074 |  |  |  | x |  |  | x |  | x | x |
| Quản trị bar và đồ uống  DL606040 |  |  |  | x | x |  |  |  | x | x |
| Quản trị các dịch vụ giải trí  DL606052 |  |  |  |  |  | x |  |  | x | x |
| Quản trị tác nghiệp khách sạn  DL606053 |  |  |  | x |  |  |  |  | x | x |

**2.4. Mô tả vắn tắt nội dung từng học phần**

**Bảng 7. Bảng mô tả nội dung học phần**

| **TT** | **Mã HP** | **Tên học phần** | **Mô tả** |
| --- | --- | --- | --- |
|  | CB601001 | Triết học Mác - Lênin | Học phần cung cấp cho người học kiến thức triết học biểu hiện qua các nguyên lý, phạm trù, quy luật, từ đó hình thành kĩ năng vận dụng các kiến thức triết học vào giải thích sự vận động của tự nhiên, xã hội, tư duy con người trên lập trường của chủ nghĩa duy vật biện chứng. |
|  | CB601002 | Kinh tế chính trị Mác - Lênin | Học phần cung cấp cho người học những tri thức cơ bản về phương thức sản xuất tư bản chủ nghĩa, đồng thời phân tích những vấn đề kinh tế chính trị của thời kỳ quá độ lên chủ nghĩa xã hội ở Việt Nam. Qua đó giúp người học luận giải được một số vấn đề kinh tế, chính trị, xã hội trong nước và quốc tế; tin tưởng vào con đường phát triển kinh tế - xã hội của đất nước. |
|  | CB601003 | Chủ nghĩa xã hội khoa học | Học phần cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản, hệ thống về sứ mệnh lịch sử của giai cấp công nhân; chủ nghĩa xã hội và thời kỳ quá độ lên CNXH; các vấn đề chính trị - xã hội như: vấn đề dân tộc, tôn giáo, gia đình … trong thời kỳ quá độ lên CNXH. Qua đó người học được nâng cao năng lực hiểu biết thực tiễn và khả năng vận dụng các tri thức đã học vào việc xem xét, đánh giá những vấn đề chính trị - xã hội của đất nước. |
|  | CB601004 | Tư tưởng Hồ Chí Minh | Học phần cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản, hệ thống về sứ mệnh lịch sử của giai cấp công nhân; chủ nghĩa xã hội và thời kỳ quá độ lên CNXH; các vấn đề chính trị - xã hội như: vấn đề dân tộc, tôn giáo, gia đình … trong thời kỳ quá độ lên CNXH. Qua đó giúp người học được nâng cao năng lực hiểu biết thực tiễn và khả năng vận dụng các tri thức đã học vào việc xem xét, đánh giá những vấn đề chính trị - xã hội của đất nước |
|  | CB601005 | Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam | Học phần cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản, có tính hệ thống về tư tưởng, đạo đức, giá trị văn hóa Hồ Chí Minh. Qua đó, hình thành kỹ năng tổng hợp, phân tích, vận dụng những quan điểm của Chủ tịch Hồ Chí Minh vào trong hoạt động thực tiễn; đồng thời bồi dưỡng niềm tin, lập trường cách mạng, xác lập thế giới quan, nhân sinh quan, phương pháp luận chung nhất để tiếp cận các khoa học chuyên ngành. |
|  | CB601007 | Pháp luật đại cương | Học phần cung cấp cho người học những nội dung cơ bản về lý luận nhà nước và pháp luật; về các ngành luật cơ bản trong hệ thống pháp luật Việt Nam (đối tượng điều chỉnh, phương pháp điều chỉnh, nội dung cơ bản của ngành luật); giúp người học có khả năng tự nghiên cứu luật, vận dụng các quy định của pháp luật để giải quyết các vấn đề có liên quan đến công việc của bản thân. |
|  | NN602031 | Tiếng Anh Cơ bản 1 | Học phần dành cho người học có năng lực Tiếng Anh dưới bậc 1 (Khung Năng lực ngoại ngữ 6 bậc dành cho Việt Nam). Học phần Tiếng Anh 1 cung cấp các kiến thức về từ vựng, ngữ pháp, phát âm, và kỹ năng cơ bản, từ đó người học có thể giới thiệu bản thân, hỏi đáp những vấn đề về nơi sinh sống, về những người xung quanh, tương tác một cách đơn giản với tốc độ nói chậm, rõ ràng. |
|  | NN602032 | Tiếng Anh cơ bản 2 | Tiếp nối học phần tiếng Anh 1, học phần Tiếng Anh 2 cung cấp các kiến thức về từ vựng, ngữ pháp, phát âm và kỹ năng cho người học đã đạt bậc 1 (Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dành cho Việt Nam). Sau khi học xong học phần, người học có thể giao tiếp ở mức cơ bản các vấn đề liên quan đến thói quen sinh hoạt, các cách diễn đạt đơn giản chủ đề về môi trường xung quanh và các vấn đề cơ bản thiết yếu khác.. |
|  | NN602033 | Tiếng Anh cơ bản 3 | Học phần cung cấp các kiến thức về từ vựng, ngữ pháp, phát âm và kỹ năng cho người học đã đạt bậc 2 mức thấp. Người học có thể giao tiếp ở mức cơ bản ở Bậc 2 (Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dành cho Việt Nam) các chủ đề đề về mua sắm, địa lý địa phương và nghề nghiệp, và giao tiếp trực tiếp với người nước ngoài ở mức độ cơ bản. |
|  | NN602034 | Tiếng Anh  Nâng cao 1 | Học phần dành cho người học đã đạt bậc 2 (Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dành cho Việt Nam), cung cấp các kiến thức về từ vựng, ngữ pháp, phát âm, văn hoá và kỹ năng tiếng, giao tiếp liên văn hoá cở mưc độ trên mức cơ bản. Kết thúc học phần, người học có thể sử dụng Tiếng Anh tương đối độc lập với các chủ đề nghề nghiệp, học, sở thích, giải trí, hoài bão, dự dịnh và quan điểm. |
|  | NN602035 | Tiếng Anh  Nâng cao 2 | Học phần cung cấp cho đối tượng người học đã đạt năng lực Tiếng Anh ở mức thấp bậc 3 (Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dành cho Việt Nam). Sau khi học xong học phần, người học có thể sử dụng tiếng Anh ở mức bậc 3 trở lên (Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dành cho Việt Nam): giao tiếp một cách đôc lập các chủ đề, lĩnh vực trong cuộc sống và tranh luận, lý giải các vấn đề ở mức tương đối độc lập. |
|  | INT601001 | Tin học ứng dụng | Học phần cung cấp cho người học kiến thức, rèn luyện cho họ kỹ năng sử dụng hệ điều hành, các phần mềm tin học văn phòng thông dụng, xem và chia sẻ thông tin trên mạng cục bộ và khai thác một số dịch vụ cơ bản trên Internet. Bên cạnh đó, học phần này cũng giới thiệu những ứng dụng Công nghệ thông tin (CNTT) và rèn luyện thêm kỹ năng ứng dụng CNTT trong hoạt động nghề nghiệp phù hợp ngành đào tạo của người học. Từ đó, người học có khả năng sử dụng máy tính phục vụ việc học tập, nghiên cứu và những công việc cần ứng dụng CNTT trong nghề nghiệp sau này |
|  | CB601022 | Giáo dục thể chất 1 | Học phần trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về: Lợi ích, tác dụng, nguyên lý và kỹ thuật cơ bản về các bài tập thể dục tay không 9 động tác, thể dục 32 động tác với vòng, thể dục 32 động tác với gậy; rèn luyện cho người học kỹ năng thực hiện các kỹ thuật của một số môn điền kinh như chạy cự ly ngắn và chạy cự ly trung bình. |
|  | CB601023 | Giáo dục thể chất 2 | Học phần trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về: Lợi ích, tác dụng, nguyên lý và kỹ thuật, chiến thuật, luật thi đấu, cách thức tổ chức thi đấu và các bài tập phát triển tốt chất, bài tập bổ trợ chuyên môn của một trong các môn: Bơi lội, bóng đá, bóng bàn, bóng chuyền, bóng rổ, nhảy dây – đá cầu, cầu lông. Rèn luyện cho người học kỹ năng tập luyện và thi đấu các môn thể thao được giảng dạy, biết vận dụng các kiến thức môn học vào rèn luyện thân thể, xây dựng ý thức tự học, tự rèn luyện thể chất. |
|  | CB601024 | Giáo dục quốc phòng – An ninh | Học phần cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về: Lý luận cơ bản của Đảng về đường lối quân sự, bao gồm: Những vấn đề cơ bản học thuyết Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh về chiến tranh, quân đội và bảo vệ Tổ quốc; các quan điểm của Đảng về chiến tranh nhân dân, xây dựng lực lượng vũ trang, nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân; các quan điểm của Đảng về kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường củng cố quốc phòng - an ninh, một số nội dung cơ bản về lịch sử nghệ thuật quân sự Việt Nam qua các thời kỳ. |
|  | CB601030 | Soạn thảo văn bản | Học phần trang bị những khái niệm cơ bản về văn bản và các loại văn bản (nói - viết) được sử dụng hàng ngày trong công việc và trong cuộc sống. Rèn luyện cho người học các kĩ năng tiếng Việt phù hợp, giúp họ tự tin sử dụng các kĩ năng và năng lực tiếng Việt trong giao tiếp và soạn thảo các loại văn bản nhằm phục vụ tốt việc học tập, nghiên cứu tại trường đại học cũng như công việc sau này. Học phần còn giúp người học rèn luyện kĩ năng soạn thảo các loại văn bản hành chính thông dụng, đáp ứng yêu cầu của các nhà tuyển dụng về người lao động có kĩ năng sử dụng tiếng Việt và kĩ năng soạn thảo văn bản. |
|  | CB602011 | Nghiệp vụ văn phòng | Học phần trang bị kiến thức và kỹ năng quản trị văn phòng như: Chức năng, nhiệm vụ của văn phòng, quản trị văn phòng; công tác tổ chức văn phòng. Từ đó giúp người học có khả năng xây dụng chương trình, kế hoạch, lịch làm việc của cơ quan, tổ chức hội họp, hội nghị, hội thảo và các chuyến đi công tác cho lãnh đạo. Đồng thời, học phần cũng trang bị cho người học kiến thức về nghiệp vụ văn thư, lưu trữ; kỹ năng soạn thảo, ban hành và quản lý văn bản hành chính. |
|  | DL605001 | Kinh tế du lịch | Học phần trang bị cho người học những kiến thức tổng quát về du lịch: những khái niệm, đặc điểm, các thành tố góp phần hình thành hoạt động du lịch, điều kiện phát triển du lịch cũng như xu hướng phát triển du lịch, thời vụ du lịch, lao động trong du lịch, cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch, chất lượng dịch vụ du lịch. Học phần là kiến thức nền tảng giúp người học tiếp cận dễ dàng hơn các kiến thức thuộc các học phần khác của ngành và chuyên ngành. |
|  | DL606026 | Kinh tế vi mô | Học phần trang bị cho người học những kiến thức hệ thống về: Bản chất của kinh tế học vi mô và mối quan hệ vơí kinh tế học vĩ mô; Những vấn đề về kinh tế cơ bản của doanh nghiệp và lý thuyết lựa chọn; Cung cầu và sự biến động, hình thành giá trên thị trường hàng hoá (thị trường đầu ra) và thị trường các yếu tố sản xuất (thị trường đầu vào); Lý thuyết về hành vi của người tiêu dùng và doanh nghiệp; Các hình thức thị trường và sự lựa chọn tối ưu của doanh nghiệp; Khuyết tật của thị trường và vai trò của chính phủ…Học phần còn giúp người học nắm bắt được những nguyên lý kinh tế cơ bản trong Kinh tế học nói chung và Kinh tế vi mô nói riêng để từ đó vận dụng vào quản lý kinh tế trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống. |
|  | DL607054 | Văn hóa ẩm thực | Học phần cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về: đặc điểm văn hoá ẩm thực nói chung, văn hoá ẩm thực Việt Nam nói riêng và một số nước tiêu biểu trên thế giới cũng như những kiến thức về văn hoá ẩm thực có liên quan đến phục vụ du lịch nói chung và liên hệ với chuyên ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống nói riêng. |
|  | DL606029 | Quản trị học | Học phần Quản trị học là học phần bắt buộc thuộc khối kiến thức cơ sở ngành, trong chương trình đào tạo ngành Quản trị du lịch .Học phần cung cấp cho người học các kiến thức cơ bản về quản trị cũng như việc vận dụng thực tiễn của nó từ đó giúp người học tiếp cận dễ dàng với các kiến thức về quản trị trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống: khái niệm và bản chất của quản trị, môi trường quản trị, các lý thuyết quản trị, các chức năng quản trị (hoạch định, tổ chức, lãnh đạo, kiểm tra). Học phần cũng cập nhật một số vấn đề mới về quản trị học hiện đại như quản trị thông tin và ra quyết định, quản trị trong môi trường toàn cầu, quản trị sự thay đổi. |
|  | CB601013 | Phương pháp nghiên cứu khoa học | Học phần trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về hoạt động nghiên cứu khoa học, từ xác định vấn đề nghiên cứu, biết lựa chọn các phương pháp nghiên cứu khoa học phù hợp, cách xây dựng thuyết minh đề tài nghiên cứu và cách viết một báo cáo tổng hợp hoàn chỉnh. Trên cơ sở những kiến thức nghiên cứu khoa học cơ bản đó, người học biết thực hiện hoạt động nghiên cứu những vấn đề khoa học khác nhau trong chuyên ngành đào tạo của bản thân. |
|  | CB605026 | Xác suất - thống kê | Học phần cung cấp cho người học các khái niệm và phương pháp về lý thuyết xác suất và thống kê; đồng thời, giới thiệu cách thức nhận diện, phân tích và xử lý một vấn đề thực tế, xử lý các số liệu thống kê để từ đó đưa ra các suy luận phù hợp nhằm hỗ trợ cho quá trình ra quyết định, quản lý hệ thống dữ liệu nhà hàng. |
|  | DL606027 | Kinh tế vĩ mô | Học phần trang bị cho người học những nội dung cơ bản tổng quan về nền kinh tế: tổng cung, tổng cầu, các chính sách kinh tế mà chính phủ các quốc gia sử dụng để điều tiết nền kinh tế như chính sách tài khóa, chính sách tiền tệ, chính sách giá cả và thu nhập, chính sách ngoại thương... Học phần giúp sinh viên hiểu rõ hơn những kiến thức đã học ở học phần Kinh tế vi mô và vận dụng tốt kiến thức đã học vào giải quyết những vấn đề thực tiễn quản trị nhà hàng. |
|  | DL606030 | Nguyên lý kế toán | Nguyên lý kế toán là học phần bắt buộc trong chương trình. Học phần cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về kế toán. Nội dung cơ bản gồm: Một số vấn đề chung về hoạch toán kế toán, Phương pháp chứng từ kế toán, Phương pháp tài khoản kế toán, Phương pháp tính giá, Kế toán các quá trình kinh tế chủ yếu, Phương pháp tổng hợp và cân đối kế toán, Sổ kế toán và hình thức kế toán. Từ đó giúp người học có thể hiểu được các thông tin trên báo cáo tài chính, phục vụ cho công tác quản trị nhà hàng, quản trị doanh nghiệp. |
|  | DL602005 | Cơ sở văn hóa Việt Nam | Học phần trang bị cho người học những khái niệm cơ bản về văn hoá, văn hoá học, văn minh, lịch sử hình thành văn hoá Việt Nam; giúp người học nhận diện và khu biệt được bản sắc văn hoá Việt Nam, những giá trị về văn hóa vật thể và văn hoá phi vật thể trong sự giao thoa văn hoá với các nước trong khu vực, đặc biệt với văn hoá Trung Hoa, với các nước phương Tây trong xu thế hội nhập và toàn cầu hoá. Đó là cơ sở để giúp người học hiểu và biết cách phục vụ khách phù hợp với văn hóa từng vùng, miền. |
|  | VH602013 | Địa chí Quảng Ninh | Học phần cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về văn hoá, lịch sử của tỉnh Quảng Ninh để từ đó giúp người học có thể tự tin đón tiếp và phục vụ khách du lịch hiệu quả. |
|  | DL605009 | Marketing du lịch | Học phần cung cấp cho người học các kiến thức và nội dung cơ bản về hoạt động marketing du lịch; thị trường du lịch, nghiên cứu thị trường du lịch; các chiến lược marketing điển hình mà doanh nghiệp du lịch thường áp dụng; các chiến lược marketing mix của doanh nghiệp du lịch; marketing điểm đến du lịch…Để từ đó giúp người học thực hành tốt các hoạt động marketing trong du lịch. |
|  | DL605006 | Tâm lý khách du lịch | Học phần cung cấp cho người học những kiến thức về tâm lý cá nhân; đặc trưng cùng các nhân tố ảnh hưởng đến tâm lý khách du lịch;các nội dung nền tảng cơ bản về hoạt động giao tiếp và luyện tập những kỹ năng giao tiếp… Để từ đó người học vững vàng, tự tin hơn khi nắm bắt tâm lý, quan sát, lắng nghe và thuyết phục khách hàng. |
|  | DL605007 | Giao tiếp trong trong kinh doanh | Học phần Giao tiếp trong kinh doanh trang bị cho người học những kiến thức chung nhất về hoạt động giao tiếp trong kinh doanh du lịch và rèn luyện cho họ các kỹ năng giao tiếp cần có của người làm du lịch. Từ đó, giúp người học nâng cao khả năng giao tiếp trong kinh doanh du lịch. |
|  | DL605017 | Kỹ năng thuyết trình và đàm phán | Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về kĩ năng thuyết trình, đàm phán (khái niệm, nguyên tắc, kĩ năng giao tiếp, thuyết trình, đàm phán; những vấn đề cần lưu ý để thực hiện hoạt động giao tiếp, ứng xử và thuyết trình, đàm phán thành công). Qua đó, giúp người học tự tin rèn luyện để có được kĩ năng thuyết trình, đàm phán tốt nhất, đạt hiệu quả cao trong giao tiếp. |
|  | DL607056 | Tổ chức sự kiện nhà hàng, khách sạn | Học phần cung cấp kiến thức và rèn kỹ năng tổ chức, quản lý các sự kiện trong và ngoài nhà hàng, khách sạn (hội nghị, hội thảo, tiệc cưới, tiệc sinh nhật, Gala Dinner, quảng bá giới thiệu sản phẩm) cho người học…Qua đó, giúp người học biết cách tổ chức thành công các sự kiện nhà hàng, khách sạn. |
|  | DL605016 | Quản trị nhân lực du lịch | Học phần trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về nguồn nhân lực và quản trị nhân lực. Qua đó, giúp người học biết cách phân tích công việc ; hoạch định, tuyển dụng nhân lực; tổ chức lao động định mức; đào tạo phát triển, đánh giá và đãi ngộ nhân lực; quan hệ lao động trong một tổ chức. |
|  | DL606028 | Du lịch trách nhiệm | Học phần trang bị cho người học kiến thức về môi trường du lịch, các nguyên tắc và biện pháp quản lý tài nguyên môi trường trong khách sạn, kiến thức vệ sinh thực phẩm, an toàn lao động. Từ đó, giúp người học nâng cao ý thức, trách nhiệm của bản thân trong hoạt động du lịch ở lĩnh vực nhà hàng, khách sạn. |
|  | DL607057 | Quản trị nhà hàng | Học phần cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản nhất về quản lý dịch vụ ăn uống (xây dựng cơ cấu tổ chức, quản lý thực đơn, quản lý hoạt động phục vụ ăn uống, quản lý hoạt động phục vụ tiệc). Từ đó giúp người học rèn luyện kĩ năng thiết kế, xây dựng và tính giá thành, giá bán, lợi nhuận trong mỗi món ăn và thực đơn cụ thể; tổ chức, điều hành, quản lý bộ phận nhà hàng khoa học và hợp lý.. |
|  | DL607075 | Cắm hoa trang trí bàn tiệc | Học phần cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về các loại hoa, kĩ thuật cắm hoa (nghệ thuật cắm, bó hoa tươi, hoa cắt tỉa) và cách thức bày bàn trang trí tiệc. Giúp người học biết cách sử dụng và bảo quản dụng cụ chuyên dùng cho môn nghệ thuật này; hiểu được đặc điểm, ý nghĩa của mỗi loại hoa, lá cho mỗi chủ đề khi thực hiện các thao tác trên hoa; biết cách tổ chức, trang trí khánh tiết các bữa tiệc ngồi, tiệc đứng, tiệc trà tại gia đình, tập thể, doanh nghiệp, nhà hàng, khách sạn với quy mô từ nhỏ đến lớn, hay kiểu mẫu. |
|  | DL607058 | Quản trị du lịch MICE | Học phần cung cấp cho người học các kiến thức cơ bản về tổ chức, quản lý và điều hành để nâng cao hiệu quả hoạt động kinh doanh các hoạt động du lịch MICE trong kinh doanh khách sạn. Học phần giúp người học vững vàng, tự tin khi thực hành rèn luyện kỹ năng tiếp thị và bán sản phẩm du lịch MICE; tổ chức kinh doanh và phục vụ thị trường khách MICE, đặc biệt là thị trường cao cấp. |
|  | DL606037 | Nghiệp vụ nhà hàng | Học phần trang bị cho người học các kiến thức khái quát chung về nghiệp vụ nhà hàng. Qua đó, người học còn được rèn luyện các kỹ năng chuẩn bị làm việc, chuẩn bị nhà hàng ; kỹ thuật bày bàn ăn, lựa chọn món ăn, đồ uống và các thao tác phục vụ cơ bản. |
|  | DL606036 | Nghiệp vụ pha chế đồ uống | Học phần cung cấp cho người học các kiến thức lý thuyết cơ bản về bar: Tổng quan về bar, kiến thức về đồ uống, quy trình phục vụ đồ uống, các phương pháp pha chế đồ uống và kỹ thuật pha chế đồ uống cơ bản. Qua đó, người học được rèn luyện và có được kĩ năng chuẩn về nghiệp vụ pha chế đồ uống. |
|  | DL607059 | Cắt tỉa và trang trí món ăn | Học phần cung cấp cho người học những kiến thức về cắt tỉa từ cơ bản đến nâng cao những nguyên liệu củ quả dùng trang trí cho các món ăn. Qua đó, người học được rèn luyện kĩ năng cắt tỉa và trang trí món ăn thành thạo, thuần thục. |
|  | DL607060 | Lý thuyết chế biến món ăn | Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về: kỹ thuật sơ chế thực phẩm; kỹ thuật cắt thái, tỉa hoa và trình bày món ăn; phối hợp nguyên liệu và gia vị; phương pháp làm chín món ăn; kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt, xúpl; cách thức chế biến bánh và một số món ăn tráng miệng. |
|  | DL607061 | Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam | Học phần cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về kĩ thuật chế biến các món ăn Việt Nam. Qua đó, người học cũng được rèn luyện những kĩ năng cơ bản trong việc chế biến món ăn Việt Nam và chế biến thành công một số món ăn tiêu biểu, đặc sắc, truyền thống của Việt Nam. |
|  | DL607062 | Kỹ thuật chế biến món ăn Á | Học phần cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về kĩ thuật chế biến các món ăn Á. Qua đó, người học cũng được rèn luyện những kĩ năng cơ bản trong việc chế biến món ăn Á và chế biến thành công một số món ăn tiêu biểu, đặc sắc của Châu Á. |
|  | DL607063 | Kỹ thuật chế biến món ăn Âu | Học phần cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về kĩ thuật chế biến các món ăn Âu. Qua đó, người học cũng được rèn luyện những kĩ năng cơ bản trong việc chế biến món ăn Âu và chế biến thành công một số món ăn tiêu biểu, đặc sắc của Châu Âu. |
|  | DL607064 | Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng | Học phần cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về kĩ thuật chế biến các món ăn tráng miệng. Qua đó, người học cũng được rèn luyện những kĩ năng cơ bản trong việc chế biến món ăn tráng miệng và chế biến thành công một số món ăn tráng miệng tiêu biểu. |
|  | DL607065 | Quản trị thực đơn và suất ăn công nghiệp | Học phần cung cấp cho người học kiến thức bao quát về cơ cấu và tính chất bữa ăn, bữa tiệc; khái niệm, vai trò, phân loại thực đơn, cấu tạo, cách trình bày thực đơn; các yêu cầu, căn cứ xây dựng thực đơn. Qua đó rèn luyện kỹ năng xây dựng, thiết kế được thực đơn tự chọn và thực đơn bữa ăn hợp lý, hiệu quả, đảm bảo các yêu cầu, điều kiện của khách hàng. |
|  | DL607066 | Quản trị tác nghiệp chế biến món ăn | Học phần trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về: Tổng quan về các cơ sở chế biến món ăn, Quản trị kế hoạch sản xuất chế biến món ăn, Quản trị kế hoạch sản xuất, quản trị quá trình tổ chức chế biến, quản trị nguyên liệu thực phẩm, quản trị thực đơn, quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật, quản trị nhân sự, quản trị chi phí và giá thành. Qua đó người học có thể rèn luyện được kĩ năng xây dựng và tính toán giá thành, giá bán, lợi nhuận trong mỗi món ăn và thực đơn cụ thể; tổ chức, điều hành, quản lý bộ phận bếp khoa học và hợp lý. |
|  | DL605018 | Khởi nghiệp kinh doanh | Học phần trang bị chủ yếu cho người học những hiểu biết cơ bản về việc khởi sự và tạo lập một doanh nghiệp du lịch. Học phần giúp người học biết cách phân tích, đánh giá các cơ hội và thách thức khi bắt đầu khởi nghiệp trong lĩnh vực du lịch và khách sạn nói chung và các chuyên ngành sâu hơn nói riêng như: nhà hàng, bar, club, du thuyền... thông qua việc thẩm định quá trình, lập kế hoạch kinh doanh, thẩm định và đánh giá dự án, quản trị rủi ro và kêu gọi đầu tư. |
|  | NN607037 | Tiếng Anh chuyên ngành QTNH&DVAU | Học phần tiếng Anh chuyên ngành nhằm củng cố kiến thức đã học ở phần cơ sở và nâng cao, đồng thời chuyên sâu cho người học kiến thức về tiếng thuộc chuyên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống như: giá trị dinh dưỡng của nguyên liệu thực phẩm; chế độ ăn uống; gia vị; thói quen ăn uống; đặc sản các miền, vùng; công thức chế biến... Qua đó rèn luyện cho người học kỹ năng giao tiếp tiếng Anh chuyên ngành. |
|  | DL607067 | Hạch toán định mức | Học phần trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về: chức năng, nhiệm vụ của hạch toán định mức; hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống và các loại sổ sách, biểu mẫu cơ bản. Từ đó giúp người học có kỹ năng xây dựng và tính toán giá thành, giá bán, lợi nhuận, thuế giá trị gia tăng trong mỗi món ăn và thực đơn cụ thể; lập các loại sổ sách, biểu mẫu cơ bản trong kinh doanh ăn uống. |
|  | DL607068 | Sinh lí dinh dưỡng | Học phần trang bị cho người học kiến thức về các chất dinh dưỡng có trong thực phẩm và khẩu phần ăn uống hợp lý. Qua đó giúp người học rèn luyện được kỹ năng xây dựng được định mức các chất dinh dưỡng có trong thực phẩm một cách hợp lý, đảm bảo được bữa ăn đủ về số lượng và chất lượng cho bản thân và trong du lịch**.** |
|  | DL607069 | Tổ chức lao động nhà bếp | Học phần trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về cơ cấu tổ chức; tổ chức lao động trong nhà bếp ở các nhà hàng khách sạn; sử dụng các trang thiết bị dụng cụ trong nhà bếp ở các nhà hàng khách sạn. Từ đó giúp người học rèn luyện kỹ năng xây dựng, thiết kế được dây chuyền làm việc, quản lý trang thiết bị trong bộ phận bếp khoa học và hợp lý. |
|  | DL607070 | Thương phẩm hàng thực phẩm | Học phần trang bị những kiến thức cơ bản cho người học về: thành phần hóa học, các chỉ tiêu chất lượng, phương pháp xác định các thành phần và chỉ tiêu; các vấn đề bao gói, vận chuyển, bảo quản, phân loại và tiêu chuẩn hóa sản phẩm. Qua đó, người học biết cách lựa chọn các loại thực phẩm thực vật và thực phẩm động vật để luôn đảm bảo chất lượng, phục vụ trong các khách sạn, nhà hàng đạt tiêu chuẩn. |
|  | DL607071 | Thực tập 1(4 tuần) | Thực tập 1 được tiến hành vào tháng cuối của học kỳ 2. Người học được tìm hiểu, tham quan các bộ phận trong khách sạn, nhà hàng và trải nghiệm sử dụng các dịch vụ tại một số điểm du lịch tiêu chuẩn. Qua đợt thực tập, thực tập sinh được làm quen với môi trường khách sạn, khu nghỉ dưỡng để hiểu mô hình hoạt động, nội quy công ty, rèn tác phong làm việc, thực hiện các kỹ năng nghiệp vụ cơ bản. |
|  | DL607072 | Thực tập 2 (4 tuần) | Thực tập 2 được tiến hành vào tháng cuối của học kỳ 4. Người học được thực hành nghề nghiệp với các kỹ năng đơm giản và trải nghiệm sử dụng các dịch vụ tại một số điểm du lịch tiêu chuẩn tại nhà hàng, khách sạn; tìm hiểu môi trường làm việc, rèn luyện kỹ năng nghiệp vụ. |
|  | DL607073 | Thực tập 3 (8 tuần) | Thực tập 3 được tiến hành vào hai tháng cuối của học kỳ 8. Người học được thực hành thành thạo các nghiệp vụ nhà hàng, nghiệp vụ bar, nghiệp vụ chế biến món ăn tại các khách sạn nhà hàng đạt tiêu chuẩn. Bên cạnh đó người học còn có cơ hội được tìm hiểu cách thức quản lý các bộ phận, thu thập tài liệu viết khóa luận tốt nghiệp. |
|  | DL607074 | Kỹ thuật chế biến món ăn Quảng Ninh | Học phần trang bị những kiến thức và rèn luyện cho người học những kỹ năng cơ bản trong việc chế biến các món ăn Quảng Ninh. Qua đó, giúp người học biết cách chế biến một số món ăn tiêu biểu, đặc sắc của Quảng Ninh. |
|  | DL606052 | Quản trị các dịch vụ giải trí | Học phần trang bị cho người học những kiến thức cơ bản, có hệ thống về quản trị dịch vụ giải trí trong nền kinh tế thị trường. Qua đó, giúp sinh viên biết cách vận dụng các kiến thức đã học vào rèn luyện kỹ năng sử dụng phương pháp quản trị trong kinh doanh dịch vụ giải trí. Từ những hiểu biết về tầm quan trọng của các chức năng; nhiệm vụ, quy trình đánh giá, kiểm soát, cải tiến chất lượng dịch vụ giải trí, người học biết cách ứng dụng các kỹ năng quản trị dịch vụ giải trí nhằm mục đích hỗ trợ tốt nhất cho hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp. |
|  | DL606053 | Quản trị tác nghiệp khách sạn | Học phần trang bị cho người học những kiến thức nền tảng về khách sạn, về quy trình nghiệp vụ các bộ phận khách sạn, hiểu biết về chất lượng dịch vụ và giải pháp marketing bán sản phẩm khách sạn. Qua đó người học rèn luyện được các kĩ năng quản lý các nghiệp vụ trong khách sạn. |
|  | DL606040 | Quản trị bar và đồ uống | Học phần trang bị cho người học những kiến thức nền tảng về khách sạn, về quy trình nghiệp vụ các bộ phận khách sạn, hiểu biết về chất lượng dịch vụ và giải pháp marketing bán sản phẩm khách sạn. |
|  | DL605022 | Khóa luận tốt nghiệp | Học phần tạo cơ hội cho người học vận dụng toàn bộ kiến thức lý luận, thực tiễn, kỹ năng đã học để nghiên cứu một đề tài có tính chất học thuật, thực tiễn hoặc kết hợp cả học thuật và thực tiễn. Qua đó, người học được rèn luyện những kỹ năng chủ động trong công việc như chủ động đề xuất đề tài khóa luận, tìm kiếm tài liệu, tiến hành điều tra, xây dựng giả thiết và chứng minh giả thiết đó bằng những căn cứ xác đáng, lắng nghe ý kiến người khác, phản biện, bảo vệ quan điểm của mình, kỹ năng trình bày một công trình khoa học. |

**3. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

Chương trình đào tạo này được áp dụng từ kỳ tuyển sinh 2020 cho sinh viên ngành Quản trị nhà hàng & dịch vụ ăn uống.

Quá trình đào tạo được dựa trên chương trình giảng dạy được thiết kế, mục tiêu đào tạo và đối tượng hướng đến, yêu cầu nguồn nhân lực và những yêu cầu riêng cho đào tạo. Với kiến thức tự chọn, tùy thuộc vào tình hình thực tế của xu thế phát triển, nhu cầu xã hội, khoa sẽ tư vấn cho sinh viên lựa chọn những học phần thích hợp.

Trưởng khoa chịu trách nhiệm tổ chức và hướng dẫn các giảng viên phát triển đề cương chi tiết học phần nhằm đảm bảo mục tiêu, nội dung và các yêu cầu của CTĐT được đáp ứng, đồng thời thỏa mãn được nhu cầu của người học và xã hội. Dựa trên đề cương chi tiết các học phần, các giảng viên phụ trách học phần có trách nhiệm xây dựng, trưởng các bộ phận liên quan sẽ phải kiểm tra, đánh giá và trình Hiệu trưởng phê duyệt.

Chương trình đào tạo được rà soát và cập nhật định kì 2 năm/ 1 lần hoặc khi khoa đào tạo nhận thấy cần thiết phải cập nhật đột xuất để đáp ứng các mục tiêu và tiêu chuẩn mới. Khoa sẽ nộp bản báo cáo cho trường để xem xét và giải quyết theo quy định hiện hành.

|  |
| --- |
| **KT. HIỆU TRƯỞNG PHÓ HIỆU TRƯỞNG** |
|  |
|  |