

**BỘ TÀI CHÍNH  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC TÀI CHÍNH – MARKETING**



**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO  
TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC**

**Ngành: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống**

*Áp dụng theo cơ chế đặc thù*

*Năm 2024*





**BỘ TÀI CHÍNH**  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC TÀI CHÍNH – MARKETING**

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

**TÊN NGÀNH (Tiếng Việt):**

**QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

**TÊN NGÀNH (Tiếng Anh):**

**RESTAURANT, FOOD AND BEVERAGE SERVICE MANAGEMENT**

**TRÌNH ĐỘ: Đại học**

**MÃ NGÀNH: 7810202**

**Thành phố Hồ Chí Minh, năm 2024**





## MỤC LỤC

<b>A. MÔ TẢ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO.....</b>	<b>1</b>
1. CĂN CỨ XÂY DỰNG.....	1
2. GIỚI THIỆU CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO.....	1
3. THÔNG TIN CHUNG.....	2
4. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO .....	2
5. CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO (PLOs).....	3
6. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TOÀN KHÓA .....	4
7. TUYỂN SINH.....	4
8. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO .....	4
9. PHƯƠNG PHÁP DẠY – HỌC .....	7
10. PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ.....	10
11. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO .....	11
<b>B. MÔ TẢ TÓM TẮT CÁC HỌC PHẦN CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO:.....</b>	<b>16</b>
<b>C. NGUỒN LỰC ĐẢM BẢO ĐÀO TẠO.....</b>	<b>43</b>
1. GIÁO TRÌNH CHÍNH SỬ DỤNG GIẢNG DẠY .....	43
2. TÀI LIỆU HƯỚNG DẪN TỰ HỌC/TÀI LIỆU THAM KHẢO KHÁC.....	48
3. ĐỘI NGŨ GIẢNG VIÊN CƠ HỮU ĐẢM BẢO THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO THEO QUY ĐỊNH TẠI THÔNG TƯ SỐ 17/TT/2021-BGDĐT VÀ THÔNG TƯ SỐ 02/TT/2022-BGDĐT .....	54
4. ĐỘI NGŨ NHÂN VIÊN HỖ TRỢ CẤP KHOA/PHÒNG.....	59
<b>D. ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN.....</b>	<b>59</b>
<b>E. PHỤ LỤC .....</b>	<b>59</b>



## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số **2393** /QĐ-ĐHTCM ngày **05** tháng **9** năm 2024 của Hiệu trưởng Trường Đại học Tài chính – Marketing)

### A. MÔ TẢ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

#### 1. CĂN CỨ XÂY DỰNG

Luật Giáo dục đại học ngày 18 tháng 6 năm 2012 và Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học ngày 19 tháng 11 năm 2018;

Nghị định số 99/2019/NĐ-CP ngày 30 tháng 12 năm 2019 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học;-

Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18 tháng 10 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ về phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam;

Thông tư số 08/2021/TT-BGDĐT ngày 18 tháng 3 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Quy chế đào tạo trình độ đại học;

Quyết định số 1329/QĐ-ĐHTCM ngày 16 tháng 7 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Tài chính - Marketing ban hành Quy chế đào tạo trình độ đại học hình thức chính quy theo tín chỉ tại Trường Đại học Tài chính - Marketing; được sửa đổi, bổ sung theo Quyết định số 1421/QĐ-ĐHTCM ngày 30 tháng 5 năm 2022, Quyết định số 2033/QĐ-ĐHTCM ngày 08 tháng 8 năm 2022, Quyết định số 373/QĐ-ĐHTCM ngày 24 tháng 02 năm 2023, Quyết định số 1166/QĐ-ĐHTCM ngày 02 tháng 5 năm 2024 của Hiệu trưởng Trường Đại học Tài chính - Marketing;

Quyết định số 129/QĐ-ĐHTCM ngày 11 tháng 01 năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Tài chính – Marketing ban hành Quy định về chuẩn chương trình đào tạo; xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo định hướng ứng dụng trình độ đại học của Trường Đại học Tài chính – Marketing.

#### 2. GIỚI THIỆU CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Chương trình đào tạo đại học định hướng ứng dụng Ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống theo hệ thống tín chỉ hiện tại được xây dựng lần đầu tiên năm 2021. Chương trình được cập nhật theo hướng tiếp cận mới với mục tiêu đáp ứng nhu cầu của các bên liên quan gồm người sử dụng lao động, giảng viên, cựu người học và người học được khảo sát định kỳ; cùng với sự thay đổi trong chuẩn năng lực theo quy định của Nhà nước về năng lực ngành, sự thay đổi về Triết lý giáo dục và cơ cấu hoạt động theo hướng tự chủ của Trường Đại học Tài chính – Marketing

Chương trình được thiết kế thời gian trung bình 4 năm và 122 tín chỉ (chưa bao gồm tín chỉ Giáo dục quốc phòng, an ninh và Giáo dục thể chất theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo), trong đó thực hiện 6 tín chỉ tốt nghiệp.



Trưởng khoa quản lý chương trình đào tạo phải tổ chức đánh giá chương trình đào tạo. Việc dự thảo nội dung cần sửa đổi, cập nhật chương trình đào tạo được thực hiện theo quy định hiện hành. Hiệu trưởng ban hành chương trình đào tạo cập nhật, bổ sung trên cơ sở đề xuất của Hội đồng Khoa học và Đào tạo sau khi chương trình đào tạo được đánh giá.

### **3. THÔNG TIN CHUNG**

**3.1. Tên chương trình đào tạo: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống**

**3.2. Trình độ: Đại học**

**3.3. Định hướng đào tạo: ứng dụng**

**3.4. Văn bằng tốt nghiệp: Cử nhân**

**3.5. Mã ngành đào tạo: 7810202**

**3.6. Thời gian đào tạo: 4 năm**

**3.7. Loại hình đào tạo: Chính quy**

**3.8. Số tín chỉ yêu cầu: 122** (chưa bao gồm tín chỉ Giáo dục quốc phòng - an ninh và Giáo dục thể chất theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo)

**3.9. Khoa quản lý: Khoa Du lịch**

**3.10. Ngôn ngữ sử dụng: Tiếng Việt**

**3.11. Chứng nhận chất lượng: QĐ số 18/QĐ-TTKĐ, ngày 04/4/2022**

**3.12. Website: <https://khoadulich@ufm.edu.vn>**

**3.13. Các chương trình tham khảo, đối sánh:**

- Trường Đại học At-Sunrice Global Chef Academy - Johnson & Wales University

(JWU – Anh Quốc)

- Trường Đại học Trường Đại học Le CordonBleu (Australia)

- Trường ĐH Sư Phạm Kỹ Thuật TP.HCM

**3.14. Năm rà soát, cập nhật: 2024**

**3.15. Vị trí việc làm:—**

Sau khi tốt nghiệp, người học có thể làm quản lý nhà hàng, dịch vụ ẩm thực cho các nhà hàng - khách sạn; Quản lý dịch vụ ăn uống tư nhân; Chuyên viên quản lý cho các nhà hàng - khách sạn; Chuyên viên tư vấn, tổ chức và điều hành tại các chuỗi nhà hàng, trung tâm hội nghị hoặc làm QC (Quality Control: kiểm soát chất lượng) tại các bếp ăn công nghiệp.

Ngoài ra, người học sau khi tốt nghiệp có thể làm công việc nghiên cứu viên, giảng viên tại các cơ sở nghiên cứu có hoạt động nghiên cứu và đào tạo liên quan đến lĩnh vực du lịch, thuận lợi trong việc học nâng cao trình độ lên thạc sĩ, tiến sĩ về Du lịch hay các ngành thuộc khối ngành kinh tế, khoa học xã hội của các cơ sở giáo dục trong và ngoài nước. Bên cạnh đó, người học cũng có cơ hội và thuận lợi trong việc học liên thông bằng cấp cử nhân trong các lĩnh vực về kinh tế và khoa học xã hội.

## 4. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

### 4.1. Mục tiêu chung

Đào tạo cử nhân Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khỏe tốt; nắm vững những kiến thức cơ bản về kinh tế – xã hội, quản trị kinh doanh và những kỹ năng chuyên sâu về quản trị doanh nghiệp; có khả năng điều hành hoạt động kinh doanh và tạo lập doanh nghiệp mới, đặc biệt là các doanh nghiệp kinh doanh trong lĩnh vực dịch vụ ăn uống và kinh doanh nhà hàng, quán café,... Người học tốt nghiệp có thể làm việc được trong các cơ sở kinh doanh ăn uống quốc tế như khách sạn, nhà hàng, quán bar, trung tâm tổ chức sự kiện và các cơ sở kinh doanh ăn uống.

### 4.2. Mục tiêu cụ thể

- PO1: Trang bị những kiến thức cơ bản và chuyên sâu về ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống để người học có đầy đủ năng lực thực hiện các hoạt động kinh doanh trong lĩnh vực lưu trú và ăn uống trong nền kinh tế toàn cầu hóa.

- PO2: Trang bị những kỹ năng nghề nghiệp về lĩnh vực ăn uống, kỹ năng giao tiếp và chăm sóc khách hàng, kỹ năng sử dụng Anh ngữ và ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc, kỹ năng bán hàng và marketing, kỹ năng tư duy, phản biện và thích nghi trong môi trường có nhiều thay đổi để có thể quản lý và điều hành hay khởi nghiệp trong lĩnh vực lưu trú và ăn uống.

- PO3: Đào tạo người học có phẩm chất chính trị, đạo đức tốt, có trách nhiệm đối với xã hội và cộng đồng, có tinh thần làm việc độc lập hoặc theo nhóm, chịu được áp lực công việc, có khả năng tự định hướng và thích nghi với nhiều môi trường làm việc khác nhau, có khả năng tự học để nâng cao trình độ.

## 5. CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO (PLOs)

### ❖ Về kiến thức

- PLO1: Vận dụng được các kiến thức về khoa học xã hội, khoa học chính trị, pháp luật và các kiến thức chuyên môn chung của ngành trong việc đánh giá, phản biện các vấn đề trong công việc.

- PLO2: Vận dụng được các kiến thức về công nghệ thông tin, toán kinh tế, phân tích dữ liệu, khởi nghiệp để thực hiện công việc thuộc ngành được đào tạo.

- PLO3: Vận dụng linh hoạt các kiến thức cơ bản về lĩnh vực du lịch và kiến thức cơ sở, kiến thức ngành về lĩnh vực lưu trú và ăn uống khi làm việc tại các cơ sở kinh doanh ăn uống để đánh giá công việc về kinh doanh ăn uống.

- PLO4: Vận dụng được các kiến thức chuyên sâu về nghiệp vụ và quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

### ❖ Về kỹ năng:

- PLO5: Xử lý được các tình huống liên quan đến hoạt động về khoa học xã hội, khoa học chính trị, pháp luật; sử dụng được tiếng Anh chuyên ngành để giải quyết công việc thuộc ngành đào tạo.

- PLO6: Xử lý được các tình huống liên quan đến ứng dụng công nghệ, giải quyết bài toán kinh tế, xây dựng và triển khai kế hoạch kinh doanh khởi nghiệp.

- PLO7: Đánh giá được các quy trình nghiệp vụ và quản trị hoạt động kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống, công việc hoạch định, tổ chức và quản lý nhân sự, quản lý



tài chính, chăm sóc khách hàng và các công việc liên quan đến lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

- PLO8: Đánh giá được phong cách cá nhân làm việc chuyên nghiệp, phương pháp giao tiếp có hiệu quả cho nhiều đối tượng khách hàng khác nhau và kỹ năng sáng tạo phục vụ cộng đồng.

❖ Về mức tự chủ và tự chịu trách nhiệm:

- PLO9: Tự định hướng, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân.

- PLO10: Làm việc độc lập hoặc làm việc nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm. Hướng dẫn, giám sát được những người khác thực hiện được nhiệm vụ.

**6. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TOÀN KHÓA: 122 tín chỉ** (chưa bao gồm khối kiến thức Giáo dục thể chất và Giáo dục quốc phòng – an ninh)

TT	Định hướng ứng dụng		
	Khối lượng kiến thức	Tín chỉ	Tỷ lệ %
<b>1</b>	<b>Khối kiến thức Giáo dục đại cương</b>	<b>26</b>	<b>21%</b>
1.1	<i>Kiến thức lý luận chính trị</i>	11	
1.2	<i>Kiến thức pháp luật</i>	3	
1.3	<i>Ngoại ngữ</i>	6	
1.4	<i>Toán – Tin</i>	6	
<b>2</b>	<b>Khối kiến thức Giáo dục chuyên nghiệp</b>	<b>90</b>	<b>74%</b>
2.1	<i>Kiến thức cơ sở ngành</i>	39	33%
2.2	<i>Kiến thức ngành</i>	30	25%
2.3	<i>Kiến thức chuyên ngành</i>	15	12%
a	<i>Học phần bắt buộc</i>	9	7.2%
b	<i>Học phần tự chọn</i>	6	4.8%
2.4	<i>Kiến thức bổ trợ ngành</i>	6	5%
<b>3</b>	<b>Tốt nghiệp</b>	<b>6</b>	<b>5%</b>
	<i>Khóa luận tốt nghiệp</i>	6	
	<i>Hoặc</i>		
	<i>Thực tập cuối khóa</i>	3	
	<i>Học phần thay thế</i>	3	
	<b>Tổng</b>	<b>122</b>	<b>100%</b>

## 7. TUYỂN SINH

Hàng năm, Trường xây dựng đề án tuyển sinh với các nội dung chi tiết về đối tượng tuyển sinh, chỉ tiêu tuyển sinh của ngành đào tạo phù hợp với năng lực đào tạo và các quy định về tuyển sinh do Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành.

## 8. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

TT	Mã học phần	Tên học phần (Tiếng Việt)	Tên học phần (Tiếng Anh)	Định hướng ứng dụng			Đào tạo trực tuyến (ghi dấu "X" đối với các học phần có giảng dạy trực tuyến)
				Tổng số TC	Phân bố TC		
					LT	TH	

TT	Mã học phần	Tên học phần (Tiếng Việt)	Tên học phần (Tiếng Anh)	Định hướng ứng dụng			Đào tạo trực tuyến (ghi dấu "X" đối với các học phần có giảng dạy trực tuyến)
				Tổng số TC	Phân bố TC		
					LT	TH	
<b>1. Khối kiến thức Giáo dục đại cương</b>				<b>26</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	
<i>a</i>	<i>Kiến thức lý luận chính trị</i>			<i>11</i>	<i>11</i>	<i>0</i>	
1	110134	Triết học Mác – Lênin	Marxist–Leninist Philosophy	3	3	0	X
2	110135	Kinh tế chính trị Mác – Lê nin	Marxist Leninist political economics	2	2	0	X
3	110136	Chủ nghĩa xã hội khoa học	Scientific socialism	2	2	0	X
4	110137	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	History of Vietnamese Communist Party	2	2	0	X
5	110019	Tư tưởng Hồ Chí Minh	Ho Chi Minh Ideology	2	2	0	X
<i>b</i>	<i>Kiến thức pháp luật</i>			<i>3</i>	<i>3</i>	<i>0</i>	
6	110018	Pháp luật đại cương	General law	3	3	0	X
<i>c</i>	<i>Ngoại ngữ</i>			<i>6</i>	<i>6</i>	<i>0</i>	
7	110211	Tiếng Anh trong kinh doanh	English for business	3	3	0	X
8	110212	Tiếng Anh trong kinh doanh nâng cao	Advanced English for business	3	3	0	X
<i>d</i>	<i>Toán – Tin học</i>			<i>6</i>	<i>6</i>	<i>0</i>	
9	110214	Toán kinh tế	Digital literacy	3	3	0	X
10	110213	Năng lực số	Mathematics for business and economics	3	3	0	X
<b>2. Khối kiến thức Giáo dục chuyên nghiệp</b>							
<i>a</i>	<i>Kiến thức cơ sở ngành</i>			<i>39</i>	<i>39</i>	<i>0</i>	
11	110215	Kinh tế học vi mô	Microeconomics	3	3	0	X
12	110038	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch	Service quality management in tourism	3	3	0	
13	110010	Nguyên lý kế toán	Principles of Accounting	3	3	0	
14	110021	Nguyên lý marketing	Principles of marketing	3	3	0	X
15	110133	Quản trị học	Principles of Management	3	3	0	X
16	110011	Cơ sở văn hóa Việt Nam	Vietnamese culture	3	3	0	X
17	110217	Luật kinh doanh	Business law	3	3	0	
18	110218	Thuế	Taxation	3	3	0	X
19	110219	Tài chính doanh	Corporate finance	3	3	0	X



TT	Mã học phần	Tên học phần (Tiếng Việt)	Tên học phần (Tiếng Anh)	Định hướng ứng dụng			Đào tạo trực tuyến (ghi dấu "X" đối với các học phần có giảng dạy trực tuyến)
				Tổng số TC	Phân bố TC		
					LT	TH	
		ng nghiệp					
20	110220	Khởi nghiệp và đổi mới sáng tạo	Entrepreneurship and Innovation	3	3	0	X
21	110017	Tổng quan du lịch	Tourism overview	3	3	0	X
22	110221	Phát triển bền vững	Sustainable development	3	3	0	X
23	110222	Trí tuệ nhân tạo trong kinh doanh	Artificial Intelligence in Business	3	3	0	X
<b>b</b>	<b>Kiến thức ngành</b>			<b>30</b>	<b>27</b>	<b>3</b>	
24	110223	Phân tích dữ liệu kinh doanh	Business data analysis	3	3	0	X
25	110224	Đạo đức kinh doanh và trách nhiệm xã hội	Business ethics and social responsibility	3	3	0	X
26	110074	Văn hóa Việt Nam và thế giới	Vietnamese and World cultures	3	3	0	
27	110176	Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn	Hospitality investment management	3	3	0	
28	110151	Vệ sinh an toàn thực phẩm	Food hygiene and safety	3	3	0	
29	110175	Marketing du lịch	Tourism marketing	3	3	0	
30	110226	Quản trị nguồn nhân lực	Human Resource Management	3	3	0	
31	110259	Nghiệp vụ nhà hàng	Food and beverage management	3	2	1	
32	110227	Hành vi khách hàng	Customer behavior	3	3	0	X
33	110245	Thực hành nghề nghiệp 1	Praticum 1	3	0	3	
<b>c</b>	<b>Kiến thức chuyên ngành</b>			<b>15</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	
<i>Học phần bắt buộc</i>				<b>9</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	
34	110252	Quản trị nhà hàng	Restaurant management	3	2	1	
35	110235	Tổ chức và vận hành Bar	Bar service and operation	3	2	1	
36	110246	Thực hành nghề nghiệp 2	Praticum 2	3	0	3	
<i>Tự chọn: Sinh viên chọn 1 trong 3 nhóm học phần sau</i>				<b>6</b>			
<b>Nhóm 1</b>							
37	110247	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp với du khách	Psychology and communication skills with travelers	3	3	0	



TT	Mã học phần	Tên học phần (Tiếng Việt)	Tên học phần (Tiếng Anh)	Định hướng ứng dụng			Đào tạo trực tuyến (ghi dấu "X" đối với các học phần có giảng dạy trực tuyến)
				Tổng số TC	Phân bố TC		
					LT	TH	
38	110262	Chế biến món bánh Âu	Pastry and Baking Processing	3	2	1	
<b>Nhóm 2</b>							
39	110261	Nghiệp vụ hướng dẫn du lịch	Tour guide operations	3	2	1	
40	110086	Quản trị kinh doanh lễ hành	Travel business management	3	3	0	
<b>Nhóm 3</b>							
41	110257	Nghiệp vụ lễ tân khách sạn	Hotel front office service	3	2	1	
42	110255	Quản trị kinh doanh khách sạn	Hospitality management	3	3	0	
<i>d</i>	<b>Kiến thức bổ trợ ngành:</b>			<b>6</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	
43	110073	Văn hóa ẩm thực	Culinary culture	3	3	0	
44	110072	Chế biến món ăn	Food processing	3	2	1	
<b>3. Tốt nghiệp</b>				<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	
45	110249	Khóa luận tốt nghiệp	Graduation thesis	6	0	6	
<b>Hoặc</b>							
46	110250	Thực tập cuối khóa:	Graduation internship	3	0	3	
47	110248	Học phần thay thế: Rượu và món ăn	Replacement Modules: Food and Wine syllabus	3	3	0	
<b>Tổng số tín chỉ khóa học</b>				<b>122</b>	<b>106</b>	<b>16</b>	

## 9. PHƯƠNG PHÁP DẠY – HỌC

### 9.1. Phương pháp giảng dạy

#### ❖ Lý thuyết:

##### - Thuyết giảng:

- + *Thuyết giảng một chiều*: truyền đạt kiến thức từ giảng viên sang người học.
- + *Thuyết giảng theo lối tương tác*: giảng viên đặt vấn đề cho người học suy nghĩ và lôi cuốn người học cùng giải quyết vấn đề với giảng viên.

- **Bài phát biểu**: Giảng viên sẽ truyền thụ kiến thức cho người học thông qua lời nói và các hình ảnh, mô hình phụ trợ nếu có nhằm trình bày, giải thích, làm sáng tỏ nội dung của một bài học.

- **Đặt câu hỏi**: Giảng viên đặt câu hỏi để người học tự trả lời và làm sáng tỏ nội dung bài học, từ đó rút ra kết luận chung.

- **Thảo luận nhóm**: Người học làm việc cùng nhau theo các nhóm. Mỗi thành viên

trong nhóm đều tham gia vào giải quyết nhiệm vụ học tập trong một khoảng thời gian nhất định dưới sự tổ chức, điều khiển, hướng dẫn của giảng viên.

- **Phản biện:** Giảng viên có thể tổ chức cho người học tranh luận bằng cách đưa ra vấn đề ngay tại lớp, người học sẽ tranh luận, phản bác ý kiến của người khác, bảo vệ ý kiến của mình cũng như đề xuất những thắc mắc dưới dạng các câu hỏi.

- **Báo cáo chuyên đề:** Giảng viên hoặc mời đại diện doanh nghiệp thảo luận về một hoặc nhiều chủ đề khác nhau dưới hình thức một cuộc phỏng vấn hoặc một cuộc trò chuyện đơn giản về các vấn đề học tập, sự kiện xã hội và nghề nghiệp quan trọng liên quan đến ngành học.

- **Giải quyết vấn đề:** Giảng viên đặt ra các tình huống thực tế hoặc bài toán cụ thể và yêu cầu người học giải quyết dưới sự gợi ý tìm thông tin và hướng dẫn phương pháp thực hiện của giảng viên..

- **Nghiên cứu điển hình:** Giảng viên đưa tình huống thực tế, vấn đề cụ thể hoặc trường hợp nghiên cứu cho người học để người học phân tích, đánh giá và đưa ra giải pháp thực hiện.

- **Bài tập:** Giảng viên sẽ chỉ rõ cho người học mục tiêu của bài tập và hướng dẫn làm thế nào để hoàn thành nó.

- **Các phương pháp giảng dạy tổng hợp:** Sử dụng công nghệ cho quá trình giảng dạy, học tập và thi cử (Hệ thống E-learning, Microsoft Team, Facebook, Zalo...).

#### ❖ **Thực hành:**

- **Học tập thông qua trải nghiệm thực tế:** Người học được tham quan và học tập tại các cơ sở lưu trú và ăn uống trong thời gian học tập một học phần. Các chuyến đi thực địa sẽ giúp người học áp dụng các vấn đề lý thuyết vào những tình huống thực tế.

- **Thực hành mô phỏng:** Giảng viên xây dựng hình ảnh mô phỏng công việc thực tiễn tại khách sạn, nhà hàng với các trang thiết bị, dụng cụ tại phòng thực hành, giải thích các nội dung liên quan, hướng dẫn cách thức thực hiện thao tác, kiểm tra và đánh giá hoạt động thực hành của người học. Phòng thực hành của Nhà trường mô phỏng khách sạn tiêu chuẩn 5 sao dành cho lễ tân, buồng phòng, nhà hàng, quầy bar, bếp...

- **Tập huấn:** Giảng viên hoặc mời doanh nghiệp tổ chức một cuộc họp với mục tiêu nâng cao kỹ năng cho người học bằng cách thảo luận về kinh nghiệm và làm bài tập thực tế. Người học tiếp thu kiến thức và kinh nghiệm qua các bài kỹ năng, các phát biểu, trả lời câu hỏi, đặt câu hỏi và chia sẻ kinh nghiệm tại buổi tập huấn.

- **Thực hành, thực tập tại doanh nghiệp:** Người học có cơ hội làm việc cho một khách sạn hay nhà hàng có phục vụ khách hàng thật nhằm nâng cao kỹ năng và kinh nghiệm nghề nghiệp. Thực hành và thực tập có thời lượng khác nhau tùy vào từng học phần.

- **Viết báo cáo:** Người học sẽ được giảng viên hướng dẫn viết báo cáo ở dạng một bài nghiên cứu khoa học theo phương pháp định tính hoặc định lượng trình độ đại học nhằm làm tăng tính sáng tạo cho người học. Phương pháp này giúp người học nghiên cứu



các hiện tượng khác nhau bằng cách sử dụng phương pháp thu thập, phân tích và giải thích dữ liệu có hệ thống.

## 9.2. Phương pháp học tập của người học

### ❖ Hướng dẫn tự học:

Giảng viên sẽ cung cấp nội dung, phương pháp học tập, chuẩn đầu ra và cách đánh giá nhằm tạo động cơ học tập cho người học. Cụ thể:

- Hướng dẫn và chia nhóm: mỗi nhóm tối đa 5 người học, bầu nhóm trưởng và thư ký nhóm.

- Hoàn thành sản phẩm theo yêu và thời gian giảng viên yêu cầu.

- Nghiên cứu giáo trình chính và làm bài tập cuối mỗi chương.

### ❖ Tự học:

- Nhóm trưởng nhận chủ đề nghiên cứu và báo cáo từ giảng viên trên lớp.

- Nhóm trưởng phân công các thành viên trong nhóm triển khai các công việc (ghi đánh giá chất lượng và thời gian thực hiện của các thành viên).

## 9.3. Phương pháp hướng dẫn thực hành

Người học ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống sẽ được học thực hành với đa dạng hình thức, cụ thể như sau:

- **Hình thức 1:** Thực hành trong điều kiện mô phỏng tại các phòng thực hành của Nhà trường (Giống như thực tế): Giảng viên làm mẫu, người học xem và thực hiện lại các thao tác đã hướng dẫn; Giảng viên phân chia các phần việc thành các bước thực hiện logic, nhằm giúp học viên dễ dàng hiểu được các phần việc cụ thể. Tại mỗi bước, học viên cần hiểu được những tiêu chuẩn cần thiết để thực hiện đúng các bước. Hình thức thực hành này chỉ khác với công việc tại doanh nghiệp là người học tự phân nhóm đóng vai khách hàng và nhân viên để thực hành mô phỏng môi trường thực tế.

- **Hình thức 2:** Tham quan, kiến tập thực tế tại doanh nghiệp. Người học sẽ được tham quan học tập và thực hành thực tế tại doanh nghiệp trong một khoảng thời gian theo quy định của Khoa/ Bộ môn. Hình thức thực hành này giúp cho người học tiếp cận với công việc thực tế tại các nhà hàng.

- **Hình thức 3:** Thực hành trong môi trường công việc thực tế. Người học thực hành tại các doanh nghiệp, sẽ được các quản lý hướng dẫn thực hiện các công việc cụ thể tại các nhà hàng như: phục vụ các loại tiệc như Banquet, Buffet..., phục vụ À la Carte. Người học sẽ được học việc trong môi trường thực tế tại doanh nghiệp có phục vụ khách hàng.

- Người học tham gia công việc được giảng viên giảng dạy phân công.

## 9.4. Ma trận liên kết giữa Phương pháp giảng dạy – học tập và Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

Phương pháp giảng dạy – học tập	PLOs									
	Kiến thức				Kỹ năng				Mức tự chủ và tự chịu trách nhiệm	
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10
Thuyết giảng	X	X	X	X						
Thuyết trình	X	X	X	X					X	X
Bài phát biểu	X		X							
Đặt câu hỏi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Thảo luận nhóm	X		X	X						
Phản biện	X		X	X						
Nói chuyện chuyên đề								X	X	X
Giải quyết vấn đề	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Động não	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Nghiên cứu điển hình	X	X	X	X						
Đóng vai					X	X	X	X	X	X
Trò chơi					X	X	X	X	X	X
Bài tập		X				X				
Các phương pháp giảng dạy tổng hợp	X	X	X	X						
Học tập thông qua trải nghiệm thực tế					X		X	X	X	X
Thực hành mô phỏng					X		X	X		
Thực hiện dự án							X			
Tập huấn							X			
Thực hành, thực tập tại doanh nghiệp					X		X	X	X	X
Viết báo cáo		X								

## 10. PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

Phương pháp kiểm tra đánh giá và thang điểm đánh giá thực hiện theo Quyết định số 3347/QĐ-ĐHTCM ngày 30/12/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Tài chính – Marketing ban hành Quy chế kiểm tra, đánh giá kết quả học tập theo học chế tín chỉ tại Trường Đại học Tài chính – Marketing.

### 10.1. Lý thuyết:

+ Chuyên cần: 10%. Đây là một phần thiết yếu trong hành trình học tập vì sự hiện diện của người học trong suốt quá trình học tập một học phần có ảnh hưởng trực tiếp đến việc tiếp thu kiến thức, kiểm tra và thành tích tổng thể của người học.



+ Kiểm tra thường xuyên: 30%. Bao gồm các phương pháp: Thuyết trình, thảo luận nhóm, bài tập, nhật ký thực hành nghề nghiệp, kiểm tra lý thuyết.

+ Thi kết thúc học phần: 60%. Bao gồm các phương pháp đánh giá: Thi lý thuyết, bài tập lớn, viết tiểu luận, vấn đáp, thi trên máy tính.

### 10.2. Thực hành:

+ Kiểm tra thường xuyên: Tích cực thực hành các công việc được giảng viên phân công theo nhóm/ cá nhân: 40%.

+ Thi kết thúc: Thực hành các công việc được giao phân công theo nhóm/ cá nhân: 60%.

### 10.3. Ma trận mối liên hệ giữa phương pháp đánh giá và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

Phương pháp đánh giá	PLOs									
	Kiến thức				Kỹ năng				Mức tự chủ và tự chịu trách nhiệm	
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10
<b>A. CÁC HỌC PHẦN LÝ THUYẾT, THỰC HÀNH</b>										
<b>1. Đánh giá quá trình</b>										
Chuyên cần										X
Thuyết trình	X		X	X	X	X		X	X	
Thảo luận nhóm	X		X	X		X	X			
Bài tập		X		X	X	X	X	X	X	
Nhật ký thực hành nghề nghiệp/Viết báo cáo		X							X	
Kiểm tra lý thuyết	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
<b>2. Đánh giá cuối kỳ</b>										
Thi lý-thuyết	X		X	X						
Tiểu luận	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Bài tập lớn				X		X				
Thi thực hành		X			X		X			
Thi trên máy tính	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
<b>B. CÁC HỌC PHẦN THỰC HÀNH NGHỀ NGHIỆP, KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP, THỰC TẬP TỐT NGHIỆP</b>										
Thực hành nghề nghiệp		X					X	X	X	X
Thực tập cuối khóa		X					X	X	X	X
Khóa luận tốt nghiệp		X					X	X	X	X

## 11. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

### 11.1. Quy trình đào tạo

Chương trình đào tạo đại học Ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống được công khai đối với người học trước khi tuyển sinh và khi bắt đầu khóa học; những thay đổi, điều chỉnh liên quan đến chương trình đào tạo được thực hiện theo quy định hiện hành và công bố trước khi áp dụng, không gây tác động bất lợi cho người học,

Chương trình đào tạo được thực hiện trong 4 năm. Thời gian tối đa là 7 năm.

Người học được đào tạo theo hình thức tập trung áp dụng Quy chế đào tạo trình độ đại học hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo và các quy định của Trường.

### 11.2. Tổ chức đào tạo, thời gian đào tạo và kế hoạch đào tạo

#### a) Tổ chức đào tạo, thời gian đào tạo:

- Trường tổ chức đào tạo theo hệ thống tín chỉ, đào tạo tín chỉ là phương thức đào tạo theo từng lớp học phần, cho phép người học tích lũy tín chỉ từng học phần và thực hiện chương trình đào tạo theo kế hoạch học tập cá nhân, phù hợp với kế hoạch giảng dạy của Trường.

- Tín chỉ được sử dụng để tính khối lượng học tập của người học. Một tín chỉ bằng 50 giờ bao gồm cả học lý thuyết, thực hành, thực tập và tự học.

#### b) Kế hoạch đào tạo:

##### Năm 1:

STT	HỌC PHẦN	TC	HỌC PHẦN HỌC TRƯỚC	GHI CHÚ
1	Triết học Mác – Lênin	3		
2	Kinh tế chính trị Mác – Lê nin	2	Triết học Mác – Lênin	
3	Pháp luật đại cương	3	Triết học Mác – Lênin	
4	Kinh tế học vi mô	3		
5	Hành vi khách hàng	3	Nguyên lý marketing	
6	Nguyên lý kế toán	3		
7	Nguyên lý marketing	3		
8	Quản trị học	3		
9	Cơ sở văn hóa Việt Nam	3		
10	Năng lực số	3		
11	Luật kinh doanh	3	Pháp luật đại cương	
12	Tài chính doanh nghiệp	3		
13	Tổng quan du lịch	3		
14	Giáo dục thể chất	1		
15	Giáo dục thể chất	1		
<b>Tổng (Không tính Giáo dục thể chất)</b>		<b>38</b>		



**Năm 2:**

STT	HỌC PHẦN	TC	HỌC PHẦN HỌC TRƯỚC	GHI CHÚ
1	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	Triết học Mác – Lênin, Kinh tế chính trị Mác – Lê nin	
2	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	Triết học Mác – Lênin, Kinh tế chính trị Mác – Lênin, Chủ nghĩa xã hội khoa học	
3	Phát triển bền vững	3	Kinh tế học vi mô	
4	Khởi nghiệp và đổi mới sáng tạo	3	Kinh tế học vi mô; Quản trị học	
5	Thuế	3		
6	Toán kinh tế	3	Kinh tế học vi mô	
7	Vệ sinh an toàn thực phẩm	3		
8	Phân tích dữ liệu kinh doanh	3	Toán kinh tế	
9	Đạo đức kinh doanh và trách nhiệm xã hội	3	Quản trị học	
10	Marketing du lịch	3	Nguyên lý marketing	
11	Quản trị nguồn nhân lực	3	Quản trị học	
12	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch	3	Quản trị học	
13	Thực hành nghề nghiệp 1	3	Nghiệp vụ nhà hàng	
14	Nghiệp vụ nhà hàng	3		
<b>Tổng</b>		<b>40</b>		

**Năm 3:**

STT	HỌC PHẦN	TC	HỌC PHẦN HỌC TRƯỚC	GHI CHÚ
1	Lịch sử Đảng-Cộng sản Việt Nam	2	Triết học Mác – Lênin, Kinh tế chính trị Mác – Lê nin, Chủ nghĩa xã hội khoa học, Tư tưởng Hồ Chí Minh	
2	Tiếng Anh trong kinh doanh	3		
3	Tiếng Anh trong kinh doanh nâng cao	3	Tiếng Anh trong kinh doanh	
4	Trí tuệ nhân tạo trong kinh doanh	3	Toán kinh tế	
5	Quản trị nhà hàng	3	Quản trị học	
6	Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn	3	Quản trị học	
7	Quản trị kinh doanh khách sạn	3	Quản trị học, Tổng quan du lịch	
8	Tổ chức và vận hành Bar	3		
9	Thực hành nghề nghiệp 2	3	Thực hành nghề nghiệp 1	

STT	HỌC PHẦN	TC	HỌC PHẦN HỌC TRƯỚC	GHI CHÚ
10	Chế biến món ăn	3		
11	Văn hóa Việt Nam và thế giới	3		
<b>Tự chọn:</b> Người học chọn 1 trong 3 nhóm học phần sau:				
<b>Nhóm 1</b>				
	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp với du khách	3		
	Chế biến món bánh Âu	3		
<b>Nhóm 2</b>				
	Nghiệp vụ hướng dẫn du lịch	3	Cơ sở văn hóa Việt Nam	
	Quản trị kinh doanh lữ hành	3	Tổng quan du lịch	
<b>Nhóm 3</b>				
	Nghiệp vụ lễ tân khách sạn	3		
	Quản trị kinh doanh khách sạn	3	Quản trị học, Tổng quan du lịch	
<b>Tổng</b>		<b>38</b>		

**Năm 4:**

STT	HỌC PHẦN	TC	HỌC PHẦN HỌC TRƯỚC	GHI CHÚ
1	Khóa luận tốt nghiệp	6	Theo quy định hiện hành về điều kiện thực hiện Khóa luận tốt nghiệp của Trường	
<b>Hoặc học phần thay thế</b>				
2	Thực tập cuối khóa	3	Theo quy định hiện hành về Thực tập cuối khóa của Trường	
3	Rượu và món ăn	3		
<b>Tổng</b>		<b>6</b>		

**11.3. Phương pháp giảng dạy – học tập**

Một số phương pháp giảng dạy – học tập được sử dụng chủ yếu:

- Thuyết giảng: Người học lắng nghe, trả lời câu hỏi, đặt câu hỏi, làm bài tập;
- Thảo luận nhóm: Giảng viên phân chia nhóm, trao đổi, thảo luận nhóm, trình bày, nộp sản phẩm thảo luận;
- Báo cáo chuyên đề: Giảng viên phân chia chuyên đề, phân nhóm, từng nhóm báo cáo và trao đổi thảo luận;
- Thực hành tại lớp: Sử dụng các trang thiết bị, công cụ, dụng cụ,... hướng dẫn người học vận dụng các kiến thức lý thuyết để thực hiện các thao tác, các hoạt động nghiệp vụ cụ thể của hoạt động phục vụ tại nhà hàng;



- Thực hành tại doanh nghiệp: Người học tham gia công việc được phân công tại doanh nghiệp (các nhà hàng).

#### **11.4. Tổ chức thi kết thúc học phần**

Công tác tổ chức thi kết thúc học phần được thực hiện theo quy định hiện hành của Trường Đại học Tài chính – Marketing ban hành.

#### **11.5. Điều kiện xét và công nhận tốt nghiệp**

##### *a) Điều kiện tốt nghiệp*

##### **❖ Điều kiện về tích lũy và điểm các học phần:**

Căn cứ Quyết định số 1329/QĐ-ĐHTCM ngày 16 tháng 7 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Tài chính - Marketing ban hành Quy chế đào tạo trình độ đại học hình thức chính quy theo tín chỉ tại Trường Đại học Tài chính - Marketing; được sửa đổi, bổ sung theo Quyết định số 1421/QĐ-ĐHTCM ngày 30 tháng 5 năm 2022, Quyết định số 2033/QĐ-ĐHTCM ngày 08 tháng 8 năm 2022, Quyết định số 373/QĐ-ĐHTCM ngày 24 tháng 02 năm 2023, Quyết định số 1166/QĐ-ĐHTCM ngày 02 tháng 5 năm 2024; Quyết định số 2189/QĐ-ĐHTCM ngày 09 tháng 8 năm 2024 của Hiệu trưởng Trường Đại học Tài chính – Marketing.

##### **❖ Điều kiện về kỹ năng mềm:**

Người học phải có giấy chứng nhận đạt tiêu chuẩn (hoặc điểm đạt) tích lũy 3/6 kỹ năng mềm sau đây:

- Kỹ năng Tổ chức công việc và quản lý thời gian.
- Kỹ năng Thuyết trình và làm việc nhóm.
- Kỹ năng Giao tiếp hiệu quả.
- Kỹ năng Giải quyết vấn đề và ra quyết định.
- Kỹ năng Lập kế hoạch nghề nghiệp và tìm việc làm.
- Kỹ năng Tư duy sáng tạo.

##### **❖ Điều kiện về ngoại ngữ:**

Có các năng lực ngoại ngữ được đạt bậc 3/6 theo Khung ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam được ban hành kèm theo Thông tư số 01/2014/TT-BGDĐT ngày 24/01/2014 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.

##### **❖ Điều kiện về tin học:**

- Chứng chỉ ứng dụng CNTT cơ bản (theo Thông tư liên tịch số 17/2016/TTLT-BGDĐT-BTTTT ngày 21 tháng 6 năm 2016 của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Bộ Thông tin và Truyền thông về quy định tổ chức thi và cấp chứng chỉ ứng dụng CNTT) do các cơ sở giáo dục cấp theo sự cho phép của Bộ Giáo dục và Đào tạo;
- Chứng chỉ tin học văn phòng quốc tế MOS cấp độ Specialist (MS. Word, MS. Excel) do Microsoft cấp;

- Bằng tốt nghiệp Đại học hoặc Cao đẳng ngành Công nghệ thông tin hoặc Hệ thống thông tin quản lý thuộc hệ thống giáo dục quốc dân.

*b) Cấp bằng đại học, cấp bằng điểm*

- Cấp bằng đại học, cấp bằng điểm:
- Cấp bằng, phụ lục văn bằng đại học: Khi người học đáp ứng đầy đủ các quy định theo quy chế hiện hành của Trường và nhà nước.
- Cấp bằng điểm: Khi người học đáp ứng đầy đủ các quy định theo quy chế hiện hành của Trường và nhà nước, hoặc khi người học có yêu cầu.
- Cấp bằng điểm: khi người học đáp ứng đầy đủ các quy định theo quy chế hiện hành của Trường và nhà nước, hoặc khi người học có yêu cầu.

## **B. MÔ TẢ TÓM TẮT CÁC HỌC PHẦN CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO:**

### **1. Triết học Mác – Lênin**

**Tín chỉ: 3 tín chỉ**

- ❖ Học phần học trước: Không
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

- Mục tiêu chung của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng: Lĩnh hội những tri thức căn bản, có tính hệ thống về triết học Mác – Lênin, sử dụng thế giới quan duy vật biện chứng và phương pháp luận biện chứng duy vật trong việc học tập những môn học khác và nhận thức, đánh giá các vấn đề trong công việc. Từ đó có niềm tin vào các quan điểm của bản thân và khả năng bảo vệ được các quan điểm đó.

- Tóm tắt nội dung:

Học phần Triết học Mác-Lênin được cấu trúc thành 3 chương. Học phần trang bị những nội dung cơ bản của thế giới quan và phương pháp luận triết học của chủ nghĩa Mác – Lênin trong việc nghiên cứu và học tập các môn học khác trong chương trình đào tạo cũng như các tri thức khác của nhân loại; cho việc vận dụng các tri thức của sinh viên vào đời sống thực tiễn; làm tiền đề trực tiếp để nghiên cứu các bộ phận cấu thành khác của chủ nghĩa Mác - Lênin. Từ việc lĩnh hội tri thức của học phần, người học thấy rõ ý nghĩa phương pháp luận việc vận dụng triết học Mác – Lênin vào thực tiễn cách mạng Việt Nam cũng như những lợi ích mà người học có được khi đến với học phần này.

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO1(I); PLO5(R); PLO9(R).

### **2. Kinh tế chính trị Mác – Lênin**

**Tín chỉ: 2**

- ❖ Học phần học trước: Triết học Mác - Lênin
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

- Mục tiêu chung của học phần:

Sau khi học xong học phần này, người học được trang bị những tri thức cơ bản, cốt lõi của Kinh tế chính trị Mác-Lênin. Có khả năng hình thành những kỹ năng vận dụng,



phân tích, đánh giá các vấn đề kinh tế - xã hội trong quá trình phát triển của đất nước và bản thân người học. Qua đó góp phần giúp người học xây dựng trách nhiệm xã hội phù hợp trong vị trí việc làm và cuộc sống sau khi ra trường và xây dựng lập trường, ý thức hệ tư tưởng Mác-Lênin đối với người học.

▪ Tóm tắt nội dung:

Học phần cung cấp kiến thức cốt lõi của kinh tế chính trị Mác – Lênin và một số vấn đề kinh tế trong thời kỳ quá độ lên chủ nghĩa xã hội ở Việt Nam. Nội dung kinh tế chính trị Mác – Lênin trong học phần tập trung vào hàng hoá, thị trường, sản xuất giá trị thặng dư, cạnh tranh và độc quyền. Những vấn đề kinh tế trong thời kỳ quá độ được chọn lọc trong học phần bao gồm kinh tế thị trường định hướng xã hội, quan hệ lợi ích kinh tế trong thời kỳ quá độ, công nghiệp hoá, hiện đại hoá và hội nhập kinh tế quốc tế của Việt Nam.

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO1(I); PLO5(R); PLO9(R).

### 3. Chủ nghĩa xã hội khoa học

**Tín chỉ: 2**

❖ Học phần học trước: Triết học Mác – Lênin, Kinh tế chính trị Mác - Lênin

❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Sau khi học xong học phần này, người học được trang bị hệ thống kiến thức căn bản về Chủ nghĩa xã hội khoa học. Có khả năng sử dụng kiến thức đã học để xem xét, giải thích những vấn đề chính trị - xã hội của đất nước và con đường đi lên chủ nghĩa xã hội ở Việt Nam; xây dựng thái độ chính trị, tư tưởng đúng đắn, củng cố niềm tin vào mục tiêu, lý tưởng và sự thành công của sự nghiệp xây dựng chủ nghĩa xã hội ở Việt Nam.

▪ Tóm tắt nội dung:

Nội dung học phần trình bày những vấn đề cơ bản có tính nhập môn của Chủ nghĩa xã hội khoa học nhằm làm rõ quá trình hình thành, phát triển của chủ nghĩa xã hội khoa học; đối tượng nghiên cứu, phương pháp nghiên cứu và ý nghĩa của việc nghiên cứu Chủ nghĩa xã hội khoa học; những vấn đề lý luận cơ bản của chủ nghĩa xã hội khoa học, đó là: sứ mệnh lịch sử của giai cấp công nhân; chủ nghĩa xã hội và thời kỳ quá độ lên chủ nghĩa xã hội; dân chủ xã hội chủ nghĩa và nhà nước xã hội chủ nghĩa; cơ cấu xã hội - giai cấp và liên minh giai cấp, tầng lớp trong thời kỳ quá độ lên chủ nghĩa xã hội; vấn đề dân tộc, tôn giáo, gia đình trong thời kỳ quá độ lên chủ nghĩa xã hội.

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO1(I); PLO5(R); PLO9(R).

### 4. Tư tưởng Hồ Chí Minh

**Tín chỉ: 2**

❖ Học phần học trước: Triết học Mác-Lênin, Kinh tế Chính trị Mác-Lênin, Chủ nghĩa xã hội khoa học

❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng: Hiểu được những kiến thức cơ bản về khái niệm, nguồn gốc, quá trình hình thành và phát triển tư tưởng Hồ Chí Minh; những nội dung cơ bản về tư tưởng Hồ Chí Minh; sự vận dụng của Đảng Cộng sản Việt Nam trong cách mạng dân tộc dân chủ nhân dân và trong cách mạng xã hội chủ nghĩa; Hình thành tư duy độc lập, phân tích, đánh giá, vận dụng sáng tạo tư tưởng Hồ Chí Minh vào giải quyết các vấn đề trong thực tiễn đời sống; Nâng cao bản lĩnh chính trị, yêu nước, trung thành với mục tiêu, lý tưởng độc lập dân tộc gắn liền chủ nghĩa xã hội; nhận thức được vai trò, giá trị của tư tưởng Hồ Chí Minh đối với Đảng và dân tộc Việt Nam; thấy được trách nhiệm của bản thân trong việc học tập, rèn luyện để góp phần vào xây dựng và bảo vệ Tổ quốc.

▪ Tóm tắt nội dung:

Học phần gồm 6 chương, trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về khái niệm, đối tượng, phương pháp nghiên cứu và ý nghĩa học tập môn tư tưởng Hồ Chí Minh; về cơ sở, quá trình hình thành và phát triển tư tưởng Hồ Chí Minh; về độc lập dân tộc và chủ nghĩa xã hội; về Đảng Cộng sản Việt Nam và Nhà nước của nhân dân, do nhân dân, vì nhân dân; về đại đoàn kết dân tộc và đoàn kết quốc tế; về văn hóa, đạo đức, con người.

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO1(I); PLO5(R); PLO9(R).

## 5. Lịch sử Đảng Cộng Sản Việt Nam

**Tín chỉ: 2**

❖ Học phần học trước: Triết học Mác - Lênin, Kinh tế chính trị Mác - Lênin, Chủ nghĩa xã hội khoa học, Tư tưởng Hồ Chí Minh.

❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Sau khi học xong học phần Lịch sử Đảng Cộng Sản Việt Nam, người học có những hiểu biết mang tính hệ thống về Đảng Cộng sản Việt Nam và những chủ trương, đường lối của Đảng trong quá trình lãnh đạo cách mạng từ khi Đảng ra đời đến nay; người học có khả năng lựa chọn tài liệu nghiên cứu, học tập học phần và vận dụng kiến thức lịch sử đã học vào công tác thực tiễn, phê phán quan niệm sai trái về lịch sử của Đảng. Qua đó, người học được nâng cao bản lĩnh chính trị, củng cố, bồi đắp niềm tin vào sự lãnh đạo của Đảng; nhận thức được trách nhiệm của bản thân trong việc học tập và rèn luyện để góp phần xây dựng và bảo vệ Tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa.

▪ Tóm tắt nội dung:

Học phần gồm 4 chương, trang bị cho người học sự hiểu biết về đối tượng, mục đích, nhiệm vụ, phương pháp nghiên cứu, học tập môn Lịch sử Đảng Cộng Sản Việt Nam và những kiến thức cơ bản, hệ thống về sự ra đời của Đảng Cộng sản Việt Nam (1920 - 1930), quá trình Đảng lãnh đạo cuộc đấu tranh giành chính quyền (1930 - 1945), Đảng lãnh đạo hai cuộc kháng chiến chống ngoại xâm, hoàn thành giải phóng dân tộc, thống nhất đất nước (1945 - 1975), lãnh đạo cả nước quá độ lên chủ nghĩa xã hội và tiến hành công cuộc đổi mới (1975 đến nay). Qua đó khẳng định thành công, nêu lên hạn chế, tổng



kết những kinh nghiệm về sự lãnh đạo cách mạng của Đảng để giúp người học nâng cao nhận thức, niềm tin đối với Đảng và khả năng vận dụng kiến thức đã học vào thực tiễn công tác, góp phần xây dựng và bảo vệ Tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa.

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO1(I); PLO5(R); PLO9(R).

## 6. Pháp luật đại cương

**Tín chỉ: 03**

❖ **Học phần học trước:** Triết học Mác – Lênin

❖ **Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:**

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Là học phần thuộc khối kiến thức giáo dục đại cương, học phần Pháp luật đại cương đặt mục tiêu trang bị những kiến thức cơ bản nhất, khái quát nhất về nhà nước và pháp luật, nhằm tạo nền tảng vững chắc để người học tiếp tục học tập các học phần khác thuộc lĩnh vực pháp luật trong chương trình đào tạo. Ngoài ra, với kiến thức và kỹ năng được trang bị, người học có thể tìm kiếm và áp dụng được các quy định pháp luật để giải quyết các vấn đề thông thường trong công việc và cuộc sống một cách hợp pháp với ý thức pháp luật đúng đắn.

▪ Tóm tắt nội dung:

Học phần gồm hai phần: Phần I: Những vấn đề chung về Nhà nước và pháp luật và Phần II: Một số ngành luật trong hệ thống pháp luật Việt Nam. Phần I chuyển tải những vấn đề lý luận cơ bản nhất của nhà nước (như nguồn gốc, bản chất, đặc trưng, chức năng; hình thức của nhà nước và bộ máy nhà nước) và pháp luật (nguồn gốc, sự hình thành, khái niệm, bản chất, thuộc tính, chức năng, vai trò của pháp luật; hệ thống pháp luật; quan hệ pháp luật; thực hiện pháp luật, vi phạm pháp luật và trách nhiệm pháp lý). Phần II cung cấp những kiến thức liên quan đến khái niệm, đối tượng điều chỉnh, phương pháp điều chỉnh, quan hệ pháp luật và nội dung cốt lõi của một số chế định của một số ngành luật thuộc lĩnh vực luật tư (gồm Luật Dân sự, Luật Hôn nhân và gia đình, Luật Lao động, Luật Tố tụng dân sự). Ngoài ra, học phần còn trang bị những kiến thức quan trọng của Luật Phòng chống tham nhũng và quyền con người.

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO1(I), PLO7(R), PLO10(R).

## 7. Tiếng Anh trong kinh doanh

**Tín chỉ: 03**

❖ **Học phần học trước:** Không.

❖ **Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:**

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Học phần hướng đến giúp người học vận dụng được các kỹ năng ngôn ngữ và kỹ năng giao tiếp trong kinh doanh ở cấp độ tiền trung cấp vào việc giải quyết các tình huống trong công việc; áp dụng kiến thức đã học vào các công việc liên quan đến đọc hiểu tài liệu, phát triển ý tưởng logic khi viết các đoạn văn ngắn, email, tin nhắn phản hồi trong những tình huống quen thuộc về môi trường kinh doanh. Bên cạnh đó, các hoạt động làm việc theo cặp, nhóm giúp sinh phát triển kỹ năng làm việc thực tế như đàm

phán, thuyết trình, xây dựng mối quan hệ, nhận thức về phong cách giao tiếp và giải quyết các vấn đề giao tiếp thông thường, từ đó người học phát huy thái độ tích cực, chủ động, đáp ứng tốt hơn cho công việc trong tương lai.

▪ Tóm tắt nội dung:

Học phần Tiếng Anh trong kinh doanh được xây dựng dành cho người học không chuyên ngữ theo học chương trình Chuẩn, Đặc thù, Tài năng, Tích hợp. Học phần này cung cấp cho người học kiến thức và kỹ năng giao tiếp thực tế trong môi trường kinh doanh, thể hiện qua nội dung trong các bài tập tình huống cụ thể tại nơi làm việc. Học phần trang bị cho người học kiến thức từ vựng tiếng Anh chuyên ngành về kinh tế, tập trung vào các mảng đề tài liên quan đến các hoạt động marketing, tài chính, kinh doanh quốc tế..., để có thể chuẩn bị tốt cho việc học chuyên ngành.

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO5(R), PLO10(I).

## 8. Tiếng Anh trong kinh doanh nâng cao

**Tín chỉ: 03**

❖ Học phần học trước: Tiếng Anh trong kinh doanh.

❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu của học phần:

Học phần hướng đến giúp người học phát triển và vận dụng tốt các kỹ năng ngôn ngữ và giao tiếp trong kinh doanh ở cấp độ trung cấp thông qua việc thực hành tất cả các kỹ năng: nghe, nói, đọc, viết, như giới thiệu bản thân một cách tự tin trong các cuộc phỏng vấn việc làm, xử lý các tình huống giao tiếp trong công việc; vận dụng kiến thức đã học vào các công việc liên quan đến đọc hiểu tài liệu, phát triển ý tưởng logic khi viết các đoạn văn, email, tin nhắn phản hồi trong những tình huống quen thuộc, và phát triển sự hiểu biết của người học về thế giới kinh doanh. Bên cạnh đó, người học phát triển kỹ năng thực tế bao gồm đàm phán, thuyết trình, xây dựng mối quan hệ, nhận thức về phong cách giao tiếp và cách xử lý tốt nhất các vấn đề giao tiếp thông qua các hoạt động làm việc theo cặp, nhóm, từ đó xây dựng cho người học thái độ tích cực, chủ động đáp ứng tốt hơn cho công việc trong tương lai.

▪ Tóm tắt nội dung:

Học phần Tiếng Anh trong kinh doanh nâng cao được xây dựng dành cho người học không chuyên ngữ theo học chương trình Chuẩn, Đặc thù, Tài năng hoặc Tích Hợp, sau khi học xong học phần Tiếng Anh trong kinh doanh. Học phần này cung cấp cho người học kiến thức và kỹ năng ngôn ngữ về tiếng Anh chuyên ngành về kinh tế, tập trung vào các mảng đề tài như: mô tả vị trí việc làm, mô tả về thị trường và nhu cầu của thị trường, công việc sản xuất; các hoạt động liên quan đến marketing; tài chính; kinh doanh quốc tế; môi trường làm việc. Người học được trang bị từ vựng về các chủ đề trong lĩnh vực kinh tế để chuẩn bị tốt cho việc học chuyên ngành vào những học kỳ sau.

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO5(M), PLO10(I).

## 9. Năng lực số

**Tín chỉ: 03**



- ❖ Học phần học trước: Không
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:
  - Mục tiêu chung của học phần:

Sau khi học xong học phần, người học hiểu được khái niệm Năng lực số, tầm quan trọng của năng lực số trong công việc, khung năng lực số theo tiêu chuẩn của người lao động trong thời đại Công nghệ 4.0; Các ứng dụng của năng lực số trong công việc cũng như kỹ năng phát triển năng lực số. Nội dung học phần đảm bảo trang bị đầy đủ các kiến thức để thích ứng, làm chủ công nghệ số, phát triển kỹ năng số giúp người học có thể nâng cao khả năng tự học, dễ dàng thích ứng với sự thay đổi của công nghệ và theo kịp sự phát triển của thời đại công nghệ số. Hệ thống bài tập thực hành giúp người học trau dồi kỹ năng vận dụng linh hoạt các phương pháp giải quyết vấn đề theo từng tình huống, tích lũy kinh nghiệm và phát triển năng lực số nhằm phục vụ cho nghề nghiệp của mình. Ngoài ra, người học được rèn luyện các kỹ năng làm việc nhóm, trách nhiệm bảo quản tài sản và an toàn thông tin trong quá trình học.

- Tóm tắt nội dung:

Học phần cung cấp cho người học các nội dung như khái niệm Năng lực số, khung năng lực số, nhóm năng lực số tại Việt Nam như: truy cập và đánh giá thông tin một cách hiệu quả trên môi trường số; khả năng tạo ra các nội dung số; Áp dụng được phân tích dữ liệu; biết cách khai thác, quản lý thông tin và dữ liệu,... một cách sáng tạo và hiệu quả. Ngoài ra học phần còn trang bị cho người học an toàn và an ninh số, những kiến thức nhất định về các công cụ chuyên môn trong lĩnh vực nghề nghiệp, áp dụng công nghệ để tối ưu hóa hiệu quả công việc và nắm vững các xu hướng công nghệ mới trong ngành nghề

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO2(R), PLO9(R), PLO10(R).

## 10 Toán kinh tế

Tín chỉ: 03

- ❖ Học phần học trước: Kinh tế học vi mô
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:
  - Mục tiêu chung của học phần:

Biết vận dụng các khái niệm và phép toán về ma trận, định thức, hệ phương trình, giải một số mô hình đại số và tuyến tính trong kinh tế. Nắm vững và hiểu sâu sắc các kiến thức về giới hạn, liên tục, đạo hàm của hàm số để áp dụng trong kinh tế và kinh doanh. Biết vận dụng phép toán vi tích phân và các ứng dụng của nó vào bài toán kinh tế, tài chính. Vận dụng được các kiến thức về hàm nhiều biến, cực trị hàm nhiều biến, phương trình vi phân giải quyết các bài toán, mô hình kinh tế cụ thể. Thành thạo việc sử dụng công cụ cũng như các phương pháp toán học vào giải quyết các vấn đề, bài toán, mô hình Kinh tế học vi mô và vĩ mô cụ thể: các mô hình cân bằng, mô hình input – output của Leontief, giá trị cân biên, hệ số co dãn, bài toán tối ưu một biến, mô hình cực trị tự do, cực trị có điều kiện trong kinh tế và kinh doanh.

- Tóm tắt nội dung:

Học phần cung cấp các kiến thức các khái niệm và phép toán về ma trận, định thức, hệ phương trình, giải một số mô hình đại số và tuyến tính trong kinh tế. Nắm vững và hiểu sâu sắc các kiến thức về giới hạn, liên tục, đạo hàm của hàm số để áp dụng trong kinh tế và kinh doanh. Biết vận dụng phép toán vi tích phân và các ứng dụng của nó vào bài toán kinh tế, tài chính. Vận dụng được các kiến thức về hàm nhiều biến, cực trị hàm nhiều biến, phương trình vi phân giải quyết các bài toán, mô hình kinh tế cụ thể; Thành thạo việc sử dụng công cụ cũng như các phương pháp toán học vào giải quyết các vấn đề, bài toán, mô hình Kinh tế học vi mô và vĩ mô cụ thể :các mô hình cân bằng , mô hình input – output của Leontief, giá trị cân biên, hệ số co giãn, bài toán tối ưu một biến, mô hình cực trị tự do, cực trị có điều kiện trong kinh tế và kinh doanh

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO1(I), PLO3(R), PLO4(R), PLO5(R), PLO9(I).

### 11. Kinh tế học vi mô

**Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Không.
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:
  - Mục tiêu chung của học phần:

Sau khi học xong học phần này, người học hiểu được các khái niệm cung cầu, cách thức ra quyết định của người tiêu dùng, sự vận hành của các loại thị trường; Cách thức ra quyết định của các doanh nghiệp trong các loại thị trường.

- Tóm tắt nội dung:

Học phần này giới thiệu về cung và cầu và các lực lượng cơ bản xác định trạng thái cân bằng trên thị trường, hành vi của người tiêu dùng và phân tích các quyết định của người tiêu dùng. Học phần này cũng đề cập đến các doanh nghiệp và các quyết định của họ về sản xuất tối ưu và tác động của các cấu trúc thị trường khác nhau đối với hành vi của các doanh nghiệp như các quyết định về giá, sản lượng và chiến lược cạnh tranh.... Học phần này còn nghiên cứu quan hệ cung cầu về lao động, vốn, đất đai trên thị trường các yếu tố đầu vào. Ngoài ra, học phần này còn tìm hiểu những khuyết tật của kinh tế thị trường và sự can thiệp của Chính phủ.

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO1(R), PLO5(R), PLO9(R).

### 12. Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch

**Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Quản trị học.
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:
  - Mục tiêu của học phần:

Sau khi học xong học phần này, người học được trang bị những kiến thức cơ bản về quản trị chất lượng dịch vụ du lịch trong các doanh nghiệp kinh doanh khách sạn – nhà hàng, kỹ năng thiết kế, đánh giá chất lượng dịch vụ du lịch; đảm bảo và cải tiến chất lượng dịch vụ du lịch, áp dụng những tiêu chuẩn hệ thống quản trị chất lượng trong du lịch vào công việc trong tương lai.



▪ Tóm tắt nội dung:

Nội dung học phần bao gồm các kiến thức cốt yếu về quản trị chất lượng như khái niệm về chất lượng sản phẩm, đặc điểm của chất lượng sản phẩm, tầm quan trọng của việc quản lý chất lượng, các nội dung cơ bản của công tác quản trị chất lượng, hệ thống quản trị chất lượng, quản trị chất lượng dịch vụ trong các doanh nghiệp khách sạn – nhà hàng, các hoạt động liên quan đến việc đảm bảo chất lượng và cải tiến chất lượng sản phẩm.

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO2(R), PLO3(R), PLO9(R), PLO10(10).

**13. Nguyên lý kế toán                      Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Không
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Học phần này giúp cho người học hiểu rõ những nội dung cơ bản về kế toán; nắm vững, vận dụng được các phương pháp kế toán để xử lý các nghiệp vụ kinh tế phát sinh và lập báo cáo kế toán trong doanh nghiệp. Đồng thời, người học có thể tự chủ trong việc đưa ra các ý kiến, nhận xét về các tình huống liên quan đến kế toán và có khả năng bảo vệ được quan điểm cá nhân.

▪ Tóm tắt nội dung:

Nguyên lý kế toán là học phần cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về kế toán; vận dụng các phương pháp kế toán để phản ánh quá trình hoạt động kinh doanh căn bản của một đơn vị. Các phương pháp kế toán được đề cập đến gồm: chứng từ kế toán, kiểm kê, tính giá đối tượng kế toán, tài khoản, ghi sổ kép và tổng hợp cân đối kế toán. Những nền tảng kiến thức cơ bản về kế toán của học phần giúp cho người học có thể tiếp tục nghiên cứu sâu hơn về kế toán kiểm toán, đồng thời có thể vận dụng để hỗ trợ các lĩnh vực chuyên môn thuộc khối ngành kinh tế.

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO1(I), PLO6(I), PLO7(I), PLO9(R).

**14. Nguyên lý marketing                      Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Không
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Học phần Nguyên lý Marketing cung cấp cho người học các kiến thức căn bản về marketing bao gồm khái niệm, vai trò, nguyên tắc, quy trình và các nội dung phối thức marketing. Trên cơ sở các kiến thức căn bản, người học có thể giải thích được bản chất marketing và vai trò của hoạt động marketing đối với cá nhân, doanh nghiệp và xã hội. Bên cạnh đó, học phần giúp người học có thể vận dụng được các kiến thức căn bản về

marketing để phân tích môi trường marketing, đánh giá hoạt động marketing và đề xuất giải pháp marketing cho doanh nghiệp.

▪ Tóm tắt nội dung:

Nội dung học phần Nguyên lý Marketing bao gồm 9 chương, tập trung phân tích kiến thức căn bản về marketing như khái niệm, vai trò, chức năng và quy trình marketing, phối thức marketing, các vấn đề đạo đức trong hoạt động marketing cũng như các thay đổi của marketing trong bối cảnh hiện tại. Học phần cũng phân tích nội dung liên quan đến công tác triển khai các hoạt động marketing như phân tích môi trường marketing, phân tích hành vi khách hàng thông qua hoạt động nghiên cứu thị trường, chọn thị trường mục tiêu, phân tích các nội dung căn bản của phối thức marketing liên quan đến chiến lược sản phẩm, chiến lược giá, chiến lược phân phối và chiến lược truyền thông marketing.

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO1(I), PLO3(I), PLO7(I), PLO9(I), PLO10(I).

**15. Quản trị học** **Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Không.
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu của học phần:

Sau khi học xong học phần, người học hình thành được kiến thức lý thuyết tổng quan về hoạt động quản trị của tổ chức như phân tích môi trường quản trị, công tác lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, lãnh đạo, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc. Bên cạnh các kiến thức cơ bản, những kỹ năng quản trị sẽ giúp cho người học phát triển khả năng phân tích, giải quyết các vấn đề trong tổ chức nhằm hướng đến hiệu quả cao và sự bình ổn tương đối của tổ chức. Người học có khả năng vận dụng các kiến thức, kỹ năng quản trị để thực hiện một số công việc, có tinh thần trách nhiệm, hợp tác làm việc của cá nhân và của nhóm để nâng cao hiệu quả hoạt động nghề nghiệp liên quan trong thực tế công việc sau này.

▪ Tóm tắt nội dung:

Học phần Quản trị học thuộc khối kiến thức cơ sở ngành trong chương trình đào tạo ngành quản trị kinh doanh và các ngành khác thuộc khối Kinh tế. Quản trị học là học phần nghiên cứu các chức năng quản trị trong tổ chức bao gồm hoạch định, tổ chức, lãnh đạo, và kiểm soát. Học phần trang bị cho người học những kiến thức và kỹ năng cần thiết để thực hành các chức năng quản trị trong thực tiễn hoạt động của các tổ chức. Đồng thời, học phần này tạo tiền đề cho người học trong việc đề xuất các phương án và cách thức giải quyết vấn đề về quản trị của tổ chức.

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PL01(I), PL05(M), PL10(R).

**16. Cơ sở văn hóa Việt Nam**

**Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Không.



❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Sau khi học xong học phần, người học có khả năng trình bày được các kiến thức cơ bản về văn hóa, văn minh, văn hiến và văn vật. Nhận biết được chức năng của văn hóa, vai trò của văn hóa Việt Nam qua các giai đoạn lịch sử, các lớp văn hóa, tiến trình lịch sử văn hóa Việt Nam. So sánh được đời sống vật chất và đời sống tinh thần, tôn giáo, tín ngưỡng, cộng đồng của người dân Việt Nam qua các giai đoạn, văn hóa tộc người, phong tục tập quán, lễ nghi, tôn giáo chính của Việt Nam, các vùng văn hóa trên lãnh thổ Việt Nam. Qua đó sẽ hình thành nên các kỹ năng ứng xử văn hóa, kỹ năng xử lý các tình huống liên quan văn hóa truyền thống và hiện đại của người dân và du khách, kỹ năng ứng xử với môi trường xung quanh, môi trường nhân văn và thiên nhiên, kỹ năng tổ chức, bảo lưu các giá trị văn hóa vật chất và tinh thần.

▪ Tóm tắt nội dung:

Học phần trình bày khái niệm về văn hóa Việt Nam, chức năng văn hóa và các thành tố văn hóa Việt Nam, phong tục tập quán truyền thống, các lễ hội truyền thống và hiện đại, các dân tộc Việt Nam và các lễ hội tôn giáo. Học phần cũng giới thiệu về tiến trình lịch sử văn hóa qua các triều đại, văn hóa làng và tổ chức nhà nước trong các triều đại. Văn hóa và phân vùng văn hóa các vùng miền văn hóa Việt Nam trong giai đoạn hiện nay.

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO3(I), PLO6(I), PLO10(R).

**17. Luật Kinh doanh**

**Tín chỉ: 03**

❖ Học phần học trước: Pháp luật đại cương

❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Học phần cung cấp cho người học những kiến thức lý luận và kiến thức pháp lý cơ bản nhất về thành lập, tổ chức và hoạt động, chấm dứt hoạt động của các chủ thể kinh doanh trong nền kinh tế; đồng thời trang bị cho người học những kỹ năng cần thiết để tìm kiếm và áp dụng các quy định của pháp luật có liên quan trong hoạt động kinh doanh, từ đó hình thành ý thức kinh doanh có trách nhiệm.

▪ Tóm tắt nội dung:

Học phần gồm 5 chương. Sau khi được trang bị những kiến thức Tổng quan về Luật Kinh doanh (Chương 1), người học được tiếp cận với pháp luật thực định điều chỉnh quá trình thành lập, tổ chức và hoạt động của các chủ thể kinh doanh (gồm hộ kinh doanh, các loại hình doanh nghiệp và hợp tác xã), tổ chức lại và giải thể doanh nghiệp (Chương 2). Học phần Luật Kinh doanh cũng giúp người học nghiên cứu và vận dụng pháp luật về hợp đồng trong kinh doanh, nhất là các hợp đồng thông dụng như hợp đồng mua bán hàng hóa, hợp đồng dịch vụ... (Chương 3). Pháp luật về chấm dứt hoạt động kinh doanh bằng hình thức phá sản được chuyển tải trong Chương 4. Các phương thức giải quyết

tranh chấp trong kinh doanh (theo quy định của pháp luật) thuộc chương cuối cùng (Chương 5).

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO4(I), PLO8(R), PLO10(R).

## 18. Thuế

**Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Không.
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

- Mục tiêu chung của học phần:

Học phần cung cấp cho người học những kiến thức, cơ sở lý luận về thuế nhằm giúp người học hiểu được tổng quan về thuế; quá trình phát triển của hệ thống thuế Việt Nam và những nội dung chủ yếu của các sắc thuế đang được áp dụng hiện nay. Học phần trang bị cho người học kỹ năng cơ bản để xác định nghĩa vụ thuế phải nộp; từng bước hình thành ý thức tuân thủ các quy định pháp luật của người nộp thuế, và đạo đức nghề nghiệp của người thực hiện chính sách thuế.

- Tóm tắt nội dung:

Học phần này là học phần bắt buộc trong phần kiến thức cơ sở ngành của Trường Đại học Tài chính – Marketing. Học phần cung cấp cho người học những nội dung tổng quan về thuế và các sắc thuế cụ thể tại Việt Nam gồm: thuế xuất nhập khẩu, thuế tiêu thụ đặc biệt, thuế giá trị gia tăng, thuế thu nhập doanh nghiệp, thuế thu nhập cá nhân... Nội dung của mỗi sắc thuế gồm những quy định của pháp luật thuế về: Đối tượng chịu thuế, người nộp thuế, căn cứ và phương pháp tính thuế, thời hạn kê khai và nộp thuế, quyết toán thuế ở mức độ cơ bản.

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra học phần: PLO2(R), PLO6(R); PLO9(R), PLO10(R).

## 19. Tài chính doanh nghiệp

**Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Không
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

- Mục tiêu chung của học phần:

Học phần này hướng đến cung cấp các kiến thức để người học hiểu được tổng quan về tài chính doanh nghiệp, biết được mục tiêu của tài chính doanh nghiệp, hiểu và tính toán được giá trị tiền tệ theo thời gian, phân tích và đánh giá các nguồn tài trợ cho doanh nghiệp. Người học sẽ có khả năng hoạch định nguồn vốn tài trợ trong doanh nghiệp, quản trị các tài sản ngắn hạn, định giá chứng khoán và thẩm định tài chính của các dự án đầu tư dài hạn. Môn học sẽ giúp người học có cái nhìn khái quát về các hoạt động tài chính trong doanh nghiệp, từ đó nâng cao khả năng ứng dụng thực tiễn và chuẩn bị cho các vị trí công việc liên quan đến tài chính doanh nghiệp.

- Tóm tắt nội dung:

Học phần trang bị cho người học những kiến thức tài chính trong doanh nghiệp về giá trị tiền tệ theo thời gian, định giá chứng khoán, chi phí sử dụng vốn, đầu tư dài hạn



trong doanh nghiệp và quản trị vốn lưu động của doanh nghiệp. Những kiến thức này nhằm hỗ trợ việc ra các quyết định trong quản trị tài chính doanh nghiệp...

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO3(R), PLO7(R), PLO9(R), PLO10(R).

## 20. Khởi nghiệp và Đổi mới sáng tạo

**Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Kinh tế vi mô; Quản trị học.
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

- Mục tiêu chung của học phần:

Học phần giúp người học xây dựng một góc nhìn và thái độ tích cực đối với hoạt động Khởi nghiệp và Đổi mới sáng tạo tại Việt Nam. Bên cạnh đó, học phần cũng cung cấp các kiến thức ban đầu, giúp người học dễ dàng tiếp cận các học phần kiến thức ngành và chuyên ngành trong chương trình đào tạo; trang bị kỹ năng sử dụng các công cụ thông dụng trong hoạt động Khởi nghiệp và Đổi mới sáng tạo, thúc đẩy kỹ năng tư duy, phân tích, đánh giá và đưa ra các lựa chọn trong kinh doanh để thiết lập một mô hình kinh doanh, triển khai đưa ý tưởng của mình vào thực tế.

- Tóm tắt nội dung:

Học phần đóng vai trò tiền đề cung cấp cho người học một cái nhìn bao quát về Khởi nghiệp và Đổi mới sáng tạo tại Việt Nam. Qua học phần này, người học sẽ được đào tạo các kiến thức sơ khởi và cơ bản thuộc lĩnh vực Quản trị Kinh doanh và Tiếp thị, góp phần giúp họ tiếp cận tốt hơn với các học phần kiến thức ngành và chuyên ngành trong tổng thể chương trình đào tạo. Bên cạnh đó, học phần cũng hướng dẫn người học sử dụng một số công cụ thông dụng hoạt động Khởi nghiệp và Đổi mới Sáng tạo; qua đó củng cố sự tự tin và thái độ tích cực, khuyến khích rèn luyện kỹ năng tư duy, phát triển các ý tưởng kinh doanh, năng lực đánh giá, phân tích để lựa chọn và xây dựng một kế hoạch khởi nghiệp hoàn chỉnh về cấu trúc và đáp ứng yêu cầu về nội dung theo tiêu chuẩn học phần đề ra.

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO1(I), PLO7(I), PLO8(R), PLO9(I), PLO10(R).

## 21. Tổng quan du lịch

**Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Không.
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

- Mục tiêu chung của học phần:

Sau khi học xong học phần này, người học được trang bị kiến thức cơ bản về lịch sử hình thành và phát triển của ngành du lịch, kiến thức về ngành du lịch như khái niệm du lịch, khái niệm khách du lịch, tài nguyên du lịch, sản phẩm du lịch và các loại hình du lịch, nguồn nhân lực du lịch, điểm đến du lịch, quy hoạch du lịch, sức chứa điểm đến, điều kiện phát triển của du lịch, tính thời vụ du lịch, tác động của du lịch đến với các lĩnh vực khác, tổng quan các loại hình kinh doanh du lịch, chất lượng phục vụ, nhu cầu và

động cơ du lịch, tiếp thị du lịch, biến đổi khí hậu và du lịch, phát triển bền vững, phát triển du lịch bền vững và các nguyên tắc phát triển du lịch bền vững, vai trò của ngành du lịch trong nền kinh tế quốc dân, các xu hướng phát triển du lịch trong tương lai và tác động của du lịch đối với cộng đồng và môi trường.

▪ Tóm tắt nội dung:

Học phần Tổng quan du lịch bao gồm những kiến thức cơ bản về ngành du lịch, những yếu tố ảnh hưởng đến sự phát triển của ngành du lịch, thực trạng hoạt động du lịch và quá trình hình thành phát triển của hoạt động du lịch, điều kiện để phát triển du lịch, sản phẩm du lịch, tính thời vụ du lịch, các lĩnh vực kinh doanh du lịch, nguồn nhân lực du lịch.

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO3(I), PLO8(I), PLO10(I).

## 22. Phát triển bền vững Tín chỉ: 03

❖ Học phần học trước: Kinh tế học vi mô.

❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Học phần đưa ra những vấn đề khái quát chung về phát triển bền vững bao gồm các khái niệm, nguyên tắc và lý thuyết về phát triển bền vững. Cung cấp các kiến thức để người học: Hiểu, luận giải, phân tích, đánh giá các vấn đề trên cơ sở 17 mục tiêu phát triển bền vững của Liên Hợp Quốc. Nội dung chính của học phần sẽ đề cập đến vấn đề phát triển bền vững ở 7 lĩnh vực kinh tế - xã hội như: Tăng trưởng kinh tế; Công nghiệp và hạ tầng; Tài nguyên; Giáo dục và y tế; Năng lượng; Bình đẳng xã hội; và Chính sách phát triển bền vững. Thông qua các nội dung của học phần, người học được trang bị phương pháp đánh giá, phân tích các khía cạnh phát triển bền vững ở Việt Nam, từ đó hình thành tư duy phản biện độc lập để có những hàm ý chính sách cho các cấp quản lý nhà nước.

▪ Tóm tắt nội dung:

Học phần Phát triển bền vững được xây dựng nhằm trang bị cho người học kiến thức và thái độ sống, học tập và làm việc trước xu thế tất yếu, không thể né tránh hay phủ nhận của thời đại. Thông qua các nội dung được giảng dạy và thảo luận, người học ý thức được các vấn đề của một quá trình phát triển đáp ứng nhu cầu mọi mặt của xã hội hiện tại mà vẫn đảm bảo sự tiếp tục phát triển của thế hệ tương lai, từ đó có thái độ và hành vi đúng đắn trong mọi hoạt động của đời sống từ sinh hoạt cá nhân đến lao động, sản xuất, kinh doanh và các hoạt động khác.

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO2(R), PLO6(R), PLO9(R), PLO10(R).

## 23. Trí tuệ nhân tạo trong kinh doanh Tín chỉ: 03

❖ Học phần học trước: Toán kinh tế.

❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:



▪ Mục tiêu chung của học phần:

Học phần này trang bị cho người học kiến thức cơ bản về Trí tuệ nhân tạo, các vấn đề về phương pháp trong việc xây dựng các mô hình có sử dụng trí tuệ nhân tạo; bao gồm các phương pháp toán thống kê, các thuật toán cơ bản của phân tích dữ liệu và ứng dụng các công nghệ và khoa học dữ liệu mới vào thực tiễn kinh tế xã hội. Sau khi học xong học phần này người học có những kiến thức và kỹ năng cần thiết về ứng dụng công nghệ trong việc thu thập, phân tích số liệu, xây dựng mô hình tổ chức hiệu quả cho các lĩnh vực kinh tế, tài chính, kinh doanh và quản lý.

▪ Tóm tắt nội dung:

Học phần cung cấp cho người học các nội dung như khái niệm và vai trò của khoa học dữ liệu và trí tuệ nhân tạo đối với hoạt động kinh doanh và quản lý, cung cấp các phương pháp toán thống kê được sử dụng trong lĩnh vực trí tuệ nhân tạo để giải quyết các bài toán kinh tế. Người học được trang bị các phương pháp công nghệ trong trí tuệ nhân tạo, các phương pháp phân lớp dữ liệu, phân cụm dữ liệu trong các lĩnh vực kinh tế.

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO2(R), PLO6(R), PLO9(R), PLO10(R).

**24. Phân tích dữ liệu trong kinh doanh**

**Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Toán kinh tế
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Sau khi hoàn thành học phần này, người học sẽ có khả năng hiểu được khái niệm, vai trò và tính ứng dụng của hoạt động phân tích dữ liệu trong hoạt động sản xuất kinh doanh. Người học phải có được các kỹ năng cơ bản của các hoạt động phân tích dữ liệu cùng với các kỹ năng sử dụng một phần mềm phân tích dữ liệu chuyên dụng.

▪ Tóm tắt nội dung:

Học phần này sẽ cung cấp những nội dung về: Định nghĩa của thống kê, phân loại các phương pháp thống kê, các phương pháp thống kê mô tả, các phương pháp thống kê suy diễn, các nội dung về phân tích chuỗi thời gian và dự báo.

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO2(R), PLO4(M), PLO7(R), PLO8(M), PLO9(R), PLO10(R).

**25. Đạo đức kinh doanh và trách nhiệm xã hội**

**Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Quản trị học
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Học phần này hướng đến cung cấp cho người học những vấn đề lý luận cơ bản về đạo đức kinh doanh và trách nhiệm xã hội của doanh nghiệp để người học hiểu được tầm quan trọng của việc thực hiện đạo đức trong kinh doanh; giải thích được mối quan hệ

giữa kinh doanh và xã hội, làm thế nào cân bằng giữa mục tiêu kinh doanh, trách nhiệm xã hội và phát triển bền vững thông qua các bài tập tình huống. Kỳ vọng người học có thể tư duy sáng tạo, phân tích được chương trình đạo đức trong tổ chức; xử lý hiệu quả các tình huống đạo đức trong mối quan hệ với các bên liên quan khi quản trị doanh nghiệp và có ý thức tuân thủ đạo đức nghề nghiệp.

▪ Tóm tắt nội dung:

Học phần Đạo đức kinh doanh và trách nhiệm xã hội thuộc khối kiến thức ngành trong chương trình đào tạo ngành Quản trị kinh doanh và các ngành khác thuộc khối kinh tế. Học phần cung cấp cho người học một số vấn đề chung về đạo đức kinh doanh; các chuẩn mực và vai trò của đạo đức kinh doanh trong quản trị doanh nghiệp; văn hóa doanh nghiệp; trách nhiệm xã hội của doanh nghiệp; phương pháp và công cụ phân tích hành vi đạo đức kinh doanh... Ngoài ra người học có cơ hội phân tích và tập xử lý các tình huống đạo đức kinh doanh và trách nhiệm xã hội thực tế của các doanh nghiệp.

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO1(I), PLO5(M), PLO10(R)

**26. Văn hóa Việt Nam và thế giới**

**Tín chỉ: 03**

❖ Học phần học trước: không

❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Sau khi học xong môn học, người học được trang bị kiến thức về văn hóa phương Đông và phương Tây; người học được trang bị về đặc trưng văn hóa ở Việt Nam và thế giới; người học có kỹ năng khi tiếp nhận các nền văn hoá khác nhau; và người học có thể vận dụng kiến thức trong quá trình toàn cầu hóa hiện nay và góp phần xây dựng văn hóa Việt Nam tiên tiến, đậm đà bản sắc dân tộc.

▪ Tóm tắt nội dung:

Văn hóa Việt Nam và thế giới là học phần được giảng dạy vào năm 2, bắt buộc đối với người học của ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Học phần trang bị cho người học vốn kiến thức về văn hóa Việt Nam, và nền văn minh nhân loại. Điều này giúp người học hiểu rõ hơn về sự thống nhất trong đa dạng của văn hóa các dân tộc Việt Nam và sự vận động của tiến trình văn hoá thế giới. Từ đó, người học có ý thức tôn trọng sự khác biệt văn hóa và hòa hợp với những khác biệt đó trong quá trình phục vụ khách du lịch.

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO1 (I).

**27. Quản trị đầu tư nhà hàng – khách sạn**

**Tín chỉ : 3**

❖ Học phần học trước: Quản trị học

❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:



Học phần này trang bị cho người học các kiến thức về các loại chi phí trong đầu tư kinh doanh; thị trường khách hàng; tài chính trong việc đầu tư nhà hàng - khách sạn; Kỹ năng tính toán và quản lý chi phí; Kỹ năng đánh giá dự án khả thi thông qua việc tính toán chi phí, tỉ lệ lợi nhuận, thời gian thu hồi vốn, rủi ro, kinh doanh.

▪ Tóm tắt nội dung:

Học phần bao gồm các nội dung về chi phí trong đầu tư kinh doanh; thị trường khách hàng; tài chính trong việc đầu tư nhà hàng - khách sạn; Tính toán và quản lý chi phí; đánh giá dự án khả thi thông qua việc tính toán chi phí, tỉ lệ lợi nhuận, thời gian thu hồi vốn, rủi ro, kinh doanh.

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO3(R).

## 28. Vệ sinh an toàn thực phẩm

Tín chỉ: 03

❖ Học phần học trước: không

❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Sau khi học xong học phần này, người học được trang bị những kiến thức về các mối nguy gây ra mất an toàn vệ sinh thực phẩm, các mối nguy về an toàn vệ sinh thực phẩm trong quy trình thu mua, lưu trữ và chế biến thực phẩm, có kỹ năng sắp xếp được các khu vực chức năng phù hợp cho các hoạt động lưu trữ, chế biến và phục vụ, đề xuất được các biện pháp phòng tránh các mối nguy, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm.

▪ Tóm tắt nội dung:

Vệ sinh an toàn thực phẩm ảnh hưởng nhiều đến chất lượng cung cấp dịch vụ của ngành nhà hàng. Học phần Vệ sinh an toàn thực phẩm cung cấp các khái niệm và kiến thức cơ bản để phân tích các mối nguy trong dây chuyền xử lý thực phẩm, tổ chức hệ thống đánh giá chất lượng để kiểm soát quy trình chế biến. Dựa vào đó, người học có thể đưa ra các biện pháp phòng tránh các mối nguy, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm.

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO3(R)

## 29. Marketing du lịch

Tín chỉ: 03

❖ Học phần học trước: Nguyên lý marketing

❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Học phần giúp người học hình thành những kỹ năng phân tích và lựa chọn thị trường mục tiêu phù hợp với năng lực của doanh nghiệp; Nắm được những nguyên tắc cơ bản và qui trình phát triển sản phẩm mới; Trình bày được những nguyên tắc, kỹ thuật và lộ trình hoạch định chiến lược phát triển thị trường mới; Trình bày những công cụ truyền thông hiện đại nhằm mang lại hiệu quả tối ưu; Trình bày những nguyên tắc cần thiết để hoạch định và quản trị một chiến lược thương hiệu nhất quán với tầm nhìn, sứ mệnh, và phù hợp với chiến lược lâu dài của doanh nghiệp.

▪ Tóm tắt nội dung:

Nội dung chính của học phần tập trung vào dịch vụ, việc tạo sản phẩm trọn gói, thực hiện các kênh phân phối, thông tin, quảng cáo... Ngoài ra, học phần còn cung cấp kỹ năng thực hiện kế hoạch marketing trong khách sạn, nhà hàng và doanh nghiệp du lịch. Phân tích toàn diện việc lập kế hoạch và thực hiện kế hoạch marketing.

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO4(R), PLO8(R), PLO9(A).

**30. Quản trị nguồn nhân lực** **Tín chỉ: 03**

❖ Học phần học trước: Quản trị học.

❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Học phần trang bị cho người học các kiến thức cốt lõi liên quan đến quản trị nguồn nhân lực trong tổ chức. Người học hiểu được vai trò của công tác quản trị nguồn nhân lực và biết cách thiết kế và sử dụng các phương pháp, công cụ phù hợp như phân tích công việc, thiết kế đánh giá thực hiện công việc. Triển khai các hoạt động cụ thể của các khâu thu hút, sử dụng và duy trì nguồn nhân lực một cách có hiệu quả như lập kế hoạch, tuyển dụng, bố trí sử dụng, đãi ngộ và duy trì quan hệ lao động tốt đẹp nhằm giúp tổ chức chủ động đảm bảo đúng số lượng, đủ chất lượng và có cơ cấu nhân lực hợp lý đáp ứng yêu cầu của hoạt động kinh doanh trong từng giai đoạn cụ thể. Thêm vào đó học phần trang bị kiến thức và kỹ năng để áp dụng các phương pháp quản lý nhằm đáp ứng nhu cầu phát triển toàn diện người lao động trong tổ chức. Người học được rèn luyện tư duy để giải quyết các vấn đề nhân sự liên quan thông qua các tình huống quản trị nguồn nhân lực, phát triển tính chủ động, sáng tạo trong việc tư vấn và triển khai công tác nhân sự tại môi trường làm việc đa dạng.

▪ Tóm tắt nội dung:

Học phần Quản trị nguồn nhân lực trình bày các kiến thức về nguồn nhân lực và giải quyết các vấn đề liên quan đến nguồn lực con người; xây dựng các kế hoạch và triển khai các hoạt động tác nghiệp về nhân sự cụ thể bao gồm thiết kế và phân tích công việc, tuyển chọn và bố trí lao động, đánh giá thực hiện công việc, đào tạo và phát triển nhân lực, đãi ngộ cho người lao động, giải quyết các quan hệ lao động trong doanh nghiệp nhằm thu hút, sử dụng và duy trì lực lượng lao động đủ về lượng, đúng về chất và đồng bộ về cơ cấu, đáp ứng yêu cầu của hoạt động trong doanh nghiệp nói riêng và tổ chức nói chung.

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO3(R), PLO4(M), PLO5(M), PLO7(M), PLO8(R), PLO9(M).

**31. Nghiệp vụ nhà hàng** **Tín chỉ: 03**

❖ Học phần học trước: Không.

❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:



Sau khi học xong học phần này, người học được trang bị kiến thức tổng quát về ngành ẩm thực nói chung và nhà hàng nói riêng, có kiến thức về công việc chuẩn bị trước khi phục vụ khách, có kỹ năng thực hiện được công việc vệ sinh cá nhân tại nơi làm việc, quy trình phục vụ món ăn và thức uống. Ngoài ra, người học có khả năng đánh giá được tình hình kinh doanh của doanh nghiệp kinh doanh ăn uống thông qua công thức 68.

▪ *Tóm tắt nội dung:*

Nội dung của học phần bao gồm vị trí, vai trò, chức năng, nhiệm vụ và công việc của nhân viên thuộc bộ ẩm thực trong khách sạn như nhà hàng ăn tự chọn, nhà hàng ăn theo món, bar, phục vụ tại phòng, quầy bánh ngọt, khu vực phục vụ sự kiện và hội nghị. Ngoài ra, học phần cũng cung cấp cho người học những kiến thức và kỹ năng cơ bản của nhân viên nhà hàng bao gồm thực hiện quy trình tiêu chuẩn dịch vụ, phong cách phục vụ và xử lý một số tình huống giao tiếp với thực khách trong thực tế.

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO4(R), PLO7(R), PLO8(R), PLO10(R).

### 32. Hành vi khách hàng

**Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Nguyên lý marketing.

- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Học phần này cung cấp cho người học những vấn đề cơ bản về hành vi mua của người tiêu dùng gồm: người tiêu dùng cá nhân và người tiêu dùng tổ chức. Các nội dung được xem xét đối với người tiêu dùng cá nhân gồm khái niệm hành vi người tiêu dùng, các nhân tố ảnh hưởng đến hành vi tiêu dùng và các giai đoạn của quá trình quyết định mua hàng. Đối với người tiêu dùng tổ chức và hành vi mua của người tiêu dùng tổ chức bao gồm thị trường và hành vi mua của các doanh nghiệp sản xuất, thị trường và hành vi mua của các tổ chức thương mại, thị trường và hành vi mua của các tổ chức Nhà nước. Với việc nghiên cứu về hành vi người tiêu dùng giúp người làm công tác Marketing có thể xây dựng được chiến lược Marketing thích hợp cho từng đoạn thị trường.

▪ Tóm tắt nội dung:

Học phần này thuộc khối kiến thức ngành Marketing. Hoạt động Marketing đòi hỏi các nhà quản trị Marketing phải đưa ra các chiến lược chính xác đem lại hiệu quả cao cho hoạt động kinh doanh. Tuy nhiên để có được những chiến lược Marketing hiệu quả nhà quản trị cần nắm bắt đầy đủ và rõ ràng những hành vi của nhóm khách hàng mục tiêu và những yếu tố ảnh hưởng đến quyết định mua của họ. Học phần hành vi người tiêu dùng đi vào phân tích các yếu tố tác động đến hành vi mua của người tiêu dùng và quá trình ra quyết định mua hàng hoá của họ. Với học phần này đối tượng cần nắm bắt không chỉ là người tiêu dùng cá nhân mà còn phải hiểu thị trường và hành vi của nhóm khách hàng tổ chức.



- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO3(R), PLO4(R), PLO7(R), PLO8(R), PLO9(R), PLO10(R).

### 33. Thực hành nghề nghiệp 1

**Tín chỉ :3**

- ❖ Học phần học trước: Không
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:
  - Mục tiêu chung của học phần:

Đây là học phần giúp cho người học làm quen với khả năng vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn, người học được tiếp cận với nghề, thực tập về nghiệp vụ nhà hàng.

Sau khóa thực hành nghề nghiệp, người học sẽ viết một bài báo cáo, việc này sẽ giúp người học làm quen với công tác nghiên cứu khoa học, khả năng tự thực hiện đề tài nghiên cứu khoa học ở phạm vi hẹp.

- Tóm tắt nội dung:

Học phần giúp người học củng cố, ôn luyện và ứng dụng những kiến thức chuyên ngành đã được trang bị tại trường vào môi trường doanh nghiệp, giúp người học làm quen với kỹ năng vận dụng kiến thức đã học vào thực tiễn. Người học thực hành nghiệp vụ nhà hàng tại nhà hàng như một nhân viên thực sự và biết viết báo cáo về công việc thực hiện, đồng thời được hướng dẫn về quy trình, phương pháp thực hiện một công trình nghiên cứu khoa học để viết báo cáo thực tập.

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO2(R), PLO4(R), PLO7(M), PLO8(I), PLO10(I).

### 34. Quản trị nhà hàng

**Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Quản trị học
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:
  - Mục tiêu chung của học phần:

Sau khi học xong học phần này, người học được trang bị kiến thức về nhà hàng và cơ cấu tổ chức bộ phận ẩm thực trong các khách sạn có quy mô nhỏ, vừa và lớn, kỹ năng về công việc quản trị nhà hàng và công việc chăm sóc khách hàng trong nhà hàng.

- Tóm tắt nội dung

Học phần giới thiệu cho người học quản trị những vị trí và công việc tại các khu vực thuộc bộ ẩm thực trong khách sạn hoặc nhà hàng độc lập bao gồm nhà hàng ăn tự chọn, nhà hàng ăn theo món, bar, phục vụ tại phòng, quầy bánh ngọt, khu vực phục vụ tiệc và hội nghị. Ngoài ra, học phần cũng cung cấp cho người học những kiến thức và kỹ năng cơ bản của nhân viên quản trị nhà hàng bao gồm quản

lý quy trình tiêu chuẩn dịch vụ, phong cách phục vụ và xử lý một số tình huống giao tiếp với thực khách trong thực tế.

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO4(R), PLO7(M), PLO8(M), PLO9(R), PLO10(M).

### 35. Tổ chức và vận hành Bar

**Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Không
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:
  - Mục tiêu chung của học phần:

Học phần này trang bị cho người học các kiến thức về hoạt động kinh doanh đồ uống, phân biệt được các mô hình kinh doanh bar và mối liên kết giữa các khía cạnh khác nhau trong hoạt động Tổ chức và vận hành Bar, kỹ năng phân tích hoạt động vận hành của các bar khác nhau, kỹ năng lên kế hoạch liên quan đến marketing, nhân sự và tài chính trong kinh doanh bar. Ngoài ra, người học còn có kỹ năng phân tích và sáng tạo cách thức xử lý linh hoạt với các tình huống phát sinh cụ thể, có hành vi, thái độ và tinh thần phục vụ chuyên nghiệp.

- Tóm tắt nội dung:

Nội dung học phần bao gồm các kiến thức cơ bản về vận hành và quản trị hoạt động kinh doanh bar, kiến thức về đồ uống trong Tổ chức và vận hành Bar, cách thức tổ chức hoạt động kinh doanh hiệu quả và các vấn đề về quản trị bar liên quan đến kinh doanh sản phẩm và dịch vụ, tiếp thị, tài chính và nhân sự.

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO4(R), PLO7(R), PLO8(R), PLO10(R).

### 36. Thực hành nghề nghiệp 2

**Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Thực hành nghề nghiệp 1.
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:
  - Mục tiêu chung của học phần:

Sau khi học xong học phần, người học nâng cao khả năng vận dụng những kiến thức đã được học vào thực tiễn trong quản trị các nghiệp vụ nhà hàng, quản trị nhà hàng; Cập nhật từ thực tiễn những kiến thức, kỹ năng về quản trị nghiệp vụ nhà hàng, quản trị nhà hàng; Người học hoàn thiện khả năng nghiên cứu, tự nghiên cứu một cách độc lập khi thực hiện một đề tài trong phạm vi hẹp.

- Tóm tắt nội dung:

Người học thực hành nghiệp vụ; tiếp cận cách quản lý các nghiệp vụ nhà hàng cũng như Người học sẽ học được hướng dẫn thực hành, thực hành các nghiệp vụ; tiếp cận, thực hiện cách quản lý tại một nhà hàng độc lập hoặc nhà hàng khách sạn đang kinh doanh từ trung cấp trở lên. Ngoài ra, người học được giảng viên hướng dẫn về quy trình,

phương pháp thực hiện bài nghiên cứu khoa học để người học thực hiện một bài nghiên cứu khoa học ở lĩnh vực mà người học đã chọn một cách hoàn chỉnh.

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO2(M), PLO4(M), PLO7(M), PLO8(R), PLO10(R).

### 37. Tâm lý và kỹ năng giao tiếp với du khách

**Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Không
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:
  - Mục tiêu chung của học phần:

Sau khi học xong học phần, người học được trang bị kiến thức về tâm lý nói chung và tâm lý khách du lịch nói riêng; người học có kiến thức về sự ảnh hưởng của một số hiện tượng tâm lý xã hội trong du lịch; và vận dụng được vào các tình huống trong khi giao tiếp với khách hàng tại nhà hàng, khách sạn hay các chuyến đi du lịch; người học có kỹ năng và thái độ trong việc giao tiếp làm hài lòng du khách.

- Tóm tắt nội dung:

Tâm lý và kỹ năng giao tiếp với du khách là học phần tự chọn dành cho người học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Nội dung môn học trình bày các khái niệm cơ bản về tâm lý học, tâm lý xã hội, vai trò của việc nghiên cứu tâm lý xã hội ứng dụng trong lĩnh vực kinh doanh du lịch.

Tâm lý và kỹ năng giao tiếp với du khách giúp người học có một cái nhìn tổng quan về tâm lý khách du lịch theo hành vi tiêu dùng, nhu cầu, sở thích và tâm trạng của khách du lịch, theo quốc gia, dân tộc, nghề nghiệp và giới tính... Thông qua học phần này, người học cũng hình thành kỹ năng giao tiếp với du khách khi tìm hiểu các cơ chế tâm lý và kỹ năng giao tiếp với du khách. Nghiên cứu tâm lý của khách du lịch để giao tiếp và phục vụ du khách hài lòng là yêu cầu cần thiết đối với người học thuộc lĩnh vực du lịch.

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO1(I), PLO5(R), PLO7(M), PLO8(M), PLO10(M).

### 38. Chế biến món bánh Âu

**Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Không.
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:
  - Mục tiêu chung của học phần:

Sau khi học xong học phần này, người học được trang bị kỹ năng phân biệt được các loại bánh Âu dựa vào đặc điểm sản phẩm và cách chế biến; kỹ năng chế biến các sản phẩm thuộc họ bánh mì như bánh mì thường, bánh mì ngọt, Brioche... và một số loại bánh Âu khác như Pizza, Tart, Cupcake, Croissant...

- Tóm tắt nội dung:

Nội dung học phần bao gồm các kiến thức cơ bản về bánh ngọt và bánh mì, đặc điểm nguyên phụ liệu, trang thiết bị ngành bánh và cách phân biệt các loại bánh Âu khác



nhau. Người học sẽ ứng dụng công thức làm bánh, phương pháp xử lý bột nhào và cách chế biến nhiệt khác nhau cho các loại bánh bên cạnh kỹ thuật trang trí và tạo cảm quan bên ngoài đặc trưng cho bánh.

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO4(R), PLO7(R), PLO8(R), PLO9(R), PLO10(R).

### 39. Nghiệp vụ hướng dẫn du lịch

**Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Cơ sở Văn hóa Việt Nam
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

- Mục tiêu chung của học phần:

Học phần khái quát được tổng quan về nghề hướng dẫn viên du lịch, hiểu và nắm được những kiến thức cơ bản như chính trị, kinh tế, văn hóa, xã hội và những yêu cầu cơ bản của nghề hướng dẫn viên. Nắm được vai trò, chức năng, nhiệm vụ, đặc điểm của người hướng dẫn viên. Giải thích được các phương pháp hướng dẫn du khách nội địa tại các tuyến, điểm đến tham quan, đô thị du lịch, chuyên đề. Giải thích được cách tổ chức chương trình du lịch nội địa. Giải thích được cách xử lý các tình huống có thể xảy ra đối với khách mà người hướng dẫn viên phải thực hiện.

- Tóm tắt nội dung:

Học phần cung cấp cho người học những kiến thức tổng quát về lịch sử ra đời và phát triển của nghề hướng dẫn du lịch, các loại hướng dẫn viên, đặc điểm, vai trò của hướng dẫn viên, tiêu chuẩn để trở thành một hướng dẫn viên quốc tế và nội địa theo quy định của pháp luật Việt Nam. Bên cạnh đó, học phần còn cung cấp kiến thức như: Kỹ thuật, phương pháp thuyết minh hướng dẫn tại điểm, trên phương tiện vận chuyên, đô thị du lịch, theo chuyên đề; Quy trình tổ chức thực hiện chương trình khách du lịch nội địa; Quy trình tổ chức thực hiện chương trình khách du lịch nước ngoài vào Việt Nam; Kỹ năng giao tiếp trong chương trình du lịch; Kỹ năng xử lý tình huống trong hoạt động hướng dẫn.

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO4(R), PLO7(R), PLO8(R), PLO9(R), PLO10(R).

### 40. Quản trị kinh doanh lữ hành

**Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Tổng quan du lịch, Quản trị học
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

- Mục tiêu chung của học phần

Học phần trang bị cho sinh viên những kiến thức chuyên môn về kinh doanh lữ hành. Trang bị cho sinh viên kiến thức về các nhà cung ứng cũng như sản phẩm về du lịch, sản phẩm lữ hành; kiến thức về chiến lược kinh doanh của doanh nghiệp lữ hành. Học phần cũng trang bị cho sinh viên kiến thức về xây dựng đội ngũ nhân lực cho doanh nghiệp lữ hành, các cách thức sử dụng nguồn nhân lực và các hoạt động hỗ trợ của doanh nghiệp lữ hành.

- Tóm tắt nội dung:

Học phần cung cấp cho người học kiến thức về quản trị doanh nghiệp lữ hành. Học phần cũng cung cấp cho người học cách thức xây dựng mô hình tổ chức cho doanh nghiệp lữ hành, các chính sách sử dụng lao động; cách thức đưa ra các quyết định về mặt sản phẩm, thị trường, giá, phân phối hay các chính sách tài chính cùng các chiến lược kinh doanh của doanh nghiệp lữ hành.

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO4(M), PLO7(M), PLO10(M).

#### 41. Nghiệp vụ lễ tân khách sạn

**Tín chỉ: 03**

❖ Học phần học trước: Không.

❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Sau khi học xong học phần này, người học được trang bị kiến thức tổng quan về bộ phận lễ tân khách sạn, thực hiện được công việc chăm sóc diện mạo bên ngoài dành cho nữ và nam trong công việc; công việc thuộc khu vực tổng đài và đặt phòng trong khách sạn, quy trình đăng ký và làm thủ tục nhận phòng cho nhiều dạng khách hàng khác nhau, các công việc phục vụ khách trong suốt thời gian lưu trú tại khách sạn, quy trình làm thủ tục trả phòng cho khách, thực hiện được công việc kiểm toán đêm, các công tác thu ngân và kế toán có liên quan như cập nhật chi tiêu vào tài khoản của khách, thu đổi ngoại tệ...

▪ Tóm tắt nội dung:

Nội dung chính của học phần bao gồm xử lý việc đặt phòng, làm thủ tục cho khách nhận và trả phòng, thanh toán hóa đơn, hoạt động ở khu vực tổng đài, khu vực trung tâm dịch vụ, khu vực hỗ trợ đón tiếp, cũng như các hoạt động phục vụ khách trong thời gian lưu trú, chăm sóc khách hàng và kết thúc ca làm việc tại bộ phận lễ tân. Ngoài ra, học phần cũng cung cấp cho người học những kiến thức và kỹ năng cơ bản của nhân viên bộ phận lễ tân, bao gồm thực hiện quy trình tiêu chuẩn phục vụ, phong cách phục vụ và xử lý một số tình huống giao tiếp với khách trong thực tế.

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO2(R), PLO4(R), PLO7(R), PLO8(R), PLO10(R).

#### 42. Quản trị kinh doanh khách sạn

**Tín chỉ: 03**

❖ Học phần học trước: Quản trị học, Tổng quan du lịch.

❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Mục tiêu chính của học phần là trang bị đầy đủ kiến thức và kỹ năng về quản trị khách sạn để người học có thể thực hiện được công việc trong thực tiễn với thái độ tích cực kể cả trong học tập và khi hòa nhập vào công việc thực tế. Các kiến thức và kỹ năng bao gồm: Kiến thức tổng quát về ngành kinh doanh khách sạn; kỹ năng quản trị nguồn nhân lực; kỹ năng quản trị bộ phận lễ tân khách sạn, bộ phận quản lý phòng khách sạn, hoạt động kinh doanh ẩm thực; kiến thức về an toàn và an ninh trong khách sạn; kỹ năng tổ chức, lập kế hoạch marketing và bán sản phẩm; đánh giá chất lượng dịch vụ; kiến thức



ơ bản về hợp đồng quản lý và nhượng quyền; kiểm soát tình hình tài chính của một khách sạn.

▪ Tóm tắt nội dung:

Nội dung học phần này bao gồm những kiến thức tổng quát về lịch sử khách sạn, các loại hình khách sạn, tiêu chuẩn xếp hạng theo sao của Cục Du lịch Quốc gia Việt nam và ở một số nước trên thế giới, đặc biệt là ở Mỹ - nơi mà ngành kinh doanh khách sạn phát triển hàng đầu thế giới. Bên cạnh đó, học phần còn cung cấp kiến thức tổ chức quản trị cơ bản ở bộ phận lễ tân, bộ phận quản lý phòng, bộ phận ẩm thực. Ngoài ra, học phần còn cung cấp cho người học các kiến thức cơ bản về đánh giá chất lượng dịch vụ trong khách sạn, quản lý hoạt động marketing và bán, nhượng quyền và hợp đồng quản lý khách sạn, kiểm soát tình hình tài chính và quản lý thông tin của khách sạn...

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO4(M), PLO7(M), PLO10(M)

#### 43. Văn hóa ẩm thực

Tín chỉ: 03

❖ Học phần học trước: không

❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Sau khi học xong môn học, người học được trang bị kiến thức về văn hoá ẩm thực; trang bị sự hiểu biết về chức năng và đặc trưng của văn hoá ẩm thực; người học được trang bị kiến thức về tập quán và khẩu vị ăn uống; và vận dụng nó vào việc hiểu về ẩm thực của các quốc gia, vùng, miền và các dân tộc, các tôn giáo; người học vận dụng được kiến thức về các khuynh hướng văn hoá ẩm thực, và văn hoá ẩm thực trong kinh doanh dịch vụ du lịch; Người học có thái độ tích cực trong ăn uống và phục vụ khách hàng.

▪ Tóm tắt nội dung:

Học phần cung cấp những hiểu biết nền tảng về lý luận nghiên cứu văn hóa ẩm thực, những phương pháp và kỹ năng phân tích các vấn đề liên quan đến ẩm thực; đặc trưng tiêu biểu của văn hóa ẩm thực Việt Nam và các khu vực trên thế giới cùng với mối liên hệ của văn hóa ẩm thực trong quá trình toàn cầu hóa.

Học phần giúp người học có khả năng vận dụng trong quản lý, cũng như trong xây dựng các chuỗi sự kiện, sản phẩm về ẩm thực; nhận biết và đánh giá được tầm quan trọng của ẩm thực trong đời sống xã hội từ góc độ văn hóa, y tế, xã hội, kinh tế, dịch vụ du lịch. Đồng thời, học phần giúp người học hiểu biết về tập quán và khẩu vị ăn uống Việt Nam và một số nước thuộc các khu vực trên thế giới, từ đó vận dụng trong việc phục vụ nhu cầu ăn uống của khách du lịch.

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO1(I), PLO6(R), PL09(M).

#### 44. Chế biến món ăn

Tín chỉ :3

❖ Học phần học trước: Không.

❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:



▪ Mục tiêu chung của học phần:

Sau khi học xong học phần, người học được trang bị kỹ năng chế biến các món ăn phục vụ trong nhà hàng thuộc khách sạn hoặc nhà hàng độc lập, kỹ năng vận dụng các kỹ thuật, nguyên tắc, phương pháp trong chế biến để tạo các món ăn phù hợp với yêu cầu thực khách, kỹ năng phối hợp các nhóm nguyên liệu để chế biến món ăn phù hợp với một số nước trên thế giới, quản lý và kiểm soát tốt chất lượng món ăn.

▪ Tóm tắt nội dung:

Nội dung học phần chế biến món ăn bao gồm các kiến thức cơ bản về nguyên liệu trong chế biến món ăn; các kiểu cắt thái trong chế biến món ăn; các phương pháp chế biến món ăn dùng nhiệt và không dùng nhiệt; kỹ thuật chế biến nước dùng Âu, Á; kỹ thuật chế biến xúp Âu, Á; kỹ thuật chế biến sốt Âu, Á; kỹ thuật chế biến xa – lát Âu, gỏi Á; kỹ thuật chế biến món chính sử dụng nguyên liệu từ trứng, thủy sản, bò, gà, vịt, công việc sơ chế nguyên liệu, chế biến một số loại nước dùng, xúp, sốt, xa - lát và một số món chính cơ bản phù hợp với món ăn của một số nước Châu Á, Âu.

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO4(R), PLO7(R), PLO8(R), PLO9(R), PLO10(R).

#### 45. Khóa luận tốt nghiệp

**Tín chỉ: 6**

- ❖ Điều kiện tiên quyết (nếu có): Theo quy định hiện hành về điều kiện thực hiện Khóa luận tốt nghiệp của Trường

- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:

▪ Mục tiêu chung của học phần:

Đây là học phần giúp cho người học vận dụng toàn bộ những kiến thức đã học vào thực tiễn, người học được thực tập các lĩnh vực trong chuyên ngành quản trị nhà hàng.

Người học biết thực hiện công việc và có tác phong chuyên nghiệp trong môi trường nghề nghiệp thực tiễn.

Học phần tạo cho người học tiếp cận với hoạt động Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống trong thực tế để có kinh nghiệm bắt đầu công việc sau khi tốt nghiệp.

Người học biết viết khóa luận, thể hiện khả năng nghiên cứu khoa học trong chuyên ngành quản trị nhà hàng.

▪ Tóm tắt nội dung:

Học phần giúp người học củng cố, ôn luyện và ứng dụng những kiến thức chuyên ngành đã được trang bị tại trường vào môi trường doanh nghiệp, giúp người học rèn luyện khả năng vận dụng kiến thức đã học vào thực tiễn. Người học thực hành một công việc cụ thể tại nhà hàng như một nhân viên thực sự và biết viết báo cáo đánh giá về công việc thực hiện.

Người học làm một công việc tại nhà hàng cụ thể; Người học được hướng dẫn thực hiện công việc thuộc lĩnh vực nhà hàng tại doanh nghiệp; Người học thực hành chuyên môn về quản trị nhà hàng và đồng thời được hướng dẫn về quy trình, phương pháp thực

hiện một công trình nghiên cứu khoa học để viết báo cáo thực tập tốt hơn.

- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO2(M), PLO4(A), PLO7(A), PLO8(M), PLO9(M), PLO10(M).

#### 46. Thực tập cuối khóa

**Tín chỉ: 03**

- ❖ Điều kiện tiên quyết (nếu có): Theo quy định hiện hành về Thực tập cuối khóa của Trường
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:
  - Mục tiêu chung của học phần:
    - Đây là học phần giúp cho người học vận dụng toàn bộ những kiến thức đã học vào thực tiễn, người học được thực tập các lĩnh vực trong chuyên ngành quản trị nhà hàng.
    - Người học biết thực hiện công việc và có tác phong chuyên nghiệp trong môi trường nghề nghiệp thực tiễn.
    - Học phần tạo cho người học tiếp cận với hoạt động Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trong thực tế để có kinh nghiệm bắt đầu công việc sau khi tốt nghiệp.
    - Người học biết viết khóa luận, thể hiện khả năng nghiên cứu khoa học trong chuyên ngành quản trị nhà hàng.
  - Tóm tắt nội dung:
    - Học phần giúp người học củng cố, ôn luyện và ứng dụng những kiến thức chuyên ngành đã được trang bị tại trường vào môi trường doanh nghiệp, giúp người học rèn luyện khả năng vận dụng kiến thức đã học vào thực tiễn. Người học thực hành một công việc cụ thể tại nhà hàng như một nhân viên thực sự và biết viết báo cáo đánh giá về công việc thực hiện;
    - Người học làm một công việc tại nhà hàng cụ thể. Người học được hướng dẫn thực hiện công việc thuộc lĩnh vực nhà hàng tại doanh nghiệp;
    - Người học thực hành chuyên môn về quản trị nhà hàng và đồng thời được hướng dẫn về quy trình, phương pháp thực hiện một công trình nghiên cứu khoa học để viết báo cáo thực tập tốt hơn.
- ❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO2(M), PLO4(A), PLO7(A), PLO8(M), PLO9(M), PLO10(M).

#### 47. Rượu và món ăn

**Tín chỉ: 03**

- ❖ Học phần học trước: Không
- ❖ Tóm tắt mục tiêu, nội dung của học phần:
  - Mục tiêu chung của học phần:
    - Có kiến thức kiến thức cơ bản về rượu (chủ yếu là rượu vang) và món ăn, nguyên lý của việc thưởng thức, các đặc tính cấu thành chủ yếu của mỗi loại rượu và mỗi món ăn.

- Học phần cung cấp các kiến thức về cách thức kết hợp cơ bản giữa rượu và món ăn dựa trên văn hóa ẩm thực của các vùng miền khác nhau trên thế giới,- Thực hiện được công việc của nhân viên bộ phận F&B trong Nhà hàng, có kỹ năng phục vụ rượu và món ăn phù hợp với từng hoàn cảnh và từng đối tượng thực khách.

- Cung cấp kiến thức và kỹ năng đủ để người học thực hiện công việc trong thực tiễn với thái độ tích cực kể cả trong học tập và khi hóa nhập vào công việc thực tế.

▪ Tóm tắt nội dung:

- Học phần cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về rượu (chủ yếu là rượu vang) và món ăn; nguyên lý của việc thưởng thức, các đặc tính cấu thành chủ yếu của mỗi loại rượu và mỗi món ăn.

- Học phần cung cấp các kiến thức về cách thức kết hợp cơ bản giữa rượu và món ăn dựa trên văn hóa ẩm thực của các vùng miền khác nhau trên thế giới, từ đó phát triển các chiến lược phục vụ rượu và món ăn phù hợp với từng hoàn cảnh và từng đối tượng thực khách

❖ Đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: PLO1(I), PLO4(R), PLO (R), PLO6(M)/.

**HIỆU TRƯỞNG**  
  
**Phạm Tiến Đạt**

**TRƯỞNG KHOA DU LỊCH**

  
**Lê Trung Đạo**



### C. NGUỒN LỰC ĐẢM BẢO ĐÀO TẠO

#### 1. GIÁO TRÌNH CHÍNH SỬ DỤNG GIẢNG DẠY

STT	Tên giáo trình	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Sử dụng cho học phần
1	Triết học Mác - Lênin	Bộ Giáo dục và Đào tạo	Chính trị quốc gia Sự thật	2022	Triết học Mác - Lênin
2	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	Bộ Giáo dục và Đào tạo	Chính trị quốc gia Sự thật	2021	Kinh tế chính trị Mác - Lê nin
3	Chủ nghĩa xã hội khoa học	Bộ Giáo dục và Đào tạo	Chính trị quốc gia Sự thật	2021	Chủ nghĩa xã hội khoa học
4	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	Bộ giáo dục và Đào tạo	Chính trị quốc gia	2021	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam
5	Tư tưởng Hồ Chí Minh	Bộ giáo dục và Đào tạo	Chính trị quốc gia	2021	Tư tưởng Hồ Chí Minh
6	Đại cương về nhà nước và pháp luật	Đào Trí Úc-Hoàng Thị Kim Quế	ĐHQG- Hà Nội	2023	Pháp luật đại cương
7	Business Partner – Student’s book – A2+	O’Keeffe, M., Landford, L., Wright, R. (et-al)	Pearson	2019	Tiếng Anh trong kinh doanh
8	Business Partner – Student’s book – B1	O’Keeffe, M., Landford, L., Wright, R. (et-al)	Pearson	2019	Tiếng Anh trong kinh doanh nâng cao
9	Năng lực số	Đỗ Văn Hùng, Phạm Hải Chung, Nguyễn Thị Kim Dung, Phan Thanh Đức, Lê Quốc Hải, Trần Đức Hòa, Mai Anh Thơ,	Đại học Quốc gia Hà Nội	2022	Năng lực số

STT	Tên giáo trình	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Sử dụng cho học phần
		Bùi Thanh Thúy			
10	Toán cơ sở cho kinh tế	Nguyễn Huy Hoàng	Tài chính	2024	Toán kinh tế
11	Kinh tế học vi mô	Trần Nguyễn Ngọc Anh Thư	Tài chính	2024	Kinh tế học vi mô
12	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch	Lê Thái Sơn	Khoa học và Kỹ thuật.	2022	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch
13	Nguyên lý kế toán	Ngô Thị Mỹ Thúy	Tài chính	2022	Nguyên lý kế toán
14	Nguyên lý Marketing	Dur Thị Chung và tập thể tác giả	Tài chính	2024	Nguyên lý Marketing
15	Quản trị học	Cảnh Chí Hoàng	Tài chính	2021	Quản trị học
16	Cơ sở văn hóa Việt Nam	Trần Ngọc Thêm	Đại học Quốc gia Hà Nội	2024	Cơ sở văn hóa Việt Nam
17	Luật Kinh tế	Phạm Thị Huyền Sang	Đại học Vinh	2023	Luật kinh doanh
18	Thuế 1	Lê Quang Cường, Nguyễn Kim Quyên	Kinh tế	2023	Thuế
19	Tài chính doanh nghiệp 1	Bùi Hữu Phước	Lưu hành nội bộ	2017	Tài chính doanh nghiệp
20	Tài chính doanh nghiệp 2	Bùi Hữu Phước	Tài chính	2022	
21	Khởi nghiệp kinh doanh: Lý thuyết, quá trình, thực tiễn	Kuratko	Hồng Đức	2019	Khởi nghiệp và đổi mới sáng tạo

STT	Tên giáo trình	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Sử dụng cho học phần
22	Tổng quan du lịch	Hồ Thị Diệu Hiền	Trường Đại học Công thương TP. Hồ Chí Minh.	2024	Tổng quan du lịch
23	Introduction to Sustainable Development Goals (SDGs)	Baker, J	Open Library Publishing Platform	2023	Phát triển bền vững
24	Data Mining for Business Analytics	Galit Shmueli Peter C. Bruce Inbal Yahav Nitin R. Patel Kenneth C. Lichtendahl, Jr.	Wiley	2018	Trí tuệ nhân tạo trong kinh doanh
25	Fundamentals of Human Resource Management	Gary Dessler	Pearson	2019	Quản trị nguồn nhân lực
26	Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn	Nguyễn Văn Dung	Tài chính	2023	Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn
27	An toàn thực phẩm	Trường Đại học Y-dược	Y học	2020	Vệ sinh an toàn thực phẩm
28	Bài giảng Phân tích dữ liệu trong kinh doanh	Khoa khoa học dữ liệu	Lưu hành nội bộ	2024	Phân tích dữ liệu kinh doanh
29	Văn hóa doanh nghiệp và đạo đức kinh doanh	Hoàng Văn Hải & Đặng Thị Hương	Đại học Quốc Gia Hà Nội	2022	Đạo đức và trách nhiệm xã hội
	Business Ethics: Methods, Theories, and Application. 2 <sup>nd</sup> edition	Christian U. Becker	Routledge	2024	
30	Marketing Du lịch	Hà Nam Khánh Giao và cộng sự	Thông tin và truyền thông	2021	Marketing du lịch
31	Quản trị kinh doanh khách sạn	Hà Nam Khánh Giao, Nguyễn Văn	Thống Kê	2014	Quản trị kinh doanh khách sạn



STT	Tên giáo trình	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Sử dụng cho học phần
		Bình, Nguyễn Sơn Tùng			
	Bài giảng Quản trị kinh doanh khách sạn	Nguyễn Văn Bình	Lưu hành nội bộ	2024	
32	Văn hóa Việt Nam tiếp cận hệ thống liên ngành	Lý Tùng Hiếu	Văn hóa - Văn nghệ	2019	Văn hóa Việt Nam và thế giới
33	Bài giảng Văn hóa Việt Nam và Thế giới	Vũ Thu Hiền.	Lưu hành nội bộ	2020	
34	Nghiệp vụ nhà hàng	Hà Nam Khánh Giao, Nguyễn Văn Bình	Thống-Kê	2014	Nghiệp vụ nhà hàng
	Bài giảng Nghiệp vụ nhà hàng	Nguyễn Văn Bình	Lưu hành nội bộ	2024	
35	Hành vi người tiêu dùng	Nguyễn Xuân Trương, Ngô Vũ Quỳnh Thi, Nguyễn Thái Hà, & Ninh Đức Cúc Nhật	Thanh niên	2020	Hành vi khách hàng
36	Nghiệp vụ nhà hàng	Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch	Thanh niên	2019	Thực hành nghề nghiệp 1
37	Quản trị nhà hàng	Nguyễn Thị Tú	Hà Nội	2024	Quản trị Nhà hàng
38	Giáo trình Quản lý bar và thức uống	Đỗ Minh Triết	Giáo dục Việt Nam.	2020.	Tổ chức và vận hành Bar
	Thực hành nghiệp vụ bar	Nguyễn Thị Thanh Hải	Hà Nội	2023	
39	Foodservice operations and Managemnet	Karen Eich Drummond - Mary	Jones And Bartlitt Learning	2021	Thực hành nghề nghiệp 2

STT	Tên giáo trình	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Sử dụng cho học phần
		Cooley-Thomas J.Cooley			
40	Consumer behaviour in tourism.	Susan Horner anh John Swarbrooke	USA: Elsevier (fourth edition)	2021	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp với du khách
41	The Professional Baking, Eighth Edition	Gisslen, Wayne	Wiley	2022	Chế biến món bánh Âu
42	Nghiệp vụ hướng dẫn du lịch	Lê Thái Sơn và cộng sự	Thông tin và truyền thông	2023	Nghiệp vụ hướng dẫn du lịch
43	Quản trị tác nghiệp doanh nghiệp lữ hành	Trần Thị Bích Hằng	Thống Kê	2021	Quản trị kinh doanh lữ hành
44	Hotel Front Office A to Z: A Training Manual	Anant Kumar-Verma	Independently Published	2023	Nghiệp vụ lễ tân khách sạn
45	Quản trị kinh doanh khách sạn	Hà Nam Khánh Giao, Nguyễn Văn Bình, Nguyễn Sơn Tùng	Thống Kê	2014	Quản trị kinh doanh khách sạn
	Bài giảng Quản trị kinh doanh khách sạn	Nguyễn Văn Bình	Lưu hành nội bộ	2024	
46	Văn hóa ẩm thực	Vũ Thu-Hiền (chủ biên) và Lê Thị Ngọc Diệp	Đại học Tài Chính-Marketing	2024	Văn hóa ẩm thực
47	The Professional Chef, 10th Edition.	The Culinary Institute of America (CIA)	Wiley.	2024	Chế biến món ăn
48	Food beverage Management	Bernard Davis, Andrew Lockwood, Ioannis S. Pantelidis, Peter Alcott.	Routledge	2018	Khóa luận tốt nghiệp

STT	Tên giáo trình	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Sử dụng cho học phần
49	Food beverage Management	Bernard Davis, Andrew Lockwood, Ioannis S. Pantelidis, Peter Alcott.	Routledge	2018	Thực tập cuối khóa:
50	Khoa học về nấu ăn.	Stuart Farrimond. Dịch giả Hà Dũng Minh	Thế giới	2021	Rượu và món ăn
51	Kể chuyện rượu vang	Nguyễn Ngọc Khánh Chi	Thế giới	2022	

## 2. TÀI LIỆU HƯỚNG DẪN TỰ HỌC/TÀI LIỆU THAM KHẢO KHÁC

STT	Tên giáo trình	Tên tác giả	Nhà xuất bản	Năm xuất bản	Sử dụng cho học phần
1	Những nguyên lý triết học	Nguyễn Thế Nghĩa	Chính trị quốc gia Sự thật	2014	Triết học Mác - Lênin
2	Thường thức về Kinh tế chính trị Mác - Lênin	Học viện Chính trị quốc gia Hồ Chí Minh	Chính trị quốc gia sự thật	2024	Kinh tế chính trị Mác - Lênin
3	Một số vấn đề lý luận và thực tiễn về chủ nghĩa xã hội và con đường đi lên chủ nghĩa xã hội ở Việt Nam	Nguyễn Thị Thu Hương	Chính trị quốc gia Sự thật	2023	Chủ nghĩa xã hội khoa học
4	Giáo trình lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	Hội đồng TW chỉ đạo biên soạn giáo trình quốc gia	Chính trị Quốc gia	2021	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam
5	Hồ Chí Minh, Toàn tập, tập 1 - 15	Hồ Chí Minh	Chính trị Quốc gia	2011	Tư tưởng Hồ Chí Minh
6	Tư tưởng Hồ Chí Minh và con đường cách mạng Việt Nam	Võ Nguyên Giáp	Chính trị Quốc gia	2017	
7	Pháp luật đại cương	Lê Minh Toàn	CTQG Sự thật	2023	Pháp luật đại cương
8	Business Vocabulary in Use - Pre - Intermediate.	Mascull, B.	Cambridge	2017	Tiếng Anh trong kinh doanh
9	Business Vocabulary in Use	Bill, M	Cambridge	2017	Tiếng Anh



	- Intermediate				trong kinh doanh nâng cao
10	Excel Power Query và Power Pivot Cơ bản – Tự động hóa dữ liệu báo cáo	Nguyễn Quang Vinh	Văn hóa Thông tin	2023	Năng lực số
	Tin học ứng dụng	Trương Thành Công, Trương Đình Hải Thụy, Trần Trọng Hiếu, Trương Xuân Hương, Phạm Thủy Tú, Nguyễn Thị Trần Lộc, Trần Thanh San, Nguyễn Quốc Thanh, Nguyễn Thanh Trường, Huỳnh Ngọc Thành Trung	Tài Chính	2023	
	Digital Literacies and Interactive Media. A Framework for Multimodal Analysis	Earl Aguilera	Routledge Research in Literacy Education	2023	
11	Toán dành cho kinh tế và quản trị	Nguyễn Huy Hoàng	Tài chính	2018	Toán kinh tế
12	Principles of Microeconomics	G. Mankiw	Harvard University	2023	Kinh tế học vi mô
13	Quản trị Chất lượng	Nguyễn Đình Phan, Đặng Ngọc Sự	Đại học Kinh tế Quốc dân	2015	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch
	Quality Service Management in Tourism and Hospitality	Van Mari Buslon, Grayfield T. Bajao, Rene D. Osorno	Wiseman's Books Trading, Inc.	2023	
14	Nguyên lý kế toán	TS. Ngô Thị Mỹ Thúy	Tài chính	2022	Nguyên lý kế toán
	Bài tập Nguyên lý Kế toán	Khoa Kế toán Kiểm toán	Lưu hành nội bộ	2020	
	Nguyên lý kế toán	Trần Văn Thuận	Đại học Kinh tế Quốc dân	2021	
15	Marketing căn bản	Ngô Thị Thu và cộng sự	2011	NXB Lao động-Xã hội	Nguyên lý Marketing
	Principles of Marketing	Kotler, P., Armstrong, G., & Balasubramanian,	2023	Pearson Australia	

		S.			
16	Management, International Edition, 14th edition	Richard L. Daft.	CENGAGE Learning	2022	Quản trị học
17	Cơ sở văn hóa Việt Nam	Trần Ngọc Thêm	Giáo dục	2001	Cơ sở văn hóa Việt Nam
	Cơ sở văn hóa Việt Nam	Trần Quốc Vượng và cộng sự	Giáo dục	2001	
18	Luật Kinh tế	Nguyễn Thị Dung	Tư pháp	2022	Luật kinh doanh
19	Thuế	Nguyễn Văn Hiệu	Đại học Quốc gia Hà Nội		Thuế
	Tax Systems	Joel Slemrod & Christia Gillitzer	MIT Press	2013	
20	Corporate Finance	Ross, Westerfield, Jaffe	McGraw Hill	2019	Tài chính doanh nghiệp
21	Khởi nghiệp kinh doanh: Lý thuyết, quá trình, thực tiễn	Kuratko	Hồng Đức	2019	Khởi nghiệp và đổi mới sáng tạo
	Cơ-đường khởi nghiệp	Ries, E; Đặng Nguyễn Hiếu Trung dịch	Trẻ	2020	
22	Nhập môn Du lịch	Trần Đức Thanh, Phạm Hồng Long, Vũ Hương Lan (Đồng chủ biên) và cộng sự	Đại học Quốc gia Hà Nội	2022	Tổng quan du lịch
	Tourism: A Modern Synthesis	Stephen J. Page và Joanne Connell	Routledge	2020	
23	Sustainability and Sustainable Development: An Introduction	Benton-Short, L	Rowman & Littlefield	2023	Phát triển bền vững
24	Quantitative trading: How to build your own algorithmic trading business	Ernest P. Chan	John Wiley & Sons	2021	Trí tuệ nhân tạo trong kinh doanh
25	Human Resource Management	Robert L. Mathis, John H. Jackson, Sean R. Valentine, Patricia A. Meglich	Cengage Learning	2020	Quản trị nguồn nhân lực
26	Quản trị lễ tân khách sạn	Đoàn Liêng Diễm, Nguyễn Văn Bình	Tài chính	2016	Nghiệp vụ lễ tân khách sạn
27	Quản trị kinh doanh khách sạn	Hà Nam Khánh Giao, Nguyễn Văn Bình, Nguyễn Sơn Tùng	Tài Chính	2014	Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn
	Hotel Management and Operations	Rutherford Denney G.	Wiley	2010	



28	Luật An Toàn Thực Phẩm - Công Tác Thanh Tra Kiểm Tra Bảo Đảm An Toàn Vệ Sinh Thực Phẩm Trong Các Đơn Vị, Doanh Nghiệp, Quán Ăn, Nhà Hàng, Khách Sạn	Thu Phương, Thùy Linh	Tư Pháp	2023	Vệ sinh an toàn thực phẩm
29	Statistics for Economics, Accounting and Business Studies 7th Edition	Michael Barrow	Pearson	2017	Phân tích dữ liệu kinh doanh
	Statistics for Business and Economics, 8th edition	Newbold Paul	Prentice Hall	2013	
30	Trách nhiệm xã hội của doanh nghiệp	Carpon, Michel & Quairel-Lanoizelee, Françoise, Lê Minh Tiến & Phạm Như Hồ (dịch)	Tri Thức	2010	Đạo đức và trách nhiệm xã hội
	An introduction to Business Ethics, 7 <sup>th</sup> edition	Joseph Desjardins	McGraw Hill	2024	
31	Marketing Du lịch	Hoàng Văn Thành	Chính trị quốc gia	2014	Marketing du lịch
	Marketing Du lịch	Nguyễn Văn Mạnh	Đại học Kinh tế Quốc dân	2007	
32	Hành vi người tiêu dùng	Vũ Huy Thông	Đại học Kinh tế Quốc dân	2022	Hành vi khách hàng
	Consumer Behavior: Building Marketing Strategy.	Mothersbaugh, D., Hawkins, D. I.	McGraw-Hill.	2016	
	Consumer Behaviour – Buying, having and being	Solomon, M. R	Pearson	2020	
33	Phục vụ buồng phiên bản năm 2013 (File mềm tải về tại <a href="http://vtos.esrt.vn/">http://vtos.esrt.vn/</a> )	VTCB	VTCB	2013	Thực hành nghề nghiệp 1
	Lễ tân phiên bản năm 2013 (File mềm tải về tại <a href="http://vtos.esrt.vn/">http://vtos.esrt.vn/</a> )	VTCB	VTCB	2013	
	Phục vụ nhà hàng phiên bản năm 2013 (File mềm tải về tại <a href="http://vtos.esrt.vn/">http://vtos.esrt.vn/</a> )	VTCB	VTCB	2013	
34	Hotel Management and Operations	Rutherford Denney G.	Wiley.	2010	Thực hành nghề nghiệp 2
35	Lễ tân phiên bản năm 2013 (File mềm tải về tại <a href="http://vtos.esrt.vn/">http://vtos.esrt.vn/</a> )	VTCB	VTCB	2013	Nghệ vụ lễ tân khách sạn
36	Phục vụ buồng phiên bản năm 2013 (File mềm tải về	VTCB	VTCB	2013	Nghệ vụ phòng khách



	tại <a href="http://vtos.esrt.vn/">http://vtos.esrt.vn/</a>				sạn
37	Phục vụ nhà hàng phiên bản năm 2013 (File mềm tải về tại <a href="http://vtos.esrt.vn/">http://vtos.esrt.vn/</a> )	VTCB	VTCB	2013	Nghiệp vụ nhà hàng
38	Hotel Front Office Management – 4th Edition	James A Bardi	Wiley & Son	2011	Quản trị lễ tân khách sạn
39	Food and Beverage Management, 6th Edition	Bernard Davis et al.	Routledge	2018	Quản trị nhà hàng
	Nghiệp vụ nhà hàng	Hà Nam Khánh Giao, Nguyễn Văn Bình	Thống Kê	2014	
40	Thực hành nghiệp vụ bar	Hoàng Quang Thòa	Hà Nội	2018	Tổ chức và vận hành bar
41	Tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam - Nghiệp vụ hướng dẫn du lịch	Tổng cục du lịch Việt Nam, HN	Tổng cục du lịch Việt Nam, HN	2009	Nghiệp vụ hướng dẫn du lịch
	Nghiệp vụ hướng dẫn du lịch	Nguyễn Công Hoan	Thống kê	2014	
	Non nước Việt Nam	Vũ Thế Bình	Lao động – Xã hội, HN	2012	
42	Tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam - Nghiệp vụ điều hành tour	Tổng cục du lịch Việt Nam	Thế Giới	2009	Quản trị kinh doanh lữ hành
	Travel Agency and Tour Operations Management	Sampad Kumar Swain	Pondicherry University	2020	
43	Kỹ thuật Chế biến món ăn Âu: Trình độ cơ bản.	VTCB	VTCB	2015	Chế biến món ăn
	Kỹ thuật Chế biến món ăn Việt Nam: Trình độ cơ bản	VTCB	VTCB	2015	
44	Nhật ký học làm bánh	Linh Trang	Thế Giới mới	2015	Chế biến món bánh Âu
	Lý thuyết kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống	Nguyễn Hữu Thủy	Hà Nội	2007	
45	Quản trị kinh doanh Khu nghỉ dưỡng (Resort) – Lý luận và thực tiễn	Son Hồng Đức	Phương Đông	2012	Quản trị resort
	Resort Management and Operation	Robert Christie Mill	John Wiley & Sons	2011	
46	Văn hóa ẩm thực	Vũ Thu Hiền và Lê Thị Ngọc Diệp (chủ biên) & các tác giả		2024	Văn hóa ẩm thực
47	Food and culture	Kittler và Sucher và Nelms	Canada: Nelson Education, Ltd	2016	Văn hóa ẩm thực
48	Tâm lý và nghệ thuật giao tiếp ứng xử trong kinh doanh du lịch	Nguyễn Văn Đỉnh và Nguyễn Văn Mạnh	ĐH KTQD Hà Nội	2012	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp với du khách

49	Consumer behaviour in tourism	Susan Horner anh John Swarbrooke	USA: Elsevier	2007	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp với du khách
50	Hệ giá trị Việt Nam từ truyền thống đến hiện đại	Trần Ngọc Thêm	Tổng hợp TP.HCM	2021	Văn hóa Việt Nam và thế giới, KLTN
51	Lịch sử văn hóa thế giới	Trần Thị Thanh Liêm – Trương Ngọc Quỳnh	Lao động Xã hội	2013	Văn hóa Việt Nam và thế giới
52	Công nghệ phục vụ trong khách sạn - nhà hàng	Nguyễn Văn Đính, Hoàng Thị Lan Hương	Đại học Kinh tế Quốc Dân	2009	THNN2
53	Nghiệp vụ nhà hàng: Cách tiếp cận thực tế	Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch	Thanh Niên	2005	THNN2
54	Management of Food and Beverage Operations	Jack D. Ninemeier	The Ducational institue of the american hotel & lodging association – fifth edition	2010	Nghiệp vụ nhà hàng
55	Nghiệp vụ nhà hàng	Hà Nam Khánh Giao, Nguyễn Văn Bình	Thống Kê	2014	Nghiệp vụ nhà hàng, TTCK, KLTN, THNN-1
56	Food and Beverage management: Forr the hospitality, tourism and event industry	John Cousins, David Foskett, Andrew Pennington	Goodfellow Publishers	2011	TTCK, KLTN
57	Quản trị kinh doanh Khách sạn	Nguyễn Văn Mạnh-Hoàng Thị Lan Hương	Đại Học Kinh Tế Quốc Dân	2023	Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn
58	Hospitality Finacial Management	Agnes L.DeFranco & Thomas W.Lattin	John Wiley & Song. INC	2007	Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn
59	Quản trị kinh doanh Nhà hàng	Nguyễn Hữu Thắng	Giáo dục Việt Nam.	2020	Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn
60	Giáo trình thực hành nghiệp vụ bar	Hoàng Quang Thoả	Hà Nội	2019	Tổ chức và vận hành Bar
61	Quản lý và nghiệp vụ nhà hàng Bar	Nguyễn Xuân Ra	Phụ Nữ	2006	Tổ chức và vận hành Bar
62	Food and beverage Managenment,	Bernard Davis, Andrew Lockwood, Loannis S,	6th Edition, Routledge	2018	Tổ chức và vận hành Bar



		Pantelidis, Peter Alcott			
63	Foodservice operations and Managemnet	Karen Eich Drummond - Mary Cooley- Thomas J.Cooley,	Jones And Bartlitt Learning	2022	Tổ chức và vận hành Bar
64	Tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam - Nghiệp vụ Nhà hàng, Trình độ cơ bản	Tổng cục Du lịch Việt Nam	Tổng cục Du lịch Việt Nam	2009	Thực tập cuối khóa
65	Chinh phục các làn sóng văn hóa.	Fons Trompena Ars & Charles Hampden Turner.	NXB Tri Thức	2006	Khóa luận tốt nghiệp
66	Food and Beverage Management	Bernard Davis, Andrew Lockwood, Ioannis S. Pantelidis, Peter Alcott	6th Edition, Routledge.	2018	Khóa luận tốt nghiệp
67	Foodservice operations and Managemnet	Karen Eich Drummond - Mary Cooley- Thomas J.Cooley	Jones And Bartlitt Learning	2022	Thực hành nghề nghiệp 1
68	Công nghệ phục vụ trong khách sạn - nhà hàng,-	Nguyễn Văn Đính, Hoàng Thị Lan Hương	Đại học Kinh tế Quốc Dân.	2020	Thực hành nghề nghiệp 1
69	Nhật ký học làm bánh 1,2,3	Linh Trang	Thế giới	2018	Chế biến bánh Âu
70	Vào bếp cũng bột đường trứng sữa	Đình Bình-Đình Trung	Phụ nữ	2018	Chế biến bánh Âu
71	Kỹ thuật làm bánh Âu	Cục Du Lịch Việt Nam	Cục Du Lịch Nguồn	2015	Chế biến bánh Âu
72	Lịch sử văn hóa thế giới.	Trần Thị Thanh Liêm - Trương Ngọc Quỳnh	Lao động Xã hội	2013	Rượu và món ăn
73	Khám phá rượu vang	Tô Việt	Bách Khoa, Hà Nội	2023	Rượu và món ăn

**3. ĐỘI NGŨ GIẢNG VIÊN CƠ HỮU ĐẢM BẢO THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO THEO QUY ĐỊNH TẠI THÔNG TƯ SỐ 17/TT/2021-BGDĐT VÀ THÔNG TƯ SỐ 02/TT/2022-BGDĐT**

STT	Họ tên	Học hàm, năm phong	Học vị, năm tốt nghiệp, nơi tốt nghiệp	Ngành và chuyên ngành học	Giảng dạy các học phần
1	Lại Văn Nam		Tiến sĩ, 2020, Việt Nam	Triết học	Triết học Mác – Lênin



STT	Họ tên	Học hàm, năm phong	Học vị, năm tốt nghiệp, nơi tốt nghiệp	Ngành và chuyên ngành học	Giảng dạy các học phần
2	Đặng Chung Kiên		Thạc sĩ, 2007, Việt Nam	Triết học	
3	Ngô Quang Thịnh		Thạc sĩ, 2010, Việt Nam	Kinh tế chính trị	Kinh tế chính trị Mác – Lê nin
4	Bùi Thanh Tùng		Tiến sĩ, 2020, Việt Nam	Kinh tế chính trị	
5	Lê Thị Hoài Nghĩa		Thạc sĩ, 2013, Việt Nam	Triết học	Chủ nghĩa xã hội khoa học
6	Bùi Minh Nghĩa		Thạc sĩ, 2014, Việt Nam	Triết học	
7	Hoàng Thị Mỹ Nhân		Thạc sĩ, 2013, Việt Nam	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam
8	Lê Văn Dũng		Thạc sĩ, 2011, Việt Nam	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	
9	Mạch Ngọc Thủy		Thạc sĩ, 2004, Việt Nam	Triết học	Tư tưởng Hồ Chí Minh
10	Vũ Văn Quế		Thạc sĩ, 2010, Việt Nam	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	
12	Tô Thị Đông Hà		Tiến sĩ, 2023, Việt Nam	Luật Kinh tế	Pháp luật đại cương
13	Thái Thị Tường Vi		Thạc sĩ, 2011, Việt Nam	Luật Kinh tế	
14	Nguyễn Ngọc Tuyền		Thạc sĩ, 2012, Australia Tiến sĩ, 2015, the-Philippines	Giáo dục học - PPGD tiếng Anh	Tiếng Anh trong kinh doanh
15	Phan Thị Hiền		Thạc sĩ, 2007, Việt Nam	LL&PPGD Tiếng Anh	
16	Nguyễn Thị Châu Ngân		Tiến sĩ, 2017, Úc	Giảng dạy tiếng Anh	Tiếng Anh trong kinh doanh nâng cao
17	Phạm Thị Thùy Trang		Thạc sĩ, 2003, Việt Nam	Giảng dạy tiếng Anh	
18	Trương Thành Công		Tiến sĩ, 2021, Czech Republic	Khoa học máy tính, Công nghệ truyền thông và Toán ứng	Năng lực số

STT	Họ tên	Học hàm, năm phong	Học vị, năm tốt nghiệp, nơi tốt nghiệp	Ngành và chuyên ngành học	Giảng dạy các học phần
				dụng;	
19	Nguyễn Thị Trần Lộc		Thạc sĩ, 2011, Việt Nam	Hệ thống thông tin quản lý	
20	Nguyễn Tuấn Duy	PGS, 2023	Tiến sĩ, 2018, Việt Nam	Toán Giải tích	Toán kinh tế
21	Nguyễn Trung Đông		Thạc sĩ, 2007, Việt Nam	Toán giải tích	
22	Trần Văn Hùng	PGS, 2022	Tiến sĩ, 2017, Việt Nam	Kinh tế học	Kinh tế học vi mô
23	Hoàng Thị Xuân		Thạc sĩ, 2014, Việt Nam	Kinh tế học	
24	Phùng Vũ Bảo Ngọc		Thạc sĩ, Việt Nam, 2015	Kinh doanh thương mại	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch
25	Nguyễn Thi Thơ		Thạc sĩ, Singapore, 2014	Quản trị khách sạn	Vệ sinh an toàn thực phẩm, Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch; Chế biến món ăn
26	Lê Quang Mẫn		Thạc sĩ, 2007, Việt Nam	Kế toán	Nguyên lý kế toán
27	Vương Thị Thanh Nhân		Thạc sĩ, 2013, Việt Nam	Kế toán	
28	Phạm Thị Lan Phương		Thạc sĩ, 2019, Úc	Marketing	Nguyên lý Marketing
29	Nguyễn Văn Thịnh		Thạc sĩ, 2015, Úc	Marketing	
30	Trương Thị Thúy Vân		Thạc Sĩ, 2011, Việt Nam	Quản trị kinh doanh	Quản trị học
31	Trần Nhân Phúc		Tiến sĩ, 2018, Việt Nam	Quản trị Kinh doanh	
32	Tô Thị Đông Hà		Tiến sĩ, 2023, Việt Nam	Luật Kinh tế	Luật kinh doanh
33	Kinh Thị Tuyết		Thạc sĩ, 2005, Việt Nam	Luật học, Luật Kinh tế	
34	Nguyễn Thanh Nhã		Tiến sĩ, 2018, Việt Nam	Tài chính - Ngân hàng	Thuế
35	Huỳnh Như Quang		Thạc sĩ, 1999, Việt Nam	Kinh tế	
36	Hồ Thị Lam		Tiến sĩ, 2020, Việt Nam	Tài chính - Ngân hàng	Tài chính doanh nghiệp
37	Ngô Văn Toàn		Tiến sĩ, 2023, Việt Nam	Tài chính - Ngân hàng	
38	Trần Vĩnh Hoàng		Tiến sĩ, 2022,	Quản lý kinh	Khởi nghiệp và đổi mới



STT	Họ tên	Học hàm, năm phong	Học vị, năm tốt nghiệp, nơi tốt nghiệp	Ngành và chuyên ngành học	Giảng dạy các học phần
			Việt Nam	tế	sáng tạo
39	Phạm Hồng Hải		Tiến sĩ, 2013, Việt Nam	Kinh tế, Quản trị kinh doanh tổng hợp	
40	Đỗ Gioan Hào		Thạc sĩ, 2007, Việt Nam	Kinh tế phát triển	Phát triển bền vững
41	Nguyễn Thị Tô Nga		Thạc sĩ, 2019, Việt Nam	Chính sách công	
42	Hồ Thị Lam		Tiến sĩ, 2020, Việt Nam	Tài chính - Ngân hàng	Trí tuệ nhân tạo trong kinh doanh
43	Nguyễn Thị Trần Lộc		Thạc sĩ, Việt Nam	Hệ thống thông tin quản lý	
44	Trương Thị Thúy Vân		Thạc Sĩ, 2011, Việt Nam	Quản trị kinh doanh	Quản trị nguồn nhân lực
45	Vũ Hồng Vân		Tiến sĩ, 2019, Việt Nam	Quản trị Kinh doanh	
46	Nguyễn Huy Hoàng		TS, 2010, Việt Nam	Lý thuyết xác suất và thống kê toán	Phân tích dữ liệu kinh doanh
47	Trần Mạnh Tường		ThS, 2006, Viet Nam	Toán giải tích ứng dụng	
48	Trần Hải Minh Thu		Thạc sĩ, 2012, Mỹ	Quản trị Kinh doanh	Đạo đức kinh doanh và trách nhiệm xã-hội
49	Đoàn Ngọc Minh Hương		Thạc sĩ, 2014, Anh	Quản trị Kinh doanh	
50	Lưu Thanh Thủy		Thạc sĩ, 2006, Đức	Marketing quốc tế	Hành vi khách hàng
51	Nguyễn Thái Hà		Thạc sĩ, 2013, Việt Nam	Quản trị kinh doanh	
52	Nguyễn Thanh Vượng		Tiến sĩ, Việt Nam, 2016	Kinh tế phát triển	Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn, Quản trị nhà hàng, Rượu và món ăn, Quản trị resort, Nghiệp vụ nhà hàng
54	Nguyễn Thị Diễm Kiều		Tiến sĩ, 2020, Việt Nam	Kinh tế	Marketing du lịch
55	Nguyễn Phạm Hạnh Phúc		Tiến sĩ, Việt Nam, 2024	Quản trị kinh doanh	
56	Trương Quốc Dũng		Tiến sĩ, 2024,	Du lịch	Quản trị kinh doanh lữ



STT	Họ tên	Học hàm, năm phong	Học vị, năm tốt nghiệp, nơi tốt nghiệp	Ngành và chuyên ngành học	Giảng dạy các học phần
			Việt Nam		hành
57	Trần Thị Nguyệt Tú		Thạc sĩ, Việt Nam, 2015	Du lịch	Cơ sở văn hóa Việt Nam
58	Hà Kim Hồng		Thạc sĩ, Việt Nam, 2013	Quản trị kinh doanh	Tổng quan du lịch
59	Lê Thị Lan Anh		Thạc sĩ, Việt Nam, 2012	Quản lý giáo dục	
60	Vũ Thu Hiền		Tiến sĩ, Việt Nam, 2021	Văn hóa học	Văn hóa Việt Nam và thế giới, Tâm lý và kỹ năng giao tiếp với du khách, Văn hóa ẩm thực, Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch
61	Trương Minh Hiền		Thạc sĩ, Việt Nam, 2023	Du lịch	Cơ sở văn hóa Việt Nam, Nghiệp vụ hướng dẫn du lịch
62	Trương Quốc Dũng		Tiến sĩ, 2024, Việt Nam	Du lịch	Quản trị kinh doanh lễ hành, Nghiệp vụ hướng dẫn du lịch
63	Trương Thị Thu Lành		Thạc sĩ, Việt Nam, 2015	Du lịch	Chế biến món ăn, chế biến bánh Âu, Tâm lý và kỹ năng giao tiếp với du khách, Văn hóa ẩm thực
64	Đặng Hữu Thoại		Thạc sĩ, Việt Nam, 2023	Du lịch	Chế biến món ăn, Chế biến bánh Âu, Quản trị resort
65	Phan Thanh Vịnh		Thạc sĩ, Việt Nam, 2018	Quản trị dịch vụ du lịch và lễ hành	Quản trị kinh doanh khách sạn, Vệ sinh an toàn thực phẩm
66	Nguyễn Văn Bình		Thạc sĩ, Việt Nam, 2014	Du lịch	Quản trị kinh doanh khách sạn, Nghiệp vụ lễ tân khách sạn
67	Nguyễn Sơn Tùng		Thạc sĩ, Việt Nam, 2006	Quản trị kinh doanh	Nghiệp vụ lễ tân khách sạn, Nghiệp vụ nhà hàng, Tổ chức và vận hành Bar, Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn.
68	Phạm Huỳnh Đăng Khoa		Thạc sĩ, Việt Nam, 2018	Việt Nam học	Tổ chức và vận hành Bar, Văn hóa Việt Nam và thế giới, Tâm lý và kỹ năng giao tiếp với du khách, Văn hóa ẩm thực, Rượu và món ăn





đại học theo tiêu chuẩn quốc gia và quốc tế đáp ứng nhu cầu xã hội; nghiên cứu và chuyển giao những thành tựu khoa học, công nghệ về kinh doanh, quản lý phục vụ công tác hoạch định chính sách của các cơ quan quản lý Nhà nước, các doanh nghiệp và các tổ chức xã hội.nhu cầu xã hội...										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Phụ lục 3. Ma trận tương thích giữa học phần, khối lượng kiến thức với CDR của CTĐT**

STT	Tên học phần	PLO									
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10
1	Triết học Mác – Lênin	I					R			R	
2	Kinh tế chính trị Mác – Lê nin	I					R			R	
3	Chủ nghĩa xã hội khoa học	I					R			R	
4	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	I					R			R	
5	Tư tưởng Hồ Chí Minh	I					R			R	
6	Pháp luật đại cương	I						R			R
7	Tiếng Anh trong kinh doanh					R					I
8	Tiếng Anh trong kinh doanh nâng cao					M					I
9	Toán kinh tế	I		R	R	R				I	
10	Năng lực Số		R							R	R
11	Kinh tế học vi mô	R				R				R	
12	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch		R	R						R	R
13	Nguyên lý kế toán	I					I	I		R	
14	Nguyên lý Marketing	I		I				I		I	I
15	Quản trị học	I				M					R
16	Cơ sở văn hóa Việt Nam			I			I				R
17	Luật kinh doanh				I				R		R
18	Thuế		R				R			R	R
19	Tài chính doanh nghiệp			R				R		R	R
20	Khởi nghiệp và đổi mới sáng tạo	I						I	R	I	R
21	Tổng quan du lịch			I					I		I
22	Phát triển bền vững		R				R			R	R



STT	Tên học phần	PLO									
		PL01	PL02	PL03	PL04	PL05	PL06	PL07	PL08	PL09	PL010
23	Trí Tuệ Nhân tạo trong kinh doanh		R				R			R	R
24	Phân tích dữ liệu kinh doanh		R		M			R	M	R	R
25	Đạo đức kinh doanh và trách nhiệm xã hội	I				M					R
26	Văn hóa Việt Nam và thế giới	I				R				M	
27	Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn			R							
28	Vệ sinh an toàn thực phẩm			R							
29	Marketing du lịch				R				R	A	
30	Quản trị nguồn nhân lực			R	M	M		M	R	M	
31	Nghiệp vụ nhà hàng				R			R	R		R
32	Hành vi khách hàng			R	R			R	R	R	R
33	Thực hành nghề nghiệp 1		R		R			M	I		I
34	Thực hành nghề nghiệp 2		M		M			M	R		R
35	Quản trị Nhà hàng				R			M	M	R	M
36	Tổ chức và vận hành Bar				R			R	R		R
37	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp với khách du lịch	I				R		M	M		M
38	Chế biến món bánh Âu				R			R	R	R	R
39	Nghiệp vụ hướng dẫn du lịch				R			R	R	R	R
40	Quản trị kinh doanh lễ tân khách sạn				R			R	R	R	R
41	Nghiệp vụ lễ tân khách sạn		R		R			R	R		R
42	Quản trị kinh doanh khách sạn				M			M			M
43	Văn hóa ẩm thực	I					R			M	
44	Chế biến món ăn				R			R	R	R	R
45	Khóa luận tốt nghiệp		M		A			A	M	M	M
46	Thực tập cuối khóa:		M		A			A	M	M	M
47	Học phần thay thế: Rượu và món ăn	I			R	R	M				

**Ghi chú:** Mức độ tương thích giữa học phần, khối lượng kiến thức với chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo được xác định cụ thể như sau:

- *I (Introduced):* Học phần có hỗ trợ đạt được PLOs và ở mức giới thiệu bắt đầu.

- *R (Reinforced): Học phần có hỗ trợ đạt được PLOs và ở mức nâng cao hơn bắt đầu, có nhiều cơ hội được thực hành, thí nghiệm, thực tế...*
- *M (Mastery): Học phần có hỗ trợ cao đạt được PLOs và ở mức thuần thục/thông hiểu.*
- *A (Assessed): Học phần quan trọng (hỗ trợ tối đa đạt được PLO) cần được thu thập minh chứng để đánh giá chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo.*

Phụ lục 4. Đối sánh khung chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống với chương trình đào tạo của các trường khác

STT	Trường ĐH Tài chính – Marketing	LT	TH	STT	Trường ĐH Sư Phạm Kỹ Thuật TP.HCM	LT	TH	STT	STT	At-Sunrice GlobalChef Academy - Johnson & Wales University (JWU – Anh Quốc)		STT	Trường Đại học Le CordonBleu (Australia)		
										Học phần	LT		TH	Học phần	LT
I	Khối kiến thức giáo dục đại cương			I	Khối kiến thức giáo dục đại cương					Học kỳ 1			Năm 1		
A	<i>Kiến thức lý luận chính trị</i>			a	<i>Kiến thức lý luận chính trị</i>										
1	Triết học Mác – Lênin	3	0	1	Kinh tế chính trị Mác – Lê nin	2	0	1		Giới thiệu về Quản trị Khách sạn và Du lịch	3		1	Kỹ năng giao tiếp	2
2	Kinh tế chính trị Mác – Lê nin	2	0	2	Triết học Mác – Lênin	3	0	2		Nguyên tắc sản xuất thực phẩm	4		2	Nguyên tắc và thực hành kế toán	2
3	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	0	3	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	0	3		Giáo dục phổ thông: Học phần tự chọn	3		3	Management Concepts	2
4	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	0	4	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	0			Học kỳ 2			4	Quản lý vận hành Bếp	4
5	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	0	5	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	0	4		An toàn vệ sinh thực phẩm	3		5	Dịch vụ F&B	2
B	<i>Kiến thức pháp luật</i>			b	<i>Kiến thức pháp luật</i>			5		Kế toán tài chính dịch vụ	3		6	Đại cương về rượu	2



STT	Trường ĐH Tai chính – Marketing	STT	Trường ĐH Sư Phạm Kỹ Thuật TP.HCM	STT	At-Sunrice GlobalChef Academy - Johnson & Wales University (JWU – Anh Quốc)	STT	Trường Đại học Le CordonBleu (Australia)			
							Học phần	LT	TH	
6	Học phần Pháp luật đại cương	3	0	6	Học phần Sản xuất thực phẩm trung gian	3	7	Học phần Lý thuyết nền tảng và thực hành	2	0
C	<i>Ngọai ngữ</i>			7	Giáo dục phổ thông: Học phần tự chọn	3		<i>Năm 2</i>		
7	Tiếng Anh chuyên ngành	3	0	7	<i>Học kỳ 3</i>		8	Trải nghiệm thực tế kiến thức Ngành học	2	
8	Tiếng Anh chuyên ngành nâng cao	3	0	8	Sản xuất thực phẩm tiên tiến	4		<i>Năm 3</i>		
				9	Quản lý nhà hàng	3	9	Quản lý chi phí bộ phận F&B	2	
d	<i>Toán – Tin học</i>			10	Marketing dịch vụ	3	10	Tài chính trong ngành dịch vụ	2	
9	Năng lực Số	3	0	10	Ứng dụng CNTT	2	1	11	Quản lý nhân sự	2
10	Toán kinh tế	3	0	11	Giáo dục phổ thông: Học phần tự chọn	3	3	11	Quản lý nhân sự	2
				11	<i>Học kỳ 4</i>		12	Marketing Căn bản	2	
				12	Quản lý đồ uống	3	3	13	Kinh nghiệm ngành dịch vụ	2
II	Giáo dục chuyên nghiệp			13	Quản trị nguồn nhân lực ngành	3	3	14	Quản lý chất lượng thực	2

STT	Trường ĐH Tài chính – Marketing	STT	Trường ĐH Sư Phạm Kỹ Thuật TP.HCM	STT	At-Sunrice GlobalChef Academy - Johnson & Wales University (JWU – Anh Quốc)		STT	Trường Đại học Le CordonBleu (Australia)		
					Học phần	LT		TH	Học phần	LT
	Học phần	LT	TH		Học phần	LT	TH	Học phần	LT	TH
					Khách sạn			phẩm		
<i>a</i>	<i>Kiến thức cơ sở ngành</i>		<i>a</i>	<i>Kiến thức cơ sở ngành</i>	Hệ thống thông tin dịch vụ	3	15	Mô hình nhà hàng	2	
11	Kinh tế học vi mô	3	0	12	Kinh tế học đại cương	0	15	Thực hành chế biến món ăn	4	
12	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch	3	0	13	Quản lý chất lượng dịch vụ ăn uống	0		<b>Năm 4</b>		
13	Nguyên lý kế toán	3	0	14	Kế toán nhà hàng	4	0	Quản trị chiến lược	2	
14	Nguyên lý Marketing	3	0				17	Khởi nghiệp và quản lý doanh nghiệp	2	
15	Quản trị học	3	0	18	Quản trị chiến lược trong ngành dịch vụ	3	19	Marketing nâng cao	2	
16	Cơ sở văn hóa Việt Nam	3	0	15	Cơ sở văn hoá Việt Nam	2	0	Lãnh đạo và Quản lý trong Hành động	2	
17	Luật kinh doanh	3	0				20	Luật trong ngành dịch vụ	2	
18	Thuế	3	0				21	Quản lý chất lượng dịch vụ	2	
19	Tài chính doanh nghiệp	3	0	16	Quản trị tài chính	2	0	Ra quyết định cho bậc quản lý	2	







STT	Trường ĐH Tài chính – Marketing	STT	Trường ĐH Sư Phạm Kỹ Thuật TP.HCM	STT	At-Sunrice GlobalChef Academy - Johnson & Wales University (JWU – Anh Quốc)		STT	Trường Đại học Le CordonBleu (Australia)	
					Học phần	LT		TH	Học phần
<b>Nhóm Học phần 2</b>			<b>Học phần</b>						
			<b>Nhóm Học phần 2</b>						
39	Nghiệp vụ hướng dẫn du lịch	3		31	Quản trị bán hàng	2	0		
40	Quản trị kinh doanh lưu hành	3		32	Quản trị du lịch và sự kiện	2	0		
<b>Nhóm Học phần 3</b>									
41	Nghiệp vụ lễ tân khách sạn	3		33	Lễ tân	3	0		
42	Quản trị kinh doanh khách sạn	3							
<i>Kiến thức bổ trợ ngành:</i>			<i>Kiến thức bổ trợ ngành:</i>						
43	Văn hóa ẩm thực	3							
44	Chế biến món ăn	0	3	34	Nghiệp vụ bếp	1	1		
<b>III</b>	<b>Tốt nghiệp</b>			<b>III</b>	<b>Tốt nghiệp</b>				
45	Khóa luận tốt nghiệp	0	6	35	Khóa luận tốt nghiệp	0	7		
	<b>Hoặc</b>				<b>Hoặc</b>				
46	Thực tập cuối khóa:	0	3	39	Thực tập tốt nghiệp	0	2		
47	Học phần thay thế: Rượu và món ăn	3	0	40	Học phần thay thế:	5	0		