

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO ĐẠI HỌC

NGÀNH : QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG
MÃ NGÀNH : 7810202

I. THÔNG TIN CHUNG:

1.1. Giới thiệu về chương trình đào tạo:

Tên ngành đào tạo:

- Tên tiếng Việt: **QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG**
- Tên tiếng Anh: **RESTAURANT AND CULINARY MANAGEMENT**

Trình độ đào tạo: Đại học chính quy.

Thời gian đào tạo: 4 năm.

Tên văn bằng tốt nghiệp:

- Tên tiếng Việt: Cử nhân ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
- Tên tiếng Anh: Bachelor of Restaurant and Culinary Management

1.2. Mục tiêu đào tạo:

1.2.1. Mục tiêu tổng quát (Program general goals)

Đào tạo cử nhân Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống nắm vững kiến thức nền tảng, hiện đại về nhà hàng, bếp và các dịch vụ ăn uống, chuyên sâu về quản trị nhà hàng và quản trị ẩm thực, có năng lực hoạch định, tổ chức, quản lý các hoạt động liên quan đến nhà hàng và bếp tại các khách sạn, nhà hàng và doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống, phát triển nghề nghiệp bản thân trong môi trường cạnh tranh và bối cảnh hội nhập toàn cầu.

1.2.2. Mục tiêu cụ thể (Program specific goals)

- **PO1:** Đào tạo người học có kiến thức nền tảng rộng và sâu về lĩnh vực Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, có năng lực ứng dụng kiến thức để giải quyết các yêu cầu xử lý, cung cấp thông tin và ra quyết định trong lĩnh vực Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống;
- **PO2:** Có kỹ năng thực hành nghề nghiệp: hoạch định, tổ chức, vận hành, điều phối và quản lý các hoạt động liên quan đến các bộ phận tại các đơn vị, tổ chức, doanh nghiệp dịch vụ lưu trú trong một môi trường kinh doanh cạnh tranh và bối cảnh hội nhập khu vực và toàn cầu;
- **PO3:** Có năng lực học tập, nghiên cứu, phát triển bản thân, linh hoạt, thích nghi với môi trường làm việc luôn thay đổi và phát triển;
- **PO4:** Có kỹ năng giao tiếp hiệu quả, làm việc nhóm và các kỹ năng mềm khác nhằm thực nghiệm, tìm ra giải pháp giải quyết các vấn đề của ngành, chuyên ngành;
- **PO5:** Có kỹ năng tư duy hệ thống, tư duy phân tích tốt; có thể làm việc và xử lý tình huống độc lập;

- **PO6:** Có kỹ năng ngoại ngữ - tin học thành thạo, vận dụng linh hoạt trong môi trường làm việc quốc tế;
- **PO7:** Có phẩm chất chính trị, tuân thủ luật pháp, có sức khỏe tốt;
- **PO8:** Có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp theo yêu cầu riêng của nghề, có trách nhiệm với xã hội, cộng đồng.

1.3. Tiêu chí tuyển sinh và các yêu cầu đầu vào:

Thực hiện theo Quy chế tuyển sinh hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Đề án tuyển sinh của Trường Đại học Kinh tế - Tài chính Tp.Hồ Chí Minh.

1.4. Điều kiện tốt nghiệp:

Thực hiện theo Quy định hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Quy chế đào tạo theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Kinh tế - Tài chính Thành phố Hồ Chí Minh;

Thực hiện theo Quyết định số: /QĐ-UEF ngày / /2020 về việc ban hành Chuẩn đầu ra các ngành đào tạo trình độ đại học, hệ chính quy, khóa 2020.

II. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

2.1. Khối lượng kiến thức:

Kiến thức toàn khóa học: 132 tín chỉ tích lũy + Giáo dục thể chất (03 tín chỉ) không tích lũy + Giáo dục quốc phòng an ninh (165 tiết) không tích lũy. Trong đó:

Khối kiến thức và lập luận về ngành		Số tín chỉ	Tỷ lệ %
1.1	Kiến thức cơ bản, nền tảng của ngành	15	11,4 %
1.2	Kiến thức cơ sở ngành cốt lõi	21	15,9 %
1.3	Kiến thức cơ sở ngành nâng cao, phương pháp và công cụ	30	22,7 %
1.4	Kiến thức nền tảng rộng	32	24,2 %
1.4.1	Khoa học xã hội	6	
1.4.2	Khoa học chính trị	11	
1.4.3	Pháp luật	6	
1.4.4	Tin học	3	
1.4.5	Thiết kế dự án	6	
1.5	Kiến thức ngành gần, khác ngành	6	4,6 %
1.6	Kiến thức đại cương khác	28	21,2 %
1.6.1	Ngoại ngữ (tiếng Anh)	28	
1.6.2	Giáo dục thể chất (03 tín chỉ) không tích lũy		
1.6.3	Giáo dục quốc phòng an ninh (165 tiết) không tích lũy		
Tổng cộng:		132	100,0 %

2.2. Khung chương trình:

TT	Mã HP	Tên học phần		Số tín chỉ					Mã HP trước	Mã HP song hành
				<i>(Lý thuyết – LT; Thực hành–TH; Thí nghiệm – TN; Đồ án – ĐA; Thực tập– TT)</i>						
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	Tổng	LT	TH/TN	ĐA	TT		
1.1 Kiến thức cơ bản, nền tảng của ngành				15						
1.1.1	TOU1101	Tổng quan du lịch	Introduction to Tourism	3	3					
1.1.2	MGT1118E	Quản trị khách sạn	Hotel Management	3	3				TOU1101	
1.1.3	ECO1101E	Kinh tế vi mô	Microeconomics	3	3					
1.1.4	TOU1104	Kinh tế du lịch	Tourism Economics	3	3				TOU1101 ECO1101E	
1.1.5	MKT1101E	Marketing căn bản	Principles of Marketing	3	3					
1.2 Kiến thức cơ sở ngành cốt lõi				21						
1.2.1	SOS1108	Văn hoá các nước Đông Nam Á	Cultures of ASEAN countries	3	3				SOS1101	
1.2.2	RCM1101E	Quản trị nhà hàng	Restaurant Management	3	3				MGT1118E	
1.2.3	HMM1210E	Quản trị ẩm thực	Food and Beverage Management	3	3				MGT1118E	
1.2.4	HMM1224	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng – bar	Serving Practice in Restaurant and Bar	3	2	1			MGT1118E	
1.2.5	RCM1202	Thực phẩm và chế biến thực phẩm	Food Processing	2	1	2			MGT1118E	
1.2.6	TOU1125E	Quản trị hội nghị và sự kiện	Conference and Event Management	3	3				MGT1118E	
1.2.7	RCM1303	Seminar tại nhà hàng và doanh nghiệp dịch vụ ăn uống	Restaurant and F&B service Seminar	1				1	MGT1118E	
1.2.8	RCM1304	Kiến tập tại nhà hàng và doanh nghiệp dịch vụ ăn uống	Restaurant and F&B service Field trip	2				2	MGT1118E	
1.3 Kiến thức cơ sở ngành nâng cao, phương pháp và công cụ				30						
1.3.1.1	HMM1128	Quản trị rủi ro trong kinh doanh khách sạn – nhà hàng	Risk Management in Hospitality Business	3	3				MGT1118E	

TT	Mã HP	Tên học phần		Số tín chỉ					Mã HP trước	Mã HP song hành
				(Lý thuyết – LT; Thực hành–TH; Thí nghiệm – TN; Đồ án – ĐA; Thực tập– TT)						
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	Tổng	LT	TH/TN	ĐA	TT		
1.3.1.2	HMM1104E	Quản trị marketing du lịch	Marketing Management in Tourism	3	3				MKT1101E RCM1101E	
1.3.1.3	TOU1103	Quản trị chiến lược trong tổ chức du lịch	Strategic Management in Tourism	3	3				TOU1104 MGT1118E	
1.3.1.4	HMM1103E	Quản trị nhân sự trong du lịch	Human Resource Management in Tourism	3	3				RCM1101E	
1.3.1.5	RCM1105E	Quản trị chi phí trong nhà hàng	Restaurant cost control	3	3				RCM1101E HMM1210E	
1.3.1.6	RCM1312	Thực tập tốt nghiệp	Graduation Internship	3				3		
<i>Sinh viên chọn 1 trong 2 chuyên ngành sau hoặc Khóa luận tốt nghiệp</i>										
Chuyên ngành 1.		Quản trị nhà hàng - bar	Bar and Restaurant Management							
1.3.7	RCM1106E	Kiến thức rượu vang	Oenology	3	3				RCM1101E	
1.3.8	RCM1107E	Dịch vụ chăm sóc khách hàng trong nhà hàng - bar	Customer Service in restaurant and bar	3	3				RCM1101E	
1.3.9	RCM1114	Quản trị bán hàng trong nhà hàng - bar	Sales management in restaurant and bar	3	3				RCM1101E	
1.3.10	HMM1313	Thực hành showmanship	Showmanship Practice	1		1			HMM1224	
1.3.11	HMM1227	Thực hành pha chế cocktail	Bartender Practice	2	1	1			HMM1224	
1.3.12	RCM1413	Khoá luận tốt nghiệp	Thesis	12				12		
Chuyên ngành 2.		Quản trị ẩm thực	Food and Beverage Management							
1.3.7	RCM1208	Thực hành món Á	Asian Cuisine Practice	3	1	2			HMM1210E RCM1202	
1.3.8	RCM1209E	Thực hành món Âu	Western Cuisine Practice	3	1	2			HMM1210E RCM1202	
1.3.9	RCM1210	Thực hành món bánh Âu - Á	Western and Asian Pastries	3	1	2			HMM1210E RCM1202	

TT	Mã HP	Tên học phần		Số tín chỉ					Mã HP trước	Mã HP song hành
				<i>(Lý thuyết – LT; Thực hành–TH; Thí nghiệm – TN; Đồ án – ĐA; Thực tập– TT)</i>						
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	Tổng	LT	TH/TN	ĐA	TT		
			Practice							
1.3.10	RCM1211E	Thực hành ẩm thực phân tử	Molecular Gastronomy Practice	3	1	2			HMM1210E RCM1202	
1.3.11	RCM1413	Khoá luận tốt nghiệp	Thesis	12			12			
1.4 Kiến thức nền tảng rộng				32						
1.4.1 Khoa học xã hội				6						
1.4.1.1	SOS1101	Cơ sở văn hóa Việt Nam	Vietnam Cultural Establishments	3	3					
1.4.1.2	SOC1101	Xã hội học	Sociology	3	3					
1.4.2 Khoa học chính trị				11						
1.4.2.1	POL1111	Triết học Mác – Lênin	Marxist-Leninist Philosophy	3	3					
1.4.2.2	POL1112	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	Marxist-Leninist Political Economics	2	2					
1.4.2.3	POL1113	Chủ nghĩa xã hội khoa học	Scientific Socialism	2	2					
1.4.2.4	POL1114	Tư tưởng Hồ Chí Minh	Ho Chi Minh Ideology	2	2					
1.4.2.5	POL1115	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	History of the Communist Party of Vietnam	2	2					
1.4.3 Pháp luật				6						
1.4.3.1	LAW1101	Pháp luật đại cương	Basics of Law	3	3					
1.4.3.2	LAW1140	Luật du lịch	Tourism Laws	3	3					
1.4.4 Tin học				3						
1.4.4.1	ITE1201	Tin học đại cương	Introduction to Computer Basics	3	2	1				
1.4.5 Thiết kế dự án				6						
1.4.5.1	SKI1107	Project design 1	Project Design 1	3	3					
1.4.5.2	SKI1108	Project design 2	Project Design 2	3	3				SKI1107	
1.5 Kiến thức ngành gần, khác ngành				6						

TT	Mã HP	Tên học phần		Số tín chỉ					Mã HP trước	Mã HP song hành
				<i>(Lý thuyết – LT; Thực hành–TH; Thí nghiệm – TN; Đồ án – ĐA; Thực tập– TT)</i>						
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	Tổng	LT	TH/TN	ĐA	TT		
1.5.1	BUS1104E	Thương mại điện tử	E-commerce	3	3					
1.5.2	MGT1101E	Quản trị học	Principles of Management	3	3					
1.6 Kiến thức đại cương khác				31						
1.6.1 Ngoại ngữ				28						
1.6.1.1	ENG2101	Tiếng Anh 1	English 1	4	4					
1.6.1.2	ENG2102	Tiếng Anh 2	English 2	4	4					
1.6.1.3	ENG2103	Tiếng Anh 3	English 3	4	4					
1.6.1.4	ENG2104	Tiếng Anh 4	English 4	4	4					
1.6.1.5	ENG2105	Tiếng Anh 5	English 5	4	4					
1.6.1.6	ENG2106	Tiếng Anh 6	English 6	4	4					
1.6.1.7	ENG2107	Tiếng Anh 7	English 7	4	4					
1.6.2. Giáo dục thể chất (sinh viên chọn 1 trong 4 nhóm sau)				3						
		<i>Nhóm 1</i>								
1.6.2.1.1	GYM1311	GDTC-Aerobic 1	Physical Education 1 (Aerobic)	1		1				
1.6.2.1.2	GYM1312	GDTC-Aerobic 2	Physical Education 2 (Aerobic)	1		1				
1.6.2.1.3	GYM1313	GDTC-Aerobic 3	Physical Education 3 (Aerobic)	1		1				
		<i>Nhóm 2</i>								
1.6.2.2.1	GYM1321	GDTC-Vovinam 1	Physical Education 1 (Vovinam)	1		1				
1.6.2.2.2	GYM1322	GDTC-Vovinam 2	Physical Education 2 (Vovinam)	1		1				
1.6.2.2.3	GYM1323	GDTC-Vovinam 3	Physical Education 3 (Vovinam)	1		1				
		<i>Nhóm 3</i>								
1.6.2.3.1	GYM1331	GDTC-Boxing 1	Physical Education 1 (Boxing)	1		1				
1.6.2.3.2	GYM1332	GDTC-Boxing 2	Physical Education 2 (Boxing)	1		1				
1.6.2.3.3	GYM1333	GDTC-Boxing 3	Physical Education 3 (Boxing)	1		1				

TT	Mã HP	Tên học phần		Số tín chỉ					Mã HP trước	Mã HP song hành
				<i>(Lý thuyết – LT; Thực hành–TH; Thí nghiệm – TN; Đồ án – ĐA; Thực tập– TT)</i>						
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	Tổng	LT	TH/TN	ĐA	TT		
		<i>Nhóm 4</i>								
1.6.2.4.1	GYM1341	GDTC–Thể hình thẩm mỹ 1	Physical Education 1 (Body-building)	1		1				
1.6.2.4.2	GYM1342	GDTC–Thể hình thẩm mỹ 2	Physical Education 2 (Body-building)	1		1				
1.6.2.4.3	GYM1343	GDTC–Thể hình thẩm mỹ 3	Physical Education 3 (Body-building)	1		1				
1.6.3 Giáo dục quốc phòng an ninh (165 tiết)										
1.6.3.1	MIL1203	Giáo dục quốc phòng - an ninh	Military Education							

Ghi chú: Mã MH ký hiệu **xxxxxxE** – môn giảng dạy bằng tiếng Anh.

2.3. Kế hoạch giảng dạy dự kiến:

Phân bố kế hoạch giảng dạy chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống (xem trang cuối cùng)

2.4. Mô tả tóm tắt nội dung các học phần:

Tổng quan du lịch: 03 tín chỉ

Học phần trang bị cho sinh viên chuyên ngành Du lịch kiến thức nền tảng về ngành du lịch như khái niệm về du lịch, du khách, loại hình du lịch, sản phẩm du lịch, động cơ và nhu cầu du lịch, các điều kiện phát triển du lịch, mối quan hệ giữa du lịch và các lĩnh vực kinh tế, văn hóa – xã hội, môi trường và chính trị,; khái niệm về kinh doanh du lịch (kinh doanh lữ hành, kinh doanh lưu trú, ăn uống, kinh doanh vận chuyển du lịch...); đào tạo nhân lực du lịch; cách thức tổ chức và quản lý ngành du lịch; phát triển du lịch bền vững và vận dụng tốt những kiến thức đó vào hoạt động du lịch sau khi sinh viên tốt nghiệp.

Quản trị khách sạn : 03 tín chỉ

Học phần cung cấp những hiểu biết tổng quan về ngành du lịch – khách sạn nói chung cũng như kinh doanh các loại hình dịch vụ lưu trú nói riêng, từ đó nắm được những đặc tính và xu hướng phát triển của ngành. Sinh viên còn được trang bị những kiến thức về tiêu chuẩn, cơ cấu tổ chức cũng như sự vận hành của một cơ sở kinh doanh lưu trú đặc biệt là loại hình khách sạn.

Kinh tế vi mô: 03 tín chỉ

Thị trường được hình thành thông qua sự tương tác giữa cung và cầu, quá trình phân tích hành vi người tiêu dùng và nhà sản xuất giúp hiểu được sự hình thành thị trường và cơ sở vận động của thị trường, các quy luật kinh tế cơ bản như quy luật cung cầu, quy luật cạnh tranh đang chi phối thị trường. Từ đó sinh viên được trang bị công cụ phân tích để tiếp cận và hiểu các học phần tiếp theo.

Kinh tế du lịch: 03 tín chỉ

Học phần cung cấp cho sinh viên những nội dung cơ bản về du lịch như các khái niệm về du lịch, lịch sử hình thành và phát triển của du lịch, những điều kiện ảnh hưởng đến hoạt động đi du lịch của con người cũng như các hoạt động kinh doanh của con người, các điều kiện để phát triển du lịch, thời vụ du lịch và các nhân tố như cơ sở vật chất kỹ thuật, con người, đánh giá hiệu quả kinh tế của 1 doanh nghiệp du lịch.

Marketing căn bản: 03 tín chỉ

Học phần cung cấp những kiến thức cơ bản nhất về marketing, ảnh hưởng của marketing trong doanh nghiệp, xu hướng của tiếp thị trong xu thế toàn cầu hóa, môi trường và thông tin về marketing. Nắm được kiến thức môn học sinh viên có thể phân khúc thị trường, xác định thị trường mục tiêu và định vị hàng hóa trên thị trường, phân tích các đặc tính và hành vi của khách hàng. Học phần còn giúp cho người học nắm bắt được 4 phối thức trong hoạch định, tổ chức và thực hiện một chiến lược marketing hỗn hợp (Marketing Mix): chiến lược phát triển sản phẩm (Product), chiến lược định giá sản phẩm (Price), chiến lược phân phối (Place), chiến lược chiêu thị (Promotion). Trong quá trình học, sinh viên sẽ trao đổi và thảo luận, đồng thời giải quyết vấn đề theo tình huống.

Văn hóa các nước Đông Nam Á: 03 tín chỉ

Học phần giới thiệu một cách hệ thống những thông tin cơ bản về diện tích, dân số, đặc điểm lịch sử, cộng đồng dân cư và văn hóa, tình hình phát triển kinh tế - xã hội; tìm hiểu các phong tục tập quán và danh lam thắng cảnh, địa điểm du lịch nổi tiếng cũng như bản sắc tộc người và hiện trạng khai thác tiềm năng phát triển du lịch của các quốc gia trong khu vực Đông Nam Á. So sánh những nét tương đồng và khác biệt giữa văn hóa khu vực và văn hóa bản địa Việt Nam; đánh giá khả năng hợp tác, phát triển của ngành du lịch ASEAN, hướng đến việc hiện thực hóa Cộng đồng văn hóa - xã hội ASEAN.

Quản trị nhà hàng: 03 tín chỉ

Học phần cung cấp kiến thức nền tảng cơ bản để phân biệt, vận hành và quản lý các loại nhà hàng hoặc các dự án nhà hàng mới thành lập. Học phần tập trung giúp sinh viên tìm hiểu các khái niệm xoay quanh lĩnh vực vận hành và quản lý nhà hàng như trang trí, thiết kế, trang thiết bị, cơ sở vật chất, các quy trình, nhân sự, tài chính, chăm sóc khách hàng, marketing, an toàn vệ sinh thực phẩm, các khía cạnh của công tác quản lý,... Sinh viên sẽ có các bài tập (assignment) và bài tập tình huống thực tế (case study) để học cách giải quyết các vấn đề có thể phát sinh trong quá trình tạo lập và vận hành nhà hàng. Học phần cũng tạo cơ hội cho sinh viên vận hành giả lập một nhà hàng trong thực tế (simulation) để trải nghiệm quá trình khởi nghiệp nhà hàng.

Quản trị ẩm thực: 03 tín chỉ

Học phần trang bị kiến thức cho sinh viên để có thể xác lập được tính khả thi của một dự án vận hành bếp từ việc xây dựng, mua sắm trang thiết bị, đến các quy trình vận hành và quản lý bếp. Sinh viên sẽ học các chuyên đề nhấn mạnh đến kiểm soát chi phí và lợi nhuận của bếp thông qua việc thiết kế thực đơn và quy trình cung ứng - lưu trữ hàng. Sinh viên sẽ biết cách ứng phó và xử lý những tình huống xảy ra trong thực tiễn, hiểu được tâm lý nhân viên bếp, có thể set up một nhà hàng bất kỳ, khả năng huấn luyện chuyên môn cho nhân viên tại nơi làm việc của mình. Tự tin quản lý và điều hành các mô hình bếp hiện đại tại Việt Nam. Có thể làm việc, điều hành, giữ các chức danh quản lý trong bộ phận FB trong các khách sạn - resort quốc tế 4 - 5 sao.

Thực hành nghiệp vụ nhà hàng – bar: 03 tín chỉ

Học phần nhằm trang bị cho sinh viên sự tự tin và có kiến thức - kỹ năng để trở thành nhân viên phục vụ tại các cơ sở kinh doanh ẩm thực (Nhà hàng, cafe bar hoặc một bar bất kỳ), kể cả các nhà hàng và bộ phận FB chuẩn quốc tế năm sao. Sinh viên sẽ biết cách ứng phó và xử lý những tình huống xảy ra trong thực tiễn, hiểu được tâm lý khách hàng. Cung cấp cho sinh viên những kiến thức về một bộ phận trong nhà hàng: Quầy Bar – cách bài trí, những loại hình Bar thông dụng, các vật dụng trong quầy bar... Bên cạnh đó sinh viên được trang bị những kiến thức cơ bản về các loại thức uống có cồn và không có cồn được sử dụng trong quá trình pha chế (rượu mạnh): nguồn gốc, ý nghĩa, đặc điểm, thành phần...

Thực phẩm và chế biến thực phẩm: 03 tín chỉ

Học phần nhập môn chế biến thực phẩm cung cấp kiến thức về thực phẩm và kỹ thuật chế biến thực phẩm và thực hành chế biến một số món ăn Á-Âu căn bản. Vấn đề thực phẩm, nguyên vật liệu, cách xử lý chất thải và vi sinh vật gây hại, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, cũng như các vật dụng, thiết bị nhà bếp được giới thiệu trong giờ thực hành. Ngoài ra, sinh viên còn được hướng dẫn thêm nhiều kiến thức hỗ trợ cho việc thiết lập và xây dựng thực đơn.

Quản trị hội nghị và sự kiện: 03 tín chỉ

Học phần trang bị cho người học những kiến thức liên quan đến tổ chức một sự kiện hoặc hội nghị trong khách sạn, các quy trình chung của việc quản lý và tổ chức các sự kiện và hội nghị; phát triển những kỹ năng cần thiết để có khả năng thiết kế một sự kiện – hội nghị; biết cách xác định chủ đề và làm nội dung cho sự kiện, biết cách lên kế hoạch cho một sự kiện – hội nghị, nắm được các bước chuẩn bị liên quan đến hậu cần cũng như xử lý các tình huống phát sinh trong một sự kiện – hội nghị.

Seminar nhà hàng và doanh nghiệp dịch vụ ăn uống: 01 tín chỉ.

Học phần được tổ chức dưới hình thức Seminar được tổ chức bởi đơn vị nhà hàng trong khách sạn hoặc doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ẩm thực – đối tác chiến lược của trường. Sinh viên tham gia tour ngoại khoá kết hợp buổi Seminar kéo dài khoảng từ 3-4 tiếng tại nhà hàng chuẩn 4-5 sao. Sinh viên được đại diện của doanh nghiệp hướng dẫn tham quan các bộ phận trong nhà hàng cũng như các cơ sở vật chất và dịch vụ có tại đó

Kiến tập tại nhà hàng và doanh nghiệp dịch vụ ăn uống: 01 tín chỉ.

Kết nối giữa các doanh nghiệp kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ẩm thực với sinh viên nhằm tạo điều kiện để sinh viên có cơ hội trải nghiệm nhiều loại mô hình ngành du lịch. Bên cạnh đó, sau khóa kiến tập này, sinh viên có thể trải nghiệm được thực tiễn nội dung học tại trường bao gồm những kiến thức về quy trình hoạt động của nhà hàng và doanh nghiệp dịch vụ ăn uống. Bước đầu tiếp xúc với doanh nghiệp và sinh viên hiểu hơn về yêu cầu tuyển dụng và định hướng nghề nghiệp cho bản thân.

Quản trị rủi ro trong kinh doanh khách sạn - nhà hàng: 03 tín chỉ

Quản trị rủi ro là một hoạt động cần thiết không chỉ cho giới kinh doanh mà cho cả các lãnh vực đời sống bình thường. Quản trị rủi ro hiệu quả sẽ giúp các doanh nghiệp giữ các hoạt động ổn định, chủ động hơn và tránh được nhiều thiệt hại nhờ đã dự kiến trước. Học phần này trình bày chi tiết các bước trong quy trình quản trị rủi ro: từ nhận dạng, đo lường, đến kiểm soát và tài trợ nếu thiệt hại xảy ra. Các kỹ thuật phân tích định tính và định lượng cũng được giới thiệu để đánh giá và xếp hạng rủi ro. Kết thúc môn học này sinh viên sẽ nhận thức rõ ràng hơn về rủi ro, có được kiến thức và kỹ năng cần thiết để nhận dạng và phân tích các rủi ro cho doanh nghiệp khách sạn – du lịch. Sinh viên cũng được trang bị các kỹ thuật phân tích định tính và định lượng để đánh giá rủi ro một cách cụ thể. Từ đó có thể xây dựng chương trình kiểm soát và tài trợ rủi ro cho doanh nghiệp khách sạn – du lịch.

Quản trị marketing du lịch: 03 tín chỉ

Học phần cung cấp kiến thức liên quan đến các nguồn lực và các biến cố sẵn trong việc phát triển một chiến lược tiếp thị thành công trong ngành du lịch; nghiên cứu thị trường, quảng cáo và khuyến mãi, kỹ thuật bán hàng và quan hệ công chúng; mạng lưới phân phối ngành du lịch và các nỗ lực tiếp thị tích hợp của các thành phần khác nhau của ngành khách sạn và du lịch.

Quản trị chiến lược trong tổ chức du lịch: 03 tín chỉ

Học phần cung cấp cho sinh viên có kiến thức cơ bản về chiến lược sản xuất kinh doanh, phương pháp và các công cụ xây dựng chiến lược sản xuất kinh doanh cho doanh nghiệp, từ đó có thể áp dụng vào thực tiễn xây dựng chiến lược sản xuất kinh doanh cho các doanh nghiệp kinh doanh du lịch. Kết thúc môn học, sinh viên có kỹ năng phân tích đánh giá môi trường sản xuất kinh doanh, dự báo diễn biến môi trường, kỹ năng phân tích và lựa chọn chiến lược kinh doanh cho các doanh nghiệp kinh doanh du lịch.

Quản trị nhân sự trong du lịch: 03 tín chỉ

Học phần này cung cấp một cái nhìn tổng quan về quản trị nhân sự trên một tổ chức. Học phần tập trung vào các kiến thức bao gồm: Giới thiệu về HRM, lập kế hoạch nguồn nhân lực, tuyển dụng, tuyển chọn và đào tạo và phát triển, động lực, đánh giá hiệu suất, an toàn và lành mạnh của nhân viên trong ngành du lịch và khách sạn.

Quản trị chi phí trong nhà hàng: 03 tín chỉ

Học phần giới thiệu các kỹ thuật căn bản và các quy trình sử dụng trong ngành nhà hàng để tối ưu hoá lợi nhuận và giảm thiểu chi phí. Mục tiêu quan trọng nhất là gia tăng thị trường và sự tăng trưởng của doanh nghiệp. Sinh viên sẽ được trải nghiệm và thảo luận về các chiến lược giá và quản lý dòng tài chính (cash flow), lợi nhuận (revenue management) – chi phí (cost control) của các nhà đầu tư. Sinh viên còn tập trung giải quyết các vấn đề xảy ra trong quá trình quản trị doanh thu và chi phí trong nhà hàng. Các nguyên tắc quan trọng trong việc lên kế hoạch tài chính và các tác nhân ảnh hưởng đến lợi nhuận – chi phí cũng sẽ được phân tích trong môn học. Từng khía cạnh có liên quan như: chi phí đồ ăn – đồ uống, chi phí nhập nguyên vật liệu - trang thiết bị, chi phí nhân sự, tính giá thực đơn, quản lý việc mất cắp và hao mòn, ... sẽ được giới thiệu chi tiết trong môn học.

Kiến thức rượu vang: 03 tín chỉ

Học phần cung cấp kiến thức về các loại rượu vang trên thế giới, Sinh viên sẽ được học về các tác nhân ảnh hưởng đến quá trình làm rượu và phân loại rượu từ những vùng, lãnh thổ trồng nho khác nhau trên toàn thế giới. Bên cạnh đó, sinh viên cũng được cung cấp các khái niệm về cách đánh giá các loại rượu vang và cách kết hợp chúng với các món ăn. Từ đó, sinh viên có đủ kiến thức để giới thiệu với khách hàng loại rượu vang phù hợp để sử dụng đối với từng món ăn trong nhà hàng. Đây là một trong những kỹ năng rất chuyên sâu và cần thiết, thể hiện sự chuyên nghiệp và chuyên môn cao cho những bạn sinh viên muốn làm việc trong ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Dịch vụ chăm sóc khách hàng trong nhà hàng - bar: 03 tín chỉ

Học phần sẽ cung cấp cho sinh viên các lý thuyết cơ bản để hiểu được cách xây dựng và vận hành dịch vụ chăm sóc khách hàng được tốt nhất. Dịch vụ chăm sóc khách hàng là dịch vụ đặc biệt sẽ giúp khách hàng dễ dàng cảm thấy hài lòng khi sử dụng cùng với các sản phẩm và dịch vụ khác. Bởi vì giữ cho khách hàng hài lòng với dịch vụ của nhà hàng sẽ giúp doanh nghiệp xây dựng danh tiếng và nâng cao cảm nhận của khách hàng chất lượng dịch vụ. Các khía cạnh có liên quan như đào tạo nhân sự, giải quyết than phiền cho khách hàng và các vấn đề phát sinh, giao tiếp, lên kế hoạch, làm việc nhóm, quản lý chất lượng,... sẽ được tích hợp giảng dạy trong môn học này. Sinh viên sẽ tham gia giả định như nhân viên của một tổ chức, trải qua các hoạt động như thảo luận nhóm, đóng vai, giải quyết tình huống, phản biện để hiểu rõ được các khía cạnh này và áp dụng tốt nhất vào thực tế để chăm sóc khách hàng trong nhà hàng - bar.

Quản trị bán hàng trong nhà hàng – bar: 03 tín chỉ

Học phần cung cấp những kiến thức cần thiết cho sinh viên các nội dung chủ yếu như: Khái niệm và vai trò của Quản trị bán hàng trong nhà hàng - bar; Xây dựng kế hoạch bán hàng của nhà hàng - bar; Tổ chức nhân sự bán sản phẩm chủ yếu là đồ ăn thức uống của nhà hàng - bar; Kiểm soát hoạt động bán sản phẩm của nhà hàng - bar; Các hoạt động hỗ trợ bán hàng cũng như những kỹ năng bán hàng nhằm nâng cao doanh thu của nhà hàng – bar.

Thực hành showmanship: 01 tín chỉ

Bartender showmanship là học phần tiếp theo và nâng cao của môn pha chế cocktail. Nếu học phần Pha chế cocktail cung cấp cho người học những kiến thức về các cách pha chế các món thức uống thông dụng trong các quầy bar, nhà hàng cao cấp thì môn Bartender showmanship lại giúp cho việc pha chế các món thức uống trở nên hấp dẫn, lôi cuốn và việc thưởng thức các món thức uống này trở nên tuyệt vời và trọn vẹn. Bartender showmanship cung cấp các kiến thức về việc sử dụng và di chuyển chai và shaker, sự kết hợp của 2 dụng cụ này trong quá trình pha chế các món thức uống theo yêu cầu. Học phần này không chỉ dành riêng cho những sinh viên của ngành nhà hàng khách sạn, mà còn là môn học dành cho tất cả những ai có lòng đam mê và yêu thích sự huyền bí và lôi cuốn của các dụng cụ shaker và chai trong việc pha chế các món thức uống có cồn kết hợp với các hợp chất khác, tạo nên hương vị tuyệt vời cho người thưởng thức.

Thực hành pha chế cocktail: 02 tín chỉ

Học phần cung cấp cho sinh viên những kiến thức liên quan đến cách thức pha chế các loại cocktail và mocktail phổ biến cũng như làm sao kết hợp các nguyên liệu với nhau cho phù hợp. Sinh viên được thực hành pha chế các loại thức uống theo công thức đã học và được khuyến khích để sáng tạo ra những công thức mới. Bên cạnh đó, sinh viên còn được cung cấp kiến thức về cách sắp xếp và thiết kế một quầy bar chuyên nghiệp nhằm giúp sinh viên có những kỹ năng cần thiết để có thể vận hành một nhà hàng hoặc quầy bar trong tương lai.

Thực hành món Á: 03 tín chỉ

Học phần cung cấp những kiến thức và kỹ năng quan trọng trong việc chế biến và trình bày các món ăn mang đậm văn hoá Châu Á với các kỹ thuật và vật dụng chuyên nghiệp. Học phần cũng chia sẻ những ý tưởng về việc phát triển văn hoá ẩm thực Châu Á và các phương pháp làm các món ăn trở nên độc đáo, tuyệt vời hơn. Ngoài ra học phần cũng chú trọng giới thiệu lịch sử, các nguyên liệu, các lý thuyết về kỹ thuật nấu ăn, các quy trình chuẩn bị,... từ truyền thống đến hiện đại trong ẩm thực Châu Á.

Thực hành món Âu: 03 tín chỉ

Ẩm thực Châu Âu có nhiều điểm độc đáo và khác biệt so với ẩm thực Châu Á. Đối với học phần này, các lý thuyết căn bản, kỹ thuật và quy trình thực hiện các món ăn Châu Âu sẽ được giới thiệu và hoàn thiện qua từng bài học. Học phần chú trọng giới thiệu lịch sử, các nguyên liệu, các lý thuyết về kỹ thuật nấu ăn, các quy trình chuẩn bị,... từ truyền thống đến hiện đại trong ẩm thực Châu Âu. Thông qua học phần, sinh viên có thể hiểu tất cả các loại thịt, cá, rau củ quả đều có cách chế biến và trình bày rất khác trong món ăn Châu Âu. Các kỹ thuật như áp chảo (sautéing), nướng (roasting), hầm (braising), chần (poaching), chiên (frying),... đều sẽ được thực hành trong học phần và sinh viên sẽ được kiểm tra, hỗ trợ để hoàn thiện các kỹ năng này.

Thực hành món bánh Âu - Á: 03 tín chỉ

Đây là học phần Kỹ thuật làm bánh, cung cấp kiến thức chung trong làm bánh và các món tráng miệng. Hướng dẫn thực hành chế biến một số món bánh và tráng miệng Á-Âu. Giới thiệu các nội dung về thực phẩm, nguyên vật liệu, an toàn vệ sinh, lao động, cũng như các vật dụng, trang thiết bị sử dụng trong bếp Bánh ở lĩnh vực nhà hàng khách sạn. Ngoài ra, sinh viên còn được hướng dẫn thêm nhiều kiến thức hỗ trợ cho việc thiết lập và xây dựng thực đơn.

Thực hành ẩm thực phân tử: 03 tín chỉ

Học phần giới thiệu bước đột phá trong kỹ thuật chế biến ẩm thực quốc tế - Ẩm thực phân tử. Nội dung học phần sẽ giới thiệu các nguyên tắc cơ bản, kỹ thuật, quy trình trong chế biến ẩm thực phân tử, từ nhiều nguyên liệu khác nhau như gel, các chất làm đông đặc (gelifications), các chất kết tủa – nhũ hoá (Emulsifiers and emulsifications) cách dùng khí nitơ để làm lạnh sâu (deep freezing) và các ứng dụng khác, ...

Khóa luận tốt nghiệp: 12 tín chỉ

Học phần này dành cho các sinh viên đã học xong tất cả các môn học chuyên ngành bắt buộc của khóa học, thỏa điều kiện về điểm học tập của Khoa quy định, và có mong muốn đăng ký thực hiện đề tài môn học Khóa luận tốt nghiệp. Học phần yêu cầu sinh viên thực hiện một đề tài dưới dạng thức là khoá luận hoặc một đề án. Đối với khoá luận, sinh viên được giao một dự án hay một bài tập lớn, có nội dung liên quan đến các kiến thức chuyên ngành của khóa học. Khi thực hiện khóa luận, sinh viên sẽ được đề xuất đề tài hay được giao đề tài và được giảng viên phụ trách hướng dẫn khoa học. Sau thời gian thực hiện theo quy định, sinh viên sẽ nộp báo cáo khóa luận và các sản phẩm, giải pháp, phần mềm đã thực hiện để được kiểm tra, đánh giá kết quả. Đối với đề án, sinh viên được chia theo nhóm, vận hành và quản lý một nhà hàng (mô phỏng). Khi thực hiện đề án, sinh viên được đề xuất mô hình nhà hàng và được giảng viên phụ trách hướng dẫn. Do đề án mang tính thực tiễn cao, sau thời gian quy định để lập kế hoạch, sinh viên sẽ vận hành thực tế (bán vé, tính chi phí - thu nhập, lời lỗ,...) để cho ra kết quả chính xác nhất. Sinh viên cũng được yêu cầu nộp báo cáo, minh chứng về sản phẩm đã thực hiện để được kiểm tra, đánh giá kết quả. Tác cả quá trình thực hiện đều dưới sự hướng dẫn, giám sát và đánh giá của giảng viên. Việc thực hiện khóa luận/ đề án tốt nghiệp phải theo đúng quy định, thông báo của Khoa về các mốc thời gian, mẫu báo cáo thuyết minh và các quy định khác về việc bảo vệ khóa luận/đề án.

Thực tập tốt nghiệp: 03 tín chỉ

Trong quá trình thực tập tại đơn vị, sinh viên cần phải tìm hiểu tình hình chung của đơn vị và những công việc phục vụ cho viết báo cáo tốt nghiệp. Học phần nhằm giúp cho sinh viên củng cố và nâng cao được kiến thức thực tế sau khi đã học các môn học lý thuyết. Vận dụng được kiến thức đã học vào việc phân tích, đánh giá và đề xuất các giải pháp giải quyết các vấn đề phát sinh tại đơn vị thực tập (bao gồm Khách sạn từ 3 sao trở lên, resort hoặc các cơ sở lưu trú khác từ 3 sao trở lên theo đánh giá của Tripadvisor). Đánh giá được kết quả đào tạo thuộc chuyên cũng như chương trình đào tạo có sát thực tế không, được thực tế chấp nhận không? Hình thành được kỹ năng tự nghiên cứu; rèn luyện được kỹ năng giao tiếp tại nơi làm việc, kỹ năng giao tiếp với khách hàng và xử lý được các tình huống phát sinh trong hoạt động.

Cơ sở văn hóa Việt Nam: 03 tín chỉ

Học phần giúp sinh viên nắm được những khái niệm cơ bản về văn hóa, đặc trưng văn hóa. Nhận diện được các vùng văn hóa trên lãnh thổ Việt Nam; tiến trình lịch sử của văn hóa Việt Nam từ nguồn gốc cho đến nay. Tìm hiểu các thành tố văn hóa: văn hóa nhận thức và văn hóa tổ chức cộng đồng; văn hóa giao tiếp ứng xử với môi trường tự nhiên và xã hội. Tìm hiểu sự giao lưu ảnh hưởng của văn hóa Việt Nam với văn hóa Trung Hoa, Ấn Độ và văn hóa phương Tây.

Xã hội học: 03 tín chỉ

Học phần cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản về xã hội học. Sinh viên hiểu được sự phát triển và vận hành của hệ thống xã hội, các cơ chế tác động và các hình thức biểu hiện của các quy luật đó trong các hoạt động của cá nhân, các nhóm xã hội, các giai cấp và các dân tộc.

Triết học Mác-Lênin: 03 tín chỉ

Học phần cung cấp cho người học kiến thức khoa học nền tảng về Triết học Mác –Lênin; Nâng cao năng lực tư duy nhận thức khoa học, tư duy phản biện khoa học về thế giới khách quan, bao gồm: Chương 1- trình bày những nét khái quát nhất về triết học, triết học Mác –Lênin trong đời sống xã hội. Chương 2- trình bày những nội dung cơ bản của chủ nghĩa duy vật biện chứng, gồm vật đề vật chất và ý thức; phép biện chứng duy vật; lý luận nhận thức của chủ nghĩa duy vật biện chứng. Chương 3- trình bày những nội dung cơ bản của chủ nghĩa duy vật lịch sử, gồm vấn đề hình thái kinh tế - xã hội; giai cấp và dân tộc; nhà nước và cách mạng xã hội; ý thức xã hội; triết học về con người.

Kinh tế chính trị Mác-Lênin: 02 tín chỉ

Học phần cung cấp cho người học kiến thức khoa học nền tảng về Kinh tế chính trị Mác–Lênin; Nâng cao năng lực tư duy nhận thức khoa học, tư duy phản biện khoa học về thế giới khách quan, các học thuyết kinh tế; Hiểu được và biết vận dụng vào trong quá trình phân tích, xử lý, đánh giá hệ thống vấn đề khoa học lý thuyết và khoa học thực tiễn trong từng chương trình đào tạo ngành, chuyên ngành theo hệ thống quan điểm khoa học, theo tính chất, bản chất của từng hoạt động ngành nghề sản xuất, kinh doanh, dịch vụ, tư vấn trong cuộc sống xã hội. Nội dung chương trình gồm 6 chương: Trong đó, chương 1- bàn về đối tượng, phương pháp nghiên cứu và chức năng của Kinh tế chính trị Mác – Lênin. Từ chương 2 đến chương 6 trình bày nội dung cốt lõi của kinh tế chính trị Mác – Lênin, cụ thể các vấn đề như: Hàng hóa, thị trường và vai trò của các chủ thể trong nền kinh tế thị trường; Giá trị thặng dư và quan hệ lợi ích trong nền kinh tế thị trường; Cạnh tranh và độc quyền trong nền kinh tế thị trường; Kinh tế thị trường định hướng XHCN ở Việt Nam; Cách mạng công nghiệp và hội nhập kinh tế quốc tế trong phát triển của Việt Nam.

Chủ nghĩa xã hội khoa học: 02 tín chỉ

Nội dung chương trình môn học gồm 7 chương: Trong đó, chương 1 trình bày những vấn đề cơ bản có tính nhập môn của CNXHKKH (quá trình hình thành, phát triển của CNXHKKH). Từ chương 2 đến chương 7 trình bày nội dung cơ bản của CNXHKKH.

Tư tưởng Hồ Chí Minh: 02 tín chỉ

Học phần cung cấp cho người học kiến thức tư duy nhận thức khoa học hệ thống quan điểm toàn diện và sâu sắc về những vấn đề cơ bản của cách mạng Việt Nam; Hiểu được các quan điểm tư tưởng về giải phóng dân tộc, giải phóng giai cấp, giải phóng con người, về độc lập dân tộc gắn liền với chủ nghĩa xã hội, kết hợp sức mạnh dân tộc với sức mạnh thời đại, về sức mạnh của nhân dân, của khối đại đoàn kết dân tộc với đoàn kết quốc tế, xây dựng nhà nước thật sự của dân, do dân và vì dân; về quốc phòng toàn dân, về phát triển kinh tế và văn hóa, về đạo đức cách mạng và con người mới. Người học biết vận dụng và quá trình tự rèn luyện học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh trong thời đại mới.

Lịch sử Đảng cộng sản Việt Nam (CSVN): 02 tín chỉ

Học phần cung cấp cho người học về kiến thức vai trò lãnh đạo của Đảng Cộng sản Việt Nam, ngoài chương nhập môn gồm 03 chương nội dung, cụ thể: Sự ra đời của Đảng Cộng sản Việt Nam và lãnh đạo đấu tranh giành chính quyền (1930-1945); Đảng lãnh đạo hai cuộc kháng chiến giành độc lập, thống nhất đất nước, xây dựng và bảo vệ miền Bắc (1945 - 1975); Đảng lãnh đạo cả nước quá độ lên chủ nghĩa xã hội và tiến hành công cuộc đổi mới (1975-2018)..

Pháp luật đại cương: 03 tín chỉ

Học phần lý luận về Nhà nước nghiên cứu hiện tượng Nhà nước theo quan điểm của chủ nghĩa Max- Lenine. Học phần giải quyết các vấn đề lý luận chung nhất về Nhà nước: nguồn gốc, bản chất, các kiểu, chức năng của nhà nước. Các nguyên tắc tổ chức bộ máy nhà nước, hình thức tổ chức và thực hiện quyền lực nhà nước.

Luật du lịch: 03 tín chỉ

Về kiến thức: Nắm được những kiến thức pháp luật về các loại hình doanh nghiệp, những vấn đề pháp lý về thành lập, giải thể, phá sản doanh nghiệp Việt Nam hiện nay, đặc biệt là những quy định đặc thù trong lĩnh vực kinh doanh du lịch. Về kỹ năng: Biết cách thức thành lập, hoạt động và quản lý một doanh nghiệp du lịch; soạn thảo được một số hợp đồng du lịch; phát hiện được những hành vi vi phạm pháp luật du lịch, thẩm quyền và hình thức xử lý. Từ đó, biết cách quản lý du lịch và hành xử trong du lịch đúng pháp luật. Về thái độ: Nhận thức đúng đắn về vai trò của nhà nước và pháp luật đối với hoạt động du lịch để luôn có ý thức tích cực trong việc chấp hành đúng yêu cầu của pháp luật, cũng như phát hiện được và khắc phục được những hành vi vi phạm pháp luật du lịch.

Tin học đại cương: 03 tín chỉ

- Học phần cung cấp cho sinh viên những kiến thức sau:
- Khái niệm cơ bản về công nghệ thông tin
- Khái niệm và các thao tác cơ bản trên một số đối tượng do hệ điều hành quản lý: tập tin, thư mục, ổ đĩa, ...
- Tiện ích trên Internet: web, thư điện tử, tìm kiếm thông tin, ...
- Sử dụng các phần mềm tiện ích thông dụng.
- Ứng dụng soạn thảo văn bản.
- Ứng dụng bảng tính.
- Trình bày báo cáo bằng phần mềm trình diễn.

Project design 1: 03 tín chỉ

Học phần Thiết kế dự án 1 đóng vai trò quan trọng (như mục tiêu nêu trên) trong việc hỗ trợ sinh viên đạt chuẩn quốc tế CDIO [Conceive – Design – Implement – Operate: Hình thành ý tưởng - Thiết kế ý tưởng - Thực hiện ý tưởng - Vận hành] trong giáo dục đào tạo, đảm bảo các chuẩn đầu ra theo quy định của nhà trường, đồng thời đáp ứng yêu cầu cao về kỹ năng của thị trường lao động.

Project design 2: 03 tín chỉ

Với quan niệm “Người học là trung tâm”, môn học tập trung hình thành và phát triển các kỹ năng phát hiện và giải quyết vấn đề thông qua chủ đề lớp qua 12 bước cơ bản: 1) Phát hiện vấn đề; 2) Khảo sát sự tồn tại của vấn đề; 3) Khảo sát nhu cầu giải quyết vấn đề và thiết lập các chỉ số mục tiêu; 4) Khảo sát các giải pháp hiện có của vấn đề; 5) Phân tích nguyên nhân của vấn đề và thiết lập các điều kiện ràng buộc cho giải pháp; 6) Chọn nguyên nhân giải quyết; 7) Khảo sát thực trạng vấn đề cụ thể, 8) Khảo sát như cầu giải quyết vấn đề cụ thể; 9) Khảo sát các giải pháp hiện có; 10) Thiết lập các đặc tính kỹ thuật; 11) Đề xuất đánh giá lựa chọn giải pháp; 12) Kế hoạch hiện thực hoá giải pháp. Sinh viên làm việc theo từng nhóm thiết lập các chủ đề nhóm để giải quyết vấn đề tự chọn thuộc khuôn khổ chủ đề lớp.

Với sự hướng dẫn của giảng viên, sinh viên xác định mức độ tự chủ của mình trong quá trình hoàn thành trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm của một thành viên trong nhóm.

Sinh viên tìm kiếm thông tin để chứng minh cho sự tồn tại của vấn đề, nhu cầu giải quyết vấn đề, tìm hiểu các giải pháp hiện tại đối với vấn đề, phân tích các nguyên nhân của vấn đề, thiết lập các chỉ số cơ bản về thiết kế giải pháp, hình thành khái niệm giải quyết vấn đề. Sinh viên sử dụng kiến thức liên ngành trong quá trình hình thành khái niệm giải pháp. Quá trình tìm và giải quyết vấn đề mang tính khoa học và lô-gic cao.

Quản trị học: 03 tín chỉ

Học phần cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về quản trị một tổ chức (doanh nghiệp). Qua học phần này người học sẽ nắm được lý thuyết chung về quản trị một tổ chức (doanh nghiệp), bao gồm: khái niệm và sự cần thiết của quản trị, các chức năng cơ bản của quản trị, các kỹ năng yêu cầu đối với nhà quản trị, ảnh hưởng của môi trường đến hoạt động của doanh nghiệp, ra quyết định quản trị, lãnh đạo và động viên nhân viên. Ngoài ra, học phần còn đề cập đến các tư tưởng quản trị và một số mô hình quản trị hiện đại.

Thương mại điện tử: 03 tín chỉ

Học phần cung cấp cho sinh viên kiến thức kỹ năng liên quan đến lĩnh vực thương mại điện tử, ứng dụng trong hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp. Về Kiến thức: Diễn giải được những kiến thức căn bản về kinh doanh trên mạng Internet, mô tả, giải thích được về các mô hình thương mại điện tử B2C, B2B, hoạt động marketing và các hình thức thanh toán trực tuyến, các hình thức đảm bảo an ninh, an toàn thông tin trong hoạt động thương mại điện tử; khái quát hóa được tình hình phát triển Thương mại điện tử tại Việt Nam. Về kỹ năng, đánh giá, tổ chức và tiến hành được các hoạt động kinh doanh qua mạng Internet; nhận biết được các mối đe dọa an toàn thông tin đối với hoạt động thương mại điện tử và đề xuất được phương pháp bảo vệ. Về thái độ, nhận thức, sinh viên nhận thức được những thách thức khi phát triển kinh doanh trên môi trường Internet, đồng thời tuân thủ các quy định pháp luật và các giá trị đạo đức kinh doanh trong hoạt động thương mại điện tử.

Tiếng Anh 1: 04 tín chỉ

Học phần này giúp sinh viên phát triển các kỹ năng Nghe, Nói, Đọc, và Viết cũng như kiến thức cơ bản về ngữ pháp và sử dụng được các từ vựng cơ bản trong giao tiếp hàng ngày như miêu tả người, vật, lên kế hoạch cho bản thân. Học phần là tiền đề quan trọng để sinh viên tự tin hơn trong giao tiếp và có thể sử dụng tiếng Anh cho việc học và tham khảo các môn chuyên ngành. Bên cạnh đó, học phần giúp sinh viên nhận thấy được ý nghĩa của tiếng Anh trong việc phát triển chuyên môn và nghề nghiệp sau này để từ đó có thái độ đúng đắn hơn đối với học tập tiếng Anh.

Học phần được thiết kế nhằm cung cấp cho sinh viên vốn từ vựng, cấu trúc văn phạm cơ bản trong tiếng Anh, và những bài tập rèn luyện 4 kỹ năng, đặc biệt chú trọng kỹ năng nghe

và nói. Sinh viên được rèn luyện ngữ âm và khả năng diễn đạt tự tin với những ngữ liệu được cung cấp trong giáo trình xoay quanh các chủ đề quen thuộc trong cuộc sống thường ngày (bản thân, gia đình, bạn bè,...), giao tiếp học thuật và công sở.

Tiếng Anh 2: 04 tín chỉ

Học phần này giúp sinh viên phát triển các kỹ năng Nghe, Nói, Đọc, và Viết cũng như kiến thức cơ bản về ngữ pháp và sử dụng được các từ vựng cơ bản trong giao tiếp hàng ngày ở cấp độ tương đối phức tạp hơn so với học phần GEP 1. Học phần là tiền đề quan trọng để sinh viên tự tin hơn trong giao tiếp và có thể sử dụng tiếng Anh cho việc học và tham khảo các môn chuyên ngành. Bên cạnh đó, học phần giúp sinh viên nhận thấy được ý nghĩa của tiếng Anh trong việc phát triển chuyên môn và nghề nghiệp sau này để từ đó có thái độ đúng đắn hơn đối với học tập tiếng Anh.

Học phần được thiết kế nhằm cung cấp cho sinh viên vốn từ vựng, cấu trúc văn phạm cơ bản trong tiếng Anh, và những bài tập rèn luyện 4 kỹ năng, đặc biệt chú trọng kỹ năng nghe và nói. Sinh viên được rèn luyện ngữ âm và khả năng diễn đạt tự tin với những ngữ liệu được cung cấp trong giáo trình xoay quanh các chủ đề quen thuộc như các vấn đề liên quan đến cá nhân, đưa ra yêu cầu, đặt và mua hàng, nói chuyện trên điện thoại, thể hiện sự quan tâm đến nội dung cuộc đàm thoại.

Tiếng Anh 3: 04 tín chỉ

Học phần này giúp sinh viên phát triển các kỹ năng Nghe, Nói, Đọc, và Viết cũng như kiến thức cơ bản về ngữ pháp và sử dụng được các từ vựng ở mức độ khá phức tạp và liên quan đến việc giải quyết các tình huống yêu cầu mức độ ngôn ngữ ở mức tiền trung cấp. Học phần là tiền đề quan trọng để sinh viên tự tin hơn trong giao tiếp và có thể sử dụng tiếng Anh cho việc học và tham khảo các môn chuyên ngành. Bên cạnh đó, học phần giúp sinh viên nhận thấy được ý nghĩa của tiếng Anh trong việc phát triển chuyên môn và nghề nghiệp sau này để từ đó có thái độ đúng đắn hơn đối với học tập tiếng Anh.

Học phần được thiết kế nhằm cung cấp cho sinh viên vốn từ vựng, cấu trúc văn phạm cơ bản trong tiếng Anh, và những bài tập rèn luyện 4 kỹ năng, đặc biệt chú trọng kỹ năng nghe và nói. Sinh viên được rèn luyện ngữ âm và khả năng diễn đạt tự tin với những ngữ liệu được cung cấp trong giáo trình xoay quanh các chủ đề quen thuộc và tương đối phức tạp trong giao tiếp hàng ngày như nghe và chia sẻ các vấn đề của người khác, khiếu nại, xin lỗi và thể hiện sự đồng cảm.

Tiếng Anh 4: 04 tín chỉ

Học phần được thiết kế nhằm cung cấp cho sinh viên vốn từ vựng, cấu trúc văn phạm ở cấp độ trung cấp trong tiếng Anh, và những bài tập rèn luyện 4 kỹ năng, đặc biệt chú trọng kỹ năng nghe và nói. Sinh viên được rèn luyện ngữ âm và khả năng diễn đạt tự tin với những ngữ liệu được cung cấp trong giáo trình xoay quanh các chủ đề quen thuộc trong cuộc sống, giao tiếp học thuật và công sở như thể hiện sự đồng ý hay phản đối trong lúc thảo luận, phản hồi thông tin.

Tiếng Anh 5: 04 tín chỉ

Học phần được thiết kế nhằm tiếp tục cung cấp cho sinh viên vốn từ vựng mở rộng, các điểm văn phạm, cấu trúc nâng cao trong tiếng Anh, và những bài tập rèn luyện kỹ năng - chú trọng cả 4 kỹ năng nghe, nói, đọc và viết, đặc biệt là những kỹ năng làm bài thi IELTS. Học phần giúp sinh viên rèn luyện kỹ năng giao tiếp tự tin, trôi chảy, sử dụng từ ngữ linh hoạt, trong hầu hết những tình huống quen thuộc trong đời sống thường ngày cũng như trong công việc; có khả năng thảo luận, nêu quan điểm, nhận xét đánh giá đối với kết quả công việc.

Tiếng Anh 6: 04 tín chỉ

Học phần được thiết kế nhằm tiếp tục cung cấp cho sinh viên vốn từ vựng mở rộng, các điểm văn phạm, cấu trúc nâng cao trong tiếng Anh, và những bài tập rèn luyện kỹ năng - chú trọng cả 4 kỹ năng nghe, nói, đọc và viết, đặc biệt là những kỹ năng làm bài thi IELTS. Học phần giúp sinh viên rèn luyện kỹ năng giao tiếp tự tin, trôi chảy, sử dụng từ ngữ linh hoạt, trong hầu hết những tình huống quen thuộc trong đời sống thường ngày cũng như trong công việc; có khả năng thảo luận, nêu quan điểm, nhận xét đánh giá đối với kết quả công việc. Môn học hướng tới giúp sinh viên đạt chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo.

Tiếng Anh 7: 04 tín chỉ

Học phần được thiết kế nhằm tiếp tục cung cấp cho sinh viên vốn từ vựng mở rộng, các cấu trúc ngữ pháp nâng cao và những bài tập rèn luyện kỹ năng làm bài thi IELTS - chú trọng nâng cao 4 kỹ năng nghe, nói, đọc và viết. Học phần giúp sinh viên rèn luyện và áp dụng hiệu quả các chiến lược làm bài thi, và hướng tới giúp sinh viên đạt chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo.

Giáo dục thể chất 1, 2, 3: 3 tín chỉ

Học phần trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về giáo dục thể chất, các kỹ thuật, phương pháp tập luyện nhằm rèn luyện và nâng cao sức khỏe, thẩm mỹ. Người học có thể chọn các học phần yêu thích để tập luyện phù hợp với thể lực của bản thân như: Thể hình thẩm mỹ (GYM), Aerobic, Boxing, Vovinam.

Giáo dục quốc phòng – an ninh: 165 tiết (05/2020/TT-BGDĐT, ngày 18/03/2020)

Học phần trang bị cho người học hiểu biết cơ bản về chủ trương, đường lối quốc phòng, an ninh của Đảng, Nhà nước về xây dựng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân, yêu chủ nghĩa xã hội. Nắm được kiến thức cơ bản về công tác quốc phòng và an ninh trong tình hình mới. Thực hiện kỹ năng cơ bản về kỹ thuật, chiến thuật quân sự cấp trung đội, biết sử dụng súng ngắn và một số loại vũ khí bộ binh thường dùng. Môn học được phân thành 04 phần: phần 1- Đường lối quốc phòng an ninh của Đảng Cộng sản Việt Nam, phần 2- Công tác quốc phòng an ninh, phần 3- Quân sự chung, chiến thuật, kỹ thuật bắn súng ngắn và sử dụng lựu đạn, phần 4- Hiểu biết chung về quân, binh chủng.