

NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ ẨM THỰC

Bachelor in Restaurant Management and Culinary Arts

KHÓA 2026 (tham khảo)

TT	Tên học phần	Mã học phần	Số tín chỉ
GIAI ĐOẠN 1			
NĂM 1 - HỌC KỲ 1			
1	General English 1	IENG111	3
2	General English 2	IENG112	3
3	Political Economics	IPOL112	2
4	General English 3	IENG113	3
5	General English 4	IENG114	3
6	Fundamentals of Information Technology	IINF101	3
7	Sport Education	IGYM101/ IGYM201	1
Tổng			18
NĂM 1 - HỌC KỲ 2			
8	General English 5	IENG115	3
9	General English 6	IENG116	3
11	English for Hospitality and Tourism	GEHT101	3
12	Table Service	CRHM101	3
13	Field trip	CINT101	2
15	Introduction to Tourism	GTHM101	3
Tổng			17
NĂM 2 - HỌC KỲ 1			
16	Bar Operation Cocktail Making Practice	CRHM102	3
17	Scientific Sociolism	IPOL113	2
18	Principles of Accounting	IACC101	3
19	Principles of Management	IMGT101	3
20	Restaurant Management	CRMC101	3
21	History of Communist Party of Vietnam	IPOL115	2
Tổng			16
NĂM 2 - HỌC KỲ 2			
22	Tourism and Hospitality Marketing	CRHM103	3
23	Oenology	CRHM104	2
24	Ho Chi Minh Ideology	IPOL114	2
25	Customer Services	CRHM105	3
26	Sustainable Hospitality Development	CRHM106	3
27	MICE Tourism	CRHM107	3
Tổng			16
NĂM 3 - HỌC KỲ 1			
22	Marxist-Leninist Political Economics	IPOL111	3
23	Culinary Art 1	CRMC102	1
24	Event Coordination	CRHM108	3
25	Fundamentals of Law in Business	ILAW101	3
26	Culinary Art 2	CRMC103	2
27	Food Hygiene and HACCP	CRMC104	3
Tổng			15
NĂM 3 - HỌC KỲ 2			
27	French 1	CFRA101	2
28	Revenue Management	CRHM109	3
29	Hospitality Human Resource Management	CRHM110	3
30	Leadership and Managerial skills in Hospitality	CRHM111	3
31	French 2	CFRA102	2
32	Internship	CINT102	3
Tổng			16
TỔNG GIAI ĐOẠN 1 (Năm 1 + Năm 2 + Năm 3)			98
CÁC HỌC PHẦN NÂNG CAO TRƯỚC KHI HỌC NĂM 4			
	Professional Kitchen	CRMP101	3
	Professional Pastry	CRMP102	1
	Professional Oenology	CRMP103	1
	Services in Restaurant	CRMP104	1
Tổng			6

TT	Tên học phần	Mã học phần	Số tín chỉ
GIAI ĐOẠN 2			
NĂM 4 - HỌC KỲ 1			
37	UE1. Food & Beverage Industry and Sustainable Development Food & Beverage Supply Chain Food & Beverage Industry - Professional Seminars Sustainability for Restaurants Industry	RMEC_1.1 RMEC_1.2 RMEC_1.3	1 5 2
38	UE2. Business Management Marketing applied to the F&B Service Industry Management applied to F&B Services Operations Developing Soft skills for Business	RMEC_2.1 RMEC_2.2 RMEC_2.3	2 2 2
39	UE3. Communication Preparation for Language Certification Business and Professional English French DELF Professional vocabulary	RMEC_3.1 RMEC_3.2 RMEC_3.3	1 4 1
Tổng			20
NĂM 4 - HỌC KỲ 2			
40	UE4. Tutored Project Tutored Project	RMEC_4.1	7
41	UE5. International Global Food and World Culinary Culture Contemporary Trends in World Tourism and Food Industry: History & Economics Multicultural Management in F&B Business International F&B Business Development	RMEC_5.1 RMEC_5.2 RMEC_5.3 RMEC_5.4	1 1 2 2
42	UE7. Management in Restaurants Restaurant and Supply Chain Marketing Tools for Restaurants Restaurant Operation's Management Menu Engineering F&B Manager: Advanced Professional Knowledge Restaurant Engineering	RMEC_7.1 RMEC_7.2 RMEC_7.3 RMEC_7.4 RMEC_7.5 RMEC_7.6	1 1.5 2 1 2.5 1
Tổng			22
NĂM 4 - HỌC KỲ 2			
43	UE3. Communication (Cont.) Business Communication 2.0	RMEC_3.4	3
44	UE6. Training in a company Internship	RMEC_6.1	7
45	UE8. Restaurant Operations Pixel Restaurant Operations	RMEC_9.1	8
Tổng số tín chỉ ECTS			18
TỔNG GIAI ĐOẠN 2 (Năm 4)			60