

TP. Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2020

**CHƯƠNG TRÌNH CAO ĐẲNG  
QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

**Tên ngành:** Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

**Mã ngành:** 6810205

**Trình độ đào tạo:** Cao đẳng

**Hình thức đào tạo:** Chính quy tập trung

**Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp Trung học phổ thông và tương đương

**Thời gian đào tạo:** 2 năm

**Bằng cấp sau khi tốt nghiệp:** Bằng tốt nghiệp Cao đẳng, danh hiệu: Cử nhân Thực hành

**1. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC VÀ THỜI GIAN KHOÁ HỌC**

- Số lượng môn học: 27
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 1935 giờ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 435 giờ
- Khối lượng các môn học chuyên ngành: 1500 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 684 giờ; Thực hành/bài tập: 1171 giờ, Kiểm tra: 80 giờ
- Thời gian khóa học: 2 năm

**2. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH**

STT	Mã môn học	Tên môn học	Tín chỉ	Tổng giờ	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
<b>Môn học chung</b>							
1	POLI1311	Chính trị	4	75	41	29	5
2	PCLW1201	Pháp luật	2	30	18	10	2
3	NDED1211	Giáo dục quốc phòng và an ninh	3	75	36	35	4
4	PHED1021	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
5	CAPP1121	Tin học văn phòng	3	75	15	58	2
6	ENFD1211	Anh văn 1	3	60	30	28	2
7	ENFD1212	Anh văn 2	3	60	30	28	2
<b>TỔNG Môn học chung</b>			<b>20</b>	<b>435</b>	<b>175</b>	<b>239</b>	<b>21</b>
<b>Môn cơ sở</b>							
1	COMU1111	Kỹ năng giao tiếp	2	45	15	28	2
2	PUSP1111	Kỹ năng trình bày trước công chúng	2	45	15	28	2
3	CLCT1301	Văn hóa ẩm thực	3	45	43	0	2
4	CMSV1301	Dịch vụ chăm sóc khách hàng	3	45	43	0	2
5	EVMG1301	Tổ chức sự kiện	3	45	43	0	2
<b>TỔNG Môn cơ sở</b>			<b>13</b>	<b>225</b>	<b>159</b>	<b>56</b>	<b>10</b>
<b>Môn chuyên ngành</b>							
1	KCMG1211	Quản trị bếp	3	60	30	28	2
2	RTMG1211	Quản trị nhà hàng	3	60	30	28	2
3	ENRT1211	Anh văn chuyên ngành Nhà hàng	3	60	30	28	2
4	ENKC2211	Anh văn chuyên ngành Bếp	3	60	30	28	2
5	MNDS1301	Phương pháp xây dựng thực đơn	3	45	43	0	2

6	MKHP2211	Marketing nhà hàng, khách sạn	3	60	30	28	2
7	CTSV2211	Tổ chức dịch vụ ăn uống	3	60	30	28	2
8	FPTP2111	Chế biến & thực hành chế biến món ăn	2	45	13	30	2
9	FPTP2022	Chế biến & thực hành chế biến món ăn nâng cao	2	60	0	55	5
10	TBAR1111	Nghiệp vụ bàn & thực hành nghiệp vụ bàn	2	45	13	30	2
11	TBAR2022	Nghiệp vụ bàn & thực hành nghiệp vụ bàn nâng cao	2	60	0	55	5
12	BRMG2301	Nghiệp vụ bar	3	45	43	0	2
13	CTPT2021	Thực hành pha chế cocktail	2	60	0	55	5
14	BKRY2111	Nghiệp vụ & thực hành bánh Âu - Việt	2	45	13	30	2
15	BKRY2022	Nghiệp vụ & thực hành bánh Âu - Việt nâng cao	2	60	0	55	5
16	ENGY2211	Rượu Vang	3	60	30	28	2
17	BRTA2021	Barista	2	60	0	55	5
18	RMCO3171	Thực tập tốt nghiệp	8	330	15	315	0
<b>TỔNG Môn chuyên ngành</b>			<b>51</b>	<b>1275</b>	<b>350</b>	<b>876</b>	<b>49</b>
<b>TỔNG Chương trình</b>			<b>84</b>	<b>1935</b>	<b>684</b>	<b>1171</b>	<b>80</b>