



BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG CAO ĐẲNG SÀI GÒN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG

(Ban hành kèm theo Quyết định số 86-25-CD ngày 11 tháng 10 năm 2025
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Sài Gòn)

Tên ngành, nghề:	Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
Mã ngành, nghề:	6810205
Trình độ đào tạo:	Cao đẳng
Đối tượng tuyển sinh:	Người học tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương
Thời gian đào tạo:	2 năm

1. Giới thiệu chương trình/ mô tả ngành, nghề đào tạo

Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống là ngành học và nghề nghiệp liên quan đến việc quản lý và vận hành các hoạt động của khu vực ẩm thực tại nhà hàng, khách sạn hoặc khu nghỉ dưỡng. Ngành này bao gồm nhiều lĩnh vực như quản lý dịch vụ liên quan đến ẩm thực, sự kiện và chăm sóc khách hàng.

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo nguồn nhân lực có phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khỏe tốt; có chuyên môn công việc, đáp ứng yêu cầu kinh tế xã hội của đất nước; có kỹ năng nghiệp vụ và kiến thức quản trị tại bộ phận ẩm thực trong nhà hàng; có khả năng học tập nâng cao trình độ và phát triển nghề nghiệp trong tương lai.

Sau khi tốt nghiệp, sinh viên có thể thực hiện các nghiệp vụ cơ bản của nhân viên bộ phận phục vụ bàn, nhân viên pha chế, nhân viên bộ phận bếp.

2.2. Mục tiêu cụ thể

- Biết các kiến thức cơ bản về kinh tế, xã hội, luật pháp trong kinh doanh và quản lý các hoạt động trong lĩnh vực nhà hàng.
- Hiểu được những kiến thức nền tảng về ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống, có năng lực ứng dụng kiến thức từ cơ bản đến nâng cao để tham gia chế biến món ăn, xây dựng thực đơn và tổ chức dịch vụ ẩm thực trong nhà hàng, khách sạn.
- Thành thạo các nghiệp vụ quan trọng trong bộ phận ẩm thực, bao gồm nghiệp vụ phục vụ bàn, nghiệp vụ chế biến món ăn, nghiệp vụ pha chế.
- Có kiến thức về các khái niệm và cách sử dụng hệ điều hành máy tính. Sử dụng được bộ phần mềm tin học văn phòng, đạt được trình độ năng lực ngoại ngữ bậc 2/6 theo khung năng lực ngoại ngữ dùng cho Việt Nam.
- Có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp theo yêu cầu riêng của nghề, có trách nhiệm với xã hội và cộng đồng.

3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp sinh viên có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Nhân viên pha chế
- Nhân viên bếp
- Nhân viên phục vụ nhà hàng
- Tổ chức kinh doanh dịch vụ ăn uống nhỏ và vừa



4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

- Số lượng môn học: 25
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 84 tín chỉ, 2370 giờ
- Khối lượng học tập các môn học chung: 19 tín chỉ, 435 giờ
- Khối lượng học tập các môn học, mô đun chuyên môn: 65 tín chỉ, 1935 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 652 giờ; thực hành/thực tập: 1718 giờ

5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề

TT	Mã năng lực	
I	Năng lực cơ bản (Năng lực chung)	
1	NLCB-01	Hiểu biết về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng và an ninh theo quy định.
2	NLCB-02	Sử dụng được ngoại ngữ bậc 2/6, tin học văn phòng trong học tập và công việc.
3	NLCB-03	Hình thành thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn; ý thức kỷ luật, tinh thần trách nhiệm cao trong công việc
4	NLCB-04	Hình thành ý thức học tập, rèn luyện, nâng cao năng lực chuyên môn nghiệp vụ
II	Năng lực cốt lõi (Năng lực chuyên môn)	
5	NLCL-01	Trình bày được các kiến thức cơ bản về văn hóa ẩm thực Việt Nam, nhận biết được sự khác biệt giữa văn hóa ẩm thực Việt Nam với văn hóa ẩm thực các nước khác.
6	NLCL-02	Trình bày được quy trình hoạt động cơ bản trong bếp, quầy bar, nhà hàng và các yêu cầu cơ bản để tổ chức hoạt động sự kiện ẩm thực trong nhà hàng.
7	NLCL-03	Giải thích được các quy định vệ sinh an toàn thực phẩm; quy trình sơ chế và chế biến món ăn, thức uống đảm bảo yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm tại nhà hàng.
8	NLCL-04	Mô tả được quy trình chế biến món ăn, thức uống cơ bản, quy trình sử dụng công cụ dụng cụ trong bếp/quầy bar an toàn và hiệu quả.
9	NLCL-05	Trình bày quy trình mua sắm, bảo quản nguyên vật liệu và kiểm soát hàng tồn kho.
III	Năng lực nâng cao	
10	NLNC-01	Thực hiện được nghiệp vụ bếp, nghiệp vụ phục vụ bàn trong nhà hàng, giới thiệu và phục vụ được các loại thức uống
11	NLNC-02	Chế biến và phục vụ được các thức uống có cồn, không cồn, các loại cà phê pha máy trong quầy bar.
12	NLNC-03	Tính được chi phí công thức nấu ăn, pha chế, chi phí lương thực và nhân công, đề xuất giá bán và kiểm soát chi phí.
13	NKNC-04	Chế biến, trình bày và phục vụ được các thức uống, món ăn, món bánh cơ bản và nâng cao phổ biến, kỹ năng nhận biết và xử lý các vấn đề liên quan đến chất lượng món ăn và thức uống tại nhà hàng.
14	NLNC-05	Xây dựng được thực đơn ăn uống phù hợp với các loại hình kinh doanh ăn uống cơ bản. Tổ chức được một số sự kiện cơ bản trong nhà hàng.

6. Nội dung chương trình

STT	Mã môn học	Tên môn học tiếng Việt	Tín chỉ	Tổng giờ	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra	Ghi chú/ Môn tiên quyết
I. Các môn học chung								
1	POLII322	Chính trị	5	75	41	29	5	
2	PCLW1201	Pháp luật	2	30	18	10	2	
3	NDED1211	Giáo dục quốc phòng	3	75	36	35	4	
4	PHED1021	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4	
5	CAPP1121	Tin học	3	75	15	58	2	
6	ENFD1224	Tiếng Anh	4	120	42	72	6	
Tổng Môn học chung			19	435	157	255	23	
II. Các môn học chuyên môn								
II.1. Môn học cơ sở								
7	ENFD1225	Tiếng Anh tiền trung cấp	4	90	45	42	3	
8	RMFD1211	Nhập môn nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3	75	30	42	3	
9	CCAS2212	Nghệ thuật chế biến món ăn Á	3	75	30	42	3	
10	EVMG1212	Tổ chức sự kiện	3	75	30	42	3	
11	BRTA1212	Nghệ thuật Barista	3	75	30	42	3	
12	RMPJ1022	Đồ án cơ sở	2	90	0	90	0	
Tổng Môn cơ sở			18	480	165	300	15	
II.2. Môn học chuyên môn								
13	ENFD1226	Tiếng Anh trung cấp	4	90	45	42	3	
14	RMIT2311	Tin học ứng dụng chuyên ngành	4	90	45	42	3	
15	BART2212	Nghệ thuật Bartender	3	75	30	42	3	
16	TBAR1213	Nghệ thuật bàn	3	75	30	42	3	
17	CCWE2212	Nghệ thuật chế biến món ăn Âu	3	75	30	42	3	
18	RMPJ2023	Đồ án chuyên ngành	2	90	0	90	0	
19	RMIT2041	Thực tập chuyên ngành	4	180	0	180	0	
Tổng Môn chuyên môn			23	675	180	480	15	
II.3 Môn học nâng cao								
20	RMEN2221	Tiếng Anh nhà hàng	4	120	30	87	3	
21	CTSV2212	Tổ chức dịch vụ ăn uống	3	75	30	42	3	
22	MNDS2213	Phương pháp xây dựng thực đơn	3	75	30	42	3	
23	RTMG2212	Quản trị nhà hàng	3	75	30	42	3	
24	CLCT1212	Văn hóa ẩm thực	3	75	30	42	3	
25	RMCO2082	Thực tập tốt nghiệp	8	360	0	360	0	
Tổng Môn nâng cao			24	780	150	615	15	
Tổng Chương trình			84	2370	652	1650	68	

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

7.1 Các môn học chung

Chương trình môn học chung Pháp luật, Chính trị, Giáo dục thể chất, Tin học, Tiếng Anh do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định, được sử dụng để giảng dạy.

Môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh được tổ chức thực hiện, liên kết với Trường Quân sự Quân khu 7.

7.2 Các hoạt động ngoại khóa

Một năm học có 3 học kỳ. Thời gian học của mỗi học kỳ là 15 tuần bao gồm thời gian kiểm tra và thi. Giữa mỗi học kỳ có 2-3 tuần nghỉ. Thời gian nghỉ Tết là 5 tuần.

Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa, vào thời điểm thích hợp.

7.3 Hướng dẫn tổ chức kiểm tra kết thúc môn học

Căn cứ quy chế Tổ chức đào tạo, kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp của Trường Cao đẳng Sài Gòn, thời gian tổ chức kiểm tra kết thúc môn học theo hướng dẫn cụ thể theo từng môn học và theo kế hoạch đào tạo của trường cụ thể cho từng học kỳ và từng năm học.

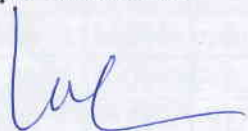
Hình thức và phương pháp kiểm tra đánh giá môn học được xác định cụ thể và có hướng dẫn trong đề cương môn học.

7.4 Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp

Sinh viên học hết chương trình đào tạo theo từng ngành, nghề; tích lũy đủ số tín chỉ quy định và có điểm trung bình tích lũy từ 2.0/4.0 trở lên được công nhận tốt nghiệp.

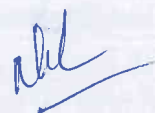
Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp để cấp bằng tốt nghiệp theo quy định của trường

HIỆU TRƯỞNG



Tôn Thất Tín

PHÓ TRƯỞNG KHOA



Mai Thị Nghi