

**CHƯƠNG TRÌNH KHUNG NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG
HỆ CAO ĐẲNG TRƯỜNG CAO ĐẲNG BÌNH MINH SÀI GÒN 2020**

Mã MH/ MĐ	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ bài tập/ thảo luận	Thi/ Kiểm tra
I	CÁC MÔN HỌC CHUNG	22	435	157	255	23
MH01	Chính trị	5	75	41	29	5
MH02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH04	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	4	75	36	35	4
MH05	Tin học	3	75	15	58	2
MH06	Tiếng Anh	6	120	42	72	6
II	CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN CHUYÊN MÔN	61	1560	391	1105	64
II.1	Các môn học, mô đun cơ sở	18	345	153	174	18
MH14	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	30	20	8	2
MH15	Quản trị học	2	45	15	28	2
MH16	Tổng quan du lịch	2	45	15	28	2
MH17	Tổng quan kinh doanh NH-KS	2	45	15	28	2
MH18	Marketing căn bản	2	30	20	8	2
MH19	Phương pháp xây dựng thực đơn	2	30	20	8	2
MH20	Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	2	30	20	8	2
MH21	Văn hóa du lịch	2	30	20	8	2
MH22	Kỹ năng giao tiếp và truyền thông	2	60	8	50	2
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn	39	1155	198	915	42
MH23	Tâm lý du khách	2	30	20	8	2
MH24	Luật du lịch	2	45	15	28	2
MĐ25	Tiếng anh chuyên ngành	3	90	8	79	3
MĐ26	Marketing du lịch	3	75	12	60	3
MH27	Quản lý và điều hành yến tiệc	3	60	30	28	2
MH28	Quản trị nguồn nhân lực	2	45	20	22	3
MH29	Hạch toán định mức	3	60	27	30	3
MĐ30	Nghiệp vụ nhà hàng	2	60	5	53	2
MĐ31	Kỹ thuật pha chế đồ uống	3	90	8	79	3
MĐ32	Kỹ thuật chế biến món ăn	3	90	8	79	3
MĐ33	Nghiệp vụ thanh toán	2	45	15	28	2
MĐ34	Tổ chức sự kiện trong kinh doanh nhà hàng	2	60	15	41	4
MĐ35	Kiến tập	2	90	0	85	5
MĐ36	Thực tập	7	310	15	295	5
II.3	Môn học, mô đun tự chọn (chọn 2 trong 3)	4	60	40	16	4
MH37	Quản lý chất lượng dịch vụ	2	30	20	8	2
MH38	Quản trị kinh doanh NH và DV ăn uống	2	30	20	8	2
MH39	Quản trị rủi ro	2	30	20	8	2
III	HỌC PHẦN KHÔNG TÍCH LŨY					
	Tin học chuẩn đầu ra					
	Ngoại ngữ chuẩn đầu ra					
	Kỹ năng mềm					
	Tổng cộng	83	1995	548	1360	87