



UBND TỈNH KHÁNH HOÀ  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC KHÁNH HOÀ  
**KHOA DU LỊCH**

**SỔ TAY CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**Ngành/chuyên ngành:**  
**QUẢN TRỊ KINH DOANH NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG**  
**[Khóa: .....]**



Trường Đại học Khánh Hoà  
1 Nguyễn Chánh, Phường Lộc Thọ, Nha Trang, Khánh Hòa  
ĐT: ..... Email:.....  
Website: .....

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

Ngành/Chuyên ngành: QUẢN TRỊ KINH DOANH NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ  
ĂN UỐNG

**I. Sứ mạng, tầm nhìn, triết lý giáo dục và giá trị cốt lõi của Trường****1. Sứ mạng**

Trường Đại học Khánh Hòa là trường đại học công lập, tự chủ, định hướng ứng dụng; đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao đa lĩnh vực, nghiên cứu khoa học và cung cấp các dịch vụ phục vụ cộng đồng, góp phần phát triển kinh tế - xã hội và hội nhập quốc tế.

**2. Tầm nhìn**

Đến năm 2035, Trường Đại học Khánh Hòa đạt chuẩn quốc gia và khu vực, hướng tới trở thành trường đại học "*Thông minh và Xanh*".

**3. Giá trị cốt lõi:** Chuyên nghiệp - Sáng tạo - Kết nối - Nhân văn.

**II. Lịch sử thành lập Khoa**

Khoa Du lịch một trong những khoa thế mạnh của Trường Đại học Khánh Hòa, được kế thừa từ khoa Du lịch của trường CĐ VHNT&DL Nha Trang và khoa Văn hóa du lịch, trường CĐ Sư phạm Nha Trang với bề dày 20 năm. Là cơ sở đào tạo du lịch có uy tín ở Duyên hải Nam trung bộ và Tây Nguyên, mỗi năm Khoa cung cấp một số lượng lớn nhân lực du lịch chất lượng cao cho tỉnh Khánh Hòa và các tỉnh lân cận, đáp ứng được nhu cầu tuyển dụng khẩn trương của các doanh nghiệp du lịch có dịch vụ cao cấp.

Trong những năm đầu thành lập, Trường Đại học Khánh Hòa đã liên kết với các trường: Trường Jeanne d'Arc St.Ivy, Pontivy, Morbihan, Pháp, các doanh nghiệp như: Amiana Resort Nha Trang, An Lam Ninh Van Bay Villas, Evason Ana Mandara Nha Trang Resort, Havana Hotel, InterContinental Nha Trang, Mia Resort Nha Trang, Novotel Nha Trang, Sheraton Nha Trang Hotel & Spa, Vinpearl Nha Trang Resort, An Lâm Retreat Resort, Six Senses Ninh Vân Bay Resort, Selectum Noa Resort, Sunrise Hotel Nha Trang, ... và các công ty Lữ hành: Sài Gòn Tourist, VietTravel, Du lịch Long Phú, Nha Trang Trẻ, ... để hợp tác đào tạo du lịch. Sự liên kết này đã tạo điều kiện thúc đẩy chất lượng đào tạo ngành Du lịch tại Trường Đại học Khánh Hòa. Để đáp ứng nhu cầu ngày một tăng về nguồn nhân lực cao của tỉnh Khánh Hòa, của các vùng khu vực lân cận và các địa phương khác trên cả nước.

Chúng tôi tự hào khi sở hữu đội ngũ các giảng viên trẻ năng động, sáng tạo, đầy nhiệt huyết, 50% giảng viên đã từng công tác tại các doanh nghiệp du lịch, 30% giảng viên hiện vẫn làm nghề du lịch.

Khoa Du lịch luôn quan tâm đến vấn đề xây dựng và bồi dưỡng đội ngũ giảng viên. Trong tổng số 30 giảng viên cơ hữu có 3 TS, 4 NCS, 23 ThS; 8 giảng viên đồng thời là Đào tạo viên của Hội đồng cấp chứng chỉ Nghiệp vụ Du lịch Việt Nam (Hội đồng VTCB – Vietnam Tourism Certification Board) và người giảng viên cơ hữu là các chuyên gia công tác lâu năm trong các lĩnh vực lữ hành, lưu trú, nhà hàng, marketing. Hợp tác trong nước và quốc tế là một trong những thế mạnh của Khoa Du lịch, hàng năm khoa mời được nhiều giảng viên từ các trường đại học uy tín, nhà khoa học, cán bộ quản lý doanh nghiệp du lịch tham gia thỉnh giảng.

**III. Ban chủ nhiệm Khoa**

- Trưởng Khoa: **NCS. Nguyễn Thị Hồng Cẩm**

Chức vụ: Phó Trưởng Khoa Du lịch - Phụ Trách Khoa

Chức danh: Giảng viên

Chuyên ngành: Quản trị Du lịch và Khách sạn

Email: nguyenthihongcam@ukh.edu.vn

- Phó Trưởng Khoa: **Ths. Đâu Minh Đức**

Chức vụ: Phó trưởng Khoa Du lịch

Chức danh: Giảng viên chính

Chuyên ngành: Du lịch

Email: [dauminhduc@ukh.edu.vn](mailto:dauminhduc@ukh.edu.vn)

**Ths. Phạm Thị Hương Giang**

Chức vụ: Phó trưởng Khoa Du lịch

Chức danh: Giảng viên

Chuyên ngành: Văn hóa học

Email: [phamthihuonggiang@ukh.edu.vn](mailto:phamthihuonggiang@ukh.edu.vn)

#### IV. Các ngành/chuyên ngành đào tạo

TT	NGÀNH ĐÀO TẠO	MÃ NGÀNH
1	Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành	7810103
2	Quản trị kinh doanh (Khách sạn – Nhà hàng)	7340101
3	Quản trị kinh doanh (Quản lý bán lẻ)	7340101A
4	Quản trị kinh doanh (Marketing)	7340101B
5	Quản trị khách sạn	7810201
6	Việt Nam học (Hướng dẫn du lịch)	7310630
7	Quản trị kinh doanh (Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống)	7340101

#### V. Chương trình đào tạo ngành/chuyên ngành: QUẢN TRỊ KINH DOANH NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG

##### A. Nội dung

##### 1. Kiến thức Giáo dục đại cương (số TC)

##### 1.1. HP bắt buộc (28 TC)

STT	Nội dung	Số tín chỉ
1	Triết học Mác -Lênin	3
2	Kinh tế chính trị Mác -Lênin	2
3	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2
4	Lịch sử Đảng cộng sản Việt Nam	2
5	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2
6	Pháp luật đại cương	2
7	Tin học đại cương	3
8	Ngoại ngữ 1	4
9	Ngoại ngữ 2	3
10	Ngoại ngữ 3	3

##### 1.2. HP tự chọn (2 TC)

(chọn 2/6 tín chỉ)

STT	Nội dung	Số tín chỉ
1	Kỹ năng giao tiếp	2
2	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2
3	Văn hóa các nước Đông Nam Á	2

##### 2. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp (99 TC)

	<b>Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp</b>	<b>99</b>
	<b>2.1. Kiến thức cơ sở ngành, khối ngành</b>	<b>42</b>

<b>Bắt buộc</b>		<b>30</b>
1	Quản trị học	3
2	Kinh tế học	3
3	Marketing căn bản	3
4	Văn hóa ẩm thực	3
5	Kinh tế du lịch	3
6	Quản trị nguồn nhân lực	3
7	Quản trị sự kiện và hội nghị	3
8	Nhập môn ngành kinh doanh nhà hàng	3
9	Tâm lý khách hàng	3
10	Digital Marketing	3
<b>Tự chọn (Chọn 12/27 tín chỉ)</b>		<b>12</b>
11	Thanh toán quốc tế	2
12	Văn hóa doanh nghiệp	2
13	Quản trị chuỗi cung ứng trong nhà hàng	3
14	Hành vi người tiêu dùng	2
15	Quản trị chất lượng dịch vụ	3
16	Quản trị doanh thu	3
17	Chăm sóc khách hàng	2
18	Quản trị rủi ro	3
19	Kế toán kinh doanh du lịch - khách sạn	3
20	Phương pháp nghiên cứu khoa học trong kinh doanh	2
21	Du lịch bền vững	2
<b>2.2. Kiến thức chuyên ngành</b>		<b>39</b>
22	Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng 1	3
23	Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng 2	3
24	Thực tế bộ môn 1	1
25	Thực tế bộ môn 2	2
26	Thiết kế và xây dựng thực đơn	2
27	Thương phẩm hàng thực phẩm	3
28	Nghiệp vụ bàn 1	3
29	Nghiệp vụ bàn 2	2
30	Nghiệp vụ bar	3
31	Quản lý quầy bar và dịch vụ thức uống	3

32	Quản trị nhà hàng	3
33	Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm	2
34	Quản trị bếp	3
35	Kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản	3
36	Kỹ thuật cắt tía và trang trí món ăn	3

### 3. Thực tập, thực tế (11 TC)

- Thực tế bộ môn 1: 1 TC
- Thực tế bộ môn 2: 2 TC
- Thực tập tốt nghiệp: 8 TC

### 4. Khoá luận tốt nghiệp / HP thay thế (10TC)

4.1. Khoá luận tốt nghiệp (10 TC)

4.2. HP thay thế khoá luận tốt nghiệp: 10 TC

<b>Học phần thay thế khoá luận tốt nghiệp (10 tín chỉ)</b>	<b>10</b>
Đàm phán và thương lượng trong kinh doanh	3
Quản trị chiến lược	4
Quản trị khách sạn	3

### 5. Điều kiện tốt nghiệp:

Theo “Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ” ban hành theo Quyết định số 642/QĐ-ĐHKH-ĐT ngày 01/8/2016 của Hiệu trưởng Trường Đại học Khánh Hòa. Sau khi hoàn thành chương trình khóa học, sinh viên phải làm khoá luận tốt nghiệp hoặc học bổ sung các học phần với thời lượng tương đương để được xét công nhận tốt nghiệp.

### B. Phân bố chương trình theo học kỳ

#### B.1. Học kỳ 1

STT	Khối kiến thức/ Tên học phần	Số tín chỉ
1	Nhập môn ngành kinh doanh nhà hàng	3
2	Triết học Mác -Lênin	3
3	Tin học đại cương	3
4	Ngoại ngữ 1	4
5	Giáo dục thể chất 1 (*)	
6	Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm	2
<b>Học phần tự chọn (Chọn 1HP, 2TC)</b>		<b>2</b>
7	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2
8	Kỹ năng giao tiếp	2
9	Văn hóa các nước Đông Nam Á	2
<b>TỔNG CỘNG</b>		<b>17</b>

#### B.2. Học kỳ 2

STT	Khối kiến thức/ Tên học phần	Số tín chỉ
1	Ngoại ngữ 2	3

2	Giáo dục thể chất 2 (*)	
3	Văn hoá ẩm thực	3
4	Tâm lý khách hàng	3
5	Kỹ thuật cắt tía và trang trí món ăn	3
<b>Học phần tự chọn (Chọn 2HP, 4TC)</b>		<b>4</b>
6	Du lịch bền vững	2
7	Phương pháp nghiên cứu khoa học trong kinh doanh	2
8	Văn hoá doanh nghiệp	2
9	Hành vi người tiêu dùng	2
<b>TỔNG CỘNG</b>		<b>16</b>

**B.3. Học kỳ 3**

STT	Khối kiến thức/ Tên học phần	Số tín chỉ
1	Ngoại ngữ 3	3
2	Kinh tế học	3
3	Quản trị học	3
4	Marketing căn bản	3
5	Giáo dục quốc phòng và an ninh (*)	
<b>TỔNG CỘNG</b>		<b>12</b>

**B.4. Học kỳ 4**

STT	Khối kiến thức/ Tên học phần	Số tín chỉ
1	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2
2	Pháp luật đại cương	2
3	Nghiệp vụ bàn 1	3
4	Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng 1	3
5	Thực tế bộ môn 1	1
6	Kinh tế du lịch	3
<b>Học phần tự chọn (Chọn 1HP, 2TC)</b>		<b>2</b>
7	Chăm sóc khách hàng	2
8	Thanh toán quốc tế	2
<b>TỔNG CỘNG</b>		<b>16</b>

**B.5. Học kỳ 5**

STT	Khối kiến thức/ Tên học phần	Số tín chỉ
1	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2
2	Quản trị nguồn nhân lực	3
3	Kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản	3
4	Nghiệp vụ bàn 2	2
5	Digital Marketing	3
<b>Học phần tự chọn (Chọn 1HP, 3TC)</b>		<b>3</b>
6	Kế toán kinh doanh du lịch- khách sạn	3
7	Quản trị rủi ro	3

<b>TỔNG CỘNG</b>	<b>16</b>
------------------	-----------

**B.6. Học kỳ 6**

STT	Khối kiến thức/ Tên học phần	Số tín chỉ
1	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2
2	Thiết kế và xây dựng thực đơn	2
3	Nghiệp vụ bar	3
4	Quản trị nhà hàng	3
5	Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng 2	3
6	Thực tế bộ môn 2	2
<b>TỔNG CỘNG</b>		<b>15</b>

**B.7. Học kỳ 7**

STT	Khối kiến thức/ Tên học phần	Số tín chỉ
1	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2
2	Quản trị bếp	3
3	Quản trị sự kiện và hội nghị	3
4	Quản lý quầy bar và dịch vụ thức uống	3
5	Thương phẩm hàng thực phẩm	3
<b>Học phần tự chọn (Chọn 1HP, 3TC)</b>		
6	Quản trị doanh thu	3
7	Quản trị chất lượng dịch vụ	3
8	Quản trị chuỗi cung ứng trong nhà hàng	3
<b>TỔNG CỘNG</b>		<b>17</b>

**B.8. Học kỳ 8**

STT	Khối kiến thức/ Tên học phần	Số tín chỉ
1	Thực tập tốt nghiệp	8
2	Khóa luận tốt nghiệp	10
<b>Học phần thay thế khóa luận tốt nghiệp</b>		<b>10</b>
3	Đàm phán và thương lượng trong kinh doanh	3
4	Quản trị chiến lược	4
5	Quản trị khách sạn	3
<b>TỔNG CỘNG</b>		<b>18</b>

**VI. Cơ hội nghề nghiệp**

Sinh viên tốt nghiệp chuyên ngành QTKD KSNH có thể làm ở nhiều vị trí công việc hấp dẫn:

- Chuyên viên tổ chức sự kiện trong nhà hàng, khách sạn.
- Chuyên viên tư vấn và điều hành tại, quản lý các cơ sở ăn uống, nhà hàng, khách sạn.
- Chuyên viên marketing, PR trong các nhà hàng, khu vui chơi.
- Nhân viên lễ tân, nhân viên làm việc trong các nhà hàng.

- Khởi nghiệp kinh doanh với nhà hàng và khách sạn của bản thân.