

美和科技大學 113 入學年度 餐旅管理系 日間部 四年制
國際產學合作專班 越南專班課程總表

Trường Đại học Mỹ Hòa – Nhập học năm 113 - Khoa Quản lý Nhà hàng Khách sạn
Hệ chính quy 4 năm - Chương trình quốc tế dạy học hợp tác doanh nghiệp
Thời khóa biểu tổng hợp của lớp chuyên ban Việt Nam

學年 Năm học	第一學年 Năm I		第二學年 Năm II		第三學年 Năm III		第四學年 Năm IV	
	上學期科目 (學分/時數) Học kỳ I (tín chỉ/số tiết)	下學期科目 (學分/時數) Học kỳ II (tín chỉ/số tiết)	上學期科目 (學分/時數) Học kỳ I (tín chỉ/số tiết)	下學期科目 (學分/時數) Học kỳ II (tín chỉ/số tiết)	上學期科目 (學分/時數) Học kỳ I (tín chỉ/số tiết)	下學期科目 (學分/時數) Học kỳ II (tín chỉ/số tiết)	上學期科目 (學分/時數) Học kỳ I (tín chỉ/số tiết)	下學期科目 (學分/時數) Học kỳ II (tín chỉ/số tiết)
校 定 必 修 Môn học bắt buộc	華語(一)(3/6) Tiếng Trung I (3/6)	華語(二) (3/6) Tiếng Trung II (3/6)						
	華語文測驗 (一)(2/4) Kiểm tra năng lực Hoa ngữ I (2/4)	華語文測驗(二) (2/4) Kiểm tra năng lực Hoa ngữ II (2/4)						
	台灣文化(3/3) Văn hóa Đài Loan (3/3)	職場倫理(3/3) Đạo đức nghề nghiệp (3/3)						
小計 A	8/13	8/13						
專 業 必 修 Môn học chuyên ngành bắt buộc	房務服務技術(一) (4/4) Kỹ thuật dịch vụ phòng I (4/4)	房務服務技術(二) (4/4) Kỹ thuật dịch vụ phòng II (4/4)	職場實習(一) (8/24) Thực tập tại nơi làm việc I (8/24)	職場實習(二) (8/24) Thực tập tại nơi làm việc II (8/24)	基礎中餐烹調 (3/3) Nấu ăn cơ bản món Trung Hoa (3/3)	進階中餐烹調(3/3) Nấu ăn nâng cao món Trung Hoa (3/3)	餐旅創業管理(一) (2/2) Quản lý khởi nghiệp nhà hàng khách sạn I (2/2)	餐旅創業管理(二) (2/2) Quản lý khởi nghiệp nhà hàng khách sạn II (2/2)
	餐飲服務技術(一) (4/4) Kỹ thuật dịch vụ ăn uống I (4/4)	餐飲服務技術(二) (4/4) Kỹ thuật dịch vụ ăn uống II (4/4)	實務專題(一) (3/3) Chuyên đề thực hành I (3/3)	實務專題(二) (3/3) Chuyên đề thực hành II (3/3)	烘焙原理與實務(二) (3/3) Lý thuyết và thực hành làm bánh II (3/3)	消費者行為 (2/2) Hành vi người tiêu dùng (2/2)	餐旅人工智慧 (2/2) AI trong lĩnh vực nhà hàng khách sạn (2/2)	餐旅國際個案(2/2) Nghiên cứu các tình huống nhà hàng khách sạn quốc tế (2/2)
	基礎飲料調製(3/3) Pha chế đồ uống cơ bản (3/3)	茶飲與咖啡技術(3/3) Kỹ thuật pha chế trà và cà phê (3/3)	旅館房務管理與實務(2/2) Thực hành quản lý phòng khách sạn (2/2)	餐旅人力資源(2/2) Nhân sự nhà hàng khách sạn (2/2)	餐旅行銷(2/2) Marketing nhà hàng khách sạn (2/2)	基礎西餐烹調 (4/4) Nấu ăn cơ bản món Âu (4/4)	進階西餐烹調 (3/3) Nấu ăn nâng cao món Âu (3/3)	
	食材認識(3/3) Nhận biết nguyên liệu ẩm thực (3/3)	烘焙原理與實務(一) (3/3) Lý thuyết và thực hành làm bánh I (3/3)	餐旅資訊系統 (2/2) Hệ thống thông tin khách sạn (2/2)	世界飲食文化(2/2) Văn hóa ẩm thực thế giới (2/2)				
	餐旅概論(2/2) Tổng quan về nhà hàng khách sạn (2/2)							
小計 B	16/16	17/17	15/79	15/79	8/8	9/9	4/4	4/4
專 業 選 修 Môn học chuyên tự chọn			校內實習 (一) (8/24) Thực tập tại trường I (8/24)	校內實習 (二) (8/24) Thực tập tại trường II (8/24)	會議與展覽 (2/2) Hội nghị và triển lãm (2/2)	休閒產業(2/2) Ngành công nghiệp giải trí (2/2)	企業實習(一) (9/24) Thực tập doanh nghiệp I (9/24)	企業實習(二) (9/24) Thực tập doanh nghiệp II (9/24)
					職涯教育(2/2) Giáo dục nghề nghiệp (2/2)	巧克力製作 (4/4) Chế biến sô cô la (4/4)	校內實習 (三) (9/24) Thực tập tại trường III (9/24)	校內實習 (四) (9/24) Thực tập tại trường IV (9/24)
					餐廳規劃實務 (3/3) Lập kế hoạch nhà hàng (3/3)	觀光產業(2/2) Ngành du lịch (2/2)		
小計	0/0	0/0	8/24	8/24	7/7	8/8	18/48	18/48
建議選修 Đề xuất tự chọn (C)	0/0	0/0	0/0 無法校外實習者替代課程 (依據教育部規定) Khóa học thay thế cho SV không thể thực tập ngoài trường (theo quy định của Bộ Giáo dục)		3/3	4/4	9/24	9/24
(A+B+C) 合計	24/29	22/27	15/31	15/31	11/11	13/13	16/31	13/68

<p>備註</p> <p>Ghi chú</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.最低畢業學分數：128學分。必修104 學分 (含校訂必修16，專業必修88)，選修24 學分。每學期修業學分數上下限規定：上限25學分，下限9學分。 2.校定畢業門檻：大一下學期結束前，必須通過華語文能力測驗二級(A2) 。 3.本專班自大二起到大四的校外實習期間，「職場實習」是必修課程，上下學期各8學分、「企業實習」是選修課程，上下學期各9學分。每一學分，代表每週實習時數為24小時。 4.校內實習課程：若無法到校外實習者，作為替代課程。係指餐旅管理系校內模擬實務經營之場所，如烘焙坊等等。 5.112學年度第2學期第1次系課規會議通過(113.03.01)。民生學院112學年度第2學期第3次院課規會議通過(113.04.18)、112學年度第2學期第2次校課規會議通過(113.05.09)、112學年度第2學期第3次臨時教務會議(113.06.13)通過並實施。 6.113學年度第1學期第1次校課規會議通過(113.08.28)、113學年度第1學期第1次教務會議(113.09.02)通過並實施。 7.113學年度第2學期第4次系課規會議通過(114.07.17)。民生學院113學年度第2學期第4次院課規會議通過(114.07.24)、114學年度第1學期第1次校課規會議通過(114.08.18)、114學年度第1學期第1次教務會議(114.08.21)通過並實施。 <ol style="list-style-type: none"> 1. Tín chỉ tốt nghiệp tối thiểu: 128 tín chỉ. Trong đó, tín chỉ bắt buộc 104 tín chỉ (gồm 16 tín chỉ bắt buộc theo quy định của trường và 88 tín chỉ chuyên ngành bắt buộc), tự chọn 24 tín chỉ. Quy định số tín chỉ mỗi học kỳ: tối đa 25 tín chỉ, tối thiểu 9 tín chỉ. 2. Điều kiện tốt nghiệp theo quy định của trường: Trước khi kết thúc học kỳ 2 của năm nhất, phải đạt trình độ TOCFL 2 (A2). Nếu không đạt, sẽ bị buộc thôi học. 3. Từ năm hai đến năm bốn: Thực tập tại nơi làm việc (I) và (II) là môn học bắt buộc, học kỳ I 8 tín chỉ; Thực tập doanh nghiệp (I) và (II) là môn học tự chọn, học kỳ II 9 tín chỉ. Mỗi tín chỉ tương đương với 24 giờ thực tập/ tuần. 4. Môn học thực tập trong trường: Nếu không thể thực tập ở doanh nghiệp bên ngoài, sẽ thay thế bằng các khóa học thực hành trong trường. Các khóa học này diễn ra tại các địa điểm mô phỏng thực tế trong trường của Khoa Quản lý Nhà hàng Khách sạn, như tiệm bánh, v.v. 5. Được Hội nghị quy chế khóa học thông qua (cuộc họp lần 1 học kỳ 2 năm học 112 (01.03.113). Được thông qua tại cuộc họp lần 3 học kỳ 2 của Viện Dân sinh năm học 112 (18.04.113). Được thông qua tại cuộc họp lần 2 học kỳ 2 của trường năm học 112 (05.09.113). Được thông qua và thực hiện tại cuộc họp lần 3 học kỳ 2 của Phòng đào tạo năm học 112 (13.06.113). 6. Được Hội nghị quy chế khóa học thông qua (cuộc họp lần 1 học kỳ 1 năm học 113 (28.08.113). Được thông qua và thực hiện tại cuộc họp lần 1 học kỳ 1 của Phòng đào tạo năm học 114 (02.09.113). 7. Được Hội nghị quy chế khóa học thông qua cuộc họp lần 4 học kỳ 2 năm học 113 (17.07.114). Được thông qua tại cuộc họp lần 4 học kỳ 2 của Viện Dân sinh năm học 113 (24.07.114). Được thông qua tại cuộc họp lần 1 học kỳ 1 Hội nghị quy chế khóa học năm học 114 (18.08.114). Được thông qua và thực hiện tại cuộc họp lần 1 học kỳ 1 của Phòng đào tạo năm học 114 (21.08.114).
---------------------------------	---