

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 – Năm học 113 - Khoa quản lý nhà hàng khách sạn

Hệ chính quy 4 năm - Lớp hợp tác quốc tế Tân Hướng Nam

Thời khóa biểu tổng 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	
學期 Học kỳ	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 nhà trường bắt buộc 16	華語(I)(3/6) Tiếng Trung I (3/6)	華語(II)(3/6) Tiếng Trung II (3/6)						
	華語文測驗 (I)(2/4) Kiểm tra năng lực Hoa ngữ I (2/4)	華語文測驗(II) (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						
小計 A 專 業 必 修 Môn học chuyên ngành bắt buộc 88	房務服務技 術(I)(4/4) Kỹ thuật dịch vụ phòng I (4/4)	房務服務技 術(II)(4/4) Kỹ thuật dịch vụ phòng II (4/4)	職場實習(I) (8/8) Thực tập tại nơi làm việc I (8/8)	職場實習(II) (8/8) Thực tập tại nơi làm việc II (8/8)	基礎中餐烹 調(3/3) Nấu ăn cơ bản món Trung Hoa (3/3)	消費者行為 (2/2) Hành vi người tiêu dùng (2/2)	餐旅創業管理 (I)(2/2) Quản lý khởi nghiệp nhà hàng khách sạn I (2/2)	餐旅創業管 理(II)(2/2) Quản lý khởi nghiệp nhà hàng khách sạn II (2/2)
	餐飲服務技 術(I)(4/4) Kỹ thuật dịch vụ ăn uống I (4/4)	餐飲服務技 術(II)(4/4) Kỹ thuật dịch vụ ăn uống II (4/4)	旅館房務管理 與實務(2/2)	世界飲食文 化(2/2) Văn hóa ẩm thực thế giới (2/2)	烘焙原理與 實務(二)(3/3) Lý thuyết và thực hành làm bánh II (3/3)	進階中餐烹 調(3/3) Nấu ăn nâng cao món Trung Hoa (3/3)	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)	實務專題(I) (3/3) Chuyên đề thực hành I (3/3)	實務專題(II) (3/3) Chuyên đề thực hành II (3/3)	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(I)(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)	餐旅人力資 源(2/2) Nhân sự nhà hàng khách sạn (2/2)				
	餐旅概論(2/2) Tổng quan về nhà hàng khách sạn (2/2)							
小計 B	16/16	14/14	15/15	15/15	8/8	9/9	7/7	4/4
小計 B 專 業 選 修 Môn chuyên ngành tự chọn 24			校內實習 (I) (8/8) Thực tập tại trường I (8/8)	校內實習 (II) (8/8) Thực tập tại trường II (8/8)	會議與展覽 (2/2) Hội nghị và triển lãm (2/2)	巧克力製作 (4/4) Làm sô cô la (4/4)	校內實習 (III)(9/9) Thực tập tại trường III (9/9)	校內實習 (IV) (9/9) Thực tập tại trường IV (9/9)
					職涯教育(3/3) Giáo dục nghề nghiệp (2/2)	休閒產業(2/2) Ngành công nghiệp giải trí (2/2)	企業實習(I) (9/9) Thực tập doanh nghiệp I (9/9)	企業實習(II) (9/9) Thực tập doanh nghiệp II (9/9)
					餐廳規劃實 務(2/2) Lập kế hoạch nhà hàng (2/2)	觀光產業(2/2) Ngành du lịch (2/2)		
小計	0/0	0/0	8/8	8/8	7/7	8/8	18/18	18/18
小計	0/0	0/0	0/0	0/0	3/3	4/4	9/9	9/9
建議選修 Đề xuất tự chọn (C)	24/29	22/27	15/15	15/15	11/11	13/13	16/16	13/13
(A+B+C) 合計	<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 I 下學期結束前，必須通過華語文能力測驗 II 級(A2)。 3. 職場實習 I、II 必修課程及企業實習 I、II 選修課程，若無法校外實習者，該學期需選校內實習課程替代。 4. 本專班實習時數必修以1學分72小時為原則，選修以1學分64小時為原則，每學期最高576小時。 5. 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。 6. 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。 							

7. 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。

1. Tối thiểu tín chỉ tốt nghiệp: 128 tín chỉ. Trong đó, bắt buộc 105 tín chỉ (gồm 16 tín chỉ bắt buộc theo quy định của trường và 87 tín chỉ chuyên ngành bắt buộc), tự chọn 25 tín chỉ. Quy định số tín chỉ mỗi học kỳ: tối đa 25 tín chỉ, tối thiểu 9 tín chỉ.

2. Yêu cầu 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. Yêu cầu tốt nghiệp theo quy định của khoa: Trong thời gian học phải tham gia ít nhất một hoạt động, cuộc thi liên quan đến lĩnh vực nhà hàng khách sạn, hoặc đạt được ít nhất một chứng chỉ liên quan.

4. Thực tập tại nơi làm việc (I) và (II) là môn học bắt buộc, 1 tín chỉ tương đương với 72 giờ thực tập (không quá 80 giờ). Thực tập doanh nghiệp (I) và (II) là môn học tự chọn, 1 tín chỉ tương đương với 64 giờ thực tập (không quá 80 giờ), sinh viên không bắt buộc phải chọn. Thực tập ngoài trường được thực hiện và đánh giá theo quy định của Bộ Giáo dục.

5. 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 kinh doanh thực tế của khoa Quản lý nhà hàng khách sạn, như tiệm bánh, v.v.

6. Kế hoạch giảng dạy kỳ 2 năm học 112 lần thứ nhất đã được thông qua trong cuộc họp quy định của khoa (ngày 01/03/113). Kế hoạch giảng dạy kỳ 2 năm học 112 lần thứ ba của Viện Dân sinh được thông qua trong cuộc họp quy định của viện (ngày 18/04/113), cuộc họp quy định của trường kỳ 2 năm học 112 lần thứ hai được thông qua (ngày 09/05/113), và cuộc họp hành chính giáo vụ tạm thời lần thứ ba kỳ 2 năm học 112 được thông qua (ngày 13/06/113) và chính thức thực hiện.

7. Cuộc họp quy định khóa học của trường lần 1, học kỳ 1 năm học 113 đã thông qua (ngày 28/08/113), cuộc họp hội đồng giáo vụ lần 1, học kỳ 1 năm học 113 đã thông qua và thực thi (ngày 02/09/113).