

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG**

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	12	255	94	148	13
MH01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MH02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH04	Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	45	21	21	3
MH05	Tin học	2	45	15	29	1
MH06	Tiếng Anh	4	90	30	56	4
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	32	690	187	453	50
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	6	90	60	24	6
MH07	Xây dựng danh mục đồ uống	2	30	20	8	2
MH08	Tâm lý và giao tiếp trong du lịch	2	30	20	8	2
MH09	Vệ sinh an toàn, thực phẩm	2	30	20	8	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên ngành	22	510	97	377	36
MH10	Tiếng Anh chuyên ngành (Nhà hàng)	3	75	15	56	4
MĐ11	Nghiệp vụ nhà hàng	2	30	12	14	4
MĐ12	Kỹ thuật pha chế đồ uống không cồn	4	120	8	104	8
MĐ13	Kỹ thuật pha chế Cocktail (biểu diễn)	5	135	15	112	8
MĐ14	Kỹ thuật làm bánh và món khai vị	2	45	12	29	4
MĐ15	Kỹ thuật pha chế Mocktail	2	45	12	29	4
MH16	Quản lý thức uống	2	30	15	13	2
MĐ17	Kỹ thuật cắm hoa	2	30	8	20	2
II.3	Môn học, mô đun tự chọn	4	90	30	52	8
MH18	Kỹ năng bán hàng	2	45	15	26	4
MH19	Khởi sự doanh nghiệp	2	45	15	26	4
MH20	Dịch vụ chăm sóc khách hàng	2	45	15	26	4
III	Thực tập tốt nghiệp	6	270	0	270	0
MĐ21	Thực tập tại cơ sở	6	270	0	270	0
Tổng cộng		50	1215	281	871	63
Tỷ lệ %				24,39	75,61	