

**BỘ CÔNG THƯƠNG**  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH**



**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**NGÀNH**  
**QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

Tên chương trình (tiếng Việt): **QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

Tên chương trình (tiếng Anh): **Catering and Restaurant Management**

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7810202

Loại hình đào tạo: Chính quy; vừa làm vừa học

Khoa quản lý: Du lịch và Ẩm thực

**TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2022**

**BỘ CÔNG THƯƠNG**  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH**



**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**NGÀNH**  
**QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

Tên chương trình (tiếng Việt): **QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ  
ĂN UỐNG**

Tên chương trình (tiếng Anh): **Catering and Restaurant Management**

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7810202

Loại hình đào tạo: Chính quy; vừa làm vừa học

Khoa quản lý: Du lịch và Ẩm thực

**TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2022**

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: 1235/QĐ-DCT ngày 05 tháng 9 năm 2022  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh)

**Tên chương trình đào tạo (tiếng Việt): QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ  
ĂN UỐNG**

**Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh): Catering and Restaurant Management**

**Trình độ đào tạo:** Đại học

**Ngành đào tạo:** Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

**Mã ngành đào tạo:** 7810202

**Lĩnh vực:** Du lịch, khách sạn, thể thao và dịch vụ cá nhân

**Loại hình đào tạo:** Chính quy; vừa làm vừa học

**Thông tin về kiểm định chất lượng chương trình đào tạo**

Chương trình đào tạo này được xây dựng theo định hướng đăng ký đánh giá ngoài cấp chương trình đào tạo theo tiêu chuẩn chất lượng giáo dục do Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành (MOET).

### 1. Mục tiêu đào tạo

#### 1.1. Mục tiêu tổng quát

Chương trình đào tạo cử nhân ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống giáo dục phẩm chất chính trị; rèn luyện đạo đức, tác phong; đào tạo người học có năng lực sáng tạo và tinh thần trách nhiệm trong công việc, có kiến thức chuyên môn, có kỹ năng thực hành nghiệp vụ; vận dụng kiến thức, kỹ năng vào thực tiễn công việc trong ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; đáp ứng yêu cầu nguồn nhân lực trong thời kỳ hội nhập.

#### 1.2. Mục tiêu cụ thể

*Người học tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

##### a. Kiến thức

Kiến thức đại cương về chính trị, xã hội, công nghệ thông tin. Kiến thức về nhà hàng, khách sạn, khoa học du lịch, ẩm thực, thực phẩm, kinh doanh và quản lý làm cơ sở ngành. Kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát, điều hành các bộ phận chuyên môn trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống làm kiến thức chuyên ngành.

##### b. Kỹ năng

Kỹ năng giao tiếp ứng xử; giải quyết vấn đề; quản lý, lãnh đạo trong khách sạn, nhà hàng; kỹ năng sử dụng ngoại ngữ; kỹ năng khởi nghiệp; kỹ năng phản biện; kỹ năng làm việc nhóm và truyền tải vấn đề; kỹ năng đánh giá chất lượng công việc trong ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

### c. **Mức độ tự chủ và trách nhiệm**

Khả năng làm việc linh hoạt trong điều kiện thay đổi và tinh thần chịu trách nhiệm; khả năng hướng dẫn, giám sát; khả năng tự định hướng; khả năng lập kế hoạch, điều phối nguồn lực và cải thiện hiệu quả.

## **2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo**

*Sau khi hoàn thành khóa học, người học có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

### **2.1. Chuẩn đầu ra**

<b>Ký hiệu</b>	<b>Chủ đề chuẩn đầu ra</b>	<b>Trình độ năng lực (TĐNL)</b>
<b>a</b>	<b>Kiến thức</b>	
<b>PLO1</b>	<b>Phân tích kiến thức cơ sở ngành, kiến thức ngành và chuyên ngành về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</b>	<b>4</b>
PLO1.1	Phân tích những kiến thức về khoa học du lịch, khách sạn – nhà hàng.	4
PLO1.2	Phân tích những kiến thức về khoa học ẩm thực, dinh dưỡng, thực phẩm.	4
PLO1.3	Phân tích những kiến thức về quản trị, về kinh doanh và quản lý trong ngành du lịch, khách sạn – nhà hàng.	4
PLO1.4	Phân tích những kiến thức về nghiệp vụ, về sản phẩm trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4
PLO1.5	Phân tích những kiến thức về quản lý, vận hành bộ phận trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4
<b>PLO2</b>	<b>Áp dụng kiến thức về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</b>	<b>3</b>
PLO2.1	Áp dụng kiến thức cơ bản về GDTC & GDQP.	3
PLO2.2	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học chính trị và pháp luật.	3
PLO2.3	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học xã hội.	3
<b>PLO3</b>	<b>Sử dụng thành thạo kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</b>	<b>4</b>

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO3.1	Sử dụng kiến thức chung về công nghệ thông tin.	3
PLO3.2	Sử dụng thành thạo kiến thức về công nghệ thông tin trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4
<b>PLO4</b>	<b>Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các bộ phận, quy trình nghiệp vụ trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</b>	<b>4</b>
PLO4.1	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức chung.	4
PLO4.2	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát các bộ phận trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4
<b>PLO 5</b>	<b>Phân tích kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành các hoạt động chuyên môn chung trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</b>	<b>4</b>
PLO5.1	Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành chung.	4
PLO5.2	Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4
<b>b</b>	<b>Kỹ năng</b>	
<b>PLO6</b>	<b>Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề phức tạp liên quan đến hoạt động quản lý, vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</b>	<b>3</b>
PLO6.1	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề chất lượng sản phẩm, dịch vụ.	3
PLO6.2	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề an toàn, an ninh.	3
PLO6.3	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề nguyên liệu, thực phẩm.	3
PLO6.4	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề nhân sự.	3
<b>PLO7</b>	<b>Tuân thủ các kỹ năng cơ bản để dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm nhằm đáp ứng yêu cầu ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</b>	<b>3</b>
PLO7.1	Tuân thủ kỹ năng cập nhật thông tin, xu hướng ngành nghề.	3
PLO7.2	Tuân thủ kỹ năng học tập, nghiên cứu, cập nhật kiến thức, kỹ năng đáp ứng nhu cầu nhân lực ngành và liên ngành.	3
<b>PLO8</b>	<b>Tuân thủ kỹ năng phản biện, phê phán trong công việc và chủ động, linh hoạt sử dụng các giải pháp thay thế khi cần thiết.</b>	<b>3</b>
PLO8.1	Tuân thủ kỹ năng phản biện, phê phán trong công việc.	3

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO8.2	Tuân thủ kỹ năng ra quyết định, chủ động, linh hoạt sử dụng các giải pháp thay thế.	3
<b>PLO9</b>	<b>Áp dụng chính xác kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và đánh giá mức độ hoàn thành công việc của nhân sự đảm nhiệm.</b>	<b>3</b>
PLO9.1	Áp dụng chính xác kỹ năng đánh giá chất lượng công việc.	3
PLO9.2	Áp dụng chính xác kỹ năng đánh giá mức độ hoàn thành công việc của nhân sự đảm nhiệm.	3
<b>PLO10</b>	<b>Áp dụng chính xác kỹ năng truyền đạt các vấn đề và giải pháp trong công việc chung; kỹ năng chuyển tải, phổ biến các kiến thức và kỹ năng cụ thể trong các bộ phận chức năng cụ thể.</b>	<b>3</b>
PLO10.1	Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, ứng xử linh hoạt.	3
PLO10.2	Áp dụng chính xác kỹ năng thuyết trình, diễn giải các vấn đề, giải pháp chung.	3
PLO10.3	Áp dụng chính xác kỹ năng chuyển tải, phổ biến kiến thức, quy trình trong các bộ phận chức năng cụ thể (hướng dẫn, mô tả, làm mẫu).	3
<b>PLO11</b>	<b>Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, đọc, viết tiếng Anh và áp dụng chính xác tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng trong quản lý vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống (đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6 theo khung trình độ quốc gia).</b>	<b>3</b>
PLO11.1	Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, đọc, viết tiếng Anh.	3
PLO11.2	Áp dụng chính xác tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng trong quản lý vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	3
<b>c</b>	<b>Mức độ tự chủ và trách nhiệm</b>	
<b>PLO12</b>	<b>Thực hiện được yêu cầu làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm.</b>	<b>4</b>
PLO12.1	Thực hiện được yêu cầu về khả năng làm việc độc lập, chịu trách nhiệm cá nhân.	4
PLO12.2	Thực hiện được yêu cầu về thái độ, kỹ năng và hiệu quả trong làm việc nhóm, chịu trách nhiệm đối với nhóm.	4
<b>PLO13</b>	<b>Thực hiện được quy trình hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định.</b>	<b>4</b>

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực (TĐNL)
PLO13.1	Thực hiện được quy trình hướng dẫn, giám sát người khác thực hiện nhiệm vụ tại các bộ phận ẩm thực (Bàn, bar, bếp, tiệc).	4
PLO13.2	Thực hiện được quy trình hướng dẫn, giám sát người khác thực hiện nhiệm vụ tại các bộ phận kỹ thuật, an ninh.	4
PLO13.3	Thực hiện được quy trình hướng dẫn, giám sát người khác thực hiện nhiệm vụ tại các bộ phận nhân sự, chất lượng dịch vụ, tài chính, bán hàng và dịch vụ khách hàng.	4
<b>PLO14</b>	<b>Thực hiện được yêu cầu tự định hướng nghiên cứu, phân tích và xử lý thông tin, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân.</b>	<b>4</b>
PLO14.1	Thực hiện được yêu cầu nghiên cứu, phân tích và xử lý thông tin, đưa ra kết luận chuyên môn.	4
PLO14.2	Thực hiện được yêu cầu, xây dựng và trình bày báo cáo, bảo vệ quan điểm cá nhân.	4
<b>PLO15</b>	<b>Thực hiện được yêu cầu lập kế hoạch, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động.</b>	<b>4</b>
PLO15.1	Thực hiện được yêu cầu lập kế hoạch, quản lý các nguồn lực nói chung.	4
PLO15.2	Thực hiện được đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4





T T	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bắt buộc	Nhóm Kiến thức (*)	KIẾN THỨC							KỸ NĂNG							NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM					
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15					
9	16200004	0101001657	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3KT L	1	x	Đại cương	3								3								3			
10	16200005	0101001662	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2KTL	3	x	Đại cương	3								3								3			
11	16200006	0101001669	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1KTL	4	x	Đại cương	3								3								3			
12	16200007	0101001677	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4 (60-tiết)	2KTL	5	x	Đại cương	3								3								3			
13	14200101	0101100822	Anh văn 1	3	2	x	Đại cương									3								3	3		
14	14200102	0101100823	Anh văn 2	3	3	x	Đại cương									4								4	4	4	
15	14200103	0101100824	Anh văn 3	3	4	x	Đại cương									5								5	5	5	5
16	07200420	0101101227	Văn bản quy phạm PL ngành KS-NH	2	6	x	Đại cương	3								3								3	4	4	4
17	01201010	0101101922	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3	2	x	Đại cương							3										3			
18	07200602	0101000669	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	2		Đại cương									3								3	4		
19	09200037	0101003297	Môi trường và con người	2	2		Đại cương	3								3								3			
20	07200442	0101100810	Kỹ năng học tập đại học	2	1		Đại cương	3	3	3														3	3		
21	07200443	0101006004	Tiếng Việt thực hành	2	1		Đại cương	4																3	4	4	4
22	13200011	0101006387	Văn hóa doanh nghiệp	2	5		Đại cương								4	4											

T T	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức (*)	KIẾN THỨC						KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM																				
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15																		
23	13200010	0101100417	Tâm lý học kinh doanh	2	5		Đại cương	4	3														3																	
24	17200001	0101100936	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2	3		Đại cương	3	3															3																
25	11200007	0101006608	Xã hội học	2	3		Đại cương	2																4																
26	07200603	0101006978	Tổng quan du lịch	3	1	x	Cơ sở ngành	4															4								4									
27	07200401	0101101145	Du lịch có trách nhiệm	2	6	x	Cơ sở ngành	4	3	3	4												4								4									
28	07200605	0101101056	Kinh tế du lịch	3	2	x	Cơ sở ngành	4															4																	
29	07200612	0101101194	Tài chính du lịch	3	4	x	Cơ sở ngành	4			4												4																	
30	13200001	0101003931	Quản trị học	2	1	x	Cơ sở ngành	2																																
31	07200402	0101101178	Phát triển kỹ năng quản lý	2	3	x	Cơ sở ngành	4			3	3																												
32	07200403	0101101179	Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch	3	3	x	Cơ sở ngành	4							4																									
33	22200001	0101006535	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	2	x	Cơ sở ngành	4															3																	
34	07200108	0101100813	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2	6	x	Cơ sở ngành	4															3																	
35	07200130	0101001300	Dinh dưỡng	2	4	x	Cơ sở ngành	3															3																	
36	07200213	0101008002	Âm thực Việt Nam	2	1	x	Cơ sở ngành	3															3																	

T	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức (*)	KIẾN THỨC								KỸ NĂNG					NĂNG LỰC TỰ CHỦ-TRÁCH NHIỆM									
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15								
37	07200244	0101101125	Âm thực thế giới	2	3	x	Cơ sở ngành	4										3	3	4				4						
38	07202404	0101101231	Tổ chức sự kiện	2	6	x	Cơ sở ngành	4	4	3	4	4	4	3	3															
39	07200432	0101100812	Nhập môn quản trị nhà hàng và DV ăn uống	2	1	x	Cơ sở ngành	3		3								3											4	
40	07202433	0101101119	Anh văn chuyên ngành	2	5	x	Cơ sở ngành	3		3								3	3	3	4								4	
41	07202434	0101101120	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 2	2	6	x	Cơ sở ngành	3		3								3	3	3	4								4	
42	07200406	0101100811	Nhập môn quản trị khách sạn	2	4		Cơ sở ngành	3		3								3												4
43	22200027	0101001177	Đảm bảo chất lượng và lượt thực phẩm	2	4		Cơ sở ngành	3						3					3	3	3									3
44	07200604	0101007116	Tâm lý khách du lịch	2	4		Cơ sở ngành	4	3				4								4									4
45	07200409	0101101171	Marketing du lịch	3	4	x	Kiến thức ngành	4					4																	4
46	07202410	0101101156	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2	1	x	Kiến thức ngành	4	3												4	3	3							4
47	07200411	0101101126	Bán hàng và dịch vụ khách hàng ngành du lịch	3	6	x	Kiến thức ngành	4	3	4	4						3										3			4

T	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	HK	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức (*)	KIẾN THỨC						KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM								
								PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO 10	PLO 11	PLO 12	PLO 13	PLO 14	PLO 15						
48	07200448	0101102057	Quản trị nguồn nhân lực du lịch	3	3	x	Kiến thức ngành	4		3	4	3	3	3	3	4	3	4	4	3	4	4	4					
49	07200447	0101102059	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch	3	5	x	Kiến thức ngành				4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4
50	07202445	0101101226	Ứng dụng thương mại điện tử trong	2	6		Kiến thức ngành				4	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
51	07202245	0101101180	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2	6		Kiến thức ngành	4				4	3	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4
52	07202422	0101101187	Quản trị khu nghỉ dưỡng	2	6		Kiến thức ngành	4			4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4
53	07200435	0101101182	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn	2	5	x	Kiến thức ngành	4			4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4
54	07202417	0101101186	Quản trị F&B	3	6	x	Kiến thức ngành	4			4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4
55	07202219	0101100809	Nghiệp vụ bán	3	1	x	Kiến thức ngành	4			3	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
56	07202220	0101101058	Nghiệp vụ bar	3	2	x	Kiến thức ngành	4			3	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4
57	07200241	0101101174	Nghiệp vụ chế biến món ăn	2	4	x	Kiến thức ngành	3			3	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4
58	07202212	0101101230	Xây dựng và phát triển thực đơn	2	6	x	Kiến thức ngành	4			3	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4
59	07202229	0101101173	Nghệ thuật trang trí tiệc	2	4	x	Kiến thức ngành	4			4	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4



### 3. Khối lượng học tập

TT	Kiến thức	Khối lượng kiến thức	Tỷ lệ %
1	Giáo dục đại cương, khoa học cơ bản	33 TC	27,3%
2	Cơ sở ngành	38 TC	31,4%
3	Ngành ( <i>bao gồm kiến thức học kỳ doanh nghiệp được bố trí giảng dạy vào học kỳ 7</i> )	50 TC	41,3%
<b>Tổng</b>		<b>121 tín chỉ</b>	<b>100%</b>

Khối lượng học tập trên không bao gồm Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng - an ninh.

### 4. Thời gian đào tạo

Thời gian thiết kế chương trình đào tạo chính quy: 3,5 năm.

Thời gian thiết kế chương trình đào tạo vừa làm vừa học: 4,5 năm.

Thời gian hoàn thành chương trình đào tạo tối đa bao gồm thời gian thiết kế và thời gian được phép kéo dài quy định trong Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành theo Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01 tháng 9 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

### 5. Văn bằng tốt nghiệp

Cấp bằng Cử nhân khi sinh viên đáp ứng đủ các điều kiện tốt nghiệp của trường.

### 6. Chuẩn đầu vào

Người học có bằng tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương và đáp ứng các tiêu chuẩn xét tuyển hoặc thi tuyển đầu vào của Trường.

Người học có bằng tốt nghiệp cao đẳng cùng ngành hoặc ngành gần: Xét công nhận kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng để miễn trừ các học phần khi học chương trình đào tạo này.

Người học đang học đại học ngành khác tại Trường thỏa mãn các điều kiện trong Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ của Trường: Xét công nhận các học phần đã tích lũy trong chương trình đào tạo ngành thứ nhất để xem xét miễn học các học phần trong chương trình đào tạo của ngành này khi học ngành thứ hai theo chương trình đào tạo này.

Người học có bằng tốt nghiệp đại học thứ nhất ngành khác: Xét công nhận kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng để miễn trừ các học phần khi học văn bằng đại học thứ hai theo chương trình đào tạo này.

## **7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập**

Theo Quy chế đào tạo trình độ đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01 tháng 9 năm 2021 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

## **8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp**

Quy chế đào tạo: Theo Quy chế đào tạo trình độ đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 1846/QĐ-DCT ngày 01 tháng 9 năm 2021 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

Đạt chuẩn kỹ năng về ngoại ngữ: Có năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam (Ban hành kèm theo Quyết định số 2212/QĐ-DCT ngày 19/10/2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc Quy định Chuẩn đầu ra ngoại ngữ đối với sinh viên đại học của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

Đạt chuẩn kiến thức về công nghệ thông tin: Có chứng chỉ Ứng dụng công nghệ thông tin nâng cao (Ban hành kèm theo Quyết định số 1201/QĐ-DCT ngày 17/5/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định chuẩn kỹ năng sử dụng Công nghệ thông tin đối với sinh viên, học viên không chuyên ngành CNTT của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

## **9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp**

Sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống có thể đảm nhận các vị trí công việc như:

- Nhân viên, giám sát, quản lý tại các bộ phận dịch vụ bàn, bar, bếp, yến tiệc trong khách sạn, resort, du thuyền quốc tế, trung tâm hội nghị, trung tâm tiệc cưới, nhà hàng, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Chuyên viên đào tạo, quản lý nhân sự; quản lý chất lượng dịch vụ; chuyên viên marketing, sales, dịch vụ khách hàng; chuyên viên tổ chức sự kiện, hội nghị tại khách sạn, resort, du thuyền quốc tế, trung tâm hội nghị, trung tâm tiệc cưới, nhà hàng, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Quản lý, vận hành tại hệ thống nhà hàng; chuỗi cửa hàng thức ăn nhanh; chuỗi cửa hàng thức ăn, đồ uống cao cấp.

- Quản lý, vận hành tại hệ thống căn tin, nhà ăn trong trường học, bệnh viện, nhà máy, xí nghiệp...

- Tự kinh doanh dịch vụ ăn uống, với đa dạng các hình thức: quán ăn, quán cà phê, quầy đồ ăn, dịch vụ ăn uống thuê ngoài...

- Giảng dạy kiến thức chuyên môn; giảng dạy thực hành tại các cơ sở đào tạo nhân lực du lịch, nhà hàng, khách sạn như: trường đại học, cao đẳng, trung cấp, trung tâm hướng nghiệp dạy nghề...

- Chuyên viên quản lý lĩnh vực khách sạn, nhà hàng tại các cơ quan quản lý Nhà nước về du lịch.

### 10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp

Trên nền tảng kiến thức, kỹ năng, khả năng tự chủ và trách nhiệm đã được đào tạo, sinh viên sau khi tốt nghiệp có khả năng:

- Tiếp tục học tập lên trình độ thạc sĩ thuộc khối ngành Du lịch, Khách sạn – Nhà hàng hoặc các khối ngành kinh doanh, dịch vụ khác.

- Tiếp tục liên thông sang các ngành, chuyên ngành gần khác như: Quản trị khách sạn; Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành; Du lịch; Khoa học chế biến món ăn...

- Tiếp tục học tập các khóa đào tạo nghiệp vụ chuyên sâu, bồi dưỡng năng lực và kiến thức quản lý trong ngành khách sạn – nhà hàng, dịch vụ du lịch.

### 11. Nội dung chương trình đào tạo

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
<b>I. Kiến thức giáo dục đại cương</b>				<b>33 (30,3)</b>	
<b>Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc</b>				<b>25 (22,3)</b>	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác – Lênin	3 (3,0)	
2	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2 (2,0)	
3	0101000476	11200003	Chủ nghĩa Xã hội khoa học	2 (2,0)	
4	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
5	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
6	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy
7	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001703 (a) 0101001704 (a) 0101001705 (a) 0101001706



TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
					(a) 0101001707 (a) 0101001697
8	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101101334 (a) 0101001693 (a) 0101001694 (a) 0101001695 (a) 0101001701 (a) 0101001696
9	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tính tín chỉ tích lũy
10	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001657
11	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001657 (a) 0101001662
12	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	Không tính tín chỉ tích lũy (a) 0101001657 (a) 0101001662 (a) 0101001669
13	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
14	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	(b) 0101100822
15	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	(b) 0101100822 (b) 0101100823
16	0101101227	07200420	Văn bản quy phạm pháp luật ngành khách sạn - nhà hàng	2 (2,0)	
17	0101101922	01201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (0,3)	
<b>Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn (Chọn tối thiểu 4 học phần)</b>				<b>8 (8,0)</b>	
18	0101000669	07200602	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2 (2,0)	
19	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
20	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
21	0101006004	07200443	Tiếng Việt thực hành	2 (2,0)	
22	0101006387	13200011	Văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)	
23	0101100417	13200010	Tâm lý học kinh doanh	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
24	0101100936	17200001	Đổi mới, sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
25	0101006608	11200007	Xã hội học	2 (2,0)	
<b>II. Kiến thức cơ sở ngành</b>				<b>38 (35,3)</b>	
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>				<b>36 (33,3)</b>	
26	0101006978	07200603	Tổng quan du lịch	3 (3,0)	
27	0101101145	07200401	Du lịch có trách nhiệm	2 (2,0)	(a) 0101006978
28	0101101056	07200605	Kinh tế du lịch	3 (3,0)	
29	0101101194	07200612	Tài chính du lịch	3 (3,0)	(a) 0101101056
30	0101003931	13200001	Quản trị học	2 (2,0)	
31	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2 (2,0)	(a) 0101003931
32	0101101179	07200403	Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch	3 (3,0)	(a) 0101101056
33	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
34	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
35	0101001300	07200130	Dinh dưỡng	2 (2,0)	
36	0101008002	07200213	Ẩm thực Việt Nam	2 (2,0)	
37	0101101125	07200244	Ẩm thực thế giới	2 (2,0)	(a) 0101008002
38	0101101231	07202404	Tổ chức sự kiện	2 (1,1)	
39	0101100812	07200432	Nhập môn quản trị nhà hàng và DV ăn uống	2 (2,0)	
40	0101101119	07202433	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 1	2 (1,1)	
41	0101101120	07202434	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 2	2 (1,1)	(a) 0101101119
<b>Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
42	0101100811	07200406	Nhập môn quản trị khách sạn	2 (2,0)	
43	0101001177	22200027	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2 (2,0)	
44	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	2 (2,0)	
<b>III. Kiến thức ngành</b>				<b>50 (24,26)</b>	
<b>Kiến thức chuyên ngành bắt buộc</b>				<b>46 (21,25)</b>	
45	0101101171	07200409	Marketing du lịch	3 (3,0)	
46	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2 (1,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
47	0101101126	07200411	Bán hàng và dịch vụ khách hàng ngành du lịch	3 (3,0)	
48	0101102057	07200448	Quản trị nguồn nhân lực du lịch	3 (3,0)	(a) 0101100812
49	0101102059	07200447	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch	3 (3,0)	(a) 0101100812
50	0101101182	07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	(a) 0101100812 (a) 0101101171
51	0101101186	07202417	Quản trị F&B	3 (2,1)	(a) 0101102059 (a) 0101102057 (a) 0101101194
52	0101100809	07202219	Nghiệp vụ bàn	3 (1,2)	
53	0101101058	07202220	Nghiệp vụ bar	3 (1,2)	
54	0101101174	07200241	Nghiệp vụ chế biến món ăn	2 (0,2)	(a) 0101008002 (a) 0101101125
55	0101101230	07202212	Xây dựng và phát triển thực đơn	2 (1,1)	
56	0101101173	07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	2 (1,1)	
57	0101101158	07205436	Kiến tập ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	1 (0,1)	
58	0101101220	07201247	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 1	2 (0,2)	(a) 0101100809 (a) 0101101058
59	0101101221	07204248	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 2	2 (0,2)	(a) 0101100809 (a) 0101101058 (a) 0101101220
60	0101102141	07204437	Thực tập tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	2 (0,2)	(a) 0101101220 (a) 0101101221
61	0101101169	07206438	Khóa luận tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	8 (0,8)	
<b>Học phần thay thế Khóa luận tốt nghiệp</b>					
62	0101101131	07206439	Chuyên đề tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	5 (0,5)	(a) 0101101182 (a) 0101101171 (a) 0101102059
63	0101101211	07201440	Thực hành quản lý tiệc	3 (0,3)	
<b>Kiến thức chuyên ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần)</b>				<b>4 (3,1)</b>	
64	0101101226	07202445	Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch	2 (1,1)	
65	0101101180	07202245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2 (1,1)	
66	0101101187	07202422	Quản trị khu nghỉ dưỡng	2 (1,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
67	0101102060	07202254	Thực phẩm và rượu	2 (1,1)	(a) 0101008002 (a) 0101101125 (a) 0101101058
68	0101100256	07200632	Du lịch MICE	2 (2,0)	
69	0101101164	07200405	Kỹ thuật và an ninh KS-NH	2 (2,0)	
<b>Tổng số tín chỉ lý thuyết</b> (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				<b>89</b>	
<b>Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập</b> (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				<b>32</b>	
<b>Tổng số tín chỉ toàn khóa</b> (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN)				<b>121</b>	

## 12. Kế hoạch đào tạo

### 12.1. Kế hoạch đào tạo chính quy

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Học kỳ 1: 16 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>14 (11,3)</b>	
1	0101100812	07200432	Nhập môn quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
2	0101100809	07202219	Nghiệp vụ bàn	3 (1,2)	
3	0101006978	07200603	Tổng quan du lịch	3 (3,0)	
4	0101003931	13200001	Quản trị học	2 (2,0)	
5	0101008002	07200213	Ẩm thực Việt Nam	2 (2,0)	
6	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2 (1,1)	
7	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy
<b>Học phần tự chọn</b> (Chọn tối thiểu 1 học phần)				<b>2 (2,0)</b>	
8	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
9	0101006004	07200443	Tiếng Việt thực hành	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 2: 20 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>18 (12,6)</b>	
1	0101101056	07200605	Kinh tế du lịch	3 (3,0)	
2	0101101058	07202220	Nghiệp vụ bar	3 (1,2)	
3	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
4	0101101158	07205436	Kiến tập ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	1 (0,1)	
5	0101100651	11200001	Triết học Mác – Lênin	3 (3,0)	
6	0101101922	01201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (0,3)	
7	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
8	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
9	0101000669	07200602	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2 (2,0)	
10	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 3: 19 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>17 (15,2)</b>	
1	0101102057	07200448	Quản trị nguồn nhân lực du lịch	3 (3,0)	
2	0101101125	07200244	Âm thực thể giới	2 (2,0)	
3	0101101179	07200403	Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch	3 (3,0)	
4	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2 (2,0)	
5	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	
6	0101101220	07201247	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 1	2 (0,2)	
7	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2 (2,0)	
8	0101001662	16200005	Giáo dục quốc phòng an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
9	0101100936	17200001	Đổi mới, sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
10	0101006608	11200007	Xã hội học	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 4: 19 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>17 (14,3)</b>	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1	0101101171	07200409	Marketing du lịch	3 (3,0)	
2	0101101194	07200612	Tài chính du lịch	3 (3,0)	
3	0101101174	07200241	Nghiệp vụ chế biến món ăn	2 (0,2)	
4	0101101173	07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	2 (1,1)	
5	0101001300	07200130	Dinh dưỡng	2 (2,0)	
6	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
7	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	
8	0101101334	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
	0101001693				
	0101001694				
	0101001695				
	0101001696				
0101001701					
9	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng an ninh 3	1 (0,1)	Không tích lũy
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
10	0101100811	07200406	Nhập môn quản trị khách sạn	2 (2,0)	
11	0101001177	22200027	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2 (2,0)	
12	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 5: 18 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>14 (11,3)</b>	
1	0101101182	07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
2	0101102059	07200447	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch	3 (3,0)	
3	0101101119	07202433	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 1	2 (1,1)	
4	0101101126	07200411	Bán hàng và dịch vụ khách hàng ngành du lịch	3 (3,0)	
5	0101101221	07204248	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 2	2 (0,2)	
6	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
7	0101100929	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy
	0101001718				

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
	0101001702 0101001719 0101100931 0101100930				
8	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng an ninh 4	2 (0,2)	Không tích lũy
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần)</b>				<b>4 (4,0)</b>	
9	0101006387	13200011	Văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)	
10	0101100417	13200010	Tâm lý học kinh doanh	2 (2,0)	
11	0101100256	07200632	Du lịch MICE	2 (2,0)	
12	0101101164	07200405	Kỹ thuật và an ninh KS - NH	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 6: 19 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>17 (13,4)</b>	
1	0101101186	07202417	Quản trị F&B	3 (2,1)	
2	0101101231	07202404	Tổ chức sự kiện	2 (1,1)	
3	0101101120	07202434	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 2	2 (1,1)	
4	0101101145	07200401	Du lịch có trách nhiệm	2 (2,0)	
5	0101101230	07202212	Xây dựng và phát triển thực đơn	2 (1,1)	
6	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
7	0101101227	07200420	Văn bản quy phạm PL ngành KS-NH	2 (2,0)	
8	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần)</b>				<b>2 (1,1)</b>	
9	0101101226	07202445	Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch	2 (1,1)	
10	0101101180	07202245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2 (1,1)	
11	0101101187	07202422	Quản trị khu nghỉ dưỡng	2 (1,1)	
12	0101102060	07202254	Thực phẩm và rượu	2 (1,1)	
<b>Học kỳ 7: 10 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy</b>					
1	0101102141	07204437	Thực tập tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2 (0,2)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
2	0101101169	07206438	Khóa luận Tốt nghiệp	8 (0,8)	
<b>Học phần thay thế Khóa luận tốt nghiệp</b>					
3	0101101131	07206439	Chuyên đề tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	5 (0,5)	
4	0101101211	07201440	Thực hành quản lý tiệc	3 (0,3)	

## 12.2. Kế hoạch đào tạo vừa học vừa làm

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Học kỳ 1: 12 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>10 (10,0)</b>	
1	0101100812	07200432	Nhập môn quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
2	0101006978	07200603	Tổng quan du lịch	3 (3,0)	
3	0101003931	13200001	Quản trị học	2 (2,0)	
4	0101100822	14200101	Anh văn 1	3 (3,0)	
5	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
6	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập đại học	2 (2,0)	
7	0101006004	07200443	Tiếng Việt thực hành	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 2: 14 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>12 (6,6)</b>	
1	0101101056	07200605	Kinh tế du lịch	3 (3,0)	
2	0101100809	07202219	Nghiệp vụ bàn	3 (1,2)	
3	0101101158	07205436	Kiến tập ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	1 (0,1)	
4	0101101922	01201010	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3 (0,3)	



TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
5	0101008002	07200213	Âm thực Việt Nam	2 (2,0)	
6	0101001657	16200004	Giáo dục quốc phòng an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
7	0101000669	07200602	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2 (2,0)	
8	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 3: 16 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>16 (14,2)</b>	
1	0101101171	07200409	Marketing du lịch	3 (3,0)	
2	0101101058	07202220	Nghiệp vụ bar	3 (1,2)	
3	0101101179	07200403	Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch	3 (3,0)	
4	0101100823	14200102	Anh văn 2	3 (3,0)	
5	0101101125	07200244	Âm thực thế giới	2 (2,0)	
6	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2 (2,0)	
7	0101001661	16200005	Giáo dục quốc phòng an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy
<b>Học kỳ 4: 14 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>12 (10,2)</b>	
1	0101102057	07200448	Quản trị nguồn nhân lực du lịch	3 (3,0)	
2	0101101174	07200241	Nghiệp vụ chế biến món ăn	2 (0,2)	
3	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
4	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2 (2,0)	
5	0101100824	14200103	Anh văn 3	3 (3,0)	
6	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
7	0101001669	16200006	Giáo dục quốc phòng an ninh 3	1 (0,1)	Không tích lũy
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
8	0101100811	07200406	Nhập môn quản trị khách sạn	2 (2,0)	
9	0101001177	22200027	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2 (2,0)	
10	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 5: 15 tín chỉ tích lũy + 3 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>13 (8,5)</b>	
1	0101101194	07200612	Tài chính du lịch	3 (3,0)	
2	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2 (1,1)	
3	0101101119	07202433	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 1	2 (1,1)	
4	0101101173	07202229	Nghệ thuật trang trí tiệc	2 (1,1)	
5	0101001300	07200130	Dinh dưỡng	2 (2,0)	
6	0101101220	07201247	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 1	2 (0,2)	
7	0101100929 0101001718 0101001702 0101001719 0101100931 0101100930	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy
8	0101001677	16200007	Giáo dục quốc phòng an ninh 4	2 (0,2)	Không tích lũy
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
9	0101006387	13200011	Văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)	
10	0101100417	13200010	Tâm lý học kinh doanh	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 6: 15 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>13 (10,3)</b>	
1	0101101231	07202404	Tổ chức sự kiện	2 (1,1)	
2	0101101126	07200411	Bán hàng và dịch vụ khách hàng ngành du lịch	3 (3,0)	
3	0101101230	07202212	Xây dựng và phát triển thực đơn	2 (1,1)	
4	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
5	07202434	07202434	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 2	2 (1,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
6	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
7	0101100256	07200632	Du lịch MICE	2 (2,0)	
8	0101101164	07200405	Kỹ thuật và an ninh KS - NH	2 (2,0)	
<b>Học kỳ 7: 14 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>12 (9,3)</b>	
1	0101102059	07200447	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch	3 (3,0)	
2	0101101186	07202417	Quản trị F&B	3 (2,1)	
3	0101101221	07204248	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 2	2 (0,2)	
4	0101101145	07200401	Du lịch có trách nhiệm	2 (2,0)	
5	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (1,1)</b>	
6	0101101226	07202445	Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch	2 (1,1)	
7	0101101180	07202245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2 (1,1)	
8	0101101187	07202422	Quản trị khu nghỉ dưỡng	2 (1,1)	
9	0101102060	07202254	Thực phẩm và rượu	2 (1,1)	
<b>Học kỳ 8: 11 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy</b>					
<b>Học phần bắt buộc</b>				<b>9 (9,0)</b>	
1	0101101182	07200435	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
2	0101101227	07200420	Văn bản quy phạm PL ngành KS-NH	2 (2,0)	
3	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
4	0101100651	11200001	Triết học Mác – Lênin	3 (3,0)	
<b>Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>				<b>2 (2,0)</b>	
5	0101100936	17200001	Đổi mới, sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
6	0101006608	11200007	Xã hội học	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
<b>Học kỳ 9: 10 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy</b>					
1	0101102141	07204437	Thực tập tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2 (0,2)	
2	0101101169	07206438	Khóa luận Tốt nghiệp	8 (0,8)	
<b>Học phần thay thế Khóa luận tốt nghiệp</b>				<b>8 (0,8)</b>	
3	0101101131	07206439	Chuyên đề tốt nghiệp ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	5 (0,5)	
4	0101101211	07201440	Thực hành quản lý tiệc	3 (0,3)	

### 13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo

Các đơn vị có trách nhiệm thực hiện đúng, đủ theo Kế hoạch kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo đã được phê duyệt phù hợp với Quy định về công tác giảng dạy hiện hành.

### 14. Hướng dẫn thực hiện

#### 14.1. Đối với các Khoa đào tạo, Bộ môn

- Phải nghiên cứu chương trình đào tạo để tổ chức thực hiện đúng yêu cầu về nội dung của chương trình.
- Phân công giảng viên phụ trách từng học phần và cung cấp đề cương học phần cho giảng viên để triển khai kế hoạch giảng dạy.
- Chuẩn bị thật kỹ đội ngũ cố vấn học tập, yêu cầu cố vấn học tập phải hiểu cặn kẽ toàn bộ chương trình đào tạo theo học chế tín chỉ để hướng dẫn người học đăng ký các học phần.
- Chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu tham khảo, cơ sở vật chất, để đảm bảo thực hiện tốt chương trình.
- Cần chú ý đến tính logic của việc truyền đạt và tiếp thu các mảng kiến thức, quy định các học phần tiên quyết của các học phần bắt buộc và chuẩn bị giảng viên để đáp ứng yêu cầu giảng dạy các học phần tự chọn.
- Kiểm tra, giám sát công tác giảng dạy của giảng viên theo Quy định về công tác giảng dạy hiện hành và đảm bảo các hoạt động đổi mới phương pháp giảng dạy và kiểm tra đánh giá.

#### 14.2. Đối với giảng viên

- Khi giảng viên được phân công giảng dạy một hoặc nhiều đơn vị học phần cần phải nghiên cứu kỹ nội dung đề cương của học phần để chuẩn bị bài giảng, phương pháp giảng dạy và các phương tiện đồ dùng dạy học phù hợp.

- Giảng viên phải chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu học tập và cung cấp cho người học để người học chuẩn bị trước khi lên lớp.

- Sử dụng đa dạng các phương pháp giảng dạy và học theo triết lý giáo dục ‘Học tập chủ động, làm việc sáng tạo’, thực hiện đúng các phương pháp kiểm tra, đánh giá quy định trong đề cương học phần.

- Rút kinh nghiệm đối với hoạt động giảng dạy của bản thân và tích cực tham gia vào hoạt động đổi mới phương pháp dạy học theo Quy định về công tác giảng dạy hiện hành.

### 14.3. Đối với người học

- Phải tham khảo ý kiến tư vấn của cố vấn học tập/ giảng viên chủ nhiệm để lựa chọn học phần cho phù hợp với tiến độ.

- Phải nghiên cứu đề cương học phần, giáo trình và tài liệu tham khảo trước khi đến lớp để tiếp thu bài giảng được tốt nhất.

- Phải đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp để nghe hướng dẫn hoặc bài giảng của giảng viên.

- Phát huy tính tự chủ, tinh thần tự học, tự nghiên cứu, đồng thời tích cực tham gia học tập theo nhóm, tham dự đầy đủ các hoạt động thảo luận, seminar, thực hành.


- Tích cực khai thác các tài nguyên trên mạng và trong thư viện của trường để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và làm khóa luận tốt nghiệp.

- Thực hiện nghiêm túc Quy chế thi, kiểm tra, đánh giá.

### 15. Phê duyệt chương trình đào tạo

TP. HCM, ngày 22 tháng 8 năm 2022

**P. CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG KH&ĐT**



PGS.TS Lê Thị Hồng Ánh

TP. HCM, ngày 15 tháng 8 năm 2022

**TRƯỞNG KHOA**



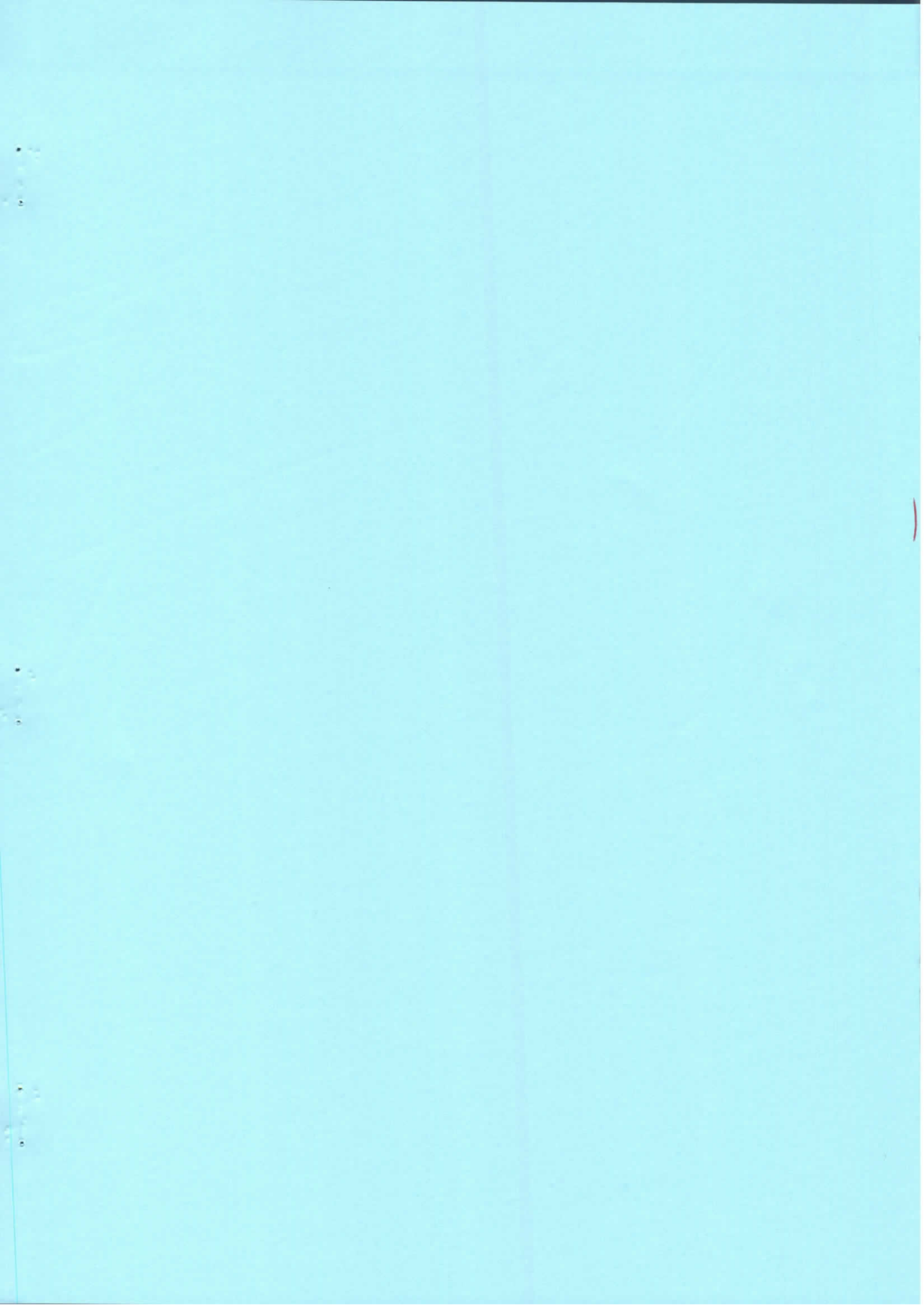
TP. HCM, ngày 05 tháng 9 năm 2022



Nguyễn Xuân Hoàn

## MỤC LỤC

1. Mục tiêu đào tạo.....	1
2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo .....	2
3. Khối lượng học tập.....	12
4. Thời gian đào tạo: .....	12
6. Chuẩn đầu vào.....	12
7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập: .....	12
8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp:.....	13
9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp:.....	13
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp: .....	14
11. Nội dung chương trình đào tạo .....	14
12. Kế hoạch đào tạo.....	18
13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo .....	26
14. Hướng dẫn thực hiện.....	26
15. Phê duyệt chương trình đào tạo .....	27



**BỘ CÔNG THƯƠNG**  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH**



**PHỤ LỤC 1 CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**NGÀNH**  
**QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: 1235/QĐ-DCT ngày 05 tháng 9 năm 2022  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh)*

**TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2022**



**BỘ CÔNG THƯƠNG**  
**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. HỒ CHÍ MINH**



**PHỤ LỤC 1 CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**NGÀNH**  
**QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: 1235/QĐ-DCT ngày 05 tháng 9 năm 2022  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh)*

**TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2022**

## **PHỤ LỤC 1. CĂN CỨ XÂY DỰNG, ĐIỀU CHỈNH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

### **1. Căn cứ pháp lý**

- Căn cứ Nghị định số 99/2019/NĐ-CP ngày 30/12/2019 của Thủ tướng Chính phủ về việc Quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học;

- Căn cứ Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam;

- Căn cứ Thông tư số 17/2021/TT-BGDĐT, ngày 22/06/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định về chuẩn chương trình đào tạo; xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học;

- Căn cứ Thông tư 22/2017/TT-BGDĐT, ngày 06/9/2017 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy định điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành đào tạo và đình chỉ tuyển sinh, thu hồi quyết định mở ngành đào tạo trình độ đại học;

- Căn cứ Thông tư 25/2016/TT-BGDĐT, ngày 14/10/2015 của Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về chương trình giáo dục môn học Giáo dục thể chất thuộc các chương trình đào tạo trình độ đại học;

- Căn cứ Thông tư 05/2020/TT-BGDĐT, ngày 18/03/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Chương trình giáo dục quốc phòng và an ninh trong trường trung cấp sư phạm, cao đẳng sư phạm và cơ sở giáo dục đại học;

- Căn cứ Thông tư số 08/2021/TT-BGDĐT ngày 18 tháng 3 năm 2021 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy chế đào tạo trình độ đại học;

- Căn cứ Quyết định số 1603/QĐ-DCT ngày 23/8/2017 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy chế đào tạo Đại học theo tín chỉ;

- Căn cứ Quyết định số 161 /QĐ-DCT ngày 22/01/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định xây dựng, thẩm định, ban hành, rà soát, đánh giá, cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học;

- Căn cứ Quyết định số 3468/QĐ-DCT ngày 05/12/2017 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định về điều kiện, quy trình, hồ sơ mở ngành đào tạo trình độ đại học và đình chỉ tuyển sinh, thu hồi quyết định mở ngành trình độ đại học;

- Căn cứ Quyết định số 3468/QĐ-DCT ngày 05/12/2017 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định về điều kiện, quy trình, hồ sơ mở ngành đào tạo trình độ đại học và đình chỉ tuyển sinh, thu hồi quyết định mở ngành trình độ đại học;

- Căn cứ Nghị quyết số 08-NQ/TW ngày 16 tháng 01 năm 2017 nghị quyết của bộ chính trị về phát triển du lịch trở thành ngành kinh tế mũi nhọn.

- Căn cứ Công văn 4929/BGDĐT- GDĐH ngày 20/10/2017, Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành về việc áp dụng cơ chế đặc thù đào tạo các ngành về du lịch.

- Căn cứ Thông tư số 24/2017/TT-BGDĐT ngày 10 tháng 10 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành danh mục giáo dục, đào tạo cấp IV trình độ đại học

- Căn cứ Thông tư số 07/2020/TT-BGDĐT ngày 20/3/2020 của Bộ Giáo dục và Đào tạo sửa đổi, bổ sung một số điều về việc xác định chỉ tiêu tuyển sinh trình độ trung cấp, cao đẳng các ngành đào tạo giáo viên; trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ.

## **2. Căn cứ thực tiễn**

- Viện nghiên cứu phát triển du lịch (IDR) dự báo tổng nhu cầu nhân lực ngành du lịch đến năm 2020 tính theo trình độ đào tạo là 870.000 người, trong đó, trình độ cao đẳng, đại học là 130.500 người. Dự báo nhu cầu nhân lực ngành du lịch đến năm 2020:

+ Phân theo ngành nghề kinh doanh: ngành khách sạn, nhà hàng cần 408.900 người.

+ Phân theo vị trí làm việc: nhân viên phục vụ bàn, bar cần 141.600, nhân viên chế biến món ăn cần 72.820 người. (Nguồn: Dự báo của Viện Nghiên cứu phát triển Du lịch 2012)

- Theo đánh giá hiện nay, công tác đào tạo nguồn nhân lực du lịch vẫn còn nhiều hạn chế, nhân lực du lịch vừa thiếu lại vừa yếu. Theo đánh giá chung, mỗi năm ngành du lịch cần thêm 40.000 lao động, nhưng sinh viên ra trường chỉ khoảng 15.000 người, trong đó hơn 12% có trình độ đại học, cao đẳng (Nguồn: Tổng cục Du lịch 2016)

- Nhu cầu nhân lực ngành Du lịch sẽ ngày càng tăng cả về số lượng và chất lượng với cơ cấu phải hợp lý hơn theo yêu cầu đòi hỏi của sự phát triển du lịch và xu thế phát triển khoa học-công nghệ khi nước ta hội nhập quốc tế sâu và toàn diện trong tiến trình công nghiệp hóa, hiện đại hóa và phát triển kinh tế tri thức.

- Ban soạn thảo đã tham khảo chương trình đào tạo của các trường trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh có đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống như: trường ĐH Tài chính Marketing, trường ĐH Hoa Sen, trường ĐH FPT, trường ĐH Kinh tế - Tài chính; trường ĐH Nguyễn Tất Thành, trường ĐH Công Nghiệp TP. HCM, trường ĐH Văn Lang, ĐH Văn Hiến... đồng thời đối sánh (có bảng đối sánh kèm theo) chương trình đào tạo cùng ngành của trường ĐH Nguyễn Tất Thành và ĐH Hoa Sen.

- Ban soạn thảo đã thực hiện phỏng vấn trực tiếp lãnh đạo doanh nghiệp, quản lý bộ phận tại các doanh nghiệp kinh doanh khách sạn, nhà hàng như: Tổng giám đốc Hoàng Ngọc Resort, Phan Thiết; Giám đốc khách sạn Azura Gold Nha Trang; Trưởng bộ phận F&B Ocean Vista – Sea Links City Mũi Né, Phan Thiết. Đại diện các doanh nghiệp sử dụng nhân lực trong ngành đều góp ý về việc cần nâng cao khả năng sử dụng tiếng Anh, đặc biệt tiếng Anh chuyên ngành. Đồng thời, các doanh nghiệp cũng nêu ý kiến về vai trò của hoạt động học tập thực tế tại doanh nghiệp, tăng cường học thực hành, tổ chức thực tập tại doanh nghiệp.

## PHỤ LỤC 2. THANG TRÌNH ĐỘ NĂNG LỰC

### 1. Thang đánh giá chuẩn kiến thức (PLO<sub>1-5</sub>)

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
1	Nhớ/Biết	Có thể nhắc lại các thông tin đã được tiếp nhận trước đó	Ghi nhớ, liệt kê, gọi tên, nhận biết, nhận dạng, nhớ lại, xác định, phân loại, mô tả, định vị, phác thảo, nêu ví dụ, trình bày, nêu, giới thiệu, chỉ ra,...
2	Hiểu	Nắm được ý nghĩa của thông tin, thể hiện qua khả năng diễn giải, suy diễn, liên hệ, khái quát	Tóm tắt, giải thích, diễn dịch, mô tả, so sánh, chuyển đổi, ước lượng, diễn giải, phân biệt, chứng tỏ, hình dung, trình bày lại, viết lại, lấy/cho ví dụ,...
3	Áp dụng	Áp dụng thông tin đã biết vào một tình huống, điều kiện mới	Giải quyết, minh họa, tính toán, diễn dịch, thao tác, dự đoán, bày tỏ, áp dụng, phân loại, sửa đổi, đưa vào thực tế, chứng minh, ước tính, vận hành,...
4	Phân tích	Chia thông tin thành những phần nhỏ và chỉ ra mối liên hệ của chúng tới tổng thể	Phân tích, tổ chức, suy luận, lựa chọn, vẽ biểu đồ, phân biệt, đối chiếu, so sánh, chỉ ra sự khác biệt, phân loại, phác thảo, liên hệ,...
5	Đánh giá, Sáng tạo	Đưa ra nhận định, phán quyết của bản thân đối với thông tin dựa trên các chuẩn mực, tiêu chí; Xác lập thông tin, sự vật mới trên cơ sở những thông tin, sự vật đã có.	Đánh giá, cho ý kiến, bình luận, tổng hợp, so sánh,...; Thiết lập, tổng hợp, xây dựng, thiết kế, đề xuất, sáng tác,...

### 2. Thang đánh giá kỹ năng cảm xúc (PLO<sub>6-11</sub>)

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
1	Tiếp nhận	Tiếp thu hoặc chú tâm vào giá trị	Được tiếp xúc với, lắng nghe ý kiến, nhận thức được
2	Phản hồi	Làm việc, tham gia vào việc hình thành giá trị	Chấp nhận, hình thành thói quen, tham gia, đóng góp
3	Hình thành giá trị	Cam kết thực hiện giá trị	Cam kết, tuân thủ, nhận xét, thảo luận, chia sẻ ý kiến, có khả năng hình thành giá trị
4	Tổ chức	Có nhận thức/tổ chức hệ thống giá trị	Thiết lập, thể hiện niềm tin, thích ứng, tổ chức thành hệ thống, đáp ứng
5	Đặc trưng hóa	Tích hợp, xây dựng thành hệ thống giá trị của bản thân	Thiết lập, tổng hợp, xây dựng, thiết kế, sáng tác, đề xuất

### 3. Thang đánh giá kỹ năng hành vi (PLO<sub>6-11</sub>)

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
1	<b>Nhận thức, thiết lập</b>	Quan sát và làm rập khuôn được.	Nhận thức được, tạo thành thói quen (kỹ năng mềm)...; Làm theo được, lặp lại được, thực hành (kỹ năng hành vi)...
2	<b>Làm theo hướng dẫn</b>	Biết cách làm và tự làm được.	Thực hiện được, thể hiện được, làm được...; tuân thủ các yêu cầu...
3	<b>Làm thuần thực</b>	Thực hiện một cách chính xác	Áp dụng chính xác, thực hiện chính xác, thể hiện đúng, làm đúng... các kỹ năng
4	<b>Làm thành thạo kỹ năng phức tạp; Thích ứng</b>	Thực hiện một cách chính xác công việc, có thể phối hợp các kỹ năng.	Áp dụng thành thạo, phối hợp được, kết hợp được các kỹ năng đơn giản để thực hiện kỹ năng phức tạp, thể hiện thuần thực... các kỹ năng đã học vào thực tế; thích ứng được các kỹ năng mới...
5	<b>Sáng chế</b>	Thực hiện công việc chính xác với tốc độ cao, thuần thực; có phần sáng tạo	Tạo ra được, thiết kế được... sản phẩm/quá trình/quy trình/hệ thống... phù hợp yêu cầu, kết hợp được các kỹ năng đã học... để giải quyết một vấn đề thực tiễn...

### 4. Thang đánh giá trình độ năng lực (PLO<sub>12-15</sub>)

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
1	<b>Trải nghiệm</b>	Đã trải nghiệm hoặc gặp qua tình huống/ý tưởng/vấn đề tương tự...	Được tiếp xúc với tình huống/ý tưởng...
2	<b>Tham gia</b>	Có thể tham gia/đóng góp ý kiến để giải quyết vấn đề/ý tưởng... trong thực tiễn dựa trên những tình huống/kiến thức đã học	Mô tả được/xác định được vấn đề/ý tưởng/quá trình/quy trình/hệ thống...; liệt kê được/ nhận biết được tình huống/sự cố/...; thực hiện được quá trình/quy trình/yêu cầu theo yêu cầu...
3	<b>Giải thích</b>	Có thể hiểu và giải thích được vấn đề/ý tưởng có liên quan dựa trên những kiến thức/kỹ năng/vấn đề/ý tưởng... đã học qua/trải qua	Thảo luận/giải thích được sự cố trong quá trình sản xuất...; /phân loại/ nhận dạng được thiết bị, quá trình, quy trình...; xác định được vấn đề tương ứng với trường hợp cụ thể; phân loại/xác định được...
4	<b>Triển khai</b>	Có thể thực hành được và triển khai được vấn đề trong thực tiễn	Áp dụng được kỹ năng đã học; lựa chọn được thiết bị, quá trình, quy trình, hệ thống... phù hợp với thực tiễn; thực hiện, sử dụng được...; chuẩn bị được, lên kế hoạch được để thực hiện... Phân tích được, minh họa được, so sánh

Mức độ đáp ứng		Diễn giải	Từ dùng để mô tả mức độ
			được; đặt câu hỏi được; thí nghiệm/kiểm tra được...
5	<b>Lãnh đạo/phát minh</b>	Có thể lãnh đạo để thực hiện; xây dựng được công cụ để giải quyết vấn đề trong thực tiễn...	Xây dựng được công thức, quá trình, quy trình, hệ thống...; tổng hợp được thông tin; lập kế hoạch để sản xuất...; đánh giá được, ước tính được hiệu quả quá trình, quy trình...

### PHỤ LỤC 3. ĐỐI SÁNH CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

#### 1. Chương trình chuẩn tham khảo:

3 chương trình dùng để tham chiếu khi viết chương trình đào tạo:

- (1) Chương trình đào tạo đại học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trường Đại học Nguyễn Tất Thành.
- (2) Chương trình đào tạo đại học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trường Đại học trường Đại học Hoa Sen.
- (3) Chương trình đào tạo đại học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trường Đại học Tài Chính Marketing.

#### 2. Bảng đối sánh chương trình đào tạo của Trường (HUF1) với các chương trình đào tạo đang lưu hành của trường khác (trong và ngoài nước)

TT	Học phần	Số TC	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUF1				Chương trình tham chiếu của trường Đại học Hoa Sen		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Nguyễn Tất Thành		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
			Năm thứ I	Năm thứ II	Năm thứ III	Năm thứ IV	Tên học phần	Số TC		Tên học phần	Số TC	
	Học kỳ		I	II	III	IV	V	VI	VII			
I	Khối kiến thức giáo dục đại cương (tích lũy)	33								Khối kiến thức giáo dục đại cương		
1.1	Học phần bắt buộc	25										
1	Triết học Mác - Lênin	3	x							Triết học Mác - Lênin	3	100%
2	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2			x					Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	100%

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU										Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Nguyễn Tất Thành	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	
	Học phần	Số TC	Năm thứ				Tên học phần	Số TC	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Hoa Sen				Số TC
			I	II	III	IV								
3	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2		x				Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	100%	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	100%	
4	Lịch sử Đảng cộng sản Việt Nam	2			x			Lịch sử Đảng CSVN	2	100%	Lịch sử Đảng cộng sản Việt Nam	2	100%	
5	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2					x	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	100%	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	100%	
6	Giáo dục thể chất 1	2KTL				x		Giáo dục thể chất	135 tiết, cấp chứng chỉ	100%	Giáo dục thể chất	5	100%	
7	Giáo dục thể chất 2	2KTL		x				Giáo dục thể chất	165 tiết, cấp chứng chỉ	100%	Giáo dục thể chất	8	100%	
8	Giáo dục thể chất 3	1KTL			x			Giáo dục thể chất			Giáo dục thể chất			
9	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3KTL	x					Giáo dục quốc phòng			Giáo dục quốc phòng - an ninh			
10	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2KTL		x				Giáo dục quốc phòng			Giáo dục quốc phòng - an ninh			



Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU										Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Nguyễn Tất Thành	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
TT	Học phần	Số TC	Năm thứ				Số TC	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Hoa Sen	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp			
			I	II	III	IV				III	IV	
	<b>Học kỳ</b>		<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>		<b>Số TC</b>	<b>Tên học phần</b>	<b>Số TC</b>		
11	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1KTL			x							
12	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2KTL					x					
13	Anh văn 1	3		x					Ngoại ngữ 1 (Anh văn giao tiếp Quốc tế 3,4,5,6)	3	Tiếng Anh tổng quát 1	50%
14	Anh văn 2	3			x					20	Tiếng Anh tổng quát 2	50%
15	Anh văn 3	3									Tiếng Anh giao tiếp quốc tế 1, 2, 3, 4	50%
16	Văn bản quy phạm pháp luật ngành khách sạn - nhà hàng	2							Hệ thống CT và các VB liên quan đến PL	3	- Pháp luật đại cương; - Luật du lịch	80%
17	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3							Tin học ứng dụng khối ngành Du lịch-	3	Tin học MOS 1, 2	100%

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFÍ										Tỷ lệ % nội dung trung khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Nguyễn Tất Thành	Tỷ lệ % nội dung trung khớp			
	Học phần	Số TC	Năm thứ I		Năm thứ II		Năm thứ III		Năm thứ IV					Chương trình tham chiếu của trường Đại học Hoa Sen	Tỷ lệ % nội dung trung khớp	
			I	II	III	IV	V	VI	VII	Tên học phần						Số TC
	Học kỳ										Khách sạn-Nhà hàng					
<b>1.2</b>	<b>Học phần tự chọn</b>	<b>8</b>														
1	Cơ sở Văn hóa Việt Nam	2	x								<i>Triết học trong cuộc sống (Tự chọn)</i>	3	0%	Cơ sở Văn hóa Việt Nam	2	100%
2	Môi trường và con người	2	x								<i>Con người và môi trường (Tự chọn)</i>	3	100%			
3	Kỹ năng học tập đại học	2	x								Kỹ năng làm việc hiệu quả	3	50%	- Kỹ năng giao tiếp 1	2	50%
4	Tiếng Việt thực hành	2	x								<i>Người Việt Nam định cư ở nước ngoài (Tự chọn)</i>	3	0%	<i>Tiếng Nhật N5.1 (Tự chọn)</i>	4	0%
5	Văn hóa doanh nghiệp	2								x	<i>Truyền thông đại chúng và</i>	3	0%	<i>Tiếng Nhật N5.2</i>	4	0%

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFVI										Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	
	Học phần	Số TC	Năm thứ				Số TC	Tên học phần	Số TC	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp		
			I	II	III	IV						
	Học kỳ		I	II	III	IV	V	VI	VII			
6	Tâm lý học kinh doanh	2					x					80%
7	Đổi mới, sáng tạo và khởi nghiệp	2			x							80%
8	Xã hội học đại cương	2			x							0%
II	Khởi kiến thức giáo dục chuyên nghiệp	88										
I	Kiến thức cơ sở khởi ngành	36										

Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU										Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Nguyễn Tất Thành	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Hoa Sen	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	
TT	Học phần	Số TC	Năm thứ				Số TC	Tên học phần	Số TC	Tên học phần	Số TC				
			I	II	III	IV									
	<b>Học kỳ</b>		<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>									
<i>1.1</i>	<i>Học phần bắt buộc</i>														
1	Tổng quan du lịch	3	x						Tổng quan DL và KS-NH	3			Tổng quan du lịch	2	80%
2	Du lịch có trách nhiệm	2					x		Đạo đức nghề nghiệp (Tự chọn)	3			Đạo đức trong kinh doanh du lịch (Tự chọn)	2	50%
3	Kinh tế du lịch	3		x					Kinh tế học trong DL và KS-NH	3			Kinh tế du lịch	2	100%
4	Tài chính du lịch	3						x	Tài chính trong KS-NH	3			Quản trị tài chính (Tự chọn)	2	80%
									Kiểm soát chi phí (Tự chọn)				Kế toán du lịch (Tự chọn)		
5	Quản trị học	2	x						Nguyên lý kế toán	3			Quản trị học	2	100%

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUF1							Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Nguyễn Tất Thành	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp			
	Học phần	Số TC	Năm thứ				Số TC						
			I	II	III	IV							
6	Phát triển kỹ năng quản lý	2			x			Kỹ năng quản lý và lãnh đạo trong KS-NH	3	80%	Kỹ năng giao tiếp 2	2	50%
7	Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch	3			x			Dẫn nhập phương pháp nghiên cứu	3	80%	Nghiên cứu kinh doanh	3	80%
8	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2				x		Nguyên lý thống kê	3		Vệ sinh an toàn thực phẩm (Tự chọn)	2	100%
9	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2					x						
10	Dinh dưỡng	2					x						
11	Âm thực Việt Nam	2				x		Văn hoá âm thực	3	80%	Văn hóa âm thực Việt Nam	2	80%

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUF1										Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp		
	Học phần	Số TC	Năm thứ				Tên học phần	Số TC	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Hoa Sen	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp			Tên học phần	Số TC
			I	II	III	IV								
	Học kỳ		I	II	III	IV	V	VI	VII					
12	Âm thực Thế giới	2			x									
13	Tổ chức sự kiện	2						x				3	80%	
14	Nhập môn quản trị nhà hàng và DV ăn uống	2	x									3	50%	
15	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 1	2						x				4	0%	
16	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 2	2										4	0%	
1.2	Học phần tự chọn	2												

Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU										Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Nguyễn Tất Thành		Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
TT	Học phần	Số TC	Năm thứ				Số TC	Tên học phần	Số TC				
			I	II	III	IV							
	<b>Học kỳ</b>		<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>							
1	Nhập môn quản trị khách sạn	2								3			
									<i>Quản trị lưu trú (Tự chọn)</i>	3			
									<i>Đặt chỗ và quản trị doanh thu (Tự chọn)</i>	3			80%
									<i>Kế hoạch phát triển khách sạn (Tự chọn)</i>	3			
2	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2						x					
3	Tâm lý khách du lịch	2											
2	<b>Kiến thức cơ sở ngành</b>	<b>14</b>											
2.1	<i>Học phần bắt buộc</i>												

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUF1										Tỷ lệ % nội dung trùng khớp				
	Học phần	Số TC	Năm thứ				Số TC	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Hoa Sen	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Nguyễn Tất Thành					
			I	II	III	IV				Tên học phần		Số TC			
	<b>Học kỳ</b>		<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>		<b>V</b>	<b>VI</b>	<b>VII</b>		<b>Số TC</b>	<b>Tên học phần</b>	<b>Số TC</b>	
1	Marketing du lịch	3			x						3	Marketing du lịch	3	100%	
2	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2					x				3	Giao tiếp trong du lịch	3	100%	
3	Bán hàng và dịch vụ khách hàng ngành du lịch	3							x		3	Quản trị quan hệ khách hàng	3	50%	
4	Quản trị nguồn nhân lực du lịch	3			x						3	Module quản trị nguồn nhân lực du lịch nhà hàng - khách sạn	3	80%	



Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU										Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Nguyễn Tất Thành	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp			
TT	Học phần	Số TC	Năm thứ				Số TC	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Hoa Sen	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp				Tên học phần		
			I	II	III	IV									
5	Học kỳ Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch	3	I	II	III	IV	V	VI	VII	Đề án 1: Khảo sát ý kiến khách hàng	2	30%	Quản lý chất lượng dịch vụ du lịch, khách sạn – nhà hàng	3	100%
2.2	Học phần tự chọn	2								Học phần tự chọn			Học phần tự chọn		
1	Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch	2						x		Thương mại điện tử	3	50%	Thương mại điện tử (Tự chọn)	2	50%
2	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2						x		Kế hoạch thiết kế nhà hàng (Tự chọn)	3	0%	Thủ tục xuất nhập cảnh (Tự chọn)	3	0%
3	Quản trị khu nghỉ dưỡng	2						x		Kiến thức chung về BP phòng (Tự chọn)	3	50%	Quản trị resort (Tự chọn)	2	100%
										Quản trị tiền sảnh (Tự chọn)	3				

		Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU										Tỷ lệ % nội dung trung khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Nguyễn Tất Thành	Tỷ lệ % nội dung trung khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Nguyễn Tất Thành	Tỷ lệ % nội dung trung khớp	
TT	Học phần	Số TC	Năm thứ I		Năm thứ II		Năm thứ III		Năm thứ IV		Tên học phần						Số TC
			I	II	III	IV	V	VI	VII								
3	<b>Kiến thức ngành</b>	17															
3.1	<i>Học phần bắt buộc</i>																
1	Khởi sự kinh doanh dịch vụ ăn uống	2						x					<i>Học phần bắt buộc</i>				
2	Quản trị F&B	3								x			Module quản trị dự án kinh doanh nhà hàng	3			50%
3	Nghiệp vụ bán	3	x										Module quản trị hoạt động nhà hàng 1,2	6			100%
4	Nghiệp vụ bar	3											Module nghiệp vụ nhà hàng 1	4			80%
5	Nghiệp vụ chế biến món ăn	2											Dịch vụ quầy rượu và đồ uống	3			80%
										x			Chế biến món ăn	3			80%

Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUF1										Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Nguyễn Tất Thành	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp
TT	Học phần	Số TC	Năm thứ				Số TC	Tên học phần	Số TC			
			I	II	III	IV				TC	TC	
	<b>Học kỳ</b>		<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>						
6	Xây dựng và phát triển thực đơn	2								3		100%
7	Nghệ thuật trang trí tiệc	2					x			2		0%
3.2	<i>Học phần tự chọn</i>	2										
1	Thực phẩm và Rượu	2						x		3		80%
2	Du lịch MICE	2						x		3		80%
3	Kỹ thuật và an ninh KS-NH	2						x		3		80%

		Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUFU								Chương trình tham gia của trường Đại học Hoa Sen		Chương trình tham gia của trường Đại học Nguyễn Tất Thành		Tỷ lệ nội dung trùng khớp
TT	Học phần	Số TC	Năm thứ I		Năm thứ II		Năm thứ III		Năm thứ IV	Tên học phần	Số TC	Tên học phần	Số TC	Tỷ lệ nội dung trùng khớp
			I	II	III	IV	V	VI						
<b>III</b>	<b>Học kỳ</b>													
	<b>Kiến thức học kỳ doanh nghiệp</b>	7												
	1	1	x							3	100%			
	2	2		x						Thực tập nhận thức tại doanh nghiệp				
<b>IV</b>	3	2								9	50%		9	80%
	4	2								Thực tập tốt nghiệp				
		8												
	1	8								Khóa luận tốt nghiệp	80%		7	80%

TT	Chương trình đào tạo (dự kiến) của HUF1							Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	Chương trình tham chiếu của trường Đại học Nguyễn Tất Thành	Tỷ lệ % nội dung trùng khớp	
	Học phần	Số TC	Năm thứ				Số TC				Tên học phần
			I	II	III	IV					
	Học kỳ		I	II	III	IV	V	VI	VII	Số TC	Tên học phần
	ăn uống										DV ăn uống
2	<b>Học bổ sung</b>	8									<b>Môn thay thế khóa luận tốt nghiệp</b>
1	Chuyên đề tốt nghiệp ngành QT Nhà hàng và DV ăn uống	5							x	5	Môn thay thế 1 (Khoa quyết định)
2	Thực hành quản lý tiệc	3							x	4	Môn thay thế 2 (Khoa quyết định)
<b>Tổng cộng</b> (Không tính GDTC và GDQP)										<b>121</b>	<b>Tổng cộng</b> (Không tính GDTC và GDQP)
										<b>142</b>	<b>Tổng cộng</b> (Không tính GDTC và GDQP)
											<b>131</b>

**PHỤ LỤC 1.4.1**  
**BÁO CÁO KẾT QUẢ**

**Về việc thu thập thông tin, minh chứng liên quan đến sự cần thiết phải sửa đổi, cập nhật, chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo**

Chương trình đào tạo ngành: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Trình độ: Đại học

Thực hiện Thông báo số số 68 ngày 25 tháng 01 năm 2022 của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh về kế hoạch đánh giá, cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo trình độ đại học năm 2021 - 2022 và kế hoạch chi tiết của Khoa Du lịch và Ẩm thực, Hội đồng xây dựng chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ đại học báo cáo đánh giá tính hiệu quả của chuẩn đầu ra chương trình đào tạo đang thực hiện như sau:

**I. Thông tin, minh chứng**

TT	Thông tin minh chứng	Nguồn gốc	Ghi chú
1	Tiêu chuẩn nghề Du lịch Việt Nam: phục vụ nhà hàng	Tổng cục Du lịch Việt Nam (2013)	
2	Tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia: nghề dịch vụ nhà hàng	Bộ VHTT&DL – Bộ LĐTB&XH (2019)	
3	Công văn 4929/BGDĐT- GDĐH ngày 20/10/2017, Bộ Giáo dục và Đào tạo	Bộ Giáo dục và Đào tạo (2017)	

**II. Kết quả cụ thể** (Nêu những kết quả chính từ các thông tin minh chứng về sự cần thiết phải sửa đổi, cập nhật chuẩn đầu ra chương trình đào tạo)

Tiêu chuẩn nghề du lịch Việt Nam lĩnh vực Phục vụ nhà hàng quy định rõ 5 bậc trình độ trong ngành [tr.10]. Theo thang quy định này các năng lực từ bậc 3 trở lên mới đáp ứng được kỹ năng giám sát. Đối với năng lực quản lý, quản trị ngành phục vụ nhà hàng phải đáp ứng yêu cầu bậc trình độ 4 trở lên.

Tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia: nghề dịch vụ nhà hàng bao gồm các vị trí công việc từ nhân viên phục vụ cho tới quản lý nhà hàng trong các nhà hàng, khách sạn, khu du lịch, khu nghỉ dưỡng cao cấp và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác với các hình thức phục vụ đa dạng, phong phú.

Do vậy, để đáp ứng khung năng lực quốc gia nghề du lịch và tiêu chuẩn quốc tế được công nhận giữa các nước ASEAN, cần phải nâng mức đáp ứng năng lực lên thấp nhất là bậc 3

**TRƯỞNG KHOA**  
(Ký, ghi rõ họ tên)



Cao Xuân Thủy

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG  
XÂY DỰNG CTĐT**  
(Ký, ghi rõ họ tên)



Nguyễn Văn Khả

**PHỤ LỤC 1.4.2**  
**BÁO CÁO KẾT QUẢ**

**Về việc thu thập thông tin, minh chứng liên quan đến sự cần thiết  
phải sửa đổi, cập nhật chương trình đào tạo**

Chương trình đào tạo ngành: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Trình độ: Đại học

Thực hiện Thông báo số 68 ngày 25 tháng 01 năm 2022 của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh về kế hoạch đánh giá, cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo trình độ đại học năm 2021 - 2022 và kế hoạch chi tiết của Khoa Du lịch và Ẩm thực, Hội đồng xây dựng chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ đại học báo cáo đánh giá tính hiệu quả của chuẩn đầu ra chương trình đào tạo đang thực hiện như sau:

**I. Thông tin, minh chứng**

TT	Thông tin minh chứng	Nguồn gốc	Ghi chú
1	Tiêu chuẩn nghề Du lịch Việt Nam: phục vụ nhà hàng	Tổng cục Du lịch Việt Nam (2013)	
2	Tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia: nghề dịch vụ nhà hàng	Bộ VHTT&DL – Bộ LĐTB&XH (2019)	
3	Đề tài khóa luận, đồ án khóa 08, 09	Khoa Du lịch và Ẩm thực	
4	Phỏng vấn sinh viên thực tập tại doanh nghiệp	Giảng viên hướng dẫn bộ môn Nhà hàng - Khách sạn	
5	Quyết định 1201/QĐ-DCT về việc Ban hành quy định chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin đối với sinh viên, học viên không chuyên ngành công nghệ thông tin	Trường Đại học CNTP TP. Hồ Chí Minh	

**II. Kết quả cụ thể** (Nêu những kết quả chính từ các thông tin minh chứng về sự cần thiết phải cập nhật chương trình đào tạo)

❖ Khung chương trình khối ngành Quản trị khách sạn – nhà hàng mới cập nhật đòi hỏi phải thay đổi và xây dựng khung chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống theo hướng đảm bảo tính phù hợp xu thế và thực tiễn.

❖ Tiêu chuẩn VTOS (2013) và Tiêu chuẩn kỹ năng nghề Quốc gia (2018): Đòi hỏi việc đào tạo và cấp văn bằng đáp ứng vị trí việc làm Quản lý nhà hàng phải đạt các đơn vị năng lực cụ thể. Theo đó, các đơn vị năng lực thuộc 3 nhóm: năng lực cơ bản, năng lực chuyên môn và năng lực chung. Vì vậy, cần xây dựng, bổ sung chương trình đào tạo mới với các môn học cụ thể, nhằm đáp ứng các đơn vị năng lực trong 2 bộ tiêu chuẩn này thông qua việc cập nhật những học phần mà khung chương trình cũ chưa đáp ứng như:

+ Bổ sung các học phần rèn luyện và phát triển các kỹ năng bổ trợ nhằm đáp ứng các trình độ năng lực cho vị trí quản lý: điều phối nhóm, giao tiếp ứng xử trong du lịch,

tiếp nhận và xử lý phàn nàn, lập kế hoạch, thiết lập quy trình, kỹ năng quản lý...(Phát triển kỹ năng quản lý; Giao tiếp, ứng xử trong du lịch; Bán hàng và dịch vụ khách hàng ngành du lịch...)

+ Xây dựng các học phần nhằm áp dụng kinh doanh dịch vụ ăn uống có trách nhiệm, góp phần bảo vệ môi trường, đảm bảo sự phát triển bền vững, rèn luyện đạo đức nghề nghiệp. (Du lịch có trách nhiệm)

+ Xây dựng học phần đáp ứng việc phân tích, quản lý tài chính, dự toán và quản lý ngân sách trong nhà hàng. (Tài chính du lịch)

+ Xây dựng các học phần nhằm trang bị kiến thức đảm bảo an toàn trong tổ chức hoạt động của nhà hàng như: vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng cháy chữa cháy, an toàn an ninh...(Vệ sinh an toàn thực phẩm; Kỹ thuật và an ninh khách sạn – nhà hàng)

Chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin thay đổi, phải cập nhật lại chương trình cho phù hợp với sự thay đổi của chuẩn này.

**TRƯỞNG KHOA**

*(Ký, ghi rõ họ tên)*



*Cao Xuân Thủy*

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG**

**XÂY DỰNG CTĐT**

*(Ký, ghi rõ họ tên)*



Nguyễn Văn Khả



**PHỤ LỤC 1.5.1**  
**BÁO CÁO ĐÁNH GIÁ**

**Về tính hiệu quả chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo đang thực hiện**

Chương trình đào tạo ngành: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Trình độ: Đại học

Thực hiện Thông báo số 68 ngày 25 tháng 01 năm 2022 của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh về kế hoạch đánh giá, cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo trình độ đại học năm 2021 - 2022 và kế hoạch chi tiết của Khoa Du lịch và Ẩm thực, Hội đồng xây dựng chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ đại học báo cáo đánh giá tính hiệu quả của chuẩn đầu ra chương trình đào tạo đang thực hiện như sau:

**1. Đánh giá mức độ đáp ứng yêu cầu của chuẩn đầu ra CTĐT**

Chương trình mới được chỉnh sửa năm 2020. Sinh viên tốt nghiệp đáp ứng được chuẩn đầu ra của CTĐT cũ, vì vậy không có sự chỉnh sửa nhiều ở chuẩn đầu ra của CTĐT năm 2022.

**2. Đánh giá về mức độ cải tiến, phát triển của chuẩn đầu ra CTĐT**

Sự nâng cấp mức độ chuẩn đầu ra của các chuẩn dưới 3 sẽ bao hàm các chuẩn thấp hơn do đó khả năng đáp ứng các yêu cầu của thực tế sẽ phù hợp hơn, đồng thời khớp với chuẩn đầu ra của các học phần chung

**3. Sự phù hợp để đánh giá chuẩn đầu ra CTĐT hiện có theo bộ tiêu chuẩn đánh giá chất lượng CTĐT**

Chuẩn đầu ra hiện tại được xây dựng phù hợp để đánh giá chương trình đào tạo theo chuẩn đánh giá chất lượng chương trình đào tạo của Bộ Giáo dục và Đào tạo (MOET)

**4. So sánh giữa kết quả nghiên cứu về yêu cầu phát triển chuẩn đầu ra CTĐT và mức độ đáp ứng yêu cầu của chuẩn đầu ra CTĐT đang thực hiện**

Một số chuẩn đầu ra đang thực hiện có mức độ đáp ứng thấp hơn cho với kết quả khảo sát cụ thể ở chuẩn đầu ra PLO8 và PLO9 mức độ 2 nâng lên mức độ thấp nhất là 3.

**5. Dự kiến tác động của việc thay đổi, cập nhật chuẩn đầu ra CTĐT**

Thay đổi chuẩn đầu ra sẽ dẫn đến các học phần có liên quan đến chuẩn đầu ra được thay đổi phải thực hiện nâng cấp chuẩn đầu ra để đáp ứng yêu cầu

Người học đáp ứng các yêu cầu cao hơn về chuẩn đầu ra phù hợp với yêu cầu của thị trường lao động du lịch.

**TRƯỞNG KHOA**  
(Ký, ghi rõ họ tên)



Cao Xuân Thủy

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG**  
**XÂY DỰNG CTĐT**  
(Ký, ghi rõ họ tên)



Nguyễn Văn Khả

## PHỤ LỤC 1.5.2 BÁO CÁO ĐÁNH GIÁ

### Về tính hiệu quả chương trình đào tạo đang thực hiện

Chương trình đào tạo ngành: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Trình độ: Đại học

Thực hiện Thông báo số số 68 ngày 25 tháng 01 năm 2022 của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh về kế hoạch đánh giá, cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo trình độ đại học năm 2021 - 2022 và kế hoạch chi tiết của Khoa Du lịch và Ẩm thực, Hội đồng xây dựng chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ đại học báo cáo đánh giá tính hiệu quả của chuẩn đầu ra chương trình đào tạo đang thực hiện như sau:

#### **1. Đánh giá mức độ đáp ứng so với chuẩn đầu ra và mục tiêu đã xác định**

Chương trình đào tạo mới được cập nhật năm 2020, sinh viên tốt nghiệp đáp ứng khá đầy đủ các chuẩn đầu ra và mục tiêu đã xác định trong chương trình đào tạo.

#### **2. Sự phù hợp để đánh giá CTĐT hiện có theo bộ tiêu chuẩn đánh giá chất lượng CTĐT của Bộ GD&ĐT (hoặc bộ tiêu chí khác).**

Chuẩn đầu ra phù hợp để đánh giá chương trình đào tạo theo tiêu chuẩn đánh giá chất lượng chương trình đào tạo của Bộ Giáo dục và Đào tạo (MOET)

#### **3. Sự thống nhất và gắn kết giữa nội dung chương trình, phương pháp kiểm tra đánh giá, nguồn tài liệu phục vụ học tập và giảng dạy, ...**

Nội dung chương trình có tính thống nhất và gắn kết với phương pháp kiểm tra và đánh giá. Sự phù hợp, thống nhất thể hiện ở phương pháp giảng dạy và phương pháp đánh giá của mỗi học phần. Nguồn tài liệu phục vụ học tập đa dạng thể hiện ở nguồn tài liệu trong các đề cương học phần

#### **4. So sánh giữa kết quả nghiên cứu về yêu cầu phát triển chương trình đào tạo và mức độ đáp ứng yêu cầu của chương trình đào tạo đang thực hiện**

Nghiên cứu và khảo sát chỉ ra chương trình đào tạo hiện tại đáp ứng được các yêu cầu về đào tạo nghề dịch vụ nhà hàng.

#### **5. Dự kiến tác động của việc thay đổi, cập nhật chương trình đào tạo**

Chương trình đào tạo mới không có sự điều chỉnh nhiều so với chương trình đào tạo cũ. Vì vậy không gây khó khăn cho sinh viên trong việc đăng ký học phần học lại. Một số môn học trong chương trình đào tạo được thay đổi tên để phù hợp với tên giáo trình hiện có trên thị trường. Một số học phần thay đổi đề cương để có phương pháp kiểm tra đánh giá hợp lý và hiệu quả hơn cho sinh viên.

**TRƯỞNG KHOA**  
(Ký, ghi rõ họ tên)



Cao Xuân Thủy

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG**  
**XÂY DỰNG CTĐT**  
(Ký, ghi rõ họ tên)



Nguyễn Văn Khả

**PHỤ LỤC 1.6.1**  
**BÁO CÁO CHI TIẾT**

**Về những nội dung sửa đổi, cập nhật chuẩn đầu ra chương trình đào tạo**

Chương trình đào tạo ngành: Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống

Trình độ: Đại học

Thực hiện Thông báo số 161/QĐ-DCT ngày 22/01/2022 của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định xây dựng, thẩm định, ban hành, rà soát đánh giá cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học và kế hoạch chi tiết của Khoa Du lịch và Ẩm thực, Hội đồng xây dựng chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống trình độ Đại học báo cáo chi tiết về những nội dung sửa đổi, cập nhật chuẩn đầu ra chương trình đào tạo, như sau:

**1. Về số lượng chuẩn đầu ra**

Số lượng chuẩn đầu ra vẫn là 38 giống như chuẩn đầu ra trong chương trình đào tạo cũ, không có sự thay đổi.

**2. Về nội dung chuẩn đầu ra**

Nội dung chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo mới không có sự thay đổi so với chương trình đào tạo cũ

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
<b>A</b>	<b>Kiến thức</b>	
<b>PLO1</b>	<b>Phân tích kiến thức cơ sở ngành, kiến thức ngành và chuyên ngành về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</b>	<b>4</b>
PLO1.1	Phân tích những kiến thức về khoa học du lịch, khách sạn – nhà hàng.	4
PLO1.2	Phân tích những kiến thức về khoa học ẩm thực, dinh dưỡng, thực phẩm.	4
PLO1.3	Phân tích những kiến thức về quản trị, về kinh doanh và quản lý trong ngành du lịch, khách sạn – nhà hàng.	4
PLO1.4	Phân tích những kiến thức về nghiệp vụ, về sản phẩm trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4
PLO1.5	Phân tích những kiến thức về quản lý, vận hành bộ phận trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4
<b>PLO2</b>	<b>Áp dụng kiến thức về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</b>	<b>3</b>
PLO2.1	Áp dụng kiến thức cơ bản về GDTC & GDQP.	3
PLO2.2	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học chính trị và pháp luật.	3
PLO2.3	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học xã hội.	3
<b>PLO3</b>	<b>Sử dụng thành thạo kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</b>	<b>4</b>
PLO3.1	Sử dụng kiến thức chung về công nghệ thông tin.	3
PLO3.2	Sử dụng thành thạo kiến thức về công nghệ thông tin trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
<b>PLO4</b>	<b>Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các bộ phận, quy trình nghiệp vụ trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</b>	<b>4</b>
PLO4.1	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức chung.	4
PLO4.2	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát các bộ phận trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4
<b>PLO 5</b>	<b>Phân tích kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành các hoạt động chuyên môn chung trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</b>	<b>4</b>
PLO5.1	Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành chung.	4
PLO5.2	Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4
<b>2</b>	<b>Kỹ năng</b>	
<b>PLO6</b>	<b>Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề phức tạp liên quan đến hoạt động quản lý, vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</b>	<b>3</b>
PLO6.1	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề chất lượng sản phẩm, dịch vụ.	3
PLO6.2	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề an toàn, an ninh.	3
PLO6.3	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề nguyên liệu, thực phẩm.	3
PLO6.4	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề nhân sự.	3
<b>PLO7</b>	<b>Tuân thủ các kỹ năng cơ bản để dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm nhằm đáp ứng yêu cầu ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.</b>	<b>3</b>
PLO7.1	Tuân thủ kỹ năng cập nhật thông tin, xu hướng ngành nghề.	3
PLO7.2	Tuân thủ kỹ năng học tập, nghiên cứu, cập nhật kiến thức, kỹ năng đáp ứng nhu cầu nhân lực ngành và liên ngành.	3
<b>PLO8</b>	<b>Tuân thủ kỹ năng phản biện, phê phán trong công việc và chủ động, linh hoạt sử dụng các giải pháp thay thế khi cần thiết.</b>	<b>3</b>
PLO8.1	Tuân thủ kỹ năng phản biện, phê phán trong công việc.	3
PLO8.2	Tuân thủ kỹ năng ra quyết định, chủ động, linh hoạt sử dụng các giải pháp thay thế.	3
<b>PLO9</b>	<b>Áp dụng chính xác kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và đánh giá mức độ hoàn thành công việc của nhân sự đảm nhiệm.</b>	<b>3</b>
PLO9.1	Áp dụng chính xác kỹ năng đánh giá chất lượng công việc.	3
PLO9.2	Áp dụng chính xác kỹ năng đánh giá mức độ hoàn thành công việc của nhân sự đảm nhiệm.	3
<b>PLO10</b>	<b>Áp dụng chính xác kỹ năng truyền đạt các vấn đề và giải pháp trong công việc chung; kỹ năng chuyển tải, phổ biến các kiến thức và kỹ năng cụ thể trong các bộ phận chức năng cụ thể.</b>	<b>3</b>
PLO10.1	Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, ứng xử linh hoạt.	3
PLO10.2	Áp dụng chính xác kỹ năng thuyết trình, diễn giải các vấn đề, giải pháp chung.	3
PLO10.3	Áp dụng chính xác kỹ năng chuyển tải, phổ biến kiến thức, quy	3

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
	trình trong các bộ phận chức năng cụ thể (hướng dẫn, mô tả, làm mẫu).	
PLO11	<b>Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, đọc, viết tiếng Anh và áp dụng chính xác tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng trong quản lý vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống (đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6 theo khung trình độ quốc gia).</b>	3
PLO11.1	Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, đọc, viết tiếng Anh.	3
PLO11.2	Áp dụng chính xác tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng trong quản lý vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	3
<b>3</b>	<b>Mức độ tự chủ và trách nhiệm</b>	
PLO12	<b>Thực hiện được yêu cầu làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm.</b>	4
PLO12.1	Thực hiện được yêu cầu về khả năng làm việc độc lập, chịu trách nhiệm cá nhân.	4
PLO12.2	Thực hiện được yêu cầu về thái độ, kỹ năng và hiệu quả trong làm việc nhóm, chịu trách nhiệm đối với nhóm.	4
PLO13	<b>Thực hiện được quy trình hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định.</b>	4
PLO13.1	Thực hiện được quy trình hướng dẫn, giám sát người khác thực hiện nhiệm vụ tại các bộ phận ẩm thực (Bàn, bar, bếp, tiệc).	4
PLO13.2	Thực hiện được quy trình hướng dẫn, giám sát người khác thực hiện nhiệm vụ tại các bộ phận kỹ thuật, an ninh.	4
PLO13.3	Thực hiện được quy trình hướng dẫn, giám sát người khác thực hiện nhiệm vụ tại các bộ phận nhân sự, chất lượng dịch vụ, tài chính, bán hàng và dịch vụ khách hàng.	4
PLO14	<b>Thực hiện được yêu cầu tự định hướng nghiên cứu, phân tích và xử lý thông tin, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân.</b>	4
PLO14.1	Thực hiện được yêu cầu nghiên cứu, phân tích và xử lý thông tin, đưa ra kết luận chuyên môn.	4
PLO14.2	Thực hiện được yêu cầu, xây dựng và trình bày báo cáo, bảo vệ quan điểm cá nhân.	4
PLO15	<b>Thực hiện được yêu cầu lập kế hoạch, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động.</b>	4
PLO15.1	Thực hiện được yêu cầu lập kế hoạch, quản lý các nguồn lực nói chung.	4
PLO15.2	Thực hiện được đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	4

**TRƯỞNG KHOA**  
(Ký, ghi rõ họ tên)



Bao Xuân Thủy

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG**  
**XÂY DỰNG CTĐT**  
(Ký, ghi rõ họ tên)



Nguyễn Văn Khả

## PHỤ LỤC 1.6.2 BÁO CÁO CHI TIẾT

### Về những nội dung sửa đổi, cập nhật chương trình đào tạo

Chương trình đào tạo ngành: Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống

Trình độ: Đại học

Thực hiện Thông báo số số 161/QĐ-DCT ngày 22/01/2022 của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định xây dựng, thẩm định, ban hành, rà soát đánh giá cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học và kế hoạch chi tiết của Khoa Du lịch và Ẩm thực, Hội đồng xây dựng chương trình đào tạo ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống trình độ Đại học báo cáo chi tiết về những nội dung sửa đổi, cập nhật chương trình đào tạo, như sau:

#### 1. Về chương trình đào tạo tổng thể

Cấu trúc của chương trình đào tạo mới vẫn giống như chương trình đào tạo cũ. Tổng khối lượng chương trình gồm 121 tín chỉ, trong đó kiến thức giáo dục đại cương gồm 33 tín chỉ, kiến thức cơ sở ngành gồm 38 tín chỉ, kiến thức ngành gồm 50 tín chỉ.

Trong chương trình đào tạo mới, học phần “*Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch, nhà hàng, khách sạn*” được thay đổi tên thành “*Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch*”, học phần “*Quản trị nhân sự trong du lịch nhà hàng khách sạn*” đổi tên thành “*Quản trị nguồn nhân lực du lịch*”

#### 2. Về đề cương (tổng quát/ chi tiết) các học phần

Trong chương trình đào tạo mới, đề cương mỗi học phần bổ sung thêm nội dung của phần “*Phương pháp giảng dạy*”, ngoài ra, một số đề cương có sự thay đổi cụ thể như sau:

STT	Học phần	Chương trình đào tạo cũ	Chương trình đào tạo mới
1	Du lịch có trách nhiệm	9 chương	7 chương Thay đổi kết cấu chương 4
2	Kinh tế du lịch	3 chương	8 chương
3	Tổ chức sự kiện		Bổ sung thêm nội dung “ <i>Quản trị rủi ro trong sự kiện</i> ”
4	Marketing du lịch	Tỷ lệ thang điểm: -Chuyên cần: 10% -Kiểm tra thường xuyên: 20% -Bài tập nhóm: 20%	Tỷ lệ thang điểm: - Chuyên cần : 10% - Bài tập: 10% -Tiểu luận: 30%
5	Nhập môn Quản trị khách sạn	Tỷ lệ thang điểm: -Chuyên cần: 10% -Bài tập nhóm 1: 20% -Bài tập nhóm 2: 20%	Tỷ lệ thang điểm: -Chuyên cần: 10% -Bài tập nhóm: 30% -Bài tập cá nhân: 10%

STT	Học phần	Chương trình đào tạo cũ	Chương trình đào tạo mới
6	Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch	Hình thức đánh giá kết thúc học phần: thi	Hình thức đánh giá kết thúc học phần: Tiểu luận

### 3. Dự kiến tác động của việc thay đổi, cập nhật chương trình đào tạo

Việc thay đổi, cập nhật chương trình đào tạo dự kiến sẽ đem đến một số lợi ích cho người học, cụ thể như sau:

- Môn Du lịch có trách nhiệm chỉ có 2 tín chỉ nhưng nội dung trong đề cương quá nhiều. Vì vậy, việc cắt bớt một số nội dung không quan trọng sẽ giúp giảng viên và sinh viên theo kịp tiến độ đào tạo.
- Môn Kinh tế du lịch có 3 tín chỉ nhưng chỉ có 3 chương, nội dung quá ít, không tương xứng với thời gian đào tạo. Vì vậy, việc bổ sung thêm một số nội dung mới vào đề cương sẽ giúp sinh viên hiểu biết nhiều kiến thức hơn.
- Thay đổi tỷ lệ thang điểm và hình thức đánh giá kết thúc học phần của một số môn để phù hợp hơn.

**TRƯỞNG KHOA**  
(Ký, ghi rõ họ tên)



*Cao Xuân Thủy*

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG**  
**XÂY DỰNG CTĐT**  
(Ký, ghi rõ họ tên)



Nguyễn Văn Khả

## PHỤ LỤC 6. BÁO CÁO CHI TIẾT VỀ NHỮNG NỘI DUNG SỬA ĐỔI, CẬP NHẬT CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Chương trình đào tạo ngành: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Hệ đào tạo: Đại học

Thực hiện theo Quyết định số 161/QĐ-DCT ngày 22/01/2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh về việc ban hành Quy định xây dựng, thẩm định, ban hành, rà soát, đánh giá, cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học, Hội đồng xây dựng chương trình đào tạo báo cáo chi tiết về những nội dung cần sửa đổi, cập nhật chương trình đào tạo, như sau:

### 1. Về chương trình đào tạo tổng thể

#### 1.1. Mục tiêu đào tạo

TT	Chương trình cũ	Chương trình mới	Những cập nhật, thay đổi
<b>Mục tiêu chung</b>			
	Chương trình đào tạo cử nhân ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống giáo dục phẩm chất chính trị; rèn luyện đạo đức, tác phong; đào tạo người học có năng lực sáng tạo và tinh thần trách nhiệm trong công việc, có kiến thức chuyên môn, có kỹ năng thực hành nghiệp vụ; vận dụng kiến thức, kỹ năng vào thực tiễn công việc trong ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; đáp ứng yêu cầu nguồn nhân lực trong thời kỳ hội nhập.	Chương trình đào tạo cử nhân ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống giáo dục phẩm chất chính trị; rèn luyện đạo đức, tác phong; đào tạo người học có năng lực sáng tạo và tinh thần trách nhiệm trong công việc, có kiến thức chuyên môn, có kỹ năng thực hành nghiệp vụ; vận dụng kiến thức, kỹ năng vào thực tiễn công việc trong ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; đáp ứng yêu cầu nguồn nhân lực trong thời kỳ hội nhập.	Chương trình mới được cập nhật chỉnh sửa 2 năm (năm 2020), vì vậy, chưa có sự cập nhật thay đổi trong mục tiêu chung trong giai đoạn hiện tại.
<b>Mục tiêu cụ thể</b>			
	Kiến thức đại cương về chính trị, xã hội, công nghệ thông tin. Kiến thức về nhà hàng, khách sạn, khoa học du lịch, ẩm thực, thực phẩm, kinh doanh và quản lý làm cơ sở ngành. Kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát, điều hành các bộ phận chuyên môn trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống làm kiến	Kiến thức đại cương về chính trị, xã hội, công nghệ thông tin. Kiến thức về nhà hàng, khách sạn, khoa học du lịch, ẩm thực, thực phẩm, kinh doanh và quản lý làm cơ sở ngành. Kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát, điều hành các bộ phận chuyên môn trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống làm kiến	Chương trình mới được cập nhật chỉnh sửa 2 năm (năm 2020), vì vậy, chưa có sự cập nhật thay đổi trong mục tiêu chung trong giai đoạn hiện tại.



TT	Chương trình cũ	Chương trình mới	Những cập nhật, thay đổi
	thức chuyên ngành.	thức chuyên ngành.	
	Kỹ năng giao tiếp ứng xử; giải quyết vấn đề; quản lý, lãnh đạo trong khách sạn, nhà hàng; kỹ năng sử dụng ngoại ngữ; kỹ năng khởi nghiệp; kỹ năng phân biện; kỹ năng làm việc nhóm và truyền tải vấn đề; kỹ năng đánh giá chất lượng công việc trong ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	Kỹ năng giao tiếp ứng xử; giải quyết vấn đề; quản lý, lãnh đạo trong khách sạn, nhà hàng; kỹ năng sử dụng ngoại ngữ; kỹ năng khởi nghiệp; kỹ năng phân biện; kỹ năng làm việc nhóm và truyền tải vấn đề; kỹ năng đánh giá chất lượng công việc trong ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	
	Khả năng làm việc linh hoạt trong điều kiện thay đổi và tinh thần chịu trách nhiệm; khả năng hướng dẫn, giám sát; khả năng tự định hướng; khả năng lập kế hoạch, điều phối nguồn lực và cải thiện hiệu quả.	Khả năng làm việc linh hoạt trong điều kiện thay đổi và tinh thần chịu trách nhiệm; khả năng hướng dẫn, giám sát; khả năng tự định hướng; khả năng lập kế hoạch, điều phối nguồn lực và cải thiện hiệu quả.	

Bảng 1.1. Những cập nhật thay đổi trong Mục tiêu

## 1.2 Chuẩn đầu ra

TT	Chương trình cũ	Chương trình mới	Những cập nhật, thay đổi
<b>KIẾN THỨC</b>			
	Phân tích kiến thức cơ sở ngành, kiến thức ngành và chuyên ngành về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Phân tích kiến thức cơ sở ngành, kiến thức ngành và chuyên ngành về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Chương trình mới được cập nhật chỉnh sửa 2 năm (năm 2020), vì vậy, chưa có sự cập nhật thay đổi trong mục tiêu chung trong giai đoạn hiện tại.
	Áp dụng kiến thức về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Áp dụng kiến thức về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	
	Sử dụng thành thạo kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Sử dụng thành thạo kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	
	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các bộ phận, quy trình nghiệp vụ trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các bộ phận, quy trình nghiệp vụ trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	

<b>TT</b>	<b>Chương trình cũ</b>	<b>Chương trình mới</b>	<b>Những cập nhật, thay đổi</b>
	Phân tích kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành các hoạt động chuyên môn chung trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Phân tích kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành các hoạt động chuyên môn chung trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống	
<b>KỸ NĂNG</b>			
	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề phức tạp liên quan đến hoạt động quản lý, vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề phức tạp liên quan đến hoạt động quản lý, vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Chương trình mới được cập nhật chỉnh sửa 2 năm (năm 2020), vì vậy, chưa có sự cập nhật thay đổi trong mục tiêu chung trong giai đoạn hiện tại.
	Tuân thủ các kỹ năng cơ bản để dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm nhằm đáp ứng yêu cầu ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Tuân thủ các kỹ năng cơ bản để dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm nhằm đáp ứng yêu cầu ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	
	Tuân thủ kỹ năng phản biện, phê phán trong công việc và chủ động, linh hoạt sử dụng các giải pháp thay thế khi cần thiết	Tuân thủ kỹ năng phản biện, phê phán trong công việc và chủ động, linh hoạt sử dụng các giải pháp thay thế khi cần thiết	
	Áp dụng chính xác kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và đánh giá mức độ hoàn thành công việc của nhân sự đảm nhiệm	Áp dụng chính xác kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và đánh giá mức độ hoàn thành công việc của nhân sự đảm nhiệm	
	Áp dụng chính xác kỹ năng truyền đạt các vấn đề và giải pháp trong công việc chung; kỹ năng chuyển tải, phổ biến các kiến thức và kỹ năng cụ thể trong các bộ phận chức năng cụ thể	Áp dụng chính xác kỹ năng truyền đạt các vấn đề và giải pháp trong công việc chung; kỹ năng chuyển tải, phổ biến các kiến thức và kỹ năng cụ thể trong các bộ phận chức năng cụ thể	
	Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, đọc, viết tiếng Anh và áp dụng chính xác tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng trong quản lý vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống (đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6 theo khung trình độ quốc gia)	Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, đọc, viết tiếng Anh và áp dụng chính xác tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng trong quản lý vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống (đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6 theo khung trình độ quốc gia)	
	Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, đọc, viết tiếng Anh và áp dụng chính xác tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng trong quản lý vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống (đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6 theo khung trình độ quốc gia)	Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, đọc, viết tiếng Anh và áp dụng chính xác tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng trong quản lý vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống (đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6 theo khung trình độ quốc gia)	
<b>MỨC ĐỘ TỰ CHỦ VÀ TRÁCH NHIỆM</b>			
	Thực hiện được yêu cầu làm việc độc lập hoặc làm việc	Thực hiện được yêu cầu làm việc độc lập hoặc làm việc	Chương trình mới được cập nhật

TT	Chương trình cũ	Chương trình mới	Những cập nhật, thay đổi
	theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm	theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm	chỉnh sửa 2 năm (năm 2020), vì vậy, chưa có sự cập nhật thay đổi trong mục tiêu chung trong giai đoạn hiện tại.
	Thực hiện được yêu cầu tự định hướng nghiên cứu, phân tích và xử lý thông tin, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân	Thực hiện được yêu cầu tự định hướng nghiên cứu, phân tích và xử lý thông tin, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân	
	Thực hiện được quy trình hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định	Thực hiện được quy trình hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định	
	Thực hiện được yêu cầu lập kế hoạch, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động	Thực hiện được yêu cầu lập kế hoạch, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động	

Bảng 1.2. Những cập nhật thay đổi trong chuẩn đầu ra

### 1.3 Khung chương trình

#### 1.3.1 Những thay đổi chung

Những thay đổi chung trong khung chương trình đào tạo được trình bày trong bảng 1.3 sau:

ST T	Đề mục	Chương trình cũ	Chương trình mới	Những cập nhật, thay đổi
1	Nội dung chương trình đào tạo	121 tín chỉ	121 tín chỉ	Chỉnh sửa cập nhật đề cương một số học phần

Bảng 1.3 Những thay đổi chung trong khung chương trình đào tạo

#### Nhận xét:

So với chương trình cũ, chương trình mới có những điểm thay đổi nổi bật sau:

- Điều chỉnh tên gọi của một số học phần
- Thay đổi hình một số học phần về hình thức đánh giá, nội dung học phần, tỷ lệ điểm quá trình.

#### 1.3.2 Những thay đổi cụ thể

Nội dung điều chỉnh chương trình mới so với chương trình cũ

Nội dung	Chương trình cũ	Chương trình mới
<b>Khối lượng toàn khóa</b>	121	121
Kiến thức giáo dục đại cương	33	33
Kiến thức cơ sở ngành	38	38
Kiến thức ngành chính	37	37
Thời gian đào tạo (năm)	3.5 năm	3.5 năm
Quy định về khóa luận tốt nghiệp	Không đổi	Không đổi

## 2. Về đề cương chi tiết các học phần

Một số học phần có sự thay đổi về hình thức đánh giá, tỷ lệ điểm và nội dung học phần có sự thay đổi cụ thể được trình bày như sau:

STT	Đề mục	Chương trình cũ	Chương trình mới	Những cập nhật, thay đổi
1	Nội dung chương trình đào tạo	Du lịch có trách nhiệm	Du lịch có trách nhiệm	Cắt bớt nội dung chương 9
2	Nội dung chương trình đào tạo	Kinh tế du lịch	Kinh tế du lịch	Đề cương cũ có 3 chương, đề cương mới có 7 chương
3	Nội dung chương trình đào tạo	Quản trị nguồn nhân lực du lịch - nhà hàng khách sạn	Quản trị nguồn nhân lực du lịch	Đổi tên môn học
4	Nội dung chương trình đào tạo	Quản trị chất lượng dịch vụ lễ hành, nhà hàng và khách sạn	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch	Đổi tên thành Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch
5	Nội dung chương trình đào tạo	Tổ chức sự kiện	Tổ chức sự kiện	Bổ sung thêm nội dung Quản trị rủi ro sự kiện
6	Nội dung chương trình đào tạo	Marketing du lịch	Marketing du lịch	Thay đổi tỉ lệ điểm quá trình
7	Nội dung chương trình đào tạo	Nhập môn quản trị khách sạn	Nhập môn quản trị khách sạn	Thay đổi hình thức kiểm tra và tỉ lệ điểm trong quá trình học
8	Nội dung chương trình đào tạo	Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch	Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch	Thay đổi hình thức thi

Bảng 1.4 Những thay đổi chung trong khung chương trình đào tạo

### 3. Dự kiến tác động của việc thay đổi, cập nhật chuẩn đầu ra và chương trình đào tạo

Chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có một số điều chỉnh nhỏ về Nội dung chương trình đào tạo cụ thể là nội dung các học phần với tỷ lệ thay đổi dưới 30% vì vậy mức độ tác động đến người học không nhiều. Những sự thay đổi cập nhật chủ yếu đảm bảo sự phù hợp về nội dung và hình thức của chương trình đào tạo.

**TRƯỞNG KHOA**

(Ký, ghi rõ họ tên)



Bao Xuân Thủy

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG**

**XÂY DỰNG CTĐT**

(Ký, ghi rõ họ tên)



Nguyễn Văn Khả







ST T	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	H K	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức (*)	KIẾN THỨC					KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ-TRÁCH NHIỆM																	
								P L O 1	P L O 2	P L O 3	P L O 4	P L O 5	P L O 6	P L O 7	P L O 8	P L O 9	P L O 0	P L O 1	P L O 1	P L O 1	P L O 1	P L O 2	P L O 3	P L O 4	P L O 5											
33	05200121	0101006535	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	2	x	Cơ sở ngành	4							3	3	3	3	3	3	3							3								
34	07200108	0101100813	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2	6	x	Cơ sở ngành	4							3																			4		
35	07200130	0101001300	Dinh dưỡng	2	4	x	Cơ sở ngành	3							3													3	3	3	3	3			4	
36	07200213	0101008002	Âm thực Việt Nam	2	1	x	Cơ sở ngành	3							3																				4	
37	07200244	0101101125	Âm thực thế giới	2	3	x	Cơ sở ngành	4						4														3	3	3	3	3				4
38	07202404	0101101231	Tổ chức sự kiện	2	6	x	Cơ sở ngành	4						4														3	3	3	3	3				4
39	07200432	0101100812	Nhập môn quản trị nhà hàng và DV ăn uống	2	1	x	Cơ sở ngành	3							3																					4
40	07202433	0101101119	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 1	2	5	x	Cơ sở ngành	3							3													3	3	3	3	3				4
41	07202434	0101101120	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 2	2	6	x	Cơ sở ngành	3							3													3	3	3	3	3				4
42	07200406	0101100811	Nhập môn quản trị khách sạn	2	4		Cơ sở ngành	3						3													3	3	3	3	3				4	



ST T	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	H K	HP Bất buộc	Nhóm Kiến thức (*)	KIẾN THỨC								KỸ NĂNG								NĂNG LỰC TỰ CHỦ-TRÁCH NHIỆM											
								P L O 1	P L O 2	P L O 3	P L O 4	P L O 5	P L O 6	P L O 7	P L O 8	P L O 9	P L O 10	P L O 11	P L O 12	P L O 13	P L O 14	P L O 15	P L O 16	P L O 17	P L O 18	P L O 19	P L O 20								
43	05200134	0101001177	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2	4		Cơ sở ngành	3		3						3		3	3	3	3	4						3	3						
44	07200604	0101007116	Tâm lý khách du lịch	2	4		Cơ sở ngành	4	3			4																							
45	07200409	0101101171	Marketing du lịch	3	4	x	Kiến thức ngành	4		4																									
46	07202410	0101101156	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2	1	x	Kiến thức ngành	4	3									4	3	3	3							4	3		3				
47	07200411	0101101126	Bán hàng và dịch vụ khách hàng ngành du lịch	3	6	x	Kiến thức ngành	4	3	4	4					3																4			
48	07200448	0101102057	Quản trị nguồn nhân lực du lịch	3	3	x	Kiến thức ngành	4			3	4	3																	4	4				
49	07200447	0101102059	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch	3	5	x	Kiến thức ngành					4	3	3	3																		4	4	
50	07202445	0101101226	Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch	2	6		Kiến thức ngành						4																					4	
51	07200245	0101101180	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2	6		Kiến thức ngành	4								4												4	3	3	4	4			

ST T	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	H K	HP Bắt buộc	Nhóm Kiến thức (*)	KIẾN THỨC						KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM																	
								P L O 1	P L O 2	P L O 3	P L O 4	P L O 5	P L O 6	P L O 7	P L O 8	P L O 9	P L O 0	P L O 1	P L O 1	P L O 1	P L O 1	P L O 1	P L O 1	P L O 1	P L O 1	P L O 1											
52	07202422	0101101187	Quản trị khu nghỉ dưỡng	2	6		Kiến thức ngành	4		4	4	4	4	4	4	3		3	3	3			4		4		4	4	4	4	4	4	4	4			
53	07200435	0101101182	Quản trị cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	2	5	x	Kiến thức ngành	4		4	4	4	4	4	3	3		3	3	3			4		4		4										
54	07202417	0101101186	Quản trị F&B	3	6	x	Kiến thức ngành	4		4	4	4	4	4	3	3		3	3	3			4		4		4		4	4	4	4	4	4			
55	07202219	0101100809	Nghiệp vụ bàn	3	1	x	Kiến thức ngành	4							3				4	3	3																
56	07202220	0101101058	Nghiệp vụ bar	3	2	x	Kiến thức ngành	4							3					3	3																
57	07200241	0101101174	Nghiệp vụ chế biến món ăn	2	4	x	Kiến thức ngành	3											4	4							3	4	4	4	4	4	4	4	4		
58	07202212	0101101230	Xây dựng và phát triển thực đơn	2	6	x	Kiến thức ngành	4							3																						
59	07202229	0101101173	Nghệ thuật trang trí tiệc	2	4	x	Kiến thức ngành	4					4						3	3	3															4	
60	07202254	0101102060	Thực phẩm và rượu	2	5		Kiến thức ngành	4												4	3	3															
61	07200632	0101006535	Du lịch MICE	2	5		Kiến thức ngành	4									3																				4

ST T	Mã tự quản	Mã học phần	Tên học phần	Số TC	H K	HP Bắt buộc	Nhóm Kiến thức (*)	KIẾN THỨC						KỸ NĂNG						NĂNG LỰC TỰ CHỦ- TRÁCH NHIỆM																			
								P L O 1	P L O 2	P L O 3	P L O 4	P L O 5	P L O 6	P L O 7	P L O 8	P L O 9	P L O 0	P L O 1	P L O 1	P L O 1	P L O 1	P L O 2	P L O 3	P L O 4	P L O 5														
62	07200405	0101101164	Kỹ thuật và an ninh khách sạn - nhà hàng	2	5		Kiến thức ngành	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4							4	4														
63	07205436	0101101158	Kiến tập ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	1	2	x	Kiến thức ngành	3	3																4	3	3	3	3	3						4	3		
64	07201247	0101101220	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 1	2	3	x	Kiến thức ngành	4					4																4										
65	07204248	0101101221	Thực tập nghiệp vụ nhà hàng 2	2	5	x	Kiến thức ngành	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
66	07204437	0101101224	Thực tập tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	2	7	x	Kiến thức ngành	4	3	3															4	3	3	4	4	4									
67	07206438	0101101169	Khóa luận tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	8	7		Kiến thức ngành	4	4				4												4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4
68	07206439	0101101131	Chuyên đề tốt nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	5	7		Kiến thức ngành	4	3	3															4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
69	07201440	0101101211	Thực hành quản lý tiệc	3	7		Kiến thức ngành	4					3												3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4

## MỤC LỤC

Phụ lục 1.1. Căn cứ xây dựng, điều chỉnh chương trình đào tạo .....	1
Phụ lục 1.2. Thang trình độ năng lực .....	4
Phụ lục 1.3.1. Đối sánh chương trình đào tạo .....	7
Phụ lục 4.1. Báo cáo kết quả thu thập thông tin, minh chứng liên quan đến sự cần thiết phải sửa đổi, cập nhật, chuẩn đầu ra chương trình đào tạo .....	18
Phụ lục 4.2. Báo cáo kết quả thu thập thông tin, minh chứng liên quan đến sự cần thiết phải sửa đổi, cập nhật chương trình đào tạo .....	12
Phụ lục 1.5. Báo cáo đánh giá về tính hiệu quả của chương trình đào tạo đang thực hiện ...	23
Phụ lục 1.6.1 Báo cáo chi tiết về những nội dung sửa đổi, cập nhật chuẩn đầu ra chương trình đào tạo .....	25
Phụ lục 1.6.2 Báo cáo chi tiết về những nội dung sửa đổi, cập nhật chương trình đào tạo.	32
Phụ lục 1.7. Ma trận kỹ năng .....	37

