

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG THƯƠNG THÀNH PHỐ 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

Hình thức đào tạo: Chính quy

Khoa quản lý: Du lịch và Ẩm thực

TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2024

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG THƯƠNG THÀNH PHỐ 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

Hình thức đào tạo: Chính quy

Khoa quản lý: Du lịch và Ẩm thực

TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2024

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành theo Quyết định số: 2551/QĐ-DCT ngày 19 tháng 8 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương 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: 7810202

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

Hình thức đào tạo: Chính quy

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

Chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ đại học của Trường đạt tiêu chuẩn chất lượng giáo dục do Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành (MOET), từ 2022.

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

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:

1.2.1. 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.

1.2.2. 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.

1.2.3. 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, năng lực thực hành nghề nghiệp như sau:

2.1. Chuẩn đầu ra

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo	MĐNL
a	Kiến thức	
PLO1	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học và xã hội (bao gồm lý luận chính trị, văn hóa, pháp luật, quản lý) trong phạm vi ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	C3
PLO1.1	Áp dụng được kiến thức cơ bản về khoa học trong phạm vi ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống..	C3
PLO1.2	Áp dụng được kiến thức cơ bản về xã hội trong phạm vi ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống..	C3
PLO1.3	Áp dụng được kiến thức công nghệ thông tin trong phạm vi ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	C3
PLO2	Tổng hợp kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	C5
PLO2.1	Phân tích kiến thức tổng quan về kinh tế, tâm lý, văn hóa, ẩm thực nhằm phục vụ cho hoạt động kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	C4
PLO2.2	Phân tích kiến thức nghiệp vụ bàn, bar, bếp, tổ chức sự kiện, phát triển sản phẩm dịch vụ trong hoạt động kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	C4
PLO2.3	Tổng hợp kiến thức marketing, truyền thông, bán hàng và thương mại điện tử phục vụ quảng bá trong hoạt động kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	C5

PLO2.4	Tổng hợp kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, kiểm tra, giám sát trong hoạt động Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	C5
b	Kỹ năng, phẩm chất cá nhân	
PLO3	Thực hiện thành thạo kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống, phân tích và giải quyết vấn đề trong hoạt động Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	P4
PLO3.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống để phân tích các vấn đề trong hoạt động Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	P4
PLO3.2	Thực hiện thành thạo kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống để giải quyết các vấn đề trong hoạt động Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	P4
PLO4	Thực hiện chính xác kỹ năng tự học, tự nghiên cứu và cập nhật thông tin, kiến thức về hoạt động Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	P3
PLO5	Tuân thủ đạo đức và trách nhiệm nghề nghiệp, trung thực, hiếu khách, ý thức kỷ luật trong hoạt động Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	A3
c	Kỹ năng tương tác	
PLO6	Thực hiện được kỹ năng hợp tác, tổ chức và làm việc theo nhóm.	P2
PLO7	Thực hiện thành thạo kỹ năng truyền đạt thông tin bao gồm kỹ năng sử dụng ngoại ngữ phục vụ các vị trí công việc trong hoạt động Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	P4
PLO7.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng truyền đạt thông tin phục vụ các vị trí công việc trong hoạt động Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	P4
PLO7.2	Thực hiện thành thạo các kỹ năng ngoại ngữ phục vụ các vị trí công việc trong hoạt động Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	P4
d	Năng lực thực hành nghề nghiệp (Năng lực tự chủ)	
PLO8	Giải thích được bối cảnh xã hội và doanh nghiệp, áp dụng kiến thức để đưa ra kết luận chuyên môn, ý tưởng, giải pháp đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp và xã hội hoặc khởi nghiệp trong lĩnh vực kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	R3
PLO9	Thực hiện chính xác việc lập kế hoạch, điều phối, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động quản lý nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	P3

2.2. Bảng ma trận các học phần và chuẩn đầu ra

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khối kiến thức	Số TC	Loại HP	Chuẩn đầu ra (PLO)								
							1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	0101102246	14202001	Anh văn 1	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3			P3		
2	0101102247	14202002	Anh văn 2	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3			P3		
3	0101102248	14202003	Anh văn 3	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3			P3		
4	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3		P2			
5	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3		P2			
6	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3		P2			
7	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	Đại cương	3	Bắt buộc	C3			P3		P2			
8	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3		P2			
9	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập Đại học	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P1		P1			P1
10	0101101179	07200403	Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch	Đại cương	3	Bắt buộc	C3			P2		P2	P2	R2	
11	0101101227	07200420	Văn bản quy phạm pháp luật ngành Khách sạn - nhà hàng	Đại cương	2	Bắt buộc	C3		P2	P2	A1				
12	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	Đại cương	3	Bắt buộc	C3					P2		R3	
13	0101001662	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3				R3	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khối kiến thức	Số TC	Loại HP	Chuẩn đầu ra (PLO)								
							1	2	3	4	5	6	7	8	9
14	0101001669	17301005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	Đại cương	1	Bắt buộc	C3					P2		R3	
15	0101001677	17221002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	Đại cương	2	Bắt buộc	C3					P2		R3	
16	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3		P2			P3
17	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	Đại cương	2	Bắt buộc	C3			P3		P2			P3
18	0101001718 0101001702 0101100929 0101001719 0101100930 0101100931	16201003	Giáo dục thể chất 3	Đại cương	1	Bắt buộc	C3			P3		P2			P3
19	0101000669	07200602	Cơ sở văn hóa Việt Nam	Đại cương	2	Tự chọn	C3		P2	P1			P1		
20	0101003297	09200037	Môi trường và con người	Đại cương	2	Tự chọn	C2				A2	P2			

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khối kiến thức	Số TC	Loại HP	Chuẩn đầu ra (PLO)								
							1	2	3	4	5	6	7	8	9
21	0101006608	11200007	Xã hội học	Đại cương	2	Tự chọn	C3			P3		P2			
22	0101100936	13200113	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	Đại cương	2	Tự chọn			P3				P3	R3	
23	0101006004	07200443	Tiếng Việt thực hành	Đại cương	2	Tự chọn	C3	P3	P3						
24	0101006387	13200011	Văn hóa doanh nghiệp	Đại cương	2	Tự chọn	C3				A3			R3	
25	0101101119	07202433	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 1	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C3		P3			P2		
26	0101101120	07202434	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 2	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C3				P2	P3		
27	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C3	P3	P2		P2	P3	R3	
28	0101102771	07202664	Hành vi người tiêu dùng du lịch	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C4	P3		A3	P2	P4		
29	0101101056	07200605	Kinh tế du lịch	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc		C3	P3			P2			
30	0101101171	07200409	Marketing du lịch (*)	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc	C3	C4	P2	P3				R2	
31	0101100812	07200432	Nhập môn Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C3		P2				R2	
32	0101003931	13200001	Quản trị học	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc	C3	C3			A3				
33	0101102658	07202454	Tổ chức sự kiện du lịch (*)	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc		C4	P4		A2	P2			

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khối kiến thức	Số TC	Loại HP	Chuẩn đầu ra (PLO)								
							1	2	3	4	5	6	7	8	9
34	0101006978	07200603	Tổng quan du lịch	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc		C3	P1	P1	A1				
35	0101101226	07202445	Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C4		P3		P2			
36	0101102749	07200214	Âm thực Việt Nam và Thế giới	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc		C3		P3			P3		
37	0101101176	07201249	Nghiệp vụ nhà hàng (*)	Cơ sở ngành	3	Bắt buộc		C3	P4		A3	P2	P3		
38	0101101174	07200241	Nghiệp vụ chế biến món ăn	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C3	P3	P3		P2		R3	
39	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C3		P4			P3		
40	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Bắt buộc		C3						R3	
41	0101100811	07200406	Nhập môn quản trị khách sạn	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C3		P3		P2			
42	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C3	P1	P1				R2	
43	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C4	P1		A1				
44	0101100256	07200632	Du lịch MICE	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C4	P2	P2	A2			R1	P1
45	0101101177	07200614	Phát triển du lịch bền vững	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C4	P2	P2	A2				

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khối kiến thức	Số TC	Loại HP	Chuẩn đầu ra (PLO)									
							1	2	3	4	5	6	7	8	9	
46	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	Cơ sở ngành	2	Tự chọn	C3			P3						
47	0101007990	07200104	Dinh dưỡng người	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C2	P3	P3						
48	0101001177	22200027	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C3	P3							
49	0101008007	07200201	Thực phẩm và rượu	Cơ sở ngành	2	Tự chọn		C4		P3				R3		
50	0101102677	07200468	Khởi sự kinh doanh dịch vụ ăn uống	Chuyên ngành	3	Bắt buộc	C3	C4	P4	P3				R3	P2	
51	0101102674	07202450	Quản trị bán hàng trong du lịch	Chuyên ngành	3	Bắt buộc	C3	C5	P4	P3		P2		R3		
52	0101102695	07202469	Quản trị bar và thức uống (*)	Chuyên ngành	3	Bắt buộc	C3	C4	P4	P3						P3
53	0101102059	07200447	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch (*)	Chuyên ngành	3	Bắt buộc		C4		P3		P2				P3
54	0101102694	07200457	Quản trị chiến lược trong tổ chức du lịch	Chuyên ngành	3	Bắt buộc		C5		P3				R2	P2	
55	0101102696	07202470	Quản trị dịch vụ du lịch	Chuyên ngành	3	Bắt buộc		C4		P3		P2				
56	0101102769	07200662	Quản trị doanh nghiệp du lịch	Chuyên ngành	3	Bắt buộc		C5	P4	P3			P4	R3	P3	
57	0101102693	07202453	Quản trị kinh doanh nhà hàng (*)	Chuyên ngành	3	Bắt buộc	C2	C4	P3	P3				R3		

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khối kiến thức	Số TC	Loại HP	Chuẩn đầu ra (PLO)								
							1	2	3	4	5	6	7	8	9
58	0101102057	07200448	Quản trị nguồn nhân lực du lịch (*)	Chuyên ngành	3	Bắt buộc	C3	C4		P3				R2	
59	0101102697	07200471	An ninh khách sạn, nhà hàng	Chuyên ngành	2	Tự chọn	C3	C4		P3				R3	
60	0101102761	07200653	Quản trị rủi ro trong du lịch	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4	P3	P3				R2	P2
61	0101102775	07200665	Tài chính du lịch	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4	P3	P3	A3		P3		
62	0101101180	07202245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4		P3			P3		P3
63	0101102698	07202472	Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4	P1	P3					
64	0101101187	07202422	Quản trị khu nghỉ dưỡng	Chuyên ngành	2	Tự chọn		C4	P4	P3					
65	0101102762	07202654	Phát triển sản phẩm du lịch	Chuyên ngành	3	Tự chọn		C5	P3	P2	A3	P2		R3	
66	0101102700	07202474	Quản lý doanh thu khách sạn nhà hàng	Chuyên ngành	3	Tự chọn		C4	P3			P2			
67	0101102699	07202473	Quản trị quan hệ khách hàng trong du lịch	Chuyên ngành	3	Tự chọn		C4		P3		P2			

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Khối kiến thức	Số TC	Loại HP	Chuẩn đầu ra (PLO)								
							1	2	3	4	5	6	7	8	9
68	0101102703	07204476	Chuyên đề Nghiệp vụ ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Học kỳ doanh nghiệp	2	Bắt buộc		C4	P4	P3		P2			
69	0101101158	07205436	Kiến tập ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	Học kỳ doanh nghiệp	1	Bắt buộc		C2		P1	A1			R1	
70	0101102702	07204475	Thực tập nghề nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống 1	Học kỳ doanh nghiệp	2	Bắt buộc		C3	P2	P2	A2			R1	
71	0101102704	07204477	Thực tập tốt nghiệp (*)	Học kỳ doanh nghiệp	4	Bắt buộc	C3	C5	P4	P2	A3		P4	R3	P3
72	0101102705	07206478	Khóa luận tốt nghiệp (*)	Học kỳ doanh nghiệp	6	Bắt buộc	C3	C5	P4	P3	A3		P4	R3	P3
Số lượng học phần đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo							34	47	35	54	23	31	20	29	13

Ghi chú: () là học phần cốt lõi, thuộc nhóm các học phần bắt buộc (hoặc tự chọn theo định hướng) và phải bao gồm các học phần Thực tập, Khóa luận tốt nghiệp.*

Ma trận này thể hiện mức đóng góp của học phần vào chuẩn đầu ra của CTĐT (PLO) theo thang đo: Kiến thức (Bloom's Taxonomy- Cognitive domain); Kỹ năng hành vi (Bloom's Taxonomy - Psychomotor domain); Kỹ năng cảm xúc- thái độ (Bloom's Taxonomy - Affective domain) và Trình độ năng lực (Crawley-Proficiency Rating scale).

3. Khối lượng học tập

TT	Khối kiến thức	Khối lượng học tập	Tỷ lệ %
1	Giáo dục đại cương	28 tín chỉ	23,1
2	Cơ sở ngành	44 tín chỉ	36,4
3	Chuyên ngành (bao gồm kiến thức học kỳ doanh nghiệp được bố trí giảng dạy vào học kỳ 7)	49 tín chỉ	40,5
Tổng số tín chỉ tích lũy		121 tín chỉ	100

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: 3,5 năm.

Thời gian hoàn thành chương trình đào tạo tối đa bao gồm thời gian thiết kế và thời gian được phép kéo dài được quy định trong Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 3020/QĐ-DCT ngày 19/10/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

5. Văn bằng tốt nghiệp

Cấp bằng Cử nhân khi người học hoàn thành chương trình đào tạo đại học, tích lũy đủ số tín chỉ theo quy định và đáp ứng đủ các điều kiện xét và công nhận tốt nghiệp theo Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ 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 đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 3020/QĐ-DCT ngày 19/10/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh) và Quy định thi, kiểm tra và đánh giá kết quả học tập (Ban hành kèm theo Quyết định số 2402/QĐ-DCT ngày 22/8/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp

Xét và công nhận tốt nghiệp: theo Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 3020/QĐ-DCT ngày 19/10/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

Chuẩn ngoại ngữ: theo Quy định Chuẩn đầu ra ngoại ngữ (Ban hành kèm theo Quyết định số 1281/QĐ-DCT ngày 26/4/2024 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

Chuẩn công nghệ thông tin: theo Quy định Chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin (Ban hành kèm theo Quyết định số 3297/QĐ-DCT ngày 07/11/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương 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))
I. Kiến thức giáo dục đại cương				28	
Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc				24	
1	0101102246	14202001	Anh văn 1	2 (1,1)	
2	0101102247	14202002	Anh văn 2	2 (1,1)	(a) 0101102246
3	0101102248	14202003	Anh văn 3	2 (1,1)	(a) 0101102247
4	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	(a) 0101100651
5	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	(a) 0101100651
6	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	(a) 0101100651
7	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
8	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	(a) 0101100651
9	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập Đại học	2 (2,0)	
10	0101101179	07200403	Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch	3 (3,0)	
11	0101101227	07200420	Văn bản quy phạm pháp luật ngành Khách sạn - nhà hàng	2 (2,0)	
12	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy (c) 0101001662 (c) 0101001669 (c) 0101001677

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
13	0101001662	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy (c) 0101001657 (c) 0101001669 (c) 0101001677
14	0101001669	17301005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	Không tích lũy (c) 0101001657 (c) 0101001662 (c) 0101001677
15	0101001677	17221002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	Không tích lũy (c) 0101001657 (c) 0101001662 (c) 0101001669
16	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
17	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy (a) 0101001703 (a) 0101001704 (a) 0101001705 (a) 0101001706 (a) 0101001707 (a) 0101001697
18	0101001718 0101001702 0101100929 0101001719 0101100930 0101100931	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy (a) 0101001693 (a) 0101001694 (a) 0101001695 (a) 0101001696 (a) 0101001701 (a) 0101101334
Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn (Chọn tối thiểu 01 học phần trong nhóm A, 01 học phần trong nhóm B)				4	
Nhóm A (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1	0101000669	07200602	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2 (2,0)	
2	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
3	0101006608	11200007	Xã hội học	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))
Nhóm B (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1	0101100936	13200113	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
2	0101006004	07200443	Tiếng Việt thực hành	2 (2,0)	
3	0101006387	13200011	Văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)	
II. Kiến thức cơ sở ngành				44	
Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc				38	
1	0101101119	07202433	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 1	2 (1,1)	(a) 0101102246 (a) 0101102247 (a) 0101102248
2	0101101120	07202434	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 2	2 (1,1)	(a) 0101102246 (a) 0101102247 (a) 0101102248
3	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2 (1,1)	
4	0101102771	07202664	Hành vi người tiêu dùng du lịch	2 (1,1)	
5	0101101056	07200605	Kinh tế du lịch	3 (3,0)	(a) 0101006978
6	0101101171	07200409	Marketing du lịch (*)	3 (3,0)	
7	0101100812	07200432	Nhập môn Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
8	0101003931	13200001	Quản trị học	2 (2,0)	
9	0101102658	07202454	Tổ chức sự kiện du lịch (*)	3 (2,1)	
10	0101006978	07200603	Tổng quan du lịch	3 (3,0)	
11	0101101226	07202445	Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch	2 (2,1)	
12	0101102749	07200214	Âm thực Việt Nam và Thế giới	3 (3,0)	
13	0101101176	07201249	Nghiệp vụ nhà hàng (*)	3 (1,2)	
14	0101101174	07200241	Nghiệp vụ chế biến món ăn	2 (0,2)	
15	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
16	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	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))
Kiến thức cơ sở ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 01 học phần trong nhóm A, 01 học phần trong nhóm B, 01 học phần trong nhóm C)				6	
Nhóm A (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1	0101100811	07200406	Nhập môn quản trị khách sạn	2 (2,0)	
2	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2 (2,0)	
3	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	2 (2,0)	
Nhóm B (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1	0101100256	07200632	Du lịch MICE	2 (2,0)	
2	0101101177	07200614	Phát triển du lịch bền vững	2 (2,0)	
3	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)	
Nhóm C (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1	0101007990	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	
2	0101001177	22200027	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2 (2,0)	(a) 0101006535
3	0101008007	07200201	Thực phẩm và rượu	2 (2,0)	
III. Kiến thức chuyên ngành				34	
Kiến thức chuyên ngành bắt buộc				27	
1	0101102677	07200468	Khởi sự kinh doanh dịch vụ ăn uống	3 (3,0)	(a) 0101100812
2	0101102674	07202450	Quản trị bán hàng trong du lịch	3 (2,1)	
3	0101102695	07202469	Quản trị bar và thức uống (*)	3 (2,1)	
4	0101102059	07200447	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch (*)	3 (3,0)	
5	0101102694	07200457	Quản trị chiến lược trong tổ chức du lịch	3 (3,0)	
6	0101102696	07202470	Quản trị dịch vụ du lịch	3 (2,1)	
7	0101102769	07200662	Quản trị doanh nghiệp du lịch	3 (3,0)	(a) 0101003931
8	0101102693	07202453	Quản trị kinh doanh nhà hàng (*)	3 (2,1)	(a) 0101100812
9	0101102057	07200448	Quản trị nguồn nhân lực du lịch (*)	3 (3,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))
Kiến thức chuyên ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 01 học phần trong nhóm A, 01 học phần trong nhóm B, 01 học phần trong nhóm C)				7	
Nhóm A (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1	0101102697	07200471	An ninh khách sạn, nhà hàng	2 (2,0)	
2	0101102761	07200653	Quản trị rủi ro trong du lịch	2 (2,0)	(a) 0101003931
3	0101102775	07200665	Tài chính du lịch	2 (2,0)	
Nhóm B (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1	0101101180	07202245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2 (1,1)	(a) 0101100812
2	0101102698	07202472	Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn	2 (1,1)	
3	0101101187	07202422	Quản trị khu nghỉ dưỡng	2 (1,1)	
Nhóm C (Chọn tối thiểu 01 học phần)				3	
1	0101102762	07202654	Phát triển sản phẩm du lịch	3 (2,1)	(a) 0101101171
2	0101102700	07202474	Quản lý doanh thu khách sạn nhà hàng	3 (2,1)	
3	0101102699	07202473	Quản trị quan hệ khách hàng trong du lịch	3 (2,1)	
IV. Kiến thức học kỳ doanh nghiệp				15	
1	0101102703	07204476	Chuyên đề Nghiệp vụ ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2 (0,2)	
2	0101101158	07205436	Kiến tập ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	1 (0,1)	(a)0101100812
3	0101102702	07204475	Thực tập nghề nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống 1	2 (0,2)	(b) 0101101158 (a) 0101101176
4	0101102704	07204477	Thực tập tốt nghiệp (*)	4 (0,4)	(a) 0101102693 (a) 0101102695 (a) 0101101176
5	0101102705	07206478	Khóa luận tốt nghiệp (*)	6 (0,6)	(b) 0101101179
Tổng số tín chỉ lý thuyết (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN *)				87	
Tổng số tín chỉ thực hành, thực tập, khóa luận (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN *)				34	
Tổng số tín chỉ toàn khóa (Không tính các học phần GDTC, GDQP-AN*)				121	

12. Kế hoạch đào tạo

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 17 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				17	
1	0101100651	11200001	Triết học Mác-Lênin	3 (3,0)	
2	0101101179	07200403	Phương pháp nghiên cứu khoa học du lịch	3 (3,0)	
3	0101100810	07200442	Kỹ năng học tập Đại học	2 (2,0)	
4	0101006978	07200603	Tổng quan du lịch	3 (3,0)	
5	0101100812	07200432	Nhập môn Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2 (2,0)	
6	0101003931	13200001	Quản trị học	2 (2,0)	
7	0101006535	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 2: 12 tín chỉ tích lũy + 10 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				8	
1	0101001703 0101001704 0101001705 0101001706 0101001707 0101001697	16201001	Giáo dục thể chất 1	2 (0,2)	Không tích lũy
2	0101001657	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	3 (3,0)	Không tích lũy
3	0101001662	17300004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	2 (2,0)	Không tích lũy
4	0101001669	17301005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3	1 (0,1)	Không tích lũy
5	0101001677	17221002	Giáo dục quốc phòng - an ninh 4	2 (0,2)	Không tích lũy
6	0101102246	14202001	Anh văn 1	2 (1,1)	
7	0101101227	07200420	Văn bản quy phạm pháp luật ngành Khách sạn - nhà hàng	2 (2,0)	
8	0101102749	07200214	Âm thực Việt Nam và Thế giới	3 (3,0)	
9	0101101158	07205436	Kiến tập ngành QT nhà hàng và DV ăn uống	1 (0,1)	
Học phần tự chọn (Chọn 01 học phần nhóm A, 01 học phần nhóm B)				4	
Nhóm A (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1	0101000669	07200602	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2 (2,0)	
2	0101003297	09200037	Môi trường và con người	2 (2,0)	
3	0101006608	11200007	Xã hội học	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Nhóm B (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1	0101100936	13200113	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2 (2,0)	
2	0101006387	13200011	Văn hóa doanh nghiệp	2 (2,0)	
3	0101006004	07200443	Tiếng Việt thực hành	2 (2,0)	
Học kỳ 3: 22 tín chỉ tích lũy + 2 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				16	
1	0101002298	11200002	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2 (2,0)	
2	0101101334 0101001693 0101001694 0101001695 0101001701 0101001696	17201002 16201002 16201002 16201002 16201002 16201002	Giáo dục thể chất 2	2 (0,2)	Không tích lũy
3	0101102247	14202002	Anh văn 2	2 (1,1)	
4	0101101056	07200605	Kinh tế du lịch	3 (3,0)	
5	0101101171	07200409	Marketing du lịch (*)	3 (3,0)	
6	0101101226	07202445	Ứng dụng thương mại điện tử trong du lịch	2 (1,1)	
7	0101101156	07202410	Giao tiếp, ứng xử trong du lịch	2 (1,1)	
8	0101100813	07200108	Nguyên liệu và bảo quản thực phẩm	2 (2,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 01 học phần nhóm A, 01 học phần nhóm B, 01 học phần nhóm C)				6	
Nhóm A (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1	0101100811	07200406	Nhập môn quản trị khách sạn	2 (2,0)	
2	0101101178	07200402	Phát triển kỹ năng quản lý	2 (2,0)	
3	0101007116	07200604	Tâm lý khách du lịch	2 (2,0)	
Nhóm B (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1	0101100256	07200632	Du lịch MICE	2 (2,0)	
2	0101101177	07200614	Phát triển du lịch bền vững	2 (2,0)	
3	0101007586	07200239	Văn hóa ẩm thực	2 (2,0)	
Nhóm C (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1	0101008007	07200201	Thực phẩm và rượu	2 (2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
2	0101007990	07200104	Dinh dưỡng người	2 (2,0)	
3	0101001177	22200027	Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2 (2,0)	
Học kỳ 4: 22 tín chỉ tích lũy + 1 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				22	
1	0101000476	11200003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2 (2,0)	
2	0101001625	11200004	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2 (2,0)	
3	0101001718 0101001702 0101100929 0101001719 0101100930 0101100931	16201003	Giáo dục thể chất 3	1 (0,1)	Không tích lũy
4	0101102248	14202003	Anh văn 3	2 (1,1)	
5	0101101176	07201249	Nghiệp vụ nhà hàng (*)	3 (1,2)	
6	0101102771	07202664	Hành vi người tiêu dùng du lịch	2 (1,1)	
7	0101101174	07200241	Nghiệp vụ chế biến món ăn	2 (0,2)	
8	0101102674	07202450	Quản trị bán hàng trong du lịch	3 (2,1)	
9	0101102059	07200447	Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch (*)	3 (3,0)	
10	0101102696	07202470	Quản trị dịch vụ du lịch	3 (2,1)	
Học kỳ 5: 16 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				14	
1	0101006322	11200005	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2 (2,0)	
2	0101102658	07202454	Tổ chức sự kiện du lịch (*)	3 (2,1)	
3	0101101119	07202433	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 1	2 (1,1)	
4	0101102057	07200448	Quản trị nguồn nhân lực du lịch (*)	3 (3,0)	
5	0101102702	07204475	Thực tập nghề nghiệp ngành QT nhà hàng và DV ăn uống 1	2 (0,2)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
6	0101102703	07204476	Chuyên đề Nghiệp vụ ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	2 (0,2)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1	0101101187	07202422	Quản trị khu nghỉ dưỡng	2 (1,1)	
2	0101101180	07202245	Quản lý bộ phận chế biến món ăn	2 (1,1)	
3	0101102698	07202472	Quản trị đầu tư nhà hàng khách sạn	2 (1,1)	
Học kỳ 6: 22 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
Học phần bắt buộc				17	
1	0101101120	07202434	Anh văn chuyên ngành nhà hàng 2	2 (1,1)	
2	0101102677	07200468	Khởi sự kinh doanh dịch vụ ăn uống	3 (3,0)	
3	0101102693	07202453	Quản trị kinh doanh nhà hàng (*)	3 (2,1)	
4	0101102694	07200457	Quản trị chiến lược trong tổ chức du lịch	3 (3,0)	
5	0101102695	07202469	Quản trị bar và thức uống (*)	3 (2,1)	
6	0101102769	07200662	Quản trị doanh nghiệp du lịch	3 (3,0)	
Học phần tự chọn (Chọn tối thiểu 01 học phần nhóm A, 01 học phần nhóm B)				5	
Nhóm A (Chọn tối thiểu 01 học phần)				2	
1	0101102775	07200665	Tài chính du lịch	2 (2,0)	
2	0101102761	07200653	Quản trị rủi ro trong du lịch	2 (2,0)	
3	0101102697	07200471	An ninh khách sạn, nhà hàng	2 (2,0)	
Nhóm B (Chọn tối thiểu 01 học phần)				3	
1	0101102762	07202654	Phát triển sản phẩm du lịch	3 (2,1)	
2	0101102699	07202473	Quản trị quan hệ khách hàng trong du lịch	3 (2,1)	
3	0101102700	07202474	Quản lý doanh thu khách sạn nhà hàng	3 (2,1)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 7: 10 tín chỉ tích lũy + 0 tín chỉ không tích lũy					
1	0101102704	07204477	Thực tập tốt nghiệp (*)	4 (0,4)	
2	0101102705	07206478	Khóa luận tốt nghiệp (*)	6 (0,6)	

13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo

Các đơn vị có trách nhiệm xây dựng và thực hiện Kế hoạch kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo theo Chương trình đào tạo đã được phê duyệt và Quy định về công tác giảng dạy hiện hành.

14. Hướng dẫn thực hiện

14.1. Đối với các Khoa đào tạo, Bộ môn

Có trách nhiệm tổ chức thực hiện đúng yêu cầu về nội dung của chương trình và tư vấn, hướng dẫn cho người học đăng ký các học phần.

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 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, học trước 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

Giảng viên cần phải nghiên cứu kỹ nội dung đề cương học phần để chuẩn bị bài giảng, phương pháp giảng dạy và các phương tiện 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/giáo viên chủ nhiệm để lựa chọn học phần cho phù hợp với định hướng và năng lực học tập.

Phải đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp hoặc tham gia thực hành theo quy định.

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 và đánh giá kết quả học tập.

15. Phê duyệt chương trình đào tạo

TP. HCM, ngày 19 tháng 8 năm 2024
CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG KH&ĐT



Nguyễn Xuân Hoàn

TP. HCM, ngày 12 tháng 8 năm 2024
TRƯỞNG KHOA



Cao Xuân Thủy

TP. HCM, ngày 19 tháng 8 năm 2024
HIỆU TRƯỞNG



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	11
4. Thời gian đào tạo	11
5. Văn bằng tốt nghiệp.....	11
6. Chuẩn đầu vào	11
7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập	12
8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp.....	12
9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp	12
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp.....	13
11. Nội dung chương trình đào tạo.....	13
12. Kế hoạch đào tạo	17
13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo	21
14. Hướng dẫn thực hiện.....	21
15. Phê duyệt chương trình đào tạo.....	22