

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành theo Quyết định số: 2554 /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 KHÁCH SẠN - NHÀ HÀNG
VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

Tên chương trình đào tạo (tiếng Anh): Hotel and Hospitality Management

Trình độ đào tạo: Thạc sĩ

Ngành đào tạo: Quản trị khách sạn - Nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Mã ngành: 8810104

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 này được xây dựng theo định hướng đăng ký đánh giá ngoài cấp chương trình đào tạo theo tiêu chuẩn chất lượng giáo dục MOET.

1. Mục tiêu đào tạo

Chương trình đào tạo thạc sĩ Quản trị khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống được xây dựng với mục đích giúp cho học viên bổ sung, cập nhật và nâng cao kiến thức chuyên ngành; tăng cường kiến thức liên ngành giữa ngành Quản trị Khách sạn - Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống với các ngành khác (Công nghệ chế biến thực phẩm, khoa học chế biến món ăn, nghệ thuật ẩm thực, an toàn thực phẩm, khoa học dinh dưỡng...). Sau khi tốt nghiệp người học có khả năng tư duy phản biện, có tính sáng tạo và định hướng dịch vụ; có kỹ năng và kiến thức để thực hiện các công việc chuyên môn cao trong lĩnh vực Khách sạn - Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống nhằm đạt được chất lượng và hiệu quả cao trong điều kiện phát triển kinh tế bền vững của đất nước và hội nhập quốc tế.

1.1. Mục tiêu đào tạo (Đối với chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ định hướng nghiên cứu)

Định hướng nghiên cứu (gọi tắt là ĐHNC): Cung cấp cho người học kiến thức chuyên sâu và phương pháp nghiên cứu khoa học phù hợp để có thể độc lập nghiên cứu, xây dựng các chiến lược kinh doanh, trực tiếp quản lý, điều hành hoạt động kinh doanh, đưa ra các giải pháp phát triển mô hình kinh doanh khách sạn - nhà hàng và dịch vụ ăn uống; có khả năng thực hiện công việc ở các vị trí nghiên cứu, giảng dạy, tư vấn và hoạch định chính sách hoặc các vị trí khác thuộc lĩnh vực ngành Quản trị khách sạn - nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Chương trình đào tạo nghiên cứu có mục tiêu chi tiết:

Thứ nhất, cung cấp người học các kiến thức nâng cao về chuyên ngành quản trị khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

Thứ hai, cung cấp kiến thức nền tảng và chuyên sâu cho người học về nghiên cứu học thuật hàn lâm.

Thứ ba, đào tạo người học có kỹ năng, năng lực tự nghiên cứu.

1.2. Mục tiêu đào tạo (Đối với chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ định hướng ứng dụng)

Định hướng ứng dụng (gọi tắt là ĐHUD) Giúp cho người học nâng cao kiến thức chuyên môn và kỹ năng hoạt động nghề nghiệp; có năng lực làm việc độc lập, sáng tạo; có khả năng thiết kế sản phẩm, ứng dụng kết quả nghiên cứu, phát hiện và tổ chức thực hiện các công việc phức tạp trong hoạt động chuyên môn nghề nghiệp; phát huy và sử dụng hiệu quả kiến thức chuyên ngành vào việc giải quyết các vấn đề thực tiễn, xử lý các tình huống phát sinh trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Chương trình đào tạo ứng dụng có các mục tiêu cụ thể:

Thứ nhất, cung cấp người học các kiến thức nâng cao về chuyên ngành quản trị khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

Thứ hai, cung cấp các kiến thức cho nghiên cứu ứng dụng, tạo ra các sản phẩm mới trong ngành quản trị khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

Thứ ba, đào tạo người học có kỹ năng quan sát, giải quyết vấn đề linh động trong điều hành, quản lý.

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 chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ định hướng nghiên cứu

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo	MĐNL
A	Kiến thức	C5
PLO1	Phân tích kiến thức liên ngành vào các tình huống cụ thể thuộc lĩnh vực quản trị khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	C4
PLO1.1	Lựa chọn được kiến thức hệ thống thông tin vào hoạt động quản lý khách sạn, nhà hàng.	C4
PLO1.2	Phân biệt được tình hình tài chính của doanh nghiệp du lịch	C4
PLO1.3	Phân biệt được các văn bản pháp lý nhà nước, quy luật trong hoạt động quản lý khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	C4
PLO2	Tổng hợp được kiến thức có hệ thống sâu, rộng về các nguyên lý, lý thuyết, thực tế liên quan đến ngành quản trị lưu trú, nhà hàng, và các hoạt động giải trí.	C5
PLO2.1	Tổng hợp các tình huống và kiến thức quản trị trong lĩnh vực nhà hàng, khách sạn và dịch vụ ăn uống.	C5
PLO2.2	Đánh giá được các chiến lược sản phẩm và marketing trong lĩnh vực khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	C5
PLO2.3	Đánh giá được các sản phẩm du lịch, ẩm thực và các hoạt động trong lĩnh vực nhà hàng, khách sạn.	C5
PLO2.4	Cho ý kiến về phát triển thương hiệu doanh nghiệp.	C5
PLO2.5	Đánh giá được các rủi ro, khủng hoảng trong kinh doanh dịch vụ.	C5
PLO2.6	Tổng hợp được các kiến thức về nhân sự, sự kiện, hoạt động giải trí.	C5
PLO2.7	Đánh giá được văn hóa tổ chức của các doanh nghiệp lĩnh vực nhà hàng, khách sạn, dịch vụ ăn uống.	C5
B	Kỹ năng, phẩm chất cá nhân	P4, A4
PLO3	Áp dụng thành thạo kỹ năng xác định vấn đề thực tế và phân tích được dữ liệu phục vụ cho nghiên cứu chuyên ngành.	P4
PLO3.1	Áp dụng thành thạo kỹ năng xác định các vấn đề thực tế nghiên cứu lĩnh vực khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	P4

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo	MĐNL
PLO4	Thực hiện thành thực việc hệ thống hóa thông tin khoa học và bằng chứng khoa học.	P4
PLO4.1	Áp dụng công nghệ mới tìm kiếm và hệ thống thông tin khoa học một cách logic dễ hiểu.	P4
PLO4.2	Thực hiện thành thực việc tìm và trình bày bằng chứng khoa học rõ ràng, minh bạch và tường minh trong quá trình tổng quan tài liệu và trình bày.	P4
PLO5	Đáp ứng tính liên chính, tôn trọng trong nghiên cứu và sở hữu trí tuệ	A4
PLO5.1	Thể hiện niềm tin liên chính học tập, làm việc và tôn trọng sản phẩm khoa học của bản thân và người khác.	A4
PLO5.2	Đáp ứng tính sở hữu trí tuệ trong học tập và làm việc.	A4
C	Kỹ năng tương tác	P4
PLO6	Áp dụng thành thạo kỹ năng trình bày, thảo luận (bằng lời nói, văn bản, trực quan hóa dữ liệu, sử dụng ngoại ngữ) về các vấn đề khoa học, kết quả nghiên cứu thuộc lĩnh vực nhà hàng và lưu trú.	P4
PLO6.1	Thể hiện thuần thực khả năng trình bày báo cáo trước mọi người.	P4
PLO6.2	Thể hiện thuần thực khả năng viết báo cáo khoa học trong lĩnh vực nghiên cứu và liên quan.	P4
D	Năng lực thực hành nghề nghiệp (Năng lực tự chủ)	P5, R5
PLO7	Xây dựng được các kế hoạch nghiên cứu ứng dụng, sử dụng công nghệ một cách sáng tạo và thực hiện nghiên cứu khoa học để tạo ra những hiểu biết mới, tri thức mới.	R5
PLO7.1	Xây dựng các quy trình vận hành, quản trị trong lĩnh vực nhà hàng, khách sạn.	R5
PLO7.2	Xây dựng (đề xuất) được kiến thức mới dựa trên tổng hợp và đánh giá kiến thức khoa học hiện có.	R5
PLO8	Phát triển được nhóm nghiên cứu chuyên môn lĩnh vực nhà hàng, khách sạn, dịch vụ ăn uống.	P5

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo	MĐNL
PLO8.2	Lập kế hoạch điều hành, quản lý nhóm nghiên cứu để đạt hiệu quả cao.	P5

*Ghi chú: MĐNL (Mức độ năng lực) trong bảng này được đo theo các thang: **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)*

2.2. Bảng ma trận các học phần và chuẩn đầu ra chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ định hướng nghiên cứu

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
1	0311100409	11100013	Triết học	Giáo dục đại cương	4(4,0)	Bắt buộc	C4							
2	0310102384	07100033	Phương pháp nghiên cứu và viết bài báo khoa học	Chuyên ngành	3(3,0)	Bắt buộc	C4		P4	P4	A4	P4	R5	
3	0310101649	07100002	Kinh tế du lịch nâng cao	Chuyên ngành	2(2,0)	Bắt buộc		C5				P4		
4	0310102949	07100032	Phòng vệ thực phẩm	Chuyên ngành	3(3,0)	Bắt buộc		C5	P4			P4		
5	0310101651	07100004	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm ẩm thực	Chuyên ngành	2(2,0)	Bắt buộc		C5	P4	P4	A4		R5	
6	0310102950	07100034	Hệ thống thông tin trong du lịch	Chuyên ngành	2(2,0)	Bắt buộc	C4					P4	R5	
7	0310101657	07100010	Quản trị rủi ro và khủng hoảng trong kinh doanh dịch vụ	Chuyên ngành	2(2,0)	Bắt buộc		C5	P4			P4		
8	0310102382	07100036	Quản trị chiến lược nâng cao trong khách sạn nhà hàng, dịch vụ ăn uống	Chuyên ngành	3(3,0)	Bắt buộc		C5	P4			P4		
9	0310101660	07100013	Quản trị sự kiện và hội nghị nâng cao	Chuyên ngành	2(2,0)	Bắt buộc		C5	P4			P4		

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
10	0310101668	07100014	Lợi thế cạnh tranh trong kinh doanh nhà hàng, khách sạn	Chuyên ngành	3(3,0)	Bắt buộc		C5		P4			R5	
11	0310103025	07100030	Phân tích tài chính kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Chuyên ngành	3(3,0)	Tự chọn	C4			P4		P4		
12	1031002383	07100035	Quản trị marketing trong khách sạn nhà hàng, dịch vụ ăn uống	Chuyên ngành	3(3,0)	Tự chọn		C5	P4	P4		P4	R5	
13	0310101677	07100024	Văn hóa quản lý trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Chuyên ngành	3(3,0)	Tự chọn		C5				P4	R5	
14	0310101654	07100007	Quản trị nguồn nhân lực trong khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống	Chuyên ngành	3(3,0)	Tự chọn		C5						P5
15	0310101655	07100008	Quản lý nhà nước về du lịch	Chuyên ngành	3(3,0)	Tự chọn	C4				A4	P4		
16	0310101676	07100023	Phát triển sản phẩm kinh doanh dịch vụ	Chuyên ngành	3(3,0)	Tự chọn		C5	P4				R5	
17	0310101661	07100019	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	Chuyên ngành	2(2,0)	Tự chọn	C4	C5	P4			P4	R5	
18	0310102953	07100020	Quản lý môi trường bền vững trong kinh doanh dịch vụ	Chuyên ngành	3(3,0)	Tự chọn		C5				P4		

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
19	0310101669	07100015	Cải tiến quản lý và kinh doanh nhà hàng, khách sạn	Chuyên ngành	2(2,0)	Tự chọn		C5				P4		P5
20	0310103023	07104010	Thực tập	Chuyên ngành	3 (0,3)	Thực tập			P4					P5
21	0310102957	07107011	Chuyên đề nghiên cứu 1	Chuyên ngành	3 (0,3)	Chuyên đề			P4	P4	A4	P4	R5	
22	0310102958	07107012	Chuyên đề nghiên cứu 2	Chuyên ngành	3 (0,3)	Chuyên đề			P4	P4	A4	P4	R5	
23	0310102959	07107013	Chuyên đề nghiên cứu 3	Chuyên ngành	3 (0,3)	Chuyên đề			P4	P4	A4	P4	R5	
24	0310103024	07106009	Luận văn	Chuyên ngành	15 (0,15)	Luận văn			P4	P4	A4	P4	R5	
Số lượng học phần đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo				18/25	60									

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, Chuyên đề nghiên cứu, Luận văn.*

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).

2.3. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ định hướng ứng dụng

Ký hiệu	Mô tả chuẩn đầu ra	MĐNL
A	Kiến thức	C5
PLO1	Phân tích kiến thức liên ngành vào các tình huống cụ thể thuộc lĩnh vực quản trị khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	C4
PLO1.1	Lựa chọn được kiến thức hệ thống thông tin vào hoạt động quản lý khách sạn, nhà hàng.	C4
PLO1.2	Phân biệt được tình hình tài chính của doanh nghiệp du lịch	C4
PLO1.3	Phân biệt được các văn bản pháp lý nhà nước, quy luật trong hoạt động quản lý khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	C4
PLO2	Tổng hợp được kiến thức có hệ thống sâu, rộng về các nguyên lý, lý thuyết, thực tế liên quan đến ngành quản trị lưu trú, nhà hàng, và các hoạt động giải trí.	C5
PLO2.1	Tổng hợp các tình huống và kiến thức quản trị trong lĩnh vực nhà hàng, khách sạn và dịch vụ ăn uống.	C5
PLO2.2	Đánh giá được các chiến lược sản phẩm và marketing trong lĩnh vực khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	C5
PLO2.3	Đánh giá được các sản phẩm du lịch, ẩm thực và các hoạt động trong lĩnh vực nhà hàng, khách sạn.	C5
PLO2.4	Cho ý kiến về phát triển thương hiệu doanh nghiệp.	C5
PLO2.5	Đánh giá được các rủi ro, khủng hoảng trong kinh doanh dịch vụ.	C5
PLO2.6	Tổng hợp được các kiến thức về nhân sự, sự kiện, hoạt động giải trí.	C5
PLO2.7	Đánh giá được văn hóa tổ chức của các doanh nghiệp lĩnh vực nhà hàng, khách sạn, dịch vụ ăn uống.	C5
B	Kỹ năng, phẩm chất cá nhân	P4, A4
PLO3	Áp dụng thành thạo kỹ năng xác định vấn đề thực tế và phân tích được dữ liệu phục vụ cho nghiên cứu chuyên ngành.	P4
PLO3.1	Áp dụng thành thạo kỹ năng xác định các vấn đề thực tế nghiên cứu lĩnh vực khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	P4
PLO3.2	Thể hiện thuần thục kỹ năng phân tích dữ liệu nghiên cứu.	P4
PLO4	Thực hiện thành thực việc hệ thống hóa thông tin khoa học và bằng chứng khoa học.	P4

PLO4.1	Áp dụng công nghệ mới tìm kiếm và hệ thống thông tin khoa học một cách logic dễ hiểu.	P4
PLO4.2	Thực hiện thành thực việc tìm và trình bày bằng chứng khoa học rõ ràng, minh bạch và tường minh trong quá trình tổng quan tài liệu và trình bày.	P4
PLO5	Đáp ứng tính liên chính, tôn trọng sở hữu trí tuệ trong học thuật	A4
PLO5.1	Thể hiện niềm tin liên chính học tập và làm việc.	A4
PLO5.2	Đáp ứng tính sở hữu trí tuệ trong học tập và làm việc.	A4
C	Kỹ năng tương tác	P4
PLO6	Áp dụng thành thạo kỹ năng trình bày, thảo luận (bằng lời nói, văn bản, trực quan hóa dữ liệu, sử dụng ngoại ngữ) về các vấn đề khoa học, kết quả nghiên cứu thuộc lĩnh vực nhà hàng và lưu trú.	P4
PLO6.1	Thể hiện thuần thực khả năng trình bày báo cáo trước mọi người.	P4
PLO6.2	Thể hiện thuần thực khả năng viết báo cáo khoa học trong lĩnh vực nghiên cứu và liên quan.	P4
D	Năng lực thực hành nghề nghiệp (Năng lực tự chủ)	R5, P5
PLO7	Xây dựng được các kế hoạch nghiên cứu ứng dụng, sử dụng công nghệ một cách sáng tạo trong thực tế lĩnh vực khách sạn và nhà hàng để tìm ra giải pháp đáp ứng yêu cầu của doanh nghiệp và thị trường.	R5
PLO7.1	Xây dựng các quy trình vận hành, quản trị trong lĩnh vực nhà hàng, khách sạn.	R5
PLO7.2	Đánh giá được các quy trình chuẩn của các tập đoàn khách sạn quốc tế.	R5
PLO8	Phát triển được nhóm dự án và quản lý được nhóm dự án trong nghiên cứu ứng dụng lĩnh vực nhà hàng, khách sạn, dịch vụ ăn uống	P5
PLO8.1	Tạo ra được nhóm nghiên cứu ứng dụng trong lĩnh vực nhà hàng, khách sạn và dịch vụ ăn uống	P5
PLO8.2	Lập kế hoạch điều hành, quản lý nhóm nghiên cứu các dự án ứng dụng để đạt hiệu quả cao.	P5

2.4. Bảng ma trận các học phần và chuẩn đầu ra chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ định hướng ứng dụng

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
1	0310100409	11100013	Triết học	Kiến thức giáo dục đại cương	4(4,0)	Bắt buộc	C4							
2	0310102384	07100033	Phương pháp nghiên cứu và viết bài báo khoa học	Chuyên ngành	3(3,0)	Bắt buộc	C4		P4	P4	A4	P4	R5	
3	0310101649	07100002	Kinh tế du lịch nâng cao	Chuyên ngành	2(2,0)	Bắt buộc		C5				P4		
4	0310102949	07100032	Phòng vệ thực phẩm	Chuyên ngành	3(3,0)	Bắt buộc		C5	P4			P4		
5	0310101651	07100004	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm ẩm thực	Chuyên ngành	2(2,0)	Bắt buộc		C5	P4	P4	A4		R5	
6	0310102950	07100034	Hệ thống thông tin trong du lịch	Chuyên ngành	2(2,0)	Bắt buộc	C4					P4	R5	
7	0310101657	07100010	Quản trị rủi ro và khủng hoảng trong kinh doanh dịch vụ	Chuyên ngành	2(2,0)	Bắt buộc		C5	P4			P4		
8	0310102382	07100036	Quản trị chiến lược nâng cao trong khách sạn nhà hàng, dịch vụ ăn uống	Chuyên ngành	3(3,0)	Bắt buộc	C4			P4		P4		
9	0310101660	07100013	Quản trị sự kiện và hội nghị nâng cao	Chuyên ngành	2(2,0)	Bắt buộc		C5	P4			P4		

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
10	0310101668	07100014	Lợi thế cạnh tranh trong kinh doanh nhà hàng khách sạn	Chuyên ngành	2(2,0)	Bắt buộc		C5		P4			R5	
11	0310101670	07100016	Thiết kế và Quản lý hoạt động giải trí	Chuyên ngành	2(2,0)	Bắt buộc		C5			A4		R5	
12	0310102952	07100006	Quản trị cơ sở kinh doanh lưu trú nâng cao	Chuyên ngành	2(2,0)	Bắt buộc		C5	P4			P4		
13	0310101672	07100018	Xây dựng và phát triển thương hiệu	Chuyên ngành	2(2,0)	Bắt buộc		C5				P4	R5	
14	0310102954	07100038	Quản trị khách sạn Quốc tế	Chuyên ngành	2(2,0)	Bắt buộc		C5				P4	R5	
15	0310101654	07100007	Quản trị nguồn nhân lực trong khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống	Chuyên ngành	3(3,0)	Bắt buộc		C5						P5
16	0310103025	07100030	Phân tích tài chính kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Chuyên ngành	3(3,0)	Tự chọn	C4			P4		P4		
17	0310102383	07100035	Quản trị marketing trong khách sạn nhà hàng, dịch vụ ăn uống	Chuyên ngành	3(3,0)	Tự chọn		C5	P4	P4		P4	R5	
18	0310101655	07100008	Quản lý nhà nước về du lịch	Chuyên ngành	3(3,0)	Tự chọn	C4				A4	P4		

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
19	0310102953	07100028	Quản lý môi trường bền vững trong kinh doanh dịch vụ	Chuyên ngành	3(3,0)	Tự chọn		C5				P4		
20	0310101676	07100023	Phát triển sản phẩm trong kinh doanh dịch vụ	Chuyên ngành	3(3,0)	Tự chọn		C5	P4				R5	
21	0310101677	07100024	Văn hóa quản lý trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	Chuyên ngành	3(3,0)	Tự chọn		C5				P4	R5	
22	0310101661	07100019	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	Chuyên ngành	2(2,0)	Tự chọn	C4	C5	P4			P4	R5	
23	0310101669	07100015	Cải tiến quản lý và kinh doanh nhà hàng, khách sạn	Chuyên ngành	2(2,0)	Tự chọn		C5				P4		P5
24	0310101675	07100022	Âm thực phân tử	Chuyên ngành	2(2,0)	Tự chọn		C4		P3				P4
25	0310102955	07104009	Thực tập	Thực tập	8(0,8)	Thực tập		C5	P4	P4		P4	R5	P5
26	0310102956	07106010	Đề án	Đề án	8(0,8)	Đề án		C5	P4	P4	A4	P4	R5	
Số lượng học phần đáp ứng chuẩn đầu ra chương trình đào tạo				20/27										

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, Đề án.*

3. Khối lượng học tập

3.1. Khối lượng học tập chương trình đào tạo định hướng nghiên cứu

TT	Thành phần	Khối lượng học tập	Tỷ lệ %
1	Triết học	4 tín chỉ	6,67%
2	Học phần chuyên ngành	29 tín chỉ	48,33%
3	Các chuyên đề nghiên cứu, thực tập	12 tín chỉ	20,00%
4	Luận văn	15 tín chỉ	25,00%
Tổng số tín chỉ tích lũy		60 tín chỉ	100%

3.2. Khối lượng học tập chương trình đào tạo định hướng ứng dụng

TT	Thành phần	Khối lượng học tập	Tỷ lệ %
1	Triết học	4 tín chỉ	6,67%
2	Học phần chuyên ngành, đồ án học phần, chuyên đề	40 tín chỉ	66,67%
3	Thực tập	8 tín chỉ	13,33%
4	Đề án	8 tín chỉ	13,33%
Tổng số tín chỉ tích lũy		60 tín chỉ	100%

4. Thời gian đào tạo

Thời gian thiết kế: 1,5 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 sau đại học (Ban hành kèm theo Quyết định số 1279/QĐ-DCT ngày 26/4/2024 của Hiệu trưởng Trường Đại học Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh).

5. Văn bằng tốt nghiệp

Cấp bằng Thạc sĩ khi người học hoàn thành chương trình đào tạo, 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 sau đại học của Trường Đại học Công Thương Tp. Hồ Chí Minh.

6. Chuẩn đầu vào

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

Người tốt nghiệp đại học ngành đúng, ngành phù hợp được dự thi/xét tuyển ngay sau khi tốt nghiệp. Người có bằng tốt nghiệp đại học ngành gần với chuyên ngành dự thi/xét tuyển phải học bổ sung kiến thức trước khi dự thi/xét tuyển theo danh mục học phần bổ sung kiến thức.

TT	Học phần bổ sung kiến thức	Số tín chỉ
1	Quản trị kinh doanh dịch vụ ăn uống	4
2	Quản trị F & B	4
3	Quản trị khách sạn	4
4	Quản trị tiền sảnh	4

Tùy theo từng trường hợp cụ thể sinh viên xét tuyển đã tốt nghiệp ngành gần nào, hội đồng tuyển sinh HUIT sẽ xét học bổ sung các học phần trong bốn học phần nêu trên.

7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập

Theo Quy chế đào tạo sau đại học (Ban hành kèm theo Quyết định số 1279/QĐ-DCT ngày 26/4/2024 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 sau đại học (Ban hành kèm theo Quyết định số 1279/QĐ-DCT ngày 26/4/2024 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

Các vị trí công việc người học sau khi ra trường có thể đảm nhận gồm: Quản lý bộ phận trong nhà hàng, khách sạn; quản lý nhà hàng, khách sạn và các doanh nghiệp dịch vụ ăn uống; quản lý cấp trung ở các cơ quan nhà nước trong lĩnh vực du lịch; có thể giảng dạy ở trường Đại học, cao đẳng chuyên ngành quản trị nhà hàng, khách sạn và các lĩnh vực khác phù hợp với ngành học.

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

Sau khi tốt nghiệp thạc sĩ người học được tiếp tục học nâng cao lên trình độ tiến sĩ ngành du lịch, Quản trị khách sạn, và các ngành khác phù hợp.

11. Nội dung chương trình đào tạo

11.1. Nội dung chương trình đào tạo định hướng nghiên cứu

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. Học phần bắt buộc				25	
1	0310100409	11100013	Triết học	4(4,0)	
2	0310102384	07100033	Phương pháp nghiên cứu và viết bài báo khoa học	3(3,0)	
3	0310101649	07100002	Kinh tế du lịch nâng cao	2(2,0)	
4	0310102949	07100032	Phòng vệ thực phẩm	3(3,0)	
5	0310101651	07100004	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm ẩm thực	2(2,0)	
6	0310102950	07100034	Hệ thống thông tin trong du lịch	2(2,0)	
7	0310101657	07100010	Quản trị rủi ro và khủng hoảng trong kinh doanh dịch vụ	2(2,0)	
8	0310102382	07100036	Quản trị chiến lược nâng cao trong Khách sạn - Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống	3(3,0)	
9	0310101660	07100013	Quản trị sự kiện và hội nghị nâng cao	2(2,0)	
10	0310101668	07100014	Lợi thế cạnh tranh trong kinh doanh nhà hàng khách sạn	2(2,0)	
II. Học phần tự chọn (Chọn 03 trong 09 học phần)				8	
1	0310103025	07100030	Phân tích tài chính kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3(3,0)	
2	0310102383	07100035	Quản trị marketing trong khách sạn nhà hàng, dịch vụ ăn uống	3(3,0)	
3	0310101677	07100024	Văn hóa quản lý trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	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))
4	0310101654	07100007	Quản trị nguồn nhân lực trong khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống	3(3,0)	
5	0310101655	07100008	Quản lý nhà nước về du lịch	3(3,0)	
6	0310101676	07100023	Phát triển sản phẩm kinh doanh du lịch	3(3,0)	
7	0310101661	07100019	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2(2,0)	
8	0310101662	07100020	Quản lý môi trường bền vững trong kinh doanh dịch vụ	2(2,0)	
9	0310101669	07100015	Cải tiến quản lý và kinh doanh nhà hàng, khách sạn	2(2,0)	
III. Chuyên đề nghiên cứu, thực tập				12	
1	0310103023	07104010	Thực tập	3(0,3)	
2	0310102957	07107011	Chuyên đề nghiên cứu 1	3(0,3)	
3	0310102958	07107012	Chuyên đề nghiên cứu 2	3(0,3)	
4	0310102959	07107013	Chuyên đề nghiên cứu 3	3(0,3)	
IV. Luận văn				15	
1	0310103024	07106009	Luận văn	15(0,15)	
Tổng số tín chỉ toàn khóa				60	

11.2. Nội dung chương trình đào tạo định hướng ứng dụng

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. Học phần bắt buộc				36	
1	0310100409	11100013	Triết học	4(4,0)	
2	0310102384	07100033	Phương pháp nghiên cứu và viết bài báo khoa học	3(3,0)	
3	0310101649	07100002	Kinh tế du lịch nâng cao	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))
4	0310102949	07100032	Phòng vệ thực phẩm	3(3,0)	
5	0310101651	07100004	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm ẩm thực	2(2,0)	
6	0310101654	07100007	Quản trị nguồn nhân lực trong khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống	3(3,0)	
7	0310102950	07100034	Hệ thống thông tin trong du lịch	2(2,0)	
8	0310101657	07100010	Quản trị rủi ro và khủng hoảng trong kinh doanh dịch vụ	2(2,0)	
9	1031002382	07100036	Quản trị chiến lược nâng cao trong Khách sạn - Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống	3(3,0)	
10	0310101660	07100013	Quản trị sự kiện và hội nghị nâng cao	2(2,0)	
11	0310101668	07100014	Lợi thế cạnh tranh trong kinh doanh nhà hàng khách sạn	2(2,0)	
12	0310101670	07100016	Thiết kế và Quản lý hoạt động giải trí	2(2,0)	
13	0310102952	07100006	Quản trị cơ sở kinh doanh lưu trú nâng cao	2(2,0)	
14	0310101672	07100018	Xây dựng và phát triển thương hiệu	2(2,0)	
15	0310102954	07100038	Quản trị khách sạn Quốc tế	2(2,0)	
II. Học phần tự chọn (Chọn 03 trong 09 học phần)				8	
1	0310103025	07100030	Phân tích tài chính kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3(3,0)	
2	0310102383	07100035	Quản trị marketing trong khách sạn nhà hàng, dịch vụ ăn uống	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))
3	0310101655	07100008	Quản lý nhà nước về du lịch	3(3,0)	
4	0310102953	071000028	Quản lý môi trường bền vững trong kinh doanh dịch vụ	3(3,0)	
5	0310101676	07100023	Phát triển sản phẩm trong kinh doanh dịch vụ	3(3,0)	
6	0310101677	07100024	Văn hóa quản lý trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3(3,0)	
7	0310101661	07100019	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2(2,0)	
8	0310101669	07100015	Cải tiến quản lý và kinh doanh nhà hàng, khách sạn	2(2,0)	
9	0310101675	07100022	Âm thực phân tử	2(2,0)	
III. Thực tập				8	
1	0310102955	07104009	Thực tập	8(0,8)	
IV. Đề án				8	
1	0310102956	07106010	Đề án	8(0,8)	
Tổng số tín chỉ toàn khóa				60	

12. Kế hoạch đào tạo

12.1. Chương trình đào tạo định hướng nghiên cứu

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 20 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				14	
1	0310100409	11100013	Triết học	4(4,0)	
2	0310102384	07100033	Phương pháp nghiên cứu và viết bài báo khoa học	3(3,0)	
3	0310101649	07100002	Kinh tế du lịch nâng cao	2(2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
4	0310101651	07100004	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm ẩm thực	2(2,0)	
5	0310102957	07107011	Chuyên đề nghiên cứu 1	3(0,3)	
Học phần tự chọn (Chọn 01 trong 03 học phần)				6	
Nhóm A (Chọn 01 trong 03 học phần)				3	
6	0310103025	07100030	Phân tích tài chính kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3(3,0)	
7	0310102383	07100035	Quản trị marketing trong khách sạn nhà hàng, dịch vụ ăn uống	3(3,0)	
8	0310101677	07100024	Văn hóa quản lý trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3(3,0)	
Nhóm B (Chọn 01 trong 03 học phần)				3	
9	0310101654	07100007	Quản trị nguồn nhân lực trong khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống	3(3,0)	
10	0310101655	07100008	Quản lý nhà nước về du lịch	3(3,0)	
11	0310101676	07100023	Phát triển sản phẩm kinh doanh du lịch	3(3,0)	
Học kỳ 2: 19 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				17	
1	0310102949	07100032	Phòng vệ thực phẩm	3(3,0)	
2	0310102950	07100034	Hệ thống thông tin trong du lịch	2(2,0)	
3	0310101657	07100010	Quản trị rủi ro và khủng hoảng trong kinh doanh dịch vụ	2(2,0)	
4	0310102382	07100036	Quản trị chiến lược nâng cao trong khách sạn nhà hàng, dịch vụ ăn uống	3(3,0)	
5	0310101660	07100013	Quản trị sự kiện và hội nghị nâng cao	2(2,0)	
6	0310101668	07100014	Lợi thế cạnh tranh trong kinh doanh nhà hàng khách sạn	2(2,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
7	0310102958 ✓	07107012	Chuyên đề nghiên cứu 2	3(0,3)	
Học phần tự chọn (Chọn 01 trong 03 học phần)				2	
8	0310101661 ✓	07100019	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2(2,0)	
9	0310102953 101662 ✓	07100020	Quản lý môi trường bền vững trong kinh doanh dịch vụ	2(2,0)	
10	101669 ✓	07100015	Cải tiến quản lý và kinh doanh nhà hàng, khách sạn	2(2,0)	
Học kỳ 3: 21 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				21	
1	0310102959 ✓	07107013	Chuyên đề nghiên cứu 3	3(3,0)	
2	0310102955 ✓	07104009	Thực tập 10 30 23	3(0,3)	
3	0310103024 ✓	07106009	Luận văn	15(0,15)	

12.2. Chương trình đào tạo định hướng ứng dụng

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 19 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				19	
1 ✓	0310100409	11100013	Triết học	4(4,0)	
2 ✓	0310102384	07100033	Phương pháp nghiên cứu và viết bài báo khoa học	3(3,0)	
3 ✓	0310101649	07100002	Kinh tế du lịch nâng cao	2(2,0)	
4 ✓	0310101651	07100004	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm ẩm thực	2(2,0)	
5 ✓	0310102382	07100036	Quản trị chiến lược nâng cao trong khách sạn nhà hàng, dịch vụ ăn uống	3(3,0)	
6 ✓	0310101670	07100016	Thiết kế và Quản lý hoạt động giải trí	2(2,0)	
7 ✓	0310101654	07100007	Quản trị nguồn nhân lực trong khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống	3(3,0)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 2: 23 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				17	
1 /	0310102950	07100034	Hệ thống thông tin trong du lịch	2(2,0)	
2 /	0310101657	07100010	Quản trị rủi ro và khủng hoảng trong kinh doanh dịch vụ	2(2,0)	
3 /	0310101668	07100014	Lợi thế cạnh tranh trong kinh doanh nhà hàng khách sạn	2(2,0)	
4 /	0310101672	07100018	Xây dựng và phát triển thương hiệu	2(2,0)	
5	0310102954	07100038	Quản trị khách sạn Quốc tế	2(2,0)	
6 /	0310102949	07100032	Phòng vệ thực phẩm	3(3,0)	
7 /	0310101660	07100013	Quản trị sự kiện và hội nghị nâng cao	2(2,0)	
8 /	0310102952	07100006	Quản trị cơ sở kinh doanh lưu trú nâng cao	2(2,0)	
Học phần tự chọn (Chọn 02 trong 06 học phần)				6	
9 /	0310102383	07100035	Quản trị marketing trong khách sạn nhà hàng, dịch vụ ăn uống	3(3,0)	
10 /	0310101655	07100008	Quản lý nhà nước về du lịch	3(3,0)	
11 /	0310103025	07100030	Phân tích tài chính kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3(3,0)	
12 /	0310102953	07100028	Quản lý môi trường bền vững trong kinh doanh dịch vụ	3(3,0)	
13 /	0310101676	07100023	Phát triển sản phẩm trong kinh doanh dịch vụ	3(3,0)	
14 /	0310101677	07100024	Văn hóa quản lý trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3(3,0)	
Học kỳ 3: 18 tín chỉ tích lũy					
Học phần bắt buộc				16	
1 /	0310102955	07104009	Thực tập	8(0,8)	
2 /	0310102956	07106010	Đề án	8(0,8)	

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học phần tự chọn (Chọn 01 trong 03 học phần)				2	
3	0310101661	07100019	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2(2,0)	
4	0310101669	07100015	Cải tiến quản lý và kinh doanh nhà hàng, khách sạn	2(2,0)	
5	0310101675	07100022	Âm thực phân tử	2(2,0)	

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 luận văn/đề án.

- 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 tháng năm 2024

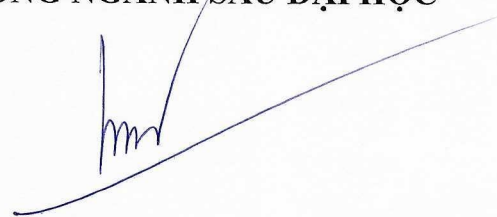
TRƯỞNG KHOA



TS. CAO XUÂN THỦY

TP. HCM, ngày tháng năm 2024

TRƯỞNG NGÀNH SAU ĐẠI HỌC



TS. ĐOÀN LIÊNG DIỄM

TP. HCM, ngày 15 tháng 6 năm 2024

CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG KH&ĐT



Nguyễn Xuân Hoàn

TP. HCM, ngày 15 tháng 8 năm 2024

HIỆU TRƯỞNG



PGS. TS. 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	14
4. Thời gian đào tạo	14
5. Văn bằng tốt nghiệp	14
6. Chuẩn đầu vào	14
7. Phương pháp đánh giá kết quả học tập	145
8. Quy chế đào tạo và điều kiện tốt nghiệp	15
9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp	15
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp	156
11. Nội dung chương trình đào tạo	16
12. Kế hoạch đào tạo	19
13. Kiểm soát và đảm bảo chất lượng đào tạo	23
14. Hướng dẫn thực hiện	23
15. Phê duyệt chương trình đào tạo	24