

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG THƯƠNG THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN, NHÀ HÀNG VÀ
DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Tên chương trình (tiếng Việt):

QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN, NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG

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

Trình độ đào tạo: Thạc sĩ

Mã ngành: 8810104

Hình thức đào tạo: Chính quy

Khoa quản lý: Du lịch và Ẩm thực

TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2024

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

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

1. Mục tiêu đào tạo

Chương trình đào tạo thạc sĩ Quản trị KS-NH&DVAU 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.

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 ĐHUĐ) 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.

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	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	C5

	trong lĩnh vực nhà hàng, khách sạn.	
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 liêm chính, tôn trọng trong nghiên cứu và sở hữu trí tuệ	A4
PLO5.1	Thể hiện niềm tin liêm 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 thục khả năng trình bày báo cáo trước mọi người.	P4
PLO6.2	Thể hiện thuần thục khả năng viết báo cáo khoa học trong lĩnh vực	P4

	nghiên cứu và liên quan.	
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
PLO8.1	Tạo ra được nhóm nghiên cứu 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 để đạt hiệu quả cao.	P5

*Ghi chú: MDNL (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. 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 thục 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 thục 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 liêm chính, tôn trọng sở hữu trí tuệ trong học thuật	A4
PLO5.1	Thể hiện niềm tin liêm 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 thục khả năng trình bày báo cáo trước mọi người.	P4
PLO6.2	Thể hiện thuần thục 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,	P5

	khách sạn và dịch vụ ăn uống	
PLO8.2	Lập kế hoạch điều hành, quản lý nhóm nghiên cứu các dự án ứng dụng để đạt hiệu quả cao.	P5

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, đề 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. 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.

8. Kế hoạch đào tạo

8.1. Chương trình đào tạo định hướng nghiên cứu

STT	Mã môn học	Mã tự quản	Tên môn học	Số tín chỉ
Học kỳ 1				20
Học phần bắt buộc				14
1	100409	11100012	Triết học	4(4,0,0)
2	101649	07100002	Kinh tế du lịch nâng cao	2(2,0,0)
3	101651	07100004	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm ẩm thực	2(2,0,0)
4	102384	07100033	Phương pháp nghiên cứu và viết bài báo khoa học	3(3,0,0)
5	102957	07107011	Chuyên đề nghiên cứu 1	3(0,3,0)
Học phần tự chọn				6
1	101654	07100007	Quản trị nguồn nhân lực trong khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống	3(3,0,0)
2	101655	07100008	Quản lý nhà nước về du lịch	3(3,0,0)
3	101676	07100023	Phát triển sản phẩm trong kinh doanh dịch vụ	3(3,0,0)
4	101677	07100024	Văn hóa quản lý trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3(3,0,0)
5	102383	07100035	Quản trị marketing trong khách sạn nhà hàng, dịch vụ ăn uống	3(3,0,0)

STT	Mã môn học	Mã tự quản	Tên môn học	Số tín chỉ
6	103025	07100030	Phân tích tài chính kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3(3,0,0)
Học kỳ 2				19
Học phần bắt buộc				17
1	101657	07100010	Quản trị rủi ro và khủng hoảng trong kinh doanh dịch vụ	2(2,0,0)
2	101660	07100013	Quản trị sự kiện và hội nghị nâng cao	2(2,0,0)
3	101668	07100014	Lợi thế cạnh tranh trong kinh doanh nhà hàng khách sạn	2(2,0,0)
4	102382	07100036	Quản trị chiến lược nâng cao trong khách sạn nhà hàng, dịch vụ ăn uống	3(3,0,0)
5	102949	07100032	Phòng vệ thực phẩm	3(3,0,0)
6	102950	07100034	Hệ thống thông tin trong du lịch	2(2,0,0)
7	102958	07107012	Chuyên đề nghiên cứu 2	3(0,3,0)
Học phần tự chọn				2
1	101661	07100019	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2(2,0,0)
2	101662	07100020	Quản lý môi trường bền vững trong kinh doanh dịch vụ	2(2,0,0)
3	101669	07100015	Cải tiến quản lý và kinh doanh nhà hàng khách sạn	2(2,0,0)
Học kỳ 3				21
Học phần bắt buộc				21
1	102959	07107013	Chuyên đề nghiên cứu 3	3(0,3,0)
2	103023	07104010	Thực tập	3(0,3,0)
3	103024	07106009	Luận văn	15(0,15,0)

8.2. Chương trình đào tạo định hướng ứng dụng

STT	Mã môn học	Mã tự quản	Tên môn học	Số tín chỉ
Học kỳ 1				19
Học phần bắt buộc				19
1	100409	11100012	Triết học	4(4,0,0)
2	101649	07100002	Kinh tế du lịch nâng cao	2(2,0,0)
3	101651	07100004	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm ẩm thực	2(2,0,0)
4	101654	07100007	Quản trị nguồn nhân lực trong khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống	3(3,0,0)
5	101670	07100016	Thiết kế và Quản lý hoạt động giải	2(2,0,0)

STT	Mã môn học	Mã tự quản	Tên môn học	Số tín chỉ
			trí	
6	102382	07100036	Quản trị chiến lược nâng cao trong khách sạn nhà hàng, dịch vụ ăn uống	3(3,0,0)
7	102384	07100033	Phương pháp nghiên cứu và viết bài báo khoa học	3(3,0,0)
Học kỳ 2				23
Học phần bắt buộc				17
1	101657	07100010	Quản trị rủi ro và khủng hoảng trong kinh doanh dịch vụ	2(2,0,0)
2	101660	07100013	Quản trị sự kiện và hội nghị nâng cao	2(2,0,0)
3	101668	07100014	Lợi thế cạnh tranh trong kinh doanh nhà hàng khách sạn	2(2,0,0)
4	101672	07100018	Xây dựng và phát triển thương hiệu	2(2,0,0)
5	102949	07100032	Phòng vệ thực phẩm	3(3,0,0)
6	102950	07100034	Hệ thống thông tin trong du lịch	2(2,0,0)
7	102952	07100006	Quản trị cơ sở kinh doanh lưu trú nâng cao	2(2,0,0)
8	102954	07100038	Quản trị khách sạn Quốc tế	2(2,0,0)
Học phần tự chọn				6
1	101655	07100008	Quản lý nhà nước về du lịch	3(3,0,0)
2	101676	07100023	Phát triển sản phẩm trong kinh doanh dịch vụ	3(3,0,0)
3	101677	07100024	Văn hóa quản lý trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3(3,0,0)
4	102383	07100035	Quản trị marketing trong khách sạn nhà hàng, dịch vụ ăn uống	3(3,0,0)
5	102953	07100028	Quản lý môi trường bền vững trong kinh doanh dịch vụ	3(3,0,0)
6	103025	07100030	Phân tích tài chính kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3(3,0,0)
Học kỳ 3				18
Học phần bắt buộc				16
1	102955	07104009	Thực tập	8(0,8,0)
2	102956	07106010	Đề án	8(0,8,0)
Học phần tự chọn				2
1	101661	07100019	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2(2,0,0)
2	101669	07100015	Cải tiến quản lý và kinh doanh nhà hàng khách sạn	2(2,0,0)

STT	Mã môn học	Mã tự quản	Tên môn học	Số tín chỉ
3	101675	07100022	Âm thực phân tử	2(2,0,0)