

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. 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: **Hotel and Hospitality Management**

Trình độ đào tạo: Thạc sỹ

Mã ngành: 8810104

Khối ngành đào tạo: Du lịch, khách sạn, thể thao và dịch vụ cá nhân

Loại hình đào tạo: Chính quy

Khoa quản lý: Du lịch Ẩm thực

TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2021

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM TP. 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: **Hotel and Hospitality Management**

Trình độ đào tạo: Thạc sĩ

Mã ngành: 8810104

Khối ngành đào tạo: Du lịch, khách sạn, thể thao và dịch vụ cá nhân

Loại hình đào tạo: Chính quy

Khoa quản lý: Du lịch Ẩm thực

TP. HỒ CHÍ MINH, NĂM 2021

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số: /QĐ-DCT ngày tháng năm 2021
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm 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 đào tạo: 8810104 (mã thử nghiệm)

Loại hình đào tạo: Chính quy

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu tổng quát

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.

1.2. Mục tiêu cụ thể

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.

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.

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.

Định hướng ứng dụng (gọi tắt là ĐHƯD) 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, học viên có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:

2.1. Chuẩn đầu ra cho chương trình theo định hướng ứng dụng

Ký hiệu	Nội dung chuẩn đầu ra	TĐNL
a	Kiến thức	
PLO1	Tổng hợp kiến thức thực tế và lý thuyết sâu, rộng, tiên tiến, nắm vững các nguyên lý và học thuyết cơ bản trong lĩnh vực nghiên cứu thuộc chuyên ngành đào tạo	4
PLO1.1	Tổng hợp các kiến thức, nguyên lý, học thuyết cơ bản về du lịch, dịch vụ, khách sạn – nhà hàng vào thực tế vận hành tổ chức	4
PLO1.2	Phân tích được các kiến thức, nguyên lý và học thuyết cơ bản về thực phẩm, ẩm thực	4
PLO1.3	Phân tích được các kiến thức, nguyên lý và học thuyết cơ bản về kinh doanh, quản lý	4
PLO2	Áp dụng kiến thức liên ngành vào xử lý những tình huống cụ thể thuộc lĩnh vực quản trị khách sạn, nhà hàng	3
PL02.1	Áp dụng kiến thức về hệ thống thông tin và thương mại điện tử vào hoạt động quản lý khách sạn, nhà hàng	3
PL02.2	Áp dụng những kiến thức về quản lý môi trường để đảm bảo thực hiện song song việc kinh doanh khách sạn, nhà hàng với việc phát triển môi trường bền vững	3
PLO3	Đánh giá thực trạng và xử lý những tình huống phát sinh cụ thể nhằm nâng cao hiệu quả hoạt động của khách sạn, nhà hàng.	5
PLO 3.1	Phân tích chính xác thực trạng và lựa chọn được giải pháp hiệu quả cho các hoạt động quản trị chuyên sâu trong khách sạn, nhà hàng.	4
PLO 3.2	Thiết lập được các ý tưởng mô hình quản trị chuyên biệt thuộc lĩnh vực khách sạn, nhà hàng	5

Ký hiệu	Nội dung chuẩn đầu ra	TĐNL
b	Kỹ năng	
PLO4	Áp dụng thành thạo kỹ năng phân tích, tổng hợp, đánh giá dữ liệu và thông tin để đưa ra biện pháp xử lý các vấn đề phát sinh trong quá trình hoạt động của doanh nghiệp kinh doanh khách sạn, nhà hàng	5
PLO4.1	Phối hợp được các phương pháp, công cụ, kỹ thuật trong việc tính toán các dữ liệu để đề ra biện pháp ứng phó với những biến động và thiết lập được môi trường làm việc hiệu quả trong khách sạn, nhà hàng	4
PLO4.2	Áp dụng thành thạo phương pháp phân tích thị trường, các yếu tố sản xuất, hàng hóa từ đó đưa ra các chiến lược trong quản trị nguồn nhân lực, tài chính, marketing, sản xuất và dịch vụ	4
PLO4.3	Đáp ứng được nhiệm vụ xử lý tình huống phát sinh trong quá trình vận hành tổ chức, doanh nghiệp mang lại hiệu quả thiết thực	4
PLO5	Thành thạo kỹ năng truyền đạt tri thức dựa trên nghiên cứu, thảo luận các vấn đề chuyên môn và khoa học trong lĩnh vực khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống với đồng nghiệp và với những người khác	5
PLO5.1	Thành thạo kỹ năng truyền đạt tri thức bằng văn bản (viết báo cáo đề tài nghiên cứu khoa học, seminar, khóa luận...)	5
PLO5.2	Thành thạo kỹ năng thảo luận, phản biện vấn đề chuyên môn và khoa học trong lĩnh vực khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	5
PLO6	Thành thạo kỹ năng tổ chức, quản trị và quản lý các hoạt động nghề nghiệp tiên tiến	5
PLO6.1	Thành thạo kỹ năng quản lý hoạt động chức năng trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng	5
PLO6.2	Thành thạo kỹ năng quản lý bộ phận trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng	5
PLO7	Áp dụng thành thạo kỹ thuật sử dụng các công nghệ vào thực hiện các nghiệp vụ quản trị khách sạn, nhà hàng	5
PLO8	Phối hợp kỹ năng ngoại ngữ, đạt trình độ ngoại ngữ tương đương bậc 4/6 Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam	4
PLO8.1	Phối hợp kỹ năng ngoại ngữ, đạt trình độ ngoại ngữ tương đương bậc 4/6 Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam	4
PLO8.2	Thuần thục kỹ năng tiếng Anh trong việc giao tiếp với đối tác nước ngoài và xử lý các nghiệp vụ kinh doanh với đối tác nước ngoài	4
c	Mức độ tự chủ và trách nhiệm	5
PLO9	Ứng dụng sáng tạo, đưa ra những sáng kiến quan trọng	5

Ký hiệu	Nội dung chuẩn đầu ra	TĐNL
PL09.1	Thành thạo kỹ năng triển khai, ứng dụng các kiến thức chuyên sâu vào việc nghiên cứu, thiết kế, phát triển sản phẩm	5
PL09.2	Sáng tạo những sản phẩm mới cho doanh nghiệp khách sạn, nhà hàng. Sáng tạo những sản phẩm mới cho doanh nghiệp khách sạn, nhà hàng.	5
PLO10	Thích nghi, tự định hướng cho bản thân và hướng dẫn người khác	4
PLO10.1	Thực hiện kỹ năng truyền đạt, phổ biến cho người khác những nhiệm vụ cụ thể hoặc phức tạp tại nơi làm việc	4
PLO10.2	Làm đúng các bước trong quy trình hướng dẫn người khác thực hiện công việc, nhiệm vụ	4
PLO11	Áp dụng các kỹ năng đã học để thực hiện công tác kiểm tra, đánh giá hiệu quả	4
PLO12	Quản lý, đánh giá và cải tiến các hoạt động chuyên môn	5
PLO12.1	Thành thạo việc quản lý, vận hành các hoạt động chuyên môn	5
PLO12.2	Thành thạo việc đánh giá hiệu quả, hiệu suất quá trình triển khai thực hiện công việc	5

2.2. Chuẩn đầu ra cho chương trình theo định hướng nghiên cứu

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
A	Kiến thức	
PLO1	Tổng hợp kiến thức thực tế và lý thuyết sâu, rộng, tiên tiến, nắm vững các nguyên lý và học thuyết cơ bản trong lĩnh vực nghiên cứu thuộc chuyên ngành đào tạo	4
PLO1.1	Tổng hợp các kiến thức, nguyên lý, học thuyết cơ bản về du lịch, dịch vụ, khách sạn – nhà hàng vào thực tế vận hành tổ chức	4
PLO1.2	Phân tích được các kiến thức, nguyên lý và học thuyết cơ bản về thực phẩm, ẩm thực	4
PLO1.3	Phân tích các kiến thức, nguyên lý và học thuyết cơ bản về kinh doanh, quản lý	4
PLO2	Áp dụng kiến thức liên ngành vào hoạt động nghiên cứu và phát triển năng lực chuyên môn	3
PL02.1	Áp dụng nguyên lý khoa học vào hoạt động nghiên cứu và phát triển năng lực chuyên môn	3
PL02.2	Áp dụng những kiến thức về quản lý môi trường để đảm bảo thực hiện song song việc kinh doanh khách sạn, nhà hàng với việc phát triển môi trường bền vững	3
PLO3	Đánh giá thực trạng để đề xuất được các giải pháp nâng cao hiệu quả hoạt động cho doanh nghiệp kinh doanh khách sạn, nhà hàng.	5

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
PLO 3.1	Phân tích chính xác thực trạng và lựa chọn được giải pháp hiệu quả cho các hoạt động quản trị chuyên sâu trong khách sạn, nhà hàng.	4
PLO 3.2	Phân tích kiến thức về các phương pháp vận hành tổ chức trong khách sạn, nhà hàng	5
B	Kỹ năng	5
PLO4	Phối hợp được các kỹ năng phân tích, tổng hợp, đánh giá dữ liệu và thông tin để đưa ra nguyên lý giải pháp xử lý các vấn đề phát sinh một cách khoa học	4
PL04.1	Phối hợp được các phương pháp, công cụ, kỹ thuật trong việc tính toán các dữ liệu để đề ra biện pháp ứng phó với những biến động và thiết lập được môi trường làm việc hiệu quả trong khách sạn, nhà hàng	4
PL04.2	Áp dụng thành thạo phương pháp phân tích thị trường, các yếu tố sản xuất, hàng hóa từ đó đưa ra các chiến lược trong quản trị nguồn nhân lực, tài chính, marketing, sản xuất và dịch vụ	4
PLO4.3	Thiết lập được các nguyên tắc vận hành tổ chức, doanh nghiệp hoạt động mang lại hiệu quả cao	4
PLO5	Thành thạo kỹ năng truyền đạt tri thức dựa trên nghiên cứu, thảo luận các vấn đề chuyên môn và khoa học trong lĩnh vực khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống với đồng nghiệp và với những người khác	5
PLO5.1	Thành thạo kỹ năng truyền đạt tri thức bằng văn bản (viết báo cáo đề tài nghiên cứu khoa học, seminar, khóa luận...)	5
PLO5.2	Thành thạo kỹ năng thảo luận, phản biện vấn đề chuyên môn và khoa học trong lĩnh vực khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	5
PLO6	Thành thạo kỹ năng tổ chức, quản trị và quản lý các hoạt động nghề nghiệp tiên tiến	5
PLO6.1	Thành thạo kỹ năng quản lý hoạt động chức năng trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng	5
PLO6.2	Thành thạo kỹ năng quản lý bộ phận trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng	5
PLO7	Áp dụng thành thạo kỹ năng ứng dụng, cải thiện các công nghệ một cách sáng tạo trong lĩnh vực khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	4
PLO8	Phối hợp kỹ năng ngoại ngữ, đạt trình độ ngoại ngữ tương đương bậc 4/6 Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam	4
PLO8.1	Phối hợp kỹ năng ngoại ngữ, đạt trình độ ngoại ngữ tương đương bậc 4/6 Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam	4

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
PLO8.2	Thuần thục kỹ năng tiếng Anh trong việc đọc hiểu các tài liệu chuyên ngành và viết các báo cáo nghiên cứu.	4
C	Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
PLO9	Ứng dụng sáng tạo, đưa ra những sáng kiến quan trọng	5
PL09.1	Thành thạo kỹ năng triển khai, ứng dụng các kiến thức chuyên sâu vào việc nghiên cứu, thiết kế, phát triển sản phẩm	5
PL09.2	Sáng tạo những sản phẩm mới cho doanh nghiệp khách sạn, nhà hàng.	5
PLO10	Thích nghi, tự định hướng và hướng dẫn người khác	4
PLO10.1	Thực hành khả năng thích nghi, phân tích được yêu cầu quản lý, vận hành để tự định hướng quy trình, giải pháp trong công việc	4
PLO10.2	Giải thích các bước trong quy trình hướng dẫn người khác hoàn thành các công việc liên quan	3
PLO11	Áp dụng được các kỹ năng đã học để đưa ra những kết luận mang tính chuyên gia trong lĩnh vực quản trị khách sạn, nhà hàng	5
PLO12	Quản lý, đánh giá và cải tiến các hoạt động chuyên môn	5
PLO12.1	Xây dựng được kế hoạch công việc chuyên môn cho bản thân và cho nhóm làm việc	5
PLO12.2	Thành thạo việc đánh giá các công trình khoa học, đánh giá hiệu quả, hiệu suất quá trình triển khai thực hiện công việc	5

2.3. Bảng ma trận các học phần và chuẩn đầu ra (chương trình theo định hướng ứng dụng)

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Chuẩn đầu ra (PLO-UD)											
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	100409	100409	Triết học												
2	0310101648	07100001	Phương pháp nghiên cứu và viết bài báo khoa học		3		4								4
3	0310101649	07100002	Kinh tế du lịch nâng cao		4	3	5	4							
4	0310101650	07100003	Phòng vệ thực phẩm	4		4	4	4							
5	0310101651	07100004	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm ẩm thực	4							4		4		4
6	0310101652	07100005	Các vấn đề chiến lược trong khách sạn nhà hàng, dịch vụ ăn uống	4			4								
7	0310101653	07100006	Marketing đương đại khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống	4	4	4	4	4	4		4				4
8	0310101654	07100007	Quản trị nguồn nhân lực trong khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống			3							4	4	4
9	0310101655	07100008	Quản lý nhà nước về du lịch	4					4				4		4
10	0310101656	07100009	Hệ thống thông tin và Thương mại điện tử	4	3				4			4		4	
11	0310101657	07100010	Quản trị rủi ro và khủng hoảng trong kinh doanh dịch vụ	4			4								5
12	0310101658	07100011	Phân tích tài chính kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống				4	4		4					
13	0310101659	07100012	Quản trị F&B nâng cao	4			5	5	5	5		3	3		
14	0310101660	07100013	Quản trị sự kiện và hội nghị nâng cao	4			4				5	5		5	
				4				4			4	4	4	4	

2.4. Bảng ma trận các học phần và chuẩn đầu ra (chương trình theo định hướng nghiên cứu)

TT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Chuẩn đầu ra (PLO-NC)									
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	100409	100409	Triết học										
2	0310101648	07100001	Phương pháp nghiên cứu và viết bài báo khoa học		3		4						4
3	0310101649	07100002	Kinh tế du lịch nâng cao										
4	0310101650	07100003	Phòng vệ thực phẩm		4	3	5	4					
5	0310101651	07100004	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm ẩm thực	4		4	4	4					
6	0310101652	07100005	Các vấn đề chiến lược trong khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống	4			4				4		4
7	0310101653	07100006	Marketing đương đại khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống	4	4	4	4	4	4				
8	0310101654	07100007	Quản trị nguồn nhân lực trong khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống			3		4					4
9	0310101655	07100008	Quản lý nhà nước về du lịch	4									
10	0310101656	07100009	Hệ thống thông tin và thương mại điện tử	4	3			4				4	4
11	0310101657	07100010	Quản trị rủi ro và khủng hoảng trong kinh doanh dịch vụ	4		4	4			4			5
12	0310101658	07100011	Phân tích tài chính kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống				4	4					
13	0310101659	07100012	Quản trị F&B nâng cao	4			5	5	5		5	5	5
14	0310101660	07100013	Quản trị sự kiện và hội nghị nâng cao	4			4		4		4	4	4

[illegible]

3. Khối lượng kiến thức toàn khóa

3.1. Cấu trúc chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ theo định hướng ứng dụng

TT	Kiến thức	Khối lượng kiến thức	Tỷ lệ %
1	Kiến thức chung	4 tín chỉ	7%
2	Kiến thức chuyên ngành	14 tín chỉ	23%
3	Kiến thức chuyên sâu	27 tín chỉ	45%
4	Thực tập	6 tín chỉ	10%
5	Báo cáo/dự án tốt nghiệp	9 tín chỉ	15%
Tổng		60 tín chỉ	100%

3.2. Cấu trúc chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ theo định hướng nghiên cứu

TT	Kiến thức	Khối lượng kiến thức	Tỷ lệ %
1	Kiến thức chung	4 tín chỉ	7%
2	Kiến thức chuyên ngành	14 tín chỉ	23%
3	Kiến thức chuyên sâu	12 tín chỉ	20%
4	Thực tập	3 tín chỉ	5%
5	Báo cáo chuyên đề	12 tín chỉ	20%
6	Luận văn	15 tín chỉ	25%
Tổng		60 tín chỉ	100%

4. Đối tượng tuyển sinh:

4.1 Yêu cầu đối với người dự tuyển

Đối tượng dự thi đào tạo trình độ thạc sĩ ngành Quản trị Khách sạn Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống phải đáp ứng được điều kiện sau:

- ✦ Về văn bằng
 - Đã tốt nghiệp đại học ngành đúng, ngành phù hợp với ngành, chuyên ngành Quản trị Khách sạn Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống.
 - Đã tốt nghiệp đại học ngành gần, ngành khác với ngành Quản trị Khách sạn Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống và đã học bổ sung kiến thức theo quy định.
 - Văn bằng đại học do cơ sở giáo dục nước ngoài cấp phải thực hiện thủ tục công nhận theo quy định hiện hành của Việt Nam.
- ✦ Về kinh nghiệm công tác chuyên môn
 - Người dự thi tuyển có bằng tốt nghiệp đại học đúng chuyên ngành, ngành phù hợp với ngành Quản trị Khách sạn Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống được dự thi tuyển ngay sau khi tốt nghiệp đại học.
 - Những trường hợp còn lại phải có ít nhất 01 (một) năm kinh nghiệm làm việc trong lĩnh vực chuyên môn phù hợp với ngành, chuyên ngành đăng ký dự thi tuyển, kể từ ngày có quyết định công nhận tốt nghiệp đại học đến ngày nộp hồ sơ dự thi tuyển, mới được đăng ký dự thi tuyển.
- ✦ Có đủ sức khỏe để học tập

4.2 Danh mục các ngành đúng, ngành gần và ngành khác với ngành đăng ký đào tạo

- ✦ Ngành đúng

- Ngành Quản trị khách sạn
- Ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ Ăn uống
- Khoa học chế biến món ăn
- Các ngành khác mà chương trình đào tạo của ngành này khác với ba ngành đúng kể trên dưới 10% - 25% tổng số tiết học hoặc đơn vị học trình hoặc tín chỉ của khối kiến thức ngành thì được xếp vào cùng ngành đúng.

✦ *Ngành gần*

- Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành
- Việt Nam học chuyên ngành Hướng dẫn
- Du lịch
- Công nghệ Thực phẩm
- Quản trị kinh doanh thực phẩm
- Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực
- Quản trị khu vui chơi giải trí
- Các ngành khác mà chương trình đào tạo của ngành này khác với hai ngành đúng kể trên từ 10% - 40% tổng số tiết học hoặc đơn vị học trình hoặc tín chỉ của khối kiến thức ngành thì được xếp vào cùng ngành gần.

✦ *Ngành khác*

Các ngành phù hợp khác, nhưng chưa có trong danh mục các ngành đào tạo thạc sĩ hiện nay của Bộ Giáo dục và Đào tạo, sẽ do hội đồng tuyển sinh xem xét.

4.3 Danh mục các học phần bổ sung kiến thức

Bảng 3. Các môn học bổ sung, môn học được miễn đối với người có bằng đại học ngành gần

STT	Môn học	Số tín chỉ
1	Quản trị kinh doanh dv ăn uống	4
2	Quản Trị F& B	4
3	Quản trị Khách sạn	4
4	Quản trị tiền sảnh	3
5	Quản trị tiệc	4
6	Quản trị chất lượng dịch vụ	4

- Đối tượng thuộc *ngành đúng* không cần học bổ sung kiến thức.
- Đối tượng thuộc *ngành gần* phải học bổ sung kiến thức. Việc xác định môn học bổ sung sẽ dựa vào bảng điểm của học viên so sánh với danh sách các môn học bổ sung (Bảng 1).
- Đối tượng thuộc *ngành khác*, đơn vị chuyên môn xem xét từng trường hợp cụ thể.

4.4 Kế hoạch tuyển sinh

Ngành đào tạo kèm chỉ tiêu đào tạo dự kiến 5 năm đầu.

Phương thức tuyển sinh đào tạo trình độ thạc sỹ gồm: thi tuyển/xét tuyển đối với người Việt Nam và xét tuyển đối với người nước ngoài có nguyện vọng học thạc sỹ tại Việt Nam.

Số lần tuyển sinh đào tạo được tổ chức tối đa 02 lần mỗi năm. Đợt 1 vào khoảng tháng 4, đợt 2 vào khoảng tháng 9 của năm học.

Địa điểm tổ chức thi tuyển sinh là trụ sở của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh.

Các quy định của cơ sở đào tạo về phương thức tuyển sinh, số lần tuyển sinh, thời điểm tuyển sinh trong năm và địa điểm tổ chức tuyển sinh được đăng trên trang thông tin điện tử (website) của Trường.

✦ **Các môn thi tuyển/xét tuyển:**

Các môn thi tuyển/xét tuyển:		
	Thi tuyển	Xét tuyển
Môn cơ sở ngành Tổng quan Khách sạn - nhà hàng	Thi tự luận	Thi vấn đáp
Môn chuyên ngành Quản trị F&B		
Môn ngoại ngữ (tiếng Anh)	Thi trắc nghiệm	
➤ Điều kiện xét tuyển		

✦ **Điều kiện xét tuyển**

Sinh viên tốt nghiệp đại học ngành đúng, ngành phù hợp với ngành xét tuyển và đáp ứng một trong các điều kiện sau:

- Sinh viên người nước ngoài tốt nghiệp đúng ngành hoặc ngành gần;
- Sinh viên tốt nghiệp đại học các chương trình chất lượng cao, chương trình tiên tiến đúng ngành hoặc chuyên ngành Quản trị Khách sạn, Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống của các đại học;
- Các điều kiện xét tuyển khác sẽ do Nhà trường quy định và được điều chỉnh cụ thể ở từng giai đoạn phù hợp với các văn bản pháp quy trong công tác tuyển sinh thạc sỹ hiện nay.
- Thời gian xét tuyển là 12 tháng tính từ ngày có quyết định công nhận tốt nghiệp đại học đến ngày nộp hồ sơ xét tuyển.

Ghi chú:

- Môn cơ sở ngành và môn chuyên ngành: hình thức thi tự luận.
- Môn Anh văn: thi 4 kỹ năng nghe - nói - đọc - viết, hình thức thi trắc nghiệm và tự luận.

4.5 Điều kiện miễn thi ngoại ngữ

Người dự tuyển được miễn thi môn tiếng Anh nếu đáp ứng một trong các yêu cầu sau:

- Có bằng tốt nghiệp đại học ngành ngôn ngữ tiếng Anh do các cơ sở đào tạo của Việt Nam cấp;
- Có bằng tốt nghiệp đại học hay sau đại học được đào tạo toàn thời gian ở nước ngoài mà ngôn ngữ sử dụng trong đào tạo là tiếng Anh và được cơ quan có thẩm quyền công nhận văn bằng theo quy định hiện hành;
- Có bằng tốt nghiệp đại học của các chương trình tiên tiến theo Đề án của Bộ Giáo dục và Đào tạo, trong đó chương trình giảng dạy hoàn toàn bằng tiếng Anh được Bộ Giáo dục và Đào tạo hoặc ĐHQG-HCM công nhận;
- Học viên được miễn thi ngoại ngữ theo bảng tham chiếu quy đổi một số chứng chỉ ngoại ngữ tương đương cấp độ 3/6 khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam áp dụng trong đào tạo trình độ thạc sĩ theo Thông tư số: 15/2014/TT-BGDĐT ngày 15 tháng 5 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ GD&ĐT). Cụ thể:

✦ **Tiếng Anh**

Bảng 4. Điều kiện miễn thi ngoại ngữ Tiếng Anh

Cấp độ (CEFR)	IELTS	TOEFL	TOEIC	Cambridge Exam	BEC	BULATS	Khung Châu Âu
3/6 (Khung VN)	4.5	450 PBT 133 CBT 45 iBT	450	Preliminary PET	Business Preliminary	40	B1

✦ **Yêu cầu khác**

Có chứng chỉ tiếng Anh đạt trình độ tối thiểu bậc 4/6 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam do 1 trong 14 đơn vị đã được Bộ GD&ĐT giao nhiệm vụ cấp chứng chỉ.

✦ **Một số tiếng khác**

Bảng 5. Điều kiện miễn thi ngoại ngữ ngoài tiếng Anh

Cấp độ (CEFR)	Tiếng Nga	Tiếng Pháp	Tiếng Đức	Tiếng Trung	Tiếng Nhật
3/6 (Khung VN)	TRKI 1	DELFI B1 TCF niveau 3	B1 ZD	HSK cấp độ 3	JLPT N4

Dự kiến quy mô tuyển sinh

Bảng 6. Bảng dự kiến quy mô tuyển sinh

Năm học	2021	2022	2023	2024	2025
Số học viên	24	25	26	27	28

5. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp

5.1. Quy trình đào tạo

Quy trình đào tạo trình độ thạc sĩ được tổ chức theo Quy chế Đào tạo theo hệ thống tín chỉ (Ban hành kèm theo Quyết định số 1603/QĐ-DCT ngày 23 tháng 8 năm 2017 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

Minh).

5.2. Điều kiện tốt nghiệp

a) Các yêu cầu chung

- Hoàn thành chương trình đào tạo với điểm các học phần (chuyên đề) đạt từ 4 (theo thang điểm 10) trở lên và điểm trung bình trung các học phần trong chương trình đào tạo đạt 5,5 (theo thang điểm 10) trở lên trong thời gian quy định;
- Bảo vệ luận văn đạt điểm từ 5,5/10 trở lên;
- Đạt được yêu cầu về trình độ ngoại ngữ theo quy định tại Điểm b, Khoản 2, Điều 27 của Quy chế đào tạo trình độ thạc sĩ do Bộ trưởng Bộ Giáo dục đào tạo ban hành trong Thông tư số 15/2014/TT-BGDĐT ngày 15/5/2014;
- Chấp hành đúng các quy chế, quy định do Bộ GD-ĐT, trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh với học viên Cao học.
- **Định hướng ứng dụng:** số tín chỉ ít nhất phải tích lũy là: 60, trong đó:
 - + Kiến thức chung: 4 tín chỉ.
 - + Kiến thức chuyên ngành: tối thiểu 14 tín chỉ.
 - + Kiến thức chuyên sâu: tối thiểu 27 tín chỉ.
 - + Thực tập: 6 tín chỉ.
 - + Báo cáo/ Dự án tốt nghiệp: 9 tín chỉ
- **Định hướng nghiên cứu:** số tín chỉ ít nhất phải tích lũy là 60, trong đó:
 - + Kiến thức chung: 4 tín chỉ.
 - + Kiến thức chuyên ngành: tối thiểu 14 tín chỉ.
 - + Kiến thức chuyên sâu: tối thiểu 12 tín chỉ.
 - + Thực tập: 3 tín chỉ.
 - + Chuyên đề nghiên cứu: 12 tín chỉ
 - + Bảo vệ thành công luận văn tốt nghiệp 15 tín chỉ

b) Yêu cầu đối với luận văn tốt nghiệp

- Luận văn của chương trình theo định hướng nghiên cứu là một báo cáo khoa học, có đóng góp mới về mặt lý luận, học thuật hoặc có kết quả mới trong nghiên cứu một vấn đề khoa học mang tính thời sự thuộc chuyên ngành đào tạo;
- Luận văn phải có giá trị khoa học, giá trị thực tiễn, giá trị văn hoá, đạo đức và phù hợp với thuần phong mỹ tục của người Việt Nam;
- Luận văn phải tuân thủ các quy định hiện hành của pháp luật sở hữu trí tuệ. Việc sử dụng hoặc trích dẫn kết quả nghiên cứu của người khác hoặc của đồng tác giả phải được dẫn nguồn đầy đủ, rõ ràng tại vị trí trích dẫn và tại danh mục tài liệu tham khảo. Kết quả nghiên cứu trong luận văn phải là kết quả lao động của chính tác giả, chưa được người khác công bố trong bất cứ một công trình nghiên cứu nào.

6. Cách thức đánh giá:

Theo Quy chế Đào tạo hiện hành của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh).

7. Thời gian đào tạo: 2 năm

8. Văn bằng tốt nghiệp: Thạc sĩ

9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp:

- Làm việc tại doanh nghiệp (quản lý khách sạn, nhà hàng, các cơ sở dịch vụ ăn uống; quản lý các bộ phận FO, F&B, HK...);
- Các cơ quan quản lý nhà nước về lĩnh vực khách sạn, nhà hàng;
- Các cơ sở nghiên cứu
- Có khả năng xây dựng kế hoạch, lập dự án, tổ chức, điều hành và quản lý các dự án về quản trị khách sạn, nhà hàng trong cơ quan, doanh nghiệp;
- Giảng dạy tại các trường đại học/cao đẳng chuyên ngành quản trị khách sạn; quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống...

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

- Có khả năng phát triển nghiên cứu ở trình độ Tiến sĩ.

11. Nội dung chương trình đào tạo

11.1. Nội dung chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ theo định hướng ứng dụng

T T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
I. Kiến thức chung				04		
1.	100409	100409	Triết học	04		1
II. Kiến thức chuyên ngành				14		
Kiến thức chuyên ngành bắt buộc				08		
2.	0310101648	07100001	Phương pháp nghiên cứu và viết bài báo khoa học	02		1
3.	0310101649	07100002	Kinh tế du lịch nâng cao	02		1
4.	0310101650	07100003	Phòng vệ thực phẩm	02		2
5.	0310101651	07100004	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm ẩm thực	02		1
Kiến thức chuyên ngành tự chọn (Chọn tối thiểu 2 học phần)				06		
6.	0310101652	07100005	Các vấn đề chiến lược trong khách sạn nhà hàng, dịch vụ ăn uống	03		1
7.	0310101653	07100006	Marketing đương đại khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống	03		1
8.	0310101654	07100007	Quản trị nguồn nhân lực trong khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống	03		1

T T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
9.	0310101655	07100008	Quản lý nhà nước về du lịch	03		1
III. Kiến thức chuyên sâu				27		
Kiến thức chuyên sâu bắt buộc				20		
10.	0310101656	07100009	Hệ thống thông tin và Thương mại điện tử	02		2
11.	0310101657	07100010	Quản trị rủi ro và khủng hoảng trong kinh doanh dịch vụ	02		2
12.	0310101658	07100011	Phân tích tài chính kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	02		2
13.	0310101659	07100012	Quản trị F&B nâng cao	02		3
14.	0310101660	07100013	Quản trị sự kiện và hội nghị nâng cao	02		3
15.	0310101668	07100014	Lợi thế cạnh tranh trong kinh doanh nhà hàng khách sạn	02		2
16.	0310101669	07100015	Cải tiến quản lý và kinh doanh nhà hàng khách sạn	02		3
17.	0310101670	07100016	Thiết kế và Quản lý hoạt động giải trí	02		3
18.	0310101671	07100017	Quản trị cơ sở kinh doanh lưu trú	02		3
19.	0310101672	07100018	Xây dựng và phát triển thương hiệu	02		2
Kiến thức chuyên sâu tự chọn (Chọn 1 học phần 3TC và 2 học phần 2TC)				07		
20.	0310101661	07100019	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	02		3
21.	0310101662	07100020	Quản lý môi trường bền vững trong kinh doanh dịch vụ	02		3
22.	0310101674	07100021	Quản trị chất lượng dịch vụ	02		3
23.	0310101675	07100022	Âm thực phân tử	02		3

T T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
24.	0310101676	07100023	Phát triển sản phẩm trong kinh doanh dịch vụ	03		2
25.	0310101677	07100024	Văn hóa quản lý trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	03		2
IV. Thực tập				06		
26.	0310101678	07104025	Thực tập (ứng dụng)	06		4
V. Báo cáo/dự án tốt nghiệp				09		
27.	0310101679	07106026	Báo cáo/ dự án tốt nghiệp	09		4
Tổng số tín chỉ toàn khóa				60		

1.2. Nội dung chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ theo định hướng nghiên cứu

T T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
I. Kiến thức chung				04		
1.	100409	11100012	Triết học	04		1
II. Kiến thức chuyên ngành				14		
Kiến thức chuyên ngành bắt buộc				08		
2.	0310101648	07100001	Phương pháp nghiên cứu và viết bài báo khoa học	02		1
3.	0310101649	07100002	Kinh tế du lịch nâng cao	02		1
4.	0310101650	07100003	Phòng vệ thực phẩm	02		2
5.	0310101651	07100004	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm ẩm thực	02		1
Kiến thức chuyên ngành tự chọn (Chọn 2 học phần)				06		
6.	0310101652	07100005	Các vấn đề chiến lược trong khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống	03		2
7.	0310101653	07100006	Marketing đương đại khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống	03		2

T T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Điều kiện (học trước (a); tiên quyết (b); song hành (c))	Học kỳ
8.	0310101654	07100007	Quản trị nguồn nhân lực trong khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống	03		2
9.	0310101655	07100008	Quản lý nhà nước về du lịch	03		2
III. Kiến thức chuyên sâu				12		
Kiến thức chuyên sâu bắt buộc				10		
10.	0310101656	07100009	Hệ thống thông tin và thương mại điện tử	02		2
11.	0310101657	07100010	Quản trị rủi ro và khủng hoảng trong kinh doanh dịch vụ	02		3
12.	0310101658	07100011	Phân tích tài chính kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	02		3
13.	0310101659	07100012	Quản trị F&B nâng cao	02		3
14.	0310101660	07100013	Quản trị sự kiện và hội nghị nâng cao	02		3
Kiến thức chuyên sâu tự chọn (Chọn 1 học phần)				02		
15.	0310101661	07100019	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	02		3
16.	0310101662	07100020	Quản lý môi trường bền vững trong kinh doanh dịch vụ	02		3
IV. Thực tập				03		
17.	0310101663	07104021	Thực tập (nghiên cứu)	03		4
V. Báo cáo, chuyên đề nghiên cứu				12		
18.	0310101664	07107022	Chuyên đề 1	04		1
19.	0310101665	07107023	Chuyên đề 2	04		2
20.	0310101666	07107024	Chuyên đề 3	04		3
VI. Luận văn				15		
21.	0310101667	07106025	Luận văn tốt nghiệp	15		4
Tổng số tín chỉ toàn khóa				60		

12. Kế hoạch đào tạo

12.1. Kế hoạch đào tạo trình độ thạc sĩ theo định hướng ứng dụng

T T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 16 tín chỉ					
Học phần bắt buộc				10	
1.	100409	100409	Triết học	04	
2.	0310101648	07100001	Phương pháp nghiên cứu và viết bài báo khoa học	02	
3.	0310101649	07100002	Kinh tế du lịch nâng cao	02	
4.	0310101651	07100004	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm ẩm thực	02	
Học phần tự chọn (chọn 2 trong 4 học phần)				06	
5.	0310101652	07100005	Các vấn đề chiến lược trong khách sạn nhà hàng, dịch vụ ăn uống	3	
6.	0310101653	07100006	Marketing đương đại trong khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống	3	
7.	0310101654	07100007	Quản trị nguồn nhân lực trong khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống	3	
8.	0310101655	07100008	Quản lý nhà nước về du lịch	3	
Học kỳ 2: 15 tín chỉ					
Học phần bắt buộc				12	
1.	0310101650	07100003	Phòng vệ thực phẩm	02	
2.	0310101656	07100009	Hệ thống thông tin và thương mại điện tử	02	
3.	0310101657	07100010	Quản trị rủi ro và khủng hoảng trong kinh doanh dịch vụ	02	
4.	0310101658	07100011	Phân tích tài chính trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	02	

T T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
5.	0310101668	07100014	Lợi thế cạnh tranh trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	02	
6.	0310101672	07100018	Xây dựng và phát triển thương hiệu	02	
Học phần tự chọn (chọn 1 trong 2 học phần)				03	
7.	0310101676	07100023	Phát triển sản phẩm trong kinh doanh dịch vụ	3	
8.	0310101677	07100024	Văn hóa quản lý trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3	
Học kỳ 3: 14 tín chỉ					
Học phần bắt buộc				10	
1.	0310101659	07100012	Quản trị F&B nâng cao	02	
2.	0310101660	07100013	Quản trị sự kiện và hội nghị nâng cao	02	
3.	0310101669	07100015	Cải tiến quản lý và kinh doanh nhà hàng khách sạn	02	
4.	0310101670	07100016	Thiết kế và quản lý hoạt động giải trí	02	
5.	0310101671	07100017	Quản trị cơ sở kinh doanh lưu trú	02	
Học phần tự chọn (chọn 2 trong 4 học phần)				04	
6.	0310101661	07100019	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	02	
7.	0310101662	07100020	Quản lý môi trường bền vững trong kinh doanh dịch vụ	02	
8.	0310101674	07100021	Quản trị chất lượng dịch vụ	02	
9.	0310101675	07100022	Ấm thực phân tử	02	
Học kỳ 4: 15 tín chỉ					
Học phần bắt buộc					
1.	0310101678	07104025	Thực tập (ứng dụng)	06	

T T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
2.	0310101679	07106026	Báo cáo/dự án tốt nghiệp	09	

12.2. Kế hoạch đào tạo trình độ thạc sĩ theo định hướng nghiên cứu

T T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 14 tín chỉ					
Học phần bắt buộc					
1.	100409	100409	Triết học	04	
2.	0310101648	07100001	Phương pháp nghiên cứu và viết bài báo khoa học	02	
3.	0310101649	07100002	Kinh tế du lịch nâng cao	02	
4.	0310101651	07100004	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm ẩm thực	02	
5.	0310101664	07107022	Báo cáo chuyên đề 1	04	
Học kỳ 2: 14 tín chỉ					
Học phần bắt buộc				08	
1.	0310101665	07107023	Báo cáo chuyên đề 2	04	
2.	0310101650	07100003	Phòng vệ thực phẩm	02	
3.	0310101656	07100009	Hệ thống thông tin và thương mại điện tử	02	
Học phần tự chọn (chọn 2 trong 4 học phần)				06	
4.	0310101652	07100005	Các vấn đề chiến lược trong khách sạn nhà hàng, dịch vụ ăn uống	03	
5.	0310101653	07100006	Marketing đương đại trong khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống	03	
6.	0310101654	07100007	Quản trị nguồn nhân lực trong khách sạn, nhà hàng, dịch vụ ăn uống	03	
7.	0310101655	07100008	Quản lý nhà nước về du lịch	03	
Học kỳ 3: 14 tín chỉ					
Học phần bắt buộc				12	

T T	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1.	0310101666	07107024	Báo cáo chuyên đề 3	04	
2.	0310101657	07100010	Quản trị rủi ro và khủng hoảng trong kinh doanh dịch vụ	02	
3.	0310101658	07100011	Phân tích tài chính trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống	02	
4.	0310101659	07100012	Quản trị F&B nâng cao	02	
5.	0310101660	07100013	Quản trị sự kiện và hội nghị nâng cao	02	
Học phần tự chọn (chọn 1 trong 2 học phần)				02	
6.	0310101661	07100019	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	02	
7.	0310101662	07100020	Quản lý môi trường bền vững trong kinh doanh dịch vụ	02	
Học kỳ 4: 18 tín chỉ					
1.	0310101663	07104021	Thực tập (nghiên cứu)	03	
2.	0310101667	07106025	Luận văn tốt nghiệp	15	

13. Hướng dẫn thực hiện

13.1. Đối với các đơn vị đào tạo

- 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 chi tiết cho giảng viên để đảm bảo ổn định kế hoạch giảng dạy.
- Chuẩn bị đầy đủ giáo trình, tài liệu giảng dạy, 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, đáp ứng yêu cầu giảng dạy các học phần tự chọn.

13.2. Đối với giảng viên

- Khi giảng viên được phân công giảng dạy cần phải nghiên cứu nội dung của đề cương chi tiết từng học phần để chuẩn bị bài giảng và các phương tiện đồ dùng dạy học phù hợp.
- Giảng viên phải chuẩn bị giáo trình, tài liệu học tập cung cấp cho học viên.

- Tổ chức cho học viên các buổi Seminar, chú trọng đến việc tổ chức học nhóm và hướng dẫn học viên làm tiểu luận, bài tập lớn. Giảng viên áp dụng phương pháp giảng dạy hiện đại.
- Thường xuyên trao đổi với doanh nghiệp để cập nhật kiến thức mới phục vụ cho công tác giảng dạy.

13.3. Kiểm tra, đánh giá

- Việc kiểm tra đánh giá học phần là một công cụ quan trọng cần được tổ chức thường xuyên để góp phần nâng cao chất lượng đào tạo. Do đó giảng viên phải thực hiện đúng theo quy chế tín chỉ về việc đánh giá, kiểm tra.
- Giảng viên phải kiên quyết ngăn chặn và chống gian lận trong tổ chức thi cử, kiểm tra và đánh giá.

13.4. Đối với học viên

- Phải nghiên cứu tài liệu học tập trước khi lên lớp.
- Tự giác trong việc học tập, thể hiện tinh thần tự học là chính. Tích cực tham gia học tập theo nhóm, tìm tòi nghiên cứu tài liệu liên quan đến bài giảng.
- Tích cực khai thác các tài nguyên trên mạng internet và trong thư viện của nhà trường để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và viết báo cáo/luận văn tốt nghiệp.
- Thực hiện nghiêm túc quy chế thi cử, kiểm tra, đánh giá.
- thí nghiệm/ thực hành và hướng dẫn học viên viết báo/ báo cáo.

14. Phê duyệt chương trình đào tạo

TP. HCM, ngày ... tháng... năm 202..

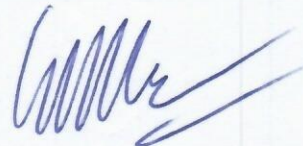
CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH



PGS. TS PHẠM HỒNG LONG

TP. HCM, ngày .. tháng.. năm 202..

TRƯỞNG KHOA DL&ÂT



TS. CAO XUÂN THỦY

TP. HCM, ngày tháng năm 2021



PGS. TS NGUYỄN XUÂN HOÀN

MỤC LỤC

1. Mục tiêu đào tạo	1
1.1. Mục tiêu tổng quát	1
1.2. Mục tiêu cụ thể	1
2. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo	2
2.1. Chuẩn đầu ra cho chương trình theo định hướng ứng dụng	2
2.2. Chuẩn đầu ra cho chương trình theo định hướng nghiên cứu	4
2.3. Bảng ma trận các học phần và chuẩn đầu ra (chương trình theo định hướng ứng dụng) 7	
2.4. Bảng ma trận các học phần và chuẩn đầu ra (chương trình theo định hướng nghiên cứu)	10
3. Khối lượng kiến thức toàn khóa	12
3.1. Cấu trúc chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ theo định hướng ứng dụng	12
3.2. Cấu trúc chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ theo định hướng nghiên cứu	12
4. Đối tượng tuyển sinh:	12
4.1 Yêu cầu đối với người dự tuyển	12
4.2 Danh mục các ngành đúng, ngành gần và ngành khác với ngành đăng ký đào tạo 12	
4.3 Danh mục các học phần bổ sung kiến thức	13
4.4 Kế hoạch tuyển sinh.....	13
4.5 Điều kiện miễn thi ngoại ngữ	14
5. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp	15
5.1. Quy trình đào tạo	15
5.2. Miễn học phần	Error! Bookmark not defined.
5.3. Điều kiện tốt nghiệp.....	16
6. Cách thức đánh giá:	16
7. Thời gian đào tạo: 2 năm	16
8. Văn bằng tốt nghiệp: Thạc sĩ.....	16
9. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp:	17
10. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp:	17
11. Nội dung chương trình đào tạo.....	17
11.1. Nội dung chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ theo định hướng ứng dụng.....	17
11.2. Nội dung chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ theo định hướng nghiên cứu ..	19
12. Kế hoạch đào tạo	21
12.1. Kế hoạch đào tạo trình độ thạc sĩ theo định hướng ứng dụng	21
12.2. Kế hoạch đào tạo trình độ thạc sĩ theo định hướng nghiên cứu	23
13. Hướng dẫn thực hiện	24
13.1. Đối với các đơn vị đào tạo.....	24
13.2. Đối với giảng viên	24
13.3. Kiểm tra, đánh giá	25
13.4. Đối với học viên	25

14. Phê duyệt chương trình đào tạo	25
--	----