

Số: 32/QĐ-CNSG-QLĐT

Hậu Giang, ngày 24 tháng 3 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành chương trình đào tạo

Ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống - Hệ Cao đẳng Chính quy – Khóa 25

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG CAO ĐẲNG CÔNG NGHỆ SÀI GÒN

Căn cứ Quyết định số 859/QĐ-LĐTBXH ngày 06/07/2012 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc cho phép thành lập Trường Cao đẳng nghề Trần Đại Nghĩa;

Căn cứ Quyết định số 657/QĐ-LĐTBXH ngày 09/06/2014; và Quyết định số 139/QĐ-LĐTBXH ngày 08/02/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc cho phép đổi tên Trường Cao đẳng nghề Công nghệ Sài Gòn thành Trường Cao đẳng Công nghệ Sài Gòn;

Căn cứ Thông tư số 46/2016/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2016 của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và Xã hội về việc ban hành quy định Điều lệ trường Cao đẳng;

Căn cứ Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/03/2022 của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và Xã hội quy định về việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ;

Căn cứ Thông tư số 01/2024/TT-BLĐTBXH ngày 19/02/2024 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội Quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn lựa chọn, thẩm định, duyệt và sử dụng giáo trình trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;

Căn cứ Thông tư 25/2020/TT-BLĐTBXH ngày 30/12/2020 của Bộ LĐTB&XH ban hành Quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ Trung cấp, trình độ Cao đẳng 90 ngành nghề đào tạo (Phụ lục 52A);

Căn cứ Biên bản số 01/BB-CNSG ngày 06 tháng 03 năm 2025 của Hội đồng Thẩm định chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống trình độ Cao đẳng;

Xét đề nghị của Trưởng phòng Quản lý Đào tạo,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo quyết định này là chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng hệ chính quy, Khóa 23 ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 3. Trưởng các Phòng, Khoa, Tổ bộ môn và các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

Nơi nhận:

- BGH (để b/c);
- Như điều 3 (để t/h);
- Lưu VT, Phòng QLĐT.

**HIỆU TRƯỞNG**
ThS. Vũ Thị Phụng

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 32/QĐ-CNSG-ĐT ngày 24 tháng 3 năm 2025 của
Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công nghệ Sài Gòn)

- Tên ngành, nghề : Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống
- Mã ngành, nghề : 6810205
- Trình độ đào tạo : Cao đẳng
- Hình thức đào tạo : Chính quy
- Đối tượng tuyển sinh : Thí sinh tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc tương đương.
- Thời gian đào tạo : 2 năm (6 học kỳ)

1. Giới thiệu chung về ngành, nghề

- Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng là ngành, nghề tổ chức, điều hành, quản lý hoạt động kinh doanh ăn uống; thường xuyên giao tiếp, chăm sóc và phục vụ khách hàng đảm bảo yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm. Các công việc chính là phục vụ nhà hàng, pha chế đồ uống, giám sát nhà hàng, quản lý quầy bar, quản lý nhà hàng, quản lý bộ phận ăn uống và công việc khác có liên quan tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam;

- Người lao động có thể làm việc tại các nhà hàng, quán bar thuộc các khách sạn và cơ sở lưu trú du lịch khác hoặc các nhà hàng, đơn vị kinh doanh ăn uống độc lập như căn-tin, khu vực ăn uống tại sân bay, siêu thị Điều kiện làm việc của nghề thường xuyên tiếp xúc với khách hàng đòi hỏi người làm nghề dịch vụ phải trân trọng khách hàng, cẩn thận, chính xác, thái độ trung thực và tuân thủ đạo đức nghề nghiệp.

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Mục tiêu chung

- Đào tạo nguồn nhân lực ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có năng lực tổ chức, quản lý, điều hành các hoạt động kinh doanh nhà hàng và phục vụ khách ăn uống tại các nhà hàng, khách sạn, khu du lịch, resort cao cấp và các cơ sở kinh doanh ăn uống với các hình thức phục vụ đa dạng phong phú, đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

- Đào tạo nhân lực ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có các kỹ năng chuẩn bị phục vụ, phục vụ khách theo thực đơn đặt trước (set menu); phục vụ khách ăn chọn món (À la carte), phục vụ khách ăn tự chọn (buffet), phục vụ tiệc (banquet), phục vụ hội nghị, hội thảo, phục vụ khách ăn tại buồng nghỉ (room service), tổ chức phục vụ các hình thức ăn uống khác: ngoài trời, catering, pha chế và phục vụ đồ uống, chăm sóc khách hàng, vệ sinh, an toàn, an ninh trong hoạt động kinh doanh nhà hàng, quản trị marketing nhà

hàng, quản trị nhân lực nhà hàng, quản trị cơ sở vật chất, kỹ thuật nhà hàng, quản trị chất lượng dịch vụ nhà hàng, quản trị tài chính nhà hàng, học tập rèn luyện, nâng cao trình độ giao tiếp ngoại ngữ đặc biệt Anh văn các ngoại ngữ khác. Đồng thời cung cấp kiến thức nghiệp vụ pha chế các loại đồ uống không cồn và có cồn,... đáp ứng các yêu cầu về chất lượng, vệ sinh, an toàn thực phẩm, an ninh, chu đáo và lịch sự ...; có sức khoẻ tốt, có khả năng sáng tạo thích ứng với môi trường làm việc trong bối cảnh hội nhập quốc tế đảm bảo nâng cao năng suất, chất lượng phục vụ; có khả năng tự làm việc, tự tạo việc làm hoặc học liên thông lên các bậc học cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng chuyên môn.

2.2. Mục tiêu cụ thể

2.2.1. Về kiến thức:

- Xác định được vị trí, vai trò của nhà hàng và các dịch vụ ăn uống trong ngành Du lịch và đặc trưng của hoạt động kinh doanh nhà hàng và các dịch vụ ăn uống, tác động của nó đối với kinh tế, văn hóa, xã hội và môi trường;

- Phân tích được cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của các vị trí việc làm trong nhà hàng và các dịch vụ ăn uống; mối quan hệ giữa các vị trí công việc trong nhà hàng;

- Phân tích được các quy trình nghiệp vụ tại những vị trí công việc của nhà hàng và các dịch vụ ăn uống: phục vụ bàn, pha chế và phục vụ đồ uống, thu ngân, tiếp tân nhà hàng, điều hành nhóm phục vụ, điều hành nhóm bar, điều hành nhóm tiệc và quản lý nhà hàng;

- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu của các bộ phận trong nhà hàng và các dịch vụ ăn uống và giải thích công dụng, cách sử dụng của chúng;

- Phân tích được các nguyên tắc bảo đảm an ninh, an toàn, giải thích được lý do phải tuân thủ các quy định về an ninh, an toàn trong nhà hàng để nhận diện được các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa;

- Mô tả được quy trình lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc tại các vị trí điều hành nhóm tại nhà hàng và các dịch vụ ăn uống.

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

- Xác định được cách thức đón tiếp, tổ chức phục vụ ăn uống theo các loại hình phục vụ khác nhau tại các nhà hàng độc lập và nhà hàng trong các cơ sở lưu trú từ 1 – 5 sao.

- Liệt kê được các loại đồ uống có cồn và đồ uống không cồn.

- Xác định được cách thức lập các loại thực đơn và danh mục đồ uống khác nhau trong nhà hàng.

- Giải thích được các yêu cầu về vệ sinh, an toàn, an ninh trong nhà hàng và các dịch vụ ăn uống.

- Xác định được các yếu tố cơ bản trong công tác quản lý và tổ chức hoạt động kinh doanh nhà hàng về nhân lực, cơ sở vật chất, tài chính, tiếp thị và bán hàng, chất lượng sản phẩm – dịch vụ,...

2.2.2. Về kỹ năng:

- Thực hiện đúng quy trình phục vụ khách hàng tại các vị trí việc làm: phục vụ bàn, pha chế và phục vụ đồ uống, thu ngân, tiếp tân nhà hàng, điều hành nhóm phục vụ, điều hành nhóm bar, điều hành nhóm tiệc và quản lý nhà hàng theo tiêu chuẩn của nhà hàng;

- Sử dụng đúng và an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ nhà hàng;

- Xây dựng được các kế hoạch nghiệp vụ như: kế hoạch phân công công việc, kế hoạch nâng cấp chuyên môn nghiệp vụ, kế hoạch mua sắm trang thiết bị, dụng cụ cơ bản;

- Điều hành được nhóm làm việc tại các vị trí việc làm: phục vụ nhà hàng, phục vụ bar, phục vụ tiệc;

- Xây được thực đơn cho khách đoàn, thực đơn tiệc, thực đơn hội nghị; thay đổi được thực đơn theo mùa;

- Giám sát, kiểm tra, đánh giá kết quả công việc đảm bảo đúng quy trình và tiêu chuẩn tại các bộ phận của nhà hàng và các dịch vụ ăn uống;

- Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của các bộ phận phụ trách và phát hiện ra được các nguyên nhân, đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh;

- Làm được các loại mẫu biểu, báo cáo, văn bản đối nội, hợp đồng thông dụng của nhà hàng;

- Hướng dẫn kèm cặp kỹ năng tay nghề cho nhân viên; tổ chức ôn luyện nâng cao chất lượng tay nghề phục vụ cho nhân viên;

- Đề xuất ý kiến, hỗ trợ, tuyển dụng nhân sự phục vụ cho nhà hàng;

- Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề.

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 2/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Đặt bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ khách ăn uống theo các loại hình phục vụ khác nhau.

- Pha chế được các loại đồ uống có cồn và không cồn.

- Lập được kế hoạch công việc, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc của nhân viên bộ phận nhà hàng đảm bảo đúng quy trình và tiêu chuẩn.

- Thực hiện tốt các vấn đề về vệ sinh, an toàn và an ninh trong nhà hàng.

- Giao tiếp lịch sự, thân thiện bằng tiếng Việt và tiếng Anh với khách hàng, cấp trên và đồng nghiệp.

2.2.3. Về năng lực tự chủ, tự chịu trách nhiệm:

- Chấp hành nghiêm túc nội quy, quy định của nhà hàng;

- Triển khai kế hoạch làm việc, khả năng tổ chức công việc;

- Thực hiện vệ sinh và an toàn trong quá trình phục vụ;

- Thực hiện thao tác chính xác và đúng quy trình;

- Khích lệ, động viên nhân viên hoàn thành tốt công việc;

- Có ý thức học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn;

- Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong cơ sở.
- Quan tâm, chăm sóc khách hàng với thái độ lịch sự, thân thiện.
- Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản nhà hàng và các dịch vụ ăn uống.
- Tự giác học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn.
- Hợp tác với đồng nghiệp để thực hiện tốt các nhiệm vụ được giao.

3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp người học có khả năng đảm nhiệm các vị trí công việc sau:

- Nhân viên phục vụ bàn, bar;
- Nhân viên pha chế và phục vụ thức uống;
- Nhân viên đón tiếp;
- Nhân viên phục vụ rượu;
- Nhân viên tiếp nhận yêu cầu;
- Điều hành nhóm phục vụ;
- Thu ngân;
- Nhân viên phục vụ tiệc;
- Giám sát, tổ trưởng bộ phận bàn, bar, tiệc tại các nhà hàng độc lập (*nhà hàng kinh doanh ăn uống, quán bar, câu lạc bộ vui chơi giải trí có phục vụ ăn uống*) hoặc các nhà hàng trong các cơ sở lưu trú từ 1 – 5 sao;
- Phó giám đốc/Giám đốc nhà hàng.
- Tại các nhà hàng độc lập (*nhà hàng kinh doanh ăn uống, quán bar, câu lạc bộ vui chơi giải trí có phục vụ ăn uống*) hoặc các nhà hàng trong nhà hàng từ 1 – 3 sao;
- Điều hành nhóm Bar;
- Điều hành nhóm tiệc;
- Quản lý nhà hàng và các dịch vụ ăn uống.

4. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- | | |
|---|--------------------------|
| - Số lượng môn học, mô đun | : 33 môn học/mô đun |
| - Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học | : 94 tín chỉ (2.250 giờ) |
| - Khối lượng các môn học chung/ đại cương | : 435 giờ |
| - Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn | : 1815 giờ |
| - Khối lượng lý thuyết | : 751 giờ |
| - Khối lượng bài tập, thực hành, thực tập | : 1379 giờ |
| - Giờ kiểm tra | : 120 giờ |

5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề:

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	Năng lực cơ bản (Năng lực chung)	

1	NLCB-01	Giáo dục chính trị
2	NLCB-02	Pháp luật
3	NLCB-03	Giáo dục thể chất
4	NLCB-04	Giáo dục Quốc phòng - An ninh
5	NLCB-05	Tiếng Anh
6	NLCB-06	Tin học
II Năng lực cốt lõi (Năng lực chuyên môn)		
7	NLCL-01	Cơ sở văn hoá Việt Nam
8	NLCL-02	Tổng quan du lịch
9	NLCL-03	An ninh - an toàn trong nhà hàng, khách sạn
10	NLCL-04	Marketing du lịch
11	NLCL-05	Văn hóa du lịch
12	NLCL-06	Tâm lý, kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch
13	NLCL-07	Phương pháp xây dựng thực đơn
14	NLCL-08	Văn hoá ẩm thực
15	NLCL-09	Tiếng Anh chuyên ngành 1
16	NLCL-10	Tiếng Anh chuyên ngành 2
17	NLCL-11	Nghiệp vụ nhà hàng
18	NLCL-12	Nghiệp vụ đặt bàn ăn trong nhà hàng
19	NLCL-13	Nghiệp vụ pha chế và phục vụ đồ uống trong nhà hàng
20	NLCL-14	Quản trị kinh doanh khách sạn
21	NLCL-15	Nghiệp vụ phục vụ các loại tiệc
22	NLCL-16	Điều hành các hoạt động hàng ngày trong nhà hàng
23	NLCL-17	Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
24	NLCL-18	Quản trị tiệc trong nhà hàng
25	NLCL-19	Nghiệp vụ chế biến món ăn
26	NLCL-20	Thực tập chuyên môn 1
27	NLCL-21	Thực tập chuyên môn 2
III Năng lực nâng cao		
28	NLNC-01	Kỹ thuật trang điểm, cắm hoa
29	NLNC-02	Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm
30	NLNC-03	Nghiệp vụ văn phòng
31	NLNC-04	Dịch vụ chăm sóc khách hàng
32	NLNC-05	Tổ chức sự kiện
33	NLNC-06	Phân tích hoạt động kinh doanh
34	NLNC-07	Thực tập tốt nghiệp
35	NLNC-08	Khóa luận tốt nghiệp

6. Nội dung chương trình

	Tên môn học/Mô đun	Thời gian học tập (giờ)	
			Trong đó

Mã môn học/MĐ		Số tín chỉ	Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ Thực tập	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung					
MH01	Giáo dục chính trị	5	75	41	29	5
MH02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH04	Giáo dục Quốc phòng - An ninh	3	75	36	35	4
MH05	Tiếng Anh	4	120	42	72	6
MH06	Tin học	3	75	15	58	2
Tổng		19	435	157	255	23
II	Các môn học/ mô đun chuyên môn					
II.1	Môn học/mô đun cơ sở					
MH07	Cơ sở văn hoá Việt Nam	2	30	28	0	2
MH08	Tổng quan du lịch	2	30	28	0	2
MH09	An ninh - an toàn trong nhà hàng, khách sạn	2	30	28	0	2
MH10	Marketing du lịch	2	30	28	0	2
MH11	Văn hóa du lịch	2	30	28	0	2
MĐ01	Tâm lý, kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	3	60	28	27	5
MĐ02	Phương pháp xây dựng thực đơn	3	60	28	27	5
MĐ03	Văn hoá ẩm thực	2	45	14	28	3
Tổng		18	315	210	82	23
II.2	Môn học/mô đun chuyên môn					
MĐ04	Tiếng Anh chuyên ngành 1	3	60	28	27	5
MĐ05	Tiếng Anh chuyên ngành 2	3	60	28	27	5
MĐ06	Nghiệp vụ nhà hàng	4	90	29	55	6
MĐ07	Nghiệp vụ đặt bàn ăn trong nhà hàng	4	105	14	85	6
MĐ08	Nghiệp vụ pha chế và phục vụ đồ uống trong nhà hàng	4	90	29	55	6
MĐ09	Quản trị kinh doanh khách sạn	4	75	44	25	6
MĐ10	Nghiệp vụ phục vụ các loại tiệc	2	45	14	28	3
MH12	Điều hành các hoạt động hàng ngày trong nhà hàng	2	30	28	0	2
MĐ11	Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	4	90	29	55	6
MĐ12	Quản trị tiệc trong nhà hàng	3	60	28	27	5
MĐ13	Nghiệp vụ chế biến món ăn	3	75	14	55	6
MĐ14	Thực tập chuyên môn 1	2	90	0	90	0
MĐ15	Thực tập chuyên môn 2	1	45	0	45	0

Tổng		39	915	285	574	56
II.3	Môn học/Mô đun tự chọn (Chọn 4/6 môn học/mô đun)					
MD16	Kỹ thuật trang điểm, cắm hoa	2	45	15	28	2
MH13	Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	2	30	28	0	2
MH14	Nghệp vụ văn phòng	2	30	28	0	2
MH15	Dịch vụ chăm sóc khách hàng	2	30	28	0	2
MD17	Tổ chức sự kiện	2	45	15	28	2
MH16	Phân tích hoạt động kinh doanh	2	30	28	0	2
Tổng		8	135	99	28	8
III	Thực tập tốt nghiệp/Khóa luận tốt nghiệp					
MD18	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	225	0
MD19	Khóa luận tốt nghiệp	5	225	0	215	10
Tổng		10	450	0	440	10
Tổng cộng		94	2250	751	1379	120

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

7.1. Các môn học chung nhà trường

Đối với Xây dựng thời gian đào tạo 06 môn học chung, Nhà trường đã xây dựng và áp dụng đối với trình độ cao đẳng theo quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội và Công văn số 15670/ SLĐTĐB-XH-GDNN ngày 17 tháng 5 năm 2021 của Sở Lao động – Thương binh và Xã hội TP. HCM. Cụ thể:

+ Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17/01/2019 Ban hành Chương trình môn học Tiếng Anh;

+ Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06/12/2018 Ban hành Chương trình môn học Giáo dục chính trị;

+ Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/09/2018 Ban hành Chương trình môn học Pháp luật;

+ Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/09/2018 Ban hành Chương trình môn học Giáo dục thể chất;

+ Thông tư số 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/09/2018 Ban hành Chương trình môn học Tin học;

+ Thông tư số 10/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/09/2018 Quy định Chương trình, tổ chức dạy học và đánh giá kết quả học tập môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh.

7.2. Xác định nội dung và thời gian dành cho khóa học

* Thực hiện nội dung chương trình theo Thông tư số 01/2024/TT-BLĐTBXH ngày 19/02/2024 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội Quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn lựa chọn, thẩm định, duyệt và sử dụng giáo trình trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

* Hướng dẫn thực hiện quy định về giờ học:

- 1 giờ học lý thuyết

= 45 phút

- 1 giờ học thực hành/ tích hợp = 60 phút
- 1 tín chỉ lý thuyết = 15 giờ
- 1 tín chỉ thực hành (tại phòng thực hành, thảo luận,...) = 30 giờ
- 1 tín chỉ thực tập, làm tiểu luận, bài tập lớn, đồ án, khóa luận tốt nghiệp = 45 giờ.

Một ngày học thực hành/ tích hợp không quá 8 giờ. Một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ. Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết.

* Tổ chức dạy/ học lý thuyết và thực hành cơ bản/ cơ sở được tiến hành tại trường, thực tập thực tế ngành được tiến hành tại các cơ sở ngoài trường.

* Những nội dung khác thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTĐBXH ngày 30 tháng 03 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và Xã hội Quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và Xã hội;

* Sau mỗi hai năm học hoặc sau mỗi khóa học, Trường sẽ lấy ý kiến người học, người sử dụng nguồn nhân lực được do Trường đào tạo để làm cơ sở cho việc điều chỉnh đề cương chi tiết môn học/ học phần.

7.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra và cách tính điểm

Thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun được xác định và có hướng dẫn cụ thể theo từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo.

* **Cách tính điểm TBC kiểm tra:** trọng số 0,4. Trong đó:

(1). Điểm kiểm tra thường xuyên: Hệ số 1

(2). Điểm kiểm tra định kỳ: Hệ số 2

Điểm TBC bộ phận (Trọng số 0,4) = [(Điểm kiểm tra thường xuyên x Hệ số 1) + (Điểm kiểm tra định kỳ x Hệ số 2)]/tổng hệ số.

* **Điểm thi kết thúc học phần:** Trọng số 0,6

Ghi chú: Sinh viên được dự thi kết thúc môn học, khi bảo đảm các điều kiện sau:

Tham dự ít nhất 80% thời gian học lý thuyết và đầy đủ các bài học tích hợp, bài học thực hành, thực tập và các yêu cầu của môn học;

Điểm trung bình chung các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 điểm trở lên theo thang điểm 10.

7.4. Hướng dẫn đánh giá điều kiện tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTĐBXH ngày 30/03/2022 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và xã hội về việc tổ chức đào tạo trình độ Trung cấp, trình độ Cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ.

Sinh viên phải học hết chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống và tích lũy đủ số tín chỉ trong chương trình.

Căn cứ vào kết quả tích lũy tín chỉ của sinh viên, Nhà trường xét đủ điều kiện quyết định công nhận tốt nghiệp cho sinh viên.

Căn cứ vào kết quả hoàn thành chương trình của sinh viên, Nhà trường xét đủ điều kiện quyết định công nhận tốt nghiệp cho sinh viên. Căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp, Nhà trường cấp bằng tốt nghiệp Cử nhân thực hành ngành Quản trị nhà hàng và

Dịch vụ ăn uống theo quy định tại Văn bản số 2513/VBHN-BLĐTBXH ngày 03/08/2021 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội quy định về mẫu bằng tốt nghiệp Trung cấp, Cao đẳng ; in, quản lý, cấp phát, thu hồi, hủy bỏ bằng tốt nghiệp Trung cấp và Cao đẳng; và các thông tư bổ sung, sửa đổi (nếu có).

 **HIỆU TRƯỞNG** 
ThS. Vũ Thị Phụng



SƠ ĐỒ MỐI LIÊN HỆ VÀ TIỀN TRÌNH ĐÀO TẠO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO



