

CÔNG KHAI CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO ĐANG HOẠT ĐỘNG

- Tên chương trình:** Quản trị Khách sạn - Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống
- Trình độ đào tạo:** Thạc sĩ
- Ngành đào tạo:** Quản trị Khách sạn - Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống
- Mã ngành:** 8810104
- Hình thức đào tạo:** Chính quy

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo thạc sĩ		
1.	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.				
2.	Chuẩn đầu ra	Ký hiệu	Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo	MDNL
		A	Kiến thức	C5

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo thạc sĩ		
		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

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo thạc sĩ		
		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

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo thạc sĩ		
		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

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo thạc sĩ		
		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)	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
		PLO8.1	Lập kế hoạch điều hành, quản lý nhóm nghiên cứu để đạt hiệu quả cao.	P5
3.	Điều kiện thực hiện CTĐT	* Điều kiện về đội ngũ; Điều kiện về CSVC: https://huit.edu.vn/dam-bao-chat-luong/bao-cao-cong-khai-		

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo thạc sĩ
		trong-hoat-dong-cua-truong-dai-hoc-cong-thuong-tp-ho-chi-minh-nam-2025
4.	Mẫu văn bằng chứng chỉ	https://sdh.huit.edu.vn/thong-bao/bang-thac-si

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 13 tháng 6 năm 2025

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG
(Đã ký)

Thái Doãn Thanh