

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 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. <table><tr><th>TT</th><th>Học phần bổ sung kiến thức</th><th>Số tín chỉ</th></tr><tr><td>1</td><td>Quản trị kinh doanh dịch vụ ăn uống</td><td>4</td></tr><tr><td>2</td><td>Quản trị F & B</td><td>4</td></tr><tr><td>3</td><td>Quản trị khách sạn</td><td>4</td></tr><tr><td>4</td><td>Quản trị tiền sảnh</td><td>4</td></tr></table> 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.	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
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															
2.	Chuẩn đầu ra	- Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ định hướng nghiên cứu															

STT	Nội dung	Trình độ thạc sĩ		
		Ký hiệu	Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo	MDNL
		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
		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
		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
		PLO4	Thực hiện thành thạo việc hệ thống hóa thông tin khoa học và bằng chứng khoa học.	P4
		PLO5	Đáp ứng tính liên chính, tôn trọng trong nghiên cứu và sở hữu trí tuệ	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
		D	Năng lực thực hành nghề nghiệp (Năng lực tự chủ)	P5, R5

STT	Nội dung	Trình độ thạc sĩ		
		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
		PLO8	Phát triển được nhóm nghiên cứu chuyên môn lĩnh vực nhà hàng, khách sạn, dịch vụ ăn uống.	P5
		- Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ định hướng ứng dụng		
		Ký hiệu	Mô tả chuẩn đầu ra	MDNL
		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
		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
		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
		PLO4	Thực hiện thành thực việc hệ thống hóa thông tin khoa học và bằng chứng khoa học.	P4

STT	Nội dung	Trình độ thạc sĩ		
		PLO5	Đáp ứng tính liên chính, tôn trọng sở hữu trí tuệ trong học thuật	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
		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
		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
3.	Điều kiện thực hiện CTĐT	* Điều kiện về Đội ngũ; Điều kiện về CSVC: https://huit.edu.vn/gioi-thieu/bao-cai-cong-khai-trong-hoat-dong-cua-truong-dai-hoc-cong-thuong-tp-ho-chi-minh-nam-2026		

STT	Nội dung	Trình độ thạc sĩ
4.	Mẫu văn bằng chứng chỉ	https://pdaotao.huit.edu.vn/bieu-mau/bieu-mau-van-bang

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 29 tháng 6 năm 2026

HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký)

Nguyễn Xuân Hoàn