

CÔNG KHAI CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO ĐANG HOẠT ĐỘNG

1. Tên chương trình: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
2. Trình độ đào tạo: Đại học
3. Ngành đào tạo: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
4. Mã ngành: 7810202
5. Hình thức đào tạo: Chính quy

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo đại học		
1.	Chuẩn đầu vào	Người học có bằng tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương và đáp ứng các tiêu chuẩn xét tuyển hoặc thi tuyển đầu vào của Trường. Người học có bằng tốt nghiệp cao đẳng cùng ngành hoặc ngành gần: Xét công nhận kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng để miễn trừ các học phần khi học chương trình đào tạo này. Người học đang học đại học ngành khác tại Trường thỏa mãn các điều kiện trong Quy chế đào tạo đại học theo hệ thống tín chỉ của Trường: Xét công nhận các học phần đã tích lũy trong chương trình đào tạo ngành thứ nhất để xem xét miễn học các học phần trong chương trình đào tạo của ngành này khi học ngành thứ hai theo chương trình đào tạo này. Người học có bằng tốt nghiệp đại học thứ nhất ngành khác: Xét công nhận kết quả học tập và khối lượng kiến thức, kỹ năng để miễn trừ các học phần khi học văn bằng đại học thứ hai theo chương trình đào tạo này.		
2.	Chuẩn đầu ra	Ký hiệu	Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo	MĐNL
		a	Kiến thức	

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo đại học		
		PLO1	Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học và xã hội (bao gồm lý luận chính trị, văn hóa, pháp luật, quản lý) trong phạm vi ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	C3
		PLO1.1	Áp dụng được kiến thức cơ bản về khoa học trong phạm vi ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống..	C3
		PLO1.2	Áp dụng được kiến thức cơ bản về xã hội trong phạm vi ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống..	C3
		PLO1.3	Áp dụng được kiến thức công nghệ thông tin trong phạm vi ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	C3
		PLO2	Tổng hợp kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	C5
		PLO2.1	Phân tích kiến thức tổng quan về kinh tế, tâm lý, văn hóa, ẩm thực nhằm phục vụ cho hoạt động kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	C4
		PLO2.2	Phân tích kiến thức nghiệp vụ bàn, bar, bếp, tổ chức sự kiện, phát triển sản phẩm dịch vụ trong hoạt động kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	C4
		PLO2.3	Tổng hợp kiến thức marketing, truyền thông, bán hàng và thương mại điện tử phục vụ quảng bá trong hoạt động kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	C5
		PLO2.4	Tổng hợp kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, kiểm tra, giám sát trong hoạt động Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	C5
		b	Kỹ năng, phẩm chất cá nhân	
		PLO3	Thực hiện thành thạo kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống, phân tích và giải quyết vấn đề	P4

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo đại học		
			trong hoạt động Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	
		PLO3.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống để phân tích các vấn đề trong hoạt động Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	P4
		PLO3.2	Thực hiện thành thạo kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống để giải quyết các vấn đề trong hoạt động Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	P4
		PLO4	Thực hiện chính xác kỹ năng tự học, tự nghiên cứu và cập nhật thông tin, kiến thức về hoạt động Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	P3
		PLO5	Tuân thủ đạo đức và trách nhiệm nghề nghiệp, trung thực, hiếu khách, ý thức kỷ luật trong hoạt động Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	A3
		c	Kỹ năng tương tác	
		PLO6	Thực hiện được kỹ năng hợp tác, tổ chức và làm việc theo nhóm.	P2
		PLO7	Thực hiện thành thạo kỹ năng truyền đạt thông tin bao gồm kỹ năng sử dụng ngoại ngữ phục vụ các vị trí công việc trong hoạt động Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	P4
		PLO7.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng truyền đạt thông tin phục vụ các vị trí công việc trong hoạt động Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	P4
		PLO7.2	Thực hiện thành thạo các kỹ năng ngoại ngữ phục vụ các vị trí công việc trong hoạt động Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	P4
		d	Năng lực thực hành nghề nghiệp (Năng lực tự chủ)	
		PLO8	Giải thích được bối cảnh xã hội và doanh nghiệp, áp dụng kiến thức để đưa ra kết luận chuyên môn, ý tưởng,	R3

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo đại học		
			giải pháp đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp và xã hội hoặc khởi nghiệp trong lĩnh vực kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	
		PLO9	Thực hiện chính xác việc lập kế hoạch, điều phối, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động quản lý nhà hàng và dịch vụ ăn uống.	P3
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-trong-hoat-dong-cua-truong-dai-hoc-cong-thuong-tp-ho-chi-minh-nam-2025		
4.	Mẫu văn bằng chứng chỉ	https://pdaotao.huit.edu.vn/bieu-mau/bieu-mau-van-bang		

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

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG
 (Đã ký)

Thái Doãn Thanh