

**CÔNG KHAI CAM KẾT CHẤT LƯỢNG ĐÀO TẠO  
CỦA CƠ SỞ GIÁO DỤC ĐẠI HỌC NĂM HỌC 2023 - 2024**

- 1. Ngành đào tạo: Quản trị Khách sạn – Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống**
- 2. Đơn vị Đào tạo: Khoa Du lịch và Ẩm thực**

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo: Thạc sĩ
I	Điều kiện đăng ký tuyển sinh	<p>1. Phạm vi tuyển sinh: Trong và ngoài nước theo qui chế đào tạo hiện hành</p> <p>2. Đối tượng tuyển sinh</p> <p>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:</p> <p><i>a) Về văn bằng</i></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p><i>b) Về kinh nghiệm công tác chuyên môn</i></p> <p>- 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</p>

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo: Thạc sĩ
		<p>đại học.</p> <p>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</p> <p><i>c) Về sức khỏe</i></p> <p>Có đủ sức khỏe để học tập</p> <p><b>Danh mục các ngành đúng, ngành gần và ngành khác với ngành đăng ký đào tạo</b></p> <p>⚡ <i>Ngành đúng</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ngành Quản trị khách sạn</li> <li>- Ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ Ăn uống</li> <li>- Khoa học chế biến món ăn</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>⚡ <i>Ngành gần</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành</li> <li>- Việt Nam học chuyên ngành Hướng dẫn</li> <li>- Du lịch</li> <li>- Công nghệ Thực phẩm</li> <li>- Quản trị kinh doanh thực phẩm</li> <li>- Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực</li> <li>- Quản trị khu vui chơi giải trí</li> </ul>



STT	Nội dung	Trình độ đào tạo: Thạc sĩ																					
		<p>- Các ngành khác mà chương trình đào tạo của ngành này khác với hai ngành đứng kể trên từ 10% - 40% tổng số tiết học hoặc đơn vị học</p> <table border="1" data-bbox="647 488 1516 887"> <thead> <tr> <th>STT</th> <th>Môn học</th> <th>Số tín chỉ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Quản trị kinh doanh dv ăn uống</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Quản Trị F&amp; 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>3</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Quản trị tiệc</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Quản trị chất lượng dịch vụ</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table> <p>trình hoặc tín chỉ của khối kiến thức ngành thì được xếp vào cùng ngành gần.</p> <p>⚡ <i>Ngành khác</i></p> <p>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.</p> <p><b>Danh mục các học phần bổ sung kiến thức</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Đối tượng thuộc <i>ngành đứng</i> không cần học bổ sung kiến thức.</li> <li>- Đối tượng thuộc <i>ngành gần</i> 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).</li> <li>- Đối tượng thuộc <i>ngành khác</i>, đơn vị chuyên môn xem xét từng trường hợp cụ thể.</li> </ul> <p><b>Kế hoạch tuyển sinh</b></p> <p>Ngành đào tạo kèm chỉ tiêu đào tạo dự kiến 5 năm đầu.</p>	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
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																					

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
 VIỆN QUẢN TRỊ KINH DOANH

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo: Thạc sĩ										
		<p>Phương thức tuyển sinh đào tạo trình độ thạc sĩ gồm: thi tuyển/xét tuyển đối với người Việt Nam và xét tuyển đối với người nước ngoài có nguyện vọng học thạc sĩ tại Việt Nam.</p> <p>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.</p> <p>Địa điểm tổ chức thi tuyển sinh là trụ sở của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh.</p> <p>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</p> <p><b>⚡ Các môn thi tuyển/xét tuyển:</b></p> <table border="1" data-bbox="641 1126 1519 1429"> <thead> <tr> <th data-bbox="641 1126 925 1167"></th> <th data-bbox="925 1126 1233 1167">Thi tuyển</th> <th data-bbox="1233 1126 1519 1167">Xét tuyển</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="641 1167 925 1272">Môn cơ sở ngành Tổng quan Khách sạn - nhà hàng</td> <td data-bbox="925 1167 1233 1355" rowspan="2">Thi tự luận</td> <td data-bbox="1233 1167 1519 1355" rowspan="2">Thi vấn đáp</td> </tr> <tr> <td data-bbox="641 1272 925 1355">Môn chuyên ngành Quản trị F&amp;B</td> </tr> <tr> <td data-bbox="641 1355 925 1429">Môn ngoại ngữ (tiếng Anh)</td> <td colspan="2" data-bbox="925 1355 1519 1429">Thi trắc nghiệm</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>⚡ Điều kiện xét tuyển</b></p> <p><b>Sinh viên tốt nghiệp đại học ngành đúng, ngành phù hợp với ngành xét tuyển và đáp ứng một trong các điều kiện sau:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sinh viên người nước ngoài tốt nghiệp đúng ngành hoặc ngành gần;</li> <li>- Sinh viên tốt nghiệp đại học các chương trình chất lượng cao, chương trình tiên tiến đúng ngành hoặc</li> </ul>		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	
	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											



STT	Nội dung	Trình độ đào tạo: Thạc sĩ
		<p>chuyên ngành Quản trị Khách sạn, Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống của các đại học;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul> <p><b>Ghi chú:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Môn cơ sở ngành và môn chuyên ngành: hình thức thi tự luận.</li> <li>- Môn Anh văn: thi 4 kỹ năng nghe - nói - đọc - viết, hình thức thi trắc nghiệm và tự luận.</li> </ul> <p><b>4.5 Điều kiện miễn thi ngoại ngữ</b></p> <p>Người dự tuyển được miễn thi môn tiếng Anh nếu đáp ứng một trong các yêu cầu sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Có bằng tốt nghiệp đại học ngành ngôn ngữ tiếng Anh do các cơ sở đào tạo của Việt Nam cấp;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> </ul>

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo: Thạc sĩ																												
		<p>- 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&amp;ĐT). Cụ thể:</p> <p>✚ <b>Tiếng Anh</b></p> <table border="1" data-bbox="643 703 1522 891"> <thead> <tr> <th>Cấp độ (CEFR)</th> <th>IELTS</th> <th>TOEFL</th> <th>TOEIC</th> <th>Cambridge Exam</th> <th>BEC</th> <th>BULATS</th> <th>Khung Châu Âu</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3/6 (Khung VN)</td> <td>4.5</td> <td>450 PBT 133 CBT 45 iBT</td> <td>450</td> <td>Preliminary PET</td> <td>Business Preliminary</td> <td>40</td> <td>B1</td> </tr> </tbody> </table> <p>✚ <b>Yêu cầu khác</b></p> <p>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 GDĐT giao nhiệm vụ cấp chứng chỉ.</p> <p>✚ <b>Một số tiếng khác</b></p> <table border="1" data-bbox="643 1272 1522 1406"> <thead> <tr> <th>Cấp độ (CEFR)</th> <th>Tiếng Nga</th> <th>Tiếng Pháp</th> <th>Tiếng Đức</th> <th>Tiếng Trung</th> <th>Tiếng Nhật</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3/6 (Khung VN)</td> <td>TRKI 1</td> <td>DELFB1 TCF niveau 3</td> <td>B1 ZD</td> <td>HSK cấp độ 3</td> <td>JLPT N4</td> </tr> </tbody> </table>	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	Cấp độ (CEFR)	Tiếng Nga	Tiếng Pháp	Tiếng Đức	Tiếng Trung	Tiếng Nhật	3/6 (Khung VN)	TRKI 1	DELFB1 TCF niveau 3	B1 ZD	HSK cấp độ 3	JLPT N4
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																							
Cấp độ (CEFR)	Tiếng Nga	Tiếng Pháp	Tiếng Đức	Tiếng Trung	Tiếng Nhật																									
3/6 (Khung VN)	TRKI 1	DELFB1 TCF niveau 3	B1 ZD	HSK cấp độ 3	JLPT N4																									
II	Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, thái độ và trình độ ngoại ngữ đạt được	<p>Chuẩn đầu ra</p> <p><i>Sau khi hoàn thành khóa học, học viên có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:</i></p>																												



STT	Nội dung	Trình độ đào tạo: Thạc sĩ		
		Ký hiệu	Nội dung chuẩn đầu ra	TĐNL
		a	Kiến thức	4
		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
		PLO2.2	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



STT	Nội dung	Trình độ đào tạo: Thạc sĩ	
		<b>b</b>	<b>Kỹ năng</b>
		PLO4	<p><b>Ap 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</b></p>
		PLO4.1	<p>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</p>
		PLO4.2	<p>Ap 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</p>
		PLO4.3	<p>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</p>
		PLO5	<p>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</p>
		PLO5.1	<p>Thành thạo kỹ năng truyền đạt tri thức bằng văn bản (viết báo cáo đề tài nghiên cứu khoa học, seminar, khóa luận...)</p>
		PLO5.2	<p>Thành thạo kỹ năng thảo luận, phân biện vấn đề chuyên môn và khoa học trong lĩnh vực khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống</p>
		PLO6	<p><b>Thành thạo kỹ năng tổ chức, quản trị và quản lý các hoạt động nghề nghiệp tiên tiến</b></p>
		PLO6.1	<p>Thành thạo kỹ năng quản lý hoạt động chức năng trong kinh doanh khách sạn, nhà hàng</p>
		PLO7	<p><b>Ap dụng thành thạo kỹ thuật sử dụng các công nghệ vào thực hiện các nghiệp vụ quản trị khách sạn, nhà hàng</b></p>
		PLO8	<p><b>Phối hợp kỹ năng ngoại ngữ, đạt trình độ ngoại ngữ tương đương bậc 4/6 Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam</b></p>
		PLO8.1	<p>Phối hợp kỹ năng ngoại ngữ, đạt trình độ ngoại ngữ tương đương bậc 4/6 Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam</p>
		PLO8.2	<p>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</p>
		<b>c</b>	<b>Mức độ tự chủ và trách nhiệm</b>
		PLO9	<p><b>Ứng dụng sáng tạo, đưa ra những sáng kiến quan trọng</b></p>



STT	Nội dung	Trình độ đào tạo: Thạc sĩ		
		PLO9.1	Thành thạo kỹ năng triển khai, ứng dụng các kiến thức chuyên sâu vào việc nghiên cứu, thiết kế, phát triển sản phẩm	5
		PLO9.2	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	<b>Thích nghi, tự định hướng cho bản thân và hướng dẫn người khác</b>	4
		PLO10.1	Thực hiện kỹ năng truyền đạt, phò biên 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	<b>Áp dụng các kỹ năng đã học để thực hiện công tác kiểm tra, đánh giá hiệu quả</b>	4
		PLO12	<b>Quản lý, đánh giá và cải tiến các hoạt động chuyên môn</b>	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
III	Các chính sách, hoạt động hỗ trợ học tập, sinh hoạt cho người học	<p>Đối tượng và chính sách ưu tiên</p> <p>1. Đối tượng ưu tiên:</p> <p>a) Người có thời gian công tác liên tục từ 2 năm trở lên (tính đến ngày hết hạn nộp hồ sơ đăng ký dự tuyển) tại các địa phương được quy định là Khu vực 1 trong Quy chế tuyển sinh đại học, cao đẳng hệ chính quy hiện hành. Trong trường hợp này, thí sinh phải có quyết định tiếp nhận công tác hoặc điều động, biệt phái công tác của cơ quan, tổ chức có thẩm quyền.</p> <p>b) Thương binh, người hưởng chính sách như thương binh.</p> <p>c) Con liệt sĩ.</p> <p>d) Anh hùng lực lượng vũ trang, anh hùng lao động.</p> <p>e) Người dân tộc thiểu số có hộ khẩu thường trú từ 2 năm trở lên ở địa phương được quy định là Khu vực 1 trong Quy chế tuyển sinh đại học, cao đẳng hệ chính quy hiện hành.</p> <p>f) Con đẻ của người hoạt động kháng chiến bị nhiễm chất độc hóa học, được ủy ban nhân dân cấp tỉnh công nhận bị dị dạng,</p>		



STT	Nội dung	Trình độ đào tạo: Thạc sĩ
		<p>dị tật, suy giảm khả năng tự lực trong sinh hoạt, học tập do hậu quả của chất độc hóa học.</p> <p><b>Mức ưu tiên:</b></p> <p>Người dự tuyển thuộc đối tượng ưu tiên được ưu tiên xét tuyển theo thứ tự ưu tiên như tại mục 4 của thông báo này.</p>
IV	Chương trình đào tạo mà nhà trường thực hiện	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cấu trúc chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ theo định hướng ứng dụng bao gồm 60 tín chỉ chia ra 4 học kỳ theo các nhóm kiến thức sau: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiến thức chung: 04 tín chỉ</li> <li>- Chuyên ngành: 14 tín chỉ</li> <li>- Chuyên sâu: 27 tín chỉ</li> <li>- Thực tập: 06 tín chỉ</li> <li>- Báo cáo tốt nghiệp: 09 tín chỉ</li> </ul> </li> <li>2. Cấu trúc chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ theo định hướng nghiên cứu bao gồm 60 tín chỉ chia ra 4 học kỳ theo các nhóm kiến thức sau: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiến thức chung: 04 tín chỉ</li> <li>- Chuyên ngành: 14 tín chỉ</li> <li>- Chuyên sâu: 12 tín chỉ</li> <li>- Thực tập: 03 tín chỉ</li> <li>- Báo cáo chuyên đề: 12 tín chỉ</li> <li>- Luận văn: 15 tín chỉ</li> </ul> </li> </ol>
V	Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường	- Có khả năng phát triển nghiên cứu ở trình độ Tiến sĩ.



STT	Nội dung	Trình độ đào tạo: Thạc sĩ
VI	Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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&amp;B, HK...);</li> <li>- Các cơ quan quản lý nhà nước về lĩnh vực khách sạn, nhà hàng;</li> <li>- Các cơ sở nghiên cứu</li> <li>- Có khả năng xây dựng kế hoạch, lập dự án, tổ chức, điều hành và quản lí các dự án về quản trị khách sạn, nhà hàng trong cơ quan, doanh nghiệp;</li> <li>- Giảng dạy tại các trường đại học/cao đẳng chuyên ngành quản trị khách sạn; quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống...</li> </ul>

Thành phố HCM, ngày 03 tháng 7 năm 2023



*Chái Doãn Thanh*