

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Kèm theo Quyết định số 777/QĐ – CDCT ngày 16 tháng 10 năm 2023 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công Thương Thành phố Hồ Chí Minh)

Tên ngành: QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Mã ngành: 6810205

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp phổ thông trung học

Thời gian đào tạo: 3 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Cử nhân ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống chất lượng cao được trang bị kiến thức về quản trị nhà hàng, kỹ thuật phục vụ bàn, kỹ thuật pha chế thức uống, kỹ thuật chế biến món ăn, quản lý tổ chức sự kiện, quản trị cơ sở vật chất, quản trị tài chính, quản trị ẩm thực, quản trị chiến lược, quản trị nhân sự, khởi nghiệp, quản trị bán hàng và chăm sóc khách hàng và các kiến thức bổ trợ như quản trị thương hiệu, quản trị marketing, soạn thảo văn bản, marketing dịch vụ, quản trị học và văn hóa ẩm thực.

Cử nhân theo học chuyên ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống sẽ đáp ứng được các yêu cầu về ngoại ngữ bậc 2/6, đạt trình độ Anh ngữ A2 trở lên hoặc tương đương: IELTS 3.5, TOEIC 300 (TOEIC đạt chuẩn 02 kỹ năng: Đọc và Nghe), TOEFL iBT 40, APTIS A2 hoặc N5 tiếng Nhật; đọc hiểu và dịch được một số tài liệu Tiếng Anh chuyên ngành khách sạn; học tập, nghiên cứu ứng dụng được những kỹ năng tin học cơ bản phục vụ trong công việc. Ngoài ra, chương trình đào tạo còn định hướng cho sinh viên phát triển các kỹ năng mềm cần thiết để có thể thích ứng nhanh và hiệu quả với các nhiệm vụ có tính chất khác nhau trong công việc thực tế.

1.2. Mục tiêu cụ thể.

1.2.1. Về kiến thức.

- Anh ngữ đạt trình độ A2 trở lên (hoặc các chứng nhận khác tương đương) hoặc N5 đối với Nhật ngữ.
- Tin học đạt kỹ năng ứng dụng căn bản trở lên hoặc có chứng chỉ MOS 1 trong 2 kỹ năng (Word, Excel).
- Có kiến thức về giáo dục thể chất để duy trì và rèn luyện sức khỏe; kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, an ninh quốc phòng; vận dụng kiến thức khoa học cơ bản vào lĩnh vực chuyên ngành.
- Trình bày được các quy trình phục vụ nhà hàng như: quy trình bày bàn ăn theo kiểu Âu, kiểu Á, lấy yêu cầu của khách, phục vụ món ăn, phục vụ thức uống, thanh toán và tiễn khách.
- Trình bày được các công việc thu ngân như: nghe điện thoại của khách gọi vào, kiểm tra và lập hóa đơn cho khách, thu tiền và trả tiền thừa.
- Trình bày được các công việc pha chế như: kiểm tra nguyên liệu đầu ca, cuối ca, trang trí ly cocktail, pha chế các loại cocktail và các loại thức uống khác.
- Trình bày được công việc chế biến như: nhập xuất nguyên liệu, sơ chế, chế biến và trang trí món ăn.
- Trình bày được các công việc tổ chức sự kiện như: tiếp nhận thông tin, chuẩn bị thiết bị dụng

cụ, phục vụ sự kiện, xử lý phát sinh, điều hành và kiểm tra báo cáo về sự kiện.

Phân tích được các công việc quản lý nhóm tiệc như: phân công công việc, giám sát điều hành, kiểm tra và báo cáo về tiệc.

- Trình bày được các công việc quản lý bar: lập kế hoạch, tổ chức, điều hành kiểm tra và báo cáo hoạt động của bộ phận bar.

- Phân tích được chức năng nhiệm vụ của các vị trí công việc trong khu vực bar, các công việc điều hành trong khu vực bar.

- Trình bày được các công việc quản lý bếp cần phải thực hiện như: lập kế hoạch, tổ chức, điều hành kiểm tra và báo cáo hoạt động của bộ phận bếp.

- Trình bày được nội dung công việc quản lý nhà hàng như: lập kế hoạch, tổ chức, điều hành kiểm tra và báo cáo hoạt động của bộ phận nhà hàng.

1.2.2. Về kỹ năng.

- Đọc được các văn bản chuyên ngành và giao tiếp được tiếng Anh/Nhật tương đương bậc 3 theo khung năng lực ngoại ngữ quốc gia.

- Sử dụng thành thạo các phần mềm văn phòng để phục vụ công việc; Sử dụng thành thạo công cụ mạng Internet, email trong tìm kiếm, trao đổi thông tin.

- Vận dụng được các kỹ năng mềm trong thực hiện công việc và giải quyết vấn đề thực tiễn. Phân biệt được đặc điểm món ăn và thức uống, các yêu cầu khác nhau của khách, các phương pháp chế biến các món ăn có trong thực đơn.

- Vận dụng được quy trình vệ sinh thiết bị dụng cụ, quy trình sắp xếp bố trí bàn ăn, quy trình tiễn khách.

- Thực hiện được quy trình phục vụ nhà hàng như: gấp khăn ăn phù hợp với từng phong cách, quy trình bày bàn ăn, phục vụ món ăn, phục vụ thức uống, thanh toán, tiễn khách.

- Thực hiện được quy trình pha chế; kiểm tra nguyên liệu pha chế, trang trí ly đồ uống, xử lý tình huống; pha chế cocktail và các loại nước uống khác.

- Thực hiện được công việc thu ngân như: nhập liệu, kiểm tra hóa đơn, thanh toán, tiếp nhận yêu cầu của khách qua điện thoại, kết sổ bàn giao ca, báo cáo và thu hồi công nợ.

- Thực hiện được quy trình chế biến; sơ chế nguyên liệu, chế biến món ăn; chế biến các loại nước xốt; kiểm tra tồn kho; lập danh sách nguyên liệu cần nhập.

- Vận dụng được nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm vào sử dụng và bảo quản thiết bị, quy trình kiểm tra nguyên liệu chế biến.

- Thực hiện được quy trình quản trị tổ chức sự kiện như: tiếp nhận thông tin, chuẩn bị thiết bị dụng cụ, giải quyết được các phát sinh và báo cáo về sự kiện.

- Thực hiện được việc quản lý nhóm tiệc như: phân công nhân viên, sắp xếp các khu vực, giám sát phục vụ tiệc, xử lý tình huống phát sinh, kiểm tra đánh giá về tiệc.

- Thực hiện được công việc quản lý bar như: lập kế hoạch của bộ phận, điều hành, pha chế, kiểm tra đánh giá; báo cáo hoạt động của bộ phận bar.

- Thực hiện được quy trình bộ phận bếp như: thiết kế thực đơn ăn, sơ chế, chế biến món ăn, bố trí sắp xếp các khu vực, điều hành, lưu trữ, kiểm tra đánh giá và báo cáo tại bộ phận bếp.

- Thực hiện được công việc quản lý nhà hàng như: kế hoạch, điều hành, kiểm tra đánh giá và báo cáo hoạt động của nhà hàng.

1.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm.

- Có tinh thần chịu khó, trung thực, cẩn thận và quyết đoán trong công việc.

- Có ý chí cầu tiến, tự hoàn thiện bản thân, suy nghĩ độc lập có tinh thần hợp tác trong công việc và luôn cập nhật các chính sách, chế độ mới của Nhà nước có liên quan đến nghề.
- Có khả năng làm việc nhóm, xử lý tốt các tình huống với các bộ phận.
- Chịu trách nhiệm các công việc do mình đảm nhận với cấp trên.

1.2.4. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp, người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu và vị trí công việc như:

- Kỹ thuật viên chế biến thức ăn, pha chế đồ uống.
- Nhân viên phục vụ nhà hàng, nhà ăn, căn tin, phục vụ ẩm thực bếp ăn, quầy bar.
- Chuyên viên tổ chức hội nghị, hội thảo, sự kiện.
- Chuyên viên kinh doanh tiếp thị & chăm sóc khách hàng.
- Chuyên viên trong các phòng ban của cơ quan quản lý du lịch tại địa phương.
- Tổ trưởng phục vụ, bar, bếp trong nhà hàng.
- Quản lý nhà ăn, căn tin trong cơ quan, doanh nghiệp, trường học.
- Quản lý tổ chức hội nghị, hội thảo, sự kiện.
- Quản lý kinh doanh tiếp thị, chăm sóc khách hàng trong lĩnh vực nhà hàng.
- Quản lý lĩnh vực nhà hàng khách sạn tại các cơ quan, doanh nghiệp du lịch.

1.2.5. Khả năng học tập nâng cao trình độ

- Sau khi tốt nghiệp người học có khả năng tự học, tự cập nhật kiến thức chuyên môn trong lĩnh vực dịch vụ nhà hàng để nâng cao tay nghề hoặc tự học các kiến thức, kỹ năng chuyên môn khác để thực hiện các nhiệm vụ được giao.
- Sau khi tốt nghiệp người học có thể tiếp tục học liên thông lên trình độ cao hơn trong hệ thống giáo dục của Việt nam, có thể học liên thông lên trình độ cao đúng ngành, hoặc các ngành liên quan như quản trị khách sạn, quản trị du lịch lữ hành, quản trị kinh doanh.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học.

- Số lượng môn học: 36 môn.
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 90 tín chỉ (không tính môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh, Giáo dục thể chất).
- Khối lượng các môn học chung, đại cương: 19 tín chỉ.
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 71 tín chỉ.

3. Nội dung chương trình

STT	Mã MH/MĐ	Tên môn học, học phần	Số tín chỉ	Thời gian tiết			
				Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	TH/Thực tập/ BT/ thảo luận	Thi/ Kiểm tra
	I	Các môn học chung	19	315	128	169	18
1	223008	Giáo dục chính trị	5	75	41	29	5
2	226020	Pháp luật	2	30	18	10	2
3	229126	Tin học	3	75	15	58	2
4	224003 200001	Anh văn 1/ Tiếng Nhật 1	3	45	18	24	3

5	224004 200002	Anh văn 2/ Tiếng Nhật 2	3	45	18	24	3
6	224016 200003	Anh văn 3/ Tiếng Nhật 3	3	45	18	24	3
7	234012	Giáo dục quốc phòng và An ninh	5	75	36	35	4
	Môn học Giáo dục thể chất 1 tự chọn		2	30	4	24	2
8.1	234002	Bóng chuyền 1	2	30	4	24	2
8.2	234006	Bóng đá 1	2	30	4	24	2
8.3	234007	Bóng rổ 1	2	30	4	24	2
8.4	234008	Cầu lông 1	2	30	4	24	2
8.5	234009	Aerobic 1	2	30	4	24	2
	Môn học Giáo dục thể chất 2 tự chọn		2	30	4	24	2
9.1	234003	Bóng chuyền 2	2	30	4	24	2
9.2	234010	Bóng đá 2	2	30	4	24	2
9.3	234011	Bóng rổ 2	2	30	4	24	2
9.4	234013	Cầu lông 2	2	30	4	24	2
9.5	234014	Aerobic 2	2	30	4	24	2
	II	Các môn học chuyên môn	71	1545	381	1092	72
	II.1	Môn học cơ sở	19	285	141	124	20
	Môn học cơ sở chung		15	225	111	98	16
10	226176	Tổng quan kinh doanh NH-KS	3	45	30	12	3
11	226119	Pháp luật du lịch	2	30	15	13	2
12	226026	Quản trị học	2	30	15	13	2
13	226159	Marketing dịch vụ	2	30	15	13	2
14	226118	Văn hóa ẩm thực	2	30	15	13	2
15	226126	Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm	2	30	15	13	2
	Kỹ năng mềm (Chọn 1 trong 3 kỹ năng sau)		2	30	6	21	3
16.1	222039	Kỹ năng mềm 1	2	30	6	21	3
16.2	222040	Kỹ năng mềm 2	2	30	6	21	3
16.3	222041	Kỹ năng mềm 3	2	30	6	21	3
	Môn học cơ sở tự chọn (chọn 2 trong 5 môn sau)		4	60	30	26	4
17.1	222017	Tiếng Việt thực hành B	2	30	15	13	2
17.2	226036	Tâm lý học đại cương	2	30	17	11	2
17.3	226017	Môi trường và con người	2	30	15	13	2
18.1	222024	Xác suất thống kê	2	30	10	18	2
18.2	226035	Soạn thảo văn bản	2	30	10	18	2
	II.2	Môn học chuyên môn ngành	40	930	180	710	40
19	226187	Tâm lý du khách	2	30	15	13	2
20	226192	Tin học ứng dụng NH-KS	2	60	0	58	2
21	226252	Thực tế doanh nghiệp nhà hàng 1	2	30	0	28	2
22	226188	Kỹ thuật phục vụ bàn	3	75	15	57	3

23	226253	Thực tế doanh nghiệp nhà hàng 2	2	30	0	28	2
24	226281	Kỹ thuật chế biến món ăn	5	135	15	115	5
25	226256	Kỹ thuật pha chế đồ uống	5	135	15	115	5
26	226197	Quản trị tài chính NH-KS	2	30	15	13	2
27	226199	Quản trị nhân sự nhà hàng khách sạn	2	30	15	13	2
28	226184	Khởi tạo doanh nghiệp	2	30	15	13	2
29	226165	Quản trị chiến lược	3	45	30	12	3
30	226139	Quản trị ẩm thực	3	45	30	12	3
31	226284	Quản trị sự kiện	2	30	15	13	2
32	226153	Thực tập tốt nghiệp quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	5	225	0	220	5
	II.3	Khóa luận tốt nghiệp (Chọn 1 trong 2 tự chọn sau)	5	225	0	220	5
	Tự chọn 1						
33.1	226138	Khóa luận tốt nghiệp (QT Nhà hàng)	5	225	0	220	5
	Tự chọn 2		5				
33.2	226257	Quản trị nhà hàng	2	30	15	13	2
33.3	226190	Quản trị bán hàng và chăm sóc khách hàng	3	45	30	12	3
	II.4	Ngoại ngữ chuyên ngành tự chọn (chọn 1 trong 2 môn sau)	3	45	30	12	3
34.1	226175	Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng	3	45	30	12	3
34.2	200008	Tiếng Nhật 4	3	45	15	27	3
	II.5	Môn học chuyên ngành tự chọn (chọn 2 trong 6 môn sau)	4	60	30	26	4
35.1	226028	Quản trị marketing	2	30	15	13	2
35.2	226034	Quản trị thương hiệu	2	30	15	13	2
35.3	226022	Quản trị chất lượng (QT)	2	30	15	13	2
36.1	226041	Tâm lý kinh doanh	2	30	15	13	2
36.2	226031	Quản trị rủi ro	2	30	15	13	2
36.3	226101	Đàm phán trong kinh doanh	2	30	15	13	2
	TỔNG CỘNG		90	1860	509	1261	90

4. Kế hoạch giảng dạy (dự kiến)

TT	Mã học phần	Tên môn học, học phần	Số tín chỉ	Thời gian (tiết)	
					Trong đó

				Tổng số	Lý thuyết	TH/t hực tập/ BT/ thảo luận	Thi/ Kiểm tra
Học kỳ 1: 16 Tín chỉ (không tính môn học GDQP và AN)							
Môn học bắt buộc			17	285	126	143	16
1	226020	Pháp luật	2	30	18	10	2
2	229126	Tin học	3	75	15	58	2
3	224003/ 200001	Anh văn 1/Tiếng Nhật 1	3	45	18	24	3
4	226026	Quản trị học	2	30	15	13	2
5	226159	Marketing dịch vụ	2	30	15	13	2
6	226118	Văn hóa ẩm thực	2	30	15	13	2
7	226176	Tổng quan kinh doanh NH-KS	3	45	30	12	3
8	234012	Giáo dục quốc phòng và an ninh	5	75	36	35	4
Học kỳ 2: 18 Tín chỉ (không tính môn học GDTC)							
Môn học bắt buộc			16	240	104	120	16
9	223008	Giáo dục chính trị	5	75	41	29	5
10	224004/ 200002	Anh văn 2/Tiếng Nhật 2	3	45	18	24	3
11	226119	Pháp luật du lịch	2	30	15	13	2
12	226126	Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm	2	30	15	13	2
13	226187	Tâm lý du khách	2	30	15	13	2
14	226252	Thực tế doanh nghiệp nhà hàng 1	2	30	0	28	2
Môn học tự chọn (chọn 1 trong 3 môn học sau)			2	30	15	13	2
15.1	222017	Tiếng Việt thực hành B	2	30	15	13	2
15.2	226036	Tâm lý học đại cương	2	30	17	11	2
15.3	226017	Môi trường và con người	2	30	15	13	2
Môn học Giáo dục thể chất tự chọn (chọn 1 trong 5 môn học sau)			2	30	4	24	2
16.1	234002	Bóng chuyền 1	2	30	4	24	2
16.2	234006	Bóng đá 1	2	30	4	24	2
16.3	234007	Bóng rổ 1	2	30	4	24	2
16.4	234008	Cầu lông 1	2	30	4	24	2
16.5	234009	Aerobic 1	2	30	4	24	2
Học kỳ 3: 14 Tín chỉ (không tính môn học GDTC)							
Môn học bắt buộc			12	240	39	188	13

Kỹ năng mềm (Chọn 1 trong 3 kỹ năng sau)							
17.1	222039	Kỹ năng mềm 1	2	30	6	21	3
17.2	222040	Kỹ năng mềm 2	2	30	6	21	3
17.3	222041	Kỹ năng mềm 3	2	30	6	21	3
18	224016/ 200003	Anh văn 3/ Tiếng Nhật 3	3	45	18	24	3
19	226192	Tin học ứng dụng trong NH-KS	2	60	0	58	2
20	226188	Kỹ thuật phục vụ bàn	3	75	15	57	3
21	226253	Thực tế doanh nghiệp nhà hàng 2	2	30	0	28	2
Môn học tự chọn (chọn 1 trong 2 môn học sau)			2	30	15	13	2
22.1	222024	Xác suất thống kê	2	30	15	13	2
22.2	226035	Soạn thảo văn bản	2	30	10	18	2
Môn học Giáo dục thể chất tự chọn (chọn 1 trong 5 môn học sau)			2	30	4	24	2
23.1	234003	Bóng chuyền 2	2	30	4	24	2
23.2	234010	Bóng đá 2	2	30	4	24	2
23.3	234011	Bóng rổ 2	2	30	4	24	2
23.4	234013	Cầu lông 2	2	30	4	24	2
23.5	234014	Aerobic 2	2	30	4	24	2
Học kỳ 4: 15 Tín chỉ							
Môn học bắt buộc			13	255	90	152	13
24	226281	Kỹ thuật chế biến món ăn	5	135	15	115	5
25	226197	Quản trị tài chính NH-KS	2	30	15	13	2
26	226175/200008	Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng / Tiếng nhật 4	3	45	30	12	3
27	226139	Quản trị ẩm thực	3	45	30	12	3
Môn học tự chọn (chọn 1 trong 3 môn học sau)			2	30	15	13	2
28.1	226028	Quản trị marketing	2	30	15	13	2
28.2	226034	Quản trị thương hiệu	2	30	15	13	2
28.3	226022	Quản trị chất lượng (QT)	2	30	15	13	2
Học kỳ 5: 19 Tín chỉ							
Môn học bắt buộc			17	465	75	373	17
29	226153	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	220	5
30	226165	Quản trị chiến lược	3	45	30	12	3
31	226256	Kỹ thuật pha chế đồ uống	5	135	15	115	5
32	226284	Quản trị sự kiện	2	30	15	13	2

33	226199	Quản trị nhân sự nhà hàng khách sạn	2	30	15	13	2
Môn học tự chọn (chọn 1 trong 3 môn học sau)			2	30	15	13	2
34.1	226041	Tâm lý kinh doanh	2	30	15	13	2
34.2	226031	Quản trị rủi ro	2	30	15	13	2
34.3	226101	Đàm phán trong kinh doanh	2	30	15	13	2
Học kỳ 6: 7 Tín chỉ							
Môn học bắt buộc			2	30	15	13	2
35	226184	Khởi tạo doanh nghiệp	2	30	15	13	2
Môn học tự chọn			5	225	0	220	5
36.1	226138	Khóa luận tốt nghiệp (QT nhà hàng)	5	225	0	220	5
<i>Môn học thay thế Khóa luận tốt nghiệp</i>							
36.2	226257	Quản trị nhà hàng	2	30	15	13	2
36.3	226190	Quản trị bán hàng và chăm sóc khách hàng	3	45	30	12	3

5. Hướng dẫn sử dụng chương trình

5.1 Hướng dẫn chung

- Sinh viên có thể lựa chọn 1 trong 2 ngoại ngữ Tiếng Anh hoặc Tiếng Nhật. Nếu lựa chọn Tiếng Anh, sinh viên bắt buộc phải học tất cả các môn Tiếng Anh 1, 2, 3 và Tiếng Anh chuyên ngành. Nếu lựa chọn Tiếng Nhật, sinh viên bắt buộc phải học tất cả các môn Tiếng Nhật 1, 2, 3, 4. (*Lưu ý: Sinh viên đang học ngoại ngữ này, muốn chuyển sang học ngoại ngữ khác phải học lại từ đầu; sinh viên có quyền học song song 1 lúc 2 ngoại ngữ*).

- Về môn học kỹ năng mềm, chương trình môn học sẽ được thiết kế làm 3 kỹ năng mềm (1,2,3), mỗi sinh viên bắt buộc phải học ít nhất 1 kỹ năng (tương đương 2 tín chỉ = 30 tiết), nội dung các kỹ năng như sau:

Kỹ năng mềm 1: Học 3 kỹ năng sau:

+ Kỹ năng khám phá và phát triển bản thân.

+ Kỹ năng thuyết trình.

+ Kỹ năng giao tiếp tại nơi làm việc.

Kỹ năng mềm 2: Học 3 kỹ năng sau:

+ Kỹ năng khám phá và phát triển bản thân.

+ Kỹ năng giải quyết vấn đề.

+ Kỹ năng thuyết trình.

Kỹ năng mềm 3: Học 3 kỹ năng sau:

+ Kỹ năng khám phá và phát triển bản thân.

+ Kỹ năng làm việc nhóm.

+ Kỹ năng dự tuyển việc làm.

- Môn Giáo dục thể chất, sinh viên có thể chọn học 2 trong 5 môn học: bóng chuyền, bóng đá, bóng rổ, cầu lông, aerobic. Sinh viên không được chọn 2 môn khác nhau tính chất trong GDTC1 và GDTC2 (ví dụ: không được chọn bóng chuyền 1 cho GDTC1 và bóng đá 2 cho GDTC2).

- Các môn thực tế doanh nghiệp NH 1, thực tế doanh nghiệp NH 2, quản trị ẩm thực, quản trị tổ chức sự kiện, quản trị chiến lược, quản trị nhân sự nhà hàng khách sạn được học tại doanh nghiệp, tùy vào mỗi thời điểm và điều kiện doanh nghiệp mà nhà trường sắp xếp môn học khác nhau.

- Môn thực tập tốt nghiệp được học tại doanh nghiệp trong thời gian 2 tháng. (Có thể thực hiện ở học kỳ 5 hoặc 6) sau khi đã học xong môn kỹ thuật pha chế đồ uống và quản trị nhân sự nhà hàng khách sạn.

- Môn thay thế khóa luận tốt nghiệp có thể thực hiện ở học kỳ 5 hoặc 6 sau khi đã hoàn thành tất cả các môn học và đạt từ 5.0 điểm trở lên.

5.2 Thi kết thúc môn học.

- Các môn học, tùy vào tính chất mà được tổ chức trải cả học kỳ hoặc $\frac{1}{2}$ học kỳ. Khi kết thúc môn, Nhà trường tổ chức kỳ thi kết thúc môn học cho các sinh viên đảm bảo đã đủ điều kiện tham dự thi kết thúc môn học căn cứ theo chương trình mỗi môn học quy định. Trường chỉ tổ chức một kỳ thi, không có kỳ thi lại.

- Trường thực hiện đánh giá kết quả học tập của sinh viên theo thang điểm 10.

- Điểm tích lũy là điểm của mỗi môn học có kết quả từ 5,0 điểm trở lên.

- Hình thức thi kết thúc môn học: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên được quy định trong chương trình môn học. Sinh viên cần tham khảo chương trình môn học trước khi đăng ký các môn cho mỗi học kỳ.

- Thời gian thi kết thúc môn học tùy theo tính chất môn học. Thông thường thi trắc nghiệm và thi viết có thời gian thi từ 90 phút đến 120 phút.

5.3 Xét và công nhận tốt nghiệp.

Sinh viên được xét tốt nghiệp khi đạt được tất cả các điều kiện sau:

- Cho đến thời điểm xét tốt nghiệp không bị truy cứu trách nhiệm hình sự hoặc không đang trong thời gian bị kỷ luật ở mức đình chỉ học tập;

- Tích lũy đủ số môn học trong chương trình đào tạo quy định từ đầu khóa học;

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học đạt từ 5,00 trở lên;

- Đã đạt các môn học Giáo dục quốc phòng và Giáo dục thể chất;

- Có chứng chỉ Ngoại ngữ và Tin học theo chuẩn đầu ra quy định.

Lưu ý: Các điều kiện về chứng chỉ tin học và ngoại ngữ được quy định cụ thể tại website Trường www.hitu.edu.vn

5.4 Các chú ý khác.

5.4.1 Các đơn vị thực thi chương trình đào tạo

Các đơn vị thực hiện theo chức năng và nhiệm vụ được quy định trong quy chế của trường. Các vấn đề cần chú ý thực hiện bao gồm:

- Tập huấn triển khai thực hiện chương trình nhằm đảm bảo cho cả người dạy, người học và nhà quản lý hiểu đúng, đầy đủ nội dung chương trình để thống nhất thực hiện. Các đơn vị lập kế hoạch để triển khai chuẩn bị và tổ chức dạy học.

- Tổ chức khai giảng; bế giảng; đánh giá các điều kiện trước khoá học để có cơ sở đánh giá chương trình sau này.

- Giám sát, kiểm tra, thanh tra việc thực hiện chương trình đào tạo đảm bảo chương trình được thực hiện theo các điều kiện, yêu cầu đã đề ra.

- Sơ kết, đánh giá chương trình dạy học từng năm và kết thúc khóa học để thực hiện các hoạt động sửa đổi, điều chỉnh chương trình và các tài liệu dạy học. Quản lý mục tiêu đào tạo, kiểm soát chất lượng nhằm đạt mục tiêu ban đầu của chương trình.

- Cách tổ chức lớp học: Lý thuyết, thực hành, cộng đồng, thực tế ... được cụ thể về địa điểm tổ chức học tập, điều kiện thực hiện môn học đã ghi rõ trong chương trình môn học. Các đơn vị liên quan cần thực hiện chuẩn bị tất cả các yêu cầu của môn học để triển khai chương trình đào tạo này.

5.4.2 Giảng viên, cố vấn học tập

- Giảng viên giảng dạy các môn học lý thuyết và thực hành đảm bảo tiêu chuẩn quy định do Bộ LĐTĐ ban hành.

- Giảng viên chuyên ngành, cố vấn học tập cần thấu hiểu cấu trúc và nội dung chương trình đào tạo trước khi đảm nhiệm thực thi chương trình.

- Quản lý kế hoạch dạy-học: Mỗi giảng viên khi lên lớp đều phải có kế hoạch dạy-học. Kế hoạch dạy-học được biên soạn trên cơ sở chương trình môn học. Kế hoạch dạy học là văn bản pháp lý đánh giá chất lượng giảng dạy của giảng viên. Kế hoạch dạy-học cần thường xuyên cập nhật thông tin mới, sinh động.

- Giảng viên cung cấp thông tin cho sinh viên về chương trình môn học, phương pháp tổ chức giảng dạy, cách thức đánh giá kết quả môn học trước khi giảng dạy.

- Giảng viên đánh giá chương trình môn học, tính tương thích của môn học với chương trình đào tạo, các điều kiện thực hiện và chất lượng môn học khi kết thúc môn học theo kế hoạch đánh giá chương trình của khoa/trường.

- Cố vấn học tập cung cấp hướng dẫn cho sinh viên mục tiêu chương trình, sơ đồ cây chương trình, điều kiện tốt nghiệp và các vấn đề liên quan trong thời gian thực hiện khóa học. Ngoài ra, Cố vấn học tập cần thực hiện những vấn đề liên quan chương trình có chỉ rõ trong Sổ tay cố vấn học tập.

- Cố vấn học tập cần tổ chức các cuộc họp định hướng cho sinh viên trước khi thực hiện chương trình và khóa học.

5.4.3 Sinh viên

- Sinh viên cần tham dự tất cả các cuộc họp với Cố vấn học tập theo quy định của Trường.

- Ngoài các buổi họp với Cố vấn học tập, sinh viên cần đọc kỹ chương trình đào tạo mà đặc biệt là mục tiêu và cây chương trình. Các thông tin về chương trình, cách thức giải quyết các sự vụ trong khóa học được chỉ ra trong Sổ tay sinh viên.

- Nhà trường cho phép sinh viên đăng ký một số tín chỉ các môn tự chọn trong chuyên ngành hoặc ngoài chuyên ngành. Tuy nhiên, những môn ngoài chuyên ngành (không có trong chương trình) sẽ không được tính điểm trung bình của khóa học mà chỉ thể hiện trên bảng điểm.

- Sinh viên sẽ không được rút khỏi các môn học đã đăng ký ngoài thời hạn nhà trường cho phép. Trong trường hợp đặc biệt, phải có ý kiến của Cố vấn học tập.

- Sinh viên phải thực hiện các bài tập, bài viết, ... theo quy định trong chương trình môn học khi học các môn học đã đăng ký. Thời lượng tham dự học lý thuyết trên lớp/phòng thực hành do từng môn học quy định trong chương trình môn học.

- Trong trường hợp điểm trung bình học kỳ/khóa học thấp hơn quy định, sinh viên sẽ bị đình chỉ khóa học (sinh viên cần tham khảo cụ thể quy định trong Sổ tay sinh viên).

- Tính liêm chính trong học thuật: Bất kỳ hành vi sai trái nào trong học tập, bao gồm gian lận,

bịa đặt, đạo văn, can thiệp, vi phạm các quy tắc của khóa học hoặc tạo điều kiện cho sự thiếu trung thực trong học tập, sẽ được Trường xử lý và kỷ luật.

- Khi đã tích lũy đủ điều kiện tốt nghiệp, sinh viên hãy nộp đơn đề nghị xét tốt nghiệp cho dù sớm hơn thời gian quy định của khóa học.

Trưởng Khoa

Võ Minh Sơn