

TRƯỜNG CAO ĐẲNG KINH TẾ - KỸ THUẬT  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
KHOA KINH TẾ

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

**NGÀNH, NGHỀ: QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN**

**MÃ NGÀNH, NGHỀ: 6810201**

**TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 40/QĐ-CDKTKT ngày 28 tháng 01 năm 2026  
của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Kinh tế - Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh)*

**NĂM 2026**

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

**Ngành:** Quản trị khách sạn

**Mã ngành:** 6810201

**Trình độ đào tạo:** Cao đẳng

**Hình thức đào tạo:** chính quy

**Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương

**Thời gian khóa học:** 02 năm học

### 1. Giới thiệu chương trình/ mô tả ngành, nghề đào tạo:

Quản trị khách sạn trình độ cao đẳng là ngành, nghề quản lý trực tiếp, hàng ngày các bộ phận trực tiếp và gián tiếp phục vụ khách du lịch trong khách sạn như: Buồng, lễ tân, nhà hàng, chế biến món ăn, kế toán, kinh doanh và tiếp thị, nhân sự, an ninh, kỹ thuật..., đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Các công việc của ngành, nghề chủ yếu được thực hiện tại các bộ phận trong khách sạn hoặc các cơ sở kinh doanh lưu trú nên môi trường và điều kiện làm việc thuận lợi, đảm bảo an toàn - vệ sinh và sức khỏe. Cường độ làm việc không cao nhưng chịu áp lực lớn về thời gian phục vụ và yêu cầu đảm bảo sự hài lòng đa dạng của khách du lịch.

Để thực hiện tốt các nhiệm vụ, cần phải đảm bảo các điều kiện làm việc thiết yếu như: kiến trúc nhà cửa và quy hoạch mặt bằng khách sạn hợp lý, các loại thiết bị, dụng cụ phù hợp với tiêu chuẩn của từng công việc; các phần mềm quản trị; hệ thống thông tin liên lạc tốt; và có các quy định nội bộ về tiêu chuẩn cung cấp dịch vụ và quản lý.

Để hành nghề, người lao động phải có sức khỏe tốt, có ngoại hình phù hợp, đạo đức nghề nghiệp tốt, có đủ kiến thức chuyên môn và kỹ năng nghề đáp ứng với vị trí công việc. Ngoài ra, cần phải thường xuyên học tập để nâng cao khả năng giao tiếp bằng ngoại ngữ, mở rộng kiến thức xã hội; rèn luyện tính cẩn thận, chi tiết, rõ ràng; xây dựng ý thức nghề và sự say mê nghề.

### 2. Mục tiêu đào tạo:

#### 2.1. Mục tiêu chung:

- Chương trình đào tạo Cao đẳng ngành Quản trị khách sạn nhằm trang bị cho người học có kiến thức chuyên môn, kỹ năng thực hành về các nghiệp vụ cơ bản của khách sạn như: lễ tân, nhà hàng, buồng, ăn uống, phục vụ tiệc, hội nghị hội thảo. Với các môn học tự chọn được phân ba nhóm gắn với ba chuyên ngành hẹp: quản trị lưu trú, quản trị nhà hàng và quản trị hội nghị, hội thảo, người học có thể lựa chọn con đường thăng tiến, phát triển nghề nghiệp của mình theo một trong ba lĩnh vực đã nêu;

- Bên cạnh kiến thức, kỹ năng chung và chuyên sâu, chương trình đào tạo còn trang bị cho người học đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, phong cách chuyên nghiệp và sức khỏe tốt;



- Hoàn thành chương trình đào tạo, người học có khả năng làm việc độc lập và làm việc theo nhóm tại bộ phận lưu trú, ăn uống hoặc hội nghị hội thảo; có thể đảm nhận các vị trí giám sát tại khách sạn vừa và lớn hoặc quản lý khách nhỏ khi có cơ hội thăng tiến.

## 2.2. Mục tiêu cụ thể:

### 2.2.1. Kiến thức:

#### 2.2.1.1. Kiến thức đại cương

- Biết được các kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất trong học tập, rèn luyện, lao động và các hoạt động khác;
- Biết được các kiến thức về công nghệ thông tin cơ bản;
- Biết được các kiến thức về ngoại ngữ cơ bản.

#### 2.2.1.2. Kiến thức cơ sở ngành

- Nắm vững các nguyên lý, quy trình quản trị nói chung và quản trị quá trình điều hành. Kiến thức chuyên ngành
- Trình bày được những hiểu biết khái quát về ngành, vị trí, vai trò và đặc trưng của hoạt động khách sạn - nhà hàng về các mặt kinh tế, văn hóa, xã hội và môi trường.
- Hiểu rõ sơ đồ tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong khách sạn và mối quan hệ tương tác giữa các bộ phận đó.
- Phân tích được đặc điểm tâm lý của khách du lịch để giao tiếp và phục vụ hiệu quả.
- Hiểu về các nghiệp vụ kế toán cơ bản áp dụng riêng cho loại hình kinh doanh lưu trú.
- Tiếp cận các hình thức kinh doanh trực tuyến và ứng dụng công nghệ trong thời đại số.
- Mô tả được các quy trình nghiệp vụ và quy trình quản lý cơ bản tại các bộ phận trọng yếu như Lễ tân và Buồng.
- Liệt kê và hiểu rõ công dụng của các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu được sử dụng trong khách sạn.

#### 2.2.1.3. Kiến thức chuyên ngành

- Trình bày được cơ cấu tổ chức, vị trí, vai trò, chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong khách sạn; mối quan hệ giữa các bộ phận trong khách sạn và đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng dịch vụ khách sạn;
- Trình bày được nguyên lý, quy trình quản trị nói chung, quản trị quá trình điều hành khách sạn, quản trị tài chính, quản trị nguồn nhân lực, quản trị cơ sở vật chất và quản trị các bộ phận nghiệp vụ chuyên môn như: Lễ tân, buồng, ẩm thực;
- Mô tả được các quy trình nghiệp vụ cơ bản của khách sạn: nghiệp vụ lễ tân, nghiệp vụ phòng, nghiệp vụ nhà hàng, pha chế thức uống và chế biến món ăn;
- Mô tả được các quy trình quản lý của các bộ phận lễ tân, phòng, nhà hàng, bếp;
- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu tại khách sạn và công dụng của chúng;
- Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ khách sạn và cách thức đánh giá chất lượng;
- Mô tả được quy trình lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc tại các bộ phận của khách sạn;



- Trình được các nguyên tắc bảo đảm an ninh, an toàn, giải thích được lý do phải tuân thủ các quy định về an ninh, an toàn trong khách sạn để nhận diện được các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

### 2.2.2. Kỹ năng:

#### 2.2.2.1. Kỹ năng cứng

- Giao tiếp tốt với khách hàng, phù hợp với yêu cầu phục vụ khách tại tất cả các vị trí của các bộ phận trong khách sạn như: bộ phận lễ tân, bộ phận buồng, nhà hàng hoặc bộ phận yến tiệc, hội nghị - hội thảo;

- Chăm sóc khách hàng và giải quyết phàn nàn của khách hàng có hiệu quả;

- Sử dụng đúng, an toàn các loại trang thiết bị khách sạn;

- Thực hiện đúng quy trình phục vụ khách hàng tại các vị trí công việc của bộ phận lễ tân, buồng, nhà hàng hoặc khu vực hội nghị, hội thảo theo tiêu chuẩn của khách sạn;

- Thực hiện đúng quy trình quản lý tại các vị trí công việc của quản lý bộ phận lễ tân, buồng, nhà hàng theo tiêu chuẩn của khách sạn;

- Quản lý nhân sự, tài sản, công cụ và tài chính tại các bộ phận lễ tân, buồng, nhà hàng theo đúng tiêu chuẩn qui định của khách sạn;

- Thực hiện đánh giá năng lực và đào tạo nhân viên đảm bảo đáp ứng được yêu cầu của doanh nghiệp;

- Chủ trì hoặc tham gia xây dựng được một số kế hoạch của các bộ phận như: kế hoạch marketing, kế hoạch nhân sự, kế hoạch mua sắm trang thiết bị, dụng cụ, kế hoạch tổ chức hội nghị, hội thảo hoặc sự kiện;

- Lập được các loại báo cáo, soạn thảo được văn bản đối nội, hợp đồng thông dụng của khách sạn - nhà hàng;

- Ứng dụng được phần mềm quản trị khách sạn trong công việc hàng ngày;

- Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của các bộ phận lưu trú, ăn uống, hội nghị, hội thảo và phát hiện ra được các nguyên nhân và đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh;

#### 2.2.2.2. Kỹ năng mềm

- Ứng dụng được tiếng Anh vào công việc chuyên môn của ngành, nghề.

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề.

- Giao tiếp hiệu quả; giải quyết vấn đề một cách sáng tạo, làm việc nhóm và quản lý thời gian hiệu quả; thích nghi với môi trường làm việc trong tương lai.

### 2.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong chuyên nghiệp và tinh thần trách nhiệm cao trong công việc;

- Tôn trọng các tiêu chuẩn đạo đức nghề nghiệp;



- Thân thiện, cởi mở, sẵn sàng phục vụ và bảo đảm an toàn sức khỏe, tính mạng khách du lịch;
- Có tinh thần hợp tác làm việc nhóm; thiện chí trong tiếp nhận ý kiến và giải quyết khó khăn, vướng mắc trong công việc;
- Có ý thức tự học, tự bồi dưỡng, trau dồi kinh nghiệm để nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ, thích ứng với sự phát triển của thực tiễn trong lĩnh vực hoạt động dịch vụ du lịch;
- Rèn luyện khả năng chịu áp lực cao trong công việc, khả năng thích ứng, linh hoạt trong xử lý tình huống, khả năng làm việc độc lập và làm việc theo nhóm;
- Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong quá trình tác nghiệp.

### 3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Nhân viên Lễ tân;
- Nhân viên buồng;
- Nhân viên Nhà hàng;
- Nhân viên Kinh doanh - tiếp thị;
- Nhân viên An ninh;
- Quản lý bộ phận tiền sảnh;
- Quản lý bộ phận buồng;
- Quản lý nhà hàng.

### 4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập:

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 1.935 giờ, (tương đương: 80 tín chỉ)
- Số lượng môn học, mô đun: 33
- Khối lượng các môn học chung: 435 giờ, (tương đương: 19 tín chỉ)
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.500 giờ (tương đương: 61 tín chỉ)
- Khối lượng lý thuyết: 592 giờ (30,6%);
- Khối lượng thực hành, thực tập: 1.343 giờ (69,4%).

### 5. Bảng tổng hợp năng lực ngành, nghề:

| TT | Mã năng lực                             | Tên năng lực                                                                                                                     |
|----|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I  | <b>Năng lực cơ bản (năng lực chung)</b> |                                                                                                                                  |
| 1  | NLCB-01                                 | Rèn luyện phẩm chất chính trị, đạo đức, lối sống; Chấp hành đường lối, chủ trương, chính sách của Đảng và Pháp Luật của Nhà nước |
| 2  | NLCB-02                                 | Tôn trọng, sống và làm việc theo Hiến pháp và pháp luật                                                                          |



|                                                  |         |                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3                                                | NLCB-03 | Có ý thức tự giác và hình thành thói quen tập luyện thể dục thể thao hàng ngày để góp phần bảo đảm sức khỏe trong học tập, lao động và trong các hoạt động khác.                                                                         |
| 4                                                | NLCB-04 | Vận dụng kiến thức Giáo dục quốc phòng và an ninh trong xây dựng và bảo vệ Tổ quốc, các hoạt động xã hội góp phần xây dựng khối đại đoàn kết toàn dân tộc.                                                                               |
| 5                                                | NLCB-05 | Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;                                                                         |
| 6                                                | NLCB-06 | Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 2/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề; ứng dụng được ngoại ngữ trong việc hoạt động nhóm và hoạt động cá nhân. |
| 7                                                | NLCB-07 | Ứng dụng công nghệ thông tin trong đời sống, học tập và làm việc                                                                                                                                                                         |
| <b>II Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)</b> |         |                                                                                                                                                                                                                                          |
| 7                                                | NLCL-01 | Áp dụng giá trị văn hóa của Việt Nam vào trong kinh doanh khách sạn                                                                                                                                                                      |
| 8                                                | NLCL-02 | Vận dụng được kiến thức về luật du lịch trong hoạt động dịch vụ - du lịch                                                                                                                                                                |
| 9                                                | NLCL-03 | Phân tích được những hoạt động cơ bản của khách sạn                                                                                                                                                                                      |
| 10                                               | NLCL-04 | Lập được kế hoạch kinh doanh và giới thiệu sản phẩm dịch vụ - du lịch                                                                                                                                                                    |
| 11                                               | NLCL-05 | Phân tích được các môn hình tổ chức kinh doanh khách sạn                                                                                                                                                                                 |
| 12                                               | NLCL-06 | Phân tích được những nét đặc trưng ẩm thực vùng miền                                                                                                                                                                                     |
| 13                                               | NLCL-07 | Thực hiện được quy trình môi trường an toàn, an ninh trong hoạt động kinh doanh khách sạn                                                                                                                                                |
| 14                                               | NLCL-08 | Phân tích được đặc điểm tâm lý của khách hàng và giao tiếp hiệu quả                                                                                                                                                                      |
| 15                                               | NLCL-09 | Tìm hiểu được hoạt động của doanh nghiệp khách sạn                                                                                                                                                                                       |
| 16                                               | NLCL-10 | Sử dụng tiếng Anh để diễn đạt, giao tiếp một cách cơ bản trong nghề khách sạn                                                                                                                                                            |
| 17                                               | NLCL-11 | Thực hành được quy trình phục vụ lễ tân                                                                                                                                                                                                  |
| 18                                               | NLCL-12 | Thực hành được quy trình phục vụ buồng                                                                                                                                                                                                   |
| 19                                               | NLCL-13 | Thực hành được quy trình phục vụ nhà hàng                                                                                                                                                                                                |
| 20                                               | NLCL-14 | Thực hiện được quy trình vệ sinh an toàn thực phẩm                                                                                                                                                                                       |
| 21                                               | NLCL-15 | Quản lý được chất lượng dịch vụ kinh doanh khách sạn                                                                                                                                                                                     |
| 22                                               | NLCL-16 | Thực hành được các kỹ năng nghề nghiệp để trở thành nhân viên trong lĩnh vực dịch vụ du lịch, nhà hàng, khách sạn                                                                                                                        |
| <b>III Năng lực nâng cao</b>                     |         |                                                                                                                                                                                                                                          |
| 25                                               | NLNC-01 | Lập được kế hoạch và tổ chức được sự kiện trong hoạt động dịch vụ - du lịch                                                                                                                                                              |



|    |         |                                                                                   |
|----|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 26 | NLNC-02 | Thực hành được quy trình phục vụ lễ tân                                           |
| 27 | NLNC-03 | Ứng dụng phần mềm trong kinh doanh khách sạn                                      |
| 28 | NLNC-04 | Phân tích được nguồn nhân lực trong lĩnh vực dịch vụ du lịch, nhà hàng, khách sạn |
| 29 | NLNC-05 | Quản lý chất lượng dịch vụ trong lĩnh vực dịch vụ du lịch, nhà hàng, khách sạn    |
| 30 | NLNC-06 | Quản trị tài chính trong doanh nghiệp khách sạn                                   |

#### 6. Nội dung chương trình:

|      | Mã<br>MH/MĐ                    | Tên môn học/mô đun                          | Số<br>tín<br>chỉ | Thời gian học tập (giờ) |              |                                                      |             |
|------|--------------------------------|---------------------------------------------|------------------|-------------------------|--------------|------------------------------------------------------|-------------|
|      |                                |                                             |                  | Tổng<br>số              | Trong đó     |                                                      |             |
|      |                                |                                             |                  |                         | Lý<br>thuyết | Thực<br>hành/<br>thực<br>tập/bài<br>tập/thảo<br>luận | Kiểm<br>tra |
| I    | Các môn học chung              |                                             | 19               | 435                     | 157          | 257                                                  | 21          |
| 1    | MH3108021                      | Giáo dục chính trị                          | 5                | 75                      | 41           | 29                                                   | 5           |
| 2    | MH3108103                      | Pháp Luật                                   | 2                | 30                      | 18           | 10                                                   | 2           |
| 3    | MH3109105                      | Giáo dục thể chất                           | 2                | 60                      | 5            | 51                                                   | 4           |
| 4    | MH3109022                      | Giáo dục Quốc phòng và an ninh*             | 3                | 75                      | 36           | 35                                                   | 4           |
| 5    | MH3107260                      | Tiếng Anh 1                                 | 2                | 60                      | 22           | 36                                                   | 2           |
| 6    | MH3107261                      | Tiếng Anh 2                                 | 2                | 60                      | 20           | 38                                                   | 2           |
| 7    | MH3101260                      | Tin học                                     | 3                | 75                      | 15           | 58                                                   | 2           |
| II   | Các môn học, mô đun chuyên môn |                                             | 61               | 1500                    | 435          | 1021                                                 | 44          |
| II.1 | Môn học, mô đun cơ sở          |                                             | 10               | 210                     | 90           | 112                                                  | 8           |
| 1    | MH3042652                      | Quản trị học                                | 2                | 45                      | 15           | 28                                                   | 2           |
| 2    | MH3042655                      | Tổng quan du lịch                           | 3                | 60                      | 30           | 28                                                   | 2           |
| 3    | MH3042660                      | Tâm lý và kỹ năng giao tiếp trong du lịch   | 2                | 45                      | 15           | 28                                                   | 2           |
| 4    | MH3042684                      | Quản trị nguồn nhân lực nhà hàng, khách sạn | 3                | 60                      | 30           | 28                                                   | 2           |
| II.2 | Môn học, mô đun chuyên môn     |                                             | 46               | 1185                    | 300          | 853                                                  | 32          |
| 1    | MĐ3042685                      | Nghệ vụ lễ tân                              | 3                | 75                      | 15           | 58                                                   | 2           |
| 2    | MĐ3042686                      | Nghệ vụ phục vụ buồng                       | 4                | 90                      | 30           | 56                                                   | 4           |
| 3    | MH3042687                      | Tiếng Anh chuyên ngành khách sạn            | 3                | 75                      | 15           | 58                                                   | 2           |
| 4    | MĐ3042688                      | Nghệ vụ nhà hàng                            | 4                | 90                      | 30           | 56                                                   | 4           |



|             |                                |                                                       |           |             |            |             |           |
|-------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------|-------------|------------|-------------|-----------|
| 5           | MH3042689                      | Marketing nhà hàng, khách sạn                         | 3         | 60          | 30         | 28          | 2         |
| 6           | MH3042667                      | Du lịch điện tử                                       | 2         | 45          | 15         | 28          | 2         |
| 7           | MH3042690                      | An ninh, an toàn trong nhà hàng, khách sạn            | 2         | 45          | 15         | 28          | 2         |
| 8           | MH3042691                      | Quản trị khách sạn                                    | 3         | 60          | 30         | 28          | 2         |
| 9           | MĐ3142690                      | Tổ chức sự kiện trong du lịch                         | 3         | 75          | 15         | 58          | 2         |
| 10          | MH3042692                      | Quản trị resort                                       | 2         | 45          | 15         | 28          | 2         |
| 11          | MH3042672                      | Quản trị các dịch vụ giải trí                         | 2         | 45          | 15         | 28          | 2         |
| 12          | MH3042693                      | Thiết kế thực đơn                                     | 3         | 60          | 30         | 28          | 2         |
| 13          | MH3042694                      | Quản trị tiệc, hội nghị và hội thảo                   | 3         | 60          | 30         | 28          | 2         |
| 14          | MĐ3042695                      | Ứng dụng công nghệ số và AI trong nhà hàng, khách sạn | 2         | 45          | 15         | 28          | 2         |
| 15          | MĐ3042696                      | Thực tập nghiệp vụ chuyên ngành nhà hàng, khách sạn   | 2         | 90          | 0          | 90          | 0         |
| 16          | MĐ3042697                      | Thực tập tốt nghiệp                                   | 5         | 225         | 0          | 225         | 0         |
| <b>II.3</b> | <b>Môn học, mô đun tự chọn</b> |                                                       | <b>5</b>  | <b>105</b>  | <b>45</b>  | <b>56</b>   | <b>4</b>  |
| 1           | MH3042674                      | Văn hóa ẩm thực                                       | 2         | 45          | 15         | 28          | 2         |
| 2           | MH3042679                      | Tiền tệ và thanh toán quốc tế trong du lịch           | 2         | 45          | 15         | 28          | 2         |
| 3           | MH3042678                      | Chăm sóc khách hàng                                   | 2         | 45          | 15         | 28          | 2         |
| 4           | MH3042698                      | Tiếng Hoa                                             | 3         | 60          | 30         | 28          | 2         |
| 5           | MH3042682                      | Quản lý chất lượng dịch vụ                            | 3         | 60          | 30         | 28          | 2         |
| 6           | MH3042699                      | Kế toán doanh nghiệp khách sạn                        | 3         | 60          | 30         | 28          | 2         |
|             | <b>Tổng cộng</b>               |                                                       | <b>80</b> | <b>1935</b> | <b>592</b> | <b>1278</b> | <b>65</b> |

## 7. Hướng dẫn sử dụng chương trình:

7.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo Quy định của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Khối lượng học tập đối với các môn học chung theo quy định được quy đổi thành tín chỉ tại Phụ lục 05 của Thông tư 01/2024/TT-BLĐTBXH ngày 19 tháng 2 năm 2024 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội quy định quy trình xây dựng thẩm định và ban hành chương trình đào tạo; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định, duyệt và sử dụng giáo trình trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;

- Môn Giáo dục Chính trị thực hiện theo Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06 tháng 12 năm 2018 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội Ban hành Chương trình môn học Giáo dục Chính trị thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;



- Môn Pháp luật thực hiện theo Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTĐBXH ngày 06 tháng 12 năm 2018 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội Ban hành Chương trình môn học Pháp luật thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;

- Môn Giáo dục thể chất thực hiện theo Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTĐBXH ngày 06 tháng 12 năm 2018 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội Ban hành Chương trình môn học Giáo dục thể chất thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;

- Môn Giáo dục Quốc phòng và An ninh thực hiện theo Thông tư số 10/2018/TT-BLĐTĐBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội Ban hành Chương trình môn học Giáo dục Quốc phòng và An ninh thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;

- Môn Tin học thực hiện theo Thông tư số 11/2018/TT-BLĐTĐBXH ngày 06 tháng 12 năm 2018 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội Ban hành Chương trình môn học Tin học thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;

- Môn Tiếng Anh thực hiện theo Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTĐBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội Ban hành Chương trình môn học Tiếng Anh thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

#### 7.2. Tổ chức thực hiện chương trình đào tạo:

- Chương trình đào tạo được tổ chức thực hiện theo phương thức tích lũy mô đun, tín chỉ của Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTĐBXH ngày 30/3/2022 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội.

- Việc tổ chức giảng dạy các môn học, mô đun được thực hiện theo Kế hoạch phân bổ môn học, mô đun (BM đính kèm).

#### 7.3. Tổ chức kiểm tra, đánh giá thường xuyên, định kỳ và thi kết thúc môn học, mô đun:

- Phương pháp, thời gian tổ chức kiểm tra thường xuyên, định kỳ, thi kết thúc môn học, mô đun được xác định và có hướng dẫn cụ thể theo từng chương trình môn học, chương trình mô đun.

- Thời gian kiểm tra trên lớp tính trong khối lượng của môn học, kiểm tra lý thuyết tính vào giờ lý thuyết; thời gian kiểm tra thực hành, tích hợp tính vào giờ thực hành.

#### 7.4. Thực tập tại doanh nghiệp, thực tập tốt nghiệp:

- Đối với thực tập nghiệp vụ chuyên ngành, người học có thể tiếp cận môi trường làm việc thực tế từ những năm đầu nên không có điều kiện tiên quyết.

- Đối với thực tập tốt nghiệp, người học phải tích lũy 50 tín chỉ và phải hoàn thành thực tập nghiệp vụ chuyên ngành nhà hàng, khách sạn mới được đi thực tập tốt nghiệp.

#### 7.5. Xét công nhận tốt nghiệp:

- Người học phải tích lũy đủ số tín chỉ quy định trong chương trình đào tạo và thỏa mãn các điều kiện được quy định tại quy chế đào tạo hiện hành thì mới được xét tốt nghiệp.

- Ngoài những môn học, mô đun trong chương trình đào tạo, người học cần phải đạt chuẩn đầu ra tin học, ngoại ngữ, kỹ năng mềm theo quy định của nhà trường.





- Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả học tập của người học, biên bản họp xét điều kiện tốt nghiệp của Hội đồng xét tốt nghiệp trình độ cao đẳng và các qui định liên quan để quyết định công nhận và cấp bằng tốt nghiệp cho người học theo qui định.

**KT. HIỆU TRƯỞNG**  
**PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



**PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**  
**QLĐT & NCKH**

**PHÓ TRƯỞNG KHOA**

**Ngô Thị Mỹ Hạnh**

**Nguyễn Lưu Minh Triết**

**Phan Văn Thanh Cẩn**