

BỘ TÀI NGUYÊN VÀ MÔI TRƯỜNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC TÀI NGUYÊN VÀ MÔI TRƯỜNG HÀ NỘI



BẢN MÔ TẢ
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC - HÌNH THỨC CHÍNH QUY
NGÀNH QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN

Hà Nội, năm 2024

MỤC LỤC

PHẦN 1. GIỚI THIỆU CHUNG VỀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	3
1.1. Giới thiệu chương trình	3
1.2. Thông tin chung về chương trình	3
1.3. Mục tiêu của chương trình đào tạo	3
1.3.1. Mục tiêu chung:	3
1.3.2. Mục tiêu cụ thể:	4
1.3.3. Ma trận mối quan hệ giữa mục tiêu cụ thể của chương trình đào tạo với sứ mạng, tầm nhìn của Trường	4
1.4. Chuẩn đầu vào của chương trình đào tạo và phương thức tuyển sinh	5
1.4.1 Chuẩn đầu vào của chương trình đào tạo	5
1.4.2 Phương thức tuyển sinh	5
PHẦN 2. CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	5
2.1. Nội dung chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo	5
2.2. Ma trận mối quan hệ giữa mục tiêu và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo	8
2.3. Vị trí việc làm mà sinh viên có thể đảm nhiệm sau khi tốt nghiệp	8
2.4. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp	9
PHẦN 3. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	9
3.1. Tóm tắt yêu cầu của chương trình đào tạo	9
3.2. Ma trận đáp ứng chuẩn đầu ra của các khối kiến thức	9
3.3. Khung chương trình đào tạo	9
3.4. Ma trận thể hiện sự đóng góp của các học phần để đạt được chuẩn đầu ra chương trình đào tạo	13
3.5. Sơ đồ chương trình dạy học	19
3.5.1 Sơ đồ chương trình dạy học chuyên ngành Quản trị khách sạn	19
3.5.2 Sơ đồ chương trình dạy học chuyên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	20
3.6. Mô tả nội dung theo các khối kiến thức	21
3.6.1. Kiến thức giáo dục đại cương (34 TC)	21
3.6.2. Kiến thức cơ sở ngành (15 TC)	21
3.6.3. Kiến thức ngành (45 TC)	21
3.6.4. Kiến thức chuyên ngành (18 TC)	21
3.6.5. Kiến thức khóa luận tốt nghiệp (10 TC)	22
3.7. Phương pháp giảng dạy	22
3.8. Phương pháp đánh giá kết quả học tập	22
3.9. Đội ngũ giảng viên và nhân lực hỗ trợ	23
3.10. Cơ sở vật chất phục vụ đào tạo và nghiên cứu	23
3.11. Hướng dẫn thực hiện chương trình	23
3.12. Chương trình trong và ngoài nước đã tham khảo để xây dựng chương trình	23

PHẦN 1. GIỚI THIỆU CHUNG VỀ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1.1. Giới thiệu chương trình

Chương trình đào tạo ngành Quản trị khách sạn được thiết kế trên cơ sở tuân thủ các quy định, hướng dẫn của Bộ giáo dục và Đào tạo, của Trường Đại học Tài nguyên và Môi trường Hà Nội.

Chương trình đào tạo ngành Quản trị khách sạn được thiết kế theo hướng tiếp cận năng lực, đào tạo theo hướng kết hợp lý thuyết và thực hành phù hợp với định hướng phát triển kinh tế, xã hội, nhằm đào tạo sinh viên toàn diện cả về kiến thức chuyên môn, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm. Sinh viên sau khi tốt nghiệp đáp ứng được các yêu cầu về kiến thức, trình độ năng lực chuyên môn của nhà tuyển dụng và xã hội.

1.2. Thông tin chung về chương trình

- Tên ngành đào tạo:
 - Tiếng Việt: Quản trị khách sạn
 - Tiếng Anh: Hospitality Management
- Mã số ngành đào tạo: 7810201
- Trình độ đào tạo: Đại học
- Hình thức đào tạo: Chính quy
- Ngôn ngữ đào tạo: Tiếng Việt
- Thời gian đào tạo: 4.0 năm
- Tổng số tín chỉ của chương trình đào tạo: 122 tín chỉ
- Tên văn bằng tốt nghiệp:
 - Tiếng Việt: Cử nhân Quản trị khách sạn
 - Tiếng Anh: Bachelor of Hospitality Management
- Đơn vị quản lý chương trình đào tạo: Khoa Kinh tế
- Thời gian rà soát, điều chỉnh chương trình gần nhất: Năm 2022
- Áp dụng từ năm và khóa tuyển sinh: Năm 2024, khóa ĐH14
- Thông tin kiểm định chất lượng chương trình đào tạo: Chưa thực hiện kiểm định

1.3. Mục tiêu của chương trình đào tạo

1.3.1. Mục tiêu chung:

Đào tạo nguồn nhân lực Quản trị khách sạn phát triển toàn diện theo định hướng ứng dụng, có sức khỏe, phẩm chất chính trị, đạo đức, tự chủ và trách nhiệm, có ý thức phục vụ nhân dân, bảo đảm quốc phòng an ninh; nắm vững kiến thức cơ bản về kinh tế - xã hội; có kiến thức và kỹ năng chuyên sâu về lĩnh vực Quản trị khách sạn đáp ứng nhu cầu nhân lực chất lượng cao cho sự phát triển bền vững của nền kinh tế. Sinh viên sau khi tốt nghiệp sẽ có năng lực thực hành nghề nghiệp, có khả năng sáng tạo, khởi nghiệp và phát triển kỹ năng cá nhân trong lĩnh vực Quản trị khách sạn và hội nhập toàn cầu.

1.3.2. Mục tiêu cụ thể:

- **PO1:** Có kiến thức về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội, công nghệ, chính trị, pháp luật, quốc phòng an ninh và khả năng tư duy về các vấn đề đương đại phù hợp với khối ngành khách sạn;

- **PO2:** Có kiến thức thực tế vững chắc, kiến thức lý thuyết về Tài nguyên, Môi trường; kiến thức toàn diện và chuyên sâu trong lĩnh vực Quản trị khách sạn để đảm bảo phát triển bền vững;

- **PO3:** Có kỹ năng giao tiếp, làm việc độc lập và làm việc nhóm; có kỹ năng chuyên môn nghề nghiệp để đề xuất các giải pháp nhằm giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực quản trị khách sạn.

- **PO4:** Có năng lực tự chủ và trách nhiệm trong việc thực hiện các nhiệm vụ cụ thể và phức tạp; có khả năng sáng tạo, định hướng tương lai, chủ động học tập suốt đời và có động cơ khởi nghiệp rõ ràng; có khả năng phát triển phẩm chất, kỹ năng và trách nhiệm nghề nghiệp để thích nghi với môi trường làm việc trong lĩnh vực chuyên môn; đảm bảo các chuẩn mực đạo đức và có ý thức trách nhiệm xã hội, đóng góp vào sự phát triển bền vững.

1.3.3. Ma trận mối quan hệ giữa mục tiêu cụ thể của chương trình đào tạo với sứ mạng, tầm nhìn của Trường

Mục tiêu cụ thể của chương trình đào tạo	Sứ mạng	Tầm nhìn
PO1: Có kiến thức khoa học tự nhiên, khoa học xã hội, công nghệ, chính trị, pháp luật, quốc phòng an ninh và khả năng tư duy về các vấn đề đương đại phù hợp với khối ngành khách sạn;	x	
PO2: Có kiến thức thực tế vững chắc, kiến thức lý thuyết về Tài nguyên, Môi trường; kiến thức toàn diện và chuyên sâu trong lĩnh vực Quản trị khách sạn để đảm bảo phát triển bền vững;	x	
PO3: Có kỹ năng giao tiếp, làm việc độc lập và làm việc nhóm; có kỹ năng chuyên môn nghề nghiệp để đề xuất các giải pháp nhằm giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực quản trị khách sạn.	x	x
PO4: Có năng lực tự chủ và trách nhiệm trong việc thực hiện các nhiệm vụ cụ thể và phức tạp; có khả năng sáng tạo, định hướng tương lai, chủ động học tập suốt đời và có động cơ khởi nghiệp rõ ràng; có khả năng phát triển phẩm chất, kỹ năng và trách nhiệm nghề nghiệp để thích nghi với môi trường làm việc trong lĩnh vực chuyên môn; đảm bảo các chuẩn mực đạo đức và có ý thức trách nhiệm xã hội, đóng góp vào sự phát triển bền vững.	x	x

1.4. Chuẩn đầu vào của chương trình đào tạo và phương thức tuyển sinh

1.4.1 Chuẩn đầu vào của chương trình đào tạo

Đáp ứng các điều kiện theo quy chế tuyển sinh hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Đề án tuyển sinh đại học của Trường Đại học Tài nguyên và Môi trường Hà Nội.

1.4.2 Phương thức tuyển sinh

Theo đề án tuyển sinh hàng năm của Trường Đại học Tài nguyên và Môi trường Hà Nội.

PHẦN 2. CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

2.1. Nội dung chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

Ký hiệu CDR	Ký hiệu chỉ số đánh giá CDR	Nội dung chuẩn đầu ra	Mức độ
1. Chuẩn đầu ra về kiến thức			
PLO1		Vận dụng các kiến thức khoa học tự nhiên, khoa học xã hội, công nghệ, chính trị, pháp luật và khả năng tư duy về các vấn đề đương đại trong tình hình thực tế ngành quản trị khách sạn	3/6
	PI1.1	Vận dụng kiến thức khoa học tự nhiên vào việc giải quyết các vấn đề của ngành	25%
	PI1.2	Vận dụng kiến thức khoa học xã hội vào việc giải quyết các vấn đề của ngành	25%
	PI1.3	Vận dụng kiến thức công nghệ vào việc giải quyết các vấn đề của ngành	25%
	PI1.4	Vận dụng kiến thức về chính trị, pháp luật và khả năng tư duy về các vấn đề đương đại trong tình hình thực tế của ngành	25%
PLO2		Phân tích các xu hướng ngành khách sạn, nhu cầu của thị trường, nguồn lực của tổ chức dựa trên việc vận dụng các khái niệm, các lý thuyết, các mô hình và các cách tiếp cận của ngành khách sạn.	4/6
	PI2.1	Phân tích các xu hướng ngành khách sạn, nhu cầu của thị trường	50%
	PI2.2	Phân tích nguồn lực của tổ chức	50%
PLO3		Hệ thống hóa các kiến thức về kinh tế, du lịch và hoạt động tác nghiệp trong lĩnh vực kinh doanh khách sạn và dịch vụ ăn uống.	4/6
	PI3.1	Hệ thống hóa các kiến thức về kinh tế, du lịch trong lĩnh vực kinh doanh khách sạn và dịch vụ ăn uống	50%

Ký hiệu CDR	Ký hiệu chỉ số đánh giá CDR	Nội dung chuẩn đầu ra	Mức độ
	PI3.2	Hệ thống hóa các kiến thức về hoạt động tác nghiệp trong lĩnh vực kinh doanh khách sạn và dịch vụ ăn uống	50%
PLO4A (Đối với hướng chuyên sâu quản trị khách sạn)	Hệ thống hóa các kiến thức nền tảng và chuyên sâu về các chức năng tổ chức hoạt động quản trị trong các khách sạn, doanh nghiệp kinh doanh lưu trú.		4/6
	PI4A.1	Hệ thống hóa các kiến thức nền tảng về các chức năng tổ chức hoạt động quản trị trong các khách sạn, doanh nghiệp kinh doanh lưu trú.	60%
	PI4A.2	Hệ thống hóa các kiến thức chuyên sâu về các chức năng tổ chức hoạt động quản trị trong các khách sạn, doanh nghiệp kinh doanh lưu trú.	40%
PLO4B (Đối với hướng chuyên sâu quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống)	Hệ thống hóa các kiến thức nền tảng và chuyên sâu về các chức năng tổ chức hoạt động quản trị trong các doanh nghiệp cung cấp dịch vụ ăn uống.		4/6
	PI4B.1	Hệ thống hóa các kiến thức nền tảng về các chức năng tổ chức hoạt động quản trị trong các doanh nghiệp cung cấp dịch vụ ăn uống.	60%
	PI4B.2	Hệ thống hóa các kiến thức chuyên sâu về các chức năng tổ chức hoạt động quản trị trong các doanh nghiệp cung cấp dịch vụ ăn uống.	40%
2. Chuẩn đầu ra về kỹ năng			
PLO5	Kết hợp kỹ năng giao tiếp bằng các phương thức khác nhau một cách hiệu quả		4/5
	PI5.1	Giao tiếp bằng lời nói, văn bản, đa phương tiện	60%
	PI5.2	Ứng xử với cá nhân, tổ chức liên quan trong môi trường đa dạng	40%
PLO6	Kết hợp làm việc độc lập, làm việc nhóm một cách hiệu quả		4/5
	PI6.1	Thể hiện kỹ năng làm việc độc lập một cách hiệu quả	35%
	PI6.2	Kết hợp làm việc nhóm một cách hiệu quả	35%
	PI6.3	Lập kế hoạch làm việc nhóm một cách khoa học	30%
PLO7	Kết hợp các quy trình nghiệp vụ trong hoạt động kinh doanh khách sạn nhằm đảm bảo chất lượng và tạo được sự hài lòng trong quá trình phục vụ khách hàng.		4/5

Ký hiệu CDR	Ký hiệu chỉ số đánh giá CDR	Nội dung chuẩn đầu ra	Mức độ
	PI7.1	Giải quyết các thao tác nghiệp vụ lễ tân, buồng phòng và ẩm thực nhằm phục vụ khách theo tiêu chuẩn hiện hành	50%
	PI7.2	Kết hợp các quy trình phục vụ nhằm đảm bảo và tăng hiệu suất làm việc, góp phần nâng cao trải nghiệm của khách hàng	50%
PLO8A (Đối với hướng chuyên sâu quản trị khách sạn)	Kết hợp các kỹ năng nghề nghiệp để hình thành ý tưởng, xây dựng các chương trình, kế hoạch và đưa ra các quyết định hành động trong ngành khách sạn		4/5
	PI8A.1	Kết hợp các kỹ năng nghề nghiệp để hình thành ý tưởng, xây dựng các chương trình, kế hoạch trong ngành khách sạn	50%
	PI8A.2	Kết hợp các kỹ năng nghề nghiệp để đưa ra các quyết định hành động trong ngành khách sạn	50%
PLO8B (Đối với hướng chuyên sâu quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống)	Kết hợp các kỹ năng nghề nghiệp để hình thành ý tưởng, xây dựng các chương trình, kế hoạch và đưa ra các quyết định hành động trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống		4/5
	PI8B.1	Kết hợp các kỹ năng nghề nghiệp để hình thành ý tưởng, xây dựng các chương trình, kế hoạch trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống	50%
	PI8B.2	Kết hợp các kỹ năng nghề nghiệp để đưa ra các quyết định hành động trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống	50%
3. Chuẩn đầu ra về năng lực tự chủ và trách nhiệm			
PLO9	Tuân thủ pháp luật và nội quy của tổ chức, đảm bảo các chuẩn mực đạo đức và có ý thức trách nhiệm xã hội		3/5
	PI9.1	Thực hiện theo các quy định của pháp luật và nội quy của tổ chức nơi đang học tập, làm việc	60%
	PI9.2	Có đạo đức, ý thức trách nhiệm trong công việc và đối với cộng đồng	40%
PLO10	Thích ứng với sự đa dạng của bối cảnh nghề nghiệp, định hướng tương lai, chủ động học tập suốt đời và có động cơ khởi nghiệp rõ ràng		4/5

Ký hiệu CDR	Ký hiệu chỉ số đánh giá CDR	Nội dung chuẩn đầu ra	Mức độ
	PI10.1	Nhận diện năng lực bản thân trong biến động của bối cảnh nghề nghiệp, định hướng tương lai	40%
	PI10.2	Chủ động cập nhật kiến thức, trau dồi kỹ năng nhằm đáp ứng các yêu cầu công việc	40%
	PI10.3	Hình thành các ý tưởng khởi nghiệp phù hợp với năng lực bản thân	20%

Ghi chú: Điểm mức độ yêu cầu theo thang năng lực Bloom: Kiến thức (1-6), Dave: kỹ năng (1-5), Krathwohl: Đạo đức và trách nhiệm (1-5).

2.2. Ma trận mối quan hệ giữa mục tiêu và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

Chuẩn đầu ra của CTĐT		Mục tiêu của CTĐT			
		PO1	PO2	PO3	PO4
Kiến thức	PLO1	x		x	
	PLO2	x	x		
	PLO3	x	x		
	PLO4A		x	x	
	PLO4B		x	x	
Kỹ năng	PLO5			x	
	PLO6			x	
	PLO7			x	x
	PLO8A			x	x
	PLO8B			x	x
Năng lực tự chủ và trách nhiệm	PLO9				x
	PLO10				x

2.3. Vị trí việc làm mà sinh viên có thể đảm nhiệm sau khi tốt nghiệp

- Quản lý, giám sát, điều hành trong các bộ phận tác nghiệp và chức năng tại các cơ sở lưu trú, các khách sạn - nhà hàng, các doanh nghiệp cung cấp dịch vụ ăn uống hay các cơ sở kinh doanh dịch vụ phục vụ khách du lịch khác.

- Nhân viên lễ tân, buồng phòng, tổ chức sự kiện, chăm sóc khách hàng, kinh doanh tiếp thị, nhân sự,... tại các bộ phận tác nghiệp và chức năng trong các cơ sở lưu trú, các khách sạn - nhà hàng, các doanh nghiệp cung cấp dịch vụ ăn uống hay các cơ sở kinh doanh dịch vụ phục vụ khách du lịch khác.

- Chuyên viên tại các bộ phận quản lý về khách sạn ở các cơ quan quản lý nhà

nước trực thuộc các Sở Văn hóa, thể thao và du lịch tại các địa phương. Tư vấn viên tại các tổ chức tư vấn trong nước và quốc tế về du lịch và khách sạn;

- Nghiên cứu viên, trợ giảng tại các cơ sở giáo dục, các cơ sở nghiên cứu liên quan tới các lĩnh vực nhà hàng và khách sạn.

- Tự thành lập và điều hành (CEO) các cơ sở lưu trú, các khách sạn, nhà hàng, các doanh nghiệp cung cấp dịch vụ ăn uống.

2.4. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp sinh viên có khả năng tự học tập nâng cao trình độ; học liên thông cùng trình độ hoặc học lên các trình độ sau đại học tương ứng với các ngành gần, ngành phù hợp theo quy định hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo cũng như của các cơ sở giáo dục đại học.

PHẦN 3. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

3.1. Tóm tắt yêu cầu của chương trình đào tạo

STT	Khối kiến thức	Số tín chỉ	Số tín chỉ bắt buộc	Số tín chỉ tự chọn
1	Kiến thức giáo dục đại cương	34	30	4
2	Kiến thức cơ sở ngành	15	9	6
3	Kiến thức ngành	45	30	15
4	Kiến thức chuyên ngành	18	0	18
5	Khóa luận tốt nghiệp	10	10	0
	Tổng	122	79	43

Ghi chú: Chương trình trên chưa bao gồm các học phần Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng - an ninh.

3.2. Ma trận đáp ứng chuẩn đầu ra của CTĐT và các khối kiến thức

KHỐI KIẾN THỨC	CHUẨN ĐẦU RA CỦA CTĐT											
	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4A	PLO4B	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8A	PLO8B	PLO9	PLO10
- Kiến thức giáo dục đại cương	3	1	-	-	2	1	1	-	1	1	2	1
- Kiến thức cơ sở ngành	1	-	2	1	-	1	2	3	2	2	2	1
- Kiến thức ngành	1	1	3	2	2	2	3	3	2	2	3	3
- Kiến thức chuyên ngành	1	1	3	3	1	3	3	2	3	3	3	3
- Khóa luận tốt nghiệp	-	-	-	3	3	1	1	-	3	3	-	3

Mức đóng góp: nhiều (3); trung bình (2); ít (1); không (-).

3.3. Khung chương trình đào tạo

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Số giờ học tập			Mã học phần tiên quyết
				Lý thuyết	Thực hành	Tự học	
I	KHỐI KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG		34	580	100	1260	
1.1	Các học phần chung		21	280	70	630	
1	LCML101	Triết học Mác - Lênin	3	45	0	90	
2	LCML102	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2	30	0	60	
3	LCML103	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	30	0	60	
4	LCTT101	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	30	0	60	
5	LCLS101	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	30	0	60	
6	LCPL101	Pháp luật đại cương	2	30	0	60	
7	CTKU101	Tin học đại cương	2	15	30	60	
8	NNTA164	Ngoại ngữ 1	3	35	20	90	
9	NNTA165	Ngoại ngữ 2	3	35	20	90	
		<i>Giáo dục thể chất</i>	4	-	-	-	
		<i>Giáo dục quốc phòng an ninh</i>	9	-	-	-	
		<i>Kỹ năng bổ trợ</i>	3	-	-	-	
1.2	Các học phần của Trường (chọn 2TC/6TC)		2	90	0	180	
10	MTQM102	Môi trường và phát triển	2	30	0	60	
11	MTQM104	Tăng trưởng xanh và bền vững	2	30	0	60	
12	KTKH142	Chuyển đổi số tài nguyên và môi trường	2	30	0	60	
1.3	Các học phần của lĩnh vực		11	210	30	450	
1.3.1	Các học phần bắt buộc		9	120	30	270	
13	KTKH101	Kinh tế vi mô	3	45	0	90	
14	KTKH102	Kinh tế vĩ mô	3	45	0	90	KTKH101
15	KTKT108	Thị trường chứng khoán	3	30	30	90	
1.3.2	Các học phần tự chọn (2TC/6TC)		2	90	0	180	
16	KTKH144	Toán kinh doanh	2	30	0	60	
17	KTKH145	Toán tài chính	2	30	0	60	
18	KTKH133	Thống kê doanh nghiệp	2	30	0	60	
II	KHỐI KIẾN THỨC GIÁO DỤC CHUYÊN NGHIỆP		88	1230	1080	3540	

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Số giờ học tập			Mã học phần tiên quyết
				Lý thuyết	Thực hành	Tự học	
2.1	Kiến thức cơ sở ngành		15	285	60	630	
2.1.1	Các học phần bắt buộc		9	105	60	270	
19	KTDL136	Tổng quan khách sạn*	3	30	30	90	
20	KTKD105	Quản trị học	3	45	0	90	
21	KTDL119	Văn hóa ẩm thực*	3	30	30	90	
2.1.2	Các học phần tự chọn (6TC/12TC)		6	180	0	360	
22	KTDL117	Tâm lý khách hàng du lịch *	3	45	0	90	
23	KTKE101	Nguyên lý kế toán	3	45	0	90	
24	KTDL191	Kỹ năng phát triển nghề nghiệp	3	45	0	90	
25	KTKH148	Phương pháp nghiên cứu trong kinh doanh	3	45	0	90	
2.2	Kiến thức ngành		45	465	600	1530	
2.2.1	Các học phần bắt buộc		30	180	540	900	
26	KTDL139	Tiếng Anh chuyên ngành	3	45	0	90	
27	KTDL180	Thực tập lưu trú	4	0	120	120	
28	KTDL181	Thực tập nhà hàng	4	0	120	120	
29	KTDL182	Thực tập nghiệp vụ buồng	5	0	150	150	
30	KTDL183	Thực tập nghiệp vụ lễ tân	5	0	150	150	
31	KTDL177	Đạo đức nghề trong kinh doanh khách sạn	2	30	0	60	
32	KTDL140	Quản trị an toàn, an ninh trong khách sạn	2	30	0	60	
33	KTDL128	Quản trị kinh doanh khách sạn	3	45	0	90	
34	KTDL107	Quản trị chất lượng du lịch	2	30	0	60	
2.2.2	Các học phần tự chọn (15 TC/21TC)		15	285	60	630	
35	KTPT166	Marketing khách sạn	3	45	0	90	
36	KTDL126	Quản trị sự kiện	3	45	0	90	KTDL136
37	KTDL147	Quản trị nhà hàng và quầy bar	3	30	30	90	
38	KTDL146	Quản trị dịch vụ khách sạn, nhà hàng	3	30	30	90	KTDL136
39	KTKD167	Quản trị nguồn nhân lực trong khách sạn	3	45	0	90	
40	KTKD168	Hệ thống thông tin quản lý khách sạn	3	45	0	90	

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Số giờ học tập			Mã học phần tiên quyết
				Lý thuyết	Thực hành	Tự học	
41	KTDL131	Lễ tân ngoại giao	3	45	0	90	
2.3	Kiến thức chuyên ngành (chọn 18TC)		18	480	120	1080	
	Hướng chuyên sâu về Quản trị khách sạn		18	240	60	540	
42	KTDL149	Quản trị kinh doanh khu nghỉ dưỡng	3	45	0	90	
43	KTDL150	Quản trị lưu trú	3	45	0	90	
44	KTDL148	Quản trị tiền sảnh khách sạn	3	45	0	90	
45	KTDL138	Quản trị buồng khách sạn	3	30	30	90	
46	KTDL137	Quản trị lễ tân khách sạn	3	30	30	90	
47	KTDL151	Quản trị kinh doanh dịch vụ giải trí trong khách sạn	3	45	0	90	
	Hướng chuyên sâu về Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống		18	240	60	540	
48	KTDL153	Quản trị thực phẩm và đồ uống	3	30	30	90	
49	KTDL154	Quản trị kinh doanh nhà hàng	3	30	30	90	
50	KTDL155	Vệ sinh an toàn thực phẩm	3	45	0	90	
51	KTDL156	Xây dựng thực đơn	3	45	0	90	
52	KTDL157	Quản trị chuỗi cung ứng thực phẩm	3	45	0	90	
53	KTDL158	Quản trị ẩm thực	3	45	0	90	
2.4	Khóa luận tốt nghiệp		10	0	300	300	
54	KTDL179	Khóa luận tốt nghiệp	10	0	300	300	
		TỔNG	122	1810	1180	4800	

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số T C	Học kỳ	CHUẨN ĐẦU RA CỦA CTĐT																									Tổng			
					Kiến thức										Kỹ năng										Năng lực tự chủ và trách nhiệm								
					PLO1				PLO2		PLO3		PLO4A		PLO4B		PLO5		PLO6			PLO7		PLO8A		PLO8B		PLO9			PLO10		
					PI 1.1	PI 1.2	PI 1.3	PI 1.4	PI 2.1	PI 2.2	PI 3.1	PI 3.2	PI A4.1	PI A4.2	PI B4.1	PI B4.2	PI 5.1	PI 5.2	PI 6.1	PI 6.2	PI 6.3	PI 7.1	PI 7.2	PI 8A.1	PI 8A.2	PI 8B.1	PI 8B.2	PI 9.1	PI 9.2		PI 10.1	PI 10.2	PI 10.3
28	KTDL181	Thực tập nhà hàng	4	5	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3	-	-	-	-	2	-	-	-	-	4		
29	KTDL182	Thực tập nghiệp vụ buồng	5	6	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3	-	-	-	-	2	-	-	-	-	4		
30	KTDL183	Thực tập nghiệp vụ lễ tân	5	7	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3	-	-	-	-	-	-	-	2	1	5		
31	KTDL177	Đạo đức nghề trong kinh doanh khách sạn	2	6	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	2	-	-	-	6		
32	KTDL140	Quản trị an toàn, an ninh trong khách sạn	2	4	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	5		
33	KTDL128	Quản trị kinh doanh khách sạn	3	4	-	-	-	-	-	2	3	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	5		
34	KTDL107	Quản trị chất lượng du lịch	2	4	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	5		
2.2.2	Các học phần tự chọn (15 TC/21TC)		15																														
35	KTMK166	Marketing khách sạn	3	5	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	1	-	2	-	-	-	-	-	2	1	-	-	-	6		
36	KTDL126	Quản trị sự kiện	3	5	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	5		
37	KTDL147	Quản trị nhà hàng và quầy bar	3	5	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	5		
38	KTDL146	Quản trị dịch vụ khách sạn, nhà hàng	3	3	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	5		

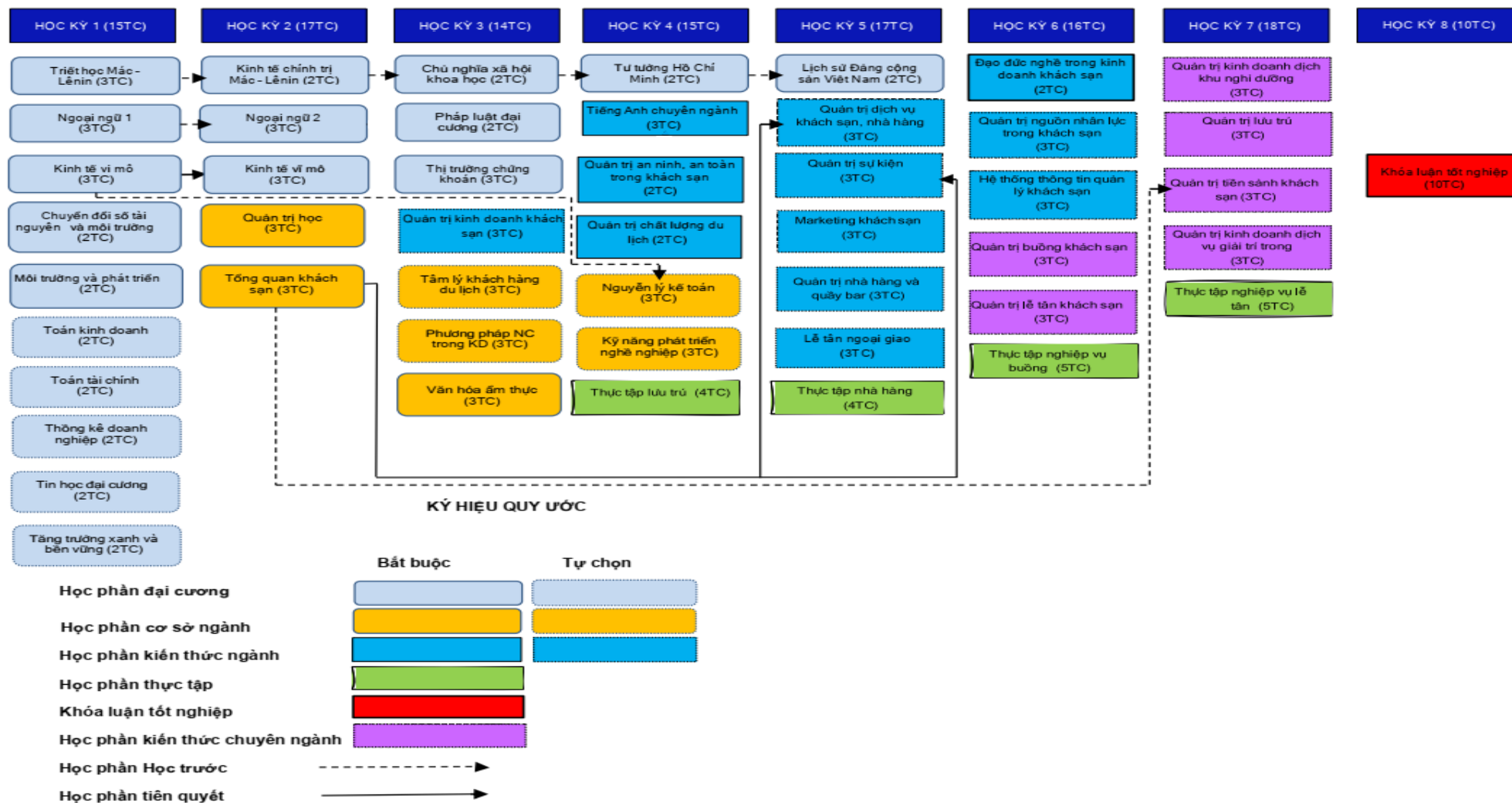
STT	Mã học phần	Tên học phần	Số T C	Học kỳ	CHUẨN ĐẦU RA CỦA CTĐT																									Tổng						
					Kiến thức										Kỹ năng										Năng lực tự chủ và trách nhiệm											
					PLO1				PLO2		PLO3		PLO4A		PLO4B		PLO5		PLO6			PLO7		PLO8A		PLO8B		PLO9			PLO10					
					PI 1.1	PI 1.2	PI 1.3	PI 1.4	PI 2.1	PI 2.2	PI 3.1	PI 3.2	PI A4.1	PI A4.2	PI B4.1	PI B4.2	PI 5.1	PI 5.2	PI 6.1	PI 6.2	PI 6.3	PI 7.1	PI 7.2	PI 8A.1	PI 8A.2	PI 8B.1	PI 8B.2	PI 9.1	PI 9.2		PI 10.1	PI 10.2	PI 10.3			
39	KTKD167	Quản trị nguồn nhân lực trong khách sạn	3	6	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	1	-	2	-	5
40	KTKD168	Hệ thống thông tin quản lý khách sạn	3	6	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	2	-	5	
41	KTDL131	Lễ tân ngoại giao	3	6	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	5	
2.3	Kiến thức chuyên ngành (chọn 18TC)		18																																	
	Hướng chuyên sâu về Quản trị khách sạn		18																																	
42	KTDL149	Quản trị kinh doanh khu nghỉ dưỡng	3	7	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	2	1	6	
43	KTDL150	Quản trị lưu trú	3	7	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3	-	-	2	1	-	-	-	6	
44	KTDL148	Quản trị tiền sảnh khách sạn	3	7	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	2	1	6	
45	KTDL138	Quản trị buồng khách sạn	3	6	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-	2	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	-	6	
46	KTDL137	Quản trị lễ tân khách sạn	3	6	-	-	-	-	-	-	-	-	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3	-	-	-	-	-	3	-	5	
47	KTDL151	Quản trị kinh doanh dịch vụ giải trí trong khách sạn	3	7	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3	-	-	2	2	-	-	-	6	
	Hướng chuyên sâu về Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống		18																																	
48	KTDL153	Quản trị thực phẩm và đồ uống	3	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	2	-	-	5	

STT	Mã học phần	Tên học phần	Số T C	Học kỳ	CHUẨN ĐẦU RA CỦA CTĐT																									Tổng						
					Kiến thức										Kỹ năng										Năng lực tự chủ và trách nhiệm											
					PLO1				PLO2		PLO3		PLO4A		PLO4B		PLO5		PLO6			PLO7		PLO8A		PLO8B		PLO9			PLO10					
					PI 1.1	PI 1.2	PI 1.3	PI 1.4	PI 2.1	PI 2.2	PI 3.1	PI 3.2	PI A4.1	PI A4.2	PI B4.1	PI B4.2	PI 5.1	PI 5.2	PI 6.1	PI 6.2	PI 6.3	PI 7.1	PI 7.2	PI 8A.1	PI 8A.2	PI 8B.1	PI 8B.2	PI 9.1	PI 9.2		PI 10.1	PI 10.2	PI 10.3			
49	KTDL154	Quản trị kinh doanh nhà hàng	3	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	2	-	5		
50	KTDL155	Vệ sinh an toàn thực phẩm	3	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	2	-	-	-	2	6		
51	KTDL156	Xây dựng thực đơn	3	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	2	1	6		
52	KTDL157	Quản trị chuỗi cung ứng thực phẩm	3	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	2	1	6		
53	KTDL158	Quản trị ẩm thực	3	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	2	-	-	2	6		
2.4	Khóa luận tốt nghiệp		10																																	
54	KTDL179	Khóa luận tốt nghiệp	10	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	3	1	-	-	-	1	-	-	3	-	-	3	-	-	-	-	2	7			
TỔNG			122		7	7	5	6	6	5	1	1	6	7	6	7	6	4	1	8	10	16	1	4	10	5	7	7	1	2	1	2	10			
<i>Trong đó:</i> Các học phần có mức đóng góp nhiều (mức 3)					0	0	0	0	1	0	5	1	6	1	6	1	0	0	0	0	1	4	4	3	6	1	0	0	0	1	0					
Các học phần có mức đóng góp trung bình (mức 2)					4	6	2	6	5	5	7	1	4	0	5	0	6	5	4	8	6	7	14	9	5	2	1	6	1	8	1	9	8	2	1	4
Các học phần có mức đóng góp ít (mức 1)					3	1	3	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	3	2	3	1	1	1	0	0	0	0	0	4	2	0	0	6		

Mức đóng góp: nhiều (3); trung bình (2); ít (1); không (-).

3.5. Sơ đồ chương trình dạy học

3.5.1 Sơ đồ chương trình dạy học hướng chuyên sâu về Quản trị khách sạn



3.5.2 Sơ đồ chương trình dạy học hướng chuyên sâu về Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống



3.6. Mô tả nội dung theo các khối kiến thức

3.6.1. Kiến thức giáo dục đại cương (34 TC)

Kiến thức giáo dục đại cương trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về lý luận chính trị, pháp luật của Nhà nước, hiểu biết về an ninh quốc phòng, ngoại ngữ, khoa học cơ bản, công nghệ thông tin và các kiến thức nền tảng về kinh tế, xã hội và môi trường giúp người học phát triển bản thân, hình thành các kỹ năng, hiểu và vận dụng các kiến thức đại cương để học các môn cơ sở khối ngành, cơ sở ngành và áp dụng giải quyết các vấn đề của ngành, chuyên ngành quản trị khách sạn. Khối kiến thức giáo dục đại cương bao gồm 34 tín chỉ, trong đó: 19 tín chỉ bắt buộc gồm các học phần chung (lý luận chính trị, pháp luật đại cương, ngoại ngữ); 4 tín chỉ tự chọn; 2 tín chỉ các học phần của trường (môi trường và phát triển, tăng trưởng xanh và bền vững, chuyển đổi số tài nguyên và môi trường); và 9 tín chỉ các học phần của lĩnh vực: kinh tế vi mô, kinh tế vĩ mô, thị trường chứng khoán.

3.6.2. Kiến thức cơ sở ngành (15 TC)

Khối kiến thức cơ sở ngành trang bị cho người học kiến thức cơ sở để giúp người học hiểu các kiến thức cơ sở làm nền tảng tiếp cận phần khối kiến thức ngành và chuyên ngành. Khối kiến thức cơ sở ngành bao gồm 15 tín chỉ, trong đó 9 tín chỉ bắt buộc, 6 tín chỉ tự chọn. Các học phần bắt buộc như: tổng quan khách sạn, quản trị học, văn hóa ẩm thực. Học phần tự chọn bao gồm: tâm lý khách hàng du lịch, nguyên lý kế toán, kỹ năng phát triển nghề nghiệp và phương pháp nghiên cứu trong kinh doanh.

3.6.3. Kiến thức ngành (45 TC)

Khối kiến thức ngành bao gồm 45 tín chỉ, trong đó 30 tín chỉ bắt buộc, 15 tín chỉ tự chọn. Đây là khối kiến thức trang bị cho người học kiến thức ngành, kỹ năng, mức tự chủ và trách nhiệm để đáp ứng mục tiêu phát triển nghề nghiệp trong lĩnh vực quản trị khách sạn. Các học phần bắt buộc của khối kiến thức này gồm: Tiếng Anh chuyên ngành; Thực tập lưu trú; Thực tập nhà hàng; Thực tập nghiệp vụ buồng; Thực tập nghiệp vụ lễ tân; Đạo đức nghề trong kinh doanh khách sạn; Quản trị an toàn, an ninh trong khách sạn; Quản trị dịch vụ khách sạn, nhà hàng; Quản trị chất lượng du lịch. Các học phần tự chọn: Marketing khách sạn; Quản trị sự kiện; Quản trị nhà hàng và quầy bar; Quản trị kinh doanh khách sạn; Quản trị nguồn nhân lực trong khách sạn; Hệ thống thông tin quản lý khách sạn; Lễ tân ngoại giao.

3.6.4. Kiến thức chuyên ngành (18 TC)

Khối kiến thức chuyên ngành bao gồm 18 tín chỉ. Đây là khối kiến thức trang bị cho người học kiến thức chuyên sâu của ngành theo các hướng chuyên sâu về Quản trị khách sạn và chuyên sâu về Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; người học áp dụng được các kiến thức ngành, chuyên ngành, hình thành các kỹ năng chuyên sâu theo các hướng trên. Các học phần của khối kiến thức này gồm: Quản trị kinh doanh khu nghỉ

dưỡng; Quản trị lưu trú; Quản trị tiền sảnh khách sạn; Quản trị buồng khách sạn; Quản trị lễ tân khách sạn; Quản trị kinh doanh dịch vụ giải trí trong khách sạn (Đối với chuyên ngành Quản trị khách sạn); Quản trị thực phẩm và đồ uống; Quản trị kinh doanh nhà hàng; Vệ sinh an toàn thực phẩm; Xây dựng thực đơn; Quản trị chuỗi cung ứng thực phẩm; Quản trị ẩm thực (Đối với chuyên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống).

3.6.5. Kiến thức khóa luận tốt nghiệp (10 TC)

Khoá luận tốt nghiệp giúp người học trải nghiệm thực tế, tổng hợp kiến thức, vận dụng kiến thức, phát triển kỹ năng giải quyết vấn đề trong công tác Quản trị khách sạn và Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống. Khoá luận tốt nghiệp giúp sinh viên tổng hợp, vận dụng kiến thức đã học và những kiến thức thực tế trong các lĩnh vực Quản trị khách sạn và Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống để thực tập tại cơ sở thực tập và nghiên cứu một đề tài và viết báo cáo kết quả nghiên cứu của đề tài đó theo đề cương nghiên cứu và đạt được những mục tiêu đã đặt ra đối với đề tài.

3.7. Phương pháp giảng dạy

Phương pháp giảng dạy trong chương trình đào tạo được thiết kế theo cách tiếp cận lấy người học làm trung tâm và chủ thể của quá trình đào tạo nhằm thúc đẩy người học phát huy chủ động và nỗ lực tham gia các hoạt động học tập; định hướng hiệu quả để người học đạt được chuẩn đầu ra của mỗi học phần và cả chương trình đào tạo.

Phương pháp giảng dạy từng học phần được thể hiện cụ thể trong đề cương chi tiết, bao gồm chủ yếu các phương pháp sau:

- Phương pháp thuyết trình
- Phương pháp thảo luận
- Phương pháp phát vấn
- Phương pháp tự học có hướng dẫn
- Phương pháp chuyên gia
- Phương pháp giảng dạy trực quan
- Phương pháp làm việc theo nhóm
- Phương pháp trải nghiệm tại môi trường làm việc thực tế...

3.8. Phương pháp đánh giá kết quả học tập

Đánh giá kết quả học tập của người học dựa trên đánh giá quá trình và đánh giá tổng kết; làm cơ sở để kịp thời điều chỉnh hoạt động giảng dạy và học tập, thúc đẩy nỗ lực và hỗ trợ tiến bộ của người học, cải tiến chương trình đào tạo và tổ chức thực hiện chương trình đào tạo.

- Phương pháp đánh giá quá trình: Thảo luận trên lớp; Bài tập về nhà, Bài tập thảo luận nhóm; Bài kiểm tra điều kiện... ..

- Phương pháp đánh giá thi kết thúc học phần: Bài tự luận; Viết báo cáo; Trắc nghiệm; Vấn đáp... ..

- Đánh giá quá trình và đánh giá kết thúc học phần, khóa luận tốt nghiệp dựa trên các rubrics, ma trận đề thi đảm bảo độ tin cậy, độ chính xác và công bằng, đánh giá kết quả học tập của người học dựa trên chuẩn đầu ra, làm rõ mức độ đạt được của người học theo các cấp độ tư duy quy định trong chuẩn đầu ra của mỗi học phần và chương trình đào tạo.

- Từng học phần được đánh giá theo thang điểm 10, sau đó được quy đổi sang thang điểm chữ và thang điểm 4 theo quy chế đào tạo hiện hành.

3.9. Đội ngũ giảng viên và nhân lực hỗ trợ

Số lượng, trình độ, tiêu chuẩn, năng lực của đội ngũ giảng viên và nhân lực hỗ trợ đáp ứng quy định hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo, Luật Giáo dục đại học, quy chế tổ chức và hoạt động của Nhà trường để tổ chức giảng dạy và hỗ trợ người học nhằm đạt được chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo.

3.10. Cơ sở vật chất phục vụ đào tạo và nghiên cứu

Hệ thống cơ sở vật chất hiện tại bao gồm cơ sở hạ tầng, trang thiết bị thực hành, thí nghiệm, công nghệ thông tin, thư viện, học liệu, hệ thống quản lý hỗ trợ học tập, quản lý đào tạo đáp ứng nhu cầu phục vụ đào tạo và nghiên cứu của Trường. Những nội dung này được thể hiện chi tiết trong đề án mở ngành, xây dựng và ban hành chương trình đào tạo, đề án tuyển sinh đại học hàng năm, trong báo cáo Ba công khai của Trường Đại học Tài nguyên và môi trường Hà Nội được thường xuyên cập nhật trong báo cáo gửi Bộ Giáo dục và Đào tạo, đồng thời đăng tải trên cổng thông tin điện tử của Trường.

3.11. Hướng dẫn thực hiện chương trình

Kế hoạch đào tạo chuẩn của chương trình đào tạo là 04 năm. Mỗi năm có 02 học kỳ chính, tổ chức đào tạo theo tín chỉ.

Căn cứ kế hoạch đào tạo chuẩn, Trường đăng ký mặc định thời khóa biểu từng học kỳ chính cho sinh viên. Trừ học kỳ đầu tiên, các học kỳ tiếp theo sinh viên được đăng ký số tín chỉ/học phần tăng lên hoặc giảm đi theo quy định.

Sinh viên có thể học vượt để tốt nghiệp sớm so với kế hoạch đào tạo chuẩn hoặc tốt nghiệp muộn nhưng không quá thời gian đào tạo tối đa theo quy định.

Khối lượng kiến thức, phương pháp dạy và học, cách đánh giá học phần, nội dung cần đạt được của từng học phần được mô tả, quy định trong đề cương chi tiết học phần.

3.12. Chương trình trong và ngoài nước đã tham khảo để xây dựng chương trình

- Chương trình đào tạo của trường Đại học Kinh tế quốc dân
- Chương trình đào tạo của trường Đại học Thương mại
- Chương trình đào tạo của trường Đại học Kinh tế - Tài chính Thành phố Hồ Chí Minh
- Chương trình đào tạo của trường Đại học Griffith University (Úc)
- Chương trình đào tạo của trường Đại học London Metropolitan University

(Vương quốc Anh)

- Chương trình đào tạo của trường Đại học Rangsit, Thái Lan

- Chương trình đào tạo của Trường Đại học Toronto Metropolitan University

(Canada)

- Chương trình đào tạo của trường Đại học Nam California (Mỹ)

Hà Nội, ngày 09 tháng 09 năm 2024

TL. HIỆU TRƯỞNG
KT. TRƯỞNG PHÒNG ĐÀO TẠO
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG

TRƯỞNG KHOA



Phạm Thị Hồng Phương

PGS. TS. Nguyễn Hoàn