

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số /QĐ-ĐHNCT ngày tháng năm 2019
của Hiệu trưởng Trường Đại học Nam Cần Thơ)

Tên chương trình	: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
Trình độ đào tạo	: Đại học
Ngành đào tạo	: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
Mã số	: 7810202
Loại hình đào tạo	: Chính quy

1. Mục tiêu đào tạo:

1.1. Mục tiêu chung:

Chương trình đào tạo Cử nhân Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống được xây dựng và triển khai nhằm mục tiêu đào tạo nguồn nhân lực có phẩm chất, kiến thức, kỹ năng tư duy và thực hành nghề nghiệp trong lĩnh vực Quản trị và nghiệp vụ nhà hàng, cụ thể là có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp; có kiến thức chuyên môn vững chắc và sức khỏe tốt để phục vụ cho nguồn nhân lực ngành du lịch.

Chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống đáp ứng được mục tiêu giáo dục như sau:

- Sinh viên sau khi tốt nghiệp vận dụng những kiến thức về chuyên môn nghiệp vụ từ cấp độ nhân viên đến cấp quản lý sẽ đảm trách các vị trí chuyên viên, giám sát viên, trưởng ca, trưởng bộ phận, ... trong các doanh nghiệp kinh doanh nhà hàng, khu du lịch, vui chơi giải trí.

- Sinh viên nhận thức tốt về giá trị nghề nghiệp và có niềm đam mê công việc để tự hoàn thiện bản thân và tìm kiếm những bậc đào tạo cao hơn.

- Sinh viên tăng cường các kỹ năng giao tiếp nghề nghiệp để tạo hình ảnh tốt trước du khách đến từ các quốc gia tạo ấn tượng tốt đẹp về con người Việt Nam trước du khách quốc tế.

- Sinh viên thành thạo tin học văn phòng và sử dụng được tiếng Anh trong các hoạt động của ngành nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

a) Về kiến thức:

- Nhận biết, phân biệt, phân tích và tổng hợp các khái niệm chính yếu về du lịch lữ

hành, nhà hàng khách sạn và các khu du lịch, điềm vui chơi giải trí thuộc đẳng cấp từ 3 đến 5 sao chuẩn quốc tế để phục vụ tốt cho du khách đa văn hóa.

- Hiểu và vận dụng tốt kiến thức về Luật du lịch và các văn bản luật để thực thi tốt các công việc phục vụ khách theo đúng quy định của pháp luật Việt Nam.

- Nhận biết và vận dụng thành thạo những kiến thức tổng quan về nghề nghiệp, những kiến thức chuyên môn nghiệp vụ của ngành nhà hàng và dịch vụ ăn uống như: nghiệp vụ nhà hàng; quản trị nhà hàng; nghiệp vụ pha chế; quản lý quầy bar theo chuẩn nghề du lịch VN VTOS (VTOS - Vietnam Tourism Occupational Skills Standards).

- Thực hiện tốt các công việc ở cấp độ giám sát, trưởng ca, trưởng nhóm, trưởng bộ phận ở nhà hàng, khu vui chơi giải trí, khách sạn.

- Nhận biết rõ từng loại tâm lý du khách để từ đó có cách ứng xử phù hợp với du khách trong và ngoài nước.

- Giao tiếp được với khách quốc tế bằng tiếng Anh chuyên ngành trong lĩnh vực khách sạn, nhà hàng.

- Có khả năng set-up các loại tiệc Âu, Á, À la cart, set menu, buffet phục vụ ăn sáng, tiệc trưa và tiệc tối đặc biệt là các bộ phận banquet trong các khách sạn từ 4-5 sao chuẩn quốc tế.

- Có khả năng pha chế các loại cocktail, biểu diễn pha chế và tổ chức các hoạt động tại các quầy bar trong khách sạn 3-5 sao chuẩn quốc tế.

b) Về kỹ năng:

- Phân tích và xử lý thông tin tổng quát nói chung và của từng học phần, chuyên đề cụ thể nói riêng.

- Nhận diện và giải quyết được các vấn đề, tình huống phát sinh trong quá trình tác nghiệp có liên quan đến chuyên môn nghiệp vụ.

- Giao tiếp, ứng xử hiệu quả trong các mối quan hệ xã hội.

- Giao tiếp thành thạo các thuật ngữ tiếng Anh ngành nhà hàng để truyền đạt thông tin và giải quyết vấn đề trong môi trường làm việc có tiếp xúc với khách nước ngoài.

- Tư duy làm việc cá nhân độc lập, kỹ năng phối hợp hoạt động trong nhóm làm việc hiệu quả.

- Sử dụng thành thạo các ứng dụng tin học ngành nhà hàng và khai thác hiệu tài nguyên trên Internet.

c) Về thái độ:

- Có phẩm chất đạo đức tốt; hiểu biết, sống và làm việc theo pháp luật; có ý thức và trách nhiệm công dân; luôn tự rèn luyện nâng cao phẩm chất chính trị.

- Có nhận thức đúng đắn về các giá trị của đạo đức kinh doanh và giá trị nghề nghiệp; có ý thức kỷ luật, tôn trọng và tuân thủ những nội quy, quy định về đạo đức nghề nghiệp trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; có ý thức bảo mật thông tin khách hàng

và doanh nghiệp; có tinh thần và tác phong phục vụ chuyên nghiệp đối với khách hàng; có tinh thần hợp tác và giúp đỡ đồng nghiệp.

- Có tinh thần cầu tiến; có khả năng tự học tập, nghiên cứu để nâng cao trình độ và năng lực chuyên môn nhằm đáp ứng các yêu cầu ngày càng cao của nghề nghiệp.

d) Về vị trí làm việc sau tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp ra trường, sinh viên có thể làm việc tại các nhà hàng hay các cơ sở khác liên quan đến dịch vụ ăn uống; với các vị trí như nhân viên phục vụ bàn, bar, chế biến món ăn. Qua một thời gian làm việc có thể phát triển lên những vị trí công tác cao hơn như tổ trưởng tổ phục vụ bàn, bar, bếp hoặc trưởng/phó phòng kinh doanh, lãnh đạo nhà hàng.

e) Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp:

Người học có khả năng tự học tập, nghiên cứu để nâng cao trình độ, thích ứng với môi trường kinh doanh trong điều kiện hội nhập quốc tế; có thể học liên thông lên trình độ cao hơn.

f) Về trình độ Ngoại ngữ, Tin học:

- Có khả năng giao tiếp thông thường bằng tiếng Anh; sử dụng các thuật ngữ, mẫu câu tiếng Anh thông dụng liên quan đến lĩnh vực kinh doanh du lịch.

- Có khả năng sử dụng được một số phần mềm tin học ứng dụng thông thường để soạn thảo văn bản, thiết lập các phần mềm quản lý đơn vị, có khả năng can thiệp vào cơ sở dữ liệu thực hiện xuất ra các báo cáo quản trị đặc thù theo yêu cầu; sử dụng tốt công cụ Internet để thu thập và trao đổi thông tin.

2. Thời gian đào tạo: 04 năm chia làm 08 học kỳ chính.

3. Khối lượng kiến thức toàn khoá: 128 tín chỉ - chưa tính Giáo dục thể chất (3 tín chỉ) và Giáo dục Quốc phòng - An ninh (8 tín chỉ)

STT	Khối kiến thức	Số học phần	Số tín chỉ
I	Khối kiến thức giáo dục đại cương (chưa kể học phần Giáo dục thể chất và Giáo dục quốc phòng – an ninh)	17	36
I.1	Khoa học xã hội, nhân văn và lý luận chính trị	8	18
I.2	Khoa học tự nhiên	3	9
I.3	Ngoại ngữ	8	9
II	Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp	35	92
II.1	- Kiến thức cơ sở ngành	12	31
II.2	- Kiến thức ngành	20	49
II.3	- Thực tập tốt nghiệp, Khóa luận tốt nghiệp	2	10
	Tổng khối lượng	52	128

4. Đối tượng tuyển sinh:

Những người đã tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc tương đương theo đúng quy chế tuyển sinh của Bộ Giáo dục và Đào tạo và theo đề án tự chủ tuyển sinh của Trường Đại học Nam Cần Thơ.

5. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp:

5.1. Quy trình đào tạo:

- Phương thức tuyển sinh:

a) **Phương thức 1:** Xét tuyển dựa vào kết quả học tập ở bậc THPT. Có 2 hình thức xét tuyển:

(1) **Hình thức 1:** Xét tuyển theo điểm tổ hợp 03 môn lớp 12

→ Điểm xét tuyển đạt từ 18.0 điểm trở lên

(2) **Hình thức 2:** Xét tuyển theo điểm trung bình chung cả năm lớp 12

→ Điểm xét tuyển đạt từ 6.0 điểm trở lên

b) **Phương thức 2:** Xét tuyển dựa vào kết quả thi THPT quốc gia:

- **Tiêu chí:** Đã tốt nghiệp THPT.

- **Tổ hợp môn xét tuyển:** Toán – Lý – Hóa/ Toán – Lý – Tiếng Anh/ Toán – Văn – Tiếng Anh/ Văn – Sử – Địa.

- **Thực tập tốt nghiệp:** Theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo (*Ban hành tại Quyết định số 43/2007/QĐ-BGDĐT ngày 15/8/2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ*).

- **Thực hiện Khóa luận tốt nghiệp hoặc học môn thay thế:** Theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo (*Ban hành tại Quyết định số 43/2007/QĐ-BGDĐT ngày 15/8/2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ*).

5.2. Điều kiện tốt nghiệp:

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

- Sinh viên phải tích lũy đầy đủ số học phần theo qui định của chương trình đào tạo. Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học đạt từ 2,00 trở lên

- Có chứng chỉ giáo dục thể chất và giáo dục quốc phòng.

- Làm khóa luận tốt nghiệp đạt yêu cầu (hoặc học thay thế).

- Công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

6. Thang điểm

Theo thang điểm từ 0 đến 10 đối với điểm kiểm tra định kỳ, điểm thi kết thúc học phần, điểm đánh giá học phần, điểm khóa luận tốt nghiệp (*quy đổi theo quy chế đào tạo đại*

học và cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ ban hành kèm theo quyết định số 43/2007/QĐ-BGDĐT của Bộ Giáo dục và Đào tạo).

7. Nội dung chương trình (QTNH)

TT	Mã HP	Khối kiến thức/Tên học phần	Số tín chỉ				Số tiết			
			Tổng	LT	TH/ TN	ĐA	Tổng	LT	TH/ TN	ĐA
I	Khối kiến thức giáo dục đại cương		36	35	1		555	525	30	
I.1	<i>Khoa học xã hội, nhân văn và lý luận chính trị</i>		18	18			270	270		
	* Bắt buộc		14	14			210	210		
1	2030039	Những Nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mác-Lênin 1	2	2			30	30		
2	2030040	Những Nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mác-Lênin 2	3	3			45	45		
3	2030002	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2			30	30		
4	2030003	Đường lối cách mạng Đảng cộng sản Việt Nam	3	3			45	45		
5	1130001	Pháp luật đại cương	2	2			30	30		
6	1130002	Tâm lý học đại cương	2	2			30	30		
7	*Tự chọn (chọn 2 trong 4 HP)		4	4			60	60		
7.1	2130056	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	2			30	30		
7.2	2130059	Logic học đại cương	2	2			30	30		
7.3	1130047	Đạo đức nghề nghiệp	2	2			30	30		
7.4	1130048	Xã hội học đại cương	2	2			30	30		
I.2	<i>Khoa học tự nhiên</i>		9	8	1		150	120	30	
8	2030060	Toán cao cấp	3	3			45	45		
9	2030061	Lý thuyết xác suất và thống kê toán	3	3			45	45		
10	0130024	Tin học căn bản	3	2	1		60	30	30	

TT	Mã HP	Khối kiến thức/Tên học phần	Số tín chỉ				Số tiết			
			Tổng	LT	TH/TN	ĐA	Tổng	LT	TH/TN	ĐA
I.3	Ngoại ngữ		9	9			135	135	90	
11	2030057	Tiếng Anh căn bản 1	3	3			45	45		
12	2030058	Tiếng Anh căn bản 2	3	3			45	45		
13	2030059	Tiếng Anh căn bản 3	3	3			45	45		
I.4	2030010	Giáo dục thể chất	3		3		90		90	
I.5	2030011	Giáo dục quốc phòng – An ninh	8		8		165		165	
II	Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp		92	69	17	6	2025	1065	690	270
II.1	Kiến thức cơ sở ngành		31	31			465	465		
A	Học phần bắt buộc		29	29			435	435		
14	0330001	Kinh tế vi mô	3	3			45	45		
15	0330002	Kinh tế vĩ mô	3	3			45	45		
16	0430001	Quản trị học	3	3			45	45		
17	0430003	Marketing căn bản	3	3			45	45		
18	0330004	Nguyên lý kế toán	3	3			45	45		
19	0530001	Tổng quan du lịch	2	2			30	30		
20	0530002	Văn hóa du lịch	2	2			30	30		
21	0530003	Tâm lý du khách	3	3			45	45		
22	0530004	Luật du lịch	2	2			30	30		
23	0430023	Quản trị nhân sự	3	3			45	45		
24	430025	Quản trị hành chính văn phòng	2	2			30	30		
B	Học phần tự chọn (chọn 1 trong 3 học phần):		2	2			30	30		
25.1	0430024	Quan hệ công chúng	2	2			30	30		
25.2	0530007	Kỹ năng làm việc nhóm	2	2			30	30		
25.3	0530006	Kỹ năng giao tiếp	2	2			30	30		
II.2	Kiến thức ngành		51	38	13		1050	600	450	
A	Học phần bắt buộc		47	34	13		960	510	450	

TT	Mã HP	Khối kiến thức/Tên học phần	Số tín chỉ				Số tiết			
			Tổng	LT	TH/TN	ĐA	Tổng	LT	TH/TN	ĐA
26	440028	Hành vi tổ chức	2	2			30	30		
27	430028	Hệ thống thông tin quản lý	2	2			30	30		
28	0530008	Marketing du lịch	3	3			45	45		
29	0530009	Nghiệp vụ nhà hàng	4	2	2		90	30	60	
30	0530005	Vệ sinh dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	3	2	1		60	30	30	
31	0530010	Quản trị kinh doanh nhà hàng	3	3			45	45		
32	0530011	Quản lý Bar và nghiệp vụ Bar	4	3	1		75	45	30	
33	0530012	Quản trị tiệc	3	2	1		60	30	30	
	0530014	Quản lý chất lượng dịch vụ	2	2			30	30		
34	0530013	Quản trị đầu tư nhà hàng, khách sạn	2	2			30	30		
35	0530015	Văn hóa ẩm thực Việt Nam và một số nước tiêu biểu	3	3			45	45		
36	2030060	Tiếng Anh chuyên ngành 1	2	2			30	30		
37	2030061	Tiếng Anh chuyên ngành 2	2	2			30	30		
38	2030062	Tiếng Anh chuyên ngành 3	2	2			30	30		
43.2	0530016	Kỹ năng bán hàng	2	2			30	30		
39	0530017	Thực hành mô phỏng nghiệp vụ nhà hàng	2		2		60		60	
40	0530018	Thực hành mô phỏng nghiệp vụ Bar	2		2		60		60	
41	0530025	Thực tập nhận thức	2		2		90		90	
42	0530024	Thực tập nghiệp vụ	2		2		90		90	
B	Học phần tự chọn (chọn 2 trong 5 học phần):		4	4			60	60		
43.1	0530019	Quản trị khu du lịch	2	2			30	30		

TT	Mã HP	Khối kiến thức/Tên học phần	Số tín chỉ				Số tiết			
			Tổng	LT	TH/TN	ĐA	Tổng	LT	TH/TN	ĐA
43.2	0530020	Quản trị kinh doanh lữ hành	2	2			30	30		
43.3	0530023	Thanh toán quốc tế trong du lịch	2	2			30	30		
43.4	0540024	Quản trị các dịch vụ giải trí	2	2			30	30		
43.4	0540025	Quản lý khách sạn vừa và nhỏ	2	2			30	30		
II.3	Tốt nghiệp		10		4	6	510		240	270
44	0530026	Thực tập tốt nghiệp	4		6		240		240	
45	0530027	Khóa luận tốt nghiệp	6			6	270			270
<i>Học phần thay thế cho khóa luận tốt nghiệp:</i>										
45.1	0530021	Quản trị sự kiện và hội nghị	3	2	1		60	30	30	
45.2	0530022	Quản trị quan hệ khách hàng	3	2	1		60	30	30	
Tổng cộng			128	104	18	6	2580	1590	720	270

* Chưa kể nội dung kiến thức Giáo dục thể chất (90 tiết) và Giáo dục quốc phòng – An ninh (165 tiết).

8. Kế hoạch giảng dạy (dự kiến)

TT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ				Ghi chú
			Tổng	LT	TH/TN	ĐA	
HỌC KỲ 1							
1	2030039	Triết học	2	2			
2	2030061	Lý thuyết xác suất và thống kê toán	3	3			
3	2030060	Toán cao cấp	3	3			
4	130024	Tin học căn bản	3	2	1		
5	2030057	Tiếng Anh căn bản 1	3	3			
6	2030010	<i>Giáo dục thể chất 1</i>	3		3		
7	2030011	<i>Giáo dục quốc phòng – An ninh</i>	8		8		
Tổng cộng			14	13	1		

TT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ				Ghi chú
			Tổng	LT	TH/ TN	ĐA	
HỌC KỲ 2							
1	2030058	Tiếng Anh căn bản 2	3	3			
2	2030040	Chủ nghĩa xã hội khoa học	1	1			
3	000641	Kinh tế chính trị	2	2			
4	330001	Kinh tế vi mô	3	3			
5	1130001	Pháp luật đại cương	2	2			
6	1130002	Tâm lý học đại cương	2	2			
7	2030010	<i>Giáo dục thể chất 2</i>	1		1		
*Tự chọn (chọn 2 trong 4 HP)			4	4			
8	1130048	Xã hội học đại cương	2	2		x	
9	2130059	Logic học đại cương	2	2		x	
10	2130056	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	2			
11	1130047	Đạo đức nghề nghiệp	2	2			
Tổng cộng			17	17			

TT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ				Ghi chú
			Tổng	LT	TH/ TN	ĐA	
HỌC KỲ 3							
1	2030059	Anh văn căn bản 3	3	3			
2	2030010	<i>Giáo dục thể chất 3</i>	1		1		
3	330002	Kinh tế vĩ mô	3	3			
4	430003	Marketing căn bản	3	3			
5	430025	Quản trị hành chính văn phòng	2	2			
6	430001	Quản trị học	3	3			
7	2030002	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2			
Học phân tự chọn (chọn 1 trong 3 học phần):			2	2			
8	430024	Quan hệ công chúng	2	2			
9	530007	Kỹ năng làm việc nhóm	2	2			
10	530006	Kỹ năng giao tiếp	2	2		x	
Tổng cộng			18	18			

TT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ				Ghi chú
			Tổng	LT	TH/ TN	ĐA	
HỌC KỲ 4							
1	2030003	Đường lối cách mạng Đảng cộng sản Việt Nam	3	3			
2	530004	Luật du lịch Việt Nam	2	2			
3	530001	Tổng quan du lịch	3	3			
4	330004	Nguyên lý kế toán	3	3			
5	530003	Tâm lý du khách	3	3			
6	530002	Văn hóa du lịch	2	2			
7	000613	Hành vi tổ chức	2	2			
Tổng cộng			18	18			

TT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ				Ghi chú
			Tổng	LT	TH/ TN	ĐA	
HỌC KỲ 5							
1	430023	Quản trị nhân sự	2	2			
2	530008	Marketing du lịch	3	3			
3	530009	Nghiệp vụ nhà hàng	4	2	2		
4	530005	Vệ sinh dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	3	2	1		
5	530012	Quản trị tiệc	3	2	1		
6	2030060	Tiếng Anh chuyên ngành 1	2	2			
Tổng cộng			18	14	4		

TT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ				Ghi chú
			Tổng	LT	TH/ TN	ĐA	
HỌC KỲ 6							
1	530011	Quản lý Bar và nghiệp vụ Bar	4	3	1		
2	430028	Hệ thống thông tin quản lý	2	2			
3	530010	Quản trị kinh doanh nhà hàng	3	3			
4	530013	Quản trị đầu tư nhà hàng, khách sạn	2	2			
5	2030061	Tiếng Anh chuyên ngành 2	2	2			
6	530017	Thực hành mô phỏng nghiệp vụ nhà hàng	2		2		

7	530018	Thực hành mô phỏng nghiệp vụ Bar	2		2		
Tổng cộng			17	12	5		

TT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ				Ghi chú
			Tổng	LT	TH/TN	ĐA	
HỌC KỲ 7							
1	530015	Văn hóa ẩm thực Việt Nam và một số nước tiêu biểu	3	3			
2	530014	Quản lý chất lượng dịch vụ	2	2			
3	2030062	Tiếng Anh chuyên ngành 3	2	2			
4	530016	Kỹ năng bán hàng	2	2			
5	530025	Thực tập nhận thức	2		2		
6	530024	Thực tập nghiệp vụ	2		2		
<i>Học phần tự chọn (chọn 2 trong 5 học phần)</i>			4	4			
7	530019	Quản trị khu du lịch	2	2			TC
8	530020	Quản trị kinh doanh lễ hành	2	2			TC
9	530023	Thanh toán quốc tế trong du lịch	2	2			TC
10	540024	Quản trị các dịch vụ giải trí	2	2			TC
11	540025	Quản lý khác sạn vừa và nhỏ	2	2			TC
Tổng cộng			17	13	4		

TT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ				Ghi chú
			Tổng	LT	TH/TN	ĐA	
HỌC KỲ 1							
1	530026	Thực tập tốt nghiệp	4		6		
2	530027	Khóa luận tốt nghiệp	6			6	
<i>Học phần thay thế cho khóa luận tốt nghiệp:</i>							
3	530021	Quản trị sự kiện và hội nghị	3	2	1		TC
4	530022	Quản trị quan hệ khách hàng	3	2	1		TC
Tổng cộng			10				

9. Hướng dẫn thực hiện chương trình

9.1. Chương trình giáo dục đại học ngành **Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống** trình độ đại học được xây dựng trên cơ sở chương trình khung của Bộ Giáo dục và Đào tạo; có tham khảo chương trình đào tạo của các cơ sở giáo dục đại học khác có uy tín trong việc đào

tạo các lĩnh vực liên quan tới ngành; các qui định hiện hành, văn bản hướng dẫn của Bộ Giáo dục và Đào tạo, được soạn thảo dưới sự chỉ đạo trực tiếp của Hiệu trưởng.

9.2. Chương trình sẽ được triển khai thực hiện sau khi được Bộ Giáo dục và Đào tạo cho phép mở ngành đào tạo và tuyển sinh.

9.3. Chương trình được thiết kế với thời gian đào tạo 04 năm (08 học kỳ chính). Thời gian của các hoạt động trong khóa học được tính theo tuần. Thời gian giảng dạy lý thuyết và thực hành các học phần được tính theo tín chỉ.

9.4. Các học phần thuộc nhóm kiến thức giáo dục đại cương là các môn học bắt buộc đối với các chuyên ngành đào tạo. Thời lượng và nội dung các học phần này thực hiện theo hướng dẫn của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

9.5. Chương trình các học phần cơ sở ngành, chuyên ngành sẽ do các Khoa Kinh tế, Hội đồng Khoa học và Đào tạo thông qua. Trên cơ sở chương trình học phần, tổ chức biên soạn bài giảng, giáo trình môn học trình Hiệu trưởng ban hành trên cơ sở thẩm định của Hội đồng khoa học và đào tạo của Trường.

9.6. Thời gian đào tạo các học phần được bố trí hợp lý theo trình tự thời gian hoàn thành quy trình đào tạo một cách khoa học do Hiệu trưởng quyết định.

9.7. Phần lớn các học phần đều được tổ chức thi hết học phần (thi cuối học kỳ) tương ứng với kế hoạch môn học. Các môn thực tập tốt nghiệp được quy định theo từng chuyên ngành đào tạo cụ thể. Quy trình tổ chức thi học kỳ, khóa luận tốt nghiệp thực hiện theo Quyết định số 43/2007/QĐ-BGDĐT, ngày 15/08/2007 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo V/v ban hành Quy chế đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ và Thông tư 57/2012/TT-BGDĐT ngày 27/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.

9.8. Phòng Quản lý Đào tạo và Nghiên cứu khoa học phối hợp với các khoa, bộ môn thực hiện các hoạt động dạy và học, nghiên cứu đề xuất điều chỉnh và bổ sung chương trình đào tạo theo yêu cầu thực tế.