

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số ... ngàytháng 04 năm 2021 của
Hiệu trưởng Trường Trung cấp Mai Linh)

Tên ngành, nghề:	Quản lý và kinh doanh khách sạn
Tên tiếng Anh	Hotel management
Mã ngành, nghề:	5340422
Trình độ đào tạo:	Trung cấp
Hình thức đào tạo:	Chính quy
Đối tượng tuyển sinh:	Tốt nghiệp THCS (9/12) hoặc tương đương
Thời gian đào tạo:	Từ 2 đến 2,5 năm

1. Khối lượng kiến thức toàn khoá và thời gian khóa học

- Số lượng môn học: 24
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 1.260 giờ
- Khối lượng các môn chung/đại cương: 285 giờ
- Khối lượng các môn chuyên môn: 975 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 374 giờ; Thực hành, thực tập: 839 giờ; Thi, kiểm tra: 47 giờ.
- Thời gian đào tạo từ 2 đến 2,5 năm học cho đối tượng tốt nghiệp THCS (9/12) hoặc tương đương.

2. Nội dung chương trình

Stt	Mã môn học	Môn học	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			Tự học	
				Tổng	Trong đó			
					Lý thuyết	Thực hành/Thực tập		Thi/Kiểm tra
I	Các môn học chung		13	285	106	166	13	276
1	MH001	Chính trị	2	30	15	13	2	45
2	MH002	Pháp luật	1	15	9	5	1	21
3	MH003	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2	21
4	MH004	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3	54
5	MH005	Tin học	2	45	15	29	1	45
6	MH006	Tiếng Anh	5	120	42	74	4	90
II	Các môn học, mô đun chuyên môn		41	975	268	673	34	780

Stt	Mã môn học	Môn học	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)				Tự học
				Tổng	Trong đó			
					Lý thuyết	Thực hành/Thực tập	Thi/Kiểm tra	
II.1	Môn học, mô đun cơ sở		17	345	133	196	16	375
1	MQ101	Tổng quan du lịch	2	45	15	28	2	45
2	MQ102	Tâm lý du khách	2	45	15	28	2	45
3	MQ103	Marketing du lịch	2	45	15	28	2	45
4	MQ104	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	45	15	28	2	45
5	MQ105	Anh văn chuyên ngành	3	45	15	28	2	45
6	MQ106	Luật du lịch	2	30	28		2	60
7	MQ107	An toàn an ninh khách sạn	2	45	15	28	2	45
8	MQ108	Nghiệp vụ hành chính văn phòng	2	45	15	28	2	45
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn		22	585	120	449	16	360
1	MQ201	Nghiệp vụ lễ tân	2	45	15	28	2	45
2	MQ202	Nghiệp vụ nhà hàng	2	45	15	28	2	45
3	MQ203	Nghiệp vụ buồng	2	45	15	28	2	45
4	MQ204	Kỹ năng tổ chức yến tiệc & hội nghị	2	45	15	28	2	45
5	MQ205	Quản trị buồng	2	45	15	28	2	45
6	MQ206	Quản trị kinh doanh du lịch	2	45	15	28	2	45
7	MQ207	Quản trị giám sát khách sạn	2	45	15	28	2	45
8	MQ208	Quản trị dịch vụ nhà hàng trong khách sạn	3	45	15	28	2	45
9	MQ401	Thực tập tốt nghiệp	5	225		225		
II.3	Mô đun tự chọn (chọn 1 trong 2)		2	45	15	28	2	45
1	MQ301	Quản trị nguồn nhân lực	2	45	15	28	2	45
2	MQ302	Quản trị khu vực hậu cần trong khách sạn	2	45	15	28	2	45
Tổng			54	1260	374	839	47	1056

3. Hướng dẫn sử dụng chương trình

3.1. Quy trình đào tạo

Đặc điểm

- Kết hợp giữa lý thuyết và thực hành thực tế.
- Kết hợp giữa giảng dạy tại trường và thực tế tại doanh nghiệp.

Tổ chức lớp học

- Quy mô tổ chức lớp học theo quy định của trường đối với lớp học lý thuyết, lớp học thực hành, thực tập để nâng cao hiệu quả học tập.

Phân bố thời gian

- Một năm học được chia thành 02 học kỳ.
- Mỗi học kỳ chính có ít nhất 18-20 tuần thực học, 2 - 3 tuần thi và kiểm tra.
- Các môn học trong mỗi học kỳ cũng như toàn khoá học được bố trí theo quy định chung và trên cơ sở đảm bảo quyền lợi và trách nhiệm của giảng viên và sinh viên.

Thực hiện chương trình

- Cách tính tín chỉ được quy đổi như sau:
1 Tín chỉ = 15 giờ chuẩn lý thuyết + 30 giờ tự nghiên cứu
= 30 giờ chuẩn thực hành + 15 giờ tự nghiên cứu
= 45 giờ thực tập tại doanh nghiệp
- Sắp xếp lịch học tập theo trình tự thời gian học tập và phải đảm bảo điều kiện tiên quyết cho việc tiếp thu các kiến thức. Riêng thực tập kỹ năng nghề nghiệp hàng năm tại cơ sở sản xuất, tham quan thực tế, nghe báo cáo chuyên đề gắn liền với kiến thức của từng học phần hoặc nhóm học phần và linh hoạt bố trí phù hợp với yêu cầu thực tế.
- Tổ chức thực hiện giờ học tập của sinh viên có các loại chủ yếu:
 - + Tiết học lý thuyết và thực hành trên lớp.
 - + Thời gian thực tập tại cơ sở (thực tập nghề nghiệp và tốt nghiệp).
 - + Giờ tự học.
- Một giờ học thực hành/tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút.
- Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ.
- Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết.
- Tổ chức kiểm tra, đánh giá:
 - + Trong mỗi môn học sinh viên được đánh giá kiến thức thông qua các bài kiểm tra; đạt yêu cầu qua các lần kiểm tra sinh viên sẽ được dự thi. Một số môn học có thể cho sinh viên viết tiểu luận, làm bài tập lớn, đánh giá kết quả của sinh viên trong những hoạt động này.

- + Trong quá trình học tập, sinh viên được tổ chức đi tham quan thực tế, thực hành kỹ năng nghề nghiệp, nghe báo cáo chuyên đề... Đối với những phần này sinh viên có nhiệm vụ viết báo cáo thu hoạch.

3.2. Điều kiện tốt nghiệp

Những sinh viên có đủ các điều kiện sau đây sẽ được xét công nhận tốt nghiệp:

- Cho đến thời điểm xét tốt nghiệp, sinh viên không đang trong thời gian bị truy cứu trách nhiệm hình sự;
- Không có môn học bị điểm dưới 5;
- Các báo cáo thực tập và làm đề án có điểm từ 5 trở lên;
- Đạt trình độ ngoại ngữ bậc 1 (A1) theo quy định tại thông tư số 01/2014/TT-BGDĐT hoặc tương đương trở lên;
- Có các chứng chỉ Giáo dục Quốc phòng và An ninh và Giáo dục Thể chất.

3.3. Thang điểm

- Thang điểm áp dụng để đánh giá kết quả học tập của sinh viên là thang điểm 10.

3.4. Các chú ý khác

Chương trình giáo dục ngành Quản lý và kinh doanh khách sạn trình độ Trung cấp hệ Chính quy được thiết kế theo hướng thuận lợi cho việc phát triển các chương trình đào tạo lên bậc học cao hơn cho sinh viên. Danh mục các môn học và khối lượng tín chỉ trong chương trình là những quy định tối thiểu. Trong quá trình đào tạo, Nhà trường có thể bổ sung những nội dung cần thiết và cấu trúc lại thành các môn học bổ sung để nâng cao kỹ năng cần thiết khác phục vụ quá trình học tập và làm việc của sinh viên.

TP. HCM, ngày tháng năm 2021

HIỆU TRƯỞNG

PGS.TS Trần Mặc Khách