

Số: 169./QĐ-ĐHPT

Bình Thuận, ngày 10 tháng 5. năm 2021

**QUYẾT ĐỊNH**  
**Ban hành Chuẩn đầu ra các ngành đào tạo trình độ đại học**  
**hệ chính quy của trường Đại học Phan Thiết**

**HIỆU TRƯỜNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC PHAN THIẾT**

Căn cứ Quyết định số 394/QĐ-TTg ngày 25/3/2009 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Trường Đại Học Phan Thiết;

Căn cứ quyết định số 77/QĐ-ĐHPT ngày 18/04/2014 của Chủ tịch Hội đồng quản trị về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của trường Đại học Phan Thiết;

Căn cứ quyết định số 649/QĐ – UBND ngày 05/3/2018 của Chủ tịch Ủy Ban Nhân Dân Tỉnh Bình Thuận về việc công nhận Hiệu trưởng trường Đại học Phan Thiết;

Căn cứ Công văn số 2196/BGDĐT-GDĐH ngày 22 tháng 4 năm 2010 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc hướng dẫn xây dựng và công bố chuẩn đầu ra ngành đào tạo;

Căn cứ Thông tư 07/2015/TT-BGDĐT ngày 16 tháng 4 năm 2015 của Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp đối với mỗi trình độ đào tạo của giáo dục đại học và quy trình xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;

Căn cứ Quyết định số 1982/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính phủ ngày 18/10/2016 về việc Phê duyệt Khung trình độ quốc gia;

Xét đề nghị của Hội đồng khoa học và đào tạo trường Đại học Phan Thiết

**QUYẾT ĐỊNH**

**Điều 1.** Ban hành kèm theo Quyết định này **Chuẩn đầu ra các ngành đào tạo trình độ đại học** của Trường Đại học Phan Thiết

**Điều 2.** Chuẩn đầu ra này được áp dụng từ Khóa tuyển sinh năm 2021 trở về sau

**Điều 3.** Lãnh đạo các đơn vị, các Bộ môn, các cán bộ, giảng viên, nhân viên chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./u

**Nơi nhận:**

- Như Điều 3;
- Lưu: TC-HC; P.QLĐT

**HIỆU TRƯỞNG**



PGS.TS. Võ Khắc Thường



## CHUẨN ĐẦU RA

### NGÀNH QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN

(Ban hành kèm theo Quyết định số 169/QĐ-ĐHPT ngày 10 tháng 5 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Phan Thiết)

- **Tên ngành đào tạo:** Quản trị Khách sạn (Hotel Management Program)
- **Mã ngành:** 7810201
- **Trình độ đào tạo:** Đại học
- **Thời gian đào tạo:** 3.5 năm

#### 1. Yêu cầu về kiến thức

- Vận dụng các kiến thức về đường lối, chính sách và pháp luật của nhà Nhà nước CHXHCN Việt Nam; hiểu biết cơ bản về Chủ nghĩa Mác Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh, đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam.

- Vận dụng các kiến thức khoa học xã hội và khoa học tự nhiên vào công việc trong tương lai như tổng quan du lịch, phát triển du lịch bền vững, địa lý du lịch, tâm lý du khách, văn hóa ẩm thực, chăm sóc khách hàng, giao tiếp với khách du lịch.

- Ứng dụng kiến thức cơ sở chuyên ngành Quản trị Khách sạn – Nhà hàng trong lĩnh vực

- Ứng dụng kiến thức chuyên ngành Quản trị Khách sạn – Nhà hàng trong lĩnh vực.

#### 2. Kỹ năng

##### a. Kỹ năng cứng

- Ứng dụng thành thạo kỹ năng tin học căn bản và tin học nâng cao, ngoại ngữ và ngoại ngữ 2 vào công việc đối với nhân sự làm việc trong ngành Khách sạn – Nhà hàng.

- Ứng dụng kỹ năng nghiệp vụ chuyên ngành Quản trị Khách sạn – Nhà Hàng trong lĩnh vực du lịch.

##### b. Kỹ năng mềm

- Ứng dụng các kỹ năng mềm quan trọng để giải quyết các mối quan hệ trong công việc.

- Ứng dụng các kỹ năng tư duy và nghiên cứu khoa học trong công việc

##### c. Kỹ năng tin học, ngoại ngữ

- Có chứng chỉ tiếng Anh: Chứng chỉ Toeic quốc tế (còn thời hạn) hoặc do Trung tâm phát triển nguồn nhân lực trường đại học Phan Thiết cấp đạt từ 500 điểm(\*)).

(\*) Hoặc Quy đổi Toeic tương đương 500 điểm như sau: Đạt 4.5 (IELTS); 53 (TOEFL iBT)

- Chứng chỉ ứng dụng Công nghệ thông tin cơ bản và Chứng chỉ ứng dụng Công nghệ thông tin nâng cao do Trung tâm phát triển nguồn nhân lực trường Đại học Phan Thiết cấp.

### **3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm**

- Hình thành thái độ cần có thuộc khối ngành Quản trị Khách sạn – Nhà hàng: Ý thức kỷ luật; Trung thực; Cẩn thận, tỉ mỉ; Có tinh thần cầu tiến, tức giác nâng cao trình độ chuyên môn và nghiệp vụ; Tinh thần trách nhiệm cao; Chịu áp lực công việc tốt; Có ý thức tiết kiệm, bảo quản cơ sở vật cho cơ quan.

- Hình thành năng lực tự chủ và trách nhiệm cá nhân: Giữ gìn tài sản công sản và doanh nghiệp; Hoạch định mục tiêu và tạo động lực cho bản thân; Có sáng kiến trong quá trình làm việc; Có khả năng định hướng và thích nghi với môi trường làm việc; Cập nhật kiến thức, kỹ năng mới.

### **4. Vị trí việc làm của người học sau khi tốt nghiệp**

- Đảm nhận công việc trong các bộ phận của một khách sạn – nhà hàng từ 3-5 sao như: Tiền sảnh – Lễ tân, Bộ phận Phòng, Âm thực, Bếp, Hội nghị yến tiệc, Nhân sự, Tài chính – Kế toán, Kinh doanh – Tiếp thị.

- Công tác tại các vị trí quản lý dịch vụ tại khách sạn như: bộ phận Tiền sảnh (Front Office), quản lý bộ phận Nhà hàng (Food & Beverage) và quản lý bộ phận Phòng (Housekeeping) trong các khách sạn và nhà hàng đạt tiêu chuẩn quốc tế.

- Trở thành cán bộ điều hành, tiếp thị, nhân sự, tài chính tại các cơ quan nghiên cứu, kinh doanh du lịch trong và ngoài nước.

- Công tác tại các khu du lịch nghỉ dưỡng, vui chơi giải trí với các vị trí quản lý, hành chính, nhân lực, tài chính, marketing...

- Ngoài ra sinh viên cũng có thể làm việc tại các cơ quan quản lý, viện nghiên cứu về kinh tế nói chung, du lịch nói riêng; hoặc làm chuyên viên, giảng viên tại các cơ sở đào tạo, nghiên cứu thuộc lĩnh vực du lịch.

### **5. Khả năng học tập nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp**

Học xong chương trình, sinh viên có thể học tiếp chương trình cao học, nghiên cứu sinh trong nước hoặc tham gia các chương trình du học sau đại học ở nước ngoài.



## CHUẨN ĐẦU RA

### NGÀNH QUẢN TRỊ DỊCH VỤ DU LỊCH & LŨ HÀNH

(Ban hành kèm theo Quyết định số 169/QĐ-DHPT ngày 10 tháng 5 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Phan Thiết)

- **Tên ngành đào tạo:** Quản trị dịch vụ du lịch & lữ hành (Tourism & Travel Services Management Program)
- **Mã ngành:** 7810103
- **Trình độ đào tạo:** Đại học
- **Thời gian đào tạo:** 3.5 năm

#### 1. Yêu cầu về kiến thức

- Vận dụng các kiến thức về đường lối, chính sách và pháp luật của nhà nước CHXHCN Việt Nam; hiểu biết cơ bản về Chủ nghĩa Mác Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh, đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam
- Vận dụng các kiến thức khoa học xã hội và khoa học tự nhiên vào công việc trong tương lai như tổng quan du lịch, phát triển du lịch bền vững, địa lý du lịch, tâm lý du khách, văn hóa ẩm thực, chăm sóc khách hàng, giao tiếp với khách du lịch.
- Ứng dụng kiến thức cơ sở chuyên ngành Quản trị Dịch vụ du lịch & lữ hành.
- Ứng dụng kiến thức chuyên ngành Quản trị Dịch vụ du lịch & lữ hành trong lĩnh vực.

#### 2. Kỹ năng

##### a. Kỹ năng cứng

- Ứng dụng thành thạo kỹ năng tin học căn bản và tin học nâng cao, ngoại ngữ vào công việc đối với nhân sự làm việc trong ngành Dịch vụ du lịch & lữ hành.
- Ứng dụng kỹ năng nghiệp vụ chuyên ngành Quản trị Dịch vụ du lịch & lữ hành trong lĩnh vực du lịch như: nghiệp vụ hướng dẫn viên, kỹ năng hoạt náo và MC...

##### b. Kỹ năng mềm

- Ứng dụng các kỹ năng mềm quan trọng để giải quyết các mối quan hệ trong công việc.
- Ứng dụng các kỹ năng tư duy và nghiên cứu khoa học trong công việc

##### c. Kỹ năng tin học, ngoại ngữ

- Có chứng chỉ tiếng Anh: Chứng chỉ Toeic quốc tế (còn thời hạn) hoặc do Trung tâm phát triển nguồn nhân lực trường đại học Phan Thiết cấp đạt từ 500 điểm(\*)

(\*) Hoặc Quy đổi Toeic tương đương 500 điểm như sau: Đạt 4.5 (IELTS); 53 (TOEFL iBT)

- Chứng chỉ ứng dụng Công nghệ thông tin cơ bản và Chứng chỉ ứng dụng Công nghệ thông tin nâng cao do Trung tâm phát triển nguồn nhân lực trường Đại học Phan Thiết cấp.

### 3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Hình thành thái độ cần có thuộc khối ngành Quản trị Dịch vụ du lịch & lữ hành: Ý thức kỷ luật; Trung thực; Cẩn thận, tỉ mỉ; Có tinh thần cầu tiến, tự giác nâng cao trình độ chuyên môn và nghiệp vụ; Tinh thần trách nhiệm cao; Chịu áp lực công việc tốt; Có ý thức tiết kiệm, bảo quản cơ sở vật cho cơ quan.

- Hình thành năng lực tự chủ và trách nhiệm cá nhân: Giữ gìn tài sản công sản và doanh nghiệp; Hoạch định mục tiêu và tạo động lực cho bản thân; Có sáng kiến trong quá trình làm việc; Có khả năng định hướng và thích nghi với môi trường làm việc; Cập nhật kiến thức, kỹ năng mới

### 4. Vị trí việc làm của người học sau khi tốt nghiệp

- Đảm nhận công việc trong các bộ phận của một khu du lịch như: Thuyết minh viên, hướng dẫn viên, các trung tâm lữ hành, bộ phận chăm sóc khách hàng tại các resorts...

- Trở thành cán bộ điều hành, tiếp thị, nhân sự, tài chính tại các cơ quan nghiên cứu, kinh doanh du lịch trong và ngoài nước.

- Công tác tại các khu du lịch nghỉ dưỡng, vui chơi giải trí với các vị trí quản lý, hành chính, nhân lực, tài chính, marketing...

- Ngoài ra sinh viên cũng có thể làm việc tại các cơ quan quản lý, viện nghiên cứu về kinh tế nói chung, du lịch nói riêng; hoặc làm chuyên viên, giảng viên tại các cơ sở đào tạo, nghiên cứu thuộc lĩnh vực du lịch.

### 5. Khả năng học tập nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp

- Có nền tảng tốt để tiếp tục học lên bậc học cao hơn như Thạc sĩ, Tiến sĩ của Trường Đại học Phan Thiết, các trường đại học trong nước, các trường ngoài nước hoặc các chương trình liên kết được cấp phép của BGD&ĐT của các Trường Đại học trong nước với một số trường ở Anh, Úc để lấy bằng Thạc sĩ của các trường này;

- Có năng lực làm việc tại các doanh nghiệp có quy mô lớn thuộc ngành nghề

- Có năng lực thăng tiến lên cấp quản trị cấp trung (trong vòng 3 - 5 năm tích lũy kinh nghiệm làm việc);

- Có khả năng tự học để nâng cao trình độ



## CHUẨN ĐẦU RA

### NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG

(Ban hành kèm theo Quyết định số 169/QĐ-DHPT ngày 10 tháng 5. năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Phan Thiết)

- **Tên ngành đào tạo:** Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống (Restaurant and Catering Management)
- **Mã ngành:** 7810103
- **Trình độ đào tạo:** Đại học
- **Thời gian đào tạo:** 3.5 năm

#### 1. Yêu cầu về kiến thức

- Áp dụng được những kiến thức liên ngành về kinh tế, chính trị, xã hội, văn hóa, địa lí, khoa học công nghệ, luật pháp,... trong kinh doanh nhà hàng, dịch vụ ăn uống và góp phần tích cực vào nghiên cứu, phát triển du lịch một cách bền vững.

- Áp dụng được những nguyên tắc, kỹ năng cơ bản và chuyên nghiệp trong việc cung cấp các dịch vụ nhà hàng và dịch vụ ăn uống có chất lượng, thỏa mãn nhu cầu khách hàng, đảm bảo phát triển bền vững.

- Năm vững những kiến thức về ẩm thực, dinh dưỡng, văn hóa khác nhau của Việt Nam và thế giới để vận dụng linh hoạt trong thực tiễn nghề và tạo ra được sản phẩm du lịch thu hút khách du lịch.

#### 2. Kỹ năng

##### a. Kỹ năng cứng

- Biết lập kế hoạch cho nghề nghiệp tương lai trong ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống, biết sắp xếp, giám sát và điều hành công việc đảm bảo nguyên tắc, quy trình làm việc tốt nhất.

- Có kỹ năng ứng cử chuyên nghiệp, kỹ năng tạo dựng mối quan hệ với đồng nghiệp, đối tác; kỹ năng phân loại, tiếp cận, thuyết phục và chia sẻ với khách hàng, kỹ năng chăm sóc khách hàng và các đối tác trong thực tiễn nghề nghiệp

- Vận dụng được kỹ năng thực hành về nhà hàng và dịch vụ ăn uống, tổ chức sự kiện; biết sắp xếp, giám sát và điều hành công việc đảm bảo nguyên tắc, quy trình làm việc tốt nhất.

##### b. Kỹ năng mềm

- Có kỹ năng tìm tòi, phát hiện, điều chỉnh, phát triển sáng tạo các sản phẩm mới trong lĩnh vực kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống, xây dựng nhiều ý tưởng kinh doanh, tổ

chức sự kiện,...

- Ứng dụng thành thạo kỹ năng tin học và ngoại ngữ vào công việc đối với nhân sự làm việc trong ngành Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

c. Kỹ năng tin học, ngoại ngữ

- Có chứng chỉ tiếng Anh: Chứng chỉ Toeic quốc tế (còn thời hạn) hoặc do Trung tâm phát triển nguồn nhân lực trường đại học Phan Thiết cấp đạt từ 500 điểm(\*)

(\*) Hoặc Quy đổi Toeic tương đương 500 điểm như sau: Đạt 4.5 (IELTS); 53 (TOEFL iBT)

- Chứng chỉ ứng dụng Công nghệ thông tin cơ bản và Chứng chỉ ứng dụng Công nghệ thông tin nâng cao do Trung tâm phát triển nguồn nhân lực trường Đại học Phan Thiết cấp.

### **3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm**

- Hình thành thái độ cần có thuộc khối ngành Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống: Ý thức kỹ luật; Trung thực; Cẩn thận, tỉ mỉ; Có tinh thần cầu tiến, tự giác nâng cao trình độ chuyên môn và nghiệp vụ.

- Tinh thần trách nhiệm cao; Chịu áp lực công việc tốt; Có ý thức tiết kiệm, bảo quản cơ sở vật chất cho cơ quan.

- Tuân thủ các chuẩn mực đạo đức và thực thi trách nhiệm xã hội trong kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

### **4. Vị trí việc làm của người học sau khi tốt nghiệp**

- Nhân viên/ Quản lý tại các nhà hàng, khách sạn tư nhân, cổ phần, liên doanh, các khu nghỉ dưỡng, resort, tàu thủy du lịch, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống,... với các cấp hạng và quy mô khác nhau.

- Nhân viên/ Chuyên viên trong các cơ quan quản lý Nhà nước về du lịch và nhà hàng khách sạn.

- Có thể trở thành giảng viên chuyên ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống.

- Chuyên viên nghiên cứu khoa học du lịch.

### **5. Khả năng học tập nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp**

- Có nền tảng tốt để tiếp tục học lên bậc học cao hơn như Thạc sĩ, Tiến sĩ của Trường Đại học Phan Thiết, các trường đại học trong nước, các trường ngoài nước hoặc các chương trình liên kết được cấp phép của BGD&ĐT của các Trường Đại học trong nước với một số trường ở Anh, Úc để lấy bằng Thạc sĩ của các trường này;

- Có năng lực làm việc tại các doanh nghiệp có quy mô lớn thuộc ngành nghề

- Có năng lực thăng tiến lên cấp quản trị cấp trung (trong vòng 3 -5 năm tích lũy kinh nghiệm làm việc);
- Có khả năng tự học để nâng cao trình độ

