

QUẬN KHU 1
TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ SỐ 1- BQP

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
NGÀNH/NGHỀ: QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ
DỊCH VỤ ĂN UỐNG
MÃ NGÀNH/NGHỀ: 6810205
TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 1370/QĐ - CDN ngày 19 tháng 9 năm 2025 của
Hiệu trưởng Trường Cao đẳng nghề số 1 - BQP)*

Thái Nguyên - Năm 2025



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 1370/QĐ - CDN ngày 19 tháng 9 năm 2025 của
Hiệu trưởng Trường Cao đẳng nghề số 1 - BQP)*

Ngành: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Mã ngành: 6810205

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương

Thời gian đào tạo: 2,5 năm.

1. Giới thiệu chung về ngành, nghề

- Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống trình độ cao đẳng là ngành, nghề tổ chức, điều hành, quản lý hoạt động kinh doanh ăn uống; thường xuyên giao tiếp, chăm sóc và phục vụ khách hàng đảm bảo yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm. Các công việc chính là phục vụ nhà hàng, pha chế đồ uống, giám sát nhà hàng, quản lý quầy bar, quản lý nhà hàng, quản lý bộ phận ăn uống và công việc khác có liên quan tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam;

- Người lao động có thể làm việc tại các nhà hàng, quán bar thuộc các khách sạn và cơ sở lưu trú du lịch khác hoặc các nhà hàng, đơn vị kinh doanh ăn uống độc lập như căn-tin, khu vực ăn uống tại sân bay, siêu thị Điều kiện làm việc của nghề thường xuyên tiếp xúc với khách hàng đòi hỏi người làm nghề dịch vụ phải trân trọng khách hàng, cẩn thận, chính xác, thái độ trung thực và tuân thủ đạo đức nghề nghiệp.

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Mục tiêu chung

- Đào tạo nguồn nhân lực ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có năng lực tổ chức, quản lý, điều hành các hoạt động kinh doanh nhà hàng và phục vụ khách ăn uống tại các nhà hàng, khách sạn, khu du lịch, resort cao cấp và các cơ sở kinh doanh ăn uống với các hình thức phục vụ đa dạng phong phú, đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

- Đào tạo nhân lực ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có các kỹ năng chuẩn bị phục vụ, phục vụ khách theo thực đơn đặt trước (set menu); phục vụ khách ăn chọn món (À la carte), phục vụ khách ăn tự chọn (buffet), phục vụ tiệc (banquet), phục vụ hội nghị, hội thảo, phục vụ khách ăn tại buồng nghỉ (room service), tổ chức phục vụ các hình thức ăn uống khác: ngoài trời, catering, pha chế và phục vụ đồ uống, chăm sóc khách hàng, vệ sinh, an toàn, an ninh trong hoạt động kinh doanh nhà hàng, quản trị marketing nhà hàng, quản trị nhân lực nhà hàng, quản trị cơ sở vật chất, kỹ thuật nhà hàng, quản trị chất lượng dịch vụ nhà hàng, quản trị tài chính nhà hàng, học tập rèn

luyện, nâng cao trình độ giao tiếp ngoại ngữ đặc biệt Anh văn các ngoại ngữ khác. Đồng thời cung cấp kiến thức nghiệp vụ pha chế các loại đồ uống không cồn và có cồn,... đáp ứng các yêu cầu về chất lượng, vệ sinh, an toàn thực phẩm, an ninh, chu đáo và lịch sự ...; có sức khỏe tốt, có khả năng sáng tạo thích ứng với môi trường làm việc trong bối cảnh hội nhập quốc tế đảm bảo nâng cao năng suất, chất lượng phục vụ; có khả năng tự làm việc, tự tạo việc làm hoặc học liên thông lên các bậc học cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng chuyên môn.

2.2. Mục tiêu cụ thể

2.2.1. Về kiến thức:

- Xác định được vị trí, vai trò của nhà hàng và các dịch vụ ăn uống trong ngành Du lịch và đặc trưng của hoạt động kinh doanh nhà hàng và các dịch vụ ăn uống, tác động của nó đối với kinh tế, văn hóa, xã hội và môi trường;

- Phân tích được cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của các vị trí việc làm trong nhà hàng và các dịch vụ ăn uống; mối quan hệ giữa các vị trí công việc trong nhà hàng;

- Phân tích được các quy trình nghiệp vụ tại những vị trí công việc của nhà hàng và các dịch vụ ăn uống: phục vụ bàn, pha chế và phục vụ đồ uống, thu ngân, tiếp tân nhà hàng, điều hành nhóm phục vụ, điều hành nhóm bar, điều hành nhóm tiệc và quản lý nhà hàng;

- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu của các bộ phận trong nhà hàng và các dịch vụ ăn uống và giải thích công dụng, cách sử dụng của chúng;

- Phân tích 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 nhà hàng để nhận diện được các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa;

- 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 vị trí điều hành nhóm tại nhà hàng và các dịch vụ ăn uống.

- 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.

- Xác định được cách thức đón tiếp, tổ chức phục vụ ăn uống theo các loại hình phục vụ khác nhau tại các nhà hàng độc lập và nhà hàng trong các cơ sở lưu trú từ 1 – 5 sao.

- Liệt kê được các loại đồ uống có cồn và đồ uống không cồn.

- Xác định được cách thức lập các loại thực đơn và danh mục đồ uống khác nhau trong nhà hàng.

- Giải thích được các yêu cầu về vệ sinh, an toàn, an ninh trong nhà hàng và các dịch vụ ăn uống.

- Xác định được các yếu tố cơ bản trong công tác quản lý và tổ chức hoạt động kinh doanh nhà hàng về nhân lực, cơ sở vật chất, tài chính, tiếp thị và bán hàng, chất lượng sản phẩm – dịch vụ...

2.2.2. Về kỹ năng:

- Thực hiện đúng quy trình phục vụ khách hàng tại các vị trí việc làm: phục vụ bàn, pha chế và phục vụ đồ uống, thu ngân, tiếp tân nhà hàng, điều hành nhóm phục vụ, điều hành nhóm bar, điều hành nhóm tiệc và quản lý nhà hàng theo tiêu chuẩn của nhà hàng;

- Sử dụng đúng và an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ nhà hàng;

- Xây dựng được các kế hoạch nghiệp vụ như: kế hoạch phân công công việc, kế hoạch nâng cấp chuyên môn nghiệp vụ, kế hoạch mua sắm trang thiết bị, dụng cụ cơ bản;

- Điều hành được nhóm làm việc tại các vị trí việc làm: phục vụ nhà hàng, phục vụ bar, phục vụ tiệc;

- Xây dựng thực đơn cho khách đoàn, thực đơn tiệc, thực đơn hội nghị; thay đổi được thực đơn theo mùa;

- Giám sát, kiểm tra, đánh giá kết quả công việc đảm bảo đúng quy trình và tiêu chuẩn tại các bộ phận của nhà hàng và các dịch vụ ăn uống;

- Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của các bộ phận phụ trách và phát hiện ra được các nguyên nhân, đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh;

- Làm được các loại mẫu biểu, báo cáo, văn bản đối nội, hợp đồng thông dụng của nhà hàng;

- Hướng dẫn kèm cặp kỹ năng tay nghề cho nhân viên; tổ chức ôn luyện nâng cao chất lượng tay nghề phục vụ cho nhân viên;

- Đề xuất ý kiến, hỗ trợ, tuyển dụng nhân sự phục vụ cho nhà hàng;

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

- 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 công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Đặt bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ khách ăn uống theo các loại hình phục vụ khác nhau.

- Pha chế được các loại đồ uống có cồn và không cồn.

- Lập được kế hoạch công việc, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc của nhân viên bộ phận nhà hàng đảm bảo đúng quy trình và tiêu chuẩn.

- Thực hiện tốt các vấn đề về vệ sinh, an toàn và an ninh trong nhà hàng.

- Giao tiếp lịch sự, thân thiện bằng tiếng Việt và tiếng Anh với khách hàng, cấp trên và đồng nghiệp.

2.2.3. Về năng lực tự chủ, tự chịu trách nhiệm:

- Chấp hành nghiêm túc nội quy, quy định của nhà hàng;

- Triển khai kế hoạch làm việc, khả năng tổ chức công việc;

- Thực hiện vệ sinh và an toàn trong quá trình phục vụ;

- Thực hiện thao tác chính xác và đúng quy trình;
- Khích lệ, động viên nhân viên hoàn thành tốt công việc;
- Có ý thức học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn;
- Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong cơ sở.
- Quan tâm, chăm sóc khách hàng với thái độ lịch sự, thân thiện.
- Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản nhà hàng và các dịch vụ ăn uống.
- Tự giác học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn.
- Hợp tác với đồng nghiệp để thực hiện tốt các nhiệm vụ được giao.

3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp người học có khả năng đảm nhiệm các vị trí công việc sau:

- Nhân viên phục vụ bàn, bar;
- Nhân viên pha chế và phục vụ thức uống;
- Nhân viên đón tiếp;
- Nhân viên phục vụ rượu;
- Nhân viên tiếp nhận yêu cầu;
- Điều hành nhóm phục vụ;
- Thu ngân;
- Nhân viên phục vụ tiệc;
- Giám sát, tổ trưởng bộ phận bàn, bar, tiệc tại các nhà hàng độc lập (*nhà hàng kinh doanh ăn uống, quán bar, câu lạc bộ vui chơi giải trí có phục vụ ăn uống*) hoặc các nhà hàng trong các cơ sở lưu trú từ 1 – 5 sao;
- Phó giám đốc/Giám đốc nhà hàng.
- Tại các nhà hàng độc lập (*nhà hàng kinh doanh ăn uống, quán bar, câu lạc bộ vui chơi giải trí có phục vụ ăn uống*) hoặc các nhà hàng trong nhà hàng từ 1 – 3 sao;
- Điều hành nhóm Bar; Điều hành nhóm tiệc;
- Quản lý nhà hàng và các dịch vụ ăn uống.

4. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Số lượng môn học, mô đun: 31 môn học/mô đun
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 92 tín chỉ (2.430 giờ)
- Khối lượng các môn học chung/ đại cương: 435 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn : 1995 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 738 giờ
- Khối lượng bài tập, thực hành, thực tập : 1582 giờ
- Giờ kiểm tra: 110 giờ

5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	Năng lực cơ bản (Năng lực chung)	
1	NLCB-01	Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản, ứng dụng vào ngành nghề
2	NLCB-02	Sử dụng tiếng anh giao tiếp cơ bản, ứng dụng vào một số công việc chuyên môn ngành, nghề
3	NLCB-03	Trình bày, áp dụng 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.
4	NLCB-04	Làm việc độc lập, tổ chức làm việc theo nhóm hiệu quả
5	NLCB-05	Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản, ứng dụng vào ngành nghề
II	Năng lực cốt lõi (Năng lực chuyên môn)	
6	NLCL-01	Thực hiện đúng quy trình phục vụ khách theo tiêu chuẩn từng loại hình dịch vụ.
7	NLCL-02	Sử dụng, bảo quản đúng các thiết bị, dụng cụ nhà hàng.
8	NLCL-03	Pha chế thành thạo các loại đồ uống có cồn và không cồn theo yêu cầu.
9	NLCL-04	Lập thực đơn, danh mục đồ uống phù hợp theo nhu cầu khách hàng và mùa vụ.
10	NLCL-05	Xây dựng kế hoạch, tổ chức, giám sát và điều hành nhóm phục vụ, nhóm bar, nhóm tiệc
11	NLCL-06	Xây dựng kế hoạch, tổ chức, giám sát và điều hành nhóm phục vụ, nhóm bar, nhóm tiệc
12	NLCL-07	Kiểm tra, đánh giá quy trình phục vụ, xử lý tình huống trong nhà hàng.
13	NLCL-08	Giao tiếp, tư vấn lựa chọn món ăn, đồ uống, xử lý yêu cầu và phàn nàn khách.
14	NLCL-09	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an ninh trong môi trường nhà hàng.
15	NLCL-10	Sử dụng phần mềm quản lý, máy tính tiền, công cụ văn phòng trong nhà hàng.
16	NLCL-11	Giao tiếp, giới thiệu món ăn, đồ uống và xử lý tình huống bằng tiếng Anh đơn giản.
17	NLCL-12	Viết các loại biểu mẫu, hợp đồng, báo cáo nội bộ đúng quy định.
III	Năng lực nâng cao	
18	NLNC-01	Năng lực lãnh đạo nhóm: Phân công, giám sát và phát triển đội ngũ nhân viên nhà hàng.
19	NLNC-02	Năng lực đào tạo tại chỗ: Hướng dẫn nghiệp vụ, kèm cặp nhân viên mới hoặc nhân viên yếu.

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
20	NLNC-03	Năng lực phân tích kinh doanh: Đánh giá hoạt động kinh doanh, đề xuất giải pháp nâng cao hiệu quả doanh thu.
21	NLNC-04	Năng lực thiết kế sự kiện, tiệc: Lên ý tưởng, tổ chức, phục vụ các buổi tiệc, hội nghị, sự kiện đặc biệt.
22	NLNC-05	Năng lực giao tiếp chuyên nghiệp đa văn hóa: Xử lý linh hoạt các tình huống giao tiếp với khách quốc tế và đa dạng văn hóa.
23	NLNC-06	Năng lực học tập và phát triển cá nhân: Chủ động học hỏi, cập nhật xu hướng nhà hàng – ẩm thực mới.

6. Nội dung chương trình

Mã MH/ MĐ	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ Thực tập	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung	19	435	157	255	23
MH01	Giáo dục chính trị	5	75	41	29	5
MH02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH04	Giáo dục Quốc phòng - An ninh	3	75	36	35	4
MH05	Tin học	3	75	15	58	2
MH06	Tiếng Anh	4	120	42	72	6
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	73	1995	581	1327	87
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	19	315	210	82	23
MH07	Cơ sở văn hoá Việt Nam	2	30	28	0	2
MH08	Tổng quan du lịch	2	30	28	0	2
MH09	An ninh - an toàn trong nhà hàng, khách sạn	2	30	28	0	2
MH10	Marketing du lịch	2	30	28	0	2
MH11	Văn hóa du lịch	2	30	28	0	2
MH12	Tâm lý, kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	4	60	28	27	5
MĐ13	Phương pháp xây dựng thực đơn	2	60	28	27	5

Mã MH/ MĐ	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ Thực tập	Thi/ Kiểm tra
MH14	Văn hoá ẩm thực	3	45	14	28	3
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	50	1620	315	1245	60
MH15	Tiếng Anh chuyên ngành 1	2	60	28	27	5
MH16	Tiếng Anh chuyên ngành 2	2	60	28	27	5
MĐ17	Nghiệp vụ nhà hàng	3	90	29	55	6
MĐ18	Nghiệp vụ đặt bàn ăn trong nhà hàng	4	105	14	85	6
MĐ19	Nghiệp vụ pha chế và phục vụ đồ uống trong nhà hàng	3	90	29	55	6
MĐ20	Quản trị kinh doanh khách sạn	3	75	44	25	6
MĐ21	Nghiệp vụ phục vụ các loại tiệc	2	45	14	28	3
MH22	Điều hành các hoạt động hàng ngày trong nhà hàng	2	30	28	0	2
MĐ23	Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3	90	29	55	6
MĐ24	Quản trị tiệc trong nhà hàng	2	60	28	27	5
MĐ25	Nghiệp vụ chế biến món ăn	3	75	14	55	6
MĐ26	Kỹ thuật trang điểm, cắm hoa	2	45	15	28	2
MĐ27	Tổ chức sự kiện	2	45	15	28	2
MH28	Thực tập nghề nghiệp	7	300	0	300	0
MH29	Thực tập tốt nghiệp	10	450	0	450	0
II.3	Môn học, mô đun tự chọn (chọn 3/6 môn học, mô đun)	4	60	56	0	4
MH30.1	Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	2	30	28	0	2
MH30.2	Nghiệp vụ văn phòng	2	30	28	0	2
MH31.1	Dịch vụ chăm sóc khách hàng	2	30	28	0	2
MH31.2	Phân tích hoạt động kinh doanh	2	30	28	0	2
	Tổng cộng	92	2430	738	1582	110

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

7.1. Các môn học chung

Môn Giáo dục chính trị: Thực hiện theo Thông tư số 24/2018/TT-BLĐT BXH ngày 06.12.2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Giáo dục chính trị thuộc 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-BLĐT BXH ngày 26.09.2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Pháp luật thuộc 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-BLĐT BXH ngày 26.09.2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Giáo dục thể chất thuộc 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-BLĐT BXH ngày 26.09.2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và Xã hội quy định chương trình, tổ chức dạy học và đánh giá kết quả học tập môn Giáo dục quốc phòng và an ninh thuộc 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-BLĐT BXH ngày 26.09.2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Tin học thuộc 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-BLĐT BXH ngày 17.01.2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Tiếng Anh thuộc các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

7.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

Được bố trí ngoài thời gian đào tạo nhằm đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện, có thể có các hoạt động ngoại khóa sau:

TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Văn hoá, văn nghệ: + Qua các phương tiện thông tin đại chúng + Sinh hoạt tập thể	Ngoài giờ học hàng ngày 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3	Hoạt động thư viện: Ngoài giờ học, học sinh có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4	Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ bảy, chủ nhật

5	Đi thực tế	Theo thời gian bố trí của giáo viên và theo yêu cầu của môn học, mô đun
---	------------	---

7.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun:

Thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTĐBXH ngày 30/03/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

7.4. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp:

Thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTĐBXH ngày 30/03/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

a) Đối với đào tạo theo niên chế:

Người học phải học hết chương trình đào tạo của ngành Kế toán doanh nghiệp trình độ cao đẳng và có đủ điều kiện thì sẽ được dự thi tốt nghiệp.

- Nội dung thi tốt nghiệp gồm: Môn thi Lý thuyết chuyên môn và môn thi Thực hành:

+ Thi Lý thuyết chuyên môn được tổ chức theo hình thức thi viết, vấn đáp hoặc trắc nghiệm; thời gian thi viết hoặc trắc nghiệm không quá 180 phút, thi vấn đáp không quá 40 phút chuẩn bị và 20 phút trả lời cho 1 thí sinh, được thực hiện theo hình thức trực tiếp hoặc trực tuyến;

+ Thi Thực hành được tổ chức theo hình thức làm bài thực hành kỹ năng tổng hợp để hoàn thiện một sản phẩm, dịch vụ hoặc một phần sản phẩm, dịch vụ.

b) Đối với đào tạo theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ:

- Người học phải học hết chương trình đào tạo của ngành Kế toán doanh nghiệp trình độ cao đẳng và phải tích lũy đủ số mô đun hoặc tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

- Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp.

c) Hiệu trưởng Nhà trường căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp để cấp bằng tốt nghiệp và công nhận danh hiệu "**Cử nhân thực hành**" cho người học./.