|  |  |
| --- | --- |
| BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  **TRƯỜNG ĐẠI HỌC KINH TẾ QUỐC DÂN** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc** |

**ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN CHI TIẾT**

***(Ban hành kèm theo quyết định số 1344 QĐ/ĐHKTQD, ngày 26 tháng 7 năm 2021)***

# THÔNG TIN TỔNG QUÁT (GENERAL INFORMATION)

* ***Tên học phần (tiếng Việt):*  QUẢN TRỊ KINH DOANH NHÀ HÀNG**
* ***Tên học phần (tiếng Anh):* RESTAURANT BUSINESS MANAGEMENT**
* ***Mã học phần:* DLKS1113**
* ***Thuộc khối kiến thức: kiến thức ngành, bắt buộc***
* ***Số tín chỉ: 3*** *(45 giờ tín chỉ, 50 phút/giờ)*
  + ***Số giờ lý thuyết: 30***
  + ***Số giờ thảo luận: 15***
  + ***Số tiết tự học: 90***
* ***Điều kiện học: Học và đạt học phần Kinh tế du lịch, Quản trị tác nghiệp dịch vụ ăn uống***

# THÔNG TIN BỘ MÔN QUẢN LÝ VÀ GIẢNG VIÊN GIẢNG DẠY

Bộ môn quản lý: Quản trị Khách sạn

Địa chỉ: Phòng Nhà A1, Trường ĐH Kinh tế Quốc dân

Giảng viên giảng dạy:

- TS. Hoàng Thị Lan Hương – BM Quản trị Khách sạn, Email: [huonghoanglan110@gmail.com](mailto:huonghoanglan110@gmail.com)

- Ths. Nguyễn Đức Trọng – BM. Quản trị Khách sạn – Email: trongnd@neu.edu.vn

- TS. Đào Minh Ngọc - Bộ môn: Quản trị Khách sạn - Email: [daominhngoc@neu.edu.vn](mailto:daominhngoc@neu.edu.vn)

**3. MÔ TẢ HỌC PHẦN (COURSE DESCRIPTIONS)**

Nhà hàng là một trong những bộ phân quan trọng thuộc lĩnh vực kinh doanh khách sạn, vì thế hoạt động kinh doanh nhà hàng đóng góp tỷ trọng doanh thu đáng kể trong tổng doanh thu của các cơ sở lưu trú du lịch, của hệ thống cơ sở kinh doanh ăn uống du lịch và của toàn ngành du lịch. Học phần “Quản trị kinh doanh nhà hàng” là học phần thuộc khối kiến thức chung của ngành Quản lý Khách sạn, có vai trò quan trọng trong chương trình đào tạo cử nhân Quản lý khách sạn. Học phần “Quản trị kinh doanh nhà hàng” trang bị các kiến thức và kỹ năng cần thiết cho các nhà Quản lý Khách sạn. Học phần tập trung làm rõ bản chất và đặc điểm của hoạt động kinh doanh nhà hàng nhằm thỏa mãn nhu cầu thiết yếu của khách tại các cơ sở kinh doanh lưu trú du lịch hoặc tại các cơ sở kinh doanh ăn uống riêng lẻ; Đưa ra phương pháp luận cho công tác quản lý và tổ chức sử dụng có hiệu quả các yếu tố đầu vào của hoạt động kinh doanh nhà hàng. Học phần trang bị cho người học những kiến thức cần thiết về quy trình tổ chức các hoạt động kinh doanh của nhà hàng như: tổ chức xây dựng kế hoạch thực đơn, tổ chức mua hàng, tổ chức nhập hàng, tổ chức lưu trữ hàng hóa, tổ chức chế biến thức ăn và phục vụ trực tiếp trong nhà hàng.

Học phần “Quản trị kinh doanh nhà hàng” tập trung làm rõ bản chất và đặc điểm của hoạt động kinh doanh ăn uống du lịch; nghiên cứu hoạt động của các quy luật khách quan và sự tác động của chúng đến hoạt động sản xuất kinh doanh của các nhà hàng; Đưa ra phương pháp luận cho công tác tổ chức, quản lý sử dụng có hiệu quả các nguồn lực trong hoạt động kinh doanh nhà hàng. Từ đó, học phần “Quản trị kinh doanh nhà hàng” đi sâu lý giải các tình huống thực tế đang diễn ra tại thị trường kinh doanh nhà hàng ở Việt nam, nhằm giúp người học nhận thức sâu sắc hơn lý thuyết và thực tế hết sức đa dạng và phức tạp trong lĩnh vực này.

**4. TÀI LIỆU THAM KHẢO (LEARNING RESOURCES: COURSE BOOKS, REFERENCE BOOKS, AND SOFTWARES)**

**Giáo trình**

1. PGS.TS Nguyễn Văn Mạnh và TS. Hoàng Thị Lan Hương (2013), Giáo trình “Quản trị kinh doanh khách sạn”, nhà xuất bản Đại học Kinh tế Quốc dân.

**Tài liệu khác**

1. TS. Trịnh Xuân Dũng (2004), “Tổ chức kinh doanh nhà hàng”, Nhà xuất bản Lao động xã hội.
2. John R.Walker, McKibbon Professor of Hotel and Restaurant Management and Fulbright Senior Specialist, University of South Florida Sarasota-Manatee (2011), "The restaurant from cencept to operation", John Wiley & Sons.
3. Raymond J. Goodman, Jr. (1996), The Management of Service for the Restaurant Manager“ IRWIN.
4. **MỤC TIÊU HỌC PHẦN (COURSE GOALS)**

# Bảng 5.1. Mục tiêu học phần

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Mục tiêu**  **(Gx)** | **Mô tả mục tiêu** | **CĐR của CTĐT** | **Trình độ năng lực** |
| **[1]** | **[2]** | **[3]** | **[4]** |
| G1 | Cung cấp các kiến thức về bản chất và đặc điểm của hoạt động kinh doanh nhà hàng, dịch vụ nhằm thỏa mãn nhu cầu thiết yếu của khách tại các cơ sở kinh doanh lưu trú du lịch hoặc tại các cơ sở kinh doanh ăn uống riêng lẻ; Nắm được phương pháp luận về công tác quản lý và tổ chức sử dụng có hiệu quả các yếu tố đầu vào của hoạt động kinh doanh nhà hàng | 1.3.2  1.3.4 | III  IV |
| G2 | Giúp trang bị cho người học những kiến thwucs và năng lực cần thiết để tổ chức các hoạt động kinh doanh của nhà hàng như: tổ chức xây dựng kế hoạch thực đơn, tổ chức mua hàng, tổ chức nhập hàng, tổ chức lưu trữ hàng hóa, tổ chức chế biến thức ăn và phục vụ trực tiếp trong nhà hàng.  Cung cấp các kiến thức bản chất về hoạt động của các quy luật khách quan và sự tác động của chúng đến hoạt động sản xuất kinh doanh của các nhà hàng; giúp người học hiểu được phương pháp luận cho công tác tổ chức, quản lý sử dụng có hiệu quả các nguồn lực trong hoạt động kinh doanh nhà hàng. Từ đó, học phần “Quản trị kinh doanh nhà hàng” đi sâu lý giải các tình huống thực tế đang diễn ra tại thị trường kinh doanh nhà hàng ở Việt nam, nhằm giúp người học nhận thức sâu sắc hơn lý thuyết và thực tế hết sức đa dạng và phức tạp trong lĩnh vực này. | 1.3.2  1.3.4  2.1.2 | III  IV  III |

1. **CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN (COURSE LEARNING OUTCOMES)**

# Bảng 6.1. Chuẩn đầu ra học phần (CLO)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Mục tiêu học phần** | **CĐR** | **Mô tả chuẩn đầu ra** | **Trình độ năng lực** |
| **[1]** | **[2]** | **[3]** | **[4]** |
| G1 | CLO 1.1 | Nắm chắc cơ sở lý luận về nhà hàng, kinh doanh ăn uống và các đặc điểm của hoạt động kinh doanh ăn uống du lịch; | III |
| CLO 1.2 | Hiểu rõ các khái niệm cơ bản: khách hàng của nhà hàng, sản phẩm của nhà hàng; | III |
| CLO 1.3 | Nắm chắc lịch sử hình thành và xu hướng phát triển của hoạt động kinh doanh nhà hàng; | III |
| CLO 1.4 | Hiểu rõ và phân biệt được các loại hình cơ sở kinh doanh ăn uống du lịch và các loại hình nhà hàng du lịch; | III |
| CLO 1.5 | Hiểu biết sâu sắc hoạt động đầu tư xây dựng và phát triển kinh doanh nhà hàng; | III |
| CLO 1.6 | Hiểu rõ về việc tổ chức hoạt động sản xuất kinh doanh như: tổ chức xây dựng kế hoạch thực đơn, tổ chức mua hàng hóa thực phẩm, tổ chức nhập hàng hóa, tổ chức lưu trữ hàng hóa, tổ chức chế biến thức ăn đồ uống... | IV |
| G2 | CLO 2.1 | Thực hiện tổ chức các hoạt động kinh doanh của nhà hàng như:  Tổ chức xây dựng kế hoạch thực đơn  Tổ chức mua hàng hóa thực phẩm  Tổ chức nhập hàng hóa  Tổ chức lưu trữ hàng hóa  Tổ chức chế biến thức ăn đồ uống... | III |
| CLO 2.2 | Thực hiện tổ chức và quản lý hoạt động marketing của nhà hàng. | III |
| CLO 2.3 | Thực hiện phân tích mô hình tổ chức quản lý của nhà hàng | III |
| CLO 2.4 | Thực hiện quản trị nguồn nhân lực trong các nhà hàng. | IV |
| CLO 2.5 | Thực hiện tư vấn và tham gia các dự án đầu tư xây dựng và phát triển kinh doanh nhà hàng. | III |
| CLO 2.6 | Có kỹ năng xử lý tốt những vấn đề nảy sinh trong kinh doanh nhà hàng. | IV |

1. **ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN (COURSE ASSESSMENT)**

# Bảng 7.1. Đánh giá học phần

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hình thức**  **đánh giá** | **Nội dung/Bài đánh giá** | **Thời điểm** | **CLOs** | **Công cụ và tiêu chí đánh giá** | **Tỷ lệ (%)** |
| **[1]** | **[2]** | **[3]** | **[4]** | **[5]** | **[6]** |
| Chuyên cần | Thái độ, Chuyên cần | Từ tuần 1 – tuần 13 | CLO1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 | Nhật ký giảng dạy của giảng viên với các tiêu chí đánh giá (i) Mức độ tham gia (ii) Mức độ tương tác; (iii) Chất lượng câu trả lời | 10% |
| Kiểm tra giữa kỳ | Chương 1,2,3 | Tuần 7 | CLO 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 | Thi tự luận/trắc nghiệm  Đánh giá theo nội dung bài thi | 20% |
| Bài tập nhóm | Chương 1,2,3,4,5 | Tuần 12, 13 | CLO 1.6, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 | Phiếu đánh giá với các tiêu chí (i) Nội dung theo yêu cầu ; (ii) hình thức ; (iii) tình huống ; (iv) thuyết trình | 20% |
| Đánh giá cuối kỳ | Chương 1,2,3,4,5 | Tuần 13 | CLO1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 | Thi tự luận/trắc nghiệm  Đánh giá theo nội dung bài thi | 50% |

1. **KẾ HOẠCH GIẢNG DẠY (LESSON PLAN)**

# Bảng 8.1. Kế hoạch giảng dạy

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung giảng dạy** | **Tài liệu đọc** | **CLOs** | **Hoạt động**  **dạy và học** | **Bài đánh giá** |
| **[1]** | **[2]** | **[3]** | **[4]** | **[5]** | **[6]** |
| 1 | **Giới thiệu học phần**  **Chương 1: Tổng quan về kinh doanh nhà hàng**   1. Một số khái niệm cơ bản 2. Đặc điểm của hoạt động kinh doanh nhà hàng | Đề cương học phần  Chương 1  Tài liệu (1), (4) | CLO 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 | - Giảng viên   * Thuyết giảng, đàm thoại và giải thích các nội dung của chương. * PBL * Giao nhiệm vụ thảo luận. * Trả lời các câu hỏi của sinh viên   Sinh viên:  - Nghiên cứu tài liệu học tập ở nhà:  - Chuẩn bị trả lời các câu hỏi đàm thoại, PBL  - Thảo luận theo nhiệm vụ được giao. | Danh sách điểm danh  Mức độ tham gia  Mức độ tương tác  Chất lượng nội dung thảo luận |
| 2 | **Chương 1: Tổng quan về kinh doanh nhà hàng**   1. Các điều kiện kinh doanh nhà hàng 2. Các chức năng kinh doanh của nhà hàng 3. Lịch sử hình thành và xu hướng phát triển của hoạt động kinh doanh ăn uống | Chương 1  Tài liệu (1), (4) | CLO 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 | - Giảng viên   * Thuyết giảng, đàm thoại và giải thích các nội dung của chương. * PBL * Giao nhiệm vụ thảo luận. * Trả lời các câu hỏi của sinh viên   Sinh viên:  - Nghiên cứu tài liệu học tập ở nhà:  - Chuẩn bị trả lời các câu hỏi đàm thoại, PBL  - Thảo luận theo nhiệm vụ được giao | Mức độ tham gia  Mức độ tương tác  Chất lượng nội dung thảo luận |
| 3 | **Chương 2. Quản trị cơ sở vật chất kĩ thuật trong kinh doanh nhà hàng**   1. Phân loại nhà hàng 2. Các chỉ tiêu đánh giá chất lượng cơ sở vật chất kỹ thuật trong kinh doanh nhà hàng 3. Các chỉ tiêu đánh giá hiệu quả sử dụng cơ sở vật chất kỹ thuật trong kinh doanh nhà hàng | Chương 2  Tài liệu (1), (2), (3) | CLO 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 | - Giảng viên   * Thuyết giảng, đàm thoại và giải thích các nội dung của chương. * PBL * Giao nhiệm vụ thảo luận. * Trả lời các câu hỏi của sinh viên   Sinh viên:  - Nghiên cứu tài liệu học tập ở nhà:  - Chuẩn bị trả lời các câu hỏi đàm thoại, PBL  - Thảo luận theo nhiệm vụ được giao | Mức độ tham gia  Mức độ tương tác  Chất lượng nội dung thảo luận |
| 4 | **Chương 2. Quản trị cơ sở vật chất kĩ thuật trong kinh doanh nhà hàng**   1. Xác định ý tưởng, lựa chọn vị trí và thiết kế nhà hàng | Chương 2  Tài liệu (1), (2), (3) | CLO 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 | - Giảng viên   * Thuyết giảng, đàm thoại và giải thích các nội dung của chương. * PBL * Giao nhiệm vụ thảo luận. * Trả lời các câu hỏi của sinh viên   Sinh viên:  - Nghiên cứu tài liệu học tập ở nhà:  - Chuẩn bị trả lời các câu hỏi đàm thoại, PBL  - Thảo luận theo nhiệm vụ được giao | Mức độ tham gia  Mức độ tương tác  Chất lượng nội dung thảo luận |
| 5 | **Chương 3 : Quản lý hoạt động kinh doanh ăn uống trong nhà hàng**  3.1 Quy trình tổ chức hoạt động sản xuất kinh doanh của nhà hàng  3.2 Xây dựng kế hoạch thực đơn | Chương 3  Tài liệu (1), (2), (3), (4) | CLO  1.6  2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 | - Giảng viên   * Thuyết giảng, đàm thoại và giải thích các nội dung của chương. * PBL * Giao nhiệm vụ thảo luận. * Trả lời các câu hỏi của sinh viên   Sinh viên:  - Nghiên cứu tài liệu học tập ở nhà:  - Chuẩn bị trả lời các câu hỏi đàm thoại, PBL  - Thảo luận theo nhiệm vụ được giao | Mức độ tham gia  Mức độ tương tác  Chất lượng nội dung thảo luận |
| 6 | **Chương 3 : Quản lý hoạt động kinh doanh ăn uống trong nhà hàng**   1. Quản lý hoạt động mua 2. Quản lý hoạt động nhập 3. Quản lý hoạt động lưu kho bảo quản 4. Quản lý hoạt động chế biến thức ăn, đồ uống | Chương 3  Tài liệu (1), (2), (3), (4) | CLO  1.6  2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 | - Giảng viên   * Thuyết giảng, đàm thoại và giải thích các nội dung của chương. * PBL * Giao nhiệm vụ thảo luận. * Trả lời các câu hỏi của sinh viên   Sinh viên:  - Nghiên cứu tài liệu học tập ở nhà:  - Chuẩn bị trả lời các câu hỏi đàm thoại, PBL  - Thảo luận theo nhiệm vụ được giao | Mức độ tham gia  Mức độ tương tác  Chất lượng nội dung thảo luận |
| 7 | **Kiểm tra giữa học kỳ** | Chương 1, 2, 3  Tài liệu (1), (2), (3), (4) | CLO 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 | Sinh viên làm bài tự luận/ trắc nghiệm | Chấm điểm bài thi |
| 8 | **Chương 4 : Quản trị nguồn nhân lực trong Nhà hàng**   1. Tổ chức bộ phận nhà hàng | Chương 4  Tài liệu (1), (2), (3), (4) | CLO  1.6  2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 | - Giảng viên   * Thuyết giảng, đàm thoại và giải thích các nội dung của chương. * PBL * Giao nhiệm vụ thảo luận. * Trả lời các câu hỏi của sinh viên   Sinh viên:  - Nghiên cứu tài liệu học tập ở nhà:  - Chuẩn bị trả lời các câu hỏi đàm thoại, PBL  - Thảo luận theo nhiệm vụ được giao | Mức độ tham gia  Mức độ tương tác  Chất lượng nội dung thảo luận |
| 9 | **Chương 4 : Quản trị nguồn nhân lực trong Nhà hàng**   1. Tuyển mộ, lựa chọn và phân công, bố trí nhân viên trong nhà hàng | Chương 4  Tài liệu (1), (2), (3), (4) | CLO  1.6  2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 | - Giảng viên   * Thuyết giảng, đàm thoại và giải thích các nội dung của chương. * PBL * Giao nhiệm vụ thảo luận. * Trả lời các câu hỏi của sinh viên   Sinh viên:  - Nghiên cứu tài liệu học tập ở nhà:  - Chuẩn bị trả lời các câu hỏi đàm thoại, PBL  - Thảo luận theo nhiệm vụ được giao | Mức độ tham gia  Mức độ tương tác  Chất lượng nội dung thảo luận |
| 10 | **Chương 4 : Quản trị nguồn nhân lực trong Nhà hàng**   1. Đào tạo và phát triển nguồn nhân lực trong kinh doanh nhà hàng | Chương 4  Tài liệu (1), (2), (3), (4) | CLO  1.6  2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 | - Giảng viên   * Thuyết giảng, đàm thoại và giải thích các nội dung của chương. * PBL * Giao nhiệm vụ thảo luận. * Trả lời các câu hỏi của sinh viên   Sinh viên:  - Nghiên cứu tài liệu học tập ở nhà:  - Chuẩn bị trả lời các câu hỏi đàm thoại, PBL  - Thảo luận theo nhiệm vụ được giao | Mức độ tham gia  Mức độ tương tác  Chất lượng nội dung thảo luận |
| 11 | **Chương 4 : Quản trị nguồn nhân lực trong Nhà hàng**   1. Lãnh đạo và quản lý nhà hàng | Chương 4  Tài liệu (1), (2), (3), (4) | CLO  1.6  2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 | - Giảng viên   * Thuyết giảng, đàm thoại và giải thích các nội dung của chương. * PBL * Giao nhiệm vụ thảo luận. * Trả lời các câu hỏi của sinh viên   Sinh viên:  - Nghiên cứu tài liệu học tập ở nhà:  - Chuẩn bị trả lời các câu hỏi đàm thoại, PBL  - Thảo luận theo nhiệm vụ được giao | Mức độ tham gia  Mức độ tương tác  Chất lượng nội dung thảo luận |
| 12 | **Bài tập nhóm** | Chương 1,2,3,4  Tài liệu (1), (2), (3), (4) | CLO  1.6  2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 | Sinh viên thực hiện bài tập nhóm thuyết trình, đóng vai về các tình huống trong Quản trị kinh doanh nhà hàng. | Phiếu đánh giá với các tiêu chí (i) Nội dung; (ii) hình thức; (iii) làm việc nhóm; (iv) thuyết trình đóng vai. |
| 13 | **Bài tập nhóm** | Chương 1,2,3,4  Tài liệu (1), (2), (3), (4) | CLO  1.6  2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 | Sinh viên thực hiện bài tập nhóm thuyết trình, đóng vai về các tình huống trong Quản trị kinh doanh nhà hàng. | Phiếu đánh giá với các tiêu chí (i) Nội dung; (ii) hình thức; (iii) làm việc nhóm; (iv) thuyết trình đóng vai. |
| 14 | **Chương 5: Kế hoạch kinh doanh và kế hoạch marketing của nhà hàng**  **5.1. Kế hoạch kinh doanh của nhà hàng**  **5.2. Kế hoạch Marketing** | Chương 5  Tài liệu (1), (2), (3), (4) | CLO  1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6  2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 | - Giảng viên   * Thuyết giảng, đàm thoại và giải thích các nội dung của chương. * PBL * Giao nhiệm vụ thảo luận. * Trả lời các câu hỏi của sinh viên   Sinh viên:  - Nghiên cứu tài liệu học tập ở nhà:  - Chuẩn bị trả lời các câu hỏi đàm thoại, PBL  - Thảo luận theo nhiệm vụ được giao | Mức độ tham gia  Mức độ tương tác  Chất lượng nội dung thảo luận |
| 15 | **Chương 5: Kế hoạch kinh doanh và kế hoạch marketing của nhà hàng**   * 1. **Kế hoạch Marketing (tiếp)**   2. **Thiết lập và duy trì quan hệ với khách hàng** | Chương 5  Tài liệu (1), (2), (3), (4) | CLO  1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6  2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 | - Giảng viên   * Thuyết giảng, đàm thoại và giải thích các nội dung của chương. * PBL * Giao nhiệm vụ thảo luận. * Trả lời các câu hỏi của sinh viên   Sinh viên:  - Nghiên cứu tài liệu học tập ở nhà:  - Chuẩn bị trả lời các câu hỏi đàm thoại, PBL  - Thảo luận theo nhiệm vụ được giao | Mức độ tham gia  Mức độ tương tác  Chất lượng nội dung thảo luận |
|  | **Bài thi cuối kỳ** | Lịch thi | CLO  1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6  2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 | Thi trắc nghiệm/tự luận | Đánh giá theo nội dung bài thi |

**9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN (COURSE REQUIREMENTS AND EXPECTATION)**

**9.1. Quy định về điều kiện thi kết thúc học phần**

Sinh viên được tham dự thi cuối kỳ/thi kết thúc học phần là điểm chuyên cần (10%) đạt mức 5 điểm trở lên (thang 10).

**9.2. Quy định về tham dự lớp học**

- Sinh viên/học viên có trách nhiệm tham dự đầy đủ các buổi học. Trong trường hợp nghỉ học do lý do bất khả kháng thì phải có giấy tờ chứng minh đầy đủ và hợp lý.

- Sinh viên sẽ được cộng điểm cho mỗi lần phát biểu xây dựng bài, có thể bù đắp cho điểm quá trình, điểm kiểm tra và điểm bài tập nhóm.

- Sinh viên vắng quá 3 buổi học dù có lý do hay không có lý do đều bị coi như không hoàn thành khóa học và phải đăng ký học lại.

- Sinh viên không tham gia thực hiện bài tập nhóm sẽ nhận điểm 0 (không) cho bài tập sau cùng.

**9.3. Quy định về hành vi lớp học**

- Học phần được thực hiện trên nguyên tắc tôn trọng người học và người dạy. Mọi hành vi làm ảnh hưởng đến quá trình dạy và học đều bị nghiêm cấm.

- Sinh viên phải đi học đúng giờ quy định của học phần. Sinh viên đi trễ quá 10 phút sau khi giờ học bắt đầu sẽ không được tham dự buổi học.

- Tuyệt đối không làm ồn, gây ảnh hưởng đến người khác trong quá trình học.

- Tuyệt đối không được ăn uống, nhai kẹo cao su, sử dụng các thiết bị như điện thoại, máy nghe nhạc trong giờ học.

- Không sử dụng máy tính xách tay, máy tính bảng, điện thoại trong lớp, trừ các trường hợp có hướng dẫn của giảng viên.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TRƯỞNG BỘ MÔN**  **TS. TRẦN HUY ĐỨC** | **TRƯỞNG KHOA**  **PGS.TS. PHẠM TRƯƠNG HOÀNG** | *Hà Nội, ngày tháng năm 2021*  **HIỆU TRƯỞNG**  **PGS.TS. PHẠM HỒNG CHƯƠNG** |