|  |  |
| --- | --- |
| 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 TÁC NGHIỆP DỊCH VỤ ĂN UỐNG**
* ***Tên học phần (tiếng Anh):* FOOD AND BEVERAGE OPERATION 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***

# 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: huonghtl@neu.edu.vn

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

- Ths. Nguyễn Phương Thảo BM. Quản trị Khách sạn – Email: thaonp@neu.edu.vn

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

 Dịch vụ phục vụ ăn uống là dịch vụ chính quan trọng trong hệ thống các dịch vụ chính của các cơ sở lưu trú du lịch nhằm thỏa mãn nhu cầu thiết yếu của khách du lịch và khách địa phương tại các điểm du lịch. Việc vận hành tốt hoạt động phục vụ ăn uống trong các nhà hàng giúp cho các doanh nghiệp nhà hàng, khách sạn thỏa mãn nhu cầu đa dạng và đồng bộ của du khách, nâng cao chất lượng dịch vụ, tăng khả năng cạnh tranh và góp phần tăng hiệu quả kinh doanh.

Học phần Quản trị nghiệp vụ ăn uống là học phần bắt buộc trong khối kiến thức chuyên sâu của ngành Quản trị Khách sạn, có vai trò quan trọng trong chương trình đào tạo cử nhân ngành quản trị khách sạn nhằm cung cấp những kiến thức, kỹ năng và thái độ phù hợp mang tính chuyên nghiệp cao cho người học.

Học phần này nhằm trang bị cho người học là những nhà quản trị khách sạn, nhà hàng tương lai nền tảng kiến thức, hiểu biết về tổ chức vận hành hoạt động phục vụ ăn uống tại các nhà hàng trong kinh doanh khách sạn nói chung và tại các doanh nghiệp nhà hàng riêng lẻ bên ngoài khách sạn nói riêng. Đặc biệt, học phần “Quản trị nghiệp vụ ăn uống” trang bị cho người học những kiến thức cần thiết về các tiêu chuẩn và các kỹ năng thực hiện các nghiệp vụ phục vụ của nhân viên nhà hàng như nhân viên bàn, bar. Qua đó, người học có thể hiểu tường tận về quá trình cung cấp dịch vụ ăn uống trực tiếp và tổ chức vận hành quá trình đó một cách hiệu quả trong nhà hàng. Bên cạnh đó còn giúp hình thành và phát triển các kỹ năng quản lý điều phối nhân viên phục vụ, quản lý môi trường và điều kiện phục vụ ăn uống của một nhà hàng.

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

**Giáo trình**

1. Ninemeier, J. D. (2015). *Management of Food and Beverage Operations*. Educational Institute of the American Hotel Motel Assoc.

**Tài liệu khác**

1. Nguyễn Văn Đính, Hoàng Thị Lan Hương. (2007). Công nghệ phục vụ trong khách sạn, NXB ĐHKTQD.
2. TS. Hà Nam Khánh Giao, Nguyễn Văn Bình (2013). Giáo trình nghiệp vụ nhà hàng, NXB Đại học Quốc gia.
3. Dự án phát triển nguồn nhân lực Du lịch Việt Nam (VNM/B7-301/IB/97/0234) (2008). Tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam (VITOS), Nghiệp vụ Nhà hàng. Tổng cục Du lịch Việt Nam.
4. Hayter, R. (2001). Phục vụ ăn uống trong du lịch, Tài liệu dịch của trường Cao đẳng du lịch Hà nội, nhà xuất bản Thống Kê.
5. Vietnam tourism certification board (2004). Food and beverage service skill (practical approach), second edition, Thegioi Publishers.
6. TS. Trịnh Xuân Dũng (2004). Tổ chức kinh doanh nhà hàng. Nhà xuất Bản Lao Động Xã Hội.

**5. 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 | Trang bị cho người học những kiến thức cần thiết về các tiêu chuẩn và các kỹ năng thực hiện các nghiệp vụ phục vụ của nhân viên nhà hàng như nhân viên bàn, bar; kiến thức về quá trình cung cấp dịch vụ ăn uống trực tiếp và tổ chức vận hành quá trình đó một cách hiệu quả trong nhà hàng. | 1.3.21.3.3 | IVIII |
| G2 | Hình thành và phát triển kỹ năng nghiệp vụ tác nghiệp phục vụ ăn uống | 2.1.4 | III |
| G3 | Hình thành và phát triển các kỹ năng quản lý điều phối nhân viên phục vụ, quản lý môi trường và điều kiện phục vụ ăn uống của một nhà hàng | 1.3.21.3.32.1.4 | III IIIIII |

**6. 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 | Hiểu được tầm quan trọng của bộ phận phục vụ ăn uống trong nhà hàng; các chức năng nhiệm vụ của bộ phận này. | III |
| CLO 1.2 | Nắm chắc mô hình tổ chức bộ máy điển hình của nhà hàng cũng như sự phân định chức năng nhiệm vụ của từng bộ phận chức năng trong đó. | III |
| CLO 1.3 | Hiểu và phân biệt được các chức danh và chức năng nhiệm vụ của mỗi chức danh trong tổ chức bộ máy của nhà hàng. | III |
| CLO 1.4 | Hiểu, mô tả và phân tích được quy trình phục vụ ăn uống trong nhà hàng  | IV |
| CLO 1.5 | Hiểu và giải thích được các nguyên tắc phục vụ được áp dụng cho các hình thức và đối tượng phục vụ khác nhau của nhà hàng. | III |
| CLO 1.6 | Hiểu và giải thích được các nguyên tắc thực hiện các thao tác kỹ thuật phục vụ ăn uống trong nhà hàng. | IV |
| CLO 1.7 | Hiểu và nắm chắc các nghiệp vụ phục vụ trong nhà hàng.  | IV |
| CLO 1.8 | Hiểu rõ về các loại tiệc, cách tổ chức các loại tiệc. | III |
| CLO 1.9 | Nhận biết, và biết cách phục vụ một số loại đồ uống trong quầy bar | III |
| CLO 1.10 | Hiểu và phân tích được cách tổ chức, quản lý nhân viên trong nhà hàng. | III |
| CLO 1.11 | Hiểu sâu về tiêu chuẩn vệ sinh đối với nhân viên, cơ sở vật chất kỹ thuật và an toàn vệ sinh thực phẩm trong nhà hàng. | III |
| G2 | CLO 2.1 | Đảm bảo thực hiện đúng các tiêu chuẩn về vệ sinh, an toàn thực phẩm trong nhà hàng | III |
| CLO 2.2 | Thực hiện các kỹ năng phục vụ ăn uống theo đúng quy trình phục vụ chuẩn trong nhà hàng  | III |
| CLO 2.3 | Biết cách sử dụng và sử dụng thành thạo các trang thiết bị, dụng cụ phục vụ ăn uống và các máy móc trang thiết bị tiện nghi trong nhà hàng | III |
| CLO 2.4 | Có kỹ năng giao tiếp bán hàng hiệu quả trong việc nhận thực đơn phục vụ khách ăn uống trực tiếp và nhận đặt các bữa tiệc của nhà hàng với trách nhiệm xã hội và đạo đức kinh doanh. | III |
| G3 | CLO 3.1 | Kỹ năng quản lý và cải tiến quy trình phục vụ ăn uống cho các nhà hàng du lịch. | III |
| CLO 3.2 | Hình thành kỹ năng phân tích, đánh giá việc tổ chức, phân công, sử dụng nhân lực, đào tạo huấn luyện nhân viên và đánh giá kết quả thực hiện công việc của nhân viên của nhà hàng. | III |
| CLO 3.3 | Có khả năng tổ chức điều hành và trực tiếp phục vụ các loại tiệc trong nhà hàng du lịch. | III |
| CLO 3.4 | Có kỹ năng làm việc theo nhóm tốt. | III |

**7. 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 15 | CLO1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 | 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% |
| Bài tập nhóm | Chương 1,2,3 | Tuần 8, 9 | CLO1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 | Phiếu đánh giá với các tiêu chí (i) Nội dung theo yêu cầu ; (ii) hình thức ; (iii) tình huống ; (iv) thuyết trình | 20% |
| Kiểm tra giữa kỳ | Chương 1,2,3,4,5 | Tuần 12 | CLO1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 | Thi tự luận/trắc nghiệmĐánh giá theo nội dung bài thi | 20% |
| Đánh giá cuối kỳ | Chương 1,2,3,4,5 | Theo lịch thi | CLO1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 | Thi tự luận/trắc nghiệmĐánh giá theo nội dung bài thi | 50% |

**8. 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 | **Chương 1. Giới thiệu tổng quan về bộ phận phục vụ ăn uống trong nhà hàng*** 1. Những vấn đề chung về bộ phận phục vụ ăn uống trong nhà hàng
	2. Tổ chức bộ phận phục vụ ăn uống trong nhà hàng
	3. Các tiêu chuẩn chức danh trong nhà hàng du lịch
 | Đề cương học phầnChương 1Tài liệu (1), (2), (4), (6) | CLO 1.1, 1.2, 1.3, 1.10, 3.4, 4.1, 4.2 | - Giảng viên thuyết giảng những vấn đề cơ bản - Sinh viên thảo luận nhóm trên lớp - Thuyết trình nhóm: Các trang thiết bị, đồ dùng, dụng cụ trong phục vụ ăn uống tại nhà hàng | Danh sách điểm danhMức độ tham giaMức độ tương tácChất lượng nội dung thảo luận |
| 2 | **Chương 1. Giới thiệu tổng quan về bộ phận phục vụ ăn uống trong nhà hàng*** 1. Giới thiệu các khu vực phục vụ trong nhà hàng
	2. Giới thiệu các trang thiết bị, đồ dùng, dụng cụ trong phục vụ ăn uống tại nhà hàng
	3. Các kiểu phục vụ trong nhà hàng
 | Chương 1Tài liệu (1), (2), (4), (6) | CLO 1.1, 1.2, 1.3, 1.10, 3.4, 4.1, 4.2 | - Giảng viên thuyết giảng những vấn đề cơ bản - Sinh viên thảo luận nhóm trên lớp - Thuyết trình nhóm: Các trang thiết bị, đồ dùng, dụng cụ trong phục vụ ăn uống tại nhà hàng | Mức độ tham giaMức độ tương tácChất lượng nội dung thảo luận |
| 3 | **Chương 2. Quy trình tác nghiệp chuẩn bị phục vụ ăn uống trong nhà hàng*** 1. Giới thiệu quy trình phục vụ ăn uống tổng thể của nhà hàng
	2. Nghiệp vụ làm vệ sinh và bài trí phòng ăn
 | Chương 2Tài liệu (1), (2), (3), (4) | CLO 1.4, 1.11, 2.1, 3.4, 4.1, 4.2 | - Giảng viên thuyết giảng những vấn đề cơ bản, phát video các tác nghiệp cơ bản- Sinh viên thảo luận nhóm trên lớp - Thực hành: Bày bàn ăn | Mức độ tham giaMức độ tương tácChất lượng nội dung thảo luận |
| 4 | **Chương 2. Quy trình tác nghiệp chuẩn bị phục vụ ăn uống trong nhà hàng*** 1. Nghiệp vụ kê bàn, ghế trong phòng ăn
	2. Nghiệp vụ trải khăn trải bàn
	3. Nghiệp vụ chuẩn bị dụng cụ phục vụ ăn uống cho khách
 | Chương 2Tài liệu (1), (2), (3), (4) | CLO 1.4, 1.11, 2.1, 3.4, 4.1, 4.2 | - Giảng viên thuyết giảng những vấn đề cơ bản, phát video các tác nghiệp cơ bản- Sinh viên thảo luận nhóm trên lớp - Thực hành: Bày bàn ăn | Mức độ tham giaMức độ tương tácChất lượng nội dung thảo luận |
| 5 | **Chương 2. Quy trình tác nghiệp chuẩn bị phục vụ ăn uống trong nhà hàng*** 1. Quy trình sắp xếp dụng cụ ăn uống tại bàn chờ (bàn phục vụ)
	2. Quy trình và kỹ thuật nghiệp vụ bày bàn ăn theo các dạng thực đơn và theo các bữa ăn trong ngày
	3. Các kiểu gấp và kỹ thuật gấp khăn ăn
	4. Nội dung và các yêu cầu tự chuẩn bị của nhân viên phục vụ bàn, bar
 | Chương 2Tài liệu (1), (2), (3), (4) | CLO 1.4, 1.11, 2.1, 3.4, 4.1, 4.2 | - Giảng viên thuyết giảng những vấn đề cơ bản, phát video các tác nghiệp cơ bản- Sinh viên thảo luận nhóm trên lớp - Thực hành: Bày bàn ăn | Mức độ tham giaMức độ tương tácChất lượng nội dung thảo luận |
| 6 | **Chương 3. Quy trình tác nghiệp phục vụ trực tiếp trong nhà hàng**1. Quy trình và các nguyên tắc phục vụ trực tiếp khách ăn theo thực đơn tự chọn món (A` la carte menu) trong nhà hàng
2. Quy trình và các nguyên tắc phục vụ trực tiếp cho khách theo đoàn với thực đơn đặt trước
 | Chương 3Tài liệu (1), (2), (3), (4), (5) | CLO 1.5, 1.6, 1.7, 1.9, 1.10, 1.11, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 3.1, 3.2, 3.4 | - Giảng viên thuyết giảng những vấn đề cơ bản, phát video các nghiệp vụ tác nghiệp - Sinh viên thuyết trình nhóm trên lớp: Quy trình tác nghiệp và nguyên tắc phục vụ trực tiếp trong nhà hàng | Mức độ tham giaMức độ tương tácChất lượng nội dung thảo luận  |
| 7 | **Chương 3. Quy trình tác nghiệp phục vụ trực tiếp trong nhà hàng**1. Các kỹ thuật phục vụ trực tiếp thức ăn, đồ uống trong nhà hàng
2. Các nguyên tắc phục vụ trực tiếp khách ăn theo các loại thực đơn trong nhà hàng
 | Chương 3Tài liệu (1), (2), (3), (4), (5) | CLO 1.5, 1.6, 1.7, 1.9, 1.10, 1.11, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 3.1, 3.2, 3.4 | - Giảng viên thuyết giảng những vấn đề cơ bản, phát video các nghiệp vụ tác nghiệp - Sinh viên thuyết trình nhóm trên lớp: Quy trình tác nghiệp và nguyên tắc phục vụ trực tiếp trong nhà hàng | Mức độ tham giaMức độ tương tácChất lượng nội dung thảo luận |
| 8 | **Bài tập nhóm** | Chương 1, 2, 3Tài liệu (1), (2), (3), (4), (6) | CLO 1.5, 1.6, 1.7, 1.9, 1.10, 1.11, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 3.1, 3.2, 3.4 | - Role-play: Xử lý tình huống trong phục vụ trực tiếp tại nhà hàng | Phiếu đánh giá với các tiêu chí (i) Nội dung; (ii) hình thức; (iii) làm việc nhóm; (iv) thuyết trình đóng vai |
| 9 | **Bài tập nhóm** | Chương 1, 2, 3Tài liệu (1), (2), (3), (4), (6) | CLO 1.5, 1.6, 1.7, 1.9, 1.10, 1.11, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 3.1, 3.2, 3.4 | - Role-play: Xử lý tình huống trong phục vụ trực tiếp tại nhà hàng | Phiếu đánh giá với các tiêu chí (i) Nội dung; (ii) hình thức; (iii) làm việc nhóm; (iv) thuyết trình đóng vai |
| 10 | **Chương 4. Đồ uống phục vụ trong nhà hàng**1. Phân loại đồ uống trong nhà hàng
2. Đặc điểm của các loại đồ uống có cồn được chế biến bằng phương pháp lên men
3. Đặc điểm của các loại đồ uống có cồn được chế biến bằng phương pháp chưng cất
 | Chương 4Tài liệu (1), (2), (3), (4) | CLO 1.9, 2.2, 2.3, 3.4, 4.1, 4.2 | - Giảng viên thuyết giảng những vấn đề cơ bản - Sinh viên thảo luận nhóm trên lớp- Guest speaker  | Mức độ tham giaMức độ tương tácChất lượng nội dung thảo luận |
| 11 | **Chương 4. Đồ uống phục vụ trong nhà hàng**1. Giới thiệu về đồ uống pha chế Cocktails
2. Lựa chọn đồ uống phục vụ theo các loại thức ăn trong thực đơn
 | Chương 4Tài liệu (1), (2), (3), (4) | CLO 1.9, 2.2, 2.3, 3.4, 4.1, 4.2 | - Giảng viên thuyết giảng những vấn đề cơ bản - Sinh viên thảo luận nhóm trên lớp- Guest speaker  | Mức độ tham giaMức độ tương tácChất lượng nội dung thảo luận |
| 12 | **Kiểm tra giữa kỳ** | Chương 4Tài liệu (1), (2), (3), (4) | CLO 1.9, 2.2, 2.3, 3.4, 4.1, 4.2 | Sinh viên làm bài cá nhân | Chấm điểm bài thi |
| 13 | **Chương 5. Tổ chức tiệc trong nhà hàng*** 1. Khái niệm và đặc điểm của tiệc được tổ chức trong nhà hàng
	2. Phân loại tiệc
	3. Nhận đặt tiệc
 | Chương 5 Tài liệu (1), (2), (4), (7) | CLO 1.8, 1.10, 3.3 | - Giảng viên thuyết giảng những vấn đề cơ bản - Sinh viên thảo luận nhóm trên lớp | Mức độ tham giaMức độ tương tácChất lượng nội dung thảo luận |
| 14 | **Chương 5. Tổ chức tiệc trong nhà hàng*** 1. Quy trình và kỹ thuật bày bàn ăn trong các loại tiệc
	2. Quy trình phục vụ các loại tiệc
 | Chương 5 Tài liệu (1), (2), (4), (7) | CLO 1.8, 1.10, 3.3 | - Giảng viên thuyết giảng những vấn đề cơ bản - Sinh viên thảo luận nhóm trên lớp | Mức độ tham giaMức độ tương tácChất lượng nội dung thảo luận |
| 15 | **Tổng kết** | Chương 1,2,3,4,5Tài liệu (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7) |  | - Giảng viên thảo luận, tổng kết các nội dung của học phần. |  |
|  | **Bài thi hết học phần** | Lịch thi |  | Thi tự luận/trắc nghiệm | 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** |