

TIÊU CHUẨN NGHỀ DU LỊCH VIỆT NAM (VTOS)

Danh mục 241 Đơn vị năng lực



Số TT	Mã ĐVNL	Tên Đơn vị năng lực	Bậc					Năng lực cơ bản	Năng lực chung
			1	2	3	4	5		
1	COS1	SỬ DỤNG ĐIỆN THOẠI TẠI NƠI LÀM VIỆC						✓	
2	COS2	LÀM VIỆC HIỆU QUẢ TRONG NHÓM						✓	
3	COS3	HOÀN THÀNH CÁC NHIỆM VỤ HÀNH CHÍNH THƯỜNG NGÀY						✓	
4	COS4	SỬ DỤNG TIẾNG ANH Ở CẤP ĐỘ GIAO TIẾP CƠ BẢN						✓	
5	COS5	DUY TRÌ KIẾN THỨC NGÀNH NGHỀ						✓	
6	COS6	THỰC HIỆN SƠ CỨU CƠ BẢN						✓	
7	COS7	CUNG CẤP DỊCH VỤ AN TOÀN VÀ AN NINH						✓	
8	COS8	ỨNG PHÓ VỚI TRƯỜNG HỢP KHẨN CẤP						✓	
9	COS9	ÁP DỤNG KIẾN THỨC VỀ CÔNG NGHỆ THÔNG TIN VÀ TRUYỀN THÔNG						✓	
10	COS10	SỬ DỤNG CÁC CÔNG NGHỆ VÀ CÔNG CỤ KINH DOANH PHỔ BIẾN						✓	
11	GES1	TÊN ĐƠN VỊ NĂNG LỰC: CHUẨN BỊ LÀM VIỆC							✓
12	GES2	TIẾP NHẬN VÀ XỬ LÝ PHÀN NÀN							✓
13	GES3	KẾT THÚC CA LÀM VIỆC							✓
14	GES4	XỬ LÝ CÁC GIAO DỊCH TÀI CHÍNH							✓
15	GES5	ĐẶT HÀNG VÀ NHẬN HÀNG MỚI VÀO KHO							✓
16	GES6	XÚC TIẾN QUẢNG BÁ VÀ BÁN CÁC SẢN PHẨM VÀ DỊCH VỤ							✓
17	GES7	DUY TRÌ HỒ SƠ TÀI LIỆU VÀ CÁC HỆ THỐNG KHÔI PHỤC THÔNG TIN							✓
18	GES8	DUY TRÌ AN TOÀN VÀ VỆ SINH THỰC PHẨM							✓
19	GES9	PHÁT TRIỂN MỐI QUAN HỆ KHÁCH HÀNG							✓
20	GES10	CHUẨN BỊ VÀ TRÌNH BÀY BÁO CÁO							✓
21	GES11	TỔ CHỨC CÁC CHUYẾN THAM QUAN VÀ DU LỊCH							✓
22	GES12	ÁP DỤNG CÁC NGUYÊN TẮC DU LỊCH CÓ TRÁCH NHIỆM							✓
23	GES13	GIÁM SÁT CÁC THIẾT BỊ VÀ HOẠT ĐỘNG ĐẢM BẢO AN TOÀN CHO TRẺ EM							✓
24	GES14	PHÒNG TRÁNH, KIỂM SOÁT VÀ CHỮA CHÁY							✓
25	GES15	ĐỐI PHÓ/ỨNG PHÓ VỚI NGƯỜI SAY RƯỢU VÀ NGƯỜI KHÔNG CÓ THẨM QUYỀN							✓
26	GES16	CHUẨN BỊ CÁC TÀI LIỆU KINH DOANH BẰNG TIẾNG ANH							✓
27	GES17	SỬ DỤNG, BẢO QUẢN ĐAO VÀ DỤNG CỤ CẮT THÁI							✓
28	GES18	CHUẨN BỊ, VẬN HÀNH VÀ BẢO QUẢN THIẾT BỊ VÀ ĐỒ DÙNG NHÀ BẾP							✓
29	GES19	ĐẢM BẢO VÀ DUY TRÌ AN TOÀN VÀ VỆ SINH THỰC PHẨM TRONG HOẠT ĐỘNG CHẾ BIẾN MÓN ĂN							✓

Số TT	Mã ĐVN	Tên Đơn vị năng lực	Bậc					Năng lực cơ bản	Năng lực chung
			1	2	3	4	5		
30	GES20	SẮP XẾP VÀ ĐÓNG CỬA NHÀ BẾP							✓
31	GES21	ÁP DỤNG KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG CÓ TRÁCH NHIỆM							✓
32	CMS1	QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG DỊCH VỤ VÀ SỰ HÀI LÒNG CỦA KHÁCH HÀNG				✓			
33	CMS2	ĐIỀU PHỐI CÁC HOẠT ĐỘNG TIẾP THỊ (MARKETING)				✓			
34	CMS3	TỔ CHỨC SỰ KIỆN				✓			
35	CMS4	QUẢN LÝ CÁC SỰ KIỆN ĐẶC BIỆT			✓				
36	FMS1	DỰ TOÁN NGÂN SÁCH				✓			
37	FMS2	MUA SẴM HÀNG HÓA HOẶC DỊCH VỤ				✓			
38	FMS3	QUẢN LÝ NGÂN SÁCH				✓			
39	FMS4	CHUẨN BỊ VÀ PHÂN TÍCH BÁO CÁO TÀI CHÍNH			✓				
40	GAS1	QUẢN LÝ CÁC NGUỒN VẬT CHẤT				✓			
41	GAS2	TỐI ƯU HÓA HIỆU QUẢ SỬ DỤNG CÔNG NGHỆ					✓		
42	GAS3	THIẾT LẬP CÁC CHÍNH SÁCH VÀ QUY TRÌNH					✓		
43	GAS4	THEO DÕI, KIỂM SOÁT VÀ ĐẶT HÀNG DỰ TRỮ MỚI				✓			
44	GAS5	LẬP KẾ HOẠCH, QUẢN LÝ VÀ TỔ CHỨC CÁC CUỘC HỌP			✓				
45	GAS6	QUẢN LÝ CÁC HOẠT ĐỘNG THƯỜNG NGÀY				✓			
46	GAS7	LÃNH ĐẠO, LẬP KẾ HOẠCH VÀ QUẢN LÝ SỰ THAY ĐỔI					✓		
47	HRS1	XÁC ĐỊNH NHU CẦU PHÁT TRIỂN CỦA NHÂN VIÊN				✓			
48	HRS2	LẬP KẾ HOẠCH NHÂN SỰ					✓		
49	HRS3	TIẾN HÀNH ĐÁNH GIÁ NĂNG LỰC LÀM VIỆC CỦA NHÂN VIÊN			✓				
50	HRS4	TIẾN HÀNH VÀ TUÂN THEO CÁC QUY TRÌNH XỬ LÝ KỶ LUẬT				✓			
51	HRS5	TUYỂN DỤNG, TUYỂN CHỌN VÀ GIỮ NHÂN VIÊN				✓			
52	HRS6	XỬ LÝ CÁC KHIẾU KIỆN CỦA NHÂN VIÊN VÀ GIẢI QUYẾT CÁC VẤN ĐỀ				✓			
53	HRS7	ĐÀO TẠO HUẤN LUYỆN NHÂN VIÊN TẠI CHỖ			✓				
54	HRS8	THỰC HIỆN BÀI ĐÀO TẠO NHÓM			✓				
55	HRS9	ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG CÔNG VIỆC TRONG NHÓM			✓				
56	HRS10	LẬP KẾ HOẠCH, PHÂN CÔNG VÀ GIÁM SÁT CÔNG VIỆC CỦA NHÓM			✓				
57	HRS11	THỰC HIỆN CÁC QUY ĐỊNH VỀ SỨC KHỎE VÀ AN TOÀN NGHỀ NGHIỆP				✓			
58	SCS1	DUY TRÌ AN NINH CHO KHÁCH SẠN				✓			
59	SCS2	QUẢN LÝ CÁC SỰ CỐ VÀ TÌNH HUỐNG KHẨN CẤP			✓				
60	SCS3	VẬN HÀNH CÁC THIẾT BỊ AN NINH CƠ BẢN			✓				
61	SCS4	LẬP KẾ HOẠCH VÀ THỰC HIỆN VIỆC SƠ TÁN KHỎI ĐỊA BÀN					✓		
62	RTS4.1	ÁP DỤNG NGUYÊN TẮC VĂN PHÒNG XANH				✓			
63	RTS4.2	PHÁT TRIỂN VÀ THIẾT KẾ DỊCH VỤ VÀ SẢN PHẨM DU LỊCH CÓ TRÁCH NHIỆM				✓			

Số TT	Mã ĐVN	Tên Đơn vị năng lực	Bậc					Năng lực cơ bản	Năng lực chung
			1	2	3	4	5		
64	RTS4.3	LỰA CHỌN NHÀ CUNG CẤP THEO NGUYÊN TẮC DU LỊCH CÓ TRÁCH NHIỆM				✓			
65	RTS4.4	PHÁT TRIỂN, QUẢN LÝ VÀ KIỂM SOÁT NHÀ CUNG CẤP				✓			
66	RTS4.5	TÊN ĐƠN VỊ NĂNG LỰC: ĐẢM BẢO KHÁCH HÀNG BIẾT ĐƯỢC CHÍNH SÁCH DU LỊCH CÓ TRÁCH NHIỆM				✓			
67	RTS4.6	DUY TRÌ HOẠT ĐỘNG DU LỊCH CÓ TRÁCH NHIỆM				✓			
68	RTS4.7	ÁP DỤNG DU LỊCH CÓ TRÁCH NHIỆM TRONG HOẠT ĐỘNG KINH DOANH ĂN UỐNG				✓			
69	RTS4.8	ÁP DỤNG DU LỊCH CÓ TRÁCH NHIỆM TRONG CÁC DỊCH VỤ LƯU TRÚ				✓			
70	RTS5.1	ĐẢM BẢO CÁC ĐIỀU KIỆN LÀM VIỆC CÓ TRÁCH NHIỆM					✓		
71	RTS5.2	XÂY DỰNG NĂNG LỰC CHO NHÂN VIÊN VỀ CÁC NGUYÊN TẮC VÀ THỰC HÀNH DU LỊCH BỀN VỮNG VÀ CÓ TRÁCH NHIỆM					✓		
72	RTS5.3	GIÁM SÁT VÀ ĐÁNH GIÁ CÁC DỊCH VỤ VÀ SẢN PHẨM DU LỊCH					✓		
73	RTS5.4	HỖ TRỢ CÁC ĐIỂM ĐẾN DU LỊCH TRONG VIỆC THỰC HÀNH DU LỊCH CÓ TRÁCH NHIỆM					✓		
74	RTS5.5	GIÁM SÁT VIỆC ÁP DỤNG NGUYÊN TẮC DU LỊCH TRÁCH NHIỆM					✓		
75	FBS1.1	CHUẨN BỊ NHÀ HÀNG ĐỂ PHỤC VỤ	✓						
76	FBS1.2	TIẾP NHẬN ĐẶT BÀN ĂN	✓						
77	FBS1.3	CHÀO VÀ ĐÓN KHÁCH	✓						
78	FBS1.4	TIẾP NHẬN VÀ CHUYỂN YÊU CẦU GỌI MÓN CỦA KHÁCH	✓						
79	FBS1.5	PHỤC VỤ ĐỒ ĂN TẠI BÀN	✓						
80	FBS1.6	PHỤC VỤ ĐỒ UỐNG VÀ CÁC ĐỒ KÈM THEO	✓						
81	FBS1.7	DỌN BÀN ĂN	✓						
82	FBS1.8	PHỤC VỤ TẠI BUỒNG	✓						
83	FBS1.9	PHỤC VỤ TIỆC VÀ HỘI NGHỊ HỘI THẢO	✓						
84	FBS2.1	ĐIỀU HÀNH QUẦY BAR		✓					
85	FBS2.2	PHỤC VỤ RƯỢU VANG		✓					
86	FBS2.3	CHUẨN BỊ, PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ CỐC - TAI		✓					
87	FBS2.4	CHUẨN BỊ PHỤC VỤ CÀ PHÊ PHA BẰNG MÁY (ESPRESSO)		✓					
88	FBS2.5	PHA CHẾ CÀ PHÊ ESPRESSO		✓					
89	FBS2.6	PHỤC VỤ VÀ TRÌNH BÀY CÀ PHÊ ESPRESSO		✓					
90	FBS3.1	GIÁM SÁT DỊCH VỤ ĂN UỐNG			✓				
91	FBS3.2	TƯ VẤN VỀ RƯỢU VANG			✓				
92	FBS3.3	LẬP KẾ HOẠCH VÀ GIÁM SÁT CHẤT LƯỢNG CÀ PHÊ ESPRESSO			✓				
93	FBS4.1	QUẢN LÝ HOẠT ĐỘNG NHÀ HÀNG				✓			
94	FOS1.1	NHẬN VÀ XỬ LÝ CÁC YÊU CẦU ĐẶT GIỮ BUỒNG	✓						
95	FOS1.2	CUNG CẤP DỊCH VỤ ĐĂNG KÝ VÀ NHẬN BUỒNG	✓						

Số TT	Mã ĐVNL	Tên Đơn vị năng lực	Bậc					Năng lực cơ bản	Năng lực chung
			1	2	3	4	5		
96	FOS1.3	CUNG CẤP DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG	✓						
97	FOS1.4	CUNG CẤP DỊCH VỤ TRẢ BUỒNG	✓						
98	FOS1.5	CUNG CẤP DỊCH VỤ HÀNH LÝ	✓						
99	FOS2.1	VẬN HÀNH HỆ THỐNG ĐẶT BUỒNG TRỰC TUYẾN		✓					
100	FOS2.2	CUNG CẤP DỊCH VỤ ĐIỆN THOẠI VÀ CÔNG NGHỆ THÔNG TIN (CNTT)		✓					
101	FOS2.3	SỬ DỤNG CÁC HỆ THỐNG QUẢN LÝ KHÁCH SẠN		✓					
102	FOS2.4	CUNG CẤP DỊCH VỤ TẠI QUẦY THÔNG TIN VÀ HỖ TRỢ HÀNH LÝ (CONCIERGE)		✓					
103	FOS3.1	TIẾN HÀNH KIỂM TOÁN ĐÊM			✓				
104	FOS3.2	GIÁM SÁT HOẠT ĐỘNG BỘ PHẬN LỄ TÂN			✓				
105	FOS4.1	QUẢN LÝ DOANH THU				✓			
106	FOS4.2	QUẢN LÝ HOẠT ĐỘNG BỘ PHẬN LỄ TÂN				✓			
107	FPS1.1	TÊN ĐƠN VỊ NĂNG LỰC: CHUẨN BỊ VÀ CHẾ BIẾN CÁC LOẠI NƯỚC DÙNG CƠ BẢN	✓						
108	FPS1.2	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN CÁC LOẠI XỐT NÓNG CƠ BẢN	✓						
109	FPS1.3	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN CÁC MÓN XÚP CƠ BẢN	✓						
110	FPS1.4	CHUẨN BỊ CÁC LOẠI RAU, CỦ, QUẢ CHO CÁC MÓN ĂN KHÔNG CHẾ BIẾN QUA NHIỆT	✓						
111	FPS1.5	CHUẨN BỊ NGUYÊN LIỆU CÁ CHO CÁC MÓN CÁ CƠ BẢN	✓						
112	FPS1.6	CHUẨN BỊ NGUYÊN LIỆU HẢI SẢN VỎ CỨNG CHO CÁC MÓN ĂN CƠ BẢN	✓						
113	FPS1.7	CHUẨN BỊ NGUYÊN LIỆU THỊT CHO CÁC MÓN THỊT CƠ BẢN	✓						
114	FPS1.8	CHUẨN BỊ NGUYÊN LIỆU GIA CẦM CHO CÁC MÓN ĂN CƠ BẢN	✓						
115	FPS1.9	SƠ CHẾ NGUYÊN LIỆU NỘI TẠNG ĐỂ CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN CƠ BẢN	✓						
116	FPS1.10	CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN CÁC MÓN CÁ CƠ BẢN	✓						
117	FPS1.11	CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN CÁC MÓN HẢI SẢN VỎ CỨNG/GIÁP XÁC CƠ BẢN	✓						
118	FPS1.12	CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN CÁC MÓN THỊT CƠ BẢN	✓						
119	FPS1.13	CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN CÁC MÓN ĂN GIA CẦM CƠ BẢN	✓						
120	FPS1.14	CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN CÁC MÓN NỘI TẠNG CƠ BẢN	✓						
121	FPS1.15	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN CÁC MÓN ĂN CƠ BẢN TỪ GẠO	✓						
122	FPS1.16	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN CÁC MÓN MỠ CƠ BẢN	✓						
123	FPS1.17	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN CÁC MÓN TRỨNG CƠ BẢN	✓						
124	FPS1.18	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN CÁC MÓN NGŨ CỐC CƠ BẢN	✓						
125	FPS1.19	CHUẨN BỊ CÁC LOẠI RAU, CỦ, QUẢ CHO CÁC MÓN ĂN CƠ BẢN	✓						

Số TT	Mã ĐVN	Tên Đơn vị năng lực	Bậc					Năng lực cơ bản	Năng lực chung
			1	2	3	4	5		
126	FPS1.20	CHUẨN BỊ VÀ TRÌNH BÀY MÓN BÁNH MỠ KẸP NHÂN/ SANDWICH NÓNG VÀ NGUỘI	✓						
127	FPS1.21	CHUẨN BỊ VÀ TRÌNH BÀY THỰC PHẨM CHO MÓN ĂN NGUỘI	✓						
128	FPS1.22	CHUẨN BỊ VÀ HOÀN THIỆN CÁC MÓN XA LÁT CƠ BẢN VÀ CÁC MÓN LÀM TỪ HOA QUẢ	✓						
129	FPS1.23	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN CÁC LOẠI BÁNH NGỌT CƠ BẢN	✓						
130	FPS1.24	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ TRÌNH BÀY CÁC LOẠI BÁNH MỠ CƠ BẢN VÀ CÁC LOẠI BẬT BÁNH	✓						
131	FPS1.25	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ TRANG TRÍ CÁC LOẠI BÁNH NGỌT, BẬT BÁNH GA TÔ, BÁNH QUI VÀ BÁNH NƯỚNG	✓						
132	FPS1.26	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN MÓN TRÁNG MIỆNG NÓNG VÀ LẠNH CƠ BẢN	✓						
133	FPS2.1	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN MỘT SỐ LOẠI XỐT NÓNG		✓					
134	FPS2.2	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN MỘT SỐ LOẠI XÚP		✓					
135	FPS2.3	SƠ CHẾ NGUYÊN LIỆU CÁ ĐỂ CHẾ BIẾN MỘT SỐ MÓN CÁ		✓					
136	FPS2.4	SƠ CHẾ HẢI SẢN VỎ CỨNG/GIÁP XÁC ĐỂ CHẾ BIẾN MỘT SỐ MÓN ĂN		✓					
137	FPS2.5	SƠ CHẾ NGUYÊN LIỆU THỊT ĐỂ CHẾ BIẾN MỘT SỐ MÓN THỊT		✓					
138	FPS2.6	CHUẨN BỊ GIA CẦM ĐỂ CHẾ BIẾN MỘT SỐ MÓN ĂN		✓					
139	FPS2.7	CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN MỘT SỐ MÓN CÁ		✓					
140	FPS2.8	CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN MỘT SỐ MÓN HẢI SẢN VỎ CỨNG/GIÁP XÁC		✓					
141	FPS2.9	CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN MỘT SỐ MÓN THỊT		✓					
142	FPS2.10	CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN MỘT SỐ MÓN GIA CẦM		✓					
143	FPS2.11	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN MỘT SỐ MÓN MỠ TƯƠI		✓					
144	FPS2.12	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN MỘT SỐ MÓN RAU, CỦ, QUẢ		✓					
145	FPS2.13	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN MỘT SỐ LOẠI NƯỚC XỐT CHO XA LÁT VÀ XỐT LẠNH		✓					
146	FPS2.14	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN CÁC MÓN ĂN CÓ LỢI CHO SỨC KHỎE		✓					
147	FPS2.15	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN MỘT SỐ SẢN PHẨM BÁNH NGỌT		✓					
148	FPS2.16	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN MỘT SỐ LOẠI BÁNH MÌ VÀ BẬT BÁNH		✓					
149	FPS2.17	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN MỘT SỐ LOẠI BÁNH NGỌT, BẬT BÁNH GA TÔ VÀ BÁNH QUI		✓					
150	FPS2.18	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ TRÌNH BÀY SẢN PHẨM XỐT, NHÂN BÁNH VÀ LỚP PHỦ NGOÀI CHO MỘT SỐ MÓN TRÁNG MIỆNG		✓					
151	FPS2.19	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG LẠNH		✓					

Số TT	Mã ĐVN	Tên Đơn vị năng lực	Bậc					Năng lực cơ bản	Năng lực chung
			1	2	3	4	5		
152	FPS2.20	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN MỘT SỐ MÓN TRÁNG MIỆNG NÓNG		✓					
153	FPS3.1	CHUẨN BỊ, HOÀN THIỆN VÀ TRÌNH BÀY MÓN ĂN CẦM TAY (CANAPÉS) VÀ CỐC TAI (COCKTAIL) CAO CẤP			✓				
154	FPS3.2	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ TRÌNH BÀY MÓN ĂN NGUỘI CAO CẤP/ TỔNG HỢP			✓				
155	FPS3.3	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN CÁC SẢN PHẨM TỪ BẠT HẠNH NHÂN (MARZIPAN), BẠT ĐƯỜNG TRANG TRÍ (PASTILLAGE) VÀ SẢN PHẨM ĐƯỜNG			✓				
156	FPS3.4	CHUẨN BỊ, CHẾ BIẾN VÀ HOÀN THIỆN CÁC SẢN PHẨM TỪ SÔ CÔ LA			✓				
157	FPS3.5	DUY TRÌ HOẠT ĐỘNG CHẾ BIẾN MÓN ĂN TRONG NHÀ BẾP			✓				
158	FPS3.6	GIÁM SÁT CUNG CẤP DỊCH VỤ ĂN UỐNG CHO SỰ KIỆN			✓				
159	FPS4.1	LÊN KẾ HOẠCH, XÂY DỰNG VÀ PHÁT TRIỂN THỰC ĐƠN				✓			
160	FPS4.2	GIÁM SÁT CHI PHÍ VÀ DOANH THU CỦA HOẠT ĐỘNG CHẾ BIẾN MÓN ĂN				✓			
161	HKS1.1	SẮP XẾP XE ĐẨY VÀ DỤNG CỤ	✓						
162	HKS1.2	DỌN BUỒNG KHÁCH	✓						
163	HKS1.3	DỌN VỆ SINH KHU VỰC CHUNG, CÁC THIẾT BỊ VÀ TIỆN NGHI	✓						
164	HKS1.4	VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ CÁC THIẾT BỊ VÀ TIỆN NGHI	✓						
165	HKS1.5	XỬ LÝ VIỆC GIẶT LÀ CHO KHÁCH	✓						
166	HKS1.6	CUNG CẤP CÁC DỊCH VỤ VỀ ĐỒ VẢI TẠI KHÁCH SẠN	✓						
167	HKS2.1	CUNG CẤP CÁC DỊCH VỤ BUỒNG		✓					
168	HKS2.2	VẬN HÀNH BỘ PHẬN GIẶT LÀ CỦA KHÁCH SẠN		✓					
169	HKS2.3	ÁP DỤNG THỰC HÀNH CÓ TRÁCH NHIỆM TRONG BỘ PHẬN BUỒNG		✓					
170	HKS3.1	GIÁM SÁT HOẠT ĐỘNG BỘ PHẬN BUỒNG			✓				
171	HKS3.2	QUẢN LÝ DỊCH VỤ ĐỒ VẢI TRONG KHÁCH SẠN			✓				
172	HKS4.1	QUẢN LÝ HOẠT ĐỘNG BỘ PHẬN BUỒNG				✓			
173	TBS1.1	DI CHUYỂN DU KHÁCH LÊN, XUỐNG TÀU THỦY VÀ NỐI CHUYỂN	✓						
174	TBS1.2	DUY TRÌ AN TOÀN, SỨC KHỎE CÁ NHÂN VÀ CÁC TIÊU CHUẨN MÔI TRƯỜNG TRÊN TÀU THỦY DU LỊCH	✓						
175	TBS1.3	SINH TỒN TRÊN BIỂN TRONG TRƯỜNG HỢP RỜI BỎ TÀU	✓						
176	TBS2.1	PHÒNG TRÁNH, KIỂM SOÁT VÀ CHỮA CHÁY TRÊN TÀU DU LỊCH		✓					
177	TBS2.2	ỨNG PHÓ VỚI TRƯỜNG HỢP KHẨN CẤP NGHIÊM TRỌNG TRÊN TÀU THỦY DU LỊCH		✓					
178	TGS1.1	CUNG CẤP NHIỆM VỤ HỖ TRỢ DẪN ĐOÀN DU LỊCH	✓						
179	TGS1.2	CHUẨN BỊ CÁ NHÂN CHO CÔNG TÁC HƯỚNG DẪN DU LỊCH	✓						

Số TT	Mã ĐVNL	Tên Đơn vị năng lực	Bậc					Năng lực cơ bản	Năng lực chung
			1	2	3	4	5		
180	TGS2.1	TIẾN HÀNH ĐỊNH HƯỚNG CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH		✓					
181	TGS2.2	ÁP DỤNG KIẾN THỨC VỀ VIỆT NAM ĐỂ CHUẨN BỊ HƯỚNG DẪN DU LỊCH		✓					
182	TGS2.3	ĐỒNG HÀNH VÀ HƯỚNG DẪN DU KHÁCH THEO CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH		✓					
183	TGS2.4	CHUẨN BỊ CÁC HOẠT ĐỘNG DU LỊCH CÓ TRÁCH NHIỆM VÀ BỀN VỮNG		✓					
184	TGS2.5	TRÌNH BÀY BÀI THUYẾT MINH DU LỊCH THEO CÁC CHỦ ĐỀ CHUYÊN BIỆT		✓					
185	TGS2.6	LẬP KẾ HOẠCH VÀ CUNG CẤP CÁC DỊCH VỤ GIẢI TRÍ VÀ HƯỚNG DẪN TẠI ĐIỂM		✓					
186	TGS2.7	CUNG CẤP SỰ HỖ TRỢ THIẾT THỰC CHO KHÁCH DU LỊCH		✓					
187	TGS2.8	TRÌNH BÀY TRẢI NGHIỆM VỀ MÔI TRƯỜNG VĂN HÓA VÀ DI SẢN		✓					
188	TGS2.9	XỬ LÝ VIỆC SẮP XẾP CHUYẾN DU LỊCH CHO DU KHÁCH		✓					
189	TGS2.10	CHUẨN BỊ HỒ SƠ CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH		✓					
190	TGS3.1	XÁC ĐỊNH VÀ ĐÁNH GIÁ NHU CẦU VÀ KỶ VỌNG CỦA CÁC LOẠI KHÁCH HÀNG KHÁC NHAU			✓				
191	TGS3.2	SẮP XẾP LỊCH TRÌNH THAM QUAN DU LỊCH			✓				
192	TGS3.3	CHUẨN BỊ VÀ TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG DU LỊCH BỀN VỮNG VÀ CÓ TRÁCH NHIỆM			✓				
193	TGS3.4	CHUẨN BỊ MỘT CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH			✓				
194	TGS3.5	THỰC HIỆN VÀ HOÀN THÀNH MỘT CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH			✓				
195	TGS3.6	NGHIÊN CỨU VÀ HOÀN THIỆN THÔNG TIN LIÊN QUAN ĐẾN CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH			✓				
196	TGS3.7	LẬP KẾ HOẠCH VÀ CẢI TIẾN BÀI THUYẾT MINH DU LỊCH THEO CÁC CHỦ ĐỀ CHUYÊN BIỆT			✓				
197	TGS3.8	LÊN KẾ HOẠCH VÀ ĐÁNH GIÁ CÁC DỊCH VỤ GIẢI TRÍ VÀ HƯỚNG DẪN TẠI ĐIỂM			✓				
198	TGS3.9	CUNG CẤP HỖ TRỢ THIẾT THỰC CHO KHÁCH DU LỊCH VÀ XỬ LÝ CÁC VẤN ĐỀ TẠI ĐIỂM			✓				
199	TGS3.10	THU XẾP PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN DU LỊCH VÀ CÁC TIỆN NGHI			✓				
200	TGS3.11	XÂY DỰNG, DUY TRÌ VÀ PHÁT TRIỂN QUAN HỆ VỚI CÁC BÊN LIÊN QUAN TỚI CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH			✓				
201	TGS3.12	XỬ LÝ THÔNG TIN VỀ CẢNH QUAN HẤP DẪN TẠI TỪNG ĐIỂM ĐẾN DU LỊCH			✓				
202	TGS3.13	CHUẨN BỊ, TIẾN HÀNH VÀ HOÀN CHỈNH CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH CHUYÊN ĐỀ			✓				
203	TGS3.14	CHUẨN BỊ BÁO CÁO VỀ KHÁCH HÀNG VÀ CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH			✓				
204	TGS3.15	CHUẨN BỊ TRẢI NGHIỆM VỀ MÔI TRƯỜNG VĂN HÓA VÀ DI SẢN			✓				
205	TGS4.1	ĐÁNH GIÁ VÀ HOÀN THIỆN SẢN PHẨM DU LỊCH				✓			
206	TGS4.2	ĐÁNH GIÁ VÀ PHÁT TRIỂN CÁC HOẠT ĐỘNG DU LỊCH CÓ TRÁCH NHIỆM VÀ BỀN VỮNG				✓			

Số TT	Mã ĐVNL	Tên Đơn vị năng lực	Bậc					Năng lực cơ bản	Năng lực chung
			1	2	3	4	5		
207	TGS4.3	GIÁM SÁT CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH				✓			
208	TGS4.4	ĐÁNH GIÁ VÀ HOÀN THIỆN CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH				✓			
209	TGS4.5	PHÂN TÍCH CẢNH QUAN HẤP DẪN TẠI KHU VỰC ĐỊA PHƯƠNG				✓			
210	TGS4.6	PHÂN TÍCH VÀ CẢI THIỆN MỐI QUAN HỆ VỚI CÁC BÊN LIÊN QUAN TẠI ĐỊA PHƯƠNG				✓			
211	TGS4.7	GIÁM SÁT PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN DU LỊCH VÀ CÁC TIỆN NGHI				✓			
212	TGS4.8	QUẢN LÝ BÁO CÁO VỀ CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH VÀ KHÁCH HÀNG				✓			
213	TGS5.1	ĐIỀU PHỐI CÁC CHIẾN LƯỢC MARKETING CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH					✓		
214	TGS5.2	QUẢN LÝ VÀ TẠO ĐIỀU KIỆN CHO SỰ TRẢI NGHIỆM ĐỐI VỚI CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH MỞ RỘNG/ KÉO DÀI					✓		
215	TOS1.1	XÂY DỰNG MỘT LỊCH TRÌNH CƠ BẢN	✓						
216	TOS2.1	CHUẨN BỊ THÔNG TIN CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH ĐỂ GIỚI THIỆU CHO KHÁCH		✓					
217	TOS2.2	THÔNG TIN VÀ THAM VẤN KHÁCH HÀNG LIÊN QUAN ĐẾN VIỆC MUA VÀ SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH TRỌN GÓI		✓					
218	TOS2.3	TIẾP NHẬN VÀ XỬ LÝ YÊU CẦU ĐẶT CHỖ		✓					
219	TOS2.4	TƯ VẤN CHO KHÁCH HÀNG TRƯỚC VÀ SAU CHUYỂN ĐI		✓					
220	TOS2.5	THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH		✓					
221	TOS3.1	NGHIÊN CỨU THÔNG TIN VỀ LỮ HÀNH VÀ ĐIỂM ĐẾN			✓				
222	TOS3.2	XÂY DỰNG VÀ DUY TRÌ MỐI QUAN HỆ VỚI CÁC NHÀ CUNG CẤP DỊCH VỤ CHO CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH			✓				
223	TOS3.3	XÂY DỰNG VÀ DUY TRÌ MỐI QUAN HỆ VỚI ĐỐI TÁC TẠI ĐIỂM ĐẾN			✓				
224	TOS3.4	MỞ RỘNG VÀ CẬP NHẬP KIẾN THỨC VỀ ĐỊA PHƯƠNG			✓				
225	TOS3.5	XỬ LÝ CÁC VẤN ĐỀ VỀ VẬN CHUYỂN			✓				
226	TOS3.6	TÌM KIẾM NGUỒN VÀ THIẾT KẾ SẢN PHẨM, DỊCH VỤ DU LỊCH TRỌN GÓI			✓				
227	TOS3.7	TÌM NGUỒN, CUNG CẤP THÔNG TIN VÀ TƯ VẤN VỀ ĐIỂM ĐẾN			✓				
228	TOS3.8	ĐIỀU HÀNH CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH Ở NHỮNG VÙNG XA XÔI Hẻo LÁNH			✓				
229	TOS3.9	DUY TRÌ CƠ SỞ DỮ LIỆU SẢN PHẨM DU LỊCH VÀ SẢN PHẨM LỮ HÀNH			✓				
230	TOS3.10	VẬN HÀNH HỆ THỐNG THÔNG TIN VÀ ĐẶT GIỮ CHỖ TRỰC TUYẾN			✓				
231	TOS3.11	BÁN CÁC DỊCH VỤ LỮ HÀNH THEO YÊU CẦU CỦA KHÁCH			✓				
232	TOS3.12	TIẾP NHẬN VÀ TRUYỀN ĐẠT THÔNG TIN, Ý KIẾN PHẢN HỒI CỦA KHÁCH			✓				

Số TT	Mã ĐVNL	Tên Đơn vị năng lực	Bậc					Năng lực cơ bản	Năng lực chung
			1	2	3	4	5		
233	TOS4.1	GIÁM SÁT PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN DU LỊCH ĐẢM BẢO ĐIỀU KIỆN VẬN HÀNH AN TOÀN VÀ SẠCH SẼ				✓			
234	TOS4.2	QUẢN LÝ CÁC HOẠT ĐỘNG LỮ HÀNH				✓			
235	TOS4.3	PHÁT TRIỂN, TÍNH GIÁ VÀ GIÁM SÁT MỘT CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH PHỨC TẠP				✓			
236	TOS4.4	QUẢN LÝ CHƯƠNG TRÌNH DU LỊCH				✓			
237	TOS4.5	TỔ CHỨC, TIẾN HÀNH VÀ HOÀN CHỈNH MỘT CHUYẾN KHẢO SÁT				✓			
238	TOS4.6	GIÁM SÁT VIỆC THAM GIA HỘI CHỢ VÀ TRIỂN LÃM DU LỊCH				✓			
239	TOS4.7	PHÂN TÍCH THÔNG TIN VÀ Ý KIẾN PHẢN HỒI CỦA KHÁCH HÀNG				✓			
240	TOS5.1	QUẢN LÝ VÀ HOÀN THIỆN HOẠT ĐỘNG TIẾP THỊ SẢN PHẨM					✓		
241	TOS5.2	PHÂN TÍCH VÀ HOÀN THIỆN HOẠT ĐỘNG LỮ HÀNH, CÁC SẢN PHẨM VÀ DỊCH VỤ DU LỊCH					✓		