

CHUẨN ĐẦU RA

Chương trình đào tạo Cử nhân Quản trị khách sạn – nhà hàng trình độ Cao đẳng chính quy

(Kèm theo Quyết định số 67/QĐ-ĐHCNĐN ngày 21/11/2011 của Hiệu trưởng)

Ngành đào tạo: Quản trị Khách sạn - Nhà hàng
(Hospitality & Restaurant Management)

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

1. Yêu cầu về kiến thức:

- **Kiến thức giáo dục đại cương:** Có hiểu biết về các nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác- Lênin, đường lối cách mạng của Đảng cộng sản Việt Nam, tư tưởng Hồ Chí Minh; có kiến thức cơ bản trong lĩnh vực Khoa học xã hội và Khoa học tự nhiên để tiếp thu kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và khả năng học tập nâng cao trình độ.
- **Kiến thức cơ sở ngành:** trang bị cho sinh viên những kiến thức Quản trị học, Quản trị nguồn nhân lực, Marketing căn bản, Quản trị chiến lược, Quản trị dự án đầu tư, Quản trị sự kiện và hội nghị.
- **Kiến thức chuyên ngành:** Có hiểu biết sâu rộng về kiến thức chuyên ngành: Quản trị nhà hàng - khách sạn, Nghiệp vụ Lễ tân, Nghiệp vụ Buồng - Phòng, Nghiệp vụ Bàn – Bar và những kiến thức chung trong Ngành Du lịch,... Giúp sinh viên tiếp cận dễ dàng với xu hướng phát triển kinh tế xã hội và hội nhập quốc tế; Có kiến thức chuyên ngành đáp ứng được nhu cầu của xã hội về lĩnh vực Quản trị kinh doanh Khách sạn - Nhà hàng.

2. Yêu cầu về kỹ năng:

a. Kỹ năng cứng:

- Quản lý, tổ chức, triển khai thực hiện các hoạt động kinh doanh Khách sạn - Nhà hàng;
- Nghiên cứu về cung - cầu thị trường kinh doanh dịch vụ Khách sạn - Nhà hàng, hoạch định các chính sách và chiến lược kinh doanh phù hợp với xu thế hội nhập quốc tế;
- Đề xuất, tư vấn và thẩm định các dự án đầu tư liên quan đến hoạt động kinh doanh Khách sạn- Nhà hàng;

b. Kỹ năng mềm:

- **Phân tích vấn đề:** Trang bị cho sinh viên khả năng khảo sát, phân tích và thiết kế các lĩnh vực liên quan đến Nhà hàng, Khách sạn.

- **Giải quyết vấn đề:** Trang bị cho sinh viên kỹ năng tư duy độc lập và hệ thống, tự tin khi tiếp cận tri thức mới và khả năng giải quyết vấn đề đặt ra trong lĩnh vực nhà hàng, khách sạn.
- **Giao tiếp:** Trang bị cho sinh viên những kỹ năng về soạn thảo văn bản, trình bày các báo cáo, giao tiếp với mọi người xung quanh và biết cách tập hợp mọi người cùng tham gia làm việc để giải quyết công việc.
- **Làm việc nhóm:** Trang bị cho sinh viên kỹ năng làm việc theo nhóm bao gồm khả năng thích nghi và hoà nhập nhanh vào nhóm, phân công công việc, phối hợp hiệu quả giữa các thành viên, hỗ trợ các thành viên khác, trao đổi giữa các thành viên...
- **Quản lý:** Trang bị những kiến thức cơ bản về quản lý, quản trị dự án, quản lý thời gian và điều hành công việc hiệu quả.
- **Ngoại ngữ:** Trang bị cho sinh viên kiến thức ngoại ngữ tương đương TOEIC 350 và am hiểu kiến thức tiếng Anh chuyên ngành.

3. Yêu cầu về thái độ:

- Có đạo đức nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật lao động và tôn trọng nội qui của cơ quan, doanh nghiệp;
- Tôn trọng nhu cầu bảo mật thông tin trong quan hệ với đối tác;
- Có thái độ chân tình, sẵn sàng phục vụ khách hàng;
- Có ý thức cộng đồng, trách nhiệm công dân và có tác phong công nghiệp;
- Có tinh thần cầu tiến, hợp tác và giúp đỡ đồng nghiệp

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

- Tham gia các vị trí quản lý liên quan đến Khách sạn - Nhà hàng trong các cơ quan, tổ chức chính trị, kinh tế, xã hội;
- Đảm trách các vị trí quản trị trong các nhà hàng, khách;
- Tham gia quản lý và điều hành trong các cơ sở giáo dục và đào tạo, các viện nghiên cứu, các phòng, ban trực thuộc cơ quan hoặc doanh nghiệp;

5. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường

- Tự học và tự nghiên cứu để nâng cao trình độ;
- Học tiếp lên các chương trình đại học;
- Học chuyển đổi sang các ngành học tương đương.