

CHUẨN ĐẦU RA NGÀNH QUẢN TRỊ KINH DOANH CHUYÊN NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG – KHÁCH SẠN

1. Tên ngành:

- Tên ngành tiếng Việt: **Quản trị kinh doanh – chuyên ngành Quản trị Nhà hàng – Khách sạn**
- Tên ngành tiếng Anh: **Business Administration in Hospitality Management**

2. Trình độ đào tạo: **Đại học chính quy**

3. Văn bằng: **Cử nhân Quản trị kinh doanh CN Quản trị Nhà hàng – Khách sạn**

4. Mục tiêu đào tạo:

- Sinh viên ngành Quản trị kinh doanh chuyên ngành Quản trị Nhà hàng – Khách sạn có tư tưởng chính trị vững vàng, toàn tâm toàn ý phục vụ sự nghiệp phát triển kinh tế - xã hội đất nước; hiểu và vận dụng kiến thức cơ bản và nâng cao của ngành dịch vụ nói chung và ngành Nhà hàng – Khách sạn nói riêng; có năng lực chuyên môn rộng và chuyên sâu để có thể ứng dụng kiến thức lý thuyết vào hoạt động thực tiễn trong nước và hội nhập quốc tế; nắm vững phương pháp nghiên cứu khoa học, có tư duy phản biện, độc lập sáng tạo; có năng lực tự học và học tập ở bậc học cao hơn;
- Sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị kinh doanh chuyên ngành Quản trị Nhà hàng – Khách sạn có khả năng kết hợp kiến thức lý thuyết với kỹ năng phân tích, đánh giá, khả năng tư duy và xây dựng để giải quyết các vấn đề liên quan. Có năng lực nghiên cứu và tổ chức triển khai hiệu quả các kết quả nghiên cứu vào hoạt động kinh doanh trong doanh nghiệp, mang lại sự chuyển biến trong kết quả kinh doanh

5. Chuẩn đầu ra: Người học đại học ngành Quản trị kinh doanh chuyên ngành Quản trị Nhà hàng – Khách sạn sau khi tốt nghiệp, đạt được những kiến thức và kỹ năng cụ thể sau:

TT	Nội dung	Mô tả	Tiêu chí đánh giá	Thang đo
1	Kiến thức chung	Lý luận chính trị; Khoa học xã hội; Quốc phòng – An ninh.	<ul style="list-style-type: none"> - Biết, hiểu và có thể trình bày rõ về thế giới quan, nhân sinh quan Cộng sản chủ nghĩa; - Hiểu rõ chủ trương, đường lối chính sách của Đảng cộng sản Việt Nam; - Biết, hiểu và có thể vận dụng hệ thống kiến thức của khoa học xã hội để hình thành tư duy tổng quan toàn diện của một nhà quản trị trong thời kỳ hội nhập kinh tế quốc tế; - Hiểu, biết và vận dụng các kiến thức Quốc phòng toàn dân & An ninh nhân dân. 	<ul style="list-style-type: none"> - Dự kiểm tra và đạt yêu cầu môn học trong chương trình; - Chứng chỉ quốc phòng.
		Cơ sở ngành	<ul style="list-style-type: none"> - Có kiến thức tổng quát về ngành Du lịch và Nhà hàng – Khách sạn và các ngành dịch vụ khác; - Có kiến thức tổng quát về các đơn vị cung ứng trong ngành; 	Dự kiểm tra và đạt yêu cầu môn học trong chương trình
	Kiến thức chuyên môn	Nắm được các kiến thức chuyên môn liên quan đến chuyên ngành	<ul style="list-style-type: none"> - Hiểu biết xu hướng, tình hình phát triển và nhu cầu của ngành Nhà hàng – Khách sạn tại Việt Nam và thế giới; - Có kiến thức vững chắc về các quy trình phục vụ; - Có kiến thức về các phần mềm chuyên dụng được sử dụng trong ngành NHKS như: Opera (PMS), Micros (POS), ...; - Hiểu được tâm lý và cách ứng xử của các đối tượng khách khác nhau; - Hiểu được tầm quan trọng của chất lượng dịch vụ, mối quan hệ với khách hàng và những yêu cầu về chất lượng dịch vụ của khách; - Có kiến thức về các vấn đề có liên quan đến luật 	<ul style="list-style-type: none"> - Dự kiểm tra và đạt yêu cầu môn học trong chương trình; - Phân tích, đánh giá, ứng dụng thành thạo, hiệu quả kiến thức đã học vào các tình huống quản trị.

			pháp và các chuẩn mực đạo đức trong quá trình hoạt động quản lý khách sạn, nhà hàng và các khu vui chơi, giải trí.	
2	Kỹ năng nghề nghiệp	Về chuyên môn	<ul style="list-style-type: none"> - Hoạch định và lập kế hoạch kinh doanh của một khách sạn, nhà hàng và các khu vui chơi, giải trí; - Quản lý và điều hành hoạt động hằng ngày của khách sạn, nhà hàng và các khu vui chơi, giải trí; - Áp dụng được những kỹ năng phân tích và đánh giá môi trường kinh doanh khách sạn, nhà hàng và các khu vui chơi, giải trí; - Phân tích và dự đoán được xu hướng và yêu cầu của từng nhóm đối tượng khách khác nhau; - Khả năng nhận biết vấn đề, đặt vấn đề và giải quyết vấn đề trong lĩnh vực kinh tế nói chung và ngành Nhà hàng - Khách sạn nói riêng; - Xây dựng quy trình làm việc của từng bộ phận; - Thành thạo các nghiệp vụ phục vụ khách hàng; - Sử dụng các trang thiết bị công nghệ hiện đại chuyên ngành trong môi trường kinh doanh Nhà hàng – Khách sạn; - Kỹ năng đàm phán thương lượng trong kinh doanh quốc tế. 	<ul style="list-style-type: none"> - Dự kiểm tra và đạt yêu cầu môn học trong chương trình; - Phân tích, đánh giá, ứng dụng thành thạo, hiệu quả kiến thức đã học vào các tình huống thực tế; - Thực hiện được các thao tác nghiệp vụ.
		Kỹ năng mềm	<p>Tối thiểu sinh viên đạt được 05 kỹ năng như:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kỹ năng giao tiếp; - Phương pháp học tập hiệu quả; - Kỹ năng làm việc nhóm; - Kỹ năng viết và trình bày; - Kỹ năng quản lý thời gian. - Kỹ năng an toàn, rèn luyện sức khỏe và tinh thần đồng đội: bơi liên tục được 50m; chơi tốt tối thiểu 1 môn thể thao 	Dự kiểm tra và đạt yêu cầu môn học trong chương trình.
		Kỹ năng ngoại ngữ	<ul style="list-style-type: none"> - Khóa 19 trở về trước: TOEIC 500 hoặc các chứng chỉ tiếng Anh quốc tế khác tương đương. - Khóa 20: IELTS 5.0 hoặc các chứng chỉ tiếng Anh quốc tế khác tương đương. 	Chứng chỉ còn thời hạn giá trị
		Kỹ năng tin học	<ul style="list-style-type: none"> - Chứng chỉ tin học MOS quốc tế. Khóa 19: 700 điểm MOS Khóa 20: 750 điểm MOS 	Chứng chỉ còn thời hạn giá trị
3	Thái độ, ý thức xã hội	Thái độ và hành vi	<ul style="list-style-type: none"> - Tuân thủ các nguyên tắc an toàn nghề nghiệp; - Tinh thần phục vụ chuyên nghiệp: thân thiện, tôn trọng, hòa nhã nhằm thỏa mãn các nhu cầu khác nhau của khách hàng; - Có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp: trung thực, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, bảo mật thông tin khách hàng và doanh nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật cao; - Có ý thức tự giác học tập và biết cách quản lý quỹ thời gian một cách hợp lý; 	Được đánh giá trong quá trình tham gia các môn học
		Ý thức về cộng đồng, xã hội.	Kết hợp hài hòa lợi ích cá nhân, tổ chức và tập thể	Tích cực tham gia các hoạt động tập thể, hoạt động xã hội.
4	Vị trí người học sau khi	Kết quả ứng dụng kiến thức, kỹ	<ul style="list-style-type: none"> - Quản lý ở tất cả các bộ phận trong các cơ sở nhà hàng, khách sạn và các khu vui chơi giải trí, ví dụ: Restaurant Manager, Front Office Manager, 	Kết quả điều tra tình hình công việc học viên sau thời

	tốt nghiệp	năng, bằng cấp đã có.	Executive Houskeeper, Convention/Events Planner, Exhibition Manager, Revenue Manager, Rooms Division Manager, ...; - Làm việc tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ khác; - Khởi nghiệp thương hiệu kinh doanh riêng của mình. -Làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân, trách nhiệm với nhóm trong việc nhận định, giải quyết các vấn đề liên quan đến ngành đã học.	điểm tốt nghiệp 1 năm
5	Khả năng phát triển chuyên môn	Đủ năng lực học lên bậc cao hơn	Tham gia các chương trình đào tạo Thạc Sĩ ngành Quản trị Nhà hàng – Khách sạn ở trong và ngoài nước	Số liệu và minh chứng tích lũy qua các năm về cựu sinh viên