

CHUẨN CHẤT LƯỢNG ĐẦU RA ĐÀO TẠO
NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG
(RESTAURANT MANAGEMENT AND GASTRONOMY)

Mã ngành: 52.34.01.09 Trình độ đào tạo: Đại học

(Ban hành kèm theo Quyết định số 550/QĐ-ĐHCN, ngày 30/3/2015

của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thành phố TP. Hồ Chí Minh)

I. Yêu cầu về kiến thức, kỹ năng và thái độ của sinh viên tốt nghiệp

1. Về kiến thức:

- Sinh viên tốt nghiệp có thể vận dụng các kiến thức, kỹ năng quản trị và điều hành trong môi trường hội nhập. Từ đó, tham gia vào công việc quản lý trung, cao cấp trong môi trường khách sạn, nhà hàng và các khu vui chơi, giải trí;

- Nắm bắt được cơ bản về khoa học xã hội, khoa học tự nhiên cũng như kiến thức cơ bản về kinh tế và quản trị, qua đó củng cố nền tảng nhận thức, xây dựng năng lực phân tích và suy luận hỗ trợ cho công tác chuyên môn;

- Trình bày được các kiến thức đại cương về lịch sử, văn hóa các nước và có khả năng vận dụng các kiến thức này trong nghiên cứu và điều hành lĩnh vực chuyên ngành;

- Nắm bắt được các kiến thức cơ bản về kinh doanh du lịch, tài chính, kế toán, marketing, quản trị nguồn nhân lực... để từ đó làm cơ sở nghiên cứu sâu các môn chuyên ngành quản trị nhà hàng.

2. Về kỹ năng

2.1. Kỹ năng cứng:

- ❖ Các kỹ năng nghề nghiệp

