

BỘ LAO ĐỘNG – THƯƠNG BINH & XÃ HỘI
TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGUYỄN VĂN TRỖI

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

NGÀNH/NGHỀ: QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN

MÃ NGÀNH/NGHỀ: 6810201

TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

*Ban hành kèm theo Quyết định số 169 /QĐ-TVC ngày 26 tháng 08 năm 2024 của
Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nguyễn Văn Trỗi)*

Đà Nẵng, năm 2024

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Ngành/nghe: Quản trị khách sạn

Mã ngành/nghe: 6810201

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học phổ thông và tương đương

Thời gian khóa học: 2,5 năm

1. Giới thiệu chương trình/mô tả ngành/nghe đào tạo

Quản trị khách sạn trình độ cao đẳng là nghề tổ chức, điều hành và giám sát các hoạt động trong cơ sở lưu trú, đảm bảo việc cung cấp dịch vụ lưu trú, ăn uống và các dịch vụ bổ sung khác đạt tiêu chuẩn chất lượng, hiệu quả kinh doanh và sự hài lòng của khách hàng. Người làm nghề có kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp để thực hiện, phối hợp và quản lý các bộ phận trong khách sạn như lễ tân, buồng, nhà hàng, marketing và chăm sóc khách hàng, đáp ứng yêu cầu **bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam**.

Các công việc của nghề bao gồm: tổ chức và điều hành hoạt động phục vụ khách; quản lý nhân sự, tài chính, cơ sở vật chất trong khách sạn; xây dựng và triển khai kế hoạch kinh doanh; kiểm soát chất lượng dịch vụ; tiếp nhận và xử lý thông tin, phản hồi của khách hàng; phát triển các sản phẩm và dịch vụ du lịch – lưu trú phù hợp với thị trường.

Người làm nghề **Quản trị khách sạn** có thể làm việc tại các khách sạn, khu nghỉ dưỡng, nhà hàng, khu du lịch, công ty lữ hành, cơ quan quản lý du lịch hoặc các doanh nghiệp cung ứng dịch vụ lưu trú. Ngoài ra, có thể tự tổ chức, điều hành cơ sở kinh doanh lưu trú, nhà hàng độc lập hoặc tham gia giảng dạy, hướng dẫn nghiệp vụ du lịch – khách sạn tại các cơ sở giáo dục nghề nghiệp.

Người học có **kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp** để thực hiện các công việc trong lĩnh vực quản trị khách sạn như:

- **Tổ chức và điều hành hoạt động lưu trú:** Thực hiện quy trình đặt buồng, đón tiếp, phục vụ và tiễn khách; kiểm soát chất lượng dịch vụ buồng phòng, đảm bảo tiện nghi và an toàn cho khách.

- **Quản lý hoạt động kinh doanh nhà hàng:** Tổ chức phục vụ ăn uống, điều phối nhân viên, xây dựng thực đơn, kiểm soát chất lượng và chi phí trong hoạt động ẩm thực.
- **Marketing và chăm sóc khách hàng:** Thực hiện các hoạt động quảng bá, truyền thông, đặt dịch vụ trực tuyến, chăm sóc và giữ chân khách hàng, xử lý phàn nàn, khiếu nại.
- **Quản lý nhân sự và tài chính:** Phân công công việc, kiểm soát chi phí, lập kế hoạch doanh thu và đánh giá hiệu quả hoạt động của khách sạn.
- **Ứng dụng công nghệ trong quản lý khách sạn:** Sử dụng phần mềm quản lý khách sạn (PMS), phần mềm đặt phòng và các công cụ công nghệ hỗ trợ quản lý dịch vụ.

Người tốt nghiệp có trình độ **ngoại ngữ tương đương bậc A2 quốc tế** (theo Khung tham chiếu 6 bậc của Châu Âu), có thể giao tiếp, hướng dẫn và phục vụ khách du lịch trong môi trường đa văn hóa; đồng thời có **kỹ năng mềm** như giao tiếp, thuyết trình, làm việc nhóm, xử lý tình huống và phục vụ khách hàng chuyên nghiệp, đáp ứng yêu cầu công việc trong ngành dịch vụ – du lịch hiện đại.

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Mục tiêu chung:

- Quản trị khách sạn trình độ cao đẳng là ngành, nghề quản lý trực tiếp, hàng ngày các bộ phận trực tiếp và gián tiếp phục vụ khách du lịch trong khách sạn như: Buồng, lễ tân, nhà hàng, chế biến món ăn, kế toán, kinh doanh và tiếp thị, nhân sự, an ninh, kỹ thuật..., đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

- Các công việc của ngành, nghề chủ yếu được thực hiện tại các bộ phận trong khách sạn hoặc các cơ sở kinh doanh lưu trú nên môi trường và điều kiện làm việc thuận lợi, đảm bảo an toàn - vệ sinh và sức khỏe. Cường độ làm việc không cao nhưng chịu áp lực lớn về thời gian phục vụ và yêu cầu đảm bảo sự hài lòng đa dạng của khách du lịch.

- Để thực hiện tốt các nhiệm vụ, cần phải đảm bảo các điều kiện làm việc thiết yếu như: kiến trúc nhà cửa và quy hoạch mặt bằng khách sạn hợp lý, các loại thiết bị, dụng cụ phù hợp với tiêu chuẩn của từng công việc; các phần mềm quản trị; hệ thống thông tin liên lạc tốt; và có các quy định nội bộ về tiêu chuẩn cung cấp dịch vụ và quản lý.

- Để hành nghề, người lao động phải có sức khỏe tốt, có ngoại hình phù hợp, đạo đức nghề nghiệp tốt, có đủ kiến thức chuyên môn và kỹ năng nghề đáp ứng với vị trí công việc. Ngoài ra, cần phải thường xuyên học tập để nâng cao khả năng giao tiếp bằng ngoại ngữ, mở rộng kiến thức xã hội; rèn luyện tính cẩn thận, chi tiết, rõ ràng; xây dựng ý thức nghề và sự say mê nghề.

2.2. Mục tiêu cụ thể:

- Kiến thức:

+ Xác định được các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật và văn hóa xã hội phù hợp với chuyên ngành như: Luật du lịch, Luật bảo vệ môi trường, Pháp luật trong kinh doanh, Luật kinh tế...;

+ Trình bày được những hiểu biết khái quát về ngành du lịch, tổng quan về du lịch và khách sạn nhà hàng;

+ Mô tả được vị trí, vai trò của lĩnh vực khách sạn - nhà hàng trong ngành du lịch và đặc trưng của hoạt động và tác động của khách sạn - nhà hàng về mặt kinh tế, văn hóa, xã hội và môi trường;

+ Trình bày được cơ cấu tổ chức, vị trí, vai trò, chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong khách sạn; mối quan hệ giữa các bộ phận trong khách sạn và đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng dịch vụ khách sạn;

+ Trình bày được nguyên lý, quy trình quản trị nói chung, quản trị quá trình điều hành khách sạn, quản trị tài chính, quản trị nguồn nhân lực, quản trị cơ sở vật chất và quản trị các bộ phận nghiệp vụ chuyên môn như: Lễ tân, buồng, ẩm thực;

+ Mô tả được các quy trình nghiệp vụ cơ bản của khách sạn: nghiệp vụ lễ tân, nghiệp vụ phòng, nghiệp vụ nhà hàng, pha chế thức uống và chế biến món ăn;

+ Mô tả được các quy trình quản lý của các bộ phận lễ tân, phòng, nhà hàng, bếp;

+ Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu tại khách sạn và công dụng của chúng;

+ Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ khách sạn và cách thức đánh giá chất lượng;

+ Mô tả được quy trình lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc tại các bộ phận của khách sạn;

+ Trình bày được các nguyên tắc bảo đảm an ninh, an toàn, giải thích được lý do phải tuân thủ các quy định về an ninh, an toàn trong khách sạn để nhận diện được các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa;

+ Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

- Kỹ năng:

+ Giao tiếp tốt với khách hàng, phù hợp với yêu cầu phục vụ khách tại tất cả các vị trí của các bộ phận trong khách sạn như: bộ phận lễ tân, bộ phận buồng, nhà hàng hoặc bộ phận yến tiệc, hội nghị - hội thảo;

+ Chăm sóc khách hàng và giải quyết phàn nàn của khách hàng có hiệu quả;

+ Sử dụng đúng, an toàn các loại trang thiết bị khách sạn;

+ Thực hiện đúng quy trình phục vụ khách hàng tại các vị trí công việc của bộ phận lễ tân, buồng, nhà hàng hoặc khu vực hội nghị, hội thảo theo tiêu chuẩn của khách sạn;

+ Thực hiện đúng quy trình quản lý tại các vị trí công việc của quản lý bộ phận lễ tân, buồng, nhà hàng theo tiêu chuẩn của khách sạn;

+ Quản lý nhân sự, tài sản, công cụ và tài chính tại các bộ phận lễ tân, buồng, nhà hàng theo đúng tiêu chuẩn qui định của khách sạn;

+ Thực hiện đánh giá năng lực và đào tạo nhân viên đảm bảo đáp ứng được yêu cầu của doanh nghiệp;

+ Chủ trì hoặc tham gia xây dựng được một số kế hoạch của các bộ phận như: kế hoạch marketing, kế hoạch nhân sự, kế hoạch mua sắm trang thiết bị, dụng cụ, kế hoạch tổ chức hội nghị, hội thảo hoặc sự kiện;

+ Lập được các loại báo cáo, soạn thảo được văn bản đối nội, hợp đồng thông dụng của khách sạn - nhà hàng;

+ Ứng dụng được phần mềm quản trị khách sạn trong công việc hàng ngày;

+ Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của các bộ phận lưu trú, ăn uống, hội nghị, hội thảo và phát hiện ra được các nguyên nhân và đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh;

+ Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề;

+ Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 2/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề.

3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Lễ tân;
- Buồng;
- Nhà hàng;
- Kinh doanh - tiếp thị;
- Phụ bar;
- Phụ bếp;
- An ninh;
- Quản lý lễ tân;
- Quản lý buồng;
- Quản lý nhà hàng;

4. Khối lượng kiến thức và thời học tập:

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học : 2055/78 (giờ/tín chỉ)
- Số lượng môn học, mô đun : 27
- Khối lượng học tập các môn học chung: 435/19 (giờ/tín chỉ)
- Khối lượng học tập các môn học, mô đun chuyên môn: 1625/59 (giờ/tín chỉ)
- Khối lượng lý thuyết: 596 (giờ); Thực hành, thực tập: 1459 (giờ)

5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	Năng lực cơ bản (năng lực chung)	
1	NLCB-01	Sử dụng công nghệ thông tin thành thạo trong học tập và công việc
2	NLCB-02	Giao tiếp hiệu quả, chuyên nghiệp trong môi trường làm việc
3	NLCB-03	Làm việc nhóm, phối hợp và hỗ trợ đồng nghiệp hiệu quả
4	NLCB-04	Sử dụng tiếng Anh giao tiếp trong lĩnh vực du lịch – khách sạn
5	NLCB-05	Tuân thủ quy định an toàn lao động, phòng cháy chữa cháy, an ninh khách sạn
6	NLCB-06	Ứng xử văn minh, lịch sự, đảm bảo chuẩn mực nghề nghiệp
7	NLCB-07	Quản lý thời gian, tổ chức công việc khoa học
8	NLCB-08	Thực hiện nguyên tắc bảo vệ môi trường, tiết kiệm năng lượng
9	NLCB-09	Duy trì, cập nhật kiến thức chuyên môn và kỹ năng nghề nghiệp
II	Năng lực cốt lõi (NLCL)	
10	NLCL-01	Thực hiện quy trình đặt buồng, nhận buồng và trả buồng chuyên nghiệp
11	NLCL-02	Giao tiếp, chăm sóc và xử lý yêu cầu của khách hàng
12	NLCL-03	Thực hiện quy trình phục vụ buồng phòng đạt tiêu chuẩn 3–4 sao
13	NLCL-04	Phối hợp giữa các bộ phận: lễ tân, buồng, nhà hàng, kỹ thuật

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
14	NLCL-05	Giới thiệu, tư vấn sản phẩm – dịch vụ khách sạn và du lịch liên quan
15	NLCL-06	Quản lý, bảo quản cơ sở vật chất, trang thiết bị khách sạn
16	NLCL-07	Thực hiện quy trình phục vụ ăn uống chuyên nghiệp
17	NLCL-08	Thực hiện quy trình tổ chức hội nghị, hội thảo, sự kiện nhỏ
18	NLCL-09	Sử dụng phần mềm quản lý khách sạn và hệ thống đặt phòng trực tuyến
19	NLCL-10	Kiểm soát chất lượng dịch vụ, đánh giá mức độ hài lòng của khách hàng
20	NLCL-11	Giám sát hoạt động bộ phận buồng, lễ tân, nhà hàng
21	NLCL-12	Lập kế hoạch làm việc cho các bộ phận dịch vụ khách sạn
22	NLCL-13	Quản lý hồ sơ, báo cáo, và dữ liệu khách hàng
23	NLCL-14	Thực hiện quy trình an toàn, an ninh trong khách sạn
24	NLCL-15	Tổ chức, điều phối nhân sự trong ca làm việc
25	NLCL-16	Tư vấn và xử lý khiếu nại của khách hàng phức tạp
III	Năng lực nâng cao (NLNC)	
26	NLNC-01	Lập kế hoạch tổ chức sự kiện, hội nghị quy mô lớn trong khách sạn
27	NLNC-02	Xây dựng và triển khai kế hoạch kinh doanh dịch vụ khách sạn
28	NLNC-03	Phân tích, đánh giá thị trường và xu hướng du lịch – lưu trú
29	NLNC-04	Xây dựng, quản lý thực đơn và dịch vụ ẩm thực trong khách sạn
30	NLNC-05	Thiết lập tiêu chuẩn chất lượng và quy trình phục vụ khách hàng
31	NLNC-06	Tổ chức đào tạo, hướng dẫn nghiệp vụ cho nhân viên mới
32	NLNC-07	Quản lý chi phí, doanh thu và tối ưu hóa nguồn lực trong khách sạn
33	NLNC-08	Thiết lập và duy trì mối quan hệ với đối tác, khách hàng lớn

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
34	NLNC-09	Ứng dụng công nghệ số trong quản trị và quảng bá khách sạn
35	NLNC-10	Đề xuất giải pháp nâng cao hiệu quả hoạt động kinh doanh khách sạn

6. Nội dung chương trình

Mã MH, MĐ	Tên mô đun, môn học	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm/ thảo luận	Thi, kiểm tra
I	Các môn học chung/đại cương	19	435	157	255	23
MH 01	Giáo dục Chính trị	5	75	41	29	5
MH 02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH 03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH 04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	3	75	36	35	4
MH 05	Tin học	3	75	15	58	2
MH 06	Tiếng anh	4	120	42	72	6
II	Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề	59	1620	414	1150	56
II.1	Các môn học, mô đun cơ sở	5	120	48	66	6
MH 07	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	1	30	8	20	2
MH 08	Tổng quan du lịch	2	30	18	10	2
MH 09	NV chế biến món ăn	2	60	15	43	2
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề	52	1455	351	1056	48

Mã MH, MĐ	Tên mô đun, môn học	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm/ thảo luận	Thi, kiểm tra
MĐ 10	Tiếng anh chuyên ngành khách sạn	5	120	45	70	5
MĐ 11	Quan hệ và chăm sóc khách hàng	2	45	18	25	2
MĐ 12	Marketing du lịch	2	45	18	25	2
MĐ 13	Kế toán du lịch - khách sạn	2	45	18	25	2
MĐ 14	Quản trị cơ sở vật chất và kỹ thuật khách sạn	2	45	18	25	2
MĐ 15	Kỹ thuật pha chế đồ uống	2	45	15	28	2
MĐ 16	An ninh - an toàn trong khách sạn	2	30	18	10	2
MĐ 17	Nghiệp vụ lễ tân	5	120	45	70	5
MĐ 18	Nghiệp vụ phục vụ buồng khách sạn	5	120	45	70	5
MĐ 19	Nghiệp vụ nhà hàng	5	120	45	70	5
MĐ 20	Thực hành nghiệp vụ	6	270	0	266	4
MĐ 21	Quản trị buồng khách sạn	2	45	18	25	2
MĐ 22	Quản trị nhà hàng	2	45	18	25	2
MĐ 23	Tổ chức sự kiện	2	45	15	28	2
MĐ 24	Thương mại điện tử	2	45	15	28	2
MĐ 25	Thực tập Tốt nghiệp	6	270	0	266	4
III	Môn học, mô đun tự chọn (chọn 1 MĐ)	2	45	15	28	2

Mã MH, MĐ	Tên mô đun, môn học	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm/ thảo luận	Thi, kiểm tra
MĐ 26	Giao tiếp trong kinh doanh	2	45	15	28	2
MĐ 27	Tin học ứng dụng trong kinh doanh khách sạn	2	45	15	28	2
	Tổng cộng	78	2055	571	1405	79

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình:

7.1 Các môn học chung bắt buộc, thực hiện theo Quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội bảo đảm tính thống nhất, tại các Thông tư sau:

- Môn Giáo dục chính trị: Thực hiện theo thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06 tháng 12 năm 2018 của Bộ Lao động thương binh và Xã hội.

- Môn Giáo dục pháp luật: Thực hiện theo thông tư 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Giáo dục thể chất: Thực hiện theo thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Giáo dục quốc phòng- an ninh: Thực hiện theo thông tư số 10/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Tin học: Thực hiện theo thông tư 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Môn Tiếng Anh: Thực hiện theo thông tư 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

7.2 Tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với đào tạo theo thông tư 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/03/2022 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội và Quyết định 69/QĐ-TVC ngày 20/05/2022 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng

Nguyễn Văn Trỗi về Ban hành Quy chế đào tạo, kiểm tra, thi và xét công nhận tốt nghiệp.

7.3. Nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

- Để đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện, ngoài giờ học chính khóa cần tổ chức cho học sinh tham gia các hoạt động ngoại khóa như: thể dục thể thao; văn hóa văn nghệ; các sinh hoạt giao lưu giữa các tập thể lớp với nhau hoặc giao lưu với các đơn vị ngoài trường, giao lưu với các địa phương và doanh nghiệp. Ngoài ra học sinh có thể đọc thêm sách báo, tài liệu cần tham khảo tại thư viện, tham gia các đợt tham quan dã ngoại do trường hoặc lớp tự tổ chức.

- Nội dung và thời gian tổ chức các hoạt động ngoại khóa như sau:

- + Thể dục, thể thao: Thời gian ngoài giờ vào buổi sáng và buổi chiều
- + Văn hóa, văn nghệ: Thời gian ngoài giờ vào buổi tối từ 19 – 22 giờ (1buổi/tuần)
- + Hoạt động tại thư viện: Ngoài giờ học tất cả các ngày trong tuần
- + Hoạt động đoàn thể: Vào các tối thứ bảy, chủ nhật (ĐTN tổ chức)
- + Tham quan, dã ngoại, vui chơi, giải trí: Mỗi học kỳ tổ chức 1 lần
- + Tổ chức hội thi chuyên đề: Mỗi học kỳ tổ chức 1 lần

7.4. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra, đánh giá thường xuyên, định kỳ và thi kết thúc môn học, mô đun :

Tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun thực hiện theo thông tư 04/2022/TT-BLDTBXH ngày 30/3/2022 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và xã hội Quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ; Quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp (Thông tư số 04). Cụ thể:

- Hình thức kiểm tra kết thúc môn học, mô đun có thể là kiểm tra viết, vấn đáp, trắc nghiệm, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên.

- Thời gian làm bài thi kết thúc môn học, mô đun đối với mỗi bài kiểm tra viết và trắc nghiệm từ 45 đến 120 phút; Thời gian kiểm tra vấn đáp là 40 phút chuẩn bị và 20 phút trả lời; Các hình thức kiểm tra khác tùy theo đặc thù mỗi môn học, mô đun phòng Đào tạo/Khoa chuyên môn xác định nội dung và hướng dẫn theo từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo; đề xuất Hiệu trưởng phê duyệt thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun.

- Cách tính điểm trung bình môn học, mô đun: Được tuân thủ theo quy định tại Quyết định số 04 của Bộ trưởng Bộ LĐTBXH.

7.5. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

- Trường sẽ sử dụng chương trình đào tạo này để tổ chức giảng dạy theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ và tuân thủ theo quy định tại Quyết định số 04 của Bộ trưởng Bộ LĐTBXH.

- Đối với đào tạo theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy chứng chỉ:

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng theo từng ngành nghề và phải tích lũy đủ số mô đun hoặc tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

+ Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp ngay cho người học hoặc phải làm chuyên đề, khóa luận làm điều kiện xét tốt nghiệp.

+ Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp, để cấp bằng tốt nghiệp kỹ sư thực hành ngành, nghề Quản trị khách sạn ./.

HIỆU TRƯỞNG

Th.S Nguyễn Thị Hồng Nhạn

SƠ ĐỒ MỐI LIÊN HỆ VÀ TIẾN TRÌNH ĐÀO TẠO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành, nghề: Quản trị khách sạn

Mã ngành, nghề: 6810201

