

TRƯỜNG CAO ĐẲNG QUỐC TẾ PEGASUS



Thông tin

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO CAO ĐẲNG QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN

Hà Nội, 12/2023

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO CAO ĐẲNG QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN

I. Giới thiệu

Chương trình đào tạo Cao đẳng Quản trị Khách sạn được thực hiện trong 2 năm, chưa bao gồm thực tập và các hoạt động khác. Năm học đầu tiên được thiết kế để sinh viên học chuyên sâu về các kỹ năng vận hành xuyên suốt các dịch vụ khách sạn, và năm thứ hai được dành để phát triển các năng lực thực hiện công việc giám sát, quản lý.

Trong năm đầu tiên, sinh viên sẽ được tiếp cận các môn học cốt lõi cần thiết cũng như các môn học thực tế liên quan đến các bộ phận dịch vụ cốt lõi trong khách sạn. Trong năm thứ hai, sinh viên sẽ phát triển rèn luyện năng lực của mình trong các lĩnh vực giám sát vận hành và sau đó là lập kế hoạch kinh doanh, hoạt động tài chính, quản lý nguồn nhân lực, marketing chiến lược và quản lý tài sản khách sạn. Xuyên suốt 2 năm học là chương trình đào tạo tiếng Anh từ tiếng Anh giao tiếp đến tiếng Anh chuyên ngành khách sạn, nhà hàng để giúp sinh viên hoàn thiện năng lực làm việc trong môi trường quốc tế.

Phần còn lại của khóa học chính là thời gian thực tập tại các khách sạn, resort 4-5 sao. Sinh viên sẽ thực tập 4 tháng tại cơ sở để thực hành, rèn luyện, học hỏi và tích lũy kinh nghiệm thực tế tại nơi làm việc.

Phương pháp đào tạo có sự kết hợp chặt chẽ giữa học tập trực tiếp kết hợp với tài liệu hỗ trợ trực tuyến trên cổng học liệu của nhà trường. Nội dung học tập được thiết kế theo tiếp cận năng lực, chuyển soạn từ tài liệu nguyên bản của Úc. Việc đánh giá kết quả học tập sẽ được thực hiện theo nhiều hình thức phong phú khác nhau như: trắc nghiệm, kiểm tra viết, thực hành kỹ năng, bài tập dự án, báo cáo của bên thứ ba ...vv để bao quát đủ các mặt của năng lực mà sinh viên tích lũy.

Là trường cao đẳng thể hiện sự mẫu mực về dịch vụ khách sạn, sinh viên được yêu cầu mặc đồng phục của trường trong toàn bộ thời gian học tập. Các chi tiết về đồng phục sẽ được quy định trong “Sổ tay sinh viên”.

II. Thông tin Khóa học

Tên ngành, nghề đào tạo:	Quản trị khách sạn
Trình độ đào tạo:	Cao đẳng
Thời gian khai giảng:	Tháng 9/tháng 10 hàng năm (ngày chính thức sẽ được thông báo cụ thể tới sinh viên).
Thời lượng:	24 tháng học tập tại trường (bao gồm nghỉ giữa kỳ và nghỉ lễ) và thời gian thực tập, xét tốt nghiệp.
Quy mô lớp học:	Tối đa 25 sinh viên/lớp.
Đối tượng tuyển sinh:	Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương.
Tiếng Anh đầu vào:	Không bắt buộc. Sinh viên viên có trình độ tiếng Anh được ưu tiên khi xét học bổng và tuyển sinh.
Học phí:	Vui lòng xem phần học phí của Trường (theo năm học).

Chi phí khác:	Đồng phục học tập; đồng phục học giáo dục thể chất; chi phí học tập Giáo dục Quốc phòng và An ninh; các tài liệu học tập và dụng cụ học tập cá nhân của sinh viên.
Tổng số mô đun học tập:	40.
Số giờ đào tạo mỗi tuần:	Trung bình 20 giờ/ tuần.
Tổng số giờ đào tạo:	1.513 giờ (chưa bao gồm 1.370 giờ tự học và 640 giờ thực tập).
Phương thức giảng dạy:	Trực tiếp, hướng dẫn, thực hành và mô phỏng thực tế. Các môn học có hỗ trợ tài liệu trực tuyến.
Phương pháp đào tạo:	Tiếp cận năng lực.
Ngôn ngữ giảng dạy:	Tiếng Việt.
Thực tập:	Sau khi hoàn thành 2 năm học tại trường, sinh viên thực hiện kỳ thực tập tại khách sạn hoặc khu nghỉ dưỡng cao cấp để củng cố kiến thức và kỹ năng nghiệp vụ của mình. Sinh viên thực tập có thể được khách sạn hỗ trợ chi phí nhưng điều này không được đảm bảo, tùy theo chính sách từng khách sạn. Nhà trường sắp xếp cơ sở thực tập phù hợp nhất với nguyện vọng và kết quả học tập, kỹ năng và của sinh viên.
Văn bằng khi tốt nghiệp:	Bằng Cao đẳng Quản trị Khách sạn do Trường Cao đẳng Quốc tế Pegasus cấp theo quy định pháp luật Việt Nam, có giá trị quốc gia.
Học bổng:	Nhà trường cung cấp học bổng cho các ứng viên phù hợp. Những sinh viên tiềm năng tìm kiếm học bổng phải nộp đơn xin xét học bổng theo quy định của nhà trường. Mức học bổng cụ thể sẽ được quyết định dựa vào thành tích học tập và tiềm năng của mỗi ứng viên. Tất cả các ứng viên đáp ứng yêu cầu xét duyệt học bổng sẽ được phỏng vấn trước khi phê duyệt học bổng.
Cơ hội việc làm:	Nhân viên tại các bộ phận dịch vụ (Lễ tân/Tiền sảnh; Buồng, Nhà hàng/Quầy bar/Ẩm thực, Tiệc/Sự kiện, ...). Giám sát tại các bộ phận dịch vụ. Quản lý cấp cơ sở và cấp trung tại các bộ phận của khách sạn như Nhà hàng, Tiệc/Sự kiện, Lưu trú, ... (tùy thuộc lộ trình tích lũy). Chủ nhà hàng/ quản lý nhà hàng. Quản lý vận hành khách sạn/ khu nghỉ dưỡng. Chủ khách sạn/ Chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ lưu trú, ăn uống.

III. Các môn học

Chương trình bao gồm 40 môn học, mô đun trong đó có 33 môn học, mô đun chuyên môn (đơn vị năng lực) theo khung trình độ Úc – bậc cao đẳng nâng cao, 06 môn học bắt buộc theo chương trình cao đẳng của Việt Nam (bao gồm Tiếng Anh giao tiếp) và môn Tiếng Anh chuyên ngành khách sạn, nhà hàng. Ngoài phần thực tập tại doanh nghiệp, các môn học của chương trình gồm:

Năm thứ 1:

1. DHMFSA001 Thực hiện các biện pháp vệ sinh để đảm bảo an toàn thực phẩm
2. DHMWOR203 Làm việc hiệu quả với người khác

3. DHMACS002 Cung cấp dịch vụ buồng cho khách
4. DHMFAB002 Cung cấp dịch vụ đồ uống có cồn có trách nhiệm
5. DHMFAB001 Vệ sinh và sắp xếp khu vực quầy bar
6. DHMDIV501 Quản lý sự đa dạng tại nơi làm việc
7. DHMACS003 Chuẩn bị buồng cho khách
8. DHMFAB003 Vận hành quầy bar
9. DHMFAB007 Phục vụ ăn uống
10. DHMFAB005 Pha chế và phục vụ cà phê espresso
11. DHMACS008 Cung cấp dịch vụ lễ tân cho khách
12. DHMCMM401 Thực hiện bài thuyết trình
13. DHMINV004 Kiểm soát hàng dự trữ
14. DHMACS007 Tiến hành kiểm toán đêm
15. DHMWHS004 Xây dựng và duy trì hệ thống an toàn lao động
16. DHMVNC001 Tiếng Anh
17. DHMVNC006 Giáo dục thể chất
18. DHMVNC002 Tin học
19. DHMVNC004 Giáo dục quốc phòng và an ninh

Năm thứ 2:

20. DHMCCS008 Phát triển và quản lý thực hiện chất lượng dịch vụ khách hàng
21. DHMCOM005 Quản lý xung đột
22. DHMHRM003 Lãnh đạo và quản lý con người
23. DHMMGT001 Giám sát hoạt động công việc
24. DHMHRM002 Phân lịch làm việc
25. DHMFIN003 Quản lý tài chính trong phạm vi ngân sách
26. DHMHRM004 Tuyển dụng, lựa chọn và giới thiệu định hướng nhân viên
27. DHMFIM601 Quản lý tài chính
28. DHMFIN005 Quản lý tài sản vật chất
29. DHMFIN004 Lập và quản lý ngân sách
30. DHMHRM006 Giám sát hiệu suất làm việc của nhân viên
31. DHMOPS504 Quản lý rủi ro kinh doanh
32. DHMGLC001 Nghiên cứu và tuân thủ các yêu cầu quy định pháp lý
33. DHMMGT517 Quản lý kế hoạch hoạt động
34. DHMMGT002 Thiết lập và triển khai các mối quan hệ kinh doanh
35. DHMMPR007 Xây dựng và thực hiện chiến lược marketing
36. DHMMGT617 Xây dựng và thực hiện kế hoạch kinh doanh
37. DMHHEN101 Tiếng Anh chuyên ngành khách sạn, nhà hàng

38. DHMVNC003 Giáo dục Chính trị
39. DHMVNC005 Pháp Luật
40. DHMWEH004 Làm việc hiệu quả trong cơ sở dịch vụ khách sạn, nhà hàng

Để được công nhận tốt nghiệp và nhận văn bằng, sinh viên cần đáp ứng các điều kiện sau:

- Tích lũy và đạt yêu cầu 100% các môn học, mô đun theo quy định của chương trình (trong đó có yêu cầu sinh viên phải tham dự đủ số giờ học trực tiếp tối thiểu của mỗi môn học, mô đun; tham dự đủ và đạt các bài đánh giá theo quy định của Trường) và tham gia thực tập theo yêu cầu của chương trình đào tạo.
- Tuân thủ nội quy, quy định của tổ chức mà sinh viên thực tập trong thời gian thực tập.
- Nếu sinh viên chấm dứt hợp đồng/thỏa thuận thực tập trước thời hạn mà không có lý do chính đáng hoặc bị tổ chức nhận thực tập chấm dứt hợp đồng vì lý do kỷ luật sẽ bị coi là không đủ điều kiện tốt nghiệp.
- Không vi phạm pháp luật, kỷ luật trong thời gian học tập và các quy định khác của Trường.