

NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG ĐÀO TẠO THEO CHUẨN NĂNG LỰC

Vào lúc 9h 00 ngày 16/3/2023 tại phòng B207, Khoa Du lịch & Ẩm thực, trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM đã tổ chức chương trình học thuật “Nâng cao chất lượng đào tạo theo chuẩn năng lực”.



Đến tham dự có Ông Nguyễn Thành Hưng - Quản lý nhân sự cấp cao của Acecook Việt Nam, Ông Dương Hoàng Kiệt - Phó Giám đốc phụ trách Trung tâm Quản lý chất lượng, Ông Đặng Xuân Cường, Phó trưởng phòng phụ trách Phòng Khoa học Công nghệ, Ông Phạm Minh Luân - Phó trưởng Khoa DL&AT và quý thầy, cô giáo, cùng đại diện các bạn SV là Ban cán sự lớp các khóa 11, 12, 13 thuộc ngành, Du lịch, Quản trị khách sạn, Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ Ăn uống.



Trong buổi chia sẻ, Ông Nguyễn Thành Hưng đã trao đổi rất nhiều các kiến thức về **NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG ĐÀO TẠO THEO CHUẨN NĂNG LỰC** mà các doanh nghiệp lớn đang cần.



Hoạt động này đã giúp sinh viên và giảng viên hiểu được đúng tiêu chuẩn năng lực công việc mà thị trường hiện nay đang tiếp cận và sử dụng trong công việc hàng ngày như thế nào, qua đó giúp sinh viên và giảng viên có cách tiếp cận gần hơn với chuẩn năng lực trong việc học và giảng dạy.



Buổi trao đổi, chia sẻ chỉ dừng lại ở việc cung cấp các kiến thức và nền tảng cơ bản nhằm khơi gợi một số cách giảng dạy và học tập phù hợp. Hội thảo góp phần giúp giảng viên khoa có định hướng nâng cao chất lượng đào tạo trong thời gian tới để đáp ứng các năng lực cần thiết hiện tại các doanh nghiệp đang cần.

