



SỞ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI HÀ NỘI
TRƯỜNG TRUNG CẤP NGHỀ NẤU ĂN - NGHIỆP VỤ
DU LỊCH VÀ THỜI TRANG HÀ NỘI

CHÍNH SÁCH CHẤT LƯỢNG (2023 - 2025)
“CHẤP CÁNH TINH HOA – VƯỜN MÌNH HỘI NHẬP”

Tập thể lãnh đạo, cán bộ, giáo viên Trường trung cấp nghề Nấu ăn - Nghiệp vụ du lịch và Thời trang Hà Nội luôn thấu hiểu rằng sự tồn tại và phát triển của Nhà trường là sự tín nhiệm của xã hội về chất lượng đào tạo

Nhà trường cam kết:

1. Không ngừng cải tiến công tác quản lý, nâng cao chất lượng giảng dạy, học tập và các hoạt động hỗ trợ khác;
2. Xây dựng đội ngũ cán bộ, viên chức và người lao động nhiệt tình, tận tâm, đủ năng lực và phẩm chất thực hiện tốt công tác chuyên môn; không ngừng học tập nâng cao trình độ;
3. Luôn lắng nghe, tìm hiểu nhu cầu, tiếp thu ý kiến và đáp ứng yêu cầu của người học, tạo mọi điều kiện để người học phát triển năng lực bản thân;
4. Thường xuyên rà soát, cập nhật chương trình, giáo trình đào tạo, phương pháp giảng dạy nhằm nâng cao chất lượng, đáp ứng nhu cầu xã hội;
5. Tổ chức quản lý phòng học lý thuyết, phòng thực hành, thư viện, cơ sở vật chất và thiết bị sử dụng đúng mục đích và có hiệu quả;
6. Mở rộng hợp tác trong và ngoài nước, tăng cường quan hợp tác với các doanh nghiệp, các nhà tuyển dụng để tạo điều kiện và cơ hội làm việc cho người học sau khi tốt nghiệp;
7. Duy trì có hiệu quả và thường xuyên cải tiến, phát triển hệ thống bảo đảm chất lượng của Nhà trường./.



Nguyễn Xuân Hùng