

**Mục tiêu đào tạo**

Chương trình Cử nhân Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống đào tạo người học có phẩm chất chính trị, đạo đức, có ý thức phục vụ nhân dân, có kiến thức và năng lực thực hành nghề nghiệp tương xứng với trình độ đào tạo, có sức khỏe, đáp ứng yêu cầu xây dựng và bảo vệ Tổ quốc. Cụ thể chương trình Cử nhân Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống thể hiện các mục tiêu giáo dục sau:

1. Sinh viên tốt nghiệp có thể vận dụng các kiến thức, kỹ năng quản trị và điều hành chuyên ngành cũng như năng lực thương lượng, lãnh đạo trong môi trường hội nhập để tham gia công việc quản lý trung cấp, cao cấp trong môi trường khách sạn, nhà hàng;
2. Sinh viên tích cực tìm tòi những ý tưởng để thiết kế những sản phẩm mới trong lĩnh vực khách sạn, nhà hàng;
3. Sinh viên giao tiếp hiệu quả, lôi cuốn, và thuyết phục nhiều đối tượng khách hàng đa văn hóa trong môi trường hội nhập quốc tế;
4. Sinh viên có khả năng làm việc độc lập và nhóm, thích ứng dễ dàng với sự thay đổi nhanh chóng của môi trường làm việc;
5. Sinh viên có tinh thần phục vụ cộng đồng;
6. Sinh viên sử dụng được tin học văn phòng (Word, Excel, Power Point). Ngoài việc sử dụng tiếng Anh và sinh viên được trang bị một ngoại ngữ khác như tiếng Trung, hoặc tiếng Nhật hoặc tiếng Pháp.

**Chuẩn đầu ra**

Tốt nghiệp chương trình Cử nhân Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống sinh viên đạt được các chuẩn đầu ra sau:

**❖ Thái độ và đạo đức nghề nghiệp**

1. Hiếu học, hiếu tri;
2. Tôn trọng sự đa dạng, đa chiều trong quan điểm, suy nghĩ;
3. Phân tích, đánh giá và lựa chọn những hành vi phù hợp với chuẩn mực đạo đức và luật pháp của ngành nghề.

**❖ Năng lực chuyên môn**

1. Hiểu biết về các quy trình chế biến nguyên liệu chất lượng cao;
2. Phối hợp một cách hợp lý nguyên liệu và gia vị; sáng tạo trong chế biến và trình bày;
3. Thiết kế thực đơn phục vụ các loại hình dịch vụ ẩm thực;
4. Thực hành quy trình phục vụ trong bếp, quầy bar và nhà hàng;
5. Phân tích tâm lý khách hàng trong nhà hàng nhằm cải tiến dịch vụ, đáp ứng yêu cầu ngày càng cao hơn;
6. Tổ chức các loại tiệc như tiệc trà, ăn sáng, ăn trưa, ăn tối, tiệc tự chọn, tiệc cưới, yến tiệc và hội nghị;
7. Tổ chức quản lý quầy bar, ứng dụng các kiến thức về rượu và thức uống trong việc tư vấn thực khách;
8. Lập kế hoạch bán hàng và tiếp thị bán hàng trong nhà hàng;
9. Lập kế hoạch cơ bản trong việc thiết kế và vận hành nhà hàng.
10. Vận dụng kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp theo chuẩn VTOS (Vietnam Tourism Occupational Skills Standard).

**❖ Khả năng hội nhập và học tập suốt đời**

1. Giao tiếp hiệu quả trong môi trường chuyên nghiệp và hội nhập quốc tế;
2. Tổ chức và điều phối công việc giữa các thành viên trong nhóm;

3. Phát triển và duy trì hiệu quả các mối quan hệ với đồng nghiệp và đối tác;
4. Sử dụng công nghệ thành thạo và thường xuyên cập nhật công nghệ mới;
5. Xác định và đưa ra hướng giải quyết vấn đề của tổ chức hoặc cộng đồng;
6. Tìm kiếm, thu thập, đánh giá và xử lý thông tin từ nhiều nguồn khác nhau;
7. Lập kế hoạch tự học để nâng cao các kỹ năng và năng lực chuyên môn;
8. Tìm hiểu và vận dụng những ý tưởng mới phục vụ công việc;
9. Tôn trọng sự đa dạng, khác biệt giữa các nền văn hoá;
10. Thể hiện khả năng thích nghi và học tập ở một quốc gia hay môi trường văn hóa khác.

❖ **Cơ hội việc làm sau khi tốt nghiệp**

Sau khi tốt nghiệp, sinh viên có thể làm việc trong các lĩnh vực nhà hàng, khách sạn tiêu chuẩn quốc tế, với các vị trí và bộ phận như sau:

- Chuyên viên rượu vang trong nhà hàng
- Chuyên viên pha chế rượu
- Chuyên viên bếp Á, Âu, bếp bánh
- Chuyên viên tổ chức sự kiện ẩm thực
- Chuyên viên tư vấn, tổ chức và điều hành các cơ sở dịch vụ ẩm thực
- Chuyên viên làm việc trong ngành giáo dục với chuyên môn nhà hàng và dịch vụ ăn uống
- Quản trị nhà hàng
- Quản trị dịch vụ ẩm thực
- Quản trị quầy bar
- Quản trị kinh doanh, tiếp thị và chăm sóc khách hàng
- Quản trị nhân sự
- Quản trị hành chính văn phòng

Ngày 10 tháng 01 năm 2020

Điều phối Chương trình



Vòng Chánh Kiểu

Ngày 10 tháng 01 năm 2020

Thông qua

P.Trường Khoa



Lê Minh Phương