



CÔNG BỐ CHUẨN ĐẦU RA

Ngành: *Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống*

★ *Trình độ đào tạo: Đại học*

Khóa: 2024 - 2028

1. Mục tiêu

1.1. Mục tiêu chung

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.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

- 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 nhà hàng và khách sạn.
- Sinh viên tích cực tìm tòi những ý tưởng để thiết kế những sản phẩm mới trong lĩnh vực nhà hàng và khách sạn.
- Sinh viên giao tiếp hiệu quả, lôi cuốn, và thuyết phục nhiều đối tượng khách trong môi trường đa văn hóa và hội nhập quốc tế.
- Sinh viên có khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm, thích ứng dễ dàng với sự thay đổi nhanh chóng của môi trường làm việc.
- Sinh viên có tinh thần phục vụ cộng đồng.
- Sinh viên sử dụng được tin học văn phòng (Word, Excel, Power Point).
- Ngoài việc sử dụng tiếng Anh, sinh viên được trang bị thêm một ngoại ngữ 2 như tiếng Trung, tiếng Nhật, tiếng Pháp hoặc ngoại ngữ khác.

2. Chuẩn đầu ra

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

2.1. Kiến thức

PLO1. Vận dụng kiến thức và năng lực cần thiết cho vai trò giám sát, quản lý trong các hoạt động của đơn vị kinh doanh Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống;

PLO2. Đánh giá thông tin từ các nguồn khác nhau và đề xuất giải pháp cho các vấn đề trong tổ chức hoặc cộng đồng;

PLO3. Xây dựng phương án hoạt động hiệu quả cho các loại hình kinh doanh dịch vụ Nhà hàng và ăn uống;

2.2. Kỹ năng

PLO4. Thực hiện các quy trình vận hành tiêu chuẩn (SOP) trong các doanh nghiệp kinh doanh Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống;

PLO5. Phân biệt sản phẩm phù hợp theo các loại hình kinh doanh Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống;

PLO6. Kết hợp các kỹ năng quản lý và kinh doanh để phát triển sự nghiệp trong ngành Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống.

PLO7. Kết hợp các kỹ năng giao tiếp, kỹ năng làm việc nhóm và quản lý dự án hiệu quả trong môi trường chuyên nghiệp và bối cảnh quốc tế.

2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

PLO8. Tôn trọng sự đa dạng, khác biệt giữa các nền văn hoá và thể hiện tinh thần phục vụ chuyên nghiệp để thỏa mãn nhu cầu đa dạng của du khách.

PLO9. Tuân thủ đạo đức nghề nghiệp trong lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ẩm thực, tuân thủ nghiêm pháp luật quốc gia; đề cao giá trị nhân văn và tinh thần cộng đồng;

PLO10. Lập kế hoạch tự nâng cao kỹ năng, kiến thức, linh hoạt ứng dụng công nghệ thông tin và các xu hướng mới một cách hiệu quả



3. Cơ hội nghề nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp, sinh viên có thể làm việc trong các tòa nhà, với các vị trí và bộ phận như sau:

- Nhân viên bộ phận ẩm thực (phục vụ, pha chế, bếp, dịch vụ khách hàng, ...)
- 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.
- Chuyên viên kinh doanh, môi giới, tiếp thị và chăm sóc khách hàng
- Giám sát bộ phận ẩm thực
- Giám sát quầy bar
- Giám sát vận hành
- Quản lý doanh nghiệp vừa và nhỏ

TP.HCM, ngày 24 tháng 7 năm 2024

Trưởng/Phó Khoa

Trương Thị Hồng Minh

TP.HCM, ngày 24 tháng 7 năm 2024

Giám đốc chương trình

Vũ Thị Nga