

TP. Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2020

CHUẨN ĐẦU RA QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Tên ngành: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống

Mã ngành: 6810205

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy tập trung

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông và tương đương

Thời gian đào tạo: 2 năm

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: Bằng tốt nghiệp Cao đẳng, danh hiệu: Cử nhân Thực hành

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1.1 Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống đào tạo các cử nhân thực hành có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp và sức khỏe tốt; có kiến thức chung về ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; có kỹ năng cơ bản để vận dụng trong quản trị kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống; có khả năng học tập, thích ứng với môi trường kinh doanh trong điều kiện hội nhập quốc tế.

1.2 Mục tiêu cụ thể

1.2.1 Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp

- Sau khi học xong, sinh viên sẽ được trang bị những kiến thức sau:**
 - Có kiến thức về khoa học cơ bản, kiến thức cơ sở và chuyên ngành trong lĩnh vực quản lý nhà hàng và dịch vụ ăn uống
 - Có đủ kiến thức lẫn kinh nghiệm trong việc xây dựng và quản trị các hệ thống nhà hàng và các dạng bếp
 - Hiểu biết về lý luận và thực tiễn liên quan đến quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
 - Hiểu biết chuyên sâu, cụ thể về nội dung, phương pháp và qui trình chế biến món ăn, pha chế đồ uống; tổ chức phục vụ tiệc, phục vụ ăn uống tại nhà hàng và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống
 - Có kiến thức nâng cao về Chế biến thực phẩm công nghiệp và Quản lý tổ chức sự kiện ẩm thực
 - Có kiến thức tiếng Anh chuyên ngành bếp và nhà hàng
- Sau khi học xong, sinh viên sẽ có được các kỹ năng sau:**
 - Thực hiện được việc lên ý tưởng, xây dựng, tổ chức thực hiện, điều hành và kiểm soát hiệu quả các kế hoạch tác nghiệp trong các bộ phận bếp, bàn, bar của nhà hàng và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống
 - Phân tích và lập luận kỹ thuật giải quyết vấn đề liên quan đến lĩnh vực Chế biến và Vệ sinh an toàn thực phẩm; Quản lý dịch vụ ăn uống
 - Tư duy có hệ thống các lĩnh vực liên quan đến Quản trị nhà hàng & Dịch vụ Ăn uống
 - Nấu các món ăn Việt Nam, món Á, món Âu. Làm các món bánh Việt Nam, bánh Á, bánh Âu. Pha chế đồ uống
 - Tính toán được thực đơn và chế độ dinh dưỡng

- Vận dụng các kỹ năng cá nhân góp phần vào hiệu quả hoạt động Chế biến thực phẩm và Quản lý dịch vụ ăn uống: sáng kiến, tính linh hoạt, tính sáng tạo, tính ham học hỏi, quản lý thời gian và làm việc chuyên nghiệp
- Kỹ năng nghiên cứu để nâng cao trình độ, thích ứng với môi trường kinh doanh trong điều kiện hội nhập quốc tế
- Ứng dụng các kỹ năng chuyên môn nâng cao hiệu quả hoạt động Chế biến thực phẩm và Quản lý dịch vụ ăn uống: đạo đức chuyên môn, tính công bằng, tính phổ biến trong lĩnh vực hoạch định nghề nghiệp
- Lãnh đạo và làm việc theo nhóm
- Giao tiếp tốt bằng tiếng Anh, sử dụng các thuật ngữ, mẫu câu tiếng Anh thông dụng liên quan đến lĩnh vực kinh doanh ăn uống và vui chơi giải trí, tiếng Anh trong bếp
- Giao tiếp hiệu quả dưới dạng văn bản, thư điện tử, đồ họa và thuyết trình

1.2.2 Chính trị, đạo đức; Thể chất và quốc phòng

- **Chính trị, đạo đức:**
 - Luôn chấp hành tốt nội quy, quy chế của nhà trường
 - Có trách nhiệm, thái độ học tập chuyên cần và cầu tiến
 - Có trách nhiệm, thái độ ứng xử, giải quyết vấn đề nghiệp vụ hợp lý
- **Thể chất, quốc phòng:**
 - Có sức khỏe, lòng yêu nghề, có ý thức với cộng đồng và xã hội
 - Có nhận thức đúng về đường lối xây dựng phát triển đất nước, chấp hành hiến pháp và pháp luật, ý thức được trách nhiệm của bản thân về lao động quốc phòng

1.3 Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sinh viên sau khi tốt nghiệp có thể đảm nhận các vị trí công việc như:

- Kỹ thuật viên nghiệp vụ Bàn, Bar
- Giám sát viên nghiệp vụ Bàn, Bar
- Tổ trưởng Bàn, Bar tại các nhà hàng khách sạn
- Trợ lý giám đốc nhà hàng, khách sạn
- Nhân viên Barista
- Chuyên gia về rượu vang
- Nhân viên chế biến món ăn Âu, Việt
- Nhân viên làm bánh Âu, Việt