

**CÔNG KHAI CAM KẾT CHẤT LƯỢNG ĐÀO TẠO
CỦA CƠ SỞ GIÁO DỤC ĐẠI HỌC
Năm học 2022-2023**

1. Ngành đào tạo: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
2. Đơn vị Đào tạo: Khoa Du lịch và Ẩm thực

STT	Nội dung	Trình độ đào tạo: Đại học chính quy
I	Điều kiện đăng ký tuyển sinh	<p>1. Đối tượng tuyển sinh:</p> <p>Thực hiện đồng thời 2 đối tượng xét tuyển, đối tượng 1 xét tuyển theo kết quả kỳ thi Trung học Phổ thông Quốc gia và đối tượng 2 xét tuyển theo kết quả học bạ trung học phổ thông.</p> <p>2. Phạm vi tuyển sinh:</p> <p>- Tất cả các thí sinh trong cả nước và các thí sinh là người nước ngoài.</p> <p>3. Phương thức tuyển sinh: Xét tuyển;</p> <p>- Phương thức 1: xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm thi tốt nghiệp THPT</p> <p>+ Nguyên tắc xét tuyển:</p> <p>- Phương thức 2: xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm học bạ lớp 12 theo tổ hợp môn xét tuyển từng ngành học.</p> <p>+ Nguyên tắc xét tuyển:</p> <p>- Phương thức 3: xét tuyển thí sinh theo kết quả điểm bài thi ĐGNL ĐHQG - HCM</p> <p>- Phương thức 4: Xét tuyển thẳng theo Quy chế tuyển sinh đại học của Bộ Giáo dục & Đào tạo và xét học bạ lớp 10, 11 và học kỳ 1 lớp 12.</p> <p>4. Phương án định điểm trúng tuyển</p>
II	Mục tiêu kiến thức, kỹ năng, thái độ và trình độ ngoại ngữ đạt được	<p>1.1. Mục tiêu chung</p> <p>Chương trình đào tạo cử nhân ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống giáo dục phẩm chất chính trị; rèn luyện đạo đức, tác phong; đào tạo người học có năng lực sáng tạo và tinh thần trách nhiệm trong công việc, có kiến thức chuyên môn, có kỹ</p>

năng thực hành nghiệp vụ; vận dụng kiến thức, kỹ năng vào thực tiễn công việc trong ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống; đáp ứng yêu cầu nguồn nhân lực trong thời kỳ hội nhập.

1.2. Mục tiêu cụ thể

Sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm:

a. Về kiến thức

Kiến thức đại cương về chính trị, xã hội, công nghệ thông tin. Kiến thức về nhà hàng, khách sạn, khoa học du lịch, ẩm thực, thực phẩm, kinh doanh và quản lý làm cơ sở ngành. Kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát, điều hành các bộ phận chuyên môn trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống làm kiến thức chuyên ngành.

b. Về kỹ năng

Kỹ năng giao tiếp ứng xử; giải quyết vấn đề; quản lý, lãnh đạo trong khách sạn, nhà hàng; kỹ năng sử dụng ngoại ngữ; kỹ năng khởi nghiệp; kỹ năng phân biện; kỹ năng làm việc nhóm và truyền tải vấn đề; kỹ năng đánh giá chất lượng công việc trong ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

c. Mức tự chủ và trách nhiệm

Khả năng làm việc linh hoạt trong điều kiện thay đổi và tinh thần chịu trách nhiệm; khả năng hướng dẫn, giám sát; khả năng tự định hướng; khả năng lập kế hoạch, điều phối nguồn lực và cải thiện hiệu quả.

Ký hiệu	Chủ đề chuẩn đầu ra	TĐNL
1	Kiến thức	
PLO1	Phân tích kiến thức cơ sở ngành, kiến thức ngành và chuyên ngành về quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	4
PLO1.1	Phân tích những kiến thức về khoa học du lịch, khách sạn – nhà hàng	4
PLO1.2	Phân tích những kiến thức về khoa học ẩm thực, dinh dưỡng, thực phẩm	4
PLO1.3	Phân tích những kiến thức về quản trị, về kinh doanh và quản lý trong ngành du	4

		lịch, khách sạn – nhà hàng	
		PLO1.4 Phân tích những kiến thức về nghiệp vụ, về sản phẩm trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống	4
		PLO1.5 Phân tích những kiến thức về quản lý, vận hành bộ phận trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống	4
		PLO2 Áp dụng kiến thức về khoa học xã hội, khoa học chính trị và pháp luật trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3
		PLO2.1 Áp dụng kiến thức cơ bản về GDTC & GDQP	3
		PLO2.2 Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học chính trị và pháp luật	3
		PLO2.3 Áp dụng kiến thức cơ bản về khoa học xã hội	3
		PLO3 Sử dụng thành thạo kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	4
		PLO3.1 Sử dụng kiến thức chung về công nghệ thông tin	3
		PLO3.2 Sử dụng thành thạo kiến thức về công nghệ thông tin trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	4
		PLO4 Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các bộ phận, quy trình nghiệp vụ trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	4
		PLO4.1 Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức chung	4

	PLO4.2	Phân tích kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức, giám sát các bộ phận trong lĩnh vực quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	4
	PLO 5	Phân tích kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành các hoạt động chuyên môn chung trong nhà hàng và dịch vụ ăn uống	4
	PLO5.1	Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành chung	4
	PLO5.2	Phân tích kiến thức về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	4
	2	Kỹ năng	
	PLO6	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề phức tạp liên quan đến hoạt động quản lý, vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3
	PLO6.1	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề chất lượng sản phẩm, dịch vụ	3
	PLO6.2	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề an toàn, an ninh	3
	PLO6.3	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề nguyên liệu, thực phẩm	3
	PLO6.4	Tuân thủ kỹ năng cần thiết để giải quyết các vấn đề nhân sự	3
	PLO7	Tuân thủ các kỹ năng cơ bản để dẫn dắt, khởi nghiệp, tạo việc làm nhằm đáp ứng yêu cầu ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3
	PLO7.1	Tuân thủ kỹ năng cập nhật thông tin, xu hướng ngành nghề	3

		PLO7.2	Tuân thủ kỹ năng học tập, nghiên cứu, cập nhật kiến thức, kỹ năng đáp ứng nhu cầu nhân lực ngành và liên ngành	3
		PLO8	Tuân thủ kỹ năng phản biện, phê phán trong công việc và chủ động, linh hoạt sử dụng các giải pháp thay thế khi cần thiết	3
		PLO8.1	Tuân thủ kỹ năng phản biện, phê phán trong công việc	3
		PLO8.2	Tuân thủ kỹ năng ra quyết định, chủ động, linh hoạt sử dụng các giải pháp thay thế	3
		PLO9	Áp dụng chính xác kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và đánh giá mức độ hoàn thành công việc của nhân sự đảm nhiệm	3
		PLO9.1	Áp dụng chính xác kỹ năng đánh giá chất lượng công việc	3
		PLO9.2	Áp dụng chính xác kỹ năng đánh giá mức độ hoàn thành công việc của nhân sự đảm nhiệm	3
		PLO10	Áp dụng chính xác kỹ năng truyền đạt các vấn đề và giải pháp trong công việc chung; kỹ năng chuyển tải, phổ biến các kiến thức và kỹ năng cụ thể trong các bộ phận chức năng cụ thể	3
		PLO10.1	Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, ứng xử linh hoạt	3
		PLO10.2	Áp dụng chính xác kỹ năng thuyết trình, diễn giải các vấn đề, giải pháp chung	3
		PLO10.3	Áp dụng chính xác kỹ năng chuyển tải, phổ biến kiến thức, quy trình trong các bộ	3

		phận chức năng cụ thể (hướng dẫn, mô tả, làm mẫu)	
		PLO11 Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, đọc, viết tiếng Anh và áp dụng chính xác tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng trong quản lý vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống (đạt mức trình độ ngoại ngữ 3/6 theo khung trình độ quốc gia)	3
		PLO11.1 Áp dụng chính xác kỹ năng giao tiếp, đọc, viết tiếng Anh	3
		PLO11.2 Áp dụng chính xác tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng trong quản lý vận hành nhà hàng và dịch vụ ăn uống	3
	3	Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
		PLO12 Thực hiện được yêu cầu làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm	4
		PLO12.1 Thực hiện được yêu cầu về khả năng làm việc độc lập, chịu trách nhiệm cá nhân	4
		PLO12.2 Thực hiện được yêu cầu về thái độ, kỹ năng và hiệu quả trong làm việc nhóm, chịu trách nhiệm đối với nhóm	4
		PLO13 Thực hiện được quy trình hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định	4
		PLO13.1 Thực hiện được quy trình hướng dẫn, giám sát người khác thực hiện nhiệm vụ tại các bộ phận ẩm thực (Bàn, bar, bếp, tiệc)	4
		PLO13.2 Thực hiện được quy trình hướng dẫn,	4

		giám sát người khác thực hiện nhiệm vụ tại các bộ phận kỹ thuật, an ninh	
		PLO13.3 Thực hiện được quy trình hướng dẫn, giám sát người khác thực hiện nhiệm vụ tại các bộ phận nhân sự, chất lượng dịch vụ, tài chính, bán hàng và dịch vụ khách hàng	4
		PLO14 Thực hiện được yêu cầu tự định hướng nghiên cứu, phân tích và xử lý thông tin, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân	4
		PLO14.1 Thực hiện được yêu cầu nghiên cứu, phân tích và xử lý thông tin, đưa ra kết luận chuyên môn	4
		PLO14.2 Thực hiện được yêu cầu, xây dựng và trình bày báo cáo, bảo vệ quan điểm cá nhân	4
		PLO15 Thực hiện được yêu cầu lập kế hoạch, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động	4
		PLO15.1 Thực hiện được yêu cầu lập kế hoạch, quản lý các nguồn lực nói chung	4
		PLO15.2 Thực hiện được đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động trong quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	4
III	Các chính sách, hoạt động hỗ trợ học tập, sinh hoạt cho người học	<p>1. Các chế độ, chính sách cho Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đón tân sinh viên đầu năm học. - Tổ chức Sân chơi học thuật cho sinh viên. - Tổ chức các hội thi và hội thao cho sinh viên. - Có đội ngũ cố vấn học tập để hỗ trợ sinh viên. - Gửi các thông báo đến sinh viên về đăng ký bồi dưỡng kỹ năng mềm. <ul style="list-style-type: none"> - Giới thiệu và đưa sinh viên đi tham quan thực tế, đi thực tập tại các doanh nghiệp. - Gửi các thông tin tuyển dụng của các công ty có nhu cầu tuyển dụng đến sinh viên. - Đoàn thanh niên và Hội sinh viên hỗ trợ cho sinh viên các hoạt động câu lạc bộ, đội nhóm, các chương trình công tác xã hội, 	

S
C
C PHÂN
INH

		<p>các sự kiện, hỗ trợ sinh viên có hoàn cảnh khó khăn, sinh viên xa nhà ở lại đón tết, các chính sách hỗ trợ vé tàu xe, xe bus cho sinh viên...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tổ chức buổi Sinh hoạt giữa khóa gặp gỡ sinh viên - Tổ chức buổi Sinh hoạt cuối khóa gặp gỡ sinh viên - Hỗ trợ vay vốn học tập. - Xác nhận Sinh viên làm thủ tục xin hoãn nghĩa vụ quân sự. - Tham gia hoạt động người học ở các đơn vị giáo dục khác. - Gửi xe miễn phí. <p>2. Các hoạt động phong trào:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hội thao truyền thông, hoạt động thể dục thể thao cấp Khoa. - Hoạt động thể dục thể thao cấp Trường. - Tham gia hưởng ứng an toàn giao thông... - Chương trình Mùa hè xanh. <p>3. Các hoạt động học thuật:</p>
IV	Chương trình đào tạo mà nhà trường thực hiện	<p>https://dulichamthuc.hufi.edu.vn/dao-tao/quan-tri-nha-hang-va-dich-vu-an-uong</p>
V	Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường	<p>Trên nền tảng kiến thức, kỹ năng, khả năng tự chủ và trách nhiệm đã được đào tạo, sinh viên sau khi tốt nghiệp có khả năng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tiếp tục học tập lên trình độ thạc sĩ thuộc khối ngành Du lịch, Khách sạn – Nhà hàng hoặc các khối ngành kinh doanh, dịch vụ khác. - Tiếp tục liên thông sang các ngành, chuyên ngành gần khác như: Quản trị khách sạn; Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành; Du lịch; Khoa học chế biến món ăn... <p>Tiếp tục học tập các khóa đào tạo nghiệp vụ chuyên sâu, bồi dưỡng năng lực và kiến thức quản lý trong ngành khách sạn – nhà hàng, dịch vụ du lịch.</p>
VI	Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp	<p>Sinh viên tốt nghiệp ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống có thể đảm nhận các vị trí công việc sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nhân viên, giám sát, quản lý tại các bộ phận dịch vụ bàn, bar, bếp, yến tiệc trong khách sạn, resort, du thuyền quốc tế, trung tâm hội nghị, trung tâm tiệc cưới, nhà hàng, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống. - Chuyên viên đào tạo, quản lý nhân sự; quản lý chất lượng dịch vụ; chuyên viên marketing, sales, dịch vụ khách hàng; chuyên viên tổ chức sự kiện, hội nghị tại khách sạn, resort, du thuyền quốc tế, trung tâm hội nghị, trung tâm tiệc cưới, nhà hàng,

	<p>cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quản lý, vận hành tại hệ thống nhà hàng; chuỗi cửa hàng thức ăn nhanh; chuỗi cửa hàng thức ăn, đồ uống cao cấp. - Quản lý, vận hành tại hệ thống căn tin, nhà ăn trong trường học, bệnh viện, nhà máy, xí nghiệp... - Tự kinh doanh dịch vụ ăn uống, với đa dạng các hình thức: quán ăn, quán cà phê, quầy đồ ăn, dịch vụ ăn uống thuê ngoài... - Giảng dạy kiến thức chuyên môn; giảng dạy thực hành tại các cơ sở đào tạo nhân lực du lịch, nhà hàng, khách sạn như: trường đại học, cao đẳng, trung cấp, trung tâm hướng nghiệp dạy nghề... <p>Chuyên viên quản lý lĩnh vực khách sạn, nhà hàng tại các cơ quan quản lý Nhà nước về du lịch.</p>
--	---

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 29 tháng 6 năm 2022

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Thái Doãn Thanh

