

Số: 07 /UEF

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 31 tháng 3 năm 2020

ĐỀ ÁN ĐĂNG KÝ MỞ NGÀNH ĐÀO TẠO

Tên ngành: **Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống**; Mã số: **7810202**

Trình độ đào tạo: **Đại học- Chính quy**

Kính gửi: - **Bộ Giáo dục và Đào tạo**
- **Hội đồng trường – Trường Đại học Kinh tế - Tài chính**
Thành phố Hồ Chí Minh

I. Sự cần thiết mở ngành đào tạo

1. Giới thiệu khái quát về cơ sở đào tạo

Trường Đại học Kinh tế - Tài chính thành phố Hồ Chí Minh (UEF) được thành lập ngày 24 tháng 9 năm 2007 theo Quyết định số 1272/QĐ-TTg của Thủ tướng chính phủ. UEF theo đuổi mục tiêu là đại học hàng đầu Việt Nam và hướng tới chuẩn mực đào tạo Quốc tế gắn liền triết lý Chất lượng - Hiệu quả - Hội nhập.

Với mục tiêu nhất quán, UEF hướng tới tiêu chuẩn giáo dục đại học kết hợp tinh hoa giáo dục đại học Quốc tế cùng chuyển biến kinh tế trong bối cảnh hội nhập, đào tạo chuyên sâu về Kinh tế, tài chính đáp ứng nhu cầu chất lượng nguồn nhân lực ngày càng cao của xã hội. Trụ sở đào tạo tọa lạc tại số 141 - 145 Điện Biên Phủ, P. 15, Q. Bình Thạnh, TP.HCM. Với vị trí thuận ở khu vực trung tâm thành phố, hệ thống học tập tiện nghi, phòng học được thiết kế khoa học và được trang bị các thiết bị dạy, học hiện đại như máy lạnh, máy chiếu, hệ thống mạng wireless, hệ thống âm thanh, ánh sáng phù hợp giúp việc dạy và học đạt hiệu quả cao.

Trung tâm Thư viện của Trường có nguồn tài nguyên phong phú và đa dạng, bao gồm nguồn tài liệu giấy và đặc biệt là nguồn tài liệu điện tử. Số đầu sách tại Trung tâm Thư viện luôn đảm bảo yêu cầu cho các chuyên ngành đào tạo. Nguồn tài liệu được chọn lọc kỹ về nội dung theo yêu cầu của giảng viên và sinh viên, đảm bảo tính mới, bao quát nội dung chương trình đào tạo, đáp ứng đủ cho sinh viên tất cả các ngành đang theo học tại UEF.

Ngoài ra, UEF đang triển khai dự án tại Khu Nam Sài Gòn có diện tích 5.5 ha với chiến lược xây dựng thành khu học xá phức hợp hiện đại tại Tp.HCM vào năm 2020. Bên cạnh đó, UEF có những mối quan hệ hợp tác với nhiều tổ chức giáo dục và trường đại học trên thế giới. Trường đã thiết lập được quan hệ và liên kết đào tạo với các trường đại

học nước ngoài như Đại học Missouri St. Louis- UMSL (Hoa Kỳ), Đại học Pittsburgh (Hoa Kỳ), ký kết thỏa thuận hợp tác với Đại học Murray (Hoa Kỳ), Đại học Indiana (Hoa Kỳ), Đại học Dominican (Hoa Kỳ). Qua những mối quan hệ hợp tác đó, nhiều giảng viên cũng hưởng được học bổng và sang thực tập tại trường bạn.

Xác định hướng đi mang tầm chiến lược kết hợp cùng thành quả UEF đạt được hơn 10 năm qua, phần nào đã đưa thương hiệu đào tạo của nhà trường đứng vững trong phân khúc đào tạo nhân lực chuẩn quốc tế tại Việt Nam, mang đến sự tin tưởng tuyệt đối trong lòng thí sinh và phụ huynh cả nước. Đội ngũ cán bộ khoa học có tâm huyết và uy tín khoa học cao đã và đang tiếp tục nghiên cứu, tìm hiểu và ứng dụng các chương trình giảng dạy tiên tiến, kết hợp với nội dung chương trình của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

1.1. Tổ chức bộ máy lãnh đạo của trường

Ban lãnh đạo gồm: Hội đồng Quản trị, Ban Giám hiệu

Về khối hành chính có 11 đơn vị trực thuộc:

- Văn phòng Trường (đơn vị trực thuộc: Trung tâm Đảm bảo chất lượng, Trung tâm Quản lý cơ sở vật chất, Trung tâm Quản lý Công nghệ thông tin, Ban thanh tra)

- Phòng Tài chính

- Phòng Khảo thí

- Phòng Đào tạo (đơn vị trực thuộc: Trung tâm Hỗ trợ học vụ, Trung tâm Đào tạo và thiết kế dự án, thư viện)

- Phòng Khoa học công nghệ

- Trung tâm vấn tuyển sinh

- Trung tâm Thông tin – Truyền thông

- Trung tâm Hợp tác doanh nghiệp

- Ban Quản lý dự án cơ sở Nam Sài Gòn.

- Tạp chí Phát triển và Hội nhập

Phòng Công tác sinh viên (đơn vị trực thuộc: Trung tâm Kết nối cộng đồng)

Về Khối đào tạo có 09 đơn vị trực thuộc, cụ thể:

- Khoa Kinh tế

- Khoa Tiếng Anh

- Khoa Ngôn ngữ và Văn hóa quốc tế

- Khoa Luật và Quan hệ quốc tế

- Khoa Quan hệ công chúng và Truyền thông

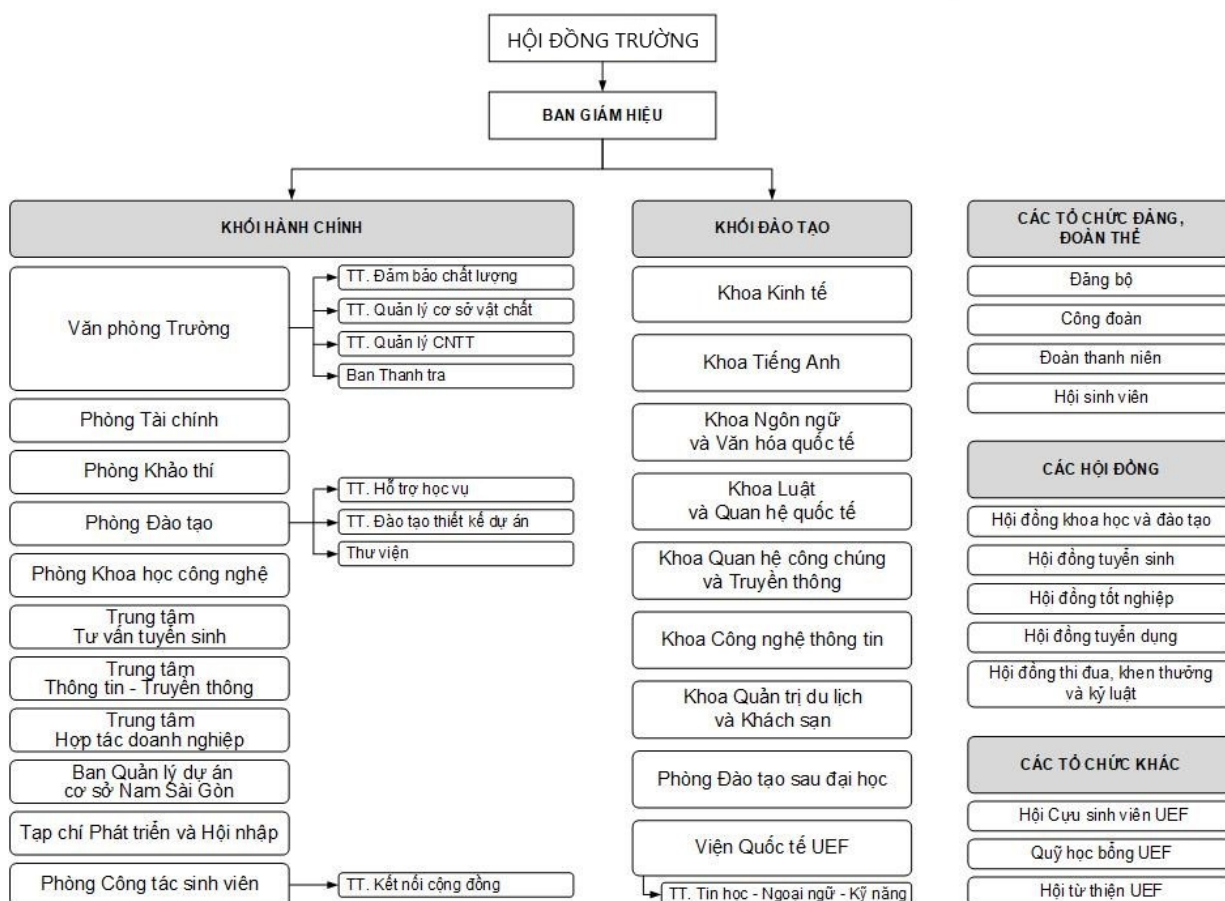
- Khoa Công nghệ thông tin

- Khoa Quản trị Du lịch và Khách sạn

- Phòng Đào tạo sau đại học

- Viện Quốc tế UEF (quản lý Trung tâm Tin học – Ngoại ngữ - Kỹ năng)

Các tổ chức chính trị xã hội gồm có: Đảng bộ, Công đoàn, Đoàn thanh niên, Hội sinh viên.



Hình: Sơ đồ cơ cấu tổ chức trường Đại học Kinh tế - Tài chính thành phố Hồ Chí Minh năm học 2019-2020

1.2. Công tác đào tạo của trường

Sự thành công của công tác đào tạo tại UEF nhờ những điểm nhấn quan trọng như sau:

- Chương trình tiên tiến, giáo trình hiện đại, nội dung cập nhật, phù hợp với yêu cầu thực tiễn trong xu thế hội nhập toàn cầu.

- Lớp học nhỏ, hầu hết khoảng 40 sinh viên, riêng lớp tiếng Anh khoảng 20 sinh viên. Phòng học trang bị hiện đại, dễ dàng thay đổi linh hoạt theo từng phương pháp giảng dạy. Đây là điều kiện tiên quyết đảm bảo hiệu quả của các phương pháp giảng dạy tích cực, là điều kiện thuận tiện để giảng viên nắm chắc trình độ của từng sinh viên, hướng đến việc cá nhân hóa quá trình đào tạo.

- Đội ngũ giảng viên ưu tú, được chọn lọc theo các chuẩn mực: tâm huyết, giỏi chuyên môn, giàu kinh nghiệm thực tế, nhuần nhuyễn trong phương pháp, thân thiện và gần gũi với sinh viên.

- Các phương pháp giảng dạy tích cực được áp dụng trong tất cả các môn học, giúp phát triển mạnh mẽ khả năng tư duy độc lập và sáng tạo, phát huy năng lực tự học, tự giải quyết vấn đề, đồng thời qua đó hỗ trợ sinh viên rèn luyện các kỹ năng.

- Giảng dạy theo hướng truyền đạt tinh hoa, nhấn mạnh phương pháp tương tác, xử lý tình huống, giải quyết vấn đề cùng các kỹ thuật hỗ trợ như làm việc nhóm, thảo luận, thuyết trình, v.v... chính là những nét đặc trưng của các lớp học tại UEF.

- Giáo dục kỹ năng là một trong những trọng tâm đào tạo của UEF, với mong muốn đào tạo ra những sinh viên có khả năng đáp ứng đòi hỏi cao của thị trường lao động hiện nay. Bên cạnh việc đào tạo các kiến thức chuyên môn, nhà trường cũng chú trọng vào việc đào tạo các kỹ năng cứng được chú trọng trong các môn học chuyên môn. Kỹ năng mềm được đưa vào chương trình huấn luyện chính khóa, ngoại khóa, đồng thời sinh viên có cơ hội vận dụng và rèn luyện trong tất cả các môn học khác cũng như trong các hoạt động ngoài lớp học.

- Anh ngữ: Sinh viên được xếp lớp học theo trình độ ngay từ lúc trúng tuyển vào trường, nhà trường thực hiện giảng dạy các chương trình đào tạo song ngữ, việc giảng dạy tiếng anh được thực hiện bởi các GV nước ngoài và GV có nhiều kinh nghiệm, đảm bảo khi tốt nghiệp, sinh viên có khả năng sử dụng tiếng Anh khá thông thạo trong giao tiếp nghề nghiệp, có thể làm việc trong môi trường quốc tế.

- Hệ thống thông tin và truyền thông:

+ Thư viện hiện đại với sự kết hợp giữa hai loại hình: truyền thống và điện tử. Đặc biệt, UEF đẩy mạnh hướng phát triển thư viện điện tử, số đầu sách phong phú, liên thông với thư viện của nhiều trường đại học, các cơ sở dữ liệu lớn ở trong và ngoài nước. Thông qua internet, người sử dụng có thể truy cập tài liệu thư viện vào bất cứ lúc nào, từ bất cứ nơi đâu.

+ Internet wifi hoạt động 24/7 tại tất cả các cơ sở của trường, phục vụ tốt nhất cho việc học tập và giảng dạy, nhất là theo phương pháp mới.

+ Phần mềm quản lý riêng có của UEF không chỉ giúp nâng cao hiệu quả quản lý, đáp ứng nhu cầu đào tạo theo học chế tín chỉ, mà còn là môi trường giao tiếp thuận tiện, kể cả giữa nhà trường với phụ huynh, giữa phụ huynh với sinh viên thông qua việc theo dõi tiến độ và kết quả học tập trên internet.

- Gắn kết lý thuyết và thực tiễn thông qua hai quá trình:

+ Quá trình đưa thực tế vào môi trường đào tạo được thực hiện trên cơ sở mời chọn những giảng viên giàu kinh nghiệm thực tế, những nhà quản lý giỏi và có khả năng sư phạm tham gia giảng dạy cho trường, những doanh nhân thành đạt chia sẻ kinh nghiệm cùng sinh viên. Bên cạnh đó, giảng dạy theo tình huống là phương pháp quan trọng để giúp sinh viên tiếp cận thực tế trong bài học.

+ Quá trình dẫn dắt sinh viên tiếp cận thực tế, được thực hiện trên cơ sở:

✓ Thực hành chuyên môn qua các đợt khảo sát thực tế và viết tiểu luận, làm dự án gắn kết nội dung từng môn học.

✓ Tổ chức hoạt động định hướng nghề nghiệp cho sinh viên có cơ hội trải nghiệm và biến kiến thức thành quy trình, thành hoạt động thực tế.

✓ Kiến tập ở năm thứ ba là cơ hội để sinh viên được tiếp cận nghề nghiệp và làm quen với những công việc sẽ đảm nhiệm trong tương lai.

✓ Thực tập tốt nghiệp ở cuối năm thứ tư là sự trải nghiệm toàn diện về việc làm như là một nhân viên thực thụ ở nơi thực tập. Sinh viên sẽ học cách vận dụng kiến thức vào thực tiễn, thực hành và rèn luyện kỹ năng, trau dồi thái độ hành xử...

✓ Nét nổi bật là có sự liên kết, phối hợp chặt chẽ giữa nhà trường với nhiều doanh nghiệp đối tác lớn, có uy tín để thực hiện hai quá trình nêu trên.

- Các trình độ đào tạo hiện nay:

+) Đại học: 4 năm

+) Thạc sĩ: 2 năm

+) Tiến sĩ: 3-4 năm

1.3. Các ngành nghề đào tạo

Hiện nay, UEF đang đào tạo 20 ngành học thuộc hệ Đại học và Cao đẳng chính quy, cụ thể là: ngành Tài chính ngân hàng, ngành Quản trị kinh doanh, ngành Kế toán, ngành Công nghệ thông tin, ngành Ngôn ngữ Anh, ngành Ngôn ngữ Nhật, ngành Luật kinh tế, ngành Luật quốc tế, ngành Marketing, ngành Kinh doanh Quốc tế, ngành Thương mại điện tử, ngành Quản trị nguồn nhân lực, ngành Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành, ngành Quản trị khách sạn, ngành Quan hệ quốc tế, ngành Quan hệ công chúng, ngành Logistics và quản lý chuỗi cung ứng, ngành Luật, ngành Công nghệ truyền thông, ngành Ngôn ngữ Hàn Quốc.

Đối với hệ Sau đại học, trường đang đào tạo trình độ thạc sĩ với 03 ngành: Quản trị kinh doanh, Tài chính - Ngân hàng và Kế toán; trình độ tiến sĩ với 01 ngành: Quản trị kinh doanh. Số lượng sinh viên hiện nay như sau:

- Cao học : 380
- Đại học chính quy : 5970

Trường đã hoàn thành xây dựng mục tiêu đào tạo chung cho các ngành theo tiêu chuẩn quốc gia. Hội đồng Khoa học của trường cũng đã xem xét, ban hành chương trình đào tạo cho tất cả các ngành đào tạo (phù hợp theo chương trình khung của Bộ Giáo Dục và Đào tạo).

1.4. Đội ngũ cán bộ giảng dạy và quản lý

Với chính sách đãi ngộ cao và môi trường đào tạo tiên tiến, UEF đã tập hợp được một đội ngũ giảng dạy và quản lý nhiều kinh nghiệm, nhanh chóng thu hút được đội ngũ giảng viên trẻ, nhiệt huyết, có học vị Thạc sĩ trở lên. Việc cân bằng yếu tố sức trẻ và kinh nghiệm là hết sức quan trọng. Vì vậy, Nhà trường mạnh dạn bố trí, sắp xếp giảng viên trẻ vào đội ngũ giảng viên ở các Khoa - Bộ môn. Bên cạnh những nhà chuyên môn, tư vấn có kinh nghiệm giúp đỡ nhằm chuẩn bị cho lực lượng kế thừa, công tác huấn luyện giảng viên trẻ được chú trọng thông qua việc xây dựng và thực hiện nghiêm túc quy định hướng dẫn giảng viên tập sự và thời hạn tập sự trước khi bước vào giảng viên cơ hữu chính thức.

Trong quá trình làm việc, đội ngũ giảng viên thường xuyên được tham dự các lớp huấn luyện về phương pháp giảng dạy, đặc biệt là giảng dạy bằng tiếng Anh, tham gia các buổi hội thảo về giáo dục, kinh tế trong và ngoài trường, được bồi dưỡng định kỳ về Anh ngữ. Bên cạnh đó, Trường đã ban hành quy định về đào tạo và bồi dưỡng nhằm tạo mọi điều kiện cho giảng viên được học tập nâng cao chuyên môn từ đó cải tiến phương pháp giảng dạy thực hiện tốt mục tiêu đào tạo theo mô hình chất lượng cao của Trường. Hiện tại, số lượng giảng viên cơ hữu của Trường trên 300 giảng viên, đảm bảo thực hiện trên 80% khối lượng giảng dạy của chương trình học.

2. Trình bày sự cần thiết về việc mở ngành

2.1. Mở ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống là phù hợp với chiến lược phát triển của Nhà trường.

Trường Đại học Kinh tế - Tài chính thành phố Hồ Chí Minh được thành lập 12 năm. UEF là một trong những trường đại học có nền tảng và uy tín về chất lượng đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao cho thị trường đang phát triển nhanh ở miền Nam Việt Nam, đặc biệt là TP.Hồ Chí Minh và các tỉnh lân cận. Với ưu thế về cơ sở vật chất được xây dựng khang trang, tiện nghi tập trung ở khu vực nội thành thành phố, UEF là đơn vị bước đầu khẳng định được thương hiệu đào tạo chất lượng cao trong hệ thống giáo dục đào tạo của các trường ngoài công lập.

Trong những năm qua, UEF được biết đến là một Trường đại học có truyền thống và uy tín trong lĩnh vực đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao, đặc biệt là nhóm ngành kinh tế, tài chính, CNTT, ngôn ngữ và du lịch.

Xét thấy nhu cầu cần thiết trong việc mở rộng ngành nghề đào tạo, đặc biệt là các ngành trong lĩnh vực du lịch, dịch vụ ăn uống nhằm đa dạng hóa các ngành nghề đào tạo, cung cấp nguồn nhân lực chất lượng cao cho nhà hàng, khách sạn, khu nghỉ dưỡng, điểm du lịch, đáp ứng nhu cầu phát triển kinh tế- xã hội của đất. Vì những lý do trên, Nhà trường chủ trương mở ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống trình độ đại học.

Sự phù hợp trong việc mở ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống đối với chiến lược phát triển của Nhà trường được thể hiện trong những nội dung sau:

Thứ nhất, thế mạnh của Trường Đại học Kinh tế - Tài chính thành phố Hồ Chí Minh là đào tạo các ngành về lĩnh vực kinh tế, các ngành về ngôn ngữ, Công nghệ thông tin và du lịch ... Đây chính là bàn đạp để Trường mở ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống với tính chất là một ngành đào tạo có tính thực tiễn cao, tích hợp giữa quản trị du lịch với quản trị khách sạn, nhà hàng và dịch vụ ăn uống, là cầu nối quan trọng giữa Nhà trường với các đơn vị, công ty, doanh nghiệp, đáp ứng nhu cầu phát triển của nền kinh tế - xã hội. Sự tăng trưởng của kinh tế và chất lượng đời sống, xã hội ngày một tăng lên đã tạo ra sự phát triển mạnh mẽ của ngành du lịch. Các tuyến điểm, du lịch, dịch vụ lưu trú, nhà hàng, khách sạn tăng lên không ngừng trong những năm gần đây đã tạo ra một “cơn khát” nguồn lực Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống hơn bao giờ hết.

Thứ hai, ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống được xây dựng và phụ trách đào tạo bởi Khoa Quản trị Du lịch và Khách sạn. Đây là Khoa sở hữu đội ngũ giảng viên có kinh nghiệm trong lĩnh vực giảng dạy, đào tạo, trình độ chuyên môn cao, tốt nghiệp từ nhiều trường đại học danh tiếng của Singapo, Australia,... Nhận thấy nhu cầu cấp thiết của xã hội đối với ngành đào tạo cũng như nguồn nhân lực sẵn có của Khoa Khoa Quản trị Du lịch và Khách sạn có thể đảm bảo chất lượng đào tạo về ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống, nhà trường đã yêu cầu mở ngành học này.

Thứ ba, tiếng Anh là ngôn ngữ chính được sử dụng trong toàn bộ chương trình đào tạo của Trường. Đây được xem như là một thế mạnh của Nhà trường trong vai trò là đầu mối cung cấp nguồn nhân lực chất lượng cao, đáp ứng tốt trong bối cảnh các công ty, doanh nghiệp nước ngoài đang tìm đến thị trường Việt Nam phát triển kinh tế và muốn tận dụng nguồn nhân lực chất lượng cao trong nước. Trong quá trình đào tạo, sinh viên học ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống sẽ được chú trọng đào tạo ngoại ngữ với 8 học phần tiếng Anh và 12 học phần chuyên ngành được giảng dạy bằng tiếng Anh. Đồng thời, khi tốt nghiệp sinh viên có trình độ tiếng Anh tương đương IELTS 5.5. Như vậy, ngoài việc được trang bị kiến thức chuyên môn, sinh viên còn có trình độ ngoại ngữ, giúp các em có cơ hội làm việc, khả năng giao tiếp, làm việc với khách quốc tế cũng như cơ hội học tập nâng cao ở các chương trình quốc tế.

Thứ tư, môi trường học tập của UEF có tính cá nhân hóa rất cao; hệ thống chăm sóc người học của UEF luôn nhất quán theo phương châm “lấy người học làm trung tâm”; triết lý đào tạo của UEF luôn khẳng định được các tiêu chí: Chất lượng – Hiệu quả - Hội nhập. Những tiêu chí này hoàn toàn phù hợp để đào tạo những chuyên gia ở ngành học yêu cầu nhiều tố chất cá nhân nổi bật phù hợp với công cuộc hội nhập quốc tế như ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống.

Với tầm nhìn trở thành trường đại học Việt Nam đạt các tiêu chuẩn quốc tế và khu vực, chiến lược phát triển của Trường bao gồm lộ trình cho chương trình đào tạo đại học, thạc sĩ chất lượng cao, và hướng tới xây dựng chương trình đào tạo tiến sĩ trong tương lai. Trong bối cảnh hội nhập toàn cầu của nền kinh tế thế giới như là những bước đi vững chắc cho lộ trình phát triển, việc xây dựng chương trình đào tạo đại học ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống là một bước quan trọng để Trường Đại học Kinh tế - Tài chính thành phố Hồ Chí Minh đóng góp cho xã hội lực lượng cử nhân chất lượng cao có đủ kiến thức và kỹ năng đáp ứng yêu cầu của sự phát triển kinh tế - xã hội như hiện nay.

2.2. Nhu cầu của xã hội đối với ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống

Thống kê mới nhất của Tổ chức Du lịch Thế giới Liên Hợp Quốc (UNWTO) cho thấy, Việt Nam đứng thứ 6 trong số 10 điểm đến du lịch phát triển nhanh nhất thế giới những tháng đầu năm 2017 và xếp hạng đầu tiên ở châu Á. Tính tổng 11 tháng của năm 2018, du lịch Việt Nam đã đón 14,1 triệu lượt khách quốc tế. Dự kiến đến năm 2020, Việt Nam sẽ đón từ 18 đến 20 triệu khách du lịch nước ngoài và 82 triệu khách nội địa mỗi

năm. Nhờ số lượng khách du lịch tăng, ngày càng nhiều khách sạn và khu nghỉ dưỡng xây dựng ở Việt Nam. Số lượng khách sạn dự kiến vào tháng 12 năm 2020, sẽ đạt 26.800 với 532.000 phòng, tăng 10% mỗi năm.¹ Trong hội thảo Marketing tại Thành phố Hồ Chí Minh, ông Philip Kotler, người được coi là một trong những nhà sáng lập trường phái marketing hiện đại của thế giới đã gợi ý: “Việt Nam nên trở thành bếp ăn của thế giới”.² Điều này có lẽ xuất phát từ việc các món ăn Việt Nam được rất nhiều người nước ngoài yêu thích

Sự tăng trưởng đáng kể này gắn liền với tiềm năng lớn về cơ hội việc làm trong ngành Quản trị nhà hàng khách sạn, kinh doanh dịch vụ ăn uống cùng các dịch vụ du lịch khác. Theo đánh giá chung của Trung tâm dự báo nhu cầu nhân lực và thông tin thị trường lao động TP HCM, nhóm ngành dịch vụ du lịch - khách sạn - nhà hàng là một trong 4 nhóm ngành tuyển dụng nhân sự nhiều nhất trong năm qua. Mỗi năm, nhóm ngành này cần thêm 40.000 lao động mới. Ngoài TP HCM và Hà Nội - hai thị trường tuyển dụng lớn nhất nước thì đa số các tỉnh thành thuộc 7 vùng du lịch lớn của cả nước cũng đang cần tuyển nguồn nhân sự trẻ và chuyên nghiệp để tăng doanh thu cho du lịch địa phương. Con số thống kê năm 2013 của Ủy ban lữ hành và du lịch thế giới - World Travel and Tourism Council cho biết ngành du lịch mang lại cho Việt Nam gần 4 triệu việc làm, trong đó 1,8 triệu việc làm trực tiếp. Dự báo trong 10 năm tới, ngành du lịch cần 113.400 người tuyển mới hàng năm, bao gồm các công việc tại công ty du lịch, cơ sở lưu trú, resort, nhà hàng, khu vui chơi giải trí, sự kiện và lễ hội, trung tâm hội nghị và cơ quan quản lý nhà nước về du lịch.³ Đây chính là cơ hội lớn cho các cử nhân ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có thể lựa chọn việc làm với mức lương hấp dẫn cùng với chế độ ưu đãi tốt.

Nhìn chung, thị trường dịch vụ ăn uống tại Việt Nam đang có những chuyển biến tích cực không chỉ ở thời điểm hiện tại mà còn trong những năm sắp tới. Điều này mở ra nhiều cơ hội việc làm hấp dẫn cho những ai định hướng theo nghề, đặc biệt là quản lý nhà hàng. Với sự tăng nhanh hệ thống nhà hàng, khách sạn và đáp ứng gu thưởng thức ẩm thực ngày một cao cấp của thực khách, các nhà hàng, khách sạn, quán ăn đều rất cần đội ngũ thợ làm bếp chuyên nghiệp, có trình độ, có kiến thức chuyên môn, hiểu biết ẩm thực từng vùng miền để có thể chế biến, sáng tạo những món ăn hấp dẫn. Một bất cập mà các đơn vị kinh doanh ăn uống đang gặp phải hiện nay đó chính là nhu cầu tuyển dụng lớn nhưng thiếu những ứng viên có đào tạo, có bằng cấp chuyên môn... Chính vì lý do đó, nguồn nhân lực ngành Quản trị Nhà hàng và dịch vụ ăn uống trở thành ứng viên sáng giá trong mắt nhà tuyển dụng.

¹ <https://vnexpress.net/khan-hiem-nhan-luc-nganh-quan-tri-nha-hang-khach-san-3869240.html>

² <http://vietnamtourism.gov.vn/index.php/items/5422>

³ <https://vnexpress.net/suc-hut-tu-nganh-cong-nghiep-khong-khoi-2963387.html>

Cũng chính vì lí do đó mà ngành Quản trị khách sạn, Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống đã được mở ra trong khá nhiều trường đại học, cao đẳng các trường dạy nghề. Mặc dù giáo dục tại Việt Nam không ngừng cố gắng để cải thiện chất lượng đào tạo nhân sự trong ngành nhưng vẫn khó có thể hoàn toàn đáp ứng được những đòi hỏi khắt khe từ nhà tuyển dụng vì thiếu hụt từ cơ sở vật chất, điều kiện thực hành hay nhanh nhạy bắt sóng xu hướng mới và kịp thời cập nhật chương trình học. Sinh viên ít được cọ xát với thực tế, chưa được trang bị kỹ năng thích hợp nên khó đảm nhận được trọng trách khi làm việc. Kết quả, hàng loạt nhà hàng, khách sạn lớn, khu nghỉ dưỡng cao cấp phải thuê quản lý người nước ngoài. Việc làm có, cơ hội không khan hiếm nhưng lại khó để sinh viên nắm bắt. Nhiều khách sạn cao cấp như Intercontinental Sài Gòn, Daewoo, Melia, Furama... đều vấp phải một khó khăn trong việc tìm kiếm nhân viên đã qua đào tạo một cách bài bản, giỏi ngoại ngữ, đặc biệt là nhân viên giỏi tiếng Anh. “Việt Nam đang phải đối mặt với sự thiếu hụt nguồn nhân lực chất lượng cao, được đào tạo bài bản, nhất là trong ngành công nghiệp du lịch nhà hàng, khách sạn”.⁴ Nhu cầu này càng trở nên cấp thiết khi vào năm 2015, thỏa thuận ASEAN về tự do luân chuyển nguồn nhân lực ngành Du lịch giữa các nước trong khu vực Đông Nam Á được triển khai. Do đó, nhân lực cung ứng cho ngành quản trị nhà hàng, khách sạn vận bị đánh giá là “thừa nhưng thiếu”.

Từ những lý do trên, có thể khẳng định việc đào tạo nguồn nhân lực trình độ đại học ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống là nhu cầu cấp thiết, nhằm hướng đến giải quyết nhu cầu sử dụng nguồn lao động chất lượng cao ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống cho nhà hàng, khách sạn, các công ty kinh doanh dịch vụ lưu trú, du lịch, thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội.

Bên cạnh đó, nhằm tìm hiểu thêm về nhu cầu xã hội đối với ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống, chúng tôi đã tiến hành khảo sát lấy ý kiến trên các đối tượng: Cán bộ - nhân viên của các doanh nghiệp, các giáo viên giảng dạy tại các trường THPT, cán bộ nhân viên và sinh viên đại học UEF. Cụ thể, số lượng tham gia khảo sát:

- 22: CBNV của các doanh nghiệp
- 25: Giáo viên THPT
- 103: CBNV và giảng viên của UEF
- 85: Sinh viên UEF

Kết quả khảo sát được chúng tôi xử lý, thống kê và trình bày trong các bảng dưới đây:

⁴ <https://dantri.com.vn/hot-job-conner/tong-quan-ve-nganh-quan-ly-khach-san-nha-hang-va-nhu-cau-nhan-luc-tai-viet-nam-1359720647.htm>

Bảng 1: Đánh giá của CBNV, GV và SV về vai trò nguồn nhân lực ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống

Nội dung	Rất Quan trọng				Quan trọng				Ít quan trọng			
	Đại diện DN	GV THPT	CBNV GV UEF	SV UEF	Đại diện DN	GV THPT	CBNV GV UEF	SV UEF	Đại diện DN	GV THPT	CBNV GV UEF	SV UEF
SL	20/22	10/25	60/103	60/85	02/22	15/25	43/103	20/85	0	0	0	5/85
Tỷ lệ %	90.9	40.0	58.3	70.6	9.1	60.0	41.7	23.5	0	0	0	5.9

Nhìn vào kết quả trong bảng ta thấy, ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống được các doanh nghiệp, các CBNV-GV và sinh viên đánh giá có vai trò rất quan trọng chiếm từ 40.7% - 90.9%, quan trọng chiếm từ 9.1% – 60.0%; có rất ít ý kiến đánh giá ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống ít quan trọng (chiếm 5.9%).

Bảng 2: Đánh giá của CBNV, GV và SV về nhu cầu học tập của học sinh/người học đối với ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống

Nội dung	Có				Không			
	Đại diện DN	GV THPT	CBNV GV UEF	SV UEF	Đại diện DN	GV THPT	CBNV GV UEF	SV UEF
SL	22	25/25	99/103	80/85	0	0	04/103	05/85
Tỷ lệ %	100	100	96.1	94.1	0	0	3.9	5.9

Từ những con số trên, cho thấy nhu cầu học tập của học sinh/ người học đối với ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống là rất lớn. Có từ 94.1% đến 100% ý kiến của các GV THPT, CBNVGV của UEF, sinh viên, đại diện doanh nghiệp cho rằng học sinh có nhu cầu học tập ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống .

Ngoài ra, thông qua phiếu khảo sát, nhiều giáo viên, đại diện các doanh nghiệp còn đưa ra một số ý kiến cá nhân đối với việc mở ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống. Cụ thể:

- SV học ngành này cần có tiêu chuẩn 2 ngoại ngữ sẽ rất thuận tiện tìm kiếm việc làm sau khi tốt nghiệp;
- Nhu cầu của thí sinh về chương trình đào tạo ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống hiện nay rất lớn, do vậy mở ngành đào tạo là phù hợp;

- Ngành học cần thiết cho sự phát triển của xã hội hiện nay; nên phát triển CTĐT và mở ngành này;

- Nếu ngành được mở, cần có phòng thực hành cho SV. Sử dụng không gian thực tập tích hợp với dịch vụ ăn uống (có phí) hoặc không gian phục vụ ăn uống khi có đoàn khách quốc tế đến thăm trường.

- Ngành này hiện nay đã có rất nhiều trường đào tạo, để thu hút được sinh viên trường nên có những ưu đãi và hướng đi riêng, gắn với yếu tố thực hành và trải nghiệm nhiều hơn.

Mong muốn Quý Khoa/Trường có thể tạo dựng được một môi trường đào tạo chuyên nghiệp (kiến thức, kỹ năng và cơ hội thực hành, thực tập) cho sinh viên.

Từ nhu cầu thực tiễn, cộng với mong muốn được góp phần cung cấp nguồn nhân lực chất lượng cao trước mắt và lâu dài cho sự nghiệp công nghiệp hóa, hiện đại hóa của thành phố Hồ Chí Minh và khu vực kinh tế trọng điểm phía Nam, trường Đại học Kinh tế - Tài chính Thành phố Hồ Chí Minh (UEF) kính đề nghị Bộ Giáo dục và Đào tạo xem xét, quyết định cho phép Trường được mở đào tạo trình độ đại học ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống .

II. Tóm tắt điều kiện mở ngành đào tạo

Về năng lực của cơ sở đào tạo: Đáp ứng các điều kiện theo Thông tư số 22/2017/TT-BGDĐT ngày 06 tháng 9 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về Ban hành Quy định điều kiện, trình tự, thủ tục mở ngành đào tạo và đình chỉ tuyển sinh, thu hồi quyết định mở ngành đào tạo trình độ đại học. (Minh chứng tại Phụ lục 2: Biên bản kiểm tra thực tế điều kiện về đội ngũ giảng viên, trang thiết bị, thư viện).

Về chương trình đào tạo và kế hoạch đào tạo:

Chương trình đào tạo trình độ Đại học ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống được xây dựng với tổng số 132 tín chỉ và được phân bổ trong 8 học kỳ.

Chương trình cử nhân ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống đào tạo ra nguồn nhân lực có phẩm chất chính trị và đạo đức nghề nghiệp, có sức khỏe tốt, có các năng lực cơ bản trong ngành nghề chuyên môn (khả năng giao tiếp, năng lực tư duy để nắm bắt và giải quyết vấn đề), đáp ứng những nhu cầu của xã hội và của nền kinh tế trong quá trình hội nhập quốc tế.

Về chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo: *(theo quy định tại Thông tư số 07/2015/TT-BGDĐT)*

➤ Kiến thức

- Hiểu biết về các nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin; đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam; tư tưởng Hồ Chí Minh.

- Nhận biết, giải thích và có khả năng vận dụng tốt chính sách, pháp luật của nhà nước trong kinh doanh dịch vụ du lịch, lưu trú và nhà hàng.

- Hiểu biết những kiến thức về các vấn đề chính trị, xã hội, văn hoá và các ngành khoa học liên quan ứng dụng trong ngành dịch vụ du lịch, lưu trú và nhà hàng.

- Diễn giải một cách có hệ thống các kiến thức tổng quát về kinh tế vi mô và kinh tế trong ngành du lịch.

- Nhận biết, diễn giải và có khả năng vận dụng, đưa vào thực tế các kiến thức căn bản về quản trị nói chung và kiến thức chuyên sâu trong quản lý doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ du lịch nói riêng.

- Nhận biết, diễn giải kiến thức ngành nhà hàng và dịch vụ ăn uống hiện đại, có khả năng vận dụng, đưa vào thực tế nhằm đánh giá thực trạng hoạt động của các doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống hoặc bộ phận F&B, hiểu được các đặc trưng và bản chất của ngành dịch vụ du lịch và kinh doanh dịch vụ nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

- Hiểu biết những kiến thức về cơ cấu tổ chức, vị trí, vai trò, chức năng và nhiệm vụ của các bộ phận trong nhà hàng hoặc bộ phận F&B trong khách sạn và mối quan hệ giữa các bộ phận.

➤ Về kỹ năng

- Biết thực hiện các thao tác nghiệp vụ cơ bản và nâng cao trong các bộ phận chính trong nhà hàng: Bộ phận nhà hàng, bộ phận bar và bộ phận bếp.

- Có kỹ năng tư duy hệ thống, tư duy phản biện, tư duy sáng tạo, tư duy thực tiễn và các dạng tư duy khác (tư duy biện chứng, phân tích, phán đoán) để giải quyết các vấn đề và xử lý tình huống trong các công việc chuyên ngành.

- Có kỹ năng nắm bắt tâm lý, giao tiếp, thuyết trình, thương thuyết, nói và viết hiệu quả, lắng nghe tích cực, ... khi làm việc với khách hàng, đối tác, đồng nghiệp trong môi trường quốc tế hội nhập; và sử dụng các phần mềm trong ngành nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

- Có khả năng giao tiếp, soạn thảo các văn bản bằng tiếng Anh. Khi tốt nghiệp, sinh viên có trình độ tiếng Anh tương đương IELTS từ 5.5 trở lên.

- Sử dụng thành thạo các ứng dụng của tin học văn phòng,

➤ Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Có phẩm chất chính trị – đạo đức nghề nghiệp, có trách nhiệm công dân, trách nhiệm xã hội và trách nhiệm đối với tổ chức, đơn vị. Có sức khỏe tốt, phù hợp với hoạt động nghề nghiệp của ngành, chuyên ngành.

- Có ý thức tổ chức kỷ luật và tác phong công nghiệp, làm việc khoa học trong việc thực hiện nhiệm vụ được phân công trong các lĩnh vực chuyên ngành

- Có năng lực lập kế hoạch, điều phối, phát huy trí tuệ tập thể, dẫn dắt về chuyên môn, và các nghiệp vụ chuyên ngành đã được đào tạo.

- Có khả năng định hướng, đưa ra kết luận về các vấn đề chuyên môn, nghiệp vụ, phát hiện và giải quyết các vấn đề.

➤ **Về Cơ hội nghề nghiệp:** sau khi tốt nghiệp, cử nhân ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống có khả năng đảm nhiệm các vị trí việc làm:

- Nhân viên phục vụ và nhân viên pha chế tại các nhà hàng, chuỗi nhà hàng, các cơ sở kinh doanh ẩm thực và dịch vụ khác.

- Nhân viên chăm sóc khách hàng, giới thiệu sản phẩm, kinh doanh - tiếp thị tại các nhà hàng, chuỗi nhà hàng, các doanh nghiệp du lịch, các doanh nghiệp khác trong và ngoài nước.

- Nhân viên tổ chức sự kiện trong các khách sạn, nhà hàng quốc tế, các công ty du lịch và tổ chức sự kiện.

- Chuyên viên rượu vang làm việc trong các doanh nghiệp kinh doanh ẩm thực/ rượu vang hoặc các nhà hàng – khách sạn trong và ngoài nước

- Chuyên viên các món bánh Âu – Á – Việt, chuyên viên bộ phận bếp Âu-Á-Ẩm thực phân tử làm việc tại các bếp chuyên nghiệp trong khách sạn – nhà hàng

- Các công việc khác có liên quan đến 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 hành chánh văn phòng, Quản trị nhân sự

- Tổ trưởng, quản lý các nhà hàng, nhà hàng trong khách sạn – resort

- Bếp trưởng, bếp phó, quản lý các bộ phận bếp bánh, bếp Âu-Á trong các nhà hàng hoặc nhà hàng trong khách sạn – resort

- Chuyên viên tư vấn, thành lập và điều hành các cơ sở ẩm thực trong và ngoài nước.

- Giảng viên, cán bộ phòng, ban tại các trường đại học, cao đẳng và trung học chuyên nghiệp đào tạo về lĩnh vực du lịch, khách sạn, nhà hàng.

- Chuyên viên phụ trách chuyên môn tại các sở văn hóa thể thao và du lịch.

Chương trình được cấu trúc hợp lý, linh hoạt, có tính liên thông cho nên người học có thể học các chương trình nâng cao ở bậc sau đại học của các trường đại học trong nước và quốc tế. Đồng thời sinh viên sau khi tốt nghiệp cũng được tạo điều kiện thuận lợi học văn bằng 2 của các ngành gần như Quản trị kinh doanh, Quản trị Dịch vụ du lịch – Lữ hành, Quản trị khách sạn ngay tại trường.

Về biên bản của Hội đồng khoa học đào tạo của cơ sở đào tạo thông qua đề án mở ngành đào tạo: Nhà trường đã tổ chức họp Hội đồng Khoa học và Đào tạo thông qua đề án mở ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống theo Biên bản số 06/BB-UEF ngày 15 tháng 01 năm 2020 (đính kèm theo Công văn này).

III. Đề nghị và cam kết thực hiện

Căn cứ vào năng lực của Nhà trường, căn cứ vào nhu cầu nguồn nhân lực ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế và xã hội. Với mong muốn đào tạo đội ngũ lao động chất lượng cao ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống có năng lực chuyên môn, có đủ kiến thức và kỹ năng đáp ứng yêu cầu của

xã hội, được thị trường lao động chấp nhận, góp phần cung cấp nguồn lao động chất lượng phục vụ phát triển kinh tế - xã hội tại TP. Hồ Chí Minh, Trường Đại học Kinh tế - Tài chính thành phố Hồ Chí Minh xây dựng đề án đăng ký mở ngành đào tạo Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống, trình độ Đại học và được Hội đồng Khoa học và Đào tạo Trường thông qua.

Như vậy, việc mở ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống tại Trường Đại học Kinh tế - Tài chính thành phố Hồ Chí Minh là yêu cầu cấp thiết, phù hợp với nhu cầu phát triển nguồn nhân lực ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống của TP. Hồ Chí Minh và cả nước.

Căn cứ qui định và quy trình về hồ sơ đăng ký mở ngành đào tạo trình độ Đại học ban hành kèm theo Thông tư số 22/2017/TT-BGDĐT ngày 06/9/2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, khi được Bộ cho phép mở ngành, Nhà trường cam kết sẽ đảm bảo chất lượng đào tạo nguồn nhân lực cho ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống theo đúng quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo và theo yêu cầu của xã hội. Toàn bộ nội dung hồ sơ đăng ký mở ngành đào tạo đã được đưa lên website của trường tại địa chỉ: <http://www.uef.edu.vn>.

Kính trình Vụ Giáo dục Đại học, Bộ Giáo dục và Đào tạo thẩm định và cho phép Nhà trường triển khai chương trình đào tạo đại học hệ chính quy ngành Quản trị Nhà hàng và Dịch vụ ăn uống trong năm 2020.

Nơi nhận:

- BGDĐT;
- Vụ GDĐH;
- Lưu: VP,

HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký)

Nguyễn Thanh Giang