

BỘ CÔNG THƯƠNG

**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP TP.HCM**

**Biểu mẫu 20**

(Kèm theo công văn số 5901/BGDDT-KHTC ngày 14 tháng 01 năm 2015 của Bộ Giáo dục và Đào tạo)

**THÔNG BÁO**

**Công khai cam kết chất lượng đào tạo của**

**cơ sở giáo dục đại học, cao đẳng năm học 2016 - 2017**

**Ngành: QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

Số TT	Nội dung	Chia theo các hệ đào tạo và các chuyên ngành đào tạo				Cao đẳng
		Tiến sỹ	Thạc sỹ	Đại học		
I	Điều kiện tuyển sinh			- Học sinh đã tốt nghiệp THPT theo hình thức giáo dục chính quy hoặc giáo dục thường xuyên, trung cấp chuyên nghiệp, trung học nghề và tương đương; đáp ứng các qui định về sức khỏe và các điều kiện dự thi khác theo Qui chế tuyển sinh đại học, cao đẳng hệ chính qui hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo; đã tham dự kỳ thi Trung học phổ thông quốc gia và đạt điểm chuẩn trúng tuyển do Trường qui định theo qui chế hiện hành.		
II	Điều kiện cơ sở vật chất của cơ sở giáo dục cam kết phục vụ người học (như phòng học, trang thiết bị, thư viện ...)			- Toàn bộ hệ thống các phòng học lý thuyết của trường (nhà A, B, C, D, X, V) - Hệ thống các phòng thực hành nhà hàng, bếp, bar tại V15 - Hệ thống thư viện của nhà trường.		
III	Đội ngũ giảng viên			- Giảng viên giảng dạy ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống là các giảng viên thuộc khoa Thương mại & Du lịch - 01 Phó Giáo sư;		

				- 02 Tiên sĩ  - 32 Thạc sĩ	
IV	Các hoạt động hỗ trợ học tập, sinh hoạt của người học			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Các câu lạc bộ học thuật</li> <li>- Các hoạt động thể thao văn hoá, hoạt động xã hội</li> <li>- Các diễn đàn gặp gỡ doanh nghiệp ngành nhà hàng, các đợt kiến tập tại các nhà hàng, khách sạn chuẩn 3 sao trở lên.</li> </ul>	
V	Yêu cầu về thái độ học tập của người học			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chấp hành nghiêm túc pháp luật của Nhà nước và các qui định của tổ chức làm việc;</li> <li>- Có ý thức kỷ luật, có tinh thần trách nhiệm cao, tác phong chuyên nghiệp và tự tin trong công việc;</li> <li>- Có lòng yêu nghề, có đạo đức nghề nghiệp;</li> <li>- Năng động, sáng tạo, cầu tiến trong công việc.</li> <li>- Ý thức được sự cần thiết phải thường xuyên học tập nâng cao trình độ.</li> </ul>	
VI	Mục tiêu, kiến thức, kỹ năng, trình độ ngoại ngữ đạt được			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vận dụng được kiến thức nền tảng về văn hóa ẩm thực, kỹ năng giao tiếp, tâm lý khách hàng vào hoạt động nghề nghiệp nâng cao hiệu quả công việc.</li> <li>- Vận dụng được những kiến thức nền tảng của khối ngành kinh tế, quản lý, công nghệ thông tin để thực hiện các hoạt động tác nghiệp, tổ chức, triển khai hoạt động của lĩnh vực thương mại điện tử trong các doanh nghiệp</li> <li>- Vận dụng được kiến thức chuyên ngành Quản trị nhà hàng để xác định, phân tích và giải quyết được các vấn đề phát sinh trong hoạt động về quản lý, tổ chức các loại tiệc phục vụ tại nhà hàng, khách sạn.</li> <li>- Có khả năng hợp tác, làm việc hiệu quả với vai trò thành viên và lãnh đạo nhóm với các bộ phận có liên quan</li> </ul>	

SƠNG  
I HỌC  
NGHIỆP  
CHÍ MINH

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có trách nhiệm, am hiểu về đạo đức nghề nghiệp trong việc giải quyết các nhiệm vụ chuyên môn, trong đó tôn trọng sự bình đẳng</li> <li>- Có kiến thức về các vấn đề đương đại để thích nghi với sự biến động của các yếu tố môi trường bên trong và bên ngoài</li> <li>- Có khả năng giao tiếp để trao đổi và chia sẻ thông tin liên quan đến sự phát triển của ngành nhà hàng, khách sạn.</li> <li>- Có hiểu biết về nhu cầu và khả năng tự định hướng phát triển nghề nghiệp liên tục và khả năng học tập suốt đời</li> <li>- Có đủ sức khỏe để làm việc và phát triển nghề nghiệp, hoàn thành nghĩa vụ công dân, chấp hành đúng đường lối, chính sách pháp luật của Nhà nước</li> <li>- Sử dụng được Tiếng anh giao tiếp trong công việc hàng ngày</li> </ul>	
VII	Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp ở các trình độ		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sinh viên sau khi tốt nghiệp làm việc chủ yếu ở các doanh nghiệp thuộc lĩnh vực du lịch, nhà hàng, khách sạn với vị trí nhân viên, quản lý, bếp trưởng, trưởng các bộ phận nhà hàng, bếp, bar.</li> </ul>	

TP. Hồ Chí Minh, ngày 30. tháng 8. năm 2017

HIỆU TRƯỞNG



TS.NGUYỄN THIỀN TUẾ

