

Đề xuất đưa thêm một số học phần thuộc lĩnh vực Công nghệ Thực phẩm vào giảng dạy cho sinh viên ngành Quản trị dịch vụ Du lịch và Lữ hành

ThS. Trần Thị Duyên-Bộ Môn Công nghệ Thực phẩm

Trường Đại học Bà Rịa-Vũng Tàu

1. Sự cần thiết phải bổ sung một số kiến thức thuộc lĩnh vực Công nghệ Thực phẩm cho sinh viên ngành Quản trị dịch vụ Du lịch và Lữ hành

Trong những năm gần đây, ẩm thực đã và đang trở thành một yếu tố quan trọng trong phát triển du lịch. Trong xu thế phát triển đa dạng trong nhu cầu du lịch, ẩm thực không còn chỉ đóng vai trò là yếu tố hỗ trợ, phục vụ cho nhu cầu của khách về ăn uống đơn thuần mà đã trở thành mục đích của các chuyến du lịch.

Với lợi thế có rừng, có biển, khí hậu mát mẻ quanh năm, Bà Rịa- Vũng Tàu đang là điểm du lịch hấp dẫn du khách trong và ngoài nước. Mục tiêu phát triển kinh tế- xã hội của tỉnh đến năm 2020 xác định nhiệm vụ xây dựng ngành du lịch trở thành ngành kinh tế trọng điểm, mũi nhọn của tỉnh, phấn đấu đưa Bà Rịa – Vũng Tàu sẽ trở thành một trong những trung tâm du lịch lớn của cả nước.

Hiện tại, ngành du lịch của tỉnh nhà phát triển chưa xứng tầm. Tại sao hội tụ đầy đủ cả thiên thời-địa lợi mà BR-VT lại thiếu sức hút đối với du khách, nhất là đối tượng khách cao cấp lưu trú, nghỉ dưỡng dài ngày và có mức chi tiêu cao? Năm 2016, Bà Rịa-Vũng Tàu đã đón và phục vụ trên 14 triệu bảy trăm ngàn lượt khách du lịch, nhưng đa phần trong số đó là khách đến từ các địa phương lân cận vài ngày, hoặc đi về trong ngày, mức chi tiêu rất thấp. Du khách không sẵn sàng hào phóng “móc hầu bao”, số lượng khách “khủng” nhưng doanh thu bèo.

Theo dự báo từ nay đến năm 2020, ngành du lịch tỉnh cần từ 12.000-15.000 lao động đã qua đào tạo để phục vụ hàng trăm dự án du lịch sẽ đi vào hoạt động. Nguy cơ thiếu lao động ngành du lịch đang cận kề, đặc biệt thiếu nhân sự ở các bộ phận bếp, phục vụ bàn, quản lý dinh dưỡng, quản lý ẩm thực.

Ngành du lịch là 1 ngành kinh tế mang tính đặc thù. Một trong những yếu tố quan trọng nhất, mang tính quyết định để phát triển du lịch bền vững chính là chất lượng nguồn nhân lực. Tuy nhiên, ngành du lịch đang khủng hoảng chất lượng nguồn nhân lực, đặc biệt nhân lực phục vụ bếp, phục vụ bàn. Toàn tỉnh có 157 dự án du lịch hiệu lực, trong đó có 18 dự án đầu tư nước ngoài và 138 dự án trong nước, dự kiến sẽ đi vào hoạt động từ nay đến năm 2020. Theo tính toán, với hàng trăm dự án sẽ đi vào hoạt động như trên, trong vòng 5 năm tới, ngành du lịch tỉnh cần khoảng 14.000 lao động đã qua đào tạo để phục vụ các dự án này. Nhu cầu nhân lực rất lớn, nhưng hiện toàn tỉnh chỉ có một cơ sở đào tạo nhân lực cho ngành du lịch là trường Cao đẳng nghề Du lịch Vũng Tàu với khoảng 1.700 lao động được đào tạo mỗi năm, chỉ đủ cung cấp khoảng 30% nhân lực cho ngành. Như vậy, nguy cơ thiếu lao động ngành du lịch đang cận kề.

Viện Du lịch và Quản lý kinh doanh với ngành Quản trị dịch vụ Du lịch và Lữ hành ở Trường Đại học Bà Rịa-Vũng Tàu, sẽ là địa chỉ uy tín đào tạo nguồn nhân lực du lịch chất lượng cao cho tỉnh nhà.

Chất lượng nguồn nhân lực hiện tại vừa thiếu lại vừa yếu thì không thể mơ tưởng đến việc phát triển ngành du lịch bền vững. Khách đến Bà Rịa-Vũng Tàu không chỉ thỏa mãn nhu cầu vui chơi, giải trí, tắm biển, thưởng ngoạn và khám phá những vẻ đẹp của thiên nhiên và văn hóa địa phương, họ còn có nhu cầu ẩm thực (ăn uống). Ẩm thực là sản phẩm của du lịch. Ẩm thực là một phương tiện quảng bá hiệu quả nhất cho hình ảnh của một quốc gia. Muốn thu hút du khách cần phải nghiên cứu những món ăn truyền thống, món ăn đặc sắc, nhận biết những món ăn gì của địa phương đang được du khách ưa thích, để bảo tồn, phát huy kỹ năng, bí quyết chuẩn bị những món ăn đó. Bởi vì ẩm thực sẽ góp phần quảng bá du lịch của tỉnh nhà. Ăn uống hợp lý, dinh dưỡng tốt sẽ tăng cường thể chất, thúc đẩy nhu cầu hưởng ngoạn của du khách, tạo ấn tượng đẹp về điểm đến.

Nhưng thời gian gần đây rất nhiều vụ ngộ độc thực phẩm liên tiếp xảy ra đối với khách du lịch trên địa bàn tỉnh, ảnh hưởng lớn đến tâm lý của du khách, vì thế đã có một số lượng không nhỏ du khách mang theo đồ ăn thức uống khi đi du lịch. Điều này sẽ làm giảm doanh thu của ngành kinh doanh dịch vụ ăn uống. Ẩm thực được biết là một ngành kinh doanh dịch vụ quan trọng mang lại lợi ích kinh tế cao cho tỉnh nhà vì bất cứ du khách nào cũng phải tiêu thụ thực phẩm, vừa là nhu cầu sinh lý cơ bản, vừa là dịp để họ thưởng thức các món ăn ngon và lạ của địa phương.

Du khách đến các địa điểm du lịch của Bà Rịa-Vũng Tàu, chưa thực sự được thỏa mãn về ẩm thực. Phong cách phục vụ ăn uống thiếu chuyên nghiệp của đội ngũ nhân viên bởi lẽ họ thiếu kiến thức về lĩnh vực thực phẩm; thiếu tinh tế về tâm lý phục vụ ăn uống cho du khách,... các cơ sở chế biến đơn điệu, chưa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Vì vậy ẩm thực chưa thực sự có điểm nhấn để góp phần quảng bá hình ảnh du lịch cho tỉnh. Du khách chỉ lưu trú vài ngày, thậm chí quay về trong ngày hoặc di chuyển đến địa phương khác.

2. Một số môn học đề xuất vào chương trình đào tạo cho sinh viên ngành Quản trị dịch vụ Du lịch và Lữ hành

Nhằm trang bị thêm các kiến thức cơ bản, cần thiết thuộc lĩnh vực Công nghệ Thực phẩm để sinh viên ngành Quản trị dịch vụ Du lịch và Lữ hành gia tăng cơ hội việc làm trong lĩnh vực du lịch, đặc biệt bộ phận bếp, bộ phận bàn, hướng dẫn viên du lịch,... cũng như đáp ứng các tiêu chí của nguồn nhân lực du lịch chất lượng cao cho tỉnh nhà, nâng ngành du lịch phát triển xứng tầm và bền vững. Từ đó sẽ tạo thương hiệu cho Trường Đại học Bà Rịa-Vũng Tàu, nâng cao uy tín trong cộng đồng, xứng đáng là nơi đào tạo nguồn nhân lực du lịch chất lượng cao cho ngành du lịch tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu.

Các học phần cụ thể:

+ **Văn hóa ẩm thực:**

Văn hóa ẩm thực được thể hiện qua các món ăn, đồ uống đặc trưng và cách thức ăn uống tiêu biểu là một yếu tố cấu thành của hoạt động xúc tiến quảng bá du lịch, cung cấp thông tin, tạo cơ hội cho khách du lịch được trải nghiệm những khía cạnh văn hóa truyền thống và từ đó kích thích nhu cầu đi du lịch của khách.

Thông qua học phần này sinh viên nắm được các kiến thức cơ bản về văn hóa ẩm thực Việt Nam và so sánh với một số quốc gia trên thế giới. Nắm vững các cơ cấu và tính chất bữa ăn, không gian, thời gian, phong cách ăn uống truyền thống của người Việt Nam. Các xu thế biến đổi văn hóa ẩm thực của người Việt Nam trong thời kỳ hội nhập và phát triển. Qua đó sinh viên hình thành các kỹ năng: phân tích được những yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị ăn uống của người Việt Nam; có khả năng phân biệt được tập quán và khẩu vị của một số khu vực, quốc gia tiêu biểu trên thế giới; vận dụng thành thạo, chuẩn xác những kiến thức đã học vào trong thực tế khi phục vụ tại các khách sạn nhà hàng, hoặc trực tiếp chế biến các món ăn tại nhà hàng khách sạn; tinh tế, nhạy bén trong việc phục vụ đối với du khách.

+ Vệ sinh an toàn thực phẩm:

Hiện nay vấn đề ngộ độc thực phẩm đáng báo động trong cộng đồng nên vệ sinh an toàn thực phẩm trong ăn uống khi đi du lịch là tiêu chí được quan tâm hàng đầu tại các địa điểm ăn uống của khu nghỉ dưỡng, nhà hàng, khách sạn,... Nhân viên làm việc trong bộ phận bếp, phục vụ bàn, pha chế đồ uống,... phải am hiểu tường tận nhằm phòng tránh ngộ độc cho du khách. Những khách sạn, nhà hàng phục vụ món ăn, thức uống phải cam kết đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, và được cơ quan quản lý chất lượng cấp chứng nhận đủ tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch.

Thông qua môn học này sinh viên nắm được các tác nhân gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm: tác nhân sinh học, hóa học, vật lý. Mức độ gây độc của các chất độc hiện diện trong thực phẩm. Cách lựa chọn thực phẩm sạch, đảm bảo dinh dưỡng. Các cơ chế gây độc của các tác nhân: sinh học, hóa học, vật lý tồn tại trong thực phẩm. Các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm. Từ đó sinh viên hình thành các kỹ năng: phân tích, nguyên nhân của các vụ ngộ độc thực phẩm, nhận thức được các mối nguy hại về vệ sinh an toàn thực phẩm để nâng cao ý thức cá nhân, tuyên truyền về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm cho du khách, cho cộng đồng, biết kiểm soát để phòng tránh các mối nguy hại trong tất cả các khâu của quá trình sản xuất: vận chuyển, chế biến và bảo quản thực phẩm, khi làm việc trong lĩnh vực kinh doanh, chế biến thực phẩm, cũng như phục vụ đồ ăn, thức uống nhằm đảm bảo sức khỏe người tiêu dùng.

+ Thực hành chế biến món ăn: truyền thống, món Á, Âu, pha chế đồ uống truyền thống và hiện đại

Trong bối cảnh hội nhập, để thu hút lượng du khách nước ngoài, bên cạnh ẩm thực sắc của địa phương, sinh viên phải hiểu và chế biến các món Á, Âu,.. để đem lại sự hài lòng về khẩu vị ăn uống cho khách quốc tế. Nguồn gốc, xuất xứ, sự hình thành và phát triển của mỗi món ăn, quy trình chế biến (cách lựa chọn nguyên liệu, kỹ thuật sơ chế, nguyên tắc chế biến, cách phối hợp nguyên liệu và gia vị), các trang thiết bị phục vụ quá trình chế biến, cách thức sử dụng, vị trí của món ăn trong hệ thống các món ăn, đại

diện cho vùng miền nào, ý nghĩa, nguyên liệu đặc trưng, giá trị dinh dưỡng, vai trò của nó trong cuộc sống cộng đồng. Khi thật sự am hiểu ẩm thực trong và ngoài nước, nhân viên du lịch mới tự tin quảng bá ẩm thực, cũng như sẵn sàng tham gia các hoạt động trình diễn món ăn trong các tour du lịch hay sự kiện ẩm thực-du lịch trong và ngoài nước, góp phần xúc tiến du lịch tỉnh nhà.

Môn học này sinh viên trực tiếp chế biến tại phòng Công nghệ Chế biến-Bộ Môn Công nghệ Thực phẩm.

+ **Quản lý ẩm thực:** Môn học này cũng rất hữu ích. Bao gồm các phần như quản lý bếp và nghiệp vụ bàn, trình bày tiệc buffet, lưu giữ thực phẩm, cách xây dựng thực đơn, tính khẩu phần dinh dưỡng.

Bản thân nhận thấy ẩm thực có vai trò rất quan trọng cho sự phát triển bền vững của ngành du lịch và mong muốn sinh viên ngành Quản trị dịch vụ Du lịch và Lữ hành của Trường hoàn thiện thêm mảng kiến thức thực phẩm, đáp ứng được tiêu chí là nguồn nhân lực chất lượng cao cho ngành du lịch tỉnh nhà, và góp phần xúc tiến ngành Công nghệ thực phẩm của Trường, tạo cầu nối liên kết cho cả hai ngành cùng hợp tác phát triển, tạo tiếng vang và thu hút tuyển sinh nhiều hơn trong thời gian tới.

TTD