



**RAB**  
RAB Academy

**LAU**  
**REA**

## Bachelor of Hospitality Management

<b>Tên chương trình</b>	<b>Bachelor's Degree Programme in Hospitality Management &amp; Service Design</b> Cử nhân Quản Trị Du Lịch và Thiết Kế Dịch Vụ
<b>Số tín chỉ</b>	210 tín chỉ ECTS
<b>Thời gian đào tạo</b>	3.5 năm, 210 tín chỉ
<b>Học phí</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• EUR 9,500 / năm</li><li>• Để bắt đầu quá trình xin Giấy phép cư trú, sinh viên đóng học phí 1 năm (Năm đầu Đại học)</li><li>• Từ năm hai, sinh viên có thể đóng học phí theo học kỳ</li><li>• Có thể nhận học bổng từ năm hai</li></ul>
<b>Địa điểm học</b>	Campus của trường tại khu vực Helsinki Metropolitan
<b>Sĩ số lớp</b>	30 sinh viên hoặc hơn
<b>Kiểm tra đầu vào</b>	Tháng 4-5/2026
<b>Thời gian nhập học tại Phần Lan</b>	Mùa Thu 2026
<b>Hình thức thi đầu vào</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Các sinh viên đủ điều kiện xét tuyển sẽ được mời tham dự kỳ thi đầu vào, diễn ra tại TP.HCM vào tháng 5/2026. Cấu trúc kỳ thi: Viết và Phỏng vấn.</li><li>• Tất cả các sinh viên vượt qua kỳ thi đầu vào đều sẽ nhận thư nhập học.</li><li>• Không có sự cạnh tranh. Không giới hạn số lượng sinh viên tối đa.</li><li>• <b>Lưu ý:</b> Nếu số lượng sinh viên không đủ mở lớp, các sinh viên đã đậu chương trình Laurea sẽ chờ ghép lớp với đối tác ở quốc gia khác hoặc đổi sang các chương trình khác của RAB.</li></ul>
<b>Yêu cầu đầu vào</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 18 tuổi trở lên</li><li>• Tốt nghiệp THPT trở lên, bằng TN THPT tạm thời sẽ được chấp nhận</li><li>• Yêu cầu trình độ tiếng Anh: IELTS Academic tối thiểu 6.0 hoặc các chứng chỉ tiếng Anh quốc tế tương đương (TOEFL, PTE Academic, Cambridge). Sinh viên đã hoàn thành chương trình Trung học, Nghề, Cao đẳng hoặc Đại học hoàn toàn bằng tiếng Anh tại quốc gia sử dụng tiếng Anh sẽ được xem xét miễn yêu cầu nộp chứng chỉ tiếng Anh quốc tế (xét theo từng trường hợp cụ thể).</li><li>• Lý lịch tư pháp trong sạch (yêu cầu LLTP Số 2)</li></ul>

## Học phần chính

- Chương trình Cử nhân Quản Trị Du Lịch và Thiết Kế Dịch Vụ đào tạo các nhà quản lý, chuyên gia và nhà phát triển dịch vụ có năng lực tạo dựng trải nghiệm khách hàng vượt trội. Sinh viên được trang bị các kỹ năng vận hành, phân tích, kết nối và dự báo, đồng thời hiểu rõ nhu cầu khách hàng và ứng dụng tư duy thiết kế dịch vụ để nâng cao chất lượng chăm sóc khách hàng. Bên cạnh đó, sinh viên có khả năng đảm nhận vai trò quản lý, lãnh đạo, phát triển tổ chức hoặc khởi nghiệp trong lĩnh vực dịch vụ khách sạn, đáp ứng các tiêu chuẩn chuyên môn cao của ngành.
- Các kỹ năng chuyên môn được trang bị trong chương trình giúp mở rộng cơ hội nghề nghiệp trong nhiều lĩnh vực liên quan như Ẩm thực, Du lịch, Khách sạn và Tổ chức Sự kiện. Sau khi tốt nghiệp, sinh viên có thể đảm nhiệm các vị trí như Quản lý dự án, Nhà tổ chức sự kiện, Quản lý nhà hàng, Chuyên gia thiết kế dịch vụ hoặc Chuyên viên chăm sóc khách hàng.
- Chương trình được triển khai theo phương pháp học tập đa dạng và thực tiễn như mô hình Learning by Developing, thực tập, luận văn, nghiên cứu bổ sung và trao đổi sinh viên quốc tế, giúp người học phát triển toàn diện năng lực chuyên môn và kỹ năng nghề nghiệp.

### Năng lực chuyên môn (160 ECTS)

- Quản trị Khách sạn (40 tín chỉ)
- Thiết kế Dịch vụ (30 tín chỉ)
- Lãnh đạo và Kinh doanh (30 tín chỉ)
- Thực tập Chuyên môn (30 tín chỉ)
- Chuyên gia Phát triển và Đổi mới Tổ chức (30 tín chỉ)

Học phần Thực tập Chuyên môn bao gồm 2 kì thực tập (15 ECTS cho mỗi kì), dao động tổng cộng 5 tháng, tương đương 800 giờ thực tập. Trong học phần Chuyên gia Phát triển và Đổi mới Tổ chức bao gồm luận văn tốt nghiệp (15 ECTS), sinh viên được tự chọn làm nghiên cứu cho dự án phát triển tại nơi làm việc hoặc được thực hiện trong khuôn khổ các hoạt động nghiên cứu và phát triển (R&D) của Laurea.

### Năng lực bổ sung (50 ECTS)

*(Tại Laurea, bạn có nhiều sự lựa chọn để phát triển năng lực bổ sung dựa trên kết quả và quá trình học tập đã được xác định theo chuyên môn thông qua nhiều hình thức như: học tại các cơ sở khác nhau, trực tuyến để linh hoạt thời gian, tham gia dự án thực tế, chứng minh năng lực thông qua thực hành hoặc kiểm tra, tham gia trao đổi sinh viên quốc tế).*

- Đổi mới Dịch vụ Ẩm thực (10 tín chỉ)
- Phát triển Dịch vụ Du lịch (40 tín chỉ)
- Tổ chức và Quản Lý Dịch vụ Sự kiện (35 tín chỉ)

Bạn có thể xây dựng lộ trình học tập linh hoạt phù hợp với mục tiêu và sở thích cá nhân, tập trung vào một hoặc kết hợp nhiều học phần khác nhau.



Ms. Tiên: **0906 917 926** (Đt / Zalo)  
Ms. Lisa: **0933 807 436** (Đt / Zalo)  
Ms. Cherry: **086 5614 381** (Đt / Zalo)

Điện thoại Công ty: **028 7303 3036** (Giờ hành chính)  
Địa chỉ văn phòng: **29 Huỳnh Văn Bánh, Phường Phú Nhuận, HCMC**