

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

Tên chương trình : QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG.
Trình độ đào tạo : Đại học
Ngành đào tạo : Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống
Niên khóa đào tạo : 2014 - 2018
Hình thức đào tạo : Chính quy – hệ tín chỉ
(Ban hành theo Quyết định số 149/QĐ-TCM, ngày 03 tháng 02 năm 2015 của Hiệu trưởng Trường Đại học Tài chính - Marketing).

1. Mục tiêu đào tạo:

▪ Mục tiêu chung:

Đào tạo cử nhân quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khỏe tốt; nắm vững những kiến thức cơ bản về kinh tế – xã hội, quản trị kinh doanh và những kỹ năng chuyên sâu về quản trị doanh nghiệp; có khả năng điều hành hoạt động kinh doanh và tạo lập doanh nghiệp mới, đặc biệt là các doanh nghiệp kinh doanh trong lĩnh vực dịch vụ lưu trú và ăn uống. Sinh viên tốt nghiệp có thể làm việc ở các doanh nghiệp thuộc lĩnh vực lưu trú, dịch vụ ăn uống và các lĩnh vực khác của ngành du lịch.

▪ Mục tiêu cụ thể:

Sinh viên được cung cấp kiến thức chuyên sâu để có thể làm việc được trong các cơ sở kinh doanh ăn uống quốc tế như khách sạn, nhà hàng, quán bar, trung tâm tổ chức sự kiện và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác. Ngoài ra, sinh viên cũng được trang bị kỹ năng giải quyết được các tình huống thường gặp trong nhà hàng như các tình huống thực tiễn ở các khu vực phục vụ món ăn, pha chế thức uống, chế biến món ăn, marketing và bán sản phẩm, nguồn nhân lực, giao tế công cộng... cụ thể là:

- Kỹ năng chuyên môn:

- Thực hiện được các quy trình nghiệp vụ cơ bản ở ba bộ phận chính trong nhà hàng: nghiệp vụ phục vụ món ăn, nghiệp vụ pha chế thức uống và nghiệp vụ chế biến món ăn.