



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 20 /QĐ-CĐKNTT ngày 08 tháng 7 năm 2019
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Nguyễn Trường Tộ)

Tên ngành, nghề: QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG

Mã ngành, nghề: 6810206

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh:

- Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương
- Tốt nghiệp trung cấp và có bằng tốt nghiệp THPT hoặc học, thi đạt kiến thức văn hóa theo quy định của Bộ GD&ĐT.

Thời gian đào tạo: 2,0 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

Chương trình đào tạo Cao đẳng ngành Quản trị Nhà hàng được xây dựng để đào tạo người học trở thành Cử nhân quản trị nhà hàng ở trình độ cao đẳng, có khả năng trở thành quản lý, nhân viên tại các nhà hàng, trung tâm hội nghị với đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, có ý thức kỷ luật, tác phong chuyên nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, có sức khỏe; tạo điều kiện cho người học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm đồng thời có khả năng học tập vươn lên đáp ứng các nhu cầu phát triển kinh tế xã hội.

Sinh viên tốt nghiệp được cấp bằng Cử nhân Cao đẳng ngành Quản trị Nhà hàng, và được công nhận danh hiệu cử nhân thực hành ngành Quản trị Nhà hàng; đủ khả năng tiếp tục học lên chương trình đại học.

1.2. Mục tiêu cụ thể

- Về kiến thức
 - + Trình bày được các kiến thức cơ bản về tâm lý khách hàng, marketing nhà hàng khách sạn, ... đáp ứng được yêu cầu cần thiết hoạt động kinh doanh khách sạn, nhà hàng như: cách tổ chức kinh doanh nhà hàng khách sạn, kỹ năng giao tiếp, kiến thức văn hóa ẩm thực vùng miền, cách dịch vụ chăm sóc khách hàng...
 - + Mô tả được các mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận có liên quan, nhiệm vụ hàng ngày của nhân viên;
 - + Trình bày được các kiến thức chuyên môn về quy trình tổ chức, đón tiếp và phục vụ khách tại các nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống.

- Về kỹ năng
 - + Có khả năng làm được các công việc như pha chế các loại nước có cồn và không cồn cơ bản; phục vụ bàn; lễ tân nhà hàng, khách sạn, trung tâm hội nghị...
 - + Chế biến, trang trí được một số món ăn cơ bản Á, Âu.
 - + Sử dụng được các trang thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng, khách sạn.
 - + Tổ chức được việc đón tiếp và phục vụ các đoàn khách tại các bộ phận lễ tân, bar, bàn.
 - + Lập kế hoạch và tổ chức quản lý, kinh doanh trong lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.
 - + Quản trị viên đội, nhóm lĩnh vực nhà hàng và dịch vụ ăn uống.
 - + Có kỹ năng giao tiếp tốt với khách hàng và trong nội bộ nhà hàng.
 - + Sử dụng tiếng Anh trong giao tiếp đạt trình độ A2 hoặc tương đương.
 - + Chứng chỉ ứng dụng CNTT cơ bản hoặc tương đương.
- Chính trị, đạo đức:
 - + Có hiểu biết về một số kiến thức cơ bản về Chủ nghĩa Mác - Lê nin và tư tưởng Hồ Chí Minh; Đường lối của Đảng CSVN; Hiến pháp, Pháp luật của nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;
 - + Vận dụng kiến thức đã học để rèn luyện để trở thành người lao động mới có phẩm chất chính trị, có đạo đức tốt và năng lực hoàn thành nhiệm vụ góp phần thực hiện thắng lợi sự nghiệp công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước;
 - + Có ý thức trách nhiệm thực hiện đường lối của Đảng, pháp luật Nhà nước và hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao
 - + Có đạo đức, yêu nghề và có lương tâm nghề nghiệp;
 - + Có ý thức tổ chức kỷ luật và tác phong công nghiệp, nghiêm túc, trung thực, cẩn thận;
 - + Tuân thủ các quy định của luật du lịch, chịu trách nhiệm cá nhân đối với nhiệm vụ được giao;
 - + Có tinh thần tự học, tự nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ đáp ứng nhu cầu của công việc.
- Thể chất, quốc phòng:
 - + Có đủ sức khỏe để học tập, công tác lâu dài, sẵn sàng phục vụ sự nghiệp xây dựng và bảo vệ Tổ quốc;
 - + Hiểu biết một số phương pháp luyện tập và đạt kỹ năng cơ bản một số môn thể dục, thể thao;
 - + Có hiểu biết cơ bản về công tác quốc phòng toàn dân, dân quân tự vệ;
 - + Có kiến thức và kỹ năng cơ bản về quân sự cần thiết của người chiến sĩ, thực hành được các kỹ năng quân sự, an ninh;
 - + Có ý thức kỷ luật, sẵn sàng thực hiện nghĩa vụ quân sự bảo vệ Tổ quốc.

1.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm với khách hàng, với tổ chức kinh doanh nhà hàng khách sạn;
- Tự đánh giá hoạt động làm việc của cá nhân hay của nhóm và có ý thức nâng cao kết quả thực hiện.

1.4. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

- Học sinh tốt nghiệp ra trường có thể làm việc trong các Nhà hàng, dịch vụ ăn uống với các vị trí, chức danh cụ thể:
 - + Nhân viên đón tiếp khách, phục vụ nhà hàng, phục vụ trung tâm hội nghị, phục vụ tiệc cưới cao cấp;
 - + Nhân viên pha chế và phục vụ quầy bar; quản lý quầy bar.
 - + Nhân viên phụ bếp và chế biến món ăn;
 - + Nhân viên tiếp tân, thu ngân, đặt phòng, trực tổng đài;
 - + Quản trị viên đội, nhóm.
- Hướng dẫn thực hành cho trình độ sơ cấp và trung cấp.
- Tự tổ chức kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:

- Số lượng môn học: 23 môn học
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 80 Tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 435 giờ
- Khối lượng các môn học chuyên môn: 1365 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 697 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1039 giờ, kiểm tra:

64 giờ

3. Nội dung chương trình

Mã MH/ MĐ	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	TH/TT/TN/ BT/TL	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung	20	435	157	255	23
MH01	Giáo dục Chính trị	4	75	41	29	5
MH02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH03	Tin học	3	75	15	58	2
MH04	Tiếng Anh	5	120	42	72	6
MH05	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH06	Giáo dục QP và AN	4	75	36	35	4



II	Các môn học chuyên môn	60	1365	540	779	46
<i>II.1</i>	<i>Môn học cơ sở</i>	<i>13</i>	<i>210</i>	<i>165</i>	<i>37</i>	<i>8</i>
MH07	Kỹ năng giao tiếp	2	30	20	9	1
MH08	Marketing nhà hàng	3	45	43	0	2
MH09	Văn hóa ẩm thực	3	45	43	0	2
MH10	Tổ chức sự kiện	3	60	30	28	2
MH11	Vệ sinh dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	2	30	29	0	1
<i>II.2</i>	<i>Môn học chuyên môn</i>	<i>47</i>	<i>1110</i>	<i>345</i>	<i>729</i>	<i>36</i>
MH12	Tiếng Anh nhà hàng 1	3	60	30	28	2
MH13	Tiếng Anh nhà hàng 2	3	60	30	28	2
MH14	Phương pháp xây dựng thực đơn	3	45	30	13	2
MH15	Quản trị chất lượng dịch vụ trong nhà hàng	3	60	45	13	2
MH16	Thương phẩm hàng thực phẩm	3	60	45	13	2
MH17	Tổ chức kinh doanh Nhà hàng	3	60	45	13	2
MH18	Nghiệp vụ chế biến món ăn	5	120	30	85	5
MH19	Nghiệp vụ Bar	5	120	30	85	5
MH20	Nghiệp vụ Lễ tân	4	90	30	56	4
MH21	Nghiệp vụ Bàn	5	120	30	85	5
MH22	Dịch vụ chăm sóc khách hàng	3	45	30	13	2
MH23	Thực tập tốt nghiệp	7	315	0	315	
Tổng cộng		80	1800	697	1039	64

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo chương trình môn học do Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện Nhà trường dành thời gian ngoài thời gian đào tạo bao gồm:

- Quản lý, giáo dục học sinh ngoài giờ (thường xuyên)
- Tổ chức cho học sinh tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo...

- Tổ chức cho học sinh tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ, thể dục thể thao, cầu lông, bóng đá, bóng chuyền,..., các câu lạc bộ tin học, ngoại

ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: Ngày quốc khánh 02/09, Ngày giải phóng thủ đô 10/10, Ngày Nhà giáo Việt Nam 20/11, Ngày Quốc phòng toàn dân 22/12, Ngày thành lập Đảng 03/02, Ngày thành lập Đoàn 26/03, Ngày Chiến thắng 30/04 và Quốc tế lao động 01/05, Ngày sinh nhật Bác 19/05.

- Tổ chức các hoạt động tham quan, du lịch tại các nơi danh lam thắng cảnh, các di tích lịch sử để giáo dục lòng yêu nước và truyền thống cách mạng.

- Mặt khác Nhà trường có thể tổ chức cho người học tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa giữa Nhà trường với địa phương...

4.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun:

Thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun cần được xác định và có hướng dẫn cụ thể theo từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo.

- Kiểm tra kết thúc thực hiện đối với tất cả các môn học/ môđun sau khi kết thúc môn học/ môđun.

- Hình thức kiểm tra kết thúc môn học, mô đun:

+ Viết / vấn đáp/ thực hành

+ Viết + thực hành

+ Vấn đáp + Thực hành ...

(Tùy theo môn học hoặc môđun).

- Thời gian làm bài:

+ Lý thuyết: * Viết: Từ 60 phút ÷ 120 phút

* Vấn đáp: 40 phút chuẩn bị + 20 phút trả lời

+ Thực hành: Từ 4 giờ ÷ 8 giờ

4.4. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp:

- Đối với đào tạo theo niên chế:

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo theo từng ngành, nghề và có đủ điều kiện thì sẽ được dự thi tốt nghiệp.

+ Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm: môn Chính trị; Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp; Thực hành nghề nghiệp.

STT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian
1	Chính trị	- Viết - Trắc nghiệm	120 phút 60 phút
2	Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp	- Viết/ Trắc nghiệm. - Vấn đáp (chuẩn bị 40 phút + trả lời 20 phút)	≤ 180 phút 60 phút



3	Thực hành nghề nghiệp	Bài thi thực hành: Kỹ năng tổng hợp để hoàn thành nhiệm vụ đạt trình độ CĐ	7 giờ
---	-----------------------	--	-------

+ Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp, kết quả bảo vệ chuyên đề, khóa luận tốt nghiệp của người học và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp, cấp bằng và công nhận danh hiệu kỹ sư thực hành hoặc cử nhân thực hành (đối với trình độ cao đẳng) theo quy định của trường.

- Đối với đào tạo theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ:

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng theo từng ngành, nghề và phải tích lũy đủ số mô đun hoặc tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

+ Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp ngay cho người học hoặc phải làm chuyên đề, khóa luận làm điều kiện xét tốt nghiệp.

+ Hiệu trưởng các trường căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp để cấp bằng tốt nghiệp và công nhận danh hiệu kỹ sư thực hành hoặc cử nhân thực hành (đối với trình độ cao đẳng) theo quy định của trường.

4.5. Các chú ý khác:

- Sau khi lựa chọn các môn học, mô đun tự chọn, Khoa có thể sắp xếp lại thứ tự các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo để thuận lợi cho việc quản lý.

- Có thể sử dụng một số môn học, mô đun đào tạo trong chương trình khung nêu trên để xây dựng chương trình dạy nghề trình độ sơ cấp nghề nhưng phải tạo điều kiện thuận lợi cho người học có thể học liên thông lên trình độ trung cấp và cao đẳng.

- Dựa theo chương trình này, khi đào tạo liên thông từ trình độ trung cấp lên cao đẳng, cần giảng dạy bổ sung những môn học, mô đun trong chương trình trung cấp không đào tạo./.