

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 1770/QĐ-CĐKTNTT ngày 19 tháng 8 năm 2022  
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Nguyễn Trường Tộ)

<b>Tên ngành, nghề:</b>	<b>QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG</b>
<b>Mã ngành, nghề:</b>	6810206
<b>Trình độ đào tạo:</b>	Cao đẳng
<b>Hình thức đào tạo:</b>	Chính quy
<b>Đối tượng tuyển sinh:</b>	- 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.
<b>Thời gian đào tạo:</b>	2,5 năm

### 1. Mục tiêu đào tạo

#### 1.1. Mục tiêu chung:

- Sau khi học xong chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng trình độ Cao đẳng người học có khả năng trở thành 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 và điều hành tại các nhà hàng phục vụ ăn uống tại các chuỗi nhà hàng, khách sạn, khu du lịch, resort cao cấp hay các cơ sở kinh doanh ăn uống.

- Người học tốt nghiệp được cấp bằng tốt nghiệp Cao đẳng, và được công nhận danh hiệu cử nhân thực hành, đủ khả năng tiếp tục học lên chương trình cao hơn.

#### 1.2. Mục tiêu cụ thể:

Sau khi học xong chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng trình độ Cao đẳng người học có khả năng:

##### 1.2.1. Kiến thức:

- Xác định được vị trí, vai trò của nhà hàng trong ngành Du lịch và đặc trưng của hoạt động nhà hàng, tác động của nó đối với kinh tế, văn hóa, xã hội và môi trường;

- Phân tích được cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của các vị trí việc làm trong nhà hàng; mối quan hệ giữa các vị trí công việc trong nhà hàng;



- Phân tích được các quy trình nghiệp vụ tại những vị trí công việc của nhà hàng: phục vụ bàn, pha chế và phục vụ đồ uống, thu ngân, tiếp tân nhà hàng, điều hành nhóm phục vụ, điều hành nhóm bar, điều hành nhóm tiệc và quản lý nhà hàng;

- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu của các bộ phận trong nhà hàng và giải thích công dụng, cách sử dụng của chúng;

- Phân tích được các nguyên tắc bảo đảm an ninh, an toàn, giải thích được lý do phải tuân thủ các quy định về an ninh, an toàn trong nhà hàng để nhận diện được các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa;

- Mô tả được quy trình lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc tại các vị trí điều hành nhóm tại nhà hàng.

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

### *1.2.2. Kỹ năng*

- Thực hiện đúng quy trình phục vụ khách hàng tại các vị trí việc làm: phục vụ bàn, pha chế và phục vụ đồ uống, thu ngân, tiếp tân nhà hàng, điều hành nhóm phục vụ, điều hành nhóm bar, điều hành nhóm tiệc và quản lý nhà hàng theo tiêu chuẩn của nhà hàng;

- Sử dụng đúng và an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ nhà hàng;

- Xây dựng được các kế hoạch nghiệp vụ như: kế hoạch phân công công việc, kế hoạch nâng cấp chuyên môn nghiệp vụ, kế hoạch mua sắm trang thiết bị, dụng cụ cơ bản;

- Điều hành được nhóm làm việc tại các vị trí việc làm: phục vụ nhà hàng, phục vụ bar, phục vụ tiệc;

- Xây dựng được thực đơn cho khách đoàn, thực đơn À la carte, thực đơn tiệc, thực đơn hội nghị; thay đổi được thực đơn theo mùa;

- Giám sát, kiểm tra, đánh giá kết quả công việc đảm bảo đúng quy trình và tiêu chuẩn tại các bộ phận của nhà hàng;

- Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của các bộ phận phụ trách và phát hiện ra được các nguyên nhân, đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh;

- Làm được các loại mẫu biểu, báo cáo, văn bản đối nội, hợp đồng thông dụng của nhà hàng;

- Hướng dẫn kèm cặp kỹ năng tay nghề cho nhân viên; tổ chức ôn luyện nâng cao chất lượng tay nghề phục vụ cho nhân viên;

- Đề xuất ý kiến, hỗ trợ, tuyển dụng nhân sự phục vụ cho nhà hàng;

- Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề.

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 2/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề;

### *1.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm*

- Chấp hành nghiêm túc nội quy, quy định của nhà hàng;
- Triển khai kế hoạch làm việc, khả năng tổ chức công việc;
- Thực hiện vệ sinh và an toàn trong quá trình phục vụ;
- Thực hiện thao tác chính xác và đúng quy trình;
- Khích lệ, động viên nhân viên hoàn thành tốt công việc;
- Có ý thức học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn;
- Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong khách sạn.
- 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;

### 1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Phục vụ bàn;
- Pha chế & phục vụ thức uống;
- Thu ngân;
- Tiếp tân nhà hàng;
- Điều hành nhóm phục vụ.

*Tại các nhà hàng độc lập hoặc nhà hàng tại khách sạn từ 1 đến 3 sao:*

- Điều hành nhóm Bar;
- Điều hành nhóm tiệc;
- Quản lý nhà hàng.
- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Quản trị nhà hàng trình độ cao đẳng có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

- Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiến bộ khoa học công nghệ trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ hoặc học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành, nghề hoặc trong nhóm ngành nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo.

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

- Số lượng môn học: 33 môn học
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 2115 giờ (96 tín chỉ)
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 435 giờ
- Khối lượng các môn học chuyên môn: 1.680 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 785 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.330 giờ

### 3. Nội dung chương trình

S T T	MÃ MH/ MD	TÊN MÔN HỌC / MÔ ĐUN	SỐ TÍN CHỈ	THỜI GIAN HỌC TẬP (giờ)			
				TỔNG SỐ	TRONG ĐÓ		
					LT	TH- TT	Thi,KT
<b>I. CÁC MÔN HỌC CHUNG</b>			<b>20</b>	<b>435</b>	<b>157</b>	<b>255</b>	<b>23</b>
1	110101	Giáo dục chính trị	4	75	41	29	5
2	110102	Giáo dục quốc phòng và an ninh	3	75	36	35	4
3	110103	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
4	110104	Pháp luật	2	30	18	10	2
5	110105	Tiếng Anh 1	3	60	21	36	3
6	110106	Tiếng Anh 2	3	60	21	36	3
7	510101	Tin học	3	75	15	58	2
<b>II. CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN CHUYÊN MÔN</b>			<b>76</b>	<b>1680</b>	<b>628</b>	<b>996</b>	<b>56</b>
<i>II.1. CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN CƠ SỞ</i>			<i>16</i>	<i>270</i>	<i>179</i>	<i>80</i>	<i>11</i>
8	610103	Kỹ năng giao tiếp	2	30	20	9	1
9	610111	Kỹ năng cắm hoa nghệ thuật	2	45	15	28	2
10	610112	Tổng quan Nhà hàng khách sạn	2	30	28	0	2
11	610113	Văn hóa ẩm thực	3	45	43	0	2
12	610114	Marketing nhà hàng	3	45	43	0	2
13	610115	Tổ chức sự kiện	4	75	30	43	2
<i>II.2. CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN CHUYÊN MÔN</i>			<i>51</i>	<i>1065</i>	<i>420</i>	<i>601</i>	<i>44</i>
14	610501	Tiếng Anh nhà hàng 1	3	60	30	28	2
15	610502	Tiếng Anh nhà hàng 2	3	60	30	28	2
16	610503	Nghiệp vụ chế biến món ăn 1	3	60	30	27	3
17	610504	Nghiệp vụ chế biến món ăn 2	2	60	0	57	3
18	610505	Dịch vụ chăm sóc khách hàng	3	45	30	13	2
19	610506	Tổ chức kinh doanh Nhà hàng	3	60	30	27	3
20	610507	Nghiệp vụ Bar 1	3	60	30	27	3

21	610508	Nghiep vụ Bar 2	2	60	0	57	3
22	610509	Nghiep vụ Lễ tân	4	90	30	56	4
23	610510	Nghiep vụ Bàn	4	90	30	57	3
24	610511	Phương pháp xây dựng thực đơn	3	45	30	13	2
25	610512	Thương phẩm hàng thực phẩm	3	60	30	28	2
26	610513	Quản trị tác nghiệp chế biến món ăn	2	45	15	28	2
27	610514	Quản trị chất lượng dịch vụ trong nhà hàng	4	60	45	13	2
28	610515	Quản trị nguồn nhân lực	2	45	15	28	2
29	610516	Nghiep vụ thanh toán	2	45	15	28	2
30	610517	Nghiep vụ Bàn nâng cao	2	45	15	28	2
31	610518	Nghiep vụ Bar nâng cao	3	75	15	58	2
<b>II.3 MÔN HỌC, MÔ ĐUN TỰ CHỌN (chọn 1 trong 3)</b>			2	30	29	0	1
32a	610116	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	30	29	0	1
32b	610519	Môi trường và an toàn an ninh trong khách sạn	2	30	29	0	1
32c	610520	Vệ sinh dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	2	30	29	0	1
<b>II.4. THỰC TẬP TỐT NGHIỆP</b>			7	315	0	315	0
33	610521	Thực tập tốt nghiệp	7	315	0	315	0
<b>TỔNG CỘNG</b>			<b>96</b>	<b>2115</b>	<b>785</b>	<b>1251</b>	<b>79</b>

#### 4. Hướng dẫn sử dụng chương trình:

4.1 Các môn học chung bắt buộc do Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội phối hợp với các Bộ/ngành tổ chức xây dựng và ban hành để áp dụng thực hiện.

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

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng qui định.

Thời gian được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa:

Số TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	Sáng chủ nhật (1 tháng/1 lần)

2	Văn hóa, văn nghệ: - Qua các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể	<i>Sáng chủ nhật (1 tháng/1 lần)</i>
3	Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, học sinh có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	<i>Tất cả các ngày làm việc trong tuần</i>
4	Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	<i>Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các sáng thứ bảy, chủ nhật</i>
5	Thăm quan, dã ngoại,...	<i>Mỗi học kỳ 1 lần</i>

#### 4.3 Hướng dẫn tổ chức thi hết môn học:

Thời gian tổ chức thi hết môn học được xác định và có hướng dẫn cụ thể theo từng môn học trong chương trình môn học.

#### 4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

*Đối với đào tạo theo phương thức tích lũy tín chỉ:*

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ cao đẳng và phải tích lũy đủ số tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

+ Hiệu trưởng 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 căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp để cấp bằng tốt nghiệp trình độ cao đẳng và công nhận danh hiệu **Cử nhân thực hành** theo quy định của Trường.

#### 4.5. Các chú ý khác:

- Có thể sử dụng một số môn học, mô-đun đào tạo trong chương trình nêu trên để xây dựng chương trình đào tạo trung cấp nhưng phải tạo điều kiện thuận lợi cho người học có thể học liên thông lên trình độ 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 không được đào tạo trong chương trình trung cấp./.