

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 170/QĐ-CĐKTNTT ngày 19 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Nguyễn Trường Tộ)

Tên ngành, nghề:	NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG
Mã ngành, nghề:	5810206
Trình độ đào tạo:	Trung cấp
Hình thức đào tạo:	Chính quy
Đối tượng tuyển sinh:	Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên.
Thời gian đào tạo:	2,0 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

- Sau khi học xong chương trình đào tạo ngành Nghiệp vụ nhà hàng trình độ Trung cấp 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 trung cấp, 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 Nghiệp vụ nhà hàng trình độ Trung cấp 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;
- Mô tả được cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong nhà hàng;
- Mô tả được mối liên hệ, hợp tác giữa các bộ phận trong nhà hàng;
- Mô tả được chức năng, nhiệm vụ của nhân viên tại các vị trí việc làm trong nhà hàng;



- Trình bày được các quy trình phục vụ tại các vị trí việc làm trong nhà hàng: phục vụ bàn, pha chế và phục vụ đồ uống, thu ngân, tiếp tân nhà hàng;
- Trình bày được quy trình nghiệp vụ tại vị trí Điều hành nhóm phục vụ;
- 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;
- Trình bày được nguyên tắc vệ sinh, an toàn – an ninh, phòng cháy, chữa cháy trong nhà hàng;
- Mô tả được nguyên nhân gây tai nạn, cháy nổ và biện pháp phòng ngừa trong 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, theo tiêu chuẩn của nhà hàng;

- Sử dụng đúng và an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ nhà hàng;
- Xây dựng được kế hoạch làm việc trong ca; kế hoạch phân công nhân sự cần thiết trong ca làm việc;
- Điều hành được các công việc hàng ngày và quản lý thời gian làm việc hiệu quả;
- 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;
- Làm được các loại mẫu biểu, báo cáo, văn bản đối nội, hợp đồng thông dụng của nhà hàng;
- Phân tích, đánh giá được kết quả làm việc của các bộ phận phụ trách; kiểm soát vật tư, hàng hóa;
- Thực hiện được báo cáo công việc, phát hiện thiếu sót và quản lý hàng hóa và tài chính trong ca làm việc;
- 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.
- Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.
- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào một số 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 thao tác chính xác và đúng quy trình;
- Thực hiện vệ sinh và an toàn trong quá trình phục vụ;
- 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;
- Có tinh thần tự học, tự nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ đáp ứng nhu cầu của công việc.

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:

- 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;
- Tự tổ chức kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.
- Điều hành nhóm phục vụ.
- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Nghiệp vụ nhà hàng trình độ trung cấp 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: **24** môn học
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: **1455** giờ (64 tín chỉ)
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: **255** giờ
- Khối lượng các môn học chuyên môn: **855** giờ
- Khối lượng lý thuyết: **512** giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm, kiểm tra: **943** giờ.

3. Nội dung chương trình

S T T	MÃ MH/ MĐ	TÊN MÔN HỌC / MÔ ĐUN	SỐ TÍN CHỈ	THỜI GIAN HỌC TẬP (giờ)			
				TỔN G SỐ	TRONG ĐÓ		
					LT	TH- TT, BT,TL	Thi,K T
I. CÁC MÔN HỌC CHUNG			12	255	94	148	13
1	130101	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
2	130102	Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	45	21	21	3
3	130103	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
4	130104	Pháp luật	1	15	9	5	1
5	130105	Tiếng Anh 1	2	45	15	28	2
6	130106	Tiếng Anh 2	2	45	15	28	2
7	530101	Tin học	2	45	15	29	1
II. CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN CHUYÊN MÔN			45	885	418	430	37
<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>27</i>	<i>585</i>	<i>210</i>	<i>350</i>	<i>25</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	610507	Nghiệp vụ Bar 1	3	60	30	27	3
20	610508	Nghiệp vụ Bar 2	2	60	0	57	3
21	610509	Nghiệp vụ Lễ tân	4	90	30	56	4
22	610510	Nghiệp vụ Bàn	4	90	30	57	3

II.3 MÔN HỌC, MÔ ĐUN TỰ CHỌN (chọn 1 trong 3)			2	30	29	0	1
23a	610116	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	30	29	0	1
23b	610519	Môi trường và an toàn an ninh trong khách sạn	2	30	29	0	1
23c	610520	Vệ sinh dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	2	30	29	0	1
24	630501	Thực tập tốt nghiệp	7	315		315	
TỔNG CỘNG			64	1455	512	893	50

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	Sáng chủ nhật (1 tháng/1 lần)
3	Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, học sinh có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4	Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các sáng thứ bảy, chủ nhật
5	Thăm quan, dã ngoại,...	Mỗi học kỳ 1 lần

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 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 và có đủ điều kiện sẽ được dự thi tốt nghiệp.

+ Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm: môn thi Lý thuyết chuyên môn và môn thi Thực hành.

TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Lý thuyết chuyên môn	Viết hoặc Trắc nghiệm hoặc vấn đáp	+ Viết: 150 phút; + Trắc nghiệm: 90 phút; + Vấn đáp không quá 40 phút chuẩn bị và 20 phút trả lời cho 1 thí sinh;
2	Thực hành	Thực hành kỹ năng tổng hợp	240 phút

+ Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp, cấp bằng trung cấp theo quy định của Trường.

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

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ trung cấp 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 trung cấp 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 khung nêu trên để xây dựng chương trình đào tạo sơ cấp nhưng phải tạo điều kiện thuận lợi cho người học có thể học liên thông lên trình độ trung cấp.

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


HIỆU TRƯỞNG
NGUYỄN TRƯỜNG TỐ
Nguyễn Lê Đình Hải