

KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO

1. Tên ngành, nghề: **NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG** Mã nghề: **5810206**
2. Trình độ đào tạo: **Trung cấp**
3. Đối tượng tuyển sinh: **Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên.**
4. Mục tiêu đào tạo
- 4.1 Mục tiêu chung:

Chương trình đào tạo Trung cấp ngành Nghiệp vụ Nhà hàng được xây dựng để đào tạo người học trở thành nhân viên nghiệp vụ nhà hàng ở trình độ Trung cấp, 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 có khả năng học tập liên thông lên bậc học cao hơn để đáp ứng các nhu cầu phát triển kinh tế xã hội.

Người học tốt nghiệp được cấp bằng tốt nghiệp trung cấp ngành Nghiệp vụ Nhà hàng, có khả năng học tập liên thông lên bậc học cao hơn.

4.2 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.
 - + 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 A1 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.

4.3 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.

4.4 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;
- Tự tổ chức kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

5. Khoá học: 2021-2023

6. Thời gian khoá học: 02 năm (từ tháng 9/2021 đến tháng 8/2023)

7. Thời gian học tập: 82 tuần, trong đó thời gian kiểm tra, thi kết thúc môn học/mô-đun, thời gian ôn, thi tốt nghiệp: 162 giờ.

8. Thời gian khai, bẻ giảng, nghỉ lễ, nghỉ tết, nghỉ hè và dự phòng: 22 tuần

9. Quyết định phê duyệt chương trình đào tạo: Quyết định số 20 /QĐ-CDKTNNTT ngày 08 tháng 7 năm 2019 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Nguyễn Trường Tộ.



11. Phân bổ thời gian học tập:

- Số lượng môn học: 23 môn học
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 61 Tín chỉ (1395 giờ)
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ
- Khối lượng các môn học chuyên môn: 1140 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 469 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 876 giờ, Kiểm tra: 50 giờ

12. 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	12	255	94	148	13
MH 01	Giáo dục Chính trị	2	30	15	13	2
MH 02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH 03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH 04	Giáo dục QP và AN	2	45	21	21	3
MH 05	Tin học	2	45	15	29	1
MH 06	Tiếng Anh	4	90	30	56	4
II	Các môn học chuyên môn	49	1155	375	742	38
<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>
MH 07	Kỹ năng giao tiếp	2	30	20	9	1
MH 08	Marketing nhà hàng	3	45	43	0	2
MH 09	Văn hóa ẩm thực	3	45	43	0	2
MH 10	Tổ chức sự kiện	4	75	30	43	2
MH 11	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>32</i>	<i>885</i>	<i>180</i>	<i>677</i>	<i>28</i>
MH 12	Tiếng Anh nhà hàng 1	3	60	30	28	2
MH 13	Tiếng Anh nhà hàng 2	3	60	30	28	2
MH 14	Nghiệp vụ chế biến món ăn 1	2	45	15	29	1
MH 15	Nghiệp vụ chế biến món ăn 2	3	75	15	56	4



MH 16	Nghiệp vụ Bar 1	2	45	15	27	3
MH 17	Nghiệp vụ Bar 2	2	30	15	11	4
MH 18	Nghiệp vụ Bar 3	2	45		42	3
MH 19	Nghiệp vụ Lễ tân	4	90	30	56	4
MH 20	Nghiệp vụ Bàn 1	2	45	15	28	2
MH 21	Nghiệp vụ Bàn 2	2	75	15	58	2
MH 22	Dịch vụ chăm sóc khách hàng	3	45	30	13	2
MH 23	Thực tập tốt nghiệp	7	315	0	310	5
Tổng cộng		61	1395	469	876	50

13. THI TỐT NGHIỆP

Số TT	NỘI DUNG THI TỐT NGHIỆP	Dự kiến thời gian thi tốt nghiệp			Hình thức	Phương pháp đánh giá
		Thời gian ôn thi (giờ)	Thời gian thi (Phút, Giờ)	Kế hoạch thi (từ ... đến)		
1	Chính trị	04 giờ	- Không quá 120 phút (đối với thi viết). - Không quá 60 phút (đối với thi trắc nghiệm).	Từ ngày 11/7/2023 đến ngày 17/7/2023	-Viết -Trắc nghiệm	Được đánh giá qua bài viết, hoặc trắc nghiệm. Cách tính điểm thực hiện theo quy chế hiện hành.
2	Kiến thức, kỹ năng nghề:					
2.1	Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp	04 giờ	- 150 phút (đối với thi viết). - Không quá 60 phút (đối với thi trắc nghiệm).	Từ ngày 11/7/2023 đến ngày 17/7/2023	-Viết -Trắc nghiệm	Được đánh giá qua bài viết, hoặc trắc nghiệm. Cách tính điểm thực hiện theo quy chế hiện hành.
2.2	Thực hành nghề nghiệp	15 giờ	- 01 ngày (không quá 8 giờ)	Từ ngày 11/7/2023 đến ngày 17/7/2023	-Bài thi thực hành -Bài thi tích hợp LT và TH	Được đánh giá qua các bài thi thực hành hoặc tích hợp giữa lý thuyết và thực hành trong quá trình thực hiện bài thi về kiến thức, kỹ năng và thái độ. Cách

						tính điểm được thực hiện theo quy chế hiện hành.
--	--	--	--	--	--	--

Nơi nhận:

- Ban Giám hiệu;
- Phòng Đào tạo (thực hiện);
- Khoa KT (thực hiện);
- Lưu: VT, ĐT



HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Lê Đình Hải