

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 379/QĐ-CDKTNTT ngày 01 tháng 8 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng kỹ thuật Nguyễn Trường Tộ)

Ngành, nghề: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

Mã ngành, nghề: 581026

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên

Thời gian khóa học: 2.0 năm

1. Giới thiệu chương trình

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. 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, các quán Bar, trung tâm tiệc, hội nghị và sự kiện; có 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 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 và đủ khả năng tiếp tục học lên chương trình cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.

2.2. 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:

2.2.1. 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.

2.2.2. Kỹ năng:

- *Kỹ năng cứng: Kỹ năng chuyên môn, năng lực thực hành nghề nghiệp, kỹ năng xử lý tình huống, kỹ năng giải quyết vấn đề;*

- 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.

- *Kỹ năng mềm: Kỹ năng giao tiếp, làm việc theo nhóm, làm việc độc lập, khả năng sử dụng ngoại ngữ, tin học.*

- 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, ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

- Chứng chỉ ứng dụng CNTT cơ bản hoặc tương đương, ứng dụng được công nghệ thông tin vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

2.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

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;

- 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.

- Tự đánh giá hoạt động làm việc của cá nhân hay của nhóm và có ý thức nâng cao kết quả thực hiện.

3. 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.

+ Điều hành nhóm phục vụ.

4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 1440 giờ/60 tín chỉ

III	Năng lực nâng cao	
25	NLNC-05 3-01	Duy trì vệ sinh và an toàn thực phẩm
26	NLNC-05 3-02	Lập kế hoạch giám sát chất lượng thực phẩm
27	NLNC-05 3-03	Vận hành các thiết bị an ninh cơ bản
28	NLNC-05 3-04	Quản lý các sự cố và tình huống khẩn cấp
29	NLNC-05 3-05	Vận dụng kiến thức về văn hóa Việt Nam vào công tác phục vụ khách hàng

6. Nội dung chương trình

S T T	MÃ MH/ MĐ	TÊN MÔN HỌC / MÔ-ĐUN	SỐ TÍN CHỈ	THỜI GIAN HỌC TẬP (giờ)			
				TỔNG SỐ	TRONG ĐÓ		
					LT	TH, TT...	Thi, KT
I. CÁC MÔN HỌC CHUNG			11	255	82	153	20
1	130101	Giáo dục chính trị	2	30	24	3	3
2	130102	Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	45	15	27	3
3	130103	Giáo dục thể chất	1	30	4	23	3
4	130104	Pháp luật	1	15	9	4	2
5	130107	Tiếng Anh 1	2	60	10	45	5
6	130108	Tiếng Anh 2	1	30	5	22	3
7	530101	Tin học	2	45	15	29	1
II. CÁC MÔN HỌC, MÔ-ĐUN CHUYÊN MÔN			43	915	356	497	62
II.1. MÔN HỌC, MÔ-ĐUN CƠ SỞ			15	255	176	58	21
8	610103	Kỹ năng giao tiếp	2	30	20	7	3
9	610111	Kỹ năng cắm hoa nghệ thuật	2	45	15	26	4
10	610112	Tổng quan Nhà hàng khách sạn	2	30	27	0	3
11	610113	Văn hóa ẩm thực	3	45	42	0	3
12	610114	Marketing nhà hàng	3	45	42	0	3
13	610124	Tổ chức sự kiện	3	60	30	25	5

II.2. MÔN HỌC, MÔ-ĐUN CHUYÊN MÔN			26	615	165	412	38
14	610527	Tiếng Anh nhà hàng 1	2	45	15	27	3
15	610528	Tiếng Anh nhà hàng 2	2	45	15	27	3
16	610534	Nghiệp vụ chế biến món ăn 1	4	90	30	55	5
17	610504	Nghiệp vụ chế biến món ăn 2	2	60	0	56	4
18	610507	Nghiệp vụ Bar 1	3	60	30	26	4
19	610508	Nghiệp vụ Bar 2	2	60	0	56	4
20	610529	Nghiệp vụ Lễ tân	3	75	15	55	5
21	610522	Nghiệp vụ Nhà hàng 1	4	90	30	55	5
22	610523	Nghiệp vụ Nhà hàng 2	4	90	30	55	5
II.3. MÔN HỌC, MÔ-ĐUN TỰ CHỌN HOẶC NÂNG CAO			2	45	15	27	3
23a	610530	Dịch vụ chăm sóc khách hàng*	2	45	15	27	3
23b	610531	Môi trường và an toàn an ninh trong khách sạn	2	45	15	27	3
23c	610532	Vệ sinh dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	2	45	15	27	3
III. THỰC TẬP TỐT NGHIỆP			6	270	0	267	3
24	630502	Thực tập tốt nghiệp	6	270	0	267	3
TỔNG CỘNG			60	1440	438	917	85

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

7.1 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.

7.2 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 như sau:

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

7.3 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.

7.4 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 Vấn đáp hoặc Trắc nghiệm.	-Thời gian thi viết: 150 phút; -Thời gian thi trắc nghiệm: 90 phút; -Thời gian thi 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	4 giờ - 8 giờ

+ 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.

+ 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.

+ Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp để cấp bằng Tốt nghiệp trung cấp theo quy định của Trường.

7.5 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 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./.

TRƯỞNG KHOA



Lê Thị Kim Huệ

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Lê Đình Hải

