

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

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

Ngành, nghề: QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG

Mã ngành, nghề: 6810206

Trình độ đào tạo: Cao đẳng liên thông

Đối tượng tuyển sinh:

- Tốt nghiệp THPT hoặc đã học và thi đạt yêu cầu các môn văn hóa THPT theo quy định của Bộ GD&ĐT và có bằng tốt nghiệp Trung cấp, Trung cấp nghề, Trung cấp chuyên nghiệp và ngành dịch vụ Nhà hàng khách sạn, Nghiệp vụ Nhà hàng,...
- Tốt nghiệp THCS nhưng phải học và thi đạt yêu cầu các môn văn hóa THPT theo yêu cầu của Bộ GD&ĐT và có bằng tốt nghiệp trình độ Trung cấp các ngành Nghiệp vụ Nhà hàng khách sạn, Nghiệp vụ Nhà hàng, ...

Thời gian khóa học: 1.0 năm

1. Giới thiệu chương trình/mô tả ngành, nghề đào tạo

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Mục tiêu chung:

- Sau khi tốt nghiệp, người học đủ khả năng đảm nhiệm một vị trí nhân viên phục vụ nhà hàng, nhân viên phục vụ hội nghị. Tùy theo khả năng cá nhân, kinh nghiệm thực tiễn, môi trường công tác và loại hình nhà hàng, người học có khả năng đảm đương các vị trí công tác cao 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.

2.2. 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:

2.2.1. Kiến thức:

- 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.

- 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.



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

- 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, 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.

2.2.2. 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.

- Nắm rõ các quy trình set up bàn trong hoạt động nhà hàng.

- 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 A2 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

- Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí làm việc 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 NHKS từ 3 đến 5 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 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.

4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: **885 giờ/36 tín chỉ**
- Số lượng môn học, mô đun: **16 môn học**
- Khối lượng học tập các môn học chung: **225 giờ/10 tín chỉ**
- Khối lượng học tập các môn học, mô đun chuyên môn: **480 giờ/22 tín chỉ**
- Khối lượng lý thuyết: **241 (giờ)**; thực hành, thực tập: **644 (giờ)**

5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	Năng lực cơ bản (năng lực chung)	
1	NLCB-05 2-01	Sử dụng tiếng Anh trong giao tiếp và đọc, hiểu các tài liệu chuyên ngành.
2	NLCB-05 2-02	Sử dụng công nghệ thông tin và công nghệ số.
3	NLCB-05 2-03	Thực hiện sơ cấp cứu cơ bản.
4	NLCB-05 2-04	Rèn luyện thân thể và đạo đức nghề nghiệp.
5	NLCB-05 2-05	Vận dụng các kỹ năng giao tiếp cơ bản
II	Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)	

6	NLCL-05 2-01	Phục vụ đồ ăn tại bàn
7	NLCL-05 2-02	Phục vụ đồ uống và các đồ ăn kèm theo
8	NLCL-05 2-03	Tư vấn về rượu vang và các loại rượu
9	NLCL-05 2-04	Phục vụ rượu vang và các loại rượu
10	NLCL-05 2-05	Dọn bàn ăn
11	NLCL-05 2-06	Phục vụ tại buồng
12	NLCL-05 2-07	Phục vụ tiệc và sự kiện
13	NLCL-05 2-08	Chuẩn bị, pha chế và phục vụ mocktail, cocktail
14	NLCL-05 2-09	Chuẩn bị phục vụ cà phê
15	NLCL-05 2-10	Pha chế cà phê
16	NLCL-05 2-11	Phục vụ và trình bày cà phê
17	NLCL-05 2-12	Lập kế hoạch giám sát chất lượng đồ uống
18	NLCL-05 2-13	Tổ chức sự kiện
19	NLCL-05 2-14	Thanh toán cho khách hàng
20	NLCL-05 2-15	Lập báo cáo cuối ca
21	NLCL-05 2-16	Giám sát dịch vụ ăn uống
22	NLCL-05 2-17	Quản lý hoạt động ăn uống
23	NLCL-05 2-18	Đặt hàng và nhận hàng mới vào kho
24	NLCL-05 2-19	Quản lý chất lượng dịch vụ và sự hài lòng của khách hàng
25	NLCL-05 2-20	Xác định nhu cầu phát triển của nhân viên
26	NLCL-05 2-21	Tiến hành đánh giá năng lực làm việc của nhân viên
27	NLCL-05 2-22	Lập kế hoạch nhân sự
28	NLCL-05 2-23	Tuyển dụng, lựa chọn và giữ nhân viên
III	Năng lực nâng cao	
29	NLNC-05 2-01	Duy trì vệ sinh và an toàn thực phẩm
30	NLNC-05 2-02	Lập kế hoạch giám sát chất lượng thực phẩm
31	NLNC-05 2-03	Vận hành các thiết bị an ninh cơ bản
32	NLNC-05 2-04	Quản lý các sự cố và tình huống khẩn cấp
33	NLNC-05 2-05	Vận dụng kiến thức về văn hóa Việt Nam vào công tác phục vụ khách hàng

6. Nội dung chương trình

STT	MÃ MH/ MB	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			10	225	61	149	15
1	120101	Giáo dục Chính trị	2	45	15	27	3
2	110102	Giáo dục quốc phòng và an ninh	3	75	15	57	3
3	120103	Giáo dục thể chất	1	30	1	26	3
4	120104	Pháp luật	1	15	9	4	2
5	120105	Tiếng Anh	2	30	21	6	3
6	520101	Tin học	1	30	0	29	1
II. CÁC MÔN HỌC, MÔ-ĐUN CHUYÊN MÔN			22	480	180	276	24
<i>II.1. MÔN HỌC, MÔ-ĐUN CƠ SỞ</i>			2	45	15	27	3
7	610515	Quản trị nguồn nhân lực	2	45	15	27	3
<i>II.2. MÔN HỌC, MÔ-ĐUN CHUYÊN MÔN</i>			18	390	150	222	18
8	610506	Tổ chức kinh doanh Nhà hàng	3	60	30	27	3
9	610535	Phương pháp xây dựng thực đơn	2	45	15	27	3
10	610536	Quản trị tác nghiệp chế biến món ăn	3	60	30	27	3
11	610537	Quản trị chất lượng dịch vụ trong nhà hàng	3	60	30	27	3
12	610516	Nghiệp vụ thanh toán	2	45	15	27	3
13	610525	Quản lý thức uống	3	60	30	27	3
14	610526	Nghiệp vụ nhà hàng 3	2	60	0	60	0
<i>II.3. MÔN HỌC, MÔ-ĐUN TỰ CHỌN HOẶC NÂNG CAO</i>			2	45	15	27	3
15a	610530	Dịch vụ chăm sóc khách hàng*	2	45	15	27	3
15b	610531	Môi trường và an toàn an ninh trong khách sạn	2	45	15	27	3
15c	610532	Vệ sinh dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	2	45	15	27	3

III. THỰC TẬP TỐT NGHIỆP			4	180	0	177	3
16	620501	Thực tập tốt nghiệp	4	180	0	177	3
TỔNG CỘNG			36	885	241	602	42

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:

Số TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Văn hóa, văn nghệ: - Qua các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể	Ngoài giờ học hàng ngày 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3	Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, người học 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 tối thứ bảy, chủ nhật
5	Thăm quan, dã ngoại,...	Mỗi học kỳ 1 lần

7.3 Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học:

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

7.4 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.

+ Người học phải có chứng chỉ Giáo dục Quốc phòng – An ninh và hoàn thành môn học Giáo dục thể chất.

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

+ 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.

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 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./.

TRƯỞNG KHOA



Lê Thị Kim Huệ

HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Lê Đình Hải

