

## KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO TOÀN KHÓA

- Tên ngành, nghề: HƯỚNG DẪN DU LỊCH** Mã nghề: 5810103
- Trình độ đào tạo: Trung cấp** Lớp: T24HD1
- Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên.**
- Mục tiêu đào tạo**
  - Mục tiêu chung:**

Sau khi học xong chương trình đào tạo ngành Hướng dẫn du lịch trình độ Trung cấp người học có phẩm chất chính trị, đạo đức kinh doanh, có kiến thức, kỹ năng về dịch vụ du lịch và lễ hành, giải trí, tổ chức sự kiện ...,

Hướng dẫn du lịch trình độ trung cấp là ngành, nghề chuyên tổ chức thực hiện và phục vụ khách theo các chương trình du lịch với các nhiệm vụ cơ bản như: Chuẩn bị, tổ chức thực hiện chương trình; thuyết minh; quản lý đoàn khách; hướng dẫn tham quan; hỗ trợ quảng cáo tiếp thị và bán chương trình du lịch; thiết lập và duy trì các mối quan hệ với các đối tác; giải quyết các vấn đề phát sinh trong quá trình thực hiện chương trình du lịch; chăm sóc khách hàng, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Học sinh tốt nghiệp được cấp bằng trung cấp ngành Hướng dẫn du lịch sau này có thể tiếp tục học liên thông lên trình độ cao hơn.

### 4.2 Mục tiêu cụ thể

#### ❖ Kiến thức:

- Trình bày được đặc điểm đặc trưng của văn hóa vùng miền, dân tộc;
- Trình bày được các tuyến, điểm du lịch cụ thể, hệ thống tài nguyên du lịch của các tuyến điểm, vùng miền;
- Mô tả được các quy trình nghiệp vụ cơ bản của người hướng dẫn viên;
- Trình bày được những đặc điểm văn hóa, lịch sử, xã hội chuyên sâu, khác biệt của điểm du lịch;
- Trình bày được đặc điểm, giá trị nổi bật của điểm du lịch (giá trị cảnh quan, thẩm mỹ, lịch sử, văn hóa, khoa học...);
- Mô tả được quy trình tổ chức thực hiện chương trình du lịch, kiến thức về viết bài thuyết minh, hướng dẫn đối tượng tham quan du lịch; quy trình xử lý các tình huống phát sinh trong quá trình thực hiện chương trình du lịch; cách thức tổ chức các hoạt động hoạt náo cho khách du lịch;

- Mô tả được các quy trình nghiệp vụ cơ bản của tổ chức xúc tiến, quảng cáo và bán sản phẩm, thiết lập và duy trì các mối quan hệ với các đối tác, chăm sóc khách hàng và giải quyết các vấn đề phát sinh trong quá trình điều hành thực hiện chương trình du lịch;
- Thiết kế được chương trình du lịch, điều hành và tổ chức thực hiện chương trình du lịch, đánh giá kết quả kinh doanh và tổng kết công việc;
- Xác định được kiến thức về nhiều lĩnh vực khác nhau (địa lý, cảnh quan, lịch sử dân tộc, đất nước...) của các quốc gia;
- 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.

❖ *Kỹ năng:*

- Xây dựng và bán được các sản phẩm du lịch như chương trình du lịch tham quan thuần túy, chương trình teambuilding, chương trình du lịch MICE, chương trình gala lunch/dinner;
- Tổ chức hoạt động tham quan, vui chơi, giải trí cho khách du lịch;
- Thuyết minh tại điểm du lịch và trên các phương tiện giao thông;
- Sử dụng đúng, an toàn các loại trang thiết bị hỗ trợ tại điểm tham quan và trên phương tiện phục vụ khách du lịch;
- Điều hành được các công việc hàng ngày và quản lý thời gian cá nhân và nhóm làm việc một cách hiệu quả;
- Giám sát, kiểm tra, đánh giá kết quả công việc đảm bảo đúng quy trình và tiêu chuẩn tại bộ phận hướng dẫn du lịch;
- Giải quyết được các yêu cầu và tình huống trong quá trình phục vụ khách;
- Giao tiếp lịch sự, thân thiện với khách hàng, cấp trên và đồng nghiệp;
- Làm được các loại mẫu biểu, báo cáo, văn bản đối nội, hợp đồng thông dụng đối với các đơn vị đối tác du lịch và khách hàng;
- Thực hiện được thao tác nghiệp vụ thanh toán, các giao dịch với các nhà cung ứng dịch vụ và khách hàng;
- 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;

❖ *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- Có ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp và tinh thần trách nhiệm cao trong công việc;
- Tôn trọng các tiêu chuẩn đạo đức nghề nghiệp;

- Thân thiện, cởi mở, sẵn sàng phục vụ và bảo đảm an toàn sức khỏe, tính mạng khách du lịch;
- Có tinh thần hợp tác làm việc nhóm; thiện chí trong tiếp nhận ý kiến và giải quyết khó khăn, vướng mắc trong công việc;
- Có ý thức tự học, tự bồi dưỡng, trau dồi kinh nghiệm để nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ, thích ứng với sự phát triển của thực tiễn trong lĩnh vực hoạt động dịch vụ du lịch;
- Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong quá trình tác nghiệp.

❖ *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:

- Hướng dẫn du lịch nội địa;
- Hướng dẫn tại điểm.
- Tham gia vào các công việc của các cơ quan, tổ chức trong lĩnh vực du lịch.
- Tự tổ chức kinh doanh du lịch và hướng dẫn du lịch.
- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Hướng dẫn du lịch 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.

**5. Khoá học:** 2024-2026

**6. Thời gian khoá học:** 02 năm (từ tháng 9/2024 đến tháng 8/2026)

**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, bế giảng, nghỉ lễ, nghỉ tết, nghỉ hè và dự phòng:** 22 tuần

**9. Quyết định phê duyệt chương trình đào tạo:**

Quyết định số /QĐ-CĐKTNTT ngày 01 tháng 8 năm 2024 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Nguyễn Trường Tộ.



**11. Phân bổ thời gian học tập:**

- Số lượng môn học, mô đun: **26**
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: **60 tín chỉ**
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: **255 giờ**
- Khối lượng các môn học chuyên môn: **1.115 giờ**
- Khối lượng lý thuyết: 454 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: **956 giờ**

**12. 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
<b>I. CÁC MÔN HỌC CHUNG</b>			<b>11</b>	<b>255</b>	<b>82</b>	<b>153</b>	<b>20</b>
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
<b>II. CÁC MÔN HỌC, MÔ-ĐUN CHUYÊN MÔN</b>			<b>49</b>	<b>1185</b>	<b>352</b>	<b>764</b>	<b>69</b>
<b>II.1. MÔN HỌC, MÔ-ĐUN CƠ SỞ</b>			<b>11</b>	<b>180</b>	<b>135</b>	<b>27</b>	<b>18</b>
8	610116	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	30	27	0	3
9	610117	Tổng quan du lịch	2	30	26	0	4
10	610118	Tâm lý du khách và kỹ năng giao tiếp trong du lịch	3	60	30	27	3
11	610119	Địa lý du lịch và tổ chức lãnh thổ du lịch	2	30	26	0	4
12	610120	Danh thắng và hệ thống bảo tàng Việt Nam	2	30	26	0	4

NH P  
 NG  
 KỶ THI  
 HƯỜNG  
 ☆



<i>II.2. MÔN HỌC, MÔ-ĐUN CHUYÊN MÔN</i>			<i>30</i>	<i>705</i>	<i>191</i>	<i>467</i>	<i>47</i>
13	610630	City Tour	1	30	0	27	3
14	610602	An toàn và sức khỏe du khách	2	30	26	0	4
15	610603	Tour Miền Tây	3	90	0	85	5
16	610604	Tiếng Anh du lịch 1	3	60	30	27	3
17	610606	Tour Tây Nguyên	3	90	0	85	5
18	610607	Tuyển điểm du lịch 1	2	45	15	27	3
19	610609	Nghệ thuật thuyết trình và tổ chức sinh hoạt du lịch	3	60	30	26	4
20	610610	Marketing căn bản và du lịch	2	45	15	27	3
21	610611	Tổ chức sự kiện trong du lịch	2	45	15	26	4
22	610612	Nghiệp vụ hướng dẫn du lịch 1	3	60	30	26	4
23	610614	Tour Miền Trung	3	90	0	85	5
24	610615	Nghiệp vụ thiết kế và điều hành tour	3	60	30	26	4
<i>II.3. MÔN HỌC, MÔ-ĐUN TỰ CHỌN</i>			<i>2</i>	<i>30</i>	<i>26</i>	<i>0</i>	<i>4</i>
25a	610620	Dịch vụ chăm sóc khách hàng	2	30	26	0	4
25b	610621	Khái quát lịch sử Việt Nam	2	30	26	0	4
25c	610622	Văn hóa Đông Nam Á	2	30	26	0	4
<i>II.4 THỰC TẬP TỐT NGHIỆP</i>			<i>6</i>	<i>270</i>	<i>0</i>	<i>270</i>	<i>0</i>
26	630601	Thực tập tốt nghiệp	6	270	0	270	0
<b>TỔNG CỘNG</b>			<b>60</b>	<b>1440</b>	<b>434</b>	<b>917</b>	<b>89</b>

### 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	Lý thuyết chuyên môn	04 giờ	+ Viết: 150 phút; + Trắc nghiệm: 90 phút; + Vấn đáp không quá 40 phút chuẩn bị và 20 phút trả lời cho 1 thí sinh;	Từ ngày 17/8/2026 đến ngày 23/8/2026	-Viết hoặc Trắc nghiệm hoặc vấn đáp	Được đánh giá qua bài viết, hoặc trắc nghiệm. Cách tính điểm thực hiện theo quy chế hiện hành.
2	Thực hành : Thực hành kỹ năng tổng hợp	8 giờ	- 01 ngày (không quá 8 giờ)	Từ ngày 17/8/2026 đến ngày 23/8/2026	-Bài thi thực hành kỹ năng tổng hợp	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: ĐT .

**KT.HIỆU TRƯỞNG  
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



\*Trần Thanh Sơn





## KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO TOÀN KHÓA

- Tên ngành, nghề: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG** Mã nghề: 5810206
- Trình độ đào tạo: Trung cấp** Lớp: T24NH1
- Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên.**
- Mục tiêu đào tạo**

### **4.1 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.

### **4.2 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:

#### **❖ 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.

#### **❖ 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.
- ❖ *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.
- ❖ *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.

**5. Khoá học:** 2024-2026

**6. Thời gian khoá học:** 02 năm (từ tháng 9/2024 đến tháng 8/2026)

**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, bế giảng, nghỉ lễ, nghỉ tết, nghỉ hè và dự phòng:** 22 tuần

**9. Quyết định phê duyệt chương trình đào tạo:**

Quyết định số /QĐ-CĐKTNTT ngày 01 tháng 8 năm 2024 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Nguyễn Trường Tộ.

TRU  
ĐẢN  
JYỆT



**11. Phân bổ thời gian học tập:**

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: **1440 giờ/60 tín chỉ**
- Số lượng môn học, mô đun: **24 môn học**
- Khối lượng học tập các môn học chung: **255 giờ/11 tín chỉ**
- Khối lượng học tập các môn học, mô đun chuyên môn: **1185 giờ/49 tín chỉ**
- Khối lượng lý thuyết: **448 giờ**; thực hành, thực tập: **992 giờ**

**12. 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
<b>I. CÁC MÔN HỌC CHUNG</b>			<b>11</b>	<b>255</b>	<b>82</b>	<b>153</b>	<b>20</b>
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
<b>II. CÁC MÔN HỌC, MÔ-ĐUN CHUYÊN MÔN</b>			<b>43</b>	<b>915</b>	<b>356</b>	<b>497</b>	<b>62</b>
<i>II.1. MÔN HỌC, MÔ-ĐUN CƠ SỞ</i>			<i>15</i>	<i>255</i>	<i>176</i>	<i>58</i>	<i>21</i>
8	610103	Kỹ năng giao tiếp	2	30	20	7	3
9	610111	Kỹ năng cảm 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
<i>II.2. MÔN HỌC, MÔ-ĐUN CHUYÊN MÔN</i>			<i>26</i>	<i>615</i>	<i>165</i>	<i>412</i>	<i>38</i>

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
<b>II.3. MÔN HỌC, MÔ-ĐUN TỰ CHỌN HOẶC NÂNG CAO</b>			<b>2</b>	<b>45</b>	<b>15</b>	<b>27</b>	<b>3</b>
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
<b>III. THỰC TẬP TỐT NGHIỆP</b>			<b>6</b>	<b>270</b>	<b>0</b>	<b>267</b>	<b>3</b>
24	630502	Thực tập tốt nghiệp	6	270	0	267	3
<b>TỔNG CỘNG</b>			<b>60</b>	<b>1440</b>	<b>438</b>	<b>917</b>	<b>85</b>

### 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	Lý thuyết chuyên môn	04 giờ	+ Viết: 150 phút; + Trắc nghiệm: 90 phút;	Từ ngày 17/8/2026 đến ngày 23/8/2026	-Viết hoặc Trắc nghiệm hoặc vấn đáp	Được đánh giá qua bài viết, hoặc trắc nghiệm. Cách tính điểm thực



			+ Vấn đáp không quá 40 phút chuẩn bị và 20 phút trả lời cho 1 thí sinh;			hiện theo quy chế hiện hành.
2	Thực hành : Thực hành kỹ năng tổng hợp	8 giờ	- 01 ngày (không quá 8 giờ)	Từ ngày 17/8/2026 đến ngày 23/8/2026	- Bài thi thực hành kỹ năng tổng hợp	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 Kinh tế (thực hiện);
- Lưu: ĐT.

**KT.HIỆU TRƯỞNG  
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



**Trần Thanh Sơn**



## KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO TOÀN KHÓA

1. **Nghề đào tạo: KẾ TOÁN DOANH NGHIỆP** Mã nghề: 5340302.

2. **Trình độ đào tạo: Trung cấp** Lớp: T24KT5

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

4. **Mục tiêu đào tạo:**

4.1. **Mục tiêu chung:**

Kiến thức cơ bản về kinh tế, tài chính trong việc thực hiện nghề kế toán; Các quy định về kế toán, kiểm toán trong việc thực hiện nghiệp vụ của nghề; Vận dụng hệ thống chứng từ, tài khoản và hình thức kế toán vào thực tiễn; Tổ chức công tác tài chính kế toán phù hợp với từng doanh nghiệp và tại các đơn vị hành chính sự nghiệp;

Người học tốt nghiệp được cấp bằng tốt nghiệp trung cấp, đủ khả năng tiếp tục học lên chương trình cao hơn.

4.2. **Mục tiêu cụ thể:**

❖ *Kiến thức*

- *Kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội và pháp luật để đáp ứng công việc chuyên môn:*

+ Có hiểu biết về một số kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác - Lê nin và tư tưởng Hồ Chí Minh; Hiến pháp, Pháp luật của nước Cộng hoà Xã hội chủ nghĩa Việt Nam;

+ Có hiểu biết về đường lối phát triển kinh tế của Đảng, thành tựu và định hướng phát triển công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước;

+ Giáo dục cho người học lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội và những hiểu biết cần thiết về quốc phòng toàn dân để xây dựng và bảo vệ Tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa;

+ 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, tỉ mỉ, chính xác;

+ Tuân thủ các quy định của luật kế toán, tài chính, 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.

+ Có đủ sức khoẻ 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 như: thể dục, đèn kinh, bóng chày;
- + 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 phổ thông cần thiết của người chiến sĩ, vận dụng được trong công tác bảo vệ trật tự trị an;
- + Có ý thức kỷ luật và tinh thần cảnh giác cách mạng, sẵn sàng thực hiện nghĩa vụ quân sự bảo vệ Tổ quốc.

*- Kiến thức chuyên môn của ngành, nghề đào tạo:*

- + Sau khi đào tạo đảm bảo người học hiểu và vận dụng kiến thức cơ bản về kinh tế, tài chính trong việc thực hiện nghề kế toán;
- + Vận dụng được các quy định về kế toán, kiểm toán trong việc thực hiện nghiệp vụ của nghề;
- + Vận dụng được tin học, ngoại ngữ vào thực hiện nghiệp vụ kế toán;
- + Vận dụng hệ thống chứng từ, tài khoản và hình thức kế toán vào thực tiễn;
- + Xác định cơ cấu tổ chức bộ máy kế toán phù hợp với từng loại hình doanh nghiệp;
- + Cập nhật các chính sách phát triển kinh tế và các chế độ về tài chính, kế toán, thuế vào công tác kế toán tại doanh nghiệp.

❖ *Kỹ năng*

*- Kỹ năng cứng:*

- + Lập chứng từ, kiểm tra, phân loại, xử lý được chứng từ kế toán;
- + Sử dụng chứng từ kế toán trong ghi sổ kế toán tổng hợp và chi tiết;
- + Tổ chức công tác tài chính kế toán phù hợp với từng doanh nghiệp;
- + Lập báo cáo thuế của doanh nghiệp;
- + Thiết lập mối quan hệ với ngân hàng và các tổ chức tín dụng;
- + Sử dụng phần mềm kế toán trong việc thực hiện nghiệp vụ kế toán doanh nghiệp;
- + Kỹ năng cung cấp thông tin kinh tế về hoạt động sản xuất kinh doanh của đơn vị để phục vụ cho yêu cầu lãnh đạo và quản lý kinh tế ở đơn vị;
- + Rèn luyện cho người học lòng yêu nghề, có ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp để thực hiện tốt các nhiệm vụ của nghề kế toán doanh nghiệp ;
- + Khả năng tự tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp.

*- Kỹ năng mềm:*

- + Kỹ năng giao tiếp, làm việc theo nhóm, làm việc độc lập.
- + Khả năng làm việc độc lập, tổ chức làm việc theo nhóm hiệu quả;
- + Sử dụng tiếng Anh trong giao tiếp đạt trình độ A1 hoặc tương đương;
- + Chứng chỉ ứng dụng CNTT cơ bản hoặc tương đương.

- Có ý thức tích cực, chủ động trong quá trình học tập;
- Tuân thủ những yêu cầu về phẩm chất của nghề kế toán là trung thực, chính xác, khoa học;
  - Tuân thủ các quy định, pháp luật về kế toán;
  - Tuân thủ chuẩn mực kế toán và chuẩn mực nghề nghiệp trong công tác kế toán.

❖ *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:

- Vị trí việc làm: Thực hiện được công việc kế toán tại các doanh nghiệp sản xuất, thương mại, kinh doanh dịch vụ và các doanh nghiệp kinh doanh xuất nhập khẩu.

- Khả năng học tập nâng cao: học liên thông cao đẳng ngành kế toán doanh nghiệp.

**5. Khoá học: 2024-2026**

**6. Thời gian khoá học: 02 năm (từ tháng 11/2024 đến tháng 9/2026)**

**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, bế giảng, nghỉ lễ, nghỉ tết, nghỉ hè và dự phòng: 22 tuần**

**9. Quyết định phê duyệt chương trình đào tạo:**

- Quyết định số /QĐ-CDKTNTT ngày 01 tháng 8 năm 2024 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Nguyễn Trường Tộ.

### 10. Lịch học toàn khóa:

## KHOA HỌC 2024-2026

### LỚP: T24MT5, T24KT5

THÁNG	8-2024			9-2024			10-2024			11-2024			12-2024			1-2025			2-2025			3-2025			4-2025			5-2025			6-2025			7-2025			8-2025																
	TUAN	Từ	ngày	TUAN	Từ	ngày	TUAN	Từ	ngày	TUAN	Từ	ngày	TUAN	Từ	ngày	TUAN	Từ	ngày	TUAN	Từ	ngày	TUAN	Từ	ngày	TUAN	Từ	ngày	TUAN	Từ	ngày	TUAN	Từ	ngày	TUAN	Từ	ngày																	
Năm học 2024-2025	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18
	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24
TẾT NB																	TẾT NB																																				
Năm học 2025-2026	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24
	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
TẾT NB																	TẾT NB																																				

Ghi chú:

S : Sinh hoạt đầu năm, đầu khóa

P : Dự phòng; dạy bù; thi lần 2...

← - - - → : Tuyển sinh

↔ : Thời gian thực học LT+TH

H : HSSV Nghỉ hè

Ó : Ôn thi TN

I : Thi tốt nghiệp

X : Thực tập tốt nghiệp, Học kỳ doanh nghiệp

HKDN : GV TT tại DN; nghỉ hè

Tuần 41-50



**11. Phân bổ thời gian học tập:**

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: **1.575/65 (giờ/tín chỉ)**
- Số lượng môn học, mô đun: **23**
- Khối lượng học tập các môn học chung: **255 giờ**
- Khối lượng học tập các môn học, mô đun chuyên môn: **1.230 giờ**
- Khối lượng lý thuyết: **474 giờ**; thực hành, thực tập: **1.101 giờ**

**12. 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
<b>I. CÁC MÔN HỌC CHUNG</b>			<b>11</b>	<b>255</b>	<b>82</b>	<b>153</b>	<b>20</b>
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
<b>II. CÁC MÔN HỌC, MÔ-ĐUN CHUYÊN MÔN</b>			<b>54</b>	<b>1320</b>	<b>392</b>	<b>852</b>	<b>76</b>
<i>II.1. MÔN HỌC, MÔ-ĐUN CƠ SỞ</i>			<i>9</i>	<i>165</i>	<i>92</i>	<i>61</i>	<i>12</i>
8	610101	Luật kế toán	2	30	27	0	3
9	610102	Nguyên lý kế toán	3	60	30	27	3
10	610103	Kỹ năng giao tiếp	2	30	20	7	3
11	610106	Lý thuyết tài chính tiền tệ	2	45	15	27	3
<i>II.2. MÔN HỌC, MÔ-ĐUN CHUYÊN MÔN</i>			<i>36</i>	<i>795</i>	<i>285</i>	<i>449</i>	<i>61</i>

12	610222	Kế toán doanh nghiệp 1	5	120	30	80	10
13	610202	Tin học ứng dụng	3	60	30	26	4
14	610223	Tài chính doanh nghiệp	4	90	30	52	8
15	610224	Kế toán doanh nghiệp 2	5	120	30	80	10
16	610205	Bảo hiểm	2	45	15	27	3
17	610206	Thuế	3	60	30	26	4
18	610208	Kế toán excel	3	60	30	27	3
19	610225	Thực hành khai báo Thuế	3	60	30	27	3
20	610227	Hệ thống thông tin kế toán	4	90	30	52	8
21	610228	Thực hành sổ sách kế toán	4	90	30	52	8
<b>II.3. MÔN HỌC, MÔ-ĐUN TỰ CHỌN</b>			2	45	15	27	3
22a	610213	Thương mại điện tử cơ bản(*)	2	45	15	27	3
22b	630201	Kinh tế quốc tế	2	45	15	27	3
22c	630202	Kinh tế phát triển	2	45	15	27	3
<b>II.4. THỰC TẬP TỐT NGHIỆP</b>			7	315	0	315	0
23	630203	Thực tập tốt nghiệp	7	315	0	315	0
<b>TỔNG CỘNG</b>			<b>65</b>	<b>1575</b>	<b>474</b>	<b>1005</b>	<b>96</b>

### 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	Lý thuyết chuyên môn	04 giờ	+ Viết: 150 phút; + Trắc nghiệm: 90 phút; + Vấn đáp không quá 40	Từ ngày 17/8/2026 đến ngày 23/8/2026	-Viết hoặc Trắc nghiệm hoặc vấn đáp	Được đánh giá qua bài viết, hoặc trắc nghiệm. Cách tính điểm thực

			phút chuẩn bị và 20 phút trả lời cho 1 thí sinh;			hiện theo quy chế hiện hành.
2	Thực hành : Thực hành kỹ năng tổng hợp	8 giờ	- 01 ngày (không quá 8 giờ)	Từ ngày 17/8/2026 đến ngày 23/8/2026	- Bài thi thực hành kỹ năng tổng hợp	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.



**KT.HIỆU TRƯỞNG  
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

**Nơi nhận:**

- Ban Giám hiệu;
- Phòng Đào tạo (thực hiện);
- Khoa Kinh tế (thực hiện);
- Lưu: ĐT.



**Trần Thanh Sơn**