

KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO TOÀN KHÓA

1. Tên ngành, nghề: **NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG** Mã nghề: **5810206**
2. Trình độ đào tạo: **Trung cấp** Lớp: **T25NH1**
3. Đối tượng tuyển sinh: **Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên.**

4. 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: 2025-2027

6. Thời gian khoá học: 02 năm (từ tháng 9/2025 đến tháng 8/2027)

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-CĐKTNNTT ngày 01 tháng 8 năm 2024 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Nguyễn Trường Tộ.

11
TR
ĐAN
JYEN

10. Lịch học toàn khóa:

KHÓA HỌC 2025-2027[illegible]

THÁNG		8				9-2026				10-2026				11-2026				12-2026				1-2027				2-2027				3-2027				4-2027				5-2027				6-2027				7-2027				8-2027									
TUẦN		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					
NGÀY	Từ	24	31	07	14	21	28	05	12	19	26	02	09	16	23	30	07	14	21	28	04	11	18	25	01	08	15	22	01	08	15	22	29	05	12	19	26	03	10	17	24	31	07	14	21	28	05	12	19	26	02	09	16	23					
	Đến	30	06	13	20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	29	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	29					
Năm học 2026-2027		S	S											17T								P					TẾT NB								15T-8T								P	P	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	P	O	P	I	P
		(HKDN+ ITTN)																																																									

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

Ô : Ôn thi TN

T : Thi tốt nghiệp

X. HKDN : Thực tập tốt nghiệp, Học kỳ doanh nghiệp

H : HSSV Nghi hè

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
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 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
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

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 16/8/2027 đến ngày 22/8/2027	Viết hoặc Trắc nghiệm hoặc vấn đáp	Được đánh giá qua bài viết, hoặc trắc nghiệm. Cách tính điểm thực

			+ Văn 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 16/8/2027 đến ngày 22/8/2027	- 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