



## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 20 /QĐ-CDKTNTT ngày 08 tháng 7 năm 2019  
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Nguyễn Trường Tộ)

**Tên ngành, nghề: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG**

**Mã ngành, nghề: 5810206**

**Trình độ đào tạo: Trung cấp**

**Hình thức đào tạo: Chính quy**

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

**Thời gian đào tạo: 2,0 năm**

### 1. Mục tiêu đào tạo

#### 1.1. 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.

#### 1.2. 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.

### 1.3. 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.

### 1.4. 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.

## 2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:

- Số lượng môn học: **23**

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: **1410 giờ** (62 tín chỉ)

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: **255 giờ**

- Khối lượng các môn học chuyên môn: **1155 giờ**

- Khối lượng lý thuyết: **469 giờ**; Thực hành, thực tập, thí nghiệm,...: **941 giờ**

## 3. 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
<b>I</b>	<b>Các môn học chung</b>	<b>12</b>	<b>255</b>	<b>94</b>	<b>148</b>	<b>13</b>
MH 01	Giáo dục Chính trị	2	30	15	13	2
MH 02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH 03	Tin học	2	45	15	29	1
MH 04	Tiếng Anh	4	90	30	56	4
MH 05	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH 06	Giáo dục QP và AN	2	45	21	21	3
<b>II</b>	<b>Các môn học chuyên môn</b>	<b>50</b>	<b>1155</b>	<b>375</b>	<b>743</b>	<b>37</b>
<i>II.1</i>	<i>Môn học cơ sở</i>	<i>13</i>	<i>225</i>	<i>165</i>	<i>52</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
II.2	<i>Môn học chuyên môn</i>	36	930	210	691	29
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
<b>Tổng cộng</b>		<b>62</b>	<b>1410</b>	<b>469</b>	<b>891</b>	<b>50</b>

#### 4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo chương trình môn học do Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện Nhà trường dành thời gian ngoài thời gian đào tạo bao gồm :

- Quản lý, giáo dục học sinh ngoài giờ ( thường xuyên)

- Tổ chức cho học sinh tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo...

- Tổ chức cho học sinh tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ , thể dục thể thao , cầu lông , bóng đá, bóng chuyền,..., các câu lạc bộ tin học, ngoại ngữ ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn : Ngày quốc khánh 02/09, Ngày giải phóng thủ đô 10/10, Ngày nhà giáo việt nam 20/11, Ngày quốc phòng toàn dân 22/12 , Ngày thành lập Đảng 03/02, Ngày thành lập Đoàn 26/03, Ngày chiến thắng 30/04 và quốc tế lao động 01/05, Ngày sinh nhật Bác 19/05.

- Tổ chức các hoạt động tham quan, du lịch tại các nơi danh lam thắng cảnh, các di tích lịch sử để giáo dục lòng yêu nước và truyền thống cách mạng.

- Mặt khác Nhà trường có thể tổ chức cho người học tham gia các hoạt động xã hội như : Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh

niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa giữa Nhà trường với địa phương...

#### 4.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun:

Thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun cần được xác định và có hướng dẫn cụ thể theo từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo.

- Kiểm tra kết thúc thực hiện đối với tất cả các môn học/ môđun sau khi kết thúc môn học/ môđun.

- Hình thức kiểm tra kết thúc môn học, mô đun :

+ Viết / vấn đáp/ thực hành

+ Viết + thực hành

+ Vấn đáp + Thực hành ...

(Tuỳ theo môn học hoặc môđun).

- Thời gian làm bài:

+ Lý thuyết: \* Viết: Từ 60 phút ÷ 120 phút

\* Vấn đáp: 40 phút chuẩn bị + 20 phút trả lời

+ Thực hành: Từ 4 giờ ÷ 8 giờ

#### 4.4. 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 theo từng ngành, nghề và có đủ điều kiện thì sẽ được dự thi tốt nghiệp.

+ Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm: môn Chính trị; Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp; Thực hành nghề nghiệp.

STT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	- Viết - Trắc nghiệm	90 phút Từ 45-60 phút
2	Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp	- Viết hoặc Trắc nghiệm - Vấn đáp	≤ 180 phút 20 phút ( 40 phút chuẩn bị)
3	Thực hành nghề nghiệp	Thực hành kỹ năng tổng hợp	7 giờ

+ Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp, kết quả bảo vệ chuyên đề, khóa luận tốt nghiệp của người học và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp, cấp bằng và công nhận danh hiệu theo quy định của trường.

- Đối với đào tạo theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ:

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng theo từng ngành, nghề và phải tích lũy đủ số mô đun hoặc 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 hoặc phải làm chuyên đề, khóa luận làm điều kiện xét tốt nghiệp.

+ Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp để cấp bằng tốt nghiệp Trung cấp theo quy định của trường./.