

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số:..... / QĐ-TCĐCN & XD ngày tháng năm 20... của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công nghiệp và Xây dựng)

Tên ngành, nghề: Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn

Mã ngành, nghề: 5810205

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học cơ sở hoặc tương đương

Thời gian đào tạo: 2 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo trình độ Trung cấp ngành Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn nhằm trang bị cho người học có kiến thức thực tế, kiến thức lý thuyết chuyên môn ngành nghề; kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật và công nghệ thông tin; có kỹ năng nhận thức, kỹ năng thực hành về các nghiệp vụ cơ bản trong nhà hàng như: quản trị nhà hàng, phục vụ ăn uống, phục vụ tiệc, pha chế, ...; kỹ năng giao tiếp, ứng xử cần thiết để giải quyết những công việc hoặc vấn đề đơn giản; làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi; chịu trách nhiệm cá nhân, trách nhiệm hướng dẫn tối thiểu, giám sát, đánh giá đối với nhóm thực hiện những nhiệm vụ xác định.

1.2. Mục tiêu cụ thể

- Kiến thức:

- + Xác định được vị trí, vai trò của nhà hàng trong ngành du lịch và đặc trưng của hoạt động nhà hàng, tác động của nó đối với kinh tế, văn hóa, xã hội và môi trường;
- + Mô tả được cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong nhà hàng;
- + Mô tả được mối liên hệ, hợp tác giữa các bộ phận trong nhà hàng;
- + Mô tả được chức năng, nhiệm vụ của nhân viên tại các vị trí việc làm trong nhà hàng;
- + Trình bày được các quy trình phục vụ tại các vị trí việc làm trong nhà hàng: phục vụ bàn, pha chế và phục vụ đồ uống, thu ngân, tiếp tân nhà hàng;
- + Trình bày được quy trình nghiệp vụ tại vị trí Điều hành nhóm phục vụ;
- + Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu của các bộ phận trong nhà hàng và giải thích công dụng, cách sử dụng của chúng;

+ Trình bày được nguyên tắc vệ sinh, an toàn – an ninh, phòng cháy, chữa cháy trong nhà hàng; Mô tả được nguyên nhân gây tai nạn, cháy nổ và biện pháp phòng ngừa trong nhà hàng;

+ 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:*

+ Thực hiện đúng quy trình phục vụ khách hàng tại các vị trí việc làm phục vụ bàn, pha chế và phục vụ đồ uống, thu ngân, tiếp tân nhà hàng, điều hành nhóm phục vụ, theo tiêu chuẩn của nhà hàng;

+ Sử dụng đúng và an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ nhà hàng;

+ Xây dựng được kế hoạch làm việc trong ca; kế hoạch phân công nhân sự cần thiết trong ca làm việc;

+ Điều hành được các công việc hàng ngày và quản lý thời gian làm việc hiệu quả;

+ Giám sát, kiểm tra, đánh giá kết quả công việc đảm bảo đúng quy trình và tiêu chuẩn tại các bộ phận của nhà hàng;

+ Làm được các loại mẫu biểu, báo cáo, văn bản đối nội, hợp đồng thông dụng của nhà hàng;

+ Phân tích, đánh giá được kết quả làm việc của các bộ phận phụ trách; kiểm soát vật tư, hàng hóa;

+ Thực hiện được báo cáo công việc, phát hiện thiếu sót và quản lý hàng hóa và tài chính trong ca làm việc;

+ 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 cá nhân:*

+ Chấp hành nghiêm túc nội quy, quy định của nhà hàng;

+ Triển khai kế hoạch làm việc, khả năng tổ chức công việc;

+ Thực hiện thao tác chính xác và đúng quy trình;

+ Thực hiện vệ sinh và an toàn trong quá trình phục vụ;

+ Có ý thức học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn;

+ Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong khách sạn.

* *Chính trị, đạo đức; Thể chất và quốc phòng:*

- *Chính trị, đạo đức:*

+ Nắm được một số kiến thức phổ thông, cơ bản về Chủ nghĩa Mác - Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh, chủ trương, chính sách và đường lối phát triển kinh tế của Đảng, về Hiến pháp và Pháp luật của Nhà nước;

+ Yêu nước, trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ Tổ quốc Việt Nam Xã hội Chủ nghĩa; thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo Hiến pháp và Pháp luật;

+ Có hiểu biết về thành tựu và định hướng phát triển của ngành Du lịch Việt Nam;

+ Yêu nghề, có tác phong và thái độ phục vụ đúng đắn, phù hợp với thực tiễn ngành, nghề;

+ Có khả năng và thái độ tích cực làm việc độc lập và làm việc theo nhóm;

+ Có kỹ năng lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hoá dân tộc và địa phương trong từng giai đoạn lịch sử;

+ Luôn có ý thức học tập và rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng yêu cầu công việc.

- *Thể chất, quốc phòng:*

+ Xác định được các phương pháp rèn luyện thể chất và lựa chọn được phương pháp thích hợp bản thân;

+ Nắm được các kiến thức, kỹ năng cơ bản về thể dục thể thao và áp dụng được để tăng cường và bảo vệ sức khoẻ;

+ Hình thành được lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, những hiểu biết cần thiết về quốc phòng toàn dân và lực lượng vũ trang nhân dân, xây dựng ý thức bảo vệ Tổ quốc Việt Nam Xã hội Chủ nghĩa;

+ Tích lũy được một số kiến thức về kỹ năng quân sự cần thiết làm cơ sở để học sinh thực hiện nhiệm vụ quân sự trong nhà trường, vận dụng nghề nghiệp chuyên môn phục vụ quốc phòng và sẵn sàng tham gia lực lượng vũ trang bảo vệ Tổ quốc.

1.3. 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 việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Phục vụ bàn;

- Pha chế và phục vụ thức uống;

- Thu ngân;

- Tiếp tân nhà hàng;

- Điều hành nhóm phục vụ.

- Có năng lực để tham gia học liên thông lên các bậc học cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.

2. Khối lượng kiến thức tối thiểu và thời gian khóa học

- Số lượng môn học, mô đun: 25

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 62 tín chỉ

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

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.275 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 212 giờ; Thực hành, thực tập: 994 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 thuyế t	Thực hành, bt,tl	Thi
I	Các môn học chung	12	255	94	148	13
MH01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MH02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH04	Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	45	21	21	3
MH05	Tin học	2	45	15	29	1
MH06	Tiếng Anh	4	90	30	56	4
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	50	1275	212	994	69
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	10	210	87	108	15
MH07	Tổng quan Du lịch	2	30	27		3
MH08	Kỹ năng giao tiếp	2	45	15	27	3
MH09	Môi trường an toàn, an ninh trong nhà hàng	2	45	15	27	3
MH10	Tổ chức kinh doanh nhà hàng	2	45	15	27	3
MH11	Tâm lý khách du lịch	2	45	15	27	3
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	36	975	95	832	48
MH12	Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng 1	2	45	15	27	3
MH13	Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng 2	2	45	15	27	3
MĐ14	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng 1	4	120		114	6
MĐ15	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng 2	4	120		114	6
MĐ16	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng 3	4	120		114	6
MH17	Tổng quan về bar	2	30	20	7	3
MĐ18	Thực hành nghiệp vụ Bar	4	120		114	6
MH19	Văn hóa ẩm thực	2	45	15	27	3

MH20	Nghiệp vụ thanh toán	2	45	15	27	3
MH21	Kỹ năng giám sát	2	45	15	27	3
MĐ22	Thực hành nghiệp vụ lễ tân	2	60		54	6
MĐ23	Thực tập tốt nghiệp	6	180		180	
II.3	Môn học, mô đun tự chọn (học sinh tự chọn 2 môn trong tổ hợp)	4	90	30	54	6
MH24	Marketing du lịch	2	45	15	27	3
MH25	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	45	15	27	3
MH26	Tổ chức sự kiện	2	45	15	27	3
MH27	Xây dựng thực đơn	2	45	15	27	3
MH28	Lập kế hoạch và tổ chức phục vụ tiệc	2	45	15	27	3
MH29	Sinh lý dinh dưỡng	2	45	15	27	3
TỔNG CỘNG		62	1530	306	1142	82

3.1 Kế hoạch giảng dạy (dự kiến)

TT	Môn học	TC	Số tiết	Năm thứ I		Năm thứ II	
	Học kỳ			I	II	III	IV
I	Các môn học chung	12	255				
MH01	Giáo dục chính trị	2	30	30			
MH02	Pháp luật	1	15		15		
MH03	Giáo dục thể chất	1	30		30		
MH04	Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	45	45			
MH05	Tin học	2	45	45			
MH06	Tiếng Anh	4	90	90			
II	Các MH, mô đun chuyên môn	50	1335				
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	10	210				
MH07	Tổng quan Du lịch	2	30	30			
MH08	Kỹ năng giao tiếp	2	45	45			
MH09	Môi trường an toàn, an ninh trong nhà hàng	2	45	45			
MH10	Tổ chức kinh doanh nhà hàng	2	45		45		
MH11	Tâm lý khách du lịch	2	45		45		

II.2	Các MH, mô đun chuyên môn	36	1035				
MH12	Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng 1	2	45		45		
MH13	Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng 2	2	45			45	
MĐ14	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng 1	4	120	120			
MĐ15	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng 2	4	120		120		
MĐ16	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng 3	4	120			120	
MH17	Tổng quan về bar	2	30			30	
MĐ18	Thực hành nghiệp vụ Bar	4	120			120	
MH19	Văn hóa ẩm thực	2	45		45		
MH20	Nghiệp vụ thanh toán	2	45			45	
MH21	Kỹ năng giám sát	2	45			45	
MĐ22	Thực hành nghiệp vụ lễ tân	2	60		60		
MĐ23	Thực tập tốt nghiệp	6	240				240
II.3	Môn học, mô đun tự chọn (học sinh tự chọn 2 môn trong tổ hợp)	4	90				
MH24	Marketing du lịch	2	45		45		
MH25	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	45				
MH26	Tổ chức sự kiện	2	45			45	
MH27	Xây dựng thực đơn	2	45				
MH28	Lập kế hoạch và tổ chức phục vụ tiệc	2	45				
MH29	Sinh lý dinh dưỡng	2	45				
	Cộng	62	1590	450	450	450	240

3.2 Kế hoạch đào tạo theo kỳ

Học kỳ 1

TT	Mã MH, mô đun	Tên môn học, mô đun	Số TC	Điều kiện	Ghi chú
1	MH01	Giáo dục chính trị	2		
2	MH04	Giáo dục quốc phòng và an ninh	2		
3	MH05	Tin học	2		
4	MH06	Tiếng Anh	4		
5	MH07	Tổng quan Du lịch	2		

6	MH08	Kỹ năng giao tiếp	2		
7	MH09	Môi trường an toàn, an ninh trong nhà hàng	2		
8	MĐ14	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng 1	4		
		Cộng	20		

Học kỳ 2

TT	Mã môn học, mô đun	Tên môn học, mô đun	Số TC	Điều kiện	Ghi chú
1	MH02	Pháp luật	1		
2	MH03	Giáo dục thể chất	1		
3	MH10	Tổ chức kinh doanh nhà hàng	2		
4	MH11	Tâm lý khách du lịch	2		
5	MH12	Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng 1	2		
6	MĐ15	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng 2	4		
7	MH19	Văn hóa ẩm thực	2		
8	MĐ22	Thực hành nghiệp vụ lễ tân	2		
9	MH24	<i>Marketing du lịch</i>	2		
		Cộng	18		

Học kỳ 3

TT	Mã môn học, mô đun	Tên môn học, mô đun	Số TC	Điều kiện	Ghi chú
1	MH13	Tiếng Anh chuyên ngành nhà hàng 2	2		
2	MĐ16	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng 3	4		
3	MH17	Tổng quan về bar	2		
4	MĐ18	Thực hành nghiệp vụ Bar	4		
5	MH20	Nghiệp vụ thanh toán	2		
6	MH21	Kỹ năng giám sát	2		
7	MH26	<i>Tổ chức sự kiện</i>	2		
		Cộng	18		

Kỳ 4

TT	Mã môn học,	Tên môn học, mô đun	Số	Điều	Ghi chú
----	-------------	---------------------	----	------	---------

	mô đun		TC	kiện	
1	MĐ23	Thực tập tốt nghiệp	6		
		Thi tốt nghiệp			
		Cộng	6		

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. 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.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa (được bố trí ngoài thời gian đào tạo) nhằm đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện

- Quá trình đào tạo cần tổ chức các hoạt động ngoại khóa như văn hóa, văn nghệ, thể thao, tham quan dã ngoại để tăng cường khả năng giao tiếp cho sinh viên. Ngoài ra cần trang bị các đầu sách, giáo trình tại thư viện để phục vụ quá trình nghiên cứu các kiến thức chuyên môn và tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên mạng Internet;

- Để sinh viên có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, trường nên bố trí tham quan một số cơ sở doanh nghiệp đang sản xuất kinh doanh phù hợp với nghề đào tạo;

- Thời gian hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa.

TT	Hoạt động ngoại khóa	Hình thức	Thời gian	Mục tiêu
1	Chính trị đầu khóa	Tập trung	Sau khi nhập học	- Phổ biến các qui chế đào tạo nghề, nội quy của trường và lớp học - Phân lớp, làm quen với giáo viên chủ nhiệm
2	Hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể thao, dã ngoại, vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Cá nhân, nhóm thực hiện hoặc sinh hoạt tập thể; Qua các phương tiện thông tin đại chúng. Ngoài ra, Đoàn thanh niên có thể tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày hoặc ngoài giờ học hàng ngày Vào các ngày lễ lớn trong năm: - Lễ khai giảng năm học mới - Ngày thành lập Đảng, Đoàn	- Nâng cao kỹ năng giao tiếp, khả năng làm việc nhóm - Rèn luyện ý thức tổ chức kỷ luật, lòng yêu nghề, yêu trường

		7, chủ nhật	- Ngày thành lập trường, lễ kỷ niệm 20/11, thành lập Ngành, các ngày lễ lớn trong năm	
3	Tham quan phòng truyền thống của ngành, của trường	Tập trung	Vào dịp hè, ngày nghỉ trong tuần	- Rèn luyện ý thức tổ chức kỷ luật, lòng yêu nghề, yêu trường
4	Tham quan thực tế	Tập trung, nhóm	Mỗi học kỳ một lần; hoặc trong quá trình thực tập	- Nhận thức đầy đủ về nghề - Tìm kiếm cơ hội việc làm
5	Đọc và tra cứu sách, tài liệu tại thư viện	Cá nhân	Ngoài thời gian học tập	- Nghiên cứu, bổ sung các kiến thức chuyên môn - Tìm kiếm thông tin nghề nghiệp trên mạng Internet

4.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra, thi hết môn học, mô-đun

Tất cả các môn học, mô-đun trong chương trình đào tạo đều được tổ chức kiểm tra thường xuyên, kiểm tra định kỳ và thi kết thúc môn học, mô-đun theo quy định hiện hành.

a. Kiểm tra thường xuyên, kiểm tra định kỳ.

Kiểm tra thường xuyên do giáo viên giảng dạy môn học, mô-đun; kiểm tra thực hiện tại thời điểm bất kỳ trong quá trình học theo từng môn học, mô-đun thông qua việc kiểm tra vấn đáp trong giờ học, kiểm tra viết với thời gian làm bài bằng hoặc dưới 30 phút, kiểm tra một số nội dung thực hành, thực tập chấm điểm bài tập và các hình thức kiểm tra, đánh giá khác

Kiểm tra định kỳ được quy định trong chương trình môn học, mô-đun, kiểm tra định kỳ có thể bằng hình thức kiểm tra viết từ 60-90, chấm điểm bài tập lớn, tiểu luận, làm bài thực hành, thực tập và các hình thức kiểm tra đánh giá khác.

Quy trình kiểm tra, số bài kiểm tra cho từng môn học, mô-đun cụ thể được thực hiện theo chương trình chi tiết môn học.

b. Tổ chức thi kết thúc môn học.

- Điều kiện được dự thi kết thúc môn học, mô-đun:

Tham dự được ít nhất 70% thời gian học lý thuyết và đầy đủ các bài học tích hợp, bài học thực hành, thực tập và các yêu cầu của môn học, mô-đun được quy định trong

chương trình môn học, mô đun (với điều kiện tham dự ít nhất 80% thời gian của các bài học tích hợp, bài học thực hành, thực tập)

Điểm trung bình trung các điểm kiểm tra đạt 5,0 trở lên theo thang điểm 10.

Số lần dự thi kết thúc môn học, mô đun theo quy định

- Tổ chức thi kết thúc môn học/mô đun.

Nhà trường tổ chức kỳ thi kết thúc môn học, mô đun theo quy chế, các khoa cùng hội đồng tổ chức thi theo tiến độ đào tạo và quy chế.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp và thi 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:

Chính trị; Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp; Thực hành nghề nghiệp

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.

- 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 của ngành, nghề và phải tích lũy đủ số mô-đun hoặc tín chỉ quy định trong chương trình đào tạo.

- Hiệu trưởng Nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học; một số yêu cầu về kết quả học tập đối với nhóm môn học, mô-đun thuộc chương trình đào tạo và một số điều kiện khác do Hiệu trưởng quy định để xét công nhận tốt nghiệp cho người học.

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

4.5 Các chú ý khác

Chương trình đào tạo có thể thực hiện theo hai hình thức là đào tạo theo niên chế hoặc theo tích lũy mô đun.

Khi nhà trường thay đổi hình thức đào tạo từ niên chế sang hình thức tích lũy mô đun, tín chỉ thì khóa học tuyển sinh năm đó được nhà trường có quyết định ban hành riêng để áp dụng hình thức đào tạo tích lũy mô đun tín chỉ cho khóa học từ đó khi tuyển sinh cho đến hết khóa học. Khi đó số môn học, mô đun tự chọn sẽ được đẩy lên phần học môn học mô đun bắt buộc để học sinh và người học được phép lựa chọn nhưng vẫn đảm bảo số tín chỉ theo chương trình.

HIỆU TRƯỞNG