

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Kèm theo Quyết định số 45/QĐ-TC ngày 12 tháng 6 năm 2023
của Hiệu trưởng Trường Trung cấp Kinh tế - Kỹ thuật Bình Thuận)

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

Mã ngành, nghề: 5810205

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Loại hình đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Học sinh tốt nghiệp THCS hoặc tương đương trở lên

Thời gian đào tạo: 2 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

- Đạt được các kiến thức, thái độ và kỹ năng nghiệp vụ cần thiết để tác nghiệp trong ngành nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn sau khi hoàn thành khoá học như nghiệp vụ bàn, nghiệp vụ bar, nghiệp vụ buồng và nghiệp vụ lễ tân.
- Hiểu biết về kiến thức chính trị, pháp luật, tin học, ngoại ngữ.
- Có kiến thức về giáo dục quốc phòng - an ninh và rèn luyện thể chất.
- Đảm nhận các vị trí là nhân viên phục vụ trong các cơ sở kinh doanh phục vụ ăn uống, lưu trú, nhà hàng, khách sạn,...; tự kinh doanh nhà hàng, khách sạn hoặc người học có thể tiếp tục học lên các bậc cao hơn như cao đẳng, đại học.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

* Kiến thức:

- Trình bày được những kiến thức tổng quan về ngành du lịch, khách sạn, nhà hàng.
- Trình bày được phong tục, tập quán, tôn giáo, văn hoá, tâm lý, thị hiếu của khách du lịch ở Việt Nam và một số quốc gia trên thế giới.
- Phân tích quy trình xây dựng thực đơn và lập thực đơn.
- Hiểu rõ các kiến thức về kỹ năng giao tiếp trong kinh doanh du lịch.
- Giải thích được tầm quan trọng và các nguyên tắc của an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động trong nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh, phục vụ ăn uống khác.
 - Nắm vững các kiến thức chuyên sâu về nghiệp vụ bàn, nghiệp vụ bar
 - + Xác định được vị trí, chức năng, nhiệm vụ chung của bộ phận phục vụ ăn uống.
 - + Trình bày các mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận có liên quan.
 - + Xác định các nhiệm vụ hàng ngày của nhân viên và tiêu chuẩn vệ sinh trong phục vụ ăn uống.
 - + Liệt kê và nêu công dụng của các trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu trong nhà hàng.

+ Trình bày các bước quy trình trong kỹ thuật đặt bàn ăn và phục vụ các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối của Âu, Á.

+ Nhận biết các loại tiệc và cách tổ chức tiệc.

+ Nhận biết, thông hiểu các kiến thức về thức uống không cồn, thức uống có cồn và cách phục vụ.

- Nắm vững các kiến thức chuyên sâu về nghiệp vụ lễ tân

+ Nêu được những khái niệm về lễ tân trong khách sạn, các quy định nội dung của ngành.

+ Trình bày quy trình phục vụ của lễ tân từ lúc khách đến đặt buồng cho đến khi khách rời khách sạn.

- Nắm vững các kiến thức chuyên sâu về nghiệp vụ buồng

+ Trình bày được khái niệm buồng ngủ trong khách sạn và cơ sở lý luận về kinh doanh buồng trong khách sạn.

+ Nêu cách tổ chức nhân sự, quản lý trang thiết bị của bộ phận buồng trong khách sạn.

+ Trình bày quy trình vệ sinh phòng trong khách sạn.

* **Kỹ năng:**

- Thực hiện các nghiệp vụ đạt tiêu chuẩn VTOS đối với các chức danh nghề nghiệp trong các doanh nghiệp nhà hàng, khách sạn.

- Các kỹ năng về nghiệp vụ bàn, nghiệp vụ bar

+ Thực hiện và đón tiếp khách, tiếp nhận yêu cầu và phục vụ khách ăn uống trong các nhà hàng, khách sạn và cơ sở kinh doanh, dịch vụ ăn uống.

+ Đặt bàn ăn và phục vụ các món ăn điểm tâm, trưa, tối, tiệc Âu, Á.

+ Nhận dạng các loại thức uống không cồn và thức uống có cồn.

+ Pha chế và phục vụ thức uống không cồn và có cồn đạt tiêu chuẩn kỹ thuật.

+ Vận dụng các kiến thức về thức uống, kỹ năng về pha chế để sáng tạo ra các sản phẩm thức uống.

- Các kỹ năng về nghiệp vụ lễ tân

+ Trao đổi, giao tiếp với khách hàng tốt.

+ Xử lý được tình huống thực tế, nâng cao kỹ năng nghề nghiệp.

+ Thực hiện quy trình nhận đặt buồng và trả buồng đúng tiêu chuẩn kỹ thuật.

- Các kỹ năng về nghiệp vụ buồng

+ Thực hiện đúng yêu cầu và nguyên tắc bài trí sắp xếp các trang thiết bị tiện nghi trong khách sạn.

+ Thực hiện được quy trình vệ sinh phòng đạt yêu cầu nhanh, gọn và sạch đẹp.

+ Sử dụng và bảo quản tốt cơ sở vật chất kỹ thuật trong khách sạn.

- Quản lý thời gian của bản thân chuyên nghiệp, làm việc đúng giờ đạt hiệu quả trong công việc.

- Giải quyết các công việc cần thiết trong quá trình làm việc tại doanh nghiệp nhà hàng, khách sạn.

- Giao tiếp thông thường bằng tiếng Anh với khách du lịch nước ngoài trong nhà hàng, khách sạn.

*** Năng lực tự chủ và trách nhiệm:**

+ Tự học tập, nâng cao trình độ, sáng tạo trong việc tiếp cận, triển khai các công nghệ mới nhằm nâng cao năng suất lao động và chất lượng sản phẩm dịch vụ trong kinh doanh nhà hàng, khách sạn.

+ Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và giao tiếp trong môi trường kinh doanh nhà hàng, khách sạn.

+ Thái độ và tác phong làm việc chuyên nghiệp trong doanh nghiệp khách sạn, nhà hàng.

+ Có phẩm chất chính trị tốt, có ý thức trách nhiệm công dân; có thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn; có ý thức tổ chức kỷ luật lao động và tác phong công nghiệp.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

- Người học đảm trách các công việc của một nhân viên phục vụ tại các bộ phận tiền sảnh, buồng, ẩm thực trong các cơ sở kinh doanh ăn uống, lưu trú, nhà hàng, khách sạn,...

- Người học tự mở các cơ sở kinh doanh ăn uống.

- Có khả năng tự học bồi dưỡng, nâng cao trình độ các chuyên ngành sâu về lĩnh vực nhà hàng - khách sạn, cũng như tiếp tục học tập ở trình độ cao hơn.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Số lượng môn học, mô đun: 22

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 67 tín chỉ, 1.621 giờ.

- Khối lượng các môn học chung: 316 giờ.

- Khối lượng các môn học, mô đun cơ sở, chuyên môn: 1.305 giờ.

- Khối lượng lý thuyết: 429 giờ.

- Khối lượng thực hành: 1.139 giờ.

- Khối lượng kiểm tra: 53 giờ.

- Thời gian khóa học: 104 tuần.

3. Nội dung chương trình

TT	Mã MH/MD	Tên môn học/ Mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			Học kỳ				
				Tổng số	Trong đó			1	2	3	4
					LT	TH	KT				
I. Các môn học chung			15	316	116	185	15	151	165	0	0
1	MH01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2		30		
2	MH02	Pháp luật	1	15	9	5	1	15			
3	MH03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2	30			
4	MH04	Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	45	21	21	3		45		
5	MH05	Tin học	2	45	15	29	1	45			
6	MH06	Tiếng anh	4	90	30	56	4		90		
7	MH07	Giáo dục sức khỏe	1	16	7	9	0	16			

		sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng chống HIV/AIDS									
8	MH08	Kỹ năng mềm	2	45	15	28	2	45			
II. Các môn học, mô đun cơ sở			12	210	118	83	9	75	90	45	0
9	MH09	Tổng quan du lịch	2	45	15	29	1	45			
10	MH10	Văn hoá du lịch	2	30	28	0	2	30			
11	MH11	An ninh – an toàn trong khách sạn	2	45	15	28	2		45		
12	MH12	Tâm lý khách du lịch	3	45	30	13	2		45		
13	MH13	Tổ chức kinh doanh nhà hàng, khách sạn	3	45	30	13	2			45	
III. Các môn học, mô đun chuyên môn			40	1.095	195	871	29	0	90	540	465
14	MH14	Marketing du lịch	2	45	15	28	2		45		
15	MH15	Nghiệp vụ thanh toán	2	45	15	28	2		45		
16	MĐ16	Tiếng anh chuyên ngành	4	90	30	56	4			90	
17	MĐ17	Nghiệp vụ nhà hàng	6	150	30	116	4			150	
18	MĐ18	Nghiệp vụ lễ tân	6	150	30	116	4			150	
19	MĐ19	Nghiệp vụ buồng	6	150	30	116	4			150	
20	MĐ20	Nghiệp vụ bar	4	105	15	84	6				105
21	MH21	Tổ chức sự kiện	3	45	30	12	3				45
22	MĐ22	Thực tập tốt nghiệp	7	315	0	315	0				315
Tổng cộng			67	1.621	429	1.139	53	226	345	585	465

4. Hướng dẫn thực hiện chương trình đào tạo:

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

- Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, phòng Đào tạo – Quản sinh có thể bố trí tham quan một số cơ sở doanh nghiệp đang sản xuất kinh doanh phù hợp với nghề đào tạo;
- Thời gian tham quan, khảo sát: từ 1 đến 2 tuần; được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa;
- Kết thúc đợt tham quan, khảo sát học sinh phải viết báo cáo kết quả (theo mẫu của Nhà trường ban hành).
- Các hoạt động ngoại khoá có thể bao gồm:

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 hoá, 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, học sinh 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 ngày thứ bảy, chủ nhật
5	Thăm quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần

4.2. Hướng dẫn thi kết thúc môn học, mô đun

Theo Quy định đào tạo hiện hành của Trường Trung cấp Kinh tế - Kỹ thuật Bình Thuận.

- Đánh giá kết quả học tập của người học trong toàn khóa học bao gồm: kiểm tra thường xuyên, kiểm tra định kỳ và điều kiện dự thi kết thúc môn học, mô đun phải tuân thủ theo Quy định đào tạo hiện hành của Trường.

- Thời gian tổ chức thi hết môn học, mô đun được thể hiện theo từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo.

- Sau khi học xong môn học, mô đun hoặc cuối mỗi học kỳ, Trường tổ chức kỳ thi chính (lần 1) và 02 kỳ thi phụ (lần 2, lần 3) để thi kết thúc môn học, mô đun theo quy định. Kỳ thi phụ được tổ chức cho người học không tham gia dự thi hoặc có điểm môn học, mô đun không đạt yêu cầu (điểm < 5,0) ở kỳ thi chính hoặc học sinh có điểm thi đạt yêu cầu ở lần thứ nhất (điểm $\geq 5,0$) nhưng muốn có điểm cao hơn thì được đăng ký thi thêm 01 lần thi tiếp theo để cải thiện điểm. Sau 03 lần thi, nếu điểm môn học, mô đun không đạt yêu cầu, người học phải đăng ký học lại theo quy định. Ngoài ra, tùy vào điều kiện tổ chức đào tạo Trường có thể tổ chức thi hết môn học, mô đun vào thời điểm khác cho người học đủ điều kiện dự thi.

4.3. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp

- Đối với đào tạo theo niên chế:

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo và có đủ điều kiện thì sẽ được dự thi tốt nghiệp.

+ Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm: Lý thuyết chuyên môn; Thực hành.

- Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp, cấp bằng theo quy định của Trường.

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thị Thu Hà