

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Quyết định số 326/QĐ-CDKT về việc phê duyệt và ban hành chương trình đào tạo trình độ Trung cấp, trình độ Cao đẳng chỉnh sửa năm 2023 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kinh tế Công nghiệp Hà Nội)

Tên ngành, nghề : **Nghề nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn**
Trình độ đào tạo : **Trung cấp**
Mã ngành, nghề : **5810205**
Điều kiện đầu vào : **Học sinh tốt nghiệp THPT (hoặc tương đương)**
Thời gian đào tạo : **1.5 năm - 2 năm**

1. Giới thiệu chương trình:

Đào tạo học sinh trung cấp nghề nghiệp vụ nhà hàng khách sạn có kiến thức chuyên môn, có kỹ năng thực hành, có phẩm chất chính trị, đạo đức, tác phong nghề nghiệp và sức khỏe, có trách nhiệm với xã hội.

Có trình độ ngoại ngữ và tin học đáp ứng tốt các yêu cầu công việc của xã hội và điều kiện hội nhập kinh tế quốc tế.

Có kiến thức cơ bản về xã hội, kinh tế và kinh doanh. Có kỹ năng thực hành nghề nghiệp trong lĩnh vực nhà hàng khách sạn.

Trên cơ sở nền tảng kiến thức cơ bản và chuyên ngành đã được học, học sinh có thể học lên các bậc học cao hơn, đáp ứng yêu cầu của bản thân và xã hội.

2. Mục tiêu đào tạo

* Về kiến thức:

- Kiến thức chung:

+ Hiểu và trình bày được những kiến thức cơ bản về Chủ nghĩa Mác Lê Nin, tư tưởng Hồ Chí Minh, đường lối chính sách của Đảng, pháp luật của Nhà nước.

+ Hoàn thành chương trình giáo dục thể chất, giáo dục quốc phòng theo quy định của Bộ Lao động TBXH

+ Hiểu và trình bày được những kiến thức về tin học

+ Hiểu và trình bày được những kiến thức về ngoại ngữ

- Kiến thức chuyên môn:

+ Hiểu và trình bày được văn hóa, phong tục tập quán của các nước nói chung và văn hóa ẩm thực Á Âu nói riêng.

+ Hiểu và trình bày được các quy định của Pháp luật về an ninh, an toàn, các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm trong kinh doanh nhà hàng, khách sạn.

+ Khái quát hóa được tổ chức hoạt động kinh doanh của Nhà hàng, khách sạn và mối quan hệ giữa các bộ phận trong nhà hàng, khách sạn.

+ Hiểu và trình bày được quy trình thực hiện công việc trong các lĩnh vực tiếp tân, phục vụ buồng, bàn, bar.

* Về kỹ năng:

- Vận hành đúng phương pháp đối với các trang thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng, khách sạn

- Thực hành đúng, thành thạo các kỹ năng đón tiếp, đưa tiễn, phục vụ khách tại bộ phận lễ tân, bộ phận buồng, bàn, bar

- Thực hiện giao tiếp, đàm phán, thương lượng được với đối tác, với khách hàng.

- Sử dụng được các ứng dụng tin học văn phòng tương đương chuẩn quốc tế IC3 GS4 và MOS..

- Giao tiếp trôi chảy, hiệu quả bằng Tiếng Việt, giao tiếp được Tiếng Anh thông thường và ngoại ngữ chuyên dùng trong nhà hàng khách sạn.

- Hình thành các kỹ năng mềm: Kỹ năng giao tiếp công chúng, kỹ năng thuyết trình, kỹ năng làm việc nhóm.

- Sử dụng thành thạo các ứng dụng tin học văn phòng (tương đương chuẩn tin học quốc tế IC3 GS3)

- Năng lực sử dụng Tiếng Anh theo chuẩn đầu ra của chương trình

*** Năng lực tự chủ và trách nhiệm**

- Chấp hành đúng nội quy, quy định nơi làm việc, tuân thủ thời gian làm việc, quy trình công việc được

- Chủ động, sáng tạo trong công việc;

- Có khả năng đánh giá kết quả thực hiện công việc của bản thân và của nhóm;

- Có khả năng cập nhật các kiến thức về nghiệp vụ nhà hàng khách sạn một cách kịp thời;

- Làm việc độc lập, có trách nhiệm với công việc, tự chịu trách nhiệm về công việc mình đảm nhận; chịu trách nhiệm liên đới về các công việc khác có liên quan

- Làm việc nhóm, biết cách phối hợp giữa đồng nghiệp và các bên có liên quan; Có nhu cầu phát triển bản thân, có tinh thần cầu tiến;

3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp, học sinh nghề nghiệp vụ nhà hàng khách sạn đảm nhiệm được những vị trí việc làm sau: Làm việc tại các khu nghỉ dưỡng, khu vui chơi giải trí, tại các nhà hàng, khách sạn, cơ sở lưu trú với các vị trí:

- Nhân viên lễ tân

- Nhân viên phục vụ bàn, bar, bếp

- Nhân viên buồng phòng

- Nhân viên chăm sóc khách hàng

- Nhân viên kinh doanh, tiếp thị khách ăn uống, lưu trú

- Giám sát viên, trưởng ca của các bộ phận nhỏ trong nhà hàng, khách sạn

4. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 50 Tín chỉ

- Số lượng môn học, mô đun: 21 môn học

- Khối lượng các môn học chung: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 810 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 477 giờ

- Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 588 giờ

5. Tổng hợp năng lực của ngành nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	Năng lực cơ bản (năng lực chung)	
1	NLCB-01	Năng lực về chính trị, pháp luật
2	NLCB-02	Năng lực về giáo dục thể chất, quốc phòng và an ninh
3	NLCB-03	Năng lực tiếng Anh
4	NLCB-04	Năng lực tin học
II	Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)	
5	NLCL-01	Năng lực soạn thảo tổ chức sự kiện
6	NLCL-02	Năng lực giao tiếp với khách hàng
7	NLCL-04	Năng lực đảm bảo an ninh, an toàn trong khách sạn nhà hàng
8	NLCL-05	Năng lực trang trí và cắm hoa
9	NLCL-06	Năng lực xây dựng thực đơn
10	NLCL-07	Năng lực thực hiện nghiệp vụ nhà hàng

11	NLCL-08	Năng lực thực hiện nghiệp vụ bar
III	Năng lực nâng cao	
12	NLNC-01	Năng lực thực hiện nghiệp vụ lễ tân
13	NLNC-02	Năng lực thực hiện nghiệp vụ buồng, phòng
14	NLNC-03	Năng lực tổ chức kinh doanh nhà hàng

6. Nội dung chương trình

Mã MH/ MĐ	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận	Thi/ Kiểm tra	
I	Các môn học chung	12	255	94	148	13
MH12001	Giáo dục Chính trị	2	30	15	13	2
MH02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH202	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH21002	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3
MH11111	Tin học	2	45	15	29	1
MH14005	Ngoại ngữ (Tiếng Anh)	4	90	30	56	4
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	38	810	383	405	22
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	12	195	159	28	8
MH09101	Tổng quan du lịch	3	45	43	0	2
MH09079	Tổ chức sự kiện	3	60	30	28	2
MH09401	Tâm lý và nghệ thuật giao tiếp trong kinh doanh du lịch	3	45	43	0	2
HP611	An toàn, vệ sinh trong khách sạn, nhà hàng	3	45	43	0	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	20	495	164	321	10
MH09801	Văn hoá ẩm thực	2	45	15	29	1
MH09802	Marketing nhà hàng, khách sạn	2	30	29	0	1
MH09235	Nghệ thuật trang trí và cắm hoa	3	60	30	28	2
MH09803	Phương pháp xây dựng thực đơn	3	60	30	28	2
MH09804	Nghiệp vụ nhà hàng	3	60	30	28	2
MH09805	Nghiệp vụ Bar	3	60	30	28	2
MH09807	Thực tập tốt nghiệp (NH- KS)	4	180	0	180	0
II.3	Môn học, mô đun tự chọn (Chọn 2 trong 4 học phần)	6	120	60	56	4
MH09409	Nghiệp vụ lễ tân khách sạn	3	60	30	28	2

Mã MH/ MĐ	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận	Thi/ Kiểm tra
MH09411	Nghiệp vụ bùồng	3	60	30	28	2
MH09806	Tổ chức kinh doanh nhà hàng	3	60	30	28	2
MH09304	Kỹ thuật soạn thảo văn bản	3	60	30	28	2
	Tổng cộng	50	1065	477	553	35

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

7.1. Các môn học chung bắt buộc theo quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội

- Môn Giáo dục quốc phòng và An ninh: thực hiện theo Thông tư số 10/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Môn Tin học: thực hiện theo Thông tư số 11/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Môn Giáo dục thể chất thực hiện theo Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Môn Pháp luật thực hiện theo Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Môn Giáo dục chính trị thực hiện theo Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 6 tháng 12 năm 2018 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Môn Tiếng Anh thực hiện theo Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH, ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

7.2. Hướng dẫn thực hiện chương trình đào tạo đối với đào tạo theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ

- Thực hiện theo Thông tư 04/2022/TT-BLĐTBXH, ngày 30 tháng 3 năm 2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ và;

- Thực hiện theo Quyết định số 317/QĐ-CDKT, ngày 21 tháng 06 năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kinh tế Công nghiệp Hà Nội ban hành Quy chế tổ chức đào tạo theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ của Trường Cao đẳng Kinh tế Công nghiệp Hà Nội.

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

- Để sinh viên có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, khoa chuyên môn có thể bố trí cho sinh viên tham quan ngắn một số cơ sở doanh nghiệp đang sản xuất kinh doanh phù hợp với nghề đào tạo.

- Các hoạt động ngoại khóa khác: Thực hiện theo các kế hoạch hành động của Đoàn Thanh niên của Nhà trường, theo kế hoạch hoạt động của các Câu lạc bộ hoặc theo các chương trình do khoa chuyên môn chủ quản tổ chức.

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

7.4. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra, đánh giá thường xuyên, định kỳ và thi kết thúc môn học, mô đun

7.4.1. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra, đánh giá thường xuyên, định kỳ

Thực hiện theo Khoản 1, Điều 12 của Quy chế ban hành theo Quyết định số 317/QĐ-CDKT, ngày 21 tháng 06 năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kinh tế Công nghiệp Hà Nội ban hành Quy chế tổ chức đào tạo theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ của Trường Cao đẳng Kinh tế Công nghiệp Hà Nội.

7.4.2. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô đun

- Thực hiện theo Khoản 2, Điều 12 và Khoản 1, khoản 2, Điều 13 của Quy chế ban hành theo Quyết định số 317/QĐ-CĐKT, ngày 21 tháng 06 năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kinh tế Công nghiệp Hà Nội ban hành Quy chế tổ chức đào tạo theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ của Trường Cao đẳng Kinh tế Công nghiệp Hà Nội;

- Quy chế ban hành theo Quyết định số 377/QĐ-CĐKT, ngày 08 tháng 08 năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kinh tế Công nghiệp Hà Nội ban hành Quy chế tổ chức thi kết thúc môn học, mô-đun tại Trường Cao đẳng Kinh tế Công nghiệp Hà Nội.

7.5. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Chương trình đào tạo này được tổ chức đào tạo theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tích lũy tín chỉ. Việc xét công nhận tốt nghiệp được thực hiện với các điều kiện theo Điều 15 của Quy chế ban hành theo Quyết định số 317/QĐ-CĐKT, ngày 21 tháng 06 năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kinh tế Công nghiệp Hà Nội ban hành Quy chế tổ chức đào tạo theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ của Trường Cao đẳng Kinh tế Công nghiệp Hà Nội.

**SƠ ĐỒ MỐI LIÊN HỆ VÀ TIẾN TRÌNH ĐÀO TẠO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN
TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

Tên ngành, nghề: **NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG KHÁCH SẠN**
Ma ngành, nghề: **5810205**

Trình độ đào tạo: **Trung cấp**



