

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022 của
Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)*

Tên ngành, nghề: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

Mã ngành, nghề: 5810206

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy/thường xuyên

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương

Thời gian đào tạo: 02 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

- Có nhận thức đúng đắn về đường lối, chủ trương, chính sách của Đảng và pháp luật của Nhà nước
- Có ý thức tự giác học tập để nâng cao trình độ và khả năng làm việc độc lập.
- Có kiến thức vững vàng, kỹ năng đầy đủ đáp ứng yêu cầu công việc trong lĩnh vực nhà hàng.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

1.2.1. Về kiến thức

- Phân loại được cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của các vị trí việc làm trong lĩnh vực ăn uống;
- Chỉ ra được cách sử dụng những trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu của nghề;
- Kết hợp được các kiến thức chuyên môn về lĩnh vực ăn uống và phục vụ khách hàng;
- Giải thích được các quy trình nghiệp vụ tại những vị trí công việc: phục vụ nhà hàng, pha chế và phục vụ đồ uống, quản lý quầy bar và giám sát nhà hàng;
- Mô tả được các nguyên tắc bảo đảm an ninh, an toàn và nhận diện các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa;
- Mô tả được các quy trình nghiệp vụ tại những vị trí công việc: phục vụ nhà hàng, pha chế và phục vụ đồ uống, quản lý quầy bar và giám sát nhà hàng;
- Lựa chọn được các cấu trúc thực đơn món ăn và đồ uống để xây dựng thực đơn cho bộ phận ăn uống;



- Lựa chọn được các kênh công cụ trong xúc tiến, quảng bá và tiếp thị cho bộ phận ăn uống;

- Mô tả được quy trình công việc giám sát, quản lý tại vị trí việc làm;

- 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

1.2.2. Về kỹ năng

- Sử dụng thành thạo trang thiết bị, dụng cụ tại vị trí việc làm đảm bảo đúng qui trình và tuân thủ các qui tắc an toàn;

- Phục vụ khách ăn uống theo thực đơn tự chọn (buffet), theo thực đơn chọn món (à la carte) và theo thực đơn đặt trước (set menu);

- Tổ chức và phục vụ tiệc (banquet), phục vụ teabreak, phục vụ hội nghị, hội thảo và phục vụ các hình thức ăn uống khác như ăn uống tại buồng (room service), tổ chức phục vụ ngoài trời (catering)...

- Pha chế và phục vụ các loại thức uống như nước hoa quả, mocktail, cocktail, trà, cà phê, rượu vang, rượu mạnh, rượu mùi...

- Xây dựng đơn ăn uống cho các loại hình ăn uống khác nhau;

- Tổ chức kinh doanh ăn uống có trách nhiệm;

- Áp dụng và duy trì các nguyên tắc về vệ sinh, an toàn và an ninh;

- Chăm sóc và phát triển các mối quan hệ khách hàng;

- Giải quyết được các phàn nàn khách hàng, các yêu cầu và tình huống cơ bản trong quá trình phục vụ khách;

- Áp dụng được các kế hoạch hoạt động trong nhà hàng: kế hoạch phân công công việc, kế hoạch phục vụ, kế hoạch mua sắm trang thiết bị, dụng cụ và hàng hóa, kế hoạch kinh doanh nhà hàng và quán bar, kế hoạch quảng bá và tiếp thị cho bộ phận ăn uống;

- Giám sát kết quả công việc đảm bảo đúng quy trình và tiêu chuẩn theo vị trí việc làm;

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; 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.

1.2.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Chấp hành nghiêm túc nội quy, quy định của nơi làm việc;

- Tuân thủ các quy định về an ninh, an toàn và vệ sinh an toàn thực phẩm;

- Hợp tác làm việc theo nhóm và làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi;

- Chia sẻ và có trách nhiệm trong thực hiện công việc được giao;

- Cập nhật được kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp trong công việc;
- Hướng dẫn, giám sát người khác thực hiện công việc đã định sẵn;
- Đánh giá hoạt động của nhóm và kết quả thực hiện.

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 nhà hàng;
- Pha chế đồ uống;
- Giám sát nhà hàng;
- Quản lý quầy bar.

- Người học sau khi tốt nghiệp có năng lực tự cập nhật những tiến bộ khoa học công nghệ trong phạm vi ngành/ngành để nâng cao trình độ;

- Có khả năng học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành/ nghề hoặc trong nhóm ngành/ nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo. Có khả năng tự học để thích ứng với môi trường làm việc và khả năng học tập suốt đời.

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

- Số lượng môn học, mô đun: 22
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 1500 giờ (65 tín chỉ)
- Khối lượng các môn học chung: 255 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1245 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 468 giờ; thực hành, thực tập, bài tập, thảo luận: 956 giờ; kiểm tra 76 giờ.

3. Nội dung chương trình:

Mã môn học	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/thực tập/bài tập/thảo luận	Kiểm tra
I	Các môn học chung	12	255	94	148	13
MH02073	Giáo dục Quốc phòng-An ninh	2	45	21	21	3
MH02072	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MH01074	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH02231	Tin học	2	45	15	29	1

Mã môn học	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/thực tập/bài tập/thảo luận	Kiểm tra
MH04226	Tiếng anh	4	90	30	56	4
MH01185	Pháp luật	1	15	9	5	1
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	53	1245	374	808	63
II.1	Các môn học, mô đun cơ sở	16	240	224	0	16
MH02234	Tổng quan du lịch	2	30	28	0	2
MH02225	Tâm lý khách du lịch	2	30	28	0	2
MH02296	Văn hóa ẩm thực	2	30	28	0	2
MH02107	Kỹ năng mềm	2	30	28	0	2
MH02209	Sinh lý dinh dưỡng	2	30	28	0	2
MH02289	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	30	28	0	2
MH02169	Môi trường và an ninh - an toàn trong nhà hàng	2	30	28	0	2
MH02167	Marketing du lịch	2	30	28	0	2
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn	37	1005	150	808	47
MH05229	Tiếng anh chuyên ngành	5	120	30	82	8
MĐ09170	Nghiep vụ bàn	9	240	30	202	8
MH02305	Xây dựng thực đơn	2	30	15	13	2
MĐ06172	Nghiep vụ bar	6	150	30	112	8
MĐ04177	Nghiep vụ lưu trú	4	105	15	84	6
MĐ04174	Nghiep vụ chế biến món ăn	4	105	15	82	8
MĐ03176	Nghiep vụ lễ tân	3	75	15	54	6
MĐ04285	Thực tập tốt nghiệp	4	180	0	179	1
Tổng cộng		65	1500	468	956	76

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình:

- Ngoài những môn chung bắt buộc, chương trình đào tạo giảng dạy cập nhật và lồng ghép các chuyên đề do Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành.

- Nhà trường tổ chức ôn tập thi tốt nghiệp cho người học với 2 môn thi lý thuyết chuyên môn và thực hành. Tổng số là 40 giờ, trong đó môn lý thuyết chuyên môn là 20 giờ, môn thi thực hành là 20 giờ.

4.1. Thời gian và nội dung cho các hoạt động giáo dục ngoại khóa (được bố trí ngoài thời gian đào tạo) nhằm đạt mục tiêu giáo dục toàn diện:

- Học tập nội quy qui chế và giới thiệu nghề nghiệp cho người học khi mới nhập trường;

- Tổ chức tham quan, thực nghiệm tại các xí nghiệp, nhà máy, công ty, cơ sở sản xuất.....;

- Tham gia các hoạt động bổ trợ khác để rèn luyện người học;

- Thời gian và nội dung giáo dục hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa như sau:

Số TT	Nội dung	Thời gian
1	Văn hóa, văn nghệ: Qua các phương tiện thông tin đại chúng Sinh hoạt tập thể	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Hoạt động thư viện: Ngoài giờ học, người học có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Ngoài giờ học hàng ngày 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3	Vui chơi, giải trí	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4	Các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt theo chuyên đề
5	Đi thực tế tham quan thực nghiệm tại các xí nghiệp, nhà máy, công ty, cơ sở sản xuất ...	Theo thời gian bố trí của giáo viên và theo yêu cầu của môn học
6	Giáo dục sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng chống lây nhiễm HIV	Tổng số 16 giờ học, được bố trí trong tuần lễ công dân người học

4.2. Kiểm tra kết thúc môn học, mô đun:

- Thi kết thúc môn học, mô đun thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022, của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Hình thức thi hết môn: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài thực hành.

- Thời gian thi:

+ Lý thuyết: không quá 120 phút.



- + Thực hành: không quá 4 giờ.
- + Hoặc bài thi mang tính tích hợp: vừa lý thuyết vừa thực hành, thời gian dành cho phần thi lý thuyết không quá 45% so với thời gian thực hành.

4.3. Thi tốt nghiệp:

- 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:

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Lý thuyết chuyên môn	Viết, trắc nghiệm hoặc vấn đáp	Không quá 180 phút 40 phút chuẩn bị và 20 phút trả lời cho 1 học sinh
2	Thực hành	Thực hành	Không quá 24 giờ (Ngày không quá 8 giờ)

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



HIỆU TRƯỞNG

Trần Chế Vỹ