

Số: **06**/FTS - ĐKBS

Hà Nội, ngày **12** tháng **6** năm 2024

BÁO CÁO

Đăng ký bổ sung hoạt động giáo dục nghề nghiệp

Phần thứ nhất

THÔNG TIN CHUNG VỀ CƠ SỞ ĐĂNG KÝ BỔ SUNG HOẠT ĐỘNG GIÁO DỤC NGHỀ NGHIỆP

- Tên cơ sở đăng ký bổ sung: Trường Trung cấp Ngoại thương
- Tên giao dịch bằng Tiếng Anh: Foreign Trade Intermediate School
- Địa chỉ trụ sở chính: Thôn Cổ Rùa, X. Phú Mãn, H. Quốc Oai, TP. Hà Nội
- Số điện thoại: 024 6686 6889
- Email: fts.edu.vn@gmail.com
- Địa chỉ phân hiệu, địa điểm đào tạo khác:
40 Trần Cung, P. Cổ Nhuế 1, Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội
- Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động Giáo dục nghề nghiệp số 01/2023 GCNĐKHĐ-SLĐTBXH của Sở Lao động - Thương binh và Xã hội Hà Nội cấp ngày 06/01/2023.
- Giấy chứng nhận đăng ký bổ sung hoạt động Giáo dục nghề nghiệp số 01a/2023 GCNĐKBS-SLĐTBXH của Sở Lao động - Thương binh và Xã hội Hà Nội cấp ngày 29/05/2023.
- Giấy chứng nhận đăng ký bổ sung hoạt động Giáo dục nghề nghiệp số 01b/2023 GCNĐKBS-SLĐTBXH của Sở Lao động - Thương binh và Xã hội Hà Nội cấp ngày 12/07/2023.
- Giấy chứng nhận đăng ký bổ sung hoạt động Giáo dục nghề nghiệp số 01c/2023 GCNĐKBS-SLĐTBXH của Sở Lao động - Thương binh và Xã hội Hà Nội cấp ngày 08/04/2024.

Phần thứ hai

ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM HOẠT ĐỘNG GIÁO DỤC NGHỀ NGHIỆP

Tại địa điểm đào tạo: Số 40 Trần Cung, P. Cổ Nhuế, Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội

Ngành/nghe: Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn

Mã ngành, nghề: 5810205

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Quy mô tuyển sinh/năm: 20 học sinh

1. Lý do đăng ký bổ sung: Bổ sung ngành, nghề đào tạo (Mở ngành, nghề đào tạo mới)

2. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo:

a) Cơ sở vật chất:

- Số phòng học lý thuyết chuyên môn: 01 phòng (tổng diện tích: 60m²)

- Số phòng thực hành tại cơ sở: 01 phòng (tổng diện tích: 60m²)

b) Thiết bị, dụng cụ đào tạo dùng trong giảng dạy:

TT	Tên thiết bị, dụng cụ đào tạo	Đơn vị tính	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1.	Thùng rác có nắp đậy	Chiếc	Chưa ban hành danh mục thiết bị tối thiểu	2	
2.	Ấm đun nước	Chiếc		2	
3.	Xe đẩy phục vụ	Chiếc		2	
4.	Bàn chuẩn bị	Chiếc		1	
5.	Bàn chữ nhật	Chiếc		1	
6.	Bàn tròn	Chiếc		1	
7.	Quầy bar	Chiếc		1	
8.	Ghế ngồi	Chiếc		6	
9.	Ghế quầy bar	Chiếc		3	
10.	Tủ lạnh	Chiếc		1	
11.	Giá treo ly	Chiếc		1	
12.	Rây lọc	Chiếc		3	
13.	Máy pha cà phê	Chiếc		1	
14.	Máy vắt cam	Chiếc		2	
15.	Máy ép	Chiếc		1	
16.	Máy xay đa năng	Chiếc		1	
17.	Máy đánh kem trứng	Chiếc		1	
18.	Chai tập biểu diễn	Chiếc		6	
19.	Bình lắc tiêu chuẩn	Bộ		3	
20.	Bình sauce	Chiếc		3	
21.	Dụng cụ tạo bọt	Chiếc		3	
22.	Thùng đựng đá	Chiếc		2	
23.	Dụng cụ mở rượu	Chiếc		6	
24.	Xô ngâm rượu	Chiếc		2	
25.	Chày bar	Chiếc		2	
26.	Dao tía	Chiếc		4	
27.	Cân điện tử	Chiếc		1	

28.	Bộ dao, đĩa	Bộ	6	
29.	Bộ đồ ăn Âu	Bộ	6	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Đĩa định vị	Chiếc	1	
	Đĩa ăn Âu	Chiếc	1	
	Đĩa ăn súp	Chiếc	1	
	Đĩa bánh mì	Chiếc	1	
	Dao ăn thịt (Dao ăn chính)	Chiếc	1	
	Dao ăn cá	Chiếc	1	
30.	Bộ đồ ăn Á	Bộ	6	
	Mỗi bộ bao gồm:			
	Đĩa kê Á	Chiếc	1	
	Bát ăn cơm	Chiếc	1	
	Thìa	Chiếc	1	
	Kê thìa	Chiếc	1	
	Đũa ăn	Đôi	1	
	Gối đũa	Chiếc	1	
31.	Bộ khay đựng	Bộ	3	
32.	Khăn lau ly, cốc	Chiếc	10	
33.	Khăn lót khay hình chữ nhật.	Chiếc	3	
34.	Khăn lót khay hình tròn	Chiếc	3	
35.	Lót ly	Chiếc	3	
36.	Khăn ăn	Chiếc	3	
37.	Khăn phục vụ	Chiếc	3	
38.	Khăn trải bàn tròn	Chiếc	2	
39.	Khăn trải bàn chữ nhật	Chiếc	2	
40.	Ga phủ ghế bàn tròn	Chiếc	2	
41.	Bộ ly pha chế	Hộp	3	
42.	Bộ thìa pha chế	Chiếc	6	
43.	Tách cafe	Bộ	6	
44.	Phin cafe cá nhân	Chiếc	6	
45.	Bộ ca đồng pha chế	Bộ	4	
46.	Ca đánh sữa	Chiếc	4	
47.	Máy nướng bánh mì	Chiếc	1	
48.	Bộ rổ, giá	Bộ	4	
49.	Giá hành lý	Chiếc	1	
50.	Bộ giường	Bộ	1	
51.	Bộ đệm giường	Bộ	1	
52.	Xe đẩy phục vụ buồng	Chiếc	2	
53.	Bộ ga trải giường	Bộ	1	
54.	Bộ chăn	Bộ	4	

BIN
T
TR
GC

55.	Bộ tấm lót đệm các loại giường	Bộ		1	
56.	Ruột gối	Chiếc		4	
57.	Vỏ gối	Chiếc		4	
58.	Dải trang trí giường	Chiếc		4	
59.	Giỏ đựng đồ minibar	Chiếc		1	
60.	Dép đi trong nhà (slipper)	Đôi		2	
61.	Giá treo khăn tắm	Chiếc		1	
62.	Khay để đồ hóa mỹ phẩm	Chiếc		1	
63.	Áo choàng tắm	Chiếc		2	
64.	Bộ khăn trang trí phòng khách	Bộ		1	
65.	Bộ khăn tắm	Bộ		2	
66.	Dụng cụ vệ sinh	Chiếc		2	

3. Đội ngũ nhà giáo

a) Tổng số nhà giáo: 08 người

Trong đó: - Nhà giáo cơ hữu: 04 người

- Nhà giáo thỉnh giảng: 04 người

b) Tỷ lệ học sinh quy đổi/nhà giáo quy đổi: 07 giáo viên/học sinh

c) Chất lượng nhà giáo cơ hữu:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn được đào tạo	Trình độ NVSP	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học, mô đun, tín chỉ được phân công giảng dạy
1	Nguyễn Văn Lại	ThS Du lịch	NVSP Bậc 2		Văn hóa ẩm thực (MH07); Tâm lý du khách (MH08); Nghiệp vụ Bar (MH13); Nghiệp vụ nhà hàng (MH14); Nghiệp vụ lễ tân (MH15);
2	Trần Thị Thu Hằng	ThS Quản trị du lịch và lữ hành	NVSP Dạy nghề		Xây dựng thực đơn (MH12); Quản trị kinh doanh nhà hàng (MH17); Quản trị thương hiệu (MH18); Nghiệp vụ buồng phòng (MH11);

					phòng (MH11); Thực tập tốt nghiệp (MH16)
3	Vũ Thị Dung	ĐH. Kế toán	NVSP CĐ		Nghiệp vụ bán hàng (MH10)
4	Bùi Duy Tiến	Đh. Công nghệ thông tin	NVSP CĐ		Tin học (MH05)

d) Chất lượng nhà giáo thỉnh giảng:

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn đào tạo	Trình độ NVSP	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học mô đun, tín chỉ được phân công giảng dạy	Tổng số giờ giảng dạy/năm
1.	Nguyễn Thị Hoan	ĐH. Xây dựng đảng và chính quyền nhà nước	NVSP CĐ, ĐH		Giáo dục Chính trị (MH01)	60
2.	Trần Văn Hiệp	ThS Luật học	NVSP CĐ, ĐH		Pháp luật (MH02)	30
3.	Trần Hải Âu	ĐH. Ngữ văn Anh	NVSP CĐ, ĐH		Tiếng Anh (MH06), Tiếng anh chuyên ngành (MH09)	270
4.	Đặng Văn Xuân	ĐH. Giáo dục thể chất – Giáo dục quốc phòng	Cử nhân SP		Giáo dục thể chất (MH03); Quốc phòng-An ninh (MH04)	150

4. Chương trình đào tạo

a) Tên chương trình: Chương trình đào tạo ngành, nghề Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn trình độ trung cấp

b) Quyết định ban hành chương trình đào tạo: Quyết định số 42/QĐ-FTS ngày 19/03/2024 của Hiệu trưởng Trường Trung cấp Ngoại thương.

c) Đối tượng tuyển sinh: Người tốt nghiệp trung học cơ sở hoặc tương đương trở lên

d) Thời gian đào tạo: 02 năm (20 tháng)

đ) Văn bằng, chứng chỉ cấp cho người học: Bằng tốt nghiệp trung cấp Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn

e) 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/ TL/BT	Thi/Kiểm tra
I.	Các môn học chung	11	255	94	148	13
MH 01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MH 02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH 03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH 04	Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	45	21	21	3
MH 05	Tin học	2	45	15	29	1
MH 06	Tiếng Anh	3	90	30	56	4
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	41	1155	225	909	21
II.1.	Mô học, mô đun cơ sở	6	120	60	56	4
MH 07	Văn hóa ẩm thực	3	60	30	28	2
MH 08	Tâm lý du khách	3	60	30	28	2
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn	33	990	150	825	15
MH 09	Tiếng Anh chuyên ngành	5	120	30	87	3
MH 10	Nghiệp vụ bán hàng	3	60	30	28	2
MH 11	Nghiệp vụ buồng phòng	3	75	15	58	2

MH 12	Xây dựng thực đơn	3	60	30	28	2
MĐ 13	Nghiệp vụ Bar	3	75	15	58	2
MĐ 14	Nghiệp vụ nhà hàng	3	75	15	58	2
MĐ 15	Nghiệp vụ lễ tân	3	75	15	58	2
MH 16	Thực tập tốt nghiệp	10	450	0	450	0
II.3.	Mô học, mô đun tự chọn	2	45	15	28	2
MH 17	Quản trị kinh doanh nhà hàng	2	45	15	28	2
MH 18	Quản trị thương hiệu	2	45	15	28	2
Tổng cộng		52	1410	319	1057	34

g) Danh mục các loại giáo trình, tài liệu giảng dạy ngành: Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn

TT	Tên sách	Tác giả	NXB
1.	Tài liệu dạy, học Giáo dục chính trị- chương trình đào tạo trình độ trung cấp	Tổng cục Giáo dục Nghề nghiệp	NXB Lao Động – Xã Hội
2.	Tài liệu dạy, học Pháp luật - chương trình đào tạo trình độ trung cấp	Tổng cục Giáo dục Nghề nghiệp	NXB Lao Động – Xã Hội
3.	Tài liệu dạy, học Giáo dục Quốc phòng và An ninh - chương trình đào tạo trình độ trung cấp	Tổng cục Giáo dục Nghề nghiệp	NXB Lao Động – Xã Hội
4.	Tài liệu dạy, học Giáo dục Thể chất - chương trình đào tạo trình độ trung cấp	Tổng cục Giáo dục Nghề nghiệp	NXB Lao Động – Xã Hội
5.	Tài liệu dạy, học Tin học - chương trình đào tạo trình độ trung cấp	Tổng cục Giáo dục Nghề nghiệp	NXB Lao Động – Xã Hội
6.	Tài liệu dạy, học Tiếng Anh chương trình đào tạo trình độ trung cấp	Tổng cục Giáo dục Nghề nghiệp	NXB Lao Động – Xã Hội
7.	Tactics for Listening (02nd edition)	Jack C. Richards,	Oxford University Press, 2015.

8.	Tâm lý học xã hội	Nguyễn Đình Chính	NXB Giáo dục, 2001.
9.	Giáo trình tâm lý du lịch	Trịnh Xuân Dũng, Nguyễn Vũ Hà	Trường THNVDLHN, 2003
10.	Tâm lý khách du lịch	Hồ Lý Long	NXB Lao động - Xã hội Hà Nội, 2006
11.	Nghiệp Vụ bán hàng,	Nguyễn Minh Tuấn	NXB Đại học quốc gia TP HCM, 2015
12.	Quản trị bán hàng,	TS. Trần Thị thập	NXB thông tin và truyền thông, 2010
13.	Bán hàng và quản trị bán hàng, .	David Jobber & Lancaster	NXB Thống kê, 2012
14.	Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ buồng	Vũ Thị Bích Phượng, Phan Thị Mai Thảo	,NXB Hà Nội, 2005.
15.	Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ ăn uống,	Trịnh Xuân Dũng (chủ biên) – Vũ Thị Hoà	NXB ĐHQG Hà Nội, 2000
16.	Giáo trình phương pháp xây dựng thực đơn,	Nguyễn Hữu Thủy	NXB Hà Nội, 2008
17.	Kỹ thuật phục vụ bàn bar	Trịnh Xuân Dũng	NXB Hà Nội, 2000.
18.	Kỹ thuật pha chế cocktail và một nghìn lẽ một công thức cocktail	Nguyễn Xuân Ra	NXB Hà Nội, 1998.
19.	Kỹ thuật pha chế và nghệ thuật pha chế cocktail	Nguyễn Xuân Ra	NXB Hà Nội, 2001.
20.	Bar và đồ uống	Trịnh Xuân Dũng	NXB Giáo dục, 1999.
21.	Bài giảng Nghiệp vụ nhà hàng, Bộ môn QTKD – DL	Trường CĐ Công thương Miền Trung	
22.	Tài liệu Nghiệp vụ bàn		VTOS, 2013.
23.	Giáo trình nghiệp vụ phục vụ ăn uống	Trịnh Xuân Dũng	NXB Thống kê, Hà Nội, 2014
24.	Giáo trình nghiệp vụ lễ tân nhà hàng	Trịnh Xuân Dũng	NXB Lao động xã hội, 2005
25.	Giáo trình điện tử nghiệp vụ lễ tân nhà hàng	Trịnh Xuân Dũng	NXB Công an nhân dân, 2004.

27.	Giáo trình Quản trị kinh doanh nhà hàng.	TS. Nguyễn Văn Mạnh (chủ biên) PTS. Hoàng Thị Lan Hương	NXB Lao động – Xã Hội, 2013
28.	Quản trị thương hiệu	Patricia F.Nicolino	NXB Lao động-XH

Trường Trung cấp Ngoại thương kính trình sở Lao động – Thương binh và Xã hội thành phố Hà Nội xem xét, đồng ý./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu VT, ĐT.

HIỆU TRƯỞNG



ThS. Ngô Văn Cường

