

Số: 42/QĐ-FTS

Hà Nội, ngày 19 tháng 3 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

**V/v ban hành chương trình đào tạo ngành Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn
HIỆU TRƯỞNG
TRƯỜNG TRUNG CẤP NGOẠI THƯƠNG**

Căn cứ vào Quyết định số 1588/QĐ-UBND ngày 23/04/2014 của UBND thành phố Hà Nội về việc thành lập trường Trung cấp Đa ngành Hà Nội;

Căn cứ vào Quyết định số 4851/QĐ-UBND ngày 05/12/2022 của UBND thành phố Hà Nội về việc đổi tên trường Trung cấp Đa ngành Hà Nội thành trường Trung cấp Ngoại thương;

Căn cứ Thông tư số 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 quy định về quy trình xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định, duyệt và sử dụng giáo trình trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;

Căn cứ vào Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Trung cấp Ngoại thương được ban hành kèm theo quyết định số 05/QĐ-FTS ngày 17/02/2023 của Hiệu trưởng trường Trung cấp Ngoại thương;

Xét đề nghị của Hội đồng thẩm định chương trình, giáo trình đào tạo;

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Chương trình đào tạo ngành Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn, mã ngành/nghề: 5810205, trình độ: Trung cấp áp dụng giảng dạy trong nội bộ Trường Trung cấp Ngoại thương.

Điều 2. Giao phòng Đào tạo và các khoa trên cơ sở chương trình đào tạo này, tổ chức chỉ đạo bộ môn và giáo viên biên soạn giáo an theo đúng quy định.

Điều 3. Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký.

Các Ông/bà trưởng phòng Đào tạo, trưởng Khoa và giáo viên có liên quan chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như điều 3;
- Lưu: VT, ĐT.



ThS. Ngô Văn Cường

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo quyết định số: 42/QĐ- FTS ngày 19 tháng 3 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Trung cấp Ngoại thương)

Ngành, nghề: Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn

Mã ngành, nghề: 5810205

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương trở lên;

Thời gian khóa học: (năm học)

- Thời gian đào tạo: 2 năm (Đối với học sinh tốt nghiệp Trung học cơ sở hoặc tương đương trở lên);

- Thời gian đào tạo: 1 năm (Đối với học sinh tốt nghiệp Trung cấp trở lên);

1. Giới thiệu chương trình/mô tả ngành, nghề đào tạo:

Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn trình độ trung cấp là ngành, nghề quản lý trực tiếp các bộ phận trực tiếp và gián tiếp phục vụ khách du lịch trong khách sạn, nhà hàng như: buồng, lễ tân, nhà hàng, chế biến món ăn, kinh doanh – tiếp thị, nhân sự, an ninh, kỹ thuật đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam. Các công việc của nghề chủ yếu được thực hiện tại các bộ phận trong khách sạn, nhà hàng hoặc các cơ sở kinh doanh lưu trú và một số cơ sở kinh doanh ăn uống nên môi trường và điều kiện làm việc thuận lợi, đảm bảo an toàn – vệ sinh và sức khỏe. Cường độ làm việc không cao nhưng chịu áp lực lớn về thời gian phục vụ và yêu cầu đảm bảo sự hài lòng đa dạng của khách du lịch.

Để thực hiện tốt các nhiệm vụ, cần phải đảm bảo các điều kiện làm việc thiết yếu như: kiến trúc nhà cửa và quy hoạch mặt bằng khách sạn, nhà hàng hợp lý, các loại thiết bị, dụng cụ phù hợp với tiêu chuẩn của từng công việc; các phần mềm quản trị; hệ thống thông tin liên lạc tốt; và có các quy định nội bộ về tiêu chuẩn cung cấp dịch vụ và quản lý.

Để hành nghề, người lao động phải có sức khỏe tốt, có ngoại hình phù hợp, đạo đức nghề nghiệp tốt, có đủ kiến thức chuyên môn và kỹ năng nghề đáp ứng với vị trí công việc. Ngoài ra, cần phải thường xuyên học tập để nâng cao khả năng giao tiếp bằng ngoại ngữ, mở rộng kiến thức xã hội; rèn luyện tính cẩn thận, chi tiết, rõ ràng; xây dựng ý thức nghề và sự say mê nghề.

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Mục tiêu chung

Đào tạo nguồn nhân lực trực tiếp cho ngành nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, có sức khỏe nhằm tạo điều kiện cho người lao động có khả năng tìm việc làm, đồng thời có khả năng học tập vươn lên, đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế – xã hội.

2.2. Mục tiêu cụ thể

1.2.1. Kiến thức

- Phân loại được cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của các vị trí việc làm trong lĩnh vực nhà hàng, khách sạn;
- 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. Kỹ năng

- Sử dụng thành thạo trang thiết bị, dụng cụ tại vị trí việc làm đảm bảo đúng quy trình và tuân thủ các quy tắc an toàn;
- Phục vụ khách ăn uống theo thực đơn tự chọn (buffet), theo thực đơn chọn món (a la carte menu) 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 chịu 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.

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.

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

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 52 Tín chỉ
- Số lượng mô đun, môn học: 18



- Khối lượng học tập các môn học chung: 255 giờ
- Khối lượng học tập các môn học, môn học chuyên môn: 1155 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 353 giờ; thực hành, thực tập: 1057 giờ

5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	Năng lực cơ bản (năng lực chung)	
1	NLCB-01	Áp dụng các kiến thức về chính trị
2	NLCB-02	Áp dụng các kiến thức về pháp luật
3	NLCB-03	Duy trì sức khỏe
4	NLCB-04	Áp dụng các kiến thức về an ninh quốc phòng
5	NLCB-05	Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản
6	NLCB-06	Sử dụng tiếng Anh giao tiếp cơ bản
II	Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)	
1	NLCL-07	Giáo dục những kiến thức cơ bản về quá trình hình thành và phát triển của văn hóa ẩm thực.
2	NLCL-08	Cung cấp những kiến thức tổng hợp cơ bản về du lịch
3	NLCL-09	Sử dụng tiếng Anh giao tiếp cơ bản trong nhà hàng, khách sạn
4	NLCL-10	Nắm những vấn đề cơ bản về quản trị bán hàng, thiết lập được hoạt động bán hàng, đánh giá được mức độ hiệu quả của hoạt động bán hàng
5	NLCL-11	Nắm những kiến thức tổ chức của bộ phận buồng, trang thiết bị tiện nghi trong nhà hàng, trang thiết bị dụng cụ làm vệ sinh buồng, quy trình vệ sinh buồng, quy trình vệ phục vụ khách lưu trú, quy trình giặt là.
6	NLCL-12	Trình bày được các loại thực đơn, cấu trúc bữa ăn, nguyên tắc khi xây dựng thực đơn, phương pháp dựng thực đơn, cách thức trình bày.
7	NLCL-13	Trang bị những kiến thức cơ bản về nghiệp vụ bar tại các nhà hàng, nhà hàng, quán cà phê.
8	NLCL-14	Trình bày được yêu cầu về vệ sinh cá nhân người nhân viên phục vụ, kỹ thuật bung bê khay, đĩa, nguyên tắc bày bàn ăn Âu, Á, quy trình phục vụ ăn trong nhà hàng

9	NLCL-15	Trang bị những kiến thức cơ bản về nghiệp vụ lễ tân tại các nhà hàng, khách sạn.
10	NLCL-16	Tiếp cận với thực tiễn công việc tại nhà hàng, khách sạn, nâng cao nhận thức về chuyên môn nghiệp vụ, thực tập thành thạo kỹ năng thực hành.
III	Năng lực nâng cao	
1	NLCL-17	Trình bày được các khái niệm cơ bản kinh doanh nhà hàng, cơ sở vật chất kỹ thuật và quy trình đầu tư xây dựng khách sạn; tổ chức bộ máy và quản trị nguồn nhân lực của nhà hàng; kinh doanh lưu trú kinh doanh ăn uống của nhà hàng.
2	NLCL-18	Cung cấp những kiến thức tổng hợp cơ bản về thương hiệu

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 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
<i>II.1.</i>	<i>Mô học, mô đun cơ sở</i>	<i>6</i>	<i>120</i>	<i>60</i>	<i>56</i>	<i>4</i>
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

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Hướng dẫn việc giảng dạy 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:

- Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Cơ sở giáo dục nghề nghiệp có thể bố trí cho học sinh tham quan, học tập, tham gia làm việc trực tiếp tại bộ phận bếp trong các nhà hàng, khách sạn, cơ quan, doanh nghiệp và các cơ sở kinh doanh ăn uống...

- Để giáo dục truyền thống, mở rộng nhận thức và văn hóa xã hội có thể bố trí cho học sinh tham quan một số di tích lịch sử, văn hóa, cách mạng, tham gia các hoạt động xã hội tại địa phương;

- Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm phù hợp:

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 các tối thứ bảy, chủ nhật
5	Đi thực tế	Theo thời gian bố trí của giáo viên và theo yêu cầu của môn học, mô đun

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

Thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun cần được xác định và có hướng dẫn cụ thể theo từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo.

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

- Học sinh phải đạt yêu cầu tất cả các môn học, mô đun đào tạo trong chương trình sẽ được dự thi tốt nghiệp để được cấp bằng Trung cấp;

- Thi, xét công nhận tốt nghiệp theo hướng dẫn tại thông tư 04/2022/TT-BLĐT BXH của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội ban hành ngày 30 tháng 03 năm 2022 quy định về 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.

4.5. Các chú ý khác (nếu có):

Sau khi lựa chọn các môn học, môn học tự chọn, các khoa phối hợp với phòng đào tạo có thể sắp xếp lại thứ tự các môn học, môn học trong chương trình đào tạo để thuận lợi cho việc quản lý./.

HIỆU TRƯỞNG

ThS. Ngô Văn Cường