

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG

(Ban hành kèm theo Quyết định số 554/QĐ-CĐDLH ngày 05 tháng 7 năm 2017
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Du lịch Huế)

Tên nghề: Quản trị nhà hàng

Mã nghề: 6810206

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông và tương đương

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông và tương đương

Thời gian đào tạo: 2,5 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo Cao đẳng Quản trị nhà hàng nhằm trang bị cho người học có kiến thức chuyên môn, kỹ năng thực hành về nghiệp vụ và quản trị nhà hàng. Bên cạnh đó, chương trình đào tạo còn trang bị cho người học đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, phong cách chuyên nghiệp và sức khỏe tốt.

Đồng thời, giúp người lao động định hướng phấn đấu nâng cao trình độ về kiến thức và kỹ năng của bản thân thông qua việc học tập hoặc tích lũy kinh nghiệm trong quá trình làm việc để có cơ hội thăng tiến trong nghề nghiệp.

1.2 Mục tiêu cụ thể

1.2.1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp

1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp:

- Kiến thức:

+ Trình bày được các kiến thức chuyên môn về tổ chức, đón tiếp và phục vụ khách ăn uống tại các nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;

+ Giải thích được các yêu cầu về tổ chức, đón tiếp và phục vụ khách ăn uống tại các nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;

+ Nhận biết được các hình thức phục vụ: ăn theo thực đơn, chọn món, buffet, các loại tiệc, các loại đồ uống pha chế, đồ uống không cồn, đồ uống có cồn, các hình thức phục vụ khác;

+ Xác định chính xác và kiểm tra, đánh giá được một số yêu cầu về chất lượng, vệ sinh, an toàn, an ninh, chu đáo và lịch sự trong quá trình phục vụ khách tại nhà hàng;

+ Giải thích được các kiến thức cơ bản về quản lý và tổ chức công việc trong nghề quản trị nhà hàng như: quản trị nhân lực, quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật, tổ chức sản xuất và phục vụ, quản trị chất lượng, quản trị tài chính, hạch toán định mức;

+ Nhận thức và tiếp cận được các kiến thức về quản trị một cơ sở kinh doanh ăn uống trong cơ chế thị trường;

+ Quản lý, kiểm tra, đánh giá được các chỉ tiêu chất lượng trong phục vụ khách ăn uống tại nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;

+ Thiết kế, sắp xếp được một ca sản xuất/phục vụ khách tại nhà hàng;

+ Định mức được nhân công, nguyên liệu, chi phí để quá trình phục vụ khách diễn ra liên tục, đảm bảo chi phí sản xuất thấp nhất và đạt hiệu quả cao;

+ Các kiến thức cơ bản về Chính trị, Pháp luật, Quốc phòng;

+ Các kiến thức bổ trợ nghề nghiệp như: ngoại ngữ, tin học, tâm lý và kỹ năng giao tiếp, kiến thức về thực phẩm và ăn uống (văn hóa ẩm thực, thương phẩm và an toàn thực phẩm, xây dựng thực đơn, nghiệp vụ chế biến món ăn, sinh lý dinh dưỡng),

tổ chức sự kiện, kỹ thuật trang trí và cắm hoa, môi trường và an ninh - an toàn trong nhà hàng;

+ Sử dụng được các thuật ngữ chuyên ngành trong quản trị nhà hàng;

+ Giao tiếp được bằng tiếng Anh trong quá trình tham gia phục vụ khách tại nơi làm việc.

- Kỹ năng:

+ Đón tiếp khách thân thiện, đúng quy trình;

+ Tổ chức được quá trình phục vụ khách tại các nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác, với các hình thức phục vụ đa dạng khác nhau;

+ Lựa chọn và tổ chức triển khai linh hoạt các phương án phục vụ khách ăn uống theo yêu cầu của khách và thực tế nơi làm việc;

+ Pha chế được các loại đồ uống cơ bản;

+ Thao tác phục vụ khách ăn uống thành thạo, đúng tiêu chuẩn phù hợp với các với các hình thức phục vụ đa dạng khác nhau;

+ Tính toán, xây dựng được thực đơn theo yêu cầu và tư vấn khách lựa chọn thực đơn phù hợp;

+ Tổ chức được các hoạt động quản lý và triển khai thực hiện được các hoạt động nghiệp vụ trong nhà hàng, giám sát công việc của các nhóm phục vụ;

+ Kiểm tra được các chỉ tiêu chất lượng phục vụ ăn uống và thực hiện quá trình đánh giá chất lượng;

+ Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc;

+ Tính toán và định mức chính xác về nhân công, chi phí, trang thiết bị, dụng cụ trên cơ sở điều kiện thực tế của doanh nghiệp;

+ Giám sát được việc thực hiện các biện pháp vệ sinh, an ninh, an toàn và phòng chống cháy nổ trong quá trình chuẩn bị và phục vụ khách ăn uống;

+ Giải quyết được các tình huống phát sinh trong thời gian làm việc;

+ Đào tạo, bồi dưỡng, hướng dẫn, kèm cặp kỹ năng nghề cho nhân viên có bậc thợ thấp hơn;

+ Tìm được việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp.

1.2.2. Chính trị, đạo đức; Thể chất và quốc phòng

- Chính trị, đạo đức:

+ Nắm được một số kiến thức phổ thông, cơ bản về Chủ nghĩa Mác - Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh, chủ trương, chính sách và đường lối phát triển kinh tế của Đảng, về Hiến pháp và Pháp luật của Nhà nước;

+ Yêu nước, trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ Tổ quốc Việt Nam Xã hội Chủ nghĩa; thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo Hiến pháp và Pháp luật;

+ Có hiểu biết về thành tựu và định hướng phát triển của ngành Du lịch Việt Nam;

+ Yêu nghề, có tác phong và thái độ phục vụ đúng đắn, phù hợp với thực tiễn ngành, nghề;

+ Có khả năng và thái độ tích cực làm việc độc lập và làm việc theo nhóm;

+ Có kỹ năng lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hoá dân tộc và địa phương trong từng giai đoạn lịch sử;

+ Luôn có ý thức học tập và rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng yêu cầu công việc.

- Thể chất, quốc phòng:

+ Xác định được các phương pháp rèn luyện thể chất và lựa chọn được phương pháp thích hợp bản thân;

+ Nắm được các kiến thức, kỹ năng cơ bản về thể dục thể thao và áp dụng được để tăng cường và bảo vệ sức khỏe;

+ Hình thành được lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, những hiểu biết cần thiết về quốc phòng toàn dân và lực lượng vũ trang nhân dân, xây dựng ý thức bảo vệ Tổ quốc Việt Nam Xã hội Chủ nghĩa;

+ Tích lũy được một số kiến thức về kỹ năng quân sự cần thiết làm cơ sở để học sinh thực hiện nhiệm vụ quân sự trong nhà trường, vận dụng nghề nghiệp chuyên môn phục vụ quốc phòng và sẵn sàng tham gia lực lượng vũ trang bảo vệ Tổ quốc.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sinh viên tốt nghiệp cao đẳng Quản trị Nhà hàng có thể làm việc trong các nhà hàng, khách sạn, các khu resort, khu du lịch vui chơi giải trí, các doanh nghiệp du lịch.

Cụ thể sinh viên có năng lực để làm việc tại các vị trí, chức danh sau:

+ Làm nhân viên nghiệp vụ Bàn.

+ Nhân viên pha chế thức uống.

+ Làm nhân viên chuyên phục vụ tiệc, hội nghị, hội thảo.

+ Giám sát viên nghiệp vụ Bàn, Bar sau 1 năm kinh nghiệm làm việc

+ Làm tổ trưởng Bàn, Bar, trưởng bộ phận tiệc tại các nhà hàng khách sạn sau 3 năm kinh nghiệm làm việc.

+ Trợ lý giám đốc, Giám đốc bộ phận ăn uống, giám đốc nhà hàng nhỏ và vừa sau 5 năm có kinh nghiệm làm việc.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Số lượng môn học, mô đun: 28

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 105 tín chỉ.

- Khối lượng các môn học chung: 450 giờ.

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 2670 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 774 giờ. Thực hành, thực tập: 1787 giờ.

Số giờ kiểm tra: 109 giờ

3. Nội dung chính chương trình

TT	Tên môn học/ môđun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)				Ghi chú
			Tổng số	Lý thuyết (giờ)	Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm/ bài tập/ thảo luận	Thi/ Kiểm tra	
I	Các môn học chung	21	450	182	247	21	
MH01	Pháp luật	2	30	28		2	
MH02	Chính trị	5	90	56	29	5	
MH03	Giáo dục thể chất	2	60	14	44	2	
MH04	Giáo dục quốc phòng và An ninh	3	75	14	58	3	
MH05	Tin học	3	75	14	58	3	

TT	Tên môn học/ mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)				Ghi chú
			Tổng số	Lý thuyết (giờ)	Thực hành/thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận	Thi/Kiểm tra	
MH06	Ngoại ngữ cơ bản	6	120	56	58	6	
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	84	2220	592	1540	88	
II.1.1	Các môn học, mô đun cơ sở ngành	8	165	92	62	11	
MĐ07	Tổng quan du lịch	2	30	22	6	2	
MĐ08	An ninh an toàn trong du lịch	2	45	14	28	3	
MĐ09	Quan hệ và chăm sóc khách hàng	2	45	28	14	3	
MĐ10	Marketing Du lịch	2	45	28	14	3	
II.1.2	Các môn học, mô đun cơ sở nghề	12	225	122	88	15	
MĐ11	Tin học ứng dụng trong nhà hàng	2	45	14	28	3	
MĐ12	Xây Dựng Thực đơn	2	30	22	6	2	
MĐ13	Văn hóa ẩm thực	2	30	22	6	2	
MĐ14	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	30	22	6	2	
MĐ15	Tiệc và sự kiện trong nhà hàng	2	45	28	14	3	
MĐ16	Kỹ thuật cắm hoa và trang điểm	2	45	14	28	3	
II.2	Các môn học, mô đun chuyên nghề	64	1830	378	1390	62	
MĐ17	Ngoại ngữ chuyên ngành nhà hàng	11	240	84	144	12	
MĐ18	Quản trị tài chính DNDL	2	45	28	14	3	
MĐ19	Quản trị nguồn nhân lực	2	45	28	14	3	
MĐ20	Quản trị đồ uống	2	45	28	14	3	
MĐ21	Quản trị kinh doanh nhà hàng	3	60	42	14	4	
MĐ22	Kỹ năng giám sát	2	45	28	14	3	
MĐ23	Nghệ vụ Bar 1	3	90	28	56	6	

TT	Tên môn học/ môđun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)				Ghi chú
			Tổng số	Lý thuyết (giờ)	Thực hành/thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận	Thi/Kiểm tra	
MĐ24	Nghiệp vụ Bar 2	3	75	28	42	5	
MĐ25	Nghiệp vụ Nhà hàng 1	6	120	28	84	8	
MĐ26	Nghiệp vụ nhà hàng 2	5	90	28	56	6	
MĐ27	Nghiệp vụ chế biến món ăn	3	75	28	42	5	
MĐ28	Thực hành nghiệp vụ tại cơ sở	22	900		900		
Tổng số		105	2670	774	1787	109	

(Nội dung chương trình chi tiết môn học/ môđun kèm theo)

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình:

4.1. Các môn học chung bắt buộc thực hiện theo hướng dẫn của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

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

4.2.1. Phân bố thời gian đào tạo của khóa học:

STT	Nội dung các hoạt động	Thời gian đào tạo (tuần)
1.	Tổng thời gian học tập	102
1.1	Thời gian học tập	80
1.2	Ôn tập, kiểm tra hết môn và thi tốt nghiệp	16
1.3	Thời gian dự phòng học tập	6
2.	Tổng thời gian các hoạt động chung	28
2.1	Khai giảng, sơ kết, bế giảng, tổng kết và nghỉ lễ	12
2.2	Nghỉ tết, nghỉ hè	16
	Tổng cộng	130

4.2.2. Phân bố thời gian theo tiến độ đào tạo của khóa học:

Stt	Nội dung	Tiến độ đào tạo (tuần)					Tổng
		HK1	HK2	HK3	HK4	HK5	
I	Tổng thời gian học tập	21	22	21	23	20	107
1	Thời gian học	18	18	18	12		66
2	Học thực tế, thực tập tại cơ sở				9	14	23
3	Kiểm tra hết môn học, môđun và bảo vệ cuối khóa	2	2	2	1	4	11
4	Lao động, dự phòng	1	2	1	1	2	7
II	Tổng thời gian hoạt động chung	4	5	3	5	6	23

Stt	Nội dung	Tiến độ đào tạo (tuần)					Tổng
		HK1	HK2	HK3	HK4	HK5	
5	Nghi tết Nguyên đán	2		2			4
6	Nghi hè		4		4		8
7	Khai giảng, nghỉ các ngày lễ, sơ kết, tổng kết, bế giảng	2	1	1	1	6	11
	Tổng cộng (I+II)	25	27	24	28	26	130

4.2.3. Kế hoạch bố trí môn học/mô đun theo năm học và học kỳ:

4.2.3.1. Năm thứ nhất:

HỌC KỲ 1			HỌC KỲ 2		
TT	Tên môn học, mô đun	Số tiết	TT	Tên môn học, mô đun	Số tiết
1	Pháp luật	30	1	Tin học ứng dụng trong nhà hàng	45
2	Giáo dục quốc phòng và an ninh	75	2	Văn hóa ẩm thực	30
3	Anh văn cơ bản	120	3	Quan hệ và chăm sóc khách hàng	45
4	Tổng quan du lịch	30	4	Kỹ thuật trang điểm và cắm hoa	45
5	An ninh và an toàn trong du lịch	45	5	Ngoại ngữ chuyên ngành 1	120
6	Vệ sinh an toàn thực phẩm	30	6	Nghiệp vụ Chế biến món	75
7	Tin học cơ bản	75	7	Nghiệp vụ Bàn 2	90
8	Nghiệp vụ bàn 1	120	8	Marketing Du lịch	45
			9	Tiệc và sự kiện trong nhà hàng	45
	Tổng cộng	525		Tổng cộng	540

4.2.3.1. Năm thứ hai:

HỌC KỲ 1			HỌC KỲ 2		
TT	Tên môn học, mô đun	Số tiết	TT	Tên môn học, mô đun	Số tiết
1	Giáo dục thể chất	60	1	Quản trị kinh doanh nhà hàng	60
2	Xây dựng và lên thực đơn	30	2	Nghiệp vụ Bar 2	75
3	Quản trị nguồn nhân lực	45	3	Quản trị đồ uống	45
4	Ngoại ngữ chuyên ngành	120	4	Thực tập 1	360
5	Chính trị	90			
6	Nghiệp vụ Bar 1	90			

7	Kỹ năng giám sát	45			
8	Quản trị tài chính doanh nghiệp	45			
	Tổng cộng	525		Tổng cộng	540

4.2.3.3. Năm thứ ba:

HỌC KỲ 1	
Tên môn học, mô đun	Số tiết
Thực tập 2	540
Tổng cộng	540

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

Nội dung	Thời gian
1. Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 19 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 vào một buổi trong tuần
3. Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, sinh viên có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Vào tất cả các ngày làm việc trong tuần
4. Vui chơi, giải trí và các hoạt động câu lạc bộ của trường và tổ chức đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt ngoài giờ học tập hoặc vào các ngày thứ 7, chủ nhật
5. Tham quan thực tế	Mỗi học kỳ 1 lần

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

Thực hiện theo Thông tư 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động, Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

Thời gian, phương thức, nội dung kiểm tra hết môn học, mô đun 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: theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ.

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng theo từng ngành, nghề và phải tích lũy đủ số mô đun hoặc tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

+ Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp ngay cho người học hoặc phải làm chuyên đề, khóa luận làm điều kiện xét tốt nghiệp.

+ Hiệu trưởng các trường căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp để cấp bằng tốt nghiệp và công nhận danh hiệu kỹ sư thực hành hoặc cử nhân thực hành (đối với trình độ cao đẳng) theo quy định của trường.

4.5. Các chú ý khác:

4.5.1. Chú ý về chương trình đào tạo và chương trình chi tiết

- Chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo dựa trên năng lực được xác định dựa trên: Phân tích nghề, bộ phiếu Phân tích công việc, bộ Tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia và tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam (VTOS 2008, 2015) có tham chiếu đến tiêu chuẩn nghề ASEAN và APEC đối với nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Căn cứ các năng lực cơ bản, năng lực chung, năng lực chuyên môn, năng lực quản lý và năng lực hành vi, thái độ để lựa chọn xác định kiến thức, kỹ năng, thái độ cần thiết phải đưa vào chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo.

4.5.2. Hướng dẫn xây dựng đề cương chi tiết cho các môn học, mô đun đào tạo:

Cần căn cứ vào các nội dung chính trong chương trình chi tiết của từng môn học, mô đun để xây dựng đề cương chi tiết, cụ thể như sau:

- Vị trí tính chất môn học, mô đun
- Mục tiêu môn học, mô đun
- Nội dung môn học, mô đun: Phân bổ thời gian cho từng chương, bài cụ thể đã được xác định.
- Điều kiện thực hiện môn học, mô đun
- Nội dung và phương pháp đánh giá
- Hướng dẫn thực hiện môn học, mô đun

4.5.3. Hướng dẫn phân bổ thời gian và nội dung phần thực hành nghề tại cơ sở:

- Thực hành nghề tại cơ sở nhằm mục tiêu hoàn thiện kiến thức, áp dụng các hiểu biết và kỹ năng đã được học tập tại trường vào môi trường nghề nghiệp thực tế.

- Nội dung thực hành nghề tại cơ sở là bao gồm những nội dung sinh viên đã được học tại trường (tùy từng đợt thực hành) đặc biệt là các kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp để áp dụng vào công việc thực tế.

- Có thể phân bổ nội dung thực hành nghề tại cơ sở như sau:

+ Sinh viên thực hành tại các doanh nghiệp du lịch, có công việc phù hợp với nghề. Trong trường hợp này cần có giáo viên hoặc người hướng dẫn (có thể là người có kinh nghiệm trình độ đang làm việc tại các cơ sở) hướng dẫn sinh viên.

+ Thực hành các nghiệp vụ (có giáo viên hướng dẫn) tại các điểm tham quan, du lịch, các tuyến du lịch hoặc theo các chương trình du lịch...

+ Kết hợp cả hai hình thức nói trên

- Việc lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như phân bổ thời gian thực hành tùy điều kiện từng trường có thể lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như chia thành các đợt thực hành với thời lượng hợp lý, đảm bảo về thời lượng và các mục tiêu, nội dung cơ bản nói trên./.