

KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO

(Khóa 5 - Niên khóa 2023 - 2025)

1. **Nghề đào tạo:** Nghiệp vụ nhà hàng **Mã nghề: 5810206**
2. **Trình độ đào tạo:** Trung cấp
3. **Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp Trung học cơ sở hoặc tương đương;
4. **MỤC TIÊU ĐÀO TẠO:**

4.1. Mục tiêu chung:

Nghề nghiệp vụ nhà hàng trình độ trung cấp là ngành nghề chuyên tổ chức, quản lý và điều hành các hoạt động trong kinh doanh nhà hàng và phục vụ thực khách ăn uống tại nhà hàng, khách sạn, du lịch, resort cao cấp và các cơ sở kinh doanh ăn uống với các hình thức phục vụ đa dạng phong phú, đáp ứng nhu cầu bậc 4 trong khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Người làm nghề Nghiệp vụ nhà hàng có nhiệm vụ chủ yếu sau đây: chuẩn bị phục vụ, phục vụ khách theo yêu cầu thực đơn đặt trước (set menu); phục vụ khách ăn chọn món (a la carte), phục vụ khách ăn tự chọn (buffet), phục vụ tiệc (banquet), phục vụ hội nghị, hội thảo, phục vụ khách ăn tại buồng nghỉ (room service), tổ chức phục vụ các hình thức ăn uống khác: ngoài trời, catering, pha chế và phục vụ đồ uống, chăm sóc khách hàng, vệ sinh, an toàn, an ninh trong hoạt động kinh doanh nhà hàng, học tập rèn luyện, nâng cao trình độ giao tiếp ngoại ngữ đặc biệt Anh văn các ngoại ngữ khác.

Người học có thể làm việc trong các nhà hàng thuộc các khách sạn, khu resort, khu nghỉ dưỡng du lịch từ 1-5 sao hoặc các nhà hàng độc lập với các vị trí từ nhân viên phục vụ trực tiếp, trưởng nhóm nghiệp vụ, trưởng ca và các vị trí khác trong nhà hàng. Trong công việc có thể tiến hành độc lập hoặc phối hợp theo nhóm tùy theo yêu cầu cụ thể của công việc cũng như loại hình nhà hàng, loại hình phục vụ.

Để hành nghề người học phải đáp ứng các yêu cầu về sức khỏe, có ngoại hình phù hợp, đủ kiến thức và hiểu biết chuyên môn, có khả năng giao tiếp ứng xử trong quá trình phục vụ, có đạo đức nghề nghiệp, có khả năng tổ chức và thực hiện các nhiệm vụ của nghề Nghiệp vụ nhà hàng

4.2. Mục tiêu cụ thể:

❖ Kiến thức:

- Xác định được vị trí, vai trò của nhà hàng trong ngành Du lịch và đặc trưng của hoạt động nhà hàng, tác động của nó đối với kinh tế, văn hóa, xã hội và môi trường;
- Mô tả được cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong nhà hàng;
- Mô tả được mối liên hệ, hợp tác giữa các bộ phận trong nhà hàng;
- Mô tả được chức năng, nhiệm vụ của nhân viên tại các vị trí việc làm trong nhà hàng;
- Trình bày được các quy trình phục vụ tại các vị trí việc làm trong nhà hàng: phục vụ bàn, pha chế và phục vụ đồ uống, thu ngân, tiếp tân nhà hàng;
- Trình bày được quy trình nghiệp vụ tại vị trí Điều hành nhóm phục vụ;
- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu của các bộ phận trong nhà hàng và giải thích công dụng, cách sử dụng của chúng;
- Trình bày được nguyên tắc vệ sinh, an toàn – an ninh, phòng cháy, chữa cháy trong nhà hàng;
- Mô tả được nguyên nhân gây tai nạn, cháy nổ và biện pháp phòng ngừa trong nhà hàng;
- 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.

❖ Kỹ năng:

- Thực hiện đúng quy trình phục vụ khách hàng tại các vị trí việc làm phục vụ bàn, pha chế và phục vụ đồ uống, thu ngân, tiếp tân nhà hàng, điều hành nhóm phục vụ, theo tiêu chuẩn của nhà hàng;
- Sử dụng đúng và an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ nhà hàng;
- Xây dựng được kế hoạch làm việc trong ca; kế hoạch phân công nhân sự cần thiết trong ca làm việc;
- Điều hành được các công việc hàng ngày và quản lý thời gian làm việc hiệu quả;
- Giám sát, kiểm tra, đánh giá kết quả công việc đảm bảo đúng quy trình và tiêu chuẩn tại các bộ phận của nhà hàng;
- Làm được các loại mẫu biểu, báo cáo, văn bản đối nội, hợp đồng thông dụng của nhà hàng;
- Phân tích, đánh giá được kết quả làm việc của các bộ phận phụ trách; kiểm soát

vật tư, hàng hóa;

- Thực hiện được báo cáo công việc, phát hiện thiếu sót và quản lý hàng hóa và tài chính trong ca làm việc;

- Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, 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;

❖ **Năng lực tự chủ và trách nhiệm:**

- Chấp hành nghiêm túc nội quy, quy định của nhà hàng;

- Triển khai kế hoạch làm việc, khả năng tổ chức công việc;

- Thực hiện thao tác chính xác và đúng quy trình;

- Thực hiện vệ sinh và an toàn trong quá trình phục vụ;

- Có ý thức học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn;

- Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong nhà hàng.

4.3. 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 bàn;

- Pha chế và phục vụ thức uống;

- Thu ngân;

- Tiếp tân nhà hàng;

- Điều hành nhóm phục vụ.

5. Niên khóa: 2023 - 2025 (khóa 5)

6. Thời gian khóa học: 02 năm (từ ngày 28/8/2023 đến ngày 28/8/2025)

7. Thời gian học tập: 84 tuần; trong đó:

+ **Thời gian thực học:** 72 tuần.

+ **Thời gian ôn, thi kết thúc môn học/mô-đun, thời gian ôn:** 12 tuần.

8. Thời gian khai, bế giảng, nghỉ lễ, nghỉ hè và dự phòng: 14 tuần.

9. Quyết định phê duyệt chương trình: quyết định số ~~106~~ QĐ-TCGC, ngày ~~14~~ tháng ~~6~~ năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Trung cấp Gò Công.

10. Lịch học toàn khóa: (kèm theo lịch học toàn khóa)

(15) 092000 (*)

1.1. Phân bố thời gian học tập:

Mã MH, MBD	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)					Kế hoạch giảng dạy				
		Số Tin chỉ	Tổng số	Trong đó			Tự học	Năm 1		Năm 2	
				Lý thuyết	Thực hành, thảo luận	Kiểm tra		Học kỳ 1	Học kỳ 2	Học kỳ 1	Học kỳ 2
I	Các môn học chung	1.1	255	94	148	13	268.5				
MH 01	Giáo dục chính trị	1	30	15	13	2	37.5	X			
MH 02	Pháp luật	1	15	9	5	1	21	X			
MH 03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2	21	X			
MH 04	Giáo dục quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3	54	X			
MH 05	Tin học	2	45	15	29	1	45	X			
MH 06	Tiếng Anh	4	90	30	56	4	90	X			
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề (II.1 + II.2)	43	1230	317	875	38	752.5				
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	8	195	78	108	9	131				
MH 07	Tổng quan du lịch, nhà hàng, khách sạn	2	30	28	0	2	28	X			
MD 08	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	45	15	28	2	29	X			
MH 09	Sinh lý dinh dưỡng	1	30	20	8	2	24		X		

MĐ 10	Nghiệp vụ chế biến món ăn	3	90	15	72	3	50			X	
II.2	Các môn modul chuyên môn (II.2.1 + II.2.2)	35	1035	239	767	29	621.5				
II.2.1	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề bắt buộc	31	960	196	739	25	564.5				
MĐ 11	Lễ tân nhà hàng	2	45	15	28	2	29		X		
MH 12	Thanh toán quốc tế	2	30	28	0	2	28			X	
MĐ 13	Ngoại ngữ chuyên ngành	4	90	30	56	4	59		X		
MĐ 14	Nghiệp vụ nhà hàng 1	3	75	15	57	3	44		X		
MĐ 15	Nghiệp vụ nhà hàng 2	3	75	15	57	3	44				X
MH 16	Xây dựng thực đơn	2	45	15	28	2	29			X	
MH 17	Môi trường và an ninh - an toàn trong nhà hàng	1	30	5	23	2	16.5				
MH 18	Quản trị kinh doanh nhà hàng	2	30	28	0	2	28				X
MĐ 19	Nghiệp vụ Bar 1	3	60	30	27	3	44			X	
MĐ 20	Nghiệp vụ Bar 2	2	60	15	43	2	33				
MĐ 21	Chuyên đề thực hành nghề nghiệp	3	180	0	180	0	90				X
MĐ 22	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng (tại cơ sở)	4	240	0	240	0	120				X

II.2.2	Các môn học, mô-đun cơ sở/chuyên môn nghệ thuật chọn (II.2.2.1 + II.2.2.2)	4	75	43	28	4	57							
II.2.2.1	Các môn học, mô-đun cơ sở tự chọn	2	45	15	28	2	29		X					
MD 23	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch													
MD 24	Quản trị học đại cương													
II.2.2.2	Các môn học, mô-đun chuyên môn nghệ thuật chọn	2	30	28	0	2	28				X			
MH 25	Văn hoá ẩm thực													
MH 26	Kỹ năng bán hàng trong nhà hàng													
	Tổng cộng	54	1485	411	1023	51	1021	330	315	255	525			

12. Xét công nhận tốt nghiệp:

Đối với đào tạo theo phương thức tích lũy tín chỉ:

- Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ trung cấp theo từng ngành, nghề và phải tích lũy đủ số tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.
- Người học phải đạt được các kiến thức kỹ năng mềm như kỹ năng giao tiếp, làm việc theo nhóm, làm việc độc lập và khởi sự doanh nghiệp trong khoá học.
- 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 căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp để cấp bằng tốt nghiệp theo quy định của trường.

Tiền Giang, ngày 14 tháng 8 năm 2022

U. HIỆU TRƯỞNG



Lê Hùng Chinh

