

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP TC "CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG" \f C \I "1"
(Ban hành kèm theo Quyết định số 138/QĐ-CDKNII ngày 20 tháng 08 năm
2024 của Hiệu trưởng Trường Cao Đẳng Kỹ Nghệ II)

Tên nghề : **Nghệ vụ nhà hàng**
Mã nghề : **5810206**
Trình độ đào tạo : Trung cấp
Bằng cấp sau tốt nghiệp: Bằng Trung cấp
Đối tượng tuyển sinh : Tốt nghiệp trung học cơ sở.
Thời gian khóa học : 2 năm (4 học kỳ)

Giới thiệu chương trình/mô tả nghề đào tạo

Nghề nghiệp vụ nhà hàng là nghề dịch vụ, nhân sự nghề nghiệp vụ nhà hàng đóng vai trò rất quan trọng của cơ sở lưu trú du lịch, thực hiện nhiệm vụ phục vụ khách ăn uống theo thực đơn đặt trước, theo kiểu chọn món, buffet, các loại hình Gala Dinner, các loại tiệc, các loại đồ uống pha chế đáp ứng các yêu cầu về chất lượng phục vụ từ cao cấp đến bình dân đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm, an ninh, chu đáo và lịch sự.

2. Mục tiêu đào tạo:

2.1. Mục tiêu chung

- Tổ chức, đón tiếp và phục vụ khách đồ ăn, đồ uống trong các sự kiện và các địa điểm ăn uống khác nhau đạt hiệu quả và có tổ chức;
- Vận hành các cơ sở vật chất tránh hư hỏng và sử dụng cơ sở vật chất lâu dài;
- Tổ chức chế biến và phục vụ nâng cao uy tín và chất lượng dịch vụ;

- Thực hiện được các qui trình trong việc đảm bảo chất lượng chế biến và dịch vụ

2.2. Mục tiêu cụ thể:

+ 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 khác nhau;

+ Đón tiếp khách thân thiện, đúng quy trình;

+ Giao tiếp hiệu quả với khách bằng tiếng Việt và tiếng Anh ở trình độ giao tiếp cơ bản;

+ Đặt bàn ăn và phục vụ các bữa ăn điếm tâm, trưa, tối, tiệc Âu, Á; phục vụ các loại đồ uống với món ăn đúng yêu cầu kỹ thuật;

+ Lựa chọn và tổ chức linh hoạt các phương án phục vụ khách ăn uống theo yêu cầu; phối hợp với các bộ phận liên quan phục vụ khách các loại đồ uống, đồ ăn đúng quy trình, đúng thời gian quy định và đảm bảo vệ sinh, an toàn;

+ Thực hiện được 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;

+ Xử lý được các tình huống phát sinh trong quá trình phục vụ đảm bảo hài lòng khách hàng và cân đối quyền lợi của doanh nghiệp;

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

+ Hướng dẫn được kỹ năng nghề cho người học vào công việc;

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

3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

+ Nhân viên pha chế bộ phận Bar, nhân viên phục vụ bộ phận Bàn tại hệ thống nhà hàng độc lập, nhà hàng thuộc khách sạn và hệ thống chuỗi nhà hàng.

+ Tổ trưởng bộ phận Bàn, Bar tại hệ thống nhà hàng độc lập, nhà hàng thuộc khách sạn và hệ thống chuỗi nhà hàng.

4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

- Số lượng môn học, mô đun: 21
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 55 Tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1155 giờ
- Khối lượng lí thuyết: 408 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm, bài tập, thảo luận: 926 giờ; kiểm tra, đánh giá: 76 giờ.

Tổng hợp các năng lực của nghề¹:

| TT | Mã số | Tên đơn vị năng lực |
|------------|----------------------------|---|
| I. | Các năng lực cơ bản | |
| 1 | CB01 | Làm việc hiệu quả trong nhóm |
| 2 | CB02 | Vận dụng các kỹ năng giao tiếp cơ bản |
| 3 | CB03 | Tham gia các hoạt động bền vững về môi trường |
| 4 | CB04 | Tuân thủ phương thức hoạt động an toàn tại nơi làm việc |
| 5 | CB05 | Ứng phó với trường hợp khẩn cấp |
| II. | Các năng lực chung | |
| 1 | CC01 | Chuẩn bị nhà hàng để phục vụ |
| 2 | CC02 | Tiếp nhận và xử lý phàn nàn |
| 3 | CC03 | Kết thúc ca làm việc |
| 4 | CC04 | Xử lý các giao dịch tài chính |
| 5 | CC05 | Xúc tiến quảng bá và bán các sản phẩm và dịch vụ |
| 6 | CC06 | Duy trì vệ sinh và an toàn thực phẩm |
| 7 | CC07 | Phát triển mối quan hệ khách hàng |

¹ Các nghề dựa theo tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia cho từng nghề tương ứng.

| | | |
|-------------------------------------|------|---|
| 8 | CC08 | Chuẩn bị và trình bày báo cáo |
| 9 | CC09 | Phòng tránh, kiểm soát và chữa cháy |
| 10 | CC10 | Đối phó với người say rượu và người không có thẩm quyền |
| 11 | CC11 | Áp dụng các nguyên tắc du lịch có trách nhiệm |
| III. Các năng lực chuyên môn | | |
| 1 | CM01 | Tiếp nhận đặt bàn ăn |
| 2 | CM02 | Tiếp nhận đặt tiệc và sự kiện |
| 3 | CM03 | Chào đón và tiếp nhận khách |
| 4 | CM04 | Tiếp nhận và chuyển yêu cầu gọi món của khách |
| 5 | CM05 | Phục vụ đồ ăn tại bàn |
| 6 | CM06 | Phục vụ đồ uống và các đồ ăn kèm theo |
| 7 | CM07 | Tư vấn về rượu vang và các loại rượu |
| 8 | CM08 | Phục vụ rượu vang và các loại rượu |
| 9 | CM09 | Dọn bàn ăn |
| 10 | CM10 | Phục vụ tại buồng |
| 11 | CM11 | Phục vụ tiệc và sự kiện |
| 12 | CM12 | Chuẩn bị, pha chế và phục vụ mocktail, cocktail |
| 13 | CM13 | Chuẩn bị phục vụ cà phê |
| 14 | CM14 | Pha chế cà phê |
| 15 | CM15 | Phục vụ và trình bày cà phê |
| 16 | CM16 | Tổ chức sự kiện |
| 17 | CM17 | Kiểm tra khu vực làm việc |
| 18 | CM18 | Đặt hàng và nhận hàng mới vào kho |

| | | |
|----|------|---|
| 19 | CM19 | Thanh toán cho khách hàng |
| 20 | CM20 | Lập báo cáo cuối ca |
| 21 | CM21 | Thực hiện các quy định về sức khỏe và an toàn nghề nghiệp |
| 22 | CM22 | Tối ưu hóa hiệu quả sử dụng công nghệ |
| 23 | CM23 | Thiết lập các chính sách và quy trình |
| 24 | CM24 | Vận hành các thiết bị an ninh cơ bản |
| 25 | CM25 | Quản lý các sự cố và tình huống khẩn cấp |

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 | Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm/ bài tập/ thảo luận | Thi/ Kiểm tra |
| I | Các môn học chung | 11 | 255 | 94 | 148 | 13 |
| 501900901 | Giáo dục chính trị | 2 | 30 | 15 | 13 | 2 |
| 501900902 | Pháp luật | 1 | 15 | 9 | 5 | 1 |
| 501900903 | Giáo dục thể chất | 1 | 30 | 4 | 24 | 2 |
| 501900904 | Giáo dục quốc phòng và an ninh | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| 501900905 | Tin học | 2 | 45 | 15 | 29 | 1 |
| 501900906 | Tiếng anh | 3 | 90 | 30 | 56 | 4 |

| Mã MH/MĐ | Tên môn học, mô đun | Số tín chỉ | Thời gian học tập (giờ) | | | |
|-------------|---|------------------|-------------------------|--------------|--|---------------------|
| | | | Tổng số | Trong đó | | |
| | | | | Lý thuyết | Thực hành/Thực tập/thí nghiệm/ bài tập/thảo luận | Thi/ Kiểm tra |
| II | Các môn học, mô đun chuyên môn | 44 | 1155 | 314 | 778 | 63 |
| II.1 | Môn học, môn đun cơ sở | 6 | 90 | 84 | 0 | 6 |
| 502417907 | Tổng quan ngành nghề | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
| 502417908 | Văn hóa ẩm thực | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
| 502417909 | Bảo vệ môi trường, sử dụng hiệu quả năng lượng và tài nguyên | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
| II.2 | Môn học, mô đun chuyên môn | 38 | 1065 | 230 | 778 | 57 |
| 502417810 | Phục vụ nhà hàng 1 | 3 | 75 | 15 | 55 | 5 |
| 502417811 | Phục vụ nhà hàng 2 | 3 | 75 | 15 | 55 | 5 |
| 502417812 | Pha chế và phục vụ đồ uống không cồn | 4 | 105 | 15 | 85 | 5 |

| Mã MH/MĐ | Tên môn học, mô đun | Số tín chỉ | Thời gian học tập (giờ) | | | |
|-------------|--|------------------|-------------------------|--------------|--|---------------------|
| | | | Tổng số | Trong đó | | |
| | | | | Lý thuyết | Thực hành/thực tập/thí nghiệm/ bài tập/thảo luận | Thi/ Kiểm tra |
| 502417813 | Pha chế và phục vụ đồ uống có cồn | 3 | 75 | 15 | 55 | 5 |
| 502417814 | Trình bày và trang trí món ăn | 2 | 45 | 15 | 25 | 5 |
| 502417815 | Chế biến món ăn Việt Nam | 2 | 45 | 15 | 25 | 5 |
| 502417816 | Chế biến món ăn Âu-Á | 2 | 45 | 15 | 25 | 5 |
| 502417817 | Tiếp thị và bán hàng trong nhà hàng | 2 | 75 | 15 | 55 | 5 |
| 502417818 | Giao tiếp trong nhà hàng | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| 502417919 | Tiếng anh giao tiếp | 4 | 75 | 40 | 30 | 5 |
| 502417920 | Tiếng anh chuyên ngành | 4 | 75 | 40 | 30 | 5 |
| 502417821 | Thực tập tốt nghiệp | 7 | 330 | 15 | 310 | 5 |
| | Tổng cộng | 55 | 1410 | 408 | 926 | 76 |

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

7.1. Hướng dẫn việc giảng dạy các môn học chung bắt buộc;

Các môn học chung được thực hiện theo quy định hiện hành. Hình thức giảng dạy các môn học giáo dục chính trị, pháp luật, tin học được áp dụng đào tạo hình thức kết hợp trực tuyến - trực tiếp hoặc trực tiếp hoặc trực tuyến, gồm:

- Giáo dục chính trị - theo Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 06 tháng 12 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động -Thương binh và Xã hội.
- Pháp luật - theo Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.
- Giáo dục thể chất - theo Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.
- Giáo dục quốc phòng và an ninh - theo Thông tư số 10 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.
- Tin học - theo Thông tư số 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.
- Tiếng anh - theo Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

7.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa;

Căn cứ vào điều kiện cụ thể tổ chức hoạt động ngoại khoá, các hoạt động ngoại khoá được tổ chức theo từng mô đun phù hợp với nội dung đào tạo vào các học kỳ hoặc từng sự kiện trong năm của nhà trường cụ thể như sau:

| STT | Nội dung | Thời gian |
|------------|---|--|
| 1 | Các hoạt động thể dục, thể thao. | Ngoài giờ học lý thuyết, thực hành và thực tập. |
| 2 | Văn hoá, văn nghệ. Qua các phương tiện thông tin đại chúng và sinh hoạt tập thể. | Ngoài giờ học hàng ngày. Trong các sự kiện của Nhà trường như: Hội diễn văn nghệ chào |

| | | |
|---|---|---|
| | | mừng ngày Nhà giáo Việt Nam 20-11, các giải cấp trường, ... |
| 3 | Hoạt động thư viện. Ngoài giờ học, sinh viên 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 hoặc vào các dịp lễ, đặc biệt của Đoàn, Đảng, Nhà Trường. |
| 5 | Để giáo dục truyền thống dân tộc, mở rộng nhận thức và văn hóa xã hội Trường tổ chức 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. | Mỗi học kỳ. |
| 6 | Để học sinh, sinh viên có nhận thức đủ về nghề nghiệp đang theo học, Khoa/Trường tổ chức bố trí cho học sinh tham quan, học tập tại một số xưởng, nhà máy sản xuất. | Mỗi học kỳ hoặc theo nội dung từng môn học và điều kiện cụ thể. |

7.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra, đánh giá thường xuyên, định kỳ và thi kết thúc môn học, mô đun;

7.3.1. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra, đánh giá thường xuyên, định kỳ môn học, mô đun;

- Do giáo viên, giảng viên giảng dạy môn học, mô-đun quyết định. Việc kiểm tra bằng hình thức tự luận, viết, vấn đáp, tiểu luận, thực hành, thực tập và các hình thức kiểm tra, đánh giá khác;

- Việc kiểm tra bằng hình thức trực tuyến đối với các nội dung thực hành chỉ áp dụng khi đáp ứng được các điều kiện về cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo; hệ thống hạ tầng, thiết bị công nghệ thông tin và phải bảo đảm đánh giá chính xác, khách quan kết quả học tập của người học và được Hiệu trưởng quyết định;
- Mỗi một môn học, mô-đun có ít nhất một điểm kiểm tra thường xuyên, một điểm kiểm tra định kỳ. Môn học lý thuyết 15 tiết/1 điểm kiểm tra; Môn học thực hành hoặc tích hợp từ 30-45 tiết/1 điểm kiểm tra. Điểm kiểm tra thường xuyên, định kỳ được chấm theo thang điểm 10, làm tròn đến một chữ số thập phân.

7.3.2. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô đun;

- Đề thi kết thúc môn được bộ phận khảo thí in ấn, nhân bản đảm bảo số lượng cho người học dự kiểm tra kết thúc môn học (theo mã đề đã được xác định).
- Trước giờ kiểm tra kết thúc môn học giảng viên/giáo viên coi thi kết thúc môn nhận đề thi kết thúc môn tại bộ phận khảo thí và tiến hành các thủ tục thi kết thúc môn học theo quy định.
- Thời gian kiểm tra kết thúc môn học, mô đun theo đúng quy định trong tiến độ đào tạo đã phê duyệt theo từng năm học;
- Trước khi kiểm tra kết thúc môn học, mô đun, giáo viên bộ môn phải nhập điểm trên phần mềm đào tạo đủ số lần kiểm tra định kỳ, kiểm tra thường xuyên;
- Sau khi kết thúc môn học/mô đun 01 tuần, giảng viên/giáo viên giảng dạy phải hoàn tất nhập điểm trên phần mềm và nộp kết quả điểm về phòng đào tạo.

7.4. Hướng dẫn tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với đào tạo theo niên chế

- Người học phải học hết chương trình đào tạo theo nghề đã đăng ký học tập và các điều kiện hoàn thành học phí, hồ sơ đầu vào, điểm rèn luyện học tập của khóa học.

- Người học dự thi tốt nghiệp bao gồm: **Lý thuyết chuyên môn; Thực hành.**

| STT | Môn thi | Hình thức thi | Thời gian thi |
|-----|----------------------|-------------------|---------------------|
| 1 | Lý thuyết chuyên môn | Viết, trắc nghiệm | Không quá 180 phút. |
| 2 | Thực hành | Bài thi thực hành | Không quá 24 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 tốt nghiệp trung cấp** theo quy định của trường.

7.5. Hướng dẫn tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với những nội dung có thể thực hiện bằng hình thức trực tuyến;

- Đào tạo trực tuyến là hình thức dạy học cho phép thực hiện một phần hoặc toàn bộ nội dung môn học, mô-đun trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng trên môi trường internet để thay thế việc dạy học trực tiếp tại các địa điểm đào tạo của nhà trường.

- Thời gian giảng dạy, học tập bằng hình thức trực tuyến được thực hiện linh hoạt tùy theo điều kiện và hoàn cảnh thực tế của từng trường, do hiệu trưởng quyết định.

8. Tài liệu tham khảo:

- Thông tư số 01/2024/TT-BLĐTBXH ngày 19/02/2024 về Quy định qui trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định, duyệt và sử dụng giáo trình trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;

- Thông tư số 26/2020/TT-BLĐTBXH ngày 30/12/2020 về Ban hành danh mục ngành, nghề đào tạo cấp IV trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;

- Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/03/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định 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;
- Thông tư 04/2023/TT-BLĐTBXH ngày 15/06/2023 sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 12/2017/TT-BLĐTBXH ngày 20 tháng 4 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;
- Thông tư số 01/2014/TT-BVHTTDL ngày 15/01/2014 của Bộ Văn hóa Thể thao và Du lịch về việc ban hành tiêu chuẩn kỹ năng nghề thuộc nhóm nghề du lịch;
- Thông tư số 56/2015/TT-BLĐTBXH của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành ngày 24/12/2015 về việc hướng dẫn xây dựng, thẩm định và công bố tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia;
- Thông tư số 16/2022/TT-BLĐTBXH của Bộ Lao động, Thương binh và Xã hội ban hành ngày 06/09/2022 quy định về việc Ban hành Chương trình đào tạo về nghiệp vụ đánh giá kỹ năng nghề quốc gia;
- Quyết định số 806/QĐ-BLĐTBXH của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành ngày 14/07/2021 công bố tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia;
- Thông tư số 55/2018/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2018 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng các ngành nghề thuộc lĩnh vực du lịch khách sạn, thể thao và dịch vụ cá nhân;
- Bộ tài liệu VTOS tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam do Bộ Văn hóa Thể thao và Du lịch, Tổng cục Du lịch Việt Nam, Dự án phát triển nguồn nhân lực Du lịch Việt Nam 2008;

- Quyết định số 73/QĐ-CĐKNII ngày 04/06/2024 Ban hành quy định xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định, duyệt và sử dụng giáo trình trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng./.

HIỆU TRƯỞNG

PGS.TS. Bùi Văn Hưng