

Số: 1534/QĐ-CDKTCN

Khánh Hòa, ngày 11 tháng 9 năm 2023

QUYẾT ĐỊNH

Ban hành Chương trình đào tạo nghề Quản trị nhà hàng trình độ cao đẳng

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG CAO ĐẲNG KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 1867/QĐ-CDKTCN ngày 24/12/2021 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang;

Căn cứ Quyết định số 289/QĐ-CDKTCN ngày 13/3/2019 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang về việc ban hành Quy định về Quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo, giáo trình đào tạo trình độ cao đẳng, trình độ trung cấp;

Xét đề nghị của Ông Trưởng phòng Đào tạo.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành chương trình đào tạo nghề Quản trị nhà hàng, trình độ cao đẳng.
(có chương trình đào tạo kèm theo)

Điều 2. Quyết định này được áp dụng đối với các khóa học tại Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang từ năm học 2023 – 2024.

Điều 3. Các Ông (Bà) Trưởng phòng Đào tạo, Trưởng các đơn vị liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như điều 3;
- Lưu: VT, ĐT (3b).

HIỆU TRƯỞNG

ThS. Nguyễn Văn Lực

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 1534/QĐ - CĐKTCN ngày 11 tháng 9 năm 2023
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang)

Tên nghề: Quản trị nhà hàng

Mã nghề: 68102068

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

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

Thời gian đào tạo: 2,5 năm

1. Mục tiêu đào tạo:

1.1 Mục tiêu chung:

- Trang bị cho người học kiến thức thực tế và lý thuyết rộng trong phạm vi nghề Quản trị nhà hàng; kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội và pháp luật đáp ứng yêu cầu công việc nghề nghiệp; kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc; kiến thức thực tế về quản lý, nguyên tắc và phương pháp lập kế hoạch, tổ chức thực hiện và giám sát, đánh giá các quá trình thực hiện trong phạm vi của nghề Quản trị nhà hàng;

- Trang bị cho người học kỹ năng nhận thức, sáng tạo để xác định, phân tích, đánh giá trong phạm vi rộng; kỹ năng thực hành nghề nghiệp để giải quyết phần lớn các công việc phức tạp trong phạm vi nghề Quản trị nhà hàng; kỹ năng truyền đạt hiệu quả các thông tin, ý tưởng, giải pháp tới người khác tại nơi 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.

- Trang bị cho người học kiến thức, kỹ năng, nhận thức về sử dụng tài nguyên thiên nhiên tiết kiệm hiệu quả và bảo vệ môi trường, về khởi nghiệp và cuộc sống số;

- Người học sau khi tốt nghiệp đạt năng lực ngoại ngữ bậc 2/6 theo khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam.

1.2 Mục tiêu cụ thể:

- *Kiến thức:*

+ Trình bày 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 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 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;

+ 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 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 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;

+ Trình bày các kiến thức khác có liên quan đến nghề quản trị nhà hàng như: các kiến thức cơ bản về Chính trị, Pháp luật, Quốc phòng; các kiến thức hỗ 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 du lịch; kiến thức về bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả;

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

- *Kỹ năng:*

+ Giao tiếp tốt với khách hàng bằng tiếng Việt và Anh, phù hợp với yêu cầu phục vụ khách tại nhà hàng, buồng hoặc khu vực hội nghị; chăm sóc khách hàng và giải quyết phàn nàn của khách hàng có hiệu quả;

+ Đón tiếp khách thân thiện, đúng quy trình;

+ Tổ chức 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 các loại đồ uống cơ bản;

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

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

+ Tổ chức 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 các chỉ tiêu chất lượng phục vụ ăn uống và thực hiện quá trình đánh giá chất lượng;

+ 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 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 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.

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

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

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

+ Năng lực bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo cao đẳng, sinh viên sẽ:

- Trực tiếp tham gia quản lý, phục vụ tại các nhà hàng, khách sạn trong nước hoặc nước ngoài như:

+ Làm nhân viên nghiệp vụ Bàn, Bar;

+ Giám sát viên nghiệp vụ Bàn, Bar;

+ Làm tổ trưởng Bàn, Bar tại các nhà hàng khách sạn;

+ Trợ lý giám đốc nhà hàng, khách sạn.

- Có năng lực để tham gia học liên thông lên các bậc học cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.

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

- Số lượng môn học, mô đun:	32	MH/MĐ
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học:	117	tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương:	435	giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn:	2275	giờ
- Khối lượng lý thuyết:	834	giờ
- Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm:	1749	giờ

3. Nội dung chương trình:

Mã MH/ MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận	Kiểm tra
I	Các môn học chung	21	435	157	255	23
MH01	Giáo dục Chính trị	4	75	41	29	5
MH02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH04	Giáo dục quốc phòng - an ninh	4	75	36	35	4
MH05	Tin học	3	75	15	58	2
MH06	Tiếng Anh	6	120	42	72	6
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	76	1475	637	734	104
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	8	120	100	15	5
MH07	Tổng quan du lịch	2	30	24	5	1

MH08	Văn hóa ẩm thực	3	45	38	5	2
MH09	Sinh lý dinh dưỡng	3	45	38	5	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	68	1355	537	719	99
MH10	Tiếng Anh chuyên ngành 1	4	90	50	32	8
MH11	Tiếng Anh chuyên ngành 2	3	60	30	22	8
MH12	Tiếng Anh chuyên ngành 3	3	60	30	22	8
MH13	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	3	45	28	15	2
MH14	Kỹ năng giao tiếp với khách du lịch	3	45	30	13	2
MH15	Kỹ năng bán hàng trong nhà hàng	3	45	30	13	2
MH16	Hạch toán định mức	3	45	28	15	2
MH17	Xây dựng thực đơn	3	45	28	15	2
MH18	Nghiệp vụ thanh toán	3	45	30	13	2
MH19	Quản trị kinh doanh nhà hàng 1	2	30	24	5	1
MH20	Quản trị kinh doanh nhà hàng 2	2	30	24	5	1
MH21	Quản lý chất lượng dịch vụ du lịch	2	30	24	5	1
MĐ22	Nghiệp vụ Bàn 1	6	135	30	93	12
MĐ23	Nghiệp vụ Bàn 2	6	150	32	106	12
MĐ24	Nghiệp vụ Bàn 3	4	100	30	62	8
MĐ25	Nghiệp vụ Bar	6	135	30	93	12
MĐ26	Kỹ thuật Trang điểm - Cắm hoa	2	45	15	28	2
MĐ27	Kỹ thuật kết rèm buffet 1	4	100	15	79	6
MĐ28	Kỹ thuật kết rèm buffet 2	3	60	15	41	4
MĐ29	Nghiệp vụ chế biến món ăn	3	60	14	42	4
III	Thực tập chuyên môn, thực tập tốt nghiệp tại doanh nghiệp	20	800	40	760	0
MĐ30	Thực tập cơ bản	5	200	20	180	0
MĐ31	Thực tập nâng cao	5	200	20	180	0
MĐ32	Thực tập tốt nghiệp	10	400	0	400	0
TỔNG CỘNG		117	2710	834	1749	127

Chú ý: Thời lượng kiểm tra lý thuyết tính cho giờ học Lý thuyết, thời lượng kiểm tra thực hành tính cho giờ học Thực hành.

4. Chương trình môn học, mô đun đào tạo: (Có chương trình chi tiết kèm theo)

5. Hướng dẫn sử dụng chương trình

5.1. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Nội dung:

- Đơn vị thời gian trong kế hoạch đào tạo được tính bằng năm học, học kỳ, tuần và giờ học;

- Thời gian học tập trong kế hoạch đào tạo được quy đổi như sau: Một giờ học Thực hành/Thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút;

Hoạt động ngoại khóa:

- Học tập nội quy, quy chế và giới thiệu nghề nghiệp cho sinh viên khi mới nhập trường;
- Tổ chức tham quan, thực nghiệm tại các cơ sở;
- Tham gia các hoạt động hỗ trợ khác để rèn luyện sinh viên;
- Thời gian và nội dung hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa như sau:

TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	Từ 05 giờ đến 06 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Văn hóa, văn nghệ: - Qua các phương tiện thông tin đại chúng; - Sinh hoạt tập thể.	Ngoài giờ học hàng ngày từ 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
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
5	Tham quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần

- Các mô đun hỗ trợ, bồi dưỡng kỹ năng cho sinh viên trong chương trình:

TT	Tên mô đun	Số tín chỉ quy đổi	Tổng số giờ	Thời gian thực hiện
ĐK01	Kỹ năng bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả	01	20 giờ	Bố trí giảng dạy trong học kỳ 1 năm hai
ĐK02	Kỹ năng sống	01	20 giờ	
ĐK03	Kỹ năng khởi nghiệp	01	20 giờ	Bố trí giảng dạy trong học kỳ 2 năm hai
ĐK04	Kỹ năng số	01	20 giờ	

Ghi chú: Sinh viên phải tham gia và hoàn thành các mô đun bồi dưỡng kỹ năng theo chương trình được Hiệu trưởng phê duyệt.

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

Sau khi kết thúc môn học, mô đun, Nhà trường tổ chức thi kết thúc môn học, mô đun theo quy định tại Quyết định số 1479/QĐ-CDKTCN ngày 27 tháng 9 năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang về việc “Ban hành Quy chế đào tạo, thi kiểm tra xét công nhận tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ”.

Thời gian làm bài thi kết thúc môn học, mô-đun:

TT	Số giờ môn học, mô-đun	Lý thuyết	Thực hành/ tích hợp
1	Từ 30 – dưới 60	60 phút	4 giờ
2	Từ 60 - dưới 120	90 phút	4 giờ
3	Từ 120 trở lên	120 phút	4 - 8 giờ

5.3. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

- Đối với đào tạo theo niên chế:

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo theo từng ngành, nghề và có đủ điều kiện thì sẽ được dự thi tốt nghiệp hoặc bảo vệ chuyên đề, khóa luận tốt nghiệp.

+ Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm: Lý thuyết chuyên môn và Thực hành.

Thời gian làm bài thi tốt nghiệp:

TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Lý thuyết chuyên môn	Viết	Không quá 180 phút
2	Thực hành	Bài thi thực hành kỹ năng tổng hợp	Từ 01 đến 03 ngày (không quá 08 giờ/ngày)

+ Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp, kết quả bảo vệ khóa luận tốt nghiệp của người học và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp, cấp bằng 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.

- Đối với đào tạo 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 căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc xét công nhận tốt nghiệp cho người học.

+ Hiệu trưởng 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.

Thực hiện theo Quyết định số 1479/QĐ-CĐKTCN ngày 27 tháng 9 năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang về việc “Ban hành Quy chế đào tạo, thi kiểm tra xét công nhận tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ”.