BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG CAO ĐẲNG CÔNG THƯƠNG MIỀN TRUNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Kèm theo Quyết định số: /QĐ- CĐCT của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Công Thương Miền Trung)

Tên ngành, nghề: QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Mã ngành, nghề: 6810205

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương

Thời gian đào tạo: 03 năm

Văn bằng tốt nghiệp: Cử nhân thực hành

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

- 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 Nước Cộng hòa Xã hội Chủ nghĩa Việt Nam, sống theo hiến pháp và pháp luật.

- Yêu nghề, có ý thức cộng đồng và tác phong làm việc của một công dân sống trong xã hội công nghiệp, có thói quen lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh phù hợp với phong tục tập quán và truyền thống văn hóa dân tộc, địa phương trong từng giai đoạn lịch sử.

- Có ý thức học tập và rèn luyện để nâng cao trình độ đảm bảo đáp ứng yêu cầu công việc.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

1.2.1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp

- Kiến thức:

+ Trình bày được các vấn đề về công nghệ thông tin cơ bản như: Máy tính và mạng máy tính, các ứng dụng công nghệ thông tin (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Power Point), an toàn máy vi tính, các vấn đề liên quan đến pháp luật trong công nghệ thông tin;

+ Trình bày được các khái niệm về môi trường, ô nhiễm môi trường và sử dụng hiệu quả năng lượng, tài nguyên;

+ Trình bày được các yếu tố thích nghi và hội nhập môi trường làm việc quốc tế.

+ Nêu được các phương pháp rèn luyện nhằm tìm ra các phương án giải quyết vấn đề hiệu quả. Mô tả được các công cụ cơ bản để xây dựng các dự án khởi nghiệp dựa trên những thế mạnh của bản thân.

+ Biết được các phương pháp rèn luyện thể chất cơ bản; có kiến thức cơ bản cần thiết trong chương trình Giáo dục quốc phòng – An ninh. Có nhận thức đúng đắn về chủ quyền, an ninh quốc gia và bản sắc văn hóa dân tộc.

+ Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật;

+ Trình bày được các đặc điểm tâm lý của khách du lịch nói chung và thực khách tại nhà hàng nói riêng;

+ Trình bày được lý luận về hoạt động marketing sản phẩm dịch vụ ăn uống trong nhà hàng;

+ Xác định chính xác và kiểm tra, đánh giá được một số yêu cầu về chất lượng, vệ sinh, an toàn thực phẩm trong phục vụ ăn uống tại nhà hàng;

+ Trình bày được các loại thực đơn thường dùng trong nhà hàng và quy trình xây dựng các loại thực đơn;

+ Hiểu biết về văn hóa ẩm thực trong nước và một số quốc gia Á, Âu;

+ Xác định được các loại đồ uống pha chế, đồ uống không cồn, đồ uống có cồn;

+ Nhận biết được các hình thức phục vụ: ăn theo thực đơn, chọn món, buffet, các loại tiệc;

+ Trình bày được các loại sự kiện thường tổ chức tại nhà hàng

+ Nhận biết được hoạt động sản xuất tại bộ phận bếp

+ 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 đồ uống;

- Kỹ năng:

+ Rèn luyện sức khỏe, bảo đảm an toàn lao động;

+ Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản, gồm: Soạn thảo văn bản cơ bản, sử dụng bảng tính cơ bản, sử dụng trình chiếu và internet cơ bản;

+ Sử dụng tiếng Anh ở cấp độ bậc 2 (A2) theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam;

+ Vận dụng được các kiến thức về kỹ năng mềm, kinh tế số, tư duy khoa học và công nghệ để ứng dụng trong học tập và cuộc sống;

+ Vận dụng được các đặc điểm tâm lý của khách trong phục vụ;

+ Thực hiện được công việc marketing trong ngành dịch vụ nhà hàng;

+ Áp dụng được các tiêu chuẩn vệ sinh và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ ăn uống;

+ Vận dụng được kiến thức về các loại thực đơn và xây dựng và trình bày các loại thực đơn trong việc xây dựng và thiết kế các loại thực đơn phù hợp điều kiện kinh doanh của cơ sở phục vụ ăn uống;

+ Vận dụng được kiến thức về văn hóa ẩm thực trong nước và một số quốc gia Á, Âu trong phục vụ khách, làm hài lòng khách;

+ Pha chế được các loại đồ uống không cồn, đồ uống có cồn;

+ Chuẩn bị nhà hang, phục vụ và tổ chức phục vụ các bữa ăn khác nhau, các đối tượng khách khác nhau tại cơ sở phục vụ ăn uống:

+ Tổ chức vận hàng được các sự kiện thường diễn ra trong đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn uống;

+ Vận dụng được kiến thức về tổ chức chế biến món ăn tại bộ phận bếp trong việc quản lý đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn uống;

+ Vận dụng được nội dung 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 đồ uống, văn hóa của doanh nghiệp, hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp;

+ Sử dụng ngoại ngữ chuyên ngành để giao tiếp, hướng dẫn, xử lý tình huống trong hoạt động hướng dẫn khách du lịch quốc tế.

- Về năng lực tự chủ, tự chịu trách nhiệm

+ Có tác phòng chuyên nghiệp, phối hợp nhóm trong quá trình học tập và làm việc;

+ Có khả năng tự học tập, cập nhận kiến thức và học lên các trình độ cao hơn;

+ Tôn trọng các tiêu chuẩn đạo đức nghề nghiệp;

+ Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi;

+ Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm trong việc nhận định, giải quyết các vấn đề liên quan đến nhà hàng;

+ Đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm;

1.2.2. Chính trị, đạo đức, thể chất và quốc phòng

- Trình bày được những vấn đề cơ bản về đường lối, chủ trương của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước, Tư tưởng Hồ Chí Minh.

- Biết được các phương pháp rèn luyện thể chất cơ bản; có kiến thức cơ bản cần thiết trong chương trình Giáo dục quốc phòng – An ninh. Có nhận thức đúng đắn về chủ quyền, an ninh quốc gia và bản sắc văn hóa dân tộc.

- 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 - Pháp luật.

- Đạo đức, tác phong công nghiệp:

- Yêu nghề, có ý thức cộng đồng và tác phong làm việc của một công dân sống trong xã hội công nghiệp;

- Ý thức trong lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh phù hợp với phong tục, tập quán và truyền thống văn hóa dân tộc;

- Có phẩm chất đạo đức tốt, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, trung thực và có tính kỷ luật cao, tỉ mỉ, chính xác, sẵn sàng đảm nhiệm các công việc được giao;

- Ý thức trong học tập, rèn luyện để nâng cao trình độ nghiệp vụ phục vụ;

- Có đủ sức khỏe để làm việc lâu dài trong điều kiện năng động của nhà hàng và đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Hiểu biết về phương pháp rèn luyện thể chất, ý thức xây dựng và bảo vệ Tổ quốc;

- Hiểu biết những kiến thức, kỹ năng cơ bản cần thiết trong chương trình Giáo dục quốc phòng - An ninh;

- Có ý thức tổ chức kỹ luật và tinh thần cảnh giác cách mạng, sẵn sàng thực hiện nghĩa vụ bảo vệ Tổ quốc.

1.3. Vị trí làm việc sau tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo Cao đẳng nghề, 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 phục vụ Bàn, Bar;

+ Giám sát viên nghiệp vụ Bàn, Bar;

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

+ Làm các vị trí quản lý trong nhà hàng.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Số lượng môn học, mô đun: 37

- Khối lượng kiến thức toàn khóa: 89 Tín chỉ

- Khối lượng các môn học chung, đại cương: 865 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.425 giờ

- Khối lượng lý thuyết:……giờ ; Thực hành, Thực tập, Thí nghiệm:……giờ

3. Nội dung chương trình

3.1. Các môn học chung, môn học/ mô đun đào tạo nghề

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)				
		Số tín chỉ	Tổng số (tiết)	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	**Các môn học chung**	**34**	**865**			
I.1	***Môn học bắt buộc***	***17***	***300***	**63**	**220**	**17**
21.00.1.01	Pháp luật 1	1	15	9	5	1
21.00.1.02	Pháp luật 2	1	15	9	5	1
21.00.2.01	Chính trị 1	2	30	15	13	2
21.00.2.02	Chính trị 2	2	45	15	28	2
21.00.3.01	Tin học	3	75	15	57	3
21.00.4.01	Anh văn 1	2	45	0	42	3
21.00.4.02	Anh văn 2	2	45	0	42	3
21.00.4.03	Anh văn 3	1	30	0	28	2
I.2	***Môn học đào tạo kỹ năng***	***17***	***505***			
21.00.05	Tư duy sáng tạo	2	60			
21.00.06	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2	60			
21.00.07	Bảo vệ môi trường, sử dụng hiệu quả năng lượng và tài nguyên	2	45			
21.00.08	Công dân toàn cầu	3	90			
21.00.09	Kỹ năng mềm	2	45			

21.00.10	Kinh tế số	2	45			
21.00.11	Trải nghiệm phát triển bản thân	4	160			
II	**Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc**	**51**	**1.425**	**341**	**1036**	**48**
II.1	*Các môn lý thuyết nghề*	**4**	**60**	**56**	**0**	**4**
2122601002	Văn hóa doanh nghiệp	2	30	28	0	2
2122601003	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	30	28	0	2
II.2	*Các môn học, mô đun thực hành/ tích hợp nghề*	***39***	***1.005***	***285***	***676***	***44***
2122602001	Tâm lý học	2	45	15	28	2
2122602002	Nghiệp vụ bán hàng	2	45	15	28	2
2122602003	Marketing căn bản	2	45	15	28	2
2122602004	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	45	15	28	2
2122602005	Xây dựng thực đơn	2	45	15	28	2
2122602006	Văn hóa ẩm thực	2	60	30	28	2
2122602007	Kỹ thuật trang trí và cắm hoa	2	60	0	58	2
2122602008	Nghiệp vụ bar	4	90	30	56	4
2122602009	Tác nghiệp nghiệp vụ bar	2	90	0	86	4
2122602010	Nghiệp vụ nhà hàng	4	90	30	56	4
2122602011	Tác nghiệp nghiệp vụ nhà hàng	2	90	0	86	4
2122602012	Nghiệp vụ thanh toán	2	45	15	28	2
2122602013	Tổ chức sự kiện	2	60	30	26	4
2122602014	Quản trị kinh doanh nhà hàng	2	45	15	28	2
2122602015	Quản trị đồ uống	2	45	15	28	2
2122602016	Quản lý chất lượng dịch vụ	2	45	15	28	2
2122602017	Nghiệp vụ chế biến món ăn căn bản	3	60	30	28	2
II.3	*Thực tập doanh nghiệp*	***8***	***360***	***0***	***360***	***0***
2122602018	Thực tập tại doanh nghiệp	8	360	0	360	0
III	Các môn học, mô đun tự chọn (nếu có)	**4**	**90**	**30**	**56**	**4**
2122602019	Đàm phán trong kinh doanh	2	45	15	28	2
2022602020	Phân tích hoạt động kinh doanh	2	45	15	28	2
Tổng cộng		**89**	**2.380**	**371**	**1092**	**52**

3.2. Các môn học điều kiện, ngoại khóa

Mã môn học, mô đun	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)				
		Số tín chỉ	Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Thi/ Kiểm tra
19.00.6.01	Giáo dục thể chất 1	1	30	5	23	2
19.00.6.02	Giáo dục thể chất 2	1	30	5	23	2
19.00.7	Giáo dục quốc phòng - An ninh	3	75	38	32	5
	CỘNG	5	135	48	78	9

4. Kế hoạch giảng dạy *(không tính học phần ngoại khóa).*

Học kỳ	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Học phần học trước
Học kỳ 1			**15**	
	Học phần bắt buộc		***15***	
1	21.00.4.01	Anh văn 1	2	
2	21.00.3	Tin học	3	
3	19.00.6.01	Giáo dục thể chất 1	1	
4	2122601002	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	
5	2122602006	Văn hóa ẩm thực	2	
6	21.00.05	Tư duy sáng tạo	2	
7	21.00.08	Công dân toàn cầu	3	
	Học phần tự chọn		***0***	
Học kỳ 2			**17**	
	Học phần bắt buộc		***17***	
1	21.00.4.02	Anh văn 2	2	21.00.4.01
2	19.00.6.02	Giáo dục thể chất 2	1	19.00.6.01
3	2122601001	Văn hóa doanh nghiệp	2	
4	2122602001	Tâm lý học	2	
5	2122602003	Marketing căn bản	2	

6	2122602005	Xây dựng thực đơn	2	
7	2122602002	Nghiệp vụ bán hàng	2	
8	21.00.07	Bảo vệ môi trường, sử dụng hiệu quả năng lượng và tài nguyên	2	
9	21.00.09	Kỹ năng mềm	2	
	Học phần tự chọn		***0***	
Học kỳ 3			**17**	
	Học phần bắt buộc		***17***	
1	21.00.4.03	Anh văn 3	1	21.00.4.02
2	2122602007	Kỹ thuật trang trí và cắm hoa	2	
3	2122602008	Nghiệp vụ Bar	4	2122602004
4	2122602009	Tác nghiệp nghiệp vụ bar	2	2020002008
5	2122602010	Nghiệp vụ nhà hàng	4	2020002005 2020002006
6	2122602011	Tác nghiệp nghiệp vụ nhà hàng	2	2020002010
7	21.00.10	Kinh tế số	2	
	Học phần tự chọn		***0***	
Học kỳ 4			**17**	
	Học phần bắt buộc		***17***	
1	21.00.1.01	Pháp luật 1	1	
2	21.00.2.01	Chính trị 1	2	
3	19.00.6.02	Giáo dục thể chất 2	1	2140000015
4	2122602004	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	
5	2122602019	Nghiệp vụ chế biến món ăn căn bản	3	
6	2122602014	Quản trị kinh doanh nhà hàng	2	2020002010
7	21.00.06	Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp	2	

8	21.00.11	Trải nghiệm phát triển bản thân	4	
	Học phần tự chọn		***0***	
Học kỳ 5			**17**	
	Học phần bắt buộc		***11***	
1	21.00.1.02	Pháp luật 2	1	21.00.1.01
2	21.00.2.02	Chính trị 2	2	21.00.2.01
3	2122602020	Đàm phán trong kinh doanh	2	
4	2122602015	Quản trị đồ uống	2	2122602008
5	2122602013	Tổ chức sự kiện	2	
6	2122602012	Nghiệp vụ thanh toán	2	
	Học phần tự chọn		***6***	
7	2122602017	Quản trị thương hiệu	2	
8	2122602018	Quản lý chất lượng dịch vụ	2	
9	2122602021	Phân tích hoạt động kinh doanh	2	
Học kỳ 6			**11**	
	Học phần bắt buộc		***11***	
1	2122602022	Thực tập tại doanh nghiệp	8	
2	19.00.7	Giáo dục quốc phòng-An ninh	3	
	Học phần tự chọn		***0***	

5. Hướng dẫn sử dụng chương trình

5.1. Các môn học chung

- Các môn học bắt buộc: Người học phải hoàn thành trong chương trình đào tạo. Các môn học này cố định

- Các môn kỹ năng: Các môn điều kiện được bố trí phù hợp trong chương trình do khoa đề xuất theo nguyên tắc:

+ Năm thứ nhất: Tư duy sáng tạo; Công dân toàn cầu; Kỹ năng mềm, Bảo vệ môi trường, sử dụng hiệu quả năng lượng và tài nguyên.

+ Năm thứ hai: Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp; Kinh tế số; Trải nghiệm phát triển bản thân.

+ Các môn học: Có thể được bố trí học ghép theo khoa, theo nhóm ngành tùy theo điều kiện cụ thể.

5.2. Các môn học, mô đun đào tạo nghề:

- Các môn học, mô đun bắt buộc phải được bố trí học theo từng kỳ phù hợp.

- Các môn học, mô đun tự chọn do Tổ bộ môn đề xuất nếu có sự thay đổi so với các môn học, mô đun đã ghi trong chương trình đào tạo.

- Trong năm học thứ 3, sinh viên có 1 học kỳ thực tập tại doanh nghiệp từ 3 – 4 tháng, có thể kéo dài hơn tùy theo tình hình thực tế và yêu cầu rèn luyện kỹ năng nghề cho người học.

5.3. Môn học điều kiện

Là các môn học: Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng –An ninh

Là các môn học bắt buộc được bố trí giảng dạy cho người học trong chương trình nhưng chỉ làm điều kiện để xét tốt nghiệp, không tính vào điểm trung bình chung học tập theo học kỳ, năm học và khóa học.

5.4. Xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa

- Học tập nội quy quy chế và giới thiệu nghề nghiệp cho học sinh khi mới nhập trường;

- Tham gia các hoạt động bổ trợ khác để rèn luyện sinh viên;

- Tham gia các hoạt động Đoàn – Hội;

- Tham gia các Câu lạc bộ;

- Tổ chức tham quan, thực nghiệm tại các đơn vị sản xuất;

- Triển khai các chuyên đề mới.

5.5. Các môn học thực tập tại doanh nghiệp:

TT	Tên môn học	Yêu cầu nội dung thực tập tại doanh nghiệp	Thời lượng (tuần)
1	Tác nghiệp nghiệp vụ bar	Thực hiện công việc pha chế và hoạt động phục vụ tại bộ phận pha chế	2
2	Tác nghiệp nghiệp vụ nhà hàng	Thực hiện công việc nghiệp vụ nhà hàng và hoạt động phục vụ tại bộ phận nhà hàng	2

Hướng dẫn thực hiện các môn học tại doanh nghiệp:

- Thực hiện các môn học tai doanh nghiệp theo chương trình đề cương của môn học

- Tuân thủ quy định, hướng dẫn của người trực tiếp hướng dẫn thực tập, thực hành tại doanh nghiệp

5.6. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun:

Đào tạo theo phương thức tín chỉ.

Thực hiện kiểm kiểm tra thường xuyên, định kỳ và thi kết thúc môn học theo quy chế đào tạo hiện hành.

Điểm môn học bao gồm: điểm trung bình các bài kiểm tra có trọng số 0.4 và điểm thi có trọng số 0.6.

- Điểm môn học, mô-đun đạt yêu cầu khi có điểm theo thang điểm 10 đạt từ 4,0 trở lên

- Công thức tính điểm trung bình chung học kỳ/năm học/khóa học và điểm trung bình chung tích lũy:

$$A = \frac{\sum_{i=1}^{n} a_i \times n_i}{\sum_{i=1}^{n} n_i}$$

Trong đó:

+ A: là điểm trung bình chung học kỳ/năm học/khóa học hoặc điểm trung bình chung tích lũy;

+ i: là số thứ tự môn học, mô-đun;

+ ai: là điểm của môn học, mô-đun thứ i;

+ ni: là số tín chỉ của môn học, mô-đun thứ i;

+ n: là tổng số môn học, mô-đun trong học kỳ/năm học/khóa học hoặc số môn học, mô-đun đã tích lũy.

5.7. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp

Người học được đào tạo theo phương thức tín chỉ không dự thi tốt nghiệp mà chỉ được xét tốt nghiệp nếu thỏa mãn các điều kiện sau:

- Tích lũy đủ các môn học theo chương trình đào tạo

- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,00 trở lên (hoặc thang điểm 10 từ 5 trở lên).

- Có kết quả đạt yêu cầu đối với các môn học điều kiện: Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng – An ninh.

- Có chứng chỉ kỹ năng mềm (hoặc hoàn thành mức đạt môn học Giáo dục đạo đức và phát triển nghề nghiệp).

- Các tiêu chí về ngoại ngữ, tin học theo chuẩn đầy ra.

5.8. Các chú ý khác