

Số: 1432/QĐ-CDKTCN

Khánh Hòa, ngày 29 tháng 8 năm 2023

## QUYẾT ĐỊNH

### Ban hành Chương trình đào tạo nghề Nghiệp vụ nhà hàng trình độ trung cấp

#### 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 Nghiệp vụ nhà hàng, trình độ trung cấp.  
(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).



ThS. Nguyễn Văn Lực

UBND TỈNH KHÁNH HÒA  
TRƯỜNG CAO ĐẲNG KỸ THUẬT  
CÔNG NGHỆ NHA TRANG

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

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 1432 /QĐ - CDKTCN ngày 29 tháng 8 năm 2023  
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang)*

**Tên nghề: Nghiệp vụ nhà hàng**

**Mã nghề: 5810206**

**Trình độ đào tạo:** Trung cấp

**Hình thức đào tạo:** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh:**

- Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương;
- Tốt nghiệp Trung học cơ sở.

**Thời gian đào tạo:** 02 năm

### 1. Mục tiêu đào tạo

#### 1.1. Mục tiêu chung:

- Trang bị cho người học kiến thức thực tế và lý thuyết tương đối rộng trong phạm vi nghề Nghiệp vụ nhà hàng; kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội và pháp luật đáp ứng yêu cầu công việc nghề nghiệp và hoạt động xã hội thuộc lĩnh vực chuyên môn; kiến thức về tin học và ngoại ngữ đáp ứng yêu cầu công việc; kiến thức về bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả;

- Trang bị cho người học kỹ năng thực hành nghề nghiệp để giải quyết công việc và một số công việc có tính phức tạp trong phạm vi nghề Nghiệp vụ nhà hàng bằng việc lựa chọn và áp dụng các phương pháp cơ bản, công cụ, tài liệu và thông tin; phản biện và sử dụng các giải pháp thay thế; kỹ năng sử dụng các thuật ngữ chuyên môn của nghề Nghiệp vụ nhà hàng trong giao tiếp hiệu quả tại nơi làm việc; đánh giá chất lượng công việc và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm;

- 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 1/6 theo khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam.

#### 1.2. Mục tiêu cụ thể:

- *Kiến thức:*

- + Xác định vị trí, chức năng, nhiệm vụ chung của bộ phận phục vụ ăn uống;
- + Trình bày các mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận có liên quan, nhiệm vụ hàng ngày của nhân viên và tiêu chuẩn vệ sinh trong phục vụ ăn uống;

+ 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;

+ 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;

+ Phân tích các quy trình chuyên môn liên quan đến 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;

+ Xác định chính xác 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;

+ Trình bày các kiến thức khác có liên quan đến nghề Nghiệp vụ nhà hàng như: 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 lí và kỹ năng giao tiếp, kiến thức về thực phẩm và ăn uống (văn hóa ẩm thực, xây dựng thực đơn, nghiệp vụ chế biến món ăn), kiến thức về bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả.

- *Kỹ năng:*

+ Đón tiếp khách, tiếp nhận yêu cầu và thao tác phục vụ khách ăn uống trong môi trường một ca làm việc tại nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;

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

+ Phối hợp với các đồng nghiệp trong bộ phận để tổ chức đón tiếp khách, tiếp nhận yêu cầu về ăn uống của khách, chuyển yêu cầu của khách đến các bộ phận liên quan một cách chính xác và phục vụ khách các loại đồ uống, đồ ăn đúng quy trình phù hợp, đúng thời gian quy định và đảm bảo vệ sinh, an toàn;

+ Vận dụng các kỹ năng nghề nghiệp trong việc 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, với các hình thức phục vụ đa dạng khác nhau;

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

+ 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;

+ 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;

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

- *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 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:

- Trực tiếp tham gia phục vụ tại các 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:	22	MH/MĐ
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học:	75	tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương:	255	giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn, điều kiện:	1515	giờ
- Khối lượng lý thuyết:	513	giờ
- Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm:	1170	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
<b>I</b>	<b>Các môn học chung</b>	<b>12</b>	<b>255</b>	<b>94</b>	<b>148</b>	<b>13</b>
MH 01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MH 02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH 03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH 04	Giáo dục quốc phòng - an ninh	2	45	21	21	3
MH 05	Tin học	2	45	15	29	1
MH 06	Tiếng Anh	4	90	30	56	4
<b>II</b>	<b>Các môn học, mô đun chuyên môn</b>	<b>50</b>	<b>1015</b>	<b>399</b>	<b>542</b>	<b>74</b>
<b>II.1</b>	<b>Môn học, mô đun cơ sở</b>	<b>8</b>	<b>120</b>	<b>100</b>	<b>15</b>	<b>5</b>
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
<b>II.2</b>	<b>Môn học, mô đun chuyên môn</b>	<b>42</b>	<b>895</b>	<b>299</b>	<b>527</b>	<b>69</b>
MH10	Tiếng Anh chuyên ngành 1	4	90	50	32	8
MH11	Tiếng Anh chuyên ngành 2	3	60	30	22	8
MH12	Kỹ năng giao tiếp với khách du lịch	3	45	30	13	2
MH13	Xây dựng thực đơn	3	45	28	15	2
MH14	Nghiệp vụ kinh doanh nhà hàng	2	30	24	5	1
MĐ15	Nghiệp vụ Bàn 1	6	135	30	93	12

MĐ16	Nghiệp vụ Bàn 2	6	150	32	106	12
MĐ17	Nghiệp vụ Bar	6	135	30	93	12
MĐ18	Kỹ thuật Trang điểm - Cắm hoa	2	45	15	28	2
MĐ19	Kỹ thuật kết rèm buffet 1	4	100	15	79	6
MĐ20	Kỹ thuật kết rèm buffet 2	3	60	15	41	4
<b>III</b>	<b><i>Thực tập chuyên môn, thực tập tốt nghiệp tại doanh nghiệp</i></b>	<b>13</b>	<b>500</b>	<b>20</b>	<b>480</b>	<b>0</b>
MĐ21	Thực tập cơ bản	5	200	20	180	0
MĐ22	Thực tập tốt nghiệp	8	300	0	300	0
<b>TỔNG CỘNG</b>		<b>75</b>	<b>1770</b>	<b>513</b>	<b>1170</b>	<b>87</b>

*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:

<b>TT</b>	<b>Nội dung</b>	<b>Thời gian</b>
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 bổ 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	Bổ trí giảng dạy trong học kỳ 2 năm nhất
ĐK02	Kỹ năng sống	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