

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: 23/23 /QĐ-ĐVSG ngày 24 tháng 02 năm 2023
của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Đại Việt Sài Gòn)*

- **Tên ngành** : **Quản trị Nhà hàng**
- **Mã ngành** : 6810206
- **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** : 3 năm (6 học kỳ)

1. Mục tiêu chung

- Quản trị nhà hàng hoạt động 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 phong phú (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...) đáp ứng các yêu cầu về chất lượng, vệ sinh, an toàn, an ninh, chu đáo và lịch sự,...

- Ngoài ra sinh viên còn phải thực hiện một số nhiệm vụ khác có liên quan trực tiếp đến như: xây dựng thực đơn và tổ chức phục vụ các hình thức ăn uống khác; quản lý tài sản; quản lý lao động; quản lý tác nghiệp; vệ sinh, an toàn, an ninh trong hoạt động kinh doanh nhà hàng; kiểm tra, đánh giá chất lượng phục vụ; học tập, rèn luyện, nâng cao nghiệp vụ chuyên môn; tổ chức lao động trong nhà hàng và tạo lập, phát triển các mối quan hệ trong công việc ... trong bộ phận nhà hàng;

- Để hành nghề người lao động 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 dịch vụ nhà hàng.

2. Mục tiêu cụ thể

2.2.1. Về kiến thức:

- Xác định được các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật và văn hóa xã hội, Tin học, Giáo dục quốc phòng an ninh, Giáo dục thể chất;

- Được thiết kế chọn lọc các môn học bổ trợ kiến thức liên quan đến ngành du lịch như: Tổng quan du lịch, tâm lý và kỹ năng giao tiếp, quản trị dịch vụ, văn hóa ẩm thực, thực phẩm và dinh dưỡng, định mức & thực đơn, marketing du lịch, nghiệp vụ thanh toán,....;

- Phân tích được các quy trình nghiệp vụ cơ bản: Chuẩn bị phục vụ ăn uống; vệ sinh trong nhà hàng; phục vụ các bữa ăn thường, ăn tiệc Âu, Á,... Hiểu và trình bày được tính chất, đặc điểm, cách sử dụng, bảo quản của các loại đồ uống; trình bày được quy trình kỹ thuật, nguyên tắc, phương pháp pha chế và phục vụ đồ uống;

- Mô tả được quy trình lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc tại các bộ phận của nhà hàng. Nắm vững các kiến thức và kỹ năng trong việc: quản lý và tổ chức hoạt động kinh doanh các sản phẩm ăn uống, quản trị chất lượng sản phẩm ăn uống, quản trị cơ sở vật chất, quản trị nhân lực, quản trị tài chính trong nhà hàng.

2.2.2. Về kỹ năng:

- Tổ chức và phục vụ được khách ăn uống theo tiêu chuẩn. Tư vấn sản phẩm, lập kế hoạch và phục vụ các loại tiệc. Pha chế được các loại đồ uống thông dụng;

- Giao tiếp tốt với khách hàng, phù hợp với yêu cầu phục vụ khách tại bộ phận nhà hàng chăm sóc khách hàng và giải quyết phàn nàn của khách hàng có hiệu quả;

- Kiểm tra, giám sát chuyên môn và hướng dẫn kỹ thuật đối với nhân viên tác nghiệp, các nhà cung ứng dịch vụ hỗ trợ, khách hàng... trong phạm vi giới hạn chuyên môn được đào tạo. Chủ trì hoặc tham gia xây dựng được một số kế hoạch của các bộ phận hoặc kế hoạch chung trong các nhà hàng nhỏ như: kế hoạch marketing, kế hoạch nhân sự, kế hoạch mua sắm trang thiết bị, dụng cụ, kế hoạch tổ chức hội nghị, hội thảo hoặc sự kiện;

- Sử dụng tiếng anh giao tiếp trong nhà hàng đáp ứng các yêu cầu của công việc.

2.2.3. Về mức độ tự chủ, chịu trách nhiệm:

- Yêu nghề, có ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp và tinh thần trách nhiệm cao trong công việc. Trung thực, chủ động khắc phục khó khăn trong công việc. Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm. Nhanh nhẹn, tỉ mỉ, cẩn thận, khách quan.

- Tôn trọng khách hàng, quan tâm chăm sóc và thuyết phục được khách hàng;

- Hợp tác với đồng nghiệp và đối tác;

- Khả năng cập nhật kiến thức, sáng tạo trong công việc.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng, sinh viên có thể đảm nhận các vị trí việc làm sau:

- Nhân viên bộ phận nhà hàng;

- Nhân viên bộ phận Pha chế;

- Giám sát viên bộ phận nhà hàng;

- Giám sát bộ phận Pha chế;

- Trưởng bộ phận nhà hàng; Trưởng bộ phận pha chế tại các khách sạn từ 1 đến 5 sao.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Số lượng môn học	: 42 môn học
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học	: 97 tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung/ đại cương	: 435 giờ
- Khối lượng các môn học chuyên môn	: 2130 giờ
- Khối lượng lý thuyết	: 849 giờ
- Khối lượng bài tập, thực hành, thực tập	: 1583 giờ
- Giờ kiểm tra	: 133 giờ

3. Nội dung chương trình

Mã môn học/ 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/mô đun đại cương					
MH 01	Giáo dục chính trị	4	75	41	29	5
MH 02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH 03	Giáo dục thể chất		60	5	51	4
MH 04	Giáo dục Quốc phòng - An ninh		75	36	35	4
MH 05	Tiếng Anh	5	120	42	72	6
MH 06	Tin học	3	75	15	58	2
Tổng		14	435	157	255	23
II	Các môn học/mô đun chuyên ngành					
II.1	Môn học/mô đun cơ sở ngành					
MH 07	Toán cao cấp	2	30	28	0	2
MH 08	Xác suất thống kê	2	30	28	0	2
MH 09	Kỹ năng giao tiếp và chăm sóc khách hàng	2	30	28	0	2
MH 10	Kinh tế vi mô	2	45	15	27	3

MH 11	Kinh tế vĩ mô	2	45	15	27	3
MH 12	Quản trị học	2	30	28	0	2
MH 13	Nguyên lý kế toán	2	30	28	0	2
MH 14	Marketing căn bản	2	30	28	0	2
MH 15	Tổng quan du lịch	2	30	28	0	2
MH 16	Marketing du lịch	2	45	15	27	3
MH 17	Tâm lý du khách	2	30	28	0	2
MH 18	Văn hóa ẩm thực	2	30	28	0	2
MH 19	Văn hóa du lịch	2	30	28	0	2
Tổng		24	435	325	81	29
II.2	Môn học/mô đun chuyên môn					
MH 20	Nghiệp vụ lễ tân	2	45	15	25	5
MH 21	Nghiệp vụ bàn	3	60	28	27	5
MH 22	Nghiệp vụ bar	2	45	15	25	5
MH 23	Nghiệp vụ chế biến món ăn	3	75	15	55	5
MH 24	Tổ chức lao động trong nhà hàng	2	45	15	28	2
MH25	Chuẩn bị nhà hàng để phục vụ	3	75	15	58	2
MH26	Tổ chức phục vụ ăn, uống	4	105	15	85	5
MH27	Lập kế hoạch và tổ chức phục vụ các loại tiệc	2	45	15	27	3
MH28	Tổ chức điều hành Bar	2	45	15	28	2
MH29	Pha chế và phục vụ đồ uống	2	45	15	27	3
MH30	Quản trị nguồn nhân lực nhà hàng	2	45	15	28	2

MH31	Tiếng Anh chuyên ngành 1	3	60	28	27	5
MH32	Tiếng Anh chuyên ngành 2	3	60	28	27	5
MH33	Quản trị chất lượng dịch vụ	2	45	15	25	5
MH34	Quản trị kinh doanh nhà hàng	2	45	15	28	2
MH35	Quản trị cơ sở vật chất nhà hàng	2	45	15	28	2
MH36	Nghiệp vụ thanh toán	2	45	15	28	2
MH37	Thiết kế và tính giá thực đơn	2	45	15	28	2
MH38	Vệ sinh dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	2	30	28	0	2
MH 39	Quản trị nhà hàng	2	45	15	25	5
MH40	Quản trị du lịch	2	45	15	28	2
MH41	Thực tập tốt nghiệp	5	300	0	300	0
Tổng		54	1395	367	957	71
III	Khóa luận tốt nghiệp					
MH42	Khóa luận tốt nghiệp	5	300	0	290	10
Tổng cộng		97	2565	849	1583	133

* Chưa kể các học phần Giáo dục thể chất và Giáo dục Quốc phòng An ninh.

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung nhà trường

Đối với Xây dựng thời gian đào tạo 06 môn học chung, Nhà trường đã xây dựng và áp dụng đối với trình độ cao đẳng theo quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội và Công văn số 15670/ SLĐTĐB-XH-GDNN ngày 17 tháng 5 năm 2021 của Sở Lao động – Thương binh và Xã hội TP. HCM. Cụ thể:

+ Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17/01/2019 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội về việc Ban hành Chương trình môn học Tiếng Anh;

+ Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06/12/2018 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội về việc Ban hành Chương trình môn học Giáo dục chính trị;

+ Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/09/2018 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội về việc Ban hành Chương trình môn học Pháp luật; và Công văn số 15670/SLĐTĐB-XH-GDNN ngày 17/05/2021 của Sở Lao động – Thương binh và Xã hội TP. HCM về việc tiếp tục đưa nội dung phòng, chống tham nhũng vào giảng dạy tại các cơ sở Giáo dục Nghề nghiệp;

- + Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/09/2018 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội về việc Ban hành Chương trình môn học Giáo dục thể chất;
- + Thông tư số 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/09/2018 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội về việc Ban hành Chương trình môn học Tin học;
- + Thông tư số 10/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/09/2018 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội về việc Quy định Chương trình, tổ chức dạy học và đánh giá kết quả học tập môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh.

4.2. Xác định nội dung và thời gian dành cho khóa học

* Về giờ học:

- 1 giờ học lý thuyết = 45 phút
- 1 giờ học thực hành/ tích hợp = 60 phút
- 1 tín chỉ lý thuyết = 15 giờ
- 1 tín chỉ thực hành
(Tại phòng thực hành, thảo luận,...) = 30 giờ

Một ngày học thực hành/ tích hợp không quá 8 giờ. Một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ. Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết.

* Tổ chức dạy/ học lý thuyết và thực hành cơ bản/ cơ sở được tiến hành tại trường, thực tập thực tế ngành được tiến hành tại các cơ sở ngoài trường.

* Những nội dung khác thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 03 năm 2022 của Bộ trưởng 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 của Bộ trưởng Bộ Lao động Thương binh và Xã hội;

* Sau mỗi hai năm học hoặc sau mỗi khóa học, Trường sẽ lấy ý kiến người học, người sử dụng nguồn nhân lực được do Trường đào tạo để làm cơ sở cho việc điều chỉnh đề cương chi tiết môn học/ học phần.

4.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra và cách tính điểm

Xuất phát từ mục tiêu của chương trình đào tạo, hoạt động kiểm tra đánh giá chất lượng, hiệu quả dạy học sẽ chuyển từ kiểm tra đánh giá lĩnh hội khái niệm sang kiểm tra đánh giá quá trình nhận thức thể hiện ở sự hiểu và khả năng vận dụng kiến thức cơ bản vào thực tiễn. Đồng thời kiểm tra hệ thống kỹ năng cần thiết, kiểm tra nhận thức, thái độ và góp phần phát triển tình cảm nghề nghiệp ở sinh viên.

* **Cách tính điểm TBC kiểm tra:** trọng số 0,4. Trong đó:

(1). Điểm thái độ: Trọng số 0,3

(2). Điểm kiểm tra thường xuyên + định kỳ: Trọng số 0,7

=> Điểm TBC bộ phận (Trọng số 0,4) = (Điểm thái độ x 0,3) + (Điểm kiểm tra x 0,7)

* **Điểm thi kết thúc học phần:** Trọng số 0,6

Ghi chú: Sinh viên được dự thi kết thúc môn học, khi bảo đảm các điều kiện sau:

- Tham dự ít nhất 80% thời gian học lý thuyết và đầy đủ các bài học tích hợp, bài học thực hành, thực tập và các yêu cầu của môn học;

- Điểm trung bình chung các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 điểm trở lên theo thang điểm 10.

4.4. Hướng dẫn đánh giá điều kiện tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Sinh viên phải học hết chương trình đào tạo ngành Quản trị nhà hàng và tích lũy đủ số tín chỉ trong chương trình mới được làm Khóa luận tốt nghiệp. Khoa Kinh tế có trách nhiệm phân công giảng viên hướng dẫn sinh viên làm Khóa luận tốt nghiệp theo quy định của Nhà trường.

Căn cứ vào kết quả tích lũy tín chỉ của sinh viên, Nhà trường xét đủ điều kiện quyết định công nhận tốt nghiệp cho sinh viên. Căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp, Nhà trường cấp bằng tốt nghiệp cho sinh viên.

