

Số: /KH-CĐBK

Bắc Kạn, ngày tháng 7 năm 2024

## KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO

### Lớp Trung cấp nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn khóa 21 (TC-NHKS/K21), khóa học 2024 – 2026

- Tên ngành, nghề:** Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn; Mã nghề 5810205
- Trình độ đào tạo:** Trung cấp
- Đối tượng tuyển sinh:** Người tốt nghiệp Trung học cơ sở, Trung học phổ thông hoặc tương đương.

#### 4. Mục tiêu đào tạo

##### 4.1. Mục tiêu chung:

Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn trình độ trung cấp là ngành, nghề trực tiếp tham gia hoạt động nghiệp vụ ăn uống và nghiệp vụ lưu trú tại nhà hàng, khách sạn, các đơn vị kinh doanh dịch vụ ăn uống độc lập và các cơ sở lưu trú khác; thường xuyên giao tiếp, chăm sóc và đảm bảo yêu cầu vệ sinh, an toàn, an ninh trong phục vụ khách đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Người lao động có thể làm việc tại các nhà hàng, khách sạn, cơ sở lưu trú du lịch khác hoặc các nhà hàng, đơn vị kinh doanh ăn uống độc lập như căn - tin, khu vực ăn uống tại sân bay, siêu thị... với các vị trí việc làm từ nhân viên phục vụ, nhân viên pha chế và phục vụ đồ uống, quản lý quầy bar, giám sát nhà hàng và các vị trí khác có liên quan.

##### 4.2. Mục tiêu cụ thể:

###### 4.2.1. Kiến thức

- Phân loại được cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của các vị trí việc làm trong lĩnh vực ăn uống;
- Chỉ ra được cách sử dụng những trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu của nghề;
- Kết hợp được các kiến thức chuyên môn về lĩnh vực ăn uống và phục vụ khách hàng;
- Mô tả được các quy trình nghiệp vụ tại những vị trí công việc: phục vụ nhà hàng, pha chế và phục vụ đồ uống, quản lý quầy bar và giám sát nhà hàng;
- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

###### 4.2.2. Về kỹ năng

- Sử dụng thành thạo trang thiết bị, dụng cụ tại vị trí việc làm đảm bảo đúng qui trình và tuân thủ các qui tắc an toàn;
- Phục vụ khách ăn uống theo thực đơn tự chọn, theo thực đơn chọn món và theo thực đơn đặt trước;
- Tổ chức và phục vụ tiệc, phục vụ hội nghị, hội thảo và phục vụ các hình thức ăn uống khác;

- Pha chế và phục vụ các loại thức uống như nước hoa quả, mocktail, cocktail, trà, cà phê, rượu vang, rượu mạnh, rượu mùi.;
- Áp dụng và duy trì các nguyên tắc về vệ sinh, an toàn và an ninh;
- Giải quyết được các phàn nàn khách hàng, các yêu cầu và tình huống cơ bản trong quá trình phục vụ khách;
- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;
- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

#### 4.3.2. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Chấp hành nghiêm túc nội quy, quy định của nơi làm việc;
- Tuân thủ các quy định về an ninh, an toàn và vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Hợp tác làm việc theo nhóm và làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi;
- Chia sẻ và có trách nhiệm trong thực hiện công việc được giao;
- Cập nhật được kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp trong công việc;
- Đánh giá hoạt động của nhóm và kết quả thực hiện.

### 5. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Phục vụ nhà hàng;
- Pha chế đồ uống;
- Quản lý quầy bar.
- Nhân viên phục vụ tại các bộ phận tiền sảnh, buồng phòng trong các khách sạn du lịch 1 - 3 sao.

### 6. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 1545/58 (giờ/tín chỉ)
- Số lượng môn học, mô đun: 21
- Khối lượng học tập các môn học chung: 255/11 (giờ/tín chỉ)
- Khối lượng học tập các môn học, mô đun chuyên môn: 1290/47 (giờ/tín chỉ)
- Khối lượng lý thuyết: 364 (giờ); thực hành, thực tập: 1125/58 (giờ/tín chỉ)

#### 6.1. Tổng hợp các năng lực của nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
<b>I</b>	<b>Năng lực cơ bản (năng lực chung)</b>	
1.	NLCB - 01	Hiểu biết các kiến thức về chính sách, pháp luật của Nhà nước
2.	NLCB - 02	Duy trì rèn luyện sức khỏe
3.	NLCB - 03	Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản
4.	NLCB - 04	Có kiến thức về an ninh quốc phòng
5.	NLCB - 05	Sử dụng tiếng Anh giao tiếp cơ bản

<b>TT</b>	<b>Mã năng lực</b>	<b>Tên năng lực</b>
6.	NLCB - 06	Làm việc hiệu quả trong nhóm
7.	NLCB - 07	Có khả năng làm việc độc lập và giải quyết các công việc một cách chủ động
8.	NLCB - 08	Làm việc an toàn, bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên tiết kiệm, hiệu quả
9.	NLCB - 09	Có trình độ chuyên môn nghề, có lòng yêu nghề, đáp ứng được với vị trí việc làm của nghề
<b>II</b>	<b>Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)</b>	
10	NLCL-01	Có Kỹ năng giao tiếp và đón tiếp khách hàng: Chào đón và tiếp nhận khách, thanh toán và tiễn khách
11	NLCL-02	Nắm được quy trình vận hành: Áp dụng kinh doanh dịch vụ ăn uống có trách nhiệm, nắm được các bước chuẩn bị làm việc và kết thúc ca làm việc.
12	NLCL-03	Kỹ năng an toàn: Cung cấp dịch vụ an toàn an ninh, duy trì vệ sinh an toàn thực phẩm.
13	NLCL-04	Kỹ năng làm việc nhóm: Làm việc hiệu quả trong nhóm.
14	NLCL-05	Có khả năng giao tiếp tiếng Anh cơ bản để đáp ứng nhu cầu giao tiếp cơ bản với khách hàng quốc tế.
15	NLCL-06	Thực hiện được sơ cứu cơ bản.
16	NLCL-07	Có khả năng giao tiếp tiếng Anh cơ bản để đáp ứng nhu cầu giao tiếp cơ bản với khách hàng quốc tế.
17	NLCL-08	Thực hiện được sơ cứu cơ bản.
18	NLCL-09	Nắm được quy trình vận hành: Áp dụng kinh doanh dịch vụ ăn uống có trách nhiệm, nắm được các bước chuẩn bị làm việc và kết thúc ca làm việc.
19	NLCL-10	Kỹ năng an toàn: Cung cấp dịch vụ an toàn an ninh, duy trì vệ sinh an toàn thực phẩm.
20	NLCL-11	Có khả năng chuẩn bị nhà hàng một cách nhanh chóng và hiệu quả để đáp ứng nhu cầu của khách hàng
21	NLCL-12	Có khả năng thực hiện thành thạo pha chế: Pha chế và phục vụ cà phê, nước hoa quả, mocktail, cocktail.
22	NLCL-13	Có Kỹ năng phục vụ đồ ăn, thức uống, nước giải khát, rượu vang tại bàn và thu dọn
23	NLCL-14	Nắm vững kỹ thuật thay ga trải giường, bố trí khăn tắm và sắp xếp các vật dụng khác trong phòng khách sạn một cách chuyên nghiệp
24	NLCL-15	Kỹ năng dọn dẹp, vệ sinh phòng khách sạn theo tiêu chuẩn.

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
25	NLCL-16	Kỹ năng đặt hàng: Đặt hàng và nhận hàng hóa cho quầy bar.
<b>III</b>	<b>Năng lực nâng cao</b>	
26	NLNC-01	Có khả năng thực hiện công việc kiểm kê nguyên vật liệu, hàng hóa, tài sản một cách chính xác, đầy đủ và kịp thời
27	NLNC-02	Có khả năng lập kế hoạch chi tiết về công việc hàng ngày, hàng tuần cho nhóm

## 6.2. Nội dung chương trình

Mã MH, MĐ	Tên mô đun, môn học	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành /thực tập /thí nghiệm /bài tập /thảo luận	Thi / Kiểm tra
<b>I</b>	<b>Các môn học chung</b>	<b>11</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 và an ninh	2	45	21	21	3
MH 05	Tin học	2	45	15	29	1
MH 06	Tiếng anh	3	90	30	56	4
<b>II</b>	<b>Các môn học, mô đun chuyên môn</b>	<b>47</b>	<b>1290</b>	<b>292</b>	<b>957</b>	<b>41</b>
<b>II.1</b>	<b>Môn học, mô đun cơ sở</b>	<b>9</b>	<b>195</b>	<b>75</b>	<b>111</b>	<b>9</b>
MH 07	Tổng quan du lịch	3	60	30	27	3
MH 08	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp với du khách	2	45	15	28	2
MH 09	Văn hóa ẩm thực	2	45	15	28	2
MĐ 10	Marketing du lịch	2	45	15	28	2
<b>II.2</b>	<b>Môn học, mô đun chuyên môn</b>	<b>32</b>	<b>945</b>	<b>165</b>	<b>754</b>	<b>26</b>
MĐ 11	Quản trị kinh doanh nhà hàng - khách sạn	2	45	15	28	2
MĐ 12	Nghiệp vụ lễ tân	4	90	30	56	4

MĐ 13	Nghiệp vụ pha chế	4	90	30	56	4
MĐ 14	Nghiệp vụ lưu trú	4	90	30	56	4
MĐ 15	Nghiệp vụ nhà hàng	4	90	30	56	4
MĐ 16	Tiếng Anh chuyên ngành	4	90	30	56	4
MĐ 17	Thực hành cơ bản	5	225	0	223	2
MĐ 18	Thực tập tốt nghiệp và trải nghiệm doanh nghiệp	5	225	0	223	2
<b>II.3</b>	Môn học, mô đun tự chọn, nâng cao	<b>6</b>	<b>150</b>	<b>52</b>	<b>92</b>	<b>6</b>
MĐ 19	Tổ chức sự kiện	2	45	15	28	2
MĐ 20	Tổ chức kinh doanh nhà hàng – khách sạn	2	45	15	28	2
MĐ 21	Kỹ thuật trang trí - cắm hoa	2	45	15	28	2
MĐ 22	Nghiệp vụ bán hàng	2	45	15	28	2
MĐ 23	Nghiệp vụ thanh toán	2	60	22	36	2
MĐ-KNM	Kỹ năng mềm	2	60	22	36	2
<b>Tổng cộng</b>		<b>58</b>	<b>1545</b>	<b>386</b>	<b>1105</b>	<b>54</b>

**7. Thời gian thực hiện (như biểu sau):**

TIẾN ĐỘ ĐÀO TẠO LỚP TRUNG CẤP NGHỀ NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG, KHÁCH SẠN																																																								
LỚP TC - NHKS/K21 (KHÓA HỌC 2024 - 2026)																																																								
Năm học	Tháng	Tháng 7/2024	Tháng 8/2024				Tháng 9/2024				Tháng 10/2024				Tháng 11/2024				Tháng 12/2024				Tháng 01/2025				Tháng 2/2025				Tháng 3/2025				Tháng 4/2025				Tháng 5/2025				Tháng 6/2025				Tháng 7/2025									
	Tuần	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
	Từ ngày đến ngày	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14
Lớp	Học kỳ I																							Học kỳ II																																
2024 - 2025	TC- NHKS/K21	Khai giảng và sinh hoạt chính trị đầu khóa	Các môn chung, môn học mô đun kỹ thuật cơ sở; kiểm tra kết thúc môn học, mô đun (Tối thiểu 15 tín chỉ, tối đa không quá 17 tín chỉ)																							Dự phòng	Các môn học chung, cơ sở, mô đun chuyên nghề kiểm tra kết thúc MH, MD				NGHỈ TẾT	Các môn chung, môn học mô đun kỹ thuật cơ sở, môn học mô đun chuyên nghề, kiểm tra kết thúc môn học, mô đun (Tối thiểu 15 tín chỉ, tối đa không quá 17 tín chỉ)																							NGHỈ HÈ & HỌC KỲ PHỤ	
	Tháng		Tháng 7/2025	Tháng 8/2025				Tháng 9/2025				Tháng 10/2025				Tháng 11/2025				Tháng 12/2025				Tháng 01/2026				Tháng 02/2026				Tháng 3/2026				Tháng 4/2026				Tháng 5/2026				Tháng 6/2026				Tháng 7, 8/2026								
Năm học	Tuần	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
	Từ ngày đến ngày	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20			
2025 - 2026	TC- NHKS/K21	NGHỈ HÈ & HỌC KỲ PHỤ	Các môn chung, môn học mô đun kỹ thuật cơ sở, mô đun tự chọn, môn học mô đun chuyên nghề, kiểm tra kết thúc môn học, mô đun																							Dự phòng	Các môn học mô đun chuyên nghề, tự chọn; kiểm tra kết thúc MH, MD				NGHỈ TẾT	Các môn học mô đun chuyên nghề, tự chọn; kiểm tra kết thúc MH, MD và Thực tập tốt nghiệp và trải nghiệm doanh nghiệp																							HỌC KỲ PHỤ XÉT TN VÀ BẾ GIẢNG	
	Tháng		Tháng 8/2025	Tháng 9/2025				Tháng 10/2025				Tháng 11/2025				Tháng 12/2025				Tháng 01/2026				Tháng 02/2026				Tháng 03/2026				Tháng 04/2026				Tháng 05/2026				Tháng 06/2026				Tháng 7, 8/2026												
Năm học	Tuần	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
	Từ ngày đến ngày	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26			

**8. Quyết định phê duyệt chương trình:** Thực hiện theo Quyết định số 402/QĐ-CĐBK ngày 16 tháng 7 năm 2024 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Bắc Kạn về việc ban hành chương trình đào tạo nghề Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn, trình độ Trung cấp (cập nhật, bổ sung năm 2024)/.

***Nơi nhận:***

***Gửi bản điện tử:***

- BGH;
- Các phòng, khoa (t/h);
- Bộ môn KTVBMA – NVNHKS (Loan);
- Website;

***Gửi bản giấy:***

- Lưu VT, ĐT (Vân, Diệu, Chung).

**KT. HIỆU TRƯỞNG  
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

**Chu Thị Thủy**