

CHUẨN ĐẦU RA TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP
NGÀNH/NGHỀ: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG, KHÁCH SẠN
MÃ NGÀNH, NGHỀ: 5810205

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: 351/QĐ- CĐBK ngày 27 tháng 6 năm 2022
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Bắc Kạn)*

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Ngành đào tạo: Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn

Mã ngành nghề: 5810205

Hình thức đào tạo: Chính quy, Phương thức Tích lũy mô đun hoặc tín chỉ

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học cơ sở; THPT hoặc tương đương

Thời gian đào tạo: 2 năm đối với tốt nghiệp THCS; 1,5 năm đối với tốt nghiệp THPT.

1. Giới thiệu chung về ngành, nghề

Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn trình độ trung cấp là ngành, nghề quản lý trực tiếp, hàng ngày các bộ phận trực tiếp và gián tiếp phục vụ khách du lịch trong khách sạn, nhà hàng như: buồng, lễ tân, nhà hàng, kinh doanh - tiếp thị, nhân sự, an ninh, kỹ thuật đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn trình độ trung cấp là ngành, nghề chuyên phục vụ, điều hành nhóm phục vụ tại các nhà hàng và phục vụ khách ăn uống tại các nhà hàng, khách sạn, khu du lịch và các cơ sở kinh doanh ăn uống, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 1.470 giờ (tương đương 57 tín chỉ).

2. Kiến thức

- Trình bày được kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, giáo dục an ninh, quốc phòng, giáo dục thể chất và kiến thức về văn hóa - xã hội

- Trình bày được những kiến thức về văn hóa, đặc điểm và tâm lý khách du lịch, sản phẩm du lịch và đặc điểm sản phẩm trong hoạt động kinh doanh nhà hàng - khách sạn.

- Xác định được vị trí, vai trò của nhà hàng - khách sạn trong ngành Du lịch và đặc trưng của hoạt động nhà hàng - khách sạn, tác động của nó đối với kinh tế, văn hóa, xã hội và môi trường;

- Mô tả được cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong nhà hàng - khách sạn, mối liên hệ, hợp tác giữa các bộ phận trong nhà hàng - khách sạn.

- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu của các bộ phận trong nhà hàng - khách sạn và giải thích công dụng, cách sử dụng của chúng;

- Mô tả được các quy trình nghiệp vụ cơ bản về công việc thực hiện của từng vị trí công việc trong bộ phận Lễ tân, Nhà hàng, Buồng, homestay, quầy pha chế và các khu resort.

- Phân tích và dự đoán được xu hướng và yêu cầu của từng nhóm đối tượng khách khác nhau;

3. Kỹ năng

- Hoạch định và lập được kế hoạch kinh doanh của một khách sạn, nhà hàng và các khu vui chơi, giải trí;

- Quản lý và điều hành được hoạt động hằng ngày của khách sạn, nhà hàng và các khu vui chơi, giải trí;

- Xây dựng được quy trình làm việc của từng bộ phận;

- Thực hiện hành thạo các nghiệp vụ phục vụ khách hàng;

- Sử dụng được các trang thiết bị chuyên ngành trong môi trường kinh doanh Nhà hàng - Khách sạn;

- Sử dụng 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. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Có ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp và tinh thần trách nhiệm cao trong công việc;

- Thân thiện, cởi mở, sẵn sàng phục vụ và bảo đảm an toàn sức khỏe, tính mạng khách du lịch;

- Có tinh thần hợp tác làm việc nhóm; thiện chí trong tiếp nhận ý kiến và giải quyết khó khăn, vướng mắc trong công việc;

- Trung thực và có tính kỷ luật cao, có khả năng làm việc độc lập, sẵn sàng đảm nhiệm các công việc được giao; lao động có chất lượng và năng suất cao;

- Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, phối hợp tốt với đồng nghiệp trong thực hiện công việc và giải quyết được những tình huống trong thực tế;

- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định. Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm;

- Có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp: trung thực, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, bảo mật thông tin khách hàng và doanh nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật cao;

- Có ý thức tự giác học tập và biết cách quản lý quỹ thời gian một cách hợp lý;

5. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Kết quả ứng dụng kiến thức, kỹ năng, bằng cấp đã có:

- Nhân viên phục vụ ở một số các bộ phận trong các cơ sở nhà hàng, khách sạn như:

- + Nhân viên lễ tân (Nhà hàng, khách sạn 1-3 sao);
- + Nhân viên phục vụ nhà hàng (Nhà hàng, khách sạn 1-3 sao);
- + Nhân viên pha chế, phụ bar (Nhà hàng, khách sạn 1-3 sao);
- + Nhân viên buồng phòng (Nhà hàng, khách sạn 1-3 sao);
- + Nhân viên kinh doanh, tiếp thị (Nhà hàng, khách sạn 1-3 sao);

- Làm việc tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ du lịch khác;

6. Khả năng học tập, nâng cao trình độ

- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Nghiệp vụ Nhà hàng, Khách sạn trình độ trung cấp có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

- Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiến bộ khoa học công nghệ trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ hoặc học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành, nghề hoặc trong nhóm ngành, nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo.