

KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO

1. Nghề đào tạo: Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn Mã nghề: 5810205
2. Trình độ đào tạo: Trung cấp Lớp NHKS-K8A
3. Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học cơ sở hoặc tương đương trở lên
4. Mục tiêu đào tạo:

4.1. Mục tiêu chung:

Đào tạo người học có kiến thức thực tế và lý thuyết cần thiết trong phạm vi của nghề Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn; kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa xã hội, pháp luật và công nghệ thông tin; kỹ năng nhận thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, kỹ năng giao tiếp ứng xử cần thiết để thực hiện các công việc có tính thường xuyên hoặc phức tạp, làm việc độc lập hay theo nhóm trong điều kiện biết trước và có thể thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm, có năng lực hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện công việc đã định sẵn.

4.2. Mục tiêu cụ thể:

4.2.1. Về kiến thức

- + Trình bày được những kiến thức tổng quan về ngành du lịch, khách sạn nhà hàng.
- + Mô tả được hệ thống các loại sản phẩm ăn uống và dịch vụ, các hình thức phục vụ.
- + Giải thích được tầm quan trọng và nguyên tắc của vệ sinh an toàn trong nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh, phục vụ ăn uống khác.
- + Trình bày được kiến thức cơ bản về hình thức, quy trình, quy phạm trong quá trình phục vụ ăn uống.

4.2.2. Về kỹ năng

- + Thực hiện được các quy trình nghiệp vụ trong nhà hàng, khách sạn từ công việc chuẩn bị, đón tiếp, tổ chức phục vụ và kết thúc phục vụ.
- + Giao tiếp có hiệu quả và giải quyết được các tình huống phát sinh trong quá trình phục vụ khách.
- + Giao tiếp bằng ngoại ngữ trong phạm vi giao tiếp thông thường và theo yêu cầu của công việc.
- + Thực hiện đúng các quy định về an toàn vệ sinh lao động và bảo vệ môi trường.
- + Ngoại ngữ: Có khả năng giao tiếp bằng tiếng Anh trong các tình huống thông thường; đọc, hiểu được các thông tin, tài liệu chuyên môn tiếng Anh thông dụng liên quan đến lĩnh vực nhà hàng, khách sạn (tương đương Bậc 1 được quy định tại thông tư

số 01/2014/TT-BGDĐT của Bộ Giáo dục và Đào tạo về Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam).

+ Tin học: Sử dụng thành thạo vi tính trong công việc; sử dụng tốt công cụ Internet để thu thập và trao đổi thông tin; sử dụng được các phần mềm thông dụng, tổng hợp các dữ liệu trên máy tính liên quan đến ngành, nghề đào tạo phục vụ công việc.

5. Khoá: 08

6. Thời gian khoá học: 2 năm (từ 8/2025 đến 08/2027)

7. Thời gian học tập: 86 tuần, trong đó thời gian ôn, kiểm tra hết môn học/mô-đun, thời gian ôn, thi tốt nghiệp: 312 giờ.

8. Thời gian khai, bế giảng, nghỉ lễ, nghỉ hè và dự phòng: 18 tuần

9. Địa điểm thực hiện: Trường Cao đẳng Kinh tế Kỹ thuật Công Thương

10. Quyết định phê duyệt chương trình: *Quyết định số: 341/QĐ-KTKTCT ngày 19 tháng 7 năm 2025 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kinh tế - Kỹ thuật Công Thương*

I. LỊCH HỌC TOÀN KHÓA

Năm học	Tuần																
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
I				K	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
	C	C	H	H	T	T	T	CM	CM	CM	CM	CM	CM	CM	CM	CM	CM
	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
	CM	CM	CM	CM	CM	H	H	H	H	H	H	CM	CM	CM	CM	CM	T
II	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	CM	CM	CM	CM	CM	CM	CM	CM	CM	CM	CM	CM	CM	CM	CM	CM	CM
	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
	CM	CM	H	H	T	T	T	D	D	D	D	D	D	D	D	D	D
	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
	D	D	D	D	D	H	H	H	H	H	H	D	D	D	D	D	T

K
Khai giảng

C
Môn chung

CM
Môn học /mô-đun chuyên môn

T
Ôn, thi kết thúc môn học, mô đun

H
Nghỉ hè, lễ

D
Thực tập tại doanh nghiệp

II. PHÂN BỐ THỜI GIAN HỌC TẬP

TT	Các môn học	Thời gian học tập (giờ)					Kế hoạch giảng dạy (giờ)			
		Số tín chỉ	Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra	Năm 1		Năm 2	
							Học kỳ 1	Học kỳ 2	Học kỳ 3	Học kỳ 4
1.	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2	30			
2.	Pháp luật	1	15	9	5	1		15		
3.	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2		30		
4.	Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	45	21	21	3	45			
5.	Tin học	2	45	15	29	1	45			
6.	Tiếng Anh	3	90	30	56	4	90			
7.	Tổng quan du lịch	2	45	37	5	3	45			
8.	Tâm lý khách du lịch	2	45	37	5	3	45			
9.	Văn hóa ẩm thực	4	60	50	6	4		60		
10.	Xây dựng thực đơn	2	45	37	5	3			45	
11.	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	4	60	50	6	4		60		
12.	Tiếng Anh chuyên ngành	3	60	30	26	4		60		
13.	Nghệ thuật văn hóa	4	90	30	55	5		90		
14.	Nghệ thuật ẩm thực	3	90	50	35	5			105	
15.	Nghệ thuật bàn	5	105	45	55	5			105	
16.	Nghệ thuật bar	5	105	45	55	5				90
17.	Thực tập nghề nghiệp	6	270	0	270	0				270
18.	Thực tập tốt nghiệp	6	270	0	270	0				270

	Chọn 4 trong 6 môn học/mô đun										Chọn 1 trong 6 môn học/mô đun	Chọn 1 trong 5 môn học/mô đun	Chọn 2 trong 4 môn học/mô đun	
19.	Kỹ thuật chế biến món ăn	2	45	15	27	3								
20.	Nghiệp vụ thanh toán	2	45	15	27	3								
21.	Kiến thức, kỹ năng bổ trợ	2	45	15	27	3					45	45	90	
22.	Tổ chức sự kiện	2	45	15	27	3								
23.	Marketing du lịch	2	45	15	27	3								
24.	Môi trường và an toàn	2	45	15	27	3								
	Tổng số	63	1650	409	1175	66					345	360	345	630

THI TỐT NGHIỆP

Số TT	NỘI DUNG THI TỐT NGHIỆP	Dự kiến thời gian thi tốt nghiệp			Hình thức	Phương pháp đánh giá	Ghi chú
		Thời gian ôn thi (ngày)	Thời gian thi (Giờ)	Kế hoạch thi (từ.....đến...)			
1	Lý thuyết chuyên môn	7	Thời gian thi viết hoặc trắc nghiệm không quá 180 phút, thi vấn đáp không quá 40 phút chuẩn bị và 20 phút trả lời cho 1 thí sinh, được thực hiện theo hình thức trực tiếp hoặc trực tuyến.	8/2027	Viết, vấn đáp hoặc trắc nghiệm	Chấm bài thi viết	
2	Thực hành	7	Từ 4 đến 8 giờ	8/2027	Bài thi thực hành kỹ năng tổng hợp	Chấm thực hành	

Ngày 04 tháng 07 năm 2025

HIỆU TRƯỞNG



Bà Nguyễn Nguyệt