

**ỦY BAN NHÂN DÂN QUẬN 3**  
**TRƯỜNG TRUNG CẤP NGHỀ NHÂN ĐẠO**

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

**NGÀNH/NGHỀ: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG, KHÁCH SẠN**

**MÃ NGÀNH/NGHỀ: 5810205**

**TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP**

*(Ban hành theo Quyết định số 024 /QĐCTr-ND ngày 19 tháng 03 năm 2025 của  
Hiệu trưởng Trường Trung cấp nghề Nhân Đạo)*

**Thành phố Hồ Chí Minh, Năm 2025**



## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

**Ngành, nghề:** Nghiệp vụ Nhà hàng, khách sạn

**Mã ngành, nghề:** 5810205

**Trình độ đào tạo:** Trung cấp

**Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp trung học cơ sở, trung học phổ thông và tương đương trở lên.

**Thời gian khóa học:** 02 năm

### 1. Giới thiệu chương trình/mô tả ngành, nghề đào tạo

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

- Các công việc của nghề chủ yếu được thực hiện tại các bộ phận trong khách sạn, nhà hàng hoặc các cơ sở kinh doanh lưu trú và một số cơ sở kinh doanh ăn uống nên môi trường và điều kiện làm việc thuận lợi, đảm bảo an toàn – vệ sinh và sức khỏe. Cường độ làm việc không cao nhưng chịu áp lực lớn về thời gian phục vụ và yêu cầu đảm bảo sự hài lòng đa dạng của khách du lịch.

- Để thực hiện tốt các nhiệm vụ, cần phải đảm bảo các điều kiện làm việc thiết yếu như: kiến trúc nhà cửa và quy hoạch mặt bằng khách sạn, nhà hàng hợp lý, các loại thiết bị, dụng cụ phù hợp với tiêu chuẩn của từng công việc; các phần mềm quản trị; hệ thống thông tin liên lạc tốt; và có các quy định nội bộ về tiêu chuẩn cung cấp dịch vụ và quản lý.

- Để hành nghề, người lao động phải có sức khỏe tốt, có ngoại hình phù hợp, đạo đức nghề nghiệp tốt, có đủ kiến thức chuyên môn và kỹ năng nghề đáp ứng với vị trí công việc. Ngoài ra, cần phải thường xuyên học tập để nâng cao khả năng giao tiếp bằng ngoại ngữ, mở rộng kiến thức xã hội; rèn luyện tính cẩn thận, chi tiết, rõ ràng; xây dựng ý thức nghề và sự say mê nghề.

- Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn trình độ trung cấp là 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, resort cao cấp và các cơ sở kinh doanh ăn uống, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

### 2. Mục tiêu đào tạo

#### 2.1. Mục tiêu chung

Chương trình Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn được thiết kế nhằm đào tạo nhân viên Nghiệp vụ nhà hàng, khách sạn trình độ trung cấp, có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, có sức khỏe để làm việc. Về năng lực chuyên môn, học sinh có đủ kiến thức và kỹ năng để tìm việc làm, đồng thời có khả năng tự học, tự nghiên cứu tiếp thu các

thành tựu của khoa học kỹ thuật hoặc học liên thông lên các bậc học cao hơn để đáp ứng yêu cầu phát triển của bản thân, của khoa học kỹ thuật và của nền kinh tế xã hội.

## 2.2. Mục tiêu cụ thể

### - Kiến thức:

- + Phân loại được cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của các vị trí việc làm trong lĩnh vực ăn uống;

- + Mô tả được cách sử dụng những 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;

- + Giải thích 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;

- + Mô tả được các nguyên tắc bảo đảm an ninh, an toàn và nhận diện các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa;

- + 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;

- + Lựa chọn được các cấu trúc thực đơn món ăn và đồ uống để xây dựng thực đơn cho bộ phận ăn uống;

- + Lựa chọn được các kênh công cụ trong xúc tiến, quảng bá và tiếp thị cho bộ phận ăn uống;

- + Phân tích được những nghiệp vụ cơ bản trong lĩnh vực: nghiệp vụ phục vụ buồng phòng, nghiệp vụ phụ vụ bàn, nghiệp vụ phục vụ pha chế đồ uống, nghiệp vụ lễ tân;

- + Mô tả được quy trình công việc giám sát, quản lý tại vị trí việc làm;

- + 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.

### - 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 (buffet), theo thực đơn chọn món (à la carte) và theo thực đơn đặt trước (set menu);

- + Tổ chức và phục vụ tiệc (banquet), phục vụ teabreak, phục vụ hội nghị, hội thảo và phục vụ các hình thức ăn uống khác như ăn uống tại buồng (room service), tổ chức phục vụ ngoài trời (catering)...;

- + Pha chế và phục vụ các loại thức uống như nước hoa quả, mocktail, cocktail, trà, cà phê, rượu vang, rượu mạnh, rượu mùi...;

- + Xây dựng đơn ăn uống cho các loại hình ăn uống khác nhau;

- + Tổ chức kinh doanh ăn uống có trách nhiệm;

- + Áp dụng và duy trì các nguyên tắc về vệ sinh, an toàn và an ninh;
  - + Chăm sóc và phát triển các mối quan hệ khách hàng;
  - + Giải quyết được các phàn nàn khách hàng, các yêu cầu và tình huống cơ bản trong quá trình phục vụ khách;
  - + Áp dụng được các kế hoạch hoạt động trong nhà hàng: kế hoạch phân công công việc, kế hoạch phục vụ, kế hoạch mua sắm trang thiết bị, dụng cụ và hàng hóa, kế hoạch kinh doanh nhà hàng và quán bar, kế hoạch quảng bá và tiếp thị cho bộ phận ăn uống;
  - + Giám sát kết quả công việc đảm bảo đúng quy trình và tiêu chuẩn theo vị trí việc làm;
  - + Thực hiện được nghiệp vụ phục vụ buồng phòng, nghiệp vụ phụ vụ bàn, nghiệp vụ lễ tân.
  - + 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.
- Mức 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;
  - + Hướng dẫn, giám sát người khác thực hiện công việc đã định sẵn;
  - + Đánh giá hoạt động của nhóm và kết quả thực hiện.

### **3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp**

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

- Lễ tân;
- Buồng;
- Nhà hàng;
- Kinh doanh – tiếp thị;
- Phụ bar;
- Phụ bếp.

### **4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập**

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 1.440 giờ/ 62 tín chỉ;

- Số lượng môn học, mô đun: 23;
- Khối lượng học tập các môn học chung: 255 giờ/ 11 tín chỉ;
- Khối lượng học tập các môn học, mô đun chuyên môn: 1.185 giờ/ 51 tín chỉ;
- Khối lượng lý thuyết: 435 giờ/ 29 tín chỉ; thực hành, thực tập: 922 giờ/ 28 tín chỉ; Thi/ Kiểm tra: 83 giờ.

#### 5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề

| TT        | Mã năng lực                                   | Tên năng lực                                                                                                                    |
|-----------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>I</b>  | <b>Năng lực cơ bản (năng lực chung)</b>       |                                                                                                                                 |
| 1         | NLCB-01                                       | Giao tiếp hiệu quả tại nơi làm việc                                                                                             |
| 2         | NLCB-02                                       | Làm việc hiệu quả trong nhóm                                                                                                    |
| 3         | NLCB-03                                       | Sử dụng tiếng Anh ở cấp độ giao tiếp cơ bản                                                                                     |
| 4         | NLCB-04                                       | Duy trì kiến thức ngành nghề                                                                                                    |
| 5         | NLCB-05                                       | Cung cấp dịch vụ an toàn, an ninh                                                                                               |
| 6         | NLCB-06                                       | Thực hiện sơ cứu cơ bản.                                                                                                        |
| 7         | NLCB-07                                       | Chuẩn bị cho ca làm việc                                                                                                        |
| 8         | NLCB-08                                       | Duy trì vệ sinh an toàn thực phẩm                                                                                               |
| 9         | NLCB-09                                       | Áp dụng kinh doanh dịch vụ ăn uống có trách nhiệm                                                                               |
| 10        | NLCB-10                                       | Đặt hàng và nhận hàng mới vào kho                                                                                               |
| 11        | NLCB-11                                       | Xúc tiến quảng bá và bán các sản phẩm dịch vụ                                                                                   |
| 12        | NLCB-12                                       | Kết thúc ca làm việc                                                                                                            |
| 13        | NLCB-13                                       | Phòng tránh, kiểm soát và chữa cháy                                                                                             |
| 14        | NLCB-14                                       | Ứng phó các trường hợp khẩn cấp, tiếp nhận và xử lý phản nàn                                                                    |
| 15        | NLCB-15                                       | Phát triển mối quan hệ với khách hàng                                                                                           |
| <b>II</b> | <b>Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)</b> |                                                                                                                                 |
| 1         | NLCL-01                                       | Phục vụ đồ uống, thức ăn tại bàn và thu dọn                                                                                     |
| 2         | NLCL-02                                       | Phục vụ ăn uống tại buồng, tiệc và hội nghị hội thảo                                                                            |
| 3         | NLCL-03                                       | Thực hiện được các thủ tục kiểm kê tài sản tại nhà hàng, quầy bar, buồng phòng                                                  |
| 4         | NLCB-04                                       | Thực hiện được quy trình thanh toán và tiễn khách                                                                               |
| 5         | NLCB-05                                       | Hiểu và mô tả được cách trình bày văn bản, tài liệu và thư điện tử, sử dụng điện thoại theo chuẩn quy định tại nơi làm việc     |
| 6         | NLCB-06                                       | Xác định được tầm quan trọng của giao tiếp có hiệu quả tại nơi làm việc                                                         |
| 7         | NLCL-07                                       | Tính toán, lập báo cáo, thuyết trình, phản biện, tổ chức công việc cá nhân; lập kế hoạch, điều phối công việc khi làm việc nhóm |
| 8         | NLCL-08                                       | Thực hiện được những đoạn hội thoại đơn giản, các câu chuẩn giao tiếp cơ bản bằng tiếng Anh theo quy định tại nơi làm việc      |

| TT | Mã năng lực | Tên năng lực                                                                                                                                                                                                                      |
|----|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9  | NLCL-09     | Trình bày được các kiến thức về pháp luật, quy định và hướng dẫn áp dụng cho từng cá nhân theo vị trí việc làm trong ngành công nghiệp dịch vụ và bộ phận kinh doanh ăn uống                                                      |
| 10 | NLCL-10     | Giải thích được ý thức về trách nhiệm môi trường của ngành, bao gồm giảm thiểu chất thải, tái sử dụng và tái chế                                                                                                                  |
| 11 | NLCL-11     | Xác định được trách nhiệm của cá nhân trong việc duy trì an toàn và an ninh cho bản thân và những người khác tại nơi làm việc                                                                                                     |
| 12 | NLCL-12     | Liệt kê, mô tả, kể ra được các hành động đúng thao tác kỹ thuật đối với trường hợp cấp cứu ban đầu                                                                                                                                |
| 13 | NLCL-13     | Liệt kê, mô tả, phân loại được các tình huống khẩn cấp và diễn giải các nhiệm vụ cụ thể, các quy trình cần tuân theo mà nhân viên phải thực hiện trong trường hợp khẩn cấp                                                        |
| 14 | NLCL-14     | Giải thích được dấu hiệu nhận biết, xử trí và chuyển lên tuyến trên kịp thời và an toàn cho những trường hợp cấp cứu, thực hiện đúng thao tác kỹ thuật cấp cứu                                                                    |
| 15 | NLCL-15     | Liệt kê, mô tả, phân loại được các trường hợp khẩn cấp và nhiệm vụ cụ thể mà nhân viên phải thực hiện trong trường hợp khẩn cấp                                                                                                   |
| 16 | NLCL-16     | Liệt kê, mô tả, xác định các bước cần thực hiện trước khi bắt đầu ca làm việc và kết thúc ca làm việc                                                                                                                             |
| 17 | NLCL-17     | Xác định được các quy định và quy trình về vệ sinh và an toàn thực phẩm và trình bày được các lý do dẫn đến nguy cơ ô nhiễm thực phẩm                                                                                             |
| 18 | NLCL-18     | Giải thích được cách tránh sự tiếp xúc của những cá nhân không đảm bảo vệ sinh với thực phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, tầm quan trọng của việc tách riêng khu vực bảo quản thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã chế biến |
| 19 | NLCL-19     | Xác định được các vị trí bảo quản hàng trong kho, các loại hàng hóa và nguyên liệu thường được mua sắm sử dụng tại bộ phận ẩm thực; các trang thiết bị dụng cụ cần thiết khi tiến hành nhập, xuất và bảo quản nguyên liệu         |
| 20 | NLCL-20     | Xác định được thời gian, hạn sử dụng, nơi sản xuất của nguyên liệu khi nhận hàng mới vào kho; Xác định được các quy trình vệ sinh và sắp xếp nguyên liệu trong kho.                                                               |
| 21 | NLCL-21     | Giải thích được các nguyên tắc bán hàng và xúc tiến quảng bá; các đặc điểm tâm lý khách du lịch theo độ tuổi, giới tính, quốc tịch, vùng miền... và cách xử lý khi khách từ chối mua hàng                                         |

| TT         | Mã năng lực              | Tên năng lực                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            |                          | Xác định được các yêu cầu của quá trình thanh toán bằng nhiều hình thức khác nhau                                                                                                                                                                                                         |
| 22         | NLCL-22                  | Giải thích được tầm quan trọng của nguyên tắc và nội dung phòng cháy chữa cháy, thực hiện đúng các thao tác kỹ thuật quy trình xử lý khi có cháy; Nhận biết được các nguy cơ gây cháy nổ, các thiết bị phòng cháy chữa cháy, mô tả được cách sử dụng các phương tiện cứu hoả thông thường |
| 23         | NLCL-23                  | Mô tả được các bước trong quy trình đón và nhận khách; liệt kê được các tiêu chí để chào đón và tiếp nhận các khách hàng khác nhau                                                                                                                                                        |
| 24         | NLCL-24                  | Mô tả được quy trình tiếp nhận yêu cầu gọi món của khách; trình tự chuyển tiếp yêu cầu gọi món cho các bộ phận                                                                                                                                                                            |
| 25         | NLCL-25                  | Diễn đạt được các yếu tố chính của thực đơn đồ uống bao gồm cả các thông tin cơ bản về rượu vang.                                                                                                                                                                                         |
| 26         | NLCL-26                  | Pha chế và phục vụ các loại nước hoa quả trái cây, phục vụ mocktail, cocktail, phục vụ cà phê, phục vụ bia và rượu vang                                                                                                                                                                   |
| <b>III</b> | <b>Năng lực nâng cao</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1          | NLNC-01                  | Giải thích được các nguyên tắc giao tiếp hiệu quả liên quan đến kỹ năng lắng nghe, kỹ năng đặt câu hỏi và kỹ năng giao tiếp không bằng lời nói                                                                                                                                            |
| 2          | NLNC-02                  | Giao tiếp được với khách hàng từ các nền tảng xã hội, văn hóa và dân tộc khác nhau                                                                                                                                                                                                        |
| 3          | NLNC-03                  | Trình bày được các lĩnh vực khác nhau của ngành công nghiệp dịch vụ và mối quan hệ của bộ phận kinh doanh dịch vụ ăn uống đối với các hoạt động du lịch có liên quan                                                                                                                      |
| 4          | NLNC-04                  | Giải thích được dấu hiệu nhận biết, xử trí và chuyển lên tuyến trên kịp thời và an toàn cho những trường hợp cấp cứu                                                                                                                                                                      |
| 5          | NLNC-05                  | Trình bày được vai trò của bạn trong việc duy trì sức khỏe, an toàn và an ninh tại nơi làm việc                                                                                                                                                                                           |
| 6          | NLNC-06                  | Áp dụng được các nguyên tắc sơ cấp cứu ban đầu để cứu sống người khi cần thiết trong hoạt động an toàn an ninh khách sạn.                                                                                                                                                                 |
| 7          | NLNC-07                  | Giải thích được tầm quan trọng của việc thực hiện các nguyên tắc du lịch có trách nhiệm trong pha chế và phục vụ thức uống, chế biến món ăn, các phương pháp được sử dụng trong khu vực bar hoặc nhà hàng nhằm tiết kiệm năng lượng, nước và quản lý rác thải                             |
| 8          | NLNC-08                  | Phân tích được tiêu chí chất lượng nguyên liệu thực phẩm và hàng hoá khi nhập, xuất và bảo quản trong kho                                                                                                                                                                                 |

| TT | Mã năng lực | Tên năng lực                                                                                                                                                      |
|----|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9  | NLNC-09     | Áp dụng các nội quy phòng cháy chữa cháy để ngăn ngừa nguy cơ cháy, nổ và đưa ra hành động xử lý thích hợp                                                        |
| 10 | NLNC-10     | Giải thích được cách duy trì mối quan hệ tích cực và lịch sự với khách hàng; cách chuyển yêu cầu gọi món và cách thức nhân viên ghi lại yêu cầu gọi món của khách |
| 11 | NLNC-11     | Xây dựng được thực đơn đồ uống và rượu vang                                                                                                                       |

#### 6. Nội dung chương trình

| Mã<br>MH,<br>MD | Tên môn học, mô đun                                     | Số<br>tín<br>chỉ | Thời gian học tập (giờ) |              |                                                     |                     |
|-----------------|---------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|--------------|-----------------------------------------------------|---------------------|
|                 |                                                         |                  | Tổng<br>số              | Trong đó     |                                                     |                     |
|                 |                                                         |                  |                         | Lý<br>thuyết | Thực hành/<br>thực tập/<br>thí nghiệm/<br>thảo luận | Thi/<br>Kiểm<br>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           | Tiếng Anh                                               | 3                | 90                      | 30           | 56                                                  | 4                   |
| MH 02           | Tin học                                                 | 2                | 45                      | 15           | 29                                                  | 1                   |
| MH 03           | Giáo dục chính trị                                      | 2                | 30                      | 15           | 13                                                  | 2                   |
| MH 04           | Pháp luật                                               | 1                | 15                      | 9            | 5                                                   | 1                   |
| MH 05           | Giáo dục quốc phòng và an ninh                          | 2                | 45                      | 21           | 21                                                  | 3                   |
| MH 06           | Giáo dục thể chất                                       | 1                | 30                      | 4            | 24                                                  | 2                   |
| <b>II</b>       | <b>Các môn học, mô đun chuyên môn</b>                   | <b>51</b>        | <b>1185</b>             | <b>341</b>   | <b>774</b>                                          | <b>70</b>           |
| <b>II.1</b>     | <b>Môn học, mô đun cơ sở</b>                            | <b>12</b>        | <b>180</b>              | <b>121</b>   | <b>41</b>                                           | <b>18</b>           |
| MH 07           | Tổng quan du lịch và khách sạn                          | 2                | 30                      | 23           | 4                                                   | 3                   |
| MH 08           | Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch    | 2                | 30                      | 22           | 5                                                   | 3                   |
| MH 09           | Văn hóa ẩm thực                                         | 2                | 30                      | 20           | 7                                                   | 3                   |
| MH 10           | Marketing nhà hàng - khách sạn                          | 2                | 30                      | 23           | 4                                                   | 3                   |
| MH 11           | Môi trường, an toàn, an ninh trong nhà hàng - khách sạn | 2                | 30                      | 18           | 9                                                   | 3                   |
| MH 12           | Quan hệ và chăm sóc khách hàng                          | 2                | 30                      | 15           | 12                                                  | 3                   |
| <b>II.2</b>     | <b>Môn học, mô đun chuyên môn</b>                       | <b>39</b>        | <b>1005</b>             | <b>220</b>   | <b>733</b>                                          | <b>52</b>           |
| MD 13           | Nghệ thuật Trang trí cắm hoa                            | 2                | 45                      | 15           | 26                                                  | 4                   |
| MD 14           | Nghiep vụ Lễ tân                                        | 3                | 75                      | 20           | 50                                                  | 5                   |
| MD 15           | Nghiep vụ Nhà hàng                                      | 5                | 120                     | 30           | 83                                                  | 7                   |
| MD 16           | Nghiep vụ Bar                                           | 5                | 105                     | 30           | 68                                                  | 7                   |
| MD 17           | Nghiep vụ Buồng                                         | 5                | 120                     | 30           | 83                                                  | 7                   |

| Mã<br>MH,<br>MD | Tên môn học, mô đun         | Số<br>tín<br>chỉ | Thời gian học tập (giờ) |              |                                                     |                     |
|-----------------|-----------------------------|------------------|-------------------------|--------------|-----------------------------------------------------|---------------------|
|                 |                             |                  | Tổng<br>số              | Trong đó     |                                                     |                     |
|                 |                             |                  |                         | Lý<br>thuyết | Thực hành/<br>thực tập/<br>thí nghiệm/<br>thảo luận | Thi/<br>Kiểm<br>tra |
| MH 18           | Nghệp vụ Thanh toán         | 2                | 30                      | 15           | 12                                                  | 3                   |
| MD 19           | Nghệp vụ Chế biến món ăn    | 5                | 105                     | 30           | 68                                                  | 7                   |
| MH 20           | Tổ chức kinh doanh nhà hàng | 2                | 45                      | 15           | 26                                                  | 4                   |
| MD 21           | Tổ chức sự kiện             | 2                | 45                      | 15           | 26                                                  | 4                   |
| MH 22           | Ngoại ngữ chuyên ngành      | 2                | 45                      | 20           | 21                                                  | 4                   |
| MD 23           | Thực tập tốt nghiệp         | 6                | 270                     | 0            | 270                                                 | 0                   |
|                 | <b>Tổng cộng</b>            | <b>62</b>        | <b>1440</b>             | <b>435</b>   | <b>922</b>                                          | <b>83</b>           |

## 7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

7.1. Các môn học chung bắt buộc áp dụng thực hiện theo chương trình của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành và đã được trường tổ chức điều chỉnh, cập nhật tài liệu tham khảo phù hợp.

7.2. Thực hiện chương trình đối với đào tạo theo niên chế

Học sinh phải hoàn tất toàn bộ các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo và có đủ điều kiện (theo quy chế kiểm tra và công nhận trình độ trung cấp) mới được dự thi tốt nghiệp.

7.3. Tổ chức thực hiện chương trình đối với đào tạo tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ

Học sinh phải hoàn tất toàn bộ các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo mới được xét công nhận tốt nghiệp.

7.4. Giảng dạy trực tuyến các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo

Có thể tổ chức giảng dạy trực tuyến đối với các môn học chung và các môn học đã xây dựng đủ học liệu đào tạo từ xa, tự học có hướng dẫn.

7.5. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa

- Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, trường tổ chức bố trí cho học sinh tham quan, học tập tại một số xưởng, nhà máy sản xuất;

- Để giáo dục truyền thống dân tộc, mở rộng nhận thức và văn hóa xã hội Trường tổ chức cho học sinh tham quan một số di tích lịch sử, văn hóa, cách mạng, tham gia các hoạt động xã hội tại địa phương;

- Hội diễn văn nghệ nhân ngày Nhà giáo Việt Nam 20/11 hàng năm, các giải thể dục thể thao cấp trường;

- Nghe nói chuyện thời sự, chuyên đề.

7.6. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

- Giáo viên thực hiện phương pháp, đánh giá học sinh khi kết thúc môn học, mô đun theo Quy định cách thức thi kết môn học/mô đun đã được Hiệu trưởng quy định trong chương trình khung của nghề;

- Thời gian kiểm tra kết thúc môn học, mô đun theo đúng quy định trong tiến độ đào tạo Ban Giám hiệu đã phê duyệt theo từng năm học;

- Trước khi kiểm tra kết thúc môn học, mô đun, giáo viên bộ môn phải hoàn chỉnh đầy đủ số lần kiểm tra định kỳ, kiểm tra thường xuyên;

- Việc tổ chức kiểm tra kết thúc môn học, mô đun (đề thi, chấm thi, tổng kết điểm, công bố điểm,...) theo đúng đúng quy chế thi, kiểm tra do Bộ LĐ-TB&XH, Trường quy định.

#### 7.7. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Căn cứ quyết định công nhận học sinh trúng tuyển đầu khóa học có xác định phương thức đào tạo, cuối khóa học học sinh được Trường tổ chức 01 trong 02 phương thức sau:

##### 7.7.1. Đối với đào tạo theo niên chế

- Tổ chức thi tốt nghiệp.

- Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm: Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp; Thực hành nghề nghiệp.

- Căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp, kết quả bảo vệ chuyên đề, khóa luận tốt nghiệp của người học; quy định nội quy thi, kiểm tra và công nhận trình độ trung cấp để xét công nhận tốt nghiệp, cấp bằng theo quy định của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội, Trường.

##### 7.7.2. Đối với đào tạo theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ

- Tổ chức xét công nhận tốt nghiệp.

- Căn cứ vào kết quả thi kết thúc môn học/mô đun của người học; quy chế đào tạo theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ (học tập, nội quy thi, kiểm tra, thi và xét công nhận tốt nghiệp) đối với người học trình độ trung cấp để xét công nhận tốt nghiệp, cấp bằng theo quy định của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội, Trường.

#### 7.8. Các chú ý khác

- Khi xây dựng kế hoạch đào tạo toàn khóa và tiến độ thực hiện giảng dạy từng năm cần chú ý: Số giờ phân bổ trong bảng danh mục các môn học/ mô đun là số giờ đã quy chuẩn (01 giờ lý thuyết là 45 phút, 01 giờ thực hành là 60 phút, 01 giờ tích hợp là 60 phút); nên khi triển khai phải quy đổi lại số giờ thực hành cho đủ và khớp với giờ đồng hồ, khớp với số tuần phân bổ:

01 tuần học tập = 30 giờ chuẩn = 30 giờ lý thuyết = 40 giờ thực hành.

- Số giờ dành cho kiểm tra kết thúc môn học/ mô đun được tính vào thời gian của từng môn học mô đun nên khi xây dựng kế hoạch toàn khóa và tiến độ năm học không cần cộng thêm thời gian dành cho "kiểm tra, thi".

