ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH TÂY NINH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ TÂY NINH

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 648 /QĐ-CĐN

Tây Ninh, ngày 23 tháng 8 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH
Về việc Ban hành Khối lượng kiến thức tối thiểu và Chương trình đào tạo Ngành, nghề Nghiệp vụ nhà hàng Trình độ Trung cấp, hệ chính quy

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ TÂY NINH

Căn cứ Quyết định số 798/QĐ-LĐTBXH ngày 07 tháng 7 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và xã hội về việc thành lập Trường Cao đẳng nghề Tây Ninh trên cơ sở nâng cấp Trường Trung cấp nghề Tây Ninh;

Căn cứ Quyết định số 153/QĐ-CĐN ngày 06 tháng 3 năm 2024 của Hiệu trưởng Trường cao đẳng nghề Tây Ninh về việc Ban hành quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Cao đẳng nghề Tây Ninh;

Căn cứ Thông tư số 04/2023/TT-BLĐTBXH ngày 15 tháng 6 năm 2023 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 12/2017/TT-BLĐTBXH ngày 20 tháng 4 năm 2017 của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu vầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;

Căn cứ Thông tư số 01/2024/TT-BLĐTBXH ngày 19 tháng 02 năm 2024 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về việc quy định quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định, duyệt và sử dụng giáo trình trình độ trung cấp và trình độ cao đẳng;

Căn cứ kết quả thẩm định và theo đề nghị ban hành Khối lượng kiến thức tối thiểu và Chương trình đào tạo của Hội đồng thẩm định chương trình;

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Nay ban hành kèm theo Quyết định Khối lượng kiến thức tối thiểu và Chương trình đào tạo ngành, nghề **Nghiệp vụ nhà hàng**, trình độ trung cấp, hệ chính quy.

(Kèm theo Khối lượng kiến thức tối thiểu và Chương trình đào tạo chi tiết)

Điều 2. Khối lượng kiến thức tối thiểu và Chương trình đào tạo nghề **Nghiệp vụ nhà hàng**, trình độ trung cấp, hệ chính quy được thực hiện thống nhất trong trường Cao đẳng nghề Tây Ninh kể từ năm học 2024 – 2025 trở về sau.

Điều 3. Các ông (bà) Trưởng phòng, Trưởng Khoa, Trưởng Bộ môn, các Bộ phận liên quan căn cứ quyết định thi hành kể từ ngày ký./.

Nơi nhận:
- Như Điều 3;
- Lưu TC, ĐT, VT.

HIỆU TRƯỞNG

TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ TÂY NINH

ThS. Châu Thành Trọng

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH TÂY NINH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ TÂY NINH

QUY ĐỊNH

KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TỐI THIỂU, YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC NGƯỜI HỌC ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP

TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

NGÀNH / NGHỀ: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

MÃ NGÀNH / NGHỀ: 5810206

Ban hành kèm theo Quyết định số: 648/QĐ-CĐN ngày 23 tháng 8 năm 2024 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng nghề Tây Ninh

Tây Ninh, Năm 2024

KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TỐI THIỂU, YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC NGƯỜI HỌC ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP

TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

NGÀNH/NGHỀ: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

MÃ NGÀNH/NGHỀ: 5810206

1. Giới thiệu chung về ngành/nghề (mô tả nghề)

Nghiệp vụ nhà hàng là tổng hợp những kỹ năng và kiến thức cơ bản cần thiết mà nhân viên ở mọi cấp bậc, bộ phận trong nhà hàng cần nắm rõ và thực hiện đúng để mang lại sự hài lòng cho khách hàng, góp phần tạo ra doanh thu cho nhà hàng. Thực tế, nghiệp vụ của nhân viên quyết định đến khoảng 90% sự thành công của nhà hàng trong việc phục vụ khách hàng.

Đặc biệt trong thị trường cạnh tranh của ngành dịch vụ F&B hiện nay, chất lượng dịch vụ luôn đóng vai trò quan trọng trong việc thu hút và giữ chân khách hàng. Do đó, việc đào tạo và nâng cao nghiệp vụ cho nhân viên là điều không thể thiếu để tạo ra sự khác biệt và cạnh tranh trong ngành.

Các vị trí công việc

- **Quản lý nhà hàng**: Chịu trách nhiệm điều hành tổng thể, quản lý nhân sự, tài chính và marketing.
- **Bếp trưởng**: Phụ trách về thực đơn, nguyên liệu và chất lượng món ăn.
- **Nhân viên phục vụ**: Gặp gỡ trực tiếp khách hàng, ghi nhận và phục vụ yêu cầu của họ.
- **Bartender**: Pha chế và phục vụ đồ uống, tạo nên trải nghiệm thư giãn cho khách.
- **Nhân viên thu ngân**: Xử lý thanh toán và giải quyết các vấn đề liên quan đến hóa đơn.

Kỹ năng cần thiết

- **Giao tiếp**: Khả năng giao tiếp tốt để tương tác hiệu quả với khách hàng và đồng nghiệp.
- **Tổ chức**: Kỹ năng tổ chức và quản lý thời gian để xử lý công việc hiệu quả.
- **Giải quyết vấn đề**: Khả năng xử lý tình huống phát sinh và đáp ứng nhu cầu của khách hàng một cách nhanh chóng.
- **Khả năng làm việc dưới áp lực**: Vì công việc thường yêu cầu xử lý nhiều nhiệm vụ cùng lúc trong môi trường bận rộn.

Cơ hội phát triển

- Ngành nhà hàng thường có nhiều cơ hội thăng tiến, từ nhân viên phục vụ đến quản lý cấp cao, tùy thuộc vào năng lực và kinh nghiệm.
- Ngoài ra, với sự phát triển của ngành ẩm thực, có nhiều xu hướng mới, như ẩm thực lành mạnh, bền vững, mở ra thêm nhiều cơ hội nghề nghiệp.

2. Yêu cầu chung của ngành/nghề

a) Yêu cầu về kiến thức

+ Xác định được vị trí, chức năng, nhiệm vụ chung của bộ phận phục vụ ăn uống;

+ Nêu được các mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận có liên quan, nhiệm vụ hàng ngày của nhân viên và tiêu chuẩn vệ sinh trong phục vụ ăn uống;

+ Trình bày được các kiến thức chuyên môn về 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;

+ Nhận biết được các hình thức phục vụ: 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;

+ Thực hiện được kỹ thuật đặt bàn ăn và phục vụ các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối, tiệc Âu, Á; cách phục vụ một số các loại đồ uống với món ăn;

+ Phân tích được các quy trình chuyên môn liên quan đến 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;

+ Xác định chính xác được một số yêu cầu về chất lượng, vệ sinh, an toàn, an ninh, chu đáo và lịch sự trong quá trình phục vụ khách tại nhà hàng;

+ Trình bày được các kiến thức khác có liên quan đến nghề Nghiệp vụ nhà hàng như:

. Các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, quốc phòng;

. Các kiến thức bổ trợ nghề nghiệp như: ngoại ngữ, tin học, tâm lí và kỹ năng giao tiếp, kiến thức về thực phẩm và ăn uống (văn hóa ẩm thực, thương phẩm và an toàn thực phẩm, xây dựng thực đơn, nghiệp vụ chế biến món ăn, sinh lý dinh dưỡng), tổ chức sự kiện, kỹ thuật trang trí và cắm hoa, môi trường và an ninh - an toàn trong nhà hàng;

+ Giải thích được một số thuật ngữ cơ bản sử dụng trong một số tài liệu kỹ thuật nghề phục vụ nhà hàng bằng tiếng Anh trong quá trình tham gia lao động sản xuất.

b) Yêu cầu về kỹ năng

+ Thực hiện được việc đón tiếp khách, tiếp nhận yêu cầu và thao tác phục vụ khách ăn uống trong môi trường một ca làm việc tại nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;

+ Thao tác đúng yêu cầu kỹ thuật trong việc đặt bàn ăn và phục vụ các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối, tiệc Âu, Á; phục vụ một số các loại đồ uống với món ăn;

+ Phối hợp với các đồng nghiệp trong bộ phận để tổ chức đón tiếp khách, tiếp nhận yêu cầu về ăn uống của khách, chuyển yêu cầu của khách đến các bộ phận liên quan một cách chính xác và phục vụ khách các loại đồ uống, đồ ăn đúng quy trình phù hợp, đúng thời gian quy định và đảm bảo vệ sinh, an toàn;

+ Giao tiếp trôi chảy, hiệu quả với khách bằng tiếng Việt và bằng ít nhất một ngoại ngữ ở trình độ giao tiếp cơ bản;

+ Linh hoạt vận dụng được các kỹ năng nghề nghiệp trong việc 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 khác nhau;

+ Xử lý được các tình huống phát sinh trong quá trình phục vụ khách đảm bảo hài lòng khách hàng và cân đối quyền lợi của doanh nghiệp;

+ Thực hiện được các biện pháp vệ sinh, an ninh, an toàn và phòng chống cháy nổ trong quá trình chuẩn bị và phục vụ khách ăn uống;

+ Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc;

+ Tìm được việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp;

+ Tham gia hướng dẫn đào tạo kỹ năng nghề cho thợ bậc thấp.

+ Sinh viên tốt nghiệp có thể vận dụng các kiến thức kỹ năng chuyên ngành nhà hàng-khách sạn để tham gia công tác quản lý, giám sát, phục vụ các khu vực hoạt động kinh doanh ẩm thực, nhà hàng..

c) Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Chấp hành nghiêm túc nội quy, quy định của nhà hàng;
- Triển khai kế hoạch làm việc, khả năng tổ chức công việc;
- Thực hiện thao tác chính xác và đúng quy trình;
- Thực hiện vệ sinh và an toàn trong quá trình phục vụ;
- Có ý thức học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn;
- Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong khách sạn.

3. Các năng lực của ngành/nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực	Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ)
I	**Năng lực cơ bản (chung)**		
1	NLCB-01	Giáo dục chính trị	75 giờ - 5 tín chỉ
2	NLCB-02	Pháp luật	30 giờ - 2 tín chỉ
3	NLCB-03	Giáo dục thể chất	60 giờ - 2 tín chỉ
4	NLCB-04	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	75 giờ - 3 tín chỉ
5	NLCB-05	Tin học	75 giờ - 3 tín chỉ
6	NLCB-06	Tiếng Anh	120 giờ - 4 tín chỉ
7	NLCB-07	Toán	120 giờ - 5 tín chỉ
8	NLCB-08	Lý	90 giờ - 4 tín chỉ

II	**Năng lực cốt lõi (chuyên môn) (Các MH/MĐ Cơ sở và chuyên môn)**		
09	NLCL-01	Tổng quan du lịch	30 giờ-1 tín chỉ
10	NLCL-02	Kỹ năng giao tiếp	60 giờ-3 tín chỉ
11	NLCL-03	Ngoại ngữ chuyên ngành	90 giờ-4 tín chỉ
12	NLCL-04	Nghiệp vụ bàn 1	150 giờ-6 tín chỉ
13	NLCL-05	Nghiệp vụ bàn 2	150 giờ-6 tín chỉ
14	NLCL-06	Xây dựng thực đơn	30 giờ-1 tín chỉ
15	NLCL-07	Kỹ năng bán hàng trong nhà hàng	30 giờ-1 tín chỉ
16	NLCL-08	Tổ chức kinh doanh nhà hàng	60 giờ-3 tín chỉ
17	NLCL-09	Nghiệp vụ bar	120 giờ-5 tín chỉ
18	NLCL-10	Thực hành tốt nghiệp	90 giờ-2 tín chỉ
III	**Năng lực nâng cao (Các MH/MĐ tự chọn)**		
19	NLNC-01	Tâm lý khách du lịch	45 giờ-2 tín chỉ
20	NLNC-02	Văn hoá ẩm thực	30 giờ-1 tín chỉ
21	NLNC-03	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	30 giờ-1 tín chỉ
22	NLNC-04	Kỹ thuật cắt tỉa rau củ quả	60 giờ-3 tín chỉ
23	NLNC-05	Nghiệp vụ thanh toán	30 giờ-1 tín chỉ
24	NLNC-06	Nghiệp vụ lưu trú	60 giờ-3 tín chỉ
25	NLNC-07	Nghiệp vụ chế biến món ăn	75 giờ-3 tín chỉ
26	NLNC-08	Nghiệp vụ văn phòng	30 giờ-1 tín chỉ
27	NLNC-09	Tổ chức sự kiện	30 giờ-1 tín chỉ
28	NLNC-10	Marketing du lịch	30 giờ-1 tín chỉ
29	NLNC-11	Kỹ thuật trang điểm và cắm hoa	30 giờ-1 tín chỉ

4. Khối lượng kiến thức tối thiểu của ngành/nghề (giờ, tín chỉ)

KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TỐI THIỂU, YÊU CẦU ĐỐI VỚI TỪNG NĂNG LỰC NGƯỜI HỌC ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP
TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP
NGÀNH/NGHỀ: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

1.Tên năng lực: Giáo dục chính trị **Mã: NLCB-01**

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 75 giờ - 5 tín chỉ

1.1.Yêu cầu kiến thức:

Trình bày được một số nội dung khái quát về chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh; quan điểm, đường lối của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước; yêu cầu và nội dung học tập, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt.

1.2.Yêu cầu kỹ năng:

Vận dụng được các kiến thức chung được học về quan điểm, đường lối của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước vào việc học tập, rèn luyện, xây dựng đạo đức, lối sống để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt và tham gia xây dựng, bảo vệ Tổ quốc.

1.3.Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

Có năng lực vận dụng các nội dung đã học để rèn luyện phẩm chất chính trị, đạo đức, lối sống; thực hiện tốt quan điểm, đường lối của Đảng; chính sách, pháp luật của Nhà nước.

2.Tên năng lực: Pháp luật **Mã: NLCB-02**

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 30 giờ - 2 tín chỉ

2.1.Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam và hệ thống pháp luật của Việt Nam;
- Trình bày được một số nội dung cơ bản về Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam; pháp luật lao động; phòng, chống tham nhũng và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.

2.2.Yêu cầu kỹ năng:

- Nhận biết được cấu trúc, chức năng của các cơ quan trong bộ máy nhà nước và các tổ chức chính trị, chính trị - xã hội ở Việt Nam; các thành tố của hệ thống pháp luật và các loại văn bản quy phạm pháp luật của Việt Nam;
- Phân biệt được khái niệm, đối tượng, phương pháp điều chỉnh và vận dụng được các kiến thức được học về pháp luật lao động; phòng, chống tham nhũng; bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng vào việc xử lý các vấn đề liên quan trong các hoạt động hàng ngày.

2.3.Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

Tôn trọng, sống và làm việc theo Hiến pháp và pháp luật; tự chủ được các hành vi của mình trong các mối quan hệ liên quan đến các nội dung đã được học, phù hợp với quy định của pháp luật và các quy tắc ứng xử chung của cộng đồng và của xã hội.

3.Tên năng lực: Giáo dục thể chất **Mã: NLCB-03**

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 60 giờ - 2 tín chỉ

3.1.Yêu cầu kiến thức:

Trình bày được tác dụng, các kỹ thuật chính và một số quy định của luật môn thể dục thể thao được học để rèn luyện sức khỏe, phát triển thể lực chung.

3.2.Yêu cầu kỹ năng:

Tự tập luyện, rèn luyện đúng các yêu cầu về kỹ thuật, quy định của môn thể dục thể thao được học.

3.3.Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

Có ý thức tự giác và hình thành thói quen tập luyện thể dục thể thao hàng ngày để góp phần bảo đảm sức khỏe trong học tập, lao động và trong các hoạt động khác.

4.Tên năng lực: Giáo dục Quốc phòng và An ninh **Mã: NLCB-04**

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 75 giờ - 3 tín chỉ

4.1.Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được những nội dung cơ bản về chiến lược "Diễn biến hoà bình", bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam;
- Trình bày được những kiến thức cơ bản về xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên; xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia;

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về dân tộc và tôn giáo; phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội;
- Trình bày được một số nội dung cơ bản về đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội; tác dụng, tính năng, cấu tạo và cách thức sử dụng của một số loại vũ khí bộ binh thông thường; kỹ thuật cấp cứu chuyển thương.

4.2.Yêu cầu kỹ năng:
- Nhận biết được một số biểu hiện, hoạt động về "Diễn biến hoà bình", bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam hiện nay;
- Nhận biết được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên; xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia;
- Xác định được một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo; phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội;
- Thực hiện đúng các động tác trong đội ngũ đơn vị; kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh; cấp cứu chuyển thương.

4.3.Mức độ tự chủ và trách nhiệm:
- Luôn có tinh thần cảnh giác cao trước những âm mưu thủ đoạn của các thế lực thù địch; chấp hành tốt mọi đường lối chủ trương của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước về công tác quốc phòng và an ninh;
- Rèn luyện bản lĩnh chính trị, đạo đức, hình thành lối sống có kỷ luật, có ý thức tự giác và tác phong nhanh nhẹn trong các hoạt động;
- Sẵn sàng tham gia xây dựng và bảo vệ Tổ quốc, các hoạt động xã hội góp phần xây dựng khối đại đoàn kết toàn dân tộc.

5.Tên năng lực: Tin học **Mã: NLCB-05**

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 75 giờ - 3 tín chỉ

5.1.Yêu cầu kiến thức:

Trình bày được được một số kiến thức về công nghệ thông tin cơ bản, sử dụng máy tính, xử lý văn bản; sử dụng bảng tính, trình chiếu, Internet.

5.2.Yêu cầu kỹ năng:
- Nhận biết được các thiết bị cơ bản của máy tính, phân loại phần mềm;
- Sử dụng được hệ điều hành Windows để tổ chức, quản lý thư mục, tập tin trên máy tính và sử dụng máy in;
- Sử dụng được phần mềm soạn thảo để soạn thảo được văn bản đơn giản theo mẫu;
- Sử dụng được phần mềm xử lý bảng tính để tạo trang tính và các hàm cơ bản để tính toán các bài toán đơn giản;
- Sử dụng được phần mềm trình chiếu để xây dựng và trình chiếu các nội dung đơn giản;
- Sử dụng được một số dịch vụ Internet cơ bản như: Trình duyệt Web, thư điện tử, tìm kiếm thông tin;
- Nhận biết và áp dụng biện pháp phòng tránh các loại nguy cơ đối với an toàn dữ liệu, mối nguy hiểm tiềm năng khi sử dụng các trang mạng xã hội, an toàn và bảo mật, bảo vệ thông tin.

5.3.Mức độ tự chủ và trách nhiệm:
- Nhận thức được tầm quan trọng, có trách nhiệm trong việc sử dụng máy tính và công nghệ thông tin trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;
- Có thể làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong việc áp dụng một số nội dung trong chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản vào học tập, lao động và các hoạt động khác.

6.Tên năng lực: Tiếng Anh **Mã: NLCB-06**

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 120 giờ - 4 tín chỉ

6.1.Yêu cầu kiến thức:

Nhận biết và giải thích được các cấu trúc ngữ pháp cơ bản về thành phần của câu, cách sử dụng thì hiện tại và quá khứ, phân loại danh từ, đại từ và tính từ; nhận biết được các từ vựng về giới thiệu bản thân và người khác, các hoạt động hàng ngày, sở thích, địa điểm, thực phẩm và đồ uống, các sự kiện đặc biệt và kỳ nghỉ.

6.2.Yêu cầu kỹ năng:

Kỹ năng nghe: Theo dõi và hiểu được lời nói khi được diễn đạt chậm, rõ ràng, có khoảng ngừng để kịp thu nhận các thông tin về các chủ đề liên quan đến thành viên gia đình, các hoạt

động giải trí trong thời gian rảnh rỗi, vị trí đồ vật trong nhà, các loại thức ăn và đồ uống phổ biến, các hoạt động trong các dịp lễ hoặc sự kiện đặc biệt, du lịch, các hoạt động hàng ngày và các sở thích.

Kỹ năng nói: Đưa ra và hồi đáp các nhận định đơn giản liên quan đến các chủ đề rất quen thuộc như tự giới thiệu bản thân, gia đình, nghề nghiệp, trình bày sở thích, đặt câu hỏi về số lượng, trình bày về những ngày lễ hoặc sự kiện đặc biệt, du lịch, các hoạt động hàng ngày và các sở thích.

Kỹ năng đọc: Đọc hiểu các đoạn văn bản ngắn và đơn giản về các chủ đề thông qua các bài đọc có liên quan đến giới thiệu bạn bè, các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi, nơi chốn, các món ăn và thức uống phổ biến, các ngày lễ đặc biệt và kỳ nghỉ, các hoạt động hàng ngày và các sở thích.

Kỹ năng viết: Viết được những cụm từ, câu ngắn về bản thân, gia đình, trường lớp, nơi làm việc, sở thích và các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi, mô tả nhà ở, thức ăn và đồ uống, các lễ hội và dịp đặc biệt, các kỳ nghỉ và các sở thích.

6.3.Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

Nhận thức được tầm quan trọng của ngoại ngữ nói chung và Tiếng Anh nói riêng, có trách nhiệm trong việc sử dụng tiếng Anh trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;

Có thể làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong việc áp dụng tiếng Anh vào học tập, lao động và các hoạt động khác.

7.Tên năng lực: Toán **Mã: NLCB-07**

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): **120 giờ/ 5 tín chỉ**

7.1. Yêu cầu kiến thức:

Mệnh đề và Tập hợp.
Bất phương trình và hệ bất phương trình bậc nhất hai ẩn.
Hàm số bậc hai và đồ thị.
Hệ thức lượng trong tam giác
Bất phương trình bậc hai một ẩn
Hàm số lượng giác và phương trình lượng giác
Hàm số mũ và hàm số logarut
Đạo hàm.
Ứng dụng của hàm số.
Nguyên hàm, tích phân ứng dụng.

7.2. Yêu cầu kỹ năng:

1. Thực hiện được các phép toán lấy giao của hai tập hợp, hợp của hai tập hợp, phần bù của một tập con.Biết dùng biểu đồ Ven để biểu diễn giao của hai tập hợp, hợp của hai tập hợp. Biết biểu diễn các khoảng, đoạn trên trục số.
2. Biểu diễn được miền nghiệm của bất phương trình và hệ bất phương trình bậc nhất hai ẩn trên mặt phẳng tọa độ.
3.Nhận buết được những mô hình thực tế dẫn đến khái niệm hàm số. Mô tả được các khái niệm cơ bản về hàm số và các đặc trưng hình học của đồ thị hàm số đồng biến, hàm số nghịch biến.
4.Nhận biết và tính được giá trị lượng giác của một góc từ 0 đến 180 độ.
Biết sử dụng máy tính cầm tay để tính giá trị lượng giác của một góc
5. Áp dụng được định lí về dấu của tam thức bậc hai để giải bất phương trình bậc hai.
Giải được bất phương trình bậc hai và vận dụng để giải một số bài toán thực tiễn.
6. Biểu diễn được các góc lượng giác trên đường tròn lượng giác và tính được các gía trị lượng giác gủa chúng.
Giải quyết được một số vấn đề thực tuễn gắn với giá trị lượng giác của góc lượng giác và phép biến đổi lượng giác.
7. Nhận biết phép tính lũy thừa với số mũ thực, phép tính logarit, sử dụng các tính chất của phép tính lũy thừa, phép tính logarit trong tính toán, rút gọn biểu thức, tính giá trị của biểu thức chứa lũy thừa, logarit ba92ng máy tính cầm tay.
Giải được các phương trình lượng giác dạng sinf(x) = sina, cosf(x) = cosx. Biết sử dụng máy tính bỏ tuí hỗ trợ tìm nghiệm các phương trình lượng giác cơ bản. Cách giải phương trình bậc nhất đối với 1 hàm số lượng giác. Một số dạng đưa về phương trình đưa về dạng bậc nhất. Cách

giải 1 vài dạng phương trình khác.Biết phân biệt rõ các khái niệm cơ bản và vận dụng trong điều kiện cụ thể.Tư duy các vấn đề của toán học một cách lôgic và hệ thống.

8. Học sinh ghi nhớ ; nhớ các công thức tìm đạo hàm của các hàm số lượng giác cơ bản. Chứng minh được công thức tính đạo hàm các hàm số y = sinx, y = cosx, y = tanx, y = cotx. Áp dụng thành thạo các quy tắc để tính đạo hàm các hàm số dạng y = sinu, y= cosu, y = tanu, y = cotu.

Giúp học sinh có kỹ năng thành thạo trong việc vận dụng các công thức đã học để tìm đạo hàm của các hàm số lượng giác thường gặp.

9. Biết cách nhận biết giá trị lớn nhất, giá trị nhỏ nhất của hàm số, biết vận dụng quy tắc tìm giá trị nhỏ nhất, giá trị lớn nhất của hàm số trên một đoạn để giải một số bài toán đơn giản.

Biết khảo sát và vẽ đồ thị của một số hàm số cơ bản.

10.Nhận biết được khái niệm và tính chất cơ bản của nguyên hàm, tích phân.

Rèn luyện được kĩ năng tính một số tích phân đơn giản. Vận dụng vào thực tiễn để tính diện tích hình thang cong, giải các bài toán tìm quãng đường đi được của một vật. Ghi nhớ vận dụng được các cộng thức trong bài vào việc giải các bài toán cụ thể.

7.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

1. Ý thức được tầm quan trọng và ý nghĩa thực tiễn của môn học Toán trong hệ trung cấp nghề.
2. Vận dụng một cách linh hoạt những kiến thức, kĩ năng đã học từ trung học cơ sở để giải quyết vấn đề cũng như tầm ảnh hưởng của toán học đối với mỗi nghề của học sinh.
3. Tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc, tinh thần trách nhiệm, chăm chỉ , tự giác.

8 Tên năng lực: Ngữ văn Mã: NLCB-08

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 90 giờ/4 tín chỉ

8.1. Yêu cầu kiến thức:

Hình thành và phát triển cho người học những phẩm chất chủ yếu: yêu nước, nhân ái, chăm chỉ, trung thực và trách nhiệm; bồi dưỡng tâm hồn, hình thành nhân cách và phát triển cá tính. Môn Ngữ văn giúp người học khám phá bản thân và thế giới quanh; thấu hiểu con người, có đời sống tâm hồn phong phú, có quan niệm sống và ứng xử nhân văn; có tình yêu đối với tiếng Việt và văn học; có ý thức về cội nguồn và bản sắc của dân tộc, góp phần giữ gìn, phát triển các giá trị văn hóa Việt Nam; có tinh thần tiếp thu tinh hoa văn hóa nhân loại và khả năng hội nhập quốc tế.

8.2. Yêu cầu kỹ năng:

Góp phần giúp người học phát triển các năng lực chung: năng lực tự chủ và năng lực tự học; năng lực giao tiếp và hợp tác; năng lực giải quyết vấn đề và sáng tạo. Đặc biệt, môn Ngữ văn giúp người học phát triển năng lực ngôn ngữ; rèn luyện các kỹ năng đọc, viết, nói và nghe; có hệ thống kiến thức phổ thông nền tảng về tiếng Việt và văn học; phát triển tư duy hình tượng và tư duy logic, góp phần hình thành học vấn căn bản của một người có văn hóa; biết tạo lập các văn bản thông dụng; biết tiếp nhận, đánh giá các văn bản văn học nói riêng, các sản phẩm giao tiếp và các giá trị thẩm mĩ nói chung trong cuộc sống.

8.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

Thông qua bài học, người giáo viên định hướng bồi dưỡng cho người học hình thành một con người vừa có đức vừa có tài để đáp ứng yêu cầu của thời đại hội nhập. Vì Văn học là Nhân học, dạy văn là dạy đối nhân xử thế, dạy làm người.

9. Tên năng lực: Tổng quan du lịch Mã: NLCL-01

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 30 giờ, 1 tín chỉ

9.1.Yêu cầu kiến thức:

- Nêu được các khái niệm cơ bản về hoạt động du lịch và khách sạn như nhu cầu du lịch, sản phẩm du lịch, thời vụ du lịch, …

9.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Phân tích được mối quan hệ giữa du lịch với các lĩnh vực khác
- Phân biệt được các khách sạn theo loại hình và xếp hạng.
- Trình bày được các điều kiện để phát triển du lịch.

9.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Nhận thức đúng đắn về hoạt động du lịch và vai trò của người nhân viên phục vụ tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở dịch vu du lịch khác đối với sự phát triển của ngành du lịch.

10. Tên năng lực: Kỹ năng giao tiếp Mã: NLCL-02

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 60 giờ, 3 tín chỉ

10.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được khái quát về hoạt động giao tiếp, một số nghi thức giao tiếp cơ bản.
- Nêu được các đặc điểm và yêu cầu của hoạt động giao tiếp có hiệu quả.

10.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Vận dụng được các tập quán giao tiếp tiêu biểu trên thế giới vào thực tế.

10.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Hình thành được nhân cách văn minh lịch sự của người làm du lịch nói chung và trong phục vụ nhà hàng nói riêng.

11. Tên năng lực: Ngoại ngữ chuyên ngành Mã: NLCL-03

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 90 giờ, 4 tín chỉ

11.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được các cấu trúc ngữ pháp, mẫu câu tiếng Anh cơ bản sử dụng trong nghiệp vụ phục vụ nhà hàng như: nhận đặt chỗ, tiếp nhận yêu cầu món ăn, đồ uống của khách, giải quyết các yêu cầu đặc biệt và phàn nàn, giải thích hóa đơn và thanh toán với khách.
- Liệt kê được các từ vựng thường dùng trong phục vụ nhà hàng: các danh từ chỉ thời gian, mùa, thực phẩm, công việc khách sạn và nhà hàng, dụng cụ phục vụ ăn uống; hóa đơn; các động từ sử dụng trong phục vụ khách, động từ chỉ phương pháp nấu ăn; các tính từ miêu tả, so sánh đồ ăn, đồ uống; các thành ngữ; …

11.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Giải thích được cách dùng từ, cấu trúc ngữ pháp, … phù hợp ngữ cảnh phục vụ nhà hàng.
- Sử dụng linh hoạt các từ vựng chuyên ngành, mẫu câu, cấu trúc ngữ pháp đã học vào các tình huống giao tiếp khi phục vụ tại nhà hàng như: đón tiếp khách, sắp xếp chỗ ngồi cho khách, tiếp nhận yêu cầu của khách, thanh toán hoá đơn và giải quyết các phàn nàn của khách ở mức độ đơn giản.

11.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Hình thành thái độ chủ động, tự tin trong giao tiếp bằng tiếng Anh khi thực hành và trong môi trường làm việc.
- Hợp tác trong học tập và tích cực tự rèn luyện kỹ năng sử dụng tiếng Anh.

12. Tên năng lực: Nghiệp vụ bàn 1 Mã: NLCL-04

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 150 giờ, 6 tín chỉ

12.1. Yêu cầu kiến thức:

- Xác định được vị trí, chức năng, nhiệm vụ chung của bộ phận phục vụ ăn uống.
- Trình bày được mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận có liên quan, nhiệm vụ hàng ngày của nhân viên
- Nêu được tiêu chuẩn vệ sinh trong phục vụ ăn uống, tiêu chuẩn vệ sinh an toàn lao động.

12.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Nhận biết được các thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng.
- Thực hiện chính xác các kỹ thuật đặt bàn ăn và phục vụ các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối, tiệc Âu, Á; cách phục vụ một số các loại đồ uống với món ăn.
- Tổ chức được các loại tiệc cơ bản trong nhà hàng.

12.3 Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Có ý thức chủ động học tập, tự rèn luyện để có khả năng phục vụ ăn uống trong các nhà hàng, khách sạn đạt tiêu chuẩn từ 1 đến 3 sao.

13. Tên năng lực: Nghiệp vụ bàn 2 Mã: NLCL-05

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 150 giờ, 6 tín chỉ

13.1. Yêu cầu kiến thức:

- Xác định được vị trí, chức năng, nhiệm vụ chung của bộ phận phục vụ ăn uống.
- Trình bày được mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận có liên quan, nhiệm vụ hàng ngày của nhân viên
- Nêu được tiêu chuẩn vệ sinh trong phục vụ ăn uống, tiêu chuẩn vệ sinh an toàn lao động.

13.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Nhận biết được các thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng.

- Thực hiện chính xác các kỹ thuật đặt bàn ăn và phục vụ các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối, tiệc Âu, Á; cách phục vụ một số các loại đồ uống với món ăn.
- Tổ chức được các loại tiệc cơ bản trong nhà hàng.

13.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Có ý thức chủ động học tập, tự rèn luyện để có khả năng phục vụ ăn uống trong các nhà hàng, khách sạn đạt tiêu chuẩn từ 1 đến 3 sao.

14. Tên năng lực: Xây dựng thực đơn Mã: NLCL-06

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 30 giờ, 1 tín chỉ

14.1. Yêu cầu kiến thức:

- Nêu được cơ cấu và tính chất các bữa ăn, thời gian, đặc điểm các bữa ăn thường, các loại tiệc cơ bản và các hình thức phục vụ ăn; khái niệm và vai trò của thực đơn.
- Phân biệt được các loại thực đơn, theo cấu tạo thực đơn, theo truyền thống văn hoá ẩm thực của một số nước, quốc gia tiêu biểu.

14.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Xây dựng được các thực đơn dựa trên các yêu cầu, căn cứ khi xây dựng thực đơn, đảm bảo tính thực tiễn và khoa học.

14.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Xây dựng được tinh thần thái độ chu đáo, cẩn thận, tỉ mỉ và sáng tạo trong xây dựng thực đơn.

15. Tên năng lực: Kỹ năng bán hàng trong nhà hàng Mã: NLCL-07

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 30 giờ-1 tín chỉ

15.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được khái niệm, vai trò của bán hàng trong kinh doanh nhà hàng
- Giải thích được các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động bán hàng trong nhà hàng

15.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Mô tả được quy trình bán hàng trong kinh doanh, phục vụ nhà hàng.

15.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Tích cực rèn luyện các kỹ năng bán hàng trong kinh doanh nhà hàng.

16. Tên năng lực: Tổ chức kinh doanh nhà hàng Mã: NLCL-08

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 60 giờ, 3 tín chỉ

16.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được khái niệm và đặc điểm kinh doanh nhà hàng; khái niệm, đặc điểm và các yếu tố ảnh hưởng đến tổ chức bộ máy trong kinh doanh nhà hàng.
- Giới thiệu được một số cơ sở vật chất kỹ thuật tiêu biểu.
- Lập được kế hoạch tổ chức bộ máy trong hoạt động kinh doanh nhà hàng
- Nêu được các yêu cầu cơ bản trong tuyển chọn nhân lực.
- Xác định được mục tiêu cụ thể và các phương pháp phân tích, tổ chức phân tích hoạt động kinh doanh.
- Phân tích được kết quả hoạt động kinh doanh của nhà hàng căn cứ trên các chỉ số phân tích.
- Xác định được chiến lược Marketing của nhà hàng.
- Nêu được cách tổ chức hoạt động Marketing trong nhà hàng.

16.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Áp dụng linh hoạt trong công tác tổ chức, quản lý và điều hành tại các nhà hàng.

16.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Chấp hành các quy định về tổ chức kinh doanh nhà hàng.

17. Tên năng lực: Nghiệp vụ bar Mã: NLCL-09

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 128 giờ, 5 tín chỉ

17.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được sự hình thành và phát triển của nghề phục vụ bar, chức năng, vai trò của bộ phận bar trong cơ sở phục vụ ăn uống.
- Nêu được nhiệm vụ của các chức danh và các yêu cầu đối với từng chức danh
- Liệt kê tên và nêu công dụng của các trang thiết bị, dụng cụ thông dụng tại quầy bar.
- Vẽ được sơ đồ tổ chức của bộ phận phục vụ bar.
- Phân biệt các loại bar, các loại đồ uống

17.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Pha chế và phục vụ được các loại đồ uống không cồn và đồ uống có cồn thường gặp đảm bảo tiêu chuẩn.

17.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Rèn luyện thái độ cẩn thận, chính xác trong pha chế đồ uống và phục vụ, luôn tìm tòi các ý tưởng sáng tạo trong công việc.

18. Tên năng lực: Thực hành tốt nghiệp Mã: NLCL-10

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 90 giờ, 2 tín chỉ

18.1.Yêu cầu kiến thức:

- Thực tập được các quy trình phục vụ ăn uống (ăn theo thực đơn, chọn món, buffet, các loại tiệc, các loại đồ uống, các hình thức phục vụ khác đảm bảo chất lượng và đạt yêu cầu về quy trình kỹ thuật

18.2.Yêu cầu kỹ năng:

- Tập hợp số liệu kinh doanh của cơ sở thực tập và viết được báo cáo thực tập nghề nghiệp theo yêu cầu của nghiệp vụ theo từng giai đoạn phát triển nghề nghiệp của quá trình học

18.3.Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Rèn luyện tư duy, thái độ nghề nghiệp nghiêm túc, linh hoạt, đạt yêu cầu của nghề Nghiệp vụ nhà hàng.

19. Tên năng lực: Tâm lý khách du lịch Mã: NLNC-01

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 45 giờ, 2 tín chỉ

19.1.Yêu cầu kiến thức:

- Nêu được những kiến thức cơ bản của Tâm lý học và Tâm lý du lịch.
- Phân tích được những đặc tính khác nhau trong tâm lý khách du lịch.
- Nhận biết được những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch và những đặc điểm tâm lý riêng theo dân tộc, nghề nghiệp của khách du lịch.

19.2.Yêu cầu kỹ năng:

- Phân biệt được một số phương pháp nghiên cứu tâm lý.

19.3.Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Từng bước rèn luyện để hình thành được thái độ, nhân cách văn minh lịch sự của người làm du lịch, nắm bắt được tâm lý của khách để phục vụ hiệu quả.

20. Tên năng lực: Văn hoá ẩm thực Mã: NLNC-02

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 30 giờ, 1 tín chỉ

20.1 Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được những kiến thức khái quát về văn hoá, văn hoá ẩm thực Việt Nam và một số nước trên thế giới.
- Nhận biết được những yếu tố ảnh hưởng tới văn hoá ẩm thực, văn hoá ẩm thực của Việt Nam và một số nước trên thế giới.

20.2 Yêu cầu kỹ năng:

- Ứng dụng được kiến thức về văn hóa ẩm thực vào việc xây dựng thực đơn cũng như thực hành chế biến, phục vụ món ăn cho từng loại đối tượng khách của nhà hàng và khách sạn du lịch.
- Phân biệt được những khác biệt về văn hóa ẩm thực của các vùng, miền, quốc gia khác nhau.

20.3 Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Nhận thức đúng đắn về văn hóa ẩm thực Việt Nam và một số nước trên thế giới, mối liên hệ giữa ẩm thực và tôn giáo.

21. Tên năng lực: Thương phẩm và an toàn thực phẩm Mã: NLNC-03

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 30 giờ, 1 tín chỉ

21.1 Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về thương phẩm hàng thực phẩm. Các nội dung được đề cập đến trong môn học như: Thành phần học có trong các loại thực phẩm, nguồn gốc hàm lượng của các thành phần, đặc điểm, tính chất, vai trò của các thành phần.
- Chọn lọc, xác định được chất lượng hàng thực phẩm, đồng thời biết cách bảo quản các loại thực phẩm và giúp cho việc nâng cao chất lượng món ăn và đảm bảo an toàn thực phẩm.

21.2 Yêu cầu kỹ năng:

- Phân tích được và vận dụng được những kiến thức cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm trong các khâu từ việc cung ứng, bảo quản, chế biến, phục vụ và các vấn đề khác về vệ sinh an toàn thực phẩm.

21.3 Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Cẩn thận, tỉ mỉ trong nhận biết các loại thực phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm.

22. Tên năng lực: Kỹ thuật cắt tỉa rau củ quả **Mã: NLNC-04**

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 60 giờ, 3 tín chỉ

22.1.Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được những kỹ thuật cơ bản về cắt tỉa rau củ quả.
- Trình bày được các nguyên tắc cần đảm bảo trong cắt tỉa rau củ quả và quy trình thực hiện một mẫu tỉa.

22.2.Yêu cầu kỹ năng:

- Thực hiện được các kỹ thuật tỉa cơ bản như: cắt, thái, trình bày hoa quả sao cho thật nhanh gọn và sạch sẽ…
- Thực hiện và sáng tạo các mẫu tỉa đúng quy trình

22.3.Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Tuân thủ các nguyên tắc khi thực hiện các mẫu tỉa.
- Hình thành tính cẩn thận, tỉ mỉ và sáng tạo trong quá trình cắt tỉa, trang trí món ăn.

23.Tên năng lực: Nghiệp vụ thanh toán **Mã: NLNC-05**

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 30 giờ, 1 tín chỉ

23.1.Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về: Hệ thống tiền tệ thế giới, tỷ giá hối đoái, thanh toán trong nền kinh tế thị trường, một số chứng từ sử dụng trong nghiệp vụ thanh toán.

23.2.Yêu cầu kỹ năng:

- Thực hiện được các thủ tục thanh toán trong thực tế nghề nghiệp.

23.3.độ tự chủ và trách nhiệm:

- Tạo lập đức tính cẩn thận tỉ mỉ và tôn trọng quy định của nhà nước về chế độ thanh toán.

24. Tên năng lực: Nghiệp vụ lưu trú **Mã: NLNC-06**

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 60 giờ, 3 tín chỉ

24.1.Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về công tác tổ chức phục vụ khách trong khu vực lưu trú và những kỹ năng thực hành nghề phục vụ lưu trú.
- Giải thích được mối quan hệ giữa bộ phận lưu trú với các bộ phận khác trong khách sạn có liên quan phục vụ khách hàng ngày, trong đó có bộ phận nhà hàng.

24.2.Yêu cầu kỹ năng:

- Thực hiện được các quy trình phục vụ khách lưu trú.

24.3.Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Hợp tác tích cực với các bộ phận liên quan đảm bảo việc phục vụ khách diễn ra trôi chảy

25. Tên năng lực: Nghiệp vụ chế biến món ăn **Mã: NLNC-07**

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 75 giờ, 3 tín chỉ

25.1.Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được những kiến thức về nguyên liệu động thực vật dùng trong chế biến các món ăn; cắt thái, trình bày món ăn.

25.2.Yêu cầu kỹ năng:

- Mô tả và thực hiện được các phương pháp chế biến, kỹ thuật chế biến một số loại nước dùng, xốt cơ bản và kỹ thuật chế biến một số món ăn.
- Mô tả và thực hiện được các phương pháp chế biến, kỹ thuật chế biến một số loại nước dùng, xốt và món ăn.

25.3.Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Hợp tác trong phục vụ khách ăn uống. Siêng năng, tỉ mỉ, cẩn thận, tích cực rèn luyện kỹ năng.

26. Tên năng lực: Nghiệp vụ văn phòng **Mã: NLNC-08**

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 30 giờ, 1 tín chỉ

26.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về công tác nghiệp vụ văn phòng như: công tác thông tin văn phòng, công tác văn thư, công tác lưu trữ và nghiệp vụ thư ký văn phòng.

26.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Tiến hành hiệu quả việc phân loại, sắp xếp thông tin, hồsơ, văn bản, con dấu, quản lý và bảo quản hồ sơ, …

26.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Hợp tác trong xử lý công việc văn phòng.

27. Tên năng lực: Tổ chức sự kiện **Mã: NLNC-09**

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 30 giờ, 1 tín chỉ

27.1. Yêu cầu kiến thức:

- Nêu được khái niệm, mục đích, yêu cầu, ý nghĩa của công tác tổ chức sự kiện.
- Phân loại được các sự kiện.
- Trình bày được ý nghĩa của hoạt động tổ chức sự kiện.
- Trình bày được quy trình tổ chức sự kiện theo từng giai đoạn.

27.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Tổ chức được một sự kiện trong phạm vi liên quan nghiệp vụ nhà hàng.

27.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Cẩn thận, tỉ mỉ, bao quát công việc từ xác định thông tin, lập kế hoạch đến triển khai tổ chức sự kiện.
- Hợp tác tích cực với các bộ phận liên quan đảm bảo việc tổ chức các sự kiện.

28. Tên năng lực: Marketing du lịch **Mã: NLNC-10**

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 30 giờ, 1 tín chỉ

28.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản, nguyên lý về marketing du lịch: Các khái niệm, quan niệm của marketing du lịch, sự cần thiết của marketing trong lĩnh vực du lịch, thị trường du lịch, các chính sách marketing du lịch.
- Phân loại thị trường du lịch.
- Mô tả được tổ chức của bộ phận marketing và bán hàng.

28.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Xây dựng các chính sách marketing hỗn hợp ứng dụng trong kinh doanh nhà hàng.

28.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Hình thành thái độ học tập, rèn luyện nghiêm túc, chủ động và sáng tạo trong công tác marketing.

29. Tên năng lực: **Mã: NLNC-11**

Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ):

29.1. Yêu cầu kiến thức:

- Nêu được tính chất của bộ mặt đẹp, các tỷ lệ trên khuôn mặt, cách nhận dạng các kiểu khuôn mặt, dụng cụ trang điểm và mỹ phẩm, các bước trang điểm khuôn mặt, trang điểm nét.
- Nhận dạng được các kiểu khuôn mặt, xác định được kiểu trang điểm phù hợp và thực hiện trang điểm theo đúng quy trình, đạt tiêu chuẩn.
- Nhận biết và sử dụng được các dụng cụ trang điểm, mỹ phẩm.
- Nêu được cách giữ hoa tươi lâu và các nguyên tắc cắm hoa cơ bản.
- Phân biệt các kiểu cắm hoa cơ bản.

29.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Thực hiện đúng kỹ thuật trang điểm, kỹ thuật cắm hoa trên bát thấp, kỹ thuật cắm hoa trên bình cao phù hợp môi trường làm việc tại nhà hàng.

29.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Hình thành thái độ kiên nhẫn, cẩn thận, tỉ mỉ và sáng tạo.

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH TÂY NINH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ TÂY NINH

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

NGHỀ: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

MÃ NGHỀ: 5810206

TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

Ban hành kèm theo Quyết định số: 648/QĐ-CĐN ngày 23 tháng 8 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng nghề Tây Ninh

Tây Ninh, Năm 2024

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH TÂY NINH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ TÂY NINH

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP
NGHỀ NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

(Ban hành kèm theo Quyết định số 648 /QĐ – CĐN
Ngày 23 tháng 8 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng nghề Tây Ninh)

Nghề: Nghiệp Vụ Nhà Hàng

Mã nghề: 5810206

Trình độ đào tạo: Trung Cấp

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

Thời gian khóa học: 2 năm

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

Nghiệp vụ nhà hàng là tổng hợp những kỹ năng và kiến thức cơ bản cần thiết mà nhân viên ở mọi cấp bậc, bộ phận trong nhà hàng cần nắm rõ và thực hiện đúng để mang lại sự hài lòng cho khách hàng, góp phần tạo ra doanh thu cho nhà hàng. Thực tế, nghiệp vụ của nhân viên quyết định đến khoảng 90% sự thành công của nhà hàng trong việc phục vụ khách hàng.

Đặc biệt trong thị trường cạnh tranh của ngành dịch vụ F&B hiện nay, chất lượng dịch vụ luôn đóng vai trò quan trọng trong việc thu hút và giữ chân khách hàng. Do đó, việc đào tạo và nâng cao nghiệp vụ cho nhân viên là điều không thể thiếu để tạo ra sự khác biệt và cạnh tranh trong ngành.

Các vị trí công việc

- **Quản lý nhà hàng**: Chịu trách nhiệm điều hành tổng thể, quản lý nhân sự, tài chính và marketing.
- **Bếp trưởng**: Phụ trách về thực đơn, nguyên liệu và chất lượng món ăn.
- **Nhân viên phục vụ**: Gặp gỡ trực tiếp khách hàng, ghi nhận và phục vụ yêu cầu của họ.
- **Bartender**: Pha chế và phục vụ đồ uống, tạo nên trải nghiệm thư giãn cho khách.
- **Nhân viên thu ngân**: Xử lý thanh toán và giải quyết các vấn đề liên quan đến hóa đơn.

Kỹ năng cần thiết

- **Giao tiếp**: Khả năng giao tiếp tốt để tương tác hiệu quả với khách hàng và đồng nghiệp.
- **Tổ chức**: Kỹ năng tổ chức và quản lý thời gian để xử lý công việc hiệu quả.
- **Giải quyết vấn đề**: Khả năng xử lý tình huống phát sinh và đáp ứng nhu cầu của khách hàng một cách nhanh chóng.
- **Khả năng làm việc dưới áp lực**: Vì công việc thường yêu cầu xử lý nhiều nhiệm vụ cùng lúc trong môi trường bận rộn.

Cơ hội phát triển

- Ngành nhà hàng thường có nhiều cơ hội thăng tiến, từ nhân viên phục vụ đến quản lý cấp cao, tùy thuộc vào năng lực và kinh nghiệm.
- Ngoài ra, với sự phát triển của ngành ẩm thực, có nhiều xu hướng mới, như ẩm thực lành mạnh, bền vững, mở ra thêm nhiều cơ hội nghề nghiệp.

2. Mục Tiêu Đào Tạo

2.1. Mục tiêu chung

- Chính trị, đạo đức:

+ Nêu được một số kiến thức phổ thông, cơ bản về Chủ nghĩa Mác - Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh và chủ trương, chính sách, đường lối phát triển kinh tế của Đảng, về Hiến pháp và Pháp luật của Nhà nước;

+ Yêu nước, trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ Tổ quốc Việt Nam Xã hội Chủ nghĩa; thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo Hiến pháp và Pháp luật;

+ Có hiểu biết về thành tựu và định hướng phát triển của ngành Du lịch Việt Nam;

+ Yêu nghề, có tác phong và thái độ phục vụ đúng đắn, phù hợp với thực tiễn ngành, nghề;

+ Có khả năng và thái độ tích cực làm việc độc lập và làm việc theo nhóm;

+ Có kỹ năng lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hoá dân tộc và địa phương trong từng giai đoạn lịch sử;

+ Luôn có ý thức học tập và rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng yêu cầu công việc.

- Thể chất, quốc phòng:

+ Xác định được các phương pháp rèn luyện thể chất và lựa chọn được phương pháp thích hợp bản thân;

+ Nắm được các kiến thức, kỹ năng cơ bản về thể dục thể thao và áp dụng được để tăng cường và bảo vệ sức khoẻ;

+ Hình thành được lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, những hiểu biết cần thiết về quốc phòng toàn dân và lực lượng vũ trang nhân dân, xây dựng ý thức bảo vệ tổ quốc Việt Nam Xã hội Chủ nghĩa;

+ Tích lũy được một số kiến thức về kỹ năng quân sự cần thiết làm cơ sở để học sinh thực hiện nhiệm vụ quân sự trong nhà trường, vận dụng nghề nghiệp chuyên môn phục vụ quốc phòng và sẵn sàng tham gia lực lượng vũ trang bảo vệ Tổ quốc.

Chương trình Nghiệp vụ nhà hàng đào tạo người học có phẩm chất chính trị, đạo đức, có ý thức phục vụ nhân dân, có kiến thức và năng lực thực hành nghề nghiệp tương xứng với trình độ đào tạo, có sức khỏe, đáp ứng yêu cầu xây dựng và bảo vệ Tổ quốc.

+ Sinh viên tốt nghiệp có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp tốt, trung thực và có khả năng hội nhập, học tập suốt đời.

2.2. Mục tiêu cụ thể

Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp:

- Kiến thức:

+ Xác định được vị trí, chức năng, nhiệm vụ chung của bộ phận phục vụ ăn uống;

+ Nêu được các mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận có liên quan, nhiệm vụ hàng ngày của nhân viên và tiêu chuẩn vệ sinh trong phục vụ ăn uống;

+ Trình bày được các kiến thức chuyên môn về 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;

+ Nhận biết được các hình thức phục vụ: 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;

+ Thực hiện được kỹ thuật đặt bàn ăn và phục vụ các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối, tiệc Âu, Á; cách phục vụ một số các loại đồ uống với món ăn;

+ Phân tích được các quy trình chuyên môn liên quan đến 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;

+ Xác định chính xác được một số yêu cầu về chất lượng, vệ sinh, an toàn, an ninh, chu đáo và lịch sự trong quá trình phục vụ khách tại nhà hàng;

+ Trình bày được các kiến thức khác có liên quan đến nghề Nghiệp vụ nhà hàng như:

. Các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, quốc phòng;

. Các kiến thức bổ trợ nghề nghiệp như: ngoại ngữ, tin học, tâm lí và kỹ năng giao tiếp, kiến thức về thực phẩm và ăn uống (văn hóa ẩm thực, thương phẩm và an toàn thực phẩm, xây dựng thực đơn, nghiệp vụ chế biến món ăn, sinh lý dinh dưỡng), tổ chức sự kiện, kỹ thuật trang trí và cắm hoa, môi trường và an ninh - an toàn trong nhà hàng;

+ Giải thích được một số thuật ngữ cơ bản sử dụng trong một số tài liệu kỹ thuật nghề phục vụ nhà hàng bằng tiếng Anh trong quá trình tham gia lao động sản xuất.

- Kỹ năng:

+ Thực hiện được việc đón tiếp khách, tiếp nhận yêu cầu và thao tác phục vụ khách ăn uống trong môi trường một ca làm việc tại nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;

+ Thao tác đúng yêu cầu kỹ thuật trong việc đặt bàn ăn và phục vụ các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối, tiệc Âu, Á; phục vụ một số các loại đồ uống với món ăn;

+ Phối hợp với các đồng nghiệp trong bộ phận để tổ chức đón tiếp khách, tiếp nhận yêu cầu về ăn uống của khách, chuyển yêu cầu của khách đến các bộ phận liên quan một cách chính xác và phục vụ khách các loại đồ uống, đồ ăn đúng quy trình phù hợp, đúng thời gian quy định và đảm bảo vệ sinh, an toàn;

+ Giao tiếp trôi chảy, hiệu quả với khách bằng tiếng Việt và bằng ít nhất một ngoại ngữ ở trình độ giao tiếp cơ bản;

+ Linh hoạt vận dụng được các kỹ năng nghề nghiệp trong việc 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 khác nhau;

+ Xử lý được các tình huống phát sinh trong quá trình phục vụ khách đảm bảo hài lòng khách hàng và cân đối quyền lợi của doanh nghiệp;

+ Thực hiện được các biện pháp vệ sinh, an ninh, an toàn và phòng chống cháy nổ trong quá trình chuẩn bị và phục vụ khách ăn uống;

+ Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc;

+ Tìm được việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp;

+ Tham gia hướng dẫn đào tạo kỹ năng nghề cho thợ bậc thấp.

+ Sinh viên tốt nghiệp có thể vận dụng các kiến thức kỹ năng chuyên ngành nhà hàng-khách sạn để tham gia công tác quản lý, giám sát, phục vụ các khu vực hoạt động kinh doanh ẩm thực, nhà hàng...

3. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp

- Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo Trung cấp, học sinh trực tiếp tham gia phục vụ và bước đầu tham gia công việc quản lý tại các nhà hàng, khách sạn trong nước hoặc nước ngoài;
- Làm kỹ thuật viên nghiệp vụ Bàn, Bar tại các cơ sở nhà hàng trong nước và liên doanh;
- Làm giám sát viên nghiệp vụ Bàn, Bar;
- Làm tổ trưởng nghiệp vụ Bàn, Bar.
- Ngoài ra học sinh còn có năng lực để theo học liên thông lên các bậc học cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.

4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: *(1725 giờ/70 tín chỉ)*
- Số lượng môn học, mô đun: 29
- Khối lượng học tập các môn học chung: *(465giờ /20 tín chỉ)*
- Khối lượng học tập các môn học, mô đun chuyên môn: *(1260 giờ/ 50 tín chỉ)*
- Khối lượng lý thuyết: 601 (giờ); thực hành, thực tập: *(1124 giờ/ 38 tín chỉ)*

5. Tổng hợp các năng lực của nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	**Năng lực cơ bản (năng lực chung)**	
1	NLCB-01	Giáo dục chính trị
2	NLCB-02	Pháp luật
3	NLCB-03	Giáo dục thể chất
4	NLCB-04	Giáo dục Quốc phòng và An Ninh
5	NLCB-05	Tin học
6	NLCB-06	Tiếng Anh
7	NLCB-07	Toán
8	NLCB-08	Ngữ văn
II	**Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)**	
09	NLCL-01	Tổng quan du lịch
10	NLCL-02	Kỹ năng giao tiếp
11	NLCL-03	Tiếng Anh chuyên ngành
12	NLCL-04	Nghiệp vụ bàn 1
13	NLCL-05	Nghiệp vụ bàn 2
14	NLCL-06	Xây dựng thực đơn
15	NLCL-07	Kỹ năng bán hàng trong nhà hàng
16	NLCL-08	Tổ chức kinh doanh nhà hàng
17	NLCL-09	Nghiệp vụ bar
18	NLCL-10	Thực hành tốt nghiệp
III	**Năng lực nâng cao**	
19	NLNC-01	Tâm lý khách du lịch
20	NLNC-02	Văn hoá ẩm thực
21	NLNC-03	Thương phẩm và an toàn thực phẩm
22	NLNC-04	Kỹ thuật cắt tỉa rau củ
23	NLNC-05	Nghiệp vụ thanh toán
24	NLNC-06	Nghiệp vụ lưu trú
25	NLNC-07	Nghiệp vụ chế biến món ăn
26	NLNC-08	Nghiệp vụ văn phòng
27	NLNC-09	Tổ chức sự kiện
28	NLNC-10	Marketing du lịch
29	NLNC-11	Kỹ thuật trang điểm và cắm hoa

6. Nội dung chương trình

Mã MH/MĐ /HP	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	Kiểm tra
I	**Các môn học chung/đại cương**	**20**	**465**	**184**	**258**	**23**
MH01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MH02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH04	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3
MH05	Tin học	2	45	15	29	1
MH06	Tiếng Anh	3	90	30	56	4
MH07	Toán	5	120	45	70	5
MH08	Ngữ văn	4	90	45	40	5
II	**Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề**	***50***	***1260***	***417***	***795***	***48***
II.1	**Môn học, mô đun cơ sở**	**4**	**90**	**41**	**45**	**4**
MH09	Tổng quan du lịch	1	30	14	14	2
MH10	Kỹ năng giao tiếp	3	60	27	31	2
II.2	**Môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề**	**28**	**720**	**178**	**521**	**21**
MĐ 11	Tiếng Anh chuyên ngành	4	90	25	62	3
MĐ 12	Nghiệp vụ bàn 1	6	150	35	111	4
MĐ 13	Nghiệp vụ bàn 2	6	150	35	111	4
MĐ 14	Xây dựng thực đơn	1	30	14	14	2
MH 15	Kỹ năng bán hàng trong nhà hàng	1	30	14	14	2
MH 16	Tổ chức kinh doanh nhà hàng	3	60	30	28	2
MĐ 17	Nghiệp vụ bar	5	120	25	91	4
MĐ 18	Thực hành tốt nghiệp	2	90	0	90	0
II.3	**Môn học, mô đun tự chọn**	**18**	**450**	**198**	**229**	**23**
MH 19	Tâm lý khách du lịch	2	45	25	18	2
MH 20	Văn hoá ẩm thực	1	30	14	14	2
MH 21	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	1	30	14	14	2
MĐ 22	Kỹ thuật cắt tỉa rau củ	3	60	25	33	2
MH 23	Nghiệp vụ thanh toán	1	30	14	14	2
MĐ 24	Nghiệp vụ lưu trú	3	60	25	33	2
MĐ 25	Nghiệp vụ chế biến món ăn	3	75	25	47	3
MH 26	Nghiệp vụ văn phòng	1	30	14	14	2
MH 27	Tổ chức sự kiện	1	30	14	14	2
MH 28	Marketing du lịch	1	30	14	14	2

Mã MH/MĐ /HP	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	Kiểm tra
MĐ 29	Kỹ thuật trang điểm và cắm hoa	1	30	14	14	2
Tổng cộng		**70**	**1725**	**601**	**1053**	**71**

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình:

7.1. Hướng dẫn việc giảng dạy các môn học chung bắt buộc

Thực hiện theo Chương trình của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành

7.2. Hướng dẫn tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với đào tạo theo niên chế

Thực hiện theo Quy định tổ chức thực hiện Chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp được ban hành theo Quyết định số 697/QĐ-CĐN ngày 22/8/2022 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng nghề Tây Ninh

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

Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện Nhà trường dành thời gian ngoài thời gian đào tạo bao gồm :

- Quản lý, giáo dục học sinh ngoài giờ (thường xuyên)
- Tổ chức cho học sinh tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo....
- Tổ chức cho học sinh tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ, thể dục thể thao, cầu lông, bóng đá, bóng chuyền,.., các câu lạc bộ tin học, ngoại ngữ ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn : Ngày quốc khánh 02/09, Ngày giải phóng thủ đô 10/10, Ngày nhà giáo việt nam 20/11, Ngày quốc phòng toàn dân 22/12, Ngày thành lập Đảng 03/02, Ngày thành lập Đoàn 26/03, Ngày chiến thắng 30/04 và quốc tế lao động 01/05, Ngày sinh nhật Bác 19/05.
- Tổ chức các hoạt động tham quan, du lịch tại các nơi danh lam thắng cảnh, các di tích lịch sử để giáo dục lòng yêu nước và truyền thống cách mạng.
- Mặt khác Nhà trường có thể tổ chức cho người học tham gia các hoạt động xã hội như : Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh, tuyên truyền phòng chóng ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa với các trường...

7.4. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra, đánh giá thường xuyên, định kỳ và thi kết thúc môn học, mô đun;

Thực hiện theo Quy định tổ chức thực hiện Chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp được ban hành theo Quyết định số 697/QĐ-CĐN ngày 22/8/2022 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng nghề Tây Ninh

7.5. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp:

Thực hiện theo Quy định tổ chức thực hiện Chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp được ban hành theo Quyết định số 697/QĐ-CĐN ngày 22/8/2022 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng nghề Tây Ninh