



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

**CHUẨN ĐẦU RA  
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO  
NGHỀ QUẢN LÝ VÀ KINH DOANH NHÀ HÀNG  
VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG**  
(Kèm theo Quyết định số: 239/QĐ-QT ngày 12 tháng 8 năm 2021  
của Hiệu trưởng Trường TCN Quang Trung)

**Tên nghề: QUẢN LÝ VÀ KINH DOANH NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

**Mã nghề: 5340423**

**Trình độ đào tạo: Trung cấp**

**Hình thức đào tạo: Chính quy**

**Đối tượng tuyển sinh:**

- Tốt nghiệp Trung học phổ thông và tương đương.
- Tốt nghiệp Trung học cơ sở và tương đương.

**Thời gian đào tạo:**

- Đối tượng học sinh tốt nghiệp THPT và tương đương hoặc học sinh tốt nghiệp THCS không đăng ký học VHPT: 02 năm.
- Đối tượng học sinh tốt nghiệp THCS và tương đương: từ 2,5 đến 03 năm (tùy theo chương trình VHPT mà học sinh đăng ký học).

## **1. Mục tiêu đào tạo**

### **1.1. Mục tiêu chung**

Đào tạo nguồn nhân lực ngành quản lý và kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống có kiến thức, kỹ năng chế biến, phục vụ và kinh doanh các sản phẩm nhà hàng và dịch vụ ăn uống; có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp đúng đắn; có khả năng học tập nâng cao trình độ và phát triển nghề nghiệp trong tương lai.

### **1.2. Mục tiêu cụ thể**

#### **1.2.1. Về kiến thức, kỹ năng**

- Về kiến thức
  - + Trình bày được các kiến thức cơ sở về ngành học như: Tổng quan nhà hàng; văn hoá ẩm thực; các quy định, quy tắc về an toàn an ninh vệ sinh an toàn thực phẩm trong nhà hàng, các cơ sở kinh doanh dịch 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.
  - + 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.

+ 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 và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

+ Vận dụng được những kiến thức về nghiệp vụ như: bày và phục vụ bàn; pha chế và phục vụ thức uống; chế biến và phục vụ các món ăn, các món bánh; trong nhà hàng và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

+ Vận dụng được những kiến thức cơ bản trong công tác quản lý chuyên môn như quảng cáo quảng bá, tổ chức sự kiện, tổ chức kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

+ 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 và các cơ sở kinh doanh ăn uống.

#### - 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 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.

+ Quản lý được chi phí, doanh thu và lợi nhuận của nhà hàng; quản lý tài sản, công cụ, dụng cụ và xây dựng được kế hoạch bảo dưỡng định kỳ cho các loại thiết bị phục vụ hoạt động và sản xuất kinh doanh trong nhà hàng.

+ Xây dựng được kế hoạch kinh doanh và tự tổ chức kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống qui mô nhỏ.

+ Thực hiện được các công việc của trưởng ca (caption), của nhân viên giám sát (F&B); tham gia hướng dẫn đào tạo kỹ năng nghề cho thợ bậc thấp.

+ 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 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.

### **1.2.2. Chính trị, đạo đức; Thể chất và quốc phòng**

#### - 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.

+ 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 cho 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.

### 1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo Trung cấp nghề Quản lý và kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống, học sinh có thể làm việc ở các vị trí sau:

- Nhân viên phục vụ bàn, nhân viên pha chế tại quầy bar, nhân viên bộ phận bếp tại các nhà hàng, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; nhân viên điều hành yến iệc, nhân viên giám sát F&B (Restaurant Supervisor), Trưởng ca (Captain).

- Nhân viên kinh doanh tại nhà hàng, các cơ sở dịch vụ ăn uống.

- Tự tổ chức kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

- 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.

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

- Số lượng môn học, mô đun: **23**

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: **60** Tín chỉ

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: **255** giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: **1.110** giờ

- Khối lượng lý thuyết: **354 (26%)** giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: **1.011 (74%)** giờ.

### 3. Nội dung chương trình

Mã MH/ MĐ	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	Thi/ Kiểm tra
<b>I</b>	<b>Các môn học chung</b>	<b>12</b>	<b>255</b>	<b>88</b>	<b>154</b>	<b>13</b>
MH01	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH02	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2

MH03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH04	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	2	45	15	27	3
MH05	Tin học	2	45	15	29	1
MH06	Tiếng Anh	4	90	30	56	4
<b>II</b>	<b>Các môn học, mô đun chuyên môn</b>	<b>48</b>	<b>1.110</b>	<b>266</b>	<b>801</b>	<b>43</b>
2.1	<i>Môn học, mô đun cơ sở</i>	<b>10</b>	<b>150</b>	<b>80</b>	<b>60</b>	<b>10</b>
MH07	Tổng quan nhà hàng	2	30	16	12	2
MH08	Văn hóa ẩm thực	2	30	12	16	2
MH09	An ninh - an toàn trong nhà hàng	2	30	28	0	2
MH10	<b>Kỹ năng giao tiếp</b>	<b>2</b>	<b>30</b>	12	16	2
MH11	Marketing Nhà Hàng & Dịch Vụ Ăn Uống	2	30	12	16	2
2.2	<i>Môn học, mô đun chuyên môn</i>	<b>38</b>	<b>960</b>	<b>186</b>	<b>741</b>	<b>33</b>
MH12	Anh văn chuyên ngành nhà hàng	2	45	16	27	2
MH13	Quản trị chế biến món ăn	2	45	12	31	2
MĐ14	Quản lý tài chính & tài sản nhà hàng	3	60	16	41	3
MH15	Quản trị nhân sự	2	30	12	16	2
MĐ16	Tổ chức kinh doanh nhà hàng & dịch vụ ăn uống	2	45	12	31	2
MĐ17	Nghiệp vụ chế biến món ăn Á	5	120	28	88	4
MĐ18	Nghiệp vụ chế biến món ăn Âu	3	75	12	59	4
MĐ19	Nghiệp vụ chế biến bánh	4	120	20	96	4
MĐ20	Nghiệp vụ bàn	4	90	16	70	4
MĐ21	Nghiệp vụ bar	4	90	15	71	4
MĐ22	Quản lý & Điều hành Yến Tiệc	2	45	12	31	2
MĐ23	Thực tập tốt nghiệp	5	195	15	180	0
<b>TỔNG CỘNG</b>		<b>60</b>	<b>1.365</b>	<b>354</b>	<b>955</b>	<b>56</b>