

CHUẨN ĐẦU RA TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG
(Kèm theo chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng của Trường
Cao đẳng Du lịch Hải Phòng)

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành, nghề: Quản trị nhà hàng

Mã ngành, nghề: 6810206

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương

Thời gian đào tạo: 2,5 năm

1. Mục tiêu chung:

Đào tạo cử nhân thực hành quản trị nhà hàng có năng lực tổ chức, quản lý, điều hành các hoạt động kinh doanh nhà hàng; đồng thời thực hiện được các công việc như đón tiếp, phục vụ khách ăn uống theo các hình thức khác nhau, phục vụ tiệc và sự kiện, pha chế các loại đồ uống không cồn và có cồn,... đáp ứng các yêu cầu về chất lượng, vệ sinh, an toàn thực phẩm, an ninh, chu đáo và lịch sự ...; có sức khỏe tốt, có khả năng sáng tạo thích ứng với môi trường làm việc trong bối cảnh hội nhập quốc tế đảm bảo nâng cao năng suất, chất lượng phục vụ; tạo điều kiện cho người học sau khi hoàn thành khóa học có khả năng tự tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc học lên trình độ cao hơn.

2. Mục tiêu cụ thể:

- Kiến thức:

+ Xác định được cách thức đón tiếp, tổ chức phục vụ ăn uống theo các loại hình phục vụ khác nhau tại các nhà hàng độc lập và nhà hàng trong khách sạn từ 1 – 5 sao;

+ Liệt kê được các loại đồ uống có cồn và đồ uống không cồn;

+ Giải thích được các yêu cầu về vệ sinh, an toàn, an ninh trong nhà hàng;

+ Xác định được quy trình, cách thức xây dựng các loại thực đơn và danh mục đồ uống;

+ Mô tả được quy trình lập kế hoạch công việc, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc của nhân viên bộ phận nhà hàng;

+ Trình bày được cách thức quản lý tài chính, nhân sự, tài sản và hàng hóa trong nhà hàng;

- Kỹ năng:

+ Đặt bàn ăn, bàn tiệc và phục vụ khách ăn uống theo các loại hình phục vụ khác nhau;

+ Pha chế được các loại đồ uống có cồn và không cồn;



+ Xây dựng được các loại thực đơn và danh mục đồ uống đảm bảo đáp ứng yêu cầu phục vụ khách;

+ Lập được kế hoạch công việc, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc của nhân viên bộ phận nhà hàng đảm bảo đúng quy trình và tiêu chuẩn;

+ Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của bộ phận ăn uống, hội nghị, hội thảo,... và phát hiện ra được các nguyên nhân, đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh;

+ Điều hành các công việc hàng ngày và quản lý thời gian làm việc hiệu quả;

+ Đào tạo, bồi dưỡng, hướng dẫn kèm cặp kỹ năng nghề cho nhân viên nhà hàng;

+ Quản lý hiệu quả các tài sản, hàng hóa trong nhà hàng;

+ Quản lý hiệu quả chi phí, doanh thu và lợi nhuận của nhà hàng;

+ Xử lý được các tình huống và phàn nàn của khách trong nhà hàng;

+ Thực hiện tốt các vấn đề về vệ sinh, an toàn và an ninh trong nhà hàng;

+ Giao tiếp lịch sự, thân thiện bằng tiếng Việt và tiếng Anh với khách hàng, cấp trên và đồng nghiệp;

+ Có năng lực ngoại ngữ bậc 2/6 khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam;

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Quan tâm, chăm sóc khách hàng với thái độ lịch sự, thân thiện;

+ Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong khách sạn;

+ Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và có tư duy sáng tạo trong công việc;

+ Hợp tác với đồng nghiệp để thực hiện tốt các nhiệm vụ được giao;

+ Tuân thủ các quy định về an ninh, vệ sinh an toàn thực phẩm và phòng cháy chữa cháy;

+ Tự giác học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn, ngoại ngữ.

- Kiến thức pháp luật, phẩm chất chính trị theo quy định chung:

+ Có lập trường chính trị tư tưởng vững vàng, ý thức tổ chức kỷ luật tốt, hiểu biết về các giá trị đạo đức, trách nhiệm công dân, văn hóa - xã hội, kinh tế và pháp luật

+ Thực hiện đường lối chủ trương của Đảng, chính sách pháp luật của Nhà nước trong hoạt động kinh doanh du lịch

+ Tuân thủ và thực hiện theo Luật du lịch

+ Thực hiện nội quy, quy định của doanh nghiệp

+ Có đạo đức tốt, yêu nghề và lương tâm nghề nghiệp; sống lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hoá dân tộc



3. Vị trí việc làm:

Sau khi tốt nghiệp, người học có khả năng đảm nhiệm các vị trí công việc sau:

- Nhân viên nhà hàng
- Nhân viên pha chế
- Tiếp tân nhà hàng
- Giám sát quầy bar
- Giám sát nhà hàng
- Trưởng bộ phận nhà hàng/Giám đốc nhà hàng

4. Khối lượng kiến thức và thời gian khoá học:

- Số lượng môn học, mô đun bắt buộc: 25
- Số lượng môn học, mô đun tự chọn: 02
- Số tín chỉ bắt buộc và tự chọn: 90
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 2.670 giờ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 435 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn bắt buộc: 2.055 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn tự chọn: 180 giờ
- Khối lượng lý thuyết bắt buộc: 512 giờ
- Khối lượng thực hành, thực tập và kiểm tra: 2185 giờ
- Thời gian khoá học: 2,5 năm

5. Văn bằng cấp sau tốt nghiệp: Bằng tốt nghiệp cao đẳng

CH
DU
L
H
A