SỞ LĐTB&XH TIỀN GIANG
TRƯỜNG TRUNG CẤP
KỸ THUẬT NGHIỆP VỤ CÁI BÈ

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

Số 380/KH.TCKTNVCB
V/v phê duyệt kế hoạch đào tạo
đối với học sinh khóa 14,
niên khóa 2022-2024

Cái Bè, ngày 25 tháng 8 năm 2022

KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO

- Căn cứ Thông tư số 23/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 06 tháng 12 năm 2018 của Bộ lao động thương binh Xã Hội (quy định hồ sơ, sổ sách trong đào tạo Trung cấp, cao đẳng);
- Căn cứ hướng dẫn số 770/SLĐTBXH-GDNN ngày 18 tháng 4 năm 2019 của Sở LĐTBXH Tiền Giang (V/v hướng dẫn thực hiện quản lý, sử dụng hồ sơ, sổ sách trong đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng);
- Căn cứ Quyết định số 366/QĐ-TCKTNVCB ngày 15 tháng 8 năm 2022 về việc ban hành chương trình đào tạo trình độ trung cấp từ niên khóa 2022-2023 của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Nghiệp Vụ Cái Bè;
- Căn cứ: Các giấy chứng nhận đăng ký bổ sung hoạt động giáo dục nghề nghiệp (Số 01/GCNĐKHĐBS-SLĐTBXH ngày 17/4/2020; Số 01/GCNĐKHĐBS-SLĐTBXH ngày 07/01/2021; Số 02/GCNĐKHĐBS-SLĐTBXH ngày 18/02/2021)

Kế hoạch đào tạo đối với ngành Nghiệp vụ nhà hàng – Khách sạn được thực hiện như sau:

1. Nghề đào tạo: Nghiệp vụ nhà hàng – Khách sạn. Mã nghề: 5810205
2. Trình độ đào tạo: Trung cấp
3. Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học cơ sở hoặc tương đương
4. Mục tiêu đào tạo:
4.1 Mục tiêu chung:

- Nghiệp vụ nhà hàng – khách sạn trình độ trung cấp là ngành, nghề quản lý trực tiếp, hàng ngày các bộ phận trực tiếp và gián tiếp phục vụ khách du lịch trong khách sạn như: buồng, lễ tân, nhà hàng, chế biến món ăn, kinh doanh - tiếp thị, nhân sự, kỹ thuật 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 hoặc các cơ sở kinh doanh lưu trú 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 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.

- Trang bị cho học sinh kiến thức, kỹ năng mềm; kỹ năng làm việc nhóm – khởi nghiệp.

4.2 Mục tiêu cụ thể:

- Kiến thức:

+ Trình bày được các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật và văn hóa xã hội phù hợp với chuyên ngành

+ Trình bày được những hiểu biết khái quát về ngành du lịch, tổng quan về du lịch và khách sạn nhà hàng;

+ Mô tả được vị trí, vai trò của lĩnh vực khách sạn – nhà hàng trong ngành Du lịch và đặc trưng của hoạt động và tác động của khách sạn – nhà hàng về mặt kinh tế, văn hóa, xã hội và môi trường;

+ Trình bày được cơ cấu tổ chức, vị trí, vai trò, chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong khách sạn; mối quan hệ giữa các bộ phận trong khách sạn và đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng dịch vụ khách sạn;

+ Trình bày được nguyên lý, quy trình quản trị nói chung, quản trị quá trình điều hành khách sạn;

+ Mô tả được các quy trình nghiệp vụ cơ bản của khách sạn: nghiệp vụ lễ tân, nghiệp vụ phòng, nghiệp vụ nhà hàng, pha chế thức uống và chế biến món ăn...;

+ Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu tại khách sạn và công dụng của chúng;

+ Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ khách sạn và cách thức đánh giá chất lượng;

+ Trình được các nguyên tắc bảo đảm an ninh, an toàn, giải thích được lý do phải tuân thủ các quy định về an ninh, an toàn trong khách sạn để nhận diện được các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa;

+ 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.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Có ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp và tinh thần trách nhiệm cao trong công việc;

+ Tôn trọng các tiêu chuẩn đạo đức nghề nghiệp;

+ Thân thiện, cởi mở, sẵn sàng phục vụ và bảo đảm an toàn sức khỏe, tính mạng khách du lịch;

+ Có tinh thần hợp tác làm việc nhóm; thiện chí trong tiếp nhận ý kiến và giải quyết khó khăn, vướng mắc trong công việc;

+ Có ý thức tự học, tự bồi dưỡng, trau dồi kinh nghiệm để nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ, thích ứng với sự phát triển của thực tiễn trong lĩnh vực

hoạt động dịch vụ du lịch;

+ Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong quá trình tác nghiệp.

4.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp người học 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
- Tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn

5. Khóa: XIV

6. Thời gian khóa học: 02 năm (từ 05/9/2022 đến 09/2024)

7. Thời gian học tập: kiểm tra kết thúc mô dun hoặc môn học: 1,440 giờ.

8. Thời gian khai giảng, bế giảng, nghỉ lễ, nghỉ hè: 08 tuần

9. Quyết định phê duyệt chương trình số: 366/QĐ-TCKTNVCB ngày 15 tháng 8 năm 2022 của hiệu trưởng trường Trung cấp kỹ thuật – Nghiệp vụ Cái Bè.

I. TIẾN ĐỘ TOÀN KHÓA.

TRƯỜNG TRUNG CẤP KỸ THUẬT-NGHIỆP VỤ CÁI BÈ — **TIẾN ĐỘ ĐÀO TẠO - NĂM HỌC 2022 -2023**

PHÒNG ĐÀO TẠO - QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG — **NGÀNH : NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG, KHÁCH SẠN**

Tháng	8				9				10				11					12				1				2					3	
Tuần	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
Từ T. Hai	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13
Đến C. Nhật	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
			Học kỳ I gồm 21 tuần (16 tuần thực học, 02 tuần SH. CDHS, 01 tuần thi GĐ1-HK1, 01 tuần thi GĐ2-HK2, 01 tuần KT.HK1 GDTX)																					Học kỳ II gồm 21 tuần (16 tuần thực học, 02 tuần nghỉ tết, 01 tuần KT.HK2 GDTX, 01 tuần ôn, thi HK2 - Lần 1, 01 tuần HĐNK)								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	1	2	3	4	5	6	7	8	9
KHÓA 14	TUYỂN SINH	TẬP TRUNG SH. TLCDHS			HỌC TẬP MÔN CHUNG & MÔN CƠ SỞ												Ôn tập Thi HKI (Lần 1-GĐ1)	HỌC TẬP MÔN CHUNG & CƠ SỞ				HS KIỂM TRA HKI GDTX	Ôn tập Thi HKI (Lần 1-GĐ2)	NGHỈ TẾT		HỌC TẬP MÔN CHUNG, MÔN CƠ SỞ						

Tháng			4				5					6				7				8					9				10			
Tuần	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66
Từ T. Hai	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23
Đến C. Nhật	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29
	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61
													8 tuần (Học kỳ phụ, nghỉ hè)								Tập trung năm học 2023											
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	17	18	19	20	1	2	3	4	5	1	2	3	3,5	5	6	7	8	9	10	11
KHÓA 14									Kiểm tra HKII GDTX	Ôn tập Thi HKII - Lần 1	K. THÚC NH	HĐ. NG.KHÓA	NGHỈ HÈ / HỌC KỲ PHỤ ĐÔI VỚI HS NỢ MÔN				NGHỈ HÈ				TẬP TRUNG Đ. NĂM		SH ĐẦU NĂM HỌC TẬP									

TRƯỜNG TRUNG CẤP KỸ THUẬT-NGHIỆP VỤ CÁI BÈ — **TIẾN ĐỘ ĐÀO TẠO - NĂM HỌC 2023 -2024**

PHÒNG ĐÀO TẠO - QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG — **NGÀNH : NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG, KHÁCH SẠN**

Tháng	8					9				10				11					12				1					2				3
Tuần	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32
Từ T. Hai	31	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4
Đến C. Nhật	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		Học kỳ I gồm 21 tuần (18 tuần thực học, 01 tuần thi GĐ1-HK1, 01 tuần thi GĐ2-HK2, 01 tuần KT.HK1 GDTX)																						Học kỳ II gồm 21 tuần (16 tuần thực học, 02 tuần nghỉ tết, 01 tuần KT.HK2 GDTX, 01 tuần ôn, thi HK2 - Lần 1, 01 tuần HĐNK)								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	1	2	3	4	5	6	7	8	9
KHÓA 14	TUYỂN SINH	TẬP TRUNG ĐẦU NĂM	HỌC TẬP MÔĐUN CƠ SỞ, CHUYÊN NGÀNH													Ôn tập Thi HKI (Lần 1-GĐ1)						HS KIỂM TRA HKI GDTX	Ôn tập Thi HKI (Lần 1-GĐ2)	NGHỈ TẾT		HỌC TẬP CHUYÊN NGÀNH						

Tháng				4				5					6				7					8				9				10		
Tuần	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	56	57	25	59	60	61	62	63	64	1
Từ T. Hai	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14
Đến C. Nhật	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20
	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	55	56	57	58	12	13	14	15	16	17
													Học kỳ phụ, nghỉ hè, thực tập Tốt nghiệp																			
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	9	10	11	12	13	14	15	16	17
KHÓA 14		Ôn tập, thi GĐI	HỌC TẬP CHUYÊN NGÀNH						Kiểm tra HKII GDTX	Ôn tập Thi HKII - Lần 1	K. THÚC NH	HĐ. NG.KHÓA	NGHỈ HÈ / HỌC KỲ PHỤ ĐÔI VỚI HS NỢ MÔN				THỰC TẬP TỐT NGHIỆP								XÉT TN CUỐI KHÓA							

Q. HIỆU TRƯỞNG — **Phòng đào tạo - Quản lý chất lượng**

Trưởng phòng

Phan Ngọc Thuận — **Trần Minh Tân**

II. PHÂN BỔ THỜI GIAN HỌC TẬP

Mã MH/ MĐ	Tên môn học, mô đun	Học kỳ	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)				Thời gian tự học (giờ)
				Tổng số	Trong đó			
					Lý thuyết	Thực hành/ thực tập /bài tập/ thảo luận	Thi/ Kiểm tra	
I	**Các môn học chung**		**12**	**255**	**94**	**148**	**13**	**262**
MH01	Giáo dục chính trị	I	2	30	15	13	2	36.5
MH02	Pháp luật	I	1	15	9	5	1	20.5
MH03	Giáo dục thể chất	I	1	30	4	24	2	20
MH04	GDQP - AN	I	2	45	21	21	3	52.5
MH05	Tin học	I	2	45	15	29	1	44.5
MH06	Tiếng anh	I	4	90	30	56	4	88
II	**Các môn học, mô đun kỹ năng mềm**		**3**	**75**	**50**	**23**	**2**	**111.5**
MH07	Kỹ năng giao tiếp	I	1	30	20	9	1	44.5
MH08	Kỹ năng làm việc nhóm - Khởi nghiệp	I	2	45	30	14	1	67
III	**Môn học, mô đun cơ sở, chuyên ngành (III.1 + III.2)**		**33**	**1,050**	**194**	**844**	**12**	**810**
III.1	**Các môn học, mô đun cơ sở**		**8**	**165**	**74**	**87**	**4**	**191.5**
MH09	Hoạt động tổng quan du lịch	I	2	45	15	29	1	44.5
MH10	Kinh doanh nhà hàng - khách sạn	II	2	45	15	29	1	44.5
MĐ11	Nghiệp vụ thanh toán	II	2	45	15	29	1	44.5
MH12	Chăm sóc khách hàng	II	2	30	29	0	1	58
III.2	**Các mô đun chuyên ngành**		**25**	**885**	**120**	**757**	**8**	**618.5**
MĐ13	Trang điểm và cắm hoa	II	2	45	15	29	1	44.5

	cơ bản							
MĐ14	Nghiệp vụ buồng	II	3	105	15	89	1	74.5
MĐ15	Nghiệp vụ bar	II	2	75	15	59	1	59.5
MĐ16	Giao tiếp tiếng anh chuyên ngành	III	2	60	15	44	1	52
MĐ17	Chế biến món ăn	III	2	75	15	59	1	59.5
MĐ18	Nghiệp vụ nhà hàng	III	3	105	15	89	1	74.5
MĐ19	Nghiệp vụ lễ tân	III	3	105	15	89	1	74.5
MĐ20	Tổ chức sự kiện	IV	2	45	15	29	1	44.5
MĐ21	Thực tập tốt nghiệp	IV	6	270	0	270	0	135
IV.	**Các môn học, mô đun chuyên môn nghề tự chọn (chọn 2 trong 4)**		**4**	**60**	**58**	**0**	**2**	**116**
MH22	Marketing	IV	2	30	29	0	1	58
MH23	Quản trị nhân sự	IV	2	30	29	0	1	58
MH24	Tâm lý khách du lịch	IV	2	30	29	0	1	58
MH25	Văn hóa ẩm thực	IV	2	30	29	0	1	58
Tổng cộng (I+II+III+IV)			**52**	**1,440**	**396**	**1,015**	**29**	**1299.5**

Trưởng phòng ĐT-QLCL **Q.HIỆU TRƯỞNG**

(Đã ký)

Trần Minh Tân **Phan Ngọc Thuận**