



Số: 46/2022/ĐT-STHC

TP. Hồ Chí Minh, ngày 10 tháng 10 năm 2022

## QUYẾT ĐỊNH

V/v Ban hành chương trình đào tạo trình độ trung cấp (cập nhật năm 2022)  
Ngành Kỹ thuật chế biến món ăn; Kỹ thuật làm bánh; Kỹ thuật pha chế đồ uống;  
Hướng dẫn du lịch; Quản trị lữ hành; Quản lý và kinh doanh khách sạn; Quản lý  
và kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

## HIỆU TRƯỞNG

### TRƯỜNG TRUNG CẤP DU LỊCH VÀ KHÁCH SẠN SAIGONTOURIST

Căn cứ Quyết định số 2211/QĐ-UB-NCVX ngày 02 tháng 05 năm 1996 của UBND TP. Hồ Chí Minh cho phép nâng cấp Trường Sơ cấp Nghiệp vụ Du lịch thành Trường THNV Du lịch & Khách sạn TP. Hồ Chí Minh;

Căn cứ Quyết định số 3134/QĐ-UBND ngày 26 tháng 06 năm 2009 của UBND TP. Hồ Chí Minh cho phép đổi tên Trường Trung học Nghiệp vụ Du lịch & Khách sạn TP.HCM thành Trường trung cấp Du lịch & Khách sạn Saigontourist trực thuộc Tổng Công ty Du lịch Sài Gòn;

Căn cứ Luật Giáo dục nghề nghiệp ngày 27 tháng 11 năm 2014;

Căn cứ Thông tư 47/2016/TT-BLĐTBXH ngày 28 tháng 12 năm 2016 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội quy định về Điều lệ trường trung cấp;

Căn cứ Thông tư số 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01 tháng 03 năm 2017 quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định giáo trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;

Căn cứ biên bản họp rà soát cập nhật chương trình đào tạo trình độ trung cấp ngày 05/10/2022 của Trường Trung cấp Du lịch và Khách sạn Saigontourist;

Theo đề nghị của Hội đồng thẩm định chương trình đào tạo Trường Trung cấp Du lịch & Khách sạn Saigontourist.

## QUYẾT ĐỊNH:

**Điều 1.** Ban hành kèm theo Quyết định này là chương trình đào tạo trình độ trung cấp cập nhật năm 2022, bao gồm các ngành:

Ngành Kỹ thuật chế biến món ăn (mã ngành: 5810207);

Kỹ thuật làm bánh (mã ngành: 5810210);

Kỹ thuật pha chế đồ uống (mã ngành: 5810209);

Hướng dẫn du lịch (mã ngành: 5810103);

Quản trị lữ hành (mã ngành: 5810104);

Quản lý và kinh doanh khách sạn (mã ngành: 5810422);

Quản lý và kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống (mã ngành: 5810423).

**Điều 2.** Quyết định này có hiệu lực kể từ 15 tháng 10 năm 2022.

**Điều 3.** Các Ông/Bà Trưởng phòng Nhân sự Hành chính, Đào tạo, các Phòng ban, bộ phận, bộ môn có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

**Nơi nhận:**

- Như Điều 3;
- Lưu HC.



*Võ Thị Mỹ Vân*

# CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Cập nhật năm 2022)

(Ban hành kèm theo quyết số 46/2022/ĐT-STHC, ngày 10/10/2022)

**Tên ngành, nghề:** HƯỚNG DẪN DU LỊCH

**Mã ngành, nghề:** 5810103

**Trình độ đào tạo:** Trung cấp

**Hình thức đào tạo:** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên

**Thời gian đào tạo:** 02 năm

## 1. Mục tiêu đào tạo

### 1.1 Mục tiêu chung

+ *Chính trị, đạo đức*

- Hiểu biết một số kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác – Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh về truyền thống yêu nước của dân tộc, của giai cấp công nhân Việt Nam, về vai trò lãnh đạo, đường lối chính sách của Đảng Cộng sản Việt Nam trong thời kỳ công nghiệp hoá - hiện đại hoá đất nước.
- Có ý thức đấu tranh phòng chống tham nhũng.
- Biết và thực hiện quyền, nghĩa vụ của người công dân nước Cộng hoà xã hội chủ nghĩa Việt Nam.
- Có nhận thức và biết giữ gìn, phát huy truyền thống của giai cấp công nhân; biết kế thừa và phát huy bản sắc văn hoá dân tộc Việt Nam.
- Tự giác học tập để nâng cao trình độ, hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao; vận dụng được những kiến thức đã học để tu dưỡng, rèn luyện trở thành người lao động có lương tâm nghề nghiệp, chủ động, sáng tạo, có ý thức trách nhiệm cao; có lối sống khiêm tốn giản dị, trong sạch lành mạnh, có tác phong công nghiệp.
- Có tâm huyết với nghề, giao tiếp với khách vui vẻ, lịch sự, chu đáo và nhiệt tình.
- Trung thực, thân thiện, khiêm tốn và nhiệt tình trong công việc.

+ *Thể chất và quốc phòng*

- Có kiến thức cơ bản và phương pháp tập luyện về thể dục thể thao nhằm bảo vệ và tăng cường sức khỏe, nâng cao thể lực để học tập, lao động trong lĩnh vực nghề nghiệp.
- Thực hiện được các kỹ năng cơ bản và phương pháp tập luyện về thể dục thể thao nhằm bảo vệ và tăng cường sức khỏe, nâng cao thể lực để học tập, lao động trong lĩnh vực nghề nghiệp.
- Có kiến thức cơ bản trong chương trình Giáo dục quốc phòng và An ninh.
- Có kỹ năng cơ bản trong chương trình Giáo dục quốc phòng và An ninh.
- Có ý thức tổ chức kỷ luật và tự giác trong thực hiện nghĩa vụ bảo vệ Tổ quốc.

### 1.2 Mục tiêu cụ thể

+ *Kiến thức*

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về tổng quan du lịch, tổng quan cơ sở lưu trú du lịch, kỹ năng giao tiếp, marketing du lịch, địa lý du lịch, lịch sử văn hóa Việt Nam, tâm lý khách du lịch.
- Phân tích được các công việc của hướng dẫn viên du lịch.
- Trình bày được các kiến thức về hoạt động kinh doanh lữ hành, doanh nghiệp lữ hành, quy trình nghiệp vụ lữ hành.
- Phân tích được nhu cầu khách hàng, tài nguyên du lịch, các dịch vụ có liên quan như lưu trú, ăn uống, vận chuyển, các dịch vụ bổ sung, cách bố trí các điểm tham quan về điều kiện tài chính, thời gian, thời tiết, sức khỏe của du khách.
- Mô tả được mối quan hệ với các nhà cung cấp dịch vụ, quy trình điều hành chương trình du lịch, phương pháp tính giá, tổ chức thực hiện và xử lý tình huống nghiệp vụ cơ bản trong hoạt động lữ hành, hướng dẫn.
- Trình bày được ý nghĩa, tầm quan trọng của thông tin trong tuyên truyền quảng bá, tiếp thị, phân tích thông tin nhằm hỗ trợ hoạt động kinh doanh bán chương trình du lịch.

#### + Kỹ năng

- Thiết kế được chương trình du lịch.
- Quảng bá, xúc tiến bán chương trình du lịch.
- Tổ chức thực hiện được chương trình du lịch.
- Thuyết minh được tại điểm du lịch và trên các phương tiện giao thông.
- Kỹ năng tổ chức hoạt náo, tổ chức sự kiện.
- Giải quyết được các tình huống trong quá trình tổ chức thực hiện chương trình du lịch.
- Thực hiện được thao tác nghiệp vụ thanh toán, văn phòng, giao dịch, hướng dẫn, tư vấn cho khách du lịch.
- Giao tiếp được bằng ngoại ngữ trong phạm vi giao tiếp thông thường và theo yêu cầu của vị trí công việc.

### 1.3. Cơ hội việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp, người học có khả năng đảm nhiệm được các vị trí công việc như hướng dẫn viên nội địa, thuyết minh viên tại điểm, trưởng đoàn tour du lịch nước ngoài, nhân viên kinh doanh, nhân viên điều hành chương trình du lịch, tổ trưởng tổ hướng dẫn.

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

- Số lượng môn học, mô đun: **24**
- Chuyên đề bắt buộc: **02**
- Số tín chỉ: **56**
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: **1488** giờ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: **255** giờ
- Khối lượng các môn học cơ sở: **367** giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: **841** giờ
- Khối lượng các chuyên đề bắt buộc: **25** giờ
- Khối lượng lý thuyết: **420** giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: **1007** giờ
- Thời gian toàn khóa học: **90** tuần (2 năm)

học phải theo logic sư phạm, đảm bảo học sinh có thể tiếp thu được các kiến thức, kỹ năng chuyên môn nghề có hiệu quả)

### 3. Nội dung chương trình

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập	Kiểm tra
<b>I</b>	<b>Các môn học chung</b>	<b>12</b>	<b>255</b>	<b>90</b>	<b>148</b>	<b>17</b>
TG201	Chính trị	2	30	15	13	2
TG202	Pháp luật	1	15	9	5	1
TG203	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
TG204	Giáo dục quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3
TG205	Tin học	2	45	15	29	1
TG206	Anh văn giao tiếp căn bản	4	90	26	56	8
<b>II</b>	<b>Môn học, mô đun cơ sở</b>	<b>16</b>	<b>367</b>	<b>150</b>	<b>194</b>	<b>23</b>
TG207	Tổng quan du lịch	2	30	14	14	2
TG208	Kỹ năng giao tiếp và chăm sóc khách hàng	2	30	14	14	2
TG209	Anh văn chuyên ngành	3	75	32	40	3
TG210	Địa lý và tài nguyên du lịch	2	56	20	32	4
TG211	Cơ sở văn hóa Việt Nam	3	72	36	32	4
TG212	Tôn giáo học	2	56	20	32	4
TG213	Lịch sử Việt Nam	2	48	14	30	4
<b>III</b>	<b>Môn học, mô đun chuyên môn ngành nghề</b>	<b>26</b>	<b>841</b>	<b>148</b>	<b>670</b>	<b>23</b>
TG214	Nghiệp vụ hướng dẫn	4	75	48	24	3
TG215	Thực hành nghiệp vụ hướng dẫn (Phan Thiết + ĐBSCL)	1	60		60	
TG216	Nghiệp vụ lễ hành	2	40	20	16	4
TG217	Tuyên điểm vùng du lịch Nam Bộ	3	56	28	24	4

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập	Kiểm tra
TG218	Tuyến điểm vùng du lịch Miền Trung và Tây Nguyên	4	92	32	56	4
TG219	Tuyến điểm vùng du lịch Miền Bắc	2	36	12	20	4
TG220	Kỹ năng hoạt náo	2	32	8	20	4
TG221	Thực tập nghề nghiệp (Tour TPHCM - Quảng Bình)	2	90		90	
TG222	Thực tập tốt nghiệp	6	360		360	
<b>IV</b>	<b>Chuyên đề bắt buộc</b>	<b>2</b>	<b>25</b>	<b>17</b>	<b>7</b>	<b>1</b>
TG223	Môi trường, biến đổi khí hậu	1	15	7	7	1
TG224	Sơ cấp cứu	1	10	10	0	
	<b>Tổng cộng</b>	<b>56</b>	<b>1488</b>	<b>420</b>	<b>1007</b>	<b>61</b>

#### 4. Hướng dẫn

4.1. *Hướng dẫn sử dụng chương trình các môn học chung bắt buộc:* Thực hiện theo chương trình môn học do Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành

Mã MH	Tên môn học	Thực hiện theo thông tư
TG201	Chính trị	Số 24/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 06/12/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục chính trị thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
TG202	Pháp luật	Số 13/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Pháp luật thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
TG203	Giáo dục thể chất	Số 12/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục thể chất thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

Mã MH	Tên môn học	Thực hiện theo thông tư
TG204	Giáo dục quốc phòng và An ninh	Số 10/2018/TT-BLĐTĐBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
TG205	Tin học	Số 11/2018/TT-BLĐTĐBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Tin học thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

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

Số TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Văn hoá, văn nghệ: Qua các phương tiện thông tin đại chúng Sinh hoạt tập thể	Ngoài giờ học hàng ngày 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3	Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, học sinh có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4	Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ bảy, chủ nhật
5	Tham quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần

#### 4.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun

- Thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun hướng dẫn cụ thể theo hiện theo quy chế đào tạo của Trường.
- Chuẩn đầu ra môn Tiếng Anh: A2 hoặc TOEIC 400 (Chuẩn nội bộ của Trường)

#### 4.4. Hướng dẫn miễn giảm môn học, mô đun

- Các môn học, mô đun được xét miễn giảm được thực hiện theo quy chế đào tạo của Trường.
- Trường hợp học viên vào học đã tốt nghiệp từ bậc trung cấp trở lên được xét miễn các môn học, mô đun: TG201, TG202, TG203, TG204, TG205, TG206, TG207, TG208, TG213.

4.5. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Kiến thức, kỹ năng nghề - Lý thuyết nghề	Viết Trắc nghiệm Vấn đáp	Không quá 180 phút Không quá 90 phút Không quá 60 phút chuẩn bị 40 phút, trả lời 20 phút/sinh viên)
2	- Thực hành nghề * Mô đun tốt nghiệp (tích hợp giữa lý thuyết với thực hành)	Bài thi thực hành Bài thi tích hợp lý thuyết và thực hành	Không quá 8 giờ Không quá 24 giờ

TP.HCM, ngày 10 tháng 10 năm 2022

*Hieu Dong*  
  
*Võ Thị Mỹ Vân*



# CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Cập nhật năm 2022)

(Ban hành kèm theo quyết định số 46/2022/ĐT-STHC, ngày 10/10/2022)

**Tên ngành, nghề:** KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

**Mã ngành, nghề:** 5810207

**Trình độ đào tạo:** Trung cấp

**Hình thức đào tạo:** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên

**Thời gian đào tạo:** 02 năm

## 1. Mục tiêu đào tạo

### 1.1 Mục tiêu chung

+ *Chính trị, đạo đức*

- Hiểu biết một số kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác – Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh về truyền thống yêu nước của dân tộc, của giai cấp công nhân Việt Nam, về vai trò lãnh đạo, đường lối chính sách của Đảng Cộng sản Việt Nam trong thời kỳ công nghiệp hoá - hiện đại hoá đất nước.
- Có ý thức đấu tranh phòng chống tham nhũng.
- Biết và thực hiện quyền, nghĩa vụ của người công dân nước Cộng hoà xã hội chủ nghĩa Việt Nam.
- Có nhận thức và biết giữ gìn, phát huy truyền thống của giai cấp công nhân; biết kế thừa và phát huy bản sắc văn hoá dân tộc Việt Nam.
- Tự giác học tập để nâng cao trình độ, hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao; vận dụng được những kiến thức đã học để tu dưỡng, rèn luyện trở thành người lao động có lương tâm nghề nghiệp, chủ động, sáng tạo, có ý thức trách nhiệm cao; có lối sống khiêm tốn giản dị, trong sạch lành mạnh, có tác phong công nghiệp.
- Có tâm huyết với nghề, giao tiếp với khách vui vẻ, lịch sự, chu đáo và nhiệt tình.
- Trung thực, thân thiện, khiêm tốn và nhiệt tình trong công việc.

+ *Thể chất và quốc phòng*

- Có kiến thức cơ bản và phương pháp tập luyện về thể dục thể thao nhằm bảo vệ và tăng cường sức khỏe, nâng cao thể lực để học tập, lao động trong lĩnh vực nghề nghiệp.
- Thực hiện được các kỹ năng cơ bản và phương pháp tập luyện về thể dục thể thao nhằm bảo vệ và tăng cường sức khỏe, nâng cao thể lực để học tập, lao động trong lĩnh vực nghề nghiệp.
- Có kiến thức cơ bản trong chương trình Giáo dục quốc phòng và An ninh.
- Có kỹ năng cơ bản trong chương trình Giáo dục quốc phòng và An ninh.
- Có ý thức tổ chức kỷ luật và tự giác trong thực hiện nghĩa vụ bảo vệ Tổ quốc.

### 1.2 Mục tiêu cụ thể

+ *Kiến thức*

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về tổng quan du lịch, kỹ năng giao tiếp.

- Mô tả được kỹ thuật sơ chế nguyên liệu: Kỹ thuật cắt, thái, tía hoa trang trí và trình bày món ăn, phối hợp nguyên liệu, gia vị; phương pháp làm chín món ăn; kỹ thuật chế biến nước dùng, sốt, xúp; kỹ thuật chế biến bánh và các món ăn tráng miệng.
  - Trình bày được mối quan hệ của bộ phận bếp với các bộ phận khác trong nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác.
  - Nhận biết được tâm lý khách du lịch, văn hóa ẩm thực.
  - Mô tả được thương phẩm hàng thực phẩm, sinh lý dinh dưỡng.
  - Mô tả được phương pháp tính toán khẩu phần ăn uống.
- + *Kỹ năng*
- Vận dụng những kiến thức được học để xây dựng thực đơn cho khách.
  - Thực hiện được công việc của nhân viên bếp (nhân viên chế biến) trong nhà hàng, khách sạn và cơ sở chế biến món ăn khác.
  - Chế biến được các món ăn Việt Nam, món ăn Á.
  - Chế biến được các món ăn Pháp, món ăn các nước châu Âu.
  - Trang trí, trình bày được các loại món ăn.
  - Xử lý một số tình huống nghiệp vụ kỹ thuật cơ bản trong quá trình chế biến món ăn, thực hiện được kỹ năng làm việc theo nhóm.
  - Giao tiếp bằng ngoại ngữ trong phạm vi giao tiếp thông thường và theo yêu cầu của vị trí công việc.
  - Thực hiện đúng các quy định về an toàn thực phẩm, an toàn lao động và bảo vệ môi trường.

### **1.3. Cơ hội việc làm sau khi tốt nghiệp**

Sau khi tốt nghiệp, người học có khả năng làm việc ở vị trí của nhân viên bếp (nhân viên chế biến) trong nhà hàng, khách sạn và các cơ sở chế biến món ăn khác; có khả năng làm việc theo nhóm, xử lý một số tình huống nghiệp vụ kỹ thuật cơ bản trong quá trình chế biến món ăn.

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

- Số lượng môn học, mô đun: **24**
- Số chuyên đề bắt buộc: **02**
- Số tín chỉ: **57**
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: **1582** giờ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: **255** giờ
- Khối lượng các môn học cơ sở: **214** giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: **1068** giờ
- Khối lượng lý thuyết: **342** giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: **1157** giờ
- Thời gian toàn khóa học: **90** tuần (2 năm)

## **3. Nội dung chương trình**

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập	Kiểm tra
<b>I</b>	<b>Môn học chung</b>	<b>12</b>	<b>255</b>	<b>90</b>	<b>148</b>	<b>17</b>
CT201	Chính trị	2	30	15	13	2
CT202	Pháp luật	1	15	9	5	1
CT203	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
CT204	Giáo dục quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3
CT205	Tin học	2	45	15	29	1
CT206	Anh văn giao tiếp 1	4	90	26	56	8
<b>II</b>	<b>Môn học, mô đun cơ sở</b>	<b>13</b>	<b>214</b>	<b>103</b>	<b>94</b>	<b>17</b>
CT207	Tổng quan du lịch	1	30	16	12	2
CT208	Kỹ năng giao tiếp	1	30	15	13	2
CT209	Anh văn chuyên ngành	3	60	19	34	7
CT210	Văn hóa ẩm thực	1	32	16	14	2
CT211	Kiến thức dinh dưỡng	1	32	22	8	2
CT212	Kế toán định mức	1	30	18	10	2
<b>III</b>	<b>Môn học, mô đun chuyên môn ngành nghề</b>	<b>30</b>	<b>1068</b>	<b>141</b>	<b>881</b>	<b>46</b>
CT213	Nghiệp vụ chế biến món ăn Âu, Á	2	42	32	8	2
CT214	Kỹ thuật tía rau củ quả	1	32	4	24	4
CT215	Kỹ thuật cắt thái xúc chảo	1	32	4	24	4
CT216	Chế biến món ăn Âu	4	104	16	80	8
CT217	Chế biến món ăn Việt Nam	5	128	20	100	8
CT218	Chế biến món ăn Âu nâng cao	3	68	10	50	8
CT219	Chế biến món ăn Châu Á	4	122	19	95	8
CT220	Kỹ thuật trang trí món ăn	1	30	18	10	2
CT221	Kỹ năng giám sát	1	30	18	10	2

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập	Kiểm tra
CT222	Thực tập tốt nghiệp	8	480		480	
<b>IV</b>	<b>Chuyên đề bắt buộc</b>	<b>2</b>	<b>45</b>	<b>7</b>	<b>37</b>	<b>1</b>
CT223	Môi trường, biến đổi khí hậu	1	15	7	7	1
CT224	Kiến tập tại khách sạn, resort, Khu du lịch	1	30		15	
	<b>Tổng cộng</b>	<b>59</b>	<b>1582</b>	<b>342</b>	<b>1157</b>	<b>83</b>

#### 4. Hướng dẫn

4.1. **Hướng dẫn sử dụng chương trình các môn học chung bắt buộc:** Thực hiện theo chương trình môn học do Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành.

Mã MH	Tên môn học	Thực hiện theo thông tư
CT201	Chính trị	Số 24/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 06/12/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục chính trị thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
CT202	Pháp luật	Số 13/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Pháp luật thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
CT203	Giáo dục thể chất	Số 12/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục thể chất thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
CT204	Giáo dục quốc phòng và An ninh	Số 10/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
CT205	Tin học	Số 11/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Tin học thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

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

Số TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Văn hoá, văn nghệ: Qua các phương tiện thông tin đại chúng Sinh hoạt tập thể	Ngoài giờ học hàng ngày 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3	Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, học sinh có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4	Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ bảy, chủ nhật
5	Tham quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần

**4.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun**

- Thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun hướng dẫn cụ thể theo từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo kèm theo.
- Trình độ Anh văn đầu ra, A2 hoặc TOEIC 400 điểm trở lên.

**(Theo chuẩn nội bộ của Trường)**

**4.4. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp**

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Kiến thức, kỹ năng nghề - Lý thuyết nghề	Viết Trắc nghiệm Vấn đáp	Không quá 180 phút Không quá 90 phút Không quá 60 phút chuẩn bị 40 phút, trả lời 20 phút/sinh viên)
2	- Thực hành nghề * Mô đun tốt nghiệp (tích hợp giữa lý thuyết với thực hành)	Bài thi thực hành Bài thi tích hợp lý thuyết và thực hành	Không quá 8 giờ Không quá 24 giờ

TP.HCM, ngày 10 tháng 10 năm 2022


  
**Võ Thị Mỹ Vân**

# CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Cập nhật năm 2022)

(Ban hành kèm theo quyết định số 46/2022/ĐT-STHC, ngày 10/10/2022)

**Tên ngành, nghề:** KỸ THUẬT LÀM BÁNH

**Mã ngành, nghề:** 5810210

**Trình độ đào tạo:** Trung cấp

**Hình thức đào tạo:** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên

**Thời gian đào tạo:** 02 năm

## 1. Mục tiêu đào tạo

### 1.1 Mục tiêu chung

+ *Chính trị, đạo đức*

- Có hiểu biết về đường lối của Đảng.
- 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 – Pháp luật.
- Yêu nghề, có ý thức cộng đồng và tác phong làm việc của một công dân sống trong xã hội công nghiệp.
- Luôn có ý thức học tập, rèn luyện để nâng cao trình độ.
- Luôn có ý thức học tập, rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng nhu cầu của công việc.

+ *Thể chất và quốc phòng:*

- Đủ sức khỏe để làm việc lâu dài trong điều kiện năng động của các khu du lịch, giải trí...
- Có hiểu biết về phương pháp rèn luyện thể chất, ý thức xây dựng và bảo vệ Tổ quốc.
- Hiểu biết những kiến thức, kỹ năng cơ bản cần thiết trong chương trình Giáo dục quốc phòng và an ninh.
- Có ý thức tổ chức kỷ luật và tinh thần cảnh giác cách mạng, sẵn sàng thực hiện nghĩa vụ bảo vệ Tổ quốc.

### 1.2 Mục tiêu cụ thể

+ *Kiến thức*

- Mô tả được một số kiến thức cơ bản và nâng cao về kỹ thuật làm bánh và món ăn tráng miệng Á – Âu.
- Trình bày được quy trình làm bánh và món ăn tráng miệng Á – Âu.
- Trình bày được các kiến thức bổ trợ cần thiết cho nghề kỹ thuật làm bánh như: quản trị tác nghiệp, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm, văn hóa ẩm thực, hạch toán định mức, xây dựng thực đơn, nghiệp vụ chế biến món ăn tráng miệng.
- Có các kiến thức về tin học và ngoại ngữ.

### + Kỹ năng

- Lựa chọn được nguyên liệu và sử dụng đúng các trang thiết bị, dụng cụ trong làm bánh và món ăn tráng miệng Á – Âu.
- Chế biến được các loại bột cơ bản.
- Chế biến được các loại nhân bánh.
- Thực hiện được việc chế biến một số loại bánh và món ăn tráng miệng Á – Âu.
- Thực hiện thành thạo và đúng quy trình kỹ thuật làm bánh và món ăn tráng miệng Á – Âu.
- Chế biến được một số loại bánh và món ăn tráng miệng Á – Âu ở kỹ thuật tương đối cao.
- Vận dụng được các kỹ năng cơ bản vào công việc làm bánh tại khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh khác.

### 1.3 Cơ hội việc làm sau khi tốt nghiệp

- Sau khi tốt nghiệp học sinh có thể làm việc ở các vị trí: nhân viên chế biến trực tiếp, tổ trưởng các tổ (bánh mì, bánh ngọt...), các vị trí quan trọng khác trong bếp bánh.
- Có thể làm việc được tại các khách sạn, nhà hàng, resort hoặc các cơ sở sản xuất khác.

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

- Số lượng môn học, mô đun: **22**
- Số chuyên đề bắt buộc: **02**
- Số tín chỉ: **54**
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: **1500** giờ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: **255** giờ
- Khối lượng các môn học cơ sở: **182** giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: **1018** giờ
- Khối lượng lý thuyết: **323** giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: **1108** giờ
- Thời gian toàn khóa học: **90** tuần (2 năm)

## 3. Nội dung chương trình

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập	Kiểm tra
<b>I</b>	<b>Các môn học chung</b>	<b>12</b>	<b>255</b>	<b>105</b>	<b>136</b>	<b>14</b>
PT201	Chính trị	2	30	25	3	2
PT202	Pháp luật	1	15	11	3	1
PT203	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
PT204	Giáo dục quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập	Kiểm tra
PT205	Tin học	2	45	15	29	1
PT206	Anh văn giao tiếp	4	90	26	56	8
<b>II</b>	<b>Môn học, mô đun cơ sở</b>	<b>11</b>	<b>182</b>	<b>96</b>	<b>70</b>	<b>16</b>
PT207	Tổng quan du lịch	2	30	14	14	2
PT208	Kỹ năng giao tiếp	2	30	14	14	2
PT209	Anh văn chuyên ngành	3	60	28	28	4
PT210	Kiến thức dinh dưỡng	2	32	24	4	4
PT211	Kế toán định mức	2	30	16	10	4
<b>III</b>	<b>Môn học, mô đun chuyên môn ngành nghề</b>	<b>29</b>	<b>1018</b>	<b>114</b>	<b>868</b>	<b>36</b>
PT212	Nghiệp vụ làm bánh	2	44	32	8	4
PT213	Kỹ thuật làm bánh Âu	4	100	15	80	5
PT214	Kỹ thuật làm bánh mì	3	88	15	68	5
PT215	Kỹ thuật làm bánh bánh Á	4	100	15	80	5
PT216	Kỹ thuật làm bánh kem	3	60	14	42	4
PT217	Kỹ thuật làm khuôn nhựa dẻo	1	32	4	24	4
PT218	Kỹ thuật tạo hình chocolate và đường nghệ thuật	1	32	4	24	4
PT219	Kỹ thuật làm bánh Âu nâng cao	3	82	15	62	5
PT220	Học phần doanh nghiệp	8	480		480	
<b>IV</b>	<b>Chuyên đề bắt buộc</b>	<b>2</b>	<b>45</b>	<b>8</b>	<b>34</b>	<b>3</b>
PT221	Môi trường và bảo vệ môi trường	1	15	8	4	3
PT222	Kiến tập tại khách sạn, resort, Khu du lịch	1	30		30	
	<b>Tổng cộng</b>	<b>54</b>	<b>1500</b>	<b>323</b>	<b>1108</b>	<b>69</b>



#### 4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung bắt buộc: Thực hiện theo chương trình môn học do Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành.

Mã MH	Tên môn học	Thực hiện theo thông tư
PT201	Chính trị	Số 24/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 06/12/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục chính trị thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
PT202	Pháp luật	Số 13/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Pháp luật thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
PT203	Giáo dục thể chất	Số 12/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục thể chất thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
PT204	Giáo dục quốc phòng và An ninh	Số 10/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
PT205	Tin học	Số 11/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Tin học thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
PT206	Anh văn giao tiếp căn bản	Số 03/2019/TT-BLĐTBXH, ngày 17/01/2019 ban hành Chương trình môn học Tiếng Anh thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

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

Số TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Văn hoá, văn nghệ: Qua các phương tiện thông tin đại chúng Sinh hoạt tập thể	Ngoài giờ học hàng ngày 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)

3	Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, học sinh có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4	Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ bảy, chủ nhật
5	Tham quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần

#### 4.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun

Thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun hướng dẫn cụ thể theo từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo kèm theo.

Chuẩn đầu ra môn Tiếng Anh: A2 hoặc TOEIC 400 (Chuẩn nội bộ của Trường).

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

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Kiến thức, kỹ năng nghề - Lý thuyết nghề	Viết Trắc nghiệm Vấn đáp	Không quá 180 phút Không quá 90 phút Không quá 60 phút chuẩn bị 40 phút, trả lời 20 phút/sinh viên)
2	- Thực hành nghề * Mô đun tốt nghiệp (tích hợp giữa lý thuyết với thực hành)	Bài thi thực hành Bài thi tích hợp lý thuyết và thực hành	Không quá 8 giờ Không quá 24 giờ

TP.HCM, ngày 10 tháng 10 năm 2022



*Võ Thị Mỹ Vân*

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Cập nhật năm 2022)

(Ban hành kèm theo quyết định số 46/2022/ĐT-STHC, ngày 10/10/2022)

**Tên ngành, nghề: KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG**

**Mã ngành, nghề: 5810209**

**Trình độ đào tạo: Trung cấp**

**Hình thức đào tạo: Chính quy**

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

**Thời gian đào tạo: 02 năm**

### 1. Mục tiêu đào tạo

#### 1.1 Mục tiêu chung

- + Chính trị, đạo đức
- Hiểu biết một số kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác – Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh về truyền thống yêu nước của dân tộc, của giai cấp công nhân Việt Nam, về vai trò lãnh đạo, đường lối chính sách của Đảng Cộng sản Việt Nam trong thời kỳ công nghiệp hoá - hiện đại hoá đất nước.
- Có ý thức đấu tranh phòng chống tham nhũng.
- Biết và thực hiện quyền, nghĩa vụ của người công dân nước Cộng hoà xã hội chủ nghĩa Việt Nam.
- Có nhận thức và biết giữ gìn, phát huy truyền thống của giai cấp công nhân; biết kế thừa và phát huy bản sắc văn hoá dân tộc Việt Nam.
- Tự giác học tập để nâng cao trình độ, hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao; vận dụng được những kiến thức đã học để tu dưỡng, rèn luyện trở thành người lao động có lương tâm nghề nghiệp, chủ động, sáng tạo, có ý thức trách nhiệm cao; có lối sống khiêm tốn giản dị, trong sạch lành mạnh, có tác phong công nghiệp.
- Có tâm huyết với nghề, giao tiếp với khách vui vẻ, lịch sự, chu đáo và nhiệt tình.
- Trung thực, thân thiện, khiêm tốn và nhiệt tình trong công việc.
- + Thể chất và quốc phòng:
- Có kiến thức cơ bản và phương pháp tập luyện về thể dục thể thao nhằm bảo vệ và tăng cường sức khỏe, nâng cao thể lực để học tập, lao động trong lĩnh vực nghề nghiệp.
- Thực hiện được các kỹ năng cơ bản và phương pháp tập luyện về thể dục thể thao nhằm bảo vệ và tăng cường sức khỏe, nâng cao thể lực để học tập, lao động trong lĩnh vực nghề nghiệp.
- Có kiến thức cơ bản trong chương trình Giáo dục quốc phòng và An ninh.
- Có kỹ năng cơ bản trong chương trình Giáo dục quốc phòng và An ninh.
- Có ý thức tổ chức kỷ luật và tự giác trong thực hiện nghĩa vụ bảo vệ Tổ quốc.

#### 1.2 Mục tiêu cụ thể

- + Kiến thức

- Trình bày được vai trò, nhiệm vụ của bộ phận Pha chế đồ uống trong hoạt động của quầy bar độc lập, nhà hàng, khách sạn.
- Liệt kê được các vị trí công việc trong bộ phận Pha chế đồ uống.
- Mô tả được vai trò, nhiệm vụ của nhân viên phục vụ Pha chế đồ uống.
- Mô tả được các quy trình nghiệp vụ cơ bản trong bộ phận Pha chế đồ uống.
- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ sử dụng tại bộ phận Pha chế đồ uống.
- Phân loại, mô tả được các loại đồ uống có cồn: Đặc điểm, tính chất, nguyên liệu, phương pháp sản xuất và nguyên tắc pha chế và phục vụ.
- Phân loại, mô tả được các loại đồ uống không cồn: Đặc điểm, tính chất và nguyên tắc pha chế và phục vụ.
- Mô tả được các loại quầy bar và trình bày được đặc điểm kinh doanh của từng loại;
- Trình bày 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 nhà hàng nói chung và bộ phận Pha chế đồ uống nói riêng để nhận diện được các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa.

+ *Về kỹ năng*

- Giao tiếp được với khách hàng bằng tiếng Việt và Anh, phù hợp với yêu cầu phục vụ khách tại bộ phận Pha chế đồ uống.
- Sử dụng đúng, an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ quầy bar.
- Sắp xếp được các trang thiết bị, dụng cụ quầy bar một cách hợp lý, gọn gàng, thuận tiện và an toàn cho công việc.
- Sắp xếp, trưng bày được đồ uống và các nguyên liệu pha chế theo nhóm.
- Pha chế và phục vụ các loại đồ uống không cồn theo đúng tiêu chuẩn kỹ thuật và mỹ thuật.
- Phân loại, nhận biết được các loại rượu mạnh thông qua màu sắc và mùi vị.
- Pha chế và phục vụ các loại đồ uống có cồn theo đúng định lượng, đảm bảo tiêu chuẩn kỹ thuật và mỹ thuật.
- Thực hiện quy trình pha chế và phục vụ đồ uống cho khách theo đúng tiêu chuẩn, đảm bảo an toàn.
- Thực hiện được quy trình làm vệ sinh, bảo dưỡng các loại trang thiết bị, dụng cụ theo đúng tiêu chuẩn kỹ thuật.
- Sử dụng các loại nguyên liệu pha chế một cách hợp lý và tiết kiệm.
- Giải quyết được các tình huống phát sinh trong quá trình pha chế và phục vụ khách.
- Thể hiện tính chuyên nghiệp trong pha chế và phục vụ đồ uống.
- Giám sát được các tiêu chuẩn và các quy trình pha chế và phục vụ.
- Quản lý được thời gian làm việc hiệu quả.

**1.3 Cơ hội việc làm sau khi tốt nghiệp:**

Tốt nghiệp Trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống, học sinh sẽ làm việc ở các vị trí khác nhau tại bộ phận pha chế đồ uống trong khách sạn, nhà hàng và các quầy bar độc lập như: Nhân viên pha chế, nhân viên phục vụ rượu, vị trí giám sát của bộ phận pha chế đồ uống trong nhà hàng và các quán bar độc lập.

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

- Số lượng môn học, mô đun: **23**
- Số chuyên đề bắt buộc: **02**
- Số tín chỉ: **55**
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: **1470** giờ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: **255** giờ
- Các môn học cơ sở: **180** giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: **990** giờ
- Khối lượng lý thuyết: **295** giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: **1104** giờ
- Thời gian toàn khóa học: **90** tuần (2 năm)

**3. Nội dung chương trình**

Mã MH,  MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập	Kiểm tra
<b>I</b>	<b>Các môn học chung</b>	<b>12</b>	<b>255</b>	<b>90</b>	<b>148</b>	<b>17</b>
BT201	Chính trị	2	30	15	13	2
BT202	Pháp luật	1	15	9	5	1
BT203	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
BT204	Giáo dục quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3
BT205	Tin học	2	45	15	29	1
BT206	Anh văn giao tiếp	4	90	26	56	8
<b>II</b>	<b>Môn học, mô đun cơ sở</b>	<b>11</b>	<b>180</b>	<b>81</b>	<b>83</b>	<b>16</b>
BT207	Tổng quan du lịch	2	30	14	14	2
BT208	Kỹ năng giao tiếp	2	30	14	14	2
BT209	Quản trị nhân sự	2	30	14	14	2
BT210	Anh văn chuyên ngành	3	60	25	27	8
BT211	Kế toán định mức	2	30	14	14	2
<b>III</b>	<b>Môn học, mô đun chuyên môn ngành nghề</b>	<b>27</b>	<b>990</b>	<b>101</b>	<b>851</b>	<b>38</b>
BT212	Nghiệp vụ pha chế	2	45	10	30	5

Mã MH,  MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập	Kiểm tra
BT213	Nghiệp vụ nhà hàng	1	30	4	24	2
BT214	Pha chế thức uống không cồn	3	80	6	70	4
BT215	Pha chế và phục vụ rượu mạnh 1	2	50	14	32	4
BT216	Pha chế và phục vụ rượu mạnh 2	2	45	10	30	5
BT217	Pha chế và phục vụ rượu lên men	2	40	12	24	4
BT218	Biểu diễn pha chế (Showmanship)	3	60	6	50	4
BT219	Pha chế cà phê nghệ thuật (Barista)	3	70	15	51	4
BT220	Kỹ thuật pha chế nâng cao	3	60	16	40	4
BT221	Quản lý thức uống	1	30	8	20	2
BT222	Học phần doanh nghiệp	8	480		480	
<b>IV</b>	<b>Chuyên đề bắt buộc</b>	<b>2</b>	<b>45</b>	<b>7</b>	<b>37</b>	<b>1</b>
BT223	Môi trường, biến đổi khí hậu	1	15	7	7	1
BT224	Kiến tập tại khách sạn, resort, Khu du lịch	1	30		15	
	<b>Tổng cộng</b>	<b>53</b>	<b>1470</b>	<b>295</b>	<b>1104</b>	<b>71</b>

#### 4. *Hướng dẫn*

4.1. *Hướng dẫn sử dụng chương trình các môn học chung bắt buộc*: Thực hiện theo chương trình môn học do Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành.

Mã MH	Tên môn học	Thực hiện theo thông tư
BT201	Chính trị	Số 24/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 06/12/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục chính trị thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
BT202	Pháp luật	Số 13/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Pháp luật thuộc khối các môn

Mã MH	Tên môn học	Thực hiện theo thông tư
		học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
BT203	Giáo dục thể chất	Số 12/2018/TT-BLĐT BXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục thể chất thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
BT204	Giáo dục quốc phòng và An ninh	Số 10/2018/TT-BLĐT BXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
BT205	Tin học	Số 11/2018/TT-BLĐT BXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Tin học thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

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

Số TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Văn hoá, văn nghệ: Qua các phương tiện thông tin đại chúng Sinh hoạt tập thể	Ngoài giờ học hàng ngày 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3	Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, học sinh có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4	Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ bảy, chủ nhật
5	Tham quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần

#### 4.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun

Thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun hướng dẫn cụ thể theo từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo kèm theo.

Chuẩn đầu ra môn Tiếng Anh: A2 hoặc TOEIC 400 (chuẩn nội bộ của Trường).

4.4. *Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp*

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Kiến thức, kỹ năng nghề - Lý thuyết nghề	Viết Trắc nghiệm Vấn đáp	Không quá 180 phút Không quá 90 phút Không quá 60 phút chuẩn bị 40 phút, trả lời 20 phút/sinh viên)
2	- Thực hành nghề * Mô đun tốt nghiệp (tích hợp giữa lý thuyết với thực hành)	Bài thi thực hành Bài thi tích hợp lý thuyết và thực hành	Không quá 8 giờ Không quá 24 giờ

TP.HCM, ngày 10 tháng 10 năm 2022



*Võ Thị Mỹ Vân*



## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Cập nhật năm 2022)

(Ban hành kèm theo quyết định số 46/2022/ĐT-STHC, ngày 10/10/2022)

**Tên ngành, nghề:** QUẢN LÝ VÀ KINH DOANH KHÁCH SẠN

**Mã ngành, nghề:** 5340422

**Trình độ đào tạo:** Trung cấp

**Hình thức đào tạo:** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên

**Thời gian đào tạo:** 02 năm

### 1. Mục tiêu đào tạo

#### 1.1 Mục tiêu chung

+ Chính trị, đạo đức

- Hiểu biết một số kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác – Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh và truyền thống yêu nước của dân tộc, của giai cấp công nhân Việt Nam, về vai trò lãnh đạo, đường lối chính sách của Đảng Cộng sản Việt Nam trong thời kỳ công nghiệp hoá - hiện đại hoá đất nước.
- Có ý thức đấu tranh phòng chống tham nhũng.
- Biết và thực hiện quyền, nghĩa vụ của người công dân nước Cộng hoà xã hội chủ nghĩa Việt Nam.
- Có nhận thức và biết giữ gìn, phát huy truyền thống của giai cấp công nhân; biết kế thừa và phát huy bản sắc văn hoá dân tộc Việt Nam.
- Tự giác học tập để nâng cao trình độ, hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao; vận dụng được những kiến thức đã học để tu dưỡng, rèn luyện trở thành người lao động có lương tâm nghề nghiệp, chủ động, sáng tạo, có ý thức trách nhiệm cao; có lối sống khiêm tốn giản dị, trong sạch lành mạnh, có tác phong công nghiệp.
- Có tâm huyết với nghề, giao tiếp với khách vui vẻ, lịch sự, chu đáo và nhiệt tình.
- Trung thực, thân thiện, khiêm tốn và nhiệt tình trong công việc.

+ Thể chất và quốc phòng

- Có kiến thức cơ bản và phương pháp tập luyện về thể dục thể thao nhằm bảo vệ và tăng cường sức khỏe, nâng cao thể lực để học tập, lao động trong lĩnh vực nghề nghiệp.
- Thực hiện được các kỹ năng cơ bản và phương pháp tập luyện về thể dục thể thao nhằm bảo vệ và tăng cường sức khỏe, nâng cao thể lực để học tập, lao động trong lĩnh vực nghề nghiệp.
- Có kiến thức cơ bản trong chương trình Giáo dục quốc phòng và An ninh.
- Có kỹ năng cơ bản trong chương trình Giáo dục quốc phòng và An ninh.
- Có ý thức tổ chức kỷ luật và tự giác trong thực hiện nghĩa vụ bảo vệ Tổ quốc.

#### 1.2 Mục tiêu cụ thể

+ Kiến thức

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về tổng quan du lịch, tâm lý khách du lịch, kỹ năng giao tiếp, cơ sở văn hóa Việt Nam, nghiệp vụ thanh toán.
- Mô tả được hệ thống các sản phẩm, dịch vụ tại nơi làm việc.
- Phân tích được các quy trình nghiệp vụ lễ tân, bộ phận buồng phòng, bộ phận nhà hàng.
- Giải thích được tầm quan trọng và mô tả được mối quan hệ các bộ phận trong khách sạn.

**+ Kỹ năng**

- Thực hiện được quy trình nghiệp vụ tại bộ phận lễ tân, bộ phận buồng, phục vụ ăn uống.
- Lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, điều hành, kiểm tra, giám sát hoạt động tại các bộ phận phòng, lễ tân, nhà hàng.
- Xử lý được các tình huống cơ bản trong thực hiện nghiệp vụ lễ tân, buồng và phục vụ ăn uống.
- Giao tiếp được bằng ngoại ngữ trong phạm vi giao tiếp thông thường và theo yêu cầu của vị trí công việc.
- Giám sát được các tiêu chuẩn và các quy trình phục vụ.
- Thực hiện đúng các quy định về an toàn vệ sinh lao động và bảo vệ môi trường.

**1.3. Cơ hội việc làm sau khi tốt nghiệp**

Sau khi tốt nghiệp, người học có khả năng đảm nhiệm vị trí nhân viên, giám sát viên hoặc quản lý các tổ nghiệp vụ chuyên môn trong khách sạn, nhà hàng.

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

- Số lượng môn học, mô đun: **23**
- Số chuyên đề bắt buộc: **02**
- Số tín chỉ: **57**
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: **1483** giờ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: **255** giờ
- Khối lượng các môn học cơ sở: **357** giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: **926** giờ
- Khối lượng lý thuyết: **367** giờ; Thực hành, thực tập, thi nghiệm: **1051** giờ
- Thời gian toàn khóa học: **90** tuần (2 năm)

**3. Nội dung chương trình**

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập	Kiểm tra
<b>I</b>	<b>Môn học chung</b>	<b>12</b>	<b>255</b>	<b>90</b>	<b>148</b>	<b>17</b>
HM201	Chính trị	2	30	15	13	2
HM202	Pháp luật	1	15	9	5	1

Mã MH, MD	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập	Kiểm tra
HM203	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
HM204	Giáo dục quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3
HM205	Tin học	2	45	15	29	1
HM206	Anh văn giao tiếp căn bản	4	90	26	56	8
<b>II</b>	<b>Môn học, mô đun cơ sở</b>	<b>16</b>	<b>257</b>	<b>114</b>	<b>124</b>	<b>19</b>
HM207	Tổng quan du lịch	2	30	14	14	2
HM208	Kỹ năng giao tiếp	2	30	14	14	2
HM209	Marketing	2	30	14	14	2
HM210	Nghiệp vụ thanh toán	2	30	14	14	2
HM211	Quản trị nhân sự	2	30	14	14	2
HM212	Anh văn chuyên ngành	3	75	30	40	5
HM213	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	32	14	14	4
<b>III</b>	<b>Môn học, mô đun chuyên môn ngành nghề</b>	<b>26</b>	<b>928</b>	<b>133</b>	<b>767</b>	<b>28</b>
HM214	Nghiệp vụ nhà hàng	4	88	28	56	4
HM215	Tổng quan lễ tân khách sạn	2	55	18	32	5
HM216	Kỹ năng nhận đặt phòng	2	40	13	23	4
HM217	Nghiệp vụ phục vụ khách tại quầy lễ tân	3	75	13	58	4
HM218	Nghiệp vụ buồng phòng	4	96	32	60	4
HM219	Phục vụ các khu vực công cộng	1	32	8	20	4
HM220	Kỹ năng giám sát	3	60	28	28	4
HM221	Thực tập tốt nghiệp	8	480		480	
<b>IV</b>	<b>Chuyên đề bắt buộc</b>	<b>2</b>	<b>45</b>	<b>7</b>	<b>37</b>	<b>1</b>
HM222	Môi trường và bảo vệ môi trường	1	15	7	7	1

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập	Kiểm tra
HM223	Kiến tập tại khách sạn, resort, Khu du lịch	<i>1</i>	30		30	
	<b>Tổng cộng</b>	<b>57</b>	<b>1483</b>	<b>367</b>	<b>1051</b>	<b>65</b>

#### 4. Hướng dẫn

4.1. **Hướng dẫn sử dụng chương trình các môn học chung bắt buộc:** Thực hiện theo chương trình môn học do Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành.

Mã MH	Tên môn học	Thực hiện theo thông tư
HM201	Chính trị	Số 24/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 06/12/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục chính trị thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
HM202	Pháp luật	Số 13/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Pháp luật thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
HM203	Giáo dục thể chất	Số 12/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục thể chất thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
HM204	Giáo dục quốc phòng và An ninh	Số 10/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
HM205	Tin học	Số 11/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Tin học thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
HM206	Anh văn giao tiếp căn bản	Số 03/2019/TT-BLĐTBXH, ngày 17/01/2019 ban hành Chương trình môn học Tiếng Anh thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

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

Số TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Văn hoá, văn nghệ: Qua các phương tiện thông tin đại chúng Sinh hoạt tập thể	Ngoài giờ học hàng ngày 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3	Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, học sinh có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4	Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ bảy, chủ nhật
5	Tham quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần

#### 4.3. **Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun**

Thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun hướng dẫn cụ thể theo từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo kèm theo.

Trình độ Anh văn đầu ra, Khi ra trường điểm TOEIC phải đạt từ 400 điểm trở lên. (Theo chuẩn nội bộ của Trường)

#### 4.4. **Hướng dẫn miễn giảm môn học, mô đun**

- Các môn học, mô đun được xét miễn giảm được thực hiện theo quy chế đào tạo của Trường.

- Trường hợp học viên vào học đã tốt nghiệp từ bậc trung cấp trở lên được xét miễn các môn học, mô đun: HM201, HM202, HM203, HM204, HM205, HM206, HM207, HM209, HM213.

#### 4.5. **Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp**

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Kiến thức, kỹ năng nghề - Lý thuyết nghề	Viết Trắc nghiệm Vấn đáp	Không quá 180 phút Không quá 90 phút Không quá 60 phút chuẩn bị 40 phút, trả lời 20 phút/sinh viên)
2	- Thực hành nghề * Mô đun tốt nghiệp (tích hợp giữa lý thuyết với thực hành)	Bài thi thực hành Bài thi tích hợp lý thuyết và thực hành	Không quá 8 giờ Không quá 24 giờ

TP.HCM, ngày 10 tháng 10 năm 2022

Hiệu trưởng   
  
 Phó Hiệu trưởng   
 Hồ Thị Mỹ Vân

# CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Cập nhật năm 2022)

(Ban hành kèm theo quyết định số 46/2022/ĐT-STHC, ngày 10/10/2022)

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

Mã ngành, nghề: **5340423**

Trình độ đào tạo: **Trung cấp**

Hình thức đào tạo: **Chính quy**

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên

Thời gian đào tạo: 02 năm

## 1. Mục tiêu đào tạo

### 1.1 Mục tiêu chung

+ *Chính trị, đạo đức*

- Hiểu biết một số kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác – Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh và truyền thống yêu nước của dân tộc, của giai cấp công nhân Việt Nam, về vai trò lãnh đạo, đường lối chính sách của Đảng Cộng sản Việt Nam trong thời kỳ công nghiệp hoá - hiện đại hoá đất nước.
- Có ý thức đấu tranh phòng chống tham nhũng.
- Biết và thực hiện quyền, nghĩa vụ của người công dân nước Cộng hoà xã hội chủ nghĩa Việt Nam.
- Có nhận thức và biết giữ gìn, phát huy truyền thống của giai cấp công nhân; biết kế thừa và phát huy bản sắc văn hoá dân tộc Việt Nam.
- Tự giác học tập để nâng cao trình độ, hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao; vận dụng được những kiến thức đã học để tu dưỡng, rèn luyện trở thành người lao động có lương tâm nghề nghiệp, chủ động, sáng tạo, có ý thức trách nhiệm cao; có lối sống khiêm tốn giản dị, trong sạch lành mạnh, có tác phong công nghiệp.
- Có tâm huyết với nghề, giao tiếp với khách vui vẻ, lịch sự, chu đáo và nhiệt tình; - Trung thực, thân thiện, khiêm tốn và nhiệt tình trong công việc.

+ *Thể chất và quốc phòng*

- Có kiến thức cơ bản và phương pháp tập luyện về thể dục thể thao nhằm bảo vệ và tăng cường sức khỏe, nâng cao thể lực để học tập, lao động trong lĩnh vực nghề nghiệp.
- Thực hiện được các kỹ năng cơ bản và phương pháp tập luyện về thể dục thể thao nhằm bảo vệ và tăng cường sức khỏe, nâng cao thể lực để học tập, lao động trong lĩnh vực nghề nghiệp.
- Có kiến thức cơ bản trong chương trình Giáo dục quốc phòng và An ninh.
- Có kỹ năng cơ bản trong chương trình Giáo dục quốc phòng và An ninh.
- Có ý thức tổ chức kỷ luật và tự giác trong thực hiện nghĩa vụ bảo vệ Tổ quốc.

### 1.2 Mục tiêu cụ thể

### + Kiến thức

- Trình bày được những kiến thức tổng quan về ngành du lịch, khách sạn nhà hàng.
- Nhận biết được tâm lý khách du lịch, văn hóa ẩm thực.
- Mô tả được hệ thống các loại sản phẩm ăn uống và dịch vụ, các hình thức phục vụ.
- Giải thích được tầm quan trọng và nguyên tắc của vệ sinh an toàn trong nhà hàng và các cơ sở kinh doanh, phục vụ ăn uống khác.
- Trình bày được kiến thức cơ bản về hình thức, quy trình, quy phạm trong quá trình phục vụ ăn uống.
- Trình bày được vai trò, nhiệm vụ của nhân viên, bộ phận Pha chế đồ uống, các quy trình nghiệp vụ cơ bản trong bộ phận Pha chế đồ uống.
- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ sử dụng tại bộ phận Pha chế đồ uống.
- Phân loại, mô tả được các loại đồ uống không cồn và có cồn: Đặc điểm, tính chất, nguyên liệu, phương pháp sản xuất và nguyên tắc pha chế và phục vụ.

### + Về kỹ năng

- Thực hiện được các quy trình nghiệp vụ trong nhà hàng từ công việc chuẩn bị, đón tiếp, tổ chức phục vụ và kết thúc phục vụ.
- Giao tiếp có hiệu quả và giải quyết được các tình huống phát sinh trong quá trình phục vụ ăn uống.
- Giao tiếp bằng ngoại ngữ trong phạm vi giao tiếp thông thường và theo yêu cầu của công việc.
- Pha chế và phục vụ các loại đồ uống không cồn và có cồn theo đúng tiêu chuẩn kỹ thuật và mỹ thuật.
- Giám sát được các tiêu chuẩn và các qui trình phục vụ bàn, pha chế và phục vụ.
- Thực hiện đúng các quy định về an toàn vệ sinh lao động và bảo vệ môi trường.
- Quản lý được thời gian làm việc hiệu quả.

### 1.3. Cơ hội việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp, người học có khả năng đảm nhiệm vị trí của nhân viên nghiệp vụ bàn, nhân viên nghiệp vụ bar hoặc có thể phát triển thành giám sát viên nghiệp vụ nhà hàng trong nhà hàng và các cơ sở kinh doanh, phục vụ ăn uống khác.

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

- Số lượng môn học, mô đun: **23**
- Số chuyên đề bắt buộc: **02**
- Số tín chỉ: **56**
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: **1480** giờ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: **255** giờ
- Khối lượng các môn học cơ sở: **225** giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: **955** giờ
- Khối lượng lý thuyết: **349** giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: **1061** giờ
- Thời gian toàn khóa học: **90** tuần.

### 3. Nội dung chương trình

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập	Kiểm tra
<b>I</b>	<b>Môn học chung</b>	<b>12</b>	<b>255</b>	<b>90</b>	<b>148</b>	<b>17</b>
RM201	Chính trị	2	30	15	13	2
RM202	Pháp luật	1	15	9	5	1
RM203	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
RM204	Giáo dục quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3
RM205	Tin học	2	45	15	29	1
RM206	Anh văn giao tiếp căn bản	4	90	26	56	8
<b>II</b>	<b>Môn học, mô đun cơ sở</b>	<b>13</b>	<b>225</b>	<b>112</b>	<b>96</b>	<b>17</b>
RM207	Tổng quan du lịch	2	30	14	14	2
RM208	Kỹ năng giao tiếp	2	30	14	14	2
RM209	Quản trị nhân sự	2	30	14	14	2
RM210	Anh văn chuyên ngành	3	75	30	40	5
RM211	Văn hóa ẩm thực	2	30	24	4	2
RM212	Kế toán định mức	2	30	16	10	2
<b>III</b>	<b>Môn học, mô đun chuyên môn ngành nghề</b>	<b>29</b>	<b>955</b>	<b>120</b>	<b>799</b>	<b>36</b>
RM213	Quản lý dịch vụ ẩm thực	2	50	15	30	5
RM214	Nghiệp vụ nhà hàng – phần 1	3	62	18	40	4
RM215	Nghiệp vụ nhà hàng – phần 2	3	70	26	40	4
RM216	Kỹ năng phục vụ nâng cao	2	48	4	40	4
RM217	Pha chế và phục vụ thức uống – phần 1	3	60	15	43	2
RM218	Pha chế và phục vụ thức uống – phần 2	3	75	15	56	4
RM219	Tổ chức và phục vụ tiệc	3	60	12	40	8



Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập	Kiểm tra
RM220	Kỹ năng giám sát nhà hàng	2	50	15	30	5
RM221	Thực tập tốt nghiệp	8	480		480	
<b>IV</b>	<b>Chuyên đề bắt buộc</b>	<b>2</b>	<b>45</b>	<b>7</b>	<b>37</b>	<b>1</b>
RM222	Môi trường, biến đổi khí hậu	1	15	7	7	1
RM223	Kiểm tập tại khách sạn, resort, Khu du lịch	1	30		30	
	<b>Tổng cộng</b>	<b>56</b>	<b>1480</b>	<b>345</b>	<b>1065</b>	<b>70</b>

#### 4. Hướng dẫn

4.1. *Hướng dẫn sử dụng chương trình các môn học chung bắt buộc*: Thực hiện theo chương trình môn học do Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành.

Mã MH	Tên môn học	Thực hiện theo thông tư
RM201	Chính trị	Số 24/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 06/12/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục chính trị thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
RN202	Pháp luật	Số 13/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Pháp luật thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
RM203	Giáo dục thể chất	Số 12/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục thể chất thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
RM204	Giáo dục quốc phòng và An ninh	Số 10/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
RM205	Tin học	Số 11/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Tin học thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

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

Số TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ, 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Văn hoá, văn nghệ: Qua các phương tiện thông tin đại chúng Sinh hoạt tập thể	Ngoài giờ học hàng ngày 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3	Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, học sinh có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4	Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ bảy, chủ nhật
5	Tham quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần

4.3. *Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun*

- Thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun hướng dẫn cụ thể theo hiện theo quy chế đào tạo của Trường.
- Chuẩn đầu ra môn Tiếng Anh: A2 hoặc TOEIC 400 (Chuẩn nội bộ của Trường)

4.4. *Hướng dẫn miễn giảm môn học, mô đun*

- Các môn học, mô đun được xét miễn giảm được thực hiện theo quy chế đào tạo của Trường.
- Trường hợp học viên vào học đã tốt nghiệp từ bậc trung cấp trở lên được xét miễn các môn học, mô đun: RM201, RM202, RM203, RM204, RM205, RM206, RM207, RM208, RM211.

4.5. *Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp*

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Kiến thức, kỹ năng nghề - Lý thuyết nghề	Viết Trắc nghiệm Vấn đáp	Không quá 180 phút Không quá 90 phút Không quá 60 phút chuẩn bị 40 phút, trả lời 20 phút/sinh viên)
2	- Thực hành nghề * Mô đun tốt nghiệp (tích hợp giữa lý thuyết với thực hành)	Bài thi thực hành Bài thi tích hợp lý thuyết và thực hành	Không quá 8 giờ Không quá 24 giờ

TP.HCM, ngày 10 tháng 10 năm 2022



*Võ Thị Mỹ Vân*

# CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Cập nhật năm 2022)

(Ban hành kèm theo quyết định số 46/2022/ĐT-STHC, ngày 10/10/2022)

**Tên ngành, nghề:** QUẢN TRỊ LỮ HÀNH

**Mã ngành, nghề:** 5810104

**Trình độ đào tạo:** Trung cấp

**Hình thức đào tạo:** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên

**Thời gian đào tạo:** 02 năm

## 1. Mục tiêu đào tạo

### 1.1 Mục tiêu chung

+ *Chính trị, đạo đức:*

- Hiểu biết một số kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác – Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh về truyền thống yêu nước của dân tộc, của giai cấp công nhân Việt Nam, về vai trò lãnh đạo, đường lối chính sách của Đảng Cộng sản Việt Nam trong thời kỳ công nghiệp hoá - hiện đại hoá đất nước.
- Biết và thực hiện quyền, nghĩa vụ của người công dân nước Cộng hoà xã hội chủ nghĩa Việt Nam.
- Có nhận thức và biết giữ gìn, phát huy truyền thống của giai cấp công nhân; biết kế thừa và phát huy bản sắc văn hoá dân tộc Việt Nam.
- Tự giác học tập để nâng cao trình độ, hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao; vận dụng được những kiến thức đã học để tu dưỡng, rèn luyện trở thành người lao động có lương tâm nghề nghiệp, chủ động, sáng tạo, có ý thức trách nhiệm cao; có lối sống khiêm tốn giản dị, trong sạch lành mạnh, có tác phong công nghiệp.
- Có tâm huyết với nghề, giao tiếp với khách vui vẻ, lịch sự, chu đáo và nhiệt tình.
- Trung thực, thân thiện, khiêm tốn và nhiệt tình trong công việc.

+ *Thể chất và quốc phòng:*

- Có kiến thức cơ bản và phương pháp tập luyện về thể dục thể thao nhằm bảo vệ và tăng cường sức khỏe, nâng cao thể lực để học tập, lao động trong lĩnh vực nghề nghiệp.
- Thực hiện được các kỹ năng cơ bản và phương pháp tập luyện về thể dục thể thao nhằm bảo vệ và tăng cường sức khỏe, nâng cao thể lực để học tập, lao động trong lĩnh vực nghề nghiệp.
- Có kiến thức cơ bản trong chương trình Giáo dục quốc phòng và An ninh.
- Có kỹ năng cơ bản trong chương trình Giáo dục quốc phòng và An ninh.
- Có ý thức tổ chức kỷ luật và tự giác trong thực hiện nghĩa vụ bảo vệ Tổ quốc.

### 1.2 Mục tiêu cụ thể

+ *Kiến thức*

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về tổng quan du lịch, tổng quan cơ sở lưu trú du lịch, kỹ năng giao tiếp, marketing du lịch, địa lý du lịch, lịch sử văn hóa Việt Nam, tâm lý khách du lịch.

- Trình bày được các kiến thức về hoạt động kinh doanh lữ hành, doanh nghiệp lữ hành, quy trình nghiệp vụ lữ hành.
- Phân tích được nhu cầu khách hàng, tài nguyên du lịch, các dịch vụ có liên quan như lưu trú, ăn uống, vận chuyển, các dịch vụ bổ sung, cách bố trí các điểm tham quan về điều kiện tài chính, thời gian, thời tiết, sức khỏe của du khách.
- Mô tả được mối quan hệ với các nhà cung cấp dịch vụ, quy trình điều hành chương trình du lịch, phương pháp tính giá, tổ chức thực hiện và xử lý tình huống nghiệp vụ cơ bản trong hoạt động lữ hành, hướng dẫn.
- Trình bày được ý nghĩa, tầm quan trọng của thông tin trong tuyên truyền quảng bá, tiếp thị, phân tích thông tin nhằm hỗ trợ hoạt động kinh doanh bán chương trình du lịch.
  - + *Kỹ năng*
- Thiết kế được chương trình du lịch.
- Quảng bá, xúc tiến bán chương trình du lịch.
- Tổ chức thực hiện được chương trình du lịch.
- Thuyết minh được tại điểm du lịch và trên các phương tiện giao thông.
- Kỹ năng tổ chức hoạt náo, tổ chức sự kiện.
- Giải quyết được các tình huống trong quá trình tổ chức thực hiện chương trình du lịch.
- Thực hiện được thao tác nghiệp vụ thanh toán, văn phòng, giao dịch, hướng dẫn, tư vấn cho khách du lịch.
- Giao tiếp được bằng ngoại ngữ trong phạm vi giao tiếp thông thường và theo yêu cầu của vị trí công việc.

### **1.3 . Cơ hội việc làm sau khi tốt nghiệp**

Sau khi tốt nghiệp, người học có khả năng đảm nhiệm được các vị trí công việc như nhân viên kinh doanh, nhân viên điều hành chương trình du lịch, tổ trưởng tổ hướng dẫn.

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

- Số lượng môn học, mô đun: 24
- Số lượng chuyên đề bắt buộc: 02
- Số tín chỉ: 58
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 1527 giờ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1007 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 389 giờ, Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1072 giờ
- Thời gian toàn khóa học: 90 tuần (2 năm)

## **3. Nội dung chương trình**

Mã MH, MD	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập	Kiểm tra
<b>I</b>	<b>Các môn học chung</b>	<b>9</b>	<b>255</b>	<b>100</b>	<b>141</b>	<b>14</b>
TM201	Chính trị	1	30	20	8	2
TM202	Pháp luật	1	15	11	3	1
TM203	Giáo dục thể chất	1	30	3	24	3
TM204	Giáo dục quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3
TM205	Tin học	2	45	15	29	1
TM206	Anh văn giao tiếp căn bản	4	90	30	56	4
<b>II</b>	<b>Môn học, mô đun cơ sở</b>	<b>14</b>	<b>240</b>	<b>116</b>	<b>110</b>	<b>14</b>
TM207	Tổng quan du lịch	2	30	14	14	2
TM208	Kỹ năng giao tiếp	2	30	14	14	2
TM209	Anh văn chuyên ngành	4	75	32	40	5
TM210	Nghiệp vụ lưu trú và nhà hàng	2	45	28	14	3
TM211	Marketing du lịch	2	30	14	14	2
TM212	Nghiệp vụ thanh toán	2	30	14	14	2
<b>III</b>	<b>Môn học, mô đun chuyên môn ngành nghề</b>	<b>9</b>	<b>1007</b>	<b>155</b>	<b>817</b>	<b>35</b>
TM213	Nghiệp vụ hướng dẫn	3	75	48	24	3
TM214	Thiết kế và tính giá bán sản phẩm du lịch	2	45	15	27	3
TM215	Nghiệp vụ bán sản phẩm du lịch	2	45	15	27	3
TM216	Nghiệp vụ điều hành	2	45	15	27	3
TM217	Quản lý doanh nghiệp lữ hành	1	30	15	13	2
TM218	Tuyển điểm du lịch	4	92	32	56	4
TM219	Tổ chức sự kiện	2	45	15	28	2
TM220	Thực tập nghề nghiệp 1 (Tour City Tour + ĐBSCL)	2	60		55	5
TM221	Thực tập nghề nghiệp 2 (Tour TPHCM - Quảng Bình)	3	90		80	10

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập	Kiểm tra
TM222	Học phần doanh nghiệp	8	480		480	
<b>IV</b>	<b>Chuyên đề bắt buộc</b>	<b>2</b>	<b>45</b>	<b>7</b>	<b>37</b>	<b>1</b>
TM223	Môi trường, biến đổi khí hậu	1	15	7	7	1
TM224	Kiểm tập tại khách sạn, resort, Khu du lịch	1	30		30	
	<b>Tổng cộng</b>	<b>58</b>	<b>1527</b>	<b>389</b>	<b>1072</b>	<b>66</b>

#### 4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung bắt buộc: Thực hiện theo chương trình môn học do Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành

Mã MH	Tên môn học	Thực hiện theo thông tư
TM201	Chính trị	Số 24/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 06/12/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục chính trị thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
TM202	Pháp luật	Số 13/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Pháp luật thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
TM203	Giáo dục thể chất	Số 12/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục thể chất thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
TM204	Giáo dục quốc phòng và An ninh	Số 10/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
TM205	Tin học	Số 11/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 26/09/2018 ban hành Chương trình môn học Tin học thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.
TM206	Anh văn giao tiếp căn bản	Số 03/2019/TT-BLĐTBXH, ngày 17/01/2019 ban hành Chương trình môn học Tiếng Anh thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng.

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

Số TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Văn hoá, văn nghệ: Qua các phương tiện thông tin đại chúng Sinh hoạt tập thể	Ngoài giờ học hàng ngày 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3	Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, học sinh có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4	Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ bảy, chủ nhật
5	Tham quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần

**4.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun**

- Thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun hướng dẫn cụ thể theo từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo kèm theo.
- Chuẩn đầu ra môn Tiếng Anh: A2 hoặc TOEIC 400 (Chuẩn nội bộ của Trường)

**4.4. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp**

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Kiến thức, kỹ năng nghề - Lý thuyết nghề	Viết Trắc nghiệm Vấn đáp	Không quá 180 phút Không quá 90 phút Không quá 60 phút chuẩn bị 40 phút, trả lời 20 phút/sinh viên)
2	- Thực hành nghề * Mô đun tốt nghiệp (tích hợp giữa lý thuyết với thực hành)	Bài thi thực hành Bài thi tích hợp lý thuyết và thực hành	Không quá 8 giờ Không quá 24 giờ

TP.HCM, ngày 10 tháng 10 năm 2022



*Võ Thị Mỹ Vân*