

TP. Hồ Chí Minh, ngày 12 tháng 10 năm 2022

KẾ HOẠCH ĐÀO TẠO

Nghề đào tạo: Quản trị khách sạn – Khóa 46

Mã nghề: 5810201

Trình độ đào tạo: Trung cấp

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

(Tốt nghiệp Trung học cơ sở thì học thêm phần văn hóa phổ thông theo quy định của Bộ Giáo dục và đào tạo).

Số lượng môn học, mô đun đào tạo: 26

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: Bằng tốt nghiệp Trung cấp.

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

- Chương trình đào tạo Trung cấp nghề “Quản trị khách sạn” nhằm trang bị cho người học có kiến thức chuyên môn, kỹ năng thực hành về các nghiệp vụ cơ bản của khách sạn như: lễ tân, buồng, ăn uống và kiến thức, kỹ năng về giám sát. Với các môn học tự chọn được phân thành ba nhóm chuyên ngành hẹp: quản trị lưu trú, quản trị nhà hàng và quản trị hội nghị, hội thảo. Trường có định hướng lựa chọn một chuyên ngành cho người học;

- Bên cạnh kiến thức, kỹ năng chung và chuyên sâu, chương trình đào tạo còn trang bị cho người học đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, phong cách chuyên nghiệp và sức khỏe tốt để có khả năng độc lập hoặc làm việc theo nhóm tại bộ phận lễ tân, buồng hoặc nhà hàng. Khi có cơ hội thăng tiến người học có thể đảm nhận các vị trí giám sát tại bộ phận lễ tân, buồng, nhà hàng tại khách sạn có qui mô vừa và nhỏ.

1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp

- Kiến thức:

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

+ Mô tả được các quy trình nghiệp vụ cơ bản của khách sạn: nghiệp vụ lễ tân, nghiệp vụ buồng, nghiệp vụ nhà hàng 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 nguyên lý, quá trình quản trị nói chung, quản trị nhân lực, tài sản, tài chính, quản trị marketing khách sạn nói riêng;

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

+ Mô tả được quy trình lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc tại các bộ phận của khách sạn;

+ 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;

+ Xây dựng được tính tự tin trong xử lý công việc.

- Kỹ năng:

+ Giao tiếp với khách hàng bằng tiếng Anh, phù hợp với yêu cầu phục vụ khách tại bộ phận lễ tân, buồng, nhà hàng hoặc khu vực hội nghị; chăm sóc tốt khách hàng;

+ Sử dụng đúng, an toàn các loại trang thiết bị khách sạn;

+ Thực hiện đúng quy trình phục vụ khách hàng tại các vị trí công việc của bộ phận lễ tân, buồng, nhà hàng hoặc khu vực hội nghị, hội thảo theo tiêu chuẩn của khách sạn;

+ Làm được các loại báo cáo, hợp đồng thông dụng của khách sạn;

+ Ứng dụng được phần mềm quản trị khách sạn trong công việc hàng ngày;

+ Quản lý được thời gian làm việc hiệu quả;

+ Giải thích được các chỉ tiêu phản ánh kết quả và hiệu quả kinh doanh;

+ Hình thành được các nhóm làm việc và điều hành được hoạt động của nhóm.

2. Chính trị, đạo đức; Thể chất và quốc phòng

- Chính trị, đạo đức:

+ Thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; tuân thủ, tôn trọng pháp luật;

+ Nhận thức đúng đắn vai trò lãnh đạo của Đảng Cộng sản Việt Nam và mục tiêu chủ nghĩa xã hội;

+ Nâng cao lòng tự hào dân tộc, xây dựng lối sống lành mạnh, yêu lao động, phát huy truyền thống văn hóa của dân tộc Việt Nam;

+ Rèn luyện đạo đức nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, tính trách nhiệm và tác phong chuyên nghiệp;

+ Hình thành được ý thức học tập và rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng yêu cầu công việc;

+ Hình thành phương pháp nghiên cứu của các vấn đề theo quan điểm biện chứng lịch sử và cụ thể;

- Thể chất, quốc phòng:

+ Trình bày được quan điểm quốc phòng toàn dân, sẵn sàng tham gia bảo vệ độc lập chủ quyền quốc gia, rèn luyện sức khỏe;

+ Thực hiện được các kỹ năng cơ bản để duy trì và phát triển thể chất và triển khai thực hiện được một số nhiệm vụ về bảo vệ an ninh quốc gia.

3. Cơ hội việc làm

Sau khi tốt nghiệp người học đủ khả năng làm việc tại các vị trí trực tiếp phục vụ khách tại khách sạn như: nhân viên lễ tân, nhân viên quan hệ khách hàng, nhân viên đón tiếp khách tại nhà hàng; nhân viên phục vụ bàn, phục vụ rượu, nhân viên phục vụ buồng khách sạn. Tại khách sạn qui mô nhỏ, nếu có cơ hội và kinh nghiệm nghề nghiệp có thể đảm nhận vị trí giám sát viên lễ tân hoặc buồng hoặc nhà hàng.

II. THỜI GIAN CỦA KHÓA HỌC VÀ THỜI GIAN THỰC HỌC TỐI THIỂU

II.1. Thời gian của khóa học và thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian đào tạo: 2 năm
- Thời gian học tập: 90 tuần
- Thời gian thực học tối thiểu: 2805 giờ
- Thời gian ôn, kiểm tra môn và thi: 180 giờ (Trong đó thi tốt nghiệp: 30 giờ)

II.2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian các môn chung bắt buộc: 210 giờ
- Thời gian học các môn đào tạo nghề: 2595 giờ. Trong đó:
 - + Thời gian học các môn chung bắt buộc: 1965 giờ
 - + Thời gian học tự chọn: 630 giờ
 - + Thời gian học lý thuyết: 600 giờ
 - + Thời gian học thực hành: 1955 giờ

II.3. Thời gian học văn hóa Trung học phổ thông đối với hệ tuyển sinh Trung học cơ sở: 1020 giờ

(Danh mục các môn văn hóa Trung học phổ thông và phân bổ thời gian cho từng môn học theo quy định của Bộ giáo dục và Đào tạo trong **Chương trình khung giáo dục trung cấp chuyên nghiệp**. Việc bố trí trình tự học tập và các môn học theo logic sư phạm đảm bảo người học có thể tiếp thu được các kiến thức, kỹ năng chuyên môn nghề có hiệu quả)

III. DANH MỤC MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC, THỜI GIAN VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN

TP. Hồ Chí Minh, ngày 12 tháng 10 năm 2022

PHÂN BỐ THỜI GIAN HỌC TẬP LỚP QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN - KHÓA 46
NIÊN KHÓA: 2022 - 2025

TT	Các môn học	Tổng số (giờ)	Lý thuyết (giờ)	Thực hành (giờ)	Thi (giờ - học kỳ)	Kế hoạch giảng dạy			
						Năm 1		Năm 2	
						HỌC KỲ 1	HỌC KỲ 2	HỌC KỲ 3	HỌC KỲ 4
I	Các môn học chung	210	106	87	17				
1	Pháp luật	15	10	4	1	x			
2	Chính trị	30	22	6	2	x			
3	Giáo dục thể chất	30	3	24	3	x			
4	Giáo dục quốc phòng-An ninh	45	28	13	4	x			
5	Tin học	30	13	15	2	x			
6	Ngoại ngữ cơ bản	60	30	25	5	x			
II	Các môn học, môđun đào tạo nghề bắt buộc	1965	511	1370	84				
II.1	Các môn học, môđun kỹ thuật	225	138	77	10				
7	Tổng quan du lịch	45	33	10	2	x			
8	Quản trị học	45	38	5	2	x			
9	Giao tiếp trong kinh doanh	45	30	13	2	x			
10	Tin học ứng dụng trong kinh doanh khách sạn	45	10	33	2	x			
11	Thống kê kinh doanh	45	27	16	2		x		
II.2	Các môn học, môđun chuyên môn nghề	1740	373	1293	74				
12	Tiếng anh chuyên ngành khách sạn	330	120	199	11		x		
13	Quan hệ và chăm sóc khách hàng	45	18	25	2		x		
14	Nghiệp vụ thanh toán	30	13	15	2		x		
15	Kế toán du lịch - khách sạn	45	26	17	2		x		
16	Quản trị nguồn nhân lực	45	17	26	2		x		
17	An ninh - an toàn trong khách sạn	30	10	18	2		x		
18	Nghiệp vụ lễ tân	225	43	166	16		x		
19	Nghiệp vụ phục vụ buồng khách sạn	210	42	159	9			x	
20	Nghiệp vụ nhà hàng	210	42	154	14			x	
21	Nghiệp vụ chế biến món ăn	210	42	154	14			x	
22	Thực hành nghiệp vụ tại cơ sở	360		360				x	

Tổng cộng		2175	617	1457	110				
III	Các môn học, môđun đào tạo nghề tự chọn	630	75	548	7				X
23	Quản trị Buồng khách sạn	45	19	24	2				X
24	Quản trị Lễ tân	45	26	17	2				X
25	Ngoại ngữ 2 (Tiếng Hoa)	60	30	27	3				
26	Thực hành chuyên sâu (tại cơ sở)	480	-	480					X
Tổng cộng		2805	692	2005	117				
IV	Các môn bổ trợ	225	118	93	9				
1	Kỹ năng truyền thông	30	13	15	2	X			
2	Kỹ năng ca hát	30	13	15	2		X		
3	Kỹ năng sinh hoạt công đồng - Mua hàng tập thể	45	15	27	3			X	
4	Kỹ năng giải quyết than phiền - Phàn nàn	30	30	0	2	X			
5	Thực hành tiếng Việt	30	30	0	0	X			
6	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	30	4	21	0		X		
7	Kỹ năng tạo mối quan hệ	30	13	15	2				X

V KIỂM TRA KẾT THÚC MÔN HỌC, MÔĐUN VÀ THI TỐT NGHIỆP

Thi tốt nghiệp			
V.1	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Thi viết	Từ 90-120 Phút
2	Văn hóa Trung học phổ thông đối với hệ tuyển sinh	Viết, trắc nghiệm	Từ 90-120 Phút
3	Kiến thức, kỹ năng nghề: - Lý thuyết nghề: Ngoại ngữ chuyên ngành/Nghề	Thi viết, vấn đáp trắc nghiệm	Từ 90-120 Phút 4 giờ

HIỆU TRƯỞNG



ThS. Trần Phương

