

# PHẦN VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

## BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO** CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 42/2014/TT-BGDĐT

Hà Nội, ngày 05 tháng 12 năm 2014

### THÔNG TƯ

**Ban hành chương trình khung trung cấp chuyên nghiệp  
các nhóm ngành: Dịch vụ du lịch; Khách sạn, nhà hàng**

*Căn cứ Luật Giáo dục ngày 14 tháng 6 năm 2005; Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục ngày 25 tháng 11 năm 2009;*

*Căn cứ Nghị định số 36/2012/NĐ-CP ngày 18 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ, cơ quan ngang Bộ;*

*Căn cứ Nghị định số 32/2008/NĐ-CP ngày 19 tháng 3 năm 2008 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Giáo dục và Đào tạo;*

*Căn cứ Nghị định số 75/2006/NĐ-CP ngày 02 tháng 8 năm 2006 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật Giáo dục; Nghị định số 31/2011/NĐ-CP ngày 11 tháng 5 năm 2011 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 75/2006/NĐ-CP ngày 02 tháng 8 năm 2006 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật Giáo dục; Nghị định số 07/2013/NĐ-CP ngày 09/01/2013 của Chính phủ sửa đổi điểm b khoản 13 Điều 1 của Nghị định số 31/2011/NĐ-CP ngày 11 tháng 5 năm 2011 sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 75/2006/NĐ-CP ngày 02 tháng 8 năm 2006 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật Giáo dục;*

*Căn cứ Nghị định số 115/2010/NĐ-CP ngày 24 tháng 12 năm 2010 của Chính phủ quy định trách nhiệm quản lý nhà nước về giáo dục;*

*Căn cứ các Biên bản thẩm định ngày 04/10/2011; 05/10/2011; 03/10/2011 của Hội đồng thẩm định chương trình khung trung cấp chuyên nghiệp thành lập theo Quyết định số 2654/QĐ-BGDĐT ngày 30 tháng 6 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo;*

*Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Giáo dục chuyên nghiệp,*

*Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Thông tư ban hành chương trình khung trung cấp chuyên nghiệp các nhóm ngành: Dịch vụ du lịch; Khách sạn, nhà hàng.*

**Điều 1.** Ban hành kèm theo Thông tư này chương trình khung trung cấp chuyên nghiệp các nhóm ngành: Dịch vụ du lịch; Khách sạn, nhà hàng, gồm:

1. Nhóm ngành Dịch vụ du lịch: Ngành Hướng dẫn du lịch.
2. Nhóm ngành Khách sạn, nhà hàng, gồm các ngành:
  - a) Kỹ thuật chế biến món ăn;
  - b) Nghiệp vụ lễ tân;
  - c) Nghiệp vụ nhà hàng.

**Điều 2.** Thông tư này có hiệu lực thi hành kể từ ngày 20 tháng 01 năm 2015. Các chương trình khung ban hành kèm theo Thông tư này được dùng trong các cơ sở giáo dục được giao nhiệm vụ đào tạo các ngành học này trình độ trung cấp chuyên nghiệp.

**Điều 3.** Căn cứ chương trình khung quy định tại Thông tư này, cơ sở giáo dục được giao nhiệm vụ đào tạo các ngành học nêu tại Điều 1 tổ chức xây dựng các chương trình đào tạo cụ thể của trường; tổ chức biên soạn hoặc tổ chức lựa chọn; duyệt giáo trình để sử dụng làm tài liệu trong trường trên cơ sở thẩm định của Hội đồng thẩm định giáo trình do Thủ trưởng cơ sở giáo dục thành lập.

**Điều 4.** Chánh Văn phòng, Vụ trưởng Vụ Giáo dục chuyên nghiệp, Thủ trưởng các đơn vị có liên quan thuộc Bộ Giáo dục và Đào tạo, Thủ trưởng các cơ sở giáo dục được giao đào tạo các ngành học trình độ trung cấp chuyên nghiệp nêu tại Điều 1 chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này./.

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**

**Bùi Văn Ga**

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO    CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRUNG CẤP CHUYÊN NGHIỆP**

**Trình độ đào tạo** : Trung cấp chuyên nghiệp

**Ngành đào tạo** : Hướng dẫn du lịch

**Mã ngành** : 42810103

**Đối tượng tuyển sinh**: Tốt nghiệp Trung học phổ thông

**Thời gian đào tạo** : 2 năm

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 42/2014/TT-BGDĐT ngày 05 tháng 12 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo)*

**I. Giới thiệu và mô tả chương trình**

Chương trình khung trung cấp chuyên nghiệp ngành Hướng dẫn du lịch được thiết kế để đào tạo người học trở thành nhân viên hướng dẫn du lịch trình độ trung cấp chuyên nghiệp, có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, có ý thức kỷ luật, tác phong chuyên nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, chấp hành pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, có sức khỏe nhằm tạo điều kiện cho người lao động có khả năng tìm việc làm, đồng thời có khả năng học tập vươn lên đáp ứng các nhu cầu phát triển kinh tế - xã hội. Chương trình trang bị cho người học kiến thức và kỹ năng tổng quan về ngành du lịch và nghiệp vụ lễ hành, hướng dẫn.

Chương trình khóa học bao gồm các nội dung cơ sở và chuyên môn về tổng quan về du lịch, cơ sở lưu trú du lịch, tâm lý khách du lịch, marketing và kỹ năng giao tiếp, địa lý và tài nguyên du lịch, lịch sử văn hóa Việt Nam, cơ sở văn hóa Việt Nam, nghiệp vụ thanh toán, nghiệp vụ văn phòng, tin học ứng dụng, lý thuyết và thực hành nghiệp vụ lễ hành, hướng dẫn và các nội dung chung về công nghệ thông tin, ngoại ngữ, giáo dục thể chất, pháp luật, giáo dục chính trị, giáo dục quốc phòng - an ninh.

Sau khi tốt nghiệp, người học có khả năng đảm nhiệm được các vị trí công việc như nhân viên thị trường, nhân viên điều hành chương trình du lịch, hướng dẫn viên nội địa, thuyết minh viên tại điểm.

**II. Mục tiêu đào tạo**

Sau khi học xong chương trình người học có khả năng:

**1. Về 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.

## 2. Về 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.

- 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.

## 3. Về thái độ

Thể hiện được các phẩm chất đạo đức nghề nghiệp, hợp tác chặt chẽ với đồng nghiệp, khách hàng và các đối tác liên quan, chấp hành pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, trung thực và có tính kỷ luật cao, tỉ mỉ, chính xác, có tác phong làm việc chuyên nghiệp, sẵn sàng đảm nhiệm các công việc được giao.

### III. Khung chương trình đào tạo

#### 1. Cấu trúc kiến thức, kỹ năng của chương trình đào tạo

STT	Nội dung	Khối lượng Đơn vị học trình (ĐVHT)
1	Các học phần chung	22
2	Các học phần cơ sở	36
3	Các học phần chuyên môn	22
4	Thực tập nghề nghiệp	7
5	Thực tập tốt nghiệp	11
<b>Tổng khối lượng chương trình</b>		<b>98</b>

**2. Các học phần của chương trình và thời lượng**

STT	Tên học phần	Số tiết	Số ĐVHT		
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thực tập
<b>I</b>	<b>Các học phần chung</b>	<b>420</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>4</b>
	<i>Các học phần bắt buộc</i>	<b>390</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>4</b>
1	Giáo dục Quốc phòng - An ninh	75	3	2	1
2	Giáo dục chính trị	75	5	5	
3	Giáo dục thể chất	60	2	1	1
4	Tin học	60	3	2	1
5	Ngoại ngữ	90	5	4	1
6	Pháp luật	30	2	2	
	<i>Các học phần tự chọn (chọn 1 trong 2 học phần)</i>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
7	Khởi tạo doanh nghiệp	30	2	2	
8	Giáo dục sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả	30	2	2	
<b>II</b>	<b>Các học phần cơ sở</b>	<b>600</b>	<b>36</b>	<b>32</b>	<b>4</b>
9	Tổng quan du lịch	30	2	2	
10	Tổng quan cơ sở lưu trú du lịch	30	2	2	
11	Tâm lý khách du lịch	30	2	2	
12	Marketing du lịch	45	3	3	
13	Kỹ năng giao tiếp	60	3	2	1
14	Ngoại ngữ chuyên ngành	180	10	8	2
15	Địa lý và tài nguyên du lịch	90	6	6	
16	Cơ sở văn hóa Việt Nam	60	4	4	
17	Nghiệp vụ thanh toán	45	2	1	1
18	Nghiệp vụ văn phòng	30	2	2	
<b>III</b>	<b>Các học phần chuyên ngành</b>	<b>450</b>	<b>22</b>	<b>14</b>	<b>8</b>
19	Lý thuyết Nghiệp vụ lữ hành	75	5	5	
20	Thực hành Nghiệp vụ lữ hành	120	4		4
21	Lý thuyết Nghiệp vụ hướng dẫn	135	9	9	
22	Thực hành Nghiệp vụ hướng dẫn	120	4		4
<b>IV</b>	<b>Thực tập nghề nghiệp</b>	<b>315 giờ</b>	<b>7</b>		<b>7</b>
<b>V</b>	<b>Thực tập tốt nghiệp</b>	<b>495 giờ</b>	<b>11</b>		<b>11</b>
	<b>Tổng cộng</b>		<b>98</b>	<b>64</b>	<b>34</b>

**IV. Nội dung thi tốt nghiệp**

STT	Nội dung
1	<i>Chính trị:</i> Học phần Giáo dục chính trị
2	<i>Lý thuyết tổng hợp gồm các học phần:</i> - Lý thuyết Nghiệp vụ lễ hành - Lý thuyết Nghiệp vụ hướng dẫn
3	<i>Thực hành nghề nghiệp gồm các học phần:</i> - Thực hành Nghiệp vụ lễ hành - Thực hành Nghiệp vụ hướng dẫn

**V. Mô tả nội dung các học phần****1. Giáo dục Quốc phòng - An ninh**

Học phần này cung cấp những kiến thức cơ bản về công tác Quốc phòng - An ninh. Nội dung bao gồm quan điểm, đường lối của Đảng và Nhà nước về công tác Giáo dục Quốc phòng - An ninh, chính trị quân sự, lực lượng dân quân tự vệ, kỹ thuật và chiến thuật quân sự, kỹ thuật sử dụng vũ khí thông thường.

Sau khi học xong học phần này, người học có thể trình bày được những nội dung cơ bản về công tác Quốc phòng - An ninh, về cấu tạo, nguyên lý và sử dụng được một số vũ khí bộ binh thông thường, thành thạo điều lệnh đội ngũ, biết vận dụng kiến thức đã học để rèn luyện nề nếp ngăn nắp, tác phong nhanh nhẹn, hoạt bát, kỷ luật và ý thức được trách nhiệm của bản thân cùng toàn Đảng toàn dân trong xây dựng và bảo vệ Tổ Quốc, sẵn sàng thực hiện nhiệm vụ được giao.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

**2. Giáo dục chính trị**

Học phần này cung cấp cho người học những nội dung cơ bản của chủ nghĩa duy vật biện chứng về tự nhiên, xã hội, con người, những nội dung cơ bản về Đảng Cộng sản Việt Nam và đường lối chính sách của Đảng trong thời kỳ quá độ lên chủ nghĩa xã hội và tư tưởng Hồ Chí Minh.

Sau khi học xong học phần này, người học có thể trình bày được những vấn đề cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin về tự nhiên, xã hội, con người, về Đảng Cộng sản Việt Nam và tư tưởng Hồ Chí Minh, từ đó có cái nhìn khoa học, khách quan đối với các vấn đề tự nhiên, xã hội, con người, biết phân tích, đánh giá các vấn đề chính trị, xã hội, biết sống hòa nhập với cộng đồng và môi trường. Tin tưởng vào đường lối, chính sách đúng đắn của Đảng, Nhà nước Việt Nam.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

**3. Giáo dục thể chất**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về Giáo dục thể chất. Nội dung bao gồm ý nghĩa, tác dụng của thể dục thể thao đối với sự phát



triển của cơ thể, bài thể dục buổi sáng, chạy bền, chạy cự li ngắn, nhảy cao nằm nghiêng. Ngoài ra chương trình có thể còn được bổ sung các nội dung như: Bóng đá, Bóng chuyền, Bóng bàn, Cầu lông, Bơi lội.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng tự rèn luyện thân thể, hình thành lối sống lành mạnh, tích cực tham gia các hoạt động thể dục, thể thao tại cơ sở.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

#### **4. Tin học**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về tin học đại cương. Nội dung bao gồm các vấn đề căn bản về công nghệ thông tin và truyền thông, sử dụng máy tính và quản lý tệp với Windows, soạn thảo văn bản, bảng tính điện tử, trình diễn điện tử - PowerPoint và Internet.

Sau khi học xong học phần này, người học biết sử dụng máy tính để soạn thảo văn bản, trình diễn báo cáo, sử dụng bảng máy tính để tính toán thống kê, biết sử dụng và khai thác một số dịch vụ của Internet, đồng thời rèn luyện phong cách suy nghĩ và làm việc phù hợp với thời đại tin học hóa, ham hiểu biết, tìm tòi, sáng tạo, chủ động trong suy nghĩ và hành động.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

#### **5. Ngoại ngữ**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức, kỹ năng cơ bản trong việc sử dụng ngoại ngữ. Nội dung bao gồm những vấn đề căn bản về ngôn ngữ, cấu trúc ngữ pháp, từ vựng, các tình huống giao tiếp đơn giản, phổ thông và các kỹ năng nghe, nói, đọc, viết.

Sau khi học xong học phần này, người học có thể trình bày được cấu trúc ngữ pháp cơ bản, có khả năng giao tiếp được bằng ngoại ngữ với trình độ căn bản về nghe, nói, đọc, viết và có thể đọc hiểu tài liệu, trao đổi và sưu tầm thông tin phục vụ học tập, nghiên cứu bằng ngoại ngữ được học với sự trợ giúp của từ điển làm nền tảng để tiếp cận khoa học kỹ thuật, học tập và nghiên cứu các vấn đề chuyên môn, tạo cơ hội cho học sinh nâng cao kiến thức và ý thức về những khác biệt văn hóa liên quan đến việc sử dụng ngoại ngữ hợp tác trong lao động và giao tiếp.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

#### **6. Pháp luật**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về Nhà nước và Pháp luật. Nội dung bao gồm một số vấn đề về Nhà nước và pháp luật và một số luật cơ bản của Pháp luật Việt Nam

Sau khi học xong học phần này, người học có thể giải thích được những vấn đề cơ bản về Nhà nước và pháp luật và một số luật cơ bản của Pháp luật Việt Nam, vận dụng được kiến thức đã học để xử lý các vấn đề liên quan đến pháp luật tại nơi

làm việc và trong cộng đồng dân cư, hình thành ý thức tôn trọng pháp luật, rèn luyện tác phong sống và làm việc theo pháp luật; biết lựa chọn hành vi và khẳng định sự tự chủ của mình trong các quan hệ xã hội, trong lao động, trong cuộc sống hàng ngày.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **7. Khởi tạo doanh nghiệp**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về doanh nghiệp, sản phẩm và thị trường của doanh nghiệp; kinh doanh và định hướng ngành nghề kinh doanh; các bước lập kế hoạch kinh doanh và thực thi kế hoạch kinh doanh.

Sau khi học xong học phần này, người học trình bày được những khái niệm cơ bản về doanh nghiệp và kinh doanh, có khả năng lập kế hoạch kinh doanh và xây dựng kế hoạch hành động để khởi sự kinh doanh trong một lĩnh vực của nền kinh tế.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **8. Giáo dục sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản nhất về năng lượng và tình hình sử dụng năng lượng, nhiên liệu, tài nguyên thiên nhiên hiện nay; các chính sách về sử dụng năng lượng của nước ta cũng như của một số quốc gia trên thế giới.

Sau khi học xong học phần này, người học hiểu và giải thích được các khái niệm, thuật ngữ cơ bản về năng lượng và vấn đề sử dụng năng lượng tiết kiệm hiệu quả, các dạng năng lượng mới; các chính sách sử dụng năng lượng của nước ta cũng như một số quốc gia trên thế giới, quá trình sản xuất, truyền tải, cung cấp, phân phối và sử dụng điện năng. Đồng thời, giúp người học hình thành được ý thức, thái độ sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả, tuyên truyền, giáo dục cho những người xung quanh ý thức sử dụng năng lượng tiết kiệm, hiệu quả, an toàn.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **9. Tổng quan du lịch**

Học phần này cung cấp cho người học các kiến thức khái quát về hoạt động du lịch nói chung và hoạt động kinh doanh du lịch nói riêng cũng như những đặc điểm nổi bật của ngành du lịch.

Sau khi học xong học phần này, người học đánh giá được thực trạng về du lịch thế giới nói chung và du lịch Việt Nam nói riêng.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **10. Tổng quan cơ sở lưu trú du lịch**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về dịch vụ lưu trú du lịch như: Chức năng hoạt động, nhiệm vụ, tính đặc thù của các cơ sở lưu trú du lịch.



Sau khi học xong học phần này, người học trình bày được khái quát về cơ sở lưu trú du lịch và cơ sở vật chất kỹ thuật trong lưu trú du lịch và phân biệt được các loại hình lưu trú khách sạn.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **11. Tâm lý khách du lịch**

Học phần này cung cấp cho người học kiến thức cơ bản về tâm lý học và tâm lý du lịch, những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch và những đặc điểm tâm lý riêng theo dân tộc, nghề nghiệp của khách du lịch. Bên cạnh đó, học phần này còn trang bị cho người học một số phương pháp nghiên cứu tâm lý và vận dụng kiến thức tâm lý du lịch trong học tập và hoạt động nghề nghiệp.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng phân biệt được những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch theo dân tộc và theo nghề nghiệp.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **12. Marketing du lịch**

Học phần này cung cấp cho người học kiến thức cơ bản về marketing, thị trường du lịch và các chính sách marketing du lịch.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng phân tích được sự hình thành và phát triển của marketing, đặc điểm của thị trường du lịch và đánh giá được các chính sách marketing du lịch.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **13. Kỹ năng giao tiếp**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về một số vấn đề khái quát của hoạt động giao tiếp, một số nghi thức giao tiếp căn bản, kỹ năng giao tiếp ứng xử chung và kỹ năng giao tiếp ứng xử trong du lịch nói riêng. Ngoài ra, học phần này còn trang bị thêm các kiến thức về các tập quán giao tiếp tiêu biểu trên thế giới cho người học.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng vận dụng các kiến thức đã học để xử lý các tình huống giao tiếp với khách hàng.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **14. Ngoại ngữ chuyên ngành**

Học phần này cung cấp cho người học hệ thống từ vựng, thuật ngữ chuyên ngành và cấu trúc ngữ pháp, rèn luyện các kỹ năng: Nghe, nói, đọc, viết.

Sau khi học xong học phần này, người học sử dụng được các thuật ngữ chuyên ngành về hướng dẫn du lịch, xử lý được các tình huống giao tiếp và các vấn đề gặp phải trong công việc của người hướng dẫn du lịch.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học học phần Ngoại ngữ.*

### **15. Địa lý và tài nguyên du lịch**

Học phần này cung cấp cho người học khái niệm, đặc điểm của các loại tài nguyên du lịch tự nhiên và nhân văn - yếu tố quan trọng để phát triển du lịch; mối quan hệ giữa tài nguyên và du lịch trong sự phát triển du lịch bền vững; những kiến thức về địa lý du lịch Việt Nam; đặc điểm, tình hình phát triển của ngành du lịch nước ta, đặc biệt đi sâu tìm hiểu các vùng du lịch về vị trí, đặc điểm địa lý, tài nguyên của các vùng du lịch và các trung tâm, điểm, tuyến du lịch quan trọng và một số kiến thức về địa lý du lịch thế giới.

Sau khi học xong học phần này, người học có thể xác định được vị trí, đặc điểm địa lý, tài nguyên của các vùng du lịch và các trung tâm, điểm, tuyến du lịch quan trọng và một số kiến thức về địa lý du lịch thế giới và phân tích được mối quan hệ giữa tài nguyên và du lịch trong sự phát triển du lịch bền vững.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **16. Cơ sở văn hóa Việt Nam**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về các giá trị văn hóa Việt Nam mà cụ thể là các lễ hội dân gian, các hình thức diễn xướng sân khấu dân gian, các hình thái tín ngưỡng và tôn giáo nằm trong hệ thống các di tích lịch sử tiêu biểu của Việt Nam.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng nhận biết được các thành tố văn hóa, tín ngưỡng và tôn giáo, lễ hội truyền thống Việt Nam, nghệ thuật diễn xướng và nghệ thuật sân khấu truyền thống Việt Nam.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học học phần Địa lý và tài nguyên du lịch.*

### **17. Nghiệp vụ thanh toán**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản nhất về nghiệp vụ thanh toán, các vấn đề về hệ thống tiền tệ thế giới, tỷ giá hối đoái, thanh toán trong nền kinh tế thị trường, các điều kiện thanh toán trong hợp đồng du lịch và một số chứng từ sử dụng trong nghiệp vụ thanh toán.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng nhận biết được các vấn đề về hệ thống tiền tệ thế giới, phân tích được tỷ giá hối đoái, xác định được các điều kiện thanh toán trong hợp đồng du lịch và một số chứng từ sử dụng trong nghiệp vụ thanh toán.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **18. Nghiệp vụ văn phòng**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức khái quát về công tác văn phòng, một số nghiệp vụ văn phòng, kỹ thuật soạn thảo văn bản, công tác văn thư, quy trình giải quyết văn bản đi, đến và công tác lưu trữ, khái niệm, tác dụng, nguyên tắc và quy trình lập hồ sơ.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng mô tả được mô hình, chức năng và nhiệm vụ của văn phòng; thực hiện được quy trình giải quyết văn bản đi, đến và thực hiện đúng quy trình lập hồ sơ lưu trữ.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **19. Lý thuyết Nghiệp vụ lữ hành**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về kinh doanh du lịch nói chung và kinh doanh lữ hành nói riêng (quá trình hình thành và phát triển của hoạt động lữ hành trên thế giới và ở Việt Nam); vai trò của hoạt động lữ hành trong ngành du lịch; khái niệm về lữ hành, kinh doanh lữ hành, khái niệm doanh nghiệp lữ hành và phân loại doanh nghiệp lữ hành; cơ cấu tổ chức của doanh nghiệp lữ hành; hệ thống các sản phẩm lữ hành; những kiến thức nghiệp vụ cơ bản trong kinh doanh lữ hành như xây dựng chương trình du lịch trọn gói, quảng bá và bán sản phẩm lữ hành, tổ chức thực hiện chương trình du lịch.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng trình bày được tổng quan về hoạt động lữ hành, phân biệt được một số vấn đề cơ bản về doanh nghiệp lữ hành, quy trình nghiệp vụ lữ hành.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học các học phần Tổng quan du lịch, Marketing du lịch, Tâm lý khách du lịch, Địa lý và tài nguyên du lịch.*

### **20. Thực hành Nghiệp vụ lữ hành**

Học phần này cung cấp cho người học những kỹ năng về các nghiệp vụ cơ bản trong hoạt động kinh doanh lữ hành như xây dựng chương trình du lịch, bán chương trình du lịch, tổ chức thực hiện chương trình du lịch.

Sau khi học xong học phần này, người học thực hiện được các nghiệp vụ cơ bản như nghiên cứu nhu cầu khách du lịch, khảo sát điều kiện cung ứng, xây dựng chương trình du lịch, bán chương trình du lịch, tổ chức thực hiện chương trình du lịch.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học các học phần Tổng quan du lịch, Marketing du lịch, Địa lý và tài nguyên du lịch, Tâm lý khách du lịch, Lý thuyết nghiệp vụ Lữ hành.*

### **21. Lý thuyết Nghiệp vụ hướng dẫn**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức tổng quan về nghiệp vụ hướng dẫn du lịch, các nghiệp vụ cơ bản và các kỹ năng cần có trong quá trình thực hiện công việc của một hướng dẫn viên du lịch.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng phân tích được các vấn đề thuộc nghiệp vụ hướng dẫn du lịch như phương pháp tổ chức thực hiện các chương trình du lịch, phương pháp hướng dẫn tham quan.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học các học phần Tổng quan du lịch, Marketing du lịch, Địa lý và tài nguyên du lịch, Tâm lý khách du lịch, Lý thuyết nghiệp vụ Lữ hành.*

## **22. Thực hành Nghiệp vụ hướng dẫn**

Học phần này cung cấp cho người học những kỹ năng cơ bản về tổ chức thực hiện chương trình du lịch, viết thuyết minh và thực hành hướng dẫn, xử lý các tình huống xảy ra trong quá trình hướng dẫn du lịch.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng thực hiện được những kỹ năng nghiệp vụ hướng dẫn của hướng dẫn viên du lịch.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học các học phần Tổng quan du lịch, Marketing du lịch, Địa lý và tài nguyên du lịch, Tâm lý khách du lịch, Lý thuyết Nghiệp vụ hướng dẫn.*

## **23. Thực tập nghề nghiệp**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức và kỹ năng thực tế của nghiệp vụ lữ hành, hướng dẫn bao gồm: Nghiên cứu nhu cầu khách du lịch, khảo sát điều kiện cung ứng, xây dựng chương trình du lịch, bán chương trình du lịch, tổ chức thực hiện chương trình du lịch, viết thuyết minh và thực hành hướng dẫn; xử lý các tình huống xảy ra trong quá trình hướng dẫn du lịch.

Sau khi thực tập xong, người học nâng cao được nhận thức về nghề nghiệp, có khả năng tiếp thu một cách hệ thống và hiệu quả các kiến thức chuyên môn gắn liền với nghề nghiệp, rèn luyện được các kỹ năng chuyên ngành trong môi trường thực tế.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học các học phần lý thuyết chuyên môn.*

## **24. Thực tập tốt nghiệp**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức và kỹ năng tổng hợp về nghiệp vụ lữ hành, hướng dẫn.

Sau khi thực tập tốt nghiệp, người học có khả năng hệ thống hóa các kiến thức đã học; rèn luyện và vận dụng các kỹ năng nghiệp vụ lữ hành, hướng dẫn vào thực tế công việc; hoàn thiện thái độ nghề nghiệp và sẵn sàng đảm nhiệm vị trí công việc của nhân viên lữ hành hướng dẫn.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi hoàn thành học phần thực hành nghề nghiệp và các học phần chuyên môn.*

## **VI. Các điều kiện thực hiện chương trình**

### **1. Đội ngũ giáo viên thực hiện chương trình**

Để triển khai thực hiện chương trình đào tạo có chất lượng và hiệu quả, cơ sở đào tạo cần có đủ đội ngũ giáo viên cả về số lượng và chất lượng.

- Đội ngũ giáo viên phải đảm bảo tiêu chuẩn theo quy định của Luật giáo dục và Điều lệ trường trung cấp chuyên nghiệp hiện hành.

- Số lượng giáo viên phải đảm bảo để tỷ lệ số học sinh/giáo viên phù hợp theo quy định, trong đó đội ngũ giáo viên cơ hữu của các bộ môn phải đảm bảo tối thiểu 70% khối lượng của chương trình đào tạo.

Ngoài ra, giáo viên tham gia giảng dạy cần có trình độ tin học, ngoại ngữ và kinh nghiệm thực tế về hướng dẫn du lịch để hỗ trợ, phục vụ cho công tác giảng dạy và nghiên cứu.

## **2. Cơ sở vật chất, trang thiết bị**

Để triển khai thực hiện chương trình đào tạo có chất lượng và hiệu quả, thì ngoài những cơ sở vật chất, trang thiết bị, phương tiện dạy học dùng chung cho các ngành đào tạo, cơ sở đào tạo phải chuẩn bị các phòng thí nghiệm, thực hành, thực tập dưới đây với các trang thiết bị tương ứng:

- Phòng thực hành hướng dẫn: Máy vi tính, máy chiếu, thiết bị nghe nhìn, bản đồ, hệ thống internet, các thiết bị của hướng dẫn viên.

- Các tuyến điểm du lịch thực tế.

## **VII. Hướng dẫn sử dụng chương trình để thiết kế các chương trình đào tạo cụ thể**

1. Chương trình khung trung cấp chuyên nghiệp ngành Hướng dẫn du lịch quy định cụ thể về nội dung và khối lượng kiến thức, kỹ năng, tỷ lệ giữa lý thuyết, thực hành, thực tập của khóa học 2 năm đào tạo Hướng dẫn du lịch. Chương trình được cấu trúc thành một hệ thống hoàn chỉnh và phân bố hợp lý về thời gian, phù hợp với quy định của Luật giáo dục nhằm đáp ứng mục tiêu và yêu cầu chất lượng đào tạo.

Chương trình bao gồm các học phần chung, học phần cơ sở, học phần chuyên môn, thực tập nghề nghiệp và thực tập tốt nghiệp, đồng thời phân bố thời lượng đối với từng học phần, phân bố thời lượng lý thuyết, thực hành và thực tập trong các học phần của toàn bộ chương trình. Ngoài ra, chương trình còn giới thiệu danh mục các học phần và mô tả nội dung từng học phần trong chương trình, xác định điều kiện thực hiện chương trình nhằm đảm bảo chất lượng đào tạo, đồng thời quy định nội dung thi tốt nghiệp khóa học.

Danh mục các học phần và khối lượng kiến thức, kỹ năng quy định trong chương trình chỉ là quy định mức tối thiểu, trong đó có các học phần bắt buộc và các học phần tự chọn. Các học phần bắt buộc là những học phần chứa đựng nội dung kiến thức chủ yếu của mỗi chương trình, bắt buộc học sinh phải tích lũy. Học phần tự chọn là những học phần chứa đựng nội dung kiến thức cần thiết, được tự chọn nhằm đa dạng hóa hướng chuyên môn và kỹ năng nghề nghiệp để tích lũy đủ số đơn vị học trình quy định. Trong chương trình này quy định 1 đơn vị học trình bằng 15 tiết học lý thuyết; bằng 30 tiết đến 45 tiết học thực hành, thí nghiệm, thảo luận, tham quan, bài tập; bằng 45 giờ đến 60 giờ thực tập; 1 tiết học có thời lượng là 45 phút, 1 giờ thực tập có thời lượng là 60 phút.

2. Chương trình được thiết kế theo hướng thuận lợi cho việc phát triển các chương trình đào tạo cụ thể. Có thể kết cấu lại chương trình của các học phần tự



chọn trong các học phần cơ sở và chuyên môn để phù hợp với kế hoạch đào tạo của các trường và có thể xây dựng thành chương trình đào tạo các ngành khác; trong đó khối lượng kiến thức, kỹ năng đào tạo chuyên ngành là 30% tổng khối lượng kiến thức, kỹ năng được bố trí cho các học phần chuyên môn, thực tập nghề nghiệp và thực tập tốt nghiệp. Có thể thiết kế chương trình đào tạo liên thông từ Trung cấp chuyên nghiệp lên Cao đẳng, Đại học bằng cách bổ sung các nội dung, học phần còn thiếu so với chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng, Đại học.

3. Căn cứ các quy định của chương trình khung này, đồng thời căn cứ vào mục tiêu, đối tượng tuyển sinh, thời gian đào tạo, yêu cầu sử dụng nhân lực và điều kiện thực tiễn, các trường xây dựng thành chương trình đào tạo cụ thể của trường mình và lập kế hoạch đào tạo toàn khóa, kế hoạch đào tạo từng năm học để triển khai thực hiện chương trình. Thành phần tham gia xây dựng chương trình đào tạo cụ thể của trường là những cán bộ quản lý, giáo viên giảng dạy về hướng dẫn du lịch, cán bộ khoa học kỹ thuật thuộc các doanh nghiệp trong đó cần lựa chọn những người có trình độ chuyên môn, có kinh nghiệm thực tế và có uy tín tham gia xây dựng chương trình. Chương trình đào tạo cụ thể phải được tổ chức thẩm định theo Quy định về thẩm định chương trình giáo dục trung cấp chuyên nghiệp của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.

Mục tiêu đào tạo phải được cụ thể hóa từ chương trình khung trên cơ sở chuẩn đầu ra về kiến thức, kỹ năng, thái độ cũng như vị trí và nhiệm vụ phải thực hiện tại nơi làm việc mà người học cần đạt được. Cấu trúc kiến thức, kỹ năng trong chương trình đào tạo phải phù hợp định hướng mục tiêu đào tạo. Thời gian thực tập (bao gồm thực tập nghề nghiệp và thực tập tốt nghiệp) được xem như các học phần trong chương trình đào tạo và phải xác định mục tiêu, nội dung, kế hoạch chặt chẽ và được thực hiện tập trung tại trường hoặc tại doanh nghiệp.

Kế hoạch đào tạo phải đảm bảo triển khai đúng chương trình đào tạo, đồng thời vận dụng linh hoạt, phù hợp với đối tượng đào tạo, điều kiện hoàn cảnh cụ thể. Việc bố trí các học phần phải đảm bảo tính lôgic, thuận lợi và hiệu quả.

4. Việc đánh giá kết quả học tập của học sinh trong quá trình đào tạo và khi kết thúc khóa học được thực hiện theo quy định tại Quy chế đào tạo trung cấp chuyên nghiệp hệ chính quy của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo./.

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**

**Bùi Văn Ga**



**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRUNG CẤP CHUYÊN NGHIỆP**

**Trình độ đào tạo** : Trung cấp chuyên nghiệp

**Ngành đào tạo** : Kỹ thuật chế biến món ăn

**Mã ngành** : 42810203

**Đối tượng tuyển sinh** : Tốt nghiệp Trung học phổ thông

**Thời gian đào tạo** : 2 năm

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 42/2014/TT-BGDĐT ngày 05 tháng 12 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo)*

**I. Giới thiệu và mô tả chương trình**

Chương trình khung trung cấp chuyên nghiệp ngành Kỹ thuật chế biến món ăn được thiết kế để đào tạo người học trở thành kỹ thuật viên trình độ trung cấp chuyên nghiệp ngành Kỹ thuật chế biến món ăn, có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, có ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, có sức khỏe nhằm tạo điều kiện cho người lao động có khả năng tìm việc làm, đồng thời có khả năng học tập vươn lên đáp ứng các nhu cầu phát triển kinh tế - xã hội.

Chương trình chuẩn bị cho người học kiến thức và kỹ năng tổng quan về du lịch và kỹ thuật chế biến món ăn.

Chương trình khóa học bao gồm các nội dung cơ sở về tổng quan về du lịch, tâm lý khách du lịch, marketing và kỹ năng giao tiếp, các nội dung chuyên môn về tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp, văn hóa ẩm thực, thương phẩm và an toàn thực phẩm, sinh lý dinh dưỡng, xây dựng thực đơn, kế toán định mức, nghiệp vụ chế biến bánh, lý thuyết và thực hành chế biến món ăn và các nội dung chung về công nghệ thông tin, ngoại ngữ, giáo dục thể chất, pháp luật, giáo dục chính trị, giáo dục quốc phòng - an ninh.

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.

**II. Mục tiêu đào tạo**

Sau khi học xong chương trình người học có khả năng:

**1. Về kiến thức**

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

- 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.

## 2. Về 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 Âu, Á.

- 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.

## 3. Về thái độ

Có phẩm chất đạo đức, có sức khỏe, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, trung thực và có tính kỷ luật cao, tỉ mỉ, chính xác, sẵn sàng đảm nhiệm các công việc được giao ở các nhà hàng, khách sạn và các cơ sở chế biến món ăn khác.

## III. Khung chương trình đào tạo

### 1. Cấu trúc kiến thức, kỹ năng của chương trình đào tạo

TT	Nội dung	Khối lượng Đơn vị học trình (ĐVHT)
1	Các học phần chung	22
2	Các học phần cơ sở	35
3	Các học phần chuyên môn	23
4	Thực tập nghề nghiệp	8
5	Thực tập tốt nghiệp	13
<b>Tổng khối lượng chương trình</b>		<b>101</b>

**2. Các học phần của chương trình và thời lượng**

TT	Tên học phần	Số tiết	Số ĐVHT		
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thực tập
<b>I</b>	<b>Các học phần chung</b>	<b>420</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>4</b>
<i>Các học phần bắt buộc</i>		<b>390</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>4</b>
1	Giáo dục Quốc phòng - An ninh	75	3	2	1
2	Giáo dục chính trị	75	5	5	
3	Giáo dục thể chất	60	2	1	1
4	Tin học	60	3	2	1
5	Ngoại ngữ	90	5	4	1
6	Pháp luật	30	2	2	
<i>Các học phần tự chọn (chọn 1 trong 2 học phần)</i>		<b>30</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
7	Khởi tạo doanh nghiệp	30	2	2	
8	Giáo dục sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả	30	2	2	
<b>II</b>	<b>Các học phần cơ sở</b>	<b>570</b>	<b>35</b>	<b>32</b>	<b>3</b>
9	Tổng quan du lịch	30	2	2	
10	Tâm lý khách du lịch	30	2	2	
11	Marketing du lịch	30	2	2	
12	Kỹ năng giao tiếp	45	2	1	1
13	Ngoại ngữ chuyên ngành	60	4	4	0
14	Tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp	60	3	2	1
15	Văn hóa ẩm thực	45	3	3	
16	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	45	3	3	
17	Sinh lý dinh dưỡng	45	3	3	
18	Môi trường và an toàn	30	2	2	
19	Xây dựng thực đơn	60	4	4	
20	Kế toán định mức	30	2	2	
21	Nghiệp vụ phục vụ bàn	60	3	2	1
<b>III</b>	<b>Các học phần chuyên môn</b>	<b>480</b>	<b>23</b>	<b>14</b>	<b>9</b>
22	Nghiệp vụ chế biến bánh	90	4	2	2

TT	Tên học phần	Số tiết	Số ĐVHT		
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thực tập
23	Lý thuyết chế biến món ăn	180	12	12	
24	Thực hành chế biến món ăn	210	7		7
<b>IV</b>	<b>Thực tập nghề nghiệp</b>	<b>360 giờ</b>	<b>8</b>		<b>8</b>
<b>V</b>	<b>Thực tập tốt nghiệp</b>	<b>585 giờ</b>	<b>13</b>		<b>13</b>
<b>Tổng cộng</b>			<b>101</b>	<b>63</b>	<b>38</b>

#### IV. Nội dung thi tốt nghiệp

TT	Nội dung
1	<i>Chính trị:</i> Học phần Giáo dục chính trị
2	<i>Lý thuyết tổng hợp:</i> Lý thuyết chế biến món ăn
3	<i>Thực hành nghề nghiệp:</i> Thực hành chế biến món ăn

#### V. Mô tả nội dung các học phần

##### 1. Giáo dục Quốc phòng - An ninh

Học phần này cung cấp những kiến thức cơ bản về công tác Quốc phòng - An ninh. Nội dung bao gồm quan điểm, đường lối của Đảng và Nhà nước về công tác Giáo dục Quốc phòng - An ninh, chính trị quân sự, lực lượng dân quân tự vệ, kỹ thuật và chiến thuật quân sự, kỹ thuật sử dụng vũ khí thông thường.

Sau khi học xong học phần này, người học có thể trình bày được những nội dung cơ bản về công tác Quốc phòng - An ninh, về cấu tạo, nguyên lý và sử dụng được một số vũ khí bộ binh thông thường, thành thạo điều lệnh đội ngũ, biết vận dụng kiến thức đã học để rèn luyện nếp ngăn nắp, tác phong nhanh nhẹn, hoạt bát, kỷ luật và ý thức được trách nhiệm của bản thân cùng toàn Đảng toàn dân trong xây dựng và bảo vệ Tổ Quốc, sẵn sàng thực hiện nhiệm vụ được giao.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

##### 2. Giáo dục chính trị

Học phần này cung cấp cho người học những nội dung cơ bản của chủ nghĩa duy vật biện chứng về tự nhiên, xã hội, con người, những nội dung cơ bản về Đảng Cộng sản Việt Nam và đường lối chính sách của Đảng trong thời kỳ quá độ lên chủ nghĩa xã hội và tư tưởng Hồ Chí Minh.

Sau khi học xong học phần này, người học có thể trình bày được những vấn đề cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin về tự nhiên, xã hội, con người, về Đảng Cộng sản Việt Nam và tư tưởng Hồ Chí Minh, từ đó có cái nhìn khoa học, khách quan

đối với các vấn đề tự nhiên, xã hội, con người, biết phân tích, đánh giá các vấn đề chính trị, xã hội, biết sống hòa nhập với cộng đồng và môi trường. Tin tưởng vào đường lối, chính sách đúng đắn của Đảng, Nhà nước Việt Nam.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **3. Giáo dục thể chất**

Học phần này cung cấp cho người học kiến thức cơ bản về Giáo dục thể chất. Nội dung bao gồm ý nghĩa, tác dụng của thể dục thể thao đối với sự phát triển của cơ thể, bài thể dục buổi sáng, chạy bền, chạy cự li ngắn, nhảy cao nằm nghiêng. Ngoài ra, chương trình có thể còn được bổ sung các nội dung như: Bóng đá, Bóng chuyền, Bóng bàn, Cầu lông, Bơi lội.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng tự rèn luyện thân thể, hình thành lối sống lành mạnh, tích cực tham gia các hoạt động thể dục, thể thao tại cơ sở.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **4. Tin học**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về tin học đại cương. Nội dung bao gồm các vấn đề căn bản về công nghệ thông tin và truyền thông, sử dụng máy tính và quản lý tệp với Windows, soạn thảo văn bản, bảng tính điện tử, trình diễn điện tử - PowerPoint và Internet.

Sau khi học xong học phần này, người học sử dụng được máy tính để soạn thảo văn bản, trình diễn báo cáo, sử dụng bảng máy tính để tính toán thống kê, sử dụng và khai thác được một số dịch vụ của Internet, đồng thời rèn luyện phong cách suy nghĩ và làm việc phù hợp với thời đại tin học hóa, ham hiểu biết, tìm tòi, sáng tạo, chủ động trong suy nghĩ và hành động.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **5. Ngoại ngữ**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức, kỹ năng cơ bản trong việc sử dụng ngoại ngữ. Nội dung bao gồm những vấn đề căn bản về ngôn ngữ, cấu trúc ngữ pháp, từ vựng, các tình huống giao tiếp đơn giản, phổ thông và các kỹ năng nghe, nói, đọc, viết.

Sau khi học xong học phần này, người học có thể trình bày được cấu trúc ngữ pháp cơ bản, có khả năng giao tiếp được bằng ngoại ngữ với trình độ căn bản về nghe, nói, đọc, viết và có thể đọc hiểu tài liệu, trao đổi và sưu tầm thông tin phục vụ học tập, nghiên cứu bằng ngoại ngữ được học với sự trợ giúp của từ điển làm nền tảng để tiếp cận khoa học kỹ thuật, học tập và nghiên cứu các vấn đề chuyên môn, tạo cơ hội cho người học nâng cao kiến thức và ý thức về những khác biệt văn hóa liên quan đến việc sử dụng ngoại ngữ hợp tác trong lao động và giao tiếp.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

## **6. Pháp luật**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về Nhà nước và Pháp luật. Nội dung bao gồm một số vấn đề về Nhà nước và pháp luật và một số luật cơ bản của Pháp luật Việt Nam.

Sau khi học xong học phần này, người học có thể giải thích được những vấn đề cơ bản về Nhà nước và pháp luật và một số luật cơ bản của Pháp luật Việt Nam, vận dụng được kiến thức đã học để xử lý các vấn đề liên quan đến pháp luật tại nơi làm việc và trong cộng đồng dân cư, hình thành ý thức tôn trọng pháp luật, rèn luyện tác phong sống và làm việc theo pháp luật; biết lựa chọn hành vi và khẳng định sự tự chủ của mình trong các quan hệ xã hội, trong lao động, trong cuộc sống hàng ngày.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

## **7. Khởi tạo doanh nghiệp**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về doanh nghiệp, sản phẩm và thị trường của doanh nghiệp; kinh doanh và định hướng ngành nghề kinh doanh; các bước lập kế hoạch kinh doanh và thực thi kế hoạch kinh doanh.

Sau khi học xong học phần này, người học trình bày được những khái niệm cơ bản về doanh nghiệp và kinh doanh, có khả năng lập kế hoạch kinh doanh và xây dựng kế hoạch hành động để khởi sự kinh doanh trong một lĩnh vực của nền kinh tế.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

## **8. Giáo dục sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản nhất về năng lượng và tình hình sử dụng năng lượng, nhiên liệu, tài nguyên thiên nhiên hiện nay; các chính sách về sử dụng năng lượng của nước ta cũng như của một số quốc gia trên thế giới.

Sau khi học xong học phần này, người học hiểu và giải thích được các khái niệm, thuật ngữ cơ bản về năng lượng và vấn đề sử dụng năng lượng tiết kiệm hiệu quả, các dạng năng lượng mới; các chính sách sử dụng năng lượng của nước ta cũng như một số quốc gia trên thế giới, quá trình sản xuất, truyền tải, cung cấp, phân phối và sử dụng điện năng. Đồng thời, giúp người học hình thành được ý thức, thái độ sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả, tuyên truyền, giáo dục cho những người xung quanh ý thức sử dụng năng lượng tiết kiệm, hiệu quả, an toàn.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

## **9. Tổng quan du lịch**

Học phần này cung cấp cho người học các kiến thức khái quát về hoạt động du lịch nói chung và hoạt động kinh doanh du lịch nói riêng cũng như những đặc điểm nổi bật của ngành du lịch.



Sau khi học xong học phần này, người học đánh giá được thực trạng về du lịch thế giới nói chung và du lịch Việt Nam nói riêng.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **10. Tâm lý khách du lịch**

Học phần này cung cấp cho người học kiến thức cơ bản về tâm lý học và tâm lý du lịch, những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch và những đặc điểm tâm lý riêng theo dân tộc, nghề nghiệp của khách du lịch. Bên cạnh đó, học phần này còn trang bị cho người học một số phương pháp nghiên cứu tâm lý và vận dụng kiến thức tâm lý du lịch trong học tập và hoạt động nghề nghiệp.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng phân biệt được những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch theo dân tộc và theo nghề nghiệp.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **11. Marketing du lịch**

Học phần này cung cấp cho người học kiến thức cơ bản về marketing, thị trường du lịch và các chính sách marketing du lịch.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng phân tích được sự hình thành và phát triển của marketing, đặc điểm của thị trường du lịch và đánh giá được các chính sách marketing du lịch.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **12. Kỹ năng giao tiếp**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về một số vấn đề khái quát của hoạt động giao tiếp, một số nghi thức giao tiếp căn bản, kỹ năng giao tiếp ứng xử chung và kỹ năng giao tiếp ứng xử trong du lịch nói riêng. Ngoài ra, học phần này còn trang bị thêm các kiến thức về các tập quán giao tiếp tiêu biểu trên thế giới cho người học.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng vận dụng các kiến thức đã học để xử lý các tình huống giao tiếp với khách hàng.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **13. Ngoại ngữ chuyên ngành**

Học phần này tập trung luyện nâng cao khả năng biểu đạt bằng ngoại ngữ thông qua 4 kỹ năng: Nghe, nói, đọc, viết, đồng thời cung cấp cho người học những thuật ngữ chuyên ngành bằng ngoại ngữ thường gặp trong cuộc sống trên cơ sở đàm thoại.

Sau khi học xong học phần này, người học biết được các thuật ngữ chuyên ngành và có thể giao tiếp được trong chuyên ngành chế biến món ăn bằng ngoại ngữ.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học học phần Ngoại ngữ.*

#### **14. Tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về cơ cấu tổ chức nhà bếp, tổ chức lao động trong nhà bếp hợp lý và an toàn; sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp để sản xuất kinh doanh đạt hiệu quả cao.

Sau khi học xong học phần này, người học có thể xác định được cơ cấu tổ chức nhà bếp, tổ chức sắp xếp được lao động và trang thiết bị trong nhà bếp một cách khoa học.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

#### **15. Văn hóa ẩm thực**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về khẩu vị và tập quán ăn uống của Việt Nam và một số nước trên thế giới để vận dụng cho công việc chuyên môn trong xây dựng thực đơn cũng như thực hành chế biến món ăn cho từng loại đối tượng khách của nhà hàng và khách sạn du lịch.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng phân biệt được những vấn đề cơ bản về văn hóa ẩm thực giữa các vùng và các nước trên thế giới.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

#### **16. Thương phẩm và an toàn thực phẩm**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về thương phẩm hàng thực phẩm. Các nội dung được đề cập đến trong môn học như thành phần học có trong các loại thực phẩm, nguồn gốc hàm lượng của các thành phần, đặc điểm, tính chất, vai trò của các thành phần, yêu cầu về chất lượng và phương pháp bảo quản hàng thực phẩm trong chế biến món ăn.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng chọn lọc, xác định được chất lượng hàng thực phẩm, đồng thời biết cách bảo quản các loại thực phẩm và giúp cho việc nâng cao chất lượng món ăn và đảm bảo an toàn thực phẩm.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

#### **17. Sinh lý dinh dưỡng**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về sinh lý dinh dưỡng; tầm quan trọng dinh dưỡng với sức khỏe con người, quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn; chức năng của dinh dưỡng đối với cơ thể con người và khẩu phần ăn hợp lý về số lượng và chất lượng đối với từng lứa tuổi, từng loại lao động.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng nhận biết, phân loại các loại chức năng của các chất sinh nhiệt, chức năng dinh dưỡng của vitamin, chất khoáng và nguyên tố vi lượng.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

**18. Môi trường và an toàn**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về môi trường, những vấn đề về môi trường tác động đến phát triển du lịch bền vững ở Việt Nam; tổng quan về bảo vệ môi trường và công tác vệ sinh an toàn lao động trong phạm vi nghề nghiệp.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng bảo vệ môi trường và thực hiện được công tác vệ sinh, an toàn lao động trong các cơ sở chế biến món ăn.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

**19. Xây dựng thực đơn**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về thực đơn, hiểu biết quan hệ các bữa ăn với thực đơn theo thời gian và các đặc trưng văn hóa; các kiến thức về các loại thực đơn theo truyền thống văn hóa ẩm thực của một số nước, quốc gia tiêu biểu; phương pháp xây dựng thực đơn đảm bảo tính thực tiễn và khoa học.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng xây dựng được các loại thực đơn cơ bản.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học các học phần Tổng quan du lịch, Tâm lý khách du lịch, Văn hóa ẩm thực, Sinh lý dinh dưỡng.*

**20. Kế toán định mức**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về vai trò, chức năng, nhiệm vụ của người kế toán định mức; yêu cầu về nghiệp vụ kế toán định mức; các thuật ngữ kinh tế; cách tính giá bán, giá vốn, lãi thặng số.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng mô tả được vị trí, vai trò của kế toán định mức; giải thích được một số thuật ngữ và phương pháp kế toán định mức; nhận biết và sử dụng được các loại sổ sách cơ bản.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

**21. Nghiệp vụ phục vụ bàn**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức và kỹ năng cơ bản về vai trò, chức năng, nhiệm vụ của bộ phận bàn, mối quan hệ công tác với các bộ phận khác, cách bày và trang trí bàn ăn, kỹ thuật phục vụ khách ăn uống.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng bày bàn, trang trí bàn ăn và phục vụ khách ăn uống.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học học phần Văn hóa ẩm thực.*

**22. Nghiệp vụ chế biến bánh**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về vai trò, nguyên liệu, kỹ thuật chế biến các bánh thành phẩm của các loại bánh và món ăn

tráng miệng có nguồn gốc Châu Á; các kiến thức về phân loại, vai trò, đặc điểm, thành phần các loại nguyên liệu, các loại trang thiết bị trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu; các kiến thức, quy trình chế biến các loại bột, kem cơ bản trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng chế biến được một số loại bánh và món ăn tráng miệng Âu, Á.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học các học phần cơ sở.*

### **23. Lý thuyết chế biến món ăn**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về nguyên liệu động thực vật dùng trong chế biến các món ăn, cách sơ chế các loại nguyên liệu đó; kiến thức về phối hợp nguyên liệu, cắt thái, trình bày món ăn; phương pháp chế biến món ăn, kỹ thuật chế biến các loại nước dùng, sốt, xúp cơ bản và kỹ thuật chế biến một số loại món ăn tráng miệng.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng phân biệt được một số loại nước dùng, sốt, súp cơ bản và mô tả được một số loại món ăn tráng miệng Âu, Á.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học các học phần cơ sở.*

### **24. Thực hành chế biến món ăn**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về quy trình chế biến các nhóm món ăn cơ bản của Việt Nam và Châu Á; các kỹ năng sơ chế, sử dụng các loại nguyên liệu phổ biến; các kiến thức, quy trình chế biến các nhóm bánh thành phẩm và một số món ăn cơ bản của Pháp và Châu Âu.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng chế biến được các nhóm món ăn cơ bản của Việt Nam và Châu Á; chế biến các nhóm bánh thành phẩm và một số món ăn cơ bản của Pháp và Châu Âu.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học học phần Lý thuyết chế biến món ăn.*

### **25. Thực tập nghề nghiệp**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức và kỹ năng thực tế về chế biến món ăn, xây dựng thực đơn, phục vụ bàn, an toàn vệ sinh thực phẩm, tập quán ăn uống, tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp tại các bếp ăn công nghiệp, bếp tập thể, nhà hàng, khách sạn, công ty sản xuất suất ăn công nghiệp.

Sau khi thực tập nghề nghiệp, người học có khả năng làm việc trực tiếp ở vị trí của nhân viên bếp.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học các học phần lý thuyết chuyên môn.*

### **26. Thực tập tốt nghiệp**

Học phần này cung cấp cho người học những kỹ năng thực tế về chế biến món ăn theo từng chuyên đề thực tập. Mục tiêu, nội dung và nhiệm vụ của các chuyên đề thực tập này phù hợp với công việc về kỹ thuật chế biến món ăn.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng mô tả được những thông số, số liệu điều tra phục vụ cho chuyên đề thực tập được cung cấp tại các cơ sở thực tập, từ đó sử dụng vào viết báo cáo tốt nghiệp.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi hoàn thành học phần thực hành nghề nghiệp và các học phần chuyên môn.*

## **VI. Các điều kiện thực hiện chương trình**

### **1. Đội ngũ giáo viên thực hiện chương trình**

Để triển khai thực hiện chương trình đào tạo có chất lượng và hiệu quả, cơ sở đào tạo cần có đủ đội ngũ giáo viên cả về số lượng và chất lượng.

- Đội ngũ giáo viên phải đảm bảo tiêu chuẩn theo quy định của Luật giáo dục và Điều lệ trường trung cấp chuyên nghiệp hiện hành.

- Số lượng giáo viên phải đảm bảo để tỷ lệ số học sinh/giáo viên phù hợp theo quy định, trong đó đội ngũ giáo viên cơ hữu của các bộ môn phải đảm bảo tối thiểu 70% khối lượng của chương trình đào tạo.

Ngoài ra, giáo viên tham gia giảng dạy cần có trình độ tin học, ngoại ngữ và kinh nghiệm thực tế về ngành chế biến món ăn để hỗ trợ, phục vụ cho công tác giảng dạy và nghiên cứu.

### **2. Cơ sở vật chất, trang thiết bị**

Để triển khai thực hiện chương trình đào tạo có chất lượng và hiệu quả, ngoài những cơ sở vật chất, trang thiết bị, phương tiện dạy học dùng chung cho các ngành đào tạo, cơ sở đào tạo phải chuẩn bị các phòng thí nghiệm, thực hành, thực tập dưới đây với các thiết bị công nghệ tương ứng:

- Các phương tiện và đồ dùng dạy học: Máy vi tính, máy chiếu, phòng nghe nhìn, các băng tư liệu.

- Xưởng thực hành: Xưởng thực hành chế biến món ăn và các trang thiết bị dụng cụ cần thiết.

## **VII. Hướng dẫn sử dụng chương trình để thiết kế các chương trình đào tạo cụ thể**

1. Chương trình khung trung cấp chuyên nghiệp ngành Kỹ thuật chế biến món ăn quy định cụ thể về nội dung và khối lượng kiến thức, kỹ năng, tỷ lệ giữa lý thuyết, thực hành, thực tập của khóa học 2 năm đào tạo Kỹ thuật chế biến món ăn. Chương trình được cấu trúc thành một hệ thống hoàn chỉnh và phân bố hợp lý về thời gian, phù hợp với quy định của Luật giáo dục nhằm đáp ứng mục tiêu và yêu cầu chất lượng đào tạo.

Chương trình bao gồm các học phần chung, học phần cơ sở, học phần chuyên môn, thực tập nghề nghiệp và thực tập tốt nghiệp, đồng thời phân bố thời lượng đối

với từng học phần, phân bố thời lượng lý thuyết, thực hành và thực tập trong các học phần của toàn bộ chương trình. Ngoài ra, chương trình còn giới thiệu danh mục các học phần và mô tả nội dung từng học phần trong chương trình, xác định điều kiện thực hiện chương trình nhằm đảm bảo chất lượng đào tạo, đồng thời quy định nội dung thi tốt nghiệp khóa học.

Danh mục các học phần và khối lượng kiến thức, kỹ năng quy định trong chương trình chỉ là quy định mức tối thiểu, trong đó có các học phần bắt buộc và các học phần tự chọn. Các học phần bắt buộc là những học phần chứa đựng nội dung kiến thức chủ yếu của mỗi chương trình, bắt buộc học sinh phải tích lũy. Học phần tự chọn là những học phần chứa đựng nội dung kiến thức cần thiết, được tự chọn nhằm đa dạng hóa hướng chuyên môn và kỹ năng nghề nghiệp để tích lũy đủ số đơn vị học trình quy định. Trong chương trình này quy định 1 đơn vị học trình bằng 15 tiết học lý thuyết; bằng 30 tiết đến 45 tiết học thực hành, thí nghiệm, thảo luận, tham quan, bài tập; bằng 45 giờ đến 60 giờ thực tập; 1 tiết học có thời lượng là 45 phút, 1 giờ thực tập có thời lượng là 60 phút.

2. Chương trình được thiết kế theo hướng thuận lợi cho việc phát triển các chương trình đào tạo cụ thể. Có thể kết cấu lại chương trình của các học phần tự chọn trong các học phần cơ sở và chuyên môn để phù hợp với kế hoạch đào tạo của các trường và có thể xây dựng thành chương trình đào tạo các ngành khác; trong đó khối lượng kiến thức, kỹ năng đào tạo chuyên ngành là 30% tổng khối lượng kiến thức, kỹ năng được bố trí cho các học phần chuyên môn, thực tập nghề nghiệp và thực tập tốt nghiệp. Có thể thiết kế chương trình đào tạo liên thông từ Trung cấp chuyên nghiệp lên Cao đẳng, Đại học bằng cách bổ sung các nội dung, học phần còn thiếu so với chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng, Đại học.

3. Căn cứ các quy định của chương trình khung này, đồng thời căn cứ vào mục tiêu, đối tượng tuyển sinh, thời gian đào tạo, yêu cầu sử dụng nhân lực và điều kiện thực tiễn, các trường xây dựng thành chương trình đào tạo cụ thể của trường mình và lập kế hoạch đào tạo toàn khóa, kế hoạch đào tạo từng năm học để triển khai thực hiện chương trình. Thành phần tham gia xây dựng chương trình đào tạo cụ thể của trường là những cán bộ quản lý, giáo viên giảng dạy về Kỹ thuật chế biến món ăn, cán bộ khoa học kỹ thuật thuộc các doanh nghiệp trong đó cần lựa chọn những người có trình độ chuyên môn, có kinh nghiệm thực tế và có uy tín tham gia xây dựng chương trình. Chương trình đào tạo cụ thể phải được tổ chức thẩm định theo Quy định về thẩm định chương trình giáo dục trung cấp chuyên nghiệp của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.

Mục tiêu đào tạo phải được cụ thể hóa từ chương trình khung trên cơ sở chuẩn đầu ra về kiến thức, kỹ năng, thái độ cũng như vị trí và nhiệm vụ phải thực hiện tại nơi làm việc mà người học cần đạt được. Cấu trúc kiến thức, kỹ năng trong chương



trình đào tạo phải phù hợp định hướng mục tiêu đào tạo. Thời gian thực tập (bao gồm thực tập nghề nghiệp và thực tập tốt nghiệp) được xem như các học phần trong chương trình đào tạo và phải xác định mục tiêu, nội dung, kế hoạch chặt chẽ và được thực hiện tập trung tại trường hoặc tại doanh nghiệp.

Kế hoạch đào tạo phải đảm bảo triển khai đúng chương trình đào tạo, đồng thời vận dụng linh hoạt, phù hợp với đối tượng đào tạo, điều kiện hoàn cảnh cụ thể. Việc bố trí các học phần phải đảm bảo tính lôgic, thuận lợi và hiệu quả.

4. Việc đánh giá kết quả học tập của học sinh trong quá trình đào tạo và khi kết thúc khóa học được thực hiện theo quy định tại Quy chế đào tạo trung cấp chuyên nghiệp hệ chính quy của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo./.

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**

**Bùi Văn Ga**

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO      CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRUNG CẤP CHUYÊN NGHIỆP**

**Trình độ đào tạo** : Trung cấp chuyên nghiệp

**Ngành đào tạo** : Nghiệp vụ lễ tân

**Mã ngành** : 42810201

**Đối tượng tuyển sinh** : Tốt nghiệp Trung học phổ thông

**Thời gian đào tạo** : 2 năm

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 42/2014/TT-BGDĐT ngày 05 tháng 12 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo)*

**I. Giới thiệu và mô tả chương trình**

Chương trình khung trung cấp chuyên nghiệp ngành Nghiệp vụ lễ tân được thiết kế để đào tạo người học trở thành nhân viên lễ tân trình độ trung cấp chuyên nghiệp, có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, có ý thức kỷ luật, tác phong chuyên nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, chấp hành pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, có sức khỏe nhằm tạo điều kiện cho người lao động có khả năng tìm việc làm, đồng thời có khả năng học tập vươn lên đáp ứng các nhu cầu phát triển kinh tế - xã hội. Chương trình trang bị cho người học kiến thức và kỹ năng về ngành du lịch và nghiệp vụ lễ tân.

Chương trình khóa học bao gồm các nội dung cơ sở và chuyên môn về tổng quan về du lịch, tâm lý khách du lịch, marketing du lịch, kỹ năng giao tiếp, ngoại ngữ chuyên ngành, tổ chức kinh doanh khách sạn, tổ chức sự kiện, địa lý du lịch, nghiệp vụ thanh toán, nghiệp vụ lưu trú, nghiệp vụ văn phòng, tin học ứng dụng, lý thuyết và thực hành nghiệp vụ lễ tân và các nội dung chung về công nghệ thông tin, ngoại ngữ, giáo dục thể chất, pháp luật, giáo dục chính trị, giáo dục quốc phòng - an ninh.

Sau khi tốt nghiệp, người học có khả năng làm việc ở vị trí của nhân viên lễ tân trong các cơ sở du lịch, nhân viên lễ tân văn phòng, đồng thời có khả năng tiếp tục học tập lên các trình độ cao hơn.

**II. Mục tiêu đào tạo**

Sau khi học xong chương trình người học có khả năng:

**1. Về kiến thức**

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về tổng quan du lịch, tâm lý khách du lịch, kỹ năng giao tiếp, marketing du lịch, lịch sử văn hóa Việt Nam, nghiệp vụ văn phòng, tổ chức sự kiện, 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.
- Giải thích được tầm quan trọng và mô tả được mối quan hệ mỗi của bộ phận lễ tân với các bộ phận khác tại nơi làm việc.

## 2. Về kỹ năng

- Thực hiện thuần thục các quy trình nghiệp vụ lễ tân.
- Thực hiện được hoạt động marketing và bán các sản phẩm, dịch vụ của cơ sở kinh doanh hoặc tại nơi làm việc.
- Giao tiếp có hiệu quả và giải quyết được các tình huống nghiệp vụ lễ tân cơ bản trong quá trình phục vụ khách.
- Giao tiếp được 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 vệ sinh lao động và bảo vệ môi trường.

## 3. Về thái độ

Có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp, hợp tác chặt chẽ với đồng nghiệp và khách hàng, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, trung thực, có tính kỷ luật cao, tỷ mỉ, chính xác, có tác phong làm việc chuyên nghiệp, sẵn sàng đảm nhiệm các công việc được giao.

## III. Khung chương trình đào tạo

### 1. Cấu trúc kiến thức, kỹ năng của chương trình đào tạo

STT	Nội dung	Khối lượng (Đơn vị học trình - ĐVHT)
1	Các học phần chung	22
2	Các học phần cơ sở	37
3	Các học phần chuyên môn	21
4	Thực tập nghề nghiệp	8
5	Thực tập tốt nghiệp	10
<b>Tổng khối lượng chương trình</b>		<b>98</b>

### 2. Các học phần của chương trình và thời lượng

STT	Tên học phần	Số tiết	Số ĐVHT		
			Tổng	Lý thuyết	Thực hành, thực tập
<b>I</b>	<b>Các học phần chung</b>	<b>420</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>4</b>
<i>Các học phần bắt buộc</i>		<i>390</i>	<i>20</i>	<i>16</i>	<i>4</i>

STT	Tên học phần	Số tiết	Số ĐVHT		
			Tổng	Lý thuyết	Thực hành, thực tập
1	Giáo dục Quốc phòng - An ninh	75	3	2	1
2	Giáo dục chính trị	75	5	5	
3	Giáo dục thể chất	60	2	1	1
4	Tin học	60	3	2	1
5	Ngoại ngữ	90	5	4	1
6	Pháp luật	30	2	2	
<b>Các học phần tự chọn (chọn 1 trong 2 học phần)</b>		<b>30</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
7	Khởi tạo doanh nghiệp	30	2	2	
8	Giáo dục sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả	30	2	2	
<b>II</b>	<b>Các học phần cơ sở</b>	<b>630</b>	<b>37</b>	<b>32</b>	<b>5</b>
9	Tổng quan du lịch	30	2	2	
10	Tâm lý khách du lịch	30	2	2	
11	Marketing du lịch	30	2	2	
12	Kỹ năng giao tiếp	60	3	2	1
13	Ngoại ngữ chuyên ngành	150	9	8	1
14	Tổ chức kinh doanh khách sạn	45	3	3	
15	Tổ chức sự kiện	30	2	2	
16	Địa lý du lịch	30	2	2	
17	Nghiệp vụ thanh toán	45	2	1	1
18	Nghiệp vụ lưu trú	90	4	2	2
19	Nghiệp vụ văn phòng	60	4	4	
20	Tin học ứng dụng	30	2	2	
<b>III</b>	<b>Các học phần chuyên môn</b>	<b>420</b>	<b>21</b>	<b>14</b>	<b>7</b>
21	Lý thuyết nghiệp vụ lễ tân	210	14	14	
22	Thực hành nghiệp vụ lễ tân	210	7		7
<b>IV</b>	<b>Thực tập nghề nghiệp</b>	<b>360 giờ</b>	<b>8</b>		<b>8</b>
<b>V</b>	<b>Thực tập tốt nghiệp</b>	<b>450 giờ</b>	<b>10</b>		<b>10</b>
<b>Tổng cộng</b>			<b>98</b>	<b>64</b>	<b>34</b>

#### IV. Nội dung thi tốt nghiệp

TT	Nội dung
1	<i>Chính trị:</i> Học phần Giáo dục chính trị
2	<i>Lý thuyết tổng hợp:</i> Lý thuyết nghiệp vụ lễ tân
3	<i>Thực hành nghề nghiệp:</i> Thực hành nghiệp vụ lễ tân

#### V. Mô tả nội dung các học phần

##### 1. Giáo dục Quốc phòng - An ninh

Học phần này cung cấp những kiến thức cơ bản về công tác Quốc phòng - An ninh. Nội dung bao gồm quan điểm, đường lối của Đảng và Nhà nước về công tác Giáo dục Quốc phòng - An ninh, chính trị quân sự, lực lượng dân quân tự vệ, kỹ thuật và chiến thuật quân sự, kỹ thuật sử dụng vũ khí thông thường.

Sau khi học xong học phần này, người học có thể trình bày được những nội dung cơ bản về công tác Quốc phòng - An ninh, về cấu tạo, nguyên lý và sử dụng được một số vũ khí bộ binh thông thường, thành thạo điều lệnh đội ngũ, biết vận dụng kiến thức đã học để rèn luyện nếp ngăn nắp, tác phong nhanh nhẹn, hoạt bát, kỷ luật và ý thức được trách nhiệm của bản thân cùng toàn Đảng toàn dân trong xây dựng và bảo vệ Tổ Quốc, sẵn sàng thực hiện nhiệm vụ được giao.

*Điều kiện tiên quyết:* Không

##### 2. Giáo dục chính trị

Học phần này cung cấp cho người học những nội dung cơ bản của chủ nghĩa duy vật biện chứng về tự nhiên, xã hội, con người, những nội dung cơ bản về Đảng cộng sản Việt Nam và đường lối chính sách của Đảng trong thời kỳ quá độ lên chủ nghĩa xã hội và tư tưởng Hồ Chí Minh.

Sau khi học xong học phần này, người học có thể trình bày được những vấn đề cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin về tự nhiên, xã hội, con người, về Đảng Cộng sản Việt Nam và tư tưởng Hồ Chí Minh, từ đó có cái nhìn khoa học, khách quan đối với các vấn đề tự nhiên, xã hội, con người, biết phân tích, đánh giá các vấn đề chính trị, xã hội, biết sống hòa nhập với cộng đồng và môi trường. Tin tưởng vào đường lối, chính sách đúng đắn của Đảng, Nhà nước Việt Nam.

*Điều kiện tiên quyết:* Không

##### 3. Giáo dục thể chất

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về Giáo dục thể chất. Nội dung bao gồm ý nghĩa, tác dụng của thể dục thể thao đối với sự phát triển của cơ thể, bài thể dục buổi sáng, chạy bền, chạy cự ly ngắn, nhảy cao nằm nghiêng. Ngoài ra, chương trình có thể còn được bổ sung các nội dung như: Bóng đá, Bóng chuyền, Bóng bàn, Cầu lông, Bơi lội.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng tự rèn luyện thân thể, hình thành lối sống lành mạnh, tích cực tham gia các hoạt động thể dục, thể thao tại cơ sở.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

#### **4. Tin học**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về tin học đại cương. Nội dung bao gồm các vấn đề căn bản về công nghệ thông tin và truyền thông, sử dụng máy tính và quản lý tệp với Windows, soạn thảo văn bản, bảng tính điện tử, trình diễn điện tử - PowerPoint và Internet.

Sau khi học xong học phần này, người học biết sử dụng máy tính để soạn thảo văn bản, trình diễn báo cáo, sử dụng bảng máy tính để tính toán thống kê, biết sử dụng và khai thác một số dịch vụ của Internet, đồng thời rèn luyện phong cách suy nghĩ và làm việc phù hợp với thời đại tin học hóa, ham hiểu biết, tìm tòi, sáng tạo, chủ động trong suy nghĩ và hành động.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

#### **5. Ngoại ngữ**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức, kỹ năng cơ bản trong việc sử dụng ngoại ngữ. Nội dung bao gồm những vấn đề căn bản về ngôn ngữ, cấu trúc ngữ pháp, từ vựng, các tình huống giao tiếp đơn giản, phổ thông và các kỹ năng nghe, nói, đọc, viết.

Sau khi học xong học phần này, người học có thể trình bày được cấu trúc ngữ pháp cơ bản, có khả năng giao tiếp được bằng ngoại ngữ với trình độ căn bản về nghe, nói, đọc, viết và có thể đọc hiểu tài liệu, trao đổi và sưu tầm thông tin phục vụ học tập, nghiên cứu bằng ngoại ngữ được học với sự trợ giúp của từ điển làm nền tảng để tiếp cận khoa học kỹ thuật, học tập và nghiên cứu các vấn đề chuyên môn, tạo cơ hội cho học sinh nâng cao kiến thức và ý thức về những khác biệt văn hóa liên quan đến việc sử dụng ngoại ngữ hợp tác trong lao động và giao tiếp.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

#### **6. Pháp luật**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về Nhà nước và Pháp luật. Nội dung bao gồm một số vấn đề về Nhà nước và pháp luật và một số luật cơ bản của Pháp luật Việt Nam

Sau khi học xong học phần này, người học có thể giải thích được những vấn đề cơ bản về Nhà nước và pháp luật và một số luật cơ bản của Pháp luật Việt Nam, vận dụng được kiến thức đã học để xử lý các vấn đề liên quan đến pháp luật tại nơi làm việc và trong cộng đồng dân cư, hình thành ý thức tôn trọng pháp luật, rèn luyện tác phong sống và làm việc theo pháp luật; biết lựa chọn hành vi và khẳng



định sự tự chủ của mình trong các quan hệ xã hội, trong lao động, trong cuộc sống hàng ngày.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **7. Khởi tạo doanh nghiệp**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về doanh nghiệp, sản phẩm và thị trường của doanh nghiệp; kinh doanh và định hướng ngành nghề kinh doanh; các bước lập kế hoạch kinh doanh và thực thi kế hoạch kinh doanh.

Sau khi học xong học phần này, người học trình bày được những khái niệm cơ bản về doanh nghiệp và kinh doanh, có khả năng lập kế hoạch kinh doanh và xây dựng kế hoạch hành động để khởi sự kinh doanh trong một lĩnh vực của nền kinh tế.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **8. Giáo dục sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản nhất về năng lượng và tình hình sử dụng năng lượng, nhiên liệu, tài nguyên thiên nhiên hiện nay; các chính sách về sử dụng năng lượng của nước ta cũng như của một số quốc gia trên thế giới.

Sau khi học xong học phần này, người học hiểu và giải thích được các khái niệm, thuật ngữ cơ bản về năng lượng và vấn đề sử dụng năng lượng tiết kiệm hiệu quả, các dạng năng lượng mới; các chính sách sử dụng năng lượng của nước ta cũng như một số quốc gia trên thế giới, quá trình sản xuất, truyền tải, cung cấp, phân phối và sử dụng điện năng. Đồng thời, giúp người học hình thành được ý thức, thái độ sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả, tuyên truyền, giáo dục cho những người xung quanh ý thức sử dụng năng lượng tiết kiệm, hiệu quả, an toàn.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **9. Tổng quan du lịch**

Học phần này cung cấp cho người học các kiến thức khái quát về hoạt động du lịch nói chung và hoạt động kinh doanh du lịch nói riêng, cũng như những đặc điểm nổi bật của ngành du lịch.

Sau khi học xong học phần này, người học đánh giá được thực trạng về du lịch thế giới nói chung và du lịch Việt Nam nói riêng.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **10. Tâm lý khách du lịch**

Học phần này cung cấp cho người học kiến thức cơ bản về tâm lý học và tâm lý du lịch, những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch và những đặc điểm tâm lý riêng theo dân tộc, nghề nghiệp của khách du lịch. Bên cạnh đó, học phần này còn trang bị cho người học một số phương pháp nghiên cứu tâm lý và vận dụng kiến thức tâm lý du lịch trong học tập và hoạt động nghề nghiệp.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng phân biệt được những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch theo dân tộc và theo nghề nghiệp.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **11. Marketing du lịch**

Học phần này cung cấp cho người học kiến thức cơ bản về marketing, thị trường du lịch và các chính sách marketing du lịch.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng phân tích được sự hình thành và phát triển của marketing, đặc điểm của thị trường du lịch và đánh giá được các chính sách marketing du lịch.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **12. Kỹ năng giao tiếp**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về một số vấn đề khái quát của hoạt động giao tiếp, một số nghi thức giao tiếp căn bản, kỹ năng giao tiếp ứng xử chung và kỹ năng giao tiếp ứng xử trong du lịch nói riêng. Ngoài ra, học phần này còn trang bị thêm các kiến thức về các tập quán giao tiếp tiêu biểu trên thế giới cho người học.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng vận dụng các kiến thức đã học để xử lý các tình huống giao tiếp với khách hàng.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **13. Ngoại ngữ chuyên ngành**

Học phần này cung cấp cho người học hệ thống từ vựng, thuật ngữ chuyên ngành và cấu trúc ngữ pháp, rèn luyện các kỹ năng: Nghe, nói, đọc, viết.

Sau khi học xong học phần này, người học sử dụng được các thuật ngữ chuyên ngành về lễ tân khách sạn, một số vấn đề cần giải quyết và giao tiếp đối với công việc của một nhân viên lễ tân khách sạn.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học học phần Ngoại ngữ.*

### **14. Tổ chức kinh doanh khách sạn**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về khái quát chung ngành kinh doanh khách sạn, cơ cấu tổ chức, bộ máy trong khách sạn, tổ chức kinh doanh dịch vụ lưu trú, dịch vụ ăn uống, tổ chức hoạt động ở các bộ phận khác và giới thiệu một số chỉ tiêu quan trọng trong kinh doanh khách sạn.

Sau khi học xong học phần này, người học có thể xác định được cơ cấu tổ chức bộ máy điển hình của khách sạn, tổ chức hoạt động kinh doanh lưu trú, kinh doanh ăn uống và các hoạt động khác của khách sạn.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học học phần Tổng quan du lịch.*

### **15. Tổ chức sự kiện**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức về kỹ năng tổ chức sự kiện bao gồm lập kế hoạch về nội dung tổ chức, nhân lực, tài chính, cơ sở vật chất, thời gian, địa điểm, xúc tiến quảng cáo và truyền thông, tổ chức thực hiện, tổng kết đánh giá hoạt động tổ chức sự kiện.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng lên ý tưởng tổ chức sự kiện, lập kế hoạch và điều phối triển khai các sự kiện, quản lý nhóm tổ chức sự kiện, phối hợp và giám sát các hoạt động của các bộ phận liên quan trong quá trình thực hiện sự kiện.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **16. Địa lý du lịch**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về khái niệm, đặc điểm của các loại tài nguyên du lịch tự nhiên và nhân văn - yếu tố quan trọng để phát triển du lịch; những kiến thức về địa lý du lịch Việt Nam; tình hình phát triển ngành du lịch nước ta; tìm hiểu các vùng du lịch về vị trí, tài nguyên và các trung tâm, điểm, tuyến du lịch quan trọng.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng phân loại đặc điểm của các loại tài nguyên du lịch tự nhiên; xác định được các vùng du lịch về vị trí, tài nguyên và các trung tâm, điểm, tuyến du lịch quan trọng.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **17. Nghiệp vụ thanh toán**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản nhất về nghiệp vụ thanh toán, các vấn đề về hệ thống tiền tệ thế giới, tỷ giá hối đoái, thanh toán trong nền kinh tế thị trường, các điều kiện thanh toán trong hợp đồng du lịch và một số chứng từ sử dụng trong nghiệp vụ thanh toán.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng nhận biết được các vấn đề về hệ thống tiền tệ thế giới, phân tích được tỷ giá hối đoái, xác định được các điều kiện thanh toán trong hợp đồng du lịch và một số chứng từ sử dụng trong nghiệp vụ thanh toán.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học học phần Tổng quan du lịch.*

### **18. Nghiệp vụ lưu trú**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức khái quát về dịch vụ lưu trú trong khách sạn, vị trí, vai trò, chức năng và nhiệm vụ của bộ phận phục vụ lưu trú trong khách sạn; tổ chức phục vụ khách lưu trú; mối quan hệ giữa bộ phận lưu trú với các bộ phận có liên quan phục vụ khách hàng ngày; kỹ thuật phục vụ khách hàng.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng mô tả sơ đồ mô hình, chức năng, nhiệm vụ, nguyên tắc hoạt động và các yếu tố ảnh hưởng tới văn phòng, soạn thảo được văn bản hoàn chỉnh, xác định được quy trình giải quyết văn bản đi đến và quy trình lập hồ sơ công tác lưu trữ.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học học phần Tổng quan du lịch.*

### **19. Nghiệp vụ văn phòng**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức khái quát về công tác văn phòng, một số nghiệp vụ văn phòng, kỹ thuật soạn thảo văn bản, công tác văn thư, quy trình giải quyết văn bản đi, đến và công tác lưu trữ, khái niệm, tác dụng, nguyên tắc và quy trình lập hồ sơ.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng mô tả được mô hình, chức năng và nhiệm vụ của văn phòng; thực hiện được quy trình giải quyết văn bản đi, đến và thực hiện đúng quy trình lập hồ sơ lưu trữ.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **20. Tin học ứng dụng**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản của hệ thống thông tin máy tính và kỹ năng sử dụng phần mềm quản lý khách sạn để ứng dụng, phục vụ trong nghiệp vụ lễ tân khách sạn.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng thực hiện được các kỹ năng khởi động và thoát khỏi hệ thống máy tính; thực hiện được các chức năng của phần mềm trong quản lý khách sạn.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học học phần Tin học.*

### **21. Lý thuyết nghiệp vụ lễ tân**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về bộ phận lễ tân khách sạn, tiếp nhận yêu cầu đặt buồng, đăng ký khách sạn, phục vụ khách lưu trú, thanh toán và phục vụ khách trả buồng, tiếp thị và bán hàng tại bộ phận lễ tân, quản lý bộ phận lễ tân, đánh giá kết quả hoạt động của bộ phận lễ tân và công tác an ninh và an toàn đối với bộ phận lễ tân khách sạn.

Sau khi học xong học phần này, người học phân tích được những kiến thức cơ bản và quy trình nghiệp vụ lễ tân khách sạn, nhà khách, văn phòng.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học học phần Nghiệp vụ thanh toán.*

### **22. Thực hành nghiệp vụ lễ tân**

Học phần này rèn luyện cho người học những kỹ năng về nghiệp vụ lễ tân như hệ thống sản phẩm và các kỹ thuật bán hàng để đáp ứng nhu cầu của khách; chào đón khách, đặt buồng, đăng ký khách sạn, phục vụ khách trong thời gian lưu trú, tổng hợp thanh toán và phục vụ khách trả buồng; xử lý một số tình huống phát sinh trong các giai đoạn phục vụ khách.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng thực hiện thành thạo các nghiệp vụ lễ tân khách sạn, nhà khách, văn phòng.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học học phần Lý thuyết nghiệp vụ lễ tân.*

### **23. Thực tập nghề nghiệp**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức và kỹ năng thực tế về nghiệp vụ lễ tân bao gồm lập kế hoạch, thực hiện việc đón tiếp và phục vụ khách, xử lý các tình huống phát sinh trong quá trình phục vụ khách, thanh toán, đánh giá hoạt động bộ phận lễ tân.

Sau khi thực tập xong, người học nâng cao được nhận thức về nghề nghiệp; có khả năng tiếp thu một cách hệ thống và hiệu quả các kiến thức chuyên môn gắn liền với nghề nghiệp; rèn luyện các kỹ năng chuyên ngành trong môi trường thực tế.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học các học phần lý thuyết chuyên môn.*

### **24. Thực tập tốt nghiệp**

Học phần này cung cấp cho học sinh những kiến thức và kỹ năng tổng hợp về nghiệp vụ lễ tân.

Sau khi thực tập tốt nghiệp, người học có khả năng hệ thống hóa các kiến thức đã học; rèn luyện và vận dụng các kỹ năng nghiệp vụ lễ tân; hoàn thiện thái độ nghề nghiệp; sẵn sàng đảm nhiệm vị trí công việc của nhân viên lễ tân.

*Điều kiện tiên quyết: Sau khi hoàn thành học phần thực hành nghề nghiệp và các học phần chuyên môn.*

## **VI. Các điều kiện thực hiện chương trình**

### **1. Đội ngũ giáo viên thực hiện chương trình**

Để triển khai thực hiện chương trình đào tạo có chất lượng và hiệu quả, cơ sở đào tạo cần có đủ đội ngũ giáo viên cả về số lượng và chất lượng.

- Đội ngũ giáo viên phải đảm bảo tiêu chuẩn theo quy định của Luật giáo dục và Điều lệ trường trung cấp chuyên nghiệp hiện hành.

- Số lượng giáo viên phải đảm bảo để tỷ lệ số học sinh/giáo viên phù hợp theo quy định, trong đó đội ngũ giáo viên cơ hữu của các bộ môn phải đảm bảo tối thiểu 70% khối lượng của chương trình đào tạo.

Ngoài ra, giáo viên tham gia giảng dạy cần có trình độ tin học, ngoại ngữ và kinh nghiệm thực tế về ngành Nghiệp vụ lễ tân để hỗ trợ, phục vụ cho công tác giảng dạy và nghiên cứu.

### **2. Cơ sở vật chất, trang thiết bị**

Để triển khai thực hiện chương trình đào tạo có chất lượng và hiệu quả, thì ngoài những cơ sở vật chất, trang thiết bị, phương tiện dạy học dùng chung cho các

ngành đào tạo, cơ sở đào tạo phải chuẩn bị các phòng thực hành lễ tân có đầy đủ các trang thiết bị cần thiết theo yêu cầu nghề nghiệp.

Các phương tiện và đồ dùng dạy học: Máy vi tính, máy chiếu, phòng nghe nhìn, các băng tư liệu.

## **VII. Hướng dẫn sử dụng chương trình để thiết kế các chương trình đào tạo cụ thể**

1. Chương trình khung trung cấp chuyên nghiệp ngành Nghiệp vụ lễ tân quy định cụ thể về nội dung và khối lượng kiến thức, kỹ năng, tỷ lệ giữa lý thuyết, thực hành, thực tập của khóa học 2 năm đào tạo Nghiệp vụ lễ tân. Chương trình được cấu trúc thành một hệ thống hoàn chỉnh và phân bố hợp lý về thời gian, phù hợp với quy định của Luật giáo dục nhằm đáp ứng mục tiêu và yêu cầu chất lượng đào tạo.

Chương trình bao gồm các học phần chung, học phần cơ sở, học phần chuyên môn, thực tập nghề nghiệp và thực tập tốt nghiệp, đồng thời phân bố thời lượng đối với từng học phần, phân bố thời lượng lý thuyết, thực hành và thực tập trong các học phần của toàn bộ chương trình. Ngoài ra, chương trình còn giới thiệu danh mục các học phần và mô tả nội dung từng học phần trong chương trình, xác định điều kiện thực hiện chương trình nhằm đảm bảo chất lượng đào tạo, đồng thời quy định nội dung thi tốt nghiệp khóa học.

Danh mục các học phần và khối lượng kiến thức, kỹ năng quy định trong chương trình chỉ là quy định mức tối thiểu, trong đó có các học phần bắt buộc và các học phần tự chọn. Các học phần bắt buộc là những học phần chứa đựng nội dung kiến thức chủ yếu của mỗi chương trình, bắt buộc học sinh phải tích lũy. Học phần tự chọn là những học phần chứa đựng nội dung kiến thức cần thiết, được tự chọn nhằm đa dạng hóa hướng chuyên môn và kỹ năng nghề nghiệp để tích lũy đủ số đơn vị học trình quy định. Trong chương trình này quy định 1 đơn vị học trình bằng 15 tiết học lý thuyết; bằng 30 tiết đến 45 tiết học thực hành, thí nghiệm, thảo luận, tham quan, bài tập; bằng 45 giờ đến 60 giờ thực tập; 1 tiết học có thời lượng là 45 phút, 1 giờ thực tập có thời lượng là 60 phút.

2. Chương trình được thiết kế theo hướng thuận lợi cho việc phát triển các chương trình đào tạo cụ thể. Có thể kết cấu lại chương trình của các học phần tự chọn trong các học phần cơ sở và chuyên môn để phù hợp với kế hoạch đào tạo của các trường và có thể xây dựng thành chương trình đào tạo các ngành khác; trong đó khối lượng kiến thức, kỹ năng đào tạo chuyên ngành là 30% tổng khối lượng kiến thức, kỹ năng được bố trí cho các học phần chuyên môn, thực tập nghề nghiệp và thực tập tốt nghiệp. Có thể thiết kế chương trình đào tạo liên thông từ Trung cấp chuyên nghiệp lên Cao đẳng, Đại học bằng cách bổ sung các nội dung, học phần còn thiếu so với chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng, Đại học.



3. Căn cứ các quy định của chương trình khung này, đồng thời căn cứ vào mục tiêu, đối tượng tuyển sinh, thời gian đào tạo, yêu cầu sử dụng nhân lực và điều kiện thực tiễn, các trường xây dựng thành chương đào tạo cụ thể của trường mình và lập kế hoạch đào tạo toàn khóa, kế hoạch đào tạo từng năm học để triển khai thực hiện chương trình. Thành phần tham gia xây dựng chương trình đào tạo cụ thể của trường là những cán bộ quản lý, giáo viên giảng dạy về Nghiệp vụ lễ tân, cán bộ khoa học kỹ thuật thuộc các doanh nghiệp trong đó cần lựa chọn những người có trình độ chuyên môn, có kinh nghiệm thực tế và có uy tín tham gia xây dựng chương trình. Chương trình đào tạo cụ thể phải được tổ chức thẩm định theo Quy định về thẩm định chương trình giáo dục trung cấp chuyên nghiệp của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.

Mục tiêu đào tạo phải được cụ thể hóa từ chương trình khung trên cơ sở chuẩn đầu ra về kiến thức, kỹ năng, thái độ cũng như vị trí và nhiệm vụ phải thực hiện tại nơi làm việc mà người học cần đạt được. Cấu trúc kiến thức, kỹ năng trong chương trình đào tạo phải phù hợp định hướng mục tiêu đào tạo. Thời gian thực tập (bao gồm thực tập nghề nghiệp và thực tập tốt nghiệp) được xem như các học phần trong chương trình đào tạo và phải xác định mục tiêu, nội dung, kế hoạch chặt chẽ và được thực hiện tập trung tại trường hoặc tại doanh nghiệp.

Kế hoạch đào tạo phải đảm bảo triển khai đúng chương trình đào tạo, đồng thời vận dụng linh hoạt, phù hợp với đối tượng đào tạo, điều kiện hoàn cảnh cụ thể. Việc bố trí các học phần phải đảm bảo tính logic, thuận lợi và hiệu quả.

4. Việc đánh giá kết quả học tập của học sinh trong quá trình đào tạo và khi kết thúc khóa học được thực hiện theo quy định tại Quy chế đào tạo trung cấp chuyên nghiệp hệ chính quy của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo./.

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**

**Bùi Văn Ga**

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO      CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRUNG CẤP CHUYÊN NGHIỆP**

**Trình độ đào tạo** : Trung cấp chuyên nghiệp  
**Ngành đào tạo** : Nghiệp vụ nhà hàng  
**Mã ngành** : 42810202  
**Đối tượng tuyển sinh**: Tốt nghiệp Trung học phổ thông  
**Thời gian đào tạo** : 2 năm

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 42/2014/TT-BGDĐT ngày 05 tháng 12 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo)*

**I. Giới thiệu và mô tả chương trình**

Chương trình khung trung cấp chuyên nghiệp ngành Nghiệp vụ nhà hàng được thiết kế để đào tạo người học trở thành nhân viên nghiệp vụ nhà hàng trình độ trung cấp chuyên nghiệp, có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, có ý thức kỷ luật, tác phong chuyên nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, có sức khỏe nhằm tạo điều kiện cho người lao động có khả năng tìm việc làm, đồng thời có khả năng học tập vươn lên đáp ứng các nhu cầu phát triển kinh tế - xã hội. Chương trình chuẩn bị cho người học những hiểu biết tổng quan về du lịch, những kiến thức và kỹ năng chuyên môn về nghiệp vụ nhà hàng, thái độ làm việc phù hợp với môi trường nghề nghiệp.

Chương trình khóa học bao gồm các nội dung căn bản về công nghệ thông tin, ngoại ngữ, giáo dục thể chất, pháp luật, giáo dục chính trị, giáo dục quốc phòng - an ninh; các nội dung cơ sở và chuyên môn về nghiệp vụ nhà hàng như tổng quan du lịch, tâm lý khách du lịch, marketing du lịch, kỹ năng giao tiếp, ngoại ngữ chuyên ngành, tổ chức sự kiện, văn hóa ẩm thực, nghiệp vụ thanh toán, nghiệp vụ chế biến món ăn, kế toán tiêu chuẩn, xây dựng thực đơn, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm, tổ chức kinh doanh nhà hàng, lý thuyết và thực hành nghiệp vụ nhà hàng.

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.

**II. Mục tiêu đào tạo**

Sau khi học xong chương trình người học có khả năng:

**1. Về kiến thức**

- Trình bày được những kiến thức tổng quan về ngành du lịch, khách sạn nhà hàng.
- 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.

## 2. 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.

- Thực hiện đúng các quy định về an toàn vệ sinh lao động và bảo vệ môi trường.

## 3. Về thái độ

Có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp, hợp tác chặt chẽ với đồng nghiệp và khách hàng, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, sẵn sàng đảm nhiệm các công việc được giao tại các nhà hàng và các cơ sở kinh doanh, phục vụ ăn uống.

### III. Khung chương trình đào tạo

#### 1. Cấu trúc kiến thức, kỹ năng của chương trình đào tạo

STT	Nội dung	Khối lượng Đơn vị học trình (ĐVHT)
1	Các học phần chung	22
2	Các học phần cơ sở	37
3	Các học phần chuyên môn	21
4	Thực tập nghề nghiệp	11
5	Thực tập tốt nghiệp	11
<b>Tổng khối lượng chương trình</b>		<b>102</b>

#### 2. Các học phần của chương trình và thời lượng

STT	Tên học phần	Số tiết	Số ĐVHT		
			Tổng	Lý thuyết	Thực hành, thực tập
<b>I</b>	<b>Các học phần chung</b>	<b>420</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>4</b>
<b>Các học phần bắt buộc</b>		<b>390</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>4</b>
1	Giáo dục Quốc phòng - An ninh	75	3	2	1

STT	Tên học phần	Số tiết	Số ĐVHT		
			Tổng	Lý thuyết	Thực hành, thực tập
2	Giáo dục chính trị	75	5	5	
3	Giáo dục thể chất	60	2	1	1
4	Tin học	60	3	2	1
5	Ngoại ngữ	90	5	4	1
6	Pháp luật	30	2	2	
<b>Các học phần tự chọn (chọn 1 trong 2 học phần)</b>		<b>30</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
7	Khởi tạo doanh nghiệp	30	2	2	
8	Giáo dục sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả	30	2	2	
<b>II</b>	<b>Các học phần cơ sở</b>	<b>630</b>	<b>37</b>	<b>32</b>	<b>5</b>
9	Tổng quan du lịch	30	2	2	
10	Tâm lý khách du lịch	30	2	2	
11	Marketing du lịch	30	2	2	
12	Kỹ năng giao tiếp	45	3	3	
13	Ngoại ngữ chuyên ngành	180	9	6	3
14	Tổ chức sự kiện	30	2	2	
15	Văn hóa ẩm thực	45	2	1	1
16	Nghiệp vụ thanh toán	30	2	2	
17	Nghiệp vụ chế biến món ăn	45	2	1	1
18	Kế toán tiêu chuẩn	30	2	2	
19	Xây dựng thực đơn	30	2	2	
20	Sinh lý dinh dưỡng	30	2	2	
21	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	30	2	2	
22	Tổ chức kinh doanh nhà hàng	45	3	3	
<b>III</b>	<b>Các học phần chuyên môn</b>	<b>420</b>	<b>21</b>	<b>14</b>	<b>7</b>
23	Lý thuyết nghiệp vụ bàn	135	9	9	
24	Thực hành nghiệp vụ bàn	150	5		5
25	Lý thuyết nghiệp vụ bar	75	5	5	

STT	Tên học phần	Số tiết	Số ĐVHT		
			Tổng	Lý thuyết	Thực hành, thực tập
26	Thực hành nghiệp vụ bar	60	2		2
<b>IV</b>	<b>Thực tập nghề nghiệp</b>	<b>495 giờ</b>	<b>11</b>		<b>11</b>
<b>V</b>	<b>Thực tập tốt nghiệp</b>	<b>495 giờ</b>	<b>11</b>		<b>11</b>
<b>Tổng cộng</b>			<b>102</b>	<b>64</b>	<b>38</b>

#### IV. Nội dung thi tốt nghiệp

STT	Nội dung
1	<i>Chính trị:</i> Học phần Giáo dục chính trị
2	<i>Lý thuyết tổng hợp gồm các học phần:</i> - Lý thuyết nghiệp vụ bàn - Lý thuyết nghiệp vụ bar
3	<i>Thực hành nghề nghiệp:</i> Thực hành nghiệp vụ nhà hàng

#### V. Mô tả nội dung các học phần

##### 1. Giáo dục Quốc phòng - An ninh

Học phần này cung cấp những kiến thức cơ bản về công tác Quốc phòng - An ninh. Nội dung bao gồm quan điểm, đường lối của Đảng và Nhà nước về công tác Giáo dục Quốc phòng - An ninh, chính trị quân sự, lực lượng dân quân tự vệ, kỹ thuật và chiến thuật quân sự, kỹ thuật sử dụng vũ khí thông thường.

Sau khi học xong học phần này, người học có thể trình bày được những nội dung cơ bản về công tác Quốc phòng - An ninh, về cấu tạo, nguyên lý và sử dụng được một số vũ khí bộ binh thông thường, thành thạo điều lệnh đội ngũ, biết vận dụng kiến thức đã học để rèn luyện nếp ngăn nắp, tác phong nhanh nhẹn, hoạt bát, kỷ luật và ý thức được trách nhiệm của bản thân cùng toàn Đảng toàn dân trong xây dựng và bảo vệ Tổ Quốc, sẵn sàng thực hiện nhiệm vụ được giao.

*Điều kiện tiên quyết:* Không

##### 2. Giáo dục chính trị

Học phần này cung cấp cho người học những nội dung cơ bản của chủ nghĩa duy vật biện chứng về tự nhiên, xã hội, con người, những nội dung cơ bản về Đảng Cộng sản Việt Nam và đường lối chính sách của Đảng trong thời kỳ quá độ lên chủ nghĩa xã hội và tư tưởng Hồ Chí Minh.

Sau khi học xong học phần này, người học có thể trình bày được những vấn đề cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin về tự nhiên, xã hội, con người, về Đảng Cộng sản Việt Nam và tư tưởng Hồ Chí Minh, từ đó có cái nhìn khoa học, khách quan đối với các vấn đề tự nhiên, xã hội, con người, biết phân tích, đánh giá các vấn đề chính trị, xã hội, biết sống hòa nhập với cộng đồng và môi trường. Tin tưởng vào đường lối, chính sách đúng đắn của Đảng, Nhà nước Việt Nam.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **3. Giáo dục thể chất**

Học phần này cung cấp cho người học kiến thức cơ bản về Giáo dục thể chất. Nội dung bao gồm ý nghĩa, tác dụng của thể dục thể thao đối với sự phát triển của cơ thể, bài thể dục buổi sáng, chạy bền, chạy cự ly ngắn, nhảy cao nằm nghiêng. Ngoài ra, chương trình có thể còn được bổ sung các nội dung như: Bóng đá, Bóng chuyền, Bóng bàn, Cầu lông, Bơi lội.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng tự rèn luyện thân thể, hình thành lối sống lành mạnh, tích cực tham gia các hoạt động thể dục, thể thao tại cơ sở.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **4. Tin học**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về tin học đại cương. Nội dung bao gồm các vấn đề căn bản về công nghệ thông tin và truyền thông, sử dụng máy tính và quản lý tệp với Windows, soạn thảo văn bản, bảng tính điện tử, trình diễn điện tử - PowerPoint và Internet.

Sau khi học xong học phần này, người học sử dụng được máy tính để soạn thảo văn bản, trình diễn báo cáo, sử dụng bảng máy tính để tính toán thống kê, sử dụng và khai thác được một số dịch vụ của Internet, đồng thời rèn luyện phong cách suy nghĩ và làm việc phù hợp với thời đại tin học hóa, ham hiểu biết, tìm tòi, sáng tạo, chủ động trong suy nghĩ và hành động.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **5. Ngoại ngữ**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức, kỹ năng cơ bản trong việc sử dụng ngoại ngữ. Nội dung bao gồm những vấn đề căn bản về ngôn ngữ, cấu trúc ngữ pháp, từ vựng, các tình huống giao tiếp đơn giản, phổ thông và các kỹ năng nghe, nói, đọc, viết.

Sau khi học xong học phần này, người học có thể trình bày được cấu trúc ngữ pháp cơ bản, có khả năng giao tiếp được bằng ngoại ngữ với trình độ căn bản về nghe, nói, đọc, viết và có thể đọc hiểu tài liệu, trao đổi và sưu tầm thông tin phục vụ học tập, nghiên cứu bằng ngoại ngữ được học với sự trợ giúp của từ điển làm



nền tảng để tiếp cận khoa học kỹ thuật, học tập và nghiên cứu các vấn đề chuyên môn, tạo cơ hội cho người học nâng cao kiến thức và ý thức về những khác biệt văn hóa liên quan đến việc sử dụng ngoại ngữ, hợp tác trong lao động và giao tiếp.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

## **6. Pháp luật**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về Nhà nước và Pháp luật. Nội dung bao gồm một số vấn đề về Nhà nước và pháp luật và một số luật cơ bản của Pháp luật Việt Nam.

Sau khi học xong học phần này, người học có thể giải thích được những vấn đề cơ bản về Nhà nước và pháp luật và một số luật cơ bản của Pháp luật Việt Nam, vận dụng được kiến thức đã học để xử lý các vấn đề liên quan đến pháp luật tại nơi làm việc và trong cộng đồng dân cư, hình thành ý thức tôn trọng pháp luật, rèn luyện tác phong sống và làm việc theo pháp luật; biết lựa chọn hành vi và khẳng định sự tự chủ của mình trong các quan hệ xã hội, trong lao động, trong cuộc sống hàng ngày.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

## **7. Khởi tạo doanh nghiệp**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về doanh nghiệp, sản phẩm và thị trường của doanh nghiệp; kinh doanh và định hướng ngành nghề kinh doanh; các bước lập kế hoạch kinh doanh và thực thi kế hoạch kinh doanh.

Sau khi học xong học phần này, người học trình bày được những khái niệm cơ bản về doanh nghiệp và kinh doanh, có khả năng lập kế hoạch kinh doanh và xây dựng kế hoạch hành động để khởi sự kinh doanh trong một lĩnh vực của nền kinh tế.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

## **8. Giáo dục sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản nhất về năng lượng và tình hình sử dụng năng lượng, nhiên liệu, tài nguyên thiên nhiên hiện nay; các chính sách về sử dụng năng lượng của nước ta cũng như của một số quốc gia trên thế giới.

Sau khi học xong học phần này, người học hiểu và giải thích được các khái niệm, thuật ngữ cơ bản về năng lượng và vấn đề sử dụng năng lượng tiết kiệm hiệu quả, các dạng năng lượng mới; các chính sách sử dụng năng lượng của nước ta cũng như một số quốc gia trên thế giới, quá trình sản xuất, truyền tải, cung cấp, phân phối và sử dụng điện năng. Đồng thời, giúp người học hình thành được ý thức, thái độ sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả, tuyên truyền, giáo dục cho những người xung quanh ý thức sử dụng năng lượng tiết kiệm, hiệu quả, an toàn.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

## **9. Tổng quan du lịch**

Học phần này cung cấp cho người học các kiến thức khái quát về hoạt động du lịch nói chung và hoạt động kinh doanh du lịch nói riêng cũng như những đặc điểm nổi bật của ngành du lịch.

Sau khi học xong học phần này, người học đánh giá được thực trạng về du lịch thế giới nói chung và du lịch Việt Nam nói riêng.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

## **10. Tâm lý khách du lịch**

Học phần này cung cấp cho người học kiến thức cơ bản về tâm lý học và tâm lý du lịch, những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch và những đặc điểm tâm lý riêng theo dân tộc, nghề nghiệp của khách du lịch. Ngoài ra, học phần này còn trang bị cho người học một số phương pháp nghiên cứu tâm lý và vận dụng kiến thức tâm lý du lịch trong học tập và hoạt động nghề nghiệp.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng phân biệt được những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch theo dân tộc và theo nghề nghiệp.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

## **11. Marketing du lịch**

Học phần này cung cấp cho người học kiến thức cơ bản về marketing, thị trường du lịch và các chính sách marketing du lịch.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng phân tích được sự hình thành và phát triển của marketing, đặc điểm của thị trường du lịch và đánh giá được các chính sách marketing du lịch.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

## **12. Kỹ năng giao tiếp**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về một số vấn đề khái quát của hoạt động giao tiếp, một số nghi thức giao tiếp căn bản, kỹ năng giao tiếp ứng xử chung và kỹ năng giao tiếp ứng xử trong du lịch nói riêng. Ngoài ra, học phần này còn trang bị thêm các kiến thức về các tập quán giao tiếp tiêu biểu trên thế giới cho người học.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng vận dụng các kiến thức đã học để xử lý các tình huống giao tiếp với khách hàng.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

## **13. Ngoại ngữ chuyên ngành**

Học phần này cung cấp cho người học hệ thống từ vựng, thuật ngữ chuyên ngành và cấu trúc ngữ pháp, rèn luyện các kỹ năng: Nghe, nói, đọc, viết.

Sau khi học xong học phần này, người học sử dụng được các thuật ngữ chuyên ngành về nghiệp vụ nhà hàng, một số vấn đề cần giải quyết và giao tiếp đối với công việc của một nhân viên nhà hàng.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học học phần Ngoại ngữ.*

#### **14. Tổ chức sự kiện**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức về kỹ năng tổ chức sự kiện bao gồm lập kế hoạch về nội dung tổ chức, nhân lực, tài chính, cơ sở vật chất, thời gian, địa điểm, xúc tiến quảng cáo và truyền thông, tổ chức thực hiện, tổng kết đánh giá hoạt động tổ chức sự kiện.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng lên ý tưởng tổ chức sự kiện, lập kế hoạch và điều phối triển khai các sự kiện, quản lý nhóm tổ chức sự kiện, phối hợp và giám sát các hoạt động của các bộ phận liên quan trong quá trình thực hiện sự kiện.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

#### **15. Văn hóa ẩm thực**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về khẩu vị và tập quán ăn uống của Việt Nam và một số nước trên thế giới, giúp người học vận dụng vào công việc chuyên môn trong việc xây dựng thực đơn cũng như thực hành chế biến món ăn cho từng đối tượng khách của nhà hàng và các cơ sở kinh doanh, phục vụ ăn uống khác.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng phân biệt được những đặc trưng cơ bản về văn hóa ẩm thực giữa các vùng miền và các nước trên thế giới.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học các học phần Tổng quan du lịch, Tâm lý khách du lịch, Sinh lý dinh dưỡng.*

#### **16. Nghiệp vụ thanh toán**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về nghiệp vụ thanh toán, các vấn đề về hệ thống tiền tệ thế giới, tỷ giá hối đoái, thanh toán trong nền kinh tế thị trường, các điều kiện thanh toán trong hợp đồng du lịch và một số chứng từ sử dụng trong nghiệp vụ thanh toán.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng nhận biết được các vấn đề về hệ thống tiền tệ thế giới, phân tích được tỷ giá hối đoái, xác định được các điều kiện thanh toán trong hợp đồng du lịch và một số chứng từ sử dụng trong nghiệp vụ thanh toán.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

#### **17. Nghiệp vụ chế biến món ăn**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản nhất về nghề kỹ thuật chế biến món ăn, các quy trình kỹ thuật chế biến món ăn.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng trình bày, trang trí món ăn và có thể xây dựng được thực đơn áp dụng cho các nhà hàng và các cơ sở kinh doanh, phục vụ ăn uống khác.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **18. Kế toán tiêu chuẩn**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về vai trò, chức năng, nhiệm vụ của người kế toán tiêu chuẩn; yêu cầu về nghiệp vụ kế toán tiêu chuẩn; các thuật ngữ kinh tế; cách tính giá bán, giá vốn, lãi.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng mô tả được vị trí, vai trò của kế toán tiêu chuẩn; giải thích được một số thuật ngữ và phương pháp kế toán tiêu chuẩn; nhận biết và sử dụng được các loại sổ sách cơ bản.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **19. Xây dựng thực đơn**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về quan hệ các bữa ăn với thực đơn theo thời gian và các đặc trưng văn hóa; các kiến thức về các loại thực đơn theo truyền thống văn hóa ẩm thực của một số quốc gia tiêu biểu; phương pháp xây dựng thực đơn đảm bảo tính thực tiễn và khoa học.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng hình thành và rèn luyện kỹ năng xây dựng các loại thực đơn cơ bản.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học các học phần Tổng quan du lịch, Tâm lý khách du lịch, Sinh lý dinh dưỡng.*

### **20. Sinh lý dinh dưỡng**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về sinh lý dinh dưỡng; tầm quan trọng của dinh dưỡng với sức khỏe con người, quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn; chức năng của dinh dưỡng đối với cơ thể con người và khẩu phần ăn hợp lý về số lượng và chất lượng đối với từng lứa tuổi, từng loại lao động.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng nhận biết, phân loại các loại chức năng của các chất sinh nhiệt, chức năng dinh dưỡng của vitamin, chất khoáng và nguyên tố vi lượng.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

### **21. Thương phẩm và an toàn thực phẩm**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về thương phẩm hàng thực phẩm. Các nội dung được đề cập đến trong môn học như thành phần học có trong các loại thực phẩm, nguồn gốc hàm lượng của các thành phần, đặc điểm, tính chất, vai trò của các thành phần, yêu cầu về chất lượng và phương pháp bảo quản hàng thực phẩm trong chế biến món ăn.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng chọn lọc, xác định được chất lượng hàng thực phẩm, đồng thời biết cách bảo quản các loại thực phẩm và giúp cho việc nâng cao chất lượng món ăn và đảm bảo an toàn thực phẩm.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

## **22. Tổ chức kinh doanh nhà hàng**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về tổ chức cơ sở vật chất, tổ chức nhân lực và tổ chức hoạt động kinh doanh của nhà hàng.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng trình bày được khái niệm, đặc điểm của kinh doanh nhà hàng, phân loại được cơ sở vật chất kỹ thuật, hiểu được tổ chức nhân lực, biết cách bố trí và sắp đặt trang thiết bị, cách bảo quản hàng hóa, thực hiện đúng quy trình bán hàng và phục vụ khách hàng trong nhà hàng và các cơ sở kinh doanh, phục vụ ăn uống khác.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học các học phần Tổng quan du lịch, Tâm lý du lịch, Kỹ năng giao tiếp, Marketing du lịch.*

## **23. Lý thuyết nghiệp vụ bàn**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về thực đơn, món ăn, việc phối hợp phục vụ đồ uống với các món ăn, các quy trình phục vụ ăn uống cơ bản trong nhà hàng và các cơ sở kinh doanh, phục vụ ăn uống khác.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng phục vụ bàn tốt trong nhà hàng và các cơ sở kinh doanh, phục vụ ăn uống khác, có khả năng điều hành trong một ca làm việc.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

## **24. Thực hành nghiệp vụ bàn**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức và kỹ năng cơ bản về các kiểu đặt bàn và phục vụ ăn Âu, Á theo thực đơn đặt trước và thực đơn chọn món; quy trình phục vụ các bữa ăn thường, ăn tiệc; các kỹ năng giao tiếp với khách, kỹ năng thể hiện lòng mến khách.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng thực hiện được những kỹ năng cơ bản về phục vụ ăn uống, kỹ năng phục vụ các bữa ăn Âu, Á, các bữa ăn thường, các bữa ăn tiệc.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học học phần Lý thuyết nghiệp vụ bàn.*

## **25. Lý thuyết nghiệp vụ bar**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về bar, đồ uống; kỹ thuật pha chế và tổ chức phục vụ các loại đồ uống.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng pha chế và tổ chức phục vụ các loại đồ uống, giám sát điều hành và quản lý dịch vụ bar.

*Điều kiện tiên quyết: Không*

## **26. Thực hành nghiệp vụ bar**

Học phần này cung cấp cho người học những kỹ năng cơ bản trong pha chế và tổ chức phục vụ các loại đồ uống.

Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng thực hiện thuần thục các phương pháp pha chế và tổ chức phục vụ các loại đồ uống, giám sát điều hành và quản lý dịch vụ bar.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học học phần Lý thuyết nghiệp vụ bar.*

## **27. Thực tập nghề nghiệp**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức và kỹ năng thực tế về phương pháp tiếp cận khách hàng tại nhà hàng và các cơ sở kinh doanh phục vụ ăn uống khác; quy trình phục vụ khách ăn uống theo các loại thực đơn khác nhau; hoạt động giao tiếp với khách hàng và kỹ năng thể hiện lòng mến khách trong quá trình phục vụ khách ăn uống.

Sau khi thực tập xong, người học có khả năng xác định chức năng, nhiệm vụ và các bộ phận cụ thể trong nhà hàng; giải quyết các tình huống liên quan đến khách hàng, tính toán được công suất hoạt động của các bàn (phòng) trong nhà hàng và quản lý doanh thu.

*Điều kiện tiên quyết: Thực hiện sau khi đã học các học phần lý thuyết chuyên môn.*

## **28. Thực tập tốt nghiệp**

Học phần này cung cấp cho người học những kiến thức và kỹ năng về tổ chức nhân lực và tổ chức cơ sở vật chất trong một nhà hàng hoặc cơ sở kinh doanh phục vụ ăn uống cụ thể; phục vụ các đối tượng khách ăn uống theo các loại thực đơn khác nhau; phương pháp phối hợp làm việc giữa các nhân viên trong bộ phận phục vụ và với các bộ phận khác có liên quan.

Sau khi thực tập xong, người học có khả năng phục vụ tốt khách hàng, phát triển thành giám sát viên trong nhà hàng, quầy bar và trong các cơ sở kinh doanh phục vụ ăn uống khác.

*Điều kiện tiên quyết: Sau khi hoàn thành học phần thực hành nghề nghiệp và các học phần chuyên môn.*

## **VI. Các điều kiện thực hiện chương trình**

### **1. Đội ngũ giáo viên thực hiện chương trình**

Để triển khai thực hiện chương trình đào tạo có chất lượng và hiệu quả, cơ sở đào tạo cần có đủ đội ngũ giáo viên cả về số lượng và chất lượng.

- Đội ngũ giáo viên phải đảm bảo tiêu chuẩn theo quy định của Luật giáo dục và Điều lệ trường trung cấp chuyên nghiệp hiện hành.

- Số lượng giáo viên phải đảm bảo để tỷ lệ số học sinh/giáo viên phù hợp theo quy định, trong đó đội ngũ giáo viên cơ hữu của các bộ môn phải đảm bảo tối thiểu 70% khối lượng của chương trình đào tạo.

Ngoài ra, giáo viên tham gia giảng dạy cần có trình độ tin học, ngoại ngữ và kinh nghiệm thực tế về ngành Nghiệp vụ nhà hàng để hỗ trợ, phục vụ cho công tác giảng dạy và nghiên cứu.

### **2. Cơ sở vật chất, trang thiết bị**

Để triển khai thực hiện chương trình đào tạo có chất lượng và hiệu quả, thì ngoài những cơ sở vật chất, trang thiết bị, phương tiện dạy học dùng chung cho các



ngành đào tạo, cơ sở đào tạo phải chuẩn bị các phòng thí nghiệm, thực hành, thực tập dưới đây với các thiết bị công nghệ tương ứng:

- Các phương tiện và đồ dùng dạy học: Máy vi tính, máy chiếu, phòng nghe nhìn, các băng tư liệu.

- Phòng thí nghiệm hóa thực phẩm.

- Phòng học thực hành:

+ Phòng thực hành bàn: Được trang bị đồng bộ các trang thiết bị như: hệ thống bàn, ghế, khăn trải bàn, khăn ăn, lọ hoa, hệ thống bát, đĩa, thìa, dao, đĩa để phục vụ ăn Âu, Á.

+ Phòng thực hành pha chế đồ uống: Được trang bị thiết bị hiện đại, đồng bộ theo tiêu chuẩn quốc tế.

+ Phòng thực hành nấu ăn: Được trang bị đồng bộ các trang thiết bị như hệ thống bếp nấu, lò vi sóng và các loại dụng cụ nấu ăn khác.

## **VII. Hướng dẫn sử dụng chương trình để thiết kế các chương trình đào tạo cụ thể**

1. Chương trình khung trung cấp chuyên nghiệp ngành Nghiệp vụ nhà hàng quy định cụ thể về nội dung và khối lượng kiến thức, kỹ năng, tỷ lệ giữa lý thuyết, thực hành, thực tập của khóa học 2 năm đào tạo Nghiệp vụ nhà hàng. Chương trình được cấu trúc thành một hệ thống hoàn chỉnh và phân bố hợp lý về thời gian, phù hợp với quy định của Luật giáo dục nhằm đáp ứng mục tiêu và yêu cầu chất lượng đào tạo.

Chương trình bao gồm các học phần chung, học phần cơ sở, học phần chuyên môn, thực tập nghề nghiệp và thực tập tốt nghiệp, đồng thời phân bố thời lượng đối với từng học phần, phân bố thời lượng lý thuyết, thực hành và thực tập trong các học phần của toàn bộ chương trình. Ngoài ra, chương trình còn giới thiệu danh mục các học phần và mô tả nội dung từng học phần trong chương trình, xác định điều kiện thực hiện chương trình nhằm đảm bảo chất lượng đào tạo, đồng thời quy định nội dung thi tốt nghiệp khóa học.

Danh mục các học phần và khối lượng kiến thức, kỹ năng quy định trong chương trình chỉ là quy định mức tối thiểu, trong đó có các học phần bắt buộc và các học phần tự chọn. Các học phần bắt buộc là những học phần chứa đựng nội dung kiến thức chủ yếu của mỗi chương trình, bắt buộc học sinh phải tích lũy. Học phần tự chọn là những học phần chứa đựng nội dung kiến thức cần thiết, được tự chọn nhằm đa dạng hóa hướng chuyên môn và kỹ năng nghề nghiệp để tích lũy đủ số đơn vị học trình quy định. Trong chương trình này quy định 1 đơn vị học trình bằng 15 tiết học lý thuyết; bằng 30 tiết đến 45 tiết học thực hành, thí nghiệm, thảo luận, tham quan, bài tập; bằng 45 giờ đến 60 giờ thực tập; 1 tiết học có thời lượng là 45 phút, 1 giờ thực tập có thời lượng là 60 phút.

2. Chương trình được thiết kế theo hướng thuận lợi cho việc phát triển các chương trình đào tạo cụ thể. Có thể kết cấu lại chương trình của các học phần tự chọn trong các học phần cơ sở và chuyên môn để phù hợp với kế hoạch đào tạo của các trường và có thể xây dựng thành chương trình đào tạo các ngành khác; trong đó khối lượng kiến thức, kỹ năng đào tạo chuyên ngành là 30% tổng khối lượng kiến thức, kỹ năng được bố trí cho các học phần chuyên môn, thực tập nghề nghiệp và thực tập tốt nghiệp. Có thể thiết kế chương trình đào tạo liên thông từ Trung cấp chuyên nghiệp lên Cao đẳng, Đại học bằng cách bổ sung các nội dung, học phần còn thiếu so với chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng, Đại học.

3. Căn cứ các quy định của chương trình khung này, đồng thời căn cứ vào mục tiêu, đối tượng tuyển sinh, thời gian đào tạo, yêu cầu sử dụng nhân lực và điều kiện thực tiễn, các trường xây dựng thành chương trình đào tạo cụ thể của trường mình và lập kế hoạch đào tạo toàn khóa, kế hoạch đào tạo từng năm học để triển khai thực hiện chương trình. Thành phần tham gia xây dựng chương trình đào tạo cụ thể của trường là những cán bộ quản lý, giáo viên giảng dạy về nghiệp vụ nhà hàng, cán bộ quản lý thuộc các doanh nghiệp trong đó cần lựa chọn những người có trình độ chuyên môn, có kinh nghiệm thực tế và có uy tín tham gia xây dựng chương trình. Chương trình đào tạo cụ thể phải được tổ chức thẩm định theo Quy định về thẩm định chương trình giáo dục trung cấp chuyên nghiệp của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.

Mục tiêu đào tạo phải được cụ thể hóa từ chương trình khung trên cơ sở chuẩn đầu ra về kiến thức, kỹ năng, thái độ cũng như vị trí và nhiệm vụ phải thực hiện tại nơi làm việc mà người học cần đạt được. Cấu trúc kiến thức, kỹ năng trong chương trình đào tạo phải phù hợp định hướng mục tiêu đào tạo. Thời gian thực tập (bao gồm thực tập nghề nghiệp và thực tập tốt nghiệp) được xem như các học phần trong chương trình đào tạo và phải xác định mục tiêu, nội dung, kế hoạch chặt chẽ và được thực hiện tập trung tại trường hoặc tại doanh nghiệp.

Kế hoạch đào tạo phải đảm bảo triển khai đúng chương trình đào tạo, đồng thời vận dụng linh hoạt, phù hợp với đối tượng đào tạo, điều kiện hoàn cảnh cụ thể. Việc bố trí các học phần phải đảm bảo tính logic, thuận lợi và hiệu quả.

4. Việc đánh giá kết quả học tập của học sinh trong quá trình đào tạo và khi kết thúc khóa học được thực hiện theo quy định tại Quy chế đào tạo trung cấp chuyên nghiệp hệ chính quy của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo./.

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**

**Bùi Văn Ga**