

BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI

BỘ LAO ĐỘNG -
THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 16/2009/TT-BLĐTBXH

Hà Nội, ngày 20 tháng 5 năm 2009

THÔNG TƯ

quy định Chương trình khung trình độ trung cấp nghề và trình độ cao đẳng nghề

Căn cứ Luật dạy nghề ngày 29 tháng 11 năm 2006;

Căn cứ Nghị định số 186/2007/NĐ-CP ngày 25 tháng 12 năm 2007 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội;

Căn cứ kết quả thẩm định của Hội đồng thẩm định và đề nghị của Tổng cục Dạy nghề về việc ban hành chương trình khung trình độ trung cấp nghề, chương trình khung trình độ cao đẳng nghề cho các nghề: Hướng dẫn du lịch; Quản trị lữ hành; Kỹ thuật chế biến món ăn; Quản trị khách sạn;

Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định chương trình khung trình độ trung cấp nghề và trình độ cao đẳng nghề đối với các nghề trên như sau:

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh và Đối tượng áp dụng:

Thông tư này quy định chương trình khung trình độ trung cấp nghề và chương trình khung trình độ cao đẳng nghề để áp dụng đối với các trường cao đẳng nghề, trường trung cấp nghề, trường đại học, trường cao đẳng và trường trung cấp chuyên nghiệp (sau đây gọi chung là cơ sở dạy nghề) công lập và tư thục có đăng ký hoạt động dạy nghề các nghề được quy định tại Thông tư này;

Chương trình khung trình độ trung cấp nghề và trình độ cao đẳng nghề quy định tại Thông tư này không bắt buộc áp dụng chương trình khung đối với các cơ sở dạy nghề có vốn đầu tư nước ngoài.

Điều 2. Chương trình khung quy định tại Thông tư này bao gồm:

1. Chương trình khung trình độ trung cấp nghề, chương trình khung trình độ cao đẳng nghề cho nghề “Hướng dẫn du lịch” (Phụ lục 1).

2. Chương trình khung trình độ trung cấp nghề, chương trình khung trình độ cao đẳng nghề cho nghề “Quản trị lễ hành” (Phụ lục 2).

3. Chương trình khung trình độ trung cấp nghề, chương trình khung trình độ cao đẳng nghề cho nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn” (Phụ lục 3).

4. Chương trình khung trình độ trung cấp nghề, chương trình khung trình độ cao đẳng nghề cho nghề “Quản trị khách sạn” (Phụ lục 4).

Điều 3. Trách nhiệm xây dựng chương trình dạy nghề:

Căn cứ quy định tại Thông tư này, Hiệu trưởng các trường cao đẳng nghề, trường trung cấp nghề, trường đại học, trường cao đẳng và trường trung cấp chuyên nghiệp có đăng ký hoạt động dạy nghề cho các nghề được quy định tại Thông tư này tổ chức xây dựng, thẩm định, duyệt chương trình dạy nghề của trường.

Điều 4. Điều khoản thi hành:

1. Thông tư này có hiệu lực thi hành sau 45 ngày, kể từ ngày ký.

2. Các Bộ, cơ quan ngang Bộ, cơ quan thuộc Chính phủ, tổ chức Chính trị - Xã hội và Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương, Tổng cục Dạy nghề, các trường cao đẳng nghề, trường trung cấp nghề, trường đại học, trường cao đẳng và trường trung cấp chuyên nghiệp có đăng ký hoạt động dạy nghề trình độ trung cấp nghề và trình độ cao đẳng nghề cho các nghề được quy định tại Thông tư này và các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này./.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Đàm Hữu Đắc

Phụ lục 1

Chương trình khung trình độ Trung cấp nghề, Chương trình khung trình độ Cao đẳng nghề cho nghề “Hướng dẫn du lịch”

(kèm theo Thông tư số 16/2009/TT-BLĐTBXH ngày 20 tháng 5 năm 2009 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Phụ lục 1A

Chương trình khung trình độ Trung cấp nghề

Tên nghề: Hướng dẫn du lịch

Mã nghề: 40810102

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học phổ thông và tương đương;

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

Số lượng môn học, mô đun đào tạo: 25

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: Bằng tốt nghiệp Trung cấp nghề,

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp

- Kiến thức:

+ Người học được trang bị các kiến thức chuyên môn cơ bản về nghề hướng dẫn: Đặc điểm, giá trị của các tài nguyên và tuyến điểm du lịch; hệ thống các nhà cung cấp dịch vụ du lịch có liên quan; quy trình tổ chức thực hiện chương trình du lịch, kiến thức về thuyết minh, hướng dẫn đối tượng tham quan, quy trình xử lý

các tình huống phát sinh trong quá trình thực hiện chương trình du lịch;

+ Người học được trang bị những kiến thức cần thiết cho nghiệp vụ hướng dẫn như: Tổng quan du lịch và khách sạn, tâm lý khách du lịch, kỹ năng giao tiếp, hệ thống di tích và danh thắng Việt Nam, văn hóa Việt Nam, địa lý du lịch Việt Nam...;

+ Người học được cung cấp các kiến thức bổ trợ cho nghiệp vụ hướng dẫn như: Nghiệp vụ lễ hành, các dân tộc Việt Nam, tiến trình lịch sử Việt Nam, lịch

sử văn minh thế giới, tổ chức sự kiện, tin học ứng dụng, nghiệp vụ thanh toán, nghiệp vụ văn phòng, văn hóa ẩm thực, nghiệp vụ lưu trú, môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch...;

+ Người học còn được cung cấp: Các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, quốc phòng, giáo dục thể chất; Các kiến thức về tin học, ngoại ngữ.

- Kỹ năng:

+ Sau khi học xong, người học có được các kỹ năng nghề nghiệp trong các công việc: Chuẩn bị, tổ chức thực hiện chương trình, thuyết minh, hướng dẫn tham quan, quản lý đoàn khách, hỗ trợ quảng cáo tiếp thị và bán chương trình, thiết lập và duy trì các mối quan hệ với các đối tác, giải quyết các vấn đề phát sinh trong quá trình thực hiện chương trình du lịch, chăm sóc khách hàng... đáp ứng nhu cầu của khách du lịch. Đảm bảo các yêu cầu về chất lượng, vệ sinh, an toàn, an ninh, chu đáo và lịch sự;

+ Người học có được các kỹ năng hỗ trợ khác cho nghề hướng dẫn như: kỹ năng giao tiếp, kỹ năng tổ chức sự kiện...;

+ Người học có thể sử dụng được ngoại ngữ trong giao tiếp thông thường và trong một số hoạt động cụ thể của nghề nghiệp;

+ Người học có được khả năng làm việc độc lập, tham gia làm việc theo

nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ cho công tác hướng dẫn; có đạo đức, sức khỏe, lương tâm nghề nghiệp, có ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp, có khả năng tổ chức và thực hiện các nhiệm vụ của nghề hướng dẫn du lịch. Người học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp.

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

- Chính trị, đạo đức:

+ Hiểu biết cơ bản về đường lối cách mạng của Đảng, về hiến pháp và pháp luật của Nhà nước. Yêu nước, trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN; thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo hiến pháp và pháp luật;

+ Yêu nghề, có khả năng làm việc độc lập và làm việc theo nhóm. Có kỹ năng lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hóa dân tộc và địa phương trong từng giai đoạn lịch sử;

+ Có ý thức học tập và rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng yêu cầu công việc.

- Thể chất, quốc phòng:

+ Trang bị cho người học các kiến thức, kỹ năng cơ bản về thể dục thể thao,

biết cách áp dụng vào việc tăng cường và bảo vệ sức khỏe;

+ Giáo dục cho người học lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, những hiểu biết cần thiết về quốc phòng toàn dân và lực lượng vũ trang nhân dân, xây dựng ý thức bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN;

+ Trang bị cho người học một số kiến thức về kỹ năng quân sự cần thiết làm cơ sở để học sinh thực hiện nhiệm vụ quân sự trong nhà trường, vận dụng nghề nghiệp chuyên môn phục vụ Quốc phòng và sẵn sàng tham gia lực lượng vũ trang bảo vệ Tổ quốc.

3. Cơ hội việc làm

Sau khi tốt nghiệp người học có được các kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể đảm đương được các vị trí như: hướng dẫn viên tại điểm tham quan, hướng dẫn viên địa phương, hướng dẫn viên toàn tuyến, hướng dẫn viên dưới các hình thức du lịch khác (chủ yếu đối với khách du lịch Việt Nam), và các vị trí khác... tùy theo khả năng cá nhân và yêu cầu của công việc.

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

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

- Thời gian của khóa học: 2 năm
- Thời gian học tập: 90 tuần
- Thời gian thực học tối thiểu: 2550 giờ
- Thời gian ôn, kiểm tra hết môn và thi: 180 giờ; Trong đó thi tốt nghiệp: 30 giờ

2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian học các môn học chung bắt buộc: 210 giờ
- Thời gian học các môn học đào tạo nghề: 2340 giờ

+ Thời gian học bắt buộc: 1860 giờ;
Thời gian học tự chọn: 480 giờ

+ Thời gian học lý thuyết: 660 giờ;
Thời gian học thực hành: 1680 giờ.

3. Thời gian học văn hóa Trung học phổ thông đối với hệ tuyển sinh Trung học cơ sở: 1200 giờ

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

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

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	210	106		
MH01	Pháp luật	15	10	4	1
MH02	Chính trị	30	22	6	2
MH03	Giáo dục thể chất	30	3	24	3
MH04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	45	28	13	4
MH05	Tin học	30	13	15	2
MH06	Ngoại ngữ cơ bản	60	30	25	5
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc	1860	387	1396	77
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	105	90	27	8
MH07	Tổng quan du lịch và khách sạn	30	28	-	2
MĐ08	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	75	42	27	6
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	1775	297	1369	69
MH09	Ngoại ngữ chuyên ngành	420	90	305	25
MH10	Hệ thống di tích và danh thắng Việt Nam	75	42	29	4
MH11	Văn hóa Việt Nam	75	57	15	3
MH12	Địa lý du lịch Việt Nam	60	56	-	4
MĐ13	Nghiệp vụ hướng dẫn	345	72	240	33
MH14	Thực hành nghề tại cơ sở	780	-	780	
	Tổng cộng	2070	597	1396	77

IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC

(Nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ ĐỀ XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ

1. Hướng dẫn xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn; thời gian, phân bổ thời gian và chương

trình cho môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

- Tổng thời gian dành cho các môn học đào tạo nghề tự chọn là 480 giờ chiếm 20,51% tổng số thời gian thực học tối thiểu dành cho các môn học đào tạo nghề (2340 giờ).

- Để xác định thời gian cho từng môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn cũng dựa trên phân tích công việc như đối với các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc.

1.1. Danh mục và phân bổ thời gian môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ15	Nghiệp vụ lễ hành	150	43	93	14
MH16	Các dân tộc Việt Nam	45	43	-	2
MH17	Tiến trình lịch sử Việt Nam	60	58		2
MH18	Lịch sử văn minh thế giới	45	43	-	2
MĐ19	Tổ chức sự kiện	45	15	27	3
MH20	Tin học ứng dụng	45	15	27	3
MĐ21	Nghiệp vụ thanh toán	45	15	28	2
MĐ22	Nghiệp vụ văn phòng	45	15	28	2
MH23	Văn hóa ẩm thực	45	15	27	3
MH24	Nghiệp vụ lưu trú	45	15	28	2
MH25	Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch	45	15	27	3
	Tổng cộng	615	292	285	38

(Nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

1.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình các môn học đào tạo nghề tự chọn

- Chọn các môn học, mô đun sao cho đảm bảo quỹ thời gian thực học tự chọn tối thiểu quy định trong chương trình khung.

- Để xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn, các trường cần căn cứ vào đặc thù riêng của ngành và điều kiện cụ thể của trường như:

+ Nhu cầu của người học (nhu cầu của các doanh nghiệp);

+ Trình độ đội ngũ giáo viên;

+ Cơ sở vật chất, trang thiết bị dạy học.

- Các trường có thể chọn một, hai, ba... trong số các môn học tự chọn trong danh mục ở bảng danh mục các môn học đào tạo nghề tự chọn sao cho đảm bảo thời gian học tự chọn là 480 giờ chiếm 20,51% tổng thời gian các môn học đào tạo nghề (trong đó có ít nhất là 225 giờ thực hành).

2. Hướng dẫn thi tốt nghiệp:

STT	Môn thi tốt nghiệp	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Thi viết	Không quá 120 phút
2	Văn hóa THPT đối với hệ tuyển sinh THCS	Viết, trắc nghiệm	Không quá 120 phút
3	Kiến thức, kỹ năng nghề: - Lý thuyết nghề: Ngoại ngữ chuyên ngành/ngành/vụ hướng dẫn - Thực hành nghề: Nghiệp vụ hướng dẫn	Thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm	Không quá 120 phút
		Bài thi thực hành	Không quá 4 giờ

3. Hướng dẫn xác định thời gian và nội dung cho các hoạt động giáo dục ngoại khóa (được bố trí ngoài thời gian đào tạo) nhằm đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện:

Nội dung	Thời gian
1. Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2. Văn hóa, văn nghệ - Qua các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể	- Ngoài giờ học hàng ngày - 19 giờ đến 21 giờ vào một buổi trong tuần

Nội dung	Thời gian
3. Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, người học có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Vào tất cả các ngày làm việc trong tuần
4. Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ 7, chủ nhật
5. Tham quan thực tế	Mỗi học kỳ 1 lần

4. Các chú ý khác:

4.1. Chú ý về chương trình đào tạo và đề cương chi tiết

- Đề cương chi tiết và chương trình chi tiết các môn học chung bắt buộc theo quy định và hướng dẫn chung của Tổng cục Dạy nghề, Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc được xác định dựa trên phiếu phân tích nghề, phân tích công việc nghề hướng dẫn du lịch.

- Căn cứ nội dung phiếu phân tích nghề để xác định kiến thức, kỹ năng, thái độ cần thiết phải đưa vào chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo.

4.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình chi tiết của các môn học đào tạo nghề tự chọn:

Cần căn cứ vào các nội dung chính trong Đề cương chi tiết chương trình của

từng môn học để xây dựng chương trình chi tiết cho môn học đó, cụ thể như sau:

- Mục tiêu môn học.
- Nội dung chính về kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề mà người học phải học.
- Phân bổ thời gian cho từng phần, từng chương cụ thể đã được xác định.
- Hướng dẫn thực hiện chương trình.

4.3. Hướng dẫn kiểm tra sau khi kết thúc môn học đào tạo nghề và hướng dẫn thi tốt nghiệp:

Tất cả các môn học đào tạo nghề khi kết thúc môn học đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học.

- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút

+ Thực hành: Không quá 8 giờ

- Mỗi môn học có từ 02 đơn vị học trình (cứ 15 giờ học là 01 đơn vị học trình) trở lên sẽ có một bài kiểm tra hết môn (gọi là bài kiểm tra lý thuyết).

- Thời gian làm bài kiểm tra hết môn: tối đa là 120 phút.

- Bài kiểm tra hết môn có:

+ Các câu trắc nghiệm khách quan, mỗi câu làm trong khoảng 1 ÷ 5 phút.

+ Các câu hỏi tự luận, mỗi câu làm trong khoảng 15 phút.

4.4. Hướng dẫn phân bổ thời gian và nội dung phần thực hành nghề tại cơ sở:

- Thực hành nghề tại cơ sở nhằm mục tiêu hoàn thiện kiến thức, áp dụng các hiểu biết và kỹ năng đã được học tập tại trường vào môi trường nghề nghiệp thực tế;

- Nội dung thực hành nghề tại cơ sở là bao gồm những nội dung người học đã được học tại trường (tùy từng đợt thực hành) đặc biệt là các kiến thức và kỹ

năng nghề nghiệp để áp dụng vào công việc thực tế;

- Có thể phân bổ nội dung thực hành nghề tại cơ sở theo ba hướng sau:

+ Người học thực hành tại các doanh nghiệp du lịch, có công việc phù hợp với nghề hướng dẫn. Trong trường hợp này cần có giáo viên, hoặc người hướng dẫn (có thể là người có kinh nghiệm trình độ đang làm việc tại các cơ sở) hướng dẫn người học;

+ Thực hành các nghiệp vụ hướng dẫn (có giáo viên hướng dẫn) tại các điểm tham quan, du lịch, các tuyến du lịch hoặc theo các chương trình du lịch...;

+ Kết hợp cả hai hình thức nói trên.

- Việc lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như phân bổ thời gian thực hành tùy điều kiện từng trường có thể lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như chia thành các đợt thực hành với thời lượng hợp lý, đảm bảo về thời lượng và các mục tiêu, nội dung cơ bản nói trên./.

Phụ lục 1B

Chương trình khung trình độ Cao đẳng nghề

Tên nghề: Hướng dẫn du lịch

Mã nghề: 50810102

Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học phổ thông và tương đương;

Số lượng môn học, mô đun đào tạo: 34

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: Bằng tốt nghiệp Cao đẳng nghề,

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp

- Kiến thức:

+ Người học được trang bị các kiến thức chuyên môn sâu về nghề hướng dẫn: Đặc điểm, giá trị của các tài nguyên và tuyến điểm du lịch; hệ thống các nhà cung cấp dịch vụ du lịch có liên quan; quy trình tổ chức thực hiện chương trình du lịch, kiến thức về thuyết minh, hướng dẫn đối tượng tham quan, quy trình xử lý các tình huống phát sinh trong quá trình thực hiện chương trình du lịch;

+ Người học được trang bị những kiến thức cần thiết cho nghiệp vụ hướng dẫn như: Tổng quan du lịch và khách sạn, tâm lý khách du lịch, kỹ năng giao tiếp, hệ thống di tích và danh thắng Việt Nam, văn hóa Việt Nam, địa lý du lịch Việt

Nam, Tổ chức sự kiện, lịch sử văn minh thế giới, tiến trình lịch sử Việt Nam, các dân tộc Việt Nam;

+ Người học được cung cấp các kiến thức bổ trợ cho nghiệp vụ hướng dẫn như: Nghiệp vụ lễ hành, văn học dân gian Việt Nam, kinh tế Việt Nam, nghiệp vụ văn phòng, xây dựng thực đơn, nghiệp vụ thanh toán, văn hóa ẩm thực, nghiệp vụ lưu trú, tin học ứng dụng, môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch...;

+ Người học được trang bị các kiến thức chuyên môn để có thể thực hiện các nghiệp vụ hướng dẫn đối với khách du lịch quốc tế như: kinh tế quốc tế, địa lý du lịch thế giới;

+ Người học được cung cấp các kiến thức về làm việc theo nhóm và một số kiến thức quản lý kinh tế cơ bản như: Thống kê xã hội, quản lý chất lượng

dịch vụ, quản lý nhà nước về du lịch, marketing du lịch;

+ Người học còn được cung cấp: Các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, quốc phòng, giáo dục thể chất; Các kiến thức về tin học, ngoại ngữ.

- Kỹ năng:

+ Sau khi học xong, người học có được các kỹ năng nghề nghiệp trong các công việc: Chuẩn bị, tổ chức thực hiện chương trình, thuyết minh, hướng dẫn tham quan, quản lý đoàn khách, hỗ trợ quảng cáo tiếp thị và bán chương trình, thiết lập và duy trì các mối quan hệ với các đối tác, giải quyết các vấn đề phát sinh trong quá trình thực hiện chương trình du lịch, chăm sóc khách hàng... đáp ứng nhu cầu của khách du lịch. Đảm bảo các yêu cầu về chất lượng, vệ sinh, an toàn, an ninh, chu đáo và lịch sự;

+ Người học có thể sử dụng được ngoại ngữ trong giao tiếp thông thường và trong một số hoạt động cụ thể của nghiệp vụ hướng dẫn du lịch quốc tế ở mức độ tương đối cao;

+ Người học có được khả năng làm việc độc lập, tổ chức làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ phục vụ cho công tác hướng dẫn; có đạo đức, sức khỏe, lương tâm nghề nghiệp, có ý thức

kỷ luật, tác phong công nghiệp, có khả năng tổ chức và thực hiện các nhiệm vụ của nghề hướng dẫn du lịch. Người học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp.

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

- Chính trị, đạo đức:

+ Hiểu biết cơ bản về đường lối cách mạng của Đảng, về Hiến pháp và Pháp luật của Nhà nước. Yêu nước, trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN; thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo Hiến pháp và Pháp luật;

+ Yêu nghề, có khả năng làm việc độc lập và làm việc theo nhóm. Có kỹ năng lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hóa dân tộc và địa phương trong từng giai đoạn lịch sử;

+ Có ý thức học tập và rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng yêu cầu công việc.

- Thể chất, quốc phòng:

+ Trang bị cho người học các kiến thức, kỹ năng cơ bản về thể dục thể thao, biết cách áp dụng vào việc tăng cường và bảo vệ sức khỏe;

+ Giáo dục cho người học lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, những hiểu biết cần thiết về quốc phòng toàn dân và lực lượng vũ trang nhân dân, xây dựng ý thức bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN;

+ Trang bị cho người học một số kiến thức về kỹ năng quân sự cần thiết làm cơ sở để học sinh thực hiện nhiệm vụ quân sự trong nhà trường, vận dụng nghề nghiệp chuyên môn phục vụ Quốc phòng và sẵn sàng tham gia lực lượng vũ trang bảo vệ Tổ quốc.

3. Cơ hội việc làm

Sau khi học xong người học có được các kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể đảm đương được các vị trí như: hướng dẫn viên tại điểm tham quan, hướng dẫn viên địa phương, hướng dẫn viên toàn tuyến, hướng dẫn viên dưới các hình thức du lịch khác (đối với khách du lịch Việt Nam và quốc tế), có cơ hội trở thành trưởng nhóm hướng dẫn viên, quản lý nghiệp vụ hướng dẫn của các công ty du lịch và các vị trí khác trong tương lai... tùy theo khả năng cá nhân và yêu cầu của công việc.

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

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

- Thời gian đào tạo: 3 năm
- Thời gian học tập: 131 tuần
- Thời gian thực học tối thiểu: 3750 giờ
- Thời gian ôn, kiểm tra hết môn và thi: 240 giờ; Trong đó thi tốt nghiệp: 60 giờ

2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian học các môn học chung bắt buộc: 450 giờ
- Thời gian học các môn học đào tạo nghề: 3300 giờ

+ Thời gian học bắt buộc: 2520 giờ; Thời gian học tự chọn: 780 giờ.

+ Thời gian học lý thuyết: 1115 giờ; Thời gian học thực hành: 2175 giờ.

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

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	450	220	200	30
MH01	Pháp luật	30	21	7	2

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH02	Chính trị	90	60	24	6
MH03	Giáo dục thể chất	60	4	52	4
MH04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	75	58	13	4
MH05	Tin học	75	17	54	4
MH06	Ngoại ngữ cơ bản	120	60	50	10
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc	2520	626	1083	91
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	105	70	27	8
MH07	Tổng quan du lịch và khách sạn	30	28	-	2
MĐ08	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	75	42	27	6
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	2425	556	1056	83
MH09	Ngoại ngữ chuyên ngành	600	140	430	30
MH10	Hệ thống di tích và danh thắng Việt Nam	75	42	29	4
MH11	Văn hóa Việt Nam	75	57	15	3
MH12	Địa lý du lịch Việt Nam	60	56	-	4
MĐ13	Tổ chức sự kiện	60	30	27	3
MH14	Lịch sử văn minh thế giới	45	43	-	2
MH15	Tiến trình lịch sử Việt Nam	60	58	-	2
MH16	Các dân tộc Việt Nam	45	43	-	2
MĐ17	Nghiệp vụ hướng dẫn	435	87	315	33
MH18	Thực hành nghề tại cơ sở	960	-	960	
	Tổng cộng	2970	1076	1803	91

IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC

(Nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG NGHỀ ĐỂ XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ

1. Hướng dẫn xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn; thời gian, phân bổ thời gian và chương

trình cho môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

- Tổng thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn là 780 giờ chiếm 23,63% tổng số thời gian thực học tối thiểu dành cho các môn học, mô đun đào tạo nghề (3300 giờ).

- Để xác định thời gian cho từng môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn cũng dựa trên phân tích công việc như đối với các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc.

1.1. Danh mục và phân bổ thời gian môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ19	Nghiệp vụ lễ hành	180	59	103	18
MH20	Marketing du lịch	45	30	12	3
MH21	Văn học dân gian Việt Nam	60	57	-	3
MH22	Lịch sử kinh tế Việt Nam	45	43	-	2
MH23	Địa lý du lịch Thế giới	45	42	-	3
MH24	Quản lý nhà nước về du lịch	45	42	-	3
MĐ25	Nghiệp vụ văn phòng	45	15	28	2
MĐ26	Xây dựng thực đơn	45	15	25	5
MĐ27	Nghiệp vụ thanh toán	45	15	28	2

09602384

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH28	Văn hóa ẩm thực	45	15	27	3
MH29	Nghiệp vụ lưu trú	45	15	28	2
MH30	Ngoại ngữ 2	180	60	101	19
MH31	Tin học ứng dụng	45	15	27	3
MH32	Quản lý chất lượng dịch vụ	45	42	-	3
MH33	Thống kê xã hội	45	42	-	3
MH34	Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch	45	15	27	3
	Tổng cộng	1005	522	406	77

(Nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

1.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình các môn học đào tạo nghề tự chọn

- Chọn các môn học, mô đun sao cho đảm bảo quỹ thời gian thực học tự chọn tối thiểu quy định trong chương trình khung.

- Để xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn, các trường cần căn cứ vào đặc thù riêng của ngành và điều kiện cụ thể của trường như:

+ Nhu cầu của người học (nhu cầu của các doanh nghiệp);

+ Trình độ đội ngũ giáo viên;

+ Cơ sở vật chất, trang thiết bị dạy học.

- Các trường có thể chọn một, hai, ba... trong số các môn học tự chọn trong danh mục ở bảng danh mục các môn học đào tạo nghề tự chọn sao cho đảm bảo thời gian học tự chọn là 780 giờ chiếm 20,51% tổng thời gian các môn học đào tạo nghề (trong đó ít nhất có 315 giờ thực hành).

2. Hướng dẫn thi tốt nghiệp:

STT	Môn thi tốt nghiệp	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Thi viết	Không quá 120 phút
2	Kiến thức, kỹ năng nghề: - Lý thuyết nghề: Ngoại ngữ chuyên ngành/nghiệp vụ hướng dẫn - Thực hành nghề: Nghiệp vụ hướng dẫn	Thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm Bài thi thực hành	Không quá 120 phút Không quá 4 giờ

3. Hướng dẫn xác định thời gian và nội dung cho các hoạt động giáo dục ngoại khóa (được bố trí ngoài thời gian đào tạo) nhằm đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện:

Nội dung	Thời gian
1. Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2. Văn hóa, văn nghệ - Qua các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể	- Ngoài giờ học hàng ngày - 19 giờ đến 21 giờ vào một buổi trong tuần
3. Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, người học có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Vào tất cả các ngày làm việc trong tuần
4. Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ 7, chủ nhật
5. Tham quan thực tế	Mỗi học kỳ 1 lần

4. Các chú ý khác:

4.1. Chú ý về chương trình đào tạo và đề cương chi tiết

- Đề cương chi tiết và chương trình chi tiết các môn học chung bắt buộc theo quy định và hướng dẫn chung của Tổng cục Dạy nghề, Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc được xác định dựa trên phiếu phân tích nghề, phân tích công việc nghề hướng dẫn du lịch.

- Căn cứ nội dung phiếu phân tích nghề để xác định kiến thức, kỹ năng, thái độ cần thiết phải đưa vào chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo.

4.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình chi tiết của các môn học đào tạo nghề tự chọn:

Cần căn cứ vào các nội dung chính trong Đề cương chi tiết chương trình của từng môn học để xây dựng chương trình chi tiết cho môn học đó, cụ thể như sau:

- Mục tiêu môn học.
- Nội dung chính về kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề mà người học phải học.
- Phân bổ thời gian cho từng phần, từng chương cụ thể đã được xác định.
- Hướng dẫn thực hiện chương trình.

4.3. Hướng dẫn kiểm tra sau khi kết thúc môn học đào tạo nghề và hướng dẫn thi tốt nghiệp:

Tất cả các môn học đào tạo nghề khi

kết thúc môn học đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học.

- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút

+ Thực hành: Không quá 8 giờ

- Mỗi môn học có từ 02 đơn vị học trình (cứ 15 giờ học là 01 đơn vị học trình) trở lên sẽ có một bài kiểm tra hết môn (gọi là bài kiểm tra lý thuyết).

- Thời gian làm bài kiểm tra hết môn: tối đa là 120 phút.

- Bài kiểm tra hết môn có:

+ Các câu trắc nghiệm khách quan, mỗi câu làm trong khoảng 1 ÷ 5 phút.

+ Các câu hỏi tự luận, mỗi câu làm trong khoảng 15 phút.

4.4. Hướng dẫn phân bổ thời gian và nội dung phần thực hành nghề tại cơ sở:

- Thực hành nghề tại cơ sở nhằm mục tiêu hoàn thiện kiến thức, áp dụng các hiểu biết và kỹ năng đã được học tập tại trường vào môi trường nghề nghiệp thực tế;

- Nội dung thực hành nghề tại cơ sở là bao gồm những nội dung người học đã được học tại trường (tùy từng đợt thực hành) đặc biệt là các kiến thức và kỹ

năng nghề nghiệp để áp dụng vào công việc thực tế;

- Có thể phân bổ nội dung thực hành nghề tại cơ sở theo ba hướng sau:

+ Người học thực hành tại các doanh nghiệp du lịch, có công việc phù hợp với nghề hướng dẫn. Trong trường hợp này cần có giáo viên, hoặc người hướng dẫn (có thể là người có kinh nghiệm trình độ đang làm việc tại các cơ sở) hướng dẫn người học;

+ Thực hành các nghiệp vụ hướng dẫn

(có giáo viên hướng dẫn) tại các điểm tham quan, du lịch, các tuyến du lịch hoặc theo các chương trình du lịch;...

+ Kết hợp cả hai hình thức nói trên.

- Việc lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như phân bổ thời gian thực hành tùy điều kiện từng trường có thể lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như chia thành các đợt thực hành với thời lượng hợp lý, đảm bảo về thời lượng và các mục tiêu, nội dung cơ bản nói trên./.

Phụ lục 2

**Chương trình khung trình độ Trung cấp nghề, trình độ Cao đẳng nghề
cho nghề “Quản trị lữ hành”**

(ban hành kèm theo Thông tư số 16/2009/TT-BLĐTBXH ngày 20 tháng 5 năm 2009
của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Phụ lục 2A

Chương trình khung trình độ Trung cấp nghề

Tên nghề: Quản trị lữ hành

Mã nghề: 40810103

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

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

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

Số lượng môn học, mô đun đào tạo: 28

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: Bằng tốt nghiệp Trung cấp nghề,

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO**1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp**

- Về kiến thức:

Chương trình đào tạo cung cấp cho người học:

+ Những kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, tin học và ngoại ngữ;

+ Những kiến thức chuyên sâu của nghiệp vụ lữ hành như: Thiết kế chương trình du lịch, tổ chức xúc tiến quảng cáo và bán sản phẩm, điều hành và tổ chức

thực hiện chương trình du lịch, thiết lập và duy trì các mối quan hệ với các đối tác, chăm sóc khách hàng và giải quyết các vấn đề phát sinh trong quá trình thực hiện chương trình du lịch, báo cáo kết quả công việc;

+ Những kiến thức cơ bản về nghề quản trị lữ hành như quản lý, điều hành hoạt động lữ hành;

+ Những kiến thức cơ sở cần thiết cho nghiệp vụ lữ hành như: Hoạt động du lịch, các cơ sở cung ứng dịch vụ du lịch, lao động và các điều kiện phát triển

trong ngành Du lịch, tài nguyên du lịch tự nhiên và nhân văn, di sản thiên nhiên - văn hóa thế giới và Việt Nam, tiến trình phát triển của lịch sử Việt Nam, đặc điểm văn hóa Việt Nam, các tuyến điểm du lịch chủ yếu, tâm lý khách du lịch, kỹ năng giao tiếp, marketing du lịch và nghiệp vụ thanh toán trong kinh doanh lữ hành;

+ Những kiến thức bổ trợ cho nghiệp vụ lữ hành như: bảo vệ môi trường và phát triển du lịch bền vững, văn hóa ẩm thực, xây dựng thực đơn, nguyên lý kế toán, nghiệp vụ văn phòng, nghiệp vụ lưu trú, tổ chức sự kiện trong du lịch.

- Về kỹ năng:

+ Hình thành cho người học kỹ năng nghề nghiệp của quản trị lữ hành như: Thiết kế và xây dựng chương trình du lịch, tổ chức quảng cáo, xúc tiến và bán sản phẩm, điều hành thực hiện chương trình, thiết lập và duy trì các mối quan hệ với đối tác, chăm sóc khách hàng, giải quyết các vấn đề phát sinh trong quá trình thực hiện chương trình du lịch, tổng kết và báo cáo kết quả công việc;

+ Sử dụng ngoại ngữ giao tiếp thông thường và trong một số hoạt động cụ thể của nghề nghiệp, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc; có khả năng soạn thảo các loại hợp đồng du lịch, thanh quyết toán hợp đồng du lịch và

hoàn thành các thủ tục có liên quan đến hoạt động lữ hành;

+ Rèn luyện cho người học lòng yêu nghề, có ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp để thực hiện các nhiệm vụ của nghề quản trị lữ hành;

+ Khả năng làm việc độc lập, tham gia làm việc theo nhóm hiệu quả;

+ Khả năng tự tìm việc làm, tự tạo việc làm và tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp.

2. Chính trị, đạo đức, thể chất và quốc phòng

- Chính trị, đạo đức:

+ Hiểu biết cơ bản về đường lối chủ trương của Đảng, chính sách pháp luật của Nhà nước. Trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa. Thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo Hiến pháp và Pháp luật;

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

+ Có ý thức học tập và rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng tốt yêu cầu công việc.

- Thẻ chất, quốc phòng:

+ Trang bị cho người học các kiến thức, kỹ năng cơ bản về thể dục thể thao, biết cách áp dụng vào việc tăng cường và bảo vệ sức khỏe;

+ Giáo dục cho người học lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội và những hiểu biết cần thiết về quốc phòng toàn dân để xây dựng và bảo vệ tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa;

+ Trang bị cho người học một số kiến thức về kỹ năng quân sự cần thiết làm cơ sở để học sinh thực hiện nhiệm vụ quân sự trong nhà trường và sẵn sàng tham gia lực lượng vũ trang bảo vệ Tổ quốc.

3. Cơ hội việc làm

Sau khi học xong người học có thể đảm đương được các vị trí như: nhân viên đại lý lữ hành, nhân viên bán chương trình du lịch, trợ lý điều hành tour, nhân viên điều hành tour và các vị trí khác trong doanh nghiệp lữ hành tùy theo khả năng cá nhân và yêu cầu của công việc.

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

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

- Thời gian khóa học: 2 năm

- Thời gian học tập: 104 tuần

- Thời gian thực học tối thiểu: 2550 giờ

- Thời gian ôn, kiểm tra hết môn học/mô đun và thi tốt nghiệp: 180 giờ (Trong đó thi tốt nghiệp: 30 giờ).

2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian học các môn học chung bắt buộc: 210 giờ

- Thời gian học các môn học đào tạo nghề: 2340 giờ

+ Thời gian học bắt buộc: 1815 giờ;
Thời gian học tự chọn: 525 giờ

+ Thời gian học lý thuyết: 750 giờ;
Thời gian học thực hành: 1590 giờ

3. Thời gian học văn hóa Trung học phổ thông đối với hệ tuyển sinh tốt nghiệp Trung học cơ sở: 1200 giờ

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

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

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	210	106	104	17
MH01	Chính trị	30	22	6	2
MH02	Pháp luật	15	10	4	1
MH03	Giáo dục thể chất	30	3	24	3
MH04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	45	28	13	4
MH05	Tin học	30	13	15	2
MH06	Ngoại ngữ	60	30	25	5
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc	1815	630	1201	
II.1	Các môn học, mô đun cơ sở nghề	390	285	115	
MH07	Tổng quan du lịch	45	30	15	3
MH08	Tâm lý khách du lịch	45	30	15	3
MĐ09	Kỹ năng giao tiếp	45	15	30	3
MH10	Địa lý và tài nguyên du lịch Việt Nam	60	45	15	3
MH11	Đại cương lịch sử Việt Nam	45	30	15	3
MH12	Marketing du lịch	45	30	15	3
MĐ13	Tin học ứng dụng	60	15	45	4
MH14	Nghiệp vụ thanh toán	45	30	15	3
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	1425	345	1086	
MĐ15	Tiếng Anh chuyên ngành	300	90	210	109
MĐ16	Nghiệp vụ lễ hành	345	75	270	19
MĐ17	Nghiệp vụ hướng dẫn	240	60	180	16

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH18	Tuyển điểm du lịch Việt Nam	60	30	30	3
MH19	Quản trị kinh doanh lễ hành	45	30	15	2
MĐ28	Thực hành nghề tại cơ sở	435	-	435	3
Tổng cộng		2025	616	1409	

IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC

(Nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ ĐỂ XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ

1. Hướng dẫn xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn; thời gian, phân bố thời gian và chương trình cho môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

1.1. Danh mục và phân bố thời gian môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn.

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH20	Tổ chức sự kiện	45	30	15	3
MĐ21	Ngoại ngữ 2	195	60	135	12
MH22	Cơ sở văn hóa Việt Nam	45	30	15	3
MH23	Văn hóa ẩm thực	45	30	15	3
MH24	Bảo vệ môi trường và phát triển du lịch bền vững	45	30	15	3

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ25	Nghiệp vụ văn phòng	45	15	30	3
MH26	Lịch sử văn minh thế giới	60	30	30	3
MH27	Nguyên lý kế toán	45	30	15	3
Tổng cộng		525	255	270	

- Chọn các môn học sao cho đảm bảo thời gian thực học tối thiểu theo quy định trong chương trình khung;

- Để xác định danh mục các môn học đào tạo nghề tự chọn, các trường căn cứ vào đặc thù riêng của ngành và điều kiện cụ thể của trường như:

+ Nhu cầu của người học (nhu cầu của các doanh nghiệp)

+ Trình độ đội ngũ giáo viên

+ Cơ sở vật chất, trang thiết bị dạy học

- Các trường có thể chọn một, hai, ba... trong số các môn học tự chọn trong danh mục ở bảng danh mục các môn học đào tạo nghề tự chọn sao cho đảm bảo thời gian học tự chọn là 468 giờ chiếm 20% tổng thời gian các môn học đào tạo nghề.

1.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn.

(Nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

2. Hướng dẫn thi tốt nghiệp

STT	Môn thi tốt nghiệp	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Viết, vấn đáp	Không quá 120 phút
2	Văn hóa THPT đối với hệ tuyển sinh THCS	Viết, trắc nghiệm	Không quá 120 phút
3	Kiến thức, kỹ năng nghề: - Lý thuyết nghiệp vụ lễ hành. - Thực hành nghiệp vụ lễ hành	Viết, vấn đáp, trắc nghiệm	Không quá 120 phút
		Thực hành nghiệp vụ lễ hành	Không quá 4 giờ

3. Hướng dẫn xác định thời gian và nội dung cho các hoạt động giáo dục ngoại khóa (được bố trí ngoài thời gian đào tạo) nhằm đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện).

Nội dung	Thời gian
1. Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2. Văn hóa, văn nghệ - Qua các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể	- Ngoài giờ học hàng ngày - 19 giờ đến 21 giờ vào một buổi tối trong tuần
3. Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, sinh viên có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4. Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ 7, chủ nhật
5. Đi thực tế	Mỗi học kỳ 1 lần

4. Các chú ý khác:

4.1. Chú ý về chương trình đào tạo và chương trình chi tiết

- Chương trình đào tạo và chương trình chi tiết các môn học chung bắt buộc theo quy định và hướng dẫn chung của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội;

- Chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc được xác định dựa trên phiếu phân tích nghề, phân tích công việc nghề Quản trị lễ hành;

- Căn cứ nội dung phiếu phân tích nghề để xác định kiến thức, kỹ năng, thái độ

cần thiết phải đưa vào chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo.

4.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn.

Cần căn cứ vào các nội dung trong chương trình của từng môn học để xây dựng chương trình chi tiết cho môn học đó, cụ thể như sau:

- Mục tiêu môn học;
- Nội dung chính về kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề mà người học phải học;
- Phân bổ thời gian cho từng phần, từng chương cụ thể đã được xác định;
- Hướng dẫn thực hiện chương trình.

4.3. Hướng dẫn kiểm tra sau khi kết thúc môn học đào tạo nghề

Tất cả các môn học đào tạo nghề khi kết thúc môn học đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học.

- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút

+ Thực hành: Không quá 4 giờ

Mỗi môn học có từ 2 đơn vị học trình (cứ 15 giờ học là 01 đơn vị học trình) sẽ có một bài kiểm tra hết môn.

- Bài kiểm tra hết môn lý thuyết có:

+ Các câu trắc nghiệm khách quan, mỗi câu làm trong 1 đến 5 phút.

+ Các câu hỏi tự luận, mỗi câu làm trong khoảng 15 phút.

4.4. Hướng dẫn phân bổ thời gian và nội dung thực hành nghề tại cơ sở.

- Thực hành nghề tại cơ sở nhằm mục tiêu hoàn thiện kiến thức, áp dụng các hiểu biết và kỹ năng đã được học tập tại trường vào môi trường nghề nghiệp thực tế.

- Nội dung thực hành nghề tại cơ sở là bao gồm những nội dung người học đã được học tại trường (tùy từng đợt thực hành) đặc biệt là các kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp để áp dụng vào công việc thực tế.

- Có thể phân bổ nội dung thực hành nghề tại cơ sở theo ba hướng sau:

+ Người học thực hành tại các doanh nghiệp du lịch, có công việc phù hợp với nghề lý hành. Trong trường hợp này cần có giáo viên, hoặc người hướng dẫn (có thể là người có kinh nghiệm, trình độ đang làm việc tại các cơ sở) hướng dẫn người học;

+ Thực hành các nghiệp vụ lý hành (có giáo viên hướng dẫn) tại các điểm tham quan, du lịch, các tuyến du lịch hoặc theo các chương trình du lịch;

+ Kết hợp cả hai hình thức nói trên.

- Việc lựa chọn hình thức và phân bổ thời gian thực hành tại cơ sở tùy điều kiện từng trường có thể lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở hoặc chia thành các đợt thực hành nhưng phải đảm bảo về thời lượng và các mục tiêu, nội dung cơ bản nói trên./.

Phụ lục 2B

Chương trình khung trình độ Cao đẳng nghề

Tên nghề: Quản trị lễ hành

Mã nghề: 50810103

Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề

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

Số lượng môn học, mô đun đào tạo: 35

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: Bằng tốt nghiệp Cao đẳng nghề,

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO**1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp****- Về kiến thức.**

Chương trình đào tạo cung cấp cho người học:

+ Những kiến thức về chính trị, pháp luật, tin học và ngoại ngữ;

+ Những kiến thức chuyên sâu của nghiệp vụ lễ hành như: Thiết kế chương trình du lịch, tổ chức xúc tiến, quảng cáo và bán sản phẩm, điều hành và tổ chức thực hiện chương trình du lịch, thiết lập và duy trì các mối quan hệ với các đối tác, chăm sóc khách hàng và giải quyết các vấn đề phát sinh trong quá trình điều hành thực hiện chương trình du lịch, đánh giá kết quả kinh doanh và tổng kết công việc;

+ Những kiến thức về nghề quản trị lễ hành như: Nghiên cứu và khai thác thị

trường, tổ chức bộ máy doanh nghiệp, quản lý tài chính, quản lý chất lượng sản phẩm và điều hành, giám sát kinh doanh lễ hành;

+ Những kiến thức cơ sở cần thiết cho nghiệp vụ lễ hành như: Hoạt động du lịch, các cơ sở cung ứng dịch vụ du lịch, lao động và các điều kiện phát triển trong ngành Du lịch, tài nguyên du lịch tự nhiên và nhân văn, di sản thiên nhiên - văn hóa thế giới và Việt Nam, tiến trình phát triển của lịch sử Việt Nam, đặc điểm văn hóa Việt Nam, các tuyến điểm du lịch cơ bản, tâm lý khách du lịch, kỹ năng giao tiếp, marketing du lịch, nghiệp vụ thanh toán trong kinh doanh lễ hành và tổ chức sự kiện trong du lịch;

+ Những kiến thức bổ trợ cho nghiệp vụ lễ hành như: Quản lý nhà nước về du lịch, bảo vệ môi trường và phát triển du lịch bền vững, văn hóa ẩm thực, xây dựng

thực đơn, nguyên lý kế toán, nghiệp vụ văn phòng và nghiệp vụ lưu trú.

- Về kỹ năng:

+ Hình thành cho người học kỹ năng nghề nghiệp của nghiệp vụ lễ hành như: Phân tích, đánh giá xu hướng phát triển thị trường du lịch, thiết kế và xây dựng chương trình du lịch, tổ chức quảng cáo, xúc tiến và bán sản phẩm, quản lý và điều hành thực hiện chương trình, chăm sóc khách hàng, giải quyết các vấn đề phát sinh trong quá trình điều hành thực hiện chương trình du lịch, thiết lập và duy trì các mối quan hệ với đối tác, báo cáo đánh giá kết quả công việc nhằm đáp ứng nhu cầu khách du lịch trong nước và quốc tế;

+ Hình thành cho người học kỹ năng quản trị nghiệp vụ lễ hành như: Lập kế hoạch, điều hành và giám sát thực hiện, tổng kết đánh giá và đề ra các giải pháp nâng cao hiệu quả trong kinh doanh lễ hành;

+ Sử dụng được ngoại ngữ giao tiếp thông thường và ngoại ngữ chuyên ngành lễ hành, ứng dụng khoa học kỹ thuật, công nghệ thông tin trong công việc, có khả năng soạn thảo và hoàn thiện các loại hợp đồng du lịch, thanh quyết toán hợp đồng du lịch và hoàn thành các thủ tục có liên quan đến hoạt động lễ hành;

+ Rèn luyện cho người học lòng yêu nghề, có ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong

công nghiệp để thực hiện tốt các nhiệm vụ của nghề quản trị lễ hành;

+ Khả năng làm việc độc lập, tổ chức làm việc theo nhóm hiệu quả;

+ Khả năng tự tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp.

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

- Chính trị, đạo đức:

+ Hiểu biết cơ bản về đường lối chủ trương của Đảng, chính sách pháp luật của Nhà nước. Trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa. Thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo Hiến pháp và Pháp luật;

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

+ Có ý thức học tập và rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng tốt yêu cầu công việc.

- Thể chất, quốc phòng:

+ Trang bị cho người học các kiến thức, kỹ năng cơ bản về thể dục thể thao, biết cách áp dụng vào việc tăng cường và bảo vệ sức khỏe;

+ Giáo dục cho người học lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội và những hiểu biết cần thiết về quốc phòng toàn

dân để xây dựng và bảo vệ tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa;

+ Trang bị cho người học một số kiến thức về kỹ năng quân sự cần thiết làm cơ sở để học sinh thực hiện nhiệm vụ quân sự trong nhà trường và sẵn sàng tham gia lực lượng vũ trang bảo vệ Tổ quốc.

3. Cơ hội việc làm

Sau khi học xong người học có thể đảm đương được các vị trí như: nhân viên đại lý lữ hành, nhân viên bán chương trình du lịch, trợ lý điều hành tour, nhân viên điều hành tour, triển lãm nghiệp vụ, quản lý bộ phận nghiệp vụ và các vị trí khác trong doanh nghiệp lữ hành tùy theo khả năng cá nhân và yêu cầu của công việc.

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

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

- Thời gian đào tạo: 3 năm
- Thời gian học tập: 131 tuần
- Thời gian thực học tối thiểu: 3.750 giờ
- Thời gian ôn, kiểm tra hết môn học/mô đun và thi tốt nghiệp: 240 giờ (Trong đó thi tốt nghiệp: 60 giờ).

2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian học các môn học chung bắt buộc: 450 giờ
- Thời gian học các môn học, mô đun đào tạo nghề: 3300 giờ
- + Thời gian học bắt buộc: 2620 giờ;
Thời gian học tự chọn: 680 giờ
- + Thời gian học lý thuyết: 1055 giờ;
Thời gian học thực hành: 2240 giờ.

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

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	450	220	200	30
MH01	Chính trị	90	60	24	6
MH02	Pháp luật	30	21	7	2
MH03	Giáo dục thể chất	60	4	52	4

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	75	58	13	4
MH05	Tin học	75	17	54	4
MH06	Ngoại ngữ	120	60	50	10
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc	2720	730	1885	
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	630	375	255	
MH07	Tổng quan du lịch	45	30	15	3
MH08	Tâm lý khách du lịch	45	30	15	3
MĐ09	Kỹ năng giao tiếp	60	30	30	4
MH10	Địa lý và tài nguyên du lịch Việt Nam	90	60	30	5
MH11	Đại cương lịch sử Việt Nam	60	45	15	4
MH12	Marketing du lịch	60	30	30	3
MĐ13	Tin học ứng dụng	60	15	45	4
MH14	Nghiệp vụ thanh toán	45	30	15	3
MH15	Cơ sở văn hóa Việt Nam	60	45	15	4
MH16	Quản trị doanh nghiệp	45	30	15	3
MĐ17	Tổ chức sự kiện	60	30	30	4
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	2090	360	1630	
MĐ18	Tiếng Anh chuyên ngành	420	120	300	28
MĐ19	Nghiệp vụ lễ hành	535	90	445	31
MĐ20	Nghiệp vụ hướng dẫn	315	60	255	21
MH21	Tuyến điểm du lịch Việt Nam	90	30	60	6
MH22	Quản trị kinh doanh lễ hành	120	60	60	8
MH35	Thực hành nghề tại cơ sở	510	-	510	21
	Tổng cộng	3070	940	2130	

IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC

(Nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG NGHỀ ĐỂ XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ

1. Hướng dẫn xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo tự chọn; thời gian, phân bổ thời gian cho môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn.

1.1. Danh mục và phân bổ thời gian môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn.

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH23	Lịch sử văn minh thế giới	60	30	30	3
MH24	Bảo vệ môi trường và phát triển du lịch bền vững	45	30	15	3
MĐ25	Nghiệp vụ văn phòng	45	15	30	3
MĐ26	Ngoại ngữ 2	270	60	210	16
MH27	Nguyên lý kế toán	45	30	15	3
MH28	Quản lý chất lượng dịch vụ	45	30	15	3
MH29	Phân tích hoạt động kinh doanh lũy hành	60	30	30	3
MH30	Quan hệ và chăm sóc khách hàng	45	30	15	3
MH31	Văn hóa ẩm thực	45	30	15	3
MH32	Quản lý nhà nước về du lịch	45	30	15	3
MĐ33	Xây dựng thực đơn	45	15	30	4
MH34	Nghiệp vụ lưu trú	45	15	30	2
Tổng cộng		795	360	435	

- Chọn các môn học sao cho đảm bảo thời gian thực học tối thiểu theo quy định trong chương trình khung.

- Để xác định danh mục các môn học đào tạo nghề tự chọn, các trường cần căn cứ vào đặc thù riêng của ngành và điều kiện cụ thể của trường như:

+ Nhu cầu của người học (nhu cầu của các doanh nghiệp)

+ Trình độ đội ngũ giáo viên.

+ Cơ sở vật chất, trang thiết bị dạy học

- Các trường có thể chọn một, hai, ba... trong số các môn học tự chọn trong danh mục ở bảng danh mục các môn học đào tạo nghề tự chọn sao cho đảm bảo thời gian học tự chọn là 680 giờ chiếm 21% tổng thời gian các môn học đào tạo nghề.

1.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn.

(Nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

2. Hướng dẫn thi tốt nghiệp

STT	Môn thi tốt nghiệp	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Viết, vấn đáp	Không quá 120 phút
2	Kiến thức, kỹ năng nghề: - Lý thuyết nghiệp vụ lễ hành - Thực hành nghiệp vụ lễ hành	Viết, vấn đáp, trắc nghiệm Thực hành nghiệp vụ lễ hành	Không quá 120 phút Không quá 4 giờ

3. Hướng dẫn xác định thời gian và nội dung cho các hoạt động giáo dục ngoài khóa (được bố trí ngoài thời gian đào tạo) nhằm đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện

Nội dung	Thời gian
1. Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2. Văn hóa, văn nghệ - Qua các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể	- Ngoài giờ học hàng ngày - 19 giờ đến 21 giờ vào một buổi tối trong tuần

Nội dung	Thời gian
3. Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, sinh viên có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4. Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ 7, chủ nhật
5. Đi thực tế	Mỗi học kỳ 1 lần

4. Các chú ý khác:

4.1. Chú ý về chương trình đào tạo và chương trình chi tiết

- Chương trình đào tạo và chương trình chi tiết các môn học chung bắt buộc theo quy định và hướng dẫn chung của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc được xác định dựa trên phiếu phân tích nghề, phân tích công việc nghề Quản trị lễ hành.

- Căn cứ nội dung phiếu phân tích nghề để xác định kiến thức, kỹ năng, thái độ cần thiết phải đưa vào chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo.

4.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn.

Cần căn cứ vào các nội dung trong chương trình của từng môn học để xây dựng chương trình chi tiết cho môn học đó, cụ thể như sau:

+ Mục tiêu môn học;

+ Nội dung chính về kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề mà người học phải học;

+ Phân bổ thời gian cho từng phần, từng chương cụ thể đã được xác định;

+ Hướng dẫn thực hiện chương trình.

4.3. Hướng dẫn kiểm tra sau khi kết thúc môn học đào tạo nghề

Tất cả các môn học đào tạo nghề khi kết thúc môn học đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học.

- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút.

+ Thực hành: Không quá 4 giờ

Mỗi môn học có từ 2 đơn vị học trình (cứ 15 giờ học là 01 đơn vị học trình) sẽ có một bài kiểm tra hết môn.

- Bài kiểm tra hết môn lý thuyết có:
 - + Các câu trắc nghiệm khách quan, mỗi câu làm trong 1 đến 5 phút.
 - + Các câu hỏi tự luận, mỗi câu làm trong khoảng 15 phút.
- 4.4. Hướng dẫn phân bổ thời gian và nội dung thực hành nghề tại cơ sở.

- Thực hành nghề tại cơ sở nhằm mục tiêu hoàn thiện kiến thức, áp dụng các hiểu biết và kỹ năng đã được học tập tại trường vào môi trường nghề nghiệp thực tế;

- Nội dung thực hành nghề tại cơ sở là bao gồm những nội dung người học đã được học tại trường (tùy từng đợt thực hành) đặc biệt là các kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp để áp dụng vào công việc thực tế;

- Có thể phân bổ nội dung thực hành nghề tại cơ sở theo ba hướng sau:

+ Người học thực hành tại các doanh nghiệp du lịch, có công việc phù hợp với nghề lý hành. Trong trường hợp này cần có giáo viên, hoặc người hướng dẫn (có thể là người có kinh nghiệm, trình độ đang làm việc tại các cơ sở) hướng dẫn người học;

+ Thực hành các nghiệp vụ lý hành (có giáo viên hướng dẫn) tại các điểm tham quan, du lịch, các tuyến du lịch hoặc theo các chương trình du lịch;

+ Kết hợp cả hai hình thức nói trên.

- Việc lựa chọn hình thức và phân bổ thời gian thực hành tại cơ sở tùy điều kiện từng trường có thể lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở hoặc chia thành các đợt thực hành nhưng phải đảm bảo về thời lượng và các mục tiêu, nội dung cơ bản nói trên./.

Phụ lục 3

Chương trình khung trình độ Trung cấp nghề, Chương trình khung trình độ Cao đẳng nghề cho nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”

(ban hành kèm theo Thông tư số 16/2009/TT-BLĐTBXH ngày 20 tháng 5 năm 2009 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Phụ lục 3A

Chương trình khung trình độ Trung cấp nghề

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã nghề: 40810204

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học phổ thông và tương đương;

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

Số lượng môn học, mô đun đào tạo: 22

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: Bằng tốt nghiệp Trung cấp nghề,

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp

- Kiến thức:

+ Người học được trang bị các kiến thức chuyên môn về kinh doanh ăn uống; tổ chức, chế biến các món ăn tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác với các hình thức phục vụ ăn uống đa dạng (các bữa ăn thường, các bữa tiệc và ăn tự

chọn...) đáp ứng các yêu cầu về chất lượng (đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm); đồng thời phù hợp với khẩu vị, tập quán ăn uống của du khách trong nước và quốc tế;

+ Người học được cung cấp những kiến thức cần thiết cho nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn như: Quản trị tác nghiệp, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm;

0962384

+ Người học được cung cấp các kiến thức bổ trợ về nghiệp vụ chế biến món ăn như: Văn hóa ẩm thực, xây dựng thực đơn, hạch toán định mức, nghiệp vụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng, kỹ thuật trang trí cắm hoa;

+ Cung cấp cho người học những kiến thức khác có liên quan đến nghề Kỹ thuật chế biến món ăn;

+ Người học còn được cung cấp: Các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, quốc phòng, giáo dục thể chất; Các kiến thức về tin học, ngoại ngữ;

- Kỹ năng:

+ Hình thành cho người học các kỹ năng nghề nghiệp cơ bản trong chế biến món ăn trong khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;

+ Hình thành cho người học khả năng làm việc độc lập; tham gia làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ, ngoại ngữ vào công việc ở mức độ cơ bản;

+ Rèn luyện cho người học sức khỏe, đạo đức và ý thức kỷ luật cao;

+ Người học có khả năng tìm việc làm; tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp;

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

- Chính trị, đạo đức:

+ Hiểu biết cơ bản về đường lối cách mạng của Đảng, về Hiến pháp và Pháp luật của Nhà nước. Yêu nước, trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN; thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo Hiến pháp và Pháp luật;

+ Yêu nghề, có khả năng làm việc độc lập và làm việc theo nhóm. Có kỹ năng lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hóa dân tộc và địa phương trong từng giai đoạn lịch sử;

+ Có ý thức học tập và rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng yêu cầu công việc.

- Thể chất, quốc phòng:

+ Trang bị cho người học các kiến thức, kỹ năng cơ bản về thể dục thể thao, biết cách áp dụng vào việc tăng cường và bảo vệ sức khỏe;

+ Giáo dục cho người học lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, những hiểu biết cần thiết về quốc phòng toàn dân và lực lượng vũ trang nhân dân, xây dựng ý thức bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN;

+ Trang bị cho người học một số kiến thức về kỹ năng quân sự cần thiết làm cơ sở để học sinh thực hiện nhiệm vụ quân sự trong nhà trường, vận dụng nghề nghiệp chuyên môn phục vụ Quốc phòng

và sẵn sàng tham gia lực lượng vũ trang bảo vệ Tổ quốc.

3. Cơ hội việc làm

Sau khi tốt nghiệp người học có được các kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể đảm đương được các vị trí từ nhân viên sơ chế, nhân viên chế biến trực tiếp, thợ nấu chính...; hoặc các vị trí khác trong nhà bếp tùy theo khả năng và yêu cầu của công việc cụ thể.

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

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

- Thời gian của khóa học: 2 năm
- Thời gian học tập: 104 tuần
- Thời gian thực học tối thiểu: 2550 giờ
- Thời gian ôn, kiểm tra hết môn và thi: 180 giờ; Trong đó thi tốt nghiệp: 30 giờ

2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian học các môn học chung bắt buộc: 210 giờ

- Thời gian học các môn học, mô đun đào tạo nghề: 2340 giờ, trong đó:

+ Thời gian học bắt buộc: 1800 giờ;
Thời gian học tự chọn: 540 giờ

+ Thời gian học lý thuyết: 540 giờ;
Thời gian học thực hành: 1800 giờ

3. Thời gian học văn hóa Trung học phổ thông đối với hệ tuyển sinh Trung học cơ sở: 1200 giờ

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

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

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	210	106	87	17
MH01	Pháp luật	15	10	4	1

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH02	Chính trị	30	22	6	2
MH03	Giáo dục thể chất	30	3	24	3
MH04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	45	28	13	4
MH05	Tin học	30	13	15	2
MH06	Ngoại ngữ cơ bản	60	30	25	5
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc	1800	345	1367	88
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	105	70	27	8
MH07	Tổng quan du lịch và khách sạn	30	28	-	2
MĐ08	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	75	42	27	6
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	1965	275	1304	80
MH09	Ngoại ngữ chuyên ngành	210	60	120	30
MH10	Quản trị tác nghiệp	45	43	-	2
MH11	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	45	42	-	3
MH12	Sinh lý dinh dưỡng	45	43	-	2
MĐ13	Chế biến món ăn	570	87	440	43
MH14	Thực hành nghề chế biến món ăn tại cơ sở	780	-	780	-
	Tổng cộng	2010	555	1367	88

IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC

(Nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

trình cho môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

- Tổng thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn là 540 giờ chiếm 23,1% tổng số thời gian thực học tối thiểu dành cho các môn học, mô đun đào tạo nghề (2340 giờ).

- Để xác định thời gian cho từng môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn cũng dựa trên phân tích công việc như đối với các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc.

V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ ĐỂ XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ

1. Hướng dẫn xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn; thời gian, phân bố thời gian và chương

1.1. Danh mục và phân bố thời gian môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH15	Văn hóa ẩm thực	45	15	27	3
MĐ16	Xây dựng thực đơn	45	15	25	5
MH17	Hạch toán định mức	45	27	15	3
MĐ18	Nghiệp vụ nhà hàng	135	43	81	11
MĐ19	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	225	42	150	33
MH20	Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch	45	15	27	3
MĐ21	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	45	27	15	3
MĐ22	Nghiệp vụ thanh toán	45	15	28	2
	Tổng cộng	630	199	368	63

09602-384

(Nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

1.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

- Chọn các môn học, mô đun sao cho đảm bảo quỹ thời gian thực học tự chọn tối thiểu quy định trong chương trình khung;

- Để xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn, các trường cần căn cứ vào đặc thù riêng của ngành và điều kiện cụ thể của trường như:

+ Nhu cầu của người học (nhu cầu của các doanh nghiệp);

+ Trình độ đội ngũ giáo viên;

+ Cơ sở vật chất, trang thiết bị dạy học.

- Các trường có thể chọn một, hai, ba... trong số các môn học, mô đun tự chọn trong danh mục ở bảng danh mục các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn sao cho đảm bảo thời gian học tự chọn là 540 giờ (chiếm 23,1% tổng thời gian các môn đào tạo nghề) trong đó có ít nhất 360 giờ thực hành.

2. Hướng dẫn thi tốt nghiệp:

STT	Môn thi tốt nghiệp	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Thi viết	Không quá 120 phút
2	Văn hóa THPT đối với hệ tuyển sinh THCS	Viết, trắc nghiệm	Không quá 120 phút
3	Kiến thức, kỹ năng nghề: - Lý thuyết nghề: Quản trị tác nghiệp - Thực hành nghề: Chế biến món ăn	Thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm Bài thi thực hành	Không quá 120 phút Không quá 4 giờ

3. Hướng dẫn xác định thời gian và nội dung cho các hoạt động giáo dục ngoại khóa (được bố trí ngoài thời gian đào tạo) nhằm đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện:

Nội dung	Thời gian
1. Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2. Văn hóa, văn nghệ - Qua các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể	- Ngoài giờ học hàng ngày - 19 giờ đến 21 giờ vào một buổi trong tuần

Nội dung	Thời gian
3. Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, người học có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Vào tất cả các ngày làm việc trong tuần
4. Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ 7, chủ nhật
5. Tham quan thực tế	Mỗi học kỳ 1 lần

4. Các chú ý khác:

4.1. Chú ý về chương trình đào tạo và đề cương chi tiết

- Đề cương chi tiết và chương trình chi tiết các môn học chung bắt buộc theo quy định và hướng dẫn chung của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội;

- Chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc được xác định dựa trên phiếu phân tích nghề, phân tích công việc nghề kỹ thuật chế biến món ăn;

- Căn cứ nội dung phiếu phân tích nghề để xác định kiến thức, kỹ năng, thái độ cần thiết phải đưa vào chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo.

4.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn:

Cần căn cứ vào các nội dung chính trong Đề cương chi tiết chương trình của từng môn học/mô đun để xây dựng

chương trình chi tiết cho môn học/mô đun đó, cụ thể như sau:

- Mục tiêu môn học/mô đun.

- Nội dung chính về kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề mà người học phải học.

- Phân bổ thời gian cho từng phần, từng chương, từng bài cụ thể đã được xác định.

- Hướng dẫn thực hiện chương trình.

4.3. Hướng dẫn kiểm tra sau khi kết thúc môn học, mô đun đào tạo nghề và hướng dẫn thi tốt nghiệp:

Tất cả các môn học, mô đun đào tạo nghề khi kết thúc môn học đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học.

- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút

+ Thực hành: Không quá 8 giờ

- Mỗi môn học/mô đun có từ 02 đơn vị học trình (cứ 15 giờ học là 01 đơn vị học trình) trở lên sẽ có một bài kiểm tra hết môn;

- Thời gian làm bài kiểm tra hết môn: tối đa là 120 phút;

- Bài kiểm tra hết môn có:

+ Các câu trắc nghiệm khách quan, mỗi câu làm trong khoảng 1 đến 5 phút;

+ Các câu hỏi tự luận, mỗi câu làm trong khoảng 15 phút.

4.4. Hướng dẫn phân bổ thời gian và nội dung phân thực hành nghề tại cơ sở:

- Thực hành nghề chế biến món ăn tại cơ sở nhằm mục tiêu hoàn thiện kiến thức, áp dụng các hiểu biết và kỹ năng đã được học tập tại trường vào môi trường nghề nghiệp thực tế;

- Nội dung thực hành nghề chế biến món ăn tại cơ sở là bao gồm những nội dung người học đã được học tại trường (tùy từng đợt thực hành) đặc biệt là các kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp để áp dụng vào công việc thực tế;

- Có thể phân bổ nội dung thực hành nghề chế biến món ăn tại cơ sở theo ba hướng sau:

+ Người học thực hành tại các cơ sở chế biến món ăn, nhà hàng, khách sạn... có công việc phù hợp với nghề nghiệp. Trong trường hợp này cần có giáo viên, hoặc người hướng dẫn (có thể là người có kinh nghiệm trình độ đang làm việc tại các cơ sở) hướng dẫn người học;

+ Thực hành các nghiệp vụ chế biến món ăn (có giáo viên hướng dẫn) tại các xưởng của nhà trường hoặc các cơ sở do nhà trường liên kết, thỏa thuận;

+ Kết hợp cả hai hình thức nói trên

- Việc lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như phân bổ thời gian thực hành tùy điều kiện từng trường có thể lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như chia thành các đợt thực hành với thời lượng hợp lý, đảm bảo về thời lượng và các mục tiêu, nội dung cơ bản nói trên./

09602384
Tel: +84-8-3845 6684 * www.ThuVienPhapLuat.com
LawSoft

Phụ lục 3B

Chương trình khung trình độ Cao đẳng nghề

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã nghề: 50810204

Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học phổ thông và tương đương;

Số lượng môn học, mô đun đào tạo: 30

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: Bằng tốt nghiệp Cao đẳng nghề,

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO**1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp****- Kiến thức:**

+ Người học được trang bị các kiến thức chuyên môn về kinh doanh ăn uống; tổ chức, chế biến các món ăn tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác với các hình thức phục vụ ăn uống đa dạng (các bữa ăn thường, các bữa tiệc và ăn tự chọn...) đáp ứng các yêu cầu về chất lượng (đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm...); đồng thời phù hợp với khẩu vị, tập quán ăn uống của du khách trong nước và quốc tế;

+ Người học được cung cấp những kiến thức cần thiết cho nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn như: Tổng quan

du lịch và khách sạn, tâm lý khách du lịch, giao tiếp trong kinh doanh, văn hóa ẩm thực, thương phẩm và an toàn thực phẩm, sinh lý dinh dưỡng, nghiệp vụ nhà hàng, nghiệp vụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng, văn hóa ẩm thực, xây dựng thực đơn, tổ chức sự kiện...;

+ Người học được cung cấp các kiến thức về tổ chức làm việc theo nhóm và một số kiến thức quản lý kinh tế, quản lý nghiệp vụ chế biến món ăn cơ bản như: Quản trị tác nghiệp, hạch toán định mức, giao tiếp trong kinh doanh, thống kê kinh doanh, quản lý chất lượng, pháp luật kinh tế, nguyên lý kế toán, nghiệp vụ thanh toán, marketing du lịch...;

+ Người học còn được cung cấp: Các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật,

quốc phòng, giáo dục thể chất; Các kiến thức về tin học, ngoại ngữ;

- Kỹ năng:

+ Sau khi học xong, người học có được các kỹ năng nghề nghiệp trong việc chế biến các món ăn tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;

+ Người học có khả năng làm việc độc lập; tổ chức làm việc theo nhóm và biết ứng dụng kỹ thuật, công nghệ, ngoại ngữ vào công việc ở mức độ cao; có sức khỏe, đạo đức, ý thức kỷ luật cao;

+ Người học có khả năng tìm việc làm; tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp;

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

- Chính trị, đạo đức:

+ Hiểu biết cơ bản về đường lối cách mạng của Đảng, về Hiến pháp và Pháp luật của Nhà nước. Yêu nước, trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN; thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo Hiến pháp và Pháp luật;

+ Yêu nghề, có khả năng làm việc độc lập và làm việc theo nhóm. Có kỹ năng lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hóa dân tộc và địa phương trong từng giai đoạn lịch sử;

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

- Thể chất, quốc phòng:

+ Trang bị cho người học các kiến thức, kỹ năng cơ bản về thể dục thể thao, biết cách áp dụng vào việc tăng cường và bảo vệ sức khỏe;

+ Giáo dục cho người học lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, những hiểu biết cần thiết về quốc phòng toàn dân và lực lượng vũ trang nhân dân, xây dựng ý thức bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN;

+ Trang bị cho người học một số kiến thức về kỹ năng quân sự cần thiết làm cơ sở để học sinh thực hiện nhiệm vụ quân sự trong nhà trường, vận dụng nghề nghiệp chuyên môn phục vụ Quốc phòng và sẵn sàng tham gia lực lượng vũ trang bảo vệ Tổ quốc.

3. Cơ hội việc làm

Sau khi tốt nghiệp người học có được các kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể đảm đương được các vị trí từ nhân viên sơ chế, nhân viên chế biến trực tiếp, thợ nấu chính, và các công việc khác trong nhà bếp, có cơ hội trở thành ca trưởng, ca phó đến tổ trưởng các tổ (sơ chế, cắt thái, sa lát, xốt, xúp, bánh và món ăn tráng miệng...) quản lý chế biến... trong nhà bếp tùy theo khả năng cá nhân và yêu cầu của công việc cụ thể.

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

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

- Thời gian đào tạo: 3 năm
- Thời gian học tập: 156 tuần
- Thời gian thực học tối thiểu: 3750 giờ
- Thời gian ôn, kiểm tra hết môn và thi: 240 giờ; Trong đó thi tốt nghiệp: 60 giờ

2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian học các môn học chung bắt buộc: 450 giờ
- Thời gian học các môn học đào tạo nghề: 3300 giờ
- + Thời gian học bắt buộc: 2640 giờ;
Thời gian học tự chọn: 660 giờ
- + Thời gian học lý thuyết: 930 giờ;
Thời gian học thực hành: 2370 giờ

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

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	450	220	200	30
MH01	Pháp luật	30	21	7	2
MH02	Chính trị	90	60	24	6
MH03	Giáo dục thể chất	60	4	52	4
MH04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	75	58	13	4
MH05	Tin học	75	17	54	4
MH06	Ngoại ngữ cơ bản	120	60	50	10
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc	2640	615	1920	105

09602384

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	240	167	54	20
MH07	Tổng quan du lịch và khách sạn	30	28	-	2
MĐ08	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	75	42	27	6
MH09	Tin học ứng dụng	45	15	27	3
MH10	Quản lý chất lượng	45	42	-	3
MH11	Thống kê kinh doanh	45	42	-	3
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	2400	448	1826	95
MH12	Ngoại ngữ chuyên ngành	300	90	190	20
MH13	Quản trị tác nghiệp	90	85	-	5
MH14	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	45	42	-	3
MH15	Sinh lý dinh dưỡng	45	43	-	2
MH16	Hạch toán định mức	45	27	15	3
MĐ17	Nghiệp vụ nhà hàng	165	43	111	11
MĐ18	Chế biến món ăn	750	116	590	44
MH19	Thực hành nghề chế biến món ăn tại cơ sở	960	-	960	
	Tổng cộng	3090	1065	1920	105

IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC

(Nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

1. Hướng dẫn xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn; thời gian, phân bố thời gian và chương trình cho môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

- Tổng thời gian dành cho các môn

học, mô đun đào tạo nghề tự chọn là 660 giờ chiếm 20% tổng số thời gian thực học tối thiểu dành cho các môn học, mô đun đào tạo nghề (3300 giờ);

- Để xác định thời gian cho từng môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn cũng dựa trên phân tích công việc như đối với các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc.

1.1. Danh mục và phân bố thời gian

môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ20	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	300	57	240	33
MH21	Văn hóa ẩm thực	45	15	27	3
MĐ22	Xây dựng thực đơn	45	15	25	5
MĐ23	Tổ chức sự kiện	45	15	27	3
MH24	Luật kinh tế	45	42	-	3
MH25	Nguyên lý kế toán	45	42	-	3
MĐ26	Nghiệp vụ thanh toán	45	15	28	2
MH27	Marketing du lịch	45	43	-	2
MH28	Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch	45	15	27	3
MH29	Kỹ thuật pha chế đồ uống	90	24	60	6
MĐ30	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	45	27	15	3
	Tổng cộng	795	310	449	66

(Nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

1.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình các môn học đào tạo nghề tự chọn

- Chọn các môn học, mô đun sao cho đảm bảo quỹ thời gian thực học tự chọn tối thiểu quy định trong chương trình khung;

- Để xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn, các trường cần căn cứ vào đặc thù riêng của ngành và điều kiện cụ thể của trường như:

+ Nhu cầu của người học (nhu cầu của các doanh nghiệp);

+ Trình độ đội ngũ giáo viên;
+ Cơ sở vật chất, trang thiết bị dạy học.

- Các trường có thể chọn một, hai, ba... trong số các môn học, mô đun tự chọn trong danh mục ở bảng danh mục các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn sao cho đảm bảo thời gian học tự chọn là 660 giờ (chiếm 20% tổng thời gian các môn đào tạo nghề) trong đó có ít nhất 375 giờ thực hành.

2. Hướng dẫn thi tốt nghiệp:

STT	Môn thi tốt nghiệp	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm	Không quá 120 phút
2	Kiến thức, kỹ năng nghề: - Lý thuyết nghề: Quản trị tác nghiệp - Thực hành nghề: Chế biến món ăn	Thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm Bài thi thực hành	Không quá 120 phút Không quá 4 giờ

3. Hướng dẫn xác định thời gian và nội dung cho các hoạt động giáo dục ngoại khóa (được bố trí ngoài thời gian đào tạo) nhằm đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện:

Nội dung	Thời gian
1. Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2. Văn hóa, văn nghệ - Qua các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể	- Ngoài giờ học hàng ngày - 19 giờ đến 21 giờ vào một buổi trong tuần

Nội dung	Thời gian
3. Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, người học có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Vào tất cả các ngày làm việc trong tuần
4. Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ 7, chủ nhật
5. Tham quan thực tế	Mỗi học kỳ 1 lần

4. Các chú ý khác:

4.1. Chú ý về chương trình đào tạo và đề cương chi tiết

- Đề cương chi tiết và chương trình chi tiết các môn học chung bắt buộc theo quy định và hướng dẫn chung của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội;

- Chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc được xác định dựa trên phiếu phân tích nghề, phân tích công việc nghề kỹ thuật chế biến món ăn;

- Căn cứ nội dung phiếu phân tích nghề để xác định kiến thức, kỹ năng, thái độ cần thiết phải đưa vào chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo.

4.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn:

Cần căn cứ vào các nội dung chính trong Đề cương chi tiết chương trình của từng môn học/ mô đun để xây dựng

chương trình chi tiết cho môn học/mô đun đó, cụ thể như sau:

- Mục tiêu môn học/mô đun

- Nội dung chính về kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề mà người học phải học

- Phân bổ thời gian cho từng phần, từng chương, từng bài cụ thể đã được xác định

- Hướng dẫn thực hiện chương trình

4.3. Hướng dẫn kiểm tra sau khi kết thúc môn học, mô đun đào tạo nghề và hướng dẫn thi tốt nghiệp:

Tất cả các môn học, mô đun đào tạo nghề khi kết thúc môn học đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học.

- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút

+ Thực hành: Không quá 8 giờ

- Mỗi môn học/mô đun có từ 02 đơn vị học trình (cứ 15 giờ học là 01 đơn vị học trình) trở lên sẽ có một bài kiểm tra hết môn.

- Thời gian làm bài kiểm tra hết môn: tối đa là 120 phút.

- Bài kiểm tra hết môn có:

+ Các câu trắc nghiệm khách quan, mỗi câu làm trong khoảng 1 đến 5 phút.

+ Các câu hỏi tự luận, mỗi câu làm trong khoảng 15 phút.

4.4. Hướng dẫn phân bổ thời gian và nội dung phân thực hành nghề tại cơ sở:

- Thực hành nghề chế biến món ăn tại cơ sở nhằm mục tiêu hoàn thiện kiến thức, áp dụng các hiểu biết và kỹ năng đã được học tập tại trường vào môi trường nghề nghiệp thực tế;

- Nội dung thực hành nghề chế biến món ăn tại cơ sở là bao gồm những nội dung người học đã được học tại trường (tùy từng đợt thực hành) đặc biệt là các kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp để áp dụng vào công việc thực tế;

- Có thể phân bổ nội dung thực hành nghề chế biến món ăn tại cơ sở theo ba hướng sau:

+ Người học thực hành tại các cơ sở chế biến món ăn, nhà hàng, khách sạn... có công việc phù hợp với nghề nghiệp. Trong trường hợp này cần có giáo viên, hoặc người hướng dẫn (có thể là người có kinh nghiệm trình độ đang làm việc tại các cơ sở) hướng dẫn người học;

+ Thực hành các nghiệp vụ chế biến món ăn (có giáo viên hướng dẫn) tại các xưởng của nhà trường hoặc các cơ sở do nhà trường liên kết, thỏa thuận;

+ Kết hợp cả hai hình thức nói trên;

- Việc lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như phân bổ thời gian thực hành tùy điều kiện từng trường có thể lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như chia thành các đợt thực hành với thời lượng hợp lý, đảm bảo về thời lượng và các mục tiêu, nội dung cơ bản nói trên./.

Phụ lục 4

Chương trình khung trình độ Trung cấp nghề, Chương trình khung trình độ Cao đẳng nghề cho nghề “Quản trị khách sạn”

(ban hành kèm theo Thông tư số 16/2009/TT-BLĐTBXH ngày 20 tháng 5 năm 2009 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Phụ lục 4A

Chương trình khung trình độ Trung cấp nghề

Tên nghề: Quản trị khách sạn

Mã nghề: 40810201

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

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

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

Số lượng môn học, mô đun đào tạo: 26

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: Bằng tốt nghiệp Trung cấp nghề,

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

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

lựa chọn một chuyên ngành cho người học;

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

buồng, nhà hàng tại khách sạn có quy mô vừa và nhỏ.

1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp

- Kiến thức:

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

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

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

+ Trình bày được nguyên lý, quá trình quản trị nói chung, quản trị nhân lực, tài sản, tài chính, quản trị marketing khách sạn nói riêng;

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

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

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

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

- Kỹ năng:

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

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

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

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

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

+ Quản lý được thời gian làm việc hiệu quả;

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

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

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

- Chính trị, đạo đức:

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

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

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

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

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

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

- Thẻ chất, quốc phòng;

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

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

3. Cơ hội việc làm

Sau khi tốt nghiệp người học đủ khả năng làm việc tại các vị trí trực tiếp phục vụ khách tại khách sạn như: nhân viên lễ tân, nhân viên quan hệ khách hàng, nhân viên đón tiếp khách tại nhà hàng; nhân viên phục vụ bàn, phục vụ rượu, nhân

viên phục vụ buồng khách sạn. Tại khách sạn quy mô nhỏ, nếu có cơ hội và kinh nghiệm nghề nghiệp có thể đảm nhận vị trí giám sát viên lễ tân hoặc buồng hoặc nhà hàng.

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

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

- Thời gian đào tạo: 2 năm

- Thời gian học tập: 90 tuần

- Thời gian thực học tối thiểu: 2805 giờ

- Thời gian ôn tập, kiểm tra hết môn và thi tốt nghiệp: 180 giờ; (Trong đó thi tốt nghiệp: 30 giờ)

2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian học các môn học chung bắt buộc: 210 giờ

- Thời gian học các môn học, mô đun đào tạo nghề: 2595 giờ

+ Thời gian học bắt buộc: 1965 giờ;
Thời gian học tự chọn: 630 giờ

+ Thời gian học lý thuyết: 600 giờ;
Thời gian học thực hành: 1955 giờ.

3. Thời gian học văn hóa Trung học phổ thông đối với hệ tuyển sinh Trung học cơ sở: 1200 giờ

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

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

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	210	106	87	17
MH01	Pháp luật	15	10	4	1
MH02	Chính trị	30	22	6	2
MH03	Giáo dục thể chất	30	3	24	3
MH04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	45	28	13	4
MH05	Tin học	30	13	15	2
MH06	Ngoại ngữ cơ bản	60	30	25	5
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc	1965	511	1370	84
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	225	138	77	10
MH07	Tổng quan du lịch	45	33	10	2
MH08	Quản trị học	45	38	5	2
MH09	Giao tiếp trong kinh doanh	45	30	13	2
MĐ10	Tin học ứng dụng trong kinh doanh khách sạn	45	10	33	2
MH11	Thống kê kinh doanh	45	27	16	2
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	1740	373	1293	74

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH12	Tiếng anh chuyên ngành khách sạn	330	120	199	11
MH13	Quan hệ và chăm sóc khách hàng	45	18	25	2
MH14	Nghiệp vụ thanh toán	30	13	15	2
MH15	Kế toán du lịch - khách sạn	45	26	17	2
MH16	Quản trị nguồn nhân lực	45	17	26	2
MĐ17	An ninh - an toàn trong khách sạn	30	10	18	2
MĐ18	Nghiệp vụ lễ tân	225	43	166	16
MĐ19	Nghiệp vụ phục vụ buồng khách sạn	210	42	159	9
MĐ20	Nghiệp vụ nhà hàng	210	42	154	14
MĐ21	Nghiệp vụ chế biến món ăn	210	42	154	14
MĐ22	Thực hành nghiệp vụ (tại cơ sở)	360		360	
	Tổng cộng	2175	721	1370	84

IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC

(Nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ ĐỂ XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ

1. Hướng dẫn xác định danh mục các môn học đào tạo nghề tự chọn; thời gian, phân bố thời gian và chương trình cho môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn.

- Tổng thời gian dành cho các môn học đào tạo nghề tự chọn là 630 giờ chiếm 27% trong tổng số thời gian thực học tối thiểu dành cho các môn học đào tạo nghề (2340 giờ);

- Việc xác định thời gian cho từng môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn được dựa trên phiếu phân tích công việc;

- Môn học tự chọn được xác định cơ sở sự khác nhau về tiêu chuẩn kiến thức, kỹ năng của người quản lý tại các bộ phận lưu trú khách sạn, bộ phận nhà hàng hoặc bộ phận hội nghị, hội thảo;

- Các môn học, mô đun tự chọn được phân chia làm ba nhóm theo ba chuyên

ngành sâu của quản trị khách sạn. Trường chỉ chọn một trong ba nhóm môn học tự chọn;

- Thời gian thực hành tại khách sạn được chia làm 2 phần: thực hành tại tất cả các bộ phận của khách sạn và thực tập chuyên sâu theo các môn học và mô đun lựa chọn.

1.1. Danh mục và phân bổ thời gian môn học đào tạo nghề tự chọn:

Mã môn học	Tên môn học	Thời gian của môn học (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ23	Quản trị Buồng khách sạn	45	19	24	2
MĐ24	Quản trị Lễ tân	45	26	17	2
MĐ25	Quản trị tiệc	45	25	18	2
MĐ26	Quản trị nhà hàng	45	15	28	2
MĐ27	Kiểm soát giá vốn	30	14	15	1
MĐ28	Quản trị đồ uống	30	13	15	2
MĐ29	Quản trị hội nghị/hội thảo	60	25	33	2
MĐ30	Quản trị các dịch vụ giải trí	60	21	37	2
MH31	Ngoại ngữ 2 (Tiếng Pháp)	60	30	27	3
MH32	Thực hành chuyên sâu (tại cơ sở)	480	-	480	
Tổng cộng					

(Nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

1.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

- Để xác định danh mục các môn học đào tạo nghề tự chọn, các Trường cần căn cứ vào đặc thù và điều kiện cụ thể của mình như:

- + Nhu cầu của người học;
- + Trình độ đội ngũ giáo viên;
- + Cơ sở vật chất, trang thiết bị dạy học.

- Trường có thể chọn 1 trong 3 nhóm môn học tự chọn tùy thuộc vào hướng nghề nghiệp chuyên sâu như sau:

+ Nhóm (a) gồm các môn học, mô đun: MĐ23, MĐ24, MH31, MH32 những môn học tự chọn này định hướng

cho người học các vị trí công việc quản trị khách sạn tại bộ phận lưu trú;

+ Nhóm (b) gồm các môn học, mô đun: MĐ25, MĐ26, MĐ27, MĐ28, MH32 những môn học tự chọn này định hướng cho người học các vị trí công việc quản trị khách sạn tại bộ phận nhà hàng;

+ Nhóm (c) gồm các môn học, mô đun: MĐ29, MĐ30, MH32 những môn học tự chọn này định hướng cho người học các vị trí công việc quản trị khách sạn tại bộ phận hội nghị, hội thảo;

- Tổng số thời gian học các môn học tự chọn của người học là 630 giờ (chiếm 27% tổng thời gian các môn học/mô đun đào tạo nghề).

2. Hướng dẫn thi tốt nghiệp:

STT	Môn thi tốt nghiệp	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Thi viết	Không quá 120 phút
2	Văn hóa Trung học phổ thông đối với hệ tuyển sinh Trung học cơ sở	Viết, trắc nghiệm	Không quá 120 phút
3	Kiến thức, kỹ năng nghề: - Lý thuyết nghề: Ngoại ngữ chuyên ngành/ngành/ nghiệp vụ khách sạn - Thực hành nghề: Nghiệp vụ khách sạn	Thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm	Không quá 120 phút
		Bài thi thực hành	Không quá 4 giờ

3. Hướng dẫn xác định thời gian và nội dung cho các hoạt động giáo dục ngoài khóa (được bố trí ngoài thời gian đào tạo) nhằm đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện:

Nội dung	Thời gian
1. Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; trong tuần (cuối tuần)
2. Văn hóa, văn nghệ - Qua các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể, đội văn nghệ	- Ngoài giờ học hàng ngày - 2 giờ/tuần
3. Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, người học có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Vào tất cả các ngày làm việc trong tuần
4. Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, sinh hoạt câu lạc bộ vào tối thứ 7 hàng tuần (từ 19 giờ đến 21 giờ)
5. Tham quan điếm du lịch, khách sạn	Mỗi học kỳ 2 lần

4. Chú ý khác:

4.1. Chú ý về chương trình đào tạo và đề cương chi tiết

- Đề cương chi tiết và chương trình chi tiết các môn học chung bắt buộc theo quy định và hướng dẫn chung của Tổng cục Dạy nghề, Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội;

- Chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc được xác định dựa trên phiếu phân tích nghề, phân tích công việc nghề quản trị khách sạn;

- Căn cứ nội dung phiếu phân tích nghề để xác định kiến thức, kỹ năng, thái độ cần thiết phải đưa vào chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo.

4.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình chi tiết của các môn học đào tạo nghề tự chọn:

Cần căn cứ vào các nội dung chính trong Đề cương chi tiết chương trình của từng môn học để xây dựng chương trình chi tiết cho môn học đó, cụ thể như sau:

- Mục tiêu môn học;
- Nội dung chính về kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề mà người học phải học;

- Phân bổ thời gian cho từng phần, từng chương cụ thể đã được xác định;

- Hướng dẫn thực hiện chương trình.

4.3. Hướng dẫn kiểm tra sau khi kết thúc môn học đào tạo nghề và hướng dẫn thi tốt nghiệp:

Tất cả các môn học đào tạo nghề, khi kết thúc môn học đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học.

- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành.

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút;

+ Thực hành: Không quá 8 giờ.

- Mỗi môn học có từ 02 đơn vị học trình (cứ 15 giờ học là 01 đơn vị học trình) trở lên sẽ có một bài kiểm tra hết môn.

- Thời gian làm bài kiểm tra hết môn: tối đa là 120 phút.

- Bài kiểm tra hết môn có:

+ Các câu trắc nghiệm khách quan, mỗi câu làm trong khoảng 1 đến 2 phút.

+ Các câu hỏi tự luận, mỗi câu làm trong khoảng 15 phút.

4.4. Hướng dẫn phân bổ thời gian và nội dung phần thực hành nghề tại khách sạn:

- Thực hành nghề tại khách sạn nhằm mục tiêu:

+ Thích nghi được với môi trường làm việc thực tế;

+ Nắm được hệ thống tổ chức và nhân sự;

+ Hiểu được các mối quan hệ giữa các cấp quản lý và giữa các thành viên tại bộ phận/tổ nhóm làm việc;

+ Nắm được mối quan hệ giữa khách hàng và nhân viên phục vụ;

+ Hoàn thiện kiến thức, áp dụng các hiểu biết và kỹ năng đã được học tập tại trường vào môi trường nghề nghiệp thực tế.

- Nội dung thực hành nghề tại cơ sở:

Bao gồm những nội dung người học đã được học tại trường (tùy từng đợt thực hành) đặc biệt là các kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp để áp dụng vào công việc thực tế.

- Cách thức tổ chức:

Có thể phân bổ nội dung thực hành nghề tại cơ sở theo các hướng sau:

+ Thực hành nghiệp vụ sau khi kết thúc các môn học năm thứ 1, bố trí thực tập lần lượt tại các bộ phận (lễ tân, buồng, nhà hàng và chế biến) với lượng thời gian 2 tháng;

+ Thực hành chuyên sâu sau khi kết thúc các môn học năm thứ 2, bố trí thực tập chuyên sâu theo chuyên ngành đã học ở phần tự chọn với lượng thời gian 3 tháng;

+ Địa điểm thực hành tại doanh nghiệp được lựa chọn trước khi đi thực hành ít nhất là 1 tháng. Cần có cam kết giữa trường và khách sạn để đảm bảo cho người học được thực tập đúng nghề dưới sự hướng dẫn, giám sát của người giáo viên hướng dẫn của trường và người hướng dẫn của khách sạn được lựa chọn. Mỗi người học có sổ nhật ký thực tập. Hàng ngày, người hướng dẫn thực tập

của khách sạn nhận xét về kiến thức, kỹ năng và thái độ của người thực tập;

- Việc lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như phân bổ thời gian thực hành tùy điều kiện từng trường để có thể lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như chia thành các đợt thực hành với thời lượng hợp lý nhằm đảm bảo về thời lượng, các mục tiêu và nội dung cơ bản nói trên./.

Phụ lục 4B

Chương trình khung trình độ Cao đẳng nghề

Tên nghề: Quản trị khách sạn

Mã nghề: 50810201

Trình độ đào tạo: Cao đẳng nghề

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

Số lượng môn học, mô đun đào tạo: 34

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: Bằng tốt nghiệp Cao đẳng nghề,

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

- Chương trình đào tạo Cao đẳng nghề “Quản trị khách sạn” nhằm trang bị cho người học có kiến thức chuyên môn, kỹ năng thực hành về các nghiệp vụ cơ bản của khách sạn như: lễ tân, nhà hàng, buồng, ăn uống, phục vụ tiệc, hội nghị hội thảo. Với các môn học tự chọn được phân ba nhóm gắn với ba chuyên ngành hẹp: quản trị lưu trú, quản trị nhà hàng và quản trị hội nghị, hội thảo, người học có thể lựa chọn con đường thăng tiến, phát triển nghề nghiệp của mình theo một trong ba lĩnh vực đã nêu;

- Bên cạnh kiến thức, kỹ năng chung và chuyên sâu, chương trình đào tạo còn trang bị cho người học đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, phong cách chuyên nghiệp và sức khỏe tốt;

- Hoàn thành chương trình đào tạo, người học có khả năng làm việc độc lập và làm việc theo nhóm tại bộ phận lưu trú, ăn uống hoặc hội nghị hội thảo; có thể đảm nhận các vị trí giám sát tại khách sạn vừa và lớn hoặc quản lý khách nhỏ khi có cơ hội thăng tiến.

1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp

- Kiến thức:

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

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

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

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

+ Trình bày được nguyên lý, quá trình quản trị nói chung, quản trị con người, tài sản, tài chính, quản trị marketing khách sạn nói riêng;

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

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

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

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

- Kỹ năng:

+ Giao tiếp tốt với khách hàng bằng tiếng Việt và Anh, phù hợp với yêu cầu phục vụ khách tại bộ phận lễ tân, buồng, nhà hàng hoặc khu vực hội nghị; chăm sóc khách hàng và giải quyết phàn nàn của khách hàng có hiệu quả;

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

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

+ Chủ trì hoặc tham gia xây dựng được một số kế hoạch của các bộ phận như: kế hoạch marketing, kế hoạch nhân sự, kế hoạch mua sắm trang thiết bị, dụng cụ, kế hoạch tổ chức hội nghị, hội thảo hoặc sự kiện;

+ Làm được các loại báo cáo, soạn thảo được văn bản đối nội, hợp đồng thông dụng của khách sạn;

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

+ Quản lý thời gian làm việc hiệu quả;

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

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

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

- Chính trị, đạo đức:

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

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

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

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

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

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

- Thể chất, quốc phòng:

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

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

3. Cơ hội việc làm

Sau khi tốt nghiệp, người học đủ khả năng đảm nhiệm một vị trí nhân viên

viên lễ tân, nhân viên phục vụ nhà hàng, nhân viên phục vụ hội nghị. Tùy theo khả năng cá nhân, kinh nghiệm thực tiễn, môi trường công tác và loại hình khách sạn, người học có khả năng đảm đương các vị trí công tác cao hơn như giám sát bộ phận lễ tân, buồng, nhà hàng hoặc quản lý khách sạn nhỏ.

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

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

- Thời gian đào tạo: 3 năm

- Thời gian học tập: 131 tuần

- Thời gian thực học tối thiểu: 3825 giờ

- Thời gian ôn tập, kiểm tra hết môn và thi: 240 giờ; (Trong đó thi tốt nghiệp: 60 giờ)

2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian học các môn học chung bắt buộc: 450 giờ

- Thời gian học các môn học, mô đun đào tạo nghề: 3375 giờ

+ Thời gian học bắt buộc: 2490 giờ;
Thời gian học tự chọn: 885 giờ

+ Thời gian học lý thuyết: 888 giờ;
Thời gian học thực hành: 2367 giờ

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

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	450	220	200	30
MH01	Pháp luật	30	21	7	2
MH02	Chính trị	90	60	24	6
MH03	Giáo dục thể chất	60	4	52	4
MH04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	75	58	13	4
MH05	Tin học	75	17	54	4
MH06	Ngoại ngữ cơ bản	120	60	50	10
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc	2490	712	1676	102
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	315	195	106	14
MH07	Kinh tế vi mô	45	30	13	2
MH08	Tổng quan du lịch	45	33	10	2
MH09	Quản trị học	45	38	5	2
MH10	Giao tiếp trong kinh doanh	45	30	13	2
MĐ11	Tin học ứng dụng trong kinh doanh khách sạn	45	10	33	2
MH12	Quản lý chất lượng dịch vụ	45	27	16	2
MH13	Thống kê kinh doanh	45	27	16	2
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	2175	517	1570	88

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH14	Tiếng Anh chuyên ngành khách sạn	420	160	246	14
MH15	Quan hệ và chăm sóc khách hàng	45	18	25	2
MH16	Marketing du lịch	45	29	14	2
MH17	Nghiệp vụ thanh toán	30	13	15	2
MH18	Kế toán du lịch - khách sạn	45	26	17	2
MH19	Quản trị tài chính doanh nghiệp du lịch - khách sạn	45	30	13	2
MH20	Quản trị cơ sở vật chất và kỹ thuật khách sạn	45	28	15	2
MH21	Quản trị nguồn nhân lực	45	17	26	2
MĐ22	An ninh - an toàn trong khách sạn	30	10	18	2
MĐ23	Nghiệp vụ lễ tân	315	60	234	21
MĐ24	Nghiệp vụ phục vụ buồng khách sạn	210	42	159	9
MĐ25	Nghiệp vụ nhà hàng	210	42	154	14
MĐ26	Nghiệp vụ chế biến món ăn	210	42	154	14
MĐ27	Thực hành nghiệp vụ 1 (tại khách sạn hoặc tại trường)	160	-	160	
MĐ28	Thực hành nghiệp vụ 2 (tại khách sạn hoặc tại trường)	320	-	320	
	Tổng cộng	2940	712	1676	102

IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC

(Nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG NGHỀ ĐỂ XÂY DỰNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGHỀ

1. Hướng dẫn xác định danh mục các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn; thời gian, phân bố thời gian và chương trình cho môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

- Tổng thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn là 885 giờ chiếm 26,82% trong tổng số thời gian thực học tối thiểu dành cho các môn học, mô đun đào tạo nghề (3375 giờ);

- Việc xác định thời gian cho từng môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn được dựa trên phiếu phân tích công việc.

- Môn học tự chọn được xác định cơ sở sự khác nhau về tiêu chuẩn kiến thức, kỹ năng của người quản lý tại các bộ phận lưu trú khách sạn, bộ phận nhà hàng hoặc bộ phận hội nghị, hội thảo;

- Các môn học, mô đun tự chọn được phân chia làm ba nhóm theo ba chuyên ngành sâu của quản trị khách sạn. Trường chỉ chọn một trong ba nhóm môn học tự chọn;

- Thời gian thực hành tại khách sạn được chia làm 2 phần: thực hành tại tất cả các bộ phận của khách sạn và thực tập chuyên sâu theo các môn học và mô đun lựa chọn.

1.1. Danh mục và phân bố thời gian môn học đào tạo nghề tự chọn:

Mã môn học	Tên môn học, mô đun	Thời gian của môn học (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ29	Quản trị buồng khách sạn	45	19	24	2
MĐ30	Quản trị lễ tân	45	26	17	2
MĐ31	Marketing dịch vụ lưu trú	30	9	20	1
MĐ32	Quản trị doanh thu	30	16	13	1
MĐ33	Thiết kế nội thất khách sạn	45	28	15	2

Mã môn học	Tên môn học, mô đun	Thời gian của môn học (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ34	Quản trị tiệc	45	25	18	2
MĐ35	Quản trị nhà hàng	45	15	28	2
MĐ36	Marketing nhà hàng	30	9	20	1
MĐ37	Quản trị đồ uống	45	16	27	2
MĐ38	Kiểm soát giá vốn	30	14	15	1
MĐ39	Quản trị dịch vụ hội nghị/hội thảo	60	25	33	2
MĐ40	Quản trị các dịch vụ giải trí	60	21	37	2
MĐ41	Tổ chức sự kiện	45	13	30	2
MĐ42	Marketing hội nghị/hội thảo	30	12	17	1
MH43	Ngoại ngữ 2 (Tiếng Pháp)	150	78	62	10
MĐ44	Thực hành chuyên sâu (tại cơ sở)	540	-	540	
Tổng cộng					

(Nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)

1.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn

- Để xác định danh mục các môn học đào tạo nghề tự chọn, các trường căn cứ vào đặc thù và điều kiện cụ thể của trường như:

- + Nhu cầu của người học;
- + Trình độ đội ngũ giáo viên;

+ Cơ sở vật chất, trang thiết bị dạy học.

- Trường có thể chọn 1 trong 3 nhóm môn học tự chọn tùy thuộc vào hướng nghề nghiệp chuyên sâu như sau:

+ Nhóm (a) gồm các môn học, mô đun: MĐ29, MĐ30, MĐ31, MĐ32, MĐ33, MH43, MĐ44 những môn học tự chọn này định hướng cho người học các vị trí công việc quản trị khách sạn tại bộ phận lưu trú;

+ Nhóm (b) gồm các môn học, mô đun: MĐ34, MĐ35, MĐ36, MĐ37, MĐ38, MH43, MĐ44 những môn học tự chọn này định hướng cho người học các vị trí công việc quản trị khách sạn tại bộ phận nhà hàng;

+ Nhóm (c) gồm các môn học, mô đun: MĐ39, MĐ40, MĐ41, MĐ42, MH43, MĐ44 những môn học tự chọn này định

hướng cho người học các vị trí công việc quản trị khách sạn tại bộ phận hội nghị, hội thảo;

- Tổng số thời gian học các môn học tự chọn của người học là 885 giờ (chiếm 26,82% tổng thời gian các môn học/ mô đun đào tạo nghề).

2. Hướng dẫn thi tốt nghiệp:

STT	Môn thi tốt nghiệp	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Thi viết	Không quá 120 phút
2	Kiến thức, kỹ năng nghề: - Lý thuyết tổng hợp - Thực hành nghiệp vụ tổng hợp	Thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm Bài thi thực hành	Không quá 120 phút Không quá 4 giờ

3. Hướng dẫn xác định thời gian và nội dung cho các hoạt động giáo dục ngoại khóa (được bố trí ngoài thời gian đào tạo) nhằm đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện:

Nội dung	Thời gian
1. Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; trong tuần (cuối tuần)
2. Văn hóa, văn nghệ - Qua các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể, đội văn nghệ	- Ngoài giờ học hàng ngày - 2 giờ/tuần
3. Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, người học có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Vào tất cả các ngày làm việc trong tuần
4. Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, sinh hoạt câu lạc bộ vào tối thứ 7 hàng tuần (từ 19 giờ đến 21 giờ)
5. Tham quan điểm du lịch, khách sạn	Mỗi học kỳ 2 lần

4. Các chú ý khác:

4.1. Chú ý về chương trình đào tạo và đề cương chi tiết

- Đề cương chi tiết và chương trình chi tiết các môn học chung bắt buộc theo quy định và hướng dẫn chung của Tổng cục Dạy nghề, Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội;

- Chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc được xác định dựa trên phiếu phân tích nghề, phân tích công việc nghề quản trị khách sạn;

- Căn cứ nội dung phiếu phân tích nghề để xác định kiến thức, kỹ năng, thái độ cần thiết phải đưa vào chương trình chi tiết của các môn học, mô đun đào tạo.

4.2. Hướng dẫn xây dựng chương trình chi tiết của các môn học đào tạo nghề tự chọn:

Cần căn cứ vào các nội dung chính trong Đề cương chi tiết chương trình của từng môn học để xây dựng chương trình chi tiết cho môn học đó, cụ thể như sau:

- Mục tiêu môn học;
- Nội dung chính về kiến thức, kỹ năng, thái độ nghề mà người học phải học;
- Phân bổ thời gian cho từng phần, từng chương cụ thể đã được xác định;
- Hướng dẫn thực hiện chương trình.

4.3. Hướng dẫn kiểm tra sau khi kết thúc môn học đào tạo nghề và hướng dẫn thi tốt nghiệp:

Tất cả các môn học đào tạo nghề, khi kết thúc môn học đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học.

- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành.

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút;

+ Thực hành: Không quá 8 giờ.

- Mỗi môn học có từ 02 đơn vị học trình (cứ 15 giờ học là 01 đơn vị học trình) trở lên sẽ có một bài kiểm tra hết môn.

- Thời gian làm bài kiểm tra hết môn: tối đa là 120 phút.

- Bài kiểm tra hết môn có:

+ Các câu trắc nghiệm khách quan, mỗi câu làm trong khoảng 1 đến 2 phút.

+ Các câu hỏi tự luận, mỗi câu làm trong khoảng 15 phút.

4.4. Hướng dẫn phân bổ thời gian và nội dung phần thực hành nghề tại khách sạn:

- Thực hành nghề tại khách sạn nhằm mục tiêu:

+ Thích nghi được với môi trường làm việc thực tế;

+ Nắm được hệ thống tổ chức và nhân sự;

+ Hiểu được các mối quan hệ giữa các cấp quản lý và giữa các thành viên tại bộ phận/tổ nhóm làm việc;

+ Nắm được mối quan hệ giữa khách hàng và nhân viên phục vụ;

+ Hoàn thiện kiến thức, áp dụng các hiểu biết và kỹ năng đã được học tập tại trường vào môi trường nghề nghiệp thực tế.

- Nội dung thực hành nghề tại cơ sở:

Bao gồm những nội dung người học đã được học tại trường (tùy từng đợt thực hành) đặc biệt là các kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp để áp dụng vào công việc thực tế.

- Cách thức tổ chức:

Có thể phân bổ nội dung thực hành nghề tại cơ sở theo các hướng sau:

+ Thực hành nghiệp vụ sau khi kết thúc các môn học năm thứ 1 với thời gian 1 tháng và năm thứ 2 với thời gian 2 tháng, bố trí thực tập lần lượt tại các bộ phận (lễ tân, buồng, nhà hàng và chế biến);

+ Thực hành chuyên sâu sau khi kết thúc các môn học năm thứ 3, bố trí thực tập chuyên sâu theo chuyên ngành đã học ở phần tự chọn với lượng thời gian 4 tháng;

+ Địa điểm thực hành tại doanh nghiệp được lựa chọn trước khi đi thực hành ít nhất là 1 tháng. Cần có cam kết giữa trường và khách sạn để đảm bảo cho người học được thực tập đúng nghề dưới sự hướng dẫn, giám sát của người giáo viên hướng dẫn của trường và người hướng dẫn của khách sạn được lựa chọn. Mỗi người học có sổ nhật ký thực tập. Hàng ngày, người hướng dẫn thực tập của khách sạn nhận xét về kiến thức, kỹ năng và thái độ của người thực tập;

- Việc lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như phân bổ thời gian thực hành tùy điều kiện từng trường để có thể lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như chia thành các đợt thực hành với thời lượng hợp lý nhằm đảm bảo về thời lượng, các mục tiêu và nội dung cơ bản nói trên./.