

**ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH QUẢNG BÌNH**  
**TRƯỜNG CAO ĐẲNG KỸ THUẬT CÔNG - NÔNG NGHIỆP**

**QUY ĐỊNH**  
**KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TỐI THIỂU, YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC**  
**NGƯỜI HỌC ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP**

**TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP**  
**NGÀNH, NGHỀ: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG**  
**MÃ NGÀNH, NGHỀ: 5810206**

**Ngày ban hành:**  
**Ngày cập nhật bổ sung: 16/4/2025**

**QUY ĐỊNH**  
**KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TỐI THIỂU, YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC**  
**NGƯỜI HỌC ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP**  
*(Kèm theo Quyết định số: 1010 /QĐ-CĐCNN ngày 16 tháng 4 năm 2025*  
*của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Kỹ thuật Công - Nông nghiệp Quảng Bình)*

**TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP**  
**NGÀNH, NGHỀ: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG**  
**MÃ NGÀNH, NGHỀ: 5810206**

**1. Giới thiệu chung về ngành/ngành**

Nghề nghiệp vụ nhà hàng là ngành, nghề đào tạo người học có kiến thức thực tế, kiến thức lý thuyết rộng về nghề nghiệp vụ nhà hàng tương ứng với trình độ trung cấp; kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật và công nghệ thông tin; có kỹ năng nhận thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp và kỹ năng giao tiếp ứng xử cần thiết để giải quyết những công việc hoặc vấn đề phức tạp, làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân, trách nhiệm hướng dẫn tối thiểu, giám sát, đánh giá đối với nhóm thực hiện những nhiệm vụ xác định.

Người học sau khi hoàn thành chương trình đào tạo và được cấp bằng trung cấp, sẽ đảm nhận được công việc tại các vị trí việc làm đã được đào tạo. Qua thời gian làm việc tích lũy kinh nghiệm có thể đảm nhận công việc, vị trí việc làm cao hơn của nghề.

Ngoài ra người học có thể tham gia học tập liên thông lên các trình độ cao hơn hoặc tự học tập nhằm đáp ứng và phát triển nghề nghiệp.

Chương trình đào tạo cho học sinh đã tốt nghiệp THPT hoặc tương đương hoặc tốt nghiệp THCS bảo đảm đã học, thi đạt yêu cầu đủ khối lượng kiến thức văn hóa trung học phổ thông theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo

Khối lượng kiến thức đạt được: 1.710 giờ (tương đương 69 mô đun).

**2. Yêu cầu chung của ngành/ngành**

a) Yêu cầu về kiến thức

- Xác định được vị trí, chức năng, nhiệm vụ chung của bộ phận phục vụ ăn uống;
- Mô tả được cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong nhà hàng;

- Mô tả được chức năng, nhiệm vụ của nhân viên tại các vị trí việc làm trong nhà hàng;

- Xác định được các mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận có liên quan, nhiệm vụ hàng ngày của nhân viên và tiêu chuẩn vệ sinh trong phục vụ ăn uống;

- Nhận biết được các hình thức phục vụ: theo thực đơn đặt trước, thực đơn chọn món, các loại tiệc. Các loại đồ uống pha chế, các hình thức phục vụ khác;

- Trình bày được các quy trình chuyên môn liên quan đến tổ chức, đón tiếp và phục vụ khách ăn uống tại các nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;

- Xác định được một số yêu cầu về chất lượng, vệ sinh, an toàn, an ninh, chu đáo và lịch sự trong quá trình phục vụ khách tại nhà hàng;

- Trình bày được các kiến thức khác có liên quan đến nghề Nghiệp vụ nhà hàng như: Kỹ năng giao tiếp, kiến thức về thực phẩm và ăn uống, môi trường và an ninh - an toàn trong nhà hàng;

#### b) Yêu cầu về kỹ năng

- Thực hiện đúng quy trình phục vụ khách hàng tại các vị trí việc làm phục vụ bàn, pha chế và phục vụ đồ uống, thu ngân, tiếp tân nhà hàng, điều hành nhóm phục vụ, theo tiêu chuẩn của nhà hàng;

- Sử dụng đúng và an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ nhà hàng;

- Điều hành được các công việc hàng ngày và quản lý thời gian làm việc hiệu quả;

- Giám sát, kiểm tra, đánh giá kết quả công việc đảm bảo đúng quy trình và tiêu chuẩn tại các bộ phận của nhà hàng;

- Thực hiện được báo cáo công việc, phát hiện thiếu sót và quản lý hàng hóa và tài chính trong ca làm việc;

- Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;

#### c) Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Có phẩm chất đạo đức tốt và nhận thức đúng đắn về nghề nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc;

- Trung thực và có tính kỷ luật cao, sẵn sàng đảm nhiệm các công việc được giao; lao động có chất lượng và năng suất cao;

- Có kỹ năng lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hoá dân tộc và địa phương trong từng giai đoạn lịch sử;

- Có khả năng làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm một phần đối với nhóm.

- Chấp hành nghiêm túc nội quy, quy định của nhà hàng;

- Triển khai kế hoạch làm việc, khả năng tổ chức công việc;

- Thực hiện thao tác chính xác và đúng quy trình;

- Thực hiện vệ sinh và an toàn trong quá trình phục vụ;

- Có ý thức học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn;

- Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong khách sạn.

- Rèn luyện được đạo đức nghề nghiệp, ý thức kỷ luật và tác phong chuyên nghiệp.

### 3. Các năng lực của ngành/ngành

TT	Mã năng lực	Tên năng lực	Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ)
<b>I</b>	<b>Năm lực cơ bản chung</b>		<b>12</b>
1	NLCB-01	Giáo dục quốc phòng an ninh	45 giờ, 2 TC
2	NLCB-02	Giáo dục chính trị	30 giờ, 2 TC
3	NLCB-03	Giáo dục thể chất	30 giờ, 1 TC
4	NLCB-04	Tiếng Anh	90 giờ, 4 TC
5	NLCB-05	Pháp luật	15 giờ, 1 TC
6	NLCB-06	Tin học	45 giờ, 2 TC
<b>II</b>	<b>Năng lực cốt lõi (chuyên môn)</b>		<b>15</b>
7	NLCL-01	Tổng quan du lịch	45 giờ, 3 TC
8	NLCL-02	Kỹ năng giao tiếp trong du lịch	45 giờ, 3 TC
9	NLCL-03	Văn hóa ẩm thực	45 giờ, 3 TC
10	NLCL-04	Marketing du lịch	45 giờ, 3 TC
11	NLCL-05	Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm	45 giờ, 3 TC
<b>III</b>	<b>Năng lực nâng cao</b>		<b>42</b>

12	NLNC-01	Tiếng Anh chuyên ngành	90 giờ, 4 TC
13	NLNC-02	Chế biến món ăn	75 giờ, 3 TC
14	NLNC-03	Nghiệp vụ Bàn 1	135 giờ, 6 TC
15	NLNC-04	Nghiệp vụ Bàn 2	135 giờ, 6 TC
16	NLNC-05	Kỹ thuật pha chế đồ uống	120 giờ, 5 TC
17	NLNC-06	Xây dựng thực đơn	45 giờ, 3 TC
18	NLNC-07	Thực hành nghiệp vụ tại cơ sở	270 giờ, 7 TC
19	NLNC-08	Thực tập tốt nghiệp	360 giờ, 8 TC
<b>IV</b>	<b>Năng lực tự chọn</b>		
20	NLNC-01	Sử dụng thành thạo các công cụ số phục vụ học tập và công việc; khai thác dữ liệu, thông tin trực tuyến một cách an toàn và hiệu quả. Ứng dụng công nghệ số trong xử lý công việc kỹ thuật, giao tiếp, và quản lý hồ sơ.	75 giờ, 3 TC
21	NLNC-02	Kỹ năng cơ bản về bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả.	45 giờ, 2 TC

#### 4. Khối lượng kiến thức tối thiểu của ngành/nghề (giờ, tín chỉ)

**KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TỐI THIỂU, YÊU CẦU ĐỐI VỚI TỪNG  
NĂNG LỰC NGƯỜI HỌC ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP  
TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP  
NGÀNH/NGHỀ: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG**

**1. Tên năng lực: Giáo dục quốc phòng an ninh** Mã: NLCB-01  
**Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 45 giờ, 2 TC**

*1.1. Yêu cầu kiến thức:*

- Trình bày được những nội dung cơ bản về chiến lược “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam;
- Trình bày được những kiến thức cơ bản về xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên; xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia;
- Trình bày được một số nội dung cơ bản về dân tộc và tôn giáo; phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội;
- Trình bày được một số nội dung cơ bản về đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội; tác dụng, tính năng, cấu tạo và cách thức sử dụng của một số loại vũ khí bộ binh thông thường; kỹ thuật cấp cứu chuyên thương.

*1.2. Yêu cầu kỹ năng:*

- Nhận biết được một số biểu hiện, hoạt động về “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam hiện nay;
- Nhận biết được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên; xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia;
- Xác định được một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo; phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội;
- Thực hiện đúng các động tác trong đội ngũ đơn vị; kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh; cấp cứu chuyên thương

*1.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

- Luôn có tinh thần cảnh giác cao trước những âm mưu thủ đoạn của các thế lực thù địch; chấp hành tốt mọi đường lối chủ trương của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước về công tác quốc phòng và an ninh;
- Rèn luyện bản lĩnh chính trị, đạo đức, hình thành lối sống có kỷ luật, có ý thức tự giác và tác phong nhanh nhẹn trong các hoạt động;

- Sẵn sàng tham gia xây dựng và bảo vệ Tổ quốc, các hoạt động xã hội góp phần xây dựng khối đại đoàn kết toàn dân tộc.

## **2. Tên năng lực: Giáo dục chính trị**

**Mã: NLCB-02**

### *2.1. Yêu cầu kiến thức:*

Trình bày được một số nội dung khái quát về chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh; quan điểm, đường lối của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước; yêu cầu và nội dung học tập, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt.

### *2.2. Yêu cầu kỹ năng:*

Vận dụng được các kiến thức chung được học về quan điểm, đường lối của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước vào việc học tập, rèn luyện, xây dựng đạo đức, lối sống để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt và tham gia xây dựng, bảo vệ Tổ quốc.

### *2.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

Có năng lực vận dụng các nội dung đã học để rèn luyện phẩm chất chính trị, đạo đức, lối sống; thực hiện tốt quan điểm, đường lối của Đảng; chính sách, pháp luật của Nhà nước.

## **3. Tên năng lực: Giáo dục thể chất**

**Mã: NLCB-03**

**Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 30 giờ, 1 TC**

### *3.1. Yêu cầu kiến thức:*

Trình bày được tác dụng, các kỹ thuật chính và một số quy định của luật môn thể dục thể thao được học để rèn luyện sức khỏe, phát triển thể lực chung.

### *3.2. Yêu cầu kỹ năng:*

Tự tập luyện, rèn luyện đúng các yêu cầu về kỹ thuật, quy định của môn thể dục thể thao được học.

### *3.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

Có ý thức tự giác và hình thành thói quen tập luyện thể dục thể thao hàng ngày để góp phần bảo đảm sức khỏe trong học tập, lao động và trong các hoạt động khác.

## **4. Tên năng lực: Tiếng Anh**

**Mã: NLCB-04**

**Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 90 giờ, 4 TC**

### *4.1. Yêu cầu kiến thức:*

Nhận biết và giải thích được các cấu trúc ngữ pháp cơ bản về thành phần của câu, cách sử dụng thì hiện tại và quá khứ, phân loại danh từ, đại từ và tính từ; nhận biết được các từ vựng về giới thiệu bản thân và người khác, các hoạt

động hàng ngày, sở thích, địa điểm, thực phẩm và đồ uống, các sự kiện đặc biệt và kỳ nghỉ.

#### 4.2. Yêu cầu kỹ năng:

Kỹ năng nghe: Theo dõi và hiểu được lời nói khi được diễn đạt chậm, rõ ràng, có khoảng ngừng để kịp thu nhận các thông tin về các chủ đề liên quan đến thành viên gia đình, các hoạt động giải trí trong thời gian rảnh rỗi, vị trí đồ vật trong nhà, các loại thức ăn và đồ uống phổ biến, các hoạt động trong các dịp lễ hoặc sự kiện đặc biệt, du lịch, các hoạt động hàng ngày và các sở thích.

Kỹ năng nói: Đưa ra và hồi đáp các nhận định đơn giản liên quan đến các chủ đề rất quen thuộc như tự giới thiệu bản thân, gia đình, nghề nghiệp, trình bày sở thích, đặt câu hỏi về số lượng, trình bày về những ngày lễ hoặc sự kiện đặc biệt, du lịch, các hoạt động hàng ngày và các sở thích.

Kỹ năng đọc: Đọc hiểu các đoạn văn bản ngắn và đơn giản về các chủ đề thông qua các bài đọc có liên quan đến giới thiệu bạn bè, các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi, nơi chốn, các món ăn và thức uống phổ biến, các ngày lễ đặc biệt và kỳ nghỉ, các hoạt động hàng ngày và các sở thích.

Kỹ năng viết: Viết được những cụm từ, câu ngắn về bản thân, gia đình, trường lớp, nơi làm việc, sở thích và các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi, mô tả nhà ở, thức ăn và đồ uống, các lễ hội và dịp đặc biệt, các kỳ nghỉ và các sở thích.

#### 4.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Nhận thức được tầm quan trọng của ngoại ngữ nói chung và Tiếng Anh nói riêng, có trách nhiệm trong việc sử dụng tiếng Anh trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;

- Có thể làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong việc áp dụng tiếng Anh vào học tập, lao động và các hoạt động khác.

### 5. Tên năng lực: Pháp luật

Mã: NLCB-05

#### Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 15 giờ, 1 TC

##### 5.1. Yêu cầu kiến thức:

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam và hệ thống pháp luật của Việt Nam;

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam; pháp luật lao động; phòng, chống tham nhũng và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.

##### 5.2. Yêu cầu kỹ năng:

- Nhận biết được cấu trúc, chức năng của các cơ quan trong bộ máy nhà nước và các tổ chức chính trị, chính trị - xã hội ở Việt Nam; các thành tố của hệ thống pháp luật và các loại văn bản quy phạm pháp luật của Việt Nam;

- Phân biệt được khái niệm, đối tượng, phương pháp điều chỉnh và vận dụng được các kiến thức được học về pháp luật lao động; phòng, chống tham nhũng; bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng vào việc xử lý các vấn đề liên quan trong các hoạt động hàng ngày.

### *5.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

- Tôn trọng, sống và làm việc theo Hiến pháp và pháp luật; tự chủ được các hành vi của mình trong các mối quan hệ liên quan đến các nội dung đã được học, phù hợp với quy định của pháp luật và các quy tắc ứng xử chung của cộng đồng và của xã hội.

## **6. Tên năng lực: Tin học**

**Mã: NLCB-06**

**Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 45 giờ, 2 TC**

### *6.1. Yêu cầu kiến thức:*

Trình bày được được một số kiến thức về công nghệ thông tin cơ bản, sử dụng máy tính, xử lý văn bản; sử dụng bảng tính, trình chiếu, Internet.

### *6.2. Yêu cầu kỹ năng:*

- Nhận biết được các thiết bị cơ bản của máy tính, phân loại phần mềm;
- Sử dụng được hệ điều hành Windows để tổ chức, quản lý thư mục, tập tin trên máy tính và sử dụng máy in;
- Sử dụng được phần mềm soạn thảo để soạn thảo được văn bản đơn giản theo mẫu;
- Sử dụng được phần mềm xử lý bảng tính để tạo trang tính và các hàm cơ bản để tính toán các bài toán đơn giản;
- Sử dụng được phần mềm trình chiếu để xây dựng và trình chiếu các nội dung đơn giản;
- Sử dụng được một số dịch vụ Internet cơ bản như: Trình duyệt Web, thư điện tử, tìm kiếm thông tin;
- Nhận biết và áp dụng biện pháp phòng tránh các loại nguy cơ đối với an toàn dữ liệu, mối nguy hiểm tiềm năng khi sử dụng các trang mạng xã hội, an toàn và bảo mật, bảo vệ thông tin.

### *6.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

- Nhận thức được tầm quan trọng, có trách nhiệm trong việc sử dụng máy tính và công nghệ thông tin trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;

- Có thể làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong việc áp dụng một số nội dung trong chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản vào học tập, lao động và các hoạt động khác.

### **7. Tên năng lực: Tổng quan du lịch**

**Mã: NLCL-01**

**Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 45 giờ, 3 TC**

#### *7.1. Yêu cầu kiến thức:*

- Trình bày được một số khái niệm về du lịch, khách du lịch, sản phẩm du lịch.

- Liệt kê được các lĩnh vực kinh doanh du lịch và các loại hình du lịch.

- Trình bày được đặc điểm cơ sở vật chất kỹ thuật và lao động trong du lịch.

- Trình bày được nội dung cơ bản của cơ cấu tổ chức trong khách sạn

#### *7.2. Yêu cầu kỹ năng:*

- Phân biệt được các đặc điểm của sản phẩm du lịch

- Xác định được tác động tích cực và tiêu cực của du lịch đối với các lĩnh vực khác.

- Vận dụng được các mối quan hệ giữa các bộ phận trong khách sạn vào hoạt động kinh doanh du lịch.

#### *7.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

- Nhận thức được vai trò của nhân viên phục vụ tại các cơ sở dịch vụ du lịch

- Nhận thức đúng đắn về những tác động của du lịch đối với sự phát triển kinh tế - xã hội.

### **8. Tên năng lực: Kỹ năng giao tiếp trong du lịch**

**Mã: NLCL-02**

**Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 45 giờ, 3 TC**

#### *8.1. Yêu cầu kiến thức:*

- Trình bày được các yếu tố cấu thành và ảnh hưởng đến quá trình giao tiếp.

- Phân biệt được đặc trưng tâm lý của khách du lịch theo vùng lãnh thổ và nghề nghiệp.

- Xác định được cách thức tiến hành các nghi thức trong giao tiếp: nghi thức chào hỏi, bắt tay, trao tặng danh thiếp.

- Xác định được các nguyên tắc trong giao tiếp và quan điểm ứng xử trong mua bán.

#### *8.2. Yêu cầu kỹ năng:*

- Thực hiện được các nghi thức trong giao tiếp: nghi thức chào hỏi, bắt tay, trao tặng danh thiếp.

- Thực hiện được một số kỹ năng giao tiếp cơ bản trong du lịch

- Phân loại được khách hàng theo các tiêu chí: giới tính, lứa tuổi, mức độ quan hệ, khả năng thanh toán, mức độ nhu cầu và xác định được cách ứng xử phù hợp.

### *8.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

- Nhận thức được vai trò của giao tiếp, có ý thức rèn luyện để hoàn thiện kỹ năng giao tiếp với khách hàng.

- Có ý thức rèn luyện để hình thành và phát triển các kỹ năng giao tiếp của người bán hàng.

## **9. Tên năng lực: Văn hoá ẩm thực**

**Mã: NLCL-03**

**Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 45 giờ, 3 TC**

### *9.1. Yêu cầu kiến thức:*

- Xác định được tập quán và khẩu vị ăn uống đặc trưng của các tôn giáo và một số nước khu vực châu Á, châu Âu.

- Xác định được một số yếu tố ảnh hưởng tới văn hoá ẩm thực của Việt Nam.

- Xác định được những nét văn hóa ẩm thực đặc trưng ở ba miền Bắc - Trung - Nam của Việt Nam.

### *9.2. Yêu cầu kỹ năng:*

- Phân biệt được những nét khác nhau về tập quán và khẩu vị ăn uống của các tôn giáo và một số nước trong khu vực châu Á, châu Âu.

- Phân biệt được những nét khác nhau về văn hóa ẩm thực ba miền Bắc - Trung - Nam của Việt Nam.

### *9.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

- Tôn trọng văn hóa ẩm thực Việt Nam và một số nước khu vực châu Á, châu Âu.

- Nhận thức đúng đắn về mối liên hệ giữa ẩm thực và tôn giáo.

## **10. Tên năng lực: Marketing du lịch**

**Mã: NLCL-04**

**Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 45 giờ, 3 TC**

### *10.1. Yêu cầu kiến thức:*

- Trình bày được khái niệm Marketing du lịch và một số khái niệm có liên quan

- Trình bày được vai trò của chính sách sản phẩm và chính sách xúc tiến hỗn hợp trong marketing du lịch

- Liệt kê được các yếu tố ảnh hưởng đến việc định giá và căn cứ xây dựng chính sách phân phối trong marketing du lịch

#### *10.2. Yêu cầu kỹ năng:*

- Xác định được các tiêu thức để phân đoạn thị trường trong marketing du lịch.

- Xác định được danh mục sản phẩm và các quyết định cơ bản trong chính sách sản phẩm

- Xác định được nội dung cơ bản của chính sách sản phẩm, chính sách giá, chính sách phân phối và chính sách xúc tiến hỗn hợp của sản phẩm du lịch.

#### *10.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

- Tuân thủ các yêu cầu của chính sách Marketing trong doanh nghiệp du lịch.

- Có thái độ học tập, rèn luyện nghiêm túc, chủ động và sáng tạo trong công tác marketing du lịch.

### **11. Tên năng lực: Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm**

**Mã: NLCL-05**

**Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 45 giờ, 3 TC**

#### *11.1. Yêu cầu kiến thức:*

- Trình bày được tầm quan trọng của ăn uống đối với cơ thể.

- Xác định được vai trò, giá trị và nhu cầu của các chất dinh dưỡng trong thực phẩm.

- Trình bày được tầm quan trọng của chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Xác định được các nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm và biện pháp phòng tránh

- Xác định được các nguyên tắc chọn và sử dụng phụ gia thực phẩm hợp lý.

#### *11.2. Yêu cầu kỹ năng:*

- Lựa chọn được một số thực phẩm thông dụng giàu chất dinh dưỡng trong chế biến món ăn hằng ngày

- Nhận biết được các chất phụ gia thực phẩm để áp dụng vào quá trình chế biến.

- Thực hiện được các biện pháp phòng tránh ngộ độc thực phẩm.

- Xác định được giá trị các chất dinh dưỡng của thực phẩm có nguồn gốc từ động vật và thực vật.

*11.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

- Hình thành được thói quen giữ vệ sinh khi chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm.

- Tuân thủ 10 nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm an toàn của Viện dinh dưỡng quốc gia.

**12. Tên năng lực: Tiếng Anh**

**Mã: NLNC-01**

**Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 90 giờ, 4 TC**

*12.1. Yêu cầu kiến thức:*

Học sinh tiếp cận vốn từ vựng chuyên ngành Nhà hàng bằng Tiếng Anh để:

- Giới thiệu về nhà hàng.
- Nhận đặt bàn.
- Chào đón khách, sắp xếp chỗ ngồi.
- Đặt món khai vị, món chính & món tráng miệng.
- Giải quyết các phàn nàn.
- Thanh toán hóa đơn và chào tạm biệt.

*12.2. Yêu cầu kỹ năng:*

*Kỹ năng chuyên môn:*

Rèn luyện các kỹ năng nghe, nói, đọc, viết từ vựng và tình huống chuyên ngành nhà hàng bằng tiếng Anh.

*Kỹ năng xã hội:*

- Có kỹ năng giao tiếp với khách hàng trong nghề nghiệp của mình về lĩnh vực nhà hàng.

- Có kỹ năng làm việc theo nhóm.

*12.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

- Xác định tầm quan trọng của việc học tiếng Anh trong nhà trường và hội nhập quốc tế.

- Tự tin, mạnh dạn, chủ động trong học tập Tiếng Anh chuyên ngành.

- Có tinh thần học hỏi, thể hiện sự cầu tiến.

**13. Tên năng lực: Chế biến món ăn**

**Mã: NLNC-02**

**Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 75 giờ, 3 TC**

*13.1. Yêu cầu kiến thức:*

- Liệt kê được các trang thiết bị, dụng cụ chế biến trong bộ phận bếp.

- Trình bày được các phương pháp bảo quản nguyên liệu lương thực, thực phẩm.

- Xác định được các quy trình sơ chế nguyên liệu.
- Trình bày được các kỹ thuật tĩa hoa, trang trí, trình bày món ăn
- Trình bày được quy trình chế biến một số món ăn Việt Nam cơ bản.

#### *13.2. Yêu cầu kỹ năng:*

- Phân loại và sử dụng các loại trang thiết bị, dụng cụ trong bếp
- Lựa chọn và bảo quản được nguyên liệu lương thực, thực phẩm an toàn.
- Thực hiện việc sơ chế nguyên liệu thực phẩm theo đúng các nguyên tắc quy trình kỹ thuật;

- Thực hiện được kỹ thuật cắt, thái, tĩa hoa, trang trí và trình bày được một số món ăn cơ bản

- Chế biến được một số món ăn Việt Nam cơ bản.

#### *13.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

- Chủ động, sáng tạo, tác phong chuyên nghiệp, nhiệt tình trong công việc
- Làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong các bếp tại khách sạn, nhà hàng đạt kết quả;

- Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm với nhóm trước bếp trưởng/trưởng bộ phận những công việc được giao phụ trách;

- Tuân thủ các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

### **14. Tên năng lực: Nghiệp vụ bàn 1**

**Mã: NLNC-03**

**Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 135 giờ, 6 TC**

#### *14.1. Yêu cầu kiến thức:*

- Xác định được các yêu cầu cơ bản đối với nhân viên phục vụ nhà hàng.
- Mô tả được tiêu chuẩn vệ sinh trong phục vụ ăn uống.
- Xác định được các trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu trong nhà hàng.

#### *14.2. Yêu cầu kỹ năng:*

- Vệ sinh được các trang thiết bị, dụng cụ ăn uống đúng quy trình.
- Thực hiện được các kỹ thuật gấp khăn ăn, trải khăn bàn, bung đĩa, bung khay đúng tiêu chuẩn.

- Thực hiện được kỹ thuật đặt bàn ăn Á, Âu đúng tiêu chuẩn.
- Tiếp nhận được yêu cầu ăn uống của khách đúng tiêu chuẩn.
- Phục vụ được đồ ăn theo kiểu Mỹ, Nga, gia đình đúng tiêu chuẩn.

#### *14.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

- Có khả năng làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm một phần đối với nhóm.
- Chấp hành nghiêm túc nội quy, quy định của nhà hàng;
- Thực hiện thao tác chính xác và đúng quy trình;
- Thực hiện vệ sinh và an toàn trong quá trình phục vụ;
- Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong khách sạn.
- Rèn luyện được đạo đức nghề nghiệp, ý thức kỷ luật và tác phong chuyên nghiệp.

## **15. Tên năng lực: Nghiệp vụ bàn 2**

**Mã: NLNC-04**

**Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 135 giờ, 6 TC**

### *15.1. Yêu cầu kiến thức:*

- Nhận biết được các hình thức phục vụ: theo thực đơn đặt trước, thực đơn chọn món, các loại tiệc. Các loại đồ uống pha chế: đồ uống không cồn, đồ uống có cồn, các hình thức phục vụ khác;
- Trình bày được các quy trình chuyên môn liên quan đến tổ chức, đón tiếp và phục vụ khách ăn uống tại các nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;
- Xác định được các nguyên tắc, quy trình phục vụ thức ăn, đồ uống đúng tiêu chuẩn.
- Nhận biết được các loại thức uống phục vụ tại nhà hàng.
- Xác định được quy trình phục vụ các loại tiệc.

### *15.2. Yêu cầu kỹ năng:*

- Thực hiện đúng quy trình phục vụ khách hàng tại các vị trí việc làm phục vụ bàn, pha chế và phục vụ đồ uống theo tiêu chuẩn của nhà hàng;
- Sử dụng đúng và an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ nhà hàng;
- Điều hành được các công việc hàng ngày và quản lý thời gian làm việc hiệu quả;
- Tổ chức, phục vụ được một số loại tiệc cơ bản.

### *15.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

- Có khả năng làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm một phần đối với nhóm.
- Chấp hành nghiêm túc nội quy, quy định của nhà hàng;
- Thực hiện thao tác chính xác và đúng quy trình;
- Thực hiện vệ sinh và an toàn trong quá trình phục vụ;

- Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong khách sạn.

- Rèn luyện được đạo đức nghề nghiệp, ý thức kỷ luật và tác phong chuyên nghiệp.

**16. Tên năng lực: Kỹ thuật pha chế đồ uống Mã: NLNC-05**

**Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 120 giờ, 5 TC**

*16.1. Yêu cầu kiến thức:*

- Xác định được các yêu cầu đối với nhân viên pha chế đồ uống.
- Xác định được các trang thiết bị và dụng cụ pha chế đồ uống.
- Phân loại và mô tả được các loại đồ uống không cồn và đồ uống có cồn

*16.2. Yêu cầu kỹ năng:*

- Sắp xếp được các trang thiết bị, dụng cụ quầy bar một cách hợp lý, gọn gàng, thuận tiện và an toàn cho công việc;

- Sử dụng đúng, an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ quầy bar;
- Sắp xếp, trưng bày được đồ uống và các nguyên vật liệu pha chế;
- Pha chế được các loại đồ uống đúng tiêu chuẩn.

*16.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

- Có ý thức kỷ luật, chấp hành tốt các quy định tại nơi làm việc;

- Có ý thức cập nhật kiến thức thường xuyên, chủ động, sáng tạo trong công việc;

- Có tác phong chuyên nghiệp trong pha chế, thái độ hành vi cẩn thận, nhanh nhẹn, chăm chỉ;

**17. Tên năng lực: Xây dựng thực đơn Mã: NLNC-06**

**Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 45 giờ, 3 TC**

*17.1. Yêu cầu kiến thức:*

- Trình bày những vấn đề cơ bản về bữa ăn, tính chất, đặc điểm các bữa ăn.
- Xác định được nguyên tắc xây dựng thực đơn.
- Xác định được quy trình xây dựng thực đơn.
- Phân biệt được các loại thực đơn.

*17.2. Yêu cầu kỹ năng:*

- Xây dựng được một số thực đơn cơ bản.
- Tính toán mức tiền chi cho thực phẩm.
- Xác định được doanh thu, lợi nhuận cho một thực đơn

*17.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

- Cẩn thận, tỉ mỉ và sáng tạo trong xây dựng thực đơn.

- Tôn trọng khẩu vị, phong tục tập quán của từng khu vực, quốc gia khi xây dựng thực đơn.

**18. Tên năng lực: Thực hành nghiệp vụ tại cơ sở Mã: NLNC-07**

**Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 270 giờ, 7 TC**

*18.1. Yêu cầu kiến thức:*

- Thu thập, học hỏi được những kiến thức thực tế tại cơ sở
- Bổ sung, hoàn thiện những kiến thức thực tế về nghề phục vụ Nhà hàng.

*18.2. Yêu cầu kỹ năng:*

- Áp dụng được những kiến thức đã học vào thực tế công việc
- Rèn luyện được các kỹ năng nghề nghiệp thực tế tại cơ sở.

*18.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

- Bước đầu hòa nhập làm quen với môi trường làm việc trong tương lai.
- Biết được yêu cầu, tiêu chuẩn, kết quả đối với vị trí công việc phục vụ Nhà hàng;
- Có khả năng thực hiện các công việc phục vụ tại bộ phận nhà hàng tại cơ sở và chịu trách nhiệm đối với kết quả công việc của mình.

**19. Tên năng lực: Thực tập tốt nghiệp**

**Mã: NLNC-08**

**Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 450 giờ, 8 TC**

*19.1. Yêu cầu kiến thức:*

Bổ sung, hoàn thiện những kiến thức thực tế về nghề phục vụ nhà hàng.

*19.2. Yêu cầu kỹ năng:*

Rèn luyện kỹ năng nghề nghiệp góp phần hình thành năng lực chuyên môn nghiệp vụ.

*19.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:*

- Có khả năng độc lập thực hiện các công việc trong phạm vi công việc được đào tạo và phạm vi trách nhiệm được quy định;
- Có ý thức kỷ luật, chấp hành tốt các quy định tại nơi làm việc;
- Có ý thức cập nhật kiến thức thường xuyên, chủ động, sáng tạo trong công việc;
- Có tác phong chuyên nghiệp trong kinh doanh du lịch, thái độ hành vi cẩn thận, nhanh nhẹn, chăm chỉ;

**20. Tên năng lực: Năng lực số**

**Mã: NLTC 01**

**Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 75 giờ, 3 TC**

*20.1. yêu cầu về kiến thức*

- Trình bày và giải thích được kiến thức cơ bản về internet, thiết bị số, phần mềm, nền tảng, tạo nội dung, làm việc và khai thác ứng dụng trong môi trường số;

- Hiểu biết về an ninh, an toàn và văn hóa ứng xử khi tham gia môi trường số.

### *20.2. yêu cầu về Kỹ năng*

- Sử dụng được máy vi tính và các thiết bị số, khai thác phần mềm ứng dụng trên các thiết bị số đáp ứng yêu cầu trong học tập và công việc an toàn trên môi trường số;

- Ứng dụng và khai thác các nền tảng trực tuyến, phần mềm soạn thảo, bảng tính, trình chiếu, tạo hình ảnh, âm thanh, video để vận dụng trong học tập, công việc sau này;

- Chia sẻ, trao đổi dữ liệu, thông tin số trong học tập và làm việc; vận dụng trong thực hiện các dịch vụ công và thương mại điện tử;

- Áp dụng biện pháp phòng tránh các loại nguy cơ đối với an toàn dữ liệu, mối nguy hiểm tiềm năng khi sử dụng các trang mạng xã hội; an toàn và bảo mật, bảo vệ thông tin;

- Thực hiện đúng các quy định về văn hóa, an toàn bảo mật thông tin; an toàn lao động và bảo vệ môi trường trong việc sử dụng máy tính, thiết bị số và ứng dụng công nghệ thông tin.

### *20.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm*

- Nhận thức được tầm quan trọng và thực hiện đúng quy định của pháp luật, có trách nhiệm trong việc sử dụng máy tính, thiết bị số và công nghệ thông tin, truyền thông trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;

- Tuân thủ quy định về bảo vệ dữ liệu của cá nhân, tổ chức và bên thứ ba trên môi trường số;

- Có thể làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong việc ứng dụng năng lực số cơ bản vào học tập, lao động và các hoạt động khác.

## **21. Tên năng lực: Bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả**

**Mã năng lực: NLTC 02**

**Khối lượng kiến thức tối thiểu (giờ, tín chỉ): 45 giờ, 2 TC**

### *21.1. yêu cầu về kiến thức*

Trình bày được khái niệm, phân loại và đánh giá được tác động đến môi trường của việc khai thác, sử dụng năng lượng và tài nguyên.

Nhận biết, phân loại được các loại chất thải, chất độc hại và giải thích tác động của chúng đến môi trường,

### *21.2. yêu cầu về Kỹ năng*

Áp dụng nguyên tắc 3R trong việc thu gom, lưu trữ và xử lý chất thải tại nơi làm việc.

Sử dụng và lưu trữ chất độc hại đảm bảo đúng quy định Sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả trong các lĩnh vực liên quan.

### *21.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm*

Tự giác, chủ động trong việc bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả.

Tuyên truyền về các hoạt động bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả.