

## **CHUẨN ĐẦU RA**

(Ban hành kèm theo Quyết định số 363/QĐ-CDQN ngày 1 tháng 8 năm 2022  
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)

### **1. NGÀNH/NGHỀ ĐÀO TẠO: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG**

### **2. TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO: Trung cấp (Bậc 4)**

### **3. ĐỐI TƯỢNG TUYỂN SINH: Học sinh tốt nghiệp THCS trở lên**

### **4. THỜI GIAN ĐÀO TẠO: 2 năm**

### **5. NỘI DUNG CHUẨN ĐẦU RA:**

#### **5.1. Kiến thức:**

- Xác định được vị trí, vai trò của nhà hàng trong ngành Du lịch và đặc trưng của hoạt động nhà hàng, tác động của nó đối với kinh tế, văn hóa, xã hội và môi trường;
- Mô tả được cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong nhà hàng;
- Mô tả được mối liên hệ, hợp tác giữa 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;
- Trình bày được các quy trình phục vụ tại các vị trí việc làm trong nhà hàng: phục vụ bàn, pha chế và phục vụ đồ uống, tiếp tân nhà hàng;
- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu của các bộ phận trong nhà hàng và giải thích công dụng, cách sử dụng của chúng;
- Trình bày được nguyên tắc vệ sinh, an toàn – an ninh, phòng cháy, chữa cháy trong nhà hàng;
- Mô tả được nguyên nhân gây tai nạn, cháy nổ và biện pháp phòng ngừa trong nhà hàng;
- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

#### **5.2. 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, tiếp tân nhà hàng, theo tiêu chuẩn của nhà hàng;
- Sử dụng đúng và an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ nhà hàng;
- Chế biến được một số món ăn cơ bản trong nhà hàng;
- Tổ chức và thực hiện được các sự kiện nhỏ trong nhà hàng;
- 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;

#### **5.3. Năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm**

- 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 nhà hàng, khách sạn.

#### **5.4. Vị trí việc làm của người học sau khi tốt nghiệp**

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Phục vụ bàn;
- Nhân viên đón tiếp (nhà hàng);
- Pha chế và phục vụ đồ uống cơ bản;

Tùy theo khả năng cá nhân, kinh nghiệm thực tiễn, môi trường công tác và cấp độ, loại hình khách sạn, sinh viên tốt nghiệp có thể đảm đương các vị trí công tác cao hơn như Trưởng ca, Giám sát nhà hàng.

#### **5.5. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp**

- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Nghiệp vụ nhà hàng trình độ trung cấp có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

- Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiến bộ khoa học công nghệ trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ hoặc học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành nghề hoặc trong nhóm ngành nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo.

#### **5.6. Các chương trình, tài liệu, chuẩn quốc tế đã tham khảo**

- [1]. Tổng cục du lịch Việt Nam - Tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam – Phục vụ nhà hàng (VTOS) - 2015
- [2]. Tổng cục du lịch Việt Nam - Giáo trình nghiệp vụ nhà hàng (VTOS) – 2008.
- [3]. Hoàng Thị Thu – English for Restaurant – NXB Giáo dục Việt Nam – 2015.

**HIỆU TRƯỞNG**

**KHOA KINH TẾ - DU LỊCH VÀ PHÁP LUẬT  
TRƯỞNG KHOA**



**PGS.TS. Vũ Thị Phương Anh**

*Handwritten signature of Phạm Thị Mai Phương*

**Phạm Thị Mai Phương**