

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 430 /QĐ-TMDL ngày 16 tháng 09 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)*

Tên ngành:	Quản trị khách sạn
Mã ngành:	6810201
Trình độ đào tạo:	Cao đẳng
Đối tượng tuyển sinh:	Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương
Thời gian đào tạo:	3 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

- Đào tạo các nhà quản trị khách sạn, có phẩm chất chính trị, đạo đức kinh doanh và sức khỏe tốt; Có những kiến thức cơ bản về kinh tế, quản lý và kinh doanh, quản trị ở các doanh nghiệp, nắm vững những kiến thức chuyên sâu về ngành và chuyên ngành khách sạn; có kỹ năng nghề nghiệp để vận dụng trong kinh doanh nói chung và thực hành tốt một số công việc chuyên môn thuộc lĩnh vực đào tạo; có khả năng tự học tập để thích ứng với môi trường kinh doanh trong điều kiện hội nhập quốc tế.

- Sau khi tốt nghiệp sinh viên có khả năng tiếp tục học tập và nghiên cứu các lĩnh vực thuộc ngành Quản trị khách sạn theo các chương trình đào tạo liên thông ở trình độ đại học.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

*** Về kiến thức:**

- Nhận biết được kiến thức cơ bản của các môn học đại cương; các kiến thức cơ bản trong lĩnh vực khoa học xã hội giải quyết các vấn đề lý luận và thực tiễn liên quan đến ngành đào tạo.

- Trình bày được các kiến thức cơ bản về nghiệp vụ lễ tân khách sạn: Vị trí, vai trò, các quy trình nghiệp vụ của nhân viên lễ tân khách sạn

- Nêu được các công việc cụ thể đối với nhân viên phục vụ nhà hàng. Phân tích được quy trình phục vụ khách ăn uống và các kỹ thuật phục vụ bàn.

- Trình bày được các kiến thức chung về các loại đồ uống, phương pháp và kỹ thuật pha chế các loại đồ uống cơ bản

- Nêu được các yêu cầu đối với nhân viên phục vụ buồng, các nguyên tắc, yêu cầu và kỹ thuật về sinh buồng khách và khu vực chung khách trong khách sạn. Phân tích được quy trình phục vụ khách lưu trú tại khách sạn.

- Trình bày được các khái niệm, vai trò về kinh doanh khách sạn. Liệt kê được cơ sở vật chất cơ bản trong khách sạn. Phân tích được các nội dung của quản trị kinh doanh khách sạn.

*** Về kỹ năng:**

- Phục vụ được khách ăn uống tại nhà hàng khách sạn
- Thực hiện được quy trình phục vụ khách của bộ phận lễ tân: thực hiện các bước đặt buồng cho khách, làm thủ tục nhận buồng, thanh toán tiền khách và các nghiệp vụ cơ bản của nhân viên lễ tân
- Thực hiện các thao tác chuẩn bị, vệ sinh buồng khách cũng như các công việc của người nhân viên phục vụ buồng.
- Sắp đặt quầy bar trong nhà hàng khách sạn, nhận biết các loại đồ uống trong bar. Pha chế được các loại đồ uống cơ bản hiện nay trong nhà hàng khách sạn.
- Có khả năng tổ chức điều hành tại các bộ phận phục vụ trong khách sạn.

*** Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm:**

- Có tác phong nhanh nhẹn trong phục vụ
- Có thái độ phục vụ lịch sự, chu đáo
- Rèn luyện cho người học lòng yêu nghề, có ý thức tổ chức kỷ luật.
- Có khả năng làm việc độc lập, tổ chức làm việc theo nhóm hiệu quả

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp, sinh viên đủ khả năng đảm nhiệm được ở vị trí nhân viên lễ tân, buồng phòng, nhân viên phục vụ nhà hàng, nhân viên phục vụ sự kiện. Tùy theo khả năng cá nhân, kinh nghiệm thực tiễn, môi trường công tác và loại hình khách sạn, sinh viên 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.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học.

- Số lượng môn học, mô đun: 30
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học 96 tín chỉ, tương đương: 2.595 giờ;
- Khối lượng các môn học chung/ đại cương: 435 giờ
- Khối lượng các môn học chuyên môn: 2.160 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 650 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm 1.794 giờ;

Kiểm tra: 151 giờ

- Thời gian khóa học: 3 năm

3. Nội dung chương trình

MH/MĐ	Mã MH/MĐ	Tên môn học/ mô đun	Tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
				Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/ Bài tập, thảo luận	Kiểm tra
I		Các môn học chung/ đại cương	20	435	157	255	23
MH1	CBCT019	Giáo dục Chính trị	3	75	41	29	5
MH2	CBPL020	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH3	GDTC023	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH4	GDQP023	Giáo dục quốc phòng – an ninh	4	75	36	35	4
MH5	CNTH017	Tin học	3	75	15	58	2
MH6	NNAB117	Tiếng Anh cơ bản 1	3	60	21	36	3
MH7	NNAB217	Tiếng Anh cơ bản 2	3	60	21	36	3
II		Các môn học, mô đun chuyên môn	70	2055	419	1514	122
II.1		Các môn học, mô đun cơ sở	14	225	186	25	14
MH8	DLTL023	Tâm lý du lịch	2	30	28	0	2
MH9	DLKD023	Kinh tế du lịch	3	45	42	0	3
MH10	DLMD023	Marketing du lịch	3	45	42	0	3
MH11	DLGD017	Giao tiếp trong kinh doanh du lịch	2	30	28	0	2
MH12	CBLD017	Luật du lịch	2	30	28	0	2
MĐ13	NNPT023	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45	18	25	2
II.2		Các môn học, mô đun chuyên môn	56	1830	233	1489	108
MH14	DLTT023	Nghiệp vụ thanh toán	2	30	28	0	2
MH15	DLLT023	Nghiệp vụ Lễ tân	2	30	28	0	2
MĐ16	DLHT023	Thực hành nghiệp vụ Lễ tân	3	90	0	75	15
MH17	DLNH023	Nghiệp vụ Nhà hàng	2	30	28	0	2
MĐ18	DLHH023	Thực hành nghiệp vụ Nhà hàng	3	90	0	75	15
MH19	DLBU023	Nghiệp vụ Buồng	2	30	28	0	2
MĐ20	DLHB023	Thực hành nghiệp vụ Buồng	2	60	0	50	10
MĐ21	DLBA023	Nghiệp vụ Bar	3	90	0	75	15
MH22	DLQS023	Quản trị kinh doanh khách sạn	5	75	62	8	5
MH23	NNAK123	Tiếng Anh chuyên ngành quản trị khách sạn 1	3	45	42	0	3
MĐ24	NNAK223	Tiếng Anh chuyên ngành quản trị khách sạn 2	3	90	17	68	5
MĐ25	DLCS123	Thực tập nghề nghiệp 1	6	270	0	254	16
MĐ26	DLCS223	Thực tập nghề nghiệp 2	6	270	0	254	16
MĐ27	DLTN017	Thực tập tốt nghiệp	14	630	0	630	0
III		Môn học, mô đun tự chọn	6	105	74	25	6
MH28	DLPM019	Phần mềm quản lý khách sạn	2	30	28	0	2
MH29	DLSK023	Tổ chức sự kiện	2	30	28	0	2
MĐ30	NNSS023	Kỹ năng sẵn sàng làm việc	2	45	18	25	2
		Tổng	95	2595	650	1794	151

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung

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.

- Môn học: Giáo dục chính trị (Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày ngày 06 tháng 12 năm 2018)

- Môn học: Pháp luật (Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày ngày 26 tháng 9 năm 2018)

- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

- Môn học: Giáo dục Quốc phòng an ninh Thông tư số 10 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.)

- Môn học: Tin học (Thông tư số 11 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

- Môn học: Tiếng Anh (Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

4.2. Các môn học, mô đun tự chọn

Thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo tự chọn được thiết kế sao cho tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo tự chọn cộng với tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc bằng hoặc lớn hơn thời gian thực học tối thiểu đã quy định nhưng không được vượt quá thời gian thực học đã quy định trong kế hoạch đào tạo của toàn khóa;

4.3. Cách thức đào tạo

Chương trình đào tạo được tổ chức đào tạo theo hình thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ do Hiệu trưởng quyết định cho từng khóa học hoặc từng ngành học căn cứ tình hình cụ thể của từng năm học

4.4. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định.

Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện nhà trường dành thời gian cho các hoạt động ngoại khóa bao gồm:

- Quản lý, giáo dục sinh viên ngoài giờ;

- Tổ chức cho sinh viên tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo;

- Tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ, thể dục thể thao, các câu lạc bộ ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: ngày quốc khánh 2/9, ngày giải phóng thủ đô 10/10, ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, ngày thành lập Đảng 03/02, ngày thành lập Đoàn 26/03, ngày chiến thắng 30/04 và quốc tế lao động 1/5, ngày sinh nhật Bác 19/05.

- Mặt khác có thể tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa giữa nhà trường với địa phương, ...

4.5. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

- Tất cả các môn học, mô đun đào tạo khi kết thúc đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học theo thông tư số 04/2022/TT-BLĐTĐ ngày 30 tháng 3 năm 2022 và Quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội hiện hành.

- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành, báo cáo thực tập nghề, báo cáo tốt nghiệp

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút.

+ Thi vấn đáp: 10 phút chuẩn bị + 5-10 phút trả lời.

+ Thực hành: Không quá 4 giờ

4.6. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ cao đẳng theo từng ngành, phải tích lũy đủ số mô đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp cao đẳng danh hiệu cử nhân thực hành cho người học.

4.7. Các chú ý khác

- Môn học bắt buộc là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức chính yếu của mỗi chương trình và bắt buộc sinh viên phải tích lũy;

- Môn học tự chọn là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức cần thiết, nhưng sinh viên được tự chọn theo hướng dẫn của trường nhằm đa dạng hoá hướng chuyên môn hoặc được tự chọn tuỳ ý để tích lũy đủ số môn học quy định cho mỗi chương trình.

- Chương trình cần được thực hiện nghiêm túc đảm bảo tổng số tiết học theo quy định. Thứ tự giảng dạy các môn học phải thoả mãn điều kiện tiên quyết và vị trí môn học (môn học tiên quyết là đăng ký môn học, mô đun trước thì được đăng ký môn học, mô đun tiếp theo).

- Kết quả của các môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh; Giáo dục thể chất không tính vào điểm trung bình chung của học kỳ, năm học, trung bình chung tích lũy và xếp loại tốt nghiệp của người học, nhưng là một trong những điều kiện xét tốt nghiệp.

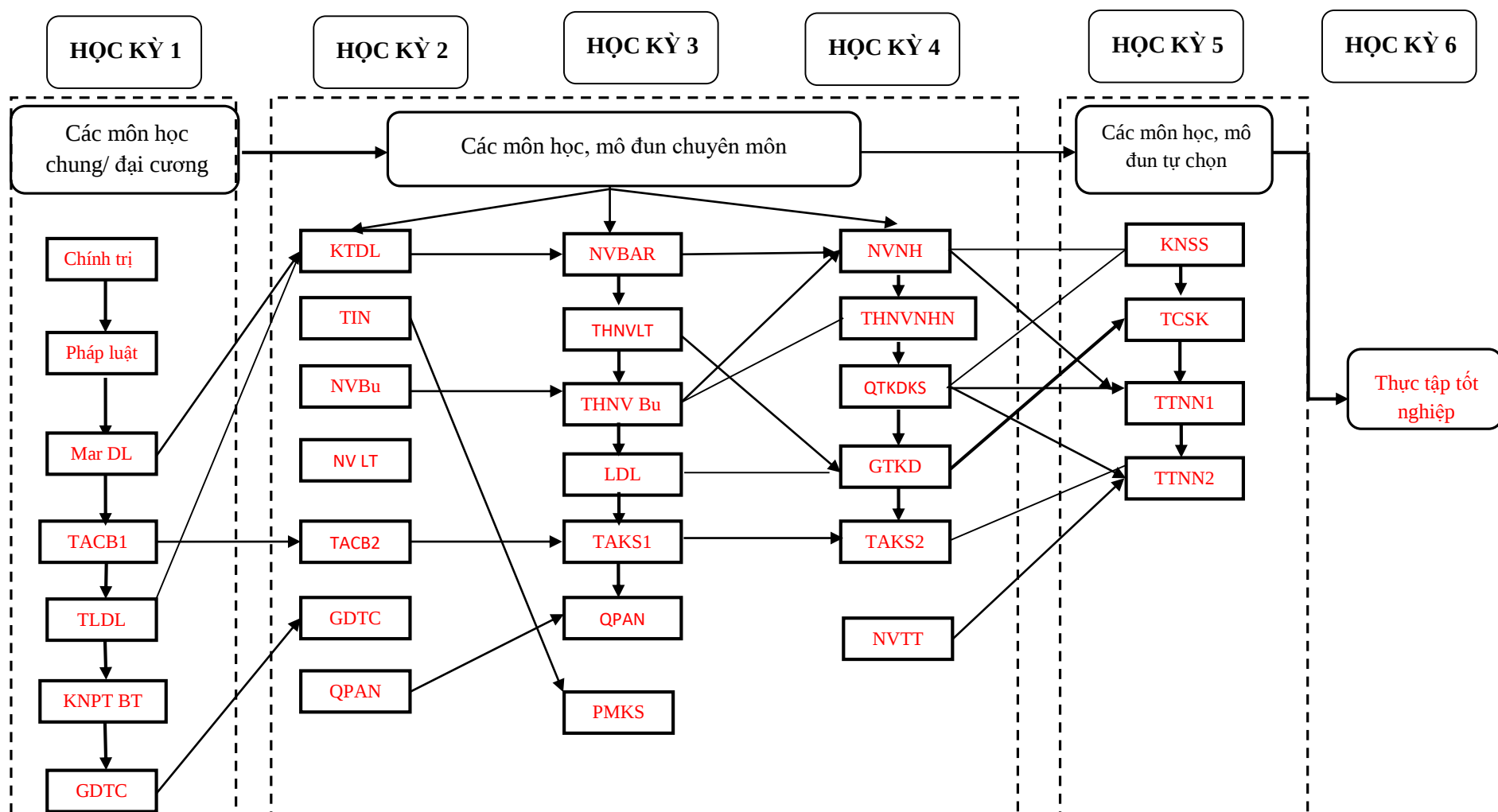
- Một giờ học thực hành/ tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút.

- Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ.

- Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết.

PHỤ LỤC 01

Sơ đồ mối liên hệ và tiến trình đào tạo các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo



PHỤ LỤC 02

Kế hoạch giảng dạy dự kiến

HỌC KỲ I

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Giáo dục chính trị	5	75
2	Pháp luật	2	30
3	Giáo dục thể chất	1	30
4	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60
5	Marketing du lịch	3	45
6	Tâm lý du lịch	2	30
7	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45
	Cộng	17	315

HỌC KỲ II

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Tiếng Anh cơ bản 2	2	60
2	Kinh tế du lịch	3	45
3	Tin học	3	75
4	Luật du lịch	2	30
5	Giáo dục thể chất	1	30
6	Nghiệp vụ buồng	2	30
7	Nghiệp vụ lễ tân	2	30
	Cộng	15	300

HỌC KỲ III

TT	TÊN MÔN HỌC/ MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Nghiệp vụ bar	3	75
2	Thực hành nghiệp vụ lễ tân	3	90
3	Thực hành nghiệp vụ Buồng	2	60
4	Giáo dục quốc phòng an ninh	3	75
5	Tiếng Anh chuyên ngành quản trị khách sạn 1	3	45
6	Phần mềm quản lý khách sạn	2	30
7	Cộng	16	390

HỌC KỲ IV

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Nghệp vụ thanh toán	2	30
2	Nghệp vụ nhà hàng	2	30
3	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng	3	90
4	Tiếng Anh chuyên ngành quản trị khách sạn 2	3	90
5	Giao tiếp trong kinh doanh du lịch	2	30
6	Quản trị kinh doanh khách sạn	5	75
	Cộng	17	345

HỌC KỲ V

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Kỹ năng sẵn sàng làm việc	2	45
2	Tổ chức sự kiện	2	30
3	Thực tập nghề nghiệp 1	6	270
4	Thực tập nghề nghiệp 2	6	270
	Cộng	16	615

HỌC KỲ VI

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Thực tập tốt nghiệp	14	630
	Cộng	14	630

PHỤ LỤC 03
DANH MỤC TRANG THIẾT BỊ ĐÀO TẠO

1. Danh sách các phòng chức năng

Các thiết bị đào tạo ngành, nghề Quản trị khách sạn trình độ cao đẳng được sắp xếp vào các phòng chức năng phục vụ đào tạo, bao gồm:

(1) Phòng học lý thuyết

(2) Phòng thực hành Bar, Buồng, Lễ tân, Nhà hàng

2. Danh sách trang thiết bị tại phòng chức năng

. Phòng học lý thuyết

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Đơn vị có	Yêu cầu sử dụng của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Máy vi tính	Bộ				Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Máy chiếu (Projector)	Bộ			Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phóng chiếu (1800x1800)mm

Phòng học ngoại ngữ

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
1	Máy vi tính	Bộ	114	114	
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
3	Bàn điều khiển	Chiếc	6	6	
4	Khối điều khiển trung tâm	Chiếc	6	6	
5	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	6	6	
6	Khối điều khiển thiết bị ngoại vi	Bộ	6	6	
7	Tai nghe	Bộ	114	114	
8	Máy scanner	Chiếc	6	6	
9	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	6	6	

Phòng thực hành máy vi tính

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
1	Máy vi tính	Bộ	114	155	
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
3	Phần mềm kế toán	Bộ	6	6	
4	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Bộ	6	6	
5	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ	6	6	
6	Phần mềm quản lý nhân sự	Bộ	6	6	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
7	Bộ phần mềm văn phòng Microsoft Office	Bộ	6	6	
8	Bộ phần mềm phòng chữ tiếng Việt	Bộ	6	6	
9	Phần mềm diệt virus	Bộ	6	6	
10	Máy Scanner	Chiếc	6	6	
11	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	6	6	
12	Máy in	Chiếc	6	6	

Phòng thực hành Nghiệp vụ cơ sở

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sử dụng của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn người học trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Bàn ghế vi tính	Bộ	04	Dùng trong quá trình thực hành	- Diện tích mặt bàn: $\geq (0,6 \times 1)$ m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng, bài tập	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phóng chiếu: $\geq (1.800 \times 1.800)$ mm
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học in bài tập thực hành	Loại thông dụng trên thị trường
5	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học quét tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
6	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để thuyết trình và thảo luận về các kiến thức	Kích thước: (600 x 1000) mm
7	Bút trình chiếu	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	- Phạm vi hoạt động không dây 15m - Kết nối USB/Wifi
8	Phần mềm quản lý khách sạn	Bộ	01	Dùng để thực hành các nghiệp vụ quản lý khách sạn	Có các phân hệ sau: hệ thống, lễ tân, buồng phòng, nhà hàng, kho
9	Tổng đài điện thoại	Bộ	01	Dùng để thực hành giao tiếp qua điện thoại	- Có ≥ 10 đầu ra kết nối các máy điện thoại liên lạc nội bộ - Có phần mềm kết nối
10	Điện thoại để bàn	Chiếc	04	Dùng để thực hành các kỹ năng có sử dụng điện thoại	Được kết nối cặp song song
11	Máy cà thẻ thanh toán	Chiếc	01	Dùng để thực hành nghiệp vụ thanh toán	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
12	Máy tính tiền	Chiếc	01	Dùng để các thao tác kiểm tra tiền trong quá trình giao dịch thanh toán bằng tiền mặt	Tốc độ đếm: ≥ 1000 tờ/phút
13	Máy kiểm tra tiền	Chiếc	01	Dùng để thực hành thao tác kiểm tra tiền	Có chức năng phát hiện các loại tiền giả (tiền giấy và tiền polymer, các loại ngoại tệ phổ biến)
14	Máy bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để sử dụng trong liên lạc thông tin	Thông số kỹ thuật tại thời điểm mua sắm
15	Hệ thống camera bảo vệ	Bộ	01	Dùng để thực hành ghi hình, thực hành kỹ năng quan sát, kiểm tra, thu thập thông tin liên quan đến an ninh an toàn	Loại thông dụng trên thị trường
16	Máy photocopy	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng vận hành sao chụp tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
10	Tủ đựng hồ sơ	Chiếc	01	Dùng để bảo quản và cất giữ hồ sơ	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm.
17	Két an toàn cá nhân	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sử dụng cho khách	Kích thước: ≥ (23 x 40 x 34) mm
18	Đèn pin	Chiếc	04	Dùng để nội dung an ninh	Loại thông dụng trên thị trường
19	Dụng cụ phòng cháy, chữa cháy	Bộ	01	Dùng để nhận biết và thực hành sử dụng dụng cụ chữa cháy	Theo quy định Việt Nam về phòng cháy, chữa cháy
	<i>Mỗi bộ bao gồm:</i>				
	Bình khí khí	Chiếc	01		
	Bình bột	Chiếc	01		
	Bình bột	Chiếc	01		
	Cát	m ³	0,5		
	Xéng	Chiếc	01		
	Thang chữa cháy	Chiếc	01		
	Còi báo động	Chiếc	01		
	Kếng	Chiếc	01		
	Xô	Chiếc	01		
	Tiêu lệnh chữa cháy	Chiếc	01		
	Nội quy phòng cháy, chữa cháy	Chiếc	01		
20	Bộ trang bị cứu thương	Bộ	01		
	<i>Mỗi bộ bao gồm:</i>				
	Tủ kính	Chiếc	01		
	Các dụng cụ sơ cứu	Bộ	01		
	Cảng cứu thương	Chiếc	01		
21	Ghế ngồi trẻ em	Chiếc	01	Dùng để nhận biết và sử dụng dành cho trẻ em	Kích thước phù hợp với trẻ em

Phòng thực hành nghiệp vụ Lễ tân

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sử dụng của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn người học trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Bàn ghế vi tính	Bộ	04	Dùng trong quá trình thực hành	- Diện tích mặt bàn: $\geq (0,6 \times 1)$ m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng, bài tập	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phong chiếu: $\geq (1.800 \times 1.800)$ mm
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học in bài tập thực hành	Loại thông dụng trên thị trường
5	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học quét tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
6	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để thuyết trình và thảo luận về các kiến thức	Kích thước: (600×1000) mm
7	Bút trình chiếu	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	- Phạm vi hoạt động không dây 15m - Kết nối USB/Wifi
9	Phần mềm quản lý khách sạn	Bộ	01	Dùng để thực hành các nghiệp vụ quản lý khách sạn	Có các phân hệ sau: hệ thống, lễ tân, buồng phòng, nhà hàng, kho
10	Tổng đài điện thoại	Bộ	01	Dùng để thực hành giao tiếp qua điện thoại	- Có: ≥ 10 đầu ra kết nối các máy điện thoại liên lạc nội bộ - Có phần mềm kết nối
11	Điện thoại để bàn	Chiếc	04	Dùng để thực hành các kỹ năng có sử dụng điện thoại	Được kết nối cặp song song
12	Quầy lễ tân	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn cách bố trí, sắp xếp thiết bị, dụng cụ tại quầy lễ tân; thực hành kỹ năng đón tiếp, làm thủ tục đăng ký, giao tiếp và thanh toán	Kích thước phù hợp với phòng thực hành lễ tân
13	Giá để chìa khóa	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng sắp xếp và bảo quản chìa khóa buồng	Để được tối thiểu 12 chìa khóa
14	Chìa khóa	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn và thực hành thao tác giao nhận và hướng dẫn khách sử dụng các loại khóa	
	Mỗi bộ bao gồm: Khóa cơ	Chiếc	04		

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sử dụng của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Khóa từ các loại	Chiếc	04		Loại plastic; kèm theo phần mềm quản lý khóa và bộ mã hóa thẻ
15	Két an toàn cá nhân	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách sử dụng cho khách tại buồng	Kích thước: ≥ (23 x 40 x 34) mm
16	Máy đếm tiền	Chiếc	01	Dùng để thực hành thao tác đếm tiền trong quá trình giao dịch thanh toán bằng tiền mặt và kiểm tiền cuối ca	Tốc độ đếm: ≥ 1.000 tờ/phút
17	Máy fax	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng sử dụng máy fax trong công việc tại bộ phận lễ tân	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
18	Xe đẩy hành lý	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng sắp xếp và hỗ trợ chuyển hành lý giúp khách	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
19	Máy kiểm tra tiền	Chiếc	01	Dùng để thực hành thao tác kiểm tra tiền trong quá trình giao dịch	Có chức năng phát hiện các loại tiền giả (tiền giấy và tiền polymer, các loại ngoại tệ phổ biến)
20	Máy photocopy	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng vận hành sao chụp tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
21	Máy cà thẻ thanh toán	Bộ	01	Dùng để thực hành quy trình thanh toán bằng thẻ tín dụng	Loại thông dụng trên thị trường
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Máy cà thẻ thủ công	Chiếc	01		
	Máy cà thẻ tự động	Chiếc	01		
22	Máy mã hóa thẻ khóa khách sạn	Chiếc	01	Dùng để thực hành kỹ năng mã hóa thẻ khoá từ	Loại thông dụng trên thị trường
23	Phần mềm tổng đài	Bộ	01	Dùng để thực hành kỹ năng sử dụng phần mềm khi nghe, nhận, chuyển tiếp cuộc gọi	Phiên bản phổ biến
24	Máy bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để sử dụng trong liên lạc thông tin	Loại thông dụng trên thị trường
25	Bảng tỷ giá ngoại tệ	Chiếc	01	Dùng để biết niêm yết tỷ giá các loại ngoại tệ phổ biến được chấp nhận tại khách sạn	- Hiện thị điện tử - Kích thước: ≥ (dài 600 mm; rộng 400mm)
26	Bộ mẫu con dấu	Bộ	01	Dùng để thực hành sử dụng con dấu vào các hồ sơ liên quan tại bộ phận lễ tân	Loại thông dụng trên thị trường
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dấu khách sạn có tên, địa chỉ, mã số thuế	Chiếc	01		

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sử dụng của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	<i>Dấu hủy buồng</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>		
	<i>Dấu chỉnh sửa đặt buồng</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>		
	<i>Dấu đã xác nhận</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>		
	<i>Dấu đã đặt cọc</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>		
	<i>Dấu đã nhập chi phí</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>		
	<i>Dấu đã xuất tiền mượn</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>		
	<i>Dấu đã thanh toán</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>		
	<i>Dấu đã trả buồng</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>		
27	Các bảng chỉ dẫn tại quầy lễ tân	Bộ	01	Dùng để chỉ dẫn các khu vực làm việc tại quầy lễ tân	Phù hợp với quầy lễ tân
28	Dụng cụ dập thời gian	Chiếc	01	Dùng để đóng dấu thời gian vào các việc ghi chép văn bản liên quan tại bộ phận lễ tân	Có các chữ số từ 0 đến 9
29	Đồng hồ treo tường	Chiếc	05	Dùng để thực hành kiểm tra giờ quốc tế	Loại thông dụng tại thời điểm hiện tại
30	Giá để tờ rơi, tập gấp, danh thiếp	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thông tin và quảng cáo	Loại thông dụng trên thị trường
31	Bộ mẫu các loại thẻ thanh toán	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn cách nhận biết và sử dụng các loại thẻ thanh toán	Loại thông dụng tương ứng với phiên bản sử dụng trong thực tế
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Séc du lịch bao gồm:				
	<i>Amex</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>		
	<i>Master</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>		
	<i>Visa</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>		
	Thẻ tín dụng bao gồm:				
	<i>Amex</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>		
	<i>Visa,</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>		
	<i>Master</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>		

Phòng thực hành nghiệp vụ Buồng

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sử phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn người học trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Bàn ghế vi tính	Bộ	01	Dùng trong quá trình thực hành	- Diện tích mặt bàn: $\geq (0,6 \times 1)$ m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng, bài tập	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phóng chiếu: $\geq (1.800 \times 1.800)$ mm
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học in bài tập thực hành	Loại thông dụng trên thị trường
5	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học quét tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
6	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để thuyết trình và thảo luận về các kiến thức	Kích thước: (600×1.000) mm
7	Bút trình chiếu	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	- Phạm vi hoạt động không dây 15m - Kết nối USB/Wifi
8	Ấm siêu tốc	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách đặt đồ cung cấp cho buồng khách, vệ sinh dụng cụ	Dung tích: $\geq 1,8$ Lít
9	Bộ đèn trang trí	Bộ	01	Dùng để thực hành sắp đặt trong phòng ngủ, lau bụi đánh bóng, kiểm tra thiết bị điện	Loại thông dụng trên thị trường, phù hợp phòng mẫu ngủ
	<i>Đèn đọc sách (đèn bàn làm việc)</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>		<i>Kích thước thông dụng, phù hợp với bố trí trong buồng ngủ</i>
	<i>Đèn ngủ</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>		
10	Tivi	Chiếc	01	Dùng để thực hành sắp xếp buồng ngủ, vệ sinh, kiểm tra tình trạng hoạt động	Kích thước màn hình: ≥ 32 inches
11	Tủ lạnh (minibar)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh, sắp xếp	Dung tích: ≥ 30 lít
12	Tủ quần áo	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn lau bụi, cách sắp đặt đồ trong tủ, kiểm tra buồng khách	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
13	Tủ kệ nhỏ	Chiếc	02	Dùng để thực hành lau vệ sinh; minh họa việc bố trí, sắp đặt đồ dùng thiết bị trong buồng khách	Kích thước phù hợp với diện tích buồng thực hành

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
14	Bộ bàn, ghế	Bộ	01	Dùng để thực hành sắp xếp đồ dùng trong buồng, vệ sinh	Kích thước phù hợp với phòng thực hành
15	Giá hành lý	Chiếc	01	Dùng để thực hành sắp xếp đồ dùng trong buồng, vệ sinh	Kích thước phù hợp với buồng
16	Bộ giường	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn thực hành quy trình làm giường và lau dọn	
	Giường đơn	Chiếc	02		Kích thước: $\geq (1.200 \times 2.000 \times 400) \text{ mm}$
	Giường phụ	Chiếc	01		Kích thước: $\geq (1.100 \times 1.900 \times 300) \text{ mm}$
	Giường đôi	Chiếc	02		Kích thước: $\geq (1.800 \times 2.000 \times 400) \text{ mm}$
17	Bộ đệm giường	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn quy trình làm giường và vệ sinh	
	Đệm giường đôi	Chiếc	02		Kích thước: $\geq (1.800 \times 2.000 \times 300) \text{ mm}$
	Đệm giường đơn	Chiếc	02		Kích thước: $\geq (1.200 \times 2.000 \times 300) \text{ mm}$
	Đệm giường phụ	Chiếc	01		Kích thước: $\geq (1.100 \times 1.900 \times 300) \text{ mm}$
18	Xe đẩy phục vụ buồng	Chiếc	04	Dùng để thực hành sắp xếp xe đẩy, sử dụng và vệ sinh	Có 2 đến 3 ngăn chứa đồ cung cấp, có túi chứa rác và túi chứa đồ vải bẩn riêng biệt
19	Máy hút bụi	Chiếc	04	Dùng để thực hành hút bụi bề mặt thảm, các khe kẽ tường và đồ dùng trong buồng	- Công suất: $\geq 1.000\text{W}$ - Dung tích: ≥ 10 lít
20	Máy hút nước	Chiếc	01	Dùng để thực hành hút ẩm, hút nước trên bề mặt thảm, sàn đá	- Công suất: $\geq 1.000\text{W}$ - Dung tích: ≥ 10 lít, có chức năng hút khô
21	Máy bộ đàm	Bộ	04	Dùng để thực hành bàn giao ca, trao đổi thông tin trong ca	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
22	Điện thoại để bàn	Chiếc	04	Dùng để thực hành cách xếp đặt trong phòng ngủ và giao tiếp bằng điện thoại	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
23	Điện thoại treo tường	Chiếc	01	Dùng để thực hành cách xếp đặt trong phòng ngủ và giao tiếp bằng điện thoại	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
24	Tranh treo tường	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn trang trí cho buồng khách, vệ sinh	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
25	Bồn tắm, vòi sen	Bộ	01	Dùng để thực hành vệ sinh bồn tắm	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
27	Bồn rửa tay	Bộ	01	Dùng để thực hành vệ sinh	Loại thông dụng tại điểm mua sắm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
28	Bồn cầu	Bộ	01	Dùng để thực hành vệ sinh bồn cầu	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
29	Thanh/vòng treo khăn	Chiếc	01	Dùng để thực hành vệ sinh đồ kim loại, sắp đặt khăn lau tay	Loại thông dụng tại điểm mua sắm
30	Máy sấy khô quần áo	Chiếc	01	Dùng để thực hành loại quần áo sấy khô	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
31	Máy ép là để bàn	Chiếc	01	Dùng để thực hành là các loại đồ vải	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
32	Máy giặt lồng đứng	Chiếc	01	Dùng để thực hành giặt đồ vải	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
33	Máy đánh bóng sàn	Chiếc	01	Dùng để thực hành đánh sàn	- Dung tích: ≥ 30 lít - Công suất: ≥ 500 W
34	Xe dọn đồ tại khu vực công cộng	Chiếc	02	Dùng để thực hành dọn khu vực công cộng	Tối thiểu 3 khay rộng, 2 gầu 2x40 lít, hai gầu bé 2x25 lít đi kèm 01 túi thu rác (1.320 x 750 x 1.100) mm
35	Chìa khóa	Bộ	01	Dùng để sử dụng chìa khóa, trao chìa khóa cho khách	- Gắn vào bảng gỗ (nhựa) đánh số buồng - Loại plastic; kèm theo phần mềm quản lý khóa và bộ mã hóa thẻ
36	Bộ ga trải giường	Bộ	04	Dùng để thực hành trải ghép ga giường	
	Ga trải giường đôi	Chiếc	08		Kích thước: $\geq (2.800 \times 3.000)$ mm
	Ga trải giường đơn	Chiếc	08		Kích thước: $\geq (2.200 \times 3.000)$ mm
	Ga trải giường phụ	Chiếc	08		Kích thước $\geq (2.100 \times 2.900)$ mm
37	Bộ chăn	Bộ	04	Dùng để thực hành làm giường	
	Chăn dạ đôi	Chiếc	02		Kích thước: $\geq (2.300 \times 2.700)$ mm
	Chăn dạ đơn	Chiếc	02		Kích thước: $\geq (1.700 \times 2.700)$ mm
	Chăn dạ giường phụ	Chiếc	02		Kích thước: $\geq (1.600 \times 2.400)$ mm
38	Bộ ruột chăn	Bộ	04	Dùng để thực hành làm giường	
	Ruột chăn bông đôi	Chiếc	02		Kích thước: $\geq (2.300 \times 2.700)$ mm
	Ruột chăn bông đơn	Chiếc	02		Kích thước: $\geq (1.700 \times 2.700)$ mm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sử dụng của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	<i>Ruột chăn giường phụ</i>	<i>Chiếc</i>	<i>02</i>		<i>Kích thước: ≥ (1.600x2.400) mm</i>
39	Bộ vỏ chăn	Bộ	04	Dùng để thực hành làm giường	
	<i>Vỏ chăn bông đôi</i>	<i>Chiếc</i>	<i>02</i>		<i>Kích thước: ≥ (2.300x2.700) mm</i>
	<i>Vỏ chăn bông đơn</i>	<i>Chiếc</i>	<i>02</i>		<i>Kích thước: ≥ (1.700x2.700) mm</i>
	<i>Vỏ chăn giường phụ</i>	<i>Chiếc</i>	<i>02</i>		<i>Kích thước: ≥ (1.600x2.400) mm</i>
40	Bộ tấm lót đệm các loại giường	Bộ	04	Dùng để thực hành làm giường	
	<i>Tấm lót/bảo vệ đệm đôi</i>	<i>Chiếc</i>	<i>02</i>		<i>Kích thước: ≥ (1.800x2.000) mm</i>
	<i>Tấm lót/bảo vệ đệm đơn</i>	<i>Chiếc</i>	<i>02</i>		<i>Kích thước: ≥ (1.200x2.000) mm</i>
	<i>Tấm lót đệm giường phụ</i>	<i>Chiếc</i>	<i>04</i>		<i>Kích thước: ≥ (1.100x1.900) mm</i>
41	Ruột gối	Chiếc	08	Dùng để thực hành làm giường	Kích thước: ≥ (500x700) mm
42	Vỏ gối	Chiếc	16	Dùng để thực hành làm giường	Kích thước: ≥ (500x700) mm
43	Gối trang trí	Chiếc	04	Dùng để thực hành làm giường	Kích thước: ≥ (400x400) mm
44	Dải trang trí giường	Chiếc	04	Dùng để thực hành làm giường	Kích thước: ≥ (400x 2.400) mm
45	Rèm cửa sổ 2 lớp	Bộ	01	Dùng để thực hành trang trí và phục vụ buồng khách, làm buồng	- 1 lớp rèm mỏng - 1 lớp rèm dày
46	Móc treo quần áo	Chiếc	10	Dùng để thực hành sắp xếp, trang trí, vệ sinh	Loại thông dụng trên thị trường
47	Thùng rác	Chiếc	02	Dùng để thực hành sắp xếp, trang trí, vệ sinh	Có nắp đậy, kích thước phù hợp bố trí tại phòng tắm
48	Giò đựng đồ minibar	Chiếc	01	Dùng để thực hành sắp xếp đồ minibar, vệ sinh	Loại thông dụng trên thị trường
49	Dép đi trong nhà (slipper)	Đôi	02	Dùng để thực hành sắp xếp đồ cung cấp cho buồng khách	Loại thông dụng tời điểm mua sắm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
50	Giá treo khăn tắm	Chiếc	01	Dùng để thực hành sắp xếp, trang trí, vệ sinh	- Chất liệu: Inox - Kích thước: $\geq (588 \times 225 \times 120) \text{mm}$
51	Gương đứng	Chiếc	01	Dùng để thực hành lau gương, kính	Kích thước: $\geq (800 \times 1.600) \text{ mm}$
52	Khay để đồ hóa mỹ phẩm	Chiếc	01	Dùng để thực hành lau bụi, sắp đặt đồ hóa mỹ phẩm cung cấp cho phòng tắm	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
53	Áo choàng tắm	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn đặt đồ cung cấp trong phòng tắm	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
54	Bộ khăn trang trí phòng khách	Bộ	04	Dùng để thực hành đặt đồ cung cấp cho phòng tắm và gấp các hình thù trang trí cho buồng	
	Khăn tắm	Chiếc	02		Kích thước: $\geq (600 \times 1.500) \text{ mm}$
	Khăn lau tay	Chiếc	02		Kích thước: $\geq (400 \times 700) \text{ mm}$
	Khăn mặt	Chiếc	02		Kích thước: $\geq (350 \times 350) \text{ mm}$
	Khăn chùi chân	Chiếc	02		Kích thước: $\geq (500 \times 700) \text{ mm}$
55	Cây lau nhà	Chiếc	04	Dùng để thực hành lau sàn ướt	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
56	Dụng cụ vệ sinh kính	Bộ	04	Dùng để thực hành lau các bề mặt gương, kính	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
57	Hộp đựng dụng cụ vệ sinh (caddy)	Chiếc	04	Dùng để thực hành sắp xếp các dụng cụ và hóa chất vệ sinh	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
58	Bình xịt hoá chất	Bộ	04	Dùng để thực hành chuẩn bị hóa chất và vệ sinh buồng khách	- Phù hợp thực tế - Mỗi bộ 5 loại bình
59	Chổi có cán	Chiếc	04	Dùng để thực hành vệ sinh buồng khách	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
60	Găng tay cao su	Đôi	19	Dùng để thực hành vệ sinh buồng khách	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
61	Bộ mẫu hóa chất	Bộ	4	Dùng để giới thiệu các loại hóa chất thường dùng	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Chất tẩy đa năng	Chai	01		
	Chất tẩy cực mạnh	Chai	01		
	Nước lau đồ gỗ	Chai	01		
	Nước lau kính	Chai	01		
	Nước xịt thơm	Chai	01		

Phòng thực hành nghiệp vụ Nhà hàng

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sử dụng của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn người học trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Bàn ghế vi tính	Bộ	01	Dùng trong quá trình thực hành	- Diện tích mặt bàn: $\geq (0,6 \times 1)$ m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng, bài tập	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phóng chiếu: $\geq (1.800 \times 1.800)$ mm
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học in bài tập thực hành	Loại thông dụng trên thị trường
5	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học quét tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
6	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để thuyết trình và thảo luận về các kiến thức	Kích thước: (600×1.000) mm
7	Bút trình chiếu	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	- Phạm vi hoạt động không dây 15 m - Kết nối USB/Wifi
8	Máy bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để sử dụng trong liên lạc thông tin	Loại thông dụng trên thị trường
9	Tủ đựng dụng cụ phục vụ	Chiếc	02	Sử dụng để hướng dẫn sắp xếp, bảo quản các dụng cụ phục vụ nhà hàng	- Kích thước: $\geq (1.200 \times 600 \times 1.000)$ mm - Loại: ≥ 2 tầng
10	Bàn vuông	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn vệ sinh, trải khăn bàn, sắp đặt, bố trí bàn ăn	Kích thước: $\geq (1.000 \times 1.000 \times 750)$ mm
11	Bàn tròn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn vệ sinh, trải khăn bàn, sắp đặt, bố trí bàn ăn	Kích thước: $\geq (1.600 \times 750)$ mm
12	Bàn buffet	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn vệ sinh, trải khăn bàn buffet, sắp đặt, bố trí quầy buffet	Kích thước: $\geq (1.600 \times 600 \times 750)$ mm
13	Bộ Nồi hâm buffet	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn vệ sinh, hâm thức ăn, sắp đặt, bố trí quầy buffet	
	Nồi hâm buffet chữ nhật	Chiếc	02		- Kích thước: $\geq (640 \times 440 \times 440)$ mm - Chất liệu: Inox
	Nồi hâm buffet hình tròn	Chiếc	02		- Dung tích: 5 lít - Chất liệu: Inox

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
14	Máy nướng bánh mỳ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ thuật nướng bánh mỳ phục vụ khách	- Công suất: ≥ 800 W - 2 khe nướng
15	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn hướng dẫn cách sắp xếp bảo quản theo tiêu chuẩn	Dung tích tối thiểu chứa được 34 chai
16	Xe đẩy phục vụ	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh, phục vụ khách ăn uống tại buồng khách hoặc chuyển thức ăn phục vụ khách	- Chất liệu: inox - Kích thước: ≥ (1.500x500x1.500) mm - Loại 4 tầng
17	Xe đựng và làm mát đồ tráng miệng	Chiếc	01	Dùng để thực hành phục vụ món tráng miệng	- Chất liệu: Inox và kính - Hệ thống làm mát tự động có bánh xe
18	Bếp hâm nóng cà phê	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn phục vụ ăn uống cho khách	Loại thông dụng trên thị trường
19	Tủ trưng bày	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp bảo quản thực phẩm	Kích thước: (dài,cao,rộng) 3,4m x 2m x 0,6m
20	Xô ướp rượu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học ướp rượu	- Chất liệu: Inox - Kích thước: (230x250) mm
21	Quầy giữ nóng thức ăn	Chiếc	01	Dùng để thực hành phục vụ ăn uống cho khách	- Kích thước quầy: (885x330x270) mm - Số khay thức ăn: 04 - Kích thước khay: (300x190x40) mm
22	Bộ đồ vải	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn trang trí và phục vụ khách	
	<i>Mỗi bộ bao gồm:</i>				
	<i>Khăn trải bàn</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>		<i>Kích thước:</i> ≥ (1.600 x1.600) mm
	<i>Khăn ăn</i>	<i>Chiếc</i>	<i>04</i>		<i>Kích thước:</i> ≥ (500x500) mm
	<i>Khăn phục vụ</i>	<i>Chiếc</i>	<i>04</i>		<i>Kích thước:</i> ≥ (400x400) mm
	<i>Khăn vệ sinh dụng cụ</i>	<i>Chiếc</i>	<i>04</i>		<i>Chất liệu: cotton</i>
	<i>Khăn trải bàn buffet</i>	<i>Chiếc</i>	<i>04</i>		<i>Kích thước:</i> ≥ (2.800x1.800) mm
	<i>Bộ vải bao bàn và trang trí bàn buffet</i>	<i>Bộ</i>	<i>01</i>		<i>Phù hợp với kích thước của bàn và theo tiêu chuẩn phục vụ</i>

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
23	Bọc ghế có nơ	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn trang trí và bảo quản ghế	Kích thước phù hợp với ghế
24	Chén (chén) đựng gia vị	Chiếc	16	Dùng để hướng dẫn phục vụ đặt bàn và vệ sinh	Chất liệu sứ: trắng
25	Bộ bát (chén) ăn	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ đặt bàn và vệ sinh	
	Bát (chén) ăn cơm	Chiếc	16		- Chất liệu: sứ trắng - Đường kính: $\geq 110\text{ mm}$
	Bát (chén) ăn xúp Á	Chiếc	16		- Chất liệu: sứ trắng - Đường kính: $\geq 110\text{ mm}$
	Bát (chén) ăn xúp Âu có nắp	Chiếc	16		- Chất liệu: sứ trắng - Đường kính: $\geq 70\text{ mm}$
26	Bộ đĩa	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn phục vụ đặt bàn và vệ sinh	
	Đĩa xúp sâu lòng	Chiếc	16		- Chất liệu: sứ trắng - Đường kính: $\geq 250\text{ mm}$
	Đĩa bánh mì	Chiếc	16		- Chất liệu: sứ trắng - Đường kính: $\geq 150\text{ mm}$
	Đĩa ăn món chính	Chiếc	16		- Chất liệu: sứ trắng - Đường kính: $\geq 280\text{ mm}$
	Đĩa sa lát	Chiếc	16		- Chất liệu: sứ trắng - Đường kính: $\geq 250\text{ mm}$
	Đĩa tráng miệng	Chiếc	16		- Chất liệu: sứ trắng - Đường kính: $\geq 200\text{ mm}$
27	Thìa sứ	Chiếc	16	Dùng để hướng dẫn đặt bàn ăn Á	Chất liệu: sứ trắng
28	Thổ sữa	Chiếc	04	Dùng để phục vụ ăn Âu	Chất liệu: sứ trắng
29	Thổ súp	Chiếc	04	Dùng để phục vụ ăn Âu, Á	Chất liệu: sứ trắng
30	Thổ đường	Chiếc	04	Dùng để phục vụ kèm đồ uống, vệ sinh	Chất liệu: sứ trắng
31	Bộ đựng gia vị	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn người học phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ trắng
	Lọ muối	Chiếc	04		
	Lọ tiêu	Chiếc	04		
	Lọ tỏi	Chiếc	04		

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sử dụng của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
32	Lọ hoa	Chiếc	04	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ trắng
33	Gối kê đầu	Chiếc	16	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ trắng
34	Gối kê thìa	Chiếc	16	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: thủy tinh
35	Dụng cụ đựng nước mắm	Chiếc	16	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ trắng
36	Bộ ly	Bộ	04	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: thủy tinh
	Ly Highball	Chiếc	16		
	Ly uống nước Âu (Water glass)	Chiếc	16		
	Ly rượu vang đỏ	Chiếc	16		
	Ly rượu vang trắng	Chiếc	16		
	Ly sâm panh hình tròn (Champagne Saucer)	Chiếc	16		
	Ly sâm panh hình trụ (Champagne Flute)	Chiếc	16		
	Ly Rock	Chiếc	16		
	Ly bia	Chiếc	16		
	Ly nước hoa quả	Chiếc	16		Chất liệu: inox
37	Bộ dao, đĩa	Bộ	04	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: inox
	Dao, đĩa ăn chính	Bộ	08		
	Dao, đĩa ăn salad	Bộ	08		
	Dao, đĩa ăn cá	Bộ	08		
	Dao, đĩa ăn bò	Bộ	08		
	Dao, đĩa ăn phụ	Bộ	08		
	Dao ăn bơ	Chiếc	08		
	Dao, đĩa ăn tráng miệng	Bộ	08		
38	Bộ Thìa	Bộ	04	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: inox
	Thìa ăn chính	Chiếc	16		
	Thìa ăn súp	Chiếc	16		
	Thìa ăn tráng miệng	Chiếc	16		
	Thìa trà/cà phê	Chiếc	16		
39	Thìa, đĩa phục vụ	Bộ	16	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: inox

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
40	Bình rót sữa tươi	Chiếc	02	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ
41	Bộ ấm trà	Bộ	02	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ
42	Bình đựng rượu	Chiếc	02	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: thủy tinh
43	Bộ khay phục vụ	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn bưng bê, phục vụ và thu dọn đồ ăn uống	
	Khay hình tròn	Chiếc	02		Đường kính: ≥ 350 mm
	Khay hình chữ nhật	Chiếc	02		Kích thước: ≥ (450x350) mm
44	Bình đựng đá	Chiếc	04	Dùng để phục vụ rượu bia, vệ sinh	- Chất liệu: inox - Bao gồm kẹp gấp
45	Giò rượu vang	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn mở và phục vụ rượu vang	Chất liệu: inox
46	Bìa kẹp hóa đơn thanh toán	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thanh toán hoá đơn	Kích thước: (210 x 120) mm
47	Nắp đậy thức ăn các loại	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn chuẩn bị và phục vụ khách ăn tại buồng	Chất liệu bằng thủy tinh hoặc inox
48	Giò đựng bánh mỳ	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn phục vụ bánh mỳ cho khách	Chất liệu gỗ
49	Đũa	Đôi	16	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách ăn, vệ sinh	Loại thông dụng trên thị trường
50	Vá múc súp	Chiếc	04		Chất liệu: inox
51	Dụng cụ khai bia	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn cách mở bia chai	Loại thông dụng trên thị trường
52	Dụng cụ mở rượu vang	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn cách mở rượu vang	Loại thông dụng trên thị trường

Phòng thực hành nghiệp vụ Pha chế

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sử dụng của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn người học trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Bàn ghế vi tính	Bộ	01	Dùng trong quá trình thực hành	- Diện tích mặt bàn: $\geq (0,6 \times 1)$ m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng, bài tập	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phóng chiếu: $\geq (1.800 \times 1.800)$ mm
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học in bài tập thực hành	Loại thông dụng trên thị trường
5	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học quét tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
6	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thuyết trình và thảo luận về các kiến thức	Kích thước: (600×1.000) mm
7	Bút trình chiếu	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	- Phạm vi hoạt động không dây 15 m - Kết nối USB/Wifi
8	Máy bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn sử dụng trong liên lạc thông tin	Loại thông dụng trên thị trường
9	Máy làm đá viên	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và thực hành pha chế	Năng suất: 32kg/ngày
10	Máy bào đá	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và thực hành pha chế	Công suất: ≥ 180 W
11	Máy pha cà phê	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và thực hành pha chế	- Công suất: ≥ 1.600 W - Có vòi đánh sữa nóng
12	Máy vắt cam	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Công suất: ≥ 350 W
13	Máy ép nước trái cây	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Công suất: ≥ 200 W
14	Máy sấy dụng cụ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng sấy dụng cụ	Công suất: ≥ 1.000 W
15	Tủ mát	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng và bảo quản nguyên liệu	Dung tích: ≤ 1.200 lít
16	Tủ lạnh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp bảo quản thực phẩm.	Dung tích: ≥ 250 lít
17	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng và công dụng của máy	Công suất: ≥ 100 W

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
18	Quầy bar	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn kỹ năng thực hành phục vụ khách	Kích thước: ≥ (3x0,7x0,6) m
19	Tủ trưng bày	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn trưng bày một số loại rượu dùng trong pha chế	Kích thước: ≥ (3,4x2x0,6) m
20	Giá treo ly	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp ly thủy tinh	- Có nhiều khe móc ly - Chất liệu: Inox
21	Ghế quầy bar	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn cách bài trí trong phòng bar	Phù hợp với quầy bar
22	Cân điện tử	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn định lượng các nguyên liệu	Khả năng cân: ≤ 3 kg
23	Máy xay đa năng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Loại thông dụng trên thị trường
24	Thớt quầy bar	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn cách sơ chế nguyên liệu	Kích thước: (400x300x20) mm
25	Bộ bình shaker	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Dung tích: ≥ 550 ml
26	Dụng cụ mở rượu vang	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn cách mở rượu vang	Loại chuyên dùng trong nhà hàng
27	Kéo	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng trong quá trình thực hành	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
28	Bộ dao tía	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắt, tía, gọt trái cây	Gồm 8 loại lưỡi dao khác nhau
29	Gắp đá (xúc đá)	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn kỹ năng phục vụ đá	Chất liệu: inox
30	Bộ khay phục vụ	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn bung bê, phục vụ và thu dọn đồ ăn uống	
	Khay hình tròn	Chiếc	04		Đường kính: ≥ 350 mm
	Khay hình chữ nhật	Chiếc	04		Kích thước: ≥ (450x350) mm
31	Lược đá	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng trong quá trình thực hành	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
32	Thảm lót cao su	Chiếc	02	Dùng để lót nền nhà trong quá trình thực hành	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
33	Dụng cụ tạo bọt bằng tay	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
34	Dụng cụ đông rượu	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn đo lường nguyên liệu pha chế	Chất liệu Inox 2 đầu
35	Bộ ly	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn kỹ năng thực hành pha chế và phục vụ các loại đồ uống	Chất liệu: Thủy tinh
	Ly Poco grander	Chiếc	02		
	Ly sinh tố	Chiếc	02		

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	<i>Ly Cocktail</i>	<i>Chiếc</i>	<i>02</i>		
	<i>Ly uống rượu có đá</i>	<i>Chiếc</i>	<i>02</i>		
	<i>Ly short</i>	<i>Chiếc</i>	<i>02</i>		
	<i>Ly citation pilsner</i>	<i>Chiếc</i>	<i>02</i>		
	<i>Ly Brandy</i>	<i>Chiếc</i>	<i>02</i>		
	<i>Ly Sâm banh</i>	<i>Chiếc</i>	<i>02</i>		
	<i>Ly Sâm banh thấp</i>	<i>Chiếc</i>	<i>02</i>		
	<i>Ly Magarita</i>	<i>Chiếc</i>	<i>02</i>		
	<i>Ly Mocktail</i>	<i>Chiếc</i>	<i>02</i>		
	<i>Ly rượu vang đỏ</i>	<i>Chiếc</i>	<i>02</i>		
	<i>Ly rượu vang trắng</i>	<i>Chiếc</i>	<i>02</i>		
36	Dụng cụ vắt chanh bằng tay	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Chất liệu: Inox
37	Chày quày bar	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Chất liệu: gỗ
38	Muỗng bar (thìa khuấy 2 đầu)	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Chất liệu: Inox
39	Cây gim trang trí đồ uống	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Chất liệu: Inox
40	Bộ Ca đong pha chế	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Chất liệu: Inox
	<i>Loại 250 ml</i>	Chiếc	04		
	<i>Loại 500 ml</i>	Chiếc	04		
	<i>Loại 700 ml</i>	Chiếc	04		
	<i>Loại 1.000 ml</i>	Chiếc	04		
41	Dụng cụ mài dao	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật mài dao	Loại thông dụng trên thị trường
42	Bộ rổ, giá	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn chứa đựng và rửa nguyên liệu	Kích thước các loại: $\geq$ (160 mm; 200 mm; 240 mm)
43	Giò rượu vang	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng đựng các loại rượu vang	Chất liệu bằng nhựa/inox
44	Bình đựng nguyên liệu pha chế	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ các loại đồ uống	Dung tích: $\geq$ 750 ml

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 430 /QĐ-TMDL ngày 16 tháng 09 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)

Tên ngành: Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành
Mã ngành: 6810101
Trình độ đào tạo: Cao đẳng
Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THPT và tương đương
Thời gian đào tạo: 3 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

- Đào tạo các nhà kinh doanh du lịch lữ hành, hướng dẫn, có phẩm chất chính trị, đạo đức kinh doanh và sức khỏe tốt; Có những kiến thức cơ bản về kinh tế, quản lý và kinh doanh, về chức năng, quá trình kinh doanh và quản trị ở các doanh nghiệp du lịch, lữ hành
- Nắm vững những kiến thức chuyên sâu về ngành Du lịch và chuyên ngành kinh doanh lữ hành, hướng dẫn du lịch; có kỹ năng nghề nghiệp để vận dụng trong kinh doanh nói chung và thực hành tốt một số công việc chuyên môn thuộc lĩnh vực đào tạo; có khả năng tự học tập để thích ứng với môi trường kinh doanh trong điều kiện hội nhập quốc tế.
- Sau khi tốt nghiệp sinh viên có khả năng tiếp tục học tập và nghiên cứu các lĩnh vực thuộc ngành Quản trị Dịch vụ Du lịch và Lữ hành theo các chương trình đào tạo liên thông ở trình độ đại học.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

* Về kiến thức:

- Liệt kê được kiến thức đại cương chung về xã hội và du lịch làm nền tảng cho việc học tập.
- Trình bày được kiến thức về thiết kế chương trình du lịch, tổ chức xúc tiến, quảng cáo và bán sản phẩm, điều hành tổ chức thực hiện chương trình du lịch, 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
- Mô tả được những kiến thức cơ bản cần thiết của nghiệp vụ lữ hành, nghiệp vụ hướng dẫn du lịch và quản trị kinh doanh lữ hành như: các tài nguyên du lịch, các đặc điểm văn hóa Việt Nam, các tuyến điểm du lịch cơ bản, tâm lý khách du lịch, kỹ năng giao tiếp, nghiệp vụ thanh toán...

* Về kỹ năng:

- Hình thành cho người học kỹ năng nghề nghiệp của nghiệp vụ lữ hành như: thiết kế và xây dựng chương trình du lịch
- Có khả năng lập kế hoạch, điều hành các chương trình du lịch
- Vận dụng các kiến thức về xây dựng, tổ chức, thực hiện và bán các chương trình du lịch vào hoạt động nghề nghiệp
- Có kỹ năng cơ bản của nghiệp vụ hướng dẫn khách du lịch như: xây dựng bài thuyết minh, tổ chức hướng dẫn đoàn khách, tổ chức hướng dẫn tham quan, tổ chức sự kiện ...
- Có kỹ năng soạn thảo hợp đồng du lịch, kỹ năng đàm phán
- Sử dụng được ngoại ngữ giao tiếp thông thường và ngoại ngữ chuyên ngành hướng dẫn – lữ hành, ứng dụng công nghệ thông tin ở mức độ cơ bản trong công việc
- Có kỹ năng cơ bản để xử lý một số tình huống thông thường trong quá trình làm việc và hướng dẫn khách du lịch

* Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm:

- Có ý thức thường xuyên cập nhật kiến thức
- Trau dồi phẩm chất đạo đức tốt
- Rèn luyện cho người học lòng yêu nghề, có ý thức tổ chức kỷ luật.
- Có khả năng làm việc độc lập, tổ chức làm việc theo nhóm hiệu quả

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Nhân viên kinh doanh trong các công ty du lịch và công ty lữ hành, nhân viên marketing, nhân viên điều hành tour, nhân viên tổ chức sự kiện, nhân viên tư vấn bán các chương trình du lịch, nhân viên

chăm sóc khách hàng, hướng dẫn viên du lịch tại các công ty du lịch, công ty lữ hành, trưởng bộ phận điều hành, hướng dẫn.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học.

- Số lượng môn học, mô đun: 29
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 96 tín chỉ, tương đương 2.520 giờ;
- Khối lượng các môn học chung/ đại cương: 435 giờ
- Khối lượng các môn học chuyên môn: 2.085 giờ
- Khối lượng lý thuyết: giờ: 713 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.675 giờ;
Kiểm tra: 132 giờ.
- Thời gian khoá học: 3 năm

3. Nội dung chương trình

MH/MĐ	Mã MH/MĐ	Tên môn học/ mô đun	Tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
				Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/ Bài tập, thảo luận	Kiểm tra
I		Các môn học chung/ Đại cương	19	435	157	255	23
MH1	CBCT019	Giáo dục Chính trị	5	75	41	29	5
MH2	CBPL020	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH3	GDTC023	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH4	GDQP023	Giáo dục quốc phòng – an ninh	3	75	36	35	4
MH5	CNTH017	Tin học	3	75	15	58	2
MH6	NNAB117	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60	21	36	3
MH7	NNAB217	Tiếng Anh cơ bản 2	2	60	21	36	3
II		Các môn học, mô đun chuyên môn	70	1980	482	1395	103
II.1		Các môn học, mô đun cơ sở	18	285	242	25	18
MH8	DLTL023	Tâm lý du lịch	2	30	28	0	2
MH9	DLKD023	Kinh tế du lịch	3	45	42	0	3
MH10	DLMD023	Marketing du lịch	3	45	42	0	3
MH11	DLGD017	Giao tiếp trong kinh doanh du lịch	2	30	28	0	2
MH12	CBLD017	Luật du lịch	2	30	28	0	2
MĐ13	NNPT023	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45	18	25	2
MH14	DLVD023	Văn hóa du lịch	4	60	56	0	4
II.2		Các môn học, mô đun chuyên môn	52	1695	240	1370	85
MH15	DLTT023	Nghiệp vụ thanh toán	2	30	28	0	2
MH16	DLTD023	Tuyến điểm du lịch	4	60	41	16	3
MH17	DLLH017	Nghiệp vụ lữ hành	2	30	28	0	2
MĐ18	DLHL023	Thực hành nghiệp vụ lữ hành	3	90	0	75	15
MH19	DLND017	Nghiệp vụ hướng dẫn du lịch	2	30	28	0	2
MĐ20	DLHD023	Thực hành nghiệp vụ hướng dẫn du lịch	3	90	0	75	15
MH21	DLQT023	Quản trị kinh doanh lữ hành	4	60	56	0	4
MĐ22	DLNV123	Thực tập nghề nghiệp 1	8	360	0	336	24
MĐ23	DLNV223	Thực tập nghề nghiệp 2	4	180	0	170	10
MH24	NNLH123	Tiếng Anh chuyên ngành Lữ hành- Hướng dẫn 1	3	45	42	0	3
MĐ25	NNLH223	Tiếng Anh chuyên ngành Lữ hành- Hướng dẫn 2	3	90	17	68	5
MĐ26	DLTN017	Thực tập tốt nghiệp	14	630	0	630	
III		Môn học, mô đun tự chọn	6	105	74	25	6
MH27	DLSK023	Tổ chức sự kiện	2	30	28	0	2
MĐ28	NNSS023	Kỹ năng sẵn sàng làm việc	2	45	18	25	2
MH29	KDKT022	Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo	2	30	28	0	2
		Tổng	95	2520	713	1675	132

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung

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.

- Môn học: Giáo dục chính trị (Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06 tháng 12 năm 2018)
- Môn học: Pháp luật (Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018)
- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)
- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)
- Môn học: Giáo dục Quốc phòng an ninh Thông tư số 10 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.)
- Môn học: Tin học (Thông tư số 11 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)
- Môn học: Tiếng Anh (Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

4.2. Các môn học, mô đun tự chọn

Thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo tự chọn được thiết kế sao cho tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo tự chọn cộng với tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc bằng hoặc lớn hơn thời gian thực học tối thiểu đã quy định nhưng không được vượt quá thời gian thực học đã quy định trong kế hoạch đào tạo của toàn khoá;

4.3. Cách thức đào tạo

Chương trình đào tạo được tổ chức đào tạo theo hình thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ do Hiệu trưởng quyết định cho từng khoá học hoặc từng ngành học căn cứ tình hình cụ thể của từng năm học

4.4. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định. Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện nhà trường dành thời gian cho các hoạt động ngoại khóa bao gồm:

- Quản lý, giáo dục sinh viên ngoài giờ;
- Tổ chức cho sinh viên tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo;
- Tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ, thể dục thể thao, các câu lạc bộ ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: ngày quốc khánh 2/9, ngày giải phóng thủ đô 10/10, ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, ngày thành lập Đảng 03/02, ngày thành lập Đoàn 26/03, ngày chiến thắng 30/04 và quốc tế lao động 1/5, ngày sinh nhật Bác 19/05.
- Mặt khác có thể tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa giữa nhà trường với địa phương, ...

4.5. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

- Tất cả các môn học, mô đun đào tạo khi kết thúc đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học theo thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 và Quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội hiện hành.
- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành, báo cáo thực tập nghề, báo cáo tốt nghiệp
- Thời gian kiểm tra:
 - + Lý thuyết: Không quá 120 phút.
 - + Thi vấn đáp: 10 phút chuẩn bị + 5-10 phút trả lời.
 - + Thực hành: Không quá 4 giờ

4.6. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

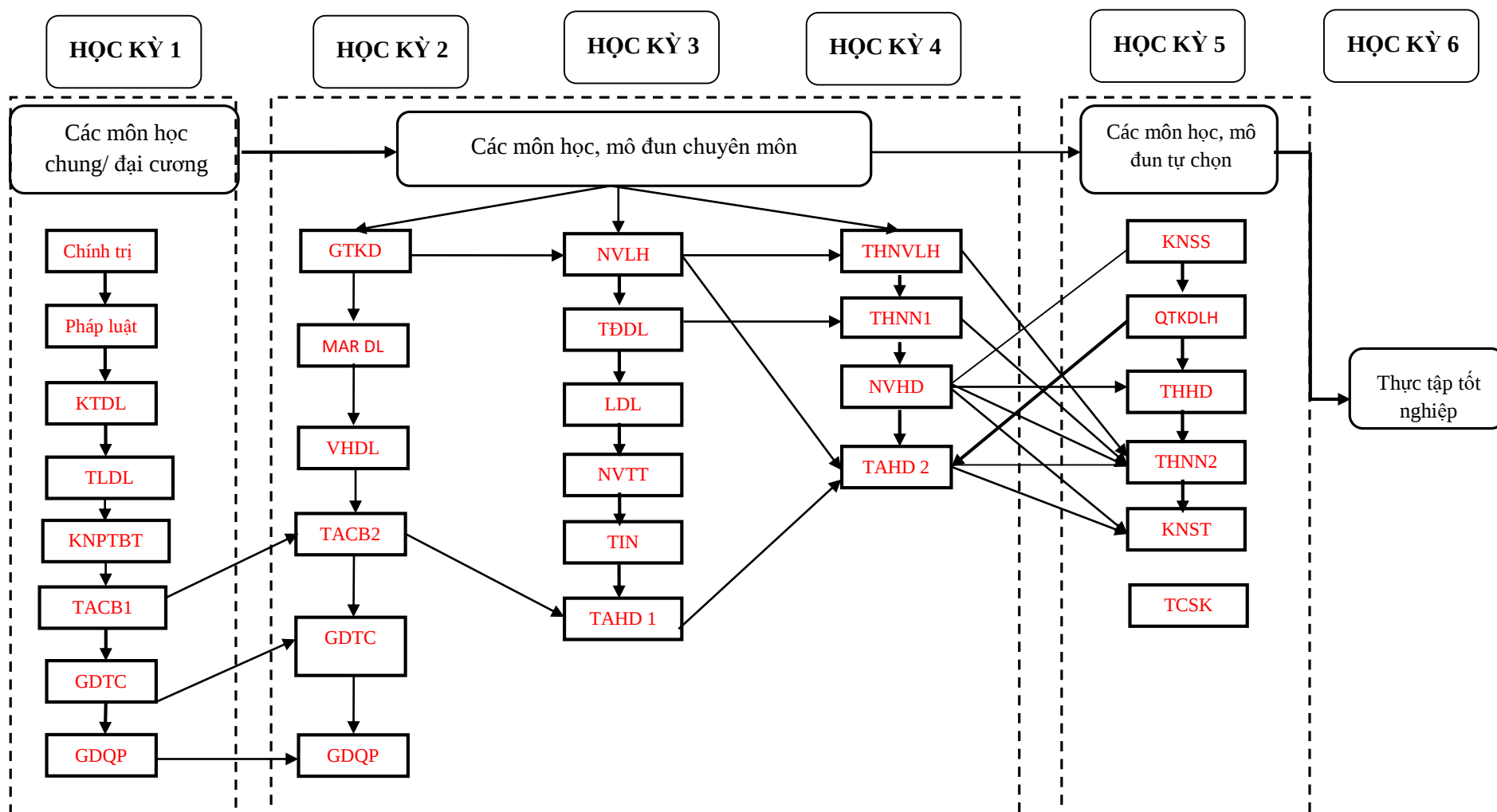
Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ cao đẳng theo từng ngành, phải tích lũy đủ số mô đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp cao đẳng danh hiệu cử nhân thực hành cho người học.

4.7. Các chú ý khác

- Môn học bắt buộc là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức chính yếu của mỗi chương trình và bắt buộc sinh viên phải tích lũy;
- Môn học tự chọn là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức cần thiết, nhưng sinh viên được tự chọn theo hướng dẫn của trường nhằm đa dạng hoá hướng chuyên môn hoặc được tự chọn tùy ý để tích lũy đủ số môn học quy định cho mỗi chương trình.
- Chương trình cần được thực hiện nghiêm túc đảm bảo tổng số tiết học theo quy định. Thứ tự giảng dạy các môn học môn học phải thoả mãn điều kiện tiên quyết và vị trí môn học (môn học tiên quyết là đăng ký môn học, mô đun trước thì được đăng ký môn học, mô đun tiếp theo).
- Kết quả của các môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh; Giáo dục thể chất không tính vào điểm trung bình chung của học kỳ, năm học, trung bình chung tích lũy và xếp loại tốt nghiệp của người học, nhưng là một trong những điều kiện xét tốt nghiệp.
- Một giờ học thực hành/ tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút.
- Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ.
- Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết.

PHỤ LỤC 01
Sơ đồ mối liên hệ và tiến trình đào tạo các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo



PHỤ LỤC 02
Kế hoạch giảng dạy dự kiến

HỌC KỲ I

TT	Tên Môn Học/ Mô Đun	Số TC	Số Giờ
1	Giáo dục chính trị	3	75
2	Pháp luật	2	30
3	Giáo dục quốc phòng	1	30
4	Tiếng Anh cơ bản 1	3	60
5	Kinh tế du lịch	3	45
6	Tâm lý du lịch	2	30
7	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45
	Cộng	16	315

HỌC KỲ II

TT	Tên Môn Học/ Mô Đun	Số TC	Số Giờ
1	Giáo dục thể chất	2	60
2	Tiếng Anh cơ bản 2	3	60
3	Marketing du lịch	3	45
4	Giao tiếp trong kinh doanh du lịch	2	30
5	Văn hóa du lịch	4	60
6	Giáo dục quốc phòng An ninh	3	45
	Cộng	17	300

HỌC KỲ III

TT	Tên Môn Học/ Mô Đun	Số TC	Số Giờ
1	Tuyến điểm du lịch	4	60
2	Luật du lịch	2	30
3	Nghiệp vụ thanh toán	2	30
4	Tiếng Anh chuyên ngành Lữ hành – Hướng dẫn 1	3	45
5	Tin học	3	75
6	Nghiệp vụ lữ hành	2	30
	Cộng	16	270

HỌC KỲ IV

TT	Tên Môn Học/ Mô Đun	Số TC	Số Giờ
1	Nghệ vụ hướng dẫn	2	30
2	Tiếng Anh chuyên ngành Lễ hành – Hướng dẫn 2	3	90
3	Thực hành nghiệp vụ lễ hành	3	90
4	Thực tập nghề nghiệp 1	8	360
	Cộng	16	570

HỌC KỲ V

TT	Tên Môn Học/ Mô Đun	Số TC	Số Giờ
1	Kỹ năng sẵn sàng làm việc	2	45
2	Tổ chức sự kiện	2	30
3	Thực hành nghiệp vụ hướng dẫn	3	90
4	Quản trị kinh doanh lễ hành	4	60
5	Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo	2	30
6	Thực tập nghề nghiệp 2	4	180
	Cộng	17	435

HỌC KỲ VI

TT	Tên Môn Học/ Mô Đun	Số TC	Số Giờ
1	Thực tập tốt nghiệp	14	630
	Cộng	14	630

PHỤ LỤC 03
DANH MỤC TRANG THIẾT BỊ ĐÀO TẠO

1. Danh sách các phòng chức năng

Các thiết bị đào tạo ngành, nghề Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành trình độ cao đẳng được sắp xếp vào các phòng chức năng phục vụ đào tạo, bao gồm:

(1) Phòng học lý thuyết

(2) Phòng thực hành (Tên phòng thực hành theo ngành)

2. Danh sách trang thiết bị tại phòng chức năng

. *Phòng học lý thuyết*

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Đơn vị có	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Máy vi tính	Bộ				Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Máy chiếu (Projector)	Bộ			Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phóng chiếu (1800x1800)mm

Phòng học ngoại ngữ

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
10	Máy vi tính	Bộ	114	114	
11	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
12	Bàn điều khiển	Chiếc	6	6	
13	Khối điều khiển trung tâm	Chiếc	6	6	
14	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	6	6	
15	Khối điều khiển thiết bị ngoại vi	Bộ	6	6	
16	Tai nghe	Bộ	114	114	
17	Máy scanner	Chiếc	6	6	
18	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	6	6	

Phòng thực hành máy vi tính

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
13	Máy vi tính	Bộ	114	155	
14	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
15	Phần mềm kế toán	Bộ	6	6	
16	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Bộ	6	6	
17	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ	6	6	
18	Phần mềm quản lý nhân sự	Bộ	6	6	
19	Bộ phần mềm văn phòng Microsoft Office	Bộ	6	6	
20	Bộ phần mềm phông chữ tiếng Việt	Bộ	6	6	
21	Phần mềm diệt virus	Bộ	6	6	
22	Máy Scanner	Chiếc	6	6	
23	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	6	6	
24	Máy in	Chiếc	6	6	

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 430 /QĐ-TMDL ngày 16 tháng 09 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)

Tên ngành : Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã ngành : 6810207
Trình độ đào tạo : Cao đẳng
Đối tượng tuyển sinh : Tốt nghiệp THPT và tương đương
Thời gian đào tạo : 3 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

- Đào tạo ra những đầu bếp có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp, có sức khỏe tốt. Có kiến thức và kỹ năng cơ bản về chuyên môn của ngành học.
- Giúp người học có đủ kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm, có thể làm việc hiệu quả trong lĩnh vực chuyên môn, đáp ứng được nhu cầu của xã hội và của nền kinh tế đất nước.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

* Về kiến thức:

- Nắm bắt được những kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, giáo dục quốc phòng an ninh.
- Mô tả được kỹ thuật lựa chọn, bảo quản và sơ chế nguyên liệu, kỹ thuật cắt tía và trang trí tiệc, kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt, xúp, salad, kỹ thuật chế biến bánh và các món tráng miệng, các phương pháp làm chín món ăn....
- Hiểu được mối quan hệ của bộ phận bếp với các bộ phận khác trong các cơ sở kinh doanh ăn uống, nắm vững được nhiệm vụ, chức năng của từng vị trí trong bộ phận Bếp.

* Về kỹ năng

- Vận dụng được những kiến thức cơ bản được học để hạch toán giá bán sản phẩm, xây dựng thực đơn cho khách với dinh dưỡng đầy đủ phù hợp cho từng đối tượng khách.
- Thành thạo kỹ năng sử dụng các trang thiết bị trong bộ phận Bếp.
- Thực hiện được các công việc của nhân viên Bếp trong các cơ sở kinh doanh ăn uống.
- Chế biến được các món ăn Việt, món ăn Âu, Á; món ăn chay; món ăn dinh dưỡng; các món bánh và món tráng miệng.
- Có kỹ năng mềm cá nhân, kỹ năng quản lý và làm việc theo nhóm.
- Vận dụng được kiến thức đã học để thực hiện được các tình huống kỹ năng giao tiếp ngôn ngữ (tiếng Anh) trong công việc có liên quan đến chuyên ngành.
- Trang trí, trình bày được các loại món ăn và tiệc.
- Thực hiện đúng được kỹ năng an toàn thực phẩm và bảo vệ môi trường.

* Về thái độ:

Có phẩm chất đạo đức, lòng yêu nghề, có sức khỏe, ý thức tổ chức kỷ luật tốt, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, trung thực, tỉ mỉ, chính xác.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp, sinh viên chuyên ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn có thể làm việc tại các nhà hàng, khách sạn từ các vị trí như nhân viên sơ chế, thợ nấu ăn, có cơ hội trở thành tổ trưởng, bếp trưởng, quản lý trong bộ phận bếp tùy theo khả năng của cá nhân và yêu cầu cụ thể của công việc.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học.

- Số lượng môn học, mô đun: 30
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 96 tín chỉ, tương đương: 2.670 giờ.
- Khối lượng các môn học chung/ đại cương: 435 giờ
- Khối lượng các môn học chuyên môn: 2.235 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 603 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.871 giờ; Kiểm tra: 196 giờ
- Thời gian khóa học: 2,5 - 3 năm

3. Nội dung chương trình

MH/ MD	Mã môn	Tên môn học/ mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
				Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/ Bài tập thảo luận	Kiểm tra
I		Các môn học chung/ Đại cương	19	435	157	255	23
MH1	CBCT019	Giáo dục Chính trị	5	75	41	29	5
MH2	CBPL020	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH3	GDTC023	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH4	GDQP023	Giáo dục quốc phòng – an ninh	3	75	36	35	4
MH5	CNTH017	Tin học	3	75	15	58	2
MH6	NNAB117	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60	21	36	3
MH7	NNAB217	Tiếng Anh cơ bản 2	2	60	21	36	3
II		Các môn học, mô đun chuyên môn	70	2115	382	1566	167
II.1		Các môn học, mô đun cơ sở	16	240	228	0	12
MH8	MAHĐ017	Hạch toán định mức	2	30	28	0	2
MH9	MAXD017	Xây dựng thực đơn	3	45	43	0	2
MH10	MATY017	Tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp	3	45	43	0	2
MH11	MATS023	Thực phẩm và sinh lý dinh dưỡng	3	45	43	0	2
MH12	MAVA017	Văn hóa ẩm thực	3	45	43	0	2
MH13	MABV023	Vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong nhà hàng	2	30	28	0	2
II.2		Các môn học, mô đun chuyên môn	54	1875	154	1566	155
MH14	MASX023	Quản trị chế biến	3	45	43	0	2
MH15	MALC023	Lý thuyết chế biến	4	60	58	0	2
MĐ16	MATV020	Thực hành chế biến món ăn Việt	3	90	0	75	15
MĐ17	MATA019	Thực hành chế biến món ăn Á	3	90	0	75	15
MĐ18	MACT020	Kỹ thuật cắt tía và trang trí tiệc	2	60	0	55	5
MĐ19	MATU020	Thực hành chế biến món ăn Âu	3	90	0	75	15
MĐ20	MATD123	Thực tập nghề nghiệp 1	6	270	0	238	32
MĐ21	MATD223	Thực tập nghề nghiệp 2	6	270	0	238	32
MĐ22	MATB023	Thực hành chế biến bánh	2	60	0	50	10
MH23	NNAC123	Tiếng anh chuyên ngành chế biến 1	2	30	28	0	2
MĐ24	NNAC223	Tiếng anh chuyên ngành chế biến 2	2	60	25	30	5
MĐ25	MATM023	Thực hành chế biến món ăn tráng miếng	2	60	0	50	10
MĐ26	MADD023	Thực hành chế biến món ăn nhà trẻ và dinh dưỡng	2	60	0	50	10
MĐ27	MATN017	Thực tập tốt nghiệp	14	630	0	630	0
III		Môn học, mô đun tự chọn	6	120	64	50	6
MH28	KDKT022	Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo	2	30	28	0	2
MĐ29	NNPT023	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45	18	25	2
MĐ30	NNSS023	Kỹ năng sẵn sàng làm việc	2	45	18	25	2
		Tổng	95	2670	603	1871	196

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung

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.

- Môn học: Giáo dục chính trị (Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày ngày 06 tháng 12 năm 2018)

- Môn học: Pháp luật (Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày ngày 26 tháng 9 năm 2018)

- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

- Môn học: Giáo dục Quốc phòng an ninh Thông tư số 10 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.)

- Môn học: Tin học (Thông tư số 11 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

- Môn học: Tiếng Anh (Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

4.2. Các môn học, mô đun tự chọn

Thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo tự chọn được thiết kế sao cho tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo tự chọn cộng với tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc bằng hoặc lớn hơn thời gian thực học tối thiểu đã quy định nhưng không được vượt quá thời gian thực học đã quy định trong kế hoạch đào tạo của toàn khoá;

4.3. Cách thức đào tạo

Chương trình đào tạo được tổ chức đào tạo theo hình thức tích lũy mô đun, tích lũy tín chỉ do Hiệu trưởng quyết định cho từng khoá học hoặc từng ngành học căn cứ tình hình cụ thể của từng năm học

4.4. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định.

Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện nhà trường dành thời gian cho các hoạt động ngoại khóa bao gồm:

- Quản lý, giáo dục sinh viên ngoài giờ;

- Tổ chức cho sinh viên tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo;

- Tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ, thể dục thể thao, các câu lạc bộ ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: ngày quốc khánh 2/9, ngày giải phóng thủ đô 10/10, ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, ngày thành lập Đảng 03/02, ngày thành lập Đoàn 26/03, ngày chiến thắng 30/04 và quốc tế lao động 1/5, ngày sinh nhật Bác 19/05.

- Mặt khác có thể tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa giữa nhà trường với địa phương, ...

4.5. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

- Tất cả các môn học, mô đun đào tạo khi kết thúc đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học theo thông tư số 04/2022/TT-BLĐTĐ ngày 30 tháng 3 năm 2022 và Quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội hiện hành.

- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành, báo cáo thực tập nghề, báo cáo tốt nghiệp

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút.

+ Thi vấn đáp: 10 phút chuẩn bị + 5-10 phút trả lời.

+ Thực hành: Không quá 4 giờ

4.6. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ cao đẳng theo từng ngành, phải tích lũy đủ số mô đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp cao đẳng danh hiệu cử nhân thực hành cho người học.

4.7. Các chú ý khác

- Môn học bắt buộc là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức chính yếu của mỗi chương trình và bắt buộc sinh viên phải tích lũy;

- Môn học tự chọn là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức cần thiết, nhưng sinh viên được tự chọn theo hướng dẫn của trường nhằm đa dạng hoá hướng chuyên môn hoặc được tự chọn tuỳ ý để tích lũy đủ số môn học quy định cho mỗi chương trình.

- Chương trình cần được thực hiện nghiêm túc đảm bảo tổng số tiết học theo quy định. Thứ tự giảng dạy các môn học phải thoả mãn điều kiện tiên quyết và vị trí môn học (môn học tiên quyết là đăng ký môn học, mô đun trước thì được đăng ký môn học, mô đun tiếp theo).

- Kết quả của các môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh; Giáo dục thể chất không tính vào điểm trung bình chung của học kỳ, năm học, trung bình chung tích lũy và xếp loại tốt nghiệp của người học, nhưng là một trong những điều kiện xét tốt nghiệp.

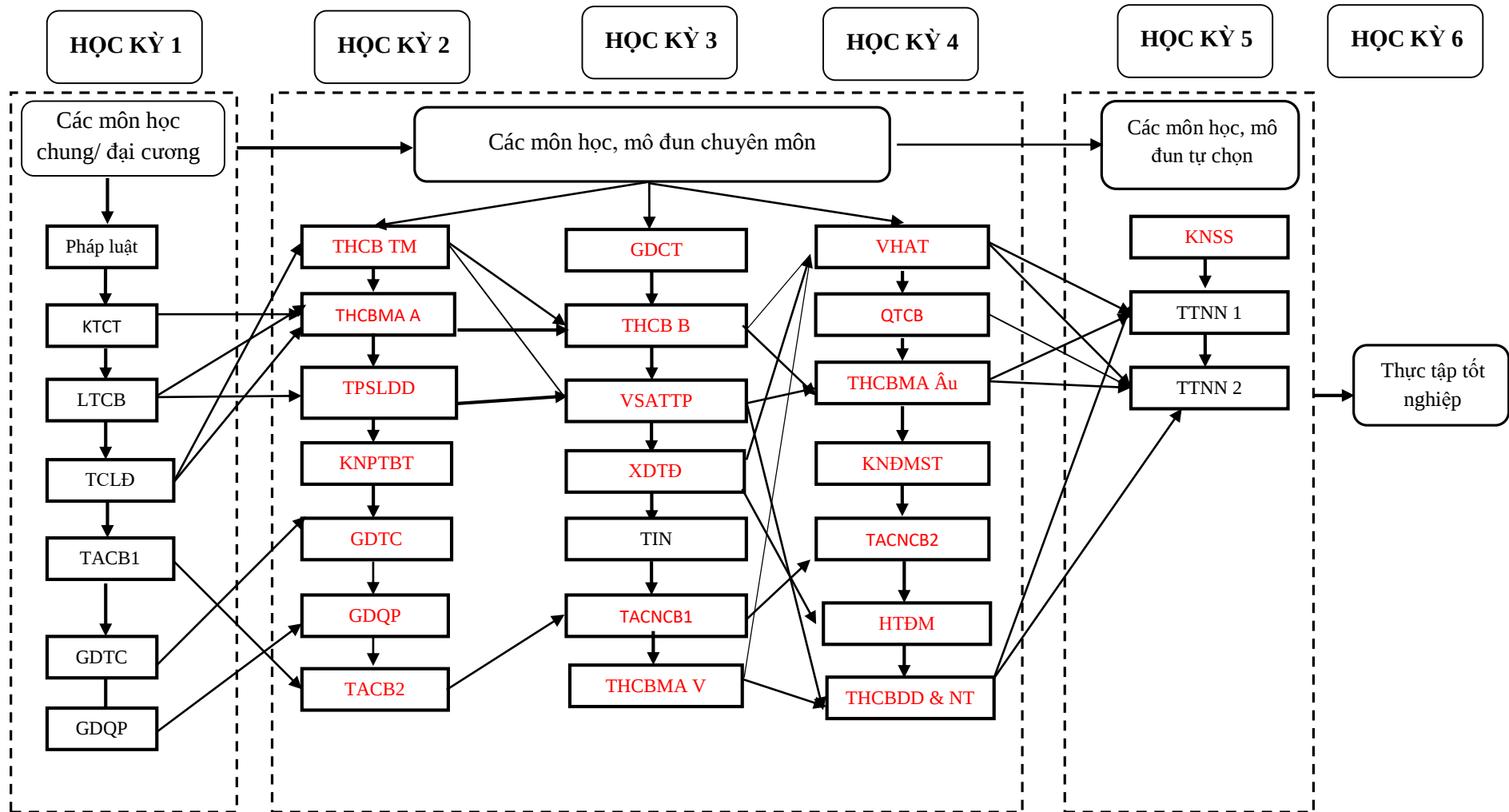
- Một giờ học thực hành/ tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút.

- Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ.

- Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết.

PHỤ LỤC 01

Sơ đồ mối liên hệ và tiến trình đào tạo các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo



PHỤ LỤC 02**Kế hoạch giảng dạy dự kiến
HỌC KỲ I**

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Giáo dục thể chất	1	30
2	Giáo dục quốc phòng – an ninh	1	30
3	Lý thuyết chế biến	4	60
4	Pháp luật	2	30
5	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60
6	Tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp	3	45
7	Kỹ thuật cắt tỉa và trang trí tiệc	2	60
	Cộng	15	315

HỌC KỲ II

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Thực hành chế biến món ăn tráng miệng	2	60
2	Giáo dục quốc phòng an ninh	2	45
3	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45
4	Thực hành chế biến món ăn Á	3	90
5	Giáo dục thể chất	1	30
6	Tiếng Anh cơ bản 2	2	60
7	Thực phẩm và Sinh lý dinh dưỡng	3	45
	Cộng	15	375

HỌC KỲ III

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Tiếng Anh chuyên ngành chế biến 1	2	30
2	Vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong nhà hàng	2	30
3	Thực hành chế biến Bánh	2	60
4	Chính trị	5	75
5	Xây dựng thực đơn	3	45
6	Tin học	3	75
7	Thực hành chế biến món ăn Việt	3	90
	Cộng	20	405

HỌC KỲ IV

TT	TÊN MÔN HỌC/ MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Văn hóa ẩm thực	3	45
2	Quản trị chế biến	3	45
3	Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo	2	30
4	Thực hành chế biến món ăn Âu	3	90
5	Tiếng anh chuyên ngành chế biến 2	2	60
6	Hạch toán định mức	2	30
7	Thực hành chế biến món ăn nhà trẻ và dinh dưỡng	2	60
	Cộng	17	360

HỌC KỲ V

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Kỹ năng sẵn sàng làm việc	2	45
2	Thực tập nghề nghiệp 1	6	270
3	Thực tập nghề nghiệp 2	6	270
	Cộng	14	585

HỌC KỲ VI

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Thực tập tốt nghiệp	14	630
	Cộng	14	630

PHỤ LỤC 03
DANH MỤC TRANG THIẾT BỊ ĐÀO TẠO

1. Danh sách các phòng chức năng

Các thiết bị đào tạo ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng được sắp xếp vào các phòng chức năng phục vụ đào tạo, bao gồm:

(1) Phòng học lý thuyết

(2) Phòng thực hành Bếp

2. Danh sách trang thiết bị tại phòng chức năng

. Phòng học lý thuyết

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Đơn vị có	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Máy vi tính	Bộ				Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Máy chiếu (Projector)	Bộ			Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phòng chiếu (1800x1800)mm

Phòng học ngoại ngữ

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
19	Máy vi tính	Bộ	114	114	
20	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
21	Bàn điều khiển	Chiếc	6	6	
22	Khối điều khiển trung tâm	Chiếc	6	6	
23	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	6	6	
24	Khối điều khiển thiết bị ngoại vi	Bộ	6	6	
25	Tai nghe	Bộ	114	114	
26	Máy scanner	Chiếc	6	6	
27	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	6	6	

Phòng thực hành máy vi tính

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
25	Máy vi tính	Bộ	114	155	
26	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
27	Phần mềm kế toán	Bộ	6	6	
28	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Bộ	6	6	
29	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ	6	6	
30	Phần mềm quản lý nhân sự	Bộ	6	6	
31	Bộ phần mềm văn phòng Microsoft Office	Bộ	6	6	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
32	Bộ phần mềm phonh chữ tiếng Việt	Bộ	6	6	
33	Phần mềm diệt virus	Bộ	6	6	
34	Máy Scanner	Chiếc	6	6	
35	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	6	6	
36	Máy in	Chiếc	6	6	

Phòng thực hành chế biến món ăn

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
1	Máy vi tính	Bộ	6	6	
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	6	6	
4	Hệ thống hút khói	Bộ	6	8	
5	Bếp gas công nghiệp	Chiếc	24	24	
6	Bếp nướng than hoa	Chiếc	24	24	
7	Tủ đông	Chiếc	6	6	
8	Tủ mát	Chiếc	6	6	
9	Máy xay đa năng	Chiếc	12	12	
10	Máy xay sinh tố	Chiếc	42	42	
11	Máy đánh trứng cầm tay	Chiếc	42	42	
12	Máy đo nhiệt độ, độ ẩm	Chiếc	6	6	
13	Lò nướng hấp đa năng	Chiếc	6	6	
14	Lò vi sóng	Chiếc	6	6	
15	Nồi hầm đa năng	Chiếc	6	6	
16	Nồi cơm điện(ga)	Chiếc	6	5	
17	Bộ nồi lẩu (bếp từ + nồi)	Bộ	42	42	
18	Bàn lạnh	Chiếc	6	6	
19	Cabin cá nhân	Bộ	42	42	
20	Hộp đựng gia vị (tiêu, muối, mỳ chính, đường...)	Bộ	42	60	
21	Hộp đựng dụng cụ (dao, kéo)	Chiếc	42	42	
22	Chậu đơn	Chiếc	6	6	
23	Chậu Đôi	Chiếc	24	24	
24	Bàn trung gian	Chiếc	6	6	
25	Bàn sơ chế	Chiếc	24	24	
26	Giá để dụng cụ	Chiếc	6	6	
27	Giá đựng thớt	Chiếc	6	7	
28	Chạn bát	Chiếc	6	6	
29	Tủ đựng gia vị	Chiếc	6	6	
30	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	6	6	
31	Hộp đựng thực phẩm	Bộ	6	6	
32	Bộ khay		42		
	Mỗi Bộ bao gồm:				

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
	Khay lớn	Chiếc	6	6	
	Khay vừa	Chiếc	6	30	
	Khay nhỏ	Chiếc	6	6	
33	Khay nướng	Chiếc	6	10	
34	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	42	42	
	Bộ Xoong	Bộ	6	6	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Loại 15 lít	Chiếc	24	24	
35	Loại 10 lít	Chiếc	24	24	
	Loại 5 lít	Chiếc	42	42	
	Loại 3 lít	Chiếc	42	42	
	Loại 2 lít	Chiếc	42	42	
36	Nhiệt kế	Chiếc	42	42	
37	Đèn khô	Chiếc	42	42	
38	Nồi hấp lớn	Chiếc	6	8	
39	Nồi hấp nhỏ	Chiếc	42	42	
40	Nồi xốt cao	Chiếc	42	42	
41	Nồi kho tộ	Chiếc	42	42	
	Bộ chảo	Bộ	42	42	
	Mỗi Bộ bao gồm				
42	Loại đáy bằng to	Chiếc	6	15	
	Loại đáy bằng nhỏ	Chiếc	6	15	
	Loại sâu lòng to	Chiếc	6	30	
	Bộ dụng cụ cầm tay	Bộ	114	114	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Muôi múc xúp, canh	Chiếc	6	20	
	Muôi xào	Chiếc	6	20	
	Ca đo lường	Chiếc	6	30	
	Bàn sản gỗ	Chiếc	6	20	
	Bàn sản Inox	Chiếc	6	6	
	Kẹp gấp	Chiếc	6	20	
	Vợt chiên	Chiếc	6	14	
	Chao lý	Chiếc	6	15	
	Dụng cụ dóc dầu, mỡ	Chiếc	6	20	
43	Rây lọc	Chiếc	6	6	
	Rây Bột	Chiếc	6	6	
	Búa dần thịt	Chiếc	6	20	
	Chày, cối	Bộ	6	15	
	Đũa cả	Đôi	6	6	
	Đũa nấu	Đôi	6	6	
	Thìa	Chiếc	6	6	
	Phới đánh trứng	Chiếc	6	20	
	Vét Bột có cán	Chiếc	6	6	
	Bình xịt nước nhỏ	Chiếc	6	6	
	Chổi phết	Chiếc	6	20	

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
	Túi thụt định hình bánh	Chiếc	6	6	
	Kéo	Chiếc	6	6	
	Kìm	Chiếc	6	6	
	Dụng cụ mài dao	Chiếc	6	6	
	Dụng cụ nạo nôm	Bộ	6	6	
	Giá đựng dao	chiếc	6	6	
	Vỉ nướng	Chiếc	6	6	
	Bộ dao	Bộ	6	6	
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Dao gọt vỏ	Chiếc	6	6	
	Dao bài to	Chiếc	6	30	
	Dao bài nhỏ	Chiếc	6	30	
44	Dao thái thịt	Chiếc	6	30	
	Dao thái phở	Chiếc	6	30	
	Dao pha lọc	Chiếc	6	30	
	Dao chặt xương	Chiếc	6	10	
	Dao sóng	Chiếc	6	10	
	Bộ dao tĩa	Bộ	6	10	
	Bộ thớt	Bộ	42	42	
	Mỗi bộ bao gồm				
	Thớt gỗ	Chiếc	6	10	
45	Thớt sơ chế thịt gia súc, gia cầm	Chiếc	6	10	
	Thớt sơ chế thủy hải sản	Chiếc	6	10	
	Thớt sơ chế rau củ quả	Chiếc	6	10	
	Thớt sơ chế, cắt thái thực phẩm chín	Chiếc	6	10	
	Bộ rổ rá	Bộ	42	42	
	Mỗi Bộ bao gồm:				
46	Loại 24cm	Chiếc	6	6	
	Loại 30cm	Chiếc	6	10	
	Loại 64cm	Chiếc	6	6	
	Bộ âu inox	Bộ	42	42	
	Mỗi Bộ bao gồm:				
47	Loại 30cm	Chiếc	6	6	
	Loại 26cm	Chiếc	6	6	
	Loại 22cm	Chiếc	6	6	
48	Cân đồng hồ	Chiếc	6	6	
49	Cân điện tử	Chiếc	42	42	
	Bộ trình bày, kiểm tra đánh giá sản phẩm	Bộ	114	114	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Đĩa	Chiếc	12	61	
	Dao ăn	Chiếc	12	12	
50	Đĩa hình chữ nhật	Chiếc	12	15	
	Đĩa vuông	Chiếc	12	10	
	Đĩa tròn loại 28cm	Chiếc	12	244	
	Đĩa tròn loại 25cm	Chiếc	12		

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
	Đĩa tròn loại 18cm	Chiếc	12		
	Đĩa sâu lòng loại 24cm	Chiếc	12	96	
	Đĩa vuông	Chiếc	12	20	
	Đĩa hình chữ nhật	Chiếc	12	20	
	Đĩa hình lá	Chiếc	12	10	
	Đĩa hình trái tim	Chiếc	12	15	
	Đĩa hình ôvan	Chiếc	12	62	
	Bát chè(cơm)	Chiếc	12	125	
	Bát mắm(xúp)	Chiếc	12	25	
	Bát tô đựng canh	Chiếc	12	55	
	Ấu đựng cơm, xúp	Chiếc	6	35	
	Ly Champagne cao	Chiếc	12	12	
	Ly nước	Chiếc	12	15	
	Hեն đựng gia vị	Chiếc	6	6	
	Đũa ăn	Đôi	18	18	
	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	18	18	
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Cây gạt nước	Chiếc	6	10	
	Bàn chà khô nền	Chiếc	6	6	
	Chổi quét	Chiếc	6	10	
51	Bộ dụng cụ lau sàn: vòi xịt, thùng vắt, cây lau	Bộ	6	6	
	Bàn chải, búi rửa, cọ Inox, khăn lau, găng tay	Bộ	6	6	
	Thùng rác lớn	Chiếc	6	6	
	Thùng rác cá nhân	Chiếc	6	10	
	Hót rác	Chiếc	6	6	
52	Găng tay sợi chống nóng	Đôi	114	114	
53	Bảng Flip chart	Chiếc	24	24	

Phòng thực hành chế biến bánh và món ăn tráng miệng

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
1	Máy vi tính	Bộ	6	6	
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
3	Hệ thống âm thanh trợ giảng	Bộ	6	6	
4	Hệ thống hút khói	Bộ	6	8	
5	Bếp từ	Chiếc	24	24	
6	Bếp gas công nghiệp	Chiếc	12	12	
7	Tủ đông	Chiếc	6	6	
8	Tủ mát	Chiếc	6	6	
9	Tủ ủ Bột	Chiếc	6	6	
10	Máy xay đa năng	Chiếc	12	12	

11	Máy đánh Bột	Chiếc	24	24	
12	Máy xay sinh tố	Chiếc	24	24	
13	Máy cán Bột	Chiếc	6	6	
14	Máy đánh trứng cầm tay	Chiếc	42	42	
15	Máy làm kem	Chiếc	6	6	
16	Máy đo nhiệt độ, độ ẩm	Chiếc	6	6	
17	Lò nướng hấp đa năng	Chiếc	6	6	
18	Lò nướng bánh mỳ	Chiếc	6	6	
19	Bàn lạnh	Chiếc	6	6	
20	Hộp đựng gia vị (tiêu, muối, mỳ chính, đường...)	Bộ	42	60	
21	Hộp đựng dụng cụ (dao, kéo)	Chiếc	42	40	
22	Chậu đơn	Chiếc	6	6	
23	Chậu đôi	Chiếc	24	24	
24	Bàn trung gian	Chiếc	12	12	
25	Bàn sơ chế inox	Chiếc	24	24	
26	Bàn sơ chế	Chiếc	24	24	
27	Giá để dụng cụ	Chiếc	12	12	
28	Giá đựng thớt	Chiếc	6	7	
29	Chạn bát	Chiếc	6	6	
30	Tủ đựng gia vị	Chiếc	6	6	
31	Tủ kệ treo tường	Chiếc	12	12	
32	Tủ đựng đồ cá nhân	Chiếc	6	6	
33	Xe đẩy	Chiếc	6	6	
34	Bộ khay	Bộ	42	42	
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Khay lớn	Chiếc	6	6	
	Khay vừa	Chiếc	6	30	
	Khay nhỏ	Chiếc	6		
35	Khay nướng	Chiếc	6	10	
36	Khay sóng nướng bánh mì	Chiếc	24	24	
37	Khuôn nướng hình chữ nhật	Chiếc	42	42	
38	Bộ khuôn bánh gatô	Bộ	42	42	
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Loại 16 cm	Chiếc	6	10	
	Loại 19 cm	Chiếc	6	10	
	Loại 25 cm	Chiếc	6	10	
39	Khuôn bánh Catka	Bộ	42	42	
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Loại 0,5 kg	Chiếc	6	6	
	Loại 1 kg	Chiếc	6	6	
40	Bộ khuôn bánh tart	Bộ	42	45	
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Loại 5cm	Chiếc	6	6	
	Loại 8cm	Chiếc	6	6	

	Loại 14cm	Chiếc	6	6	
	Loại 20cm	Chiếc	6	6	
41	Bộ khuôn dập hình	Bộ	42	42	
42	Khuôn bánh mỳ gối	Chiếc	42	42	
43	Khuôn bánh muffin	Chiếc	42	42	
44	Bộ tạo hình socola	Bộ	42	42	
45	Bộ tạo hình Mouse	Bộ	42	42	
46	Bộ thớt để Piza	Bộ	42	42	
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Loại 20 cm	Chiếc	6	6	
	Loại 25cm	Chiếc	6	6	
47	Bàn xoay bánh ga tô	Bộ	42	42	
48	Dụng cụ trét kem và chà láng bề mặt.	Chiếc	42	42	
49	Đĩa xoay bánh ga tô	Chiếc	42	42	
50	Bộ xoong	Bộ	6	6	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Loại 5 lít	Chiếc	42	42	
	Loại 3 lít	Chiếc	42	42	
	Loại 2 lít	Chiếc	42	42	
51	Nhiệt kế	Chiếc	42	42	
52	Đèn khô	Chiếc	24	24	
53	Nồi hấp lớn	Chiếc	6	6	
54	Nồi hấp nhỏ	Chiếc	42	42	
55	Nồi xốt cao	Chiếc	42	42	
56	Bộ chảo	Bộ	42	42	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Loại đáy bằng to	Chiếc	6	6	
	Loại đáy bằng nhỏ	Chiếc	6	6	
	Loại sâu lòng to	Chiếc	6	6	
57	Bộ dụng cụ cầm tay	Bộ	114	114	
	Mỗi Bộ bao gồm:				
	Muôi xào	Chiếc	6	20	
	Ca đo lường	Chiếc	6	30	
	Bàn sản gỗ	Chiếc	6	20	
	Bàn sản Inox	Chiếc	6	0	
	Kẹp gấp	Chiếc	6	20	
	Vợt chiên	Chiếc	6	14	
	Chao lý	Chiếc	6	15	
	Dụng cụ dóc dầu, mỡ	Chiếc	6	20	
	Rây lọc	Chiếc	6	6	
	Rây Bột	Chiếc	6	6	
	Đũa cả	Đôi	6	6	
	Đũa nấu	Đôi	6	6	
	Thìa	Chiếc	18	18	

	Phới đánh trứng	Chiếc	42	42	
	Vét Bột có cán	Chiếc	6	6	
	Bình xịt nước nhỏ	Chiếc	6	6	
	Chổi phết	Chiếc	6	20	
	Túi thắt định hình bánh	Chiếc	6	6	
	Kéo	Chiếc	6	6	
	Dụng cụ mài dao	Chiếc	6	6	
	Giá đựng dao	Chiếc	6	6	
58	Bộ con lăn	Bộ	6	6	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Loại 10cm	Chiếc	6	10	
	Loại 6 cm	Chiếc	6	6	
59	Xẻng lấy bánh	Chiếc	6	10	
60	Bộ dao	Bộ	42	42	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Dao gọt vỏ	Chiếc	6	6	
	Dao bài to	Chiếc	6	30	
	Dao bài nhỏ	Chiếc	6	30	
	Dao thái thịt	Chiếc	6	30	
	Dao sóng	Chiếc	6	10	
	Dao răng cưa	Chiếc	6	10	
	Dao lăn cắt bánh	Chiếc	6	6	
	Dao rạch bánh mì	Chiếc	6	6	
61	Bộ thớt	Bộ	42	42	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Thớt sơ chế thịt gia súc, gia cầm	Chiếc	6	10	
	Thớt sơ chế rau củ quả	Chiếc	6	10	
	Thớt cắt thái thực phẩm là sản phẩm sữa	Chiếc	01	10	
62	Bộ rổ rá	Bộ	42	42	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Loại 24cm	Chiếc	6	6	
	Loại 30cm	Chiếc	6	10	
63	Bộ âu	Bộ	42	42	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Loại 30cm	Chiếc	6	6	
	Loại 26cm	Chiếc	6	6	
	Loại 22cm	Chiếc	6	6	
64	Cân đồng hồ	Chiếc	6	4	
65	Cân điện tử	Chiếc	42	42	
66	Thùng đựng thực phẩm	Bộ	6	6	
67	Bộ trình bày, kiểm tra đánh giá sản phẩm	Bộ	114	114	
	Mỗi Bộ Bao gồm				
	Đĩa	Chiếc	12	61	
	Dao ăn	Chiếc	12	12	
	Đĩa hình chữ nhật	Chiếc	12	15	

	Đĩa vuông	Chiếc	12	10	
	Đĩa tròn loại 25 cm	Chiếc	12	244	
	Đĩa tròn loại 18 cm	Chiếc	12		
	Bát chè (cơm)	Chiếc	12	125	
	Ly Champagne cao	Chiếc	12	12	
	Ly nước	Chiếc	12	15	
	Cốc đựng chè, hoa quả dầm	Chiếc	12	15	
	Hũ đựng gia vị	Chiếc	42	42	
	Đũa ăn	Đôi	18	18	
68	Bộ dụng cụ vệ sinh	Bộ	18	18	
	Mỗi Bộ bao gồm				
	Cây gạt nước	Chiếc	6	10	
	Bàn chà khô nền	Chiếc	6	6	
	Chổi quét	Chiếc	6	10	
	Bộ dụng cụ lau sàn: vôi xít, thùng vắt, cây lau	Bộ	6	6	
	Bàn chải, bình rửa, cọ inox, khăn lau, găng tay	Bộ	6	6	
	Thùng rác lớn	Chiếc	6	10	
	Thùng rác cá nhân	Chiếc	6	6	
	Hót rác	Chiếc	6	6	
69	Găng tay sợi chống nóng	Đôi	114	114	
70	Bảng Flip chart	Chiếc	24	24	

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 430 /QĐ-TMDL ngày 16 tháng 09 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)

Tên ngành, nghề:	Kế toán
Mã ngành, nghề:	6340301
Trình độ đào tạo:	Cao đẳng
Hình thức đào tạo:	Chính quy
Đối tượng tuyển sinh:	Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương
Thời gian đào tạo:	2,5 - 3 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

Đào tạo cử nhân ngành Kế toán, trình độ cao đẳng có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp và sức khỏe tốt; Có kiến thức về kế toán; Có kỹ năng cơ bản để thực hiện công tác kế toán nói chung và thực hành thành thạo công tác hạch toán kế toán tại các doanh nghiệp sản xuất, thương mại, nhà hàng, khách sạn, du lịch và các đơn vị hành chính sự nghiệp; Có khả năng học tập để thích ứng với môi trường kinh doanh trong điều kiện hội nhập quốc tế.

Ngoài ra, chương trình này cũng nhằm giúp những cử nhân kế toán hệ đào tạo Cao đẳng chính quy có cơ hội học tiếp liên thông lên hệ Đại học.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

1.2.1 Kiến thức:

Sau khi đào tạo đảm bảo người học hiểu và vận dụng kiến thức cơ bản về kinh tế, tài chính trong việc thực hiện nghề kế toán, cụ thể:

- + Vận dụng được các quy định về kế toán, kiểm toán trong việc thực hiện nghiệp vụ của nghề;
- + Vận dụng được tin học, ngoại ngữ vào thực hiện nghiệp vụ kế toán;
- + Vận dụng hệ thống chứng từ, tài khoản và hình thức kế toán vào thực tiễn;
- + Xác định cơ cấu tổ chức bộ máy kế toán phù hợp với từng loại hình doanh nghiệp và tại các đơn vị hành chính sự nghiệp;
- + Cập nhật các chính sách phát triển kinh tế và các chế độ về tài chính, kế toán, thuế vào công tác kế toán tại doanh nghiệp và các đơn vị hành chính sự nghiệp;
- + Phân tích và đánh giá tình hình hoạt động tài chính của doanh nghiệp.

1.2.2 Kỹ năng:

- + Lập, kiểm tra, phân loại, xử lý được chứng từ kế toán;
- + Sử dụng được chứng từ kế toán trong ghi sổ kế toán tổng hợp và chi tiết;
- + Tổ chức được công tác tài chính kế toán phù hợp với từng doanh nghiệp và tại các đơn vị hành chính sự nghiệp;
- + Sử dụng được phần mềm kế toán, phần mềm microsoft excel, microsoft

word,... để phục vụ công tác kế toán trong các doanh nghiệp và tại các đơn vị hành chính sự nghiệp;

- + Sử dụng được tiếng anh chuyên ngành để phục vụ công tác kế toán trong các doanh nghiệp và tại các đơn vị hành chính sự nghiệp.

- + Lập được báo cáo kế toán tài chính, kê khai được các loại báo cáo thuế hàng kỳ của doanh nghiệp và các đơn vị hành chính sự nghiệp;

- + Kiểm tra, đánh giá được công tác tài chính, kế toán của doanh nghiệp và các đơn vị hành chính sự nghiệp;

- + Có kỹ năng cung cấp thông tin kinh tế về hoạt động sản xuất kinh doanh của đơn vị để phục vụ cho yêu cầu lãnh đạo và quản lý kinh tế ở đơn vị;

- + Có kỹ năng thiết lập mối quan hệ với ngân hàng và các tổ chức tín dụng;

- + Có khả năng làm việc độc lập và tổ chức làm việc theo nhóm hiệu quả;

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

1.2.3 Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- + Có hiểu biết về một số kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác - Lê nin và tư tưởng Hồ Chí Minh; Hiến pháp, Pháp luật của nước Cộng hoà Xã hội Chủ nghĩa Việt Nam;

- + Có hiểu biết về đường lối phát triển kinh tế của Đảng, thành tựu và định hướng phát triển công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước;

- + 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;

- + Có đạo đức, yêu nghề và có lương tâm nghề nghiệp;

- + Có ý thức tổ chức kỷ luật và tác phong công nghiệp, nghiêm túc, trung thực, cẩn thận, tỉ mỉ, chính xác;

- + Có ý thức tuân thủ các quy định của luật kế toán, tài chính, chế độ kế toán và các văn bản quy phạm pháp luật khác có liên quan mà Nhà nước đã ban hành, chịu trách nhiệm cá nhân đối với nhiệm vụ được giao;

- + Có tinh thần tự học, tự nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ đáp ứng nhu cầu của công việc.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi học xong nghề Kế toán, sinh viên có cơ hội đảm nhận được các vị trí công việc sau tại các doanh nghiệp sản xuất, thương mại, kinh doanh dịch vụ, nhà hàng, khách sạn, du lịch,... và các đơn vị hành chính sự nghiệp:

- + Kế toán viên;

- + Kế toán tổng hợp;

- + Thủ quỹ;

- + Thủ kho;

- + Thu ngân;

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học.

- Số lượng môn học, mô đun: 30

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 96 tín chỉ, tương đương 2.505 giờ;

- Khối lượng các môn học chung/ đại cương: 435 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 2.070 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 792 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm 1.633 giờ; Kiểm tra: 80 giờ.

- Thời gian khoá học: 3 năm

3. Nội dung chương trình

MH	Mã MH	Tên môn học/ mô đun	TC	Tổng số	Thời gian học tập (giờ)		
					Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/ Bài tập, thảo luận	Kiểm tra
I		Các môn học chung/ đại cương	19	435	157	255	23
MH1	CBCT019	Giáo dục Chính trị	5	75	41	29	5
MH2	CBPL020	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH3	GDTC023	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH4	GDQP023	Giáo dục quốc phòng – an ninh	3	75	36	35	4
MH5	CNTH017	Tin học	3	75	15	58	2
MH6	NNAB117	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60	21	36	3
MH7	NNAB217	Tiếng Anh cơ bản 2	2	60	21	36	3
II		Các môn học, mô đun chuyên môn	72	1980	599	1328	53
II.1		Các môn học, mô đun cơ sở	6	90	84	0	6
MH8	KDKV023	Kinh tế vi mô	2	30	28		2
MH9	CBLM023	Luật Thương mại	2	30	28		2
MH10	TCTT023	Lý thuyết Tài chính - tiền tệ	2	30	28		2
II.2		Các môn học, mô đun chuyên môn	66	1890	515	1328	47
MH11	TCNL023	Nguyên lý kế toán	4	60	58		2
MH12	TCKC123	Kế toán tài chính doanh nghiệp 1	4	60	58		2
MH13	TCKC223	Kế toán tài chính doanh nghiệp 2	4	60	58		2
MH14	TCKC323	Kế toán tài chính doanh nghiệp 3	4	60	58		2
MH15	TCKC423	Kế toán tài chính doanh nghiệp 4	3	45	43		2
MH16	TCTD023	Tài chính doanh nghiệp	3	45	43		2
MH17	TCTU023	Thuế	2	30	28		2
MĐ18	TCTV023	Thực hành nghiệp vụ kế toán tài chính doanh nghiệp	3	90	15	70	5
MĐ19	TCTK022	Thực hành Tin học kế toán	3	90	15	70	5
MĐ20	TCAK023	Thực hành Kế toán tài chính bằng tiếng Anh	2	60	28	30	2
MH21	TCDV023	Kế toán dịch vụ nhà hàng khách sạn	2	30	28		2
MĐ22	TCHV023	Thực hành nghiệp vụ Kế toán dịch vụ nhà hàng, khách sạn	2	60	13	45	2
MH23	KDTE023	Lý thuyết thống kê	2	30	28		2
MH24	TCPT023	Phân tích hoạt động kinh doanh	3	45	42		3
MĐ25	TCTE123	Thực tập nghề nghiệp 1	3	135		131	4
MĐ26	TCTE223	Thực tập nghề nghiệp 2	8	360		352	8
MĐ27	TCTN017	Thực tập tốt nghiệp	14	630	0	630	
III		Môn học, mô đun tự chọn	4	90	36	50	4
MH28	TCKS023	Kế toán đơn vị hành chính sự nghiệp	4	90	36	50	4
MĐ29	NNPT023	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45	18	25	2
MĐ30	NNSS023	Kỹ năng sẵn sàng làm việc	2	45	18	25	2
		Tổng	95	2505	792	1633	80

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung

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.

- Môn học: Giáo dục chính trị (Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06 tháng 12 năm 2018)

- Môn học: Pháp luật (Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018)

- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

- Môn học: Giáo dục Quốc phòng an ninh Thông tư số 10 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.)

- Môn học: Tin học (Thông tư số 11 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

- Môn học: Tiếng Anh (Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

4.2. Các môn học, mô đun tự chọn

Thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo tự chọn được thiết kế sao cho tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo tự chọn cộng với tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc bằng hoặc lớn hơn thời gian thực học tối thiểu đã quy định nhưng không được vượt quá thời gian thực học đã quy định trong kế hoạch đào tạo của toàn khóa;

4.3. Cách thức đào tạo

Chương trình đào tạo được tổ chức đào tạo theo hình thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ do Hiệu trưởng quyết định cho từng khóa học hoặc từng ngành học căn cứ tình hình cụ thể của từng năm học

4.4. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định.

Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện nhà trường dành thời gian cho các hoạt động ngoại khóa bao gồm:

- Quản lý, giáo dục sinh viên ngoài giờ;

- Tổ chức cho sinh viên tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo;

- Tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ, thể dục thể thao, các câu lạc bộ ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: ngày quốc khánh 2/9, ngày giải phóng thủ đô 10/10, ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, ngày thành lập Đảng 03/02, ngày thành lập Đoàn 26/03, ngày chiến thắng 30/04 và quốc tế lao động 1/5, ngày sinh nhật Bác 19/05.

- Mặt khác có thể tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa giữa nhà trường với địa phương, ...

4.5. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

Tất cả các môn học, mô đun đào tạo khi kết thúc đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học theo thông tư số 04/2022/TT-BLĐT BXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 và Quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội hiện hành.

- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành, báo cáo thực tập nghề
- Thời gian kiểm tra:
 - + Lý thuyết: Không quá 120 phút.
 - + Thi vấn đáp: 10 phút chuẩn bị + 5-10 phút trả lời.
 - + Thực hành: Không quá 4 giờ

4.6. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ cao đẳng theo từng ngành, phải tích lũy đủ số mô đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp cao đẳng danh hiệu cử nhân thực hành cho người học.

4.7. Các chú ý khác

- Môn học bắt buộc là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức chính yếu của mỗi chương trình và bắt buộc sinh viên phải tích lũy;

- Môn học tự chọn là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức cần thiết, nhưng sinh viên được tự chọn theo hướng dẫn của trường nhằm đa dạng hoá hướng chuyên môn hoặc được tự chọn tuỳ ý để tích lũy đủ số môn học quy định cho mỗi chương trình.

- Chương trình cần được thực hiện nghiêm túc đảm bảo tổng số tiết học theo quy định. Thứ tự giảng dạy các môn học môn học phải thoả mãn điều kiện tiên quyết và vị trí môn học (môn học tiên quyết là đăng ký môn học, mô đun trước thì được đăng ký môn học, mô đun tiếp theo).

- Kết quả của các môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh; Giáo dục thể chất không tính vào điểm trung bình chung của học kỳ, năm học, trung bình chung tích lũy và xếp loại tốt nghiệp của người học, nhưng là một trong những điều kiện xét tốt nghiệp.

- Một giờ học thực hành/ tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút.

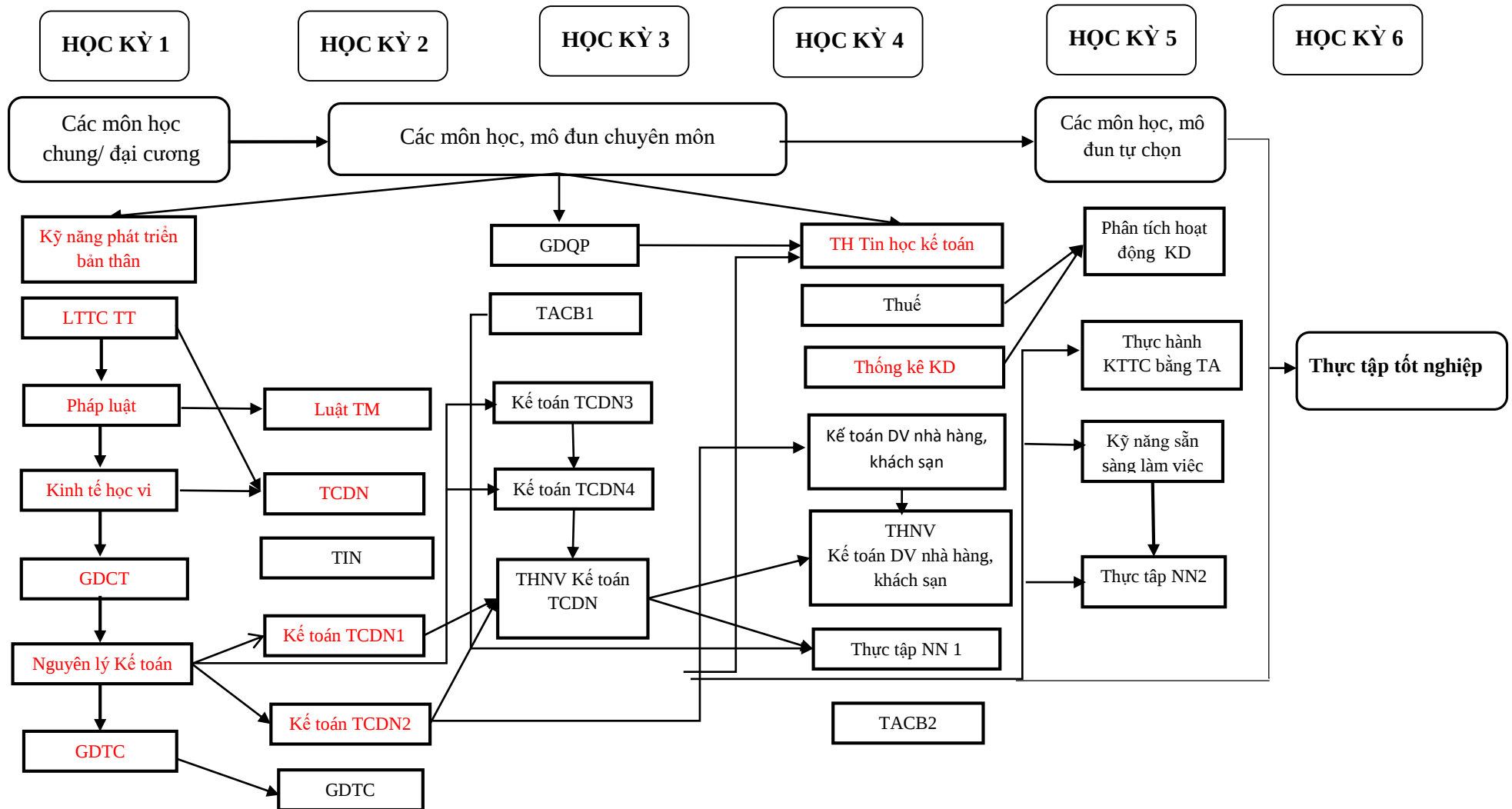
- Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ.

- Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết.

PHỤ LỤC 01

Sơ đồ mối liên hệ và tiến trình đào tạo các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo

(Theo Thông tư số 03 /2017/TT-BLĐTBXH ngày 01 tháng 03 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)



PHỤ LỤC 02

Kế hoạch giảng dạy dự kiến HỌC KỲ I

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Pháp Luật	2	30
2	Kinh tế học vi mô	2	30
3	Nguyên lý kế toán	4	60
4	Giáo dục chính trị	5	75
5	Giáo dục thể chất	1	30
6	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45
7	Lý thuyết Tài chính - tiền tệ	2	30
	Cộng	18	300

HỌC KỲ II

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Luật thương mại	2	30
2	Tin học	3	75
3	Tài chính doanh nghiệp	3	45
4	Giáo dục thể chất	1	30
5	Kế toán tài chính doanh nghiệp 1	4	60
6	Kế toán tài chính doanh nghiệp 2	4	60
7	Cộng	17	300

HỌC KỲ III

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Kế toán tài chính doanh nghiệp 3	4	60
2	Kế toán tài chính doanh nghiệp 4	3	45
3	Thực hành nghiệp vụ kế toán tài chính doanh nghiệp	3	90
4	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60
5	Giáo dục quốc phòng – an ninh	3	75
	Cộng	15	330

HỌC KỲ IV

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Thực hành Tin học kế toán	3	90
2	Lý thuyết thống kê	2	30
3	TACB2	2	60
4	Kế toán dịch vụ nhà hàng, khách sạn	2	30
5	Thuế	2	30
6	Thực hành nghiệp vụ kế toán dịch vụ nhà hàng, khách sạn	2	60
7	Thực tập nghề nghiệp 1	3	135
	Cộng	16	435

HỌC KỲ V

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Phân tích hoạt động kinh doanh	3	45
2	Thực hành Kế toán tài chính bằng tiếng Anh	2	60
3	Kỹ năng sẵn sàng làm việc	2	45
4	Thực tập nghề nghiệp 2	8	360
5	Cộng	15	510

HỌC KỲ VI

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Thực tập tốt nghiệp	14	630
	Cộng	14	630

PHỤ LỤC 03

DANH MỤC TRANG THIẾT BỊ ĐÀO TẠO

1. Danh sách các phòng chức năng

Các thiết bị đào tạo ngành, nghề trình độ cao đẳng được sắp xếp vào các phòng chức năng phục vụ đào tạo, bao gồm:

(1) Phòng học lý thuyết

(2) Phòng thực hành(Tên phòng thực hành theo ngành)

2. Danh sách trang thiết bị tại phòng chức năng

2.1. Phòng học lý thuyết

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Đơn vị có	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Máy vi tính	Bộ				Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Máy chiếu (Projector)	Bộ			Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phóng chiếu (1800x1800)mm

Phòng học ngoại ngữ

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
28	Máy vi tính	Bộ	114	114	
29	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
30	Bàn điều khiển	Chiếc	6	6	
31	Khối điều khiển trung tâm	Chiếc	6	6	
32	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	6	6	
33	Khối điều khiển thiết bị ngoại vi	Bộ	6	6	
34	Tai nghe	Bộ	114	114	
35	Máy scanner	Chiếc	6	6	
36	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	6	6	

Phòng thực hành máy vi tính

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
37	Máy vi tính	Bộ	114	155	
38	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
39	Phần mềm kế toán	Bộ	6	6	
40	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Bộ	6	6	
41	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ	6	6	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
42	Phần mềm quản lý nhân sự	Bộ	6	6	
43	Bộ phần mềm văn phòng Microsoft Office	Bộ	6	6	
44	Bộ phần mềm phonng chữ tiếng Việt	Bộ	6	6	
45	Phần mềm diệt virus	Bộ	6	6	
46	Máy Scanner	Chiếc	6	6	
47	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	6	6	
48	Máy in	Chiếc	6	6	

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 430 /QĐ-TMDL ngày 16 tháng 09 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)

Tên ngành:	Quản trị kinh doanh
Mã ngành:	6340404
Trình độ đào tạo:	Cao đẳng
Đối tượng đào tạo:	Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương
Thời gian đào tạo:	3 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

- Đào tạo các nhà quản trị có phẩm chất chính trị, đạo đức kinh doanh và sức khoẻ tốt; Có những kiến thức cơ bản về kinh tế, quản lý và kinh doanh, về chức năng, quá trình kinh doanh và quản trị ở các doanh nghiệp, nắm vững những kiến thức chuyên sâu về ngành và chuyên ngành như: quản trị chất lượng; quản trị mua; quản trị tiêu thụ hàng hoá, quản trị hàng tồn kho, quản trị nhân lực; có kỹ năng nghề nghiệp để vận dụng trong kinh doanh nói chung và thực hành tốt một số công việc chuyên môn thuộc lĩnh vực đào tạo; có khả năng tự học tập để thích ứng với môi trường kinh doanh trong điều kiện hội nhập quốc tế

- Sau khi tốt nghiệp sinh viên có khả năng tiếp tục học tập và nghiên cứu các lĩnh vực thuộc ngành Quản trị kinh doanh theo các chương trình đào tạo liên thông ở trình độ đại học.

1.2. Mục tiêu cụ thể

Về kiến thức

- Có kiến thức đại cương về xã hội và nhân văn làm nền tảng cho việc học tập.
- Trình bày được các kiến thức cơ bản của các môn cơ sở ngành như: Lý thuyết quản trị, Marketing căn bản, quản trị tài chính, cơ sở pháp lý trong kinh doanh thương mại, thống kê kinh doanh,....

- Vận dụng được những kiến thức về quản trị marketing, quản trị nguồn nhân lực, quản trị nghiệp vụ kinh doanh, cung ứng dịch vụ thương mại, thương mại điện tử, chiến lược kinh doanh vào các hoạt động của doanh nghiệp.

- Áp dụng được những kiến thức văn hóa, tâm lý kinh doanh để tham gia xây dựng hình ảnh của doanh nghiệp.

- Vận dụng các chức năng quản trị vào các hoạt động sản xuất kinh doanh của doanh nghiệp đồng thời đẩy mạnh việc nghiên cứu và phát triển sản phẩm, quản lý và phát triển thương hiệu ở doanh nghiệp

Về kỹ năng

- Triển khai các hoạt động nghiên cứu và phát triển thị trường cho doanh nghiệp.
- Phân tích được nguyên nhân của các hiện tượng kinh tế để đưa ra quyết định đúng đắn
 - Tham gia và phối hợp vào các khâu của quá trình sản xuất kinh doanh
 - Kiểm tra, đánh giá và đề xuất các giải pháp nhằm sử dụng có hiệu quả các yếu tố trong sản xuất kinh doanh
 - Lập được các kế hoạch Mua hàng, dự trữ, bán hàng, kế hoạch marketing, kế hoạch nhân lực.
 - Thực hiện tìm kiếm, lựa chọn nhà cung cấp, đàm phán, thương lượng, ký kết hợp đồng, quản trị kho, quản trị dự trữ hàng hóa: xác định số lượng dự trữ, lượng dự trữ hợp lý, tiếp nhận, bố trí, chăm sóc theo dõi kiểm kê hàng, xuất hàng
 - Thực hiện các nghiệp vụ trưng bày hàng hóa, chào hàng, bán và giới thiệu sản phẩm tại các cửa hàng bán lẻ, đại lý, siêu thị.
 - Tổ chức các chương trình chăm sóc khách hàng và tiếp cận khách hàng
 - Tạo lập và quản lý dự án kinh doanh riêng

Về thái độ

- Có ý thức vượt khó vươn lên trong học tập, ý thức chấp hành nội quy, quy chế.
- Ý thức và kết quả tham gia các hoạt động chính trị - văn hoá - xã hội, phẩm chất công dân và quan hệ cộng đồng, ý thức và kết quả tham gia các hoạt động tập thể, có thái độ hợp tác, chia sẻ trong thực hiện nhiệm vụ.
- Có động cơ làm việc trong sáng, có đạo đức lương tâm nghề nghiệp, sáng tạo trong công việc.
- Có tác phong làm việc công nghiệp, hiện đại, giải quyết công việc khoa học, hợp lý.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

- Sinh viên tốt nghiệp chuyên ngành Quản trị kinh doanh có khả năng làm nhân viên kinh doanh; nhân viên bán hàng, thủ kho, nhân viên cung ứng và giao nhận hàng hoá, nhân viên nghiên cứu thị trường, chăm sóc khách hàng, tiếp thị, quảng bá và phát triển sản phẩm. Trưởng ca; tổ trưởng hoặc trưởng hay phó các phòng chức năng ở các doanh nghiệp thuộc các thành phần kinh tế..

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khoá học

- Số lượng môn học, mô đun: 32
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khoá học: 96 tín chỉ, tương đương 2.490 giờ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 435 giờ
- Khối lượng các môn học chuyên môn: 2.055 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 760 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.636 giờ
- Kiểm tra: 94 giờ
- Thời gian khoá học: 3 năm

3. Nội dung chương trình

MH/ MĐ	Mã môn	Tên môn học/ mô đun	TC	TS	Thời gian học tập (giờ)		
					Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/ Bài tập, thảo luận	Kiểm tra
I		Các môn học chung/đại cương	19	435	157	255	23
MH1	CBCT019	Giáo dục Chính trị	5	75	41	29	5
MH2	CBPL020	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH3	GDTC023	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH4	GDQP023	Giáo dục quốc phòng – an ninh	3	75	36	35	4
MH5	CNTH017	Tin học	3	75	15	58	2
MH6	NNAB117	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60	21	36	3
MH7	NNAB217	Tiếng Anh cơ bản 2	2	60	21	36	3
II		Các môn học, mô đun chuyên môn	72	1965	567	1331	67
II.1		Các môn học, mô đun cơ sở	17	285	223	44	18
MH8	KDKH023	Kinh tế vi mô	3	45	42	0	3
MH9	CBCS020	Cơ sở pháp lý trong kinh doanh thương mại	2	30	28	0	2
MH10	TCQC023	Quản trị tài chính	2	30	28	0	2
MH11	NNKM122	Tiếng Anh kinh doanh 1	3	45	43	0	2
MĐ12	NNKM222	Tiếng Anh kinh doanh 2	2	60	12	44	4
MH13	KDLQ023	Lý thuyết quản trị	3	45	42	0	3
MH14	KDMC017	Marketing căn bản	2	30	28	0	2
II.2		Các môn học, mô đun chuyên môn	55	1680	344	1287	49
MH15	KDBH022	Nghiệp vụ bán hàng	3	45	43	0	2
MH16	KDVH019	Văn hóa doanh nghiệp	2	30	28	0	2
MĐ17	KDMD022	Thương mại điện tử	3	75	15	56	4
MH18	KDCL017	Chiến lược kinh doanh	2	30	28	0	2
MH19	KDLG022	Nghiệp vụ Logistics	3	45	43	0	2
MĐ20	KDQM019	Quản trị marketing	3	60	30	27	3
MH21	KDQL023	Quản trị nguồn nhân lực	2	45	15	27	3
MĐ22	KDQK019	Quản trị nghiệp vụ kinh doanh thương mại	3	60	30	27	3
MH23	KDKT022	Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo	2	30	28	0	2
MĐ24	KDTD123	Thực tập nghề nghiệp 1	4	180	0	170	10
MĐ25	KDTD223	Thực tập nghề nghiệp 2	8	360	0	350	10
MH26	KDKQ017	Kinh doanh quốc tế	2	30	28	0	2
MH27	KDCT020	Cung ứng dịch vụ thương mại	2	30	28	0	2
MH28	KDGT019	Kỹ năng giao tiếp trong kinh doanh	2	30	28	0	2
MĐ29	KDTN017	Thực tập tốt nghiệp	14	630	0	630	
III		Môn học, mô đun tự chọn	4	90	36	50	4
MĐ31	NNPT023	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45	18	25	2
MĐ32	NNSS023	Kỹ năng sẵn sàng làm việc	2	45	18	25	2
		Tổng cộng	95	2490	760	1636	94

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung

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.

- Môn học: Giáo dục chính trị (Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày ngày 06 tháng 12 năm 2018)

- Môn học: Pháp luật (Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày ngày 26 tháng 9 năm 2018)

- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

- Môn học: Giáo dục Quốc phòng an ninh Thông tư số 10 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.)

- Môn học: Tin học (Thông tư số 11 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

- Môn học: Tiếng Anh (Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

4.2. Các môn học, mô đun tự chọn

Thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo tự chọn được thiết kế sao cho tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo tự chọn cộng với tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc bằng hoặc lớn hơn thời gian thực học tối thiểu đã quy định nhưng không được vượt quá thời gian thực học đã quy định trong kế hoạch đào tạo của toàn khoá;

4.3. Cách thức đào tạo

Chương trình đào tạo được tổ chức đào tạo theo hình thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ do Hiệu trưởng quyết định cho từng khoá học hoặc từng ngành học căn cứ tình hình cụ thể của từng năm học

4.4. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định.

Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện nhà trường dành thời gian cho các hoạt động ngoại khóa bao gồm:

- Quản lý, giáo dục sinh viên ngoài giờ;

- Tổ chức cho sinh viên tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo;

- Tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ, thể dục thể thao, các câu lạc bộ ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: ngày quốc khánh 2/9, ngày giải phóng thủ đô 10/10, ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, ngày thành lập Đảng 03/02, ngày thành lập Đoàn 26/03, ngày chiến thắng 30/04 và quốc tế lao động 1/5, ngày sinh nhật Bác 19/05.

- Mặt khác có thể tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa giữa nhà trường với địa phương, ...

4.5. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

- Tất cả các môn học, mô đun đào tạo khi kết thúc đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học theo thông tư số 04/2022/TT-BLĐTĐBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 và Quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội hiện hành.

- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành, báo cáo thực tập nghề, báo cáo tốt nghiệp

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút.

+ Thi vấn đáp: 10 phút chuẩn bị + 5-10 phút trả lời.

+ Thực hành: Không quá 4 giờ

4.6. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ cao đẳng theo từng ngành, phải tích lũy đủ số mô đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp cao đẳng danh hiệu cử nhân thực hành cho người học.

4.7. Các chú ý khác

- Môn học bắt buộc là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức chính yếu của mỗi chương trình và bắt buộc sinh viên phải tích lũy;

- Môn học tự chọn là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức cần thiết, nhưng sinh viên được tự chọn theo hướng dẫn của trường nhằm đa dạng hoá hướng chuyên môn hoặc được tự chọn tuỳ ý để tích lũy đủ số môn học quy định cho mỗi chương trình.

- Chương trình cần được thực hiện nghiêm túc đảm bảo tổng số tiết học theo quy định. Thứ tự giảng dạy các môn học môn học phải thoả mãn điều kiện tiên quyết và vị trí môn học (môn học tiên quyết là đăng ký môn học, mô đun trước thì được đăng ký môn học, mô đun tiếp theo).

- Kết quả của các môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh; Giáo dục thể chất không tính vào điểm trung bình chung của học kỳ, năm học, trung bình chung tích lũy và xếp loại tốt nghiệp của người học, nhưng là một trong những điều kiện xét tốt nghiệp.

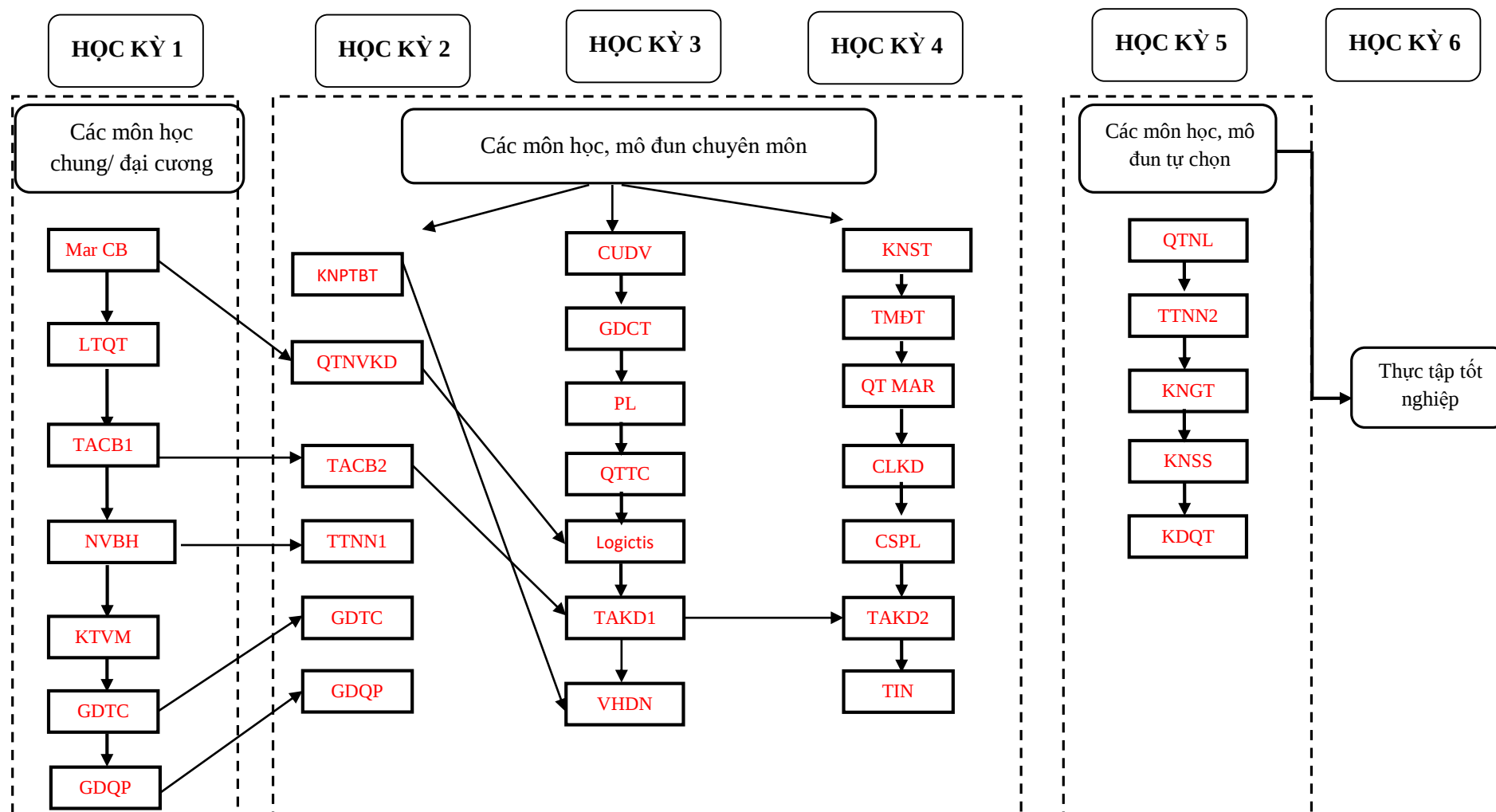
- Một giờ học thực hành/ tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút.

- Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ.

- Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết.

PHỤ LỤC 01

Sơ đồ mối liên hệ và tiến trình đào tạo các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo



PHỤ LỤC 02**Kế hoạch giảng dạy dự kiến****HỌC KỲ I**

TT	Tên Môn Học/ Mô Đun	Số TC	Số Giờ
1	Giáo dục thể chất	1	30
2	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60
3	Kinh tế học vi mô	3	45
4	Marketing căn bản	2	30
5	Nghệp vụ bán hàng	3	45
6	Lý thuyết quản trị	3	45
7	Giáo dục quốc phòng - an ninh	1	30
	Cộng	15	285

HỌC KỲ II

TT	Tên Môn Học/ Mô Đun	Số TC	Số Giờ
1	Thực tập nghề nghiệp 1	4	180
2	Giáo dục thể chất	1	30
3	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	2	45
4	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45
5	Tiếng Anh cơ bản 2	2	60
6	Quản trị nghiệp vụ kinh doanh	3	60
	Cộng	14	420

HỌC KỲ III

TT	Tên Môn Học/ Mô Đun	Số TC	Số Giờ
1	Tiếng anh kinh doanh 1	3	45
2	Pháp luật	2	30
3	Cung ứng dịch vụ thương mại	2	30
4	Nghệp vụ Logistics	3	45
5	Văn hóa doanh nghiệp	2	30
6	Quản trị tài chính	2	30
7	Giáo dục Chính trị	5	75
	Cộng	19	285

HỌC KỲ IV

TT	Tên Môn Học/ Mô Đun	Số TC	Số Giờ
1	Tiếng anh kinh doanh 2	2	60
2	Cơ sở pháp lý trong kinh doanh thương mại	2	30
3	Tin học	3	75
4	Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo	2	30
5	Chiến lược kinh doanh	2	30
6	Thương mại điện tử	3	75
7	Quản trị marketing	3	60
	Cộng	17	360

HỌC KỲ V

TT	Tên Môn Học/ Mô Đun	Số TC	Số Giờ
1	Thực tập nghề nghiệp 2	8	360
2	Kinh doanh quốc tế	2	30
3	Kỹ năng sẵn sàng làm việc	2	45
4	Kỹ năng giao tiếp trong kinh doanh	2	30
5	Quản trị nguồn nhân lực	2	45
	Cộng	16	510

HỌC KỲ VI

TT	Tên Môn Học/ Mô Đun	Số TC	Số Giờ
1	Thực tập tốt nghiệp	14	630
	Cộng	14	630

PHỤ LỤC 03
DANH MỤC TRANG THIẾT BỊ ĐÀO TẠO

1. Danh sách các phòng chức năng

Các thiết bị đào tạo ngành, nghề trình độ cao đẳng được sắp xếp vào các phòng chức năng phục vụ đào tạo, bao gồm:

(1) Phòng học lý thuyết

(2) Phòng thực hành(Tên phòng thực hành theo ngành)

2. Danh sách trang thiết bị tại phòng chức năng

2.1. Phòng học lý thuyết

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Đơn vị có	Yêu cầu sử dụng của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Máy vi tính	Bộ				Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Máy chiếu (Projector)	Bộ			Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phóng chiếu (1800x1800)mm

Phòng học ngoại ngữ

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
37	Máy vi tính	Bộ	114	114	
38	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
39	Bàn điều khiển	Chiếc	6	6	
40	Khối điều khiển trung tâm	Chiếc	6	6	
41	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	6	6	
42	Khối điều khiển thiết bị ngoại vi	Bộ	6	6	
43	Tai nghe	Bộ	114	114	
44	Máy scanner	Chiếc	6	6	
45	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	6	6	

Phòng thực hành máy vi tính

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
49	Máy vi tính	Bộ	114	155	
50	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
51	Phần mềm kế toán	Bộ	6	6	
52	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Bộ	6	6	
53	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ	6	6	
54	Phần mềm quản lý nhân sự	Bộ	6	6	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
55	Bộ phần mềm văn phòng Microsoft Office	Bộ	6	6	
56	Bộ phần mềm phonh chữ tiếng Việt	Bộ	6	6	
57	Phần mềm diệt virus	Bộ	6	6	
58	Máy Scanner	Chiếc	6	6	
59	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	6	6	
60	Máy in	Chiếc	6	6	

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 430 /QĐ-TMDL ngày 16 tháng 09 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)

Tên ngành, nghề:	Tiếng Anh
Mã ngành, nghề:	6220206
Trình độ đào tạo:	Cao đẳng
Đối tượng tuyển sinh:	Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương
Thời gian đào tạo:	3 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

- Sinh viên tốt nghiệp chuyên ngành Tiếng Anh có trình độ chuyên môn nghiệp vụ, phẩm chất đạo đức nghề nghiệp đáp ứng được yêu cầu công việc của một cử nhân cao đẳng ngành ngôn ngữ Anh.
- Khi hoàn thành chương trình, sinh viên có khả năng sử dụng tiếng Anh trong các lĩnh vực về du lịch, về truyền thông, thương mại.
- Sau khi tốt nghiệp sinh viên có khả năng tiếp tục học tập và nghiên cứu các lĩnh vực thuộc chuyên ngành Tiếng Anh theo các chương trình đào tạo liên thông ở trình độ đại học.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

1.2.1. Kiến thức:

- + Nắm được kiến thức đại cương về xã hội và nhân văn làm nền tảng cho việc học tập ngôn ngữ Tiếng Anh.
- + Trình bày được kiến thức cơ bản về Tiếng Anh như: ngữ âm, ngữ pháp, từ vựng, ngôn ngữ chuẩn xác về các giấy tờ, văn bản, giao tiếp xã hội, sử dụng chính xác 4 kỹ năng thực hành tiếng.
- + Trình bày những hội thoại cơ bản trong lĩnh vực văn hóa, xã hội, thương mại, du lịch, quan hệ công chúng và truyền thông.

1.2.2. Kỹ năng:

- + Đạt kỹ năng sử dụng tiếng Anh (nghe, nói, đọc, viết) ở trình độ tương đương chuẩn TOEIC 500, Ielts 4.5 hoặc B1-CEFR để phục vụ mục đích nghề nghiệp.
- + Giao tiếp tiếng Anh trong các tình huống giao tiếp xã hội, trao đổi với lãnh đạo, đồng nghiệp, khách hàng, đối tác, giới truyền thông, nhà tài trợ ...
- + Sử dụng kỹ năng giao tiếp thành thạo để đón tiếp khách hàng, giao dịch với khách qua điện thoại, sắp xếp lịch làm việc, ghi chép thông tin, quảng bá, tiếp thị, giới thiệu sản phẩm, bán hàng trực tiếp, gián tiếp qua các kênh, thiết lập quan hệ với khách hàng, chăm sóc khách hàng.
- + Vận dụng kỹ năng thực hành tiếng Anh để giao tiếp trong công tác hành chính, hướng dẫn khách nước ngoài tham quan công ty, hướng dẫn tour, tổ chức sự kiện, giới thiệu hình ảnh công ty ở quy mô nhỏ.
- + Áp dụng các kỹ năng mềm cần thiết như: kỹ năng giao tiếp trong môi trường làm việc đa văn hoá, kỹ năng thuyết trình, thuyết phục, kỹ năng chọn lựa và xử lý thông tin, kỹ năng quản lý thời gian, kỹ năng thích ứng với yêu cầu của công việc và của thị trường lao động.

1.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- + Có thái độ tự tôn đối với văn hoá và ngôn ngữ của dân tộc đồng thời tôn trọng văn hoá và ngôn ngữ các dân tộc khác trên thế giới, góp phần vào quá trình phát triển và hội nhập của đất nước.
- + Thể hiện ý thức tích cực học tập, rèn luyện kỹ năng nghề nghiệp và phẩm chất cá nhân cần thiết để đáp ứng yêu cầu của công việc và của nhà tuyển dụng.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Nhóm 1: Nhân viên văn phòng, nhân viên lễ tân trong công ty nước ngoài, liên doanh, hoặc công ty Việt Nam.

Nhóm 2: Hướng dẫn viên du lịch, nhân viên điều hành tour trong các văn phòng, đại lý du lịch

Nhóm 3: Cán bộ truyền thông, chuyên viên PR, nhân viên quảng cáo, tổ chức sự kiện trong môi trường sử dụng tiếng Anh.

Nhóm 4: Nhân viên kinh doanh, tiếp thị cho các doanh nghiệp trong và ngoài nước.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Số lượng môn học, mô đun: 31 môn học
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 96 tín chỉ, tương đương: 2.355 giờ.
- Khối lượng các môn học chung/ đại cương: 435 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 821 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.453 giờ; Kiểm tra: 81
- Thời gian khóa học: 3 năm

3. Nội dung chương trình

MH	Mã môn	Tên môn học/ mô đun	TC	Thời gian học tập (giờ)			
				TS	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/ Bài tập thảo luận	Kiểm tra
I		Các môn học chung	19	435	157	255	23
MH1	CBCT019	Giáo dục Chính trị	5	75	41	29	5
MH2	CBPL020	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH3	GDTC023	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH4	GDQP023	Giáo dục quốc phòng – an ninh	3	75	36	35	4
MH5	CNTH017	Tin học	3	75	15	58	2
MH6	NNAB117	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60	21	36	3
MH7	NNAB217	Tiếng Anh cơ bản 2	2	60	21	36	3
II		Các môn học, mô đun chuyên môn	61	1560	538	979	43
II.1		Các môn học, mô đun cơ sở	25	420	327	74	19
MH8	MACV023	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	30	28	0	2
MH9	NNLN017	Dẫn luận ngôn ngữ	2	30	28	0	2
MH10	NNNA020	Ngữ âm Tiếng Anh	3	45	42	0	3
MĐ11	NNNP017	Ngữ pháp Tiếng Anh	3	90	14	74	2
MH12	NNTV020	Từ vựng tiếng Anh	3	45	43	0	2
MH13	NNKG123	Kỹ năng Nghe 1	3	45	43	0	2
MH14	NNKN123	Kỹ năng Nói 1	3	45	43	0	2
MH15	NNKD123	Kỹ năng Đọc 1	3	45	43	0	2
MH16	NNKV123	Kỹ năng Viết 1	3	45	43	0	2
II.2		Các môn học, mô đun chuyên môn	36	1140	211	905	24
MĐ17	NNKG223	Kỹ năng Nghe 2	3	90	14	74	2
MĐ18	NNKN223	Kỹ năng Nói 2	4	135	14	117	4
MĐ19	NNKD223	Kỹ năng Đọc 2	2	60	14	42	4
MĐ20	NNKV223	Kỹ năng Viết 2	2	60	14	42	4
MH21	NNAM020	Văn hóa Anh Mỹ	3	45	42	0	3
MH22	NNKT020	Kỹ năng thuyết trình	3	45	42	0	3
MH23	NNTT023	Thư tín tiếng Anh	3	45	43	0	2
MH24	NNNT023	Tiếng Trung	2	30	28	0	2
MĐ25	NNTN017	Thực tập tốt nghiệp	14	630	0	630	
III		Môn học, mô đun tự chọn	15	360	126	219	15
MĐ26	NNDL023	Tiếng Anh chuyên ngành du lịch	3	90	14	74	2
MĐ27	NNPR023	Tiếng Anh trong PR và truyền thông	3	90	18	67	5
MĐ28	NNTM023	Tiếng Anh thương mại	2	45	15	28	2
MH29	NNGT020	Giao tiếp kinh doanh	3	45	43	0	2
MĐ30	NNPT023	Kỹ năng Phát triển bản thân	2	45	18	25	2
MĐ31	NNSS023	Kỹ năng sẵn sàng làm việc	2	45	18	25	2
		Tổng	95	2355	821	1453	81

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung

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.

- Môn học: Giáo dục chính trị (Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06 tháng 12 năm 2018)
- Môn học: Pháp luật (Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018)
- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)
- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)
- Môn học: Giáo dục Quốc phòng an ninh Thông tư số 10 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.)
- Môn học: Tin học (Thông tư số 11 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)
- Môn học: Tiếng Anh (Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

4.2. Các môn học, mô đun tự chọn

Thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo tự chọn được thiết kế sao cho tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo tự chọn cộng với tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc bằng hoặc lớn hơn thời gian thực học tối thiểu đã quy định nhưng không được vượt quá thời gian thực học đã quy định trong kế hoạch đào tạo của toàn khoá;

4.3. Cách thức đào tạo

Chương trình đào tạo được tổ chức đào tạo theo hình thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ do Hiệu trưởng quyết định cho từng khoá học hoặc từng ngành học căn cứ tình hình cụ thể của từng năm học

4.4. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định. Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện nhà trường dành thời gian cho các hoạt động ngoại khóa bao gồm:

- Quản lý, giáo dục sinh viên ngoài giờ;
- Tổ chức cho sinh viên tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo;
- Tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ, thể dục thể thao, các câu lạc bộ ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: ngày quốc khánh 2/9, ngày giải phóng thủ đô 10/10, ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, ngày thành lập Đảng 03/02, ngày thành lập Đoàn 26/03, ngày chiến thắng 30/04 và quốc tế lao động 1/5, ngày sinh nhật Bác 19/05.
- Mặt khác có thể tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa giữa nhà trường với địa phương, ...

4.5. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

- Tất cả các môn học, mô đun đào tạo khi kết thúc đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học theo thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 và Quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội hiện hành.
- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành, báo cáo thực tập nghề, báo cáo tốt nghiệp
- Thời gian kiểm tra:
 - + Lý thuyết: Không quá 120 phút.
 - + Thi vấn đáp: 10 phút chuẩn bị + 5-10 phút trả lời.
 - + Thực hành: Không quá 4 giờ

4.6. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ cao đẳng theo từng ngành, phải tích lũy đủ số mô đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

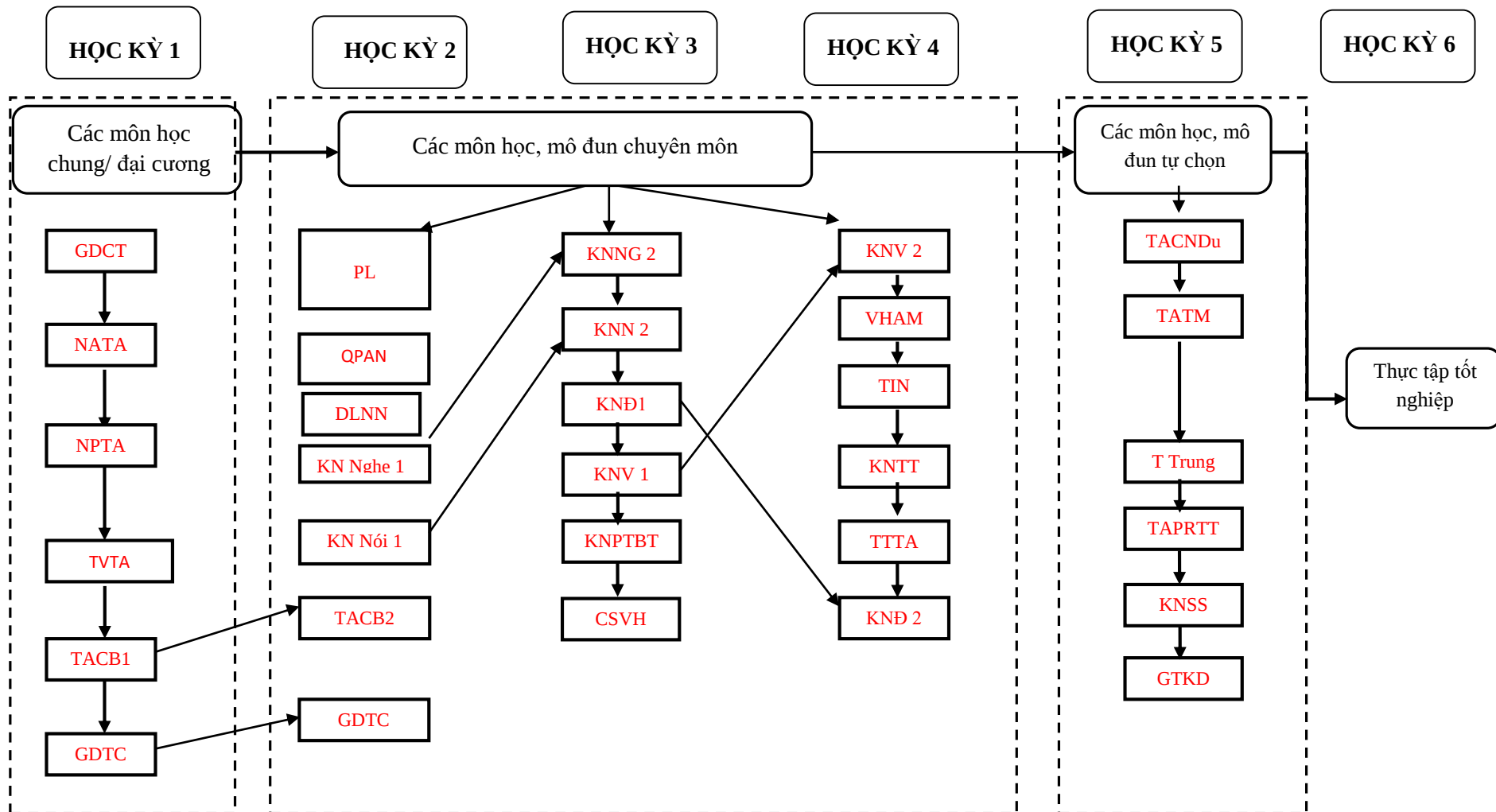
Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp cao đẳng danh hiệu cử nhân thực hành cho người học.

4.7. Các chú ý khác

- Môn học bắt buộc là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức chính yếu của mỗi chương trình và bắt buộc sinh viên phải tích lũy;
- Môn học tự chọn là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức cần thiết, nhưng sinh viên được tự chọn theo hướng dẫn của trường nhằm đa dạng hoá hướng chuyên môn hoặc được tự chọn tùy ý để tích lũy đủ số môn học quy định cho mỗi chương trình.
- Chương trình cần được thực hiện nghiêm túc đảm bảo tổng số tiết học theo quy định. Thứ tự giảng dạy các môn học môn học phải thoả mãn điều kiện tiên quyết và vị trí môn học (môn học tiên quyết là đăng ký môn học, mô đun trước thì được đăng ký môn học, mô đun tiếp theo).
- Kết quả của các môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh; Giáo dục thể chất không tính vào điểm trung bình chung của học kỳ, năm học, trung bình chung tích lũy và xếp loại tốt nghiệp của người học, nhưng là một trong những điều kiện xét tốt nghiệp.
- Một giờ học thực hành/ tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút.
- Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ.

PHỤ LỤC 01

Sơ đồ mối liên hệ và tiến trình đào tạo các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo



PHỤ LỤC 02
Kế hoạch giảng dạy dự kiến

HỌC KỲ I

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Giáo dục Chính trị	5	75
2	Giáo dục thể chất	1	30
3	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60
4	Ngữ âm	3	45
5	Ngữ pháp	3	90
6	Từ vựng	3	45
	Cộng	17	345

HỌC KỲ II

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Tiếng Anh cơ bản 2	2	60
2	Giáo dục quốc phòng – an ninh	3	75
3	Pháp luật	2	30
4	Giáo dục thể chất	1	30
5	Kỹ năng Nghe 1	3	45
6	Kỹ năng Nói 1	3	45
7	Dẫn luận ngôn ngữ	2	30
	Cộng	16	315

HỌC KỲ III

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Kỹ năng Nghe 2	3	90
2	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	30
3	Kỹ năng Phát triển bản thân	2	45
4	Kỹ năng Nói 2	4	135
5	Kỹ năng Đọc 1	3	45
	Kỹ năng Viết 1	3	45
	Cộng	17	390

HỌC KỲ IV

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Văn hóa Anh Mỹ	3	45
2	Tin học	3	75
3	Kỹ năng thuyết trình	3	45
4	Thư tín tiếng Anh	3	45
5	Kỹ năng Viết 2	2	60
6	Kỹ năng Đọc 2	2	60
	Cộng	16	330

HỌC KỲ V

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Tiếng Anh chuyên ngành du lịch	3	90
2	Tiếng Anh thương mại	2	45
3	Tiếng Trung	2	30
4	Tiếng Anh trong PR và Truyền thông	3	90
5	Kỹ năng sẵn sàng làm việc	2	45
6	Giao tiếp kinh doanh	3	45
	Cộng	15	345

HỌC KỲ VI

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Thực tập tốt nghiệp	14	630
	Cộng	14	630

PHỤ LỤC 03
DANH MỤC TRANG THIẾT BỊ ĐÀO TẠO

1. Danh sách các phòng chức năng

Các thiết bị đào tạo ngành, nghề trình độ cao đẳng được sắp xếp vào các phòng chức năng phục vụ đào tạo, bao gồm:

(1) Phòng học lý thuyết

(2) Phòng thực hành(Tên phòng thực hành theo ngành)

2. Danh sách trang thiết bị tại phòng chức năng

2.1. Phòng học lý thuyết

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Đơn vị có	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Máy vi tính	Bộ			Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Máy chiếu (Projector)	Bộ				- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phóng chiếu (1800x1800)mm

2.2. Phòng học ngoại ngữ

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
46	Máy vi tính	Bộ	114	114	
47	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
48	Bàn điều khiển	Chiếc	6	6	
49	Khối điều khiển trung tâm	Chiếc	6	6	
50	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	6	6	
51	Khối điều khiển thiết bị ngoại vi	Bộ	6	6	
52	Tai nghe	Bộ	114	114	
53	Máy scanner	Chiếc	6	6	
54	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	6	6	

2.3. Phòng thực hành máy vi tính

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
61	Máy vi tính	Bộ	114	155	
62	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
63	Phần mềm kế toán	Bộ	6	6	
64	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Bộ	6	6	
65	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ	6	6	
66	Phần mềm quản lý nhân sự	Bộ	6	6	
67	Bộ phần mềm văn phòng Microsoft Office	Bộ	6	6	
68	Bộ phần mềm phonh chữ tiếng Việt	Bộ	6	6	
69	Phần mềm diệt virus	Bộ	6	6	
70	Máy Scanner	Chiếc	6	6	
71	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	6	6	
72	Máy in	Chiếc	6	6	

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 430/QĐ-TMDL ngày 16 tháng 9 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)

Tên ngành, nghề: Truyền thông đa phương tiện
Mã ngành, nghề: 6320106
Trình độ đào tạo: Cao đẳng
Hình thức đào tạo: Chính quy
Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương;
Thời gian đào tạo: 3 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo được thiết kế theo định hướng ứng dụng với mục tiêu đào tạo như sau:

Đào tạo người học truyền thông đa phương tiện có phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khỏe tốt, có kiến thức khoa học cơ bản, giỏi ngoại ngữ; kiến thức chuyên môn về mỹ thuật ứng dụng, thiết kế đồ họa, truyền thông đại chúng và công nghệ truyền thông. Mục đích giúp cho sinh viên có kiến thức cơ bản về văn hóa nghệ thuật và báo chí truyền thông.

Nhiệm vụ giai đoạn này đào tạo đạt được kỹ năng về cách làm báo và truyền tải thông tin đại chúng trên mọi bình diện phương tiện xã hội. Đồng thời, giúp sinh viên hoàn thiện kỹ năng sáng tạo, thiết kế đồ họa truyền thống thông với các sản phẩm đồ họa phim, quảng cáo và thiết kế ấn phẩm... Sau khi hoàn thiện chương trình, sinh viên có thể có các kiến thức lý luận thiết kế đồ họa; truyền thông và báo chí để có thể tham gia làm việc tại các công ty mỹ thuật ứng dụng, truyền thông đa phương tiện (công nghệ truyền thông), báo đài hoặc lĩnh vực đa văn hóa, đa phương tiện..

1.2. Mục tiêu cụ thể

1.2.1. Kiến thức

Sinh viên tốt nghiệp chương trình cao đẳng ngành Truyền thông đa phương tiện sẽ có các kiến thức sau:

- Hiểu những đặc điểm tâm lý của con người trong hoạt động truyền thông, Hướng cho sinh viên hiểu nghệ thuật truyền thông trước đám đông để đạt được kết quả truyền thông cao nhất;

- Hiểu được các khái niệm cơ bản về dự án và quản lý dự án đa phương tiện như: Quy trình quản lý dự án, hoạt động quản lý quy mô, thời gian, chi phí, chất lượng và rủi ro của dự án;

- Hiểu được các khái niệm cơ bản về marketing, các nguyên tắc và quy trình marketing, các hoạt động marketing trong doanh nghiệp;

- Nắm được các kiến thức cơ bản về truyền thông đa phương tiện, các nguyên lý truyền thông, thu thập và khái thác dữ liệu phục vụ truyền thông; Nắm được cách viết biên tập văn bản, tài liệu truyền thông; Nắm được các nghiệp vụ truyền thông cơ bản như: phỏng vấn, chụp ảnh, ghi hình, ghi âm, thu thập thông tin, phân tích, tổng hợp, xử lý thông tin truyền thông;

- Hiểu được các khái niệm về đồ họa cơ bản, có cách nhìn thiết kế đồ họa đẹp và chuyên nghiệp, sử dụng các công cụ hiện đại để thiết kế các sản phẩm truyền thông đa phương tiện bằng hình ảnh, audio và video để phục vụ truyền thông quảng cáo.

- Hiểu được các khái niệm trong quan hệ công chúng. Biết vai trò của PR trong hoạt động truyền thông. Nắm rõ vai trò của truyền thông trong quản trị tổ chức, văn hóa và doanh nghiệp. Từ đó, có thể áp dụng hiểu biết về PR truyền thông kết hợp với hiểu biết về các hoạt động quảng cáo, tư duy và sáng tạo trong quảng cáo để xây dựng các chiến lược marketing trên nền tảng kỹ thuật số và mạng xã hội phù hợp;

- Hiểu được cách thiết kế hình khối cơ bản và đồ vật trong hình họa và mỹ thuật. Từ đó, ứng dụng công nghệ để thiết kế các sản phẩm đồ họa đa phương tiện một cách hiệu quả. Ngoài ra sinh viên hiểu được kiến thức nhiếp ảnh qua đó sinh viên có thể chụp được các đối tượng như người, động vật, phong cảnh, ... giống thực, sinh động và có sức sống;

- Ngoài ra, sinh viên có thể hoàn thành một chuyên đề truyền thông đa phương tiện trên nền tảng kiến thức đã học, sinh viên sẽ tiếp cận theo các chủ đề trong truyền thông đa phương tiện giúp sinh viên vận dụng kiến thức đã được trang bị để xây dựng một sản phẩm truyền thông theo chủ đề sinh viên yêu thích trong quá trình học và đó cũng là tiền đề để sinh viên lựa chọn và định hướng đăng ký học các môn học chuyên ngành sâu phù hợp với khả năng, sở thích của từng sinh viên.

1.2.2. Kỹ năng

Sinh viên tốt nghiệp chương trình cao đẳng ngành Truyền thông đa phương tiện có các kỹ năng sau:

- Biên tập đa phương tiện:

- + Video clip quảng cáo
- + Các chương trình truyền hình báo chí và tạp chí
- + Các nội dung báo chí phục vụ truyền thông

- Thiết kế các sản phẩm đồ họa cơ bản phục vụ cho công tác truyền thông như:

- + Bộ nhận diện thương hiệu
- + Poster quảng cáo
- + Các ấn phẩm báo chí

- Thiết kế và phát triển các sản phẩm phần mềm đa phương tiện

- Hoạch định chiến lược truyền thông, chiến lược marketing, tổ chức sự kiện;

- Xây dựng và phát triển thương hiệu
- Quản lý một dự án công nghệ thông tin quy mô nhỏ.
- Kỹ năng giải quyết vấn đề;
- Kỹ năng làm việc độc lập;
- Kỹ năng làm việc theo nhóm;
- Kỹ năng quản lý và lãnh đạo;
- Kỹ năng giao tiếp;
- Kỹ năng giao tiếp bằng ngoại ngữ;
- Kỹ năng thích ứng;
- Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin.

1.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện làm việc thay đổi;
- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định; chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm;
- Đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm;
- Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong đơn vị;
- Có đạo đức nghề nghiệp, tác phong công nghiệp và ý thức tổ chức kỷ luật.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp, cử nhân ngành truyền thông đa phương tiện có thể làm việc ở rất nhiều các cơ quan, doanh nghiệp hoạt động trong lĩnh vực truyền thông, giải trí, quảng cáo, giáo dục, kinh doanh. Các vị trí công việc có thể đảm nhận như: Quản lý, biên tập, xây dựng các nội dung báo chí, ấn phẩm, bìa sách;

- Biên tập, xây dựng các chương trình truyền hình, phim điện ảnh, xử lý âm thanh, hình ảnh trước khi phát sóng, thiết kế các nội dung truyền hình, hay làm các kỹ xảo điện ảnh;

- Chuyên gia thiết kế, tư vấn quảng cáo, thiết kế bao bì, nhãn hiệu sản phẩm, thiết kế logo, làm phim quảng cáo, ... hoặc một hệ thống nhận dạng thương hiệu cho doanh nghiệp;

- Thiết kế đồ họa, xây dựng website, thiết kế giao diện, thiết kế chức năng, xây dựng nội dung website, app...;

- Chuyên viên truyền thông, quan hệ công chúng, đại diện phát ngôn thương hiệu cho doanh nghiệp.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học.

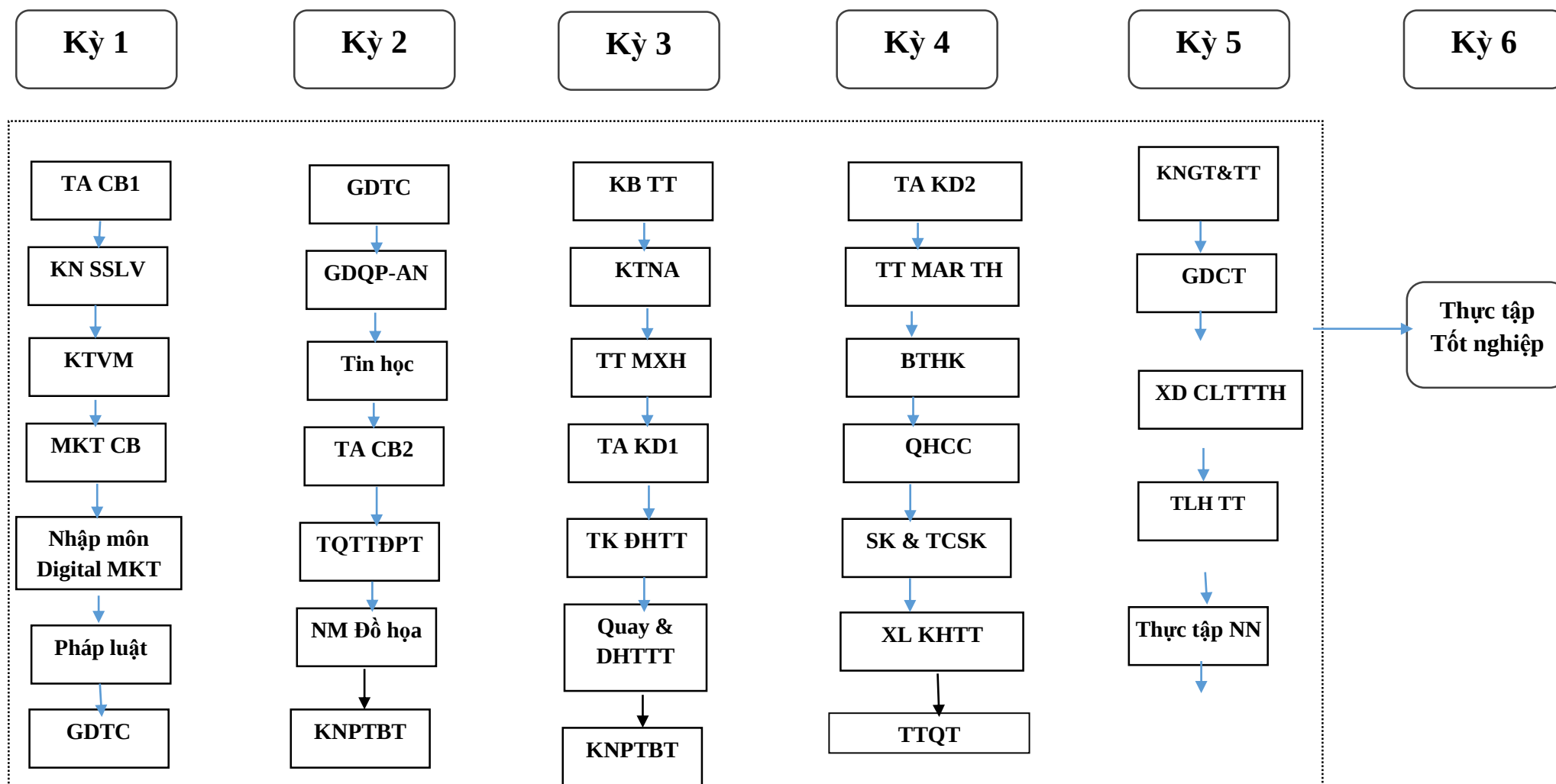
- Số lượng môn học, mô đun: 33
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 2370 giờ (tương đương 96 tín chỉ)
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 435 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1935 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 758 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1520 giờ,
Kiểm tra: 92 giờ

3. Nội dung chương trình

Mã MH/ MD	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/ Bài tập, thảo luận	Kiểm tra
I	Các môn học chung/đại cương	19	435	157	255	23
MH1	Giáo dục Chính trị	5	75	41	29	5
MH2	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH3	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH4	Giáo dục quốc phòng – an ninh	3	75	36	35	4
MH5	Tin học	3	75	15	58	2
MH6	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60	21	36	3
MH7	Tiếng Anh cơ bản 2	2	60	21	36	3
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	77	1935	601	1265	69
II.1	Các môn học cơ sở ngành	17	315	187	111	17
MH8	Kinh tế vi mô	3	45	43	0	2
MH9	Marketing căn bản	2	30	28	0	2
MH10	Tổng quan Digital Marketing	2	30	28	0	2
MD11	Tổng quan truyền thông đa phương tiện	3	60	30	27	3
MH13	Tiếng Anh chuyên ngành 1	3	45	43	0	2
MD14	Tiếng Anh chuyên ngành 2	2	60	0	56	4
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề	54	1500	353	1101	46
MD15	Kỹ thuật nhiếp ảnh	3	60	30	27	3
MD16	Kịch bản truyền thông	3	60	30	27	3
MD17	Thiết kế đồ họa truyền thông	3	75	15	57	3
MD18	Quay và dựng hình trong truyền thông	3	75	15	57	3
MD19	Biên tập hậu kỳ	3	75	15	57	3
MH20	Quan hệ công chúng	3	45	42	0	3
MD21	Sự kiện và tổ chức sự kiện	2	45	15	28	2
MH22	Xử lý khủng hoảng truyền thông	2	30	28	0	2
MD23	Truyền thông mạng xã hội	2	45	15	28	2
MD24	Truyền thông Marketing tích hợp	3	60	30	27	3
MD25	Xây dựng chiến lược truyền thông thương hiệu	3	60	30	28	2
MD26	Viết đa phương tiện	3	60	30	27	3
MH27	Truyền thông quốc tế	2	30	28	0	2
MD28	Tâm lý học truyền thông	3	60	30	28	2
MD29	Thực tập nghề nghiệp	6	270	0	260	10
MD30	Thực tập tốt nghiệp	10	450	0	450	0
III	Môn học tự chọn	6	120	61	53	6
MD31	Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo	2	30	28	0	2
MD32	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45	18	25	2
MD33	Kỹ năng giao tiếp & thuyết trình	2	45	15	28	2
	Tổng	96	2370	758	1520	92

4. Sơ đồ mối liên hệ và tiến trình đào tạo các môn học, mô đun ngành Thương mại điện tử



5. Kế hoạch giảng dạy dự kiến

HỌC KỲ I

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60
2	Kinh tế vi mô	3	45
3	Marketing căn bản	2	30
4	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45
5	Nhập môn Digital Marketing	2	45
6	Pháp luật	2	30
7	Giáo dục thể chất	1	30
8	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45
	Cộng	16	330

HỌC KỲ II

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Giáo dục thể chất	1	30
2	Giáo dục quốc phòng - an ninh	3	75
3	Tin học	3	75
4	Tiếng Anh cơ bản 2	2	60
5	Tổng quan truyền thông đa phương tiện	2	30
6	Nhập môn Thiết kế đồ họa	2	45
7	Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo	2	30
	Cộng	15	315

HỌC KỲ III

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Kịch bản truyền thông	3	60
2	Kỹ thuật nhiếp ảnh	3	60
3	Quay và dựng hình trong truyền thông	3	75
4	Thiết kế đồ họa truyền thông	3	75
5	Truyền thông mạng xã hội	2	45
6	Tiếng Anh chuyên ngành 1	3	45
	Cộng	17	360

HỌC KỲ IV

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Tiếng Anh chuyên ngành 2	2	60
2	Truyền thông Marketing tích hợp	3	60

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
3	Biên tập hậu kỳ	3	75
4	Quan hệ công chúng	3	45
5	Sự kiện và tổ chức sự kiện	2	45
6	Xử lý khủng hoảng truyền thông	2	30
7	Truyền thông quốc tế	2	30
	Cộng	17	345

HỌC KỲ V

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Kỹ năng giao tiếp & thuyết trình	2	45
2	Giáo dục chính trị	5	75
3	Xây dựng chiến lược truyền thông thương hiệu	2	30
4	Tâm lý học truyền thông	3	60
5	Thực tập nghề nghiệp	8	360
	Cộng	20	570

HỌC KỲ VI

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Thực tập tốt nghiệp	10	450
	Cộng	10	450

6. Hướng dẫn sử dụng chương trình

6.1. Các môn học chung

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.

- Môn học: Giáo dục chính trị (Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày ngày 06 tháng 12 năm 2018).

- Môn học: Pháp luật (Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày ngày 26 tháng 9 năm 2018).

- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

- Môn học: Giáo dục Quốc phòng an ninh Thông tư số 10/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội).

- Môn học: Tin học (Thông tư số 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội).

- Môn học: Tiếng Anh (Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội).

6.2. Các môn học, mô đun tự chọn

Thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo tự chọn được thiết kế sao cho tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo tự chọn cộng với tổng thời gian của các

môn học, mô đun đào tạo bắt buộc bằng hoặc lớn hơn thời gian thực học tối thiểu đã quy định nhưng không được vượt quá thời gian thực học đã quy định trong kế hoạch đào tạo của toàn khoá.

6.3. Cách thức đào tạo

Chương trình đào tạo được tổ chức đào tạo theo hình thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ do Hiệu trưởng quyết định cho từng khoá học hoặc từng ngành học căn cứ tình hình cụ thể của từng năm học.

6.4. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định.

Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện nhà trường dành thời gian cho các hoạt động ngoại khóa bao gồm:

- Quản lý, giáo dục sinh viên ngoài giờ;
- Tổ chức cho sinh viên tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo;
- Tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ, thể dục thể thao, các câu lạc bộ ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: ngày quốc khánh 2/9, ngày giải phóng thủ đô 10/10, ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, ngày thành lập Đảng 03/02, ngày thành lập Đoàn 26/03, ngày chiến thắng 30/04 và quốc tế lao động 1/5, ngày sinh nhật Bác 19/05.
- Mặt khác có thể tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa giữa nhà trường với địa phương, ...

6.5. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

- Tất cả các môn học, mô đun đào tạo khi kết thúc đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học theo thông tư số 04/2022/TT-BLĐTĐ ngày 30 tháng 3 năm 2022 và Quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội hiện hành.

- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành, báo cáo thực tập nghề
- Thời gian kiểm tra:
 - + Lý thuyết: Không quá 120 phút.
 - + Thi vấn đáp: 10 phút chuẩn bị + 5-10 phút trả lời.
 - + Thực hành: Không quá 4 giờ

6.6. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ cao đẳng theo từng ngành, phải tích lũy đủ số mô đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp cao đẳng danh hiệu cử nhân thực hành cho người học.

6.7. Các chú ý khác

- Môn học bắt buộc là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức chính yếu của mỗi chương trình và bắt buộc sinh viên phải tích lũy;

- Môn học tự chọn là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức cần thiết, nhưng sinh viên được tự chọn theo hướng dẫn của trường nhằm đa dạng hoá hướng chuyên môn hoặc được tự chọn tuỳ ý để tích lũy đủ số môn học quy định cho mỗi chương trình.

- Chương trình cần được thực hiện nghiêm túc đảm bảo tổng số tiết học theo quy định. Thứ tự giảng dạy các môn học môn học phải thoả mãn điều kiện tiên quyết và vị trí môn học (môn học tiên quyết là đăng ký môn học, mô đun trước thì được đăng ký môn học, mô đun tiếp theo).

- Kết quả của các môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh; Giáo dục thể chất không tính vào điểm trung bình chung của học kỳ, năm học, trung bình chung tích lũy và xếp loại tốt nghiệp của người học, nhưng là một trong những điều kiện xét tốt nghiệp.

- Một giờ học thực hành/ tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút.

- Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ.

- Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết.

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 430/QĐ-TMDL ngày 16 tháng 9 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)

Tên ngành: Hướng dẫn du lịch
Mã ngành: 6810103
Trình độ đào tạo: Cao đẳng
Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THPT và tương đương
Thời gian đào tạo: 3 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

- Đào tạo các Hướng dẫn viên Du lịch có phẩm chất chính trị, đạo đức kinh doanh và sức khỏe tốt; Có những kiến thức cơ bản về văn hóa, lịch sử và kinh doanh trong lĩnh vực du lịch lữ hành
- Có những kiến thức chuyên sâu về kinh doanh lữ hành và chuyên ngành hướng dẫn du lịch; có kỹ năng nghề nghiệp để vận dụng trong kinh doanh nói chung và thực hành tốt một số công việc chuyên môn thuộc lĩnh vực đào tạo; có khả năng tự học tập để thích ứng với môi trường kinh doanh trong điều kiện hội nhập quốc tế.

- Sau khi tốt nghiệp sinh viên có khả năng tiếp tục học tập và nghiên cứu các lĩnh vực thuộc ngành Hướng dẫn Du lịch hoặc Quản trị Dịch vụ Du lịch và Lữ hành theo các chương trình đào tạo liên thông ở trình độ đại học.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

* Về kiến thức:

- Mô tả được các 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;
+ Phân tích được những kiến thức cần thiết cho nghiệp vụ hướng dẫn như: Tổng quan du lịch, Văn hóa Việt Nam, địa lý du lịch Việt Nam, Tổ chức sự kiện, lịch sử Việt Nam;
+ Trình bày được các kiến thức bổ trợ cho nghiệp vụ hướng dẫn như: Nghiệp vụ lữ hành, văn du lịch, tin học ứng dụng, ...
+ Nêu được các kiến thức về làm việc theo nhóm và một số kiến thức quản lý kinh tế cơ bản như: Marketing du lịch; Tâm lý du lịch; Giao tiếp trong kinh doanh du lịch

* Về kỹ năng:

- 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;

- 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 cơ bản;

- Xử lý được một số tình huống thông thường trong quá trình làm việc và hướng dẫn khách du lịch

* Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm:

- Có ý thức thường xuyên cập nhật kiến thức
- Trau dồi phẩm chất đạo đức tốt
- Rèn luyện cho người học lòng yêu nghề, có ý thức tổ chức kỷ luật.
- Có khả năng làm việc độc lập, tổ chức làm việc theo nhóm hiệu quả

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp, sinh viên 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;
- Tùy theo khả năng cá nhân, kinh nghiệm thực tiễn, môi trường công tác và cấp độ, loại hình doanh nghiệp, sinh viên có thể đảm đương các vị trí công tác cao hơn như:
- + Trưởng nhóm hướng dẫn viên;
 - + Quản lý nghiệp vụ hướng dẫn của các công ty du lịch

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học.

- Số lượng môn học: 29
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 2.565 giờ
- Khối lượng các môn học chung/ đại cương: 435 giờ
- Khối lượng các môn học chuyên môn: 2.130 giờ
- Khối lượng lý thuyết: giờ: 670 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.752 giờ; Kiểm tra: 143 giờ
- Thời gian khóa học: 3 năm

3. Nội dung chương trình

Mã môn	Mã MH	Tên học phần	Số TC	Thời gian học tập (giờ)			
				Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/ bài tập/thảo luận	Kiểm tra
I		Các môn học chung/đại cương	19	435	157	255	23
MH01	CBCT019	Giáo dục Chính trị	5	75	41	29	5
MH02	CBPL020	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH03	GDTC023	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH04	GDQP023	Giáo dục quốc phòng - an ninh	3	75	36	35	4
MH05	CNTH017	Tin học	3	75	15	58	2
MH06	NNAB117	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60	21	36	3
MH07	NNAB217	Tiếng Anh cơ bản 2	2	60	21	36	3
II		Các môn học, mô đun chuyên ngành, nghề	70	2025	439	1472	114
II.1		Các môn học, mô đun cơ sở	18	285	242	25	18
MH08	DLTL023	Tâm lý du lịch	2	30	28	0	2
MH09	DLKD023	Kinh tế du lịch	3	45	42	0	3
MH10	DLMD023	Marketing du lịch	3	45	42	0	3
MH11	DLGD017	Giao tiếp trong kinh doanh du lịch	2	30	28	0	2
MH12	CBLD017	Luật du lịch	2	30	28	0	2
MĐ13	NNPT023	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45	18	25	2
MH14	DLVD023	Văn hóa du lịch	4	60	56	0	4
II.2		Các môn học, mô đun chuyên môn	52	1740	197	1447	96
MH15	DLTT023	Nghiệp vụ thanh toán	2	30	28	0	2
MĐ16	DLTD023	Tuyển điểm du lịch	4	60	40	16	4
MH17	DLLH017	Nghiệp vụ lễ hành	2	30	28	0	2
MĐ18	DLHL023	Thực hành nghiệp vụ lễ hành	3	90	0	75	15
MH19	DLND023	Nghiệp vụ hướng dẫn du lịch	3	45	42	0	3
MĐ20	DLHD123	Thực hành nghiệp vụ hướng dẫn du lịch 1	3	90	0	75	15
MH21	DLHD223	Thực hành nghiệp vụ hướng dẫn du lịch 2	3	90	0	75	15
MĐ22	DLNN123	Thực tập nghề nghiệp 1	6	270	0	254	16
MĐ23	DLNN223	Thực tập nghề nghiệp 2	6	270	0	254	16
MH24	NNLH123	Tiếng Anh chuyên ngành Lễ hành- Hướng dẫn 1	3	45	42	0	3
MĐ25	NNLH223	Tiếng Anh chuyên ngành Lễ hành- Hướng dẫn 2	3	90	17	68	5
MĐ25	DLTN017	Thực tập tốt nghiệp	14	630	0	630	
III		Môn học, mô đun tự chọn	6	105	74	25	6
MH26	DLSK023	Tổ chức sự kiện	2	30	28	0	2
MĐ27	NNSS023	Kỹ năng sẵn sàng làm việc	2	45	18	25	2
MH28	KDKT022	Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo	2	30	28	0	2
		Tổng	95	2565	670	1752	143

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung

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.

- Môn học: Giáo dục chính trị (Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06 tháng 12 năm 2018)
- Môn học: Pháp luật (Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018)
- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)
- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)
- Môn học: Giáo dục Quốc phòng an ninh Thông tư số 10 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.)
- Môn học: Tin học (Thông tư số 11 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)
- Môn học: Tiếng Anh (Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

4.2. Các môn học, mô đun tự chọn

Thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo tự chọn được thiết kế sao cho tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo tự chọn cộng với tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc bằng hoặc lớn hơn thời gian thực học tối thiểu đã quy định nhưng không được vượt quá thời gian thực học đã quy định trong kế hoạch đào tạo của toàn khoá;

4.3. Cách thức đào tạo

Chương trình đào tạo được tổ chức đào tạo theo hình thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ do Hiệu trưởng quyết định cho từng khoá học hoặc từng ngành học căn cứ tình hình cụ thể của từng năm học

4.4. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định. Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện nhà trường dành thời gian cho các hoạt động ngoại khóa bao gồm:

- Quản lý, giáo dục sinh viên ngoài giờ;
- Tổ chức cho sinh viên tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo;
- Tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ, thể dục thể thao, các câu lạc bộ ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: ngày quốc khánh 2/9, ngày giải phóng thủ đô 10/10, ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, ngày thành lập Đảng 03/02, ngày thành lập Đoàn 26/03, ngày chiến thắng 30/04 và quốc tế lao động 1/5, ngày sinh nhật Bác 19/05.
- Mặt khác có thể tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa giữa nhà trường với địa phương, ...

4.5. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

- Tất cả các môn học, mô đun đào tạo khi kết thúc đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học theo thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 và Quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội hiện hành.
- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành, báo cáo thực tập nghề, báo cáo tốt nghiệp
- Thời gian kiểm tra:
 - + Lý thuyết: Không quá 120 phút.
 - + Thi vấn đáp: 10 phút chuẩn bị + 5-10 phút trả lời.
 - + Thực hành: Không quá 4 giờ

4.6. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ cao đẳng theo từng ngành, phải tích lũy đủ số mô đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

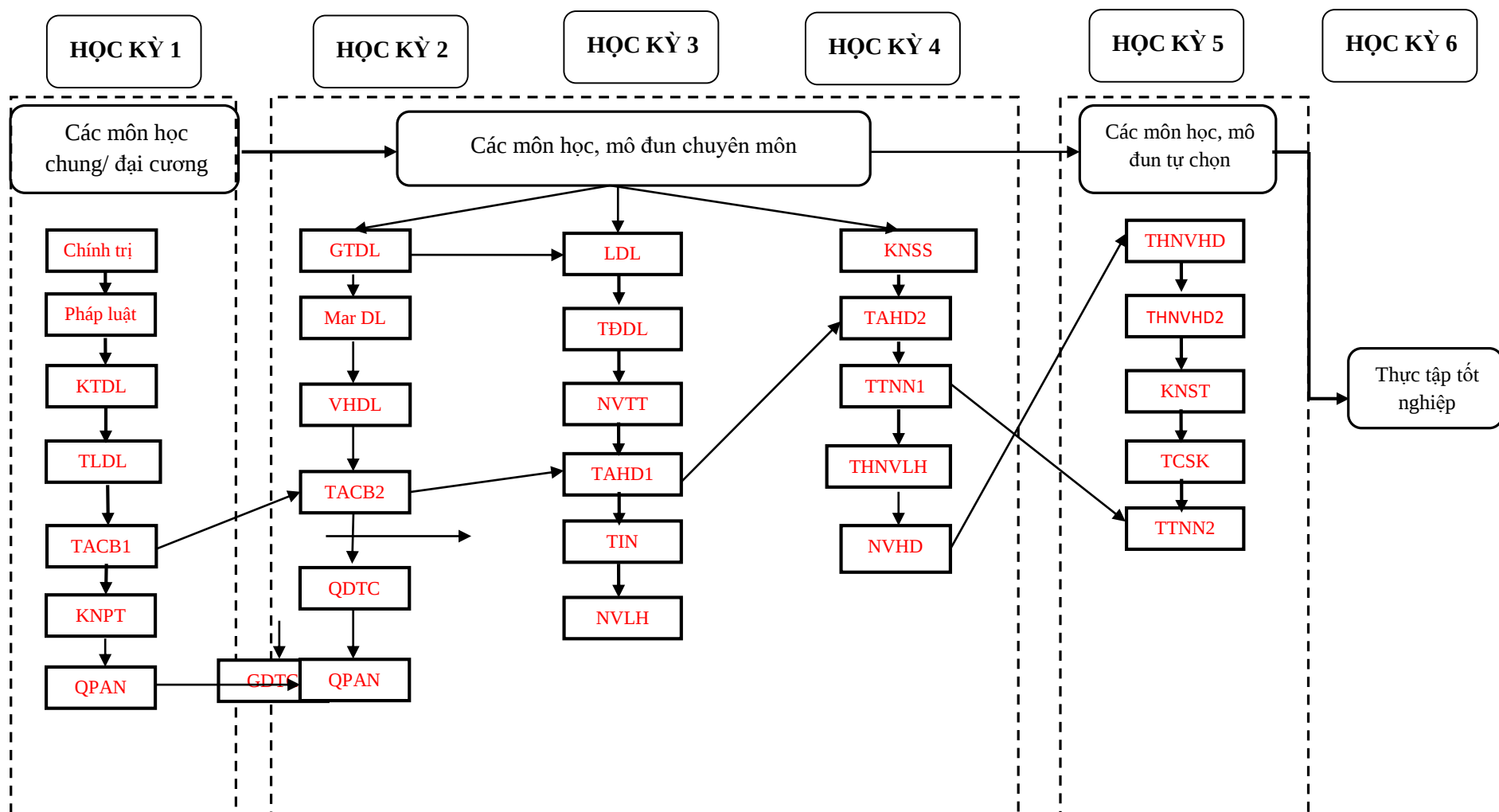
Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp cao đẳng danh hiệu cử nhân thực hành cho người học.

4.7. Các chú ý khác

- Môn học bắt buộc là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức chính yếu của mỗi chương trình và bắt buộc sinh viên phải tích lũy;
- Môn học tự chọn là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức cần thiết, nhưng sinh viên được tự chọn theo hướng dẫn của trường nhằm đa dạng hoá hướng chuyên môn hoặc được tự chọn tùy ý để tích lũy đủ số môn học quy định cho mỗi chương trình.
- Chương trình cần được thực hiện nghiêm túc đảm bảo tổng số tiết học theo quy định. Thứ tự giảng dạy các môn học môn học phải thoả mãn điều kiện tiên quyết và vị trí môn học (môn học tiên quyết là đăng ký môn học, mô đun trước thì được đăng ký môn học, mô đun tiếp theo).
- Kết quả của các môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh; Giáo dục thể chất không tính vào điểm trung bình chung của học kỳ, năm học, trung bình chung tích lũy và xếp loại tốt nghiệp của người học, nhưng là một trong những điều kiện xét tốt nghiệp.
- Một giờ học thực hành/ tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút.
- Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ.
- Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết.

PHỤ LỤC 01

Sơ đồ mối liên hệ và tiến trình đào tạo các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo



PHỤ LỤC 02
Kế hoạch giảng dạy dự kiến

HỌC KỲ I

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Giáo dục chính trị	5	75
2	Pháp luật	2	30
3	Giáo dục quốc phòng	1	30
4	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60
5	Kinh tế du lịch	3	45
6	Tâm lý du lịch	2	30
7	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45
	Cộng	17	315

HỌC KỲ II

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Giáo dục thể chất	2	60
2	Tiếng Anh cơ bản 2	2	60
3	Marketing du lịch	3	45
4	Giao tiếp trong kinh doanh du lịch	2	30
5	Văn hóa du lịch	4	60
6	Giáo dục quốc phòng An ninh	2	45
	Cộng	15	300

HỌC KỲ III

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Tuyển điểm du lịch	4	60
2	Luật du lịch	2	30
3	Nghiệp vụ thanh toán	2	30
4	Tiếng Anh chuyên ngành Lữ hành – Hướng dẫn 1	3	45
5	Tin học	3	75
6	Nghiệp vụ lữ hành	2	30
	Cộng	16	270

HỌC KỲ IV

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Nghiệp vụ hướng dẫn	3	45
2	Tiếng Anh chuyên ngành Lữ hành – Hướng dẫn 2	3	90
3	Thực hành nghiệp vụ lữ hành	3	90
4	Kỹ năng sẵn sàng làm việc	2	45
	Thực tập nghề nghiệp 1	6	270
	Cộng	17	540

HỌC KỲ V

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo	2	30
2	Thực hành nghiệp vụ hướng dẫn 1	3	90
3	Thực hành nghiệp vụ hướng dẫn 2	3	90
4	Tổ chức sự kiện	2	30
5	Thực tập nghề nghiệp 2	6	270
	Cộng	16	510

HỌC KỲ VI

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Thực tập tốt nghiệp	14	630
	Cộng	14	630

PHỤ LỤC 03
DANH MỤC TRANG THIẾT BỊ ĐÀO TẠO

1. Danh sách các phòng chức năng

Các thiết bị đào tạo ngành, nghề trình độ cao đẳng được sắp xếp vào các phòng chức năng phục vụ đào tạo, bao gồm:

(1) Phòng học lý thuyết

(2) Phòng thực hành(Tên phòng thực hành theo ngành)

2. Danh sách trang thiết bị tại phòng chức năng

2.1. Phòng học lý thuyết

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Đơn vị có	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Máy vi tính	Bộ			Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Máy chiếu (Projector)	Bộ				- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phóng chiếu (1800x1800)mm

Phòng học ngoại ngữ

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
55	Máy vi tính	Bộ	114	114	
56	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
57	Bàn điều khiển	Chiếc	6	6	
58	Khối điều khiển trung tâm	Chiếc	6	6	
59	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	6	6	
60	Khối điều khiển thiết bị ngoại vi	Bộ	6	6	
61	Tai nghe	Bộ	114	114	
62	Máy scanner	Chiếc	6	6	
63	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	6	6	

Phòng thực hành máy vi tính

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
73	Máy vi tính	Bộ	114	155	
74	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
75	Phần mềm kế toán	Bộ	6	6	
76	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Bộ	6	6	
77	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ	6	6	
78	Phần mềm quản lý nhân sự	Bộ	6	6	
79	Bộ phần mềm văn phòng Microsoft Office	Bộ	6	6	
80	Bộ phần mềm phonh chữ tiếng Việt	Bộ	6	6	
81	Phần mềm diệt virus	Bộ	6	6	
82	Máy Scanner	Chiếc	6	6	
83	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	6	6	
84	Máy in	Chiếc	6	6	

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 430/QĐ-TMDL ngày 16 tháng 9 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)*

Tên ngành, nghề	: Kinh doanh thương mại
Mã ngành, nghề	: 6340101
Trình độ đào tạo	: Cao đẳng
Hình thức đào tạo	: Chính quy
Đối tượng tuyển sinh	: Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương;
Thời gian đào tạo	3 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo các nhà kinh doanh có phẩm chất chính trị, đạo đức kinh doanh và sức khỏe tốt có nền tảng kiến thức cơ bản để hiểu biết các vấn đề về kinh tế - xã hội, có kiến thức cơ sở ngành vững chắc làm cơ sở cho việc tiếp thu kiến thức chuyên ngành, có kỹ năng cơ bản để tổ chức thực hiện và kiểm soát các hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp trong lĩnh vực kinh doanh thương mại. Hoàn thành chương trình đào tạo, người học có khả năng: độc lập thực hiện các nghiệp vụ kinh doanh, có kiến thức công nghệ thông tin, có kiến thức pháp luật để thực hiện công việc.

Sau khi tốt nghiệp cao đẳng, người học có khả năng theo học các hệ cao hơn như đại học, sau đại học theo đúng chuyên ngành Kinh doanh thương mại hoặc theo chuyên ngành Quản trị kinh doanh thương mại.

1.2. Mục tiêu cụ thể

1.2.1. Kiến thức

- Có kiến thức đại cương về xã hội và nhân văn làm nền tảng cho việc học tập.
 - Trình bày được các kiến thức cơ bản của các môn cơ sở ngành Kinh doanh thương mại như: Tổng quan kinh doanh thương mại, Tổ chức kênh phân phối, Marketing thương mại, Tài chính doanh nghiệp, Nghiệp vụ thanh toán trong kinh doanh;
 - Liên hệ và áp dụng được các kiến thức của các môn học cơ sở bên trên vào trong các môn học chuyên ngành Kinh doanh thương mại;
 - Phân biệt được các kiến thức chuyên môn cơ bản về kinh doanh thương mại truyền thống và kinh doanh thương mại hiện đại;
 - Áp dụng được những kiến thức văn hóa doanh nghiệp, tâm lý kinh doanh để tham gia xây dựng hình ảnh của doanh nghiệp, tăng uy tín và sức cạnh tranh của doanh nghiệp trên thị trường;
 - Vận dụng các kiến thức chuyên ngành về kinh doanh thương mại thực hiện các nghiệp vụ kinh doanh như mua, bán, dự trữ, cung ứng dịch vụ thương mại, logistics ...

1.2.2. Kỹ năng

- Thực hiện được các nghiệp vụ kinh doanh cụ thể như mua hàng, bán hàng, nhập – xuất kho hàng hóa ...;
 - Triển khai các hoạt động nghiên cứu thị trường và phát triển thị trường cho doanh nghiệp;
 - Tham gia tổ chức kênh phân phối cho một sản phẩm cụ thể;
 - Thực hiện tìm kiếm, lựa chọn nhà cung cấp cho hoạt động mua hàng;
- Tham gia đàm phán, thương lượng, ký kết hợp đồng trong kinh doanh;
 - Tổ chức các chương trình chăm sóc khách hàng và tiếp cận khách hàng;
 - Đọc hiểu và soạn thảo được các văn bản kinh doanh (báo giá, chào hàng, hợp đồng, thư tín thương mại...);
 - Tự tạo lập tổ chức kinh doanh;
 - Có khả năng làm việc theo nhóm, khả năng thuyết trình và kỹ năng hợp tác trong tác nghiệp;

1.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Có ý thức vượt khó vươn lên trong học tập, ý thức chấp hành nội quy, quy chế.
 - Ý thức và kết quả tham gia các hoạt động chính trị - văn hoá - xã hội, phẩm chất công dân và quan hệ cộng đồng, ý thức và kết quả tham gia các hoạt động tập thể, có thái độ hợp tác, chia sẻ trong thực hiện nhiệm vụ.
 - Có động cơ làm việc trong sáng, có đạo đức lương tâm nghề nghiệp, sáng tạo trong công việc.
 - Có tác phong làm việc công nghiệp, hiện đại, giải quyết công việc khoa học, hợp lý.

1.3 Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sinh viên tốt nghiệp có thể làm việc trong bộ phận kinh doanh của các cơ quan, tổ chức thuộc các ngành kinh tế khác nhau, tại các doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thương mại - dịch vụ, doanh nghiệp xuất nhập khẩu, hoặc tự tổ chức kinh doanh.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học.

- Số lượng môn học: 32
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 95 tín chỉ, tương đương 2.520 giờ
- Khối lượng các môn học chung/ đại cương: 435 giờ
- Khối lượng các môn học chuyên môn: 2.085 giờ
- Khối lượng lý thuyết: giờ: 754 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.653 giờ; Kiểm tra: 83 giờ
- Thời gian khóa học: 3 năm

3. Nội dung chương trình

Mã MH /MĐ	Mã MH/MĐ	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
				Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ Bài tập /thảo luận	Kiểm tra
I		Các môn học chung/đại cương	19	435	157	255	23
MH01	CBCT024	Giáo dục chính trị	5	75	31	29	5
MH02	CBPL020	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH03	GDTC023	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH04	GDQP023	Giáo dục quốc phòng - an ninh	3	75	36	35	4
MH05	CNTH017	Tin học	3	75	15	58	2
MH06	NNAB117	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60	21	36	3
MH07	NNAB217	Tiếng Anh cơ bản 2	2	60	21	36	3
II		Các môn học, mô đun chuyên môn	66	1875	477	1348	50
II.1		Các môn học, mô đun cơ sở	17	285	223	44	18
MH08	KDKH023	Kinh tế học vi mô	3	45	42	0	3
MH09	CBCS020	Cơ sở pháp lý trong kinh doanh thương mại	2	30	28	0	2
MH10	KDTQ017	Tổng quan kinh doanh thương mại	2	30	28	0	2
MH11	NNKM122	Tiếng Anh kinh doanh 1	3	45	42	0	3
MĐ12	NNKM222	Tiếng Anh kinh doanh 2	2	60	12	44	4
MH13	KDMM023	Marketing thương mại	3	45	43	0	2
MH14	KDQC019	Quản lý chất lượng hàng hóa dịch vụ	2	30	28	0	2
II.2		Các môn học, mô đun chuyên môn	49	1590	254	1304	32
MĐ15	KDMĐ022	Thương mại điện tử	3	75	15	56	4
MĐ16	KDTE023	Lý thuyết thống kê	2	30	28	0	2
MH17	KDPP022	Tổ chức kênh phân phối	2	30	28	0	2
MH18	KDTT022	Nghiệp vụ thanh toán trong kinh doanh thương mại	2	30	28	0	2
MH19	KDBH022	Nghiệp vụ bán hàng	3	45	42	0	3
MĐ20	KDHB022	Thực hành bán hàng	2	60	0	58	2
MH21	KDMH022	Nghiệp vụ mua hàng	2	30	28	0	2
MĐ22	KDNK022	Nghiệp vụ kho hàng	2	45	15	28	2
MH23	KDCT020	Cung ứng dịch vụ thương mại	2	30	28	0	2
MH24	KDLG022	Nghiệp vụ Logistics	3	45	42	0	3
MĐ25	KDNN122	Thực tập nghề nghiệp 1	6	270	0	266	4
MĐ26	KDNN222	Thực tập nghề nghiệp 2	6	270	0	266	4
MĐ27	KDTN017	Thực tập tốt nghiệp	14	630	0	630	0
III		Môn học, mô đun tự chọn	10	180	120	50	10
MĐ28	NNPT023	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45	18	25	2
MĐ29	NNSS023	Kỹ năng sẵn sàng làm việc	2	45	18	25	2
MH30	KDKT022	Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo	2	30	28	0	2
MH31	KDGT019	Kỹ năng giao tiếp trong kinh doanh	2	30	28	0	2
MH32	DLTK017	Tâm lý kinh doanh	2	30	28	0	2
		Tổng	95	2490	754	1653	83

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung

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.

- Môn học: Giáo dục chính trị (Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06 tháng 12 năm 2018)
- Môn học: Pháp luật (Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018)
- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)
- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)
- Môn học: Giáo dục Quốc phòng an ninh Thông tư số 10 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.)
- Môn học: Tin học (Thông tư số 11 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)
- Môn học: Tiếng Anh (Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

4.2. Các môn học, mô đun tự chọn

Thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo tự chọn được thiết kế sao cho tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo tự chọn cộng với tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc bằng hoặc lớn hơn thời gian thực học tối thiểu đã quy định nhưng không được vượt quá thời gian thực học đã quy định trong kế hoạch đào tạo của toàn khoá;

4.3. Cách thức đào tạo

Chương trình đào tạo được tổ chức đào tạo theo hình thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ do Hiệu trưởng quyết định cho từng khoá học hoặc từng ngành học căn cứ tình hình cụ thể của từng năm học

4.4. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định. Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện nhà trường dành thời gian cho các hoạt động ngoại khóa bao gồm:

- Quản lý, giáo dục sinh viên ngoài giờ;
- Tổ chức cho sinh viên tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo;
- Tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ, thể dục thể thao, các câu lạc bộ ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: ngày quốc khánh 2/9, ngày giải phóng thủ đô 10/10, ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, ngày thành lập Đảng 03/02, ngày thành lập Đoàn 26/03, ngày chiến thắng 30/04 và quốc tế lao động 1/5, ngày sinh nhật Bác 19/05.
- Mặt khác có thể tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa giữa nhà trường với địa phương, ...

4.5. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

- Tất cả các môn học, mô đun đào tạo khi kết thúc đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học theo thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 và Quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội hiện hành.
- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành, báo cáo thực tập nghề, báo cáo tốt nghiệp
- Thời gian kiểm tra:
 - + Lý thuyết: Không quá 120 phút.
 - + Thi vấn đáp: 10 phút chuẩn bị + 5-10 phút trả lời.
 - + Thực hành: Không quá 4 giờ

4.6. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

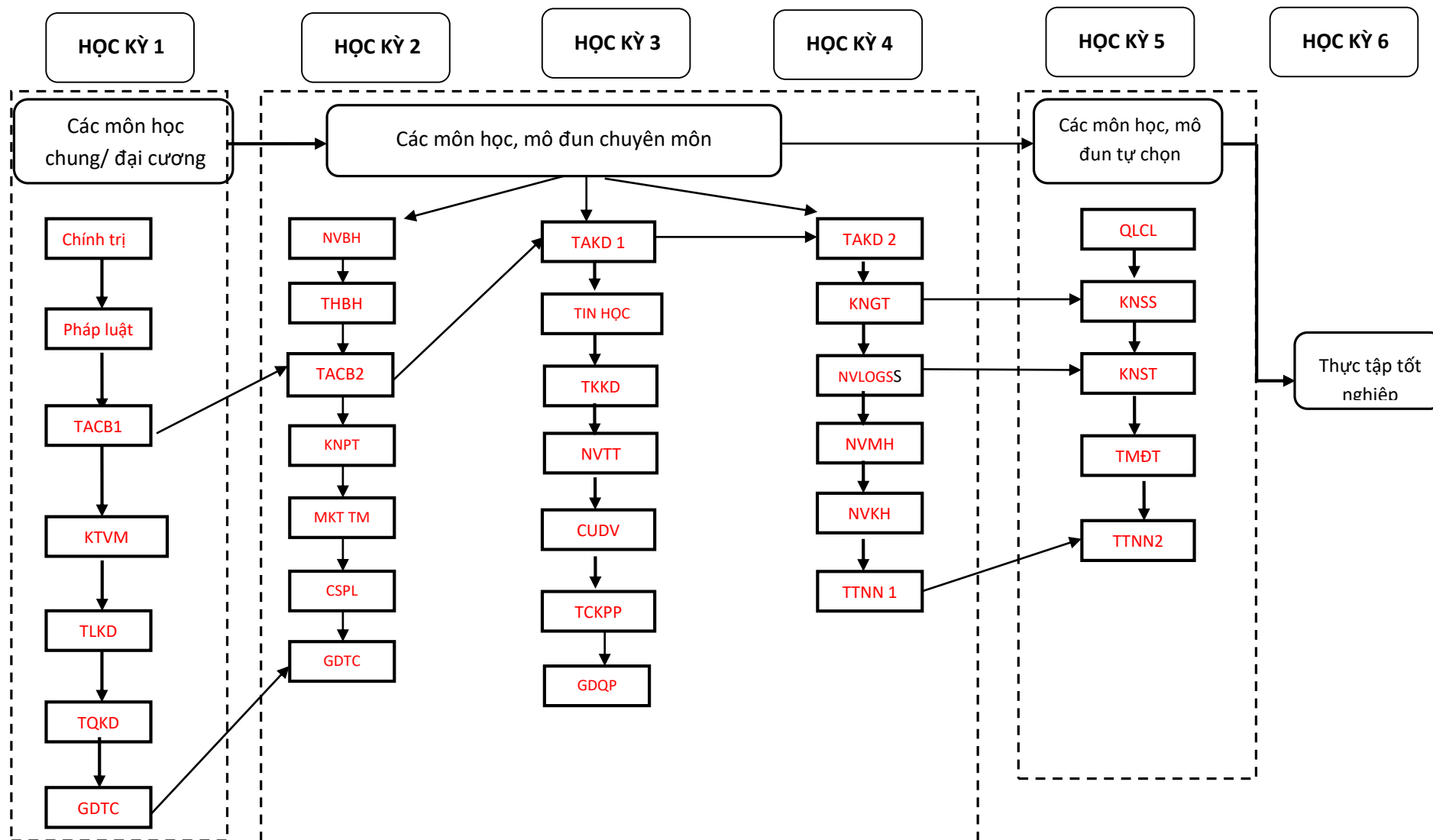
Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ cao đẳng theo từng ngành, phải tích lũy đủ số mô đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp cao đẳng danh hiệu cử nhân thực hành cho người học.

4.7. Các chú ý khác

- Môn học bắt buộc là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức chính yếu của mỗi chương trình và bắt buộc sinh viên phải tích lũy;
- Môn học tự chọn là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức cần thiết, nhưng sinh viên được tự chọn theo hướng dẫn của trường nhằm đa dạng hoá hướng chuyên môn hoặc được tự chọn tùy ý để tích lũy đủ số môn học quy định cho mỗi chương trình.
- Chương trình cần được thực hiện nghiêm túc đảm bảo tổng số tiết học theo quy định. Thứ tự giảng dạy các môn học môn học phải thỏa mãn điều kiện tiên quyết và vị trí môn học (môn học tiên quyết là đăng ký môn học, mô đun trước thì được đăng ký môn học, mô đun tiếp theo).
- Kết quả của các môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh; Giáo dục thể chất không tính vào điểm trung bình chung của học kỳ, năm học, trung bình chung tích lũy và xếp loại tốt nghiệp của người học, nhưng là một trong những điều kiện xét tốt nghiệp.
- Một giờ học thực hành/ tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút.
- Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ.
- Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết.

PHỤ LỤC 01
Sơ đồ mối liên hệ và tiến trình đào tạo các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo



PHỤ LỤC 02
Kế hoạch giảng dạy dự kiến

HỌC KỲ I

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Giáo dục chính trị	5	75
2	Pháp luật	2	30
3	Tiếng anh cơ bản 1	2	60
4	Kinh tế học vi mô	3	45
5	Tâm lý kinh doanh	2	30
6	Tổng quan kinh doanh thương mại	2	30
7	Giáo dục thể chất	1	30
	Cộng	17	300

HỌC KỲ II

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Nghiệp vụ bán hàng	3	45
2	Thực hành bán hàng	2	60
3	Marketing thương mại	3	45
4	Cơ sở pháp lý trong kinh doanh thương mại	2	30
5	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45
6	Giáo dục thể chất	1	30
7	Tiếng Anh cơ bản 2	2	60
	Cộng	15	315

HỌC KỲ III

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Tiếng Anh kinh doanh 1	3	45
2	Lý thuyết thống kê	2	30
3	Nghiệp vụ thanh toán trong kinh doanh thương mại	2	30
4	Cung ứng dịch vụ thương mại	2	30
5	Tin học	3	75
6	Tổ chức kênh phân phối	2	30
7	Giáo dục Quốc phòng – an ninh	3	75
	Cộng	17	315

HỌC KỲ IV

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Nghiệp vụ Logistics	3	45
2	Tiếng Anh kinh doanh 2	2	60
3	Kỹ năng giao tiếp trong kinh doanh	2	30
4	Thực tập nghề nghiệp 1	6	270
5	Nghiệp vụ mua hàng	2	30
6	Nghiệp vụ kho hàng	2	45
	Cộng	17	480

HỌC KỲ V

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Quản lý chất lượng hàng hóa dịch vụ	2	30
2	Kỹ năng sẵn sàng làm việc	2	45
3	Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo	2	30
4	Thương mại điện tử	3	75
5	Thực tập nghề nghiệp 2	6	270
	Cộng	15	450

HỌC KỲ VI

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Thực tập tốt nghiệp	14	630
	Cộng	14	630

PHỤ LỤC 03
DANH MỤC TRANG THIẾT BỊ ĐÀO TẠO

1. Danh sách các phòng chức năng

Các thiết bị đào tạo ngành, nghề kinh doanh thương mại trình độ cao đẳng được sắp xếp vào các phòng chức năng phục vụ đào tạo, bao gồm:

(1) Phòng học lý thuyết

(2) Phòng thực hành(Tên phòng thực hành theo ngành)

2. Danh sách trang thiết bị tại phòng chức năng

2.1. Phòng học lý thuyết

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Đơn vị có	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Máy vi tính	Bộ				Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Máy chiếu (Projector)	Bộ			Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phóng chiếu (1800x1800)mm

Phòng học ngoại ngữ

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
64	Máy vi tính	Bộ	114	114	
65	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
66	Bàn điều khiển	Chiếc	6	6	
67	Khôỉ điều khiển trung tâm	Chiếc	6	6	
68	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	6	6	
69	Khôỉ điều khiển thiết bị ngoại vi	Bộ	6	6	
70	Tai nghe	Bộ	114	114	
71	Máy scanner	Chiếc	6	6	
72	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	6	6	

Phòng thực hành máy vi tính

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
85	Máy vi tính	Bộ	114	155	
86	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
87	Phần mềm kế toán	Bộ	6	6	
88	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Bộ	6	6	
89	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ	6	6	
90	Phần mềm quản lý nhân sự	Bộ	6	6	
91	Bộ phần mềm văn phòng Microsoft Office	Bộ	6	6	
92	Bộ phần mềm phong chữ tiếng Việt	Bộ	6	6	
93	Phần mềm diệt virus	Bộ	6	6	
94	Máy Scanner	Chiếc	6	6	
95	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	6	6	
96	Máy in	Chiếc	6	6	

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 430/QĐ-TMDL ngày 16 tháng 9 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)*

Tên ngành, nghề:	Thương mại điện tử
Mã ngành, nghề:	6340122
Trình độ đào tạo:	Cao đẳng
Hình thức đào tạo:	Chính quy
Đối tượng tuyển sinh:	Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương;
Thời gian đào tạo:	3 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo được thiết kế theo định hướng ứng dụng với mục tiêu đào tạo như sau:

Đào tạo người học thương mại điện tử (TMĐT) có phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khỏe tốt, có kiến thức khoa học cơ bản, giỏi ngoại ngữ; kiến thức chuyên môn về TMĐT vững chắc và vận dụng tốt các mô hình kinh doanh TMĐT; có năng lực thực hành nghề TMĐT, quản trị các hoạt động TMĐT tại các doanh nghiệp, cơ quan nhà nước về thương mại điện tử và kinh tế số. Sinh viên sau khi tốt nghiệp sẽ tích lũy được những phẩm chất, kỹ năng nghề nghiệp quan trọng để có thể trở thành chuyên gia, các nhà quản lý, lãnh đạo trong lĩnh vực chuyên môn của mình.

1.2. Mục tiêu cụ thể

1.2.1. Kiến thức

- Trình bày được đặc điểm, nội dung và quy trình thực hiện các giao dịch thương mại điện tử B2B; B2C; C2C; quy trình của hệ thống giao dịch qua thư tín, điện tín, mạng xã hội và các thiết bị điện tử khác;

- Mô tả được các luật, các nghị định, chế tài, hành lang pháp lý và thông lệ quốc tế liên quan trong hoạt động tư vấn, thương thảo và thuyết minh bán hàng, mua hàng trên mạng Internet;

- Trình bày được đặc điểm, nội dung, quy trình của các giao dịch dịch vụ công, giao dịch chính phủ điện tử; quy trình tiếp nhận, đánh giá, phân loại và xử lý khiếu nại trong dịch vụ công; mô tả được các hoạt động xử lý, phân luồng, dịch chuyển, theo dõi trạng thái hồ sơ của công dân;

- Xác định được những mục tiêu, yêu cầu của dự án thương mại điện tử; phân tích được các nhân tố ảnh hưởng đến dự án; xác định được các điểm mạnh, điểm yếu trong thực hiện dự án; phân tích được các loại rủi ro đối với hoạt động của một dự án;

- Trình bày được quy trình tiếp nhận phản hồi và xử lý các khiếu nại của khách hàng về sản phẩm dịch vụ; xác định được phương pháp hiệu quả trong việc đánh giá chỉ số hài lòng của khách hàng; nhận biết được các kênh truyền thông, các trang mạng xã hội và các ứng dụng công nghệ thông tin để có thể tiếp xúc được với khách hàng;

- Phân tích được các nguyên tắc cài đặt, cấu hình các phần mềm ứng dụng, các phần mềm dịch vụ website; trình bày được nguyên tắc hoạt động, các giao dịch của siêu thị, gian hàng ảo trên website thương mại điện tử; phân tích được một số giải pháp chủ yếu để bảo mật, bảo vệ cơ sở dữ liệu, phòng tránh và ứng phó rủi ro cho website thương mại điện tử;

- Trình bày được các quy trình thực hiện cài đặt và cấu hình các phần mềm xử lý ảnh, xử lý đồ họa; mô tả được quy trình thiết kế, xử lý ảnh, sáng tác đồ họa trên các phần mềm chuyên dụng;

- Phân tích được các nguyên tắc cài đặt, cấu hình các thiết bị mạng như switch, router, modem, các phần mềm ứng dụng, các phần mềm dịch vụ máy chủ, máy trạm và các thiết bị đầu cuối; phân tích được một số giải pháp chủ yếu để bảo mật, bảo vệ cơ sở dữ liệu, phòng tránh và ứng phó rủi ro cho hệ thống; trình bày được các phương pháp bảo trì, sửa chữa, nâng cấp, sao lưu cơ sở dữ liệu;

- Mô tả được các nghiệp vụ E-marketing, các kỹ thuật SEO, SEM, đảm bảo tối ưu hóa tìm kiếm, tối ưu hóa tiếp thị cho website; mô tả được các hình thức E-marketing phù hợp với doanh nghiệp;

- Trình bày được quy trình thanh toán điện tử qua các hình thức thanh toán bằng thẻ, thanh toán qua cổng thanh toán điện tử, thanh toán bằng ví điện tử, thanh toán bằng SMS, thanh toán COD, thanh toán bằng chuyển khoản;

- Nhận thức được tầm quan trọng về bảo vệ môi trường, tiếp cận khoa học kỹ thuật, công nghệ 4.0 đáp ứng nhu cầu công việc;

- 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.

1.2.2. Kỹ năng

- Thực hiện được các giao dịch B2B, B2C, C2C, thông qua thư tín, điện tín, mạng xã hội và các thiết bị điện tử; ứng dụng được nội dung, quy định trong các luật, nghị định, chế tài, hành lang pháp lý và thông lệ quốc tế liên quan trong giao dịch bán hàng, mua hàng;

- Xử lý được yêu cầu sử dụng dịch vụ công trực tuyến của doanh nghiệp.

- Khai thác được các ứng dụng mạng xã hội trong việc tiếp cận, nắm bắt phản hồi của khách hàng, tư vấn, thuyết phục được khách hàng sử dụng sản phẩm dịch vụ của doanh nghiệp;

- Thiết lập được dự án thương mại điện tử với đầy đủ yêu cầu, thông số kỹ thuật; sử dụng được các phương pháp giám sát dự án và lập được báo cáo giám sát dự án thương mại điện tử hiệu quả;

- Cài đặt, cấu hình được các phần mềm ứng dụng, các phần mềm dịch vụ website, cấu hình được các chế độ bảo mật, bảo vệ cơ sở dữ liệu, phòng tránh và ứng phó rủi ro cho website; vận hành được các giao dịch của siêu thị, gian hàng ảo trên website thương mại điện tử;

- Cài đặt được các phần mềm xử lý ảnh, xử lý đồ họa chuyên dụng đúng yêu cầu kỹ thuật; thực hiện được việc thiết kế, xử lý ảnh bằng phần mềm photoshop, corel draw;
- Cài đặt, cấu hình các thiết bị mạng như switch, router, modem và các thiết bị mạng khác, cài đặt các phần mềm ứng dụng, các phần mềm dịch vụ máy chủ, máy trạm và các thiết bị đầu cuối; cài đặt, cấu hình được các chế độ bảo mật, bảo vệ cơ sở dữ liệu, phòng tránh và ứng phó rủi ro cho hệ thống mạng nội bộ;
- Sử dụng thành thạo các kỹ thuật SEO, SEM, đảm bảo tối ưu hóa tìm kiếm, tối ưu hóa tiếp thị cho website thương mại điện tử; sử dụng thành thạo các công cụ: được các công cụ: Google Keywords Tool, Google Trends, Google Insight, Google Search, Google Docs, Survey Monkey; phân tích hoạt động của khách hàng trên Internet để nắm bắt xu hướng, thị hiếu, thói quen tiêu dùng;
- Thực hiện thanh toán và kiểm soát dòng tiền của các hình thức thanh toán bằng thẻ, thanh toán qua cổng thanh toán điện tử, thanh toán bằng ví điện tử, thanh toán bằng SMS, thanh toán COD, thanh toán bằng chuyển khoản theo đúng quy trình;

1.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện làm việc thay đổi;
- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định; chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm;
- Đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm;
- Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong đơn vị;
- Có đạo đức nghề nghiệp, tác phong công nghiệp và ý thức tổ chức kỷ luật.

1.3 Vị trí việc làm 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:

- Giao dịch Thương mại điện tử;
- Dịch vụ công trực tuyến;
- Dịch vụ chăm sóc khách hàng;
- Quản trị dự án Thương mại điện tử;
- Thiết lập và quản lý website;
- Đồ họa máy tính;
- Quản trị website;
- E- Marketing;
- Thanh toán điện tử.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học.

- Số lượng môn học, mô đun: 32
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 96 Tín chỉ, tương đương 2.475 giờ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 435 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 2.040 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 729 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.643 giờ;

Kiểm tra: 103 giờ

3. Nội dung chương trình

MH	Mã môn/ MĐ	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
				Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/ Bài tập, thảo luận	Kiểm tra
I		Các môn học chung/đại cương	19	435	163	249	23
MH1	CBCT024	Giáo dục Chính trị	5	75	41	29	5
MH2	CBPL020	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH3	GDTC023	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH4	GDQP124	Giáo dục quốc phòng – an ninh 1	2	45	42		3
	GDQP224	Giáo dục quốc phòng – an ninh 2	1	30		29	1
MH5	CNTH017	Tin học	3	75	15	58	2
MH6	NNAB124	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60	21	36	3
MH7	NNAB224	Tiếng Anh cơ bản 2	2	60	21	36	3
II		Các môn học, mô đun chuyên môn	76	2040	572	1388	80
II.1		Các môn học cơ sở ngành	19	360	216	125	19
MH8	KDKH023	Kinh tế vi mô	3	45	43	0	2
MH9	KDMC017	Marketing căn bản	2	30	28	0	2
MH10	KDTQ023	Tổng quan thương mại điện tử	3	45	42	0	3
MH11	KDND023	Nhập môn Digital Marketing	3	45	42	0	3
MĐ12	KDDH021	Đồ họa ứng dụng trong Thương mại điện tử	3	90	18	69	3
MH13	NNKM122	Tiếng Anh kinh doanh 1	3	45	43	0	2
MĐ14	NNKM222	Tiếng Anh kinh doanh 2	2	60	0	56	4
II.2		Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề	51	1560	292	1213	55
MH15	KDSD023	Sàn giao dịch thương mại điện tử	3	45	33	9	3
MĐ16	KDXW023	Xây dựng website TMĐT	3	90	30	57	3
MH17	KDTM021	Thanh toán điện tử	2	30	22	6	2
MH18	KDĐD023	Mobile Marketing	3	45	33	9	3
MH19	KDML023	Email Marketing	2	30	18	10	2
MH20	KDTH023	Xây dựng chiến lược truyền thông Marketing số	2	30	22	6	2
MH21	KDHV023	Quản trị quan hệ khách hàng	2	30	28	0	2
MĐ22	KDSM023	Marketing trên công cụ tìm kiếm	3	75	21	51	3
MĐ23	KDCM023	Content Marketing	3	60	33	21	6
MH24	KDKĐ023	Kỹ thuật phân tích và tổng hợp	2	30	22	6	2
MĐ25	KDKA023	Truyền thông mạng xã hội	3	60	30	27	3
MĐ26	KDDA023	Thực hành dự án thương mại điện tử	3	135	0	127	8
MĐ27	KDDN023	Thực tập nghề nghiệp	6	270	0	254	16
MĐ28	KDTN017	Thực tập tốt nghiệp	14	630	0	630	0
III		Môn học tự chọn	6	120	64	50	6
MH29	KDKT022	Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo	2	30	28	0	2
MĐ30	CBPT024	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45	18	25	2
MĐ31	CBSS025	Kỹ năng sẵn sàng làm việc	2	45	18	25	2
		Tổng	95	2595	799	1687	109

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung

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.

- Môn học: Giáo dục chính trị (Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày ngày 06 tháng 12 năm 2018)

- Môn học: Pháp luật (Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày ngày 26 tháng 9 năm 2018)

- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

- Môn học: Giáo dục Quốc phòng an ninh Thông tư số 10 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.)

- Môn học: Tin học (Thông tư số 11 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

- Môn học: Tiếng Anh (Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

4.2. Các môn học, mô đun tự chọn

Thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo tự chọn được thiết kế sao cho tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo tự chọn cộng với tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc bằng hoặc lớn hơn thời gian thực học tối thiểu đã quy định nhưng không được vượt quá thời gian thực học đã quy định trong kế hoạch đào tạo của toàn khóa;

4.3. Cách thức đào tạo

Chương trình đào tạo được tổ chức đào tạo theo hình thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ do Hiệu trưởng quyết định cho từng khóa học hoặc từng ngành học căn cứ tình hình cụ thể của từng năm học

4.4. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định.

Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện nhà trường dành thời gian cho các hoạt động ngoại khóa bao gồm:

- Quản lý, giáo dục sinh viên ngoài giờ;

- Tổ chức cho sinh viên tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo;

- Tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ, thể dục thể thao, các câu lạc bộ ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: ngày quốc khánh 2/9, ngày giải phóng thủ đô 10/10, ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, ngày thành lập Đảng 03/02, ngày thành lập Đoàn 26/03, ngày chiến thắng 30/04 và quốc tế lao động 1/5, ngày sinh nhật Bác 19/05.

- Mặt khác có thể tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình

nguyên, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa giữa nhà trường với địa phương, ...

4.5. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

- Tất cả các môn học, mô đun đào tạo khi kết thúc đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học theo thông tư số 04/2022/TT-BLĐT&BXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 và Quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội hiện hành.

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

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút.

+ Thi vấn đáp: 10 phút chuẩn bị + 5-10 phút trả lời.

+ Thực hành: Không quá 4 giờ

4.6. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ cao đẳng theo từng ngành, phải tích lũy đủ số mô đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp cao đẳng danh hiệu cử nhân thực hành cho người học.

4.7. Các chú ý khác

- Môn học bắt buộc là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức chính yếu của mỗi chương trình và bắt buộc sinh viên phải tích lũy;

- Môn học tự chọn là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức cần thiết, nhưng sinh viên được tự chọn theo hướng dẫn của trường nhằm đa dạng hoá hướng chuyên môn hoặc được tự chọn tuỳ ý để tích lũy đủ số môn học quy định cho mỗi chương trình.

- Chương trình cần được thực hiện nghiêm túc đảm bảo tổng số tiết học theo quy định. Thứ tự giảng dạy các môn học môn học phải thoả mãn điều kiện tiên quyết và vị trí môn học (môn học tiên quyết là đăng ký môn học, mô đun trước thì được đăng ký môn học, mô đun tiếp theo).

- Kết quả của các môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh; Giáo dục thể chất không tính vào điểm trung bình chung của học kỳ, năm học, trung bình chung tích lũy và xếp loại tốt nghiệp của người học, nhưng là một trong những điều kiện xét tốt nghiệp.

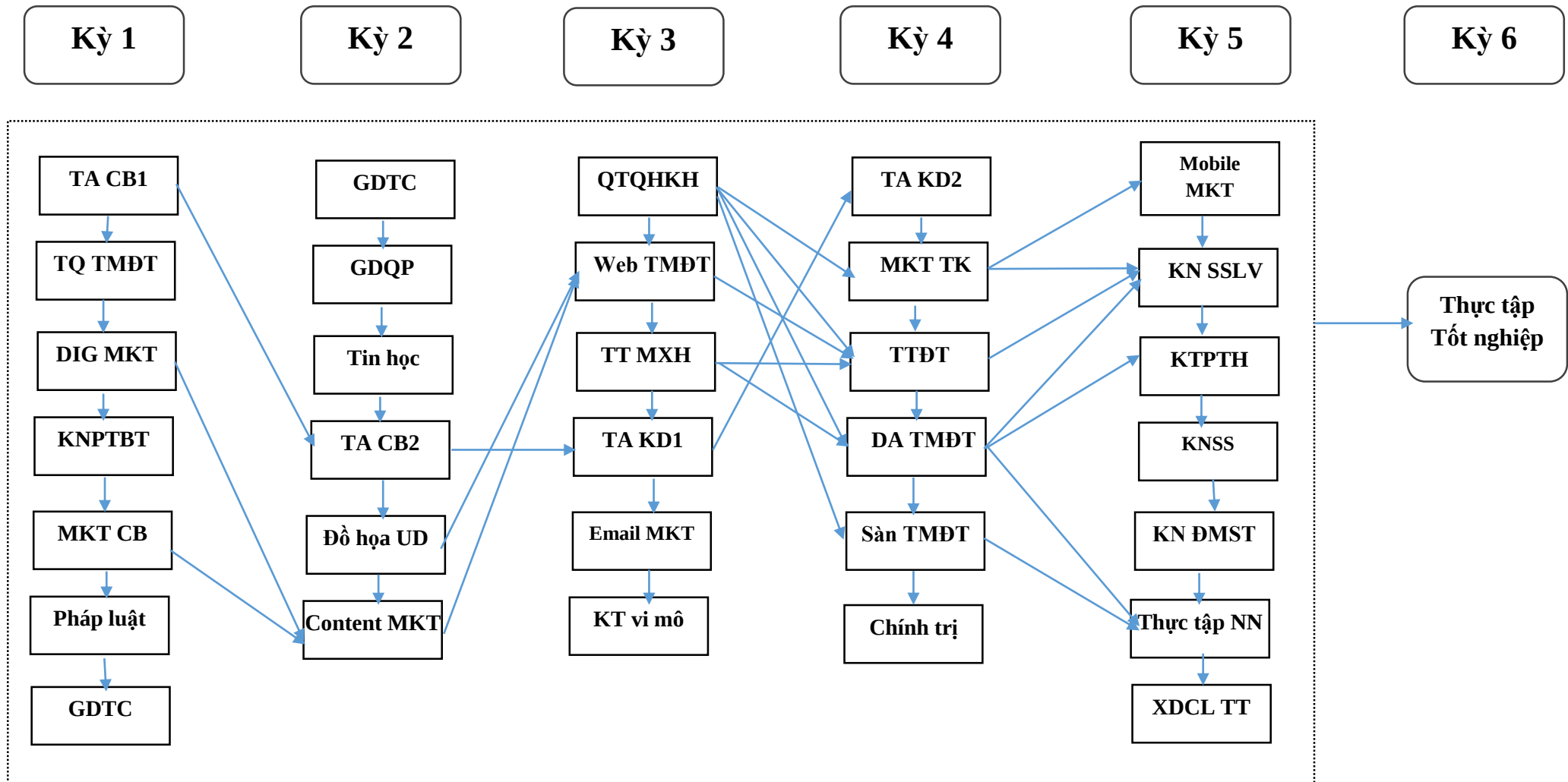
- Một giờ học thực hành/ tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút.

- Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ.

- Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết.

PHỤ LỤC 01

Sơ đồ mối liên hệ và tiến trình đào tạo các môn học, mô đun ngành Thương mại điện tử



PHỤ LỤC 02

Kế hoạch giảng dạy dự kiến

HỌC KỲ I

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60
2	Tổng quan thương mại điện tử	3	45
3	Marketing căn bản	2	30
4	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45
5	Nhập môn Digital Marketing	3	45
6	Pháp luật	2	30
7	Giáo dục thể chất	1	30
	Cộng	15	285

HỌC KỲ II

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Giáo dục thể chất	1	30
2	Giáo dục quốc phòng - an ninh	3	75
3	Tin học	3	75
4	Tiếng Anh cơ bản 2	2	60
5	Đồ họa ứng dụng trong Thương mại điện tử	3	90
6	Content Marketing	3	60
	Cộng	15	390

HỌC KỲ III

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Quản trị quan hệ khách hàng	2	30
2	Kinh tế vi mô	3	45
3	Email Marketing	2	30
4	Xây dựng website TMĐT	3	90
5	Truyền thông mạng xã hội	3	60
6	Tiếng Anh kinh doanh 1	3	45
	Cộng	16	300

HỌC KỲ IV

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Tiếng Anh kinh doanh 2	2	60
2	Marketing trên công cụ tìm kiếm	3	75
3	Thanh toán điện tử	2	30
4	Thực hành dự án thương mại điện tử	3	135
5	Sàn giao dịch thương mại điện tử	3	45
6	Giáo dục Chính trị	5	75
	Cộng	18	420

HỌC KỲ V

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo	2	30
2	Mobile Marketing	3	45
3	Xây dựng chiến lược truyền thông Marketing số	2	30
4	Kỹ thuật phân tích và tổng hợp	2	30
5	Kỹ năng sẵn sàng làm việc	2	45
6	Thực tập nghề nghiệp	6	270
	Cộng	17	450

HỌC KỲ VI

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Thực tập tốt nghiệp	14	630
	Cộng	14	630

PHỤ LỤC 03
DANH MỤC TRANG THIẾT BỊ ĐÀO TẠO

1. Danh sách các phòng chức năng

Các thiết bị đào tạo ngành, nghề trình độ cao đẳng được sắp xếp vào các phòng chức năng phục vụ đào tạo, bao gồm:

(1) Phòng học lý thuyết

(2) Phòng thực hành(Tên phòng thực hành theo ngành)

2. Danh sách trang thiết bị tại phòng chức năng

2.1. Phòng học lý thuyết

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Đơn vị có	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Máy vi tính	Bộ				Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Máy chiếu (Projector)	Bộ			Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phong chiếu (1800x1800)mm

Phòng học ngoại ngữ

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
73	Máy vi tính	Bộ	114	114	
74	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
75	Bàn điều khiển	Chiếc	6	6	
76	Khối điều khiển trung tâm	Chiếc	6	6	
77	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	6	6	
78	Khối điều khiển thiết bị ngoại vi	Bộ	6	6	
79	Tai nghe	Bộ	114	114	
80	Máy scanner	Chiếc	6	6	
81	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	6	6	

Phòng thực hành máy vi tính

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
97	Máy vi tính	Bộ	114	155	
98	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
99	Phần mềm kế toán	Bộ	6	6	
100	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Bộ	6	6	
101	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ	6	6	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
102	Phần mềm quản lý nhân sự	Bộ	6	6	
103	Bộ phần mềm văn phòng Microsoft Office	Bộ	6	6	
104	Bộ phần mềm phonng chữ tiếng Việt	Bộ	6	6	
105	Phần mềm diệt virus	Bộ	6	6	
106	Máy Scanner	Chiếc	6	6	
107	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	6	6	
108	Máy in	Chiếc	6	6	

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 430/QĐ-TMDL ngày 16 tháng 9 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)*

Tên ngành:	Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống
Mã ngành:	6810205
Trình độ đào tạo:	Cao đẳng
Hình thức đào tạo:	Chính quy
Đối tượng tuyển sinh:	Tốt nghiệp THPT và tương đương
Thời gian đào tạo:	3 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo cử nhân Ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống có phẩm chất tốt, có kiến thức, kỹ năng về quản trị nhà hàng, quản trị dịch vụ ăn uống,... Từ đó có đủ khả năng lên kế hoạch, phụ trách về dịch vụ ăn uống và chuyên nghiệp hóa cung cách phục phục khách hàng trong và ngoài nước.

1.2. Mục tiêu cụ thể

*** Về 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;
- Phân tích được cơ cấu tổ chức, chức năng, nhiệm vụ của các vị trí việc làm trong nhà hàng; mối quan hệ giữa các vị trí công việc trong nhà hàng;
- Phân tích được các quy trình nghiệp vụ tại những vị trí công việc của nhà hàng: phục vụ bàn, pha chế và phục vụ đồ uống, thu ngân, tiếp tân nhà hàng, điều hành nhóm phục vụ, điều hành nhóm bar, điều hành nhóm tiệc và quản lý 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;
- Phân tích 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 nhà hàng để nhận diện được các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa;
- 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 vị trí điều hành nhóm tại 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.

*** 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, điều hành nhóm bar, điều hành nhóm tiệc và quản lý nhà hàng theo tiêu chuẩn của nhà hàng;
- Sử dụng đúng và an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ nhà hàng;
- Xây dựng được các kế hoạch nghiệp vụ như: kế hoạch phân công công việc, kế hoạch nâng cấp chuyên môn nghiệp vụ, kế hoạch mua sắm trang thiết bị, dụng cụ cơ bản;
- Điều hành được nhóm làm việc tại các vị trí việc làm: phục vụ nhà hàng, phục vụ bar, phục vụ tiệc;
- Xây dựng được thực đơn cho khách đoàn, thực đơn À la carte, thực đơn tiệc, thực đơn hội nghị; thay đổi được thực đơn theo mùa;
- 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;
- Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của các bộ phận phụ trách và phát hiện ra được các nguyên nhân, đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh;
- Làm được các loại mẫu biểu, báo cáo, văn bản đối nội, hợp đồng thông dụng của nhà hàng;

*** Về 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 vệ sinh và an toàn trong quá trình phục vụ;

- Thực hiện thao tác chính xác và đúng quy trình;
- Khích lệ, động viên nhân viên hoàn thành tốt công việc;
- 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.

1.3 Vị trí việc làm 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;
- Pha chế & phục vụ thức uống;
- Thu ngân;
- Tiếp tân nhà hàng;
- Điều hành nhóm phục vụ.

Tại các nhà hàng độc lập hoặc nhà hàng tại khách sạn:

- Điều hành nhóm Bar;
- Điều hành nhóm tiệc;
- Quản lý nhà hàng.
- 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.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học.

- Số lượng môn học, mô đun: 30
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 96 tín chỉ, tương đương: 2.565 giờ.
- Khối lượng các môn học chung/ đại cương: 435 giờ
- Khối lượng các môn học chuyên môn: 2.160 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 680 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.742 giờ; Kiểm tra: 143 giờ
- Thời gian khóa học: 3 năm

3. Nội dung chương trình

MH/MĐ	Mã môn	Tên môn học/ mô đun	TC	Thời gian học tập (giờ)			
				Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/ Bài tập, thảo luận	Kiểm tra
I		Các môn học chung/đại cương	19	435	157	255	23
MH1	CBCT019	Giáo dục Chính trị	5	75	41	29	5
MH2	CBPL020	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH3	GDTC023	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH4	GDQP023	Giáo dục quốc phòng – an ninh	3	75	36	35	4
MH5	CNTH017	Tin học	3	75	15	58	2
MH6	NNAB117	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60	21	36	3
MH7	NNAB217	Tiếng Anh cơ bản 2	2	60	21	36	3
II		Các môn học, mô đun chuyên môn	70	2025	449	1462	114
II.1		Các môn học, mô đun cơ sở	16	255	214	25	16
MH8	DLTL023	Tâm lý du lịch	2	30	28	0	2
MH9	DLKD023	Kinh tế du lịch	3	45	42	0	3
MH10	DLMD023	Marketing du lịch	3	45	42	0	3
MH11	DLGD017	Giao tiếp trong kinh doanh du lịch	2	30	28	0	2
MH12	MAVA021	Văn hóa ẩm thực	2	30	28	0	2
MĐ13	NNPT023	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45	18	25	2
MH14	MAXD021	Xây dựng thực đơn	2	30	28	0	2
II.2		Các môn học, mô đun chuyên môn	54	1770	235	1437	98
MH15	DLTT023	Nghiệp vụ thanh toán	2	30	28	0	2
MH16	MADA021	Dinh dưỡng và an toàn vệ sinh trong nhà hàng	2	30	28	0	2
MH17	DLNB021	Lý thuyết nghiệp vụ Bàn	3	45	42	0	3
MĐ18	DLHB123	Thực hành nghiệp vụ Bàn 1	3	90	0	75	15
MĐ19	DLHB223	Thực hành nghiệp vụ Bàn 2	3	90	0	75	15
MĐ20	DLLB021	Lý thuyết nghiệp vụ Bar	2	30	28	0	2
MĐ21	DLTB023	Thực hành nghiệp vụ Bar	3	90	0	75	15
MH22	NNPV123	Tiếng Anh chuyên ngành phục vụ nhà hàng 1	3	45	42	0	3
MĐ23	NNPV223	Tiếng Anh chuyên ngành phục vụ nhà hàng 2	3	90	11	74	5
MH24	DLAU023	Quản trị kinh doanh nhà hàng	4	60	56	0	4
MĐ25	DLCD123	Thực tập nghề nghiệp 1	6	270	0	254	16
MĐ26	DLCD223	Thực tập nghề nghiệp 2	6	270	0	254	16
MĐ27	DLTN017	Thực tập tốt nghiệp	14	630	0	630	0
III		Môn học tự chọn	6	105	74	25	6
MH28	DLSK023	Tổ chức sự kiện	2	30	28	0	2
MH29	KDKT022	Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo	2	30	28	0	2
MĐ30	NNSS023	Kỹ năng sẵn sàng làm việc	2	45	18	25	2
		Tổng	95	2565	680	1742	143

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung

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.

- Môn học: Giáo dục chính trị (Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06 tháng 12 năm 2018)

- Môn học: Pháp luật (Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018)

- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

- Môn học: Giáo dục Quốc phòng an ninh Thông tư số 10 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.)

- Môn học: Tin học (Thông tư số 11 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

- Môn học: Tiếng Anh (Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

4.2. Các môn học, mô đun tự chọn

Thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo tự chọn được thiết kế sao cho tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo tự chọn cộng với tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc bằng hoặc lớn hơn thời gian thực học tối thiểu đã quy định nhưng không được vượt quá thời gian thực học đã quy định trong kế hoạch đào tạo của toàn khoá;

4.3. Cách thức đào tạo

Chương trình đào tạo được tổ chức đào tạo theo hình thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ do Hiệu trưởng quyết định cho từng khoá học hoặc từng ngành học căn cứ tình hình cụ thể của từng năm học

4.4. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định.

Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện nhà trường dành thời gian cho các hoạt động ngoại khóa bao gồm:

- Quản lý, giáo dục sinh viên ngoài giờ;

- Tổ chức cho sinh viên tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo;

- Tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ, thể dục thể thao, các câu lạc bộ ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: ngày quốc khánh 2/9, ngày giải phóng thủ đô 10/10, ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, ngày thành lập Đảng 03/02, ngày thành lập Đoàn 26/03, ngày chiến thắng 30/04 và quốc tế lao động 1/5, ngày sinh nhật Bác 19/05.

- Mặt khác có thể tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa giữa nhà trường với địa phương, ...

4.5. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

- Tất cả các môn học, mô đun đào tạo khi kết thúc đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học theo thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 và Quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội hiện hành.

- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành, báo cáo thực tập nghề, báo cáo tốt nghiệp

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút.

+ Thi vấn đáp: 10 phút chuẩn bị + 5-10 phút trả lời.

+ Thực hành: Không quá 4 giờ

4.6. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

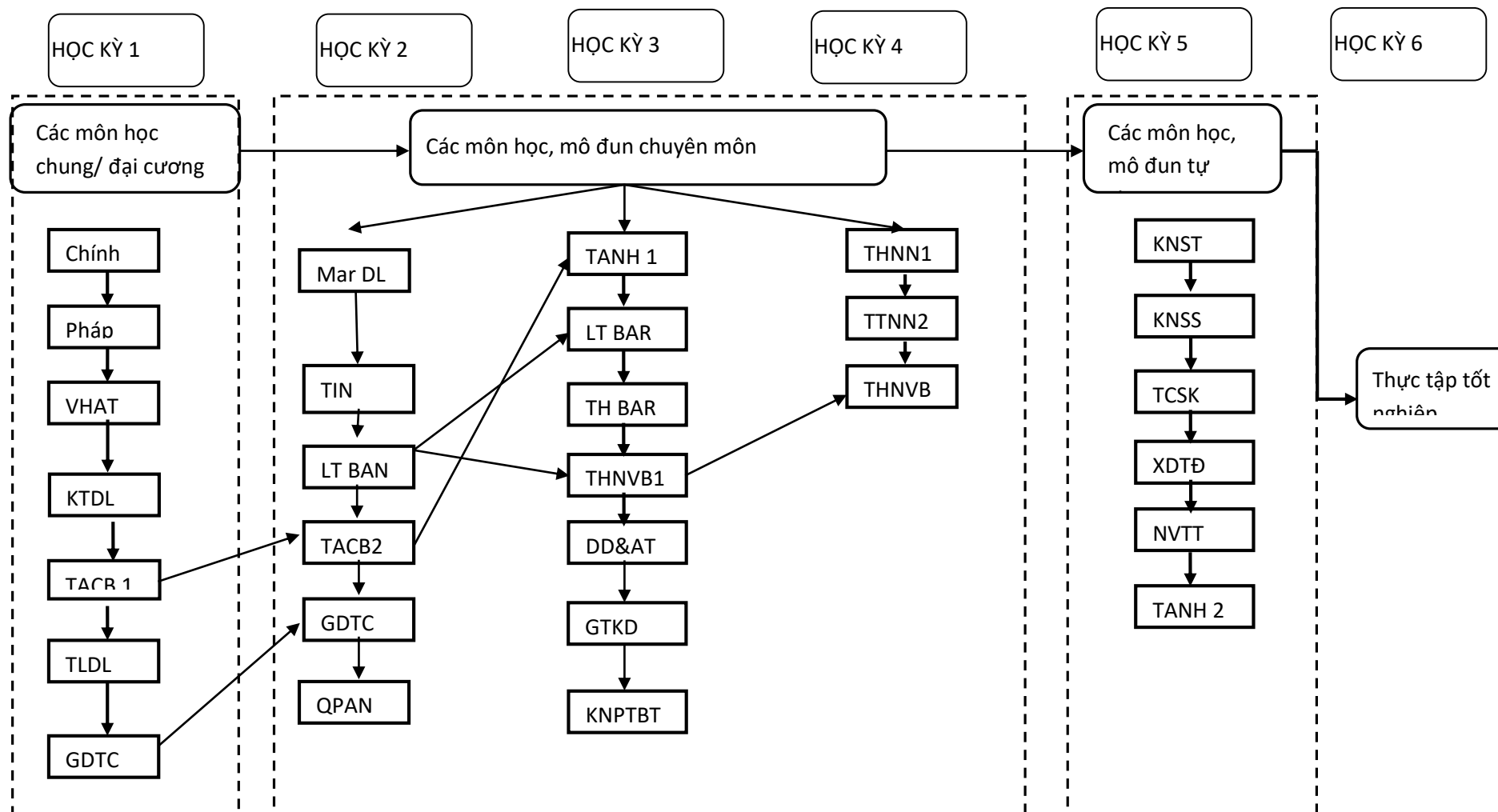
Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ cao đẳng theo từng ngành, phải tích lũy đủ số mô đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp cao đẳng danh hiệu cử nhân thực hành cho người học.

4.7. Các chú ý khác

- Môn học bắt buộc là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức chính yếu của mỗi chương trình và bắt buộc sinh viên phải tích lũy;
- Môn học tự chọn là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức cần thiết, nhưng sinh viên được tự chọn theo hướng dẫn của trường nhằm đa dạng hoá hướng chuyên môn hoặc được tự chọn tuỳ ý để tích lũy đủ số môn học quy định cho mỗi chương trình.
- Chương trình cần được thực hiện nghiêm túc đảm bảo tổng số tiết học theo quy định. Thứ tự giảng dạy các môn học môn học phải thoả mãn điều kiện tiên quyết và vị trí môn học (môn học tiên quyết là đăng ký môn học, mô đun trước thì được đăng ký môn học, mô đun tiếp theo).
- Kết quả của các môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh; Giáo dục thể chất không tính vào điểm trung bình chung của học kỳ, năm học, trung bình chung tích lũy và xếp loại tốt nghiệp của người học, nhưng là một trong những điều kiện xét tốt nghiệp.
- Một giờ học thực hành/ tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút.
- Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ.
- Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết.

PHỤ LỤC 01
Sơ đồ mối liên hệ và tiến trình đào tạo các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo



PHỤ LỤC 02
Kế hoạch giảng dạy dự kiến

HỌC KỲ I

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Giáo dục chính trị	5	75
2	Pháp luật	2	30
3	Giáo dục thể chất	1	30
4	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60
5	Kinh tế du lịch	3	45
6	Văn hóa ẩm thực	2	30
7	Tâm lý du lịch	2	30
	Cộng	17	300

HỌC KỲ II

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Giáo dục quốc phòng – An ninh	3	75
2	Tiếng Anh cơ bản 2	2	60
3	Marketing du lịch	3	45
4	Tin học	3	75
5	Giáo dục thể chất	1	30
6	Lý thuyết nghiệp vụ bán	3	45
7	Cộng	15	330

HỌC KỲ III

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Lý thuyết nghiệp vụ Bar	2	30
2	Kỹ năng phát triển bản thân	2	45
3	Thực hành nghiệp vụ bán 1	3	90
4	Tiếng Anh chuyên ngành phục vụ nhà hàng 1	3	45
5	Thực hành nghiệp vụ bar	3	90
6	Dinh dưỡng và an toàn vệ sinh trong nhà hàng	2	30
7	Giao tiếp trong kinh doanh du lịch	2	30
	Cộng	17	360

HỌC KỲ IV

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Thực hành nghiệp vụ bán 2	3	90
2	Thực tập nghề nghiệp 1	6	270
3	Thực tập nghề nghiệp 2	6	270
	Cộng	15	630

HỌC KỲ V

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo	2	30
2	Kỹ năng sẵn sàng làm việc	2	45
3	Tổ chức sự kiện	2	30
4	Tiếng Anh chuyên ngành phục vụ nhà hàng 2	3	90
5	Xây dựng thực đơn	2	30

6	Nghệp vụ thanh toán	2	30
7	Quản trị kinh doanh nhà hàng	4	60
	Cộng	17	315

HỌC KỲ VI

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Thực tập tốt nghiệp	14	630
	Cộng	14	630

PHỤ LỤC 03
DANH MỤC TRANG THIẾT BỊ ĐÀO TẠO

1. Danh sách các phòng chức năng

Các thiết bị đào tạo ngành, nghề trình độ cao đẳng được sắp xếp vào các phòng chức năng phục vụ đào tạo, bao gồm:

(1) Phòng học lý thuyết

(2) Phòng thực hành(Tên phòng thực hành theo ngành)

2. Danh sách trang thiết bị tại phòng chức năng

2.1. Phòng học lý thuyết

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Đơn vị có	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Máy vi tính	Bộ			Dùng để trình chiếu bài giảng, ảnh tư liệu	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
	Máy chiếu (Projector)	Bộ				- Cường độ sáng ≥ 2500 Ansilument - Kích thước phóng chiếu (1800x1800)mm

Phòng học ngoại ngữ

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
	Máy vi tính	Bộ	114	114	
	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
	Bàn điều khiển	Chiếc	6	6	
	Khối điều khiển trung tâm	Chiếc	6	6	
	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	6	6	
	Khối điều khiển thiết bị ngoại vi	Bộ	6	6	
	Tai nghe	Bộ	114	114	
	Máy scanner	Chiếc	6	6	
	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	6	6	

Phòng thực hành máy vi tính

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị có	
	Máy vi tính	Bộ	114	155	
	Máy chiếu (Projector)	Bộ	6	6	
	Phần mềm kế toán	Bộ	6	6	
	Phần mềm quản lý nguyên liệu, hàng hóa	Bộ	6	6	
	Phần mềm quản lý tài sản	Bộ	6	6	
	Phần mềm quản lý nhân sự	Bộ	6	6	
	Bộ phần mềm văn phòng Microsoft Office	Bộ	6	6	
	Bộ phần mềm phong chữ tiếng Việt	Bộ	6	6	
	Phần mềm diệt virus	Bộ	6	6	
	Máy Scanner	Chiếc	6	6	
	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	6	6	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị, dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Đơn vị cố	
	Máy in	Chiếc	6	6	

Phòng thực hành nghiệp vụ Nhà hàng

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn người học trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Bàn ghế vi tính	Bộ	01	Dùng trong quá trình thực hành	- Diện tích mặt bàn: $\geq (0,6 \times 1)$ m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng, bài tập	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phóng chiếu: $\geq (1.800 \times 1.800)$ mm
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học in bài tập thực hành	Loại thông dụng trên thị trường
5	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học quét tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
6	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để thuyết trình và thảo luận về các kiến thức	Kích thước: (600×1.000) mm
7	Bút trình chiếu	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	- Phạm vi hoạt động không dây 15 m - Kết nối USB/Wifi
8	Máy bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để sử dụng trong liên lạc thông tin	Loại thông dụng trên thị trường
9	Tủ đựng dụng cụ phục vụ	Chiếc	02	Sử dụng để hướng dẫn sắp xếp, bảo quản các dụng cụ phục vụ nhà hàng	- Kích thước: $\geq (1.200 \times 600 \times 1.000)$ mm - Loại: ≥ 2 tầng
10	Bàn vuông	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn vệ sinh, trải khăn bàn, sắp đặt, bố trí bàn ăn	Kích thước: $\geq (1.000 \times 1.000 \times 750)$ mm
11	Bàn tròn	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn vệ sinh, trải khăn bàn, sắp đặt, bố trí bàn ăn	Kích thước: $\geq (1.600 \times 750)$ mm
12	Bàn buffet	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn vệ sinh, trải khăn bàn buffet, sắp đặt, bố trí quầy buffet	Kích thước: $\geq (1.600 \times 600 \times 750)$ mm
13	Bộ Nồi hâm buffet	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn vệ sinh, hâm thức ăn, sắp đặt, bố trí quầy buffet	

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Nồi hâm buffet chữ nhật	Chiếc	02		- Kích thước: ≥ (640x440x 440) mm - Chất liệu: Inox
	Nồi hâm buffet hình tròn	Chiếc	02		- Dung tích: 5 lít - Chất liệu: Inox
14	Máy nướng bánh mỳ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thực hành kỹ thuật nướng bánh mỳ phục vụ khách	- Công suất: ≥ 800 W - 2 khe nướng
15	Tủ bảo quản rượu vang	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn hướng dẫn cách sắp xếp bảo quản theo tiêu chuẩn	Dung tích tối thiểu chứa được 34 chai
16	Xe đẩy phục vụ	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn thực hành vệ sinh, phục vụ khách ăn uống tại buồng khách hoặc chuyển thức ăn phục vụ khách	- Chất liệu: inox - Kích thước: ≥ (1.500x500x1.500) mm - Loại 4 tầng
17	Xe đựng và làm mát đồ tráng miệng	Chiếc	01	Dùng để thực hành phục vụ món tráng miệng	- Chất liệu: Inox và kính - Hệ thống làm mát tự động có bánh xe
18	Bếp hâm nóng cà phê	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn phục vụ ăn uống cho khách	Loại thông dụng trên thị trường
19	Tủ trưng bày	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách sắp xếp bảo quản thực phẩm	Kích thước: (dài,cao,rộng) 3,4m x 2m x 0,6m
20	Xô ướp rượu	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học ướp rượu	- Chất liệu: Inox - Kích thước: (230x250) mm
21	Quầy giữ nóng thức ăn	Chiếc	01	Dùng để thực hành phục vụ ăn uống cho khách	- Kích thước quầy: (885x330x270) mm - Số khay thức ăn: 04 - Kích thước khay: (300x190x40) mm
22	Bộ đồ vải	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn trang trí và phục vụ khách	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Khăn trải bàn	Chiếc	01		Kích thước: ≥ (1.600 x1.600) mm
	Khăn ăn	Chiếc	04		Kích thước: ≥ (500x500) mm
	Khăn phục vụ	Chiếc	04		Kích thước: ≥ (400x400) mm
	Khăn vệ sinh dụng cụ	Chiếc	04		Chất liệu: cotton

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Khăn trải bàn buffet	Chiếc	04		Kích thước: ≥ (2.800x1.800) mm
	Bộ vải bao bàn và trang trí bàn buffet	Bộ	01		Phù hợp với kích thước của bàn và theo tiêu chuẩn phục vụ
23	Bọc ghế có nơ	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn trang trí và bảo quản ghế	Kích thước phù hợp với ghế
24	Chén (chén) đựng gia vị	Chiếc	16	Dùng để hướng dẫn phục vụ đặt bàn và vệ sinh	Chất liệu sứ: trắng
25	Bộ bát (chén) ăn	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn phục vụ đặt bàn và vệ sinh	
	Bát (chén) ăn cơm	Chiếc	16		- Chất liệu: sứ trắng - Đường kính: ≥ 110 mm
	Bát (chén) ăn xúp Á	Chiếc	16		- Chất liệu: sứ trắng - Đường kính: ≥ 110 mm
	Bát (chén) ăn xúp Âu có nắp	Chiếc	16		- Chất liệu: sứ trắng - Đường kính: ≥ 70mm
26	Bộ đĩa	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn phục vụ đặt bàn và vệ sinh	
	Đĩa xúp sâu lòng	Chiếc	16		- Chất liệu: sứ trắng - Đường kính: ≥ 250mm
	Đĩa bánh mỳ	Chiếc	16		- Chất liệu: sứ trắng - Đường kính: ≥ 150 mm
	Đĩa ăn món chính	Chiếc	16		- Chất liệu: sứ trắng - Đường kính: ≥ 280 mm
	Đĩa sa lát	Chiếc	16		- Chất liệu: sứ trắng - Đường kính: ≥ 250 mm
	Đĩa tráng miệng	Chiếc	16		- Chất liệu: sứ trắng - Đường kính: ≥ 200 mm
27	Thìa sứ	Chiếc	16	Dùng để hướng dẫn đặt bàn ăn Á	Chất liệu: sứ trắng
28	Thổ sữa	Chiếc	04	Dùng để phục vụ ăn Âu	Chất liệu: sứ trắng
29	Thổ súp	Chiếc	04	Dùng để phục vụ ăn Âu, Á	Chất liệu: sứ trắng
30	Thổ đường	Chiếc	04	Dùng để phục vụ kèm đồ uống, vệ sinh	Chất liệu: sứ trắng

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
31	Bộ đựng gia vị	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn người học phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ trắng
	Lọ muối	Chiếc	04		
	Lọ tiêu	Chiếc	04		
	Lọ tỏi	Chiếc	04		
32	Lọ hoa	Chiếc	04	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ trắng
33	Gối kê đầu	Chiếc	16	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ trắng
34	Gối kê gối	Chiếc	16	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: thủy tinh
35	Dụng cụ đựng nước mắm	Chiếc	16	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ trắng
36	Bộ ly	Bộ	04	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: thủy tinh
	Ly Highball	Chiếc	16		
	Ly uống nước Âu (Water glass)	Chiếc	16		
	Ly rượu vang đỏ	Chiếc	16		
	Ly rượu vang trắng	Chiếc	16		
	Ly sâm panh hình tròn (Champagne Saucer)	Chiếc	16		
	Ly sâm panh hình trụ (Champagne Flute)	Chiếc	16		
	Ly Rock	Chiếc	16		
	Ly bia	Chiếc	16		
	Ly nước hoa quả	Chiếc	16		Chất liệu: inox
37	Bộ dao, đĩa	Bộ	04	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: inox
	Dao, đĩa ăn chính	Bộ	08		
	Dao, đĩa ăn salad	Bộ	08		
	Dao, đĩa ăn cá	Bộ	08		
	Dao, đĩa ăn bò	Bộ	08		
	Dao, đĩa ăn phụ	Bộ	08		
	Dao ăn bơ	Chiếc	08		
	Dao, đĩa ăn tráng miệng	Bộ	08		
38	Bộ thìa	Bộ	04	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: inox
	Thìa ăn chính	Chiếc	16		
	Thìa ăn súp	Chiếc	16		
	Thìa ăn tráng miệng	Chiếc	16		
	Thìa trà/cà phê	Chiếc	16		

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
39	Thìa, đĩa phục vụ	Bộ	16	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: inox
40	Bình rót sữa tươi	Chiếc	02	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ
41	Bộ ấm trà	Bộ	02	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: sứ
42	Bình đựng rượu	Chiếc	02	Dùng để phục vụ đặt bàn, vệ sinh	Chất liệu: thủy tinh
43	Bộ khay phục vụ	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn bung bê, phục vụ và thu dọn đồ ăn uống	
	Khay hình tròn	Chiếc	02		Đường kính: ≥ 350 mm
	Khay hình chữ nhật	Chiếc	02		Kích thước: $\geq (450 \times 350)$ mm
44	Bình đựng đá	Chiếc	04	Dùng để phục vụ rượu bia, vệ sinh	- Chất liệu: inox - Bao gồm kẹp gấp
45	Giỏ rượu vang	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn mở và phục vụ rượu vang	Chất liệu: inox
46	Bìa kẹp hóa đơn thanh toán	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn thanh toán hoá đơn	Kích thước: (210 x 120) mm
47	Nắp đậy thức ăn các loại	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn chuẩn bị và phục vụ khách ăn tại buồng	Chất liệu bằng thủy tinh hoặc inox
48	Giỏ đựng bánh mỳ	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn phục vụ bánh mỳ cho khách	Chất liệu gỗ
49	Đũa	Đôi	16	Dùng để hướng dẫn phục vụ khách ăn, vệ sinh	Loại thông dụng trên thị trường
50	Vá múc súp	Chiếc	04		Chất liệu: inox
51	Dụng cụ khai bia	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn cách mở bia chai	Loại thông dụng trên thị trường
52	Dụng cụ mở rượu vang	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn cách mở rượu vang	Loại thông dụng trên thị trường

Phòng thực hành nghiệp vụ Pha chế

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
1	Máy vi tính	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn người học trình chiếu minh họa cho các bài giảng	Loại thông dụng trên thị trường tại thời điểm mua sắm
2	Bàn ghế vi tính	Bộ	01	Dùng trong quá trình thực hành	- Diện tích mặt bàn: $\geq (0,6 \times 1)$ m - Ghế: có bánh xe trượt, điều chỉnh được độ cao
3	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	Dùng để trình chiếu minh họa cho các bài giảng, bài tập	- Cường độ chiếu sáng: ≥ 2.500 ANSI lumens - Kích thước phong chiếu: $\geq (1.800 \times 1.800)$ mm
4	Máy in	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học in bài tập thực hành	Loại thông dụng trên thị trường
5	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn người học quét tài liệu	Loại thông dụng trên thị trường
6	Bảng di động	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn thuyết trình và thảo luận về các kiến thức	Kích thước: (600×1.000) mm
7	Bút trình chiếu	Bộ	01	Dùng để phục vụ trình chiếu bài giảng	- Phạm vi hoạt động không dây 15 m - Kết nối USB/Wifi
8	Máy bộ đàm	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn sử dụng trong liên lạc thông tin	Loại thông dụng trên thị trường
9	Máy làm đá viên	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và thực hành pha chế	Năng suất: 32kg/ngày
10	Máy bào đá	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và thực hành pha chế	Công suất: ≥ 180 W
11	Máy pha cà phê	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng máy và thực hành pha chế	- Công suất: ≥ 1.600 W - Có vòi đánh sữa nóng
12	Máy vắt cam	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Công suất: ≥ 350 W
13	Máy ép nước trái cây	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Công suất: ≥ 200 W
14	Máy sấy dụng cụ	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng sấy dụng cụ	Công suất: ≥ 1.000 W
15	Tủ mát	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng và bảo quản nguyên liệu	Dung tích: ≤ 1.200 lít
16	Tủ lạnh	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp bảo quản thực phẩm.	Dung tích: ≥ 250 lít
17	Tủ ướp lạnh ly	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng và công dụng của máy	Công suất: ≥ 100 W

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
18	Quầy bar	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn kỹ năng thực hành phục vụ khách	Kích thước: $\geq (3 \times 0,7 \times 0,6)$ m
19	Tủ trưng bày	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn trưng bày một số loại rượu dùng trong pha chế	Kích thước: $\geq (3,4 \times 2 \times 0,6)$ m
20	Giá treo ly	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sắp xếp ly thủy tinh	- Có nhiều khe móc ly - Chất liệu: Inox
21	Ghế quầy bar	Chiếc	10	Dùng để hướng dẫn cách bài trí trong phòng bar	Phù hợp với quầy bar
22	Cân điện tử	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn định lượng các nguyên liệu	Khả năng cân: ≤ 3 kg
23	Máy xay đa năng	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Loại thông dụng trên thị trường
24	Thớt quầy bar	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn cách sơ chế nguyên liệu	Kích thước: (400x300x20) mm
25	Bộ bình shaker	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Dung tích: ≥ 550 ml
26	Dụng cụ mở rượu vang	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn cách mở rượu vang	Loại chuyên dùng trong nhà hàng
27	Kéo	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng trong quá trình thực hành	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
28	Bộ dao tĩa	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật cắt, tĩa, gọt trái cây	Gồm 8 loại lưỡi dao khác nhau
29	Gắp đá (xúc đá)	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn kỹ năng phục vụ đá	Chất liệu: inox
30	Bộ khay phục vụ	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn bưng bê, phục vụ và thu dọn đồ ăn uống	
	Khay hình tròn	Chiếc	04		Đường kính: ≥ 350 mm
	Khay hình chữ nhật	Chiếc	04		Kích thước: $\geq (450 \times 350)$ mm
31	Lược đá	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn cách sử dụng trong quá trình thực hành	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
32	Thảm lót cao su	Chiếc	02	Dùng để lót nền nhà trong quá trình thực hành	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
33	Dụng cụ tạo bọt bằng tay	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn pha chế đồ uống	Loại thông dụng tại thời điểm mua sắm
34	Dụng cụ đóng rượu	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn đo lường nguyên liệu pha chế	Chất liệu Inox 2 đầu
35	Bộ ly	Bộ	04		Chất liệu: Thủy tinh
	Ly Poco grander	Chiếc	02		

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Yêu cầu sơ phạm của thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật cơ bản của thiết bị
	Ly sinh tố	Chiếc	02	Dùng để hướng dẫn kỹ năng thực hành pha chế và phục vụ các loại đồ uống	
	Ly Cocktail	Chiếc	02		
	Ly uống rượu có đá	Chiếc	02		
	Ly short	Chiếc	02		
	Ly citation pilsner	Chiếc	02		
	Ly Brandy	Chiếc	02		
	Ly Sâm banh	Chiếc	02		
	Ly Sâm banh thấp	Chiếc	02		
	Ly Magarita	Chiếc	02		
	Ly Mocktail	Chiếc	02		
	Ly rượu vang đỏ	Chiếc	02		
	Ly rượu vang trắng	Chiếc	02		
36	Dụng cụ vắt chanh bằng tay	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Chất liệu: Inox
37	Chày quày bar	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Chất liệu: gỗ
38	Muỗng bar (thìa khuấy 2 đầu)	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Chất liệu: Inox
39	Cây gim trang trí đồ uống	Chiếc	19	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Chất liệu: Inox
40	Bộ Ca đông pha chế	Bộ	01	Dùng để hướng dẫn kỹ năng pha chế các loại đồ uống	Chất liệu: Inox
	Loại 250 ml	Chiếc	04		
	Loại 500 ml	Chiếc	04		
	Loại 700 ml	Chiếc	04		
	Loại 1.000 ml	Chiếc	04		
41	Dụng cụ mài dao	Chiếc	04	Dùng để hướng dẫn kỹ thuật mài dao	Loại thông dụng trên thị trường
42	Bộ rổ, giá	Bộ	04	Dùng để hướng dẫn chứa đựng và rửa nguyên liệu	Kích thước các loại: $\geq$ (160 mm; 200 mm; 240 mm)
43	Giỏ rượu vang	Chiếc	01	Dùng để hướng dẫn sử dụng đựng các loại rượu vang	Chất liệu bằng nhựa/inox
44	Bình đựng nguyên liệu pha chế	Chiếc	08	Dùng để hướng dẫn pha chế và phục vụ các loại đồ uống	Dung tích: $\geq$ 750 ml

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 430/QĐ-TMDL ngày 16 tháng 9 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)

Tên ngành	: Kỹ thuật chế biến món ăn
Mã ngành	: 5810207
Trình độ đào tạo	: Trung cấp
Đối tượng tuyển sinh	: Tốt nghiệp THCS và tương đương (trở lên)
Thời gian đào tạo	: 2 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.2. Mục tiêu chung:

- Đào tạo ra những đầu bếp có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp, có sức khỏe tốt. Có kiến thức và kỹ năng cơ bản về chuyên môn của ngành học.
- Giúp người học có đủ kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm, có thể làm việc hiệu quả trong lĩnh vực chuyên môn, đáp ứng được nhu cầu của xã hội và của nền kinh tế đất nước.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

* Về kiến thức:

- Nắm bắt được những kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, giáo dục quốc phòng an ninh.
- Mô tả được kỹ thuật lựa chọn, bảo quản và sơ chế nguyên liệu, kỹ thuật cắt tỉa và trang trí tiệc, kỹ thuật chế biến nước dùng, súp, xúp, salad, kỹ thuật chế biến bánh và các món tráng miệng, các phương pháp làm chín món ăn....
- Hiểu được mối quan hệ của bộ phận bếp với các bộ phận khác trong các cơ sở kinh doanh ăn uống, nắm vững được nhiệm vụ, chức năng của từng vị trí trong bộ phận Bếp.

* Về kỹ năng

- Vận dụng được những kiến thức cơ bản được học để hạch toán giá bán sản phẩm, xây dựng thực đơn cho khách với dinh dưỡng đầy đủ phù hợp cho từng đối tượng khách.
- Thành thạo kỹ năng sử dụng các trang thiết bị trong bộ phận Bếp.
- Thực hiện được các công việc của nhân viên Bếp trong các cơ sở kinh doanh ăn uống.
- Chế biến được các món ăn Việt, món ăn Âu, Á; món ăn chay; món ăn dinh dưỡng; các món bánh và món tráng miệng.
- Có kỹ năng mềm cá nhân, kỹ năng quản lý và làm việc theo nhóm.
- Vận dụng được kiến thức đã học để thực hiện được các tình huống kỹ năng giao tiếp ngôn ngữ (tiếng Anh) trong công việc có liên quan đến chuyên ngành.
- Trang trí, trình bày được các loại món ăn và tiệc.
- Thực hiện đúng được kỹ năng an toàn thực phẩm và bảo vệ môi trường.

* Về thái độ:

Có phẩm chất đạo đức, lòng yêu nghề, có sức khỏe, ý thức tổ chức kỷ luật tốt, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, trung thực, tỉ mỉ, chính xác.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp, sinh viên chuyên ngành Kỹ thuật Chế biến món ăn có thể làm việc tại các nhà hàng, khách sạn từ các vị trí như nhân viên sơ chế, thợ nấu ăn, có cơ hội trở thành tổ trưởng, bếp trưởng, quản lý trong bộ phận bếp tùy theo khả năng của cá nhân và yêu cầu cụ thể của công việc.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học.

- Số lượng môn học, mô đun: 30
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 54 tín chỉ, tương đương: 1.440 giờ.
- Khối lượng các môn học chung/ đại cương: 225 giờ
- Khối lượng các môn học chuyên môn: 1.215 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 328 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.003 giờ; Kiểm tra: 109 giờ
- Thời gian khóa học: 2 năm

3. Nội dung chương trình

MH/MĐ	Mã môn	Tên môn học/ mô đun	TC	Tổng số	Thời gian học tập (giờ)		
					Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/ Bài tập, thảo luận	Kiểm tra
I		Các môn học chung	14	255	107	135	13
MH1	TCBCT023	Giáo dục Chính trị	2	30	15	13	2
MH2	TCBPL023	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH3	TGDT024	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH4	TGDQP023	Giáo dục quốc phòng - an ninh	2	45	21	21	3
MH5	TCNTH023	Tin học	2	45	15	29	1
MH6	NNAB124	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60	21	36	3
MH7	TNNAB224	Tiếng Anh cơ bản 2	1	30	9	20	1
II		Các môn học, mô đun chuyên môn	42	1185	215	875	95
II.1		Các môn học, mô đun cơ sở	9	135	129	0	6
MH8	MATY017	Tổ chức lao động và kỹ thuật nhà bếp	3	45	43	0	2
MH9	MATS023	Thực phẩm và sinh lý dinh dưỡng	3	45	43	0	2
MH10	MAXD017	Xây dựng thực đơn	3	45	43	0	2
II.2		Các môn học, mô đun chuyên môn	33	1050	86	875	89
MH11	MALC023	Lý thuyết chế biến	4	60	58	0	2
MĐ12	MATV020	Thực hành chế biến món ăn Việt	3	90	0	75	15
MĐ13	MATU020	Thực hành chế biến món ăn Âu	3	90	0	75	15
MĐ14	MACT020	Kỹ thuật cắt tía và trang trí tiệc	2	60	0	50	10
MĐ15	MATM023	Thực hành chế tráng miệng	2	60	0	50	10
MĐ16	MATB023	Thực hành chế biến bánh	2	60	0	50	10
MĐ17	MADD023	Thực hành chế biến món ăn nhà trẻ và dinh dưỡng	2	60	0	50	10
MĐ18	MATA019	Thực hành chế biến món ăn Á	3	90	0	75	15
MĐ19	TNNAC023	Tiếng anh chuyên ngành chế biến	2	30	28	0	2
MĐ20	TMACĐ024	Chuyên đề tốt nghiệp	10	450	0	450	0
III		Môn học, mô đun tự chọn	2	30	28	0	2
MH21	MABV023	Vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong nhà hàng	2	30	28	0	2
		Tổng	54	1440	328	1003	109

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung

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.

- Môn học: Giáo dục chính trị (Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày ngày 06 tháng 12 năm 2018)

- Môn học: Pháp luật (Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTĐ ngày 26 tháng 9 năm 2018)
- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTĐ ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)
- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTĐ ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)
- Môn học: Giáo dục Quốc phòng an ninh Thông tư số 10 /2018/TT-BLĐTĐ ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.)
- Môn học: Tin học (Thông tư số 11 /2018/TT-BLĐTĐ ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)
- Môn học: Tiếng Anh (Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTĐ ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

4.2. Các môn học, mô đun tự chọn

Thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo tự chọn được thiết kế sao cho tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo tự chọn cộng với tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc bằng hoặc lớn hơn thời gian thực học tối thiểu đã quy định nhưng không được vượt quá thời gian thực học đã quy định trong kế hoạch đào tạo của toàn khoá;

4.3. Cách thức đào tạo

Chương trình đào tạo được tổ chức đào tạo theo hình thức tích lũy mô đun, tích lũy tín chỉ do Hiệu trưởng quyết định cho từng khoá học hoặc từng ngành học căn cứ tình hình cụ thể của từng năm học

4.4. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định. Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện nhà trường dành thời gian cho các hoạt động ngoại khóa bao gồm:

- Quản lý, giáo dục sinh viên ngoài giờ;
- Tổ chức cho sinh viên tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo;
- Tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ, thể dục thể thao, các câu lạc bộ ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: ngày quốc khánh 2/9, ngày giải phóng thủ đô 10/10, ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, ngày thành lập Đảng 03/02, ngày thành lập Đoàn 26/03, ngày chiến thắng 30/04 và quốc tế lao động 1/5, ngày sinh nhật Bác 19/05.
- Mặt khác có thể tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa giữa nhà trường với địa phương, ...

4.5. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

- Tất cả các môn học, mô đun đào tạo khi kết thúc đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học theo thông tư số 04/2022/TT-BLĐTĐ ngày 30 tháng 3 năm 2022 và Quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội hiện hành.
- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành, báo cáo thực tập nghề, báo cáo tốt nghiệp
- Thời gian kiểm tra:
- + Lý thuyết: Không quá 120 phút.
- + Thi vấn đáp: 10 phút chuẩn bị + 5-10 phút trả lời.
- + Thực hành: Không quá 4 giờ

4.6. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ cao đẳng theo từng ngành, phải tích lũy đủ số mô đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp cao đẳng danh hiệu cử nhân thực hành cho người học.

4.7. Các chú ý khác

- Môn học bắt buộc là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức chính yếu của mỗi chương trình và bắt buộc sinh viên phải tích lũy;

- Môn học tự chọn là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức cần thiết, nhưng sinh viên được tự chọn theo hướng dẫn của trường nhằm đa dạng hoá hướng chuyên môn hoặc được tự chọn tuỳ ý để tích lũy đủ số môn học quy định cho mỗi chương trình.
- Chương trình cần được thực hiện nghiêm túc đảm bảo tổng số tiết học theo quy định. Thứ tự giảng dạy các môn học môn học phải thoả mãn điều kiện tiên quyết và vị trí môn học (môn học tiên quyết là đăng ký môn học, mô đun trước thì được đăng ký môn học, mô đun tiếp theo).
- Kết quả của các môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh; Giáo dục thể chất không tính vào điểm trung bình chung của học kỳ, năm học, trung bình chung tích lũy và xếp loại tốt nghiệp của người học, nhưng là một trong những điều kiện xét tốt nghiệp.
- Một giờ học thực hành/ tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút.
- Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ.
- Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết.

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 430/QĐ-TMDL ngày 16 tháng 9 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)

Tên ngành: Hướng dẫn du lịch

Mã ngành: 5810103

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp PTHPT hoặc tương đương

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

Thời gian đào tạo: 2 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

Chương trình khung trung cấp chuyên nghiệp ngành Hướng dẫn du lịch được thiết kế để đào tạo người học trở thành hướng dẫn viên du lịch, nhân viên thị trường, nhân viên điều hành chương trình du lịch và thuyết minh viên tại điểm có đạo đức và ý thức kỷ luật, tác phong chuyên nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp.

- Sau khi tốt nghiệp người học có khả năng tiếp tục học tập và nghiên cứu các lĩnh vực thuộc ngành Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành, Việt Nam học theo các chương trình đào tạo liên thông ở trình độ cao đẳng, đại học.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

* Về kiến thức

- Trình bày được đặc điểm đặc trưng của văn hóa vùng miền, dân tộc;
- Trình bày được các tuyến, điểm du lịch cụ thể, hệ thống tài nguyên du lịch của các tuyến điểm, vùng miền;
- Mô tả được các quy trình nghiệp vụ cơ bản của người hướng dẫn viên;
- Trình bày được những đặc điểm văn hóa, lịch sử, xã hội chuyên sâu, khác biệt của điểm du lịch;
- Trình bày được đặc điểm, giá trị nổi bật của điểm du lịch (giá trị cảnh quan, thẩm mỹ, lịch sử, văn hóa, khoa học...);
- Mô tả được quy trình tổ chức thực hiện chương trình du lịch, kiến thức về viết bài thuyết minh, hướng dẫn đối tượng tham quan du lịch; quy trình xử lý các tình huống

phát sinh trong quá trình thực hiện chương trình du lịch; cách thức tổ chức các hoạt động hoạt náo cho khách du lịch;

- Mô tả được các quy trình nghiệp vụ cơ bản của tổ chức xúc tiến, quảng cáo và bán sản phẩm, 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;

- Thiết kế được chương trình du lịch, điều hành và tổ chức thực hiện chương trình du lịch, đánh giá kết quả kinh doanh và tổng kết công việc;

- Xác định được kiến thức về nhiều lĩnh vực khác nhau (địa lý, cảnh quan, lịch sử dân tộc, đất nước...) của các quốc gia;

- 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.

*** Về kỹ năng**

- Xây dựng và bán được các sản phẩm du lịch như chương trình du lịch tham quan thuần túy, chương trình teambuilding, chương trình du lịch MICE, chương trình gala lunch/dinner;

- Tổ chức hoạt động tham quan, vui chơi, giải trí cho khách du lịch;

- Thuyết minh tại điểm du lịch và trên các phương tiện giao thông;

- Sử dụng đúng, an toàn các loại trang thiết bị hỗ trợ tại điểm tham quan và trên phương tiện phục vụ khách du lịch;

- Điều hành được các công việc hàng ngày và quản lý thời gian cá nhân và nhóm làm việc một cách hiệu quả;

- Giám sát, kiểm tra, đánh giá kết quả công việc đảm bảo đúng quy trình và tiêu chuẩn tại bộ phận hướng dẫn du lịch;

- Giải quyết được các yêu cầu và tình huống trong quá trình phục vụ khách;

- Giao tiếp lịch sự, thân thiện với khách hàng, cấp trên và đồng nghiệp;

- Làm được các loại mẫu biểu, báo cáo, văn bản đối nội, hợp đồng thông dụng đối với các đơn vị đối tác du lịch và khách hàng;

- Thực hiện được thao tác nghiệp vụ thanh toán, các giao dịch với các nhà cung ứng dịch vụ và khách hàng;

- 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;

*** Về thái độ và đạo đức nghề nghiệp**

- Có ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp và tinh thần trách nhiệm cao trong công việc;

- Tôn trọng các tiêu chuẩn đạo đức nghề nghiệp;

- Thân thiện, cởi mở, sẵn sàng phục vụ và bảo đảm an toàn sức khỏe, tính mạng khách du lịch;
- Có tinh thần hợp tác làm việc nhóm; thiện chí trong tiếp nhận ý kiến và giải quyết khó khăn, vướng mắc trong công việc;
- Có ý thức tự học, tự bồi dưỡng, trau dồi kinh nghiệm để nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ, thích ứng với sự phát triển của thực tiễn trong lĩnh vực hoạt động dịch vụ du lịch;
- Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong quá trình tác nghiệp.

1.3 Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp đạt trình độ Trung cấp nghề hướng dẫn du lịch, học sinh có được các kiến thức và kỹ năng cần thiết để đảm đương các vị trí như:

- Hướng dẫn tại điểm tham quan, hướng dẫn viên địa phương, hướng dẫn viên toàn tuyến, hướng dẫn viên dưới các hình thức khác (chủ yếu đối với khách Việt Nam) và các vị trí khác tùy theo khả năng cá nhân và yêu cầu của công việc.
- Nhân viên thị trường, nhân viên điều hành chương trình du lịch, thuyết minh viên tại điểm.
- Tham gia phục vụ những nghiên cứu nhỏ và vừa trong các tổ chức lữ hành và hướng dẫn.
- 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.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học.

** Thời gian của khóa học và thời gian thực học:*

- Thời gian khóa học: 2 năm
- Thời gian học tập : 90 tuần
- Thời gian thực học: 1470 giờ
- Thời gian ôn, kiểm tra hết mô đun/môn học: 76 giờ

** Phân bố thời gian thực học:*

- Thời gian học các môn học chung : 255 giờ
- Thời gian học các mô đun, môn học đào tạo nghề: 1245 Giờ
- Thời gian học lý thuyết: 349 giờ; Thời gian học thực hành: 1045 giờ

** Thời gian học các môn văn hoá Trung học phổ thông đối với hệ tuyển sinh tốt nghiệp Trung học cơ sở: 1020 giờ (theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo trong chương trình khung trung cấp chuyên nghiệp).*

3. Chương trình đào tạo

MH/MĐ	Mã	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
				Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ TN/bài tập/thảo luận	Thi/ Kiểm tra
I		Các môn học chung	11	225	85	128	12
MH1	TCBCT023	Giáo dục Chính trị	2	30	15	13	2
MH2	TCBPL023	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH3	TGDTC024	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH4	TGDQP023	Giáo dục quốc phòng - an ninh	2	45	21	21	3
MH5	TCNTH023	Tin học	2	45	15	29	1
MH6	TNNAB024	Tiếng Anh cơ bản	2	60	21	36	3
MH7	TNNAB224	Tiếng Anh cơ bản 2	1	30	9	20	1
II		Các môn học, mô đun đào tạo nghề	44	1245	264	917	64
II.1		Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	9	135	126	0	9
MH8	DLKD023	Kinh tế du lịch	3	45	42	0	3
MH9	DLTL023	Tâm lý du lịch	2	30	28	0	2
MH10	DLVD023	Văn hóa du lịch	4	60	56	0	4
MH11		Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	35	1110	138	917	55
MH12	NNLH123	Tiếng Anh chuyên ngành Lễ hành-Hướng dẫn 1	3	45	42	0	3
MĐ13	NNLH223	Tiếng Anh chuyên ngành Lễ hành-Hướng dẫn 2	3	90	0	85	5
MH14	DLND023	Nghiệp vụ hướng dẫn du lịch	2	30	28	0	2
MĐ15	DLHD123	Thực hành nghiệp vụ hướng dẫn du lịch 1	3	90	0	75	15
MH16	DLLH017	Nghiệp vụ lễ hành	2	30	28	0	2
MĐ17	DLHL023	Thực hành nghiệp vụ lễ hành	3	90	0	75	15
	DLTD023	Tuyển điểm du lịch	4	60	40	16	4
II.2	TDLNN024	Thực tập nghề nghiệp	5	225	-	216	9
MĐ18	TDCĐN024	Thực tập tốt nghiệp	10	450		450	
		Tổng cộng	55	1470	349	1045	76

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung

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.

- Môn học: Giáo dục chính trị (Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày ngày 06 tháng 12 năm 2018)

- Môn học: Pháp luật (Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày ngày 26 tháng 9 năm 2018)

- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

- Môn học: Giáo dục Quốc phòng an ninh Thông tư số 10 /2018/TT-BLĐTĐBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.)

- Môn học: Tin học (Thông tư số 11 /2018/TT-BLĐTĐBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

- Môn học: Tiếng Anh (Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTĐBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

4.2. Các môn học, mô đun tự chọn

Thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo tự chọn được thiết kế sao cho tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo tự chọn cộng với tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc bằng hoặc lớn hơn thời gian thực học tối thiểu đã quy định nhưng không được vượt quá thời gian thực học đã quy định trong kế hoạch đào tạo của toàn khoá;

4.3. Cách thức đào tạo

Chương trình đào tạo được tổ chức đào tạo theo hình thức tích lũy mô đun, tích lũy tín chỉ do Hiệu trưởng quyết định cho từng khoá học hoặc từng ngành học căn cứ tình hình cụ thể của từng năm học

4.4. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định.

Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện nhà trường dành thời gian cho các hoạt động ngoại khóa bao gồm:

- Quản lý, giáo dục sinh viên ngoài giờ;

- Tổ chức cho sinh viên tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo;

- Tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ, thể dục thể thao, các câu lạc bộ ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: ngày quốc khánh 2/9, ngày giải phóng thủ đô 10/10, ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, ngày thành lập Đảng 03/02, ngày thành lập Đoàn 26/03, ngày chiến thắng 30/04 và quốc tế lao động 1/5, ngày sinh nhật Bác 19/05.

- Mặt khác có thể tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa giữa nhà trường với địa phương, ...

4.5. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

- Tất cả các môn học, mô đun đào tạo khi kết thúc đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học theo thông tư số 04/2022/TT-BLĐTĐBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 và Quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội hiện hành.

- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành, báo cáo thực tập nghề, báo cáo tốt nghiệp

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút.

+ Thi vấn đáp: 10 phút chuẩn bị + 5-10 phút trả lời.

+ Thực hành: Không quá 4 giờ

4.6. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ cao đẳng theo từng ngành, phải tích lũy đủ số mô đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp cao đẳng danh hiệu cử nhân thực hành cho người học.

4.7. Các chú ý khác

- Môn học bắt buộc là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức chính yếu của mỗi chương trình và bắt buộc sinh viên phải tích lũy;

- Môn học tự chọn là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức cần thiết, nhưng sinh viên được tự chọn theo hướng dẫn của trường nhằm đa dạng hoá hướng chuyên môn hoặc được tự chọn tuỳ ý để tích lũy đủ số môn học quy định cho mỗi chương trình.

- Chương trình cần được thực hiện nghiêm túc đảm bảo tổng số tiết học theo quy định. Thứ tự giảng dạy các môn học môn học phải thoả mãn điều kiện tiên quyết và vị trí môn học (môn học tiên quyết là đăng ký môn học, mô đun trước thì được đăng ký môn học, mô đun tiếp theo).

- Kết quả của các môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh; Giáo dục thể chất không tính vào điểm trung bình chung của học kỳ, năm học, trung bình chung tích lũy và xếp loại tốt nghiệp của người học, nhưng là một trong những điều kiện xét tốt nghiệp.

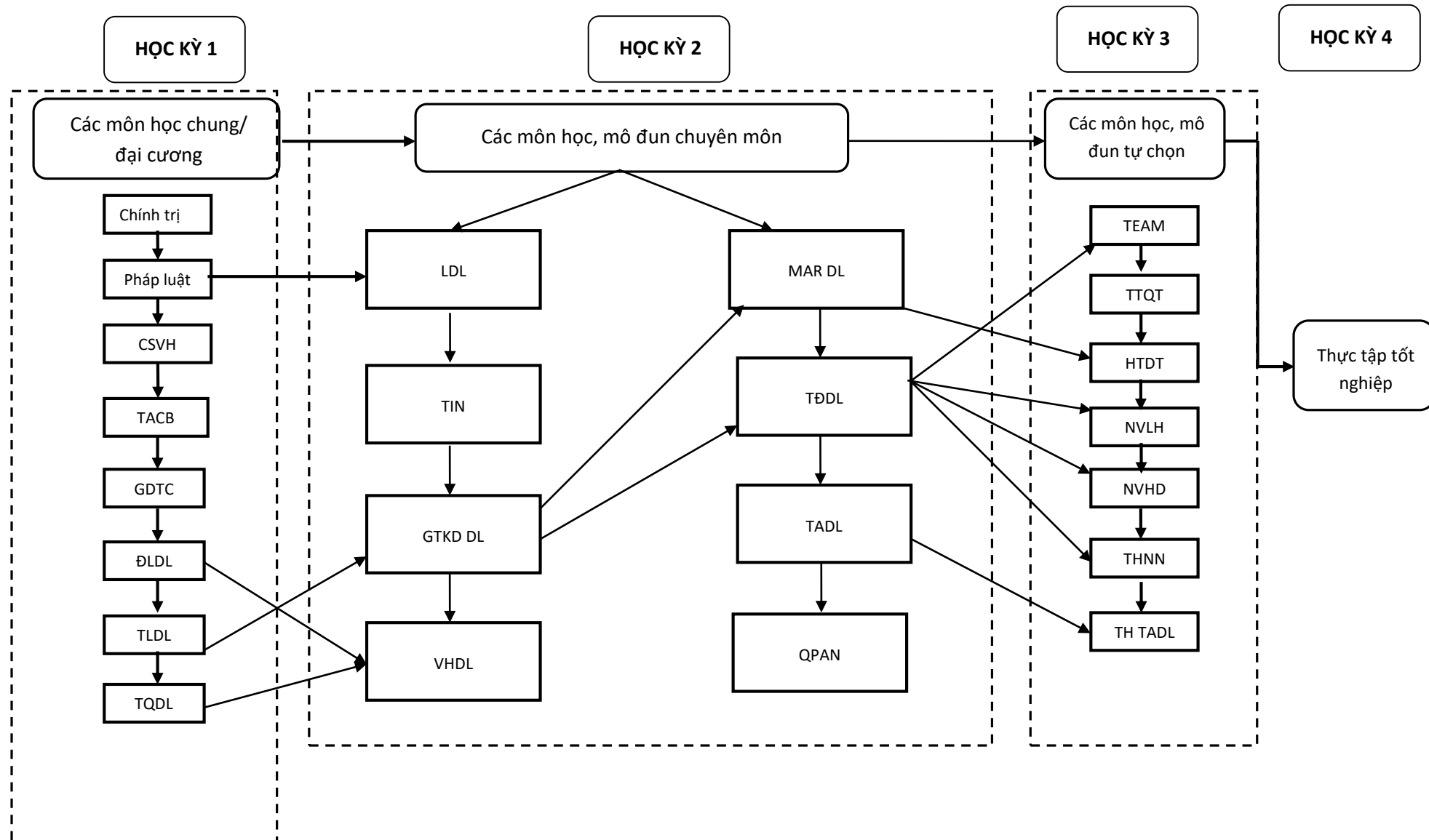
- Một giờ học thực hành/ tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút.

- Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ.

- Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết.

PHỤ LỤC 01

Sơ đồ mối liên hệ và tiến trình đào tạo các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo



PHỤ LỤC 02

Kế hoạch giảng dạy dự kiến HỌC KỲ I

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Giáo dục Chính trị	2	30
2	Pháp luật	1	15
3	Giáo dục thể chất	1	30
4	Địa lý du lịch	3	45
5	Tiếng Anh cơ bản 1	3	90
6	Tổng quan du lịch	3	45
7	Tâm lý du lịch	3	45
8	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2	30
	Cộng	18	330

HỌC KỲ II

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Luật du lịch	2	30
2	Văn hóa du lịch	3	45
3	Marketing du lịch	3	45
4	Tuyến điểm du lịch	4	60
5	Tin học	2	45
6	Giao tiếp trong kinh doanh du lịch	2	30
7	Tiếng anh chuyên ngành hướng dẫn lữ hành	3	45
8	Giáo dục QPAN	2	45
	Cộng	21	345

HỌC KỲ III

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Hoạt động Teambuilding	2	30
2	Hệ thống di tích lịch sử và các danh thắng của Việt Nam	2	30
3	Thanh toán quốc tế trong du lịch	2	30
4	Nghệp vụ lữ hành	4	120
5	Thực hành Tiếng anh chuyên ngành hướng dẫn lữ hành	3	90
6	Nghệp vụ hướng dẫn du lịch	4	150
7	Thực tập nghề nghiệp	5	225
	Cộng	22	675

HỌC KỲ IV

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Chuyên đề tốt nghiệp	10	450
	Cộng	10	450

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 430/QĐ-TMDL ngày 16 tháng 9 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)

Tên ngành: Quản trị khách sạn

Mã ngành: 5810201

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương (trở lên)

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

Thời gian đào tạo: 2 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

Đào tạo nhân viên nghiệp vụ có đủ kiến thức và kỹ năng ở trình độ trung cấp chuyên ngành nhà hàng - khách sạn có thể đảm nhiệm các vị trí nhân viên phục vụ bàn, bar, lễ tân, bếp, buồng... tại các cơ sở kinh doanh ăn uống và lưu trú như Khách sạn, nhà nghỉ, nhà hàng... Kể cả khách sạn và nhà hàng cao cấp.

- Sau khi tốt nghiệp sinh viên có khả năng tiếp tục học tập và nghiên cứu các lĩnh vực thuộc ngành kinh doanh lưu trú và ăn uống theo các chương trình đào tạo liên thông ở trình độ cao đẳng, đại học.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

* Về kiến thức

- Trình bày được các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật và văn hóa xã hội phù hợp với chuyên ngành như: Luật Du lịch, Luật Bảo vệ môi trường, pháp luật trong kinh doanh, Luật Kinh tế...;

- Trình bày được những hiểu biết khái quát về ngành du lịch, tổng quan về du lịch và khách sạn nhà hàng;

- Mô tả được vị trí, vai trò của lĩnh vực khách sạn - nhà hàng trong ngành Du lịch và đặc trưng của hoạt động và tác động của khách sạn - nhà hàng 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;

- Trình bày được nguyên lý, quy trình quản trị nói chung, quản trị quá trình điều hành khách sạn;

- Mô tả được các quy trình nghiệp vụ cơ bản của khách sạn: nghiệp vụ lễ tân, nghiệp vụ phòng, nghiệp vụ nhà hàng, pha chế thức uống 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 tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ khách sạn và cách thức đánh giá chất lượng;

- Trình bày 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;

- 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.

* Về kỹ năng

- Giao tiếp tốt với khách hàng, phù hợp với yêu cầu phục vụ khách tại tất cả các vị trí của các bộ phận trong khách sạn như: bộ phận lễ tân, bộ phận buồng, nhà hàng hoặc bộ phận yến tiệc, hội nghị - hội thảo;

- 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;

- Lập được các loại báo cáo, soạn thảo được văn bản đối nội, hợp đồng thông dụng của khách sạn - nhà hàng;

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

- 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.

*** Về thái độ và đạo đức nghề nghiệp**

- Có ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp và tinh thần trách nhiệm cao trong công việc;
- Tôn trọng các tiêu chuẩn đạo đức nghề nghiệp;
- Thân thiện, cởi mở, sẵn sàng phục vụ và bảo đảm an toàn sức khỏe, tính mạng khách du lịch;
- Có tinh thần hợp tác làm việc nhóm; thiện chí trong tiếp nhận ý kiến và giải quyết khó khăn, vướng mắc trong công việc;
- Có ý thức tự học, tự bồi dưỡng, trau dồi kinh nghiệm để nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ, thích ứng với sự phát triển của thực tiễn trong lĩnh vực hoạt động dịch vụ du lịch;
- Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong quá trình tác nghiệp.

1.3 Vị trí việc làm 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:

- Lễ tân;
- Buồng;
- Nhà hàng;
- Kinh doanh - tiếp thị;
- Phụ bar;
- Phụ bếp;
- An ninh.

- 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.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học.

** Thời gian của khóa học và thời gian thực học:*

- Thời gian khóa học: 2 năm
- Thời gian học tập: 90 tuần
- Thời gian thực học: 1425 giờ
- Thời kiểm tra hết môn: 93 giờ

** Phân bổ thời gian thực học:*

- Thời gian học các môn học chung: 255 giờ
- Thời gian học các mô đun, môn học đào tạo nghề: 1170 giờ
- Thời gian học lý thuyết: 391 giờ; Thời gian học thực hành: 941 giờ; kiểm tra: 93

** 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 logic sư phạm, đảm bảo học sinh có thể tiếp thu được các kiến thức, kỹ năng chuyên môn nghề có hiệu quả).

3. Nội dung chương trình

Mã MH/MĐ		Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
				Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ TN/bài tập/thảo luận	Thi/ Kiểm tra
I		Các môn học chung	11	255	94	148	13
MH1	TCBCT023	Giáo dục Chính trị	2	30	15	13	2
MH2	TCBPL023	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH3	TGDTC024	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH4	TGDQP023	Giáo dục quốc phòng - an ninh	2	45	21	21	3
MH5	TCNTH023	Tin học	2	45	15	29	1
MH6	TNNAB124	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60	21	36	3
	TNNAB224	Tiếng Anh cơ bản 2	1	30	9	20	1
II		Các môn học, mô đun đào tạo nghề	44	1072	206	800	80
II.1		Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	7	7	7	7	7
MH7	DLKD023	Kinh tế du lịch	3	45	42	0	3
MH8	DLTL023	Tâm lý du lịch	2	30	28	0	2
MH9	DLTT023	Nghiệp vụ thanh toán	2	30	28	0	2
MH10		Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	37	1065	199	793	73
MH11	NNAK123	Tiếng Anh chuyên ngành quản trị khách sạn 1	3	45	42	0	3
MH12	DLBA023	Nghiệp vụ Bar	3	90	0	75	15
MH13	DLQS023	Giao tiếp trong kinh doanh du lịch	2	30	28	0	2
MH14	DLQS023	Tổ chức sự kiện	2	30	28	0	2
MH15	DLLT023	Nghiệp vụ lễ tân	2	30	28	0	2
MĐ16	DLHT023	Thực hành nghiệp vụ lễ tân	3	90	0	75	15
MH17	DLBU023	Nghiệp vụ buồng	2	30	28	0	2
MĐ18	DLHB023	Thực hành nghiệp vụ buồng	2	60	0	50	10
II.2	DLNH023	Nghiệp vụ nhà hàng	2	30	28	0	2
MĐ18	DLHH023	Thực hành nghiệp vụ nhà hàng	3	90	0	75	15
MH19	NNAK223	Tiếng Anh chuyên ngành quản trị khách sạn 2	3	90	17	68	5
MĐ20	TDLCĐ024	Chuyên đề tốt nghiệp	10	450		450	
		Tổng cộng	55	1425	391	941	93

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung

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.

- Môn học: Giáo dục chính trị (Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06 tháng 12 năm 2018)

- Môn học: Pháp luật (Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018)

- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

- Môn học: Giáo dục Quốc phòng an ninh Thông tư số 10 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.)

- Môn học: Tin học (Thông tư số 11 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

- Môn học: Tiếng Anh (Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)

4.2. Các môn học, mô đun tự chọn

Thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo tự chọn được thiết kế sao cho tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo tự chọn cộng với tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc bằng hoặc lớn hơn thời gian thực học tối thiểu đã quy định nhưng không được vượt quá thời gian thực học đã quy định trong kế hoạch đào tạo của toàn khoá;

4.3. Cách thức đào tạo

Chương trình đào tạo được tổ chức đào tạo theo hình thức tích lũy mô đun, tích lũy tín chỉ do Hiệu trưởng quyết định cho từng khoá học hoặc từng ngành học căn cứ tình hình cụ thể của từng năm học

4.4. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định.

Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện nhà trường dành thời gian cho các hoạt động ngoại khóa bao gồm:

- Quản lý, giáo dục sinh viên ngoài giờ;

- Tổ chức cho sinh viên tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo;

- Tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ, thể dục thể thao, các câu lạc bộ ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: ngày quốc khánh 2/9, ngày giải phóng thủ đô 10/10, ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, ngày thành lập Đảng 03/02, ngày thành lập Đoàn 26/03, ngày chiến thắng 30/04 và quốc tế lao động 1/5, ngày sinh nhật Bác 19/05.

- Mặt khác có thể tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa giữa nhà trường với địa phương, ...

4.5. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

- Tất cả các môn học, mô đun đào tạo khi kết thúc đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học theo thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 và Quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ tại Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội hiện hành.

- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành, báo cáo thực tập nghề, báo cáo tốt nghiệp

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút.

+ Thi vấn đáp: 10 phút chuẩn bị + 5-10 phút trả lời.

+ Thực hành: Không quá 4 giờ

4.6. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ cao đẳng theo từng ngành, phải tích lũy đủ số mô đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp cao đẳng danh hiệu cử nhân thực hành cho người học.

4.7. Các chú ý khác

- Môn học bắt buộc là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức chính yếu của mỗi chương trình và bắt buộc sinh viên phải tích lũy;
- Môn học tự chọn là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức cần thiết, nhưng sinh viên được tự chọn theo hướng dẫn của trường nhằm đa dạng hoá hướng chuyên môn hoặc được tự chọn tuỳ ý để tích lũy đủ số môn học quy định cho mỗi chương trình.
- Chương trình cần được thực hiện nghiêm túc đảm bảo tổng số tiết học theo quy định. Thứ tự giảng dạy các môn học môn học phải thoả mãn điều kiện tiên quyết và vị trí môn học (môn học tiên quyết là đăng ký môn học, mô đun trước thì được đăng ký môn học, mô đun tiếp theo).
- Kết quả của các môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh; Giáo dục thể chất không tính vào điểm trung bình chung của học kỳ, năm học, trung bình chung tích lũy và xếp loại tốt nghiệp của người học, nhưng là một trong những điều kiện xét tốt nghiệp.
- Một giờ học thực hành/ tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút.
- Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ.
- Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 430/QĐ-TMDL ngày 16 tháng 9 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)

Tên ngành: Tiếng Anh
Mã ngành: 5220206
Trình độ đào tạo: Trung cấp
Hình thức đào tạo: Chính quy
Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học cơ sở hoặc tương đương trở lên
Thời gian đào tạo: 2 năm

1. Mục tiêu đào tạo:

1.1. Mục tiêu chung:

- Đào tạo nguồn nhân lực hành nghề trong lĩnh vực Tiếng Anh trình độ trung cấp có kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp, đạo đức, lương tâm nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp, có sức khỏe, có năng lực làm việc tốt đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế – xã hội.
- Sau khi tốt nghiệp người học có thể tiếp tục tự học, tham gia học tập ở bậc học cao hơn, tích lũy những phẩm chất và kỹ năng cá nhân cũng như nghề nghiệp quan trọng để trở thành chuyên gia trong lĩnh vực chuyên môn của mình.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

1.2.1. Kiến thức:

- Trình bày được các quy định cơ bản, cần thiết về tính đặc thù của ngành, nghề khi làm việc với đối tác là người nước ngoài, đảm bảo không gây ảnh hưởng phương hại đến bí mật, lợi ích và an ninh quốc gia;
- Trình bày được kiến thức ngôn ngữ về ngữ pháp, phát âm, từ vựng, cấu trúc tiếng Anh được sử dụng phổ biến trong giao tiếp hằng ngày;
- Trình bày được kiến thức ngôn ngữ về ngữ pháp, phát âm, từ vựng, cấu trúc tiếng Anh chuyên ngành được sử dụng trong các lĩnh vực nghề nghiệp văn phòng, học vụ, biên dịch của ngành Tiếng Anh;
- Xác định và nhận biết được các lĩnh vực nghề nghiệp của ngành Tiếng Anh ở vị trí công việc văn phòng, học vụ, biên dịch và các tình huống sử dụng ngoại ngữ trong các lĩnh vực nghề nghiệp của ngành Tiếng Anh;
- Xác định và trình bày được kiến thức nghề nghiệp, các quy trình thực hiện công việc, các quy tắc xử lý công việc trong các lĩnh vực nghề nghiệp của ngành Tiếng Anh;
- 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.

1.2.2. Kỹ năng:

- Sử dụng được tiếng Anh, đạt bậc 3/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề.
- Sắp xếp được một số buổi gặp gỡ, tọa đàm theo yêu cầu của đối tác hai bên;
- Vận dụng các kiến thức ngôn ngữ về ngữ pháp, phát âm, từ vựng, cấu trúc Tiếng Anh vào các lĩnh vực nghề nghiệp liên quan tới công việc hành chính - văn phòng, học vụ, biên dịch để thực hiện các nhiệm vụ công việc;
- Ghi nhận, xác định được các ý chính, và chuyển tiếp được thông tin đơn giản rõ ràng bằng giọng nói chuẩn trong các bài nói, cuộc đối thoại, thảo luận đơn giản;
- Giao tiếp, trao đổi thông tin, trình bày ý kiến về các vấn đề hàng ngày trong các tình huống trong kinh doanh, trong tư vấn và chăm sóc khách hàng;
- Đọc hiểu, phân loại, và sắp xếp các tài liệu tiếng Anh có nội dung trao đổi thông tin thông thường hoặc tài liệu tiếng Anh trong lĩnh vực thương mại;
- Soạn thảo được thư từ, email bằng tiếng Anh;
- Viết được biên bản cho các buổi họp có sử dụng tiếng Anh;
- Hỗ trợ dịch các hợp đồng thương mại cơ bản, tài liệu kinh doanh, thư tín thương mại cơ bản bằng tiếng Anh;

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

1.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Có thái độ tự tôn đối với văn hoá và ngôn ngữ của dân tộc đồng thời tôn trọng văn hoá và ngôn ngữ các dân tộc khác trên thế giới, góp phần vào quá trình phát triển và hội nhập của đất nước.

+ Thể hiện ý thức tích cực học tập, rèn luyện kỹ năng nghề nghiệp và phẩm chất cá nhân cần thiết để đáp ứng yêu cầu của công việc và của nhà tuyển dụng.

1.3 Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp, sinh viên Trung cấp nghề tiếng Anh vào làm việc tại các vị trí sau:

- Hành chính văn phòng;
- Học vụ trong cơ sở đào tạo tiếng Anh;
- Biên dịch.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khoá học

- Số lượng môn học: 20
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 57 tín chỉ (1440 giờ)
- Khối lượng các môn học chung: 255 giờ
- Khối lượng môn học, mô đun chuyên môn: 1185 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 491 giờ
- Thực hành, thực tập: 902 giờ
- Kiểm tra:

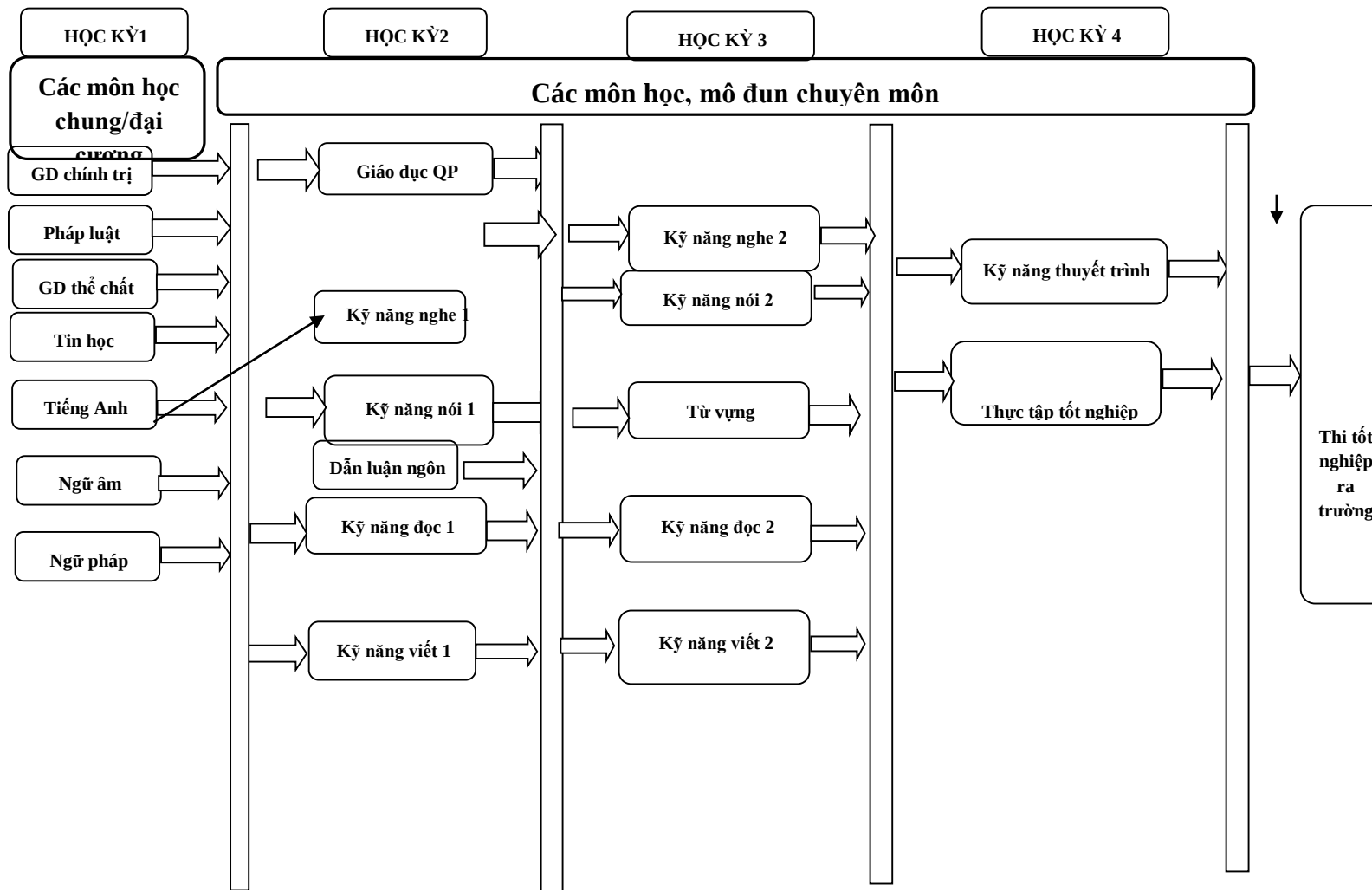
47 giờ

3. Nội dung chương trình

MH/ MĐ	Mã	Tên môn học/ mô đun	TC	Thời gian học tập (giờ)			
				Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/ Bài tập thảo luận	Kiểm tra
I		Các môn học chung/đại cương	11	255	94	148	13
MH1	TCBCT023	Giáo dục Chính trị	2	30	15	13	2
MH2	TCBPL023	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH3	TGDTC024	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH4	TGDQP023	Giáo dục quốc phòng - an ninh	2	45	21	21	3
MH5	TCNTH023	Tin học	2	45	15	29	1
MH6	TNNAB124	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60	21	36	3
MH7	TNNAB224	Tiếng Anh cơ bản 2	1	30	9	20	1
II		Các môn học, mô đun chuyên môn	46	1185	397	754	34
II.1		Các môn học, mô đun cơ sở	23	390	299	74	17
MH8	NNLN017	Dẫn luận ngôn ngữ	2	30	28	0	2
MĐ9	NNNA020	Ngữ âm Tiếng Anh	3	45	42	0	3
MH10	NNNP017	Ngữ pháp Tiếng Anh	3	90	14	74	2
MH11	NNTV020	Từ vựng tiếng Anh	3	45	43	0	2
MH12	NNKG123	Kỹ năng Nghe 1	3	45	43	0	2
MH13	NNKN123	Kỹ năng Nói 1	3	45	43	0	2
MH14	NNKD123	Kỹ năng Đọc 1	3	45	43	0	2
MH15	NNKV123	Kỹ năng Viết 1	3	45	43	0	2
II.2		Các môn học, mô đun chuyên môn	23	795	98	680	17
MĐ16	NNKG223	Kỹ năng Nghe 2	3	90	14	74	2
MĐ17	NNKN223	Kỹ năng Nói 2	4	135	14	117	4
MĐ18	NNKD223	Kỹ năng Đọc 2	2	60	14	42	4
MĐ19	NNKV223	Kỹ năng Viết 2	2	60	14	42	4
MH20	NNKT020	Kỹ năng thuyết trình	3	45	42	0	3
MĐ21	TNNTN025	Thực tập tốt nghiệp	9	405	0	405	
		Tổng	57	1440	491	902	47

4. Sơ đồ mối liên hệ và tiến trình đào tạo các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo

Tên ngành, nghề: Tiếng Anh
Mã ngành, nghề: 5220206



5. Kế hoạch giảng dạy dự kiến**HỌC KỲ I**

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Giáo dục Chính trị	2	30
2	Pháp luật	1	15
3	Giáo dục thể chất	1	30
4	Tin học	2	30
5	Tiếng Anh	3	90
6	Ngữ âm	3	45
7	Ngữ pháp	3	90
	Cộng	16	330

HỌC KỲ II

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Giáo dục quốc phòng – an ninh	2	45
2	Dẫn luận ngôn ngữ	2	30
3	Kỹ năng nghe 1	3	45
4	Kỹ năng nói 1	3	45
5	Kỹ năng đọc 1	3	45
6	Kỹ năng viết 1	3	45
	Cộng	16	255

HỌC KỲ III

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Kỹ năng nghe 2	3	90
2	Kỹ năng nói 2	4	135
3	Kỹ năng đọc 2	2	60
4	Kỹ năng viết 2	2	60
5	Từ vựng	3	45
	Cộng	14	390

HỌC KỲ IV

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Kỹ năng thuyết trình	3	45
2	Thực tập tốt nghiệp	9	405
	Cộng	12	450

6. Hướng dẫn sử dụng chương trình

6.1. Các môn học chung

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.

6.2. Các môn học, mô đun tự chọn

Thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo tự chọn được thiết kế sao cho tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo tự chọn cộng với tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc bằng hoặc lớn hơn thời gian thực học tối thiểu đã quy định nhưng không được vượt quá thời gian thực học đã quy định trong kế hoạch đào tạo của toàn khoá;

6.3. Cách thức đào tạo

Chương trình đào tạo được tổ chức đào tạo theo hình thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ do Hiệu trưởng quyết định cho từng khoá học hoặc từng ngành học căn cứ tình hình cụ thể của từng năm học

6.4. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định.

Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện nhà trường dành thời gian cho các hoạt động ngoại khóa bao gồm:

- Quản lý, giáo dục sinh viên ngoài giờ;
- Tổ chức cho sinh viên tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo;
- Tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ, thể dục thể thao, các câu lạc bộ ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: ngày quốc khánh 2/9, ngày giải phóng thủ đô 10/10, ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, ngày thành lập Đảng 03/02, ngày thành lập Đoàn 26/03, ngày chiến thắng 30/04 và quốc tế lao động 1/5, ngày sinh nhật Bác 19/05.
- Mặt khác có thể tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa giữa nhà trường với địa phương, ...

6.5. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

- Tất cả các môn học, mô đun đào tạo khi kết thúc 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, báo cáo thực tập nghề

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút.

+ Thi vấn đáp: 10 phút chuẩn bị + 5-10 phút trả lời.

+ Thực hành: Không quá 4 giờ

6.6. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ cao đẳng theo từng ngành, phải tích lũy đủ số mô đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp trung cấp cho người học.

6.7. Các chú ý khác

- Môn học bắt buộc là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức chính yếu của mỗi chương trình và bắt buộc sinh viên phải tích lũy;

- Môn học tự chọn là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức cần thiết, nhưng sinh viên được tự chọn theo hướng dẫn của trường nhằm đa dạng hoá hướng chuyên môn hoặc được tự chọn tùy ý để tích lũy đủ số môn học quy định cho mỗi chương trình.

- Chương trình cần được thực hiện nghiêm túc đảm bảo tổng số tiết học theo quy định. Thứ tự giảng dạy các môn học môn học phải thoả mãn điều kiện tiên quyết và vị trí môn học (môn học tiên quyết là đăng ký môn học, mô đun trước thì được đăng ký môn học, mô đun tiếp theo).

- Kết quả của các môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh; Giáo dục thể chất không tính vào điểm trung bình chung của học kỳ, năm học, trung bình chung tích lũy và xếp loại tốt nghiệp của người học, nhưng là một trong những điều kiện xét tốt nghiệp.

- Một giờ học thực hành/ tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút.

- Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ.

- Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết.

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 430/QĐ-TMDL ngày 16 tháng 9 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)*

Tên ngành, nghề: TIẾNG TRUNG QUỐC

Mã ngành, nghề: 5220209

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học cơ sở hoặc tương đương trở lên

Thời gian đào tạo: 02 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Tiếng Trung Quốc trình độ trung cấp là ngành, nghề đào tạo nhân lực thành thạo các kỹ năng: Nghe, nói, đọc, viết gắn với các lĩnh vực chuyên môn nghề nghiệp như trợ lý, hành chính - văn thư, biên dịch, đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam. Các công việc chủ yếu của nghề được thực hiện tại các bộ phận của tổ chức hoặc cơ sở sản xuất, kinh doanh có sử dụng Tiếng Trung Quốc. Người hành nghề chịu cường độ làm việc cao, chịu áp lực lớn về thời gian và yêu cầu đảm bảo tiến độ công việc. Để hành nghề, người lao động phải có sức khỏe tốt, có ngoại hình phù hợp, đạo đức nghề nghiệp tốt, có đủ kiến thức chuyên môn và kỹ năng nghề đáp ứng với vị trí công việc. Ngoài ra, cần phải thường xuyên học tập, mở rộng kiến thức xã hội, rèn luyện tính cẩn thận, chi tiết, rõ ràng, xây dựng ý thức nghề và say mê nghề.

1.2. Mục tiêu cụ thể

1.2.1. Kiến thức

- Trình bày được các quy định cơ bản, cần thiết về tính đặc thù của ngành, nghề khi làm việc với đối tác là người nước ngoài, đảm bảo không gây ảnh hưởng phương hại đến bí mật, lợi ích và an ninh quốc gia;
- Tổng hợp được từ vựng, lối diễn đạt, cấu trúc ngữ pháp Tiếng Trung Quốc ở trình độ bậc 4 theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam;
- Trình bày được các kiến thức cơ bản về văn hóa, xã hội Trung Quốc;
- Phân tích được các công việc liên quan tới công tác hành chính - văn phòng, các

quy trình tiếp khách, tiếp xúc với khách hàng, dịch thuật các văn bản, tài liệu, quy trình hỗ trợ các phòng ban;

- Trình bày lưu loát những chủ đề đơn giản, quen thuộc hằng ngày trong môi trường xung quanh và những vấn đề thuộc nhu cầu thiết yếu;
- 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.

1.2.2. Kỹ năng

- Sắp xếp được các cuộc hội thảo, tọa đàm, lịch làm việc theo yêu cầu của đối tác hai bên;
- Hỗ trợ được các thành viên trong nhóm hay bộ phận thực hiện mục tiêu đã đề ra trong cơ quan, doanh nghiệp;
- Viết, thuyết trình thành thạo; thảo luận và làm chủ tình huống trong công việc trợ lý, hành chính - văn thư và biên phiên dịch có sử dụng Tiếng Trung;
- Phát âm chuẩn, trôi chảy, có tốc độ phù hợp, đúng trọng âm, ngữ điệu;
- Sử dụng được các quy tắc biến âm, biến điệu trong Tiếng Trung Quốc một cách thành thạo trong xử lý công việc;
- Diễn đạt trôi chảy các ý chính của một văn bản phức tạp về các chủ đề cụ thể và trừu tượng, kể cả những trao đổi kỹ thuật thuộc lĩnh vực chuyên môn của bản thân;
- Sử dụng được linh hoạt, đúng các từ vựng, lối diễn đạt, ngữ pháp, cấu trúc câu thường dùng trong giao tiếp;
- Giao tiếp ở mức độ trôi chảy, tự nhiên với người bản ngữ trong các cuộc trao đổi, hội họp, sự kiện, phiên dịch;
- Diễn đạt mạch lạc, đầy đủ các ý chính của một đoạn văn, chủ đề quen thuộc hằng ngày hay bài phát biểu chuẩn mực, rõ ràng về các chủ đề liên quan đến công tác trợ lý, hành chính - văn phòng;
- Viết được các văn bản, tài liệu rõ ràng, chi tiết với nhiều chủ đề khác nhau và có thể giải thích quan điểm của mình về một vấn đề, nêu ra được những ưu điểm, nhược điểm của các phương án lựa chọn khác nhau;
- Diễn đạt được trôi chảy, rõ ràng những kinh nghiệm, sự kiện, giấc mơ, hy vọng, hoài bão và có thể trình bày ngắn gọn các lý do, giải thích ý kiến và kế hoạch của mình bằng tiếng Trung Quốc;
- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; 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 2/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

1.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Có động cơ nghề nghiệp đúng đắn, cần cù, chịu khó và sáng tạo trong công việc;
- Làm việc khoa học, có tính tổ chức kỷ luật;
- Chấp hành tốt các quy định pháp luật, chính sách của Nhà nước, không gây ảnh hưởng phương hại đến bí mật, lợi ích và an ninh quốc gia;
- Có ý thức trách nhiệm trong công việc, chịu trách nhiệm với kết quả công việc của bản thân và nhóm trước lãnh đạo cơ quan và tổ chức;
- Có trách nhiệm công dân, luôn phấn đấu hoàn thành nhiệm vụ;
- Có tinh thần cầu tiến, ham học hỏi;
- Có ý thức tự nghiên cứu, bồi dưỡng nghiệp vụ chuyên môn để nâng cao trình độ;
- Có khả năng giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện thay đổi;
- Đánh giá được kết quả làm việc của cá nhân và của các thành viên trong nhóm.

1.3. Vị trí việc làm 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:

- Trợ lý Tiếng Trung Quốc;
- Hành chính văn thư sử dụng Tiếng Trung Quốc;
- Biên phiên dịch Tiếng Trung Quốc.
- Hướng dẫn viên du lịch sử dụng tiếng Trung Quốc
- Người dạy tiếng Trung
- Tiếp viên hàng không

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Số lượng môn học, mô đun: **23** môn học
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: **52** Tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: **255** giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: **1500** giờ
- Khối lượng lý thuyết: **364** giờ; Thực hành: **1083** giờ; Kiểm tra: **53** giờ

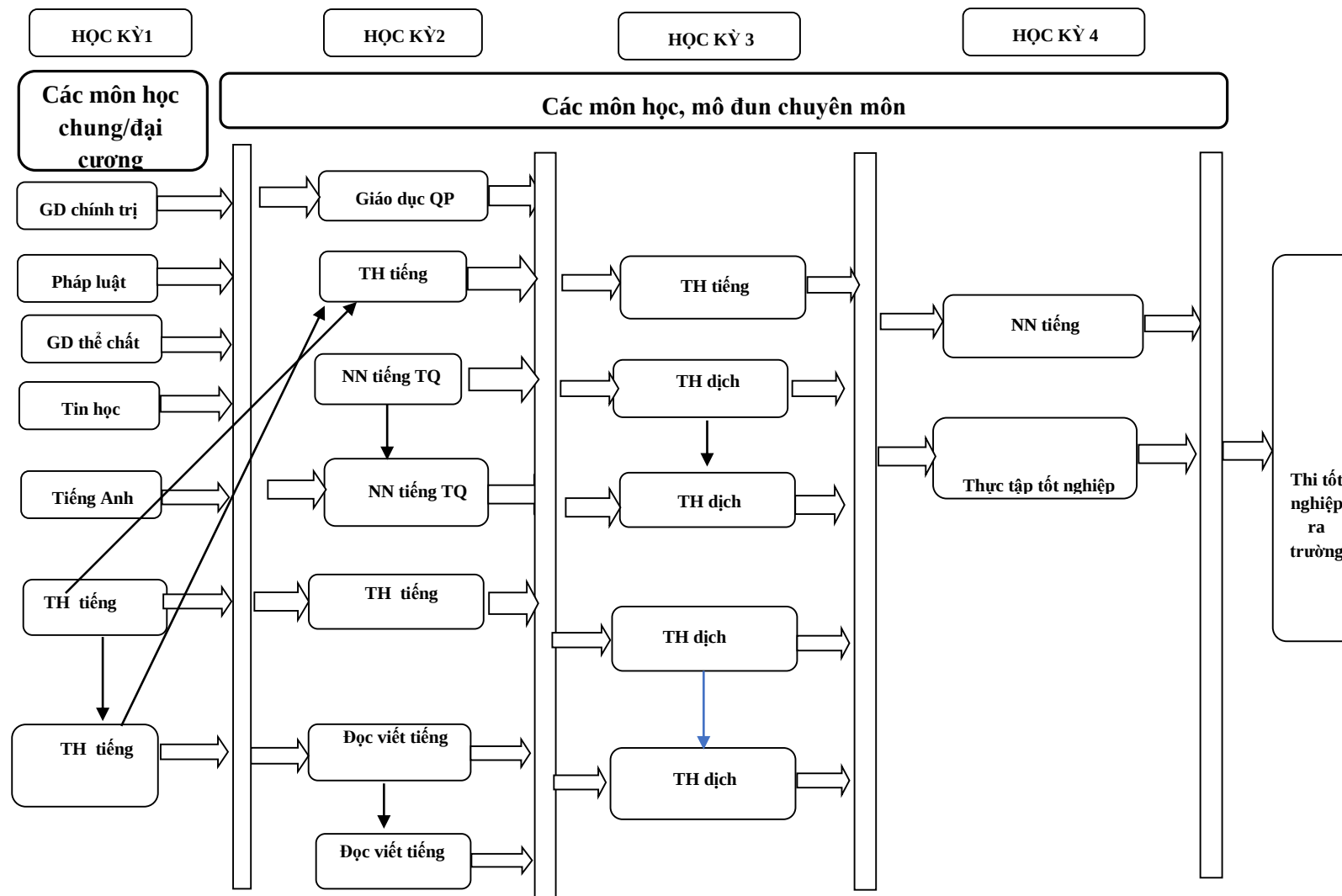
3. Nội dung chương trình

MH/MĐ	Mã	Tên môn học	TC	Thời gian đào tạo (giờ)			
				Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/Thực tập/Thí nghiệm/Bài tập/	Kiểm tra
I		Các môn học chung/dại cương	11	255	94	148	13
MH 01	TCBCT023	Giáo dục Chính trị	2	30	15	13	2
MH 02	TCBPL023	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH 03	TGDTC024	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH 04	TGDQP023	Giáo dục quốc phòng - an ninh	2	45	21	21	3
MH 05	TCNTH023	Tin học	2	45	15	29	1
MH 06	TNNAB124	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60	21	36	3
	TNNAB224	Tiếng Anh cơ bản 2	1	30	9	20	1
II		Các môn học, mô đun chuyên môn	41	1245	270	935	40
II.1		Môn học, mô đun cơ sở	12	300	120	168	12
MĐ07	NNQ1A124	Tiếng Trung Cơ sở 1.1	3	75	30	42	3
MĐ08	NNQ1A224	Tiếng Trung Cơ sở 1.2	3	75	30	42	3
MĐ09	NNQ2A124	Tiếng Trung Cơ sở 2.1	3	75	30	42	3
MĐ10	NNQ2A224	Tiếng Trung Cơ sở 2.2	3	75	30	42	3
II.2		Môn học, mô đun chuyên môn	29	945	150	767	28
MĐ11	NNĐQ124	Tiếng Trung Đọc 1	2	60	15	42	3
MĐ12	NNGQ124	Tiếng Trung Nghe 1	2	60	15	42	3
MĐ13	NNVQ124	Tiếng Trung Viết 1	2	60	15	42	3
MĐ14	NNNQ124	Tiếng Trung Nói 1	2	60	15	42	3
MĐ15	NNĐQ224	Tiếng Trung Đọc 2	2	60	15	42	3
MĐ16	NNGQ224	Tiếng Trung Nghe 2	2	60	15	42	3
MĐ17	NNVQ224	Tiếng Trung Viết 2	2	60	15	42	3
MĐ18	NNNQ224	Tiếng Trung Nói 2	2	60	15	42	3
MĐ19	NNDN024	Thực hành dịch nói	3	75	15	58	2
MĐ20	NNDV024	Thực hành dịch viết	3	75	15	58	2
MĐ23	TNNTQ024	Thực tập tốt nghiệp	7	315	0	315	0
II.3		Môn học, mô đun tự chọn (chọn 1 trong 2 môn học)	0	0	0	0	0
Tổng			52	1500	364	1083	53

4.Sơ đồ mối liên hệ và tiến trình đào tạo các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo

Tên ngành, nghề: Tiếng Trung

Mã ngành, nghề: 5220209



5. Kế hoạch giảng dạy dự kiến
HỌC KỲ I

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Giáo dục Chính trị	2	30
2	Pháp luật	1	15
3	Giáo dục thể chất	1	30
4	Tin học	2	30
5	Tiếng Anh	3	90
6	Thực hành tiếng Trung Quốc 1A1	3	75
7	Thực hành tiếng Trung Quốc 2A1	3	75
	Cộng	15	345

HỌC KỲ II

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Giáo dục quốc phòng – an ninh	2	45
2	Thực hành tiếng Trung Quốc 1A2	3	75
3	Nghe nói tiếng Trung Quốc 1A2	2	60
4	Đọc viết tiếng Trung Quốc 1A2	2	60
5	Nghe nói tiếng Trung Quốc 2A2	2	60
6	Đọc viết tiếng Trung Quốc 2A2	2	60
7	Thực hành tiếng Trung Quốc 1B1	3	75
	Cộng	16	435

HỌC KỲ III

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Thực hành tiếng Trung Quốc 2B1	3	75
2	Thực hành dịch nói 1	3	75
3	Thực hành dịch viết 1	3	75
4	Thực hành dịch nói 2	3	75
5	Thực hành dịch viết 2	3	75
	Cộng	15	375

HỌC KỲ IV

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Nghe nói tiếng Trung Quốc 2B1	2	45
2	Thực tập tốt nghiệp	7	315
	Cộng	9	360

6. Hướng dẫn sử dụng chương trình

6.1. Các môn học chung

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.

6.2. Các môn học, mô đun tự chọn

Thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo tự chọn được thiết kế sao cho tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo tự chọn cộng với tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc bằng hoặc lớn hơn thời gian thực học tối thiểu đã quy định nhưng không được vượt quá thời gian thực học đã quy định trong kế hoạch đào tạo của toàn khoá;

6.3. Cách thức đào tạo

Chương trình đào tạo được tổ chức đào tạo theo hình thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ do Hiệu trưởng quyết định cho từng khoá học hoặc từng ngành học căn cứ tình hình cụ thể của từng năm học

6.4. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định.

Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện nhà trường dành thời gian cho các hoạt động ngoại khóa bao gồm:

- Quản lý, giáo dục sinh viên ngoài giờ;
- Tổ chức cho sinh viên tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo;
- Tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ, thể dục thể thao, các câu lạc bộ ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: ngày quốc khánh 2/9, ngày giải phóng thủ đô 10/10, ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, ngày thành lập Đảng 03/02, ngày thành lập Đoàn 26/03, ngày chiến thắng 30/04 và quốc tế lao động 1/5, ngày sinh nhật Bác 19/05.
- Mặt khác có thể tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa giữa nhà trường với địa phương, ...

6.5. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

- Tất cả các môn học, mô đun đào tạo khi kết thúc 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, báo cáo thực tập nghề

- Thời gian kiểm tra:
- + Lý thuyết: Không quá 120 phút.
- + Thi vấn đáp: 10 phút chuẩn bị + 5-10 phút trả lời.
- + Thực hành: Không quá 4 giờ

6.6. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ cao đẳng theo từng ngành, phải tích lũy đủ số mô đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp trung cấp cho người học.

6.7. Các chú ý khác

- Môn học bắt buộc là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức chính yếu của mỗi chương trình và bắt buộc sinh viên phải tích lũy;

- Môn học tự chọn là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức cần thiết, nhưng sinh viên được tự chọn theo hướng dẫn của trường nhằm đa dạng hoá hướng chuyên môn hoặc được tự chọn tuỳ ý để tích lũy đủ số môn học quy định cho mỗi chương trình.

- Chương trình cần được thực hiện nghiêm túc đảm bảo tổng số tiết học theo quy định. Thứ tự giảng dạy các môn học môn học phải thoả mãn điều kiện tiên quyết và vị trí môn học (môn học tiên quyết là đăng ký môn học, mô đun trước thì được đăng ký môn học, mô đun tiếp theo).

- Kết quả của các môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh; Giáo dục thể chất không tính vào điểm trung bình chung của học kỳ, năm học, trung bình chung tích lũy và xếp loại tốt nghiệp của người học, nhưng là một trong những điều kiện xét tốt nghiệp.

- Một giờ học thực hành/ tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút.

- Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ.

- Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết.

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 430/QĐ-TMDL ngày 16 tháng 9 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)

Tên ngành: Tiếng Hàn Quốc

Mã ngành: 5220211

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy

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

Thời gian đào tạo: 2 năm

1. Giới thiệu chương trình/mô tả ngành, nghề đào tạo

Tiếng Hàn Quốc trình độ trung cấp là ngành, nghề đào tạo nhân lực thành thạo các kỹ năng: Nghe, nói, đọc, viết gắn với các lĩnh vực chuyên môn nghề nghiệp như trợ lý, hành chính - văn thư, biên dịch, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Các công việc chủ yếu của nghề được thực hiện tại các bộ phận của tổ chức hoặc cơ sở sản xuất, kinh doanh có sử dụng Tiếng Hàn Quốc. Người hành nghề chịu cường độ làm việc cao, chịu áp lực lớn về thời gian và yêu cầu đảm bảo tiến độ công việc.

Để hành nghề, người lao động phải có sức khỏe tốt, có ngoại hình phù hợp, đạo đức nghề nghiệp tốt, có đủ kiến thức chuyên môn và kỹ năng nghề đáp ứng với vị trí công việc. Ngoài ra, cần phải thường xuyên học tập, mở rộng kiến thức xã hội, rèn luyện tính cẩn thận, chi tiết, rõ ràng, xây dựng ý thức nghề và say mê nghề.

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Mục tiêu chung

Đào tạo nhân lực ngành ngôn ngữ Hàn Quốc có sức khỏe tốt, đạo đức nghề nghiệp tốt, có hiểu biết về đất nước con người Hàn Quốc, thành thạo các kỹ năng: nghe, nói, đọc, viết gắn với các lĩnh vực chuyên môn nghề nghiệp sử dụng tiếng Hàn Quốc, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam. Với hướng tự chọn: Tiếng Hàn Biên phiên dịch và Tiếng Hàn Thương mại, người học được trang bị thêm kiến thức, kỹ năng, nghiệp vụ để có thể làm việc trong các vị trí như trợ lý, hành chính – văn thư, biên phiên dịch... đáp ứng nhu cầu hội nhập với thế giới mạnh mẽ hiện nay của đất nước.

2.2. Mục tiêu cụ thể

Chương trình đào tạo tiếng Hàn tập trung phát triển kỹ năng nghe nói và giao tiếp nhằm giúp học viên sử dụng tiếng Hàn tự nhiên trong các tình huống thực tế. Thông qua phương pháp học tương tác, các bài tập mô phỏng và thực hành hội thoại, học viên được rèn luyện phản xạ ngôn ngữ và cách phát âm chuẩn. Môi trường học tập năng động khuyến khích sự tự tin, khả năng ứng biến và khả năng diễn đạt trôi chảy. Người có bằng tốt nghiệp trình độ Trung cấp ngành Tiếng Hàn Quốc có thể làm việc với các vị trí:

- Trợ lý Tiếng Hàn Quốc;
- Hành chính văn thư sử dụng Tiếng Hàn Quốc;
- Biên phiên dịch Tiếng Hàn Quốc.

Cụ thể chương trình sẽ trang bị cho người học các kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp như sau:

2.2.1. Về kiến thức

- Trình bày được các quy định cơ bản, cần thiết về tính đặc thù của ngành, nghề khi làm việc với đối tác là người nước ngoài, đảm bảo không gây ảnh hưởng phương hại đến bí mật, lợi ích và an ninh quốc gia;

- Trình bày được các nguyên tắc về chính tả, từ vựng, ngữ pháp, phong cách ngôn ngữ, văn bản tiếng Việt;

- Tổng hợp được từ vựng, lối diễn đạt, cấu trúc ngữ pháp Tiếng Hàn Quốc ở trình độ bậc 2 theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam;

- Trình bày được các kiến thức cơ bản về văn hóa, xã hội Hàn Quốc;

- Phân tích được các công việc liên quan tới công tác hành chính - văn phòng, các quy trình tiếp khách, tiếp xúc với khách hàng, dịch thuật các văn bản, tài liệu, quy trình hỗ trợ các phòng ban;
- Trình bày lưu loát những chủ đề đơn giản, quen thuộc hằng ngày trong môi trường xung quanh và những vấn đề thuộc nhu cầu thiết yếu;
- 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;
- Phân tích được cấu trúc câu, ngữ pháp, từ vựng của ngôn ngữ nguồn để chọn phương pháp dịch phù hợp trong các tình huống biên dịch và phiên dịch Việt – Hàn, Hàn - Việt.
- Trình bày lưu loát các ý kiến khi thương thảo, thảo luận với đồng nghiệp, đối tác người Hàn Quốc trong các tình huống kinh doanh thương mại.
- Có những kiến thức cơ bản về khởi sự doanh nghiệp;

2.2.2. Về kỹ năng

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định, ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề; áp dụng AI vào công việc để nâng cao hiệu quả làm việc;
 - Sắp xếp được các cuộc hội thảo, tọa đàm, lịch làm việc theo yêu cầu của đối tác hai bên;
 - Hỗ trợ được các thành viên trong nhóm hay bộ phận thực hiện mục tiêu đã đề ra trong cơ quan, doanh nghiệp;
 - Viết, thuyết trình thành thạo; thảo luận và làm chủ tình huống trong công việc trợ lý, hành chính - văn thư và biên phiên dịch có sử dụng Tiếng Hàn Quốc;
- Phát âm chuẩn, trôi chảy, có tốc độ phù hợp, đúng trọng âm, ngữ điệu;
- Sử dụng được các quy tắc nối âm, biến âm, đồng hóa âm trong Tiếng Hàn Quốc một cách thành thạo trong xử lý công việc;
 - Diễn đạt trôi chảy các ý chính của một văn bản phức tạp về các chủ đề cụ thể và trừu tượng, kể cả những trao đổi kỹ thuật thuộc lĩnh vực chuyên môn của bản thân;
 - Sử dụng được linh hoạt, đúng các từ vựng, lối diễn đạt, ngữ pháp, cấu trúc câu thường dùng trong giao tiếp;
 - Giao tiếp ở mức độ trôi chảy, tự nhiên với người bản ngữ trong các cuộc trao đổi, hội họp, sự kiện, phiên dịch;
 - Diễn đạt mạch lạc, đầy đủ các ý chính của một đoạn văn, chủ đề quen thuộc hằng ngày hay bài phát biểu chuẩn mực, rõ ràng về các chủ đề liên quan đến công tác trợ lý, hành chính - văn phòng;
 - Viết được các văn bản, tài liệu rõ ràng, chi tiết với nhiều chủ đề khác nhau và có thể giải thích quan điểm của mình về một vấn đề, nêu ra được những ưu điểm, nhược điểm của các phương án lựa chọn khác nhau;
 - Diễn đạt được trôi chảy, rõ ràng những kinh nghiệm, sự kiện, giấc mơ, hy vọng, hoài bão và có thể trình bày ngắn gọn các lý do, giải thích ý kiến và kế hoạch của mình bằng tiếng Hàn Quốc;
 - Sử dụng được ngoại ngữ 2 là tiếng Anh cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ 2 vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;
 - Có khả năng lập kế hoạch kinh doanh và kế hoạch hành động để thực hiện khởi sự doanh nghiệp;
 - Có khả năng thuyết trình trôi chảy, truyền cảm hứng, trả lời câu hỏi và giao lưu với khán giả bằng tiếng Hàn trong một buổi diễn thuyết có chủ đề cho trước.

2.2.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Có động cơ nghề nghiệp đúng đắn, cần cù, chịu khó và sáng tạo trong công việc;
- Làm việc khoa học, có tính tổ chức kỷ luật;
- Chấp hành tốt các quy định pháp luật, chính sách của Nhà nước, không gây ảnh hưởng phương hại đến bí mật, lợi ích và an ninh quốc gia;
- Có ý thức trách nhiệm trong công việc, chịu trách nhiệm với kết quả công việc của bản thân và nhóm trước lãnh đạo cơ quan và tổ chức;
- Có trách nhiệm công dân, luôn phấn đấu hoàn thành nhiệm vụ;
- Có tinh thần cầu tiến, ham học hỏi;
- Có ý thức tự nghiên cứu, bồi dưỡng nghiệp vụ chuyên môn để nâng cao trình độ;
- Có khả năng giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện thay đổi;
- Đánh giá được kết quả làm việc của cá nhân và của các thành viên trong nhóm

3. Vị trí việc làm 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:

- Trợ lý Tiếng Hàn Quốc;
- Hành chính văn thư sử dụng Tiếng Hàn Quốc;

- Biên phiên dịch Tiếng Hàn Quốc.
- Hướng dẫn viên du lịch
- giảng dạy tiếng hàn quốc

Ngoài ra, sinh viên còn có khả năng học lên các bậc cao hơn để phát triển nghề nghiệp vững chắc.

4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 1710 giờ, 67 tín chỉ
- Số lượng môn học, mô đun: 24
- Khối lượng học tập các môn học chung: 255 giờ, 11 tín chỉ
- Khối lượng học tập các môn học, môn học chuyên môn: 1455 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 613 giờ; thực hành, thực tập: 1046 giờ
- Kiểm tra: 51 giờ

5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	Năng lực cơ bản (năng lực chung)	
1	NLCB-01	Sử dụng được ngoại ngữ 2 là tiếng Anh cơ bản trong các tình huống thường nhật của cuộc sống và công việc; đạt bậc 2/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam.
2	NLCB-02	Nhận biết được năng lực của bản thân và phát triển các kỹ năng mềm như làm việc nhóm hiệu quả, giao tiếp tốt, tự tin thuyết trình trước đám đông, quản lý thời gian, quản lý tài chính...
3	NLCB-03	Rèn luyện phẩm chất chính trị, đạo đức, lối sống theo chủ nghĩa Mác - Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh và quan điểm, đường lối của Đảng; tuân thủ chính sách, pháp luật của Nhà nước
4	NLCB-04	Lựa chọn được ý tưởng kinh doanh khả thi; lập được bản kế hoạch kinh doanh chi tiết về marketing, nhân sự, tài chính; xác định được loại hình doanh nghiệp và nguồn vốn...
5	NLCB-05	Có ý thức trách nhiệm trong công việc, chịu trách nhiệm với kết quả công việc của bản thân và nhóm trước lãnh đạo và tổ chức; có ý thức bảo vệ môi trường và có khả năng thích nghi với những vấn đề phức tạp, trong điều kiện làm việc thay đổi
6	NLCB-06	Sử dụng thành thạo tin học văn phòng cơ bản và các phần mềm chuyên dụng phục vụ công việc
II	Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)	
7	NLCL-01	Sử dụng thành thạo tiếng Hàn, đặc biệt là kỹ năng nghe và nói trong các tình huống thường nhật của cuộc sống và công việc; đạt bậc 3/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam
8	NLCL-02	Biết cách ứng xử phù hợp trong môi trường liên văn hoá.
9	NLCL-03	Biên dịch hoặc phiên dịch các nội dung liên quan đến đời sống thường ngày, văn hoá, kinh tế, xã hội và trong công việc
10	NLCL-04	Giao tiếp tiếng Hàn lưu loát trong môi trường công sở và các tình huống đàm phán thương mại
11	NLCL-05	Thuyết trình bằng tiếng Hàn các chủ đề liên quan đến đời sống thường ngày và công việc
12	NLCL-06	Có kiến thức và kỹ năng để làm bài thi trong kỳ thi Kiểm tra năng lực tiếng Hàn TOPIK 1

6. Nội dung chương trình:

MH/ MĐ	Mã MH/MĐ	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
				Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/Thực tập/ Thí nghiệm/Bài tập	Thi/ Kiểm tra
I.		Các môn học chung/đại cương	11	255	94	148	13
MH 01	TCBCT023	Giáo dục Chính trị	2	30	15	13	2
MH 02	TCBPL023	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH 03	TGDTC024	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH 04	TGDQP023	Giáo dục quốc phòng - an ninh	2	45	21	21	3
MH 05	TCNTH023	Tin học	2	45	15	29	1
MH 06	TNNAB124	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60	21	36	3
MH 07	TNNAB224	Tiếng Anh cơ bản 2	1	30	9	20	1
II		Các môn học, mô đun chuyên môn	56	1455	519	898	38
II.1		Môn học, mô đun cơ sở	18	360	165	181	14
MĐ 08	NNAH024	Nhập môn tiếng Hàn	2	30	15	13	2
MĐ 09	NNHV224	Ngữ âm tiếng Hàn	2	45	15	28	2
MĐ 10	NNHV124	Ngữ pháp tiếng Hàn 1	2	45	15	28	2
MĐ 11	NNTH124	Tiếng Hàn nghe 1	3	60	30	28	2
MĐ 12	NNHN124	Tiếng Hàn nói 1	3	60	30	28	2
	NNVH124	Tiếng Hàn viết 1	3	60	30	28	2
	NNĐH124	Tiếng Hàn đọc 1	3	60	30	28	2
II.2		Môn học, mô đun chuyên môn	33	840	354	462	24
CC4		Topik sơ cấp 1	16	420	176	232	12
MĐ 13	NNHP224	Ngữ pháp tiếng Hàn 2	2	60	28	30	2
MĐ 14	NNVH224	Tiếng Hàn viết 2	3	75	30	43	2
MĐ 15	NNĐH224	Tiếng Hàn đọc 2	3	75	30	43	2
CC5	NNTH224	Tiếng Hàn nghe 2	3	75	30	43	2
MĐ 16	NNHN224	Tiếng Hàn nói 2	3	75	30	43	2
MĐ 17	NNHH024	Hàn quốc học	2	60	28	30	2
II.3		Topik sơ cấp 2	17	420	178	230	12
MĐ 18	NNHP324	Ngữ pháp tiếng Hàn 3	3	60	30	28	2
MĐ 19	NNVH324	Tiếng Hàn viết 3	3	75	30	43	2
MĐ 20	NNĐH324	Tiếng Hàn đọc 3	3	75	30	43	2
MĐ 21	NNTH324	Tiếng Hàn nghe 3	3	75	30	43	2
MĐ 22	NNHN324	Tiếng Hàn nói 3	3	75	30	43	2
MĐ 23	NNHL024	Tiếng Hàn Du lịch	2	60	28	30	2
MĐ 24	TNNTH024	Thực tập tốt nghiệp	5	255	0	255	0
MĐ 25	TNNTN024	Thực tập tốt nghiệp	5	255	0	255	0
	Tổng		67	1710	613	1046	51

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

7.1. Các môn học chung

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.

- Môn học: Giáo dục chính trị (Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06 tháng 12 năm 2018)
- Môn học: Pháp luật (Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018)
- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)
- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)
- Môn học: Giáo dục Quốc phòng an ninh Thông tư số 10 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.)
- Môn học: Tin học (Thông tư số 11 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.)
- Môn học: Tiếng Anh (Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

7.2. Các môn học, mô đun tự chọn

Thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo tự chọn được thiết kế sao cho tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo tự chọn cộng với tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc bằng hoặc lớn hơn thời gian thực học tối thiểu đã quy định nhưng không được vượt quá thời gian thực học đã quy định trong kế hoạch đào tạo của toàn khóa;

7.3. Cách thức đào tạo

Chương trình đào tạo được tổ chức đào tạo theo hình thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ do Hiệu trưởng quyết định cho từng khóa học căn cứ tình hình cụ thể của từng năm học.

Thời gian tối đa để người học hoàn thành chương trình bao gồm thời gian học các môn học, mô-đun và thời gian thi tốt nghiệp hoặc bảo vệ chuyên đề, khóa luận tốt nghiệp do hiệu trưởng quyết định, bảo đảm không vượt quá 1,5 lần thời gian đào tạo đối với chương trình từ hai đến ba năm học, không vượt quá 02 lần thời gian đào tạo đối với chương trình từ một đến dưới hai năm học, không bao gồm thời gian bảo lưu.

Thời gian khóa học đối với người học được miễn trừ hoặc bảo lưu kết quả học tập do đã học được giảm trừ tương ứng với thời gian học các nội dung được miễn trừ.

7.4. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định.

Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện nhà trường dành thời gian cho các hoạt động ngoại khóa bao gồm:

- Quản lý, giáo dục sinh viên ngoài giờ;
- Tổ chức cho sinh viên tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo;
- Tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hóa văn nghệ, thể dục thể thao, các câu lạc bộ ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: ngày quốc khánh 2/9, ngày giải phóng thủ đô 10/10, ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, ngày thành lập Đảng 03/02, ngày thành lập Đoàn 26/03, ngày chiến thắng 30/04 và quốc tế lao động 1/5, ngày sinh nhật Bác 19/05.
- Mặt khác có thể tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa giữa nhà trường với địa phương, ...

7.5. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

- Tất cả các môn học, mô đun đào tạo khi kết thúc đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học theo thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 và Quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ tại Trường Trung cấp Thương mại và Du lịch Hà Nội hiện hành.

- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành, báo cáo thực tập nghề, báo cáo tốt nghiệp

- Thời gian kiểm tra:

+ Lý thuyết: Không quá 120 phút.

+ Thi vấn đáp: 10 phút chuẩn bị + 5-10 phút trả lời.

+ Thực hành: Không quá 4 giờ

7.6. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ trung cấp theo từng ngành, phải tích lũy đủ số mô đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp cao đẳng danh hiệu cử nhân thực hành cho người học.

7.7. Các chú ý khác

- Môn học bắt buộc là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức chính yếu của mỗi chương trình và bắt buộc sinh viên phải tích lũy;
- Môn học tự chọn là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức cần thiết, nhưng sinh viên được tự chọn theo hướng dẫn của trường nhằm đa dạng hoá hướng chuyên môn hoặc được tự chọn tùy ý để tích lũy đủ số môn học quy định cho mỗi chương trình.
- Chương trình cần được thực hiện nghiêm túc đảm bảo tổng số tiết học theo quy định. Thứ tự giảng dạy các môn học môn học phải thỏa mãn điều kiện tiên quyết và vị trí môn học (môn học tiên quyết là đăng ký môn học, mô đun trước thì được đăng ký môn học, mô đun tiếp theo).
- Kết quả của các môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh; Giáo dục thể chất không tính vào điểm trung bình chung của học kỳ, năm học, trung bình chung tích lũy và xếp loại tốt nghiệp của người học, nhưng là một trong những điều kiện xét tốt nghiệp.
- Một giờ học thực hành/ tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút.
- Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ.
- Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 430/QĐ-TMDL ngày 16 tháng 9 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Thương mại và Du lịch Hà Nội)

Tên ngành, nghề: Truyền thông đa phương tiện
Mã ngành, nghề: 5320106
Trình độ đào tạo: Trung cấp
Hình thức đào tạo: Chính quy
Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học cơ sở hoặc tương đương trở lên
Thời gian đào tạo: 2 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo được thiết kế theo định hướng ứng dụng với mục tiêu đào tạo như sau:

Đào tạo người học truyền thông đa phương tiện có phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khỏe tốt, có kiến thức khoa học cơ bản, giỏi ngoại ngữ; kiến thức chuyên môn về mỹ thuật ứng dụng, thiết kế đồ họa, truyền thông đại chúng và công nghệ truyền thông. Mục đích giúp cho sinh viên có kiến thức cơ bản về văn hóa nghệ thuật và báo chí truyền thông.

Nhiệm vụ giai đoạn này đào tạo đạt được kỹ năng về cách làm báo và truyền tải thông tin đại chúng trên mọi bình diện phương tiện xã hội. Đồng thời, giúp sinh viên hoàn thiện kỹ năng sáng tạo, thiết kế đồ họa truyền thông thông với các sản phẩm đồ họa phim, quảng cáo và thiết kế ấn phẩm... Sau khi hoàn thiện chương trình, sinh viên có thể có các kiến thức lý luận thiết kế đồ họa; truyền thông và báo chí để có thể tham gia làm việc tại các công ty mỹ thuật ứng dụng, truyền thông đa phương tiện (công nghệ truyền thông), báo đài hoặc lĩnh vực đa văn hóa, đa phương tiện..

1.2. Mục tiêu cụ thể

1.2.1. Kiến thức

Sinh viên tốt nghiệp chương trình Trung cấp ngành Truyền thông đa phương tiện sẽ có các kiến thức sau:

- Hiểu những đặc điểm tâm lý của con người trong hoạt động truyền thông, Hướng cho sinh viên hiểu nghệ thuật truyền thông trước đám đông để đạt được kết quả truyền thông cao nhất;
- Hiểu được các khái niệm cơ bản về dự án và quản lý dự án đa phương tiện như: Quy trình quản lý dự án, hoạt động quản lý quy mô, thời gian, chi phí, chất lượng và rủi ro của dự án;
- Hiểu được các khái niệm cơ bản về marketing, các nguyên tắc và quy trình marketing, các hoạt động marketing trong doanh nghiệp;
- Nắm được các kiến thức cơ bản về truyền thông đa phương tiện, các nguyên lý truyền thông, thu thập và khái thác dữ liệu phục vụ truyền thông; Nắm được cách viết biên tập văn bản, tài liệu truyền thông; Nắm được các nghiệp vụ truyền thông cơ bản như: phỏng vấn, chụp ảnh, ghi hình, ghi âm, thu thập thông tin, phân tích, tổng hợp, xử lý thông tin truyền thông;
- Hiểu được các khái niệm về đồ họa cơ bản, có cách nhìn thiết kế đồ họa đẹp và chuyên nghiệp, sử dụng các công cụ hiện đại để thiết kế các sản phẩm truyền thông đa phương tiện bằng hình ảnh, audio và video để phục vụ truyền thông quảng cáo.
- Hiểu được các khái niệm trong quan hệ công chúng. Biết vai trò của PR trong hoạt động truyền thông. Nắm rõ vai trò của truyền thông trong quản trị tổ chức, văn hóa và doanh nghiệp. Từ đó, có thể áp dụng hiểu biết về PR truyền thông kết hợp với hiểu biết về các hoạt động quảng cáo, tư duy và sáng tạo trong quảng cáo để xây dựng các chiến lược marketing trên nền tảng kỹ thuật số và mạng xã hội phù hợp;
- Hiểu được cách thiết kế hình khối cơ bản và đồ vật trong hình họa và mỹ thuật. Từ đó, ứng dụng công nghệ để thiết kế các sản phẩm đồ họa đa phương tiện một cách hiệu quả. Ngoài ra sinh viên hiểu được kiến thức nhiếp ảnh qua đó sinh viên có thể chụp được các đối tượng như người, động vật, phong cảnh, ... giống thực, sinh động và có sức sống;
- Ngoài ra, sinh viên có thể hoàn thành một chuyên đề truyền thông đa phương tiện trên nền tảng kiến thức đã học, sinh viên sẽ tiếp cận theo các chủ đề trong truyền thông đa phương tiện giúp sinh viên vận dụng kiến thức đã được trang bị để xây dựng một sản phẩm truyền thông theo chủ đề sinh viên yêu thích trong quá trình học và đó cũng là tiền đề để sinh viên lựa chọn và định hướng đăng ký học các môn học chuyên ngành sâu phù hợp với khả năng, sở thích của từng sinh viên.

1.2.2. Kỹ năng

Sinh viên tốt nghiệp chương trình đại học ngành Truyền thông đa phương tiện có các kỹ năng sau:

- Biên tập đa phương tiện:
 - + Video clip quảng cáo
 - + Các chương trình truyền hình báo chí và tạp chí
 - + Các nội dung báo chí phục vụ truyền thông
- Thiết kế các sản phẩm đồ họa cơ bản phục vụ cho công tác truyền thông như:
 - + Bộ nhận diện thương hiệu
 - + Poster quảng cáo
 - + Các ấn phẩm báo chí
- Thiết kế và phát triển các sản phẩm phần mềm đa phương tiện
- Hoạch định chiến lược truyền thông, chiến lược marketing, tổ chức sự kiện;
- Xây dựng và phát triển thương hiệu
- Quản lý một dự án công nghệ thông tin quy mô nhỏ.
- Kỹ năng giải quyết vấn đề;
- Kỹ năng làm việc độc lập;
- Kỹ năng làm việc theo nhóm;
- Kỹ năng quản lý và lãnh đạo;
- Kỹ năng giao tiếp;
- Kỹ năng giao tiếp bằng ngoại ngữ;
- Kỹ năng thích ứng;
- Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin.

1.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện làm việc thay đổi;
- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định; chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm;
- Đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm;
- Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản trong đơn vị;
- Có đạo đức nghề nghiệp, tác phong công nghiệp và ý thức tổ chức kỷ luật.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp, cử nhân ngành truyền thông đa phương tiện có thể làm việc ở rất nhiều các cơ quan, doanh nghiệp hoạt động trong lĩnh vực truyền thông, giải trí, quảng cáo, giáo dục, kinh doanh. Các vị trí công việc có thể đảm nhận như: Quản lý, biên tập, xây dựng các nội dung báo chí, ấn phẩm, bìa sách;

- Biên tập, xây dựng các chương trình truyền hình, phim điện ảnh, xử lý âm thanh, hình ảnh trước khi phát sóng, thiết kế các nội dung truyền hình, hay làm các kỹ xảo điện ảnh;
- Chuyên gia thiết kế, tư vấn quảng cáo, thiết kế bao bì, nhãn hiệu sản phẩm, thiết kế logo, làm phim quảng cáo, ... hoặc một hệ thống nhận dạng thương hiệu cho doanh nghiệp;
- Thiết kế đồ họa, xây dựng website, thiết kế giao diện, thiết kế chức năng, xây dựng nội dung website, app...;
- Chuyên viên truyền thông, quan hệ công chúng, đại diện phát ngôn thương hiệu cho doanh nghiệp.

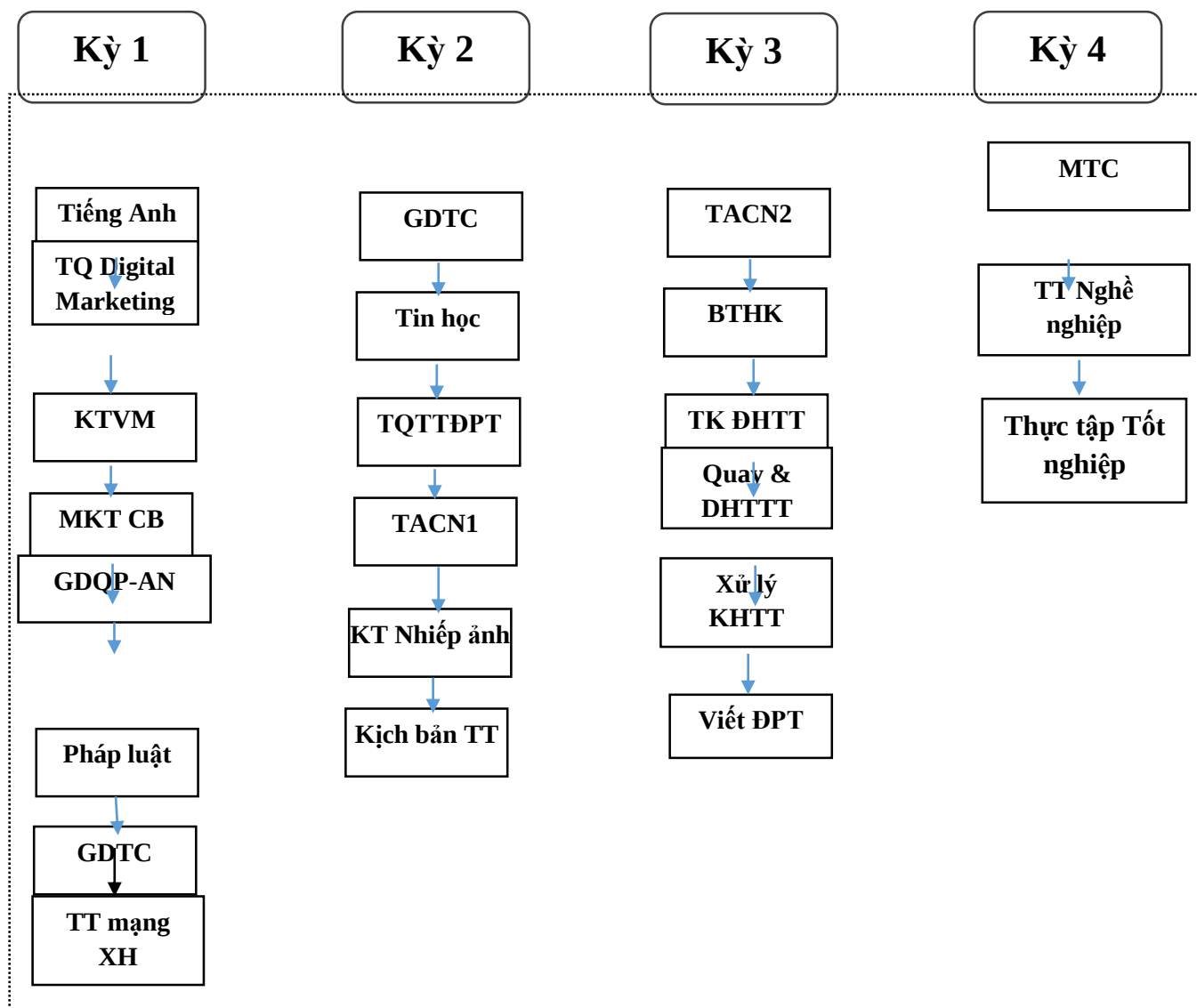
2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học.

- Số lượng môn học, mô đun: 24
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 1365 giờ (tương đương 58 tín chỉ)
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1110 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 444 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 861 giờ, Kiểm tra: 60 giờ

3. Nội dung chương trình

Mã MH/MĐ	Mã MH/MĐ	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
				Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/ Thực tập/thí nghiệm/ Bài tập, thảo luận	Kiểm tra
I		Các môn học chung/đại cương	11	255	94	148	13
MH01	TCBCT023	Giáo dục Chính trị	2	30	15	13	2
MH02	TCBPL023	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH03	TGDTC024	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH04	TGDQP023	Giáo dục quốc phòng - an ninh	2	45	21	21	3
MH05	TCNTH023	Tin học	2	45	15	29	1
MH06	NNAB124	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60	21	36	3
MH07	TNNAB024	Tiếng Anh cơ bản 2	1	30	9	20	1
II		Các môn học, mô đun chuyên môn	47	1110	350	713	47
II.1		Các môn học cơ sở ngành	15	270	172	83	15
MH8	KDKH023	Kinh tế vi mô	3	45	43	0	2
MH9	KDMC017	Marketing căn bản	2	30	28	0	2
MĐ10	KDDM024	Tổng quan Digital Marketing	2	30	28	0	2
MH11	KDPT024	Tổng quan truyền thông đa phương tiện	3	60	30	27	3
MH12	NNKM122	Tiếng Anh chuyên ngành 1	3	45	43	0	2
MĐ13	NNKM222	Tiếng Anh chuyên ngành 2	2	60	0	56	4
II.2		Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề	30	840	178	630	32
MH14	KDNA024	Kỹ thuật nhiếp ảnh	3	60	30	27	3
MĐ15	KDKB024	Kịch bản truyền thông	3	60	30	27	3
MĐ16	KDHT024	Thiết kế đồ họa truyền thông	3	75	15	57	3
MĐ17	KDQD024	Quay và dựng hình trong truyền thông	3	75	15	57	3
MĐ18	KDBT024	Biên tập hậu kỳ	3	75	15	57	3
MĐ19	KDKA023	Truyền thông mạng xã hội	2	45	15	28	2
MH20	KDVD024	Viết đa phương tiện	3	60	30	27	3
MĐ21	KDXL024	Xử lý khủng hoảng truyền thông	2	30	28	0	2
MĐ22	KDNT124	Thực tập nghề nghiệp	3	135	0	125	10
MĐ23	TKDTN024	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	225	0
III		Môn học tự chọn	2	45	15	28	2
MĐ24	KDKN024	Kỹ năng giao tiếp & thuyết trình	2	45	15	28	2
	Tổng		58	1365	444	861	60

4. Sơ đồ mối liên hệ và tiến trình đào tạo các môn học, mô đun ngành Thương mại điện tử



5. Kế hoạch giảng dạy dự kiến

HỌC KỲ I

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Tiếng Anh cơ bản 1	3	90
2	Kinh tế vi mô	3	45
3	Marketing căn bản	2	30
4	Pháp luật	1	15
5	Giáo dục thể chất	1	30
6	Giáo dục quốc phòng - an ninh	2	45
7	Tổng quan Digital marketing	2	30
8	Truyền thông mạng xã hội	2	45
	Cộng	16	330

HỌC KỲ II

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Tin học	2	45
2	Tổng quan truyền thông đa phương tiện	2	30
3	Tiếng Anh chuyên ngành 1	3	45
4	Kịch bản truyền thông	3	60
5	Kỹ thuật nhiếp ảnh	3	60
6	Giáo dục chính trị	2	30
	Cộng	15	270

HỌC KỲ III

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Biên tập hậu kỳ	3	75
2	Tiếng Anh chuyên ngành 2	2	60
3	Quay và dựng hình trong truyền thông	3	75
4	Thiết kế đồ họa truyền thông	3	75
5	Xử lý khủng hoảng truyền thông	2	45
6	Viết đa phương tiện	3	60
	Cộng	16	390

HỌC KỲ IV

TT	TÊN MÔN HỌC/MÔ ĐUN	SỐ TC	SỐ GIỜ
1	Môn tự chọn	2	45
2	Thực tập nghề nghiệp	3	135
3	Thực tập tốt nghiệp	5	225
	Cộng	10	405

6. Hướng dẫn sử dụng chương trình

6.1. Các môn học chung

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.

- Môn học: Giáo dục chính trị (Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06 tháng 12 năm 2018).
- Môn học: Pháp luật (Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018).
- Môn học: Giáo dục thể chất (Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)
- Môn học: Giáo dục Quốc phòng an ninh Thông tư số 10/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội).
- Môn học: Tin học (Thông tư số 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội).
- Môn học: Tiếng Anh (Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội).

6.2. Các môn học, mô đun tự chọn

Thời gian dành cho các môn học, mô đun đào tạo tự chọn được thiết kế sao cho tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo tự chọn cộng với tổng thời gian của các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc bằng hoặc lớn hơn thời gian thực học tối thiểu đã quy định nhưng không được vượt quá thời gian thực học đã quy định trong kế hoạch đào tạo của toàn khoá.

6.3. Cách thức đào tạo

Chương trình đào tạo được tổ chức đào tạo theo hình thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ do Hiệu trưởng quyết định cho từng khoá học hoặc từng ngành học căn cứ tình hình cụ thể của từng năm học.

6.4. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định. Để thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện nhà trường dành thời gian cho các hoạt động ngoại khóa bao gồm:

- Quản lý, giáo dục sinh viên ngoài giờ;
- Tổ chức cho sinh viên tới thăm quan, tìm hiểu tại một số doanh nghiệp liên quan phù hợp với nghề đào tạo;
- Tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ, thể dục thể thao, các câu lạc bộ ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn: ngày quốc khánh 2/9, ngày giải phóng thủ đô 10/10, ngày nhà giáo Việt Nam 20/11, ngày thành lập Đảng 03/02, ngày thành lập Đoàn 26/03, ngày chiến thắng 30/04 và quốc tế lao động 1/5, ngày sinh nhật Bác 19/05.
- Mặt khác có thể tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động xã hội như: Hiến máu nhân đạo, đền ơn đáp nghĩa, ủng hộ đồng bào bị thiên tai - lũ lụt, thanh niên tình nguyện, mùa hè xanh hoặc tuyên truyền phòng chống ma túy và các tệ nạn xã hội, tổ chức giao lưu kết nghĩa giữa nhà trường với địa phương, ...

6.5. Hướng dẫn kiểm tra kết thúc môn học, mô đun

- Tất cả các môn học, mô đun đào tạo khi kết thúc đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học theo thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 và Quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ Trung cấp theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ tại Trường Trung cấp Thương mại và Du lịch Hà Nội hiện hành.
- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành, báo cáo thực tập nghề
- Thời gian kiểm tra:
- + Lý thuyết: Không quá 120 phút.
- + Thi vấn đáp: 10 phút chuẩn bị + 5-10 phút trả lời.
- + Thực hành: Không quá 4 giờ

6.6. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ Trung cấp theo từng ngành, phải tích lũy đủ số mô đun, tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp và cấp bằng tốt nghiệp Trung cấp cho người học.

6.7. Các chú ý khác

- Môn học bắt buộc là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức chính yếu của mỗi chương trình và bắt buộc sinh viên phải tích lũy;
- Môn học tự chọn là môn học chứa đựng những nội dung kiến thức cần thiết, nhưng sinh viên được tự chọn theo hướng dẫn của trường nhằm đa dạng hoá hướng chuyên môn hoặc được tự chọn tùy ý để tích lũy đủ số môn học quy định cho mỗi chương trình.

- Chương trình cần được thực hiện nghiêm túc đảm bảo tổng số tiết học theo quy định. Thứ tự giảng dạy các môn học môn học phải thỏa mãn điều kiện tiên quyết và vị trí môn học (môn học tiên quyết là đăng ký môn học, mô đun trước thì được đăng ký môn học, mô đun tiếp theo).
- Kết quả của các môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh; Giáo dục thể chất không tính vào điểm trung bình chung của học kỳ, năm học, trung bình chung tích lũy và xếp loại tốt nghiệp của người học, nhưng là một trong những điều kiện xét tốt nghiệp.
- Một giờ học thực hành/ tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút.
- Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ.
- Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết.

MỤC LỤC

TT	TÊN CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	TRANG
1	Quản trị khách sạn	1-27
2	Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành	28-36
3	Kỹ thuật chế biến món ăn	37-52
4	Kế toán	53-62
5	Quản trị kinh doanh	63-72
6	Tiếng Anh	73-81
7	Truyền thông đa phương tiện	82-90
8	Hướng dẫn du lịch	91-98
9	Kinh doanh thương mại	99-106
10	Thương mại điện tử	107-117
11	Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống	119-135
12	Kỹ thuật chế biến món ăn (TC)	136-139
13	Hướng dẫn du lịch (TC)	140-147
14	Quản trị khách sạn (TC)	148-152
15	Tiếng Anh (TC)	153-158
16	Tiếng Trung Quốc (TC)	159-166
17	Tiếng Hàn Quốc (TC)	167-172
18	Truyền thông đa phương tiện (TC)	173-179