

Tp. HCM, ngày 20 tháng 05 năm 2019

**KẾ HOẠCH THỰC TẬP NHÀ HÀNG
BẬC CAO ĐẲNG CHÍNH QUY, CHƯƠNG TRÌNH ĐẠI TRÀ
CHUYÊN NGÀNH QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN
HỌC KỲ GIỮA NĂM 2019**

1. MỤC TIÊU

Thực tập nhà hàng là yêu cầu bắt buộc trong chương trình đào tạo cử nhân cao đẳng chuyên ngành Quản trị khách sạn, mục đích của việc thực tập nhằm giúp cho sinh viên:

- Củng cố, ôn luyện và mở rộng những kiến thức chuyên ngành đã được trang bị tại trường.
- Có khả năng vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn, vận dụng kiến thức đã học để bước đầu nghiên cứu các vấn đề về kinh tế liên quan đến chuyên ngành Quản trị khách sạn.
- Chuẩn bị cho việc thực tập và viết khóa luận tốt nghiệp.

2. YÊU CẦU VÀ ĐỐI TƯỢNG THAM GIA

2.1. Yêu cầu

2.1.1. Yêu cầu chung

- Kết quả Thực tập nhà hàng là một báo cáo môn học.
- Sinh viên thực hiện theo nội dung kế hoạch.
- Đề tài thuộc phạm vi kiến thức các học phần chuyên ngành mà các sinh viên đã học và không được trùng với thực tập nghề nghiệp 1, 2.

2.1.2. Yêu cầu về chuyên môn

- Sinh viên biết tổng hợp, khái quát những vấn đề nghiên cứu và trình bày một cách có hệ thống trong báo cáo môn học.
- Sinh viên phải có nhận xét, đánh giá và đề xuất những biện pháp nhằm hoàn thiện công tác kinh doanh du lịch, khách sạn - nhà hàng của đơn vị cũng như các hoạt động về du lịch khác có liên quan sau hoạt động Thực tập nhà hàng.
- Kết thúc thời gian làm đề tài Thực tập nhà hàng sinh viên phải nộp báo cáo đề tài theo đúng quy định về hình thức, nội dung và tài liệu tham khảo cho GVHD.

- Điểm tổng hợp bao gồm điểm thực hành tại đơn vị thực tập và điểm báo cáo Thực tập nhà hàng, tổng điểm từ 5 điểm trở lên mới đạt yêu cầu.

2.2. Đối tượng tham gia

Sinh viên chuyên ngành Quản trị khách sạn bậc cao đẳng chương trình đại trà khóa C16 và C17.

3. NỘI DUNG

- Thực tập nhà hàng có số tín chỉ là 3.
- Thực tập nhà hàng gồm hai phần:

3.1. Thực tập nghiệp vụ

Sinh viên liên hệ một đơn vị khách sạn, nhà hàng để thực tập trong thời gian tối thiểu 1 tuần và viết báo cáo Thực tập nhà hàng theo sự phân công của Khoa.

3.2. Viết báo cáo Thực tập nhà hàng

- Sinh viên viết báo cáo Thực tập nhà hàng cá nhân theo lĩnh vực đề tài đã đăng ký với Khoa và thực hiện theo quy định của Trường về thời gian và yêu cầu về chuyên môn.

- Thời gian viết báo cáo Thực tập nhà hàng cụ thể như sau:
 - + Tuần 1: Giảng viên hướng dẫn sinh viên viết báo cáo và duyệt đề cương.
 - + Tuần 2, 3: Sinh viên nộp bản thảo báo cáo cho giảng viên hướng dẫn. Sau đó giảng viên trả bản thảo báo cáo cho sinh viên.
 - + Tuần 4: Sinh viên hoàn thiện và nộp bản chính thức.

4. HÌNH THỨC VIẾT BÁO CÁO THỰC TẬP NHÀ HÀNG

- Báo cáo sẽ được trình bày một mặt trên khổ giấy A4, soạn thảo bằng MS.Word, sử dụng bảng mã Unicode, font chữ Times New Roman, cỡ chữ 13, không dãn chữ, dãn dòng 1,5 lines, lề trên: 2 cm, lề dưới: 2 cm, lề trái: 3 cm, lề phải: 2 cm. Số trang tối thiểu: 25 trang (Không bao gồm phần mở đầu, mục lục, phụ lục và tài liệu tham khảo).

- Trình bày rõ ràng, hình thức đẹp, văn phong mạch lạc, không lỗi kỹ thuật đánh máy, ít lỗi chính tả (bình quân dưới 01 lỗi/trang) theo cấu trúc như sau:

- Trang bìa chính: Sử dụng bìa cứng (Theo mẫu của khoa).
- Trang bìa phụ (Theo mẫu của khoa)
- Trang Lời cảm ơn: Có thể ghi lời cảm ơn đối với cơ quan đỡ đầu công trình hoặc cá nhân (GVHD, cá nhân nào đó tại doanh nghiệp... Phần này không bắt buộc).

- Trang Cam đoan.
- Trang Nhận xét, đánh giá của đơn vị thực tập.
- Trang Nhận xét, chấm điểm của giáo viên hướng dẫn (Theo mẫu của khoa).
- Trang Mục lục.
- Trang Danh mục:
 - Danh mục chữ viết tắt: Liệt kê theo thứ tự A, B, C.
 - Danh mục bảng.
 - Danh mục biểu đồ.
 - Danh mục hình.
- Nội dung chính bài báo cáo:
 - Tổng quan về đề tài nghiên cứu (Mở đầu)
 - Cơ sở lý thuyết (thường gọi là lý luận) của đề tài nghiên cứu
 - Cơ sở thực tiễn của đề tài nghiên cứu
 - Các giải pháp (chiến lược), kiến nghị
 - Kết luận
- Tài liệu tham khảo có ít nhất 5 cuốn sách và các tạp chí chuyên ngành. Trích dẫn nguồn tài liệu tham khảo và danh mục tài liệu tham khảo đúng thứ tự như sau: Tên tác giả (xếp theo thứ tự ABC, Việt Nam sắp theo tên, nước ngoài sắp theo họ), (năm xuất bản), tên tác phẩm, nhà xuất bản, nơi xuất bản. (VD: Hồng Vân (2007), *Kinh doanh nhà hàng*, NXB trẻ, TP.HCM). Sắp theo thứ tự tài liệu của Việt Nam, đến tài liệu của nước ngoài, đến đường link website.
- Phụ lục: tài liệu, số liệu liên quan (nếu có)

5. CÁC DẠNG ĐỀ TÀI LỰA CHỌN THỰC HÀNH

Căn cứ vào lịch trình học tập các học phần của chương trình đào tạo, sinh viên có thể lựa chọn một trong những dạng đề tài sau đây để nghiên cứu và thực hành:

5.1. Thực hành nghiệp vụ, quy trình quản trị và vận hành các khu vực thuộc bộ phận ẩm thực trong khách sạn, cụ thể là:

- Khu vực nhà hàng ăn tự chọn: Bày bàn tiệc tự chọn, phân chia khu vực phục vụ, đón, phục vụ và tiễn khách bên trong và bên ngoài khách sạn, phân chia nhân lực phục vụ theo từng thời điểm...
- Khu vực nhà hàng Âu: Kỹ thuật bày bàn, thực đơn, thu hút khách tới nhà hàng thường xuyên, kỹ năng thuyết phục bán hàng, kỹ năng phục vụ...

- Khu vực tổ chức sự kiện và hội nghị: Tổ chức nhiều loại hình sự kiện khác nhau: Tiệc cưới, hội thảo, họp, giới thiệu sản phẩm, liên hoan cuối năm... trang trí, trình bày thẩm mỹ, phục vụ... cho từng sự kiện.
- Khu vực phục vụ tại phòng: Xúc tiến các hoạt động bán hàng qua điện thoại, đảm bảo chất lượng món ăn và thức uống khi mang lên tới phòng khách...
- Khu vực bar: Các hoạt động tại bar hồ bơi, quầy bar, dịch vụ vui chơi giải trí trong quầy bar, kỹ năng biểu diễn pha chế thức uống, kỹ năng phục vụ chuyên nghiệp trong quầy bar.
- Khu vực bán các sản phẩm bánh ngọt của khách sạn.

Sinh viên có thể lựa chọn thực tập tại các đơn vị kinh doanh ăn uống độc lập bên ngoài khách sạn với chức năng kinh doanh tương tự như một trong các khu vực trực thuộc bộ phận F&B trong khách sạn.

5.2. Thực hành nghiệp vụ và quy trình vận hành các khu vực có phục vụ ăn uống trong các cơ sở kinh doanh có kết hợp với dịch vụ ăn uống, cụ thể là:

- Các khu du lịch, resort, làng du lịch.
- Các địa điểm thu hút khách du lịch khác: Nhà hát, bảo tàng, công viên giải trí, câu lạc bộ thể thao, sân golf, khách sạn sòng bạc...

5.3. Lĩnh vực Quản trị nguồn nhân lực

- Tổ chức bộ máy trong nhà hàng.
- Đào tạo tại nhà hàng.
- Chính sách thu hút, đãi ngộ và tạo động lực làm việc cho người lao động trong nhà hàng...
- Nghiên cứu hệ thống lương bổng tại nhà hàng.
- Quan hệ lao động trong nhà hàng.
- Các chính sách nhân sự trong nhà hàng...

5.4. Lĩnh vực marketing nhà hàng

- Các chiến lược marketing của nhà hàng: Chiến lược sản phẩm, giá, phân phối, quảng cáo – khuyến mãi, marketing mix.
- Chiến lược marketing trong các mùa thấp và cao điểm tại các nhà hàng.

Ngoài ra, sinh viên có thể lựa chọn các dạng đề tài khác phù hợp với sở trường của mình và theo yêu cầu của nơi thực hành.

6. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

6.1. Hội đồng Thực tập nhà hàng

- | | | |
|------------------------|---|--------------|
| - TS. Đoàn Liêng Diêm | : | Chủ tịch |
| - ThS. Nguyễn Văn Bình | : | Phó chủ tịch |

- Cô Hoàng Bích Ngọc : Thư ký

6.2. Danh sách Giảng viên hướng dẫn

- TS Đoàn Liêng Diễm
- ThS Nguyễn Văn Bình
- ThS Vũ Thu Hiền
- ThS Hồ Thanh Trúc
- ThS Phùng Vũ Bảo Ngọc
- ThS Nguyễn Thị Thu Hằng
- ThS Trần Đình Thắng
- ThS Đoàn Quang Đồng
- ThS Lê Thị Lan Anh

6.3. Địa điểm Thực tập nhà hàng: Sinh viên tự liên hệ khách sạn tối thiểu 3 sao hoặc các cơ sở kinh doanh ăn uống trung cấp trở lên.

6.4. Thời gian và lịch trình

Thời gian sinh viên bắt đầu thực tập nghiệp vụ và viết báo cáo Thực tập nhà hàng:

THỜI GIAN	NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN	NHIỆM VỤ CỦA GIẢNG VIÊN	NHIỆM VỤ CỦA KHOA/BỘ MÔN
Tuần 1 Từ 28/05/2019 – 03/06/2019	Tiếp nhận thông báo và chuẩn bị hình thức thực tập	Cố vấn học tập thông báo cho sinh viên	Khoa thông báo kế hoạch thực tập nhà hàng cho sinh viên
Tuần 2 Từ 04/06/2019 – 10/06/2019	Cử đại diện lớp họp với bộ môn về kế hoạch thực tập nhà hàng. Sinh viên sẽ phải tìm đơn vị thực tập trong khoảng thời gian tối thiểu 1 tuần từ thời điểm này cho đến lúc nộp báo cáo.	Giảng viên đăng ký lịch hướng dẫn cho sinh viên	Họp đại diện lớp thông báo lịch trình và nội dung thực tập nhà hàng. Chuẩn bị giấy giới thiệu thực tập, sinh viên có thể liên hệ nhận tại văn phòng Khoa Du lịch.
Tuần 3 Từ 11/06/2019 - 17/06/2019	+ SV gặp GVHD để được hướng dẫn viết báo cáo. + SV thu thập và xử lý dữ liệu, thông tin...	Hướng dẫn sinh viên viết đề cương và quy định về thay đổi đề tài.	Khoa gửi các biểu mẫu có liên quan cho GVHD và sinh viên

Tuần 4	+ Viết đề cương và bản thảo báo cáo. + Không được thay đổi đề tài.	Duyệt đề cương và hướng dẫn viết bản thảo báo cáo.	Theo dõi công việc của GVHD và sinh viên
Tuần 5	+ Sinh viên nộp bản thảo báo cáo	+ GVHD sửa bản thảo.	Theo dõi công việc của GVHD và sinh viên
Tuần 6	+ SV chỉnh sửa bản thảo + Viết bản chính thức + Xin giấy xác nhận thực tập	+ GVHD chỉnh sửa bản thảo và bản chính thức.	Theo dõi công việc của GVHD và sinh viên
Tuần 7	SV nộp bản chính thức	GVHD nhận bản chính thức và chấm điểm	Theo dõi công việc của GVHD và sinh viên
Tuần 8	Chờ thông báo kết quả học phần từ tài khoản cá nhân	GVHD nộp bảng điểm cho Khoa	Nhận bảng điểm, đĩa CD và tờ Nhật ký từ GVHD

7. NHIỆM VỤ VÀ TRÁCH NHIỆM

7.1. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Sinh viên tự chọn, đăng ký lĩnh vực đề tài và liên hệ thực tập, viết báo cáo Thực tập nhà hàng theo sự hướng dẫn của giảng viên được Khoa phân công.
- Sinh viên chịu sự quản lý của giảng viên hướng dẫn từ khi được phân công.
- Thực hiện đúng quy định về công tác sinh viên của trường và quy trình Thực tập nhà hàng.
- Sinh viên không được tự ý vắng mặt tại đơn vị thực tập hoặc các buổi gặp GVHD mà không có lý do chính đáng.
- Sinh viên phải thực hiện và nộp báo cáo thực tập nghiệp vụ, báo cáo Thực tập nhà hàng đúng thời hạn quy định theo kế hoạch này.

- Sinh viên nộp 02 bản báo cáo Thực tập nhà hàng: 01 bản nộp cho Khoa và ghi nội dung bài vào 01 đĩa CD chung của nhóm giảng viên hướng dẫn, 01 bản nộp cho giảng viên hướng dẫn (Nếu GVHD yêu cầu).
- Sinh viên sau khi thực tập nghiệp vụ phải có phiếu nhận xét của đơn vị nơi mình thực tập, làm báo cáo thực tập nghiệp vụ nộp cùng cuốn báo cáo Thực tập nhà hàng.

7.2. Nhiệm vụ của khoa chuyên môn:

Chịu trách nhiệm về chuyên môn, cụ thể như sau:

7.2.1. Nhiệm vụ của bộ môn: Chịu trách nhiệm trong việc lập kế hoạch Thực tập nhà hàng, thiết kế chương trình thực tập cho sinh viên.

7.2.2. Nhiệm vụ của giảng viên hướng dẫn:

- GVHD phải đăng ký lịch trình hướng dẫn Thực tập nhà hàng với Khoa để quản lý sinh viên trong thời gian thực tập và viết báo cáo. GVHD phải bố trí gặp sinh viên ít nhất 1 lần 1 tuần để hướng dẫn sinh viên.
- Sau 2 tuần thực tập, GVHD gửi danh sách tên đề tài sinh viên đã đăng ký về văn phòng khoa.
- GVHD có trách nhiệm quản lý về chuyên môn cũng như tinh thần trách nhiệm, ý thức chấp hành kỷ cương, kỷ luật của sinh viên trong quá trình Thực tập nhà hàng. Hướng dẫn sinh viên thực tập, viết báo cáo theo kế hoạch.
- GVHD cần chỉ định danh mục và số lượng các tài liệu tham khảo bắt buộc sinh viên cần phải tham khảo.
- Đối với các sinh viên vi phạm đến mức phải đình chỉ Thực tập nhà hàng, GVHD lập danh sách gửi về Khoa để Hội đồng Khoa xử lý. Phản ánh tình hình thực tập và viết báo cáo của sinh viên cho Khoa.
- GVHD quản lý phiếu Nhật ký Thực tập nhà hàng của sinh viên và sẽ bàn giao cho Khoa khi kết thúc làm báo cáo.
- Đánh giá và chấm điểm báo cáo cho sinh viên theo quy định trong bản kế hoạch này.
- Quyền lợi của giảng viên hướng dẫn được thực hiện theo các quy định hiện hành của Trường Đại học Tài chính - Marketing.

8. ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ:

- Kết quả Thực tập nhà hàng là điểm đánh giá trực tiếp kỹ năng thực tập nghiệp vụ hoặc quản trị trong lĩnh vực khách sạn - nhà hàng và viết đề cương, đọc tài liệu, thu thập số liệu, chỉnh sửa bản thảo theo đúng tiến độ và hoàn tất, nộp báo cáo Thực tập nhà hàng đúng thời hạn và phù hợp với yêu cầu của nhà trường về hình thức và nội dung.

- Điểm báo cáo Thực tập nhà hàng chấm theo thang điểm: 10, điểm đạt là điểm từ 5 trở lên (làm tròn), trong đó:

+ Điểm báo cáo Thực tập nhà hàng và số kiến tập cá nhân: **5 điểm**, trong đó:

- Điểm trình bày: 20%
- Điểm bô cục: 20%
- Điểm nội dung: 55%
- Điểm tài liệu tham khảo: 5%

+ Sự chuyên cần, thái độ của sinh viên về việc tuân thủ các quy định, nội quy tại nơi kiến tập: **2 điểm**. Điểm này do GVHD thẩm định và cho điểm.

+ Kiểm tra kỹ năng thực hành: **3 điểm** do GVHD thẩm định kết quả sinh viên có được sau khi kết thúc thực hành.

- Sinh viên sẽ bị điểm 0 nếu vi phạm các trường hợp sau:

- Sinh viên không nộp bài và đĩa CD đúng thời gian qui định.
- Sinh viên không tuân thủ đúng qui trình Thực tập nhà hàng và sự hướng dẫn của giảng viên hướng dẫn. Khoa lập hội đồng quyết định dựa trên yêu cầu của giảng viên hướng dẫn.
- Sinh viên không đến gặp giảng viên hướng dẫn sau khi triển khai kế hoạch 2 tuần.
- Sinh viên vi phạm kỷ luật khi tham gia thực tập đến mức phải đình chỉ thực tập.

- **Khoa sẽ lập hội đồng đánh giá trước khi công bố điểm chính thức các trường hợp sau:**

- Những báo cáo Thực tập nhà hàng có nội dung giống nhau (Từng phần hoặc toàn bộ).
- Các báo cáo Thực tập nhà hàng sao chép (Từng phần hoặc toàn bộ) từ sinh viên của nhà trường hoặc trường khác.



TRƯỞNG KHOA

TS. Đoàn Liêng Diễm