

Tp. HCM, ngày 20 tháng 05 năm 2019

KẾ HOẠCH THỰC TẬP NHÀ HÀNG
BẠC 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 dẫn chữ, dẫn 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).