

Tp. HCM, ngày 08 tháng 07 năm 2019

KẾ HOẠCH THỰC HÀNH NGHỀ NGHIỆP 2
BẠC ĐẠI HỌC HỆ CHÍNH QUY, CHƯƠNG TRÌNH ĐẠI TRÀ
CHUYÊN NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG
HỌC KỲ CUỐI NĂM 2019

1. MỤC TIÊU

Thực hành nghề nghiệp 2 là yêu cầu bắt buộc trong chương trình đào tạo cử nhân đại học ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống do nhà trường phê duyệt. Khoa Du lịch thực hiện nhiệm vụ này theo chương trình đào tạo của nhà trường với mục đích của việc thực hành nhằm giúp cho sinh viên:

- Củng cố, ôn luyện và mở rộng những kiến thức ngành và chuyên ngành đã được trang bị tại trường.
- Có kiến thức tổng quan quá trình hoạt động kinh doanh nhà hàng trong thực tế. Có khả năng ứng dụng kiến thức nghiệp vụ nhà hàng.
- 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 ngành Quản trị kinh doanh nhà hàng và dịch vụ ăn uống.
- Giúp sinh viên thuần thục hơn trong công tác nghiên cứu khoa học, và thực hiện đề tài nghiên cứu trong chuyên ngành của mình.
- Tiếp tục tiếp cận với nhà hàng và dịch vụ ăn uống thực tế trong quá trình thực hành nghề nghiệp 2.
- Bước chuẩn bị cho sinh viên đi 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

- Thực hành nghề nghiệp là quá trình sinh viên thực tập nghề nghiệp tại doanh nghiệp và viết báo cáo về một lĩnh vực mà sinh viên đã lựa chọn thuộc chuyên ngành học.
- Sinh viên thực tập theo sự hướng dẫn chuyên môn của doanh nghiệp.

- Sinh viên viết báo cáo thuộc phạm vi kiến thức các học phần chuyên ngành mà sinh viên đã học, theo sự hướng dẫn của giảng viên được phân công phụ trách hướng dẫn sinh viên.

2.1.2. Yêu cầu 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 thực hành nghề nghiệp.
- Sinh viên phải có nhận xét, đánh giá và đề xuất những biện pháp nhằm hoàn thiện công tác tại nhà hàng, hay cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống của đơn vị cũng như các hoạt động về du lịch khác có liên quan sau hoạt động thực hành nghề nghiệp.
- Kết thúc thời gian làm đề tài thực hành nghề nghiệp sinh viên phải nộp báo cáo đề tài theo đúng quy định về hình thức, nội dung và tài liệu tham khảo cho GVHD. Đề tài báo cáo thực hành nghề nghiệp 2 không được trùng với đề tài báo cáo thực hành nghề nghiệp 1.
- Điểm tổng hợp bao gồm điểm thực hành tại đơn vị thực tập và điểm viết báo cáo thực hành nghề nghiệp, tổng điểm từ 5 điểm trở lên mới đạt yêu cầu.

2.2. Đối tượng sinh viên tham gia:

Sinh viên chuyên ngành Quản trị nhà hàng, bậc đại học hệ chính quy chương trình đại trà khóa 16, cùng một số sinh viên trả nợ và học vượt các khóa.

3. NỘI DUNG

- Thực hành nghề nghiệp có số tín chỉ là 2.
- Thực hành nghề nghiệp gồm hai phần:

3.1. Thực tập nghiệp vụ:

❖ *Đối với sinh viên tham gia thực tập theo tour:*

Thực hiện theo nội dung chương trình thực tập cùng với kế hoạch thực hành nghề nghiệp được BGH duyệt.

Sinh viên thực hiện theo đề tài cá nhân với những nội dung định hướng trước.

❖ *Đối với sinh viên không tham gia thực tập theo tour (thực tập cá nhân):*

Sinh viên liên hệ một đơn vị khách sạn từ 3 sao trở lên hoặc nhà hàng độc lập từ trung cấp trở lên để thực tập trong thời gian tối thiểu 1 tuần và viết đề án thực hành nghề nghiệp theo sự phân công của Khoa.

3.2. Viết báo cáo thực hành nghề nghiệp:

Bước 1: Sinh viên gặp GVHD để đăng ký đề tài và được hướng dẫn cách viết cũng như trình bày báo cáo thực hành nghề nghiệp.