

Tp. HCM, ngày 20 tháng 05 năm 2019

KẾ HOẠCH THỰC HÀNH NGHỀ NGHIỆP 1
BẠC ĐẠI HỌC HỆ CHÍNH QUY, CHƯƠNG TRÌNH ĐẠI TRÀ
CHUYÊN NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG
HỌC KỲ GIỮA NĂM 2019

1. MỤC TIÊU

Thực hành nghề nghiệp 1 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 làm quen với công tác nghiên cứu khoa học, tự thực hiện đề tài nghiên cứu ở phạm vi hẹp.
- Bắt đầu làm quen với nhà hàng và dịch vụ ăn uống thực tế trong quá trình thực hành nghề nghiệp 1.

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.
- 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 17, 16, 15, 14, 13.

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:

Bước 1: Sinh viên liên hệ một đơn vị thực tập là khách sạn từ 3 sao trở lên, nhà hàng từ trung cấp trở lên hay doanh nghiệp kinh doanh ẩm thực để thực tập trong thời gian tối thiểu 1 tuần.

Bước 2: Thực tập nghiệp vụ tại đơn vị thực tập.

Bước 3: Viết báo cáo thực tập nghiệp vụ (công việc thực hiện tại đơn vị thực tập).

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.

Bước 2: Sinh viên viết báo cáo thực hành nghề nghiệp 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 hành nghề nghiệp cụ thể như sau:

- + Tuần 1: Giảng viên hướng dẫn sinh viên viết báo cáo và duyệt đề cương.