

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 13 tháng 02 năm 2025

LỊCH TRÌNH THỰC HÀNH NGHỀ NGHIỆP 2 NGÀNH QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG VÀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Thời gian thực hành nghề nghiệp: 5 ngày 5 đêm (Từ 02/5/2025 đến 07/5/2025).

Số lượng (Dự kiến): Khoảng 75 sinh viên + 2 giảng viên.

Địa điểm thực hành nghề nghiệp: Khách sạn tối thiểu 4 sao ở thành phố Huế.

Đối tượng: Khóa 22D và một số sinh viên trả nợ, học vượt.

Thời gian		Hoạt động	Người phụ trách	Địa điểm	Thông tin thêm	Ghi chú
Ngày 02 và 03/5/2025						
18:00 - 19:00	60'	Tập trung tại ga Sài Gòn (Sinh viên tự túc phương tiện), đi tàu SE4 khởi hành lúc 19 giờ ngày 02/5/2025.đến ga Huế lúc 15 giờ 26 phút ngày 03/5/2025.	Giảng viên quản lý lớp UFM	Ga Sài Gòn	- Đón sinh viên tại ga Sài Gòn: Giảng viên quản lý lớp. - Trường UFM đặt trước suất ăn trên tàu cho đoàn (1 bữa sáng và 1 bữa trưa). - Sinh viên ăn tối tự túc trước khi lên tàu.	Sinh viên mang theo vật dụng cá nhân như khăn tắm, lược, kem đánh răng, dầu gội, khăn giấy...
15:26 – 22:00	394'	15 giờ 26 phút ngày 03/5/2025: Đến ga Huế.	Giảng viên quản lý lớp UFM	Ga Huế Căn tin UFA Ký túc xá	- UFA điều xe ô tô đón đoàn từ ga Huế về ký	Sinh viên không được tự ý thuê xe máy đi chơi riêng trong suốt

Thời gian		Hoạt động	Người phụ trách	Địa điểm	Thông tin thêm	Ghi chú
		Xe đưa đoàn về ký túc xá nhận phòng. Ăn tối tại căn tin. Nghỉ ngơi tự do tại ký túc xá. Tất cả sinh viên tập trung về phòng ngủ trước 22 giờ.		UFA	túc xá. - Phân phòng cho sinh viên: Giảng viên quản lý lớp.	hành trình ở Huế. Sinh viên vi phạm sẽ bị trừ 50% điểm thực hành nghề nghiệp.
Ngày 04/5/2025						
06:30 - 8:00	90'	- Ăn sáng. - 8 giờ: Tập trung ra xe đến khách sạn học tập.	UFM	Căn tin	UFA điều xe đón đoàn từ ký túc xá đến khách sạn.	
8:30 – 11:30	180'	Nhóm 1: Thực hành tại nhà hàng buffet. Nội dung học tập bao gồm: 1. Xếp khăn ăn và bày bàn khách ngồi trong tiệc buffet. 2. Bày bàn món ăn tiệc buffet, phân tích từng khu vực như khu bày đĩa, dao muỗng nĩa, món khai vị, món chính, món tráng miệng, khu thức uống, khu nấu nướng... 3. Đón khách. 4. Phân chia khu vực phục vụ cho nhân viên. 5. Phục vụ trong thời gian khách ăn uống tại nhà hàng buffet. 6. Thanh toán (Đối với khách ngoài nếu	UFM Khách sạn	Nhà hàng buffet và nhà hàng à la carte	Nhóm 1: Thực hành nội dung 1 và 7 trong phòng họp, các nội dung còn lại thực hành tại nhà hàng từ 10 giờ đến 11 giờ 30 phút. Nhóm 2: Thực hành nội dung 1, 2 và 6 trong phòng họp, các nội dung còn lại thực hành tại nhà hàng từ 10 giờ đến 11 giờ 30 phút.	

Thời gian		Hoạt động	Người phụ trách	Địa điểm	Thông tin thêm	Ghi chú
		có) và tiễn khách. 7. Xử lý một số tình huống phát sinh trong quá trình phục vụ tiệc buffet. Nhóm 2: Thực hành tại nhà hàng à la carte. Nội dung học tập bao gồm: 1. Kỹ thuật bày bàn à la carte. 2. Bày theo kiểu western set menu cho khách đặt trọn bữa ăn từ thực đơn à la carte. 3. Kỹ năng thuyết phục bán hàng. 4. Kỹ năng đón khách và phục vụ trọn vẹn một bữa ăn cho khách trong đó có rót rượu vang. 5. Tiễn khách. Giải quyết tình huống thường gặp trong nhà hàng à la carte...				
11:30-12:30	60'	Xe đón đoàn về lại ký túc xá và ăn trưa.	UFM	Căn tin	Xe đón đoàn từ khách sạn về lại từ ký túc xá.	Ăn bằng khay mỗi khay bao gồm cơm trắng, 1 món rau, 1 món trứng hoặc đậu hũ, thịt xào hoặc cá chiên, mực..., 1 món thịt heo hay gà hay cá thay đổi mỗi ngày, 1

Thời gian		Hoạt động	Người phụ trách	Địa điểm	Thông tin thêm	Ghi chú
						món canh, tráng miệng. Hoặc ăn theo kiểu set menu nhưng gửi thực đơn kèm theo.
12:30 - 13:45	75'	- Nghỉ ngơi tự do - 13 giờ 45: Tập trung ra xe đến khách sạn học tập.	UFM	Ký túc xá	Xe đón đoàn từ ký túc xá đến khách sạn.	
14:00 – 17:00	180'	Nhóm 1: Thực hành tại nhà hàng à la carte. Nội dung học tập bao gồm: - Kỹ thuật bày bàn à la carte. - Bày theo kiểu western set menu cho khách đặt trọn bữa ăn từ thực đơn à la carte. - Kỹ năng thuyết phục bán hàng. - Kỹ năng đón khách và phục vụ trọn vẹn một bữa ăn cho khách trong đó có rót rượu vang. - Tiễn khách. - Giải quyết tình huống thường gặp trong nhà hàng à la carte... Nhóm 2: Thực hành tại nhà hàng buffet. Nội dung học tập bao gồm: - Xếp khăn ăn và bày bàn khách ngồi	UFM, Khách sạn	Nhà hàng buffet và nhà hàng à la carte		

Thời gian		Hoạt động	Người phụ trách	Địa điểm	Thông tin thêm	Ghi chú
		trong tiệc buffet. - Bày bàn món ăn tiệc buffet, phân tích từng khu vực như khu bày đĩa, dao muỗng nĩa, món khai vị, món chính, món tráng miệng, khu thức uống, khu nấu nướng... - Đón khách. - Phân chia khu vực phục vụ cho nhân viên. - Phục vụ trong thời gian khách ăn uống tại nhà hàng buffet. - Thanh toán (Đối với khách ngoài nếu có) và tiễn khách. - Xử lý một số tình huống phát sinh trong quá trình phục vụ tiệc buffet.				
17:00 – 18:30	90'	Xe đón đoàn về lại ký túc xá và nghỉ ngơi tự do.	UFM		Xe đón đoàn từ khách sạn về lại ký túc xá.	
18:30 - 19:30	60'	Ăn tối. Tất cả sinh viên tập trung về phòng ngủ trước 22 giờ.	UFM	Căn tin Ký túc xá		
Ngày 05/5/2025						
06:30 - 8:00	90'	- Ăn sáng. - 8 giờ: Tập trung ra xe đến khách sạn học tập.	UFM	Căn tin Ký túc xá	Xe đón đoàn từ ký túc xá đến khách sạn.	
8:30 –	180'	Nhóm 1 và 2: Tập trung 2 nhóm tại sảnh	UFM,	Banquet		

Thời gian		Hoạt động	Người phụ trách	Địa điểm	Thông tin thêm	Ghi chú
11:30		tổ chức tiệc cưới thực hành tại khu vực tổ chức hội nghị và sự kiện (Banquet). Nội dung học tập bao gồm: - Kỹ thuật bày bàn hợp hình chữ U, lớp học và nhà hát. Công việc điều hành quy trình phục vụ hoàn chỉnh cho từng loại hình bàn hợp. - Điều hành quy trình tổ chức tiệc cưới Á và Âu bao gồm: Bố trí nhân viên, đọc hiểu đơn đặt hàng cho sự kiện là tiệc cưới (Banquet Event Order), xếp khăn ăn, bày bàn Á và Âu, trang trí bàn ăn và ghế ngồi bao gồm khăn bàn, bao ghế và nơ ghế, đón khách, phục vụ ăn uống, tiễn khách và thu dọn. - Xử lý một số tình huống phát sinh trong quá trình phục vụ hội nghị và tiệc cưới.	Khách sạn			
11:30-12:30	60'	Xe đón đoàn về lại ký túc xá và ăn trưa.	UFM	Căn tin	Xe đón đoàn khách sạn về lại từ ký túc xá.	
12:30 - 14:00	90'	- Nghỉ ngơi tự do - 13 giờ 45: Tập trung ra xe đến khách sạn học tập.	UFM	Ký túc xá	Xe đón đoàn từ ký túc xá đến khách sạn.	
14:00 – 17:00	180'	14 giờ: - Chia làm 2 nhóm tham quan bar, tất cả	UFM, Khách sạn	Bộ phận bếp, cửa	Sinh viên hỗ trợ nhân viên khách sạn sắp xếp	

Thời gian		Hoạt động	Người phụ trách	Địa điểm	Thông tin thêm	Ghi chú
		các bếp của khách sạn, khu vực in-room dining (Khách sạn bày mẫu khay và bàn phục vụ ăn uống tại phòng), cửa hàng bánh nếu có (45'). - Sau đó tất cả sinh viên tập trung tại phòng họp đại diện bộ phận bếp trình bày các hoạt động về vệ sinh an toàn thực phẩm tại bếp (45'), bộ phận kinh doanh chủ yếu nói về về sales và marketing hội nghị và sự kiện (45'), bộ phận nhân sự (45').		hàng bánh, in-room dining, Phòng họp	phòng họp.	
17:00 – 18:30	90'	Xe đón đoàn về lại ký túc xá và nghỉ ngơi tự do.	UFM		Xe đón đoàn từ khách sạn về lại ký túc xá.	
18:30 - 21:00	150'	Gala Dinner. Tất cả sinh viên tập trung về phòng ngủ trước 22 giờ.	UFM	Căn tin Ký túc xá		
Ngày 06/5 & 07/5/2025						
06:30 - 8:00	90'	Ăn sáng	UFM	Căn tin UFA		
8:30 – 11:30	180'	08 giờ 30 phút: Sinh viên tập trung tại sân ký túc xá ra xe tham quan và học tập tại Đại nội Huế.	UFM	Đại nội Huế	Xe đưa đón từ ký túc xá đến Đại nội Huế và ngược lại.	
11:30- 12:30	60'	Ăn trưa	UFM	Căn tin UFA		

Thời gian		Hoạt động	Người phụ trách	Địa điểm	Thông tin thêm	Ghi chú
12:30 - 14:00	90'	Tự do nghỉ ngơi	UFM			
14:00 – 17:00	180'	14 giờ: Sinh viên tập trung tại sân ký túc xá ra xe tham quan và học tập tại Lăng Tự Đức.	UFM	Lăng Tự Đức	Xe đưa đón từ ký túc xá đến Lăng Tự Đức và ngược lại.	
17:00 – 18:30	90'	Tự do nghỉ ngơi.	UFM			
18:30 – 20:16	106'	Ăn tối tại căn tin UFA. Tự do nghỉ ngơi. Trả phòng và ra xe trở lại ga Huế về Sài Gòn (Tàu SE7 từ Huế khởi hành lúc 20 giờ 16 phút ngày 06/5/2025 tới Sài Gòn lúc 17 giờ 58 phút ngày 07/5/2025. Kết thúc chuyến đi.	UFM	Căn tin UFA Tàu lửa	- UFA chuẩn bị xe ô tô đưa GV và SV đến nhà ga. - Trường UFM đặt trước suất ăn trên tàu cho đoàn (1 bữa sáng và 1 bữa trưa).	

1. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham gia thực hành theo đúng kế hoạch của Khoa, Trường tổ chức. SV phải tuyệt đối tuân thủ đúng quy định về công tác sinh viên của Nhà trường và quy trình thực hành nghề nghiệp.
- Sinh viên phải tham gia theo đúng lịch trình của Khoa, không được tách đoàn với bất kỳ lý do gì.
- Sinh viên phải tuân thủ các quy định, nội quy do giảng viên hướng dẫn (GVHD) phổ biến trước và trong quá trình thực hành.
- Đối với trường hợp sinh viên có vấn đề về sức khỏe không thể đi xa được hay trường hợp bất khả kháng thì sinh viên phải viết đơn xin phép (có lý do chính đáng) gửi về và được sự đồng ý của Ban Lãnh đạo khoa. Sinh viên tự liên hệ doanh nghiệp để thực hành.

Sinh viên tự chọn, đăng ký lĩnh vực đề tài viết báo cáo thực hành nghề nghiệp 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.
- 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.

2. Nhiệm vụ của giảng viên hướng dẫn:

- Theo dõi công việc của người hướng dẫn cho sinh viên thực hành tại doanh nghiệp, tại điểm thực hành, giải thích thêm quy trình làm việc cho sinh viên rõ, chỉ ra những điểm khác biệt giữa lý thuyết so với thực tế tại doanh nghiệp, tại điểm thực hành. Đặc biệt, phải nhấn mạnh sự khác biệt về tiêu chuẩn dịch vụ giữa các doanh nghiệp trong nước và quốc tế và giữa các vùng miền cho sinh viên. Ngoài ra, giảng viên còn phải hướng dẫn SV viết báo cáo được phân công theo lịch trình.

- Quản lý sinh viên, hướng dẫn SV thực hiện các nghiệp vụ, quản trị chuyên môn trên suốt tuyến đường và tại nơi thực hành. Phối hợp và giám sát đối tác trong việc thực hiện các chương trình thực hành, đảm bảo sự an toàn của SV trong suốt đợt thực hành nghề nghiệp.

- Thực hiện các thủ tục hành chính và thực hiện tạm ứng, thanh quyết toán các hạng mục liên quan đến THNN.

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG



PGS. TS. Phạm Quốc Việt

TRƯỞNG KHOA

TS. Nguyễn Xuân Hiệp

