

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ  
KHOA DU LỊCH VÀ QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN – NHÀ HÀNG



**BÁO CÁO THỰC TẬP**  
**ĐỀ TÀI:**  
**NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG PHỤC VỤ TIỆC TẠI**  
**ĐOÀN ĂN ĐIỀU DƯỠNG 30**

Sinh viên thực hiện: LÊ THU HẰNG

Mã số sinh viên: 200479

Lớp: DH20QTN01

Cần Thơ, tháng 6 năm 2024

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ  
KHOA DU LỊCH VÀ QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN – NHÀ HÀNG



**BÁO CÁO THỰC TẬP**  
**ĐỀ TÀI:**  
**NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG PHỤC VỤ TIỆC TẠI**  
**ĐOÀN ĂN ĐIỀU DƯỠNG 30**

Sinh viên thực hiện: LÊ THU HẰNG

Mã số sinh viên: 200479

Lớp: DH20QTN01

GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN  
TH.S NGUYỄN THỊ CHIỀU

Cần Thơ, tháng 6 năm 2024

## **LỜI CAM ĐOAN**

Em xin cam đoan nội dung của bài báo cáo thực tập tốt nghiệp đã viết là do bản thân nghiên cứu, tìm tòi và thực hiện.

Em cũng xin cam đoan rằng là không sao chép, đạo văn từ bài báo cáo, luận văn của người khác. Các số liệu trích dẫn được tổng hợp từ đơn vị thực tập là trung thực.

Nếu sai phạm, em xin chịu trách nhiệm với mọi hình thức kỉ luật của nhà trường.

Sinh viên thực hiện

**LÊ THU HẰNG**

## LỜI CẢM ƠN

Lời đầu tiên em xin gửi lời cảm ơn đến Ban Giám Hiệu nhà trường và Đoàn An Điều Dưỡng Đoàn 30 đã tạo cơ hội và điều kiện cho em được thực tập để hoàn thành hồ sơ tốt nghiệp trong suốt quá trình được học tập và làm việc.

Em xin gửi lời cảm ơn đến cô Nguyễn Thị Chiêu người cô đã chỉ bảo hướng dẫn, giúp đỡ em trong việc định hướng, triển khai và hoàn thành báo cáo thực tập này lời cảm ơn sâu sắc nhất.

Thời gian thực tập tuy ngắn ngủi cũng đã kết thúc, đồng là cơ hội cho em tổng hợp và hệ thống hóa lại những kiến thức đã học kết hợp và thực tế để nâng cao về kiến thức chuyên môn. Tuy chỉ có 2 tháng thực tập nhưng trong quá trình thực tập, em đã mở rộng thêm về tầm nhìn và được tiếp thu thêm được nhiều ý kiến thực tế. Từ đó em nhận thấy, việc cọ sát thực tế là vô cùng quan trọng – giúp sinh viên xây dựng nền tảng lý thuyết được học ở trường vững chắc hơn. Trong quá trình thực tập, còn nhiều bỡ ngỡ thiếu kinh nghiệm em đã gặp rất nhiều khó khăn. Tuy nhiên, nhờ sự tận tâm chỉ bảo của ban lãnh đạo và các anh chị trong Nhà hàng - Khách sạn Đoàn 30 đã hướng dẫn em về cách thức hoạt động, quy trình làm việc, tập làm công việc của người mang lại dịch vụ, đó là những kinh nghiệm quý báu cho em trong thời gian thực tập cũng như công việc mà em hướng đến trong tương lai.

Kính mong Quý Lãnh đạo Đoàn An Điều Dưỡng Đoàn 30, Quý Lãnh đạo Nhà trường cùng với Quý thầy cô thông cảm và đóng góp ý kiến thêm để em có được những kinh nghiệm quý báu có thể khắc phục và hoàn thiện tốt hơn. Cuối lời, em xin kính chúc Quý Lãnh đạo Đoàn An Điều Dưỡng Đoàn 30, Quý Lãnh đạo Nhà trường, Quý thầy cô thật nhiều sức khỏe.

Em xin chân thành cảm ơn!

Sinh viên thực hiện

LÊ THU HẰNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập- Tự do – Hạnh phúc

PHIẾU NHẬN XÉT SINH VIÊN CỦA ĐƠN VỊ THỰC TẬP

Họ và tên sinh viên: Lê Thu Hằng..... MSSV: 200479....

Lớp: DH2002TN01..... Khóa: 8..... Khoa: Du lịch và Quản trị Khách sạn, Nhà hàng

Trực thuộc trường: Trường Đại học Nam Cần Thơ

Thực tập trong thời gian từ: ngày 08/04/2024 đến ngày 08/06/2024 (02 tháng).

Tại đơn vị Cơ quan/Doanh nghiệp: Đoàn An Điều Dưỡng 30.....

Địa chỉ: 80A, Nguyễn Trãi, An Hải, Ninh Kiều, Cần Thơ.....

Sau quá trình thực tập tại đơn vị của sinh viên, chúng tôi có một số nhận xét, đánh giá như sau:

1. Về ý thức tổ chức kỷ luật:

Luôn chấp hành tốt nội quy của đơn vị: giờ giấc làm việc, mang mặc, tác phong trong công việc, .....

2. Về tinh thần thái độ học tập:

Có tinh thần chịu khó học hỏi và có sự cầu tiến. Luôn cố gắng hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao.

3. Về quan hệ, lối sống:

Vui vẻ, hoà đồng với anh chị em trong đơn vị.

4. Các nhận xét khác:

/

**ĐÁNH GIÁ CỦA GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN**

**Về nội dung:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Về hình thức:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Về thái độ:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Giảng viên ký tên**

**TH.S NGUYỄN THỊ CHIỀU**

## **ĐÁNH GIÁ CỦA GIẢNG VIÊN CHẤM ĐIỂM**

**Về nội dung:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Về hình thức:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Về thái độ:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Giảng viên ký tên**

**TH.S NGUYỄN THỊ CHIỀU**

## MỤC LỤC

LỜI CAM ĐOAN .....	i
LỜI CẢM ƠN .....	ii
NHẬN XÉT CỦA CƠ SỞ THỰC TẬP .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
ĐÁNH GIÁ CỦA GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN.....	iii
ĐÁNH GIÁ CỦA GIẢNG VIÊN CHẤM ĐIỂM.....	vi
DANH SÁCH CỦA CÁC BẢNG VÀ CÁC HÌNH .....	x
<b>CHƯƠNG 1: GIỚI THIỆU VỀ CƠ SỞ THỰC TẬP .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Thông tin về cơ sở thực tập.....</b>	<b>1</b>
1.1.1 Tên cơ sở, địa chỉ và thông tin liên lạc: .....	1
1.1.2 Chức năng nhiệm vụ: .....	2
<b>1.2. Quá trình hình thành và phát triển.....</b>	<b>3</b>
<b>1.3. Cơ cấu tổ chức .....</b>	<b>4</b>
<b>1.4. Định hướng phát triển trong tương lai.....</b>	<b>5</b>
<b>CHƯƠNG 2 : NỘI DUNG VÀ KẾT QUẢ THỰC TẬP .....</b>	<b>7</b>
<b>2.1. Nội dung học tập. ....</b>	<b>7</b>
2.1.1. Nội dung công việc được phân công.....	7
<b>2.2. Kết quả học tập.....</b>	<b>9</b>
2.2.1.Những kết quả thực tập đã đạt được.....	9
2.2.2. Mức độ đáp ứng của bản thân đối với yêu cầu thực tập. ....	11
2.2.3. Kế hoạch hành động của bản thân sau đợt đi thực tập. ....	11
<b>CHƯƠNG 3 : ĐỀ TÀI THỰC TẬP .....</b>	<b>12</b>
<b>3.1. Giới thiệu đề tài thực tập.....</b>	<b>12</b>
3.1.1 Tên đề tài .....	12
3.1.2 Lý do chọn đề tài.....	12
3.1.3 Phương pháp nghiên cứu: .....	12
<b>3.2. Lược khảo tài liệu (Cơ sở lý thuyết).....</b>	<b>12</b>
<b>3.3. Tình hình hoạt động của doanh nghiệp. ( cơ sở thực tiễn) .....</b>	<b>14</b>
Hình 3.1: Tổ chức hội nghị và sự kiện .....	15
<b>3.4. Kết quả nghiên cứu và thảo luận. ....</b>	<b>15</b>
<b>3.5. Đề xuất giải pháp. ....</b>	<b>16</b>
<b>3.6. Kết luận và kiến nghị.....</b>	<b>18</b>
3.6.1 Kết luận chung về đợt thực tập. ....	18



3.6.2 Đề xuất kiến nghị đối với doanh nghiệp.....	19
3.6.3 Kiến nghị với khoa, Trường.....	19
<b>PHỤ LỤC.....</b>	<b>22</b>

## **DANH SÁCH CÁC TỪ VIẾT TẮT**

DN: Doanh nghiệp

DV: Dịch vụ

GVHD: Giao viên hướng dẫn

NH: Nhà hàng

Th.s: Thạc sĩ

## DANH SÁCH CỦA CÁC BẢNG VÀ CÁC HÌNH

Hình 1.1 : Khung cảnh từ ngoài nhìn vào nhà hàng.....	1
Hình 1.2 : Hình ảnh khuôn viên nhà hàng .....	4
Hình 1.3 : Sơ đồ cơ cấu tổ chức của nhà hàng. ....	5
Hình 2.1 : Set up bàn ăn cho khách .....	7
Hình 2.2 : Hình ảnh sinh viên thực tập tại nhà hàng. ....	10