

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
TRƯỜNG CAO ĐẲNG CƠ GIỚI NINH BÌNH

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG

TÊN NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

(Ban hành kèm theo Quyết định số : /QĐ-TCGNB

Ngày...tháng....năm.....của Hiệu trưởng trường CD Cơ giới Ninh Bình)

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-TCGNB

Ngày tháng năm của Hiệu trưởng Trường CD Cơ giới Ninh Bình)

Tên ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã ngành, nghề: 6810207

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc tương đương trở lên

Thời gian đào tạo: 2,5 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

Đào tạo kỹ sư thực hành Kỹ thuật chế biến món ăn có phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khỏe tốt; có trách nhiệm với xã hội, có kiến thức và kỹ năng chuyên sâu về kỹ thuật chế biến các món ăn Á, Âu, các món bánh, nghiệp vụ nhà hàng, kỹ thuật pha chế; có tư duy độc lập; có năng lực nghiên cứu, tự bổ sung kiến thức theo yêu cầu công việc hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

- Kiến thức:

+ Đọc, hiểu đúng công thức chế biến, yêu cầu cảm quan của các món ăn phổ biến;

+ Liệt kê được các loại nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ và nguyên liệu gia vị sử dụng trong chế biến các món ăn cơ bản Á, Âu...;

+ Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu ở bộ phận chế biến, mô tả được công dụng và những điểm cần chú ý của chúng khi sử dụng;

+ Phân tích được các yêu cầu của các quy trình nghiệp vụ cơ bản: Chuẩn bị chế biến; vệ sinh khu vực chế biến; quy trình chế biến các loại nước dùng, món ăn chế biến từ thịt, rau, hải sản; các món ăn Á, Âu...;

+ Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ ăn uống và cách thức đánh giá chất lượng. Đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng;

+ Trình bày được nguyên lý, quá trình quản trị nói chung, quản trị con người, tài sản, tài chính, quản trị marketing trong kinh doanh ăn uống;

+ Mô tả được quy trình lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc tại các bộ phận của nhà hàng, bộ phận chế biến món ăn;

+ Phân tích được tầm quan trọng của vệ sinh, an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong quá trình chế biến;

+ Trình bày được các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động;

+ Trình bày được các kiến thức bổ trợ nghề nghiệp như: Tổng quan du lịch khách sạn, xây dựng thực đơn, văn hóa ẩm thực, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm...;

+ Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

- Kỹ năng:

+ Đảm bảo vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường... đáp ứng nhu cầu của khách du lịch;

+ Thực hiện an toàn lao động, phòng cháy, chữa cháy trong quá trình chế biến món ăn;

+ Quản lý và tổ chức điều hành sản xuất kinh doanh tại các bếp trong nhà hàng, khách sạn;

+ Thực hiện được các công việc có liên quan đến nghiệp vụ chế biến món ăn như:

Xây dựng được các thực đơn phù hợp với các đối tượng khách cụ thể;

Xây dựng được định mức chế biến tại bộ phận, mua và bảo quản nguyên vật liệu chế biến đúng kỹ thuật;

Thực hiện việc sơ chế thực phẩm, nguyên liệu chế biến theo đúng các nguyên tắc quy trình kỹ thuật;

Chế biến được các món ăn chủ yếu để phục vụ khách trong các nhà hàng;
Phối hợp với bộ phận bàn trong quá trình phục vụ khách ăn uống.

+ Thực hiện được các công việc liên quan đến quản trị nhân lực, quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật, quản trị chất lượng trong chế biến món ăn;

+ Sử dụng, vận hành đúng, an toàn các loại trang thiết bị trong chế biến món ăn;

+ Phân tích, đánh giá được kết quả hoạt động kinh doanh của các bộ phận, cá nhân có liên quan đến quá trình chế biến món ăn và có thể đề xuất được các giải pháp nhằm nâng cao kết quả hiệu quả kinh doanh;

+ Dự thảo được các loại báo cáo, tham gia soạn thảo được một số loại hợp đồng ký kết hợp đồng với các nhà cung ứng nguyên liệu, thực phẩm... ;

+ Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề.

+ Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 2/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong các bếp tại khách sạn, nhà hàng đạt kết quả;

+ Tự xử lý các công việc hàng ngày trong các bếp, giải quyết được các tình huống khách đặt ăn, bổ sung thêm suất ăn hoặc thay đổi thực đơn trong những trường hợp bất thường ;

+ Hướng dẫn, giám sát những nhân viên bếp chính hoặc phụ bếp thực hiện nhiệm vụ được giao trong ngày/ca;

+ Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm với nhóm trước tổng bếp trưởng những công việc được giao phụ trách;

+ Đánh giá chất lượng món ăn, vệ sinh an toàn thực phẩm và kết quả kinh doanh ăn uống của bộ phận chế biến được phân công.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Phụ bếp (tại khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính sơ chế và chế biến nước dùng, xốt (tại khách sạn 1 – 5 sao);

- Đầu bếp chính xa lát và đồ nguội (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp Á (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp Âu (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp tiệc (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp sơ chế (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp xa lát và đồ nguội (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp Á (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp Âu (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp tiệc (tại khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách sạn 1 - 3 sao).

1.4. Khả năng học tập, nâng cao trình độ

- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

- Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiến bộ khoa học công nghệ trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ hoặc học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành, nghề hoặc trong nhóm ngành nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Số lượng môn học, mô đun: 30 môn
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 2610 giờ
- Khối lượng các môn học chung: 435 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 2.175 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 852 giờ, Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1758 giờ
- Thời gian khóa học: 2,5 năm

3. Nội dung chương trình:

Mã MH/ MD	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng g số	Trong đó		
				Lý thuyế t	Thực hành, thực tập, thảo luận	Kiểm tra
I	Các môn học chung	19	435	157	255	23
MH01	Giáo dục quốc phòng - An ninh	3	75	36	35	4
MH02	Tin học	3	75	15	58	2
MH03	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH04	Chính trị	4	75	41	29	5
MH05	Tiếng Anh	5	120	42	72	6
MH06	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
II	Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề	99	2160	682	1343	135
<i>II.1</i>	<i>Các môn học, mô đun cơ sở</i>	<i>14</i>	<i>225</i>	<i>147</i>	<i>70</i>	<i>8</i>
MH 07	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	29	-	1
MH 08	Kỹ năng giao tiếp, ứng xử với khách du lịch	3	45	33	10	2
MH 09	Môi trường an ninh an toàn trong du lịch	3	45	33	10	2
MH 10	Tin học ứng dụng trong kinh doanh	1	30	10	19	1
MH 11	Quản lý chất lượng	2	30	21	8	1
MH 12	Luật kinh tế	2	30	19	10	1
MH 13	Nguyên lý kế toán	2	30	15	14	1

Mã MH/ MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập, thảo luận	Kiểm tra
<i>II.2</i>	<i>Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề</i>	85	1935	535	1273	127
MH 14	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	3	60	33	25	2
MH 15	Xây dựng thực đơn	3	45	33	10	2
MH 16	Ngoại ngữ chuyên ngành	6	120	68	48	4
MĐ 17	Nghiep vụ nhà hàng	6	120	44	68	8
MH 18	Tổ chức sự kiện	1	30	13	16	1
MH 19	Marketing du lịch	2	30	21	8	1
MH 20	Quản trị tác nghiệp	4	75	48	25	2
MH 21	Sinh lý dinh dưỡng	3	45	33	10	2
MH 22	Văn hoá ẩm thực	3	45	35	8	2
MH 23	Hạch toán định mức	3	45	30	13	2
MĐ 24	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	2	40	13	25	2
MĐ 25	Kỹ thuật pha chế đồ uống	4	80	30	46	4

Mã MH/ MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, thực tập, thảo luận	Kiểm tra
MĐ 26	Chế biến món ăn 1	9	240	32	195	13
MĐ 27	Chế biến món ăn 2	8	200	28	158	14
MĐ 28	Chế biến món ăn 3	5	120	14	98	8
MĐ 29	Chế biến bánh và món tráng miệng	10	240	60	160	20
MĐ 30	Thực tập tốt nghiệp	13	400	0	360	40
Tổng cộng		119	2610	852	1599	159

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1 Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

Nội dung	Thời gian
1. Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2. Văn hoá, văn nghệ - Qua các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể	- Ngoài giờ học hàng ngày - 19 giờ đến 21 giờ vào một buổi trong tuần
3. Hoạt động thư viện	Vào tất cả các ngày làm việc trong tuần
4. Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ 7, chủ nhật và các ngày lễ kỷ niệm.
5. Tham quan thực tế	Mỗi học kỳ 1 lần

4.2 Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun:

- Hình thức kiểm tra hết môn: Viết, bài tập Thực hành, thí nghiệm, thảo luận.
- Thời gian kiểm tra:
 - + Lý thuyết: Không quá 120 phút
 - + Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: Không quá 8 giờ

4.3 Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp:

TT	Môn thi tốt nghiệp	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm	Không quá 120 phút
2	Kiến thức, kỹ năng nghề: - Lý thuyết nghề: Quản trị tác nghiệp, Lý thuyết chế biến - Thực hành nghề: Chế biến món ăn	Thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm Bài thi thực hành	Không quá 120 phút Không quá 4 giờ

HIỆU TRƯỞNG

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Tổng quan du lịch và khách sạn

Mã môn học: MH 07

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (*Lý thuyết: 24 giờ; Thực hành, Thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 5 giờ, Kiểm tra: 1 giờ*)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Là môn học được bố trí giảng dạy sau các môn học chung và trước các môn học/mô đun chuyên môn nghề.

- Tính chất: Là môn học cơ sở.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được kiến thức khái quát về du lịch và khách sạn;

+ Trình bày được khái niệm, cơ cấu khách sạn và tổ chức trong một khách sạn.

+ Trình bày được mối liên hệ giữa ngành du lịch với các ngành kinh tế khác;

- Về kỹ năng:

+ Phân loại được một số loại hình lưu trú trong hoạt động du lịch;

+ Phân tích được mối liên hệ giữa ngành du lịch với các ngành kinh tế khác;

+ Phân loại và xếp hạng được các loại khách sạn.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có ý thức học tập nghiêm túc, phát huy tính sáng tạo và rèn luyện khả năng thuyết trình cho sinh viên.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Khái quát về hoạt động du lịch và khách sạn 1. Một số khái niệm cơ bản 2. Các loại hình du lịch	14	11	3	

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
	3. Nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch 4. Một số loại hình cơ sở lưu trú du lịch tiêu biểu				
2	Chương 2: Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác - Các điều kiện để phát triển du lịch 1. Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác 2. Các điều kiện để phát triển du lịch	7	6	1	0
3	Chương 3: Khách sạn 1. Giới thiệu chung 2. Phân loại và xếp hạng khách sạn 3. Cơ cấu tổ chức trong một khách sạn	9	7	1	1
	Cộng	30	24	5	1

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Khái quát về hoạt động du lịch và khách sạn

Thời gian: 14 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm về du lịch, khách du lịch, điểm du lịch và cơ sở lưu trú;
- Trình bày được một số loại hình du lịch tiêu biểu trong hoạt động du lịch.
- Phân tích được nhu cầu du lịch trong hoạt động du lịch;
- Phân loại được một số loại hình du lịch trong hoạt động du lịch.
- Có ý thức học tập nghiêm túc, phát huy tính sáng tạo và rèn luyện khả năng tư duy cho sinh viên.

Nội dung chương:

1. Một số khái niệm cơ bản *Thời gian: 2 giờ*
 - 1.1. Khái niệm về du lịch
 - 1.2. Khái niệm về khách du lịch
 - 1.3. Khái niệm về điểm du lịch
 - 1.4. Cơ sở lưu trú du lịch
2. Các loại hình du lịch *Thời gian: 2 giờ*
 - 2.1. Căn cứ vào phạm vi lãnh thổ
 - 2.2. Căn cứ vào mục đích của chuyến đi
 - 2.3. Căn cứ theo phương tiện vận chuyển
 - 2.4. Căn cứ vào phương thức hợp đồng
3. Nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch *Thời gian: 2 giờ*
 - 3.1. Nhu cầu du lịch
 - 3.2. Sản phẩm du lịch
4. Một số loại hình cơ sở lưu trú du lịch tiêu biểu *Thời gian: 5 giờ*
 - 4.1. Hotel
 - 4.2. Motel
 - 4.3. Làng du lịch (Tourism Village)
 - 4.4. Camping (Bãi Cắm trại)
 - 4.5. Tàu du lịch (Tourist Cruise)
 - 4.6. Bungalow
 - 4.7. Nhà nghỉ, nhà trọ
 - 4.8. Homestay
 - 4.9. Resort
5. Thực hành *Thời gian: 3 giờ*

Chương 2: Môi quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác, các điều kiện để phát triển du lịch

Thời gian: 7 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được các tác động của du lịch đến kinh tế, xã hội, văn hoá và môi trường;
- Trình bày được các điều kiện để phát triển du lịch.
- Phân tích được tác động của du lịch đến kinh tế, xã hội, văn hoá và môi trường;

- Phân tích và đưa ra các giải pháp để phát triển du lịch.
- Có ý thức học tập nghiêm túc, phát huy tính sáng tạo và rèn luyện khả năng tư duy cho sinh viên.

Nội dung chương:

1 . Môi quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác *Thời gian: 3 giờ*

- 1.1. Tác động của du lịch đến kinh tế
- 1.2. Tác động của du lịch đến xã hội
- 1.3. Tác động của du lịch đến văn hóa
- 1.4. Tác động của du lịch đến môi trường

2. Các điều kiện để phát triển du lịch *Thời gian: 3 giờ*

- 2.1. Các điều kiện chung
- 2.2. Các điều kiện riêng

3. Thực hành *Thời gian: 1 giờ*

Chương 3: Khách sạn *Thời gian: 9 giờ*

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm khách sạn và cơ cấu tổ chức trong khách sạn;
- Trình bày được mối quan hệ giữa các bộ phận trong khách sạn.
- Phân loại được các loại khách sạn;
- Xếp hạng được các loại khách sạn;
- Phân tích được các mối quan hệ giữa các bộ phận trong khách sạn.
- Có ý thức học tập nghiêm túc, phát huy tính sáng tạo và rèn luyện khả năng tư duy cho sinh viên.

Nội dung chương:

1. Giới thiệu chung *Thời gian: 1 giờ*

2. Phân loại và xếp hạng khách sạn *Thời gian: 3 giờ*

- 1.1. Phân loại
- 1.2. Xếp hạng

3. Cơ cấu tổ chức trong một khách sạn *Thời gian: 3 giờ*

- 3.1. Mô hình cơ cấu tổ chức tiêu biểu trong một khách sạn
- 3.2. Chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong khách sạn
- 3.3. Mối quan hệ giữa các bộ phận trong khách sạn

4. Thực hành *Thời gian: 1 giờ*

5. Kiểm tra *Thời gian: 1 giờ*

IV. Điều kiện thực hiện chương trình:

1. Phòng học chuyên môn hóa:

- Bảng viết, bàn ghế giáo viên;
- Bàn ghế học sinh đủ 35 chỗ ngồi.

2. Trang thiết bị máy móc:

Máy tính; máy chiếu và phòng chiếu, loa, micro.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Giáo trình Tổng quan du lịch và khách sạn;
- Tài liệu tham khảo;
- Bài tập thảo luận nhóm;
- Bản đồ du lịch Việt Nam;
- Giấy A₀, băng dính, bút dạ.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

- + Khái niệm về du lịch, khách du lịch, điểm du lịch, nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch;
- + Tác động của du lịch đến kinh tế, xã hội, văn hoá và môi trường;
- + Khái niệm về khách sạn và mối liên hệ giữa các bộ phận trong khách sạn.

- Kỹ năng:

- + Nhận biết sự tác động của du lịch đến kinh tế, xã hội, văn hoá và môi trường;
- + Phân loại và xếp hạng các loại khách sạn.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nghiêm túc và chủ động sáng tạo trong quá trình học tập.

2. Phương pháp:

- Kiến thức, kỹ năng: Đánh giá trực tiếp trên sản phẩm của người học thông qua bài kiểm tra viết, hoặc trắc nghiệm, thực hành trong quá trình thực hiện các bài học trên lớp.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Thông qua số giờ tham gia học tập và kết quả học tập của người học.

VI. Hướng dẫn thực hiện chương trình:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho người học trình độ Cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy, học tập:

- Đối với giáo viên:

- + Có kiến thức về ngành du lịch nói chung và khách sạn Việt Nam nói riêng
- + Được học qua các lớp sư phạm tối thiểu, có khả năng truyền đạt cho người học.

- + Giáo viên trên cơ sở chương trình môn học soạn giáo án và bài giảng chi tiết thực hiện việc giảng dạy theo đúng yêu cầu môn học. Nhằm nâng cao chất lượng giảng dạy, giáo viên cần phải thường xuyên đọc các tài liệu tham khảo và cập nhật thông tin có liên quan. Trong quá trình giảng bài lưu ý liên hệ với các môn học khác cũng như với thực tế để người học ngoài việc nắm được kiến thức còn có khả năng tự liên hệ được với thực tế nghề nghiệp sau này.

- Đối với người học:

Thực sự yêu thích nghề nghiệp, chăm chỉ, cầu thị, được học các kiến thức bổ trợ của chương trình.

3. Những trọng tâm chương trình cần lưu ý:

- + Tác động của du lịch đến kinh tế, xã hội, văn hoá và môi trường;
- + Mối liên hệ giữa các bộ phận trong khách sạn;
- + Phân loại và xếp hạng các loại khách sạn.

4. Tài liệu tham khảo:

- [1]. Trần Thị Mai - *Giáo trình tổng quan du lịch*, NXB Lao động xã hội, 2013
- [2]. Nguyễn Vũ Hà - Đoàn Mạnh Cường - *Tổng quan cơ sở lưu trú du lịch*, NXB lao động, 2014
- [3]. Vũ Đức Minh - *Tổng quan du lịch*, Trường Đại học thương mại, 2014
- [4]. PTS Nguyễn Minh Tuệ và nhóm tác giả - *Địa lý du lịch*, NXB Thành phố Hồ Chí Minh, 2013
- [5]. Lục Bội Minh - *Quản lý khách sạn hiện đại*, NXB Thông tin, 2000
- [6]. Tổng cục du lịch, *Phân loại xếp hạng khách sạn Việt Nam*, **TCVN 4391:2015**
- [7]. Số 09/2017/QH14 - Luật du lịch

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Kỹ năng giao tiếp, ứng xử với khách du lịch

Mã môn học: MH 08

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (*Lý thuyết: 33 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 10 giờ; Kiểm tra: 2 giờ*)

I. Vị trí và tính chất môn học:

- Vị trí: Kỹ năng giao tiếp, ứng xử với khách du lịch là môn học thuộc nhóm các môn học cơ sở được bố trí giảng dạy sau các môn học chung và trước các môn chuyên môn nghề.

- Tính chất: Là môn học kỹ thuật cơ sở.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được khái niệm, chức năng và vai trò của giao tiếp trong đời sống cá nhân và xã hội;

+ Trình bày được một số kỹ năng giao tiếp cơ bản và giao tiếp sử dụng một số thông tin liên lạc;

+ Trình bày được kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch;

+ Trình bày được những đặc điểm chung về tâm lý của khách du lịch; đặc điểm tâm lý của khách du lịch theo nghề nghiệp và dân tộc;

- Về kỹ năng:

+ Vận dụng và thực hiện được một số phương pháp nghiên cứu tâm lý khách du lịch;

+ Nhận thức và thực hiện được các kỹ năng giao tiếp cơ bản đối với khách du lịch.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

Nghiêm túc, tích cực trong quá trình học và thảo luận nhóm.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyế t	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Một số vấn đề khái quát về giao tiếp 1. Khái niệm giao tiếp 2. Một số đặc điểm tâm lý của con người trong giao tiếp 3. Những yếu tố ảnh hưởng trong quá trình giao tiếp và phương pháp khắc phục	5	5		
2	Chương 2: Những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch 1. Nhu cầu du lịch 2. Động cơ và sở thích của khách du lịch 3. Hành vi tiêu dùng du lịch 4. Tâm trạng và cảm xúc của khách du lịch	5	5		
3	Chương 3: Những đặc điểm tâm lý khách du lịch theo dân tộc và nghề nghiệp 1. Tâm lý của khách du lịch theo châu lục 2. Tâm lý khách du lịch theo nghề nghiệp	10	7	3	

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
4	Chương 4: Kỹ năng giao tiếp ứng xử 1. Một số kỹ năng giao tiếp cơ bản 2. Sử dụng các phương tiện thông tin liên lạc trong giao tiếp	15	10	4	1
5	Chương 5: Kỹ năng giao tiếp ứng xử trong hoạt động kinh doanh du lịch 1. Diện mạo người phục vụ 2. Giao tiếp trong quá trình phục vụ khách	10	6	3	1
	Cộng	45	33	10	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Một số vấn đề khái quát về hoạt động giao tiếp Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, bản chất, chức năng và vai trò của giao tiếp;
- Trình bày được những đặc điểm tâm lý của con người trong giao tiếp và các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình giao tiếp cũng như các phương pháp khắc phục.
- Vận dụng được các đặc điểm tâm lý của con người trong giao tiếp và tìm ra các giải pháp khắc phục một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng của cuộc giao tiếp đạt hiệu quả cao.
- Rèn luyện khả năng tư duy sáng tạo và tính tích cực cho người học.

Nội dung chương:

1. Khái niệm giao tiếp

Thời gian: 2 giờ

1.1. Định nghĩa giao tiếp

1.2 Chức năng của giao tiếp

1.3. Vai trò của giao tiếp trong đời sống cá nhân và xã hội

2. Một số đặc điểm tâm lý của con người trong giao tiếp

Thời gian: 1 giờ

3. Những yếu tố ảnh hưởng trong quá trình giao tiếp và phương pháp khắc phục

Thời gian: 2 giờ

3.1 Yếu tố môi trường tự nhiên

3.2 Yếu tố tâm lý và năng lực

3.3 Yếu tố tâm lý xã hội

3.4 Yếu tố thời điểm và kỹ thuật

Chương 2: Những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm về nhu cầu, động cơ, sở thích của khách du lịch;
- Trình bày được khái niệm về hành vi tiêu dùng và hành vi tiêu dùng du lịch;
- Trình bày được khái niệm tâm trạng, cảm xúc và các yếu tố ảnh hưởng đến tâm trạng và cảm xúc của con người.

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được các kiến thức cơ bản về hành vi của người tiêu dùng du lịch, động cơ và sở thích của khách du lịch, nhu cầu du lịch, tâm trạng và cảm xúc của khách du lịch;

- Có kỹ năng tìm hiểu và phán đoán trước được tương đối chính xác nhu cầu, tâm, sở thích của khách du lịch.

- Rèn luyện khả năng tư duy sáng tạo và tính tích cực cho người học;

Nội dung chương:

1. Nhu cầu du lịch

Thời gian: 1 giờ

1.1. Khái niệm

1.2. Sự phát triển của nhu cầu du lịch

1.3. Các loại nhu cầu du lịch

2. Động cơ và sở thích của khách du lịch

Thời gian: 2 giờ

2.1. Động cơ du lịch

2.2. Sở thích

3. Hành vi tiêu dùng du lịch

Thời gian: 1 giờ

3.1. Khái niệm

3.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến hành vi tiêu dùng du lịch

4. Tâm trạng và cảm xúc của khách du lịch

Thời gian: 1 giờ

4.1. Tâm trạng

4.2. Cảm xúc khách du lịch

4.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến tâm trạng, cảm xúc của khách du lịch

Chương 3: Những đặc điểm tâm lý của khách du lịch theo dân tộc và nghề nghiệp

Thời gian: 10 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được kiến thức chung về tâm lý của khách du lịch theo châu lục;
- Trình bày được kiến thức chung về tâm lý của khách du lịch theo nghề nghiệp;
- Trình bày được kiến thức chung về tâm lý của khách du lịch theo quốc gia, dân tộc.
- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về tâm lý khách du lịch theo châu lục, những đặc điểm tâm lý khách du lịch theo dân tộc, những đặc điểm tâm lý khách du lịch theo nghề nghiệp
- Đánh giá được những đặc điểm tâm lý cơ bản của khách căn cứ vào dân tộc hoặc nghề nghiệp
- Rèn luyện khả năng tư duy sáng tạo và tính tích cực cho người học;
- Rèn luyện tinh thần yêu nước, yêu văn hoá cho người học.

Nội dung chương:

1. Tâm lý khách du lịch theo châu lục

Thời gian: 4 giờ

1.1. Tâm lý người châu Á

1.1.1. Đặc điểm tâm lý chung của người châu Á

1.1.2. Tập quán giao tiếp tiêu biểu của một số nước

1.2. Tâm lý người châu Âu

1.2.1. Đặc điểm tâm lý chung của người châu Âu

1.2.2. Tập quán giao tiếp tiêu biểu của một số nước

2. Những đặc điểm tâm lý khách du lịch theo nghề nghiệp

Thời gian: 3 giờ

2.1. Khách du lịch là nhà quản lý

2.2. Khách du lịch là thương gia

2.3. Khách du lịch là nhà báo

2.4. Khách du lịch là nhà khoa học

2.5. Khách du lịch là nghệ sĩ

2.6. Khách du lịch là công nhân

2.7. Khách du lịch là nhà chính trị - ngoại giao

2.8. Khách du lịch là học sinh sinh viên

3. Thực hành

Thời gian: 3 giờ

Chương 4: Kỹ năng giao tiếp ứng xử

Thời gian: 15 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản và các nghi thức giao tiếp;
- Vận dụng được các kiến thức trên trong hoạt động giao tiếp hàng ngày;
- Thực hành một cách nhuần nhuyễn và linh hoạt các nghi thức giao tiếp, ứng xử trong hoạt động kinh doanh du lịch và các hoạt động giao tiếp thông thường;
- Rèn luyện khả năng tư duy sáng tạo và tính tích cực cho người học.

Nội dung chương:

1. Một số nghi thức giao tiếp cơ bản

Thời gian: 5 giờ

1.1. Chào hỏi

1.2. Bắt tay

1.3. Giới thiệu làm quen

1.4. Đưa và nhận danh thiếp

2. Sử dụng phương tiện thông tin liên lạc trong giao tiếp

Thời gian: 5 giờ

2.1. Giao tiếp qua điện thoại

2.2. Giao tiếp qua thư tín

2.3. Giao tiếp qua vật phẩm

3. Thực hành

Thời gian: 4 giờ

4. Kiểm tra

Thời gian : 1 giờ

Chương 5: Kỹ năng giao tiếp ứng xử trong hoạt động kinh doanh du lịch

Thời gian: 10 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm và các yêu cầu về diện mạo người phục vụ;
- Trình bày được một số lưu ý về cách ứng xử trong quá trình phục vụ khách đối với người nhân viên phục vụ trong hoạt động kinh doanh du lịch;
- Thực hành một cách nhuần nhuyễn và linh hoạt các nghi thức giao tiếp, ứng xử trong hoạt động kinh doanh du lịch và các hoạt động giao tiếp thông thường.
- Rèn luyện tính tích cực, chủ động trong học tập và thảo luận nhóm cho người học.

Nội dung chương:

1. Diện mạo của người phục vụ

Thời gian: 1 giờ

1.1. Khái niệm diện mạo

1.2. Yêu cầu về diện mạo

2. Giao tiếp trong quá trình phục vụ khách du lịch

Thời gian: 5 giờ

2.1. Đón tiếp khách

2.2. Đáp ứng những nhu cầu của khách trong quá trình phục vụ

2.3. Tiễn khách

3. Thực hành

Thời gian: 3 giờ

4. Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

- Bảng viết, bàn ghế giáo viên;
- Bàn ghế học sinh đủ 35 chỗ ngồi.

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính;
- Máy chiếu và phong chiếu;
- Loa;
- Micro;
- Máy quay.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Giáo trình Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách hàng;
- Tài liệu tham khảo;
- Bài tập thảo luận nhóm, bài tập tình huống giao tiếp;
- Giấy A₀;
- Bảng dính;
- Bút dạ.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

- + Khái niệm, chức năng và vai trò của giao tiếp;
- + Những kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch;
- + Những đặc điểm chung về tâm lý của khách du lịch;

- *Kỹ năng:*

- + Phân tích đặc điểm chung về tâm lý của khách du lịch;
- + Nhận thức và thực hiện các kỹ năng giao tiếp cơ bản đối với khách du lịch;

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- + Nghiêm túc, tích cực trong quá trình học và thảo luận nhóm

2. Phương pháp:

- Kiến thức, kỹ năng: Đánh giá trực tiếp trên sản phẩm của người học thông qua bài kiểm tra viết, hoặc trắc nghiệm, thực hành trong quá trình thực hiện các bài học trên lớp.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Thông qua số giờ tham gia học tập và kết quả học tập của người học.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ Cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học

- *Đối với giáo viên:*

- + Có kỹ năng giao tiếp thực tế và hiểu biết về giao tiếp trong du lịch;
- + Có kiến thức về ngành du lịch nói chung và khách sạn Việt Nam nói riêng;
- + Được học qua các lớp sư phạm tối thiểu, có khả năng truyền đạt cho người học;
- + Trên cơ sở chương trình môn học phải nghiên cứu tài liệu để viết bài giảng. Chuẩn bị sưu tầm tranh ảnh, sơ đồ, hình hoạ để minh hoạ Nội dung chương giảng. Xây dựng những bài tập tình huống để người học thực hành và rèn luyện kỹ năng xử lý tình huống;
- + Có thể tìm kiếm hoặc xây dựng cuốn phim nhựa về một số hoạt động giao tiếp tiêu biểu để thầy trò cùng thảo luận xung quanh phần nội dung của bài giảng;
- + Dùng máy quay Camera tại chỗ khi người học thực hành các nghi thức, bài thuyết trình, sau đó xem lại và nhận xét thảo luận.

- *Đối với học sinh:*

- + Thực sự yêu thích nghề nghiệp, chăm chỉ, cầu thị, được học các kiến thức bổ trợ của chương trình.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Những kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch;
- Những đặc điểm chung về tâm lý của khách du lịch;

4. Tài liệu tham khảo:

- [1]. Nguyễn Quang Uẩn, *Giáo trình Tâm lý học đại cương*, NXB Đại học Sư phạm, 2020.
- [2]. TS Nguyễn Thị Vân Thanh, *Giáo trình Kỹ năng giao tiếp*, Trường Đại học Tài chính – Marketing, TP Hồ Chí Minh, 2019.
- [3]. TS Hà Ham Khánh Giao, *Giáo trình Giao tiếp kinh doanh*, NXB Lao động – xã hội, 2010
- [4]. Nguyễn Ngọc Nam, Nguyễn Hồng Ngọc, Nguyễn Công Thanh - *Ấn tượng trong phút đầu giao tiếp*
- [5]. Sondra J.Dhamer Kurt W.Dahl, Nhóm dịch giả: Huỳnh Văn Thanh, Nguyễn Trung Anh, Phạm Văn Phương, *Sổ tay hướng dẫn phục vụ nhà hàng*.
- [6]. Tài liệu giảng dạy của Trường SHATEX Singapore, *Kỹ năng giao tiếp trong khách sạn*.
- [7]. GS Nguyễn Văn Lê, *Tâm lý học du lịch*
- [8]. PGS.PTS. Nguyễn Xuân Sơn, *Một số vấn đề cơ bản về lễ tân ngoại giao*
- [9]. Học viện quan hệ quốc tế - Bộ ngoại giao, *Lễ tân ngoại giao*
- [10]. Vũ Lê Giao, Nguyễn Văn Hào, Lê Nhật Thức, *Nghệ thuật lễ tân trong giao tiếp đối ngoại*.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch

Mã số môn học: MH 09

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (*Lý thuyết: 33 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 10 giờ; Kiểm tra: 02 giờ*)

I. Vị trí, tính chất môn học:

- Vị trí: Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch là môn học thuộc các môn học trong chương trình khung trình độ Cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn. Môn học này nhằm trang bị cho người học những kiến thức bổ trợ cho nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn của người học.

- Tính chất: Là môn học cơ sở.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được khái niệm môi trường, môi trường du lịch;

+ Nắm được các nguyên tắc về quản lý tài nguyên bảo vệ môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

- Về kỹ năng:

+ Vận dụng được các nguyên tắc bảo vệ môi trường;

+ Tuân thủ các vấn đề về vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Tuân thủ đúng trình tự, nguyên tắc an toàn;

+ Thực hiện đúng các qui định của cơ quan thẩm quyền đối với vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

T T	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành,	Kiểm tra

				Thí nghiệm, thảo luận, Bài tập	
1	Chương 1: Những vấn đề cơ bản về môi trường 1. Môi trường và tài nguyên môi trường. 2. Môi trường với phát triển du lịch bền vững 3. Những vấn đề về môi trường tác động đến phát triển du lịch bền vững ở Việt Nam	15	12	3	
2	Chương 2: Bảo vệ môi trường 1. Tổng quan về bảo vệ môi trường trong kinh doanh du lịch - khách sạn 2. Một số nguyên tắc và các biện pháp quản lý tài nguyên bảo vệ môi trường trong khách sạn và các cơ sở kinh doanh du lịch.	18	13	4	1
3	Chương 3: Vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động 1. Vệ sinh thực phẩm. 2. An toàn lao động.	12	8	3	1
	Cộng	45	33	10	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Những vấn đề cơ bản về môi trường

Thời gian: 15 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm môi trường, môi trường du lịch;
- Trình bày được mối quan hệ giữa môi trường với phát triển du lịch bền vững;
- Vận dụng được các nguyên tắc bảo vệ môi trường;
- Đề xuất được các giải pháp bảo vệ môi trường;

- Thực hiện đúng các qui định của cơ quan có thẩm quyền đối với việc bảo vệ môi trường.

Nội dung chương:

1. Môi trường và tài nguyên môi trường

Thời gian: 4 giờ

1.1. Khái niệm môi trường

1.2. Chức năng của môi trường

1.2. Sự ô nhiễm môi trường và suy thoái môi trường

1.3. Khái niệm tài nguyên

1.4. Sự cạn kiệt tài nguyên

1.6. Bảo vệ môi trường

2. Môi trường với phát triển du lịch bền vững

Thời gian: 4 giờ

2.1. Khái niệm môi trường du lịch

2.2. Phát triển du lịch bền vững.

2.2. Vai trò của môi trường với phát triển du lịch bền vững

3. Những vấn đề về môi trường tác động đến phát triển du lịch bền vững ở Việt Nam

Thời gian: 4 giờ

3.1. Một số ảnh hưởng chủ yếu của tình trạng môi trường đến phát triển du lịch bền vững.

3.2. Các tác động chủ yếu của hoạt động du lịch đến môi trường.

4. Thực hành

Thời gian: 3 giờ

Chương 2: Bảo vệ môi trường

Thời gian: 18 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được tổng quan của bảo vệ môi trường trong kinh doanh du lịch – khách sạn;

- Nắm được các tác động về môi trường của khách sạn và cơ sở kinh doanh du lịch;

- Vận dụng được các nguyên tắc và quản lý tài nguyên bảo vệ môi trường trong khách sạn và các cơ sở kinh doanh du lịch;

- Vận dụng được một số biện pháp tiết kiệm năng lượng cụ thể;

- Tuân thủ đúng trình tự về tiết kiệm các nguồn năng lượng;

- Thực hiện đúng các qui định của cơ quan thẩm quyền đối với việc bảo vệ môi trường.

Nội dung chương:

1. Tổng quan về bảo vệ môi trường trong kinh doanh du lịch - khách sạn

Thời gian: 6 giờ

1.1. Vai trò của công tác bảo vệ môi trường trong kinh doanh du lịch - khách sạn.

1.2. Những tác động về môi trường của khách sạn và cơ sở kinh doanh du lịch.

2. Một số nguyên tắc và các biện pháp quản lý tài nguyên bảo vệ môi trường trong khách sạn và các cơ sở kinh doanh du lịch.

Thời gian: 7 giờ

2.1. Nguyên tắc cơ bản

2.2. Các biện pháp quản lý tài nguyên

3. Thực hành

Thời gian: 4 giờ

4. Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 3: Vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm và các nguyên nhân gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm;

- Trình bày khái niệm vệ sinh an toàn lao động và các nguyên nhân gây mất an toàn lao động;

- Vận dụng được các nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến và bảo quản thực phẩm;

- Vận dụng được một số biện pháp phòng ngừa tai nạn;

- Tuân thủ đúng các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động;

- Thực hiện đúng các qui định của cơ quan thẩm quyền đối với đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

Nội dung chương:

1. Vệ sinh thực phẩm.

Thời gian: 4 giờ

1.1. Tầm quan trọng của việc bảo đảm vệ sinh thực phẩm.

1.2. Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm.

1.3. Biện pháp ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm.

1.4. Vệ sinh trong chế biến thực phẩm.

1.5. Vệ sinh trong bảo quản thực phẩm.

2. An toàn lao động

Thời gian: 4 giờ

2.1. Khái niệm cơ bản

2.2. Nguyên nhân xảy ra tai nạn.

- 2.3. Biện pháp đề phòng tai nạn.
- 2.4. Các phương pháp sơ cứu cơ bản
- 2.5. Bảo hộ lao động

3. Thực hành

Thời gian: 3 giờ

4. Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

- Bảng viết, bàn ghế giáo viên
- Bàn ghế học sinh

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính, máy chiếu, màn chiếu
- Cáng, đồ sơ cứu y tế

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Đề cương, giáo án, bài giảng môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo
- Ngân hàng câu hỏi trắc nghiệm môn môi trường và an ninh – an toàn thực phẩm
- Câu hỏi, bài tập tình huống.
- Bút dạ, Giấy A₀

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

- + Khái niệm môi trường, môi trường du lịch;
- + Các nguyên tắc về quản lý tài nguyên bảo vệ môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

- Kỹ năng:

- + Vận dụng các nguyên tắc bảo vệ môi trường;
 - + Tuân thủ các vấn đề về vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
- + Tuân thủ đúng trình tự, nguyên tắc an toàn;
 - + Thực hiện đúng các qui định của cơ quan thẩm quyền đối với vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

2. Phương pháp

- Kiến thức, kỹ năng: Đánh giá trực tiếp trên sản phẩm của người học thông qua bài kiểm tra viết, hoặc trắc nghiệm, thực hành trong quá trình thực hiện các bài học trên lớp.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Thông qua số giờ tham gia học tập và kết quả học tập của người học.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình áp dụng cho người học Cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy, học tập:

- Đối với giáo viên:

- + Có chương trình môn học.
- + Có bài giảng chi tiết.
- + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho người học.
- + Tốt nghiệp đại học chuyên ngành du lịch - khách sạn.
- + Có kiến thức chuyên môn về môi trường và vệ sinh an toàn.
- + Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.

- Đối với học sinh:

- + Được trang bị kiến thức về văn hoá, lịch sử, xã hội.
- + Hoàn thành các bài tập.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- + Khái niệm môi trường, môi trường du lịch;
- + Các nguyên tắc về quản lý tài nguyên bảo vệ môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

4. Tài liệu tham khảo:

[1]. Quốc hội nước CHXHCN Việt Nam, *Luật du lịch*, NXB Chính trị quốc gia Sự thật, 2017;

[2]. Phan Huy Xu, Võ Văn Thành, *Du lịch Việt Nam*, NXB Tổng hợp Thành phố Hồ Chí Minh, 2018;

[3]. Đại học Nguyễn Trãi, *An ninh môi trường*, Nhà xuất bản thông tin và truyền thông, 2015.

[4]. Tổng cục Du lịch, *Bảo vệ môi trường du lịch*, Hà Nội 2004.

[5]. Trường THNV, *Du lịch và khách sạn*, TP. HCM, 2004.

[6]. Đại học quốc gia Hà Nội, *Con người và môi trường*, Hà Nội, 2017

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Tin học ứng dụng trong kinh doanh

Mã môn học: MH 10

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (*Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 19 giờ; Kiểm tra: 1 giờ*).

I. Vị trí tính chất môn học:

- Vị trí: Môn học Tin học ứng dụng trong kinh doanh thuộc nhóm các môn học cơ sở, được bố trí giảng dạy sau khi đã học xong môn học chung.

- Tính chất: Môn học Tin học ứng dụng trong kinh doanh nghiên cứu những kiến thức cơ bản về tin học ứng dụng trong kinh doanh; Những ứng dụng của các phần mềm Microsoft WORD và Microsoft EXCEL trong các bài toán kinh doanh và các kỹ thuật quản trị.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức: Trình bày được kiến thức cơ bản về ứng dụng tin học trong quản lý.

- Về kỹ năng: Vận dụng thành thạo soạn thảo văn bản, xử lý dữ liệu bảng tính.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Có ý thức học tập cần cù, chịu khó;

+ Có thái độ nghiêm túc trong việc rèn luyện kỹ năng.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận,	Kiểm tra

				Bài tập	
1	Chương 1: Hệ Soạn thảo văn bản Microsoft Word 1. Một số vấn đề cơ bản 2. Các thao tác cơ bản 3. Định dạng văn bản 4. Bảng biểu 5. Định dạng trang và in ấn	10	3	7	
2	Chương 2: Bảng tính điện tử Microsoft excel 1. Các khái niệm cơ bản 2. Các hàm thường dùng trong Excel 3. Định dạng dữ liệu trong Excel 4. Cơ sở dữ liệu trên Excel 5. Tổng hợp, phân tích và thống kê dữ liệu	20	7	12	1
	Cộng:	30	10	19	1

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Hệ Soạn thảo văn bản Microsoft Word

Thời gian: 10 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được quy trình mở, đóng, tạo các dữ liệu trong hệ soạn thảo văn bản;
- Trình bày được trình tự các cách soạn thảo văn bản;
- Soạn thảo được văn bản theo yêu cầu;
- Định dạng và chèn được các ký tự, hình ảnh vào văn bản;
- Tạo lập được bảng trong hệ soạn thảo văn bản;
- Rèn luyện khả năng tư duy, sáng tạo;
- Ý thức bảo vệ các trang thiết bị trong phòng thực hành.

Nội dung chương:

1. Một số vấn đề cơ bản

Thời gian: 0,5 giờ

1.1. Xuất xứ

1.2. Đặc điểm - tính chất

1.3. Khởi động và kết thúc.

- 1.4. Màn hình làm việc
- 1.5. Quy trình soạn thảo.
- 1.6. Quản lý File văn bản

2. Các thao tác cơ bản

Thời gian: 1 giờ

- 2.1. Soạn thảo tiếng việt trong Word
- 2.2. Các thao tác xử lý văn bản.
- 2.3. Chèn các đối tượng vào văn bản (Ký tự đặc biệt, hình ảnh, chữ nghệ thuật, hình vẽ, đồ thị, công thức toán học)

3. Định dạng văn bản

Thời gian: 0,5 giờ

- 3.1. Định dạng ký tự
- 3.2. Định dạng đoạn văn bản

4. Bảng biểu

Thời gian: 0,5 giờ

- 4.1. Tạo và chỉnh sửa bảng biểu
- 4.2. Định dạng bảng biểu.
- 4.3. Sắp xếp và tính toán trong bảng

5. Định dạng trang và in ấn

Thời gian: 0,5 giờ

- 5.1. Định dạng trang
- 5.2. Tạo tiêu đề đầu trang và cuối trang
- 5.3. In ấn

6. Thực hành

Thời gian: 7 giờ

Chương 2: Bảng tính điện tử Microsoft excel

Thời gian: 20 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được quy trình mở, đóng, tạo các dữ liệu trong Microsoft excel;
- Trình bày được trình tự các cách nhập dữ liệu trong Microsoft excel;
- Nhập được dữ liệu cho bảng tính;
- Tổng hợp, phân tích và thống kê dữ liệu trong Microsoft excel;
- Vận dụng được các hàm tính toán vào công tác thực tiễn;
- Tạo được đồ thị theo yêu cầu;
- Rèn luyện khả năng tư duy, sáng tạo;
- Ý thức bảo vệ các trang thiết bị trong phòng thực hành.

Nội dung chương:

- 1. Các khái niệm cơ bản
- 1.1. Màn hình làm việc

Thời gian: 1 giờ

- 1.2. Cấu trúc bảng tính
- 1.3. Các thao tác cơ bản
- 1.4. Các kiểu dữ liệu
2. Các hàm thường dùng trong Excel *Thời gian: 2 giờ*
 - 2.1. Các hàm đơn giản (toán học, ngày tháng, ký tự, logic, thống kê, thời gian)
 - 2.2. Các hàm tìm kiếm
3. Định dạng dữ liệu trong Excel *Thời gian: 1 giờ*
 - 3.1. Định dạng cột và hàng
 - 3.2. Định dạng dữ liệu số
 - 3.3. Định dạng dữ liệu chữ
 - 3.4. Kẻ khung bảng dữ liệu
4. Cơ sở dữ liệu trên Excel *Thời gian: 2 giờ*
 - 4.1. Giới thiệu
 - 4.2. Sắp xếp dữ liệu
 - 4.3. Lọc dữ liệu
 - 4.4. Các hàm trên cơ sở dữ liệu
5. Tổng hợp, phân tích và thống kê dữ liệu *Thời gian: 1 giờ*
 - 5.1. Chức năng Subtotal
 - 5.2. Chức năng Consolidate
 - 5.3. Tổng hợp, phân tích và thống kê dữ liệu với Pivot table
6. Thực hành *Thời gian: 12 giờ*
7. Kiểm tra *Thời gian: 1 giờ*

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:
 - Bảng viết, bàn ghế giáo viên
 - Bàn ghế học sinh theo tiêu chuẩn quy định
2. Trang thiết bị máy móc
 - Máy tính, máy chiếu projecto, màn chiếu
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu
 - Đề cương, giáo án, bài giảng môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo;
 - Giáo trình, tài liệu phát tay và các tài liệu liên quan khác;
 - Câu hỏi, bài tập thực hành.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung

- Kiến thức: Kiến thức cơ bản về ứng dụng tin học trong quản lý.
- Kỹ năng: Thành thạo soạn thảo văn bản và xử lý dữ liệu bảng tính.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Có ý thức học tập cần cù, chịu khó;
 - + Nghiêm túc trong việc rèn luyện kỹ năng.

2. Phương pháp

- Kiến thức, kỹ năng: đánh giá trực tiếp thông qua các bài kiểm tra viết hoặc trắc nghiệm, thực hành và các bài thảo luận nhóm trong quá trình học trên lớp.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: đánh giá thông qua số giờ tham gia học tập và kết quả học tập của người học

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ Cao đẳng kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy, học tập:

- Đối với giáo viên: Giáo viên trước khi giảng dạy cần căn cứ vào nội dung của từng bài học, chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng giảng dạy.
- Đối với người học: Thực sự yêu thích nghề nghiệp, chăm chỉ, cầu thị, được học các kiến thức bổ trợ của chương trình.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Nhập và định dạng văn bản
- Các hàm trong Excel

4. Tài liệu tham khảo:

[1]. PGS. TS Bùi Thế Tâm - *Giáo trình Tin học văn phòng* - Nhà Xuất bản Giao thông Vận Tải, 2007

[2]. Nguyễn Lê Minh, Đức Hùng - *Giáo trình Tin học văn phòng* – Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia thành phố Hồ Chí Minh, 2001

[3]. Nguyễn Thanh - Đức Hùng - *Giáo trình Tin học văn phòng* – Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia thành phố Hồ Chí Minh, 2001

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Quản lý chất lượng

Mã môn học: MH 11

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ; (*Lý thuyết: 21 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận: 8 giờ; Kiểm tra: 1 giờ*).

I. Vị trí tính chất môn học:

- Vị trí: Quản lý chất lượng là môn học được bố trí giảng dạy sau các môn học chung và trước các môn chuyên môn.

- Tính chất: Là môn học cơ sở.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Định nghĩa được chất lượng sản phẩm nói chung và chất lượng sản phẩm dịch vụ du lịch nói riêng;

+ Trình bày được các yếu tố cấu thành chất lượng dịch vụ du lịch và các chỉ tiêu đánh giá chất lượng dịch vụ du lịch;

+ Trình bày được tiêu chuẩn của hệ thống quản lý chất lượng ISO 9000, TQM.

+ Trình bày được vai trò, nguyên tắc, chức năng của đảm bảo chất lượng;

+ Trình bày được vai trò, các bước của cải tiến chất lượng sản phẩm;

+ Trình bày được các phương pháp đo lường chất lượng dịch vụ du lịch.

- Về kỹ năng:

+ Thiết kế được chất lượng dịch vụ du lịch;

+ Phân tích được các yếu tố tác động đến chất lượng sản phẩm, dịch vụ;

+ Đánh giá được chất lượng sản phẩm dịch vụ du lịch;

+ So sánh được các mức chất lượng dịch vụ du lịch;

+ Xây dựng được các chuẩn mực chất lượng dịch vụ du lịch;

+ Phân biệt được mặt mạnh, mặt yếu của các phương pháp cải tiến chất lượng sản phẩm;

+ Thực hiện được việc giám sát chất lượng dịch vụ tại các cơ sở cung ứng các dịch vụ du lịch;

+ Vận dụng được lý thuyết quản lý lỗi hỏng chất lượng dịch vụ du lịch vào thực tiễn quản lý chất lượng dịch vụ du lịch.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Hình thành được tinh thần trách nhiệm và hợp tác, hỗ trợ lẫn nhau trong quá trình cung cấp dịch vụ đảm bảo chất lượng cho khách sạn;

+ Tuân thủ các quy trình đảm bảo chất lượng dịch vụ của khách sạn.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận Bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Khái quát về quản lý chất lượng sản phẩm 1. Sản phẩm 2. Chất lượng sản phẩm 3. Quản lý chất lượng sản phẩm 4. Quản lý chất lượng trong các giai đoạn thuộc quá trình sản xuất tiêu dùng sản phẩm	6	5	1	-
2	Chương 2: Hệ thống quản lý chất lượng 1. Khái quát về hệ thống quản lý chất lượng 2. Hệ thống quản lý chất lượng ISO 9000 3. Hệ thống quản lý chất lượng toàn diện (TQM)	8	6	2	

	4. Hệ thống quản lý nhà nước và quản lý của doanh nghiệp về chất lượng sản phẩm và dịch vụ				
3	Chương 3: Đảm bảo và cải tiến chất lượng sản phẩm 1. Đảm bảo chất lượng 2. Cải tiến chất lượng sản phẩm 3. Đo lường chất lượng	9	6	3	-
4	Chương 4: Quản lý chất lượng sản phẩm du lịch 1. Đặc điểm cơ bản của quản lý chất lượng sản phẩm du lịch 2. Chu trình quản lý chất lượng dịch vụ 3. Quản lý lỗ hổng chất lượng dịch vụ 4. Quá trình quản lý chất lượng trong các doanh nghiệp khách sạn du lịch 5. Phát triển các tiêu chuẩn dịch vụ trong các doanh nghiệp khách sạn du lịch 6. Cải tiến dịch vụ trong các doanh nghiệp khách sạn du lịch	7	4	2	1
	Cộng	30	21	8	1

2.Nội dung chi tiết:

Chương 1: Khái quát về quản lý chất lượng sản phẩm

Thời gian: 6 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được các khái niệm về dịch vụ, dịch vụ du lịch, các đặc trưng của dịch vụ du lịch;
- Trình bày được khái niệm về chất lượng sản phẩm, dịch vụ, dịch vụ du lịch; các chỉ tiêu đánh giá chất lượng dịch vụ du lịch;
- Phân tích được các yếu tố cấu thành chất lượng sản phẩm dịch vụ du lịch;

- Thiết kế được bản tiêu chí đánh giá chất lượng dịch vụ;
- Trình bày được một số phương pháp đo lường chất lượng dịch vụ.
- Rèn luyện tính chủ động và sáng tạo trong quá trình học tập.

Nội dung chương:

1. Sản phẩm

Thời gian: 0.5 giờ

1.1. Khái niệm về sản phẩm

1.2. Các thuộc tính của sản phẩm

2. Chất lượng sản phẩm

Thời gian: 2 giờ

2.1. Khái niệm về chất lượng sản phẩm

2.2. Các đặc điểm của chất lượng sản phẩm

2.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm

2.4. Chất lượng dịch vụ

2.5. Vai trò của chất lượng sản phẩm

3. Quản lý chất lượng sản phẩm

Thời gian: 2 giờ

3.1. Khái niệm về quản lý chất lượng sản phẩm

3.2. Các nguyên tắc của quản lý chất lượng

3.3. Chức năng cơ bản của quản lý chất lượng

4. Quản lý chất lượng trong các giai đoạn thuộc quá trình sản xuất tiêu dùng sản phẩm

Thời gian: 0.5 giờ

4.1. Quản lý chất lượng trong khâu thiết kế

4.2. Quản lý chất lượng trong khâu cung ứng

4.3. Quản lý chất lượng trong phân hệ sản xuất

4.4. Quản lý chất lượng phân hệ phân phối và sử dụng sản phẩm

5. Thực hành

Thời gian: 1 giờ

Chương 2: Hệ thống quản lý chất lượng

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được các tiêu chuẩn của hệ thống quản lý chất lượng ISO 9000, TQM;
- Trình bày được hệ thống quản lý nhà nước và quản lý của doanh nghiệp về chất lượng sản phẩm và dịch vụ;
- Xác định được vai trò của các hệ thống quản lý chất lượng đối với từng lĩnh vực;

- Đánh giá được các ưu thế và hạn chế của các hệ thống quản lý chất lượng ISO 9000, TQM trong quá trình ứng dụng vào quản lý;

-Rèn luyện tính chủ động và sáng tạo trong quá trình học tập.

Nội dung chương :

1. Khái quát về hệ thống quản lý chất lượng

Thời gian: 0.5 giờ

1.1. Khái niệm về hệ thống quản lý chất lượng

1.2. Chức năng của hệ thống quản lý chất lượng

1.3. Vai trò của hệ thống quản lý chất lượng

2. Hệ thống quản lý chất lượng ISO 9000

Thời gian: 2 giờ

2.1. Bản chất

2.2. Nội dung

2.3. Các nguyên tắc của ISO 9000

2.4. Vai trò của bộ tiêu chuẩn ISO 9000

3. Hệ thống quản lý chất lượng toàn diện (TQM)

Thời gian: 2 giờ

3.1. Bản chất của TQM

3.2. Mục tiêu của TQM

3.3. Các nguyên tắc của TQM

4. Hệ thống quản lý nhà nước và quản lý của doanh nghiệp về chất lượng sản phẩm và dịch vụ

Thời gian: 1,5 giờ

4.1. Hệ thống quản lý nhà nước về chất lượng sản phẩm và dịch vụ

4.2. Hệ thống quản lý của doanh nghiệp về chất lượng sản phẩm và dịch vụ

5. Thực hành

Thời gian: 2 giờ

Chương 3: Đảm bảo và cải tiến chất lượng sản phẩm

Thời gian: 9 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được bản chất và nội dung của quá trình đảm bảo chất lượng;
- Trình bày được nội dung và chương trình cải tiến chất lượng dịch vụ;
- Trình bày được vai trò, hệ thống đo lường chất lượng dịch vụ;
- Phân tích được bản chất và nội dung của quá trình đảm bảo chất lượng
- Thiết lập được quy trình đảm bảo chất lượng;
- Xây dựng được chương trình cải tiến chất lượng dịch vụ cho một cơ sở cung ứng dịch vụ du lịch;
- Thiết lập được quy trình đo lường khả năng vận hành của hệ thống;
- Rèn luyện tính chủ động và sáng tạo trong quá trình học tập.

Nội dung chương:

1. Đảm bảo chất lượng

Thời gian: 3 giờ

1.1. Bản chất của đảm bảo chất lượng

1.2. Vai trò của đảm bảo chất lượng

1.3. Đảm bảo chất lượng trong các giai đoạn thuộc quá trình sản xuất, tiêu dùng sản phẩm

1.4. Các nguyên tắc của đảm bảo chất lượng

1.5. Chức năng của đảm bảo chất lượng

1.6. Tiêu chuẩn hóa trong đảm bảo chất lượng

2. Cải tiến chất lượng sản phẩm

Thời gian: 1.5 giờ

2.1. Khái niệm

2.2. Vai trò của cải tiến chất lượng

2.3. Các chương trình cải tiến chất lượng

3. Đo lường chất lượng

Thời gian: 1.5 giờ

3.1. Khái niệm

3.2. Mối quan hệ giữa đo lường với tiêu chuẩn hóa

3.3. Vai trò của đo lường trong quản lý chất lượng sản phẩm

3.4. Hệ thống đo lường chất lượng

3.5. Đo lường kỹ năng vận hành của hệ thống

4. Thực hành

Thời gian: 3 giờ

Chương 4: Quản lý chất lượng sản phẩm dịch vụ du lịch

Thời gian: 7 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được bản chất của quản trị chất lượng dịch vụ du lịch;
- Trình bày được chức năng, nguyên tắc quản trị chất lượng dịch vụ du lịch.
- Thiết lập được chu trình quản lý chất lượng;
- Thiết lập được hệ thống quản lý chất lượng cho một cơ sở cung ứng dịch vụ du lịch cụ thể;
- Vận dụng được lý thuyết quản lý lỗi hỏng chất lượng vào thực tiễn quản trị chất lượng tại một cơ sở cung ứng dịch vụ du lịch cụ thể;
- Rèn luyện tính chủ động và sáng tạo trong quá trình học tập.

Nội dung chương:

1. Đặc điểm cơ bản của quản lý chất lượng sản phẩm dịch vụ

Thời gian: 0.5 giờ

- 1.1. Quản trị chất lượng liên quan đến con người
- 1.2. Chất lượng là trước hết, không phải lợi nhuận là trước hết
- 1.3. Tiến trình tiếp theo chính là khách hàng
- 1.4. Quản trị chất lượng hướng tới khách hàng, không phải hướng về người sản xuất

2. Chu trình quản lý chất lượng dịch vụ

Thời gian: 1 giờ

- 2.1. Xác định mục tiêu nhiệm vụ
- 2.2. Xác định các phương pháp đạt mục tiêu
- 2.3. Huấn luyện và đào tạo
- 2.4. Thực hiện công việc
- 2.5. Kiểm tra kết quả thực hiện công việc
- 2.6. Thực hiện các tác động điều chỉnh thích hợp

3. Quản lý lỗ hổng chất lượng dịch vụ

Thời gian: 0.5 giờ

4. Quá trình quản lý chất lượng trong các doanh nghiệp khách sạn du lịch

Thời gian: 0.5 giờ

5. Phát triển các tiêu chuẩn dịch vụ trong các doanh nghiệp khách sạn du lịch

Thời gian: 0.5 giờ

- 5.1. Tạo lập sự gần gũi với khách hàng
- 5.2. Đưa ra những tiêu chuẩn dịch vụ thích hợp
- 5.3. Xác lập những tiêu chuẩn mở rộng
- 5.4. Đào tạo và đánh giá lại
- 5.5. Xây dựng chế độ đãi ngộ hợp lý với người lao động
6. Cải tiến dịch vụ trong các doanh nghiệp khách sạn du lịch

Thời gian: 1 giờ

6.1. Sự cân đối các thuộc tính chất lượng dịch vụ

6.2. Các bước cải tiến dịch vụ

7. Thực hành

Thời gian: 2 giờ

8. Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

- Bảng viết, bàn ghế giáo viên;
- Bàn ghế học sinh đủ 35 chỗ ngồi.

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính;
- Máy chiếu và phong chiếu;
- Loa;
- Micro.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Giáo trình Quản lý chất lượng;
- Tài liệu tham khảo;
- Bài tập thảo luận nhóm và bài tập tình huống;
- Giấy A₀;
- Bảng dính;
- Bút dạ.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung:

- Kiến thức:

- + Định nghĩa chất lượng sản phẩm nói chung và chất lượng sản phẩm dịch vụ du lịch nói riêng;
- + Các yếu tố cấu thành chất lượng dịch vụ du lịch và các chỉ tiêu đánh giá chất lượng dịch vụ du lịch;
- + Các phương pháp đo lường chất lượng dịch vụ du lịch;
- + Hệ thống quản lý chất lượng ISO 9000, TQM.

- Kỹ năng:

- + Thiết kế chất lượng dịch vụ du lịch;
 - + Phân tích các yếu tố tác động đến chất lượng sản phẩm, dịch vụ;
 - + Đánh giá chất lượng sản phẩm dịch vụ du lịch;
 - + So sánh các mức chất lượng dịch vụ du lịch;
 - + Xây dựng các chuẩn mực chất lượng dịch vụ du lịch;
 - + Thực hiện việc giám sát chất lượng dịch vụ tại các cơ sở cung ứng các dịch vụ du lịch;
 - + Vận dụng lý thuyết quản lý lỗi hỏng chất lượng dịch vụ du lịch vào thực tiễn quản lý chất lượng dịch vụ du lịch;
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
- + Hình thành được tinh thần trách nhiệm và hợp tác, hỗ trợ lẫn nhau trong quá trình cung cấp dịch vụ đảm bảo chất lượng cho khách sạn;

+ Tuân thủ các quy trình đảm bảo chất lượng dịch vụ của khách sạn.

2. Phương pháp:

Được đánh giá qua bài viết, bài kiểm tra, vấn đáp, trắc nghiệm và tự luận, thực hành trong quá trình thực hiện các bài học có trong môn học về kiến thức, kỹ năng và thái độ.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ Cao đẳng kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy, học tập:

- Đối với giáo viên:

+ Có trình độ chuyên môn về kinh tế và có kiến thức thực tế về hoạt động kinh doanh du lịch - khách sạn tại Việt Nam hoặc nước ngoài;

+ Có những hiểu biết sâu về chất lượng dịch vụ du lịch, quản lý chất lượng sản phẩm và các vấn đề có liên quan;

+ Có kiến thức về một số môn kinh tế liên quan.

- Đối với người học: Tuân thủ chặt chẽ các nội quy kỷ luật học tập do Trường đề ra.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Định nghĩa chất lượng sản phẩm nói chung và chất lượng sản phẩm dịch vụ du lịch nói riêng;

- Hệ thống quản lý chất lượng ISO 9000, ISO 14000, TQM;

- Đảm bảo và cải tiến chất lượng sản phẩm;

- Quản lý chất lượng sản phẩm du lịch.

4. Tài liệu tham khảo:

[1]. Đặng Minh Trang , Quản lý chất lượng trong các doanh nghiệp, NXB Giáo dục, 2009;

[2]. Nguyễn Đình Phan, Giáo trình Quản trị chất lượng, NXB Đại học kinh tế quốc dân, 2012;

[3]. Phạm Xuân Hậu, Quản trị chất lượng dịch vụ khách sạn du lịch, NXB Đại học quốc gia Hà Nội, 2011;

[4]. Phạm Đình Thọ, Giáo trình Quản trị chất lượng dịch vụ du lịch, NXB Trường Cao đẳng du lịch Vũng Tàu, 2012;

[5]. Hoàng Mạnh Dũng, Giáo trình Quản trị chất lượng sản phẩm, NXB Trường Đại học mở TP HCM, 2012.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Luật kinh tế

Mã môn học: MH 12

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (*Lý thuyết: 19 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 10 giờ, kiểm tra: 01 giờ*)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Bố trí giảng dạy sau khi học các môn chung và trước khi học các môn chuyên môn ngành.
- Tính chất: Luật kinh tế là môn học cơ sở.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

- + Trình bày được những nội dung cơ bản của pháp luật kinh tế như hành vi kinh doanh, phương thức thực hiện hành vi kinh doanh;
- + Phát hiện các tranh chấp kinh tế phát sinh trong hoạt động kinh doanh;
- + Vận dụng các chế tài với hành vi vi phạm pháp luật kinh tế và vi phạm hợp đồng kinh tế.

- Về kỹ năng:

- + Viết được hợp đồng kinh tế đúng quy định pháp luật;
- + Phân biệt được các loại hình doanh nghiệp trong nền kinh tế quốc dân;
- + Thực hiện được trình tự, thủ tục để giải quyết phá sản doanh nghiệp;
- + Giải quyết các tranh chấp kinh tế phát sinh trong hoạt động kinh doanh.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Tuân thủ pháp luật kinh tế trong thực hiện hành vi kinh doanh;
- + Bảo vệ quyền và lợi ích hợp pháp của các bên trong quan hệ kinh tế;
- + Có thái độ nghiêm túc trong học tập, xác định đúng đắn động cơ và mục đích học tập.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số T T	Tên chương, mục	Thời gian(giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Những vấn đề lý luận chung về Luật kinh tế 1. Khái niệm Luật kinh tế 2. Chủ thể của Luật kinh tế 3. Vai trò của Luật kinh tế đối với nền kinh tế quốc dân	3	2	1	
2	Chương 2: Chế định pháp lý của các loại hình doanh nghiệp 1. Chế định pháp lý của doanh nghiệp nhà nước 2. Chế định pháp lý về doanh nghiệp tập thể (HTX) 3. Chế định pháp lý về Công ty 4. Chế định pháp lý về doanh nghiệp tư nhân 5. Chế định pháp lý về doanh nghiệp có vốn đầu tư nước ngoài	11	8	3	
3	Chương 3: Chế định pháp lý về hợp đồng kinh tế 1. Khái niệm, đặc điểm và vai trò của hợp đồng kinh tế 2. Ký kết hợp đồng kinh tế	6	3	3	

	3. Thực hiện hợp đồng kinh tế 4. Hợp đồng kinh tế vô hiệu và xử lý hợp đồng kinh tế vô hiệu 5. Trách nhiệm pháp lý do vi phạm hợp đồng kinh tế				
4	Chương 4: Chế định pháp luật về giải quyết tranh chấp kinh tế 1. Khái quát chung về tranh chấp kinh tế trong kinh doanh 2. Các phương thức giải quyết tranh chấp kinh tế ở Việt Nam hiện nay	5	3	2	
5	Chương 5: Chế định pháp lý về phá sản doanh nghiệp 1. Khái quát về phá sản và quy định về phá sản 2. Trình tự thủ tục giải quyết phá sản doanh nghiệp	5	3	1	1
	Tổng cộng	30	19	10	1

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Những vấn đề lý luận chung về luật kinh tế

Thời gian: 3 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm Luật kinh tế;
- Trình bày được lịch sử hình thành và phát triển của Luật kinh tế;
- Nhận thức được vai trò và tầm quan trọng của Luật kinh tế đối với hoạt động kinh doanh của xã hội;
- Tích cực, chủ động trong quá trình học tập.

Nội dung chương:

1. Khái niệm Luật kinh tế

Thời gian: 1 giờ

1.1. Đối tượng, phương pháp điều chỉnh của Luật kinh tế

1.2. Khái niệm Luật kinh tế

2. Chủ thể của Luật kinh tế

Thời gian: 0,5 giờ

2.1. Khái niệm về chủ thể kinh tế

2.2. Phân loại chủ thể kinh tế

3. Vai trò của Luật kinh tế đối với nền kinh tế quốc dân

Thời gian: 0,5 giờ

3.1. Nguồn của Luật kinh tế

3.2. Vai trò của Luật kinh tế trong quản lý kinh tế

4. Thực hành:

Thời gian: 1 giờ

Nội dung thảo luận:

- Đối tượng điều chỉnh của Luật kinh tế;
- So sánh giữa pháp nhân và thể nhân;
- Điều kiện trở thành chủ thể của Luật kinh tế.

Chương 2: Chế định pháp lý của các loại hình doanh nghiệp

Thời gian: 11 giờ

Mục tiêu:

- Mô tả được mô hình kinh doanh tập trung phổ biến hiện nay là các doanh nghiệp;
- Trình bày được quy định pháp lý về các loại hình doanh nghiệp;
- Phân biệt được sự khác nhau giữa các loại hình doanh nghiệp;
- Trung thực, nghiêm túc, tích cực chủ động trong quá trình học tập.

Nội dung chương:

1. Chế định pháp lý của doanh nghiệp nhà nước

Thời gian: 1,5 giờ

1.1. Khái niệm doanh nghiệp nhà nước

1.2. Đặc điểm và vai trò của doanh nghiệp nhà nước

1.3. Thành lập và giải thể DNNN

1.4. Tổ chức và quản lý DNNN

1.5. Quyền và nghĩa vụ của DNNN

2. Chế định pháp lý về doanh nghiệp tập thể (HTX)

Thời gian: 1 giờ

2.1. Khái niệm và đặc điểm của HTX

2.2. Thành lập và giải thể HTX

2.3. Tổ chức và quản lý HTX

2.4. Quyền và nghĩa vụ của HTX

3. Chế định pháp lý về Công ty

Thời gian: 2 giờ

3.1. Địa vị pháp lý của Công ty TNHH

3.2. Địa vị pháp lý của Công ty Cổ phần

4. Chế định pháp lý về doanh nghiệp tư nhân

Thời gian: 2 giờ

- 4.1. Khái niệm, đặc điểm của doanh nghiệp tư nhân
- 4.2. Thành lập và giải thể doanh nghiệp tư nhân
- 4.3. Quyền và nghĩa vụ của DN tư nhân
5. Chế định pháp lý về doanh nghiệp có vốn đầu tư nước ngoài

Thời gian: 1,5 giờ

- 5.1. Khái quát các hình thức đầu tư trực tiếp nước ngoài tại Việt Nam
- 5.2. Địa vị pháp lý của doanh nghiệp liên doanh
- 5.3. Địa vị pháp lý của doanh nghiệp 100% vốn nước ngoài

6. Thực hành

Thời gian: 3 giờ

Nội dung thảo luận:

- Các loại hình doanh nghiệp trong nền kinh tế quốc dân;
- Phân biệt giữa công ty đối nhân và công ty đối vốn;
- Mỗi nhóm học sinh tự soạn thảo giấy đề nghị đăng ký kinh doanh; thủ tục thành lập doanh nghiệp; dự thảo điều lệ công ty...

Chương 3: Chế định pháp lý về hợp đồng kinh tế

Thời gian: 6 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, nội dung của hợp đồng kinh tế;
- Lập được hợp đồng kinh tế theo nội dung đã học;
- Phân loại được các hình thức trách nhiệm pháp lý khi vi phạm hợp đồng kinh tế;
- Tuân thủ và thực hiện đúng các quy định hợp đồng kinh tế.

Nội dung chương:

1. Khái niệm, đặc điểm và vai trò của hợp đồng kinh tế

Thời gian: 0,5 giờ

1.1. Khái niệm

1.2. Đặc điểm

1.3. Vai trò

2. Ký kết hợp đồng kinh tế

Thời gian: 0,5 giờ

2.1. Nguyên tắc ký hợp đồng kinh tế

2.2. Nội dung của hợp đồng kinh tế

3. Thực hiện hợp đồng kinh tế

Thời gian: 1 giờ

3.1. Nguyên tắc thực hiện hợp đồng kinh tế

3.2. Các biện pháp đảm bảo về tài sản cho việc thực hiện hợp đồng kinh tế

3.3. Thực hiện hợp đồng kinh tế

4. Hợp đồng kinh tế vô hiệu và xử lý hợp đồng kinh tế vô hiệu

Thời gian: 0,5 giờ

4.1. Hợp đồng kinh tế vô hiệu toàn bộ

4.2. Hợp đồng kinh tế vô hiệu từng phần

5. Trách nhiệm pháp lý do vi phạm hợp đồng kinh tế

Thời gian: 0,5 giờ

5.1. Căn cứ phát sinh trách nhiệm tài sản

5.2. Các hình thức trách nhiệm tài sản

6. Thực hành:

Thời gian: 3 giờ

Nội dung thảo luận:

- Học sinh tự soạn thảo một hợp đồng kinh tế (ví dụ: Hợp đồng mua bán hàng hóa...) theo nội dung đã học;
- Học sinh tự đặt ra những trường hợp vi phạm hợp đồng kinh tế và đề xuất biện pháp xử lý.

Chương 4: Chế định pháp luật về giải quyết tranh chấp kinh tế

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được bản chất của các tranh chấp kinh tế phát sinh trong quá trình kinh doanh;
- Nhận biết được các trường hợp hợp đồng kinh tế bị vô hiệu;
- Áp dụng được các hình thức giải quyết tranh chấp kinh tế theo quy định của pháp luật;
- Tích cực, chủ động trong quá trình học tập.

Nội dung chương:

1. Khái quát chung về tranh chấp kinh tế trong kinh doanh

Thời gian: 1 giờ

1.1. Khái niệm

1.2. Đặc điểm

2. Các phương thức giải quyết tranh chấp kinh tế ở Việt Nam hiện nay

Thời gian: 2 giờ

2.1. Thương lượng

2.2. Hòa giải

2.3. Tòa án

2.4. Trọng tài thương mại

3. Thực hành:

Thời gian: 2 giờ

Nội dung thảo luận:

- Đưa ra các tình huống tranh chấp kinh tế;
- Thảo luận các phương thức giải quyết tranh chấp kinh tế trong hoạt động kinh doanh.

Chương 5: Chế định pháp lý về phá sản doanh nghiệp

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được các hình thức phá sản trong kinh doanh. Phá sản như một hậu quả phổ biến xảy ra trong hoạt động kinh doanh;
- Phân biệt được các hình thức phá sản;
- Vận dụng được các trình tự và thủ tục pháp lý để giải quyết phá sản trong kinh doanh;
- Tích cực, chủ động trong quá trình học tập

Nội dung chương:

1. Khái quát về phá sản và quy định về phá sản

Thời gian: 1 giờ

1.1. Khái niệm phá sản

1.2. Phân loại phá sản

1.3. Phân biệt phá sản và giải thể

2. Trình tự thủ tục giải quyết phá sản doanh nghiệp

Thời gian: 2 giờ

2.1. Nộp đơn yêu cầu mở thủ tục phá sản

2.2. Tổ chức hội nghị chủ nợ và tổ chức lại hoạt động kinh doanh

2.3. Thủ tục thanh lý tài sản và thanh toán nợ

2.4. Tuyên bố phá sản

3. Thực hành

Thời gian: 1 giờ

Nội dung thảo luận:

- Học sinh tự đưa ra các điều kiện cần và đủ để một doanh nghiệp lâm vào tình trạng phá sản và tiến hành trình tự, thủ tục để giải quyết phá sản doanh nghiệp đó;
- Học sinh tập viết đơn yêu cầu phá sản doanh nghiệp theo nội dung đã học.

4. Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

- Bảng viết, bàn ghế giáo viên;
- Bàn ghế học sinh theo tiêu chuẩn quy định của lớp học.

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy chiếu đa phương tiện, máy vi tính, máy in...

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Giấy A0, bút dạ, sổ ghi chép
- Slide, đĩa video;
- Tài liệu phát tay cho sinh viên;
- Bộ ngân hàng câu hỏi trắc nghiệm môn học Luật kinh tế;
- Giáo trình Luật kinh tế, đề cương, bài giảng.

V. Phương pháp và nội dung đánh giá:

1. Nội dung

- Kiến thức:

- + Nội dung cơ bản của pháp luật kinh tế như hành vi kinh doanh, phương thức thực hiện hành vi kinh doanh;
- + Hợp đồng kinh tế trong hoạt động kinh doanh;
- + Tranh chấp kinh tế phát sinh trong hoạt động kinh doanh;
- + Hành vi vi phạm pháp luật kinh tế và vi phạm hợp đồng kinh tế.

- Kỹ năng:

- + Viết được hợp đồng kinh tế đúng quy định pháp luật;
- + Phân biệt được các loại hình doanh nghiệp trong nền kinh tế quốc dân;
- + Thực hiện được trình tự, thủ tục để giải quyết phá sản doanh nghiệp;
- + Giải quyết các tranh chấp kinh tế phát sinh trong hoạt động kinh doanh.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Có thái độ nghiêm túc trong học tập, xác định đúng đắn động cơ và mục đích học tập.

2. Phương pháp:

- Kiến thức, kỹ năng: Đánh giá thông qua bài viết, bài kiểm tra, vấn đáp, trắc nghiệm hoặc tự luận trong quá trình thực hiện các bài học lên lớp.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Thông qua sổ giờ tham gia học tập và kết quả học tập của người học.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ Cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy, học tập:

- Đối với giáo viên: Giáo viên trước khi giảng dạy cần phải căn cứ vào chương trình chi tiết và điều kiện thực tế tại trường để chuẩn bị nội dung giảng dạy đầy đủ, phù hợp để đảm bảo chất lượng dạy và học.

- Đối với học sinh: Chú ý lắng nghe, ghi chép, tư duy đến tiếp thu tốt nhất nội dung bài học

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Các loại hình doanh nghiệp trong nền kinh tế quốc dân;
- Thủ tục thành lập doanh nghiệp, nội dung hợp đồng kinh tế;
- Tranh chấp kinh tế và phá sản doanh nghiệp.

4. Tài liệu tham khảo:

- [1]. ĐH Luật Hà Nội, Giáo trình Luật kinh tế;
- [2]. TS. Nguyễn Hợp Toàn, Giáo trình Luật kinh tế, NXB Thống kê, 2005;
- [3]. Luật doanh nghiệp, 2020
- [4]. Luật doanh nghiệp nhà nước, 2003;
- [5]. Luật hợp tác xã, 2003;
- [6]. Luật đầu tư nước ngoài tại Việt Nam (Sửa đổi bổ xung năm 2000);
- [7]. Luật phá sản, 2014;
- [8]. Luật tổ chức Tòa án nhân dân, 2014;
- [9]. Bộ luật dân sự, 2005;
- [10]. Nghị định 03/2000/NĐ-CP Hướng dẫn thi hành Luật doanh nghiệp;

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Nguyên lý kế toán

Mã môn học: MH 13

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (*Lý thuyết 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập 14 giờ; Kiểm tra: 1 giờ*)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Là môn khoa học chuyên môn trong nội dung chương trình đào tạo của nghề kỹ thuật chế biến món ăn, được bố trí giảng dạy sau khi học các môn chung, các môn cơ sở và học song song với các môn chuyên môn.

- Tính chất: Môn học Nguyên lý kế toán là môn học chuyên môn.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được những kiến thức cơ bản của lĩnh vực kế toán: Khái niệm, đặc điểm, nhiệm vụ, yêu cầu, đối tượng của kế toán;

+ Phân loại được tài sản của đơn vị kế toán và hệ thống phương pháp kế toán;

+ Phân biệt được các hình thức kế toán và xác định được các loại sổ sách cần thiết cho từng hình thức kế toán.

- Về kỹ năng:

+ Sử dụng được các phương pháp kế toán để thực hành ghi chép các hoạt động chủ yếu trong đơn vị kế toán;

+ Vận dụng được những kiến thức đã được học vào nghiên cứu môn học chuyên môn của nghề và ứng dụng có hiệu quả vào hoạt động thực tiễn sau này.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

Có ý thức tích cực, chủ động trong quá trình học tập; tuân thủ những yêu cầu về phẩm chất của nghề kế toán là trung thực, chính xác, khoa học.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số T T	Tên chương, mục	Thời gian			
		Tổng g số	Lý thuyế t	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, Bài tập	Kiểm tra

1	Chương 1: Vai trò, chức năng, đối tượng và phương pháp hạch toán kế toán 1. Vai trò, chức năng, nhiệm vụ của hạch toán kế toán 2. Đối tượng của hạch toán kế toán	2	2	-	-
2	Chương 2: Phương pháp chứng từ kế toán 1. Khái niệm, ý nghĩa phương pháp chứng từ kế toán 2. Các loại chứng từ kế toán 3. Trình tự luân chuyển chứng từ kế toán	5	2	3	-
3	Chương 3: Phương pháp tài khoản kế toán 1. Khái niệm, ý nghĩa của phương pháp tài khoản kế toán 2. Tài khoản kế toán 3. Cách ghi chép vào tài khoản 4. Phân loại tài khoản kế toán 5. Hệ thống tài khoản kế toán	10	6	4	
4	Chương 4: Phương pháp tính giá và kế toán các quá trình kinh tế chủ yếu 1. Phương pháp tính giá 2. Kế toán các quá trình kinh tế chủ yếu	8	3	4	1
5	Chương 5: Phương pháp tổng hợp - cân đối kế toán 1. Khái niệm, ý nghĩa của phương pháp tổng hợp – cân đối kế toán 2. Những công việc chuẩn bị trước khi lập các Bảng tổng hợp – cân đối kế toán	5	2	3	-

	3. Bảng cân đối kế toán				
	Tổng cộng	30	15	14	1

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Vai trò, chức năng, đối tượng và phương pháp hạch toán kế toán

Thời gian: 2 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, đặc điểm, nhiệm vụ và yêu cầu của kế toán.
- Xác định được đối tượng của hạch toán kế toán;
- Phân loại được toàn bộ tài sản của đơn vị kế toán;
- Phân tích được khái niệm của từng phương pháp trong hệ thống phương pháp kế toán;
- Có ý thức tích cực, chủ động trong quá trình học tập.

Nội dung chương:

1. Vai trò, chức năng, nhiệm vụ của hạch toán kế toán Thời gian: 1 giờ

1.1. Hạch toán kế toán và tính tất yếu khách quan của hạch toán kế toán

1.2. Vai trò của hạch toán kế toán trong nền kinh tế thị trường

1.3. Chức năng và nhiệm vụ của hạch toán kế toán

1.4. Phân loại hạch toán kế toán

2. Đối tượng của hạch toán kế toán

Thời gian: 1 giờ

2.1. Đối tượng chung của hạch toán kế toán

2.2. Đối tượng cụ thể của hạch toán kế toán trong các đơn vị

Chương 2: Phương pháp chứng từ kế toán

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, ý nghĩa của phương pháp chứng từ kế toán; chứng từ kế toán;
- Trình bày được nội dung cụ thể và tác dụng của từng cách phân loại chứng từ kế toán;
- Xác định được một chứng từ hợp pháp, hợp lệ;
- Vận dụng đúng trình tự luân chuyển chứng từ kế toán;
- Phân loại được các loại chứng từ kế toán, các loại kiểm kê;
- Lập được các chứng từ kế toán theo đúng mẫu quy định của chế độ kế toán hiện hành;
- Có ý thức tích cực, chủ động trong quá trình học tập.

Nội dung chương:

- | | |
|--|---------------------------|
| 1. Khái niệm, ý nghĩa của phương pháp chứng từ kế toán | <i>Thời gian: 0,5 giờ</i> |
| 2. Các loại chứng từ kế toán | <i>Thời gian: 0,5 giờ</i> |
| 2.1. Khái niệm và ý nghĩa của chứng từ kế toán | |
| 2.2. Các loại chứng từ kế toán | |
| 2.3. Các yếu tố cơ bản của chứng từ | |
| 3. Trình tự luân chuyển chứng từ kế toán | <i>Thời gian: 1 giờ</i> |
| 4. Thực hành | <i>Thời gian: 3 giờ</i> |
| <ul style="list-style-type: none">- Xác định các yếu tố của chứng từ kế toán;- Phân loại chứng từ kế toán của đơn vị theo nội dung;- Lập các chứng từ kế toán: Phiếu thu, phiếu chi, phiếu nhập kho, phiếu xuất kho, hoá đơn giá trị gia tăng. | |

Chương 3: Phương pháp tài khoản kế toán

Thời gian: 10 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm phương pháp tài khoản kế toán, tài khoản kế toán, định khoản kế toán;
- Mô tả được kết cấu chung của tài khoản kế toán;
- Vận dụng được cách ghi chép vào tài khoản kế toán trên các tài khoản kế toán trong hệ thống tài khoản kế toán;
- Mô tả được hệ thống tài khoản kế toán;
- Phân loại được kết cấu chung của một số loại tài khoản kế toán chủ yếu;
- Lập được định khoản kế toán các nghiệp vụ kinh tế phát sinh;
- Thực hiện được việc kiểm tra số liệu ghi chép trên tài khoản kế toán chi tiết và tài khoản kế toán tổng hợp;
- Phân loại được các tài khoản phản ánh trong hệ thống tài khoản kế toán;
- Có ý thức tích cực, chủ động trong quá trình học tập.

Nội dung chương:

- | | |
|--|-------------------------|
| 1. Khái niệm, ý nghĩa của phương pháp tài khoản kế toán | <i>Thời gian: 1 giờ</i> |
| 2. Tài khoản kế toán | <i>Thời gian: 2 giờ</i> |
| 2.1. Khái niệm tài khoản kế toán | |
| 2.2. Kết cấu chung của tài khoản kế toán | |
| 2.3. Nội dung và kết cấu chung của một số loại tài khoản kế toán chủ yếu | |
| 3. Cách ghi chép vào tài khoản | <i>Thời gian: 1 giờ</i> |

3.1. Ghi đơn vào tài khoản kế toán

3.2. Ghi kép vào tài khoản kế toán

4. Phân loại tài khoản kế toán

Thời gian: 1 giờ

4.1. Phân loại tài khoản theo nội dung kinh tế

4.2. Phân loại tài khoản theo công dụng và kết cấu

4.3. Phân loại theo mối quan hệ tài khoản kế toán với các báo cáo tài chính

4.4. Phân loại tài khoản kế toán theo mức độ khái quát của đối tượng kế toán phản ánh trong tài khoản

5. Hệ thống tài khoản kế toán

Thời gian: 1 giờ

6. Thực hành

Thời gian: 4 giờ

- Xác định nội dung, kết cấu của từng loại tài khoản;
- Định khoản kế toán;
- Phản ánh vào sơ đồ chữ T, cộng số phát sinh, tính số dư cuối tháng;
- Lập Bảng đối chiếu số phát sinh;
- Lập bảng chi tiết số phát sinh.

Chương 4: Phương pháp tính giá và kế toán các quá trình kinh tế chủ yếu

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, ý nghĩa của phương pháp tính giá tài sản, nội dung của các bước tính giá tài sản;
- Trình bày được tự đánh giá tài sản;
- Mô tả được nội dung, kết cấu của các tài khoản sử dụng trong quá trình mua hàng, quá trình sản xuất, quá trình bán hàng;
- Xác định được nội dung chi phí cấu thành giá của từng loại tài sản;
- Phân tích được các yêu cầu của việc tính giá tài sản;
- Vận dụng cách ghi chép một số nghiệp vụ kinh tế phát sinh vào tài khoản kế toán;
- Thực hiện được việc ghi chép một số nghiệp vụ kinh tế phát sinh vào tài khoản kế toán;
- Vẽ được sơ đồ khái quát và giải thích trình tự ghi chép các nghiệp vụ kinh tế quá trình mua hàng, quá trình sản xuất, quá trình bán hàng vào tài khoản kế toán;
- Có ý thức tích cực, chủ động trong quá trình học tập;
- Tuân thủ chế độ kế toán doanh nghiệp.

Nội dung chương:

1. Phương pháp tính giá

Thời gian: 0,5 giờ

1.1. Khái niệm và ý nghĩa của phương pháp tính giá

1.2. Yêu cầu của việc tính giá tài sản

1.3. Nguyên tắc tính giá của tài sản

1.4. Trình tự tính giá tài sản

2. Kế toán các quá trình kinh tế chủ yếu

Thời gian: 2,5 giờ

2.1. Kế toán quá trình mua hàng

2.2. Kế toán quá trình sản xuất

2.3. Kế toán quá trình bán hàng

3. Thực hành

Thời gian: 4 giờ

- Xác định các bước tính giá và quy tắc tính giá tài sản theo chế độ kế toán hiện hành;

- Ghi chép các nghiệp vụ kinh tế phát sinh thuộc quá trình mua hàng;

- Ghi chép các nghiệp vụ kinh tế phát sinh thuộc quá trình sản xuất;

- Ghi chép các nghiệp vụ kinh tế phát sinh thuộc quá trình bán hàng.

4. Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 5: Phương pháp tổng hợp – cân đối kế toán

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, ý nghĩa của phương pháp tổng hợp – cân đối kế toán; Bảng cân đối kế toán;

- Trình bày được quy trình lập bảng cân đối kế toán;

- Mô tả được nội dung, kết cấu của Bảng cân đối kế toán;

- Nêu lên được nguyên tắc và phương pháp chung lập Bảng cân đối kế toán;

- Xác định được tính chất “cân đối” của Bảng cân đối kế toán;

- Phân loại được các trường hợp tăng, giảm tài sản hoặc nguồn vốn làm ảnh hưởng đến Bảng cân đối kế toán;

- Phân biệt được số dư trên các tài khoản để ghi vào các chỉ tiêu bên tài sản hoặc nguồn vốn cho phù hợp;

- Phân tích được mối quan hệ giữa Bảng cân đối kế toán với tài khoản kế toán;

- Có ý thức tích cực, chủ động trong quá trình học tập;

- Tuân thủ các quy định trong chế độ kế toán doanh nghiệp.

Nội dung chương:

1. Khái niệm, ý nghĩa của phương pháp tổng hợp – cân đối kế toán

Thời gian: 0,5 giờ

2. Những công việc chuẩn bị trước khi lập các Bảng tổng hợp – cân đối kế toán

Thời gian: 0,5 giờ

3. Bảng cân đối kế toán

Thời gian: 1 giờ

3.1. Khái niệm và ý nghĩa của Bảng cân đối kế toán

3.2. Nội dung và kết cấu của Bảng cân đối kế toán

3.3. Tính chất “cân đối” của Bảng cân đối kế toán

3.4. Nguyên tắc và phương pháp chung lập Bảng cân đối kế toán

3.5. Mối quan hệ giữa Bảng cân đối kế toán với tài khoản kế toán

4. Thực hành

Thời gian: 3 giờ

- Sử dụng số liệu về số dư đầu kỳ trên tài khoản kế toán và các nghiệp vụ kinh tế phát sinh trong kỳ để lập bảng cân đối kế toán;
- Sử dụng số liệu trên bảng cân đối kế toán để mở tài khoản kế toán.

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

- Bảng viết, bàn ghế giáo viên;
- Bàn ghế học sinh theo tiêu chuẩn quy định của lớp học.

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy chiếu qua đầu, máy chiếu đa phương tiện, máy vi tính, máy in...

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Đề cương, giáo án, bài giảng môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo;
- Giáo trình, tài liệu phát tay và các tài liệu liên quan khác: Hệ thống tài khoản kế toán; Biểu mẫu chứng từ kế toán, sổ kế toán, Bảng đối chiếu số phát sinh, Bảng cân đối kế toán;
- Ngân hàng câu hỏi trắc nghiệm môn nguyên lý kế toán;
- Câu hỏi, bài tập thực hành

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

- + Khái niệm, ý nghĩa và nhiệm vụ tổ chức công tác kế toán;
- + Nội dung chương cơ bản của tổ chức công tác kế toán;

- + Các hình thức tổ chức công tác kế toán;
- + Nhiệm vụ của công việc kiểm tra kế toán;
- Kỹ năng:
 - + Vẽ được sơ đồ và giải thích được chức năng, nhiệm vụ của từng bộ phận và mối quan hệ giữa các bộ phận trong bộ máy kế toán theo từng hình thức tổ chức công tác kế toán;
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Tự giác, tích cực, tham gia học tập đầy đủ thời gian;
 - + Tuân thủ luật kế toán doanh nghiệp.

2. Phương pháp:

- Kiến thức, kỹ năng: Đánh giá thông qua bài viết, bài kiểm tra, vấn đáp, trắc nghiệm hoặc tự luận trong quá trình thực hiện các bài học lên lớp.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Thông qua số giờ tham gia học tập và kết quả học tập của người học.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ Cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy, học tập:

- Đối với giáo viên: Trước khi giảng dạy, giáo viên cần phải căn cứ vào mục tiêu và nội dung của từng bài học, chọn phương tiện giảng dạy truyền thống, nếu có điều kiện giáo viên nên sử dụng máy chiếu projector, laptop, và các phần mềm minh họa nhằm làm rõ và sinh động nội dung bài học, đặc biệt quan tâm phương pháp dạy học tích cực để người học có thể tham gia xây dựng bài học.

- Đối với học sinh: Chủ động lắng nghe, tư duy để tiếp thu nội dung bài giảng hiệu quả nhất

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Phương pháp chứng từ kế toán
- Các tài khoản kế toán, phân loại và hệ thống tài khoản kế toán
- Phương pháp tính giá và kế toán quá trình kinh tế chủ yếu
- Cân đối kế toán

4. Tài liệu tham khảo:

[1]. Chế độ kế toán doanh nghiệp;

[2]. Chuẩn mực kế toán và Luật kế toán;

[3]. Học viện Tài chính, *Giáo trình lý thuyết hạch toán kế toán*, NXB Tài chính, 2004.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Thương phẩm và an toàn thực phẩm

Mã môn học: MH 14

Thời gian thực hiện môn học: 60 giờ (*Lý thuyết: 33 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 25 giờ; Kiểm tra: 2 giờ*)

I. Vị trí, tính chất của môn học

- Vị trí: Thương phẩm và an toàn thực phẩm là môn học được bố trí giảng dạy sau các môn cơ sở ngành và song song với các môn chuyên ngành.

- Tính chất: Thương phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm là môn học chuyên môn.

II. Mục tiêu môn học

- Về kiến thức:

- + Trình bày được thành phần hoá học của các thực phẩm;
- + Trình bày được tính chất và công dụng các mặt hàng thực phẩm;
- + Trình bày được khái niệm và phương pháp vệ sinh an toàn thực phẩm trong từng khâu của quá trình chế biến.

- Về kỹ năng:

- + Xác định được thành phần hóa học của thực phẩm;
- + Xác định được chất lượng thực phẩm;
- + Xây dựng được tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm trong từng khâu của quá trình chế biến;
- + Xây dựng phương pháp chế biến thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Rèn luyện tính cẩn thận, chủ động và sáng tạo trong quá trình học tập;

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyế t	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Lý luận chung về môn học 1. Thành phần hóa học của thực phẩm 2. Chất lượng hàng thực phẩm 3. Vận chuyển và bảo quản thực phẩm	10	6	4	
2	Chương 2: Thực phẩm thực vật 1. Rau quả và các sản phẩm chế biến từ rau quả 2. Lương thực 3. Các loại đồ uống	14	8	5	1
3	Chương 3: Thực phẩm động vật 1. Thịt gia súc, gia cầm và các sản phẩm chế biến 2. Trứng gia cầm và các sản phẩm chế biến 3. Động vật thủy sản và các sản phẩm chế biến	18	10	8	
4	Chương 4: Vệ sinh an toàn thực phẩm 1. Khái niệm và ý nghĩa của vệ sinh an toàn thực phẩm 2. Các nguyên nhân gây mất an toàn thực phẩm	18	9	8	1

	3. Nguồn lây nhiễm vi sinh vật gây bệnh và các bệnh lây truyền qua thực phẩm 4. Các biện pháp kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm				
	Cộng	60	33	25	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Lý luận chung về môn học

Thời gian: 10 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được thành phần hoá học của các thực phẩm;
- Trình bày được các đặc trưng của chất lượng thực phẩm;
- Trình bày được các phương pháp xác định chất lượng thực phẩm;
- Trình bày được cách vận chuyển và bảo quản thực phẩm;
- Rèn luyện tính cẩn thận và sáng tạo trong quá trình học tập.

Nội dung chương:

1. Thành phần hóa học của thực phẩm

Thời gian: 2 giờ

1.1. Protein

1.2. Lipit

1.3. Gluxit

1.4. Nước

1.5. Vitamin

1.6. Chất khoáng

1.7. Enzyme

2. Chất lượng hàng thực phẩm

Thời gian: 2,5 giờ

2.1. Đặc trưng chất lượng hàng thực phẩm

2.2. Những nhân tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm

2.3. Xác định chất lượng hàng thực phẩm

3. Vận chuyển và bảo quản thực phẩm

Thời gian: 1,5 giờ

3.1. Vận chuyển thực phẩm

3.2. Bảo quản thực phẩm

3. Thực hành

Thời gian: 4 giờ

Chương 2: Thực phẩm thực vật

Thời gian: 14 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được tính chất và công dụng các mặt hàng thực phẩm thực vật;
- Xây dựng được phương pháp chế biến các loại thực phẩm thực vật;
- Rèn luyện tính cẩn thận và sáng tạo trong quá trình học tập.

Nội dung chương:

1. Rau quả và các sản phẩm chế biến từ rau quả

Thời gian: 3 giờ

1.1. Ý nghĩa của rau quả

1.2. Phân loại

1.3. Thành phần hóa học của rau quả

1.4. Chỉ tiêu chất lượng của rau quả

1.5. Các quá trình xảy ra ở rau quả trong thời gian bảo quản

1.6. Phương pháp bảo quản rau quả

1.7. Các sản phẩm của rau quả

2. Lương thực

Thời gian: 2 giờ

2.1. Gạo

2.2. Ngô

2.3. Bột mì

3. Các loại đồ uống

Thời gian: 3 giờ

3.1. Rượu

3.2. Bia

3.3. Chè

4. Thực hành

Thời gian: 5 giờ

5. Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 3: Thực phẩm động vật

Thời gian: 18 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái quát, thành phần hóa học và các sản phẩm chế biến từ thực phẩm động vật;
- Xây dựng được phương pháp chế biến các loại thực phẩm động vật;
- Rèn luyện tính cẩn thận và sáng tạo trong quá trình học tập.

Nội dung chương:

1. Thịt gia súc, gia cầm và các sản phẩm chế biến

Thời gian: 4 giờ

1.1. Khái quát

1.2. Thành phần hóa học

1.3. Các giai đoạn biến đổi của thịt sau giết mổ

1.4. Chỉ tiêu chất lượng của thịt

1.5. Các phương pháp bảo quản

1.6. Các sản phẩm chế biến từ thịt

2. Trứng gia cầm và các sản phẩm chế biến

Thời gian: 2 giờ

2.1. Khái quát

2.2. Thành phần hóa học

2.3. Chỉ tiêu để chọn trứng

2.4. Các phương pháp bảo quản

2.5. Các biến đổi của trứng trong thời gian bảo quản

2.6. Các sản phẩm chế biến

3. Động vật thủy sản và các sản phẩm chế biến

Thời gian: 4 giờ

3.1. Khái quát

3.2. Thành phần hóa học

3.3. Một số loài động vật thủy sản

3.4. Các phương pháp bảo quản

3.5. Các sản phẩm chế biến của động vật thủy sản

4. Thực hành

Thời gian: 8 giờ

Chương 4: Vệ sinh an toàn thực phẩm

Thời gian: 18 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm và phương pháp vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Xây dựng phương pháp chế biến thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Rèn luyện tính cẩn thận và sáng tạo trong quá trình học tập;
- Hình thành tác phong công nghiệp trong sản xuất chế biến món ăn.

Nội dung chương:

1. Khái niệm và ý nghĩa của vệ sinh an toàn thực phẩm

Thời gian: 0,5 giờ

1.1. Khái niệm

1.2. Ý nghĩa

2. Các nguyên nhân gây mất an toàn thực phẩm

Thời gian: 3 giờ

2.1. Nguyên nhân do các yếu tố vật lý

2.2. Nguyên nhân do các yếu tố hóa học

2.3. Nguyên nhân do các yếu tố sinh học

3. Nguồn lây nhiễm vi sinh vật gây bệnh và các bệnh lây truyền qua thực phẩm

Thời gian: 2,5 giờ

3.1. Các nguồn lây nhiễm

3.2. Điều kiện để vi sinh vật gây bệnh

3.3. Nguồn bệnh và phương thức gây bệnh

4. Các biện pháp kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm

Thời gian: 3 giờ

4.1. Biện pháp kiểm soát chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn HACCP

4.2. Hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm theo GAP

4.3. Các biện pháp kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm

5. Thực hành

Thời gian: 8 giờ

6. Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

IV. Điều kiện thực hiện chương trình:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

- Bảng viết, bàn ghế giáo viên;
- Bàn ghế học sinh đủ 35 chỗ ngồi.

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính;
- Máy chiếu và phong chiếu.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Giáo trình Thương phẩm và an toàn thực phẩm;
- Tài liệu tham khảo;
- Bài tập thảo luận nhóm và bài tập tình huống;
- Giấy A₀;
- Băng dính;
- Bút dạ.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

- + Thành phần hoá học của các thực phẩm;
- + Tính chất và công dụng các mặt hàng thực phẩm;
- + Nguyên nhân gây mất an toàn thực phẩm và các biện pháp kiểm soát chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

- *Kỹ năng:*

- + Xây dựng quy trình chế biến chất lượng thực phẩm;
- + Xây dựng phương pháp chế biến các loại thực phẩm;
- + Xây dựng phương pháp chế biến thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- + Rèn luyện tính cẩn thận và sáng tạo trong quá trình học tập;
- + Hình thành tác phong công nghiệp trong sản xuất chế biến món ăn.

2. Phương pháp:

Được đánh giá qua bài viết, bài kiểm tra, vấn đáp, trắc nghiệm và tự luận, thực hành trong quá trình thực hiện các bài học có trong môn học về kiến thức, kỹ năng và thái độ.

VI. Hướng dẫn thực hiện chương trình:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho người học trình độ Trung cấp Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy, học tập:

- Đối với giáo viên

- + Có chương trình môn học
- + Có bài giảng chi tiết
- + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho người học.

- Đối với người học

- + Người học 35 người học /01 lớp
 - + Được trang bị kiến thức về văn hóa, lịch sử, xã hội
 - + Hoàn thành các bài tập.
3. Những trọng tâm cần chú ý:
- + Thành phần hoá học của các thực phẩm;
 - + Tính chất và công dụng các mặt hàng thực phẩm;
 - + Nguyên nhân gây mất an toàn thực phẩm và các biện pháp kiểm soát chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.
4. Tài liệu tham khảo:

- [1].GS. TS. Đặng Đình Đào, 2008, *Giáo trình Thương phẩm học*, Nhà xuất bản Kinh tế quốc dân;
- [2]. Lê Thị Hồng Ánh, 2018, *Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh;
- [3]. Nguyễn Thị Tuyết, 2013, *Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh;
- [4]. Nguyễn Đức Lượng, Phạm Minh Tâm, 2015, *Giáo trình Vệ sinh an toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Khoa học kỹ thuật;
- [5]. Hoàng Minh Thục Quyên, 2012, *Giáo trình Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Đà Nẵng;
- [6]. Bộ Y Tế Viện dinh dưỡng, 2014, *Bảng nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam*, Nhà xuất bản Y học.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Xây dựng thực đơn

Mã môn học: MH 15

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (*Lý thuyết: 33 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 10 giờ; Kiểm tra: 2 giờ*)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Là môn học được bố trí học sau các môn học chung và các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở, và bố trí học song song với các môn học, mô đun chuyên môn.

- Tính chất: Là môn học chuyên môn.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được những kiến thức cơ bản khi xây dựng thực đơn: khái niệm, thực đơn, cách trình bày, nguyên tắc, căn cứ và các bước xây dựng thực đơn.

+ Trình bày được quy trình để xây dựng các loại thực đơn thông dụng theo yêu cầu chế biến;

+ Trình bày được trình tự phương pháp tính toán, để xây dựng các loại thực đơn thông dụng.

- Về kỹ năng:

+ Vận dụng được các kỹ thuật cơ bản khi xây dựng thực đơn;

+ Vận dụng được quy trình xây dựng thực đơn vào việc xây dựng các thực đơn trong thực tế;

+ Vận dụng tốt phần lý luận và phương pháp tính toán, xây dựng được một số thực đơn thông dụng theo yêu cầu chế biến.

+ Xây dựng được các loại thực đơn đảm bảo tính thực tiễn và khoa học.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

Rèn luyện tính cẩn thận và khả năng tư duy cho người học.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số T T	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyế t	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Nguyên tắc xây dựng thực đơn 1. Khái niệm và vai trò của thực đơn 2. Phân loại thực đơn 3. Cấu tạo thực đơn 4. Căn cứ để xây dựng thực đơn 5. Nguyên tắc xây dựng thực đơn	15	12	3	-
2	Chương 2: Quy trình xây dựng thực đơn 1. Thực đơn áp đặt 2. Thực đơn tự chọn 3. Cách trình bày một số thực đơn	13	9	3	1
3	Chương 3: Xây dựng thực đơn 1. Xây dựng thực đơn theo tiêu chuẩn suất ăn 2. Xây dựng thực đơn chọn món 3. Xây dựng thực đơn theo chế độ ăn đặc biệt 4. Xây dựng thực đơn dài ngày	17	12	4	1
	Cộng	45	33	10	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Nguyên tắc xây dựng thực đơn

Thời gian: 15 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm thực đơn;
- Phân loại được các loại thực đơn;
- Trình bày được vai trò của thực đơn;
- Trình bày được cấu tạo của thực đơn;
- Phân tích được các căn cứ xây dựng thực đơn;

- Phân tích được các nguyên tắc xây dựng thực đơn;
- Nghiêm túc khi nghiên cứu và áp dụng các nguyên tắc và các căn cứ khi xây dựng thực đơn;
- Nhận thức được tầm quan trọng của việc xây dựng thực đơn trong vấn đề đáp ứng nhu cầu ăn uống của con người;
- Rèn luyện tính cẩn thận và khả năng tư duy cho người học.

Nội dung chương:

1. Khái niệm chung về thực đơn *Thời gian: 1 giờ*

1.1. Khái niệm

1.2. Vai trò của thực đơn

2. Phân loại thực đơn *Thời gian: 1 giờ*

2.1. Các tiêu chí phân loại thực đơn

2.2. Các loại thực đơn thông dụng

3. Cấu tạo thực đơn *Thời gian: 2 giờ*

3.1. Cấu tạo thực đơn ăn Á

3.2. Cấu tạo thực đơn ăn Âu

4. Căn cứ để xây dựng thực đơn *Thời gian: 4 giờ*

4.1 Căn cứ vào tiêu chuẩn và số lượng suất ăn

4.2 Căn cứ vào khả năng dự trữ nguyên liệu của nhà hàng

4.3 Căn cứ vào trình độ số lượng công nhân chế biến và phục vụ

4.4. Căn cứ vào trang thiết bị chế biến và phục vụ

4.5. Căn cứ vào thời điểm thực hiện

5. Nguyên tắc xây dựng thực đơn *Thời gian: 4 giờ*

5.1. Thực đơn phải phù hợp với tập quán và thể thức ăn uống

5.2. Thực đơn phải đáp ứng nhu cầu tiêu dùng về khẩu vị, dinh dưỡng

5.3. Thực đơn phải phù hợp với tính chất thời vụ của nguyên liệu

5.4. Thực đơn phải có cơ cấu món ăn hợp lý

5.5. Thực đơn phải đảm bảo hiệu quả kinh tế

6. Thực hành *Thời gian: 3 giờ*

Chương 2: Quy trình xây dựng thực đơn *Thời gian: 13 giờ*

Mục tiêu:

- Trình bày được quy trình để xây dựng các loại thực đơn thông dụng theo yêu cầu chế biến.

- Vận dụng được quy trình xây dựng thực đơn vào việc xây dựng các thực đơn trong thực tế
- Trình bày được cách trình bày một số thực đơn.
- Ý thức được sự cần thiết của việc trình bày một loại thực đơn.
- Rèn luyện tính cẩn thận và khả năng tư duy cho người học.

Nội dung chương:

1. Thực đơn áp đặt

Thời gian: 3 giờ

- 1.1. Tiếp nhận nhu cầu của khách hàng
- 1.2. Thống nhất thực đơn dự kiến với khách hàng
- 1.3. Thống nhất các điều khoản trong hợp đồng
- 1.4. Kiểm tra và điều chỉnh thực đơn

2. Thực đơn tự chọn

Thời gian: 3 giờ

- 2.1. Nghiên cứu thị trường ăn uống
- 2.2. Thống kê danh mục món ăn đưa vào thực đơn
- 2.3. Tính toán giá vốn và giá bán cho các món ăn
- 2.4. Điều chỉnh thực đơn sau thời gian thực hiện

3. Cách trình bày một số thực đơn

Thời gian: 3 giờ

- 3.1. Cách trình bày thực đơn tự chọn món
- 3.2. Cách trình bày thực đơn bữa ăn
- 3.3. Các kiểu trình bày thực đơn

4. Thực hành

Thời gian: 3 giờ

5. Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 3: Xây dựng thực đơn

Thời gian: 17 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được trình tự phương pháp tính toán, để xây dựng các loại thực đơn thông dụng.
- Vận dụng tốt phần lý luận và phương pháp tính toán, xây dựng được một số thực đơn thông dụng theo yêu cầu chế biến.
- Đảm bảo tính chính xác, khoa học, hợp lý.
- Rèn luyện tính cẩn thận khi tính toán xây dựng thực đơn.

Nội dung chương:

1. Xây dựng thực đơn theo tiêu chuẩn suất ăn

Thời gian: 5 giờ

1.1. Tính tổng số tiền

- 1.2. Tính số tiền phải khấu trừ
- 1.3. Tính số tiền thực chi
- 1.4. Xây dựng thực đơn dự kiến
- 1.5. Tính tiêu chuẩn định lượng nguyên liệu cho món ăn
- 1.6. Lập bảng kê nguyên liệu
- 1.7. Tính toán thực đơn và điều chỉnh thực đơn sau tính toán
- 1.8. Tính toán dụng cụ chế biến và phục vụ

2. Xây dựng thực đơn chọn món

Thời gian: 4 giờ

- 2.1. Dự kiến thực đơn
- 2.2. Tính toán định lượng chuẩn, giá thành và giá bán cho suất ăn
- 2.3. Trình bày thực đơn
- 2.4. Điều chỉnh thực đơn
- 2.5. Xây dựng thực đơn theo chế độ ăn đặc biệt
- 2.6. Tìm hiểu đặc điểm của chế độ ăn
- 2.7. Xây dựng thực đơn theo chế độ ăn đặc biệt
- 2.8. Điều chỉnh thực đơn

3. Xây dựng thực đơn dài ngày

Thời gian: 3 giờ

- 3.1. Cơ sở xây dựng thực đơn dài ngày
- 3.2. Xây dựng các nhóm món ăn
- 3.3. Điều chỉnh thực đơn
- 3.4. Thống nhất thực đơn

4. Thực hành

Thời gian : 4 giờ

5. Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

- Bảng viết, bàn ghế giáo viên
- Bàn ghế học sinh

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính, máy chiếu, màn chiếu
- Loa
- Micro

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Giáo trình Xây dựng thực đơn

- Tài liệu tham khảo
- Bài tập, thảo luận nhóm
- Giấy A₀
- Bảng dính
- Bút dạ

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung :

- Về kiến thức:

+ Trình bày được những kiến thức cơ bản khi xây dựng thực đơn: khái niệm, thực đơn, cách trình bày, nguyên tắc, căn cứ và các bước xây dựng thực đơn.

+ Trình bày được quy trình để xây dựng các loại thực đơn thông dụng theo yêu cầu chế biến;

+ Trình bày được trình tự phương pháp tính toán, để xây dựng các loại thực đơn thông dụng.

- Về kỹ năng:

+ Vận dụng được các kỹ thuật cơ bản khi xây dựng thực đơn;

+ Vận dụng được quy trình xây dựng thực đơn vào việc xây dựng các thực đơn trong thực tế;

+ Vận dụng tốt phần lý luận và phương pháp tính toán, xây dựng được một số thực đơn thông dụng theo yêu cầu chế biến.

+ Xây dựng được các loại thực đơn đảm bảo tính thực tiễn và khoa học.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

Rèn luyện tính cẩn thận và khả năng tư duy cho người học.

2. Phương pháp:

- Kiến thức, kỹ năng: Đánh giá trực tiếp trên sản phẩm của người học thông qua bài kiểm tra viết hoặc trắc nghiệm.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Thông qua số giờ tham gia học tập và kết quả học tập của người học.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình áp dụng cho trình độ Cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy, học tập:

- Đối với giáo viên:

- + Có chương trình môn học;
- + Có bài giảng chi tiết;
- + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho sinh viên.

- Đối với người học:

- + Được trang bị kiến thức về cấu trúc của thực đơn, các loại thực đơn trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống, các bước xây dựng thực đơn;
- + Hoàn thành các bài tập.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

- Khái niệm, phân loại, vai trò của thực đơn;
- Cơ cấu món ăn;
- Cách trình bày, nguyên tắc, căn cứ khi xây dựng thực đơn;
- Các bước xây dựng thực đơn.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- [1]. Nguyễn Hữu Thủy, *Giáo trình Phương pháp xây dựng thực đơn*, NXB Hà Nội, 2008;
- [2]. Nguyễn Thu Tâm (dịch), *Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa*, NXB Trẻ, 2005.
- [3.] Trịnh Xuân Dũng và Hoàng Minh Khang, *Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng*, Trường Du lịch Hà Nội, 2008;
- [4]. Nguyễn Khánh Quỳnh Ngân, *Bài giảng Phương pháp xây dựng thực đơn*, Đại học Huế, 2015;
- [5]. Nguyễn Văn Mạnh và Nguyễn Đình Hòa, *Giáo trình Marketing Du lịch*, NXB Đại học Kinh tế quốc dân, 2015;
- [6]. Hoàn Thị Như Huy, *Nghệ thuật ẩm thực Ninh Bình*, NXB Thuận Hóa, 2006.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Ngoại ngữ chuyên ngành

Mã môn học: MH 16

Thời gian môn học: 120 giờ (Lý thuyết 68 giờ; Thực hành 48 giờ; Kiểm tra 4 giờ)

I. Vị trí, tính chất môn học:

- Vị trí: Môn học Ngoại ngữ chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn được bố trí giảng dạy sau môn ngoại ngữ cơ bản và song song với các môn chuyên ngành.

- Tính chất: Ngoại ngữ chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn là môn lý thuyết kết hợp với rèn luyện kỹ năng Nghe - Nói - Đọc - Viết.

II. Mục tiêu môn học:

- *Về kiến thức:*

+ Trình bày được các vốn từ vựng về thực phẩm, thực đơn, dụng cụ, gia vị, các thao tác cắt thái, làm chín ...;

+ Trình bày được các cấu trúc câu trong ngành kỹ thuật chế biến món ăn;

+ Trình bày được ngữ pháp cơ bản trong ngành kỹ thuật chế biến món ăn.

- *Về kỹ năng:*

+ Xây dựng được các cấu trúc câu trong ngành kỹ thuật chế biến món ăn;

+ Đọc và hiểu được các vốn từ về thực phẩm, thực đơn, dụng cụ, gia vị, các thao tác cắt thái, làm chín ...;

+ Nghe và hiểu được các vốn từ về thực phẩm, thực đơn, dụng cụ, gia vị, các thao tác cắt thái, làm chín ...

- *Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Rèn luyện khả năng tư duy và tập trung cho người học;

+ Hình thành phẩm chất đạo đức nghề nghiệp cho người học.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

T T	Tên các chương mục trong môn học	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, Bài tập	Kiểm tra
1	Unit 1. Meeting people	7	4	3	
2	Unit 2. People in kitchen	7	4	3	
3	Unit 3. Workplace	8	4	3	1
4	Unit 4. A traditional kitchen	7	4	3	
5	Unit 5. Menus and recipes	7	4	3	
6	Unit 6. Ingredients	8	4	3	1
7	Unit 7. Giving instructions	7	4	3	
8	Unit 8. Mise en place	7	4	3	
9	Unit 9. Things chefs do	8	4	3	1
10	Unit 10. Cooking methods	10	6	4	
11	Unit 11. Describing dishes	10	6	4	
12	Unit 12. European dishes	11	6	4	1
13	Unit 13. Asian dishes	10	6	4	
14	Unit 14. Vietnamese dishes	10	6	4	
15	Consolidation	3	2	1	
	Tổng cộng	120	68	48	4

2. Nội dung chi tiết:

Unit 1. Meeting people

Thời gian: 7 giờ

Objectives

At the completion of this unit, students should be able to:

1. understand and correctly use basic vocabulary items related to countries and say number and letters;
2. introduce themselves and colleagues at the workplace;

3. give and receive personal information(name, age, place of birth, etc...);
4. pronounce four vowels (/ ʌ / , / ɑ: / , / e / , / æ /) correctly.

Contents

1. Getting started
2. Listening and speaking
3. Reading and writing
4. Language Focus

Unit 2. People in kitchen

Thời gian: 7 giờ

Objectives

At the completion of this unit, students should be able to:

1. understand and correctly use some words related to some jobs in the kitchen and concerning areas;
2. greet people formally and informally;
3. make personal introduction, ask and give personal information in details;
4. talk about jobs, age, relationships, etc;
5. pronounce four vowels (/ i / , / i: / , / ɔ / , / ɔ: /

Contents

1. Getting started
2. Listening and speaking
3. Reading and writing
4. Language Focus
5. Key Vocabulary

Unit 3. Workplace

Thời gian: 8 giờ

Objectives

At the completion of this unit, students should be able to:

1. understand and correctly use some words related to major kitchen equipment;
2. identify the places of objects in a kitchen;
3. ask and answer places, people and objects;
4. pronounce four vowels (/ u / , / u: / , / ə / , / ə: /) correctly.

Contents

1. Getting started
2. Listening and speaking
3. Reading and writing

4. Language Focus

5. Key Vocabulary

Test No.1

Thời gian: 1 giờ

Unit 4. A traditional kitchen

Thời gian: 7

giờ

Objectives

At the completion of this unit, students should be able to:

1. understand and correctly use some words related to areas in a traditional kitchen and prepositions of place;
2. identify objects in a kitchen and describe things at the workplace using There is/ are:
3. describing a typical kitchen;
4. pronounce three vowels (/ ei / , / ai / , / ɔi / correctly.

Contents

1. Getting started
2. Listening and speaking
3. Reading and writing
4. Language Focus
5. Key Vocabulary

Unit 5. Menus and recipes

Thời gian: 7 giờ

Objectives

At the completion of this unit, students should be able to:

1. understand and correctly use some adjectives expressing food and drinks;
2. describe dishes, compare food or drink, and give comments;
3. know some words related to menus, some recipes;
4. pronounce five vowels (/ au / , / ou / , / iə / , / eə / , / uə /) correctly.

Contents

1. Getting started
2. Listening and speaking
3. Reading and writing
4. Language Focus
5. Key Vocabulary

Unit 6. Ingredients

Thời gian: 8 giờ

Objectives

At the completion of this unit, students should be able to:

1. understand and correctly use some words related to ingredients;
2. talk about, ask and answer the quantity and price;
3. express processes;
4. pronounce four consonants (/ b /, / p /, / t /, / d /) correctly.

Contents

1. Getting started
2. Listening and speaking
3. Reading and writing
4. Language Focus
5. Key Vocabulary

Test No.3

Thời gian: 1 giờ

Unit 7. Giving instructions

Thời gian: 7

giờ

Objectives

At the completion of this unit, students should be able to:

1. Understand and correctly use some words of directions and verbs of preparation.
2. Identify the measures and weight commonly used in the kitchen.
3. Give directions indoor and outdoor.
4. Understand how to cook some dishes and instruct others how to cook a dish or make a drink, etc.
5. Pronounce four consonants (/s/, /z/, /f/, /v/) correctly.

Contents

1. Getting started
2. Listening and speaking
3. Reading and writing
4. Language Focus
5. Key Vocabulary

Unit 8. Mise en place

Thời gian: 7

giờ

Objectives

At the completion of this unit, students should be able to:

1. understand and correctly use some words related to basic cutting techniques, types of knives.
2. Talk about abilities, make polite requests and offers.
3. Ask questions politely and permission
4. Pronounce four consonant (/g/, /k/, /θ/, /ð/) correctly.

Contents

1. Getting started
2. Listening and speaking
3. Reading and writing
4. Language Focus
5. Key Vocabulary

Unit 9. Things chefs do

Thời gian: 8

giờ

Objectives

At the completion of this unit, students should be able to:

1. understand and correctly use some words commonly used to talk about the responsibilities of positions in the kitchen, time, dates, and ordinals.
2. describe everyday activities and kitchen timetables.
3. ask for and say the time and dates and express hobbies.
4. pronounce four consonants (/ə/, /j/, /tʃ/, /dʒ/) correctly.

Contents

1. Getting started
2. Listening and speaking
3. Reading and writing
4. Language Focus
5. Key Vocabulary

Test No. 3

Thời gian: 1 giờ

Unit 10. Cooking methods

Thời gian: 10 giờ

Objectives

At the completion of this unit, students should be able to:

1. understand and correctly use some words related to verbs concerning methods of cooking.

2. describe on – going activities, changes, future intension.
4. compare current activities and normal ones.
- 5.pronounce six consonants (/m/, /n/, /ŋ/, /l/, /r/, /h/) correctly.

Contents

1. Getting started
2. Listening and speaking
3. Reading and writing
4. Language Focus
5. Key Vocabulary

Unit 11. Describing dishes

Thời gian: 10 giờ

Objectives

At the completion of this unit, students should be able to:

- 1.understand and correctly use some words related to verbs concerning methods of cooking, dried ingredients.
2. exchange opinions, explaining the composition of dishes, the preparation of dishes.
3. translating the names of dishes: Vietnamese – English.
4. pronounce two consonants (/w/, /j/) correctly.

Contents

1. Getting started
2. Listening and speaking
3. Reading and writing
4. Language Focus
5. Key Vocabulary

Unit 12. European dishes

Thời gian: 11 giờ

Objectives

At the completion of this unit, students should be able to:

1. Introduce some European dishes.
 2. Understand the usage of quantity adjectives: little, a little, few, a few, a lot of, much, many.
 3. Know some words related to European dishes.
- describe quantity

Contents

1. Getting started
2. Listening and speaking
3. Reading and writing
4. Language Focus
5. Key Vocabulary

Test No.6

Thời gian: 1 giờ

Unit 13. Asian dishes

Thời gian: 10 giờ

Objectives

At the completion of this unit, students should be able to:

1. Introduce some Asian dishes.
2. Understand the usage of formation of the present perfect tense.
3. Know some words and phrases related to Asian food.
4. Describe someone's experience.

Contents

1. Getting started
2. Listening and speaking
3. Reading and writing
4. Language Focus
5. Key Vocabulary

Unit 14. Vietnamese dishes

Thời gian: 10 giờ

Objectives

At the completion of this unit, students should be able to:

1. Introduce some typical dishes.
2. Know some words and phrases related to Vietnamese food.

Know the structure : **It's + adj + to infinitive**

Contents

1. Getting started
2. Listening and speaking
3. Reading and writing
4. Language Focus
5. Key Vocabulary

Consolidation

Thời gian: 3 giờ

IV. Điều kiện thực hiện chương trình:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:
 - Bảng viết, bàn ghế giáo viên;
 - Bàn ghế học sinh đủ 35 chỗ ngồi.
2. Phòng học Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập:
 - Bảng viết, bàn ghế giáo viên;
 - Bàn ghế học sinh đủ 18 chỗ ngồi.
 - Máy tính có kết nối mạng internet đủ 18 máy
3. Trang thiết bị máy móc:
 - Máy tính;
 - Máy chiếu và phong chiếu;
 - Máy cassette;
 - Tai nghe;
 - Máy ghi âm;
 - Loa;
 - Micro.
4. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
 - Giáo trình Ngoại ngữ chuyên ngành;
 - Tài liệu tham khảo;
 - Bảng học tiếng anh chuyên ngành
 - Bài tập thảo luận nhóm;
 - Bản đồ du lịch Việt nam;
 - Giấy A₀;
 - Bảng dính;
 - Bút dạ.

V. Phương pháp và nội dung đánh giá:

1. Phương pháp kiểm tra, đánh giá khi thực hiện môn học:

Được đánh giá qua bài viết, bài kiểm tra, vấn đáp, trắc nghiệm và tự luận, Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập trong quá trình thực hiện các bài học có trong môn học Kiến thức, kỹ năng và Năng lực tự chủ và trách nhiệm.

2. Nội dung kiểm tra, đánh giá khi thực hiện môn học:

- Kiến thức:

+ Các vốn từ vựng về thực phẩm, thực đơn, dụng cụ, gia vị, các thao tác cắt thái, làm chín ...;

- + Các cấu trúc câu trong ngành kỹ thuật chế biến món ăn;
- + Ngữ pháp cơ bản trong ngành kỹ thuật chế biến món ăn.
- Kỹ năng:
 - + Xây dựng các cấu trúc câu trong ngành kỹ thuật chế biến món ăn;
 - + Đọc và hiểu các vốn từ về thực phẩm, thực đơn, dụng cụ, gia vị, các thao tác cắt thái, làm chín ...;
 - + Nghe và hiểu các vốn từ về thực phẩm, thực đơn, dụng cụ, gia vị, các thao tác cắt thái, làm chín ...;
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Rèn luyện khả năng tư duy và tập trung cho người học;
 - + Hình thành phẩm chất đạo đức nghề nghiệp cho người học.

VI. Hướng dẫn thực hiện chương trình:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ Cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy môn học:

Môn học ngoại ngữ chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn phải học sau môn ngoại ngữ cơ bản;

Học song song các môn học liên quan đến nghiệp vụ Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Đối với giáo viên:

Giáo viên tốt nghiệp đại học sư phạm ngoại ngữ hoặc đại học ngoại ngữ, có đủ trình độ để sử dụng một cách linh hoạt, sáng tạo phương pháp giảng dạy và học tiếng hiện đại, phù hợp với hoàn cảnh thực tiễn;

Giáo viên phải thường xuyên được bồi dưỡng, tập huấn để cập nhật kịp thời các phương pháp giảng dạy mới, từ đó có đủ khả năng điều chỉnh chương trình nhằm đạt hiệu quả tối ưu;

Giáo viên cần có nguồn sách, tài liệu giới thiệu cho học sinh - sinh viên tham khảo.

- Đối với người học:

Tham gia học tập tích cực, chăm chỉ, tinh thần say mê trong học tập, chịu khó rèn luyện kỹ năng.

3. Trọng tâm chương trình:

- + Các vốn từ vựng về thực phẩm, thực đơn, dụng cụ, gia vị, các thao tác cắt thái, làm chín ...;
- + Các cấu trúc câu trong ngành kỹ thuật chế biến món ăn;
- + Ngữ pháp cơ bản trong ngành kỹ thuật chế biến món ăn.

4. Tài liệu tham khảo:

- [1]Anne Baude, Montserrat Iglesias, Anna Inesta - *Ready to Order: English for the Restaurant Industry*. Pearson Education Limited, 2002
- [2]Elizabeth Riely, *The Chef's Companion: Grammar: Beginner*, New Editions, 2005
- [3]Hanoi Tourism College, *English for kitchen Staff*, Tập bài giảng cho hệ nghề Chế biến món ăn, 2003
- [4]Jack C.Richards, *New Interchange: English for International Communication*, Cambridge University Press, 2000
- [5]Micheael Swan, *Practical English Usage*, Oxford University Press, 1995
- [6]Tom Hutchinson, *Lifelines Elementary*, Oxford University Press, 2002
- [7]Trish Stott - Rod Revell, *Highly Recommended: English for the hotel and catering industry*, Oxford University Press, 2004
- [8]Vietnam Human Resources Development in Tourism Project, *Vietnam Tourism Occupational Skill Standards: WesternFodd Preparation*, June, 2006
- [9]Vietnam Tourism Certification Board, *Professional Cookery Skill*, Thế giới Publishers, 2004
- [10]Công ty du lịch Hà Nội - *Công thức món ăn Việt Nam - Âu*, 1987
- [11]NguyễnThànhYến (Biên dịch), *Tiếng Anh cho đầu bếp*, NXB Tổng hợp TpHô Chí Minh, 2005
- [12]Tổng cục du lịch: *Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn*, Cách tiếp cận thực tế, Lux-Development và TCDL, 2000
- [13]Trường Cao đẳng Du lịch Hà nội, *Giáo trình kỹ thuật chế biến món ăn*, NXB Công an nhân dân, 2005

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Nghiệp vụ nhà hàng

Mã mô đun: MĐ 17

Thời gian thực hiện mô đun: 120 giờ (*Lý thuyết: 44 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 68 giờ; Kiểm tra: 8 giờ*).

I. Vị trí tính chất của mô đun:

- Vị trí: Là môn đun được bố trí giảng dạy sau các môn cơ sở và song song với các môn chuyên môn.

- Tính chất: Là mô đun chuyên môn.

II. Mục tiêu mô đun:

- Về kiến thức:

- + Trình bày được vị trí, chức năng của nhà hàng trong khách sạn;
- + Trình bày được vai trò, nhiệm vụ của bộ phận phục vụ ăn uống;
- + Trình bày được các loại phòng ăn và tổ chức lao động trong nhà hàng;
- + Trình bày được những yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ ăn uống;
- + Kể tên được các trang thiết bị trong nhà hàng và các dụng cụ phục vụ ăn uống;
- + Nêu được các mô hình phục vụ bàn tiêu biểu;
- + Liệt kê được các kỹ thuật trải, gấp khăn bàn, khăn ăn;
- + Trình bày được các kỹ thuật đặt bàn ăn Âu – Á;
- + Trình bày được các kỹ thuật phục vụ ăn uống cơ bản;
- + Trình bày được quy trình phục vụ ăn uống;
- + Trình bày được các loại tiệc và cách tổ chức phục vụ;
- + Nêu được mối quan hệ giữa bộ phận ăn uống và các bộ phận khác.

- Về kỹ năng:

- + Phân biệt được các loại phòng ăn, nhà hàng;
- + Thực hiện được các yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ ăn uống;
- + Nhận biết được các trang thiết bị và dụng cụ ăn uống trong nhà hàng;

- + Phân biệt được các loại mô hình phục vụ tiêu biểu;
 - + Sử dụng được các dụng cụ ăn uống trong nhà hàng;
 - + Thực hiện được các kỹ thuật trải, gấp khăn bàn, khăn ăn;
 - + Thiết lập được các kiểu đặt bàn ăn Âu – Á;
 - + Thực hiện được các kỹ thuật phục vụ cơ bản;
 - + Thực hành được các quy trình phục vụ ăn uống trong nhà hàng;
 - + Phân biệt và tổ chức phục vụ được các loại tiệc;
 - + Phân tích được mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận khác trong khách sạn.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
- + Rèn luyện được tính tư duy và khả năng sáng tạo cho người học;
 - + Rèn được tác phong chuyên nghiệp của nhân viên phục vụ Nhà hàng;
 - + Hình thành thái độ nghiêm túc và tinh thần trách nhiệm cho người học.

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Khái quát dịch vụ ăn uống và tổ chức lao động trong nhà hàng 1. Vị trí, chức năng của nhà hàng trong khách sạn 2. Phân loại phòng ăn, nhà hàng 3. Tổ chức lao động trong nhà hàng 4. Vai trò, nhiệm vụ của bộ phận phục vụ ăn uống 5. Những yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ ăn uống 6. Trang phục	5	3	2	

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
2	Bài 2: Các trang thiết bị trong nhà hàng và dụng cụ phục vụ ăn uống 1. Các trang thiết bị trong nhà hàng 2. Các loại dụng cụ phục vụ ăn uống	5	3	2	
3	Bài 3: Quy trình phục vụ ăn uống trong nhà hàng 1. Quy trình phục vụ ăn theo thực đơn 2. Quy trình phục vụ khách ăn buffet 3. Quy trình phục vụ ăn chọn món 4. Quy trình phục vụ khách ăn trên buồng	20	8	10	2
4	Bài 4: Các kỹ thuật phục vụ cơ bản 1. Kỹ thuật cầm đĩa khi phục vụ 2. Kỹ thuật sử dụng khay khi phục vụ 3. Kỹ thuật trải khăn ăn cho khách 4. Kỹ thuật thay, đặt dụng cụ ăn cho khách 5. Kỹ thuật phục vụ súp 6. Kỹ thuật phục vụ đồ uống trong bữa ăn	20	7	11	2

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
	7. Xử lý tình huống trong nhà hàng				
5	Bài 5: Kỹ thuật phục vụ ăn uống 1. Các bữa ăn trong ngày và cấu trúc một bữa ăn 2. Cách ăn và cách sử dụng dụng cụ ăn uống 3. Các mô hình phục vụ bàn tiêu biểu 4. Kỹ thuật trải, gấp khăn bàn, khăn ăn 5. Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu – Á	30	8	20	2
6	Bài 6: Tổ chức và phục vụ các loại tiệc 1. Khái niệm và các loại tiệc 2. Chuẩn bị đặt bàn tiệc 3. Chuẩn bị phục vụ tiệc 4. Quy trình phục vụ tiệc ngồi kiểu Á 5. Quy trình phục vụ tiệc ngồi Âu 6. Bàn tiệc đứng và phục vụ 7. Quy trình phục vụ tiệc rượu (cocktail party) 8. Trình tự và tiêu chuẩn thao tác phục vụ hội nghị, hội thảo 9. Phục vụ tiệc ngồi buffet 10. Cách lên kế hoạch phục vụ một bữa tiệc	28	10	18	

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
7	Bài 7: Mối quan hệ giữa bộ phận ăn uống và các bộ phận khác trong khách sạn 1. Quan hệ giữa nhà bếp với phòng ăn 2. Quan hệ giữa phòng ăn và quầy rượu 3. Quan hệ giữa phòng ăn, quầy rượu với phòng phụ trách dụng cụ và tạp vụ 4. Quan hệ giữa phòng ăn với bộ phận đón tiếp khách 5. Quan hệ giữa phòng ăn với bộ phận kinh doanh tổng hợp	12	5	5	2
	CỘNG	120	44	68	8

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Khái quát dịch vụ ăn uống và tổ chức lao động trong nhà hàng

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, vai trò, vị trí của nhà hàng;
- Trình bày được các loại phòng ăn và tổ chức lao động trong nhà hàng;
- Trình bày được những yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ ăn uống;
- Hiểu được vị trí, chức năng, nghiệp vụ chung của bộ phận ăn uống;
- Phân biệt được các loại phòng ăn, nhà hàng;
- Thực hiện được các yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ ăn uống;
- Rèn luyện tính tư duy và khả năng sáng tạo cho người học;
- Hình thái độ nghiêm túc và tinh thần trách nhiệm cho người học.

Nội dung bài:

1. Vị trí, chức năng của nhà hàng trong khách sạn *Thời gian: 0,5 giờ*
 - 1.1. Khái niệm và vị trí của nhà hàng trong khách sạn
 - 1.2. Chức năng của nhà hàng
 - 1.3. Vai trò của nhà hàng đối với đời sống xã hội
2. Phân loại phòng ăn, nhà hàng *Thời gian: 0,5 giờ*
 - 2.1. Phân loại phòng ăn
 - 2.2. Phân loại nhà hàng
3. Tổ chức lao động trong nhà hàng *Thời gian: 0,5 giờ*
 - 3.1. Sơ đồ tổ chức của nhà hàng
 - 3.2. Nhiệm vụ của các chức danh
 - 3.3. Tổ chức ca làm việc trong nhà hàng
4. Vai trò, nhiệm vụ của bộ phận phục vụ ăn uống *Thời gian: 0,5 giờ*
 - 4.1. Vai trò
 - 4.2. Nhiệm vụ
5. Những yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ ăn uống *Thời gian: 0,5 giờ*
 - 5.1. Sức khỏe
 - 5.2. Vệ sinh cá nhân
 - 5.3. Tư cách đạo đức
 - 5.4. Chuyên môn nghiệp vụ và lịch sự xã giao
6. Trang phục *Thời gian: 0,5 giờ*
7. Thực hành *Thời gian: 2 giờ*

Bài 2: Các trang thiết bị trong nhà hàng và dụng cụ phục vụ ăn uống

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được các trang thiết bị trong nhà hàng ;
- Trình bày được các loại dụng cụ phục vụ ăn uống.
- Nhận biết được các trang thiết bị trong nhà hàng;
- Phân biệt được các loại dụng cụ phục vụ ăn uống;
- Rèn luyện được tính tư duy và khả năng sáng tạo cho người học;
- Hình thành thái độ nghiêm túc và tinh thần trách nhiệm cho người học.

Nội dung bài:

1. Các trang thiết bị trong nhà hàng *Thời gian: 1 giờ*

1.1. Hệ thống âm thanh, ánh sáng

1.2. Các loại thiết bị máy móc

1.3. Xe đẩy phục vụ

2. Các loại dụng cụ phục vụ ăn uống

Thời gian: 2 giờ

2.1. Đồ gỗ

2.2. Đồ vải

2.3. Đồ kim loại

2.4. Đồ sành sứ

2.5. Đồ thủy tinh

3. Thực hành

Thời gian: 2 giờ

Bài 3: Quy trình phục vụ ăn uống trong nhà hàng

Thời gian: 20 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được các quy trình phục vụ ăn uống;
- Nêu được cách thức thanh toán hóa đơn cho khách;
- Thực hành được các quy trình phục vụ ăn uống trong nhà hàng;
- Thực hiện được quy trình thanh toán cho khách;
- Rèn luyện được tính tư duy và khả năng sáng tạo cho người học;
- Hình thành thái độ nghiêm túc và tinh thần trách nhiệm cho người học.

Nội dung bài:

1. Quy trình phục vụ ăn theo thực đơn

Thời gian: 2 giờ

1.1. Khái niệm và các loại thực đơn

1.2. Chuẩn bị trước giờ phục vụ

1.3. Quy trình phục vụ ăn điểm tâm Âu theo thực đơn

1.4. Quy trình phục vụ ăn điểm tâm Á theo thực đơn

1.5. Quy trình phục vụ ăn trưa, tối Âu theo thực đơn

1.6. Quy trình phục vụ ăn trưa, tối Á theo thực đơn

2. Quy trình phục vụ khách ăn buffet

Thời gian: 2 giờ

2.1. Cách trang trí nhà hàng

2.2. Cách kê bàn ghế

2.3. Cách bày thực ăn trên bàn

2.4. Quy trình phục vụ khách ăn buffet

3. Quy trình phục vụ ăn chọn món

Thời gian: 2 giờ

3.1. Quy trình phục vụ

- 3.2. Trình tự, tiêu chuẩn đón khách vào phòng ăn
- 3.3. Giới thiệu thực đơn và tiếp nhận yêu cầu của khách
- 3.4. Chỉnh lại bộ đồ ăn trên bàn
- 3.5. Quy trình phục vụ khách ăn chọn món

4. Quy trình phục vụ khách ăn trên buồng

Thời gian: 2 giờ

- 4.1. Phương pháp tiếp nhận yêu cầu của khách
- 4.2. Kỹ thuật đặt dụng cụ trên khay và xe đẩy
- 4.3. Quy trình phục vụ khách ăn trên buồng
- 4.4. Kỹ thuật dọn bàn ở buồng của khách

5. Thực hành

Thời gian: 10 giờ

6. Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

Bài 4: Các kỹ thuật phục vụ cơ bản

Thời gian: 20 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được các kỹ thuật phục vụ cơ bản;
- Trình bày được các tình huống xảy ra trong phục vụ nhà hàng;
- Thực hiện được các kỹ thuật phục vụ cơ bản;
- Xử lý được các tình huống xảy ra trong quá trình phục vụ;
- Rèn luyện được tính tư duy và khả năng sáng tạo cho người học;
- Hình thành thái độ nghiêm túc và tinh thần trách nhiệm cho người học.

Nội dung bài:

1. Kỹ thuật cầm đĩa khi phục vụ

Thời gian: 1 giờ

2. Kỹ thuật sử dụng khay phục vụ

Thời gian: 1 giờ

3. Kỹ thuật trải khăn cho khách

Thời gian: 1 giờ

4. Kỹ thuật thay, đặt dụng cụ ăn cho khách

Thời gian: 1 giờ

5. Kỹ thuật phục vụ súp

Thời gian: 1 giờ

5.1. Phục vụ bằng bát có 2 tay cầm

5.2. Phục vụ bằng liễn súp

6. Kỹ thuật phục vụ đồ uống trong bữa ăn

Thời gian: 1 giờ

6.1. Kỹ thuật phục vụ rượu vang

6.2. Kỹ thuật phục vụ bia

6.3. Kỹ thuật phục vụ đồ uống khác

7. Xử lý tình huống trong nhà hàng

Thời gian: 1 giờ

7.1. Trả lời khách khi không còn bàn trống

7.2. Khi khách phàn nàn về món ăn, đồ uống và điều kiện phòng

8. Thực hành

Thời gian: 11 giờ

9. Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

Bài 5: Kỹ thuật phục vụ ăn uống

Thời gian: 30 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được các mô hình phục vụ bàn tiêu biểu;
- Liệt kê được các kỹ thuật trải, gấp khăn bàn, khăn ăn;
- Trình bày được các kỹ thuật đặt bàn ăn Âu – Á;
- Phân biệt được các loại mô hình phục vụ tiêu biểu;
- Sử dụng được các dụng cụ ăn uống trong nhà hàng;
- Thực hiện được các kỹ thuật trải, gấp khăn bàn, khăn ăn;
- Thiết lập được các kiểu đặt bàn ăn Âu – Á;
- Rèn luyện được tính tư duy và khả năng sáng tạo cho người học;
- Hình thành thái độ nghiêm túc và tinh thần trách nhiệm cho người học.

Nội dung bài:

1. Các bữa ăn trong ngày và cấu trúc một bữa ăn

Thời gian: 1 giờ

1.1. Bữa sáng

1.2. Bữa trưa và bữa tối

2. Cách ăn và cách sử dụng dụng cụ ăn uống

Thời gian: 1 giờ

2.1. Ăn theo thứ tự thực đơn

2.2. Dụng cụ ăn và cách sử dụng

2.3. Thông báo tín hiệu cho người phục vụ

3. Các mô hình phục vụ bàn tiêu biểu

Thời gian: 1 giờ

3.1. Mô hình phục vụ kiểu Pháp

3.2. Mô hình phục vụ kiểu Nga

3.3. Mô hình phục vụ kiểu Mỹ

3.4. Mô hình phục vụ kiểu Việt Nam

4. Kỹ thuật trải, gấp khăn bàn, khăn ăn

Thời gian: 2 giờ

4.1. Kỹ thuật trải, gấp khăn bàn

4.2. Kỹ thuật gấp khăn ăn

5. Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu – Á

Thời gian: 3 giờ

5.1. Trình tự, tiêu chuẩn, nguyên tắc chung

5.2. Kỹ thuật đặt bàn ăn điểm tâm Âu

5.3. Kỹ thuật đặt bàn ăn trưa, tối Âu

5.4. Kỹ thuật đặt bàn điểm tâm Á

5.5. Kỹ thuật đặt bàn ăn trưa, tối Á

6. Thực hành

Thời gian: 20 giờ

7. Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

Bài 6: Tổ chức và phục vụ các loại tiệc

Thời gian: 28 giờ

Mục tiêu của bài:

- Nêu được khái niệm và các loại tiệc ;
- Trình bày được cách tổ chức phục vụ các loại tiệc;
- Phân biệt được các loại tiệc;
- Tổ chức phục vụ được các loại tiệc đã học;
- Rèn luyện được tính tư duy và khả năng sáng tạo cho người học;
- Hình thành thái độ nghiêm túc và tinh thần trách nhiệm cho người học.

Nội dung bài:

1. Khái niệm và các loại tiệc

Thời gian: 0,5 giờ

1.1. Khái niệm

1.2. Các loại tiệc

2. Chuẩn bị đặt bàn tiệc

Thời gian: 0,5 giờ

2.1. Chuẩn bị

2.2. Đặt bàn ăn tiệc ngồi Âu

2.3. Đặt bàn ăn tiệc ngồi Á

3. Chuẩn bị phục vụ tiệc

Thời gian: 0,5 giờ

4. Quy trình phục vụ tiệc ngồi kiểu Á

Thời gian: 2 giờ

4.1. Chuẩn bị

4.2. Đón khách

4.3. Phục vụ

4.4. Xin ý kiến khách

4.5. Thanh toán

4.6. Tiễn khách

4.7. Thu dọn

5. Quy trình phục vụ tiệc ngồi Âu

Thời gian: 2 giờ

5.1. Chuẩn bị

5.2. Đón khách

5.3. Phục vụ

5.4. Xin ý kiến khách

5.5. Thanh toán

5.6. Tiễn khách

5.7. Thu dọn

6. Bày bàn tiệc đứng và phục vụ

Thời gian: 1 giờ

6.1. Bày bàn tiệc đứng

6.2. Phục vụ tiệc đứng

7. Quy trình phục vụ tiệc rượu (cocktail party)

Thời gian: 1 giờ

7.1. Chuẩn bị

7.2. Sắp xếp bàn tiệc

7.3. Bày bàn

7.4. Phục vụ

7.5. Công việc sau khi kết thúc

8. Trình tự và thao tác phục vụ hội nghị, hội thảo

Thời gian: 1 giờ

8.1. Chuẩn bị

8.2. Bày bàn

8.3. Phục vụ trong giờ hội nghị

8.4. Công việc sau khi hội nghị kết thúc

9. Phục vụ tiệc ngồi buffet

Thời gian: 1 giờ

10. Cách lên kế hoạch phục vụ một bữa tiệc

Thời gian: 0,5 giờ

11. Thực hành

Thời gian: 18 giờ

Bài 7: Mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống và các bộ phận khác trong khách sạn

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu của bài:

- Nêu được mối quan hệ giữa bộ phận ăn uống và các bộ phận khác;
- Phân tích được mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận khác trong khách sạn;
- Rèn luyện được tính tư duy và khả năng sáng tạo cho người học;
- Hình thành thái độ nghiêm túc và tinh thần trách nhiệm cho người học.

Nội dung bài:

1. Quan hệ giữa nhà bếp với phòng ăn

Thời gian: 1 giờ

1.1. Nhà bếp

- 1.2. Phòng ăn
- 1.3. Cùng phối hợp
2. Quan hệ giữa phòng ăn và quầy rượu *Thời gian: 1 giờ*
 - 2.1. Quầy rượu
 - 2.2. Phòng ăn
 - 2.3. Cùng phối hợp
3. Quan hệ giữa phòng ăn, quầy rượu với phòng phụ trách dụng cụ và tạp vụ *Thời gian: 1 giờ*
 - 3.1. Phòng phụ trách dụng cụ và tạp vụ
 - 3.2. Phòng ăn và quầy rượu
 - 3.3. Cùng phối hợp
4. Quan hệ giữa phòng ăn với bộ phận đón tiếp khách *Thời gian: 1 giờ*
 - 4.1. Phòng ăn
 - 4.2. Cùng phối hợp
5. Quan hệ giữa phòng ăn với bộ phận kinh doanh tổng hợp *Thời gian: 1 giờ*
 - 5.1. Phòng kinh doanh tổng hợp
 - 5.2. Phòng ăn
 - 5.3. Cùng phối hợp
6. Thực hành *Thời gian: 5 giờ*
7. Kiểm tra *Thời gian: 2 giờ*

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng
 - Phòng học lý thuyết:
 - + Bảng viết, bàn ghế giáo viên;
 - + Bàn ghế học sinh đúng theo tiêu chuẩn.
 - Phòng học thực hành: Bàn ghế ăn
2. Trang thiết bị máy móc
 - Máy tính;
 - Máy chiếu và phong chiếu;
 - Loa;
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu
 - Giáo trình Nghiệp vụ nhà hàng;
 - Tài liệu tham khảo;

- Bài tập thảo luận nhóm;
- Giấy A₀;
- Băng dính;
- Bút dạ.
- Các dụng cụ thực hành: Khăn giấy, khăn vải, bát, đĩa, dao, đĩa...

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung

- Kiến thức:
 - + Vị trí, chức năng của nhà hàng trong khách sạn;
 - + Vai trò, nhiệm vụ của bộ phận phục vụ ăn uống;
 - + Các loại phòng ăn và tổ chức lao động trong nhà hàng;
 - + Những yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ ăn uống;
 - + Các trang thiết bị trong nhà hàng và các dụng cụ phục vụ ăn uống;
 - + Các mô hình phục vụ bàn tiêu biểu;
 - + Các kỹ thuật trải, gấp khăn bàn, khăn ăn;
 - + Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu – Á;
 - + Kỹ thuật phục vụ ăn uống cơ bản;
 - + Quy trình phục vụ ăn uống;
 - + Các loại tiệc và cách tổ chức phục vụ;
 - + Mối quan hệ giữa bộ phận ăn uống và các bộ phận khác.
- Kỹ năng:
 - + Hiểu được vị trí, chức năng, nghiệp vụ chung của bộ phận ăn uống;
 - + Phân biệt được các loại phòng ăn, nhà hàng;
 - + Thực hiện được các yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ ăn uống;
 - + Nhận biết được các trang thiết bị và dụng cụ ăn uống trong nhà hàng;
 - + Phân biệt được các loại mô hình phục vụ tiêu biểu;
 - + Sử dụng được các dụng cụ ăn uống trong nhà hàng;
 - + Thực hiện được các kỹ thuật trải, gấp khăn bàn, khăn ăn;
 - + Thiết lập được các kiểu đặt bàn ăn Âu – Á;
 - + Thực hiện được các kỹ thuật phục vụ cơ bản;
 - + Thực hành được các quy trình phục vụ ăn uống trong nhà hàng;
 - + Phân biệt và tổ chức phục vụ được các loại tiệc;

+ Phân tích được mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận khác trong khách sạn.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Rèn luyện được tính tư duy và khả năng sáng tạo cho người học;

+ Hình thành thái độ nghiêm túc và tinh thần trách nhiệm cho người học.

2. Phương pháp

Được đánh giá qua bài viết, bài kiểm tra, vấn đáp, trắc nghiệm và tự luận, thực hành trong quá trình thực hiện các bài học có trong mô đun về kiến thức, kỹ năng và thái độ.

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng mô đun:

Chương trình mô đun được sử dụng để giảng dạy cho trình độ Cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy, học tập mô đun:

- Đối với giáo viên :

+ Có kiến thức cơ bản về ngành du lịch đặc biệt là chuyên ngành về nhà hàng và chế biến món ăn ;

+ Có kiến thức thực tế về ngành du lịch nói chung và khách sạn nhà hàng của Việt Nam nói riêng ;

+ Được học qua các lớp sư phạm tối thiểu, có khả năng truyền đạt cho người học .

- Đối với người học:

+ Thực sự yêu thích nghề nghiệp, chăm chỉ, cầu thị, được học các kiến thức bổ trợ của chương trình.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Vị trí, chức năng của một nhà hàng trong khách sạn;

- Vai trò, nhiệm vụ của bộ phận phục vụ ăn uống

- Nhận biết và sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ ăn uống

- Gấp và trải các loại khăn bàn, khăn ăn

- Thiết lập được bàn ăn kiểu Âu – Á.

4. Tài liệu tham khảo:

[1]. TS Trịnh Xuân Dũng, *Tổ chức kinh doanh Nhà hàng*, NXB Lao động - Xã hội. Hà Nội 2003.

- [2]. TS. Trịnh Xuân Dũng, Hoàng Minh Khang, *Tập quán khẩu vị ăn uống của một số nước* - Thực đơn trong nhà hàng, Hà Nội 2000.
- [3]. TS. Trịnh Xuân Dũng, Vũ Thị Hoà, *Giáo trình Nghiệp vụ ăn uống*, NXB Thống kê, Hà Nội 2005.
- [4]. TS. Trịnh Xuân Dũng, *Bar và đồ uống*, tài liệu dịch NXB Giáo dục, 1999
- [5]. Trương Sỹ Quý, *Tổ chức quản lý kinh doanh khách sạn* - Nhà hàng, trung tâm đào tạo từ xa Đại học Huế 1996.
- [6]. Roy Hayter, *Phục vụ ăn uống trong Du lịch*, Tài liệu dịch của trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội, NXB Thống Kê 2001.
- [7]. Donal E. Lundberg, John R. Walker - *The Restaurant*, from concept to Operation-John Wiley & Son, 1993
- [8]. *Managing Food & Beverage service* - Đại học Mở Hà Nội, 1997.
- [9]. *Chris parry Bar & Beverage Operation* Atlantic Publishing Group, Inc Printed in Canada, 2003.
- [10]. Roy Hayter, *Bar service*, Hospitality Training Foundation Macmillan, London England, 1996.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Tổ chức sự kiện

Mã môn học: MH 18

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (*Lý thuyết: 13 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 16 giờ; Kiểm tra: 1 giờ*)

I. Vị trí, tính chất của môn học

- Tính chất: Là môn học được bố trí học sau các môn học chung và các môn học cơ sở, và bố trí học song song với các môn học, mô đun chuyên môn
- Vị trí: Tổ chức sự kiện là môn học chuyên môn.

II. Mục tiêu môn học

- Về kiến thức:

- + Trình bày được tổ chức sự kiện là gì, các loại hình sự kiện, những yếu tố ảnh hưởng tới tổ chức sự kiện, một số ý nghĩa và tác động của sự kiện;
- + Trình bày được quá trình quản trị hậu cần trong tổ chức sự kiện.

- Về kỹ năng:

- + Lập được chương trình tổng thể tổ chức sự kiện;
- + Lập được dự toán ngân sách tổ chức sự kiện;
- + Lập được bảng tiến độ chuẩn bị tổ chức sự kiện;
- + Chuẩn bị được các công việc có liên quan đến khách mời tham gia sự kiện;
- + Chuẩn bị được nhân lực cho tổ chức sự kiện;
- + Tổ chức được hậu cần cho sự kiện.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Chủ động, tích cực trong việc học tập, nghiên cứu môn học;
- + Tiếp cận và giải quyết các vấn đề có liên quan đến tổ chức sự kiện nhanh chóng và kịp thời.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số T T	Tên chương, mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyế t	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Tổng quan về hoạt động tổ chức sự kiện 1. Khái quát về hoạt động tổ chức sự kiện 2. Các loại hình sự kiện 3. Những yếu tố ảnh hưởng tới tổ chức sự kiện 4. Một số ý nghĩa và tác động của sự kiện	2	2	-	-
2	Chương 2: Hình thành chủ đề, lập chương trình và dự toán ngân sách sự kiện 1. Nghiên cứu các yếu tố có liên quan đến sự kiện 2. Hình thành chủ đề sự kiện 3. Lập chương trình tổng thể tổ chức sự kiện 4. Lập dự toán ngân sách tổ chức sự kiện	4	2	2	-

3	Chương 3: Lập kế hoạch tổ chức sự kiện. 1. Chuẩn bị tổ chức sự kiện 1. Kế hoạch tổ chức sự kiện, 2. Chuẩn bị tổ chức sự kiện	12	5	7	
5	Chương 4: Quản trị hậu cần tổ chức sự kiện. 1. Tổ chức điều hành các hoạt động của sự kiện 1. Quản trị hậu cần tổ chức sự kiện 2. Tổ chức điều hành các hoạt động của sự kiện	12	4	7	1
	Cộng	30	13	16	1

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Tổng quan về hoạt động tổ chức sự kiện

Thời gian: 2 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, đặc điểm tổ chức sự kiện, các loại hình sự kiện, những yếu tố ảnh hưởng tới tổ chức sự kiện;
- Nêu được các yếu tố ảnh hưởng đến tổ chức sự kiện;
- Xác định được các yếu tố tác động của sự kiện;
- Phân tích được các loại hình tổ chức sự kiện;
- Nghiêm túc, chủ động, tích cực trong quá trình nghiên cứu, học tập.

Nội dung chương:

1. Khái quát về hoạt động tổ chức sự kiện

Thời gian: 0.5 giờ

1.1. Tổ chức sự kiện

1.2. Các hoạt động tác nghiệp cơ bản của tổ chức sự kiện

1.3. Các thành phần tham gia trong sự kiện

1.4. Đặc điểm của tổ chức sự kiện

1.5. Sơ lược về thị trường tổ chức sự kiện ở Việt Nam

2. Các loại hình sự kiện

Thời gian: 0.5 giờ

2.1.Theo quy mô, lãnh thổ

2.2.Theo thời gian

2.3.Theo hình thức và mục đích

3. Những yếu tố ảnh hưởng tới tổ chức sự kiện

Thời gian: 0.25 giờ

3.1.Các yếu tố vĩ mô

3.2. Các yếu tố vi mô

4. Một số ý nghĩa và tác động của sự kiện

Thời gian: 0.75 giờ

4.1. Ý nghĩa của hoạt động tổ chức sự kiện với các thành phần tham gia sự kiện

4.2. Một số tác động cơ bản của sự kiện đến các lĩnh vực của đời sống xã hội

4.3. Mối quan hệ giữa sự kiện và du lịch

Chương 2: Hình thành chủ đề, lập chương trình và dự toán ngân sách sự kiện

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được mục tiêu của sự kiện và chủ đề sự kiện;
- Trình bày được quá trình lập dự toán của tổ chức sự kiện;
- Đưa ra được các chủ đề cho quá trình tổ chức sự kiện;
- Lập được dự toán ngân sách tổ chức sự kiện;
- Nghiêm túc, chủ động, tích cực trong quá trình nghiên cứu, học tập.

Nội dung chương:

1. Nghiên cứu các yếu tố có liên quan đến sự kiện

Thời gian: 0,5 giờ

1.1. Mục tiêu của sự kiện

1.2. Tiếp nhận các thông tin của nhà đầu tư sự kiện

2. Hình thành chủ đề sự kiện

Thời gian: 0,5 giờ

2.1. Chủ đề sự kiện là gì

2.2. Các ý tưởng cho sự kiện

3. Lập chương trình tổng thể tổ chức sự kiện

Thời gian: 0,5 giờ

4. Lập dự toán ngân sách tổ chức sự kiện

Thời gian: 0,5 giờ

4.1. Dự toán ngân sách tổ chức sự kiện

4.2. Các nhóm chi phí cơ bản trong tổ chức sự kiện

4.3. Các hình thức lập dự toán ngân sách tổ chức sự kiện

4.4. Lập dự toán ngân sách tổ chức sự kiện theo hình thức chi phí cố định, chi phí biến đổi

5. Thực hành

Thời gian: 2 giờ

Chương 3: Lập kế hoạch tổ chức sự kiện. Chuẩn bị tổ chức sự kiện

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm kế hoạch tổ chức sự kiện, phân loại kế hoạch tổ chức sự kiện;
- Trình bày được quy trình chung về lập kế hoạch tổng thể tổ chức sự kiện;
- Trình bày được khái niệm, phân loại khách mời tham gia sự kiện, tổng quan về tổ chức sự kiện;
- Trình bày được các yếu tố cơ bản trong trình diễn sự kiện;
- Phân loại được các loại kế hoạch tổ chức sự kiện;
- Lập được kế hoạch tổng thể tổ chức sự kiện;
- Xây dựng được các yếu tố cơ bản cho quá trình tổ chức sự kiện;
- Lập được tiến độ chuẩn bị tổ chức sự kiện;
- Nghiêm túc, chủ động, tích cực trong quá trình nghiên cứu, học tập.

Nội dung chương:

1. Lập kế hoạch tổ chức sự kiện

Thời gian: 2 giờ

1.1. Khái quát về kế hoạch tổ chức sự kiện

2.2. Nội dung lập kế hoạch tổ chức sự kiện

2. Chuẩn bị tổ chức sự kiện

Thời gian: 3 giờ

2.1. Thành lập ban tổ chức sự kiện

2.2. Lập tiến độ chuẩn bị tổ chức sự kiện

2.3. Chuẩn bị về thủ tục hành chính

2.4. Chuẩn bị các công việc có liên quan đến khách mời tham gia sự kiện

2.5. Chuẩn bị địa điểm tổ chức sự kiện

2.6. Các yếu tố cơ bản trong trình diễn sự kiện

2.7. Chuẩn bị về nhân lực cho tổ chức sự kiện

2.8. Chuẩn bị hậu cần cho tổ chức sự kiện

3. Thực hành

Thời gian: 7 giờ

Chương 4: Quản trị hậu cần tổ chức sự kiện. Tổ chức điều hành các hoạt động của sự kiện

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm quản trị hậu cần, cung ứng hậu cần trong tổ chức sự kiện;

- Trình bày được nội dung quản trị hậu cần, cung ứng hậu cần trong tổ chức sự kiện;

- Trình bày được khái niệm khai mạc sự kiện, kết thúc sự kiện;
- Lập được quy trình tổ chức hậu cần trong tổ chức sự kiện;
- Xử lý được các tình huống trong tổ chức sự kiện;
- Nghiêm túc, chủ động, tích cực trong quá trình nghiên cứu, học tập.

Nội dung chương:

1. Quản trị hậu cần tổ chức sự kiện

Thời gian: 2 giờ

1.1. Khái quát quản trị hậu cần tổ chức sự kiện

1.2. Quy trình chung trong quản trị hậu cần trong tổ chức sự kiện

1.3. Cung ứng các dịch vụ vận chuyển và tổ chức đưa đón khách

1.4. Cung ứng dịch vụ lưu trú

1.5. Cung ứng dịch vụ ăn uống

2. Tổ chức điều hành các hoạt động của sự kiện

Thời gian: 2 giờ

2.1. Tổ chức khai mạc sự kiện

2.2. Điều hành diễn biến của sự kiện

2.3. Kết thúc sự kiện

3. Thực hành

Thời gian: 7 giờ

4. Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

- Bảng viết, bàn ghế giáo viên
- Bàn ghế học sinh

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính, máy chiếu, màn chiếu
- Loa
- Micro

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Giấy A₀
- Thảm màu
- Bút dạ
 - Bảng trình tự thực hiện
 - Phiếu đánh giá kết quả thực hành

- Tạp chí, sách, báo, văn bản pháp luật
- Câu hỏi, bài tập thảo luận

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung

- Kiến thức:

- + Khái niệm tổ chức sự kiện, các loại hình sự kiện, những yếu tố ảnh hưởng tới tổ chức sự kiện, một số ý nghĩa và tác động của sự kiện;
- + Quá trình quản trị hậu cần trong tổ chức sự kiện.

- Kỹ năng:

- + Lập chương trình tổng thể tổ chức sự kiện;
- + Lập dự toán ngân sách tổ chức sự kiện;
- + Lập bảng tiến độ chuẩn bị tổ chức sự kiện;
- + Chuẩn bị các công việc có liên quan đến khách mời tham gia sự kiện;
- + Chuẩn bị nhân lực cho tổ chức sự kiện;
- + Tổ chức hậu cần cho sự kiện.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Chủ động, tích cực trong việc học tập, nghiên cứu môn học;
- + Tiếp cận và giải quyết các vấn đề có liên quan đến tổ chức sự kiện nhanh chóng và kịp thời.

2. Phương pháp

- Kiểm tra lý thuyết các nội dung về các phương pháp tổ chức sự kiện
- Kiểm tra bài tập thực hành về tổ chức sự kiện trong các nhà hàng, khách sạn

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ Cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên:

- + Có chương trình môn học.
- + Có bài giảng chi tiết.
- + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho sinh viên.

- Đối với sinh viên:

+ Được trang bị kiến thức về văn hoá, lịch sử, xã hội.

+ Hoàn thành các bài tập.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

Chương 4,5

4. Tài liệu tham khảo:

[1]. TS. Lưu Kiếm Thanh, *Kỹ năng tổ chức sự kiện*, Học viện tài chính quốc gia, 2007

[2]. *Quy trình tổ chức sự kiện, Văn hóa doanh nghiệp*

[3]. *Giáo trình tổ chức sự kiện*, ĐH Quảng Nam

[4]. Một số trang Web, tài liệu và bài viết liên quan đến Tổ chức sự kiện ở Việt Nam

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Marketing du lịch

Mã môn học: MH 19

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (*Lý thuyết: 21 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 8 giờ; Kiểm tra: 1 giờ*)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Bố trí học sau các môn học chung và các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở, và bố trí học song song với các môn học, mô đun chuyên môn.

- Tính chất: Là môn học chuyên môn.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được định nghĩa Marketing và marketing du lịch;

+ Trình bày được khái niệm về thị trường và các quy luật của thị trường ;

+ Trình bày được các nội dung cơ bản của kế hoạch marketing và phương pháp xây dựng kế hoạch marketing.

- Về kỹ năng:

+ Giải thích được các yếu tố Marketing Mix (sản phẩm, giá cả, phân phối, xúc tiến);

+ Vận dụng được các nguyên tắc để thực hiện việc xây dựng kế hoạch marketing cho doanh nghiệp kinh doanh du lịch.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Tuân thủ các nguyên tắc và chính sách về Marketing của khách sạn;

+ Rèn luyện khả năng tư duy và tính nghiêm túc trong quá trình học tập.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Một số vấn đề cơ bản về marketing và marketing du lịch 1. Sự hình thành và phát triển của marketing 2. Một số khái niệm về kinh tế thị trường và marketing 3. Vai trò và chức năng của hoạt động marketing 4. Marketing mục tiêu 5. Marketing du lịch	5	5		
2	Chương 2: Môi trường marketing và thị trường du lịch 1. Môi trường marketing 2. Thị trường du lịch	5	5		

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
	3. Nghiên cứu marketing trong du lịch				
3	Chương 3: Chính sách sản phẩm trong du lịch 1. Sản phẩm du lịch theo quan điểm marketing 2. Chính sách sản phẩm du lịch 3. Chu kỳ sống của sản phẩm	5	3	2	
4	Chương 4: Chính sách giá trong du lịch 1. Những vấn đề chung về giá 2. Các nhân tố chủ yếu ảnh hưởng đến quyết định về giá 3. Xác định mức giá bán 4. Các chiến lược giá 5. Một số phương pháp xác định giá trong du lịch	5	3	2	
5	Chương 5: Chính sách phân phối trong du lịch 1. Bản chất và tầm quan trọng của kênh phân phối 2. Cấu trúc và tổ chức của kênh phân phối trong du lịch	5	2	2	1
6	Chương 6: Chính sách xúc tiến hỗn hợp trong du lịch 1. Khái quát về hoạt động xúc tiến hỗn hợp	5	3	2	

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
	2. Quảng cáo 3. Khuyến khích tiêu thụ 4. Quan hệ công chúng 5. Marketing trực tiếp				
	Tổng cộng	30	21	8	1

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Một số vấn đề cơ bản về marketing và marketing du lịch

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được các khái niệm cơ bản (cầu, nhu cầu, mong muốn, trao đổi, thị trường), khái niệm Marketing, Marketing du lịch;
- Trình bày được nội dung của hoạt động của Marketing trong hoạt động kinh doanh du lịch;
- So sánh được đặc điểm khác biệt của Marketing du lịch so với các ngành khác;
- Phân biệt được marketing du lịch với marketing của các ngành khác;
- Rèn luyện khả năng tư duy và kiên trì trong học tập.

Nội dung chương:

1. Sự hình thành và phát triển của marketing

Thời gian: 1 giờ

2. Một số khái niệm về kinh tế thị trường và marketing

Thời gian: 1 giờ

2.1. Một số khái niệm cơ bản của kinh tế thị trường

2.2. Khái niệm Marketing

3. Vai trò và chức năng của hoạt động marketing

Thời gian: 1 giờ

3.1. Vai trò của Marketing đối với kinh doanh của doanh nghiệp

3.2. Chức năng của hoạt động Marketing

3.3. Mối quan hệ giữa Marketing với các bộ phận chức năng khác của doanh nghiệp

4. Marketing mục tiêu

Thời gian: 1 giờ

4.1. Khái quát chung về lựa chọn thị trường mục tiêu

4.2. Ba bước cơ bản của Marketing mục tiêu

5. Marketing du lịch

Thời gian: 1 giờ

5.1. Sự phát triển của Marketing du lịch

5.2. Khái niệm

5.3. Đặc tính của dịch vụ du lịch

Chương 2: Môi trường marketing và thị trường du lịch

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được các khái niệm về thị trường du lịch, cung- cầu du lịch; đặc điểm, chức năng và phân loại thị trường du lịch;
- Trình bày được quá trình nghiên cứu thị trường và các phương pháp nghiên cứu thị trường du lịch.
- Phân tích được các yếu tố tác động lên cầu và cung du lịch;
- Vận dụng các phương pháp nghiên cứu để nghiên cứu thị trường du lịch hiệu quả.
- Rèn luyện khả năng tư duy và kiên trì trong học tập.

Nội dung chương:

1. Môi trường marketing

Thời gian: 1 giờ

1.1. Khái niệm

1.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến môi trường Marketing

2. Thị trường du lịch

Thời gian: 2 giờ

2.1. Khái niệm

2.2. Đặc điểm của thị trường du lịch

2.3. Chức năng của thị trường du lịch

2.4. Phân loại thị trường du lịch

2.5. Cung và cầu trên thị trường du lịch

2.6. Một số yếu tố cơ bản ảnh hưởng đến thị trường du lịch

3. Nghiên cứu marketing trong du lịch

Thời gian: 2 giờ

3.1. Khái niệm

3.2. Lý do nghiên cứu Marketing

3.3. Yêu cầu đối với thông tin trong nghiên cứu Marketing

3.4. Quy trình nghiên cứu Marketing

Chương 3: Chính sách sản phẩm trong du lịch

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được các khái niệm, đặc điểm của sản phẩm du lịch; vai trò của sản phẩm du lịch trong marketing hỗn hợp;
- Trình bày được định nghĩa chu kỳ sống sản phẩm du lịch;
- Giải thích được các giai đoạn của chu kỳ sống của sản phẩm cũng như các chính sách marketing áp dụng cho mỗi giai đoạn cụ thể, từ đó vận dụng vào trong thực tiễn kinh doanh các sản phẩm, dịch vụ cụ thể của doanh nghiệp du lịch;
- Giải thích được xu hướng phát triển sản phẩm du lịch mới;
- Rèn luyện khả năng tư duy cho người học.

Nội dung chương:

1. Sản phẩm du lịch theo quan điểm marketing

Thời gian: 1 giờ

1.1. Khái niệm

1.2. Những bộ phận cấu thành của một sản phẩm du lịch

1.3. Đặc điểm của sản phẩm du lịch

1.4. Một số mô hình sản phẩm du lịch tiêu biểu của quốc gia

2. Chính sách sản phẩm trong du lịch

Thời gian: 1 giờ

2.1. Khái niệm chính sách sản phẩm du lịch

2.2. Thiết kế và Marketing sản phẩm mới

3. Chu kỳ sống của sản phẩm

Thời gian: 1 giờ

3.1. Khái niệm

3.2. Các giai đoạn trong chu kỳ sống của sản phẩm

4. Thực hành

Thời gian: 2 giờ

Chương 4: Chính sách giá trong du lịch

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được các mục tiêu về chính sách giá;
- Trình bày được các phương pháp xác lập chính sách giá.
- Giải thích được các yếu tố ảnh hưởng đến quyết định giá;
- Vận dụng các phương pháp đó để xây dựng được chính sách giá trong kinh doanh du lịch;
- Tuân thủ chính sách giá của khách sạn trong công tác marketing.

Nội dung chương:

1. Những vấn đề chung về giá

Thời gian: 0,5 giờ

1.1. Khái niệm

1.2. Chiến lược giá

2. Các nhân tố chủ yếu ảnh hưởng đến quyết định về giá

Thời gian: 0,5 giờ

2.1. Các nhân tố bên trong

2.2. Các yếu tố bên ngoài

3. Xác định mức giá bán

Thời gian: 0,5 giờ

3.1. Tiến trình xác định mức giá bán cơ bản

4.3.2 Nội dung của việc xác định giá bán lần đầu

4. Chiến lược giá

Thời gian: 0,5 giờ

4.1. Xác định giá cho sản phẩm mới

4.2. Các chiến lược điều chỉnh mức giá cơ bản

4.3. Thay đổi giá

5. Một số phương pháp xác định giá trong du lịch

Thời gian: 1 giờ

5.1. Phương pháp xác định giá trong khách sạn

5.2. Phương pháp xác định giá trong nhà hàng

5.3. Phương pháp xác định giá chương trình du lịch

6. Thực hành

Thời gian: 2 giờ

Chương 5: Chính sách phân phối trong du lịch

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, chức năng và nội dung của chính sách phân phối;
- Trình bày được tầm quan trọng của việc phát triển kênh phân phối trong marketing;
- Giải thích được một số kênh phân phối chủ yếu trong kinh doanh du lịch và vận dụng để thiết kế các kênh phân phối hiệu quả trong du lịch;
- Vận dụng có hiệu quả trong việc tổ chức kênh phân phối của khách sạn;
- Rèn luyện khả năng tư duy cho người học.

Nội dung chương:

1. Bản chất và tầm quan trọng của kênh phân phối

Thời gian: 1 giờ

1.1 Khái niệm và vai trò của kênh phân phối

1.2 Chức năng của kênh phân phối

2. Cấu trúc và tổ chức của kênh phân phối trong du lịch

Thời gian: 1 giờ

2.1. Cấu trúc của kênh phân phối

2.2. Tổ chức và hoạt động phân phối trong kinh doanh khách sạn

2.3. Tầm quan trọng của việc phát triển kênh phân phối và tổ chức hoạt động marketing của các đại lý bán buôn và bán lẻ

3. Thực hành

Thời gian: 2 giờ

4. Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 6: Chính sách xúc tiến hỗn hợp trong du lịch

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, các nội dung của xúc tiến sản phẩm du lịch;
- Trình bày được các chính sách khác của xúc tiến du lịch;
- Thực hiện được các kế hoạch xúc tiến quảng bá sản phẩm của khách sạn;
- Vận dụng kiến thức giao tiếp để phục vụ công việc thực tiễn;
- Rèn luyện khả năng tư duy và tính tự giác học tập cho người học.

Nội dung chương:

1. Khái quát về hoạt động xúc tiến hỗn hợp

Thời gian: 1 giờ

1.1. Bản chất của hoạt động xúc tiến hỗn hợp

1.2. Đặc điểm của các công cụ chủ yếu trong hoạt động xúc tiến hỗn hợp

2. Quảng cáo

Thời gian: 0,5 giờ

2.1. Khái niệm

2.2. Một số lưu ý đối với hoạt động quảng cáo

3. Khuyến khích tiêu thụ

Thời gian: 0,5 giờ

3.1. Khái niệm

3.2. Các nội dung cơ bản trong hoạt động khuyến khích tiêu thụ

4. Quan hệ công chúng

Thời gian: 0,5 giờ

4.1. Khái niệm

4.2. Các nội dung cơ bản trong hoạt động quan hệ công chúng

5. Marketing trực tiếp

Thời gian: 0,5 giờ

5.1. Khái niệm

5.2. Các nội dung cơ bản trong hoạt động marketing trực tiếp.

6. Thực hành

Thời gian : 2 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

- Bảng viết, bàn ghế giáo viên
- Bàn ghế học sinh

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính, máy chiếu, màn chiếu
- Loa
- Micro.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Đề cương, giáo án, bài giảng môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo;
- Ngân hàng câu hỏi trắc nghiệm môn marketing du lịch;
- Câu hỏi, bài tập tình huống;
- Giấy A₀;
- Bút dạ;
- Bản đồ địa lý.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung :

- Kiến thức:

- + Định nghĩa Marketing và marketing du lịch;
- + Khái niệm về thị trường và các quy luật của thị trường;
- + Các nội dung cơ bản của kế hoạch marketing và phương pháp xây dựng kế hoạch marketing.

- Kỹ năng:

- + Giải thích các yếu tố Marketing Mix (sản phẩm, giá cả, phân phối, xúc tiến);
- + Vận dụng các nguyên tắc để thực hiện việc xây dựng kế hoạch marketing cho doanh nghiệp kinh doanh du lịch.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Tuân thủ các nguyên tắc và chính sách về Marketing của khách sạn;
- + Rèn luyện khả năng tư duy và tính nghiêm túc trong quá trình học tập.

2. Phương pháp:

Được đánh giá qua bài viết, bài kiểm tra, vấn đáp, trắc nghiệm và tự luận, thực hành trong quá trình thực hiện các bài học có trong mô đun về kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình áp dụng cho sinh viên Cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy, học tập:

- Đối với giáo viên:

- + Giáo viên phải tốt nghiệp các trường thuộc khối kinh tế;
- + Có kiến thức về Marketing căn bản, có kiến thức về du lịch; có kinh nghiệm thực tế trong lĩnh vực Marketing du lịch; có khả năng điều hành hội thảo, khuyến khích sự tham gia tích cực của sinh viên;
- + Chuẩn bị sưu tầm các tình huống thực tế và xây dựng bài tập tình huống để sinh viên thực hành, bài tập và rèn luyện kỹ năng xử lý tình huống;
- + Được tiếp cận các nguồn tài liệu và phương tiện thông tin về chuyên môn Marketing và bán hàng để có thể cập nhật kiến thức thường xuyên.

- Đối với sinh viên:

- + Sinh viên cần nắm được những kiến thức khái quát về Marketing du lịch, trên cơ sở đó để học tập tốt hơn các môn học khác, đồng thời có thể vận dụng vào thực tế công việc một cách hiệu quả hơn.
- + Thường xuyên học hỏi thêm các kênh thông tin về marketing trên các phương tiện thông tin đại chúng.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Định nghĩa Marketing và marketing du lịch;
- Khái niệm về thị trường và các quy luật của thị trường;
- Các nội dung cơ bản của kế hoạch marketing và phương pháp xây dựng kế hoạch marketing.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- [1]. ThS Đinh Tiến Minh, ThS Quách Thị Bửu Châu, ThS Nguyễn Văn Trung, ThS Đào Hoài Nam (2014), *Marketing căn bản*, NXB Lao động;
- [2]. PGS.TS Phạm Thị Huyền, TS Nguyễn Hoài Long (2018), *Giáo trình marketing dịch vụ*, NXB Đại học Kinh tế quốc dân;
- [3]. PGS.TS Nguyễn Văn Mạnh, PGS.TS Nguyễn Đình Hoà (2015), *Giáo trình marketing du lịch*, NXB Đại học Kinh tế quốc dân.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Quản trị tác nghiệp

Mã môn học: MH 20

Thời gian thực hiện môn học: 75 giờ (*Lý thuyết: 48 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 25 giờ; Kiểm tra: 2 giờ*)

I. Vị trí, tính chất của môn học

- Vị trí: Môn học Quản trị tác nghiệp được bố trí học sau các môn học chung và các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở và bố trí học song song với các môn học, mô đun chuyên môn.

- Tính chất: Là môn học chuyên môn.

II. Mục tiêu môn học:

- Kiến thức:

+ Trình bày được các nguyên tắc và yêu cầu của việc xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn;

+ Trình bày được quản lý chất lượng chế biến món ăn theo hệ thống HACPP ;

+ Trình bày được nội dung và phương pháp quản trị nhân sự bộ phận chế biến món ăn;

+ Trình bày được khái niệm, vai trò và phân loại nguyên liệu;

+ Trình bày được chi phí sản xuất và phương pháp hạ giá thành sản phẩm.

- Kỹ năng:

+ Thiết lập mặt bằng và khu vực sản xuất chế biến món ăn;

+ Quản trị nhà xưởng và mặt bằng sản xuất chế biến;

+ Lập kế hoạch cung ứng nguyên liệu sản xuất chế biến;

+ Đề xuất được các giải pháp hạ giá thành sản phẩm, tiết kiệm chi phí trong sản xuất kinh doanh ăn uống;

+ Đề xuất được các phương án quản trị nhân sự bộ phận chế biến món ăn.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Rèn luyện tính cẩn thận và sáng tạo trong quá trình học tập;

+ Hình thành tác phong công nghiệp trong sản xuất chế biến món ăn.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra

1	Chương 1: Tổng quan về cơ sở chế biến món ăn 1. Các loại hình kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống 2. Vai trò của bộ phận chế biến món ăn 3. Chức năng nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn	5	4	1	
2	Chương 2: Quản trị quy trình sản xuất chế biến món ăn 1. Các nguyên tắc và yêu cầu của việc xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn 2. Thiết lập mặt bằng và khu vực sản xuất chế biến món ăn 3. Quản lý chất lượng chế biến món ăn theo hệ thống HACCP	10	7	3	
3	Chương 3: Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật 1. Quản trị nhà xưởng và mặt bằng sản xuất chế biến 2. Quản trị thiết bị sản xuất chế biến	15	11	4	
4	Chương 4: Quản trị nguyên vật liệu và năng lượng sản xuất chế biến 1. Khái niệm, vai trò và phân loại nguyên liệu 2. Lập kế hoạch cung ứng nguyên liệu sản xuất chế biến 3. Quản trị nguyên liệu	15	8	6	1
5	Chương 5: Quản trị nhân sự bộ phận chế biến món ăn	15	9	6	

	1. Cơ cấu tổ chức nhân sự bộ phận chế biến món ăn 2. Nội dung quản trị nhân sự bộ phận chế biến món ăn 3. Các phương pháp quản trị nhân sự				
6	Chương 6: Quản trị chi phí sản xuất chế biến và giá thành sản phẩm 1. Chi phí sản xuất 2. Giá thành sản phẩm chế biến 3. Vấn đề hạ giá thành sản phẩm 4. Giá cả sản phẩm và lợi nhuận từ sản phẩm chế biến	15	9	5	1
	Tổng cộng	75	48	25	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Tổng quan về cơ sở chế biến món ăn

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được tổng quan về các loại hình kinh doanh chế biến các sản phẩm ăn uống;
- Trình bày được vai trò và tầm quan trọng của các cơ sở kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống.
- Trình bày được chức năng nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn;
- Phân tích được tầm quan trọng của các loại hình kinh doanh ăn uống và vai trò của của các cơ sở chế biến ăn uống.
- Rèn luyện tính cẩn thận và sáng tạo trong quá trình học tập.

Nội dung chương:

1. Các loại hình kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống Thời gian: 1 giờ

1.1. Nhà hàng độc lập

1.2. Nhà hàng trong khách sạn

1.3. Các loại hình kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống khác

2. Vai trò của bộ phận chế biến món ăn Thời gian: 1 giờ

2.1. Vai trò đối với xã hội

2.2. Vai trò đối với cơ sở kinh doanh

3. Chức năng nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn Thời gian: 1 giờ

3.1. Chức năng

3.2. Nhiệm vụ

4. Quản trị quá trình kinh doanh kinh doanh chế biến sản phẩm *Thời gian: 1 giờ*

5. Thực hành *Thời gian: 1 giờ*

Chương 2: Quản trị quy trình sản xuất chế biến món ăn *Thời gian: 10 giờ*

Mục tiêu:

- Trình bày được các nguyên tắc và yêu cầu của việc xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn;

- Trình bày được khái niệm mặt bằng và khu vực sản xuất chế biến món ăn.

- Thiết lập mặt bằng và khu vực sản xuất chế biến món ăn;

- Kiểm soát được chất lượng chế biến món ăn theo hệ thống HACCP.

- Rèn luyện tính cẩn thận và sáng tạo trong quá trình học tập.

Nội dung chương:

1. Các nguyên tắc và yêu cầu của việc xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn *Thời gian: 1 giờ*

1.1. Nguyên tắc.

1.2. Các yêu cầu

2. Thiết lập mặt bằng và khu vực sản xuất chế biến món ăn *Thời gian: 2 giờ*

2.1. Khái niệm

2.2. Các kiểu thiết lập mặt bằng

3. Quản lý chất lượng chế biến món ăn theo hệ thống HACCP *Thời gian: 4 giờ*

3.1 Kiểm soát chung đối với cơ sở chế biến thực phẩm

3.2 Kiểm soát nguồn nước và nguyên liệu

3.3 Kiểm soát các phòng chuẩn bị và sơ chế thực phẩm

3.4 Kiểm soát phương tiện vận chuyển và dự trữ thực phẩm

3.5 Kiểm soát dụng cụ, máy móc và thiết bị chế biến

3.6 Kiểm soát việc xử lý chất thải và vệ sinh môi trường khu vực chế biến

3.7 Kiểm soát vệ sinh cá nhân người chế biến.

3.8 Kiểm soát bảo hộ lao động

3.9 Kiểm soát bao bì và vật dụng chứa đựng thực phẩm.

4. Thực hành: *Thời gian: 3 giờ*

Chương 3: Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật *Thời gian: 15 giờ*

Mục tiêu:

- Trình bày được các bước quản trị nhà xưởng, khu vực tiếp nhận thực phẩm, khu vực chế biến và khu vực phân phối thức ăn;
- Quản trị nhà xưởng và mặt bằng sản xuất chế biến;
- Quản trị thiết bị sản xuất chế biến;
- Quản trị dụng cụ và thiết bị phụ trợ khác;
- Rèn luyện tính cẩn thận và sáng tạo trong quá trình học tập.

Nội dung chương:

1. Quản trị nhà xưởng và mặt bằng sản xuất chế biến *Thời gian: 6 giờ*

1.1 Quản trị khu vực tiếp nhận thực phẩm

1.2 Quản trị khu vực dự trữ bảo quản

1.3 Quản trị khu vực sơ chế, cắt thái

1.4 Quản trị khu vực chế biến

1.5 Quản trị khu vực chia và xuất thức ăn

1.6 Quản trị khu vực vệ sinh

2. Quản trị thiết bị sản xuất chế biến *Thời gian: 5 giờ*

2.1. Quản trị thiết bị lạnh

2.2. Quản trị thiết bị nhiệt

2.3. Quản trị thiết bị cơ

2.4. Quản trị dụng cụ và thiết bị phụ trợ khác.

3. Thực hành: *Thời gian: 4 giờ*

Chương 4: Quản trị nguyên vật liệu và năng lượng sản xuất chế biến

Thời gian: 15 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được Khái niệm, vai trò và phân loại nguyên liệu;
- Trình bày được kế hoạch thu mua, dự trữ và xuất nguyên vật liệu cho quá trình chế biến;
- Phân loại nguyên liệu thực phẩm trong ngành chế biến món ăn;
- Lập kế hoạch cung ứng nguyên liệu sản xuất chế biến;
- Quản trị được nguyên liệu hiệu quả, tiết kiệm;
- Rèn luyện tính cẩn thận và sáng tạo trong quá trình học tập.

Nội dung chương:

1. Khái niệm, vai trò và phân loại nguyên liệu *Thời gian: 2 giờ*

1.1 Khái niệm

- 1.2 Vai trò
- 1.3 Phân loại nguyên liệu thực phẩm
2. Lập kế hoạch cung ứng nguyên liệu sản xuất chế biến *Thời gian: 3 giờ*
 - 2.1. Xác định lượng nguyên liệu cần dùng
 - 2.2. Xác định lượng nguyên liệu cần dự trữ
 - 2.3. Xác định lượng nguyên liệu thực phẩm cần mua
 - 2.4. Kế hoạch tiến độ thu mua nguyên liệu thực phẩm
3. Quản trị nguyên liệu *Thời gian: 3 giờ*
 - 3.1. Tổ chức tiếp nhận nguyên liệu;
 - 3.2. Tổ chức quản lý kho.
4. Thực hành: *Thời gian: 6 giờ*
5. Kiểm tra *Thời gian: 1 giờ*
- Chương 5: Quản trị nhân sự bộ phận chế biến món ăn** *Thời gian: 15 giờ*

Mục tiêu:

- Trình bày được cơ cấu tổ chức nhân sự bộ phận chế biến món ăn;
- Trình bày được nội dung quản trị nhân sự bộ phận chế biến món ăn;
- Trình bày được các phương pháp quản trị nhân sự;
- Xây dựng được cơ cấu tổ chức bộ phận bếp và phân công trách nhiệm từng nhân sự trong bếp;
- Quản trị được nhân sự bộ phận chế biến món ăn hiệu quả;
- Rèn luyện tính cẩn thận và sáng tạo trong quá trình học tập.

Nội dung chương:

1. Cơ cấu tổ chức nhân sự bộ phận chế biến món ăn *Thời gian: 4 giờ*
 - 1.1 Nhân sự bộ phận chế biến món ăn
 - 1.2. Cơ cấu tổ chức bộ phận chế biến món ăn
 - 1.3 Các chức danh trong bộ phận chế biến món ăn
2. Nội dung quản trị nhân sự bộ phận chế biến món ăn *Thời gian: 2 giờ*
 - 2.1 Quản trị số lượng nhân sự bộ phận chế biến món ăn
3. Các phương pháp quản trị nhân sự *Thời gian: 3 giờ*
 - 3.1 Quản trị nhân sự cưỡng bức
 - 3.2 Quản trị nhân sự thông qua các đòn bẩy.
 - 3.3 Phương pháp hỗn hợp
4. Thực hành: *Thời gian: 6 giờ*

Chương 6: Quản trị chi phí sản xuất chế biến và giá thành sản phẩm

Thời gian: 15 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm chi phí sản xuất và giá thành sản phẩm;
- Trình bày được các nhân tố ảnh hưởng đến giá thành sản phẩm chế biến;
- Trình bày được vai trò của nhà quản lý trong việc hạ giá thành sản phẩm;
- Tính toán được chi phí sản xuất và giá thành sản phẩm chính xác;
- Xây dựng được các biện pháp hạ giá thành sản phẩm;
- Xác định được lợi nhuận từ quá trình sản xuất, chế biến và kinh doanh dịch vụ ăn uống;
- Rèn luyện tính cẩn thận và sáng tạo trong quá trình học tập.

Nội dung chương:

- | | |
|---|------------------|
| 1. Khái niệm, phân loại và tính toán chi phí sản xuất | Thời gian: 1 giờ |
| 1.1 Khái niệm | |
| 1.2 Phân loại chi phí sản xuất | |
| 1.3 Tính toán chi phí sản xuất | |
| 2. Giá thành sản phẩm chế biến | Thời gian: 3 giờ |
| 2.1. Tính giá thành sản phẩm chế biến | |
| 2.2. Các nhân tố ảnh hưởng đến giá thành sản phẩm chế biến | |
| 3. Vấn đề hạ giá thành sản phẩm | Thời gian: 2 giờ |
| 3.1. Sự cần thiết phải hạ giá thành sản phẩm | |
| 3.2. Các biện pháp hạ giá thành sản phẩm | |
| 3.3. Vai trò của nhà quản lý trong việc hạ giá thành sản phẩm | |
| 4. Giá cả sản phẩm và lợi nhuận từ sản phẩm chế biến | Thời gian: 3 giờ |
| 4.1. Giá cả sản phẩm ăn uống chế biến | |
| 4.2. Lợi nhuận. | |
| 5. Thực hành: | Thời gian: 5 giờ |
| 6. Kiểm tra | Thời gian: 1 giờ |

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:
 - Bảng viết, bàn ghế giáo viên;
 - Bàn ghế học sinh đủ 35 chỗ ngồi.
2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính;
- Máy chiếu và phong chiếu;
- Loa;
- Micro.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Giáo trình Quản trị tác nghiệp;
- Tài liệu tham khảo;
- Bài tập thực hành, bài tập thảo luận nhóm và bài tập tình huống;
- Giấy A₀;
- Bảng dính;
- Bút dạ.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung :

- Kiến thức:

- + Các nguyên tắc và yêu cầu của việc xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn;
- + Quản lý chất lượng chế biến món ăn theo hệ thống HACCP ;
- + Khái niệm, vai trò và phân loại nguyên liệu;
- + Nội dung và phương pháp quản trị nguyên vật liệu và năng lượng;
- + Trình bày được các phương pháp hạ giá thành sản phẩm;
- + Nội dung và phương pháp quản trị nhân sự bộ phận chế biến món ăn.

- Kỹ năng:

- + Thiết lập mặt bằng và khu vực sản xuất chế biến món ăn;
- + Quản trị nhà xưởng và mặt bằng sản xuất chế biến;
- + Lập kế hoạch cung ứng nguyên liệu sản xuất chế biến;
- + Đề xuất các phương pháp quản lý nhân sự bộ phận chế biến món ăn;
- + Đề xuất được các giải pháp hạ giá thành sản phẩm, tiết kiệm chi phí trong sản xuất kinh doanh ăn uống.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Rèn luyện tính cẩn thận và sáng tạo trong quá trình học tập;
- + Hình thành tác phong công nghiệp trong sản xuất chế biến món ăn.

2. Phương pháp :

- Kiến thức, kỹ năng: Đánh giá trực tiếp trên sản phẩm của người học thông qua bài kiểm tra viết, hoặc trắc nghiệm, thực hành trong quá trình thực hiện các bài học trên lớp.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Thông qua số giờ tham gia học tập và kết quả học tập của người học.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ Cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy, học tập:

- Đối với giáo viên: Tốt nghiệp Đại học chuyên ngành quản trị kinh doanh các ngành dịch vụ. Có nghiệp vụ sư phạm, có kiến thức vững vàng về các môn học quản lý vi mô, có sự chuẩn bị trước khi lên lớp như soạn giáo án, đề cương môn học.

- Đối với người học: Phải có tinh thần học tập nghiêm túc, tham gia đầy đủ các hoạt động chuyên ngành ngoại khoá, chuẩn bị đầy đủ các dụng cụ học tập, tài liệu tham khảo, ...

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Các nguyên tắc và yêu cầu của việc xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn;

- Khái niệm, vai trò và phân loại nguyên liệu;

- Nội dung và phương pháp quản trị Nguyên vật liệu và năng lượng sản xuất chế biến món ăn.

- Nội dung và phương pháp quản trị nhân sự bộ phận chế biến món ăn.

4. Tài liệu tham khảo:

[1]. *Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn* – Tổng cục Du lịch Việt Nam xuất bản năm 2000.

[2]. *Những vấn đề cơ bản của quản trị kinh doanh*, NXB Khoa học và kỹ thuật 1994.

[3]. Nguyễn Trọng Đăng, *Quản trị nhà hàng khách sạn du lịch* – Trường Đại học Thương mại 1994.

[4]. Trịnh Xuân Dũng, *Tổ chức kinh doanh nhà hàng* – NXB Lao động 2003.

[5]. Phan Văn Hoàn, *Bước đầu tìm hiểu về văn hoá ẩm thực Việt Nam*, NXB Khoa học xã hội 2006.

[6]. Hoàn Thị Như Huy, *Nghệ thuật ẩm thực Huế*, NXB Thuận Hoá 2006.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Sinh lý dinh dưỡng

Mã môn học: MH 21

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (*Lý thuyết: 33 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 10 giờ, Kiểm tra: 2 giờ*)

I. Vị trí, tính chất môn học:

- Vị trí: Môn học Sinh lý dinh dưỡng được bố trí học sau các môn học chung và các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở, và bố trí học song song với các môn học, mô đun chuyên môn.

- Tính chất: Là môn học chuyên môn.

II. Mục tiêu môn học:

Mục tiêu:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được mục đích và phương pháp xác định nhu cầu năng lượng trong ngày;

+ Trình bày được khái niệm và quy trình chuyển hoá thức ăn trong bộ máy tiêu hoá;

+ Trình bày được các chức năng dinh dưỡng của các chất sinh nhiệt;

+ Trình bày được các chức năng dinh dưỡng của vitamin, chất khoáng và nguyên tố vi lượng.

- Về kỹ năng:

+ Xây dựng được khẩu phần ăn đảm bảo dinh dưỡng;

+ Phòng tránh được các bệnh do thừa thiếu chất dinh dưỡng;

+ Lập được kế hoạch để ăn uống đảm bảo cho quá trình tiêu hoá;

+ Phân tích được sự biến đổi các chất dinh dưỡng trong quá trình chế biến món ăn.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Rèn luyện tính tư duy và khả năng sáng tạo cho người học;

+ Hình thành thái độ nghiêm túc và tinh thần trách nhiệm cho người học.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Ăn uống và sức khỏe 1. Mục đích của ăn uống 2. Một số vấn đề dinh dưỡng hiện nay 3. Ăn uống có khoa học 4. Vai trò và nhu cầu của năng lượng 5. Mười lời khuyên ăn uống hợp lý	15	11	4	-
2	Chương 2: Quá trình tiêu hoá thức ăn và hấp thu chất dinh dưỡng 1. Các khái niệm 2. Bộ máy tiêu hóa ở người 3. Tiêu hóa thức ăn và hấp thụ chất dinh dưỡng 4. Đào thải chất cặn bã 5. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn	10	7	2	1
3	Chương 3: Chức năng dinh dưỡng của các chất sinh nhiệt 1. Chức năng dinh dưỡng của Protein 2. Chức năng dinh dưỡng của Lipid 3. Chức năng dinh dưỡng của Glucid	10	8	2	-
4	Chương 4: Chức năng dinh dưỡng của vitamin, chất khoáng và nguyên tố vi lượng 1. Chức năng dinh dưỡng của Vitamin 2. Chức năng dinh dưỡng của các chất khoáng và nguyên tố vi lượng	10	7	2	1
	Cộng	45	33	10	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Ăn uống và sức khỏe

Thời gian: 15 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được mục đích và phương pháp xác định nhu cầu năng lượng trong ngày;
- Xây dựng được khẩu phần ăn đảm bảo dinh dưỡng;
- Rèn luyện tính tư duy và khả năng sáng tạo cho người học;
- Hình thành thái độ nghiêm túc và tinh thần trách nhiệm cho người học.

Nội dung chương:

1. Mục đích của ăn uống

Thời gian: 2 giờ

1.1. Đề duy trì sự sống và phát triển cơ thể

1.2. Đề lao động

1.3. Đề chống bệnh tật

2. Một số vấn đề dinh dưỡng hiện nay

Thời gian: 2,5 giờ

2.1. Vấn đề thiếu dinh dưỡng ở những nước kém phát triển

2.2. Vấn đề thừa dinh dưỡng ở những nước phát triển

3. Ăn uống có khoa học

Thời gian: 2 giờ

3.1. Khái niệm

3.2. Nội dung của ăn uống có khoa học

3.3. Ý nghĩa của ăn uống có khoa học

4. Vai trò và nhu cầu của năng lượng

Thời gian: 4 giờ

4.1. Vai trò

4.2. Chuyển hóa năng lượng

4.2.1. Chuyển hóa cơ sở

4.2.2. Năng lượng cho hoạt động thể lực

4.3. Nhu cầu năng lượng cả ngày

5. Mười lời khuyên ăn uống hợp lý

Thời gian: 0,5 giờ

6. Thực hành

Thời gian: 4 giờ

Chương 2: Quá trình tiêu hoá thức ăn và hấp thu chất dinh dưỡng

Thời gian: 10 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm và quy trình chuyển hoá thức ăn trong bộ máy tiêu hoá;
- Phòng tránh được các bệnh do thừa thiếu chất dinh dưỡng;

- Rèn luyện tính tư duy và khả năng sáng tạo cho người học;
- Hình thành thái độ nghiêm túc và tinh thần trách nhiệm cho người học.

Nội dung chương:

1. Các khái niệm

Thời gian: 0,5 giờ

1.1. Tiêu hóa thức ăn

1.2. Chất dinh dưỡng và hấp thụ chất dinh dưỡng

1.3. Chất cặn bã và đào thải chất cặn bã

2. Bộ máy tiêu hoá ở người

Thời gian: 1 giờ

2.1. Cấu tạo và chức năng của ống tiêu hóa

2.2. Cấu tạo và chức năng của các tuyến dịch tiêu hóa

3. Tiêu hoá thức ăn và hấp thụ chất dinh dưỡng

Thời gian: 3 giờ

3.1. Tiêu hoá và hấp thụ ở miệng

3.2. Tiêu hoá và hấp thụ ở dạ dày

3.3. Tiêu hoá và hấp thụ ở ruột non

3.4. Tiêu hoá và hấp thụ ở ruột già

4. Đào thải chất cặn bã

Thời gian: 1 giờ

4.1. Quá trình tái hấp thụ

4.2. Sự cần thiết phải đào thải chất cặn bã

5. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hoá và hấp thụ thức ăn

Thời gian: 1,5 giờ

5.1. Về vệ sinh

5.2. Về kỹ thuật chế biến món ăn

5.3. Về trạng thái cơ thể

5.4. Thói quen ăn uống

6. Thực hành

Thời gian: 2 giờ

7. Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 3: Chức năng dinh dưỡng của các chất sinh nhiệt *Thời gian: 10 giờ*

Mục tiêu:

- Trình bày được các vai trò của Protein, Lipid, Gluxid đối với cơ thể người;
- Trình bày được nhu cầu và nguồn cung cấp Protein, Lipid và Gluxid.
- Xây dựng được khẩu phần ăn đảm bảo đúng, đủ tỷ lệ các chất sinh nhiệt;
- Rèn luyện tính tư duy và khả năng sáng tạo cho người học;
- Hình thành thái độ nghiêm túc và tinh thần trách nhiệm cho người học.

Nội dung chương:

1. Chức năng dinh dưỡng của protein
- 1.1. Các vai trò của Pr đối với cơ thể người
- 1.2 Giá trị dinh dưỡng
- 1.3. Nguồn cung cấp Pr
- 1.4. Nhu cầu protein
- 1.5. Các yếu tố ảnh hưởng đến nhu cầu sử dụng Pr

Thời gian: 3 giờ

2. Chức năng dinh dưỡng của Lipid

Thời gian: 2,5 giờ

- 2.1. Các vai trò của lipid
- 2.2. Nhu cầu lipid
- 2.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến dự trữ lipid
- 2.4. Nguồn cung cấp lipid

3. Chức năng dinh dưỡng của Gluxid

Thời gian: 2,5 giờ

- 3.1. Vai trò của Gluxid đối với cơ thể người
- 3.2. Nhu cầu Gluxid
- 3.3. Nguồn cung cấp Gluxid

4. Thực hành

Thời gian: 2 giờ

Chương 4: Chức năng dinh dưỡng của vitamin, chất khoáng và nguyên tố vi lượng

Thời gian: 10 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được các chức năng dinh dưỡng của vitamin, chất khoáng và nguyên tố vi lượng;
- Phân tích được sự biến đổi các chức năng dinh dưỡng của vitamin, chất khoáng trong quá trình chế biến món ăn;
- Rèn luyện tính tư duy và khả năng sáng tạo cho người học;
- Hình thành thái độ nghiêm túc và tinh thần trách nhiệm cho người học.

Nội dung chương

1. Chức năng dinh dưỡng của Vitamin
- 1.1. Vai trò của Vitamin đối với cơ thể
- 1.2. Phân loại vitamin
- 1.3. Các vitamin thông dụng
2. Chức năng dinh dưỡng của các chất khoáng và nguyên tố vi lượng

Thời gian: 3 giờ

Thời gian: 4 giờ

2.1. Canxi (Ca)

2.2. Photpho

2.3. Natri (Na)

2.4. Kali (K)

2.5. Sắt (Fe)

2.6. Iốt (I)

3. Thực hành

Thời gian: 2 giờ

4. Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

IV. Điều kiện thực hiện chương trình:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

- Bảng viết, bàn ghế giáo viên;
- Bàn ghế học sinh đủ 35 chỗ ngồi.

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính;
- Máy chiếu và phong chiếu.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Giáo trình Sinh lý dinh dưỡng;
- Tài liệu tham khảo;
- Bài tập thảo luận nhóm;
- Giấy A₀;
- Bảng dính;
- Bút dạ.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

- + Mục đích và phương pháp tính nhu cầu năng lượng trong ngày;
- + Khái niệm và quy trình chuyển hoá thức ăn trong bộ máy tiêu hoá;
- + Chức năng dinh dưỡng của các chất sinh nhiệt;
- + Các chức năng dinh dưỡng của vitamin, chất khoáng và nguyên tố vi lượng.

- Kỹ năng:

- + Xây dựng khẩu phần ăn đảm bảo dinh dưỡng;
- + Phòng tránh các bệnh do thừa thiếu chất dinh dưỡng;
- + Lập kế hoạch để ăn uống đảm bảo cho quá trình tiêu hoá;

- + Phân tích các chức năng dinh dưỡng của quá trình chế biến món ăn.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Rèn luyện tính tư duy và khả năng sáng tạo cho người học;
 - + Hình thành thái độ nghiêm túc và tinh thần trách nhiệm cho người học.

2. Phương pháp:

- Kiến thức, kỹ năng: Đánh giá trực tiếp trên sản phẩm của người học thông qua bài kiểm tra viết, hoặc trắc nghiệm, thực hành trong quá trình thực hiện các bài học trên lớp.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Thông qua số giờ tham gia học tập và kết quả học tập của người học.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho người học trình độ Cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy, học tập:

- Đối với giáo viên:

- + Có chương trình môn học;
- + Có bài giảng chi tiết;
- + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho người học;
- + Tốt nghiệp đại học chuyên ngành chế biến món ăn;
- + Đã từng đi học tập thực tế tại các doanh nghiệp du lịch – khách sạn;

- Đối với người học:

- + Được trang bị kiến thức về văn hoá, lịch sử, xã hội;
- + Hoàn thành các bài tập.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Phương pháp tính nhu cầu năng lượng trong ngày;
- Quá trình tiêu hóa thức ăn ở người;
- Chức năng dinh dưỡng của các chất sinh nhiệt;
- Các chức năng dinh dưỡng của vitamin, chất khoáng và nguyên tố vi lượng.

4. Tài liệu cần tham khảo:

[1]. PGS. TS. Đặng Duy Tường, 2014, *Giáo trình Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam;

- [2]. Đồng Ngọc Đức, 2018, *Giáo trình dinh dưỡng*, Nhà xuất bản Hà Nội;
- [3]. Hoàng Minh Thục Quyên, 2012, *Giáo trình Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Đà Nẵng;
- [4]. TS. Nguyễn Minh Thủy, 2018, *Giáo trình Dinh dưỡng người*, Nhà xuất bản giáo dục;
- [5]. Bộ Y Tế Viện dinh dưỡng, 2014, *Bảng nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam*, Nhà xuất bản Y học.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Văn hóa ẩm thực

Mã số môn học: MH 22

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (*Lý thuyết: 35 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 8 giờ; Kiểm tra: 2 giờ*)

I. Vị trí, tính chất môn học:

- Vị trí: Môn văn hóa ẩm thực được bố trí học sau các môn học chung và bố trí song song với các môn học chuyên môn nghề.

- Tính chất: Văn hóa ẩm thực là môn học chuyên môn nghề.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được khái niệm và các loại hình văn hoá Việt Nam và văn hoá thế giới;

+ Trình bày được kiến thức về ẩm thực và tôn giáo của Việt nam và một số nước trên thế giới.

- Về kỹ năng:

+ Vận dụng được kiến thức về văn hoá vào công việc thực tiễn;

+ Xác định được những yếu tố tác động đến văn hoá ẩm thực Việt nam và văn hoá ẩm thực thế giới.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Rèn luyện tính cẩn thận và khả năng tư duy cho người học.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục học	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Khái quát chung về các nền văn hóa, văn hóa ẩm thực lớn trên thế giới	5	5		

	1. Khái quát chung về các nền văn hóa lớn trên thế giới 2. Khái quát về văn hóa ẩm thực				
2	Chương 2: Văn hóa ẩm thực Việt Nam 1. Khái quát về Việt Nam 2. Văn hóa ẩm thực Việt Nam	15	10	4	1
3	Chương 3: Một số nền văn hóa ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam 1. Trung Quốc 2. Nhật Bản 3. Hàn Quốc 4. Các nước Đông Nam Á 5. Các nước khu vực Tây Á 6. Pháp 7. Nga	20	16	4	
4	Chương 4: Ẩm thực và tôn giáo 1. Ẩm thực Hồi giáo 2. Ẩm thực Hindu giáo	5	4		1
	CỘNG	45	35	8	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Khái quát chung về các nền văn hóa, văn hóa ẩm thực lớn trên thế giới
Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được kiến thức cơ bản về các nền văn hoá trên thế giới;
- Trình bày được kiến thức về văn hoá ẩm thực và các yếu tố ảnh hưởng tới văn hoá ẩm thực trên thế giới;
- Vận dụng được kiến thức về văn hoá vào công việc thực tiễn;
- Xác định được những yếu tố ảnh hưởng đến văn hoá ẩm thực;
- Rèn luyện tính cẩn thận và khả năng tư duy cho người học.

Nội dung chương:

1 Khái quát chung về các nền văn hóa lớn trên thế giới

Thời gian: 2 giờ

1.1. Một số khái niệm chính

1.2. Các nền văn hóa lớn trên thế giới

2. Khái quát về văn hóa ẩm thực

Thời gian: 3 giờ

2.1. Các nền văn hóa ẩm thực lớn trên thế giới

2.2. Các yếu tố ảnh hưởng tới văn hóa ẩm thực

2.2.1. Vị trí địa lý, khí hậu

2.2.2. Lịch sử

2.2.3. Kinh tế

2.2.4. Tôn giáo

2.2.5. Ảnh hưởng của sự phát triển du lịch

Chương 2: Văn hóa ẩm thực Việt Nam

Thời gian: 15 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được kiến thức cơ bản về điều kiện tự nhiên và điều kiện xã hội của Việt Nam;
- Trình bày được kiến thức về ẩm thực 3 miền của Việt Nam;
- Vận dụng được kiến thức về văn hoá ẩm thực vào công việc thực tiễn;
- Xác định được những yếu tố tác động đến văn hoá ẩm thực Việt nam và văn hoá ẩm thực thế giới.
- Rèn luyện tính cẩn thận và khả năng tư duy cho người học;

Nội dung chương:

1. Khái quát về Việt Nam

Thời gian: 5 giờ

1.1. Điều kiện tự nhiên

1.2. Điều kiện xã hội

2. Văn hóa ẩm thực Việt Nam

Thời gian: 5 giờ

2.1. Văn hóa ẩm thực truyền thống

2.2. Tập quán khẩu vị ăn uống ba miền (Bắc, Trung, Nam)

3. Thực hành

Thời gian: 4 giờ

4. Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 3: Một số nền văn hóa ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam

Thời gian:

20 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được kiến thức cơ bản về văn hoá ẩm thực của một số nước trên thế giới;

- Trình bày được mối liên hệ về văn hoá ẩm thực của một số nước trên thế giới;
- Thuyết trình được những nét nổi bật về văn hoá ẩm thực của một số nước trên thế giới;
- Xác định được yếu tố tương đồng giữa nền văn hoá ẩm thực của một số nước trên thế giới.
- Rèn luyện tính cẩn thận và khả năng tư duy cho người học;

Nội dung chương:

1. Trung Quốc *Thời gian: 3 giờ*

1.1. Khái quát chung

1.2. Văn hóa ẩm thực Trung Quốc

2. Nhật Bản *Thời gian: 3 giờ*

2.1. Khái quát chung

2.2. Văn hóa ẩm thực Nhật Bản

3. Hàn Quốc *Thời gian: 2 giờ*

3.1. Khái quát chung

3.2. Văn hóa ẩm thực Hàn Quốc

4. Các nước Đông Nam Á *Thời gian: 2 giờ*

4.1. Khái quát chung

4.2. Văn hóa ẩm thực các nước Đông Nam Á

5. Các nước khu vực Tây Á *Thời gian: 2 giờ*

5.1 Khái quát chung

5.2. Văn hóa ẩm thực chung

6. Pháp *Thời gian: 2 giờ*

6.1. Khái quát chung

6.2. Văn hóa ẩm thực Pháp

7. Nga *Thời gian: 2 giờ*

7.1. Khái quát chung

7.2. Văn hóa ẩm thực Nga

8. Thực hành *Thời gian: 4 giờ*

Chương 4: Ẩm thực và tôn giáo *Thời gian: 5 giờ*

Mục tiêu:

- Trình bày được kiến thức cơ bản về ẩm thực hội giáo;

- Trình bày được kiến thức cơ bản về ẩm thực Hindu giáo;
- Vận dụng được kiến thức về ẩm thực của hội giáo vào cuộc sống thực tiễn;
- Vận dụng được kiến thức về ẩm thực của Hindu giáo vào cuộc sống thực tiễn;
- Rèn luyện tính cẩn thận và khả năng tư duy cho người học.

Nội dung chương:

1. Ẩm thực hội giáo

Thời gian: 2 giờ

2. Ẩm thực Hindu giáo

Thời gian: 2 giờ

3. Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

IV. Điều kiện thực hiện chương trình:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

- Bảng viết, bàn ghế giáo viên
- Bàn ghế học sinh

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính, máy chiếu, màn chiếu
- Loa
- Micro

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Giấy A₀
- Thẻ màu
- Bút dạ

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Về kiến thức:

- + Khái niệm và các loại hình văn hoá Việt Nam và văn hoá thế giới;
- + Kiến thức về ẩm thực và tôn giáo của Việt nam và một số nước trên thế giới.

- Về kỹ năng:

- + Vận dụng kiến thức về văn hoá vào công việc thực tiễn;
- + Xác định những yếu tố tác động đến văn hoá Việt nam và văn hoá thế giới.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Rèn luyện tính cẩn thận và khả năng tư duy cho người học.

2. Phương pháp:

- Kiến thức, kỹ năng: Đánh giá trực tiếp trên sản phẩm của người học thông qua bài kiểm tra viết, hoặc trắc nghiệm, thực hành trong quá trình thực hiện các bài học trên lớp.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Thông qua số giờ tham gia học tập và kết quả học tập của người học.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình áp dụng cho người học trình độ Cao đẳng kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy, học tập:

- Phương pháp giảng dạy:
 - + Thuyết trình, giảng giải.
 - + Nêu vấn đề, giao bài tập nhóm cho các sinh hoạt ngoại khoá và sưu tầm tư liệu.
 - + Thảo luận nhóm để sinh viên tự rút ra kết luận.
 - + Trong quá trình giảng dạy, giao bài tập nhóm, thảo luận... giáo viên cần lưu ý riêng cho từng đối tượng sinh viên cho các chuyên ngành.
- Đối với giáo viên:
 - + Có chương trình môn học.
 - + Có bài giảng chi tiết.
 - + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh hoạ và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho sinh viên.
- Đối với người học:
 - + Được trang bị kiến thức về văn hoá, lịch sử, xã hội.
 - + Hoàn thành các bài tập.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Chương 2, 3, 4.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- [1]. TS.Nguyễn Thị Bầy, GS.Trần Quốc Vượng, *Văn hóa ẩm thực Việt Nam*, Từ điển bách khoa, 2010;
- [2]. Nguyễn Nguyệt Cầm, *Giáo trình Văn hóa ẩm thực*, NXB Hà Nội, 2008;
- [3]. TS Nguyễn Nhã, *Bản sắc ẩm thực Việt Nam*, NXB Thông Tấn, 2009;
- [4]. Hà Sơn, *Văn hóa ẩm thực thế giới qua hình ảnh*, NXB Hà Nội, 2011;

- [5]. TS Nguyễn Diệu Thảo, *Ấm thực Việt Nam và thế giới*, NXB Phụ nữ,
- [6]. PGS.TS Lại Phi Hùng, Nguyễn Đình Hòa, Vũ Sơn Hằng, *Đại cương văn hóa Việt Nam*, NXB Đại học Kinh tế quốc dân, 2013.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Hạch toán định mức

Mã số môn học: MH 23

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (*Lý thuyết: 30 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 13 giờ; Kiểm tra: 2 giờ*)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Hạch toán định mức là môn học được bố trí giảng dạy sau các môn cơ sở nghề và song song với các môn chuyên môn nghề.
- Tính chất: Hạch toán định mức là chuyên môn nghề.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:
 - + Trình bày được khái niệm, nhiệm vụ và yêu cầu của công tác hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống;
 - + Trình bày được khái niệm, công thức tính các chỉ tiêu: Giá vốn, giá bán, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, chi phí...;
- Về kỹ năng:
 - + Tính toán được các chỉ tiêu: Giá vốn, giá bán, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, chi phí...;
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Rèn luyện tính tư duy và khả năng sáng tạo cho người học;
 - + Thái độ nghiêm túc và tinh thần trách nhiệm cho người học.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra

1	Chương 1: Chức năng, nhiệm vụ của hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống 1. Tổng quan chung về công tác hạch toán định mức 2. Nhiệm vụ và yêu cầu của công tác hạch toán định mức 3. Yêu cầu và chức năng nhiệm vụ của người hạch toán định mức	15	14		1
2	Chương 2: Hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống 1. Hạch toán giá vốn nguyên liệu 2. Hạch toán giá bán sản phẩm 3. Hạch toán thuế giá trị gia tăng, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, hệ số giá và tỷ lệ thẳng số 4. Chi phí trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống 5. Thực lãi 6. Công thức cơ bản về hạch toán định mức	30	16	13	1
	Cộng	45	30	13	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Chức năng, nhiệm vụ của hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống

Thời gian: 15 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm cơ bản về hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.
- Hiểu và nắm vững các nhiệm vụ, yêu cầu của hạch toán định mức trong doanh nghiệp ăn uống.
- Phân tích được các ý nghĩa của hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.

- Có thái độ nghiêm túc khi nghiên cứu phần lý luận làm cơ sở cho các phần học sau.

Nội dung chương:

1. Tổng quan chung về công tác hạch toán định mức

Thời gian: 4 giờ

1.1. Nguồn gốc và khái niệm công tác hạch toán định mức

1.2. Phân loại hạch toán định mức

2. Nhiệm vụ và yêu cầu của công tác hạch toán định mức

Thời gian: 5 giờ

2.1. Nhiệm vụ của công tác hạch toán định mức

2.2. Yêu cầu của công tác hạch toán định mức

3. Yêu cầu và chức năng nhiệm vụ của người hạch toán định mức

Thời gian: 5 giờ

3.1. Yêu cầu của người hạch toán định mức

3.2. Chức năng, nhiệm vụ của người hạch toán định mức

3.3. Mối liên hệ của người hạch toán định mức với các bộ phận có liên quan

4. Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 2: Hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống

Thời gian: 30 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được kiến thức cơ bản về hạch toán định mức trong kinh doanh nhà hàng, trang bị cho người học các nội dung cơ bản về giá bán, chi phí, thuế, lãi gộp và các phương pháp hạch toán định mức.

- Vận dụng kiến thức xây dựng các định mức cơ bản theo yêu cầu sản xuất chế biến, đảm bảo tính khoa học, hợp lý, chính xác.

- Có thái độ thận trọng khi liên hệ thực tế, cẩn thận trong tính toán các định mức theo yêu cầu đề ra.

Nội dung chương:

1. Hạch toán giá vốn nguyên liệu

Thời gian: 2 giờ

1.1. Khái niệm

1.2. Đặc điểm giá vốn nguyên liệu

1.3. Phân loại giá vốn nguyên liệu

1.4. Các nhân tố ảnh hưởng đến giá vốn nguyên liệu

2. Hạch toán giá bán sản phẩm

Thời gian: 2 giờ

- 2.1. Khái niệm
- 2.2. Phân loại giá bán sản phẩm
- 2.3. Vai trò của giá bán trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống
- 2.4. Các nhân tố ảnh hưởng đến giá bán sản phẩm
3. Hạch toán thuế giá trị gia tăng, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, hệ số giá và tỷ lệ thặng số

Thời gian: 4

giờ

- 3.1. Thuế giá trị gia tăng
- 3.2. Lãi gộp
- 3.3. Tỷ lệ lãi gộp, hệ số giá
- 3.4. Tỷ lệ thặng số

4. Chi phí trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống

Thời gian: 4 giờ

- 4.1. Chi phí khả biến
- 4.2. Chi phí bất biến

5. Thực lãi

Thời gian: 2 giờ

- 5.1. Khái niệm
- 5.2. Công thức xác định lãi gộp và ý nghĩa của thực lãi

6. Công thức cơ bản về hạch toán định mức

Thời gian: 2 giờ

- 6.1. Công thức tính theo tỷ lệ lãi gộp
- 6.2. Công thức theo hệ số giá (Hs)

7. Thực hành

Thời gian: 13 giờ

8. Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

- Bảng viết, bàn ghế giáo viên;
- Bàn ghế học sinh đủ 35 chỗ ngồi.

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính;
- Máy chiếu và phong chiếu;
- Loa;
- Micro.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Giáo trình Hạch toán định mức;

- Tài liệu tham khảo;
- Bài tập thảo luận thực hành;
- Giấy A₀;
- Băng dính;
- Bút dạ.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Về kiến thức:
 - + Khái niệm, nhiệm vụ và yêu cầu của công tác hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống;
 - + Khái niệm, công thức tính các chỉ tiêu: Giá vốn, giá bán, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, chi phí...
- Về kỹ năng: Tính toán các chỉ tiêu: Giá vốn, giá bán, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, chi phí...
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Rèn luyện tính tư duy và khả năng sáng tạo cho người học;
 - + Hình thái độ nghiêm túc và tinh thần trách nhiệm cho người học.

2. Phương pháp:

- Kiến thức, kỹ năng: Đánh giá trực tiếp trên sản phẩm của người học thông qua bài kiểm tra viết, hoặc trắc nghiệm, thực hành trong quá trình thực hiện các bài học trên lớp.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Thông qua số giờ tham gia học tập và kết quả học tập của người học.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình mô đun được sử dụng để giảng dạy cho người học trình độ Cao đẳng kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy, học tập:

- Phương pháp giảng dạy:
 - + Thuyết trình, giảng giải;
 - + nêu vấn đề, giao bài tập nhóm cho các sinh hoạt ngoại khóa và sưu tầm tư liệu;
 - + Thảo luận nhóm để người học tự rút ra kết luận;

+ Trong quá trình giảng dạy, giao bài tập nhóm, thảo luận ... giáo viên cần lưu ý riêng cho từng đối tượng người học cho các chuyên ngành.

- Đối với giáo viên:

- + Có chương trình môn học;
- + Có bài giảng chi tiết;
- + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho người học.

- Đối với người học:

- + Được trang bị kiến thức về văn hóa, lịch sử, xã hội;
- + Hoàn thành các bài tập.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

- + Khái niệm, nhiệm vụ và yêu cầu của công tác hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống;
- + Khái niệm, công thức tính các chỉ tiêu: Giá vốn, giá bán, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, chi phí...

4. Tài liệu tham khảo:

- [1]. *Quy trình làm việc của kế toán tiêu chuẩn* – Công ty Du lịch Hà Nội.
- [2]. *Giáo trình kinh tế ăn uống* – Trường đại học Thương Mại.
- [3]. Bùi Văn Dương – *Lý thuyết kế toán* - Đại học kinh tế TP Hồ Chí Minh.
- [4]. PGS.TS. Ngô Thế Chi, PTS. Vũ Công Ty – *Thuế và kế toán* – NXB Tài chính.
- [5]. *Món ăn Á, Âu* – NXB Khoa học kỹ thuật.
- [6]. Tổng cục Du lịch Việt Nam, *Kỹ năng giao tiếp cách tiếp cận thực tế*, 2000.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Kỹ thuật trang trí, cắm hoa

Mã số mô đun: MĐ 24

Thời gian thực hiện mô đun: 40 giờ (*Lý thuyết: 13 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 25 giờ; Kiểm tra: 2 giờ*)

I. Vị trí tính chất mô đun:

- Vị trí: Mô đun Kỹ thuật trang trí cắm hoa được bố trí học sau các môn học chung và các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở, và bố trí học song song với các môn học, mô đun chuyên môn nghề;

- Tính chất: Là mô đun chuyên môn.

II. Mục tiêu của mô đun:

- Về kiến thức: Trình bày được khái niệm về cắm hoa, các nguyên tắc trong cắm hoa và các cách cắm hoa cơ bản;

- Về kỹ năng: Vận dụng được các nguyên tắc cắm hoa vào thực tế;

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có ý thức học tập nghiêm túc, phát huy tính sáng tạo và đảm bảo an toàn trong quá trình thực hành.

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

ST T	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng g số	Lý thuyế t	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Khái quát về kỹ thuật trang trí, cắm hoa 1. Sơ lược về sự hình thành và phát triển của kỹ thuật trang trí, cắm hoa	4	4	0	0

	2. Các yếu tố ảnh hưởng và nguyên tắc cơ bản trong kỹ thuật trang trí, cắm hoa 3. Trang thiết bị dụng cụ trong cắm hoa.				
2	Bài 2: Kỹ thuật cắm hoa 1. Khái quát về hoa 2. Một số kiểu dáng cơ bản 3. Kỹ thuật cắm hoa	36	9	25	2
	Cộng	40	13	25	2

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Khái quát về kỹ thuật trang trí, cắm hoa

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm về cắm hoa, các nguyên tắc trong cắm hoa và các cắm hoa cơ bản;
- Trình bày được lịch sử phát triển của nghệ thuật cắm hoa;
- Vận dụng được các nguyên tắc cắm hoa vào thực tế;
- Tuân thủ các nguyên tắc cắm hoa. Sử dụng các trang thiết bị cắm hoa an toàn cho người và thiết bị.

Nội dung bài:

1. Sơ lược về sự hình thành và phát triển của kỹ thuật trang trí, cắm hoa.

Thời gian: 1 giờ

1.1. Khái niệm.

1.2. Sự hình thành và phát triển của kỹ thuật trang trí, cắm hoa.

2. Các yếu tố ảnh hưởng và nguyên tắc cơ bản trong kỹ thuật trang trí, cắm hoa.

Thời gian: 1 giờ

2.1. Các yếu tố ảnh hưởng.

2.2. Các nguyên tắc.

3. Trang thiết bị dụng cụ trong cắm hoa.

Thời gian: 2 giờ

Bài 2. Kỹ thuật cắm hoa

Thời gian: 36 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái quát về hoa, các biện pháp bảo quản hoa;
- Trình bày được các kiểu dáng cắm hoa cơ bản;

- Vận dụng được các nguyên tắc bảo quản hoa;
- Cắm được một số dáng hoa cơ bản;
- Tuân thủ các nguyên tắc cắm hoa. Sử dụng các trang thiết bị cắm hoa an toàn cho người và thiết bị.

Nội dung bài:

1. Khái quát về hoa.

Thời gian: 2 giờ

1.1. Hoa lá với đời sống con người.

1.2. Ngôn ngữ trừu tượng các loài hoa.

1.3. Mùi hương.

1.4. Cách giữ hoa tươi lâu.

2. Một số kiểu dáng cơ bản

Thời gian: 2 giờ

* Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

3. Kỹ thuật cắm hoa

Thời gian: 30 giờ

3.1. Quy trình cắm hoa

3.2. Các dạng cắm hoa cơ bản

3.2.1 Cắm hoa theo chiều dọc

3.2.2. Cắm hoa cơ bản kiểu ngang

3.2.3. Cắm hoa hình chóp nón

3.2.4. Cắm hoa kiểu bán cầu

3.2.5. Cắm hoa hình lưỡi liềm

3.2.6. Cắm hoa hình chữ T

3.2.7. Cắm hoa hình chữ L

3.2.8. Cắm hoa hình tam giác

3.2.9. Cắm hoa hình bầu dục

3.2.10. Cắm hoa hình rẽ quạt

* Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

IV. Điều kiện thực hiện chương trình:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

- Bảng viết, bàn ghế giáo viên;
- Bàn ghế học sinh đủ 35 chỗ ngồi.

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính, máy chiếu projector, màn chiếu;
- Loa;

- Micro.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Giáo trình Kỹ thuật trang trí cắm hoa;
- Tài liệu tham khảo;
- Giấy A₀;
- Băng dính;
- Bút dạ;
- Các dụng cụ thực hành: Lọ hoa, các loại hoa.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Khái niệm về cắm hoa, các nguyên tắc trong cắm hoa và các cách cắm hoa cơ bản;
- Kỹ năng: Vận dụng các nguyên tắc cắm hoa vào thực tế;
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có ý thức học tập nghiêm túc, phát huy tính sáng tạo và đảm bảo an toàn trong quá trình thực hành.

2. Phương pháp:

- Kiến thức, kỹ năng: Đánh giá trực tiếp trên sản phẩm của người học thông qua bài kiểm tra viết, hoặc trắc nghiệm, thực hành trong quá trình thực hiện các bài học trên lớp;
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Thông qua số giờ tham gia học tập và kết quả học tập của người học.

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng mô đun:

Chương trình được áp dụng cho người học trình độ Cao đẳng kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy, học tập mô đun:

- Sử dụng các trang thiết bị và hình ảnh để minh họa trực quan trong giờ học lý thuyết;
- Chú ý rèn luyện kỹ năng cắm hoa;
- Giáo viên trước khi giảng dạy cần phải căn cứ vào chương trình chi tiết và điều kiện thực tế tại trường để chuẩn bị nội dung giảng dạy đầy đủ, phù hợp để đảm bảo chất lượng dạy và học.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

Khái niệm về cắm hoa, các nguyên tắc trong cắm hoa và các cách cắm hoa cơ bản

4. Tài liệu cần tham khảo:

[1]. Ths. Lê Mai Kim Chi, *Bài giảng kỹ thuật trang trí hoa*, Trường ĐH SPKT TP.Hồ Chí Minh, 2014;

[2]. Trần Thị Hòe, Đỗ Nguyên Bình, *Nghề làm hoa và cắm hoa*, NXB Giáo dục, 2016;

[3]. Thiên Kim, *Kiểu dáng mới trong nghệ thuật cắm hoa*, NXB Mỹ thuật, 2017.

[4]. Thái Khải Ninh, *Nghệ thuật cắm hoa sơ cấp*, NXB trẻ, 2016.

[5]. Tiểu Quỳnh, *Nghệ thuật trình bày mâm quả*, NXB TP. Hồ Chí Minh, 2014.

[6]. Đặng Diệu Vinh, *Nghệ thuật tạo hình rau củ*, NXB TP. Hồ Chí Minh, 2009.

[7]. Thái Khải Ninh, *Nghệ thuật cắm hoa Trung cấp*, NXB Trẻ, 2016.

[8]. Thái Khải Vũ, Trần Huệ Tiên, *Nghệ thuật cắm hoa thực dụng*, NXB Tổng hợp TP. Hồ Chí Minh, 2015.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Kỹ thuật pha chế đồ uống

Mã mô đun: MĐ 25

Thời gian thực hiện mô đun: 80 giờ (*Lý thuyết: 30 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 46 giờ; Kiểm tra: 4 giờ*)

I. Vị trí và tính chất mô đun:

- Vị trí: Mô đun Kỹ thuật pha chế đồ uống được bố trí học sau các môn học chung và các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở, và bố trí học song song với các môn học, mô đun chuyên môn.

- Tính chất: Là mô đun chuyên môn.

II. Mục tiêu mô đun:

- Về kiến thức:

- + Trình bày được khái niệm và lịch sử hình thành của nghiệp vụ Bar;
- + Trình bày được các trang thiết bị phục vụ nghiệp vụ Bar;
- + Trình bày được đặc điểm, tính chất, tác dụng của các loại đồ uống không cồn và có cồn;

+ Trình bày được các kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống không cồn và có cồn.

- Về kỹ năng:

- + Phân loại được các trang thiết bị, dụng cụ phục vụ nghiệp vụ Bar;
 - + Phân loại được các loại đồ uống có cồn và không cồn;
 - + Pha chế được các loại đồ uống có cồn và không cồn.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đảm bảo vệ sinh, an toàn trong quá trình thực hành.

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

T T	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Giới thiệu về Bar 1.Sự hình thành và phát triển của nghề phục vụ Bar 2.Cơ cấu tổ chức bộ máy của bộ phận pha chế và phục vụ đồ uống 3.Trang thiết bị và các dụng cụ phục vụ Bar 4.Bài trí quầy Bar	6	6	0	0
2	Bài 2: Kỹ thuật pha chế các loại đồ uống không cồn 1.Đồ uống không cồn 2.Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống không cồn	33	10	21	2
3	Bài 3: Kỹ thuật pha thuật pha chế các loại đồ uống có cồn 1.Đồ uống có cồn 2.Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống có cồn	41	14	25	2
	Cộng	80	30	46	4

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Giới thiệu về bar

Thời gian: 6 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm và lịch sử hình thành của nghiệp vụ Bar;
- Trình bày được các trang thiết bị phục vụ và các bài trí nghiệp vụ Bar;
- Phân loại được các trang thiết bị, dụng cụ phục vụ nghiệp vụ Bar;
- Đảm bảo vệ sinh, an toàn trong quá trình thực hành.

Nội dung bài:

1. Sự hình thành và phát triển của nghề phục vụ Bar

Thời gian: 1 giờ

1.1. Xuất xứ nghề phục vụ Bar

1.2. Tình hình phát triển của phục vụ Bar

1.3. Nhu cầu xã hội và khả năng phát triển của nghề phục vụ đồ uống

2. Cơ cấu tổ chức bộ máy của bộ phận pha chế và phục vụ đồ uống

Thời gian: 2 giờ

2.1. Vị trí, chức năng, nhiệm vụ của Bar

2.2. Cơ cấu tổ chức

2.3. Những yêu cầu đối với nhân viên pha chế và phục vụ đồ uống

2.4. Phân loại Bar

3. Trang thiết bị và các dụng cụ phục vụ Bar

Thời gian: 1 giờ

1.3.1 Trang thiết bị

1.3.2 Các dụng cụ phục vụ Bar

4. Bài trí quầy Bar

Thời gian: 2 giờ

4.1. Nguyên tắc bài trí

4.2. Kỹ thuật bài trí quầy Bar

Bài 2: Kỹ thuật pha chế các loại đồ uống không cồn

Thời gian: 33 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được đặc điểm, tính chất, tác dụng của các loại đồ uống không cồn ;
- Trình bày được các kỹ thuật pha chế đồ uống không cồn;
- Phân loại được các loại đồ uống không cồn;
- Pha chế được các loại đồ uống không cồn;
- Đảm bảo vệ sinh, an toàn trong quá trình thực hành.

Nội dung bài:

1. Đồ uống không cồn

Thời gian: 10 giờ

1.1. Khái niệm

1.2. Nguồn gốc xuất xứ

1.3. Phương pháp sản xuất

1.4. Phân loại

1.5. Tính chất tác dụng

1.6. Sử dụng và bảo quản

* Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống không cồn *Thời gian: 21 giờ*

2.1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại trà, cà phê

2.2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước sinh tố, mocktail

* Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Bài 3: Kỹ thuật pha chế các loại đồ uống có cồn

Thời gian: 41 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được đặc điểm, tính chất, tác dụng của các loại đồ uống có cồn;
- Trình bày được các kỹ thuật pha chế đồ uống có cồn;
- Phân loại được các loại đồ uống có cồn;
- Pha chế được các loại đồ uống có cồn;
- Đảm bảo vệ sinh, an toàn trong quá trình thực hành.

Nội dung bài:

1. Đồ uống có cồn

Thời gian: 14 giờ

1.1. Khái niệm

1.2. Nguồn gốc xuất xứ

1.3. Phương pháp sản xuất

1.4. Tính chất tác dụng của đồ uống có cồn

1.5. Phân loại và giới thiệu một số loại đồ uống có cồn cơ bản

2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống có cồn *Thời gian: 25 giờ*

2.1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các Cocktail

2.2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại

3. Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

- Bảng viết, bàn ghế giáo viên;

- Bàn ghế học sinh đủ 35 chỗ ngồi.
- Quầy bar
- Quầy rượu
- Bàn ghế

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính;
- Máy chiếu và phong chiếu;
- Loa;
- Micro.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Giáo trình Kỹ thuật pha chế đồ uống;
- Tài liệu tham khảo;
- Các dụng cụ thực hành: lắc, cốc, ly, muỗng...

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung :

- Kiến thức:
 - + Khái niệm và lịch sử hình thành của nghiệp vụ Bar;
 - + Các trang thiết bị phục vụ nghiệp vụ Bar;
 - + Đặc điểm, tính chất, tác dụng của các loại đồ uống không cồn và có cồn;
 - + Các kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống không cồn và có cồn.
- Kỹ năng:
 - + Phân loại các trang thiết bị, dụng cụ phục vụ nghiệp vụ Bar;
 - + Phân loại các loại đồ uống có cồn và không cồn;
 - + Pha chế các loại đồ uống có cồn và không cồn.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - Đảm bảo vệ sinh, an toàn trong quá trình thực hành.

2. Phương pháp :

Được đánh giá qua bài viết, bài kiểm tra, vấn đáp, trắc nghiệm và tự luận, thực hành trong quá trình thực hiện các bài học có trong mô đun về kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm.

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng mô đun:

Chương trình áp dụng cho người học Cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy, học tập mô đun:

- Đối với giáo viên:

+ Có kiến thức về kỹ thuật pha chế nói chung và nghề pha chế đồ uống nói riêng;

+ Được học qua các lớp sư phạm tối thiểu, có khả năng truyền đạt cho người học;

+ Giáo viên trên cơ sở chương trình môn học soạn giáo án và bài giảng chi tiết thực hiện việc giảng dạy theo đúng yêu cầu môn học. Nhằm nâng cao chất lượng giảng dạy, giáo viên cần phải thường xuyên đọc các tài liệu tham khảo và cập nhật thông tin có liên quan. Trong quá trình giảng bài lưu ý liên hệ với các môn học khác cũng như với thực tế để người học ngoài việc nắm được kiến thức cũn cú khả năng tự liên hệ được với thực tế nghề nghiệp sau này.

- Đối với người học

Thực sự yêu thích nghề nghiệp, chăm chỉ, cầu thị, được học các kiến thức bổ trợ của chương trình.

3. Những trọng tâm cần lưu ý:

- Khái niệm và lịch sử hình thành của nghiệp vụ Bar;
- Các trang thiết bị phục vụ nghiệp vụ Bar;
- Đặc điểm, tính chất, tác dụng của các loại đồ uống không cồn và có cồn;
- Các kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống không cồn và có cồn.

4. Tài liệu tham khảo:

- [1]. Đặng Xuân Thu, Bài giảng Nghiệp Vụ Bar. NXB Hà Nội, 2007;
- [2]. Thiên Kim, Nghệ thuật pha chế 460 các loại Cocktail. NXB Phụ nữ, 2005;
- [3]. Trần Thị Bích Duyên, Giáo trình Nghiệp vụ Bartender. Trường ĐH Tôn Đức Thắng, 2011;
- [4]. Sharmila chand. Cocktail – 155 công thức pha chế Cocktail đỉnh cao thế giới. NXB Thế giới, 2015;
- [5]. Trịnh Xuân Dũng, Giáo trình Quản trị thực phẩm đồ uống. NXB Lao động – Xã Hội, 2003;
- [6]. Nguyễn Thị Thanh Hải, Giáo trình Thực hành nghiệp vụ Bar, NXB Hà Nội, 2008.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Chế biến món ăn 1

Mã mô đun: MĐ 26

Thời gian mô đun: 240 giờ (*Lý thuyết: 32 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 195 giờ; Kiểm tra: 13 giờ*)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN:

- Vị trí: Mô đun Chế biến món ăn 1 được bố trí học sau các môn học, mô đun chuyên môn nghề.
- Tính chất: Là mô đun chuyên môn.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN:

- Về kiến thức:

- + Trình bày được quy trình sơ chế nguyên liệu thực phẩm;
- + Trình bày được quy trình cắt thái nguyên liệu thực phẩm;
- + Trình bày được quy trình chế biến món ăn Á.

- Về kỹ năng:

- + Thực hiện được quy trình sơ chế nguyên liệu thực phẩm;
- + Thực hiện được quy trình cắt thái nguyên liệu thực phẩm;
- + Thực hiện được quy trình chế biến món ăn Á theo đúng trình tự, đảm bảo thời gian và yêu cầu cảm quan của sản phẩm.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Tuân thủ quy trình chế biến, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;

+ Sử dụng được đúng các trang thiết bị trong bếp, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Kỹ thuật cắt thái, đứng bếp, tỉa hoa cơ bản 1. Các tư thế đứng bếp 2. Các hình dạng và phương pháp cắt thái cơ bản. 3. Kỹ thuật cắt tỉa rau, củ quả	22	2	20	
2	Bài 2 : Chế biến các món nem và món nộm 1. Vị trí, mục đích, ý nghĩa, yêu cầu của công tác sơ chế 2. Lựa chọn, sơ chế và bảo quản nguyên liệu thực vật tươi 3. Phối hợp nguyên liệu trong chế biến món ăn 4. Thực hành chế biến các món nem và món nộm	26	2	22	2
3	Bài 3: Chế biến các món khai vị 1. Khái niệm súp 2. Kỹ thuật chế biến súp và các món ăn khai vị của một số nước Châu Á 3. Thực hành chế biến các món ăn khai vị	16	2	14	

TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
4	Bài 4: Chế biến các món cơm rang 1. Rang trực tiếp 2. Rang gián tiếp 3. Thực hành chế biến các món cơm rang	8	2	6	
5	Bài 5: Chế biến các món mỳ 1. Khái niệm xào 2. Đặc điểm kỹ thuật 3. Thực hành chế biến các món mỳ	12	2	10	
6	Bài 6: Chế biến các món phở, bún 1. Khái niệm nước dùng 2. Kỹ thuật chế biến nước dùng bò, gà của Việt nam 3. Thực hành chế biến các món phở, bún	8	2	6	
7	Bài 7: Chế biến các món từ thịt lợn 1. Sơ chế lợn 2. Làm chín món ăn bằng phương pháp quay trên than nóng và bỏ lò 3. Thực hành chế biến các món từ thịt lợn	28	4	22	2
8	Bài 8: Chế biến các món từ gia cầm 1. Sơ chế gia cầm, thực phẩm thực vật khô 2. Thực hành chế biến các món chim	28	2	25	1

TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
9	Bài 9: Chế biến các món từ cá 1. Sơ chế cá 2. Làm chín món ăn bằng phương pháp kho, rim, hấp 3. Thực hành các món từ cá	28	4	22	2
10	Bài 10: Chế biến các món ốc 1. Sơ chế ốc 2. Thực hành các món từ ốc	10	2	6	2
11	Bài 11: Chế biến các món từ thịt thỏ 1. Sơ chế thịt thỏ 2. Thực hành chế biến các món từ thịt thỏ	12	4	8	
12	Bài 12: Chế biến các món từ thịt bò 1. Sơ chế bò 2. Các phương pháp phối hợp gia vị 3. Thực hành chế biến các món từ thịt bò	26	2	22	2
13	Bài 13: Chế biến các món từ thịt dê 1. Sơ chế thịt dê 2. Thực hành chế biến các món từ thịt dê	16	2	12	2
	Tổng	240	32	195	13

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Kỹ thuật cắt thái, đứng bếp, rửa hoa cơ bản

Thời gian: 22 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được các tư thế đứng bếp, các hình dạng và phương pháp cắt thái cơ bản, các kỹ thuật rửa hoa cơ bản;

- Sử dụng được đúng các loại dao, cắt thái được các dạng cơ bản, đúng phương pháp tỉa các loại hoa cơ bản từ rau củ, quả và đúng bếp theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;

- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Các tư thế đứng bếp

Thời gian: 0,5 giờ

1.1. Kỹ thuật cầm dao chặt, dao thái, dao lọc

1.2. Kỹ thuật xóc chảo

2. Các hình dạng và phương pháp cắt thái cơ bản

Thời gian: 0,5 giờ

2.1 Các hình dạng cắt thái cơ bản

2.1.1 Hình vuông

2.1.2 Hình chữ nhật

2.1.3 Hình thoi

2.1.4 Hình quân cờ

2.1.5 Hình con chì

2.1.6 Hình hạt lựu

2.1.7 Hình móng lợn

2.1.8 Hình chân hương

2.2 Phương pháp cắt thái cơ bản

Thời gian: 1 giờ

2.2.1. Gọt

2.2.2. Thái

2.2.3. Lạng

2.2.4. Khía

2.2.5. Chặt

2.2.6. Băm

2.2.7. Khoét

2.2.8. Dàn

2.2.9. Đập

2.2.10. Cắt

2.2.11. Nghiền

3. Kỹ thuật cắt tỉa rau, củ quả

Thời gian: 20 giờ

3.1. Tỉa hoa từ cà chua, dưa chuột, ớt, cà rốt

3.2. Tỉa hình phẳng

3.3. Tỉa hình khối

3.4. Tỉa con giống

Bài 2: Chế biến các món nem và món nộm

Thời gian: 26 giờ

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được vị trí, mục đích, ý nghĩa, yêu cầu của công tác sơ chế, lựa chọn, sơ chế, bảo quản nguyên liệu thực vật tươi, phối hợp nguyên liệu trong chế biến món ăn và trình tự chế biến các món nem và món nộm;

- Chế biến được các món nem và món nộm theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;

- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Vị trí, mục đích, ý nghĩa, yêu cầu của công tác sơ chế

Thời gian: 0,5 giờ

2. Lựa chọn, sơ chế và bảo quản nguyên liệu thực vật tươi

Thời gian: 0,5 giờ

2.1. Rau sử dụng lá

2.2. Rau sử dụng thân

2.3. Rau sử dụng thân và lá

2.4. Rau sử dụng quả

2.5. Rau sử dụng củ

2.6. Rau sử dụng hoa

2.7. Rau sử dụng mầm

3. Các phương pháp phối hợp nguyên liệu

Thời gian: 1 giờ

3.1. Khái niệm, mục đích, yêu cầu của phối hợp nguyên liệu

3.2. Nguyên tắc của phối hợp nguyên liệu

4. Thực hành chế biến các món nem và món nộm

Thời gian: 22 giờ

4.1. Nem cuốn

4.2. Nem rán dưa góp

4.3. Nem hải sản

4.4. Nem cua bể

4.5. Các món nem khác

4.6. Nộm ngó sen tai lợn

4.7. Nộm hoa chuối

4.8. Các món nộm khác

5. Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

Bài 3: Chế biến các món khai vị

Thời gian: 16 giờ

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được khái niệm súp và các món ăn khai vị của một số nước châu Á;
- Chế biến được các món ăn khai vị theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Khái niệm súp

Thời gian: 0.5 giờ

2. Kỹ thuật chế biến súp và các món ăn khai vị của một số nước châu Á

Thời gian: 1.5 giờ

2.1. Nguyên liệu

2.2. Quy trình kỹ thuật

2.3. Yêu cầu sản phẩm

3. Thực hành chế biến các món ăn khai vị của một số nước châu Á

Thời gian: 14 giờ

3.1. Dùng gà hạt sen

3.2. Dùng lươn

3.3. Dùng gà ngô kem

3.4. Dùng tôm cay

3.5. Các món khai vị khác

Bài 4: Chế biến các món cơm rang

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được khái niệm rang và trình tự chế biến các món rang;
- Chế biến được các món cơm rang theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Rang trực tiếp

Thời gian: 1 giờ

1.1. Khái niệm

1.2. Đặc điểm kỹ thuật

1.3. Yêu cầu sản phẩm

2. Rang gián tiếp

Thời gian: 1 giờ

2.1. Khái niệm

2.2. Đặc điểm kỹ thuật

2.3. Yêu cầu sản phẩm

3. Thực hành chế biến các món cơm rang

Thời gian: 6 giờ

3.1. Cơm rang thập cẩm

3.2. Cơm rang dưa bò

3.3. Cơm rang hải sản

3.4. Các món cơm rang khác

Bài 5: Chế biến các món mỳ

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được khái niệm xào, đặc điểm kỹ thuật và trình tự chế biến các món mỳ;
- Chế biến được các món mỳ theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Khái niệm xào

Thời gian: 0.5 giờ

2. Đặc điểm kỹ thuật

Thời gian: 1.5 giờ

3. Thực hành chế biến các món mỳ

Thời gian: 10 giờ

3.1. Mỳ xào giòn

3.2. Mỳ xào mềm

3.3. Các món mỳ khác

Bài 6: Chế biến các món phở, bún

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được khái niệm nước dùng, kỹ thuật chế biến nước dùng bò của Việt nam và trình tự chế biến các món phở, bún;
- Chế biến được các món phở, bún theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Khái niệm nước dùng

Thời gian: 0.5 giờ

2. Kỹ thuật chế biến nước dùng bò, gà của Việt Nam

Thời gian: 1.5 giờ

2.1. Nguyên liệu

2.2. Quy trình kỹ thuật

2.3. Yêu cầu sản phẩm

3. Thực hành chế biến các món phở, bún của Việt nam

Thời gian: 6 giờ

3.1. Phở tái chân

3.2. Phở gà

3.3. Các món phở khác

3.4. Bún thang

3.5. Bún bò giò heo

3.6. Các món bún khác

Bài 7: Chế biến các món từ thịt lợn

Thời gian: 28 giờ

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được cách sơ chế lợn, làm chín món ăn bằng phương pháp quay trên than nóng và bỏ lò, trình tự chế biến các món từ thịt lợn;

- Chế biến được các món từ thịt lợn theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;

- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Sơ chế thịt lợn

Thời gian: 2 giờ

1.1. Lợn thường

1.2. Lợn mán

2. Làm chín món ăn bằng phương pháp quay trên than nóng và bỏ lò

Thời gian: 2 giờ

2.1. Quay trên than nóng

2.2. Bỏ lò

3. Thực hành chế biến các món từ thịt lợn

Thời gian: 22 giờ

3.1. Canh sườn dọc mùng

3.2. Sườn lợn rán

3.3. Tim nướng sả ớt

- 3.4. Ba chỉ quay
- 3.5. Chân giò nấu giả cầy
- 3.6. Sườn xào chua ngọt
- 3.7. Các món khác từ thịt lợn khác
4. Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

Bài 8: Chế biến các món gia cầm

Thời gian: 28 giờ

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được cách sơ chế các loại gia cầm, thực phẩm thực vật khô và trình tự chế biến các món từ gia cầm;
- Chế biến được các món từ gia cầm theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Sơ chế gia cầm, thực phẩm thực vật khô
2. Thực hành chế biến các món từ gia cầm
 - 2.1. Chim tần hạt sen
 - 2.2. Chim quay
 - 2.3. Gà tần thuốc bắc
 - 2.4. Gà hấp lá chanh
 - 2.5. Gà nướng lá nếp
 - 2.6. Vịt om sấu
 - 2.7. Ngan nướng sả ớt
 - 2.8. Các món khác từ gia cầm
3. Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

Thời gian: 25 giờ

Thời gian: 1 giờ

Bài 9: Chế biến các món từ cá

Thời gian: 28 giờ

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được cách sơ chế các loại cá trình tự chế biến các món từ cá;
- Chế biến được các món từ cá theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Sơ chế cá

Thời gian: 4 giờ

2. Làm chín món ăn bằng phương pháp kho, rim, hấp

3. Thực hành các món từ cá

Thời gian: 22 giờ

3.1. Cá kho tộ

3.2. Chả cá lã vọng

3.3. Cá bọc giấy bạc nướng

3.4. Cá sốt chua ngọt

3.5. Cá quả cuộn rán

3.6. Canh cá nấu chua

3.7. Cá ủ muối

3.8. Cá xốt ngũ liễn

3.9. Các món ăn từ cá khác

4. Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

Bài 10: Chế biến các món ốc

Thời gian: 10 giờ

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được cách sơ chế ốc và trình tự chế biến các món ốc;
- Chế biến được các món ốc theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn

cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Sơ chế ốc

Thời gian: 2 giờ

2. Thực hành các món từ ốc

Thời gian: 6 giờ

2.1. Ốc hấp lá gừng

2.2. Ốc nấu thả

2.3. Ốc nấu đậu phụ chuối xanh

2.4. Các món ốc khác

3. Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

Bài 11: Chế biến các món từ thịt thỏ

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được cách sơ chế thỏ và trình tự chế biến các món từ thịt thỏ;
- Chế biến được các món từ thịt thỏ theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Sơ chế thịt thỏ
2. Thực hành chế biến các món từ thịt thỏ
 - 2.1. Thỏ nướng lá chanh
 - 2.2. Thỏ rang muối
 - 2.3. Các món thịt thỏ khác

Thời gian: 4 giờ

Thời gian: 8 giờ

Bài 12: Chế biến các món từ thịt bò

Thời gian: 26 giờ

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được cách sơ chế bò, phương pháp phối hợp gia vị và trình tự chế biến các món từ thịt bò;
- Chế biến được các món từ thịt bò theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Sơ chế bò
2. Các phương pháp phối hợp gia vị
3. Thực hành chế biến các món từ thịt bò
 - 3.1. Bò tái tương gừng
 - 3.2. Thịt bò nướng lá lốt
 - 3.3. Thịt bò nướng sả ớt
 - 3.4. Bò bọc mỡ chài nướng
 - 3.5. Chả đùm
 - 3.6. Thịt bò lúc lắc
 - 3.7. Các món bò khác
4. Kiểm tra

Thời gian: 0,5 giờ

Thời gian: 1,5 giờ

Thời gian: 22 giờ

Thời gian: 2 giờ

Bài 13: Chế biến các món từ thịt dê

Thời gian: 16 giờ

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được cách sơ chế dê và trình tự chế biến các món từ thịt dê;
- Chế biến được các món từ thịt dê theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Sơ chế thịt dê

Thời gian: 2 giờ

2. Thực hành chế biến các món từ thịt dê

Thời gian: 12 giờ

2.1. Dê tái chanh

2.2. Dê xào lăn

2.3. Dê nấu cari

2.4. Dê áp chảo

2.5. Dê cốt com cháy

2.6. Dê nướng bản gang

2.7. Các món dê khác

3. Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng

- *Phòng học lý thuyết:*

- Bảng viết, bàn ghế giáo viên;

- Bàn ghế học sinh theo tiêu chuẩn của lớp học.

- *Xưởng thực hành:*

Trang bị đầy đủ về thiết bị, dụng cụ theo tiêu chuẩn quốc gia, tủ bày mẫu thực phẩm, gia vị, các tranh, ảnh minh họa chuyên môn ...

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính, máy chiếu projector, màn chiếu;

- Lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, tủ lạnh đông ...

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Dao các loại, nồi inox các loại, khay thực phẩm, bát đĩa, phới...;

- Các loại nguyên liệu thực phẩm, gia vị.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung

- Kiến thức:

+ Quy trình sơ chế nguyên liệu thực phẩm;

+ Quy trình cắt thái nguyên liệu thực phẩm;

+ Quy trình chế biến món ăn Á.

- Kỹ năng:

+ Thực hiện quy trình sơ chế nguyên liệu thực phẩm;

+ Thực hiện quy trình cắt thái nguyên liệu thực phẩm;

+ Thực hiện quy trình chế biến món ăn Á theo đúng trình tự, đảm bảo thời gian và yêu cầu.

- Thái độ:

+ Tuân thủ quy trình chế biến, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;

+ Đảm bảo an toàn cho người và trang thiết bị.

2. Phương pháp

- Kiến thức, kỹ năng: Đánh giá trực tiếp trên sản phẩm của người học thông qua bài kiểm tra viết, hoặc trắc nghiệm, thực hành trong quá trình thực hiện các bài học trên lớp;

- Thái độ: Thông qua số giờ tham gia học tập và kết quả học tập của người học.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phạm vi áp dụng chương trình

Chương trình áp dụng cho người học Cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy mô đun:

- Sử dụng các trang thiết bị và hình ảnh để minh họa trực quan trong giờ học lý thuyết;

- Sử dụng các trang thiết bị, nguyên liệu thực phẩm, gia vị và thực hành mẫu trong giờ học thực hành;

- Chú ý rèn luyện kỹ năng chế biến món ăn;

- Giáo viên khi giảng dạy cần phải căn cứ vào chương trình chi tiết và điều kiện thực tế tại trường để chuẩn bị nội dung giảng dạy đầy đủ, phù hợp để đảm bảo chất lượng dạy và học.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

- Chế biến món nem và nộm nộm

- Chế biến các món khai vị

- Chế biến các món từ thịt lợn

- Chế biến các món gia cầm

4. Sách giáo khoa và tài liệu cần tham khảo:

[1] Poissons & Crustaces - *A' la table des grands chefs* - NXB Konemann;

[2] Đông A Sáng - Trà - *Văn hóa đặc sắc Trung Hoa* - NXB Văn hóa thông tin, 2011;

- [3] Nguyễn Quang Khải - *Tập tục và kiêng kỵ* - NXB văn hóa dân tộc, 2018;
- [4] Nguyễn Thu Tâm - *Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa* - NXB Trẻ, 2015.
- [5] Nguyễn Văn Ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thủy - *Hàn Quốc lịch sử & văn hóa* - NXB văn hóa, 2019;
- [6] PGS.TS Trịnh Xuân Dũng và Hoàng Minh Khang - *Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng* - Trường Du lịch Hà Nội;
- [7] Trịnh Huy Hòa - *Đối thoại với các nền văn hóa thế giới* - NXB trẻ;
- [8] Vũ Hữu Nghị - *Tìm hiểu Nhật Bản* - NXB Khoa học xã hội, 2019;
- [9] V.A. Pronnikov và I.D. Ladanov - *Người Nhật* - NXB tổng hợp Hậu Giang, 2015;
- [10] Phan Văn Hoàn - *Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam* - NXB Khoa học xã hội, 2006.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Chế biến món ăn 2

Mã mô đun: MĐ 27

Thời gian thực hiện mô đun: 200 giờ; (*Lý thuyết: 28 giờ, Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 158 giờ; Kiểm tra: 14 giờ*).

I. Vị trí và tính chất mô đun:

- Vị trí: Mô đun Chế biến món ăn 2 được bố trí học sau mô đun Chế biến món ăn 1, và bố trí học song song với các môn học, mô đun chuyên môn.

- Tính chất: Là mô đun chuyên môn.

II. Mục tiêu mô đun:

- Về kiến thức:

- + Trình bày được quy trình sơ chế nguyên liệu thực phẩm;
- + Trình bày được quy trình cắt thái nguyên liệu thực phẩm;
- + Trình bày được quy trình chế biến món ăn Á, Âu.

- Về kỹ năng:

- + Thực hiện được quy trình sơ chế nguyên liệu thực phẩm;
- + Thực hiện được quy trình cắt thái nguyên liệu thực phẩm;

+ Thực hiện được quy trình chế biến món ăn Á, Âu theo đúng trình tự, đảm bảo thời gian và yêu cầu cảm quan của sản phẩm.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Tuân thủ quy trình chế biến, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;

+ Sử dụng được, đúng các trang thiết bị trong bếp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và trang thiết bị.

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Chế biến các món từ tôm 1. Sơ chế tôm 2. Làm chín món ăn bằng phương pháp rán 3. Thực hành chế biến các món từ tôm	12	2	10	
2	Bài 2: Chế biến các món ếch 1. Sơ chế ếch 2. Thực hành chế biến các món ếch	12	2	8	2
3	Bài 3: Chế biến các món từ ba ba 1. Sơ chế ba ba 2. Làm chín món ăn bằng phương pháp tần 3. Thực hành chế biến các món từ ba ba	12	2	10	
4	Bài 4: Chế biến các món từ lươn 1. Sơ chế lươn 2. Thực hành chế biến các món từ lươn	8	2	6	
5	Bài 5: Chế biến các món từ cua 1. Sơ chế cua	12	2	8	2

TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
	2. Thực hành chế biến các món từ cua				
6	Bài 6: Chế biến các món lẩu 1. Làm chín món ăn bằng phương pháp nấu canh và luộc 2. Thực hành chế biến các món lẩu	8	2	6	
7	Bài 7: Chế biến các món ăn từ mực 1. Sơ chế mực 2. Thực hành chế biến các món từ mực	12	2	8	2
8	Bài 8: Chế biến nước dùng, xốt và các món ăn khai vị Âu 1. Chế biến nước dùng 2. Chế biến xốt 3. Chế biến súp 4. Chế biến xa lát	24	4	18	2
9	Bài 9: Chế biến các món ăn Âu từ thịt gia cầm 1. Sơ chế nguyên liệu 2. Cắt thái và tạo hình cho nguyên liệu 3. Phối hợp nguyên liệu và gia vị 4. Phương pháp chế biến các món ăn từ thịt gia cầm 5. Thực hành chế biến các món ăn từ thịt gia cầm	28	4	22	2
10	Bài 10: Chế biến các món ăn Âu từ thịt gia súc 1. Sơ chế nguyên liệu 2. Cắt thái và tạo hình cho nguyên liệu	48	4	42	2

TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
	3. Phối hợp nguyên liệu và gia vị 4. Phương pháp chế biến và trình bày món ăn 5. Thực hành chế biến các món ăn từ thịt gia súc				
11	Bài 11: Chế biến các món ăn Âu từ thủy hải sản 1. Sơ chế nguyên liệu 2. Cắt thái và tạo hình cho nguyên liệu 3. Phối hợp nguyên liệu và gia vị 4. Phương pháp chế biến và trình bày món ăn 5. Thực hành chế biến các món ăn từ thủy hải sản	24	2	20	2
	Tổng	200	28	158	14

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Chế biến các món từ tôm

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được cách sơ chế tôm, làm chín món ăn bằng phương pháp rán và trình tự chế biến các món từ tôm;
- Chế biến được các món từ tôm theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Sơ chế tôm

Thời gian: 2 giờ

2. Làm chín món ăn bằng phương pháp rán

3. Thực hành chế biến các món từ tôm

Thời gian : 10 giờ

- 3.1. Tôm bao bột rán
- 3.2. Tôm viên hoa tuyết
- 3.3. Tôm chiên lúa mạch
3. 4. Tôm hấp bia
- 3.5. Các món khác từ tôm

Bài 2: Chế biến các món ếch

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được cách sơ chế ếch và trình tự chế biến các món ếch;
- Chế biến được các món ếch theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Sơ chế ếch
2. Thực hành chế biến các món từ ếch
 - 2.1. Ếch xào sả ớt
 - 2.2. Ếch nấu măng mẻ
 - 2.3. Các món ếch khác
3. Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

Thời gian: 8 giờ

Thời gian: 2 giờ

Bài 3: Chế biến các món từ ba ba

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được cách sơ chế ba ba, làm chín món ăn bằng phương pháp tần và trình tự chế biến các món từ ba ba;
- Chế biến được các món từ ba ba theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Sơ chế ba ba
2. Làm chín món ăn bằng phương pháp tần
3. Thực hành chế biến các món từ ba ba
 - 3.1. Ba ba tần gà nấm
 - 3.2. Ba ba om chuối đậu
 - 3.3. Ba ba nướng chả
 - 3.4. Các món khác từ ba ba

Thời gian: 2 giờ

Thời gian: 10 giờ

Bài 4: Chế biến các món từ lươn

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được cách sơ chế lươn và trình tự chế biến các món từ lươn;
- Chế biến được các món từ lươn theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Sơ chế lươn

Thời gian: 2 giờ

2. Thực hành chế biến các món từ lươn

Thời gian: 6 giờ

2.1. Lươn om riềng mẻ

2.2. Lươn om hoa chuối

2.3. Lươn xào hành răm

2.4. Các món khác từ lươn

Bài 5: Chế biến các món từ cua

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được cách sơ chế các loại cua và trình tự chế biến các món cua;
- Chế biến được các món từ cua theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Sơ chế cua

Thời gian: 2 giờ

2. Thực hành chế biến các món từ cua

Thời gian: 8 giờ

2.1. Cua rang me

2.2. Cua rang muối

2.5. Các món từ cua khác

3. Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

Bài 6: Chế biến các món lẩu

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được cách làm chín món ăn bằng phương pháp nấu canh, luộc và trình tự chế biến các món lẩu;
- Chế biến được các món lẩu theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Làm chín món ăn bằng phương pháp nấu canh và luộc

Thời gian: 2 giờ

2. Thực hành chế biến các món lẩu

Thời gian: 6 giờ

2.1. Lẩu hải sản

2.2. Lẩu ếch

2.3. Lẩu thập cẩm

2.4. Các món lẩu khác

Bài 7: Chế biến các món từ mực

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được cách sơ chế các loại cua và trình tự chế biến các món mực;
- Chế biến được các món từ cua theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Sơ chế mực

Thời gian: 2 giờ

2. Thực hành chế biến các món từ mực

Thời gian: 8 giờ

2.1. Mực nhồi thịt rán

2.2. Mực chiên xù

2.3. Mực vào ngũ sắc

2.4. Các món từ mực khác

3. Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

Bài: 8: Chế biến nước dùng, xốt cà các món ăn khai vị Âu

Thời gian: 24 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm nước dùng, các loại xốt, các món ăn khai vị;
- Trình bày được nguyên liệu chế biến và quy trình chế biến nước dùng, chế biến các loại xốt và chế biến các món ăn khai vị;
- Thực hiện thành thạo chế biến nước dùng, xốt, các món ăn khai vị đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu về định lượng suất ăn, thẩm mỹ;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, an toàn vệ sinh cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Chế biến nước dùng

Thời gian: 4 giờ

1.1. Khái quát chung về nước dùng

Thời gian: 1 giờ

1.2. Thực hành chế biến nước dùng

Thời gian: 3 giờ

1.2.1. Chế biến nước dùng bò	
1.2.2. Chế biến nước dùng gà	
1.2.3. Chế biến nước dùng cá	
1.2.4. Chế biến nước dùng rau	
1.2.5. Chế biến các loại nước dùng khác	
2. Chế biến xốt	<i>Thời gian: 4 giờ</i>
2.1. Khái quát chung về xốt	<i>Thời gian: 1 giờ</i>
2.2. Thực hành chế biến xốt	<i>Thời gian: 3 giờ</i>
2.2.1. Chế biến xốt Veloute'	
2.2.2. Chế biến xốt Bechamel	
2.2.3. Chế biến xốt cà chua	
2.2.4. Chế biến xốt Hà Lan	
2.2.5. Chế biến xốt mayonnaise	
2.2.6. Chế biến các loại xốt khác	
3. Chế biến súp	<i>Thời gian: 8 giờ</i>
3.1. Khái niệm, phân loại và vai trò của súp	<i>Thời gian: 0,5 giờ</i>
3.2. Phương pháp chế biến súp và trình bày món ăn	<i>Thời gian: 0,5 giờ</i>
3.3. Thực hành chế biến súp	<i>Thời gian: 7 giờ</i>
3.3.1. Chế biến súp bí đỏ	
3.3.2. Chế biến súp kem gà	
3.3.3. Chế biến súp kem tôm	
3.3.4. Chế biến súp hải sản	
3.3.5. Chế biến súp hành kiểu Pháp	
3.3.6. Chế biến súp thịt viên kiểu Ý	
3.3.7. Chế biến các loại súp khác	
4. Chế biến xa lát	<i>Thời gian: 6 giờ</i>
4.1. Khái niệm, phân loại và vai trò của xa lát	<i>Thời gian: 0,5 giờ</i>
4.2. Phương pháp chế biến xa lát và trình bày món ăn	<i>Thời gian: 0,5 giờ</i>
4.3. Thực hành chế biến xa lát	<i>Thời gian: 5 giờ</i>
4.3.1. Chế biến xa lát Nga	
4.3.2. Chế biến cocktail tôm	
4.3.3. Chế biến xa lát khoai tây	
4.3.4. Chế biến khai vị tổng hợp	

4.3.5. Chế biến xa lát cá hồi

4.3.6. Chế biến các món xa lát khác

5. Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

Bài: 9: Chế biến các món ăn Âu từ thịt gia cầm

Thời gian: 28 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được các sơ chế thịt gia cầm;
- Trình bày được phương pháp chế biến, quy trình chế biến và cách phối hợp nguyên liệu;
- Thực hiện thành thạo các món ăn từ thịt gia cầm đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu của sản phẩm;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, an toàn vệ sinh cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Sơ chế và bảo quản nguyên liệu

Thời gian: 1 giờ

2. Cắt thái và tạo hình cho nguyên liệu

Thời gian: 1 giờ

3. Phối hợp nguyên liệu và gia vị

Thời gian: 1 giờ

4. Phương pháp chế biến và trình bày món ăn

Thời gian: 1 giờ

5. Thực hành chế biến các món ăn từ thịt gia cầm

Thời gian: 22 giờ

5.1. Chế biến gà om nấu rượu vang đỏ

5.2. Chế biến vịt nấu cam

5.3. Chế biến thăn gà nhồi pho mát

5.4. Chế biến giò gà

5.5. Chế biến vịt nướng với xốt nấm

5.6. Chế biến các món ăn từ thịt gia cầm khác

6. Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

Bài 10: Chế biến các món ăn Âu từ thịt gia súc

Thời gian: 48

giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được các sơ chế thịt gia súc;
- Trình bày được phương pháp chế biến, quy trình chế biến và cách phối hợp nguyên liệu;
- Thực hiện thành thạo các món ăn từ thịt gia súc đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu của sản phẩm;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, an toàn vệ sinh cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Sơ chế và bảo quản nguyên liệu
2. Cắt thái và tạo hình cho nguyên liệu
3. Phối hợp nguyên liệu và gia vị
4. Phương pháp chế biến và trình bày món ăn
5. Thực hành chế biến các món ăn từ thịt gia súc
- 5.1. Chế biến đậu đũa xào với thịt ba chỉ muối
- 5.2. Chế biến cà chua nhồi thịt
- 5.3. Chế biến thỏ nấu kiểu người đi săn
- 5.4. Chế biến thăn lợn tẩm bột rán
- 5.5. Chế biến thịt lợn nấu cari
- 5.6. Chế biến thăn bò rán với hạt tiêu xanh
- 5.7. Chế biến thịt bò nấu rượu vang đỏ
- 5.8. Chế biến bánh cuốn ba lan
- 5.9. Chế biến bánh mỳ kẹp thịt bò
- 5.10. Chế biến các món ăn từ thịt gia súc khác
6. Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Thời gian: 1 giờ

Thời gian: 1 giờ

Thời gian: 1 giờ

Thời gian: 42 giờ

Bài 11: Chế biến các món ăn Âu từ thủy hải sản

Thời gian: 2 giờ

Thời gian: 24 giờ

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được các sơ chế thủy hải sản;
- Trình bày được phương pháp chế biến, quy trình chế biến và cách phối hợp nguyên liệu;
- Thực hiện thành thạo các món ăn từ thủy hải sản đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu của sản phẩm;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, an toàn vệ sinh cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Sơ chế nguyên liệu
2. Cắt thái và tạo hình cho nguyên liệu
3. Phối hợp nguyên liệu và gia vị
4. Phương pháp chế biến và trình bày món ăn
5. Thực hành chế biến các món ăn từ thủy hải sản
- 5.1. Chế biến cá xốt bơ chanh
- 5.2. Chế biến cua bể nhồi bỏ lò

Thời gian: 0.5 giờ

Thời gian: 0.5 giờ

Thời gian: 0.5 giờ

Thời gian: 0.5 giờ

Thời gian: 20 giờ

- 5.3. Chế biến tôm nướng ăn kèm xốt Mikado
5.4. Chế biến các món ăn từ thủy hải sản khác
6. Kiểm tra

Thời gian: 2

giờ

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

- Bảng viết, bàn ghế giáo viên;
- Bàn ghế học sinh theo tiêu chuẩn của lớp học;
- Xưởng thực hành được trang bị đầy đủ về thiết bị, dụng cụ theo tiêu chuẩn quốc gia, tủ bày mẫu thực phẩm, gia vị, các tranh, ảnh minh họa chuyên môn ...

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính, máy chiếu projector, màn chiếu;
- Lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, tủ lạnh đông, máy đánh trứng, lò nướng bánh, máy cán bột...

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Dao các loại, nồi inox các loại, khuôn bánh các loại, khay thực phẩm, bát đĩa, phới...;
- Các loại nguyên liệu thực phẩm, gia vị.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung

- Kiến thức:

- + Quy trình sơ chế nguyên liệu thực phẩm;
- + Quy trình cắt thái nguyên liệu thực phẩm;
- + Quy trình chế biến món ăn Á, Âu.

- Kỹ năng:

- + Thực hiện quy trình sơ chế nguyên liệu thực phẩm;
- + Thực hiện quy trình cắt thái nguyên liệu thực phẩm;
- + Thực hiện quy trình chế biến món ăn Á, Âu theo đúng trình tự, đảm bảo thời gian và yêu cầu.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Tuân thủ quy trình chế biến, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;
- + Đảm bảo an toàn cho người và trang thiết bị.

2. Phương pháp

- Kiến thức, kỹ năng: Đánh giá trực tiếp trên sản phẩm của người học thông qua bài kiểm tra viết, hoặc trắc nghiệm, Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập trong quá trình thực hiện các bài học trên lớp;

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Thông qua số giờ tham gia học tập và kết quả học tập của người học.

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng mô đun

Chương trình áp dụng cho người học Cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy học tập:

- Đối với giáo viên:

+ Sử dụng các trang thiết bị và hình ảnh để minh họa trực quan trong giờ học lý thuyết;

+ Sử dụng các trang thiết bị, nguyên liệu thực phẩm, gia vị và thực hành mẫu trong giờ học thực hành;

+ Giáo viên khi giảng dạy cần phải căn cứ vào chương trình chi tiết và điều kiện thực tế tại trường để chuẩn bị nội dung giảng dạy đầy đủ, phù hợp để đảm bảo chất lượng dạy và học.

- Đối với học sinh: Chú ý rèn luyện kỹ năng chế biến món ăn Á, Âu.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

- Chế biến các món từ tôm
- Chế biến các món từ ba ba
- Chế biến các món từ gia cầm
- Chế biến các món từ thủy sản
- Chế biến các món từ gia súc

4. Tài liệu cần tham khảo:

- [1]. Poissons & Crustaces - *A' la table des grands chefs* - NXB Konemann;
- [2]. Đông A Sáng - Trà - *Văn hóa đặc sắc Trung Hoa* - NXB Văn hóa thông tin, 2004;
- [3]. Nguyễn Quang Khải - *Tập tục và kiêng kỵ* - NXB văn hóa dân tộc, 2001;
- [4]. Nguyễn Thu Tâm - *Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa* - NXB Trẻ, 1995;
- [5]. Nguyễn Văn Ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thủy - *Hàn Quốc lịch sử & văn hóa* - NXB văn hóa, 1996;

- [6]. PGS.TS Trịnh Xuân Dũng và Hoàng Minh Khang - *Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng* - Trường Du lịch Hà Nội;
- [7]. Trịnh Huy Hòa - *Đối thoại với các nền văn hóa thế giới* - NXB trẻ;
- [8]. Vũ Hữu Nghị - *Tìm hiểu Nhật Bản* - NXB Khoa học xã hội, 1991;
- [9]. V.A. Pronnikov và I.D. Ladanov - *Người Nhật* - NXB tổng hợp Hậu Giang, 1990;
- [10]. Phan Văn Hoàn - *Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam* - NXB Khoa học xã hội, 2006;
- [11]. Hoàn Thị Như Huy - *Nghệ thuật ẩm thực Huế* - NXB Thuận Hóa, 2006

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Chế biến món ăn 3

Mã mô đun: MĐ 28

Thời gian thực hiện mô đun: 120 giờ; (*Lý thuyết: 14 giờ, Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 98 giờ; Kiểm tra: 8 giờ*).

I. Vị trí và tính chất mô đun:

- Vị trí: Mô đun Chế biến món ăn 3 được bố trí học sau các mô đun Chế biến món ăn 1 và Chế biến món ăn 2, và bố trí học song song với các môn học, mô đun chuyên môn.

- Tính chất: Là mô đun chuyên môn.

II. Mục tiêu mô đun:

- Về kiến thức:

- + Trình bày được quy trình sơ chế nguyên liệu thực phẩm;
- + Trình bày được quy trình cắt thái nguyên liệu thực phẩm;
- + Trình bày được quy trình chế biến món ăn Á, Âu.

- Về kỹ năng:

- + Thực hiện được quy trình sơ chế nguyên liệu thực phẩm;

- + Thực hiện được quy trình cắt thái nguyên liệu thực phẩm;
- + Thực hiện được quy trình chế biến món ăn Á, Âu theo đúng trình tự, đảm bảo thời gian và yêu cầu cảm quan của sản phẩm.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Tuân thủ quy trình chế biến, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;
- + Sử dụng được đúng các trang thiết bị trong bếp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1 Chế biến món ăn của một số nước Châu Á	68	7	57	4
	1. Chế biến các món ăn Hàn Quốc	24	1	21	2
	2. Chế biến các món ăn Nhật Bản	16	2	12	2
	3. Chế biến các món ăn Thái Lan	16	2	14	
	4. Chế biến các món ăn Trung Quốc	12	2	10	
2	Bài 2: Chế biến món ăn của một số nước Châu Âu 1. Chế biến các món ăn Italia 2. Chế biến các món ăn Mê hi cô 3. Chế biến các món ăn Tây Ban Nha	28	4	22	2
3	Bài 3: Chế biến một số món ăn Á, Âu trong khách sạn 5 sao 1. Đặc trưng trong chế biến món ăn trong khách sạn 5 sao 2. Thực hành chế biến một số món ăn Á của khách sạn 5 sao	24	3	19	2

TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
	3. Thực hành chế biến một số món ăn Âu của khách sạn 5 sao				
	Tổng	120	14	98	8

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Chế biến món ăn của một số nước Châu Á

1. Chế biến các món Hàn Quốc

Thời gian: 24 giờ

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được các đặc trưng trong phong cách trình bày, trình tự chế biến các món Hàn Quốc;
- Chế biến được các món Hàn Quốc theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;
- Rèn luyện được tính cẩn thận, an toàn vệ sinh cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1.1 Đặc trưng trong cách trình bày và chế biến món ăn Hàn Quốc

Thời gian: 1 giờ

1.1.1 Thực hành chế biến các món ăn Hàn Quốc

Thời gian: 21 giờ

1.1.2 Kim chi cải thảo

1.1.2.1 Kim chi dưa chuột

1.1.2.2 Nộm miến

1.1.2.3 Thăn bò xốt xì dầu Hàn Quốc

1.1.2.4 Ba chỉ nướng kiểu Hàn Quốc

1.1.2.6 Thịt gà chiên kiểu Hàn Quốc

1.1.2.7 Chế biến các món ăn Hàn Quốc khác

1.1.2. Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

1.2 Chế biến các món Nhật Bản

Thời gian: 16 giờ

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được các đặc trưng trong phong cách trình bày, trình tự chế biến các món Nhật Bản;

- Chế biến được các món Nhật Bản theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;

- Rèn luyện được tính cẩn thận, an toàn vệ sinh cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1.2.1 Đặc trưng trong cách trình bày và chế biến món ăn Nhật Bản

Thời gian: 2 giờ

1.2.2 Thực hành chế biến các món ăn Nhật Bản

Thời gian: 12 giờ

1.2.2.1 Cơm cuộn thập cẩm

1.2.2.2 Tôm tâm bột rán

1.2.2.3 Canh rong biển nấu thịt bò băm

1.2.2.4 Chế biến các món ăn Nhật Bản khác

1.2.3 Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

1.3. Chế biến các món Thái Lan

Thời gian: 16 giờ

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được các đặc trưng trong phong cách trình bày, trình tự chế biến các món Thái Lan;

- Chế biến được các món Thái Lan theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;

- Rèn luyện được tính cẩn thận, an toàn vệ sinh cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1.3.1 Đặc trưng trong cách trình bày và chế biến món ăn Thái Lan

Thời gian: 2 giờ

1.3.2 Thực hành chế biến các món ăn Thái Lan

Thời gian: 14 giờ

1.3.2.1 Súp tôm cay

1.3.2.2 Cá chim xốt ớt

1.3.2.3 Xa lát hoa chuối Thái Lan

1.3.2.4 Thịt bò nấu carri đỏ

1.3.2.5 Chế biến các món ăn Thái Lan khác

1.4. Chế biến các món Trung Quốc

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được các đặc trưng trong phong cách trình bày, trình tự chế biến các món Trung Quốc;

- Chế biến được các món Trung Quốc theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;

- Rèn luyện được tính cẩn thận, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1.4.1. Đặc trưng trong cách trình bày các món ăn Trung quốc *Thời gian: 2 giờ*

1.4.2. Thực hành chế biến các món ăn Trung Quốc *Thời gian: 10 giờ*

1.4.2.1. Gà Quế lâm

1.4.2.2. Đậu phụ Tứ Xuyên

1.4.2.3. Bò xốt tiêu đen

1.4.3. Chế biến các món ăn Trung Quốc khác

Bài 2: Chế biến món ăn của một số nước Châu Âu *Thời gian: 28 giờ*

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được các đặc trưng trong phong cách trình bày, trình tự chế biến các món ăn của Italia, Tây Ban Nha và Mê hi cô;

- Chế biến được các món của Italia, Tây Ban Nha và Mê hi cô theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;

- Rèn luyện được tính cẩn thận, an toàn vệ sinh cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Chế biến các món ăn Italia *Thời gian: 12 giờ*

1.1. Đặc trưng của món ăn Italia *Thời gian: 2 giờ*

2. 1. Thực hành chế biến các món ăn Italia *Thời gian: 10 giờ*

2.1.1. Pizza bò

2.2.2. Pizaa gà nấm

2.3.3. Mỳ Ý xào xốt thịt bò

2. Chế biến các món ăn Mê hi cô *Thời gian: 8 giờ*

2.1. Đặc trưng của món ăn Mê hi cô *Thời gian: 1 giờ*

2.2. Thực hành chế biến các món ăn Italia *Thời gian: 7 giờ*

2.2.1. Bò hầm kiểu Mê hi cô

2.2.2. Mỳ nướng

3. Chế biến các món ăn Tây Ban Nha *Thời gian: 6 giờ*

3.1. Đặc trưng của món ăn Tây Ban Nha *Thời gian: 1 giờ*

3.2. Thực hành chế biến các món ăn Tây Ban Nha *Thời gian: 5 giờ*

3.2.1. Cơm Tây Ban Nha

3.2.2. Thịt viên xốt hạnh nhân

4. Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

Bài 3: Chế biến một số món ăn Á, Âu trong khách sạn 5 sao

Thời gian: 24 giờ

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được các đặc trưng trong cách trình bày của một số nước châu Á khác và trình tự chế biến một số món ăn của một số nước châu Á khác và trong khách sạn 5 sao;

- Chế biến được một số món ăn của một số nước châu Á và trong khách sạn 5 sao theo đúng yêu cầu, thẩm mỹ và thời gian;

- Rèn luyện được tính cẩn thận, an toàn vệ sinh cho người và phương tiện.

Nội dung bài:

1. Đặc trưng trong chế biến món ăn trong khách sạn 5 sao

Thời gian: 3 giờ

2. Thực hành chế biến một số món ăn Á của khách sạn 5 sao *Thời gian: 9 giờ*

2.1 Súp tổ yến

2.2 Súp sụn cá tầm

2.3 Bào ngư sốt dầu hào

2.4 Hải sâm tiềm thuốc bắc

2.5. Tu hài nướng mỡ hành

2.6. Tôm hùm hấp hành gừng

3. Thực hành chế biến một số món ăn Âu của khách sạn 5 sao *Thời gian: 10 giờ*

3.1. Bít tết bò

3.2. Sườn cừu áp chảo

3.3. Cá hồi áp chảo

4. Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

- Bảng viết, bàn ghế giáo viên.

- Bàn ghế học sinh theo tiêu chuẩn của lớp học.

- Xưởng thực hành được trang bị đầy đủ về thiết bị, dụng cụ theo tiêu chuẩn quốc gia, tủ bày mẫu thực phẩm, gia vị, các tranh, ảnh minh họa chuyên môn ...

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính, máy chiếu projector, màn chiếu;
- Lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, tủ lạnh đông, máy đánh trứng, lò nướng bánh, máy cán bột...

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Dao các loại, nồi inox các loại, khuôn bánh các loại, khay thực phẩm, bát đĩa, phới...;
- Các loại nguyên liệu thực phẩm, gia vị.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung

- Kiến thức:

- + Quy trình sơ chế nguyên liệu thực phẩm;
- + Quy trình cắt thái nguyên liệu thực phẩm;
- + Quy trình chế biến món ăn Á.

- Kỹ năng:

- + Thực hiện quy trình sơ chế nguyên liệu thực phẩm;
- + Thực hiện quy trình cắt thái nguyên liệu thực phẩm;
- + Thực hiện quy trình chế biến món ăn Á theo đúng trình tự, đảm bảo thời gian và yêu cầu.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Tuân thủ quy trình chế biến, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;
- + Đảm bảo an toàn cho người và trang thiết bị.

2. Phương pháp

- Kiến thức, kỹ năng: Đánh giá trực tiếp trên sản phẩm của người học thông qua bài kiểm tra viết, hoặc trắc nghiệm, Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập trong quá trình thực hiện các bài học trên lớp;

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Thông qua số giờ tham gia học tập và kết quả học tập của người học.

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng mô đun

Chương trình áp dụng cho người học Cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy học tập:

- Đối với giáo viên:

+ Sử dụng các trang thiết bị và hình ảnh để minh họa trực quan trong giờ học lý thuyết;

+ Sử dụng các trang thiết bị, nguyên liệu thực phẩm, gia vị và thực hành mẫu trong giờ học thực hành

+ Giáo viên khi giảng dạy cần phải căn cứ vào chương trình chi tiết và điều kiện thực tế tại trường để chuẩn bị nội dung giảng dạy đầy đủ, phù hợp để đảm bảo chất lượng dạy và học

- Đối với học sinh: Chú ý rèn luyện kỹ năng chế biến món ăn Á.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

- Chế biến món ăn Châu Á

- Chế biến món ăn Châu Âu

- Chế biến các món ăn Á, Âu trong nhà hàng khách sạn 5 sao

4. Tài liệu cần tham khảo:

[1]. Poissons & Crustaces - *A' la table des grands chefs* - NXB Konemann;

[2]. Đông A Sáng - Trà - *Văn hóa đặc sắc Trung Hoa* - NXB Văn hóa thông tin, 2004;

[3]. Nguyễn Quang Khải - *Tập tục và kiêng kỵ* - NXB văn hóa dân tộc, 2001;

[4]. Nguyễn Thu Tâm - *Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa* - NXB Trẻ, 1995.

[5]. Nguyễn Văn Ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thủy - *Hàn Quốc lịch sử & văn hóa* - NXB văn hóa, 1996.

[6]. PGS.TS Trịnh Xuân Dũng và Hoàng Minh Khang - *Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng* - Trường Du lịch Hà Nội.

[7]. Trịnh Huy Hòa - *Đối thoại với các nền văn hóa thế giới* - NXB trẻ.

[8]. Vũ Hữu Nghị - *Tìm hiểu Nhật Bản* - NXB Khoa học xã hội, 1991.

[9]. V.A. Pronnikov và I.D. Ladanov - *Người Nhật* - NXB tổng hợp Hậu Giang, 1990.

[10]. Phan Văn Hoàn - *Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam* - NXB Khoa học xã hội, 2006.

[11]. Hoàn Thị Như Huy - *Nghệ thuật ẩm thực Huế* - NXB Thuận Hóa, 2006.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Chế biến bánh và món ăn tráng miệng

Mã mô đun: MĐ 29

Thời gian thực hiện mô đun: 240 giờ (*Lý thuyết: 60 giờ; Thực hành, thí nghiệm thảo luận, bài tập: 160 giờ; Kiểm tra: 20 giờ*)

I. Vị trí và tính chất mô đun:

- Vị trí: Mô đun Chế biến bánh và món ăn tráng miệng được bố trí học sau các môn học chung và các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở, và bố trí học song song với các môn học, mô đun chuyên môn.

- Tính chất: Là mô đun chuyên môn.

II. Mục tiêu mô đun:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được các kiến thức chung về vai trò, nguyên liệu, kỹ thuật chế biến các bán thành phẩm của các loại bánh và món ăn tráng miệng có nguồn gốc từ châu Á;

+ Phân loại được đặc điểm, thành phần, vai trò các loại nguyên liệu, các loại trang thiết bị trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á – Âu;

+ Trình bày được quy trình chế biến các loại bột, kem cơ bản trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng.

- Về kỹ năng:

+ Chế biến được các bán thành phẩm của các loại bánh và món ăn tráng miệng có nguồn gốc Châu Á;

+ Chế biến được các loại bột, kem cơ bản trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng;

+ Chế biến được một số loại bánh và món ăn tráng miệng Á - Âu.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Tuân thủ các quy trình chế biến đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo an toàn cho người và thiết bị;

+ Có phẩm chất đạo đức lương tâm nghề nghiệp, có tinh thần làm việc hợp tác, có thái độ làm việc tích cực, chủ động, sáng tạo, trung thực, niềm nở và gần gũi với mọi người.

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

ST T	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á 1. Khái quát về bánh Á 2. Kỹ thuật chế biến các loại bột cơ bản 3. Kỹ thuật chế biến vỏ bánh	80	16	56	8

	4. Kỹ thuật chế biến nhân bánh 5. Kỹ thuật chế biến chè 6. Kỹ thuật chế biến kẹo 7. Kỹ thuật chế biến mứt				
2	Bài 2: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu 1. Khái quát về bánh và món ăn tráng miệng Âu 2. Kỹ thuật chế biến các loại kem 3. Kỹ thuật chế biến bánh từ các loại bột cơ bản	160	44	104	12
	Cộng	240	60	160	20

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Kỹ thuật chế biến bánh và các món ăn tráng miệng Á

Thời gian: 80 giờ

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được các kiến thức chung về vai trò, nguyên liệu, kỹ thuật chế biến các bán thành phẩm của các loại bánh và món ăn tráng miệng có nguồn gốc từ châu Á;
- Phân loại được đặc điểm, thành phần, vai trò các loại nguyên liệu, các loại trang thiết bị trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á;
- Nắm được quy trình chế biến các loại bột, nhân cơ bản trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng;
- Chế biến được các bán thành phẩm của các loại bánh và món ăn tráng miệng có nguồn gốc Châu Á;
- Chế biến được các loại bột, nhân cơ bản trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng;
- Chế biến được một số loại bánh và món ăn tráng miệng Á;
- Tuân thủ các quy trình chế biến đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo an toàn cho người và thiết bị;

- Có phẩm chất đạo đức lương tâm nghề nghiệp, có tinh thần làm việc hợp tác, có thái độ làm việc tích cực, chủ động, sáng tạo, trung thực, niềm nở và gần gũi với mọi người.

Nội dung bài:

1. Khái quát về bánh Á.

Thời gian: 2

giờ

1.1. Vai trò của bánh Á.

1.2. Phân loại bánh Á.

1.3. Thiết bị, dụng cụ chế biến bánh Á.

1.4. Nguyên liệu chế biến bánh Á.

1.5. Phương pháp chế biến bánh Á.

2. Kỹ thuật chế biến các loại bột cơ bản

Thời gian: 8 giờ.

2.1. Kỹ thuật chế biến bột thô.

2.2. Kỹ thuật chế biến bột tinh.

2.3. Chế biến bánh từ các loại bột cơ bản

2.3.1. Chế biến bánh chay

2.3.2. Chế biến bánh trôi

2.3.3. Chế biến các loại bánh từ bột cơ bản khác

3. Kỹ thuật chế biến vỏ bánh

Thời gian:

12 giờ.

3.1. Kỹ thuật chế biến bột giống

3.1.1. Khái quát về bột giống

3.1.2. Chế biến bánh bằng bột giống

3.1.2.1. Chế biến bánh bao chay

3.1.2.2. Chế biến bánh bao nhân thịt

3.1.2.3. Chế biến bánh quẩy

3.1.2.4. Chế biến các loại bánh bằng bột giống khác

3.2. Kỹ thuật sù bột

3.2.1. Khái quát về phương pháp sù bột

3.2.2. Chế biến bánh bằng phương pháp sù bột

3.2.2.1. Chế biến bánh rậm

3.2.2.2. Chế biến bánh giò

3.2.2.3. Chế biến bánh bột lọc nhân tôm thịt

3.2.2.4. Chế biến các loại bánh bằng phương pháp sủ bột khác

4. Kỹ thuật chế biến nhân bánh

Thời gian:

14 giờ

4.1. Kỹ thuật chế biến nhân bánh ngọt

4.1.1. Khái quát về nhân ngọt

4.1.2. Chế biến bánh nhân ngọt

4.1.2.1. Chế biến bánh rán ngọt

4.1.2.2. Chế biến bánh gai

4.1.2.3. Chế biến bánh dẻo nhân đậu xanh

4.1.2.4. Chế biến bánh pía nhân đậu xanh

4.1.2.5. Chế biến các loại bánh nhân ngọt khác

4.2. Kỹ thuật chế biến nhân bánh mặn

4.2.1. Khái quát về nhân mặn

4.2.2. Chế biến bánh nhân mặn

4.2.2.1. Chế biến bánh rán mặn

4.2.2.2. Chế biến bánh gói

4.2.2.3. Chế biến các loại bánh nhân mặn khác

* Kiểm tra

Thời gian: 4 giờ

5. Kỹ thuật chế biến chè

Thời gian: 12 giờ

5.1. Khái quát về chè

5.2. Phân loại chè

5.3. Nguyên liệu chế biến chè

5.4. Quy trình chế biến chè

5.5. Chế biến các loại chè

5.5.1. Chế biến chè hạt sen long nhãn

5.5.2. Chế biến chè bột lọc bọc lác

5.5.3. Chế biến chè hoa cau

5.5.4. Chế biến chè kho

5.5.5. Chế biến các loại chè khác

6. Kỹ thuật chế biến kẹo

Thời gian: 8 giờ

6.1. Khái quát chung về kẹo

6.2. Phân loại kẹo

6.3. Dụng cụ và nguyên liệu chế biến kẹo

- 6.4. Quy trình chế biến kẹo
- 6.5. Chế biến các loại kẹo cơ bản
 - 6.5.1. Chế biến kẹo lạc
 - 6.5.2. Chế biến kẹo vùng
 - 6.5.3. Chế biến các loại kẹo khác

6. Kỹ thuật chế biến mứt

Thời gian: 16 giờ

- 7.1. Khái quát chung về mứt
- 7.2. Phân loại mứt
- 7.3. Dụng cụ và nguyên liệu chế biến mứt
- 7.4. Quy trình chế biến mứt
- 7.5. Chế biến các loại mứt cơ bản
 - 7.5.1. Chế biến mứt dâu tây
 - 7.5.2. Chế biến mứt nho
 - 7.5.3. Chế biến mứt xoài
 - 7.5.4. Chế biến mứt dứa
 - 7.5.5. Chế biến mứt gừng
 - 7.5.6. Chế biến mứt cà rốt
 - 7.5.7. Chế biến các loại mứt khác

* Kiểm tra

Thời gian: 4 giờ

Bài 2: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu

Thời gian: 160 giờ

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được các kiến thức chung về vai trò, nguyên liệu, kỹ thuật chế biến các bán thành phẩm của các loại bánh và món ăn tráng miệng có nguồn gốc từ châu Âu;
- Phân loại được đặc điểm, thành phần, vai trò các loại nguyên liệu, các loại trang thiết bị trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu;
- Nắm được quy trình chế biến các loại bột, kem cơ bản trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng;
- Chế biến được các bán thành phẩm của các loại bánh và món ăn tráng miệng có nguồn gốc Châu Âu;
- Chế biến được các loại bột, kem cơ bản trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng;

- Chế biến được một số loại bánh và món ăn tráng miệng Âu;
- Tuân thủ các quy Trình chế biến đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo an toàn cho người và thiết bị;
- Có phẩm chất đạo đức lương tâm nghề nghiệp, cú tinh thần làm việc hợp tập, có thái độ làm việc tích cực, chủ động, sáng tạo, trung thực, niềm nở và gần gũi với mọi người.

Nội dung bài:

1. Khái quát về bánh và món ăn tráng miệng Âu. *Thời gian: 4 giờ*

1.1. Vai trò của bánh và món ăn tráng miệng Âu.

1.2. Phân loại bánh Âu.

1.3. Thiết bị, dụng cụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu.

1.4. Nguyên liệu chế biến bánh món ăn tráng miệng Âu.

2. Kỹ thuật chế biến các loại kem *Thời gian: 12 giờ*

2.1. Khái quát chung về kem

2.2. Phân loại kem

2.3. Nguyên liệu chế biến kem

2.4. Chế biến các loại kem cơ bản

2.4.1. Kỹ thuật chế biến kem Chantilly

2.4.2. Kỹ thuật chế biến kem Passtisier

2.4.3. Kỹ thuật chế biến kem Anglaise

2.4.4. Kỹ thuật chế biến kem bơ

2.4.5. Chế biến kem xốp vanilla

2.4.6. Chế biến xốp socola

2.4.7. Chế biến các loại kem khác

* Kiểm tra *Thời gian: 2 giờ*

3. Kỹ thuật chế biến bánh các loại bột cơ bản.

3.1. Kỹ thuật chế biến bánh từ bột Choux *Thời gian: 24 giờ*

3.1.1. Khái quát về bột Choux

3.1.2. Chế biến các loại bánh từ bột Choux

3.1.2.1. Chế biến bánh Choux nhân kem

3.1.2.2. Chế biến bánh su Eclairs

3.1.2.3. Chế biến bánh su Pháp

3.1.2.4. Chế biến các loại bánh từ bột Chuox khác

3.2. Kỹ thuật chế biến bánh từ bột puff pastry

Thời gian: 30 giờ

3.2.1. Khái quát về bột puff pastry

3.2.2. Chế biến các loại bánh từ bột puff pastry

3.2.2.1. Chế biến bánh sừng bò

3.2.2.2. Chế biến bánh Feuilles

3.2.2.3. Chế biến bánh nhân táo

3.2.2.4. Chế biến các loại bánh từ bột puff pastry khác

* Kiểm tra

Thời gian: 3 giờ

3.3. Kỹ thuật chế biến bánh từ bột Genoise

Thời gian: 24 giờ

3.3.1. Khái quát về bột Genoise

3.3.2. Chế biến các loại bánh từ bột Genoise

3.3.2.1. Chế biến bánh bông lan

3.3.2.2. Chế biến bánh bông lan nhỏ khô

3.3.2.3. Chế biến bánh gato HongKong

3.3.2.4. Chế biến bánh cupcake kem tươi

3.3.2.5. Chế biến bánh cupcake socola

3.3.2.6. Chế biến các loại bánh từ bột Genoise khác

* Kiểm tra

Thời gian: 3 giờ

3.4. Kỹ thuật chế biến bánh cookies

Thời gian: 16 giờ

3.4.1. Khái quát về bánh cookies

3.4.2. Chế biến các loại bánh cookies

3.4.2.1. Chế biến bánh quy bơ

3.4.2.2. Chế biến bánh quy socola

3.4.2.3. Chế biến bánh quy trà xanh

3.4.2.4. Chế biến bánh quy socola chip

3.4.2.5. Chế biến bánh quy vùng

3.4.2.6. Chế biến các loại bánh cookies khác

* Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

3.5. Kỹ thuật chế biến bánh từ bột lên men

Thời gian: 38 giờ

3.5.1. Khái quát chung về bột lên men

3.5.2. Chế biến các loại bánh từ bột lên men

3.5.2.1. Chế biến bánh rán phòng

- 3.5.2.2. Chế biến bánh mỳ gối
- 3.5.2.3. Chế biến bánh mỳ que
- 3.5.2.4. Chế biến bánh mỳ trắng
- 3.5.2.5. Chế biến bánh mỳ hoa cúc

* Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

- Trang bị đa phương tiện giảng dạy: Computer, Projector để giảng viên có thể trong mỗi tiết giảng phối hợp nhiều phương pháp, thiết bị giảng dạy, tránh giảng chay giúp sinh viên tiếp thu tốt nhất không bị mệt mỏi, nhàm chán;

- Ngoài các trang bị như một phòng lý thuyết chung như trên; phòng lý thuyết chuyên ngành trang bị thêm hệ thống bếp, bàn sơ chế cắt thái, lò nướng, tủ bảo quản bánh, máy làm kem... để giảng viên làm mẫu minh họa bài giảng;

- Đạt tiêu chuẩn về diện tích ngồi học, ánh sáng, thông gió, quạt mát...;

- Bảng giáo viên: có bảng lật hoặc bảng kéo, bảng , bút dạ và không loá;

- Trong hệ thống xưởng thực hành cần tối thiểu một xưởng thực hành mẫu được trang bị thật đầy đủ về thiết bị, dụng cụ theo tiêu chuẩn, tủ bày mẫu thực phẩm, gia vị, các tranh ảnh minh họa chuyên môn... để giảng viên có thể làm mẫu các kỹ năng thật chuẩn, tạo ra các sản phẩm như thiết kế...;

- Các xưởng khác cần đầy đủ các thiết bị dụng cụ như: lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, tủ lạnh đông, máy đánh trứng, phới, lò nướng bánh, máy cán bột, dao các loại, nồi Inox các loại, khuôn bánh các loại, khay thực phẩm, bát, đĩa,...

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính;

- Máy chiếu và phong chiếu;

- Loa;

- Micro.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Giáo trình Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng;

- Tài liệu tham khảo.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

- + Các kiến thức chung về vai trò, nguyên liệu, kỹ thuật chế biến các bán thành phẩm của các loại bánh và món ăn tráng miệng có nguồn gốc từ châu Á - Âu;

- + Đặc điểm, thành phần, vai trò các loại nguyên liệu, các loại trang thiết bị trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á - Âu;

- + Quy trình chế biến các loại bột, kem cơ bản trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng.

- Kỹ năng:

- + Chế biến các bán thành phẩm của các loại bánh và món ăn tráng miệng có nguồn gốc Châu Á - Âu;

- + Chế biến các loại bột, kem cơ bản trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng;

- + Chế biến một số loại bánh và món ăn tráng miệng Á - Âu.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Tuân thủ các quy trình chế biến đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo an toàn cho người và thiết bị;

- + Có phẩm chất đạo đức lương tâm nghề nghiệp, có tinh thần làm việc hợp tác, có thái độ làm việc tích cực, chủ động, sáng tạo, trung thực, niềm nở và gần gũi với mọi người.

2. Phương pháp:

- Kiến thức, kỹ năng: Đánh giá trực tiếp trên sản phẩm của người học thông qua bài kiểm tra viết, hoặc trắc nghiệm, Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập trong quá trình thực hiện các bài học trên lớp;

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Thông qua số giờ tham gia học tập và kết quả học tập của người học.

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng mô đun:

Chương trình áp dụng cho người học Cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy, học tập mô đun:

- Đối với giáo viên:

- + Tốt nghiệp đại học chuyên ngành thực phẩm, dinh dưỡng và có kỹ năng chuyên môn cao.

- + Đã có kinh nghiệm thực tế về văn hoá ẩm thực, chế biến bánh và món ăn tráng miệng.

- + Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.
- + Khi dạy thực hành giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài.
- + Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng, sản phẩm cho từng học sinh để lấy điểm trọng số cho từng học phần.
- + Cuối buổi học, giảng viên nhận xét kỹ cách xử lý nguyên liệu, việc thực hiện quy trình, thao tác, sản phẩm cho từng nhóm.
- Đối với người học:
 - + Xác định được vị trí, tính chất, mục đích, yêu cầu của môn học để từ đó vận dụng vào thực tiễn nghề nghiệp.
 - + Đọc trước giáo trình, các tài liệu tham khảo, học bài cũ,... trước khi đến lớp học.
 - + Trên lớp cần tập trung vào bài giảng của thầy cô để có thể hiểu bài, đặt câu hỏi với thầy cô, bạn để hiểu rõ ngay tại lớp.
 - + Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiên cứu,...
 - + Thảo luận cần suy nghĩ, liên hệ thực tiễn nghiêm túc, trao đổi sôi nổi để đóng góp nhiều ý kiến cho nhóm.
 - + Vận dụng sáng tạo các kiến thức, kỹ năng để xây dựng thực đơn và chế biến theo thực đơn.

3. Những trọng tâm cần chú ý :

- Các kiến thức chung về vai trò, nguyên liệu, kỹ thuật chế biến các bán thành phẩm của các loại bánh và món ăn tráng miệng có nguồn gốc từ châu Á;
- Đặc điểm, thành phần, vai trò các loại nguyên liệu, các loại trang thiết bị trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á – Âu;
- Quy trình chế biến các loại bột, kem cơ bản trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng.

4. Tài liệu tham khảo:

- [1]. Vũ Thị Khiêm, Nguyễn Văn Hiền, Đinh Thị Hạnh, Dương Văn Vi, Nguyễn Văn Huân, *500 món ăn Á - Âu*, NXB khoa học kỹ thuật, 1998
- [2]. Lê Thanh Xuân, *Lý thuyết cơ sở ăn uống*, 2002
- [3]. Trịnh Cao Khải, *Lý thuyết chế biến món ăn*, Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội, 2007.
- [4]. *A la table des grands chefs - Poissons & Crustaces*, NXB Konemann.

- [5]. *A la table des grands chefs - Entrées froides*, NXB Konemann.
- [7]. *Cuisinez 1000 recettes de A à Z* của Emilie Bertrand.
- [8]. Đông A Sáng, Trà - *Văn hoá đặc sắc Trung Hoa*, NXB Văn hoá thông tin 2004.
- [9]. Giáo sư Từ Giấy, *Bảng thành phần hoá học*.
- [10]. Nguyễn Quang Khải, *Tập tục và kiêng kỵ* (Sưu tầm giới thiệu), nxb Văn hoá dân tộc 2001.
- [11]. Nguyễn Thu Tâm (dịch), *Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa*, NXB Trẻ 1995.
- [12]. PGS.TS Trịnh Xuân Dũng và Hoàng Minh Khang, *tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng*, Trường Du lịch Hà Nội.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Thực tập tốt nghiệp

Mã mô đun: MĐ 30

Thời gian thực hiện mô đun: 400 giờ (*Lý thuyết: 0 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 360 giờ; Kiểm tra: 40 giờ*).

I. Vị trí, tính chất mô đun:

- Vị trí: Thực tập tốt nghiệp là mô đun được học sau tất cả các môn chuyên môn của nghề và là cơ sở để xét tốt nghiệp cho người học trước khi ra trường.

- Tính chất: Là mô đun chuyên môn

II. Mục tiêu mô đun

- Về kiến thức:

+ Tiếp cận được hoạt động chế biến món ăn ở cơ sở kinh doanh ăn uống, cơ cấu tổ chức bộ máy quản lý;

+ Trình bày được quá trình tổ chức kinh doanh ăn uống tại các cơ sở kinh doanh ăn uống;

+ Tổ chức được quy trình của bộ phận bếp, bộ phận bàn;

- Về kỹ năng:

+ Tiếp cận được với công việc tiếp nhận, bảo quản, sơ chế, chế biến, trình bày và công tác vệ sinh, bàn giao ca;

+ Tổ chức và điều hành được quy trình chế biến;

+ Viết được báo cáo thực tập tốt nghiệp.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

Nghiêm túc nghiên cứu, tuân thủ đúng tác của đầu bếp.

III. Nội dung mô đun

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Thực tập cơ bản 1. Hướng dẫn ban đầu về tìm hiểu tình hình cơ bản của cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống 2. Hướng dẫn ban đầu về tìm hiểu tổ chức bộ máy quản lý tại cơ sở kinh doanh ăn uống 3. Hướng dẫn ban đầu về các chuyên đề lựa chọn	80	0	75	5

Số TT	Tên bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
	4. Hướng dẫn ban đầu về phương pháp viết khoá luận thực tập tốt nghiệp				
2	Bài 2: Thực tập nghề nghiệp 1. Tìm hiểu về tình hình cơ bản của cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống 2. Thực tập tổ chức công tác chế biến tại cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống 3. Thực tập chế biến món ăn tại cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống 4. Viết báo cáo thực tập tốt nghiệp	320		285	35
	Tổng cộng	400	0	360	40

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Thực tập cơ bản

Thời gian: 80 giờ

Mục tiêu:

- Tiếp cận được hoạt động sản xuất tại cơ sở kinh doanh ăn uống, cơ cấu tổ chức bộ máy quản lý;
- Trình bày được quá trình tổ chức bộ máy tại cơ sở kinh doanh ăn uống;
- Vận dụng được kỹ năng thực hành vào giải quyết các nghiệp vụ bếp, nghiệp vụ nhà hàng tại cơ sở;
- Viết được đề cương báo cáo thực tập tốt nghiệp;
- Nghiêm túc nghiên cứu, tuân thủ quy định cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống.

Nội dung bài:

1. Hướng dẫn ban đầu về tìm hiểu tình hình cơ bản của cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống;
2. Hướng dẫn ban đầu về tìm hiểu tổ chức bộ máy quản lý tại cơ sở kinh doanh ăn uống;
3. Hướng dẫn ban đầu về các chuyên đề lựa chọn
 - 3.1. Chế biến món ăn Á
 - 3.1.1. Chế biến các món nem và món nộm
 - 3.1.2. Chế biến các món khai vị
 - 3.1.3. Chế biến các món cơm rang
 - 3.1.4. Chế biến các món phở, bún
 - 3.1.5. Chế biến các món mỳ
 - 3.1.6. Chế biến các món từ thịt bò
 - 3.1.7. Chế biến các món từ gia cầm
 - 3.1.8. Chế biến các món từ tôm
 - 3.1.9. Chế biến các món từ cá
 - 3.1.10. Chế biến các món từ thịt lợn
 - 3.1.11. Chế biến các món từ thịt dê
 - 3.1.12. Chế biến các món từ thịt thỏ
 - 3.1.13. Chế biến các món ốc
 - 3.1.14. Chế biến các món ếch
 - 3.1.15. Chế biến các món từ ba ba
 - 3.1.16. Chế biến các món từ lươn
 - 3.1.17. Chế biến các món từ cua
 - 3.1.18. Chế biến các món lẩu
 - 3.1.19. Chế biến các món ăn từ mực
 - 3.1.20. Chế biến các món ăn Trung Quốc
 - 3.1.21. Chế biến các món ăn Hàn Quốc
 - 3.1.22. Chế biến các món ăn Nhật Bản
 - 3.1.23. Chế biến các món ăn Thái Lan
 - 3.1.24. Chế biến các món Châu Á khác
 - 3.2. Chế biến món ăn Âu
 - 3.2.1. Chế biến nước dùng và các loại xốt
- III.2.2. Chế biến các món ăn khai vị

III.2.3 Chế biến các món ăn từ thịt gia cầm

III.2.4 Chế biến các món ăn từ thủy hải sản;

III.2.5 Chế biến các món ăn từ thịt gia súc

3.3. Chế biến bánh và món ăn tráng miệng

3.3.1. Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á;

3.3.2. Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu.

4. Hướng dẫn ban đầu về phương pháp viết khoá luận thực tập tốt nghiệp

Bài 2: Thực hành

Thời gian: 320 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được tình hình cơ bản các cơ sở kinh doanh ăn uống;
- Tổ chức được quy trình chế biến tại cơ sở kinh doanh ăn uống;
- Xây dựng được thực đơn theo yêu cầu;
- Chế biến thành thạo món ăn lựa chọn đảm bảo theo yêu cầu;
- Tính được giá thành sản phẩm của món ăn;
- Viết được báo cáo thực tập tốt nghiệp;
- Nghiêm túc nghiên cứu, tuân thủ quy định kế toán;
- Rèn luyện tác phong làm việc và tuân thủ nội quy, quy định tại các doanh

nh nghiệp.

Nội dung bài:

1. Tìm hiểu về tình hình cơ bản của cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống.
 - 1.1. Quá trình hình thành và phát triển của cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống.
 - 1.2. Cơ cấu tổ chức bộ máy quản lý, nhiệm vụ chức năng của từng bộ phận.
 - 1.3. Khái quát các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động của cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống
 - 1.4. Khái quát tình hình tài sản, nguồn vốn của cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống.
 - 1.5. Kết quả hoạt động sản xuất kinh doanh của kỳ trước
2. Thực tập tổ chức công tác chế biến tại cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống;
 - 2.1. Tổ chức bộ phận bếp
 - 2.2. Đặc điểm của các trang thiết bị chế biến
 - 2.3. Xây dựng thực đơn của bữa tiệc
 - 2.4. Xây dựng kế hoạch ung ứng nguyên liệu để chế biến theo thực đơn
3. Thực tập chế biến món ăn tại cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống
 - 3.1. Thực tập chế biến món ăn Á (Sinh viên tự chọn 1 món)

- 3.1.1. Chuẩn bị nguyên liệu và dụng cụ
- 3.1.2. Sơ chế nguyên liệu
- 3.1.3. Quy trình chế biến
- 3.1.4. Yêu cầu cảm quan
- 3.1.5. Tính giá thành sản phẩm
- 3.2. Thực tập chế biến món ăn Âu (Sinh viên tự chọn 1 món)
- 3.1.1. Chuẩn bị nguyên liệu và dụng cụ
- 3.1.2. Sơ chế nguyên liệu
- 3.1.3. Quy trình chế biến
- 3.1.4. Yêu cầu cảm quan
- 3.2. Tính giá thành sản phẩm
- 3.3. Thực tập chế biến bánh và món ăn tráng miệng (Sinh viên chọn 1 loại)
- 3.3.1. Chuẩn bị nguyên liệu và dụng cụ
- 3.3.2. Sơ chế nguyên liệu
- 3.3.3. Quy trình chế biến
- 3.3.4. Yêu cầu cảm quan
- 3.3.5. Tính giá thành sản phẩm
- 4. Viết báo cáo thực tập tốt nghiệp

IV. Điều kiện thực hiện mô đun

- Quyết định thực hành nghề nghiệp của Hiệu trưởng;
- Nội dung thực tập; đề cương thực tập;
- Cơ sở thực tập.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

- Được đánh giá qua kết quả báo cáo thực tập tốt nghiệp;
- Ý thức thực tập tại cơ sở.

VI. Hướng dẫn thực hiện chương trình

1. Phạm vi áp dụng mô đun

Chương trình mô đun được sử dụng để giảng dạy cho trình độ Cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy, học tập mô đun

- Đối với giáo viên: Trước khi giáo viên giảng dạy thì phải căn cứ vào nội dung từng bài học chuẩn bị đầy đủ, các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng.

- Đối với người học: Tuân thủ chặt chẽ các nội quy kỷ luật học tập do Trường đề ra.

- Hình thức giảng dạy chính của mô đun: Giáo viên hướng dẫn phần thực tập cơ bản, người học thực hiện thực tập đầu bếp tại cơ sở thực tập;

3. Những trọng tâm cần chú ý

- Thực tập chế biến món ăn;
- Cách viết báo cáo thực tập tốt nghiệp.

4. Tài liệu cần tham khảo

[1]. Th.s. Tường Minh Ngọc, *Bài giảng Thực hành chế biến món ăn*, NXB Lao động, 2009;

[2]. TS Trịnh Xuân Dũng, *Tổ chức kinh doanh Nhà hàng*, NXB Lao động - Xã hội. Hà Nội 2003.

[3]. Trương Sỹ Quý, *Tổ chức quản lý kinh doanh khách sạn* - Nhà hàng, trung tâm đào tạo từ xa Đại học Huế 1996.

[4]. Nguyễn Trọng Đăng, *Quản trị nhà hàng khách sạn du lịch* – Trường Đại học Thương mại 1994;

CHƯƠNG TRÌNH DẠY NGHỀ

TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

(Theo quyết định số: /QĐ - TCĐCGNB - ĐT ngày tháng năm của

Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Cơ giới Ninh Bình)

1. Ông: Dương Văn Cường – Hiệu trưởng – Trưởng tiểu ban
2. Bà: Lê Thị Hạnh – Trưởng Khoa Kinh tế du lịch - Phó tiểu ban
3. Bà: Nguyễn Thị Chúc – Giáo viên Khoa kinh tế du lịch – Thư ký
4. Ông: Đinh Thành Biễn – Giáo viên Khoa kinh tế du lịch - Ủy viên
5. Bà: Phạm Thị Hồng – Giáo viên Khoa Kinh tế du lịch - Ủy viên
6. Bà: Cao Thị Kim Cúc - Giáo viên Khoa Kinh tế du lịch - Ủy viên

MỤC LỤC

1. Mục tiêu đào tạo.....	1
2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học.....	4
3. Nội dung chương trình:.....	4
4. Hướng dẫn sử dụng chương trình.....	6
Tên môn học: Tổng quan du lịch và khách sạn.....	8
Tên môn học: Kỹ năng giao tiếp, ứng xử với khách du lịch.....	14
Tên môn học: Tin học ứng dụng trong kinh doanh.....	25
Tên môn học: Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch.....	30
Tên môn học: Quản lý chất lượng.....	36
Tên môn học: Luật kinh tế.....	45
Tên môn học: Nguyên lý kế toán.....	54
Tên môn học: Thương phẩm và an toàn thực phẩm.....	63
Tên môn học: Xây dựng thực đơn.....	70
Tên môn học: Ngoại ngữ chuyên ngành.....	77
Tên mô đun: Nghiệp vụ nhà hàng.....	89
Tên môn học: Tổ chức sự kiện.....	103
Tên môn học: Marketing du lịch.....	110
Tên môn học: Quản trị tác nghiệp.....	119
Tên môn học: Sinh lý dinh dưỡng.....	129
Tên môn học: Văn hóa ẩm thực.....	137
Tên môn học: Hạch toán định mức.....	144
Tên mô đun: Kỹ thuật trang trí, cắm hoa.....	150
Tên mô đun: Kỹ thuật pha chế đồ uống.....	155
Tên mô đun: Chế biến món ăn 2.....	175
Tên mô đun: Chế biến món ăn 3.....	187
Tên mô đun: Chế biến bánh và món ăn tráng miệng.....	194
Tên mô đun: Thực tập tốt nghiệp.....	205
DANH SÁCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH.....	211