

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

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
**TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP**  
**TÊN NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

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

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

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

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

ngày tháng năm 202 của Hiệu trưởng Trường CĐ Cơ giới Ninh Bình)

**Tên ngành, nghề:** Kỹ thuật chế biến món ăn

**Mã ngành, nghề:** 5810207

**Trình độ đào tạo:** Trung cấp

**Hình thức đào tạo:** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp Trung học cơ sở hoặc tương đương trở lên

**Thời gian đào tạo:** 2 năm

### 1. Mục tiêu đào tạo:

#### 1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo nhân viên 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, nắm vững kiến thức và kỹ năng chuyên sâu về kỹ thuật chế biến các món ăn Á, Âu, các món bánh, nghiệp vụ nhà hàng; 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, thủy 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;

- + 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;

- + Tiếp cận được kiến thức chuyên sâu và có thể theo học ở các bậc cao hơn liên quan đến Kỹ thuật chế biến món ăn;

- + 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:

- + Thực hiện chế biến món ăn theo định mức chế biến tại bộ phận;

- + Sử dụng và bảo quản nguyên liệu thực phẩm chế biến đúng kỹ thuật;

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

- + Chế biến được các món ăn trong thực đơn Á, Âu, tiệc... để phục vụ khách trong các nhà hàng;

- + Phối hợp với bộ phận bàn trong quá trình phục vụ khách ăn uống;

- + Dự tính, hạn chế các tình huống phát sinh trong lĩnh vực mà mình tham gia; phân tích đánh giá và đưa ra giải pháp xử lý các tình huống trong quá trình chế biến món ăn;

- + Đưa ra được các quyết định kỹ thuật trong phạm vi giới hạn chuyên môn đã được đào tạo;

- + Thực hiện các công việc của nghề bảo đảm vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường... đáp ứng nhu cầu của khách du lịch;

- + Thực hiện đúng các nguyên tắc về an toàn lao động, phòng cháy, chữa cháy trong quá trình chế biến món ăn;

- + Tổ chức công việc và tham gia làm việc theo nhóm nhỏ, có khả năng phối hợp với những vị trí khác có liên quan trong công việc;

- + Kiểm tra, giám sát chuyên môn và hướng dẫn kỹ thuật đối với nhân viên mới, thực tập sinh ... trong phạm vi giới hạn chuyên môn được đào tạo;

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

- + Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào một số 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 trong thẩm quyền được phân công;
- + Hướng dẫn, giám sát những nhân viên mới, thực tập sinh thực hiện nhiệm vụ được giao trong ngày/ca;
- + Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm với nhóm trước bếp trưởng/trưởng bộ phận những công việc được giao phụ trách;
- + Đánh giá vệ sinh an toàn thực phẩm và chất lượng món ăn được phân công.

### 1.3. Vị trí làm việc 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 – 5sao);
- 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).

### 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 trung cấp 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: 23
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 1920 giờ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1665 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 578 giờ, Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.342 giờ
- Thời gian khóa học: 2 năm

### 3. Nội dung chương trình

| Mã<br>MH/<br>MD | Tên môn học, mô đun                                   | Thời gian đào tạo (giờ) |             |              |                                            |             |
|-----------------|-------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|--------------|--------------------------------------------|-------------|
|                 |                                                       | Số<br>tín<br>chỉ        | Tổng<br>số  | Trong đó     |                                            |             |
|                 |                                                       |                         |             | Lý<br>thuyết | Thực<br>hành/<br>thực<br>tập/thí<br>nghiệm | Kiểm<br>tra |
| <b>I</b>        | <b>Các môn học chung/đại<br/>cương</b>                | <b>11</b>               | <b>255</b>  | <b>94</b>    | <b>148</b>                                 | <b>13</b>   |
| MH0<br>1        | Giáo dục quốc phòng - An<br>ninh                      | 2                       | 45          | 21           | 21                                         | 3           |
| MH0<br>2        | Tin học                                               | 2                       | 45          | 15           | 29                                         | 1           |
| MH0<br>3        | Pháp luật                                             | 1                       | 15          | 9            | 5                                          | 1           |
| MH0<br>4        | Chính trị                                             | 1                       | 30          | 15           | 13                                         | 2           |
| MH0<br>5        | Tiếng Anh                                             | 4                       | 90          | 30           | 56                                         | 4           |
| MH0<br>6        | Giáo dục thể chất                                     | 1                       | 30          | 4            | 24                                         | 2           |
| <b>II</b>       | <b>Các môn học, mô đun<br/>chuyên môn ngành, nghề</b> | <b>74</b>               | <b>1650</b> | <b>471</b>   | <b>1064</b>                                | <b>115</b>  |
| <b>II.1</b>     | <b>Các môn học, mô đun cơ sở</b>                      | <b>7</b>                | <b>105</b>  | <b>82</b>    | <b>19</b>                                  | <b>4</b>    |
| MH0<br>7        | Tổng quan du lịch và khách<br>sạn                     | 2                       | 30          | 29           | -                                          | 1           |
| MH0<br>8        | Kỹ năng giao tiếp ứng xử với<br>khách du lịch         | 3                       | 45          | 33           | 10                                         | 2           |
| MH0<br>9        | Môi trường an ninh an toàn<br>trong du lịch           | 3                       | 45          | 33           | 10                                         | 2           |

|             |                                                          |           |             |            |             |            |
|-------------|----------------------------------------------------------|-----------|-------------|------------|-------------|------------|
| <b>II.2</b> | <b><i>Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề</i></b> | <b>67</b> | <b>1545</b> | <b>389</b> | <b>1045</b> | <b>111</b> |
| MH1<br>0    | Thương phẩm và an toàn thực phẩm                         | 3         | 60          | 33         | 25          | 2          |
| MH1<br>1    | Xây dựng thực đơn                                        | 3         | 45          | 33         | 10          | 2          |
| MH1<br>2    | Ngoại ngữ chuyên ngành                                   | 3         | 60          | 33         | 25          | 2          |
| MH1<br>3    | Quản trị tác nghiệp                                      | 2         | 45          | 18         | 25          | 2          |
| MH1<br>4    | Sinh lý dinh dưỡng                                       | 3         | 45          | 33         | 10          | 2          |
| MH1<br>5    | Văn hóa ẩm thực                                          | 3         | 45          | 35         | 8           | 2          |
| MH1<br>6    | Hạch toán định mức                                       | 3         | 45          | 30         | 13          | 2          |
| MĐ1<br>7    | Nghiệp vụ nhà hàng                                       | 4         | 80          | 29         | 45          | 6          |
| MĐ1<br>8    | Kỹ thuật pha chế đồ uống                                 | 2         | 40          | 12         | 26          | 2          |
| MĐ1<br>9    | Kỹ thuật trang trí cắm hoa                               | 2         | 40          | 13         | 25          | 2          |
| MĐ2<br>0    | Chế biến món ăn 1                                        | 9         | 240         | 32         | 195         | 13         |
| MĐ2<br>1    | Chế biến món ăn 2                                        | 8         | 200         | 28         | 158         | 14         |
| MĐ2<br>2    | Chế biến bánh và món ăn tráng miệng                      | 10        | 240         | 60         | 160         | 20         |
| MĐ2<br>3    | Thực tập tốt nghiệp                                      | 12        | 360         | 0          | 320         | 40         |
|             | <b>Tổng cộng</b>                                         | <b>85</b> | <b>1920</b> | <b>578</b> | <b>1213</b> | <b>129</b> |

#### **4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1 Thời gian và nội dung cho các hoạt động giáo dục ngoại khóa (được bố trí ngoài thời gian đào tạo) nhằm đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện:

| <b>Nội dung</b>                                                                                      | <b>Thời gian</b>                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Thể dục, thể thao                                                                                 | 5 đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày                                                  |
| 2. Văn hóa, văn nghệ<br>- Qua các phương tiện thông tin đại chúng<br>- Sinh hoạt tập thể             | - Ngoài giờ học hàng ngày<br>- 19 giờ đến 21 giờ vào một buổi tối trong tuần              |
| 3. Hoạt động thư viện<br>Ngoài giờ học, người học có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu | 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 |
| 5. Tham quan thực tế                                                                                 | Mỗi học kỳ 1 lần                                                                          |

#### 4.2 Kiểm tra hết môn học, mô đun:

- Hình thức kiểm tra hết môn: Viết, bài tập thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập.

- Thời gian kiểm tra: + Lý thuyết: Không quá 120 phút  
+ Thực hành: Không quá 8 giờ

#### 4.3 Thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

- Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ trung cấp và có đủ điều kiện sẽ được dự thi tốt nghiệp.

- Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm: môn Chính trị, Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp; Thực hành nghề nghiệp.

+ Chính trị: Theo quy định hiện hành

+ Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp: Các kiến thức về Quản trị tác nghiệp, Lý thuyết chế biến và các kiến thức liên quan khác

+ Thực hành nghề nghiệp: Các kỹ năng về Sơ chế, chế biến và trình bày món ăn.

- Thời gian làm bài thi, cách thức tiến hành, điều kiện công nhận tốt nghiệp theo qui định hiện hành

- Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm:

| <b>TT</b> | <b>Môn thi tốt nghiệp</b> | <b>Hình thức thi</b> | <b>Thời gian thi</b> |
|-----------|---------------------------|----------------------|----------------------|
|-----------|---------------------------|----------------------|----------------------|

|   |                                                               |                                            |                                       |
|---|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 | Chính trị                                                     | Thi viết                                   | Không quá 120 phút                    |
| 2 | Kiến thức, kỹ năng:<br>- Lý thuyết nghề:<br>- Thực hành nghề: | Thi viết, trắc nghiệm<br>Bài thi thực hành | Không quá 120 phút<br>Không quá 8 giờ |

- Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp của người học và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp, cấp bằng tốt nghiệp theo quy định của trường.

#### 4.4. Các chú ý khác:

- Trên cơ sở sổ môn học, mô đun trong chương trình đào tạo, cơ sở dạy nghề xây dựng kế hoạch đào tạo của khóa học, tiến độ năm học và triển khai tiến độ thực hiện hàng tuần, hàng tháng đảm bảo mục tiêu, nội dung chương trình được phê duyệt;

- Khi thực hiện các bài giảng cần phải tuân thủ hình thức giảng dạy theo nội dung trong chương trình đào tạo đã được phê duyệt./.

## 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<br>1. Một số khái niệm cơ bản<br>2. Các loại hình du lịch<br>3. Nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch<br>4. Một số loại hình cơ sở lưu trú du lịch tiêu biểu | 14              | 11        | 3                                         |          |
| 2     | Chương 2: Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác - Các điều kiện để phát triển du lịch<br>1. Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác<br>2. Các điều kiện để phát triển du lịch                | 7               | 6         | 1                                         | 0        |
| 3     | Chương 3: Khách sạn<br>1. Giới thiệu chung                                                                                                                                                                       | 9               | 7         | 1                                         | 1        |

| Số TT | Tên chương, mục                                                             | Thời gian (giờ) |           |                                           |          |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|-------------------------------------------|----------|
|       |                                                                             | Tổng số         | Lý thuyết | Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập | Kiểm tra |
|       | 2. Phân loại và xếp hạng khách sạn<br>3. Cơ cấu tổ chức trong một khách sạn |                 |           |                                           |          |
|       | <b>Cộng</b>                                                                 | <b>30</b>       | <b>24</b> | <b>5</b>                                  | <b>1</b> |

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: Mối 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. Mối 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 phong 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 A<sub>0</sub>, 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 thuyết | Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập | Kiểm tra |
| 1     | Chương 1: Một số vấn đề khái quát về giao tiếp<br>1. Khái niệm giao tiếp<br>2. Một số đặc điểm tâm lý của con người trong giao tiếp<br>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<br>1. Nhu cầu du lịch<br>2. Động cơ và sở thích của khách du lịch<br>3. Hành vi tiêu dùng du lịch<br>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<br>1. Tâm lý của khách du lịch theo châu lục<br>2. Tâm lý khách du lịch theo nghề nghiệp                                                  | 10              | 7         | 3                                         |          |
| 4     | Chương 4: Kỹ năng giao tiếp ứng xử<br>1. Một số kỹ năng giao tiếp cơ bản<br>2. Sử dụng các phương tiện thông tin liên lạc trong giao tiếp                                                                           | 15              | 10        | 4                                         | 1        |

| Số TT | Tên chương, mục                                                                                                                                  | Thời gian (giờ) |           |                                           |          |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|-------------------------------------------|----------|
|       |                                                                                                                                                  | Tổng số         | Lý thuyết | Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập | Kiểm tra |
| 5     | Chương 5: Kỹ năng giao tiếp ứng xử trong hoạt động kinh doanh du lịch<br>1. Diện mạo người phục vụ<br>2. Giao tiếp trong quá trình phục vụ khách | 10              | 6         | 3                                         | 1        |
|       | <b>Cộng</b>                                                                                                                                      | <b>45</b>       | <b>33</b> | <b>10</b>                                 | <b>2</b> |

## 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 A<sub>0</sub>;
- 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 ảnh để minh họa 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;

+ Hiểu 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<br>T | Tên chương, mục | Thời gian (giờ) |                  |               |             |
|--------|-----------------|-----------------|------------------|---------------|-------------|
|        |                 | Tổng<br>g số    | Lý<br>thuyế<br>t | Thực<br>hành, | Kiểm<br>tra |

|   |                                                                                                                                                                                                                                      |           |           | <b>Thí<br/>nghiệm,<br/>thảo<br/>luận,<br/>Bài tập</b> |          |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-------------------------------------------------------|----------|
| 1 | Chương 1: Những vấn đề cơ bản về môi trường<br>1. Môi trường và tài nguyên môi trường.<br>2. Môi trường với phát triển du lịch bền vững<br>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<br>1. Tổng quan về bảo vệ môi trường trong kinh doanh du lịch - khách sạn<br>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<br>1. Vệ sinh thực phẩm.<br>2. An toàn lao động.                                                                                                                                     | 12        | 8         | 3                                                     | 1        |
|   | <b>Cộng</b>                                                                                                                                                                                                                          | <b>45</b> | <b>33</b> | <b>10</b>                                             | <b>2</b> |

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 quy 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 A<sub>0</sub>

#### **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 hoạ 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:** Thương phẩm và an toàn thực phẩm

**Mã môn học:** MH 10

**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 và sáng tạo trong quá trình học tập;

### **III. Nội dung môn học**

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

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

|  |                                                      |           |           |           |          |
|--|------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|----------|
|  | 4. Các biện pháp kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm |           |           |           |          |
|  | <b>Cộng</b>                                          | <b>60</b> | <b>33</b> | <b>25</b> | <b>2</b> |

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
- 6. Kiểm tra

*Thời gian: 8 giờ*

*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 A<sub>0</sub>;
  - 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 11

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

## 2. Nội dung chi tiết:

### **Chương 1: Nguyên tắc xây dựng thực đơn**

Thời gian: 13 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 A<sub>0</sub>
- Băng 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 phân 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 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 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:** MH12

**Thời gian môn học:** 60 giờ (*Lý thuyết: 33 giờ; Thực hành: 25 giờ; Kiểm tra: 2 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<br>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      | Consolidation                    | 2               | 1         | 1                                         |          |
|        | <b>Tổng cộng</b>                 | <b>60</b>       | <b>33</b> | <b>25</b>                                 | <b>2</b> |

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**  
 gian: 7 giờ

Thời

*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.2

*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

### **Consolidation**

Thời gian: 2 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 phông 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 A<sub>0</sub>;
- 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 Trung cấp 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]Michael 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 Tp Hồ 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 MÔN HỌC

**Tên môn học:** Quản trị tác nghiệp

**Mã môn học:** MH 13

**Thời gian thực hiện môn học:** 45 giờ (*Lý thuyết: 18 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:**

- Về kiến thức:

+ Trình bày được vai trò và tầm quan trọng của các cơ sở kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống.

- + Trình bày được các nguyên tắc và yêu cầu của việc xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn;
- + Trình bày được phương pháp quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật và quản trị thiết bị sản xuất chế biến;
- + Trình bày được khái niệm, vai trò và phân loại nguyên liệu.
- Về kỹ năng:
  - + Thiết lập mặt bằng và khu vực sản xuất chế biến món ăn;
  - + Quản lý chất lượng chế biến món ăn theo hệ thống HACCP;
  - + Quản trị nhà xưởng và mặt bằng sản xuất chế biến;
  - + Lập kế hoạch cung ứng nguyên liệu sản xuất chế biến.
- Về 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:

| 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<br>1. Các loại hình kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống<br>2. Vai trò của bộ phận chế biến món ăn<br>3. Chức năng nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn | 5               | 3         | 2                                         |          |
| 2  | Chương 2: Quản trị quy trình sản xuất chế biến món ăn                                                                                                                                                | 10              | 4         | 5                                         | 1        |

|   |                                                                                                                                                                                                             |           |           |           |          |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|----------|
|   | 1. Các nguyên tắc và yêu cầu của việc xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn<br>2. Thiết lập mặt bằng và khu vực sản xuất chế biến món ăn<br>3. Quản lý chất lượng chế biến món ăn theo hệ thống HACCP |           |           |           |          |
| 3 | Chương 3: Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật<br>1. Quản trị nhà xưởng và mặt bằng sản xuất chế biến<br>2. Quản trị thiết bị sản xuất chế biến                                                                 | 15        | 5         | 10        |          |
| 4 | Chương 4: Quản trị nguyên vật liệu và năng lượng sản xuất chế biến<br>1. Khái niệm, vai trò và phân loại nguyên liệu<br>2. Lập kế hoạch cung ứng nguyên liệu sản xuất chế biến<br>3. Quản trị nguyên liệu   | 15        | 6         | 8         | 1        |
|   | <b>Cộng</b>                                                                                                                                                                                                 | <b>45</b> | <b>18</b> | <b>25</b> | <b>2</b> |

## 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: 0,5 giờ*
  - 3.1. Chức năng
  - 3.2. Nhiệm vụ
4. Quản trị quá trình kinh doanh kinh doanh chế biến sản phẩm *Thời gian: 0,5 giờ*
5. Thực hành *Thời gian: 2 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: 0,5 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: 1 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: 2,5 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: 5 giờ*

5. Kiểm tra.

*Thời gian: 1 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: 3 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: 2 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: 10 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         | <i>Thời gian: 1 giờ</i> |
| 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 | <i>Thời gian: 2 giờ</i> |
| 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                                | <i>Thời gian: 3 giờ</i> |
| 3.1. Tổ chức tiếp nhận nguyên liệu;                    |                         |
| 3.2. Tổ chức quản lý kho.                              |                         |
| 4. Thực hành:                                          | <i>Thời gian: 8 giờ</i> |
| 5. Kiểm tra                                            | <i>Thời gian: 1 giờ</i> |

#### **IV. Điều kiện thực hiện chương trình:**

- Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:
  - Bảng viết, bàn ghế giáo viên;
  - Bàn ghế học sinh đủ 35 chỗ ngồi.
- Trang thiết bị máy móc:
  - Máy tính;
  - Máy chiếu và phong chiếu;
  - Loa;
  - Micro.
- 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 A<sub>0</sub>;
  - Bảng dính;
  - Bút dạ.

#### **V. Nội dung và phương pháp đánh giá:**

- Nội dung:
  - Kiến thức:

- + Vai trò và tầm quan trọng của các cơ sở kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống.

- + Các nguyên tắc và yêu cầu của việc xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn;

- + Phương pháp quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật và quản trị thiết bị sản xuất chế biến;

- + Khái niệm, vai trò và phân loại nguyên liệu.

- Kỹ năng:

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

- + Quản lý chất lượng chế biến món ăn theo hệ thống HACCP;

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

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

- 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 chương trình:**

### 1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình mô đun 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: 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.

4. Tài liệu cần 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 Đặng, *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.

[7]. Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch, chế biến món ăn, NXB Thanh niên 2005.

## CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

**Tên môn học:** Sinh lý dinh dưỡng

**Mã môn học:** MH 14

**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:**

- 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<br>1. Mục đích của ăn uống<br>2. Một số vấn đề dinh dưỡng hiện nay<br>3. Ăn uống có khoa học<br>4. Vai trò và nhu cầu của năng lượng<br>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<br>1. Các khái niệm<br>2. Bộ máy tiêu hóa ở người<br>3. Tiêu hóa thức ăn và hấp thụ chất dinh dưỡng<br>4. Đào thải chất cặn bã<br>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<br>1. Chức năng dinh dưỡng của Protein<br>2. Chức năng dinh dưỡng của Lipid<br>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<br>1. Chức năng dinh dưỡng của Vitamin<br>2. Chức năng dinh dưỡng của các chất khoáng và nguyên tố vi lượng                                                                           | 10              | 7         | 2                                         | 1        |
|       | <b>Cộng</b>                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>45</b>       | <b>33</b> | <b>10</b>                                 | <b>2</b> |

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. Để duy trì sự sống và phát triển cơ thể
  - 1.2. Để lao động
  - 1.3. Để 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 *Thời gian: 3 giờ*
  - 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

## 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

*Thời gian: 3 giờ*

- 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: 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 A<sub>0</sub>;
- 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 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;
- + 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 15

**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 tự 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<br>1. Khái quát chung về các nền văn hóa lớn trên thế giới<br>2. Khái quát về văn hóa ẩm thực                       | 5               | 5         |                                           |          |
| 2     | Chương 2: Văn hóa ẩm thực Việt Nam<br>1. Khái quát về Việt Nam<br>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<br>1. Trung Quốc<br>2. Nhật Bản<br>3. Hàn Quốc<br>4. Các nước Đông Nam Á<br>5. Các nước khu vực Tây Á<br>6. Pháp<br>7. Nga | 20              | 16        | 4                                         |          |
| 4     | Chương 4: Ẩm thực và tôn giáo<br>1. Ẩm thực Hồi giáo<br>2. Ẩm thực Hindu giáo                                                                                                                       | 5               | 4         |                                           | 1        |
|       | <b>CỘNG</b>                                                                                                                                                                                         | <b>45</b>       | <b>35</b> | <b>8</b>                                  | <b>2</b> |

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: Âm thực và tôn giáo**

*Thời gian: 5 giờ*

*Mục tiêu:*

- Trình bày được kiến thức cơ bản về âm thực hồi giáo;
- Trình bày được kiến thức cơ bản về âm thực Hindu giáo;
- Vận dụng được kiến thức về âm thực của hồi giáo vào cuộc sống thực tiễn;
- Vận dụng được kiến thức về âm 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. Âm thực hồi giáo

*Thời gian: 2 giờ*

2. Âm 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 A<sub>0</sub>
- 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 âm 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 Trung cấp 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 Bẩy, 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, *Ẩm 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 16

**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<br>TT | Tên chương, mục | Thời gian (giờ) |
|----------|-----------------|-----------------|
|----------|-----------------|-----------------|

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Tổng số</b> | <b>Lý thuyết</b> | <b>Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập</b> | <b>Kiểm tra</b> |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|--------------------------------------------------|-----------------|
| 1 | Chương 1: Chức năng, nhiệm vụ của hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống<br>1. Tổng quan chung về công tác hạch toán định mức<br>2. Nhiệm vụ và yêu cầu của công tác hạch toán định mức<br>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<br>1. Hạch toán giá vốn nguyên liệu<br>2. Hạch toán giá bán sản phẩm<br>3. Hạch toán thuế giá trị gia tăng, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, hệ số giá và tỷ lệ thặng số<br>4. Chi phí trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống<br>5. Thực lãi<br>6. Công thức cơ bản về hạch toán định mức | 30             | 16               | 13                                               | 1               |
|   | <b>Cộng</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>45</b>      | <b>30</b>        | <b>13</b>                                        | <b>2</b>        |

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 phân 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 A<sub>0</sub>;
- 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 Trung cấp 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:** Nghiệp vụ nhà hàng

**Mã mô đun:** MĐ17

**Thời gian thực hiện mô đun:** 80 giờ (*Lý thuyết: 29 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 45 giờ; Kiểm tra: 6 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;

- 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;
- 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<br>1. Vị trí, chức năng của nhà hàng trong khách sạn<br>2. Phân loại phòng ăn, nhà hàng<br>3. Tổ chức lao động trong nhà hàng<br>4. Vai trò, nhiệm vụ của bộ phận phục vụ ăn uống<br>5. Những yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ ăn uống<br>6. Trang phục | 5               | 3         | 2                                         |          |
| 2     | Bài 2: Các trang thiết bị trong nhà hàng và dụng cụ phục vụ ăn uống                                                                                                                                                                                                                                                                  | 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 |
|       | 1. Các trang thiết bị trong nhà hàng<br>2. Các loại dụng cụ phục vụ ăn uống                                                                                                                                                                                                                                    |                 |           |                                           |          |
| 3     | Bài 3: Quy trình phục vụ ăn uống trong nhà hàng<br>1. Quy trình phục vụ ăn theo thực đơn<br>2. Quy trình phục vụ khách ăn buffet<br>3. Quy trình phục vụ ăn chọn món<br>4. Quy trình phục vụ khách ăn trên buồng                                                                                               | 20              | 8         | 10                                        | 2        |
| 4     | Bài 4: Các kỹ thuật phục vụ cơ bản<br>1. Kỹ thuật cầm đĩa khi phục vụ<br>2. Kỹ thuật sử dụng khay khi phục vụ<br>3. Kỹ thuật trải khăn ăn cho khách<br>4. Kỹ thuật thay, đặt dụng cụ ăn cho khách<br>5. Kỹ thuật phục vụ súp<br>6. Kỹ thuật phục vụ đồ uống trong bữa ăn<br>7. Xử lý tình huống trong nhà hàng | 20              | 7         | 11                                        | 2        |
| 5     | Bài 5: Kỹ thuật phục vụ ăn uống                                                                                                                                                                                                                                                                                | 30              | 8         | 20                                        | 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 |
|       | 1. Các bữa ăn trong ngày và cấu trúc một bữa ăn<br>2. Cách ăn và cách sử dụng dụng cụ ăn uống<br>3. Các mô hình phục vụ bàn tiêu biểu<br>4. Kỹ thuật trải, gấp khăn bàn, khăn ăn<br>5. Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu – Á |                 |           |                                           |          |
|       | <b>CỘNG</b>                                                                                                                                                                                                       | <b>80</b>       | <b>29</b> | <b>45</b>                                 | <b>6</b> |

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 | <i>Thời gian: 1 giờ</i>  |
| 1.1. Bữa sáng                                   |                          |
| 1.2. Bữa trưa và bữa tối                        |                          |
| 2. Cách ăn và cách sử dụng dụng cụ ăn uống      | <i>Thời gian: 1 giờ</i>  |
| 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            | <i>Thời gian: 1 giờ</i>  |
| 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         | <i>Thời gian: 2 giờ</i>  |
| 4.1. Kỹ thuật trải, gấp khăn bàn                |                          |
| 4.2. Kỹ thuật gấp khăn ăn                       |                          |
| 5. Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu – Á                   | <i>Thời gian: 3 giờ</i>  |
| 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                                    | <i>Thời gian: 20 giờ</i> |
| 7. Kiểm tra                                     | <i>Thời gian: 2 giờ</i>  |

#### **IV. Điều kiện thực hiện mô đun:**

- 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
- 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 A<sub>0</sub>;
- Bảng 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;
- 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;
- 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 Trung cấp 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-Johnn 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]. RoyHayter, *Bar service, Hospitality Training Foundation Macmilan*, London England, 1996.

## **CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN**

**Tên mô đun:** Kỹ thuật pha chế đồ uống

**Mã mô đun:** MĐ 18

**Thời gian thực hiện mô đun:** 40 giờ (*Lý thuyết: 12 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 26 giờ; Kiểm tra: 2 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<br>T | Tên các bài trong môđun                                                                                                                                                                                                 | Thời gian (giờ) |           |                                           |          |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|-------------------------------------------|----------|
|        |                                                                                                                                                                                                                         | Tổng số         | Lý thuyết | Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập | Kiểm tra |
| 1      | Bài 1: Giới thiệu về Bar<br>1.Sự hình thành và phát triển của nghề phục vụ Bar<br>2. Cơ cấu tổ chức bộ máy của bộ phận pha chế và phục vụ đồ uống<br>3.Trang thiết bị và các dụng cụ phục vụ Bar<br>4. Bài trí quầy Bar | 4               | 4         | 0                                         | 0        |
| 2      | Bài 2: Kỹ thuật pha chế các loại đồ uống không cồn<br>1.Đồ uống không cồn                                                                                                                                               | 18              | 4         | 14                                        |          |

| T<br>T | Tên các bài trong môđun                                                                                                                 | Thời gian (giờ) |           |                                           |          |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|-------------------------------------------|----------|
|        |                                                                                                                                         | Tổng số         | Lý thuyết | Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập | Kiểm tra |
|        | 2.Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống không cồn                                                                                |                 |           |                                           |          |
| 3      | Bài 3: Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống có cồn<br>1.Đồ uống có cồn<br>2.Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống có cồn | 18              | 4         | 12                                        | 2        |
|        | <b>Cộng</b>                                                                                                                             | <b>40</b>       | <b>12</b> | <b>26</b>                                 | <b>2</b> |

## 2. Nội dung chi tiết

### **Bài 1: Giới thiệu về bar**

Thời gian: 4 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: 1 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: 1 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: 18*

*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: 2 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

#### 2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống không cồn

*Thời gian: 2 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

#### 3. Thực hành

*Thời gian: 14*

*giờ*

### **Bài 3: Kỹ thuật pha chế các loại đồ uống có cồn**

*Thời gian: 18*

*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: 2 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: 2 giờ*

2.1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các Cocktail

2.2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại rượu khác

3. Thực hành

*Thời gian: 12 giờ*

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 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 Trung cấp 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:** Kỹ thuật trang trí, cắm hoa

**Mã số mô đun:** MĐ 19

**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<br>T | Tên các bài trong mô đun                                                                                                                                                                                                                                   | Thời gian (giờ) |              |                                                    |             |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|----------------------------------------------------|-------------|
|         |                                                                                                                                                                                                                                                            | Tổng<br>số      | Lý<br>thuyết | Thực hành,<br>thí nghiệm,<br>thảo luận,<br>bài tập | Kiểm<br>tra |
| 1       | Bài 1: Khái quát về kỹ thuật trang trí, cắm hoa<br>1. Sơ lược về sự hình thành và phát triển của kỹ thuật trang trí, cắm hoa<br>2. Các yếu tố ảnh hưởng và nguyên tắc cơ bản trong kỹ thuật trang trí, cắm hoa<br>3. Trang thiết bị dụng cụ trong cắm hoa. | 4               | 4            | 0                                                  | 0           |
| 2       | Bài 2: Kỹ thuật cắm hoa<br>1. Khái quát về hoa<br>2. Một số kiểu dáng cơ bản<br>3. Kỹ thuật cắm hoa                                                                                                                                                        | 36              | 9            | 25                                                 | 2           |
|         | <b>Cộng</b>                                                                                                                                                                                                                                                | <b>40</b>       | <b>13</b>    | <b>25</b>                                          | <b>2</b>    |

### 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 A<sub>0</sub>;
  - 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 Trung cấp 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:** Chế biến món ăn 1

**Mã mô đun:** MĐ 20

**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, tĩa hoa cơ bản<br>1. Các tư thế đứng bếp<br>2. Các hình dạng và phương pháp cắt thái cơ bản.<br>1.3 Kỹ thuật cắt tĩa rau, củ quả                                                                                              | 22              | 2         | 20                                        |          |
| 2  | Bài 2: Chế biến các món nem và món nộm<br>1. Vị trí, mục đích, ý nghĩa, yêu cầu của công tác sơ chế<br>2. Lựa chọn, sơ chế và bảo quản nguyên liệu thực vật tươi<br>3. Phối hợp nguyên liệu trong chế biến món ăn<br>4. Thực hành chế biến các món nem và món nộm | 26              | 2         | 22                                        | 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  | Bài 3: Chế biến các món khai vị<br>1. Khái niệm súp<br>2. Kỹ thuật chế biến súp và các món ăn khai vị của một số nước Châu Á<br>3. Thực hành chế biến các món ăn khai vị | 16              | 2         | 14                                        |          |
| 4  | Bài 4: Chế biến các món cơm rang<br>1. Rang trực tiếp<br>2. Rang gián tiếp<br>3. Thực hành chế biến các món cơm rang                                                     | 8               | 2         | 6                                         |          |
| 5  | Bài 5: Chế biến các món mỳ<br>1. Khái niệm xào<br>2. Đặc điểm kỹ thuật<br>3. Thực hành chế biến các món mỳ                                                               | 12              | 2         | 10                                        |          |
| 6  | Bài 6: Chế biến các món phở, bún<br>1. Khái niệm nước dùng<br>2. Kỹ thuật chế biến nước dùng bò, gà của Việt nam<br>3. Thực hành chế biến các món phở, bún               | 8               | 2         | 6                                         |          |
| 7  | Bài 7: Chế biến các món từ thịt lợn<br>1 Sơ chế lợn<br>2. Làm chín món ăn bằng phương pháp quay trên than nóng và bỏ lò<br>3. Thực hành chế biến các món từ thịt lợn     | 28              | 4         | 22                                        | 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  |
| 8  | Bài 8: Chế biến các món từ gia cầm<br>1. Sơ chế gia cầm, thực phẩm thực vật khô<br>2. Thực hành chế biến các món chim                 | 28              | 2         | 25                                        | 1         |
| 9  | Bài 9: Chế biến các món từ cá<br>1. Sơ chế cá<br>2. Làm chín món ăn bằng phương pháp kho, rim, hấp<br>3. Thực hành các món từ cá      | 28              | 4         | 22                                        | 2         |
| 10 | Bài 10: Chế biến các món ốc<br>1. Sơ chế ốc<br>2. Thực hành các món từ ốc                                                             | 10              | 2         | 6                                         | 2         |
| 11 | Bài 11: Chế biến các món từ thịt thỏ<br>1. Sơ chế thịt thỏ<br>2. Thực hành chế biến các món từ thịt thỏ                               | 12              | 4         | 8                                         |           |
| 12 | Bài 12: Chế biến các món từ thịt bò<br>1. Sơ chế bò<br>2. Các phương pháp phối hợp gia vị<br>3. Thực hành chế biến các món từ thịt bò | 26              | 2         | 22                                        | 2         |
| 13 | Bài 13: Chế biến các món từ thịt dê<br>1. Sơ chế thịt dê<br>2. Thực hành chế biến các món từ thịt dê                                  | 16              | 2         | 12                                        | 2         |
|    | <b>Tổng</b>                                                                                                                           | <b>240</b>      | <b>32</b> | <b>195</b>                                | <b>13</b> |

2. Nội dung chi tiết:

**Bài 1: Kỹ thuật cắt thái, đứng bếp, tĩa 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 tỉa 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 đứng 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                          | <i>Thời gian: 0,5 giờ</i> |
| 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 | <i>Thời gian: 0,5 giờ</i> |
| 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                 | <i>Thời gian: 1 giờ</i>   |
| 2.1. Gọt                                        |                           |
| 2.2. Thái                                       |                           |
| 2.3. Lạng                                       |                           |
| 2.4. Khía                                       |                           |
| 2.5. Chặt                                       |                           |
| 2.6. Băm                                        |                           |
| 2.7. Khoét                                      |                           |
| 2.8. Dàn                                        |                           |
| 2.9. Đập                                        |                           |
| 2.10. Cắt                                       |                           |
| 2.11. Nghiền                                    |                           |
| 3. Kỹ thuật cắt tỉa rau, củ quả                 | <i>Thời gian: 20 giờ</i>  |

3.1. Tĩa hoa từ cà chua, dưa chuột, ớt, cà rốt

3.2. Tĩa hình phẳng

3.3. Tĩa hình khối

3.4. Tĩa 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 các 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

*Thời gian: 2 giờ*

2. Thực hành chế biến các món từ gia cầm

*Thời gian: 25 giờ*

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: 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 ử 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

*Thời gian: 4 giờ*

2. Thực hành chế biến các món từ thịt thỏ

*Thời gian: 8 giờ*

2.1. Thỏ nướng lá chanh

2.2. Thỏ rang muối

2.3. Các món thịt thỏ khác

### **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 *Thời gian: 0,5 giờ*

2. Các phương pháp phối hợp gia vị *Thời gian: 1,5 giờ*

3. Thực hành chế biến các món từ thịt bò *Thời gian: 22 giờ*

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 chà nướng

3.5. Chả đùm

3.6. Thịt bò lúc lắc

3.7. Các món bò khác

4. Kiểm tra *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 cơm 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 Trung cấp 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 21

**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<br>1. Sơ chế tôm<br>2. Làm chín món ăn bằng phương pháp rán<br>3. Thực hành chế biến các món từ tôm       | 12              | 2         | 10                                        |          |
| 2  | Bài 2: Chế biến các món ếch<br>1. Sơ chế ếch<br>2. Thực hành chế biến các món ếch                                                        | 12              | 2         | 8                                         | 2        |
| 3  | Bài 3: Chế biến các món từ ba ba<br>1. Sơ chế ba ba<br>2. Làm chín món ăn bằng phương pháp tần<br>3. Thực hành chế biến các món từ ba ba | 12              | 2         | 10                                        |          |
| 4  | Bài 4: Chế biến các món từ lươn                                                                                                          | 8               | 2         | 6                                         |          |

| 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. Sơ chế lươn<br>2. Thực hành chế biến các món từ lươn                                                                                                                                                                                                          |                 |           |                                           |          |
| 5  | Bài 5: Chế biến các món từ cua<br>1. Sơ chế cua<br>2. Thực hành chế biến các món từ cua                                                                                                                                                                          | 12              | 2         | 8                                         | 2        |
| 6  | Bài 6: Chế biến các món lẩu<br>1. Làm chín món ăn bằng phương pháp nấu canh và luộc<br>2. Thực hành chế biến các món lẩu                                                                                                                                         | 8               | 2         | 6                                         |          |
| 7  | Bài 7: Chế biến các món ăn từ mực<br>1. Sơ chế mực<br>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<br>1. Chế biến nước dùng<br>2. Chế biến xốt<br>3. Chế biến súp<br>4. Chế biến xa lát                                                                                                                     | 24              | 4         | 18                                        | 2        |
| 9  | Bài 9: Chế biến các món ăn Âu từ thịt gia cầm<br>1. Sơ chế nguyên liệu<br>2. Cắt thái và tạo hình cho nguyên liệu<br>3. Phối hợp nguyên liệu và gia vị<br>4. Phương pháp chế biến các món ăn từ thịt gia cầm<br>5. Thực hành chế biến các món ăn từ thịt gia cầm | 28              | 4         | 22                                        | 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  |
| 10 | Bài 10: Chế biến các món ăn Âu từ thịt gia súc<br>1. Sơ chế nguyên liệu<br>2. Cắt thái và tạo hình cho nguyên liệu<br>3. Phối hợp nguyên liệu và gia vị<br>4. Phương pháp chế biến và trình bày món ăn<br>5. Thực hành chế biến các món ăn từ thịt gia súc | 48              | 4         | 42                                        | 2         |
| 11 | Bài 11: Chế biến các món ăn Âu từ thủy hải sản<br>1. Sơ chế nguyên liệu<br>2. Cắt thái và tạo hình cho nguyên liệu<br>3. Phối hợp nguyên liệu và gia vị<br>4. Phương pháp chế biến và trình bày món ăn<br>5. Thực hành chế biến các món ăn từ thủy hải sản | 24              | 2         | 20                                        | 2         |
|    | <b>Tổng</b>                                                                                                                                                                                                                                                | <b>200</b>      | <b>28</b> | <b>158</b>                                | <b>14</b> |

## 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

*Thời gian: 2 giờ*

2. Thực hành chế biến các món từ ếch

*Thời gian: 8 giờ*

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*

## **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

*Thời gian: 2 giờ*

2. Làm chín món ăn bằng phương pháp tần

3. Thực hành chế biến các món từ ba ba

*Thời gian: 10 giờ*

3.1. Ba ba tần gà nấm

3.2. Baba om chuối đậu

3.3. Baba nướng chả

### 3.4. Các món khác từ baba

#### **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 khác 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 sốt

*Thời gian: 4 giờ*

### 2.1. Khái quát chung về sốt

*Thời gian: 1 giờ*

### 2.2. Thực hành chế biến sốt

*Thời gian: 3 giờ*

#### 2.2.1. Chế biến sốt Veloute'

#### 2.2.2. Chế biến sốt Bechamel

#### 2.2.3. Chế biến sốt cà chua

#### 2.2.4. Chế biến sốt Hà Lan

#### 2.2.5. Chế biến sốt mayonnaise

#### 2.2.6. Chế biến các loại sốt khác

## 3. Chế biến súp

*Thời gian: 8 giờ*

### 3.1. Khái niệm, phân loại và vai trò của súp

*Thời gian: 0,5 giờ*

### 3.2. Phương pháp chế biến súp và trình bày món ăn

*Thời gian: 0,5 giờ*

### 3.3. Thực hành chế biến súp

*Thời gian: 7 giờ*

#### 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

*Thời gian: 6 giờ*

### 4.1. Khái niệm, phân loại và vai trò của xa lát

*Thời gian: 0,5 giờ*

### 4.2. Phương pháp chế biến xa lát và trình bày món ăn

*Thời gian: 0,5 giờ*

### 4.3. Thực hành chế biến xa lát

*Thời gian: 5 giờ*

#### 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 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                | <i>Thời gian: 1 giờ</i>  |
| 2. Cắt thái và tạo hình cho nguyên liệu          | <i>Thời gian: 1 giờ</i>  |
| 3. Phối hợp nguyên liệu và gia vị                | <i>Thời gian: 1 giờ</i>  |
| 4. Phương pháp chế biến và trình bày món ăn      | <i>Thời gian: 1 giờ</i>  |
| 5. Thực hành chế biến các món ăn từ thịt gia cầm | <i>Thời gian: 22 giờ</i> |
| 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                                      | <i>Thời gian: 2 giờ</i>  |

**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                | <i>Thời gian: 1 giờ</i>  |
| 2. Cắt thái và tạo hình cho nguyên liệu          | <i>Thời gian: 1 giờ</i>  |
| 3. Phối hợp nguyên liệu và gia vị                | <i>Thời gian: 1 giờ</i>  |
| 4. Phương pháp chế biến và trình bày món ăn      | <i>Thời gian: 1 giờ</i>  |
| 5. Thực hành chế biến các món ăn từ thịt gia súc | <i>Thời gian: 42 giờ</i> |

- 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: 2 giờ*

### **Bài 11: Chế biến các món ăn Âu từ thủy hải sản**

*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 *Thời gian: 0.5 giờ*
2. Cắt thái và tạo hình cho nguyên liệu *Thời gian: 0.5 giờ*
3. Phối hợp nguyên liệu và gia vị *Thời gian: 0.5 giờ*
4. Phương pháp chế biến và trình bày món ăn *Thời gian: 0.5 giờ*
5. Thực hành chế biến các món ăn từ thủy hải sản *Thời gian: 20 giờ*
- 5.1. Chế biến cá xốt bơ chanh
- 5.2. Chế biến cua bể nhồi bỏ lò
- 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:

Bài 1, 3, 5, 7, 9, 11, 12.

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 22

**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<br>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<br>1. Khái quát về bánh Á<br>2. Kỹ thuật chế biến các loại bột cơ bản<br>3. Kỹ thuật chế biến vỏ bánh<br>4. Kỹ thuật chế biến nhân bánh<br>5. Kỹ thuật chế biến chè<br>6. Kỹ thuật chế biến kẹo<br>7. Kỹ thuật chế biến mứt | 80         | 16        | 56         | 8         |
| 2 | Bài 2: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu<br>1. Khái quát về bánh và món ăn tráng miệng Âu<br>2. Kỹ thuật chế biến các loại kem<br>3. Kỹ thuật chế biến bánh từ các loại bột cơ bản                                                                                  | 160        | 44        | 104        | 12        |
|   | <b>Cộng</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>240</b> | <b>60</b> | <b>160</b> | <b>20</b> |

## 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 quây

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 lạc

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 tính 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 Choux 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 vừng
  - 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 phồng
  - 3.5.2.2. Chế biến bánh mì gói
  - 3.5.2.3. Chế biến bánh mì que
  - 3.5.2.4. Chế biến bánh mì trắng
  - 3.5.2.5. Chế biến bánh mì 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 Trung cấp 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 Thah 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 Konemnn.

[5]. *A'la table des grands chefs - Entrées froides* , NXB Konemnn.

[7]. *Cuisinez 1000 recettes de A a' 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:** MD 23

**Thời gian thực hiện mô đun:** 360 giờ (*Lý thuyết: 0 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 320 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 | 70              | 0         | 65                                        | 5        |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |          |            |           |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|------------|-----------|
|   | 1. Hướng dẫn ban đầu về tìm hiểu tình hình cơ bản của cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống<br>2. Hướng dẫn ban đầu về tìm hiểu tổ chức bộ máy quản lý tại cơ sở kinh doanh ăn uống<br>3. Hướng dẫn ban đầu về các chuyên đề lựa chọn<br>4. Hướng dẫn ban đầu về phương pháp viết khoá luận thực tập tốt nghiệp |            |          |            |           |
| 2 | Bài 2: Thực tập nghề nghiệp<br>1. Tìm hiểu về tình hình cơ bản của cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống<br>2. Thực tập tổ chức công tác chế biến tại cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống<br>3. Thực tập chế biến món ăn tại cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống<br>4. Viết báo cáo thực tập tốt nghiệp             | 290        | 0        | 255        | 35        |
|   | <b>Tổng cộng</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>360</b> | <b>0</b> | <b>320</b> | <b>40</b> |

## 2. Nội dung chi tiết

### **Bài 1: Thực tập cơ bản**

Thời gian: 70 giờ

*Mục tiêu của bài:*

- 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
  - 3.2. Chế biến món ăn Âu
    - 3.2.1. Chế biến nước dùng và các loại xốt
    - 3.2.2. Chế biến các món ăn khai vị
    - 3.2.3. Chế biến các món ăn từ thịt gia cầm
    - 3.2.4. Chế biến các món ăn từ thủy hải sản
    - 3.2.5. 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 tập nghề nghiệp**

Thời gian: 290 giờ

*Mục tiêu của bài:*

- 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 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
  - 3.1.5. Tính giá thành sản phẩm
- 3.3. Thực tập chế biến bánh và món ăn tráng miệng (Sinh viên chọn 1 loại)
  - 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
- 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 Trung cấp 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 Đặng, *Quản trị nhà hàng khách sạn du lịch* – Trường Đại học Thương mại 1994;

**DANH SÁCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH**  
**CHƯƠNG TRÌNH DẠY NGHỀ**

**TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP**

**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   |
| 3. Nội dung chương trình.....                                   | 4   |
| 4. Hướng dẫn sử dụng chương trình.....                          | 5   |
| Tên môn học: Tổng quan du lịch và khách sạn.....                | 7   |
| Tên môn học: Kỹ năng giao tiếp, ứng xử với khách du lịch.....   | 12  |
| Tên môn học: Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch..... | 18  |
| Tên môn học: Thương phẩm và an toàn thực phẩm.....              | 29  |
| Tên môn học: Xây dựng thực đơn.....                             | 36  |
| Tên môn học: Ngoại ngữ chuyên ngành.....                        | 43  |
| Tên môn học: Quản trị tác nghiệp.....                           | 54  |
| Tên môn học: Sinh lý dinh dưỡng.....                            | 62  |
| Tên môn học: Văn hóa ẩm thực.....                               | 69  |
| Tên môn học: Hạch toán định mức.....                            | 76  |
| Tên mô đun: Nghiệp vụ nhà hàng.....                             | 82  |
| Tên mô đun: Kỹ thuật pha chế đồ uống.....                       | 92  |
| Tên mô đun: Kỹ thuật trang trí, cắm hoa.....                    | 92  |
| Tên mô đun: Chế biến món ăn 1.....                              | 97  |
| Tên mô đun: Chế biến món ăn 2.....                              | 111 |
| Tên mô đun: Chế biến bánh và món ăn tráng miệng.....            | 123 |
| Tên mô đun: Thực tập tốt nghiệp.....                            | 132 |
| DANH SÁCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH.....                               | 139 |