

UBND TỈNH BẮC NINH  
TRƯỜNG CAO ĐẲNG CÔNG NGHIỆP BẮC NINH

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO  
TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP  
NGÀNH:

**KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 256/QĐ-CĐCN ngày 06 tháng 9 năm 2019 của  
Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công nghiệp Bắc Ninh)*

**Bắc Ninh - Năm 2019**

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

(Ban hành kèm theo Quyết định số 256/QĐ-CĐCN ngày 06 tháng 9 năm 2019 của  
Hiệu trưởng trường Cao đẳng Công nghiệp Bắc Ninh)

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

**Mã ngành: 5810207**

**Trình độ đào tạo: Trung cấp**

**Hình thức đào tạo: Chính quy**

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

**Thời gian đào tạo: 18 tháng**

### 1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO:

#### 1.1. Mục tiêu chung:

Đào tạo kỹ thuật viên Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp có kiến thức cơ bản và kỹ năng tay nghề chế biến món ăn để đảm nhận được các nhiệm vụ như xây dựng thực đơn, sơ chế, chế biến các món ăn Âu, Á, các loại bánh... Có khả năng sáng tạo và ứng dụng kỹ thuật và công nghệ để đảm nhiệm được các vị trí như: nhân viên sơ chế, nhân viên chế biến trực tiếp, thợ nấu chính, tổ trưởng... trong các nhà hàng, khách sạn. Có tiềm năng phát triển và khả năng thích ứng với sự phát triển của khoa học kỹ thuật và dịch vụ đồng thời có khả năng tiếp tục học tập lên trình độ cao hơn.

#### 1.2. Mục tiêu cụ thể:

##### 1.2.1. Mục tiêu về kiến thức:

- Trình bày đúng các đặc điểm, vai trò các khái niệm cơ bản trong nghề chế biến món ăn.
- Phân tích được các yêu cầu của các quy trình nghiệp vụ cơ bản: Chuẩn bị chế biến; vệ sinh khu vực chế biến; quy trình chế biến các loại nước dùng, món ăn chế biến từ thịt, rau, hải sản; các món ăn Âu, Á...
- Trình bày đúng công thức chế biến, yêu cầu cảm quan của các món ăn phổ biến.
- Vận dụng được các nguyên tắc quy trình trong chế biến món ăn.

- Phân tích được tầm quan trọng của vệ sinh, an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong quá trình chế biến. Hiểu và vận dụng được các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.
- Trình bày được các nội dung cơ bản của các học phần chung và học phần cơ sở ngành trong chương trình đào tạo trung cấp chuyên nghiệp như: Tổng quan du lịch, tổng quan cơ sở lưu trú du lịch, tâm lý khách du lịch, marketing du lịch, kỹ năng giao tiếp...
- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu tại bộ phận chế biến mô tả được công dụng và những điểm cần chú ý của chúng khi sử dụng.
- 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.
- Có kiến thức về ngoại ngữ cơ bản tương đương trình độ B. Có kiến thức ngoại ngữ chuyên ngành đáp ứng các yêu cầu của nghề nghiệp.

### **1.2.2. Mục tiêu về kỹ năng:**

- Xây dựng được các thực đơn phù hợp với các đối tượng khách cụ thể.
- Xây dựng được định mức chế biến tại bộ phận, mua và bảo quản nguyên vật liệu chế biến đúng kỹ thuật.
- Thực hiện việc sơ chế thực phẩm, nguyên liệu chế biến theo đúng các nguyên tắc quy trình kỹ thuật.
- Chế biến được các món ăn chủ yếu để phục vụ khách trong các nhà hàng.
- Phối hợp với bộ phận bàn trong quá trình phục vụ khách ăn uống.
- Dự tính, hạn chế các tình huống phát sinh trong lĩnh vực mà mình tham gia. Có khả năng 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 được việc thanh quyết toán đúng các yêu cầu, quy định trong phạm vi công việc của mình.
- Đảm bảo 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.
- Trong môi trường lao động nghề nghiệp, có khả năng 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.
- Có khả năng kiểm tra, giám sát chuyên môn và hướng dẫn kỹ thuật đối với nhân viên tác nghiệp, các nhà cung ứng dịch vụ hỗ trợ, khách hàng... trong phạm vi giới hạn chuyên môn được đào tạo.

- Có kỹ năng sử dụng ngoại ngữ trong giao tiếp thông thường tương đương trình độ B. Có kỹ năng sử dụng ngoại ngữ chuyên ngành đáp ứng các yêu cầu của nghiệp vụ chế biến món ăn.

- Thực hiện được các kỹ năng tin học văn phòng đáp ứng yêu cầu của công việc.

### **1.2.3. Mục tiêu về 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

### **1.2.4. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp:**

- *Kiến thức*

+ Người học trình bày được kiến thức về kỹ thuật chế biến món ăn Âu, Á phục vụ các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác với các hình thức phục vụ ăn uống đa dạng (các bữa ăn thường, các bữa tiệc và ăn tự chọn...) đáp ứng các yêu cầu về chất lượng (đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm); đồng thời phù hợp với khẩu vị, tập quán ăn uống của du khách trong nước và Quốc tế. Có kiến thức cơ bản và sử dụng thành thạo các dụng cụ ẩm thực.

+ Biết về đồ uống, nước sốt để phối hợp với các món ăn theo thực đơn lập ra.

+ Hiểu về tổ chức hoạt động của công việc chế biến món ăn trong nhà hàng, tổ chức và cơ chế hoạt động của một nhà hàng độc lập cũng như nhà hàng trong khách sạn.

+ Người học trình bày được kiến thức văn hóa ẩm thực Âu, Á, xây dựng thực đơn, hạch toán định mức

+ Trình bày được kiến thức chế biến bánh và món ăn tráng miệng, kỹ thuật trang trí cắm hoa,...;

+ Có kiến thức cơ bản để có thể học tiếp các hệ cao hơn

- *Kỹ năng:*

+ Lựa chọn và bảo quản các nguồn thực phẩm an toàn.

+ Sử dụng thành thạo các trang thiết bị, dụng cụ cắt thái, chế biến món ăn trong Nhà Hàng - Khách Sạn.

+ Thành thạo việc sơ chế nguyên liệu thực phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn.

- + Thành thạo thao tác cắt, thái, trang trí món ăn, xóc chảo, chế biến món ăn...
- + Chế biến được các món ăn Á, món ăn Âu, món Bánh thông dụng phục vụ trong các Nhà Hàng sang trọng và Khách Sạn.
- + Biết phối hợp gia vị phù hợp với từng món ăn, tạo hương vị, màu sắc theo khẩu vị của từng vùng.
- + Biết lập các thực đơn đảm bảo dinh dưỡng cho mỗi khẩu phần ăn đối với từng nhóm thực khách
- + Biết sử dụng nhiệt bếp phù hợp trong chế biến món ăn.
- + Biết sắp xếp các trang thiết bị, dụng cụ thuận tiện, khoa học trong sản xuất chế biến.
- + Hình thành cho người học khả năng làm việc độc lập; tham gia làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ, ngoại ngữ vào công việc ở mức độ cơ bản;
- + Rèn luyện cho người học sức khỏe, đạo đức và ý thức kỷ luật cao;
- + Người học có khả năng tìm việc làm; tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp;
- + Tổ chức được bữa ăn theo yêu cầu của khách hàng đảm bảo chất lượng, phù hợp với thị hiếu khách hàng

*- Thái độ:*

- + Rèn luyện ý thức tuân thủ nghiêm túc các nội quy, quy định của Cơ sở kinh doanh về kỷ luật lao động, an toàn lao động
- + Thực hiện nghiêm túc các quy trình trong chế biến món ăn.
- + Rèn luyện nếp làm việc gọn gàng, ngăn nắp, vệ sinh, an toàn trong công việc chuẩn bị, chế biến thực phẩm, vệ sinh công nghiệp sau 1 ngày làm việc.
- + Tạo ý thức trách nhiệm, thói quen trong việc sử dụng, bảo quản, giữ gìn trang thiết bị, sử dụng dụng cụ, tiết kiệm nguyên liệu.
- + Biết làm việc theo nhóm, phối hợp, hỗ trợ đồng nghiệp để hoàn thành nhiệm vụ chung.
- + Nếp sinh hoạt cá nhân theo tác phong văn minh công nghiệp trong: giao tiếp, ứng xử (chú trọng nơi công cộng), vệ sinh, bảo vệ và giữ gìn tài sản công.
- + Rèn luyện kỹ năng kiên trì, nhẫn nại, chịu khó, ham học hỏi làm vừa lòng khách hàng
- + Rèn luyện kỹ năng giao tiếp, ứng xử trong mọi tình huống tiếp xúc với khách hàng.

**1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:**

+ Đảm nhận được các khâu trong chế biến món ăn tại các nhà hàng, khách sạn và các tổ chức, cá nhân kinh doanh ăn uống, các vị trí từ nhân viên sơ chế, nhân viên chế biến trực tiếp, thợ nấu chính,... hoặc các vị trí khác trong nhà bếp tùy theo khả năng và yêu cầu của công việc cụ thể. Có thể tham gia thi tuyển lao động nghề chế biến món ăn, thực phẩm đi làm việc tại nước ngoài.

+ Tự tổ chức nhà hàng ăn uống từ quy mô nhỏ đến quy mô lớn.

## 2. Khối lượng kiến thức toàn khoá học:

- Số lượng môn học, modul: 23

- Khối lượng kiến thức toàn khóa: 69 tín chỉ

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, modul chuyên môn: 1320 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 401 giờ (39,3%);

- Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1174 giờ (60,7%)

- Thời gian của khoá học: 18 tháng

## 3. Danh mục thời lượng môn học, mô đun:

	Mã MH/MD	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
				Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/ bài tập/thảo luận	Thi/ Kiểm tra
	<b>I.</b>	<b>Các môn học chung/đại cương</b>	<b>17</b>	<b>255</b>	<b>94</b>	<b>148</b>	<b>13</b>
	<b>CC1</b>	<b>Khoa học chung</b>					
1	MH 01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
2	MH 02	Pháp luật	1	15	9	5	1
3	MH 03	Giáo dục thể chất	2	30	4	24	2
4	MH 04	Giáo dục quốc phòng & an ninh	3	45	21	21	3
5	MH 05	Tin học	3	45	15	29	1
6	MH 06	Tiếng anh	6	90	30	56	4
	<b>II</b>	<b>Các MH/MD đào tạo nghề</b>	<b>52</b>	<b>1320</b>	<b>307</b>	<b>943</b>	<b>70</b>

	<b>II.1</b>	<b>Môn học, mô đun cơ sở</b>	<b>8</b>	<b>120</b>	<b>63</b>	<b>49</b>	<b>8</b>
7	MH 07	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	15	13	2
8	MH 08	Môi trường và an toàn lao động	2	30	16	12	2
9	MH 09	Sinh lý dinh dưỡng	2	30	15	13	2
10	MH 10	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	30	17	11	2
	<b>II.2</b>	<b>Môn học, mô đun chuyên môn</b>	<b>44</b>	<b>1200</b>	<b>244</b>	<b>894</b>	<b>62</b>
11	MH 11	Văn hoá ẩm thực	2	30	17	11	2
12	MĐ 12	Xây dựng thực đơn	2	45	15	26	4
13	MH 13	Hạch toán định mức	2	30	17	11	2
14	MĐ 14	Kỹ thuật trang trí món ăn	3	75	15	55	5
15	MĐ 15	Chế biến món ăn Việt Nam	6	165	30	125	10
16	MĐ 16	Chế biến món ăn Á	4	90	30	52	8
17	MĐ 17	Chế biến món ăn Âu	3	75	15	55	5
18	MĐ 18	Pha chế đồ uống	2	45	15	26	4
19	MĐ 19	Nghiệp vụ nhà hàng	3	75	15	55	5
20	MĐ 20	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	4	90	30	52	8
21	MĐ 21	Kỹ Thuật trang trí cắm hoa	2	45	15	26	4
22	MĐ 22	Kỹ năng quản lý và tổ chức cơ sở kinh doanh dịch vụ	3	75	15	55	5
23	MĐ 23	Thực tập tốt nghiệp	8	360	15	345	
<b>Tổng cộng</b>			<b>69</b>	<b>1,575</b>	<b>401</b>	<b>1,091</b>	<b>83</b>

**\*Chú ý:** Việc chuẩn bị cho giờ tự học, chuẩn bị cá nhân của HS/SV có hướng dẫn của GV dạy các MH, MD để đảm bảo kiến thức, kỹ năng của từng tín chỉ trách nhiệm của GV được phân công giảng dạy là phải tự chủ, tự chịu trách nhiệm lập trong kế hoạch giảng dạy, không được tính vào giờ của tín chỉ và giờ giảng của giáo viên

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

4.1. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian đào tạo, hoạt động ngoại khóa:

- Chương trình đào tạo nghề là cơ sở giúp Hiệu trưởng quản lý chất lượng đào tạo, là quy định bắt buộc đối với khoa chuyên môn nghiêm túc thực hiện theo đúng nội dung chương trình đã xây dựng.

- Chương trình đào tạo Trung cấp Chăm sóc sắc đẹp được thiết kế với tổng số 1575 giờ (69 tín chỉ) trong đó cụ thể là:

+ Khối lượng các môn học chung /đại cương: 255 giờ

+ Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1320 giờ

+ Khối lượng lý thuyết: 401 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm, bài tập, thảo luận: 1174 giờ

+ Quy đổi giờ học sang Tín chỉ như sau:

1 Tín chỉ (TC) = 15 giờ lý thuyết.

= 30 giờ thí nghiệm, thực hành hoặc thảo luận

= 45 giờ thực tập tại cơ sở, làm tiểu luận, bài tập lớn, đồ án, khoá luận tốt nghiệp... (Kèm theo thời gian chuẩn bị cá nhân của sinh viên)

- Tất cả các môn học, mô - đun đều phải có giáo trình, đề cương bài giảng, tài liệu tham khảo, bài hướng dẫn... cung cấp cho sinh viên. Tùy theo điều kiện thực tế của nhà trường giảng viên lựa chọn phương pháp giảng dạy thích hợp: Thuyết trình tại lớp, hướng dẫn thảo luận giải quyết vấn đề tại lớp, dạy tại phòng học tích hợp, tại phòng thí nghiệm, xưởng thực hành... Trường các phòng, khoa có trách nhiệm kiểm tra, thẩm định và trình hiệu trưởng phê duyệt cho triển khai thực hiện.

Trong quá trình thực hiện chương trình giảng viên cần lưu ý:

**- Giảng dạy các nội dung lý thuyết:**

+ Giảng viên cần phân bổ thời lượng của từng học phần giảng dạy trên lớp, thời lượng học phần giao nội dung học tập về nhà cho sinh viên tự học, tự nghiên cứu.

+ Lựa chọn phương pháp giảng dạy phù hợp với nội dung của từng bài giảng theo hướng tích cực lấy “người học làm trung tâm”. Cùng với lựa chọn phương pháp giảng dạy tích cực cần kết hợp chuẩn bị phương tiện dạy học đầy đủ.

+ Nội dung học tập giao cho sinh viên tự học, nghiên cứu ở nhà, giảng viên phải có những biện pháp kiểm tra, đánh giá kết quả tự học, tự nghiên cứu của sinh viên.

**- Giảng dạy tích hợp, thực hành:**

+ Tổ chức cho sinh viên học tích hợp, kết hợp giảng dạy, hướng dẫn lý thuyết với thực hành tại các phòng học tích hợp, xưởng thực hành của trường hoặc đưa sinh viên đi đào tạo, tham quan thực tế, thực hành, thực tập tại một số cơ sở sản xuất.

+ Chú ý hình thành các kỹ năng cơ bản, kỹ năng chuyên sâu khả năng nghiên cứu, khả năng thiết kế, khả năng công nghệ của sinh viên đối với từng bài thực hành trong chương trình đào tạo.

- **Khi giảng dạy giảng viên giới thiệu:** Các tài liệu tham khảo, giáo trình liên quan đến môn học, mô - đun để sinh viên sử dụng trong quá trình học tập;

Trong quá trình thực hiện chương trình, hàng năm Khoa/Tổ bộ môn thấy cần phải điều chỉnh cho phù hợp với thực tế, phải làm văn bản trình Hiệu trưởng nhà trường (thông



qua Phòng Đào tạo) xem xét. Nếu thấy hợp lý, Hiệu trưởng quyết định điều chỉnh và chỉ điều chỉnh khi có quyết định của Hiệu trưởng.

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

Thời gian tổ chức kiểm tra định kỳ, hình thức kiểm tra, đánh giá, thi hết môn học, mô đun được quy định cụ thể trong chương trình đào tạo và trong quy định, quy chế đào tạo của trường.

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

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo theo từng ngành, nghề và có đủ điều kiện thì sẽ được dự thi tốt nghiệp hoặc làm chuyên đề, khóa luận tốt nghiệp.

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

+ Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp, kết quả bảo vệ chuyên đề, khóa luận tốt nghiệp của người học và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp, cấp bằng theo quy định của trường.

#### 4.4. Các chú ý khác:

***Trường Cao đẳng công nghiệp Bắc Ninh tổ chức đào tạo ngành Kỹ thuật chế biến món ăn theo tích lũy tín chỉ.***

***Bắc Ninh, ngày ... tháng ..... năm 2019***

**HIỆU TRƯỞNG**

**Nguyễn Đức Lưu**



## CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

**Tên môn học: TỔNG QUAN DU LỊCH VÀ KHÁCH SẠN**

**Mã môn học: MH 07**

**Thời gian thực hiện: 30 giờ**

*(Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 13 giờ; Kiểm tra: 02 giờ)*

### **I. Vị trí, tính chất của môn học:**

- *Vị trí:* Là môn học thuộc nhóm kiến thức cơ sở ngành trong chương trình đào tạo hệ trung cấp Trường Cao đẳng Công nghiệp Bắc Ninh.

- *Tính chất:* Là môn học lý thuyết, đánh giá kết quả bằng hình thức thi hết môn.

### **II. Mục tiêu của môn học:**

- *Về kiến thức:*

+ Trình bày được các kiến thức cơ bản về hoạt động du lịch: Quá trình hình thành và phát triển; Các loại hình du lịch; Các lĩnh vực kinh doanh du lịch; Phân loại và xếp hạng khách sạn; Các điều kiện phát triển du lịch;

+ Phân tích được các kiến thức cơ bản về hoạt động du lịch: Nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch; Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực; Các tác động bất lợi và biện pháp hạn chế tác động bất lợi của thời vụ du lịch; Đặc điểm của cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch, lao động trong du lịch và các chỉ tiêu đánh giá chất lượng dịch vụ du lịch.

- *Về kỹ năng:*

+ Vận dụng những kiến thức đã học trong thực tiễn của hoạt động sản xuất, kinh doanh du lịch và khách sạn.

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

+ Ý thức được tầm quan trọng của hoạt động du lịch và ủng hộ sự phát triển của hoạt động kinh doanh du lịch trong đời sống kinh tế - xã hội của đất nước.

### **III. Nội dung môn học:**

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (h)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	<b>Chương 1: Khái quát về hoạt động du lịch</b> 1. Sơ lược về sự hình thành và phát triển của hoạt động du lịch 2. Một số khái niệm cơ bản 3. Các loại hình du lịch 4. Nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch 5. Mối quan hệ của du lịch với một số lĩnh vực khác 6. Đánh giá sự phát triển của du lịch thế giới và du lịch Việt Nam	2	2		
2.	<b>Chương 2: Khái quát các lĩnh vực kinh doanh du lịch</b> 1. Kinh doanh dịch vụ lữ hành 2. Kinh doanh dịch vụ lưu trú du lịch 3. Kinh doanh dịch vụ vận chuyển khách du lịch 4. Kinh doanh phát triển khu du lịch, điểm du lịch 5. Kinh doanh các dịch vụ du lịch khác	3	2	1	
3.	<b>Chương 3: Điều kiện phát triển du lịch</b> 1. Điều kiện chung 2. Điều kiện đặc trưng	5	2	3	
4.	<b>Chương 4: Thời vụ du lịch</b> 1. Khái niệm và đặc điểm của thời vụ du lịch 2. Các nhân tố tác động đến tính thời vụ trong du lịch 3. Một số biện pháp hạn chế tính bất lợi của thời vụ du lịch	5	2	2	1

	<b>Kiểm tra định kỳ số 01</b>				
<b>5.</b>	<b>Chương 5: Cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch</b> 1. Khái quát về cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch 2. Đặc điểm của cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch 3. Phân loại cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch	5	2	3	
<b>6.</b>	<b>Chương 6: Lao động trong du lịch</b> 1. Một số khái niệm cơ bản 2. Đặc điểm của lao động trong du lịch 3. Yêu cầu đối với lao động trong du lịch	5	3	2	
<b>7.</b>	<b>Chương 7: Chất lượng dịch vụ du lịch</b> 1. Dịch vụ du lịch 2. Chất lượng dịch vụ du lịch 3. Ý nghĩa của việc nâng cao chất lượng dịch vụ du lịch <b>Kiểm tra định kỳ số 02</b>	5	2	2	1
	<b>Tổng cộng</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>13</b>	<b>2</b>

## 2. Nội dung chi tiết:

### Chương 1: Khái quát về hoạt động du lịch

(Lý thuyết: 2 giờ; Thực hành: 0 giờ; Kiểm tra: 0 giờ)

#### 1. Mục tiêu:

- Trình bày được quá trình hình thành và phát triển của hoạt động du lịch.
- Trình bày được một số khái niệm cơ bản về du lịch và các loại hình du lịch phân chia theo các tiêu chí khác nhau.
- Phân tích được các đặc điểm của nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch cũng như mối quan hệ giữa du lịch với các lĩnh vực kinh tế, văn hóa - xã hội, tự nhiên.
- Ý thức được tầm quan trọng của hoạt động du lịch và ủng hộ sự phát triển của hoạt động kinh doanh du lịch trong đời sống kinh tế - xã hội của đất nước.

#### 3. Nội dung chương:

TT	Nội dung của bài	Thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	<b>1. Sơ lược về sự hình thành và phát triển của hoạt động du lịch</b> 1.1. Sơ lược sự hình thành và phát triển của hoạt động du lịch 1.2. Sơ lược sự hình thành và phát triển của ngành du lịch 1.3. Một số tổ chức du lịch trong khu vực và trên thế giới	1		
2	<b>2. Một số khái niệm cơ bản</b> 2.2.1. Du lịch 2.2.2. Khách du lịch 2.2.3. Một số khái niệm khác			
3	<b>3. Các loại hình du lịch</b> 3.1. Căn cứ vào phạm vi lãnh thổ chuyển đi 3.2. Căn cứ vào mục đích chuyển đi 3.3. Căn cứ vào loại hình lưu trú 3.4. Căn cứ vào thời gian của chuyến đi 3.5. Căn cứ vào việc sử dụng các phương tiện giao thông			
4	<b>4. Nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch</b> 4.1. Nhu cầu du lịch 4.2. Sản phẩm du lịch			
5	<b>5. Mối quan hệ của du lịch với một số lĩnh vực khác</b> 5.1. Mối quan hệ giữa du lịch và kinh tế 5.2. Mối quan hệ giữa du lịch và văn hoá - xã hội 5.3. Mối quan hệ giữa du lịch và môi trường	1		
6	<b>6. Đánh giá sự phát triển của du lịch thế giới và du lịch Việt Nam</b> 6.1. Đánh giá sự phát triển của du lịch thế giới 6.2. Đánh giá sự phát triển của du lịch Việt Nam			
<b>Tổng</b>		<b>2</b>		

## Chương 2: Khái quát các lĩnh vực kinh doanh du lịch

(Lý thuyết: 2 giờ; Thực hành: 1 giờ; Kiểm tra: 0 giờ)

### 1. Mục tiêu:

- Liệt kê được các loại hình kinh doanh du lịch.
- Trình bày được các kiến thức cơ bản về các loại hình kinh doanh du lịch.
- Vận dụng được những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc.
- Ý thức được tầm quan trọng của hoạt động du lịch và ủng hộ sự phát triển của hoạt động kinh doanh du lịch trong đời sống kinh tế - xã hội của đất nước.

### 2. Nội dung chương:

TT	Nội dung của bài	Thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	<b>1. Kinh doanh dịch vụ lữ hành</b> 1.1. Khái niệm 1.2. Tổng quan về kinh doanh dịch vụ lữ hành	1	0.5	
2	<b>2. Kinh doanh dịch vụ lưu trú du lịch</b> 2.1. Khái niệm 2.2. Tổng quan về kinh doanh dịch vụ lưu trú du lịch			
3	<b>3. Kinh doanh dịch vụ vận chuyển khách du lịch</b> 3.1. Khái niệm 3.2. Tổng quan về kinh doanh dịch vụ vận chuyển khách du lịch	1	0.5	
4	<b>4. Kinh doanh phát triển khu du lịch, điểm du lịch</b> 4.1. Khái niệm 4.2. Tổng quan về kinh doanh phát triển khu du lịch, điểm du lịch			
5	<b>5. Kinh doanh các dịch vụ du lịch khác</b> 5.1. Khái niệm 5.2. Tổng quan về kinh doanh dịch vụ bổ sung			
<b>Tổng</b>		<b>2</b>	<b>1</b>	

### Chương 3: Điều kiện phát triển du lịch

(Lý thuyết: 2 giờ; Thực hành: 3 giờ; Kiểm tra: 0 giờ)

#### 1. Mục tiêu:

- Trình bày được các điều kiện chung và điều kiện đặc trưng cho phát triển du lịch.

- Vận dụng được kiến thức đã học trong việc đánh giá tầm quan trọng của các yếu tố trong quá trình phát triển du lịch.

- Ý thức được tầm quan trọng của hoạt động du lịch và ủng hộ sự phát triển của hoạt động kinh doanh du lịch trong đời sống kinh tế - xã hội của đất nước.

#### 2. Nội dung chương:

TT	Nội dung của bài	Thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	<b>1. Điều kiện chung</b> 1.1. Điều kiện an ninh, chính trị - an toàn xã hội 1.2. Điều kiện kinh tế 1.3. Điều kiện về chính sách phát triển du lịch	1	1	
2	<b>2. Điều kiện đặc trưng</b> 2.1. Điều kiện tự nhiên và tài nguyên du lịch thiên nhiên 2.2. Điều kiện kinh tế xã hội và tài nguyên du lịch nhân văn 2.3. Sự sẵn sàng đón tiếp khách 2.4. Một số sự kiện đặc biệt	1	2	
<b>Tổng</b>		<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>

### Chương 4: Thời vụ du lịch

(Lý thuyết: 2 giờ; Thực hành: 2 giờ; Kiểm tra: 1 giờ)

#### 1. Mục tiêu:



- Trình bày được khái niệm và đặc điểm của thời vụ du lịch.
- Phân tích được các nhân tố tác động đến tính thời vụ trong du lịch và những bất lợi do thời vụ du lịch gây ra, từ đó đưa ra một số biện pháp hạn chế tính bất lợi của thời vụ trong du lịch.
- Vận dụng được những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc.
- Ý thức được sự ảnh hưởng của tính thời vụ đến hoạt động kinh doanh du lịch

## 2. Nội dung chương:

TT	Nội dung của bài	Thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	<b>1. Khái niệm và đặc điểm của thời vụ du lịch</b> 1.1. Khái niệm thời vụ du lịch 1.2. Đặc điểm của thời vụ du lịch	0.5		
2	<b>2. Các nhân tố tác động đến tính thời vụ trong du lịch</b> 2.1. Khí hậu 2.2. Thời gian rỗi 2.3. Hiện tượng xã hội hoá hoạt động du lịch 2.4. Phong tục - tập quán 2.5. Tài nguyên du lịch 2.6. Sự sẵn sàng đón tiếp khách du lịch <b>Kiểm tra định kỳ 01</b>	1	1	1
3	<b>3. Một số biện pháp hạn chế tính bất lợi của thời vụ du lịch</b> 3.1. Những tác động bất lợi của thời vụ du lịch 3.2. Một số biện pháp hạn chế tính bất lợi của thời vụ du lịch	0.5	1	
<b>Tổng</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>

### Chương 5: Cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch

(Lý thuyết: 2 giờ; Thực hành: 3 giờ; Kiểm tra: 0 giờ)

#### 1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, vai trò của cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch và các hình thức cơ sở vật chất kỹ thuật trong các loại hình kinh doanh du lịch khác nhau.

- Phân tích được các đặc điểm của cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch.

- Vận dụng được những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc.

- Ý thức được tầm quan trọng của hoạt động du lịch và ủng hộ sự phát triển của hoạt động kinh doanh du lịch trong đời sống kinh tế - xã hội của đất nước.

## 2. Nội dung chương:

TT	Nội dung của bài	Thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	<b>1. Khái quát về cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch</b> 1.1. Khái niệm: 1.2. Vai trò:	1	1	
2	<b>2. Đặc điểm của cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch</b> 2.1. Quan hệ mật thiết với tài nguyên du lịch 2.2. Tính đồng bộ trong xây dựng và sử dụng cao 2.3. Giá trị một đơn vị công suất sử dụng cao 2.4. Đặc điểm về thời gian hao mòn 2.5. Tính mất cân đối trong quá trình sử dụng			
3	<b>3. Phân loại cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch</b> 3.1. Cơ sở vật chất kỹ thuật trong kinh doanh lưu trú 3.2. Cơ sở vật chất kỹ thuật trong kinh doanh ăn uống 3.3. Cơ sở vật chất kỹ thuật trong kinh doanh vận chuyển 3.4. Cơ sở vật chất kỹ thuật trong kinh doanh dịch vụ vui chơi giải trí 3.5. Cơ sở vật chất kỹ thuật trong kinh doanh lễ hành	1	2	
<b>Tổng</b>		<b>2</b>	<b>3</b>	

## Chương 6: Lao động trong du lịch

(Lý thuyết: 3 giờ; Thực hành: 2 giờ; Kiểm tra: 0 giờ)

### 1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số khái niệm cơ bản và các yêu cầu đối với lao động trong du lịch.
- Phân tích được các đặc điểm của lao động trong du lịch.
- Vận dụng được các yêu cầu đối với lao động trong du lịch theo từng ngành nghề được đào tạo.
- Xây dựng lòng yêu nghề, có thái độ tu dưỡng, rèn luyện nghiêm túc, chủ động để đáp ứng được yêu cầu, đòi hỏi của nghề nghiệp trong thực tế.

### 2. Nội dung chương:

TT	Nội dung của bài	Thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	<b>1. Một số khái niệm cơ bản</b> 1.1. Lao động 1.2. Đối tượng lao động 1.3. Tư liệu lao động	1		
2	<b>2. Đặc điểm của lao động trong du lịch</b> 2.1. Lao động trong du lịch chủ yếu là lao động dịch vụ 2.2. Lao động trong du lịch có tính chuyên môn hoá cao 2.3. Đặc điểm về thời gian lao động 2.4. Đặc điểm về môi trường làm việc 2.5. Đặc điểm về cơ cấu đội ngũ lao động	1	1	
3	<b>3. Yêu cầu đối với lao động trong du lịch</b> 3.1. Trình độ chuyên môn nghiệp vụ 3.2. Trình độ ngoại ngữ 3.3. Trình độ văn hoá 3.4. Một số yêu cầu khác	1	1	
<b>Tổng</b>		<b>3</b>	<b>2</b>	

## Chương 7: Chất lượng dịch vụ du lịch

(Lý thuyết: 2 giờ; Thực hành: 2 giờ; Kiểm tra: 1 giờ)

### 1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, đặc điểm của dịch vụ du lịch và các chỉ tiêu đánh giá chất lượng dịch vụ du lịch.
- Phân tích được các đặc điểm của chất lượng dịch vụ du lịch cũng như ý nghĩa của việc nâng cao chất lượng du lịch.
- Vận dụng được những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc.
- Ủng hộ quan điểm tập trung nâng cao chất lượng dịch vụ du lịch.

### 2. Nội dung chương:

TT	Nội dung của bài	Thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	<b>1. Dịch vụ du lịch</b> 1.1. Khái niệm 1.2. Đặc điểm của dịch vụ du lịch	0.5		
2	<b>2. Chất lượng dịch vụ du lịch</b> 2.1. Khái niệm 2.2. Đặc điểm của chất lượng dịch vụ du lịch 2.3. Hệ thống các chỉ tiêu đánh giá chất lượng dịch vụ du lịch	0.5	1	
3	<b>3. Ý nghĩa của việc nâng cao chất lượng dịch vụ du lịch</b> 3.1. Đối với khách du lịch 3.2. Đối với hoạt động kinh doanh du lịch 3.3. Đối với người lao động 3.4. Đối với nền kinh tế <b>Kiểm tra định kỳ 02</b>	1	1	1
<b>Tổng</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>

#### **IV. Điều kiện thực hiện môn học:**

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:
  - + Học tại phòng học lý thuyết chung...
2. Trang thiết bị máy móc:
  - Máy móc, dụng cụ và trang thiết bị;
  - Phòng thực hành về kỹ thuật chế biến món ăn và trang thiết bị liên quan;
  - Máy tính, máy chiếu, máy in;
  - Giáo trình lý thuyết, giáo án, bài giảng, đề cương môn học;
  - Các bài tập thực hành;
  - Bộ ngân hàng các câu hỏi trắc nghiệm và lý thuyết.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
  - \* Học liệu:
    - Video và các hình ảnh mô tả.
    - Giáo trình
4. Các điều kiện khác: Không

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

##### 1. Nội dung:

###### *- Về kiến thức:*

+ Trình bày được các kiến thức cơ bản về hoạt động du lịch: Quá trình hình thành và phát triển; Các loại hình du lịch; Các lĩnh vực kinh doanh du lịch; Phân loại và xếp hạng khách sạn; Các điều kiện phát triển du lịch;

+ Phân tích được các kiến thức cơ bản về hoạt động du lịch: Nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch; Môi quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực; Các tác động bất lợi và biện pháp hạn chế tác động bất lợi của thời vụ du lịch; Đặc điểm của cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch, lao động trong du lịch và các chỉ tiêu đánh giá chất lượng dịch vụ du lịch.

###### *- Về kỹ năng:*

+ Vận dụng những kiến thức đã học trong thực tiễn của hoạt động sản xuất, kinh doanh du lịch và khách sạn.

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

+ Ý thức được tầm quan trọng của hoạt động du lịch và ủng hộ sự phát triển của hoạt động kinh doanh du lịch trong đời sống kinh tế - xã hội của đất nước.

##### 2. Phương pháp:

- + Phương pháp kiểm tra trắc nghiệm
- + Phương pháp kiểm tra tự luận
- + Phương pháp thực hành kiểm tra tại chỗ

## **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 học sinh trình độ Trung cấp ngành kỹ thuật chế biến món ăn và làm tài liệu tham khảo cho các trường.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Giáo viên cần căn cứ vào nội dung của từng bài học để chuẩn bị đầy đủ các điều kiện cần thiết nhằm đảm bảo chất lượng giảng dạy.

+ Nên áp dụng phương pháp đàm thoại để học viên ghi nhớ kỹ hơn.

- Đối với người học:

+ Học sinh chuẩn bị, nghiên cứu nội dung tự học trước ở nhà.

### 3. Những trọng tâm cần chú ý:

+ Kinh doanh dịch vụ lễ hành

+ Kinh doanh dịch vụ lưu trú du lịch

+ Kinh doanh dịch vụ vận chuyển khách du lịch

+ Kinh doanh phát triển khu du lịch, điểm du lịch

+ Chất lượng dịch vụ du lịch

+ Ý nghĩa của việc nâng cao chất lượng dịch vụ du lịch

### 4. Tài liệu tham khảo:

- Nguyễn Văn Đính - Trần Thị Minh Hòa (2008), Kinh tế du lịch, NXB Đại học Kinh tế quốc dân.

- Vũ Đức Minh (1999), Tổng quan về du lịch, NXB Giáo dục.

- Trần Thị Mai (2006), Tổng quan du lịch, NXB Lao động - Xã hội.

- Trần Đức Thanh (1999), Nhập môn khoa học du lịch, NXB Đại học Quốc gia - Robert Lanquar (2002), Kinh tế du lịch, NXB Thế giới.

### 5. Ghi chú và giải thích:

## CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

**Tên môn học: MÔI TRƯỜNG VÀ AN TOÀN LAO ĐỘNG**

**Mã môn học: MH08**

**Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ**

*(Lý thuyết: 16 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 12 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)*

### **I. Vị trí, tính chất của môn học:**

- **Vị trí:** Là môn học thuộc nhóm kiến thức cơ sở ngành trong chương trình đào tạo hệ trung cấp Trường Cao đẳng Công nghiệp Bắc Ninh.

- **Tính chất:** Là môn học lý thuyết, đánh giá kết quả bằng hình thức kiểm tra kết thúc môn học.

### **II. Mục tiêu của môn học:**

- *Về kiến thức:*

+ Trình bày được kiến thức cơ bản về môi trường và an toàn lao động;

+ Phân tích được các kiến thức cơ bản về môi trường và an toàn lao động, Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khách sạn – nhà hàng, an toàn lao động trong khách sạn – nhà hàng;

- *Về kỹ năng:*

+ Vận dụng những kiến thức đã học trong thực tiễn của hoạt động sản xuất kinh doanh du lịch.

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

+ Nhận thức được tầm quan trọng về môi trường và an toàn lao động; trong hoạt động kinh doanh nói chung và kinh doanh du lịch nói riêng.

### **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, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	<b>Chương 1: Môi trường với sự phát triển du lịch bền vững</b> 1. Khái quát chung 2. Phát triển du lịch bền vững 3. Các tác động chủ yếu của hoạt động du	7	2	4	1

	lịch đến tài nguyên môi trường 4. Các biện pháp bảo vệ tài nguyên môi trường <b>Kiểm tra số 01</b>				
<b>2.</b>	<b>Chương 2: Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khách sạn - nhà hàng</b> 1. Khái quát về vệ sinh an toàn thực phẩm 2. Các yếu tố gây ngộ độc thực phẩm 3. Vi sinh vật gây bệnh và các bệnh lây truyền qua thực phẩm 4. Các biện pháp kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm <b>Kiểm tra số 02</b>	16	10	5	1
<b>3.</b>	<b>Chương 3: An toàn lao động trong khách sạn - nhà hàng</b> 1. Khái quát chung 2. Bảo hộ lao động 3. Kỹ thuật phòng cháy, chữa cháy	7	4	3	
	<b>Tổng cộng</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>2</b>

## **2. Nội dung chi tiết:**

### **Chương 1: Môi trường với sự phát triển Du lịch bền vững**

*(Lý thuyết: 2 giờ; Thực hành: 4 giờ; Kiểm tra: 1 giờ)*

#### **Mục tiêu:**

- Trình bày được một số khái niệm cơ bản về môi trường, tài nguyên và các khái niệm liên quan.
- Trình bày được các tác động chủ yếu của hoạt động du lịch đến tài nguyên môi trường
- Phân tích được ảnh hưởng của các biện pháp bảo vệ tài nguyên môi trường hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp.
- Ý thức được tầm quan trọng của môi trường, tài nguyên trong hoạt động kinh doanh nói chung và kinh doanh du lịch nói riêng.

#### **Nội dung chương:**

##### **1. Khái quát chung**

*(Thời gian: 1 giờ)*



- 1.1. Khái niệm môi trường
- 1.2. Chức năng của môi trường
- 1.3. Sự ô nhiễm môi trường và suy thoái môi trường
- 1.4. Khái niệm tài nguyên
- 1.5. Sự cạn kiệt tài nguyên

## **2. Phát triển du lịch bền vững**

*(Thời gian: 2 giờ)*

- 2.1. Khái niệm
- 2.1.1. Môi quan hệ của môi trường và phát triển
- 2.3. Vai trò của bảo vệ môi trường
- 2.4. Bảo vệ môi trường là một trong những điều kiện kinh doanh đối với các cơ sở lưu trú

## **3. Các tác động chủ yếu của hoạt động du lịch đến tài nguyên môi trường**

*(Thời gian: 1 giờ)*

- 3.1. Tác động tích cực
- 3.2. Tác động tiêu cực

## **4. Các biện pháp bảo vệ tài nguyên môi trường**

*(Thời gian: 2 giờ)*

- 4.1. Trồng cây xanh
- 4.2. Tiết kiệm nước, nguyên liệu và năng lượng
- 4.3. Xử lý chất thải theo đúng quy định
- 4.4. Bảo vệ môi trường theo nguyên tắc 3R (reuse - reduce - recycle)

### **Kiểm tra số 01** *(Thời gian: 1 giờ)*

#### **Chương 2: Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khách sạn - nhà hàng**

*(Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành: 5 giờ; Kiểm tra: 1 giờ)*

#### **Mục tiêu:**

- Trình bày được một số khái niệm cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm và các khái niệm liên quan;
- Trình bày được các tác động chủ yếu của vệ sinh an toàn thực phẩm đến đời sống con người;
- Phân tích được ảnh hưởng của các biện pháp kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm trong hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp.
- Ý thức được tầm quan trọng của các biện pháp kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm trong hoạt động kinh doanh nói chung và kinh doanh du lịch nói riêng.

#### **Nội dung chương:**

- 1. Khái quát về vệ sinh an toàn thực phẩm** *(Thời gian: 3 giờ)*
- 1.1. Khái niệm
  - 1.2. Mục đích và ý nghĩa của vệ sinh an toàn thực phẩm
  - 1.3. Vai trò của vệ sinh an toàn thực phẩm
- 2. Các yếu tố gây ngộ độc thực phẩm** *(Thời gian: 3 giờ)*
- 2.1. Ngộ độc do các tác nhân vật lý
  - 2.2. Do các tác nhân hóa học
  - 2.3. Do các yếu tố sinh học
- 3. Vi sinh vật gây bệnh và các bệnh lây truyền qua thực phẩm** *(Thời gian: 4 giờ)*
- 3.1. Khái quát về vi sinh vật gây bệnh
    - 3.1.1. Khái niệm
    - 3.1.2. Các nguồn lây nhiễm vi sinh vật vào thực phẩm
    - 3.1.3. Điều kiện để vi sinh vật gây bệnh
  - 3.2. Các bệnh lây truyền qua thực phẩm
    - 3.2.1. Bệnh trúng độc thực phẩm
    - 3.2.2. Nhiễm trùng thực phẩm
- 4. Các biện pháp kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm** *(Thời gian: 5 giờ)*
- 4.1. Phương pháp cảm quan
  - 4.2. Phương pháp phân tích hóa học
  - 4.3. Phương pháp kiểm soát theo hệ thống HACCP
  - 4.4. Các biện pháp khác
    - 4.4.1. Giữ vệ sinh
    - 4.4.2. Để riêng thực phẩm sống và chín
    - 4.4.3. Nấu chín
    - 4.4.4. Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ an toàn
    - 4.4.5. Sử dụng nước sạch và nguyên liệu an toàn
    - 4.4.6. Cách chế biến thực phẩm an toàn
    - 4.4.7. Giữ nhà xưởng chế biến thật sạch sẽ
- 5. Kiểm tra số 02** *(Thời gian: 1 giờ)*

### **Chương 3: An toàn lao động trong khách sạn - nhà hàng**

*(Lý thuyết: 4 giờ; Thực hành: 3 giờ; Kiểm tra: 0 giờ)*

#### **Mục tiêu:**

- Trình bày được một số khái niệm cơ bản về công tác bảo hộ lao động và các khái niệm liên quan;
- Trình bày được các tác động chủ yếu của công tác bảo hộ lao động đến đời sống con người;
- Phân tích được ảnh hưởng mục đích, ý nghĩa của công tác bảo hộ lao động trong hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp.
- Ít thức được tầm quan trọng của các biện pháp công tác bảo hộ lao động trong hoạt động kinh doanh nói chung và kinh doanh du lịch nói riêng.

#### **Nội dung chương:**

##### **1. Khái quát chung**

*(Thời gian: 3 giờ)*

- 1.1. Các khái niệm cơ bản
- 1.2. Các yếu tố nguy hiểm có hại và bệnh nghề nghiệp
- 1.3. Tai nạn lao động
  - 1.3.1. Khái niệm
  - 1.3.2. Các loại tai nạn lao động và nguyên nhân gây ra tai nạn trong chế biến, pha chế thực phẩm
- 1.4. Các biện pháp đề phòng tai nạn lao động
  - 1.4.1. Biện pháp tổ chức
  - 1.4.2. Biện pháp về khoa học công nghệ
  - 1.4.3. Biện pháp về kỹ thuật vệ sinh
  - 1.4.4. Biện pháp phòng hộ cá nhân
  - 1.4.5. Biện pháp phân công lao động hợp lý, khoa học
  - 1.4.6. Biện pháp y tế bảo vệ sức khỏe

##### **2. Bảo hộ lao động**

*(Thời gian: 2 giờ)*

- 2.1. Mục đích, ý nghĩa của công tác bảo hộ lao động
- 2.2. Tính chất của công tác bảo hộ lao động
- 2.3. Điều kiện lao động
- 2.4. Một số vấn đề thuộc phạm trù lao động
- 2.5. Sự chịu tải và căng thẳng trong lao động

##### **3. Kỹ thuật phòng cháy, chữa cháy**

*(Thời gian: 2 giờ)*

### 3.1. Khái quát về cháy nổ

#### 3.1.1. Khái niệm

#### 3.1.2. Nhiệt độ chớp cháy, nhiệt độ bốc cháy, nhiệt độ tự bốc cháy

#### 3.1.3. áp suất tự bốc cháy

#### 3.1.4. Thời gian cảm ứng của quá trình tự bốc cháy

#### 3.1.5. Tốc độ lan truyền của ngọn lửa trong hỗn hợp chất cháy và chất ô xi hoá

### 3.2. Điều kiện cần thiết cho quá trình cháy nổ

### 3.3. Nguyên nhân gây cháy nổ trực tiếp

### 3.4. Các biện pháp, nguyên lý và phương pháp phòng chống cháy nổ

#### 3.4.1. Các biện pháp

#### 3.4.2. Nguyên lý phòng chống cháy nổ

#### 3.4.3. Các phương tiện chữa cháy

## **IV. Điều kiện thực hiện môn học:**

### 1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

+ Học tại phòng học lý thuyết chung...

### 2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy móc, dụng cụ và trang thiết bị:
- Phòng thực hành về kỹ thuật chế biến món ăn và trang thiết bị liên quan;
- Máy tính, máy chiếu, máy in;
- Giáo trình lý thuyết, giáo án, bài giảng, đề cương môn học;
- Các bài tập thực hành;
- Bộ ngân hàng các câu hỏi trắc nghiệm và lý thuyết.

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

\* Học liệu:

- Video và các hình ảnh mô tả.
- Giáo trình

### 4. Các điều kiện khác: Không

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

### 1. Nội dung:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được kiến thức cơ bản về môi trường và an toàn lao động;

+ Phân tích được các kiến thức cơ bản về môi trường và an toàn lao động, Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khách sạn – nhà hàng, an toàn lao động trong khách sạn - nhà hàng;

- Về kỹ năng:

+ Vận dụng những kiến thức đã học trong thực tiễn của hoạt động sản xuất kinh doanh du lịch.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Nhận thức được tầm quan trọng về môi trường và an toàn lao động; trong hoạt động kinh doanh nói chung và kinh doanh du lịch nói riêng.

2. Phương pháp:

+ Phương pháp kiểm tra trắc nghiệm

+ Phương pháp kiểm tra tự luận

+ Phương pháp thực hành kiểm tra tại chỗ

## **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 học sinh trình độ Trung cấp ngành kỹ thuật chế biến món ăn và làm tài liệu tham khảo cho các trường.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Giáo viên cần căn cứ vào nội dung của từng bài học để chuẩn bị đầy đủ các điều kiện cần thiết nhằm đảm bảo chất lượng giảng dạy.

+ Nên áp dụng phương pháp đàm thoại để học viên ghi nhớ kỹ hơn.

- Đối với người học:

+ Học sinh chuẩn bị, nghiên cứu nội dung tự học trước ở nhà.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

+ Khái quát về vệ sinh an toàn thực phẩm

+ Các yếu tố gây ngộ độc thực phẩm

+ Vi sinh vật gây bệnh và các bệnh lây truyền qua thực phẩm

+ Các biện pháp kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm

### **4. Tài liệu tham khảo:**

[1]. Kỹ thuật an toàn và bảo hộ lao động - NXB KHKT - 2000

[2]. Luật phòng cháy và chữa cháy-NXB chính trị quốc gia - 2003

[3]. An toàn phòng chữa cháy - Trường ĐH PCCC -2007

[4]. Hướng dẫn Nghị định-Thông tư về công tác PCCC-Trường ĐH PCCC-

[5]. An toàn lao động và môi trường công nghiệp, NXB Đại học Quốc Gia Hồ Chí Minh.

### **5. Ghi chú và giải thích (nếu có)**

## CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

**Tên môn học: SINH LÝ DINH DƯỠNG**

**Mã môn học: MH 09**

**Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ**

(Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 13 giờ; Kiểm tra: 02 giờ)

### I. Vị trí, tính chất của môn học:

- *Vị trí:* Là môn học bắt buộc thuộc nhóm kiến thức chuyên ngành trong chương trình đào tạo hệ trung cấp Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội.

- *Tính chất:* Là môn học lý thuyết, đánh giá kết quả bằng hình thức kiểm tra kết thúc môn học.

### II. Mục tiêu của môn học:

- *Về kiến thức:*

+ Liệt kê được các chất dinh dưỡng cần thiết cho cơ thể.

+ Trình bày được tác dụng các chức năng dinh dưỡng đối với cơ thể người.

+ Trình bày được quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn.

- *Về kỹ năng:*

+ Tính được khối lượng dinh dưỡng cần thiết cho đối tượng từng lứa tuổi, từng công việc lao động.

+ Làm được các bài tập tính khẩu phần ăn hợp lý dinh dưỡng, calo cho các đối tượng lao động, lứa tuổi.

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

+ Áp dụng các kiến thức đã học để đáp ứng yêu cầu thực tế tính toán khẩu phần ăn hợp lý cho các đối tượng lứa tuổi.

### III. Nội dung môn học:

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

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	<b>Chương 1: Chức năng dinh dưỡng của các chất sinh nhiệt, vitamin, chất khoáng và nước</b> 1.1. Chức năng dinh dưỡng của protein	10	5	4	1

	1.2. Chức năng dinh dưỡng của Lipid 1.3. Chức năng dinh dưỡng của Glucid 1.4. Chức năng dinh dưỡng của vitamin 1.5. Chức năng dinh dưỡng của chất khoáng 1.6. Chức năng dinh dưỡng của nước <b>Kiểm tra định kỳ số 01</b>				
2.	<b>Chương 2: Quá trình tiêu hóa thức ăn và hấp thu chất dinh dưỡng</b> 2.1. Khái quát về bộ máy tiêu hóa 2.2. Quá trình tiêu hóa thức ăn 2.3. Quá trình hấp thu chất dinh dưỡng 2.4. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hóa thức ăn và hấp thu chất dinh dưỡng <b>Kiểm tra định kỳ số 02</b>	10	5	4	1
3.	<b>Chương 3: Khẩu phần ăn hợp lý</b> 3.1. Khái quát chung 3.2. Ăn uống có khoa học 3.3. Tính trọng lượng và chỉ số khối cơ thể 3.4. Tính năng lượng tiêu hao 3.5. Tính khối lượng của các chất sinh nhiệt 3.6. Xây dựng khẩu phần ăn	10	5	5	
	<b>Cộng</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>13</b>	<b>2</b>

## 2. Nội dung chi tiết:

### **Chương 1: Chức năng dinh dưỡng của các chất sinh nhiệt, vitamin, chất khoáng và nước**

*(Lý thuyết: 5 giờ, Thực hành: 4 giờ, Kiểm tra: 1 giờ)*

#### **Mục tiêu:**

- Trình bày được chức năng dinh dưỡng của các chất sinh nhiệt, vitamin, chất khoáng và nước.

- Nêu được nguồn gốc cung cấp của các chất sinh nhiệt, vitamin, chất khoáng và nước.

- Phân tích được tác dụng của các chất dinh dưỡng cần thiết đối với cơ thể người.

- Vận dụng được kiến thức đã học vào trong nghề nghiệp chế biến món ăn, pha chế đồ uống và trong cuộc sống hàng ngày.

***Nội dung chương:***

**1. Chức năng dinh dưỡng của protein**

*(Thời gian: 2 giờ)*

- 1.1. Khái niệm protein
- 1.2. Cấu tạo protein
- 1.3. Phân loại protein
- 1.4. Chất lượng protein
- 1.5. Cân bằng động protein
- 1.6. Vai trò của Protein
- 1.7. Nhu cầu protein
- 1.8. Nguồn cung cấp protein
- 1.9. Các triệu chứng do thiếu, thừa protein

**2. Chức năng dinh dưỡng của Lipid**

*(Thời gian: 2 giờ)*

- 2.1. Khái niệm lipid
- 2.2. Cấu tạo lipid
- 2.3. Phân loại lipid
- 2.4. Vai trò của lipid
- 2.5. Vai trò của acid béo không no
- 2.6. Nhu cầu về lipid
- 2.7. Nguồn cung cấp lipid
- 2.8. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tích lũy lipid trong cơ thể
- 2.9. Các triệu chứng do thiếu, thừa lipid

**3. Chức năng dinh dưỡng của Glucid**

*(Thời gian: 2 giờ)*

- 3.1. Khái niệm glucid
- 3.2. Cấu tạo glucid
- 3.3. Phân loại glucid
- 3.4. Vai trò của glucid
- 3.5. Nhu cầu về glucid
- 3.6. Nguồn cung cấp glucid



3.7. Các triệu chứng thiếu, thừa glucid

**4. Chức năng dinh dưỡng của vitamin** (Thời gian: 1 giờ)

4.1. Khái niệm vitamin

4.2. Sự biến đổi của vitamin trong quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm

4.3. Phân loại vitamin

**5. Chức năng dinh dưỡng của chất khoáng** (Thời gian: 1 giờ)

5.1. Khái niệm chất khoáng

5.2. Sự biến đổi của chất khoáng trong bảo quản và chế biến thực phẩm

5.3. Phân loại chất khoáng

5.3.1. Các chất đại khoáng (đa lượng)

5.3.2. Các chất vi khoáng (vi lượng)

**6. Chức năng dinh dưỡng của nước** (Thời gian: 1 giờ)

6.1. Khái niệm

6.2. Cấu tạo

6.3. Đặc điểm tính chất

6.4. Sự biến đổi của nước trong chế biến và bảo quản thực phẩm

6.5. Vai trò của nước

6.6. Nhu cầu về nước

**Kiểm tra định kỳ số 01** (Thời gian: 1 giờ)

**Chương 2: Quá trình tiêu hóa thức ăn và hấp thụ chất dinh dưỡng**

(Lý thuyết: 5 giờ, Thực hành: 4 giờ, Kiểm tra: 1 giờ)

**Mục tiêu:**

- Mô tả được quá trình tiêu hóa thức ăn và hấp thụ chất dinh dưỡng.
- Trình bày được các hoạt động cơ học, hoạt động bài tiết và các men tiêu hóa trong cơ thể.
- Liệt kê được các cơ chế tiêu hóa thức ăn và hấp thụ chất dinh dưỡng trong cơ thể.
- Vận dụng được kiến thức đã học vào trong các bữa ăn hàng ngày, để giúp cơ thể tiêu hóa thức ăn và hấp thụ được nhiều chất dinh dưỡng trong thực phẩm.

**Nội dung chương:**

**1. Khái quát về bộ máy tiêu hóa** (Thời gian: 2 giờ)

1.1. Ống tiêu hóa

## 1.2. Tuyến tiêu hóa

### **2. Quá trình tiêu hóa thức ăn**

*(Thời gian: 3 giờ)*

#### 2.1. Khái niệm

#### 2.2. Ý nghĩa của tiêu hóa thức ăn

#### 2.3. Các giai đoạn tiêu hóa thức ăn

##### 2.3.1. Tiêu hóa thức ăn ở miệng và thực quản

##### 2.3.2. Tiêu hóa thức ăn ở dạ dày

##### 2.3.3. Tiêu hóa thức ăn ở ruột non

##### 2.3.4. Tiêu hóa thức ăn ở ruột già

### **3. Quá trình hấp thu chất dinh dưỡng**

*(Thời gian: 2 giờ)*

#### 3.1. Khái niệm

#### 3.2. Các giai đoạn hấp thu chất dinh dưỡng

##### 3.2.1. Hấp thu chất dinh dưỡng ở miệng và thực quản

##### 3.2.2. Hấp thu chất dinh dưỡng ở dạ dày

##### 3.2.3. Hấp thu chất dinh dưỡng ở ruột non

##### 3.2.4. Hấp thu chất dinh dưỡng ở ruột già

### **4. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hóa thức ăn và hấp thu chất dinh dưỡng**

*(Thời gian: 2 giờ)*

#### 4.1. Do tâm lý

#### 4.2. Do kỹ thuật chế biến

#### 4.3. Do dụng cụ ăn uống

#### 4.4. Do phòng ăn uống

#### 4.5. Do thời tiết

#### 4.6. Do bệnh lý

#### 4.7. Do lao động

### **Kiểm tra định kỳ số 02**

*(Thời gian: 1 giờ)*

## **Chương 3: Khẩu phần ăn hợp lý**

*(Lý thuyết: 5 giờ, Thực hành: 5 giờ, Kiểm tra: 0 giờ)*

### **Mục tiêu:**

- Trình bày được nội dung ăn uống có khoa học, xây dựng khẩu phần ăn hợp lý.

- Phân loại khẩu phần ăn, cách ăn uống có khoa học.
- Trình bày được các nguyên lý, các bước xây dựng khẩu phần ăn hợp lý.
- Vận dụng kiến thức đã học để xây dựng khẩu phần ăn hợp lý cho mình, gia đình và thực khách.

### **Nội dung chương:**

#### **1. Khái quát chung**

*(Thời gian: 1 giờ)*

##### 1.1. Khái niệm

##### 1.2. Phân loại khẩu phần ăn hợp lý

- 1.2.1. Khẩu phần ăn theo lứa tuổi
- 1.2.2. Khẩu phần ăn theo bệnh lý
- 1.2.3. Khẩu phần ăn theo lao động
- 1.2.4. Cơ cấu bữa ăn
- 1.2.5. Mười lời khuyên ăn uống hợp lý

#### **2. Ăn uống có khoa học**

*(Thời gian: 1 giờ)*

- 2.1. Ăn uống phải đủ lượng, đủ chất và tỷ lệ giữa các chất phải cân đối
- 2.2. Ăn uống phải phù hợp với lứa tuổi, giới tính, lao động, thời tiết và bệnh lý

#### **3. Tính trọng lượng và chỉ số khối cơ thể**

*(Thời gian: 2 giờ)*

- 3.1. Tính trọng lượng cơ thể
- 3.2. Tính chỉ số khối cơ thể

#### **4. Tính năng lượng tiêu hao**

*(Thời gian: 2 giờ)*

- 4.1. Tính năng lượng chuyển hóa cơ bản
- 4.2. Tính năng lượng do tiêu hóa thức ăn
- 4.3. Tính năng lượng do sinh hoạt
- 4.4. Tính năng lượng do lao động

#### **5. Tính khối lượng của các chất sinh nhiệt**

*(Thời gian: 1 giờ)*

- 5.1. Tính khối lượng của protein
- 5.2. Tính khối lượng của lipid
- 5.3. Tính khối lượng của gluci

#### **6. Xây dựng khẩu phần ăn**

*(Thời gian: 3 giờ)*

- 6.1. Nguyên tắc về dinh dưỡng hợp lý
- 6.2. Các bước xây dựng khẩu phần ăn hợp lý
- 6.3. Tháp dinh dưỡng cân đối cho người Việt Nam

#### **IV. Điều kiện thực hiện môn học:**

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:
  - + Học tại phòng học lý thuyết chung...
2. Trang thiết bị máy móc:
  - Máy móc, dụng cụ và trang thiết bị;
  - Phòng thực hành về kỹ thuật chế biến món ăn và trang thiết bị liên quan;
  - Máy tính, máy chiếu, máy in;
  - Giáo trình lý thuyết, giáo án, bài giảng, đề cương môn học;
  - Các bài tập thực hành;
  - Bộ ngân hàng các câu hỏi trắc nghiệm và lý thuyết.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
  - \* Học liệu:
    - Video và các hình ảnh mô tả.
    - Giáo trình
4. Các điều kiện khác: Không

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

##### 1. Nội dung:

- *Về kiến thức:*
    - + Liệt kê được các chất dinh dưỡng cần thiết cho cơ thể.
    - + Trình bày được tác dụng các chức năng dinh dưỡng đối với cơ thể người.
    - + Trình bày được quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn.
  - *Về kỹ năng:*
    - + Tính được khối lượng dinh dưỡng cần thiết cho đối tượng từng lứa tuổi, từng công việc lao động.
    - + Làm được các bài tập tính khẩu phần ăn hợp lý dinh dưỡng, calo cho các đối tượng lao động, lứa tuổi.
  - *Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:*
    - + Áp dụng các kiến thức đã học
- ##### 2. Phương pháp:
- + Phương pháp kiểm tra trắc nghiệm
  - + Phương pháp kiểm tra tự luận
  - + Phương pháp thực hành kiểm tra tại chỗ

#### **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 học sinh trình độ Trung cấp ngành kỹ thuật chế biến món ăn và làm tài liệu tham khảo cho các trường.

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

### - Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Giáo viên cần căn cứ vào nội dung của từng bài học để chuẩn bị đầy đủ các điều kiện cần thiết nhằm đảm bảo chất lượng giảng dạy.

+ Nên áp dụng phương pháp đàm thoại để học viên ghi nhớ kỹ hơn.

### - Đối với người học:

+ Học sinh chuẩn bị, nghiên cứu nội dung tự học trước ở nhà.

## 3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Chức năng dinh dưỡng của các chất dinh dưỡng.

- Bài tập về tính khẩu phần ăn hợp lý, tính năng lượng.

## 4. Tài liệu tham khảo:

- Hoàng Văn Hoàn (2010), *Giáo trình sinh lý dinh dưỡng*, NXB Lao động.

- Vũ Quốc Trung (2003), *Rối loạn dinh dưỡng và bệnh béo phì*, Nhà xuất bản Văn hóa thông tin.

## 5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

## CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

**Tên môn học: THƯƠNG PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

**Mã môn học: MH 10**

**Thời gian : 30 giờ** (*Lý thuyết: 17 giờ; Thảo luận, bài tập: 11 giờ; Kiểm tra: 2 giờ*)

### I. Vị trí, tính chất của môn học:

- *Vị trí:* Là môn học bắt buộc thuộc nhóm kiến thức chuyên ngành trong chương trình đào tạo hệ trung cấp của Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội.

- *Tính chất:* Là môn học lý thuyết, đánh giá kết quả bằng hình thức kiểm tra kết thúc môn học.

### II. Mục tiêu của môn học:

- *Về kiến thức:*

+ Liệt kê được các thành phần hóa học có trong thực phẩm và các biến đổi của các thành phần này trong quá trình vận chuyển, bảo quản và chế biến thực phẩm.

+ Liệt kê các tiêu chí chất lượng của các mặt hàng thực phẩm.

+ Liệt kê được các biện pháp bảo quản các mặt hàng thực phẩm để từ đó kéo dài thời gian sử dụng của thực phẩm.

+ Mô tả được các biện pháp kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm.

- *Về kỹ năng:*

+ Lựa chọn được các mặt hàng thực phẩm đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Bảo quản tốt nguyên liệu thực phẩm trong kho đúng thời gian, nhiệt độ.

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

+ Áp dụng các kiến thức đã học để đáp ứng yêu cầu thực tế lựa chọn và bảo quản thực phẩm.

### III. Nội dung môn học:

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

STT	Tên chương, mục	Thời gian (h)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	<b>Chương 1: Khái quát về thực phẩm và an toàn thực phẩm</b> 1.1. Thành phần hoá học của thực phẩm	5	4	1	

	1.2. Chất lượng hàng thực phẩm 1.3. Hệ thống tiêu chuẩn thực phẩm và an toàn thực phẩm				
<b>2.</b>	<b>Chương 2: Thực phẩm thực vật</b> 2.1. Rau quả và các sản phẩm chế biến 2.2. Rong biển và các sản phẩm chế biến của rong 2.3. Nấm ăn 2.4. Lương thực 2.5. Đậu, lạc 2.6. Đường, bánh, kẹo 2.7. Các loại đồ uống 2.8. Ca cao 2.9. Dầu thực vật <b>Kiểm tra định kỳ số 01</b>	5	1	3	1
<b>3.</b>	<b>Chương 3: Thực phẩm động vật</b> 3.1. Thịt gia súc, gia cầm và các sản phẩm chế biến 3.2. Trứng gia cầm và các sản phẩm chế biến 3.3. Sữa và các sản phẩm chế biến của sữa 3.4. Mỡ động vật 3.5. Động vật thủy sản và các sản phẩm chế biến	10	6	4	
<b>4.</b>	<b>Chương 4: Vệ sinh an toàn thực phẩm</b> 4.1. Khái quát về vệ sinh an toàn thực phẩm 4.2. Các nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm 4.3. Vi sinh vật gây bệnh và các bệnh lây truyền qua thực phẩm 4.4. Các biện pháp kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm <b>Kiểm tra định kỳ số 02</b>	10	6	3	1
	<b>Cộng</b>	<b>30</b>	<b>17</b>	<b>11</b>	<b>2</b>

## **2. Nội dung chi tiết:**

### **Chương 1: Khái quát về thực phẩm và an toàn thực phẩm**

*(Lý thuyết: 4 giờ, thực hành: 1 giờ, kiểm tra: 0 giờ)*

#### **Mục tiêu:**

- Liệt kê được thành các thành phần hóa học của thực phẩm.
- Trình bày được các biến đổi của thực phẩm trong quá trình vận chuyển và bảo quản.
- Mô tả được các tiêu chuẩn chất lượng của thực phẩm, đặc trưng chất lượng của thực phẩm.
- Vận dụng vào việc xác định chất lượng của thực phẩm.

#### **Nội dung chương:**

##### **1. Thành phần hoá học của thực phẩm**

*(Thời gian: 2 giờ)*

- 1.1. Protein
- 1.2. Lipit
- 1.3. Glucid
- 1.4. Nước
- 1.5. Vitamin
- 1.6. Chất khoáng
- 1.7. Enzyme
- 1.8. Các thành phần khác

##### **2. Chất lượng hàng thực phẩm**

*(Thời gian: 2 giờ)*

- 2.1. Đặc trưng chất lượng của thực phẩm
- 2.2. Các nhân tố ảnh hưởng đến chất lượng của thực phẩm
- 2.3. Các biện pháp xác định chất lượng thực phẩm
- 2.4. Vận chuyển và bảo quản thực phẩm
- 2.5. Các biến đổi của thực phẩm trong thời gian vận chuyển và bảo quản

##### **3. Hệ thống tiêu chuẩn thực phẩm và an toàn thực phẩm** *(Thời gian: 1 giờ)*

- 3.1. Khái niệm
- 3.2. Các loại tiêu chuẩn
- 3.3. Mã số, mã vạch

### **Chương 2: Thực phẩm thực vật**

*(Lý thuyết: 1 giờ, thực hành: 3 giờ, kiểm tra: 1 giờ)*



**Mục tiêu:**

- Trình bày được các biến đổi của thành phần hóa học trong thực phẩm thực vật.
- Liệt kê được các thành phần hóa học trong thực phẩm thực vật.
- Trình bày được các phương pháp lựa chọn và bảo quản thực phẩm thực vật.
- Vận dụng được vào việc lựa chọn và bảo quản thực phẩm thực vật.

**Nội dung chương:**

**1. Rau quả và các sản phẩm chế biến**

*(Thời gian: 0,5 giờ)*

- 1.1. Vai trò của rau quả
- 1.2. Phân loại rau quả
- 1.3. Thành phần hoá học của rau quả
- 1.4. Chỉ tiêu chất lượng của rau quả
- 1.5. Các biến đổi của rau quả trong thời gian bảo quản
- 1.6. Sự chín và già hoá của rau quả
- 1.7. Các phương pháp bảo quản rau quả
- 1.8. Các sản phẩm chế biến của rau quả

**2. Rong biển và các sản phẩm chế biến của rong**

*(Thời gian: 0,5 giờ)*

- 2.1. Thành phần hoá học của rong
- 2.2. Sử dụng rong làm thực phẩm
- 2.3. Bảo quản rong
- 2.4. Các sản phẩm chế biến của rong

**3. Nấm ăn**

*(Thời gian: 0,25 giờ)*

- 3.1. Thành phần hoá học của nấm ăn
- 3.2. Một số loại nấm được dùng nhiều trong chế biến thực phẩm
- 3.3. Bảo quản nấm ăn

**4. Lương thực**

*(Thời gian: 0,25 giờ)*

- 4.1. Gạo
- 4.2. Ngô
- 4.3. Bột mì

**5. Đậu, lạc**

*(Thời gian: 0,5 giờ)*

- 5.1. Đậu
- 5.2. Lạc

## **6. Đường, bánh, kẹo**

*(Thời gian: 0,5 giờ)*

6.1. Đường

6.2. Bánh

6.3. Kẹo

## **7. Các loại đồ uống**

*(Thời gian: 0,5 giờ)*

7.1. Rượu

7.2. Bia

7.3. Chè

7.4. Cà phê

7.5. Các loại đồ uống khác

## **8. Ca cao** *(Thời gian: 0,5 giờ)*

8.1. Thành phần hoá học

8.2. Chỉ tiêu chất lượng

8.3. Biện pháp bảo quản

## **9. Dầu thực vật**

*(Thời gian: 0,5 giờ)*

9.1. Khái quát về dầu thực vật

9.2. Thành phần hoá học của dầu thực vật

9.3. Sản xuất và tinh chế dầu thực vật

9.4. Chỉ tiêu chất lượng của dầu thực vật

9.5. Tính chất của dầu thực vật

9.6. Bảo quản dầu thực vật

## **Kiểm tra định kỳ số 01** *(Thời gian: 1 giờ)*

### **Chương 3: Thực phẩm động vật**

*(Lý thuyết: 6 giờ, thực hành: 4 giờ, kiểm tra: 0 giờ)*

#### **Mục tiêu:**

- Trình bày được các biến đổi của thành phần hóa học trong thực phẩm động vật.

- Liệt kê được các thành phần hóa học trong thực phẩm động vật.

- Mô tả được các phương pháp lựa chọn và bảo quản thực phẩm động vật.

- Vận dụng được kiến thức đã học vào việc lựa chọn và bảo quản thực phẩm động vật.

#### **Nội dung chương:**

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

*(Thời gian: 3 giờ)*

- 1.1. Khái quát
- 1.2. Thành phần hoá học của thịt gia súc, gia cầm
- 1.3. Các giai đoạn biến đổi của thịt sau khi giết mổ
- 1.4. Chỉ tiêu chất lượng của thịt
- 1.5. Các phương pháp bảo quản thịt
- 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 hoá học của trứng gia cầm
- 2.3. Các chỉ tiêu để chọn trứng
- 2.4. Các phương pháp bảo quản trứng
- 2.5. Các biến đổi của trứng trong thời gian bảo quản
- 2.6. Các sản phẩm chế biến của trứng

## **3. Sữa và các sản phẩm chế biến của sữa**

*(Thời gian: 2 giờ)*

- 3.1. Khái quát về sữa
- 3.2. Thành phần hoá học của sữa tươi
- 3.3. Chỉ tiêu chất lượng của sữa tươi
- 3.4. Các quá trình xảy ra trong sữa tươi
- 3.5. Các phương pháp bảo quản tươi
- 3.6. Các sản phẩm chế biến

## **4. Mỡ động vật**

*(Thời gian: 1 giờ)*

- 4.1. Khái quát về mỡ động vật
- 4.2. Sản xuất mỡ động vật
- 4.3. Một số mỡ động vật thường gặp

## **5. Động vật thuỷ sản và các sản phẩm chế biến**

*(Thời gian: 2 giờ)*

- 5.1. Khái quát về động vật thuỷ sản
- 5.2. Thành phần hoá học của động vật thuỷ sản
- 5.3. Một số loài động vật thuỷ sản
- 5.4. Các phương pháp bảo quản
- 5.5. Các sản phẩm chế biến của động vật thuỷ sản

## **Chương 4: Vệ sinh an toàn thực phẩm**

*(Lý thuyết: 6 giờ, thực hành: 3 giờ, kiểm tra: 1 giờ)*

*Mục tiêu:*

- Liệt kê được các nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm và biện pháp kiểm soát thực phẩm.
- Mô tả được các nguồn lây nhiễm các độc tố vào trong thực phẩm.
- Trình bày được các biện pháp kiểm soát chất lượng thực phẩm.
- Vận dụng được kiến thức đã học vào bảo quản, chế biến và sử dụng thực phẩm.

*Nội dung chương:*

### **1. Khái quát về vệ sinh an toàn thực phẩm**

*(Thời gian: 2 giờ)*

#### 1.1. Khái niệm

#### 1.2. Thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm

#### 1.3. Vai trò của vệ sinh an toàn thực phẩm

### **2. Các nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm**

*(Thời gian: 3 giờ)*

#### 2.1. Ngộ độc do các tác nhân vật lý

#### 2.2. Ngộ độc do các tác nhân hoá học

#### 2.3. Ngộ độc do các tác nhân sinh học

### **3. Vi sinh vật gây bệnh và các bệnh lây truyền qua thực phẩm**

*(Thời gian: 2 giờ)*

#### 3.1. Khái quát về vi sinh vật gây bệnh

#### 3.2. Các bệnh lây truyền qua thực phẩm

### **Kiểm tra định kỳ số 02**

*(Thời gian: 1 giờ)*

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

*(Thời gian: 2 giờ)*

#### 4.1. Biện pháp kiểm soát theo hệ thống HACCP

#### 4.2. Biện pháp kiểm soát theo hệ thống GAP

#### 4.3. Các biện pháp khác

## **IV. Điều kiện thực hiện môn học:**

### 1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

+ Học tại phòng học lý thuyết chung...

### 2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy móc, dụng cụ và trang thiết bị:

- Phòng thực hành về kỹ thuật chế biến món ăn và trang thiết bị liên quan;
- Máy tính, máy chiếu, máy in;
- Giáo trình lý thuyết, giáo án, bài giảng, đề cương môn học;
- Các bài tập thực hành;
- Bộ ngân hàng các câu hỏi trắc nghiệm và lý thuyết.

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

\* Học liệu:

- Video và các hình ảnh mô tả.
- Giáo trình

### 4. Các điều kiện khác: Không

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

### 1. Nội dung:

- Về kiến thức:

+ Liệt kê được các thành phần hóa học có trong thực phẩm và các biến đổi của các thành phần này trong quá trình vận chuyển, bảo quản và chế biến thực phẩm.

+ Liệt kê các tiêu chí chất lượng của các mặt hàng thực phẩm.

+ Liệt kê được các biện pháp bảo quản các mặt hàng thực phẩm để từ đó kéo dài thời gian sử dụng của thực phẩm.

+ Mô tả được các biện pháp kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Về kỹ năng:

+ Lựa chọn được các mặt hàng thực phẩm đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Bảo quản tốt nguyên liệu thực phẩm trong kho đúng thời gian, nhiệt độ.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Áp dụng các kiến thức đã học để đáp ứng yêu cầu thực tế lựa chọn và bảo quản thực phẩm.

### 2. Phương pháp:

+ Phương pháp kiểm tra trắc nghiệm

+ Phương pháp kiểm tra tự luận

+ Phương pháp thực hành kiểm tra tại chỗ

## 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 học sinh trình độ Trung cấp ngành kỹ thuật chế biến món ăn và làm tài liệu tham khảo cho các trường.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Giáo viên cần căn cứ vào nội dung của từng bài học để chuẩn bị đầy đủ các điều kiện cần thiết nhằm đảm bảo chất lượng giảng dạy.

+ Nên áp dụng phương pháp đàm thoại để học viên ghi nhớ kỹ hơn.

- Đối với người học:

+ Học sinh chuẩn bị, nghiên cứu nội dung tự học trước ở nhà.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Kiến thức về thực phẩm động, thực vật.

- Kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm.

4. Tài liệu tham khảo:

- Nguyễn Văn Lợi (2015), *Thương phẩm hàng thực phẩm*, NXB Lao động.

- Lê Văn Liên (2000), *Công nghệ chế biến các sản phẩm chăn nuôi*, NXB Khoa học kỹ thuật.

- Lương Đức Phẩm (2000), *Vi sinh vật và vệ sinh an toàn thực phẩm*, NXB Khoa học kỹ thuật.

- Nguyễn Văn Tiếp và cộng sự (2002), *Kỹ thuật bảo quản, chế biến rau quả*, NXB Khoa học kỹ thuật.

5. **Ghi chú và giải thích (nếu có):**

## CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

**Tên môn học: VĂN HÓA ẨM THỰC**

**Mã môn học: MH 11**

**Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ;**

*(Lý thuyết: 17 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 11 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)*

### **I. Vị trí, tính chất của môn học:**

+ *Vị trí:* Văn hóa ẩm thực là môn học tự chọn thuộc các môn học đào tạo nghề trong chương trình khung trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

+ *Tính chất:* Văn hóa ẩm thực là môn học lý thuyết đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

### **II. Mục tiêu của môn học:**

- *Về kiến thức:*

+ Những yếu tố ảnh hưởng tới văn hoá ẩm thực.

- *Về kỹ năng:*

+ Trình bày được những đặc trưng cơ bản về văn hoá, văn hoá ẩm thực Việt Nam và một số quốc gia điển hình trên thế giới.

+ Mô tả được những yếu tố ảnh hưởng tới văn hoá ẩm thực nói chung, văn hoá ẩm thực của Việt nam và một số nước trên thế giới.

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

+ Tuân thủ các phong tục tập quán ẩm thực của từng vùng, miền và Quốc gia khác nhau.

### **III. Nội dung môn học:**

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

TT	Tên chương mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Khái quát chung về các nền văn hoá, văn hoá ẩm thực lớn trên thế	5	3	2	

	<b>giới</b> 1. Khái quát chung về các nền văn hoá lớn trên thế giới 2. Khái quát về văn hoá ẩm thực 3. Ẩm thực trong xu hướng hội nhập				
<b>2</b>	<b>Chương 2: Văn hoá ẩm thực Việt Nam</b> 1. Khái quát về Việt Nam 2. Khái quát về văn hoá ẩm thực 3. Ẩm thực trong xu hướng hội nhập <b>Kiểm tra định kỳ số 01</b>	10	6	3	1
<b>3</b>	<b>Chương 3: Một số nền văn hoá ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam</b> 1. Trung Quốc 2. Nhật Bản 3. Hàn Quốc 4. Các nước Đông Nam Á 5. Các nước khu vực Tây Á <b>Kiểm tra định kỳ số 02</b>	10	6	3	1
<b>4</b>	<b>Chương 4: Ẩm thực và tôn giáo</b> 1. Khái quát chung 2. Một số hình thức ẩm thực tôn giáo	5	2	3	
<b>Cộng</b>		<b>30</b>	<b>17</b>	<b>11</b>	<b>2</b>

\* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

## **2. Nội dung chi tiết:**

### **Chương 1: Khái quát chung về các nền văn hoá, văn hoá ẩm thực lớn trên thế giới**

(Lý thuyết: 3 giờ, thực hành: 2 giờ, kiểm tra: 0 giờ)

#### **Mục tiêu:**

Nhằm cung cấp cho người học một số kiến thức cơ bản về các nền văn hoá lớn trên thế giới, các nền văn hoá ẩm thực trên thế giới và ẩm thực trong xu hướng hội nhập.



**Nội dung chương:**

TT	Nội dung học phần	Phân bổ thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	<b>1. Khái quát chung về các nền văn hoá lớn trên thế giới</b> 1.1 Một số khái niệm chính 1.2 Các nền văn hoá lớn trên thế giới	1	0.5	
2	<b>2. Khái quát về văn hoá ẩm thực</b> 2.1 Các nền văn hoá ẩm thực lớn trên thế giới 2.2 Các yếu tố ảnh hưởng tới văn hoá ẩm thực	1	1	
3	<b>3. Ẩm thực trong xu hướng hội nhập</b> 3.1 Hội nhập ẩm thực Á - Âu 3.2 Xu hướng chung	1	0.5	
<b>Tổng cộng</b>		<b>3</b>	<b>2</b>	

**Chương 2: Văn hoá ẩm thực Việt nam**

(Lý thuyết: 6 giờ, thực hành: 3 giờ, kiểm tra: 1 giờ)

**Mục tiêu:**

Nhằm cung cấp cho người học một số kiến thức cơ bản về điều kiện tự nhiên và xã hội của Việt Nam, văn hóa ẩm thực truyền thống và văn hoá ẩm thực đương đại của Việt Nam.

**Nội dung chương:**

TT	Nội dung học phần	Phân bổ thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	<b>1. Khái quát về Việt Nam</b> 1.1 Điều kiện tự nhiên	2	1	

	1.2 Điều kiện xã hội			
<b>2</b>	<b>2.Văn hoá ẩm thực Việt Nam</b>	4	2	1
	2.1 Văn hoá ẩm thực truyền thống 2.2 thực Văn hoá ẩm đương đại <b>Kiểm tra định kỳ số 01</b>			
<b>Tổng cộng</b>		<b>6</b>	<b>3</b>	<b>1</b>

### **Chương 3: Một số nền văn hoá ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam**

*(Lý thuyết: 6 giờ, thực hành: 3 giờ, kiểm tra: 1 giờ)*

**Mục tiêu:**

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức cơ bản về các nền văn hóa ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam như văn hóa ẩm thực Trung Quốc, Nhật Bản, Hàn Quốc, các nước Đông Nam Á, các nước khu vực Tây Á, Pháp, Anh, Mỹ, Nga.

**Nội dung chương:**

TT	Nội dung học phần	Phân bổ thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
<b>1</b>	<b>1. Trung Quốc</b>	2	0.5	
	1.1 Khái quát chung 1.2 Văn hoá ẩm thực Trung Quốc			
<b>2</b>	<b>2. Nhật Bản</b>	1	0.5	
	2.1 Khái quát chung 2.2 Văn hoá ẩm thực Nhật Bản			
<b>3</b>	<b>3. Hàn Quốc</b>	1	0.5	1
	3.1 Khái quát chung 3.2 Văn hoá ẩm thực Hàn Quốc <b>Kiểm tra định kỳ số 02</b>			

<b>4</b>	<b>4. Các nước Đông Nam Á</b> 4.1 Khái quát chung 4.2 Văn hoá ẩm thực các nước Đông Nam	1	1	
<b>5</b>	<b>5. Các nước khu vực Tây Á</b> 5.1 Khái quát chung 5.2 Văn hoá ẩm thực các nước khu vực Tây Á	1	0.5	
<b>Tổng cộng</b>		<b>6</b>	<b>3</b>	<b>1</b>

#### **Chương 4: Ẩm thực và tôn giáo**

*(Lý thuyết: 2 giờ, thực hành: 3 giờ, kiểm tra: 0 giờ)*

##### **Mục tiêu:**

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức cơ bản về tôn giáo trên thế giới, một số quan niệm tôn giáo về ẩm thực và một số hình thức ẩm thực tôn giáo.

##### **Nội dung chương:**

TT	Nội dung học phần	Phân bổ thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
<b>1</b>	<b>1. Khái quát chung</b> 1.1 Một số tôn giáo lớn trên thế giới 1.2 Một số quan niệm tôn giáo về ẩm thực	1	1	
<b>2</b>	<b>2. Một số hình thức ẩm thực tôn giáo</b> 2.1 Ẩm thực Phật giáo 2.2 Ẩm thực Hồi giáo 2.3 Ẩm thực Do thái giáo 2.4 Ẩm thực Hindu giáo 2.5 Ẩm thực Thiên chúa giáo	1	2	
<b>Tổng cộng</b>		<b>2</b>	<b>3</b>	

#### **IV. Điều kiện thực hiện môn học:**

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

- + Học tại phòng học lý thuyết chung...
- 2. Trang thiết bị máy móc:
  - Máy móc, dụng cụ và trang thiết bị:
  - Phòng thực hành về kỹ thuật chế biến món ăn và trang thiết bị liên quan;
  - Máy tính, máy chiếu, máy in;
  - Giáo trình lý thuyết, giáo án, bài giảng, đề cương môn học;
  - Các bài tập thực hành;
  - Bộ ngân hàng các câu hỏi trắc nghiệm và lý thuyết.
- 3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
  - \* Học liệu:
    - Video và các hình ảnh mô tả.
    - Giáo trình
- 4. Các điều kiện khác: Không

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

### 1. Nội dung:

#### - Về kiến thức:

+ Những yếu tố ảnh hưởng tới văn hoá ẩm thực.

#### - Về kỹ năng:

+ Trình bày được những đặc trưng cơ bản về văn hoá, văn hoá ẩm thực Việt Nam và một số quốc gia điển hình trên thế giới.

+ Mô tả được những yếu tố ảnh hưởng tới văn hoá ẩm thực nói chung, văn hoá ẩm thực của Việt nam và một số nước trên thế giới.

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

+ Tuân thủ các phong tục tập quán ẩm thực của từng vùng, miền và Quốc gia khác nhau.

### 2. Phương pháp:

+ Phương pháp kiểm tra trắc nghiệm

+ Phương pháp kiểm tra tự luận

+ Phương pháp thực hành kiểm tra tại chỗ

## **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 học sinh trình độ Trung cấp ngành kỹ thuật chế biến món ăn và làm tài liệu tham khảo cho các trường.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Giáo viên cần căn cứ vào nội dung của từng bài học để chuẩn bị đầy đủ các điều kiện cần thiết nhằm đảm bảo chất lượng giảng dạy.

+ Nên áp dụng phương pháp đàm thoại để học viên ghi nhớ kỹ hơn.

- Đối với người học:

+ Học sinh chuẩn bị, nghiên cứu nội dung tự học trước ở nhà.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Chương 2: Văn hóa ẩm thực Việt Nam

Chương 4: Ẩm thực và tôn giáo

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Bar và đồ uống, Trường Du lịch Hà Nội, 1998.

- Cơ sở văn hoá Việt Nam, NXB Văn hoá dân tộc, 2000.

- Đông A Sáng, Trà - Văn hoá đặc sắc Trung Hoa, NXB Văn hoá thông tin, 2004.

- Đinh Gia Khánh, Trên đường tìm hiểu văn hoá dân gian, NXB Khoa học xã hội, 1989.

- Hoàng Tuấn, Học thuyết âm dương và phương dược cổ truyền. NXB Văn hoá thông tin, 2001.

- Ngô Kinh Chính, Vương Miện Quĩ, GS Lương Kị Thứ dịch từ nguyên bản tiếng Trung, Đại cương lịch sử văn hoá Trung Quốc, NXB Văn hoá thông tin, 2000.

- Mai Khôi, Hương vị quê Hương, NXB Mĩ thuật, 1996. Ngô Tất Tố tác phẩm, NXB Văn học 1997, Tập 1, tập 2.

- Nguyễn Văn Ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thủy, Hàn Quốc lịch sử & văn hoá, NXB Văn hoá, 1996.

- Nguyễn Quang Khải, Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu), NXB văn hoá dân tộc, 2001.

- Nguyễn Thu Tâm (dịch), Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa, NXB Trẻ, 1995.

- Phan Ngọc, Bản sắc văn hoá Việt Nam NXB Văn học, 2002.

- 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.

- Trần Quốc Vượng, Văn hoá Việt Nam tìm tòi và suy ngẫm, NXB Văn hoá dân tộc, 2000.

- Trương Lập Văn chủ biên; Hoàng Mộng Khánh dịch từ nguyên bản tiếng Trung, Triết học Phương Đông, NXB Khoa học xã hội, 2000.

- Thích Thanh Từ, Bước Đầu học Phật, Thành hội phật giáo TP. Hồ Chí Minh, 1991.

- Th Van Baarin; Trịnh Huy Hoà biên dịch, Hồi Giáo, NXB Trẻ.
- Tô Hoài, truyện cũ Hà Nội, NXB Hà Nội, 1998.
- Toan ánh, Tìm hiểu phong tục Việt Nam, NXB Thanh niên, 1992.
- Từ Giấy, Phong cách ăn Việt Nam, NXB Y học, 1996.
- Thường thức trong gia đình, NXB Hà Nội, 1997.
- X.Carpusina và V. Carpusin, Lịch sử văn hoá thế giới - NXB Thế giới, 2004.
- Vũ Dương Ninh (chủ biên), Lịch sử văn minh thế giới, NXB Giáo dục, 1998.
- Vũ Hữu Nghị, Tìm hiểu Nhật Bản - NXB Khoa học xã hội, 1991.
- V.A. Pronnikov và I.D. Ladanov, Người Nhật, NXB tổng hợp Hậu Giang, 1990.
- Tìm hiểu lịch sử văn hoá Philippine NXB Khoa học xã hội, 2000.
- Trịnh Huy Hoà, Đối thoại với các nền văn hoá thế giới, NXB Trẻ.
- Phan Văn Hoàn, Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam, NXB Khoa học xã hội, 2006.
- Hoàn Thị Như Huy, Nghệ thuật ẩm thực Huế, NXB Thuận Hóa, 2006.
- Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch, Kỹ thuật chế biến món ăn, NXB Thanh niên 2005.
- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ, Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề, 2008

**5. Ghi chú và giải thích (nếu có):**

## CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

**Tên môn học: XÂY DỰNG THỰC ĐƠN**

**Mã môn học: MĐ 12**

**Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ**

*(Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 26 giờ; Kiểm tra: 4 giờ)*

### **I. Vị trí, tính chất của môn học:**

- *Vị trí:* Xây dựng thực đơn là mô đun tự chọn thuộc các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo Trung cấp nghề kỹ thuật chế biến món ăn. Mô đun này trang bị cho người học những kiến thức và kỹ năng cơ bản về nghiệp vụ xây dựng thực đơn trong ăn uống, hỗ trợ kiến thức cho người học trong nghiệp vụ chế biến món ăn.

- *Tính chất:* Xây dựng thực đơn là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành, đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

### **II. Mục tiêu của môn học:**

-*Kiến thức:*

+ Trình bày đặc điểm, tính chất của các bữa ăn thường, bữa tiệc của các nước châu Á, châu Âu.

+ Phân loại được các loại thực đơn

+ Trình bày cấu tạo thực đơn tiệc Á, Âu.

+ Trình bày các nguyên tắc xây dựng thực đơn các bữa ăn thường, ăn tiệc.

- *Kỹ năng:*

+ Xây dựng các loại thực đơn bữa ăn, bữa tiệc, thực đơn tự chọn phù hợp với từng đối tượng khách du lịch khác nhau đến nhà hàng và khách sạn..

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Kiểm tra đánh giá được các loại thực đơn cho các nhà hàng – khách sạn theo sao.

### **III. Nội dung môn học:**

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

STT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra

<b>1</b>	<b>Bài 1: Các kiến thức cơ bản về bữa ăn</b> 1. Khái quát chung về bữa ăn 2. Cơ cấu, đặc điểm các bữa ăn thường 3. Tính chất, đặc điểm các bữa tiệc (cỗ) 4. Các bữa ăn được phục vụ và tự phục vụ và thực đơn	8	5	3	
<b>2</b>	<b>Bài 2: Nguyên lý xây dựng thực đơn</b> 1. Khái niệm và vai trò của thực đơn 2. Các loại thực đơn 3. Kết cấu các món ăn, đồ uống trên thực đơn 4. Thiết kế thực đơn 5. Các yêu cầu khi xây dựng thực đơn <b>Kiểm tra định kỳ số 01</b>	16	5	10	1
<b>3</b>	<b>Bài 3: Xây dựng thực đơn</b> 1. Các căn cứ khi xây dựng thực đơn 2. Các bước xây dựng thực đơn 3. Kỹ năng xây dựng thực đơn <b>Kiểm tra định kỳ số 02</b>	19	5	13	1
<b>4</b>	<b>Kiểm tra kết thúc môđun</b>	2			2
<b>Tổng</b>		<b>45</b>	<b>15</b>	<b>26</b>	<b>4</b>

\* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

## **2. Nội dung chi tiết:**

### **BÀI 1: CÁC KIẾN THỨC CƠ BẢN VỀ BỮA ĂN**

(Lý thuyết: 5 giờ, thực hành: 3 giờ, kiểm tra: 0 giờ)

#### **Mục tiêu:**

Sau khi học xong bài 1, người học:

- Trình bày được các khái niệm: bữa ăn, món ăn, đồ uống
- Mô tả vai trò của các loại bữa ăn đối với cuộc sống con người trong xã hội hiện đại.



- Trình bày được đặc điểm, tích chất bữa ăn sáng, ăn trưa, ăn tối, các bữa tiệc, các bữa ăn kiểu tự chọn...và mối quan hệ các bữa ăn với thực đơn

**Nội dung chương:**

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
<b>1</b>	<b>1.Khái quát chung về bữa ăn</b> 1.1 Một số khái niệm cơ bản về thức ăn, bữa ăn 1.2 Đặc điểm bữa ăn 1.3 Ý nghĩa của bữa ăn đối với đời sống con người 1.4 Phân loại bữa ăn	2	1	
<b>2</b>	<b>2. Cơ cấu, đặc điểm các bữa ăn thường</b> 2.1 Cơ cấu các bữa ăn 2.2 Đặc điểm các bữa ăn	1		
<b>3</b>	<b>3. Tính chất, đặc điểm các bữa tiệc (cỗ)</b> 3.1 Tính chất, đặc điểm các bữa tiệc đứng 3.2 Tính chất, đặc điểm các bữa tiệc ngồi	1	1	
<b>4</b>	<b>4. Các bữa ăn được phục vụ và tự phục vụ và thực đơn</b> 4.1. Các bữa ăn được phục vụ và thực đơn 4.2. Các bữa ăn tự phục vụ và thực đơn	1	1	
<b>Tổng</b>		<b>5</b>	<b>3</b>	

**BÀI 2: NGUYÊN LÝ XÂY DỰNG THỰC ĐƠN**

(Lý thuyết: 5 giờ, thực hành: 10 giờ, kiểm tra: 1 giờ)

**Mục tiêu:**

Sau khi học xong bài 2, người học:

- Trình bày được khái niệm, vai trò của thực đơn
- Liệt kê và phân loại được thực đơn đang được dùng trong kinh doanh phục vụ ăn uống

- Trình bày được cấu tạo thực đơn, cách trình bày thực đơn bữa ăn, thực đơn tự chọn món

- Trình bày được các yêu cầu cơ bản khi xây dựng các loại thực đơn.

**Nội dung chương:**

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
<b>1</b>	<b>1. Khái niệm và vai trò của thực đơn</b> 1.1 Khái niệm về thực đơn 1.2. Vai trò của thực đơn 1.3 Phân loại bữa ăn	1	1	
<b>2</b>	<b>2. Các loại thực đơn</b> 2.1. Phân loại thực đơn 2.2. Thực đơn cơ bản	1	2	
<b>3</b>	<b>3. Kết cấu các món ăn, đồ uống trên thực đơn</b> 3.1. Kết cấu các món ăn, đồ uống trên thực đơn ăn Âu 3.2. Kết cấu các món ăn, đồ uống trên thực đơn ăn Á <b>Kiểm tra định kỳ số 01</b>	1	2	1
<b>4</b>	<b>4. Thiết kế thực đơn</b> 4.1 Thiết kế thực đơn chọn món - A' la carte menu 4.2 Thiết kế thực đơn bữa ăn - Set menu	1	3	
<b>5</b>	<b>5. Các yêu cầu khi xây dựng thực đơn</b> 5.1. Các yêu cầu chung 5.2. Yêu cầu xây dựng thực đơn bữa ăn - Set menu 5.3. Yêu cầu xây dựng thực đơn chọn món - A' la carte menu	1	2	
<b>Tổng</b>		<b>5</b>	<b>10</b>	<b>1</b>

### BÀI 3: XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

(Lý thuyết: 5 giờ, thực hành: 13 giờ, kiểm tra: 1 giờ)

#### Mục tiêu:

Sau khi học xong bài 3, người học:

- Trình bày được các căn cứ khi xây dựng các loại thực đơn
- Mô tả được các bước xây dựng các loại thực đơn
- Xây dựng được thực đơn tự chọn món, thực đơn các bữa ăn thường, bữa tiệc phục vụ khách du lịch.

#### Nội dung chương:

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	<b>1. Các căn cứ khi xây dựng thực đơn</b> 1.1 Các căn cứ chung 1.2 Các căn cứ xây dựng thực đơn bữa ăn - Set menu 1.3 Các căn cứ xây dựng thực đơn chọn món - A' la carte	1	1	
2	<b>2. Các bước xây dựng thực đơn</b> 2.1. Các bước xây dựng thực đơn bữa ăn - Set menu 2.2. Các bước xây dựng thực đơn chọn món - A' la carte	2	2	
3	<b>3. Kỹ năng xây dựng thực đơn</b> 3.1. Kỹ năng xây dựng thực đơn bữa ăn thường 3.2. Kỹ năng xây dựng thực đơn bữa tiệc ngồi 3.3. Kỹ năng xây dựng thực đơn bữa tiệc đứng 3.4. Kỹ năng xây dựng thực đơn tự chọn món <b>Kiểm tra định kỳ số 02</b>	2	10	1
<b>Tổng</b>		<b>5</b>	<b>13</b>	<b>1</b>

## **Bài 4: Kiểm tra kết thúc mô đun**

*Thời gian: 2 giờ*

### **Mục tiêu:**

+ Đánh giá và củng cố được kiến thức và kỹ năng thực hiện xây dựng thực đơn theo các bước.

+ Thực hiện được bài kiểm tra kết thúc theo yêu cầu đề ra và đảm bảo kỹ thuật, mỹ thuật, tính vùng miền và Quốc Gia.

+ Rèn luyện tính kỷ luật, kiên trì, cẩn thận, nghiêm túc, chủ động và tích cực sáng tạo trong học tập.

### **Nội dung chi tiết:**

+ Thực hiện bài kiểm tra và đánh giá đảm bảo về kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành trong mô đun.

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

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

+ Học tại phòng học lý thuyết/phòng học thực hành/phòng tích hợp

+ Học tại phòng học thực hành kỹ thuật chế biến món ăn

2. Trang thiết bị máy móc:

+ Bàn, ghế, bát, đĩa, đĩa...

+ Máy tính, máy chiếu

- Giáo trình lý thuyết, giáo án, bài giảng, đề cương môn học;

- Các bài tập thực hành;

- Bộ ngân hàng các câu hỏi trắc nghiệm và lý thuyết.

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

\* Học liệu:

- Giáo trình lý thuyết, giáo án, bài giảng, đề cương môn học;

- Các bài tập thực hành;

- Bộ ngân hàng các câu hỏi trắc nghiệm và lý thuyết.

\* Nguyên vật liệu:

+ Bộ sản phẩm chăm sóc cho mọi loại da

+ Bộ sản phẩm chăm sóc da tổn thương, wax lông, nguyên vật liệu, mỹ phẩm chăm sóc da.

## **4. Các điều kiện khác:**

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

1. Nội dung:

- *Kiến thức:*

+ Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được những kiến thức, hiểu biết về cấu tạo các loại thực đơn theo các truyền thống văn hoá ẩm thực của một số nước, quốc gia tiêu biểu.

+ Có thể xây dựng được các loại thực đơn đảm bảo tính thực tiễn và khoa

- *Kỹ năng:*

+ Lên được các loại thực đơn cho từng vùng miền, Quốc gia và chủng loại nguyên liệu

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Tuân thủ các chế độ kinh doanh dịch vụ nhà hàng - khách sạn của Nhà nước ban hành.

2. Phương pháp:

+ Phương pháp kiểm tra trắc nghiệm

+ Phương pháp kiểm tra tự luận

+ Phương pháp thực hành kiểm tra tại chỗ

## **VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:**

1. Phạm vi áp dụng môn học:

+ Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho sinh viên trình độ Trung cấp kỹ thuật chế biến món ăn và làm tài liệu tham khảo cho các trường cũng như cơ sở kinh doanh.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Giáo viên cần căn cứ vào nội dung của từng bài học để chuẩn bị đầy đủ các điều kiện cần thiết nhằm đảm bảo chất lượng giảng dạy.

+ Nên áp dụng phương pháp đàm thoại để học viên ghi nhớ kỹ hơn.

- Đối với người học:

+ Học sinh chuẩn bị, nghiên cứu nội dung tự học trước ở nhà.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

+ Bài 2: Nguyên tắc xây dựng thực đơn

+ Bài 3: Xây dựng thực đơn

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Bar và đồ uống, Trường Du lịch Hà nội 1998.

- Cơ sở văn hoá Việt Nam, NXB văn hoá dân tộc 2000.

- The theory of catering của Kinton Ceserani & Foskett.

- Practical cookery của Ceserani & Kinton.

- Modern restaurant service của Johl Fuller.

- Sauces của NXB Konemann.
- Nguyễn Quang Khải, Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu), NXB văn hoá dân tộc 2001.
- Nguyễn Thu Tâm (dịch), Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa, NXB Trẻ 1995.
- Phan Ngọc, Bản sắc văn hoá Việt Nam NXB Văn học 2002.
- 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.
- Từ Giáy, Phong cách ăn Việt Nam, NXB Y học 1996.
- Thường thức trong gia đình, NXB Hà Nội 1997.
- X.Carpusina và V. Carpusin, Lịch sử văn hoá thế giới - NXB Thế giới 2004.
- Vũ Dương Ninh(chủ biên), Lịch sử văn minh thế giới, NXB Giáo dục 1998.
- Vũ hữu Nghị, Tìm hiểu Nhật Bản - NXB Khoa học xã hội, 1991.
- V.A. Pronnikov và I.D. Ladanov, Người Nhật, NXB tổng hợp Hậu giang 1990.
- Tìm hiểu lịch sử văn hoá Philippine NXB Khoa học xã hội 2000.
- Trịnh Huy Hoà, Đối thoại với các nền văn hoá thế giới, NXB Trẻ.
- Phan Văn Hoàn, Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam, NXB Khoa học xã hội, 2006.

**5. Ghi chú và giải thích (nếu có):**

## CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

**Tên môn học: HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC**

**Mã môn học: MH 13**

**Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ;**

*(Lý thuyết: 17 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 11 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)*

### I. Vị trí, tính chất của môn học:

- *Vị trí:* Hạch toán định mức là môn học tự chọn thuộc các môn học trong chương trình khung đào tạo trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

- *Tính chất:* Hạch toán định mức là môn học lý thuyết kết hợp với thực hành, đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

### II. Mục tiêu của môn học:

- *Kiến thức:*

+ Phân loại được các phương pháp hạch toán định mức, chức năng nhiệm vụ

- *Kỹ năng:*

+ SỔ sách, biểu mẫu cơ bản và cách sử dụng trong hạch toán định mức.

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Kiểm tra đánh giá được các loại biểu mẫu hạch toán định mức cho các Nhà Hàng - Khách Sạn.

+ Tuân thủ các chế độ lập biểu, sổ sách kinh doanh dịch vụ nhà hàng - khách sạn của Nhà nước ban hành.

### III. Nội dung môn học:

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

TT	Tên chương, mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	<b>Chương 1: Vị trí, vai trò hạch toán định mức</b> 1.1. Vị trí, vai trò hạch toán định mức 1.2. Chức năng, nhiệm vụ và yêu cầu của kế toán tiêu chuẩn	5	3	2	
2	<b>Chương 2: Phương pháp hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống</b>	10	6	3	1

	1. Một số thuật ngữ kinh tế 2. Phương pháp hạch toán định mức <b>Kiểm tra định kỳ số 01</b>				
<b>3</b>	<b>Chương 3: Sổ sách, biểu mẫu cơ bản và cách sử dụng</b> 1. Mục đích biểu mẫu, sổ sách 2. Các loại biểu mẫu sổ sách, biểu mẫu <b>Kiểm tra định kỳ số 02</b>	15	8	6	1
	<b>Tổng cộng</b>	<b>30</b>	<b>17</b>	<b>11</b>	<b>2</b>

\* **Ghi chú:** Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

## **2. Nội dung chi tiết:**

### **Chương 1: Vị trí, vai trò hạch toán định mức**

*(Lý thuyết: 3 giờ, thực hành: 2 giờ, kiểm tra: 0 giờ)*

#### **Mục tiêu:**

Nhằm cung cấp cho người học một số kiến thức cơ bản về vị trí, vai trò của hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống. Ngoài ra còn trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về chức năng, nhiệm vụ và yêu cầu của kế toán tiêu chuẩn trong kinh doanh ăn uống.

#### **Nội dung chương:**

##### **1. Vị trí, vai trò hạch toán định mức**

*(Thời gian: 1 giờ)*

###### 1.1. Vị trí, vai trò hạch toán định mức

###### 1.2. Hạch toán định mức tiêu chuẩn trong kinh doanh ăn uống

##### **2. Chức năng, nhiệm vụ và yêu cầu của kế toán tiêu chuẩn**

*(Thời gian: 4 giờ)*

###### 2.1. Chức năng, nhiệm vụ của kế toán tiêu chuẩn

###### 2.1.1. Chức năng

###### 2.1.2. Nhiệm vụ

###### 2.2. Yêu cầu của nghiệp vụ kế toán tiêu chuẩn

###### 2.2.1. Chính xác

###### 2.2.2. Kịp thời

###### 2.2.3. Đầy đủ



#### 2.2.4. Rõ ràng, dễ hiểu

### 2.3. Mối liên hệ giữa kế toán tiêu chuẩn với các bộ phận

#### 2.3.1. Liên quan trong bộ phận bếp

- + Bếp trưởng
- + Thủ kho
- + Tiếp phẩm
- + Nhân viên chế biến

#### 2.3.2. Liên quan bộ phận khác

- + Kế toán nhà hàng
- + Bộ phận nhà bàn

## **Chương 2: Phương pháp hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống**

*(Lý thuyết: 6 giờ, thực hành: 3 giờ, kiểm tra: 1 giờ)*

### **Mục tiêu:**

Nhằm cung cấp cho người học một số 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.

### **Nội dung chương:**

#### **1. Một số thuật ngữ kinh tế**

*(Thời gian: 4 giờ)*

##### 1.1. Giá vốn

###### 1.1.1. Khái niệm

###### 1.1.2. Đặc điểm của cung ứng nguyên liệu hàng hóa

###### 1.1.3. Các yếu tố làm thay đổi giá vốn

##### 1.2. Giá bán

###### 1.2.1. Khái niệm

###### 1.2.2. Đặc điểm của giá bán

###### 1.2.3. Tác dụng giá bán hợp lý

##### 1.3. Chi phí

###### 1.3.1. Chi phí bất biến

###### 1.3.2. Chi phí khả biến

##### 1.4. Thuế giá trị gia tăng

###### 1.4.1. Khái niệm

###### 1.4.2. Cách phương pháp tính

1.5. Lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp

1.6. Thực lãi

1.7. Phí phục vụ

## **2. Phương pháp hạch toán định mức**

*(Thời gian: 5 giờ)*

2.1. Công thức tính toán

2.2. Các phương pháp tính toán

### **Kiểm tra định kỳ số 01**

*(Thời gian: 1 giờ)*

## **Chương 3: Sổ sách, biểu mẫu cơ bản và cách sử dụng**

*(Lý thuyết: 8 giờ, thực hành: 6 giờ, kiểm tra: 1 giờ)*

### **Mục tiêu:**

Nhằm trang bị cho người học các kiến thức về các loại mẫu biểu, sổ sách trong kinh doanh nhà hàng, cách ghi chép theo dõi, xử lý các tài liệu nói trên.

### **Nội dung chương:**

#### **1. Mục đích biểu mẫu, sổ sách**

*(Thời gian: 2 giờ)*

#### **2. Các loại biểu mẫu sổ sách, biểu mẫu**

*(Thời gian: 12 giờ)*

2.1. Sổ báo ăn

2.2. Sổ theo dõi bán lẻ

2.3. Sổ tiệc

2.4. Sổ thống kê

2.5. Mẫu hóa đơn bán hàng

2.6. Mẫu hóa đơn xuất, nhập hàng

2.7. Thẻ kho

### **Kiểm tra định kỳ số 02**

*(Thời gian: 1 giờ)*

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

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

+ Học tại phòng học lý thuyết/phòng học thực hành/phòng tích hợp

+ Học tại phòng học thực hành kỹ thuật chế biến món ăn

2. Trang thiết bị máy móc:

+ Máy tính, máy chiếu

- Giáo trình lý thuyết, giáo án, bài giảng, đề cương môn học;

- Các bài tập thực hành;

- Bộ ngân hàng các câu hỏi trắc nghiệm và lý thuyết.

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

\* Học liệu:

- Giáo trình lý thuyết, giáo án, bài giảng, đề cương môn học;
- Các bài tập thực hành;
- Bộ ngân hàng các câu hỏi trắc nghiệm và lý thuyết.

\* Nguyên vật liệu:

- + Bộ sản phẩm chăm sóc cho mọi loại da
- + Bộ sản phẩm chăm sóc da tổn thương, wax lông, nguyên vật liệu, mỹ phẩm chăm sóc da.

### **4. Các điều kiện khác:**

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

1. Nội dung:

- *Kiến thức:*

- + Phân loại được các phương pháp hoạch toán định mức, chức năng nhiệm vụ

- *Kỹ năng:*

- + Sổ sách, biểu mẫu cơ bản và cách sử dụng trong hạch toán định mức.

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Kiểm tra đánh giá được các loại biểu mẫu hoạch toán định mức cho các Nhà Hàng - Khách Sạn.

+ Tuân thủ các chế độ lập biểu, sổ sách kinh doanh dịch vụ nhà hàng - khách sạn của Nhà nước ban hành.

2. Phương pháp:

- + Phương pháp kiểm tra trắc nghiệm
- + Phương pháp kiểm tra tự luận
- + Phương pháp thực hành kiểm tra tại chỗ

### **VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:**

1. Phạm vi áp dụng môn học:

+ Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho sinh viên trình độ Trung cấp kỹ thuật chế biến món ăn và làm tài liệu tham khảo cho các trường cũng như cơ sở kinh doanh.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Giáo viên cần căn cứ vào nội dung của từng bài học để chuẩn bị đầy đủ các điều kiện cần thiết nhằm đảm bảo chất lượng giảng dạy.

- + Nên áp dụng phương pháp đàm thoại để học viên ghi nhớ kỹ hơn.

- Đối với người học:

+ Học sinh chuẩn bị, nghiên cứu nội dung tự học trước ở nhà.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

- Bài 2: Phương pháp hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống
- Bài 3: Sổ sách biểu mẫu cơ bản và cách sử dụng

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Quy trình làm việc của kế toán tiêu chuẩn - Công ty Du lịch Hà Nội.
- Giáo trình kinh tế ăn uống - Trường đại học Thương Mại.
- Bùi Văn Dương - Lý thuyết kế toán - Đại học kinh tế TP Hồ Chí Minh.
- PGS.TS. Ngô Thế Chi, PTS. Vũ Công Ty - Thuế và kế toán - NXB Tài chính.
- 500 món ăn Á, Âu - NXB Khoa học kỹ thuật.
- Tổng cục Du lịch Việt Nam, Kỹ năng giao tiếp cách tiếp cận thực tế, 2000.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

## CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

**Tên mô đun: KỸ THUẬT TRANG TRÍ MÓN ĂN**

**Mã mô đun: MD14**

**Thời gian thực hiện mô đun: 75 giờ**

(*Lý thuyết: 15giờ; Thực hành: 55giờ; Kiểm tra: 5giờ*)

### I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- *Vị trí:* Kỹ thuật trang trí món ăn là mô đun thuộc nhóm các môn học, mô đun chuyên môn nghề

- *Tính chất:* Kỹ thuật trang trí món ăn là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành quan trọng bổ trợ trong chương trình, là nội dung kết hợp trong phần thi tốt nghiệp đánh giá môn học bằng hình thức kiểm tra hết môn.

### II. Mục tiêu mô đun:

- *Kiến thức:*

+ Lựa chọn được các loại nguyên liệu tươi từ rau, củ, quả để cắt tỉa hoa cho món ăn.

+ Liệt kê được các kỹ thuật cắt tỉa hoa từ rau, củ, quả

- *Kỹ năng:*

+ Nắm được các kỹ thuật cắt tỉa hoa cơ bản và nâng cao các loại hoa trong trang trí món ăn

+ Tỉa hoa theo đúng yêu cầu và phù hợp từng món.

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Thực hiện được việc kỹ thuật cắt tỉa, trang trí một số món ăn tương đối phức tạp phục vụ khách du lịch.

+ Làm được và trình bày hấp dẫn các loại hoa đã học.

+ Ý thức học tập tốt, tỉ mỉ, cẩn thận và đảm bảo an toàn lao động trong học tập.

### 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			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra*
1	<b>Bài 1. Kỹ thuật cắt thái cơ bản</b> 1.1. Mục đích yêu cầu của kỹ thuật cắt thái. 1.2. Các kỹ thuật cắt thái cơ bản. 1.3. Các loại hình dạng cắt thái cơ bản <b>Kiểm tra định kỳ số 01</b>	16	5	10	1

2	<b>Bài 2. Kỹ thuật cắt tỉa hoa hình khối</b> 2.1. Mục đích yêu cầu của kỹ thuật tỉa hoa 2.2. Nguyên liệu để tỉa hoa 2.3. Tỉa một số hình phẳng. 2.4. Tỉa một số hình khối	8	5	3	
3	<b>Bài 3. Kỹ thuật tỉa hoa từ rau, củ, quả</b> 3.1 Kỹ thuật tỉa hoa từ ớt, cà rốt 3.2 Kỹ thuật tỉa hoa từ cà chua, dưa chuột,... 3.3 Kỹ thuật tỉa con giống và một số loại hoa khối đơn giản 3.4 Kỹ thuật tỉa hoa từ dưa hấu, dưa vàng <b>Kiểm tra định kỳ số 02</b>	49	5	42	2
4	<b>Kiểm tra kết thúc mô đun</b>	2			2
	<b>Cộng</b>	<b>75</b>	<b>15</b>	<b>55</b>	<b>5</b>

\* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

## 2. Nội dung chi tiết:

### Bài 1. Kỹ thuật cắt thái cơ bản

(Lý thuyết: 5 giờ, thực hành: 10 giờ, kiểm tra: 1 giờ)

#### Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản và chuyên sâu về vị trí, yêu cầu công tác sơ chế; cung cấp cho người học những kiến thức về sơ chế các loại nguyên liệu trong chế biến.

#### Nội dung chi tiết:

TT	Nội dung của bài	Thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	1.1. Mục đích yêu cầu của kỹ thuật cắt thái. + Mục đích. + Yêu cầu	1		
2	1.2. Các kỹ thuật cắt thái cơ bản. + Gọt. + Thái.	2	5	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Lạng</li> <li>+ Khía</li> <li>+ Chặt.</li> <li style="padding-left: 20px;">+ Băm.</li> <li>+ Khoét.</li> <li>+ Dàn.</li> <li>+ Đập</li> <li>+ Cắt</li> <li style="padding-left: 20px;">+ Nghiền</li> </ul>			
<b>3</b>	<b>1.3.Các loại hình dạng cắt thái cơ bản</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Hình vuông.</li> <li>+ Hình chữ nhật.</li> <li>+ Hình thoi.</li> <li>+ Hình quân cờ.</li> <li>+ Hình con chì.</li> <li>+ Hình hạt lựu.</li> <li>+ Hình móng lợn.</li> <li>+ Hình chân hương.</li> <li>+ Các hình mẫu cắt thái tạo hình từ các máy, dụng cụ chuyên dùng</li> </ul> <b>Kiểm tra định kỳ số 01</b>	2	5	1
<b>Tổng</b>		<b>5</b>	<b>10</b>	<b>1</b>

## **Bài 2. Kỹ thuật cắt tỉa hoa hình khối**

(Lý thuyết: 5giờ, thực hành: 3giờ, kiểm tra: 0giờ)

### **Mục tiêu:**

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản và chuyên sâu về kỹ thuật cắt – tỉa hoa trang trí trong kỹ thuật chế biến món ăn.

### **Nội dung chi tiết:**

<b>TT</b>	<b>Nội dung của bài</b>	<b>Thời gian (h)</b>		
		<b>Lý thuyết</b>	<b>Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập</b>	<b>Kiểm tra</b>
<b>1.</b>	2.1.Mục đích yêu cầu của kỹ thuật tỉa hoa	0.5		
<b>2</b>	2.2.Nguyên liệu để tỉa hoa +Yêu cầu chất lượng của nguyên liệu. + Các loại nguyên liệu tỉa hoa	0.5	0.5	
<b>3</b>	2.3.Tỉa một số hình phẳng. + Các bước thao tác chung. + Kỹ thuật tỉa các loại hình phẳng.	1	0.5	

<b>4</b>	2.4. Tỉa một số hình khối. + Các bước thao tác chung. + Ứng dụng tỉa một số loại hoa - Khoai tây. - Cà chua. - Dưa chuột. - Dưa hấu, dưa vàng. - Trứng chim cút. + Các thao tác cơ bản - Tư thế đứng thái. - Cách cầm dao. - Kỹ thuật cắt, thái, băm chặt... - Tư thế đứng bếp. - Kỹ thuật xóc, hắt, đảo, trộn,...	3	2	
<b>Tổng</b>		<b>5</b>	<b>3</b>	

### **Bài 3. Kỹ thuật tỉa hoa từ rau, củ, quả**

(Lý thuyết: 5 giờ, thực hành: 42 giờ, kiểm tra: 2 giờ)

#### **Mục tiêu:**

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản và chuyên sâu về các phương pháp phối hợp nguyên liệu, gia vị trong chế biến món ăn.

#### **Nội dung chi tiết:**

TT	Nội dung của bài	Thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
<b>1.</b>	3.1. Kỹ thuật tỉa hoa từ ớt, cà rốt	1	7	
<b>2</b>	3.2. Kỹ thuật tỉa hoa từ cà chua, dưa chuột,...	1	7	
<b>3</b>	3.3. Kỹ thuật tỉa con giống và một số loại hoa khối đơn giản <b>Kiểm tra định kỳ số 02</b>	1	13	2
<b>4</b>	3.4. Kỹ thuật tỉa hoa từ dưa hấu, dưa vàng	2	15	
<b>Tổng</b>		<b>5</b>	<b>42</b>	<b>2</b>



## **Bài 4: Kiểm tra kết thúc mô đun**

(Thời gian: 2 giờ)

### **Mục tiêu:**

- + Đánh giá và củng cố được kiến thức và kỹ năng thực hiện các thao tác kỹ thuật cắt tía, phối hợp nguyên liệu, gia vị, chế biến món ăn và trình bày món ăn.
- + Thực hiện được bài kiểm tra kết thúc theo yêu cầu đề ra và đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh an toàn thực phẩm
- + Rèn luyện tính kỷ luật, kiên trì, cẩn thận, nghiêm túc, chủ động và tích cực sáng tạo trong học tập.

### **Nội dung chi tiết:**

Thực hiện bài kiểm tra và đánh giá đảm bảo về kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành trong mô đun.

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

- Phòng học lý thuyết:

+ Trang bị đa phương tiện giảng dạy: Plipchart, Overhead, 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 1 phòng lý thuyết chung như trên; phòng lý thuyết chuyên ngành trang bị thêm hệ thống bếp, bàn sơ chế cắt thái... 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 dễ bám phấn và không loá

- Xưởng thực hành:

+ 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 quốc tế, 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 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,.....

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

1. Nội dung:

- Kiến thức : Trình bày được các kiến thức cơ bản và nâng cao về: nguyên liệu động thực vật dùng trong chế biến các món ăn, cách sơ chế, cắt thái, phối hợp các loại nguyên liệu và trình bày món ăn; các phương pháp chế biến món ăn, kỹ thuật chế biến các loại nước dùng, xốt, xúp cơ bản và kỹ thuật chế biến một số loại món bánh,

món ăn tráng miệng. Phân loại, lựa chọn và sơ chế, cắt thái, phối hợp nguyên liệu động, thực vật cơ bản và trình bày món ăn.

- Kỹ năng : Nắm được kỹ thuật chế biến cơ bản và nâng cao các loại nước dùng, xốt, xúp, bánh và một số món ăn tráng miệng.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm : Thực hiện được việc chế biến một số món ăn tương đối phức tạp phục vụ khách du lịch. Làm được và trình bày hấp dẫn các món ăn đã học. Đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động.

## **2. Phương pháp:**

+ Phương pháp kiểm tra trắc nghiệm

+ Phương pháp kiểm tra tự luận

+ Phương pháp thực hành kiểm tra tại chỗ

## **VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:**

### **1. Phạm vi áp dụng chương trình:**

Chương trình áp dụng cho người học cao đẳng, nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

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

- *Đối với chương trình:*

+ Tùy theo điều kiện của từng trường, có thể chia mô đun này thành các mô đun nhỏ hơn (ví dụ: mô đun cắt thái- tia hoa trang trí, mô đun trình bày món ăn, mô đun sơ chế thực phẩm...)

+ Trong bài 9 (thực hành tổng hợp), các món ăn trong chương trình là các ví dụ mang tính chất tham khảo, các trường có thể căn cứ vào điều kiện cụ thể của từng trường cũng như đặc điểm về văn hóa ẩm thực, nhu cầu của khách ở địa phương mình để lựa chọn, bổ sung danh mục các món ăn (kể cả món ăn Việt Nam, món ăn quốc tế) cho phù hợp.

+ Thời lượng đối với từng loại món ăn trong chương trình cũng chỉ mang tính chất ví dụ, tham khảo, các trường có thể thay đổi cho phù hợp với chương trình đào tạo của mình.

+ Giáo viên cần chú ý về thuật ngữ, một số thuật ngữ được hiểu theo ngôn ngữ của từng địa phương (các miền khác nhau dùng từ khác nhau) do đó trong chương trình cần điều chỉnh để phù hợp với điều kiện của từng địa phương.

- *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 tại các cơ sở kinh doanh chế biến hàng ăn uống

- Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.

- Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng chế biến món ăn.

- Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: Đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh họa.

- Chuẩn bị các câu hỏi, các tình huống... cập nhật thực tiễn.

- 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, làm bài tập... trước khi đến lớp học
  - Trên lớp cần tập trung vào bài giảng của thầy để có thể hiểu bài, đặt câu hỏi với thầy, bạn để hiểu rõ ngay tại lớp
  - Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiên cứu, làm bài tập...
  - 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
- Học thực hành:
  - + Sinh viên phải đọc kỹ tài liệu trước khi lên lớp.
  - + Nhóm chủ động làm, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giáo viên.
  - + Cán bộ lớp theo lịch học, căn cứ vào tài liệu hướng dẫn, đồng thời gặp giảng viên để xin ý kiến mua nguyên liệu, chuẩn bị dụng cụ (nếu cần). Nguyên liệu phải mua đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian.

### 3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Bài 1. Kỹ thuật cắt thái cơ bản
- Bài 2. Kỹ thuật cắt tỉa hoa hình khối
- Bài 3. Kỹ thuật tỉa hoa từ rau, củ, quả

### 4. Tài liệu tham khảo:

- Giáo trình vệ sinh dinh dưỡng của trường Đại học Thương Mại.
- Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn của dự án VIE002.
- Giáo trình hóa sinh của trường Đại học Thương Mại.
- Giáo trình Cơ sở lý thuyết chế biến sản phẩm AU của trường ĐH Thương Mại.
- Giáo sư Từ Giấy, Bảng thành phần hóa học.
- Legumes của nhà xuất bản Konemann.
- Nguyễn Quang Khải, Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu), NXB văn hoá dân tộc 2001.

- Nguyễn Thu Tâm (dịch), Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa, NXB Trẻ 1995.
- Nguyễn Văn ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thủy, Hàn Quốc lịch sử & văn hoá, NXB văn hoá 1996.
- Practical cookery của Ceserani &Kinton

**5. Ghi chú và giải thích (nếu có):**

- Trong chương trình, các bài sau có thể bố trí học tại các nhà hàng, khách sạn:

Bài 1. Kỹ thuật cắt thái cơ bản (16h)

Bài 2. Kỹ thuật cắt tia hoa hình khối (8h)

Bài 3. Kỹ thuật tia hoa từ rau, củ, quả (49h)

## CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

**Tên mô đun: CHẾ BIẾN MÓN ĂN VIỆT NAM**

**Mã mô đun: MD15**

**Thời gian thực hiện mô đun: 165 giờ**

*(Lý thuyết: 30giờ; Thực hành: 125giờ; Kiểm tra: 10 giờ)*

### I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- *Vị trí:* Chế biến món ăn là mô đun thuộc nhóm các môn học, mô đun chuyên môn nghề

- *Tính chất:* Chế biến món ăn là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành quan trọng nhất trong chương trình, là nội dung thi tốt nghiệp đánh giá môn học bằng hình thức kiểm tra hết môn.

### II. Mục tiêu mô đun:

- *Kiến thức:*

+ Giải thích được nguyên liệu động thực vật dùng trong chế biến các món ăn,

+ Liệt kê được các cách sơ chế, cắt thái, phối hợp các loại nguyên liệu và trình bày món ăn;

+ Phân tích kỹ thuật chế biến món ăn, kỹ thuật chế biến các loại nước dùng, xốt, xúp cơ bản và kỹ thuật chế biến một số loại món bánh, món ăn tráng miệng.

+ Phân loại, lựa chọn và sơ chế, cắt thái, phối hợp nguyên liệu động, thực vật cơ bản và trình bày món ăn.

- *Kỹ năng:*

+ Nắm được kỹ thuật chế biến cơ bản và nâng cao các loại nước dùng, xốt, xúp, bánh và một số món ăn tráng miệng.

+ Chế biến được các món ăn theo đúng yêu cầu.

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Thực hiện được việc chế biến một số món ăn tương đối phức tạp phục vụ khách du lịch.

+ Làm được và trình bày hấp dẫn các món ăn đã học.

+ Ý thức học tập tốt, tỉ mỉ, cẩn thận và đảm bảo an toàn lao động trong học tập.

### 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			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra*
1	<b>Bài 1: Sơ chế thực phẩm</b> 1. Tìm hiểu về sơ chế thực phẩm 2. Sơ chế nguyên liệu thực vật tươi	8	2	5	1

	3. Sơ chế thực phẩm động vật tươi sống 4. Sơ chế thực phẩm động vật, thực vật khô 5. Sơ chế thực phẩm động vật đông lạnh, ướp muối 6. Sơ chế một số thực phẩm khác <b>Kiểm tra định kỳ số 01</b>				
<b>2</b>	<b>Bài 2: Phối hợp nguyên liệu, gia vị</b> 1. Phối hợp nguyên liệu 2. Phối hợp gia vị <b>Kiểm tra định kỳ số 02</b>	8	2	5	1
<b>3</b>	<b>Bài 3: Kỹ thuật làm chín món ăn</b> 1. Các kỹ thuật làm chín dùng nhiệt 2. Kỹ thuật làm chín không dùng nhiệt <b>Kiểm tra định kỳ số 03</b>	8	2	5	1
<b>4</b>	<b>Bài 4: Kỹ thuật trình bày món ăn</b> 1. Khái niệm, mục đích vai trò của trình bày món 2. Yêu cầu của trình bày món ăn 3. Kỹ thuật trình bày món ăn 4. Kỹ thuật trình bày món ăn nâng cao <b>Kiểm tra định kỳ số 04</b>	8	2	5	1
<b>5</b>	<b>Bài 5: Kỹ thuật chế biến món ăn</b> 1. Tìm hiểu một số chế biến món ăn Việt nam 2. Kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản <b>Kiểm tra định kỳ số 05+06</b>	129	22	105	2
<b>6</b>	<b>Kiểm tra kết thúc mô đun</b>	4			4
	<b>Cộng</b>	<b>165</b>	<b>30</b>	<b>125</b>	<b>10</b>

\* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

## **2. Nội dung chi tiết:**

### **Bài 1: Sơ chế thực phẩm**

(Lý thuyết: 2 giờ, thực hành: 5 giờ, kiểm tra: 1 giờ)

#### **Mục tiêu:**

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản và chuyên sâu về vị trí, yêu cầu công tác sơ chế; cung cấp cho người học những kiến thức về sơ chế các loại nguyên liệu trong chế biến.

**Nội dung chi tiết:**

TT	Nội dung của bài	Thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
<b>1</b>	<b>1. Sơ chế nguyên liệu thực vật tươi</b> 1.1. Đảm bảo vệ sinh, tinh khiết 1.2. Đảm bảo giá trị dinh dưỡng 1.3. Đảm bảo yêu cầu kỹ thuật chế biến món ăn 1.4. Quy trình chung 1.5. Quy trình sơ chế một số loại thực phẩm thực vật tươi phổ biến.	0.5	2	
<b>2</b>	<b>2. Quy trình sơ chế thực phẩm động vật tươi sống</b> 4.1. Quy trình chung 4.2. Quy trình sơ chế một số loại thực phẩm động vật cụ thể <b>Kiểm tra định kỳ số 01</b>	0.5	1	1
<b>3</b>	<b>3. Sơ chế thực phẩm động vật, thực vật khô</b> 5.1. Quy trình chung 5.2. Quy trình sơ chế cụ thể.	0.5	1	
<b>4</b>	<b>4. Sơ chế thực phẩm động vật đông lạnh, ướp muối</b> 6.1. Sơ chế thực phẩm được bảo quản lạnh đông 6.2. Quy trình sơ chế thực phẩm ướp muối	0.5	1	
<b>Tổng</b>		<b>2</b>	<b>5</b>	<b>1</b>

**Bài 2: Phối hợp nguyên liệu, gia vị**

(Lý thuyết: 2 giờ, thực hành: 5 giờ, kiểm tra: 1 giờ)

**Mục tiêu:**

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản và chuyên sâu về các phương pháp phối hợp nguyên liệu, gia vị trong chế biến món ăn.

**Nội dung chi tiết:**

TT	Nội dung của bài	Thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	<p><b>1. Kỹ thuật phối hợp nguyên liệu</b></p> <p>1.1. Khái niệm, mục đích, ý nghĩa, yêu cầu của phối hợp nguyên liệu</p> <p>1.2. Nguyên tắc của phối hợp nguyên liệu.</p> <p>    2.1. <i>Phối hợp đủ về số, khối lượng các nguyên liệu.</i></p> <p>    2.2 <i>Phối hợp đủ số lượng, chất lượng các chất dinh dưỡng</i></p> <p>    2.3 <i>Phối hợp đúng lúc, đúng chỗ phù hợp với tính chất của nguyên liệu.</i></p>	1	2	
2	<p><b>2. Kỹ thuật phối hợp gia vị</b></p> <p>2.1. Khái niệm, vai trò, phân loại</p> <p>2.2. Tác dụng của gia vị đối với món ăn.</p> <p>2.3. Đặc tính công dụng của các loại gia vị</p> <p>    <i>Gia vị mặn</i></p> <p>    <i>Gia vị ngọt</i></p> <p>    <i>Gia vị chua</i></p> <p>    <i>Gia vị cay</i></p> <p>    <i>Gia vị thơm.</i></p> <p>    <i>Gia vị hỗn hợp.</i></p> <p>    <i>Gia vị béo</i></p> <p>    <i>Gia vị tạo màu</i></p> <p>    <i>Rượu, bia dùng trong chế biến</i></p> <p>    <i>Gia vị Á u</i></p> <p>2.4. Yêu cầu sử dụng gia vị.</p> <p>    <i>Sử dụng gia vị đúng liều lượng.</i></p> <p>    <i>Sử dụng gia vị đúng phương pháp</i></p> <p><b>Kiểm tra định kỳ số 02</b></p>	1	3	1
<b>Tổng</b>		<b>2</b>	<b>5</b>	<b>1</b>



### Bài 3: Kỹ thuật làm chín món ăn

(Lý thuyết: 2 giờ, thực hành: 5 giờ, kiểm tra: 1 giờ)

#### Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản và chuyên sâu về phương pháp làm chín món ăn trong kỹ thuật chế biến món ăn.

#### Nội dung chi tiết:

TT	Nội dung của bài	Thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	<b>1. Các kỹ thuật làm chín dùng nhiệt</b> 1.1. Luộc 1.2. Chần, nhúng, dội. 1.3. Nấu 1.4. Ninh, hầm. 1.5. Kho, rim. 1.6. Om. 1.7. Hấp. 1.8. Tần. 1.9. Đồ 1.10. Tráng. 1.11. Rán. 1.12. Chao mỡ. 1.13. Quay. 1.14. Xào 1.15. Nướng 1.16. Thui 1.17. Rang. 1.18. Kỹ thuật dùng lò vi sóng <b>Kiểm tra định kỳ số 03</b>	1	3	1
2	<b>2. Kỹ thuật làm chín không dùng nhiệt</b> 2.1. Muối chua rau quả.	1	2	

	<i>Cơ sở sinh học</i> <i>Phương pháp muối chậm (nén)</i> <i>Phương pháp muối nhanh</i> 2.2.Kỹ thuật pha trộn nguyên liệu			
<b>Tổng</b>		<b>2</b>	<b>5</b>	<b>1</b>

#### **Bài 4: Kỹ thuật trình bày món ăn**

*(Lý thuyết: 2 giờ, thực hành: 5 giờ, kiểm tra: 1 giờ)*

##### **Mục tiêu:**

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về kỹ thuật trình bày món ăn và trình bày bữa ăn.

##### **Nội dung chi tiết:**

TT	Nội dung của bài	Thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	<b>1.Khái niệm, mục đích vai trò của trình bày món</b> 1.1.Khái niệm 1.2.Mục đích vai trò	1	2	
2	<b>2.Yêu cầu của trình bày món ăn</b> 2.1.Trình bày món ăn phải đảm bảo tính mỹ thuật, tạo sự hấp dẫn cho người ăn 2.2.Trình bày món ăn phải phù hợp với tính chất của món ăn : độ nóng, trạng thái... 2.3.Trình bày món ăn phải phù hợp với đặc điểm của dụng cụ. 2.4.Trình bày món ăn phải phù hợp với tính chất của bữa ăn, món ăn 2.5.Trình bày món ăn phải bảo đảm gọn gàng, vệ sinh, an toàn...			
5	<b>3.Kỹ thuật trình bày món ăn</b> 3.1.Các món ăn khai vị <i>1.1. Các món ăn nguội và khô.</i>	1	3	1

<p>1.2. Các món ăn nóng và ướp</p> <p>3.2. Các món ăn chính.</p> <p>2.1. Các món ăn nguội và khô</p> <p>2.2. Các món ăn nóng và ướp</p> <p>3.3. Đối với món tráng miệng.</p> <p>3.1 Các món bánh.</p> <p>3.2 Món ăn tráng miệng.</p> <p>3.3. Các món kem.</p> <p><b>Kiểm tra định kỳ số 04</b></p>			
<b>Tổng</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>1</b>

### Bài 5: Kỹ thuật chế biến món ăn

(Lý thuyết: 22 giờ, thực hành: 105 giờ, kiểm tra: 2 giờ)

#### Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Liệt kê được các món ăn Việt Nam cơ bản.
- Chế biến được một số món ăn phổ biến của Việt Nam

#### Nội dung chi tiết:

TT	Nội dung của bài	Thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	<p><b>1. Tìm hiểu chế biến một số món ăn Việt nam</b></p> <p>1.1. Miền bắc</p> <p>1.2. Miền trung</p> <p>1.3. Miền Nam</p>	4	4	
2	<b>2. Kỹ thuật chế biến món ăn cơ bản</b>	<b>18</b>	<b>99</b>	<b>2</b>
	1: Kỹ thuật chế biến món súp	1	3	
	2: Kỹ thuật chế biến món nộm, Phương pháp pha nước chấm	1	3	
	3: Kỹ thuật chế biến món hấp, nướng, rán sốt	2	6	

4: Kỹ thuật chế biến món xào	1	3	
5: Một số món canh	1	3	
6: Kỹ thuật chế biến món chế biến từ thịt lợn	1	7	
<b>Kiểm tra định kỳ05</b>			1
7: Kỹ thuật chế biến từ thịt gà	1	7	
8: Kỹ thuật món chế biến từ thịt vịt	1	7	
9: Kỹ thuật món chế biến từ thịt bò	1	7	
10: Kỹ thuật món chế biến từ cá	1	7	
<b>Kiểm tra định kỳ06</b>			1
11: Kỹ thuật món chế biến từ tôm	1	7	
12: Kỹ thuật món chế biến từ ốc	1	7	
13: Kỹ thuật chế biến món từ ếch	1	7	
14: Kỹ thuật chế biến món từ lươn	1	7	
15: Kỹ thuật chế biến món từ mực	1	7	
16: Kỹ thuật nấu các món xôi, chè, bánh, sinh tố, thạch	2	13	
<b>Tổng số</b>	<b>22</b>	<b>105</b>	<b>2</b>

### **Bài 8: Kiểm tra kết thúc mô đun**

(Thời gian: 4 giờ)

#### **Mục tiêu:**

+ Đánh giá và củng cố được kiến thức và kỹ năng thực hiện các thao tác kỹ thuật cắt tỉa, phối hợp nguyên liệu, gia vị, chế biến món ăn và trình bày món ăn.

+ Thực hiện được bài kiểm tra kết thúc theo yêu cầu đề ra và đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh an toàn thực phẩm

+ Rèn luyện tính kỷ luật, kiên trì, cẩn thận, nghiêm túc, chủ động và tích cực sáng tạo trong học tập.

#### **Nội dung chi tiết:**

Thực hiện bài kiểm tra và đánh giá đảm bảo về kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành trong mô đun.

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

- Phòng học lý thuyết:

+ Trang bị đa phương tiện giảng dạy: Plipchart, Overhead, 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 1 phòng lý thuyết chung như trên; phòng lý thuyết chuyên ngành trang bị thêm hệ thống bếp, bàn sơ chế cắt thái... 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 dễ bám phấn và không loá

- Xưởng thực hành:

+ 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 quốc tế, 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 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,.....

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

1. Nội dung:

- Kiến thức : Trình bày được các kiến thức cơ bản và nâng cao về: nguyên liệu động thực vật dùng trong chế biến các món ăn, cách sơ chế, cắt thái, phối hợp các loại nguyên liệu và trình bày món ăn; các phương pháp chế biến món ăn, kỹ thuật chế biến các loại nước dùng, xốt, xúp cơ bản và kỹ thuật chế biến một số loại món bánh, món ăn tráng miệng. Phân loại, lựa chọn và sơ chế, cắt thái, phối hợp nguyên liệu động, thực vật cơ bản và trình bày món ăn.

- Kỹ năng : Nắm được kỹ thuật chế biến cơ bản và nâng cao các loại nước dùng, xốt, xúp, bánh và một số món ăn tráng miệng.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm : Thực hiện được việc chế biến một số món ăn tương đối phức tạp phục vụ khách du lịch. Làm được và trình bày hấp dẫn các món ăn đã học. Đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động.

2. Phương pháp:

+ Phương pháp kiểm tra trắc nghiệm

+ Phương pháp kiểm tra tự luận

+ Phương pháp thực hành kiểm tra tại chỗ

#### **VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:**

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học cao đẳng, nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

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

### - Đối với chương trình:

+ Tùy theo điều kiện của từng trường, có thể chia mô đun này thành các mô đun nhỏ hơn (ví dụ: mô đun cắt thái- tĩa hoa trang trí, mô đun trình bày món ăn, mô đun sơ chế thực phẩm...)

+ Trong bài 9 (thực hành tổng hợp), các món ăn trong chương trình là các ví dụ mang tính chất tham khảo, các trường có thể căn cứ vào điều kiện cụ thể của từng trường cũng như đặc điểm về văn hóa ẩm thực, nhu cầu của khách ở địa phương mình để lựa chọn, bổ sung danh mục các món ăn (kể cả món ăn Việt Nam, món ăn quốc tế) cho phù hợp.

+ Thời lượng đối với từng loại món ăn trong chương trình cũng chỉ mang tính chất ví dụ, tham khảo, các trường có thể thay đổi cho phù hợp với chương trình đào tạo của mình.

+ Giáo viên cần chú ý về thuật ngữ, một số thuật ngữ được hiểu theo ngôn ngữ của từng địa phương (các miền khác nhau dùng từ khác nhau) do đó trong chương trình cần điều chỉnh để phù hợp với điều kiện của từng địa phương.

### - 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 tại các cơ sở kinh doanh chế biến hàng ăn uống

- Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.

- Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng chế biến món ăn.

- Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: Đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh họa.

- Chuẩn bị các câu hỏi, các tình huống... cập nhật thực tiễn.

- 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, làm bài tập... trước khi đến lớp học

- Trên lớp cần tập trung vào bài giảng của thầy để có thể hiểu bài, đặt câu hỏi với thầy, bạn để hiểu rõ ngay tại lớp

- Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiên cứu, làm bài tập...

- 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

- Học thực hành:

+ Sinh viên phải đọc kỹ tài liệu trước khi lên lớp.

+ Nhóm chủ động làm, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giáo viên.

+ Cán bộ lớp theo lịch học, căn cứ vào tài liệu hướng dẫn, đồng thời gặp giảng viên để xin ý kiến mua nguyên liệu, chuẩn bị dụng cụ (nếu cần). Nguyên liệu phải mua đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

+ Bài 2: Phối hợp nguyên liệu, gia vị

+ Bài 3: Kỹ thuật làm chín món ăn

+ Bài 4: Kỹ thuật trình bày món ăn

+ Bài 5: Kỹ thuật chế biến món ăn

4. Tài liệu tham khảo:

- Giáo trình vệ sinh dinh dưỡng của trường Đại học Thương Mại.

- Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn của dự án VIE002.

- Giáo trình hóa sinh của trường Đại học Thương Mại.

- Giáo trình Cơ sở lý thuyết chế biến sản phẩm AU của trường ĐH Thương Mại.

- Giáo sư Từ Giấy, Bảng thành phần hóa học.

- Legumes của nhà xuất bản Konemann.

- Nguyễn Quang Khải, Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu), NXB văn hoá dân tộc 2001.

- Nguyễn Thu Tâm (dịch), Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa, NXB Trẻ 1995.

- Nguyễn Văn ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thủy, Hàn Quốc lịch sử & văn hoá, NXB văn hoá 1996.

- Practical cookery của Ceserani & Kinton

**5. Ghi chú và giải thích (nếu có):**

- Trong chương trình, các bài sau có thể bố trí học tại các nhà hàng, khách sạn:

+ Bài 5: Kỹ thuật chế biến món ăn (129h).

## CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

**Tên mô đun: CHẾ BIẾN MÓN ĂN Á**

**Mã mô đun: MD16**

**Thời gian thực hiện mô đun: 90 giờ**

(*Lý thuyết: 30giờ; Thực hành : 52 giờ; Kiểm tra : 8 giờ*)

**- Vị trí:**

+ Chế biến món ăn Á là mô đun thuộc nhóm các môn học, mô đun chuyên môn nghề.

**- Tính chất:**

+ Chế biến món ăn Á là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành đánh giá môn học bằng hình thức kiểm tra hết môn.

+ Chế biến món ăn Á là mô đun quan trọng và bổ trợ nghề trong chương trình, là nội dung thi tốt nghiệp.

### II. Mục tiêu mô đun:

**- Kiến thức :**

+ Giải thích và phân loại được các loại gia vị, nguyên liệu của từng món ăn khác nhau;

+ Liệt kê các kỹ thuật chế biến món ăn, kỹ thuật chế biến các loại nước dùng, xốt, xúp cơ bản và kỹ thuật phối hợp các nguyên liệu tạo ra món ăn đặc trưng, mang phong cách riêng.

**- Kỹ năng:**

+ Nắm được kỹ thuật chế biến món ăn trong và ngoài nước và nâng cao các loại nước dùng, xốt, xúp.

+ Chế biến được loại món ăn Á theo quy trình.

**- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:**

+ Thực hiện được việc chế biến một số món ăn tương đối phức tạp phục vụ khách du lịch.

+Làm được và trình bày hấp dẫn các món ăn đã học.

+Đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động

### 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			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra*
1	<b>Bài 1. Xây dựng thực đơn và chế biến món ăn Trung Quốc</b> <b>Kiểm tra định kỳ số 01</b>	32	10	20	2
2	<b>Bài 2.Xây dựng thực đơn và chế biến món ănHàn Quốc</b> <b>Kiểm tra định kỳ số 02</b>	32	10	21	1
3	<b>Bài 3.Xây dựng thực đơn và chế biến</b>	22	10	11	1



	<b>món ăn Nhật Bản</b> <b>Kiểm tra định kỳ số 03</b>				
4	<b>Kiểm tra kết thúc mô đun</b>	4			4
	<b>Cộng</b>	<b>90</b>	<b>30</b>	<b>52</b>	<b>8</b>

\* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

## 2. Nội dung chi tiết:

### Bài 1. Xây dựng thực đơn và chế biến món ăn Trung Quốc

(Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành : 20 giờ; Kiểm tra : 2 giờ)

#### Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Chế biến được các món ăn cơ bản của Trung Quốc.
- Phân loại và liệt kê các loại gia vị món Trung Quốc
- Xây dựng thực đơn các món ăn Trung Quốc

#### Nội dung chi tiết:

TT	Nội dung của bài	Thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	<b>1. Xây dựng thực đơn một số món ăn Trung Quốc</b>	2	6	
2	<b>2. Chế biến một số món ăn Trung Quốc</b> 2.1 Chế biến một số món xúp 2.2 Chế biến một số món từ thịt gà 2.3 Chế biến một số món từ tôm <b>Kiểm tra định kỳ số 01</b>	8	14	2
	<b>Tổng</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>2</b>

### Bài 2. Xây dựng thực đơn và chế biến món ăn Hàn Quốc

(Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành : 21 giờ; Kiểm tra : 1 giờ)

#### Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Chế biến được các món ăn cơ bản của Hàn Quốc.
- Phân loại và liệt kê các loại gia vị món Hàn Quốc
- Xây dựng thực đơn các món ăn Hàn Quốc

**Nội dung chi tiết:**

TT	Nội dung của bài	Thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	1. Xây dựng thực đơn một số món ăn Hàn Quốc	2	6	
2	2. Chế biến một số món ăn Hàn Quốc 2.1 Chế biến một số món nộm 2.2 Chế biến một số món từ thịt 2.3 Chế biến một số loại sốt <b>Kiểm tra định kỳ số 02</b>	8	15	1
<b>Tổng</b>		<b>10</b>	<b>21</b>	<b>1</b>

**Bài 3. Xây dựng thực đơn và chế biến món ăn Nhật Bản**

(Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành : 11 giờ; Kiểm tra : 1 giờ)

**Mục tiêu:**

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Chế biến được các món ăn cơ bản của Nhật Bản.
- Phân loại và liệt kê các loại gia vị món Nhật Bản
- Xây dựng thực đơn các món ăn Nhật Bản

**Nội dung chi tiết:**

TT	Nội dung của bài	Thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	1. Xây dựng thực đơn một số món ăn Nhật Bản	2	6	

<b>2</b>	<b>2. Chế biến một số món ăn Nhật Bản</b> 2.1 Chế biến một số món Kim chi muối 2.2 Chế biến một số món từ thịt 2.3 Chế biến một số loại sốt 2.4 Chế biến một số món Cơm cuộn shushi <b>Kiểm tra định kỳ số 03</b>	8	5	1
<b>Tổng</b>		<b>10</b>	<b>11</b>	<b>1</b>

#### **Bài 4: Kiểm tra kết thúc mô đun**

(Thời gian: 4 giờ)

##### **Mục tiêu:**

+ Đánh giá và củng cố được kiến thức và kỹ năng thực hiện các thao tác kỹ thuật cắt tía, phối hợp nguyên liệu, gia vị, chế biến món ăn và trình bày món ăn Á.

+ Thực hiện được bài kiểm tra kết thúc theo yêu cầu đề ra và đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh an toàn thực phẩm

+ Rèn luyện tính kỷ luật, kiên trì, cẩn thận, nghiêm túc, chủ động và tích cực sáng tạo trong học tập.

##### **Nội dung chi tiết:**

Thực hiện bài kiểm tra và đánh giá đảm bảo về kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành trong mô đun.

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

- Phòng học lý thuyết:

+ Trang bị đa phương tiện giảng dạy: Plipchart, Overhead, 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 1 phòng lý thuyết chung như trên; phòng lý thuyết chuyên ngành trang bị thêm hệ thống bếp, bàn sơ chế cắt thái... 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 dễ bám phấn và không loá

- Xưởng thực hành:

+ 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 quốc tế, 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 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,.....

## V. Phương pháp và nội dung đánh giá:

- + Phương pháp kiểm tra trắc nghiệm
- + Phương pháp kiểm tra tự luận
- + Phương pháp thực hành kiểm tra tại chỗ

## VI. Hướng dẫn chương trình:

### 1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

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

*\* Đối với chương trình:*

+ Tùy theo điều kiện của từng trường, có thể chia mô đun này thành các mô đun nhỏ hơn (ví dụ: mô đun cắt thái- tia hoa trang trí, mô đun trình bày món ăn, mô đun sơ chế thực phẩm...)

+ Thời lượng đối với từng loại món ăn trong chương trình cũng chỉ mang tính chất ví dụ, tham khảo, các trường có thể thay đổi cho phù hợp với chương trình đào tạo của mình.

+ Giáo viên cần chú ý về thuật ngữ, một số thuật ngữ được hiểu theo ngôn ngữ của từng địa phương (các miền khác nhau dùng từ khác nhau) do đó trong chương trình cần điều chỉnh để phù hợp với điều kiện của từng địa phương.

*\* Đối với giáo viên:*

- Đã có kinh nghiệm thực tế tại các cơ sở kinh doanh chế biến hàng ăn uống
- Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.
- Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng chế biến món ăn.
- Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: Đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh họa.

- Chuẩn bị các câu hỏi, các tình huống... cập nhật thực tiễn.

- 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, làm bài tập... trước khi đến lớp học

- Trên lớp cần tập trung vào bài giảng của thầy để có thể hiểu bài, đặt câu hỏi với thầy, bạn để hiểu rõ ngay tại lớp

- Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiên cứu, làm bài tập...

- 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

- Học thực hành:

- + Sinh viên phải đọc kỹ tài liệu trước khi lên lớp.

- + Nhóm chủ động làm, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giáo viên.

+ Cán bộ lớp theo lịch học, căn cứ vào tài liệu hướng dẫn, đồng thời gặp giảng viên để xin ý kiến mua nguyên liệu, chuẩn bị dụng cụ (nếu cần). Nguyên liệu phải mua đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

+ Bài 1. Xây dựng thực đơn và chế biến món ăn Trung Quốc

+ Bài 2. Xây dựng thực đơn và chế biến món ăn Hàn Quốc

+ Bài 3. Xây dựng thực đơn và chế biến món ăn Nhật Bản

4. Tài liệu tham khảo:

- Giáo trình vệ sinh dinh dưỡng của trường Đại học Thương Mại.

- Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn của dự án VIE002.

- Giáo trình hóa sinh của trường Đại học Thương Mại.

- Giáo trình Cơ sở lý thuyết chế biến sản phẩm AU của trường ĐH Thương Mại.

- Giáo sư Từ Giấy, Bảng thành phần hóa học.

- Legumes của nhà xuất bản Konemann.

- Nguyễn Quang Khải, Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu), NXB văn hoá dân tộc 2001.

- Nguyễn Thu Tâm (dịch), Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa, NXB Trẻ 1995.

- Nguyễn Văn ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thủy, Hàn Quốc lịch sử & văn hoá, NXB văn hoá 1996.

- Practical cookery của Ceserani & Kinton

### **5. Ghi chú và giải thích: (Nếu có)**

- Trong chương trình, các bài sau có thể bố trí học tại các nhà hàng, khách sạn:

+ Bài 1. Xây dựng thực đơn và chế biến món ăn Trung Quốc (32h)

+ Bài 2. Xây dựng thực đơn và chế biến món ăn Hàn Quốc (32h)

+ Bài 3. Xây dựng thực đơn và chế biến món ăn Nhật Bản (37h)

## CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

**Tên mô đun: CHẾ BIẾN MÓN ĂN ÂU**

**Mã mô đun: MD17**

**Thời gian thực hiện mô đun: 75 giờ**

(*Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành: 55 giờ; Kiểm tra: 5 giờ*)

**- Vị trí:**

+ Chế biến món ăn Âu là mô đun thuộc nhóm các môn học, mô đun chuyên môn nghề.

**- Tính chất:**

+ Chế biến món ăn Âu là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành đánh giá môn học bằng hình thức kiểm tra hết môn.

+ Chế biến món ăn Âu là mô đun quan trọng và bổ trợ nghề trong chương trình, là nội dung thi tốt nghiệp.

### II. Mục tiêu mô đun:

**- Kiến thức :**

+ Giải thích và phân loại được các loại gia vị, nguyên liệu của từng món ăn khác nhau;

+ Liệt kê các kỹ thuật chế biến món ăn, kỹ thuật chế biến các loại nước dùng, xốt, xúp cơ bản và kỹ thuật phối hợp các nguyên liệu tạo ra món ăn đặc trưng, mang phong cách riêng.

**- Kỹ năng:**

+ Nắm được kỹ thuật chế biến món ăn trong và ngoài nước và nâng cao các loại nước dùng, xốt, xúp.

+ Chế biến được loại món ăn Âu theo quy trình.

**- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:**

+ Thực hiện được việc chế biến một số món ăn tương đối phức tạp phục vụ khách du lịch.

+ Làm được và trình bày hấp dẫn các món ăn đã học.

+ Đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động

### 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			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra*
1	Bài 1. Xây dựng thực đơn và chế biến món ăn Pháp Kiểm tra định kỳ số 01	24	8	15	1
2	Bài 2. Xây dựng thực đơn và chế biến món ăn Đức Kiểm tra định kỳ số 02	24	8	15	1
3	Bài 3. Chế biến một số món ăn các	24	8	16	

	<b>nước khác</b>				
<b>4</b>	<b>Kiểm tra kết thúc mô đun</b>	<b>3</b>			<b>3</b>
	<b>Cộng</b>	<b>75</b>	<b>15</b>	<b>55</b>	<b>5</b>

\* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

## 2. Nội dung chi tiết:

### **Bài 1. Xây dựng thực đơn và chế biến món ăn Pháp**

(Lý thuyết: 8 giờ; Thực hành : 15giờ; Kiểm tra : 1 giờ)

#### **Mục tiêu:**

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Chế biến được các món ăn cơ bản của Pháp.
- Phân loại và liệt kê các loại gia vị món Pháp
- Xây dựng thực đơn các món ăn Pháp

#### **Nội dung chi tiết:**

TT	Nội dung của bài	Thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
<b>1</b>	<b>1. Xây dựng thực đơn một số món ăn Pháp</b>	3	5	
<b>2</b>	<b>2. Chế biến một số món ăn Pháp cơ bản:</b> 2.1 Chế biến một số loại bánh mì 2.2Chế biến một số món xúp 2.3Chế biến một số món từ thịt và gan 2.4Chế biến một số món từ ốc <b>Kiểm tra định kỳ số 01</b>	5	9	1
<b>Tổng</b>		<b>8</b>	<b>15</b>	<b>1</b>

### **Bài 2. Xây dựng thực đơn và chế biến món ăn Đức**

(Lý thuyết: 8giờ; Thực hành : 15giờ; Kiểm tra : 1 giờ)

#### **Mục tiêu:**

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Chế biến được các món ăn cơ bản của Đức
- Phân loại và liệt kê các loại gia vị món Đức
- Xây dựng thực đơn các món ăn Đức

**Nội dung chi tiết:**

TT	Nội dung của bài	Thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	1. Xây dựng thực đơn một số món ăn Đức	3	5	
2	2. Chế biến một số món ăn Đức 2.1 Chế biến một số món cà ri 2.2 Chế biến một số món từ thịt hầm 2.3 Chế biến một số món khoai tây <b>Kiểm tra định kỳ số 02</b>	5	9	1
<b>Tổng</b>		<b>8</b>	<b>15</b>	<b>1</b>

**Bài 3. Chế biến một số món ăn các nước khác**

(Lý thuyết: 8 giờ; Thực hành: 16 giờ; Kiểm tra: 0 giờ)

**Mục tiêu:**

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Chế biến được các món ăn của các nước trong khu vực Châu Âu cơ bản.
- Phân loại được một số món ăn phổ biến của các nước trong khu vực Châu Âu
- Liệt kê được một số gia vị phổ biến của các nước trong khu vực Châu Âu.

**Nội dung chi tiết:**

TT	Nội dung của bài	Thời gian (h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	1. Xây dựng thực đơn một số món ăn các nước: Hy	4	4	



	<b>Lạp, Anh, Italy....</b>			
<b>2</b>	<b>2.Chế biến một số món ăn đặc trưng các nước: Hy Lạp, Anh, Italy</b> 2.1 Chế biến một số món salat 2.2Chế biến một số món thịt nướng, hầm 2.3Chế biến một số món từ hải sản 2.4Chế biến một số loại sôt, bánh	4	12	
<b>Tổng</b>		<b>8</b>	<b>16</b>	

#### **Bài 4: Kiểm tra kết thúc mô đun**

(Thời gian: 3 giờ)

##### **Mục tiêu:**

+ Đánh giá và củng cố được kiến thức và kỹ năng thực hiện các thao tác kỹ thuật cắt tỉa, phối hợp nguyên liệu, gia vị, chế biến món ăn và trình bày món ăn Âu.

+ Thực hiện được bài kiểm tra kết thúc theo yêu cầu đề ra và đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh an toàn thực phẩm

+ Rèn luyện tính kỷ luật, kiên trì, cẩn thận, nghiêm túc, chủ động và tích cực sáng tạo trong học tập.

##### **Nội dung chi tiết:**

Thực hiện bài kiểm tra và đánh giá đảm bảo về kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành trong mô đun.

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

- Phòng học lý thuyết:

+ Trang bị đa phương tiện giảng dạy: Plipchart, Overhead, 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 1 phòng lý thuyết chung như trên; phòng lý thuyết chuyên ngành trang bị thêm hệ thống bếp, bàn sơ chế cắt thái... 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 dễ bám phấn và không loá

- Xưởng thực hành:

+ 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 quốc tế, 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 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,.....

#### **V. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

- + Phương pháp kiểm tra trắc nghiệm
- + Phương pháp kiểm tra tự luận
- + Phương pháp thực hành kiểm tra tại chỗ

#### **VI. Hướng dẫn chương trình:**

##### 1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học cao đẳng nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

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

- *Đối với chương trình:*

+ Tùy theo điều kiện của từng trường, có thể chia mô đun này thành các mô đun nhỏ hơn (ví dụ: mô đun cắt thái- tĩa hoa trang trí, mô đun trình bày món ăn, mô đun sơ chế thực phẩm...)

+ Thời lượng đối với từng loại món ăn trong chương trình cũng chỉ mang tính chất ví dụ, tham khảo, các trường có thể thay đổi cho phù hợp với chương trình đào tạo của mình.

+ Giáo viên cần chú ý về thuật ngữ, một số thuật ngữ được hiểu theo ngôn ngữ của từng địa phương (các miền khác nhau dùng từ khác nhau) do đó trong chương trình cần điều chỉnh để phù hợp với điều kiện của từng địa phương.

- *Đối với giáo viên:*

- Đã có kinh nghiệm thực tế tại các cơ sở kinh doanh chế biến hàng ăn uống

- Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.

- Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng chế biến món ăn.

- Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: Đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh họa.

- Chuẩn bị các câu hỏi, các tình huống... cập nhật thực tiễn.

- 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, làm bài tập... trước khi đến lớp học

- Trên lớp cần tập trung vào bài giảng của thầy để có thể hiểu bài, đặt câu hỏi với thầy, bạn để hiểu rõ ngay tại lớp

- Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiên cứu, làm bài tập...

- 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

- Học thực hành:
  - + Sinh viên phải đọc kỹ tài liệu trước khi lên lớp.
  - + Nhóm chủ động làm, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giáo viên.
  - + Cán bộ lớp theo lịch học, căn cứ vào tài liệu hướng dẫn, đồng thời gặp giảng viên để xin ý kiến mua nguyên liệu, chuẩn bị dụng cụ (nếu cần). Nguyên liệu phải mua đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian.

### 3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

- + Bài 1. Xây dựng thực đơn và chế biến món ăn Pháp
- + Bài 2. Xây dựng thực đơn và chế biến món ăn Đức
- + Bài 3. Tìm hiểu chế biến một số món ăn các nước khác

### 4. Tài liệu tham khảo:

- Giáo trình vệ sinh dinh dưỡng của trường Đại học Thương Mại.
- Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn của dự án VIE002.
- Giáo trình hóa sinh của trường Đại học Thương Mại.
- Giáo trình Cơ sở lý thuyết chế biến sản phẩm AU của trường ĐH Thương Mại.
- Giáo sư Từ Giấy, Bảng thành phần hóa học.
- Legumes của nhà xuất bản Konemann.
- Nguyễn Quang Khải, Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu), NXB văn hoá dân tộc 2001.
- Nguyễn Thu Tâm (dịch), Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa, NXB Trẻ 1995.
- Nguyễn Văn ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thủy, Hàn Quốc lịch sử & văn hoá, NXB văn hoá 1996.
- Practical cookery của Ceserani & Kinton

### 5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

- Trong chương trình, các bài sau có thể bố trí học tại các nhà hàng, khách sạn:
  - + Bài 1. Xây dựng thực đơn và chế biến món ăn Pháp (32h)
  - + Bài 2. Xây dựng thực đơn và chế biến món ăn Đức (16h)
  - + Bài 3. Tìm hiểu chế biến một số món ăn các nước khác (23h)

## CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

**Tên mô đun: PHA CHẾ ĐỒ UỐNG**

**Mã mô đun: MĐ 18**

**Thời gian thực hiện mô đun: 45 giờ**

*(Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành: 26 giờ; Kiểm tra: 4 giờ)*

### **I. Vị trí, tính chất của mô đun**

- *Vị trí:* Kỹ thuật pha chế đồ uống là môn học bắt buộc thuộc các môn học đào tạo nghề trong chương trình khung trình độ Trung cấp nghề “KT chế biến món ăn”. Mô đun này nhằm trang bị cho người học những kiến thức bổ trợ cho nghiệp vụ phục vụ nhà hàng của người học. Mô đun cần được tổ chức giảng dạy trước các môn học quản lý tổ chức kinh doanh.

- *Tính chất:* Kỹ thuật pha chế đồ uống là mô đun đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết mô đun.

### **II. Mục tiêu mô đun:**

Hình thành cho người học kỹ năng trang trí cho diện mạo người phục vụ trong nhà hàng được lịch sự, văn minh và sang trọng. Đồng thời trang bị cho người học những kiến thức, kỹ năng cơ bản về nghệ thuật cắm hoa trang trí trong nhà hàng và pha chế đồ uống

- *Kiến thức:*

+ Nhận thức được các kiến thức cơ bản về pha chế đồ uống;

+ Liệt kê được các kỹ thuật pha chế đồ uống.

- *Kỹ năng:*

+ Vận dụng được các kiến thức đã học về pha chế đồ uống để phục vụ các loại hình dịch vụ du lịch trong các Nhà Hàng - Khách Sạn.

+ Có kỹ năng pha chế được một số loại đồ uống cơ bản.

+ Trình bày được mối liên hệ giữa pha chế, phục vụ đồ uống với nghiệp vụ chế biến món ăn.

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Kiểm tra được các công đoạn, thao tác trong quá trình trang trí, cắm hoa và pha chế đồ uống.

+ Trung thực, cẩn thận.

+ Tuân thủ quy định, quy phạm về vẽ kỹ thuật.

### **III. Nội dung mô đun:**

***Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:***

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	<b>Bài 1: Kiến thức về các loại đồ uống</b> 1. Đồ uống không cồn 2. Đồ uống có cồn <b>Kiểm tra định kỳ số 01</b>	8	3	4	1
2	<b>Bài 2: Pha chế và tổ chức phục vụ các loại đồ uống</b> 1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống không cồn 2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống có cồn <b>Kiểm tra định kỳ số 02</b>	35	12	22	1
3	<b>Kiểm tra kết thúc mô đun</b>	2			2
	<b>Tổng cộng</b>	<b>45</b>	<b>15</b>	<b>26</b>	<b>4</b>

\* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

## 2. Nội dung chi tiết:

### Bài 1: Kiến thức về các loại đồ uống

(Lý thuyết: 3 giờ; Thực hành: 4 giờ; Kiểm tra: 1 giờ)

#### Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Nhận biết các loại đồ uống cơ bản và vận dụng được một số hiểu biết cơ bản về kỹ thuật pha chế đồ uống;
- Liệt kê được các nguyên nhiên vật liệu pha chế đồ uống;
- Trình bày được các nguyên tắc pha chế đồ uống cơ bản.

#### Nội dung:

Số	Nội dung chi tiết	Thời gian (giờ)
----	-------------------	-----------------

TT		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	<b>1.Đồ uống không cồn</b> 1.1. Khái niệm về đồ uống không cồn 1.2. Phân loại về đồ uống không cồn <i>Đồ uống giải khát</i> <i>Đồ uống bổ dưỡng</i> <i>Đồ uống kích thích</i> <i>Đồ uống chữa bệnh</i>	1	2	
2	<b>2.Đồ uống có cồn</b> 2.1. Khái niệm về đồ uống có cồn 2.2. Giới thiệu các loại đồ uống có cồn <i>Các loại bia</i> <i>Các loại rượu vang</i> <i>Các loại rượu mạnh</i> <i>Các loại rượu mùi</i> <i>Các loại cocktail</i> <b>Kiểm tra định kỳ số 01</b>	2	2	1
<b>Tổng số:</b>		<b>3</b>	<b>4</b>	<b>1</b>

## **Bài 2: Kỹ thuật pha chế và tổ chức phục vụ các loại đồ uống**

*(Lý thuyết: 12 giờ; Thực hành: 22 giờ; Kiểm tra: 1 giờ)*

### **Mục tiêu:**

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Liệt kê được các nguyên nhiên vật liệu và dụng cụ dùng trong pha chế đồ uống;
- Trình bày được các nguyên tắc pha chế đồ uống cơ bản;
- Thực hiện thành thạo các thao tác cơ bản pha chế đồ uống;

- Pha chế được một số đồ uống đảm bảo kỹ thuật, mỹ thuật và cảm quan thành phẩm;

- Biết phương pháp cảm quan, đánh giá đồ uống.

**Nội dung:**

Số TT	Nội dung chi tiết	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	<p><b>1.Kỹ thuật pha chế và phục vụ một số đồ uống không cồn</b></p> <p>1.1. Kỹ thuật pha chế và phục vụ một số loại trà, cà phê</p> <p>1.2. Kỹ thuật pha chế và phục vụ một số loại nước hoa quả</p> <p>1.3. Kỹ thuật pha chế và phục vụ một số loại nước sinh tố</p>	3	5	
2	<p><b>2.Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại đồ uống có cồn</b></p> <p>2.1. Các phương pháp pha chế cocktail</p> <p><i>Phương pháp lắc</i></p> <p><i>Phương pháp khuấy</i></p> <p><i>Phương pháp rót trực tiếp</i></p> <p><i>Phương pháp tạo lớp</i></p> <p><i>Phương pháp xay</i></p> <p>2.2.Các bước cơ bản thực hiện bài tập pha chế</p> <p><b>Kiểm tra định kỳ 02</b></p>	5	10	1
3	<p><b>3.Kỹ thuật trang trí cocktail</b></p> <p>3.1. Các nguyên tắc trang trí</p> <p>3.2. Các hình thức trang trí</p>	2	6	
4	<p><b>4.Các nguyên tắc cơ bản để xây dựng công thức cocktail</b></p>	2	1	

	4.1. Xác định rượu nền và các thành phần 4.2. Định lượng 4.3. Phương pháp pha chế và phục vụ 4.4. Các tiêu chí đánh giá			
<b>Tổng số:</b>		<b>12</b>	<b>22</b>	<b>1</b>

### **Bài 3: Kiểm tra kết thúc mô đun**

*(Thời gian: 2 giờ)*

#### **Mục tiêu:**

+ Đánh giá và củng cố được kiến thức và kỹ năng thực hiện các bước pha chế đồ uống đúng theo quy trình.

+ Thực hiện được bài kiểm tra kết thúc theo yêu cầu đề ra và đảm bảo kỹ thuật, mỹ thuật, trình bày theo ý tưởng.

+ Rèn luyện tính kỷ luật, kiên trì, cẩn thận, nghiêm túc, chủ động và tích cực sáng tạo trong học tập.

#### **Nội dung chi tiết:**

+ Thực hiện bài kiểm tra và đánh giá đảm bảo về kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành trong mô đun.

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

- Có chương trình môn học.
- Tài liệu tham khảo (tranh ảnh, văn bản, tài liệu, biểu bảng, mẫu biểu, các phương tiện, trang thiết bị hội nghị...), bảng, phấn.
- Máy projector, máy chiếu, tivi, hệ thống multimedia.
- Có hệ thống trang ảnh minh họa và làm mẫu về trang trí, cắm hoa

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

##### **1. Nội dung:**

##### **1. Pha chế đồ uống:**

##### **- Về kiến thức:**

+ Trang bị và đào tạo cho người học về hệ thống kiến thức bổ trợ về pha chế đồ uống.

##### **- Về kỹ năng:**

+ Có được những kiến thức hiểu biết cơ bản về đồ uống và pha chế đồ uống.

+ Có tay nghề kỹ năng pha chế được một số loại đồ uống cơ bản.



+ Trình bày được mối liên hệ giữa pha chế, phục vụ đồ uống với nghiệp vụ chế biến món ăn.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Tự giác, tích cực, tham gia học tập đầy đủ thời gian;

+ Tuân thủ quy định, quy phạm về vẽ kỹ thuật.

## **2. Phương pháp:**

+ Phương pháp kiểm tra trắc nghiệm

+ Phương pháp kiểm tra tự luận

+ Phương pháp thực hành kiểm tra tại chỗ

## **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:**

- Đối với giáo viên chuyên ngành pha chế:

+ Có kiến thức cơ bản về pha chế và phục vụ đồ uống

+ Có kinh nghiệm thực tế trong pha chế và phục vụ đồ uống.

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

- Đối với người học:

+ Có ý thức tự tìm hiểu, bổ sung kiến thức về trang trí, cắm hoa

+ Chấp hành đủ các yêu cầu hợp lý của nhà trường và của giáo viên trong khâu chuẩn bị phương tiện, dụng cụ cho môn học.

### **3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:**

+ Bài 2: Pha chế và tổ chức phục vụ các loại đồ uống

### **4. Tài liệu cần tham khảo:**

- Triệu Thị Chơì, Nghệ thuật hoa trang trí: Làm hoa - kết hoa - cắm hoa, NXB Thành phố Hồ Chí Minh, 2006

- Nhà xuất bản phụ nữ: Kim nguyệt

- Nguyễn Kiều Nga, Các phương pháp làm đẹp từ rau quả thực phẩm, NXB Văn hóa thông tin, 2005

- Việt Thư, Nghệ thuật trang trí nội thất, NXB Mỹ thuật, 2005

- Lê Cường, Phòng khách và phòng ăn, NXB Mỹ thuật, 2005

- Thiên Kim, Kiểu dáng mới trong nghệ thuật cắm hoa, NXB Mỹ thuật, 2007

- Nguyễn Kim, Quang Minh (dịch), 100 cách trang trí ứng dụng trong thiết kế nội thất, NXB Văn hóa- thông tin, 2006
- Thái Khải Ninh, Nghệ thuật cắm hoa sơ cấp, NXB Trẻ, 2006
- Tiểu Quỳnh, Nghệ Thuật trình bày mâm quả, NXB Tp Hồ Chí Minh, 2004
- Đặng Diệu Vinh, Nghệ thuật tạo hình rau củ, NXB Tp Hồ Chí Minh, 2004
- Thái Khải Ninh, Nghệ thuật cắm hoa trung cấp, NXB Trẻ, 2006
- Thái Khải Vũ, Trần Huệ Tiên, Nghệ thuật cắm hoa thực dụng, NXB tổng hợp thành phố Hồ Chí Minh, 2005
- Food and beverage service skill - Hodder và Stoughton, London 1998.
- Một nghìn lẻ một công thức cocktail (Tác giả: Xuân Ra).
- Giới thiệu về kỹ năng phục vụ ở quầy bar (Dublin Reprinted 1996).
- Nghiệp vụ quản lý đồ ăn và đồ uống (Bernard Davis, Andrew Lockwood, Oxford 1998).
- Kiểm soát đồ ăn và đồ uống (Richard Kotas và Bernard Davis - Công ty Sách giáo khoa Quốc tế).
- Nâng cao thực hành phục vụ ăn uống (Improving Food and Beverage Performance - Keith Waller, Butterworth Heinemann, Oxford 1996).
- Giáo trình F&B của dự án VIE002.
- Bar và đồ uống (tài liệu dịch của Singapore).
- Bar và đồ uống (tài liệu dịch của Indonesia).
- Xuân Ra - Một nghìn lẻ một công thức cocktail.
- Vietnam tourism certification board - Food and beverage service skill - NXB Công Đoàn, 2004.

### **5. Ghi chú và giải thích (nếu có):**

- Trong chương trình, các bài sau có thể bố trí học tại các nhà hàng, khách sạn
- Bài 2: Pha chế và tổ chức phục vụ các loại đồ uống (63h)

## CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

**Tên học phần: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG**

**Mã môn học: MĐ 19**

**Thời gian thực hiện môn học: 75 giờ;**

*(Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 55 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)*

### **I. Vị trí, tính chất của môn học:**

- *Vị trí:* Nghiệp vụ nhà hàng là mô đun tự chọn thuộc nhóm kiến thức chuyên môn nghề trong chương trình khung trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.
- *Tính chất:* Nghiệp vụ nhà hàng là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành, đánh giá kết thúc môn học bằng hình thức kiểm tra hết môn.

### **II. Mục tiêu của môn học:**

*- Kiến thức:*

- + Hiểu được vị trí, chức năng, nhiệm vụ chung của bộ phận phục vụ ăn uống.
- + Hiểu các mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận có liên quan.

*- Kỹ năng:*

- + Nắm được nhiệm vụ hàng ngày của nhân viên và tiêu chuẩn vệ sinh trong phục vụ ăn uống.
- + Nắm được kỹ thuật cơ bản về đặt bàn ăn và phục vụ các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối, tiệc Âu, á.
- + Thao tác được các nghiệp vụ nhà hàng đơn giản.
- + Sử dụng thành thạo các loại dụng cụ trong nhà hàng
- + Liệt kê được các loại dụng cụ đồ dùng liên quan.

*- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- + Kiểm tra được công việc trong phục vụ ăn uống cho các bữa tiệc đúng tiêu chuẩn.
- + Trung thực, cẩn thận, tuân thủ các chế độ an toàn thực phẩm trong dịch vụ ăn uống.

### **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	Kiểm tra

				<b>luận, bài tập</b>	
<b>1</b>	<b>Bài 1: Khái quát về nghiệp vụ nhà hàng</b> 1. Khái niệm, vai trò vị trí của nhà hàng 2. Đặc điểm kinh doanh nhà hàng 3. Các loại nhà hàng	2	2		
	<b>Bài 2: Kiến thức về tổ chức phục vụ</b> 1. Tổ chức trong nhà hàng, tổ chức ca làm việc 2. Nhiệm vụ của các chức danh 3. Những yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ ăn uống 4. Mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận khác trong khách sạn	6	2	4	
<b>3</b>	<b>Bài 3: Các thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng, tiêu chuẩn vệ sinh an toàn lao động</b> 1. Các trang thiết bị trong nhà hàng 2. Các loại dụng cụ phục vụ ăn uống 3. Tiêu chuẩn vệ sinh trong nhà hàng 4. Các phương pháp vệ sinh và thiết bị lau chùi	8	2	6	
<b>4</b>	<b>Bài 4: Những kiến thức và kỹ năng phục vụ ăn uống</b> 1. Tầm quan trọng của kiến thức và kỹ năng phục vụ ăn uống 2. Quan tâm đến những nhu cầu của khách hàng 3. Các bữa ăn trong ngày và cấu trúc một bữa ăn 4. Cách ăn và cách sử dụng dụng cụ ăn <b>Kiểm tra định kỳ số 01</b>	8	2	6	
<b>5</b>	<b>Bài 5: Kiến thức về tổ chức phục vụ các loại tiệc</b> 1. Khái niệm và phân loại tiệc 2. Nguyên tắc tổ chức tiệc	8	2	6	

	3.Tính chất, đặc điểm cách đặt bàn và phục vụ				
<b>6</b>	<b>Bài 6: Giới thiệu dụng cụ, kỹ thuật trải gấp khăn bàn, khăn ăn, vệ sinh phòng ăn và dụng cụ</b> 1.Vệ sinh nhà hàng,vệ sinh dụng cụ phục vụ ăn uống 2.Giới thiệu dụng cụ, kỹ thuật trải gấp khăn bàn, khăn ăn	8	1	7	
<b>7</b>	<b>Bài 7: Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á</b> 1.Kỹ thuật đặt bàn ăn sáng (Âu, Á) theo thực đơn 2.Kỹ thuật đặt bàn ăn trưa, tối Âu theo thực đơn	8	1	6	1
<b>8</b>	<b>Bài 8: Các thao tác kỹ thuật cơ bản</b> 1.Kỹ thuật phục vụ xúp, phục vụ món ăn kiểu Nga, kiểu Mỹ và phục vụ gia đình 2.Kỹ thuật phục vụ bia, rượu, trà, cà phê... 3.Luyện các thao tác kỹ thuật cơ bản <b>Kiểm tra định kỳ số 02</b>	8	1	7	
<b>9</b>	<b>Bài 9: Quy trình kỹ thuật phục vụ ăn sáng, trưa, tối và tiệc</b> 1.Kỹ thuật phục vụ ăn sáng Âu, Á theo thực đơn 2. Kỹ thuật phục vụ ăn trưa, tối Âu chọn món 3. Kỹ thuật phục vụ tiệc trà (hội nghị).	15	2	13	
<b>10</b>	<b>Kiểm tra kết thúc môđun</b>	4			4
<b>Cộng</b>		<b>75</b>	<b>15</b>	<b>55</b>	<b>5</b>

**Nội dung chi tiết:**

**Bài 1: Khái quát chung về nghiệp vụ nhà hàng**

*(Lý thuyết: 2 giờ, thực hành: 0 giờ, kiểm tra: 0 giờ)*

**Mục tiêu:**

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về nghiệp vụ nhà hàng, khái niệm, vai trò vị trí của nhà hàng, đặc điểm kinh doanh nhà hàng và các loại nhà hàng.

**Nội dung chương:**

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	1. Khái niệm, vai trò vị trí của nhà hàng 1.1. Khái niệm 1.2. Vai trò 1.3. Vị trí của nhà hàng	1		
2	2. Đặc điểm kinh doanh nhà hàng	1		
3	3. Các loại nhà hàng			
Cộng		2		

## Bài 2: Kiến thức về tổ chức phục vụ

(Lý thuyết: 2 giờ, thực hành: 4 giờ, kiểm tra: 0 giờ)

### Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về nghiệp vụ nhà hàng, khái niệm, vai trò vị trí của nhà hàng, đặc điểm kinh doanh nhà hàng và các loại nhà hàng.

### Nội dung chương:

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	1. Tổ chức trong nhà hàng, tổ chức ca làm việc	0.5	1	
2	2. Nhiệm vụ của các chức danh	0.5	1	
3	3. Những yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ ăn uống	0.5	1	
4	Mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận khác trong khách sạn	0.5	1	
Cộng		2	4	

**Bài 3: Các thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng,  
tiêu chuẩn vệ sinh an toàn lao động**

*(Lý thuyết: 2 giờ, thực hành: 6 giờ, kiểm tra: 0 giờ)*

**Mục tiêu:**

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về các thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng, tiêu chuẩn vệ sinh an toàn lao động, các phương pháp vệ sinh và thiết bị lau chùi.

**Nội dung chương:**

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
<b>1</b>	<b>1. Các trang thiết bị trong nhà hàng</b> 1.1 Hệ thống âm thanh ánh sáng 1.2 Các loại thiết bị, máy móc	0.5	1	
<b>2</b>	<b>2.Các loại dụng cụ phục vụ ăn uống</b> 2.1. Đồ gỗ 2.2. Đồ vải 2.3. Đồ thủy tinh	0.5	1	
<b>3</b>	<b>3.Tiêu chuẩn vệ sinh trong nhà hàng</b> 3.1. Tầm quan trọng của tiêu chuẩn vệ sinh 3.2. Vệ sinh nhà hàng và các khu vực xung quanh * Vệ sinh nơi nhà hàng * Vệ sinh dụng cụ ăn uống * Vệ sinh về phục vụ đồ ăn uống	0.5	2	
<b>4</b>	<b>4. Các phương pháp vệ sinh và thiết bị lau chùi</b> 4.1. Các hoá chất làm vệ sinh 4.2. Xác định vết bẩn 4.3. Phương pháp vệ sinh	0.5	2	
<b>Cộng</b>		<b>2</b>	<b>6</b>	

## Bài 4: Những kiến thức và kỹ năng phục vụ ăn uống

(Lý thuyết: 2 giờ, thực hành: 6 giờ, kiểm tra: 0 giờ)

### Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về kỹ năng phục vụ ăn uống, việc quan tâm đến những nhu cầu của khách hàng, các bữa ăn trong ngày và cấu trúc một bữa ăn, kỹ thuật trải gấp khăn bàn, khăn ăn, kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á, xen lẫn với thực hành kỹ năng.

### Nội dung chương:

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	<b>1. Tầm quan trọng của kiến thức và kỹ năng phục vụ ăn uống</b>	0.5	1	
2	<b>2. Quan tâm đến những nhu cầu của khách hàng</b> 2.1. Các tiêu chuẩn của thái độ phục vụ 2.2. Các nhóm khách hàng với nhu cầu khác nhau	0.5	1	
3	<b>3. Các bữa ăn trong ngày và cấu trúc một bữa ăn</b> 3.1. Bữa ăn sáng 3.2. Bữa ăn trưa 3.3. Bữa ăn tối	0.5	2	
4	<b>4. Cách ăn và cách sử dụng dụng cụ ăn</b> 4.1. Ăn theo thứ tự thực đơn 4.2. Dụng cụ ăn và cách sử dụng 4.3. Kỹ thuật trải gấp khăn bàn, khăn ăn Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á 4.5. Kỹ thuật phục vụ cơ bản 5.6. Quy trình phục ăn uống	0.5	2	
<b>Cộng</b>		<b>2</b>	<b>6</b>	



## Bài 5: Kiến thức về tổ chức phục vụ các loại tiệc

(Lý thuyết: 2 giờ, thực hành: 6 giờ, kiểm tra: 0 giờ)

### Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về tổ chức và phục vụ các loại tiệc, khái niệm và phân loại tiệc, nguyên tắc tổ chức tiệc, tính chất, đặc điểm cách đặt bàn và phục vụ.

### Nội dung chương:

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	<b>1. Khái niệm và phân loại tiệc</b> <i>1.1 Khái niệm</i> <i>1.2. Phân loại tiệc</i>	0.5		
2	<b>2. Nguyên tắc tổ chức tiệc</b> <i>2.1 Hợp đồng</i> <i>2.2 Chuẩn bị phục vụ tiệc</i>	0.5	3	
3	<b>3. Tính chất, đặc điểm cách đặt bàn và phục vụ</b> <i>Tiệc ngồi ăn àu, á</i> <i>Tiệc đứng (Standing Buffet)</i> <i>Tiệc rượu (Cocktail Party)</i> <i>Tiệc trà - Hội nghị - Hội thảo</i> <i>Tiệc Buffet</i>	1	3	
<b>Cộng</b>		<b>2</b>	<b>6</b>	

## Bài 6: Giới thiệu dụng cụ, kỹ thuật trải gấp khăn bàn,

### khăn ăn, vệ sinh phòng ăn và dụng cụ

(Lý thuyết: 1 giờ, thực hành: 7 giờ, kiểm tra: 0 giờ)

### Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có được các kỹ năng trải gấp khăn bàn, khăn ăn, vệ sinh phòng ăn và dụng cụ, kết hợp thực hành kỹ năng.

### Nội dung chương:

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	1.Vệ sinh nhà hàng,vệ sinh dụng cụ phục vụ ăn uống	0.5	3	
2	2.Giới thiệu dụng cụ, kỹ thuật trải gấp khăn bàn, khăn ăn	0.5	4	
<b>Cộng</b>		<b>1</b>	<b>7</b>	

### Bài 7: Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á

(Lý thuyết: 1 giờ, thực hành: 6 giờ, kiểm tra: 1 giờ)

#### Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có được các kỹ năng đặt bàn ăn Âu, Á theo thực đơn, kết hợp thực hành kỹ năng.

#### Nội dung chương:

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	1.Kỹ thuật đặt bàn ăn sáng (Âu, Á) theo thực đơn	0.5	2	
2	2.Kỹ thuật đặt bàn ăn trưa, tối Âu theo thực đơn		2	
3	3.Kỹ thuật đặt bàn ăn trưa, tối Á theo thực đơn Kiểm tra định kỳ	0.5	2	1
<b>Cộng</b>		<b>1</b>	<b>6</b>	<b>1</b>

### Bài 8: Các thao tác kỹ thuật cơ bản

(Lý thuyết: 1 giờ, thực hành: 7 giờ, kiểm tra: 0 giờ)

#### Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có thể thao tác được các kỹ năng phục vụ xúp và các món ăn, phục vụ bia, rượu, trà, cà phê.

**Nội dung chương:**

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	1.Kỹ thuật phục vụ xúp, phục vụ món ăn kiểu Nga, kiểu Mỹ và phục vụ gia đình	0.5	2	
2	2. Kỹ thuật phục vụ bia, rượu, trà, cà phê...	0.5	2	
3	3. Luyện các thao tác kỹ thuật cơ bản		3	
<b>Cộng</b>		<b>1</b>	<b>7</b>	

**Bài 9: Quy trình kỹ thuật phục vụ ăn sáng, trưa, tối và tiệc**

(Lý thuyết: 2 giờ, thực hành: 13 giờ, kiểm tra: 0 giờ)

**Mục tiêu:**

Học xong bài này, người học có thể thao tác được các kỹ năng phục vụ cơ bản trong các hình thức như: ăn sáng, trưa, tối Âu, á theo thực đơn và chọn món, kỹ thuật tiếp nhận yêu cầu của khách, kỹ thuật phục vụ khách ăn trên buồng, phục vụ các loại tiệc.

**Nội dung chương:**

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	1. Kỹ thuật phục vụ ăn sáng Âu, á theo thực đơn 1.1 Kỹ thuật phục vụ ăn trưa, tối Âu, á theo thực đơn 1.3 Kỹ thuật tiếp nhận yêu cầu của khách	0.5	4	
2	2. Kỹ thuật phục vụ ăn trưa, tối Âu chọn món 2.1. Kỹ thuật đặt bàn và phục vụ tiệc ngồi ăn Á 2.2. Kỹ thuật đặt bàn và phục vụ tiệc ngồi ăn á	0.5	4	

<b>3</b>	<b>3. Kỹ thuật phục vụ tiệc trà (hội nghị).</b> 3.1. Kỹ thuật bày bàn và phục vụ tiệc Buffet ngồi 3.2. Kỹ thuật bày bàn và phục vụ tiệc đứng	1	5	
<b>Cộng</b>		<b>2</b>	<b>13</b>	

### **Bài 10: Kiểm tra kết thúc mô đun**

(Thời gian: 4 giờ)

#### **Mục tiêu:**

+ Đánh giá và củng cố được kiến thức và kỹ năng thực hiện các bước, các thao tác kỹ thuật trình bày bàn và phục vụ bữa tiệc.

+ Thực hiện được bài kiểm tra kết thúc theo yêu cầu đề ra và đảm bảo an toàn an toàn cho người và dụng cụ.

+ Rèn luyện tính kỷ luật, kiên trì, cẩn thận, nghiêm túc, chủ động và tích cực sáng tạo trong học tập.

#### **Nội dung chi tiết:**

+ Thực hiện bài kiểm tra và đánh giá đảm bảo về kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành trong mô đun.

#### **IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:**

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng: phòng lý thuyết
2. Trang thiết bị máy móc: Máy đèn chiếu, tivi, tăng âm...
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
4. Các điều kiện khác:

#### **V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:**

##### 1. Nội dung:

- Kiến thức: Hiểu các mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận có liên quan.

- Kỹ năng:

+ Sử dụng thành thạo các loại dụng cụ trong nhà hàng

+ Liệt kê được các loại dụng cụ đồ dùng liên quan.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trung thực, cẩn thận, tuân thủ các chế độ an toàn thực phẩm trong dịch vụ ăn uống.

##### 2. Phương pháp:

- + Phương pháp kiểm tra trắc nghiệm
- + Phương pháp kiểm tra tự luận
- + Phương pháp thực hành kiểm tra tại chỗ

## **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:

*- 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.

### 2. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

+ Bài 2: Kiến thức về tổ chức phục vụ

+ Bài 3: Các thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng, tiêu chuẩn vệ sinh an toàn lao

+ Bài 4: Những kiến thức và kỹ năng phục vụ ăn uống

+ Bài 7: Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á

+ Bài 9: Quy trình kỹ thuật phục vụ ăn sáng, trưa, tối và tiệc

### 4. Tài liệu cần tham khảo:

- TS Trịnh Xuân Dũng, Tổ chức Kinh doanh Nhà hàng, NXB Lao động - xã hội Hà nội 2003.

- 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.

- TS. Trịnh Xuân Dũng, Vũ Thị Hoà, Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ ăn uống, NXB Thống kê Hà nội 2005.

- TS. Trịnh Xuân Dũng, Bar và đồ uống, tài liệu dịch NXB Giáo dục, 1999.

- Trương Sỹ Quý, Tổ chức Quản lý Kinh doanh Khách sạn-Nhà hàng, Trung tâm đào tạo từ xa Đại học Huế 1996.

- Roy Hayter, Phục vụ ăn uống trong Du lịch, tài liệu dịch của trường Cao đẳng Du lịch Hà nội, NXB thống kê 2001.

- Donald E. Lundberg, John R. Walker-The Restaurant, from Concept to Operation- John Wiley & Son, 1993.
- Managing Food & Beverage service-Đại học Mở Hà Nội, 1997.
- Chris Parry Bar & Beverage Operation Atlantic Publishing Group. Inc Printed in Canada, 2003.
- Roy Hayter, Bar service, Hospitality Training Foundation Macmillan, London England, 1996.
- Roy Hayter, Food and drink service Hospitality Training Foundation Macmillan, London England, 1996.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

- Trong chương trình, các bài sau có thể bố trí học tại các nhà hàng, khách sạn:
  - + Bài 7: Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á (16h)
  - + Bài 8: Các thao tác kỹ thuật cơ bản ( 16h)
  - + Bài 9: Quy trình kỹ thuật phục vụ ăn sáng, trưa, tối và tiệc (7h)

## CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

**Tên môn học: CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN TRÁNG MIỆNG**

**Mã môn học: MĐ 20**

**Thời gian thực hiện môn học: 90 giờ**

*(Lý thuyết: 30giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 52 giờ; Kiểm tra: 8 giờ)*

### **I. Vị trí, tính chất của môn học:**

- *Vị Trí:* Chế biến bánh và món ăn tráng miệng là mô đun thuộc nhóm các môn học, mô đun tự chọn trong các môn học, mô đun đào tạo nghề chương trình khung Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

- *Tính chất:*Chế biến bánh và món ăn tráng miệng là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành, đánh giá mô đun bằng hình thức kiểm tra hết môn.

### **II. Mục tiêu của môn học:**

+ Học xong mô đun này, người học cần nhận biết, thông hiểu và vận dụng 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 Châu á.

*-Kiến thức:*

+ Hiểu được kiến thức về phân loại, vai trò, đặc điểm, thành phần các loại nguyên liệu, các loại trang thiết bị trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu.

*-Kỹ năng:*

+ Vận dụng được kiến thức, 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 á.

+ Phân loại được phương pháp chế biến 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, á.

*- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Kiểm tra được chất lượng thực phẩm, các khâu vệ sinh và phục vụ theo từng phần hành. + Trung thực, cẩn thận, tuân thủ các chế độ an toàn thực phẩm trong dịch vụ ăn uống.

### **III Nội dung môn học:**

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

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng	Lý	Thực hành,	Kiểm

		số	thuyết	thí nghiệm, thảo luận, bài tập	tra
<b>1</b>	<b>Bài 1: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á</b> 1. Khái quát về bánh Á 2. Kỹ thuật chế biến các loại bột cơ bản 3. Kỹ thuật chế biến nhân bánh 4. Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng Á <b>Kiểm tra định kỳ số 01</b>	48	15	31	2
<b>2</b>	<b>Bài 2: Kỹ thuật chế biến một số món bánh Âu</b> 1. Khái quát về bánh và món ăn tráng miệng Âu 2. Kỹ thuật chế biến các loại kem cơ bản 3. Kỹ thuật chế biến các loại bột cơ bản 4. Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng Âu <b>Kiểm tra định kỳ số 02</b>	38	15	21	2
<b>3</b>	<b>Kiểm tra kết thúc môđun</b>	4			4
<b>Cộng</b>		<b>90</b>	<b>30</b>	<b>52</b>	<b>8</b>

**Nội dung chi tiết:**

**Bài 1: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á**

(Lý thuyết: 15 giờ, thực hành: 31 giờ, kiểm tra: 2 giờ)

**Mục tiêu:**

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản và nâng cao về kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á.
- Biết cách sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến bánh Á
- Thực hiện được việc chế biến vỏ bánh Á
- Chế biến được các loại nhân bánh Á
- Hiểu biết và có thể thực hiện được việc chế biến một số món ăn tráng miệng Á.

**Nội dung chương:**



TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
<b>1</b>	<b>1 Khái quát về bánh Á</b> 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	3		
<b>2</b>	<b>2. Kỹ thuật chế biến các loại bột cơ bản</b> 2.1. Kỹ thuật chế biến bột thô 2.2. Kỹ thuật chế biến bột tinh 2.3. Kỹ thuật chế biến vỏ bánh 2.6. Kỹ thuật chế biến bột giống 2.5. Kỹ thuật sủ bột	5	8	
<b>3</b>	<b>Kỹ thuật chế biến nhân bánh</b> 3.1. Kỹ thuật chế biến nhân ngọt 3.2.Kỹ thuật chế biến nhân mặn	3	5	
<b>4</b>	<b>Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng Á</b> 4.1. Phân loại món ăn tráng miệng Á 4.2. Kỹ thuật chế biến chè 4.3. Kỹ thuật chế biến kẹo 4.5. Kỹ thuật chế biến mứt 4.6. Kỹ thuật chế biến các món ăn tráng miệng khác <b>Kiểm tra định kỳ số 01</b>	4	18	2
<b>Cộng</b>		<b>15</b>	<b>31</b>	<b>2</b>

## Bài 2: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu

(Lý thuyết: 15 giờ, thực hành: 21 giờ, kiểm tra: 2 giờ)

### Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản và nâng cao về kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu.
- Chế biến được các loại kem cơ bản.
- Chế biến được các loại bột cơ bản
- Hiểu biết và thực hiện được việc chế biến một số món ăn tráng miệng Âu

### Nội dung chương:

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	<b>1 Khái quát về bánh và món ăn tráng miệng Âu</b> 1.1. Vai trò của bánh và món ăn tráng miệng Âu 1.2. Phân loại bánh Âu 1.3 Nguyên liệu chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu 1.4. Thiết bị, dụng cụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu	3	5	
2	<b>Kỹ thuật chế biến các loại kem cơ bản</b> 2.1. Kỹ thuật chế biến kem Chantilly 2.2. Kỹ thuật chế biến kem Passtissier 2.3. Kỹ thuật chế biến kem Anglaise 2.4. Kỹ thuật chế biến kem bơ	5	3	
3	<b>Kỹ thuật chế biến các loại bột cơ bản</b> 3.1. Kỹ thuật chế biến bột Choux 3.2. Kỹ thuật chế biến bột gấp 3.3. Kỹ thuật chế biến bột Genoise 3.4. Kỹ thuật chế biến bột lên men 3.5. Kỹ thuật chế biến một số loại bánh ứng dụng	3	5	

<b>4</b>	<b>Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng</b> 4.1. Kỹ thuật chế biến kem xốp 4.2. Kỹ thuật chế biến kem đá 4.3. Kỹ thuật chế biến các món ăn tráng miệng khác <b>Kiểm tra định kỳ số 02</b>	4	8	2
<b>Cộng</b>		<b>15</b>	<b>21</b>	<b>2</b>

### **Bài 3: Kiểm tra kết thúc mô đun**

*(Thời gian: 4giờ)*

#### **Mục tiêu:**

+ Đánh giá và củng cố được kiến thức và kỹ năng thực hiện các bước kỹ thuật chế biến bánh, kem và các món tráng miệng theo đúng yêu cầu.

+ Thực hiện được bài kiểm tra kết thúc theo yêu cầu đề ra và đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Rèn luyện tính kỷ luật, kiên trì, cẩn thận, nghiêm túc, chủ động và tích cực sáng tạo trong học tập.

#### **Nội dung chi tiết:**

+ Thực hiện bài kiểm tra và đánh giá đảm bảo về kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành trong mô đun.

#### **IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:**

- Phòng học lý thuyết:

+ Trang bị đa phương tiện giảng dạy: Plipchart, Overhead, 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 1 phòng lý thuyết chung như trên; phòng lý thuyết chuyên ngành trang bị thêm hệ thống bếp, bàn sơ chế cắt thái... 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 dễ bám phấn và không loá

- *Xưởng thực hành:*

+ 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 quốc tế, 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 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,.....

## **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 Châu á.

#### **- Kỹ năng:**

+ Phân loại được phương pháp chế biến 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, á.

#### **- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:**

+ Trung thực, cẩn thận, tuân thủ các chế độ an toàn thực phẩm trong dịch vụ ăn uống.

### **2. Phương pháp:**

+ Phương pháp kiểm tra trắc nghiệm

+ Phương pháp kiểm tra tự luận

+ Phương pháp thực hành kiểm tra tại chỗ

## **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:**

#### **- Phương pháp giảng dạy:**

+Thuyết trình, giảng giải

+ Đưa tình huống thực tiễn, đặt câu hỏi

+ Nêu vấn đề, minh họa nội dung bằng ảnh, hình động

+ Chia nhóm thảo luận

+ Hướng dẫn học sinh rút ra kết luận khoa học để khái quát vấn đề hoặc phân tích nội dung đưa ra qui trình

+ Hướng dẫn một số kỹ năng minh họa cho kiến thức

#### **\* 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 hóa 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, làm bài tập... trước khi đến lớp học
- Trên lớp cần tập trung vào bài giảng của thầy để có thể hiểu bài, đặt câu hỏi với thầy, bạn để hiểu rõ ngay tại lớp
- Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiên cứu, làm bài tập...
- 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 chương trình cần chú ý:

+ Bài 1: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á

+ Bài 2: Kỹ thuật chế biến một số món bánh Âu

4. Sách giáo khoa và tài liệu cần tham khảo:

- Vũ Thị Khiêm, Nguyễn Văn Hiền, Đinh Thị Hạnh, Dương Văn Vi, Nguyễn Văn Huân, 500 món ăn á - Âu- NXB khoa học và kỹ thuật , 1998.
- Lê Thanh Xuân, Lý thuyết cơ sở ăn uống, 2002.
- Trịnh Cao Khải - Lý thuyết chế biến món ăn, Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội, 2007.
- Giáo trình vệ sinh dinh dưỡng của trường Đại học Thương Mại.
- Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn của dự án VIE002.
- Giáo trình hóa sinh của trường Đại học Thương Mại.
- Giáo sư Từ Giấy, Bảng thành phần hóa học.
- Legumes của nhà xuất bản Konemann.
- Nguyễn Quang Khải, Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu), NXB văn hoá dân tộc 2001.
- Nguyễn Thu Tâm (dịch), Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa, NXB Trẻ 1995.
- Nguyễn Văn Ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thủy, Hàn Quốc lịch sử & văn hoá, NXB văn hoá 1996.
- Practical cookery của Ceserani &Kinton.
- 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.
- Sauces của nhà xuất bản Konemann.
- The theory of catering của Kinton ceserani & Foskett.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

- Trong chương trình, các bài sau có thể bố trí học tại các nhà hàng, khách sạn:

+ Bài 1: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á (40h)

+ Bài 2: Kỹ thuật chế biến một số món bánh Âu (31h)

## CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

**Tên mô đun: KỸ THUẬT TRANG TRÍ, CẮM HOA**

**Mã mô đun: MĐ 21**

**Thời gian thực hiện mô đun: 45 giờ**

*(Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành: 26 giờ; Kiểm tra: 4 giờ)*

### **I. Vị trí, tính chất của mô đun**

- *Vị trí:* Kỹ thuật trang trí, cắm hoa là môn học bắt buộc thuộc các môn học đào tạo nghề trong chương trình khung trình độ Trung cấp nghề “KT chế biến món ăn“. Mô đun này nhằm trang bị cho người học những kiến thức bổ trợ cho nghiệp vụ phục vụ nhà hàng của người học. Mô đun cần được tổ chức giảng dạy trước các môn học quản lý tổ chức kinh doanh.

- *Tính chất:* Kỹ thuật trang trí, cắm hoa là mô đun đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết mô đun.

### **II. Mục tiêu mô đun:**

Hình thành cho người học kỹ năng trang trí cho diện mạo người phục vụ trong nhà hàng được lịch sự, văn minh và sang trọng. Đồng thời trang bị cho người học những kiến thức, kỹ năng cơ bản về nghệ thuật cắm hoa trang trí trong nhà hàng và pha chế đồ uống

- *Kiến thức:*

- + Nhận thức được các kiến thức cơ bản về trang trí và cắm hoa;
- + Người học về hệ thống kiến thức bổ trợ về trang trí và cắm hoa.

- *Kỹ năng:*

+ Vận dụng được các kiến thức đã học về trang trí, cắm hoa để phục vụ các loại hình dịch vụ du lịch trong các Nhà Hàng - Khách Sạn.

+ Giải quyết được những vấn đề về trang trí nghệ thuật trong các bữa tiệc.

+ Trình bày được mối liên hệ giữa trang trí cắm hoa, phục vụ đồ uống với nghiệp vụ chế biến món ăn.

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- + Kiểm tra được các công đoạn, thao tác trong quá trình trang trí, cắm hoa.
- + Trung thực, cẩn thận.
- + Tuân thủ quy định, quy phạm về vẽ kỹ thuật.

### III. Nội dung mô đun:

#### *Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:*

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	<b>Bài 1: Khái quát chung về kỹ thuật trang trí, cắm hoa</b> 1.Sơ lược về sự hình thành 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 3.Khái quát về hoa 4.Trang thiết bị dụng cụ trong trang trí và cắm hoa 5.Vai trò của nghệ thuật trang trí, cắm hoa trong kinh doanh ăn uống	8	7	1	
2.	<b>Bài 2: Kỹ thuật cắm hoa</b> <b>Kiểm tra định kỳ</b>	16	4	11	1
3.	<b>Bài 3: Kỹ thuật trang trí</b>	17	4	12	1
4.	<b>Kiểm tra kết thúc mô đun</b>	4			2
	<b>Tổng cộng</b>	<b>45</b>	<b>15</b>	<b>26</b>	<b>4</b>

\* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

#### **2. Nội dung chi tiết:**

##### **Bài 1: Khái quát chung về kỹ thuật trang trí, cắm hoa**

*(Lý thuyết: 7 giờ; Thực hành: 1 giờ; Kiểm tra: 0 giờ)*

#### **Mục tiêu:**

Học xong bài này, người học có khả năng:



- Nhận biết các loài hoa và vận dụng được một số hiểu biết cơ bản về kỹ thuật trang trí cắm hoa;

- Liệt kê được các nguyên vật liệu trang trí, cắm hoa và cách bảo quản hoa liệu;

- Trình bày được các nguyên tắc cắm hoa và ý nghĩa các loài hoa.

**Nội dung:**

Số TT	Nội dung chi tiết	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	<b>1.Sơ lược về sự hình thành phát triển của kỹ thuật trang trí, cắm hoa</b> 1.1. Khái niệm 1.2. Sự hình thành và phát triển của kỹ thuật trang trí cắm hoa	0.5	0.25	
2	<b>2.Các yếu tố ảnh hưởng và nguyên tắc cơ bản trong kỹ thuật trang trí, cắm hoa</b> 2.1. Các yếu tố ảnh hưởng 2.2. Các nguyên tắc	2	0,25	
3	<b>3.Khái quát về hoa</b> 3.1. Hoa lá với đời sống con người 3.2. Ngôn ngữ trừu tượng các loài hoa 3.3. Mùi hương 3.4. Cách giữ hoa tươi lâu	2	0.25	
4	<b>4.Trang thiết bị dụng cụ trong trang trí và cắm hoa</b> 4.1. Trang thiết bị, dụng cụ trong trang trí 4.2. Trang thiết bị, dụng cụ trong cắm hoa	2	0,25	
5	<b>5.Vai trò của nghệ thuật trang trí, cắm hoa trong kinh doanh ăn uống</b>	0,5		
	Tổng số:	7	1	

## Bài 2: Kỹ thuật cắm hoa

(Lý thuyết: 4 giờ; Thực hành: 11 giờ; Kiểm tra: 1 giờ)

### Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Nhận biết các loài hoa và vận dụng được một số hiểu biết cơ bản về kỹ thuật trang trí cắm hoa;

- Liệt kê được các nguyên vật liệu trang trí, cắm hoa và cách bảo quản hoa liệu;

- Trình bày được các nguyên tắc cắm hoa và ý nghĩa các loài hoa.

### Nội dung:

Số TT	Nội dung chi tiết	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	<b>1. Khái quát về nghệ thuật cắm hoa</b> 1.1. Nguồn gốc của nghệ thuật cắm hoa 1.2. Đặc điểm của nghệ thuật cắm hoa 1.3. Định nghĩa về nghệ thuật cắm hoa 1.4. Một số kiểu dáng cơ bản	2	1	
2	<b>2. Kỹ thuật cắm hoa trên bát thấp</b> 2.1. Giới thiệu dụng cụ 2.2. Giới thiệu mẫu cắm Mẫu tròn 1 đa diện/không pha Mẫu tròn đa diện/pha trộn Mẫu elip đa diện Mẫu tam giác 1 mặt Mẫu nghệ thuật 2.3. Kỹ thuật thực hiện và qui trình thao tác	1	4	
3	<b>3. Kỹ thuật cắm hoa trên bình cao</b> 3.1. Giới thiệu dụng cụ 3.2. Giới thiệu mẫu cắm	1	6	1

	<i>Cắm trực tiếp vào bình (lọ)</i> <i>Cắm vào mút xốp</i> <b>Kiểm tra định kỳ 01</b>			
<b>Tổng số:</b>		<b>4</b>	<b>11</b>	<b>1</b>

### **Bài 3: Kỹ thuật trang trí**

*(Lý thuyết: 4 giờ; Thực hành: 12 giờ; Kiểm tra: 1 giờ)*

**Mục tiêu:**

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Nhận biết các loài hoa và vận dụng được một số hiểu biết cơ bản về kỹ thuật trang trí cắm hoa;
- Liệt kê được các nguyên vật liệu trang trí, cắm hoa và cách bảo quản hoa liệu;
- Trình bày được các nguyên tắc cắm hoa và ý nghĩa các loài hoa.

**Nội dung:**

Số TT	Nội dung chi tiết	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
<b>1</b>	<b>1.Kỹ thuật trang trí phòng ăn và nội thất</b>	1	3	
<b>2</b>	<b>2.Kỹ thuật trang trí quầy bar</b>	1	3	
<b>3</b>	<b>3.Kỹ thuật trang trí bàn ăn, bàn tiệc</b> <b>Kiểm tra định kỳ số 02</b>	1	3	1
<b>4</b>	<b>4.Kỹ thuật trang trí không gian tổng thể</b>	1	3	
<b>Tổng số:</b>		<b>4</b>	<b>12</b>	<b>1</b>

### **Bài 4: Kiểm tra kết thúc mô đun**

*(Thời gian: 4 giờ)*

**Mục tiêu:**

- + Đánh giá và củng cố được kiến thức và kỹ năng thực hiện các bước cắm hoa đúng theo quy trình.

+ Thực hiện được bài kiểm tra kết thúc theo yêu cầu đề ra và đảm bảo kỹ thuật, mỹ thuật, trình bày theo ý tưởng.

+ Rèn luyện tính kỷ luật, kiên trì, cẩn thận, nghiêm túc, chủ động và tích cực sáng tạo trong học tập.

### ***Nội dung chi tiết:***

+ Thực hiện bài kiểm tra và đánh giá đảm bảo về kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành trong mô đun.

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

- Có chương trình môn học.
- Tài liệu tham khảo (tranh ảnh, văn bản, tài liệu, biểu bảng, mẫu biểu, các phương tiện, trang thiết bị hội nghị...), bảng, phấn.
- Máy projector, máy chiếu, tivi, hệ thống multimedia.
- Có hệ thống trang ảnh minh họa và làm mẫu về trang trí, cắm hoa

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

### **1. Nội dung:**

#### ***1. Kỹ thuật trang trí, cắm hoa***

- Kiến thức: Có thể thực hiện được các kỹ thuật cắm hoa và trang trí cơ bản.
- Kỹ năng:
  - + Lập được kế hoạch setup một khu cắm hoa nghệ thuật xen lẫn ẩm thực trong khách sạn.
  - + Sử dụng được tất cả các dụng cụ và biết được các loại hoa và ý nghĩa. Cắm hoa theo chủ đề.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Kiểm tra được các công đoạn, thao tác trong quá trình trang trí và cắm hoa.

### **2. Phương pháp:**

- + Phương pháp kiểm tra trắc nghiệm
- + Phương pháp kiểm tra tự luận
- + Phương pháp thực hành kiểm tra tại chỗ

## **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:**

- Đối với giáo viên chuyên ngành cắm hoa:
  - + Có kiến thức và hiểu biết tương đối sâu về kỹ thuật trang trí cắm hoa

- + Thu thập đầy đủ các tài liệu, tranh ảnh về trang trí cắm hoa
- + Nếu tốt nghiệp đại học có liên quan đến mỹ thuật càng tốt.
- + Đã được đào tạo qua các lớp sư phạm có trình độ sư phạm.

## **2. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:**

- + Bài 2: Kỹ thuật cắm hoa
- + Bài 3: Kỹ thuật trang trí

## **4. Tài liệu cần tham khảo:**

- Triệu Thị Chơì, Nghệ thuật hoa trang trí: Làm hoa - kết hoa - cắm hoa, NXB Thành phố Hồ Chí Minh, 2006
- Nhà xuất bản phụ nữ: Kim nguyệt
- Nguyễn Kiều Nga, Các phương pháp làm đẹp từ rau quả thực phẩm, NXB Văn hóa thông tin, 2005
- Việt Thư, Nghệ thuật trang trí nội thất, NXB Mỹ thuật, 2005
- Lê Cường, Phòng khách và phòng ăn, NXB Mỹ thuật, 2005
- Thiên Kim, Kiểu dáng mới trong nghệ thuật cắm hoa, NXB Mỹ thuật, 2007
- Nguyễn Kim, Quang Minh (dịch), 100 cách trang trí ứng dụng trong thiết kế nội thất, NXB Văn hóa- thông tin, 2006
- Thái Khải Ninh, Nghệ thuật cắm hoa sơ cấp, NXB Trẻ, 2006
- Tiểu Quỳnh, Nghệ Thuật trình bày mâm quả, NXB Tp Hồ Chí Minh, 2004
- Đặng Diệu Vinh, Nghệ thuật tạo hình rau củ, NXB Tp Hồ Chí Minh, 2004
- Thái Khải Ninh, Nghệ thuật cắm hoa trung cấp, NXB Trẻ, 2006
- Thái Khải Vũ, Trần Huệ Tiên, Nghệ thuật cắm hoa thực dụng, NXB tổng hợp thành phố Hồ Chí Minh, 2005
- Food and beverage service skill - Hodder và Stoughton, London 1998.
- Một nghìn lẻ một công thức cocktail (Tác giả: Xuân Ra).
- Giới thiệu về kỹ năng phục vụ ở quầy bar (Dublin Reprinted 1996).
- Nghiệp vụ quản lý đồ ăn và đồ uống (Bernard Davis, Andrew Lockwood, Oxford 1998).
- Kiểm soát đồ ăn và đồ uống (Richard Kotas và Bernard Davis - Công ty Sách giáo khoa Quốc tế).
- Nâng cao thực hành phục vụ ăn uống (Improving Food and Beverage Performance - Keith Waller, Butterworth Heinemann, Oxford 1996).
- Giáo trình F&B của dự án VIE002.
- Bar và đồ uống (tài liệu dịch của Singapore).

- Bar và đồ uống (tài liệu dịch của Indonesia).
  - Xuân Ra - Một nghìn lẻ một công thức cocktail.
  - Vietnam tourism certification board - Food and beverage service skill - NXB Công Đoàn, 2004.
5. Ghi chú và giải thích (nếu có)

## CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

**Tên mô đun: Kỹ năng quản lý và tổ chức cơ sở kinh doanh dịch vụ**

**Mã mô đun: MĐ 22**

**Thời gian thực hiện mô đun: 75 giờ**

(Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 55 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

### I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN:

- Vị trí: Mô đun Kỹ năng quản lý và tổ chức sản xuất được bố trí học trước khi đi thực tập tốt nghiệp tại doanh nghiệp.
- Tính chất: Là mô đun đào tạo bắt buộc cho các ngành nghề đào tạo của nhà trường.

### II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN:

#### Về kiến thức:

- Giải thích được ý nghĩa một số kỹ năng mềm, các bước lập kế hoạch công việc.
- Trình bày được phương pháp quản lý, sắp xếp theo quy trình 5S.
- Giải thích được các khái niệm cốt lõi về giới và bình đẳng giới trong Giáo dục nghề nghiệp
- Trình bày được những nội dung, kiến thức về kinh doanh.
- Phân tích được những tố chất để trở thành nhà kinh doanh, các phương pháp ước tính về tài chính cho hoạt động kinh doanh và các bước lập kế hoạch kinh doanh.

#### Về Kỹ năng

- Áp dụng một số kỹ năng mềm trong quá trình học tập và làm việc.
- Thực hiện việc quản lý, sắp xếp theo quy trình 5S.
- Tuân thủ những qui định, chính sách trong lao động nghề nghiệp cũng như bình đẳng giới.
- Vận dụng được những kiến thức về kinh doanh và thực hiện được các bước để lập kế hoạch kinh doanh của bản thân.
- Lập và đánh giá được kế hoạch kinh doanh của bản thân.

#### Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Nghiêm túc khi vận dụng kỹ năng mềm trong quá trình học nghề và hành nghề.
- Nâng cao ý thức về việc làm chủ bản thân, mở rộng hiểu biết, tự quản lý quỹ thời gian, có định hướng tốt cho tương lai.
- Rèn luyện tư duy nhanh nhẹn và sắc bén hơn, suy nghĩ tích cực trước các vấn đề.
- Tích cực trong trao đổi thảo luận.

### III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

*1. Nội dung tổng quát và phân phối 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.	<b>Bài 1. Kỹ năng mềm</b> 1. Kỹ năng tự nhận thức 2. Kỹ năng quản lý công việc và thời gian 3. Kỹ năng giải quyết vấn đề 4. Kỹ năng làm việc nhóm 5. Kỹ năng giao tiếp và thuyết trình	32	5	27	
2.	<b>Bài 2. Phương pháp quản lý, sắp xếp theo quy trình 5S</b> 1. Giới thiệu chung về 5S. 2. Mục tiêu của 5S. 3. Đối tượng áp dụng 5S. 4. Lợi ích sau khi thực hiện 5S. 5. Các bước triển khai 5S.	8	2	6	
3.	<b>Bài 3. Giới và bình đẳng giới</b> 1. Giới và bình đẳng giới 2. Thảo luận về định kiến giới, phân biệt đối xử và khuyến nghị xóa bỏ định kiến giới, phân biệt đối xử nhằm hướng tới bình đẳng giới	8	2	5	1
4.	<b>Bài 4. Khởi sự doanh nghiệp</b> 1. Những kiến thức cơ bản về kinh doanh 2. Các bước lập kế hoạch kinh doanh 3. Lập và đánh giá kế hoạch kinh doanh	23	6	17	
5	<b>Kiểm tra kết thúc (hoặc Viết báo cáo bài tiểu luận)</b>	4			4
	<b>Tổng</b>	<b>75</b>	<b>15</b>	<b>55</b>	<b>5</b>

\* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính bằng giờ thực hành.

2. Nội dung chi tiết:

**Bài 1: Kỹ năng mềm** (Thời gian: 32 giờ)

**I. Mục tiêu của bài:**

- Giải thích được ý nghĩa một số kỹ năng mềm.
- Áp dụng một số kỹ năng mềm trong học tập và làm việc.



- Rèn luyện ý thức luôn nâng cao kỹ năng mềm.
- Nghiêm túc khi vận dụng kỹ năng mềm trong trong học tập và làm việc.
- Tích cực trao đổi thảo luận.

## II. Nội dung của bài:

TT	Nội dung dạy chi tiết	Thời gian(h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	<p><b>1. Kỹ năng tự nhận thức</b></p> <p>1.1. Khái niệm, tầm quan trọng của kỹ năng</p> <p>1.1.1 Khái niệm</p> <p>1.1.2 Tầm quan trọng</p> <p>1.2. Lý luận chung về nhận thức và tự nhận thức</p> <p>1.2.1 Khái niệm</p> <p>1.2.2 Nhận thức cảm tính</p> <p>1.2.3 Nhận thức lý tính</p> <p>1.2.4 Lý luận chung về tự nhận thức</p> <p>1.3. Sự khác nhau trong khả năng tự nhận thức của mỗi người</p> <p>1.4. Thực hành các cách để tự nhận thức và rèn luyện bản thân</p>	1	5	
2	<p><b>2. Kỹ năng quản lý công việc và thời gian</b></p> <p>2.1 Khái niệm và tầm quan trọng của việc quản lý thời gian</p> <p>2.2 Nguyên nhân gây lãng phí thời gian</p> <p>2.3 Ma trận quản lý thời gian</p> <p>2.4 Một số công cụ quản lý thời gian.</p>	1	5	
3	<p><b>3. Kỹ năng giải quyết vấn đề</b></p> <p>3.1 Tầm quan trọng/thông điệp của kỹ năng</p> <p>3.2 Nhận thức chung về giải quyết vấn đề</p> <p>3.3 Các bước giải quyết vấn đề</p> <p>3.4 Kỹ năng cơ bản trong giải quyết vấn đề</p>	1	5	
4	<p><b>4. Kỹ năng làm việc nhóm</b></p> <p>4.1. Khái niệm, tầm quan trọng của kỹ năng</p> <p>4.1.1 Khái niệm</p> <p>4.1.2 Tầm quan trọng</p> <p>4.2. Các yêu cầu khi thành lập nhóm</p>	1	5	

	<p>4.2.1 Các nguyên tắc khi làm việc, thảo luận nhóm</p> <p>4.2.2 Phân loại nhóm</p> <p>4.2.3 Các giai đoạn hình thành nhóm</p> <p>4.3. Các kỹ năng làm việc nhóm</p> <p>4.3.1 Kỹ năng giải quyết xung đột trong nhóm</p> <p>4.3.2 Kỹ năng họp nhóm</p> <p>4.3.3 Kỹ năng sử dụng các công cụ điều hành nhóm</p>			
5	<p><b>5. Kỹ năng giao tiếp và thuyết trình</b></p> <p>5.1. Khái niệm và tầm quan trọng</p> <p>5.2. Nội dung giao tiếp</p> <p>5.3. Các giai đoạn giao tiếp</p> <p>5.3.1 Một số nguyên nhân cản trở làm giao tiếp kém hiệu quả</p> <p>5.3.2 Các nguyên tắc giao tiếp</p> <p>5.3.3 Bí quyết thành công trong giao tiếp</p> <p>5.3.4 Một số nghi thức giao tiếp</p> <p>5.4. Kỹ năng lắng nghe trong giao tiếp</p> <p>5.4.1 Khái niệm và tầm quan trọng</p> <p>5.4.2 Nguyên nhân lắng nghe không hiệu quả</p> <p>5.4.3 Phương pháp lắng nghe hiệu quả</p> <p>5.5. Giao tiếp trong một số trường hợp</p> <p>5.5.1 Giao tiếp qua điện thoại</p> <p>5.5.2 Kỹ năng chuẩn bị hồ sơ và phỏng vấn xin việc</p> <p>5.5.3 Giao tiếp ứng xử trong nhà trường, gia đình</p> <p>5.6. Kỹ năng thuyết trình</p> <p>5.6.1 Khái niệm và tầm quan trọng</p> <p>5.6.2 Nội dung thuyết trình</p> <p>5.6.3 Kỹ năng thuyết trình</p> <p>5.6.4 Thực hành thuyết trình</p>	1	7	
	<b>Tổng cộng</b>	<b>5</b>	<b>27</b>	

**Bài 2: Phương pháp quản lý, sắp xếp theo quy trình 5S (Thời gian: 8 giờ)**

**I. Mục tiêu của bài:**

- Giải thích được các thuật ngữ về 5S
- Thực hiện được các bước triển khai 5S tại nhà xưởng.
- Nghiêm túc khi thực hiện 5S.

- Tích cực trong trao đổi thảo luận.

## II. Nội dung của bài:

TT	Nội dung dạy chi tiết	Thời gian(h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	1. Giới thiệu chung về 5S.	0,5		
2	2. Mục tiêu của 5S.			
3	3. Đối tượng áp dụng 5S.	0,5	1	
4	4. Lợi ích sau khi thực hiện 5S.	0,5	1	
5	5. Các bước triển khai 5S. 5.1 Thực hiện bước “Sàng Lọc” 5.2 Thực hiện bước “Sắp xếp” 5.3 Thực hiện bước “Sạch sẽ” 5.4 Thực hiện bước “Săn sóc” 5.5 Thực hiện bước “Sẵn sàng”	0,5	4	
	<b>Tổng cộng</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	

### **Bài 3: Giới và bình đẳng giới trong giáo dục nghề nghiệp** (Thời gian: 8 giờ)

#### I. Mục tiêu của bài:

- Giải thích được các khái niệm cốt lõi về giới và bình đẳng giới.
- Trao đổi, thảo luận, đối thoại về quy định, chính sách trong bình đẳng giới nói chung và trong trường học nói riêng.
- Hưởng ứng về vấn đề bình đẳng giới trong Giáo dục nghề nghiệp.
- Tích cực trong trao đổi thảo luận.
- Khách quan trong đối thoại, phản biện.
- Rèn luyện ý thức nâng cao năng lực giới.

#### II. Nội dung của bài:

TT	Nội dung dạy chi tiết	Thời gian(h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	<b>1. Giới và bình đẳng giới</b> 1.1 Tầm quan trọng của vấn đề bình đẳng giới. 1.2 Bình đẳng giới với quyền con người. 1.3 Khái niệm về giới, giới tính, định kiến giới, phân	1	1	

	biệt đối xử và bình đẳng giới.			
2	<p><b>2. Thảo luận về định kiến giới, phân biệt đối xử và khuyến nghị xóa bỏ định kiến giới, phân biệt đối xử nhằm hướng tới bình đẳng giới</b></p> <p>2.1 Minh họa tình huống thực tế về định kiến giới trong việc lựa chọn nghề để học, lựa chọn việc làm...</p> <p>2.2 Minh họa tình huống thực tế về phân biệt đối xử giữa nam và nữ trong lựa chọn nghề học, việc làm, trả lương...</p> <p>2.3 Minh họa tình huống thực tế về bất bình đẳng giới trong cộng đồng đang sinh sống, sinh kế và trong trường lớp (nếu có).</p>	1	4	
	<b>Kiểm tra định kỳ</b>			1
	<b>Tổng cộng</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>1</b>

#### **Bài 4: Khởi sự doanh nghiệp** (Thời gian: 23 giờ)

##### **I. Mục tiêu của bài:**

- Trình bày được những nội dung, kiến thức về kinh doanh
- Phân tích được những tố chất để trở thành nhà kinh doanh
- Trình bày được các phương pháp ước tính về tài chính, các bước lập kế hoạch cho hoạt động kinh doanh
- Vận dụng được những kiến thức về kinh doanh và thực hiện được các bước để khởi sự doanh nghiệp trong các doanh nghiệp vừa và nhỏ.
- Vận dụng được những kiến thức và kỹ năng về kinh doanh để ứng phó với các tình huống xảy ra trong cuộc sống một cách hiệu quả và khoa học; có nhiều cơ hội việc làm tốt sau khi tốt nghiệp.
- Rèn luyện tư duy nhanh nhẹn và sắc bén hơn, suy nghĩ tích cực trước các vấn đề.
- Có ý tưởng mong muốn khởi nghiệp kinh doanh.

##### **II. Nội dung của bài:**

TT	Nội dung dạy chi tiết	Thời gian(h)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	<p><b>1. Những kiến thức cơ bản về kinh doanh</b></p> <p>1.1. Khái niệm về kinh doanh</p>	2	4	

	1.2. Những thuận lợi và thách thức, khó khăn của công việc kinh doanh 1.2.1 Những thuận lợi 1.2.2 Những thách thức 1.3. Thực hành đánh giá bản thân có phù hợp với hoạt động kinh doanh			
2	<b>2. Các bước lập bản kế hoạch kinh doanh</b> 2.1. Lựa chọn ý tưởng kinh doanh tốt nhất, phân tích SWOT 2.2. Đánh giá thị trường 2.3. Lập kế hoạch marketing 2.4. Chọn loại hình doanh nghiệp 2.5. Lập kế hoạch nhân sự 2.6. Lập kế hoạch doanh thu, chi phí và lợi nhuận	4	10	
3	<b>3. Lập và đánh giá kế hoạch kinh doanh của bản thân</b>		3	
	<b>Tổng cộng</b>	<b>6</b>	<b>17</b>	

**Kiểm tra kết thúc mô đun (hoặc Viết báo cáo tiểu luận)** (Thời gian: 4 giờ)

#### **IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:**

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết, các xưởng thực hành của các nghề.

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính (có kết nối với Internet)
- Máy chiếu đa phương tiện
- Bàn ghế, phòng học phù hợp với việc thảo luận và làm việc nhóm

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

\* Học liệu:

- Bảng flipchart
- Giấy A0, thẻ màu
- Bút viết (bút dạ, bút bi, bút tô màu) giấy A4,
- Máy ghi hình ảnh,
- Tiêu chuẩn đạo đức một số nghề để minh họa, thảo luận
- Tài liệu giới thiệu tổng quan về nơi đến thăm quan (nếu có)
- Tài liệu hướng dẫn quan sát thực địa (nếu có).

\* Nguồn lực khác:

Cần xác định cụ thể theo điều kiện nơi tổ chức lớp học

#### **V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ:**

**1. Nội dung đánh giá:**

### **- Kiến thức:**

- + Các kỹ năng: tự nhận thức, quản lý công việc và thời gian, lập kế hoạch công việc, làm việc nhóm, giao tiếp và thuyết trình.
- + Các bước triển khai 5S
- + Kiến thức về giới và bình đẳng giới trong học tập và lao động
- + Kiến thức về kinh doanh, các quy định pháp luật liên quan đến kinh doanh, kiến thức về phân tích và đánh giá thị trường
- + Kiến thức về lập kế hoạch Marketing, kế hoạch nhân sự

### **- Kỹ năng:**

- + Áp dụng các kỹ năng giao tiếp và thuyết trình, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng lập kế hoạch công việc trong học tập và làm việc.
- + Thực hiện được các bước triển khai 5S tại nhà xưởng.
- Tuân thủ những qui định, chính sách trong lao động nghề nghiệp cũng như bình đẳng giới.
- + Dự toán được doanh thu - chi phí cho hoạt động kinh doanh
- + Lập được bản kế hoạch kinh doanh hiệu quả và chuyên nghiệp.

### **- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:**

- + Nghiêm túc khi vận dụng kỹ năng mềm trong quá trình học nghề và hành nghề.
- + Có ý thức trách nhiệm về định hướng kinh doanh trong một lĩnh vực của nền kinh tế.
- + Nâng cao ý thức về việc làm chủ bản thân, mở rộng hiểu biết, tự quản lý quỹ thời gian, có định hướng tốt cho tương lai.

## **2. Phương pháp đánh giá:**

Đánh giá kết quả học tập mô đun qua bài viết, vấn đáp, trắc nghiệm hoặc bài báo cáo tiểu luận. Cách tính điểm thực hiện theo quy chế hiện hành.

## **VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:**

### *1. Phạm vi áp dụng mô đun:*

Chương trình mô đun này được sử dụng để giảng dạy cho trình độ trung cấp và cao đẳng của nhà trường.

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

#### *- Đối với giáo viên, giảng viên:*

- + Tùy vào nội dung của từng bài, GV sử dụng các phương pháp giảng thuật, trực quan, đàm thoại, thảo luận nhóm, kết hợp sử dụng phương tiện dạy học máy chiếu mô phỏng các nội dung, tình huống giúp học sinh nắm được nội dung tốt hơn.
- + Đối với các nội dung thực hành: Được xây dựng từ các kỹ năng để đưa ra các tình huống cụ thể hoặc sắm vai, chia nhóm giao nhiệm vụ cho học sinh, sinh viên tự rèn luyện và rút ra được nội dung của bài. Trên cơ sở đó giáo viên nhận xét và đánh giá kết quả thực hiện.

#### *- Đối với người học:*

- + Phải bảo đảm số giờ học theo quy định.

+ Tiếp thu tốt phần kiến thức, các kỹ năng thực hành cũng như kỹ năng đánh giá kết quả.

- Đối với các nội dung đào tạo mà trang thiết bị hiện có của nhà trường không đáp ứng được thì có thể bố trí giảng dạy tại doanh nghiệp.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

- Về phân bổ thời gian: Căn cứ vào thực tế của nơi đào tạo giáo viên hướng dẫn có thể thay đổi thời lượng, của từng nội dung, nhưng vẫn phải đảm bảo số giờ qui định trong chương trình.

- Về nội dung chi tiết trong chương trình: Căn cứ vào điều kiện thực tế trang thiết bị của nhà trường, giáo viên có thể cho HSSV đi thăm quan trải nghiệm thực tế tại các xí nghiệp, doanh nghiệp để đảm bảo kết quả học tập của mô đun.

4. Tài liệu cần tham khảo:

1. Luật Giáo dục nghề nghiệp số 74/2014/QH13 ngày 27/11/2014 của Quốc hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam.

2. Nghệ thuật xâm nhập vào thị trường lao động - Đỗ Thanh Năm - NXB trẻ Tp Hồ Chí Minh, năm 2000;

4. Giáo trình Nhận thức về kinh doanh - Tổ chức lao động quốc tế ILO năm 1998 Quyết định số 356/2002/QĐ-BTP ngày 5 tháng 8 năm 2002 của Bộ trưởng Bộ Tư pháp, ban hành Quy tắc mẫu về đạo đức nghề nghiệp luật sư;

5. Giáo trình “*Khởi nghiệp thành công*” tác giả Michael Morris

6. Quy tắc quy tắc đạo đức và ứng xử nghề nghiệp luật sư Việt Nam ban hành kèm theo Quyết định số 68/QĐ-HĐLSTQ ngày 20 tháng 7 năm 2011 của Hội đồng luật sư toàn quốc;

7. Hồ Sĩ Vịnh, Văn hóa ứng xử, nói thêm những điều cần nói, Tạp chí VHNT số 332, tháng 2/2012;

8. Website: <http://ilssa.org.vn/> (Viện Khoa học lao động và xã hội).

## CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

**Tên mô đun: THỰC TẬP TỐT NGHIỆP**

**Mã mô đun: MD 23**

**Thời gian thực hiện mô đun: 360giờ;**

*(Lý thuyết: 0 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 360 giờ; Kiểm tra: 0 giờ)*

### **I. Vị trí, tính chất của môn học:**

- *Vị trí:* Thực hành nghề tại cơ sở nhằm mục tiêu hoàn thiện kiến thức, áp dụng các hiểu biết và kỹ năng đã được học tập tại trường vào môi trường nghề nghiệp thực tế.
- *Tính chất:* Đây là môn học có thời lượng rất dài, và nội dung phụ thuộc vào điều kiện thực hành cụ thể của từng cơ sở thực tập, từng trường đào tạo.

### **II. Mục tiêu môn học:**

- Người học được rèn luyện các kỹ năng nghề nghiệp thực tế tại cơ sở.
- Bước đầu hòa nhập làm quen với môi trường làm việc trong tương lai.

#### **- Kiến thức**

- + Nhận biết được các đối tượng nghiên cứu của phân tích hoạt động kinh doanh trong doanh nghiệp.
- + Xác định được công việc của một người đầu bếp và những việc liên quan đến loại hình phục vụ dịch vụ kinh doanh du lịch và ăn uống ẩm thực.
- + Vận dụng được các kiến thức cơ sở và chuyên môn đã được học để áp dụng vào cuộc sống.

#### **- Kỹ năng**

- + Xây dựng được các loại thực đơn, lên được món ăn cho mỗi Nhà hàng-khách sạn khác nhau.
- + Lựa chọn đúng các phương pháp kinh doanh dịch vụ du lịch ăn uống khác nhau.
- + Tổ chức được việc phân tích tình hình kinh doanh dịch vụ của doanh nghiệp ở từng khâu, từng giai đoạn. Từ đó, tìm các nguyên nhân và đề xuất giải pháp phù hợp.

#### **- Thái độ**

- + Có tinh thần làm việc hợp tác, có thái độ làm việc tích cực, chủ động sáng tạo, có kỷ luật và tác phong công nghiệp.
- + Có khả năng tìm kiếm việc làm và học lên trình độ cao hơn hoặc tự tổ chức kinh doanh

### **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	<b>Nội dung mở đầu:</b> Phổ biến nội quy, quy định của nhà trường đối với sinh viên đi thực tập tại doanh nghiệp	2	0	2	
2	<b>Nội dung 1:</b> Thực hiện các biện pháp an toàn lao động và vệ sinh an toàn thực phẩm	6	0	6	
3	<b>Nội dung 2:</b> Thực tập tại doanh nghiệp	336	0	336	
5	<b>Nội dung 3:</b> Báo cáo kết quả thực tập	16	0	0	16
<b>Cộng:</b>		<b>360</b>		<b>344</b>	<b>16</b>

## 2. Nội dung chi tiết:

**Nội dung mở đầu: Phổ biến nội quy, quy định của nhà trường đối với sinh viên đi thực tập tại doanh nghiệp**

*(Lý thuyết: 0 giờ, thực hành: 2 giờ, kiểm tra: 0 giờ)*

### 1. Mục tiêu:

- Thực hiện đúng nội quy, quy định của nhà trường đối với sinh viên đi thực tập tại doanh nghiệp.
- Chuẩn bị được các điều kiện cần thiết cho thực tập tại doanh nghiệp.

### 2. Nội dung:

Số TT	Nội dung chi tiết	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Nội quy thực tập của nhà trường đối với sinh viên đi thực tập		1	
2	Chuẩn bị các điều kiện cần thiết cho thực tập tại doanh nghiệp		1	
<b>Tổng số:</b>			<b>2</b>	

**Nội dung 1:Thực hiện các biện pháp an toàn lao động  
và vệ sinh an toàn thực phẩm**

*(Lý thuyết: 0 giờ, thực hành: 6 giờ, kiểm tra: 0 giờ)*

**1. Mục tiêu:**

- Trình bày được các biện pháp an toàn trong lao động và vệ sinh thực phẩm.
- Thực hiện được các biện pháp sơ cứu nạn nhân tai nạn trong lao động và ngộ độc thực phẩm.
- Thực hiện đúng nội quy, quy định về bảo quản dụng cụ và vệ sinh trang thiết bị chế biến.

**2. Nội dung:**

Số TT	Nội dung chi tiết	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
<b>1</b>	Bảo quản dụng cụ và vệ sinh môi trường lao động		1	
<b>2</b>	Thực hiện các biện pháp an toàn trong lao động		1	
<b>3</b>	Sơ cứu nạn nhân tai nạn lao động và ngộ độc thực phẩm		2	
<b>4</b>	Sinh viên tự tìm hiểu khái quát về cách thức quản lý, tổ chức, điều hành giải quyết các vấn đề kỹ thuật trong nhà hàng, khách sạn nơi mà sinh viên được phép đến thực tập		2	
<b>Tổng số:</b>			<b>6</b>	

**Nội dung 2: Thực tập tại doanh nghiệp**

*(Lý thuyết: 15 giờ, thực hành: 278 giờ, kiểm tra: 2 giờ)*

**1. Mục tiêu:**

- Tìm hiểu được công , đối tượng lao động và các công đoạn của quá trình sản xuất của nhà hàng, khách sạn mà sinh viên đến thực tập.
- Xác định được nhiệm vụ của sinh viên thực tập.

- Rèn luyện và nâng cao được tay nghề, tác phong trong ngành dịch vụ.

**2. Nội dung:**

Số TT	Nội dung chi tiết	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Tìm hiểu tổng quát về kỹ thuật, bảo quản, quản lý và các công đoạn của quá trình chế biến của cơ sở thực tập		60	
2	Tham gia trực tiếp vào quá trình chế biến và phục vụ Kỹ thuật chế biến món ăn Kỹ thuật trang trí món ăn		216	
3	Tham gia giải quyết các vấn đề kỹ thuật chế biến món ăn thuộc chuyên môn của mình		60	
<b>Tổng số:</b>		<b>336</b>	<b>336</b>	

**Nội dung 3: Báo cáo kết quả thực tập**

*(Lý thuyết: 0 giờ, thực hành: 0 giờ, kiểm tra: 16 giờ)*

**1. Mục tiêu:**

- Báo cáo được đầy đủ nội dung thực tập
- Báo cáo tuần và tháng phải có nhận xét, đánh giá của cán bộ ở công ty hoặc giáo viên phụ trách.
- Báo cáo kết thúc được trình bày sạch sẽ, đúng quyền và có nhận xét đánh giá của cán bộ doanh nghiệp.
- Rèn luyện tính trung thực, chính xác, tác phong công nghiệp.

**2. Nội dung:**

Số TT	Nội dung chi tiết	Thời gian (giờ)		
		Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra

<b>1</b>	Báo cáo kết thúc			16
<b>Tổng số:</b>				16

### **III. Nội dung môn học:**

- Nội dung thực hành nghề tại cơ sở là bao gồm những nội dung người học đã được học tại trường (tùy từng đợt thực hành) đặc biệt là các kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp để áp dụng vào công việc thực tế.
- Tùy theo hình thức thực hành, giáo viên (hay cán bộ hướng dẫn tại cơ sở) cũng như lượng kiến thức học sinh đã được học tại trường trước khi đi thực hành để lựa chọn nội dung cụ thể cho từng đợt thực hành.

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

- Các trang thiết bị, dụng cụ phục vụ cho hoạt động thực hành nghề nghiệp của học sinh (trong trường hợp giáo viên hướng dẫn)
- Có các doanh nghiệp du lịch nhận học sinh thực hành và doanh nghiệp có công việc phù hợp với nghề hướng dẫn, có các điều kiện đáp ứng điều kiện thực tập do nhà trường đề ra

### **V. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

- Đánh giá theo từng đợt thực tập
- Phương pháp, nội dung đánh giá có thể chọn lựa trong các hình thức như:
  - + Kiểm tra thực hành (do giáo viên hướng dẫn tiến hành)
  - + Viết báo cáo thực tập, viết chuyên đề
  - + Đánh giá của cơ sở nhận học sinh thực tập...

### **VI. Hướng dẫn chương trình:**

#### **1. Phạm vi áp dụng chương trình:**

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề chế biến món ăn.

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

- Có thể phân bổ nội dung thực hành nghề tại cơ sở theo ba hướng sau:
  - + Người học thực hành tại các cơ sở chế biến hoặc kinh doanh ăn uống. Trong trường hợp này cần có giáo viên, hoặc người hướng dẫn (có thể là người có kinh nghiệm trình độ đang làm việc tại các cơ sở) hướng dẫn người học.
  - + Thực hành nghề tại các xưởng thực hành thuộc phạm vi nhà trường (có giáo viên hướng dẫn)
- + Kết hợp cả hai hình thức nói trên
- Việc lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như phân bổ thời gian thực hành tùy điều kiện từng trường có thể lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như chia

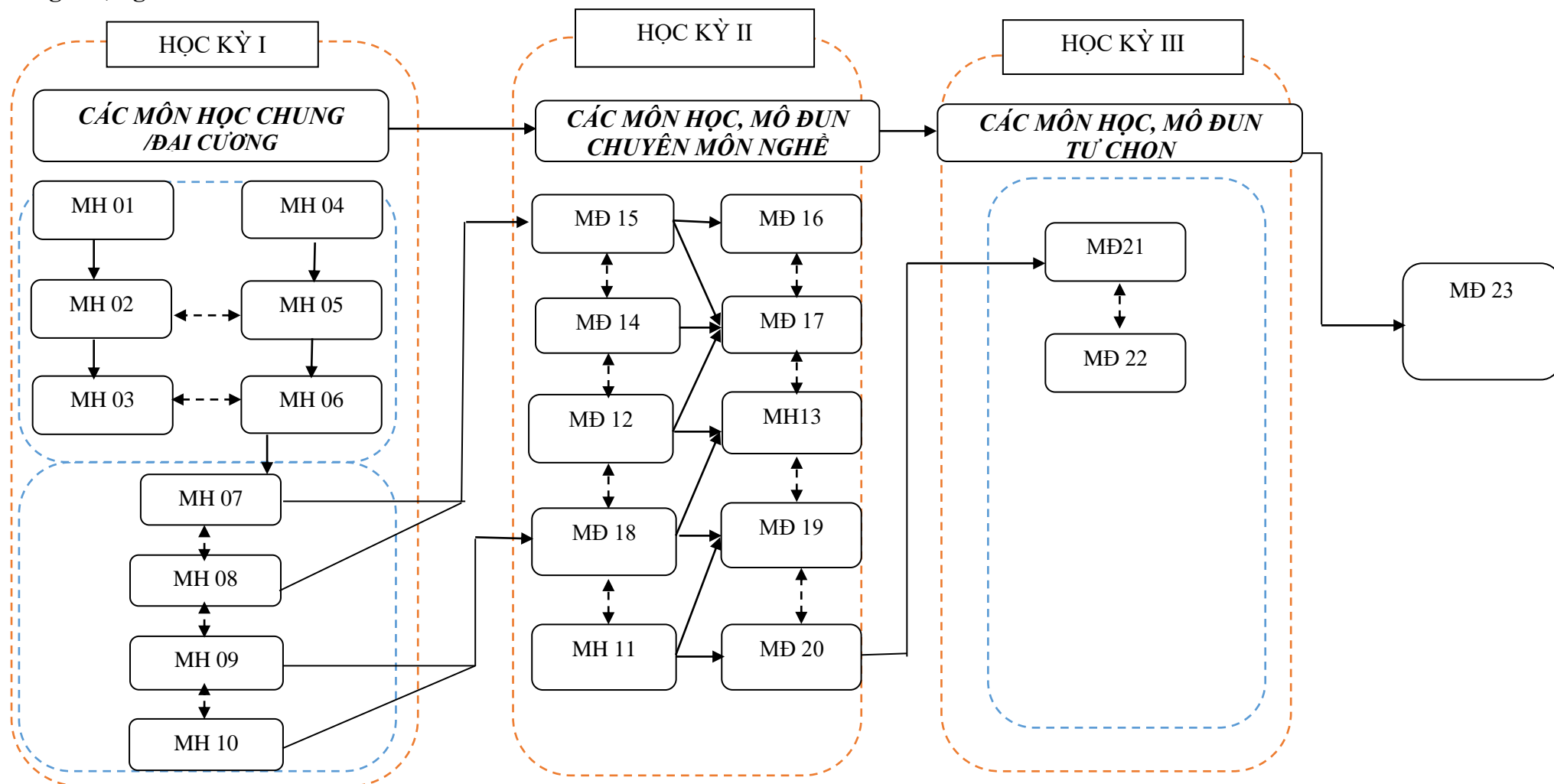
thành các đợt thực hành với thời lượng hợp lý, đảm bảo về thời lượng và các mục tiêu, nội dung cơ bản nói trên.

**SƠ ĐỒ MỐI LIÊN HỆ VÀ TIẾN TRÌNH ĐÀO TẠO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO  
TRUNG CẤP KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

*(Kèm theo Thông tư số 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày ..... tháng ..... năm 20..... của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)*


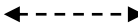

**Tên ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn**

**Mã ngành, nghề: 5810207**



**Ghi chú:**

**1. Ý nghĩa các ký hiệu trong sơ đồ**

TT	Ký hiệu	Ý nghĩa	Ghi chú
1		Hướng phát triển theo thời gian của thứ tự giảng dạy.	
2		Cộc môn học, môđun cùng cấp năng lực, khụng theo thứ tự thời gian.	
3		Nhóm các môn học, môđun cùng cấp theo hướng phát triển năng lực có cùng cấp, không phải tuân theo thứ tự giảng dạy.	

**2. Hướng dẫn xây dựng kế hoạch giảng dạy**

- Sơ đồ sắp xếp các môn học, môđun theo từng kỳ, từng năm học;
- Thứ tự các môn học xếp theo chiều từ trái sang phải, từ trên xuống dưới;
- Các môn học, môđun cùng cấp năng lực có thể xếp trước hoặc sau nhưng phải tuân theo thứ tự tổng quát;
- Tùy theo điều kiện cơ sở vật chất, giáo viên giảng dạy có thể điều chỉnh thứ tự các môn học, môđun nhưng phải tuân theo trình tự phát triển năng lực của người học.

### 3. Ký hiệu môn học/ mô đun

MH01	Giáo dục chính trị	MH10	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	MĐ19	Nghiệp vụ nhà hàng
MH02	Pháp luật.	MH11	Văn hóa ẩm thực	MĐ20	Chế biến bánh và món tráng miệng
MH03	Giáo dục thể chất	MĐ12	Xây dựng thực đơn	MĐ21	Kỹ thuật trang trí cắm hoa
MH04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	MĐ13	Hạch toán định mức	MĐ22	Kỹ năng quản lý và tổ chức cơ sở kinh doanh
MH05	Tin học	MĐ14	Kỹ thuật cắt thái - Tia hoa trang trí món ăn	MĐ23	Thực tập tốt nghiệp
MH06	Ngoại ngữ (Anh văn)	MĐ15	Chế biến món ăn Việt Nam		
MH07	Tổng quan du lịch và khách sạn	MH16	Chế biến món ăn Á		
MH08	Môi trường và an toàn lao động	MĐ17	Chế biến món ăn Âu		
MH09	Sinh lý dinh dưỡng	MĐ18	Pha chế đồ uống		