

SỞ LAO ĐỘNG – THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI AN GIANG
TRƯỜNG TRUNG CẤP KỸ THUẬT – TỔNG HỢP AN GIANG



CHƯƠNG TRÌNH CHI TIẾT MÔN HỌC, MÔ ĐUN
TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP
(ĐỐI TƯỢNG TỐT NGHIỆP TRUNG HỌC PHỔ THÔNG)

NGHỀ: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 947 /QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)*

Châu Đốc, tháng 8 năm 2022

CHƯƠNG TRÌNH CHI TIẾT MÔN HỌC TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: GIÁO DỤC QUỐC PHÒNG – AN NINH.

Mã môn học: MH02073

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (Lý thuyết: 21 giờ; Thực hành: 21 giờ; Kiểm tra: 3 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh là môn học điều kiện, bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trung cấp.

- Tính chất của môn học: Chương trình môn học bao gồm những nội dung cơ bản về xây dựng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân; lực lượng vũ trang nhân dân; có kiến thức cơ bản về phòng thủ dân sự, rèn luyện kỹ năng quân sự, sẵn sàng tham gia bảo vệ Tổ quốc.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được những nội dung cơ bản về chiến lược “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam;

+ Trình bày được những kiến thức cơ bản về xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên; xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia;

+ Trình bày được một số nội dung cơ bản về dân tộc và tôn giáo; phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội;

+ Trình bày được một số nội dung cơ bản về đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội; tác dụng, tính năng, cấu tạo và cách thức sử dụng của một số loại vũ khí bộ binh thông thường; kỹ thuật cấp cứu chuyển thương.

- Về kỹ năng:

+ Nhận biết được một số biểu hiện, hoạt động về “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam hiện nay;

+ Nhận biết được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên; xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia;

+ Xác định được một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo; phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội;

+ Thực hiện đúng các động tác trong đội ngũ đơn vị; kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh; cấp cứu chuyển thương.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Luôn có tinh thần cảnh giác cao trước những âm mưu thủ đoạn của các thế lực thù địch; chấp hành tốt mọi đường lối chủ trương của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước về công tác quốc phòng và an ninh;

+ Rèn luyện bản lĩnh chính trị, đạo đức, hình thành lối sống có kỷ luật, có ý thức tự giác và tác phong nhanh nhẹn trong các hoạt động;

+ Sẵn sàng tham gia xây dựng và bảo vệ Tổ quốc, các hoạt động xã hội góp phần xây dựng khối đại đoàn kết toàn dân tộc.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

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

STT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thảo luận	Kiểm tra
1	Bài 1: Nhập môn Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	2		
2	Bài 2: Phòng chống chiến lược "Diễn biến hòa bình", bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam	4	3	1	
3	Bài 3: Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, lực lượng dự bị động viên	4	3	1	
4	Bài 4: Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia	4	3	1	
5	Bài 5: Một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo	4	3	1	
6	Bài 6: Những vấn đề cơ bản về phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội	4	3	1	
7	Kiểm tra	1			1
8	Bài 7: Đội ngũ đơn vị	4	1	3	
9	Bài 8: Giới thiệu và hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh	10	2	8	
10	Bài 9: Kỹ thuật cấp cứu và chuyển thương	6	1	5	
11	Kiểm tra	2			2
	Cộng	45	21	21	3

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Nhập môn giáo dục quốc phòng và an ninh

Thời gian: 2 giờ (LT: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được vị trí, tính chất, mục tiêu, nội dung chính, điều kiện thực hiện, yêu cầu về kiểm tra đánh giá môn học; các yêu cầu tối thiểu về lễ tiết tác phong quân nhân cho người học môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh;

- Nâng cao ý thức, trách nhiệm của người học trong học tập môn học, nhận thức được tầm quan trọng của công tác quốc phòng và an ninh, bảo vệ Tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa.

2. Nội dung:

2.1. Vị trí, tính chất, mục tiêu của môn học

2.2. Các nội dung chính

2.3. Một số yêu cầu cơ bản về lễ tiết tác phong quân nhân cho người học

2.4. Điều kiện thực hiện môn học

2.5. Tổ chức dạy, học và đánh giá kết quả học tập

Bài 2: Phòng chống chiến lược “diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam

Thời gian: 4 giờ (LT: 3 giờ; TL: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được những nội dung cơ bản về chiến lược “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với các nước xã hội chủ nghĩa và Việt Nam;

- Nhận biết được một số biểu hiện, hoạt động về “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam hiện nay.

2. Nội dung:

2.1. Chiến lược “Diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch chống phá chủ nghĩa xã hội

2.1.1. Khái niệm chiến lược "Diễn biến hòa bình"

2.1.2. Khái niệm bạo loạn lật đổ

2.2. Chiến lược “Diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam

2.2.1. Âm mưu, thủ đoạn của chiến lược "Diễn biến hòa bình" đối với Việt Nam

2.2.2. Bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch chống phá Việt Nam

2.3. Quan điểm và phương châm của Đảng, Nhà nước về phòng chống chiến lược “Diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ

2.3.1. Quan điểm chỉ đạo

2.3.2. Phương châm tiến hành

2.4. Những giải pháp phòng chống chiến lược “Diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ ở Việt Nam hiện nay

2.4.1. Nâng cao nhận thức về âm mưu, thủ đoạn của các thế lực thù địch, nắm chắc mọi diễn biến không để bị động và bất ngờ

2.4.2. Đẩy lùi tệ quan liêu, tham nhũng, tiêu cực trong xã hội, giữ vững định hướng xã hội chủ nghĩa trên các lĩnh vực, chống nguy cơ tụt hậu về kinh tế

2.4.3. Xây dựng ý thức bảo vệ Tổ quốc cho toàn dân

2.4.4. Xây dựng cơ sở chính trị - xã hội vững mạnh về mọi mặt

2.4.5. Chăm lo xây dựng lực lượng vũ trang ở địa phương vững mạnh

2.4.6. Xây dựng, luyện tập các phương án, các tình huống chống "Diễn biến hoà bình", bạo loạn lật đổ của địch

2.4.7. Đẩy mạnh sự nghiệp công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước và chăm lo nâng cao đời sống vật chất, tinh thần cho nhân dân lao động

2.5. Thảo luận

Bài 3: Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, lực lượng dự bị động viên

Thời gian: 4 giờ (LT: 3 giờ; TL: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên;

- Phân biệt được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong việc tham gia xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên.

2. Nội dung:

2.1. Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ

2.1.1. Khái niệm, vị trí vai trò và nhiệm vụ của lực lượng dân quân tự vệ

2.1.2. Nội dung xây dựng lực lượng dân quân tự vệ

2.1.3. Một số biện pháp xây dựng lực lượng dân quân tự vệ trong giai đoạn hiện nay

2.2. Xây dựng lực lượng dự bị động viên

2.2.1. Khái niệm, vị trí, vai trò xây dựng lực lượng dự bị động viên

2.2.2. Những quan điểm, nguyên tắc xây dựng lực lượng dự bị động viên

2.2.3. Nội dung xây dựng lực lượng dự bị động viên

2.2.4. Một số biện pháp xây dựng lực lượng dự bị động viên trong giai đoạn hiện nay

2.3. Thảo luận

Bài 4: Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ biên giới, quốc gia

Thời gian: 4 giờ (LT: 3 giờ; TL: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia, quan điểm của Đảng, Nhà nước về xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia;

- Phân biệt được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong việc xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia.

2. Nội dung:

2.1. Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia

2.1.1. Chủ quyền lãnh thổ quốc gia

2.1.2. Chủ quyền biên giới quốc gia

2.2. Quan điểm của Đảng, Nhà nước về xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia

2.3. Một số giải pháp cơ bản của Đảng, Nhà nước về xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia

2.4. Trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong việc bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia

2.5. Thảo luận

Bài 5: Một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo

Thời gian: 4 giờ (LT: 3 giờ; TL: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được những nội dung chính về dân tộc, tôn giáo; vấn đề dân tộc, tôn giáo theo quan điểm của chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh; quan điểm, chính sách của Đảng và Nhà nước hiện nay;

- Xác định rõ quan điểm, chính sách của Đảng và Nhà nước về vấn đề dân tộc, tôn giáo ở Việt Nam hiện nay.

2. Nội dung:

2.1. Một số vấn đề cơ bản về dân tộc

2.1.1. Một số vấn đề chung về dân tộc

2.1.2. Đặc điểm các dân tộc ở Việt Nam

2.2. Một số vấn đề cơ bản về tôn giáo

2.2.1. Một số vấn đề chung về tôn giáo

2.2.2. Tình hình tôn giáo ở Việt Nam

2.3. Quan điểm, chính sách của Đảng và Nhà nước về vấn đề dân tộc, tôn giáo ở Việt Nam

2.3.1. Quan điểm, chính sách về dân tộc của Đảng và Nhà nước

2.3.2. Quan điểm, chính sách về tôn giáo của Đảng và Nhà nước

2.3.3. Một số giải pháp nâng cao nhận thức xây dựng khối đại đoàn kết toàn dân tộc

2.4. Thảo luận

Bài 6: Những vấn đề cơ bản về phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội

Thời gian: 4 giờ (LT: 3 giờ; TL: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được những nội dung cơ bản về công tác phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội;
- Xác định được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong công tác phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội hiện nay.

2. Nội dung:

2.1. Những vấn đề cơ bản về phòng chống tội phạm

2.1.1. Khái niệm tội phạm và phòng chống tội phạm

2.1.2. Nội dung nhiệm vụ hoạt động phòng chống tội phạm

2.1.3. Chủ thể và nguyên tắc tổ chức hoạt động phòng chống tội phạm

2.1.4. Phòng chống tội phạm trong nhà trường

2.2. Công tác phòng chống tệ nạn xã hội

2.2.1. Khái niệm, mục đích công tác phòng chống tệ nạn xã hội và đặc điểm đối tượng hoạt động tệ nạn xã hội

2.2.2. Chủ trương, quan điểm và các quy định của pháp luật về phòng chống tệ nạn xã hội

2.2.3. Trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong phòng chống tệ nạn xã hội

2.3. Thảo luận

*** Kiểm tra**

Thời gian: 1 giờ

Bài 7: Đội ngũ đơn vị

Thời gian: 4 giờ (LT: 1 giờ; TH: 3 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội;
- Thực hiện đúng các động tác trong đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội.

2. Nội dung:

2.1. Đội hình tiểu đội

2.1.1. Đội hình tiểu đội một hàng ngang

2.1.2. Đội hình tiểu đội hai hàng ngang

2.1.3. Đội hình tiểu đội một hàng dọc

2.1.4. Đội hình tiểu đội hai hàng dọc

2.2. Đội hình trung đội

2.2.1. Đội hình trung đội một hàng ngang

- 2.2.2. Đội hình trung đội hai hàng ngang
- 2.2.3. Đội hình trung đội ba hàng ngang
- 2.2.4. Đội hình trung đội một hàng dọc
- 2.2.5. Đội hình trung đội hai hàng dọc
- 2.2.6. Đội hình trung đội ba hàng dọc
- 2.3. Đổi hướng đội hình
- 2.3.1. Đổi hướng đội hình khi đứng tại chỗ
- 2.3.2. Đổi hướng đội hình trong khi đi
- 2.4. Thực hành

Bài 8: Giới thiệu và hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh

Thời gian: 10 giờ (LT: 2 giờ; TH: 8 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tác dụng, tính năng chiến đấu, cấu tạo, chuyển động của một số loại vũ khí bộ binh;
- Thực hiện đúng động tác tháo lắp súng bộ binh và kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh;
- Có ý thức giữ gìn, bảo quản và sử dụng vũ khí bộ binh trong tập luyện và chiến đấu.

2. Nội dung:

2.1. Giới thiệu một số loại vũ khí bộ binh

2.1.1. Súng trường CKC

2.1.2. Súng tiểu liên AK

2.2. Hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh

2.2.1. Kỹ thuật tháo và lắp súng tiểu liên AK và súng trường CKC

2.2.2. Kỹ thuật bắn súng tiểu liên AK và súng trường CKC

2.3. Thực hành

Bài 9: Kỹ thuật cấp cứu và chuyển thương

Thời gian: 6 giờ (LT: 1 giờ; TH: 5 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về kỹ thuật cấp cứu, chuyển thương;
- Thực hiện đúng các bước cấp cứu, chuyển thương.

2. Nội dung:

2.1. Chăm máu tạm thời

2.1.1. Mục đích

2.1.2. Nguyên tắc cầm máu tạm thời

- 2.1.3. Phân biệt các loại chảy máu
- 2.1.4. Các biện pháp cầm máu tạm thời
- 2.2. Cố định tạm thời xương gãy
 - 2.2.1. Mục đích
 - 2.2.2. Nguyên tắc cố định tạm thời xương gãy
 - 2.2.3. Kỹ thuật cố định tạm thời xương gãy
- 2.3. Hô hấp nhân tạo
 - 2.3.1. Nguyên nhân gây ngạt thở
 - 2.3.2. Kỹ thuật cấp cứu ban đầu
 - 2.3.3. Tiến triển của việc cấp cứu ngạt thở
- 2.4. Kỹ thuật chuyển thương
 - 2.4.1. Mang vác bằng tay
 - 2.4.2. Chuyển nạn nhân bằng cáng
- 2.5. Thực hành

*** Kiểm tra**

Thời gian: 2 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

- 1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:
 - Phòng học, thao trường, bãi tập và các địa điểm khác đáp ứng điều kiện thực hiện môn học.
- 2. Trang thiết bị máy móc:
 - 2.1. Tài liệu:

Giáo trình Giáo dục quốc phòng và an ninh bậc trung cấp và các tài liệu tham khảo khác do Hiệu trưởng nhà trường quyết định theo quy định của pháp luật.
 - 2.2. Tranh, phim ảnh:
 - Sơ đồ tổ chức Quân đội và Công an;
 - Kỹ thuật băng bó cấp cứu, chuyển thương;
 - Súng tiểu liên AK, súng trường CKC;
 - Các tư thế, động tác bắn súng AK, CKC;
 - Phim ảnh về giáo dục quốc phòng và an ninh.
 - 2.3. Mô hình vũ khí:
 - Mô hình súng AK-47, CKC;
 - Mô hình súng tiểu liên AK-47, CKC luyện tập.
 - 2.4. Máy bắn tập:
 - Máy bắn MBT-03;
 - Thiết bị tạo tiếng nổ và lực giật cho máy bắn tập MBT-03 TNAK-12;

- Thiết bị theo dõi đường ngắm RDS-07.

2.5. Thiết bị khác:

- Bao đạn;
- Bộ bia (khung + mặt bia số 4);
- Giá đặt bia đa năng;
- Kính kiểm tra đường ngắm;
- Đồng tiền di động;
- Mô hình đường đạn trong không khí;
- Hộp dụng cụ huấn luyện;
- Thiết bị tạo tiếng súng và tiếng nổ giả;
- Dụng cụ băng bó cứu thương;
- Cáng cứu thương;
- Giá súng và bàn thao tác;
- Tủ đựng súng và thiết bị.

2.6. Trang phục:

- Trang phục giáo viên và cán bộ quản lý giáo dục quốc phòng và an ninh
- + Trang phục mùa hè;
- + Trang phục dã chiến;
- + Mũ Kêpi;
- + Mũ cứng;
- + Mũ mềm;
- + Thắt lưng;
- + Giày da;
- + Tất sợi;
- + Sao mũ Kêpi giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Sao mũ cứng giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Sao mũ mềm giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Nền cấp hiệu giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Nền phù hiệu giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Biển tên;
- + Ca vát.
- Trang phục học sinh giáo dục quốc phòng và an ninh
- + Trang phục hè;
- + Mũ cứng;
- + Mũ mềm;

- + Giấy vải;
- + Tất sợi;
- + Sao mũ cứng giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Thắt lưng;
- + Sao mũ mềm giáo dục quốc phòng và an ninh.

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

- Tài liệu: Giáo trình giáo dục quốc phòng và an ninh trình độ trung cấp;
- Tranh in: Súng tiểu liên AK, súng trường CKC; các tư thế, động tác bắn súng AK, CKC; cấu tạo và động tác sử dụng lựu đạn; các động tác vận động trong chiến đấu.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá bằng phương pháp kiểm tra trắc nghiệm học sinh cần đạt được các yêu cầu nội dung cơ bản về giáo dục quốc phòng – an ninh.
- Kỹ năng: Đánh giá kỹ năng của học sinh thông qua việc thực hiện thành thạo những nội dung đã học vào thực tế sinh hoạt và học tập trong nhà trường, địa phương.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:
 - + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;
 - + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;
 - + Chuyên cần, say mê môn học;
 - + Sẵn sàng thực hiện nghĩa vụ bảo vệ Tổ quốc.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022, của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

- Môn học Giáo dục quốc phòng – an ninh dùng cho học sinh đào tạo trình độ trung cấp cho tất cả các ngành đào tạo của trường.
- Với học sinh là bộ đội xuất ngũ có thể miễn học các bài: 7, 8, 9 theo Luật giáo dục quốc phòng – an ninh.

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

- Đối với giáo viên:

+ Khi giảng dạy nên sử dụng các hình ảnh trực quan, máy tính, máy chiếu để mô tả một cách tỉ mỉ, chính xác các kiến thức môn học;

+ Sử dụng các thiết bị của môn học;

+ Khi hướng dẫn thực hành cần sử dụng các mô hình thật, giáo viên phải bám sát hỗ trợ người học kỹ năng, uốn nắn các thao tác cơ bản.

- Đối với người học: Chú ý nghe giảng, tích cực phát biểu, ghi chép đầy đủ và tích cực luyện tập.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Bài 2, 4, 6, 8.

4. Tài liệu tham khảo:

- Chỉ thị 12-CT/TW ngày 03/05/2007 của Bộ Chính trị về tăng cường sự lãnh đạo của Đảng đối với công tác Giáo dục quốc phòng và an ninh trong tình hình mới.

- Văn kiện Đại hội Đại biểu toàn quốc lần thứ XII”, Văn phòng Trung ương Đảng, Hà Nội, 2016.

- Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, 2013.

- Luật Biên giới quốc gia, 2004.

- Luật nghĩa vụ quân sự, 2015.

- Luật an ninh quốc gia, 2004.

- Bộ luật hình sự, 2015.

- Luật phòng chống tham nhũng, 2005; sửa đổi bổ sung năm 2018.

- Luật tín ngưỡng, tôn giáo, 2016.

- Luật Quốc phòng, 2006; sửa đổi, bổ sung năm 2018.

- Luật giáo dục quốc phòng và an ninh, 2013.

- Luật biển Việt Nam, 2012.

- Luật Dân quân tự vệ, 2009.

- Luật phòng, chống ma túy, năm 2000; sửa đổi, bổ sung năm 2009.

- Pháp lệnh số 10/2003/PL-UBTVQH11 ngày 17/03/2003 của Ủy ban thường vụ Quốc hội về phòng, chống mại dâm.

- Nghị định số 116/2006/NĐ-CP ngày 06/10/2006 của Chính phủ về động viên quốc phòng.

- Nghị định số 05/2011/NĐ-CP ngày 14/01/2011 của Chính phủ về Công tác dân tộc.

- Nghị định số 25/2014/NĐ-CP ngày 07/04/2014 quy định về phòng, chống tội phạm và vi phạm pháp luật khác có sử dụng công nghệ cao.

- Nghị định số 13/2014/NĐ-CP ngày 25/02/2014 của Chính phủ quy định chi tiết về biện pháp thi hành Luật Giáo dục quốc phòng và an ninh.

- Nghị định số 71/2018/NĐ-CP ngày 15/05/2018 quy định chi tiết một số điều của luật quản lý, sử dụng vũ khí, vật liệu nổ và công cụ hỗ trợ về vật liệu nổ công nghiệp và tiền chất thuốc nổ.

- Thông tư số 01/2018/TT-BGDĐT ngày 26/01/2018 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Danh mục thiết bị dạy học tối thiểu môn học giáo dục quốc phòng và an ninh trong các trường tiểu học, trung học cơ sở, trung học phổ thông và trường phổ thông có nhiều cấp học (có cấp trung học phổ thông), trung cấp sư phạm, cao đẳng sư phạm và cơ sở giáo dục đại học.

- Thông tư số 02/2017/TT-BGDĐT ngày 13/01/2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Chương trình giáo dục quốc phòng và an ninh trong trường trung học phổ thông.

- Thông tư số 08/2015/TT-BLĐTBXH ngày 27/02/2015 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội Ban hành chương trình, giáo trình môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh dùng cho trình độ trung cấp nghề, trình độ cao đẳng nghề.

- Thông tư số 03/2017/TT-BGDĐT ngày 13/01/2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Chương trình giáo dục quốc phòng và an ninh trong trường trung cấp sư phạm, cao đẳng sư phạm và cơ sở giáo dục đại học.

- Bộ Giáo dục và Đào tạo: Giáo trình Giáo dục quốc phòng – an ninh tập 1, tập 2 dùng cho sinh viên các trường đại học, cao đẳng, Nhà xuất bản Giáo dục 2007.

- Học viện chính trị: Phòng, chống "diễn biến hòa bình" ở Việt Nam - những vấn đề lý luận và thực tiễn, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia, 2009.

- Giáo trình Giáo dục an ninh - trật tự, Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam 2012.

- Điều lệnh quản lý bộ đội, Nhà xuất bản Quân đội nhân dân, 2011.

- Sách dạy bắn súng tiểu liên AK, Cục quân huấn, BTTM, năm 1997.

- Sách dạy bắn súng trung liên RPĐ, Cục quân huấn, BTTM, năm 2000.

- Sách dạy bắn súng diệt tăng B41, Cục quân huấn, BTTM, năm 2002./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

Tên môn học: GIÁO DỤC CHÍNH TRỊ

Mã môn học: MH02072

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thảo luận: 13 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học Giáo dục chính trị là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

- Tính chất của môn học: Chương trình môn học bao gồm khái quát về chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam; chú trọng về đạo đức công dân, đạo đức nghề nghiệp; góp phần giáo dục người lao động phát triển toàn diện, đáp ứng yêu cầu của sự nghiệp xây dựng, bảo vệ Tổ quốc xã hội chủ nghĩa.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Trình bày được một số nội dung khái quát về chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh; quan điểm, đường lối của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước; yêu cầu và nội dung học tập, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt.

- Về kỹ năng: Vận dụng được các kiến thức chung được học về quan điểm, đường lối của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước vào việc học tập, rèn luyện, xây dựng đạo đức, lối sống để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt và tham gia xây dựng, bảo vệ Tổ quốc.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có năng lực vận dụng các nội dung đã học để rèn luyện phẩm chất chính trị, đạo đức, lối sống; thực hiện tốt quan điểm, đường lối của Đảng; chính sách, pháp luật của Nhà nước.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

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

STT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận	Kiểm tra
1	Bài mở đầu	1	1		
2	Bài 1: Khái quát về chủ nghĩa Mác - Lê nin	4	2	2	
3	Bài 2: Khái quát về tư tưởng Hồ Chí Minh	5	3	2	
4	Bài 3: Những thành tựu của cách mạng Việt Nam dưới sự lãnh đạo của Đảng	5	3	2	
5	Bài 4: Phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam	10	5	5	

STT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận	Kiểm tra
6	Bài 5: Tu dưỡng, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt	3	1	2	
7	Kiểm tra	2			2
	Cộng	30	15	13	02

2. Nội dung chi tiết:

Bài mở đầu

Thời gian: 1 giờ (LT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được vị trí, tính chất, mục tiêu, nội dung chính, phương pháp dạy học và đánh giá môn học.

2. Nội dung:

2.1. Vị trí, tính chất môn học

2.2. Mục tiêu của môn học

2.3. Nội dung chính

2.4. Phương pháp dạy học và đánh giá môn học

Bài 1: Khái quát về chủ nghĩa Mác- Lênin

Thời gian: 4 giờ (LT: 2 giờ; TL: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, nội dung chính và giá trị của chủ nghĩa Mác - Lênin đối với sự phát triển của xã hội;

- Khẳng định được chủ nghĩa Mác - Lênin là nền tảng tư tưởng của Đảng ta.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm chủ nghĩa Mác - Lênin

2.2. Các bộ phận cấu thành của chủ nghĩa Mác - Lênin

2.2.1. Triết học Mác - Lênin

2.2.2. Kinh tế chính trị Mác - Lênin

2.2.3. Chủ nghĩa xã hội khoa học

2.3. Vai trò nền tảng tư tưởng, lý luận của chủ nghĩa Mác - Lênin

Bài 2: Khái quát về tư tưởng Hồ Chí Minh

Thời gian: 5 giờ (LT: 3 giờ; TL: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, một số nội dung cơ bản, giá trị của tư tưởng Hồ Chí Minh; sự cần thiết, nội dung học tập, làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh;

- Có nhận thức đúng đắn và bước đầu vận dụng tốt kiến thức đã học vào việc tu dưỡng, rèn luyện đạo đức, phong cách cá nhân.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm tư tưởng Hồ Chí Minh

2.2. Nội dung cơ bản của tư tưởng Hồ Chí Minh

2.3. Vai trò của tư tưởng Hồ Chí Minh đối với cách mạng Việt Nam

2.4. Học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh trong giai đoạn hiện nay

2.4.1. Sự cần thiết phải học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh

2.4.2. Nội dung chủ yếu của học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh

Bài 3: Những thành tựu của cách mạng Việt Nam dưới sự lãnh đạo của Đảng

Thời gian: 5 giờ (LT: 3 giờ; TL: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được quá trình ra đời và những thành tựu của cách mạng Việt Nam do Đảng Cộng sản Việt Nam lãnh đạo;

- Khẳng định, tin tưởng và tự hào về sự lãnh đạo đúng đắn của Đảng đối với sự nghiệp cách mạng ở nước ta.

2. Nội dung:

2.1. Sự ra đời và lãnh đạo của Đảng Cộng sản Việt Nam đối với cách mạng Việt Nam

2.1.1. Sự ra đời của Đảng Cộng sản Việt Nam

2.1.2. Vai trò lãnh đạo của Đảng trong các giai đoạn cách mạng

2.2. Những thành tựu của cách mạng Việt Nam dưới sự lãnh đạo của Đảng

2.2.1. Thắng lợi của đấu tranh giành và bảo vệ nền độc lập dân tộc

2.2.2. Thắng lợi của công cuộc đổi mới

Bài 4: Phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam

Thời gian: 10 giờ (LT: 5 giờ; TL: 5 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số quan điểm và giải pháp cơ bản xây dựng và phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam hiện nay;

- Nhận thức được đường lối phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người của nước ta trong giai đoạn hiện nay là phù hợp và chủ động thực hiện đường lối đó.

2. Nội dung:

2.1. Nội dung của chủ trương phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam hiện nay

2.2. Giải pháp phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam hiện nay

2.2.1. Nội dung phát triển kinh tế, xã hội

2.2.2. Nội dung phát triển văn hóa, con người

Bài 5: Tu dưỡng, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt

Thời gian: 3 giờ (LT: 1 giờ; TL: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày sơ lược được quan niệm, nội dung tu dưỡng và rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt;

- Tích cực học tập và rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt.

2. Nội dung:

2.1. Quan niệm về người công dân tốt, người lao động tốt

2.1.1. Người công dân tốt

2.1.2. Người lao động tốt

2.2. Nội dung tu dưỡng và rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt

2.2.1. Phát huy truyền thống yêu nước, trung thành với sự nghiệp cách mạng của nhân dân Việt Nam

2.2.2. Phân đấu học tập nâng cao năng lực và rèn luyện phẩm chất cá nhân

*** Kiểm tra**

Thời gian: 2 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu PROJECTOR, màn chiếu

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các tài liệu liên quan;

4. Các điều kiện khác: Không.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Nắm được các kiến thức cơ bản của từng bài.

- Kỹ năng: Đánh giá kỹ năng của học sinh thông qua việc liên hệ kiến thức bài học với thực tế địa phương và nghề nghiệp tương lai của mình.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;

+ Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022, của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Giáo dục chính trị được sử dụng để giảng dạy cho học sinh đào tạo trình độ trung cấp ở các ngành học.

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

- Đối với Giáo viên: Đây là môn học khá trừu tượng, khó hiểu, mau quên, dễ dẫn tới tâm lý nhàm chán. Vì vậy giáo viên nên áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho học sinh, làm cho học sinh chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Bài 2, 3, 4 và 5.

4. Tài liệu tham khảo:

- Ban Bí thư Trung ương Đảng (2014), Kết luận số 94-KL/TW, ngày 28/3/2014 của Ban Bí thư Trung ương Đảng “về tiếp tục đổi mới, học tập lý luận chính trị trong hệ thống giáo dục quốc dân”.

- Ban Tuyên giáo Trung ương (2014), Hướng dẫn số 127-HD/BTGTW ngày 30/6/2014 của Ban Tuyên giáo Trung ương về việc triển khai thực hiện Kết luận số 94-KL/TW ngày 28/3/2014 của Ban Bí thư Trung ương Đảng “về tiếp tục đổi mới, học tập lý luận chính trị trong hệ thống giáo dục quốc dân”.

- Ban Tuyên giáo Trung ương (2016), Những điểm mới trong văn kiện Đại hội đại biểu toàn quốc lần thứ XII của Đảng, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia.

- Ban Tuyên giáo Trung ương (2018), Sổ tay các văn bản hướng dẫn thực hiện Chỉ thị số 05-CT/TW ngày 15/5/2016 của Bộ Chính trị về đẩy mạnh học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức phong cách Hồ Chí Minh, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật.

- Bộ Chính trị (2016), Chỉ thị số 05-CT/TW, ngày 15/5/2016 của Bộ Chính trị về đẩy mạnh học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh.

- Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội (2008), Quyết định số 03/2008/QĐ-BLĐTBXH, ngày 18/2/2008 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Chính trị dùng cho các trường trung cấp nghề, trường cao đẳng nghề.

- Bộ Giáo dục và Đào tạo (2008), Quyết định số 52/2008/QĐ-BGDĐT, ngày 18/9/2008 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về Ban hành chương trình các môn lý luận chính trị trình độ đại học, cao đẳng dùng cho sinh viên khối không chuyên ngành Mác - Lênin, Tư tưởng Hồ Chí Minh.

- Bộ Giáo dục và Đào tạo (2012), Thông tư số 11/2012/TT-BGDĐT, ngày 07/3/2012 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành chương trình môn học Giáo dục chính trị dùng trong đào tạo trình độ trung cấp chuyên nghiệp.

- Bộ Giáo dục và Đào tạo (2017), Giáo trình Đường lối cách mạng của Đảng cộng sản Việt Nam, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội.

- Bộ Giáo dục và Đào tạo (2017), Giáo trình Tư tưởng Hồ Chí Minh, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội.
- Bộ Giáo dục và Đào tạo (2018), Giáo trình Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội.
- Đảng Cộng sản Việt Nam, Văn kiện Đại hội Đại biểu toàn quốc lần thứ XII của Đảng.
- Đảng Cộng sản Việt Nam (2017), Điều lệ Đảng Cộng sản Việt Nam, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia sự thật, Hà Nội.
- Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận - Hành chính: Những vấn đề cơ bản về quản lý nhà nước, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.
- Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận - Hành chính: Những vấn đề cơ bản của Chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.
- Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận - Hành chính: Đường lối chính sách của Đảng, Nhà nước Việt Nam về các lĩnh vực của đời sống xã hội, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.
- Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận - Hành chính: Nghiệp vụ công tác đảng ở cơ sở, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.
- Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận - Hành chính: Những vấn đề cơ bản về Đảng Cộng sản và lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội;
- Hội đồng Lý luận Trung ương (2017), Phê phán các quan điểm sai trái, bảo vệ nền tảng tư tưởng, cương lĩnh, đường lối của Đảng Cộng sản Việt Nam, nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật.
- Quốc hội (2013), Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, 2013.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

Tên môn học: GIÁO DỤC THỂ CHẤT

Mã môn học: MH01074

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Lý thuyết: 4 giờ; Thực hành: 24 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học Giáo dục thể chất là môn học điều kiện, bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

- Tính chất của môn học: Chương trình môn học bao gồm một số nội dung cơ bản về thể dục, thể thao; giúp người học tập luyện để nâng cao sức khỏe, phát triển thể lực, tầm vóc, góp phần thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Trình bày được tác dụng, các kỹ thuật chính và một số quy định của luật môn thể dục thể thao được học để rèn luyện sức khỏe, phát triển thể lực chung.

- Về kỹ năng: Tự tập luyện, rèn luyện đúng các yêu cầu về kỹ thuật, quy định của môn thể dục thể thao được học.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có ý thức tự giác và hình thành thói quen tập luyện thể dục thể thao hàng ngày để góp phần bảo đảm sức khỏe trong học tập, lao động và trong các hoạt động khác.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

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

TT	Chương/bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	BÀI MỞ ĐẦU	1	1		
II	Chương I: GIÁO DỤC THỂ CHẤT CHUNG	15	2	12	1
1	Bài 1: Thể dục cơ bản	6	1	5	
2	Bài 2: Điền kinh	8	1	7	
3	Kiểm tra giáo dục thể chất chung	1			1
III	Chương II: CHUYÊN ĐỀ THỂ DỤC THỂ THAO TỰ CHỌN (chọn 1 trong các chuyên đề sau)	14	1	12	1
1	Chuyên đề 1: Môn bơi lội	14	1	12	1
2	Chuyên đề 2: Môn cầu lông	14	1	12	1
3	Chuyên đề 3: Môn bóng chuyền	14	1	12	1
4	Chuyên đề 4: Môn bóng rổ	14	1	12	1
5	Chuyên đề 5: Môn bóng đá	14	1	12	1
6	Chuyên đề 6: Môn bóng bàn	14	1	12	1
7	Chuyên đề 7: Môn thể dục thể thao khác	14	1	12	1
	Cộng	30	4	24	2

2. Nội dung chi tiết:

Bài mở đầu

Thời gian: 1 giờ (LT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:
 - Trình bày được vị trí, tính chất, mục tiêu, nội dung chính, phương pháp dạy học và đánh giá môn học.
2. Nội dung:
 - 2.1. Vị trí, tính chất môn học
 - 2.2. Mục tiêu của môn học
 - 2.3. Nội dung chính
 - 2.4. Tổ chức dạy học và đánh giá kết quả học tập

Chương I: Giáo dục thể chất chung

Thời gian: 15 giờ (LT: 2 giờ; TH: 12 giờ; KT: 1 giờ)

Bài 1: Thể dục cơ bản

Thời gian: 6 giờ (LT: 1 giờ; TH: 5 giờ)

1. Mục tiêu:
 - Trình bày được tác dụng, kỹ thuật cơ bản đối với bài thể dục tay không liên hoàn;
 - Thực hiện được đúng động tác kỹ thuật của bài thể dục tay không liên hoàn.
2. Nội dung:
 - 2.1. Giới thiệu về thể dục cơ bản
 - 2.2. Thể dục tay không liên hoàn
 - 2.2.1. Tác dụng của thể dục tay không liên hoàn
 - 2.2.2. Các động tác kỹ thuật

Bài 2: Điền kinh

Thời gian: 8 giờ (LT: 1 giờ; TH: 7 giờ)

1. Mục tiêu:
 - Trình bày được tác dụng, kỹ thuật cơ bản và một số nội dung trong Luật Điền kinh như: Chạy cự ly ngắn, chạy cự ly trung bình;
 - Thực hiện đúng động tác kỹ thuật và bảo đảm các yêu cầu khác của môn điền kinh được học.
2. Nội dung:
 - 2.1. Chạy cự ly ngắn
 - 2.1.1. Tác dụng của chạy cự ly ngắn
 - 2.1.2. Các động tác kỹ thuật
 - 2.1.3. Một số quy định trong Luật Điền kinh về chạy cự ly ngắn
 - 2.2. Chạy cự ly trung bình
 - 2.2.1. Tác dụng của chạy cự ly trung bình
 - 2.2.2. Các động tác kỹ thuật
 - 2.2.3. Một số quy định trong Luật Điền kinh về chạy cự ly trung bình

*** Kiểm tra**

Thời gian: 1 giờ

Chương II: Chuyên đề thể dục thể thao tự chọn

(Chọn 1 trong các chuyên đề sau)

Thời gian: 14 giờ (LT: 1 giờ; TH: 12 giờ; KT: 1 giờ)

Chuyên đề 1: Môn Bơi lội

Thời gian: 14 giờ (LT: 1 giờ; TH: 12 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:
 - Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật bơi;
 - Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Bơi lội.
2. Nội dung:
 - 2.1. Tác dụng của môn Bơi lội

- 2.2. Các động tác kỹ thuật
 - 2.2.1. Làm quen với nước, phương pháp thở nước và thả nổi
 - 2.2.2. Động tác chân và tay
 - 2.2.3. Phối hợp tay - chân
 - 2.2.4. Phối hợp tay - chân - thở
- 2.3. Một số quy định của Luật bơi

Chuyên đề 2: Môn Cầu lông

Thời gian: 14 giờ (LT: 1 giờ; TH: 12 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:
 - Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Cầu lông;
 - Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Cầu lông.
2. Nội dung:
 - 2.1. Tác dụng của môn Cầu lông
 - 2.2. Các động tác kỹ thuật
 - 2.2.1. Tư thế cơ bản và cách cầm vợt
 - 2.2.2. Các bước di chuyển (phải trái, trước, sau, chéo), bước đơn, kép, đệm
 - 2.2.3. Kỹ thuật đánh cầu phải, trái cao tay
 - 2.2.4. Kỹ thuật đánh cầu phải, trái thấp tay
 - 2.2.5. Kỹ thuật đánh cầu sát lưới và bỏ nhỏ
 - 2.2.6. Kỹ thuật phát cầu (thấp gần, cao sâu)
 - 2.3. Một số quy định của Luật Cầu lông

Chuyên đề 3: Môn Bóng chuyền

Thời gian: 14 giờ (LT: 1 giờ; TH: 12 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:
 - Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng chuyền;
 - Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Bóng chuyền.
2. Nội dung:
 - 2.1. Tác dụng của môn Bóng chuyền
 - 2.2. Các động tác kỹ thuật
 - 2.2.1. Tư thế cơ bản, các bước di chuyển
 - 2.2.2. Kỹ thuật chuyền bóng cao tay cơ bản (chuyền bước 2)
 - 2.2.3. Kỹ thuật chuyền bóng thấp tay cơ bản (chuyền bước 1)
 - 2.2.4. Kỹ thuật phát bóng thấp tay trước mặt
 - 2.2.5. Kỹ thuật phát bóng cao tay trước mặt
 - 2.3. Một số quy định của Luật Bóng chuyền

Chuyên đề 4: Môn Bóng rổ

Thời gian: 14 giờ (LT: 1 giờ; TH: 12 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:
 - Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng rổ;
 - Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Bóng rổ.
2. Nội dung:
 - 2.1. Tác dụng của môn Bóng rổ
 - 2.2. Các động tác kỹ thuật
 - 2.2.1. Cách cầm bóng và tư thế chuẩn bị và di chuyển
 - 2.2.2. Kỹ thuật dẫn bóng
 - 2.2.3. Kỹ thuật chuyền bóng và bắt bóng hai tay trước ngực
 - 2.2.4. Kỹ thuật ném rổ bằng một tay trên vai

2.2.5. Kỹ thuật hai bước ném rổ

2.3. Một số quy định của Luật Bóng rổ

Chuyên đề 5: Môn Bóng đá

Thời gian: 14 giờ (LT: 1 giờ; TH: 12 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng đá;
- Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Bóng đá.

2. Nội dung:

2.1. Tác dụng của môn Bóng đá

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Kỹ thuật di chuyển

2.2.2. Kỹ thuật dẫn bóng

2.2.3. Kỹ thuật giữ/không chế bóng

2.2.4. Kỹ thuật đá bóng bằng lòng bàn chân

2.2.5. Kỹ thuật đá biên hoặc ném biên

2.3. Một số quy định của Luật Bóng đá

Chuyên đề 6: Môn Bóng bàn

Thời gian: 14 giờ (LT: 1 giờ; TH: 12 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng bàn;
- Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Bóng bàn.

2. Nội dung:

2.1. Tác dụng của môn Bóng bàn

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Cách cầm vợt và tư thế chuẩn bị và di chuyển

2.2.2. Kỹ thuật giao bóng, đỡ giao bóng thuận tay và trái tay

2.2.3. Kỹ thuật lúp bóng thuận tay và trái tay

2.2.4. Kỹ thuật gò bóng thuận và trái tay

2.3. Một số quy định của Luật Bóng bàn

Chuyên đề 7: Môn thể dục thể thao khác

Thời gian: 14 giờ (LT: 1 giờ; TH: 12 giờ; KT: 1 giờ)

- Căn cứ vào điều kiện thực tế và nhu cầu của người học, Hiệu trưởng nhà trường có thể xem xét, quyết định xây dựng và thực hiện các chuyên đề thể dục thể thao tự chọn khác như: Võ thuật, đẩy tạ, tennis, đá cầu...bảo đảm yêu cầu về mục tiêu, nội dung và thời lượng của chuyên đề thể dục thể thao.

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Điều kiện chung: Nhà tập luyện/thi đấu đa năng; video/clip, tranh ảnh, máy chiếu, loa, đài, còi, cờ lệnh, đồng hồ bấm giờ; bàn, ghế; quần áo tập luyện, dụng cụ y tế.

2. Trang thiết bị:

2.1. Đối với giáo dục thể chất chung

- Thể dục cơ bản: Sân tập, còi, tranh động tác, thảm tập; dụng cụ tập như gậy, bóng, hoa; nhạc tập và các thiết bị khác.

- Điền kinh:

Chạy cự ly ngắn và trung bình: Sân chạy, dụng cụ phát lệnh, bàn đạp xuất phát và các thiết bị khác;

2.2. Đối với chuyên đề thể dục thể thao tự chọn:

- Môn bơi lội: Hồ bơi, phao bơi, nón bơi, kính bơi và các thiết bị khác;

- Môn cầu lông: Sân cầu lông, bộ trụ; lưới, vợt, quả cầu lông, bảng lật tỷ số và các và các thiết bị khác;

- Môn bóng chuyền: Sân bóng chuyền; trụ, lưới, bóng chuyền; bảng lật tỷ số, sa bàn chiến thuật và các thiết bị khác;

- Môn bóng rổ: Sân bóng rổ, trụ bóng rổ; bảng lật tỷ số, sa bàn chiến thuật và các thiết bị khác;

- Môn bóng đá: Sân bóng đá, khung thành, bóng đá, thẻ phạt, bảng lật tỷ số, sa bàn chiến thuật và các thiết bị khác;

- Môn bóng bàn: Phòng tập; bàn, vợt, bóng, bảng lật tỷ số và các thiết bị khác.

3. Các điều kiện khác: Không

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

+ Năm vững được một số kiến thức cơ bản và phương pháp tập luyện của các môn thể dục thể thao được quy định trong chương trình, trên cơ sở đó tự rèn luyện sức khỏe trong quá trình học tập, lao động sản xuất.

- Kỹ năng:

+ Thực hiện được những kỹ thuật cơ bản của một số môn thể dục thể thao quy định trong chương trình.

+ Vận dụng kiến thức, kỹ năng đã học để tự tập luyện nhằm tăng cường bảo vệ sức khỏe.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Có thói quen vận động, tập luyện thể dục thể thao, rèn luyện sức khỏe thường xuyên.

+ Có tinh thần siêng năng trong tập luyện.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022 của Bộ lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Giáo dục thể chất được sử dụng để giảng dạy trình độ trung cấp các ngành đào tạo của trường.

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

- Đối với giáo viên:

+ Phương pháp giảng giải

+ Phương pháp trực quan

+ Phương pháp tập luyện

- Đối với người học:

+ Lắng nghe, tiếp thu

+ Tập luyện

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 1 và 2.

4. Tài liệu tham khảo:

- Nghị định số 11/2015/NĐ-CP ngày 32/01/2015 của Chính phủ Quy định về Giáo dục thể chất và hoạt động thể thao trong nhà trường.

- Quyết định số 1076/QĐ-TTg ngày 17/6/2016 của Thủ tướng Chính phủ Phê duyệt đề án tổng thể phát triển giáo dục thể chất và thể thao trường học giai đoạn 2016 - 2020, định hướng đến năm 2025;

- Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Cầu lông, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2000.
- Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bơi thể thao, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2015.
- Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Thể dục, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2009.
- Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bóng chuyền, Nhà xuất bản Thể dục thể thao, năm 2006.
- Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Điền kinh (sách giáo khoa), năm 2006.
- Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bóng đá, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2007.
- Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bơi thể thao, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2015.
- Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình điền kinh, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2016.
- Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bóng rổ, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2016.
- Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bóng đá, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2017.
- Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bơi lội (tập 1, tập 2), Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2016.
- Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bóng bàn, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2014.
- Trường Đại học Sư phạm thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình Điền kinh, năm 2016.
- Trường Đại học Sư phạm thể dục thể thao Thành phố Hồ Chí Minh: Giáo trình Bóng chuyền, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh, năm 2014.
- Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng: Giáo trình thể dục (tập 1, tập 2) Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2014.
- Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng: Giáo trình điền kinh, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2014.
- Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng: Giáo trình bóng bàn, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2015.
- Luật các môn thể thao và các tài liệu tham khảo khác./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

Tên môn học: TIN HỌC

Mã môn học: MH02231

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 29 giờ; Kiểm tra: 1 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học Tin học là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trung cấp.

- Tính chất của môn học: Chương trình môn học bao gồm một số nội dung cơ bản về máy tính, công nghệ thông tin, cũng như việc sử dụng máy tính trong đời sống, học tập và hoạt động nghề nghiệp sau này.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

Sau khi học xong môn học này, người học đạt được một số nội dung trong Chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định của Bộ Thông tin và Truyền thông, cụ thể:

- Về kiến thức:
 - + Trình bày được một số kiến thức về công nghệ thông tin cơ bản, sử dụng máy tính, xử lý văn bản; sử dụng bảng tính, trình chiếu, Internet.
- Về kỹ năng:
 - + Nhận biết được các thiết bị cơ bản của máy tính, phân loại phần mềm;
 - + Sử dụng được hệ điều hành Windows để tổ chức, quản lý thư mục, tập tin trên máy tính và sử dụng máy in;
 - + Sử dụng được phần mềm soạn thảo để soạn thảo được văn bản đơn giản theo mẫu;
 - + Sử dụng được phần mềm xử lý bảng tính để tạo trang tính và các hàm cơ bản để tính toán các bài toán đơn giản;
 - + Sử dụng được phần mềm trình chiếu để xây dựng và trình chiếu các nội dung đơn giản;
 - + Sử dụng được một số dịch vụ Internet cơ bản như: Trình duyệt Web, thư điện tử, tìm kiếm thông tin;
 - + Nhận biết và áp dụng biện pháp phòng tránh các loại nguy cơ đối với an toàn dữ liệu, mối nguy hiểm tiềm năng khi sử dụng các trang mạng xã hội, an toàn và bảo mật, bảo vệ thông tin.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Nhận thức được tầm quan trọng, có trách nhiệm trong việc sử dụng máy tính và công nghệ thông tin trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;
 - + Có thể làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong việc áp dụng một số nội dung trong chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản vào học tập, lao động và các hoạt động khác.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

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

Số TT	Tên chương	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương I: Hiểu biết về công nghệ thông tin cơ bản	4	3	1	
2	Chương II: Sử dụng máy tính cơ bản	4	2	2	
3	Chương III: Xử lý văn bản cơ bản	15	3	12	
4	Chương IV: Sử dụng bảng tính cơ bản	9	3	6	
5	Chương V: Sử dụng trình chiếu cơ bản	8	2	6	
6	Chương VI: Sử dụng Internet cơ bản	4	2	2	
7	Kiểm tra	1			1
	Cộng	45	15	29	1

2. Nội dung chi tiết:

Chương I: Hiểu biết về công nghệ thông tin cơ bản

Thời gian: 4 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số kiến thức cơ bản về máy tính, phần mềm, biểu diễn thông tin trong máy tính;
- Nhận biết được các thiết bị phần cứng, phần mềm hệ thống, phần mềm ứng dụng.

2. Nội dung:

2.1. Kiến thức cơ bản về máy tính

2.1.1. Thông tin và xử lý thông tin

2.1.1.1. Thông tin

2.1.1.2. Dữ liệu

2.1.1.3. Xử lý thông tin

2.1.2. Phần cứng

2.1.2.1. Đơn vị xử lý trung tâm

2.1.2.2. Thiết bị nhập

2.1.2.3. Thiết bị xuất

2.1.2.4. Bộ nhớ và thiết bị lưu trữ

2.2. Phần mềm

2.2.1. Phần mềm hệ thống

2.2.2. Phần mềm ứng dụng

2.2.3. Một số phần mềm ứng dụng thông dụng

2.2.4. Phần mềm nguồn mở

2.3. Biểu diễn thông tin trong máy tính

2.3.1. Biểu diễn thông tin trong máy tính

2.3.2. Đơn vị thông tin và dung lượng bộ nhớ

Chương II: Sử dụng máy tính cơ bản

Thời gian: 4 giờ (LT: 2 giờ; TH, TL, BT: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về hệ điều hành Windows, phần mềm tiện ích, tiếng Việt trong máy tính, máy in;

- Khởi động, tắt được máy tính, máy in theo đúng quy trình. Tạo và xóa được thư mục, tập tin; sử dụng được một số phần mềm tiện ích thông dụng.

2. Nội dung:

2.1. Làm việc với hệ điều hành

2.1.1. Windows là gì?

2.1.2. Khởi động và thoát khỏi Windows

2.1.3. Desktop

2.1.4. Thanh tác vụ (Taskbar)

2.1.5. Menu Start

2.1.6. Khởi động và thoát khỏi một ứng dụng

2.1.7. Chuyển đổi giữa các cửa sổ ứng dụng

2.1.8. Thu nhỏ một cửa sổ, đóng cửa sổ một ứng dụng

2.1.9. Sử dụng chuột

2.2. Quản lý thư mục và tập tin

2.2.1. Khái niệm thư mục và tập tin

2.2.2. Xem thông tin, di chuyển, tạo đường tắt đến nơi lưu trữ thư mục và tập tin

2.2.3. Tạo, đổi tên tập tin và thư mục, thay đổi trạng thái và hiển thị thông tin về tập

tin

2.2.4. Chọn, sao chép, di chuyển tập tin và thư mục

2.2.5. Xóa, khôi phục tập tin và thư mục

2.2.6. Tìm kiếm tập tin và thư mục

2.3. Một số phần mềm tiện ích

2.3.1. Phần mềm nén, giải nén tập tin

2.3.2. Phần mềm diệt virus

2.4. Sử dụng tiếng Việt

2.4.1. Các bộ mã tiếng Việt

2.4.2. Cách thức nhập tiếng Việt

2.4.3. Chọn phần mềm nhập tiếng Việt

2.5. Sử dụng máy in

2.5.1. Lựa chọn máy in

2.5.2. In

Chương III: Xử lý văn bản cơ bản

Thời gian: 15 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 12 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về văn bản và xử lý văn bản, sử dụng phần mềm Microsoft Word trong soạn thảo văn bản;

- Sử dụng được phần mềm soạn thảo Microsoft Word để soạn thảo được văn bản đơn giản theo mẫu, in được văn bản.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm văn bản và xử lý văn bản

2.1.1. Khái niệm văn bản

2.1.2. Khái niệm xử lý văn bản

2.2. Sử dụng Microsoft Word

2.2.1. Giới thiệu Microsoft Word

2.2.1.1. Mở, đóng Microsoft Word

2.2.1.2. Giới thiệu giao diện Microsoft Word

2.2.2. Thao tác với tập tin Microsoft Word

2.2.2.1. Mở một tập tin có sẵn

2.2.2.2. Tạo một tập tin mới

2.2.2.3. Lưu tập tin

2.2.2.4. Đóng tập tin

2.2.3. Định dạng văn bản

2.2.3.1. Định dạng văn bản (Text)

2.2.3.2. Định dạng đoạn văn

2.2.3.2.1. Định dạng đoạn (Paragraph)

2.2.3.2.2. Định dạng Bullets, Numbering

2.2.3.2.3. Thiết lập điểm dừng (Tab)

2.2.3.2.4. Định dạng khung và nền (Borders and Shading)

2.2.3.3. Kiểu dáng (Style)

2.2.3.4. Chèn (Insert) các đối tượng vào văn bản

2.2.3.4.1. Bảng (Table)

- 2.2.3.4.2. Chèn hình ảnh (Picture)
- 2.2.3.4.3. Chèn chữ nghệ thuật (WordArt)
- 2.2.3.4.4. Chèn ký tự đặc biệt
- 2.2.3.4.5. Chèn đối tượng Shapes
- 2.2.3.5. Hộp văn bản (Textbox)
- 2.2.3.6. Tạo tiêu đề trang (Header & Footer)
- 2.2.4. In văn bản

Chương IV: Sử dụng bảng tính cơ bản

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về bảng tính, trang tính; về sử dụng phần mềm Microsoft Excel;
- Sử dụng được phần mềm Microsoft Excel để tạo bảng tính, trang tính; nhập và định dạng dữ liệu; sử dụng các biểu thức toán học, các hàm cơ bản để tính toán các bài toán đơn giản.

2. Nội dung:

2.1. Kiến thức cơ bản về bảng tính (Workbook)

- 2.2.1. Khái niệm bảng tính
- 2.2.2. Các bước xây dựng bảng tính thông thường

2.2. Sử dụng Microsoft Excel

- 2.2.1. Làm việc với phần mềm Microsoft Excel
 - 2.2.1.1. Mở, đóng phần mềm
 - 2.2.1.2. Giao diện Microsoft Excel
- 2.2.2. Thao tác trên tập tin bảng tính
 - 2.2.2.1. Mở tập tin bảng tính
 - 2.2.2.2. Lưu bảng tính
 - 2.2.2.3. Đóng bảng tính

2.3. Thao tác với ô

- 2.3.1. Các kiểu dữ liệu
- 2.3.2. Cách nhập dữ liệu
- 2.3.3. Chỉnh sửa dữ liệu
 - 2.3.3.1. Xóa dữ liệu
 - 2.3.3.2. Khôi phục dữ liệu

2.4. Làm việc với trang tính (Worksheet)

- 2.4.1. Dòng và cột

- 2.4.1.1. Thêm dòng và cột
- 2.4.1.2. Xoá dòng và cột
- 2.4.1.3. Hiệu chỉnh kích thước ô, dòng, cột
- 2.4.2. Trang tính
- 2.4.2.1. Tạo, xóa, di chuyển, sao chép các trang tính
- 2.4.2.2. Thay đổi tên trang tính
- 2.4.2.3. Mở nhiều trang tính
- 2.4.2.4. Tính toán trên nhiều trang tính

2.5. Biểu thức và hàm

- 2.5.1. Biểu thức số học
 - 2.5.1.1. Khái niệm biểu thức số học
 - 2.5.1.2. Tạo biểu thức số học đơn giản
 - 2.5.1.3. Các lỗi thường gặp
- 2.5.2. Hàm
 - 2.5.2.1. Khái niệm hàm, cú pháp hàm, cách nhập hàm
 - 2.5.2.2. Toán tử so sánh =, <, >
 - 2.5.2.3. Các hàm cơ bản (SUM, AVERAGE, MIN, MAX, COUNT, COUNTA, ROUND)
 - 2.5.2.4. Hàm điều kiện IF
 - 2.5.2.5. Các hàm ngày (DAY, MONTH, YEAR)
 - 2.5.2.6. Các hàm tìm kiếm (VLOOKUP, HLOOKUP)

2.6. Định dạng ô, dãy ô

- 2.6.1. Định dạng kiểu số, ngày, tiền tệ
- 2.6.2. Định dạng văn bản
- 2.6.3. Căn chỉnh, hiệu ứng viền

2.7. Kết xuất và phân phối trang tính, bảng tính

- 2.7.1. Trình bày trang tính để in
- 2.7.2. Kiểm tra và in
- 2.7.3. Phân phối trang tính

Chương V: Sử dụng trình chiếu cơ bản

Thời gian: 8 giờ (LT: 2 giờ; TH, TL, BT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về sử dụng máy tính và phần mềm Microsoft PowerPoint trong việc thiết kế và trình chiếu thông tin;

- Sử dụng được phần mềm trình chiếu Microsoft PowerPoint để soạn thảo nội dung, thiết kế và trình chiếu một số nội dung đơn giản.

2. Nội dung:

2.1. Kiến thức cơ bản về bài thuyết trình

2.1.1. Khái niệm bài thuyết trình

2.1.2. Các bước cơ bản để tạo một bài thuyết trình

2.2. Sử dụng phần mềm Microsoft PowerPoint

2.2.1. Các thao tác tạo trình chiếu cơ bản

2.2.1.1. Giới thiệu Microsoft PowerPoint

2.2.1.2. Tạo một bài thuyết trình cơ bản

2.2.1.3. Các thao tác trên slide

2.2.1.4. Chèn Picture

2.2.1.5. Chèn Shapes, WordArt và Textbox

2.2.1.6. Chèn Table, Chart, SmartArt

2.2.2. Hiệu ứng, trình chiếu và in bài thuyết trình

2.2.2.1. Tạo các hiệu ứng hoạt hình cho đối tượng

2.2.2.2. Tạo các hiệu ứng chuyển slide

2.2.2.3. Cách thực hiện một trình diễn

2.2.2.4. Lặp lại trình diễn

2.2.2.5. In bài thuyết trình

Chương VI: Sử dụng internet cơ bản

Thời gian: 4 giờ (LT: 2 giờ; TH, TL, BT: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về Internet, WWW (World Wide Web), các thao tác với thư điện tử;

- Sử dụng được các thao tác đơn giản trong trình duyệt Web, nhận và soạn thảo trả lời thư điện tử; tìm kiếm thông tin.

- Nhận biết và thực hiện được các biện pháp an toàn bảo mật thông tin khi sử dụng các thiết bị, trang thông tin liên quan đến Internet.

2. Nội dung:

2.1. Kiến thức cơ bản về Internet

2.1.1. Tổng quan về Internet

2.1.2. Dịch vụ WWW (World Wide Web)

2.2. Khai thác và sử dụng Internet

2.2.1. Sử dụng trình duyệt Web

2.2.3. Thư điện tử (Email)

2.2.3. Tìm kiếm thông tin (Search)

2.2.4. Bảo mật khi làm việc với Internet

2.3. Kiến thức cơ bản về an toàn và bảo mật thông tin trên mạng

2.3.1. Nguồn gốc các nguy cơ đối với việc đảm bảo an toàn dữ liệu và thông tin

2.3.2. Tác dụng và hạn chế chung của phần mềm diệt virus, phần mềm an ninh mạng

2.3.3. An toàn thông tin khi sử dụng các loại thiết bị di động và máy tính trên internet

2.3.4. An toàn khi sử dụng mạng xã hội

*** Kiểm tra**

Thời gian: 1 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

- Phòng máy tính có cấu hình phù hợp (đảm bảo mỗi sinh viên 1 máy). Phòng được trang bị hệ thống đèn đủ ánh sáng và máy điều hòa.

- Bàn, ghế cho sinh viên (mỗi bàn đặt 1 bộ máy tính).

- Bàn ghế giáo viên, bảng, máy chiếu, bút bảng.

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính cài hệ điều hành Windows, Microsoft Office (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint), phần mềm tiện ích và có kết nối Internet.

- Các thiết bị phần cứng máy tính gồm: Mainboard, CPU, Ram, Ổ cứng, Card màn hình, Card âm thanh, Card mạng, Vỏ máy tính, Nguồn máy tính, Màn hình, Bàn phím, Chuột, Loa.

- Có một máy server quản lý toàn bộ máy con có kết nối mạng LAN và một máy cho giáo viên.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, bài giảng, hệ thống bài tập, tài liệu tham khảo.

4. Các điều kiện khác: Không

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá thông qua bài kiểm tra thực hành, học sinh cần đạt các yêu cầu gồm nội dung sau: Làm việc với các thành phần trên cửa sổ Desktop, các chương trình ứng dụng, Windows Explorer, Control Panel, cách bỏ dấu tiếng Việt trong Windows, soạn thảo văn bản với Word, thực hiện tính toán với Excel và tạo bài thuyết trình bằng Powerpoint.

- Kỹ năng: Đánh giá kỹ năng của học sinh thông qua việc thực hành các bài tập thực hành trên máy tính.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;

- + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;
- + Chuyên cần, say mê môn học;
- + Thực hành các bài tập và tham khảo thêm tài liệu.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022, của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Tin học được sử dụng để giảng dạy trình độ trung cấp.

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

- Đối với giáo viên: Kết hợp việc giảng dạy lý thuyết với việc mô phỏng các thao tác trên máy tính thông qua phần mềm Netsupport School để học sinh dễ hình dung. Đồng thời áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho học sinh, làm cho học sinh chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, 3, 4, 5, 6.

4. Tài liệu tham khảo:

- Quyết định số 392/QĐ-TTg ngày 27/3/2015 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt “Chương trình mục tiêu phát triển công nghiệp công nghệ thông tin đến 2020, tầm nhìn 2025”.

- Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 31/10/2014 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt đề án “Ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý, hoạt động dạy và học nghề đến năm 2020”.

- Thông tư số 03/2014/TT-BTTTT ngày 11/3/2014 của Bộ Thông tin và Truyền thông quy định chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin.

- Thông tư liên tịch số 17/2016/TTLT-BGDĐT-BTTTT ngày 21/06/2016 của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Bộ Thông tin và Truyền thông quy định tổ chức thi và cấp chứng chỉ ứng dụng công nghệ thông tin.

- Thông tư số 44/2017/TT-BTTTT ngày 29/12/2017 của của Bộ Thông tin và Truyền thông Quy định về việc công nhận chứng chỉ công nghệ thông tin của tổ chức nước ngoài sử dụng ở Việt Nam đáp ứng chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin

- Nguyễn Đăng Ty, Hồ Thị Phương Nga, Giáo trình Tin học Đại cương, NXB Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, 2015.

- Huyền Trang, Sử dụng Internet an toàn, NXB Phụ nữ, 2014.

- Phạm Phương Hoa, Phạm Quang Hiền, Giáo trình thực hành Microsoft Word, NXB Thanh Niên, 2016.

- Phạm Phương Hoa, Phạm Quang Hiền, Giáo trình thực hành Excel, NXB Thanh Niên, 2017.

- Joan Lambert and Curtis Frye, Microsoft Office 2016 Step by Step 1st Edition, Microsoft, 2015.

- Peter Weverka, Office 2016 All-In-One For Dummies 1st Edition, John Wiley & Sons, 2016./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

Tên môn học: TIẾNG ANH

Mã môn học: MH04226

Thời gian thực hiện môn học: 90 giờ (Lý thuyết: 30 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 56 giờ; Kiểm tra: 4 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học Tiếng Anh là một trong các môn học ngoại ngữ bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

- Tính chất của môn học: Chương trình môn học Tiếng Anh này bao gồm các kiến thức, kỹ năng sử dụng Tiếng Anh cơ bản trong đời sống, học tập và hoạt động nghề nghiệp phù hợp với trình độ được đào tạo.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

Sau khi học xong chương trình ở trình độ trung cấp, người học đạt được trình độ năng lực Tiếng Anh Bậc 1 theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam, cụ thể:

- Về kiến thức:

+ Nhận biết và giải thích được các cấu trúc ngữ pháp cơ bản về thành phần của câu, cách sử dụng thì hiện tại và quá khứ, phân loại danh từ, đại từ và tính từ; nhận biết được các từ vựng về giới thiệu bản thân và người khác, các hoạt động hàng ngày, sở thích, địa điểm, thực phẩm và đồ uống, các sự kiện đặc biệt và kỳ nghỉ.

- Về kỹ năng:

+ Kỹ năng nghe: Theo dõi và hiểu được lời nói khi được diễn đạt chậm, rõ ràng, có khoảng ngừng để kịp thu nhận các thông tin về các chủ đề liên quan đến thành viên gia đình, các hoạt động giải trí trong thời gian rảnh rỗi, vị trí đồ vật trong nhà, các loại thức ăn và đồ uống phổ biến, các hoạt động trong các dịp lễ hoặc sự kiện đặc biệt, du lịch, các hoạt động hàng ngày và các sở thích.

+ Kỹ năng nói: Đưa ra và hồi đáp các nhận định đơn giản liên quan đến các chủ đề rất quen thuộc như tự giới thiệu bản thân, gia đình, nghề nghiệp, trình bày sở thích, đặt câu hỏi về số lượng, trình bày về những ngày lễ hoặc sự kiện đặc biệt, du lịch, các hoạt động hàng ngày và các sở thích.

+ Kỹ năng đọc: Đọc hiểu các đoạn văn bản ngắn và đơn giản về các chủ đề thông qua các bài đọc có liên quan đến giới thiệu bạn bè, các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi, nơi chốn, các món ăn và thức uống phổ biến, các ngày lễ đặc biệt và kỳ nghỉ, các hoạt động hàng ngày và các sở thích.

+ Kỹ năng viết: Viết được những cụm từ, câu ngắn về bản thân, gia đình, trường lớp, nơi làm việc, sở thích và các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi, mô tả nhà ở, thức ăn và đồ uống, các lễ hội và dịp đặc biệt, các kỳ nghỉ và các sở thích.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Nhận thức được tầm quan trọng của ngoại ngữ nói chung và Tiếng Anh nói riêng, có trách nhiệm trong việc sử dụng tiếng Anh trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;

+ Có thể làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong việc áp dụng tiếng Anh vào học tập, lao động và các hoạt động khác.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

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

Số TT	Tên đơn vị bài học	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Gia đình và bạn bè (Family and friends)	9	3	6	
2	Bài 2: Thời gian rảnh rỗi (Leisure time)	9	3	6	
3	Bài 3: Địa điểm (Places)	9	3	6	
4	Bài 4: Các loại thực phẩm và đồ uống (Food and drink)	9	3	6	
5	Ôn tập và kiểm tra (Consolidation & test)	9	3	4	2
6	Bài 5: Các sự kiện đặc biệt (Special occasions)	9	3	6	
7	Bài 6: Kỳ nghỉ (Vacation)	9	3	6	
8	Bài 7: Các hoạt động hàng ngày (Activities)	9	3	6	
9	Bài 8: Sở thích (Hobbies and interests)	9	3	6	
10	Ôn tập và kiểm tra (Consolidation & test)	9	3	4	2
	Cộng	90	30	56	4

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Gia đình và bạn bè (Family and friends)

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Nhận biết các động từ thông dụng và từ vựng về gia đình;
- Nhận biết và sử dụng được thì hiện tại đơn, tính từ sở hữu, đại từ và đại từ chỉ định;
- Nghe và trả lời câu hỏi về đề tài gia đình;

- Nói về bản thân và gia đình;
- Đọc hiểu bài đọc và trả lời câu hỏi về gia đình;
- Viết đoạn văn giới thiệu bản thân.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

- 2.1.1. Gia đình;
- 2.1.2. Nghề nghiệp;
- 2.1.3. Các động từ thông dụng và các hoạt động.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

- 2.2.1. Động từ “to be”;
- 2.2.2. Tính từ sở hữu;
- 2.2.3. Đại từ và đại từ chỉ định;
- 2.2.4. Thì hiện tại đơn.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

- 2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về thông tin cá nhân và gia đình;
- 2.3.2. Bài tập True/False.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

- 2.4.1. Giới thiệu bản thân và gia đình;
- 2.4.2. Hỏi và trả lời.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

- 2.5.1. Bài đọc: My friend Minh;
- 2.5.2. Bài tập trắc nghiệm;
- 2.5.3. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn giới thiệu bản thân (tối thiểu 50 từ).

Bài 2: Thời gian rảnh rỗi (Leisure time)

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Nhận biết và đặt ví dụ với các trạng từ chỉ tần suất (Adverbs of frequency), động từ khiếm khuyết can/can't và câu hỏi với How often...?;
- Sử dụng các từ vựng về sở thích, thể thao và hoạt động lúc rảnh rỗi;
- Nghe các cá nhân giới thiệu sở thích và trả lời câu hỏi;
- Trình bày về sở thích và các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi;
- Đọc hiểu bài đọc và trả lời câu hỏi về sở thích trong thời gian rảnh rỗi;
- Viết về các hoạt động yêu thích trong thời gian rảnh rỗi.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các môn thể thao;

2.1.2. Các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Trạng từ chỉ tần suất;

2.2.2. Động từ khiếm khuyết Can/can't;

2.2.3. Cấu trúc How often...?.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe các cá nhân giới thiệu sở thích và trả lời câu hỏi;

2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án chính xác;

2.3.3. Bài tập nghe và kết hợp đúng đối tượng và hoạt động.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Trình bày về sở thích và các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi;

2.4.2. Phỏng vấn một người bạn trong lớp.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: What does she usually do on Saturdays?;

2.5.2. Đọc và trả lời câu hỏi;

2.5.3. Bài tập trắc nghiệm;

2.5.4. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết về các hoạt động yêu thích trong thời gian rảnh rỗi (tối thiểu 50 từ).

Bài 3: Địa điểm (Places)

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Nhận biết và đặt ví dụ với There is/there are, giới từ chỉ nơi chốn và các từ vựng về vật dụng trong nhà, các địa điểm phổ biến và các tính từ phổ biến;
- Nghe và trả lời câu hỏi về vị trí các vật dụng trong nhà;
- Hỏi đường và chỉ đường;
- Đọc hiểu bài đọc giới thiệu về thành phố và các địa điểm nổi bật;
- Viết đoạn văn ngắn giới thiệu về quê hương của bạn.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các địa điểm trong thành phố;

2.1.2. Các tính từ thông dụng;

2.1.3. Các đồ vật trong nhà;

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Cấu trúc There is/ There are;

2.2.2. Giới từ chỉ nơi chốn.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về vị trí các vật dụng trong nhà;

2.3.2. Bài tập nghe và chọn đáp án chính xác.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Mô tả vị trí các đồ vật và nơi chốn trong hình ảnh;

2.4.2. Bài tập điền hoàn chỉnh bảng câu hỏi.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: Da Nang City - a worth-living city in Viet Nam;

2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn mô tả một căn phòng trong nhà bạn (tối thiểu 50 từ).

Bài 4: Các loại thực phẩm và đồ uống (Food and drink)

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Nhận biết và đặt ví dụ với danh từ đếm được và không đếm được (Countable and uncountable nouns), cấu trúc How much/how many, động từ khiếm khuyết Should / shouldn't, cấu trúc Would like và các từ vựng về các loại thức ăn và đồ uống;

- Nghe và trả lời câu hỏi về các loại thức ăn, đồ uống;

- Hỏi về số lượng;

- Đọc hiểu một số thức ăn và đồ uống trong thực đơn;

- Viết đoạn văn ngắn nêu những việc nên làm và không nên làm để có sức khỏe tốt.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

Các loại thực phẩm và đồ uống.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Danh từ đếm được và không đếm được;

2.2.2. Cấu trúc How much/ How many;

2.2.3. Cấu trúc Should/ Shouldn't;

2.2.4. Cấu trúc Would like.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về các loại thức ăn, đồ uống;

2.3.2. Bài tập True/False;

2.3.3. Bài tập trắc nghiệm.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Hỏi về số lượng trong mua sắm;

2.4.2. Bài tập điền hoàn chỉnh câu với **much** hoặc **many**;

2.4.3. Bài tập lựa chọn đáp án đúng;

2.4.4. Bài tập sửa lỗi câu.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: A restaurant menu;

2.5.2. Bài tập phân loại từ vựng;

2.5.3. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn nêu những việc nên làm và không nên làm để có sức khỏe tốt (tối thiểu 50 từ).

Ôn tập và kiểm tra (Consolidation & test)

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 4 giờ; KT: 2 giờ)

Bài 5: Các sự kiện đặc biệt (Special occasions)

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Sử dụng thì Present simple và Present continuous, giới từ chỉ thời gian (prepositions of time) và các từ vựng về quần áo, màu sắc, lễ hội và sự kiện đặc biệt và tính từ mô tả ngoại hình;

- Nghe và trả lời câu hỏi về lễ hội và các thông tin có liên quan;

- Thực hành nói về các hoạt động của gia đình trong các lễ hội và sự kiện đặc biệt;

- Đọc hiểu và trả lời câu hỏi về các hoạt động trong ngày Tết truyền thống Việt Nam;

- Viết đoạn văn ngắn mô tả một lễ hội hoặc sự kiện đặc biệt.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các ngày lễ quan trọng;

2.1.2. Từ vựng mô tả ngoại hình;

2.1.3. Quần áo và màu sắc.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì hiện tại đơn;

2.2.2. Thì hiện tại tiếp diễn;

2.2.3. Giới từ chỉ thời gian.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về lễ hội và các thông tin có liên quan;

2.3.2. Bài tập lựa chọn đáp án đúng;

2.3.3. Thực hành theo cặp đôi;

2.3.4. Bài tập nghe và điền từ vào chỗ trống.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Thực hành nói về các hoạt động của gia đình trong các lễ hội và sự kiện đặc biệt;

2.4.2. Bài tập sắp xếp câu theo trật tự phù hợp;

2.4.3. Thực hành nói với bạn trong lớp.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: Tet holiday;

2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi;

2.5.3. Thảo luận.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn mô tả một lễ hội hoặc sự kiện đặc biệt (tối thiểu 50 từ).

Bài 6: Kỳ nghỉ (Vacation)

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Sử dụng thì quá khứ đơn (Past simple), các cụm từ chỉ thời gian, các vật dụng và hoạt động liên quan đến kỳ nghỉ, tính từ mô tả nơi chốn và cảm xúc;

- Nghe và trả lời câu hỏi về kỳ nghỉ;
- Thực hành đặt câu hỏi có liên quan đến kỳ nghỉ;
- Đọc hiểu và trả lời câu hỏi về một chuyến du lịch đã thực hiện;
- Viết đoạn văn ngắn kể về kỳ nghỉ vừa qua của bạn.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các hoạt động liên quan đến kỳ nghỉ;

2.1.2. Các vật dụng liên quan đến kỳ nghỉ;

2.1.3. Các tính từ mô tả nơi chốn và cảm xúc.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì quá khứ đơn;

2.2.2. Dạng quá khứ của động từ To be;

2.2.3. Dạng quá khứ của động từ Can;

2.2.4. Động từ hợp quy tắc.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về kỳ nghỉ;

2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án đúng;

2.3.3. Bài tập nghe và kết hợp.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Thực hành đặt câu hỏi có liên quan đến kỳ nghỉ;

2.4.2. Bài tập sắp xếp câu theo trật tự phù hợp;

2.4.3. Thực hành với bạn trong lớp.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: My first trip to Hanoi;

2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi;

2.5.3. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn kể về kỳ nghỉ vừa qua của bạn (tối thiểu 50 từ).

Bài 7: Các hoạt động hằng ngày (Activities)

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Sử dụng kết hợp thì hiện tại đơn và thì hiện tại tiếp diễn; to infinitive và gerund và từ vựng về các hoạt động hằng ngày; các tính từ chỉ tính cách;
- Nghe và trả lời câu hỏi về đề tài các hoạt động hằng ngày;
- Nói về các hoạt động hằng ngày;
- Đọc hiểu bức thư giới thiệu về một chuyến du lịch;
- Viết đoạn văn mô tả hoạt động đang diễn ra trong một bức tranh.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các hoạt động hằng ngày;

2.1.2. Tính từ chỉ tính cách.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Kết hợp thì hiện tại đơn và thì hiện tại tiếp diễn;

2.2.2. To infinitive and Gerund.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về đề tài các hoạt động hằng ngày;

2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án đúng;

2.3.3. Bài tập nghe và trả lời câu hỏi.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Nói về các hoạt động hàng ngày;

2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại;

2.4.3. Thực hành theo cặp đôi.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: A letter;

2.5.2. Bài tập đọc và lựa chọn đáp án đúng.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn mô tả hoạt động đang diễn ra trong một bức tranh (tối thiểu 50 từ).

Bài 8: Sở thích (Hobbies and interests)

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Sử dụng kết hợp thì quá khứ đơn (Past simple) và thì quá khứ tiếp diễn (Past continuous) các từ vựng về sở thích, các môn thể thao đi chung với động từ: **play, go** và **do**;
- Nghe các cá nhân nói về sở thích và trả lời câu hỏi;
- Nói về sở thích trong quá khứ và hiện tại;
- Đọc hiểu bài đọc và trả lời câu hỏi về sở thích;
- Viết đoạn văn ngắn mô tả các sở thích của bản thân.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Sở thích;

2.1.2. Cấu trúc Play/go/do+ sport.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì quá khứ đơn;

2.2.2. Thì quá khứ tiếp diễn;

2.2.3. Kết hợp thì quá khứ đơn và thì quá khứ tiếp diễn.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe các cá nhân nói về sở thích và trả lời câu hỏi;

2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án đúng.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Nói về sở thích trong quá khứ và hiện tại;

2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: What is a hobby?;

2.5.2. Bài tập True/False/Not given.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn mô tả các sở thích của bản thân (tối thiểu 80 từ).

Ôn tập và kiểm tra (Consolidation & test)

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 4 giờ; KT: 2 giờ)

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn/nhà xưởng

- Phòng học được trang bị hệ thống đèn đủ ánh sáng;
- Bàn, ghế rời cho từng sinh viên;
- Bàn ghế giáo viên, bảng, máy chiếu, phấn (hoặc bút bảng).

2. Trang thiết bị máy móc

- Máy chiếu, hệ thống âm thanh.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

- Giáo viên sử dụng giáo trình dùng chung và tham khảo các tài liệu giảng dạy khác hỗ trợ bài giảng.

4. Các điều kiện khác

- Khuyến khích trường trang bị phòng học nghe nhìn và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy môn học hoặc một số nội dung của môn học theo hình thức trực tuyến.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Các kiến thức về từ vựng và cấu trúc ngữ pháp theo từng chủ đề liên quan trong chương trình.

- Kỹ năng:

+ Kỹ năng nghe: Nghe và xác định thông tin về gia đình, bạn bè, các hoạt động hàng ngày và trong các sự kiện đặc biệt, vị trí và nơi chốn, và các sở thích theo yêu cầu.

+ Kỹ năng nói: Tự giới thiệu về bản thân, gia đình, công việc, sở thích và các hoạt động hàng ngày và trong các sự kiện đặc biệt theo yêu cầu.

+ Kỹ năng đọc: Đọc hiểu đại ý và thông tin chi tiết của các bài đọc ngắn theo yêu cầu.

+ Kỹ năng viết: Viết câu và đoạn văn ngắn về các chủ đề khác nhau theo yêu cầu.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Làm việc độc lập hoặc theo nhóm

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022, của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

- Môn học Tiếng Anh là một trong các môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung được sử dụng để giảng dạy cho học sinh đào tạo trình độ trung cấp.

- Người học là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học cơ sở bắt buộc học toàn bộ chương trình môn học này. Người học là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc đã được cấp giấy chứng nhận hoàn thành chương trình trung học phổ thông hoặc đã thi đạt yêu cầu đủ khối lượng kiến thức văn hóa trung học phổ thông, Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào chương trình này và chương trình học trung học phổ thông mà người học đã hoàn thành để xem xét, quyết định điều chỉnh chương trình môn học cho phù hợp, bảo đảm đạt được mục tiêu và chuẩn đầu ra của môn học.

2. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học

a) Miễn học, miễn thi kết thúc môn học Tiếng Anh

Người học được miễn học, miễn thi kết thúc môn học Tiếng Anh trong các trường hợp sau:

- Có chứng chỉ Tiếng Anh Bậc 1 trở lên theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam;

- Có chứng chỉ Tiếng Anh tương đương cấp độ A1 trở lên theo Khung tham chiếu chung Châu Âu do các tổ chức nước ngoài cấp.

b) Bảo lưu, công nhận kết quả học tập

Thực hiện theo quy định tại Thông tư 09/2017/TT-BLĐTBXH của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

c) Người học có nhu cầu được miễn trừ, bảo lưu kết quả môn học phải có đơn đề nghị hiệu trưởng xem xét, quyết định khi nhập học và trước mỗi kỳ thi.

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

- Đối với giáo viên: Giáo viên vận dụng linh hoạt các phương pháp dạy học; chú trọng phương pháp giao tiếp trong giảng dạy; áp dụng đa dạng các kỹ thuật dạy học; lấy người học làm trung tâm; tổ chức các hoạt động nghe, nói, đọc và viết sinh động nhằm tăng cường sự tham gia của người học; tổ chức các hoạt động đa dạng với sự hỗ trợ của các học liệu, giáo cụ trực quan sinh động phục vụ mục tiêu bài học.

- Đối với người học: Quan sát, hoạt động nhóm, thảo luận theo hướng dẫn của giáo viên và làm bài tập về nhà.

- Khuyến khích việc tổ chức dạy và học trực tuyến môn học, kết hợp với các phần mềm tự học trực tuyến nhằm nâng cao chất lượng dạy và học.

- Bên cạnh việc học 90 giờ trên lớp, giáo viên nên xây dựng nội dung và mục tiêu tự học thêm 110 giờ cho người học thông qua hệ thống bài tập bổ sung, phần mềm hoặc ứng dụng tiếng Anh hỗ trợ tự học, tài liệu tham khảo khác nhằm giúp người học đạt năng lực A1 theo quy định sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp.

4. Những trọng tâm cần chú ý: Từ vựng, ngữ pháp và các kỹ năng ở các bài là những kiến thức trọng tâm học sinh cần nắm vững.

5. Tài liệu tham khảo:

- Thông tư số 01/2014/TT-BGDĐT ngày 24 tháng 01 năm 2014 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc Ban hành Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam.

- Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18 tháng 10 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

- Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01 tháng 3 năm 2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định giáo trình đào tạo trình độ trung cấp và cao đẳng.

- Thông tư 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13 tháng 3 năm 2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

- Tim Falla and Paul A. Davies, Solutions Elementary (02nd edition), Oxford University Press, 2012.

- Miles Craven, Breakthrough Plus 1, MacMillan Education, 2013.

- Herbert Puchta and Jeff Stranks, More! 1, Cambridge University Press, 2008.

- Jack C. Richards, Tactics for Listening (02nd edition), Oxford University Press, 2015.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

Tên môn học: PHÁP LUẬT

Mã môn học: MH01185

Thời gian thực hiện môn học: 15 giờ (Lý thuyết: 9 giờ; Thảo luận, bài tập: 5 giờ; Kiểm tra: 1 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học Pháp luật là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

- Tính chất của môn học: Chương trình môn học bao gồm một số nội dung về nhà nước và pháp luật; giúp người học có nhận thức đúng và thực hiện tốt các quy định của pháp luật.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được một số nội dung cơ bản về Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam và hệ thống pháp luật của Việt Nam;

+ Trình bày được một số nội dung cơ bản về Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam; pháp luật lao động; phòng, chống tham nhũng và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.

- Về kỹ năng:

+ Nhận biết được cấu trúc, chức năng của các cơ quan trong bộ máy nhà nước và các tổ chức chính trị, chính trị - xã hội ở Việt Nam; các thành tố của hệ thống pháp luật và các loại văn bản quy phạm pháp luật của Việt Nam;

+ Phân biệt được khái niệm, đối tượng, phương pháp điều chỉnh và vận dụng được các kiến thức được học về pháp luật lao động; phòng, chống tham nhũng; bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng vào việc xử lý các vấn đề liên quan trong các hoạt động hàng ngày.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Tôn trọng, sống và làm việc theo Hiến pháp và pháp luật; tự chủ được các hành vi của mình trong các mối quan hệ liên quan đến các nội dung đã được học, phù hợp với quy định của pháp luật và các quy tắc ứng xử chung của cộng đồng và của xã hội.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

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

TT	Tên chương/bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận/bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Một số vấn đề chung về nhà nước và pháp luật	2	1	1	
2	Bài 2: Hiến pháp	2	1	1	

TT	Tên chương/bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận/bài tập	Kiểm tra
3	Bài 3: Pháp luật lao động	7	5	2	
4	Bài 4: Pháp luật phòng, chống tham nhũng	2	1	1	
5	Bài 5: Pháp luật bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng	1	1	0	
6	Kiểm tra	1			1
	Cộng	15	9	5	1

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Một số vấn đề chung về nhà nước và pháp luật

Thời gian: 2 giờ (LT: 1 giờ; TL, BT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Nhận biết được bản chất, chức năng, nguyên tắc tổ chức và hoạt động của các cơ quan trong bộ máy Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;
- Nhận biết được các thành tố của hệ thống pháp luật và hệ thống văn bản quy phạm pháp luật Việt Nam.

2. Nội dung:

2.1. Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam

2.1.1. Bản chất, chức năng của Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam

2.1.2. Nguyên tắc tổ chức và hoạt động của bộ máy Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam.

2.1.3. Bộ máy Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam

2.2. Hệ thống pháp luật Việt Nam

2.2.1. Các thành tố của hệ thống pháp luật

2.2.1.1. Quy phạm pháp luật

2.2.1.2. Chế định pháp luật

2.2.1.3. Ngành luật

2.2.2. Các ngành luật trong hệ thống pháp luật Việt Nam

2.2.3. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật

2.2.3.1. Khái niệm văn bản quy phạm pháp luật

2.2.3.2. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật của Việt Nam hiện nay

Bài 2: Hiến pháp

Thời gian: 2 giờ (LT: 1 giờ; TL, BT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, vị trí của hiến pháp và một số nội dung cơ bản của Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;

- Nhận thức được trách nhiệm của các tổ chức, cá nhân trong việc thi hành và bảo vệ Hiến pháp.

2. Nội dung:

2.1. Hiến pháp trong hệ thống pháp luật Việt Nam

2.1.1. Khái niệm hiến pháp

2.1.2. Vị trí của hiến pháp trong hệ thống pháp luật Việt Nam

2.2. Một số nội dung cơ bản của Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam năm 2013

2.2.1. Chế độ chính trị

2.2.2. Quyền con người, quyền và nghĩa vụ cơ bản của công dân

2.2.3. Kinh tế, xã hội, văn hóa, giáo dục, khoa học, công nghệ và môi trường

Bài 3: Pháp luật lao động

Thời gian: 7 giờ (LT: 5 giờ; TL, BT: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về Luật lao động.

- Nhận biết được quyền, nghĩa vụ của người lao động, người sử dụng lao động và một số vấn đề cơ bản khác trong pháp luật lao động.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm, đối tượng và phương pháp điều chỉnh của Luật lao động

2.2. Các nguyên tắc cơ bản của Luật lao động

2.3. Một số nội dung của Bộ luật lao động

2.3.1. Quyền và nghĩa vụ của người lao động

2.3.2. Quyền và nghĩa vụ của người sử dụng lao động

2.3.3. Hợp đồng lao động

2.3.4. Tiền lương

2.3.5. Bảo hiểm xã hội

2.3.6. Thời gian làm việc, thời gian nghỉ ngơi

2.3.7. Kỷ luật lao động

2.3.8. Tranh chấp lao động

2.3.9. Công đoàn

Bài 4: Pháp luật phòng, chống tham nhũng

Thời gian: 2 giờ (LT: 1 giờ; TL, BT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về phòng, chống tham nhũng và các điểm chính của Luật Phòng, chống tham nhũng;

- Nhận thức đúng quyền, nghĩa vụ và trách nhiệm của công dân trong công tác phòng, chống tham nhũng.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm tham nhũng

2.2. Nguyên nhân, hậu quả của tham nhũng

2.3. Ý nghĩa, tầm quan trọng của công tác phòng, chống tham nhũng

2.4. Trách nhiệm của công dân trong việc phòng, chống tham nhũng

2.5. Giới thiệu Luật Phòng, chống tham nhũng

Bài 5: Pháp luật bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng

Thời gian: 1 giờ (LT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng;
- Nhận thức được trách nhiệm của tổ chức, cá nhân đối với người tiêu dùng và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.

2. Nội dung:

2.1. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng

2.2. Trách nhiệm của tổ chức, cá nhân đối với người tiêu dùng và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng

* **Kiểm tra**

Thời gian: 1 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

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

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu Projector.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Phim, tranh ảnh minh họa các tình huống pháp luật, tài liệu phát tay cho học sinh, tài liệu tham khảo.

4. Các điều kiện khác: Không

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá thông qua bài kiểm tra trắc nghiệm, tình huống pháp luật, học sinh cần đạt các yêu cầu gồm nội dung sau:

+ Hệ thống kiến thức cơ bản về nhà nước và pháp luật;

+ Kiến thức pháp luật chuyên ngành liên quan trực tiếp đến quyền lợi và nghĩa vụ của người lao động;

+ Kiến thức pháp luật về Phòng chống tham nhũng.

- Kỹ năng: Đánh giá kỹ năng của học sinh thông qua việc thực hành các bài tập tình huống pháp luật.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

- + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;
- + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;
- + Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022, của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Pháp luật được sử dụng để giảng dạy trình độ trung cấp.

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

- Đối với giáo viên: Đây là môn học gắn liền với thực tế đời sống, nhằm mục tiêu giáo dục toàn diện người lao động trực tiếp trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ và trong cộng đồng. Vì vậy giáo viên nên áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho học sinh, làm cho học sinh chủ động, lòng ghép đưa vào những tình huống pháp luật, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Tăng cường thảo luận, luyện tập tình huống pháp luật nhằm mục đích củng cố, ghi nhớ, khắc sâu kiến thức đã học.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Bài 2, 3 và 4.

4. Tài liệu tham khảo:

- Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, 2013.
- Bộ Luật lao động, 2012.
- Luật Bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng, 2010.
- Luật Phòng, chống tham nhũng, 2005.
- Quyết định số 1309/QĐ-TTg ngày 05/9/2017 của Thủ tướng Chính phủ Phê duyệt Đề án đưa nội dung quyền con người vào chương trình giáo dục trong hệ thống giáo dục quốc dân.
- Quyết định số 1997/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Chương trình phát triển các hoạt động bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng giai đoạn 2016 – 2020.
- Chỉ thị số 10/CT- TTg ngày 12/06/2013 của Thủ tướng Chính phủ về việc đưa nội dung phòng, chống tham nhũng vào giảng dạy tại các cơ sở giáo dục, đào tạo từ năm học 2013-2014.
- Thông tư số 08/2014/TT-BLĐTBXH ngày 22/04/2014 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành chương trình, giáo trình môn học Pháp luật dùng trong đào tạo trung cấp nghề, trình độ cao đẳng nghề.
- Bộ Giáo dục và Đào tạo: Giáo trình Pháp luật đại cương, Nhà Xuất bản Đại học Sư phạm, 2017.

- Bộ Giáo dục và Đào tạo: Tài liệu giảng dạy về phòng, chống tham nhũng dùng cho các trường đại học, cao đẳng không chuyên về luật (Phê duyệt kèm theo Quyết định số 3468/QĐ-BGDĐT ngày 06 tháng 9 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, năm 2014).

- Đại học Quốc gia thành phố Hồ Chí Minh - Trường Đại học Kinh tế - Luật: Giáo trình Luật Lao động, năm 2016.

- Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Lý luận chung về Nhà nước và Pháp luật, Nhà Xuất bản Tư pháp, năm 2018.

- Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Luật Hiến pháp Việt Nam, Nhà Xuất bản Công an nhân dân, năm 2017.

- Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Luật Lao động Việt Nam, Nhà Xuất bản Công an nhân dân, năm 2018.

- Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Xây dựng văn bản pháp luật, Nhà Xuất bản Tư pháp, năm 2016.

- Trường Đại học Luật TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình Luật Hiến pháp Việt Nam, năm 2017.

- Trường Đại học Luật TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình Pháp luật về hợp đồng và bồi thường thiệt hại ngoài hợp đồng, năm 2017./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

Tên môn học: TỔNG QUAN DU LỊCH

Mã môn học: MH02234

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ; (Lý thuyết: 28 giờ; Kiểm tra 02 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC:

- Vị trí: Tổng quan du lịch và khách sạn là môn học thuộc nhóm kiến thức cơ sở ngành trong chương trình khung đào tạo trình độ trung cấp nghề “Dịch vụ nhà hàng”.

- Tính chất: Môn học lý thuyết cơ bản trong nghề phục vụ du lịch nói chung và nghề Dịch vụ nhà hàng nói riêng. Là môn học lý thuyết, đánh giá kết thúc môn học bằng hình thức kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

1. Về kiến thức: Môn học nhằm cung cấp cho người học những kiến thức khái quát về hoạt động du lịch và khách sạn.

2. Về kỹ năng:

- Phân loại được các loại hình khách sạn hiện có trên thế giới.

- Giải thích được vì sao có sự phân loại này.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

Tôn trọng, sống và làm việc theo Hiến pháp và pháp luật; tự chủ được các hành vi của mình trong các mối quan hệ liên quan đến các nội dung đã được học, phù hợp với quy định của pháp luật và các quy tắc ứng xử chung của cộng đồng và của xã hội.

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	Thực hành/Bài tập	Kiểm tra
I	Chương 1: Khái quát về hoạt động du lịch và khách sạn Bài 1: Một số khái niệm cơ bản Bài 2: Các thể loại du lịch Bài 3 : Nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch Bài 4 : Thời vụ du lịch Bài 5 : Một số loại hình cơ sở lưu trú du lịch tiêu biểu	14	13		1

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/Bài tập	Kiểm tra
II	Chương 2: Môi quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác - Các điều kiện để phát triển du lịch Bài 1: Môi quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác Bài 2: Các điều kiện để phát triển du lịch	7	7		
III	Chương 3: Khách sạn 1. Giới thiệu chung 2. Phân loại và xếp hạng khách sạn 3. Cơ cấu tổ chức trong một khách sạn	9	8		1
	Tổng cộng	30	28		2

2. Nội dung chi tiết:

Bài mở đầu:

CHƯƠNG 1: KHÁI QUÁT VỀ HOẠT ĐỘNG DU LỊCH & KHÁCH SẠN

Bài 1. MỘT SỐ KHÁI NIỆM CƠ BẢN

Thời gian: 3 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số khái niệm cơ bản về du lịch, khách du lịch, khách tham quan, lữ khách.
- Phân biệt khách du lịch Quốc tế & khách du lịch nội địa.
- Phân biệt những trường hợp được coi & không được coi là khách du lịch Quốc tế.

2. Nội dung:

- 2.1. Khái niệm về du lịch
- 2.2. Khái niệm về du khách
- 2.3. Một số khái niệm khác

Bài 2. CÁC THỂ LOẠI DU LỊCH

Thời gian: 3 giờ

1. Mục tiêu:

Trình bày thể loại du lịch : căn cứ vào mục đích chuyến đi, căn cứ vào phạm vi lãnh thổ chuyến.

2. Nội dung:

- 2.1. Căn cứ vào phạm vi lãnh thổ chuyến đi:
- 2.2. Căn cứ theo mục đích chuyến đi

- 2.3. Căn cứ vào loại hình lưu trú.
- 2.4. Căn cứ vào thời gian của chuyến đi
- 2.5. Căn cứ vào hình thức tổ chức
- 2.6. Căn cứ vào lứa tuổi du khách
- 2.7. Căn cứ vào việc sử dụng các phương tiện giao thông
- 2.8. Căn cứ vào phương thức hợp đồng.

Bài 3. NHU CẦU DU LỊCH & SẢN PHẨM DU LỊCH

Thời gian: 2 giờ

1. Mục tiêu:

- Khái niệm nhu cầu du lịch, sản phẩm du lịch. Trình bày đặc điểm của sản phẩm du lịch
- Trình bày khái niệm và đặc điểm của thời vụ du lịch.

2. Nội dung:

2.1. Nhu cầu du lịch

2.2. Sản phẩm du lịch

Bài 4 - THỜI VỤ DU LỊCH

Thời gian : 3 giờ

1. Mục tiêu:

- Khái niệm thời vụ du lịch.
- Nắm được những tác động của thời vụ du lịch đối với nhà kinh doanh du lịch và đối với khách du lịch, đối với chính quyền địa phương ...
- Nắm vững các yếu tố ảnh hưởng đến thời vụ du lịch.

2. Nội dung:

2.1. Đặc điểm thời vụ du lịch và những tác động của thời vụ du lịch

2.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến thời vụ du lịch và phương hướng giảm những tác động tiêu cực của thời vụ du lịch

2.2.1. Các yếu tố ảnh hưởng đến thời vụ du lịch

2.2.2. Phương hướng giảm những tác động tiêu cực của thời vụ du lịch.

Bài 5. MỘT SỐ LOẠI HÌNH CƠ SỞ LƯU TRÚ TIÊU BIỂU

Thời gian: 2 giờ

1. Mục tiêu:

- Phân biệt và khái niệm được một số loại hình cơ sở lưu trú tiêu biểu.

2. Nội dung:

2.1. Hotel

2.2. Motel

2.3. Làng du lịch (Tourist Village)

2.4. Camping (Khu cắm trại)

2.5. Bungalow :

2.6. Resort :

2.7. Biệt thự Villa :

2.8. Homestays

*** Kiểm tra**

Thời gian: 1 giờ

CHƯƠNG II :

MỐI QUAN HỆ GIỮA DU LỊCH VÀ MỘT SỐ LĨNH VỰC KHÁC – CÁC ĐIỀU KIỆN ĐỂ PHÁT TRIỂN DU LỊCH (Thời gian: 7 giờ)

Bài 1. MỐI QUAN HỆ GIỮA DU LỊCH VÀ MỘT SỐ LĨNH VỰC KHÁC Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày các mối quan hệ giữa du lịch và kinh tế, giữa du lịch và văn hóa - xã hội, giữa du lịch và môi trường.

2. Nội dung:

2.1. Mối quan hệ giữa du lịch và kinh tế

2.2. Mối quan hệ giữa du lịch và văn hoá – xã hội

2.3. Mối quan hệ giữa du lịch và môi trường

Bài 2. CÁC ĐIỀU KIỆN ĐỂ PHÁT TRIỂN DU LỊCH

Thời gian: 3 giờ

1. Mục tiêu:

- Phân biệt được các điều kiện chung (5 điều kiện) và điều kiện riêng (3 điều kiện) để hình thành và phát triển du lịch.

2. Nội Dung:

2.1. Điều kiện chung

2.2. Điều kiện riêng

Chương III: KHÁCH SẠN

Thời gian: 8 giờ

1. Mục tiêu:

- Hiểu và phân loại được các loại hình khách sạn hiện có trên thế giới.

- Giải thích được vì sao có sự phân loại này.

2. Nội dung:

2.1. Phân loại và xếp hạng khách sạn:

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. Phân loại

2.1.3. xếp hạng khách sạn:

2.2. Cơ cấu tổ chức trong một khách sạn

2.3. Mối quan hệ giữa các bộ phận trong khách sạn

2.4. Những nhân tố ảnh hưởng đến cơ cấu hoạt động của khách sạn

*** Kiểm tra**

Thời gian: 01 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng học lý thuyết
2. Trang thiết bị máy móc: máy tính, ti vi.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
4. Các điều kiện khác:

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung: Nội dung của bài giảng bao gồm những vấn đề khái quát như: Các khái niệm cơ bản về du lịch, điều kiện phát triển du lịch, loại hình và các lĩnh vực kinh doanh du lịch, sản phẩm du lịch. Đồng thời với những nội dung trên, bài giảng còn đề cập tới những vấn đề khác của hoạt động du lịch như lao động du lịch, cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch. Những nội dung mà bài giảng đề cập tới chỉ mang tính khái quát, đại cương, làm chìa khoá để người học, đi sâu vào nghiên cứu và tìm hiểu các môn chuyên ngành: Nghiệp vụ Nhà hàng

- Kiến thức: cung cấp cho học sinh những kiến thức cơ bản về du lịch một cách có hệ thống trước khi học tập những chuyên môn khác.

- Kỹ năng:

+ Nhận biết và phân biệt được các loại hình DL, sản phẩm dịch vụ DL, các điều kiện ảnh hưởng đến sự phát triển du lịch

+ Vận dụng thành thạo, chuẩn xác những kiến thức đã học vào trong thực tế khi phục vụ tại khách sạn nhà hàng.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: có trách nhiệm với công việc

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022, của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

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

- Đối với giáo viên: Tinh thần nghiên cứu, cập nhật kiến thức, trau dồi kỹ năng thuyết trình, đảm bảo lượng nội dung, kiến thức “truyền tải” đến HS.

- Đối với người học: Tập trung nghe giảng, có tinh thần xây dựng bài; có ý cập nhật kiến thức lên quan tới môn học qua các phương tiện thông tin truyền thông.

- Kiểm tra thường xuyên: 01 bài kiểm tra viết, thời gian 30 phút

- Kiểm tra định kì: 02 bài kiểm tra viết, thời gian 45 phút

- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút)

- Thang điểm 10.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

4. Tài liệu tham khảo:

- Nguyễn Minh Tuệ, 2014, Địa lý du lịch Việt Nam, Nxb Giáo dục Việt Nam.

- Trần Đức Thanh, 2017, Địa lý du lịch, Nxb Đại học quốc gia Hà Nội.
 - TS. Nguyễn Quyết Thắng, 2013, Quản trị kinh doanh khách sạn, NXB tài chính
 - Ths. Trần Thị Thúy Lan, 2005, Giáo trình tổng quan du lịch, NXB Hà Nội
5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

Tên môn học: TÂM LÝ KHÁCH DU LỊCH

Mã môn học: MH02255

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Lý thuyết: 28 giờ; thực hành: 0 giờ; Kiểm tra 02 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC:

- Vị trí: Môn học là một môn cơ sở, cung cấp cho người học những hiểu biết về đời sống tâm lý của con người trong lĩnh vực du lịch.

- Tính chất: Môn học kết hợp với các môn nghiệp vụ nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho những người làm việc trong lĩnh vực kinh doanh du lịch nâng cao được hiệu quả.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

1. Về kiến thức: Kiến thức về tâm lý con người nói chung và tâm lý du khách nói riêng. Học sinh nắm vững các tri thức tâm lý, trên cơ sở đó hiểu thêm về trạng thái diễn biến tâm lý của du khách.

2. Về kỹ năng: Nắm vững các tri thức tâm lý để rèn luyện kỹ năng trong phục vụ và định hướng phân đấu cho bản thân.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có trách nhiệm với công việc.

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	Kiểm tra
1	Chương 1: TÂM LÝ KHÁCH DU LỊCH VÀ CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN TÂM LÝ KHÁCH DU LỊCH 1.1. Tâm lý khách du lịch 1.1.1. Khái niệm 1.1.2. Vai trò của việc nghiên cứu tâm lý khách du lịch trong kinh doanh, phục vụ du lịch 1.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến tâm lý khách du lịch 1.2.1. Môi trường tự nhiên 1.2.2. Môi trường xã hội 1.2.3. Đặc điểm cá nhân của khách 1.2.4. Các hiện tượng tâm lý xã hội	8	8		

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận	Kiểm tra
2.	1.2.5. Các yếu tố ảnh hưởng đến tâm lý khách du lịch trong quá trình phục vụ du lịch Chương 2 : NHỮNG ĐẶC ĐIỂM TÂM LÝ CỦA KHÁCH TRONG TIÊU DÙNG DU LỊCH 2.1. Nhu cầu du lịch 2.1.1. Khái niệm chung về nhu cầu du lịch 2.1.2. Các loại nhu cầu du lịch 2.2. Động cơ du lịch 2.2.1. Động cơ di du lịch 2.2.2. Sở thích du lịch 2.3. Hành vi tiêu dùng du lịch 2.3.1. Khái niệm hành vi tiêu dùng và hành vi tiêu dùng du lịch 2.3.2. Các yếu tố ảnh hưởng tới hành vi tiêu dùng du lịch 2.4. Tâm trạng và xúc cảm của khách du lịch : 2.4.1. Tâm trạng và xúc cảm của khách du lịch 2.4.2. Các loại tâm trạng và xúc cảm thường gặp của khách du lịch 2.4.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến cảm xúc, tâm trạng của khách Chương 3: NHỮNG ĐẶC ĐIỂM TÂM LÝ CÁ NHÂN PHỔ BIẾN CỦA KHÁCH DU LỊCH 3.1. Những đặc điểm tâm lý cá nhân phổ biến của khách du lịch theo đặc điểm sinh lý 3.1.1. Tâm lý khách du lịch theo thể chất 3.1.2. Các kiểu khách du lịch theo khí chất	7	6		1
		6	6		

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận	Kiểm tra
3.	3.1.3. Những đặc điểm tâm lý phổ biến của khách theo độ tuổi 3.1.4. Những đặc điểm tâm lý phổ biến của khách theo giới tính 3.1.5. Những đặc điểm tâm lý phổ biến của khách theo tình hình sức khỏe 3.2. Những đặc điểm tâm lý xã hội của khách du lịch theo một số nghề nghiệp 3.2.1. Khách du lịch là nhà quản lý – ông chủ 3.2.2. Khách du lịch là thương gia 3.2.3. Khách du lịch là nhà báo 3.2.4. Khách du lịch là nhà khoa học 3.2.5. Khách du lịch là nghệ sĩ 3.2.6. Khách du lịch là công nhân 3.2.7. Khách du lịch là thủy thủ 3.2.8. Khách du lịch là nhà chính trị - ngoại giao 3.2.9. Khách du lịch là học sinh - sinh viên Chương 4: NHỮNG ĐẶC ĐIỂM CỦA KHÁCH DU LỊCH THEO VÙNG LÃNH THỔ. 4.1. Đặc điểm chung của khách du lịch ở một số châu lục 4.1.1. Khách là người châu Âu 4.1.2. Khách là người châu Á 4.1.3. Khách là người châu Mỹ 4.1.4. Khách là người châu Phi 4.2. Những đặc điểm phổ biến của khách du lịch ở một số nước Châu Âu 4.2.1. Khách du lịch là người Vương quốc Anh				
		9	8		1

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận	Kiểm tra
4.	4.2.2. Khách du lịch là người Pháp 4.2.3 Khách du lịch là người Đức 4.3. Những đặc điểm phổ biến của khách du lịch ở một số nước Châu Á 4.3.1 Khách du lịch là người Trung Quốc 4.3.2. Khách du lịch là người Nhật Bản 4.3.3. Khách du lịch là người Hàn Quốc 4.3.4. Một số đặc điểm của khách du lịch ở các nước ASEAN 4.4. Những đặc điểm của khách du lịch ở Bắc Mỹ và Australia 4.4.1. Khách du lịch là người Mỹ 4.4.2. Khách du lịch là người Canada 4.4.3. Khách du lịch là người Australia 4.5. Một số đặc điểm về khách du lịch “Ba lô”				
	Cộng	30	28		2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: TÂM LÝ KHÁCH DU LỊCH VÀ CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN TÂM LÝ KHÁCH DU LỊCH

Thời gian: 8 giờ

1. Mục tiêu :

Trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về tâm lý người nói chung và tâm lý khách du lịch nói riêng.

2. Nội dung :

1.1. Tâm lý khách du lịch

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Vai trò của việc nghiên cứu tâm lý khách du lịch trong kinh doanh, phục vụ du lịch

1.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến tâm lý khách du lịch

1.2.1. Môi trường tự nhiên

1.2.2. Môi trường xã hội

1.2.3. Đặc điểm cá nhân của khách

1.2.4. Các hiện tượng tâm lý xã hội

1.2.5. Các yếu tố ảnh hưởng đến tâm lý khách du lịch trong quá trình phục vụ du lịch

Chương 2 : NHỮNG ĐẶC ĐIỂM TÂM LÝ CỦA KHÁCH TRONG TIÊU DÙNG DU LỊCH

Thời gian : 6 giờ

1. Mục tiêu :

Giúp cho người học hiểu được những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch trong tiêu dùng và sử dụng sản phẩm du lịch.

2. Nội dung:

2.1. Nhu cầu du lịch

2.1.1. Khái niệm chung về nhu cầu du lịch

2.1.2. Các loại nhu cầu du lịch

2.2. Động cơ du lịch

2.2.1. Động cơ di du lịch

2.2.2. Sở thích du lịch

2.3. Hành vi tiêu dùng du lịch

2.3.1. Khái niệm hành vi tiêu dùng và hành vi tiêu dùng du lịch

2.3.2. Các yếu tố ảnh hưởng tới hành vi tiêu dùng du lịch

2.4. Tâm trạng và xúc cảm của khách du lịch :

2.4.1. Tâm trạng và xúc cảm của khách du lịch

2.4.2. Các loại tâm trạng và xúc cảm thường gặp của khách du lịch

2.4.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến cảm xúc, tâm trạng của khách

*** Kiểm tra**

thời gian: 01 giờ

Chương 3 : NHỮNG ĐẶC ĐIỂM TÂM LÝ CÁ NHÂN PHỔ BIẾN CỦA KHÁCH DU LỊCH

Thời gian : 6 giờ

1. Mục tiêu : Giúp cho người học phân loại được những đặc điểm tâm lý cá nhân của khách du lịch theo đặc điểm sinh lý, nghề nghiệp.

2. Nội dung :

2.1. Những đặc điểm tâm lý cá nhân phổ biến của khách du lịch theo đặc điểm sinh lý

2.1.1. Tâm lý khách du lịch theo thể chất

2.1.2. Các kiểu khách du lịch theo khí chất

2.1.3. Những đặc điểm tâm lý phổ biến của khách theo độ tuổi

2.1.4. Những đặc điểm tâm lý phổ biến của khách theo giới tính

2.1.5. Những đặc điểm tâm lý phổ biến của khách theo tình hình sức khỏe

2.2. Những đặc điểm tâm lý xã hội của khách du lịch theo một số nghề nghiệp

2.2.1. Khách du lịch là nhà quản lý – ông chủ

2.2.2. Khách du lịch là thương gia

2.2.3 Khách du lịch là nhà báo

2.2.4. Khách du lịch là nhà khoa học

2.2.5 .Khách du lịch là nghệ sĩ

2.2.6. Khách du lịch là công nhân

2.2.7 Khách du lịch là thủy thủ

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

2.2.9. Khách du lịch là học sinh - sinh viên

Chương 4: NHỮNG ĐẶC ĐIỂM CỦA KHÁCH DU LỊCH THEO VÙNG LÃNH THỔ.

Thời gian: 8 giờ

1. Mục tiêu :

Giúp cho người học phân loại được những đặc điểm tâm lý cá nhân của khách du lịch theo vùng, miền, lãnh thổ.

2. Nội dung :

2.1. Đặc điểm chung của khách du lịch ở một số châu lục

2.1.1. Khách là người châu Âu

2.1.2. Khách là người châu Á

2.1.3. Khách là người châu Mỹ

2.1.4. Khách là người châu Phi

2.2. Những đặc điểm phổ biến của khách du lịch ở một số nước Châu Âu

2.2.1. Khách du lịch là người Vương quốc Anh

2.2.2. Khách du lịch là người Pháp

2.2.3 Khách du lịch là người Đức

2.3. Những đặc điểm phổ biến của khách du lịch ở một số nước Châu Á

2.3.1 Khách du lịch là người Trung Quốc

2.3.2. Khách du lịch là người Nhật Bản

2.3.3. Khách du lịch là người Hàn Quốc

2.3.4. Một số đặc điểm của khách du lịch ở các nước ASEAN

2.4. Những đặc điểm của khách du lịch ở Bắc Mỹ và Australia

2.4.1. Khách du lịch là người Mỹ

2.4.2. Khách du lịch là người Canada

2.4.3. Khách du lịch là người Australia

2.5. Một số đặc điểm về khách du lịch “Ba lô”

*** Kiểm tra**

thời gian: 01 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng học lý thuyết
2. Trang thiết bị máy móc: máy tính, ti vi.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Bảng, phấn.
4. Các điều kiện khác:

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Kiến thức về tâm lý con người nói chung và tâm lý du khách nói riêng. Học sinh nắm vững các tri thức tâm lý, trên cơ sở đó hiểu thêm về trạng thái diễn biến tâm lý của du khách.

- Kỹ năng: Nắm vững các tri thức tâm lý để rèn luyện kỹ năng trong phục vụ và định hướng phân đầu cho bản thân.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: có trách nhiệm với công việc.

2. Phương pháp:

Tuỳ theo mục đích, nội dung của từng phần mà vận dụng các phương pháp giảng dạy khác nhau như: diễn giải, phân tích, phát vấn gợi mở...

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022, của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề Dịch vụ nhà hàng

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

- Đối với giáo viên:

+ Tinh thần nghiên cứu, cập nhật kiến thức, trau dồi kỹ năng thuyết trình, đảm bảo lượng nội dung, kiến thức “truyền tải” đến HS.

+ Hướng dẫn học sinh vận dụng thành thạo những kiến thức đã học vào thực tiễn và thảo luận trong những giờ học thực hành.

- Đối với người học:

+ Nghiên cứu giáo trình trước khi lên lớp.

+ Có ý thức liên hệ những kiến thức đã học vào thực tiễn.

+ Đọc tài liệu tham khảo do giáo viên hướng dẫn.

+ Chuẩn bị những nội dung thảo luận trên lớp dựa trên cơ sở hướng dẫn của giáo viên.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

4. Tài liệu tham khảo:

- Tâm lý học du lịch, Nguyễn Văn Lê, NXB Trẻ, 1997.
- Xã hội học du lịch, Nguyễn Văn Lê, NXB Trẻ, 1997.
- Giáo trình Tâm lý học – kinh doanh du lịch, Trần Thu Hà, NXB Hà Nội, 2005.
- Tâm lý học đại cương, Nguyễn Quang Uẩn, NXB ĐHQG Hà Nội, 2000.
- Giáo trình tâm lý du khách – Phan Thị Dung, NXB ĐHQG Hà Nội, 2010.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

Tên mô đun: VĂN HOÁ ẨM THỰC

Mã mô đun: MH02296

Thời gian thực hiện mô đun: 30 giờ (Lý thuyết: 28 giờ; thực hành: 0 giờ;; kiểm tra: 2 giờ).

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC:

-Vị trí: Văn hóa ẩm thực là môn học bắt buộc thuộc các môn học đào tạo nghề trong chương trình khung trình độ trung cấp nghề “Dịch vụ nhà hàng”. Môn học này trang bị những kiến thức cơ bản về văn hóa ẩm thực của Việt Nam và thế giới giúp học sinh ứng dụng vào thực tế khi phục vụ khách trong lĩnh vực du lịch.

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

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

1. Về kiến thức: Trang bị cho người học những kiến thức khái quát về văn hoá, văn hoá ẩm thực Việt Nam và một số nước trên thế giới. Kiến thức này được vận dụng cho xây dựng thực đơn cũng như thực hành chế biến, phục vụ món ăn cho từng loại đối tượng khách của nhà hàng và khách sạn du lịch.

2.Về kỹ năng:

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

- Văn hoá ẩm thực của Việt nam và một số nước trên thế giới.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có trách nhiệm với công việc.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

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

STT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra
I	Chương 1. Khái quát chung về văn hoá ẩm thực 1.1. Khái quát chung về các nền văn hoá lớn trên thế giới 1.1.1. Một số khái niệm 1.1.2. Các yếu tố ảnh hưởng tới văn hoá ẩm thực 1.2. Ảnh hưởng của sự phát triển du lịch 1.3. Ẩm thực trong xu hướng hội nhập 1.3.1. Hội nhập ẩm thực Á - Âu	6	6		

STT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra
	1.3.2. Xu hướng chung 1.4. Vai trò của văn hóa ẩm thực trong kinh doanh khách sạn – nhà hàng				
II	Chương 2. Văn hoá ẩm thực Việt Nam 2.1. Khái quát về Việt Nam 2.1.1. Điều kiện tự nhiên 2.1.2. Điều kiện xã hội 2.2. Văn hoá ẩm thực Việt Nam 2.2.1. Văn hoá ẩm thực truyền thống 2.2.1.1. Một số nét văn hoá ẩm thực truyền thống tiêu biểu 2.2.1.2. Một số nét văn hoá ẩm thực của dân tộc thiểu số tiêu biểu (Dân tộc Thái, Mường, Khmer) 2.2.2. Văn hoá ẩm thực đương đại 2.2.2.1. Một số nét văn hoá ẩm thực chung - Bữa cơm thường ngày của người Việt Nam - Văn hoá ẩm thực Việt Nam qua các dịp lễ hội 2.2.2.2. Tập quán khẩu vị ăn uống ba miền (Miền Bắc, Miền Trung, Miền Nam)	7	6		1
III	Chương 3. Một số nền văn hoá ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam 3.1. Văn hoá ẩm thực Các nước Đông Nam Á 3.2. Văn hoá ẩm thực Trung Quốc 3.3. Văn hoá ẩm thực Nhật Bản 3.4. Văn hoá ẩm thực Hàn Quốc 3.5. Văn hoá ẩm thực Các nước khu vực Tây Á 3.6. Văn hoá ẩm thực Pháp 3.7. Văn hoá ẩm thực Anh 3.8. Văn hoá ẩm thực Mỹ 3.9. Văn hoá ẩm thực Nga	14	13		1
IV	Chương 4. Ẩm thực và tôn giáo	3	3		

STT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra
	4.1. Khái quát chung 4.1.1. Một số tôn giáo lớn trên thế giới 4.1.2. Một số quan niệm tôn giáo về ẩm thực 4.2. Một số hình thức ẩm thực tôn giáo 4.2.1. Ẩm thực Phật giáo 4.2.2. Ẩm thực Hồi giáo 4.2.3. Ẩm thực Do thái giáo 4.2.4. Ẩm thực Hindu giáo 4.2.5. Ẩm thực Thiên chúa giáo				
	Tổng cộng	30	28		2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1. KHÁI NIỆM CHUNG VỀ VĂN HÓA ẨM THỰC Thời gian: 6 giờ

1. Mục tiêu:

- Hiểu được các khái niệm về văn hóa, văn hóa ẩm thực
- Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực
- Nhận biết được vai trò của văn hóa ẩm thực trong kinh doanh nhà hàng - khách sạn.

2. Nội dung:

1.1. Khái quát chung về các nền văn hoá lớn trên thế giới

1.1.1. Một số khái niệm

- Khái niệm ẩm thực
- Khái niệm văn hoá ẩm thực

1.1.2. Các yếu tố ảnh hưởng tới văn hoá ẩm thực

- Đại lý và khí hậu
- Lịch sử và văn hoá
- Tôn giáo
- Nghề nghiệp

1.2. Ảnh hưởng của sự phát triển du lịch

1.3. Ẩm thực trong xu hướng hội nhập

1.3.1. Hội nhập ẩm thực Á - Âu

1.3.2. Xu hướng chung

1.4. Vai trò của văn hóa ẩm thực trong kinh doanh khách sạn - nhà hàng

Chương 2. VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM

Thời gian: 6 giờ

1. Mục tiêu:

- Nhận biết được các đặc điểm và tập tục ăn uống của ẩm thực Việt Nam
- Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực Việt Nam
- Nhận biết được tập quán và khẩu vị ăn uống của từng miền Bắc, Nam, Trung
- Trình bày được những đặc sản và những điểm văn hóa ẩm thực nổi bật tại Việt Nam

2. Nội dung:

2.1. Khái quát về Việt Nam

2.1.1. Điều kiện tự nhiên

2.1.2. Điều kiện xã hội

2.2. Văn hoá ẩm thực Việt Nam

2.2.1. Văn hoá ẩm thực truyền thống

2.2.1.1. Một số nét văn hoá ẩm thực truyền thống tiêu biểu

2.2.1.2. Một số nét văn hoá ẩm thực của dân tộc thiểu số tiêu biểu (Dân tộc Thái, Mường, Khmer)

2.2.2. Văn hoá ẩm thực đương đại

2.2.2. 1. Một số nét văn hoá ẩm thực chung - Bữa cơm thường ngày của người Việt Nam - Văn hoá ẩm thực Việt Nam qua các dịp lễ hội

2.2.2. 2. Tập quán khẩu vị ăn uống ba miền (Miền Bắc, Miền Trung, Miền Nam)

*** Kiểm tra**

thời gian: 01 giờ

Chương 3: MỘT SỐ NỀN VĂN HOÁ ẨM THỰC QUAN TRỌNG ĐỐI VỚI DU LỊCH VIỆT NAM

Thời gian: 13 giờ

1. Mục tiêu:

- Nhận biết được các đặc điểm và tập tục ăn uống của một số khu vực trên thế giới.
- Nhận biết được tập quán và khẩu vị ăn uống của một số khu vực trên thế giới
- Trình bày được những đặc sản và những điểm văn hóa ẩm thực nổi bật của một số khu vực trên thế giới

2. Nội dung:

3.1. Văn hoá ẩm thực Các nước Đông Nam Á

3.2. Văn hoá ẩm thực Trung Quốc

3.3. Văn hoá ẩm thực Nhật Bản

3.4. Văn hoá ẩm thực Hàn Quốc

3.5. Văn hoá ẩm thực Các nước khu vực Tây Á

3.6. Văn hoá ẩm thực Pháp

3.7. Văn hoá ẩm thực Anh

3.8. Văn hoá ẩm thực Mỹ

3.9. Văn hoá ẩm thực Nga

*** Kiểm tra**

thời gian: 01 giờ

Chương 4. ẨM THỰC VÀ TÔN GIÁO

Thời gian: 3 giờ

1. Mục tiêu:

- Nhận biết được các đặc điểm và tập tục ăn uống của các tôn giáo.
- Nhận biết được tập quán và khẩu vị ăn uống của từng tôn giáo.

2. Nội dung:

2.1. Khái quát chung

2.2. Một số hình thức ẩm thực tôn giáo

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng học lý thuyết
2. Trang thiết bị máy móc: máy tính, ti vi.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Bảng, phấn.
4. Các điều kiện khác:

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung: Nội dung của bài giảng bao gồm những vấn đề cơ bản nhất, phổ biến nhất về văn hóa ẩm thực Việt Nam cũng như 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. Bên cạnh đó môn học này còn giúp cho người học có thể bổ sung hoàn thiện thêm kiến thức về tôn giáo trên thế giới, một số quan niệm tôn giáo về ẩm thực và một số hình thức ẩm thực tôn giáo.

- Kiến thức: cung cấp cho học sinh những kiến thức cơ bản về du lịch một cách có hệ thống trước khi học tập những chuyên môn khác.

- Kỹ năng:

+ Học sinh có khả năng phân biệt được tập quán và khẩu vị của một số khu vực và quốc gia tiêu biểu.

+ Vận dụng thành thạo, chuẩn xác những kiến thức đã học vào trong thực tế khi phục vụ tại khách sạn nhà hàng.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: có trách nhiệm với công việc.

2. Phương pháp:

Tuỳ theo mục đích, nội dung của từng phần mà vận dụng các phương pháp giảng dạy khác nhau như: diễn giải, phân tích, phát vấn gợi mở... kết hợp chia nhóm thảo luận.

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính

theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022, của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

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

- Đối với giáo viên:

+ Tinh thần nghiên cứu, cập nhật kiến thức, trau dồi kỹ năng thuyết trình, đảm bảo lượng nội dung, kiến thức “truyền tải” đến HS.

+ Hướng dẫn học sinh vận dụng thành thạo những kiến thức đã học vào thực tiễn và thảo luận trong những giờ học thực hành.

- Đối với người học:

+ Nghiên cứu giáo trình trước khi lên lớp.

+ Có ý thức liên hệ những kiến thức đã học vào thực tiễn.

+ Đọc tài liệu tham khảo do giáo viên hướng dẫn.

+ Chuẩn bị những nội dung thảo luận trên lớp dựa trên cơ sở hướng dẫn của giáo viên.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

4. Tài liệu tham khảo:

- GS.TS.Ngô Đức Thịnh, 2019, Khám phá ẩm thực truyền thống Việt Nam, NXB Đại học quốc gia Hà Nội.

- Nguyễn Nguyệt Cẩm, 2008, Giáo trình Văn hóa ẩm thực, NXB Hà Nội.

- Nguyễn Thị Diệu Thảo 2016, Ẩm thực Việt Nam và thế giới, NXB Phụ nữ.

- Nguyễn Trọng Đoàn, Phan Ngọc Sơn 2011, Văn hóa ẩm thực truyền thống Việt Nam, NXB. Lao động

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

Tên môn học: KỸ NĂNG MỀM

Mã môn học: MH02107

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Lý thuyết: 28 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí môn học: Kỹ năng mềm là môn học bắt buộc và thuộc nhóm kiến thức cơ sở trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp. Những kiến thức, kỹ năng được cung cấp của môn học là cơ sở hỗ trợ để người học học tập tốt các môn học khác và để chuẩn bị tư thế, tác phong khi đi thực tập, đi làm tại cơ sở;

- Tính chất của môn học: Là môn học tích hợp giữa lý thuyết và thực hành.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về hoạt động giao tiếp, ứng xử có hiệu quả. Giải thích được tầm quan trọng của các kỹ năng giao tiếp đối với quá trình học tập và làm việc như: Kỹ năng nghe, nói, sử dụng điện thoại, kỹ năng đối với bản thân, đối với cộng đồng...

- Về kỹ năng: Vận dụng được các phương tiện giao tiếp. Qua đó, người học tiếp thu và rèn luyện để từng bước có những kỹ năng hình thành nhân cách văn minh lịch sự, tự tin trong giao tiếp trước khi ra trường làm việc.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nhận thức được động cơ học tập đúng đắn, có tinh thần và thái độ chủ động, tích cực, sáng tạo và thích thú đối với môn học.

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	Bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Một số vấn đề khái quát về hoạt động giao tiếp 1.1. Khái niệm về giao tiếp 1.2. Quá trình giao tiếp 1.3. Kỹ năng sử dụng các phương tiện giao tiếp	8	8		

2	Chương 2: Giao tiếp ứng xử 2.1. Ấn tượng ban đầu trong giao tiếp 2.2. Một số nghi thức giao tiếp 2.3. Kỹ năng sử dụng các phương tiện thông tin liên lạc	10	9		1
3	Chương 3: Kỹ năng giao tiếp ứng xử 3.1. Diện mạo người phục vụ 3.2. Quan hệ giao tiếp với khách hàng 3.3. Quan hệ giao tiếp trong tổ chức 3.4. Ứng xử với những lời phàn nàn, chê bai của khách	12	11		1
	Tổng cộng	30	28		2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Một số vấn đề khái quát về hoạt động giao tiếp

Thời gian: 8 giờ (LT: 8 giờ)

1. Mục tiêu:

- Giải thích được khái niệm giao tiếp, tầm quan trọng của giao tiếp, liệt kê được một số kỹ năng giao tiếp cơ bản;
- Vận dụng việc rèn luyện kỹ năng giao tiếp trong cuộc sống;
- Có thái độ coi trọng sự phát triển kỹ năng giao tiếp cho bản thân.

2. Nội dung:

- 2.1. Khái niệm về giao tiếp
- 2.2. Quá trình giao tiếp
- 2.3. Kỹ năng sử dụng các phương tiện giao tiếp

Chương 2: Giao tiếp ứng xử

Thời gian: 10 giờ (LT: 9 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Cách khắc phục một số biểu hiện tâm lý bất lợi trong lần đầu gặp gỡ;
- Cách nhìn nhận về trang phục và diện mạo cần thiết khi làm việc.

2. Nội dung:

- 2.1. Ấn tượng ban đầu trong giao tiếp

2.2. Một số nghi thức giao tiếp

2.3. Kỹ năng sử dụng các phương tiện thông tin liên lạc

Chương 3: Kỹ năng giao tiếp ứng xử

Thời gian: 12 giờ (LT: 11 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được những kiến thức về các kỹ năng giao tiếp thông dụng;
- Vận dụng các kỹ năng giao tiếp thông dụng vào tình huống cụ thể.

2. Nội dung:

2.1. Diện mạo người phục vụ

2.2. Quan hệ giao tiếp với khách hàng

2.3. Quan hệ giao tiếp trong tổ chức

2.4. Ứng xử với những lời phàn nàn, chê bai của khách

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học

- Phòng lý thuyết, hoặc phòng hội trường có không gian trống để thực hiện các hoạt động nhóm lớn.

- Bàn ghế của học viên được bố trí sao cho học viên có thể làm việc theo các nhóm riêng biệt.

- Phòng học đảm bảo đủ điều kiện ánh sáng và thoáng mát.

2. Trang thiết bị máy móc

- Bảng, phấn, màn hình và máy projector, máy vi tính, tivi, hệ thống âm thanh, bảng lật flipchart.

- Bàn ghế đủ cho giảng viên, học viên.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

- Các loại giấy khổ A0, A1, A4, các thẻ giấy màu.

- Bút lông ghi bảng cho giảng viên và cho học viên.

- Bài giảng do giáo viên biên soạn và tài liệu phát tay cho sinh viên.

- Các tài liệu tham khảo.

4. Các điều kiện khác: Không.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá thông qua bài kiểm tra tự luận người học cần đạt các yêu cầu gồm nội dung sau:

- + Hệ thống kiến thức cơ bản về phương tiện và phong cách giao tiếp;
- + Kiến thức về các kỹ năng giao tiếp và cách lập kế hoạch khi giao tiếp;
- + Kiến thức về những nguyên tắc khi giao tiếp trong môi trường tổ chức.

- Kỹ năng: Đánh giá kỹ năng của người học thông qua việc thực hành giải quyết các tình huống kỹ năng giao tiếp.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

- + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;
- + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;
- + Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Kỹ năng mềm được sử dụng để giảng dạy ở các ngành nghề thuộc trình độ trung cấp.

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

- Đối với giáo viên: Đây là môn học gắn liền với thực tế, nhằm cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản kết hợp các tình huống về nguyên tắc ứng xử trong giao tiếp với các bối cảnh khác nhau. Vì vậy giáo viên nên áp dụng các phương pháp dạy học tích hợp nhằm gây được hứng thú cho người học, làm cho người học chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

3. Những trọng tâm chương trình môn học cần chú ý:

- Kỹ năng sử dụng các phương tiện giao tiếp; Ấn tượng ban đầu trong giao tiếp; Kỹ năng giao tiếp - ứng xử.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Đinh Văn Đáng, 2006. *Giáo trình kỹ năng giao tiếp*. Nhà xuất bản Lao động - Xã hội.
- Chu văn Đức, 2005. *Giáo trình kỹ năng giao tiếp*. Nhà xuất bản Hà Nội, 2005;
- Trịnh Quốc Trung, 2010. *Kỹ năng giao tiếp trong kinh doanh*. NXB Phương Đông.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

Tên môn học: SINH LÝ DINH DƯỠNG

Mã số môn học: MH02209

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành: 0 giờ; Kiểm tra: 02 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC:

- Vị trí: Sinh lý dinh dưỡng là môn học bắt buộc trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp nghề Nghiệp vụ nhà hàng.

- Tính chất: Sinh lý dinh dưỡng là môn học lý thuyết xen kẽ với các môn thực hành, bổ trợ kiến thức cho một số môn thực hành về nhà hàng, được đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

1. Về kiến thức:

- Mối quan hệ giữa ăn uống và sức khỏe; mối quan hệ giữa dinh dưỡng, lương thực-thực phẩm, nông nghiệp và sức khỏe; mối quan hệ tương hỗ giữa các chất dinh dưỡng trong cơ thể;

- Cấu trúc cơ thể và nhu cầu dinh dưỡng;

- Khẩu phần ăn sinh lý

- Chức năng của các dinh dưỡng đối với cơ thể con người và khẩu phần ăn hợp lý về số lượng và chất lượng đối với từng lứa tuổi, từng loại lao động.

2. Về kỹ năng:

Vận dụng có hiệu quả vào việc nâng cao chất lượng món ăn và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

Nhận thức được động cơ học tập đúng đắn, có tinh thần và thái độ chủ động, tích cực, sáng tạo và thích thú đối với môn học.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

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

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận	Kiểm tra
1	Chương 1. Ăn uống và sức khỏe 1. Giới thiệu 2. Những vấn đề dinh dưỡng hiện nay 3. Mối quan hệ giữa dinh dưỡng, lương thực-thực phẩm, nông nghiệp	4	4		

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận	Kiểm tra
	và sức khỏe				
2	Chương 2. Các chất dinh dưỡng 1. Khái niệm về dinh dưỡng người 2. Các chất sinh nhiệt 3. Vitamin: 4. Chất khoáng và nguyên tố vi lượng 5. Nước 6. Mối quan hệ tương hỗ giữa các dinh dưỡng trong cơ thể	11	10		1
3	Chương 3. Cấu trúc cơ thể và nhu cầu dinh dưỡng 1. Cấu trúc cơ thể người 2. Nhu cầu dinh dưỡng 3. Nhu cầu năng lượng 4. Các bệnh liên quan đến dinh dưỡng	9	8		1
4	Chương 4. Khẩu phần ăn sinh lý 1. Tính cân đối của khẩu phần 1.1. Tình hình thực tế 1.2. Những yêu cầu về dinh dưỡng cân đối 1.3. Tính cân đối trong thức ăn 2. Thực phẩm và nhu cầu dinh dưỡng cho các đối tượng khác nhau 2.1. Dinh dưỡng cho trẻ em 2.2. Dinh dưỡng cho các đối tượng lao động 2.3. Dinh dưỡng cho người lao động trí óc 2.4. Dinh dưỡng ở tuổi già 2.5. Nhu cầu đối với phụ nữ có thai và cho con bú	4	4		
5	Ôn tập	2	2		
	Cộng	30	28		2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1. Ăn uống và sức khỏe

Thời gian: 04 giờ

1. Mục tiêu:

Trình bày được những vấn đề dinh dưỡng hiện nay; mối quan hệ giữa ăn uống và sức khỏe; mối quan hệ giữa dinh dưỡng, lương thực-thực phẩm, nông nghiệp và sức khỏe.

2. Nội dung:

2.1. Giới thiệu

2.2. Những vấn đề dinh dưỡng hiện nay

2.2.1. Tình hình an ninh lương thực và bữa ăn của nhân dân

2.2.2. Suy dinh dưỡng trẻ em (SDD) và bà mẹ

2.3. Tình hình thiếu vi chất dinh dưỡng

2.4. Mối quan hệ giữa dinh dưỡng, lương thực-thực phẩm, nông nghiệp và sức khỏe

Chương 2. Các chất dinh dưỡng Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

Trình bày được các chất dinh dưỡng, mối quan hệ tương hỗ giữa các dinh dưỡng trong cơ thể

2.Nội dung:

2.1. Khái niệm về dinh dưỡng người

2.2. Các chất sinh nhiệt

2.3. Vitamin:

2.4. Chất khoáng và nguyên tố vi lượng

2.5. Nước

2.6. Mối quan hệ tương hỗ giữa các dinh dưỡng trong cơ thể

* Kiểm tra thời gian: 01 giờ

Chương 3. Cấu trúc cơ thể và nhu cầu dinh dưỡng

Thời gian: 08 giờ

1.Mục tiêu:

Xác định được cấu trúc cơ thể thể người; nhu cầu dinh dưỡng, nhu cầu năng lượng của con người và các bệnh liên quan đến dinh dưỡng.

2.Nội dung:

2.1. Cấu trúc cơ thể người

2.2. Nhu cầu dinh dưỡng

2.3. Nhu cầu năng lượng

2.4. Các bệnh liên quan đến dinh dưỡng

* Kiểm tra thời gian: 01 giờ

Chương 4. Khẩu phần ăn sinh lý

Thời gian: 04 giờ

1.Mục tiêu:

Trình bày được tính cân đối của khẩu phần; những yêu cầu về dinh dưỡng cân đối; thực phẩm và nhu cầu dinh dưỡng cho các đối tượng khác nhau.

2.Nội dung:

2.1. Tính cân đối của khẩu phần

2.2. Những yêu cầu về dinh dưỡng cân đối

2.3. Thực phẩm và nhu cầu dinh dưỡng cho các đối tượng khác nhau

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

Thiết bị phục vụ giảng dạy: Bảng, phấn, Projector, máy tính,....

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung

- Mối quan hệ giữa dinh dưỡng, lương thực-thực phẩm, nông nghiệp và sức khỏe;
- Mối quan hệ tương hỗ giữa các dinh dưỡng trong cơ thể;
- Cấu trúc cơ thể người;
- Các bệnh liên quan đến dinh dưỡng;
- Thực phẩm và nhu cầu dinh dưỡng cho các đối tượng khác nhau.

2. Phương pháp

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học trung cấp nghề nghiệp vụ nhà hàng.

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

- Đối với giáo viên:

+ Thuyết trình, giảng giải.

+ Nêu vấn đề, giao bài tập nhóm cho các sinh hoạt ngoại khoá và sưu tầm tư liệu.

+ Thảo luận nhóm để người học tự rút ra kết luận.

+ Trong quá trình giảng dạy, giao bài tập nhóm, thảo luận,... giáo viên cần lưu ý riêng cho từng đối tượng người học cho các chuyên ngành.

+ Có chương trình môn học.

+ Có bài giảng chi tiết.

+ Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho người học.

- Đối với người học:

+ Chú ý nghe giảng, tập trung tư duy để trả lời câu hỏi của giáo viên, thảo luận nhóm

+ 30 người học/01 lớp.

+ Hoàn thành những câu hỏi của giáo viên yêu cầu.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý: Bài 2; Bài 3, Bài 4.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Bộ Y tế, 1996, Bảng thành phần hóa học thức ăn Việt Nam dinh dưỡng và an toàn thực phẩm. NXB Y học Hà Nội

- Bộ Y tế, 1997, Bảng nhu cầu sinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam. NXB Y học Hà Nội.

- Bộ Y tế, 2007, Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam, NXB Y học Hà Nội

- Hà Huy Khôi, 1996, Mấy vấn đề dinh dưỡng trong thời kỳ chuyển tiếp, NXB y học Hà Nội.
- Ts. Bs Đào Thị Yên Phi, 2020, Dinh dưỡng học, NXB Y học
- Từ Giấy, Bùi Thị Nhu Thuận, Hà Huy Khôi, 1996, Xây dựng cơ cấu bữa ăn. NXB y học Hà Nội
- PGS. TS. Đỗ Văn Hàm, 2007, Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm .NXB y học Hà Nội.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

Tên môn học: THƯƠNG PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Mã số môn học: MH02289

Thời gian thực hiện : 30 giờ (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành: 0 giờ; Kiểm tra: 02 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC:

- Vị trí: Thương phẩm và an toàn thực phẩm là môn học bắt buộc trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp nghề Nghiệp vụ nhà hàng.

- Tính chất: Thương phẩm và an toàn thực phẩm là môn học lý thuyết xen kẽ với các môn thực hành, bổ trợ kiến thức cho một số môn thực hành về nhà hàng, được đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

1. Về kiến thức:

- Thành phần hóa học có trong các loại thực phẩm;
- Các mặt hàng thực phẩm và yêu cầu chất lượng hàng thực phẩm;
- Phương pháp bảo quản các mặt hàng thực phẩm;
- Vệ sinh an toàn thực phẩm trong các khâu từ việc cung ứng, bảo quản, chế biến đến phục vụ;

2. Về kỹ năng:

Vận dụng có hiệu quả vào việc nâng cao chất lượng món ăn và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Tác phong tự tin.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

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

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận	Kiểm tra
1	Chương 1. Đại cương về hàng thực phẩm 1. Thành phần hoá học của thực phẩm 1.1. Nước 1.2. Protid 1.3. Glucid 1.4. Lipit 1.5. Axit hữu cơ 1.6. Vitamin	8	8		

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận	Kiểm tra
	1.7. Chất khoáng 1.8. Enzim 1.9. Chất màu. 1.10. Chất thơm 2. Chất lượng hàng thực phẩm 2.1. Khái niệm 2.2. Yêu cầu chung về chất lượng hàng thực phẩm 2.3. Những yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm				
2	Chương 2. Các mặt hàng thực phẩm 1. Rau quả và các sản phẩm chế biến 1.1. Phân loại rau quả 1.2. Bảo quản rau quả tươi 1.3. Sản phẩm chế biến của rau quả 2. Lương thực, đường, rượu, bia 2.1. Gạo 2.2. Bột mỳ và mì sợi 2.3. Đường 2.4. Rượu 2.5. Bia 3. Thịt gia súc, gia cầm và sản phẩm chế biến 3.1. Những biến đổi ở thịt sau khi giết mổ 3.2. Yêu cầu chất lượng cảm quan của thịt gia súc, gia cầm 3.3. Các sản phẩm chế biến của thịt 4. Trứng gia cầm 4.1. Chỉ tiêu chất lượng và bảo quản trứng gia cầm 4.2. Các sản phẩm của trứng 5. Sữa và các sản phẩm chế biến 5.1. Thành phần hóa học 5.2. Các sản phẩm của sữa 6. Thủy hải sản 6.1. Cá và sản phẩm chế biến	12	11		1

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận	Kiểm tra
	6.2. Tôm, cua, mực				
3	Chương 3. Vệ sinh an toàn thực phẩm 3.1. Khái niệm 3.2. Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm 3.3. Nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm 3.4. Ngộ độc thực phẩm và nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm 3.5. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng, bảo quản 3.6. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu chế biến, phục vụ ăn uống	10	9		1
	Cộng	30	28		2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1. Đại cương về hàng thực phẩm

Thời gian: 08 giờ

1. Mục tiêu:

Trình bày được thành phần hoá học của thực phẩm, yêu cầu chất lượng hàng thực phẩm và những yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm.

2. Nội dung:

2.1. Thành phần hoá học của thực phẩm

2.2. Chất lượng hàng thực phẩm

2.2.1 Khái niệm

2.2.2. Yêu cầu chung về chất lượng hàng thực phẩm

2.2.3 Những yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm

Chương 2. Các mặt hàng thực phẩm

Thời gian: 11 giờ

1. Mục tiêu:

Trang bị cho người học một số kiến thức về rau quả và các sản phẩm chế biến; lương thực, đường, rượu bia; thịt gia súc, gia cầm và các sản phẩm chế biến; trứng gia cầm; sữa và các sản phẩm chế biến; thủy hải sản.

2. Nội dung

2.1. Rau quả và các sản phẩm chế biến

2.2. Lương thực, đường, rượu, bia

2.3. Thịt gia súc, gia cầm và sản phẩm chế biến

2.4. Trứng gia cầm

2.5. Sữa và các sản phẩm chế biến

2.6. Thủy hải sản

*** Kiểm tra** thời gian: 01 giờ

Chương 3. Vệ sinh an toàn thực phẩm

Thời gian: 09 giờ

1. Mục tiêu:

Nhận thức được tầm quan trọng của vệ sinh; Trình bày được nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm; ngộ độc thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng, bảo quản chế biến, phục vụ ăn uống.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm

2.2. Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm

2.3. Nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm

2.4. Ngộ độc thực phẩm và nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm

2.5. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng, bảo quản

2.6. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu chế biến, phục vụ ăn uống

*** Kiểm tra** thời gian: 01 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

Thiết bị phục vụ giảng dạy: Bảng, phấn, Projector, máy tính,....

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung

- Thành phần hóa học có trong các loại thực phẩm;
- Các mặt hàng thực phẩm và yêu cầu chất lượng hàng thực phẩm;
- Phương pháp bảo quản các mặt hàng thực phẩm;
- Vệ sinh an toàn thực phẩm trong các khâu từ việc cung ứng, bảo quản, chế biến đến phục vụ;

2. Phương pháp

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học trung cấp nghề nghiệp vụ nhà hàng.

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

- Đối với giáo viên:

+ Thuyết trình, giảng giải.

+ Nêu vấn đề, giao bài tập nhóm cho các sinh hoạt ngoại khoá và sưu tầm tư liệu.

+ Thảo luận nhóm để người học tự rút ra kết luận.

+ Trong quá trình giảng dạy, giao bài tập nhóm, thảo luận,... giáo viên cần lưu ý riêng cho từng đối tượng người học cho các chuyên ngành.

+ Có chương trình môn học.

+ Có bài giảng chi tiết.

+ Chuẩn bị tốt các tài liệu minh hoạ và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho người học.

- Đối với người học:

+ Chú ý nghe giảng, tập trung tư duy để trả lời câu hỏi của giáo viên, thảo luận nhóm

+ Hoàn thành những câu hỏi của giáo viên yêu cầu.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý: Bài 2; Bài 3

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Đặng Đức Dũng, 1980, Thịt gia súc gia cầm, Trường ĐH Thương mại Hà Nội

- Hoàng Văn Minh - Trần Thị Dung, 1980, Sữa các sản phẩm của sữa, Trường ĐH Thương mại Hà Nội

- Hoàng Thị Sôi - Trần Hậu, 1980, Thủy hải sản, Trường ĐH Thương mại Hà Nội

- Nguyễn Minh Nguyệt, 1980, Rau quả các sản phẩm, Trường ĐH Thương mại Hà Nội

- Ths. Nguyễn Thanh Bình, 2007, Giáo trình bảo vệ môi trường vệ sinh an toàn trong nhà hàng, NXB Hà Nội.

- Nguyễn Thị Thanh Thúy, 2017, Giáo trình Thương phẩm và an toàn thực phẩm, Trường Cao đẳng nghề Đà Lạt.

- Nguyễn Thị Tuyết, 2005, Giáo trình thương phẩm và hàng thực phẩm - Sở Giáo dục và Đào tạo Hà Nội, NXB Hà Nội.

- Nguyễn Văn Hiệu - Trần Văn Thiện, 1980, Rượu, bia, chè, cà phê, thuốc lá. Trường ĐH Thương mại Hà Nội .

- Nguyễn Văn Hiệu - Nguyễn Thị Đông - Lại Đức Cận, 1995, Quản lý chất lượng sản phẩm. Trường ĐH Thương mại Hà Nội.

- Trần Bá Hiền - Lại Đức Cận - Trần Văn Trình, 1980, Lương thực, đường, bánh kẹo. Trường ĐH Thương mại Hà Nội.

- PGS. TS. Đỗ Văn Hàm, 2007, Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm .NXB y học Hà Nội.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

Tên môn học: MÔI TRƯỜNG VÀ AN NINH - AN TOÀN TRONG NHÀ HÀNG

Mã số môn học: MH02169

Thời gian thực hiện : 30 giờ (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành: 0 giờ; Kiểm tra: 02 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC:

- Vị trí: Môi trường và an ninh - an toàn trong nhà hàng là môn học bắt buộc thuộc các môn học đào tạo nghề trong chương trình khung trình độ trung cấp nghề “Dịch vụ nhà hàng”. Môn học này nhằm trang bị cho người học những kiến thức bổ trợ cho nghiệp vụ phục vụ nhà hàng của người học. Môn học này cần được tổ chức giảng dạy trước các môn học nghiệp vụ nhà hàng.

- Tính chất: Môi trường và an ninh - an toàn trong kinh doanh nhà hàng là môn học lý thuyết, đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

1. Về kiến thức: Môn học nhằm trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về môi trường, bảo vệ môi trường và công tác vệ sinh an toàn - an ninh trong kinh doanh nhà hàng; về bảo vệ môi trường du lịch và Một số nguyên tắc cơ bản về quản lý tài nguyên bảo vệ môi trường trong khách sạn và các cơ sở kinh doanh du lịch

2. Về kỹ năng:

- Phân tích được nguyên nhân và biện pháp ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm.
- Phân loại và các biện pháp xử rác thải.

3. Về năng lực và tự chịu trách nhiệm: Tác phong tự tin.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

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

STT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra
I	Chương I: Môi trường và bảo vệ môi trường 1. Những vấn đề cơ bản về môi trường 1.1. Môi trường và môi trường du lịch 1.2. Môi trường với phát triển du lịch bền vững 1.3. Những vấn đề về môi trường tác động đến phát triển du lịch bền vững ở Việt Nam	6	6		
	2. Bảo vệ môi trường	8	7		1

STT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra
	2.1. Tổng quan về bảo vệ môi trường trong kinh doanh du lịch - khách sạn 2.2. Một số nguyên tắc và biện pháp quản lý tài nguyên bảo vệ môi trường trong khách sạn và các cơ sở kinh doanh du lịch.				
II	Chương II: An toàn thực phẩm và trong lao động 1. Vệ sinh an toàn thực phẩm và thu dọn, xử lý rác thải. 1.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm 1.2. Thu dọn và xử lý rác thải 2. An toàn trong lao động 2.1. Các loại tai nạn thường xảy ra 2.2. Nguyên nhân xảy ra tai nạn 2.3. Biện pháp để phòng tai nạn 2.4. Biện pháp xử lý sơ cứu ban đầu	4 4	4 4		
III	Chương III: An ninh trong kinh doanh nhà hàng 1. Các nội dung cơ bản về an ninh trong du lịch 2. Xác định và báo cáo các vấn đề về an ninh 3. Các biện pháp đảm bảo an ninh trong du lịch	8	7		1
	Tổng cộng	30	28		2

1. Nội dung chi tiết:

Chương I: Môi trường và bảo vệ môi trường

Bài 1 Những vấn đề cơ bản về môi trường

Thời gian: 06 giờ

1. Mục tiêu:

Trang bị cho người học một số kiến thức về môi trường du lịch và tầm quan trọng của môi trường đối với du lịch

2. Nội dung

2.1 Môi trường và môi trường du lịch

2.2 Môi trường với phát triển du lịch bền vững

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

Bài 2: Bảo vệ môi trường

Thời gian: 07 giờ

1. Mục tiêu:

Trang bị cho người học một số kiến thức về bảo vệ môi trường du lịch và Một số nguyên tắc cơ bản về quản lý tài nguyên bảo vệ môi trường trong khách sạn và các cơ sở kinh doanh du lịch

2. Nội dung

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

2.1.1. Vai trò công tác bảo vệ môi trường trong kinh doanh du lịch – khách sạn

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

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

2.2.1. Một số nguyên tắc cơ bản về quản lý tài nguyên bảo vệ môi trường trong khách sạn và các cơ sở kinh doanh du lịch.

2.2.2. Quản lý năng lượng

2.2.3. Quản lý nước

2.2.4. Quản lý rác thải

* Kiểm tra

thời gian: 01 giờ

Chương II: An toàn thực phẩm và trong lao động

Bài 1: Vệ sinh an toàn thực phẩm và thu dọn, xử lý rác thải.

Thời gian: 04 giờ

1. Mục tiêu:

Trang bị cho người học một số kiến thức:

- Bảo vệ vệ sinh an toàn thực phẩm, nguyên nhân và biện pháp ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm.

- Phân loại và các biện pháp xử lý rác thải.

2. Nội dung

2.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm

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

2.1.2. Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm

2.1.3. Biện pháp ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm

2.2. Thu dọn và xử lý rác thải

2.2.1. Tầm quan trọng của công tác thu dọn và xử lý rác thải.

2.2.2. Phân loại rác thải.

2.2.3. Biện pháp thu dọn và xử lý rác thải

Bài 2 : An toàn trong lao động

Thời gian: 04 giờ

1.Mục tiêu:

Trang bị cho người học một số kiến thức về các loại tai nạn thường xảy ra và các biện pháp sơ cứu ban đầu cơ bản

2. Nội dung

2.1. Các loại tai nạn thường xảy ra

2.2. Nguyên nhân xảy ra tai nạn

2.3. Biện pháp để phòng tai nạn

2.4. Biện pháp xử lý sơ cứu ban đầu

Chương III: An ninh trong kinh doanh nhà hàng

Thời gian: 07 giờ

1.Mục tiêu:

Trang bị cho người học một số kiến thức về an ninh trong du lịch cũng như các biện pháp đảm bảo an ninh trong du lịch.

2. Nội dung

2.1. Các nội dung cơ bản về an ninh trong du lịch

2.2. Xác định và báo cáo các vấn đề về an ninh

2.3. Các biện pháp đảm bảo an ninh trong du lịch

*** Kiểm tra**

thời gian: 01 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học

- Phòng lý thuyết, hoặc phòng hội trường có không gian trống để thực hiện các hoạt động nhóm lớn.

- Bàn ghế của học viên được bố trí sao cho học viên có thể làm việc theo các nhóm riêng biệt.

- Phòng học đảm bảo đủ điều kiện ánh sáng và thoáng mát.

2. Trang thiết bị máy móc

- Bảng, phấn, màn hình và máy projector, máy vi tính, hệ thống âm thanh, bảng lật flipchart.

- Bàn ghế đủ cho giảng viên, học viên.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

- Các loại giấy khổ A0, A1, A4, các thẻ giấy màu.

- Bút lông ghi bảng cho giảng viên và cho học viên.

- Bài giảng do giáo viên biên soạn và tài liệu phát tay cho sinh viên.

- Các tài liệu tham khảo.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Tất cả các nội dung của mô-đun

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

1. Phạm vi áp dụng chương trình mô đun: Chương trình áp dụng cho học sinh Trung cấp nghề.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy mô đun đào tạo:

Phương pháp giảng dạy môn học này gồm: sử dụng phương pháp phát vấn kết hợp với động não (brainstorming), làm việc theo nhóm; thực hành thông qua các trò chơi giáo dục (education game) và trò chơi mô phỏng (simulation game); khuyến khích học sinh tham gia thảo luận và phát biểu ý kiến.

- Đối với giáo viên:

- + Có kiến thức về các kỹ năng trong chương trình;
- + Có kỹ năng truyền đạt hiệu quả;
- + Có kinh nghiệm trong quá trình giảng dạy và quản lý.
- + Hướng dẫn học sinh viên chuẩn bị các tình huống và trò chơi để thảo luận, khuyến khích sự tham gia tích cực của học sinh.

- Đối với học sinh:

+ Học sinh phải nghiên cứu tài liệu, tích cực tham gia xây dựng bài giảng, giải quyết những tình huống trong bài tập do giáo viên đưa ra và tham gia tích cực vào các hoạt động nhóm.

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

+ Tự luyện tập và áp dụng các kỹ năng cần thiết vào những tình huống thực tế;

+ Nghiên cứu các tài liệu tham khảo trên sách, báo, tạp chí ...để bổ sung thêm kiến thức.

3. Những trọng tâm chương trình mô đun cần chú ý:

- An toàn thực phẩm và trong lao động, An ninh trong kinh doanh nhà hàng

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Th.s. Trần Thị Thúy Hằng, Giáo trình Môi trường an ninh – An toàn trong nhà hàng, Trường Cao đẳng Kỹ nghệ II, TP.HCM, 2018;

- Th.s. Nguyễn Thanh Bình, Giáo trình Bảo vệ môi trường và vệ sinh an toàn trong nhà hàng, Nhà xuất bản Hà Nội, 2007.

- Nguyễn Thị Thanh Thúy, 2017, Giáo trình Thương phẩm và an toàn thực phẩm, Trường Cao đẳng nghề Đà Lạt.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

Tên môn học: MARKETING DU LỊCH

Mã số môn học: MH02167

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ; (Lý thuyết: 30 giờ; Thực hành: 0 giờ; Kiểm tra: 02giờ)

I. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

1. Về kiến thức: Giúp học sinh nắm bắt khái quát về marketing, marketing du lịch, qui trình quản trị marketing cho doanh nghiệp kinh doanh du lịch và hiểu được các nội dung cơ bản của các chiến lược marketing trong du lịch.

2. Về kỹ năng: Vận dụng những kiến thức học được từ môn học nhằm đưa ra những chiến lược marketing phù hợp trong quá trình lập kế hoạch marketing cho doanh nghiệp kinh doanh du lịch trên thực tế.

3. Về năng lực và tự chịu trách nhiệm: Tác phong tự tin.

II. NỘI DUNG MÔN HỌC:

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

STT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra
I	Chương 1. Tổng quan về Marketing và Marketing du lịch. 1. Khái niệm về marketing 2. Khái niệm về marketing du lịch 3. Marketing hỗn hợp trong du lịch	3	3		
II	Chương 2. Thị trường du lịch và phân khúc thị trường du lịch 1. Thị trường du lịch _ nhu cầu thị trường du lịch 2. Phân khúc thị trường du lịch	4	3		1
III	Chương 3. Sản phẩm dịch vụ du lịch 1. Khái niệm 2. Thành phần sản phẩm du lịch 3. Mô hình sản phẩm du lịch 4. Chiến lược chu kỳ sống sản phẩm 5. Mục tiêu phát triển sản phẩm du lịch 6. Những điều lưu ý về marketing sản phẩm du lịch	4	4		

STT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra
IV	Chương 4. Giá cả 1. Những nhân tố ảnh hưởng đến việc xây dựng giá. 2. Các phương pháp ấn định giá 3. Phương cách ấn định giá ở khách sạn _ giá phòng 4. Phương cách ấn định giá ở nhà hàng	4	4		
V	Chương 5. Chính sách phân phối trong kinh doanh du lịch 1. Khái niệm chính sách phân phối 2. Nội dung của chính sách phân phối du lịch 3. Các dạng kênh phân phối 4. Những kênh phân phối chính trong du lịch	6	6		
VI	Chương 6. Chính sách xúc tiến hỗn hợp trong kinh doanh du lịch 1. Khái quát về hoạt động xúc tiến hỗn hợp. 2. Vai trò, vị trí của xúc tiến hỗn hợp 3. Năm công cụ xúc tiến hỗn hợp 4. Chính sách xúc tiến	7	6		1
VII	Chương 7. Phương thức xử lý tình huống	2	2		
	Tổng cộng	30	28		2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1. Tổng quan về Marketing và Marketing du lịch.

Thời gian: 03 giờ

1. Mục tiêu:

Trang bị cho người học một số kiến thức về các khái niệm cơ bản của Marketing, nắm bắt quan điểm Marketing định hướng khách hàng.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm về marketing

2.2. Khái niệm về marketing du lịch

2.3. Marketing hỗn hợp trong du lịch

Chương 2. Thị trường du lịch và phân khúc thị trường du lịch

Thời gian: 03 giờ

1. Mục tiêu:

Trang bị cho người học một số kiến thức về thị trường du lịch _ nhu cầu thị trường du lịch, xác định các tiêu chí và tiến hành phân khúc thị trường khách du lịch.

2. Nội dung

2.1. Thị trường du lịch _ nhu cầu thị trường du lịch

2.2. Phân khúc thị trường du lịch

*** Kiểm tra**

thời gian: 01 giờ

Chương 3. Sản phẩm dịch vụ du lịch

Thời gian: 04 giờ

1. Mục tiêu:

Trang bị cho người học một số kiến thức về thành phần sản phẩm du lịch, mục tiêu phát triển sản phẩm du lịch, những điều lưu ý về marketing sản phẩm du lịch, chiến lược chu kỳ sống sản phẩm.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm

2.2. Thành phần sản phẩm du lịch

2.3. Mô hình sản phẩm du lịch

2.4. Chiến lược chu kỳ sống sản phẩm

2.5. Mục tiêu phát triển sản phẩm du lịch

2.6. Những điều lưu ý về marketing sản phẩm du lịch

Chương 4. Giá cả

Thời gian: 04 giờ

1. Mục tiêu:

Trang bị cho người học một số kiến thức về những nhân tố ảnh hưởng đến việc xây dựng giá, cũng như các phương pháp ấn định giá

2. Nội dung

2.1. Những nhân tố ảnh hưởng đến

việc xây dựng giá.

2.2. Các phương pháp ấn định giá

2.3. Phương cách ấn định giá ở khách sạn _ giá phòng

2.4. Phương cách ấn định giá ở nhà hàng

Chương 5. Chính sách phân phối trong kinh doanh du lịch

Thời gian: 06 giờ

1. Mục tiêu:

Trang bị cho người học một số kiến thức về khái niệm chính sách phân phối và Các dạng kênh phân phối và những kênh phân phối chính trong du lịch .

2. Nội dung

2.1. Khái niệm chính sách phân phối

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. Chức năng của phân phối

2.2. Nội dung của chính sách phân phối du lịch

2.3. Các dạng kênh phân phối

2.4. Những kênh phân phối chính trong du lịch

2.4.1. Phân phối thông qua các công ty du lịch trọn gói

2.4.2. Phân phối qua đội ngũ bán trực tiếp

2.4.3. Phân phối qua hệ thống đặt phòng từ xa, thanh toán qua mạng điện tử .

2.4.4. Phân phối thông qua các đại l bán vé, các khu vui chơi giải trí hoặc các bộ phận chuyên trách về du lịch trong các công ty, cơ quan

Chương 6. Chính sách xúc tiến hỗn hợp trong kinh doanh du lịch

Thời gian: 06 giờ

1. Mục tiêu:

Trang bị cho người học kiến thức về vai trò, vị trí của xúc tiến hỗn hợp, công cụ và chính sách xúc tiến hỗn hợp.

2. Nội dung

2.1. Khái quát về hoạt động xúc tiến hỗn hợp

2.1.1. Bản chất của hoạt động xúc tiến hỗn hợp

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

2.2. Vai trò, vị trí của xúc tiến hỗn hợp

2.3. Năm công cụ xúc tiến hỗn hợp

2.3.1. Quảng cáo du lịch

2.3.2. Bán hàng trực tiếp

2.3.3. Quan hệ công chúng

2.3.4. Xúc tiến bán hàng

2.3.5. Marketing trực tiếp

2.4. Chính sách xúc tiến

2.4.1. Chính sách phối hợp đối với giai đoạn sẵn sàng mua của khách hàng

2.4.2. Chính sách phối hợp đối với các giai đoạn trong chu kỳ sống sản phẩm

* Kiểm tra

thời gian: 01 giờ

Chương 7. Phương thức xử lý tình huống

thời gian: 02 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học

- Phòng lý thuyết, hoặc phòng hội trường có không gian trống để thực hiện các hoạt động nhóm lớn.

- Bàn ghế của học viên được bố trí sao cho học viên có thể làm việc theo các nhóm riêng biệt.

- Phòng học đảm bảo đủ điều kiện ánh sáng và thoáng mát.

2. Trang thiết bị máy móc

- Bảng, phấn, màn hình và máy projector, máy vi tính, hệ thống âm thanh, bảng lật flipchart.

- Bàn ghế đủ cho giảng viên, học viên.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

- Các loại giấy khổ A0, A1, A4, các thẻ giấy màu.

- Bút lông ghi bảng cho giảng viên và cho học viên.

- Bài giảng do giáo viên biên soạn và tài liệu phát tay cho sinh viên.

- Các tài liệu tham khảo.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Tất cả các nội dung của mô-đun

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng chương trình mô-đun: Chương trình áp dụng cho học sinh Trung cấp.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy mô-đun đào tạo:

Phương pháp giảng dạy môn học này gồm: sử dụng phương pháp phát vấn kết hợp với động não (brainstorming), làm việc theo nhóm; thực hành thông qua các trò chơi giáo dục (education game) và trò chơi mô phỏng (simulation game); khuyến khích học sinh tham gia thảo luận và phát biểu ý kiến.

- Đối với giáo viên:

+ Có kiến thức về các kỹ năng trong chương trình;

+ Có kỹ năng truyền đạt hiệu quả;

+ Có kinh nghiệm trong quá trình giảng dạy và quản lý.

+ Hướng dẫn học sinh chuẩn bị các tình huống và trò chơi để thảo luận, khuyến khích sự tham gia tích cực của học sinh.

- Đối với học sinh:

+ Học sinh phải nghiên cứu tài liệu, tích cực tham gia xây dựng bài giảng, giải quyết những tình huống trong bài tập do giáo viên đưa ra và tham gia tích cực vào các hoạt động nhóm.

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

+ Tự luyện tập và áp dụng các kỹ năng cần thiết vào những tình huống thực tế;

+ Nghiên cứu các tài liệu tham khảo trên sách, báo, tạp chí ...để bổ sung thêm kiến thức.

3. Những trọng tâm chương trình mô đun cần chú ý:

- Thị trường du lịch và phân khúc thị trường du lịch, Hệ thống kênh phân phối trong du lịch, Chiêu thị.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Nguyễn Thị Trâm An, 2017, Giáo trình Marketing du lịch, Trường Cao đẳng nghề Đà Lạt.

- PGS.TS.Nguyễn Văn Mạnh, PGS.TS. Nguyễn Đình Hòa, 2015, Giáo trình Marketing du lịch, NXB Đại học Kinh tế Quốc Dân.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)*

Tên mô đun: TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH

Mã mô đun: MH05229

Thời gian thực hiện mô đun: 120 giờ (Lý thuyết: 30 giờ; Thực hành, bài tập: 82 giờ;
Kiểm tra: 08 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC:

- Vị trí: Môn học tiếng Anh chuyên ngành dịch vụ nhà hàng nằm trong nhóm kiến thức cơ sở chuyên ngành trong chương trình khung đào tạo trình độ trung cấp nghề “Nghề nghiệp vụ nhà hàng”. Môn này được bố trí giảng dạy sau môn Tiếng Anh cơ bản.

- Tính chất: Tiếng Anh chuyên ngành Dịch vụ nhà hàng là môn lý thuyết kết hợp với rèn luyện kỹ năng Nghe – Nói - Đọc - Viết.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

1. Về kiến thức: Tiếng Anh chuyên ngành Nghiệp vụ nhà hàng trang bị cho người học kiến thức về từ vựng, cấu trúc ngữ pháp, mẫu câu, giúp họ có thể sử dụng trong những tình huống giao tiếp đơn giản khi phục vụ tại bàn ăn.

2. Về kỹ năng: Sau khi học xong Tiếng Anh chuyên ngành, người học có thể giao tiếp được bằng tiếng Anh trong những tình huống đơn giản phục vụ tại nhà hàng.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Sau khi học xong Tiếng Anh chuyên ngành, người học có thể giao tiếp được bằng tiếng Anh khi đón tiếp khách, sắp xếp chỗ ngồi, tiếp nhận yêu cầu của khách và thanh toán hóa đơn.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

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

STT	Tên các bài trong môn học	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra
1	Unit 1: What day was it yesterday? + Vocabulary: Days, months, year and seasons + Grammar: The Simple past of “be” + Practice + Practice (cont.) + Practice (cont.)	17	5	12	
2	Unit 2: I asked it for rare + Vocabulary: Verbs used in serving guests + Grammar: The Simple past of ordinary verbs(affirmative form) + Practice + practice (cont.) + Stop and Check + Test 1 and Correction	20	5	13	2
3	Unit 3: Did You Order Fish, Sir ? + Vocabulary: Food Stuff(1) + Grammar : The Simple past + Pronouns + Practice + Practice (cont.) + Practice (cont.)	20	5	15	
4	Unit 4: I’ ll bring the dessert, Sir + Vocabulary: Food Stuff (2) + Grammar : The Simple Future, Subject and Object Pronouns. + Practice + Practice (cont.) + Stop and Check + Test and Correction	22	5	15	2
5	Unit 5 : Have you ever eaten snails? + Vocabulary : Methods of	21	5	14	2

2. Nội dung chi tiết Unit 1: What day was it yesterday ? Thời gian: 17 giờ		cooking + Grammar : The Present Perfect Tense + Practice + Practice (cont.) + Practice (cont.) + Stop and Check + Test and Correction				
	6	Unit 6: Rump steak is tougher than fillet + Vocabulary : Adjectives describing food and wine + Grammar : Comparatives & Superlatives + Practice + Practice (cont.) + Stop and Check + Test & Correction	20	5	13	2
		Tổng cộng	120	30	82	8

1

.Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này, người học có thể nói về các sự việc đã xảy ra ở quá khứ.

2.Nội dung:

Từ vựng về ngày, tháng, năm và các mùa trong năm. Ngữ pháp về thì quá khứ đơn của động từ BE.

2.1. Tên tiêu đề: What day was it yesterday?

2.1.1.Tên tiêu đề: Vocabulary: Days, months, year and seasons.

2.1.2.Tên tiêu đề: Grammar: The Simple past of “be”.

2.1.3.Tên tiêu đề: Practice

2.1.4. Tên tiêu đề: Practice (cont.)

Unit 2: I asked it for rare

Thời gian: 18 giờ

1. Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này, người học có thể nói về các sự việc đã xảy ra ở quá khứ.

2. Nội dung:

Những từ vựng được sử dụng trong khi giao tiếp phục vụ khách. Thì quá khứ đơn của động từ thường, ở thể khẳng định.

2.1. Tên tiêu đề:I asked it for rare.

2.1.1.Tên tiêu đề: Vocabulary: Verbs used in serving guests

2.1.2. Tên tiêu đề: Grammar: The Simple Past of ordinary verbs (affirmative form).

2.1.3. Tên tiêu đề: Practice

2.1.4. Tên tiêu đề: Practice (cont.)

2.1.5. Tên tiêu đề: Stop and check

2.1.6. Tên tiêu đề: Correction

*** Kiểm tra**

thời gian: 02 giờ

Unit 3: Did You Order Fish, Sir ?

Thời gian: 20 giờ

1. Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này, người học biết được 1 số món ăn phương Tây, thực hành gọi món ăn.

2. Nội dung:

Những từ vựng là 1 số món ăn phương Tây. Thì quá khứ đơn của động từ thường, ở thể phủ định và nghi vấn.

2.1. Tên tiêu đề: Did you order fish, Sir?

2.1.1. Tên tiêu đề: Vocabulary: Food Stuff(1)

2.1.2. Tên tiêu đề: Grammar : The Simple past + Pronouns

2.1.3. Tên tiêu đề: Practice

2.1.4. Tên tiêu đề: Practice (cont.)

Unit 4: I' ll bring the dessert, Sir

Thời gian: 20 giờ

1. Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này, người học có thể gọi món ăn phương Tây, thực hành gọi món tráng miệng.

2. Nội dung:

Những từ vựng là 1 số món tráng miệng. Thì tương lai đơn, đại từ làm chủ từ và túc từ.

2.1. Tên tiêu đề: I' ll bring the dessert, Sir

2.1.1. Tên tiêu đề: Vocabulary: Food Stuff(2)

2.1.2. Tên tiêu đề: Grammar: The Simple Future + Subject and Object Pronouns.

2.1.3. Tên tiêu đề: Practice

2.1.4. Tên tiêu đề: Practice (cont.)

2.1.5. Tên tiêu đề: Stop and check

2.1.6. Tên tiêu đề: Correction

*** Kiểm tra**

thời gian: 02 giờ

Unit 5 : Have you ever eaten snails?

Thời gian: 21 giờ

1. Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này người học có khả năng: nói về công thức làm món ăn đơn giản.

2. Nội dung: Từ vựng về cách nấu ăn. Ngữ pháp về thì hiện tại hoàn thành.

2.1. Tên tiêu đề: Have you ever eaten snails?

2.1.1. Tên tiểu tiêu đề: Vocabulary : Methods of cooking

2.1.2. Tên tiểu tiêu đề: Grammar : The Present Perfect Tense

2.1.3. Tên tiểu tiêu đề: Practice

2.1.4. Tên tiểu tiêu đề: Practice (cont.)

2.1.5. Tên tiểu tiêu đề: Stop and check

2.1.6. Tên tiểu tiêu đề: Correction

* Kiểm tra

thời gian: 02 giờ

Unit 6: Rump steak is tougher than fillet

Thời gian: 20 giờ

1. Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này, người học có khả năng nhận xét về món ăn, sắp xếp các món ăn theo từng nhóm trong thực đơn.

2. Nội dung:

Những từ vựng được dùng nêu nhận xét là các tính từ và các hình thức dùng tính từ để so sánh.

2.1. Tên tiêu đề: Rump steak is tougher than fillet

2.1.1. Tên tiểu tiêu đề: Vocabulary : Adjectives describing food and wine.

2.1.2. Tên tiểu tiêu đề: Grammar : Comparatives & Superlatives.

2.1.3. Tên tiểu tiêu đề: Practice

2.1.4. Tên tiểu tiêu đề: Practice (cont.)

2.1.5. Tên tiểu tiêu đề: Stop and check

2.1.6. Tên tiểu tiêu đề: Correction

* Kiểm tra

thời gian: 02 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Trang thiết bị máy móc: Máy chiếu đa phương tiện, máy hát CD, máy vi tính....

2. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: CDs, giáo trình, giấy, bút, tranh, poster..

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Từ vựng liên quan đến công việc phục vụ, một số món ăn phương Tây, dùng Thì quá khứ đơn và Thì hiện tại hoàn thành. Từ vựng liên quan đến thực phẩm, cách chế biến món ăn.

- Kỹ năng: Nghe, hiểu khách gọi một số món ăn phương Tây; dùng Thì quá khứ đơn kể lại việc đã xảy ra. Người học có thể trình bày cách chế biến món ăn một cách đơn giản, đưa ra lời đề nghị giúp đỡ, lời khuyên.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Chào đón khách, sắp chỗ ngồi cho khách, tiếp nhận gọi món đơn giản và thanh toán hóa đơn

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng mô đun: Người học chuyên ngành dịch vụ nhà hàng.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Thuyết trình, tổ chức các hoạt động thực hành, đánh giá hoạt động của người học.

- Đối với người học: Tham gia các hoạt động thực hành.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Vốn từ vựng, ngữ âm tiếng Anh và thói quen nói nơi đông người của người học.

4. Tài liệu tham khảo:

- May I Help You?. TG: Christopher St J Yates. NXB Prentice Hall

- Check In - English in Tourism.TG: Christopher St J Yates. NXB Prentice Hall.

- English for Chef - Dùng trong các trường trung học chuyên nghiệp.NXB Hà Nội.

- Merket Leader.NXB Oxford University Press.

- Highly recommended. NXB Oxford University Press.

- Tiếng Anh trong ngành kinh doanh Khách sạn & Nhà hàng. Biên dịch Lê Huy Lâm & Phạm Văn Thuận. NXB Thành phố Hồ Chí Minh.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

Tên mô đun: NGHIỆP VỤ BÀN

Mã mô đun: MĐ08171

Thời gian thực hiện mô đun: 210 giờ (Lý thuyết: 30 giờ, 172 thực hành, thí nghiệm, thảo luận, kiểm tra 08 giờ).

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN

- Vị trí: Nghiệp vụ bàn là môn thực hành nghiệp vụ nhà hàng thuộc nhóm kiến thức đào tạo nghề trong chương trình khung trình độ trung cấp nghề Nghiệp vụ nhà hàng. Mô đun này được giảng dạy song song với các môn học, mô đun cơ sở chuyên ngành.

- Tính chất: Nghiệp vụ bàn là mô đun thực hành và là môn thi tốt nghiệp.

II. MỤC TIÊU CỦA MÔ ĐUN

1. Về kiến thức:

- Mô tả được nhiệm vụ và trách nhiệm của từng chức danh của bộ phận phục vụ ăn uống và bộ phận ẩm thực;

- Trình bày được

+ Tiêu chuẩn vệ sinh phòng ăn, dụng cụ trong phục vụ ăn uống;

+ Quy trình trải gấp khăn bàn, khăn ăn;

+ Quy trình chuẩn bị trước khi phục vụ khách; qui trình bày bàn ăn sáng, trưa, tối Âu, Á; Phục vụ ăn sáng, trưa tối Âu, Á;

+ Các cách phục vụ một số các loại đồ uống, món ăn;

+ Tiếp nhận yêu cầu gọi món của khách qua điện thoại và chào khách tiếp nhận yêu cầu tại nhà hàng;

+ Điều hành giám sát trong nhà hàng.

2. Về kỹ năng:

Thực hiện được các công việc chuẩn bị trước khi phục vụ; phục vụ khách; tiễn khách và kết thúc ca làm việc;

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm :

- Làm việc với tác phong công nghiệp, chuyên nghiệp và tự tin;

- Có phẩm chất đạo đức tốt, có trách nhiệm và say mê với nghề;

- Có khả năng về giao tiếp và sức khỏe;

- Làm việc ở nhà hàng, khách sạn đạt tiêu chuẩn từ 1 đến 3 sao.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN

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

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1. Kiến thức chung I. Yêu cầu của nghề 1. Kiến thức 2. Kỹ năng 3. Thái độ II. Tiêu chuẩn về hành vi của một nhân viên chuyên nghiệp III. Trách nhiệm và nhiệm vụ của nhân viên phục vụ 1. Trách nhiệm 2. Nhiệm vụ	2	2		
2	BÀI 2. VỆ SINH NHÀ HÀNG, DỤNG CỤ ĂN UỐNG VÀ KIỂM SOÁT BẢO QUẢN DỤNG CỤ NHÀ HÀNG I. VỆ SINH NHÀ HÀNG 1. Tiêu chuẩn vệ sinh trong nhà hàng 2. Quy trình vệ sinh nhà hàng 2.1. Quét dọn phòng ăn 2.2. Lau chùi toàn bộ bàn ăn, ghế ngồi 2.3. Kê xếp lại toàn bộ bàn ghế 2.4. Vệ sinh các trang thiết bị nhà hàng II. VỆ SINH DỤNG CỤ ĂN UỐNG 1. Dụng cụ ăn bằng thủy tinh, sành sứ, kim loại 1.1. Dụng cụ ăn bằng thủy tinh 1.2. Dụng cụ ăn bằng sành sứ 1.3. Dụng cụ ăn bằng kim loại 2. Tiêu chuẩn vệ sinh dụng cụ 3. Quy trình vệ sinh dụng cụ III. KIỂM SOÁT VÀ BẢO QUẢN, BẢO DƯỠNG DỤNG CỤ NHÀ HÀNG 1. Kiểm soát 2. Bảo quản, bảo dưỡng	9	2	7	
3	BÀI 3. GẤP KHĂN ĂN, TRẢI VÀ THAY KHĂN BÀN I. GẤP KHĂN ĂN	11	1	10	

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
	1. Các loại khăn vải 2. Công dụng của từng loại khăn 3. Gấp khăn ăn 3.1. Yêu cầu kỹ thuật 3.2. Quy trình thực hiện 4. Một số kiểu gấp khăn cơ bản 4.1. Kiểu Tháp kim cương 4.2. Kiểu Hoa sen 4.3. Kiểu Vương miện 4.4. Kiểu Chiếc quạt 4.5. Kiểu thuyền buồm. 5. Một số kiểu tự chọn II TRẢI VÀ THAY KHĂN BÀN 1. Tiêu chuẩn vệ sinh đồ vải 2. Yêu cầu kỹ thuật 3. Quy trình thực hiện				
4	BÀI 4. KỸ THUẬT SỬ DỤNG KHAY (THỨC ĂN) VÀ CHUẨN BỊ GIA VỊ I. KỸ THUẬT SỬ DỤNG KHAY (THỨC ĂN) 1. Cách sắp xếp trên khay. 2. Bê khay 3. Lấy đồ ra khỏi khay II. CHUẨN BỊ GIA VỊ 1. Các loại gia vị cho từng món ăn 2. Tiêu chuẩn vệ sinh thực phẩm khi chuẩn bị gia vị 3. Quy trình vệ sinh bộ gia vị	4	1	3	
5	BÀI 5. KỸ THUẬT ĐẶT BÀN KIỂU GỌI MÓN I. Yêu cầu kỹ thuật II. Quy trình thực hiện	8	1	7	
6	BÀI 6. KỸ THUẬT ĐẶT BÀN ĂN SÁNG ÂU – Á (LIÊN DOANH) THEO THỰC ĐƠN	8	1	7	

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
	I. Yêu cầu kỹ thuật II. Quy trình thực hiện				
7	BÀI 7. KỸ THUẬT ĐẶT BÀN TRƯA, TỐI Á THEO THỰC ĐƠN I. Yêu cầu kỹ thuật II. Quy trình thực hiện	6	1	5	
8	BÀI 8. KỸ THUẬT ĐẶT BÀN ÂU KIỂU ĐẶT TRƯỚC THEO THỰC ĐƠN I. Yêu cầu kỹ thuật II. Quy trình thực hiện Kiểm tra	10	1	7	2
9	BÀI 9: KỸ THUẬT PHỤC VỤ RƯỢU, BIA I. Kỹ thuật phục vụ rượu 1. Yêu cầu kỹ thuật 2. Quy trình thực hiện. 2.1. Quy trình mở rượu vang 2.2. Quy trình phục vụ rượu vang II. Kỹ thuật phục vụ bia 1. Yêu cầu kỹ thuật 2. Quy trình thực hiện.	7	1	6	
10	BÀI 10: KỸ THUẬT PHỤC VỤ TRÀ, CÀ PHÊ I. Yêu cầu kỹ thuật II. Quy trình thực hiện. 1. Quy trình phục vụ trà 2. Quy trình phục vụ cà phê	4	1	3	
11	BÀI 11. KỸ THUẬT PHỤC VỤ XÚP I. Yêu cầu kỹ thuật II. Quy trình thực hiện.	4	1	3	
12	BÀI 12. KỸ THUẬT PHỤC VỤ MÓN ĂN KIỂU MỸ, ANH, NGÀ I. Yêu cầu kỹ thuật II. Quy trình thực hiện. 1. Quy trình phục vụ kiểu Mỹ.	20	2	18	

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
	2. Quy trình phục vụ kiểu Anh. 3. Quy trình phục vụ kiểu Nga III. Kỹ thuật trộn salad				
13	BÀI 13. KỸ THUẬT PHỤC VỤ MÓN ĂN KIỂU PHÁP I. Khái niệm II. Ưu điểm, nhược điểm III. Kỹ thuật đốt rượu (Flambée) Kiểm tra	10	1	7	2
14	BÀI 14: QUY TRÌNH ĐÓN TIẾP KHÁCH I. Chuẩn bị trước khi khách đến II. Đón tiếp khách 1. Chào khách và xác nhận việc đặt bàn trước. 2. Hướng dẫn khách vào chỗ ngồi 3. Kéo ghế cho khách 4. Trải khăn cho khách 5. Mang khăn lạnh cho khách	4	1	3	
15	BÀI 15. PHỤC VỤ ĂN SÁNG ÂU – Á (LIÊN DOANH) THEO THỰC ĐƠN I. Yêu cầu kỹ thuật II. Quy trình thực hiện III. Thu dọn	11	1	10	
16	BÀI 16. PHỤC VỤ TRƯA, TỐI ÂU – Á THEO THỰC ĐƠN I. Phục vụ ăn trưa, tối Âu 1. Yêu cầu kỹ thuật 2. Quy trình thực hiện 3. Thu dọn II. Phục vụ ăn trưa, tối Á 1. Yêu cầu kỹ thuật 2. Quy trình thực hiện 3. Thu dọn	11	1	10	
17	BÀI 17. PHỤC VỤ TRƯA, TỐI ÂU	7	1	6	

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
	CHỌN MÓN I. Yêu cầu kỹ thuật II. Qui trình phục vụ III. Thu dọn				
18	BÀI 18. PHỤC VỤ TRƯA, TỐI Á CHỌN MÓN I. Yêu cầu kỹ thuật II. Qui trình phục vụ III. Thu dọn	7	1	6	
19	BÀI 19. PHỤC VỤ KHÁCH ĂN TẠI PHÒNG I. Tiếp nhận yêu cầu phục vụ tại phòng II. Phục vụ khách ăn tại phòng . III.Thu dọn khách ăn tại phòng. Kiểm tra	9	1	6	2
20	BÀI 20. TIẾP NHẬN YÊU CẦU, THANH TOÁN BILL VÀ TIỀN KHÁCH. I. Yêu cầu kỹ thuật 1. Tiếp nhận yêu cầu (lấy order) 2. Tiếp nhận qua điện thoại 3. Thanh toán và tiền khách II. Qui trình thực hiện 1. Tiếp nhận yêu cầu (lấy order) 2. Tiếp nhận qua điện thoại 3. Thanh toán và tiền khách	12	2	10	
21	BÀI 21. MÔ TẢ CÔNG VIỆC CỦA RUNNER I . Nhân viên runner là gì? II. Công việc của Runner trong nhà hàng – khách sạn 1. Nhiệm vụ của Runner phục vụ ẩm thực nhà hàng 2. Nhiệm vụ của Runner tại bộ phận buồng phòng III. Nhân viên runner phải đảm bảo yêu	4	1	3	

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
	câu gì?				
22	BÀI 22. KHÁI QUÁT VỀ TIỆC - HỘI NGHỊ VÀ TỔ CHỨC TIỆC HỘI NGHỊ I. Khái quát về tiệc - hội nghị 1. Khái niệm tiệc 1.1. Khái niệm 1.2. Các thuật ngữ về tiệc 2. Phân loại tiệc 2.1. Tiệc đứng a. Tiệc trà (Đặc điểm, tính chất, cách phục vụ) b. Tiệc cocktail (Đặc điểm, tính chất, cách phục vụ) c. Tiệc buffett (Đặc điểm, tính chất, cách phục vụ) 2.2. Tiệc ngồi: (Đặc điểm, tính chất, cách phục vụ) II. Tổ chức tiệc - hội nghị 1. Tiếp nhận yêu cầu đặt tiệc 1.1. Quy trình thực hiện 1.2. Biểu mẫu 2. Lập kế hoạch tổ chức tiệc 3. Các kiểu bàn hội nghị	7	2	5	
23	BÀI 23. PHỤC VỤ TIỆC NGỒI KIỂU ÂU I. Chuẩn bị 1. Đặt bàn 2. Xếp tháp ly II. Phục vụ 1. Nguyên tắc phục vụ tiệc 2. Kỹ thuật phục vụ cá 3. Kỹ thuật phục vụ gà	15	1	14	
24	Bài 24. Phục vụ tiệc ngồi kiểu Á I. Đặt bàn II. Phục vụ Kiểm tra	8	1	5	2

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
25	Bài 25. Phục vụ tiệc hội nghị (tiệc trà), tiệc buffet I. Phục vụ tiệc hội nghị (tiệc trà) 1. Lập kế hoạch tổ chức tiệc 2. Đặt bàn 3. Phục vụ II. Phục vụ tiệc tiệc buffet 1. Lập kế hoạch tổ chức tiệc 2. Đặt bàn 3. Phục vụ	8	1	7	
26	Ôn tập	4		4	
	Cộng	210	30	172	8

2. Nội dung chi tiết:

BÀI 1. KIẾN THỨC CHUNG

Thời gian: 2 giờ (Lý thuyết: 2 giờ; thực hành: 0 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Yêu cầu về nhân viên trong nhà hàng;
- Tiêu chuẩn và hành vi của một nhân viên trong nhà hàng;
- Trách nhiệm và nhiệm vụ của nhân viên phục vụ.

2. Nội dung :

2.1. Yêu cầu của nghề

2.2. Tiêu chuẩn về hành vi của một nhân viên chuyên nghiệp

2.3. Trách nhiệm và nhiệm vụ của nhân viên phục vụ

BÀI 2. VỆ SINH NHÀ HÀNG, DỤNG CỤ ĂN UỐNG VÀ KIỂM SOÁT BẢO QUẢN DỤNG CỤ NHÀ HÀNG

Thời gian: 9 giờ (Lý thuyết: 2 giờ; thực hành: 7 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được cách chuẩn bị dụng cụ, quy trình vệ sinh nhà hàng.
- Thực hiện kỹ năng thao tác vệ sinh các loại dụng cụ;
- Thực hiện thao tác vệ sinh nhà hàng hoàn chỉnh.

- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1. Vệ sinh nhà hàng

2.2. Vệ sinh dụng cụ ăn uống

2.3. Kiểm soát và bảo quản, bảo dưỡng dụng cụ nhà hàng

- Kiểm soát

- Bảo quản, bảo dưỡng

BÀI 3. GẤP KHĂN ĂN, TRẢI VÀ THAY KHĂN BÀN

Thời gian: 11 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 10 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được cách chọn khăn ăn, quy trình gấp khăn;
- Thực hiện thao tác gấp khăn ăn hoàn chỉnh;
- Trình bày được cách chọn khăn, quy trình thay khăn bàn;
- Thực hiện thao tác thay khăn bàn khi có khách hoàn chỉnh;
- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1. Gấp khăn ăn

2.1.1. Các loại khăn vải

2.1.2. Công dụng của từng loại khăn

2.1.3. Gấp khăn ăn

- Yêu cầu kỹ thuật

- Quy trình thực hiện

2.1.4. Một số kiểu gấp khăn cơ bản

- Kiểu Tháp kim cương

- Kiểu Hoa sen

- Kiểu Vương miện

- Kiểu Chiếc quạt

- Kiểu thuyền buồm.

2.1.5. Một số kiểu tự chọn

2.2. Trải và thay khăn bàn

- Tiêu chuẩn vệ sinh đồ vải

- Yêu cầu kỹ thuật

- Quy trình thực hiện

BÀI 4. KỸ THUẬT SỬ DỤNG KHAY (THỨC ĂN) VÀ CHUẨN BỊ GIA VỊ

Thời gian: 4 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 3 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Nhận dạng được các loại dụng cụ đựng gia vị.
- Trình bày được quy trình vệ sinh và bổ sung gia vị.
- Thực hiện thao tác lau bóng các loại dụng cụ hoàn chỉnh.
- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1. Kỹ thuật sử dụng khay (thức ăn)

- Cách sắp xếp trên khay.
- Bê khay
- Lấy đồ ra khỏi khay

2.2. Chuẩn bị gia vị

- Các loại gia vị cho từng món ăn
- Tiêu chuẩn vệ sinh thực phẩm khi chuẩn bị gia vị
- Quy trình vệ sinh bộ gia vị

BÀI 5. KỸ THUẬT ĐẶT BÀN KIỂU GỌI MÓN

Thời gian: 8 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 7 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được quy trình bày bàn ăn theo kiểu gọi món;
- Thực hiện thao tác bày bàn ăn theo kiểu gọi món hoàn chỉnh;
- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1. Yêu cầu kỹ thuật

2.2. Quy trình thực hiện

BÀI 6. KỸ THUẬT ĐẶT BÀN ĂN SÁNG ÂU - Á (LIÊN DOANH) THEO THỰC ĐƠN

Thời gian: 8 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 7 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được quy trình bày bàn ăn bữa sáng Âu.
- Thực hiện thao tác bày bàn ăn bữa sáng Âu hoàn chỉnh.
- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1. Yêu cầu kỹ thuật

2.2. Quy trình thực hiện

BÀI 7. KỸ THUẬT ĐẶT BÀN TRƯA, TỐI Á THEO THỰC ĐƠN

Thời gian: 6 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 5 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được quy trình bày bàn ăn theo kiểu Á.
- Thực hiện thao tác bày bàn ăn theo kiểu Á hoàn chỉnh.
- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1. Yêu cầu kỹ thuật

2.2. Quy trình thực hiện

BÀI 8. KỸ THUẬT ĐẶT BÀN ÂU KIỂU ĐẶT TRƯỚC THEO THỰC ĐƠN

Thời gian: 10 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 7 giờ; kiểm tra: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được quy trình bày bàn ăn theo kiểu đặt trước.
- Thực hiện thao tác bày bàn ăn theo kiểu đặt trước hoàn chỉnh.
- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1. Yêu cầu kỹ thuật

2.2. Quy trình thực hiện

BÀI 9: KỸ THUẬT PHỤC VỤ RƯỢU, BIA

Thời gian: 7 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 6 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được quy trình mở và phục vụ rượu vang.
- Thực hiện thao tác mở và phục vụ rượu vang hoàn chỉnh.
- Trình bày được quy trình phục vụ bia chai, bia lon;
- Thực hiện thao tác phục vụ phục vụ bia chai, bia lon hoàn chỉnh;
- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1. Kỹ thuật phục vụ Rượu

2.1.1. Yêu cầu kỹ thuật

2.1.2. Quy trình thực hiện.

- Quy trình mở rượu vang
- Quy trình phục vụ rượu vang

2.2. Kỹ thuật phục vụ Bia

2.2.1. Yêu cầu kỹ thuật

2.2.2. Quy trình thực hiện

BÀI 10: KỸ THUẬT PHỤC VỤ TRÀ, CÀ PHÊ

Thời gian: 4 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 3 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được quy trình phục vụ trà, cà phê.
- Thực hiện thao tác mở và phục vụ trà, cà phê hoàn chỉnh.
- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1. Yêu cầu kỹ thuật

2.2. Quy trình thực hiện.

2.2.1. Quy trình phục vụ trà

2.2.2. Quy trình phục vụ cà phê

BÀI 11. KỸ THUẬT PHỤC VỤ XÚP

Thời gian: 4 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 3 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được quy trình phục vụ xúp;
- Thực hiện thao tác phục vụ xúp hoàn chỉnh;
- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1. Yêu cầu kỹ thuật

2.2. Quy trình thực hiện.

BÀI 12. KỸ THUẬT PHỤC VỤ MÓN ĂN KIỂU MỸ, ANH, NGÀ

Thời gian: 20 giờ (Lý thuyết: 2 giờ; thực hành: 18 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được quy trình phục vụ món ăn kiểu Mỹ, Anh, Nga;
- Thực hiện thao tác phục vụ món ăn kiểu Mỹ, Anh, Nga hoàn chỉnh;
- Thực hiện món salad hoàn chỉnh.

- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1. Yêu cầu kỹ thuật

2.2. Quy trình thực hiện.

2.2.1. Quy trình phục vụ kiểu Mỹ.

2.2.2. Quy trình phục vụ kiểu Anh.

2.3. Kỹ thuật trộn salad

BÀI 13. KỸ THUẬT PHỤC VỤ MÓN ĂN KIỂU PHÁP

Thời gian: 10 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 7 giờ; kiểm tra: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được quy trình phục vụ kiểu Pháp.
- Thực hiện thao tác phục vụ kiểu Pháp hoàn chỉnh.
- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm

2.2. Ưu điểm, nhược điểm

2.3. Kỹ thuật đốt rượu (Flambée)

BÀI 14: QUY TRÌNH ĐÓN TIẾP KHÁCH

Thời gian: 4 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 3 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được quy trình đón tiếp khách.
- Thực hiện thao tác đón tiếp và phục vụ khi khách đến.
- Có ý thức tổ chức, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1. Chuẩn bị trước khi khách đến

2.2. Đón tiếp khách

2.2.1. Chào khách và xác nhận việc đặt bàn trước.

2.2.2. Hướng dẫn khách vào chỗ ngồi

2.2.3. Kéo ghế cho khách

2.2.4. Trải khăn cho khách

2.2.5. Mang khăn lạnh cho khách

BÀI 15. PHỤC VỤ ĂN SÁNG ÂU – Á (LIÊN DOANH) THEO THỰC ĐƠN

Thời gian: 11 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 10 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được cách chuẩn bị dụng cụ, qui trình phục vụ ăn sáng Âu - Á theo thực đơn.
- Thực hiện thao tác phục vụ ăn sáng Âu - Á theo thực đơn hoàn chỉnh.
- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1. Phục vụ ăn sáng Âu

2.1.1. Yêu cầu kỹ thuật

2.1.2. Qui trình thực hiện

2.1.3. Thu dọn

2.2. Phục vụ ăn sáng Á

2.2.1. Yêu cầu kỹ thuật

2.2.2. Qui trình thực hiện

2.2.3. Thu dọn

BÀI 16. PHỤC VỤ ĂN TRƯA, TỐI ÂU - Á THEO THỰC ĐƠN.

Thời gian: 11 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 10 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được cách chuẩn bị dụng cụ, qui trình phục vụ ăn trưa, tối Âu - Á theo thực đơn.
- Thực hiện thao tác phục vụ ăn trưa, tối Âu - Á theo thực đơn hoàn chỉnh.
- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1. Phục vụ ăn trưa, tối Âu

2.1.1. Yêu cầu kỹ thuật

2.1.2. Qui trình thực hiện

2.1.3. Thu dọn

2.2. Phục vụ ăn trưa, tối Á

2.2.1. Yêu cầu kỹ thuật

2.2.2. Qui trình thực hiện

2.2.3. Thu dọn

BÀI 17. PHỤC VỤ ĂN TRƯA, TỐI ÂU CHỌN MÓN

Thời gian: 7 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 6 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được cách chuẩn bị dụng cụ, qui trình phục vụ ăn trưa, tối Âu chọn món;
- Thực hiện thao tác phục vụ ăn trưa, tối Âu chọn món hoàn chỉnh;
- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1. Yêu cầu kỹ thuật

2.2. Qui trình thực hiện

BÀI 18. PHỤC VỤ ĂN TRƯA, TỐI Á CHỌN MÓN

Thời gian: 7 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 6 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được cách chuẩn bị dụng cụ, qui trình phục vụ ăn trưa, tối Á chọn món;
- Thực hiện thao tác phục vụ ăn trưa, tối Á chọn món hoàn chỉnh;
- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1. Yêu cầu kỹ thuật

2.2. Qui trình thực hiện

BÀI 19. PHỤC VỤ KHÁCH ĂN TẠI PHÒNG

Thời gian: 9 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 6 giờ; kiểm tra: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được cách phục vụ khách ăn tại phòng;
- Thực hiện thao tác phục vụ khách ăn tại phòng hoàn chỉnh;
- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1. Tiếp nhận yêu cầu phục vụ tại phòng

2.2. Phục vụ khách ăn tại phòng .

2.3. Thu dọn khách ăn tại phòng.

BÀI 20. TIẾP NHẬN YÊU CẦU, THANH TOÁN BILL VÀ TIỀN KHÁCH

Thời gian: 12 giờ (Lý thuyết: 2 giờ; thực hành: 10 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được qui trình tiếp nhận yêu cầu của khách tại bàn, qua điện thoại;
- Trình bày được qui trình thanh toán và tiễn khách;
- Thực hiện thao tác tiếp nhận yêu cầu của khách tại bàn, qua điện thoại hoàn chỉnh;
- Thực hiện thao tác thanh toán và tiễn khách hoàn chỉnh;
- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1. Yêu cầu kỹ thuật

2.1.1. Tiếp nhận yêu cầu (lấy order)

2.1.2. Tiếp nhận qua điện thoại

2.1.3. Thanh toán và tiễn khách

2.2. Qui trình thực hiện

2.2.1. Tiếp nhận yêu cầu (lấy order)

2.2.2. Tiếp nhận qua điện thoại

2.2.3. Thanh toán và tiễn khách

BÀI 21. MÔ TẢ CÔNG VIỆC CỦA RUNNER

Thời gian: 4 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 3 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được công việc của Runner trong nhà hàng – khách sạn
- Trình bày được những yêu cầu mà nhân viên runner phải đảm bảo
- Thực hiện thao tác của Runner phục vụ ẩm thực nhà hàng hoàn chỉnh;
- Thực hiện thao tác của Runner tại bộ phận buồng phòng hoàn chỉnh;
- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1 . Nhân viên runner là gì?

2.2. Công việc của Runner trong nhà hàng – khách sạn

2.2.1. Nhiệm vụ của Runner phục vụ ẩm thực nhà hàng

2.2.2. Nhiệm vụ của Runner tại bộ phận buồng phòng

2.3. Nhân viên runner phải đảm bảo yêu cầu gì?

BÀI 22. KHÁI QUÁT VỀ TIỆC – HỘI NGHỊ VÀ TỔ CHỨC TIỆC – HỘI NGHỊ

Thời gian: 7 giờ (Lý thuyết: 2 giờ; thực hành: 5 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, đặc điểm, tính chất và cách phục vụ các loại tiệc;
- Trình bày được cách tiếp nhận yêu cầu đặt tiệc, lập kế hoạch;
- Phân loại được các kiểu bàn hội nghị;
- Lựa chọn, phân loại được hình thức tổ chức, phục vụ tiệc;
- Có ý thức tổ chức, kỷ luật trong giờ học.

2. Nội dung:

2.1. Khái quát về tiệc - hội nghị

2.1.1. Khái niệm tiệc

2.1.1.1. Khái niệm

2.1.1.2. Các thuật ngữ về tiệc

2.1.2. Phân loại tiệc

2.1.2.1. Tiệc đứng

- Tiệc trà (Đặc điểm, tính chất, cách phục vụ)
- Tiệc cocktail (Đặc điểm, tính chất, cách phục vụ)
- Tiệc buffett (Đặc điểm, tính chất, cách phục vụ)

2.1.2.2. Tiệc ngồi: (Đặc điểm, tính chất, cách phục vụ)

2.2. Tổ chức tiệc - hội nghị

2.2.1. Tiếp nhận yêu cầu đặt tiệc

2.2.1.1. Quy trình thực hiện

2.2.1.2. Biểu mẫu

2.2.2. Lập kế hoạch tổ chức tiệc

2.2.3. Các kiểu bàn hội nghị

BÀI 23. PHỤC VỤ TIỆC NGỒI KIỂU ÂU

Thời gian: 15 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 14 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được cách đặt bàn, cách xếp tháp và phục vụ tiệc ngồi kiểu Âu;
- Thực hiện thao tác đặt bàn, cách xếp tháp và phục vụ tiệc ngồi kiểu Âu hoàn chỉnh;
- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

2.1. Chuẩn bị

- 2.1.1. Đặt bàn
- 2.1.2. Xếp tháp ly
- 2.2. Phục vụ
- 2.2.1. Nguyên tắc phục vụ tiệc
- 2.2.2. Kỹ thuật phục vụ cá
- 2.2.3. Kỹ thuật phục vụ gà

BÀI 24. PHỤC VỤ TIỆC NGỒI KIỂU Á

Thời gian: 8 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 5 giờ; kiểm tra: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được cách đặt bàn và phục vụ tiệc ngồi kiểu Á;
- Thực hiện thao tác đặt bàn và phục vụ tiệc ngồi kiểu Á hoàn chỉnh;
- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

- 2.1. Đặt bàn
- 2.2. Phục vụ

BÀI 25. PHỤC VỤ TIỆC HỘI NGHỊ (TIỆC TRÀ), TIỆC BUFFET

Thời gian: 8 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 7 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được lập kế hoạch, cách đặt bàn và phục vụ tiệc hội nghị;
- Trình bày được lập kế hoạch, cách đặt bàn và phục vụ tiệc buffet;
- Thực hiện thao tác đặt bàn và phục vụ tiệc hội nghị hoàn chỉnh;
- Thực hiện thao tác đặt bàn và phục vụ tiệc buffet hoàn chỉnh;
- Có ý thức tổ chức, bảo quản dụng cụ, sắp xếp nơi thực hành gọn gàng, có tác phong làm việc nhanh gọn, an toàn lao động, có ý thức tự giác, tính kỷ luật trong giờ thực hành.

2. Nội dung:

- 2.1. Phục vụ tiệc hội nghị (tiệc trà)
 - 2.1.1. Lập kế hoạch tổ chức tiệc
 - 2.1.2. Đặt bàn
 - 2.1.3. Phục vụ
- 2.2. Phục vụ tiệc buffet
 - 2.2.1. Lập kế hoạch tổ chức tiệc
 - 2.2.2. Đặt bàn
 - 2.2.3. Phục vụ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng: phòng xưởng thực hành bàn
2. Trang thiết bị, máy móc: Máy chiếu, Laptop, bảng phấn, hình ảnh minh họa...
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên liệu: các dụng cụ phục vụ ăn uống
4. Các điều kiện khác.

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ**1. Nội dung:**

- Về kiến thức :Trình bày và phân tích được các qui trình về:
 - + Phục vụ ăn sáng, trưa tối Âu, Á;
 - + Tiếp nhận yêu cầu gọi món của khách qua điện thoại và chào khách tiếp nhận yêu cầu tại nhà hàng;
 - + Chuẩn bị bàn và phục vụ tiệc Âu, Á;
 - + Tiêu chuẩn vệ sinh phòng ăn, dụng cụ trong phục vụ ăn uống.
 - + Kỹ thuật trải gấp khăn bàn, khăn ăn
 - + Kỹ thuật đặt bàn ăn sáng, trưa, tối Âu, Á.
 - + Các cách phục vụ một số các loại đồ uống với món ăn.
 - + Điều hành giám sát trong nhà hàng.
- Về kỹ năng: Thực hiện hoàn chỉnh các quy trình trên, thực hiện được các công việc chuẩn bị trước khi phục vụ; phục vụ khách; tiễn khách và kết thúc ca làm việc;
- Về năng lực tự chủ và tách nhiệm :
 - + Làm việc với tác phong công nghiệp, chuyên nghiệp và tự tin;
 - + Có phẩm chất đạo đức tốt, có trách nhiệm và say mê với nghề;
 - + Có khả năng về giao tiếp và sức khỏe;
 - + Làm việc ở nhà hàng, khách sạn đạt tiêu chuẩn từ 1 đến 3 sao.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phạm vi áp dụng chương trình: Chương trình mô đun được sử dụng để giảng dạy cho trình độ trung cấp nghề Nghiệp vụ nhà hàng.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy mô đun

- Đối với giáo viên, giảng viên;
- + Có chương trình môn học.
- + Có bài giảng chi tiết.

+ Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa và áp dụng linh hoạt các phương pháp

- Đối với người học;

Kết hợp lý thuyết, thực hành và áp dụng vào thực tế

3.Những trọng tâm mô đun cần chú ý:

Kỹ năng thực hành:

+ Thay khăn, boxing, gấp khăn.

+ Đặt bàn

+ Phục vụ món ăn

+ Phục vụ ăn sáng, trưa, tối, tiệc và giám sát

4.Tài liệu tham khảo

- Tập quán, khẩu vị ăn uống của một số nước -Trường trung học nghiệp vụ Du Lịch Hà Nội- Biên soạn Ts. Trịnh Xuân Dũng - năm 2000.

- Bar và đồ uống, Trường trung học nghiệp vụ Du Lịch Hà Nội – Biên soạn Ts. Trịnh Xuân Dũng- năm 2000

- Giáo trình quản trị kinh doanh khách sạn, Đại học quốc gia Hà Nội – Biên soạn Ts. Trịnh Xuân Dũng- năm 2000

- Giáo trình công nghệ phục vụ bàn ăn trong khách sạn nhà hàng – NXB Giáo Dục- Biên soạn Mai Khôi – năm 1995 .

- Tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam – Nghiệp vụ Nhà hàng, Tổng cục du lịch Việt Nam xuất bản năm 2008.

- Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ ăn uống – Trường Trung Học Nghiệp Vụ Du Lịch & Khách sạn, Tp Hồ Chí Minh, Tác giả : Đỗ Minh Triết- năm 2000

5. Ghi chú và giải thích (nếu cần).

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

Tên môn học: XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Mã môn học: MH02305

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; thảo luận, bài tập: 13 giờ; Kiểm tra: 02 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- Vị trí: Môn học Xây dựng thực đơn thuộc nhóm các môn học, mô đun cơ sở nghề của chương trình đào tạo trình độ trung cấp Nghiệp vụ nhà hàng.

- Tính chất: Xây dựng thực đơn là môn học lý thuyết; môn học được đánh giá bằng hình thức kiểm tra kết thúc môn học.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

1. Về kiến thức:

- Trình bày được khái niệm tiệc; khái niệm, vai trò thực đơn, phân loại thực đơn.
- Trình bày được cấu tạo thực đơn và nguyên tắc xây dựng thực đơn.

2. Về kỹ năng:

- Phân tích chi tiết cơ cấu, tính chất, đặc điểm các bữa ăn thường, khẩu vị và tập quán ăn uống.

- Phân tích chi tiết các yếu tố ảnh hưởng đến khẩu vị và tập quán ăn uống.

- Phân tích khẩu vị và tập quán ăn uống một số vùng tiêu biểu.

- Phân tích được đặc điểm các loại tiệc, hình thức phục vụ ăn uống.

- Phân loại được những thực đơn theo từng mục đích cụ thể.

- Phân tích chi tiết các căn cứ và qui trình xây dựng thực đơn.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Thực hiện xây dựng thực đơn theo đúng qui trình.

- Thực hiện được các tính toán trong việc xây dựng thực đơn tự chọn, thực đơn theo tiêu chuẩn suất ăn.

- Có ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp và thái độ phục vụ tốt.

III. NỘI DUNG MÔĐUN

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
I	Chương I. Giới thiệu bữa ăn	6	4	2	1
1	Bài 1. Cơ cấu, tính chất, đặc điểm các	2	2		

STT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
	bữa ăn thường. Khẩu vị và tập quán ăn uống				
2	Bài 2. Các loại tiệc cơ bản và hình thức phục vụ ăn uống	4	2	2	
II	Chương II. Phương pháp xây dựng thực đơn	10	6	3	1
1	Bài 1. Khái niệm, vai trò và phân loại thực đơn	2	2		
2	Bài 2: Cấu tạo thực đơn - Các căn cứ khi xây dựng thực đơn	3	2		1
3	Bài 3. Kỹ năng xây dựng thực đơn	5	2	3	
III	Chương III. Rèn luyện xây dựng thực đơn	14	5	8	1
1	Bài 1. Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn tự chọn	6	2	4	
2	Bài 2. Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn các bữa ăn	8	3	4	1
	Tổng cộng	30	15	13	2

2. Nội dung chi tiết:

CHƯƠNG I. GIỚI THIỆU BỮA ĂN

BÀI 1: CƠ CẤU, TÍNH CHẤT, ĐẶC ĐIỂM CÁC BỮA ĂN THƯỜNG, KHẨU VỊ VÀ TẬP QUÁN ĂN UỐNG.

Thời gian: 02 giờ

1. Mục tiêu:

- Phân tích chi tiết cơ cấu, tính chất, đặc điểm các bữa ăn thường, khẩu vị và tập quán ăn uống để tạo nền tảng cho các bài sau.
- Phân tích chi tiết các yếu tố ảnh hưởng đến khẩu vị và tập quán ăn uống.
- Phân tích khẩu vị và tập quán ăn uống một số vùng tiêu biểu.

2. Nội dung:

2.1 CƠ CẤU, TÍNH CHẤT, ĐẶC ĐIỂM BỮA ĂN THƯỜNG:

Ở các nhà hàng 5 sao luôn phục vụ 24/24 để tạo điều kiện thuận lợi cho việc ăn ở của khách nên thường có các bữa ăn chính như sau: Sáng, trưa, chiều. Ngoài ra, còn có thể có các bữa ăn phụ như: Xế trưa, xế chiều và tối khuya.

1. Bữa ăn sáng: Ăn trong khoảng từ 6 - 8 giờ sáng

*** Các hình thức ăn sáng:**

- Chọn món theo ý cá nhân
- Ăn sáng theo tiêu chuẩn định mức hoặc khẩu phần.
- Ăn sáng tự chọn, tự phục vụ

*** Thực đơn theo món bữa sáng gồm:**

- Trái cây và nước trái cây
- Bánh mì các loại - bơ - mứt.
- Trứng nấu các kiểu.
- Thịt nguội - thịt ba rọi xông khói.
- Sữa chua, phô mai.
- Ngũ cốc, cháo.
- Bánh xèo ngọt

2. Bữa ăn trưa: Ăn trong khoảng từ 12-14g

a. Bữa ăn Á:

Trình tự trong bữa ăn Á bao gồm 4 nhóm:

- Nhóm 1: Các món khai vị là những món ăn có đặc điểm nhạt, mùi thơm, vị ngọt của thực phẩm nhằm gây hưng phấn cho khách, thường được trình bày đẹp mắt. Người Việt thường gọi những món này là món nhắm như: Gỏi, nem chả, nộm, súp, các món luộc, hấp, quay, nướng, ...

- Nhóm 2: Các món duy trì sự hưng phấn và làm giã rượu, đa phần các món này là ninh, tần, hấp, hầm.

- Nhóm 3: Các món tạo sự no đủ cho người ăn, bao gồm các món rim, kho, xào, canh, chần, luộc, xôi, cơm, bún...món này thường không thể bỏ qua.

- Nhóm 4: Các món tráng miệng thường là trái cây, chè, mứt, cà phê, ...

b. Bữa ăn Âu:

- Trình tự bữa ăn Âu khá nghiêm ngặt, trình tự món ăn được sắp xếp chuẩn mực và phải đúng theo thứ tự trước sau, trong bữa ăn của người châu Âu bao giờ cũng có đi kèm theo phần uống.

+ Mì, nui.

+ Món bánh ngọt

+ Thức uống.

- Nhóm các món khai vị bao gồm những món nổi vị mặn, mùi thơm nồng để kích thích sự ngon miệng của khách.

+ Món hải sản: Bữa trưa thường có món hấp, rán, nướng.

+ Món thịt: Có thể là thịt heo, bò, cừu, thịt thú rừng, gia cầm, có thể hấp, áp chảo, om, nấu, ...

- Thực đơn theo bữa thường ngày đơn giản gồm khoảng 2-3 món theo trình tự như sau:

- + Súp khai vị.
- + Món chính và rau đậu.
- + Tráng miệng.

3. Bữa ăn tối:

Ăn trong khoảng từ 18-20g. Thường có món súp thay cho món khai vị buổi trưa. Nhu cầu ăn vào buổi tối thường giảm hơn buổi trưa và thường gồm những món ăn nhẹ.

Món hải sản: Bữa tối thường nhúng, chần, rán, nướng, hải sản luôn sử dụng vang trắng uống kèm.

2.2. TẬP QUÁN VÀ KHẨU VỊ ĂN UỐNG:

Muốn phục vụ khách hàng ngoài việc tìm hiểu tâm lý và khẩu vị cần quan tâm đến tập quán của khách, bởi tập quán ăn uống của khách là do thói quen hình thành, phụ thuộc vào điều kiện kinh tế của mỗi người và phong tục tập quán của từng địa phương nên rất khó thay đổi. Tuy nhiên, tập quán ăn uống của khách là do nhiều nhân tố ảnh hưởng đến

1. Các yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị ăn uống:

a) Vị trí địa lý và khí hậu:

Đây là yếu tố cơ bản tác động đến tập quán và khẩu vị ăn uống của con người, của từng vùng dân cư hoặc mỗi dân tộc.

- Vị trí địa lý:

+ Dân cư sống tập trung ở những nơi thuận tiện, các đầu mối giao thông như: đường thủy, đường bộ, đường sông, đường không...khẩu vị ăn uống sẽ bị ảnh hưởng nhiều hơn, nguồn nguyên liệu phong phú, dồi dào, các món ăn đa dạng, khẩu vị mang sắc thái nhiều vùng miền do có sự giao lưu của nhiều vùng miền.

+ Đặc điểm địa lý cũng ảnh hưởng nhiều đến tập quán ăn uống bởi nó là nơi tạo ra nguyên liệu chế biến và kết cấu bữa ăn. Những nước gần biển và nhiều sông hồ sẽ phát triển mạnh những món ăn mang nguồn gốc hải sản, ngược lại những nước ở vùng núi đồi hoặc những nước nằm sâu trong lục địa lại phát triển mạnh các món ăn được chế biến từ động vật trên cạn: gia cầm, gia súc, chim thú rừng và họ tự nuôi gia cầm để làm giàu nguồn thực phẩm cho mình.

- Khí hậu:

+ Vùng khí hậu có nhiệt độ thấp thì sử dụng càng nhiều thực phẩm chứa chất béo và động vật. Phương pháp chế biến chủ yếu của các vùng này là: quay, nướng, hầm, các món ăn thường đặc, nóng và chứa ít nước, ăn nhiều chất ngọt như bánh. Người Bắc Âu ăn nhiều các món ăn béo, súp phải thật nóng và đặc quánh nhằm chống lại thời tiết lạnh giá, từ đó tạo ra thói quen cho người dùng.

+ Vùng khí hậu nóng: Nguyên liệu dùng để chế biến thức ăn chủ yếu có nguồn gốc từ thực vật, tỷ lệ thịt, chất béo trong món ăn thấp, phương pháp chế biến chủ yếu là luộc, trần, nhúng, xào, nấu ...món ăn thường đậm mùi, rất thơm, rất cay, ...

b) Ảnh hưởng của lịch sử, văn hoá: (3h)

- Ảnh hưởng của lịch sử:

+ Bề dày lịch sử của dân tộc càng lớn thì các món ăn mang nặng tính cổ truyền, độc đáo.

Ví dụ: Bánh chưng có tính độc đáo và mang ý nghĩa tượng trưng rất cao đối với người Việt, đặc biệt trong dịp lễ tết.

+ Trong lịch sử dân tộc, dân tộc nào càng hùng mạnh, thịnh cường thì món ăn càng phong phú, kỹ thuật chế biến cầu kỳ pha chất huyền bí và có tính bảo thủ cao.

+ Chính sách cai trị của nhà nước trong lịch sử càng bảo thủ thì tập quán ăn uống càng ít bị tạp lai.

- Ảnh hưởng của văn hóa:

+ Văn minh càng cao đòi hỏi sự cầu kỳ trong món ăn, từ việc lựa chọn mua nguyên vật liệu đến việc chế biến món ăn.

+ Sự giao thoa văn hóa càng nhiều càng lôi kéo sự giao lưu văn hóa ăn uống, vì giao lưu văn hóa nói chung không thể tách rời giao lưu ăn uống.

c) Ảnh hưởng của tôn giáo:

Tôn giáo ảnh hưởng sâu sắc đến tập quán ăn uống và khẩu vị ăn uống của mỗi quốc gia. Điều này rất quan trọng, vì việc thiếu các kiến thức và hiểu biết về tôn giáo có thể dẫn tới việc gây ra những hành vi xúc phạm đến khách hàng.

+ Tôn giáo sử dụng linh vật để thờ cúng thì ảnh hưởng nhiều đến tập quán và khẩu vị ăn uống.

+ Tôn giáo càng nghiêm ngặt thì ảnh hưởng càng nhiều và nếu tôn giáo đó dùng thức ăn làm vật thờ cúng thì trong ăn uống càng cấm kỵ, do đó những tín đồ theo đạo sẽ chịu ảnh hưởng trong việc ăn uống. Đạo tin lành không thờ cúng, do vậy họ cũng không ăn thức ăn thờ cúng.

+ Tôn giáo càng mạnh thì phạm vi ảnh hưởng càng lớn và sâu sắc.

d) Ảnh hưởng của nghề nghiệp và kinh tế:

- Ảnh hưởng của nghề nghiệp:

Những người làm công việc nặng thường đòi hỏi bữa ăn phải đủ chất, đủ no để có sức khỏe làm việc, ngược lại những người làm việc nhẹ, lao động trí thức có nhu cầu khẩu phần ăn uống ít hơn nhưng chia làm nhiều bữa.

- Ảnh hưởng kinh tế:

+ Những quốc gia có nền kinh tế càng phát triển thì món ăn càng đa dạng, phong phú, phương pháp chế biến càng cầu kỳ, phức tạp, đòi hỏi tính khoa học và ngày càng phải hoàn thiện hơn. Ngược lại những quốc gia có nền kinh tế kém phát triển hơn thì món ăn sẽ bị gò bó trong khuôn khổ những món ăn có sẵn, ít chú trọng tới việc nhân rộng hay phát triển hơn nữa, đa phần những quốc gia này chỉ sử dụng nguồn nguyên liệu sẵn có tại chỗ để chế biến thức ăn nên khẩu vị ăn tương đối đơn giản, đậm nét dân dã.

+ Tầng lớp dân cư có mức thu nhập cao cũng đòi hỏi món ăn ngon, cầu kỳ về phương pháp chế biến cũng như loại thực phẩm đặc sắc, nhất là đặc sản. Ngược lại những người có thu nhập thấp thường ít hoặc chưa coi trọng về chất lượng món ăn, điều họ quan tâm chủ yếu là ăn no, ăn đủ và chỉ có một số ít trường hợp mới đòi hỏi ăn ngon, ăn bổ do đó khẩu vị

của họ bị gò bó mang tính bảo thủ, e ngại trước khẩu vị mới, thậm chí nhiều người không thể chấp nhận nổi ngoài món ăn cổ truyền.

2. Văn hoá ăn uống một số khu vực tiêu biểu:

a. Văn hoá ăn uống chung của khu vực Châu Á - Thái Bình Dương:

- Dụng cụ ăn: Hầu hết các quốc gia ở khu vực Châu Á Thái bình Dương đều sử dụng chén, bát, đũa để ăn.

- Phương thức ăn: Ăn cơm theo mâm, khi ăn không nhất thiết phải tuân theo một quy định hay trình tự nào cả, các món ăn có thể được dọn lên cùng một lần, có thể ăn quay đi quay lại những món ăn có trong mâm ăn.

- Tư thế ngồi ăn: Thông thường gia đình quây quần bên mâm ăn, có thể ngồi trên bàn ghế, chiếu hoặc phản...

- Tập tục ăn: Mời ăn, tiếp thức ăn.

- Cơ cấu bữa ăn: Có 3 bữa ăn chính.

- Lương thực thực phẩm: Gạo là lương thực chính, ngoài ra gạo còn được dùng để chế biến ra nhiều loại bánh và các chế phẩm khác, dùng tất cả các loại nguyên liệu thực phẩm để chế biến món ăn, tuy nhiên ít sử dụng sữa và các chế phẩm từ sữa.

- Gia vị: Sử dụng nhiều loại gia vị tạo mùi hăng, cay, mặn, ngọt, dậy mùi thơm hoặc để nêm, nêm tẩm ướp thức ăn trước khi nấu, ... Tẩm ướp gia vị cho món ăn mang tính nghệ thuật cao, tạo sự thành công và độc đáo cho món ăn.

- Phương pháp chế biến: Sử dụng nhiều phương pháp chế biến khác nhau: nấu, rán, xào, luộc, kho, rim, gỏi, ...

b. Văn hoá ăn uống chung của khu vực Âu - Mỹ:

- Dụng cụ ăn: Dùng đĩa để đặt thức ăn và sử dụng dụng cụ ăn là dao, muỗng nĩa, thìa để đưa thức ăn lên miệng, do vậy bàn ăn bao giờ cũng bố trí tối thiểu một dao, một thìa, một đĩa, một nĩa.

- Phương thức ăn: Ăn theo món và theo một trình tự nhất định, chia theo từng khẩu phần ăn nhất định, không ăn chung

- Tư thế ngồi ăn: Mâm ăn luôn đặt trên bàn và ngồi trên ghế ăn,

- Tập tục ăn: Mời rượu chủ tiệc, mỗi người tự ăn, tự lấy thức ăn, luôn dùng thức uống trong khi ăn

- Cơ cấu bữa ăn: Có 6 bữa ăn, 3 chính, 3 phụ

- Lương thực thực phẩm: Dùng tất cả các loại nguyên liệu thực phẩm để chế biến, sử dụng bột mì là chính nhưng trong đó dùng nhiều nhất vẫn là thực phẩm có nguồn gốc từ sữa bò: bơ, phó mát, sữa tươi, kem tươi... và dầu thực vật.

- Phương pháp chế biến: Sử dụng nhiều phương pháp tạo ra nhiều món ăn: rán, quay, hun khói, hầm, hấp ... ít sử dụng phương pháp nấu, xào.

- Trạng thái món ăn luôn có đặc điểm đậm đặc, ít nước, chỉ có súp là dạng lỏng, có nhiều nước, điều này phù hợp với việc sử dụng dụng cụ ăn dao muỗng, nĩa, ...

BÀI 2: CÁC LOẠI TIỆC CƠ BẢN VÀ HÌNH THỨC PHỤC VỤ ĂN UỐNG

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm tiệc
- Phân tích được đặc điểm các loại tiệc
- Phân tích được hình thức phục vụ ăn uống

2. Nội dung:

2.1. CÁC LOẠI TIỆC:

1. Khái niệm:

Tiệc: Party/ Banquet

Tiệc là một buổi họp mặt từ 2 người trở lên, tổ chức có mục đích, có ý nghĩa, mang tính chuẩn bị trước (tính trang trọng) được phục vụ thức ăn, thức uống.

2. Phân loại:

a. Căn cứ vào hình thức phục vụ: Tiệc tự phục vụ và tiệc được phục vụ

b. Căn cứ vào cách thức thiết kế tiệc có thể chia như sau:

- Đại tiệc
- Yến tiệc
- Tiệc trà
- Tiệc cocktail
- Vũ tiệc

c. Căn cứ vào món ăn: Có thể có tiệc Á, tiệc Âu, tiệc ngọt, tiệc mặn, tiệc ngoài trời, ...

2.2. HÌNH THỨC PHỤC VỤ:

1. Tiệc ngồi (Each party):

- Đây là loại tiệc phục vụ trong giờ ăn chính.
- Thời gian phục vụ khách, số lượng khách được ấn định trước. Mang tính chất trang trọng, lễ nghi.
- Khi xây dựng món ăn, thức uống giới hạn theo thực đơn, thực đơn có giá ổn định.
- Xây dựng cấu trúc thực đơn cân đối về dinh dưỡng và phương pháp chế biến hợp vệ sinh. Nếu là tiệc Âu trình tự như sau:
 - + Khai vị nguội: Soup.
 - + Khai vị nóng: Hải sản, Thịt và rau đậu.
 - + Tráng miệng.
- Món ăn và thức uống được phục vụ theo trình tự thực đơn. Thức uống và thức ăn được đưa lên kịp lúc không để cho khách chờ hoặc đưa lên dồn dập, ...

2. Tiệc đứng (Buffet):

- Đây là loại tiệc thường tổ chức vào những giờ ăn chính.

- Tiệc Buffet thường tổ chức sau hội nghị hoặc các cuộc họp mặt kỷ niệm. Tiệc Buffet mang tính chất trình trọng, lễ nghi và đôi khi mang tính chất ngoại giao, rất chú trọng hình thức trang trí.

- Khách có thể đứng, ngồi hoặc rời bàn của họ để lựa chọn những món ăn đã được bày sẵn và đồng thời giao lưu với khách khác.

- Khách tự phục vụ.

- Số lượng khách có thể rất đông, trên 100 khách.

- Khi xây dựng thực đơn, món ăn tiệc đứng thường rất đa dạng và phong phú, được bày sẵn trên bàn Buffet theo từng nhóm, màu sắc hấp dẫn, đẹp về kiểu dáng, cách trình bày.

Đặt bảng tên món ăn bên cạnh món ăn. Gồm các món nóng và nguội, món mặn và món ngọt, nhiều về chủng loại và số lượng. Món ngọt đôi khi có những món đặc biệt như: Món quay, món nướng, món Flambe.

- Khi xây dựng thực đơn thức uống tiệc đứng phải đa dạng và phong phú. Thức uống được bày sẵn trên bàn Buffet. Thức uống gồm nước suối, nước ngọt, nước trái cây, bia, rượu vang, rượu mạnh các loại tùy theo giá tiền. Trà, cà phê có thể được phục vụ vào cuối buổi.

3. Tiệc rượu (Cocktail Party):

- Tổ chức vào giờ ăn phụ, hoặc ăn chính.

- Tiệc Cocktail thường tổ chức sau hội nghị hoặc các cuộc họp mặt kỷ niệm mang tính chất giao lưu.

- Số lượng khách có thể rất đông, ít trang trọng, lễ nghi hơn tiệc Buffet và tiệc ngồi.

- Khách thường đứng khi ăn.

- Khi xây dựng thực đơn thức ăn tiệc rượu thường đơn giản và ít hơn thức uống. Món mặn và món ngọt làm ở kích cỡ nhỏ, gọn, vừa miệng ăn (chả giò, chao tôm, nem chua....) đặc biệt là canapé, trái cây.

- Khi xây dựng thực đơn thức uống tiệc rượu gồm nước ngọt, nước trái cây, nước suối, bia và rượu cocktail các loại. Rượu vang và rượu mạnh khá hạn chế.

4. Tiệc trà - Hội nghị - Hội thảo:

- Đây là loại tiệc phục vụ cho giờ ăn phụ, giờ nghỉ giải lao hoặc giữa giờ của hội nghị, cuộc họp, đợt huấn luyện nhân viên.

- Số lượng khách không đông gồm nhiều thành phần

- Ít trang trọng lễ nghi.

- Khi xây dựng thực đơn tiệc trà:

+ Món ăn ít, đơn giản gồm: Bánh mặn, bánh ngọt các loại, trái cây, kẹo, ... được bày sẵn trên bàn chỗ khách ngồi hoặc trên buffet, ...

+ Thức uống gồm nước lọc, đôi khi có nước trái cây và thức uống có ga nhẹ, cần chuẩn bị và để rải rác quanh phòng là lọ hoa, gạt tàn, khăn giấy...bình sữa tươi, đường các loại, chanh miếng.

5. Tiệc phục vụ ngoài trời:

Ngoài chức năng cung cấp những bữa tiệc lớn và tiệc đứng trong nhà, Bộ phận ẩm thực còn thường phải tổ chức các bữa tiệc tương tự như vậy nhưng ở những nơi ngoài nhà hàng/khách sạn. Loại hình này được gọi chung là dịch vụ tiệc ngoài trời (Outside catering service).

Tùy theo tính chất của bữa tiệc mà nhà hàng sẽ tổ chức cho phù hợp: Loại thực đơn, hình thức tiệc, các nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm,...

Chương 2: PHƯƠNG PHÁP XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

BÀI 1: KHÁI NIỆM, VAI TRÒ VÀ PHÂN LOẠI THỰC ĐƠN

Thời gian: 02 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, vai trò thực đơn
- Trình bày được cách phân loại thực đơn
- Phân loại được những thực đơn theo từng mục tích cụ thể

2.1. Nội dung

I. KHÁI NIỆM:

Thực đơn là danh mục các món ăn thức uống được sắp xếp theo một trình tự nhất định được trình bày rõ ràng, súc tích và trang nhã lịch sự bằng một hay nhiều ngôn ngữ.

II. VAI TRÒ:

- Thực đơn đóng vai trò thông tin: Nó là phương tiện thông báo cho khách biết họ có thể lựa chọn và được phục vụ những món ăn, thức uống nào, giá cả bao nhiêu, suất ăn đó cho bao nhiêu người hoặc nhìn vào thực đơn, khách hàng còn có thể biết được khả năng cung cấp món ăn của nhà hàng, từ thực đơn, khách hàng cũng có thể đánh giá được phần nào mức chất lượng phục vụ của nhà hàng.

- Thực đơn là cơ sở cho bộ phận bếp, bar và bộ phận bàn tổ chức chế biến và phục vụ. Vì nhờ có thực đơn, các bộ phận này mới có định hướng cho công tác chuẩn bị, tổ chức nhân lực và phối kết hợp để phục vụ khách hàng một cách tốt nhất.

- Thực đơn là căn cứ để doanh nghiệp lập kế hoạch: kế hoạch kinh doanh, kế hoạch cung ứng nguyên vật liệu, kế hoạch mua sắm trang thiết bị, kế hoạch lao động, tiền lương... vì mỗi thực đơn sẽ phục vụ cho từng đối tượng khách khác nhau và yêu cầu các loại thực phẩm chế biến khác nhau.

- Thực đơn còn là cơ sở để các cấp lãnh đạo nhà hàng sắp xếp, tổ chức làm việc, nhân lực trong doanh nghiệp, là cơ sở để hoạch định chiến lược kinh doanh, chỉ đạo công tác chế biến món ăn và phục vụ khách đảm bảo chất lượng.

III. PHÂN LOẠI:

1. Thực đơn theo mục đích nuôi dưỡng:

Tùy theo từng đối tượng khách hàng có thể đưa ra các loại thực đơn sau:

- Thực đơn theo lứa tuổi: Cho trẻ em, thanh niên, người già, ...

- Thực đơn theo đặc điểm lao động: Thực đơn cho lao động nặng, lao động trí óc, lao động độc hại,...

- Thực đơn ăn kiêng: Hiện nay có xu hướng ăn kiêng nhằm giảm béo, ăn kiêng theo tôn giáo, ăn kiêng theo bệnh lý,...

Mỗi lứa tuổi, mỗi nghề nghiệp sẽ cần những món ăn với nguồn dinh dưỡng khác nhau, đáp ứng nhu cầu về chất và lượng cho mỗi đối tượng khách chính là việc phân bổ khẩu phần ăn hợp lý, đảm bảo cung cấp cho khách những món ăn chất lượng, an toàn mà đảm bảo đủ chất dinh dưỡng.

2. Thực đơn theo thời gian:

- Thực đơn ăn theo bữa ăn (chú ý các ngày ăn kiêng theo tôn giáo): Sáng, trưa, tối.

- Thực đơn tháng: Thường ít sử dụng do các nhà hàng lập ra để thu hút khách, thường sử dụng cho các chương trình promotion (xúc tiến bán, quảng bá,...)

- Thực đơn theo mùa: Tùy theo từng mùa, loại nguyên vật liệu mà nhà hàng đưa ra các loại thực đơn thích hợp.

Tại những thời điểm khác nhau, nhu cầu ăn uống cũng khác nhau, việc phân loại thực đơn theo thời gian ăn sẽ giúp nhà hàng chủ động trong việc lên thực đơn và quảng cáo sản phẩm của mình đến khách hàng trong từng thời điểm nhất định.

3. Thực đơn theo đặc điểm kinh doanh:

- Thực đơn theo quốc gia: Thực đơn các món Việt, thực đơn các món Nhật, Trung Quốc,...

- Thực đơn theo kiểu ăn: thực đơn Âu, thực đơn Á,...

- Thực đơn đặc sản (hải sản, truyền thống,...)

Nhằm mục đích định vị sản phẩm cho nhà hàng mình trong tâm trí khách hàng, nhà hàng dễ dàng tạo được ấn tượng riêng phong cách phục vụ riêng trong việc phân chia thực đơn theo đặc điểm kinh doanh của mình. Ngoài ra, dựa vào các ưu thế, các điều kiện thuận lợi của mình, nhà hàng sẽ khai thác tốt nguồn khách theo từng nhóm các món ăn khác nhau và loại thực đơn khác nhau.

4. Thực đơn theo mức độ chi phí:

- Thực đơn ăn tiệc

- Thực đơn ăn thường

- Thực đơn ăn chay

Tùy theo tính chất và mức độ quan trọng của bữa ăn cũng như khả năng chi trả của khách mà thiết lập các loại thực đơn khác nhau, bữa ăn bình thường không cần phải cầu kỳ và đầy đủ các món ăn nhưng bữa ăn tiệc đòi hỏi phải chuẩn bị chu đáo, trình trọng, như vậy dựa vào tiêu thức này, nhà hàng có thể chuẩn bị chu đáo hơn cho bữa ăn, bữa tiệc hoặc sẽ có những chú ý đặc biệt đến các vị khách ăn chay, ăn kiêng, ...

5. Thực đơn theo cách sử dụng:

- Thực đơn tự chọn (A La Carte): Món ăn trong thực đơn này thường đa dạng và phong phú, được sắp xếp theo một trật tự nào đó, tùy theo mỗi nhà hàng, có thể sắp xếp theo nguyên vật liệu, theo nhóm các món khai vị, món chính, tráng miệng hoặc theo phương thức chế biến... Thực đơn có nhiều món ăn, được sử dụng lâu dài ổn định, món nào không bán nữa sẽ bị loại ra khỏi danh sách và có món nào mới sẽ được thêm vào.

- Thực đơn bữa ăn: Các bữa ăn trong ngày được bán theo giá trọn gói và được chia theo hai loại khác nhau: Set menu: Thực đơn ăn bữa có sự lựa chọn (khách có thể lựa chọn một số món ăn) và Table d'hotel: Thực đơn ăn bữa cố định (món ăn không thay đổi).

Nhà hàng đưa ra thực đơn này nhằm đa dạng hóa khả năng lựa chọn món ăn của khách, khách hàng có thể lựa chọn các món ăn và loại thực đơn khác nhau theo sở thích hoặc khả năng chi trả cho bữa ăn của mình.

BÀI 2: CẤU TẠO THỰC ĐƠN - CÁC CĂN CỨ KHI XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Thời gian: 03 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được cấu tạo thực đơn
- Phân tích chi tiết các căn cứ khi xây dựng thực đơn

2.1. Nội dung:

I. CẤU TẠO THỰC ĐƠN

1. Cấu tạo: Hình thức thể hiện thực đơn rất phong phú và sử dụng nhiều chất liệu khác nhau như:

* *Thực đơn kiểu bảng*: Là kiểu thực đơn đơn giản nhất, chỉ là tấm bảng được ghi các món ăn mà nhà hàng có phục vụ tại thời điểm ghi, khách hàng có thể nhìn vào bảng để gọi món. Kiểu thực đơn này có từ thời sơ khai, mộc mạc nhưng đến hiện nay vẫn còn sử dụng rộng rãi và phổ biến ở những nhà hàng bình dân, các quán ăn, ...

* *Thực đơn kiểu bìa*: Là thực đơn được in trên một tờ bìa cứng. Có thể in một mặt hoặc hai mặt, có thể chỉ một tờ giấy, một tờ áp phích hoặc nhiều tờ bìa ghép lại với nhau thành hình rẽ quạt... Thực đơn kiểu này sử dụng rất phổ biến cho nhiều loại hình kinh doanh dịch vụ như các quán ăn bình dân, quán café, thực đơn phục vụ tại phòng, thực đơn trên các phương tiện giao thông vận chuyển...

* *Thực đơn kiểu gấp*: Trên một tờ bìa cứng được trang trí đẹp, có thể gấp thành hai hoặc ba, ... có thể gấp ngang hoặc gấp dọc tờ bìa, từ ngoài vào trong nhưng bao giờ cũng chứa một trang bìa ngoài. Thực đơn kiểu này được sử dụng phổ biến trong các nhà hàng từ trung bình đến sang trọng.

* *Thực đơn kiểu sách*: Là thực đơn được thiết kế thành từng quyển có bìa cứng ở ngoài trang trí trình bày rất bắt mắt, ấn tượng, những trang bìa phía trong sẽ in tên các món ăn theo các danh mục với trật tự nhất định. Thực đơn kiểu này phổ biến trong những nhà hàng, khách sạn sang trọng.

2. Ngôn ngữ thực đơn và độ dài thực đơn:

- Ngôn ngữ trình bày thực đơn có thể là chữ viết, hình ảnh hoặc có thể kết hợp cả chữ viết lẫn hình ảnh.

Thực đơn phải ấn tượng, gây tò mò, gợi mở nhưng không lòe loẹt diêm dúa, dễ đọc, dễ hiểu điều quan trọng ngôn từ trong thực đơn phải trong sáng, tránh sự mập mờ, tránh gây hiểu lầm cho khách. Bởi có một số món ăn mà nếu sử dụng ngoại ngữ thì sẽ không còn ý nghĩa hoặc không bộc lộ hết ý nghĩa (nước mắm, mì Quảng, Cao Lầu, ...).

- Có thể dùng hình ảnh để gây ấn tượng và giúp khách phân biệt và cảm nhận được giá trị món ăn. Đồng thời, có tác dụng kích thích trí tò mò cũng như kích thích vị giác của khách.

- Thông thường thực đơn chọn món thường kết hợp việc sử dụng cả hình ảnh và chữ viết nhằm tăng tính hấp dẫn, mô tả và giới thiệu món ăn cho khách hàng, đặc biệt là những món ăn mới, thực đơn ăn bữa thường chỉ sử dụng chữ viết.

- Thực chất không có sự liên quan nào giữa độ dài và chất lượng của thực đơn.

+ Nếu thực đơn quá ngắn khách hàng có thể thất vọng khi lựa chọn món ăn.

+ Nếu thực đơn quá dài nó có thể bao gồm một số lớn các món ăn có chất lượng thường, không làm nổi bật các món đặc biệt của nhà hàng, khách sẽ lúng túng khi chọn món và nhà hàng cũng phải chuẩn bị nhiều hơn, do đòi hỏi phải dự trữ nhiều nguyên liệu, thực phẩm hơn, như vậy dễ gây tình trạng lãng phí.

3. Cách trình bày thực đơn:

- Trang bìa: Trang bìa có ấn tượng lớn đến cảm nhận của khách.

Trình bày trang bìa thật đẹp, nó phải khác hơn những trang bên trong bằng cách phối hợp màu sắc, cách thể hiện chữ cũng như hình ảnh cần thiết.

- Trang bên trong: nên dành trang đầu để giới thiệu ngắn gọn về nhà hàng hoặc về khẩu vị nổi bật của nhà hàng, ngoài ra có thể giới thiệu về các giấy chứng nhận hoặc bằng khen từ các tổ chức hoặc các giải thưởng.

- Các trang tiếp theo sẽ trình bày danh mục các món ăn, đồ uống theo ba mục: tên món ăn, giá tiền và hình ảnh (nếu có) nếu có hình ảnh món ăn thì để tên món ăn phía bên dưới hoặc bên cạnh hình ảnh, giá để ngoài cùng.

- Các món ăn nên sắp xếp theo từng mục riêng biệt có đề mục rõ ràng bằng kiểu chữ to hơn, đậm và dễ nhìn nhận ra. Các nhóm món ăn này phải sắp xếp theo một trình tự nhất định phù hợp với các chuẩn mực chung. Dòng cuối cùng của mỗi trang thường đưa vào các thông số (nếu có) như: Thuế V.A.T, phí phục vụ, ...

II. CÁC CĂN CỨ KHI XÂY DỰNG THỰC ĐƠN:

1. Căn cứ vào đặc điểm kinh doanh của nhà hàng: Thực đơn phải khái quát được các món ăn mà nhà hàng có khả năng chế biến và phục vụ. Một trong những điểm nổi bật của thực đơn là phải thể hiện được sách lược kinh doanh của nhà hàng nhưng mặt khác phải thỏa mãn nhu cầu và thị hiếu của người tiêu dùng, phù hợp với khả năng cung ứng của nhà hàng cũng như nhu cầu của thị trường, nghĩa là tránh trường hợp hiểu nhầm hoặc lừa đảo làm ảnh hưởng đến uy tín nhà hàng.

2. Căn cứ vào điều kiện sẵn sàng đón tiếp của nhà hàng: Bao gồm cơ sở vật chất kỹ thuật, đội ngũ lao động của nhà hàng, ...

+ Phù hợp với khả năng cung ứng nguyên vật liệu, thực phẩm.

+ Phù hợp với cơ sở vật chất kỹ thuật, trang thiết bị, ...

+ Phù hợp với đội ngũ nhân viên cả về số lượng lẫn chất lượng, trình độ tay nghề, khả năng hợp tác,... Tuyệt đối không đưa vào thực đơn những món mà nhà hàng chưa có khả năng chế biến cũng như chế biến chưa thành thạo.

3. Căn cứ vào tập quán ăn uống, khẩu vị, tín ngưỡng, tôn giáo của khách:

Điều này đòi hỏi người lên thực đơn phải tìm hiểu, nghiên cứu cẩn thận tâm lý khách, khẩu vị khách. Trong trường hợp chưa biết hoặc không tìm hiểu được tốt hết nên hỏi trực tiếp khách để tránh sai sót và phiền toái sau này.

4. Căn cứ vào khả năng cung ứng nguyên vật liệu, thực phẩm của thị trường:

Nguồn nguyên liệu còn phụ thuộc vào từng vùng vì mỗi vùng có khả năng cung ứng nguyên liệu riêng, ở những khách sạn, nhà hàng lớn, nguồn khách ổn định, khả năng dự trữ thực phẩm cao hơn những nhà hàng nhỏ, những vùng gần trung tâm cũng là nơi dễ mua nguyên liệu, thực phẩm hơn những vùng núi, vùng sâu, vùng xa.

5. Căn cứ điều kiện thời tiết: Ảnh hưởng bởi hai yếu tố: Nguồn vào và món ăn theo thời tiết.

Ngoài ra khi xây dựng thực đơn ăn tự chọn và thực đơn ăn bữa cũng cần có những căn cứ riêng biệt.

*** Kiểm tra**

thời gian: 01 giờ

Bài 3: KỸ NĂNG XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Thời gian: 04 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được nguyên tắc xây dựng thực đơn
- Phân tích chi tiết qui trình xây dựng thực đơn
- Thực hiện xây dựng thực đơn theo đúng qui trình

2. Nội dung:

2.1. NGUYÊN TẮC XÂY DỰNG THỰC ĐƠN:

Khi xây dựng thực đơn ta phải tuân thủ các nguyên tắc sau:

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

Mỗi quốc gia khác nhau, mỗi cá nhân khác nhau đều có nhu cầu ăn uống riêng biệt. Nhu cầu ăn uống đó tùy thuộc vào các yếu tố: Tôn giáo tín ngưỡng, địa lý, khí hậu, kinh tế, thói quen ăn uống.

Khi xây dựng thực đơn cần phải chú trọng thói quen ăn uống và tiêu dùng để đáp ứng phù hợp với nhu cầu của thị trường.

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

- Thực đơn theo khẩu vị:

- + Tìm hiểu trước đặc điểm ăn uống, khẩu vị của khách.
- + Lưu ý khẩu vị theo lứa tuổi, giới tính, theo mùa.
- + Các món ăn đặc biệt về mùi, vị cần báo cho khách biết trước.

- Thực đơn theo dinh dưỡng:

- + Sử dụng món ăn phù hợp với nhu cầu dinh dưỡng người tiêu dùng.
- + Định lượng nguyên liệu phù hợp trong một món ăn, một bữa ăn.
- + Kết cấu nguyên liệu phù hợp cho một món ăn, một bữa ăn.

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

- Mùa vụ ảnh hưởng đến chất lượng của nguyên liệu chế biến:

+ Nguyên liệu trong quá trình sinh trưởng trải qua nhiều giai đoạn phát triển, giai đoạn đầu nguyên liệu thường ở trạng thái non, ít xơ với nguyên liệu là thực vật và non béo đối với nguyên liệu là động vật. Ở giai đoạn này nguyên liệu chưa tích đủ dinh dưỡng, tỉ lệ chất khô thấp, lượng nước nhiều, trong chế biến thường dễ chín nhưng độ ngọt chưa cao, chưa ngon.

+ Trong giai đoạn chính vụ, nguyên liệu đã hội tụ đủ chất dinh dưỡng, chất lượng nguyên liệu cao nhất, trong quá trình chế biến món ăn cũng ngon dễ chế biến.

+ Giai đoạn cuối vụ, nguyên liệu đã tích tụ chất dinh dưỡng và chuyển dần vào dự trữ nên nguyên liệu ở giai đoạn này trở nên già, chắc, có xơ... khi đó nguyên liệu giảm giá trị, dai, cứng hàm lượng nước giảm, chế biến lâu chín ăn không ngon. Tuy nhiên nguyên liệu ở giai đoạn này phù hợp với việc chế biến những món ăn có thời gian đun nấu dài mà không bị nát.

- Mùa vụ ảnh hưởng đến khả năng cung cấp, giá cả nguyên liệu:

+ Nguyên liệu ở đầu vụ và cuối vụ thường khan hiếm, giá cả của nguyên liệu ở đầu vụ thường đắt hơn. Nguyên liệu ở giai đoạn chính vụ sẵn có, giá cả hợp lý.

+ Do vậy, khi xây dựng thực đơn cần chú ý lựa chọn nguyên liệu chính vụ để đảm bảo chất lượng món ăn, giá cả phù hợp, thị trường sẵn có là điều kiện để hạ giá thành và tăng lợi nhuận, đem lại món ăn ngon cho khách hàng.

*** Khi xây dựng thực đơn cần chú ý:**

- Cần có phương pháp dự trữ bảo quản
- Hạn chế đưa các món ăn có nhiều nguyên liệu khó mua, trái vụ
- Không nên chọn nguyên liệu khác vùng
- Cần tính toán giá cả nguyên liệu qua các thời kỳ

4. Thực đơn phải có cơ cấu món ăn hợp lý:

- Cơ cấu món ăn hợp lý là sự bố trí món ăn theo nhóm nguyên liệu chế biến hay theo phương pháp chế biến một cách hợp lý, phù hợp với đặc điểm của bữa tiệc, nhu cầu và khả năng hấp thu của người tiêu dùng

- Các nhóm món ăn:

- + Nhóm món ăn khai vị (2- 4 món)
- + Nhóm món ăn thường thức (1- 3 món)
- + Nhóm món ăn cung cấp dinh dưỡng (4- 6 món)
- + Nhóm món ăn tráng miệng (1- 2 món)

5. Thực đơn phải đảm bảo hiệu quả kinh tế

Việc xây dựng và đưa ra giá bán của thực đơn phải đảm bảo hiệu quả kinh tế. Giá bán của thực đơn căn cứ theo các yếu tố sau:

- Tất cả các chi phí nhằm tạo ra sản phẩm hoàn chỉnh.
- Chất lượng của sản phẩm ăn uống: dinh dưỡng, cảm quan, ...
- Cấp độ nhà hàng.
- Chất lượng phục vụ của nhà hàng.

2.2. QUI TRÌNH XÂY DỰNG THỰC ĐƠN:

1. Thực đơn áp đặt: Việc xây dựng thực đơn rất quan trọng, nó thể hiện đẳng cấp của nhà hàng, phụ thuộc vào đặc điểm kinh doanh của nhà hàng. Thông thường thực đơn được tiến hành cẩn thận, tỉ mỉ, qua 4 bước cơ bản sau:

*** Bước 1:** Nghiên cứu nhu cầu thị trường

- Chúng ta lưu ý rằng thực đơn này chưa có hợp đồng đảm bảo của khách hàng mà chỉ định hướng để mời chào, tiếp thị quảng cáo đến khách. Loại thực đơn này rất quan trọng, nếu đưa ra quảng cáo tiếp thị đúng cách, đúng thời điểm thì sự thành công là trong tầm tay.

- Công tác nghiên cứu thị trường thường bắt đầu từ việc xác định các thông số kinh tế mang tính cơ bản như:

- + Thông tin về khách hàng
- + Thông tin khách hàng tại khu vực
- + Thông tin về khách du lịch, khách vắng lại:

- Thông tin về đối thủ cạnh tranh: Tìm hiểu về thông tin đối thủ cạnh tranh giúp doanh nghiệp chủ động trong việc lập thực đơn cho nhà hàng, giúp nhà hàng lựa chọn món ăn hợp với khả năng của mình để cung cấp cho khách sao cho phù hợp với thị trường đồng thời có kế hoạch chuẩn bị nguồn nhân lực, nguyên vật liệu, thực phẩm, ... hợp lý.

- Các thông tin về chính sách của chính phủ, của địa phương: một chính sách thay đổi sẽ kéo theo kế hoạch kinh doanh của nhà hàng thay đổi, do đó nhà quản lý phải luôn luôn cập nhật thông tin để có thể thay đổi phương án kinh doanh hợp lý mà không ảnh hưởng đến hoạt động kinh doanh của nhà hàng. Căn cứ vào các thông tin thu thập được, người làm thực đơn có cơ sở để vạch ra định hướng các món ăn có thể phục vụ khách và trình lên cấp trên phê duyệt.

*** Bước 2:** Dự kiến thực đơn

- Đây là một bước quan trọng và công phu của nhà hàng bởi thực đơn phải thể hiện được đặc điểm kinh doanh và ý đồ của doanh nghiệp trong điều kiện cơ sở vật chất kỹ thuật và trình độ lao động của đội ngũ nhân viên

- Sau khi đã dự kiến thực đơn, phải tiến hành nấu thử và nếm thử để đánh giá, thẩm định món ăn, kiểm định chất lượng món ăn thông qua việc thưởng thức hương vị và kiểm tra trình độ chuyên môn nghiệp vụ của đầu bếp và phục vụ. Món ăn đạt tiêu chuẩn sẽ tiếp tục tiến hành phân tích giá thành trong điều kiện cụ thể phát sinh.

*** Bước 3:** Thống nhất và phê duyệt thực đơn

- Sau khi thử tất cả các món ăn đạt chất lượng thì việc thống kê lại các món ăn để phê duyệt. Bước này cần chú ý tỉ mỉ, chặt chẽ và cân nhắc kỹ trước khi phê duyệt sao cho nó phù hợp với điều kiện cơ sở vật chất kỹ thuật, nhân lực...

- Doanh mục các món ăn phải được thông qua phòng tài vụ và kế toán để tính giá thành chuẩn. Khâu cuối cùng là xác định giá bán cho từng món ăn.

*** Bước 4:** Trình bày và in thực đơn:

- Đây là kết quả của tất cả các bước trên và là khâu quan trọng, bởi thực đơn là một người bán hàng thầm lặng nên khâu in ấn và trình bày yêu cầu đòi hỏi cao.

- Muốn hoàn thành bước này, yêu cầu xem lại phần nguyên tắc cấu tạo thực đơn, đảm bảo tuân thủ và đảm bảo các thông tin và một số tham số: tên doanh nghiệp, điện thoại, số fax, ... đặc biệt phải ghi rõ ràng, cụ thể giá của món ăn. Sắp xếp món ăn theo một trình tự nhất định, có thể theo nhóm, theo phương thức chế biến, nguyên vật liệu chế biến, ...

- Những nhà hàng đẳng cấp cao thì việc in ấn sẽ được tính toán kỹ, thích đáng, khả năng cạnh tranh cao, dễ nhận biết, dễ giới thiệu cho khách, dễ lựa chọn, ...

2. Thực đơn tự chọn:

* Bước 1: Tiếp nhận nhu cầu của khách:

* Bước 2: Tư vấn món ăn

* Bước 3: Thống nhất các món ăn

* Bước 4: Thỏa thuận ký kết hợp đồng

2.3. KỸ NĂNG XÂY DỰNG THỰC ĐƠN:

1. Đối với thực đơn đặt trước:

- Khi xây dựng cần phải căn cứ vào khả năng chi trả của khách cho bữa ăn, mức chi trả này xác định bởi hợp đồng đặt ăn của khách thỏa thuận với nhà hàng.

- Căn cứ vào mức chi phí, mức lãi suất của doanh nghiệp và chính sách thuế hiện hành của chính phủ. Tùy theo khả năng của bộ phận bếp mà mức tiêu hao nguyên vật liệu được tính toán hợp lý cho mỗi nhà hàng, thông thường mức tiêu hao này nằm trong khoảng từ 30 %- 80% doanh số bán.

- Căn cứ vào khả năng ăn uống của mỗi người: mỗi người có một khả năng ăn nhất định, người ăn nhiều, kẻ ăn ít, phụ nữ khác nam giới, trẻ em khác người lớn, mỗi lứa tuổi, mỗi ngành nghề có nhu cầu ăn uống khác nhau.

2. Đối với thực đơn tự chọn:

- Thực đơn phải thỏa mãn nhu cầu của khách. Nghĩa là dựa vào kết quả nghiên cứu nhu cầu thị trường về: thời gian ăn, văn hóa ẩm thực của các nhóm khách muốn hướng tới, khả năng tài chính của họ dành cho việc ăn uống.

- Thực đơn phải đạt hiệu quả kinh tế hợp lý. Trong một số trường hợp, việc thay đổi giá thành đột ngột của nguyên liệu chế biến sẽ ảnh hưởng đến giá cả của món ăn, hoặc có một số món mà tỉ lệ lợi nhuận tương đối thấp, tuy nhiên, không vì yếu tố giá cả mà nhà hàng có thể loại ngay món ăn đó ra khỏi danh sách thực đơn, làm sao có thể cân đối giá cả món ăn phù hợp với thị hiếu của người tiêu dùng mà vẫn mang lại hiệu quả kinh tế đó mới là mục tiêu của doanh nghiệp hướng tới.

CHƯƠNG 3. RÈN LUYỆN XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

BÀI 1: LUYỆN KỸ NĂNG XÂY DỰNG THỰC ĐƠN TỰ CHỌN

Thời gian: 06 giờ

1. Mục tiêu:

- Phân tích chi tiết trong qui trình xây dựng thực đơn tự chọn

- Thực hiện được tính toán trong việc xây dựng thực đơn tự chọn

2. Nội dung:

2.1. DỰ KIẾN THỰC ĐƠN:

Dự kiến thực đơn gồm các công việc như xây dựng hệ thống các món ăn theo trình tự đơn giá cho từng món ăn, cách thức trình bày.

2.2. TÍNH TOÁN ĐỐI VỚI MÓN ĂN:

 **Tính định lượng chuẩn:** Định lượng chuẩn cho từng món ăn là cơ sở để tính giá bán cho sản phẩm.

$$\text{Định lượng nguyên liệu} = \frac{\text{Giá tiền chi cho nguyên liệu}}{\text{Giá cả nguyên liệu tại thời điểm tính}}$$

Ví dụ: Tính định lượng nguyên liệu của món gà xôi mỡ có trong thực đơn? Biết giá tiền chi để mua nguyên liệu là 2.000.000 đồng, giá gà tại thời điểm đó là 130.000đ/kg.

Tính toán giá thành, giá bán:

Các yếu tố ảnh hưởng về giá cả: Số lượng, giá cả các phí và các chi phí hao hụt khác.

+ Chi phí nguyên vật liệu.

+ Chi phí công nhân, dịch vụ ngoài trời.

+ Chi phí khấu hao tài sản, dụng cụ sản xuất.

- Tỷ lệ lãi gộp là tỷ lệ phần trăm giữa số tiền chênh lệch giữa giá bán và giá vốn nguyên liệu chia cho giá bán sản phẩm.

- Tỷ lệ thặng số là tỷ lệ phần trăm giữa số tiền chênh lệch giữa giá bán và giá vốn nguyên liệu chia cho giá vốn nguyên liệu.

Theo phương pháp tính thuế khấu trừ áp dụng cho nguyên liệu đầu vào đã tính thuế:

$$\text{Tỷ lệ lãi gộp} = \frac{\text{giá bán có thuế} - \text{giá vốn}}{\text{giá bán có thuế}} \times 100\%$$

$$\text{Tỷ lệ thặng số} = \frac{\text{giá bán có thuế} - \text{giá vốn}}{\text{giá vốn}} \times 100\%$$

Thực đơn chọn món chỉ cần tính chi phí cho nguyên liệu các chi phí khác được tính vào tỷ lệ lãi gộp hay tỷ lệ thặng số của món ăn.

Tỷ lệ lãi gộp và Tỷ lệ thặng số cao hay thấp là do nhà hàng qui định.

+ Món ăn bình dân: Lãi gộp 20 - 30%

+ Món ăn đặc sản: Lãi gộp 50 - 100%

+ Món ăn đặc sản cao cấp: Lãi gộp 100 - 300%

2.3. BÀI TẬP LUYỆN KỸ NĂNG XÂY DỰNG THỰC ĐƠN TỰ CHỌN:

Tính định lượng nguyên liệu:

• **Bài tập 1:** Tính định lượng nguyên liệu của món cua có trong thực đơn? Biết giá tiền chi để mua nguyên liệu là 3.000.000 đồng, giá cua tại thời điểm đó là 240.000đ/kg.

• **Bài tập 2:** Tính định lượng nguyên liệu của món bò xôi mỡ có trong thực đơn? Biết giá tiền chi để mua nguyên liệu là 4.000.000 đồng, giá bò tại thời điểm đó là 200.000đ/kg.

🔗 **Tính tỉ lệ lãi gộp và tỉ lệ thặng số:**

• **Bài tập 3:** Giá vốn nguyên liệu đầu vào cho món bò nê là 35.000đ, giá bán là 175.000đ. Biết nguyên liệu đầu vào đã tính thuế.

- Tính tỉ lệ lãi gộp?
- Tính tỉ lệ thặng số?

Bài giải

a. Tỉ lệ lãi gộp:

Ta có công thức tính tỷ lệ lãi gộp của nguồn nguyên liệu đã đánh thuế là:

Thay số vào ta có:

$$\text{Tỉ lệ lãi gộp} = \frac{\text{giá bán có thuế} - \text{giá vốn}}{\text{giá bán có thuế}} \times 100\%$$

$$\text{Tỉ lệ lãi gộp} = \frac{175.000 - 35.000}{175.000} \times 100\%$$

Vậy Tỉ lệ lãi gộp là 80%

$$\text{Tỉ lệ thặng số} = \frac{\text{giá bán có thuế} - \text{giá vốn}}{\text{giá vốn}} \times 100\%$$

$$\text{Tỉ lệ thặng số} = \frac{175.000 - 35.000}{35.000} \times 100\% = 400\%.$$

Vậy tỉ lệ thặng số là 400%

• **Bài tập 4:** Giá vốn nguyên liệu đầu vào cho 1 món là 50.000đ, giá bán là 160.000đ. Biết nguyên liệu đầu vào đã tính thuế.

- Tính tỉ lệ lãi gộp?.
- Tính tỉ lệ thặng số?

BÀI TẬP VỀ NHÀ

• **Bài tập 5:** Một tiệc mừng thọ với 400 khách (40 mâm), chủ tiệc đặt tiệc với mức ăn 50.000 đồng / khách, với giá vốn nguyên liệu đầu vào cho 1 trong 4 đó là 45.000đ, giá bán là 195.000đ. Biết nguyên liệu đầu vào đã tính thuế.

- Tính tỉ lệ lãi gộp?
- Tính giá vốn có thuế?

• **Bài tập 6:** Xây dựng thực đơn cho 500 khách với mức ăn 40.000 đồng / khách, với thặng số là 30%. Biết nguyên liệu đầu vào đã tính thuế. Tính tỉ lệ lãi gộp?

BÀI 2: LUYỆN KỸ NĂNG XÂY DỰNG THỰC ĐƠN CÁC BỮA ĂN

1. Mục tiêu:

-Phân tích chi tiết trong qui trình xây dựng thực đơn theo tiêu chuẩn suất ăn và theo chế độ ăn đặc biệt.

- Thực hiện được tính toán trong việc xây dựng thực đơn theo tiêu chuẩn suất ăn.

2. NỘI DUNG:

2.1. XÂY DỰNG THỰC ĐƠN THEO TIÊU CHUẨN SUẤT ĂN:

1. Tính tổng số tiền:

- Số tiền thu được bao gồm tổng chi phí (khoán gọn).

- Số tiền thu được không bao gồm tổng chi phí.

+ Khách hàng chỉ thuê tiệc ăn, không kèm đồ uống

+ Thuê một phần đồ chế biến, một số khách lo.

+ Thuê chế biến, phục vụ, khâu tổ chức nhưng không có đồ uống.

VD: XDTD cho 300 khách, 35.000đ/1 khách , lãi gộp 30% (đã thuế). Hợp đồng gồm chi phí ăn uống nhưng không có dịch vụ.

Vậy số tiền thu được là:

$$300 * 35.000 = 10.500.000 \text{ đ.}$$

2. Tính số tiền phải khấu trừ:

Áp dụng công thức tính tỉ lệ lãi gộp, tỉ lệ thặng số như đã học theo phương pháp tính thuế trực tiếp.

3. Tính số tiền thực chi:

Số tiền thực chi cho chế biến là giá vốn nguyên liệu.

Từ công thức tính tỉ lệ lãi gộp hoặc tỉ lệ thặng số như đã học (theo phương pháp tính thuế trực tiếp) tính ra giá vốn.

4. Xây dựng thực đơn dự kiến:

5. Tính tiêu chuẩn định lượng nguyên liệu cho món ăn:

6. Lập bảng kê nguyên liệu cho từng món:

Tương tự như tính tiêu chuẩn định lượng nguyên liệu cho món ăn. Tổng số tiền cho tiêu chuẩn định lượng nguyên liệu cho món ăn phải bằng với tiền lập bảng nguyên liệu cho từng món. Đây gọi là số tiền thực chi thực tế.

2.2. XÂY DỰNG THỰC ĐƠN THEO CHẾ ĐỘ ĂN ĐẶC BIỆT:

1. Đặc điểm và nhu cầu dinh dưỡng đối với các loại bệnh:

a. Bệnh béo phì:

Béo phì là một tình trạng sức khỏe có nguyên nhân dinh dưỡng. Thường thường một người trưởng thành khoẻ mạnh, dinh dưỡng hợp lý, cân nặng của họ đứng yên hoặc dao động trong giới hạn nhất định.

Hiện nay tình hình thừa cân và béo phì đang tăng lên với một tốc độ báo động không những ở các nước phát triển mà ở cả các nước đang phát triển.

Nguyên nhân của béo phì:

Do nếp sống làm việc tĩnh tại ít tiêu hao năng lượng.

Khi vào cơ thể, các chất protein, lipid, glucid đều có thể chuyển thành chất béo dự trữ. Vì vậy, không nên coi ăn nhiều thịt, nhiều mỡ mới gây béo mà ăn quá thừa chất bột, đường, đồ ngọt đều có thể gây béo.

Yếu tố di truyền

Tác hại và nguy cơ của béo phì:

Mất thoải mái trong cuộc sống: Người béo phì thường có cảm giác khó chịu về mùa hè do lớp mỡ dày đã trở thành như một hệ thống cách nhiệt. Người béo phì cũng thường xuyên cảm thấy mệt mỏi chung toàn thân, hay nhức đầu tê buốt ở hai chân làm cho cuộc sống thiếu thoải mái.

Giảm hiệu suất lao động: Người béo phì làm việc chóng mệt nhất là ở môi trường nóng. Mặt khác do khối lượng cơ thể quá nặng nề nên để hoàn thành một động tác, một công việc trong lao động, người béo phì mất nhiều thì giờ hơn và mất nhiều công sức hơn. Hậu quả là hiệu suất lao động giảm rõ rệt so với người thường.

Kém lanh lợi: Người béo phì thường phản ứng chậm chạp hơn người bình thường trong sinh hoạt cũng như trong lao động. Hậu quả là rất dễ bị tai nạn xe cộ cũng như tai nạn lao động.

Hai nguy cơ rõ rệt ở người béo phì:

+ Tỷ lệ bệnh tật cao.

+ Tỷ lệ tử vong cũng cao hơn: Nhất là trong các bệnh kể trên.

Thừa cân và béo phì còn làm giảm vẻ đẹp của mọi người.

Chế độ ăn cho người béo phì:

- Giảm năng lượng của khẩu phần ăn từng bước một, mỗi tuần giảm khoảng 300 kcal so với khẩu phần ăn trước đó.

- Ăn ít chất béo, bột. Đủ chất đạm, vitamin, muối khoáng. Trong đó tỉ lệ năng lượng giữa các chất là 15-16% protein, 12-13% lipid, 71-72% glucid.

- Cần bổ sung viên đa vitamin và vi lượng tổng hợp.

- Tăng cường rau và hoa quả.

- Muối, mì chính: 6g/ngày. Nếu có tăng huyết áp thì chỉ cho 2-4g/ngày.

- Tạo thói quen ăn uống theo đúng chế độ.

*** Những loại thực phẩm nên hạn chế:**

- Mỡ động vật, thịt mỡ, bơ, pho mát, lòng đỏ trứng, phủ tạng động vật: Tim, gan, thận, óc, dạ dày, trực tràng.

- Nước giải khát có đường, các loại kẹo, bánh ngọt.

- Các loại sữa bột nguyên kem, sữa đặc có đường.

- Các loại hoa quả quá ngọt: chuối, mít, na, xoài, vải, nhãn.

b. Bệnh xơ gan:

Chế độ dinh dưỡng cần thiết:

- Nên ăn nhiều bữa trong ngày, mỗi bữa ăn một ít, cần giảm lượng muối và nên dùng các chất có tác dụng lợi tiểu.

- Nên ăn nhiều rau xanh, hoa quả tươi, nhằm bổ sung lượng vitamin và khoáng chất có lợi cho cơ thể.

- Nên chế biến các món ăn dưới dạng hấp, luộc, giữ được tối đa lượng vitamin, dễ tiêu hóa.

- Nên bổ sung đạm có nguồn gốc thực vật cho cơ thể

- Đi ngủ trước 23 giờ, giữ tinh thần thoải mái, đi bộ nhẹ nhàng nếu có thể.

* Những điều bệnh nhân xơ gan nên tránh:

+ Uống rượu, bia, hút thuốc lá

+ Ăn đồ ăn chứa nhiều dầu mỡ

+ Ăn đồ ăn chứa nhiều đường, nhiều muối

+ Ăn đồ ăn chế biến sẵn

+ Ăn mỡ động vật, nội tạng động vật

+ Làm việc nặng nhọc.

c. Xơ vữa động mạch:

*** Chế độ dinh dưỡng cần thiết:**

+ Nên ăn nhiều cá.

+ Ăn nhiều rau, trái cây, ngũ cốc nguyên hạt và đậu, uống nước chè xanh. Đây là nguồn cung cấp vitamin, carbohydrates dồi dào cho cơ thể.

+ Riêng với lòng đỏ trứng gà tuy cũng nhiều cholesterol nhưng đồng thời có nhiều lecithin là một chất điều hòa chuyển hóa cholesterol trong cơ thể, do đó không nhất thiết kiêng hẳn, mà có thể ăn 2-3 quả trứng một tuần.

*** Không nên:**

+ Không uống nhiều rượu bia, không hút thuốc lá.

+ Giảm ăn các chất có chứa nhiều cholesterol như phủ tạng động vật (não, bầu dục, tim, gan...).

+ Kiêng cử trong ăn uống: Giảm ăn mỡ bão hòa (mỡ động vật, bơ, dầu dừa...), nếu không kiêng được tuyệt đối thì tránh ăn quá 1/3 mỡ trong nhu cầu chất béo hàng ngày.

+ Với người thừa cân thì cần thiết phải giảm cân nặng.

d. Bệnh đái tháo đường:

*** Thực phẩm nên ăn:**

+ Chế độ ăn phải đảm bảo đầy đủ lượng protit, lipit cần thiết cho cơ thể trong đó lượng glucit chiếm 50% lượng calo chung của khẩu phần, protid chiếm 15%, lipit 35%.

+ Dùng thêm chất xơ.

+ Ăn nhiều thức ăn có chứa Omega-3

+ **Hãy chọn các loại thực phẩm có chỉ số đường huyết (GI) thấp.**

* Thực phẩm cấm: Đường, mía, tất cả các loại sữa chế biến, cà phê, kẹo, đá chanh, trái cây đóng hộp, nước quả ép, kẹo, mứt, chè, mỡ.

* Thực phẩm hạn chế: Com, mì xào, hủ tiếu, bánh canh, bánh mì, các loại khoai (khoai lang, khoai mì...), bánh bích qui, trái cây ngọt.

e. Bệnh suy dinh dưỡng:

* Thực phẩm không hạn chế: Thịt, tôm, cá, cua, rau, tất cả các loại đậu.

+ Tăng dầu mỡ: Vì dầu mỡ cung cấp năng lượng gấp đôi chất bột và chất đạm. Mỗi bát bột, cháo hoặc cơm của trẻ cần có một muỗng canh dầu hoặc mỡ.

+ Nấu đặc: Vì nếu nấu loãng, nhiều nước thì năng lượng sẽ thấp.

+ Tăng bữa ăn: Ngày ăn 5-6 bữa thay vì chỉ ăn 3 bữa. Cho trẻ ăn thêm bữa tối trước khi ngủ. Nên ăn thêm bữa phụ ví dụ như sau khi ăn bữa chính nếu trẻ ít hơn nửa chén thì cho trẻ uống nửa ly sữa, nửa cốc sữa chua, nửa quả chuối. Đặc biệt trẻ suy dinh dưỡng nên cho ăn thêm một bữa tối trước khi đi ngủ.

+ Tăng cường chất dinh dưỡng: Thức ăn nên đủ chất dinh dưỡng nhưng trẻ phải ăn cả xác thực phẩm. Do đó, khi chế biến phải chú ý băm nhỏ, nấu mềm và nêm phù hợp với khẩu vị của trẻ. Trẻ thường ăn nhạt và không thích có nhiều mùi gia vị. Những thực phẩm thích hợp với trẻ nhỏ là trứng, thịt băm, cá băm, rau cũng nên xắt nhỏ.

Lưu ý: Không nên cho trẻ uống nước trái cây trước khi ăn hoặc coi nước trái cây là một bữa phụ vì nước trái cây rất ít năng lượng, ít chất xơ, chỉ có vitamin tan trong nước và có đường nên sẽ làm trẻ "ngang dạ" không muốn ăn bữa chính.

Ngoài ra khi trẻ đã bị suy dinh dưỡng thì trẻ cần bổ sung một số vi chất dinh dưỡng (vitamin và muối khoáng).

2. Xây dựng thực đơn theo chế độ ăn đặc biệt:

Các bước xây dựng thực đơn theo chế độ ăn đặc biệt gồm:

- Bước 1. Tìm hiểu đặc điểm của chế độ ăn.

- Bước 2. Xây dựng thực đơn.

- Bước 3. Điều chỉnh thực đơn sau khi xây dựng sao cho phù hợp với từng chế độ.

2.3. BÀI TẬP LUYỆN KỸ NĂNG XÂY DỰNG THỰC ĐƠN:

1. Bài tập 1: Một tiệc mừng thọ với 400 khách (40 bàn), chủ tiệc đặt tiệc với mức ăn 50.000 đồng / khách, với giá vốn nguyên liệu đầu vào cho món bò nê là 35.000đ, giá bán là 175.000đ. Biết nguyên liệu đầu vào đã tính thuế.

a. Tính tỉ lệ lãi gộp? **(0,5 điểm).**

b. Tổng số tiền phải khấu trừ, tiền thực chi dự kiến? **(2,0 điểm).**

c. Tính định lượng nguyên liệu của món gà hấp bia có trong thực đơn? Biết giá thịt gà tại thời điểm đó là 120.000kg. **(0,5 điểm)**.

d. Xây dựng thực đơn dự kiến cho 10 người ăn / mâm, biết tổng số tiền thực chi là 4.350.000 đ. Hỏi thực đơn đặt ra có đạt yêu cầu không, tính số tiền chênh lệch cho một mâm? **(1,0 điểm)**.

Bài giải:

a. Tỷ lệ lãi gộp:

Ta có công thức tính tỷ lệ lãi gộp của nguồn nguyên liệu đã đánh thuế là:

$$\text{Tỷ lệ lãi gộp} = \frac{\text{giá bán có thuế} - \text{giá vốn}}{\text{giá bán có thuế}} \times 100\%$$

$$\text{Tỷ lệ lãi gộp} = \frac{175.000 - 35.000}{175.000} \times 100\%$$

Vậy Tỷ lệ lãi gộp là 80%

b. Tiền khấu trừ, tiền thực chi dự kiến:

Ta có: số tiền thu được = giá bán sản phẩm tính các chi phí = $400 \times 50000 = 20.000.000\text{đ}$

Mặt khác ta có:

$$\text{Tỷ lệ lãi gộp} = \frac{\text{giá bán có thuế} - \text{giá vốn}}{\text{giá bán có thuế}} \times 100\%$$

Thay số vào công thức ta có:

$$80\% = \frac{20.000.000 - \text{giá vốn}}{20.000.000} \times 100\%$$

Từ đó suy ra giá vốn (tính các chi phí) là: 4.000.000 đ

Vậy ta có tiền khấu trừ = tiền giá bán tính các chi phí - giá vốn tính các chi phí
 $= 20.000.000 - 4.000.000 = 16.000.000 \text{ đồng.}$

Mặt khác: Tiền vốn tính các chi phí = tiền thực chi dự kiến (dự chi): 4.000.000đ

c. Tính định lượng nguyên liệu món gà hấp bia:

Ta có công thức tính định lượng nguyên liệu là:

$$\text{Định lượng nguyên liệu} = \frac{\text{Giá tiền chi cho nguyên liệu}}{\text{Giá cả nguyên liệu tại thời điểm tính}}$$

Thay số vào ta có:

Định lượng món gà hấp bia = $4.000.000 / 120.000 = 33,33 \text{ (kg)}$

Vậy nguyên liệu cho món gà hấp rượu là 33,33 (kg) gà cho 40 mâm.

d. Thực đơn đặt ra có đạt yêu cầu không, tính tiền chênh lệch cho 1 mâm:

Theo đề ta có tiền thực chi = 4.350.000 đ

Mà theo tính toán ta có tiền dự chi = 4.000.000 đ.

Vậy tiền chênh lệch cho 40 mâm là: $4.350.000 - 4.000.000 = 350.000$ đ.

Suy ra tiền chênh lệch cho 1 mâm là: $350.000 : 40 = 8.750$ đ

Do đó, ta cần giảm nguyên liệu của món ăn tương đương với 8.750 đ cho 1 mâm để việc xây dựng thực đơn đạt yêu cầu.

Bài tập ôn:

1. Bài tập 1: Xây dựng thực đơn cho 400 khách (40 bàn), với mức ăn 45.000 đồng / khách, với giá vốn nguyên liệu đầu vào cho món là 35.000đ, giá bán là 85.000đ. Biết nguyên liệu đầu vào đã tính thuế.

- Tính tỉ lệ lãi gộp?
- Tổng số tiền phải khấu trừ, tiền thực chi dự kiến?
- biết tổng số tiền thực chi là 9.350.000 đ. Hỏi thực đơn đặt ra có đạt yêu cầu không, tính số tiền chênh lệch cho một mâm?

2. Bài tập 2: Xây dựng thực đơn cho 900 khách (90 bàn), với mức ăn 75.000 đồng / khách, với giá vốn nguyên liệu đầu vào cho món là 45.000đ, giá bán là 165.000đ. Biết nguyên liệu đầu vào đã tính thuế.

- Tính tỉ lệ lãi gộp?
- Tổng số tiền phải khấu trừ, tiền thực chi dự kiến?
- biết tổng số tiền thực chi là 13.350.000 đ. Hỏi thực đơn đặt ra có đạt yêu cầu không, tính số tiền chênh lệch cho một mâm?

*** Kiểm tra**

thời gian: 01 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

- Phòng học: 01
- Trang thiết bị máy móc: Laptop, Tivi, ...
- Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
- Các điều kiện khác:

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

- + Trình bày được khái niệm tiệc; khái niệm, vai trò thực đơn, phân loại thực đơn.
- + Trình bày được cấu tạo thực đơn và nguyên tắc xây dựng thực đơn.

- Kỹ năng:

- + Phân tích chi tiết cơ cấu, tính chất, đặc điểm các bữa ăn thường, khẩu vị và tập quán ăn uống.

- + Phân tích chi tiết các yếu tố ảnh hưởng đến khẩu vị và tập quán ăn uống.
- + Phân tích khẩu vị và tập quán ăn uống một số vùng tiêu biểu.
- + Phân tích được đặc điểm các loại tiệc, hình thức phục vụ ăn uống.
- + Phân loại được những thực đơn theo từng mục đích cụ thể .
- + Phân tích chi tiết các căn cứ và qui trình xây dựng thực đơn.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Thực hiện xây dựng thực đơn theo đúng qui trình.
 - + Thực hiện được tính toán trong việc xây dựng thực đơn tự chọn, thực đơn theo tiêu chuẩn suất ăn.

2.Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Nghề Nghiệp vụ Nhà hàng
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môđun:
 - Đối với giáo viên, giảng viên: Thuyết trình, đàm thoại, làm mẫu, ...
 - Đối với người học: Chú ý lắng nghe, suy nghĩ, trả lời và thực hiện.
3. Những trọng tâm cần chú ý: Thực hiện được tính toán trong việc xây dựng thực đơn.
4. Tài liệu tham khảo:
 - Nguyễn Hữu Thủy, *Giáo trình phương pháp xây dựng thực đơn*, NXB Hà Nội, 2008
 - Trịnh Xuân Dũng (chủ biên) - Vũ Thị Hoà, *Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ ăn uống*, NXB ĐHQG Hà Nội, 2000
 - CN. Hoàng Minh Khang - ThS. Đỗ Việt Cường, 2019, *Giáo trình xây dựng thực đơn*, NXB Lao động
5. Ghi chú và giải thích (nếu cần).

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

Tên mô đun: NGHIỆP VỤ BAR

Mã số mô đun: MĐ05173

Thời gian thực hiện mô đun: 120 giờ (Lý thuyết: 30 giờ; Thực hành: 82 giờ; kiểm tra: 8 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN:

- Vị trí: Nghiệp vụ bar là một trong các mô đun thực hành nghiệp vụ nhà hàng thuộc nhóm kiến thức, kỹ năng đào tạo nghề trong chương trình khung trình độ Trung cấp nghề Nghiệp vụ nhà hàng. Mô đun này được giảng dạy song song với các môn học/ mô đun cơ sở chuyên ngành nghiệp vụ nhà hàng.

- Tính chất: Nghiệp vụ bar là 1 trong các mô đun thực hành và là môn thi tốt nghiệp chuyên môn nghề.

II. MỤC TIÊU CỦA MÔ ĐUN:

1. Về kiến thức:

- Mô tả được khái quát về nghiệp vụ phục vụ bar: các khái niệm cơ bản về bar, nhiệm vụ và chức năng của bar;

- Phân biệt được nhiệm vụ của các chức danh phục vụ trong bộ phận phục vụ bar;

- Trình bày được các kiến thức chuyên ngành phục vụ đồ uống;

- Liệt kê được những thông tin về nguyên liệu, dụng cụ, trang thiết bị phục vụ trong bộ phận pha chế đồ uống;

- Nêu được qui trình pha chế và phục vụ các loại thức uống;

- Phân biệt được các loại hình kinh doanh bar.

2. Về kỹ năng:

- Lựa chọn, phân loại và sử dụng phù hợp các loại dụng cụ, trang thiết bị phục vụ bar;

- Ứng dụng được các phương pháp thường dùng trong pha chế;

- Pha chế được các loại đồ uống; thực hiện kỹ năng tổ chức phục vụ các loại đồ uống.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có phẩm chất đạo đức tốt, có trách nhiệm và say mê với nghề;

- Có khả năng về giao tiếp và sức khỏe;

- Làm việc ở nhà hàng, khách sạn đạt tiêu chuẩn từ 1 đến 3 sao.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài mở đầu. Giới thiệu về bar Sự hình thành và phát triển của nghề phục vụ bar Cơ cấu tổ chức bộ máy của bar Trang thiết bị và dụng cụ phục vụ bar	4	4		
2	Bài 1. Kiến thức về các loại đồ uống Đồ uống không cồn Đồ uống có cồn	10	6	4	
3	Bài 2 . Kỹ thuật cắt tỉa rau củ, viên miếng ly trang trí món thức uống, cách nấu các loại si rô pha chế	6	1	5	
4	Bài 3. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại trà	11	4	7	
5	Bài 4. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại cà phê	12	4	8	
6	Bài 5. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước hoa quả	16	4	12	
7	Kiểm tra	2			2
8	Bài 6. Kỹ thuật pha mocktail	34	2	32	
9	Kiểm tra	2			2
10	Bài 7. Pha chế và phục vụ cocktail Tom Collins	4	1	3	
11	Bài 8. Pha chế và phục vụ Cocktail Blue Lagoon, Grasshopper	5	2	3	
12	Kiểm tra	2			2
13	Bài 9. Pha chế và phục vụ cocktail Magarita, Tequila sunrise,	4	1	3	
14	Bài 10. Pha chế và phục vụ cocktail Singapore Sling, B52	4	1	3	
15	Ôn tập + Kiểm tra	4		2	2
	Tổng cộng	120	30	82	8

2. Nội dung chi tiết:

Bài mở đầu: Giới thiệu về bar

Thời gian: 4 giờ (Lý thuyết: 4 giờ; thực hành: 0 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Mô tả được khái quát về nghiệp vụ phục vụ bar: các khái niệm cơ bản về bar, nhiệm vụ và chức năng của bar;
- Phân biệt được nhiệm vụ của các chức danh phục vụ trong bộ phận phục vụ bar;
- Trình bày được các kiến thức chuyên ngành phục vụ đồ uống;
- Liệt kê được những thông tin về nguyên liệu, dụng cụ, trang thiết bị phục vụ trong bộ phận pha chế đồ uống;
- Nêu được qui trình pha chế và phục vụ các loại thức uống;
- Phân biệt được các loại hình kinh doanh bar.
- Có ý thức vệ sinh, an toàn trong giờ học thực hành; rèn luyện tính khéo léo, thẩm mỹ, sáng tạo

2. Nội dung:

2.1. Sự hình thành và phát triển của nghề phục vụ bar

2.2. Cơ cấu tổ chức bộ máy của bar

2.3. Trang thiết bị và dụng cụ phục vụ bar

Bài 1. Kiến thức về các loại đồ uống

Thời gian: 10 giờ (Lý thuyết: 6 giờ; thực hành: 4 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Phân loại được các loại đồ uống không cồn và có cồn;
- Trình bày được các khái niệm, phân loại công dụng và phục vụ các loại đồ uống;

2. Nội dung:

2.1. Đồ uống không cồn

2.2. Đồ uống có cồn

Bài 2. Kỹ thuật cắt tỉa rau củ, viên miệng ly trang trí món thức uống, cách nấu các loại si rô pha chế

Thời gian: 6 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 5 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày các kiến thức cơ bản về kỹ thuật cắt tỉa, trang trí và cách nấu si rô các loại
- Áp dụng các phương pháp luyện tập pha chế.
- Thực hành được các kỹ năng cắt tỉa, trang trí
- Có ý thức vệ sinh, an toàn trong giờ học thực hành; rèn luyện tính khéo léo, thẩm mỹ, sáng tạo

2. Nội dung:

2.1. Kỹ thuật cắt tỉa rau, củ

2.2. Kỹ thuật trang trí ly

2.3. Cách nấu các loại si rô

Bài 3. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại trà

Thời gian: 11 giờ (Lý thuyết: 4 giờ; thực hành: 7 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày công thức, nguyên liệu, dụng cụ, qui trình phục vụ các loại thức uống pha chế từ các loại trà
- Áp dụng các phương pháp luyện tập pha chế.
- Thực hành kỹ năng pha chế và phục vụ các loại thức uống pha chế từ các loại trà.
- Có ý thức vệ sinh, an toàn trong giờ học thực hành; rèn luyện tính khéo léo, thẩm mỹ, sáng tạo

2. Nội dung:

2.1. Pha chế và phục vụ Lipton chanh

2.2. Pha chế và phục vụ Lipton sữa

2.3. Pha chế và phục vụ Lipton cam

2.4. Pha chế và phục vụ Lipton dâu

2.5. Pha chế và phục vụ Lipton chocolate và si rô bạc hà

Bài 4. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại cà phê

Thời gian: 12 giờ (Lý thuyết: 4 giờ; thực hành: 8 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày công thức, nguyên liệu, dụng cụ, qui trình phục vụ các loại thức uống pha chế từ cà phê
- Áp dụng các phương pháp luyện tập pha chế.
- Thực hành kỹ năng pha chế và phục vụ các loại thức uống pha chế từ cà phê.
- Có ý thức vệ sinh, an toàn trong giờ học thực hành; rèn luyện tính khéo léo, thẩm mỹ, sáng tạo

2. Nội dung:

2.1. Pha chế và phục vụ cà phê nóng, cà phê đá

2.2. Pha chế và phục vụ cà phê sữa nóng, cà phê sữa đá

2.3. Pha chế và phục vụ cà phê kem, cappuccino

2.4. Pha chế và phục vụ Moka coffee, sinh tố cà phê

2.5. Pha chế và phục vụ sinh tố cà phê chocolate

2.6. Pha chế và phục vụ sinh tố chocolate

Bài 5. Kỹ thuật pha chế và phục vụ các loại nước hoa quả

Thời gian: 16 giờ (Lý thuyết: 4 giờ; thực hành: 12 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày công thức, nguyên liệu, dụng cụ, qui trình phục vụ các loại thức uống từ trái cây dạng xay sinh tố
- Áp dụng các phương pháp luyện tập pha chế.
- Thực hành kỹ năng pha chế và phục vụ các loại thức uống sinh tố.
- Có ý thức vệ sinh, an toàn trong giờ học thực hành; rèn luyện tính khéo léo, thẩm mỹ, sáng tạo

2. Nội dung:

- 2.1. Pha chế và phục vụ sinh tố thơm
- 2.2. Pha chế và phục vụ sinh tố dâu
- 2.3. Pha chế và phục vụ sinh tố cam
- 2.4. Pha chế và phục vụ sinh tố cà chua
- 2.5. Pha chế và phục vụ sinh tố chanh
- 2.6. Pha chế và phục vụ sinh tố chanh dây

Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

Bài 6. Kỹ thuật pha mocktail

Thời gian: 34 giờ (Lý thuyết: 2 giờ; thực hành: 32 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày công thức, nguyên liệu, dụng cụ, qui trình phục vụ các loại thức uống hỗn hợp - mocktail
- Áp dụng các phương pháp luyện tập pha chế.
- Thực hành kỹ năng pha chế và phục vụ các loại thức uống hỗn hợp - mocktail.
- Có ý thức vệ sinh, an toàn trong giờ học thực hành; rèn luyện tính khéo léo, thẩm mỹ, sáng tạo

2. Nội dung:

- 2.1. Pha chế và phục vụ mocktail thiên đường
- 2.2. Pha chế và phục vụ mocktail suối nguồn
- 2.3. Pha chế và phục vụ mocktail banana smoothy
- 2.4. Pha chế và phục vụ mocktail cookies smoothy
- 2.5. Pha chế và phục vụ mocktail love dream
- 2.6. Pha chế và phục vụ mocktail mango tango
- 2.7. Pha chế và phục vụ mocktail xuân xanh (green spring)
- 2.8. Pha chế và phục vụ mocktail hạ đỏ (red summer)
- 2.9. Pha chế và phục vụ mocktail thu vàng (yellow autumn)
- 2.10. Pha chế và phục vụ mocktail đông trắng (white winter)

2.11. Pha chế và phục vụ mocktail avocado and strawberry smoothy

2.12. Pha chế và phục vụ mocktail cinderella

Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

Bài 7 . Pha chế và phục vụ cocktail Tom Collins

Thời gian: 4 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 3 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày công thức, nguyên liệu, dụng cụ, qui trình thực hiện pha chế và phục vụ cocktail Tom Collins

- Áp dụng các phương pháp luyện tập pha chế.

- Thực hành kỹ năng pha chế và phục vụ cocktail.

- Có ý thức vệ sinh, an toàn trong giờ học thực hành; rèn luyện tính khéo léo, thẩm mỹ, sáng tạo

2. Nội dung:

2.1. Nguyên liệu

2.2. Dụng cụ

2.3. Phương pháp thực hiện

Bài 8. Pha chế và phục vụ cocktail Blue Lagoon, cocktail Grasshopper

Thời gian: 5 giờ (Lý thuyết: 2 giờ; thực hành: 3 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày công thức, nguyên liệu, dụng cụ, qui trình thực hiện pha chế và phục vụ cocktail Blue Lagoon, cocktail Grasshopper

- Áp dụng các phương pháp luyện tập pha chế.

- Thực hành kỹ năng pha chế và phục vụ cocktail.

- Có ý thức vệ sinh, an toàn trong giờ học thực hành; rèn luyện tính khéo léo, thẩm mỹ, sáng tạo

2. Nội dung:

2.1. Nguyên liệu

2.2. Dụng cụ

2.3. Phương pháp thực hiện

Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

Bài 9. Pha chế và phục vụ cocktail Magarita,cocktail Tequila sunrise

Thời gian: 4 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 3 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày công thức, nguyên liệu, dụng cụ, qui trình thực hiện pha chế và phục vụ cocktail Magarita,cocktail Tequila sunrise

- Áp dụng các phương pháp luyện tập pha chế.

- Thực hành kỹ năng pha chế và phục vụ cocktail.
- Có ý thức vệ sinh, an toàn trong giờ học thực hành; rèn luyện tính khéo léo, thẩm mỹ, sáng tạo

2. Nội dung:

2.1. Nguyên liệu

2.2. Dụng cụ

III. Phương pháp thực hiện

Bài 10: Pha chế và phục vụ cocktail Singapore Sling, cocktail B52

Thời gian: 4 giờ (Lý thuyết: 1 giờ; thực hành: 3 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày công thức, nguyên liệu, dụng cụ, qui trình thực hiện pha chế và phục vụ cocktail Singapore Sling, cocktail B52
- Áp dụng các phương pháp luyện tập pha chế.
- Thực hành kỹ năng pha chế và phục vụ cocktail.
- Có ý thức vệ sinh, an toàn trong giờ học thực hành; rèn luyện tính khéo léo, thẩm mỹ, sáng tạo

2. Nội dung:

2.1. Nguyên liệu

2.2. Dụng cụ

2.3. Phương pháp thực hiện

Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

Ôn tập

Thời gian: 2 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

- Thiết bị phục vụ giảng dạy: tủ lạnh, máy pha cà phê, các thiết bị phù hợp, các loại máy chuyên dụng phục vụ pha chế thức uống
- + Tăng âm, loa, Bảng, phấn, VCD, Projector....
- + Tài liệu về giảng dạy.
- + Phấn, bảng.
- + Các mẫu biểu.
- + Máy đèn chiếu, tivi, tăng âm...

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung:

* Kiến thức:

- Trình bày kiến thức chuyên ngành phục vụ đồ uống.
- Trình bày thông tin nguyên liệu, dụng cụ, qui trình thực hiện các loại đồ uống không cồn và có cồn.

*** Kỹ năng:**

- Lựa chọn và phân loại và sử dụng phù hợp các loại dụng cụ, trang thiết bị phục vụ bar phù hợp với từng loại thức uống.

- Ứng dụng luyện tập các phương pháp thường dùng trong pha chế.

- Pha chế các loại đồ uống và kỹ năng tổ chức phục vụ.

*** Năng lực tự chủ và trách nhiệm:**

- Có phẩm chất đạo đức tốt, có trách nhiệm và say mê với nghề.

- Có khả năng về giao tiếp và sức khỏe.

- Làm việc ở nhà hàng khách sạn đạt tiêu chuẩn từ 1 đến 3 sao.

2. Phương pháp

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

1. Phạm vi áp dụng mô đun:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề Nghiệp vụ nhà hàng.

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

- *Đối với giáo viên:*

+ Có kiến thức cơ bản về ngành du lịch đặc biệt là chuyên ngành về nhà hàng.

+ Có kiến thức thực tế về bar 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:*

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

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Cả chương trình.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Bar và đồ uống (tài liệu dịch của Singapore).

- Bar và đồ uống (tài liệu dịch của Indonesia).

- Phạm Thị Hưng, Giáo trình pha chế cocktail, NXB Đại học quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh.

- Vietnam tourism certification board - Food and beverage service skill - NXB Công Đoàn, 2004.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

Tên mô đun: NGHIỆP VỤ LƯU TRÚ

Mã mô đun: MĐ03178

Thời gian thực hiện mô đun: 75 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành: 54 giờ; Kiểm tra: 6 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔ ĐUN:

-Vị trí: Môn học này cần được tổ chức giảng dạy sau các môn học bắt buộc, Nghiệp vụ lưu trú là môn học lý thuyết kết hợp với thực hành. Đánh giá hết quả bằng kiểm tra hết môn.

-Tính chất: Nghiệp vụ lưu trú là môn học bổ sung thuộc các môn học đào tạo trung cấp nghề. Môn học này nhằm trang bị cho người học những kiến thức bổ trợ cho nghiệp vụ phục vụ nhà hàng của người học.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN:

1.về kiến thức: Trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về công tác tổ chức phục vụ khách trong khu vực lưu trú và những kỹ năng thực hành nghề phục vụ lưu trú.

2.Về kỹ năng:

- Thực hiện được thao tác phục vụ buồng khách trả, phục vụ buồng khách VIP
- Thực hiện được thao tác phục vụ buồng khách lưu trú

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có phẩm chất đạo đức tốt, có trách nhiệm và say mê với nghề;
- Có khả năng về giao tiếp và sức khỏe;
- Làm việc ở nhà hàng, khách sạn đạt tiêu chuẩn từ 1 đến 3 sao.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

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

STT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Bài 1. Khái quát về dịch vụ lưu trú trong khách sạn Khái quát về dịch vụ lưu trú trong khách sạn Giới thiệu cơ sở vật chất kỹ thuật trong bộ phận lưu trú Cơ cấu tổ chức quản lý	3	3		
2	Bài 2. Tổ chức phục vụ khách lưu trú Đặc điểm lao động của bộ phận lưu trú Tổ chức phục vụ khách lưu trú Mối quan hệ giữa bộ phận lưu trú với các bộ	9	3	4	2

STT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	phận có liên quan phục vụ khách hàng ngày				
3	Bài 3. Kỹ thuật phục vụ khách lưu trú Phục vụ buồng khách trả Phục vụ buồng khách VIP Phục vụ buồng khách lưu trú Chuẩn bị buồng ngủ buổi tối Bảo dưỡng buồng trống Kỹ thuật sử dụng hoá chất	63	9	50	4
	Tổng cộng	75	15	54	6

2. Nội dung chi tiết

BÀI 1: KHÁI QUÁT VỀ DỊCH VỤ LƯU TRÚ TRONG KHÁCH SẠN

Thời gian: 3 giờ (Lý thuyết: 3 giờ; thực hành: 0 giờ; kiểm tra: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức cơ bản về dịch vụ lưu trú trong khách sạn, giới thiệu cơ sở vật chất kỹ thuật trong bộ phận lưu trú và cơ cấu tổ chức quản lý trong khách sạn.

2. Nội dung:

2.1. Khái quát về dịch vụ lưu trú trong khách sạn

2.2 . Giới thiệu cơ sở vật chất kỹ thuật trong bộ phận lưu trú

2.3 Cơ cấu tổ chức quản lý

BÀI 2: TỔ CHỨC PHỤC VỤ KHÁCH LƯU TRÚ

Thời gian: 9 giờ (Lý thuyết: 3 giờ; thực hành: 4 giờ; kiểm tra: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức cơ bản về tổ chức phục vụ khách lưu trú, đặc điểm lao động của bộ phận lưu trú, mối quan hệ giữa bộ phận lưu trú với các bộ phận có liên quan.

2. Nội dung:

2.1. Đặc điểm lao động của bộ phận lưu trú

2.2. Tổ chức phục vụ khách lưu trú

2.3. Mối quan hệ giữa bộ phận lưu trú với các bộ phận có liên quan phục vụ khách hàng ngày

CHƯƠNG 3: KỸ THUẬT PHỤC VỤ KHÁCH LƯU TRÚ

Thời gian: 63 giờ (Lý thuyết: 9 giờ; thực hành: 50 giờ; kiểm tra: 4 giờ)

1. Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức cơ bản về kỹ thuật phục vụ khách lưu trú, phục vụ buồng khách trả, phục vụ buồng khách VIP, phục vụ buồng khách lưu trú, chuẩn bị buồng ngủ buổi tối và kỹ thuật sử dụng hoá chất

2. Nội dung:

- 2.1 Phục vụ buồng khách trả
- 2.2. Phục vụ buồng khách VIP
- 2.3. Phục vụ buồng khách lưu trú
- 2.4. Chuẩn bị buồng ngủ buổi tối
- 2.5. Bảo dưỡng buồng trống
- 2.6. Kỹ thuật sử dụng hóa chất

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng: Phòng thực hành
2. Trang thiết bị máy móc: tivi, loa, Bảng, phấn, VCD,
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: các thiết bị dụng cụ vệ sinh và hoá chất chuyên dụng
4. Các điều kiện khác:

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung: nội dung của nó tập trung chủ yếu vào các kỹ năng và kiến thức cơ bản cần thiết cho các nhân viên bộ phận buồng.

- Kiến thức: Học sinh nắm được kiến thức và kỹ năng làm việc trong các khách sạn với những công việc cụ thể liên quan đến công tác phục vụ buồng phòng

- Kỹ năng: Thực hiện tốt các công việc thuộc nghiệp vụ buồng phòng và công tác chăm sóc khách hàng

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: có trách nhiệm với công việc

2. Phương pháp: Tùy theo mục đích, nội dung của từng phần mà vận dụng các phương pháp giảng dạy khác nhau

2. Đánh giá

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

1. Phạm vi áp dụng mô đun: Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề Dịch vụ nhà hàng

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

- Đối với giáo viên:

+ Có kiến thức cơ bản về ngành du lịch đặc biệt là chuyên ngành về phục vụ buồng.

+ Có kiến thức thực tế về ngành du lịch nói chung và khách sạn của Việt Nam.

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

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, chương 3.

4. Tài liệu tham khảo:

- Giáo trình nghiệp vụ buồng – Trường THNV DLKS TP. Hồ Chí Minh.

- Phan Mai Thu Thảo, Vũ Thị Bích Phượng, Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ buồng, NXB Hà Nội

- GS.TS. Nguyễn Văn Đính, Ths. Hoàng Thị Lan Hương, 2009, Giáo trình công nghệ phục vụ trong khách sạn nhà hàng -NXB Đại học Kinh tế quốc dân. .

- Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch, 2019, Giáo trình nghiệp vụ nhà hàng- Cách tiếp cận thực tế, NXB Thanh niên.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

Tên mô đun: NGHIỆP VỤ CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Mã mô đun: MĐ04174

Thời gian thực hiện mô đun: 105 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 82 giờ; Kiểm tra: 8 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí: Môn học này cần được tổ chức giảng dạy sau các môn học Nghiệp vụ lưu trú là môn học lý thuyết kết hợp với thực hành. Đánh giá hết quả bằng kiểm tra hết môn.

- Tính chất: Nghiệp vụ chế biến món ăn là môn học bổ sung thuộc các môn học đào tạo trung cấp. Môn học này nhằm trang bị cho người học những kiến thức bổ trợ cho nghiệp vụ phục vụ nhà hàng của người học.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

1. Về kiến thức:

- Trình bày được tầm quan trọng của việc sắp xếp, quản lý một bếp ăn tập thể sao cho có hiệu quả. Đồng thời, hiểu rõ được nguyên lý nấu ăn.

- Trình bày được tầm quan trọng của người đầu bếp khi chế biến món ăn.

2. Về kỹ năng:

- Thực hiện đúng quy trình làm bếp từ khâu tổng quan về vệ sinh nhà bếp, chuẩn bị, xử lý công việc cho đến khi hoàn tất và đóng cửa bếp.

- Giải thích được tầm quan trọng của việc thực hiện đúng quy trình trong một bếp ăn tập thể và hiểu rõ nguyên lý nấu ăn.

- Thực hiện hoàn hảo một món ăn.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Nâng cao ý thức trong việc thực hiện đúng quy trình bếp.

- Nâng cao ý thức trong việc chế biến món ăn theo đúng nguyên lý nấu ăn.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

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	Kiểm tra
1	Chương I: Quy trình làm bếp Bài 1: Tổng quan về vệ sinh nhà bếp và các quy tắc an toàn khi sử dụng trang thiết bị nhà bếp. I. Giữ gìn nhà bếp sạch: II. Sử dụng và an toàn khi sử dụng dao, thớt	15	15 4		

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận	Kiểm tra
2	1. Các loại dao: 2. Mài dao: 3. Cách cầm dao và kết hợp 2 tay khi thao tác: Bài 2: Dự trữ và bảo quản thực phẩm I. Chọn thực phẩm an toàn: 1. Chọn rau củ 2. Chọn thịt 3. Chọn cá, hải sản 4. Chọn thực phẩm chín 5. Chọn đồ hộp 6. Các loại thực phẩm không nên sử dụng II. Các loại thực phẩm: III. Dự trữ và bảo quản các thực phẩm: 1. Bảo quản thực phẩm dễ hỏng: 2. Bảo quản thực phẩm khô: 3. Bảo quản thực phẩm đông lạnh: 4. Bảo quản hoá chất: Bài 3: Giới thiệu nguyên lý nấu ăn I. Khái niệm chung: II. Các yêu cầu cơ bản về kỹ thuật làm chín thực phẩm: 1. Yêu cầu về độ chín: 2. Yêu cầu về mùi, vị: 3. Yêu cầu về màu sắc: III. Các phương pháp làm chín thực phẩm: 1. Các phương pháp nấu ướt: Chia làm 02 loại: 1.1. <u>Làm chín bằng nước</u>: 1.1.1. Luộc (boiling): 1.1.2. Chần (poaching): 1.1.3. Ninh: 1.1.4. Hầm (stewing): 1.1.5. Om (braising): 1.2. <u>Làm chín bằng hơi nước</u>: 1.2.1. Hấp (steaming): 1.2.2. Phương pháp tần: 1.2.3. Phương pháp đồ:		4		
3			6		

2. Nội dung chi tiết:

CHƯƠNG I: QUY TRÌNH LÀM BẾP

BÀI 1: TỔNG QUAN VỀ VỆ SINH NHÀ BẾP VÀ CÁC QUY TẮC AN TOÀN KHI SỬ DỤNG TRANG THIẾT BỊ NHÀ BẾP.

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tầm quan trọng của việc vệ sinh nhà bếp sạch sẽ, ngăn nắp và chuẩn bị tốt công việc trước khi thực hiện nấu ăn.
- Thực hiện tốt việc giữ gìn nhà bếp, các thiết bị sạch sẽ và các quy định về an toàn và chuẩn bị thực phẩm.
- Giải thích được tầm quan trọng của việc vệ sinh nhà bếp sạch sẽ.
- Nâng cao ý thức trong việc giữ gìn nhà bếp sạch và chuẩn bị tốt nguồn thực phẩm.

2. Nội dung:

2.1. Giữ gìn nhà bếp sạch

2.2. Sử dụng và an toàn khi sử dụng dao, thớt

BÀI 2: DỰ TRỮ VÀ BẢO QUẢN THỰC PHẨM

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tầm quan trọng của việc giữ gìn kho thực phẩm sạch sẽ và ngăn nắp.
- Thực hiện đúng quy trình tích trữ và bảo quản.
- Giải thích được tầm quan trọng của việc sắp xếp riêng các thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã nấu chín.
- Nâng cao ý thức trong việc dự trữ và bảo quản thực phẩm.

2. Nội dung:

2.1. Chọn thực phẩm an toàn

2.2. Các loại thực phẩm

2.3. Dự trữ và bảo quản các thực phẩm

BÀI 3: GIỚI THIỆU NGUYÊN LÝ NẤU ĂN

Thời gian: 6 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được nguyên lý nấu ăn, các yêu cầu cơ bản về kỹ thuật làm chín thực phẩm.
- Thực hiện nấu một món ăn đúng kỹ thuật.
- Giải thích được tầm quan trọng của việc nấu ăn đúng kỹ thuật và phương pháp chế biến phù hợp tùy từng loại nguyên liệu thực phẩm.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm chung

2.2. Các yêu cầu cơ bản về kỹ thuật làm chín thực phẩm:

2.3. Các phương pháp làm chín thực phẩm

BÀI 4: ĐÓNG CỬA BẾP

Thời gian: 1 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tầm quan trọng của việc đóng cửa bếp đúng quy trình.
- Thực hiện đúng quy trình đóng cửa bếp, kiểm tra kỹ các thiết bị, vệ sinh, ...
- Giải thích được tầm quan trọng của việc đóng cửa bếp đúng quy trình.

2. Nội dung:

2.1. Thiết bị điện và gas

2.2. Thiết bị dụng cụ

2.3. Xử lý chất thải

2.4. Phương pháp vệ sinh

CHƯƠNG II: THỰC HÀNH BẾP + KIỂM TRA

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tầm quan trọng của người đầu bếp khi chế biến món ăn.
- Thực hiện hoàn hảo một món ăn.
- Nâng cao ý thức trong việc chế biến món ăn theo đúng nguyên lý nấu ăn.

2. Nội dung:

Bài 1: BÓ CỦI RỪNG HƯƠNG

Thời gian: 5 giờ

Bài 2: CHẢ ĐÙM

Thời gian: 5 giờ

Bài 3: CÁ BASA CHIÊN XÙ

Thời gian: 5 giờ

Bài 4: GÀ NẤU CÁ MỎI

Thời gian: 5 giờ

Bài 5: CƠM GÀ HẢI NAM

Thời gian: 3 giờ + 2 giờ KT

Bài 6: GỎI CÁ SỐNG

Thời gian: 5 giờ

Bài 7: SÚP NHẬT

Thời gian: 5 giờ

Bài 8: CƠM GIÒN TRỨNG MUỐI

Thời gian: 5 giờ

Bài 9: TÔM CHIÊN UYÊN ƯƠNG

Thời gian: 5 giờ

Bài 10: BÚN TÀU XÀO SINGAPORE

Thời gian: 3 giờ + 2 giờ KT

Bài 11: LẨU THÁI LAN

Thời gian: 5 giờ

Bài 12: LẨU CUA ĐỒNG

Thời gian: 5 giờ

Bài 13: CÁ DIÊU HỒNG HẤP HỒNG XIẾU

Thời gian: 5 giờ

Bài 14: MÌ XÀO GIÒN

Thời gian: 3 giờ + 2 giờ KT

Bài 15: GỎI CUỐN BÒ SẢ

Thời gian: 5 giờ

Bài 16: CÁ LÓC KHIÊU VŨ

Thời gian: 5 giờ

Bài 17: BÚN BÒ HUẾ

Thời gian: 5 giờ

Bài 18: LÂU GÀ ỚT HIỀM

Thời gian: 3 giờ + 2 giờ KT

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

1. Phòng học, bếp thực hành: 01
2. Trang thiết bị máy móc: Laptop, tivi, ...
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Dụng cụ nhà bếp, nguyên vật liệu nấu ăn, ...
4. Các điều kiện khác:

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

+ Trình bày được tầm quan trọng của việc sắp xếp, quản lý một bếp ăn tập thể sao cho có hiệu quả. Đồng thời, hiểu rõ được nguyên lý nấu ăn.

+ Trình bày được tầm quan trọng của người đầu bếp khi chế biến món ăn.

- Kỹ năng:

+ Thực hiện đúng quy trình làm bếp từ khâu tổng quan về vệ sinh nhà bếp, chuẩn bị, xử lý công việc cho đến khi hoàn tất và đóng cửa bếp.

+ Giải thích được tầm quan trọng của việc thực hiện đúng quy trình trong một bếp ăn tập thể và hiểu rõ nguyên lý nấu ăn.

+ Thực hiện hoàn hảo một món ăn.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Nâng cao ý thức trong việc thực hiện đúng quy trình bếp.

+ Nâng cao ý thức trong việc chế biến món ăn theo đúng nguyên lý nấu ăn.

2. Phương pháp đánh giá :

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

1. Phạm vi áp dụng mô đun: Nghề Nghiệp vụ nhà hàng.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Thuyết trình, đàm thoại, làm mẫu, ...

- Đối với người học: Chú ý lắng nghe, suy nghĩ, trả lời và thực hiện.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Thực hiện đúng quy trình bếp và chế biến món ăn theo đúng nguyên lý nấu ăn.

4. Tài liệu tham khảo:

- Bà Triệu Thị Chơi và các cộng sự (1996): Kỹ thuật nấu nướng. Nxb. Thành phố Hồ Chí Minh. Tr. 308.

- Nguyễn Thị Tuyết, Uông Thị Toan, 2008, Giáo trình thực hành chế biến món ăn. Nxb Giáo dục.

- GS.TS. Nguyễn Văn Đính, Ths. Hoàng Thị Lan Hương, 2009, Giáo trình công nghệ phục vụ trong khách sạn nhà hàng -NXB Đại học Kinh tế quốc dân. .

- Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch, 2019, Giáo trình nghiệp vụ nhà hàng- Cách tiếp cận thực tế, NXB Thanh niên.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng Trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

Tên mô đun: NGHIỆP VỤ LỄ TÂN

Mã mô đun: MĐ03176

Thời gian thực hiện mô đun: 75 giờ (Lý thuyết: 15 giờ, thực hành: 54 giờ kiểm tra: 6 giờ).

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN

- Vị trí: nghiệp vụ Lễ tân là mô đun bắt buộc thuộc nhóm kiến thức kỹ năng chuyên môn nghề trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp nghề "Nghiệp vụ nhà hàng". Mô đun này cần được bố trí giảng dạy sau các môn cơ sở của chương trình đào tạo để sinh viên có thể nhanh chóng tiếp cận được nghiệp vụ chuyên môn.

- Tính chất: mô đun bao gồm 2 phần kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành cơ bản trong nghề phục vụ khách hàng khi nhận đặt buồng, đăng ký nhận buồng, hỗ trợ trong quá trình lưu trú và thanh toán chi phí của khách và tiền khách. Nghiệp vụ Lễ tân là mô đun được đánh giá kết thúc bằng hình thức thi hết môn qua 2 phần chính: bài viết lý thuyết và thẩm định kỹ năng thực hành qua các tình huống cụ thể.

II. MỤC TIÊU CỦA MÔ ĐUN

1. Về kiến thức:

- Trình bày được vai trò của bộ phận Lễ tân và nhiệm vụ của nhân viên bộ phận Lễ tân trong hoạt động kinh doanh tại khách sạn;

- Mô tả cách thức sắp xếp bố trí trang thiết bị khoa học và hiệu quả tại nơi làm việc;

- Sử dụng thành thạo và an toàn các loại thiết bị thông thường tại bộ phận;

- Thực hiện thao tác ghi và hoàn tất chính xác các mẫu phiếu đặt buồng, xác nhận đặt buồng, đăng ký khách, thẻ đựng chìa khóa, phiếu nhận tin, hóa đơn VAT, phiếu theo dõi chi phí của khách, phiếu đăng ký sử dụng két an toàn;

2. Về kỹ năng:

- Thực hiện được các kỹ năng giao tiếp và ứng xử hiệu quả với khách hàng;

- Vận dụng được các kỹ năng giới thiệu sản phẩm và bán hàng tại bộ phận lễ tân;

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Thực hiện công việc một cách an toàn, nhanh chóng và hiệu quả;

- Hình thành ý thức nhiệt tình trong công việc, chính xác và cẩn thận, kỷ lưỡng;

- Tuân thủ và đảm bảo công tác vệ sinh diện mạo cá nhân, khu vực làm việc.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN

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

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận	Kiểm tra
1	Bài 1. Giới thiệu về nghiệp vụ lễ tân	20	2	18	

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận	Kiểm tra
	I. Giới thiệu chung về bộ phận lễ tân 1. Sơ đồ bộ phận lễ tân 2. Nhiệm vụ của các chức danh tại bộ phận lễ tân				
	II. Vai trò và nhiệm vụ của bộ phận lễ tân 1. Vai trò của bộ phận lễ tân 2. Nhiệm vụ cụ thể của bộ phận lễ tân III. Thuật ngữ chuyên ngành bộ phận lễ tân 1. Khái niệm 2. Một số thuật ngữ thông dụng chuyên ngành bộ phận lễ tân IV. Chu trình phục vụ khách 1. Giới thiệu chu trình phục vụ khách 2. Các mối liên hệ trong chu trình phục vụ khách				
2	Bài 2. Vệ sinh cá nhân và khu vực làm việc I. Vệ sinh và diện mạo cá nhân 1. Tầm quan trọng của vệ sinh và diện mạo cá nhân 2. Các vấn đề cần lưu ý về vệ sinh cá nhân II. Vệ sinh khu vực làm việc 1. Khu vực sảnh lớn 2. Khu vực quầy đón tiếp III. Các nguyên tắc thiết kế và bố trí sắp xếp mặt bằng quầy lễ tân và đại sảnh khách sạn IV. Vệ sinh, thiết kế và sắp xếp quầy lễ tân và đại sảnh Kiểm tra	14	2	10	2
3	Bài 3. Giao tiếp chuyên ngành I. Hình thức giao tiếp trực diện 1. Ưu điểm của hình thức giao tiếp trực diện	14	2	10	2

TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận	Kiểm tra
	2. Các yêu cầu về kỹ năng giao tiếp 3. Tiêu chuẩn về chào đón và tiễn khách tại khách sạn				
	II. Hình thức giao tiếp qua điện thoại 1. Kỹ năng thực hiện cuộc gọi 2. Kỹ năng nhận cuộc gọi 3. Kỹ năng chuyển cuộc gọi và ghi lại lời nhắn III. Các tình huống giao tiếp cụ thể tại quầy lễ tân				
4	Bài 4: Hoạt động nhận đặt buồng I. Khái niệm và mục đích của đặt buồng 1. Khái niệm đặt buồng 2. Mục đích của đặt buồng II. Các loại buồng 1. Các hạng buồng 2. Các loại buồng 3. Các loại giường III. Các loại mức giá buồng 1. Các suất giá lưu trú 2. Các mức giá buồng cụ thể 3. Thuế và phí phục vụ VIII. Quy trình tiếp nhận và xử lý các yêu cầu đặt buồng IX. Các trường hợp đặc biệt của nhận đặt buồng 1. Đặt buồng vượt trội (Overbooking) 2. Đặt buồng theo danh sách chờ (Waitlisting reservation) 3. Hủy và chỉnh sửa các yêu cầu đặt buồng (Cancellation & Amendment) Kiểm tra	27	9	16	2
	Cộng	75	15	54	6

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: GIỚI THIỆU VỀ NGHIỆP VỤ LỄ TÂN

Thời gian: 20 giờ

1. Mục tiêu:

- Mô tả sơ đồ tổ chức bộ phận lễ tân;
- Liệt kê các chức danh khác nhau tại Bộ phận lễ tân;
- Trình bày vai trò và nhiệm vụ của tổ đón tiếp và quầy lễ tân;
- Sử dụng được các thuật ngữ chuyên ngành tại bộ phận lễ tân;
- Giải thích được các giai đoạn chính của chu trình phục vụ khách;
- Thực hiện được nhiệm vụ chào đón khách trực tiếp đến khách sạn hoặc qua điện thoại và giới thiệu khái quát về khách sạn;
- Thực hiện được cách nghe và trả lời các cuộc gọi bên ngoài và bên trong khách sạn;
- Thể hiện được sự nhiệt tình và tận tâm trong công tác phục vụ khách hàng, quan tâm chăm sóc khách hàng và ứng xử tốt với đồng nghiệp.

2. Nội dung:

2.1. Giới thiệu chung về bộ phận lễ tân

2.2. Vai trò và nhiệm vụ của bộ phận lễ tân

2.3. Thuật ngữ chuyên ngành bộ phận lễ tân

2.4. Chu trình phục vụ khách

Bài 2: VỆ SINH CÁ NHÂN VÀ KHU VỰC LÀM VIỆC

Thời gian: 12 giờ

1. Mục tiêu:

- Giải thích được tầm quan trọng của vệ sinh diện mạo cá nhân và vệ sinh khu vực làm việc;
- Liệt kê các yêu cầu vệ vệ sinh và diện mạo cá nhân của nhân viên bộ phận lễ tân;
- Trình bày được các nguyên tắc cơ bản khi thiết kế và sắp xếp quầy đón tiếp, khu vực sảnh khách sạn;
- Thực hiện vệ sinh quầy đón tiếp và đại sảnh đúng tiêu chuẩn;
- Thể hiện ý thức cao về tầm quan trọng và nguyên tắc liên quan đến vệ sinh, diện mạo cá nhân và tiêu chuẩn trang phục quy định của bộ phận và khách sạn;
- Tuân thủ và đảm bảo công tác vệ sinh diện mạo cá nhân, khu vực làm việc.

2. Nội dung :

I. Vệ sinh và diện mạo cá nhân

II. Vệ sinh khu vực làm việc

III. Các nguyên tắc thiết kế và bố trí sắp xếp mặt bằng quầy lễ tân và đại sảnh khách sạn

IV. Vệ sinh, thiết kế và sắp xếp quầy lễ tân và đại sảnh

*** Kiểm tra**

thời gian: 02 giờ

Bài 3: GIAO TIẾP CHUYÊN NGÀNH

Thời gian: 12 giờ

1. Mục tiêu:

- Liệt kê các hình thức giao tiếp khác nhau;
- Xác định các nguyên tắc cơ bản khi giao tiếp qua điện thoại đối với cuộc gọi từ bên ngoài vào hoặc trong phạm vi khách sạn;
- Áp dụng được cách giao tiếp hiệu quả bằng điện thoại và gặp trực tiếp khách hàng;
- Quán triệt các yêu cầu về kỹ năng giao tiếp đạt hiệu quả trong kinh doanh khách sạn;
- Thực hiện các kỹ năng sử dụng điện thoại;
- Áp dụng thực hiện các hành động lời nói chào khách theo tiêu chuẩn của khách sạn;
- Thực hiện giao tiếp tốt trong các giai đoạn của chu trình phục vụ khách ;
- Xác định được ý thức của thao tác cười và niềm nở với khách khi giao tiếp;
- Tuân thủ các nguyên tắc và qui định trong quá trình giao tiếp khách hàng.

2. Nội dung :

2.1. Hình thức giao tiếp trực diện

2.2 Hình thức giao tiếp qua điện thoại

2.3. Các tình huống giao tiếp cụ thể tại quầy lễ tân

*** Kiểm tra** thời gian: 02 giờ

Bài 4: HOẠT ĐỘNG NHẬN ĐẶT BUÔNG

Thời gian: 25 giờ

1. Mục tiêu:

- Định nghĩa đặt buồng;
- Liệt kê các loại buồng và mức giá buồng, các nguồn và kiểu đặt buồng;
- Mô tả các phương pháp tiếp nhận yêu cầu đặt buồng;
- Giải thích các bước trong quy trình tiếp nhận và xử lý yêu cầu đặt buồng cho mọi đối tượng khách;
- Kể tên các trường hợp đặc biệt trong đặt buồng và xác định các đặc điểm cơ bản của các trường hợp đặc biệt này;
- Áp dụng thực hành tiếp nhận và xử lý yêu cầu đặt buồng cho mọi đối tượng khách bằng nhiều hình thức khác nhau;
- Thực hiện tiếp nhận và xử lý các yêu cầu hủy đặt buồng, thay đổi đặt buồng và đặt buồng theo danh sách chờ;
- Thể hiện và đánh giá tầm quan trọng khi giao tiếp và thuyết phục bán hàng cho khách với kỹ năng giao tiếp tốt bằng miệng và bằng văn bản;
- Tuân thủ quy trình đặt buồng của khách sạn.

2. Nội dung:

- 2.1. Khái niệm và mục đích của đặt buồng
- 2.2. Các loại buồng
- 2.3. Các loại mức giá buồng
- 2.4. Các nguồn đặt buồng
- 2.5. Các phương pháp tiếp nhận yêu cầu đặt buồng
- 2.6. Các kiểu đặt buồng
- 2.7. Các hệ thống đặt buồng
- 2.8. Quy trình tiếp nhận và xử lý các yêu cầu đặt buồng
- 2.9. Các trường hợp đặc biệt của nhận đặt buồng

*** Kiểm tra**

thời gian: 02 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

1. Dụng cụ, trang thiết bị
 - Phòng học có trang bị bảng, phấn, màn hình và máy projector, máy vi tính.
 - Phòng học thực hành giả định như thật với đầy đủ các trang thiết bị cơ bản và tối thiểu tại quầy đón tiếp để luyện tập các kỹ năng đã được liệt kê trên danh mục.

2. Học liệu

- Bài giảng do giáo viên biên soạn và tài liệu phát tay cho sinh viên
- Các tài liệu tham khảo.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:
 - Kiến thức:
 - + Trình bày vai trò và nhiệm vụ của tổ đón tiếp và quầy lễ tân;
 - + Sử dụng được các thuật ngữ chuyên ngành tại bộ phận lễ tân;
 - + Giải thích được các giai đoạn chính của chu trình phục vụ khách;
 - + Thực hiện được nhiệm vụ chào đón khách trực tiếp đến khách sạn hoặc qua điện thoại và giới thiệu khái quát về khách sạn;
 - + Thực hiện được cách nghe và trả lời các cuộc gọi bên ngoài và bên trong khách sạn;
 - + Thể hiện được sự nhiệt tình và tận tâm trong công tác phục vụ khách hàng, quan tâm chăm sóc khách hàng và ứng xử tốt với đồng nghiệp.
 - Kỹ năng: Quan sát và theo dõi thao tác, thái độ thực hiện và kỹ năng thực hành theo yêu cầu và đối chiếu với tiêu chuẩn trong phiếu đánh giá kỹ năng của các bài thực hành.
 - Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Nâng cao ý thức trong việc thực hiện đúng quy trình.
 - + Nâng cao ý thức trong việc tổ chức đón và quầy lễ tân.
2. Phương pháp đánh giá :

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho sinh viên trung cấp nghề Nghiệp vụ nhà hàng.

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

- Đối với giáo viên:

+ Có kiến thức thực tế về ngành kinh doanh tại khách sạn nói chung và chuyên môn nghiệp vụ lễ tân tại khách sạn tuân thủ quy định pháp luật Việt Nam.

+ Được học qua các lớp sư phạm dạy nghề, có khả năng truyền đạt thông tin một cách hiệu quả cho sinh viên.

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

+ Giáo viên phải chuẩn bị những trang thiết bị và giáo cụ trực quan cho mỗi bài dạy để đảm bảo sinh viên hiểu đúng và phải thực hành áp dụng hiệu quả và đúng tiêu chuẩn các kỹ năng đã được hướng dẫn

- Đối với sinh viên:

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

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý: Bài 4

4. Tài liệu cần tham khảo:

- GS.TS. Nguyễn Văn Đính, Ths. Hoàng Thị Lan Hương, 2009, Giáo trình công nghệ phục vụ trong khách sạn nhà hàng -NXB Đại học Kinh tế quốc dân. .

- Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch, 2019, Giáo trình nghiệp vụ nhà hàng- Cách tiếp cận thực tế, NXB Thanh niên.

- Tổng cục du lịch, 2015, Tiêu chuẩn nghề du lịch Việt Nam – Nghiệp vụ Nhà hàng, Bộ Văn hóa, thể thao và du lịch.

- Ts. Hà Nam Khánh Giao, 2011, Giáo trình Nghiệp vụ nhà hàng, NXB tổng hợp Thành phố Hồ Chí Minh.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

Tên mô đun: THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Mã số mô đun: MĐ04285

Thời gian thực hiện mô đun: 180 giờ (Lý thuyết: 0 giờ; thực hành:178 giờ; kiểm tra: 2 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN:

- Vị trí: Thực tập tốt nghiệp nhằm mục tiêu cho HS bước đầu làm quen với môi trường làm việc của nghề nghiệp, học tập thực tế tại cơ sở, hoàn thiện kiến thức và kỹ năng, áp dụng các hiểu biết và kỹ năng đã được học tập tại trường vào môi trường nghề nghiệp thực tế; thời lượng dài, và nội dung phụ thuộc vào điều kiện thực hành cụ thể của từng cơ sở thực tập;

- Tính chất: Mô đun này được học tập sau môn Nghiệp vụ Bàn và các môn học, mô đun thực hành chuyên môn.

II. MỤC TIÊU CỦA MÔ ĐUN:

- Học sinh 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.
- Rèn luyện ý thức, đạo đức nghề nghiệp cho sinh viên.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

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

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận	Kiểm tra
1	Bài mở đầu: Khái quát về các công việc thực tập tốt nghiệp	1		1	
2	Bài 1. Báo cáo thực tập I. Những nội dung cần viết trong báo cáo II. Hướng dẫn qui trình viết báo cáo thực tập	3		3	
3	Bài 2. Nhật ký thực tập I. Nội dung nhật ký thực tập II. Cách viết nhật ký thực tập	4		3	1
4	Bài 3. Phiếu đánh giá kết quả thực tập của cơ sở	2		2	
5	Nội dung thực tập thực tế tại cơ sở	170		170	
	Cộng	180		179	1

- Nội dung thực hành nghề tại cơ sở là bao gồm những nội dung học sinh 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.

Nội dung thực tập cụ thể như sau:

- Giáo viên hướng dẫn triển khai cho học sinh các quy định về hình thức báo cáo, nội dung báo cáo và các vấn đề liên quan. (theo mẫu báo cáo quy định của Khoa/ Tổ chuyên môn Nhà hàng).

- Sau khi kết thúc đợt thực tập 01 tuần, học sinh phải hoàn thành báo cáo và nộp lại cho giáo viên hướng dẫn bộ hồ sơ thực tập gồm:

+ Phiếu đánh giá kết quả thực tập tại cơ sở có xác nhận của đơn vị thực tập;

+ Báo cáo thực tập;.

+ Nhật ký thực tập có xác nhận của bộ phận hướng dẫn theo từng tuần.

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

- Các trang thiết bị, dụng cụ phục vụ cho hoạt động thực hành nghề nghiệp của sinh do các cơ sở thực tập cung cấp.

- Học sinh có thể thực tập tại các doanh nghiệp, khách sạn có tiêu chuẩn từ 3 sao trở lên hoặc các nhà hàng đạt chuẩn do sở Du lịch quy định.

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Phương pháp, nội dung đánh giá có thể chọn lựa trong các hình thức như:

+ Viết báo cáo thực tập, viết chuyên đề

+ Đánh giá của cơ sở nhận sinh viên thực tập...

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022, của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

1. Phạm vi áp dụng mô đun: Áp dụng cho học sinh Trung cấp Nghiệp vụ Nhà hàng.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy mô đun:

- Học sinh thực hành tại các doanh nghiệp du lịch, có công việc phù hợp với nghề Nghiệp vụ Nhà hàng. 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 học sinh.

- 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.

- Giáo viên hướng dẫn phối hợp với các doanh nghiệp du lịch theo dõi, hướng dẫn học sinh trong suốt quá trình thực tập, thực tế đảm bảo học sinh thực hành các kỹ năng tại các doanh nghiệp theo đúng nội dung đã đề ra.

- Giáo viên hướng dẫn học sinh viết báo cáo theo các nội dung quy định đối với thực tế và nội dung tự chọn đối với thực tập tốt nghiệp.

- Giáo viên đánh giá nội dung thực tập tốt nghiệp của học sinh sau khi hoàn thành đợt thực tập.