

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 34/QĐ-CDKT ngày 15 tháng 01 năm 2021
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng kỹ thuật Quảng Trị)*

Tên nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã nghề: 5810207

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông và tương đương

Thời gian đào tạo: 1,5 năm

1. Mục tiêu đào tạo:

1.1. Mục tiêu chung:

Mục tiêu của chương trình đào tạo nhân viên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn là đào tạo người hành nghề kỹ thuật trực tiếp chế biến các loại món ăn tại khách sạn, nhà hàng, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Người làm nghề kỹ thuật chế biến món ăn sẽ thực hiện công việc của mình chủ yếu tại bộ phận chế biến món ăn (khu vực nhà bếp) đòi hỏi các yêu cầu cao về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm. Vì vậy, để hành nghề, nhân viên phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe, có ngoại hình phù hợp, đủ kiến thức và hiểu biết chuyên môn, có khả năng giao tiếp ứng xử trong quá trình sản xuất chế biến, có đạo đức nghề nghiệp, có khả năng tổ chức và thực hiện các nhiệm vụ của nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

1.2.1. Kiến thức

- Đọc, hiểu đúng công thức chế biến, yêu cầu cảm quan của các món ăn phổ biến;
- Liệt kê được các loại nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ và nguyên liệu gia vị sử dụng trong chế biến các món ăn cơ bản Á, Âu...;
- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu ở bộ phận chế biến, mô tả được công dụng và những điểm cần chú ý của chúng khi sử dụng;
- Phân tích được các yêu cầu của các quy trình nghiệp vụ cơ bản: Chuẩn bị chế biến; vệ sinh khu vực chế biến; quy trình chế biến các loại nước dùng, món ăn chế biến từ thịt, rau, thủy hải sản; các món ăn Á, Âu...;
- Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ ăn uống và cách thức đánh giá chất lượng. Đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng;
- Phân tích được tầm quan trọng của vệ sinh, an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong quá trình chế biến;
- Trình bày được các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động;

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

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

1.2.2. Kỹ năng

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

1.2.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

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

- Tự xử lý các công việc hàng ngày trong các bếp trong thẩm quyền được phân công;

- Hướng dẫn, giám sát những nhân viên mới, thực tập sinh thực hiện nhiệm vụ được giao trong ngày/ca;
- Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm với nhóm trước bếp trưởng/ trưởng bộ phận những công việc được giao phụ trách;
- Đánh giá vệ sinh an toàn thực phẩm và chất lượng món ăn được phân công.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

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

- Phụ bếp (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính sơ chế và chế biến nước dùng, xốt (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính xa lát và đồ nguội (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp Á (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp Âu (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp tiệc (tại khách sạn 1 - 5 sao);
- Đầu bếp chính bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách sạn 1 - 5 sao).

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:

- Số lượng môn học, mô đun: 17
- Khối lượng kiến thức toàn khóa: 1480 giờ (60 tín chỉ)
- Khối lượng các môn học chung: 255 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1225 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 451 giờ; thực hành: 953 giờ

3. Nội dung chương trình:

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Số bài kiểm tra
I	Các môn học chung	12	255	94	148	13
MH.01	Tin học	2	45	15	29	1
MH.02	Tiếng Anh	4	90	30	56	4
MH.03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH.04	Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	45	21	21	3
MH.05	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH.06	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	48	1225	357	805	63
<i>II.1</i>	<i>Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở</i>	4	75	42	29	4
MH.07	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	28	-	2

MH.08	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	2	45	14	29	2
<i>II.2</i>	<i>Các môn học, mô đun chuyên môn nghề</i>	40	1045	286	708	51
MH.09	Quản trị tác nghiệp	3	45	43	-	2
MH.10	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	4	60	56	-	4
MH.11	Sinh lý dinh dưỡng	3	45	42	-	3
MĐ.12	Kỹ thuật chế biến món ăn	16	450	100	320	30
MĐ.13	Thực tập nghề chế biến món ăn tại cơ sở	6	250	-	250	-
MĐ.14	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	6	150	30	110	10
MĐ.15	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	2	45	15	28	2
<i>II.3</i>	<i>Các môn học, mô đun tự chọn</i>	4	105	29	68	8
MĐ.16	Xây dựng thực đơn	2	45	15	25	5
MĐ.17	Nghiệp vụ nhà hàng	2	60	14	43	3
	Tổng cộng	60	1480	451	953	76

(Chương trình chi tiết có phụ lục kèm theo)

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình:

4.1. Các môn học bắt buộc:

Do Bộ Lao động- Thương binh và Xã hội phối hợp với các Bộ/ngành tổ chức xây dựng và ban hành để áp dụng thực hiện

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

- Học tập nội quy, quy chế và giới thiệu nghề nghiệp cho học sinh khi mới nhập học;

- Tham quan, học tập tại một số nhà máy, cơ sở sản xuất, ...

TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Văn hoá, văn nghệ: - Qua các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể	Ngoài giờ học hàng ngày 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3	Hoạt động thư viện: Ngoài giờ học, học sinh có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Tất cả các ngày làm việc trong tuần

4	Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ bảy, chủ nhật
5	Thăm quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần

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

Thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun có hướng dẫn cụ thể trong chương trình chi tiết theo từng môn học, mô đun.

4.4. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp:

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

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

STT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Viết,	90 phút
		Hoặc trắc nghiệm	45 đến 60 phút
2	Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp	Viết hoặc trắc nghiệm	Không quá 180 phút
		hoặc vấn đáp	40 phút chuẩn bị và 20 phút trả lời.
3	Thực hành nghề nghiệp	Thi thực hành	1 đề thi từ 1 đến 3 ngày và không quá 8 giờ/ngày. Thời gian thi cụ thể do Hiệu trưởng quy định.

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

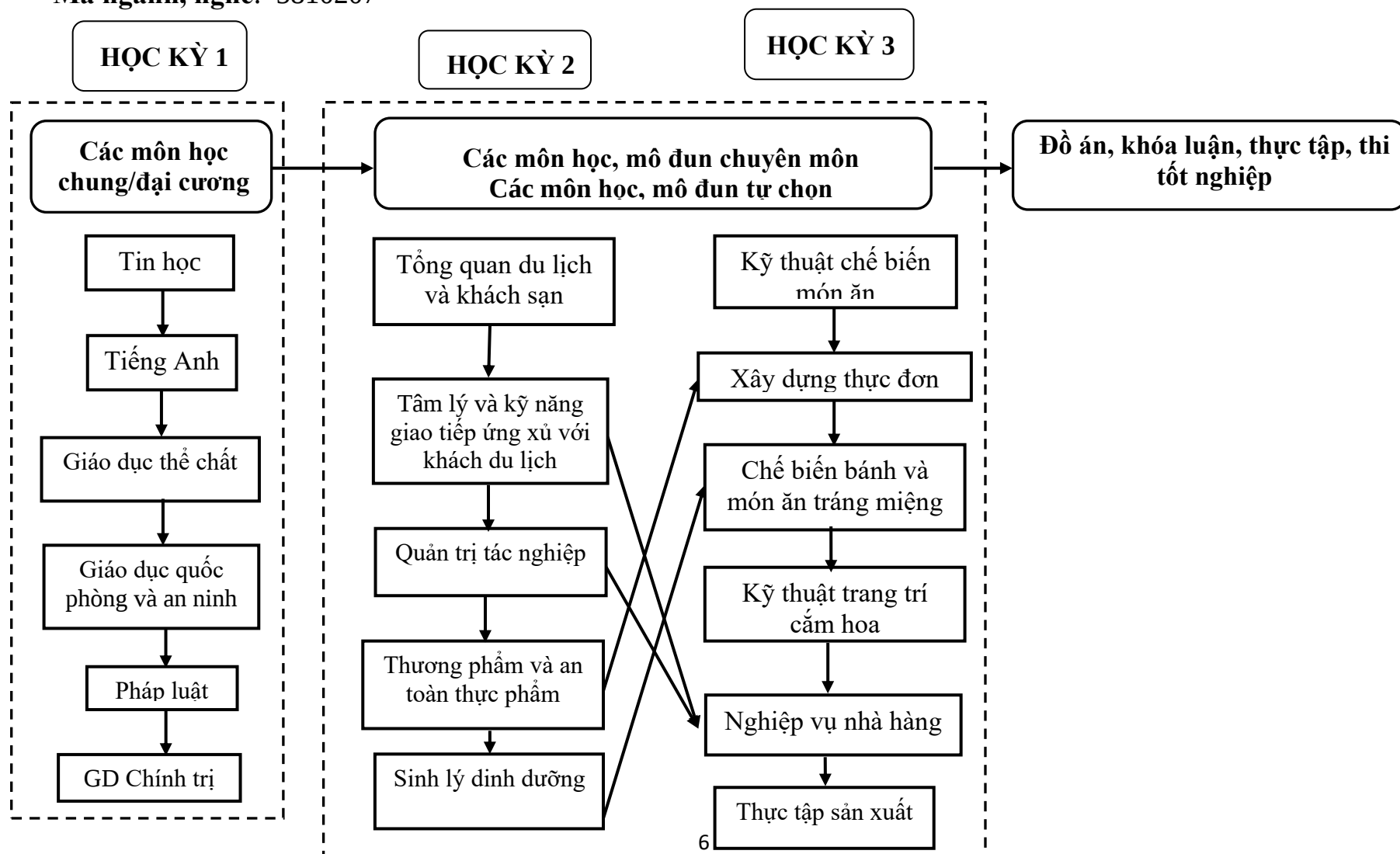
4.5. Các lưu ý khác: Chương trình này áp dụng đối với cả học sinh Trung học cơ sở.

SƠ ĐỒ MỐI LIÊN HỆ VÀ TIẾN TRÌNH ĐÀO TẠO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Kèm theo Quyết định số 34/QĐ-CDKT ngày 15/01/2021 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng kỹ thuật Quảng Trị)

Tên ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã ngành, nghề: 5810207



CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: **Tổng quan du lịch và khách sạn**

Mã số môn học: MH.07

Thời gian môn học: 30 giờ

(Lý thuyết: 30 giờ; Thực hành: 0 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC:

- 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 “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

- Môn học lý thuyết cơ bản trong nghề phục vụ du lịch nói chung và nghề kỹ thuật chế biến món ăn 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:

Môn học nhằm cung cấp cho người học những kiến thức khái quát về hoạt động du lịch và khách sạn. Trang bị cho người học những kiến thức có liên quan đến phục vụ du lịch khách sạn nói chung và liên hệ với nghề nghiệp kỹ thuật chế biến món ăn nói riêng.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra * (LT hoặc TH)
I.	Khái quát về hoạt động du lịch và khách sạn Một số khái niệm cơ bản Các loại hình du lịch Nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch Thời vụ du lịch Một số loại hình cơ sở lưu trú du lịch tiêu biểu	14	13		1
II.	Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác - Các điều kiện để phát triển du lịch Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác Các điều kiện để phát triển du lịch	7	7		0
III.	Khách sạn Giới thiệu chung Phân loại và xếp hạng khách sạn Cơ cấu tổ chức trong một khách sạn	9	8		1
	Cộng	30	28		2

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

2. Nội dung chi tiết:

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

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức cơ bản về hoạt động du lịch và khách sạn, các khái niệm cơ bản, các loại hình du lịch, nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch, thời vụ du lịch và một số loại hình cơ sở lưu trú du lịch tiêu biểu.

1.1 Một số khái niệm cơ bản

Thời gian: 2 giờ

1.1.1 Khái niệm về du lịch

1.1.2 Khái niệm về khách du lịch

1.1.3 Khái niệm về điểm đến du lịch

1.1.4 Khái niệm khách sạn

1.2 Các loại hình du lịch

Thời gian: 2 giờ

1.2.1 Căn cứ vào phạm vi lãnh thổ

1.2.2 Căn cứ vào mục đích chuyến đi

1.2.3 Căn cứ vào loại hình lưu trú

1.2.4 Căn cứ vào thời gian của chuyến đi

1.2.5 Căn cứ vào lứa tuổi của du khách

1.2.6 Căn cứ vào quốc tịch của du khách

1.2.7 Căn cứ vào việc sử dụng các phương tiện giao thông

1.2.8 Căn cứ vào phương thức hợp đồng

1.2.9 Căn cứ vào tài nguyên du lịch

1.2.10 Một số cách phân loại khác

1.3 Nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch

Thời gian: 2 giờ

1.3.1 Nhu cầu du lịch

1.3.2 Sản phẩm du lịch

1.4 Thời vụ du lịch

Thời gian: 2 giờ

1.4.1 Khái niệm và đặc điểm của thời vụ du lịch

1.4.2 Các nhân tố tác động đến tính thời vụ của hoạt động du lịch

1.4.3 Một số giải pháp khắc phục sự bất lợi của thời vụ du lịch

1.5 Một số loại hình cơ sở lưu trú du lịch tiêu biểu

Thời gian: 5 giờ

1.5.1 Hotel

1.5.2 Motel

1.5.3 Làng du lịch

1.5.4 Camping

1.5.5 Tàu Du lịch

1.5.6 Caraval

1.5.7 Bungalow

1.5.8 Resort

1.5.9 Homestays

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 2: **Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác - Các điều kiện để phát triển du lịch**

Mục tiêu:

Nhằm cung cấp cho người học một số kiến thức cơ bản về Mối quan hệ giữa du lịch và các ngành kinh tế khác, văn hoá - xã hội, môi trường, các điều kiện chung và điều kiện đặc trưng để phát triển du lịch.

2.1 Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác *Thời gian: 3giờ*

2.1.1 Mối quan hệ giữa du lịch và các ngành kinh tế khác

2.1.2 Mối quan hệ giữa du lịch và văn hoá - xã hội

2.1.3 Mối quan hệ giữa du lịch và môi trường

2.2 Các điều kiện để phát triển du lịch *Thời gian: 4giờ*

2.2.1 Các điều kiện chung

2.2.1.1 Tình hình an ninh chính trị - an toàn xã hội

2.2.1.2 Điều kiện kinh tế

2.2.1.3 Chính sách phát triển du lịch

2.2.1.4 Các điều kiện làm nảy sinh nhu cầu du lịch

2.2.2 Các điều kiện đặc trưng

2.2.2.1 Điều kiện tự nhiên và tài nguyên du lịch thiên nhiên

2.2.2.2 Điều kiện kinh tế xã hội và tài nguyên du lịch nhân văn

2.2.2.3 Sự sẵn sàng đón tiếp khách

2.2.2.4 Các sự kiện đặc biệt

Chương 3: Khách sạn

Mục tiêu:

Nhằm cung cấp cho người học một số kiến thức cơ bản về khách sạn, giới thiệu chung về khách sạn, phân loại và xếp hạng khách sạn, cơ cấu tổ chức trong một khách sạn.

3.1 Giới thiệu chung *Thời gian: 1giờ*

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

3.2.1 Phân loại

3.2.2 Xếp hạng

3.3 Cơ cấu tổ chức trong một khách sạn *Thời gian: 5giờ*

3.3.1 Mô hình cơ cấu tổ chức tiêu biểu trong một khách sạn

3.3.2 Chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong khách sạn

3.3.3 Mối quan hệ giữa các bộ phận trong khách sạn

3.3.4 Những nhân tố ảnh hưởng đến cơ cấu tổ chức hoạt động khách sạn

Kiểm tra *Thời gian: 1giờ*

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH:

Phòng học lý thuyết với các trang thiết bị, phương tiện dạy học

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 1 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút

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

- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN CHƯƠNG TRÌNH:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học trung cấp nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

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

- Đối với giáo viên:

- + Có kiến thức thực tế về ngành du lịch nói chung và khách sạn của Việt Nam.
- + Được học qua các lớp sơ phạm tối thiểu, có khả năng truyền đạt cho người học.
- + Giáo viên trên cơ sở chương trình môn học soạn giáo án và bài giảng chi tiết 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 người học ngoài việc nắm bắt được kiến thức còn có khả năng tự liên hệ được với thực tế nghề nghiệp sau này.

- *Đối với người học:*

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

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Chương 1 và chương 3.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Trần Thị Mai, Giáo trình Tổng quan du lịch, NXB Lao động xã hội, 2006.
- Nguyễn Vũ Hà - Đoàn Mạnh Cường, Tổng quan cơ sở lưu trú du lịch, NXB Lao động, 2006.
- Vũ Đức Minh - Tổng quan du lịch - Trường Đại học Thương mại - 1999.
- Trần Đức Thanh - Nhập môn khoa học du lịch - NXB Đại học Quốc gia Hà nội - 1999.
- Đồng Ngọc Minh, Vương Lôi Đình - Kinh tế du lịch và du lịch học - NXB Trẻ - 2000.
- PTS Nguyễn Minh Tuệ và nhóm tác giả - Địa lý du lịch - NXB Thành phố Hồ Chí Minh - 1997.
- PGS-TS Trần Minh Đạo - Giáo trình Marketing căn bản - NXB Giáo dục - 2002.
- Lục Bội Minh, Quản lý khách sạn hiện đại, NXB Thông tin, 2000.
- Tổng cục Du lịch, Phân loại, xếp hạng khách sạn Việt Nam, 1985, 1994, 2001, 2009.
- Trường THNV Du lịch Hà nội, Giáo trình nghiệp vụ lễ tân, NXB Văn hoá thông tin, năm 2002.
- Số 44/2005/QH11- Luật du lịch
- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ, Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề, 2008

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học : **Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch**

Mã số môn học: MH.08

Thời gian môn học: 45 giờ

(Lý thuyết: 15giờ; Thực hành: 30 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch là môn học thuộc nhóm các môn học, môn học cơ sở trong chương trình khung đào tạo trình độ trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

- Là môn học cơ bản trong nghề phục vụ du lịch nói chung và nghề kỹ thuật chế biến món ăn nói riêng. Là môn học lý thuyết kết hợp với thực hành, đánh giá kết thúc môn học bằng hình thức kiểm tra.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

Học xong môn học này, người học sẽ có khả năng:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được những kiến thức cơ bản của Tâm lý học và tâm lý khách du lịch .

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

- Đó là những kiến thức rất quan trọng đối với những người làm công tác du lịch và phục vụ du lịch.

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

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

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

Số TT	Tên các bài trong Môn học	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra*
1.	Một số vấn đề cơ bản của tâm lý học	2	2		
2.	Những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch	7	2	4	1LT
3.	Những đặc điểm tâm lý của khách du lịch theo dân tộc và nghề nghiệp	8	2	6	
4.	Một số vấn đề khái quát về hoạt động giao tiếp	5	2	3	
5.	Một số nghi thức giao tiếp cơ bản	6	1	4	1TH
6.	Kỹ năng giao tiếp ứng xử	8	3	5	
7.	Kỹ năng giao tiếp ứng xử trong hoạt động kinh doanh du lịch	5	1	4	
8.	Tập quán giao tiếp tiêu biểu trên thế giới	4	1	3	
	Cộng	45	14	29	2

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

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Một số vấn đề cơ bản của Tâm lý học

Thời gian: 2 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về: bản chất hiện tượng tâm lý người; khái niệm và cấu trúc của nhân cách; khái niệm về tình cảm, các mức độ và các quy luật của tình cảm; một số vấn đề cơ bản của Tâm lý học xã hội và tâm lý du lịch.

- 1.1 Bản chất hiện tượng tâm lý
 - 1.1.1 Đặc điểm hiện tượng tâm lý
 - 1.1.2 Bản chất hiện tượng tâm lý
 - 1.1.2.1 *Quan niệm mác-xít về tâm lý*
 - 1.1.2.2 *Chức năng của tâm lý*
 - 1.1.2.3 *Phân loại các hiện tượng tâm lý*
 - 1.1.3 Một số phương pháp nghiên cứu tâm lý
 - 1.1.3.1 *Phương pháp quan sát*
 - 1.1.3.2 *Phương pháp đàm thoại*
 - 1.1.3.3 *Phương pháp thực nghiệm*
 - 1.1.3.4 *Phương pháp dùng bảng hỏi*
 - 1.1.3.5 *Phương pháp phân tích kết quả sản phẩm hoạt động*
 - 1.1.3.6 *Phương pháp phân tích tiểu sử cá nhân*
 - 1.1.3.7 *Phương pháp nhập tâm*
- 1.2 Nhân cách
 - 1.2.1 Khái niệm nhân cách
 - 1.2.2 Cấu trúc của nhân cách
- 1.3 Tình cảm
 - 1.3.1 Khái niệm
 - 1.3.2 Các mức độ của tình cảm
 - 1.3.3 Các qui luật tình cảm
 - 1.3.3.1 *Qui luật lây lan*
 - 1.3.3.2 *Qui luật di chuyển*
 - 1.3.3.3 *Qui luật thích ứng*
 - 1.3.3.4 *Qui luật pha trộn*
 - 1.3.3.5 *Qui luật tương phản*
 - 1.3.3.6 *Qui luật hình thành tình cảm*
- 1.4 Một số vấn đề cơ bản của Tâm lý học xã hội và tâm lý du lịch
 - 1.4.1 Khái niệm Tâm lý học xã hội và Tâm lý du lịch và mối quan hệ giữa chúng
 - 1.4.2 Ảnh hưởng của một số hiện tượng tâm lý xã hội phổ biến trong du lịch
 - 1.4.2.1 *Phong tục tập quán*
 - 1.4.2.2 *Truyền thống*
 - 1.4.2.3 *Tôn giáo - tín ngưỡng*
 - 1.4.2.4 *Tính cách dân tộc*
 - 1.4.2.5 *Bầu không khí tâm lý xã hội*
 - 1.4.2.6 *Dư luận xã hội*

Bài 2: Những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch *Thời gian: 7 giờ*

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng:

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

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

2.1 Hành vi của người tiêu dùng du lịch

2.1.1 Khái niệm hành vi tiêu dùng

2.1.2 Các yếu tố ảnh hưởng tới hành vi tiêu dùng

2.2 Động cơ và sở thích của khách du lịch

2.2.1 Động cơ đi du lịch của con người ngày nay

2.2.2 Những sở thích của khách du lịch

2.3 Nhu cầu du lịch

2.3.1 Khái niệm nhu cầu du lịch

2.3.2 Sự phát triển nhu cầu du lịch

2.3.3 Các loại nhu cầu du lịch

2.3.3.1 Nhu cầu vận chuyển

2.3.3.2 Nhu cầu lưu trú và ăn uống

2.3.3.3 Nhu cầu tham quan và giải trí

2.3.3.4 Những nhu cầu khác

2.4 Tâm trạng và cảm xúc của khách du lịch

2.4.1 Các loại tâm trạng của khách du lịch

2.4.2 Một số loại cảm xúc thường gặp của khách du lịch

2.4.3 Các yếu tố ảnh hưởng tới tâm trạng và cảm xúc của khách du lịch

Kiểm tra

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

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về tâm lý khách du lịch theo châu lục, những đặc điểm tâm lý của khách du lịch theo dân tộc, những đặc điểm tâm lý của khách du lịch theo nghề nghiệp.

- Người học có thể đánh giá được những đặc điểm tâm lý cơ bản của khách căn cứ vào dân tộc hoặc nghề nghiệp.

3.1 Tâm lý khách du lịch theo châu lục

3.1.1 Người châu Âu

3.1.2 Người châu Á

3.1.3 Người châu Phi

3.1.4 Người châu Mỹ-La tinh

3.2 Những đặc điểm tâm lý của khách du lịch theo dân tộc

- 3.2.1 Khách du lịch là người Vương Quốc Anh
- 3.2.2 Khách du lịch là người Pháp
- 3.2.3 Khách du lịch là người Đức
- 3.2.4 Khách du lịch là người Italia
- 3.2.5 Khách du lịch là người Thụy Sĩ
- 3.2.6 Khách du lịch là người Nga
- 3.2.7 Khách du lịch là người Mỹ
- 3.2.8 Khách du lịch là người Ả Rập
- 3.2.9 Khách du lịch là người Ấn Độ
- 3.2.10 Khách du lịch là người Nhật
- 3.2.11 Khách du lịch là người Hàn Quốc
- 3.2.12 Khách du lịch là người Trung Quốc
- 3.2.13. Khách du lịch là người Úc
- 3.2.14. Khách du lịch là người Asean
- 3.3 Những đặc điểm tâm lý của khách du lịch theo nghề nghiệp
- 3.3.1 Khách du lịch là nhà quản lý
- 3.3.2 Khách du lịch là thương gia
- 3.3.3 Khách du lịch là nhà báo
- 3.3.4 Khách du lịch là nhà khoa học
- 3.3.5 Khách du lịch là nghệ sĩ
- 3.3.6 Khách du lịch là công nhân
- 3.3.7 Khách du lịch là thủy thủ
- 3.3.8 Khách du lịch là nhà chính trị - ngoại giao

Bài 4: Một số vấn đề khái quát về hoạt động giao tiếp

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được những kiến thức cơ bản về hoạt động giao tiếp, bản chất của giao tiếp, một số đặc điểm cơ bản của tâm lý con người trong giao tiếp, những trở ngại trong quá trình giao tiếp, phương pháp khắc phục những trở ngại trong quá trình giao tiếp.

- 4.1 Bản chất của giao tiếp
 - 4.1.1 Giao tiếp là gì?
 - 4.1.2 Các loại hình giao tiếp
 - 4.1.3 Mục đích giao tiếp
 - 4.1.4 Sơ đồ quá trình giao tiếp
 - 4.1.5 Các vai xã hội trong giao tiếp
 - 4.1.6 Phong cách sử dụng ngôn ngữ trong giao tiếp
- 4.2 Một số đặc điểm cơ bản của tâm lý con người trong giao tiếp
 - 4.2.1 Thích được giao tiếp với người khác
 - 4.2.2 Thích được người khác khen và quan tâm đến mình
 - 4.2.3 Con người ai cũng thích cái đẹp
 - 4.2.4 Thích tò mò, thích điều mới lạ, thích những cái mà mình không có, có một rồi lại muốn có hai
 - 4.2.5 Con người luôn sống bằng biểu tượng và yêu thích kỷ niệm

- 4.2.6 Con người luôn đặt niềm tin và hy vọng vào điều mình đang theo đuổi
- 4.2.7 Con người dường như luôn tự mâu thuẫn với chính mình
- 4.2.8 Con người thích tự khẳng định mình, thích được người khác đánh giá về mình, thích tranh đua
- 4.3 Những trở ngại trong quá trình giao tiếp
 - 4.3.1 Yếu tố gây nhiễu
 - 4.3.2 Thiếu thông tin phản hồi
 - 4.3.3 Nhận thức khác nhau qua các giác quan
 - 4.3.4 Suy xét, đánh giá giá trị vội vàng
 - 4.3.5 Sử dụng từ đa nghĩa nhiều ẩn ý
 - 4.3.6 Không thống nhất, hợp lý giữa giao tiếp bằng từ ngữ và cử chỉ điệu bộ
 - 4.3.7 Chọn kênh thông tin không hợp lý
 - 4.3.8 Thiếu lòng tin
 - 4.3.9 Trạng thái cảm xúc mạnh khi giao tiếp
 - 4.3.10 Thiếu quan tâm, hứng thú
 - 4.3.11 Bất đồng ngôn ngữ và kiến thức
 - 4.3.12 Khó khăn trong việc diễn đạt
- 4.4 Phương pháp khắc phục những trở ngại trong quá trình giao tiếp
 - 4.4.1 Hạn chế tối đa yếu tố gây nhiễu
 - 4.4.2 Sử dụng thông tin phản hồi
 - 4.4.3 Xác lập mục tiêu chung
 - 4.4.4 Suy xét thận trọng, đánh giá khách quan
 - 4.4.5 Sử dụng ngôn ngữ hợp lý
 - 4.4.6 Học cách tiếp xúc và thể hiện động tác, phong cách cử chỉ hợp lý
 - 4.4.7 Lựa chọn thời điểm và kênh truyền tin hợp lý
 - 4.4.8 Xây dựng lòng tin
 - 4.4.9 Không nên để cảm xúc mạnh chi phối quá trình giao tiếp
 - 4.4.10 Tạo sự đồng cảm giữa hai bên
 - 4.4.11 Suy nghĩ khi giao tiếp
 - 4.4.12 Diễn đạt rõ ràng có sức thuyết phục

Bài 5: Một số nghi thức giao tiếp cơ bản

Thời gian: 6 giờ

Mục tiêu:

- Học xong bài này, người học có khả năng:
 - Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được những kiến thức cơ bản về các nghi thức giao tiếp cơ bản, nghi thức gặp gỡ làm quen, nghi thức xử sự trong giao tiếp, nghi thức tổ chức tiếp xúc và chiêu đãi, trang phục khi giao tiếp.
 - Có thể thực hiện được các nghi thức giao tiếp cơ bản

- 5.1 Nghi thức gặp gỡ làm quen
 - 5.1.1 Chào hỏi
 - 5.1.2 Giới thiệu làm quen
 - 5.1.3 Bắt tay
 - 5.1.4 Danh thiếp
 - 5.1.5 Ôm hôn
 - 5.1.6 Tặng hoa
 - 5.1.7 Khoác tay

- 5.1.8 Mời nhẩy
- 5.2 Nghi thức xử sự trong giao tiếp
 - 5.2.1 Ra vào cửa
 - 5.2.2 Lên xuống cầu thang
 - 5.2.3 Sử dụng thang máy
 - 5.2.4 áo khoác ngoài
 - 5.2.5 Châm thuốc xã giao
 - 5.2.6 Ghế ngồi và cách ngồi
 - 5.2.7 Quà tặng
 - 5.2.8 Sử dụng xe hơi
 - 5.2.9 Tiếp xúc nơi công cộng
- 5.3 Nghi thức tổ chức tiếp xúc và chiêu đãi
 - 5.3.1 Tổ chức tiếp xúc và tham dự tiếp xúc
 - 5.3.2 Tổ chức tiệc chiêu đãi và dự tiệc chiêu đãi
 - 5.3.3 Cách dùng dao đĩa và một số món ăn đồ uống
- 5.4 Trang phục nam nữ
 - 5.4.1 Trang phục phụ nữ
 - 5.4.2 Trang phục nam giới
- Kiểm tra

Bài 6: Kỹ năng giao tiếp ứng xử

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

- Học xong bài này, người học có khả năng:
 - Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về các kỹ năng giao tiếp ứng xử
 - Có thể thực hiện được cách gây ấn tượng trong lần đầu gặp gỡ.
 - Có được các kỹ năng trò chuyện, kỹ năng diễn thuyết và kỹ năng sử dụng phương tiện thông tin liên lạc.

- 6.1 Lần đầu gặp gỡ
 - 6.1.1 Ấn tượng ban đầu trong giao tiếp
 - 6.1.2 Những yếu tố đảm bảo sự thành công của lần đầu gặp gỡ
 - 6.1.3 Những bí quyết tâm lý trong buổi đầu gặp gỡ
- 6.2 Kỹ năng trò chuyện
 - 6.2.1 Mở đầu câu chuyện một cách tự nhiên
 - 6.2.2 Chú ý quan sát để dẫn dắt câu chuyện sao cho phù hợp với tâm lý người nghe
 - 6.2.3 Biết cách gọi chuyện hợp lý
 - 6.2.4 Biết chú ý lắng nghe người tiếp chuyện
 - 6.2.5 Phải biết kết thúc câu chuyện và chia tay
 - 6.2.6 Những điều cần chú ý khi trò chuyện
- 6.3 Kỹ năng diễn thuyết
 - 6.3.1 Tạo ấn tượng tốt đẹp từ giây phút ban đầu
 - 6.3.2 Đồng cảm, giao hoà với thính giả
 - 6.3.3 Chuẩn bị chu đáo nội dung chính của bài diễn thuyết
 - 6.3.4 Sử dụng thiết bị phụ trợ và các yếu tố phi ngôn ngữ hợp lý làm tăng hiệu quả của cuộc diễn thuyết
 - 6.3.5 Kết thúc cuộc diễn thuyết một cách hợp lý và gây ấn tượng

- 6.4 Sử dụng phương tiện thông tin liên lạc
- 6.4.1 Sử dụng điện thoại
 - 6.4.1.1 *Đặc thù giao tiếp qua điện thoại*
 - 6.4.1.2 *Nghệ thuật điện đàm*
 - 6.4.1.3 *Sử dụng điện thoại ở nơi làm việc*
- 6.4.2 Sử dụng các phương tiện thông tin liên lạc khác
 - 6.4.2.1 *Telex*
 - 6.4.2.2 *Fax*
 - 6.4.2.3 *Internet*
 - 6.4.2.4 *Máy nhắn tin*
 - 6.4.2.5 *Điện thoại di động*

Bài 7: Kỹ năng giao tiếp ứng xử trong hoạt động kinh doanh du lịch

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

- Học xong bài này, người học có khả năng: nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về các kỹ năng giao tiếp ứng xử trong hoạt động kinh doanh du lịch, về diện mạo của người phục vụ, cách ứng xử trong quan hệ giao tiếp với khách hàng, quan hệ giao tiếp trong nội bộ doanh nghiệp.

- 7.1 Diện mạo người phục vụ
 - 7.1.1 *Vệ sinh cá nhân*
 - 7.1.2 *Đồng phục*
- 7.2 Quan hệ giao tiếp với khách hàng
 - 7.2.1 Nội dung giao tiếp với khách hàng qua các giai đoạn
 - 7.2.1.1 *Giai đoạn 1: Đón tiếp khách*
 - 7.2.1.2 *Giai đoạn 2: Phục vụ khách*
 - 7.2.1.3 *Giai đoạn 3: tiễn khách*
 - 7.2.2 Xây dựng mối quan hệ tốt với khách hàng
 - 7.2.2.1 *Kỹ năng bán hàng*
 - 7.2.2.2 *Xử lý các tình huống giao tiếp với khách hàng*
- 7.3 Quan hệ giao tiếp trong nội bộ doanh nghiệp
 - 7.3.1 Tham gia vào tổ làm việc
 - 7.3.1.1 *Thế nào là các tổ và các nhóm*
 - 7.3.1.2 *Tại sao cần làm việc theo tổ ?*
 - 7.3.2 Cư xử của người quản lý đối với nhân viên
 - 7.3.2.1 *Đảm bảo sức khỏe và an toàn lao động cho nhân viên*
 - 7.3.2.2 *Đảm bảo lương và các khoản được trả cho nhân viên*
 - 7.3.2.3 *Các điều kiện làm việc*
 - 7.3.2.3 *Đối xử công bằng*
 - 7.3.2.4 *Tạo cơ hội cho sự phát triển*
 - 7.3.3.5 *Tổ chức công đoàn*
 - 7.3.3 Cư xử của nhân viên đối với người quản lý
 - 7.3.3.1 *Cư xử có trách nhiệm*
 - 7.3.3.2 *Cư xử trung thực*
 - 7.3.3.3 *Cư xử có tinh thần hợp tác*
 - 7.3.3.4 *Cư xử cởi mở và mang tính học hỏi*

7.3.4 Môi quan hệ hữu cơ giữa nhân viên và người quản lý

7.3.4.1 Phụ thuộc lẫn nhau

7.3.4.2 Tin tưởng lẫn nhau

7.3.4.3 Lợi ích của cả hai bên

Bài 8: Tập quán giao tiếp tiêu biểu trên thế giới

Thời gian: 4 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng: nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về tập quán giao tiếp tiêu biểu trên thế giới, tập quán giao tiếp theo tôn giáo, tập quán giao tiếp theo vùng lãnh thổ.

8.1 Tập quán giao tiếp theo tôn giáo

8.1.1 Phật giáo và lễ hội

8.1.2 Hồi giáo và lễ hội

8.1.3 Cơ đốc giáo và lễ hội

8.2 Tập quán giao tiếp theo vùng lãnh thổ

8.2.1 Tập quán giao tiếp người Châu Á

8.2.1.1 Đặc điểm chung về tập quán giao tiếp người Châu Á

8.2.1.2 Tập quán giao tiếp một số nước tiêu biểu

8.2.2 Tập quán giao tiếp người Châu Âu

8.2.2.1 Đặc điểm chung về tập quán giao tiếp người Châu Âu

8.2.2.2 Tập quán giao tiếp một số nước tiêu biểu

8.2.3 Tập quán giao tiếp các nước Nam Mỹ và người Mỹ

8.2.3.1 Tập quán giao tiếp một số nước Nam Mỹ

8.2.3.2 Tập quán giao tiếp người Mỹ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

Thiết bị phục vụ giảng dạy: tăng âm, loa, Bảng, phấn, VCD, Projector, băng hình mẫu....

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 1 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút, 1 bài kiểm tra thực hành
- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút)
- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy mô đun đào tạo:

- Đối với giáo viên:

- + Có kỹ năng giao tiếp thực tế và hiểu biết về giao tiếp trong du lịch.
- + Có kiến thức thực tế về ngành du lịch nói chung và khách sạn của Việt Nam.
- + Được học qua các lớp sư phạm tối thiểu, có khả năng truyền đạt cho người học.

+ Trên cơ sở chương trình môn học phải nghiên cứu tài liệu để viết bài giảng. Chuẩn bị sơ đồ, tranh ảnh, hình ảnh để minh họa nội dung bài giảng. Xây dựng những bài tập tình huống để người học thực hành và rèn luyện kỹ năng xử lý tình huống.

+ Có thể tìm kiếm hoặc xây dựng cuốn phim nhựa về một số hoạt động giao tiếp tiêu biểu để thầy trò cùng thảo luận xung quanh phần nội dung bài giảng (nếu có điều kiện).

+ Dùng máy camera quay tại chỗ khi người học thực hành các nghi thức, bài thuyết trình... sau đó xem lại và nhận xét, thảo luận.

- *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:

Từ bài 2 đến bài 7

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Tổng cục Du lịch Việt Nam. Kỹ năng giao tiếp cách tiếp cận thực tế.
- Đinh Văn Đáng, Kỹ năng giao tiếp, NXB Lao động xã hội, 2006.
- Trịnh Xuân Dũng, Nguyễn Vũ Hà - Giáo trình tâm lý du lịch - Trường THNVDLHN, 2003.
- Nguyễn Văn Đỉnh, Nguyễn Văn Mạnh - Giáo trình Tâm lý và nghệ thuật giao tiếp ứng xử trong kinh doanh du lịch - NXB Thống kê Hà Nội, 1995.
- DALECARNEGIE - Nguyễn Hiến Lê (dịch). Đắc nhân tâm - Bí quyết của thành công.
- Nguyễn Ngọc Nam - Nguyễn Hồng Ngọc - Nguyễn Công Thanh. Ấn tượng trong phút đầu giao tiếp.
- Nghệ thuật ứng xử và sự thành công của mỗi người.
- Sondra J.Dahmer Kurt W.Dahl - Nhóm dịch giả: Huỳnh Văn Thanh, Nguyễn Trung Anh, Phạm Văn Phương. Sổ tay hướng dẫn phục vụ nhà hàng.
- Trịnh Quang Dũng dịch. Nghệ thuật giao tiếp.
- Tài liệu giảng dạy của trường SHATEX . Singapore. Kỹ năng giao tiếp trong khách sạn.
- GS. Nguyễn Văn Lê. Tâm lý học du lịch.
- Nguyễn Đình Xuân. Tâm lý học về quản trị Doanh nghiệp.
- PGS.PTS Nguyễn Xuân Sơn. Một số vấn đề cơ bản về lễ tân ngoại giao.
- PTS. Đinh Văn Tiến. Nghệ thuật đàm phán kinh doanh.
- PGS. Đỗ Long - PTS Vũ Dũng. Tâm lý học xã hội với quản lý doanh nghiệp.
- Học viện quan hệ quốc tế - Bộ Ngoại giao. Lễ tân ngoại giao.
- Học viện chính trị quốc gia HCM. Quan hệ quốc tế, lễ tân, ngoại giao.
- Vũ Lê Giao - Nguyễn Văn Hào - Lê Nhật Thức. Nghiệp vụ lễ tân trong giao tiếp đối ngoại.
- Số 44/2005/QH11 - Luật du lịch
- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ, Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề, 2008

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: **Quản trị tác nghiệp**

Mã số môn học: MH.09

Thời gian môn học: 45 giờ (Lý thuyết: 43giờ; Thực hành: 02giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC:

- Quản trị tác nghiệp là môn học bắt buộc thuộc các môn học đào tạo nghề trong chương trình khung trình độ Trung cấp nghề "Kỹ thuật chế biến món ăn".

- Quản trị tác nghiệp là môn học lý thuyết, đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Nhằm trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về quản trị một số nguồn lực trong cơ sở chế biến món ăn như: quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật, quản trị quá trình chế biến, quản trị chi phí, quản trị nguyên vật liệu.

Sau khi học xong, học sinh cần nắm vững các kiến thức sau:

- Cơ cấu tổ chức nhà bếp, chức năng, nhiệm vụ của các chức danh trong nhà bếp.
- Các kiến thức về quản trị các trang thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp.
- Các kiến thức về quản trị nguyên vật liệu và năng lượng.
- Các kiến thức về quản trị chi phí trong chế biến.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra * (LT hoặc TH)
I.	Đối tượng, nội dung và phương pháp nghiên cứu môn học	2	2		
II.	Những vấn đề chung về quản trị bộ phận chế biến món ăn Các cơ sở chế biến sản phẩm ăn uống và đối tượng phục vụ Vai trò của bộ phận chế biến món ăn trong Nhà hàng, Khách sạn Chức năng, nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn Quản trị bộ phận chế biến món ăn	4	4		
III.	Quản trị quy trình sản xuất chế biến món ăn Cơ sở khoa học của việc xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn Xây dựng quy trình sản xuất	9	8		1

	chế biến món ăn Thiết lập mặt bằng và khu vực sản xuất chế biến món ăn Quản lý chất lượng chế biến món ăn theo hệ thống HACCP				
IV.	Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật Quản trị nhà xưởng và mặt bằng sản xuất chế biến Quản trị thiết bị sản xuất chế biến Quản trị dụng cụ và thiết bị phụ trợ khác	11	10		1
V.	Quản trị nguyên, vật liệu sản xuất chế biến Lập kế hoạch cung ứng nguyên vật liệu sản xuất chế biến Quản trị nguồn cung ứng nguyên vật liệu sản xuất chế biến Quản trị nguyên vật liệu dự trữ sản xuất chế biến Quản trị năng lượng sản xuất chế biến	12	12		
VI.	Quản trị chi phí sản xuất chế biến Cơ cấu và quản trị chi phí Quản trị các nhân tố ảnh hưởng đến chi phí sản xuất chế biến	7	7		
	Tổng cộng	45	43		2

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

2. Nội dung chi tiết:

Bài mở đầu: **Đối tượng, nội dung và phương pháp nghiên cứu môn học**

Mục tiêu:

Cung cấp cho người học về đối tượng, nội dung và phương pháp nghiên cứu môn học

- 0.1. Đối tượng nghiên cứu môn học
- 0.2. Mục đích, ý nghĩa của việc nghiên cứu môn học
- 0.3. Nội dung và phương pháp nghiên cứu
- 0.4. Giáo trình học tập nghiên cứu và tài liệu tham khảo

Chương 1: **Những vấn đề chung về quản trị bộ phận chế biến món ăn**

Mục tiêu:

Trang bị cho người học những kiến thức chung về quản trị bộ phận chế biến món ăn.

1.1. Các cơ sở chế biến sản phẩm ăn uống và đối tượng phục vụ

Thời gian: 1giờ

1.1.1. Các loại hình kinh doanh, chế biến sản phẩm ăn uống

1.1.1.1 Nhà hàng (Restaurant)

- Đặc điểm

- Đối tượng phục vụ

1.1.1.2 Khách sạn (Hotel)

- Đặc điểm

- Đối tượng phục vụ

1.1.1.3 Các loại hình kinh doanh, chế biến các sản phẩm ăn uống khác

- Căng tin (Canteen)

- Quán ăn nhanh (Fast food)

- Nhà ăn tập thể

- Quầy phục vụ trên các phương tiện giao thông

1.1.2. Đối tượng phục vụ

1.1.2.1 Khách du lịch

- Khách trong nước

- Khách quốc tế

1.1.2.2 Các tổ chức, cá nhân trong khu vực lân cận

- Trong nước

- Ngoài nước

1.1.2.3 Các hội nghị, tiệc cưới , liên hoan...

1.1.2.4 Các đối tượng khác

1.2. Vai trò của bộ phận chế biến món ăn trong Nhà hàng, Khách sạn

1.2.1. Tăng hiệu quả kinh doanh của toàn doanh nghiệp

1.2.2. Nâng cao chất lượng phục vụ của doanh nghiệp

1.3. Chức năng, nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn

1.3.1. Chức năng

Chức năng sản xuất

Chức năng phục vụ

1.3.2. Nhiệm vụ

Xây dựng, thực hiện kế hoạch sản xuất chế biến

Hoàn thiện quy trình, công nghệ sản xuất chế biến phù hợp

Xây dựng chiến lược sản phẩm và tập hợp ngân hàng thực đơn

Không ngừng nâng cao chất lượng phục vụ khách hàng

Đảm bảo vệ sinh an toàn

Đảm bảo hiệu quả kinh doanh

1.4. Quản trị bộ phận chế biến món ăn

1.4.1. Khái niệm

1.4.2. Đối tượng

1.4.3. Nội dung quản trị bộ phận chế biến món ăn

Câu hỏi ôn tập

Bài tập tình huống

Chương 2: Quản trị quy trình sản xuất chế biến món ăn

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về Quản trị quy trình sản xuất chế biến món ăn trong quản trị tác nghiệp kỹ thuật chế biến món ăn.

2.1. Cơ sở khoa học của việc xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn

2.1.2. Cơ sở vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo vệ môi trường

2.1.3. Cơ sở thẩm mỹ

2.1.4. Cơ sở kỹ thuật và an toàn lao động

2.2. Xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn

2.2.1. Nguyên tắc riêng rẽ

2.2.2. Nguyên tắc một chiều

2.2.3. Nguyên tắc hỗn hợp

2.3. Thiết lập mặt bằng và khu vực sản xuất chế biến món ăn

2.3.1. Vị trí khu vực sản xuất chế biến món ăn trong nhà hàng, khách sạn

2.3.2. Thiết kế dây chuyền công nghệ sản xuất chế biến món ăn

2.3.3. Bố trí mặt bằng khu vực sản xuất chế biến món ăn

2.3.4. Một số sơ đồ mặt bằng khu vực sản xuất chế biến

2.4. Quản lý chất lượng chế biến món ăn theo hệ thống HACCP

2.4.1. Kiểm soát chung đối với cơ sở chế biến thực phẩm

2.4.2. Kiểm soát nguồn nước và nguyên liệu

2.4.3. Kiểm soát các phòng chuẩn bị và sơ chế thực phẩm

2.4.4. Kiểm soát phương tiện vận chuyển và dự trữ thực phẩm

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

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

2.4.7. Kiểm soát vệ sinh cá nhân người chế biến

2.4.8. Kiểm soát bảo hộ lao động

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

Câu hỏi ôn tập

Bài tập tình huống

Kiểm tra

Chương 3: Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật trong quản trị tác nghiệp kỹ thuật chế biến món ăn.

3.1. Quản trị nhà xưởng và mặt bằng sản xuất chế biến

3.1.1. Quản trị khu vực tiếp nhận thực phẩm

3.1.2. Quản trị khu vực dự trữ, bảo quản

3.1.3. Quản trị khu vực sơ chế, cắt thái

3.1.4. Quản trị khu vực chế biến

3.1.5. Quản trị khu vực chia và xuất thức ăn

3.1.6. Quản trị khu vực vệ sinh

3.2. Quản trị thiết bị sản xuất chế biến

- 3.2.1 Quản trị thiết bị lạnh
 - 3.2.1.1 Nguyên lý hoạt động
 - 3.2.1.2 Cấu tạo, phân loại
 - 3.2.1.3 Lắp đặt, vận hành, sử dụng và bảo dưỡng
 - 3.2.1.4 Vệ sinh, an toàn
- 3.2.2 Quản trị thiết bị nhiệt
 - 3.2.2.1 Nguyên lý hoạt động
 - 3.2.2.2 Cấu tạo, phân loại
 - 3.2.2.3 Lắp đặt, vận hành, sử dụng và bảo dưỡng
 - 3.2.2.4 Vệ sinh, an toàn
- 3.2.3. Quản trị thiết bị cơ
 - 3.2.3.1 Nguyên lý hoạt động
 - 3.2.3.2 Cấu tạo, phân loại
 - 3.2.3.3 Lắp đặt, vận hành, sử dụng và bảo dưỡng
 - 3.2.3.4 Vệ sinh, an toàn
- 3.3 Quản trị dụng cụ và thiết bị phụ trợ khác
 - 3.3.1 Quản trị công cụ, dụng cụ
 - 3.3.1.1 Các công cụ, dụng cụ bằng gỗ
 - 3.3.1.2 Các công cụ, dụng cụ bằng gốm, sứ, thủy tinh
 - 3.3.1.3 Các công cụ, dụng cụ kim loại
 - 3.3.2 Quản trị các thiết bị phụ trợ
 - 3.3.2.1 Thiết bị thông hơi, thông gió
 - 3.3.2.2 Thiết bị chiếu sáng
 - 3.3.2.3 Thiết bị cấp thoát nước

- Câu hỏi ôn tập
- Bài tập tình huống
- Kiểm tra

Chương 4: Quản trị nguyên, vật liệu và năng lượng sản xuất chế biến

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về Quản trị nguyên, vật liệu và năng lượng sản xuất chế biến trong quản trị tác nghiệp kỹ thuật chế biến món ăn.

- 4.1 Lập kế hoạch cung ứng nguyên vật liệu sản xuất chế biến
 - 4.1.1 Căn cứ xây dựng kế hoạch cung ứng nguyên vật liệu
 - 4.1.2 Kế hoạch hàng ngày và ngắn hạn
 - 4.1.2 Kế hoạch dài hạn
 - 4.2 Quản trị nguồn cung ứng nguyên vật liệu sản xuất chế biến
 - 4.2.1 Nguồn thường xuyên
 - 4.2.2 Nguồn không thường xuyên
 - 4.3 Quản trị nguyên vật liệu dự trữ sản xuất chế biến
 - 4.3.1 Nguyên vật liệu dự trữ ngắn hạn
 - 4.3.1 Nguyên vật liệu dự trữ dài hạn
 - 4.4 Quản trị năng lượng sản xuất chế biến
 - 4.4.1 Lập kế hoạch sử dụng năng lượng
 - 4.4.2 Quản trị sử dụng năng lượng
- Câu hỏi ôn tập
 - Bài tập tình huống

Chương 5: Quản trị chi phí sản xuất chế biến

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về Quản trị chi phí sản xuất chế biến trong quản trị tác nghiệp kỹ thuật chế biến món ăn.

5.1 Cơ cấu và quản trị chi phí

5.1.1 Chi phí cố định

5.1.2 Chi phí biến đổi

5.2 Quản trị các nhân tố ảnh hưởng đến chi phí sản xuất chế biến

5.2.1 Nhóm các nhân tố chủ quan

5.2.2 Nhóm các nhân tố khách quan

5.2.3 Nhóm các nhân tố đặc thù của sản phẩm chế biến

Câu hỏi ôn tập

Bài tập tình huống

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH:

Thiết bị phục vụ giảng dạy: tăng âm, loa, Bảng, phấn, VCD, Projector....

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra viết, thời gian từ 45 đến 60 phút.
- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 90 phút)
- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN CHƯƠNG TRÌNH:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

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

- Đối với giáo viên:

Tốt nghiệp đại học chuyên ngành quản trị kinh doanh các ngành dịch vụ.

Có nghiệp vụ sư phạm, có kiến thức vững vàng về các môn học quản lý vi mô, có sự chuẩn bị trước khi lên lớp như soạn giáo án, đề cương môn học.

- Đối với người học:

Phải có tinh thần học tập nghiêm túc, tham gia đầy đủ các hoạt động chuyên ngành ngoại khoá, chuẩn bị đầy đủ các dụng cụ học tập, tài liệu tham khảo v.v...

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Cả chương trình

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn - Tổng cục Du lịch Việt Nam xuất bản năm 2000.

- Kinh tế chính trị - Nhà xuất bản chính trị quốc gia Hồ Chí Minh 2002.

- Những vấn đề cơ bản của quản trị kinh doanh - NXB Khoa học và kỹ thuật 1994.

- Nguyễn Trọng Đặng - Quản trị nhà hàng khách sạn du lịch - Trường Đại học

Thương Mại, 1994.

- Trịnh Xuân Dũng - Tổ chức kinh doanh nhà hàng - NXB Lao động, 2003.

- Phan Văn Hoàn, Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam, NXB Khoa học xã hội, 2006.

- Hoàn Thị Như Huy, Nghệ thuật ẩm thực Huế, NXB Thuận Hóa, 2006.

- Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch, Kỹ thuật chế biến món ăn, NXB Thanh niên 2005.

- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ, Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề, 2008

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: **Thương phẩm và an toàn thực phẩm**

Mã số môn học: MH.10

Thời gian môn học: 60giờ (Lý thuyết: 60giờ; Thực hành: 0giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC:

- Thương phẩm và an toàn thực phẩm là môn học bắt buộc thuộc các môn học trong chương trình khung đào tạo trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

- Thương phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm là môn học lý thuyết, đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Môn học này nhằm trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về thương phẩm hàng thực phẩm. Các nội dung được đề cập đến trong môn học như: Thành phần học có trong các loại thực phẩm, nguồn gốc hàm lượng của các thành phần, đặc điểm, tính chất, vai trò của các thành phần. Từ đó biết cách chọn lọc, xác định được chất lượng hàng thực phẩm, đồng thời biết cách bảo quản các loại thực phẩm và giúp cho việc nâng cao chất lượng món ăn và đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Môn học trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm trong các khâu từ việc cung ứng, bảo quản, chế biến, phục vụ và các vấn đề khác về vệ sinh an toàn thực phẩm.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra * (LT hoặc TH)
I.	Lý luận chung về môn học Thành phần hoá học của thực phẩm Chất lượng hàng thực phẩm	11	10		1
II.	Các mặt hàng thực phẩm Rau quả và các sản phẩm chế biến Lương thực, Đường, Bánh, Rượu bia, chè Thịt gia súc, gia cầm, trứng gia cầm Dầu mỡ ăn - Sữa và các sản phẩm của sữa - Thủy hải sản	26	25		1
III.	Vệ sinh an toàn thực phẩm Khái niệm và ý nghĩa của vệ sinh an toàn thực phẩm Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng, bảo quản Vệ sinh an toàn thực phẩm	23	22		1

	trong khâu chế biến Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ ăn uống Những hoạt động khác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm				
	Cộng	60	57		3

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

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Lý luận chung về môn học

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học những lý luận chung về môn học, thành phần hoá học của thực phẩm, chất lượng hàng thực phẩm.

1.1 Thành phần hoá học của thực phẩm

Thời gian: 4giờ

1.1.1 Nước

1.1.2 Chất khoáng

1.1.3 Gluxít

1.1.4 Lipít

1.1.5 Protein

1.1.6 Enzim

1.1.7 Vitamin

1.1.8 Các thành phần hoá học khác

1.2 Chất lượng hàng thực phẩm

Thời gian: 6giờ

1.2.1 Đặc trưng chất lượng hàng thực phẩm

1.2.1.1 Giá trị dinh dưỡng của hàng thực phẩm

1.2.1.2 Giá trị cảm quan của hàng thực phẩm

1.2.1.3 Tính không độc hại của hàng thực phẩm

1.2.2 Những nhân tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm

1.2.2.1 Loài, giống, môi trường, đất đai, thời tiết, thời vụ...

1.2.2.2 Phương pháp công nghệ

1.2.2.3 Trình độ kỹ thuật, tay nghề, tinh thần trách nhiệm

1.2.2.4 Bao gói vận chuyển và bảo quản

1.2.3 Xác định chất lượng hàng thực phẩm

1.2.3.1 Phương pháp cảm quan

1.2.3.2 Phương pháp lí hoá

1.2.4. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng hàng thực phẩm trong thời gian bảo quản

1.2.4.1 Sự hô hấp

1.2.4.2 Sự tự phân

1.2.4.3 Độ ẩm không khí

1.2.5. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm trong quá trình chế biến món ăn

1.2.5.1 Phẩm chất nguyên liệu

1.2.5.2 Kỹ thuật chế biến

1.2.5.3 Cơ sở vật chất

1.2.6. Chế độ bảo quản hàng thực phẩm

Kiểm tra

Thời gian: 1giờ

Chương 2: Các mặt hàng thực phẩm

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức về rau quả và các sản phẩm chế biến, lương thực, đường, bánh, rượu bia, chè, thịt gia súc, gia cầm, trứng gia cầm, dầu mỡ ăn - sữa và các sản phẩm của sữa - thủy hải sản.

2.1 Rau quả và các sản phẩm chế biến

Thời gian: 6giờ

2.1.1 ý nghĩa của rau quả

2.1.2 Phân loại

2.1.2.1 Loại rau tươi

2.1.2.2 Loại quả tươi

2.1.3 Thành phần hoá học của Rau quả

2.1.3.1 Nước

2.1.3.2 Gluxít

2.1.3.3 Pec tin

2.1.3.4 Sắc tố

2.1.3.5 Axít hữu cơ

2.1.3.6 Chất thơm

2.1.3.7 Chất chát

2.1.3.8 Vitamin

2.1.3.9 Enzim

2.1.3.10 Chất khoáng

2.1.4 Chỉ tiêu chất lượng của rau quả

2.1.4.1 Hình dạng

2.1.4.2 Kích thước, khối lượng

2.1.4.3 Màu sắc và mức độ tươi

2.1.4.4 Mức độ tổn thương

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

2.1.5.1 Quá trình hô hấp

2.1.5.2 Quá trình bốc hơi nước

2.1.5.3 Sự nảy mầm

2.1.6 Các phương pháp bảo quản rau quả

2.1.6.1 Phương pháp bảo quản lạnh

2.1.6.2 Phương pháp bảo quản bằng hoá chất

2.1.7 Các sản phẩm của rau quả

2.1.7.1 Rau quả muối chua

2.1.7.2 Rau quả sấy khô

2.1.7.3 Đồ hộp rau quả

2.2 Lương thực, Đường, Bánh, Rượu bia, chè

Thời gian: 6giờ

2.2.1 Lương thực, đường, bánh

2.2.1.1 Lương thực

2.2.1.2 Đường

2.2.1.3 Bánh

2.2.1.4 Phương pháp bảo quản

2.2.2 Rượu, bia, chè

2.2.2.1 Rượu

2.2.2.2 Bia

2.2.2.3 Chè

2.3 Thịt gia súc, gia cầm, trứng gia cầm

Thời gian: 7giờ

2.3.1 Thịt gia súc, gia cầm

2.3.1.1 Thành phần hoá học

2.3.1.2 Những biến đổi xảy ra ở thịt sau khi giết mổ

2.3.1.3 Yêu cầu về chất lượng của thịt

2.3.1.4 Thịt mắc bệnh thường gặp

2.3.1.5 Phương pháp bảo quản thịt

2.3.1.6 Sử dụng thịt

2.3.1.7 Các sản phẩm chế biến của thịt

2.3.2 Trứng gia cầm

2.3.2.1 Thành phần hoá học

2.3.2.2 Các hiện tượng xảy ra trong quá trình bảo quản trứng

2.3.2.3 Các tiêu chuẩn để chọn trứng

2.3.2.4 Phương pháp bảo quản trứng

2.4 Dầu mỡ ăn - Sữa và các sản phẩm của sữa - Thủy hải sản

Thời gian: 6giờ

2.4.1 Dầu mỡ ăn

2.4.1.1 Khái niệm

2.4.1.2 Thành phần hoá học của dầu mỡ

2.4.1.3 Các quá trình phân huỷ của dầu mỡ

2.4.1.4 Các yếu tố ảnh hưởng đến sự phân huỷ dầu mỡ

2.4.1.5 Phương pháp bảo quản dầu mỡ

2.4.2 Sữa và các sản phẩm của sữa

2.4.2.1 Khái niệm

2.4.2.2 Thành phần hoá học của sữa

2.4.2.3 Các nhân tố ảnh hưởng đến thành phần của sữa

2.4.2.4 Các quá trình xảy ra trong sữa

2.4.2.5 Yêu cầu về chất lượng của sữa

2.4.2.6 Các sản phẩm của sữa

2.4.3 Thủy hải sản

2.4.3.1 Cá

2.4.3.2 Tôm

2.4.3.3 Mực

2.4.3.4 Cua, ghẹ

2.4.3.5 Một số hải sản khác

Kiểm tra

Thời gian: 1giờ

Chương 3: Vệ sinh an toàn thực phẩm

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức về khái niệm và ý nghĩa của vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng, bảo quản, trong khâu chế biến, trong phục vụ ăn uống và những hoạt động khác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

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

Thời gian: 2giờ

- 3.1.1 Khái niệm
- 3.1.2 Ý nghĩa
- 3.2 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng, bảo quản *Thời gian: 6giờ*
- 3.2.1 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng
- 3.2.2 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu bảo quản
- 3.3 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu chế biến *Thời gian: 7giờ*
- 3.3.1 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong sơ chế
- 3.3.2 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến
- 3.4 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ ăn uống *Thời gian: 6giờ*
- 3.4.1 Các nguyên tắc cơ bản về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ
- 3.4.2 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ
- 3.4.3 Xử lý các vấn đề về vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ
- 3.5 Những hoạt động khác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm *Thời gian: 1giờ*
Kiểm tra

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH:

Thiết bị phục vụ giảng dạy: tăng âm, loa, Bảng, phấn, VCD, Projector....

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút
- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút)
- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN CHƯƠNG TRÌNH:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:
Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.
2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy môn học:
 - *Phương pháp giảng dạy:*
 - + Thuyết trình, giảng giải.
 - + Nêu vấn đề, giao bài tập nhóm cho các sinh hoạt ngoại khoá và sưu tầm tư liệu.
 - + Thảo luận nhóm để người học tự rút ra kết luận.
 - + Tổng quá trình giảng dạy, giao bài tập nhóm, thảo luận... giáo viên cần lưu ý riêng cho từng đối tượng người học cho các chuyên ngành.
 - *Đối với giáo viên:*
 - + Có chương trình môn học.
 - + Có bài giảng chi tiết.
 - + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh 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:*
 - + Người học 40 người học/01 lớp.
 - + Được trang bị kiến thức về văn hoá, lịch sử, xã hội.
 - + Hoàn thành các bài tập.
3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Chương 2, 3.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Nguyễn Minh Nguyệt: *Rau quả các sản phẩm*. Trường ĐH Thương mại Hà Nội 1980.
- Trần Bá Hiền - Lại Đức Cận - Trần Văn Trình: *Lương thực, đường, bánh kẹo*. Trường ĐH Thương mại Hà Nội 1980.
- Đặng Đức Dũng: *Thịt gia súc gia cầm*. Trường ĐH Thương mại Hà Nội 1980.
- Hoàng Văn Minh - Trần Thị Dung: *Sữa các sản phẩm của sữa*. Trường ĐH Thương mại Hà Nội 1980.
- Hoàng Thị Sôi - Trần Hậu: *Thủy hải sản*. Trường ĐH Thương mại Hà Nội 1980.
- Nguyễn Văn Hiệu - Trần Văn Thiện: *Rượu, bia, chè, cà phê, thuốc lá*. Trường ĐH Thương mại Hà Nội 1980.
- Phạm Văn Gia: *Sinh lý dinh dưỡng*. Trường ĐH Thương mại.
- Nguyễn Văn Hiệu - Nguyễn Thị Đông - Lại Đức Cận: *Quản lý chất lượng sản phẩm*. Trường ĐH Thương mại Hà Nội 1995.
- Giáo sư Từ Giấy: *Bảng thành phần hoá học*.
- Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch, Kỹ thuật chế biến món ăn, NXB Thanh niên 2005.
- Phan Văn Hoàn, Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam, NXB Khoa học xã hội, 2006.
- Hoàn Thị Như Huy, Nghệ thuật ẩm thực Huế, NXB Thuận Hóa, 2006.
- Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch, Kỹ thuật chế biến món ăn, NXB Thanh niên 2005.
- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ, Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề, 2008

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: **Sinh lý dinh dưỡng**

Mã số môn học: MH.11

Thời gian môn học: 45giờ (Lý thuyết: 45giờ; Thực hành: 0giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC:

- Sinh lý dinh dưỡng là môn học bắt buộc thuộc các môn học đào tạo nghề trong chương trình khung trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn“. 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 chế biến.

- Sinh lý dinh dưỡng là môn học lý thuyết, đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Môn học nhằm trang bị những kiến thức cơ bản về sinh lý dinh dưỡng. Các vấn đề được đề cập đến trong môn học là: tầm quan trọng dinh dưỡng với sức khỏe con người, quá trình tiêu hoá và hấp thụ thức ăn.

- Chức năng dinh dưỡng của 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.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra * (LT hoặc TH)
I.	Ăn uống và sức khỏe Đối tượng, nhiệm vụ và phương pháp nghiên cứu môn học Mục đích của ăn uống Những vấn đề dinh dưỡng hiện nay Ăn uống có khoa học ý nghĩa của ăn uống có khoa học	6	6		
II.	Quá trình tiêu hóa thức ăn Khái niệm và ý nghĩa của tiêu hoá thức ăn Quá trình tiêu hoá thức ăn Quá trình hấp thụ thức ăn Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hoá và hấp thụ thức ăn	6	6		
III.	Chức năng dinh dưỡng của các chất sinh nhiệt Chức năng dinh dưỡng của protein (Pr) Chức năng dinh dưỡng của	13	12		1

	lipit hay dầu mỡ ăn Chức năng dinh dưỡng của gluxit				
IV.	Chức năng dinh dưỡng của vitamin, chất khoáng và nguyên tố vi lượng Chức năng dinh dưỡng của Vitamin Chức năng dinh dưỡng của các chất khoáng và nguyên tố vi lượng	13	12		1
V.	Khẩu phần ăn sinh lý Khái niệm về khẩu phần ăn sinh lý Sự hoàn chỉnh về số lượng và chất lượng của khẩu phần Các loại khẩu phần ăn Khẩu phần phòng ngừa lao động Các loại khẩu phần theo lứa tuổi, nghề nghiệp 10 Lời khuyên ăn uống hợp lý	7	6		1
	Cộng	45	42		3

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

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Ăn uống và sức khỏe

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức về đối tượng, nhiệm vụ và phương pháp nghiên cứu môn học, mục đích của ăn uống và những vấn đề dinh dưỡng hiện nay, ăn uống có khoa học và ý nghĩa của ăn uống có khoa học.

1.1. Đối tượng, nhiệm vụ và phương pháp nghiên cứu môn học

Thời gian: 1 giờ

1.1.1. Đối tượng nghiên cứu

1.1.2. Nhiệm vụ cụ thể của môn học

1.1.3. Phương pháp nghiên cứu môn học

1.2. Mục đích của ăn uống

Thời gian: 1 giờ

1.2.1. Để duy trì sự sống và phát triển cơ thể

1.2.1.1. Để duy trì sự sống

1.2.1.2. Để phát triển cơ thể

1.2.2. Để lao động

1.2.3. Để chống bệnh tật

1.3. Những vấn đề dinh dưỡng hiện nay

Thời gian: 1 giờ

1.3.1. Vấn đề thiếu dinh dưỡng ở các nước kém phát triển

1.3.2. Vấn đề thừa dinh dưỡng ở các nước phát triển

1.4. Ăn uống có khoa học

Thời gian: 2 giờ

1.4.1. Ăn đủ lượng, đủ chất và tỷ lệ các chất cân đối

1.4.1.1. Ăn đủ lượng

1.4.1.2. Ăn đủ chất

1.4.1.3. Tỷ lệ các chất cân đối

1.4.2. Ăn phải phù hợp với khí hậu, nghề nghiệp, với lứa tuổi và bệnh tật

1.4.2.1. Ăn phải phù hợp với lứa tuổi

1.4.2.2. Ăn phải phù hợp với loại lao động

1.4.2.3. Ăn phải phù hợp với khí hậu....

1.4.3. Hạn chế các yếu tố ảnh hưởng đến tiêu hoá và hấp thu thức

1.5. ý nghĩa của ăn uống có khoa học

Thời gian: 1 giờ

1.5.1. Về kinh tế

1.5.2. Về xã hội

1.5.3. Về sức khoẻ

Chương 2: Quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức về khái niệm và ý nghĩa của tiêu hoá thức ăn, quá trình tiêu hoá thức ăn, quá trình hấp thụ thức ăn, các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hoá và hấp thụ thức ăn.

2.1. Khái niệm và ý nghĩa của tiêu hoá thức ăn

Thời gian: 1 giờ

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. ý nghĩa

2.2. Quá trình tiêu hoá thức ăn

Thời gian: 2 giờ

2.2.1. Tiêu hoá ở miệng

2.2.2. Tiêu hoá ở dạ dày

2.2.3. Tiêu hoá ở ruột non

2.2.3.1. Tiêu hoá ở tá tràng

2.2.3.2. Tiêu hoá ở ruột non

2.2.4. Tiêu hoá ở ruột già

2.3. Quá trình hấp thụ thức ăn

Thời gian: 2 giờ

2.3.1. Khái niệm

2.3.2. Hấp thu ở miệng

2.3.3. Hấp thu ở dạ dày

2.3.4. Hấp thu ở ruột non

2.3.5. Hấp thu ở ruột già

2.4. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hoá và hấp thụ thức ăn

Thời gian: 1 giờ

2.4.1. Về vệ sinh

2.4.2. Về kỹ thuật chế biến món ăn

2.4.3. Về trạng thái cơ thể

2.4.4. Thói quen ăn uống

Chương 3: Chức năng dinh dưỡng của các chất sinh nhiệt

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức về chức năng dinh dưỡng của protein, chức năng dinh dưỡng của lipit hay dầu mỡ ăn, chức năng dinh dưỡng của glucit.

3.1. Chức năng dinh dưỡng của protein (Pr)

Thời gian: 4giờ

3.1.1. Protein là cơ sở của sự sống

3.1.2. Sơ lược về chuyển hoá Pr

3.1.3. Cân bằng động của Pr

3.1.3.1. Cân bằng Nitơ dương

3.1.3.2. Cân bằng Nitơ bằng không

3.1.3.3. Cân bằng Nitơ âm

3.1.4. Giá trị dinh dưỡng của Pr

3.1.4.1. Pr hoàn thiện

3.1.4.2. Pr không hoàn thiện

3.1.5. Các vai trò của Pr đối với cơ thể người

3.1.5.1. Cấu tạo nên tế bào

3.1.5.2. Cung cấp năng lượng

3.1.5.3. Kích thích sự ngon miệng

3.1.5.4. Bảo vệ cơ thể

3.1.5.5. Liên quan tới sự chuyển hoá bình thường của các chất dinh dưỡng khác

3.1.6. Bệnh thiếu Pr

3.1.6.1. Nguyên nhân thiếu Pr

3.1.6.2. Đối với trẻ em

3.1.6.3. Đối với người lớn

3.1.6.4. Đối với người sau khi phục hồi bệnh

3.1.7. Nhu cầu về Pr

3.1.8. Các yếu tố ảnh hưởng đến nhu cầu sử dụng Pr

3.1.8.1. Do đặc điểm của cơ thể

3.1.8.2. Do môi trường

3.1.8.3. Do bệnh lý

3.1.8.4. Đối với người có thai và nuôi con nhỏ

3.2. Chức năng dinh dưỡng của lipit hay dầu mỡ ăn

Thời gian: 4giờ

3.2.1. Đại cương về lipit

3.2.1.1. Phân loại lipit

3.2.1.2. Tính chất của lipit

3.2.2. Các vai trò của lipit

3.2.2.1. Cung cấp và dự trữ năng lượng

3.2.2.2. Cấu tạo nên tế bào

3.2.2.3. Là dung môi hoà tan các vitamin A, D, E, K

3.2.2.4. Bảo vệ cơ thể

3.2.2.5. Duy trì thân nhiệt

3.2.2.6. Tăng mùi vị thơm ngon của thức ăn và gây cảm giác no lâu

3.2.2.7. Vai trò của các axit béo không no

3.2.3. Một số điều cần nhớ đối với người lớn tuổi

3.2.4. Nhu cầu lipit

3.2.5. Các yếu tố ảnh hưởng đến dự trữ lipit

3.2.5.1. Do di truyền

3.2.5.2. Do trạng thái sinh lý

3.2.5.3. Do chế độ ăn

3.2.6. Biện pháp hạn chế sự biến đổi của lipit trong quá trình rán

3.3. Chức năng dinh dưỡng của glucit

Thời gian: 4 giờ

3.3.1. Cấu tạo và phân loại glucit

3.3.1.1. Cấu tạo

3.3.1.2. Phân loại

3.3.2. Vai trò của glucit đối với cơ thể người

3.3.2.1. Cung cấp năng lượng

3.3.2.2. Giúp cho chuyển hoá lipit và Pr

3.3.2.3. Duy trì chức năng sinh lý bình thường của cơ thể

3.3.2.4. Tăng màu sắc, vị ngon của thức ăn

3.3.3. Nhu cầu glucit

3.3.4. Một số điều cần chú ý khi sử dụng glucit

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 4: Chức năng dinh dưỡng của vitamin, chất khoáng và nguyên tố vi lượng

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức về chức năng dinh dưỡng của vitamin, các bệnh thiếu và thừa Vitamin, phân loại Vitamin, các Vitamin thông dụng, chất khoáng và nguyên tố vi lượng.

4.1. Chức năng dinh dưỡng của Vitamin

Thời gian: 6 giờ

4.1.1. Khái niệm

4.1.2. Các bệnh thiếu và thừa Vitamin

4.1.3. Phân loại Vitamin

4.1.3.1. Các Vitamin tan trong nước

4.1.3.2. Các Vitamin tan trong chất béo

4.1.4. Các Vitamin thông dụng

4.1.4.1. Vitamin C

4.1.4.2. Vitamin B1

4.1.4.3. Vitamin B2

4.1.4.4. Vitamin E

4.1.4.5. Vitamin A

4.1.5. Bảng tổng hợp các Vitamin quan trọng

4.2. Chức năng dinh dưỡng của các chất khoáng và nguyên tố vi lượng

Thời gian: 5 giờ

4.2.1. Canxi (Ca)

4.2.2. Photpho (P)

4.2.3. Natri (Na)

4.2.4. Kali (K)

4.2.5. Sắt (Fe)

4.2.6. Iốt (I)

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 5: Khẩu phần ăn sinh lý

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức về khẩu phần ăn sinh lý, sự hoàn chỉnh về số lượng và chất lượng của khẩu phần, các loại khẩu phần ăn, khẩu phần phòng ngừa lao động, các loại khẩu phần theo lứa tuổi, nghề nghiệp và 10 Lời khuyên ăn uống hợp lý

5.1. Khái niệm về khẩu phần ăn sinh lý

Thời gian: 1 giờ

5.1.1. Khái niệm về khẩu phần ăn hàng ngày

5.1.2. Khái niệm về khẩu phần ăn sinh lý

5.2. Sự hoàn chỉnh về số lượng và chất lượng của khẩu phần

Thời gian: 2 giờ

5.2.1. Sự hoàn chỉnh về số lượng của khẩu phần

5.2.1.1. Khái niệm

5.2.1.2. Nhu cầu năng lượng dùng cho chuyển hoá cơ bản

5.2.1.3. Nhu cầu năng lượng dùng cho tiêu hoá và hấp thu thức ăn

5.2.1.4. Nhu cầu năng lượng dùng cho các hoạt động bình thường hàng ngày

5.2.1.5. Nhu cầu năng lượng dùng cho lao động

5.2.2. Sự hoàn chỉnh về chất lượng khẩu phần ăn

5.3. Các loại khẩu phần ăn

Thời gian: 1 giờ

5.3.1. Lao động đặc biệt

5.3.2. Lao động nặng A

5.3.3. Lao động nặng B

5.3.4. Lao động vừa

5.3.5. Lao động nhẹ

5.4. Khẩu phần phòng ngừa lao động

Thời gian: 0.5 giờ

5.5. Các loại khẩu phần theo lứa tuổi, nghề nghiệp

Thời gian: 2 giờ

5.5.1. Đối với trẻ em

5.5.2. Đối với người trưởng thành

5.5.3. Đối với người già

5.5.4. Đối với người lao động thể lực

5.5.5. Đối với người lao động trí óc

5.5.6. Đối với người lao động giới tính

5.5.7. Đối với người bệnh

5.6. 10 Lời khuyên ăn uống hợp lý

Thời gian: 0.5 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH:

Thiết bị phục vụ giảng dạy: tăng âm, loa, Bảng, phấn, VCD, Projector....

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút

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

- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN CHƯƠNG TRÌNH:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

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

- *Phương pháp giảng dạy:*
 - + Thuyết trình, giảng giải.
 - + nêu vấn đề, giao bài tập nhóm cho các sinh hoạt ngoại khoá và sưu tầm tư liệu.
 - + Thảo luận nhóm để người học tự rút ra kết luận.
 - + Tổng quá trình giảng dạy, giao bài tập nhóm, thảo luận... giáo viên cần lưu ý riêng cho từng đối tượng người học cho các chuyên ngành.
 - *Đối với giáo viên:*
 - + Có chương trình môn học.
 - + Có bài giảng chi tiết.
 - + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh hoạ và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho người học.
 - + Tốt nghiệp đại học chuyên ngành chế biến món ăn
 - + Đã từng đi học tập thực tế tại các doanh nghiệp du lịch- khách sạn
 - + Bác sĩ dinh dưỡng
 - *Đối với người học:*
 - + Được trang bị kiến thức về văn hoá, lịch sử, xã hội.
 - + Hoàn thành các bài tập.
3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:
Cả chương trình.
4. Tài liệu cần tham khảo:
- Vitamin và đời sống.
 - Bảng thành phần hóa học thức ăn Việt Nam dinh dưỡng và an toàn thực phẩm. NXB Y học Hà Nội, 1996.
 - “Bảng nhu cầu sinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam”. NXB Y học Hà Nội, 1997.
 - “Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm”. NXB Y học Hà Nội, 1996.
 - Từ Giấy: Phong cách ăn Việt Nam. NXB Y học Hà Nội, 1996.
 - Hà Huy Khôi: Mấy vấn đề dinh dưỡng trong thời kỳ chuyển tiếp. NXB Y học Hà Nội, 1996.
 - Từ Giấy, Bùi Thị Nhu Thuận, Hà Huy Khôi: Xây dựng cơ cấu bữa ăn. NXB Y học Hà Nội, 1994.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Chế biến món ăn

Mã số mô đun: MĐ.12

Thời gian mô đun: 450giờ (Lý thuyết: 100giờ; Thực hành: 350giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN:

- Chế biến món ăn là mô đun thuộc nhóm các môn học, mô đun bắt buộc trong các môn học, mô đun đào tạo nghề chương trình khung Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

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

- Chế biến món ăn là mô đun quan trọng nhất trong chương trình, là nội dung thi tốt nghiệp.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN:

Học xong mô đun này, người học sẽ có khả năng:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được các kiến thức cơ bản về: nguyên liệu động thực vật dùng trong chế biến các món ăn, cách sơ chế, cắt thái, phối hợp các loại nguyên liệu và trình bày món ăn; các phương pháp chế biến món ăn, kỹ thuật chế biến các loại nước dùng, xốt, xúp cơ bản và kỹ thuật chế biến một số loại món bánh, món ăn tráng miệng.

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

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

- Làm được và trình bày hấp dẫn các món ăn đã học. Đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động.

- Trang bị cho người học các kỹ năng về sơ chế, cắt thái, phối hợp các loại nguyên liệu và trình bày món ăn.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

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

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra*
1.	Tổng luận chế biến	13	13		
2.	Sơ chế thực phẩm vật đông lạnh, ướp muối	15	12		3
3.	Kỹ thuật cắt thái - Tia hoa trang trí	14	14		
4.	Phối hợp nguyên liệu, gia vị	16	13		3
5.	Phương pháp làm chín món ăn	18	18		

6.	Kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt và các món ăn khai vị	20	17		3
7.	Kỹ thuật trình bày món ăn	16	13		3
8.	Thực hành kỹ thuật cắt thái - Tỉa hoa trang trí	34		30	4
9.	Thực hành kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt và các món ăn khai vị	34		30	4
10.	Thực hành tổng hợp	270		260	10
	Cộng	450	100	320	30

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

2. Nội dung chi tiết:

Bài mở đầu: Tổng luận chế biến

Thời gian: 13 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức khái quát, tổng quan về kỹ thuật chế biến món ăn

Bài 1: Sơ chế thực phẩm

Thời gian: 15 giờ

Mục tiêu:

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

1.1. Vị trí, mục đích, ý nghĩa công tác sơ chế

1.2. Yêu cầu

1.2.1. Đảm bảo vệ sinh, tinh khiết

- Đối với thực phẩm động vật

- Đối với thực phẩm thực vật

1.2.2. Đảm bảo giá trị dinh dưỡng

1.2.3. Đảm bảo yêu cầu kỹ thuật chế biến món ăn

1.3. Sơ chế nguyên liệu thực vật tươi

1.3.1. Quy trình chung

1.3.2. Quy trình sơ chế một số loại thực phẩm thực vật tươi phổ biến.

1.3.2.1 Rau sử dụng lá

1.3.2.2 Rau sử dụng thân

1.3.2.3 Rau sử dụng thân và lá

1.3.2.4. Rau sử dụng quả

1.3.2.5. Rau sử dụng củ

1.3.2.6. Rau sử dụng hoa

1.3.2.7. Rau sử dụng mầm

1.3.2.8.Nấm

1.4. Quy trình sơ chế thực phẩm động vật tươi sống

1.4.1. Quy trình chung

1.4.2. Quy trình sơ chế một số loại thực phẩm động vật cụ thể

1.4.2.1. Gia súc

- Trâu bò

Quy trình sơ chế

Pha lọc, phân loại thịt

- Dê

Quy trình sơ chế

Pha lọc, phân loại thịt

- Lợn

Quy trình sơ chế

Pha lọc, phân loại thịt

- Thỏ

Quy trình sơ chế

Pha lọc, phân loại thịt

- Cừu

Quy trình sơ chế

Pha lọc, phân loại thịt

1.4.2.2. Gia cầm

Quy trình sơ chế

Pha lọc, phân loại thịt

1.4.2.3. Thủy, hải sản

- Cá

+ Cá có vây cứng

+ Cá có vây không cứng

+ Cá không có vây

- Giáp xác

+ Tôm

+ Cua

+ Ba ba

- Nhuyễn thể

+ Mực

+ Ốc

- Các loại khác

1.5. Sơ chế thực phẩm động vật, thực vật khô

1.5.1. Quy trình chung

1.5.1.1 Ngâm nước

- Ngâm nước lạnh

- Ngâm nước nóng

- Ngâm nước gạo và một số hoá chất

1.5.1.2 Chọn lọc.

1.5.1.3 Rửa sạch.

1.5.2. Quy trình sơ chế cụ thể.

1.5.2.1 Quy trình sơ chế một số thực phẩm thực vật khô

- Hạt sen
- Nấm hương, mộc nhĩ
- Đậu hạt
- Rau câu
- Măng khô
- 1.5.2.2 Quy trình sơ chế một số thực phẩm động vật khô
 - Mực khô
 - Cá khô
 - Bống bì
 - Hải sâm
 - Vây cá
- 1.6. Sơ chế thực phẩm động vật đông lạnh, ướp muối
- 1.6.1. Sơ chế thực phẩm được bảo quản lạnh đông
 - 1.6.1.1 Các phương pháp làm tan băng
 - 1.6.1.2 Quy trình sơ chế thực phẩm lạnh đông
- 1.6.2. Quy trình sơ chế thực phẩm ướp muối
- Câu hỏi ôn tập
- Kiểm tra

Bài 2: Kỹ thuật cắt thái - Tỉa hoa trang trí

Thời gian: 14 giờ

Mục tiêu:

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

- 2.1. Kỹ thuật cắt thái
 - 2.1.1. Mục đích yêu cầu của kỹ thuật cắt thái.
 - 2.1.1.1. Mục đích.
 - 2.1.1.2. Yêu cầu.
 - 2.1.2. Các phương pháp cắt thái cơ bản
 - 2.1.2.1. Gọt.
 - 2.1.2.2. Thái.
 - Thái vát
 - Thái đứng dao
 - Thái nghiêng
 - 2.1.2.3. Lạng
 - 2.1.2.4. Khía.
 - 2.1.2.5. Chặt.
 - 2.1.2.6. Băm.
 - 2.1.2.7. Khoét.
 - 2.1.2.8. Dàn.
 - 2.1.2.9. Đập
 - 2.1.2.10. Cắt
 - 2.1.2.11 Nghiền
 - 2.1.3. Các loại hình dạng cắt thái cơ bản
 - 2.1.3.1. Hình vuông.
 - 2.1.3.2. Hình chữ nhật.
 - 2.1.3.3. Hình thoi.

- 2.1.3.4. Hình quân cờ.
- 2.1.3.5. Hình con chì.
- 2.1.3.6. Hình hạt lựu.
- 2.1.3.7. Hình móng lợn.
- 2.1.3.8. Hình chân hương.
- 2.1.3.9. Các hình mẫu cắt thái tạo hình từ các máy, dụng cụ chuyên dùng
- 2.2. Kỹ thuật cắt tỉa hoa
 - 2.2.1. Mục đích yêu cầu của kỹ thuật tỉa hoa
 - 2.2.1.1. Mục đích.
 - 2.2.1.2. Yêu cầu.
 - 2.2.2. Nguyên liệu để tỉa hoa
 - 2.2.2.1. Yêu cầu chất lượng của nguyên liệu.
 - 2.2.2.2. Các loại nguyên liệu tỉa hoa
 - 2.2.3. Phương pháp tỉa hình phẳng.
 - 2.2.3.1. Các bước thao tác chung.
 - 2.2.3.2. Phương pháp tỉa các loại hình phẳng.
 - 2.2.4. Phương pháp tỉa hình khối
 - 2.2.4.1. Các bước thao tác chung.
 - 2.2.4.2. Ứng dụng tỉa một số loại hoa
 - Khoai tây.
 - Cà chua.
 - Dưa chuột.
 - Dưa hấu, dưa vàng.
 - Trứng chim cút.
- 2.3. Quy trình kỹ thuật thực hiện
 - 2.3.1. Các thao tác cơ bản
 - Tư thế đứng thái.*
 - Cách cầm dao.*
 - Kỹ thuật cắt, thái, băm chặt...*
 - Tư thế đứng bếp.*
 - Kỹ thuật xóc, hắt, đảo, trộn,...*
 - 2.3.2. Kỹ thuật tỉa các loại hình phẳng
 - 2.3.3. Kỹ thuật tỉa hoa từ ớt, cà rốt và làm từ giấy
 - 2.3.4. Kỹ thuật tỉa hoa từ cà chua, dưa chuột,...
 - 2.3.5. Kỹ thuật tỉa con giống và một số loại hoa khối đơn giản
 - 2.3.6. Kỹ thuật tỉa hoa từ dưa hấu, dưa vàng

Câu hỏi ôn tập

Bài 3: Phối hợp nguyên liệu, gia vị

Thời gian: 16giờ

Mục tiêu:

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

- 3.1. Phương pháp phối hợp nguyên liệu
 - 3.1.1. Khái niệm, mục đích, ý nghĩa, yêu cầu của phối hợp nguyên liệu
 - 3.1.1.1. Khái niệm
 - 3.1.1.2. Mục đích, ý nghĩa

3.1.1.3. Yêu cầu

3.1.2. Nguyên tắc của phối hợp nguyên liệu.

3.1.2.1. Phối hợp đủ về số, khối lượng các nguyên liệu.

- Nhóm nguyên liệu chính
- Nhóm nguyên liệu phụ
- Nhóm nguyên liệu gia vị

3.1.2.2 Phối hợp đủ số lượng, chất lượng các chất dinh dưỡng

3.1.2.3 Phối hợp đúng lúc, đúng chỗ phù hợp với tính chất của nguyên liệu.

3.2. Phương pháp phối hợp gia vị

3.2.1. Khái niệm, vai trò, phân loại

3.2.1.1. Khái niệm gia vị

3.2.1.2. Vai trò của gia vị trong món ăn.

3.2.2. Tác dụng của gia vị đối với món ăn.

3.2.2.1. Làm tăng mùi vị, màu sắc của món ăn.

3.2.2.2. Làm thay đổi mùi vị, trạng thái của thực phẩm.

3.2.2.3. Làm tăng giá trị dinh dưỡng của món ăn.

3.2.2.4. Làm tăng tính thẩm mỹ của món ăn.

3.2.3. Đặc tính công dụng của các loại gia vị

3.2.3.1. Gia vị mặn

- Muối
- Nước mắm
- Mắm tôm, mắm tép, mắm ruốc
- Magi, xi dầu
- Tương

3.2.3.2. Gia vị ngọt

- Đường ăn (saccaroza)
- Mạch nha
- Mì chính
- Đường hoá học
- Mật ong

3.2.3.3. Gia vị chua

- Dấm ăn
- Axít chanh (ax citric)
- Axít dấm (ax axetic)
- Các loại quả chua: Chanh, me, dợc, khế....

3.2.3.4. Gia vị cay

- Ớt
- Tiêu
- Gừng

3.2.3.5. Gia vị thơm.

- Hành, tỏi
- Nụ đinh hương
- Hoa hồi
- Thảo quả
- Quế
- Sả

- Giềng
- Các loại rau thơm
- 3.2.3.6. Gia vị hỗn hợp.
 - Ngũ vị hương
 - Húng liru
 - Carry
- 3.2.3.7. Gia vị béo
 - Dầu
 - Bơ
 - Mỡ
- 3.2.3.8. Gia vị tạo màu
 - Cà chua
 - Nghệ
 - Hạt điều
 - Phẩm hoa hiên
- 3.2.3.9. Rượu, bia dùng trong chế biến
 - Rượu vang
 - Rượu mạnh
 - Bia
- 3.2.3.10 Gia vị Á u
 - Các loại lá thơm
 - Muối sal pet
- 3.2.4. Yêu cầu sử dụng gia vị.
 - 3.2.4.1. Sử dụng gia vị đúng liều lượng.
 - 3.2.4.2. Sử dụng gia vị đúng phương pháp
- Câu hỏi ôn tập
- Kiểm tra

Bài 4: Phương pháp làm chín món ăn

Thời gian: 18giờ

Mục tiêu:

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

4.1. Các phương pháp làm chín dùng nhiệt

4.1.1. Luộc

Khái niệm

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.2. Chần, nhúng, dội.

Khái niệm

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.3. Nấu

Khái niệm

Đặc điểm kỹ thuật

- Yêu cầu sản phẩm*
Ứng dụng
- 4.1.4. Ninh, hầm.
Khái niệm
Đặc điểm kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Ứng dụng
- 4.1.5. Kho, rim.
Khái niệm
Đặc điểm kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Ứng dụng
- 4.1.6. Om.
Khái niệm
Đặc điểm kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Ứng dụng
- 4.1.7. Hấp.
Khái niệm
Đặc điểm kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Ứng dụng
- 4.1.8. Tần.
Khái niệm
Đặc điểm kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Ứng dụng
- 4.1.9. Đò
Khái niệm
Đặc điểm kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Ứng dụng
- 4.1.10. Tráng.
Khái niệm
Đặc điểm kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Ứng dụng
- 4.1.11. Rán.
Khái niệm
Đặc điểm kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Ứng dụng
- 4.1.12. Chao mỡ.
Khái niệm
Đặc điểm kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm

- Ứng dụng*
- 4.1.13. Quay.
- 4.1.13.1 Quay trong nồi
- Đặc điểm kỹ thuật*
- Yêu cầu sản phẩm*
- Ứng dụng*
- 4.1.13.2 Quay trong chảo
- Đặc điểm kỹ thuật*
- Yêu cầu sản phẩm*
- Ứng dụng*
- 4.1.13.3 Quay dẹt mỡ.
- Đặc điểm kỹ thuật*
- Yêu cầu sản phẩm*
- Ứng dụng*
- 4.1.13.4 Quay trên than nóng
- Đặc điểm kỹ thuật*
- Yêu cầu sản phẩm*
- Ứng dụng*
- 4.1.13.5 Quay trong lò
- Đặc điểm kỹ thuật*
- Yêu cầu sản phẩm*
- Ứng dụng*
- 4.1.14. Xào
- Khái niệm*
- Đặc điểm kỹ thuật*
- Yêu cầu sản phẩm*
- Ứng dụng*
- 4.1.15. Nướng
- 4.1.15.1 Nướng vỉ
- Đặc điểm kỹ thuật*
- Yêu cầu sản phẩm*
- Ứng dụng*
- 4.1.15. 2 Nướng xiên
- Đặc điểm kỹ thuật*
- Yêu cầu sản phẩm*
- Ứng dụng*
- 4.1.15. 3 Nướng trên mặt gang
- Đặc điểm kỹ thuật*
- Yêu cầu sản phẩm*
- Ứng dụng*
- 4.1.15. 4 Nướng vỉ trong than nóng
- Đặc điểm kỹ thuật*
- Yêu cầu sản phẩm*
- Ứng dụng*
- 4.1.16. Thui
- Khái niệm*

- Đặc điểm kỹ thuật*
- Yêu cầu sản phẩm*
- Ứng dụng*
- 4.1.17. Rang.
 - 4.1.17.1 Rang trực tiếp
 - Đặc điểm kỹ thuật*
 - Yêu cầu sản phẩm*
 - Ứng dụng*
 - 4.1.17.2 Rang gián tiếp
 - Đặc điểm kỹ thuật*
 - Yêu cầu sản phẩm*
 - Ứng dụng*
- 4.1.18. Phương pháp dùng lò vi sóng
 - Nguyên lý hoạt động*
 - Kỹ thuật sử dụng*
 - Đặc điểm sản phẩm*
 - Ứng dụng*
- 4.2. Phương pháp làm chín không dùng nhiệt
 - 4.2.1. Muối chua rau quả.
 - 4.2.1.1 Cơ sở sinh học
 - 4.2.1.2. Phương pháp muối chậm (nén)
 - 4.2.1.3. Phương pháp muối nhanh
 - 4.2.2. Phương pháp trộn
 - Câu hỏi ôn tập

Bài 5: Kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt và các món ăn khai vị

Thời gian: 20giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt và món ăn khai vị trong kỹ thuật chế biến món ăn.

- 5.1. Kỹ thuật chế biến nước dùng
 - 5.1.1. Giới thiệu chung về nước dùng
 - 5.1.1.1 Khái niệm
 - 5.1.1.2 Phân loại nước dùng
 - Nước dùng trong chế biến món ăn Á .
 - Nước dùng trong chế biến món ăn Âu
 - 5.1.1.3. Nguyên liệu để chế biến nước dùng.
 - Nguyên liệu động vật
 - Nguyên liệu thực vật
 - 5.1.1.4 Dụng cụ nấu nước dùng
 - Dụng cụ truyền thống
 - Dụng cụ nấu công nghiệp
 - 5.1.2. Kỹ thuật chế biến
 - 5.1.2.1. Kỹ thuật chế biến nước dùng Á.
 - Nước dùng đại gia súc (trâu bò...)

Nguyên liệu
Quy trình kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Thực hành và ứng dụng

- *Nước dùng lợn, gia cầm.*

Nguyên liệu
Quy trình kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Thực hành và ứng dụng

- *Nước dùng cá và thủy hải sản*

Nguyên liệu
Quy trình kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Thực hành và ứng dụng

- *Nước dùng rau, củ, quả*

Nguyên liệu
Quy trình kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Thực hành và ứng dụng

5.1.2.2. Kỹ thuật chế biến nước dùng Áu

- *Nước dùng trắng*

Nguyên liệu
Quy trình kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Thực hành và ứng dụng

- *Nước dùng nâu*

Nguyên liệu
Quy trình kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Thực hành và ứng dụng

- *Nước dùng lợn, gia cầm.*

Nguyên liệu
Quy trình kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Thực hành và ứng dụng

- *Nước dùng cá và thủy hải sản*

Nguyên liệu
Quy trình kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Thực hành và ứng dụng

- *Nước dùng rau, củ, quả*

Nguyên liệu
Quy trình kỹ thuật
Yêu cầu sản phẩm
Thực hành và ứng dụng

- 5.2. Kỹ thuật chế biến xốt
 - 5.2.1. Khát quát chung.
 - 5.2.1.1. *Khái niệm.*
 - 5.2.1.2. *Phân loại xốt.*
 - 5.2.2. Nguyên liệu chế biến xốt
 - 5.2.2.1 *Nguyên liệu có nguồn gốc động vật*
 - 5.2.2.2 *Nguyên liệu có nguồn gốc thực vật*
 - 5.2.3. Kỹ thuật chế biến xốt cơ bản
 - 5.2.3.1. *Thành phần cấu tạo của xốt cơ bản*
 - 5.2.3.2. *Kỹ thuật chế biến nước dư*
 - Khái niệm*
 - Phân loại*
 - Kỹ thuật chế biến nước dư*
 - Nước dư trắng*
 - Nước dư bê.*
 - nước dư nâu.*
 - Nước dư cá.*
 - Nước dư rau củ quả.*
 - 5.2.3.3. *Kỹ thuật chế biến bột xào bơ.*
 - Kỹ thuật chế biến bột xào bơ trắng*
 - Kỹ thuật chế biến bột xào bơ nâu.*
 - Kỹ thuật chế biến bột xào bơ nâu ngà.*
 - 5.2.3.4 *Kỹ thuật chế biến xốt cơ bản*
 - Kỹ thuật chế biến xốt trắng Bechamel*
 - Nguyên liệu*
 - Quy trình kỹ thuật*
 - Yêu cầu sản phẩm*
 - Thực hành và ứng dụng*
 - Kỹ thuật chế biến xốt trắng Veloute*
 - Nguyên liệu*
 - Quy trình kỹ thuật*
 - Yêu cầu sản phẩm*
 - Thực hành và ứng dụng*
 - Kỹ thuật chế biến xốt nâu Demi-glace*
 - Nguyên liệu*
 - Quy trình kỹ thuật*
 - Yêu cầu sản phẩm*
 - Thực hành và ứng dụng*
 - Kỹ thuật chế biến xốt dầu mayonnaise*
 - Nguyên liệu*
 - Quy trình kỹ thuật*
 - Yêu cầu sản phẩm*
 - Thực hành và ứng dụng*
 - Kỹ thuật chế biến xốt bơ*
 - Nguyên liệu*
 - Quy trình kỹ thuật*

Yêu cầu sản phẩm
Thực hành và ứng dụng

5.3. Kỹ thuật chế biến xúp

5.3.1. Giới thiệu chung.

5.3.1.1. Khái niệm

5.3.1.2. Vai trò của xúp trong bữa ăn

5.3.1.3. Phân loại xúp.

5.3.2. Nguyên liệu chế biến xúp.

5.3.2.1 Nguyên liệu có nguồn gốc động vật

5.3.2.2 Nguyên liệu có nguồn gốc thực vật

5.3.3. Kỹ thuật chế biến

5.3.3.1. Xúp trong Consomme'

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

5.3.3.2. Xúp đặc Potage

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

5.3.3.3 Kỹ thuật chế biến một số loại xúp khác

Xúp sữa

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

Xúp sữa nấu với các loại tằm, hạt.

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

Xúp nấu với các loại rau

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

5.4. Kỹ thuật chế biến xa lát

5.4.1. Khái niệm

5.4.2. Phân loại và quy trình kỹ thuật

5.4.2.1 Xa lát Á

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

5.4.2.2 Xa lát Âu

Nguyên liệu

Phân loại

Bài 6: Kỹ thuật trình bày món ăn, bữa ăn

Thời gian: 16giờ

Mục tiêu:

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

- 6.1. Khái niệm, mục đích vai trò của trình bày món ăn
 - 6.1.1. Khái niệm
 - 6.1.2. Mục đích vai trò
- 6.2. Yêu cầu của trình bày món ăn
 - 6.2.1. Trình bày món ăn phải đảm bảo tính mỹ thuật, tạo sự hấp dẫn cho người ăn
 - 6.2.2. Trình bày món ăn phải phù hợp với tính chất của món ăn : độ nóng, trạng thái...
 - 6.2.3. Trình bày món ăn phải phù hợp với đặc điểm của dụng cụ.
 - 6.2.4. Trình bày món ăn phải phù hợp với tính chất của bữa ăn, món ăn
 - 6.2.5. Trình bày món ăn phải bảo đảm gọn gàng, vệ sinh, an toàn...
- 6.3. Phương pháp trình bày món ăn
 - 6.3.1. Các món ăn khai vị
 - 6.3.1.1. Các món ăn nguội và khô.
 - 6.3.1.2. Các món ăn nóng và ướt
 - 6.3.2. Các món ăn chính.
 - 6.3.2.1. Các món ăn nguội và khô
 - 6.3.2.2. Các món ăn nóng và ướt
 - 6.3.3. Đối với món tráng miệng.
 - 6.3.3.1 Các món bánh.
 - 6.3.3.2 Món ăn tráng miệng.
 - 6.3.3.3. Các món kem.

Câu hỏi ôn tập

Kiểm tra:

Bài 7: Thực hành kỹ thuật cắt thái - Tỉa hoa trang trí

Thời gian: 34giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có được các kỹ năng cơ bản về cắt thái, tỉa hoa trang trí trong kỹ thuật chế biến món ăn.

- 7.1. Thực hành kỹ thuật cắt thái
- 7.2. Thực hành kỹ thuật cắt tỉa hoa
- 7.3. Thực hành tổng hợp
 - 7.3.1. Các thao tác cơ bản
 - Tư thế đứng thái.*
 - Cách cầm dao.*
 - Kỹ thuật cắt, thái, băm chặt...*
 - Tư thế đứng bếp.*
 - Kỹ thuật xóc, hất, đảo, trộn,...*
 - 7.3.2 Kỹ thuật tỉa các loại hình phẳng
 - 7.3.3 Kỹ thuật tỉa hoa từ ớt, cà rốt và làm từ giấy

- 7.3.4 Kỹ thuật tỉa hoa từ cà chua, dưa chuột,...
- 7.3.5 Kỹ thuật tỉa con giống và một số loại hoa khối đơn giản
- 7.3.6 Kỹ thuật tỉa hoa từ dưa hấu, dưa vàng

Câu hỏi ôn tập

Kiểm tra

Bài 8: Thực hành kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt và các món ăn khai vị

Thời gian: 34giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có được các kỹ năng cơ bản về chế biến nước dùng, xốt và các món ăn khai vị trong kỹ thuật chế biến món ăn.

- 8.1. Thực hành kỹ thuật chế biến nước dùng.
 - 8.2. Thực hành kỹ thuật chế biến xốt.
 - 8.3. Thực hành kỹ thuật chế biến xúp
 - 8.4. Thực hành kỹ thuật chế biến xa lát
- Kiểm tra

Bài 9: Thực hành tổng hợp

Thời gian: 270giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Chế biến được các món ăn Việt Nam cơ bản.
- Chế biến được một số món ăn phổ biến của Châu á
- Chế biến được một số món ăn phổ biến của Pháp và châu Âu.

- 9.1. Thực hành chế biến món ăn và thực đơn Việt Nam
- 9.1.1. Kỹ thuật chế biến các món ăn Việt Nam cơ bản

Nộm gà xé phay

Nem rán - dưa góp

Nộm chua ngọt

Dùng gà cua bể

Phở bò tái

Bún thang

Dê tái chanh

Bò tái tương gừng

Bò bọc mỡ chàl nướng

Bò kim tiền

Thịt bò nướng sả ớt

Gà tần mực

Gà tần hạt sen

Chim quay

Ốc hấp lá gừng

Ốc nấu thả

Ốc nấu đậu phụ chuối xanh

Lươn om giềng mẻ

Ba ba xốt chua ngọt

Tôm viên tuyết hoa

Tôm bao bột rán

Tôm nướng mía
Chả mực
Mực tắm bột rán
Cá kho tộ
Chả cá Lã vọng
Cá xốt ngũ liễn
Canh sườn dọc mùng
Lẩu thập cẩm
Xôi vò
Chè đường

9.1.2. Một số món ăn Việt Nam

Món ăn miền Bắc

Nộm rau muống
Nộm hoa chuối
Bún mọc
Chim tần hạt sen
Ba ba nấu đậu phụ chuối xanh

Món ăn miền Trung

Nem lụi
Bún bò giò heo
Bò thưng

Món ăn miền Nam

Nem cuốn
Bò bóp thấu
Bò lúc lắc
Thỏ nấu carry

9.1.3. Xây dựng và chế biến thực đơn Việt Nam

Học sinh tự xây dựng và chế biến 03 thực đơn Việt Nam

9.1.4. Xây dựng và chế biến thực đơn 3 miền

Học sinh tự xây dựng và chế biến

01 thực đơn miền Bắc

01 thực đơn miền Trung

01 thực đơn miền Nam

9.2. Thực hành chế biến món ăn và thực đơn Á

9.2.1. Món ăn và thực đơn Trung Quốc

9.2.1.1 Món ăn Trung Quốc

Xúp hải sản chua cay
Tôm xốt tứ xuyên
Chả cá Bắc kinh
Gà Quế lâm
Vịt quay Bắc kinh
Bò xốt tiêu đen
Cá song hấp tàu xì
Tôm bao ngô non

9.2.1.2 Xây dựng và chế biến thực đơn Trung Quốc

Học sinh tự xây dựng và chế biến 01 thực đơn Trung Quốc

9.2.2. Món ăn và thực đơn á khác

9.2.2.1 Món ăn Á khác

*Nộm miền
Bò xào kiểu Hàn quốc
Kim chi cải thảo
Miso xúp
Sushi
Tôm tẩm bột Tempura
Xúp gà Thái lan
Gà carry Thái lan
Chả cá Thái lan
Cá chim sốt ớt*

9.2.2.2 Xây dựng và chế biến thực đơn Á khác

Học sinh tự xây dựng và chế biến 01 thực đơn của 1 trong số các nước châu Á đã học

9.3. Thực hành chế biến món ăn và thực đơn Pháp

9.3.1. Kỹ thuật chế biến các món ăn Pháp cơ bản

*Xúp thịt viên kiểu Ý
Xúp hành Pháp
Xúp khoai, tỏi
Thỏ nấu kiểu đi săn
Gà om rượu vang đỏ
Súp kem gà
Cốc tai tôm
Xúp tôm
Cá sốt bơ chanh
Vịt nấu cam
Cua bể nhồi bỏ lò
Tôm nướng sốt mikado
Sa lát khoai tây
Giò gà
Thăn lợn tẩm bột
Sa lát cá hồi*

9.3.2. Thực đơn Pháp

Học sinh tự xây dựng và chế biến 03 thực đơn Pháp

9.4. Thực hành chế biến món ăn và thực đơn Âu

9.4.1. Kỹ thuật chế biến món ăn của một số nước châu Âu

9.4.2. Thực đơn của một số nước châu Âu

Học sinh tự xây dựng và chế biến 02 thực đơn của một trong số các món ăn của các nước Châu Âu đã học

9.4.3. Thực đơn Mỹ

Học sinh tự xây dựng và chế biến 01 thực đơn Mỹ

9.4.4. Thực hành chế biến món ăn và thực đơn ăn kiêng

Kiểm tra (bố trí thành 6 bài)

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH:

- Phòng học lý thuyết:

+ Trang bị đa phương tiện giảng dạy: Plipchart, Overhead, Computer, Projector để giảng viên có thể trong mỗi tiết giảng phối hợp nhiều phương pháp, thiết bị giảng dạy, tránh giảng chay giúp sinh viên tiếp thu tốt nhất không bị mệt mỏi, nhàm chán.

+ Ngoài các trang bị như 1 phòng lý thuyết chung như trên; phòng lý thuyết chuyên ngành trang bị thêm hệ thống bếp, bàn sơ chế cắt thái... để giảng viên làm mẫu minh họa bài giảng

+ Đạt tiêu chuẩn về diện tích ngôi học, ánh sáng, thông gió, quạt mát...

+ Bảng giáo viên: có bảng lật hoặc bảng kéo; bảng dễ bám phấn và không loá

- Xưởng thực hành:

+ Trong hệ thống xưởng thực hành cần tối thiểu một xưởng thực hành mẫu được trang bị thật đầy đủ về thiết bị, dụng cụ theo tiêu chuẩn quốc tế, tủ bày mẫu thực phẩm, gia vị, các tranh, ảnh minh họa chuyên môn... để giảng viên có thể làm mẫu các kỹ năng thật chuẩn, tạo ra các sản phẩm như thiết kế....

+ Các xưởng khác cần đầy đủ thiết bị dụng cụ như: lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, tủ lạnh đông, máy đánh trứng, phới, lò nướng bánh, máy cán bột, dao các loại, nồi inox các loại, khuôn bánh các loại, khay thực phẩm, bát, đĩa,.....

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 4 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút; 8 bài kiểm tra thực hành

- Kiểm tra kết thúc môn học (tùy theo từng trường có thể lựa chọn hình thức thi viết/ thực hành hoặc kết hợp cả hai)

- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN CHƯƠNG TRÌNH:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

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

- *Đối với chương trình:*

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

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

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

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

- *Đối với giáo viên:*

- Tốt nghiệp đại học chuyên ngành thực phẩm, dinh dưỡng và có kỹ năng chuyên môn cao.

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

- Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.

- Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng chế biến món ăn.
 - Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: Đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh họa.
 - Chuẩn bị các câu hỏi, các tình huống... cập nhật thực tiễn.
 - Khi dạy thực hành:
 - + Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài.
 - + Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng, sản phẩm cho từng học sinh để lấy điểm trọng số cho từng học phần.
 - + Cuối buổi học, giảng viên nhận xét kỹ cách xử lý nguyên liệu, việc thực hiện quy trình, thao tác, sản phẩm cho từng nhóm.
 - *Đối với người học:*
 - Xác định được vị trí, tính chất, mục đích, yêu cầu của môn học để từ đó vận dụng vào thực tiễn nghề nghiệp.
 - Đọc trước giáo trình, các tài liệu tham khảo, học bài cũ, làm bài tập... trước khi đến lớp học
 - Trên lớp cần tập trung vào bài giảng của thầy để có thể hiểu bài, đặt câu hỏi với thầy, bạn để hiểu rõ ngay tại lớp
 - Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiên cứu, làm bài tập...
 - Thảo luận cần suy nghĩ, liên hệ thực tiễn nghiêm túc, trao đổi sôi nổi để đóng góp nhiều ý kiến cho nhóm
 - Vận dụng sáng tạo các kiến thức, kỹ năng để xây dựng thực đơn và chế biến theo thực đơn
 - Học thực hành:
 - + Sinh viên phải đọc kỹ tài liệu trước khi lên lớp.
 - + Nhóm chủ động làm, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giảng viên.
 - + Cán bộ lớp theo lịch học, căn cứ vào tài liệu hướng dẫn, đồng thời gặp giảng viên để xin ý kiến mua nguyên liệu, chuẩn bị dụng cụ (nếu cần). Nguyên liệu phải mua đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian.
3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:
- Cả chương trình
4. Sách giáo khoa và tài liệu cần tham khảo:
- A' la table des grands chefs - Poissons & Crustaces, NXB Konemann.
 - A' la table des grands chefs - entrées froides, NXB Konemann.
 - Cuisinez 1000 recettes de A a' Z của Emilie Bertrand.
 - Đông A Sáng, Trà - Văn hoá đặc sắc Trung Hoa. NXB Văn hoá thông tin 2004.
 - Giáo trình vệ sinh dinh dưỡng của trường Đại học Thương Mại.
 - Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn của dự án VIE002.
 - Giáo trình hóa sinh của trường Đại học Thương Mại.
 - Giáo trình Cơ sở lý thuyết chế biến sản phẩm AU của trường ĐH Thương Mại.
 - Giáo sư Từ Giáy, Bảng thành phần hóa học.
 - Legumes của nhà xuất bản Konemann.
 - Nguyễn Quang Khải, Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu), NXB văn hoá dân tộc 2001.
 - Nguyễn Thu Tâm (dịch), Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa, NXB Trẻ 1995.

- Nguyễn Văn Ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thủy, Hàn Quốc lịch sử & văn hoá, NXB văn hoá 1996.
- Practical cookery của Ceserani & Kinton.
- PGS.TS Trịnh Xuân Dũng và Hoàng Minh Khang, Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng, Trường Du lịch Hà Nội.
- Sauces của nhà xuất bản Konemann.
- The theory of catering của Kinton ceserani & Foskett.
- Tìm hiểu lịch sử văn hoá Philippine, NXB Khoa học xã hội, 2000.
- Trịnh Huy Hoà, Đối thoại với các nền văn hoá thế giới, NXB trẻ.
- Vũ hữu Nghi, Tìm hiểu Nhật Bản - NXB Khoa học xã hội, 1991.
- V.A. Pronnikov và I.D. Ladanov, Người Nhật, NXB tổng hợp Hậu giang 1990.
- Phan Văn Hoàn, Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam, NXB Khoa học xã hội, 2006.
- Hoàn Thị Như Huy, Nghệ thuật ẩm thực Huế, NXB Thuận Hóa, 2006.
- Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch, Kỹ thuật chế biến món ăn, NXB Thanh niên 2005.
- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ, Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề, 2008

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: **Chế biến món ăn tại cơ sở**

Mã số mô đun: MĐ.13

Thời gian mô đun: 250giờ (Lý thuyết: 0giờ; Thực hành: 250giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN:

- Thực hành nghề tại cơ sở nhằm mục tiêu hoàn thiện kiến thức, áp dụng các hiểu biết và các kỹ năng đã được học tập tại trường vào môi trường nghề nghiệp thực tế.

- Đây là môn học có thời gian dài, và nội dung phụ thuộc vào điều kiện thực hành cụ thể của từng cơ sở thực tập, từng trường đào tạo.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Người học được rèn luyện các kỹ năng nghề nghiệp thực tế tại cơ sở
- Bước đầu hòa nhập và làm quen với môi trường làm việc trong tương lai

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

- Nội dung thực hành nghề tại cơ sở là bao gồm những nội dung người học đã được học tại trường (tùy từng đợt thực hành) đặc biệt là các kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp để áp dụng vào công việc thực tế.
- Tùy theo hình thức thực hành, giáo viên cũng như lượng kiến thức học sinh đã được học tại trường trước khi đi thực hành để lựa chọn nội dung cụ thể cho từng đợt thực hành

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH

- Các trang thiết bị, dụng cụ phục vụ cho hoạt động thực hành nghề nghiệp của học sinh (trong trường hợp giáo viên hướng dẫn)
- Có các doanh nghiệp du lịch nhận học sinh thực hành và doanh nghiệp có công việc phù hợp với nghề hướng dẫn, có các điều kiện đáp ứng các điều kiện thực tập do nhà trường đề ra.

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Đánh giá theo từng đợt thực tập
- Phương pháp, nội dung đánh giá có thể chọn lựa trong các hình thức như:
 - + Kiểm tra thực hành (do giáo viên hướng dẫn tiến hành)
 - + Viết báo cáo thực tập, viết chuyên đề
 - + Đánh giá của cơ sở nhận học sinh thực tập...

VI. HƯỚNG DẪN CHƯƠNG TRÌNH:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học trung cấp nghề chế biến món ăn

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

- Có thể phân bổ nội dung thực hành nghề tại cơ sở theo ba hướng sau:
 - + Người học thực hành tại các cơ sở chế biến hoặc kinh doanh ăn uống. Trong trường hợp này cần có giáo viên, hoặc người hướng dẫn (có thể là người có kinh nghiệm trình độ đang làm việc tại các cơ sở) hướng dẫn người học.
 - + Thực hành nghề tại các xưởng thực hành thuộc phạm vi nhà trường (có giáo viên hướng dẫn)
 - + Kết hợp cả hai hình thức nói trên

- Việc lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như phân bổ thời gian thực hành tùy điều kiện từng trường có thể lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như chi 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.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: **Chế biến bánh và món ăn tráng miệng**

Mã số mô đun: **MĐ.14**

Thời gian mô đun: 150giờ (Lý thuyết: 32giờ; Thực hành: 118giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN:

- Chế biến bánh và món ăn tráng miệng là mô đun thuộc nhóm các môn học, mô đun tự chọn trong các môn học, mô đun đào tạo nghề chương trình khung Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

- Chế biến bánh và món ăn tráng miệng là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành, đánh giá mô đun bằng hình thức kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN:

- Học xong mô đun này, người học cần nhận biết, thông hiểu và vận dụng được:
+ Các kiến thức chung về vai trò, nguyên liệu, kỹ thuật chế biến các bán thành phẩm của các loại bánh và món ăn tráng miệng có nguồn gốc Châu á.

- Các kiến thức về phân loại, vai trò, đặc điểm, thành phần các loại nguyên liệu, các loại trang thiết bị trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu.

+ Các kiến thức, quy trình chế biến các loại bột, kem cơ bản trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng.

- Học xong mô đun này, người học có khả năng:

+ Chế biến được các bán thành phẩm của các loại bánh và món ăn tráng miệng có nguồn gốc Châu á.

+ Chế biến được các loại bột, kem cơ bản trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng.

+ Chế biến được một số loại bánh và món ăn tráng miệng Âu, Á.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

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

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra *
1.	Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á	75	15	55	5(1LT, 4TH)
2.	Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu	75	15	55	5(1LT, 4TH)
	Cộng	150	30	110	10

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

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á Thời gian: 75giờ

Mục tiêu:

- Học xong bài này, người học có khả năng:
- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản và nâng cao về kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á.
 - Biết cách sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến bánh Á
 - Thực hiện được việc chế biến vỏ bánh Á
 - Chế biến được các loại nhân bánh Á
 - Hiểu biết và có thể thực hiện được việc chế biến một số món ăn tráng miệng Á.

1.1. Khái quát về bánh Á

1.1.1. Vai trò của bánh Á

1.1.2. Phân loại bánh Á

1.1.3. Thiết bị dụng cụ chế biến bánh Á

1.1.4. Nguyên liệu chế biến bánh Á

1.1.5. Phương pháp chế biến bánh Á

Kiểm tra

1.2. Kỹ thuật chế biến các loại bột cơ bản

1.2.1. Kỹ thuật chế biến bột thô

1.2.2. Kỹ thuật chế biến bột tinh

1.3. Kỹ thuật chế biến vỏ bánh

1.3.1. Kỹ thuật chế biến bột giống

1.3.2. Kỹ thuật sù bột

1.4. Kỹ thuật chế biến nhân bánh

1.4.1. Kỹ thuật chế biến nhân ngọt

1.4.2. Kỹ thuật chế biến nhân mặn

1.5. Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng Á

1.5.1. Phân loại món ăn tráng miệng Á

1.5.2. Kỹ thuật chế biến chè

1.5.3. Kỹ thuật chế biến kẹo

1.5.4. Kỹ thuật chế biến mứt

1.5.5. Kỹ thuật chế biến các món ăn tráng miệng khác

Kiểm tra

Bài 2: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu Thời gian: 75giờ

Mục tiêu:

- Học xong bài này, người học có khả năng:
- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản và nâng cao về kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu.
 - Chế biến được các loại kem cơ bản.
 - Chế biến được các loại bột cơ bản
 - Hiểu biết và thực hiện được việc chế biến một số món ăn tráng miệng Âu

2.1. Khái quát về bánh và món ăn tráng miệng Âu

- 2.1.1. Vai trò của bánh và món ăn tráng miệng Âu
- 2.1.2. Phân loại bánh Âu
- 2.1.3 Nguyên liệu chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu
- 2.1.4. Thiết bị, dụng cụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu
 - Kiểm tra
- 2.2. Kỹ thuật chế biến các loại kem cơ bản
 - 2.2.1. Kỹ thuật chế biến kem Chantilly
 - 2.2.2. Kỹ thuật chế biến kem Passtissier
 - 2.2.3. Kỹ thuật chế biến kem Anglaise
 - 2.2.4. Kỹ thuật chế biến kem bơ
- 2.3. Kỹ thuật chế biến các loại bột cơ bản
 - 2.3.1. Kỹ thuật chế biến bột Choux
 - 2.3.2. Kỹ thuật chế biến bột gấp
 - 2.3.3. Kỹ thuật chế biến bột Genoise
 - 2.3.4. Kỹ thuật chế biến bột lên men
 - 2.3.5. Kỹ thuật chế biến một số loại bánh ứng dụng
- 2.4. Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng Âu
 - 2.4.1. Kỹ thuật chế biến kem xộp
 - 2.4.2. Kỹ thuật chế biến kem đá
 - 2.4.3. Kỹ thuật chế biến các món ăn tráng miệng khác
 - Kiểm tra

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

- Phòng học lý thuyết:
 - + Trang bị đa phương tiện giảng dạy: Plipchart, Overhead, Computer, Projector để giảng viên có thể trong mỗi tiết giảng phối hợp nhiều phương pháp, thiết bị giảng dạy, tránh giảng chay giúp sinh viên tiếp thu tốt nhất không bị mệt mỏi, nhàm chán.
 - + Ngoài các trang bị như 1 phòng lý thuyết chung như trên; phòng lý thuyết chuyên ngành trang bị thêm hệ thống bếp, bàn sơ chế cắt thái... để giảng viên làm mẫu minh họa bài giảng
 - + Đạt tiêu chuẩn về diện tích ngồi học, ánh sáng, thông gió, quạt mát...
 - + Bảng giáo viên: có bảng lật hoặc bảng kéo; bảng dễ bám phấn và không loá
- Xưởng thực hành:
 - + Trong hệ thống xưởng thực hành cần tối thiểu một xưởng thực hành mẫu được trang bị thật đầy đủ về thiết bị, dụng cụ theo tiêu chuẩn quốc tế, tủ bày mẫu thực phẩm, gia vị, các tranh, ảnh minh họa chuyên môn... để giảng viên có thể làm mẫu các kỹ năng thật chuẩn, tạo ra các sản phẩm như thiết kế....
 - + Các xưởng khác cần đầy đủ thiết bị dụng cụ như: lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, tủ lạnh đông, máy đánh trứng, phới, lò nướng bánh, máy cán bột, dao các loại, nồi inox các loại, khuôn bánh các loại, khay thực phẩm, bát, đĩa,.....

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút 4 bài kiểm tra thực hành

- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút hoặc tùy theo điều kiện của từng trường có thể cho thi thực hành)

- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy mô đun:

- *Phương pháp giảng dạy:*

+Thuyết trình, giảng giải

+Đưa tình huống thực tiễn, đặt câu hỏi

+Nêu vấn đề, minh họa nội dung bằng ảnh, hình động

+ Chia nhóm thảo luận

+ Hướng dẫn học sinh rút ra kết luận khoa học để khái quát vấn đề hoặc phân tích nội dung đưa ra qui trình

+ Hướng dẫn một số kỹ năng minh họa cho kiến thức

- *Đối với giáo viên:*

- Tốt nghiệp đại học chuyên ngành thực phẩm, dinh dưỡng và có kỹ năng chuyên môn cao.

- Đã có kinh nghiệm thực tế về văn hóa ẩm thực, chế biến bánh và món ăn tráng miệng.

- Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm

- Khi dạy thực hành:

+ Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài

+ Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng, sản phẩm cho từng học sinh để lấy điểm trọng số cho từng học phần

+ Cuối buổi học, giảng viên nhận xét kỹ cách xử lý nguyên liệu, việc thực hiện quy trình, thao tác, sản phẩm cho từng nhóm.

- *Đối với người học:*

- Xác định được vị trí, tính chất, mục đích, yêu cầu của môn học để từ đó vận dụng vào thực tiễn nghề nghiệp.

- Đọc trước giáo trình, các tài liệu tham khảo, học bài cũ, làm bài tập... trước khi đến lớp học

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

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

- Thảo luận cần suy nghĩ, liên hệ thực tiễn nghiêm túc, trao đổi sôi nổi để đóng góp nhiều ý kiến cho nhóm

- Vận dụng sáng tạo các kiến thức, kỹ năng để xây dựng thực đơn và chế biến theo thực đơn

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Cả chương trình

4. Sách giáo khoa và tài liệu cần tham khảo:

- Vũ Thị Khiêm, Nguyễn Văn Hiền, Đinh Thị Hạnh, Dương Văn Vi, Nguyễn Văn Huân, 500 món ăn á - Âu- NXB khoa học và kỹ thuật , 1998.
- Lê Thanh Xuân, Lý thuyết cơ sở ăn uống, 2002.
- Trịnh Cao Khải - Lý thuyết chế biến món ăn, Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội, 2007.
- A' la table des grands chefs - Poissons & Crustaces, NXB Konemann.
- A' la table des grands chefs - entrées froides, NXB Konemann.
- Cuisinez 1000 recettes de A a' Z của Emilie Bertrand.
- Đông A Sáng, Trà - Văn hoá đặc sắc Trung Hoa. NXB Văn hoá thông tin 2004.
- Giáo trình vệ sinh dinh dưỡng của trường Đại học Thương Mại.
- Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn của dự án VIE002.
- Giáo trình hóa sinh của trường Đại học Thương Mại.
- Giáo sư Từ Giấy, Bảng thành phần hóa học.
- Legumes của nhà xuất bản Konemann.
- Nguyễn Quang Khải, Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu), NXB văn hoá dân tộc 2001.
- Nguyễn Thu Tâm (dịch), Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa, NXB Trẻ 1995.
- Nguyễn Văn Ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thủy, Hàn Quốc lịch sử & văn hoá, NXB văn hoá 1996.
- Practical cookery của Ceserani &Kinton.
- PGS.TS Trịnh Xuân Dũng và Hoàng Minh Khang, Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng, Trường Du lịch Hà Nội.
- Sauces của nhà xuất bản Konemann.
- The theory of catering của Kinton ceserani & Foskett.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun : KỸ THUẬT TRANG TRÍ, CẮM HOA

Mã số mô đun: MĐ.15

Thời gian mô đun: 45giờ

(Lý thuyết: 30giờ; Thực hành: 15giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN:

- Kỹ thuật trang trí cắm hoa là mô đun tự chọn thuộc các môn học, mô đun đào tạo nghề trong chương trình khung trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”. Mô đun này nhằm trang bị cho người học những kiến thức bổ trợ cho nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn của người học.

- Kỹ thuật trang trí cắm hoa là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành, đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN:

Sau khi học xong mô đun này người học khả năng:

- Nhận thức được các kiến thức cơ bản về trang trí và cắm hoa.

- Có thể thực hiện được các kỹ thuật cắm hoa và trang trí cơ bản.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra * (LT hoặc TH)
1.	Khái quát chung về kỹ thuật trang trí, cắm hoa	3	3		
2.	Kỹ thuật cắm hoa	25	8	16	1
3.	Kỹ thuật trang trí	17	4	12	1
	Cộng	45	15	28	2

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

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Khái quát chung về kỹ thuật trang trí, cắm hoa

Thời gian: 3giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số hiểu biết cơ bản về kỹ thuật trang trí cắm hoa.

1.1. Sơ lược về sự hình thành phát triển của kỹ thuật trang trí, cắm hoa

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Sự hình thành và phát triển của kỹ thuật trang trí cắm hoa

1.2. Các yếu tố ảnh hưởng và nguyên tắc cơ bản trong kỹ thuật trang trí, cắm hoa

1.2.1. Các yếu tố ảnh hưởng

1.2.2. Các nguyên tắc

1.3. Trang thiết bị dụng cụ trong trang trí và cắm hoa

1.3.1. Trang thiết bị, dụng cụ trong trang trí

- 1.3.2. Trang thiết bị, dụng cụ trong cắm hoa
- 1.5. Vai trò của nghệ thuật trang trí, cắm hoa trong kinh doanh ăn uống

Bài 2: Kỹ thuật cắm hoa

Thời gian: 25giờ

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số hiểu biết về hoa và nghệ thuật cắm hoa, người học cũng được cung cấp một số kỹ năng cắm hoa cơ bản.

- 2.1. Khái quát về hoa
 - 2.1.1. Hoa lá với đời sống con người
 - 2.1.2. Ngôn ngữ trừu tượng các loài hoa
 - 2.1.3. Mùi hương
 - 2.1.4. Cách giữ hoa tươi lâu
- 2.2. Khái quát về nghệ thuật cắm hoa
 - 2.2.1. Nguồn gốc của nghệ thuật cắm hoa
 - 2.2.2. Đặc điểm của nghệ thuật cắm hoa
 - 2.2.3. Định nghĩa về nghệ thuật cắm hoa
 - 2.2.4. Một số kiểu dáng cơ bản
- 2.3. Kỹ thuật cắm hoa trên bát thấp
 - 2.3.1. Giới thiệu dụng cụ
 - 2.3.2. Giới thiệu mẫu cắm
 - Mẫu tròn 1 đa diện/không pha*
 - Mẫu tròn đa diện/pha trộn*
 - Mẫu elip đa diện*
 - Mẫu tam giác 1 mặt*
 - Mẫu nghệ thuật*
 - Kỹ thuật thực hiện và quá trình thao tác*
- 2.4. Kỹ thuật cắm hoa trên bình cao 15
 - 2.4.2. Giới thiệu mẫu cắm
 - Cắm trực tiếp vào bình (lọ)*
 - Cắm vào nút xốp*
 - Kỹ thuật thực hiện và quá trình thao tác*
 - Kiểm tra

Bài 3: Kỹ thuật trang trí

Thời gian: 17giờ

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số hiểu biết và kỹ năng trang trí cơ bản và những điểm cần lưu ý khi áp dụng trong kinh doanh ăn uống.

- 3.1. Kỹ thuật trang trí phòng ăn và nội thất
- 3.2. Kỹ thuật trang trí quầy bar
- 3.3. Kỹ thuật trang trí bàn ăn, bàn tiệc
- 3.4. Kỹ thuật trang trí không gian tổng thể
- 3.5. Một số điểm cần lưu ý trong trang trí
 - Kiểm tra

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

- Có chương trình môn học.

- Tài liệu tham khảo (tranh ảnh, văn bản, tài liệu, biểu bảng, mẫu biểu, các phương tiện, trang thiết bị hội nghị...), băng, phần.
- Máy projector, máy chiếu, tivi, hệ thống multimedia.
- Có hệ thống trang ảnh minh họa và làm mẫu về trang trí, cắm hoa

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra lý thuyết, thời gian từ 30 đến 45 phút
- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút)
- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy mô đun:

- *Đối với giáo viên:*

- + Có kiến thức và hiểu biết tương đối sâu về kỹ thuật trang trí cắm hoa
- + Thu thập đầy đủ các tài liệu, tranh ảnh về trang trí cắm hoa
- + Nếu tốt nghiệp đại học có liên quan đến mỹ thuật thì càng tốt.
- + Đã được đào tạo qua các lớp sư phạm có trình độ sư phạm.

- *Đối với người học:*

- + Có ý thức tự tìm hiểu, bổ sung kiến thức về trang trí, cắm hoa
- + Chấp hành đủ các yêu cầu hợp lý của nhà trường và của giáo viên trong khâu chuẩn

bị phương tiện, dụng cụ cho môn học.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Cả chương trình.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Triệu Thị Chơ, Nghệ thuật hoa trang trí: Làm hoa- kết hoa- cắm hoa, NXB Thành phố Hồ Chí Minh, 2006
- Nguyễn Kiều Nga, Các phương pháp làm đẹp từ rau quả thực phẩm, NXB Văn hóa thông tin, 2005
- Việt Thư, Nghệ thuật trang trí nội thất, NXB Mỹ thuật, 2005
- Lê Cường, Phòng khách và phòng ăn, NXB Mỹ thuật, 2005
- Thiên Kim, Kiểu dáng mới trong nghệ thuật cắm hoa, NXB Mỹ thuật, 2007
- Nguyễn Kim, Quang Minh (dịch), 100 cách trang trí ứng dụng trong thiết kế nội thất, NXB Văn hóa- thông tin, 2006
- Thái Khải Ninh, Nghệ thuật cắm hoa sơ cấp, NXB Trẻ, 2006
- Tiểu Quỳnh, Nghệ Thuật trình bày mâm quả, NXB Tp Hồ Chí Minh, 2004
- Đặng Diệu Vinh, Nghệ thuật tạo hình rau củ, NXB Tp Hồ Chí Minh, 2004
- Thái Khải Ninh, Nghệ thuật cắm hoa trung cấp, NXB Trẻ, 2006
- Thái Khải Vũ, Trần Huệ Tiên, Nghệ thuật cắm hoa thực dụng, NXB tổng hợp thành phố Hồ Chí Minh, 2005

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: **Xây dựng thực đơn**

Mã số mô đun: MĐ.16

Thời gian mô đun: 45giờ

(Lý thuyết: 15giờ; Thực hành: 30giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN:

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

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

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN:

Học xong mô đun này, người học có khả năng:

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

- Có thể xây dựng được các loại thực đơn đảm bảo tính thực tiễn và khoa học.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

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

STT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra *
1.	Giới thiệu về bữa ăn	8	5	3	
2.	Phương pháp xây dựng thực đơn	15	7	7	1
3.	Rèn luyện xây dựng thực đơn	22	3	15	4
	Cộng	45	15	25	5

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

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Giới thiệu về bữa ăn

Thời gian: 8giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về cơ cấu và tính chất các bữa ăn, thời gian, đặc điểm các bữa ăn thường, các loại tiệc cơ bản và các hình thức phục vụ ăn.

1.1. Cơ cấu và tính chất các bữa ăn

1.1.1. Cơ cấu các bữa ăn

1.1.2. Tính chất các bữa ăn

1.2. Thời gian, đặc điểm các bữa ăn thường

1.2.1. Bữa sáng

1.2.1.1. Bữa ăn á

1.2.1.2. Bữa ăn Âu

1.2.2. Bữa trưa

1.2.2.1. Bữa ăn á

1.2.2.2. Bữa ăn Âu

1.2.3. Bữa tối

1.2.3.1. Bữa ăn á

1.2.3.2. Bữa ăn Âu

1.2.4. Các bữa ăn phụ

1.3. Các loại tiệc cơ bản

1.3.1. Tiệc đứng

1.3.2. Tiệc ngồi

1.4. Các hình thức phục vụ ăn

1.4.1. Tự phục vụ

1.4.2. Được phục vụ

Bài 2: Phương pháp xây dựng thực đơn

Thời gian: 15 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về khái niệm và vai trò của thực đơn, các loại thực đơn, cấu tạo thực đơn, các yêu cầu, căn cứ khi xây dựng thực đơn, kỹ năng xây dựng thực đơn.

- Phân biệt được các loại thực đơn.

- Thực hiện được quy trình xây dựng thực đơn.

2.1. Khái niệm và vai trò của thực đơn

2.1.1. Khái niệm về thực đơn

2.1.2. Vai trò của thực đơn

2.2. Các loại thực đơn

2.2.1. Phân loại thực đơn

2.2.2. Các loại thực đơn cơ bản

2.2.2.1. Thực đơn chọn món - A la carte

2.2.2.2. Thực đơn bữa ăn tự chọn - Set menu

2.2.2.3. Thực đơn đặt trước - Table d'hôte menu

2.3. Cấu tạo thực đơn

2.3.1. Cấu tạo thực đơn chọn món - A la carte

2.3.1.1. Các kiểu thực đơn

2.3.1.2. Ngôn ngữ thực đơn

2.3.1.3. Nội dung và độ dài của thực đơn

2.3.1.4. Hình thức

2.3.2. Cấu tạo thực đơn bữa ăn - Menu

2.3.2.1. Chất liệu

2.3.2.2.Nội dung và cách trình bày

2.3.2.3.Trình bày

2.4. Các yêu cầu, căn cứ khi xây dựng thực đơn

2.4.1. Các yêu cầu khi xây dựng thực đơn

2.4.1.1.Yêu cầu xây dựng thực đơn chọn món - A la carte

2.4.1.2.Yêu cầu xây dựng thực đơn bữa ăn - menu

2.4.2. Các căn cứ để xây dựng thực đơn

2.4.2.1.Các căn cứ xây dựng thực đơn chọn món

2.4.2.2.Các căn cứ xây dựng thực đơn bữa ăn

2.5. Kỹ năng xây dựng thực đơn

2.5.1. Kỹ năng xây dựng thực đơn khách tự chọn

2.5.1.1.Thời điểm xây dựng thực đơn

2.5.1.2.Quí trình các bước xây dựng thực đơn

Bước 1: Nghiên cứu nhu cầu thị trường

Bước 2: Dự kiến thực đơn

Bước 3: Thống nhất và phê duyệt danh mục món ăn, đồ uống

Bước 4: Trình bày và in thực đơn

2.5.2. Kỹ năng xây dựng thực đơn đặt trước (Table D' Hôte)

Bước 1: Tiếp xúc ban đầu và tìm hiểu nhu cầu khách đặt ăn

Bước 2: Tiếp nhận yêu cầu đặt ăn của khách hàng

Bước 3: Ký hợp đồng đặt ăn

Bước 4: Triển khai thực đơn

Bước 5: Tính toán và dự trù thực đơn

Bước 6: Trình bày thực đơn và tổ chức chế biến

Kiểm tra

Bài 3: Rèn luyện xây dựng thực đơn

Thời gian: 22giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng xây dựng được các loại thực đơn đảm bảo các yêu cầu cơ bản trong kỹ thuật xây dựng thực đơn.

3.1. Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn tự chọn

3.1.1. Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn tự chọn món - A la carte

3.1.2. Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn tự chọn bữa ăn

3.2. Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn các loại bữa ăn

3.2.1. Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn bữa ăn sáng

3.2.2. Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn bữa ăn chính

3.2.3. Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn các bữa tiệc

3.2.4. Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn các bữa ăn phụ

Kiểm tra

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

Thiết bị phục vụ giảng dạy: tăng âm, loa, Bảng, phấn, VCD, Projector....

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 1 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút
- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút)
- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN CHƯƠNG TRÌNH:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy mô đun:

- *Phương pháp giảng dạy:*
 - + Thuyết trình, giảng giải.
 - + Nêu vấn đề, giao bài tập nhóm cho các sinh hoạt ngoại khoá và sưu tầm tư liệu.
 - + Thảo luận nhóm để người học tự rút ra kết luận.
 - + Tổng quát trình giảng dạy, giao bài tập nhóm, thảo luận... giáo viên cần lưu ý riêng cho từng đối tượng người học cho các chuyên ngành.
 - *Đối với giáo viên:*
 - + Có chương trình môn học.
 - + Có bài giảng chi tiết.
 - + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh 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:*
 - + Người học 40 người học/01 lớp.
 - + Được trang bị kiến thức về văn hoá, lịch sử, xã hội.
 - + Hoàn thành các bài tập.
- ### **3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:**
- Bài 2, 3.
- ### **4. Tài liệu cần tham khảo:**
- Bar và đồ uống, Trường Du lịch Hà nội 1998.
 - Cơ sở văn hoá Việt Nam, NXB văn hoá dân tộc 2000.
 - The theory of catering của Kinton Ceserani & Foskett.
 - Practical cookery của Ceserani & Kinton.
 - Modern restaurant service của Johl Fuller.
 - Sauces của NXB Konemann.
 - Nguyễn Quang Khải, Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu), NXB văn hoá dân tộc 2001.
 - Nguyễn Thu Tâm (dịch), Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa, NXB Trẻ 1995.
 - Phan Ngọc, Bản sắc văn hoá Việt Nam NXB Văn học 2002.
 - Trịnh Xuân Dũng Và Hoàng Minh Khang, Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng, Trường Du lịch Hà Nội.
 - Từ Giấy, Phong cách ăn Việt Nam, NXB Y học 1996.
 - Thường thức trong gia đình, NXB Hà Nội 1997.
 - X.Carpusina và V. Carpusin, Lịch sử văn hoá thế giới - NXB Thế giới 2004.
 - Vũ Dương Ninh(chủ biên), Lịch sử văn minh thế giới, NXB Giáo dục 1998.
 - Vũ hữu Nghị, Tìm hiểu Nhật Bản - NXB Khoa học xã hội, 1991.

- V.A. Pronnikov và I.D. Ladanov, Người Nhật, NXB tổng hợp Hậu giang 1990.
- Tìm hiểu lịch sử văn hoá Philippine NXB Khoa học xã hội 2000.
- Trịnh Huy Hoà, Đối thoại với các nền văn hoá thế giới, NXB Trẻ.
- Phan Văn Hoàn, Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam, NXB Khoa học xã hội, 2006.
- Hoàn Thị Như Huy, Nghệ thuật ẩm thực Huế, NXB Thuận Hóa, 2006

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: **NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG**

Mã số mô đun: **MĐ.17**

Thời gian mô đun: 60giờ (Lý thuyết: 15giờ; Thực hành: 45giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN:

- Nghiệp vụ nhà hàng là mô đun tự chọn thuộc nhóm kiến thức chuyên môn nghề trong chương trình khung trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.
- Nghiệp vụ nhà hàng là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành, đánh giá kết thúc môn học bằng hình thức kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN:

Học xong mô đun này, người học có khả năng:

- Thao tác được các nghiệp vụ nhà hàng đơn giản.
- Hiểu được vị trí, chức năng, nhiệm vụ chung của bộ phận phục vụ ăn uống.
- Hiểu các mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận có liên quan.
- Nắm được nhiệm vụ hàng ngày của nhân viên và tiêu chuẩn vệ sinh trong phục vụ ăn uống.
- Nắm được kỹ thuật cơ bản về đặt bàn ăn và phục vụ các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối, tiệc Âu, Á.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

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

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra *
1.	Khái quát về nghiệp vụ nhà hàng	2	2		
2.	Kiến thức về tổ chức phục vụ	2	2		
3.	Các thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng, tiêu chuẩn vệ sinh an toàn lao động	4	4		
4.	Những kiến thức và kỹ năng phục vụ ăn uống	3	3		
5.	Kiến thức về tổ chức phục vụ các loại tiệc	4	3		1LT
6.	Giới thiệu dụng cụ, kỹ thuật trải gấp khăn bàn, khăn ăn, vệ sinh phòng ăn và dụng cụ	4		4	
7.	Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á	7		6	1TH

8.	Các thao tác kỹ thuật cơ bản	10		10	
9.	Quy trình kỹ thuật phục vụ ăn sáng, trưa, tối và tiệc	24		23	1TH
	Cộng	60	14	43	3

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

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Khái quát về nghiệp vụ nhà hàng

Thời gian: 2giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về nghiệp vụ nhà hàng, khái niệm, vai trò vị trí của nhà hàng, đặc điểm kinh doanh nhà hàng và các loại nhà hàng

1.1. Khái niệm, vai trò vị trí của nhà hàng

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Vai trò, vị trí của nhà hàng

1.2. Đặc điểm kinh doanh nhà hàng

1.2.1. Đặc điểm về sản phẩm của nhà hàng

1.2.2. Đặc điểm về vốn

1.2.3. Đặc điểm về thời gian và tổ chức lao động

1.2.4. Đặc điểm về hoạt động kinh doanh của nhà hàng

1.3. Các loại nhà hàng

1.3.1. Phân loại nhà hàng theo mức độ liên kết

1.3.2. Phân loại nhà hàng theo quy mô

1.3.3. Phân loại nhà hàng theo chất lượng phục vụ

1.3.4. Phân loại nhà hàng theo hình thức phục vụ

1.3.5. Các cách phân loại khác

Bài 2: Kiến thức về tổ chức phục vụ

Thời gian: 2giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về tổ chức phục vụ, tổ chức trong nhà hàng, tổ chức ca làm việc, nhiệm vụ của các chức danh, những yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ ăn uống, mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận khác trong khách sạn

2.1. Tổ chức trong nhà hàng, tổ chức ca làm việc

2.1.1. Sơ đồ tổ chức nhà hàng

2.1.2. Tổ chức ca làm việc

2.1.2.1. Các ca lao động trong ngày

2.1.2.2. Nội dung công việc của từng ca

2.2. Nhiệm vụ của các chức danh

2.2.1. Maitre d' hôtel

- 2.2.2. Nhiệm vụ của trưởng bộ phận
- 2.2.3. Nhiệm vụ của nhân viên phục vụ ăn uống
- 2.2.4. Nhiệm vụ của nhân viên phụ việc
- 2.3. Những yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ ăn uống
 - 2.3.1. Sức khoẻ, ngoại hình và vệ sinh cá nhân
 - 2.3.1.1. *Sức khoẻ*
 - 2.3.1.2. *Ngoại hình*
 - 2.3.1.3. *Vệ sinh cá nhân*
 - 2.3.2. Yêu cầu tư cách đạo đức
 - 2.3.3. Yêu cầu chuyên môn nghiệp vụ và lịch sự xã giao
 - 2.3.3.1. *Chuyên môn nghiệp vụ*
 - 2.3.3.2. *Lịch sự xã giao*
- 2.3.4. Trang phục
- 2.4. Mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận khác trong khách sạn
 - 2.4.1. Với bộ phận bếp
 - 2.4.2. Với bộ phận bar
 - 2.4.3. Với bộ phận buồng
 - 2.4.4. Với bộ phận khác

Bài 3: Các thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng, tiêu chuẩn vệ sinh an toàn lao động

Thời gian: 4giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về các thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng, tiêu chuẩn vệ sinh an toàn lao động, các phương pháp vệ sinh và thiết bị lau chùi.

- 3.1. Các trang thiết bị trong nhà hàng
 - 3.1.1. Hệ thống âm thanh ánh sáng
 - 3.1.1.1. *Hệ thống chiếu sáng*
 - 3.1.1.2. *Hệ thống âm thanh*
 - 3.1.2. Các loại thiết bị, máy móc
 - 3.1.3. Xe đẩy phục vụ
- 3.2. Các loại dụng cụ phục vụ ăn uống
 - 3.2.1. Đồ gỗ
 - 3.2.1.1. *Tính chất*
 - 3.2.1.2. *Phân loại*
 - 3.2.1.3. *Cách sử dụng và bảo quản*
 - 3.2.2. Đồ vải
 - 3.2.2.1. *Tính chất*
 - 3.2.2.2. *Phân loại*
 - 3.2.2.3. *Cách sử dụng và bảo quản*
 - 3.2.3. Đồ thuỷ tinh
 - 3.2.3.1. *Tính chất*

- 3.2.3.2. *Phân loại*
- 3.2.3.3. *Cách sử dụng và bảo quản*
- 3.2.4. Đồ sành sứ
- 3.2.4.1. *Tính chất*
- 3.2.4.2. *Phân loại*
- 3.2.4.3. *Cách sử dụng và bảo quản*
- 3.2.5. Đồ kim loại
- 3.2.5.1. *Tính chất*
- 3.2.5.2. *Phân loại*
- 3.2.5.3. *Cách sử dụng và bảo quản*
- 3.3. Tiêu chuẩn vệ sinh trong nhà hàng
- 3.3.1. Tầm quan trọng của tiêu chuẩn vệ sinh
- 3.3.2. Vệ sinh nhà hàng và các khu vực xung quanh
- 3.3.2.1. *Vệ sinh nơi nhà hàng*
- 3.3.3. Vệ sinh dụng cụ ăn uống
- 3.3.4. Vệ sinh về phục vụ đồ ăn uống
- 3.4. Các phương pháp vệ sinh và thiết bị lau chùi
- 3.4.1. Các thiết bị vệ sinh
- 3.4.2. Các dụng cụ vệ sinh
- 3.4.3. Các hoá chất làm vệ sinh
- 3.4.3.1. *Xác định vết bẩn*
- 3.4.3.2. *Phương pháp vệ sinh*

Bài 4: Những kiến thức và kỹ năng phục vụ ăn uống

Thời gian: 3 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về kỹ năng phục vụ ăn uống, việc quan tâm đến những nhu cầu của khách hàng, các bữa ăn trong ngày và cấu trúc một bữa ăn, kỹ thuật trải gấp khăn bàn, khăn ăn, kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á, xen lẫn với thực hành kỹ năng.

- 4.1. Tầm quan trọng của kiến thức và kỹ năng phục vụ ăn uống
- 4.2. Quan tâm đến những nhu cầu của khách hàng
- 4.2.1. Quan tâm đến khách hàng
- 4.2.2. Các tiêu chuẩn của thái độ phục vụ
- 4.2.3. Các nhóm khách hàng với nhu cầu khác nhau
- 4.3. Các bữa ăn trong ngày và cấu trúc một bữa ăn
- 4.3.1. Bữa ăn sáng
- 4.3.2. Bữa ăn trưa
- 4.3.3. Bữa ăn tối
- 4.4. Cách ăn và cách sử dụng dụng cụ ăn
- 4.4.1. Ăn theo thứ tự thực đơn
- 4.4.1.1. *Ăn Âu*
- 4.4.1.2. *Ăn Á*
- 4.4.2. Dụng cụ ăn và cách sử dụng

- 4.4.2.1. *Ăn Âu*
- 4.4.2.2. *Ăn Á*
- 4.4.2.3. *Thông báo tín hiệu cho người phục vụ*
- 4.5. Kỹ thuật trải gấp khăn bàn, khăn ăn
- 4.5.1. Kỹ thuật trải gấp khăn bàn
- 4.5.2. Kỹ thuật trải gấp khăn ăn
- 4.6. Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á
- 4.6.1. Trình tự, tiêu chuẩn nguyên tắc chung
- 4.6.2. Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu
- 4.6.3. Kỹ thuật đặt bàn ăn Á
- 4.6.4. Kỹ thuật đặt bàn ăn chọn món Âu, Á
- 4.7. Kỹ thuật phục vụ cơ bản
- 4.7.1. Phục vụ theo suất (plate service) kiểu Mỹ
- 4.7.2. Phục vụ gia đình (family service)
- 4.7.3. Phục vụ món (silver service) kiểu Nga
- 4.7.4. Kỹ thuật thay đặt dụng cụ ăn cho khách
- 4.7.5. Kỹ thuật phục vụ xúp
- 4.7.6. Phục vụ đồ uống trong bữa ăn
- 4.7.7. Kỹ thuật thay gạt tàn
- 4.7.8. Trải khăn ăn cho khách
- 4.7.9. Kỹ thuật sử dụng khay
- 4.8. Quy trình phục ăn uống
- 4.8.1. Quy trình phục vụ ăn uống theo thực đơn
- 4.8.1.1. *Khái niệm thực đơn*
- 4.8.1.2. *Các loại thực đơn*
- 4.8.1.3. *ý nghĩa của thực đơn*
- 4.8.1.4. *Nguyên tắc xây dựng thực đơn*
- 4.8.1.5. *Nội dung về cách trình bày thực đơn*
- 4.8.2. Chuẩn bị phục vụ
- 4.8.3. Quy trình phục vụ ăn Âu, á
- 4.8.3.1. *Quy trình phục vụ ăn điểm tâm Âu*
- 4.8.3.2. *Quy trình phục vụ ăn điểm tâm á*
- 4.8.3.3. *Quy trình phục vụ ăn trưa tối Âu*
- 4.8.3.4. *Quy trình phục vụ ăn trưa tối á*
- 4.8.4. Phục vụ ăn Buffet
- 4.8.4.1. *Cách trang trí nhà hàng*
- 4.8.4.2. *Kê bàn*
- 4.8.4.3. *Bày thức ăn*
- 4.8.4.4. *Phục vụ khách*
- 4.8.5. Phục vụ một bữa ăn chọn món
- 4.8.5.1. *Quy trình phục vụ*
- 4.8.5.2. *Trình tự, tiêu chuẩn phục vụ khách*
- 4.8.6. Kết thúc và bàn giao ca

4.8.6.1. *Kết thúc ca*
4.8.6.2. *Bàn giao ca*

Bài 5: Kiến thức về tổ chức phục vụ các loại tiệc

Thời gian: 4giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về tổ chức và phục vụ các loại tiệc, khái niệm và phân loại tiệc, nguyên tắc tổ chức tiệc, tính chất, đặc điểm cách đặt bàn và phục vụ.

5.1. Khái niệm và phân loại tiệc

5.1.1. Khái niệm

5.1.2. Phân loại tiệc

5.2. Nguyên tắc tổ chức tiệc

5.2.1. Hợp đồng

5.2.2. Chuẩn bị phục vụ tiệc

5.3. Tính chất, đặc điểm cách đặt bàn và phục vụ

5.3.1. Tiệc ngồi ăn Âu, Á

5.3.1.1. *Đặc điểm*

5.3.1.2. *Kỹ thuật phục vụ*

5.3.2. Tiệc đứng (Standing Buffet)

5.3.2.1. *Đặc điểm*

5.3.2.2. *Kỹ thuật đặt bàn*

5.3.2.3. *Kỹ thuật phục vụ*

5.3.3. Tiệc rượu (Cocktail Party)

5.3.3.1. *Đặc điểm tiệc rượu*

5.3.3.2. *Quy trình phục vụ*

5.3.4. Tiệc trà - Hội nghị - Hội thảo

5.3.4.1. *Đặc điểm*

5.3.4.2. *Đặt bàn*

5.3.4.3. *Phục vụ*

5.3.5. Tiệc Buffet

5.3.6. Chuẩn bị cho bữa tiệc lớn và phục vụ tiệc ngoài trời

Kiểm tra

Bài 6: Giới thiệu dụng cụ, kỹ thuật trải gấp khăn bàn, khăn ăn, vệ sinh phòng ăn và dụng cụ

Thời gian: 4giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có được các kỹ năng trải gấp khăn bàn, khăn ăn, vệ sinh phòng ăn và dụng cụ, kết hợp thực hành kỹ năng.

6.1. Vệ sinh nhà hàng, vệ sinh dụng cụ phục vụ ăn uống

6.2. Giới thiệu dụng cụ, kỹ thuật trải gấp khăn bàn, khăn ăn

Bài 7: Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á

Thời gian: 7giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có được các kỹ năng đặt bàn ăn Âu, á theo thực đơn, kết hợp thực hành kỹ năng.

- 7.1. Kỹ thuật đặt bàn ăn sáng (Âu, Á) theo thực đơn
- 7.2. Kỹ thuật đặt bàn ăn trưa, tối Âu theo thực đơn
- 7.3. Kỹ thuật đặt bàn ăn trưa, tối á theo thực đơn
- 7.4. Kiểm tra

Bài 8: Các thao tác kỹ thuật cơ bản

Thời gian: 10 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có thể thao tác được các kỹ năng phục vụ xúp và các món ăn, phục vụ bia, rượu, trà, cà phê.

- 8.1. Kỹ thuật phục vụ xúp, phục vụ món ăn kiểu Nga, kiểu Mỹ và phục vụ gia đình
- 8.2. Kỹ thuật phục vụ bia, rượu, trà, cà phê...
- 8.3. Luyện các thao tác kỹ thuật cơ bản

Bài 9: Quy trình kỹ thuật phục vụ ăn sáng, trưa, tối và tiệc

Thời gian: 24 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có thể thao tác được các kỹ năng phục vụ cơ bản trong các hình thức như: ăn sáng, trưa, tối Âu, á theo thực đơn và chọn món, kỹ thuật tiếp nhận yêu cầu của khách, kỹ thuật phục vụ khách ăn trên buồng, phục vụ các loại tiệc.

- 9.1. Kỹ thuật phục vụ ăn sáng Âu, á theo thực đơn
- 9.2. Kỹ thuật phục vụ ăn trưa, tối Âu, á theo thực đơn
- 9.3. Kỹ thuật tiếp nhận yêu cầu của khách
- 9.4. Kỹ thuật phục vụ ăn trưa, tối Âu chọn món
- 9.5. Kỹ thuật đặt bàn và phục vụ tiệc ngồi ăn Âu
- 9.6. Kỹ thuật đặt bàn và phục vụ tiệc ngồi ăn á
- 9.7. Kỹ thuật phục vụ tiệc trà (hội nghị)
- 9.8. Kỹ thuật bày bàn và phục vụ tiệc Buffet ngồi
- 9.9. Kỹ thuật bày bàn và phục vụ tiệc đứng

Kiểm tra

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

- Tài liệu về giảng dạy.
- Phấn, bảng.
- Các mẫu biểu.
- Hệ thống bảng biểu.
- Máy đèn chiếu, tivi, tăng âm...

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kỳ: 1 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút, 2 bài kiểm tra thực hành
- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 45 phút)
- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy mô đun:

- *Đối với giáo viên:*

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

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

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

- *Đối với người học:*

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

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Cả chương trình.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- TS Trịnh Xuân Dũng, Tổ chức Kinh doanh Nhà hàng, NXB Lao động - xã hội Hà nội 2003.

- TS. Trịnh Xuân Dũng, Hoàng Minh Khang, Tập quán khẩu vị ăn uống của một số nước - Thực đơn trong nhà hàng, Hà nội 2000.

- TS. Trịnh Xuân Dũng, Vũ Thị Hoà, Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ ăn uống, NXB Thống kê Hà nội 2005.

- TS. Trịnh Xuân Dũng, Bar và đồ uống, tài liệu dịch NXB Giáo dục, 1999.

- Trương Sỹ Quý, Tổ chức Quản lý Kinh doanh Khách sạn-Nhà hàng, Trung tâm đào tạo từ xa Đại học Huế 1996.

- Roy Hayter, Phục vụ ăn uống trong Du lịch, tài liệu dịch của trường Cao đẳng Du lịch Hà nội, NXB thống kê 2001.

- Donald E. Lundberg, John R.Walker-The Restaurant, from Concept to Operation-John Wiley & Son, 1993.

- Managing Food & Beverage service-Đại học Mở Hà Nội, 1997.

- Chris Parry Bar & Beverage Operation Atlantic Publishing Group. Inc Printed in Canada, 2003.

- RoyHayter, Bar service, Hospitality Training Foundation Macmilan, London England, 1996.

- RoyHayter, Food and drink service Hospitality Training Foundation Macmilan, London England, 1996.