

SỞ LAO ĐỘNG – THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI HÀ NỘI



**TRƯỜNG TRUNG CẤP KINH TẾ
KỸ THUẬT THƯƠNG MẠI HÀ NỘI**



**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP
KỸ THUẬT PHA CHẾ
VÀ PHỤC VỤ ĐỒ UỐNG**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: 19/QĐ-KTKTTMHN ngày 12 tháng 04 năm 2024
của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kinh tế Kỹ thuật Thương mại Hà Nội)*

Hà Nội, năm 2024

SỞ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI HÀ NỘI
TRƯỜNG TC KINH TẾ KỸ THUẬT THƯƠNG MẠI HÀ NỘI

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

NGÀNH, NGHỀ: KỸ THUẬT PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ ĐỒ UỐNG

MÃ NGÀNH, NGHỀ: 5810209

TRÌNH ĐỘ: Trung cấp

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 19/QĐ-KTKTTMHN ngày 12 tháng 04 năm 2024 của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kinh tế Kỹ thuật Thương mại Hà Nội)

Hà Nội, năm 2024

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành, nghề: KỸ THUẬT PHA CHẾ VÀ PHỤC VỤ ĐỒ UỐNG

Mã ngành, nghề: 5810209

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Đối tượng tuyển sinh: Học sinh tốt nghiệp THCS, tốt nghiệp THPT, tốt nghiệp Trung cấp trở lên, có đủ sức khoẻ để học tập. Học sinh tốt nghiệp THCS phải học các môn văn hoá theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo. Học sinh tốt nghiệp trung cấp trở lên được miễn các môn học chung.

Thời gian khóa học: Từ 1 đến 2 năm học

1. Giới thiệu chương trình/mô tả ngành, nghề đào tạo

Kỹ thuật pha chế đồ uống trình độ trung cấp là ngành, nghề trực tiếp pha chế và phục vụ các loại đồ uống trong quán đồ uống, quầy bar với các nhiệm vụ cơ bản như: chuẩn bị công việc đầu ca, pha chế các loại cà phê giải khát, pha chế các loại thức uống có cồn, không cồn bên cạnh đó còn phục vụ các loại đồ uống, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Các công việc của nghề chủ yếu được thực hiện tại khu vực pha chế và khu vực phục vụ, đòi hỏi yêu cầu cao về chất lượng sản phẩm, an toàn, an ninh, vệ sinh an toàn thực phẩm đối với điều kiện và môi trường làm việc. Để tiến hành các công việc của nghề pha chế đồ uống ngoài nắm vững những kiến thức chuyên môn thì cần phải được trang bị đầy đủ cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ cho quá trình pha chế và phục vụ đồ uống. Trong công việc có thể tiến hành độc lập hoặc phối hợp theo nhóm tùy theo yêu cầu cụ thể của công việc cũng như cơ sở kinh doanh.

2. Mục tiêu đào tạo:

2.1. Mục tiêu chung :

+ Trình bày được những kiến thức cơ bản về chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, đường lối của Đảng, chính sách Pháp luật của Nhà nước. Trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ tổ quốc Việt Nam Xã hội chủ

nghĩa. Thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo Hiến pháp và Pháp luật;

+ Tự giác học tập để nâng cao trình độ, hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao; vận dụng được những kiến thức đã học để tu dưỡng, rèn luyện trở thành người lao động có lương tâm nghề nghiệp, chủ động, sáng tạo, có ý thức trách nhiệm cao; lối sống trong sạch lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hóa dân tộc;

+ Yêu nghề, có tác phong làm việc chuyên nghiệp và thái độ phục vụ chuẩn mực, phù hợp với thực tiễn ngành, nghề;

+ Có tác phong làm việc chuyên nghiệp trong quầy bar;

2.2. Mục tiêu cụ thể:

- Kiến thức:

+ Trình bày được những kiến thức tổng quan về ngành du lịch, khách sạn nhà hàng;

+ Nhận biết được tâm lý khách du lịch, văn hóa ẩm thực;

+ Trình bày và phân loại được các loại quầy bar, đặc điểm kinh doanh của từng loại;

+ Trình bày được kiến thức cơ bản về phương pháp, quy trình, quy phạm trong quá trình phục vụ ăn uống;

+ Trình bày được vai trò, nhiệm vụ của nhân viên, bộ phận Pha chế đồ uống, các quy trình nghiệp vụ cơ bản trong bộ phận Pha chế đồ uống;

+ Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ sử dụng tại bộ phận Pha chế đồ uống;

+ Phân loại, mô tả được các loại đồ uống không cồn, có cồn, cà phê máy, biết cách phục vụ các loại rượu vang, pha chế và phục vụ rượu mạnh, rượu mùi, các loại cocktail:

Đặc điểm, tính chất, nguyên liệu, phương pháp sản xuất, nguyên tắc pha chế, phục vụ;

+ Trình các nguyên tắc bảo đảm an ninh, an toàn, giải thích được lý do phải tuân thủ các quy định về an ninh, an toàn trong nhà hàng nói chung và bộ phận

Pha chế đồ uống nói riêng để nhận diện được các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa.

- Kỹ năng:

- + Sử dụng đúng, an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ quây bar;
- + Sắp xếp các trang thiết bị, dụng cụ quây bar một cách hợp lý, gọn gàng, thuận tiện và an toàn cho công việc;
- + Sắp xếp, trưng bày đồ uống và các nguyên liệu pha chế theo nhóm;
- + Pha chế và phục vụ các loại đồ uống không cồn, có cồn như rượu mạnh, rượu mùi, rượu vang, bia, các loại cocktail theo đúng tiêu chuẩn kỹ thuật và mỹ thuật;
- + Phân loại, nhận biết các loại rượu mạnh thông qua màu sắc và mùi vị;
- + Lựa chọn đúng dụng cụ trang trí, cắt tía và sử dụng được các nguyên liệu trang trí phù hợp với đồ uống;
- + Thực hiện quy trình pha chế và phục vụ đồ uống cho khách theo đúng tiêu chuẩn, đảm bảo an toàn;
- + Thực hiện được quy trình làm vệ sinh, bảo dưỡng các loại trang thiết bị, dụng cụ theo đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- + Sử dụng các loại nguyên liệu pha chế một cách hợp lý và tiết kiệm;
- + Giải quyết được các tình huống phát sinh trong quá trình pha chế và phục vụ khách.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Hình thành cho học sinh các kỹ năng nghề nghiệp cơ bản trong pha chế đồ uống tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;
- + Hình thành cho học sinh khả năng làm việc độc lập; tham gia làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ, ngoại ngữ vào công việc ở mức độ cơ bản;
- + Rèn luyện cho học sinh sức khỏe, đạo đức và ý thức kỷ luật cao.

3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống người học có khả năng:

- Trở thành các Bartender, Barista chuyên nghiệp,
- Làm việc tại các quán Bar, nhà hàng, khách sạn cao cấp với mức lương hấp dẫn

- Làm chủ nhà hàng, khách sạn kinh doanh đồ uống.

4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 1410 giờ 54 tín chỉ
- Số lượng môn học, mô đun: 26
- Khối lượng học tập các môn học chung: 255 giờ 11 tín chỉ
- Khối lượng học tập các môn học, mô đun chuyên môn: 1155 giờ 43 tín chỉ
- Khối lượng lý thuyết: 375 (giờ); thực hành, thực tập: 982 giờ
- Kiểm tra: 53 giờ.

5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	Năng lực cơ bản (năng lực chung)	
1	NL.CB.01	Năng lực về Tiếng Anh
2	NL.CB.02	Năng lực về tin học
3	NL.CB.03	Năng lực về giáo dục chính trị
4	NL.CB.04	Năng lực về pháp luật
5	NL.CB.05	Năng lực về giáo dục quốc phòng an ninh
6	NL.CB.06	Năng lực về giáo dục thể chất
II	Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)	
1	NL.PCĐU.CM.01	Năng lực du lịch và khách sạn
2	NL.PCĐU.CM.02	Năng lực giao tiếp, năng lực về tâm lý ứng xử với khách du lịch
3	NL.PCĐU.CM.03	Năng lực về quản trị và tổ chức sự kiện
4	NL.PCĐU.CM.04	Năng lực về An toàn, an ninh trong quầy bar
5	NL.PCĐU.CM.05	Năng lực về Phục vụ món ăn, uống, nghiệp vụ nhà hàng

6	NL.PCĐU.CM.06	Năng lực về sử dụng, theo dõi thiết bị tổ chức kỹ thuật quây bar
7	NL.PCĐU.CM.07	Năng lực khái quát về nghề pha chế đồ uống, thiết bị, nguyên liệu Pha chế đồ uống
8	NL.PCĐU.CM.08	Năng lực về Kỹ thuật trang trí đồ uống
9	NL.PCĐU.CM.09	Năng lực về Tiếng anh chuyên ngành
10	NL.PCĐU.CM.10	Năng lực về pha chế và phục vụ thức uống không cồn
11	NL.PCĐU.CM.11	Năng lực về Phục vụ rượu vang, bia
12	NL.PCĐU.CM.12	Năng lực về Pha chế và phục vụ rượu mạnh, rượu mùi
13	NL.PCĐU.CM.13	Năng lực về Phục vụ các loại cocktail, mocktail
14	NL.PCĐU.CM.14	Năng lực về biểu diễn (Flair Bartending)
15	NL.PCĐU.CM.15	Năng lực về Xây dựng danh mục đồ uống
III	Năng lực nâng cao	
1	NL.PCĐU. NC-01	Năng lực Phân tích sơ bộ về thị trường, lãnh đạo nhóm dự án nhỏ; Sử dụng công cụ và quản lý tài chính, xây dựng được thương hiệu
2	NL.PCĐU.NC-02	Năng lực về phân biệt tập quán khẩu vị ăn uống của khu vực và quốc gia
3	NL.PCĐU.NC-03	Năng lực về tổ chức an toàn thực phẩm, năng lực vệ sinh An toàn.

6. Nội dung chương trình

Mã MH/ MĐ	Tên môn học/ mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm/ bài tập/ thảo luận	Kiểm tra
I	Các môn học chung	11	255	94	148	13
MH01	Tiếng Anh	3	90	30	56	4
MH02	Tin học	2	45	15	29	1
MH03	Giáo dục Chính trị	2	30	15	13	2

MH04	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH05	Giáo dục QP-AN	2	45	21	21	3
MH06	Giáo dục Thể chất	1	30	4	24	2
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	43	1155	281	834	40
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	8	135	73	54	8
MH07	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	30	28	0	2
MH08	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	3	45	15	28	2
MH09	Quản trị và tổ chức sự kiện	1	30	15	13	2
MH10	An toàn, an ninh trong quầy bar	2	30	15	13	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	32	975	193	752	30
MH11	Nghiệp vụ nhà hàng	2	60	15	43	2
MH12	Tổ chức kỹ thuật quầy bar	1,5	45	15	28	2
MH13	Lý thuyết pha chế đồ uống	3	45	43	0	2
MH14	Kỹ thuật trang trí đồ uống	1,5	45	15	28	2
MH15	Tiếng anh chuyên ngành	2	60	15	43	2
MĐ16	Kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống không cồn	4	120	15	101	4
MĐ17	Phục vụ rượu vang, bia	2	60	15	42	3
MĐ18	Pha chế và phục vụ rượu mạnh, rượu mùi	2	60	15	43	2

MD19	Phục vụ các loại cocktail, mocktail	2	60	15	43	2
MD20	Kỹ thuật biểu diễn (Flair Bartending)	2,5	75	15	57	3
MH21	Xây dựng danh mục đồ uống	1,5	45	15	28	2
MH22	Thực hành nghề nghiệp 1	4	120	0	118	2
MH23	Thực hành nghề nghiệp 2	4	180	0	178	2
II.3	Môn học, mô đun tự chọn	3	45	15	28	2
MH24	Khởi tạo doanh nghiệp	3	45	15	28	2
MH25	Văn hoá ẩm thực	3	45	15	28	2
MH26	An toàn thực phẩm, thương phẩm hàng thực phẩm	3	45	15	28	2
Tổng cộng		54	1410	375	982	53

Khối kiến thức văn hóa bổ trợ dành riêng cho đối tượng có bằng tốt nghiệp THCS:

Mã MH	Tên môn học	Số tín chỉ	Tổng số giờ
MH VH01	Toán	7	210
MH VH02	Ngữ văn	7	210
MH VH03	Sinh học/ Lịch sử/ Địa lý/ Hóa học/ Vật lý	4,5	140
Tổng cộng		18,5	560

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

7.1. Các môn văn hóa bổ trợ: Dành riêng cho người học tốt nghiệp THCS để có đủ kiến thức cơ bản học tiếp các môn học, mô đun nghề nghiệp; thực hiện theo chương trình giáo dục thường xuyên cấp trung học phổ thông lớp 10, lớp 11 Thông tư 12/2022/TT-BGDĐT, ngày 26/07/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

7.2. Về các môn học chung:

Danh mục và chương trình các môn học chung gồm 06 môn học, thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội, cụ thể:

- Chương trình môn học Quốc phòng an ninh: Thực hiện theo quy định tại Thông tư số 10/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Chương trình môn học Chính trị: Thực hiện theo quy định tại Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 06 tháng 12 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Chương trình môn học Pháp luật: Thực hiện theo quy định tại Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Chương trình môn học Tin học: Thực hiện theo quy định tại Thông tư số 11 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Chương trình môn học Giáo dục thể chất: Thực hiện theo quy định tại Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Chương trình môn học Tiếng Anh: Thực hiện theo quy định tại Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

Trường hợp các văn bản quy định về Chương trình đào tạo của 06 môn học chung nói trên được sửa đổi, bổ sung hoặc thay thế thì thực hiện theo các văn bản mới đó.

Các môn học chung 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. Người học có chứng chỉ chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản và chứng chỉ ngoại ngữ bậc 3/6 trở lên được miễn học, miễn thi các môn học đó theo thông tư 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội.

7.3. Hướng dẫn thực hiện chương trình đào tạo đối với đào tạo theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tích lũy tín chỉ:

Thực hiện theo Thông tư 04/2022/TT-BLĐTBXH, ngày 30 tháng 3 năm 2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ.

7.4. Hướng dẫn tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với những nội dung có thể thực hiện bằng hình thức trực tuyến:

Căn cứ vào tình hình thực tế, Nhà trường sẽ bố trí cho học sinh được học, kiểm tra đánh giá kết thúc môn học, mô-đun bằng hình thức trực tuyến.

7.5. Nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khoá:

- Căn cứ vào điều kiện thực tế Nhà trường bố trí cho học sinh đi tham quan một số địa danh cách mạng, các di tích lịch sử ... nhằm giáo dục truyền thống cách mạng, lòng yêu nước, yêu tổ quốc và tham gia các hoạt động của địa phương.

- Để học sinh có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, khoa chuyên môn có thể bố trí cho học sinh tham quan ngắn một số cơ sở doanh nghiệp đang sản xuất kinh doanh phù hợp với nghề đào tạo.

- Thời gian cho các hoạt động ngoại khoá được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa.

- Đi thực tế: Giáo viên bố trí theo yêu cầu môn học, mô đun.

7.6. Tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun

- Hình thức thi kết thúc môn học, mô đun có thể là thi trắc nghiệm, viết, vấn đáp, Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa một hoặc nhiều các hình thức trên.

- Thời gian làm bài thi kết thúc môn học, mô đun đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút, thời gian làm bài thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian làm bài thi của môn học, mô đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo do Hiệu trưởng quyết định.

- Lịch thi của kỳ thi chính phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần, lịch thi của kỳ thi phụ phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 01 tuần; trong kỳ thi, từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học.

- Danh sách người học đủ điều kiện dự thi, không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do phải được công bố công khai trước ngày thi môn học, mô đun ít nhất 05 ngày làm việc; danh sách phòng thi, địa điểm thi phải được công khai trước ngày thi kết thúc môn học, mô đun từ 1 - 2 ngày làm việc.

- Đối với hình thức thi viết, mỗi phòng thi phải bố trí ít nhất hai giáo viên coi thi và không bố trí quá 50 người học dự thi; người học dự thi phải được bố trí theo số báo danh; đối với hình thức thi khác, Hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi hoặc địa điểm thi và các nội dung liên quan khác.

- Bảo đảm tất cả những người tham gia kỳ thi phải được phổ biến ít nhất về quyền hạn, nhiệm vụ, nghĩa vụ của mình trong kỳ thi; tất cả các phiên họp liên quan đến kỳ thi, việc lựa chọn bóc thăm đề thi, bàn giao đề thi, bài thi, điểm thi phải được ghi lại bằng biên bản.

- Hình thức thi, thời gian làm bài, điều kiện thi kết thúc môn học, mô đun, học phần phải được quy định trong chương trình chi tiết của môn học, mô đun.

Quy định tổ chức kiểm tra hết môn học được mô tả chi tiết trong mỗi đề cương chi tiết môn học, cụ thể:

+ Kết thúc mỗi tín chỉ, giảng viên giảng dạy tổ chức kiểm tra lấy điểm định kỳ được quy định cụ thể tại chương trình môn học.

+ Một tín chỉ được quy định tối thiểu bằng 15 giờ học lý thuyết và 30 giờ tự học, chuẩn bị cá nhân có hướng dẫn; hoặc bằng 30 giờ thực hành, thí nghiệm, thảo luận và 15 giờ tự học, chuẩn bị cá nhân có hướng dẫn; hoặc bằng 45 giờ thực tập tại cơ sở, làm tiểu luận, bài tập lớn, đồ án, khóa luận tốt nghiệp;

+ Một giờ học thực hành/tích hợp là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút. Một ngày học thực hành/tích hợp không quá 8 giờ; một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ. Mỗi tuần học không quá 40 giờ thực hành/tích hợp hoặc 30 giờ lý thuyết.

+ Thời gian làm bài thi kết thúc môn học, mô - đun đối với mỗi bài thi viết từ 60 đến 120 phút. Thời gian làm bài thi đối với các hình thức thi khác hoặc thời gian làm bài thi của môn học, mô - đun có tính đặc thù của ngành, nghề đào tạo do Hiệu trưởng quyết định.

7.7. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

- Người học phải học hết chương trình đào tạo và có đủ điều kiện sẽ được xét công nhận tốt nghiệp:

+ Hoàn thành chương trình đào tạo: tổng số giờ, tổng số MH, MĐ.

+ Điểm rèn luyện.

+ Hoàn thành học phí theo qui định.

- Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả tích lũy đủ số mô đun, tín chỉ theo quy định của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp ngay cho người học hoặc phải thi tốt nghiệp lý thuyết chuyên môn và thực hành nghề nghiệp; hoặc làm chuyên đề, khóa luận làm điều kiện xét tốt nghiệp theo quy định của trường.

Nơi nhận:

- Sở LĐT&XH (để báo cáo);

- Lưu VT, QLĐT.



CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

MÔN HỌC TIẾNG ANH THUỘC KHỐI CÁC MÔN HỌC CHUNG TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm
2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)*

Tên môn học: Tiếng Anh

Mã môn học: MH01

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

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí: Môn học Tiếng Anh là một trong các môn học ngoại ngữ bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp.
2. Tính chất: Chương trình môn học Tiếng Anh này bao gồm các kiến thức, kỹ năng sử dụng Tiếng Anh cơ bản trong đời sống, học tập và hoạt động nghề nghiệp phù hợp với trình độ được đào tạo.

II. Mục tiêu môn học

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

1. Về kiến thức:

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

2. Về kỹ năng:

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

- Kỹ năng nói: Đưa ra và hỏi đáp các nhận định đơn giản liên quan đến các chủ đề rất quen thuộc như tự giới thiệu bản thân, gia đình, nghề nghiệp, trình bày

sở thích, đặt câu hỏi về số lượng, trình bày về những ngày lễ hoặc sự kiện đặc biệt, du lịch, các hoạt động hàng ngày và các sở thích.

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

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

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

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

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

III. Nội dung môn học

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

Số TT	Tên đơn vị bài học	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Gia đình và bạn bè (Family and friends)	9	3	6	
2	Bài 2: Thời gian rảnh rỗi (Leisure time)	9	3	6	
3	Bài 3: Địa điểm (Places)	9	3	6	
4	Bài 4: Các loại thực phẩm và đồ uống (Food and drink)	9	3	6	
5	Ôn tập và kiểm tra (Consolidation & test)	9	3	4	2
6	Bài 5: Các sự kiện đặc biệt (Special occasions)	9	3	6	

7	Bài 6: Kỳ nghỉ (Vacation)	9	3	6	
8	Bài 7: Các hoạt động hàng ngày (Activities)	9	3	6	
9	Bài 8: Sở thích (Hobbies and interests)	9	3	6	
10	Ôn tập và kiểm tra (Consolidation & test)	9	3	4	2
Cộng		90	30	56	4

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1. GIA ĐÌNH VÀ BẠN BÈ (FAMILY AND FRIENDS)

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu:

- Nhận biết các động từ thông dụng và từ vựng về gia đình.
- Nhận biết và sử dụng được thì hiện tại đơn, tính từ sở hữu, đại từ và đại từ chỉ định.
- Nghe và trả lời câu hỏi về đề tài gia đình.
- Nói về bản thân và gia đình.
- Đọc hiểu bài đọc và trả lời câu hỏi về gia đình.
- Viết đoạn văn giới thiệu bản thân.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Gia đình

2.1.2. Nghề nghiệp

2.1.3. Các động từ thông dụng và các hoạt động

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Động từ “to be”

2.2.2. Tính từ sở hữu

2.2.3. Đại từ và đại từ chỉ định

2.2.4. Thi hiện tại đơn

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về thông tin cá nhân và gia đình

2.3.2. Bài tập True/False

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Giới thiệu bản thân và gia đình

2.4.2. Hỏi và trả lời

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: My friend Minh

2.5.2. Bài tập trắc nghiệm

2.5.3. Bài tập True/False

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 2. THỜI GIAN RẪNH RỖI (LEISURE TIME)

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu:

- Nhận biết và đặt ví dụ với các trạng từ chỉ tần suất (Adverbs of frequency), động từ khiếm khuyết can/can't và câu hỏi với How often...?

- Sử dụng các từ vựng về sở thích, thể thao và hoạt động lúc rảnh rỗi.

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

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

- Đọc hiểu bài đọc và trả lời câu hỏi về sở thích trong thời gian rảnh rỗi.

- Viết về các hoạt động yêu thích trong thời gian rảnh rỗi.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các môn thể thao

2.1.2. Các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

- 2.2.1. Trạng từ chỉ tần suất
- 2.2.2. Động từ khiếm khuyết Can/can't
- 2.2.3. Cấu trúc How often...?
- 2.3. Kỹ năng nghe (Listening)
 - 2.3.1. Nghe các cá nhân giới thiệu sở thích và trả lời câu hỏi
 - 2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án chính xác
 - 2.3.3. Bài tập nghe và kết hợp đúng đối tượng và hoạt động
- 2.4. Kỹ năng nói (Speaking)
 - 2.4.1. Trình bày về sở thích và các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi
 - 2.4.2. Phỏng vấn một người bạn trong lớp
- 2.5. Kỹ năng đọc (Reading)
 - 2.5.1. Bài đọc: What does she usually do on Saturdays?
 - 2.5.2. Đọc và trả lời câu hỏi
 - 2.5.3. Bài tập trắc nghiệm
 - 2.5.4. Bài tập True/False
- 2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 3. ĐỊA ĐIỂM (PLACES)

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu:

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

2. Nội dung:

- 2.1. Từ vựng (Vocabulary)

- 2.1.1. Các địa điểm trong thành phố
- 2.1.2. Các tính từ thông dụng
- 2.1.3. Các đồ vật trong nhà
- 2.2. Ngữ pháp (Grammar)
 - 2.2.1. Cấu trúc There is/There are
 - 2.2.2. Giới từ chỉ nơi chốn
- 2.3. Kỹ năng nghe (Listening)
 - 2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về vị trí các vật dụng trong nhà
 - 2.3.2. Bài tập nghe và chọn đáp án chính xác
- 2.4. Kỹ năng nói (Speaking)
 - 2.4.1. Mô tả vị trí các đồ vật và nơi chốn trong hình ảnh
 - 2.4.2. Bài tập điền hoàn chỉnh bảng câu hỏi
- 2.5. Kỹ năng đọc (Reading)
 - 2.5.1. Bài đọc: Da Nang City - a worth-living city in Viet Nam
 - 2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi
- 2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 4. CÁC LOẠI THỰC PHẨM VÀ ĐỒ UỐNG (FOOD AND DRINK)

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

- Hỏi về số lượng.

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

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

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

Các loại thực phẩm và đồ uống

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Danh từ đếm được và không đếm được

2.2.2. Cấu trúc How much/How many

2.2.3. Cấu trúc Should/Shouldn't

2.2.4. Cấu trúc Would like

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

2.3.2. Bài tập True/False

2.3.3. Bài tập trắc nghiệm

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Hỏi về số lượng trong mua sắm

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

2.4.3. Bài tập lựa chọn đáp án đúng

2.4.4. Bài tập sửa lỗi câu

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: A restaurant menu

2.5.2. Bài tập phân loại từ vựng

2.5.3. Bài tập True/False

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 5. CÁC SỰ KIỆN ĐẶC BIỆT (SPECIAL OCCASIONS)

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu:

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

- Nghe và trả lời câu hỏi về lễ hội và các thông tin có liên quan.
- Thực hành nói về các hoạt động của gia đình trong các lễ hội và sự kiện đặc biệt.
- Đọc hiểu và trả lời câu hỏi về các hoạt động trong ngày Tết truyền thống Việt Nam.
- Viết đoạn văn ngắn mô tả một lễ hội hoặc sự kiện đặc biệt.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các ngày lễ quan trọng

2.1.2. Từ vựng mô tả ngoại hình

2.1.3. Quần áo và màu sắc

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì hiện tại đơn

2.2.2. Thì hiện tại tiếp diễn

2.2.3. Giới từ chỉ thời gian

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

2.3.2. Bài tập lựa chọn đáp án đúng

2.3.3. Thực hành theo cặp đôi

2.3.4. Bài tập nghe và điền từ vào chỗ trống

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

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

2.4.3. Thực hành nói với bạn trong lớp

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: Tet holiday

2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi

2.5.3. Thảo luận

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 6. KỠ NGHỈ (VACATION)

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu:

- Sử dụng thì quá khứ đơn (Past simple), các cụm từ chỉ thời gian, các vật dụng và hoạt động liên quan đến kỳ nghỉ, tính từ mô tả nơi chốn và cảm xúc.
- Nghe và trả lời câu hỏi về kỳ nghỉ.
- Thực hành đặt câu hỏi có liên quan đến kỳ nghỉ.
- Đọc hiểu và trả lời câu hỏi về một chuyến du lịch đã thực hiện.
- Viết đoạn văn ngắn kể về kỳ nghỉ vừa qua của bạn.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các hoạt động liên quan đến kỳ nghỉ

2.1.2. Các vật dụng liên quan đến kỳ nghỉ

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

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì quá khứ đơn

2.2.2. Dạng quá khứ của động từ To be

2.2.3. Dạng quá khứ của động từ Can

2.2.4. Động từ hợp quy tắc

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về kỳ nghỉ

2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án đúng

2.3.3. Bài tập nghe và kết hợp

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

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

2.4.3. Thực hành với bạn trong lớp

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: My first trip to Hanoi

2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi

2.5.3. Bài tập True/False

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 7. CÁC HOẠT ĐỘNG HÀNG NGÀY (ACTIVITIES)

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu:

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

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các hoạt động hàng ngày

2.1.2. Tính từ chỉ tính cách

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

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

2.2.2. To infinitive and Gerund

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án đúng

2.3.3. Bài tập nghe và trả lời câu hỏi

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Nói về các hoạt động hàng ngày

2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại

2.4.3. Thực hành theo cặp đôi

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: A letter

2.5.2. Bài tập đọc và lựa chọn đáp án đúng

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 8. SỞ THÍCH (HOBBIES AND INTERESTS)

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu:

- Sử dụng kết hợp thì quá khứ đơn (Past simple) và thì quá khứ tiếp diễn (Past continuous) các từ vựng về sở thích, các môn thể thao đi chung với động từ: play, go và do.

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

- Nói về sở thích trong quá khứ và hiện tại

- Đọc hiểu bài đọc và trả lời câu hỏi về sở thích.

- Viết đoạn văn ngắn mô tả các sở thích của bản thân.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Sở thích

2.1.2. Cấu trúc Play/go/do+ sport

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì quá khứ đơn

2.2.2. Thì quá khứ tiếp diễn

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

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án đúng

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: What is a hobby?

2.5.2. Bài tập True/False/Not given

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn/nhà xưởng

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

2. Trang thiết bị máy móc: Máy chiếu, hệ thống âm thanh.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo viên sử dụng giáo trình dùng chung và tham khảo các tài liệu giảng dạy khác hỗ trợ bài giảng.

4. Các điều kiện khác: Khuyến khích các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp trang bị phòng học nghe nhìn và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy môn học hoặc một số nội dung của môn học theo hình thức trực tuyến.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung:

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

- Kỹ năng:

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

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

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

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

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

2. Phương pháp đánh giá:

- Việc đánh giá kết quả học tập của học sinh được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ.

- Phương pháp đánh giá sẽ dựa theo đặc thù ngành, nghề đào tạo và điều kiện của từng đơn vị giáo dục, có thể kết hợp kiểm tra nghe, nói và tự luận.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học

1. Phạm vi áp dụng môn học:

- Môn học Tiếng Anh là một trong các môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp. Tùy theo đặc thù của các ngành, nghề đào tạo, các trường lựa chọn môn học Tiếng Anh hoặc môn học ngoại ngữ khác theo quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội để giảng dạy.

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

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

- Miễn học, miễn thi kết thúc môn học Tiếng Anh: Học sinh được miễn học, miễn thi kết thúc môn học Tiếng Anh trong các trường hợp sau:

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

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

- Bảo lưu, công nhận kết quả học tập: Thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTĐ ngày 30 tháng 3 năm 2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

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

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

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

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

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

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

4. Tài liệu tham khảo:

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

2. Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18 tháng 10 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam.
3. Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01 tháng 3 năm 2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định giáo trình đào tạo trình độ trung cấp và cao đẳng.
4. Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ.
5. Tim Falla and Paul A. Davies, Solutions Elementary (02nd edition), Oxford University Press, 2012.
6. Miles Craven, Breakthrough Plus 1, MacMillan Education, 2013.
7. Herbert Puchta and Jeff Stranks, More! 1, Cambridge University Press, 2008.
8. Jack C. Richards, Tactics for Listening (02nd edition), Oxford University Press, 2015.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

MÔN HỌC TIN HỌC THUỘC KHỐI CÁC MÔN HỌC CHUNG TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm
2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)*

Tên môn học: Tin học

Mã môn học: MH02

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

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí:

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

2. Tính chất:

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

II. Mục tiêu của môn học

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

1. Về kiến thức:

- Trình bày được một số kiến thức về công nghệ thông tin cơ bản, sử dụng máy tính, xử lý văn bản; sử dụng bảng tính, trình chiếu, Internet.

2. Về kỹ năng:

- Nhận biết được các thiết bị cơ bản của máy tính, phân loại phần mềm.
- Sử dụng được hệ điều hành Windows để tổ chức, quản lý thư mục, tập tin trên máy tính và sử dụng máy in.
- Sử dụng được phần mềm soạn thảo để soạn thảo được văn bản đơn giản theo mẫu.

- Sử dụng được phần mềm xử lý bảng tính để tạo trang tính và các hàm cơ bản để tính toán các bài toán đơn giản.

- Sử dụng được phần mềm trình chiếu để xây dựng và trình chiếu các nội dung đơn giản.

- Sử dụng được một số dịch vụ Internet cơ bản như: Trình duyệt Web, thư điện tử, tìm kiếm thông tin.

- Nhận biết và áp dụng biện pháp phòng tránh các loại nguy cơ đối với an toàn dữ liệu, mối nguy hiểm tiềm năng khi sử dụng các trang mạng xã hội, an toàn và bảo mật, bảo vệ thông tin.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Nhận thức được tầm quan trọng, có trách nhiệm trong việc sử dụng máy tính và công nghệ thông tin trong đời sống, học tập và nghề nghiệp.

- Có thể làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong việc áp dụng một số nội dung trong chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản vào học tập, lao động và các hoạt động khác.

III. Nội dung môn học

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

Số TT	Tên các chương	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương I. Hiểu biết về công nghệ thông tin cơ bản	4	3	1	
2	Chương II. Sử dụng máy tính cơ bản	4	2	2	
3	Chương III. Xử lý văn bản cơ bản	15	3	12	
4	Chương IV. Sử dụng bảng tính cơ bản	9	3	6	

5	Chương V. Sử dụng trình chiếu cơ bản	8	2	6	
6	Chương VI. Sử dụng Internet cơ bản	4	2	2	
7	Kiểm tra	1			1
Cộng		45	15	29	1

2. Nội dung chi tiết:

Chương I. HIỂU BIẾT VỀ CÔNG NGHỆ THÔNG TIN CƠ BẢN

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số kiến thức cơ bản về máy tính, phần mềm, biểu diễn thông tin trong máy tính.

- Nhận biết được các thiết bị phần cứng, phần mềm hệ thống, phần mềm ứng dụng.

2. Nội dung:

2.1. Kiến thức cơ bản về máy tính

2.1.1. Thông tin và xử lý thông tin

2.1.1.1. Thông tin

2.1.1.2. Dữ liệu

2.1.1.3. Xử lý thông tin

2.1.2. Phần cứng

2.1.2.1. Đơn vị xử lý trung tâm

2.1.2.2. Thiết bị nhập

2.1.2.3. Thiết bị xuất

2.1.2.4. Bộ nhớ và thiết bị lưu trữ

2.2. Phần mềm

2.2.1. Phần mềm hệ thống

2.2.2. Phần mềm ứng dụng

2.2.3. Một số phần mềm ứng dụng thông dụng

2.2.4. Phần mềm nguồn mở

- 2.3. Biểu diễn thông tin trong máy tính
- 2.3.1. Biểu diễn thông tin trong máy tính
- 2.3.2. Đơn vị thông tin và dung lượng bộ nhớ

Chương II. SỬ DỤNG MÁY TÍNH CƠ BẢN

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về hệ điều hành Windows, phần mềm tiện ích, tiếng Việt trong máy tính, máy in.
- Khởi động, tắt được máy tính, máy in theo đúng quy trình. Tạo và xóa được thư mục, tập tin; sử dụng được một số phần mềm tiện ích thông dụng.

2. Nội dung:

- 2.1. Làm việc với hệ điều hành
 - 2.1.1. Windows là gì?
 - 2.1.2. Khởi động và thoát khỏi Windows
 - 2.1.3. Desktop
 - 2.1.4. Thanh tác vụ (Taskbar)
 - 2.1.5. Menu Start
 - 2.1.6. Khởi động và thoát khỏi một ứng dụng
 - 2.1.7. Chuyển đổi giữa các cửa sổ ứng dụng
 - 2.1.8. Thu nhỏ một cửa sổ, đóng cửa sổ một ứng dụng
 - 2.1.9. Sử dụng chuột
- 2.2. Quản lý thư mục và tập tin
 - 2.2.1. Khái niệm thư mục và tập tin
 - 2.2.2. Xem thông tin, di chuyển, tạo đường tắt đến nơi lưu trữ thư mục và tập tin
 - 2.2.3. Tạo, đổi tên tập tin và thư mục, thay đổi trạng thái và hiển thị thông tin về tập tin
 - 2.2.4. Chọn, sao chép, di chuyển tập tin và thư mục
 - 2.2.5. Xóa, khôi phục tập tin và thư mục

- 2.2.6. Tìm kiếm tập tin và thư mục
- 2.3. Một số phần mềm tiện ích
 - 2.3.1. Phần mềm nén, giải nén tập tin
 - 2.3.2. Phần mềm diệt virus
- 2.4. Sử dụng tiếng Việt
 - 2.4.1. Các bộ mã tiếng Việt
 - 2.4.2. Cách thức nhập tiếng Việt
 - 2.4.3. Chọn phần mềm nhập tiếng Việt
- 2.5. Sử dụng máy in
 - 2.5.1. Lựa chọn máy in
 - 2.5.2. In

Chương III. XỬ LÝ VĂN BẢN CƠ BẢN

Thời gian: 15 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về văn bản và xử lý văn bản, sử dụng phần mềm Microsoft Word trong soạn thảo văn bản.
- Sử dụng được phần mềm soạn thảo Microsoft Word để soạn thảo được văn bản đơn giản theo mẫu, in được văn bản.

2. Nội dung:

- 2.1. Khái niệm văn bản và xử lý văn bản
 - 2.1.1. Khái niệm văn bản
 - 2.1.2. Khái niệm xử lý văn bản
- 2.2. Sử dụng Microsoft Word
 - 2.2.1. Giới thiệu Microsoft Word
 - 2.2.1.1. Mở, đóng Microsoft Word
 - 2.2.1.2. Giới thiệu giao diện Microsoft Word
 - 2.2.2. Thao tác với tập tin Microsoft Word
 - 2.2.2.1. Mở một tập tin có sẵn
 - 2.2.2.2. Tạo một tập tin mới

- 2.2.2.3. Lưu tập tin
- 2.2.2.4. Đóng tập tin
- 2.2.3. Định dạng văn bản
 - 2.2.3.1. Định dạng văn bản (Text)
 - 2.2.3.2. Định dạng đoạn văn
 - 2.2.3.2.1. Định dạng đoạn (Paragraph)
 - 2.2.3.2.2. Định dạng Bullets, Numbering
 - 2.2.3.2.3. Thiết lập điểm dừng (Tab)
 - 2.2.3.2.4. Định dạng khung và nền (Borders and Shading)
 - 2.2.3.3. Kiểu dáng (Style)
 - 2.2.3.4. Chèn (Insert) các đối tượng vào văn bản
 - 2.2.3.4.1. Bảng (Table)
 - 2.2.3.4.2. Chèn hình ảnh (Picture)
 - 2.2.3.4.3. Chèn chữ nghệ thuật (WordArt)
 - 2.2.3.4.4. Chèn ký tự đặc biệt
 - 2.2.3.4.5. Chèn đối tượng Shapes
 - 2.2.3.5. Hộp văn bản (Textbox)
 - 2.2.3.6. Tạo tiêu đề trang (Header & Footer)
- 2.2.4. In văn bản

Chương IV. SỬ DỤNG BẢNG TÍNH CƠ BẢN

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về bảng tính, trang tính; về sử dụng phần mềm Microsoft Excel.

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

2. Nội dung:

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

2.2.1. Khái niệm bảng tính

- 2.2.2. Các bước xây dựng bảng tính thông thường
- 2.2. Sử dụng Microsoft Excel
 - 2.2.1. Làm việc với phần mềm Microsoft Excel
 - 2.2.1.1. Mở, đóng phần mềm
 - 2.2.1.2. Giao diện Microsoft Excel
 - 2.2.2. Thao tác trên tập tin bảng tính
 - 2.2.2.1. Mở tập tin bảng tính
 - 2.2.2.2. Lưu bảng tính
 - 2.2.2.3. Đóng bảng tính
- 2.3. Thao tác với ô
 - 2.3.1. Các kiểu dữ liệu
 - 2.3.2. Cách nhập dữ liệu
 - 2.3.3. Chỉnh sửa dữ liệu
 - 2.3.3.1. Xóa dữ liệu
 - 2.3.3.2. Khôi phục dữ liệu
- 2.4. Làm việc với trang tính (Worksheet)
 - 2.4.1. Dòng và cột
 - 2.4.1.1. Thêm dòng và cột
 - 2.4.1.2. Xóa dòng và cột
 - 2.4.1.3. Hiệu chỉnh kích thước ô, dòng, cột
 - 2.4.2. Trang tính
 - 2.4.2.1. Tạo, xóa, di chuyển, sao chép các trang tính
 - 2.4.2.2. Thay đổi tên trang tính
 - 2.4.2.3. Mở nhiều trang tính
 - 2.4.2.4. Tính toán trên nhiều trang tính
- 2.5. Biểu thức và hàm
 - 2.5.1. Biểu thức số học
 - 2.5.1.1. Khái niệm biểu thức số học
 - 2.5.1.2. Tạo biểu thức số học đơn giản
 - 2.5.1.3. Các lỗi thường gặp

- 2.5.2. Hàm
 - 2.5.2.1. Khái niệm hàm, cú pháp hàm, cách nhập hàm
 - 2.5.2.2. Toán tử so sánh =, <, >
 - 2.5.2.3. Các hàm cơ bản (SUM, AVERAGE, MIN, MAX, COUNT, COUNTA, ROUND)
 - 2.5.2.4. Hàm điều kiện IF
 - 2.5.2.5. Các hàm ngày (DAY, MONTH, YEAR)
 - 2.5.2.6. Các hàm tìm kiếm (VLOOKUP, HLOOKUP)
- 2.6. Định dạng ô, dãy ô
 - 2.6.1. Định dạng kiểu số, ngày, tiền tệ
 - 2.6.2. Định dạng văn bản
 - 2.6.3. Căn chỉnh, hiệu ứng viền
- 2.7. Kết xuất và phân phối trang tính, bảng tính
 - 2.7.1. Trình bày trang tính để in
 - 2.7.2. Kiểm tra và in
 - 2.7.3. Phân phối trang tính

Chương V. SỬ DỤNG TRÌNH CHIẾU CƠ BẢN

Thời gian: 8 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về sử dụng máy tính và phần mềm Microsoft PowerPoint trong việc thiết kế và trình chiếu thông tin.
- Sử dụng được phần mềm trình chiếu Microsoft PowerPoint để soạn thảo nội dung, thiết kế và trình chiếu một số nội dung đơn giản.

2. Nội dung:

- 2.1. Kiến thức cơ bản về bài thuyết trình
 - 2.1.1. Khái niệm bài thuyết trình
 - 2.1.2. Các bước cơ bản để tạo một bài thuyết trình
- 2.2. Sử dụng phần mềm Microsoft PowerPoint
 - 2.2.1. Các thao tác tạo trình chiếu cơ bản

- 2.2.1.1. Giới thiệu Microsoft PowerPoint
- 2.2.1.2. Tạo một bài thuyết trình cơ bản
- 2.2.1.3. Các thao tác trên slide
- 2.2.1.4. Chèn Picture
- 2.2.1.5. Chèn Shapes, WordArt và Textbox
- 2.2.1.6. Chèn Table, Chart, SmartArt
- 2.2.2. Hiệu ứng, trình chiếu và in bài thuyết trình
 - 2.2.2.1. Tạo các hiệu ứng hoạt hình cho đối tượng
 - 2.2.2.2. Tạo các hiệu ứng chuyển slide
 - 2.2.2.3. Cách thực hiện một trình diễn
 - 2.2.2.4. Lặp lại trình diễn
 - 2.2.2.5. In bài thuyết trình

Chương VI. SỬ DỤNG INTERNET CƠ BẢN

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về Internet, WWW (World Wide Web), các thao tác với thư điện tử.
- Sử dụng được các thao tác đơn giản trong trình duyệt Web, nhận và soạn thảo trả lời thư điện tử; tìm kiếm thông tin.
- Nhận biết và thực hiện được các biện pháp an toàn bảo mật thông tin khi sử dụng các thiết bị, trang thông tin liên quan đến Internet.

2. Nội dung:

- 2.1. Kiến thức cơ bản về Internet
 - 2.1.1. Tổng quan về Internet
 - 2.1.2. Dịch vụ WWW (World Wide Web)
- 2.2. Khai thác và sử dụng Internet
 - 2.2.1. Sử dụng trình duyệt Web
 - 2.2.3. Thư điện tử (Email)
 - 2.2.3. Tìm kiếm thông tin (Search)

2.2.4. Bảo mật khi làm việc với Internet

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

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

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

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

2.3.4. An toàn khi sử dụng mạng xã hội

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn/nhà xưởng

- Phòng máy tính có cấu hình phù hợp (đảm bảo mỗi sinh viên 1 máy).

Phòng được trang bị hệ thống đèn đủ ánh sáng và máy điều hòa.

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

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

2. Trang thiết bị máy móc:

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

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

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

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

- Giáo trình, bài giảng, hệ thống bài tập, tài liệu tham khảo.

4. Các điều kiện khác:

- Khuyến khích các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp trang bị phòng học và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy môn học theo hình thức trực tuyến.

V. Phương pháp đánh giá

- Việc đánh giá kết quả học tập của học sinh được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/03/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ.

VI. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

- Việc miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học được thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH. Ngoài ra, Hiệu trưởng quy định cụ thể và quyết định miễn trừ học tập môn học như sau:

- Miễn trừ học tập môn học đối với học sinh có:

+ Chứng chỉ chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản hoặc Chứng chỉ chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin nâng cao theo quy định của Bộ Thông tin và Truyền thông.

+ Chứng chỉ công nghệ thông tin của tổ chức nước ngoài sử dụng ở Việt Nam đáp ứng chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản hoặc Chứng chỉ chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin nâng cao theo quy định của Bộ Thông tin và Truyền thông.

- Học sinh là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học cơ sở bắt buộc học toàn bộ chương trình môn học này. Học sinh đã có bằng tốt nghiệp trung học phổ thông, Hiệu trưởng xem xét, quyết định cho học sinh được miễn học những nội dung đã được học ở chương trình trung học phổ thông.

Tài liệu tham khảo

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Phạm Phương Hoa, Phạm Quang Hiển, Giáo trình thực hành Excel, NXB Thanh Niên, 2017.

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

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

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

MÔN HỌC GIÁO DỤC CHÍNH TRỊ THUỘC KHỐI CÁC MÔN HỌC
CHUNG TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP
(Ban hành kèm theo Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 06 tháng 12 năm
2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Giáo dục chính trị

Mã môn học: MH03

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thảo luận: 13 giờ; Kiểm tra: 02 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí:

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

2. Tính chất:

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

II. Mục tiêu môn học

1. Về kiến thức:

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

2. Về kỹ năng:

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

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

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

III. Nội dung môn học

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

STT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận	Kiểm tra
1	Bài mở đầu	1	1		
2	Bài 1: Khái quát về chủ nghĩa Mác - Lênin	4	2	2	
3	Bài 2: Khái quát về tư tưởng Hồ Chí Minh	5	3	2	
4	Bài 3: Những thành tựu của cách mạng Việt Nam dưới sự lãnh đạo của Đảng	5	3	2	
5	Bài 4: Phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam	10	5	5	
6	Bài 5: Tu dưỡng, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt	3	1	2	
7	Kiểm tra	2			2
Cộng		30	15	13	02

2. Nội dung chi tiết:

BÀI MỞ ĐẦU

Thời gian: 1 giờ

1. Mục tiêu:

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

2. Nội dung:

2.1. Vị trí, tính chất môn học

2.2. Mục tiêu của môn học

2.3. Nội dung chính

2.4. Phương pháp dạy học và đánh giá môn học

Bài 1: KHÁI QUÁT VỀ CHỦ NGHĨA MÁC - LÊNIN

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm chủ nghĩa Mác - Lênin

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

2.2.1. Triết học Mác - Lênin

2.2.2. Kinh tế chính trị Mác - Lênin

2.2.3. Chủ nghĩa xã hội khoa học

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

Bài 2: KHÁI QUÁT VỀ TƯ TƯỞNG HỒ CHÍ MINH

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm tư tưởng Hồ Chí Minh

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

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

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

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

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

Bài 3: NHỮNG THÀNH TỰU CỦA CÁCH MẠNG VIỆT NAM DƯỚI SỰ LÃNH ĐẠO CỦA ĐẢNG

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

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

2.1.1. Sự ra đời của Đảng Cộng sản Việt Nam

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

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

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

2.2.2. Thắng lợi của công cuộc đổi mới

Bài 4: PHÁT TRIỂN KINH TẾ, XÃ HỘI, VĂN HÓA, CON NGƯỜI Ở VIỆT NAM

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

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

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

2.2.1. Nội dung phát triển kinh tế, xã hội

2.2.2. Nội dung phát triển văn hóa, con người

Bài 5: TU DƯỠNG, RÈN LUYỆN ĐỂ TRỞ THÀNH NGƯỜI CÔNG DÂN TỐT, NGƯỜI LAO ĐỘNG TỐT

Thời gian: 3 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

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

2.1.1. Người công dân tốt

2.1.2. Người lao động tốt

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

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

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học

- Phòng học, máy tính, máy chiếu và các thiết bị dạy học khác.

- Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các tài liệu liên quan.

- Khuyến khích các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp đầu tư phòng học và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy môn học theo hình thức trực tuyến.

V. Phương pháp đánh giá

- Việc đánh giá kết quả học tập của học sinh được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ.

VI. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

- Việc miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học được thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022.

- Học sinh là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học cơ sở bắt buộc học toàn bộ chương trình môn học này. Học sinh đã có bằng tốt nghiệp trung học phổ thông, Hiệu trưởng nhà trường xem xét, quyết định cho học sinh được miễn học những nội dung đã được học ở chương trình trình phổ thông.

VII. Một số hướng dẫn khác

- Khuyến khích các trường trong danh sách trường nghề được ưu tiên đầu tư tập trung, đồng bộ theo tiêu chí trường nghề chất lượng theo Quyết định số 761/QĐ-TTg ngày 23 tháng 5 năm 2014 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt "Đề án phát triển trường nghề chất lượng cao đến năm 2020" tổ chức thí điểm giảng dạy trực tuyến môn học này. Đối với các trường khác, chỉ tổ chức giảng dạy trực tuyến môn học sau khi có văn bản hướng dẫn của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

Tài liệu tham khảo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Bộ Giáo dục và Đào tạo (2017), Giáo trình Tư tưởng Hồ Chí Minh, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội.

11. Bộ Giáo dục và Đào tạo (2018), Giáo trình Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội.

12. Đảng Cộng sản Việt Nam, Văn kiện Đại hội Đại biểu toàn quốc lần thứ XII của Đảng.

13. Đảng Cộng sản Việt Nam (2017), Điều lệ Đảng Cộng sản Việt Nam, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia sự thật, Hà Nội.

14. Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận - Hành chính: Những vấn đề cơ bản về quản lý nhà nước, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.

15. Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận - Hành chính: Những vấn đề cơ bản của Chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.

16. Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận- Hành chính: Đường lối chính sách của Đảng, Nhà nước Việt Nam về các lĩnh vực của đời sống xã hội, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.

17. Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận - Hành chính: Nghiệp vụ công tác đảng ở cơ sở, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.

18. Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận - Hành chính: Những vấn đề cơ bản về Đảng Cộng sản và lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội;

19. Hội đồng Lý luận Trung ương (2017), Phê phán các quan điểm sai trái, bảo vệ nền tảng tư tưởng, cương lĩnh, đường lối của Đảng Cộng sản Việt Nam, nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật.

20. Quốc hội (2013), Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, 2013.

Các tài liệu liên quan khác./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

MÔN HỌC PHÁP LUẬT THUỘC KHỐI CÁC MÔN HỌC CHUNG TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

(Ban hành kèm theo Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm
2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Pháp luật

Mã môn học: MH04

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

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí:

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

2. Tính chất:

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

II. Mục tiêu môn học

1. Về kiến thức:

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

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

2. Về kỹ năng:

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

- Phân biệt được khái niệm, đối tượng, phương pháp điều chỉnh và vận dụng được các kiến thức được học về pháp luật lao động; phòng, chống tham nhũng;

bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng vào việc xử lý các vấn đề liên quan trong các hoạt động hàng ngày.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

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

III. Nội dung môn học

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

STT	Tên các chương/bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận/ bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Một số vấn đề chung về nhà nước và pháp luật	2	1	1	
2	Bài 2: Hiến pháp	2	1	1	
3	Bài 3: Pháp luật lao động	7	5	2	
4	Bài 4: Pháp luật phòng, chống tham nhũng	2	1	1	
5	Bài 5: Pháp luật bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng	1	1	0	
6	Kiểm tra	1			1
Cộng		15	9	5	1

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: MỘT SỐ VẤN ĐỀ CHUNG VỀ NHÀ NƯỚC VÀ PHÁP LUẬT

Thời gian: 2 giờ

1. Mục tiêu:

- Nhận biết được bản chất, chức năng, nguyên tắc tổ chức và hoạt động của các cơ quan trong bộ máy Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam.

- Nhận biết được các thành tố của hệ thống pháp luật và hệ thống văn bản quy phạm pháp luật Việt Nam.

2. Nội dung:

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

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

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

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

2.2. Hệ thống pháp luật Việt Nam

2.2.1. Các thành tố của hệ thống pháp luật

2.2.1.1. Quy phạm pháp luật

2.2.1.2. Chế định pháp luật

2.2.1.3. Ngành luật

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

2.2.3. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật

2.2.3.1. Khái niệm văn bản quy phạm pháp luật

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

Bài 2: HIẾN PHÁP

Thời gian: 2 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

2.1. Hiến pháp trong hệ thống pháp luật Việt Nam

2.1.1. Khái niệm hiến pháp

- 2.1.2. Vị trí của hiến pháp trong hệ thống pháp luật Việt Nam
- 2.2. Một số nội dung cơ bản của Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam năm 2013
 - 2.2.1. Chế độ chính trị
 - 2.2.2. Quyền con người, quyền và nghĩa vụ cơ bản của công dân
 - 2.2.3. Kinh tế, xã hội, văn hóa, giáo dục, khoa học, công nghệ và môi trường

Bài 3: PHÁP LUẬT LAO ĐỘNG

Thời gian: 7 giờ

1. Mục tiêu:

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

2. Nội dung:

- 2.1. Khái niệm, đối tượng và phương pháp điều chỉnh của Luật lao động
- 2.2. Các nguyên tắc cơ bản của Luật lao động
- 2.3. Một số nội dung của Bộ luật lao động
 - 2.3.1. Quyền và nghĩa vụ của người lao động
 - 2.3.2. Quyền và nghĩa vụ của người sử dụng lao động
 - 2.3.3. Hợp đồng lao động
 - 2.3.4. Tiền lương
 - 2.3.5. Bảo hiểm xã hội
 - 2.3.6. Thời gian làm việc, thời gian nghỉ ngơi
 - 2.3.7. Kỷ luật lao động
 - 2.3.8. Tranh chấp lao động
 - 2.3.9. Công đoàn

Bài 4: PHÁP LUẬT PHÒNG, CHỐNG THAM NHŨNG

Thời gian: 2 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm tham nhũng

2.2. Nguyên nhân, hậu quả của tham nhũng

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

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

2.5. Giới thiệu Luật Phòng, chống tham nhũng

Bài 5: PHÁP LUẬT BẢO VỆ QUYỀN LỢI NGƯỜI TIÊU DÙNG

Thời gian: 1 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng.

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

2. Nội dung:

2.1. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học

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

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

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

4. Các điều kiện khác: Khuyến khích các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp trang bị phòng học và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy môn học hoặc một số nội dung của môn học theo hình thức trực tuyến.

V. Phương pháp đánh giá

- Việc đánh giá kết quả học tập của học sinh được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ.

VI. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

- Việc miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học được thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022.

Tài liệu tham khảo

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

9. Bộ Giáo dục và Đào tạo: Giáo trình Pháp luật đại cương, Nhà Xuất bản Đại học Sư phạm, 2017.

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

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

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

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

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

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

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

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

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

MÔN HỌC GIÁO DỤC QUỐC PHÒNG VÀ AN NINH THUỘC KHỐI CÁC MÔN HỌC CHUNG TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 10/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm
2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)*

Tên môn học: **Giáo dục Quốc phòng và An ninh**

Mã môn học: **MH05**

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (Lý thuyết: 21 giờ; Thực hành, thảo luận,
bài tập: 21 giờ; Kiểm tra: 03 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí:

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

2. Tính chất:

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

II. Mục tiêu môn học

1. Về kiến thức:

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

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

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

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

2. Về kỹ năng:

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

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

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

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

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

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

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

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

III. Nội dung môn học

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

STT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/thảo luận	Kiểm tra
1	Bài 1: Nhập môn Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	2		
2	Bài 2: Phòng chống chiến lược "Diễn biến hòa bình", bạo loạn	4	3	1	

	lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam				
3	Bài 3: Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, lực lượng dự bị động viên	4	3	1	
4	Bài 4: Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia	4	3	1	
5	Bài 5: Một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo	4	3	1	
6	Bài 6: Những vấn đề cơ bản về phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội	4	3	1	
7	Kiểm tra	1			1
8	Bài 7: Đội ngũ đơn vị	4	1	3	
9	Bài 8: Giới thiệu và hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh	10	2	8	
10	Bài 9: Kỹ thuật cấp cứu và chuyển thương	6	1	5	
11	Kiểm tra	2			2
Cộng		45	21	21	3

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: NHẬP MÔN GIÁO DỤC QUỐC PHÒNG VÀ AN NINH

Thời gian: 2 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

- 2.1. Vị trí, tính chất, mục tiêu của môn học
- 2.2. Các nội dung chính
- 2.3. Một số yêu cầu cơ bản về lễ tiết tác phong quân nhân cho học sinh
- 2.4. Điều kiện thực hiện môn học
- 2.5. Tổ chức dạy, học và đánh giá kết quả học tập

Bài 2: PHÒNG CHỐNG CHIẾN LƯỢC “DIỄN BIẾN HÒA BÌNH”, BẠO LOẠN LẬT ĐỔ CỦA CÁC THỂ LỰC THÙ ĐỊCH ĐỐI VỚI VIỆT NAM

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

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

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

2.1.2. Khái niệm bạo loạn lật đổ

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

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

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

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

2.3.1. Quan điểm chỉ đạo

2.3.2. Phương châm tiến hành

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

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

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

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

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

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

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

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

2.5. Thảo luận

Bài 3: XÂY DỰNG LỰC LƯỢNG DÂN QUÂN TỰ VỆ, LỰC LƯỢNG DỰ BỊ ĐỘNG VIÊN

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

2.1. Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ

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

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

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

2.2. Xây dựng lực lượng dự bị động viên

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

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

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

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

2.3. Thảo luận

Bài 4: XÂY DỰNG VÀ BẢO VỆ CHỦ QUYỀN LÃNH THỔ, BIÊN GIỚI QUỐC GIA

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

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

2.1.1. Chủ quyền lãnh thổ quốc gia

2.1.2. Chủ quyền biên giới quốc gia

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

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

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

2.5. Thảo luận

Bài 5: MỘT SỐ VẤN ĐỀ CƠ BẢN VỀ DÂN TỘC VÀ TÔN GIÁO

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

2.1. Một số vấn đề cơ bản về dân tộc

2.1.1. Một số vấn đề chung về dân tộc

2.1.2. Đặc điểm các dân tộc ở Việt Nam

2.2. Một số vấn đề cơ bản về tôn giáo

2.2.1. Một số vấn đề chung về tôn giáo

2.2.2. Tình hình tôn giáo ở Việt Nam

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

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

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

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

2.4. Thảo luận

Bài 6: NHỮNG VẤN ĐỀ CƠ BẢN VỀ PHÒNG CHỐNG TỘI PHẠM VÀ TỆ NẠN XÃ HỘI

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được những nội dung cơ bản về công tác phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội.

- Xác định được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong công tác phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội hiện nay.

2. Nội dung:

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

2.1.1. Khái niệm tội phạm và phòng chống tội phạm

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

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

2.1.4. Phòng chống tội phạm trong nhà trường

2.2. Công tác phòng chống tệ nạn xã hội

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

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

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

2.3. Thảo luận

Bài 7: ĐỘI NGŨ ĐƠN VỊ

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội.

- Thực hiện đúng các động tác trong đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội.

2. Nội dung:

2.1. Đội hình tiểu đội

2.1.1. Đội hình tiểu đội một hàng ngang

2.1.2. Đội hình tiểu đội hai hàng ngang

2.1.3. Đội hình tiểu đội một hàng dọc

2.1.4. Đội hình tiểu đội hai hàng dọc

2.2. Đội hình trung đội

2.2.1. Đội hình trung đội một hàng ngang

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

Bài 8: GIỚI THIỆU VÀ HƯỚNG DẪN KỸ THUẬT SỬ DỤNG MỘT SỐ LOẠI VŨ KHÍ BỘ BINH

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

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

2. Nội dung:

- 2.1. Giới thiệu một số loại vũ khí bộ binh
 - 2.1.1. Súng trường CKC
 - 2.1.2. Súng tiểu liên AK
- 2.2. Hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh
 - 2.2.1. Kỹ thuật tháo và lắp súng tiểu liên AK và súng trường CKC
 - 2.2.2. Kỹ thuật bắn súng tiểu liên AK và súng trường CKC
- 2.3. Thực hành

Bài 9: KỸ THUẬT CẤP CỨU VÀ CHUYỂN THƯƠNG

Thời gian: 6 giờ

1. Mục tiêu:

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

2. Nội dung:

2.1. Chăm máu tạm thời

2.1.1. Mục đích

2.1.2. Nguyên tắc chăm máu tạm thời

2.1.3. Phân biệt các loại chảy máu

2.1.4. Các biện pháp chăm máu tạm thời

2.2. Cố định tạm thời xương gãy

2.2.1. Mục đích

2.2.2. Nguyên tắc cố định tạm thời xương gãy

2.2.3. Kỹ thuật cố định tạm thời xương gãy

2.3. Hô hấp nhân tạo

2.3.1. Nguyên nhân gây ngạt thở

2.3.2. Kỹ thuật cấp cứu ban đầu

2.3.3. Tiến triển của việc cấp cứu ngạt thở

2.4. Kỹ thuật chuyển thương

2.4.1. Mang vác bằng tay

2.4.2. Chuyển nạn nhân bằng cáng

2.5. Thực hành

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Địa điểm học tập: Phòng học, thao trường, bãi tập và các địa điểm khác đáp ứng điều kiện thực hiện môn học.

2. Trang thiết bị:

2.1. Tài liệu: Giáo trình Giáo dục quốc phòng và an ninh bậc trung cấp và các tài liệu tham khảo khác do Hiệu trưởng nhà trường quyết định theo quy định của pháp luật.

2.2. Tranh, phim ảnh:

- Sơ đồ tổ chức Quân đội và Công an.
- Kỹ thuật băng bó cấp cứu, chuyên thương
- Súng tiểu liên AK, súng trường CKC.
- Các tư thế, động tác bắn súng AK, CKC.
- Phim ảnh về giáo dục quốc phòng và an ninh.

2.3. Mô hình vũ khí:

- Mô hình súng AK-47, CKC.
- Mô hình súng tiểu liên AK-47, CKC luyện tập.

2.4. Máy bắn tập:

- Máy bắn MBT-03
- Thiết bị tạo tiếng nổ và lực giật cho máy bắn tập MBT-03 TNAK-12
- Thiết bị theo dõi đường ngắm RDS-07

2.5. Thiết bị khác:

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

2.6. Trang phục:

- Trang phục giáo viên và cán bộ quản lý giáo dục quốc phòng và an ninh:

+ Trang phục mùa hè

+ Trang phục dã chiến

+ Mũ Kêpi

+ Mũ cứng

+ Mũ mềm

+ Thắt lưng

+ Giày da

+ Tất sọt

+ Sao mũ Kêpi giáo dục quốc phòng và an ninh

+ Sao mũ cứng giáo dục quốc phòng và an ninh

+ Sao mũ mềm giáo dục quốc phòng và an ninh

+ Nền cấp hiệu giáo dục quốc phòng và an ninh

+ Nền phù hiệu giáo dục quốc phòng và an ninh

+ Biển tên

+ Ca vát

- Trang phục học sinh giáo dục quốc phòng và an ninh:

+ Trang phục hè

+ Mũ cứng

+ Mũ mềm

+ Giày vải

+ Tất sọt

+ Sao mũ cứng giáo dục quốc phòng và an ninh

+ Thắt lưng

+ Sao mũ mềm giáo dục quốc phòng và an ninh

3. Các điều kiện khác:

- Khuyến khích các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp trang bị phòng học và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy nội dung lý thuyết theo hình thức trực tuyến.

Tài liệu tham khảo:

1. Chỉ thị 12-CT/TW ngày 03/05/2007 của Bộ Chính trị về tăng cường sự lãnh đạo của Đảng đối với công tác Giáo dục quốc phòng và an ninh trong tình hình mới.
2. Văn kiện Đại hội Đại biểu toàn quốc lần thứ XII, Văn phòng Trung ương Đảng, Hà Nội, 2016.
3. Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, 2013.
4. Luật Biên giới quốc gia, 2004.
5. Luật nghĩa vụ quân sự, 2015.
6. Luật an ninh quốc gia, 2004.
7. Bộ luật hình sự, 2015.
8. Luật phòng chống tham nhũng, 2005; sửa đổi, bổ sung năm 2018.
9. Luật tín ngưỡng, tôn giáo, 2016.
10. Luật Quốc phòng, 2006; sửa đổi, bổ sung năm 2018.
11. Luật giáo dục quốc phòng và an ninh, 2013.
12. Luật biên Việt Nam, 2012.
13. Luật Dân quân tự vệ, 2009.
14. Luật phòng, chống ma túy, 2000, sửa đổi, bổ sung năm 2009.
15. Pháp lệnh số 10/2003/PL-UBTVQH11 ngày 17/03/2003 của Ủy ban thường vụ Quốc hội về phòng, chống mại dâm.
16. Nghị định số 116/2006/NĐ-CP ngày 06/10/2006 của Chính phủ về động viên quốc phòng.
17. Nghị định số 05/2011/NĐ-CP ngày 14/01/2011 của Chính phủ về Công tác dân tộc.
18. Nghị định số 25/2014/NĐ-CP ngày 07/04/2014 quy định về phòng, chống tội phạm và vi phạm pháp luật khác có sử dụng công nghệ cao.
19. Nghị định số 13/2014/NĐ-CP ngày 25/02/2014 của Chính phủ quy định chi tiết về biện pháp thi hành Luật Giáo dục quốc phòng và an ninh.
20. Nghị định số 71/2018/NĐ-CP ngày 15/05/2018 quy định chi tiết một số điều của luật quản lý, sử dụng vũ khí, vật liệu nổ và công cụ hỗ trợ về vật liệu nổ công nghiệp và tiền chất thuốc nổ.

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

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

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

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

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

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

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

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

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

MÔN HỌC GIÁO DỤC THỂ CHẤT THUỘC KHỐI CÁC MÔN HỌC
CHUNG TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP
(Ban hành kèm theo Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm
2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: **Giáo dục thể chất**

Mã môn học: **MH06**

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (lý thuyết: 04 giờ; Thực hành: 24 giờ; Kiểm tra: 02 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí:

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

2. Tính chất:

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

II. Mục tiêu môn học

1. Về kiến thức:

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

2. Về kỹ năng:

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

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

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

III. Nội dung môn học

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

STT	Chương/bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Bài mở đầu	1	1		
II	Chương I: Giáo dục thể chất chung				
1	Bài 1: Thể dục cơ bản	6	1	5	
2	Bài 2: Điền kinh	8	1	7	
3	Kiểm tra giáo dục thể chất chung	1			1
III	Chương II: Chuyên đề thể dục thể thao tự chọn (chọn 1 trong các chuyên đề sau)	14	1	12	1
1	Chuyên đề 1: Môn bơi lội	14	1	12	1
2	Chuyên đề 2: Môn cầu lông	14	1	12	1
3	Chuyên đề 3: Môn bóng chuyền	14	1	12	1
4	Chuyên đề 4: Môn bóng rổ	14	1	12	1
5	Chuyên đề 5: Môn bóng đá	14	1	12	1
6	Chuyên đề 6: Môn bóng bàn	14	1	12	1
7	Chuyên đề 7: Môn thể dục thể thao khác	14	1	12	1
Cộng		30	4	24	2

2. Nội dung chi tiết:

BÀI MỞ ĐẦU

Thời gian: 1 giờ

1. Mục tiêu:

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

2. Nội dung:

2.1. Vị trí, tính chất môn học

2.2. Mục tiêu của môn học

2.3. Nội dung chính

2.4. Tổ chức dạy học và đánh giá kết quả học tập

Chương I: GIÁO DỤC THỂ CHẤT CHUNG

Bài 1: THỂ DỤC CƠ BẢN

Thời gian: 6 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật cơ bản đối với bài thể dục tay không liên hoàn.

- Thực hiện được đúng động tác kỹ thuật của bài thể dục tay không liên hoàn.

2. Nội dung:

2.1. Giới thiệu về thể dục cơ bản

2.2. Thể dục tay không liên hoàn

2.2.1. Tác dụng của thể dục tay không liên hoàn

2.2.2. Các động tác kỹ thuật

Bài 2: ĐIỀN KINH

Thời gian: 8 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật cơ bản và một số nội dung trong Luật Điền kinh như: Chạy cự ly ngắn, chạy cự ly trung bình.

- Thực hiện đúng động tác kỹ thuật và bảo đảm các yêu cầu khác của môn điền kinh được học.

2. Nội dung:

2.1. Chạy cự ly ngắn

2.1.1. Tác dụng của chạy cự ly ngắn

2.1.2. Các động tác kỹ thuật

2.1.3. Một số quy định trong Luật Điền kinh về chạy cự ly ngắn

2.2. Chạy cự ly trung bình

2.2.1. Tác dụng của chạy cự ly trung bình

2.2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.3. Một số quy định trong Luật Điền kinh về chạy cự ly trung bình

Chương II: CHUYÊN ĐỀ THỂ DỤC THỂ THAO TỰ CHỌN

(Chọn 1 trong các chuyên đề sau)

Chuyên đề 1: MÔN BƠI LỘI

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật bơi.

- Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Bơi lội.

2. Nội dung:

2.1. Tác dụng của môn Bơi lội

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Làm quen với nước, phương pháp thở nước và thả nổi

2.2.2. Động tác chân và tay

2.2.3. Phối hợp tay - chân

2.2.4. Phối hợp tay - chân - thở

2.3. Một số quy định của Luật bơi

Chuyên đề 2: MÔN CẦU LÔNG

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Cầu lông.

- Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Cầu lông.

2. Nội dung:

2.1. Tác dụng của môn Cầu lông

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Tư thế cơ bản và cách cầm vợt

- 2.2.2. Các bước di chuyển (phải trái, trước, sau, chéo), bước đơn, kép, đệm
- 2.2.3. Kỹ thuật đánh cầu phải, trái cao tay
- 2.2.4. Kỹ thuật đánh cầu phải, trái thấp tay
- 2.2.5. Kỹ thuật đánh cầu sát lưới và bỏ nhỏ
- 2.2.6. Kỹ thuật phát cầu (thấp gần, cao sâu)
- 2.3. Một số quy định của Luật Cầu lông

Chuyên đề 3: MÔN BÓNG CHUYỀN

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu:

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

2. Nội dung:

- 2.1. Tác dụng của môn Bóng chuyền
- 2.2. Các động tác kỹ thuật
 - 2.2.1. Tư thế cơ bản, các bước di chuyển
 - 2.2.2. Kỹ thuật chuyền bóng cao tay cơ bản (chuyền bước 2)
 - 2.2.3. Kỹ thuật chuyền bóng thấp tay cơ bản (chuyền bước 1)
 - 2.2.4. Kỹ thuật phát bóng thấp tay trước mặt
 - 2.2.5. Kỹ thuật phát bóng cao tay trước mặt
- 2.3. Một số quy định của Luật Bóng chuyền

Chuyên đề 4: MÔN BÓNG RỔ

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu:

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

2. Nội dung:

- 2.1. Tác dụng của môn Bóng rổ
- 2.2. Các động tác kỹ thuật
 - 2.2.1. Cách cầm bóng và tư thế chuẩn bị và di chuyển
 - 2.2.2. Kỹ thuật dẫn bóng
 - 2.2.3. Kỹ thuật chuyền bóng và bắt bóng hai tay trước ngực
 - 2.2.4. Kỹ thuật ném rổ bằng một tay trên vai
 - 2.2.5. Kỹ thuật hai bước ném rổ
- 2.3. Một số quy định của Luật Bóng rổ

Chuyên đề 5: MÔN BÓNG ĐÁ

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu:

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

2. Nội dung:

- 2.1. Tác dụng của môn Bóng đá
- 2.2. Các động tác kỹ thuật
 - 2.2.1. Kỹ thuật di chuyển
 - 2.2.2. Kỹ thuật dẫn bóng
 - 2.2.3. Kỹ thuật giữ/không chế bóng
 - 2.2.4. Kỹ thuật đá bóng bằng lòng bàn chân
 - 2.2.5. Kỹ thuật đá biên hoặc ném biên
- 2.3. Một số quy định của Luật Bóng đá

Chuyên đề 6: MÔN BÓNG BÀN

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng bàn.

- Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Bóng bàn.

2. Nội dung:

2.1. Tác dụng của môn Bóng bàn

2.2. Các động tác kỹ thuật

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

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

2.2.3. Kỹ thuật lúp bóng thuận tay và trái tay

2.2.4. Kỹ thuật gò bóng thuận và trái tay

2.3. Một số quy định của Luật Bóng bàn

Chuyên đề 7: MÔN THỂ DỤC THỂ THAO KHÁC

Thời gian: 14 giờ

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học

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

2. Trang thiết bị

2.1. Đối với giáo dục thể chất chung:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Các điều kiện khác: Khuyến khích các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp đầu tư phòng học và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy môn học hoặc một số nội dung của môn học theo hình thức trực tuyến.

V. Phương pháp đánh giá

- Việc đánh giá kết quả học tập của học sinh được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ.

VI. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

- Việc miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học được thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022.

- Học sinh là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học cơ sở bắt buộc học toàn bộ chương trình môn học này. Học sinh đã có bằng tốt nghiệp trung học phổ thông, Hiệu trưởng nhà trường xem xét, quyết định cho học sinh được miễn học những nội dung đã được học ở chương trình trung học phổ thông.

Tài liệu tham khảo

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

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

3. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Cầu lông, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2000.

4. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bơi thể thao, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2015.

5. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Thể dục, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2009.

6. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bóng chuyền, Nhà xuất bản Thể dục thể thao, năm 2006.

7. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Điền kinh (sách giáo khoa), năm 2006.

8. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bóng đá, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2007.

9. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bơi thể thao, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2015.

10. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình điền kinh, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2016.

11. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bóng rổ, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2016.

12. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bóng đá, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2017.

13. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bơi lội (tập 1, tập 2), Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2016.

14. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bóng bàn, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2014.

15. Trường Đại học Sư phạm thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình Điền kinh, năm 2016.

16. Trường Đại học Sư phạm thể dục thể thao Thành phố Hồ Chí Minh: Giáo trình Bóng chuyền, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh, năm 2014.

17. Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng: Giáo trình thể dục (tập 1, tập 2) Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2014.

18. Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng: Giáo trình điền kinh, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2014.

19. Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng: Giáo trình bóng bàn, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2015.

20. Luật các môn thể thao và các tài liệu tham khảo khác./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Mã môn học: **MH07**

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

I. Vị trí, tính chất của môn học

- Vị trí: Tổng quan du lịch và khách sạn là môn học thuộc nhóm kiến thức cơ sở ngành trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống trình độ Trung cấp. Những kiến thức được cung cấp của môn học là cơ sở để học sinh nghiên cứu các môn học cơ sở ngành và chuyên ngành khác.

- Tính chất: Tổng quan du lịch và khách sạn là môn học lý thuyết, được đánh giá kết quả bằng hình thức kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được các lĩnh vực kinh doanh trong ngành du lịch và đặc trưng của ngành du lịch;

+ Liệt kê được các vị trí công việc trong ngành du lịch nói chung, ngành khách sạn nói riêng;

+ Liệt kê và phân biệt được các loại hình kinh doanh lưu trú, ăn uống, lữ hành và dịch vụ du lịch khác;

+ Trình bày được các khái niệm cơ bản trong du lịch.

- Về kỹ năng:

+ Vận dụng những kiến thức đã học trong thực tế nghề nghiệp.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Nhận thức đúng đắn về hoạt động du lịch và vai trò của người nhân viên phục vụ tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở dịch vụ du lịch khác đối với sự phát triển của ngành du lịch;

+ Hình thành được ý tưởng ban đầu về nghề nghiệp.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên các chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ Bài tập	Kiểm tra
1	<p>Chương 1. Khái quát về hoạt động du lịch</p> <p>1.1. Một số khái niệm cơ bản</p> <p>1.1.1. Khái niệm du lịch</p> <p>1.1.2. Khách du lịch</p> <p>1.1.3. Điểm du lịch</p> <p>1.1.4. Tài nguyên du lịch</p> <p>1.1.5. Dịch vụ du lịch</p> <p>1.2. Các loại hình du lịch</p> <p>1.2.1. Căn cứ vào phạm vi lãnh thổ chuyển đi</p> <p>1.2.2. Căn cứ vào mục đích chuyển đi</p> <p>1.2.3. Căn cứ vào thời gian của chuyển đi</p> <p>1.2.4. Căn cứ vào hình thức tổ chức chuyển đi</p> <p>1.2.5. Căn cứ vào phương tiện vận chuyển</p> <p>1.2.6. Căn cứ vào phương thức ký kết hợp đồng</p> <p>1.2.7. Một số loại hình du lịch khác</p> <p>1.3. Sản phẩm du lịch</p> <p>1.3.1. Khái niệm</p> <p>1.3.2. Đặc trưng của sản phẩm du lịch</p> <p>1.4. Thời vụ du lịch</p> <p>1.4.1. Khái niệm và đặc điểm của thời vụ du lịch</p> <p>1.4.2. Các nhân tố tác động đến tính thời vụ của hoạt động du lịch</p> <p>1.4.3. Một số giải pháp khắc phục sự bất lợi của thời vụ du lịch</p> <p>1.5. Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực</p>	16	15		1

	<p>1.5.1. Du lịch tác động đến kinh tế</p> <p>1.5.2. Du lịch tác động đến văn hóa</p> <p>1.5.3. Du lịch tác động xã hội</p> <p>1.5.4. Du lịch tác động đến môi trường</p>				
2	<p>Chương 2. Tổng quan về kinh doanh khách sạn</p> <p>2.1. Các khái niệm cơ bản</p> <p>2.1.1. Khái niệm kinh doanh khách sạn.</p> <p>2.1.2. Khái niệm kinh doanh lưu trú.</p> <p>2.1.3. Khái niệm kinh doanh ăn uống.</p> <p>2.1.4. Khách của khách sạn.</p> <p>2.2. Sản phẩm trong kinh doanh khách sạn.</p> <p>2.2.1. Khái niệm.</p> <p>2.2.2. Đặc điểm của sản phẩm trong kinh doanh khách sạn.</p> <p>2.2.3. Phân loại sản phẩm trong kinh doanh khách sạn</p> <p>2.3. Phân loại và xếp hạng khách sạn</p> <p>2.3.1. Phân loại khách sạn.</p> <p>2.3.2. Xếp hạng khách sạn</p> <p>2.4. Một số cơ sở lưu trú ngoài khách sạn</p> <p>2.4.1. Khách sạn ô tô (Motel)</p> <p>2.4.2. Làng du lịch (Tourism Village)</p> <p>2.4.3. Lều trại (Camping)</p> <p>2.4.4. Căn hộ du lịch (Tourist apartment)</p> <p>2.4.5. Biệt thự du lịch (Tourist villa)</p> <p>2.4.6. Khu nghỉ mát (Resort)</p> <p>2.4.7. Nhà nghỉ du lịch (Tourist guest house)</p> <p>2.4.8. Các loại hình lưu trú khác</p>	8	7		1
3	<p>Chương 3. Nguồn nhân lực trong ngành du lịch</p> <p>3.1. Các lĩnh vực kinh doanh du lịch</p> <p>3.1.1. Kinh doanh lưu trú trong du lịch</p>	6	6		

3.1.2. Kinh doanh vận chuyển khách du lịch 3.1.3. Kinh doanh lĩnh vực Ẩm thực 3.1.3. Kinh doanh phát triển Điểm du lịch, Khu du lịch 3.1.4. Kinh doanh Lễ hành và hoạt động trung gian 3.1.4. Kinh doanh giải trí và các dịch vụ bổ sung 3.2. Khái niệm và phân loại nguồn nhân lực trong du lịch 3.2.1. Khái niệm 3.2.2. Phân loại nguồn nhân lực trong du lịch 3.3. Lao động trong kinh doanh du lịch 3.3.1. Đặc điểm lao động trong kinh doanh du lịch 3.3.2. Yêu cầu đối với lao động trong kinh doanh du lịch					
Cộng	30	28	0	2	

2. Nội dung chi tiết:

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

Thời gian: 16 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các khái niệm cơ bản trong du lịch, khái niệm sản phẩm du lịch và các đặc trưng của sản phẩm du lịch;
- Liệt kê được các loại hình du lịch;
- Giải thích được tính thời vụ trong du lịch và các yếu tố ảnh hưởng của tính thời vụ đối với hoạt động kinh doanh du lịch;
- Vận dụng được những kiến thức đã học vào thực tiễn nghề nghiệp;
- Rèn luyện những phẩm chất đạo đức nghề nghiệp để trở thành một người làm du lịch chuyên nghiệp.

2. Nội dung:

2.1. Một số khái niệm cơ bản

2.1.1. Khái niệm du lịch

- 2.1.2. Khách du lịch
- 2.1.3. Điểm du lịch
- 2.1.4. Tài nguyên du lịch
- 2.1.5. Dịch vụ du lịch
- 2.2. Các loại hình du lịch
 - 2.2.1. Căn cứ vào phạm vi lãnh thổ chuyển đi
 - 2.2.2. Căn cứ vào mục đích chuyển đi
 - 2.2.3. Căn cứ vào thời gian của chuyến đi
 - 2.2.4. Căn cứ vào hình thức tổ chức chuyến đi
 - 2.2.5. Căn cứ vào phương tiện vận chuyển
 - 2.2.6. Căn cứ vào phương thức ký kết hợp đồng
 - 2.2.7. Một số loại hình du lịch khác
- 2.3. Sản phẩm du lịch
 - 2.3.1. Khái niệm
 - 2.3.2. Đặc trưng của sản phẩm du lịch
- 2.4. Thời vụ du lịch
 - 2.4.1. Khái niệm và đặc điểm của thời vụ du lịch
 - 2.4.2. Các nhân tố tác động đến tính thời vụ của hoạt động du lịch
 - 2.4.3. Một số giải pháp khắc phục sự bất lợi của thời vụ du lịch
- 2.5. Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực
 - 2.5.1. Du lịch tác động đến kinh tế
 - 2.5.2. Du lịch tác động đến văn hóa
 - 2.5.3. Du lịch tác động xã hội
 - 2.5.4. Du lịch tác động đến môi trường

Chương 2: Tổng quan về kinh doanh khách sạn

Thời gian: 8 giờ

1. Mục tiêu :

- Trình bày được các khái niệm cơ bản, các đặc điểm kinh doanh khách sạn;
- Phân tích được ý nghĩa kinh doanh khách sạn;
- Liệt kê được các tiêu chí phân loại và xếp hạng khách sạn ;
- Vận dụng được những kiến thức đã học vào thực tiễn nghề nghiệp ;
- Rèn luyện những phẩm chất đạo đức nghề nghiệp để trở thành một người

làm du lịch chuyên nghiệp.

2. Nội dung:

2.1. Các khái niệm cơ bản

2.1.1. Khái niệm kinh doanh khách sạn.

2.1.2. Khái niệm kinh doanh lưu trú.

2.1.3. Khái niệm kinh doanh ăn uống.

2.1.4. Khách của khách sạn.

2.2. Sản phẩm trong kinh doanh khách sạn.

2.2.1. Khái niệm.

2.2.2. Đặc điểm của sản phẩm trong kinh doanh khách sạn.

2.2.3. Phân loại sản phẩm trong kinh doanh khách sạn

2.3. Phân loại và xếp hạng khách sạn

2.3.1. Phân loại khách sạn.

2.3.2. Xếp hạng khách sạn

2.4. Một số cơ sở lưu trú ngoài khách sạn

2.4.1. Khách sạn ô tô (Motel)

2.4.2. Làng du lịch (Tourism Village)

2.4.3. Lều trại (Camping)

2.4.4. Căn hộ du lịch (Tourist apartment)

2.4.5. Biệt thự du lịch (Tourist villa)

2.4.6. Khu nghỉ mát (Resort)

2.4.7. Nhà nghỉ du lịch (Tourist guest house)

2.4.8. Các loại hình lưu trú khác

Chương 3: Nguồn nhân lực trong ngành du lịch

Thời gian: 6 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, các đặc điểm lao động trong ngành du lịch;
- Nêu được các lĩnh vực kinh doanh trong ngành du lịch;
- Giải thích được yêu cầu lao động trong ngành du lịch;
- Định hướng được việc lựa chọn nghề nghiệp và con đường thăng tiến nghề nghiệp phù hợp;
- Vận dụng được những kiến thức đã học vào thực tiễn nghề nghiệp;
- Rèn luyện những phẩm chất đạo đức nghề nghiệp để trở thành một người làm du lịch chuyên nghiệp.

2. Nội dung:

2.1. Các lĩnh vực kinh doanh du lịch

- 2.1.1. Kinh doanh lưu trú trong du lịch
- 2.1.2. Kinh doanh vận chuyển khách du lịch
- 2.1.3. Kinh doanh lĩnh vực Ẩm thực
- 2.1.3. Kinh doanh phát triển Điểm du lịch, Khu du lịch
- 2.1.4. Kinh doanh Lữ hành và hoạt động trung gian
- 2.1.4. Kinh doanh giải trí và các dịch vụ bổ sung
- 2.2. Khái niệm và phân loại nguồn nhân lực trong du lịch
 - 2.2.1. Khái niệm
 - 2.2.2. Phân loại nguồn nhân lực trong du lịch
- 2.3. Lao động trong kinh doanh du lịch
 - 2.3.1. Đặc điểm lao động trong kinh doanh du lịch
 - 2.3.2. Yêu cầu đối với lao động trong kinh doanh du lịch

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn hóa: Phòng lý thuyết với các trang thiết bị, phương tiện nghe nhìn hỗ trợ
2. Trang thiết bị máy móc: máy chiếu, máy tính...
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Băng đĩa giới thiệu về các loại hình du lịch, các loại hình lưu trú
4. Các điều kiện khác

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Trình bày được các khái niệm cơ bản trong du lịch và tổng quan về ngành du lịch.

- Kỹ năng:

+ Liệt kê được các vị trí công việc trong ngành du lịch nói chung, ngành khách sạn nói riêng, các loại hình kinh doanh lưu trú, ăn uống, lữ hành và dịch vụ du lịch khác.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Nhận thức đúng đắn về hoạt động du lịch và vai trò của người nhân viên phục vụ tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở dịch vụ du lịch khác đối với sự phát triển của ngành du lịch;

2. Phương pháp:

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

- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút)
- Thang điểm 10.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

- Chương trình môn học Tổng quan du lịch và khách sạn được áp dụng cho học sinh trình độ Trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

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

Phương pháp giảng dạy môn học này gồm: lý thuyết kết hợp với hội thảo (seminar), phân tích các nhu cầu, xu hướng du lịch, sử dụng băng đĩa giới thiệu các điểm du lịch, tham quan các điểm du lịch; khuyến khích học sinh tham gia thảo luận và viết báo cáo.

- Đối với giáo viên:

+ Có kiến thức thực tế về ngành du lịch Việt Nam.

+ Chuẩn bị đề tài thảo luận, khuyến khích sự tham gia tích cực của học sinh.

- Đối với học sinh:

+ Học sinh phải nghiên cứu tài liệu, tích cực tham gia xây dựng bài giảng, giải quyết những tình huống trong bài tập do giáo viên đưa ra

+ Thực sự yêu thích nghề nghiệp, chăm chỉ, cầu thị, được học các kiến thức bổ trợ của chương trình. Nghiên cứu các tài liệu tham khảo trên sách, báo, tạp chí... để bổ sung thêm kiến thức.

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

4. Tài liệu cần tham khảo:

[1] Vũ Đức Minh (1999), *Tổng quan du lịch*, Trường Đại học Thương mại.

[2] Trần Đức Thanh (1999), *Nhập môn khoa học du lịch*, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội.

[3] *Tập bài giảng môn Kinh tế du lịch*, Trường Đại học Kinh tế quốc dân Hà Nội.

[4] Đông Ngọc Minh, Vương Lôi Đình (2000), *Kinh tế du lịch và du lịch học*, NXB Trẻ.

- [5] PTS Nguyễn Minh Tuệ và nhóm tác giả (1997), *Địa ý du lịch*, NXB Thành phố Hồ Chí Minh.
- [6] PGS-TS Trần Minh Đạo (2002), *Giáo trình Marketing căn bản*, NXB Giáo dục.
- [7] Lục Bội Minh (2000), *Quản lý khách sạn hiện đại*, NXB Thông tin.
- [8] Tổng cục Du lịch (1985, 1994), *Phân loại, xếp hạng khách sạn Việt Nam*.
- [9] Trường THNV Du lịch Hà Nội (2002), *Giáo trình nghiệp vụ lễ tân*, NXB Văn hoá thông tin.
- [10] Trần Thị Mai (2006), *Giáo trình Tổng quan du lịch*, NXB Lao động xã hội.
- [11] Nguyễn Vũ Hà - Đoàn Mạnh Cường (2006), *Tổng quan cơ sở lưu trú du lịch*, NXB Lao động.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Mã môn học: MH08

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thảo luận, bài tập: 28 giờ ; Kiểm tra : 02 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch là môn học thuộc nhóm các môn học chuyên môn trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

- Tính chất: Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch là môn học lý thuyết nằm trong các môn học chuyên môn trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

II. Mục tiêu môn học:

- Kiến thức:

+ Học sinh nhận biết, thông hiểu và vận dụng được những kiến thức cơ bản của Tâm lý học và tâm lý khách du lịch.

- Kỹ năng:

+ 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.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Có khả năng tự học, chủ động cập nhật các kiến thức của môn học. Từ những kiến thức đã học, học sinh thấy rõ được vị trí vai trò của mình trong hoạt động nghề nghiệp.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên các chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1. Một số vấn đề cơ bản của tâm lý học 1.1 Bản chất hiện tượng tâm lý 1.2 Nhân cách 1.3 Tình cảm 1.4 Một số vấn đề cơ bản của tâm lý học	2	2		
2	Chương 2. Những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch 2.1 Hành vi của người tiêu dùng du lịch 2.2 Động cơ và sở thích của khách du lịch 2.3 Nhu cầu du lịch 2.4 Tâm trạng và cảm xúc	5	3	2	
3	Chương 3. Những đặc điểm tâm lý của khách du lịch theo dân tộc và nghề nghiệp 3.1 Tâm lý khách du lịch theo châu lục 3.2 Những đặc điểm của tâm lý khách du lịch theo dân tộc 3.3 Những đặc điểm của tâm lý khách du lịch theo nghề nghiệp	5	1	3	1
4	Chương 4. Một số vấn đề khái quát về hoạt động giao tiếp 4.1 Bản chất của giao tiếp 4.2 Một số đặc điểm của tâm lý con người trong giao tiếp 4.3 Những trở ngại trong quá trình giao tiếp	1	1		
5	Chương 5. Một số nghi thức giao tiếp cơ bản 5.1. Nghi thức gặp gỡ làm quen 5.2. Nghi thức xử sự trong giao tiếp	5	1	4	

	5.3. Nghi thức tổ chức tiếp xúc và chiêu đãi 5.4. Trang phục nam nữ				
6	Chương 6. Kỹ năng giao tiếp ứng xử 6.1. Lần đầu gặp gỡ 6.2. Kỹ năng trò chuyện 6.3. Kỹ năng diễn thuyết 6.4. Sử dụng phương tiện thông tin liên lạc	5	1	4	
7	Chương 7. Kỹ năng giao tiếp ứng xử trong hoạt động kinh doanh du lịch 7.1. Diện mạo người phục vụ 7.2. Quan hệ giao tiếp với khách hàng 7.3. Quan hệ giao tiếp trong nội bộ doanh nghiệp	5	1	3	1
8	Chương 8. Tập quán giao tiếp tiêu biểu trên thế giới 8.1. Tập quán giao tiếp theo tôn giáo 8.2. Tập quán giao tiếp theo vùng lãnh thổ	2	2		
9	Chương 9. Thực hành các kỹ năng giao tiếp cơ bản 9.1 Kỹ năng làm quen 9.2 Kỹ năng thuyết trình 9.3 Kỹ năng làm việc nhóm 9.4 Kỹ năng phỏng vấn	15	3	12	
	Cộng	45	15	28	2

2. Nội dung chi tiết:

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

Thời gian: 02 giờ

1. Mục tiêu:

- 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.

2. Nội dung:

2.1. Bản chất hiện tượng tâm lý

- 2.1.1. Đặc điểm hiện tượng tâm lý
- 2.1.2. Bản chất hiện tượng tâm lý
 - 2.1.2.1. Quan niệm mác-xít về tâm lý
 - 2.1.2.2. Chức năng của tâm lý
 - 2.1.2.3. Phân loại các hiện tượng tâm lý
- 2.1.3. Một số phương pháp nghiên cứu tâm lý
 - 2.1.3.1. Phương pháp quan sát
 - 2.1.3.2. Phương pháp đàm thoại
 - 2.1.3.3. Phương pháp thực nghiệm
 - 2.1.3.4. Phương pháp dùng bảng hỏi
 - 2.1.3.5. Phương pháp phân tích kết quả sản phẩm hoạt động
 - 2.1.3.6. Phương pháp phân tích tiểu sử cá nhân
 - 2.1.3.7. Phương pháp nhập tâm
- 2.2. Nhân cách
 - 2.2.1. Khái niệm nhân cách
 - 2.2.2. Cấu trúc của nhân cách
- 2.3. Tình cảm
 - 2.3.1. Khái niệm
 - 2.3.2. Các mức độ của tình cảm
 - 2.3.3. Các qui luật tình cảm
 - 2.3.3.1. Qui luật lây lan
 - 2.3.3.2. Qui luật di chuyển
 - 2.3.3.3. Qui luật thích ứng
 - 2.3.3.4. Qui luật pha trộn
 - 2.3.3.5. Qui luật tương phản
 - 2.3.3.6. Qui luật hình thành tình cảm
- 2.4. Một số vấn đề cơ bản của Tâm lý học xã hội và tâm lý du lịch
 - 2.4.1. Khái niệm Tâm lý học xã hội và Tâm lý du lịch và mối quan hệ giữa chúng
 - 2.4.2. Ảnh hưởng của một số hiện tượng tâm lý xã hội phổ biến trong du lịch
 - 2.4.2.1. Phong tục tập quán
 - 2.4.2.2. Truyền thống
 - 2.4.2.3. Tôn giáo - tín ngưỡng
 - 2.4.2.4. Tính cách dân tộc
 - 2.4.2.5. Bầu không khí tâm lý xã hội
 - 2.4.2.6. Dư luận xã hội

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

Thời gian: 05 giờ

1. Mục tiêu:

- 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. Nội dung:

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

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

Thời gian: 05 giờ

1. Mục tiêu:

- 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.

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

2. Nội dung:

2.1. Tâm lý khách du lịch theo châu lục

2.1.1. Người châu Âu

2.1.2. Người châu Á

2.1.3. Người châu Phi

- 2.1.4. Người châu Mỹ-La tinh
- 2.2. Những đặc điểm tâm lý của khách du lịch theo dân tộc
 - 2.2.1. Khách du lịch là người Vương Quốc Anh
 - 2.2.2. Khách du lịch là người Pháp
 - 2.2.3. Khách du lịch là người Đức
 - 2.2.4. Khách du lịch là người Italia
 - 2.2.5. Khách du lịch là người Thụy Sĩ
 - 2.2.6. Khách du lịch là người Nga
 - 2.2.7. Khách du lịch là người Mỹ
 - 2.2.8. Khách du lịch là người Ả Rập
 - 2.2.9. Khách du lịch là người Ấn Độ
 - 2.2.10. Khách du lịch là người Nhật
 - 2.2.11. Khách du lịch là người Hàn Quốc
 - 2.2.12. Khách du lịch là người Trung Quốc
 - 2.2.13. Khách du lịch là người Úc
 - 2.2.14. Khách du lịch là người Asean
- 2.3. Những đặc điểm tâm lý của khách du lịch theo nghề nghiệp
 - 2.3.1. Khách du lịch là nhà quản lý
 - 2.3.2. Khách du lịch là thương gia
 - 2.3.3. Khách du lịch là nhà báo
 - 2.3.4. Khách du lịch là nhà khoa học
 - 2.3.5. Khách du lịch là nghệ sĩ
 - 2.3.6. Khách du lịch là công nhân
 - 2.3.7. Khách du lịch là thủy thủ
 - 2.3.8. Khách du lịch là nhà chính trị - ngoại giao

Kiểm tra

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

Thời gian: 01 giờ

1. Mục tiêu:

- 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.

2. Nội dung:

2.1. Bản chất của giao tiếp

- 2.1.1. Giao tiếp là gì?
- 2.1.2. Các loại hình giao tiếp
- 2.1.3. Mục đích giao tiếp
- 2.1.4. Sơ đồ quá trình giao tiếp

- 2.1.5. Các vai xã hội trong giao tiếp
- 2.1.6. Phong cách sử dụng ngôn ngữ trong giao tiếp
- 2.2. Một số đặc điểm cơ bản của tâm lý con người trong giao tiếp
 - 2.2.1. Thích được giao tiếp với người khác
 - 2.2.2. Thích được người khác khen và quan tâm đến mình
 - 2.2.3. Con người ai cũng thích cái đẹp
 - 2.2.4. Thích tò mò, thích điều mới lạ, thích những cái mà mình không có, có một rồi lại muốn có hai
 - 2.2.5. Con người luôn sống bằng biểu tượng và yêu thích kỷ niệm
 - 2.2.6. Con người luôn đặt niềm tin và hy vọng vào điều mình đang theo đuổi
 - 2.2.7. Con người dường như luôn tự mâu thuẫn với chính mình
 - 2.2.8. Con người thích tự khẳng định mình, thích được người khác đánh giá về mình, thích tranh đua
- 2.3. Những trở ngại trong quá trình giao tiếp
 - 2.3.1. Yếu tố gây nhiễu
 - 2.3.2. Thiếu thông tin phản hồi
 - 2.3.3. Nhận thức khác nhau qua các giác quan
 - 2.3.4. Suy xét, đánh giá giá trị vội vàng
 - 2.3.5. Sử dụng từ đa nghĩa nhiều ẩn ý
 - 2.3.6. Không thống nhất, hợp lý giữa giao tiếp bằng từ ngữ và cử chỉ điệu bộ
 - 2.3.7. Chọn kênh thông tin không hợp lý
 - 2.3.8. Thiếu lòng tin
 - 2.3.9. Trạng thái cảm xúc mạnh khi giao tiếp
 - 2.3.10. Thiếu quan tâm, hứng thú
 - 2.3.11. Bất đồng ngôn ngữ và kiến thức
 - 2.3.12. Khó khăn trong việc diễn đạt

Chương 5: Một số nghi thức giao tiếp cơ bản

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

- 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.

2. Nội dung:

- 2.1. Nghi thức gặp gỡ làm quen
 - 2.1.1. Chào hỏi
 - 2.1.2. Giới thiệu làm quen
 - 2.1.3. Bắt tay

- 2.1.4. Danh thiếp
- 2.1.5. Ôm hôn
- 2.1.6. Tặng hoa
- 2.1.7. Khoác tay
- 2.1.8. Mời nhảy
- 2.2. Nghi thức xử sự trong giao tiếp
 - 2.2.1. Ra vào cửa
 - 2.2.2. Lên xuống cầu thang
 - 2.2.3. Sử dụng thang máy
 - 2.2.4. Áo khoác ngoài
 - 2.2.5. Châm thuốc xã giao
 - 2.2.6 Ghế ngồi và cách ngồi
 - 2.2.7. Quà tặng
 - 2.2.8. Sử dụng xe hơi
 - 2.2.9. Tiếp xúc nơi công cộng
- 2.3. Nghi thức tổ chức tiếp xúc và chiêu đãi
 - 2.3.1. Tổ chức tiếp xúc và tham dự tiếp xúc
 - 2.3.2. Tổ chức tiệc chiêu đãi và dự tiệc chiêu đãi
 - 2.3.3. Cách dùng dao đĩa và một số món ăn đồ uống
- 2.4. Trang phục nam nữ
 - 2.4.1. Trang phục phụ nữ
 - 2.4.2. Trang phục nam giới

Chương 6: Kỹ năng giao tiếp ứng xử

Thời gian: 05 giờ

1. Mục tiêu:

- 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.

2. Nội dung:

2.1. Lần đầu gặp gỡ

- 2.1.1 ấn tượng ban đầu trong giao tiếp
- 2.1.2 Những yếu tố đảm bảo sự thành công của lần đầu gặp gỡ
- 2.1.3 Những bí quyết tâm lý trong buổi đầu gặp gỡ

2.2. Kỹ năng trò chuyện

- 2.2.1 Mở đầu câu chuyện một cách tự nhiên
- 2.2.2 Chú ý quan sát để dẫn dắt câu chuyện sao cho phù hợp với tâm lý người nghe

- 2.2.3 Biết cách gọi chuyện hợp lý
- 2.2.4 Biết chú ý lắng nghe người tiếp chuyện
- 2.2.5 Phải biết kết thúc câu chuyện và chia tay
- 2.2.6 Những điều cần chú ý khi trò chuyện
- 2.3. Kỹ năng diễn thuyết
 - 2.3.1 Tạo ấn tượng tốt đẹp từ giây phút ban đầu
 - 2.3.2 Đồng cảm, giao hoà với thính giả
 - 2.3.3 Chuẩn bị chu đáo nội dung chính của bài diễn thuyết
 - 2.3.4 Sử dụng thiết bị phụ trợ và các yếu tố phi ngôn ngữ hợp lý làm tăng hiệu quả của cuộc diễn thuyết
 - 2.3.5 Kết thúc cuộc diễn thuyết một cách hợp lý và gây ấn tượng
- 2.4. Sử dụng phương tiện thông tin liên lạc
 - 2.4.1 Sử dụng điện thoại
 - 2.4.1.1 Đặc thù giao tiếp qua điện thoại
 - 2.4.1.2 Nghệ thuật điện đàm
 - 2.4.1.3 Sử dụng điện thoại ở nơi làm việc
 - 2.4.2 Sử dụng các phương tiện thông tin liên lạc khác
 - 2.4.2.1 Telex
 - 2.4.2.2 Fax
 - 2.4.2.3 Internet
 - 2.4.2.4 Máy nhắn tin
 - 2.4.2.5 Điện thoại di động

Chương 7: Kỹ năng giao tiếp ứng xử trong hoạt động kinh doanh du lịch
Thời gian: 05 giờ

1. Mục tiêu:

- 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.

2. Nội dung:

2.1. Diện mạo người phục vụ

- 2.1.1 Vệ sinh cá nhân
- 2.1.2 Đồng phục

2.2. Quan hệ giao tiếp với khách hàng

- 2.2.1 Nội dung giao tiếp với khách hàng qua các giai đoạn
 - 2.2.1.1 Giai đoạn 1: Đón tiếp khách
 - 2.2.1.2 Giai đoạn 2: Phục vụ khách
 - 2.2.1.3 Giai đoạn 3: Tiễn khách

- 2.2.2 Xây dựng mối quan hệ tốt với khách hàng
 - 2.2.2.1 Kỹ năng bán hàng
 - 2.2.2.2 Xử lý các tình huống giao tiếp với khách hàng
- 2.3. Quan hệ giao tiếp trong nội bộ doanh nghiệp
 - 2.3.1 Tham gia vào tổ làm việc
 - 2.3.1.1 Thế nào là các tổ và các nhóm
 - 2.3.1.2 Tại sao cần làm việc theo tổ ?
 - 2.3.2 Cư xử của người quản lý đối với nhân viên
 - 2.3.2.1 Đảm bảo sức khỏe và an toàn lao động cho nhân viên
 - 2.3.2.2 Đảm bảo lương và các khoản được trả cho nhân viên
 - 2.3.2.3 Các điều kiện làm việc
 - 2.3.2.3 Đối xử công bằng
 - 2.3.2.4 Tạo cơ hội cho sự phát triển
 - 2.3.3.5 Tổ chức công đoàn
 - 2.3.3 Cư xử của nhân viên đối với người quản lý
 - 2.3.3.1 Cư xử có trách nhiệm
 - 2.3.3.2 Cư xử trung thực
 - 2.3.3.3 Cư xử có tinh thần hợp tác
 - 2.3.3.4 Cư xử cởi mở và mang tính học hỏi
 - 2.3.4 Mối quan hệ hữu cơ giữa nhân viên và người quản lý
 - 2.3.4.1 Phụ thuộc lẫn nhau
 - 2.3.4.2 Tin tưởng lẫn nhau
 - 2.3.4.3 Lợi ích của cả hai bên

Kiểm tra

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

Thời gian: 02 giờ

1. Mục tiêu:

- 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.

2. Nội dung:

2.1. Tập quán giao tiếp theo tôn giáo

- 2.1.1 Phật giáo và lễ hội
- 2.1.2 Hồi giáo và lễ hội
- 2.1.3 Cơ đốc giáo và lễ hội

2.2. Tập quán giao tiếp theo vùng lãnh thổ

- 2.2.1 Tập quán giao tiếp người Châu á
 - 2.2.1.1 Đặc điểm chung về tập quán giao tiếp người Châu á

- 2.2.1.2 Tập quán giao tiếp một số nước tiêu biểu
- 2.2.2 Tập quán giao tiếp người Châu Âu
 - 2.2.2.1 Đặc điểm chung về tập quán giao tiếp người Châu Âu
 - 2.2.2.2 Tập quán giao tiếp một số nước tiêu biểu
- 2.2.3 Tập quán giao tiếp các nước Nam Mỹ và người Mỹ
 - 2.2.3.1 Tập quán giao tiếp một số nước Nam Mỹ
 - 2.2.3.2 Tập quán giao tiếp người Mỹ

Chương 9: Thực hành các kỹ năng cơ bản trong giao tiếp

Thời gian: 15 giờ

1. Mục tiêu:

- Học sinh thực hiện thành thạo các kỹ năng đã học và áp dụng trong công việc.

2. Nội dung:

- 2.1 Kỹ năng làm quen
- 2.2 Kỹ năng thuyết trình
- 2.3 Kỹ năng làm việc nhóm
- 2.4 Kỹ năng phỏng vấn

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học lý thuyết với các trang thiết bị, phương tiện nghe nhìn hỗ trợ.
2. Thiết bị, máy móc: tăng âm, loa, Bảng, phấn, VCD, Projector, băng hình mẫu.....
3. Học liệu, dụng cụ: Giáo trình Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch.
4. Các điều kiện khác

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức:
 - + Có kiến thức về tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch.
- Kỹ năng:
 - + Có các kỹ năng cơ bản về giao tiếp, nắm bắt được tâm lý của khách du lịch;
 - Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Tham gia ít nhất 80% thời gian học lý thuyết và thực hành theo quy định;
 - + Tham gia đầy đủ các bài kiểm tra.

2. Phương pháp: Đánh giá thông qua các bài kiểm tra viết, trắc nghiệm và thực hành, thông qua tiết thảo luận, báo cáo kết quả tự học.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

- Môn học áp dụng cho học sinh trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

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

- Đối với giáo viên, giảng 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 học sinh.

+ Trên cơ sở chương trình môn học phải nghiên cứu tài liệu để viết bài giảng. Chuẩn bị sưu tầm sơ đồ, tranh ảnh, hình hoạ để minh hoạ nội dung bài giảng. Xây dựng những bài tập tình huống để học sinh 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 học sinh thực hành các nghi thức, bài thuyết trình... sau đó xem lại và nhận xét, thảo luận.

- Đối với học sinh:

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

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

- Từ bài 2 đến bài 9

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 THNVLDHN, 2003.

- Nguyễn Văn Đính, 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 THỰC HÀNH

Tên môn học thực hành: Quản trị và tổ chức sự kiện

Mã môn học thực hành: MH09

Thời gian thực hiện môn học thực hành: 30 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, bài tập: 13 giờ; Kiểm tra: 02 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học thực hành:

- Vị trí: Quản trị và tổ chức sự kiện là môn học cơ sở nằm trong nhóm kiến thức cơ sở của chương trình đào tạo trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống. Môn học này trang bị cho sinh viên những kiến thức bổ trợ cho nghiệp vụ Pha chế đồ uống của sinh viên theo học ngành Quản trị pha chế đồ uống.

- Tính chất: Quản trị và tổ chức sự kiện là một môn học cơ sở nghề bắt buộc trong chương trình trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống. Ngay trong quá trình học tập người học đã có thể vận dụng kiến thức môn học vào giải quyết các mục tiêu của nghề. Sau khi học xong môn học người học vận dụng kiến thức môn học đã tích lũy vào trong các hoạt động khác của đời sống hàng ngày.

II. Mục tiêu của môn học thực hành:

1. Về kiến thức:

- Nêu được khái niệm, mục đích, yêu cầu, ý nghĩa của việc quản trị tổ chức sự kiện.

- Hiểu và trình bày được ý nghĩa của tổ chức sự kiện, các hoạt động tác nghiệp cơ bản của sự kiện, quy trình tổ chức sự kiện theo từng giai đoạn, các thành phần tham gia trong sự kiện.

- Cẩn thận, tỉ mỉ, bao quát công việc từ xác định thông tin, lập kế hoạch để triển khai tổ chức sự kiện.

- Nhiệt tình, chăm chỉ, cẩn thận, chu đáo, có tinh thần hợp tác tích cực với các bộ phận liên quan nhằm đảm bảo việc tổ chức các sự kiện.

2. Về kỹ năng:

- Phân tích được đặc điểm của hoạt động tổ chức sự kiện.

- Mô tả sơ lược về thị trường tổ chức sự kiện ở Việt Nam.

- Phân biệt được các loại hình sự kiện

- Hiểu và chứng minh được vai trò, tác động của sự kiện tới các thành phần tham gia sự kiện và đời sống xã hội

- Trình bày được các yếu tố ảnh hưởng tới tổ chức sự kiện.

- Tổ chức được một số sự kiện trong phạm vi liên hệ với môn quản trị pha chế đồ uống.

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Rèn luyện tính chính xác, trung thực, cẩn thận và thái độ lịch sự, chu đáo, ân cần cho học sinh.

- Chủ động trong việc tiếp nhận thông tin của bài học

- Tìm kiếm tài liệu hỗ trợ cho bài học.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên các bài trong môn học	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thí nghiệm, thực hành, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Khái quát về hoạt động tổ chức sự kiện 1. Khái quát về sự kiện 1.1. Tổ chức sự kiện là gì? 1.2. Các hoạt động tác nghiệp cơ bản của tổ chức sự kiện 1.3. Các thành phần tham gia trong sự kiện 1.4. Đặc điểm của tổ chức sự kiện 1.5. Sơ lược về thị trường tổ chức sự kiện ở Việt Nam 2. Các loại hình sự kiện 2.1. Theo quy mô, lãnh thổ 2.2. Theo thời gian 2.3. Theo hình thức và mục đích 3. Những yếu tố ảnh hưởng tới tổ chức sự kiện 3.1. Các yếu tố vĩ mô 3.2. Các yếu tố vi mô	10	5	5	

	<p>4. Một số ý nghĩa và tác động của sự kiện</p> <p>4.1. Ý nghĩa của hoạt động tổ chức sự kiện với các thành phần tham gia sự kiện</p> <p>4.2. Một số tác động cơ bản của sự kiện đến các lĩnh vực của đời sống xã hội</p> <p>4.3. Mối quan hệ giữa sự kiện và du lịch</p>				
2	<p>Bài 2: Lập chương trình và dự toán ngân sách sự kiện</p> <p>1. Nghiên cứu các yếu tố có liên quan đến sự kiện</p> <p>1.1. Mục tiêu của sự kiện</p> <p>1.2. Tiếp nhận các thông tin của nhà đầu tư sự kiện</p> <p>2. Hình thành chủ đề sự kiện</p> <p>2.1. Chủ đề sự kiện là gì?</p> <p>2.2. Hình thành chủ đề cho sự kiện</p> <p>2.3. Các ý tưởng cho sự kiện</p> <p>3. Lập chương trình tổng thể về kế hoạch tổ chức sự kiện</p> <p>3.1. Chương trình của sự kiện là gì?</p> <p>3.2. Xây dựng chương trình cho sự kiện</p> <p>4. Lập dự toán ngân sách tổ chức sự kiện</p> <p>4.1. Khái niệm dự toán ngân sách tổ chức sự kiện</p> <p>4.2. Các nhóm chi phí cơ bản trong tổ chức sự kiện</p>	10	5	4	1

	<p>4.3. Các hình thức lập dự toán ngân sách tổ chức sự kiện</p> <p>4.4. Lập dự toán ngân sách tổ chức sự kiện theo hình thức chi phí cố định, chi phí biến đổi</p> <p>5. Đàm phán và tiến hành ký kết hợp đồng với nhà đầu tư sự kiện</p>				
3	<p>Bài 3: Lập kế hoạch tổ chức sự kiện</p> <p>1. Chuẩn bị tổ chức sự kiện</p> <p>1.1. Bảng tiến độ</p> <p>1.2. Lập danh sách khách mời</p> <p>1.3 Chuẩn bị và gửi thiệp mời/ giấy mời cho khách</p> <p>2. Chuẩn bị địa điểm tổ chức sự kiện</p> <p>2.1. Tổng quan về địa điểm tổ chức sự kiện</p> <p>2.2. Các khu vực cơ bản của không gian và địa điểm tổ chức sự kiện</p> <p>2.3. Quy trình chuẩn bị địa điểm tổ chức sự kiện</p> <p>2.4. Chuẩn bị về tài liệu</p> <p>2.5. Chuẩn bị các chương trình hỗ trợ, dự phòng</p> <p>2.6. Chuẩn bị quà tặng</p> <p>3. Quản trị hậu cần của sự kiện</p> <p>3.1. Thương lượng và ký kết hợp đồng cung ứng dịch vụ</p> <p>3.2. Kiểm soát và phối hợp cung ứng dịch vụ</p>	10	5	4	1

	<p>3.3. Tổ chức đón khách khi khách sử dụng các phương tiện vận chuyển công cộng</p> <p>4. Quản trị điều hành các hoạt động của sự kiện</p> <p>4.1. Tổ chức khai mạc sự kiện</p> <p>4.2. Tổ chức đón tiếp khách tại nơi diễn ra sự kiện</p> <p>4.3. Khai mạc sự kiện</p> <p>5. Điều hành diễn biến của sự kiện</p> <p>5.1. Điều hành sân khấu/ khu vực trình diễn/ khu vực thi đấu</p> <p>5.2. Điều hành, quản lý khán giả và khách mời</p> <p>5.3. Điều hành các hoạt động phụ trợ</p> <p>6. Kết thúc sự kiện</p> <p>6.1. Tổ chức bế mạc sự kiện</p> <p>6.2. Tiễn khách</p> <p>6.3. Thanh quyết toán sự kiện</p> <p>6.4. Phối hợp giải quyết các công việc còn lại sau sự kiện</p> <p>6.5. Lập các báo cáo và tổng kết về công tác tổ chức sự kiện</p>				
	Cộng	30	15	13	2

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: KHÁI QUÁT VỀ HOẠT ĐỘNG TỔ CHỨC SỰ KIỆN

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- Hiểu và mô tả được ý nghĩa, những điểm cần lưu ý khi nghiên cứu các yếu tố có liên quan đến sự kiện.

- Hiểu, mô tả được chủ đề của sự kiện; quá trình hình thành chủ đề cho sự kiện

- Hiểu và tiến hành được việc xây dựng chương trình cho sự kiện
 - Thực hiện được việc liệt kê các loại chi phí và lập được dự toán ngân sách
- tổ chức các sự kiện có quy mô vừa và nhỏ.
- Lập được hợp đồng giữa nhà tổ chức sự kiện và nhà đầu tư sự kiện
 - Mô tả được những điểm cần chú ý trong quá trình đàm phán và tiến hành ký kết hợp đồng với nhà đầu tư sự kiện

2. Nội dung:

2.1. Khái quát về sự kiện

2.1.1. Tổ chức sự kiện là gì?

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

2.1.3. Các thành phần tham gia trong sự kiện

2.1.4. Đặc điểm của tổ chức sự kiện

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

2.2. Các loại hình sự kiện

2.2.1. Theo quy mô, lãnh thổ

2.2.2. Theo thời gian

2.2.3. Theo hình thức và mục đích

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

2.3.1. Các yếu tố vĩ mô

2.3.2. Các yếu tố vi mô

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

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

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

2.4.3. Mối quan hệ giữa sự kiện và du lịch

Bài 2: LẬP CHƯƠNG TRÌNH VÀ DỰ TOÁN NGÂN SÁCH SỰ KIỆN

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- Hiểu và mô tả được ý nghĩa, những điểm cần lưu ý khi nghiên cứu các yếu tố có liên quan đến sự kiện.

- Hiểu, mô tả được chủ đề của sự kiện; quá trình hình thành chủ đề cho sự kiện

- Hiểu và tiến hành được việc xây dựng chương trình cho sự kiện

- Thực hiện được việc liệt kê các loại chi phí và lập được dự toán ngân sách tổ chức các sự kiện có quy mô vừa và nhỏ.

- Lập được hợp đồng giữa nhà tổ chức sự kiện và nhà đầu tư sự kiện

- Mô tả được những điểm cần chú ý trong quá trình đàm phán và tiến hành ký kết hợp đồng với nhà đầu tư sự kiện.

2. Nội dung

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

2.1.1. Mục tiêu của sự kiện

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

2.2. Hình thành chủ đề sự kiện

2.2.1. Chủ đề sự kiện là gì?

2.2.2. Hình thành chủ đề cho sự kiện

2.2.3. Các ý tưởng cho sự kiện

2.3. Lập chương trình tổng thể về kế hoạch tổ chức sự kiện

2.3.1. Chương trình của sự kiện là gì?

2.3.2. Xây dựng chương trình cho sự kiện

2.4. Lập dự toán ngân sách tổ chức sự kiện

2.4.1. Khái niệm dự toán ngân sách tổ chức sự kiện

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

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

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

2.5. Đàm phán và tiến hành ký kết hợp đồng với nhà đầu tư sự kiện

Bài 3: LẬP KẾ HOẠCH TỔ CHỨC SỰ KIỆN

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

Hiểu, trình bày và vận dụng được các nội dung cơ bản sau:

- Thành lập ban tổ chức sự kiện

- Lập tiến độ và nội dung chi tiết cho các công việc chuẩn bị sự kiện

- Chuẩn bị các thủ tục hành chính cho phép tiến hành sự kiện, hoặc các hoạt động trong sự kiện.

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

- Chuẩn bị về địa điểm và không gian tổ chức sự kiện

- Chuẩn bị các nội dung của sự kiện

- Thống nhất công việc và ký hợp đồng với các nhà cung ứng dịch vụ hỗ trợ

- Kiểm tra và hoàn tất các hoạt động chuẩn bị tổ chức sự kiện

2. Nội dung

2.1. Chuẩn bị tổ chức sự kiện

2.1.1. Bảng tiến độ

2.1.2. Lập danh sách khách mời

2.1.3 Chuẩn bị và gửi thiệp mời/ giấy mời cho khách

2.2. Chuẩn bị địa điểm tổ chức sự kiện

2.2.1. Tổng quan về địa điểm tổ chức sự kiện

2.2.2. Các khu vực cơ bản của không gian và địa điểm tổ chức sự kiện

2.2.3. Quy trình chuẩn bị địa điểm tổ chức sự kiện

2.2.4. Chuẩn bị về tài liệu

2.2.5. Chuẩn bị các chương trình hỗ trợ, dự phòng

2.2.6. Chuẩn bị quà tặng

2.3. Quản trị hậu cần của sự kiện

2.3.1. Thương lượng và ký kết hợp đồng cung ứng dịch vụ

2.3.2. Kiểm soát và phối hợp cung ứng dịch vụ

2.3.3. Tổ chức đón khách khi khách sử dụng các phương tiện vận chuyển công cộng

2.4. Quản trị điều hành các hoạt động của sự kiện

2.4.1. Tổ chức khai mạc sự kiện

2.4.2. Tổ chức đón tiếp khách tại nơi diễn ra sự kiện

2.4.3. Khai mạc sự kiện

2.5. Điều hành diễn biến của sự kiện

2.5.1. Điều hành sân khấu/ khu vực trình diễn/ khu vực thi đấu

2.5.2. Điều hành, quản lý khán giả và khách mời

2.5.3. Điều hành các hoạt động phụ trợ

2.6. Kết thúc sự kiện

2.6.1. Tổ chức bế mạc sự kiện

2.6.2. Tiễn khách

2.6.3. Thanh quyết toán sự kiện

2.6.4. Phối hợp giải quyết các công việc còn lại sau sự kiện

2.6.5. Lập các báo cáo và tổng kết về công tác tổ chức sự kiện

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn: Phòng học lý thuyết và thực hành
2. Trang thiết bị máy móc: Máy chiếu, máy vi tính
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
 - Các trang thiết bị quầy bar;
 - Đề cương, giao án, bài giảng môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo;
 - Giáo trình, tài liệu phát tay và các tài liệu liên quan khác;
 - Ngân hàng câu hỏi trắc nghiệm;
 - Câu hỏi, bài tập thực hành.
4. Các điều kiện khác

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Về kiến thức:
 - + Trình bày được các kiến thức cơ bản về vai trò và mục đích của việc tổ chức sự kiện, các bước chuẩn bị, xây dựng và triển khai tổ chức sự kiện, các bước lập kế hoạch hoàn thiện nâng cao năng lực quản trị tổ chức sự kiện.
- Về kỹ năng:
 - + Tổ chức được các mô hình hoạt động của sự kiện
 - + Xây dựng và phát triển tinh thần làm việc trong đội ngũ nhân viên;
 - + Sử dụng tốt các kỹ năng giao tiếp để động viên kích thích và thúc đẩy nhân viên làm việc hiệu quả;
 - + Xác định và giải quyết hiệu quả các rủi ro khó khăn trong việc tổ chức vận hành sự kiện;
 - + Lập kế hoạch triển khai tổng thể cho chiến dịch tổ chức sự kiện nhằm đạt được yêu cầu đề ra của khách hàng.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có năng lực tự chủ và độc lập trong việc học tập và tự cập nhật những kiến thức mới

2. Phương pháp đánh giá

- Kiểm tra lý thuyết với các nội dung đã học có liên hệ với thực tiễn;
- Thực hành: Kiểm tra và đánh giá các bài thảo luận của các nhóm qua các bài thực hành;
- Đánh giá trong quá trình học: Kiểm tra viết (Tự luận và trắc nghiệm);
- Đánh giá cuối môn học: Kiểm tra theo hình thức: Vấn đáp hoặc viết (Tự luận và trắc nghiệm).

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học Quản trị và tổ chức sự kiện được sử dụng để giảng dạy cho học sinh trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

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

- Đối với giáo viên:

+ Có kiến thức cơ bản về ngành du lịch, khách sạn đặc biệt là chuyên ngành về pha chế đồ uống

+ Có kiến thức thực tế về ngành du lịch, khách sạn nói chung và ngành pha chế đồ uống nói riêng.

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

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

+ Giáo viên chú ý hướng dẫn rèn luyện các kỹ năng cần được cho học sinh qua từng bài.

- Đối với học sinh:

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

+ 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...trước khi đến lớp.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

Bài 1, Bài 2, Bài 3.

4. Tài liệu cần tham khảo:

[1] Dự án Phát triển nguồn nhân lực du lịch Việt Nam (2007), *An ninh khách sạn*.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: An toàn, an ninh trong quầy bar

Mã môn học: MH10

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thảo luận, bài tập: 13 giờ; Kiểm tra: 02 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: An toàn an ninh trong quầy bar là môn học cơ sở nằm trong nhóm môn học chuyên môn của chương trình đào tạo trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

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

II. Mục tiêu của môn học:

- Kiến thức:

+ Hiểu được được các quy trình an toàn an ninh khi làm việc trong quầy bar;

+ Biết cách xử lý chính xác các loại tai nạn thường xảy ra trong quầy bar;

+ Nắm vững kỹ thuật sơ cấp cứu cho nạn nhân khi xảy ra hiện tượng mất an toàn tại quầy bar.

- Kỹ năng: Nắm vững và xử lý thành thạo các trường hợp mất an toàn xảy ra tại quầy bar.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Rèn luyện tính chính xác, trung thực, cẩn thận và thái độ lịch sự, chu đáo, ân cần cho học sinh.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên các chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1. Xử lý trường hợp có cháy nổ trong quầy bar 1.1. Trang thiết bị phòng cháy, chữa cháy trong quầy bar 1.2. Mục đích sử dụng, nguyên lý sử dụng, khả năng ứng dụng, vị trí lắp đặt, sự phân loại và ưu	10	5	5	

	<p>nhược điểm của bình cứu hỏa, đầu báo khói và đầu báo nhiệt</p> <p>1.3. Yếu tố và điều kiện phát sinh hỏa hoạn; nguyên nhân gây ra hỏa hoạn</p> <p>1.4. Cách phân loại đám cháy theo vật liệu cháy; mối liên hệ giữa vật liệu cháy và việc lựa chọn bình cứu hỏa chữa cháy</p> <p>1.5. Báo cháy, chữa cháy và sơ tán khách khỏi khu vực cháy</p>				
2	<p>Chương 2. Kiểm soát tài sản trong quầy bar</p> <p>2.1. Mục đích, ý nghĩa của việc kiểm soát tài sản trong quầy bar.</p> <p>2.2. Phương pháp sắp xếp trang thiết bị quầy bar và phương pháp bảo quản tài sản, thiết bị quầy bar.</p> <p>2.3. Quy trình kiểm soát tài sản trong quầy bar.</p>	10	5	4	1
3	<p>Chương 3. Các tai nạn thường gặp trong quầy bar</p> <p>3.1. Các tai nạn thường gặp trong quầy bar</p> <p>3.2. Quy trình xử lý đối với các loại tai nạn trong quầy bar</p> <p>3.3. Kỹ thuật sơ cấp cứu đối với các loại tai nạn trong quầy bar.</p>	10	5	4	1
	Cộng	30	15	13	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Xử lý trường hợp có cháy nổ trong quầy bar

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- Liệt kê các trang thiết bị phòng cháy, chữa cháy trong quầy bar một cách thành thạo;
- Trình bày và phân tích được mục đích sử dụng, nguyên lý sử dụng, khả năng ứng dụng, vị trí lắp đặt, sự phân loại và ưu nhược điểm của bình cứu hỏa, đầu báo khói và đầu báo nhiệt;
- Thực hiện được các quy định đảm bảo an toàn cho người, máy móc, thiết bị và vệ sinh môi trường trong quá trình kiểm tra, bảo quản bình đầu báo khói, đầu báo nhiệt và cứu hỏa;
- Liệt kê được các yếu tố và điều kiện phát sinh hỏa hoạn; nguyên nhân gây ra hỏa hoạn một cách thành thạo;
- Trình bày và phân tích được cách phân loại đám cháy theo vật liệu cháy, mối liên hệ giữa vật liệu cháy và việc lựa chọn bình cứu hỏa chữa cháy;
- Thực hiện việc báo cháy một cách thành thạo;
- Thực hiện việc sơ tán khỏi khách sạn một cách thành thạo;
- Rèn luyện phong cách phối hợp nhóm, tính chính xác, thận trọng trong xử lý sự cố.

2. Nội dung:

1.1. Trang thiết bị phòng cháy, chữa cháy trong quầy bar

1.2. Mục đích sử dụng, nguyên lý sử dụng, khả năng ứng dụng, vị trí lắp đặt, sự phân loại và ưu nhược điểm của bình cứu hỏa, đầu báo khói và đầu báo nhiệt

1.3. Yếu tố và điều kiện phát sinh hỏa hoạn; nguyên nhân gây ra hỏa hoạn

1.4. Cách phân loại đám cháy theo vật liệu cháy; mối liên hệ giữa vật liệu cháy và việc lựa chọn bình cứu hỏa chữa cháy

1.5. Báo cháy, chữa cháy và sơ tán khách khỏi khu vực cháy

Chương 2: Kiểm soát tài sản trong quầy bar

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được mục đích, ý nghĩa của việc kiểm soát tài sản trong quầy bar;
- Trình bày được phương pháp sắp xếp trang thiết bị quầy bar và phương pháp bảo quản tài sản, thiết bị quầy bar;

- Trình bày được quy trình kiểm soát tài sản trong quầy bar;
- Thực hiện thành thạo quy trình kiểm soát tài sản trong quầy bar;
- Quản lý được tài sản trong quầy bar theo đúng quy định của khách sạn;
- Hình thành lòng trung thực, cẩn thận.

2. Nội dung

2.1. Mục đích, ý nghĩa của việc kiểm soát tài sản trong quầy bar.

2.2. Phương pháp sắp xếp trang thiết bị quầy bar và phương pháp bảo quản tài sản, thiết bị quầy bar.

2.3. Quy trình kiểm soát tài sản trong quầy bar.

Chương 3: Các tai nạn thường gặp trong quầy bar

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các tai nạn thường gặp trong quầy bar;
- Trình bày được quy trình xử lý đối với từng loại tai nạn trong quầy bar;
- Thực hiện được quy trình xử lý đối với từng tai nạn cụ thể trong quầy bar;
- Hình thành thói quen bao quát, thận trọng khi làm việc trong quầy bar.

2. Nội dung:

3.1. Các tai nạn thường gặp trong quầy bar

3.2. Quy trình xử lý đối với các loại tai nạn trong quầy bar

3.3. Kỹ thuật sơ cấp cứu đối với các loại tai nạn trong quầy bar.

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn: Phòng học lý thuyết và thực hành

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

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

- Các trang thiết bị quầy bar;
- Đề cương, giao án, bài giảng môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo;
- Giáo trình, tài liệu phát tay và các tài liệu liên quan khác;
- Ngân hàng câu hỏi trắc nghiệm;
- Câu hỏi, bài tập thực hành.

4. Các điều kiện khác

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung :

- Kiến thức:

- + Các quy trình an toàn an ninh khi làm việc trong quầy bar;
- + Các nguyên nhân dẫn đến tai nạn, cách nhận biết các loại tai nạn khác nhau và kỹ thuật xử lý sơ cấp cứu cho nạn nhân.

- Kỹ năng:

- + Thực hiện thành thạo quy trình kiểm soát tài sản trong quầy bar;
- + Thực hiện được quy trình xử lý đối với từng tai nạn cụ thể trong quầy bar.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Tham gia ít nhất 80% thời gian học lý thuyết và thực hành theo quy định;
- + Tham gia đầy đủ các bài kiểm tra.

2. Phương pháp đánh giá

- Kiểm tra lý thuyết với các nội dung đã học có liên hệ với thực tiễn;

- Thực hành: Kiểm tra và đánh giá các bài thảo luận của các nhóm qua các bài thực hành;

- Đánh giá trong quá trình học: Kiểm tra viết (Tự luận và trắc nghiệm);

- Đánh giá cuối môn học: Kiểm tra theo hình thức: Vấn đáp hoặc viết (Tự luận và trắc nghiệm).

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình môn học An toàn an ninh trong quầy bar được sử dụng để giảng dạy cho học sinh trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

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

- Hình thức giảng dạy chính của môn học: phân tích, diễn giải, thuyết trình, bài tập thảo luận nhóm, vấn đáp...

- Giáo viên trước khi giảng dạy cần phải căn cứ vào nội dung của từng bài học chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng giảng dạy.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Bài 1:

- Mục đích sử dụng, nguyên lý sử dụng, khả năng ứng dụng, vị trí lắp đặt, sự phân loại và ưu nhược điểm của bình cứu hỏa, đầu báo khói và đầu báo nhiệt;

- Các yếu tố và điều kiện phát sinh hỏa hoạn; nguyên nhân gây ra hỏa hoạn một cách thành thạo.

Bài 2:

- Phương pháp sắp xếp trang thiết bị quây bar và phương pháp bảo quản tài sản, thiết bị quây bar;

- Quy trình kiểm soát tài sản trong quây bar.

Bài 3:

- Quy trình xử lý đối với các loại tai nạn trong quây bar;

- Kỹ thuật sơ cấp cứu đối với các loại tai nạn trong quây bar.

4. Tài liệu cần tham khảo:

[1] Dự án Phát triển nguồn nhân lực du lịch Việt Nam (2007), *An ninh khách sạn*.

[2] GS Vũ Văn Đính (2003), *Cẩm nang cấp cứu*. Nhà xuất bản Y học.

[3] BS. Nguyễn Văn Trí (1996), *Cấp cứu tại chỗ*. Nhà xuất bản Y học.

[4] Trường Đại học Y-Dược Hà Nội (1996), *Sổ tay điều trị nội khoa* (tài liệu dịch).

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC THỰC HÀNH

Tên môn học thực hành: Nghiệp vụ nhà hàng

Mã môn học thực hành: MH11

Thời gian thực hiện môn học thực hành: 60 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, bài tập: 43 giờ; Kiểm tra: 02 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học thực hành:

- Vị trí: Môn học thực hành nghiệp vụ nhà hàng là môn học thực hành thuộc nhóm các môn học chuyên môn trong chương trình đào tạo trung cấp ngành, nghề Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

- Tính chất: Môn học thực hành nghiệp vụ nhà hàng là môn học thực hành đánh giá bằng hình thức kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:
 - + Trình bày các nguyên tắc phục vụ món ăn và thức uống;
 - + Phân biệt thực đơn đặt trước và thực đơn chọn món;
 - + Mô tả các phương pháp phục vụ trong nhà hàng;
 - + Trình bày đặc điểm và quy trình phục vụ bữa ăn Âu - Á theo thực đơn, chọn món.
- Về kỹ năng:
 - + Thực hiện các thao tác cơ bản trong phục vụ ăn uống;
 - + Chuẩn bị phòng ăn trước khi phục vụ;
 - + Đặt bàn ăn Âu - Á theo thực đơn, chọn món theo đúng tiêu chuẩn kỹ thuật, đảm bảo vệ sinh và mỹ thuật;
 - + Tiếp nhận yêu cầu gọi món bữa ăn Âu - Á chọn món;
 - + Phục vụ bữa ăn Âu - Á theo thực đơn và chọn món theo đúng quy trình, đảm bảo kỹ thuật, an toàn.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Thể hiện diện mạo bên ngoài ngay ngắn, đảm bảo vệ sinh, trang phục phù hợp với công việc ở bộ phận phục vụ nhà hàng;
 - + Thể hiện tác phong nhanh nhẹn, tự tin, vui vẻ và chuyên nghiệp của nhân viên phục vụ nhà hàng;
 - + Hình thành và rèn luyện cho học sinh lòng yêu nghề, tinh thần hoạt động nhóm, tư thế tác phong lao động.

III. Nội dung môn học

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

Số TT	Tên bài, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1. Khái quát về nhà hàng 1.1. Khái niệm, vai trò, vị trí của nhà hàng 1.2. Đặc điểm kinh doanh nhà hàng	5	5		
2	Bài 2: Kỹ năng phục vụ cơ bản trong nhà hàng 2.1. Chuẩn bị phòng ăn, bàn ăn 2.2. Các thao tác cơ bản phục vụ ăn uống	10	2	8	
3	Bài 3. Phục vụ bữa ăn Âu theo thực đơn đặt trước 3.1. Đặc điểm bữa ăn Âu theo thực đơn đặt trước 3.2. Đặt bàn ăn Âu theo thực đơn đặt trước 3.3. Phục vụ bữa ăn Âu theo thực đơn đặt trước	12	2	9	1
4	Bài 4. Phục vụ bữa ăn Á theo thực đơn đặt trước 4.1. Đặc điểm bữa ăn Á theo thực đơn đặt trước 4.2. Đặt bàn ăn Á theo thực đơn đặt trước 4.3. Phục vụ bữa ăn Á theo thực đơn	13	3	10	
5	Bài 5. Phục vụ bữa ăn Âu - Á chọn món 5.1. Đặc điểm bữa ăn Âu - Á chọn món	20	3	16	1

5.2. Tiếp nhận yêu cầu đặt chỗ trước qua điện thoại				
5.3. Đặt bàn ăn chọn món Âu - Á				
5.4. Tiếp đón khách				
5.5. Tiếp nhận yêu cầu của khách				
5.6. Phục vụ bữa ăn chọn món Âu - Á				
Cộng	60	15	43	2

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Khái quát về nhà hàng

Thời gian: 05 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, vai trò và vị trí của nhà hàng trong kinh doanh du lịch;
- Trình bày được các đặc điểm của kinh doanh nhà hàng về sản phẩm, vốn, thời gian, tổ chức lao động và hoạt động kinh doanh;
- Có thái độ quan tâm, ham thích tìm hiểu về nghiệp vụ nhà hàng.

2. Nội dung:

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

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. Vai trò, vị trí của nhà hàng

2.2. Đặc điểm kinh doanh nhà hàng

2.2.1. Đặc điểm về sản phẩm của nhà hàng

2.2.2. Đặc điểm về vốn

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

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

Bài 2: Kỹ năng phục vụ cơ bản trong nhà hàng

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- Liệt kê các kiểu xếp khăn sử dụng trong nhà hàng, chọn lựa được các hình khăn xếp phù hợp với mỗi loại hình bàn ăn;
- Xếp khăn ăn, trải và thay khăn bàn đúng kỹ thuật và đảm bảo vệ sinh;
- Thực hiện thao tác bung khay;
- Thực hiện thao tác phục vụ món ăn bằng hai cách: bê đĩa cá nhân và gấp phục vụ từ đĩa lớn;
- Thu dọn dụng cụ ăn sau khi khách ăn xong;

- Rèn luyện tác phong làm việc chuyên nghiệp.

2. Nội dung:

2.1. Chuẩn bị phòng ăn, bàn ăn

2.1.1. Vệ sinh nhà hàng

2.1.2. Vệ sinh dụng cụ ăn uống

2.2. Các thao tác cơ bản phục vụ ăn uống

2.2.1. Kỹ thuật xếp khăn ăn

2.2.2. Kỹ thuật trải khăn bàn

2.2.3. Kỹ thuật bưng khay

2.2.4. Kỹ thuật bưng đĩa thức ăn

2.2.5. Kỹ thuật gấp thức ăn

2.2.6. Kỹ thuật thu dọn

Bài 3. Phục vụ bữa ăn Âu theo thực đơn đặt trước

Thời gian: 12 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày đặc điểm bữa ăn Âu theo thực đơn đặt trước;

- Đặt bàn ăn Âu theo thực đơn đặt trước theo tiêu chuẩn kỹ thuật, mỹ thuật và an toàn vệ sinh;

- Phục vụ bữa ăn Âu theo thực đơn đặt trước theo quy trình kỹ thuật đảm bảo vệ sinh và an toàn;

- Thể hiện tính chuyên nghiệp, chu đáo trong phục vụ làm hài lòng khách.

2. Nội dung:

2.1. Đặc điểm bữa ăn Âu theo thực đơn đặt trước

2.1.1. Món ăn, đồ uống

2.1.2. Dụng cụ

2.1.3. Hình thức phục vụ

2.2. Đặt bàn ăn Âu theo thực đơn đặt trước

2.2.1. Chuẩn bị dụng cụ

2.2.2. Đặt bàn

2.2.3. Các dạng bàn ăn Âu

2.3. Phục vụ bữa ăn Âu theo thực đơn đặt trước

2.3.1. Đón tiếp khách

2.3.2. Giới thiệu thực đơn

2.3.3. Phục vụ khách

2.3.4. Tìm hiểu sự hài lòng của khách

2.3.5. Thanh toán tiền

2.3.6. Tiến khách và thu dọn

Bài 4: Phục vụ bữa ăn Á theo thực đơn đặt trước

Thời gian: 13 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày đặc điểm bữa ăn Á theo thực đơn đặt trước;
- Đặt bàn ăn Á theo thực đơn đặt trước theo tiêu chuẩn kỹ thuật, mỹ thuật và an toàn vệ sinh;
- Phục vụ bữa ăn Á theo thực đơn đặt trước theo quy trình kỹ thuật, đảm bảo vệ sinh và an toàn;
- Thể hiện tính chuyên nghiệp, chu đáo trong phục vụ làm hài lòng khách.

2. Nội dung:

2.1. Đặc điểm bữa ăn Á theo thực đơn đặt trước

2.1.1. Món ăn, đồ uống

2.1.2. Dụng cụ

2.1.3. Hình thức phục vụ

2.2. Đặt bàn ăn á theo thực đơn đặt trước

2.2.1. Chuẩn bị dụng cụ

2.2.2. Đặt bàn

2.2.3. Các dạng bàn ăn Á

2.3. Phục vụ bữa ăn Á theo thực đơn

2.3.1. Đón tiếp khách

2.3.2. Giới thiệu thực đơn

2.3.3. Phục vụ khách ăn uống

2.3.4. Tìm hiểu sự hài lòng của khách

2.3.5. Thanh toán tiền

2.3.6. tiễn khách và thu dọn

Bài 5: Phục vụ bữa ăn Âu - á chọn món

Thời gian: 20 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày đặc điểm bữa ăn Âu- Á chọn món;
- Tiếp nhận yêu cầu đặt bàn qua điện thoại chính xác, theo đúng qui trình kỹ thuật;
- Đặt bàn ăn Âu - Á chọn món theo tiêu chuẩn kỹ thuật, mỹ thuật và an toàn vệ sinh;
- Tiếp nhận yêu cầu gọi món của khách chính xác;
- Giao tiếp với khách hiệu quả;

- Phục vụ bữa ăn Âu - Á chọn món theo quy trình kỹ thuật, đảm bảo vệ sinh và an toàn;

- Thể hiện tính chuyên nghiệp, chu đáo trong phục vụ làm hài lòng khách.

2. Nội dung:

2.1. Đặc điểm bữa ăn Âu - Á chọn món

2.1.1. Món ăn, đồ uống

2.1.2. Cách thức phục vụ

2.2. Tiếp nhận yêu cầu đặt chỗ trước qua điện thoại

2.2.1. Lợi ích

2.2.2. Qui trình

2.3. Đặt bàn ăn chọn món Âu - Á

2.3.1. Bàn ăn chọn món Âu

2.3.2. Bàn ăn chọn món Á

2.4. Tiếp đón khách

2.4.1. Trường hợp khách đặt chỗ trước

2.4.2. Trường hợp khách không đặt chỗ trước

2.5. Tiếp nhận yêu cầu của khách

2.5.1. Phương pháp đánh số bàn, ghế

2.5.2. Chuẩn bị thực đơn và phiếu ghi yêu cầu

2.5.3. Kỹ thuật trình thực đơn

2.5.4. Kỹ thuật tiếp nhận yêu cầu

2.5.5. Chuyển yêu cầu đến nhà bếp, quầy bar

2.6. Phục vụ bữa ăn chọn món Âu - Á

2.6.1. Điều chỉnh và bổ sung dụng cụ ăn uống

2.6.2. Phục vụ bữa ăn

2.6.3. Tìm hiểu sự hài lòng của khách

2.6.4. Thanh toán tiền cho khách

2.6.5. tiễn khách và thu dọn.

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Đạt chuẩn về diện tích phòng học, ánh sáng, thông gió, điều hòa...

2. Trang thiết bị máy móc: Phòng học thực hành được trang bị đầy đủ về thiết bị, dụng cụ theo tiêu chuẩn quốc tế

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Bảng giáo viên có bảng lật hoặc bảng kéo, bảng dễ bám phấn và không lóa...

4. Các điều kiện khác: Phòng học trang bị đa phương tiện giảng dạy: máy tính, projector...

V. Phương pháp và nội dung đánh giá

1. Nội dung:

- Về kiến thức:

+ Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được các kiến thức cơ bản về vị trí, chức năng, nhiệm vụ chung của bộ phận phục vụ ăn uống, pha chế;

+ Trình bày được mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận có liên quan;

+ Nhận biết được cách chăm sóc khách hàng. Cân đối giữa yêu cầu của khách và khả năng cung ứng phục vụ của nhà hàng;

+ Nhận biết được các loại thực đơn, cách phục vụ các loại thực đơn.

- Về kỹ năng:

+ Thực hiện được các thao tác cơ bản trong phục vụ ăn uống;

+ Đặt được bàn ăn kiểu Âu, Á...

+ Phục vụ được các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối, Âu, Á...

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Thể hiện diện mạo bên ngoài ngay ngắn, đảm bảo vệ sinh, trang phục phù hợp với công việc ở bộ phận phục vụ nhà hàng;

+ Thể hiện tác phong nhanh nhẹn, tự tin, vui vẻ và chuyên nghiệp của nhân viên phục vụ nhà hàng;

+ Hình thành và rèn luyện cho học sinh lòng yêu nghề, tinh thần hoạt động nhóm, tư thế tác phong lao động trong ngành du lịch.

2. Phương pháp: Đánh giá kiến thức của học sinh qua kiểm tra, thi hết môn học bằng các bài lý thuyết hoặc thực hành.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học

1. Phạm vi áp dụng chương trình

- Chương trình môn học thực hành “Nghịệp vụ nhà hàng” đề giảng dạy cho học sinh trình độ trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

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

- Đối với giáo viên:

+ Có kiến thức cơ bản về ngành du lịch, khách sạn đặc biệt là chuyên ngành về nhà hàng;

+ Có kiến thức thực tế về ngành du lịch, khách sạn 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 học sinh;

+ Giáo viên chú ý hướng dẫn rèn luyện các kỹ năng cần được cho học sinh qua từng bài.

- Đối với học sinh:

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

+ 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...trước khi đến lớp.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý: Bài 2, 3, 5

4. Tài liệu cần tham khảo:

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

[2] TS. Trịnh Xuân Dũng, Hoàng Minh Khang, Hà Nội 2000, *Tập quán khâu vị ăn uống của một số nước - Thực đơn trong nhà hàng*.

[3] TS. Trịnh Xuân Dũng, Vũ Thị Hoà, Hà Nội 2005, *Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ ăn uống*, NXB Thống Kê.

[4] TS. Trịnh Xuân Dũng (1999), *Bar và đồ uống*, tài liệu dịch NXB Giáo dục.

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

[6] Roy Hayter (2001), *Phục vụ ăn uống trong Du lịch*, tài liệu dịch của trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội, NXB thống kê.

[7] *Donald E. Lundberg, John R.Walker-The Restaurant* (1993), from Concept to Operation-John Wiley & Son.

[8] *Managing Food & Beverage service* (1997) - Đại học Mỏ Hà Nội.

[9] *Chris Parry Bar & Beverage Operation* Atlantic Publishing Group, (2003). Inc Printed in Canada.

[10] *RoyHayter, Bar service, Hospitality Training Foundation Macmilan* , (1996), London England.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC THỰC HÀNH

Tên môn học thực hành: Tổ chức kỹ thuật quầy Bar

Mã môn học thực hành: MH12

Thời gian thực hiện môn học thực hành: 45 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thí nghiệm, thảo luận, thực hành: 28 giờ Kiểm tra: 02 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học thực hành:

- Vị trí: Môn tổ chức kỹ thuật quầy Bar là là môn học thực hành thuộc nhóm các môn học chuyên môn trong chương trình đào tạo trung cấp ngành, nghề Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

- Tính chất: Môn học thực hành tổ chức kỹ thuật quầy Bar hàng là môn học thực hành đánh giá bằng hình thức kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu môn học thực hành:

- Kiến thức:

+ Các vấn đề tổng quan về trang thiết bị quầy Bar;

+ Lập kế hoạch mua sắm trang thiết bị quầy Bar;

+ Quá trình mua sắm thiết bị quầy Bar;

+ Sử dụng trang thiết bị quầy Bar;

+ Bảo trì, bảo dưỡng thay thế trang thiết bị quầy Bar.

- Kỹ năng:

+ Lập kế hoạch mua sắm, sử dụng, bảo dưỡng, thay thế các trang thiết bị quầy Bar.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Ý thức chấp hành quy chế đào tạo và các quy định của nhà trường;

+ Tự giác học tập, nghiên cứu tài liệu, chuẩn bị trước nội dung học tập, tích cực tham gia bài giảng;

+ Thái độ cầu tiến trong học tập.

III. Nội dung:

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

Số TT	Tên bài, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, bài tập	Kiểm tra
1	<p>Bài 1. Tổng quan về bộ phận pha chế đồ uống</p> <p>1.1. Khái niệm, vai trò và vị trí quầy Bar</p> <p>1.2. Đặc điểm về kinh doanh quầy Bar</p> <p>1.2.1. Sản phẩm</p> <p>1.2.2. Dịch vụ</p> <p>1.3. Đặc điểm chung về kiến trúc quầy Bar</p> <p>1.3.1. Đặc điểm về kiến trúc</p> <p>1.3.2. Đặc điểm về trang trí nội thất</p> <p>1.4. Trang thiết bị trong quầy Bar</p> <p>1.4.1. Khái niệm trang thiết bị trong quầy Bar</p> <p>1.5. Các loại chi phí liên quan đến trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar</p> <p>1.5.1. Chi phí đầu tư ban đầu</p> <p>1.5.2. Chi phí hoạt động</p> <p>1.5.3. Chi phí bảo dưỡng và hiện đại hóa</p> <p>1.6. Các loại trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar</p> <p>1.6.1. Các loại trang thiết bị quầy Bar</p> <p>1.6.2. Các loại dụng cụ quầy Bar</p>	10	3	7	
2	<p>Bài 2. Lập kế hoạch mua sắm trang thiết bị, dụng cụ trong quầy Bar</p> <p>2.1. Quầy bar</p> <p>2.1.1. Quầy inox</p> <p>2.1.2. Quầy gỗ</p> <p>2.1.3. Quầy ốp mặt đá</p> <p>2.2. Nguồn cung ứng trang thiết bị quầy Bar</p> <p>2.2.1. Yêu cầu đối với các nhà cung ứng trang thiết bị quầy Bar</p> <p>2.2.2. Hợp đồng cung ứng trang thiết bị quầy Bar</p> <p>2.2.3. Danh mục mua sắm các trang thiết bị quầy Bar</p> <p>2.3. Hệ thống trang thiết bị điện nước</p> <p>2.4. Hệ thống thiết bị làm nóng và thiết bị làm lạnh</p>	10	3	6	1

	2.5. Hệ thống thiết bị nghe nhìn và âm thanh, ánh sáng				
3	<p>Bài 3. Sử dụng trang thiết bị, dụng cụ trong quầy Bar</p> <p>3.1. Nguyên tắc sử dụng trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar</p> <p>3.1.1. Nguyên tắc sử dụng trang thiết bị</p> <p>3.1.2. Nguyên tắc sử dụng dụng cụ</p> <p>3.2. Vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar</p> <p>3.2.1. Thiết bị, máy móc</p> <p>3.2.2. Đồ vải</p> <p>3.2.3. Đồ kim loại</p> <p>3.2.4. Đồ thủy tinh</p> <p>3.2.5. Đồ sành sứ</p> <p>3.2.6. Đồ gỗ</p> <p>3.2.7. Đồ tre</p> <p>3.2.8. Đồ nhựa</p> <p>3.3. Sắp xếp, bảo quản dụng cụ pha chế</p> <p>3.3.1. Sắp xếp dụng cụ trong quầy pha chế</p> <p>3.3.2. Bảo quản và lưu kho</p>	10	5	5	
4	<p>Bài 4. Bảo trì, bảo dưỡng, thay thế trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar</p> <p>4.1. Bảo trì, bảo dưỡng trang thiết bị quầy Bar</p> <p>4.1.1. Hệ thống trang thiết bị điện nước</p> <p>4.1.2. Hệ thống thiết bị làm nóng và thiết bị làm lạnh</p> <p>4.1.3. Hệ thống thiết bị nghe nhìn và âm thanh, ánh sáng</p> <p>4.2. Thay thế trang thiết bị quầy Bar</p> <p>4.2.1. Hệ thống trang thiết bị điện nước</p> <p>4.2.2. Hệ thống thiết bị làm nóng và thiết bị làm lạnh</p> <p>4.2.3. Hệ thống thiết bị nghe nhìn và âm thanh, ánh sáng</p>	15	4	10	1
	Cộng	45	15	28	2

2.Nội dung chi tiết:

Bài 1: Tổng quan về bộ phận pha chế đồ uống

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, vai trò của trang thiết bị quầy Bar;
- Trình bày được đặc điểm chung về kiến trúc quầy Bar;
- Biết được các loại chi phí liên quan đến trang thiết bị quầy Bar;
- Nhận biết được các trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm, vai trò và vị trí quầy Bar

2.2. Đặc điểm về kinh doanh quầy Bar

2.2.1. Sản phẩm

2.2.2. Dịch vụ

2.3. Đặc điểm chung về kiến trúc quầy Bar

2.3.1. Đặc điểm về kiến trúc

2.3.2. Đặc điểm về trang trí nội thất

2.4. Trang thiết bị trong quầy Bar

2.4.1. Khái niệm trang thiết bị trong quầy Bar

2.4.2. Vai trò trang thiết bị trong quầy Bar

2.5. Các loại chi phí liên quan đến trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar

2.5.1. Chi phí đầu tư ban đầu

2.5.2. Chi phí hoạt động.

2.5.3. Chi phí bảo dưỡng và hiện đại hóa

2.6. Các loại trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar

2.6.1. Các loại trang thiết bị quầy Bar

2.6.2. Các loại dụng cụ quầy Bar

Bài 2: Lập kế hoạch mua sắm trang thiết bị, dụng cụ trong quầy Bar

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- Biết được căn cứ lập kế hoạch mua sắm trang thiết bị quầy Bar;
- Biết được nguồn cung ứng trang thiết bị quầy Bar;
- Trình bày được danh mục mua sắm các trang thiết bị quầy Bar.

2. Nội dung:

2.1. Quầy bar

2.1.1. Quầy inox

- 2.1.2. Quầy gỗ
- 2.1.3. Quầy ốp mặt đá
- 2.2. Nguồn cung ứng trang thiết bị quầy Bar
 - 2.2.1. Yêu cầu đối với các nhà cung ứng trang thiết bị quầy Bar
 - 2.2.2. Hợp đồng cung ứng trang thiết bị quầy Bar
 - 2.2.3. Danh mục mua sắm các trang thiết bị quầy Bar
- 2.3. Hệ thống trang thiết bị điện nước
- 2.4. Hệ thống thiết bị làm nóng và thiết bị làm lạnh
- 2.5. Hệ thống thiết bị nghe nhìn và âm thanh, ánh sáng

Bài 3: Sử dụng trang thiết bị, dụng cụ trong quầy Bar

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- Nhận biết các trang thiết bị, dụng cụ sử dụng trong quầy Bar;
- Sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ trong quầy Bar đúng mục đích và hiệu quả;
- Vệ sinh các trang thiết bị, dụng cụ đúng phương pháp và đảm bảo an toàn;
- Sắp xếp và bảo quản các trang thiết bị, dụng cụ trong quầy Bar thuận lợi cho việc sử dụng và đảm bảo an toàn;
- Hình thành tác phong làm việc chuyên nghiệp.

2. Nội dung:

2.1. Nguyên tắc sử dụng trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar

2.1.1. Nguyên tắc sử dụng trang thiết bị

2.1.2. Nguyên tắc sử dụng dụng cụ

2.2. Vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar

2.2.1. Thiết bị, máy móc

2.2.2. Đồ vải

2.2.3. Đồ kim loại

2.2.4. Đồ thủy tinh

2.2.5. Đồ sành sứ

2.2.6. Đồ gỗ

2.2.7. Đồ tre

2.2.8. Đồ nhựa

2.3. Sắp xếp, bảo quản dụng cụ pha chế

2.3.1. Sắp xếp dụng cụ trong quầy pha chế

2.3.2. Bảo quản và lưu kho

Bài 4: Bảo trì, bảo dưỡng, thay thế trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar

Thời lượng: 15 giờ

1. Mục tiêu:

Thực hiện được bảo trì, bảo dưỡng trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar

2. Nội dung:

2.1. Bảo trì, bảo dưỡng trang thiết bị quầy Bar

2.1.1. Hệ thống trang thiết bị điện nước

2.1.2. Hệ thống thiết bị làm nóng và thiết bị làm lạnh

2.1.3. Hệ thống thiết bị nghe nhìn và âm thanh, ánh sáng

2.2. Thay thế trang thiết bị quầy Bar

2.2.1. Hệ thống trang thiết bị điện nước

2.2.2. Hệ thống thiết bị làm nóng và thiết bị làm lạnh

2.2.3. Hệ thống thiết bị nghe nhìn và âm thanh, ánh sáng

IV. Điều kiện thực hiện môn học thực hành:

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

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

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: các trang thiết bị, dụng cụ pha chế, trang thiết bị, dụng cụ.....

4. Các điều kiện khác: Kho/tủ bảo quản dụng cụ

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

+ Các vấn đề tổng quan về trang thiết bị quầy Bar;

+ Lập kế hoạch mua sắm trang thiết bị quầy Bar;

+ Quá trình mua sắm thiết bị quầy Bar;

+ Sử dụng trang thiết bị quầy Bar;

+ Bảo trì, bảo dưỡng thay thế trang thiết bị quầy Bar.

- Kỹ năng: Lập kế hoạch mua sắm, sử dụng, bảo dưỡng, thay thế các trang thiết bị quầy Bar.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Ý thức chấp hành quy chế đào tạo và các quy định của nhà trường;

+ Tự giác học tập, nghiên cứu tài liệu, chuẩn bị trước nội dung học tập, tích cực tham gia bài giảng;

+ Thái độ cầu tiến trong học tập.

2. Phương pháp đánh giá: Kiểm tra bằng các bài tập thực hành cá nhân và nhóm.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học thực hành:

1. Phạm vi áp dụng môn học thực hành:

Chương trình môn “Tổ chức kỹ thuật quầy Bar” để giảng dạy cho học sinh trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

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

- *Đối với giáo viên, giảng viên:*

+ Hình thức giảng dạy lý thuyết: Phân tích, diễn giải, thuyết trình, bài tập thảo luận nhóm, vấn đáp;

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

- Đề giúp học sinh/sinh viên nắm vững những kiến thức cơ bản cần thiết, sau mỗi bài cần kiểm tra phần lý thuyết. Các câu hỏi kiểm tra chỉ cần ở mức độ trung bình phù hợp chương trình đã học;

- *Đối với học sinh:* Cần chăm chỉ, yêu thích nghề, cầu thị

3. Những trọng tâm cần chú ý: bài 1,3

4. Tài liệu tham khảo:

[1] Tổng cục du lịch Việt, Nam (2005), *Giáo trình nghiệp vụ Nhà hàng*.

[2] Dự án phát triển nguồn nhân lực du lịch Việt Nam (2006), *Giáo trình tiêu chuẩn kỹ năng nghề - Nghiệp vụ nhà hàng*, Nhà xuất bản Lao Động.

[3] Trường cao đẳng nghề du lịch Vũng Tàu (2013), *Giáo trình kiến thức đồ uống và Bar*.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Lý thuyết pha chế đồ uống

Mã môn học : MH13

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (Lý thuyết: 43 giờ; Kiểm tra: 02 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học

- Vị trí: Môn Lý thuyết pha chế đồ uống là môn học thuộc khối các môn học chuyên môn trong chương trình đào tạo nghề trình độ trung cấp Kỹ thuật Pha chế đồ uống.. Đây là môn quan trọng trong ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

- Tính chất: Môn Lý thuyết pha chế đồ uống trang bị cho học sinh kiến thức cơ bản của liên quan tới công việc pha chế đồ uống, phân biệt các trang thiết bị, dụng cụ thông thường trong quầy bar, các nhóm nguyên liệu trong pha chế phục vụ cho ngành nghề Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

II. Mục tiêu:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được kiến thức cơ bản về chức năng nhiệm vụ của các vị trí công việc trong bộ phận pha chế đồ uống;

+ Giải thích những công việc chuẩn bị cho ca làm việc như chuẩn bị diện mạo cá nhân, tác phong thái độ, chuẩn bị quầy bar, trang thiết bị và dụng cụ và điều kiện làm việc;

+ Phân biệt các trang thiết bị, dụng cụ thông thường trong quầy bar, công dụng và cách sử dụng;

+ Trình bày được các loại nguyên liệu không cồn, cách sử dụng và bảo quản;

+ Trình bày được các loại nguyên liệu có cồn, cách sử dụng và bảo quản.

- Về kỹ năng:

+ Phân loại các loại trang thiết bị, máy móc và dụng cụ sử dụng trong bộ phận pha chế đồ uống;

+ Phân loại được các nhóm nguyên liệu trong pha chế;

+ Bảo quản các trang thiết bị, dụng cụ ở bộ phận pha chế đồ uống theo đúng yêu cầu kỹ thuật.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Thể hiện tác phong nhanh nhẹn, tự tin, vui vẻ và chuyên nghiệp của nhân viên pha chế đồ uống; đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm;

+ Hình thành và rèn luyện cho học sinh lòng yêu nghề, tinh thần hoạt động nhóm, tư thế tác phong chuyên nghiệp trong bộ phận pha chế đồ uống.

III. Nội dung môn học

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

Số TT	Tên các chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1. Khái quát về ngành pha chế đồ uống 1.1. Sơ lược về sự hình thành và sự phát triển của hoạt động kinh doanh quầy Bar 1.2. Khái niệm, vai trò, vị trí của quầy Bar 1.2.1. Khái niệm 1.2.2. Vai trò, tính chất và vị trí của quầy Bar 1.3. Đặc điểm về kinh doanh quầy Bar 1.3.1. Sản phẩm 1.3.2. Dịch vụ 1.4. Phân loại quầy Bar	5	5		
2	Chương 2. Tổ chức phân công lao động trong quầy Bar 2.1. Đặc điểm nghề nghiệp 2.1.1. Đối tượng lao động và đặc điểm nghề nghiệp 2.1.2. Môi quan hệ trong công việc 2.1.3. Vệ sinh cá nhân của nhân viên pha chế 2.2. Tổ chức lao động quầy Bar 2.2.1. Sơ đồ tổ chức lao động trong quầy Bar 2.2.2. Chức danh, nhiệm vụ trong bộ phận Bar 2.2.3. Phân công lao động quầy Bar	5	5		
3	Chương 3. Trang thiết bị dụng cụ quầy Bar 3.1. Thiết bị, máy móc 3.1.1. Hệ thống kỹ thuật	5	4		1

	<p>3.1.2. Đồ gỗ</p> <p>3.1.3. Đồ vải</p> <p>3.1.4. Đồ kim loại</p> <p>3.1.5. Đồ thủy tinh</p> <p>3.1.6. Đồ sành sứ</p> <p>3.1.7. Đồ nhựa</p> <p>3.2. Vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar</p> <p>3.2.1. Thiết bị, máy móc</p> <p>3.2.2. Đồ vải</p> <p>3.2.3. Đồ kim loại</p> <p>3.2.4. Đồ thủy tinh</p> <p>3.2.5. Đồ sành sứ</p> <p>3.2.6. Đồ nhựa</p> <p>3.3 Sắp xếp, bảo quản dụng cụ pha chế</p> <p>3.3.1. Sắp xếp dụng cụ trong quầy pha chế</p> <p>3.3.2. Bảo quản và lưu kho</p>				
4	<p>Chương 4. Nguyên liệu không cồn</p> <p>4.1. Khái niệm về đồ uống không cồn</p> <p>4.2. Nhóm nguyên liệu khô</p> <p>4.2.1. Cà phê</p> <p>4.2.2. Trà</p> <p>4.2.3. Cacao</p> <p>4.3. Nhóm nguyên liệu bán thành phẩm</p> <p>4.3.1. Sữa</p> <p>4.3.2. Đường</p> <p>4.3.3. Kem</p> <p>4.3.4. Các nguyên liệu khác</p> <p>4.4. Nhóm nguyên liệu đóng chai, hộp</p> <p>4.5. Các loại quả tươi</p> <p>4.6. Siro - Syrup</p> <p>4.7. Bảo quản và lưu trữ</p>	15	15		
5	<p>Chương 5. Nguyên liệu có cồn</p> <p>5.1. Bia</p> <p>5.2. Rượu vang</p> <p>5.3. Rượu mạnh</p> <p>5.4. Rượu mùi</p>	15	14		1

5.5. Sự phối hợp giữa các nguyên liệu pha chế				
Cộng	45	43		2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Khái quát về ngành pha chế đồ uống

Thời gian: 05 giờ

1. Mục tiêu:

- Hiểu được sự hình thành và phát triển hoạt động kinh doanh quầy Bar;
- Trình bày được khái niệm, vai trò, tính chất và vị trí của quầy Bar;
- Trình bày được đặc điểm kinh doanh của từng loại hình quầy Bar;
- Phân loại được các loại hình Bar.

2. Nội dung:

2.1. Sơ lược về sự hình thành và sự phát triển của hoạt động kinh doanh quầy Bar

2.2. Khái niệm, vai trò, vị trí của quầy Bar

2.2.1. Khái niệm

2.2.2. Vai trò và vị trí của quầy Bar

2.3. Đặc điểm về kinh doanh quầy Bar

2.3.1. Sản phẩm

2.3.2. Dịch vụ

2.4. Phân loại quầy Bar

Chương 2: Tổ chức phân công lao động trong quầy Bar

Thời gian: 05 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày đặc điểm công việc pha chế và phục vụ trong quầy Bar;
- Trình bày các mối quan hệ trong công việc;
- Mô tả sơ đồ tổ chức lao động, chức năng nhiệm vụ của từng chức danh công việc;
- Mô tả sự phân công lao động trong quầy Bar;
- Trình bày và thực hiện các yêu cầu về vệ sinh cá nhân của nhân viên pha chế và phục vụ quầy Bar;
- Hình thành tác phong và cách hành xử chuyên nghiệp trong quầy Bar.

2. Nội dung:

2.1. Đặc điểm nghề nghiệp

2.1.1. Đối tượng lao động và đặc điểm nghề nghiệp

2.1.2. Mối quan hệ trong công việc

2.1.3. Vệ sinh cá nhân của nhân viên pha chế

2.2. Tổ chức lao động quầy Bar

- 2.2.1. Sơ đồ tổ chức lao động trong quầy Bar
- 2.2.2. Chức danh, nhiệm vụ trong bộ phận Bar
- 2.2.3. Phân công lao động quầy Bar

Chương 3: Trang thiết bị dụng cụ quầy Bar

Thời gian: 05 giờ

1. Mục tiêu:

- Nhận biết các trang thiết bị, dụng cụ sử dụng trong quầy Bar;
- Sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ trong quầy Bar đúng mục đích và hiệu quả;
- Vệ sinh các trang thiết bị, dụng cụ đúng phương pháp và đảm bảo an toàn;
- Sắp xếp và bảo quản các trang thiết bị, dụng cụ trong quầy Bar thuận lợi cho việc sử dụng và đảm bảo an toàn;
- Hình thành tác phong làm việc chuyên nghiệp.

2. Nội dung:

2.1. Thiết bị, máy móc

2.1.1. Hệ thống kỹ thuật

2.1.2. Đồ gỗ

2.1.3. Đồ vải

2.1.4. Đồ kim loại

2.1.5. Đồ thủy tinh

2.1.6. Đồ sành sứ

2.1.7. Đồ nhựa

2.2. Vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar

2.2.1. Thiết bị, máy móc

2.2.2. Đồ vải

2.2.3. Đồ kim loại

2.2.4. Đồ thủy tinh

2.2.5. Đồ sành sứ

2.2.6. Đồ nhựa

2.3. Sắp xếp, bảo quản dụng cụ pha chế

2.3.1. Sắp xếp dụng cụ trong quầy pha chế

2.3.2. Bảo quản và lưu kho

Chương 4: Nguyên liệu không cồn

Thời lượng: 15 giờ

1. Mục tiêu:

- Nhận biết các loại nguyên liệu không cồn trong pha chế;

- Phân biệt được các nhóm nguyên liệu không cồn;
- Sắp xếp và bảo quản các nguyên liệu trong quầy Bar thuận lợi cho việc sử dụng, đảm bảo an toàn và vệ sinh.

2. Nội dung:

- 2.1. Khái niệm về đồ uống không cồn
- 2.2. Nhóm nguyên liệu khô
 - 2.2.1. Cà phê
 - 2.2.2. Trà
 - 2.2.3. Cacao
- 2.3. Nhóm nguyên liệu bán thành phẩm
 - 2.3.1. Sữa
 - 2.3.2. Đường
 - 2.3.3. Kem
 - 2.3.4. Các nguyên liệu khác
- 2.4. Nhóm nguyên liệu đóng chai, hộp
- 2.5. Các loại quả tươi
- 2.6. Siro - Syrup
- 2.7. Bảo quản và lưu trữ

Chương 5: Đồ uống có cồn

Thời lượng: 15 giờ

1. Mục tiêu:

- Nhận biết các loại nguyên liệu không cồn trong pha chế;
- Phân biệt được các nhóm nguyên liệu có cồn;
- Sắp xếp và bảo quản các nguyên liệu trong quầy Bar thuận lợi cho việc sử dụng, đảm bảo an toàn và vệ sinh.

2. Nội dung:

- 2.1. Bia
- 2.2. Rượu vang
- 2.3. Rượu mạnh
- 2.4. Rượu mùi
- 2.5. Sự phối hợp giữa các nguyên liệu pha chế

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn: phòng thực hành pha chế
2. Trang thiết bị máy móc: Máy chiếu, máy vi tính.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: các trang thiết bị, dụng cụ pha chế, trang thiết bị, dụng cụ nhà hàng.

4. Các điều kiện khác: Kho/ tủ bảo quản dụng cụ.

V. Nội dung và phương pháp:

1. Nội dung:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được kiến thức cơ bản về chức năng nhiệm vụ của các vị trí công việc trong bộ phận pha chế đồ uống;

+ Giải thích những công việc chuẩn bị cho ca làm việc như chuẩn bị điện mạo cá nhân, tác phong thái độ, chuẩn bị quầy bar, trang thiết bị và dụng cụ và điều kiện làm việc;

+ Hiểu được các trang thiết bị, dụng cụ thông thường trong quầy bar, công dụng và cách sử dụng;

+ Trình bày được các loại nguyên liệu không cồn, cách sử dụng và bảo quản;

+ Trình bày được các loại nguyên liệu có cồn, cách sử dụng và bảo quản.

- Về kỹ năng:

+ Phân loại các loại trang thiết bị, máy móc và dụng cụ sử dụng trong bộ phận pha chế đồ uống;

+ Phân loại được các nhóm nguyên liệu trong pha chế;

+ Bảo quản các trang thiết bị, dụng cụ ở bộ phận pha chế đồ uống theo đúng yêu cầu kỹ thuật.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Thể hiện tác phong nhanh nhẹn, tự tin, vui vẻ và chuyên nghiệp của nhân viên pha chế đồ uống, đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm;

+ Hình thành và rèn luyện cho học sinh lòng yêu nghề, tinh thần hoạt động nhóm, tư thế tác phong chuyên nghiệp trong bộ phận pha chế đồ uống.

2. Phương pháp: Kiểm tra bằng các bài tập cá nhân và nhóm, thi viết.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học “Lý thuyết nghề pha chế đồ uống” để giảng dạy cho học sinh trình độ Trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Hình thức giảng dạy lý thuyết: phân tích, diễn giải, thuyết trình, bài tập thảo luận nhóm, vấn đáp,...

+ Giáo viên trước khi giảng dạy cần phải căn cứ vào nội dung của từng bài học chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng

giảng dạy;

+ Để giúp học sinh nắm vững những kiến thức cơ bản cần thiết, sau mỗi bài cần kiểm tra phần lý thuyết. Các câu hỏi kiểm tra chỉ cần ở mức độ trung bình phù hợp chương trình đã học.

- Đối với học sinh: Cần chăm chỉ, yêu thích nghề, cầu thị, nghiên cứu thêm tài liệu.

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

4. Tài liệu tham khảo:

[1] Tổng cục du lịch Việt Nam (2005), *Giáo trình nghiệp vụ Nhà hàng*.

[2] Dự án phát triển nguồn nhân lực du lịch Việt Nam (2008), *Giáo trình tiêu chuẩn kỹ năng nghề - Nghiệp vụ nhà hàng*. Nhà xuất bản Lao Động.

[3] Trường cao đẳng nghề du lịch Vũng Tàu (2013), *Giáo trình kiến thức đồ uống và Bar*.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC THỰC HÀNH

Tên môn học thực hành: Kỹ thuật trang trí đồ uống

Mã môn học thực hành: MH14

Thời gian thực hiện môn học thực hành 45 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, bài tập: 28 giờ; Kiểm tra: 02 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học thực hành

- Vị trí: Môn học thực hành Kỹ thuật trang trí đồ uống là môn học thực hành thuộc nhóm các môn học chuyên môn trong chương trình đào tạo trung cấp ngành, nghề Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

- Tính chất: Môn học thực hành Kỹ thuật trang trí đồ uống là môn học thực hành đánh giá bằng hình thức kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu môn học thực hành

- Về kiến thức:

+ Trình bày ý nghĩa và tầm quan trọng của trang trí đồ uống;

+ Liệt kê được các nguyên liệu, dụng cụ trang trí phù hợp với đồ uống.

- Về kỹ năng:

+ Lựa chọn được các nguyên liệu, dụng cụ trang trí phù hợp với đồ uống;

+ Cắt tỉa được hoa quả, lá và trang trí phù hợp với đồ uống;

+ Sử dụng được các loại bột trang trí phù hợp với đồ uống.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Thể hiện diện mạo bên ngoài ngay ngắn, đảm bảo vệ sinh, trang phục phù hợp với công việc ở bộ phận pha chế;

+ Thể hiện tác phong nhanh nhẹn, tự tin, vui vẻ và chuyên nghiệp của nhân viên pha chế;

+ Hình thành và rèn luyện cho học sinh lòng yêu nghề, tinh thần hoạt động nhóm, tư thế tác phong lao động trong ngành du lịch.

III. Nội dung môn học thực hành

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên bài, mục	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1. Khái quát về kỹ thuật trang trí đồ uống 1.1. Ý nghĩa, tầm quan trọng của trang trí đồ uống 1.2. Nguyên liệu trang trí đồ uống	5	5		
2	Bài 2. Kỹ thuật cắt tỉa và trang trí đồ uống bằng trái cây 2.1. Trái cây tươi 2.2. Trái cây ngâm 2.3. Trái cây khô	8	2	6	
3	Bài 3. Kỹ thuật trang trí đồ uống bằng hoa và lá 3.1. Hoa 3.2. Lá	8	2	6	
4	Bài 4: Kỹ thuật trang trí đồ uống Bằng các loại bột 4.1. Bột sôcôla 4.2. Bột quế 4.3. Bột hạnh nhân. 4.4. Đường 4.5. Muối 4.6. Bột rau củ quả	8	2	5	1
5	Bài 5. Kỹ thuật trang trí đồ uống từ sữa và kem 5.1. Sữa 5.2. Kem	6	2	4	

6	Bài 6. Kỹ thuật trang trí đồ uống từ các đồ vật				
	6.1. Ô giấy				
	6.2. Xiên nhựa	10	2	7	1
	6.3. Thìa khuấy				
	6.4. Tăm				
	6.5. Một số dụng cụ khác				
	Tổng cộng	45	15	28	2

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Khái quát về kỹ thuật trang trí đồ uống

Thời gian: 05 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được ý nghĩa, tầm quan trọng của trang trí đồ uống;
- Trình bày được các đặc điểm của nguyên liệu và dụng cụ;
- Có thái độ quan tâm, ham thích tìm hiểu về trang trí đồ uống.

2. Nội dung:

2.1. Ý nghĩa, tầm quan trọng của trang trí đồ uống

2.1.1. Ý nghĩa của việc trang trí đồ uống

2.1.2. Tầm quan trọng của việc trang trí đồ uống

2.2. Nguyên liệu trang trí đồ uống

2.2.1. Đặc điểm nguyên liệu trang trí đồ uống

2.2.2. Một số nguyên liệu chủ yếu

2.3. Dụng cụ trang trí đồ uống

2.3.1. Dụng cụ trang trí

2.3.2. Dụng cụ cắt tỉa

Bài 2: Kỹ thuật cắt tỉa và trang trí đồ uống bằng trái cây

Thời gian: 08 giờ

1. Mục tiêu:

- Liệt kê được các loại hoa quả dùng để trang trí đồ uống;
- Cắt tỉa được các loại hoa quả;
- Trang trí đồ uống đẹp mắt;
- Rèn luyện tác phong làm việc chuyên nghiệp.

2. Nội dung

2.1. Trái cây tươi

2.1.1. Cam

- 2.1.1.1. Lựa chọn nguyên liệu
- 2.1.1.2. Cắt tỉa
- 2.1.1.3. Trang trí
- 2.1.2. Chanh
 - 2.1.2.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.1.2.2. Cắt tỉa
 - 2.1.2.3. Trang trí
- 2.1.3. Táo
 - 2.1.3.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.1.3.2. Cắt tỉa
 - 2.1.3.3. Trang trí
- 2.1.4. Nho
 - 2.1.4.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.1.4.2. Cắt tỉa
 - 2.1.4.3. Trang trí
- 2.1.5. Dâu tây
 - 2.1.5.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.1.5.2. Cắt tỉa
 - 2.1.5.3. Trang trí
- 2.1.6. Dưa hấu
 - 2.1.6.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.1.6.2. Cắt tỉa
 - 2.1.6.3. Trang trí
- 2.1.7. Dưa vàng
 - 2.1.7.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.1.7.2. Cắt tỉa
 - 2.1.7.3. Trang trí
- 2.1.8. Dưa chuột
 - 2.1.8.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.1.8.2. Cắt tỉa
 - 2.1.8.3. Trang trí
- 2.1.9. Dứa
 - 2.1.9.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.1.9.2. Cắt tỉa
 - 2.1.9.3. Trang trí
- 2.1.10. Ổi
 - 2.1.10.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.1.10.2. Cắt tỉa

- 2.1.10.3. Trang trí
- 2.1.11. Cà chua
 - 2.1.11.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.1.11.2. Cắt tỉa
 - 2.1.11.3. Trang trí
- 2.1.12. Cà rốt
 - 2.1.12.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.1.12.2. Cắt tỉa
 - 2.1.12.3. Trang trí
- 2.2. Trái cây ngâm
 - 2.2.1. Cherry
 - 2.2.1.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.2.1.2. Cắt tỉa
 - 2.2.1.3. Trang trí
 - 2.2.2. Oliu
 - 2.2.2.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.2.2.2. Cắt tỉa
 - 2.2.2.3. Trang trí
 - 2.2.3. Chanh
 - 2.2.3.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.2.3.2. Cắt tỉa
 - 2.2.3.3. Trang trí
 - 2.2.4. Mơ
 - 2.2.4.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.2.4.2. Cắt tỉa
 - 2.2.4.3. Trang trí
 - 2.2.5. Đào
 - 2.2.5.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.2.5.2. Cắt tỉa
 - 2.2.5.3. Trang trí
- 2.3. Trái cây khô
 - 2.3.1. Nho
 - 2.3.1.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.3.1.2. Trang trí
 - 2.3.2. Táo
 - 2.3.2.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.3.2.2. Trang trí
 - 2.3.3. Dứa

- 2.3.3.1. Lựa chọn nguyên liệu
- 2.3.3.2. Trang trí
- 2.3.4. Cam
- 2.3.4.1. Lựa chọn nguyên liệu
- 2.3.4.2. Trang trí
- 2.3.5. Chuối
- 2.3.5.1. Lựa chọn nguyên liệu
- 2.3.5.2. Trang trí

Bài 3: Kỹ thuật trang trí đồ uống bằng hoa và lá

Thời gian: 08 giờ

1. Mục tiêu :

- Liệt kê được các loại hoa, lá, củ quả dùng để trang trí đồ uống ;
- Cắt tỉa được các loại hoa, lá và củ quả;
- Trang trí đồ uống đẹp mắt;
- Rèn luyện tác phong làm việc chuyên nghiệp.

2. Nội dung :

2.1. Hoa

2.1.1. Hoa tươi

2.1.1.1. Lựa chọn nguyên liệu

2.1.1.2. Cắt tỉa

2.1.1.3. Trang trí

2.1.2. Hoa khô

2.1.2.1. Lựa chọn nguyên liệu

2.1.2.2. Trang trí

2.1.3. Hoa tía từ củ quả

2.1.3.1. Lựa chọn nguyên liệu

2.1.3.2. Cắt tỉa

2.1.3.3. Trang trí

2.2. Lá

2.2.1. Lá tươi

2.2.1.1. Lựa chọn nguyên liệu

2.2.1.2. Cắt tỉa

2.2.1.3. Trang trí

2.2.2. Lá tía từ củ quả

2.2.2.1. Lựa chọn nguyên liệu

2.2.2.2. Cắt tỉa

2.2.2.3. Trang trí

Bài 4: Kỹ thuật trang trí đồ uống bằng các loại bột

Thời gian: 08 giờ

1. Mục tiêu :

- Liệt kê được các loại bột dùng để trang trí đồ uống;
- Sử dụng được các loại bột để trang trí đồ uống;
- Rèn luyện tác phong làm việc chuyên nghiệp.

2. Nội dung :

2.1. Bột sôcôla

2.1.1. Lựa chọn nguyên liệu

2.1.2. Trang trí

2.2. Bột quế

2.2.1. Lựa chọn nguyên liệu

2.2.2. Trang trí

2.3. Bột hạnh nhân

2.3.1. Lựa chọn nguyên liệu

2.3.2. Trang trí

2.4. Đường

2.4.1. Lựa chọn nguyên liệu

2.4.2. Trang trí

2.5. Muối

2.5.1. Lựa chọn nguyên liệu

2.5.2. Trang trí

2.6. Bột rau củ quả

2.6.1. Lựa chọn nguyên liệu

2.6.2. Trang trí

Bài 5: Kỹ thuật trang trí đồ uống từ sữa và kem

Thời gian: 06 giờ

1. Mục tiêu :

- Liệt kê được các sữa và kem dùng để trang trí đồ uống;
- Sử dụng được các loại sữa và kem để trang trí đồ uống;
- Rèn luyện tác phong làm việc chuyên nghiệp.

2. Nội dung :

2.1. Sữa

2.1.1. Sữa tươi

2.1.1.1. Lựa chọn nguyên liệu

2.1.1.2. Trang trí

- 2.1.2. Sữa đặc
 - 2.1.2.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.1.2.2. Trang trí
- 2.2. Kem
 - 2.2.1. Kem tươi
 - 2.2.1.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.2.1.2. Trang trí
 - 2.2.2. Kem ngọt
 - 2.2.2.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.2.2.2. Trang trí.

Bài 6: Kỹ thuật trang trí đồ uống từ các đồ vật

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu :

- Liệt kê được các loại dụng cụ dùng để trang trí đồ uống ;
- Trang trí các dụng cụ đẹp mắt trên ly đồ uống ;
- Rèn luyện tác phong làm việc chuyên nghiệp.

2. Nội dung :

- 2.1. Ô giấy
 - 2.1.1. Lựa chọn dụng cụ
 - 2.1.2. Trang trí
- 2.2. Xiên nhựa
 - 2.2.1. Lựa chọn dụng cụ
 - 2.2.2. Trang trí
- 2.3. Thìa khuấy
 - 2.3.1. Lựa chọn dụng cụ
 - 2.3.2. Trang trí
- 2.4. Tăm
 - 2.4.1. Lựa chọn dụng cụ
 - 2.4.2. Trang trí
- 2.5. Một số dụng cụ khác
 - 2.5.1. Lựa chọn dụng cụ
 - 2.5.2. Trang trí

IV. Điều kiện thực hiện môn học thực hành

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Đạt chuẩn về diện tích phòng học, ánh sáng thông gió, ...
2. Trang thiết bị máy móc: Phòng học thực hành được trang bị đầy đủ về

thiết bị, dụng cụ theo tiêu chuẩn quy định.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Bảng giáo viên có bảng lật hoặc bảng kéo, bảng dễ bám phấn và không lóa,...

4. Các điều kiện khác: Phòng học trang bị đa phương tiện giảng dạy: máy tính, projector...

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung:

- Về kiến thức:

- + Trình bày ý nghĩa và tầm quan trọng của trang trí đồ uống uống;
- + Liệt kê được các nguyên liệu, dụng cụ trang trí phù hợp với đồ uống.

- Về kỹ năng:

- + Lựa chọn được các nguyên liệu, dụng cụ trang trí phù hợp với đồ uống;
- + Cắt tỉa được hoa quả, lá và trang trí phù hợp với đồ uống;
- + Sử dụng được các loại bột trang trí phù hợp với đồ uống.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Thể hiện diện mạo bên ngoài ngay ngắn, đảm bảo vệ sinh, trang phục phù hợp với công việc ở bộ phận pha chế;

+ Thể hiện tác phong nhanh nhẹn, tự tin, vui vẻ và chuyên nghiệp của nhân viên pha chế;

+ Hình thành và rèn luyện cho học sinh lòng yêu nghề, tinh thần hoạt động nhóm, tư thế tác phong lao động trong ngành du lịch.

2. Phương pháp đánh giá: Làm thực hành thời gian 120 phút.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học thực hành

1. Phạm vi áp dụng chương trình

Chương trình môn học thực hành “Kỹ thuật trang trí đồ uống” để giảng dạy cho học sinh trình độ trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

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

- Đối với giáo viên:

+ Có kiến thức cơ bản về ngành du lịch, khách sạn đặc biệt là chuyên ngành về pha chế đồ uống

+ Có kiến thức thực tế về ngành du lịch, khách sạn nói chung và ngành pha chế đồ uống nói riêng.

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

+ Giáo viên chú ý hướng dẫn rèn luyện các kỹ năng cần được cho học sinh qua từng bài

- Đối với học sinh:

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

+ 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...trước khi đến lớp

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý: Bài 2, 3, 5

4. Tài liệu cần tham khảo:

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

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

[3] TS. Trịnh Xuân Dũng, Vũ Thị Hoà, Hà Nội 2005, *Giáo trình Nghiệp vụ ăn uống*, NXB Thống kê.

[4] TS. Trịnh Xuân Dũng (1999), *Bar và đồ uống*, tài liệu dịch NXB Giáo dục.

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

[6] Roy Hayter (2001), *Phục vụ ăn uống trong Du lịch*, tài liệu dịch của trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội, NXB thống kê.

[7] *Donald E. Lundberg, John R. Walker - The Restaurant*, (1993), from Concept to Operation-John Wiley & Son.

[8] *Managing Food & Beverage service*, (1997), Đại học Mỏ Hà Nội.

[9] *Chris Parry Bar & Beverage Operation Atlantic Publishing Group*, (2003). Inc Printed in Canada.

[1] *Roy Hayter, Bar service, Hospitality Training Foundation Macmillan*, (1996), London England.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC THỰC HÀNH

Tên môn học thực hành: Tiếng Anh chuyên ngành

Mã môn học thực hành: MH15

Thời gian thực hiện môn học thực hành: 60 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, bài tập: 43 giờ; Kiểm tra: 02 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học thực hành:

- Vị trí: **Môn học thực hành** Tiếng Anh chuyên ngành là môn học quan trọng, nằm trong nhóm các môn học chuyên môn trong chương trình đào tạo ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

- Tính chất: **Môn học thực hành** Tiếng Anh chuyên ngành hàng là môn học thực hành đánh giá bằng hình thức kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu môn học thực hành:

- Kiến thức:

+ Cung cấp các kiến thức về từ vựng liên quan đến ngành nhà hàng;

+ Giới thiệu các thuật ngữ chuyên ngành, các cấu trúc ngữ pháp, cấu trúc câu về các tình huống giao tiếp trong và ngoài nhà hàng; quy trình phục vụ khách trong nhà hàng.

- Kỹ năng:

+ Giới thiệu về bản thân;

+ Giao tiếp với đồng nghiệp;

+ Giới thiệu đồ dùng và trang thiết bị trong nhà hàng, quầy bar;

+ Tiếp nhận yêu cầu đặt bàn của khách qua điện thoại;

+ Đón khách;

+ Giải thích cách pha chế cocktail;

+ Trình menu, lấy yêu cầu gọi món, thức uống, giải thích món ăn;

+ Giải quyết yêu cầu đề nghị, phàn nàn về chất lượng phục vụ trong nhà hàng;

+ Thanh toán cho khách.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Giao tiếp bằng Tiếng Anh một cách tự tin và chuyên nghiệp;

+ Phong cách nhanh nhẹn, tự tin, vui vẻ.

III. Nội dung môn học thực hành

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

Số TT	Tên các bài trong môn học	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Hello!	4	1	3	
2	Bài 2: A new job	6	2	4	
3	Bài 3: The Casablanca	6	2	4	
4	Bài 4: Reservations	6	2	4	
5	Bài 5: Welcome!	6		5	1
6	Bài 6: A drink!	6	2	4	
7	Bài 7: Cocktails	6	2	4	
8	Bài 8: Here's the menu!	6	2	4	
9	Bài 9: Complaints	6	2	4	
10	Bài 10: The bill, please!	8		7	1
	Revision & Test	60	15	43	2

UNIT 1: HELLO (4 hours)

1. Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

- Ghi nhớ và giao tiếp được cách chào hỏi, giới thiệu bản thân trong môi trường

2. Nội dung bài

A. READING

Look at the picture and read the conversation.

B. PRACTICE

Activity. Read the conversation again. Ask and answer the following questions.

Activity 2. Asking for and giving personal information.

Activity 3. Listen and complete the table.

Activity 4. Write your personal details.

C. GRAMMAR

Present Simple Tense with “ Be”

E. FURTHER PRACTICE

Task 1. Complete the sentences.

Task 2. Listen to the telephone numbers. Tick the correct numbers and correct any mistakes you hear.

Task 4. Write correct number:

Task 3. Match the food and drink to the correct country.

Task 4. Read the following dialogues and underline the correct option.

Task 5. Write questions to match the following answers.

Task 6. Complete the crossword. Which nationality is in the grey box?

Task 7. Match the sums to the missing numbers.

Task 9: See pictures and fill countries and nationalities

Task 10. Speaking practice. Roleplay in the dialogues

UNIT 2: A NEW JOB (6 hours)

1. Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

- Nhận biết, ghi nhớ và vận dụng được các thuật ngữ liên quan đến các chức danh và bộ phận trong Nhà Hàng. Nói được tên dụng cụ/ đồ dùng tại nơi làm việc trong Nhà Hàng.

2. Nội dung bài

A. READING

Look at the picture and read the conversation.

B. PRACTICE

Activity 1. Read the conversation again. Ask and answer the following questions.

Activity 2. Complete the sentences with the words in the box.

Activity 3. Complete the diagram with the words in the box. Use a dictionary to help you.

Activity 4. Sam shows Rosa the kitchen. Listen and say whether the sentences below are true or false.

Activity 5. How can we divide the kitchen section?

Activity 6. Match the job titles to the duties.

C. GRAMMAR

Present Simple Tense

D. FURTHER PRACTICE

Task 1. Practise saying positions in the bar section.

Task 2. Look at the picture. Write 10 sentences using “there is”, “there are”.

Task 3. Complete the sentences.

Task 4. Choose the best answers

Task 5. Complete the sentences using one of the following

Task 6. Put the verb into the correct form.

Task 7. Use one of the following verbs to complete these sentences.

Task 8. Ask Liz questions about herself and her family.

Task 9. Look at the picture. Complete the sentences.

Task 10. Repair errors in following sentences:

UNIT 3: THE CASABLANCA (6 hours)

1. Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

- Nhận biết, ghi nhớ và sử dụng được những từ vựng mô tả các cách sắp xếp bàn ghế trong nhà hàng. Sử dụng được cấu trúc câu dùng để trả lời các câu hỏi thắc mắc của khách về nhà hàng/ khách sạn.

2. Nội dung bài

A. READING

Look at the picture and read the conversation.

B. PRACTICE

Activity 1. Read the conversation again. Ask and answer the following questions.

Activity 2. Susan and Jan discuss the seating for a banquet. Put all the words in the correct groups, then listen and tick the words you hear.

Activity 3. Use the words to describe the following seating arrangements.

Activity 4. Match the words in the box to the pictures. Then practise saying the words.

Activity 6. Work in pairs. You work at the Tourist Information Center on the corner of Jefferson Street and Mason Street. Give your partner directions to the places he/she asks for.

C. GRAMMAR

Present Continuous Tense

D. FURTHER PRACTICE

Task 1. Complete the table

Task 2. Decide whether these activities are done at present (P) or in the future (F). Circle the correct letter.

Task 3. Complete the sentences with the correct form of present continuous.

Task 4. Make questions for the underlined words or phrases.

Task 5. Complete the sentences. Task 6. Look at Jan's directions from Oxford Circus to the Casablanca.

Task 7. Jan gives a guest directions to the chemist. Complete Jan's directions with the correct prepositions.

Task 8. Look the map and say the way that the person want to go.

Task 9. Look at the map of the Latin Quarter in Paris and read the directions to get to some restaurants, cafes and bars. Match the directions to the correct letters on the map

Task 10. Complete the directions to the toilet with the words from the box.

Task 11. Complete the directions to the restaurant with the words from the box.

UNIT 4: RESERVATION (6 hours)

1. Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

- Nhận biết, ghi nhớ và sử dụng được từ và cấu trúc câu dùng trong việc tiếp nhận khách đặt bàn trước và những thông tin hỏi và trả lời khách hàng về đặt bàn.

2. Nội dung bài

A. READING

Look at the pictures and say: what he is doing/ where he is working

B. PRACTICE

Activity 1. Look at the dialogue again. What does Jan say to get the following information?

Activity 2. Listen to two dialogues and complete the booking forms.

Activity 3. Use the information to write a dialogue. Practice your dialogue

and then read it to the class.

Activity 4. Listen and complete the conversation. And then roleplay.

Activity 5. Listening clock times

Activity 6. Speaking. Look at the locks below and work in pairs.

Activity 7. Writing. Put these sentences in the correct to complete the dialogue.

Activity 8. Six customers ring to make changes to their reservations.

Match up the messages with their meanings. For example: (a) = 5

C. Grammar

► Prepositions of time

D. FURTHER PRACTICE

Task 1. Read the notes and work in pairs.

Task 2. Complete the sentences with the *Italic* words from the box.

Task 3. The Casablanca Restaurant.

Task 4. Tick the days and months that you hear.

Task 5. Look at the traditional UK and Continental breakfast. Match the names to the right pictures and practise saying the words.

Task 6. Speaking: Name the foods and find out what your partner has for breakfast.

Task 7. Read the conversation and use the items in the room service menu and then roleplay.

Task 8. Read breakfast at the May Fair and fill in the blanks in the box below.

UNIT 5: WELCOME (6 hours)

1. Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

Nhận biết, ghi nhớ và sử dụng được từ và cấu trúc câu để chào đón khách tới nhà hàng, chỉ dẫn khách tới bàn ăn và trình menu cho khách. Nói được tên dụng cụ bày bàn bữa ăn sáng, trưa và tối và mô tả được vị trí của các dụng cụ này trên bàn ăn.

2. Nội dung bài

A. READING

Look at the pictures and discuss in groups.

B. PRACTICE

Activity 1. Listen the dialogue again and tick ✓ what Jan does.

Activity 2. What do you say when you greet a guest at the hotel restaurant? Correct these sentences. There is one mistake in each. dialogue and then roleplay.

Activity 3. Put the waiter's words in the correct order to complete the

Activity 4. Tick the words that you hear. Then make sentences with the ticked words

Activity 5. List the order in which restaurant staff do these things.

B. GRAMMAR

Modal verbs

C. FURTHER PRACTICE

Task 1. Choose the correct option to complete these useful restaurant phrases.

Task 2. What do you say in the following situations? Tick the best option.

Task 3. Listen the conversation and roleplay

Task 5. A wedding banquet

Task 6. Speaking. Say what you can see.

Task 7. Tableware for breakfast

Task 8. Read the text. Then, circle true or false for each sentences.

UNIT 6: DRINKS (6 hours)

1. Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

Nhận biết, ghi nhớ và phát âm được tên đồ uống trong bộ phận quầy bar. Sử dụng được cấu trúc để lấy và ghi lại yêu cầu về đồ uống, giới thiệu và giải thích được về đồ uống.

2. Nội dung bài

A. READING

B. PRACTICE

Activity 1. Read the text and answer the questions

Activity 2. Correct the underlined words in the sentences.

Activity 3. Complete the drinks menu with the words in the box.

Activity 4. Read and draw the map of alcoholic beverages. Then practice

Activity 5. Look at the pictures and name these teas.

Activity 6. Look at the pictures and name types of coffees

Activity 7. Look at the pictures and name ingredients for these fruit juices

Activity 8. Look at the pictures and name ingredients for these smoothies

Activity 9. Name the items below

Activity 10. Match the words to the pictures and name the items.

Activity 11. Listen to the waiter describing drinks. Which drinks is he talking about?

Activity 12. Which word has a different vowel sound?

B. GRAMMAR:

Countable and uncountable nouns

C. PRACTICE

Task 1. Complete the description of the above picture with *some or any*

Task 2. Put the words in the correct groups.

Task 3. Tableware for drinks

Task 4. Tableware for wine

Task 5. Describing drinks

Task 6. Match the drinks to the descriptions.

Task 7. Listen and read five people buying drinks.

Task 9. Write three short dialogues taking orders for drinks and asking for payment

Task 10. Read the conversations and roleplay.

Task 9. Write sentences for each of these six stages of a dialogue between a bar person and guest.

Task 10. Translate the golden rules of service into your language.

UNIT 7: COCKTAILS (6 hours)

1. Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

- Nhận biết, ghi nhớ và sử dụng được từ vựng liên quan đến kỹ thuật pha chế cocktails. Sử dụng được ngữ pháp, mẫu câu giới thiệu công thức và cách pha chế cocktails.

2. Nội dung bài

A. READING

Read the conversation and work in pairs.

B. PRACTICE

Activity 1. Read text again **and say whether the sentences below are true (T) or false (F). Then correct the false sentences.**

Activity 2. Read the conversation again and complete the recipes?

Activity 4. Match the words in the box to the pictures. Then practise saying the words

Activity 5. Listen and number the garnishes and toppings

C. STRUCTURE

Imperatives

D. FURTHER PRACTICE

Task 2. Cocktail preparation.

Task 3. Rearrange the letters to make verbs for making cocktails

Task 4. Match the abbreviations to their full forms.

Task 5. Put the sentences in the correct order to complete the Instructions.

Task 6. Write the recipe of a popular cocktail in your country.

Task 7. Complete the table

Task 8. Listening

Task 9. Complete crossword with the names of ten cocktail ingredients

Task 10. Name types of glasses

Activity 11. Match the bar tools to the right picture and practise saying.

Task 10. Read aloud the italic words and work in pairs

Activity 11. Name Bar techniques.

Activity 12. Read the cocktails recipes and present in front of the class.

UNIT 8: HERE'S THE MENU (6 hours)

1. Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

Ghi nhớ, nhận biết, và sử dụng được cấu trúc, từ vựng liên quan đến việc trình menu và lấy yêu cầu gọi món của khách. Giải thích được món ăn và đồ uống trong quá trình phục vụ.

2. Nội dung bài

A. READING

Read the conversation and work in pairs.

B. PRACTICE

Activity 1. Read the conversation again and complete the table below.

Activity 2. Now find the phrases Jan uses to do the following

Activity 3. Find one wrong word in each sentence and correct it

Activity 4. Match the words in the box to the pictures. Then practise saying the words.

Activity 5. Complete the Casablanca a la carte menu with the words in the box

Activity 6. Look at the following words describing dishes. What do they describe?

Activity 7. Match the dishes to the descriptions

C. GRAMMAR Past simple (regular verbs)

D. FURTHER PRACTICE

Task 2. Complete the sentences with the correct forms of the verbs from the box.

Task 3. Look at this sentence and the information in the box. Complete the box with carpaccio and another dish.

Task 4. Work in groups. Design a menu for your own restaurant. Then work with someone from another group. Practise ordering dishes and taking note of the orders.

Task 5. Listening:

Task 6. Taking order:

Task 7. Read and listen to the dialogues and roleplay.

Activity 8. Read the dialogue and tick the wine in the wine list that they talk about. What words do they describe them?

UNIT 9: COMPLAINTS (6 hours)

1. Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

- Nhận biết, ghi nhớ và nói được từ vựng, cấu trúc ngữ pháp, mẫu câu trong giải quyết phàn nàn của khách.

- Giao tiếp bằng tiếng Anh một cách tự tin và chuyên nghiệp.

2. Nội dung bài

A. READING

Listen to the guests complaints and answer the questions.

B. PRACTICE

Activity 1. Listen again and complete the sentences.

Activity 2. Speaking & writing practice

Activity 3. *Pair work: Susan gives Jan some advice on dealing with complaints. Match the tips to the sentences below.*

Activity 4. Put the following dialogue in the correct order

Activity 5. Read and listen to the following conversations. And then answer these questions.

Activity 6. Listen to five complaints and match them to the pictures

Activity 7. Match the adjectives to the pictures. Cross out any which don't match.

C. GRAMMAR

We can complaint about food with the following:

too + adjective

not + adjective + enough

D. FURTHER PRACTICE

Task 1. Put the following dialogue in the correct order.

Task 2. Complete the complaints with the words in the box. Use a dictionary to help you.

Task 3. Write a complete conversation using some complaints above and give solutions.

Task 4. Choose the correct option in the following situations.

Unit 10: THE BILL, PLEASE (8 hours)

1. Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

- Ghi nhớ và sử dụng được các mẫu câu liên quan đến phương thức thanh toán, việc hỏi, giải thích hoá đơn của khách, chào khách. Giải thích và vận dụng được các thuật ngữ liên quan đến kết thúc việc thanh toán cho khách;
- Giao tiếp bằng tiếng Anh một cách tự tin và chuyên nghiệp.

2. Nội dung bài

A. READING

B. PRACTICE

Activity 1. Group work: Work in groups of four.

Activity 2. Listen to the three guests and match them to the correct pictures.

Activity 3. Match the words in the box to the pictures

Activity 4. Two satisfied guests leave the Casablanca. Put their conversation with Susan in the correct order.

Activity 5. Susan gives Jan some advice on saying goodbye to guests. Match the tips to phrases in the conversation above. Then practise saying the phrases politely.

Activity 6. Work in pairs. Use the information to write a dialogue. Practise your dialogue and then read it to the class.

D. FURTHER PRACTICE

Task 1. Read and practice the dialogues.

Task 2. Listen again and say whether the sentences are true or false.

Task 3. Put the sentences in the correct order to complete the dialogue.

Task 4. Write the following sums in numbers and calculate the answers.

Task 5. Pair work: Use newspaper currency table to calculate these figures in your own currency.

Task 6. Pair work: Look at these complaints. How do you deal with? Complete the sentences. Use the prompts

Task 7. On the left are phrases which one may find on a menu.

On the right are the explanations which a head waiter might give to a guest who is paying a bill. Find the explanations to match the phrases.

Task 8. Read the conversation and work in pairs

Task 9. Useful sentences

Task 10. A: If a guest complains, what should a waiter / waitress say or do?

REVISION & TEST

IV. Điều kiện thực hiện chương trình môn học thực hành

1. Phòng học: phòng học lý thuyết bàn ghế, ánh sáng đầy đủ.
2. Trang thiết bị máy móc:
 - Thiết bị công nghệ: tăng âm, loa, máy chiếu projector và máy vi tính.
 - Bảo hộ lao động: Đồng phục theo qui định của nhà trường.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
 - Học liệu: Giáo trình, băng đĩa, tài liệu đọc thêm
4. Các điều kiện khác: Bảng, phấn, tranh ảnh minh họa, giấy A3, A4, bút dạ.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung:
 - Kiến thức: Trang bị cho học sinh các kỹ năng nghe, nói, đọc, viết theo mỗi chủ đề và tình huống nghề nghiệp trong mỗi bài học.
 - Kỹ năng: Học sinh có khả năng vận dụng kiến thức tiếng anh về chuyên ngành phục Pha chế giải khát được học để làm việc trong nhà hàng, khách sạn.
 - Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có ý thức hợp tác trong giao tiếp và tự học mở rộng kiến thức thực tế.
2. Phương pháp đánh giá:
 - Kiểm tra định kỳ: kiểm tra vấn đáp và viết.
 - Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra; viết và vấn đáp; trắc nghiệm, thời gian từ 90 phút đến 120 phút)
 - Thang điểm 10

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học thực hành

1. Phạm vi áp dụng môn học thực hành:

Chương trình áp dụng cho học sinh trung cấp Kỹ thuật Pha chế và phục vụ đồ uống.
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học thực hành:
 - Phương pháp giao tiếp (Communicative Approach): lấy người học làm trung tâm, tạo nhiều cơ hội cho người học luyện tập các kỹ năng (nghe, nói, đọc, viết)
 - Các hoạt động học: chia người học thành các nhóm, các cặp để thảo luận, đóng vai giao tiếp.
3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý :
 - Kỹ năng nghe và nói.
 - Các tình huống thật xảy ra .

4. Tài liệu cần tham khảo

- Anne Baude, Montserrat Iglesias, Anna ĩnesta, *Ementary English for the restaurant industry: Ready to oder*, Pearson Education, Longman.
- Donald Adamson (1992), *Basic English for Hotel Staff: Be Our Guest*, Hertfordshire. Prentice Hall International (UK) Ltd.
- Trish Stott and Roger Holt (1991), *English for Tourism: First Class*, Oxford. Oxford University Press.
- Francis O'Hara (2002), *Be My Guest*, Cambridge University Press.
- Rod Revell Chri Stott (1982), *Five star English for the hotel and tourist industry*, Oxford University Press.
- Lê Huy Lâm & Phạm Văn Thuận (2001), *Spoken English for Hotel Staff*. Nhà Xuất Bản Thành Phố Hồ Chí Minh.
- Leo Jones (1998), *English for the travel and tourism industry: Welcome*. Cambridge, Cambridge University Press.
- Lee Yong-min / Michael A. Putlack (2005), *Hospitality*, Nhà Xuất Bản Tổng hợp Thành Phố Hồ Chí Minh.
- LiveABC (2011), *Tourism English*, Nhà Xuất Bản Tổng Hợp Thành Phố Hồ Chí Minh
- Nguyễn Thanh Chương (2005), *Tiếng Anh Chuyên Ngành Khách Sạn & Du Lịch*. Nhà Xuất Bản Khoa Học Xã Hội Chi Nhánh Tại Thành Phố Hồ Chí Minh.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống không cồn

Mã mô đun: MĐ16

Thời gian thực hiện mô đun: 120 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 101 giờ; Kiểm tra: 04 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí: Mô đun Kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống không cồn là mô đun quan trọng trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

- Tính chất: Mô đun Kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống không cồn là mô đun chuyên môn nằm trong nhóm các mô đun chuyên môn của chương trình đào tạo trình độ trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

II. Mục tiêu mô đun:

- Về kiến thức:
 - + Phân loại các loại thức uống không cồn theo nhóm;
 - + Xác định được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng của thức uống không cồn;
 - + Trình bày được các chỉ tiêu đánh giá chất lượng của thức uống không cồn;
 - + Trình bày được các nguyên tắc cơ bản trong phục vụ thức uống không cồn.
- Về kỹ năng:
 - + Pha chế được các loại thức uống không cồn theo đúng định lượng, đảm bảo các tiêu chí về kỹ thuật và vệ sinh an toàn thực phẩm;
 - + Phục vụ thức uống không cồn theo quy trình kỹ thuật và an toàn;
 - + Đảm bảo về chỉ tiêu cảm quan, tính mỹ thuật.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Thể hiện tác phong nhanh nhẹn, tự tin, vui vẻ và chuyên nghiệp của nhân viên pha chế đồ uống;
 - + Thể hiện thái độ lịch sự, tôn trọng và làm hài lòng khách;
 - + Hình thành và rèn luyện cho học sinh lòng yêu nghề, tinh thần hoạt động nhóm, tư thế tác phong chuyên nghiệp trong bộ phận pha chế đồ uống.

III. Nội dung mô đun:

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

Số TT	Tên các bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1. Thức uống không cồn 1.1. Phân loại thức uống không cồn 1.2. Các phương pháp pha chế 1.3. Trang trí thức uống không cồn 1.4. Một số tình huống và cách giải quyết	10	5	5	
2	Bài 2. Thức uống pha chế từ trà - cà phê - cacao. 2.1. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ trà 2.2. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ cà phê 2.3. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ cacao	30	2	27	1
3	Bài 3. Thức uống pha chế rau, củ, quả tươi 3.1. Lựa chọn, bảo quản nguyên liệu 3.2. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ nước rau, củ, quả ép 3.3. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ quả trộn, ướp	30	2	27	1
4	Bài 4. Kỹ thuật pha và phục vụ sinh tố 4.1. Lựa chọn, bảo quản nguyên liệu 4.2. Kỹ thuật pha và phục vụ sinh tố rau củ 4.3. Kỹ thuật pha và phục vụ smoothie	30	3	27	1
5	Bài 5. Thức uống cho sức khỏe - Healthy drinks 5.1. Lựa chọn, bảo quản nguyên liệu 5.2. Nguyên tắc kết hợp nguyên liệu 5.2.1. Nhóm rau	20	3	16	1

5.2.2. Nhóm rau + củ				
5.2.3. Nhóm hạt				
5.2.4. Nhóm quả, quả + sữa.				
5.2.5. Nhóm thảo mộc				
5.3. Kỹ thuật pha và phục vụ				
Cộng	120	15	101	4

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Thức uống không cồn

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- Phân loại được thức uống không cồn;
- Trình bày được các phương pháp pha chế;
- Trang trí được một số loại thức uống không cồn;
- Nhận biết và xử lý được một số tình huống trong quá trình pha chế và phục vụ;
- Thể hiện tác phong nhanh nhẹn, tự tin, vui vẻ và chuyên nghiệp của nhân viên pha chế đồ uống;
- Thể hiện thái độ lịch sự, tôn trọng và làm hài lòng khách.

2. Nội dung bài:

- 2.1. Phân loại thức uống không cồn
- 2.2. Các phương pháp pha chế
- 2.3. Trang trí thức uống không cồn
- 2.4. Một số tình huống và cách giải quyết

Bài 2: Thức uống pha chế từ trà - cà phê - cacao

Thời gian: 30 giờ

1. Mục tiêu:

- Phân biệt được các loại thức uống từ trà, cà phê, cacao;
- Phân biệt được các dụng cụ pha chế và cách phục vụ;
- Pha chế và phục vụ được trà, cà phê, cacao theo đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Tác phong nhanh nhẹn, tự tin, vui vẻ và chuyên nghiệp của nhân viên pha chế đồ uống;
- Hình thành và rèn luyện cho học sinh lòng yêu nghề, tinh thần hoạt động nhóm, tư thế tác phong chuyên nghiệp.

2. Nội dung bài:

- 2.1. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ trà
- 2.2. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ cà phê
- 2.3. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ cacao

Bài 3: Thức uống pha chế rau, củ, quả tươi

Thời gian: 30 giờ

1. Mục tiêu:

- Lựa chọn và bảo quản nguyên liệu;
- Pha chế và phục vụ các loại thức uống từ nước rau, củ, quả ép theo đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Pha chế và phục vụ các loại thức uống từ quả trộn, ướp theo đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Tác phong nhanh nhẹn, tự tin, vui vẻ và chuyên nghiệp của nhân viên pha chế đồ uống;
- Hình thành và rèn luyện cho học sinh lòng yêu nghề, tinh thần hoạt động nhóm, tư thế tác phong chuyên nghiệp.

2. Nội dung bài:

- 2.1. Lựa chọn, bảo quản nguyên liệu
- 2.2. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ nước rau, củ, quả ép
- 2.3. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ quả trộn, ướp

Bài 4: Kỹ thuật pha và phục vụ sinh tố

Thời gian: 30 giờ

1. Mục tiêu:

- Lựa chọn và bảo quản nguyên liệu;
- Pha chế và phục vụ các loại sinh tố rau củ theo đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Pha chế và phục vụ các loại smoothie theo đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Tác phong nhanh nhẹn, tự tin, vui vẻ và chuyên nghiệp của nhân viên pha chế đồ uống;
- Hình thành và rèn luyện cho học sinh lòng yêu nghề, tinh thần hoạt động nhóm, tư thế tác phong chuyên nghiệp.

2. Nội dung bài:

- 2.1. Lựa chọn, bảo quản nguyên liệu
- 2.2. Kỹ thuật pha và phục vụ sinh tố rau củ
- 2.3. Kỹ thuật pha và phục vụ smoothie

Bài 5: Thức uống cho sức khỏe - Healthy drinks

Thời gian: 20 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các loại thức uống cho sức khỏe;
- Pha chế và phục vụ các loại thức uống cho sức khỏe theo đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Tác phong nhanh nhẹn, tự tin, vui vẻ và chuyên nghiệp của nhân viên pha chế đồ uống;
- Hình thành và rèn luyện cho học sinh lòng yêu nghề, tinh thần hoạt động nhóm, tư thế tác phong chuyên nghiệp.

2. Nội dung bài:

2.1. Lựa chọn, bảo quản nguyên liệu

2.2. Nguyên tắc kết hợp nguyên liệu

2.2.1. Nhóm rau

2.2.2. Nhóm rau + củ

2.2.3. Nhóm hạt

2.2.4. Nhóm quả, quả + sữa

2.2.5. Nhóm thảo mộc

2.3. Kỹ thuật pha và phục vụ

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên: Phòng học lý thuyết, phòng thực hành pha chế
2. Trang thiết bị máy móc: Máy chiếu, máy vi tính
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
 - Các nguyên liệu, dụng cụ, thực phẩm và đồ uống để thực hành
 - Bài giảng, giáo trình, các hình vẽ và hình chụp minh họa...
4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Về kiến thức:
 - + Phân loại các loại thức uống không cồn theo nhóm;
 - + Xác định được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng của thức uống không cồn;
 - + Nắm được các tiêu chí đánh giá chất lượng của thức uống không cồn;
 - + Trình bày được các nguyên tắc cơ bản trong phục vụ thức uống không cồn.
- Về kỹ năng:
 - + Pha chế được các loại thức uống không cồn theo đúng định lượng, đảm

bảo các tiêu chí về kỹ thuật và vệ sinh an toàn thực phẩm;

+ Phục vụ thức uống không còn theo quy trình kỹ thuật và an toàn;

+ Đảm bảo về chỉ tiêu cảm quan, tính mỹ thuật.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Thể hiện tác phong nhanh nhẹn, tự tin, vui vẻ và chuyên nghiệp của nhân viên pha chế đồ uống;

+ Thể hiện thái độ lịch sự, tôn trọng và làm hài lòng khách;

+ Hình thành và rèn luyện cho học sinh lòng yêu nghề, tinh thần hoạt động nhóm, tư thế tác phong chuyên nghiệp trong bộ phận pha chế đồ uống.

2. Phương pháp đánh giá: Kiểm tra hết môn lý thuyết kết hợp với thực hành

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng mô đun:

Chương trình mô đun Kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống không còn để giảng dạy cho học sinh trình độ trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Mô đun này cần phải tổ chức thực hành tại phòng thực hành với trang thiết bị, dụng cụ và nguyên liệu pha chế để hình thành thao tác;

+ Để giúp học sinh nắm vững những kiến thức cơ bản cần thiết, sau mỗi bài cần kiểm tra phần thực hành.

- Đối với học sinh: Cầu thị, chăm chỉ, yêu thích công việc

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

4. Tài liệu tham khảo:

[1] Tổng cục du lịch Việt Nam (2005), *Giáo trình nghiệp vụ Nhà hàng*.

[2] Dự án phát triển nguồn nhân lực du lịch Việt Nam (2008), *Giáo trình tiêu chuẩn kỹ năng nghề - Nghiệp vụ nhà hàng*, Nhà xuất bản Lao Động.

[3] Trường cao đẳng nghề du lịch Vũng Tàu(2013), *Giáo trình kiến thức đồ uống và Bar*.

[4] Trường Cao đẳng du lịch Hà Nội (1998), *Kỹ thuật pha chế Cocktail*.

[5] Y Học và sức khỏe (2013), *Trái cây món quà kỳ diệu của thiên nhiên*.

[6] Jane Rocca (2013), *The fashionable Cocktail*.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Phục vụ rượu vang, bia

Mã mô đun: MĐ17

Thời gian thực hiện mô đun: 60 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 42 giờ; Kiểm tra 03 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô-đun

- Vị trí: Mô đun Phục vụ rượu vang, bia là mô đun quan trọng trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

- Tính chất: Phục vụ bia, rượu vang là mô đun chuyên môn nằm trong nhóm các mô đun chuyên môn của chương trình đào tạo trình độ trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

II. Mục tiêu mô-đun

- Về kiến thức:

+ Hiểu được quy trình sản xuất bia và rượu vang;

+ Phân loại các loại bia;

+ Phân loại rượu vang theo vùng đất, giống nho, năm sản xuất, màu sắc và mùi vị;

+ Hiểu được các nguyên tắc cơ bản trong Phục vụ rượu vang, bia;

+ Giải thích đặc điểm, tính chất của bia và rượu vang.

- Về kỹ năng:

+ phục vụ được bia và rượu vang;

+ Chọn lựa rượu vang thích hợp cho món ăn;

+ Lắng cận rượu vang đủ lâu năm trước mặt khách theo đúng kỹ thuật, an toàn và đảm bảo mỹ thuật.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Hình thành tác phong làm việc chuyên nghiệp trong các quầy bar;

+ Giao tiếp với khách lịch sự, chu đáo, vui vẻ và nhiệt tình.

III. Nội dung mô-đun

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Bia - Beer 1. Nguyên liệu và qui trình sản xuất 2. Phân loại bia 3. Bảo quản bia 4. Phục vụ	8	5	3	
2	Bài 2: Rượu vang thường 1. Qui trình sản xuất 2. Phân biệt rượu vang thường 3. Bảo quản rượu vang thường 4. Kết hợp rượu vang và món ăn - nguyên tắc và nghệ thuật 5. Phục vụ rượu vang thường 6. Lắng cặn và phục vụ chai rượu vang đỏ lâu năm	30	5	24	1
3	Bài 3: Vang bọt - Sparkling Wine 1. Qui trình sản xuất 2. Phân biệt vang bọt 3. Phục vụ rượu vang bọt	14	3	10	1
4	Bài 4: Vang cường hoá 1. Đặc điểm vang cường hóa và vang mùi 2. Qui trình sản xuất 3. Bảo quản vang 4. Phục vụ rượu vang cường hóa và vang mùi.	8	2	5	1
Cộng		60	15	42	3

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Bia - Beer

Thời gian: 08 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày qui trình sản xuất bia;
- Phân loại các loại bia;
- Bảo quản bia;
- Phục vụ các loại bia.

2. Nội dung:

2.1. Nguyên liệu và qui trình sản xuất

2.1.1. Nguyên liệu

2.1.2. Qui trình sản xuất

2.2. Phân loại bia

2.2.1. Ale bia

2.2.2. Lager bia

2.3. Bảo quản bia

2.3.1. Hàm chứa

2.3.2. Nhiệt độ

2.3.3. Ánh sáng

2.4. Phục vụ

2.4.1. Chuẩn bị

2.4.2. Phục vụ.

Bài 2: Rượu vang thường

Thời gian: 30 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày qui trình sản xuất vang thường;
- Phân biệt các loại rượu vang thường;
- Bảo quản rượu vang thường;
- Phục vụ các loại rượu vang thường.

2. Nội dung của bài:

2.1. Qui trình sản xuất

2.1.1. Chọn nguyên liệu

2.1.2. Sơ chế

2.1.3. Lên men

- 2.1.4. Lọc, bảo quản và đóng chai
- 2.2. Phân biệt rượu vang thường
 - 2.2.1. Theo màu sắc
 - 2.2.1.1. Vang trắng
 - 2.2.1.2. Vang hồng
 - 2.2.1.3. Vang đỏ
 - 2.2.2. Theo vùng sản xuất và giống nho
 - 2.2.2.1. Burgundy - Pháp
 - 2.2.2.2. Bordeaux - Pháp
 - 2.2.2.3. The Rhône - Thụy Sĩ
 - 2.2.2.4. Tây Ban Nha
 - 2.2.2.5. Bồ Đào Nha
 - 2.2.2.6. Ý
 - 2.2.2.7. Đức
 - 2.2.2.8. Địa Trung Hải
 - 2.2.2.9. Bắc Phi
 - 2.2.2.10. Nam Phi
 - 2.2.2.11. Bắc Mỹ
 - 2.2.2.12. Nam Mỹ
 - 2.2.2.13. New Zealand
 - 2.2.3. Kỹ thuật đọc nhãn chai và nút chai
 - 2.2.4. Nhận biết các loại rượu vang
 - 2.2.5. Kiểm tra chất lượng rượu vang
- 2.3. Bảo quản rượu vang thường
 - 2.3.1. Hàm chứa
 - 2.3.2. Kệ chứa
 - 2.3.3. Nhiệt độ
 - 2.3.4. Ánh sáng
- 2.4. Kết hợp rượu vang và món ăn - nguyên tắc và nghệ thuật
- 2.5. Phục vụ rượu vang thường
 - 2.5.1. Phục vụ vang trắng
 - 2.5.2. Phục vụ rượu vang hồng
 - 2.5.3. Phục vụ vang đỏ
- 2.6. Lắng cặn và phục vụ chai rượu vang đỏ lâu năm
 - 2.6.1. Nguyên tắc

- 2.6.2. Chuẩn bị
- 2.6.3. Kỹ thuật lắng cặn
- 2.6.4. Phục vụ

Bài 3: Vang bọt - Sparkling Wine

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày qui trình sản xuất;
- Phân biệt các loại vang bọt;
- Phục vụ rượu vang bọt.

2. Nội dung của bài:

2.1. Qui trình sản xuất

- 2.1.1. Chọn nguyên liệu
- 2.1.2. Sơ chế
- 2.1.3. Lên men
- 2.1.4. Lọc, bảo quản và đóng chai

2.2. Phân biệt vang bọt

- 2.2.1. Màu sắc
- 2.2.2. Độ cồn
- 2.2.3. Hàm lượng đường

2.3. Phục vụ rượu vang bọt

- 2.3.1. Chuẩn bị
- 2.3.2. Phục vụ

Bài 4: Vang cường hoá

Thời lượng: 08 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày qui trình sản xuất;
- Phân biệt vang cường hóa và vang mùi;
- Bảo quản rượu vang cường hóa và vang mùi;
- Phục vụ rượu vang cường hóa và vang mùi.

2. Nội dung:

2.1. Đặc điểm vang cường hóa và vang mùi

- 2.1.1. Nồng độ cồn
- 2.1.2. Màu sắc

- 2.1.3. Mùi vị
- 2.2. Quy trình sản xuất
 - 2.2.1. Vang cường hóa - Fortified Wine
 - 2.2.2. Vang mùi - Aromatized wine
- 2.3. Bảo quản vang
 - 2.3.1. Hàm chứa
 - 2.3.2. Ánh sáng
 - 2.3.3. Nhiệt độ
 - 2.3.4. Độ ẩm
- 2.4. Phục vụ rượu vang cường hóa và vang mùi.
 - 2.4.1. Phục vụ vang cường hóa
 - 2.4.2. Phục vụ vang mùi

IV. Điều kiện thực hiện mô đun

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Đạt chuẩn về diện tích phòng học, ánh sáng, thông gió, điều hòa...
2. Trang thiết bị máy móc: Phòng học thực hành được trang bị đầy đủ về thiết bị, dụng cụ theo tiêu chuẩn quốc tế
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Bảng giáo viên có bảng lật hoặc bảng kéo, bảng dễ bám phấn và không lóa...
4. Các điều kiện khác: Phòng học trang bị đa phương tiện giảng dạy: máy tính, projector...

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung:

- Kiến thức:

- + Giải thích được quy trình sản xuất bia và rượu vang
- + Kể tên được các loại bia và rượu vang
- + Phân loại được các loại bia và rượu vang
- + Trình bày được các nguyên tắc cơ bản trong Phục vụ rượu vang, bia.
- + Giải thích được đặc điểm, tính chất của bia và rượu vang.

- Kỹ năng:

- + Thực hiện được các thao tác cơ bản trong Phục vụ rượu vang, bia.
- + Chuẩn bị và phục vụ được các yêu cầu về bia và rượu vang của khách.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

Pha chế thành thạo một số loại đồ uống từ bia, rượu vang

2. Phương pháp:

Kiểm tra hết môn lý thuyết kết hợp với thực hành

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình mô đun “Phục vụ rượu vang, bia” để giảng dạy cho học sinh Trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Mô đun này cần phải tổ chức thực hành tại phòng thực hành với trang thiết bị, dụng cụ và nguyên liệu pha chế để hình thành thao tác;

+ Để giúp học sinh nắm vững những kiến thức cơ bản cần thiết, sau mỗi bài cần kiểm tra phân lý thuyết. Các câu hỏi kiểm tra chỉ cần ở mức độ trung bình phù hợp chương trình đã học;

- Đối với người học: Cầu thị, chăm chỉ, yêu thích công việc

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

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Tổng cục du lịch Việt Nam (2005), Giáo trình nghiệp vụ Nhà hàng.

- Dự án phát triển nguồn nhân lực du lịch Việt Nam (2008), Giáo trình tiêu chuẩn kỹ năng nghề - Nghiệp vụ nhà hàng. Nhà xuất bản Lao Động.

- Trường cao đẳng nghề du lịch Vũng Tàu (2013), Giáo trình kiến thức đồ uống và Bar.

- Sở giáo dục và đào tạo Hà Nội (2006), Lý thuyết kỹ thuật phục vụ Bar.

- Philipp Blom (2005), The Wines of Australia.

- Edited by Joseph Jobé (1982), The Great Book of Wine.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Pha chế và phục vụ rượu mạnh, rượu mùi

Mã mô đun: MĐ 18

Thời gian thực hiện mô đun: 60 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thảo luận, thí nghiệm, bài tập: 43 giờ; Kiểm tra: 02 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun

1. Vị trí: Mô đun Pha chế và phục vụ rượu mạnh, rượu mùi là mô đun quan trọng trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống

2. Tính chất: Mô đun Pha chế và phục vụ rượu mạnh, rượu mùi là mô đun chuyên môn nằm trong nhóm các mô đun chuyên môn của chương trình đào tạo trình độ trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

II. Mục tiêu mô đun

- Về kiến thức:

+ Hiểu được qui trình sản xuất rượu mạnh và rượu mùi;

+ Hiểu được đặc điểm của các loại rượu mạnh và rượu mùi;

+ Phân loại được các loại rượu mạnh và rượu mùi;

+ Trình bày các nguyên tắc cơ bản trong phục vụ rượu mạnh và rượu mùi;

+ Giải thích đặc điểm, tính chất của rượu mạnh và rượu mùi.

+ Hiểu được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng của rượu mạnh, rượu mùi

+ Các chỉ tiêu đánh giá chất lượng rượu mạnh, rượu mùi

- Về kỹ năng:

+ Pha chế được một số loại rượu mạnh, rượu mùi cơ bản nhất, đảm bảo yêu cầu chất lượng

+ Phục vụ được rượu mạnh và rượu mùi;

+ Đảm bảo về chỉ tiêu cảm quan, tính mỹ thuật

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Thể hiện tác phong nhanh nhẹn, tự tin, vui vẻ và chuyên nghiệp của nhân viên pha chế đồ uống;

+ Hình thành và rèn luyện cho học sinh lòng yêu nghề, tinh thần hoạt động nhóm, tư thế tác phong chuyên nghiệp trong bộ phận pha chế đồ uống.

III. Nội dung mô đun

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

	Tên các bài, mục	Thời gian (giờ)
--	------------------	-----------------

Số TT		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Rượu mùi - Liqueur 1.1. Sản xuất 1.2. Một số loại rượu mùi 1.3. Phục vụ các loại rượu mùi	25	5	19	1
2	Bài 2: Rượu mạnh 2.1. Rượu Brandy 2.2. Rượu Whisky 2.3. Rượu Rum 2.4. Rượu Vodka 2.5. Rượu Gin 2.6. Rượu Tequila	35	10	24	1
	Cộng	60	15	43	2

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Rượu mùi - Liqueur

Thời gian: 25 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày các phương pháp sản xuất rượu mùi;
- Kể tên một số loại rượu mùi;
- Phục vụ các loại rượu mùi;
- Nhận biết các loại rượu mùi thông qua màu sắc và mùi vị của chúng.

2. Nội dung:

2.1. Sản xuất

- 2.1.1. Ngâm
- 2.1.2. Hầm
- 2.1.3. Lọc
- 2.1.4. Chung cất

2.2. Một số loại rượu mùi

- 2.2.1. Nhóm cam, chanh
- 2.2.2. Nhóm thảo mộc
- 2.2.3. Nhóm nhân, hạt

- 2.2.4. Nhóm trái cây
- 2.3. Phục vụ các loại rượu mùi
 - 2.3.1. Chuẩn bị
 - 2.3.2. Phục vụ

Bài 2: Rượu mạnh - Spirits

Thời gian: 35 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày đặc điểm của các loại rượu mạnh;
- Trình bày nguồn gốc của các loại rượu mạnh ;
- Nhận biết các loại rượu mạnh thông qua màu sắc và hương vị ;
- Phục vụ các loại rượu mạnh.

2. Nội dung:

2.1. Rượu Brandy

- 2.1.1. Đặc điểm
- 2.1.2. Nguồn g **của bài: ớc**
- 2.1.3. Quy trình sản xuất
- 2.1.4. Phục vụ

2.2. Rượu Whisky

- 2.2.1. Đặc điểm
- 2.2.2. Nguồn gốc
- 2.2.3. Quy trình sản xuất
- 2.2.4. Phục vụ

2.3. Rượu Rum

- 2.3.1. Đặc điểm
- 2.3.2. Nguồn gốc
- 2.3.3. Quy trình sản xuất
- 2.3.4. Phục vụ

2.4. Rượu Vodka

- 2.4.1. Đặc điểm
- 2.4.2. Nguồn gốc
- 2.4.3. Quy trình sản xuất
- 2.4.4. Phục vụ

2.5. Rượu Gin

- 2.5.1. Đặc điểm

2.5.2. Nguồn gốc

2.5.3. Quy trình sản xuất

2.5.4. Phục vụ

2.6. Rượu Tequila

2.6.1. Đặc điểm

2.6.2. Nguồn gốc

2.6.3. Quy trình sản xuất

2.6.4. Phục vụ

IV. Điều kiện thực hiện mô đun

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Đạt chuẩn về diện tích phòng học, ánh sáng, thông gió, điều hòa...

2. Trang thiết bị máy móc: Phòng học thực hành được trang bị đầy đủ về thiết bị, dụng cụ theo tiêu chuẩn quốc tế

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Bảng giáo viên có bảng lật hoặc bảng kéo, bảng dễ bám phấn và không lóa...

4. Các điều kiện khác: Quầy pha chế

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá

1. Nội dung:

- Kiến thức:

+ Quy trình sản xuất rượu mạnh và rượu mùi

+ Tên các loại rượu mạnh và rượu mùi

+ Phân loại các loại rượu mạnh và rượu mùi

+ Các nguyên tắc cơ bản trong phục vụ rượu mạnh và rượu mùi.

+ Đặc điểm, tính chất của rượu mạnh và rượu mùi.

- Kỹ năng

+ Thực hiện các thao tác cơ bản trong phục vụ rượu mạnh và rượu mùi.

+ Chuẩn bị và phục vụ rượu mạnh và rượu mùi theo yêu cầu của khách.

+ Nhận biết rượu mạnh và rượu mùi thông qua màu sắc và hương vị của chúng.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Nắm vững công thức và pha chế được một số loại đồ uống từ rượu mạnh, rượu mùi

+ Thể hiện tác phong nhanh nhẹn, tự tin, vui vẻ và chuyên nghiệp của nhân viên pha chế đồ uống

2. Phương pháp:

Kiểm tra hết môn lý thuyết kết hợp với thực hành

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình mô đun “Pha chế và phục vụ rượu mạnh, rượu mùi” để giảng dạy cho học sinh Trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

- Mô đun này cần phải tổ chức thực hành tại phòng thực hành với trang thiết bị, dụng cụ và nguyên liệu pha chế để hình thành thao tác;

- Để giúp học sinh nắm vững những kiến thức cơ bản cần thiết, sau mỗi bài cần kiểm tra phần lý thuyết. Các câu hỏi kiểm tra chỉ cần ở mức độ trung bình phù hợp chương trình đã học;

- Đối với người học: Cầu thị, chăm chỉ, yêu thích công việc

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

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Tổng cục du lịch Việt Nam (2005), Giáo trình nghiệp vụ Nhà hàng.

- Dự án phát triển nguồn nhân lực du lịch Việt Nam (2008), Giáo trình tiêu chuẩn kỹ năng nghề - Nghiệp vụ nhà hàng. Nhà xuất bản Lao Động.

- Trường cao đẳng nghề du lịch Vũng Tàu (2013), Giáo trình kiến thức đồ uống và Bar.

- Sở giáo dục và đào tạo Hà Nội (2006), Lý thuyết kỹ thuật phục vụ Bar.

- Philipp Blom (2005), The Wines of Australia.

- Edited by Joseph Jobé (1982), The Great Book of Wine.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Phục vụ các loại cocktail, moctail

Mã mô đun: MĐ 19

Thời gian thực hiện mô đun: 60 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thảo luận, thí nghiệm, bài tập: 43 giờ; Kiểm tra: 02 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun

1. Vị trí: Mô đun Phục vụ các loại Cocktail, Moctail là mô đun quan trọng trong chương trình đào tạo nghề Pha chế đồ uống

2. Tính chất: Mô đun Phục vụ các loại cocktail, moctail là mô đun chuyên môn nằm trong nhóm các mô đun chuyên môn của chương trình đào tạo trình độ trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

II. Mục tiêu mô đun

- Về kiến thức:

+ Hiểu được khái niệm về mocktail, cocktail

+ Phân loại, Nêu công thức, định lượng của từng loại cocktail, moctail Hiểu được qui trình pha chế cocktail, mocktail

+ Giải thích qui trình pha chế cocktail, moctail. Hiểu được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng của cocktail, mocktail. Các chỉ tiêu đánh giá chất lượng cocktail, mocktail

- Về kỹ năng:

+ Pha được các loại cocktail, moctail cơ bản nhất, đảm bảo yêu cầu chất lượng

+ Đảm bảo về chỉ tiêu cảm quan, tính mỹ thuật

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Thể hiện tác phong nhanh nhẹn, tự tin, vui vẻ và chuyên nghiệp của nhân viên pha chế đồ uống;

+ Hình thành và rèn luyện cho học sinh lòng yêu nghề, tinh thần hoạt động nhóm, tư thế tác phong chuyên nghiệp trong bộ phận pha chế đồ uống.

III. Nội dung mô đun

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Giới thiệu về cocktail, mocktail 1. Lịch sử cocktail, mocktail 2. Phân loại cocktail 3. Các phương pháp pha chế 4. Bảng tỷ trọng của một số loại rượu 5. Nguyên vật liệu pha chế 6. Sự phối hợp giữa các nguyên liệu pha chế 7. Đơn vị đo lường 8. Các thuật ngữ pha chế	18	7	10	1
2	Bài 2: Pha chế cocktail và mocktail 1. Chuẩn bị 2. Pha chế các loại cocktail 3. Pha chế các loại thức uống nóng có cồn 4. Pha chế các loại thức uống không cồn (Mocktail) 5. Phục vụ các loại cocktail, mocktail	42	8	33	1
Cộng		60	15	43	2

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Giới thiệu về cocktail, mocktail

Thời gian: 18 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày lịch sử của cocktail, mocktail;
- Phân loại cocktail, mocktail theo nhóm;
- Trình bày các phương pháp pha chế;

- Mô tả bảng tỷ trọng của các loại cocktail.

2. Nội dung :

2.1. Lịch sử cocktail, mocktail

2.1.1. Nguồn gốc của từ cocktail

2.1.2. Nguồn gốc của từ mocktail

2.2. Phân loại cocktail

2.2.1. Phân loại theo thời điểm

2.2.2. Phân loại theo nhiệt độ

2.2.3. Phân loại theo độ cồn

2.2.4. Phân loại theo nhóm

2.3. Các phương pháp pha chế

2.3.1. Phương pháp pha chế trực tiếp (Direct)

2.3.2. Phương pháp dùng ly trộn (Stir)

2.3.3. Phương pháp dùng bình lắc (Shaker)

2.3.4. Phương pháp dùng máy xay sinh tố (Blander)

2.3.5. Phương pháp pha rượu tầng (Layer - Floater)

2.3.6. Phương pháp dầm (Muddle)

2.4. Bảng tỷ trọng của một số loại rượu

2.4.1. Loại rượu

2.4.2. Hạn sản xuất

2.4.3. Tỷ trọng

2.5. Nguyên vật liệu pha chế

2.5.1. Các loại rượu

2.5.2. Các loại nước trái cây

2.5.3. Các loại trái cây

2.5.4. Các nguyên vật liệu khác

2.6. Sự phối hợp giữa các nguyên liệu pha chế

2.6.1. Nhóm 1: Các loại trái cây tươi

2.6.2. Nhóm 2: Sirô (Sirup)

2.6.3. Nhóm 3: Trứng, sữa và kem

2.6.4. Nhóm 4: Rượu vang và các loại rượu sản xuất từ nho

2.6.5. Nhóm 5: Rượu chưng cất từ thảo mộc

2.6.6. Nhóm 6: Các loại rượu chưng cất từ ngũ cốc

2.6.7. Nhóm 7: Rượu chưng cất từ trái cây và thực vật

2.6.8. Nhóm 8: Các loại rượu mùi

2.7. Đơn vị đo lường

2.7.1. Đơn vị (unit)

2.7.2. Ounces

2.7.3. Milliliter

2.8. Các thuật ngữ pha chế

Bài 2: Pha chế cocktail và mocktail

Thời gian: 43 giờ

1. Mục tiêu:

- Kể tên các loại cocktail, mocktail;
- Nêu nguyên tắc pha chế các loại thức uống ;
- Pha chế và phục vụ các loại thức uống.

2. Nội dung:

2.1. Chuẩn bị

2.1.1. Chuẩn bị dụng cụ pha chế

2.1.2. Chuẩn bị nguyên liệu pha chế

2.1.3. Kỹ thuật trang trí ly cocktail

2.2. Pha chế các loại cocktail

2.2.1. Rượu Rum

2.2.2. Rượu Brandy

2.2.3. Rượu Gin

2.2.4. Rượu Vodka

2.2.5. Rượu Whisky

2.2.6. Rượu Tequila

2.2.7. Rượu vang và Champagne

2.2.8. Các loại rượu mạnh và rượu mùi khác (Other sprints and liqueur)

2.3. Pha chế các loại thức uống nóng có cồn

2.3.1. Rượu Whisky nóng

2.3.2. Rượu Port nóng

2.3.3. Rượu sakê nhật

2.3.4. Rượu vang nóng

2.3.5. Các loại cà phê và rượu

2.4. Pha chế các loại thức uống không cồn (Mocktail)

2.4.1. Pha chế các loại trái cây tươi

2.4.2. Pha chế các loại trái cây ngâm đường

- 2.4.3. Pha chế các loại sinh tố
- 2.4.4. Pha chế các loại kem
- 2.4.5. Pha chế các loại sundae
- 2.4.6. Pha chế các loại từ thức uống khác
- 2.5. Phục vụ các loại cocktail, mocktail
 - 2.5.1. Phục vụ cocktail
 - 2.5.2. Phục vụ mocktail

IV. Điều kiện thực hiện mô đun

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Đạt chuẩn về diện tích phòng học, ánh sáng, thông gió, điều hòa...
2. Trang thiết bị máy móc: Phòng học thực hành được trang bị đầy đủ về thiết bị, dụng cụ theo tiêu chuẩn quốc tế
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Bảng giáo viên có bảng lật hoặc bảng kéo, bảng dềx bám phấn và không lóa...
4. Các điều kiện khác: quầy pha chế

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá

1. Nội dung:
 - a, Kiến thức:
 - + Kể tên các loại cocktail, mocktail
 - + Nêu công thức, định lượng của từng món cocktail, mocktail.
 - + Giải thích qui trình pha chế cocktail, mocktail
 - b, Kỹ năng
 - + Pha chế các loại cocktail, mocktail
 - + Pha chế và phục vụ các loại cocktail, mocktail.
 - Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nắm vững công thức và pha chế được một số loại đồ uống từ rượu mạnh, rượu mùi. Thể hiện tác phong nhanh nhẹn, tự tin, vui vẻ và chuyên nghiệp của nhân viên pha chế đồ uống
2. Phương pháp: Kiểm tra hết môn lý thuyết kết hợp với thực hành

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình mô đun “Pha chế và phục vụ các loại Cocktail, Mocktail” để giảng dạy cho học sinh Trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

- Mô đun này cần phải tổ chức thực hành tại phòng thực hành với trang thiết bị, dụng cụ và nguyên liệu pha chế để hình thành thao tác;

- Để giúp học sinh nắm vững những kiến thức cơ bản cần thiết, sau mỗi bài cần kiểm tra phần lý thuyết. Các câu hỏi kiểm tra chỉ cần ở mức độ trung bình phù hợp chương trình đã học;

- Đối với người học: Cầu thị, chăm chỉ, yêu thích công việc

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

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Tổng cục du lịch Việt Nam (2005), Giáo trình nghiệp vụ Nhà hàng.

- Dự án phát triển nguồn nhân lực du lịch Việt Nam (2008), Giáo trình tiêu chuẩn kỹ năng nghề - Nghiệp vụ nhà hàng. Nhà xuất bản Lao Động.

- Trường cao đẳng nghề du lịch Vũng Tàu (2013), Giáo trình kiến thức đồ uống và Bar.

- Sở giáo dục và đào tạo Hà Nội (2006), Lý thuyết kỹ thuật phục vụ Bar.

- Philipp Blom (2005), The Wines of Australia.

- Edited by Joseph Jobé (1982), The Great Book of Wine.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: **Kỹ thuật biểu diễn (Flair Bartending)**

Mã mô đun: MĐ20

Thời gian thực hiện mô đun: 75 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 57 giờ; Kiểm tra: 03 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun

- Vị trí: Mô đun Kỹ thuật biểu diễn là mô đun chuyên môn nằm trong nhóm các mô đun chuyên môn của chương trình đào tạo trình độ trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

- Tính chất: Mô đun Kỹ thuật biểu diễn bao gồm các kỹ thuật biểu diễn cơ bản, thao tác tung hứng cơ bản đến nâng cao trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

II. Mục tiêu mô đun

- Kiến thức:

- + Hiểu được đặc điểm về nghề;
- + Nắm vững được các yêu cầu về nghề;
- + Lựa chọn được dụng cụ, trang phục biểu diễn.

- Kỹ năng

- + Sử dụng thành thạo các dụng cụ biểu diễn;
- + Biểu diễn pha chế với các thao tác tung hứng.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Hình thành tác phong làm việc chuyên nghiệp trong các quầy bar;
- + Rèn luyện đức tính chu đáo, tỉ mỉ, vui vẻ và kiên nhẫn của nhân viên pha

ché.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

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

Số TT	Tên bài, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1. Khái quát về nghề pha chế biểu diễn (Flair bartending) 1.1. Khái niệm về nghề pha chế biểu diễn	5	5		

	1.2. Sự hình thành và phát triển 1.3. Đặc điểm của nghề pha chế biểu diễn 1.4. Những yêu cầu đối với nghề pha chế biểu diễn				
2	Bài 2. Dụng cụ, đồ dùng biểu diễn (Flair bottles) 2.1. Các loại chai tập luyện 2.2. Các loại ly, cốc trong biểu diễn 2.3. Dụng cụ trong biểu diễn đốt lửa	10	2	7	1
3	Bài 3. Kỹ thuật biểu diễn cơ bản 3.1. Chọn nhạc và ghép giờ mục 3.2. Địa điểm biểu diễn 3.3. Trang phục, Tư thế - tác phong 3.4. Kỹ thuật cầm nắm, chụp cổ chai 3.4.1. Kỹ thuật cầm nắm bình Boston 3.4.2. Kỹ thuật biểu diễn 1 chai 3.4.3. Kỹ thuật biểu diễn Boston 3.4.4. Kỹ thuật biểu diễn 2 chai hoặc 1 chai hoặc 1 Boston	30	4	25	1
4	Bài 4. Các bài tập nâng cao 4.1. Tư thế - tác phong 4.2. Các bài tập phức tạp 4.2.1. Kỹ thuật biểu diễn 3 chai 4.2.2. Kỹ thuật múa lửa	30	4	25	1
	Cộng	75	15	57	3

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Khái quát về nghề pha chế biểu diễn (Flair bartending)

Thời gian: 05 giờ

1. Mục tiêu:

- Giới thiệu về nghề pha chế biểu diễn;
- Trình bày được đặc điểm của nghề pha chế biểu diễn;

- Trình bày được những yêu cầu của nghề pha chế biểu diễn.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm về nghề pha chế biểu diễn

2.2. Sự hình thành và phát triển

2.3. Đặc điểm của nghề pha chế biểu diễn

2.4. Những yêu cầu đối với nghề pha chế biểu diễn

Bài 2: Dụng cụ, đồ dùng biểu diễn (Flair bottles)

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- Giới thiệu các dụng cụ, đồ dùng trong biểu diễn;
- Cách sử dụng, phòng tránh gây tai nạn trong biểu diễn.

2. Nội dung:

2.1. Các loại chai tập luyện

2.2. Các loại ly, cốc trong biểu diễn

2.3. Dụng cụ trong biểu diễn đốt lửa

Bài 3: Kỹ thuật biểu diễn cơ bản

Thời lượng: 30 giờ

1. Mục tiêu:

- Thực hiện các thao tác biểu diễn tung hứng trong quá trình pha chế đồ uống;
- Chọn lựa các thao tác ghép lại thành bài biểu diễn tung hứng hoàn chỉnh;
- Chọn lựa nhạc nền phù hợp và phối hợp nhạc trong bài biểu diễn tung hứng;
- Chọn lựa phong cách biểu diễn tung hứng phù hợp;
- Thực hiện bài biểu diễn tung hứng hoàn chỉnh, an toàn.

2. Nội dung:

2.1. Chọn nhạc và phép giờ mục

2.2. Địa điểm biểu diễn

2.3. Trang phục, Tư thế - tác phong

2.4. Kỹ thuật cầm nắm, chụp cổ chai

2.4.1. Kỹ thuật cầm nắm bình Boston

2.4.2. Kỹ thuật biểu diễn 1 chai

2.4.3. Kỹ thuật biểu diễn Boston

Kỹ thuật biểu diễn 2 chai hoặc 1 chai hoặc 1 Boston

Bài 4: Các bài tập nâng cao

Thời lượng: 30 giờ

1. Mục tiêu:

- Thực hiện các thao tác biểu diễn tung hứng phức tạp trong quá trình pha chế đồ uống;

- Thực hiện bài biểu diễn tung hứng hoàn chỉnh, an toàn.

2. Nội dung:

2.1. Tư thế - tác phong

2.2. Các bài tập phức tạp

2.2.1. Kỹ thuật biểu diễn 3 chai

2.2.2. Kỹ thuật múa lửa

IV. Điều kiện thực hiện mô đun

1. Phòng học chuyên môn: Phòng học lý thuyết, phòng thực hành pha chế, phòng học tung hứng.

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

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Dụng cụ pha chế, dụng cụ phục vụ, các nguyên liệu, thực phẩm và đồ uống để thực hành.

4. Các điều kiện khác:

- Bài giảng, giáo trình, các hình vẽ và hình chụp minh họa.

- Các nguồn lực khác: Hội trường biểu diễn.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung đánh giá:

- *Kiến thức:*

+ Giới thiệu về nghề pha chế biểu diễn;

+ Nêu rõ đặc điểm của nghề pha chế biểu diễn;

+ Hướng dẫn thực hiện các thao tác biểu diễn tung hứng trong quá trình pha chế đồ uống.

- *Kỹ năng:*

+ Chọn lựa phong cách biểu diễn tung hứng phù hợp;

+ Biểu diễn pha chế với các thao tác tung hứng;

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Tham gia ít nhất 80% thời gian học lý thuyết theo quy định của mô đun;

+ Tham gia đầy đủ các bài kiểm tra và các bài thực hành.

2. Phương pháp đánh giá:

- Kiểm tra quá trình bằng phiếu đánh giá và các bài tập thực hành cá nhân và nhóm;

- Kiểm tra kết thúc mô đun bằng bài kiểm tra thực hành 3 giờ.

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình mô đun Kỹ thuật biểu diễn (Flair Bartending) để giảng dạy cho học sinh trình độ trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

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

- Mô đun này cần phải tổ chức thực hành tại phòng thực hành với trang thiết bị, dụng cụ và nguyên liệu pha chế để hình thành và rèn luyện thao tác;

- Để giúp học sinh nắm vững những kiến thức cơ bản cần thiết, sau mỗi bài cần kiểm tra phần thực hành. Các yêu cầu về thực hành ở mức độ trung bình phù hợp chương trình đã học.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

- Bài 2, 3.

4. Tài liệu cần tham khảo:

[1] Tổng cục du lịch Việt Nam (2005), *Giáo trình nghiệp vụ Nhà hàng*.

[2] Dự án phát triển nguồn nhân lực du lịch Việt Nam (2008), *Giáo trình tiêu chuẩn kỹ năng nghề - Nghiệp vụ nhà hàng*. Nhà xuất bản Lao Động.

[3] Trường Cao đẳng nghề Du lịch Vũng Tàu (2013), *Giáo trình kiến thức đồ uống và Bar*.

[4] Nguyễn Xuân Ra (2001), *Muốn trở thành bartender giỏi*. Nhà xuất bản Phụ nữ.

[5] Sở Giáo dục và đào tạo Hà Nội (2006), *Lý thuyết kỹ thuật phục vụ Bar*.

[6] Polly Manguel (2012), 50] *Must Drink Cocktails*. Bounty Books.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC THỰC HÀNH

Tên môn học thực hành: Xây dựng danh mục đồ uống

Mã môn học thực hành: MH21

Thời gian thực hiện môn học thực hành: 45 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, bài tập: 28 giờ; Kiểm tra: 02 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học thực hành:

- Vị trí: Môn học thực hành Xây dựng danh mục đồ uống là môn học quan trọng được giảng dạy trong chương trình trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

- Tính chất: Môn học thực hành Xây dựng danh mục đồ uống là hàng là môn học thực hành đánh giá bằng hình thức kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu môn học thực hành

- Kiến thức:

+ Trình bày tập quán ăn uống của một số dân tộc trên thế giới;

+ Phân tích tầm quan trọng của danh mục đồ uống trong kinh doanh quán Bar, nhà hàng;

+ Phân loại được các dạng danh mục đồ uống cơ bản theo đặc điểm và hình thức kinh doanh;

+ Phân tích được xu hướng tiêu thụ đồ uống trên thị trường.

- Kỹ năng:

+ Chọn lựa được các loại công thức đồ uống phù hợp để xây dựng danh mục đồ uống theo đặc điểm và hình thức kinh doanh;

+ Tính toán được các loại chi phí và giá bán của đồ uống;

+ Thiết kế được tờ/cuốn danh mục đồ uống.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+Thể hiện diện mạo bên ngoài ngay ngắn, đảm bảo vệ sinh, trang phục phù hợp với công việc ở bộ phận pha chế đồ uống;

+ Thể hiện tác phong nhanh nhẹn, tự tin, vui vẻ và chuyên nghiệp của nhân viên pha chế đồ uống;

+ Hình thành và rèn luyện cho học sinh lòng yêu nghề, tinh thần hoạt động nhóm, tư thế tác phong chuyên nghiệp trong bộ phận pha chế đồ uống.

III. Nội dung môn học thực hành

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

Số TT	Tên bài, mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, bài tập	Kiểm tra
1	<p>Bài 1. Tổng quan về danh mục đồ uống</p> <p>1.1. Khái niệm danh mục đồ uống</p> <p>1.1.1. Đặc điểm</p> <p>1.1.2. Định nghĩa</p> <p>1.2. Vai trò của danh mục đồ uống</p> <p>1.2.1. Đối với khách hàng</p> <p>1.2.2. Đối với quán bar, nhà hàng</p> <p>1.3. Một số loại danh mục đồ uống thông thường</p> <p>1.3.1. Danh mục đồ uống quán cà phê, giải khát</p> <p>1.3.2. Danh mục đồ uống nhà hàng truyền thống Việt Nam</p> <p>1.3.3. Danh mục đồ uống nhà hàng truyền thống Âu</p> <p>1.3.4. Danh mục đồ uống quán bar độc lập</p>	3	3		
2	<p>Bài 2. Xây dựng danh mục đồ uống</p> <p>2.1. Những căn cứ để xây dựng danh mục đồ uống</p> <p>2.1.1. Căn cứ vào nhu cầu và kế hoạch kinh doanh của nhà hàng, quầy Bar</p> <p>2.1.2. Căn cứ vào loại hình nhà hàng, quán Bar</p> <p>2.1.3. Căn cứ vào trình độ, số lượng nhân viên pha chế và phục vụ</p> <p>2.1.4. Căn cứ vào trang thiết bị pha chế và phục vụ</p> <p>2.1.5. Căn cứ vào thời điểm thực</p>	25	6	18	1

	hiện 2.2. Nguyên tắc xây dựng danh mục đồ uống 2.2.1. Trình tự thức uống trong thực đơn 2.2.2. Các nguyên tắc khi sử dụng thức uống 2.3. Xây dựng danh mục đồ uống 2.3.1. Xác định mục tiêu kinh doanh 2.3.2. Xác định nhóm khách hàng mục tiêu 2.3.3. Lựa chọn nguyên liệu				
3	Bài 3. Thiết kế và trình bày danh mục đồ uống 3.1. Thiết kế danh mục đồ uống 3.1.1. Yêu cầu về nội dung 3.1.2. Yêu cầu về cách trình bày 3.2. Đánh giá danh mục đồ uống 3.2.1. Tính phù hợp 3.2.2. Tính hiệu quả 3.2.3. Tính quảng bá 3.3. Một số mẫu danh mục đồ uống	17	6	10	1
	Tổng	45	15	28	2

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Tổng quan về danh mục đồ uống

Thời gian: 03 giờ

1. Mục tiêu:

- Phân tích tầm quan trọng của danh mục đồ uống trong hoạt động kinh doanh đồ uống;
- Liệt kê các loại danh mục đồ uống thường gặp trong hoạt động kinh doanh đồ uống;
- Áp dụng các loại danh mục đồ uống vào hoạt động kinh doanh đồ uống.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm danh mục đồ uống

- 2.1.1. Đặc điểm
- 2.1.2. Định nghĩa
- 2.2. Vai trò của danh mục đồ uống
 - 2.2.1. Đối với khách hàng
 - 2.2.2. Đối với quán bar, nhà hàng
- 2.3. Một số loại danh mục đồ uống thông thường
 - 2.3.1. Danh mục đồ uống quán cà phê, giải khát
 - 2.3.2. Danh mục đồ uống nhà hàng truyền thống Việt Nam
 - 2.3.3. Danh mục đồ uống nhà hàng truyền thống Âu
 - 2.3.4. Danh mục đồ uống quán bar độc lập

Bài 2: Xây dựng danh mục đồ uống

Thời gian: 25 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày các nguyên tắc phục vụ thức uống;
- Trình bày các căn cứ để xây dựng danh mục đồ uống;
- Xây dựng các danh mục đồ uống sử dụng trong các loại hình kinh doanh đồ uống khác nhau;
- Tính toán chi phí và xác định giá bán.

2. Nội dung:

- 2.1 Những căn cứ để xây dựng danh mục đồ uống
 - 2.1.1. Căn cứ vào nhu cầu và kế hoạch kinh doanh của nhà hàng, quầy Bar
 - 2.1.2. Căn cứ vào loại hình nhà hàng, quán Bar
 - 2.1.3. Căn cứ vào trình độ, số lượng nhân viên pha chế và phục vụ
 - 2.1.4. Căn cứ vào trang thiết bị pha chế và phục vụ
 - 2.1.5. Căn cứ vào thời điểm thực hiện
- 2.2. Nguyên tắc xây dựng danh mục đồ uống
 - 2.2.1. Trình tự thức uống trong thực đơn
 - 2.2.2. Các nguyên tắc khi sử dụng thức uống
- 2.3. Xây dựng danh mục đồ uống
 - 2.3.1. Xác định mục tiêu kinh doanh
 - 2.3.2. Xác định nhóm khách hàng mục tiêu
 - 2.3.3. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.3.4. Xây dựng các công thức đồ uống
 - 2.3.5. Xây dựng danh mục đồ uống cho nhà hàng Việt Nam

- 2.3.6. Xây dựng danh mục đồ uống cho quầy Bar độc lập
- 2.3.7. Xây dựng danh mục đồ uống cho quán cà phê, giải khát
- 2.3.8. Xây dựng danh mục đồ uống cho các loại hình kinh doanh khác
- 2.4. Xây dựng giá bán
 - 2.4.1. Xác định định lượng
 - 2.4.2. Khấu hao
 - 2.4.3. Tính tổng chi phí
 - 2.4.4. Tính chi phí phải khấu trừ
 - 2.4.5. Tính giá bán
 - 2.4.6. Kiểm tra và điều chỉnh

Bài 3: Thiết kế và trình bày danh mục đồ uống

Thời gian: 17 giờ

1. Mục tiêu:

- Định dạng danh mục đồ uống;
- Trình bày danh mục đồ uống;
- Đánh giá danh mục đồ uống.

2. Nội dung:

2.1. Thiết kế danh mục đồ uống

2.1.1. Yêu cầu về nội dung

2.1.2. Yêu cầu về cách trình bày

2.2. Đánh giá danh mục đồ uống

2.2.1. Tính phù hợp

2.2.2. Tính hiệu quả

2.2.3. Tính quảng bá

2.3. Một số mẫu danh mục 46 uống

IV. Điều kiện thực hiện môn học thực hành

1. Phòng học lý thuyết, phòng thực hành máy tính.
2. Trang thiết bị máy móc: Máy chiếu, máy vi tính, bảng giấy, bảng phấn.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
 - Bài giảng, giáo trình, các hình vẽ và hình chụp minh họa.
 - Các mẫu danh mục đồ uống.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung :

- Kiến thức:

- + Một số yếu tố tác động đến việc hình thành tập quán ăn uống;
- + Các nguyên tắc xây dựng danh mục đồ uống;
- + Quy trình xây dựng danh mục đồ uống;
- + Phương pháp xây dựng danh mục đồ uống.
- Kỹ năng:
 - + Xây dựng danh mục đồ uống;
 - + Xác định giá bán;
 - + Trình bày danh mục đồ uống.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Tham gia đầy đủ các bài kiểm tra và các bài thực hành.

2. Phương pháp đánh giá: Kiểm tra kết thúc môn học bằng sản phẩm danh mục đồ uống.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học thực hành

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình môn học thực hành “Xây dựng danh mục đồ uống” để giảng dạy cho học sinh trình độ trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

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

- Môn học thực hành này cần phải tổ chức thực hành tại phòng học lý thuyết và phòng học thực hành máy tính để cung cấp kiến thức và rèn luyện kỹ năng thiết kế và trình bày danh mục đồ uống:

- Để giúp học sinh nắm vững những kiến thức cơ bản cần thiết, sau mỗi bài cần kiểm tra phần lý thuyết. Các câu hỏi kiểm tra chỉ cần ở mức độ trung bình phù hợp chương trình đã học;

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

- Bài 1: Phần 3

- Bài 2: Phần 1,2,3,4

- Bài 3: Phần 1,2.

4. Tài liệu cần tham khảo:

[1] Nguyễn Thị Diệu Thảo (2010), *Giáo trình Văn hóa ẩm thực Việt Nam*, Nxb Đại học sư phạm.

[2] Ngô Đức Thịnh (2009), *Khám phá Ẩm thực truyền thống Việt Nam*, Nxb Trẻ.

[3] Băng Sơn - Mai Khôi (2010), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam*, Nxb Thanh Niên.

[4] Denny G.Rutherford/Michael J.O' falon (2009), *Hotel Management and Operations*, Nxb Lao động, Hà Nội.

[5] PGS-TS Nguyễn Văn Mạnh — PGS.TS Nguyễn Văn Đính (1996), *Giáo trình Kỹ năng giao tiếp*, NXB Thống kê Hà Nội.

[6] Trần Ngọc Thêm (1995), *Cơ sở Văn Hóa Việt Nam*, Trường đại học Tổng hợp Tp.HCM.

[7] Tổng Cục Du lịch Việt Nam (2005), *Tổng quan Du lịch và Khách sạn*.

[8] Bộ tài liệu về *Nghiệp vụ Nhà hàng* do tập thể giảng viên Khoa Quản trị Nhà hàng, Trường CĐ nghề Du lịch Vũng Tàu biên soạn

[9] Tổng Cục Du lịch Việt Nam (2005), *Marketing du lịch*.

[10] Tổng Cục Du lịch Việt Nam - Dự án phát triển nguồn nhân lực du lịch Việt Nam (2007), *Tiêu chuẩn kỹ năng nghệ du lịch Việt Nam*, Nhà xuất bản Lao động.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC THỰC HÀNH

Tên môn học thực hành: Thực hành nghề nghiệp 1

Mã môn học thực hành: MH22

Thời gian thực hiện môn học thực hành: 120 giờ

+ Thực tập: 118 giờ

+ Số bài kiểm tra: 02 bài

I. Vị trí, tính chất của môn học thực hành:

- Vị trí: môn học thực hành thực hành nghề nghiệp là môn học thuộc nhóm các môn học chuyên môn trong các môn học đào tạo chương trình khung trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

- Tính chất: Là môn học học sinh được thực hành tại phòng thực hành, cơ sở..

II. Mục tiêu môn học thực hành:

- Về kiến thức:

+ Về quy trình sản xuất chế biến

+ Bổ sung một số kiến thức và kỹ năng chuyên môn chưa được học ở trường từ thực tế công việc.

+ Học được cách cư xử, làm việc, phối hợp với đồng nghiệp trong các cơ quan, đơn vị.

+ Trình bày các hoạt động của cơ sở Nhà hàng, khách sạn, quầy bar.

- Về kỹ năng: Vận dụng được các kiến thức và kỹ năng chuyên môn đã học ở trường vào thực tế tại cơ sở.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Hoàn thiện kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành trước khi tốt nghiệp.

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian

Số TT	Tên các bài trong môn học	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm	Kiểm tra
1	Thực tập khái quát về quy trình tổ chức quá trình sản xuất pha chế tại đơn vị thực tập	30		29	1
2	Thực tập kỹ thuật trang trí đồ uống	30		30	
3	Thực tập kỹ thuật pha chế thức uống không cồn	30		29	1
4	Thực tập kỹ thuật pha chế thức uống có cồn	30		30	
	Cộng	120		118	2

2. Nội dung chi tiết:

1. Chuẩn bị thực hành nghề

1.1 Nhà trường:

- Xây dựng kế hoạch thực hành nghề nghiệp, chuẩn bị vật tư, máy móc phục vụ thực hành, thực tập.
- Phổ biến kế hoạch thực hành nghề nghiệp, nội quy thực hành, nhiệm vụ của học sinh và yêu cầu kết quả phải đạt được.

1.2 Học sinh:

- Thành lập tổ học sinh thực hành 5-10 học sinh và cử tổ trưởng, phó tổ trưởng để thuận tiện cho quản lý và sinh hoạt.

2. Nội dung thực hành nghề nghiệp

TT	Nội dung	Chỉ tiêu thực hiện (Lần)
Phần 1	Thực tập khái quát về quy trình tổ chức quá trình sản xuất chế biến tại đơn vị thực tập	30
1.	1. Vị trí, quy mô và tính chất của Đơn vị thực tập	10
	1.1. Vị trí của đơn vị thực tập	
	1.2. Quy mô của đơn vị thực tập	
	1.3. Tính chất của đơn vị thực tập	
2.	2. Mô hình cơ cấu tổ chức của đơn vị thực tập	5
	2.1. Loại hình đơn vị thực tập	
	2.2. Cơ cấu tổ chức các bộ phận trong đơn vị thực tập	
3.	3. Quy trình sản xuất chế biến của đơn vị thực tập	5
4.	4. Quy trình tổ chức SXCB của đơn vị thực tập	10
	4.1. Quy trình chung	
	4.2. Quy trình cụ thể	
	4.3. Tổ chức và phân công nhân lực	
Phần 2	Kỹ thuật trang trí đồ uống	30
1.	Giao tiếp, tư vấn khách hàng	6
2.	Thực hiện kỹ thuật cắt tỉa và trang trí đồ uống từ trái cây	6
3.	Thực hiện kỹ thuật cắt tỉa và trang trí đồ uống bằng hoa và lá	6
4.	Thực hiện kỹ thuật cắt tỉa và trang trí đồ uống từ sữa và kem	6
5.	Thực hiện kỹ thuật cắt tỉa và trang trí đồ uống từ đồ vật	6
Phần 3	Kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống không cồn	30

1.	Giao tiếp, tư vấn khách hàng	6
2.	Thực hiện các kỹ thuật pha chế và phục vụ từ trà, cà phê, ca cao	8
3.	Thực hiện các kỹ thuật pha chế và phục vụ từ rau, củ, quả tươi	8
4.	Thực hiện các kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố, và thức uống cho sức khỏe	7
5.	Kiểm tra	1
Phần 4	Kỹ thuật pha chế thức uống có cồn	30
1.	Giao tiếp, tư vấn khách hàng	6
2.	Thực hiện kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống từ Bia – Beer	6
3.	Thực hiện kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống từ rượu vang	6
4.	Thực hiện kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống từ rượu mạnh	6
5.	Thực hiện kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống từ rượu mùi -Liqueur	5
5.	Kiểm tra	1

IV. Điều kiện thực hiện môn học thực hành

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng:

Phòng thực hành Kỹ thuật pha chế đồ uống

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính

- Máy chiếu

- Dụng cụ, vật liệu, phục vụ thực hành kỹ thuật pha chế đồ uống

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

- Đề cương thực hành nghề nghiệp

- Nguyên liệu chế biến món ăn, pha chế đồ uống

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung:

- Kiến thức:

+ Về quy trình sản xuất chế biến tại đơn vị thực tập

+ Trình bày và phân loại được các loại quầy bar, đặc điểm kinh doanh của từng loại;

+ Trình bày được kiến thức cơ bản về phương pháp, quy trình, quy phạm trong quá trình phục vụ ăn uống;

+ Trình bày được vai trò, nhiệm vụ của nhân viên, bộ phận Pha chế đồ uống, các quy trình nghiệp vụ cơ bản trong bộ phận Pha chế đồ uống:

+ Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ sử dụng tại bộ phận Pha chế đồ uống;

+ Phân loại, mô tả được các loại đồ uống không cồn, có cồn, cà phê máy:

Đặc điểm, tính chất, nguyên liệu, phương pháp sản xuất, nguyên tắc pha chế, phục vụ;

+ Trình các nguyên tắc bảo đảm an ninh, an toàn, giải thích được lý do phải tuân thủ các quy định về an ninh, an toàn trong nhà hàng nói chung và bộ phận Pha chế đồ uống nói riêng để nhận diện được các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa;

- Kỹ năng:

+ Sử dụng đúng, an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ quầy bar;

+ Sắp xếp các trang thiết bị, dụng cụ quầy bar một cách hợp lý, gọn gàng, thuận tiện và an toàn cho công việc;

+ Sắp xếp, trưng bày đồ uống và các nguyên liệu pha chế theo nhóm;

+ Pha chế và phục vụ các loại đồ uống không cồn, có cồn theo đúng tiêu chuẩn kỹ thuật và mỹ thuật;

+ Phân loại, nhận biết các loại rượu mạnh thông qua màu sắc và mùi vị;

+ Lựa chọn đúng dụng cụ trang trí, cắt tỉa và sử dụng được các nguyên liệu trang trí phù hợp với đồ uống;

+ Thực hiện quy trình pha chế và phục vụ đồ uống cho khách theo đúng tiêu chuẩn, đảm bảo an toàn;

+ Thực hiện được quy trình làm vệ sinh, bảo dưỡng các loại trang thiết bị, dụng cụ theo đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;

+ Sử dụng các loại nguyên liệu pha chế một cách hợp lý và tiết kiệm;

+ Giải quyết được các tình huống phát sinh trong quá trình pha chế và phục vụ khách;

+ Giải quyết được các tình huống phát sinh trong quá trình pha chế và phục vụ khách;

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Hình thành cho học sinh các kỹ năng nghề nghiệp cơ bản trong pha chế đồ uống tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;

+ Hình thành cho học sinh khả năng làm việc độc lập; tham gia làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ, ngoại ngữ vào công việc ở mức độ cơ bản;

+ Có năng lực dẫn dắt về nội dung của môn học đã được đào tạo.

+ Có khả năng tự ứng dụng được các kiến thức của môn học cho các yêu cầu thực tế.

+ Khả năng tự học tập, tích lũy kiến thức, kinh nghiệm để nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ.

2. Phương pháp đánh giá: Đánh giá thông qua các bài kiểm tra thực hành và kết quả thi kết thúc đợt thực tập.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học thực hành

1. Phạm vi áp dụng môn học thực hành

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế đồ uống.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Khi hướng dẫn giáo viên sử dụng các học cụ trực quan, máy tính, máy chiếu để mô tả nội dung của từng phần thực hiện cẩn thận, chính xác các thao tác. Hướng dẫn học sinh thực hiện các bài thực hành.

- Đối với học sinh: Cần chủ động tích cực trong giai đoạn thực hành nghề nghiệp để tổng hợp kỹ năng thực hành chuẩn bị cho công việc trong tương lai.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống có cồn và không cồn,
- Kỹ thuật biểu diễn pha chế với các thao tác hợp lý, đẹp mắt

4. Tài liệu tham khảo:

[1] Nguyễn Thị Diệu Thảo (2010), *Giáo trình Văn hóa ẩm thực Việt Nam*, Nxb Đại học sư phạm.

[2] Ngô Đức Thịnh (2009), *Khám phá Ẩm thực truyền thống Việt Nam*, Nxb Trẻ.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC THỰC HÀNH

Tên môn học thực hành: **Thực hành nghề nghiệp 2**

Mã môn học thực hành: MH23

Thời gian thực hiện môn học thực hành: 180 giờ

+ Thực tập: 178 giờ

+ Số bài kiểm tra: 02 bài

I. Vị trí, tính chất của môn học thực hành:

- Vị trí: môn học thực hành thực hành nghề nghiệp 2 là môn học thuộc nhóm các môn học chuyên môn trong các môn học đào tạo chương trình khung trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

- Tính chất: Là môn học học sinh được thực hành tại phòng thực hành, cơ sở.

II. Mục tiêu môn học thực hành:

- Về kiến thức:

+ Bổ sung một số kiến thức và kỹ năng chuyên môn chưa được học ở trường từ thực tế công việc.

+ Học được cách cư xử, làm việc, phối hợp với đồng nghiệp trong các cơ quan, đơn vị.

+ Trình bày các hoạt động của cơ sở Nhà hàng, khách sạn, quầy bar.

- Về kỹ năng: Vận dụng được các kiến thức và kỹ năng chuyên môn đã học ở trường vào thực tế tại cơ sở.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Hoàn thiện kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành trước khi tốt nghiệp.

III. Nội dung môn học thực hành:

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

Số TT	Tên các bài trong môn học	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, bài tập	Kiểm tra
1	Thực tập kỹ thuật trang trí đồ uống	30		30	
2	Thực tập kỹ thuật pha chế thức uống không cồn	45		44	1
3	Thực tập kỹ thuật pha chế thức uống có cồn	45		45	
4	Thực hành kỹ thuật pha chế cà phê	30		30	
5	Kỹ thuật biểu diễn	30		29	1
	Cộng	180		178	2

2. Nội dung chi tiết:

1. Chuẩn bị thực hành nghề nghiệp

1.1. Nhà trường:

- Xây dựng kế hoạch thực hành nghề nghiệp, chuẩn bị vật tư, máy móc phục vụ thực hành, thực tập.
- Phổ biến kế hoạch thực hành nghề nghiệp, nội quy thực hành, nhiệm vụ của học sinh và yêu cầu kết quả phải đạt được.

1.2 Học sinh:

- Thành lập tổ học sinh thực hành 5-10 học sinh và cử tổ trưởng, phó tổ trưởng để thuận tiện cho quản lý và sinh hoạt.

2. Nội dung thực hành nghề nghiệp

TT	Nội dung	Chỉ tiêu thực hiện (Lần)
Phần 1	Kỹ thuật trang trí đồ uống	30
1.	Giao tiếp, tư vấn khách hàng	6

2.	Thực hiện kỹ thuật cắt tỉa và trang trí đồ uống từ trái cây	6
3.	Thực hiện kỹ thuật cắt tỉa và trang trí đồ uống bằng hoa và lá	6
4.	Thực hiện kỹ thuật cắt tỉa và trang trí đồ uống từ sữa và kem	6
5.	Thực hiện kỹ thuật cắt tỉa và trang trí đồ uống từ đồ vật	6
Phần 2	Kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống không cồn	45
1.	Giao tiếp, tư vấn khách hàng	11
2.	Thực hiện các kỹ thuật pha chế và phục vụ từ trà, cà phê, ca cao	11
3.	Thực hiện các kỹ thuật pha chế và phục vụ từ rau, củ, quả tươi	11
4.	Thực hiện các kỹ thuật pha chế và phục vụ sinh tố, và thức uống cho sức khỏe	11
5.	Kiểm tra	1
Phần 3	Kỹ thuật pha chế thức uống có cồn	45
1.	Giao tiếp, tư vấn khách hàng	9
2.	Thực hiện kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống từ Bia – Beer	9
3.	Thực hiện kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống từ rượu vang	9
4.	Thực hiện kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống từ rượu mạnh	9
5.	Thực hiện kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống từ rượu mùi -Liqueur	9
Phần 4	Kỹ thuật pha chế cà phê máy	30
1.	Giao tiếp, tư vấn khách hàng, kỹ thuật phục vụ	5

2.	Thực hành một số máy pha cà phê	5
3.	Thực hiện kỹ thuật rang xay cà phê	5
4.	Thực hiện kỹ thuật đánh bọt sữa	5
5.	Thực hiện kỹ thuật lắc hình	5
6.	Thực hiện kỹ thuật pha Latte-Mocha	5
Phần 5	Kỹ thuật biểu diễn(Flar Bartending)	30
1.	Giao tiếp, tư vấn khách hàng	7
2.	Thực hành một số dụng cụ, đồ dùng biểu diễn	7
3.	Thực hiện kỹ thuật biểu diễn cơ bản, nâng cao	8
4.	Phối hợp trang phục làm việc và chăm sóc khách hàng	7
5.	Kiểm tra	1

IV. Điều kiện thực hiện môn học thực hành

2. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng:

Phòng thực hành Kỹ thuật pha chế đồ uống

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính
- Máy chiếu
- Dụng cụ, vật liệu, phục vụ thực hành kỹ thuật pha chế đồ uống

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

- Đề cương thực hành nghề nghiệp
- Nguyên liệu chế biến món ăn, pha chế đồ uống

4. Các điều kiện khác

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung:

- Kiến thức:

+ Trình bày và phân loại được các loại quầy bar, đặc điểm kinh doanh của từng loại;

+ Trình bày được kiến thức cơ bản về phương pháp, quy trình, quy phạm trong quá trình phục vụ ăn uống;

+ Trình bày được vai trò, nhiệm vụ của nhân viên, bộ phận Pha chế đồ uống, các quy trình nghiệp vụ cơ bản trong bộ phận Pha chế đồ uống:

+ Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ sử dụng tại bộ phận Pha chế đồ uống;

+ Phân loại, mô tả được các loại đồ uống không cồn, có cồn, cà phê máy:

Đặc điểm, tính chất, nguyên liệu, phương pháp sản xuất, nguyên tắc pha chế, phục vụ;

+ Trình các nguyên tắc bảo đảm an ninh, an toàn, giải thích được lý do phải tuân thủ các quy định về an ninh, an toàn trong nhà hàng nói chung và bộ phận Pha chế đồ uống nói riêng để nhận diện được các nguy cơ và biện pháp phòng ngừa;

- Kỹ năng:

+ Sử dụng đúng, an toàn các loại trang thiết bị, dụng cụ quầy bar;

+ Sắp xếp các trang thiết bị, dụng cụ quầy bar một cách hợp lý, gọn gàng, thuận tiện và an toàn cho công việc;

+ Sắp xếp, trưng bày đồ uống và các nguyên liệu pha chế theo nhóm;

+ Pha chế và phục vụ các loại đồ uống không cồn, có cồn theo đúng tiêu chuẩn kỹ thuật và mỹ thuật;

+ Phân loại, nhận biết các loại rượu mạnh thông qua màu sắc và mùi vị;

+ Lựa chọn đúng dụng cụ trang trí, cắt tía và sử dụng được các nguyên liệu trang trí phù hợp với đồ uống;

+ Thực hiện quy trình pha chế và phục vụ đồ uống cho khách theo đúng tiêu chuẩn, đảm bảo an toàn;

+ Thực hiện được quy trình làm vệ sinh, bảo dưỡng các loại trang thiết bị, dụng cụ theo đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;

+ Sử dụng các loại nguyên liệu pha chế một cách hợp lý và tiết kiệm;

+ Giải quyết được các tình huống phát sinh trong quá trình pha chế và phục vụ khách;

+ Giải quyết được các tình huống phát sinh trong quá trình pha chế và phục vụ khách;

+ Thể hiện tính chuyên nghiệp trong pha chế và phục vụ đồ uống;

+ Thể hiện tính chuyên nghiệp trong pha chế và phục vụ đồ uống;

+ Giám sát được các tiêu chuẩn và các quy trình pha chế và phục vụ;

+ Quản lý được thời gian làm việc hiệu quả;

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Hình thành cho học sinh các kỹ năng nghề nghiệp cơ bản trong pha chế đồ uống tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;

+ Hình thành cho học sinh khả năng làm việc độc lập; tham gia làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ, ngoại ngữ vào công việc ở mức độ cơ bản;

+ Có năng lực dẫn dắt về nội dung của môn học đã được đào tạo.

+ Có khả năng tự ứng dụng được các kiến thức của môn học cho các yêu cầu thực tế.

+ Khả năng tự học tập, tích lũy kiến thức, kinh nghiệm để nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ.

2. Phương pháp đánh giá: Đánh giá thông qua các bài kiểm tra thực hành và kết quả thi kết thúc đợt thực tập.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học thực hành

1. Phạm vi áp dụng môn học thực hành

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế đồ uống.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Khi hướng dẫn giáo viên sử dụng các học cụ trực quan, máy tính, máy chiếu để mô tả nội dung của từng phần thực hiện cẩn thận, chính xác các thao tác. Hướng dẫn học sinh thực hiện các bài thực hành.

- Đối với học sinh: Cần chủ động tích cực trong giai đoạn thực hành nghề nghiệp để tổng hợp kỹ năng thực hành chuẩn bị cho công việc trong tương lai.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống có cồn và không cồn,
- Kỹ thuật biểu diễn pha chế với các thao tác hợp lý, đẹp mắt

4. Tài liệu tham khảo:

[1] Nguyễn Thị Diệu Thảo (2010), *Giáo trình Văn hóa ẩm thực Việt Nam*, Nxb Đại học sư phạm.

[2] Ngô Đức Thịnh (2009), *Khám phá Ẩm thực truyền thống Việt Nam*, Nxb Trẻ.

[3] Trường Cao đẳng nghề Du lịch Vũng Tàu (2013), *Giáo trình kiến thức đồ uống và Bar*.

[4] Nguyễn Xuân Ra (2001), *Muốn trở thành bartender giỏi*. Nhà xuất bản Phụ nữ

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Khởi tạo doanh nghiệp

Mã môn học: MH24

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thảo luận, bài tập: 28 giờ; Kiểm tra: 02 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Khởi tạo doanh nghiệp là môn học nằm trong nhóm môn học tự chọn trong chương trình đào tạo khung trình độ Trung cấp Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

- Tính chất: Là môn học trong nhóm môn học tự chọn trong chương trình đào tạo khung trình độ Trung cấp Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống..

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được một số kiến thức cơ bản về cơ sở khởi tạo doanh nghiệp và khởi nghiệp kinh doanh.

+ Xác định được các điểm mạnh, điểm yếu, cơ hội và thách thức của bản thân đối với việc khởi nghiệp kinh doanh.

+ Trình bày được các nội dung cơ bản của kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh và tổ chức thực hiện kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh.

- Về kỹ năng:

+ Xây dựng và trình bày được 01 bản kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh cụ thể dựa trên ý tưởng kinh doanh của học sinh.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Có khả năng tự học, chủ động trong việc cập nhật các kiến thức của môn học.

+ Có tinh thần trách nhiệm trong các hoạt động học tập. Giúp cho sinh viên ý thức và biết cách sắp xếp khoa học công việc học tập và các hoạt động trong đời sống.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên các chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	<p>Chương 1. Cơ sở của khởi tạo doanh nghiệp</p> <p>1.1. Một số khái niệm về kinh doanh, doanh nghiệp và khởi tạo doanh nghiệp.</p> <p>1.2. Các đặc trưng, tố chất và kỹ năng cần thiết của người kinh doanh.</p> <p>1.2.1. Đặc trưng của người kinh doanh.</p> <p>1.2.2. Tố chất cần có của người kinh doanh.</p> <p>1.2.3. Kỹ năng cần thiết của người kinh doanh.</p> <p>1.2.4. Văn hóa và đạo đức trong kinh doanh.</p> <p>1.3. Những yêu cầu và điều kiện để khởi nghiệp kinh doanh.</p> <p>1.3.1. Yêu cầu đối với khởi nghiệp kinh doanh.</p> <p>1.3.2. Điều kiện để khởi nghiệp kinh doanh (tài chính, pháp lý, tổ chức và các điều kiện khác).</p>	15	5	10	

	1.4. Ảnh hưởng của môi trường kinh doanh đến sự phát triển doanh nghiệp.				
2	<p>Chương 2. Lập kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh</p> <p>1.1. Ý tưởng kinh doanh và ra quyết định khởi nghiệp kinh doanh Xem xét nhu cầu và thị trường</p> <p>1.1.2. Hình thành ý tưởng kinh doanh.</p> <p>1.1.3. Các vấn đề pháp lý và xác định, lựa chọn cơ hội kinh doanh.</p> <p>1.1.4. Ra quyết định khởi nghiệp kinh doanh.</p> <p>1.2. Nội dung chính của kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh.</p> <p>1.2.1. Cấu trúc, nội dung và hình thức của bản kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh.</p> <p>1.2.2. Kế hoạch về sản xuất, kinh doanh.</p> <p>1.2.3. Kế hoạch về nhân sự, tổ chức.</p> <p>1.2.4. Kế hoạch về tài chính, cơ sở vật chất.</p> <p>1.2.5. Đánh giá hiệu quả và tính khả thi của kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh.</p> <p>1.2.6. Kế hoạch marketing.</p>	15	5	9	1

3	Chương 3. Tổ chức thực hiện kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh				
	1.1. Tổ chức các hoạt động kinh doanh				
	1.2. Tổ chức bộ máy điều hành kinh doanh				
	1.3. Tạo lập và sử dụng các nguồn lực kinh doanh	15	5	9	1
	1.4. Tổ chức mạng lưới thông tin trong kinh doanh				
	1.5. Kiểm soát quá trình thực hiện kinh doanh				
	Cộng tổng	45	15	28	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1. Cơ sở của khởi tạo doanh nghiệp

Thời gian: 15 giờ

1. Mục tiêu:

- Hiểu các khái niệm cơ bản;
- Trình bày được các đặc trưng, tố chất và kỹ năng cần thiết của người kinh doanh.

2. Nội dung:

- 2.1. Một số khái niệm về kinh doanh, doanh nghiệp và khởi tạo doanh nghiệp.
- 2.2. Các đặc trưng, tố chất và kỹ năng cần thiết của người kinh doanh.
 - 2.2.1. Đặc trưng của người kinh doanh.
 - 2.2.2. Tố chất cần có của người kinh doanh.
 - 2.2.3. Kỹ năng cần thiết của người kinh doanh.
 - 2.2.4. Văn hóa và đạo đức trong kinh doanh.
- 2.3. Những yêu cầu và điều kiện để khởi nghiệp kinh doanh.
 - 2.3.1. Yêu cầu đối với khởi nghiệp kinh doanh.

2.3.2. Điều kiện để khởi nghiệp kinh doanh (tài chính, pháp lý, tổ chức và các điều kiện khác).

2.4. Ảnh hưởng của môi trường kinh doanh đến sự phát triển doanh nghiệp.

Chương 2. Lập kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh

Thời gian: 15 giờ

1. Mục tiêu:

- Hiểu các khái niệm cơ bản;
- Trình bày được phương pháp lập kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh;
- Xây dựng được kế hoạch khởi nghiệp.

2. Nội dung:

2.1. Ý tưởng kinh doanh và ra quyết định khởi nghiệp kinh doanh:

2.1.1. Xem xét nhu cầu và thị trường.

2.1.2. Hình thành ý tưởng kinh doanh.

2.1.3. Các vấn đề pháp lý và xác định, lựa chọn cơ hội kinh doanh.

2.1.4. Ra quyết định khởi nghiệp kinh doanh.

2.2. Nội dung chính của kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh

2.2.1. Cấu trúc, nội dung và hình thức của bản kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh.

2.2.2. Kế hoạch về sản xuất, kinh doanh.

2.2.3. Kế hoạch về nhân sự, tổ chức.

2.2.4. Kế hoạch về tài chính, cơ sở vật chất.

2.2.5. Đánh giá hiệu quả và tính khả thi của kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh.

2.2.6. Kế hoạch marketing.

Chương 3. Tổ chức thực hiện kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh

Thời gian: 15 giờ

1. Mục tiêu:

- Hiểu các khái niệm cơ bản;
- Trình bày được kế hoạch khởi nghiệp.

2. Nội dung:

- 2.1. Tổ chức các hoạt động kinh doanh
- 2.2. Tổ chức bộ máy điều hành kinh doanh
- 2.3. Tạo lập và sử dụng các nguồn lực kinh doanh
- 2.4. Tổ chức mạng lưới thông tin trong kinh doanh
- 2.5. Kiểm soát quá trình thực hiện kinh doanh

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:
 - Phòng học lý thuyết có máy chiếu.
2. Trang thiết bị máy móc:
 - Máy tính
 - Máy chiếu
3. Học liệu, dụng Cụ, nguyên vật liệu:
 - Bài giảng môn Khởi tạo doanh nghiệp
4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp:

1. Nội dung:
 - Về kiến thức:
 - + Trình bày được một số kiến thức cơ bản về cơ sở khởi tạo doanh nghiệp và nghiệp kinh doanh;
 - + Xác định được các điểm mạnh, điểm yếu, cơ hội và thách thức của bản thân đối với việc khởi nghiệp kinh doanh;
 - + Trình bày được các nội dung cơ bản của kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh và tổ chức thực hiện kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh.
 - Về kỹ năng:
 - + Xây dựng và trình bày được 01 bản kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh cụ thể dựa trên ý tưởng kinh doanh của học sinh.
 - Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Có khả năng tự học, chủ động trong việc cập nhật các kiến thức của môn học;

+ Có tinh thần trách nhiệm trong các hoạt động học tập. Giúp cho sinh viên ý thức và biết cách sắp xếp khoa học công việc học tập và các hoạt động trong đời sống.

2. Phương pháp: Đánh giá thông qua các bài kiểm tra viết, trắc nghiệm và thực hành, thông qua những tiết thảo luận, báo cáo kết quả tự học.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

- Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

- Giáo viên trước khi giảng dạy cần phải căn cứ vào nội dung của từng bài học chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng giảng dạy.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Khi giảng dạy giáo viên sử dụng các học cụ trực quan, máy tính, máy chiếu để mô tả nội dung bài học.

- Đối với học sinh: Cần nắm chắc kiến thức, làm bài tập và thực hành ngay sau mỗi bài học lý thuyết.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Khái niệm cơ bản.

- Xây dựng kế hoạch khởi nghiệp kinh doanh

- Tổ chức thực hiện kế hoạch

4. Tài liệu tham khảo:

[1]. Topica - khởi tạo doanh nghiệp

[2]. Nguyễn Ngọc Huyền - Khởi sự kinh doanh và tái lập doanh nghiệp -

NXB ĐH Kinh tế quốc dân

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: **Văn hóa ẩm thực**

Mã môn học: **MH25**

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thảo luận, bài tập: 28 giờ; Kiểm tra: 02 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Văn hóa ẩm thực là môn học nằm trong nhóm môn học tự chọn trong chương trình đào tạo khung trình độ Trung cấp Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

- Tính chất: Là môn học trong nhóm môn học tự chọn trong chương trình đào tạo khung trình độ Trung cấp Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Biết những yếu tố ảnh hưởng tới văn hoá ẩm thực.

+ Trình bày được Văn hoá ẩm thực của Việt nam và một số nước trên thế giới.

- Về kỹ năng:

+ Phân biệt được tập quán và khẩu vị ăn uống của một số khu vực và quốc gia tiêu biểu.

+ Vận dụng kiến thức để xây dựng thực đơn cũng như trong tổ chức phục vụ ăn uống trong quá trình thuật pha chế đồ uống, phục vụ món ăn cho từng đối tượng khách của nhà hàng và khách sạn.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Có ý thức trong việc phục vụ khách hàng, tự hình thành thái độ chủ động quan tâm tới nhu cầu ẩm thực riêng biệt của thực khách trong quá trình chế biến và phục vụ món ăn, đồ uống.

III. Nội dung môn học:

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

STT	Tên các chương, mục	Thời gian (tiết)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	<p>Chương 1. Những vấn đề chung về văn hóa ẩm thực</p> <p>I. Khái niệm về văn hóa ẩm thực</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Khái niệm văn hóa 2. Khái niệm văn hóa ẩm thực <p>II. Ẩm thực từ các góc độ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dưới góc độ văn hóa 2. Dưới góc độ xã hội 3. Dưới góc độ y tế 4. Dưới góc độ kinh tế <p>III. Biểu hiện của văn hóa ẩm thực</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Qua góc độ vật chất 2. Qua góc độ tinh thần <p>IV. Vai trò của văn hóa ẩm thực trong kinh doanh KS</p>	2	2		
2	<p>Chương 2. Tập quán và khẩu vị ăn uống</p> <p>I. Khái quát về tập quán và khẩu vị ăn uống</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Khái niệm tập quán ăn uống 2. Khái niệm khẩu vị ăn uống 3. Tính chất và đặc điểm các bữa ăn <p>II. Các yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị ăn uống</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vị trí địa lý và khí hậu 2. Lịch sử và văn hóa 3. Tôn giáo 4. Kinh tế 5. Ảnh hưởng của sự phát triển du lịch 	14	5	9	

	<p>III. Tập quán và khẩu vị ăn uống theo tôn giáo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Đạo hồi 2. Đạo Hindu (Ấn độ giáo) 3. Đạo phật 4. Đạo Cơ Đốc (đạo Kitô) 5. Đạo Do Thái 				
3	<p>Chương 3. Tập quán và khẩu vị ăn uống khu vực Châu Á</p> <p>I. Tập quán và khẩu vị ăn uống chung của khu vực</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lương thực - thực phẩm 2. Dụng cụ 3. Gia vị 4. Phương pháp chế biến 5. Cơ cấu bữa ăn 6. Cơ cấu món ăn 7. Cách phục vụ 8. Trạng thái món ăn 9. Văn hóa ứng xử trong ăn uống <p>II. Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số quốc gia tiêu biểu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Việt Nam 2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Trung Quốc 3. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Nhật Bản 4. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Hàn Quốc 5. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Thái Lan 6. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Ấn Độ 	14	4	9	1

4	<p>Chương 4. Tập quán và khẩu vị ăn uống khu vực Châu Mỹ</p> <p>I. Tập quán và khẩu vị ăn uống chung của khu vực</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lương thực - thực phẩm 2. Dụng cụ 3. Gia vị 4. Phương pháp chế biến 5. Cơ cấu bữa ăn 6. Cơ cấu món ăn 7. Cách phục vụ 8. Trạng thái món ăn <p>9. Văn hóa ứng xử trong ăn uống</p> <p>II. Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số quốc gia tiêu biểu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Pháp 2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Ý 3. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Đức 4. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Anh 5. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Nga 6. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Mỹ 	15	4	10	1
	Tổng	45	15	28	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Những vấn đề chung về văn hoá ẩm thực

Thời gian: 02 giờ

1. Mục tiêu:

- Học sinh biết về khái niệm văn hóa ẩm thực, biết một số văn hóa về ẩm thực trong xu hướng hội nhập

2. Nội dung:

- 2.1. Khái niệm về văn hoá ẩm thực
 - 2.1.1. Khái niệm văn hoá
 - 2.1.1.1. Nguồn gốc
 - 2.1.1.2. Một số quan điểm, khái niệm văn hoá
 - 2.1.2. Khái niệm văn hoá ẩm thực
 - 2.1.2.1. Khái niệm
 - 2.1.2.2. Các nền văn hoá ẩm thực lớn trên thế giới
 - 2.1.2.3. Ẩm thực trong xu hướng hội nhập
- 2.2. Ẩm thực từ các góc độ
 - 2.2.1. Dưới góc độ văn hoá
 - 2.2.2. Dưới góc độ xã hội
 - 2.2.3. Dưới góc độ y tế
 - 2.2.4. Dưới góc độ kinh tế
- 2.3. Biểu hiện của văn hóa ẩm thực
 - 2.3.1. Qua góc độ vật chất
 - 2.3.2. Qua góc độ tinh thần
- 2.4. Vai trò của văn hóa ẩm thực trong kinh doanh KS – NH

Chương 2: Tập quán và khẩu vị ăn uống

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu:

- Học sinh biết một số tập quán và khẩu vị ăn uống cơ bản và các yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị

2. Nội dung:

- 2.1. Khái quát về tập quán và khẩu vị ăn uống
 - 2.1.1. Khái niệm tập quán ăn uống
 - 2.1.2. Khái niệm khẩu vị ăn uống
 - 2.1.3. Tính chất và đặc điểm các bữa ăn
- 2.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị ăn uống
 - 2.2.1. Vị trí địa lý và khí hậu
 - 2.2.2. Lịch sử và văn hóa
 - 2.2.3. Tôn giáo
 - 2.2.4. Kinh tế
 - 2.2.5. Ảnh hưởng của sự phát triển du lịch

- 2.3. Tập quán và khẩu vị ăn uống theo tôn giáo
 - 2.3.1. Đạo Hồi
 - 2.3.2. Đạo Hindu (Ấn Độ giáo)
 - 2.3.3. Đạo Phật
 - 2.3.4. Đạo Cơ Đốc (đạo Kitô)
 - 2.3.5. Đạo Do Thái

Chương 3: Tập quán và khẩu vị ăn uống khu vực Châu Á

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu:

- Học sinh biết một số tập quán và khẩu vị ăn uống cơ bản ở khu vực Châu Á và các yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị.

2. Nội dung:

2.1. Tập quán và khẩu vị ăn uống chung của khu vực

2.1.1. Lương thực - thực phẩm

2.1.2. Dụng cụ

2.1.3. Gia vị

2.1.4. Phương pháp chế biến

2.1.5. Cơ cấu bữa ăn

2.1.6. Cơ cấu món ăn

2.1.7. Cách phục vụ

2.1.8. Trạng thái món ăn

2.1.9. Văn hóa ứng xử trong ăn uống

2.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số quốc gia tiêu biểu

2.2.1. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Việt Nam

2.2.1.1. Các yếu tố ảnh hưởng

2.2.1.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Việt Nam

2.2.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Trung Quốc

2.2.3. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Nhật Bản

2.2.4. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Hàn Quốc

2.2.5. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Thái Lan

2.2.6 Tập quán và khẩu vị ăn uống của Ấn Độ

Chương 4: Tập quán và khẩu vị ăn uống khu vực Âu Mỹ

Thời gian: 15 giờ

1. Mục tiêu:
 - Học sinh biết một số tập quán và khẩu vị ăn uống cơ bản ở khu vực Âu Mỹ và các yếu tố ảnh hưởng đến tập quán và khẩu vị.
2. Nội dung:
 - 2.1. Tập quán và khẩu vị ăn uống chung của khu vực
 - 2.1.1. Lương thực - thực phẩm
 - 2.1.2. Dụng cụ
 - 2.1.3. Gia vị
 - 2.1.4. Phương pháp chế biến
 - 2.1.5. Cơ cấu bữa ăn
 - 2.1.6. Cơ cấu món ăn
 - 2.1.7. Cách phục vụ
 - 2.1.8. Trạng thái món ăn
 - 2.1.9. Văn hóa ứng xử trong ăn uống
 - 2.1.8. Trạng thái món ăn
 - 2.1.9. Văn hóa ứng xử trong ăn uống
 - 2.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số quốc gia tiêu biểu
 - 2.2.1. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Pháp
 - 2.2.1.1. Các yếu tố ảnh hưởng
 - 2.2.1.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Pháp
 - 2.2.2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Ý
 - 2.2.3. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Đức
 - 2.2.4. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Anh
 - 2.2.5. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Nga
 - 2.2.6. Tập quán và khẩu vị ăn uống của Mỹ

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng học lý thuyết
2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Bài giảng, Bản phát tay của bài giảng điện tử, phấn, bảng.
4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp:

1. Nội dung:

- Kiến thức:
 - + Biết những yếu tố ảnh hưởng tới văn hóa ẩm thực.
 - + Trình bày được Văn hoá ẩm thực của Việt Nam và một số nước trên thế giới.
- Kỹ năng:
 - + Phân biệt được tập quán và khẩu vị ăn uống của một số khu vực và quốc gia tiêu biểu.
 - Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có năng lực tự chủ và độc lập.

2. Phương pháp:

- Đánh giá thông qua các bài kiểm tra viết, trắc nghiệm và thực hành, thông qua những tiết thảo luận, báo cáo kết quả tự học.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho chương trình trung cấp ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:
 - Đối với giáo viên, giảng viên: Khi giảng dạy giáo viên sử dụng các học cụ trực quan, máy tính, máy chiếu để mô tả nội dung bài học.
 - Đối với học sinh: Cần nắm chắc kiến thức của từng bài học.
3. Những trọng tâm cần chú ý: Giáo viên trước khi giảng dạy cần phải căn cứ vào nội dung của từng bài học chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng giảng dạy.
4. Tài liệu tham khảo:

- T.S Trịnh Xuân Dũng (2000), *Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số nước. Thực đơn trong nhà hàng*, trường Cao đẳng Du Lịch - Hà Nội.
 - Trịnh Xuân Hoá (biên dịch) - 2004, *Đối thoại với các nền văn hoá, văn hoá Ẩm thực trong lễ hội truyền thống*.
 - Nguyễn Quang Lê (2003), *Văn hoá Ẩm thực trong lễ hội truyền thống Việt Nam*, NXB văn hoá thông tin, Hà Nội.
 - Lương Linh (chủ biên), Nguyễn Gia Phú, Đinh Ngọc Bảo, Dương Duy Bằng (2004), *lịch sử văn hoá thế giới cổ và trung đại*, NXB Giáo dục, Hà Nội.
 - Xuân Tình (2004), *ứng xử trong ăn uống*, NXB Khoa học xã hội, Hà Nội.
 - Trần Quốc Vượng (2000), *văn hóa Việt nam tìm tòi và suy ngẫm*, NXB văn hóa dân tộc.
 - *Ẩm thực Việt Nam* (2003), thời báo kinh tế Sài Gòn, NXB trẻ, TP HCM
- 5.Ghi chú và giải thích (nếu có).

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: An toàn thực phẩm, thương phẩm hàng thực phẩm

Mã môn học: MH26

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thảo luận, bài tập: 28 giờ; Kiểm tra: 02 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: An toàn thực phẩm, thương phẩm hàng thực phẩm là môn học nằm trong nhóm các môn tự chọn trong chương trình đào tạo trình độ Trung cấp Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống.

- Tính chất: Là môn học lý thuyết tự chọn. Giúp học sinh có thể hiểu được những khái niệm và quy định của an toàn thực phẩm.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Liệt kê được thành phần hóa học có trong thực phẩm nói chung, cũng như của từng loại thực phẩm như: Thực phẩm công nghệ, trà, cà phê và các loại hạt, trái cây và rau củ;

+ Phân tích được và vận dụng được những kiến thức cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm trong các khâu từ việc cung ứng, bảo quản, sơ chế, pha chế, phục vụ và các vấn đề khác về vệ sinh an toàn thực phẩm;

+ Trình bày được các yếu tố liên quan ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm, qua đó biết đánh giá và sử dụng thực phẩm đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Về kỹ năng: Biết cách 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 các sản phẩm đồ uống và đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Chăm thận, tỉ mỉ trong nhận biết các loại thực phẩm và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên các chương , mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1. Khái quát về chất lượng thực phẩm	6	2	4	
	1.1. Thành phần hoá học của thực phẩm				
	1.1.1. Các chất dinh dưỡng				
	1.1.2. Các thành phần khác				
	1.2. Các phương pháp xác định chất lượng hàng thực phẩm				
	1.2.1. Phương pháp cảm quan				
	1.2.2. Phương pháp xét nghiệm				
	1.3. Các yếu tố ảnh hưởng tới chất lượng thực phẩm trong quá trình bảo quản				
	1.3.1. Không khí				
	1.3.2. Độ ẩm				
	1.3.3. Nhiệt độ				
	1.3.4. Ánh sáng				
	1.3.5. Các yếu tố khác				
	1.4. Các hiện tượng xảy ra trong quá trình bảo quản thực phẩm				
	1.4.1. Hiện tượng hô hấp				
	1.4.2. Hiện tượng tự phân				
	1.4.3. Hiện tượng biến đổi do vi sinh vật				
	1.5. Chế độ chung để bảo quản thực phẩm				
	1.5.1. Phơi khô				

	<p>1.5.2. Làm lạnh</p> <p>1.5.3. Đông lạnh</p> <p>1.5.4. Ướp muối</p> <p>1.5.5. Hút chân không</p>				
2	<p>Chương 2. Thực phẩm công nghệ</p> <p>2.1. Tiêu chuẩn chất lượng</p> <p>2.1.1. Chỉ tiêu chất lượng thực phẩm theo khoa học tự nhiên</p> <p>2.1.2. Chỉ tiêu chất lượng thực phẩm theo cơ sở khoa học của phương pháp phân tích</p> <p>2.2. Chỉ tiêu chất lượng và cách lựa chọn một số thực phẩm công nghệ</p> <p>2.2.1. Sữa và các sản phẩm của sữa</p> <p>2.2.2. Các loại nước đóng chai (đóng hộp)</p> <p>2.2.3. Đường</p> <p>2.2.4. Rượu và bia</p> <p>2.3. Cách bảo quản thực phẩm công nghệ</p> <p>2.3.1. Bảo quản thực phẩm tươi</p> <p>2.3.2. Bảo quản thực phẩm sấy khô</p> <p>2.3.3. Bảo quản thực phẩm đóng chai</p> <p>2.3.4. Bảo quản các loại hỗn hợp</p> <p>2.4. Các chất bảo quản thực phẩm</p> <p>2.4.1. Axit (Lactic/ Axetic)</p> <p>2.4.2. Sodum (diacetate/ benzoate/propionate/ nitrite)</p> <p>2.4.3. Methyl paraben</p> <p>2.4.4. Sulphua dioxide</p>	6	2	4	

	2.4.5. Potassium sorbate				
3	<p>Chương 3. Trà, cà phê và các loại hạt</p> <p>3.1. Trà</p> <p>3.1.1. Tác dụng của trà</p> <p>3.1.2. Phân loại trà</p> <p>3.1.3. Thành phần hóa học của trà thành phẩm</p> <p>3.1.4. Chỉ tiêu chất lượng và cách lựa chọn trà</p> <p>3.1.5. Bảo quản trà</p> <p>3.2. Cà phê</p> <p>3.2.1. Phân loại cà phê</p> <p>3.2.2. Chỉ tiêu chất lượng và cách lựa chọn cà phê</p> <p>3.2.3. Bảo quản cà phê</p> <p>3.3. Ngũ cốc và các sản phẩm ngũ cốc</p> <p>3.3.1. Thành phần hóa học của một số loại lương thực chính</p> <p>3.3.2. Chỉ tiêu chất lượng và cách lựa chọn gạo, bột mỳ</p> <p>3.3.3. Bảo quản các sản phẩm ngũ cốc</p>	8	3	4	1
4	<p>Chương 4. Trái cây và rau củ</p> <p>4.1. Vai trò của trái cây và rau củ</p> <p>4.2. Phân loại</p> <p>4.2.1. Nhóm ăn lá và thân</p> <p>4.2.2. Nhóm ăn quả</p> <p>4.2.3. Nhóm ăn củ</p> <p>4.2.4. Nhóm ăn hoa</p>	10	3	7	

	<p>4.2.5. Nhóm ăn hạt</p> <p>4.2.6. Nhóm ăn búp</p> <p>4.3. Thành phần hóa học của trái cây và rau củ</p> <p>4.3.1. Nước</p> <p>4.3.2. Gluxit</p> <p>4.3.3. Sắc tố (chất màu)</p> <p>4.3.4. Axit hữu cơ</p> <p>4.3.5. Chất thơm</p> <p>4.3.6. Chất chát</p> <p>4.3.7. Vitamin</p> <p>4.3.8. Enzim</p> <p>4.4. Chỉ tiêu chất lượng của trái cây và rau củ</p> <p>4.4.1. Yêu cầu chung</p> <p>4.4.2. Lựa chọn một số loại trái cây và rau quả phổ biến</p> <p>4.5. Các phương pháp bảo quản trái cây và rau củ</p> <p>4.5.1. Phương pháp bảo quản lạnh</p> <p>4.5.2. Phương pháp bảo quản bằng hóa chất</p>				
5	<p>Chương 5. Vệ sinh an toàn an toàn thực phẩm</p> <p>5.1. Một số khái niệm cơ bản</p> <p>5.1.1. Khái niệm chung</p> <p>5.1.2. Khái niệm về vệ sinh an toàn thực phẩm</p> <p>5.2. Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm</p>	15	5	9	1

<p>5.2.1. Đối với người tiêu dùng</p> <p>5.2.2. Đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh các sản phẩm ăn uống</p> <p>5.2.3. Đối với xã hội</p> <p>5.3. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng, bảo quản</p> <p>3.3.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng</p> <p>3.3.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu bảo quản</p> <p>5.4. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu pha chế</p> <p>3.4.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong sơ chế</p> <p>3.4.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong pha chế</p> <p>3.5. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ ăn uống</p> <p>3.5.1. Vệ sinh an toàn trong khâu phân chia của nhà hàng</p> <p>3.5.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ</p>					
Cộng	45	15	28	2	

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Khái quát về chất lượng thực phẩm

Thời gian: 06 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được thành phần hoá học của thực phẩm, chất lượng hàng thực phẩm và các biến đổi của thực phẩm trong quá trình vận chuyển, bảo quản thực phẩm;

- Đánh giá được chất lượng hàng thực phẩm bằng phương pháp cảm quan;
- Xác định được các yếu tố ảnh hưởng tới chất lượng thực phẩm trong quá trình bảo quản;

- Tích cực, hợp tác trong học tập và rèn luyện sự nhạy cảm của các giác quan để đánh giá chất lượng của các loại thực phẩm phổ biến trong pha chế đồ uống.

2. Nội dung:

2.1. Thành phần hoá học của thực phẩm

2.1.1. Nước

2.1.2. Chất khoáng

2.1.3. Gluxít

2.1.4. Lipít

2.1.5. Protein

2.1.6. Enzim

2.1.7. Vitamin

2.1.8. Các thành phần hoá học khác

2.2. Xác định chất lượng hàng thực phẩm

2.2.1. Phương pháp cảm quan

2.2.2. Phương pháp xét nghiệm

2.3. Các yếu tố ảnh hưởng tới chất lượng thực phẩm trong quá trình bảo quản

2.3.1. Không khí

2.3.2. Độ ẩm

2.3.3. Nhiệt độ

2.3.4. Ánh sáng

2.3.5. Các yếu tố khác

2.4. Các hiện tượng xảy ra trong quá trình bảo quản thực phẩm Thời gian: 2 giờ

2.4.1. Hiện tượng hô hấp

2.4.2. Hiện tượng tự phân

2.4.3. Hiện tượng biến đổi do vi sinh vật

2.5. Chế độ chung để bảo quản thực phẩm

- 2.5.1. Phơi khô
- 2.5.2. Làm lạnh
- 2.5.3. Đông lạnh
- 2.5.4. Ướp muối
- 2.5.5. Hút chân không

Chương 2: Thực phẩm công nghệ

Thời gian: 06 giờ

1. Mục tiêu:

- Liệt kê được các tiêu chuẩn để chọn thực phẩm công nghệ;
- Mô tả phương pháp chung để bảo quản thực phẩm công nghệ;
- Nhận biết và hình thành được kỹ năng lựa chọn các loại thực phẩm công nghệ như: Sữa, đường, các loại đồ uống đóng chai;
- Cẩn thận, tỉ mỉ trong nhận biết và hình thành kỹ năng đánh giá chất lượng của các mặt hàng phổ biến trong pha chế đồ uống dựa trên các chỉ tiêu chất lượng của thực phẩm đã được trang bị trong quá trình học tập.

2. Nội dung:

2.1. Tiêu chuẩn chất lượng

2.1.1. Chỉ tiêu chất lượng thực phẩm theo khoa học tự nhiên

2.1.2. Chỉ tiêu chất lượng thực phẩm theo cơ sở khoa học của phương pháp phân tích

2.2. Chỉ tiêu chất lượng và cách lựa chọn một số thực phẩm công nghệ

2.2.1. Sữa và các sản phẩm của sữa

2.2.2. Các loại nước đóng chai(đóng hộp)

2.2.3. Đường

2.2.4. Rượu và bia

2.3. Cách bảo quản thực phẩm công nghệ

2.3.1. Bảo quản thực phẩm tươi

2.3.2. Bảo quản thực phẩm sấy khô

2.3.3. Bảo quản thực phẩm đóng chai

- 2.3.4. Bảo quản các loại hỗn hợp
- 2.4. Các chất bảo quản thực phẩm
 - 2.4.1. Axit (Lactic/ Axetic)
 - 2.4.2. Sodium (diacetate/ benzoate/propionate/ nitrite)
 - 2.4.3. Methyl paraben
 - 2.4.4. Sulphua dioxide
 - 2.4.5. Potassium sorbate
- * Kiểm tra

Chương 3: Trà, cà phê và các loại hạt

Thời gian: 08 giờ

1. Mục tiêu:

- Liệt kê các loại hạt sử dụng trong pha chế;
- Xác định tầm quan trọng của chất lượng hạt trong pha chế;
- Chọn lựa các loại hạt đảm bảo chỉ tiêu chất lượng để sử dụng trong pha chế và phục vụ đồ uống;
- Mô tả phương pháp bảo quản các loại hạt;
- Hình thành kỹ năng đánh giá các loại trà, cà phê và các loại hạt đảm bảo các chỉ tiêu chất lượng.

2. Nội dung:

2.1. Trà

2.1.1. Tác dụng của trà

2.1.2. Phân loại trà

2.1.3. Thành phần hóa học của trà thành phẩm

2.1.4. Chỉ tiêu chất lượng và cách lựa chọn trà

2.1.5. Bảo quản trà

2.2. Cà phê

2.2.1. Phân loại cà phê

2.2.2. Chỉ tiêu chất lượng và cách lựa chọn trà

2.2.3. Bảo quản cà phê

- 2.3. Ngũ cốc và các sản phẩm ngũ cốc
 - 2.3.1. Thành phần hóa học của một số loại ngũ cốc
 - 2.3.2. Chỉ tiêu chất lượng và cách lựa chọn loại ngũ cốc
 - 2.3.3. Bảo quản các sản phẩm ngũ cốc
- * Kiểm tra

Chương 4: Trái cây và rau củ

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- Mô tả các yêu cầu về chất lượng của các loại trái cây và rau củ sử dụng trong pha chế và trang trí đồ uống;
- Mô tả phương pháp bảo quản các loại trái cây và rau củ trong pha chế đồ uống;
- Chọn lựa và bảo quản trái cây và rau củ sử dụng trong pha chế theo đúng tiêu chuẩn kỹ thuật, vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Hình thành kỹ năng đánh giá các loại trái cây và rau củ đảm bảo các chỉ tiêu chất lượng.

2. Nội dung:

- 2.1. Vai trò của trái cây và rau củ
 - 2.1.1. Phân loại trái cây và rau củ
 - 2.1.2. Vai trò của trái cây và rau củ
- 2.2. Phân loại
 - 2.2.1. Nhóm ăn lá và thân
 - 2.2.2. Nhóm ăn quả
 - 2.2.3. Nhóm ăn củ
 - 2.2.4. Nhóm ăn hoa
 - 2.2.5. Nhóm ăn hạt
 - 2.2.6. Nhóm ăn búp
- 2.3. Thành phần hóa học của trái cây và rau củ
 - 2.3.1. Nước

- 2.3.2. Gluxit
- 2.3.3. Sắc tố (chất màu)
- 2.3.4. Axit hữu cơ
- 2.3.5. Chất thơm
- 2.3.6. Chất chát
- 2.3.7. Vitamin
- 2.3.8. Enzim
- 2.4. Lựa chọn trái cây, rau củ trong pha chế
 - 2.4.1. Yêu cầu chung
 - 2.4.2. Lựa chọn một số loại trái cây và rau quả phổ biến
- 2.5. Các phương pháp bảo quản rau củ
 - 2.5.1. Phương pháp bảo quản lạnh
 - 2.5.2. Phương pháp bảo quản bằng hóa chất

Chương 5: Vệ sinh an toàn thực phẩm

Thời gian: 15 giờ

1. Mục tiêu:

- Nêu được khái niệm và tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm đối với người tiêu dùng và các cơ sở sản xuất kinh doanh các sản phẩm ăn uống;
- Tổ chức được các 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;
- Áp dụng các yêu cầu đảm bảo vệ sinh trong các khâu cung ứng, bảo quản, sơ chế, pha chế và phục vụ người tiêu dùng;
- Tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm do các cơ quan quản lý quy định.

2. Nội dung:

2.1. Một số khái niệm cơ bản

2.1.1. Khái niệm chung

2.1.2. Khái niệm về vệ sinh an toàn thực phẩm

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

- 2.2.1. Đối với người tiêu dùng
 - 2.2.2. Đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh các sản phẩm ăn uống
 - 2.2.3. Đối với xã hội
 - 2.3. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng, bảo quản
 - 2.3.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng
 - 2.3.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu bảo quản
 - 2.4. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu pha chế
 - 2.4.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong sơ chế
 - 2.4.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong pha chế
 - 2.5 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ ăn uống
 - 2.5.1 Vệ sinh an toàn trong khâu phân chia của nhà hàng
 - 2.5.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ
- * Kiểm tra

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học được trang bị hệ thống đèn đủ ánh sáng; Bàn ghế cho học sinh và giáo viên; Bảng, phấn.
2. Trang thiết bị máy móc: Máy chiếu, hệ thống âm thanh
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo viên sử dụng giáo trình An toàn thực phẩm, thương phẩm hàng thực phẩm dùng nội bộ trong nhà trường và tham khảo các tài liệu giảng dạy khác hỗ trợ bài giảng.
4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Về kiến thức: Trình bày được cách chọn và mô tả cách bảo quản các nguyên liệu phổ biến như: Thực phẩm công nghệ, trà, cà phê và các loại hạt, trái cây và rau củ;
- Về kỹ năng: Nhận biết và lựa chọn lựa được các loại thực phẩm: Thực phẩm công nghệ, trà, cà phê và các loại hạt, trái cây và rau củ;

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có thái độ học tập, rèn luyện nghiêm túc, chủ động và sáng tạo trong đánh giá và lựa chọn, bảo quản thực phẩm và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Phương pháp:

- Đánh giá bằng điểm thông qua việc đưa ra các câu hỏi tổng kết sau mỗi nội dung chương;

- Hướng dẫn học sinh phân tích Nội dung học trên cơ sở liên hệ thực tế;

- Sử dụng phương pháp thảo luận nhóm, nêu vấn đề giúp học sinh đưa ra ý kiến, quan điểm về tổ chức quản lý, giải quyết vấn đề trong từng nội dung chương;

- Kiểm tra kết thúc môn học: Hình thức kiểm tra viết với thời gian 60 phút.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

- Chương trình môn học An toàn thực phẩm, thương phẩm hàng thực phẩm được sử dụng để giảng dạy cho học sinh ngành Kỹ thuật pha chế và phục vụ đồ uống trình độ trung cấp.

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

* Đối với giáo viên, giảng viên:

- Thuyết trình, giảng giải;

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

- Thảo luận nhóm để học sinh tự rút ra kết luận;

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

* Đối với giáo viên:

- Có chương trình môn học và bài giảng chi tiết;

- Khi giảng dạy, cần giúp học sinh/sinh viên xác định được tầm quan trọng của môn học;

- Để giúp học sinh/sinh viên hiểu những kiến thức cơ bản cần thiết, sau mỗi chương cần giao các câu hỏi, bài tập để học sinh/sinh viên tự làm ngoài giờ. Các câu hỏi, bài tập chỉ cần ở mức độ đơn giản, trung bình phù hợp với lý thuyết đã

học. Nêu vấn đề, giao bài tập nhóm cho các sinh hoạt ngoại khoá và sưu tầm tư liệu kết hợp thảo luận nhóm để học sinh tự rút ra kết luận;

- Tăng cường sử dụng thiết bị, đồ dùng dạy học để nâng cao hiệu quả dạy học.

* Đối với học sinh:

- Dự các buổi học theo kế hoạch của Nhà trường;
- Dự đủ số bài kiểm tra định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học;
- Tham gia tích cực các hoạt động học tập theo hướng dẫn của giáo viên
- Có đầy đủ tài liệu học tập;
- Được trang bị kiến thức cơ bản về các loại thực phẩm phổ biến hiện nay;
- Xác định được tầm quan trọng của môn học;
- Nghiên cứu tài liệu trước khi lên lớp;
- Luôn cố gắng tận dụng cơ hội để vận dụng kiến thức về lựa chọn, bảo quản thực phẩm trong thực tế.

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

4. Tài liệu cần tham khảo:

[1] Lữ Quý Hòa, *Giáo trình thương phẩm hàng thực phẩm*, NXB Giáo dục.

[2] Trần Văn Thụ, *Vitamin, muối khoáng và các nguyên tố vi lượng đối với sức khỏe hàng ngày*.

[3] Nguyễn Minh Nguyệt, *Rau quả các sản phẩm*, Trường ĐH Thương mại Hà Nội 1980.

[4] Trần Bá Hiền - Lại Đức Cận - Trần Văn Trinh, *Lương thực, đường, bánh kẹo*, Trường ĐH Thương mại Hà Nội 1980.

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

[6] Tủ sách khuyến nông phục vụ người lao động, *Giá trị dinh dưỡng và phương pháp chế biến sữa*.

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

[8] Phạm Văn Gia, *Sinh lý dinh dưỡng*, Trường ĐH Thương mại.

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

[10] Nguyễn Đức Lượng —- Phạm Minh Tâm, *Vệ sinh và an toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Đại học quốc gia Tp Hồ chí Minh.

[11] Bộ Giáo dục và Đào tạo (2007), *Ngộ độc thực phẩm - nguyên nhân và cách phòng tránh*, (Tài liệu lưu hành nội bộ), Hà Nội.

