

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP
NGHỀ KỸ THUẬT PHA CHẾ ĐỒ UỐNG**

(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-NADLTT ngày / / của
Hiệu trưởng Trường TCN Nấu ăn – NVDL và Thời trang Hà Nội)

Tên nghề: Kỹ thuật pha chế đồ uống

Mã nghề: 5810209

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THCS trở lên hoặc tương đương

Số lượng môn học, mô đun đào tạo: 23

Thời gian đào tạo: 2 năm

1. Mục tiêu đào tạo:

1.1. Mục tiêu chung :

- Chính trị, đạo đức:
 - + Trình bày được một số kiến thức cơ bản về Chủ nghĩa Mác - Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh về truyền thống
 - + Trình bày được những kiến thức cơ bản về đường lối chủ trương 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 và thái độ phục vụ đúng đắn, phù hợp với thực tiễn ngành, nghề;
 - + Có tác phong làm việc chuyên nghiệp trong quầy bar;
- Thể chất, quốc phòng:
 - + Có kiến thức cơ bản và phương pháp tập luyện về thể dục thể thao nhằm bảo vệ và tăng cường sức khỏe, nâng cao thể lực để học tập, lao động trong lĩnh vực nghề nghiệp;

+ Thực hiện được các kỹ năng cơ bản và phương pháp tập luyện về thể dục thể thao nhằm bảo vệ và tăng cường sức khỏe, nâng cao thể lực để học tập, lao động trong lĩnh vực nghề nghiệp;

+ Có kiến thức cơ bản trong chương trình Giáo dục quốc phòng và An ninh;

+ Có kỹ năng cơ bản trong chương trình Giáo dục quốc phòng và An ninh;

+ Có ý thức tổ chức kỷ luật và tự giác trong thực hiện nghĩa vụ bảo vệ Tổ quốc.

1.2. 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: 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:

+ Giao tiếp hiệu quả với khách hàng bằng tiếng Việt và Anh, phù hợp với yêu cầu phục vụ khách tại bộ phận Pha chế đồ uống;

+ 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 được 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;
- + Thể hiện tính chuyên nghiệp trong pha chế và phục vụ đồ uống;
- + Giám sát được các tiêu chuẩn và các qui 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 người học 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 người học khả năng làm việc độc lập; tham gia làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ, ngoại ngữ vào công việc ở mức độ cơ bản;
- + Rèn luyện cho người học sức khỏe, đạo đức và ý thức kỷ luật cao.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

- Sau khi tốt nghiệp Trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống, học sinh sẽ làm việc tại các vị trí công việc khác nhau tại bộ phận pha chế đồ uống trong khách sạn, nhà hàng và các quầy bar độc lập như: nhân viên pha chế, nhân viên phục vụ rượu, vị trí giám sát của bộ phận pha chế đồ uống trong nhà hàng và các quán bar độc lập.

- Có khả năng học lên cao hơn và khả năng liên thông (từ Trung cấp lên Cao đẳng và lên Đại học).

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Số lượng môn học, mô đun đào tạo: **23**
- Khối lượng các môn học chung: **255 giờ**
- Khối lượng các môn học , mô đun chuyên môn: **1425 giờ**
- Khối lượng lý thuyết: **448 giờ**; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: **1145 giờ**; Kiểm tra: **87 giờ**

3. Nội dung chương trình

Mã MH, MD	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH 01	Giáo dục chính trị	2	30	23	5	2
MH 02	Pháp luật	1	15	9	5	1

MH 03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH 04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	2	45	21	21	3
MH 05	Tin học	2	45	15	29	1
MH 06	Ngoại ngữ (Anh văn)	4	90	30	56	4
MH 07	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	25	23	0	2
MH 08	Giao tiếp trong kinh doanh du lịch	1	25	17	6	2
MH 09	Tổ chức kỹ thuật quầy bar	2	30	25	0	5
MH 10	Lý thuyết nghề pha chế đồ uống	3	45	40	0	5
MĐ 11	Kỹ thuật trang trí đồ uống	1	30	6	20	4
MĐ 12	Kỹ thuật pha chế thức uống không cồn	6	150	15	125	10
MĐ 13	Kỹ thuật pha chế thức uống có cồn	4	120	10	100	10
MĐ 14	Kỹ thuật pha chế cà phê máy	2	60	10	45	5
MĐ 15	Kỹ thuật biểu diễn (Flair Bartending)	4	90	16	65	9
MĐ 16	Xây dựng danh mục đồ uống	1	30	7	18	5
MĐ 17	Nghiệp vụ nhà hàng	3	75	15	50	10
MĐ 18	Thực hành nghiệp vụ (tại cơ sở)	9	270	0	270	0
MĐ 19	Tiếng Anh chuyên ngành	4	90	30	55	5
MH 20	Văn hóa ẩm thực	2	25	20	3	2
MH 21	Thương phẩm & ATTP	2	25	23	0	2
MĐ 22	An toàn, an ninh trong quầy bar	2	30	15	13	2
MH 23	Hạch toán định mức	1	25	13	10	2
Tổng cộng		61	1400	416	904	80

(Có nội dung chi tiết kèm theo)

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. 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 để áp dụng thực hiện.

4.2. Nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa

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

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

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

Thời gian tổ chức và kiểm tra hết môn học, mô đun được xác định trong nội dung chi tiết của từng môn học và mô đun trong chương trình.

4.4. Thi tốt nghiệp

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

- Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm:

SỐTT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	- Lý thuyết nghề	Thi viết, trắc nghiệm	90 phút
2	- Thực hành nghề: Pha chế tổng hợp	Bài thi thực hành	Không quá 4 giờ

- Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp của người học và các qui định liên quan để xét công nhân tốt nghiệp theo qui định của trường.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Giáo dục chính trị

Mã môn học: MH 01

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

Sau khi học xong môn học, người học đạt được:

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
	Tổng cộng	30	15	13	02

2. Nội dung chi tiết

BÀI MỞ ĐẦU

Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

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

Nội dung

1. Vị trí, tính chất môn học
2. Mục tiêu của môn học
3. Nội dung chính
4. Phương pháp dạy học và đánh giá môn học

Bài 1:

KHÁI QUÁT VỀ CHỦ NGHĨA MÁC - LÊNIN

Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- 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.

Nội dung

- 1.1. Khái niệm chủ nghĩa Mác - Lênin

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

1.2.1. Triết học Mác - Lênin

1.2.2. Kinh tế chính trị Mác - Lênin

1.2.3. Chủ nghĩa xã hội khoa học

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

Bài 2:

KHÁI QUÁT VỀ TƯ TƯỞNG HỒ CHÍ MINH

Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- 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.

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 LỰU CỦA CÁCH MẠNG VIỆT NAM DƯỚI SỰ LÃNH ĐẠO CỦA ĐẢNG

Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- 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.

Nội dung

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

3.1.1. Sự ra đời của Đảng Cộng sản Việt Nam

- 3.1.2. Vai trò lãnh đạo của Đảng trong các giai đoạn cách mạng
- 3.2. Những thành tựu của cách mạng Việt Nam dưới sự lãnh đạo của Đảng
- 3.2.1. Thắng lợi của đấu tranh giành và bảo vệ nền độc lập dân tộc
- 3.2.2. Thắng lợi của công cuộc đổi mới

Bài 4:

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

Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- 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.

Nội dung

- 4.1. Nội dung của chủ trương phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam hiện nay
- 4.2. Giải pháp phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam hiện nay
- 4.2.1. Nội dung phát triển kinh tế, xã hội
- 4.2.2. 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

Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- 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.

Nội dung

- 5.1. Quan niệm về người công dân tốt, người lao động tốt
- 5.1.1. Người công dân tốt
- 5.1.2. Người lao động tốt
- 5.2. Nội dung tu dưỡng và rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt
- 5.2.1. Phát huy truyền thống yêu nước, trung thành với sự nghiệp cách mạng của nhân dân Việt Nam
- 5.2.2. 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 người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13 tháng 3 năm 2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

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 09/2017/TT-BLĐTBXH.

Người học là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học cơ sở bắt buộc học toàn bộ chương trình môn học này. Người học đã có bằng tốt nghiệp trung học phổ thông, Hiệu trưởng nhà trường xem xét, quyết định cho người học 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. Các tài liệu liên quan khác./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Pháp luật

Mã môn học: MH 02

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 người học có nhận thức đúng và thực hiện tốt các quy định của pháp luật.

II. Mục tiêu môn học

Sau khi học xong môn học này, người học đạt được:

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

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

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.

Nội dung

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

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

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

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

1.2. Hệ thống pháp luật Việt Nam

1.2.1. Các thành tố của hệ thống pháp luật

1.2.1.1. Quy phạm pháp luật

1.2.1.2. Chế định pháp luật

1.2.1.3. Ngành luật

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

1.2.3. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật

1.2.3.1. Khái niệm văn bản quy phạm pháp luật

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

Bài 2: HIẾN PHÁP

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.

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

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.

Nội dung

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

3.2. Các nguyên tắc cơ bản của Luật lao động

3.3. Một số nội dung của Bộ luật lao động

3.3.1. Quyền và nghĩa vụ của người lao động

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

3.3.3. Hợp đồng lao động

3.3.4. Tiền lương

3.3.5. Bảo hiểm xã hội

3.3.6. Thời gian làm việc, thời gian nghỉ ngơi

3.3.7. Kỷ luật lao động

3.3.8. Tranh chấp lao động

3.3.9. Công đoàn

Bài 4:

PHÁP LUẬT PHÒNG, CHỐNG THAM NHŨNG

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.

Nội dung

4.1. Khái niệm tham nhũng

4.2. Nguyên nhân, hậu quả của tham nhũng

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

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

4.5. Giới thiệu Luật Phòng, chống tham nhũng

Bài 5:

PHÁP LUẬT BẢO VỆ QUYỀN LỢI NGƯỜI TIÊU DÙNG

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.

Nội dung

5.1. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng

5.2. 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 người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình

độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

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 09/2017/TT-BLĐT BXH.

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-BLĐT BXH 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 (2017), *Giáo trình Pháp luật đại cương*, Nhà Xuất bản Đại học Sư phạm.
- [10]. Bộ Giáo dục và Đào tạo (2014), *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).
- [11]. Đại học Quốc gia thành phố Hồ Chí Minh - Trường Đại học Kinh tế - Luật (2016), *Giáo trình Luật Lao động*.
- [12]. Trường Đại học Luật Hà Nội (2018), *Giáo trình Lý luận chung về Nhà nước và Pháp luật*, Nhà Xuất bản Tư pháp.
- [13]. Trường Đại học Luật Hà Nội (2017), *Giáo trình Luật Hiến pháp Việt Nam*, Nhà Xuất bản Công an nhân dân.
- [14]. Trường Đại học Luật Hà Nội (2018), *Giáo trình Luật Lao động Việt Nam*, Nhà Xuất bản Công an nhân dân.

[15]. Trường Đại học Luật Hà Nội (2016), *Giáo trình Xây dựng văn bản pháp luật*, Nhà Xuất bản Tư pháp.

[16]. Trường Đại học Luật TP. Hồ Chí Minh (2017), *Giáo trình Luật Hiến pháp Việt Nam*.

[17]. Trường Đại học Luật TP. Hồ Chí Minh (2017), *Giáo trình Pháp luật về hợp đồng và bồi thường thiệt hại ngoài hợp đồng*.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Giáo dục thể chất

Mã môn học: MH 03

Thời gian thực hiện: 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 người học tập luyện để nâng cao sức khỏe, phát triển thể lực, tầm vóc, góp phần thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện.

II. Mục tiêu môn học

Sau khi học xong môn học này, người học đạt được:

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

TT	Chương/ bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	BÀI MỞ ĐẦU	1	1		
II	Chương I: GIÁO DỤC THỂ CHẤT CHUNG				
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

Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

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

Nội dung

1. Vị trí, tính chất môn học
2. Mục tiêu của môn học
3. Nội dung chính
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

Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- 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.

Nội dung

- 1.1. Giới thiệu về thể dục cơ bản
- 1.2. Thể dục tay không liên hoàn
 - 1.2.1. Tác dụng của thể dục tay không liên hoàn
 - 1.2.2. Các động tác kỹ thuật

Bài 2: ĐIỀN KINH

Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- 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.

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

Mục tiêu

Sau khi học xong chuyên đề này, người học đạt được:

- 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.

Nội dung

1.1. Tác dụng của môn Bơi lội

1.2. Các động tác kỹ thuật

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

1.2.2. Động tác chân và tay

1.2.3. Phối hợp tay - chân

1.2.4. Phối hợp tay - chân - thở

1.3. Một số quy định của Luật bơi

Chuyên đề 2: MÔN CẦU LÔNG

Mục tiêu

Sau khi học xong chuyên đề này, người học đạt được:

- 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.

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

Mục tiêu

Sau khi học xong chuyên đề này, người học đạt được:

- 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.

Nội dung

- 3.1. Tác dụng của môn Bóng chuyền
- 3.2. Các động tác kỹ thuật
 - 3.2.1. Tư thế cơ bản, các bước di chuyển
 - 3.2.2. Kỹ thuật chuyền bóng cao tay cơ bản (chuyền bước 2)
 - 3.2.3. Kỹ thuật chuyền bóng thấp tay cơ bản (chuyền bước 1)
 - 3.2.4. Kỹ thuật phát bóng thấp tay trước mặt
 - 3.2.5. Kỹ thuật phát bóng cao tay trước mặt
- 3.3. Một số quy định của Luật Bóng chuyền

Chuyên đề 4: MÔN BÓNG RỔ

Mục tiêu

Sau khi học xong chuyên đề này, người học đạt được:

- 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.

Nội dung

- 4.1. Tác dụng của môn Bóng rổ
- 4.2. Các động tác kỹ thuật
 - 4.2.1. Cách cầm bóng và tư thế chuẩn bị và di chuyển
 - 4.2.2. Kỹ thuật dẫn bóng
 - 4.2.3. Kỹ thuật chuyền bóng và bắt bóng hai tay trước ngực
 - 4.2.4. Kỹ thuật ném rổ bằng một tay trên vai
 - 4.2.5. Kỹ thuật hai bước ném rổ
- 4.3. Một số quy định của Luật Bóng rổ

Chuyên đề 5: MÔN BÓNG ĐÁ

Mục tiêu

Sau khi học xong chuyên đề này, người học đạt được:

- 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.

Nội dung

5.1. Tác dụng của môn Bóng đá

5.2. Các động tác kỹ thuật

5.2.1. Kỹ thuật di chuyển

5.2.2. Kỹ thuật dẫn bóng

5.2.3. Kỹ thuật giữ/ không chế bóng

5.2.4. Kỹ thuật đá bóng bằng lòng bàn chân

5.2.5. Kỹ thuật đá biên hoặc ném biên

5.3. Một số quy định của Luật Bóng đá

Chuyên đề 6: MÔN BÓNG BÀN

Mục tiêu

Sau khi học xong chuyên đề này, người học đạt được:

- 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.

Nội dung

6.1. Tác dụng của môn Bóng bàn

6.2. Các động tác kỹ thuật

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

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

6.2.3. Kỹ thuật lúp bóng thuận tay và trái tay

6.2.4. Kỹ thuật gò bóng thuận và trái tay

6.3. Một số quy định của Luật Bóng bàn

Chuyên đề 7: MÔN THỂ DỤC THỂ THAO KHÁC

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học

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

2. Trang thiết bị

2.1. Đối với giáo dục thể chất chung

- Thẻ đục 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 đập xuất phát và các thiết bị khác;

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

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

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

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

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

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

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

3. Các điều kiện khác

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

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 09/2017/TT-BLĐTBXH.

Người học là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học cơ sở bắt buộc học toàn bộ chương trình môn học này. Người học đã có bằng tốt nghiệp trung

học phổ thông, Hiệu trưởng nhà trường xem xét, quyết định cho người học 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 (2000), *Giáo trình Cầu lông*, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao.

[4]. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh (2015), *Giáo trình Bơi thể thao*, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao.

[5]. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh (2009), *Giáo trình Thể dục*, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao.

[6]. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh (2006), *Giáo trình Bóng chuyên*, Nhà xuất bản Thể dục thể thao.

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

[8]. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh (2007), *Giáo trình Bóng đá*, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao.

[9]. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh (2015), *Giáo trình Bơi thể thao*, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao.

[10]. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh (2016), *Giáo trình điền kinh*, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.

[11]. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh (2016), *Giáo trình bóng rổ*, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.

[12]. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh (2017), *Giáo trình bóng đá*, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.

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

[14]. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh (2014), *Giáo trình bóng bàn*, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.

[15]. Trường Đại học Sư phạm thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh (2016), *Giáo trình Điền kinh*.

[16]. Trường Đại học Sư phạm thể dục thể thao Thành phố Hồ Chí Minh (2014), *Giáo trình Bóng chuyên*, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh.

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

[18]. Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng (2014), *Giáo trình điền kinh*, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao.

[19]. Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng (2015), *Giáo trình bóng bàn*, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao.

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

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Giáo dục quốc phòng và an ninh

Mã môn học: MH 04

Thời gian thực hiện: 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

Sau khi học xong môn học, người học đạt được:

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

STT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thảo luận	Kiểm tra
	CỘNG	45	21	21	3

2. Nội dung chi tiết

Bài 1:

NHẬP MÔN GIÁO DỤC QUỐC PHÒNG VÀ AN NINH

Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- Trình bày được vị trí, tính chất, mục tiêu, nội dung chính, điều kiện thực hiện, yêu cầu về kiểm tra đánh giá môn học; các yêu cầu tối thiểu về lễ tiết tác phong quân nhân cho người học môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh;
- Nâng cao ý thức, trách nhiệm của người học trong học tập môn học, nhận thức được tầm quan trọng của công tác quốc phòng và an ninh, bảo vệ Tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa.

Nội dung

- 1.1. Vị trí, tính chất, mục tiêu của môn học
- 1.2. Các nội dung chính
- 1.3. Một số yêu cầu cơ bản về lễ tiết tác phong quân nhân cho người học
- 1.4. Điều kiện thực hiện môn học
- 1.5. 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

Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- 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.

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 hòa bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam
 - 2.2.1. Âm mưu, thủ đoạn của chiến lược "Diễn biến hòa bình" đối với Việt Nam
 - 2.2.2. Bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch chống phá Việt Nam
- 2.3. Quan điểm và phương châm của Đảng, Nhà nước về phòng chống chiến lược “Diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ
 - 2.3.1. Quan điểm chỉ đạo
 - 2.3.2. Phương châm tiến hành
- 2.4. Những giải pháp phòng chống chiến lược “Diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ ở Việt Nam hiện nay
 - 2.4.1. Nâng cao nhận thức về âm mưu, thủ đoạn của các thế lực thù địch, nắm chắc mọi diễn biến không để bị động và bất ngờ
 - 2.4.2. Đẩy lùi tệ quan liêu, tham nhũng, tiêu cực trong xã hội, giữ vững định hướng xã hội chủ nghĩa trên các lĩnh vực, chống nguy cơ tụt hậu về kinh tế
 - 2.4.3. Xây dựng ý thức bảo vệ Tổ quốc cho toàn dân
 - 2.4.4. Xây dựng cơ sở chính trị - xã hội vững mạnh về mọi mặt
 - 2.4.5. Chăm lo xây dựng lực lượng vũ trang ở địa phương vững mạnh
 - 2.4.6. Xây dựng, luyện tập các phương án, các tình huống chống "Diễn biến hoà bình", bạo loạn lật đổ của địch
 - 2.4.7. Đẩy mạnh sự nghiệp công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước và chăm lo nâng cao đời sống vật chất, tinh thần cho nhân dân lao động
- 2.5. Thảo luận

Bài 3:

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

Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- 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.

Nội dung

- 3.1. Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ
 - 3.1.1. Khái niệm, vị trí vai trò và nhiệm vụ của lực lượng dân quân tự vệ
 - 3.1.2. Nội dung xây dựng lực lượng dân quân tự vệ

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

3.2. Xây dựng lực lượng dự bị động viên

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

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

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

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

3.3. Thảo luận

Bài 4:

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

Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- 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.

Nội dung

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

4.1.1. Chủ quyền lãnh thổ quốc gia

4.1.2. Chủ quyền biên giới quốc gia

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

4.3. 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

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

4.5. Thảo luận

Bài 5:

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

Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- 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.

Nội dung

5.1. Một số vấn đề cơ bản về dân tộc

5.1.1. Một số vấn đề chung về dân tộc

2.1.2. Đặc điểm các dân tộc ở Việt Nam

5.2. Một số vấn đề cơ bản về tôn giáo

5.2.1. Một số vấn đề chung về tôn giáo

5.2.2. Tình hình tôn giáo ở Việt Nam

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

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

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

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

5.4. Thảo luận

Bài 6:

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

Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- 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.

Nội dung

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

6.1.1. Khái niệm tội phạm và phòng chống tội phạm

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

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

6.1.4. Phòng chống tội phạm trong nhà trường

6.2. Công tác phòng chống tệ nạn xã hội

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

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

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

6.3. Thảo luận

Bài 7:

ĐỘI NGŨ ĐƠN VỊ

Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- 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.

Nội dung

- 7.1. Đội hình tiểu đội
 - 7.1.1. Đội hình tiểu đội một hàng ngang
 - 7.1.2. Đội hình tiểu đội hai hàng ngang
 - 7.1.3. Đội hình tiểu đội một hàng dọc
 - 7.1.4. Đội hình tiểu đội hai hàng dọc
- 7.2. Đội hình trung đội
 - 7.2.1. Đội hình trung đội một hàng ngang
 - 7.2.2. Đội hình trung đội hai hàng ngang
 - 7.2.3. Đội hình trung đội ba hàng ngang
 - 7.2.4. Đội hình trung đội một hàng dọc
 - 7.2.5. Đội hình trung đội hai hàng dọc
 - 7.2.6. Đội hình trung đội ba hàng dọc
- 7.3. Đổi hướng đội hình
 - 7.3.1. Đổi hướng đội hình khi đứng tại chỗ
 - 7.3.2. Đổi hướng đội hình trong khi đi
- 7.4. Thực hành

Bài 8:

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

Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- 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

8.1. Giới thiệu một số loại vũ khí bộ binh

- 8.1.1. Súng trường CKC
- 8.1.2. Súng tiểu liên AK
- 8.2. Hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh
- 8.2.1. Kỹ thuật tháo và lắp súng tiểu liên AK và súng trường CKC
- 8.2.2. Kỹ thuật bắn súng tiểu liên AK và súng trường CKC
- 8.3. Thực hành

Bài 9:

KỸ THUẬT CẤP CỨU VÀ CHUYÊN THƯƠNG

Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

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

Nội dung

- 9.1. Chăm máu tạm thời
- 9.1.1. Mục đích
- 9.1.2. Nguyên tắc chăm máu tạm thời
- 9.1.3. Phân biệt các loại chảy máu
- 9.1.4. Các biện pháp chăm máu tạm thời
- 9.2. Cố định tạm thời xương gãy
- 9.2.1. Mục đích
- 9.2.2. Nguyên tắc cố định tạm thời xương gãy
- 9.2.3. Kỹ thuật cố định tạm thời xương gãy
- 9.3. Hô hấp nhân tạo
- 9.3.1. Nguyên nhân gây ngạt thở
- 9.3.2. Kỹ thuật cấp cứu ban đầu
- 9.3.3. Tiến triển của việc cấp cứu ngạt thở
- 9.4. Kỹ thuật chuyên thương
- 9.4.1. Mang vác bằng tay
- 9.4.2. Chuyển nạn nhân bằng cáng
- 9.5. 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, chuyển thương;
- Súng tiểu liên AK, súng trường CKC;
- Các tư thế, động tác bắn súng AK, CKC;
- Phim ảnh về giáo dục quốc phòng và an ninh.

2.3. Mô hình vũ khí:

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

2.4. Máy bắn tập:

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

2.5. Thiết bị khác:

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

2.6. Trang phục:

- Trang phục giáo viên và cán bộ quản lý giáo dục quốc phòng và an ninh
- + Trang phục mùa hè;
- + Trang phục dã chiến;
- + Mũ Kêpi;
- + Mũ cứng;
- + Mũ mềm;
- + Thắt lưng;
- + Giày da;

- + Tất 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;
- + Biên 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 biển 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 (2007), *Giáo trình Giáo dục quốc phòng – an ninh tập 1, tập 2 dùng cho sinh viên các trường đại học, cao đẳng*, NXB Giáo dục.
- [25]. Học viện chính trị (2009), *Phòng, chống "diễn biến hòa bình" ở Việt Nam - những vấn đề lý luận và thực tiễn*, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia.
- [26]. (2012), *Giáo trình Giáo dục an ninh - trật tự*, NXB Giáo dục Việt Nam.
- [27]. (2011), *Điều lệnh quản lý bộ đội*, Nhà xuất bản Quân đội nhân dân.
- [28]. (1997), *Sách dạy bắn súng tiểu liên AK*, Cục quân huấn, BTTM.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Tin học

Mã môn học: MH 05

Thời gian thực hiện: 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, người học đạt được một số nội dung trong Chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định của Bộ Thông tin và Truyền thông, cụ thể:

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 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
	Tổng cộng	45	15	29	1

2. Nội dung chi tiết

Chương 1: HIỂU BIẾT VỀ CÔNG NGHỆ THÔNG TIN CƠ BẢN

Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- 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.

Nội dung

1.1. Kiến thức cơ bản về máy tính

1.1.1. Thông tin và xử lý thông tin

- 1.1.1.1. Thông tin
- 1.1.1.2. Dữ liệu
- 1.1.1.3. Xử lý thông tin
- 1.1.2. Phần cứng
 - 1.1.2.1. Đơn vị xử lý trung tâm
 - 1.1.2.2. Thiết bị nhập
 - 1.1.2.3. Thiết bị xuất
 - 1.1.2.4. Bộ nhớ và thiết bị lưu trữ
- 1.2. Phần mềm
 - 1.2.1. Phần mềm hệ thống
 - 1.2.2. Phần mềm ứng dụng
 - 1.2.3. Một số phần mềm ứng dụng thông dụng
 - 1.2.4. Phần mềm nguồn mở
- 1.3. Biểu diễn thông tin trong máy tính
 - 1.3.1. Biểu diễn thông tin trong máy tính
 - 1.3.2. Đơn vị thông tin và dung lượng bộ nhớ

Chương 2: SỬ DỤNG MÁY TÍNH CƠ BẢN

Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- 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.

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 3: XỬ LÝ VĂN BẢN CƠ BẢN

Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- 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.

Nội dung

- 3.1. Khái niệm văn bản và xử lý văn bản
 - 3.1.1. Khái niệm văn bản
 - 3.1.2. Khái niệm xử lý văn bản
- 3.2. Sử dụng Microsoft Word
 - 3.2.1. Giới thiệu Microsoft Word
 - 3.2.1.1. Mở, đóng Microsoft Word
 - 3.2.1.2. Giới thiệu giao diện Microsoft Word
 - 3.2.2. Thao tác với tập tin Microsoft Word
 - 3.2.2.1. Mở một tập tin có sẵn
 - 3.2.2.2. Tạo một tập tin mới
 - 3.2.2.3. Lưu tập tin
 - 3.2.2.4. Đóng tập tin
 - 3.2.3. Định dạng văn bản
 - 3.2.3.1. Định dạng văn bản (Text)

- 3.2.3.2. Định dạng đoạn văn
 - 3.2.3.2.1. Định dạng đoạn (Paragraph)
 - 3.2.3.2.2. Định dạng Bullets, Numbering
 - 3.2.3.2.3. Thiết lập điểm dừng (Tab)
 - 3.2.3.2.4. Định dạng khung và nền (Borders and Shading)
- 3.2.3.3. Kiểu dáng (Style)
- 3.2.3.4. Chèn (Insert) các đối tượng vào văn bản
 - 3.2.3.4.1. Bảng (Table)
 - 3.2.3.4.2. Chèn hình ảnh (Picture)
 - 3.2.3.4.3. Chèn chữ nghệ thuật (WordArt)
 - 3.2.3.4.4. Chèn ký tự đặc biệt
 - 3.2.3.4.5. Chèn đối tượng Shapes
- 3.2.3.5. Hộp văn bản (Textbox)
- 3.2.3.6. Tạo tiêu đề trang (Header & Footer)
- 3.2.4. In văn bản

Chương 4: SỬ DỤNG BẢNG TÍNH CƠ BẢN

Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- 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.

Nội dung

- 4.1. Kiến thức cơ bản về bảng tính (Workbook)
 - 4.2.1. Khái niệm bảng tính
 - 4.2.2. Các bước xây dựng bảng tính thông thường
- 4.2. Sử dụng Microsoft Excel
 - 4.2.1. Làm việc với phần mềm Microsoft Excel
 - 4.2.1.1. Mở, đóng phần mềm
 - 4.2.1.2. Giao diện Microsoft Excel
 - 4.2.2. Thao tác trên tập tin bảng tính
 - 4.2.2.1. Mở tập tin bảng tính
 - 4.2.2.2. Lưu bảng tính
 - 4.2.2.3. Đóng bảng tính
- 4.3. Thao tác với ô
 - 4.3.1. Các kiểu dữ liệu

- 4.3.2. Cách nhập dữ liệu
- 4.3.3. Chỉnh sửa dữ liệu
 - 4.3.3.1. Xóa dữ liệu
 - 4.3.3.2. Khôi phục dữ liệu
- 4.4. Làm việc với trang tính (Worksheet)
 - 4.4.1. Dòng và cột
 - 4.4.1.1. Thêm dòng và cột
 - 4.4.1.2. Xoá dòng và cột
 - 4.4.1.3. Hiệu chỉnh kích thước ô, dòng, cột
 - 4.4.2. Trang tính
 - 4.4.2.1. Tạo, xóa, di chuyển, sao chép các trang tính
 - 4.4.2.2. Thay đổi tên trang tính
 - 4.4.2.3. Mở nhiều trang tính
 - 4.4.2.4. Tính toán trên nhiều trang tính
- 4.5. Biểu thức và hàm
 - 4.5.1. Biểu thức số học
 - 4.5.1.1. Khái niệm biểu thức số học
 - 4.5.1.2. Tạo biểu thức số học đơn giản
 - 4.5.1.3. Các lỗi thường gặp
 - 4.5.2. Hàm
 - 4.5.2.1. Khái niệm hàm, cú pháp hàm, cách nhập hàm
 - 4.5.2.2. Toán tử so sánh =, <, >
 - 4.5.2.3. Các hàm cơ bản (SUM, AVERAGE, MIN, MAX, COUNT, COUNTA, ROUND)
 - 4.5.2.4. Hàm điều kiện IF
 - 4.5.2.5. Các hàm ngày (DAY, MONTH, YEAR)
 - 4.5.2.6. Các hàm tìm kiếm (VLOOKUP, HLOOKUP)
- 4.6. Định dạng ô, dãy ô
 - 4.6.1. Định dạng kiểu số, ngày, tiền tệ
 - 4.6.2. Định dạng văn bản
 - 4.6.3. Căn chỉnh, hiệu ứng viền
- 4.7. Kết xuất và phân phối trang tính, bảng tính
 - 4.7.1. Trình bày trang tính để in
 - 4.7.2. Kiểm tra và in
 - 4.7.3. Phân phối trang tính

Chương 5: SỬ DỤNG TRÌNH CHIẾU CƠ BẢN

Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- 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.

Nội dung

- 5.1. Kiến thức cơ bản về bài thuyết trình
 - 5.1.1. Khái niệm bài thuyết trình
 - 5.1.2. Các bước cơ bản để tạo một bài thuyết trình
- 5.2. Sử dụng phần mềm Microsoft PowerPoint
 - 5.2.1. Các thao tác tạo trình chiếu cơ bản
 - 5.2.1.1. Giới thiệu Microsoft PowerPoint
 - 5.2.1.2. Tạo một bài thuyết trình cơ bản
 - 5.2.1.3. Các thao tác trên slide
 - 5.2.1.4. Chèn Picture
 - 5.2.1.5. Chèn Shapes, WordArt và Textbox
 - 5.2.1.6. Chèn Table, Chart, SmartArt
 - 5.2.2. Hiệu ứng, trình chiếu và in bài thuyết trình
 - 5.2.2.1. Tạo các hiệu ứng hoạt hình cho đối tượng
 - 5.2.2.2. Tạo các hiệu ứng chuyển slide
 - 5.2.2.3. Cách thực hiện một trình diễn
 - 5.2.2.4. Lặp lại trình diễn
 - 5.2.2.5. In bài thuyết trình

Chương 6: SỬ DỤNG INTERNET CƠ BẢN

Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- 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.

Nội dung

- 6.1. Kiến thức cơ bản về Internet
 - 6.1.1. Tổng quan về Internet
 - 6.1.2. Dịch vụ WWW (World Wide Web)
- 6.2. Khai thác và sử dụng Internet

6.2.1. Sử dụng trình duyệt Web

6.2.3. Thư điện tử (Email)

6.2.3. Tìm kiếm thông tin (Search)

6.2.4. Bảo mật khi làm việc với Internet

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

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

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

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

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

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 09/2017/TT-BLĐTĐBXH. 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 người học 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;

- Người học là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học cơ sở bắt buộc học toàn bộ chương trình môn học này. Người học đã có bằng tốt nghiệp trung học phổ thông, Hiệu trưởng xem xét, quyết định cho người học 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 (2015), *Giáo trình Tin học Đại cương*, NXB Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.

[7]. Huyền Trang (2014), *Sử dụng Internet an toàn*, NXB Phụ nữ.

[8]. Phạm Phương Hoa, Phạm Quang Hiến (2016), *Giáo trình thực hành Microsoft Word*, NXB Thanh Niên.

[9]. Phạm Phương Hoa, Phạm Quang Hiến (2017), *Giáo trình thực hành Excel*, NXB Thanh Niên.

[10]. Joan Lambert and Curtis Frye (2015), *Microsoft Office 2016 Step by Step 1st Edition*, Microsoft.

[11]. Peter Weverka (2016), *Office 2016 All-In-One For Dummies 1st Edition*, John Wiley & Sons.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Tiếng Anh

Mã môn học: MH 06

Thời gian thực hiện: 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, người học đạt được trình độ năng lực Tiếng Anh Bậc 1 theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam, cụ thể:

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

a) 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.

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

c) 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.

d) 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
	Tổng cộng	90	30	56	4

2. Nội dung chi tiết như sau:

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

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.

Nội dung

1.1. Từ vựng (Vocabulary)

- 1.1.1. Gia đình;
- 1.1.2. Nghề nghiệp;
- 1.1.3. Các động từ thông dụng và các hoạt động.

1.2. Ngữ pháp (Grammar)

- 1.2.1. Động từ “to be”;
- 1.2.2. Tính từ sở hữu;
- 1.2.3. Đại từ và đại từ chỉ định;
- 1.2.4. Thì hiện tại đơn.

1.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

1.4. Kỹ năng nói (Speaking)

- 1.4.1. Giới thiệu bản thân và gia đình;
- 1.4.2. Hỏi và trả lời.

1.5. Kỹ năng đọc (Reading)

- 1.5.1. Bài đọc: My friend Minh;
- 1.5.2. Bài tập trắc nghiệm;
- 1.5.3. Bài tập True/False.

1.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 2. THỜI GIAN RẪNH RỖI (LEISURE TIME)

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.

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)

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.

Nội dung

3.1. Từ vựng (Vocabulary)

3.1.1. Các địa điểm trong thành phố;

3.1.2. Các tính từ thông dụng;

- 3.1.3. Các đồ vật trong nhà;
- 3.2. Ngữ pháp (Grammar)
 - 3.2.1. Cấu trúc There is/ There are;
 - 3.2.2. Giới từ chỉ nơi chốn.
- 3.3. Kỹ năng nghe (Listening)
 - 3.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về vị trí các vật dụng trong nhà;
 - 3.3.2. Bài tập nghe và chọn đáp án chính xác.
- 3.4. Kỹ năng nói (Speaking)
 - 3.4.1. Mô tả vị trí các đồ vật và nơi chốn trong hình ảnh;
 - 3.4.2. Bài tập điền hoàn chỉnh bảng câu hỏi.
- 3.5. Kỹ năng đọc (Reading)
 - 3.5.1. Bài đọc: Da Nang City - a worth-living city in Viet Nam;
 - 3.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi.
- 3.6. 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)

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.

Nội dung

- 4.1. Từ vựng (Vocabulary)

Các loại thực phẩm và đồ uống.
- 4.2. Ngữ pháp (Grammar)
 - 4.2.1. Danh từ đếm được và không đếm được;
 - 4.2.2. Cấu trúc How much/ How many;
 - 4.2.3. Cấu trúc Should/ Shouldn't;
 - 4.2.4. Cấu trúc Would like.
- 4.3. Kỹ năng nghe (Listening)
 - 4.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về các loại thức ăn, đồ uống;
 - 4.3.2. Bài tập True/False;

4.3.3. Bài tập trắc nghiệm.

4.4. Kỹ năng nói (Speaking)

4.4.1. Hỏi về số lượng trong mua sắm;

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

4.4.3. Bài tập lựa chọn đáp án đúng;

4.4.4. Bài tập sửa lỗi câu.

4.5. Kỹ năng đọc (Reading)

4.5.1. Bài đọc: A restaurant menu;

4.5.2. Bài tập phân loại từ vựng;

4.5.3. Bài tập True/False.

4.6. 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)

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.

Nội dung

5.1. Từ vựng (Vocabulary)

5.1.1. Các ngày lễ quan trọng;

5.1.2. Từ vựng mô tả ngoại hình;

5.1.3. Quần áo và màu sắc.

5.2. Ngữ pháp (Grammar)

5.2.1. Thì hiện tại đơn;

5.2.2. Thì hiện tại tiếp diễn;

5.2.3. Giới từ chỉ thời gian.

5.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

5.3.2. Bài tập lựa chọn đáp án đúng;

5.3.3. Thực hành theo cặp đôi;

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

5.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

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

5.4.3. Thực hành nói với bạn trong lớp.

5.5. Kỹ năng đọc (Reading)

5.5.1. Bài đọc: Tet holiday;

5.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi;

5.5.3. Thảo luận.

5.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 6. KỶ NGHỈ (VACATION)

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.

Nội dung

6.1. Từ vựng (Vocabulary)

6.1.1. Các hoạt động liên quan đến kỳ nghỉ;

6.1.2. Các vật dụng liên quan đến kỳ nghỉ;

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

6.2. Ngữ pháp (Grammar)

6.2.1. Thì quá khứ đơn;

6.2.2. Dạng quá khứ của động từ To be;

6.2.3. Dạng quá khứ của động từ Can;

6.2.4. Động từ hợp quy tắc.

6.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

6.3.3. Bài tập nghe và kết hợp.

6.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

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

6.4.3. Thực hành với bạn trong lớp.

6.5. Kỹ năng đọc (Reading)

6.5.1. Bài đọc: My first trip to Hanoi;

6.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi;

6.5.3. Bài tập True/False.

6.6. 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)

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.

Nội dung

7.1. Từ vựng (Vocabulary)

7.1.1. Các hoạt động hàng ngày;

7.1.2. Tính từ chỉ tính cách.

7.2. Ngữ pháp (Grammar)

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

7.2.2. To infinitive and Gerund.

7.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

7.3.3. Bài tập nghe và trả lời câu hỏi.

7.4. Kỹ năng nói (Speaking)

7.4.1. Nói về các hoạt động hàng ngày;

7.4.2. Thực hành nghe và lặp lại;

7.4.3. Thực hành theo cặp đôi.

7.5. Kỹ năng đọc (Reading)

7.5.1. Bài đọc: A letter;

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

7.6. 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)

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.

Nội dung

8.1. Từ vựng (Vocabulary)

8.1.1. Sở thích;

8.1.2. Cấu trúc Play/go/do+ sport.

8.2. Ngữ pháp (Grammar)

8.2.1. Thì quá khứ đơn;

8.2.2. Thì quá khứ tiếp diễn;

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

8.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

8.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

8.4.2. Thực hành nghe và lặp lại.

8.5. Kỹ năng đọc (Reading)

8.5.1. Bài đọc: What is a hobby?;

8.5.2. Bài tập True/False/Not given.

8.6. 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 cho học sinh, 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

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

1.2. Về 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.

1.3. 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 người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13 tháng 3 năm 2017 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.

Người học là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học cơ sở bắt buộc học toàn bộ chương trình môn học này. Người học là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc đã được cấp giấy chứng nhận hoàn thành chương trình trung học phổ thông hoặc đã thi đạt yêu cầu đủ khối lượng kiến thức văn hóa trung học phổ thông, Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào chương trình này và chương trình học trung học phổ thông mà người học đã hoàn thành để xem xét,

quyết định điều chỉnh chương trình môn học cho phù hợp, bảo đảm đạt được mục tiêu và chuẩn đầu ra của môn học.

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

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

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

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

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

b) Bảo lưu, công nhận kết quả học tập

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

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

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

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

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

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

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

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

[5]. Tim Falla and Paul A. Davies (2012), *Solutions Elementary (02nd edition)*, Oxford University Press.

[6]. Miles Craven (2013), *Breakthrough Plus 1*, MacMillan Education.

[7]. Herbert Puchta and Jeff Stranks (2008), *More! 1*, Cambridge University Press.

[8]. Jack C. Richards (2015), *Tactics for Listening (02nd edition)*, Oxford University Press.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Tổng quan du lịch và khách sạn

Mã số môn học: MH 07

Thời gian môn học: 25 giờ (Lý thuyết: 23 giờ; Thực hành: 0 giờ, kiểm tra: 2 giờ)

II. Vị trí, tính chất của môn học

- Vị trí: Tổng quan du lịch là môn học thuộc nhóm kiến thức cơ sở ngành trong chương trình đào tạo nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn” trình độ Trung cấp. Những kiến thức được cung cấp của môn học là cơ sở để người học nghiên cứu các môn học cơ sở ngành và chuyên ngành khác.

- Tính chất: Tổng quan du lịch 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 khái niệm cơ bản trong du lịch và những đặc trưng trong kinh doanh du lịch.

+ Trình bày được khái niệm cơ bản về khách sạn và đặc điểm chung về hoạt động của khách sạn và các cơ sở kinh doanh lưu trú khác

- Về kỹ năng:

+ 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.

- 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 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. Khái niệm Khách du lịch</p> <p>1.1.3. Khái niệm Tài nguyên du lịch</p> <p>1.1.4. Khái niệm Điểm du lịch</p> <p>1.1.5. Một số khái niệm khác</p> <p>1.2. Các loại hình du lịch</p> <p>1.2.1. Ý nghĩa của việc phân loại các loại hình du lịch</p> <p>1.2. 2. Phân loại các loại hình du lịch</p> <p>1.3. Sản phẩm du lịch</p> <p>1.3.1. Khái niệm về sản phẩm du lịch</p> <p>1.3.2. Đặc trưng sản phẩm du lịch</p> <p>1.4. Thời vụ du lịch</p> <p>1.4.1. Khái niệm Thời vụ du lịch</p> <p>1.4.2. Đặc trưng thời vụ du lịch</p> <p>1.4.3. Các nhân tố tác động đến tính thời vụ của hoạt động du lịch</p> <p>1.4.4.Ảnh hưởng của tính thời vụ đến hoạt động kinh doanh du lịch</p> <p>1.4.5. Một số giải pháp khắc phục sự bất lợi của thời vụ du lịch</p>	14	13		1
2	<p>Chương 2: Khái quát về ngành công nghiệp khách sạn</p> <p>2.1. Các loại hình lưu trú chủ yếu</p> <p>2.1.1. Khách sạn (Hotel)</p> <p>2.1.2. Khách sạn nghỉ dưỡng (Resort)</p> <p>2.1.3. Motel</p> <p>2.1.4. Làng du lịch</p> <p>2.1.5. Bãi cắm trại (Camping)</p> <p>2.1.6. Tàu Du lịch</p> <p>2.1.7. Caraval</p> <p>2.1.8. Bungalow</p> <p>2.1.9. Nhà nghỉ (Homestays)</p>	6	5		1

	<p>2.2 Các đặc trưng chủ yếu của ngành kinh doanh khách sạn</p> <p>2.2.1. Hoạt động kinh doanh khách sạn</p> <p>2.2.2. Đặc trưng sản phẩm khách sạn</p> <p>2.3. Phân loại và xếp hạng khách sạn</p> <p>2.3.1. Phân loại</p> <p>2.3.2. Xếp hạng khách sạn</p> <p>2.4. Cơ cấu tổ chức trong một khách sạn</p> <p>2.4.1. Mô hình cơ cấu tổ chức tiêu biểu trong một khách sạn</p> <p>2.4.2 Chức năng, nhiệm của các bộ phận trong khách sạn</p>				
3	<p>Chương 3: Phát triển nghề nghiệp trong ngành du lịch</p> <p>3.1.1. Kinh doanh ăn uống trong du lịch</p> <p>3.1.2. Kinh doanh vận chuyển khách du lịch</p> <p>3.1.3. Kinh doanh các dịch vụ bổ sung</p> <p>3.2. Khái niệm và phân loại nguồn nhân lực trong du lịch</p> <p>3.2.1. Khái niệm</p> <p>3.2.2. Phân loại nguồn nhân lực trong du lịch</p> <p>3.3. Lao động trong kinh doanh du lịch....</p> <p>3.3.1. Đặc điểm lao động trong kinh doanh du lịch</p> <p>3.3.2. Yêu cầu đối với lao động trong kinh doanh du lịch</p>	5	5		
	Cộng	25	23	0	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Khái quát về hoạt động du lịch

(Thời gian: 14 giờ)

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.

Nội dung chương:

1.1 Một số khái niệm cơ bản

1.1.1. Khái niệm du lịch

1.1.2. Khái niệm Khách du lịch

1.1.3. Khái niệm Tài nguyên du lịch

1.1.4. Khái niệm Điểm du lịch

1.1.5. Một số khái niệm khác

1.2. Các loại hình du lịch

1.2.1. Ý nghĩa của việc phân loại các loại hình du lịch

1.2.2. Phân loại các loại hình du lịch

1.3. Sản phẩm du lịch

1.3.1. Khái niệm về sản phẩm du lịch

1.3.2. Đặc trưng sản phẩm du lịch

1.4. Thời vụ du lịch

1.4.1. Khái niệm Thời vụ du lịch

1.4.2. Đặc trưng thời vụ du lịch

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

1.4.4. Ảnh hưởng của tính thời vụ đến hoạt động kinh doanh du lịch

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

Chương 2: Khái quát về ngành công nghiệp khách sạn

(Thời gian: 6 giờ)

Mục tiêu:

Sau khi học xong chương này người học có khả năng:

- Liệt kê và phân biệt được các loại hình lưu trú
- Trình bày được khái niệm cơ bản về khách sạn và đặc điểm chung về hoạt động của khách sạn.
- Liệt kê được các yêu cầu phân loại và xếp hạng khách sạn
- So sánh được sự khác nhau giữa các cấp hạng khách sạn
- Trình bày được các đặc trưng cơ bản của ngành kinh doanh lưu trú

Nội dung:

2.1. Các loại hình lưu trú chủ yếu

- 2.1.1. Khách sạn (Hotel)
- 2.1.2. Khách sạn nghỉ dưỡng (Resort)
- 2.1.3. Motel
- 2.1.4. Làng du lịch
- 2.1.5. Bãi cắm trại (Camping)
- 2.1.6. Tàu Du lịch
- 2.1.7. Caraval
- 2.1.8. Bungalow
- 2.1.9. Nhà nghỉ (Homestays)
- 2.2 Các đặc trưng chủ yếu của ngành kinh doanh khách sạn
 - 2.2.1. Hoạt động kinh doanh khách sạn
 - 2.2.2. Đặc trưng sản phẩm khách sạn
- 2.3. Phân loại và xếp hạng khách sạn
 - 2.3.1. Phân loại
 - 2.3.2. Xếp hạng khách sạn
- 2.4. Cơ cấu tổ chức trong một khách sạn
 - 2.4.1. Mô hình cơ cấu tổ chức tiêu biểu trong một khách sạn
 - 2.4.2. Chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong khách sạn

Chương 3: Phát triển nghề nghiệp trong ngành du lịch

(Thời gian: 5giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm các đặc điểm lao động 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.

Nội dung chương:

- 3.1. Các bộ phận cấu thành ngành công nghiệp du lịch
 - 3.1.1. Kinh doanh lưu trú trong du lịch **Error! Bookmark not defined.**
 - 3.1.2. Kinh doanh vận chuyển khách du lịch
 - 3.1.3. Kinh doanh phát triển Điểm du lịch, Khu du lịch
 - 3.1.4. Kinh doanh 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

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 kỳ: 2 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 áp dụng cho người học nghề

“Kỹ thuật Chế biến món ăn” trình độ Trung cấp

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 người học 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 người học
- Đối với người học:
 - + Người học 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] Đồng 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 lý 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: Giao tiếp trong kinh doanh du lịch

Mã số môn học: MH 08

Thời gian thực hiện môn học: 25 giờ (Lý thuyết: 17 giờ; Thực hành: 6; Kiểm tra: 2 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí : Giao tiếp trong kinh doanh du lịch là môn học lí thuyết trong chương trình khung đào tạo trình độ trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống.

- Tính chất: Là môn học chuyên ngành trong nghề phục vụ du lịch nói chung và nghề dịch vụ nhà hàng nói riêng. Đánh giá kết thúc môn học bằng hình thức kiểm tra.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được khái niệm giao tiếp và giao tiếp trong kinh doanh du lịch.

+ Trình bày được các yếu tố ảnh hưởng tới giao tiếp và các biện pháp khắc phục.

+ Trình bày được đặc điểm, nguyên tắc trong kinh doanh du lịch.

- Về kỹ năng:

+ Thực hiện được các kỹ năng giao tiếp cơ bản

+ Khắc phục được các trở ngại trong giao tiếp nói chung và giao tiếp trong kinh doanh du lịch nói riêng.

- Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm: Rèn luyện, điều chỉnh để hình thành được phong cách giao tiếp văn minh lịch sự của nhân viên du lịch nói chung và nhân viên phục vụ nhà hàng nói riêng.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận	Kiểm tra
1	Chương 1: Một số vấn đề cơ bản về giao tiếp và giao tiếp trong kinh doanh du lịch 1.1. Khái niệm giao tiếp và giao tiếp trong kinh doanh du lịch 1.2. Một số đặc điểm cơ bản của tâm lý con người trong giao tiếp	5	5		

	1.3. Những yếu tố ảnh hưởng và phương pháp khắc phục những trở ngại trong quá trình giao tiếp. 1.4. Đặc điểm và nguyên tắc giao tiếp trong kinh doanh du lịch				
2	Chương 2: Một số nghi thức giao tiếp cơ bản 2.1. Nghi thức gặp gỡ làm quen 2.2. Nghi thức xử sự trong giao tiếp 2.3. Nghi thức tổ chức tiếp xúc và chiêu đãi 2.4. Sử dụng mỹ phẩm và trang phục	10	5	4	1
3	Chương 3: Một số kỹ năng giao tiếp cơ bản 3.1. Kỹ năng lắng nghe 3.2. Kỹ năng thuyết trình 3.3. Kỹ năng đặt câu hỏi 3.4. Kỹ năng sử dụng điện thoại	5	3	2	
4	Chương 4: Giao tiếp ứng xử trong hoạt động kinh doanh du lịch 4.1. Diện mạo người phục vụ 4.2. Giao tiếp với khách hàng 4.3. Giao tiếp trong nội bộ doanh nghiệp 4.4. Phân loại tình huống trong nhà hàng 4.5. Nguyên tắc xử lý tình huống trong nhà hàng 4.6. Một số tình huống thường gặp trong nhà hàng	5	4		1
	Cộng	25	17	6	2

2. Nội dung chi tiết :

Chương 1: Một số vấn đề cơ bản về giao tiếp và giao tiếp trong

kinh doanh du lịch

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm giao tiếp, giao tiếp trong kinh doanh du lịch.
- Trình bày được 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.
- Trình bày được đặc điểm và nguyên tắc giao tiếp trong kinh doanh du lịch.

Nội dung chương:

- 1.1. Khái niệm giao tiếp và giao tiếp trong kinh doanh du lịch
 - 1.1.1. Khái niệm giao tiếp
 - 1.2.2. Khái niệm giao tiếp trong kinh doanh du lịch
- 1.2. Một số đặc điểm cơ bản của tâm lý con người trong giao tiếp
- 1.3. Những yếu tố ảnh hưởng và phương pháp khắc phục những trở ngại trong quá trình giao tiếp
 - 1.3.1. Những yếu tố ảnh hưởng tới quá trình giao tiếp
 - 1.3.2. Phương pháp khắc phục những trở ngại trong quá trình giao tiếp
- 1.4. Đặc điểm và nguyên tắc giao tiếp trong kinh doanh du lịch
 - 1.4.1. Đặc điểm giao tiếp trong kinh doanh du lịch
 - 1.4.2. Nguyên tắc giao tiếp trong kinh doanh du lịch

Chương 2: Một số nghi thức giao tiếp cơ bản

(Thời gian: 10 giờ)

Mục tiêu:

- Thực hiện đúng một số 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 ý thức giao tiếp văn minh, lịch sự.

Nội dung chương:

- 2.1. Nghi thức gặp gỡ làm quen
 - 2.1.1. Chào hỏi
 - 2.2.2. Bắt tay
 - 2.2.3. Giới thiệu
 - 2.2.4. Sử dụng danh thiếp
- 2.2. Nghi thức xử sự trong giao tiếp
 - 2.2.1. Lên xuống cầu thang
 - 2.2.2. Ngồi ghế
 - 2.2.3. Sử dụng ô tô 4 chỗ
- 2.3. Nghi thức tổ chức chiêu đãi và dự chiêu đãi

- 2.3.1. Tổ chức chiêu đãi
- 2.3.2. Dự chiêu đãi
- 2.4. Sử dụng mỹ phẩm và trang phục
- 2.4.1. Sử dụng mỹ phẩm
- 2.4.2. Sử dụng trang phục

Chương 3: Một số kỹ năng giao tiếp cơ bản

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu:

- Thực hiện được các yêu cầu về kỹ năng giao tiếp ứng xử trong lần đầu gặp gỡ, kỹ năng trò chuyện, kỹ năng diễn thuyết và kỹ năng sử dụng phương tiện thông tin liên lạc.

- Có ý thức rèn luyện các kỹ năng giao tiếp ứng xử.

Nội dung chương:

- 3.1. Kỹ năng lắng nghe
- 3.1.1. Lợi ích của việc lắng nghe
- 3.1.2. Kỹ năng lắng nghe có hiệu quả
- 3.2. Kỹ năng thuyết trình
- 3.2.1. Giai đoạn chuẩn bị
- 3.2.2. Giai đoạn tiến hành
- 3.2.3. Giai đoạn kết thúc
- 3.3. Kỹ năng đặt câu hỏi
- 3.3.1. Mục đích đặt câu hỏi
- 3.3.2. Phân loại câu hỏi
- 3.3.3. Kỹ năng đặt câu hỏi hiệu quả
- 3.4. Kỹ năng sử dụng điện thoại

Chương 4: Giao tiếp ứng xử trong hoạt động kinh doanh du lịch

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày được các đặc điểm về diện mạo của nhân viên phục vụ trong kinh doanh du lịch,

- Hình thành các kỹ năng giao tiếp cơ bản trong hoạt động kinh doanh du lịch.

Nội dung chương:

- 4.1. Diện mạo nhân viên phục vụ trong kinh doanh du lịch
- 4.2. Giao tiếp với khách hàng
- 4.3. Giao tiếp trong nội bộ doanh nghiệp
- 4.4. Phân loại tình huống trong nhà hàng

4.5. Nguyên tắc xử lý tình huống trong nhà hàng

4.6. Một số tình huống thường gặp trong nhà hàng

Kiểm tra

(Thời gian: 2 giờ)

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

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

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

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo án, giáo trình, bài giảng, giấy A0, bút dạ, bảng, phấn.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Trình bày khái niệm giao tiếp, các yếu tố ảnh hưởng tới kết quả giao tiếp và phương pháp khắc phục

- Kỹ năng: Gặp gỡ, làm quen đúng nghi thức, giao tiếp ứng xử đúng nguyên tắc

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Thái độ lịch sự khi giao tiếp

2. Phương pháp:

- Kiểm tra kết thúc môn học: Kiểm tra viết; thời gian 60 phút

- Thang điểm: 10.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề Pha chế đồ uống

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

- *Đối với giáo viên:*

+ Phương pháp giảng dạy: Thuyết trình, giảng giải, nêu vấn đề, giao bài tập nhóm cho các sinh hoạt ngoại khoá và sưu tầm tư liệu, thảo luận nhóm để người học tự rút ra kết luận.

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

+ Có chương trình môn học, bài giảng chi tiết.

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

- *Đối với người học:*

+ Được trang bị kiến thức về văn hoá, lịch sử, xã hội.

+ Hoàn thành các bài tập.

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

4. Tài liệu cần tham khảo:

- [1] Đinh Văn Đáng (2006), *Kỹ năng giao tiếp*, NXB Lao động xã hội.
- [2] 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*.
- [3] Tài liệu giảng dạy của trường SHATEX Singapore, *Kỹ năng giao tiếp trong khách sạn*.
- [4] Vũ Lê Giao, Nguyễn Văn Hào, Lê Nhật Thức, *Nghiệp vụ lễ tân trong giao tiếp đối ngoại*.
- [5] Nguyễn Văn Đính, Nguyễn Văn Mạnh (2012), *Giáo trình Tâm lý và nghệ thuật giao tiếp ứng xử trong kinh doanh du lịch*, NXB Đại học kinh tế quốc dân.
- [6] DALECARNEGIE - Nguyễn Hiến Lê (dịch), *Đắc nhân tâm - Bí quyết của thành công*.
- [7] TS. Nguyễn Trùng Khánh, Ths. Phan Thị Hiền Thu (2016), *Giao tiếp trong kinh doanh du lịch*, NXB Lao động.
- [8] Hồ Lý Long (2017), *Tâm lý khách du lịch*, NXB Lao động xã hội.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Tổ chức kỹ thuật quầy Bar

Mã môn học: MH 09

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ; (Lý thuyết: 25 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học

- Vị trí: Môn tổ chức kỹ thuật quầy Bar là môn học được dạy trước các môn chuyên môn nghề. Đây là môn quan trọng trong nghề Kỹ thuật Pha chế đồ uống

- Tính chất: Môn tổ chức kỹ thuật quầy Bar là môn học chuyên môn nghề bắt buộc trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống trình độ trung cấp.

II. Mục tiêu môn học:

- 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 chương, mục	Thời gian (giờ)		
		Tổng số	Lý thuyết	Kiểm tra
1	Chương 1: Tổng quan về bộ phận pha chế đồ uống 1.1. Khái niệm, vai trò và vị trí quầy Bar 1.2. Đặc điểm về kinh doanh quầy Bar 1.2.1. Sản phẩm 1.2.2. Dịch vụ	5	5	

	<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>1.4.2. Vai trò 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>			
2	<p>Chương 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> <p>2.5. Hệ thống thiết bị nghe nhìn và âm thanh, ánh sáng</p>	5	5	
3	<p>Chương 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>	7,5	7,5	

	<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>			
4	<p>Chương 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>	7,5	7,5	
5	Kiểm tra			5
	Cộng	30	25	5

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Tổng quan về bộ phận pha chế đồ uống
(Thời gian: 5 giờ)

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

Nội dung:

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

- 1.2. Đặc điểm về kinh doanh quầy Bar
 - 1.2.1. Sản phẩm
 - 1.2.2. Dịch vụ
- 1.3. Đặc điểm chung về kiến trúc quầy Bar
 - 1.3.1. Đặc điểm về kiến trúc
 - 1.3.2. Đặc điểm về trang trí nội thất
- 1.4. Trang thiết bị trong quầy Bar
 - 1.4.1. Khái niệm trang thiết bị trong quầy Bar
 - 1.4.2. Vai trò trang thiết bị trong quầy Bar
- 1.5. Các loại chi phí liên quan đến trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar
 - 1.5.1. Chi phí đầu tư ban đầu
 - 1.5.2. Chi phí hoạt động
 - 1.5.3. Chi phí bảo dưỡng và hiện đại hóa
- 1.6. Các loại trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar
 - 1.6.1. Các loại trang thiết bị quầy Bar
 - 1.6.2. Các loại dụng cụ quầy Bar

Chương 2: Lập kế hoạch mua sắm trang thiết bị, dụng cụ trong quầy Bar

(Thời gian: 5 giờ)

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

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

Chương 3: Sử dụng trang thiết bị, dụng cụ trong quầy Bar

(Thời gian: 7.5 giờ)

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.

Nội dung:

3.1. Nguyên tắc sử dụng trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar

3.1.1. Nguyên tắc sử dụng trang thiết bị

3.1.2. Nguyên tắc sử dụng dụng cụ

3.2. Vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar

3.2.1. Thiết bị, máy móc

3.2.2. Đồ vải

3.2.3. Đồ kim loại

3.2.4. Đồ thủy tinh

3.2.5. Đồ sành sứ

3.2.6. Đồ gỗ

3.2.7. Đồ tre

3.2.8. Đồ nhựa

3.3. Sắp xếp, bảo quản dụng cụ pha chế

3.3.1. Sắp xếp dụng cụ trong quầy pha chế

3.3.2. Bảo quản và lưu kho

Chương 4: Bảo trì, bảo dưỡng, thay thế trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar

(Thời lượng: 10 giờ)

Mục tiêu:

Thực hiện được bảo trì, bảo dưỡng trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar

Nội dung:

4.1. Bảo trì, bảo dưỡng trang thiết bị quầy Bar

4.1.1. Hệ thống trang thiết bị điện nước

4.1.2. Hệ thống thiết bị làm nóng và thiết bị làm lạnh

4.1.3. Hệ thống thiết bị nghe nhìn và âm thanh, ánh sáng

4.2. Thay thế trang thiết bị quầy Bar

4.2.1. Hệ thống trang thiết bị điện nước

4.2.2. Hệ thống thiết bị làm nóng và thiết bị làm lạnh

4.2.3. Hệ thống thiết bị nghe nhìn và âm thanh, ánh sáng

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

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 quày Bar;

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

+ Quá trình mua sắm thiết bị quày Bar

+ Sử dụng trang thiết bị quày Bar

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

- Kỹ năng: Lập kế hoạch mua sắm, sử dụng, bảo dưỡng, thay thế các trang thiết bị quày 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: Kiểm tra bằng các bài tập thực hành cá nhân và nhóm.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn “Tổ chức kỹ thuật quày Bar” để giảng dạy cho người học trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế 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/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 người học:* 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 (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

Tên môn học : Lý thuyết nghề pha chế đồ uống

Mã môn học: MH 10

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 40 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học

- Vị trí: : Môn Lý thuyết nghề pha chế đồ uống là môn được dạy trước các mô đun thực hành nghề. Đây là môn quan trọng trong nghề Kỹ thuật Pha chế đồ uống

- Tính chất: Môn Lý thuyết nghề pha chế đồ uống là môn học chuyên môn nghề bắt buộc trong chương trình TCN Kỹ thuật pha chế 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 bài trong môn học	Thời gian (giờ)		
		Tổng số	Lý thuyết	Kiểm tra
1	<p>Chương 1: Khái quát về nghề pha chế đồ uống</p> <p>1.1. Sơ lược về sự hình thành và sự phát triển của hoạt động kinh doanh quầy Bar</p> <p>1.2. Khái niệm, vai trò, vị trí của quầy Bar</p> <p>1.2.1. Khái niệm</p> <p>1.2.2. Vai trò, tính chất và vị trí của quầy Bar</p> <p>1.3. Đặc điểm về kinh doanh quầy Bar</p> <p>1.3.1. Sản phẩm</p> <p>1.3.2. Dịch vụ</p> <p>1.4. Phân loại quầy Bar</p>	5	5	
2	<p>Chương 2: Tổ chức phân công lao động trong quầy Bar</p> <p>2.1. Đặc điểm nghề nghiệp</p> <p>2.1.1. Đối tượng lao động và đặc điểm nghề nghiệp</p> <p>2.1.2. Môi quan hệ trong công việc</p> <p>2.1.3. Vệ sinh cá nhân của nhân viên pha chế</p> <p>2.2. Tổ chức lao động quầy Bar</p> <p>2.2.1. Sơ đồ tổ chức lao động trong quầy Bar</p> <p>2.2.2. Chức danh, nhiệm vụ trong bộ phận Bar</p> <p>2.2.3. Phân công lao động quầy Bar</p>	5	5	
3	<p>Chương 3: Trang thiết bị dụng cụ quầy Bar</p> <p>3.1. Thiết bị, máy móc</p> <p>3.1.1. Hệ thống kỹ thuật</p> <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>	5	5	

	<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>	10	10	
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> <p>5.5. Sự phối hợp giữa các nguyên liệu pha chế</p>	15	15	
6	Kiểm tra			5
	Cộng	45	40	5

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Khái quát về nghề pha chế đồ uống

(Thời gian: 5 giờ)

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

Nội dung:

- 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 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

Chương 2: Tổ chức phân công lao động trong quầy Bar

(Thời gian: 5 giờ)

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;

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: 5 giờ)

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.

Nội dung:

- 3.1. Thiết bị, máy móc
 - 3.1.1. Hệ thống kỹ thuật
 - 3.1.2. Đồ gỗ
 - 3.1.3. Đồ vải
 - 3.1.4. Đồ kim loại
 - 3.1.5. Đồ thủy tinh
 - 3.1.6. Đồ sành sứ
 - 3.1.7. Đồ nhựa
- 3.2. Vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ quầy Bar
 - 3.2.1. Thiết bị, máy móc
 - 3.2.2. Đồ vải
 - 3.2.3. Đồ kim loại
 - 3.2.4. Đồ thủy tinh
 - 3.2.5. Đồ sành sứ
 - 3.2.6. Đồ nhựa
- 3.3. Sắp xếp, bảo quản dụng cụ pha chế
 - 3.3.1. Sắp xếp dụng cụ trong quầy pha chế
 - 3.3.2. Bảo quản và lưu kho

Chương 4: Nguyên liệu không cồn

(Thời gian: 10 giờ)

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

Nội dung:

- 4.1. Khái niệm về đồ uống không cồn
- 4.2. Nhóm nguyên liệu khô
 - 4.2.1. Cà phê
 - 4.2.2. Trà
 - 4.2.3. Cacao
- 4.3. Nhóm nguyên liệu bán thành phẩm

- 4.3.1. Sữa
- 4.3.2. Đường
- 4.3.3. Kem
- 4.3.4. Các nguyên liệu khác
- 4.4. Nhóm nguyên liệu đóng chai, hộp
- 4.5. Các loại quả tươi
- 4.6. Siro- Syrup
- 4.7. Bảo quản và lưu trữ

Chương 5: Đồ uống có cồn

(Thời gian: 15 giờ)

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

Nội dung:

- 5.1. Bia
- 5.2. Rượu vang
- 5.3. Rượu mạnh
- 5.4. Rượu mùi
- 5.5. 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, đánh giá:

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 diện 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.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình mô đun “Lý thuyết nghề pha chế đồ uống” để giảng dạy cho người học trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế 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/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 người học: Cần chăm chỉ, yêu thích nghề, cầu thị, nghiên cứu thêm tài liệu

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*.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Kỹ thuật trang trí đồ uống

Mã số mô đun: MĐ 11

Thời gian thực hiện mô đun: 30 giờ (Lý thuyết: 6 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 20 giờ; Kiểm tra: 4 giờ).

I. Vị trí, tính chất của mô đun

- Vị trí: Mô đun Kỹ thuật trang trí đồ uống là mô đun được dạy trước các mô đun Kỹ thuật pha chế và dạy sau mô đun Kỹ thuật biểu diễn (Flair Bartending).

- Tính chất: Mô đun Kỹ thuật trang trí đồ uống là mô đun chuyên ngành bắt buộc trong chương trình Trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống.

II. Mục tiêu mô đun

- 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.

III. Nội dung mô đun

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

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	Bài 1: Khái quát về kỹ thuật trang trí đồ uống	5	5		

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
	1.1. Ý nghĩa, tầm quan trọng của trang trí đồ uống 1.2. Nguyên liệu trang trí đồ uống 1.3. Dụng cụ trang trí đồ uống				
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	7	1	5	1
3.	Bài 3: Kỹ thuật trang trí đồ uống bằng hoa và lá 3.1. Hoa 3.2. Lá	5		4	1
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	5		5	
5.	Bài 5: Kỹ thuật trang trí đồ uống từ sữa và kem 5.1. Sữa 5.2. Kem	3		3	
6.	Bài 6: Kỹ thuật trang trí đồ uống từ các đồ vật 6.1. Ô giấy 6.2. Xiên nhựa 6.3. Thìa khuấy 6.4. Tăm 6.5. Một số dụng cụ khác	3		3	
7.	Kiểm tra kết thúc mô đun	2			2

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
	Cộng	30	6	20	4

*Ghi chú: Thời gian kiểm tra được tích hợp giữa lý thuyết với thực hành được tính vào giờ thực hành.

2. Nội dung chi tiết:

BÀI 1: KHÁI QUÁT VỀ KỸ THUẬT TRANG TRÍ ĐỒ UỐNG

(Thời gian: 5 giờ)

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.

Nội dung

1.1. Ý nghĩa, tầm quan trọng của trang trí đồ uống

1.1.1. Ý nghĩa của việc trang trí đồ uống

1.1.2. Tầm quan trọng của việc trang trí đồ uống

1.2. Nguyên liệu trang trí đồ uống

1.2.1. Đặc điểm nguyên liệu trang trí đồ uống

1.2.2. Một số nguyên liệu chủ yếu

1.3. Dụng cụ trang trí đồ uống

1.3.1. Dụng cụ trang trí

1.3.2. Dụng cụ cắt tỉa

Bài 2: KỸ THUẬT CẮT TỈA VÀ TRANG TRÍ ĐỒ UỐNG BẰNG TRÁI CÂY

(Thời gian: 7 giờ)

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.

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. Ôi
 - 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. Ô liu
 - 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: 5 giờ)

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.

Nội dung

- 3.1. Hoa
 - 3.1.1. Hoa tươi
 - 3.1.1.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 3.1.1.2. Cắt tỉa
 - 3.1.1.3. Trang trí
 - 3.1.2. Hoa khô
 - 3.1.2.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 3.1.2.2. Trang trí
 - 3.1.3. Hoa tỉa từ củ quả
 - 3.1.3.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 3.1.3.2. Cắt tỉa
 - 3.1.3.3. Trang trí
- 3.2. Lá
 - 3.2.1. Lá tươi
 - 3.2.1.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 3.2.1.2. Cắt tỉa
 - 3.2.1.3. Trang trí
 - 3.2.2. Lá tỉa từ củ quả
 - 3.2.2.1. Lựa chọn nguyên liệu

3.2.2.2. Cắt tỉa

3.2.2.3. Trang trí

BÀI 4: KỸ THUẬT TRANG TRÍ ĐỒ UỐNG BẰNG CÁC LOẠI BỘT

(Thời gian: 5 giờ)

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.

Nội dung

4.1. Bột sôcôla

4.1.1. Lựa chọn nguyên liệu

4.1.2. Trang trí

4.2. Bột quế

4.2.1. Lựa chọn nguyên liệu

4.2.2. Trang trí

4.3. Bột hạnh nhân

4.3.1. Lựa chọn nguyên liệu

4.3.2. Trang trí

4.4. Đường

4.4.1. Lựa chọn nguyên liệu

4.4.2. Trang trí

4.5. Muối

4.5.1. Lựa chọn nguyên liệu

4.5.2. Trang trí

4.6. Bột rau củ quả

4.6.1. Lựa chọn nguyên liệu

4.6.2. Trang trí

BÀI 5: KỸ THUẬT TRANG TRÍ ĐỒ UỐNG TỪ SỮA VÀ KEM

(Thời gian: 3 giờ)

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.

Nội dung

5.1. Sữa

5.1.1. Sữa tươi

5.1.1.1. Lựa chọn nguyên liệu

- 5.1.1.2. Trang trí
- 5.1.2. Sữa đặc
 - 5.1.2.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 5.1.2.2. Trang trí
- 5.2. Kem
 - 5.2.1. Kem tươi
 - 5.2.1.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 5.2.1.2. Trang trí
 - 5.2.2. Kem ngọt
 - 5.2.2.1. Lựa chọn nguyên liệu
 - 5.2.2.2. Trang trí

BÀI 6: KỸ THUẬT TRANG TRÍ ĐỒ UỐNG TỪ CÁC ĐỒ VẬT

(Thời gian: 3 giờ)

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.

Nội dung

- 6.1. Ô giấy
 - 6.1.1. Lựa chọn dụng cụ
 - 6.1.2. Trang trí
- 6.2. Xiên nhựa
 - 6.2.1. Lựa chọn dụng cụ
 - 6.2.2. Trang trí
- 6.3. Thìa khuấy
 - 6.3.1. Lựa chọn dụng cụ
 - 6.3.2. Trang trí
- 6.4. Tăm
 - 6.4.1. Lựa chọn dụng cụ
 - 6.4.2. Trang trí
- 6.5. Một số dụng cụ khác
 - 6.5.1. Lựa chọn dụng cụ
 - 6.5.2. Trang trí

Kiểm tra kết thúc mô đun

(Thời gian: 2 giờ)

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. Phương pháp và nội dung 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:

- Kiểm tra định kỳ: 2 bài kiểm tra thực hành, thời gian phụ thuộc vào từng đề.
- Thi kết thúc mô đun: 01 bài thực hành, thời gian phụ thuộc vào từng đề.
- Thang điểm 10.

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun

1. Phạm vi áp dụng chương trình

Chương trình mô đun “Kỹ thuật trang trí đồ uống” để giảng dạy cho học sinh/sinh viên Trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống.

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

- Đối với giáo viên:
 - + Có kiến thức cơ bản về ngành du lịch, 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 nghề pha

ché đồ uống nói riêng.

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

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

- Đối với người học:

+ 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 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 MÔ ĐUN

Tên modul: Kỹ thuật pha chế thức uống không cồn

Mã số mô đun: MĐ 12

Thời gian thực hiện: 150 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 125 giờ; Kiểm tra: 10 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí: Mô đun Kỹ thuật pha chế thức uống không cồn là mô đun quan trọng trong chương trình đào tạo nghề Pha chế đồ uống. Mô đun này được dạy sau phần lý thuyết nghề pha chế đồ uống

- Tính chất: Mô đun Kỹ thuật pha chế thức uống không cồn là mô đun chuyên môn nghề bắt buộc trong chương trình TCN Kỹ thuật pha chế 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 bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Bài 1: Thức uống không cồn 1.1. Phân loại thức uống không cồn	10	5	5	

	<p>1.2. Các phương pháp pha chế</p> <p>1.3. Trang trí thức uống không cồn</p> <p>1. 4. Một số tình huống và cách giải quyết</p>				
2	<p>Bài 2: Thức uống pha chế từ trà - cà phê - cacao</p> <p>2.1. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ trà</p> <p>2.2. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ cà phê</p> <p>2.3. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ cacao</p>	40	2,5	30	2,5
3	<p>Bài 3: Thức uống pha chế rau, củ, quả tươi</p> <p>3.1. Lựa chọn, bảo quản nguyên liệu</p> <p>3.2. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ nước rau, củ, quả ép</p> <p>3.3. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ quả trộn, ướp</p>	30	2,5	20	2,5
4	<p>Bài 4: Kỹ thuật pha và phục vụ sinh tố</p> <p>4.1. Lựa chọn, bảo quản nguyên liệu</p> <p>4.2. Kỹ thuật pha và phục vụ sinh tố rau củ</p> <p>4.3. Kỹ thuật pha và phục vụ smoothie</p>	40	2,5	35	2,5
5	<p>Bài 5: Thức uống cho sức khỏe- Healthy drinks</p> <p>5.1. Lựa chọn, bảo quản nguyên liệu</p> <p>5.2. Nguyên tắc kết hợp nguyên liệu</p> <p>5.2.1. Nhóm rau</p> <p>5.2.2. Nhóm rau + củ</p> <p>5.2.3. Nhóm hạt</p> <p>5.2.4. Nhóm quả, quả + sữa.</p> <p>5.2.5. Nhóm thảo mộc</p> <p>5.3. Kỹ thuật pha và phục vụ</p>	30	2,5	25	2,5
	Cộng	150	15	125	10

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Thức uống không cồn

(Thời gian: 10 giờ)

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.

Nội dung:

- 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

Bài 2: Thức uống pha chế từ trà - cà phê - cacao

(Thời gian: 40 giờ)

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.

Nội dung:

- 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)

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.

Nội dung:

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

Bài 4: Kỹ thuật pha và phục vụ sinh tố

(Thời gian: 40 giờ)

Mục tiêu:

- Lựa chọn và bảo quản nguyên liệu

- Pha chế và phục vụ các loại từ 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.

Nội dung:

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

Bài 5: Thức uống cho sức khỏe - Healthy drinks

(Thời gian: 30 giờ)

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.

Nội dung:

5.1. Lựa chọn, bảo quản nguyên liệu

5.2. Nguyên tắc kết hợp nguyên liệu

5.2.1. Nhóm rau

- 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

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: quầy pha chế

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 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.

2. Phương pháp:

Kiểm tra hết môn lý thuyết kết hợp với thực hành

VI. Hướng dẫn thực hiện modun:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình mô đun Kỹ thuật pha chế thức uống không cồn để giảng dạy cho người học trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế 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 thực hành

- Đối với người học: 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: Kỹ thuật pha chế đồ uống có cồn

Mã số mô đun: MĐ 13

Thời gian thực hiện mô đun: 120 giờ (Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành: 100 giờ; Kiểm tra: 10 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí: Mô đun Kỹ thuật pha chế đồ uống có cồn là mô đun quan trọng trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống.

- Tính chất: Kỹ thuật pha chế đồ uống có cồn là mô đun chuyên ngành bắt buộc trong chương trình đào tạo trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống.

II. Mục tiêu mô đun:

- Kiến thức:

+ Hiểu được khái niệm về thức uống có cồn

+ Phân loại các loại thức uống có cồn theo nhóm;

+ Hiểu được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng của thức uống có cồn

+ Nắm được các chỉ tiêu đánh giá chất lượng của thức uống có cồn

+ Hiểu được các nguyên tắc cơ bản trong phục vụ thức uống có cồn.

- Kỹ năng:

+ Pha chế được các loại thức uống có cồn theo đúng định lượng, đảm bảo các tiêu về kỹ thuật và vệ sinh an toàn thực phẩm;

+ Phục vụ thức uống có cồn theo quy trình kỹ thuật và an toàn.

+ Đảm bảo về chỉ tiêu cảm quan, tính mỹ thuật

- 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 các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra*
1	Bài 1: Thức uống có cồn 1.1. Phân loại thức uống có cồn 1.2. Các phương pháp pha chế 1.3. Trang trí thức uống có cồn 1.4. Một số tình huống và cách giải quyết	10	5	5	

2	Bài 2: Kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống từ Bia – Beer 2.1. Kỹ thuật pha chế thức uống từ Bia - Beer 2.2. Kỹ thuật phục vụ thức uống từ Bia - Beer	10	0	9	1
3	Bài 3: Kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống từ Rượu vang 3.1. Kỹ thuật pha chế thức uống từ rượu vang 3.2. Kỹ thuật phục vụ thức uống từ rượu vang 3.3. Kỹ thuật bảo quản rượu vang	15	1	13	1
4	Bài 4: Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ rượu mạnh 4.1. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ rượu Gin 4.2 Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ rượu Vodka 4.3 Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ rượu Rhum 4.4 Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ rượu Tequila 4.5 Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ rượu Brandy 4.6 Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ rượu Whisky	40	2	36	2
5	Bài 5: Kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống từ rượu mùi - Liqueur 5.1. Kỹ thuật pha chế thức uống từ rượu mùi - Liqueur 5.2. Kỹ thuật phục vụ thức uống từ rượu mùi - Liqueur 5.3. Kỹ thuật bảo quản rượu mùi	40	2	37	1
6	Kiểm tra	5			5
Cộng		120	10	100	10

*Ghi chú: Thời gian kiểm tra được tích hợp giữa lý thuyết với thực hành được tính vào giờ thực hành.

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Thức uống có cồn

(Thời gian: 10 giờ)

Mục tiêu:

- Phân loại được thức uống có cồn;
- Trình bày được các phương pháp pha chế;
- Trang trí được một số loại thức uống có cồn;
- Nhận biết và xử lý được một số tình huống trong quá trình pha chế và phục vụ

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.

Nội dung:

1.1. Phân loại thức uống có cồn

1.2. Các phương pháp pha chế

1.3. Trang trí thức uống có cồn

1.4. Một số tình huống và cách giải quyết

Bài 2: Kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống từ Bia – Beer

(Thời gian: 10 giờ)

Mục tiêu:

- Phân biệt được các loại thức uống từ Bia- Beer
- Pha chế và phục vụ được thức uống từ Bia theo đúng yêu cầu kỹ thuật;

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.

Nội dung:

2.1. Kỹ thuật pha chế thức uống từ Bia – Beer

2.2. Kỹ thuật phục vụ thức uống từ Bia – Beer

Bài 3: Kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống từ Rượu vang

(Thời gian: 15 giờ)

Mục tiêu:

- Phân biệt được các loại Rượu vang
- Pha chế và phục vụ các loại thức uống từ rượu vang theo đúng yêu cầu kỹ thuật;

kỹ thuật;

- Biết cách bảo quản rượu vang theo đúng 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.

Nội dung:

3.1. Kỹ thuật pha chế thức uống từ rượu vang

3.2. Kỹ thuật phục vụ thức uống từ rượu vang

3.3. Kỹ thuật bảo quản rượu vang

Bài 4: Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ rượu mạnh

(Thời gian: 40 giờ)

Mục tiêu:

- Phân biệt được các loại rượu mạnh

- Pha chế và phục vụ các loại thức uống từ rượu mạnh 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.

Nội dung:

4.1. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ rượu Gin

4.2. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ rượu Vodka

4.3. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ rượu Rhum

4.4. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ rượu Tequila

4.5. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ rượu Brandy

4.6. Kỹ thuật pha và phục vụ thức uống từ rượu Whisky

Bài 5: Kỹ thuật pha chế và phục vụ thức uống từ rượu mùi - Liqueur

(Thời gian: 40 giờ)

Mục tiêu:

- Phân biệt được các loại rượu mùi;

- Pha chế và phục vụ các loại thức uống từ rượu mùi theo đúng yêu cầu kỹ

thuật;

- Biết cách bảo quản các loại rượu mùi;

- 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.

Nội dung:

- 5.1. Kỹ thuật pha chế thức uống từ rượu mùi - Liqueur
- 5.2. Kỹ thuật phục vụ thức uống từ rượu mùi - Liqueur
- 5.3. Kỹ thuật bảo quản rượu mùi

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn: 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, trang thiết bị 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: Khách sạn thực hành.

V. Phương pháp và nội dung đánh giá:

1. Nội dung đánh giá:
 - Kiến thức:
 - + Trình bày được khái niệm về thức uống có cồn;
 - + Phân loại được các loại thức uống có cồn theo nhóm;
 - + Trình bày được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng của thức uống có cồn;
 - + Trình bày được các chỉ tiêu đánh giá chất lượng của thức uống có cồn;
 - + Trình bày được các nguyên tắc cơ bản trong phục vụ thức uống có cồn;
 - Kỹ năng:
 - + Pha chế được các loại thức uống có cồn theo đúng định lượng, đảm bảo các tiêu chuẩn về kỹ thuật và vệ sinh an toàn thực phẩm;
 - + Phục vụ thức uống có cồn theo quy trình kỹ thuật và an toàn;
 - + Đảm bảo chỉ tiêu cảm quan, tính mỹ thuật;
 - Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Hình thành tác phong làm việc chuyên nghiệp trong các quầy bar
 - + Giao tiếp các khách lịch sự, chu đáo, vui vẻ và nhiệt tình
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 một bài thực hành 5 giờ.

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình mô đun “Kỹ thuật pha chế đồ uống có cồn” để giảng dạy cho người học trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế 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 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;

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý: Bài 1, 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] Sở giáo dục và đào tạo Hà Nội (2006), *Lý thuyết kỹ thuật phục vụ Bar*.

[5] Philipp Blom (2005), *The Wines of Australia*.

[6] Edited by Joseph Jobé (1982), *The Great Book of Wine*.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên môđun: Kỹ thuật pha chế cà phê máy

Mã môđun: MĐ 14

Thời gian thực hiện mô đun: 60 giờ; (Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 45 giờ; Kiểm tra 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí: Mô đun Kỹ thuật pha chế cà phê máy là mô đun được dạy sau modun Kỹ thuật trang trí đồ uống

- Tính chất: Mô đun Kỹ thuật pha chế cà phê máy là mô đun chuyên môn nghề bắt buộc trong chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống.

II. Mục tiêu mô đun:

- Về kiến thức:
 - + Mô tả được cách chọn lựa nguyên liệu và qui trình pha chế cà phê máy
 - + Trình bày được kiến thức cơ bản về chức năng nhiệm vụ của các vị trí công việc
 - + Mô tả được các trang thiết bị, dụng cụ, công dụng và cách sử dụng
 - + Trình bày được quy trình làm vệ sinh và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ
 - + Nhận biết và phân loại được các dòng cà phê pha máy
- Về kỹ năng:
 - + Sử dụng thành thạo các chức năng của máy pha cà phê
 - + Pha chế được một số loại cà phê máy cơ bản
 - + Thực hiện thao tác đánh bọt sữa đúng kỹ thuật, chất lượng bọt đáp ứng được tiêu chuẩn lác hình;
 - + Thực hiện thao tác lác hình, đúng kỹ thuật và đảm bảo mỹ thuật;
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Hình thành tác phong làm việc chuyên nghiệp trong quầy bar;
 - + Rèn luyện đức tính chu đáo, tỉ mỉ, vui vẻ và kiên nhẫn của nhân viên pha chế.

III. Nội dung môđun:

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Tổng quan về nghề Barista	5	5	0	0

	<p>1.1. Sự hình thành và phát triển của nghề Barista</p> <p>1.1.1. Khái quát về Barista</p> <p>1.1.2. Những yêu cầu cơ bản đối với nhân viên Barista</p> <p>1.2. Tổ chức lao động</p> <p>1.2.1. Nhiệm vụ của nhân viên Barista</p> <p>1.2.2. Mối quan hệ của Barista với các bộ phận khác</p>				
2	<p>Bài 2: Trang thiết bị, dụng cụ</p> <p>2.1. Thiết bị, máy móc</p> <p>2.2. Sử dụng trang thiết bị, máy móc</p> <p>2.3. Vệ sinh và bảo quản trang thiết bị, máy móc</p>	13	3	10	
3	<p>Bài 3: Pha chế cà phê máy</p> <p>3.1. Phân biệt các loại hạt cà phê</p> <p>3.1.1. Arabica</p> <p>3.1.2. Robusta</p> <p>3.1.3. Culi</p> <p>3.1.4. Cherry</p> <p>3.2. Rang xay cà phê</p> <p>3.2.1. Rang mộc</p> <p>3.2.2. Rang sao tằm</p> <p>3.3. Kỹ thuật đánh bọt sữa</p> <p>3.4. Kỹ thuật lắc hình</p> <p>3.4.1. Hình trái tim</p> <p>3.4.2. Hình chiếc lá</p> <p>3.4.3. Hình hoa Tulip</p> <p>3.5. Kỹ thuật pha Cappuccino</p> <p>3.6. Kỹ thuật pha Latte</p> <p>3.7. Kỹ thuật pha Mocha</p> <p>3.8. Kỹ thuật phục vụ</p>	37	2	35	
	Kiểm tra	5			5
	Tổng	60	10	45	5

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1 : Tổng quan về nghề Barista

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày đặc điểm công việc của Barista;
- Trình bày được các mối quan hệ trong công việc của Barista với các bộ phận khác
- Mô tả được nhiệm vụ của Barista
- 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.

Nội dung:

1.1. Sự hình thành và phát triển của nghề Barista

1.1.1. Khái quát về Barista

1.1.2. Những yêu cầu cơ bản đối với nhân viên Barista

1.2. Tổ chức lao động

1.2.1. Nhiệm vụ của nhân viên Barista

1.2.2. Mối quan hệ của Barista với các bộ phận khác

Bài 2: Trang thiết bị, dụng cụ

(Thời gian: 13 giờ)

Mục tiêu:

- Nhận biết các máy pha cà phê, máy xay cà phê, dụng cụ Barista;
- Sử dụng các máy pha cà phê, máy xay cà phê, dụng cụ Barista đúng mục đích và hiệu quả;
- Vệ sinh các máy pha cà phê, máy xay cà phê, dụng cụ Barista đúng phương pháp và đảm bảo an toàn;
- Sắp xếp và bảo quản các máy pha cà phê, máy xay cà phê, dụng cụ Barista thuận lợi cho việc sử dụng và đảm bảo an toàn;
- Hình thành tác phong làm việc chuyên nghiệp.

Nội dung:

2.1. Thiết bị, máy móc

2.2. Sử dụng trang thiết bị, máy móc

2.3. Vệ sinh và bảo quản trang thiết bị, máy móc

Bài 3: Pha chế cà phê máy

(Thời gian: 37 giờ)

Mục tiêu:

- Chọn lựa nguyên liệu phù hợp dùng pha chế cà phê máy;
- Xác định độ mịn của bột cà phê phù hợp cho mỗi loại máy pha;
- Xác định các yếu tố quyết định đến chất lượng cà phê
- Thực hiện thao tác đánh bọt sữa đúng kỹ thuật, chất lượng bọt đáp ứng được tiêu chuẩn;

- Sử dụng, vệ sinh, bảo quản máy xay cà phê, máy pha cà phê thành thạo, theo đúng hướng dẫn sử dụng và đảm bảo an toàn.

- 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.

Nội dung:

3.1. Phân biệt các loại hạt cà phê

3.1.1. Arabica

3.1.2. Robusta

3.1.3. Culi

3.1.4. Cherry

3.2. Rang xay cà phê

3.2.1. Rang mộc

3.2.2. Rang sao tằm

3.3. Kỹ thuật đánh bọt sữa

3.4. Kỹ thuật lắc hình

3.4.1. Hình trái tim

3.4.2. Hình chiếc lá

3.4.3. Hình hoa Tulip

3.5. Kỹ thuật pha Cappuccino

3.6. Kỹ thuật pha Latte

3.7. Kỹ thuật pha Mocha

3.8. Kỹ thuật phục vụ

IV. Điều kiện thực hiện môđun:

1. Phòng học chuyên môn hóa: phòng thực hành pha chế

2. Trang thiết bị máy móc: Máy xay cà phê, máy pha cà phê...

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: cà phê hạt, sữa....

4. Các điều kiện khác: máy chiếu, vi tính

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Về kiến thức:

- + Mô tả được cách chọn lựa nguyên liệu và qui trình pha chế cà phê máy
- + Trình bày được kiến thức cơ bản về chức năng nhiệm vụ của các vị trí công việc
- + Mô tả được các trang thiết bị, dụng cụ, công dụng và cách sử dụng
- + Trình bày được quy trình làm vệ sinh và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ
- + Nhận biết và phân loại được các dòng cà phê pha máy
- Về kỹ năng:
 - + Sử dụng thành thạo các chức năng của máy pha cà phê
 - + Pha chế được một số loại cà phê máy cơ bản
 - + Thực hiện thao tác đánh bọt sữa đúng kỹ thuật, chất lượng bọt đáp ứng được tiêu chuẩn lắc hình;
 - + Thực hiện thao tác lắc hình, đúng kỹ thuật và đảm bảo mỹ thuật;
 - Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Hình thành tác phong làm việc chuyên nghiệp trong quầy bar;
 - + Rèn luyện đức tính chu đáo, tỉ mỉ, vui vẻ và kiên nhẫn của nhân viên pha chế.

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 Kỹ thuật pha chế cà phê máy để giảng dạy cho người học trình độ trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế 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 của Mô đun: phân tích, diễn giải, thuyết trình, bài tập thảo luận nhóm, vấn đáp, diễn trình làm mẫu, ...

+ 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.

+ Mô đun này cần phải tổ chức thực hành tại phòng thực hành với trang thiết bị, dụng cụ để hình thành thao tác;

+ Để giúp học sinh/sinh viên nắm vững những kiến thức cơ bản cần thiết, sau mỗi bài cần kiểm tra phần thực hành.

- Đối với người học: Cần chăm chỉ, yêu thích nghề, cầu thị

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*.
- [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), *501 Must Drink Cocktails*, Bounty Books.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Kỹ thuật biểu diễn

Mã mô đun: MĐ 15

Thời gian thực hiện mô đun: 90 giờ; (Lý thuyết: 16 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 65 giờ; Kiểm tra: 9 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí: Kỹ thuật biểu diễn là mô đun tự chọn thuộc nhóm kiến thức chuyên môn nghề trong chương trình khung trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật pha chế đồ uống”.

- Tính chất: Kỹ thuật biểu diễn là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành, đánh giá kết thúc môn học bằng hình thức kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu mô đun:

- 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 chế.

III. Nội dung mô đun:

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

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1.	Bài 1: Khái quát về nghề pha chế biểu diễn (flair bartending) 1.1. Khái niệm về nghề pha chế biểu diễn 1.2. Sự hình thành và phát triển	5	5		

	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	5	3	2	
3.	Bài 3: Các bài tập biểu diễn 3.1. Địa điểm biểu diễn 3.2. Trang phục, Tư thế - tác phong 3.3. Kỹ thuật tung – quăng chai	35	3	30	2
4.	Bài 4: Các bài tập nâng cao 4.1. Kỹ thuật tung 2 chai 4.2. Kỹ thuật kết hợp giữa chai và bình Boston	40	5	33	2
	Kiểm tra hết môn	5			5
	Cộng	90	16	65	9

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

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Khái quát về nghề pha chế biểu diễn (flair bartending)

(Thời gian 5 giờ)

Mục tiêu:

- Giới thiệu về nghề pha chế biểu diễn
- Nêu rõ đặc điểm của nghề pha chế biểu diễn;
- Những yêu cầu của nghề pha chế biểu diễn.

Nội dung bài:

- 1.1. Khái niệm về nghề pha chế biểu diễn
- 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

Bài 2: Dụng cụ , đồ dùng biểu diễn (flair bottles)

(Thời gian 5 giờ)

Mục tiêu:

- Giới thiệu các dụng cụ, đồ dùng trong biểu diễn
- Cách sử dụng, phòng tránh gây tai nạn trong biểu diễn

Nội dung bài:

- 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: Các bài tập biểu diễn

(Thời lượng 35 giờ)

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.

Nội dung bài:

Chọn nhạc và ghép giờ mục

- 3.1. Địa điểm biểu diễn
- 3.2. Trang phục, Tư thế - tác phong
- 3.3. Kỹ thuật tung – quăng chai
 - 3.3.1. Kỹ thuật tung chai 2, 3 vòng
 - 3.3.2. Kỹ thuật tung bình Boston

Bài 4: Các bài tập nâng cao

(Thời gian : 40 giờ)

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.

Nội dung bài:

- 4.1. Kỹ thuật tung 2 chai
- 4.2. Kỹ thuật kết hợp giữa chai và bình Boston

Kiểm tra kết thúc mô đun

(Thời gian: 5 giờ)

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:

- + Trình bày được khái niệm, đặc điểm của nghề pha chế biểu diễn;
- + Nêu được những yêu cầu đối với nghề pha chế biểu diễn;
- + Liệt kê được các dụng cụ đồ dùng biểu diễn Flair bottles

- Kỹ năng:

- + Lựa chọn được vị trí biểu diễn phù hợp
- + Thực hiện các thao tác biểu diễn thành thạo, phù hợp với nghề pha chế

đồ uống

- 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 cũng như an toàn về vệ sinh, an toàn lao động của nhân viên pha chế.

2. Phương pháp:

Kiểm tra định kì: 1 bài kiểm tra viết, thời gian 45 phút, 3 bài kiểm tra thực hành, thời gian phụ thuộc vào từng đề, 1 bài kiểm tra thực hành kết thúc mô đun, thời gian phụ thuộc vào từng đề.

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun

1. Phạm vi áp dụng mô đun:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Có kiến thức cơ bản về ngành du lịch đặc biệt là chuyên ngành về nhà hàng và kỹ thuật biểu diễn trong nghề pha chế đồ uống.

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

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

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

3. Những trọng tâm cần chú ý: Bài 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*.

[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), *501 Must Drink Cocktails*. Bounty Books.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Xây dựng danh mục đồ uống

Mã mô đun: MĐ16

Thời gian thực hiện mô đun: 30 giờ (Lý thuyết: 7 giờ; Thực hành: 18 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí: Mô đun Xây dựng danh mục đồ uống là mô đun được dạy trước mô đun Kỹ năng pha chế và phục vụ nâng cao và sau mô đun Pha chế các loại cocktail, mocktail.

- Tính chất: Mô đun Xây dựng danh mục đồ uống là mô đun chuyên ngành bắt buộc trong chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật Pha chế đồ uống.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN:

- 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 mô đun:

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

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	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 hiện</p>	12	2	10	

	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	10	2	8	
4	Kiểm tra kết thúc mô đun	5			5
Cộng		30	7	18	5

*Ghi chú: Thời gian kiểm tra được tích hợp giữa lý thuyết với thực hành được tính vào giờ thực hành.

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Tổng quan về danh mục đồ uống

(Thời gian 3 giờ)

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.

Nội dung

1.4. Khái niệm danh mục đồ uống

1.4.1. Đặc điểm

- 1.4.2. Định nghĩa
- 1.5. Vai trò của danh mục đồ uống
 - 1.5.1. Đối với khách hàng
 - 1.5.2. Đối với quán bar, nhà hàng
- 1.6. Một số loại danh mục đồ uống thông thường
 - 1.6.1. Danh mục đồ uống quán cà phê, giải khát
 - 1.6.2. Danh mục đồ uống nhà hàng truyền thống Việt Nam
 - 1.6.3. Danh mục đồ uống nhà hàng truyền thống Âu
 - 1.6.4. Danh mục đồ uống quán bar độc lập

Bài 2: Xây dựng danh mục đồ uống

(Thời gian: 12 giờ)

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.

Nội dung

- 2.4. Những căn cứ để xây dựng danh mục đồ uống
 - 2.4.1. Căn cứ vào nhu cầu và kế hoạch kinh doanh của nhà hàng, quầy Bar
 - 2.4.2. Căn cứ vào loại hình nhà hàng, quán Bar
 - 2.4.3. Căn cứ vào trình độ, số lượng nhân viên pha chế và phục vụ
 - 2.4.4. Căn cứ vào trang thiết bị pha chế và phục vụ
 - 2.4.5. Căn cứ vào thời điểm thực hiện
- 2.5. Nguyên tắc xây dựng danh mục đồ uống
 - 2.5.1. Trình tự thức uống trong thực đơn
 - 2.5.2. Các nguyên tắc khi sử dụng thức uống
- 2.6. Xây dựng danh mục đồ uống
 - 2.6.1. Xác định mục tiêu kinh doanh
 - 2.6.2. Xác định nhóm khách hàng mục tiêu
 - 2.6.3. Lựa chọn nguyên liệu
 - 2.6.4. Xây dựng các công thức đồ uống
 - 2.6.5. Xây dựng danh mục đồ uống cho nhà hàng Việt Nam
 - 2.6.6. Xây dựng danh mục đồ uống cho quầy Bar độc lập
 - 2.6.7. Xây dựng danh mục đồ uống cho quán cà phê, giải khát
 - 2.6.8. Xây dựng danh mục đồ uống cho các loại hình kinh doanh khác
- 2.7. Xây dựng giá bán

- 2.7.1. Xác định định lượng
- 2.7.2. Khấu hao
- 2.7.3. Tính tổng chi phí
- 2.7.4. Tính chi phí phải khấu trừ
- 2.7.5. Tính giá bán
- 2.7.6. Kiểm tra và điều chỉnh

Bài 3: Thiết kế và trình bày danh mục đồ uống

(Thời gian 10 giờ)

Mục tiêu:

- Định dạng danh mục đồ uống;
- Trình bày danh mục đồ uống;
- Đánh giá danh mục đồ uống.

Nội dung

- 3.4. Thiết kế danh mục đồ uống
 - 3.4.1. Yêu cầu về nội dung
 - 3.4.2. Yêu cầu về cách trình bày
- 3.5. Đánh giá danh mục đồ uống
 - 3.5.1. Tính phù hợp
 - 3.5.2. Tính hiệu quả
 - 3.5.3. Tính quảng bá
- 3.6. Một số mẫu danh mục đồ uống

Kiểm tra kết thúc mô đun

(Thời gian 5 giờ)

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

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. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung đánh giá:
 - 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 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 sản phẩm danh mục đồ uống.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình mô đun “Xây dựng danh mục đồ uống” để giảng dạy cho người học trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế 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 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 nghề du lịch Việt Nam*, Nhà xuất bản Lao động.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Nghiệp vụ nhà hàng

Mã mô đun: MĐ 17

Thời gian thực hiện mô đun: 75 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 50 giờ; Kiểm tra: 10 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí: Nghiệp vụ nhà hàng là mô đun tự chọn thuộc nhóm kiến thức chuyên môn nghề trong chương trình khung trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật pha chế đồ uống”.

- Tính chất: Nghiệp vụ nhà hàng là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành, đánh giá kết thúc mô đun bằng hình thức kiểm tra hết mô đun.

II. Mục tiêu mô đun:

- Kiến thức:
 - + Hiểu được vị trí, chức năng, nhiệm vụ chung của bộ phận phục vụ ăn uống.
 - + Hiểu các mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận có liên quan.
 - + Nắm được nhiệm vụ hàng ngày của nhân viên và tiêu chuẩn vệ sinh trong phục vụ ăn uống.
 - + Nắm được kỹ thuật cơ bản về đặt bàn ăn và phục vụ các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối Âu, Á.
- Kỹ năng:
 - + Gấp được các loại hoa trong bày bàn
 - + Trải được khăn bàn ăn...
 - + Thực hiện được các thao tác trong quá trình phục vụ
 - + Đặt bàn được các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối Âu, Á.
 - + Phục vụ được các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối Âu, Á.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Có trách nhiệm với công việc
 - + Thể hiện sự nhiệt tình, lịch sự, nhanh nhẹn trong quá trình phục vụ khách

III. Nội dung mô đun:

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

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Khái quát về nhà hàng 1.5. Khái niệm, vai trò vị trí của nhà hàng 1.6. Đặc điểm kinh doanh nhà hàng	5	5		
2	Bài 2: Kỹ năng phục vụ cơ bản trong nhà hàng 2.4. Chuẩn bị phòng ăn, bàn ăn 2.5. Các thao tác cơ bản phục vụ ăn uống	10	2	7	1
3	Bài 3: Phục vụ bữa ăn Á theo thực đơn đặt trước 3.4. Đặc điểm bữa ăn Á theo thực đơn đặt trước 3.5. Đặt bàn ăn Á theo thực đơn đặt trước 3.6. Phục vụ bữa ăn Á theo thực đơn đặt trước	15	3	11	1
4	Bài 4: Phục vụ bữa ăn Âu theo thực đơn đặt trước 4.3. Đặc điểm bữa ăn Âu theo thực đơn đặt trước 4.4. Đặt bàn ăn Âu theo thực đơn đặt trước 4.5. Phục vụ bữa ăn Âu theo thực đơn	20	3	16	1
5	Bài 5: Phục vụ bữa ăn Âu, Á chọn món 5.1. Đặc điểm bữa ăn Âu Á chọn món 5.2. Tiếp nhận yêu cầu đặt chỗ trước qua điện thoại 5.3. Đặt bàn ăn chọn món Âu Á	20	2	16	2

	5.4. Tiếp đón khách 5.5. Tiếp nhận yêu cầu của khách 5.6. Phục vụ bữa ăn chọn món Âu Á				
	Kiểm tra hết môn	5			5
	Cộng	75	15	50	10

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

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Khái quát về nhà hàng

(Thời gian: 5 giờ)

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.

Nội dung

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

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Vai trò, vị trí của nhà hàng

1.2. Đặc điểm kinh doanh nhà hàng

1.2.1. Đặc điểm về sản phẩm của nhà hàng

1.2.2. Đặc điểm về vốn

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

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

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

(Thời gian: 10 giờ)

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.

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 bung khay
 - 2.2.4. Kỹ thuật bung đĩa thức ăn
 - 2.2.5. Kỹ thuật gấp thức ăn
 - 2.2.6. Kỹ thuật thu dọn

Bài 3: Phục vụ bữa ăn Á theo thực đơn đặt trước

(Thời gian: 15 giờ)

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.

Nội dung

- 3.1. Đặc điểm bữa ăn Á theo thực đơn đặt trước
 - 3.1.1. Món ăn, đồ uống
 - 3.1.2. Dụng cụ
 - 3.1.3. Hình thức phục vụ
- 3.2. Đặt bàn ăn Á theo thực đơn đặt trước
 - 3.2.1. Chuẩn bị dụng cụ
 - 3.2.2. Đặt bàn
 - 3.2.3. Các dạng bàn ăn Á
- 3.3. Phục vụ bữa ăn Á theo thực đơn đặt trước
 - 3.3.1. Đón tiếp khách
 - 3.3.2. Giới thiệu thực đơn
 - 3.3.3. Phục vụ khách
 - 3.3.4. Tìm hiểu sự hài lòng của khách
 - 3.3.5. Thanh toán tiền
 - 3.3.6. tiễn khách và thu dọn

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

(Thời gian: 20 giờ)

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.

Nội dung

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

4.1.1. Món ăn, đồ uống

4.1.2. Dụng cụ

4.1.3. Hình thức phục vụ

4.2. Đặt bàn ăn Âu theo thực đơn đặt trước

4.2.1. Chuẩn bị dụng cụ

4.2.2. Đặt bàn

4.3. Phục vụ bữa ăn Âu theo thực đơn

4.3.1. Đón tiếp khách

4.3.2. Giới thiệu thực đơn

4.3.3. Phục vụ khách ăn uống

4.3.4. Tìm hiểu sự hài lòng của khách

4.3.5. Thanh toán tiền

4.3.6. Tiền khách và thu dọn

Bài 5: Phục vụ bữa ăn Âu, Á chọn món

(Thời gian: 20 giờ)

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.

Nội dung

- 5.1. Đặc điểm bữa ăn Âu Á chọn món
 - 5.1.1. Món ăn, đồ uống
 - 5.1.2. Cách thức phục vụ
- 5.2. Tiếp nhận yêu cầu đặt chỗ trước qua điện thoại
 - 5.2.1. Lợi ích
 - 5.2.2. Quy trình
- 5.3. Đặt bàn ăn chọn món Âu Á
 - 5.3.1. Bàn ăn chọn món Âu
 - 5.3.2. Bàn ăn chọn món Á
- 5.4. Tiếp đón khách
 - 5.4.1. Trường hợp khách đặt chỗ trước
 - 5.4.2. Trường hợp khách không đặt chỗ trước
- 5.5. Tiếp nhận yêu cầu của khách
 - 5.5.1. Phương pháp đánh số bàn, ghế
 - 5.5.2. Chuẩn bị thực đơn và phiếu ghi yêu cầu
 - 5.5.3. Kỹ thuật trình thực đơn
 - 5.5.4. Kỹ thuật tiếp nhận yêu cầu
 - 5.5.5. Chuyển yêu cầu đến nhà bếp, quầy bar
- 5.6. Phục vụ bữa ăn chọn món Âu Á
 - 5.6.1. Điều chỉnh và bổ sung dụng cụ ăn uống
 - 5.6.2. Phục vụ bữa ăn
 - 5.6.3. Tìm hiểu sự hài lòng của khách
 - 5.6.4. Thanh toán tiền cho khách
 - 5.6.5. tiễn khách và thu dọn

Kiểm tra kết thúc mô đun

(Thời gian: 5 giờ)

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:

- + Hiểu được vị trí, chức năng, nhiệm vụ chung của bộ phận phục vụ ăn uống.
- + Hiểu các mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận có

liên quan.

+ Nắm được nhiệm vụ hàng ngày của nhân viên và tiêu chuẩn vệ sinh trong phục vụ ăn uống.

+ Nắm được kỹ thuật cơ bản về đặt bàn ăn và phục vụ các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối Âu, Á.

- Kỹ năng:

+ Gấp được các loại hoa trong bày bàn

+ Trải được khăn bàn ăn...

+ Thực hiện được các thao tác trong quá trình phục vụ

+ Đặt bàn được các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối Âu, Á.

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

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Có trách nhiệm với công việc

+ Thể hiện sự nhiệt tình, lịch sự, nhanh nhẹn trong quá trình phục vụ khách

2. Phương pháp:

Kiểm tra định kì: 1 bài kiểm tra viết, thời gian 45 phút, 3 bài kiểm tra thực hành, thời gian phụ thuộc vào từng đề, 1 bài kiểm tra thực hành kết thúc mô đun, thời gian phụ thuộc vào từng đề.

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun

1. Phạm vi áp dụng mô đun:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Có kiến thức cơ bản về ngành du lịch đặc biệt là chuyên ngành về nhà hàng và pha chế đồ uống.

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

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

- Đối với người học:

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

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

4. Tài liệu 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 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 (1993), *John R. Walker-The Restaurant from Concept to Operation*-John Wiley & Son.

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

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

[10] Roy Hayter (1996), *Bar service, Hospitality Training Foundation Macmillan*, London England.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Tiếng Anh chuyên ngành

Mã mô đun: MĐ 19

Thời gian thực hiện mô đun: 90 giờ; (Lý thuyết: 30 giờ; Thực hành, thí nghiệm; thảo luận, bài tập: 55 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất mô đun

- Vị trí:

+ Môn Ngoại ngữ chuyên ngành Kỹ thuật pha chế giải khát thuộc nhóm các môn học, chuyên ngành trong chương trình dạy nghề trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật pha chế giải khát”

+ Môn này được bố trí giảng dạy song song với các môn học liên quan đến nghiệp vụ Pha chế giải khát và sau môn ngoại ngữ cơ bản.

- Tính chất:

+ Môn Tiếng Anh chuyên ngành kỹ thuật pha chế giải khát là môn học tích hợp giữa lý thuyết với rèn luyện kỹ năng Nghe – Nói – Đọc – Viết (chủ yếu là kỹ năng Nghe – Nói).

+ Đánh giá kết quả bằng bài kiểm tra viết và kỹ năng nói khi kết thúc môn học.

II. Mục tiêu mô đun:

- Về kiến thức:

+ Cung cấp các kiến thức về từ vựng liên quan đến ngành PCĐU;

+ Giới thiệu các thuật ngữ chuyên ngành, các cấu trúc ngữ pháp, cấu trúc câu về các tình huống giao tiếp trong và ngoài quầy bar; quy trình phục vụ khách tại quầy bar.

- Về kỹ năng:

+ Giới thiệu về bản thân;

+ Giao tiếp với đồng nghiệp;

+ Giới thiệu đồ dùng và trang thiết bị trong quầy bar;

+ Tiếp nhận yêu cầu của khách tại quầy bar;

+ Đón khách;

+ Giải thích cách pha chế cocktail;

+ Trình menu, lấy yêu cầu gọi đồ uống, giải thích đồ uống;

+ Giải quyết yêu cầu đề nghị, phản nàn về chất lượng phục vụ trong quầy bar;

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Hợp tác trong học tập và tích cực rèn luyện kỹ năng sử dụng tiếng Anh, tự tìm kiếm khai thác các nguồn học liệu chuyên ngành để củng cố kiến thức ngoại ngữ chuyên ngành.

III. Nội dung mô đun

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, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Unit 1: A new job	5	2	3	
2	Unit 2: Bar equipment	10	4	6	
3	Unit 3: Drink classification	20	8	12	
4	Unit 4: Mocktails	15	6	9	
5	Unit 5: Cocktails	20	8	12	
6	Unit 6: Language at the bar	10	4	6	
7	Revision & Test	10		6	4
	Tổng số	90	30	55	5

2. Nội dung chi tiết:

UNIT 1: A NEW JOB

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

- Nói được tên vị trí/ bộ phận tại nơi làm việc trong quầy bar.
- Ghi nhớ và áp dụng các nhiệm vụ cụ thể cho từng vị trí làm việc trong quầy bar vào công việc, nghề nghiệp trong môi trường nhà hàng, và khách sạn.

Nội dung bài:

A. READING

Look at the picture and read the conversation.

B. PRACTICE

C. GRAMMAR

➤ Present Simple Tense

E. FURTHER PRACTICE

UNIT 2: BAR EQUIPMENT

(Thời gian: 10 giờ)

Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

- Nói được tên dụng cụ/ đồ dùng tại nơi làm việc trong quầy bar.
- Ghi nhớ và áp dụng các dụng cụ trong quầy bar vào công việc, nghề nghiệp trong môi trường nhà hàng, và khách sạn.

Nội dung bài:

A. READING

Look at the picture and read the conversation.

B. PRACTICE

C. GRAMMAR

➤ Present Simple Tense

E. FURTHER PRACTICE

UNIT 3: DRINK CLASSIFICATION

(Thời gian: 20 giờ)

Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

- Nhận biết, ghi nhớ và phân loại được các loại đồ uống.

Nội dung bài:

A. READING

Look at the picture and read the conversation.

B. PRACTICE

C. GRAMMAR

➤ Offers and requests

D. FURTHER PRACTICE

UNIT 4: MOCKTAILS

(Thời gian: 15 giờ)

Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

- Nhận biết và ghi nhớ được các loại nguyên liệu dùng để pha chế mocktail

- Sử dụng được những từ vựng, cấu trúc câu để thuyết trình cách pha các

loại đồ uống đã được học trong chương trình.

Nội dung bài:

A. READING

Look at the picture and read the conversation.

B. PRACTICE

C. GRAMMAR

➤ Consist of, include

D. FURTHER PRACTICE

UNIT 5: COCKTAILS

(Thời gian: 20 giờ)

Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

- Nhận biết và ghi nhớ được các loại nguyên liệu dùng để pha chế cocktail

- Sử dụng được những từ vựng, cấu trúc câu để thuyết trình cách pha các loại đồ uống đã được học trong chương trình.

Nội dung bài:

A. READING

B. PRACTICE

C. GRAMMAR

► be made from....

D. FURTHER PRACTICE

UNIT 6: LANGUAGE AT THE BAR

(Thời gian: 10 giờ)

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 tại quầy bar.

Nội dung bài:

A. READING

Look at the pictures and discuss in groups.

B. PRACTICE

B. LANGUAGE FOCUS

➤ Modal verbs

C. FURTHER PRACTICE

GENERAL REVISION & TEST

(10 giờ)

IV. Điều kiện thực hiện chương trình Mô đun

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 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:

- Kiểm tra định kỳ: kiểm tra vấn đáp và viết.

- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra; viết và vấn đáp; thời gian từ 90 phút đến 120 phút)

- Thang điểm 10

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun

1. Phạm vi áp dụng mô đun :

Chương trình áp dụng cho sinh viên TCN Kỹ thuật Pha chế đồ uống.

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

- 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

[1] Anne Baude, Montserrat Iglesias, Anna Ñesta, *Ementary English for the restaurant industry: Ready to oder*, Pearson Education, Longman.

[2] Donald Adamson (1992), *Basic English for Hotel Staff: Be Our Guest*, Hertfordshire. Prentice Hall International (UK) Ltd.

[3] Trish Stott and Roger Holt (1991), *English for Tourism: First Class*, Oxford. Oxford University Press.

[4] Francis O'Hara (2002), *Be My Guest*, Cambridge University Press.

[5] Rod Revell Chri Stott (1982), *Five star English for the hotel and tourist industry*, Oxford University Press.

[6] Lê Huy Lâm & Phạm Văn Thuận (2001), *Spoken English for Hotel Staff*. Nhà Xuất Bản Thành Phố Hồ Chí Minh.

[7] Leo Jones (1998), *English for the travel and tourism industry: Welcome*. Cambridge, Cambridge University Press.

[8] Lee Yong-min / Michael A. Putlack (2005), *Hospitality*, Nhà Xuất Bản Tổng hợp Thành Phố Hồ Chí Minh.

[9] LiveABC (2011), *Tourism English*, Nhà Xuất Bản Tổng Hợp Thành Phố Hồ Chí Minh

[10] 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 MÔN HỌC

Tên môn học: Văn hóa ẩm thực

Mã số môn học: MH 20

Thời gian thực hiện môn học: 25 giờ (Lý thuyết: 22 giờ; Thực hành: 2 giờ; Kiểm tra: 1 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Văn hóa ẩm thực là môn học lý thuyết trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, giảng dạy trước mô đun Chế biến món ăn.

- Tính chất: Văn hóa ẩm thực là môn học giới thiệu khái quát cho học sinh về các đặc điểm văn hóa ẩm thực trong nước và một số nền văn hóa ẩm thực có ảnh hưởng tới du lịch Việt Nam. Môn học này được đánh giá kết quả bằng hình thức kiểm tra định kỳ và kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được khái niệm, nội dung của văn hóa ẩm thực và các yếu tố ảnh hưởng tới văn hóa ẩm thực.

+ Trình bày được các đặc điểm văn hóa ẩm thực Việt Nam

+ Trình bày được các đặc điểm đặc trưng của các nền văn hóa ẩm thực có ảnh hưởng tới du lịch Việt Nam.

- Về kỹ năng: Vận dụng được kiến thức về văn hóa ẩm thực cho việc xây dựng thực đơn cũng như thực hành chế biến, phục vụ món ăn cho từng loại đối tượng khách của nhà hàng và khách sạn.

- Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm: 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.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Chương 1: Khái quát chung về văn hoá và văn hóa ẩm thực 1.1 Khái quát chung về văn hóa 1.1.1 Khái niệm văn hóa	5	5		

	<p>1.1.2 Các nền văn hóa lớn trên thế giới</p> <p>1.2 Khái quát chung về văn hóa ẩm thực</p> <p>1.2.1 Khái niệm văn hóa ẩm thực</p> <p>1.2.2. Các nền văn hóa ẩm thực lớn trên thế giới</p> <p>1.2.3. Nội dung của văn hóa ẩm thực</p> <p>1.2.4. Các yếu tố ảnh hưởng tới văn hóa ẩm thực</p> <p>1.3. Ẩm thực trong xu hướng hội nhập</p>				
2	<p>Chương 2: Văn hoá ẩm thực Việt Nam</p> <p>2.1. Khái quát về điều kiện tự nhiên – xã hội của Việt Nam</p> <p>2.1.1. Khái quát về điều kiện tự nhiên</p> <p>2.1.2. Khái quát về điều kiện xã hội</p> <p>2.2. Đặc điểm văn hoá ẩm thực 3 miền</p> <p>2.2.1. Văn hóa ẩm thực miền Bắc</p> <p>2.2.2. Văn hóa ẩm thực miền Trung</p> <p>2.2.3. Văn hóa ẩm thực miền Nam</p>	10	10		
3	<p>Chương 3: Một số nền văn hoá ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam</p> <p>3.1. Văn hóa ẩm thực Trung Quốc</p>	10	7	2	1

	3.2. Văn hóa ẩm thực Nhật Bản				
	3.3. Văn hóa ẩm thực Hàn Quốc				
	3.4. Văn hóa ẩm thực Pháp				
	3.5. Văn hóa ẩm thực Mỹ				
	3.6. Văn hóa ẩm thực Nga				
	Cộng	25	22	2	1

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

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Khái quát chung về văn hoá và văn hóa ẩm thực

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm văn hóa, văn hoá ẩm thực, nội dung của văn hóa ẩm thực và các yếu tố ảnh hưởng tới văn hóa ẩm thực.

- Trình bày được đặc điểm đặc trưng của văn hóa ẩm thực phương Đông và phương Tây cũng như xu hướng phát triển ẩm thực hiện nay.

Nội dung chương:

1.1 Khái quát chung về văn hóa

1.1.1 Khái niệm văn hóa

1.1.2 Các nền văn hóa lớn trên thế giới

1.2. Khái quát chung về văn hóa ẩm thực

1.2.1 Khái niệm văn hóa ẩm thực

1.2.2 Các nền văn hóa ẩm thực lớn trên thế giới

1.2.2.1 Văn hóa ẩm thực Phương Đông

1.2.2.2 Văn hóa ẩm thực Phương Tây

1.2.3 Nội dung của văn hóa ẩm thực

1.2.4 Các yếu tố ảnh hưởng tới văn hóa ẩm thực

1.2.4.1 Nhóm các yếu tố về tự nhiên

1.2.4.2 Nhóm các yếu tố về lịch sử - xã hội

1.3 Ẩm thực trong xu hướng hội nhập

1.3.1. Hội nhập ẩm thực Á - Âu

1.3.2. Xu hướng chung

Chương 2: Văn hoá ẩm thực Việt Nam.

(Thời gian: 10 giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày khái quát được điều kiện tự nhiên và xã hội của Việt Nam;
- Trình bày được các nét văn hóa ẩm thực đặc trưng của Việt Nam;
- Trình bày được đặc điểm văn hóa ẩm thực đặc trưng từng miền của Việt Nam.

Nội dung chương:

2.1. Khái quát về điều kiện tự nhiên – xã hội của Việt Nam

2.1.1. Khái quát về điều kiện tự nhiên

2.1.2. Khái quát về điều kiện xã hội

2.2. Đặc điểm văn hoá ẩm thực 3 miền

2.2.1. Các yếu tố cấu thành văn hóa ẩm thực Việt Nam

2.2.1.1. Nguồn nguyên liệu lương thực, thực phẩm

2.2.1.2. Cách lựa chọn, sử dụng các nguyên liệu

2.2.1.3 Cách lựa chọn, sử dụng gia vị

2.2.1.3 Các dụng cụ dùng trong chế biến và hoạt động ẩm thực

2.2.1.3 Cách thức phối liệu và chế biến

2.2.1.3 Món ăn, đồ uống

2.2.1.4 Bữa ăn hàng ngày

2.2.1.5 Quy tắc xã hội trong ẩm thực

2.2.1.6 Cách ăn uống hàng ngày

2.2.1.7 Cỗ/tiệc của người Việt

2.2.2 Ẩm thực 3 miền

2.2.2.1. Ẩm thực miền Bắc

2.2.2.2. Ẩm thực miền Trung

2.2.2.3. Ẩm thực miền Nam

Chương 3: Một số nền văn hoá ẩm thực quan trọng đối với

du lịch Việt Nam

(Thời gian: 10 giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày được những ảnh hưởng của tự nhiên và xã hội đến các đặc điểm văn hóa ẩm thực của từng quốc gia, dân tộc
- Nhận diện được đặc điểm đặc trưng của từng nền văn hóa ẩm thực có ảnh hưởng đến du lịch Việt Nam
- Hình thành ý thức tôn trọng nhu cầu, sở thích ăn uống của khách du lịch.

Nội dung chương:

3. 1. Văn hóa ẩm thực Trung Quốc

3.1.1. Khái quát chung về điều kiện tự nhiên – xã hội

3.1.2. Đặc điểm văn hoá ẩm thực Trung Quốc

- 3.2. Văn hóa ẩm thực Nhật Bản
 - 3.2.1 Khái quát chung về điều kiện tự nhiên – xã hội
 - 3.2.2. Đặc điểm văn hoá ẩm thực Nhật Bản
- 3.3. Văn hóa ẩm thực Hàn Quốc
 - 3.3.1 Khái quát chung về điều kiện tự nhiên – xã hội
 - 3.3.2 Đặc điểm văn hoá ẩm thực Hàn Quốc
- 3.4. Văn hóa ẩm thực Pháp
 - 3.4.1. Khái quát chung về điều kiện tự nhiên – xã hội
 - 3.4.2. Đặc điểm văn hoá ẩm thực Pháp
- 3.5. Văn hóa ẩm thực Mỹ
 - 3.5.1. Khái quát chung về điều kiện tự nhiên – xã hội
 - 3.5.2. Đặc điểm văn hoá ẩm thực Mỹ
- 3.6. Văn hóa ẩm thực Nga
 - 3.6.1 Khái quát chung về điều kiện tự nhiên – xã hội
 - 3.6.2. Đặc điểm văn hoá ẩm thực Nga

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 projector, màn chiếu.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo án, giáo trình, bài giảng, giấy A0, bút dạ, bảng, phấn.
4. Các điều kiện khác: Có nhà hàng ẩm thực cho người học thực địa

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:
 - Kiến thức: Trình bày được một số nội dung cơ bản của văn hóa ẩm thực
 - Kỹ năng: Liệt kê được các đặc điểm đặc trưng của văn hóa ẩm thực Việt Nam và một số nền văn hóa ẩm thực có ảnh hưởng tới du lịch Việt Nam.
 - Năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm: Có ý thức quan sát học hỏi các giờ học trên lớp.
2. Phương pháp đánh giá: Kiểm tra viết, thang điểm 10.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học Văn hóa ẩm thực áp dụng cho người học Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:
 - Đối với giáo viên, giảng viên:
 - + Có chương trình môn học.
 - + Có giáo án, bài giảng chi tiết.

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

- Đối với người học:

+ Có ý thức học hỏi, trang bị kiến thức về văn hoá, lịch sử, xã hội bổ trợ cho các kiến thức học trên lớp

+ Hoàn thành các bài tập.

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

4. Tài liệu cần tham khảo:

[1] Toan Ánh (1992), *Tìm hiểu phong tục Việt Nam*, NXB Thanh niên.

[2] Nguyễn Văn Ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thuỷ (1996), *Hàn Quốc lịch sử & văn hoá*, NXB Văn hoá.

[3] Trịnh Xuân Dũng Và Hoàng Minh Khang, *Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng*, Trường Du lịch Hà Nội.

[4] Từ Giấy (1996), *Phong cách ăn Việt Nam*, NXB Y học.

[5] Trịnh Huy Hoà, *Đối thoại với các nền văn hoá thế giới*, NXB Trẻ.

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

[7] Mai Khôi (1996), *Hương vị quê hương*, NXB Mĩ thuật.

[8] Vũ Hữu Nghị (1991), *Tìm hiểu Nhật Bản*, NXB Khoa học xã hội.

[9] Phan Ngọc (2002), *Bản sắc văn hoá Việt Nam*, NXB Văn học.

[10] Nguyễn Thu Tâm (dịch) (1995), *Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa*, NXB Trẻ.

[11] Đông A Sáng (2004), *Trà - Văn hoá đặc sắc Trung Hoa*, NXB Văn hoá thông tin.

[12] Trần Quốc Vượng (2000), *Văn hoá Việt Nam tìm tòi và suy ngẫm*, NXB Văn hoá dân tộc.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Thương phẩm và an toàn thực phẩm

Mã môn học: MH 21

Thời gian thực hiện môn học: 25 giờ (Lý thuyết: 23 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Thương phẩm và an toàn thực phẩm là môn học bắt buộc thuộc các môn học trong chương trình khung đào tạo trình độ trung cấp nghề Kỹ thuật Pha chế đồ uống.

- Tính chất: Thương phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm là môn học lý thuyết xen kẽ với thực hành, đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

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: Cẩn 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 chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Khái quát về chất lượng thực phẩm 1.1. Thành phần hoá học của thực phẩm 1.2. Các phương pháp xác định chất lượng hàng thực phẩm	5	5		

	1.3. Các yếu tố ảnh hưởng tới chất lượng thực phẩm trong quá trình bảo quản 1.4. Các hiện tượng xảy ra trong quá trình bảo quản thực phẩm 1.5. Chế độ chung để bảo quản thực phẩm				
2	Chương 2: Thực phẩm công nghệ 2.1. Tiêu chuẩn chất lượng 2.2. Cách bảo quản thực phẩm công nghệ 2.3. Một số thực phẩm công nghệ và tiêu chuẩn lựa chọn	5	5		
3	Chương 3: Trà, cà phê và các loại hạt 3.1. Trà 3.2. Cà phê	5	5		
4	Chương 4: Trái cây và rau củ 4.1. Ý nghĩa của rau củ 4.2. Thành phần hóa học của rau củ 4.3. Lựa chọn trái cây, rau củ trong pha chế 4.4. Các phương pháp bảo quản trái cây và rau củ	4	4		
5	Chương 5: Vệ sinh an toàn an toàn thực phẩm 5.1. Một số khái niệm cơ bản 5.2. Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm 5.3. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng, bảo quản 5.4. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu pha chế 5.5. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ ăn uống	4	4		
	Kiểm tra	2			2
	Cộng	25	23		2

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

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Lý luận chung về môn học

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày được thành phần hoá học của thực phẩm, chất lượng hàng thực phẩm.
- Đánh giá được chất lượng hàng thực phẩm bằng phương pháp cảm quan.
- 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.

Nội dung chương:

1.1. Thành phần hoá học của thực phẩm

1.1.1. Nước

1.1.2. Chất khoáng

1.1.3. Gluxít

1.1.4. Lipít

1.1.5. Protein

1.1.6. Enzim

1.1.7. Vitamin

1.1.8. Các thành phần hoá học khác

1.2. 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

1.5.2. Làm lạnh

1.5.3. Đông lạnh

1.5.4. Ướp muối

1.5.5. Hút chân không

Chương 2: Thực phẩm công nghệ

(Thời gian: 5 giờ)

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 thực phẩm công nghệ, trà, cà phê và các loại hạt, trái cây và rau củ.
- 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.

Nội dung chương:

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. Cách bảo quản thực phẩm công nghệ

2.2.1. Bảo quản thực phẩm tươi

2.2.2. Bảo quản thực phẩm sấy khô

2.2.3. Bảo quản thực phẩm đóng chai

2.2.4. Bảo quản các loại hỗn hợp

2.3. Một số thực phẩm công nghệ và cách lựa chọn

2.3.1. Sữa và các sản phẩm của sữa

2.3.2. Các loại nước đóng chai (đóng hộp)

2.3.3. Đường

2.3.4. Rượu và bia

Chương 3: Trà, cà phê và các loại hạt

(Thời gian: 5 giờ)

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.

Nội dung chương:

3.1. Trà

3.1.1. Tác dụng của trà

3.1.2. Phân loại trà

3.1.3. Thành phần hóa học của trà thành phẩm

- 3.1.4. Các loại trà
- 3.1.5. Kiểm tra chất lượng và lựa chọn trà
- 3.1.6. Bảo quản trà
- 3.2. Cà phê
- 3.2.1. Phân loại cà phê
- 3.2.2. Kiểm tra chất lượng cà phê
- 3.2.3. Bảo quản cà phê

Chương 4: Trái cây và rau củ

(Thời gian: 4 giờ)

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.

Nội dung chương:

- 4.1. Ý nghĩa của rau củ
- 4.2. Thành phần hóa học của rau củ
 - 4.2.1. Nước
 - 4.2.2. Gluxit
 - 4.2.3. Sắc tố (chất màu)
 - 4.2.4. Axit hữu cơ
 - 4.2.5. Chất thơm
 - 4.2.6. Chất chát
 - 4.2.7. Vitamin
 - 4.2.8. Enzim
- 4.3. Lựa chọn trái cây, rau củ trong pha chế
 - 4.3.1. Yêu cầu chung
 - 4.3.2. Lựa chọn một số loại trái cây và rau quả phổ biến
- 4.4. Các phương pháp bảo quản rau củ
 - 4.4.1. Phương pháp bảo quản lạnh
 - 4.4.2. Phương pháp bảo quản bằng hóa chất

Chương 5: Vệ sinh an toàn thực phẩm

(Thời gian: 4 giờ)

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.

Nội dung chương:

5.1. Một số khái niệm cơ bản

5.1.1. Khái niệm chung

5.1.2. Khái niệm về vệ sinh an toàn thực phẩm

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

5.2.1. Đối với người tiêu dùng

5.2.2. Đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh các sản phẩm ăn uống

5.2.3. Đối với xã hội

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

5.4. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu pha chế

5.4.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong sơ chế

5.4.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong pha chế

5.5. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ ăn uống

5.5.1. Vệ sinh an toàn trong khâu phân chia của nhà hàng

5.5.2. 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 Thương phẩm và An toàn 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 bài học.

- Hướng dẫn học sinh phân tích nội dung của bài 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 bài học.

- 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 Thương phẩm và An toàn thực phẩm được sử dụng để giảng dạy cho người học nghề Pha chế đồ uống trình độ Trung cấp.

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

- Phương pháp giảng dạy:

+ Thuyết trình, giảng giải.

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

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

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

- Đối với giáo viên:

+ Có chương trình môn học 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 người học 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 (1980), *Rau quả các sản phẩm*, Trường ĐH Thương mại Hà Nội.
- [4] Trần Bá Hiền, Lại Đức Cận, Trần Văn Trình (1980), *Lương thực, đường, bánh kẹo*, Trường ĐH Thương mại Hà Nội.
- [5] Hoàng Văn Minh, Trần Thị Dung (1980), *Sữa các sản phẩm của sữa*, Trường ĐH Thương mại Hà Nội.
- [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 (1980), *Rượu-bia-chè - cà phê và thuốc lá*, Trường ĐH Thương mại Hà Nội.
- [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.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: An toàn, an ninh trong quầy bar

Mã mô đun: MĐ 22

Thời gian thực hiện mô đun: 30 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành: 13 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí: An toàn an ninh trong quầy bar là một môn học nằm trong nhóm kiến thức cơ sở ngành của chương trình đào tạo Kỹ thuật pha chế đồ uống. Môn học này được giảng dạy song song với môn học chuyên ngành.

- Tính chất: An toàn an ninh trong quầy bar là một môn học cơ sở nghề bắt buộc trong chương trình Trung cấp Kỹ thuật Pha chế đồ uống.

II. Mục tiêu của mô đun:

- 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 mô đun:

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

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra*
1	Bài 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 nhược điểm của bình cứu hỏa, đầu báo khói và đầu báo nhiệt	7	5	2	

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra*
	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				
2	Bài 2: Kiểm soát tài sản trong quầy bar 2.1. Mục đích, ý nghĩa của việc kiểm soát tại 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.	11	5	5	1
3	Bài 3: Các tai nạn thường gặp trong quầy bar 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.	12	5	6	1
Cộng		30	15	13	2

*Ghi chú: Thời gian kiểm tra được tích hợp giữa lý thuyết với thực hành được tính vào giờ thực hành.

2. Nội dung chi tiết:

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

(Thời gian: 07 giờ)

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.

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

Bài 2: Kiểm soát tài sản trong quầy bar

(Thời gian: 11 giờ)

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.

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.

Bài 3: Các tai nạn thường gặp trong quầy bar

(Thời gian: 12 giờ)

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.

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 mô đun

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, giáo 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.

V. Phương pháp và nội dung đánh giá:

1. Nội dung đánh giá:

- 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 mô đun

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình mô đun An toàn an ninh trong quầy bar được sử dụng để giảng dạy cho người học trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật pha chế đồ uống.

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

- 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 quầy bar và phương pháp bảo quản tài sản, thiết bị quầy bar.

- Quy trình kiểm soát tài sản trong quầy bar

Bài 3:

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

- Kỹ thuật sơ cấp cứu đối với các loại tai nạn trong quầy 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

Tên môn học: Hạch toán định mức

Mã số môn học: MH 23

Thời gian thực hiện môn học: 25 tiết (Lý thuyết: 13 tiết; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 10 tiết, Kiểm tra: 2 giờ)

I. Vị trí, tính chất môn học:

- Vị trí: Hạch toán định mức là môn học chuyên môn nghề trong chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật Pha chế đồ uống”.

- Tính chất:

+ Hạch toán định mức là môn học lý thuyết kết hợp với phần thực hành tính toán.

+ Đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được khái niệm cơ bản hạch toán, yêu cầu của công tác hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống;

+ Liệt kê và giải thích được các thuật ngữ sử dụng trong kinh doanh sản phẩm ăn uống;

+ Ghi nhớ được các công thức tính giá bán, giá vốn, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, thuế giá trị gia tăng phải nộp;

+ Liệt kê được các loại biểu mẫu sử dụng trong bộ phận quầy bar;

- Về kỹ năng:

+ Tính toán được giá bán, giá vốn, lãi gộp, thực lãi, tỷ lệ lãi gộp của các sản phẩm đồ uống;

+ Tính toán được thuế giá trị gia tăng phải nộp;

+ Thiết kế được một số mẫu biểu, sổ sách phù hợp với bộ phận quầy bar

- Về năng lực tự chủ, trách nhiệm: Thành thạo trong việc tính toán các sản phẩm ăn uống, trở thành nhân viên kế toán tiêu chuẩn trong các quầy bar của nhà hàng, khách sạn.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/thảo luận	Kiểm tra
1	<p>Chương 1: Khái quát về hạch toán định mức</p> <p>1.1. Một số khái niệm cơ bản về hạch toán</p> <p>1.1.1. Khái niệm hạch toán</p> <p>1.1.2. Khái niệm công tác hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống</p> <p>1.2. Vị trí, vai trò hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống</p> <p>1.3. Nhiệm vụ và yêu cầu của công tác hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống</p> <p>1.3.1. Nhiệm vụ của công tác hạch toán định mức</p> <p>1.3.2. Yêu cầu thông tin trong công tác hạch toán định mức</p> <p>1.4. Yêu cầu và chức năng, nhiệm vụ của kế toán tiêu chuẩn</p> <p>1.4.1. Yêu cầu của kế toán tiêu chuẩn</p> <p>1.4.2. Chức năng, nhiệm vụ của kế toán tiêu chuẩn</p> <p>1.5. Mối liên hệ giữa kế toán tiêu chuẩn với các cá nhân liên quan</p> <p>1.5.1. Nhân viên pha chế</p> <p>1.5.2. Thủ kho</p> <p>1.5.3. Tiếp phẩm</p>	5	5		
2	<p>Chương 2: Phương pháp hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống</p>	18	8	10	

<p>2.1. Một số thuật ngữ kinh tế sử dụng trong kinh doanh sản phẩm ăn uống</p> <p>2.1.1. Giá vốn</p> <p>2.1.2. Giá bán</p> <p>2.1.3. Chi phí</p> <p>2.1.4. Lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp</p> <p>2.1.5. Thực lãi</p> <p>2.1.6. Thuế giá trị gia tăng</p> <p>2.2. Phương pháp hạch toán định mức trong kinh doanh sản phẩm ăn uống</p> <p>2.2.1. Các công thức hạch toán cơ bản</p> <p>2.2.2. Các phương pháp tính toán cơ bản</p>				
Kiểm tra	2			2
Cộng	25	13	10	2

2.Nội dung chi tiết:

Chương 1: Khái quát về hạch toán định mức

(Thời gian: 8 giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm cơ bản hạch toán, yêu cầu của công tác hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống.
- Liệt kê chức năng nhiệm vụ của kế toán tiêu chuẩn
- Ghi nhớ các yêu cầu của nghiệp vụ kế toán tiêu chuẩn

Nội dung chương:

- 1.1. Một số khái niệm cơ bản về hạch toán
 - 1.1.1. Khái niệm hạch toán
 - 1.1.2. Khái niệm công tác hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống
- 1.2. Vị trí, vai trò hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống
- 1.3. Nhiệm vụ và yêu cầu của công tác hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống
 - 1.3.1. Nhiệm vụ của công tác hạch toán định mức
 - 1.3.1.1. Thu nhận, xử lý các thông tin
 - 1.3.1.2. Lập ra hệ thống các định mức cơ bản

- 1.3.1.3. Kiểm tra giám sát quá trình thực hiện
- 1.3.2. Yêu cầu thông tin trong công tác hạch toán định mức
 - 1.3.2.1. Chính xác
 - 1.3.2.2. Kịp thời
 - 1.3.2.3. Đầy đủ
 - 1.3.2.4. Rõ ràng, dễ hiểu
- 1.4. Yêu cầu và chức năng, nhiệm vụ của kế toán tiêu chuẩn
 - 1.4.1. Yêu cầu của kế toán tiêu chuẩn
 - 1.4.2. Chức năng, nhiệm vụ của kế toán tiêu chuẩn
- 1.5. Mối liên hệ giữa kế toán tiêu chuẩn với các cá nhân liên quan
 - 1.5.1. Nhân viên pha chế
 - 1.5.2. Thủ kho
 - 1.5.3. Tiếp phẩm

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

(Thời gian: 18 giờ)

Mục tiêu:

- Liệt kê các thuật ngữ sử dụng trong kinh doanh sản phẩm ăn uống;
- Ghi nhớ công thức tính giá bán, giá vốn, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, thực lãi;
- Tính toán thuế giá trị gia tăng phải nộp
- Có ý thức luyện tập để thành thạo trong việc tính toán.

Nội dung chương:

- 2.1. Một số thuật ngữ kinh tế sử dụng trong kinh doanh sản phẩm ăn uống
 - 2.1.1. Giá vốn
 - 2.1.1.1. Khái niệm
 - 2.1.1.2. Phân loại
 - 2.1.1.3. Đặc điểm của giá vốn
 - 2.1.1.4. Các yếu tố ảnh hưởng đến giá vốn
 - 2.1.2. Giá bán
 - 2.1.2.1. Khái niệm
 - 2.1.2.2. Phân loại giá bán
 - 2.1.2.3. Đặc điểm của giá bán
 - 2.1.2.4. Các yếu tố ảnh hưởng đến giá bán
 - 2.1.3. Chi phí
 - 2.1.3.1. Khái niệm
 - 2.1.3.2. Phân loại chi phí
 - 2.1.4. Lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp
 - 2.1.5. Thực lãi
 - 2.1.6. Thuế giá trị gia tăng

2.2. Phương pháp hạch toán định mức trong kinh doanh sản phẩm ăn uống

2.2.1. Các công thức hạch toán cơ bản

2.2.2. Các phương pháp tính toán cơ bản

Kiểm tra

(Thời gian: 2 giờ)

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn hóa: phòng lý thuyết đảm bảo cho 30 học viên

2. Trang thiết bị máy móc: bảng, phấn, projector, loa...

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: sách giáo khoa, tranh ảnh,....

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung:

- Về kiến thức:

+ Liệt kê được các trình tự công việc mà kế toán tiêu chuẩn phải thực hiện trong bộ phận pha chế đồ uống

+ Ghi nhớ các yêu cầu chung đối với công tác hạch toán

- Về kỹ năng:

+ Tính được giá bán, giá vốn, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp của các loại đồ uống

+ Tính được mức thuế giá trị gia tăng phải nộp

+ Dự trù được lượng nguyên liệu theo mức tiền đặt của khách

+ Ghi chép sổ sách, biểu mẫu.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trở thành bartender có kỹ năng nghề và xây dựng được định mức nguyên liệu, định mức giá bán để phục vụ tại các quầy bar trong các nhà hàng, khách sạn.

2. Phương pháp:

- Đánh giá bằng điểm thông qua bài kiểm tra viết để đánh giá kết quả tiếp thu kiến thức của học sinh

+ Kiểm tra định kì: kiểm tra viết, thời gian từ 45 đến 60 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 chương trình: Chương trình áp dụng cho người học trung cấp nghề Kỹ thuật Pha chế đồ uống

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

- *Phương pháp giảng dạy:*

+ Phương pháp thuyết trình, giảng giải: Phần lý thuyết.

+ Phương pháp nêu vấn đề: Phần lý thuyết, bài tập.

- *Đối với giáo viên:*

+ Tốt nghiệp đại học khối kinh tế.

+ Có kiến thức thực tế về kế toán, tài chính, ngân hàng, du lịch - khách sạn.

- + Có giáo cụ trực quan (tài liệu của các ngân hàng, doanh nghiệp du lịch...).
- *Đối với người học:*
- + Có nhận thức tốt, có kỹ năng tính toán thành thạo.
- + Có kiến thức của các học phần đã học có liên quan đến học học phần này.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Phần bài tập tính giá bán, giá vốn, lãi gộp, và thực lãi.

4. Tài liệu tham khảo:

[1] Trịnh Xuân Dũng (2010), *Kế toán doanh nghiệp khách sạn - du lịch*, NXB thống kê.

[2] Nguyễn Hữu Thủy (2016), *Giáo trình hạch toán định mức*, NXB Hà Nội.

[3] Trịnh Cao Khải (2012), *Giáo trình kế toán tiêu chuẩn*, Trường cao đẳng du lịch Hà Nội.