

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: THỰC HÀNH NGHỀ NGHIỆP

Mã mô đun:

Thời gian thực hiện mô đun: 15 giờ (Lý thuyết: 0 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 15 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí: là mô đun được bố trí giảng dạy ở cuối học kỳ năm cuối.
- Tính chất: là mô đun chuyên môn nghề bắt buộc trước khi sinh viên tốt nghiệp.

II. Mục tiêu mô đun:

- Kiến thức:

+ Trình bày được các nguyên tắc, qui trình phục vụ thức ăn, đồ uống theo các kiểu phục vụ.

+ Liệt kê được các công việc cần thiết trong nhà hàng phải được chuẩn bị trước khi phục vụ.

+ Vệ sinh các trang thiết bị, các dụng cụ ăn uống và bề mặt sàn nhà theo đúng quy trình.

- Kỹ năng:

+ Đặt bàn ăn Âu Set menu theo đúng tiêu chuẩn.

+ Phục vụ thức ăn theo đúng tiêu chuẩn.

+ Phục vụ đồ uống trong Set menu đúng tiêu chuẩn.

+ Xử lý tình huống trong quá trình phục vụ khách

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Rèn luyện thái độ cẩn thận, chính xác trong phục vụ.

+ Luôn tìm tòi các ý tưởng sáng tạo trong công việc.

III. Nội dung mô đun:

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

Số TT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Bài tập/ thảo luận	Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm
1	Bài 1: Chuẩn bị làm việc, Set up	2			2
2	Bài 2: Phục vụ rượu vang (Wine service)	3			3
3	Bài 3: Phục vụ thức ăn theo kiểu Plated Service	4			4
4	Bài 4: Phục vụ thức ăn theo kiểu Silver Service	4			4
5	Bài 5: Dọn bàn ăn (Clear table)	2			2
Cộng		15	0	0	15

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Công việc số 1 – Chuẩn bị làm việc

Thời gian: 2 giờ

1. Mục tiêu bài:

- Nắm được những yêu cầu về trang phục, tác phong và vệ sinh cá nhân của nhân viên nhà hàng.
- Nắm được các yêu cầu về vệ sinh thực phẩm.
- Nắm được các trang thiết bị trong nhà hàng.
- Sắp xếp các dụng cụ theo đúng tiêu chuẩn

2. Nội dung bài:

- 2.1. Trang phục và vệ sinh cá nhân
 - 2.1.1. Trang phục
 - 2.1.2. Vệ sinh cá nhân
- 2.2. Trang thiết bị trong nhà hàng
- 2.3. Chuẩn bị các dụng cụ phù hợp với nội dung

Bài 2: Công việc số 2 – Phục vụ rượu vang

Thời gian: 3 giờ

1. Mục tiêu bài:

- Nắm được những kiến thức về rượu vang.
- Qui trình phục vụ rượu vang

2. Nội dung bài:

- 2.1. Các loại rượu vang
- 2.2. Qui trình phục vụ rượu vang

Bài 3: Công việc số 3 – Phục vụ thức ăn theo kiểu Plated Service

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu bài:

- Thực hiện được kỹ năng phục vụ thức ăn cho khách theo kiểu Mỹ

2. Nội dung bài:

- 2.1. Chuẩn bị
- 2.2. Phục vụ thức ăn cho khách theo qui trình

Bài 4: Công việc số 4 – Phục vụ thức ăn theo kiểu Silver Service

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu bài:

- Thực hiện được kỹ năng phục vụ thức ăn cho khách theo kiểu Nga

2. Nội dung bài:

- 2.1. Chuẩn bị
- 2.2. Phục vụ món chính cho khách theo kiểu Nga, sử dụng kỹ năng chia thức ăn cho khách đúng tiêu chuẩn

Bài 5: Công việc số 5 – Dọn bàn ăn

Thời gian: 2 giờ

1. Mục tiêu bài:

- Biết cách dọn bàn ăn theo đúng trình tự

2. Nội dung bài:

- 2.1. Chuẩn bị dụng cụ
- 2.2. Dọn thức ăn theo đúng kỹ thuật

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

- Phòng thực hành nghiệp vụ ẩm thực.
- Micro, loa, bảng, phấn, Projector...
- Giáo trình, tài liệu tham khảo
- Danh mục vật tư:

STT	Vật tư	Đơn vị tính	STT	Vật tư	Đơn vị tính
1	Khoai lang/ khoai tây	kg	4	Bí đao	kg
2	Đậu cove	kg	5	Hoa	bó
3	Nước suối	chai			

- Danh mục trang thiết bị

STT	Vật tư	Đơn vị tính	STT	Vật tư	Đơn vị tính
1	Dĩa xúp	cái	15	Thố/ tô	cái
2	Dĩa	cái	16	Dao	cái
3	Muỗng sứ	cái	17	Nĩa	cái
4	Đũa	cái	18	Muỗng inox	cái
5	Khăn trải bàn	m	19	Hủ đường	cái
6	Khăn ăn	cái	20	Kim cút	lôc
7	Ly vang đỏ (red wine glass)	lô/ lôc	21	Dụng cụ khui rượu vang	cái
8	Ly vang trắng (white wine glass)	lô/ lôc	22	Tấm lót dụng cụ ăn/ place mat	cái
9	Ly vang sủi tăm (flute/ tulip/ saucer champagne glass)	lô/ lôc	23	Gác đũa/ gác muỗng	cái
10	Ly uống nước (water goblet glass)	lô/ lôc	24	Bình đựng nước tương/ mắm	cái
11	Bình hoa	cái	25	Chén chằm	cái
12	Lọ tiêu/ muối	cái	26	Khay vuông	cái
13	Chén com	cái	27	Khay tròn	cái
14	Chén xúp	cái	28		

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

- + Khái quát về nhà hàng, dịch vụ nhà hàng.
- + Kiến thức về tiêu chuẩn vệ sinh nhà hàng.
- + Kiến thức về các loại dụng cụ sử dụng phục vụ khách ăn uống, vệ sinh dụng cụ.
- + Kiến thức về quy trình phục vụ khách tại nhà hàng đúng tiêu chuẩn

- Kỹ năng:

- + Vệ sinh, sắp xếp các trang thiết bị dụng cụ
- + Thực hành các kỹ năng phục vụ thức uống, thức ăn, dọn bàn ăn trong nhà hàng.
- + Kỹ năng xử lý tình huống trong quá trình phục vụ khách.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Nghiêm túc trong học tập
- + Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ thực hành
- + Thực hành thường xuyên
- + Trung thực trong kiểm tra
- + Rèn luyện tính kiên nhẫn

+ Tỉ mỉ, cẩn thận, nghiêm túc trong thực hiện công việc

2. Phương pháp:

- Sinh viên bốc mã đề Set menu + nội dung thi thực hành
- Chuẩn bị dụng cụ cho phần thi: 3 phút
- Trình bày bàn theo Set menu: 2,5 phút
- Thực hành 2 kỹ năng phục vụ khách ăn uống: 2,5 phút

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng mô đun: mô đun được sử dụng cho sinh viên cao đẳng ngành Quản trị khách sạn; Quản trị nhà hàng.

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

- Đối với giảng viên:

+ Có kiến thức về ngành kinh doanh khách sạn, được đào tạo cơ bản về nghiệp vụ nhà hàng.

+ Có kinh nghiệm thực tế nghiệp vụ nhà hàng.

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

+ Giảng viên trên cơ sở chương trình môn học soạn giáo án và bài giảng chi tiết để thực hiện việc giảng dạy theo đúng yêu cầu môn học. Nhằm nâng cao chất lượng giảng dạy, giảng viên cần phải thường xuyên đọc các tài liệu tham khảo và cập nhật thông tin có liên quan. Trong quá trình giảng bài lưu ý liên hệ với các môn học khác cũng như với thực tế để người học ngoài việc nắm bắt được kiến thức còn có khả năng tự liên hệ được với thực tế nghề nghiệp sau này.

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

3. Những trọng tâm cần chú ý: Tất cả các bài.

4. Tài liệu tham khảo:

[1] Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam (do EU tài trợ) (2008), *Tiêu chuẩn kỹ năng nghề Du lịch Việt Nam - Nghiệp vụ nhà hàng*, Hà Nội.

[2] Hà Nam Khánh Giao, Nguyễn Văn Bình (2011), *Giáo trình nghiệp vụ nhà hàng*, Nhà xuất bản Tổng hợp, TP.Hồ Chí Minh.

[3] Hodder & Stoughton (2002), *Food and beverage service skill*, London.