

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC:
KỸ NĂNG PHỤC VỤ ĂN UỐNG NÂNG CAO

Mã số môn học:

Thời gian môn học: 60 giờ (15 lý thuyết + 45 thực hành)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- Vị trí

Kỹ năng phục vụ ăn uống nâng cao có vai trò quan trọng trong kinh doanh đối với các doanh nghiệp du lịch: Khách sạn, Nhà hàng ... **Kỹ năng phục vụ ăn uống nâng cao** đề cập đến những khái niệm cơ bản về phục vụ ăn uống tại buồng khách, các nguyên tắc trình bày thực phẩm khi phục vụ nâng cao, kỹ năng phục vụ các món ăn bằng xe đẩy hoặc từ bàn phụ.

Đối với các sinh viên trình độ Trung cấp sau khi được học môn này sẽ giúp trang bị thêm những kiến thức bổ ích, thực tiễn tạo tiền đề và động lực làm việc hiệu quả.

- Tính chất

Kỹ năng phục vụ ăn uống nâng cao là một môn học lý thuyết kết hợp thực hành. Đánh giá kết quả có thể là thi hoặc kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

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

- Nắm bắt được quy trình phục vụ khách ăn tại phòng ngủ.
- Trình bày được những nguyên tắc bài trí thực phẩm khi phục vụ nâng cao.
- Áp dụng được các kỹ thuật phục vụ nâng cao các món ăn khai vị, các món ăn chính, các món ăn tráng miệng.

- Vận dụng được các quy trình phục vụ nâng cao các món ăn khai vị, các món ăn chính, các món ăn tráng miệng trong công việc tại doanh nghiệp du lịch.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

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

STT	Tên chương, mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra* (LT hoặc TH)
I	<p>Tổ chức phục vụ ăn uống tại buồng ngủ và phục vụ ngoài trời. Tổ chức phục vụ ăn uống tại phòng ngủ Giới thiệu chung về dịch vụ ăn uống tại phòng ngủ Những yêu cầu đối với nhân viên phục vụ tại phòng ngủ Thực đơn ăn uống tại phòng ngủ Quy trình phục vụ khách ăn tại phòng ngủ Tổ chức phục vụ ăn uống ngoài trời Tiêu chuẩn phục vụ ăn uống ngoài trời Thực đơn ăn uống ngoài trời Quy trình phục vụ ăn uống ngoài trời</p>	15	03	12	
II	<p>Kỹ năng phục vụ món khai vị nâng cao Giới thiệu chung Nguyên tắc trình bày và phục vụ món khai vị Phục vụ Tôm cocktail Phục vụ món Salad dầu giấm Phục vụ món Salad cá ngừ Phục vụ các món thịt nguội</p>	15	02	13	
III	<p>Kỹ năng phục vụ món ăn chính nâng cao Giới thiệu chung Nguyên tắc trình bày và phục vụ món ăn</p>	15	05	10	

	chính Phục vụ các thủy hải sản Phục vụ các món gia cầm Phục vụ các món gia súc				
IV	Kỹ năng phục vụ món tráng miệng nâng cao Giới thiệu chung Nguyên tắc trình bày và phục vụ món tráng miệng Các món trái cây tươi Các món đốt – Flambée Các món phô mai	15	05	10	
	Cộng:	60	15	45	

* 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: Tổ chức phục vụ ăn uống tại buồng ngủ và phục vụ ngoài trời

Mục tiêu:

Sau khi nghiên cứu chương này, người học có khả năng:

- Trình bày được các yêu cầu đối với nhân viên phục vụ khách ăn tại phòng và ngoài trời.
- Nắm bắt được các loại thức ăn, nước uống phục vụ tại phòng và ngoài trời.
- Vận dụng được quy trình phục vụ khách ăn tại phòng và ngoài trời trong công việc tại đơn vị du lịch.

1. Tổ chức phục vụ ăn uống tại buồng ngủ

- 1.1. Giới thiệu chung về dịch vụ khách ăn tại phòng
- 1.2. Những yêu cầu đối với nhân viên phục vụ tại phòng
- 1.3. Thực đơn tại phòng
- 1.4. Quy trình phục vụ khách ăn uống tại phòng

2. Tổ chức phục vụ ăn uống ngoài trời

- 2.1. Tiêu chuẩn phục vụ ăn uống ngoài trời
- 2.2. Thực đơn ăn uống ngoài trời
- 2.3. Quy trình phục vụ ăn uống ngoài trời

Chương 2: **Kỹ năng phục vụ món khai vị nâng cao**

Mục tiêu:

Sau khi nghiên cứu chương này, người học có khả năng:

- Trình bày được các nguyên tắc bài trí thực phẩm khi phục vụ các món ăn khai vị nâng cao.
- Áp dụng được quy trình phục vụ các món khai vị nâng cao trong công việc tại doanh nghiệp du lịch.

1. Giới thiệu chung
2. Nguyên tắc trình bày món khai vị nâng cao
3. Phục vụ Tôm cocktail
 - 3.1. Công tác chuẩn bị
 - 3.2. Thao tác kỹ thuật
 - 3.3. Cách trình bày
 - 3.4. Phục vụ
4. Phục vụ món Salad dầu giấm
 - 4.1. Công tác chuẩn bị
 - 4.2. Thao tác kỹ thuật
 - 4.3. Cách trình bày
 - 4.4. Phục vụ
5. Phục vụ món Salad cá ngừ
 - 5.1. Công tác chuẩn bị
 - 5.2. Thao tác kỹ thuật

5.3. Cách trình bày

5.4. Phục vụ

6. Phục vụ các món thịt nguội

6.1. Công tác chuẩn bị

6.2. Thao tác kỹ thuật

6.3. Cách trình bày

6.4. Phục vụ

Chương 3: Kỹ năng phục vụ món ăn chính nâng cao

Mục tiêu:

Sau khi nghiên cứu chương này, Học sinh – sinh viên có khả năng:

- Trình bày được các nguyên tắc bài trí đồ ăn khi phục vụ các món ăn chính nâng cao.
- Áp dụng được quy trình phục vụ các món ăn chính nâng cao trong công việc tại doanh nghiệp du lịch

1. Giới thiệu chung

2. Nguyên tắc bài trí đồ ăn khi phục vụ các món ăn chính nâng cao

3. Phục vụ các thủy hải sản

3.1. Công tác chuẩn bị

3.2. Thao tác kỹ thuật

3.3. Cách trình bày

3.4. Phục vụ

4. Phục vụ các món gia cầm

4.1. Công tác chuẩn bị

4.2. Thao tác kỹ thuật

4.3. Cách trình bày

4.4. Phục vụ

5. Phục vụ các món gia súc

5.1. Công tác chuẩn bị

5.2. Thao tác kỹ thuật

5.3. Cách trình bày

5.4. Phục vụ

Chương 4: Kỹ năng phục vụ món tráng miệng nâng cao

Mục tiêu:

Sau khi nghiên cứu chương này, Học sinh – sinh viên có khả năng:

- Trình bày được các nguyên tắc bài trí thực phẩm khi phục vụ các món ăn tráng miệng nâng cao.
- Áp dụng được quy trình phục vụ các món ăn tráng miệng nâng cao trong công việc tại doanh nghiệp du lịch

1. Giới thiệu chung

2. Nguyên tắc bài trí đồ ăn khi phục vụ các món tráng miệng nâng cao

3. Các món trái cây tươi

3.1. Công tác chuẩn bị

3.2. Thao tác kỹ thuật

3.3. Cách trình bày

3.4. Phục vụ

4. Các món đốt – Flambée

4.1. Công tác chuẩn bị

4.2. Thao tác kỹ thuật

4.3. Cách trình bày

4.4. Phục vụ

5. Các món phô mai

5.1. Công tác chuẩn bị

5.2. Thao tác kỹ thuật

5.3. Cách trình bày

5.4. Phục vụ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH:

- Phòng học lý thuyết + thực hành
- Máy tính, máy chiếu projecto
- 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
- Nguyên vật liệu thực hành
- Ngân hàng câu hỏi trắc nghiệm
- Câu hỏi, bài tập thực hành

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

- 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 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: thực hành tổ chức tiệc
- Nội dung đánh giá:

Kiến thức:

- + Quy trình phục vụ khách ăn tại phòng
- + Quy trình phục vụ nâng cao các món ăn khai vị, món ăn chính và món tráng miệng.

Kỹ năng:

- + Kỹ thuật bày và trang trí thực phẩm trên đĩa ăn khi phục vụ nâng cao
- + Phục vụ nâng cao khách ăn các món ăn khai vị, món ăn chính và món tráng miệng..

Thái độ:

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

VI. HƯỚNG DẪN CHƯƠNG TRÌNH:

1. Phạm vi áp dụng chương trình

- Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ Trung cấp. Tổng thời gian thực hiện môn học là 60 giờ, giáo viên giảng 15 tiết lý thuyết và 45 thực hành.

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

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

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Chương 1:

- Những yêu cầu đối với nhân viên phục vụ tại phòng
- Thực đơn ăn tại phòng
- Quy trình phục vụ khách ăn tại phòng

Chương 2, 3, 4:

- Nguyên tắc trình bày thực phẩm.
- Các món ăn khai vị, các món ăn chính và các món ăn tráng miệng

4. Tài liệu cần tham khảo: