

**TÒA GIÁM MỤC XUÂN LỘC**  
**TRƯỜNG CAO ĐẲNG HÒA BÌNH XUÂN LỘC**



**GIÁO TRÌNH**  
**MÔN HỌC: XÂY DỰNG THỰC ĐƠN**  
**NGÀNH: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG**  
**TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: /QĐ-CDHBXL ngày ..... tháng ..... năm .....  
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Hòa Bình Xuân lộc )*

**Đồng Nai, năm 2021**

*(Lưu hành nội bộ)*

## **TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN**

Tài liệu này thuộc loại sách giáo trình nên các nguồn thông tin có thể được phép dùng nguyên bản hoặc trích dùng cho các mục đích về đào tạo và tham khảo.

Mọi mục đích khác mang tính lệch lạc hoặc sử dụng với mục đích kinh doanh thiếu lành mạnh sẽ bị nghiêm cấm.

TaiLieu.vn

## LỜI GIỚI THIỆU

Khách sạn và ngành dịch vụ ẩm thực ngày nay được biết đến rộng khắp là ngành "công nghiệp hiếu khách", ngành này bao gồm những sản phẩm làm ra của nó và làm thỏa mãn nhu cầu của khách về ăn, uống và lưu trú, cung cấp thức ăn cho mọi người ở tất cả các lứa tuổi, mọi tầng lớp xã hội, mọi nơi, mọi lúc cho dù là ngày hay đêm là đặc điểm đặc trưng của ngành dịch vụ ẩm thực

Mỗi ngày làm việc mới bắt đầu bằng một thách thức mới, đó là thông điệp dành cho những bạn chọn nghề nghiệp hay lĩnh vực kinh doanh của mình là ẩm thực, một nghề đòi hỏi tính sáng tạo liên tục, luôn năng động và làm việc bằng tay, tiếp xúc với nhiều người với vô vàn vấn đề phát sinh mỗi ngày trong suốt thời gian làm việc. Tuy nhiên, nó cũng mang lại cho bạn nhiều lợi ích và niềm vui đặc biệt hơn so với các ngành nghề khác

Giáo trình ***Xây dựng thực đơn*** dành riêng cho người học trình độ Trung cấp.

Nội dung của giáo trình bao gồm các chương sau:

Chương 1: Giới thiệu về bữa ăn

Chương 2: Phương pháp xây dựng thực đơn

Chương 3: Xây dựng thực đơn

Trong quá trình biên soạn, chúng tôi đã tham khảo và trích dẫn từ nhiều tài liệu được liệt kê tại mục Danh mục tài liệu tham khảo. Chúng tôi chân thành cảm ơn các tác giả của các tài liệu mà chúng tôi đã tham khảo.

Bên cạnh đó, giáo trình cũng không thể tránh khỏi những sai sót nhất định. Nhóm tác giả rất mong nhận được những ý kiến đóng góp, phản hồi từ quý đồng nghiệp, các bạn người học và bạn đọc.

Trân trọng cảm ơn./.

*Đồng Nai, ngày      tháng      năm 2021*

Tham gia biên soạn

1. Chủ biên ThS. Nguyễn Xuân Khuê
2. ThS. Phạm văn Thành
3. TS. Nguyễn Văn Thuân
4. TS. Nguyễn Văn Quyết
5. Th.S. Nguyễn Ngọc Diệp

## MỤC LỤC

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>LỜI GIỚI THIỆU .....</b>                         | <b>2</b>  |
| <b>MỤC LỤC.....</b>                                 | <b>3</b>  |
| <b>GIÁO TRÌNH MÔN HỌC .....</b>                     | <b>4</b>  |
| <b>CHƯƠNG 1: GIỚI THIỆU VỀ BỮA ĂN .....</b>         | <b>11</b> |
| <b>CHƯƠNG 2. PHƯƠNG PHÁP XÂY DỰNG THỰC ĐƠN.....</b> | <b>16</b> |
| <b>CHƯƠNG 3. XÂY DỰNG THỰC ĐƠN.....</b>             | <b>23</b> |

Tailieu.vn

## GIÁO TRÌNH MÔN HỌC

### 1. Tên môn học: Xây dựng thực đơn

### 2. Mã môn học: MH18

### 3. Vị trí, tính chất, ý nghĩa và vai trò của môn học:

**3.1. Vị trí:** Giáo trình dành cho người học trình độ Trung cấp tại trường Cao đẳng Hòa Bình Xuân Lộc.

**3.2. Tính chất:** Là môn học kỹ thuật cơ sở chuyên môn nghề bắt buộc

+ Xây dựng thực đơn là mô đun bắt buộc thuộc các môn học bổ trợ trong chương trình đào tạo Trung cấp nghề Nghiệp vụ nhà hàng. Mô đun này trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về nghiệp vụ xây dựng thực đơn trong nhà hàng, phục vụ cho nghề nghiệp của người học.

+ Xây dựng thực đơn là môn học lý thuyết, thực hành đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

**3.3. Ý nghĩa và vai trò của môn học:** môn học này dành cho đối tượng là người học thuộc chuyên ngành Nghiệp vụ nhà hàng. Môn học này đã được đưa vào giảng dạy tại trường Cao đẳng Hòa Bình Xuân Lộc từ năm 2021 đến nay. Nội dung chủ yếu của môn học này nhằm cung cấp các kiến thức chuyên sâu về thực đơn đồng thời giúp cho sinh viên thực hiện được các kỹ năng xây dựng các bộ thực đơn. Sau khi học xong, sinh viên sẽ áp dụng linh hoạt các kiến thức và kỹ năng này vào thực tế, nhằm nâng cao hiệu quả hoạt động kinh doanh ăn uống trong các doanh nghiệp nhà hàng - khách sạn.

### 4. Mục tiêu của môn học:

#### 4.1. Về kiến thức:

A1. Nêu được cơ cấu và tính chất các bữa ăn, thời gian, đặc điểm các bữa ăn thường, các loại tiệc cơ bản và các hình thức phục vụ ăn; khái niệm và vai trò của thực đơn.

A2. Phân biệt được các loại thực đơn, theo cấu tạo thực đơn, theo truyền thống văn hoá ẩm thực của một số nước, quốc gia tiêu biểu.

A3. Hiểu rõ các nguyên tắc cơ bản trong việc xây dựng và phát triển thực đơn cho nhà hàng.

A4. Nắm vững các yếu tố cần thiết để tạo ra một thực đơn hấp dẫn và cân bằng, bao gồm lựa chọn món ăn, cấu trúc thực đơn, và cân đối dinh dưỡng.

A5. Biết cách phân tích nhu cầu và xu hướng của khách hàng để xây dựng thực đơn phù hợp.

#### 4.2. Về kỹ năng:

B1. Xây dựng được các thực đơn dựa trên các yêu cầu, căn cứ khi xây dựng thực đơn, đảm bảo tính thực tiễn và khoa học.

B2. Phát triển kỹ năng lập kế hoạch và thiết kế thực đơn, từ việc lựa chọn món ăn đến việc bố trí và trình bày thực đơn.

B3. Nâng cao khả năng thử nghiệm và sáng tạo món ăn mới, phù hợp với phong cách và chủ đề của nhà hàng.

B4. Kỹ năng phân tích và đánh giá thực đơn hiện có để thực hiện các điều chỉnh cần thiết, nâng cao chất lượng và hiệu quả kinh doanh.

#### **4.3 Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:**

C1. Xây dựng được tinh thần thái độ chu đáo, cẩn thận, tỉ mỉ và sáng tạo trong xây dựng thực đơn.

C2. Phát triển khả năng tự chủ trong việc ra quyết định về thực đơn và quản lý quy trình xây dựng thực đơn.

C3. Nâng cao tinh thần trách nhiệm trong việc duy trì và cải tiến chất lượng món ăn và dịch vụ.

C4. Khả năng đánh giá và điều chỉnh thực đơn dựa trên phản hồi của khách hàng và tình hình kinh doanh thực tế.

### **5. Nội dung của môn học**

#### **5.1. Chương trình khung**

| <b>Mã MH, MD</b> | <b>Tên Môn học/ Mô đun</b>               | <b>Số tín chỉ</b> | <b>Tổng số tiết</b> | <b>Lý thuyết</b> | <b>Thực hành</b> | <b>Thi/ Kiểm tra</b> |
|------------------|------------------------------------------|-------------------|---------------------|------------------|------------------|----------------------|
| <b>I</b>         | <b>Các môn học chung</b>                 | <b>13</b>         | <b>255</b>          | <b>106</b>       | <b>134</b>       | <b>15</b>            |
| MH01             | Giáo dục chính trị                       | 2                 | 30                  | 15               | 13               | 2                    |
| MH02             | Pháp luật                                | 1                 | 15                  | 9                | 5                | 1                    |
| MH03             | Giáo dục thể chất                        | 1                 | 30                  | 4                | 24               | 2                    |
| MH04             | Giáo dục quốc phòng – An ninh            | 2                 | 45                  | 21               | 21               | 3                    |
| MH05             | Tin học                                  | 2                 | 45                  | 15               | 29               | 1                    |
| MH06             | Tiếng Anh                                | 5                 | 90                  | 42               | 42               | 6                    |
| <b>II.1</b>      | <b>Môn học, mô đun cơ sở, chuyên môn</b> | <b>62</b>         | <b>1445</b>         | <b>476</b>       | <b>912</b>       | <b>57</b>            |
| <b>II.1</b>      | <b>Môn học, mô đun cơ sở</b>             | <b>7</b>          | <b>120</b>          | <b>70</b>        | <b>42</b>        | <b>8</b>             |

|             |                                   |           |             |            |            |           |
|-------------|-----------------------------------|-----------|-------------|------------|------------|-----------|
| MH07        | Tổng quan du lịch                 | 2         | 30          | 14         | 14         | 2         |
| MĐ08        | Kỹ năng giao tiếp                 | 1         | 30          | 14         | 14         | 2         |
| MH09        | Cơ sở văn hóa Việt Nam            | 2         | 30          | 14         | 14         | 2         |
| MH10        | Pháp luật du lịch                 | 2         | 30          | 28         | 0          | 2         |
| <b>II.2</b> | <b>Môn học, mô đun chuyên môn</b> | <b>41</b> | <b>1085</b> | <b>252</b> | <b>798</b> | <b>35</b> |
| MĐ11        | Tổ chức kinh doanh nhà hàng       | 2         | 45          | 14         | 29         | 2         |
| MĐ12        | Tiếng anh chuyên ngành 1          | 4         | 90          | 28         | 58         | 4         |
| MĐ13        | Tiếng anh chuyên ngành 2          | 4         | 90          | 28         | 58         | 4         |
| MĐ14        | Kỹ năng bán hàng trong nhà hàng   | 2         | 45          | 14         | 29         | 2         |
| MĐ15        | Nghiệp vụ nhà hàng                | 3         | 60          | 28         | 29         | 3         |
| MĐ16        | Nghiệp vụ bàn                     | 3         | 60          | 28         | 29         | 3         |
| MĐ17        | Nghiệp vụ bar                     | 3         | 60          | 28         | 29         | 3         |
| MĐ18        | Xây dựng thực đơn                 | 1         | 30          | 14         | 14         | 2         |
| MH19        | Marketing du lịch                 | 2         | 30          | 14         | 14         | 2         |
| MĐ20        | Tin học ứng dụng trong nhà hàng   | 2         | 45          | 14         | 29         | 2         |
| MĐ21        | Nghiệp vụ chế biến món ăn         | 4         | 90          | 28         | 58         | 4         |
| MĐ22        | Quản trị tiệc                     | 1         | 30          | 14         | 14         | 2         |
| MĐ23        | Thực hành nghiệp vụ 1             | 1         | 10          |            | 9          | 1         |
| MĐ24        | Thực hành nghiệp vụ 2             | 1         | 20          |            | 19         | 1         |
| MĐ25        | Thực tập tốt nghiệp               | 8         | 380         |            | 380        |           |
| <b>II.3</b> | <b>Môn học, mô đun tự chọn</b>    | <b>14</b> | <b>240</b>  | <b>154</b> | <b>72</b>  | <b>14</b> |
| MH26        | An ninh – an toàn trong nhà hàng  | 2         | 45          | 14         | 29         | 2         |
| MH27        | Nghiệp vụ văn phòng               | 2         | 30          | 14         | 14         | 2         |

|                  |                         |           |             |            |             |           |
|------------------|-------------------------|-----------|-------------|------------|-------------|-----------|
| MH28             | Nghiệp vụ thanh toán    | 2         | 30          | 28         | 0           | 2         |
| MH29             | Văn hoá ẩm thực         | 2         | 45          | 14         | 29          | 2         |
| MH30             | Sinh lý dinh dưỡng      | 3         | 45          | 42         | 0           | 3         |
| MH31             | Tổng quan cơ sở lưu trú | 3         | 45          | 42         | 0           | 3         |
| <b>Tổng cộng</b> |                         | <b>75</b> | <b>1700</b> | <b>582</b> | <b>1046</b> | <b>72</b> |

## **6. Điều kiện thực hiện môn học:**

**6.1. Phòng học Lý thuyết/Thực hành:** Đáp ứng phòng học chuẩn

**6.2. Trang thiết bị dạy học:** Projector, máy vi tính, bảng, phấn

**6.3. Học liệu, dụng cụ, mô hình, phương tiện:** Giáo trình, mô hình học tập,...

**6.4. Các điều kiện khác:** Người học tìm hiểu thực tế về thực đơn

## **7. Nội dung và phương pháp đánh giá:**

### **7.1. Nội dung:**

- Kiến thức: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kiến thức
- Kỹ năng: Đánh giá tất cả nội dung đã nêu trong mục tiêu kỹ năng.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trong quá trình học tập, người học cần:
  - + Nghiên cứu bài trước khi đến lớp.
  - + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập.
  - + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.
  - + Nghiêm túc trong quá trình học tập.

### **7.2. Phương pháp:**

Người học được đánh giá tích lũy môn học như sau:

#### **7.2.1. Cách đánh giá**

- Áp dụng quy chế đào tạo Cao đẳng hệ chính quy ban hành kèm theo Thông tư số 09/2017/TT-LĐTBXH, ngày 13/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Hướng dẫn thực hiện quy chế đào tạo áp dụng tại Trường Cao đẳng Hòa Bình Xuân Lộc như sau:

| Điểm đánh giá                          | Trọng số |
|----------------------------------------|----------|
| + Điểm kiểm tra thường xuyên (Hệ số 1) | 40%      |
| + Điểm kiểm tra định kỳ (Hệ số 2)      |          |
| + Điểm thi kết thúc môn học            | 60%      |

### 7.2.2. Phương pháp đánh giá

| Phương pháp đánh giá | Phương pháp tổ chức                | Hình thức kiểm tra                               | Chuẩn đầu ra đánh giá                                    | Số cột | Thời điểm kiểm tra |
|----------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------|--------------------|
| Thường xuyên         | Viết/<br>Thuyết trình              | Tự luận/<br>Trắc nghiệm/<br>Báo cáo              | A1, A2, A3,<br>B1, B2, B3,<br>C1, C2                     | 1      | Sau 12 giờ.        |
| Định kỳ              | Viết/<br>Thuyết trình<br>Thực hành | Tự luận/<br>Trắc nghiệm/<br>Báo cáo<br>Thực hành | A4, B4, C3                                               | 2      | Sau 20 giờ         |
| Kết thúc môn học     | Viết                               | Viết                                             | A1, A2, A3, A4, A5,<br>B1, B2, B3, B4,<br>C1, C2, C3, C4 | 1      | Sau 30 giờ         |

### 7.2.3. Cách tính điểm

- Điểm đánh giá thành phần và điểm thi kết thúc môn học được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến một chữ số thập phân.

- Điểm môn học là tổng điểm của tất cả điểm đánh giá thành phần của môn học nhân với trọng số tương ứng. Điểm môn học theo thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập phân, sau đó được quy đổi sang điểm chữ và điểm số theo thang điểm 4 theo quy định của Bộ Lao động Thương binh và Xã hội về đào tạo theo tín chỉ.

## 8. Hướng dẫn thực hiện môn học

**8.1. Phạm vi, đối tượng áp dụng:** Đối tượng Trung cấp Nghiệp vụ nhà hàng

**8.2. Phương pháp giảng dạy, học tập môn học**

**8.2.1. Đối với người dạy**

\* **Lý thuyết:** Áp dụng phương pháp dạy học tích cực bao gồm: thuyết trình ngắn, nêu vấn đề, hướng dẫn đọc tài liệu, bài tập tình huống, câu hỏi thảo luận....

\* **Bài tập:** Phân chia nhóm nhỏ thực hiện bài tập theo nội dung đề ra.

\* **Thảo luận:** Phân chia nhóm nhỏ thảo luận theo nội dung đề ra.

\* **Hướng dẫn tự học theo nhóm:** Nhóm trưởng phân công các thành viên trong nhóm tìm hiểu, nghiên cứu theo yêu cầu nội dung trong bài học, cả nhóm thảo luận, trình bày nội dung, ghi chép và viết báo cáo nhóm.

**8.2.2. Đối với người học:** Người học phải thực hiện các nhiệm vụ như sau:

- Nghiên cứu kỹ bài học tại nhà trước khi đến lớp. Các tài liệu tham khảo sẽ được cung cấp nguồn trước khi người học vào học môn học này (trang web, thư viện, tài liệu...)

- Tham dự tối thiểu 70% các buổi giảng lý thuyết. Nếu người học vắng >30% số tiết lý thuyết phải học lại môn học mới được tham dự kì thi lần sau.

- Tự học và thảo luận nhóm: là một phương pháp học tập kết hợp giữa làm việc theo nhóm và làm việc cá nhân. Một nhóm gồm 8-10 người học sẽ được cung cấp chủ đề thảo luận trước khi học lý thuyết, thực hành. Mỗi người học sẽ chịu trách nhiệm về 1 hoặc một số nội dung trong chủ đề mà nhóm đã phân công để phát triển và hoàn thiện tốt nhất toàn bộ chủ đề thảo luận của nhóm.

- Tham dự đủ các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ.

- Tham dự thi kết thúc môn học.

- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.

## **9. Tài liệu tham khảo:**

- *Bar và đồ uống*, Trường Du lịch Hà Nội, 1998.

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

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

- Phan Ngọc, *Bản sắc văn hoá Việt Nam*, NXB Văn học, 2002.

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

- Từ Giấy, *Phong cách ăn Việt Nam*, NXB Y học 1996.

- *Thường thức trong gia đình*, NXB Hà Nội, 1997.

- X.Carpusina và V. Carpusin, *Lịch sử văn hoá thế giới*, NXB Thế giới, 2004.

- Vũ Dương Ninh (chủ biên), *Lịch sử văn minh thế giới*, NXB Giáo dục, 1998.

- Vũ Hữu Nghị, *Tìm hiểu Nhật Bản*, NXB Khoa học xã hội, 1991.