**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT TIẾNG ANH SỬ DỤNG TRONG DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

****

**TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG**

**Khoa: Ngoại ngữ**

**Bộ môn: Biên Phiên dịch**

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN**

**1. Thông tin về học phần:**

Tên học phần:

* Tiếng Việt: **TIẾNG ANH SỬ DỤNG TRONG DỊCH VỤ ĂN UỐNG**
* Tiếng Anh: **ENGLISH FOR FOOD AND BEVERAGE SERVICE**

Mã học phần: ENT354

Số tín chỉ: 2 (1.5-0.5)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Ngôn Ngữ Anh Dịch vụ du lịch và lữ hành 2

**2. Thông tin về GV:**

Họ và tên: Nguyễn Phương Lan Chức danh, học vị: GV, Thạc sĩ

Điện thoại: 0983729979 Email:phuonglannhatrang0606@gmail.com

Địa chỉ NTU E-learning:

Địa chỉ Google Meet:

Địa điểm tiếp SV: VP BM (NDN)

**2. Mô tả học phần:**

 Học phần cung cấp cho sinh viên từ vựng, cấu trúc ngữ pháp , thuật ngữ tiếng Anh sử dụng trong dịch vụ ăn uống. Ngoài ra học phần cung cấp cho sinh viên những kiến thức liên quan đến dịch vụ ăn uống. Kết thúc học phần sinh viên có kỹ năng giao tiếp tiếng Anh trong dịch vụ ăn uống, có kỹ năng điều hành và kiểm soát những vấn đề liên quan đến chất lượng ăn uống đúng cách cho khách hàng, khách sạn hay trong toàn bộ lĩnh vực du lịch

**3. Mục tiêu:**

Học phần sẽ giúp cho người học có kiến thức cơ sở, từ vựng và cấu trúc chuyên ngành về lĩnh vực dịch vụ ăn uống, đồng thời có kỹ năng giao tiếp bằng tiếng Anh trong lĩnh vực này

**4. Chuẩn đầu ra (CLOs):** Sau khi học xong học phần, người học có thể:

 a) xây dựng vốn từ vựng được sử dụng trong các bộ phận phục vụ món ăn, pha chế
thức uống và chế biến món ăn.

 b) hiểu biết về cơ cấu vận hành, cấu trúc cơ bản và các vị trí công việc của bộ phận phục vụ ăn uống trong một nhà hàng, khách sạn.

 c) giao tiếp bằng tiếng Anh về các chủ đề như đặc bàn, nhận thực đơn, giải thích món ăn, xử lý phàn nàn v.v.

 d) áp dụng kiến thức và kỹ năng đã học vào môi trường thực tế tại nhà hàng, khách sạn ở Việt Nam.

**5. Ma trận tương thích giữa Chuẩn đầu ra học phần với Chuẩn đầu ra CTĐT Ngành Ngôn ngữ Anh:**

|  |  |
| --- | --- |
| **CĐR HP (CLOs)** | **CĐR CTĐT (PLOs)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **a** |  |  |  |  | **X** | **X** |  | **X** |  |  |
| **b** |  |  |  |  | **X** | **X** |  | **X** |  |  |
| **c** |  |  |  |  | **X** | **X** |  | **X** |  |  |
| **d** |  |  |  |  | **X** | **X** |  | **X** |  |  |

**6. Nội dung:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT.** | **Chủ đề** | **Nhằm đạt KQHT** | **Số tiết** |
| **LT** | **TH** |
| 1 | Giới thiệu chương trình và phương pháp học tập. | a, b, c, d | 1 | 0 |
| 22.12.2 | Giới thiệu cấu trúc của bộ phận dịch vụ ăn uốngWhat is F&B service?The role and functions of F&B service in a hotel; in a restaurant | a, b, c, d | 5 | 0 |
| 33.13.2 | Các vị trí, chức năng của bộ phận dịch vụ ăn uống ở nhà hàng, khách sạn. Food and Beverage Services Offered by Full-Service HotelsManagement Positions in Food and Beverage Service (Small Hotel, large hotel, very large hotel) | a, b, c, d | 5 | 0 |
| 4 | Tiếng Anh dùng trong bộ phận phục vụ món ăn | a, b, c, d | 1 | 4 |
| 5 | Tiếng Anh dùng trong bộ phận pha chế thức uống  | a, b, c, d | 1 | 4 |
| 6 | Tiếng Anh dùng trong bộ phận chế biến món ăn | a, b, c, d | 1 | 4 |
| 7 |  Tham quan thực tế | a, b, c, d | 0 | 4 |

**7. Phương pháp dạy học:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT.** | **Phương pháp dạy học** | **Áp dụng cho chủ đề** | **Nhằm đạt CLOs** |
| 1 | Thuyết giảng, giảng dạy thông qua thảo luận, tổ chức học tập theo nhóm. | 1 | a, b, c, d |
| 2 | Thuyết trình nhóm, thảo luận, đóng kịch, diễn thuyết, làm bài tập lớn  | 2 | a, b, c, d |
| 3 | Thuyết trình nhóm, thảo luận, đóng kịch, diễn thuyết, làm bài tập lớn  | 3 | a, b, c, d |
| 4 | Thuyết trình nhóm, thảo luận, đóng kịch, diễn thuyết, làm bài tập lớn  | 4 | a, b, c, d |
| 5 | Thuyết trình nhóm, thảo luận, đóng kịch, diễn thuyết, làm bài tập lớn  | 5 | a, b, c, d |
| 6 | Thuyết trình nhóm, thảo luận, đóng kịch, diễn thuyết, làm bài tập lớn  | 6 | a, b, c, d |
| 7 | Quan sát, thu thập dữ liệu, thuyết minh, làm video nhóm | 7 | a, b, c, d |

**8. Đánh giá kết quả học tập:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT.** | **Hoạt động đánh giá** | **Hình thức/công cụ đánh giá** | **Nhằm đạt CLOs** | **Trọng số (%)** |
| 1 | Đánh giá quá trình | Điểm chuyên cần: Bài tập về nhà:Điểm làm nhóm:Điểm kiểm traĐi thực tế (kỹ năng mềm + làm video nhóm) | a, b, c, d | 5%5%10%15%15% |
| 2 | Thi cuối kỳ | Thi vấn đáp về các chủ đề chuyên ngành (làm cặp) | a, b, c, d | 50% |

**9. Tài liệu dạy học:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên tác giả** | **Tên tài liệu** | **Năm xuất bản** | **Nhà xuất bản** | **Địa chỉ khai thác tài liệu** | **Mục đích** **sử dụng** |
| **Tài liệu chính** | **Tham khảo** |
| 1 |  | Subject Handouts | 2019 |  |  |  |  |
| 2 | John CousinsDennis LillicrapSuzanneWeekes  | Food and Beverage Service  | 2014 | 9th EditionHodder Education |  | x |  |
| 3 | Tutorials Point | Food and Beverage Services | 2016 | Tutorials Point |  | x |  |
| 4 | Leila Keane | International restaurant English | 1990 | Prentice Hall  |  |  | x |
| 5 | Trish Stott and Rod Revell | Highly recommended  |  | Oxford university press |  |  | x |
|  | Lê Huy Lâm  | Tiếng Anh trong kinh doanh nhà hàng  |  | NXB Thanh niên |  |  | x |

**10. Kế hoạch dạy học:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tuần** | **Nội dung** | **Nhằm đạt CLOs** | **Phương pháp dạy học** | **Nhiệm vụ của người học** |
| 1 | **Giới thiệu học phần và phương pháp học**Giới thiệu nội dung của môn học.Giải thích thuật ngữHướng dẫn cách học môn học, cách làm bài tập nhóm, cách làm bài tập lớn, hướng dẫn phương pháp kiểm tra giữa kỳ và cuối kỳ. Chia nhóm học tập | a, b, c, d | Thuyết giảng, Giảng dạy thông qua thảo luận | - Xem chương trình đề cương chi tiết học phần.- Lên lớp học trực tuyến- Nghe giảng, ghi chép. - Hỏi và trả lời các thắc mắc. |
| 2 | Giới thiệu cấu trúc của bộ phận dịch vụ ăn uống  | a, b, c, d | Thuyết trình nhóm, thảo luận, đóng kịch, diễn thuyết, làm bài tập lớn  | Đọc tài liệu, nghe thuyết trình và viết tóm tắt bài giảng, làm bài tập về nhà. |
| 3 | Các vị trí, chức năng của bộ phận dịch vụ ăn uống ở nhà hàng, khách sạn.  | a, b, c, d, | Thuyết trình nhóm, thảo luận, đóng kịch, diễn thuyết, làm bài tập lớn  | Đọc tài liệu, nghe thuyết trình và viết tóm tắt bài giảng, làm bài tập về nhà. |
| 4 | Tiếng Anh dùng trong bộ phận phục vụ món ăn | a, b, c, d  | Thuyết trình nhóm, thảo luận, đóng kịch, diễn thuyết, làm bài tập lớn  | Đọc tài liệu, nghe thuyết trình và viết tóm tắt bài giảng, làm bài tập về nhà. |
| 5 | Tiếng Anh dùng trong bộ phận pha chế thức uống | a, b, c, d | Thuyết trình nhóm, thảo luận, đóng kịch, diễn thuyết, làm bài tập lớn  | Đọc tài liệu, nghe thuyết trình và viết tóm tắt bài giảng, làm bài tập về nhà. |
| 6 | Tiếng Anh dùng trong bộ phận chế biến món ăn  | a, b, c, d | Thuyết trình nhóm, thảo luận, đóng kịch, diễn thuyết, làm bài tập lớn  | Đọc tài liệu, nghe thuyết trình và viết tóm tắt bài giảng, làm bài tập về nhà. |
| 7 | **Kiểm tra giữa kỳ:** Bài tập lớn (làm nhóm) | a, b, c, d | Hướng dẫn lớp thực hành theo chuyên đề | Xây dựng bài thực hành theo nhóm về các chủ đề chuyên ngành đã được phân công. |
| 8 | **Đi thực tế** | a, b, c, d | Quan sát, thu thập dữ liệu, thuyết minh, làm video nhóm | - Đi thực tế, quan sát, thu thập thông tin. Tìm hiểu về điểm đến trên các trang mạng và tài liệu viết, kết hợp với các kinh nghiệm thực tế vốn có- làm video theo nhóm- làm các mhiêm vụ để phát triển các kỹ năng mềm cần thiết đã được phân công |
| 9 | **Thi cuối kỳ:**  | a, b, c, d | Vấn đáp | Sinh viên sẽ được thi vấn đáp theo cặp ngẫu nhiên về các chủ đề chuyên ngành. Sinh viên sẽ được kiểm tra kỹ năng tiếng Anh dùng trong chuyên ngành qua việc đối thoại, xử lý tình huống, diễn đạt, sử dụng ngôn từ, cử chỉ v.v. |

**11. Yêu cầu đối với người học:**

* Thường xuyên cập nhật và thực hiện đúng kế hoạch dạy học, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần trên hệ thống NTU E-learning.
* Thực hiện đầy đủ và trung thực các nhiệm vụ học tập, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần và hướng dẫn của GV giảng dạy học phần.
* Sinh viên có đầy đủ tài liệu và công cụ học tập cần thiết.
* Sinh viên tham dự đầy đủ các buổi học và từng cá nhân phải tích cực thảo luận, trình bày ý kiến trong quá trình lên lớp.
* Sinh viên chuẩn bị bài trước khi đến lớp.
* Sinh viên làm bài tập ở nhà theo nhóm và cá nhân.

 **GIẢNG VIÊN CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN**

 *Nguyễn Phương Lan*

 **TRƯỞNG BỘ MÔN**

 Hoàng Công Bình