**TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG**

**Khoa: Ngoại ngữ**

**Bộ môn: Biên Phiên Dịch**

**ĐỀ CƯƠNG 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. 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 |
| 2  2.1  2.2 | Giới thiệu cấu trúc của bộ phận dịch vụ ăn uống  What is F&B service?  The role and functions of F&B service in a hotel; in a restaurant | a, b, c, d | 5 | 0 |
| 3  3.1  3.2 | 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 Hotels  Management 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 | Quan sát, thu thập dữ liệu, thuyết minh, làm brochure nhóm | 5 | 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 tra  Đi thực tế (kỹ năng mềm + tờ bướm) làm 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 Cousins  Dennis Lillicrap  SuzanneWeekes | Food and Beverage Service | 2014 | 9th Edition  Hodder 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 |

*Ngày cập nhật*: 27/6/2024

**CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN TRƯỞNG BỘ MÔN**

**TS. Võ Nguyễn Hồng Lam** (đã ký) **TS. Hoàng Công Bình** (đã ký)

**BAN CHỦ NHIỆM CTĐT**

**TS. Võ Nguyễn Hồng Lam** (đã ký)