

BỘ LAO ĐỘNG – THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI
TRƯỜNG CAO ĐẲNG KINH TẾ CÔNG NGHỆ HÀ NỘI



**HƯỚNG DẪN VIẾT KHÓA LUẬN/CHUYÊN ĐỀ
TỐT NGHIỆP NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

(Lưu hành nội bộ)

HATECO



1. MỤC ĐÍCH VÀ YÊU CẦU CỦA THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Thực tập tốt nghiệp là một khâu quan trọng của quá trình đào tạo Trung cấp, Cao đẳng trước khi sinh viên làm Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp.

1.1. Mục đích

Giúp cho sinh viên nhận thức rõ về lợi ích của đợt thực tập tốt nghiệp:

- Những kiến thức được trang bị ở trường mới dừng ở mặt lý thuyết là chính, việc thực tập các vấn đề thực tiễn của những kiến thức đó là một mục đích phải thực hiện nhằm gắn bó học với hành, lý luận với thực tiễn. Như vậy khi ra trường sinh viên sẽ không bị ngỡ, tránh tình trạng không thực hiện được hoặc thực hiện không tốt công việc được giao.

- Những kiến thức được trang bị ở trường là những kiến thức rất cơ bản, những kiến thức thực tiễn sẽ phong phú hơn những kiến thức đã được trang bị ở trường và cũng rất cần thiết cho sinh viên. Sinh viên có kiến thức thực tiễn và lý luận tốt sẽ thuận lợi trên bước đường công tác sau này.

- Quá trình thực tập tạo cơ hội và giúp sinh viên tiếp xúc với thực tế, với công việc chuyên môn nghiệp vụ về chế biến các món ăn đang được thực hiện ở các nhà hàng, khách sạn, các cơ sở kinh doanh ăn uống, cơ sở lưu trú du lịch....

- Giúp sinh viên có cơ hội nghiên cứu, tìm hiểu, phân tích thông tin, đánh giá các hoạt động thực tế, so sánh và đối chiếu với những kiến thức đã học ở trường và bước đầu vận dụng những kiến thức đã học vào thực tế hoạt động nghiệp vụ. Đây là những căn cứ, tài liệu, số liệu để sinh viên viết Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp. Kết thúc đợt thực tập, sinh viên có thêm hiểu biết về thực tế, liên hệ với kiến thức đã học được trong nhà trường, tạo khả năng thực hành nghề nghiệp sau này.

- Giúp sinh viên rèn luyện đạo đức, tác phong nghề nghiệp, rèn luyện phẩm chất trung thực, sâu sát với thực tế và có kỹ năng trong giao tiếp, khai thác và đánh giá thông tin.

1.2. Yêu cầu

Trong thời gian thực tập; sinh viên phải hoàn thành nhiệm vụ do lãnh đạo cơ sở thực tập giao, đồng thời phải hoàn thành chương trình thực tập và đảm bảo các yêu cầu chủ yếu sau:

- Tìm hiểu và hệ thống hóa các chủ trương, chính sách và chế độ quản lý của nhà nước, của cơ sở thực tập nhằm nắm vững cơ sở lý luận và pháp lý phục vụ cho việc mô tả, phân tích, đánh giá tình hình thực trạng và đề xuất các giải pháp để giải quyết những vấn đề cụ thể trong thực tiễn công việc liên quan đến nghiệp vụ chế biến món ăn.

- Giữ vững, trau dồi tư cách phẩm chất, đạo đức của sinh viên, rèn luyện tác phong, đạo đức nghề nghiệp của người đầu bếp hay bếp trưởng.

- Chủ động tham gia tích cực một số công việc nghiệp vụ do cơ sở thực tập yêu cầu. Tranh thủ tối đa và chấp hành nghiêm chỉnh mọi hướng dẫn chỉ đạo của giáo viên hướng dẫn.

- Nghiên cứu, tìm hiểu đặc điểm tổ chức quản lý của cơ sở thực tập; nhiệm vụ và chức năng của từng bộ phận trong cơ sở thực tập sau đó lần lượt tìm hiểu các công việc có liên quan đến nghiệp vụ chế biến món ăn của cơ sở thực tập. Cuối cùng là phải lựa chọn được 1 đề tài tâm đắc nhất để viết Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp.

2. KẾ HOẠCH THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Thời gian thực tập tốt nghiệp quy định là 08 tuần lễ, trong thời gian này sinh viên phải thực hiện các công việc sau:

- 06 tuần lễ sinh viên tự thực tập tại các nhà hàng, khách sạn, các cơ sở kinh doanh ăn uống, cơ sở lưu trú du lịch. Trong quá trình thực tập, sinh viên có thể chủ động liên hệ với Giáo viên hướng dẫn (GVHD) để chọn đề tài phù hợp sau đó viết đề cương và phải được GVHD duyệt. Trong thời gian này sinh viên vừa thực tập vừa thu thập các số liệu, có thể viết dẫn “Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp” theo sự hướng dẫn của GVHD.

- 02 tuần cuối sinh viên ở nhà hoàn thiện “Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp” và được GVHD duyệt cuối cùng.

- Nộp 01 quyển “Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp” đã có **dấu xác nhận** của cơ sở thực tập trực tiếp cho Phòng Khảo thí, đảm bảo chất lượng và Nghiên cứu khoa học nhà trường trong 2 ngày cuối cùng kết thúc thời gian thực tập tốt nghiệp.

3. QUY ĐỊNH VỀ BỐ CỤC VÀ NỘI DUNG CỦA KHÓA LUẬN/CHUYÊN ĐỀ

Độ dày của “Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp” **tối thiểu 30 trang** (không kể tờ bìa, tờ nhận xét của cơ sở thực tập và tờ nhận xét, đánh giá của GVHD). Quy định như sau:

3.1. Bố cục của Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp

Bìa 1: Sử dụng bìa Nynon cứng

Bìa 2: Sử dụng bìa cứng màu xanh (theo mẫu quy định ở Phụ lục 1)

Bìa 3: Sử dụng giấy trắng mềm gọi là bìa lót (mẫu giống y hệt bìa cứng màu xanh)

Trang 1: Mục lục

Trang 2: Danh mục các chữ viết tắt

Trang 3: Danh mục bảng biểu, sơ đồ, hình vẽ

Trang 4: Lời mở đầu

Trang 5 trở đi: Nội dung của Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp

Trang cuối: Kết luận

Trang cuối cùng: Danh mục tài liệu tham khảo và phụ lục (Nếu có)

Tờ phụ 1: Nhận xét của cơ sở thực tập có thể đánh máy hoặc viết tay (Lưu ý: Cơ sở thực tập đóng dấu xác nhận tại trang này)

Tờ phụ 2: Nhận xét và đánh giá của GVHD

3.2. Nội dung của Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp

LỜI MỞ ĐẦU

1. Lý do lựa chọn đề tài
2. Mục đích nghiên cứu
3. Đối tượng nghiên cứu
4. Phạm vi nghiên cứu
5. Phương pháp nghiên cứu
6. Kết cấu của Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp

NỘI DUNG KHÓA LUẬN/CHUYÊN ĐỀ gồm ba chương:

- Chương 1: Những vấn đề chung về đề tài
- Chương 2: Thực tế nội dung đề tài tại nhà hàng/khách sạn...
- Chương 3: Nhận xét và kiến nghị

KẾT LUẬN

4. HÌNH THỨC VÀ CÁC QUY ĐỊNH IN ẤN

4.1. Soạn thảo văn bản

- Đánh máy in trên khổ giấy A4 (210 x 297 mm), cỡ chữ 13 theo chuẩn Time New Roman
- Độ cách dòng 1.5lines; lề trái 3cm, lề phải 2cm, đỉnh trên 2cm, dưới đáy 2.5cm
- Khoảng cách đoạn: 6 pt
- Đánh số trang bên phải, phía dưới. Đánh số thứ tự trang phần nội dung chính của đề tài từ Lời mở đầu đến Kết luận theo chữ số Ả Rập, các trang còn lại của đề tài đánh thứ tự theo chữ số La Mã.

4.2. Các chương, mục, tiểu mục

- Tên chương, mục và tiểu mục cần được viết thống nhất cho mỗi loại về kiểu chữ, khổ chữ và độ đậm nhạt... Sự thống nhất này được thực hiện trong suốt Khóa luận/Chuyên đề. Cách trình bày và đánh số thứ tự chương, mục và tiểu mục: Chỉ sử dụng hệ thống số Ả Rập, đánh theo lũy tiến (không dùng số La Mã, không dùng ký tự a,b,c...).

- Định dạng tên chương: Tên chương được viết trên đầu trang mới, dưới tên chương nên để trống 2 dòng. Phong chữ Times New Roman, cỡ 14, kiểu chữ in hoa nét đậm, Giãn dòng 1.5 lines, căn lề giữa.

- Các tiểu mục của Khóa luận/Chuyên đề được trình bày và đánh số thành nhóm chữ số, nhiều nhất gồm bốn chữ số với số thứ nhất chỉ số chương (ví dụ: 2.1.2.1 chỉ tiểu mục 1 nhóm tiểu mục 2 mục 1 chương 2). Tại mỗi nhóm tiểu mục phải có ít nhất hai tiểu mục (nghĩa là không thể có tiểu mục 2.1.1 mà không có tiểu mục 2.1.2 tiếp theo).

+ Định dạng tiểu mục cấp 1: Phong chữ Times New Roman, cỡ 13, kiểu chữ in thường nét đậm, Giãn dòng 1.5 lines, căn lề trái; đánh số theo quy định.

+ Định dạng tiểu mục cấp 2: Phong chữ Times New Roman, cỡ 13, kiểu chữ in thường nét đậm, nghiêng; Giãn dòng 1.5 lines, căn lề trái; đánh số theo quy định.

+ Định dạng tiểu mục cấp 3: Phong chữ Times New Roman, cỡ 13, kiểu chữ in thường, nghiêng, Giãn dòng 1.5 lines, căn lề trái, đánh số theo quy định.

4.3. Viết tắt

- Thuật ngữ cần viết tắt được viết đầy đủ trong lần xuất hiện đầu tiên và ngay sau đó đặt ký hiệu viết tắt trong ngoặc đơn.

- Không viết tắt ở phần mục lục và đầu đề các chương, mục, tiểu mục.

- Nếu Khóa luận/Chuyên đề có chữ viết tắt thì phải có bảng danh mục các chữ viết tắt (xếp theo thứ tự ABC) ở phần đầu của Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp.

- Không quá lạm dụng viết tắt và các thuật ngữ nước ngoài.

4.4. Bảng biểu, hình vẽ, phương trình

- Việc đánh số bảng biểu, hình vẽ, phương trình phải gắn với số chương; ví dụ hình 2.4 có nghĩa là hình thứ 4 trong Chương 2.

- Mọi đồ thị, bảng biểu lấy từ các nguồn khác phải được trích dẫn đầy đủ. Nguồn được trích dẫn phải được liệt kê chính xác trong danh mục Tài liệu tham khảo.

- Đầu đề của bảng biểu ghi phía trên bảng, đầu đề của hình vẽ ghi phía dưới hình. Thông thường, những bảng ngắn và đồ thị phải đi liền với phần nội dung đề cập tới các bảng và đồ thị này ở lần thứ nhất.

- Các bảng dài có thể để ở những trang riêng nhưng cũng phải tiếp theo ngay phần nội dung đề cập tới bảng này ở lần đầu tiên.

- Các bảng rộng vẫn trình bày theo chiều đứng dài 297mm của trang giấy, chiều rộng của trang giấy có thể hơn 210mm. Chú ý gấp trang giấy sao cho số và đầu đề của hình vẽ hoặc bảng vẫn có thể nhìn thấy ngay mà không cần mở rộng tờ giấy. Tuy nhiên hạn chế sử dụng các bảng quá rộng này.

- Đối với những trang giấy có chiều đứng hơn 297mm (bản đồ, bản vẽ...) thì có thể để trong một phong bì cứng dính bên trong bìa sau của Khóa luận/Chuyên đề. Các hình vẽ phải sạch sẽ bằng mực đen để có thể sao chụp lại; có đánh số và ghi đầy đủ đầu đề, cỡ chữ phải bằng cỡ chữ sử dụng trong văn bản báo cáo.

- Khi ký hiệu xuất hiện lần đầu tiên thì phải giải thích và đơn vị tính phải đi kèm ngay trong phương trình có ký hiệu đó. Nếu cần thiết, danh mục của tất cả các ký hiệu, chữ viết tắt và nghĩa của chúng cần được liệt kê và để ở phần đầu của Khóa luận/Chuyên đề.

- Tất cả các phương trình cần được đánh số và để trong ngoặc đơn đặt bên phía lề phải. Nếu một nhóm phương trình mang cùng một số thì những số này cũng được để trong ngoặc, hoặc mỗi phương trình trong nhóm phương trình (3.1) có thể được đánh số là (3.1.1), (3.1.2), (3.1.3).

- Định dạng tên bảng, biểu, sơ đồ, hình vẽ: Phong chữ Times New Roman, cỡ 13, kiểu chữ in thường nét đậm, Giãn dòng 1.5 lines, căn lề giữa, đánh số theo quy định.

4.5. Phụ lục

- Phần này bao gồm những nội dung cần thiết nhằm minh họa hoặc hỗ trợ cho nội dung Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp như số liệu, sổ sách, biểu mẫu, tranh ảnh...

- Nếu Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp sử dụng những câu trả lời cho một bản câu hỏi thì bản câu hỏi mẫu này phải được đưa vào phần Phụ lục ở dạng nguyên bản đã dùng để điều tra, thăm dò ý kiến; không được tóm tắt hoặc sửa đổi.

- Phụ lục không được dày hơn phần nội dung chính của Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp.

4.6. Trích dẫn

- Trích dẫn tài liệu tham khảo là một yêu cầu bắt buộc đối với các nghiên cứu khoa học. Việc thể hiện các trích dẫn tài liệu tham khảo có ý nghĩa quan trọng trong việc đánh giá độ chuyên sâu và tính nghiêm túc của nghiên cứu. Sinh viên không được sử dụng tài liệu (ví dụ như bảng biểu, hình vẽ, công thức, đồ thị, phương trình, khái niệm, ý tưởng...) của người khác, bao gồm cả đồng tác giả, mà không chú dẫn tác giả và nguồn tài liệu.

- Sinh viên phải trích dẫn tham khảo tất cả các tài liệu sử dụng trong cả hai trường hợp: sao chép trực tiếp từ ngữ của tác giả và chuyển tải ý tưởng của tác giả sang từ ngữ riêng của mình. Tuy nhiên, sinh viên không nên trích dẫn những kiến thức phổ biến, mọi người đều biết, cũng như không làm nghiên cứu nặng nề với những tham khảo trích dẫn.

- Trích dẫn tài liệu tham khảo bao gồm trích dẫn trong nội dung bài và danh mục tài liệu tham khảo. Mỗi trích dẫn trong bài viết phải tương ứng với danh mục nguồn tài liệu được liệt kê trong danh sách tài liệu tham khảo. Các tài liệu trong danh mục tham khảo phải được trích dẫn ít nhất một lần trong bài viết.

- Các trích dẫn phải ngắn gọn, súc tích, được đặt trong ngoặc kép và có dẫn nguồn (cho phép người đọc tìm được chính xác tài liệu được trích dẫn). Việc sao chép nguyên một đoạn văn bản đã được phát hành phải được coi là một trích dẫn. Các tác giả được quyền sao chép một câu thậm chí một đoạn văn bản của một tác giả khác với điều kiện nêu nguồn trích dẫn rõ ràng và đầy đủ. Làm trái yêu cầu này là **hành động đạo văn**.

4.7. Tài liệu tham khảo

- Tài liệu tham khảo được xếp riêng theo từng ngôn ngữ (Việt, Anh, Pháp, Đức, Nga...). Các tài liệu bằng chữ nước ngoài phải giữ nguyên văn, không phiên âm, không dịch. Tài liệu tham khảo xếp theo thứ tự ABC họ tên tác giả theo từng nước:

+ Tác giả là người nước ngoài xếp theo thứ tự ABC theo họ
+ Tác giả là người Việt Nam xếp theo thứ tự ABC theo tên nhưng vẫn giữ nguyên thứ tự Họ và tên của người Việt Nam

+ Tài liệu không có tác giả thì xếp theo thứ tự ABC từ đầu của tên cơ quan ban hành báo cáo hay ấn phẩm, ví dụ: Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp xếp vào vần T, Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội xếp vào vần B...

- Tài liệu tham khảo là Khóa luận tốt nghiệp, Chuyên đề tốt nghiệp, luận văn thạc sĩ, luận án tiến sĩ, đề tài khoa học thì trình bày theo quy cách sau: Tên tác giả (năm công bố), *Tên Khóa luận/Chuyên đề/Luận văn/Luận án/Đề tài*, Loại Khóa luận/Chuyên đề/Luận văn/Luận án/Đề tài, Nơi bảo vệ.

Ví dụ: Nguyễn Văn A (2017), *Kế toán nguyên vật liệu tại Công ty TNHH Hoàng Mai*, Khóa luận tốt nghiệp, Trường Đại học Thăng Long, Hà Nội.

- Tài liệu tham khảo là văn bản pháp luật thì trình bày theo quy cách sau: Tên cơ quan ban hành (năm ban hành), *Tên văn bản*, Thời gian ban hành.

Ví dụ: Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội (2022), *Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH về việc Quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ*, ban hành ngày 30 tháng 03 năm 2022.

- Tài liệu tham khảo là bài báo đăng trên tạp chí khoa học thì trình bày theo quy cách sau: Tên tác giả (năm công bố), “Tên bài báo”, *Tên tạp chí*, Tập (Số), Số trang.

Ví dụ: Nguyễn Văn A (2022), “Mối quan hệ giữa FDI và tăng trưởng kinh tế Việt Nam”, *Tạp chí X*, số 12, tập 5, tr.8-15.

- Tài liệu tham khảo là sách, giáo trình thì trình bày theo quy cách sau: Tên tác giả (năm xuất bản), *Tên sách, giáo trình*, Nhà xuất bản, Nơi xuất bản.

Ví dụ: Nguyễn Văn A (2022), *Giáo trình Kế toán doanh nghiệp*, Nhà xuất bản Lao động Xã hội, Hà Nội.

5. NHẬN XÉT VÀ ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ THỰC TẬP TỐT NGHIỆP CỦA SINH VIÊN

5.1. Giáo viên hướng dẫn trực tiếp nhận xét và đánh giá kết quả đợt thực tập tốt nghiệp của sinh viên dựa vào những căn cứ sau:

- Nội dung của “Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp”
- Quá trình hướng dẫn và theo dõi của GVHD

- Tham khảo ý kiến của trưởng nhóm thực tập và ý kiến nhận xét của cơ sở thực tập. Kết quả thực tập của sinh viên được đánh giá có thể bằng việc cho điểm “Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp” như sau:

- Không đạt: dưới 5 điểm (Sinh viên phải thực tập lại cùng khoá sau)
- Đạt: từ 5 đến 10 điểm (cho điểm nguyên hoặc lẻ 0,5)

5.2. Giáo viên hướng dẫn không nhận xét và đánh giá Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp nếu vi phạm các điều kiện sau:

- Đề cương và bản thảo Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp chưa được GVHD duyệt;
- Nộp Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp không đúng với thời hạn quy định;
- Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp trình bày không đúng với các quy định chung;
- Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp nộp bằng bản Photocopy, sao chép Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp hay Luận văn thạc sĩ khác;
- Sinh viên thực tập cùng 01 đơn vị nhưng viết trùng đề tài;
- Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp chưa có nhận xét và dấu xác nhận của cơ sở thực tập;
- Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp không đúng với tên đề tài đã đăng ký với GVHD;
- Chưa nộp học phí.



HATECO®



Phụ lục 1: Mẫu bìa cứng màu xanh (Khô 210 x 297 mm)

BỘ LAO ĐỘNG – THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI (Cỡ chữ 14)
TRƯỜNG CAO ĐẲNG KINH TẾ CÔNG NGHỆ HÀ NỘI (Cỡ chữ 14)



**KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP/
CHUYÊN ĐỀ TỐT NGHIỆP**

(Cỡ chữ 24)

Đề tài:..... (Cỡ chữ 18)

Giáo viên hướng dẫn: (Cỡ chữ 14)

Sinh viên thực hiện: (Cỡ chữ 14)

Lớp: (Cỡ chữ 14)

Nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn (Cỡ chữ 14)

HÀ NỘI – 20... (Cỡ chữ 14)

Phụ lục 2: Mẫu trang Mục lục

	MỤC LỤC	Trang
Mục lục		
Danh mục các chữ viết tắt		
Danh mục các bảng biểu, sơ đồ, hình vẽ		
LỜI MỞ ĐẦU		
Chương 1. NHỮNG VẤN ĐỀ CHUNG VỀ ĐỀ TÀI		
1.1. ...		
1.1.1.....		
1.1.2.....		
1.1.2.1.....		
1.1.2.2.....		
1.2 ...		
Chương 2. THỰC TẾ NỘI DUNG ĐỀ TÀI TẠI NHÀ HÀNG/KHÁCH SẠN X		
2.1. ...		
2.1.1.....		
2.1.2.....		
2.2. ...		
2.2.1.....		
2.2.2.....		
Chương 3. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ		
3.1.....		
3.1.1.....		
3.1.2.....		
3.2.....		
3.2.1....		
3.2.2.....		
KẾT LUẬN		
DANH MỤC TÀI LIỆU THAM KHẢO		
PHỤ LỤC (nếu có)		

DANH MỤC MỘT SỐ ĐỀ TÀI THAM KHẢO

Sinh viên dựa vào những thông tin tư liệu tìm hiểu được trong quá trình thực tập và hướng nghiên cứu đã xác định để lựa chọn 01 đề tài Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp cho mình. Sau đây là một số gợi ý về đề tài Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp:

1. Tổ chức hoạt động của bộ phận bếp Á tại nhà hàng/khách sạn X
2. Tổ chức hoạt động của bộ phận bếp Âu tại nhà hàng/khách sạn X
3. Tổ chức hoạt động của bộ phận bếp tại nhà hàng/khách sạn X
4. Phương pháp chế biến nóng khô tại nhà hàng/khách sạn X (nóng khô: rán, quay, xào, nướng, rang...)
5. Phương pháp chế biến nóng ướt tại nhà hàng/khách sạn X (nóng ướt: luộc, nấu canh, kho, rim, hầm, hấp...)
6. Tổ chức sản xuất và hoạt động ăn uống tại nhà hàng/khách sạn X
7. Các phương pháp chế biến món ăn và tổ chức ăn bán trú của học sinh Trường A
8. Phương pháp xây dựng thực đơn tại Trường học A
9. Các phương pháp làm chín món ăn tại nhà hàng/khách sạn X
10. Các phương pháp trang trí món ăn kiểu Việt Nam tại nhà hàng/khách sạn X
11. Thực đơn hàng ngày của trường mầm non A
12. Cách lựa chọn và bảo quản nguyên vật liệu trong chế biến món ăn tại trường mầm non A
13. Kỹ thuật chế biến món ăn theo phương pháp mới cho Trường mầm non A
14. Dinh dưỡng cho trẻ và chế biến món ăn của Trường A
15. Một số biện pháp chế biến món ăn đảm bảo dinh dưỡng cho trẻ ở Trường mầm non A
16. Phương pháp sơ chế và cắt thái trong nhà hàng/khách sạn X
17. Tìm hiểu giá trị và đề ra hướng phát triển nhằm thúc đẩy việc ứng dụng những nguyên liệu truyền thống trong kỹ thuật chế biến những món bánh, chè, xôi truyền thống Việt Nam tại nhà hàng X

18. Phân tích những yếu tố ảnh hưởng và các giải pháp nâng cao hiệu quả trong việc quản lý đội ngũ nhân viên trong bếp tại nhà hàng/khách sạn X
 19. Phân tích thực trạng và các giải pháp nâng cao chất lượng thực đơn dạng buffet của nhà hàng/khách sạn X
 20. Phân tích thực trạng sử dụng và giải pháp nâng cao hiệu quả sử dụng nguyên, vật liệu trong chế biến món ăn của nhà hàng/khách sạn X
 21. Phân tích cách tổ chức, quản lý của khối chế biến (kitchen) và giải pháp cải tiến tổ chức bộ máy quản lý của nhà hàng/khách sạn X
 22. Khảo sát nhằm nghiên cứu thực đơn và những giải pháp khai thác mở rộng thực đơn món qua tình hình hoạt động kinh doanh của nhà hàng/khách sạn X
 23. Khảo sát bếp ăn công nghiệp và đánh giá khẩu phần thức ăn tại nhà hàng/khách sạn X
-



ĐỀ CƯƠNG HƯỚNG DẪN MỘT SỐ ĐỀ TÀI

Đề tài 1: Các phương pháp làm chín món ăn tại nhà hàng/khách sạn X

Mục lục

Danh mục các chữ viết tắt

Danh mục bảng biểu, sơ đồ, hình vẽ

MỞ ĐẦU

1. Lý do lựa chọn đề tài
2. Mục đích nghiên cứu
3. Đối tượng nghiên cứu
4. Phạm vi nghiên cứu
5. Phương pháp nghiên cứu
6. Kết cấu của Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp

CHƯƠNG 1

NHỮNG VẤN ĐỀ CHUNG VỀ PHƯƠNG PHÁP LÀM CHÍN MÓN ĂN TẠI CÁC NHÀ HÀNG/KHÁCH SẠN

1.1. Khái quát chung về phương pháp chế biến món ăn tại Việt Nam

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Đặc điểm

1.1.3. Vai trò

1.1.4. Các phương pháp chế biến món ăn tại Việt Nam

1.2. Các phương pháp làm chín món ăn tại các nhà hàng/khách sạn

1.2.1. Phương pháp làm chín món ăn trong nước

1.2.1.1. Luộc

1.2.1.2. Nấu

1.2.1.3. Kho

1.2.2. Phương pháp làm chín món ăn bằng hơi nước

- 1.2.3. Phương pháp làm chín món ăn bằng nhiệt trực tiếp
- 1.2.4. Phương pháp làm chín món ăn trong chất béo
 - 1.2.4.1. Rán (Chiên)
 - 1.2.4.2. Rang
 - 1.2.4.3. Xào
- 1.2.5. Phương pháp lên men
- 1.3. Đánh giá về các phương pháp làm chín món ăn
 - 1.3.1. Ưu điểm từng phương pháp
 - 1.3.2. Nhược điểm từng phương pháp
 - 1.3.3. So sánh từng phương pháp
- 1.4. Nhiệm vụ của phương pháp làm chín món ăn với việc đánh giá tay nghề đầu bếp, chất lượng món ăn, giá trị của thực phẩm.
- 1.5. Các yếu tố ảnh hưởng tới chất lượng món ăn nếu lựa chọn không đúng phương pháp làm chín món ăn
 - 1.5.1. Lựa chọn đúng
 - 1.5.2. Lựa chọn chưa hợp lý

CHƯƠNG 2

THỰC TẾ CÁC PHƯƠNG PHÁP LÀM CHÍN MÓN ĂN TẠI NHÀ HÀNG /KHÁCH SẠN X

2.1. Khái quát chung về nhà hàng X/khách sạn X

- 2.1.1. Quá trình hình thành và phát triển của nhà hàng X/khách sạn X
- 2.1.2. Chức năng, nhiệm vụ của nhà hàng X/khách sạn X
- 2.1.3. Đặc điểm kinh doanh, cung cấp dịch vụ của nhà hàng X/khách sạn X
- 2.1.4. Cơ cấu tổ chức bộ máy quản lý của nhà hàng X/khách sạn X
- 2.1.5. Khái quát kết quả hoạt động kinh doanh của nhà hàng X /khách sạn X trong giai đoạn (Lấy số liệu 03 năm gần nhất)
- 2.1.6. Tổ chức hệ thống Bếp, khu vực chế biến món ăn tại nhà hàng X/khách sạn X
 - 2.1.6.1. Bếp nóng: Bếp trưởng, trưởng ca, phụ bếp
 - 2.1.6.2. Bếp lạnh: Bếp trưởng, trưởng ca, phụ bếp

2.2. Thực tế các phương pháp làm chín món ăn tại nhà hàng X/khách sạn X

2.2.1. Phương pháp làm chín món ăn trong nước

2.2.2. Phương pháp làm chín món ăn bằng hơi nước

2.2.3. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng nhiệt trực tiếp

2.2.4. Phương pháp làm chín món ăn trong chất béo

2.2.5. Phương pháp lên men

(Chú ý: Mỗi phương pháp lấy 1-2 ví dụ món ăn cụ thể trong đó trình bày chi tiết cách thức chế biến như thế nào, quy trình chế biến như thế nào, nguyên vật liệu chính và phụ sử dụng để chế biến. Có hình ảnh món ăn đã hoàn thành của nhà hàng X/khách sạn X làm minh họa).

CHƯƠNG 3

NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ VỀ CÁC PHƯƠNG PHÁP LÀM CHÍN MÓN ĂN TẠI NHÀ HÀNG X/KHÁCH SẠN X

3.1. Nhận xét chung về các phương pháp chế biến món ăn tại nhà hàng X/khách sạn X

(Trong thời gian thực tập tại nhà hàng X/khách sạn X em có nhận xét gì về các phương pháp làm chín món ăn tại đơn vị thực tập với kiến thức chuyên môn và kỹ năng nghề em đã được học tại trường).

3.2. Nhận xét về các phương pháp làm chín món ăn tại nhà hàng X/khách sạn X

Chỉ ra những ưu điểm, hạn chế của một số phương pháp làm chín món ăn tại nhà hàng X/khách sạn X (chỉ ra món ăn cụ thể trong thực đơn làm ví dụ minh họa).

3.3. Kiến nghị nhằm hoàn thiện hợp lý hơn các phương pháp làm chín món ăn cho nhà hàng X/khách sạn X

(Ít nhất phải đưa ra được 4-5 món ăn cần thay đổi bổ sung phương pháp làm chín).

KẾT LUẬN

DANH MỤC TÀI LIỆU THAM KHẢO

Đề tài 2: Tổ chức hoạt động của bếp Âu trong khách sạn Hilton Hanoi Opera

Mục lục

Danh mục các chữ viết tắt

Danh mục bảng biểu, sơ đồ, hình vẽ

MỞ ĐẦU

1. Lý do lựa chọn đề tài
2. Mục đích nghiên cứu
3. Đối tượng nghiên cứu
4. Phạm vi nghiên cứu
5. Phương pháp nghiên cứu
6. Kết cấu của Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp

CHƯƠNG 1

CÁC VẤN ĐỀ CHUNG VỀ TỔ CHỨC HOẠT ĐỘNG CỦA BỘ PHẬN BẾP ÂU TRONG KHÁCH SẠN

1.1. Khái quát chung về tổ chức Bếp trong khách sạn

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Đặc điểm

1.1.3. Vai trò của bộ phận Bếp trong khách sạn

1.1.4. Phân loại bộ phận Bếp trong khách sạn ★ ★ ★

1.1.4.1. Bếp Âu

1.1.4.2. Bếp Á

1.1.4.3. Bếp Bánh

1.1.4.4. Bếp nhân viên

1.2. Tổ chức hoạt động của bộ phận Bếp Âu trong khách sạn

1.2.1. Sơ đồ tổ chức hoạt động

1.2.2. Công việc cụ thể của từng vị trí

(Vẽ sơ đồ và có chú thích chức danh, nhiệm vụ của từng vị trí công việc trong bếp Âu: Bếp trưởng điều hành, Bếp chính, Bếp Phó, Tổ trưởng Bếp, Trưởng ca, Nhóm sốt, Nhóm trang trí, Nhóm đứng nấu trực tiếp, Nhân viên Bếp các nhóm, Phụ bếp, Nhân viên rửa dọn....)

1.2.3. Bố trí các ca làm việc

CHƯƠNG 2

THỰC TẾ TỔ CHỨC HOẠT ĐỘNG CỦA BẾP ÂU TRONG BỘ PHẬN BẾP TẠI KHÁCH SẠN HILTON HANOI OPERA

2.1. Khái quát chung về khách sạn Hilton Hanoi Opera

- 2.1.1. Quá trình hình thành và phát triển của khách sạn Hilton Hanoi Opera
- 2.1.2. Chức năng, nhiệm vụ của khách sạn Hilton Hanoi Opera
- 2.1.3. Đặc điểm kinh doanh, cung cấp dịch vụ của khách sạn Hilton Hanoi Opera
- 2.1.4. Cơ cấu tổ chức bộ máy quản lý của khách sạn Hilton Hanoi Opera
- 2.1.5. Cơ cấu tổ chức bộ máy quản lý của bộ phận Bếp khách sạn Hilton Hanoi Opera
- 2.1.6. Khái quát kết quả hoạt động kinh doanh của khách sạn Hilton Hanoi Opera trong giai đoạn (Lấy số liệu 03 năm gần nhất)

2.2. Thực tế tổ chức hoạt động của bộ phận Bếp Âu tại khách sạn Hilton Hanoi Opera

- 2.2.1. Tổ chức hệ thống Bếp của khách sạn Hilton Hanoi Opera
 - 2.2.1.1. Tổng bếp trưởng quản lý
 - 2.2.1.2. Bếp lạnh
 - 2.2.1.3. Bếp Âu
 - 2.2.1.4. Bếp Á
 - 2.2.1.5. Bếp tiệc
 - 2.2.1.6. Bếp nhân viên
- 2.2.2. Tổ chức hoạt động của bộ phận Bếp Âu tại khách sạn Hilton Hanoi Opera
 - 2.2.2.1. Sơ đồ tổ chức
 - 2.2.2.2. Công việc cụ thể cho từng vị trí
 - 2.2.2.3. Bố trí các ca làm việc
 - 2.2.2.4. Một số món ăn tiêu biểu của bộ phận bếp Âu tại khách sạn Hilton Hanoi Opera

(Đưa ra khoảng 10-15 món ăn Âu đặc trưng của khách sạn theo mẫu sau, có hình ảnh minh hoạ cho từng món ăn đã chế biến hoàn chỉnh)

STT	Tên món ăn Âu	Nguyên liệu chính	Nguồn gốc xuất xứ của món ăn	Ghi chú
1				
2				
3				
.....				
15				

CHƯƠNG 3

NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ VỀ TỔ CHỨC HOẠT ĐỘNG CỦA BẾP ÂU TẠI KHÁCH SẠN HILTON HANOI OPERA

3.1. Nhận xét chung về tổ chức hệ thống Bếp của khách sạn Hilton Hanoi Opera (Trong thời gian thực tập tại khách sạn Hilton Hanoi Opera, em có nhận xét gì về các cách thức tổ chức hệ thống Bếp tại đơn vị thực tập với kiến thức chuyên môn và kỹ năng nghề em đã được học tại trường).

3.2. Nhận xét về tổ chức hoạt động của bộ phận Bếp Âu tại khách sạn Hilton Hanoi Opera (Chỉ ra những ưu điểm, hạn chế về cách thức tổ chức hoạt động của bộ phận Bếp Âu tại khách sạn Hilton Hanoi Opera. Phân tích những điểm mạnh, điểm yếu trong bảng thực đơn món ăn Âu theo những kiến thức mà em đã được học trong trường.)

3.3. Kiến nghị nhằm hoàn thiện cách thức tổ chức hoạt động của bộ phận Bếp Âu tại khách sạn Hilton Hanoi Opera

- Ít nhất phải đưa ra được 3-5 điểm cần thay đổi bổ sung
- Có thể thêm ý kiến vào bảng thực đơn mà bộ phận Bếp Âu đang sử dụng.

KẾT LUẬN

DANH MỤC TÀI LIỆU THAM KHẢO

Đề tài 3: Các phương pháp xây dựng thực đơn trong trường phổ thông liên cấp
Nguyễn Siêu

Mục lục

Danh mục các chữ viết tắt

Danh mục bảng biểu, sơ đồ, hình vẽ

MỞ ĐẦU

1. Lý do lựa chọn đề tài
2. Mục đích nghiên cứu
3. Đối tượng nghiên cứu
4. Phạm vi nghiên cứu
5. Phương pháp nghiên cứu
6. Kết cấu của Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp

CHƯƠNG 1

NHỮNG VẤN ĐỀ CHUNG VỀ PHƯƠNG PHÁP XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

1.1. Khái niệm, đặc điểm và vai trò của các phương pháp xây dựng thực đơn

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Đặc điểm

1.1.3. Vai trò của các phương pháp xây dựng thực đơn

1.1.3.1. Vai trò của thực đơn trong quảng cáo ★ ★ ★

1.1.3.2. Vai trò của thực đơn trong quản lý giám sát

1.1.3.3. Vai trò của thực đơn trong tính toán nguyên liệu dụng cụ

1.1.3.4. Vai trò của thực đơn trong hạch toán

1.2. Các phương pháp xây dựng thực đơn

1.2.1. Thực đơn theo mục đích nuôi dưỡng

1.2.1.1. Theo lứa tuổi

1.2.1.2. Theo tính chất lao động

1.2.2. Thực đơn theo thời gian

- 1.2.2.1. Thực đơn theo ngày, theo tháng
- 1.2.2.2. Thực đơn theo mùa
- 1.2.3. Thực đơn theo đặc điểm kinh doanh
 - 1.2.3.1. Thực đơn đặc sản
 - 1.2.3.2. Thực đơn thông dụng
- 1.2.4. Thực đơn theo mức độ chi phí
 - 1.2.4.1. Thực đơn bữa ăn thường
 - 1.2.4.2. Thực đơn tiệc
- 1.2.5. Thực đơn theo cách sử dụng
- 1.3. Thực đơn chỉnh sửa sau một thời gian hoạt động
- 1.4. Thực đơn kết luận

CHƯƠNG 2

THỰC TẾ CÁC PHƯƠNG PHÁP XÂY DỰNG THỰC ĐƠN TẠI TRƯỜNG PHỔ THÔNG LIÊN CẤP NGUYỄN SIÊU

2.1. Khái quát chung về trường Phổ thông liên cấp Nguyễn Siêu

- 2.1.1. Quá trình hình thành và phát triển của trường phổ thông liên cấp Nguyễn Siêu
- 2.1.2. Chức năng, nhiệm vụ của trường phổ thông liên cấp Nguyễn Siêu
- 2.1.3. Cơ cấu tổ chức của trường Phổ thông liên cấp Nguyễn Siêu
- 2.1.4. Khái quát tình hình hoạt động của trường Phổ thông liên cấp Nguyễn Siêu trong giai đoạn (Lấy số liệu 03 năm gần nhất)

2.2. Thực tế các phương pháp xây dựng thực đơn tại trường Phổ thông liên cấp Nguyễn Siêu

- 2.2.1. Tổ chức hệ thống Bếp của trường phổ thông liên cấp Nguyễn Siêu
 - 2.2.1.1. Tổng bếp trưởng quản lý
 - 2.2.1.2. Kế toán thu chi, giám sát dinh dưỡng
 - 2.2.1.3. Bộ phận giám sát hoạt động hàng ngày (Giáo viên chuyên trách, phụ huynh học sinh,...)
 - 2.2.1.4. Trường ca, phụ bếp

2.2.2. Khái quát tình hình hoạt động của bộ phận Bếp của trường phổ thông liên cấp Nguyễn Siêu trong giai đoạn (Xuất ăn mỗi ngày cho học sinh, cho giáo viên, mỗi tháng...)

2.2.3. Đặc điểm, vai trò cung cấp xuất ăn của bộ phận Bếp của trường phổ thông liên cấp Nguyễn Siêu

2.2.4. Phương pháp xây dựng thực đơn trong bộ phận Bếp của trường phổ thông liên cấp Nguyễn Siêu

Phân tích cụ thể khoảng 10-15 thực đơn khác nhau đầy đủ các yếu tố:

- Thực đơn theo mục đích nuôi dưỡng
- Thực đơn theo thời gian
- Thực đơn theo mức độ chi phí
- Thực đơn vào các ngày đặc biệt trong năm
- Thực đơn theo cách sử dụng

Do đặc thù là cho học sinh nên tập trung vào dạng thực đơn chia theo từng suất ăn.

2.2.5. Thực đơn chỉnh sửa sau một thời gian hoạt động

2.2.6. Thực đơn kết luận

CHƯƠNG 3

NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ VỀ CÁC PHƯƠNG PHÁP XÂY DỰNG THỰC ĐƠN TẠI TRƯỜNG PHỔ THÔNG LIÊN CẤP NGUYỄN SIÊU

3.1. Nhận xét chung về tổ chức hệ thống Bếp của trường phổ thông liên cấp Nguyễn Siêu (Trong thời gian thực tập tại trường phổ thông liên cấp Nguyễn Siêu, em có nhận xét gì về tổ chức hệ thống Bếp của đơn vị thực tập với kiến thức chuyên môn và kỹ năng nghề em đã được học tại trường).

3.2. Nhận xét về các phương pháp xây dựng thực đơn tại trường phổ thông liên cấp Nguyễn Siêu (Chỉ ra những ưu điểm, hạn chế của các phương pháp xây dựng thực đơn tại trường phổ thông liên cấp Nguyễn Siêu, có ví dụ minh họa bằng một số món ăn cụ thể trong thực đơn).

3.3. Kiến nghị nhằm hoàn thiện hợp lý các phương pháp xây dựng thực đơn cho trường phổ thông liên cấp Nguyễn Siêu (Ít nhất phải đưa ra được 5-7 thực đơn cần thay đổi, chỉnh sửa).

KẾT LUẬN

DANH MỤC TÀI LIỆU THAM KHẢO

Đề tài 4: Các phương pháp xây dựng thực đơn trong nhà hàng tiệc cưới Nguyễn Đình

Mục lục

Danh mục các chữ viết tắt

Danh mục bảng biểu, sơ đồ, hình vẽ

MỞ ĐẦU

1. Lý do lựa chọn đề tài
2. Mục đích nghiên cứu
3. Đối tượng nghiên cứu
4. Phạm vi nghiên cứu
5. Phương pháp nghiên cứu
6. Kết cấu của Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp

CHƯƠNG 1

NHỮNG VẤN ĐỀ CHUNG VỀ PHƯƠNG PHÁP XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

1.1. Khái niệm, đặc điểm và vai trò của các phương pháp xây dựng thực đơn

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Đặc điểm

1.1.3. Vai trò của các phương pháp xây dựng thực đơn

1.1.3.1. Vai trò của thực đơn trong quảng cáo

1.1.3.2. Vai trò của thực đơn trong quản lý giám sát

1.1.3.3. Vai trò của thực đơn trong tính toán nguyên liệu dụng cụ

1.1.3.4. Vai trò của thực đơn trong hạch toán

1.2. Các phương pháp xây dựng thực đơn

1.2.1. Thực đơn theo mục đích nuôi dưỡng

1.2.1.1. Theo lứa tuổi

1.2.1.2. Theo tính chất lao động

- 1.2.2. Thực đơn theo thời gian
 - 1.2.2.1. Thực đơn theo ngày, theo tháng
 - 1.2.2.2. Thực đơn theo mùa
- 1.2.3. Thực đơn theo đặc điểm kinh doanh
 - 1.2.3.1. Thực đơn đặc sản
 - 1.2.3.2. Thực đơn thông dụng
- 1.2.4. Thực đơn theo mức độ chi phí
 - 1.2.4.1. Thực đơn bữa ăn thường
 - 1.2.4.2. Thực đơn tiệc
- 1.2.5. Thực đơn theo cách sử dụng
- 1.3. Thực đơn chỉnh sửa sau một thời gian hoạt động
- 1.4. Thực đơn kết luận

CHƯƠNG 2

THỰC TẾ CÁC PHƯƠNG PHÁP XÂY DỰNG THỰC ĐƠN TẠI NHÀ HÀNG TIỆC CƯỚI NGUYÊN ĐÌNH

2.1. Khái quát chung về nhà hàng tiệc cưới Nguyên Đình

- 2.1.1. Quá trình hình thành và phát triển của nhà hàng tiệc cưới Nguyên Đình
- 2.1.2. Chức năng, nhiệm vụ của nhà hàng tiệc cưới Nguyên Đình
- 2.1.3. Cơ cấu tổ chức của nhà hàng tiệc cưới Nguyên Đình
- 2.1.4. Khái quát tình hình hoạt động của nhà hàng tiệc cưới Nguyên Đình trong giai đoạn
..... (Lấy số liệu 03 năm gần nhất)

2.2. Thực tế các phương pháp xây dựng thực đơn tại nhà hàng tiệc cưới Nguyên Đình

- 2.2.1. Tổ chức hệ thống Bếp của nhà hàng tiệc cưới Nguyên Đình
 - 2.2.1.1. Tổng bếp trưởng quản lý
 - 2.2.1.2. Bếp nóng
 - 2.2.1.3. Bếp lạnh
- 2.2.2. Phương pháp xây dựng thực đơn trong bộ phận Bếp của nhà hàng tiệc cưới Nguyên Đình

Phân tích cụ thể khoảng 10-15 thực đơn khác nhau đầy đủ các yếu tố:

- Thực đơn theo mục đích nuôi dưỡng

- Thực đơn theo thời gian
- Thực đơn theo đặc điểm kinh doanh
- Thực đơn theo mức độ chi phí
- Thực đơn tiệc
- Thực đơn theo cách sử dụng

Do đặc điểm của trung tâm tiệc cưới nên cần tập trung phân tích sâu hơn về các dạng thực đơn theo mức độ chi phí, cách sử dụng. Chú ý sẽ có những khuyến mại kèm theo.

2.2.5. Thực đơn chỉnh sửa sau một thời gian hoạt động

2.2.6. Thực đơn kết luận

CHƯƠNG 3

NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ VỀ CÁC PHƯƠNG PHÁP XÂY DỰNG THỰC ĐƠN TẠI NHÀ HÀNG TIỆC CƯỚI NGUYỄN ĐÌNH

3.1. Nhận xét chung về tổ chức hệ thống Bếp của nhà hàng tiệc cưới Nguyễn Đình

(Trong thời gian thực tập tại nhà hàng tiệc cưới Nguyễn Đình, em có nhận xét gì về tổ chức hệ thống Bếp của đơn vị thực tập với kiến thức chuyên môn và kỹ năng nghề em đã được học tại trường).

3.2. Nhận xét về các phương pháp xây dựng thực đơn tại nhà hàng tiệc cưới Nguyễn Đình (Chỉ ra những ưu điểm, hạn chế của các phương pháp xây dựng thực đơn tại nhà hàng tiệc cưới Nguyễn Đình, có ví dụ minh họa bằng một số món ăn cụ thể trong thực đơn).

3.3. Kiến nghị nhằm hoàn thiện hợp lý các phương pháp xây dựng thực đơn cho nhà hàng tiệc cưới Nguyễn Đình (Ít nhất phải đưa ra được 5-7 thực đơn cần thay đổi, chỉnh sửa).

KẾT LUẬN

DANH MỤC TÀI LIỆU THAM KHẢO

Đề tài 5: Các phương pháp trang trí món ăn kiểu Việt Nam tại nhà hàng Nét Huế

Mục lục

Danh mục các chữ viết tắt

Danh mục bảng biểu, sơ đồ, hình vẽ

MỞ ĐẦU

1. Lý do lựa chọn đề tài
2. Mục đích nghiên cứu
3. Đối tượng nghiên cứu
4. Phạm vi nghiên cứu
5. Phương pháp nghiên cứu
6. Kết cấu của Khóa luận tốt nghiệp/Chuyên đề tốt nghiệp

CHƯƠNG 1

CÁC VẤN ĐỀ CHUNG VỀ PHƯƠNG PHÁP TRANG TRÍ MÓN ĂN TẠI VIỆT NAM

- 1.1. Khái niệm, đặc điểm và vai trò của các phương pháp trang trí món ăn tại Việt Nam
 - 1.1.1. Khái niệm
 - 1.1.2. Đặc điểm
 - 1.1.3. Vai trò
 - 1.1.4. Các nguyên tắc về trang trí món ăn tại Việt Nam
 - 1.1.5. Các nguyên liệu trang trí món ăn phổ biến tại Việt Nam
- 1.2. Các phương pháp trang trí món ăn tại Việt Nam
 - 1.2.1. Trang trí theo hình khối
 - 1.2.2. Trang trí theo hình sinh vật
 - 1.2.3. Trang trí theo chủ đề
 - 1.2.4. Trang trí tổng hợp
- 1.3. Các lưu ý khi trang trí món ăn

CHƯƠNG 2
THỰC TẾ CÁC PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN MÓN ĂN KIỂU VIỆT NAM
TẠI NHÀ HÀNG NÉT HUẾ

2.1. Khái quát chung về nhà hàng Nét Huế

- 2.1.1. Quá trình hình thành và phát triển của nhà hàng Nét Huế
- 2.1.2. Chức năng, nhiệm vụ của bộ phận Bếp trong nhà hàng Nét Huế
- 2.1.3. Đặc điểm kinh doanh, cung cấp dịch vụ của nhà hàng Nét Huế
- 2.1.4. Cơ cấu tổ chức bộ máy quản lý của nhà hàng Nét Huế.
- 2.1.5. Khái quát kết quả hoạt động kinh doanh của nhà hàng trong giai đoạn (Lấy số liệu 3 năm gần nhất)

2.2. Thực tế các phương pháp trang trí món ăn kiểu Việt Nam tại nhà hàng Nét Huế

- 2.2.1. Tổ chức hệ thống Bếp của nhà hàng Nét Huế
 - 2.2.1.1. Tổng bếp trưởng quản lý
 - 2.2.1.2. Bếp nóng
 - 2.2.1.3. Bếp lạnh
- 2.2.2. Các phương pháp trang trí món ăn kiểu Việt Nam trong thực đơn nhà hàng Nét Huế đang sử dụng
 - 2.2.2.1. Trang trí theo hình khối
 - 2.2.2.2. Trang trí theo hình sinh vật
 - 2.2.2.3. Trang trí theo chủ đề
 - 2.2.2.4. Trang trí tổng hợp

(Mỗi phương pháp lấy ví dụ 2-3 món ăn được trang trí theo kiểu Việt Nam có trong thực đơn của nhà hàng Nét Huế theo mẫu sau, có hình ảnh minh họa cho từng món ăn đã chế biến hoàn chỉnh)

STT	Tên món ăn	Phương pháp trang trí món ăn	Nguyên liệu sử dụng để trang trí	Ghi chú
1				
2				
3				

.....				

CHƯƠNG 3

NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ VỀ CÁC PHƯƠNG PHÁP TRANG TRÍ MÓN ĂN KIỂU VIỆT NAM TẠI NHÀ HÀNG NÉT HUẾ

3.1. Nhận xét chung về tổ chức hệ thống Bếp của nhà hàng Nét Huế

(Trong thời gian thực tập tại nhà hàng Nét Huế, em có nhận xét gì về tổ chức hệ thống Bếp của đơn vị thực tập với kiến thức chuyên môn và kỹ năng nghề em đã được học tại trường)

3.2. Nhận xét về các phương pháp trang trí món ăn kiểu Việt Nam tại nhà hàng Nét Huế

(Chỉ ra những ưu điểm, hạn chế của các phương pháp trang trí món ăn kiểu Việt Nam tại nhà hàng Nét Huế, có ví dụ minh họa bằng một số món ăn cụ thể trong thực đơn với cách trang trí hiện tại).

3.3. Kiến nghị nhằm hoàn thiện hợp lý hơn về các phương pháp trang trí món ăn kiểu Việt Nam cho nhà hàng Nét Huế

(Ít nhất phải đưa ra được 4-5 món ăn cần thay đổi bổ sung phương pháp trang trí)

KẾT LUẬN

DANH MỤC TÀI LIỆU THAM KHẢO

-----HẾT-----
★ ★ ★ ★ ★