

PHÁT TRIỂN NĂNG LỰC TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH CHO HỌC SINH SINH VIÊN NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

ThS. Cao Hoàng Nguyệt Thanh

TÓM TẮT:

Trước xu hướng hội nhập toàn cầu hóa hiện nay, công tác đào tạo nghề ở các nước xem tiếng Anh như một ngoại ngữ (Teaching English as a Foreign Language - TEFL) đã chú trọng đến việc đưa tiếng Anh chuyên ngành vào khung chương trình đào tạo, đặc biệt là tại các trường đào tạo nghề du lịch, trong đó có trường Cao đẳng Du lịch Huế. Thời gian qua, trường Cao đẳng Du lịch Huế đã quan tâm, tăng cường chỉ đạo nhằm đẩy mạnh phát triển năng lực tiếng Anh chuyên ngành (English for Specific Purposes - ESP) nói chung và tiếng Anh chuyên ngành chế biến món ăn nói riêng, xem đó là một môn học đóng vai trò quan trọng nhằm nâng cao chất lượng của người học, định hình vị thế của người học nghề kỹ thuật chế biến món ăn trên thị trường lao động việc làm cũng như duy trì sự ghi nhận về mặt chất lượng đến từ các doanh nghiệp. Bài viết này sẽ tập trung vào việc phân tích vị thế của tiếng Anh chuyên ngành trong đào tạo nghề; điểm mạnh và những rào cản trong công tác giảng dạy Tiếng Anh chuyên ngành (ESP) chế biến món ăn và những giải pháp cần có để phát triển năng lực tiếng Anh chuyên ngành Chế biến món ăn cho người học nghề tại trường Cao đẳng Du lịch Huế.

Từ khóa: *ESP (English for Specific Purposes) tiếng Anh chuyên ngành, lợi thế, rào cản, phát triển năng lực.*

1. VỊ THẾ CỦA TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH TRONG ĐÀO TẠO NGHỀ

Đứng trước xu thế phát triển, việc giảng dạy tiếng Anh chuyên ngành (English for Specific Purposes) đã được bắt đầu tại Anh từ những năm 1960 dành cho các du học sinh đến Anh để theo học một chuyên ngành cụ thể (Starfield, 2013). Trải qua quá trình biến đổi để hội nhập, việc giảng dạy tiếng Anh chuyên ngành cũng có nhiều thay đổi không chỉ ở Anh mà ở nhiều nước trên thế giới. Tiếng Anh học thuật (English for Academic English) tập trung cho sinh viên muốn học tiếng Anh trước khi vào chuyên ngành cụ thể. Tiếng Anh chuyên ngành phục vụ cho mục đích nghề nghiệp (English for Occupational Purposes) tập trung vào ngôn ngữ sử dụng cho mục đích công việc. Khái niệm tiếng Anh chuyên ngành ra đời sau khi việc đào tạo tiếng Anh được mở rộng hơn cho nhiều ngành nghề đào tạo và chuyên môn sâu chứ không chỉ giới hạn ở mục đích học thuật.

Tiếng Anh chuyên ngành nói chung là thuật ngữ dùng để chỉ tiếng Anh được dùng trong chuyên môn làm việc hoặc để phục vụ công việc ở từng chuyên ngành khác nhau. Đối với tiếng Anh chuyên ngành Chế biến món ăn nói riêng, người học được trang bị các nền tảng học thuật liên quan đến từ vựng chuyên môn nghề chế biến món ăn, các loại cấu trúc ngữ pháp thường được sử dụng trong hoạt động chế biến, cách thức giải thích món ăn trên thực đơn bằng tiếng Anh, các hội thoại giao tiếp trong quá trình phục vụ khách hàng tại quầy buffet, tại các outlet của khu nghỉ dưỡng sang trọng; và nhiều các nền tảng chuyên môn bổ trợ khác.

Trong vài thập kỷ qua đã có nhiều nghiên cứu đề cập đặc điểm tính chất hoặc phương pháp giảng dạy môn tiếng Anh chuyên ngành nói chung. Những nghiên cứu gần đây cho thấy việc dạy và học tiếng Anh chuyên ngành đang tồn tại những rào cản từ nhiều phía cũng như mở ra những

vận hội mới cho người học. Theo Robinson (1991), ông cho rằng tiếng Anh chuyên ngành (ESP) là các khoá học tiếng Anh thường hướng tới mục tiêu cuối cùng và dựa trên cơ sở khảo sát, phân tích nhu cầu nhằm xác định cụ thể học viên phải làm gì và làm được gì thông qua phương tiện tiếng Anh.

Ngoài ra, tiếng Anh chuyên ngành nói chung và tiếng Anh chuyên ngành chế biến món ăn nói riêng được xem là một loại hình tiếng Anh đặc biệt mà từ kiến thức đến kỹ năng thực hành tiếng đều nhằm phục vụ một chuyên môn đặc biệt nào đó như lĩnh vực du lịch, lĩnh vực chế biến món ăn, lĩnh vực công nghệ thông tin, lĩnh vực hàng không... nhằm đạt được cả mục đích học thuật lẫn mục đích nghề nghiệp. Một người học tiếng Anh chuyên ngành thành công phải là người biết sử dụng kiến thức và kỹ năng thực hành tiếng đã được học tại nhà trường ứng dụng vào công việc thực tế; có thể giao tiếp với đồng nghiệp, có thể giao tiếp với khách hàng, có thể trả lời điện thoại, có thể làm việc trong môi trường đa văn hóa, v.v.... tại những môi trường có sử dụng tiếng Anh để làm việc, hoặc có yếu tố nước ngoài trong một vài lĩnh vực làm việc. Hutchinson & Water (1987) xem tiếng Anh chuyên ngành là một công cụ nhằm nâng tầm vị thế của người học trong môi trường lao động cạnh tranh quốc tế.

Dudley-Evans (1998) đề cập tới việc tiếng Anh chuyên ngành (ESP) được thiết kế nhằm đáp ứng nhu cầu cụ thể của người học; nó sử dụng các phương pháp và hoạt động ngôn ngữ của chuyên ngành mà nó phục vụ; nó tập trung vào kiểu loại ngôn ngữ phù hợp với các hoạt động này về ngữ pháp, từ vựng, ngữ vực, kĩ năng học tập, diễn ngôn và phong cách. ESP thường chỉ dành cho học viên trưởng thành ở bậc đại học, cao đẳng, trung cấp, sơ cấp hay đã đi làm ở một cơ quan chuyên môn nhất định

nào đó. Người học tiếng Anh chuyên ngành thường bắt đầu từ trình độ thấp tiến đến trình độ đặc thù ngôn ngữ chuyên ngành cao hơn phù hợp với ngành nghề, nghĩa là học viên đã phải có những hiểu biết, tri thức cơ bản của tiếng Anh, có năng lực kỹ năng về nghề. Dudley-Evans (1998) khẳng định rằng tiếng Anh chuyên ngành có một vị thế quan trọng nhằm giúp người học dễ dàng giao tiếp trong môi trường làm việc thực tế có sử dụng ngôn ngữ thứ hai hoặc ngoại ngữ.

Tại Hội nghị “*Phát triển thị trường lao động linh hoạt, hiện đại, bền vững và hội nhập*” dưới sự chủ trì của Thủ tướng Phạm Minh Chính sáng ngày 20 tháng 8 năm 2022, nhiều ý kiến đã được đưa ra nhằm nâng cao chất lượng nhân lực cạnh tranh với thị trường lao động trên thế giới, trong đó nổi bật tại Hội nghị, đại diện Tập đoàn ManpowerGroup Việt Nam cho rằng ngoài tỉ lệ lao động có kỹ năng nghề chỉ chiếm 11% thì tỉ lệ sử dụng tiếng Anh làm công cụ trong giao tiếp, hoạt động việc làm chỉ chiếm 5%. Điều này thể hiện với rào cản năng lực ngôn ngữ ở trình độ thấp đã dẫn đến chất lượng nhân lực Việt Nam khó cạnh tranh với nhân lực của thế giới nói chung và trong khu vực ASEAN nói riêng. Dẫn chứng thêm về điều này, trong Báo cáo về cạnh tranh toàn cầu của Ngân hàng thế giới World Bank chỉ ra rằng Việt Nam đứng thứ 116/141 nước về nhân lực sau đào tạo kể cả năng lực tiếng Anh, trong khi Singapore xếp thứ 19. Như vậy, chúng ta có thể nói rằng, ngoài kỹ năng thuần thực của người lao động thì năng lực ngoại ngữ là một năng lực mềm thiết yếu trong xu thế hội nhập hiện nay.

Không nằm ngoài xu hướng chung, nhận thức rõ vị thế của năng lực ngoại ngữ và nâng tầm kỹ năng của HSSV trên thị trường lao động, trường Cao đẳng Du lịch Huế đã đưa tiếng Anh chuyên ngành nói chung và

tiếng Anh chuyên ngành Chế biến món ăn (ESP for chef) nói riêng vào chính thức giảng dạy cho hệ Cao đẳng khóa 7 nghề Kỹ thuật chế biến món ăn kể từ năm học 2014-2015 và đã phát huy nhiều hiệu quả nhất định. Với tỉ lệ khách du lịch nói tiếng Anh đến Việt Nam khá lớn, việc phát triển năng lực tiếng Anh chuyên ngành cho HSSV trong môi trường nghề nghiệp đã phát huy những điểm mạnh và tồn tại những rào cản nhất định.

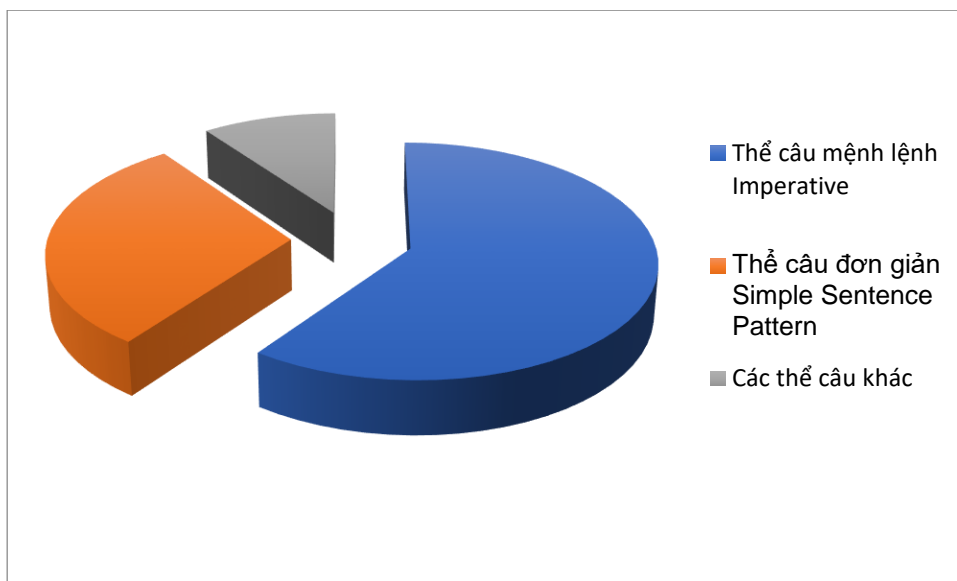
2. TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH (ESP) CHẾ BIẾN MÓN ĂN – ĐIỂM MẠNH VÀ NHỮNG RÀO CẢN TRONG CÔNG TÁC GIẢNG DẠY

Thực hiện đề án “Dạy và học ngoại ngữ trong hệ thống giáo dục quốc dân giai đoạn 2008-2020” của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch, đội ngũ giảng viên của nhà trường đã biên soạn, xây dựng, thiết kế hoàn chỉnh một chương trình đào tạo chi tiết và một giáo trình chuẩn về tiếng Anh chuyên ngành chế biến món ăn để áp dụng đưa vào giảng dạy từ năm học 2017-2018. Giáo trình này đã trở thành một công cụ giảng dạy hiệu quả giúp quá trình giảng dạy tiếng Anh chuyên ngành chế biến món ăn đi vào quy cũ hơn. Trong quá trình dạy-học tiếng Anh chuyên ngành nói chung và TACN chế biến món ăn nói riêng thì vị trí của giáo trình rất quan trọng, đó là cái khung cụ thể (specific framework) hướng dẫn và định hướng cho giảng viên và sinh viên theo một lộ trình đã được vạch sẵn. Hutchinson và Storre (1994) cho rằng “*đường như không có tình huống dạy học nào là hoàn tất khi chưa có giáo trình phù hợp*”. Theo Dudley Evan & St. John (1998), giáo trình là cách thức duy nhất cho người học tiếp xúc với tiếng Anh khi học tiếng Anh như một ngoại ngữ (foreign language) và “*giáo trình là quan*

trọng nhất, chỉ sau giáo viên”. Như vậy, với việc có được một giáo trình giảng dạy TACN kỹ thuật chế biến món ăn trở thành một điểm lợi thế giúp giảng viên cũng như học sinh sinh viên bài bản hơn trong quá trình dạy và học.

Ngoài điểm mạnh của sự xuất hiện giáo trình TACN Chế biến món ăn, một yếu tố rất cần thiết cho quá trình dạy-học ngoại ngữ đó là cơ sở vật chất. Nhà trường được đầu tư cơ sở vật chất hiện đại với các phòng học có hệ thống trang thiết bị nghe nhìn, thư viện với nhiều đầu sách chuyên ngữ và hệ thống trung tâm thực hành nghề khách sạn Villa Huế đạt chuẩn 4 sao giúp HSSV có cơ hội cọ xát thực tế với khách du lịch, đáp ứng nhu cầu giảng dạy tiếng Anh chuyên ngành trong môi trường thực tế. Quả thực đây là một lợi thế hữu hình thúc đẩy quá trình dạy tiếng Anh chuyên ngành một cách hiệu quả hơn.

Một lợi thế của tiếng Anh chuyên ngành chế biến món ăn so với các môn học tiếng Anh chuyên ngành khác cùng nhóm ngành du lịch đó là sự đơn giản về các thể cấu trúc câu và các mẫu hội thoại giao tiếp giúp người học lĩnh hội dễ dàng hơn. Do đặc thù chuyên môn của ngành nghề tiếp xúc với nguyên liệu thực tế cùng các thao tác chế biến có thể được minh họa thay cho ngôn ngữ nói nên các cấu trúc của tiếng Anh chuyên ngành chế biến món ăn thường đơn giản, gần gũi, dễ hiểu và dễ áp dụng; các mẫu hội thoại giao tiếp thường là những mẫu câu ngắn diễn ra khi người học tiếp xúc với khách tại quầy phục vụ buffet, hoặc tại các outlet ở các khu nghỉ dưỡng. Hình 1 thống kê cho thấy người học chủ yếu sử dụng các cấu trúc câu mệnh lệnh cách (Imperative), thể câu đơn giản (Simple sentence pattern) và các thể câu bổ trợ khác.



Hình 1: Thống kê các thể câu thường dùng trong TACN Chế biến món ăn

Một lợi thế vô cùng lớn hiện nay đến từ doanh nghiệp. Nhiều doanh nghiệp khách sạn xếp hạng sao và các khu nghỉ dưỡng lớn coi trọng việc phát triển năng lực ngoại ngữ của nhân sự đã cơ cấu một đơn vị hoặc bộ phận phát triển nhân sự nhằm tổ chức các khóa đào tạo tiếng Anh chuyên ngành tại chỗ (on – job training) cho không chỉ nhân viên của đơn vị mình mà còn dành cho các HSSV thực tập đến từ trường Cao đẳng Du lịch Huế. Mô hình này không chỉ phát huy hiệu quả trong việc phát triển năng lực tiếng Anh chuyên ngành của HSSV tại môi trường thực tế mà còn tạo động lực rất lớn trong bản thân mỗi HSSV nỗ lực phấn đấu trong công việc.

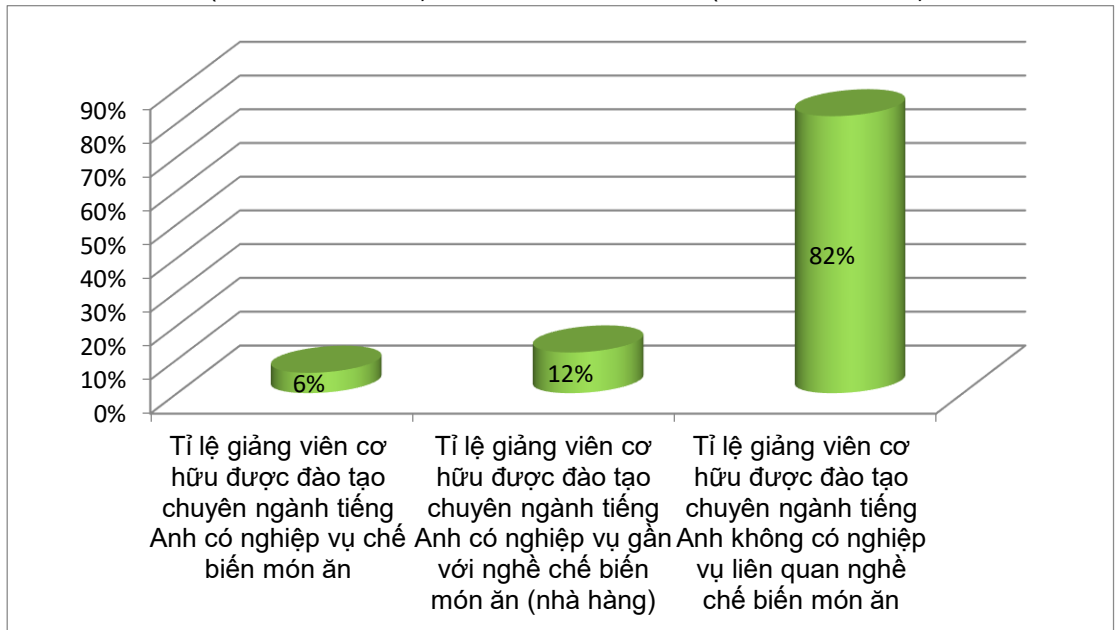
Bên cạnh những điểm mạnh, giảng dạy tiếng Anh chuyên ngành chế biến món ăn có những rào cản nhất định. Thực tế việc giảng dạy tiếng Anh chuyên ngành kỹ thuật chế biến món ăn không nằm ngoài mục tiêu phát triển đầy đủ bốn (04) kỹ năng ngôn ngữ (nghe, nói, đọc, viết) cho người học sau khi người học đã đăc thụ nền tảng tiếng Anh cơ bản (General English) và cung cấp nền tảng tiếng Anh chuyên ngành của nghề Kỹ thuật chế biến món ăn mà người học

đang theo học. Để làm được điều này, giảng viên giảng dạy tiếng Anh chuyên ngành chế biến món ăn ngoài yếu tố đã được đào tạo bài bản về năng lực ngoại ngữ để giảng dạy, người giảng viên cần có kiến thức am hiểu về chuyên môn chế biến món ăn phục vụ quá trình giảng dạy. Có thể nói rằng tiếng Anh chuyên ngành chế biến món ăn không có nhiều ngữ pháp khó nhưng có nhiều khái niệm, thuật ngữ đặc thù, các quy trình chế biến món ăn Âu Á, cách thức diễn giải món ăn, quy trình đặt tên món ăn, v.v. đòi hỏi người giảng viên cần có kiến thức nhất định về chuyên môn nghề. Savas (2009) cũng khẳng định rằng, khó khăn chủ yếu là việc giáo viên giảng dạy tiếng Anh chuyên ngành là thiếu kiến thức chuyên môn nghiệp vụ liên quan đến TACN mà họ được phân công giảng dạy cũng như sự đào tạo bài bản về chuyên môn nghề để khi giảng viên giảng dạy, họ có thể lồng ghép kiến thức, kỹ năng nghiệp vụ truyền đạt đến người học trong quá trình dạy tiếng Anh chuyên ngành.

Hình 2 dưới đây hiển thị các con số và phần trăm liên quan đến đội ngũ giảng viên giảng dạy tiếng Anh tại trường. Trong tổng

số 17 giảng viên cơ hữu đang giảng dạy tiếng Anh và tiếng Anh chuyên ngành chung, chỉ có 01 giảng viên có chuyên môn về chế biến món ăn (chiếm tỉ lệ 6%), 02

giảng viên có chuyên môn gần với chế biến món ăn (chiếm tỉ lệ 12%) và 14 giảng viên không có nghiệp vụ liên quan đến nghề chế biến món ăn (chiếm tỉ lệ 82%).



Hình 2: Tỉ lệ giảng viên cơ hữu trong giảng dạy TACN Chế biến món ăn

Rào cản thứ hai đối với quá trình giảng dạy TACN Chế biến món ăn đó là năng lực tiếng Anh của phần lớn sinh viên nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn khá thấp so với mặt bằng chung của các ngành nghề khác. Chính vì vậy, sinh viên có những trở ngại đáng kể trong việc tiếp thu trong quá trình học cũng như vận dụng các kiến thức đã được học vào môi trường tiếp xúc thực tế có khách nước ngoài tại các khu nghỉ dưỡng, các khách sạn hoặc các nhà hàng cao cấp. Căn cứ vào bảng nhận xét của các doanh nghiệp sau đợt thực tập tốt nghiệp của sinh viên nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn các lớp hệ cao đẳng khóa 13 năm học 2021-2022, phần lớn các doanh nghiệp đánh giá cao năng lực chuyên môn nghề của HSSV, thái độ làm việc, tính chuyên nghiệp, tuy nhiên đều có chung nhận xét rằng năng lực ngoại ngữ vẫn là một hạn chế của HSSV nhà trường, điều này ảnh hưởng rất lớn đến cơ hội việc làm với mức lương

cao tại các doanh nghiệp lớn có yếu tố nước ngoài, có đội ngũ bếp trưởng điều hành là người nước ngoài hoặc môi trường xuất khẩu lao động. Theo sinh viên Phạm Duy, cựu sinh viên khóa 7 nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, giải Ba Kỳ thi Tay nghề Quốc gia 2016, hiện là một bếp phó tại một khách sạn thuộc tập đoàn Park Hyatt tại Tiểu Vương Quốc Ả rập Thống nhất thì *“năng lực ngoại ngữ là một yếu tố tiên quyết để sinh viên có thể hòa nhập vào môi trường làm việc giao tiếp bằng tiếng Anh với một mức lương đáng mong đợi và cơ hội thăng tiến. Trong thế giới phẳng hiện nay, tiếng Anh sẽ là một lợi thế để nhà tuyển dụng cân nhắc lựa chọn giữa các ứng viên”*.

Một trong những yếu tố khác tác động đến quá trình giảng dạy tiếng Anh chuyên ngành đó là hạn chế về nguồn tài liệu tham khảo chính thống, có chất lượng cao của các nhà xuất bản uy tín từ nước ngoài như nhà xuất bản đại học Oxford (Oxford

University Press), nhà xuất bản đại học Cambridge (Cambridge University Press) và hạn chế hệ thống các tài liệu nghe nhìn liên quan đến nghề Chế biến món ăn hỗ trợ cho kỹ năng nghe của HSSV. Hiện nay, để phục vụ công tác giảng dạy, các giảng viên phải tự tìm tòi nguồn tài liệu từ nhiều nguồn khác nhau nhằm hỗ trợ cho công tác giảng dạy.

Từ những lợi thế cũng như những rào cản trên đã tác động rất lớn đến quá trình giảng dạy tiếng Anh chuyên ngành nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn tại trường Cao đẳng Du lịch Huế tính đến thời điểm hiện tại.

3. MỘT SỐ GIẢI PHÁP NHẪM PHÁT TRIỂN NĂNG LỰC TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH CHẾ BIẾN MÓN ĂN CHO HSSV TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH HUẾ

Giải pháp 1: Nhà trường cần tổ chức các hoạt động ngoại khóa liên quan đến phát triển ngôn ngữ tiếng Anh chuyên ngành thông qua các hoạt động như thi hùng biện tiếng Anh về giới thiệu món ăn và quy trình chế biến, thi chế biến món ăn có phần thuyết trình bằng tiếng Anh, thi thiết kế thực đơn bằng tiếng Anh, v.v. Để tạo điều kiện về mặt kinh phí, nhà trường có thể phối hợp với các doanh nghiệp đã có mối quan hệ gắn kết lâu dài từ trước đến nay như Tập đoàn Wilmar, Công ty Cholimex Foods và tập đoàn Ajinomoto Việt Nam trong công tác tổ chức cũng như tài trợ kinh phí thực hiện.

Giải pháp 2: Các giảng viên giảng dạy tiếng Anh chuyên ngành Chế biến món ăn thuộc khoa Ngoại ngữ cần tham gia các buổi dự giờ giảng dạy thực hành để có những kiến thức về nghiệp vụ chế biến món ăn, trao đổi chuyên môn với các giảng viên giảng dạy thực hành tại khoa Quản trị Chế biến món ăn, từ đó có những kiến thức thực tiễn hỗ trợ cho quá trình giảng dạy tiếng Anh chuyên ngành Chế biến món ăn cũng như có những hướng dẫn cho học sinh sinh viên sát với chuyên môn nghiệp vụ. Bên cạnh đó, khoa Ngoại ngữ nên có hướng

phân công các giảng viên tiếng Anh có chuyên môn nghiệp vụ gắn với nghiệp vụ chế biến món ăn trực tiếp tham gia giảng dạy tiếng Anh chuyên ngành của các lớp nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn kể từ năm học về sau.

Hàng năm, giảng viên giảng dạy tiếng Anh chuyên ngành Chế biến món ăn cần rà soát, hiệu chỉnh, bổ sung giáo trình tiếng Anh chuyên ngành năm 2017 để cập nhật những kiến thức mới, điều chỉnh hoặc lược giản một số nội dung không còn phù hợp, tăng cường thời lượng cho kỹ năng nói trước đám đông (Public speaking) và kỹ năng giao tiếp.

Giải pháp 3: Nhà trường có những chính sách ưu tiên đối với việc bố trí HSSV nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn vừa giỏi về kỹ năng thực hành và vừa có năng lực tiếng Anh chuyên ngành tốt được tham gia thực tập thực tế tại doanh nghiệp khách sạn đạt chuẩn sao, các khu nghỉ dưỡng lớn có đội ngũ bếp điều hành nói tiếng Anh. Đây là một cơ hội giúp HSSV tiếp cận được với môi trường làm việc mang tính quốc tế cao, chuyên nghiệp, hội nhập cũng như có cơ hội trau dồi thêm vốn tiếng Anh. Việc phân hóa dựa trên năng lực ngoại ngữ này sẽ giúp HSSV không bị quá sức và hạn chế những áp lực vô hình trong môi trường làm việc có yếu tố nước ngoài.

Giải pháp 4: HSSV cần có chiến lược học tiếng Anh chuyên ngành một cách bài bản, xem Tiếng Anh là một công cụ không thể thiếu nhằm tạo cơ hội cho bản thân được làm việc trong một môi trường tốt hơn sau này và vươn đến những mức lương như kỳ vọng. Để thúc đẩy động lực cho HSSV học tiếng Anh nói chung và tiếng Anh chuyên ngành nói riêng, cần có những chính sách từ nhà trường cộng điểm thưởng vào xét học bổng đối với sinh viên có các chứng nhận tiếng Anh TOEIC, IELTS, v.v.

Giải pháp 5: Đối với cơ sở vật chất, trong các phòng học thực hành chế biến món ăn của nhà trường cần có nguồn kinh phí cho các khoa chuyên môn nói chung và khoa quản trị Chế biến món ăn nói riêng thực hiện việc dán các poster tiếng Anh đối với nguyên liệu, dụng cụ, món ăn để tăng khả năng ghi nhớ tiếng Anh chuyên ngành của HSSV, giúp quá trình ghi nhớ ngoại ngữ bằng trực quan sinh động được cải thiện tốt hơn.

4. KẾT LUẬN

Việc triển khai giảng dạy tiếng Anh chuyên ngành chế biến món ăn hơn tám (8) năm qua đã thể hiện được tính hiệu quả, tính tiên phong của nhà trường trong việc thúc đẩy năng lực ngoại ngữ trong mỗi sinh viên, sự tiên phong áp dụng này đã mở rộng ra nhiều trường cao đẳng đào tạo chuyên môn nghề du lịch đưa tiếng Anh

chuyên ngành vào giảng dạy cho HSSV theo học nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn. Đây là khâu đột phá thể hiện tư duy đổi mới của nhà trường trong quá trình tiệm cận năng lực người học với yêu cầu thực tiễn của nghề nghiệp và hội nhập với thị trường lao động quốc tế. Với sự coi trọng vị thế của tiếng Anh nói chung và tiếng Anh chuyên ngành nói riêng, người học một khi đầu tư bài bản năng lực ngoại ngữ này sẽ có nhiều cơ hội tham gia vào thị trường làm việc chất lượng cao và cơ hội việc làm có mức thu nhập tương xứng rõ nét hơn. Nói tóm lại, bên cạnh phát triển kỹ năng chuyên môn, trau dồi thái độ làm việc chuyên nghiệp thì phát triển năng lực tiếng Anh chuyên ngành chế biến món ăn cho HSSV là yêu cầu tiên quyết định hình chất lượng HSSV nghề Kỹ thuật chế biến món ăn của nhà trường hiện tại và trong tương lai tới.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

Chính phủ (2017). Quyết định số 2080/QĐ-TTg ngày 22 tháng 12 năm 2017 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt điều chỉnh, bổ sung Đề án “Dạy và học ngoại ngữ trong hệ thống giáo dục quốc dân giai đoạn 2017 - 2025”.

Dudley-Evans, T., Research perspectives on English for academic purposes. Cambridge: Cambridge Universiti Press. 3. Hutchinson, T and Waters, A. (1987) English foap specific purposes, A learningcentred approach. Cambridge: Cambridge Universiti Press (1998).

Dudley Evan & St. John, Developments in English for Specific Purpose: A multi-disciplinary approach, Cambridge: Cambridge University Press (1998)

Hutchinson & Torre, the textbook of agent of change, ELT Journal, pp.315:327, (1994).

Savas, B. Role of Functional Academic Literacy in ESP teaching: ESP Teacher Training in Turkey for Sustainable Development. The Journal of International Social Research. Volume 2/9, (2009).

Starfield, S. (2013). Historical development of language for specific purposes. In C. A. Chapelle (Ed.), Encyclopedia of Applied Linguistics (pp. 1-6). Oxford: Blackwell Publishing Ltd.

Tar I., K. Varga và T. Wiwezaroski. Improving ESP Teaching through Collaboration: The Situation in Hungary. ESP World, Issue 1 (22), volume 8, (2009).