



**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG CAO ĐẲNG SƯ PHẠM TRUNG ƯƠNG
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**



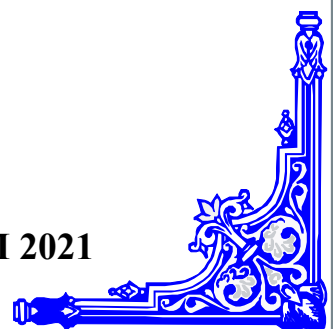
**CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC NGHỀ NGHIỆP
TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP**

NGÀNH: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

MÃ NGÀNH: 5810207

HỆ ĐÀO TẠO: CHÍNH QUY

TP. HỒ CHÍ MINH, THÁNG 04 NĂM 2021



MỤC LỤC

NGÀNH KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	1
CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC	11
1. GIÁO DỤC CHÍNH TRỊ	11
2. PHÁP LUẬT	19
3. GIÁO DỤC THỂ CHẤT	25
4. GIÁO DỤC QUỐC PHÒNG VÀ AN NINH	34
5. TIN HỌC	47
6. TIẾNG ANH CƠ BẢN	58
7. KỸ NĂNG GIAO TIẾP	72
8. VĂN HÓA ÂM THỰC	78
9. HÓA HỌC THỰC PHẨM	87
10. SINH LÝ DINH DƯỠNG	98
11. VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM	108
12. LÝ THUYẾT KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN	117
13. XÂY DỰNG THỰC ĐƠN	129
14. XÂY DỰNG KHẨU PHẦN	136
15. KỸ THUẬT TỔ CHỨC, TRANG TRÍ BÀN ĂN	143
16. KỸ THUẬT BẢO QUẢN THỰC PHẨM	150
17. KỸ THUẬT PHA CHẾ THỨC UỐNG	157
18. KỸ THUẬT CẮT TỈA RAU, CỦ, QUẢ TRANG TRÍ	165
19. CHẾ BIẾN XÔI, CHÈ, BÁNH TRUYỀN THỐNG	171
20. CHẾ BIẾN MÓN ĂN GIA ĐÌNH	178
21. CHẾ BIẾN MÓN ĂN VÙNG MIỀN	184
22. CHẾ BIẾN MÓN ĂN TIỆC	189
23. CHẾ BIẾN MÓN ĂN Á	195
24. CHẾ BIẾN MÓN ĂN ÂU	201
25. QUẢN TRỊ TÁC NGHIỆP	207
CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC TỰ CHỌN	216
26. 1. KỸ THUẬT TRANG TRÍ BÁNH KEM	216
26.2. KỸ THUẬT CẮM HOA	223

26.3. CHẾ BIẾN MÓN CHAY	230
26.4. THIẾT KẾ THỰC ĐƠN VÀ KHẨU PHẦN TRÊN MÁY TÍNH.....	236
26.5. HOẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC.....	243
THỰC TẬP CUỐI KHÓA	251
27.1. THỰC TẬP CUỐI KHÓA 1	251
27.2. THỰC TẬP CUỐI KHÓA 2	255
PHỤ LỤC	259
SƠ ĐỒ MỐI LIÊN HỆ VÀ TIẾN TRÌNH ĐÀO TẠO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	259

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số ... ngày ... tháng ... năm ...)

của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Sư phạm Trung ương TP.Hồ Chí Minh)

Tên ngành: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Mã ngành: 5810207

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THPT

Thời gian đào tạo: 1.5 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp là nghề kỹ thuật trực tiếp chế biến các loại món ăn tại khách sạn, nhà hàng, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Các công việc của ngành, nghề chủ yếu được thực hiện tại bộ phận chế biến món ăn (khu vực nhà bếp) đòi hỏi các yêu cầu cao về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm. Để tiến hành các công việc của nghề cần phải được trang bị đầy đủ các trang thiết bị cần thiết cho quá trình chế biến (dụng cụ sơ chế, chế biến, thiết bị đun, nấu, vệ sinh...). Trong công việc có thể tiến hành độc lập hoặc phối hợp theo nhóm tùy theo yêu cầu cụ thể của công việc cũng như cơ sở chế biến.

Để hành nghề, nhân viên phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe, có ngoại hình phù hợp, đủ kiến thức và hiểu biết chuyên môn, có khả năng giao tiếp ứng xử trong quá trình sản xuất chế biến, có đạo đức nghề nghiệp, có khả năng tổ chức và thực hiện các nhiệm vụ của nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

Khối lượng kiến thức tối thiểu: **1410** giờ (tương đương **55** tín chỉ).

1.2. Mục tiêu cụ thể

1.2.1. Kiến thức

- Đọc, hiểu đúng công thức chế biến, yêu cầu cảm quan của các món ăn phổ biến;
- Liệt kê các loại nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ và nguyên liệu gia vị sử dụng trong chế biến các món ăn cơ bản Á, Âu...;

- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu ở bộ phận chế biến, mô tả được công dụng và những điểm cần chú ý của chúng khi sử dụng;
- Phân tích được các yêu cầu của quy trình nghiệp vụ cơ bản: Chuẩn bị chế biến; vệ sinh khu vực chế biến; quy trình chế biến các loại nước dùng, món ăn chế biến từ thịt rau, hải sản; các món ăn Á, Âu...;
- Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ ăn uống và cách thức đánh giá chất lượng. Đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng;
- Phân tích được tầm quan trọng của vệ sinh, an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong quá trình chế biến;
- Trình bày được các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động;
- Tiếp cận được kiến thức chuyên sâu và có thể theo học ở các bậc cao hơn liên quan đến Kỹ thuật chế biến món ăn;
- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

1.2.2. Kỹ năng

- Thực hiện chế biến món ăn theo định mức chế biến tại bộ phận;
- Sử dụng và bảo quản nguyên liệu thực phẩm chế biến đúng kỹ thuật;
- Thực hiện và sơ chế nguyên liệu thực phẩm theo đúng các nguyên tắc quy trình kỹ thuật;
- Chế biến được các món ăn trong thực đơn Á, Âu, tiệc... để phục vụ khách trong các nhà hàng;
- Phối hợp với các bộ phận bàn trong quá trình phục vụ khách ăn uống;
- Dự tính, hạn chế các tình huống phát sinh trong lĩnh vực mà mình tham gia;
- Phân tích đánh giá và đưa ra giải pháp xử lý các tình huống trong quá trình chế biến món ăn;
- Đưa ra được các quyết định kỹ thuật trong phạm vi giới hạn chuyên môn đã được đào tạo;
- Thực hiện các công việc của nghề đảm bảo vệ sinh, an toàn, an ninh và bảo vệ môi trường... đáp ứng nhu cầu của khách du lịch;
- Thực hiện đúng các nguyên tắc về an toàn lao động, phòng cháy, chữa cháy trong quá trình chế biến món ăn;

- Tổ chức công việc và tham gia làm việc theo nhóm nhỏ, có khả năng phối hợp với những vị trí khác có liên quan trong công việc;
- Kiểm tra, giám sát chuyên môn và hướng dẫn kỹ thuật đối với nhân viên mới, thực tập sinh... trong phạm vi giới hạn chuyên môn đào tạo;
- Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề;
- Sử dụng ngoại ngữ cơ bản, đạt được bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam, ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề.

1.2.3. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong các bếp tại khách sạn, nhà hàng đạt kết quả;
- Tự xử lý các công việc hàng ngày của các bếp trong thẩm quyền được phân công;
- Hướng dẫn, giám sát những nhân viên mới, thực tập sinh thực hiện nhiệm vụ được giao trong ngày/ca;
- Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm với nhóm trước bếp trưởng/ trưởng bộ phận những công việc được giao phụ trách;
- Đánh giá vệ sinh an toàn thực phẩm và chất lượng món ăn được phân công.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Phụ bếp (tại khách sạn 1 – 5 sao; bếp ăn trường học; bếp ăn công nghiệp);
- Đầu bếp chính sơ chế và chế biến nước dùng, xốt (tại khách sạn 1 – 5 sao; bếp ăn trường học; bếp ăn công nghiệp);
- Đầu bếp chính xa lát và đồ nguội (tại khách sạn 1 – 5 sao; bếp ăn trường học; bếp ăn công nghiệp);
- Đầu bếp chính bếp Á (tại khách sạn 1 – 5 sao; bếp ăn trường học; bếp ăn công nghiệp);
- Đầu bếp chính bếp Âu (tại khách sạn 1 – 5 sao; bếp ăn trường học; bếp ăn công nghiệp);

- Đầu bếp chính bếp tiệc (tại khách sạn 1 – 5 sao; bếp ăn trường học; bếp ăn công nghiệp);

- Đầu bếp chính bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại khách sạn 1 – 5 sao; bếp ăn trường học; bếp ăn công nghiệp).

1.4. Khả năng học tập, nâng cao trình độ

- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ trung cấp có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

- Người học sau khi tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiến bộ khoa học công nghệ trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ hoặc học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo.

2. Khối lượng kiến thức tối thiểu và thời gian khóa học

- Số lượng môn học: **27**

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: **55** Tín chỉ

- Khối lượng các môn học chung (đại cương): **8** Tín chỉ

- Khối lượng các môn học chuyên môn: **47** Tín chỉ

- Khối lượng giờ dạy: **1410** giờ. Trong đó, Lý thuyết: **359** giờ (**25,46%**);
Thực hành, thực tập, thảo luận: **1051** giờ (**74,54%**)

- Thời gian khóa học: **1.5** năm

3. Nội dung chương trình

Mã MH	Tên môn học	Số tín chỉ	Tổng số	Thời gian học tập (giờ)		
				Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, Thí nghiệm, TL, BT	Kiểm tra
3.1	Các môn học chung	8	255	94	148	13
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

Mã MH	Tên môn học	Số tín chỉ	Tổng số	Thời gian học tập (giờ)		
				Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, Thí nghiệm, TL, BT	Kiểm tra
MH04	Giáo dục quốc phòng – an ninh	2	45	21	21	3
MH05	Tin học	2	45	15	29	1
MH06	Tiếng Anh cơ bản	3	90	30	56	4
3.2	Các môn học chuyên môn	38	840	230	531	79
3.2.1	Kiến thức cơ sở	10	150	75	60	15
MH07	Kỹ năng giao tiếp	2	30	15	12	3
MH08	Văn hóa ẩm thực	2	30	15	12	3
MH09	Hóa học thực phẩm	2	30	15	12	3
MH10	Sinh lý dinh dưỡng	2	30	15	12	3
MH11	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	30	15	12	3
3.2.2	Kiến thức chuyên ngành	28	690	155	471	64
MH12	Lý thuyết kỹ thuật chế biến món ăn	2	30	15	12	3
MH13	Xây dựng thực đơn	2	30	15	12	3
MH14	Xây dựng khẩu phần	2	30	15	12	3
MH15	Kỹ thuật tổ chức, trang trí bàn ăn	2	45	10	30	5
MH16	Kỹ thuật bảo quản thực	2	45	10	30	5

Mã MH	Tên môn học	Số tín chỉ	Tổng số	Thời gian học tập (giờ)		
				Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, Thí nghiệm, TL, BT	Kiểm tra
	phẩm					
MH17	Kỹ thuật pha chế thức uống	2	45	10	30	5
MH18	Kỹ thuật cắt tỉa rau, củ, quả trang trí	2	60	10	45	5
MH19	Chế biến xôi, chè, bánh truyền thống	2	60	10	45	5
MH20	Chế biến món ăn gia đình	2	60	10	45	5
MH21	Chế biến món ăn vùng miền	2	60	10	45	5
MH22	Chế biến món ăn Tiệc	2	60	10	45	5
MH23	Chế biến món ăn Á	2	60	10	45	5
MH24	Chế biến món ăn Âu	2	60	10	45	5
MH25	Quản trị tác nghiệp	2	45	10	30	5
3.2.3 MH26	Kiến thức chuyên ngành tự chọn <i>Chọn 2 trong 4 môn học tự chọn sau</i>	4	90	20	60	10
MH26.1	Tự chọn 1 <i>Kỹ thuật trang trí bánh kem</i>	2	45	10	30	5
MH26.2	Tự chọn 2 <i>Kỹ thuật cắm hoa</i>	2	45	10	30	5

Mã MH	Tên môn học	Số tín chỉ	Tổng số	Thời gian học tập (giờ)		
				Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, Thí nghiệm, TL, BT	Kiểm tra
MH26.3	Tự chọn 3 <i>Chế biến món ăn chay</i>	2	45	10	30	5
MH26.4	Tự chọn 4 <i>Thiết kế thực đơn và khẩu phần trên máy tính</i>	2	45	10	30	5
MH26.5	Tự chọn 5 <i>Hoạch toán định mức</i>	2	45	10	30	5
3.2.4	Thực tập tốt nghiệp	5	225	15	185	25
MH27.1	<i>TTCK1: Thực tập tại bếp ăn của các trường bán trú hoặc bệnh viện, xí nghiệp</i>	2	90	6	74	10
MH27.2	<i>TTCK2: Thực tập tại nhà hàng, khách sạn và bếp ăn công nghiệp</i>	3	135	9	111	15
TỔNG CỘNG		55	1410	359	924	127
Tỉ lệ				25.46%	65.53%	9.01%

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Hướng dẫn thực hiện chương trình

- Các môn học chung bắt buộc do Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội phối hợp với các Bộ/Ngành tổ chức xây dựng và ban hành để áp dụng thực hiện;
- Trình tự triển khai giảng dạy các môn học trong khóa học:

STT	Học kỳ/Môn học	Số tín chỉ	Số giờ		
			Tổng số	Lý thuyết	TH, TN, TL, BT, KT
Học kỳ 1					
1	Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	45	21	24
2	Giáo dục thể chất	1	30	4	26
3	Giáo dục chính trị	2	30	15	15
4	Pháp luật	1	15	9	6
5	Tin học	2	45	15	30
6	Văn hóa ẩm thực	2	30	15	15
7	Hóa học thực phẩm	2	30	15	15
8	Sinh lý dinh dưỡng	2	30	15	15
9	Kỹ thuật cắt tỉa rau, củ, quả trang trí	2	60	10	50
11	Kỹ thuật pha chế thức uống	2	45	15	30
11	Lý thuyết kỹ thuật chế biến món ăn	2	30	15	15
Tổng số		20	390	149	241
Học kỳ 2					
1	Tiếng Anh cơ bản	3	90	30	60
2	Kỹ năng giao tiếp	2	30	15	15
3	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	30	15	15
4	Xây dựng thực đơn	2	30	15	15
5	Xây dựng khẩu phần	2	30	15	15
6	Kỹ thuật tổ chức, trang trí bàn ăn	2	45	15	30
7	Kỹ thuật bảo quản thực phẩm	2	45	15	30
8	Chế biến xôi, chè, bánh truyền thống	2	60	10	50
9	Chế biến món ăn gia đình	2	60	10	50
10	Chế biến món ăn vùng miền	2	60	10	50
Tổng số		21	480	150	330

STT	Học kỳ/Môn học	Số tín chỉ	Số giờ		
			Tổng số	Lý thuyết	TH, TN, TL, BT, KT
Học kỳ 3					
1	Chế biến món ăn Tiệc	2	60	10	50
2	Chế biến món ăn Á	2	60	10	50
3	Chế biến món ăn Âu	2	60	10	50
4	Quản trị tác nghiệp	2	45	15	30
5	Chuyên ngành tự chọn	4	90	30	60
6	Thực tập tốt nghiệp				
	Thực tập cuối khóa 1	2	90	6	84
	Thực tập cuối khóa 2	3	135	9	126
Tổng số		17	540	90	450

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa

- Để sinh viên có nhận thức đầy đủ về ngành, nghề đang theo học, khoa và trường (cơ sở đào tạo nghề) có thể bố trí cho sinh viên tham quan, học tập tại một số doanh nghiệp, nhà hàng có tổ chức quản lý về dinh dưỡng và ẩm thực:

- + Tham quan, kiến tập tại Nhà máy, xí nghiệp.
- + Tham quan, kiến tập Công ty sản xuất suất ăn công nghiệp;
- + Tham quan các hội thi tổ chức thường niên có liên quan đến ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn;
- + Tham quan các lễ hội ẩm thực (Food – Festival)

- Để giáo dục truyền thống, mở rộng nhận thức và văn hóa xã hội sinh viên tham gia hoạt động Đoàn Hội theo kế hoạch hoạt động hàng năm của trường.

- Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm phù hợp.

4.3. Hướng dẫn kiểm tra hết môn học

Tất cả các môn học trong chương trình giáo dục ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ trung cấp khi kết thúc môn học đều được kiểm tra đánh giá

kết quả theo thông tư: 03/2017/TT-BLĐTBXH, ngày 01/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Hình thức: Tự luận (viết, trắc nghiệm) và thực hành.
- Mỗi môn học đều có điểm đánh giá quá trình và một bài thi kiểm tra hết môn.
- Thời gian kiểm tra:
 - + Lý thuyết: ≤ 120 phút.
 - + Thực hành: ≤ 240 phút.

4.4. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

Theo Quy định về tổ chức đào tạo theo phương thức tích lũy tín chỉ theo thông tư: 03/2017/TT-BLĐTBXH, ngày 01/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

4.5. Các chú ý khác

- Đề cương chi tiết và chương trình chi tiết các môn học chung bắt buộc theo quy định và hướng dẫn chung theo thông tư: 03/2017/TT-BLĐTBXH, ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội;
- Căn cứ chuẩn đầu ra của ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn để xác định kiến thức, kỹ năng, thái độ cần thiết phải đưa vào chương trình chi tiết của các môn học;
- Chương trình chi tiết của các môn học chuyên môn, chuyên ngành, thực tập tốt nghiệp trong chương trình giáo dục nghề nghiệp, trình độ trung cấp được xác định dựa trên chuẩn đầu ra của ngành, nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

GIÁO DỤC CHÍNH TRỊ

(Ban hành kèm theo Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 06 tháng 12 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH01

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (lý thuyết: 15 giờ; thảo luận: 13 giờ; kiểm tra: 02 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí

Môn học Giáo dục chính trị là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

2. Tính chất

Chương trình môn học bao gồm khái quát về chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam; chú trọng về đạo đức công dân, đạo đức nghề nghiệp; góp phần giáo dục người lao động phát triển toàn diện, đáp ứng yêu cầu của sự nghiệp xây dựng, bảo vệ Tổ quốc xã hội chủ nghĩa.

II. Mục tiêu môn học

Sau khi học xong môn học, người học đạt được:

1. Về kiến thức

Trình bày được một số nội dung khái quát về chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh; quan điểm, đường lối của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước; yêu cầu và nội dung học tập, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt.

2. Về kỹ năng

Vận dụng được các kiến thức chung được học về quan điểm, đường lối của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước vào việc học tập, rèn luyện, xây dựng đạo đức, lối sống để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt và tham gia xây dựng, bảo vệ Tổ quốc.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Có năng lực vận dụng các nội dung đã học để rèn luyện phẩm chất chính trị, đạo đức, lối sống; thực hiện tốt quan điểm, đường lối của Đảng; chính sách, pháp luật của Nhà nước.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bố thời gian

STT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận	Kiểm tra
1	Bài mở đầu	1	1		
2	Bài 1: Khái quát về chủ nghĩa Mác - Lênin	4	2	2	
3	Bài 2: Khái quát về tư tưởng Hồ Chí Minh	5	3	2	
4	Bài 3: Những thành tựu của cách mạng Việt Nam dưới sự lãnh đạo của Đảng	5	3	2	
5	Bài 4: Phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam	10	5	5	
6	Bài 5: Tu dưỡng, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt	3	1	2	
7	Kiểm tra	2			2
	Tổng cộng	30	15	13	02

2. Nội dung chi tiết

BÀI MỞ ĐẦU

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

Trình bày được vị trí, tính chất, mục tiêu, nội dung chính, phương pháp dạy học và đánh giá môn học.

2. Nội dung

2.1. Vị trí, tính chất môn học

2.2. Mục tiêu của môn học

2.3. Nội dung chính

2.4. Phương pháp dạy học và đánh giá môn học

Bài 1:

KHÁI QUÁT VỀ CHỦ NGHĨA MÁC - LÊNIN

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- Trình bày được khái niệm, nội dung chính và giá trị của chủ nghĩa Mác - Lênin đối với sự phát triển của xã hội;
- Khẳng định được chủ nghĩa Mác - Lênin là nền tảng tư tưởng của Đảng ta.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm chủ nghĩa Mác - Lênin

2.2. Các bộ phận cấu thành của chủ nghĩa Mác - Lênin

2.2.1. Triết học Mác - Lênin

2.2.2. Kinh tế chính trị Mác - Lênin

2.2.3. Chủ nghĩa xã hội khoa học

2.3. Vai trò nền tảng tư tưởng, lý luận của chủ nghĩa Mác - Lênin

Bài 2:

KHÁI QUÁT VỀ TƯ TƯỞNG HỒ CHÍ MINH

1. Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- Trình bày được khái niệm, một số nội dung cơ bản, giá trị của tư tưởng Hồ Chí Minh; sự cần thiết, nội dung học tập, làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh;
- Có nhận thức đúng đắn và bước đầu vận dụng tốt kiến thức đã học vào việc tu dưỡng, rèn luyện đạo đức, phong cách cá nhân.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm tư tưởng Hồ Chí Minh

2.2. Nội dung cơ bản của tư tưởng Hồ Chí Minh

2.3. Vai trò của tư tưởng Hồ Chí Minh đối với cách mạng Việt Nam

2.4. Học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh trong giai đoạn hiện nay

2.4.1. Sự cần thiết phải học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh

2.4.2. Nội dung chủ yếu của học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh

Bài 3:

NHỮNG THÀNH LỰU CỦA CÁCH MẠNG VIỆT NAM DƯỚI SỰ LÃNH ĐẠO CỦA ĐẢNG

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- Trình bày được quá trình ra đời và những thành tựu của cách mạng Việt Nam do Đảng Cộng sản Việt Nam lãnh đạo;
- Khẳng định, tin tưởng và tự hào về sự lãnh đạo đúng đắn của Đảng đối với sự nghiệp cách mạng ở nước ta.

2. Nội dung

2.1. Sự ra đời và lãnh đạo của Đảng Cộng sản Việt Nam đối với cách mạng Việt Nam

2.1.1. Sự ra đời của Đảng Cộng sản Việt Nam

2.1.2. Vai trò lãnh đạo của Đảng trong các giai đoạn cách mạng

2.2. Những thành tựu của cách mạng Việt Nam dưới sự lãnh đạo của Đảng

2.2.1. Thắng lợi của đấu tranh giành và bảo vệ nền độc lập dân tộc

2.2.2. Thắng lợi của công cuộc đổi mới

Bài 4:

PHÁT TRIỂN KINH TẾ, XÃ HỘI, VĂN HÓA, CON NGƯỜI Ở VIỆT NAM

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- Trình bày được một số quan điểm và giải pháp cơ bản xây dựng và phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam hiện nay;
- Nhận thức được đường lối phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người của nước ta trong giai đoạn hiện nay là phù hợp và chủ động thực hiện đường lối đó.

2. Nội dung

2.1. Nội dung của chủ trương phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam hiện nay

2.2. Giải pháp phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam hiện nay

2.2.1. Nội dung phát triển kinh tế, xã hội

2.2.2. Nội dung phát triển văn hóa, con người

Bài 5:

TU DƯỠNG, RÈN LUYỆN ĐỂ TRỞ THÀNH NGƯỜI CÔNG DÂN TỐT, NGƯỜI LAO ĐỘNG TỐT

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- Trình bày sơ lược được quan niệm, nội dung tu dưỡng và rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt;
- Tích cực học tập và rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt.

2. Nội dung

2.1. Quan niệm về người công dân tốt, người lao động tốt

2.1.1. Người công dân tốt

2.1.2. Người lao động tốt

2.2. Nội dung tu dưỡng và rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt

2.2.1. Phát huy truyền thống yêu nước, trung thành với sự nghiệp cách mạng của nhân dân Việt Nam

2.2.2. Phần đầu học tập nâng cao năng lực và rèn luyện phẩm chất cá nhân

IV. Điều kiện thực hiện môn học

- Phòng học, máy tính, máy chiếu và các thiết bị dạy học khác;
- Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các tài liệu liên quan;
- Khuyến khích các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp đầu tư phòng học và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy môn học theo hình thức trực tuyến.

V. Phương pháp đánh giá

Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13 tháng 3 năm 2017 của Bộ Lao

động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

VI. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

Việc miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học được thực hiện theo Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH.

Người học là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học cơ sở bắt buộc học toàn bộ chương trình môn học này. Người học đã có bằng tốt nghiệp trung học phổ thông, Hiệu trưởng nhà trường xem xét, quyết định cho người học được miễn học những nội dung đã được học ở chương trình trình phổ thông.

VII. Một số hướng dẫn khác

Khuyến khích các trường trong danh sách trường nghề được ưu tiên đầu tư tập trung, đồng bộ theo tiêu chí trường nghề chất lượng theo Quyết định số 761/QĐ-TTg ngày 23 tháng 5 năm 2014 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt "Đề án phát triển trường nghề chất lượng cao đến năm 2020" tổ chức thi điểm giảng dạy trực tuyến môn học này. Đối với các trường khác, chỉ tổ chức giảng dạy trực tuyến môn học sau khi có văn bản hướng dẫn của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

Tài liệu tham khảo

1. Ban Bí thư Trung ương Đảng (2014), Kết luận số 94-KL/TW, ngày 28/3/2014 của Ban Bí thư Trung ương Đảng “về tiếp tục đổi mới, học tập lý luận chính trị trong hệ thống giáo dục quốc dân”.
2. Ban Tuyên giáo Trung ương (2014), Hướng dẫn số 127-HD/BTGTW ngày 30/6/2014 của Ban Tuyên giáo Trung ương về việc triển khai thực hiện Kết luận số 94-KL/TW ngày 28/3/2014 của Ban Bí thư Trung ương Đảng “về tiếp tục đổi mới, học tập lý luận chính trị trong hệ thống giáo dục quốc dân”.
3. Ban Tuyên giáo Trung ương (2016), Những điểm mới trong văn kiện Đại hội đại biểu toàn quốc lần thứ XII của Đảng, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia.
4. Ban Tuyên giáo Trung ương (2018), Sổ tay các văn bản hướng dẫn thực hiện Chỉ thị số 05-CT/TW ngày 15/5/2016 của Bộ Chính trị về đẩy mạnh học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức phong cách Hồ Chí Minh, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật.

5. Bộ Chính trị (2016), Chỉ thị số 05-CT/TW, ngày 15/5/2016 của Bộ Chính trị về đẩy mạnh học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh.

6. Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội (2008), Quyết định số 03/2008/QĐ-BLĐTBXH, ngày 18/2/2008 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Chính trị dùng cho các trường trung cấp nghề, trường cao đẳng nghề.

7. Bộ Giáo dục và Đào tạo (2008), Quyết định số 52/2008/QĐ-BGDĐT, ngày 18/9/2008 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về Ban hành chương trình các môn lý luận chính trị trình độ đại học, cao đẳng dùng cho sinh viên khối không chuyên ngành Mác - Lênin, Tư tưởng Hồ Chí Minh.

8. Bộ Giáo dục và Đào tạo (2012), Thông tư số 11/2012/TT-BGDĐT, ngày 07/3/2012 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành chương trình môn học Giáo dục chính trị dùng trong đào tạo trình độ trung cấp chuyên nghiệp.

9. Bộ Giáo dục và Đào tạo (2017), Giáo trình Đường lối cách mạng của Đảng cộng sản Việt Nam, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội.

10. Bộ Giáo dục và Đào tạo (2017), Giáo trình Tư tưởng Hồ Chí Minh, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội.

11. Bộ Giáo dục và Đào tạo (2018), Giáo trình Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội.

12. Đảng Cộng sản Việt Nam, Văn kiện Đại hội Đại biểu toàn quốc lần thứ XII của Đảng.

13. Đảng Cộng sản Việt Nam (2017), Điều lệ Đảng Cộng sản Việt Nam, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia sự thật, Hà Nội.

14. Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận - Hành chính: Những vấn đề cơ bản về quản lý nhà nước, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.

15. Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận - Hành chính: Những vấn đề cơ bản của Chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.

16. Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận- Hành chính: Đường lối chính sách của Đảng, Nhà nước Việt Nam về các lĩnh vực của đời sống xã hội, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.

17. Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận - Hành chính: Nghiệp vụ công tác đảng ở cơ sở, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.

18. Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận - Hành chính: Những vấn đề cơ bản về Đảng Cộng sản và lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội;

19. Hội đồng Lý luận Trung ương (2017), Phê phán các quan điểm sai trái, bảo vệ nền tảng tư tưởng, cương lĩnh, đường lối của Đảng Cộng sản Việt Nam, nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật.

20. Quốc hội (2013), Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, 2013.

Các tài liệu liên quan khác./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

PHÁP LUẬT

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018
của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)*

Mã môn học: MH02

Thời gian thực hiện môn học: 15 giờ (lý thuyết: 9 giờ; thảo luận, bài tập: 5 giờ; kiểm tra: 1 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí

Môn học Pháp luật là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

2. Tính chất

Chương trình môn học bao gồm một số nội dung về nhà nước và pháp luật; giúp người học có nhận thức đúng và thực hiện tốt các quy định của pháp luật.

II. Mục tiêu môn học

Sau khi học xong môn học này, người học đạt được:

1. Về kiến thức

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam và hệ thống pháp luật của Việt Nam;
- Trình bày được một số nội dung cơ bản về Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam; pháp luật lao động; phòng, chống tham nhũng và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.

2. Về kỹ năng

- Nhận biết được cấu trúc, chức năng của các cơ quan trong bộ máy nhà nước và các tổ chức chính trị, chính trị - xã hội ở Việt Nam; các thành tố của hệ thống pháp luật và các loại văn bản quy phạm pháp luật của Việt Nam;
- Phân biệt được khái niệm, đối tượng, phương pháp điều chỉnh và vận dụng được các kiến thức được học về pháp luật lao động; phòng, chống tham nhũng; bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng vào việc xử lý các vấn đề liên quan trong các hoạt động hàng ngày.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Tôn trọng, sống và làm việc theo Hiến pháp và pháp luật; tự chủ được các hành vi của mình trong các mối quan hệ liên quan đến các nội dung đã được học, phù hợp với quy định của pháp luật và các quy tắc ứng xử chung của cộng đồng và của xã hội.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

TT	Tên chương/ bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TL/ bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Một số vấn đề chung về nhà nước và pháp luật	2	1	1	
2	Bài 2: Hiến pháp	2	1	1	
3	Bài 3: Pháp luật lao động	7	5	2	
4	Bài 4: Pháp luật phòng, chống tham nhũng	2	1	1	
5	Bài 5: Pháp luật bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng	1	1	0	
6	Kiểm tra	1			1
	Cộng	15	9	5	1

2. Nội dung chi tiết

Bài 1:

MỘT SỐ VẤN ĐỀ CHUNG VỀ NHÀ NƯỚC VÀ PHÁP LUẬT

1. Mục tiêu

- Nhận biết được bản chất, chức năng, nguyên tắc tổ chức và hoạt động của các cơ quan trong bộ máy Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;
- Nhận biết được các thành tố của hệ thống pháp luật và hệ thống văn bản quy phạm pháp luật Việt Nam.

2. Nội dung

2.1. Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam

2.1.1. Bản chất, chức năng của Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam

2.1.2. Nguyên tắc tổ chức và hoạt động của bộ máy Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam.

2.1.3. Bộ máy Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam

2.2. Hệ thống pháp luật Việt Nam

2.2.1. Các thành tố của hệ thống pháp luật

2.2.1.1. Quy phạm pháp luật

2.2.1.2. Chế định pháp luật

2.2.1.3. Ngành luật

2.2.2. Các ngành luật trong hệ thống pháp luật Việt Nam

2.2.3. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật

2.2.3.1. Khái niệm văn bản quy phạm pháp luật

2.2.3.2. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật của Việt Nam hiện nay

Bài 2:

HIẾN PHÁP

1. Mục tiêu

- Trình bày được khái niệm, vị trí của hiến pháp và một số nội dung cơ bản của Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;
- Nhận thức được trách nhiệm của các tổ chức, cá nhân trong việc thi hành và bảo vệ Hiến pháp.

2. Nội dung

2.1. Hiến pháp trong hệ thống pháp luật Việt Nam

2.1.1. Khái niệm hiến pháp

2.1.2. Vị trí của hiến pháp trong hệ thống pháp luật Việt Nam

2.2. Một số nội dung cơ bản của Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam năm 2013

2.2.1. Chế độ chính trị

2.2.2. Quyền con người, quyền và nghĩa vụ cơ bản của công dân

2.2.3. Kinh tế, xã hội, văn hóa, giáo dục, khoa học, công nghệ và môi trường

Bài 3:

PHÁP LUẬT LAO ĐỘNG

1. Mục tiêu

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về Luật lao động.

- Nhận biết được quyền, nghĩa vụ của người lao động, người sử dụng lao động và một số vấn đề cơ bản khác trong pháp luật lao động.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm, đối tượng và phương pháp điều chỉnh của Luật lao động

2.2. Các nguyên tắc cơ bản của Luật lao động

2.3. Một số nội dung của Bộ luật lao động

2.3.1. Quyền và nghĩa vụ của người lao động

2.3.2. Quyền và nghĩa vụ của người sử dụng lao động

2.3.3. Hợp đồng lao động

2.3.4. Tiền lương

2.3.5. Bảo hiểm xã hội

2.3.6. Thời gian làm việc, thời gian nghỉ ngơi

2.3.7. Kỷ luật lao động

2.3.8. Tranh chấp lao động

2.3.9. Công đoàn

Bài 4:

PHÁP LUẬT PHÒNG, CHỐNG THAM NHŨNG

1. Mục tiêu

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về phòng, chống tham nhũng và các điểm chính của Luật Phòng, chống tham nhũng;

- Nhận thức đúng quyền, nghĩa vụ và trách nhiệm của công dân trong công tác phòng, chống tham nhũng.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm tham nhũng

2.2. Nguyên nhân, hậu quả của tham nhũng

2.3. Ý nghĩa, tầm quan trọng của công tác phòng, chống tham nhũng

2.4. Trách nhiệm của công dân trong việc phòng, chống tham nhũng

2.5. Giới thiệu Luật Phòng, chống tham nhũng

Bài 5:

PHÁP LUẬT BẢO VỆ QUYỀN LỢI NGƯỜI TIÊU DÙNG

1. Mục tiêu

- Trình bày được quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng;

- Nhận thức được trách nhiệm của tổ chức, cá nhân đối với người tiêu dùng và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.

2. Nội dung

2.1. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng

2.2. Trách nhiệm của tổ chức, cá nhân đối với người tiêu dùng và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học.

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu Projector.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Phim, tranh ảnh minh họa các tình huống pháp luật, tài liệu phát tay cho học sinh, tài liệu tham khảo.

4. Các điều kiện khác:

Khuyến khích các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp trang bị phòng học và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy môn học hoặc một số nội dung của môn học theo hình thức trực tuyến.

V. Phương pháp đánh giá

Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

VI. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

Việc miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học được thực hiện theo Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH.

Tài liệu tham khảo

1. Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, 2013.

2. Bộ Luật lao động, 2012.

3. Luật Bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng, 2010.

4. Luật Phòng, chống tham nhũng, 2005.

5. Quyết định số 1309/QĐ-TTg ngày 05/9/2017 của Thủ tướng Chính phủ Phê duyệt Đề án đưa nội dung quyền con người vào chương trình giáo dục trong hệ thống giáo dục quốc dân.

6. Quyết định số 1997/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Chương trình phát triển các hoạt động bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng giai đoạn 2016 – 2020.

7. Chỉ thị số 10/CT- TTg ngày 12/06/2013 của Thủ tướng Chính phủ về việc đưa nội dung phòng, chống tham nhũng vào giảng dạy tại các cơ sở giáo dục, đào tạo từ năm học 2013-2014.

8. Thông tư số 08/2014/TT-BLĐTĐ ngày 22/04/2014 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành chương trình, giáo trình môn học Pháp luật dùng trong đào tạo trung cấp nghề, trình độ cao đẳng nghề.

9. Bộ Giáo dục và Đào tạo: Giáo trình Pháp luật đại cương, Nhà Xuất bản Đại học Sư phạm, 2017.

10. Bộ Giáo dục và Đào tạo: Tài liệu giảng dạy về phòng, chống tham nhũng dùng cho các trường đại học, cao đẳng không chuyên về luật (Phê duyệt kèm theo Quyết định số 3468/QĐ-BGDĐT ngày 06 tháng 9 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, năm 2014).

11. Đại học Quốc gia thành phố Hồ Chí Minh - Trường Đại học Kinh tế - Luật: Giáo trình Luật Lao động, năm 2016.

12. Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Lý luận chung về Nhà nước và Pháp luật, Nhà Xuất bản Tư pháp, năm 2018.

13. Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Luật Hiến pháp Việt Nam, Nhà Xuất bản Công an nhân dân, năm 2017.

14. Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Luật Lao động Việt Nam, Nhà Xuất bản Công an nhân dân, năm 2018.

15. Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Xây dựng văn bản pháp luật, Nhà Xuất bản Tư pháp, năm 2016.

16. Trường Đại học Luật TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình Luật Hiến pháp Việt Nam, năm 2017.

17. Trường Đại học Luật TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình Pháp luật về hợp đồng và bồi thường thiệt hại ngoài hợp đồng, năm 2017./

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

GIÁO DỤC THỂ CHẤT

(Ban hành kèm theo Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018

của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã học phần: MH03

Thời gian thực hiện: 30 giờ (LT: 04 giờ; TH: 24 giờ; KT: 02 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí

Môn học Giáo dục thể chất là môn học điều kiện, bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

2. Tính chất

Chương trình môn học bao gồm một số nội dung cơ bản về thể dục, thể thao; giúp người học tập luyện để nâng cao sức khỏe, phát triển thể lực, tầm vóc, góp phần thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện.

II. Mục tiêu môn học

Sau khi học xong môn học này, người học đạt được:

1. Về kiến thức

Trình bày được tác dụng, các kỹ thuật chính và một số quy định của luật môn thể dục thể thao được học để rèn luyện sức khỏe, phát triển thể lực chung.

2. Về kỹ năng

Tự tập luyện, rèn luyện đúng các yêu cầu về kỹ thuật, quy định của môn thể dục thể thao được học.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

Có ý thức tự giác và hình thành thói quen tập luyện thể dục thể thao hàng ngày để góp phần bảo đảm sức khỏe trong học tập, lao động và trong các hoạt động khác.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

TT	Chương/ bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	BÀI MỞ ĐẦU	1	1		

TT	Chương/ bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
II	Chương I: GIÁO DỤC THỂ CHẤT CHUNG	6	1	5	
1	Bài 1: Thể dục cơ bản	6	1	5	
2	Bài 2: Điền kinh	8	1	7	
3	Kiểm tra giáo dục thể chất chung	1			1
III	Chương II: CHUYÊN ĐỀ THỂ DỤC THỂ THAO TỰ CHỌN (chọn 1 trong các chuyên đề sau)	14	1	12	1
1	Chuyên đề 1: Môn bơi lội	14	1	12	1
2	Chuyên đề 2: Môn cầu lông	14	1	12	1
3	Chuyên đề 3: Môn bóng chuyền	14	1	12	1
4	Chuyên đề 4: Môn bóng rổ	14	1	12	1
5	Chuyên đề 5: Môn bóng đá	14	1	12	1
6	Chuyên đề 6: Môn bóng bàn	14	1	12	1
7	Chuyên đề 7: Môn thể dục thể thao khác	14	1	12	1
	Cộng	30	4	24	2

2. Nội dung chi tiết

BÀI MỞ ĐẦU

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

Trình bày được vị trí, tính chất, mục tiêu, nội dung chính, phương pháp dạy học và đánh giá môn học.

2. Nội dung

2.1. Vị trí, tính chất môn học

2.2. Mục tiêu của môn học

2.3. Nội dung chính

2.4. Tổ chức dạy học và đánh giá kết quả học tập

Chương I: GIÁO DỤC THỂ CHẤT CHUNG

Bài 1: THỂ DỤC CƠ BẢN

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật cơ bản đối với bài thể dục tay không liên hoàn;
- Thực hiện được đúng động tác kỹ thuật của bài thể dục tay không liên hoàn.

2. Nội dung

2.1. Giới thiệu về thể dục cơ bản

2.2. Thể dục tay không liên hoàn

2.2.1. Tác dụng của thể dục tay không liên hoàn

2.2.2. Các động tác kỹ thuật

Bài 2: ĐIỀN KINH

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật cơ bản và một số nội dung trong Luật Điền kinh như: Chạy cự ly ngắn, chạy cự ly trung bình;
- Thực hiện đúng động tác kỹ thuật và bảo đảm các yêu cầu khác của môn điền kinh được học.

2. Nội dung

2.1. Chạy cự ly ngắn

2.1.1. Tác dụng của chạy cự ly ngắn

2.1.2. Các động tác kỹ thuật

2.1.3. Một số quy định trong Luật Điền kinh về chạy cự ly ngắn

2.2. Chạy cự ly trung bình

2.2.1. Tác dụng của chạy cự ly trung bình

2.2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.3. Một số quy định trong Luật Điền kinh về chạy cự ly trung bình

Chương II: CHUYÊN ĐỀ THỂ DỤC THỂ THAO TỰ CHỌN

(Chọn 1 trong các chuyên đề sau)

Chuyên đề 1: MÔN BƠI LỢI

1. Mục tiêu

Sau khi học xong chuyên đề này, người học đạt được:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật bơi;
- Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Bơi lội.

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Bơi lội

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Làm quen với nước, phương pháp thở nước và thả nổi

2.2.2. Động tác chân và tay

2.2.3. Phối hợp tay - chân

2.2.4. Phối hợp tay - chân - thở

2.3. Một số quy định của Luật bơi

Chuyên đề 2: MÔN CẦU LÔNG

1. Mục tiêu

Sau khi học xong chuyên đề này, người học đạt được:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Cầu lông;
- Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Cầu lông.

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Cầu lông

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Tư thế cơ bản và cách cầm vợt

2.2.2. Các bước di chuyển (phải trái, trước, sau, chéo), bước đơn, kép, đệm

2.2.3. Kỹ thuật đánh cầu phải, trái cao tay

2.2.4. Kỹ thuật đánh cầu phải, trái thấp tay

2.2.5. Kỹ thuật đánh cầu sát lưới và bỏ nhỏ

2.2.6. Kỹ thuật phát cầu (thấp gần, cao sâu)

2.3. Một số quy định của Luật Cầu lông

Chuyên đề 3: MÔN BÓNG CHUYỀN

1. Mục tiêu

Sau khi học xong chuyên đề này, người học đạt được:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng chuyền;

- Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Bóng chuyền.

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Bóng chuyền

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Tư thế cơ bản, các bước di chuyển

2.2.2. Kỹ thuật chuyền bóng cao tay cơ bản (chuyền bước 2)

2.2.3. Kỹ thuật chuyền bóng thấp tay cơ bản (chuyền bước 1)

2.2.4. Kỹ thuật phát bóng thấp tay trước mặt

2.2.5. Kỹ thuật phát bóng cao tay trước mặt

2.3. Một số quy định của Luật Bóng chuyền

Chuyên đề 4: MÔN BÓNG RỔ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong chuyên đề này, người học đạt được:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng rổ;

- Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Bóng rổ.

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Bóng rổ

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Cách cầm bóng và tư thế chuẩn bị và di chuyển

2.2.2. Kỹ thuật dẫn bóng

2.2.3. Kỹ thuật chuyền bóng và bắt bóng hai tay trước ngực

2.2.4. Kỹ thuật ném rổ bằng một tay trên vai

2.2.5. Kỹ thuật hai bước ném rổ

2.3. Một số quy định của Luật Bóng rổ

Chuyên đề 5: MÔN BÓNG ĐÁ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong chuyên đề này, người học đạt được:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng đá;

- Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Bóng đá.

2. Nội dung

- 2.1. Tác dụng của môn Bóng đá
- 2.2. Các động tác kỹ thuật
 - 2.2.1. Kỹ thuật di chuyển
 - 2.2.2. Kỹ thuật dẫn bóng
 - 2.2.3. Kỹ thuật giữ/ không chế bóng
 - 2.2.4. Kỹ thuật đá bóng bằng lòng bàn chân
 - 2.2.5. Kỹ thuật đá biên hoặc ném biên
- 2.3. Một số quy định của Luật Bóng đá

Chuyên đề 6: MÔN BÓNG BÀN

1. Mục tiêu

Sau khi học xong chuyên đề này, người học đạt được:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng bàn;
- Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Bóng bàn.

2. Nội dung

- 2.1. Tác dụng của môn Bóng bàn
- 2.2. Các động tác kỹ thuật
 - 2.2.1. Cách cầm vợt và tư thế chuẩn bị và di chuyển
 - 2.2.2. Kỹ thuật giao bóng, đỡ giao bóng thuận tay và trái tay
 - 2.2.3. Kỹ thuật lúp bóng thuận tay và trái tay
 - 2.2.4. Kỹ thuật gò bóng thuận và trái tay
- 2.3. Một số quy định của Luật Bóng bàn

Chuyên đề 7: MÔN THỂ DỤC THỂ THAO KHÁC

Căn cứ vào điều kiện thực tế và nhu cầu của người học, Hiệu trưởng nhà trường có thể xem xét, quyết định xây dựng và thực hiện các chuyên đề thể dục thể thao tự chọn khác như: Võ thuật, đẩy tạ, tennis, đá cầu...bảo đảm yêu cầu về mục tiêu, nội dung và thời lượng của chuyên đề thể dục thể thao.

IV. Điều kiện thực hiện môn học

- 1. Điều kiện chung: Nhà tập luyện/ thi đấu đa năng; video/clip, tranh ảnh, máy chiếu, loa, đài, còi, cờ lệnh, đồng hồ bấm giờ; bàn, ghế; quần áo tập luyện, dụng cụ y tế.
- 2. Trang thiết bị

2.1. Đối với giáo dục thể chất chung

- Thể dục cơ bản: Sân tập, còi, tranh động tác, thảm tập; dụng cụ tập như gậy, bóng, hoa; nhạc tập và các thiết bị khác.

- Điền kinh:

Chạy cự ly ngắn và trung bình: Sân chạy, dụng cụ phát lệnh, bàn đạp xuất phát và các thiết bị khác;

2.2. Đối với chuyên đề thể dục thể thao tự chọn:

- Môn bơi lội: Hồ bơi, phao bơi, nón bơi, kính bơi và các thiết bị khác;

- Môn cầu lông: Sân cầu lông, bộ trụ; lưới, vợt, quả cầu lông, bảng lật tỷ số và các thiết bị khác;

- Môn bóng chuyền: Sân bóng chuyền; trụ, lưới, bóng chuyền; bảng lật tỷ số, sa bàn chiến thuật và các thiết bị khác;

- Môn bóng rổ: Sân bóng rổ, trụ bóng rổ; bảng lật tỷ số, sa bàn chiến thuật và các thiết bị khác;

- Môn bóng đá: Sân bóng đá, khung thành, bóng đá, thẻ phạt, bảng lật tỷ số, sa bàn chiến thuật và các thiết bị khác;

- Môn bóng bàn: Phòng tập; bàn, vợt, bóng, bảng lật tỷ số và các thiết bị khác.

3. Các điều kiện khác

Khuyến khích các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp đầu tư phòng học và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy môn học hoặc một số nội dung của môn học theo hình thức trực tuyến.

V. Phương pháp đánh giá

Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

VI. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

Việc miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học được thực hiện theo Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH.

Người học là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học cơ sở bắt buộc học toàn bộ chương trình môn học này. Người học đã có bằng tốt nghiệp trung học phổ thông, Hiệu trưởng nhà trường xem xét, quyết định cho người học được miễn học những nội dung đã được học ở chương trình trung học phổ thông.

Tài liệu tham khảo

1. Nghị định số 11/2015/NĐ-CP ngày 32/01/2015 của Chính phủ Quy định về Giáo dục thể chất và hoạt động thể thao trong nhà trường.
2. Quyết định số 1076/QĐ-TTg ngày 17/6/2016 của Thủ tướng Chính phủ Phê duyệt đề án tổng thể phát triển giáo dục thể chất và thể thao trường học giai đoạn 2016 - 2020, định hướng đến năm 2025;
3. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Cầu lông, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2000.
4. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bơi thể thao, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2015.
5. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Thể dục, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2009.
6. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bóng chuyền, Nhà xuất bản Thể dục thể thao, năm 2006.
7. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Điền kinh (sách giáo khoa), năm 2006.
8. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bóng đá, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2007.
9. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bơi thể thao, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2015.
10. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình điền kinh, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2016.
11. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bóng rổ, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2016.
12. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bóng đá, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2017.
13. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bơi lội (tập 1, tập 2), Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2016.

14. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bóng bàn, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2014.
15. Trường Đại học Sư phạm thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình Điền kinh, năm 2016.
16. Trường Đại học Sư phạm thể dục thể thao Thành phố Hồ Chí Minh: Giáo trình Bóng chuyền, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh, năm 2014.
17. Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng: Giáo trình thể dục (tập 1, tập 2) Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2014.
18. Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng: Giáo trình điền kinh, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2014.
19. Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng: Giáo trình bóng bàn, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2015.
20. Luật các môn thể thao và các tài liệu tham khảo khác./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

GIÁO DỤC QUỐC PHÒNG VÀ AN NINH

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 10/2018/TT-BLĐT BXH ngày 26 tháng 9 năm 2018
của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)*

Mã môn học: MH04

Thời gian thực hiện: 45 giờ (lý thuyết: 21 giờ; thực hành, thảo luận, bài tập: 21 giờ; kiểm tra: 03 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí

Môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh là môn học điều kiện, bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trung cấp.

2. Tính chất

Chương trình môn học bao gồm những nội dung cơ bản về xây dựng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân; lực lượng vũ trang nhân dân; có kiến thức cơ bản về phòng thủ dân sự, rèn luyện kỹ năng quân sự, sẵn sàng tham gia bảo vệ Tổ quốc.

II. Mục tiêu môn học

Sau khi học xong môn học, người học đạt được:

1. Về kiến thức

- Trình bày được những nội dung cơ bản về chiến lược “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam;
- Trình bày được những kiến thức cơ bản về xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên; xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia;
- Trình bày được một số nội dung cơ bản về dân tộc và tôn giáo; phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội;
- Trình bày được một số nội dung cơ bản về đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội; tác dụng, tính năng, cấu tạo và cách thức sử dụng của một số loại vũ khí bộ binh thông thường; kỹ thuật cấp cứu chuyển thương.

2. Về kỹ năng

- Nhận biết được một số biểu hiện, hoạt động về “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam hiện nay;

- Nhận biết được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên; xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia;

- Xác định được một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo; phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội;

- Thực hiện đúng các động tác trong đội ngũ đơn vị; kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh; cấp cứu chuyên thương.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Luôn có tinh thần cảnh giác cao trước những âm mưu thủ đoạn của các thế lực thù địch; chấp hành tốt mọi đường lối chủ trương của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước về công tác quốc phòng và an ninh;

- Rèn luyện bản lĩnh chính trị, đạo đức, hình thành lối sống có kỷ luật, có ý thức tự giác và tác phong nhanh nhẹn trong các hoạt động;

- Sẵn sàng tham gia xây dựng và bảo vệ Tổ quốc, các hoạt động xã hội góp phần xây dựng khối đại đoàn kết toàn dân tộc.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

STT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ TL	Kiểm tra
1	Bài 1: Nhập môn Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	2		
2	Bài 2: Phòng chống chiến lược "Diễn biến hòa bình", bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam	4	3	1	
3	Bài 3: Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, lực lượng dự bị động viên	4	3	1	
4	Bài 4: Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia	4	3	1	
5	Bài 5: Một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo	4	3	1	
6	Bài 6: Những vấn đề cơ bản về phòng	4	3	1	

STT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/TL	Kiểm tra
	chống tội phạm và tệ nạn xã hội				
7	Kiểm tra	1			1
8	Bài 7: Đội ngũ đơn vị	4	1	3	
9	Bài 8: Giới thiệu và hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh	10	2	8	
10	Bài 9: Kỹ thuật cấp cứu và chuyển thương	6	1	5	
11	Kiểm tra	2			2
	CỘNG	45	21	21	3

2. Nội dung chi tiết

Bài 1:

NHẬP MÔN GIÁO DỤC QUỐC PHÒNG VÀ AN NINH

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- Trình bày được vị trí, tính chất, mục tiêu, nội dung chính, điều kiện thực hiện, yêu cầu về kiểm tra đánh giá môn học; các yêu cầu tối thiểu về lễ tiết tác phong quân nhân cho người học môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh;

- Nâng cao ý thức, trách nhiệm của người học trong học tập môn học, nhận thức được tầm quan trọng của công tác quốc phòng và an ninh, bảo vệ Tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa.

2. Nội dung

2.1. Vị trí, tính chất, mục tiêu của môn học

2.2. Các nội dung chính

2.3. Một số yêu cầu cơ bản về lễ tiết tác phong quân nhân cho người học

2.4. Điều kiện thực hiện môn học

2.5. Tổ chức dạy, học và đánh giá kết quả học tập

Bài 2:

PHÒNG CHỐNG CHIẾN LƯỢC “DIỄN BIẾN HÒA BÌNH”, BẠO LOẠN LẬT ĐỔ CỦA CÁC THỂ LỰC THÙ ĐỊCH ĐỐI VỚI VIỆT NAM

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- Trình bày được những nội dung cơ bản về chiến lược “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với các nước xã hội chủ nghĩa và Việt Nam;

- Nhận biết được một số biểu hiện, hoạt động về “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam hiện nay.

2. Nội dung

2.1. Chiến lược “Diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch chống phá chủ nghĩa xã hội

2.1.1. Khái niệm chiến lược "Diễn biến hòa bình"

2.1.2. Khái niệm bạo loạn lật đổ

2.2. Chiến lược “Diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam

2.2.1. Âm mưu, thủ đoạn của chiến lược "Diễn biến hòa bình" đối với Việt Nam

2.2.2. Bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch chống phá Việt Nam

2.3. Quan điểm và phương châm của Đảng, Nhà nước về phòng chống chiến lược “Diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ

2.3.1. Quan điểm chỉ đạo

2.3.2. Phương châm tiến hành

2.4. Những giải pháp phòng chống chiến lược “Diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ ở Việt Nam hiện nay

2.4.1. Nâng cao nhận thức về âm mưu, thủ đoạn của các thế lực thù địch, nắm chắc mọi diễn biến không để bị động và bất ngờ

2.4.2. Đẩy lùi tệ quan liêu, tham nhũng, tiêu cực trong xã hội, giữ vững định hướng xã hội chủ nghĩa trên các lĩnh vực, chống nguy cơ tụt hậu về kinh tế

2.4.3. Xây dựng ý thức bảo vệ Tổ quốc cho toàn dân

2.4.4. Xây dựng cơ sở chính trị - xã hội vững mạnh về mọi mặt

2.4.5. Chăm lo xây dựng lực lượng vũ trang ở địa phương vững mạnh

2.4.6. Xây dựng, luyện tập các phương án, các tình huống chống "Diễn biến hoà bình", bạo loạn lật đổ của địch

2.4.7. Đẩy mạnh sự nghiệp công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước và chăm lo nâng cao đời sống vật chất, tinh thần cho nhân dân lao động

2.5. Thảo luận

Bài 3:

XÂY DỰNG LỰC LƯỢNG DÂN QUÂN TỰ VỆ, LỰC LƯỢNG DỰ BỊ ĐỘNG VIÊN

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên;
- Phân biệt được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong việc tham gia xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên.

2. Nội dung

2.1. Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ

2.1.1. Khái niệm, vị trí vai trò và nhiệm vụ của lực lượng dân quân tự vệ

2.1.2. Nội dung xây dựng lực lượng dân quân tự vệ

2.1.3. Một số biện pháp xây dựng lực lượng dân quân tự vệ trong giai đoạn hiện nay

2.2. Xây dựng lực lượng dự bị động viên

2.2.1. Khái niệm, vị trí, vai trò xây dựng lực lượng dự bị động viên

2.2.2. Những quan điểm, nguyên tắc xây dựng lực lượng dự bị động viên

2.2.3. Nội dung xây dựng lực lượng dự bị động viên

2.2.4. Một số biện pháp xây dựng lực lượng dự bị động viên trong giai đoạn hiện nay

2.3. Thảo luận

Bài 4:
XÂY DỰNG VÀ BẢO VỆ CHỦ QUYỀN LÃNH THỔ, BIÊN GIỚI QUỐC GIA

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia, quan điểm của Đảng, Nhà nước về xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia;
- Phân biệt được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong việc xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia.

2. Nội dung

2.1. Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia

2.1.1. Chủ quyền lãnh thổ quốc gia

2.1.2. Chủ quyền biên giới quốc gia

2.2. Quan điểm của Đảng, Nhà nước về xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia

2.3. Một số giải pháp cơ bản của Đảng, Nhà nước về xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia

2.4. Trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong việc bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia

2.5. Thảo luận

Bài 5:
MỘT SỐ VẤN ĐỀ CƠ BẢN VỀ DÂN TỘC VÀ TÔN GIÁO

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- Trình bày được những nội dung chính về dân tộc, tôn giáo; vấn đề dân tộc, tôn giáo theo quan điểm của chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh; quan điểm, chính sách của Đảng và Nhà nước hiện nay;
- Xác định rõ quan điểm, chính sách của Đảng và Nhà nước về vấn đề dân tộc, tôn giáo ở Việt Nam hiện nay.

2. Nội dung

2.1. Một số vấn đề cơ bản về dân tộc

- 2.1.1. Một số vấn đề chung về dân tộc
- 2.1.2. Đặc điểm các dân tộc ở Việt Nam
- 2.2. Một số vấn đề cơ bản về tôn giáo
 - 2.2.1. Một số vấn đề chung về tôn giáo
 - 2.2.2. Tình hình tôn giáo ở Việt Nam
- 2.3. Quan điểm, chính sách của Đảng và Nhà nước về vấn đề dân tộc, tôn giáo ở Việt Nam
 - 2.3.1. Quan điểm, chính sách về dân tộc của Đảng và Nhà nước
 - 2.3.2. Quan điểm, chính sách về tôn giáo của Đảng và Nhà nước
 - 2.3.3. Một số giải pháp nâng cao nhận thức xây dựng khối đại đoàn kết toàn dân tộc
- 2.4. Thảo luận

Bài 6:

NHỮNG VẤN ĐỀ CƠ BẢN VỀ PHÒNG CHỐNG TỘI PHẠM VÀ TỆ NẠN XÃ HỘI

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- Trình bày được những nội dung cơ bản về công tác phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội;
- Xác định được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong công tác phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội hiện nay.

2. Nội dung

- 2.1. Những vấn đề cơ bản về phòng chống tội phạm
 - 2.1.1. Khái niệm tội phạm và phòng chống tội phạm
 - 2.1.2. Nội dung nhiệm vụ hoạt động phòng chống tội phạm
 - 2.1.3. Chủ thể và nguyên tắc tổ chức hoạt động phòng chống tội phạm
 - 2.1.4. Phòng chống tội phạm trong nhà trường
- 2.2. Công tác phòng chống tệ nạn xã hội
 - 2.2.1. Khái niệm, mục đích công tác phòng chống tệ nạn xã hội và đặc điểm đối tượng hoạt động tệ nạn xã hội
 - 2.2.2. Chủ trương, quan điểm và các quy định của pháp luật về phòng chống tệ nạn xã hội

2.2.3. Trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong phòng chống tệ nạn xã hội

2.3. Thảo luận

Bài 7:

ĐỘI NGŨ ĐƠN VỊ

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội;
- Thực hiện đúng các động tác trong đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội.

2. Nội dung

2.1. Đội hình tiểu đội

- 2.1.1. Đội hình tiểu đội một hàng ngang
- 2.1.2. Đội hình tiểu đội hai hàng ngang
- 2.1.3. Đội hình tiểu đội một hàng dọc
- 2.1.4. Đội hình tiểu đội hai hàng dọc

2.2. Đội hình trung đội

- 2.2.1. Đội hình trung đội một hàng ngang
- 2.2.2. Đội hình trung đội hai hàng ngang
- 2.2.3. Đội hình trung đội ba hàng ngang
- 2.2.4. Đội hình trung đội một hàng dọc
- 2.2.5. Đội hình trung đội hai hàng dọc
- 2.2.6. Đội hình trung đội ba hàng dọc

2.3. Đổi hướng đội hình

- 2.3.1. Đổi hướng đội hình khi đứng tại chỗ
- 2.3.2. Đổi hướng đội hình trong khi đi

2.4. Thực hành

Bài 8:

GIỚI THIỆU VÀ HƯỚNG DẪN KỸ THUẬT SỬ DỤNG MỘT SỐ LOẠI VŨ KHÍ BỘ BINH

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- Trình bày được tác dụng, tính năng chiến đấu, cấu tạo, chuyển động của một số loại vũ khí bộ binh;
- Thực hiện đúng động tác tháo lắp súng bộ binh và kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh;
- Có ý thức giữ gìn, bảo quản và sử dụng vũ khí bộ binh trong tập luyện và chiến đấu.

2. Nội dung

2.1. Giới thiệu một số loại vũ khí bộ binh

2.1.1. Súng trường CKC

2.1.2. Súng tiểu liên AK

2.2. Hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh

2.2.1. Kỹ thuật tháo và lắp súng tiểu liên AK và súng trường CKC

2.2.2. Kỹ thuật bắn súng tiểu liên AK và súng trường CKC

2.3. Thực hành

Bài 9:

KỸ THUẬT CẤP CỨU VÀ CHUYỂN THƯƠNG

1. Mục tiêu

Sau khi học xong bài học, người học đạt được:

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về kỹ thuật cấp cứu, chuyển thương;
- Thực hiện đúng các bước cấp cứu, chuyển thương.

2. Nội dung

2.1. Chăm máu tạm thời

2.1.1. Mục đích

2.1.2. Nguyên tắc chăm máu tạm thời

2.1.3. Phân biệt các loại chảy máu

2.1.4. Các biện pháp chăm máu tạm thời

2.2. Cố định tạm thời xương gãy

2.2.1. Mục đích

2.2.2. Nguyên tắc cố định tạm thời xương gãy

2.2.3. Kỹ thuật cố định tạm thời xương gãy

2.3. Hô hấp nhân tạo

- 2.3.1. Nguyên nhân gây ngạt thở
- 2.3.2. Kỹ thuật cấp cứu ban đầu
- 2.3.3. Tiến triển của việc cấp cứu ngạt thở
- 2.4. Kỹ thuật chuyển thương
- 2.4.1. Mang vác bằng tay
- 2.4.2. Chuyển nạn nhân bằng cáng
- 2.5. Thực hành

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Địa điểm học tập

Phòng học, thao trường, bãi tập và các địa điểm khác đáp ứng điều kiện thực hiện môn học.

2. Trang thiết bị

2.1. Tài liệu:

Giáo trình Giáo dục quốc phòng và an ninh bậc trung cấp và các tài liệu tham khảo khác do Hiệu trưởng nhà trường quyết định theo quy định của pháp luật.

2.2. Tranh, phim ảnh:

- Sơ đồ tổ chức Quân đội và Công an;
- Kỹ thuật băng bó cấp cứu, chuyển thương;
- Súng tiểu liên AK, súng trường CKC;
- Các tư thế, động tác bắn súng AK, CKC;
- Phim ảnh về giáo dục quốc phòng và an ninh.

2.3. Mô hình vũ khí:

- Mô hình súng AK-47, CKC;
- Mô hình súng tiểu liên AK-47, CKC luyện tập.

2.4. Máy bắn tập:

- Máy bắn MBT-03;
- Thiết bị tạo tiếng nổ và lực giật cho máy bắn tập MBT-03 TNAK-12;
- Thiết bị theo dõi đường ngắm RDS-07.

2.5. Thiết bị khác:

- Bao đạn;
- Bộ bia (khung + mặt bia số 4);
- Giá đặt bia đa năng;

- Kính kiểm tra đường ngắm;
- Đồng tiền di động;
- Mô hình đường đạn trong không khí;
- Hộp dụng cụ huấn luyện;
- Thiết bị tạo tiếng súng và tiếng nổ giả;
- Dụng cụ băng bó cứu thương;
- Cáng cứu thương;
- Giá súng và bàn thao tác;
- Tủ đựng súng và thiết bị.

2.6. Trang phục:

- Trang phục giáo viên và cán bộ quản lý giáo dục quốc phòng và an ninh
- + Trang phục mùa hè;
- + Trang phục dã chiến;
- + Mũ Kêpi;
- + Mũ cứng;
- + Mũ mềm;
- + Thắt lưng;
- + Giày da;
- + Tất sợi;
- + Sao mũ Kêpi giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Sao mũ cứng giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Sao mũ mềm giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Nền cấp hiệu giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Nền phù hiệu giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Biển tên;
- + Ca vát.
- Trang phục học sinh giáo dục quốc phòng và an ninh
- + Trang phục hè;
- + Mũ cứng;
- + Mũ mềm;
- + Giày vải;
- + Tất sợi;

- + Sao mũ cứng giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Thất lưng;
- + Sao mũ mềm giáo dục quốc phòng và an ninh.

3. Các điều kiện khác

Khuyến khích các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp trang bị phòng học và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy nội dung lý thuyết theo hình thức trực tuyến.

Tài liệu tham khảo

1. Chỉ thị 12-CT/TW ngày 03/05/2007 của Bộ Chính trị về tăng cường sự lãnh đạo của Đảng đối với công tác Giáo dục quốc phòng và an ninh trong tình hình mới.
2. Văn kiện Đại hội Đại biểu toàn quốc lần thứ XII, Văn phòng Trung ương Đảng, Hà Nội, 2016.
3. Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, 2013.
4. Luật Biên giới quốc gia, 2004.
5. Luật nghĩa vụ quân sự, 2015.
6. Luật an ninh quốc gia, 2004.
7. Bộ luật hình sự, 2015.
8. Luật phòng chống tham nhũng, 2005; sửa đổi, bổ sung năm 2018.
9. Luật tín ngưỡng, tôn giáo, 2016.
10. Luật Quốc phòng, 2006; sửa đổi, bổ sung năm 2018.
11. Luật giáo dục quốc phòng và an ninh, 2013.
12. Luật biển Việt Nam, 2012.
13. Luật Dân quân tự vệ, 2009.
14. Luật phòng, chống ma túy, 2000, sửa đổi, bổ sung năm 2009.
15. Pháp lệnh số 10/2003/PL-UBTVQH11 ngày 17/03/2003 của Ủy ban thường vụ Quốc hội về phòng, chống mại dâm.
16. Nghị định số 116/2006/NĐ-CP ngày 06/10/2006 của Chính phủ về động viên quốc phòng.
17. Nghị định số 05/2011/NĐ-CP ngày 14/01/2011 của Chính phủ về Công tác dân tộc.

18. Nghị định số 25/2014/NĐ-CP ngày 07/04/2014 quy định về phòng, chống tội phạm và vi phạm pháp luật khác có sử dụng công nghệ cao.

19. Nghị định số 13/2014/NĐ-CP ngày 25/02/2014 của Chính phủ quy định chi tiết về biện pháp thi hành Luật Giáo dục quốc phòng và an ninh.

20. Nghị định số 71/2018/NĐ-CP ngày 15/05/2018 quy định chi tiết một số điều của luật quản lý, sử dụng vũ khí, vật liệu nổ và công cụ hỗ trợ về vật liệu nổ công nghiệp và tiền chất thuốc nổ.

21. Thông tư số 01/2018/TT-BGDĐT ngày 26/01/2018 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Danh mục thiết bị dạy học tối thiểu môn học giáo dục quốc phòng và an ninh trong các trường tiểu học, trung học cơ sở, trung học phổ thông và trường phổ thông có nhiều cấp học (có cấp trung học phổ thông), trung cấp sư phạm, cao đẳng sư phạm và cơ sở giáo dục đại học.

22. Thông tư số 02/2017/TT-BGDĐT ngày 13/01/2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Chương trình giáo dục quốc phòng và an ninh trong trường trung học phổ thông.

23. Thông tư số 03/2017/TT-BGDĐT ngày 13/01/2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Chương trình giáo dục quốc phòng và an ninh trong trường trung cấp sư phạm, cao đẳng sư phạm và cơ sở giáo dục đại học.

24. Bộ Giáo dục và Đào tạo: Giáo trình Giáo dục quốc phòng – an ninh tập 1, tập 2 dùng cho sinh viên các trường đại học, cao đẳng, Nhà xuất bản Giáo dục 2007.

25. Học viện chính trị: Phòng, chống "diễn biến hòa bình" ở Việt Nam - những vấn đề lý luận và thực tiễn, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia, 2009.

26. Giáo trình Giáo dục an ninh - trật tự, Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam 2012.

27. Điều lệnh quản lý bộ đội, Nhà xuất bản Quân đội nhân dân, 2011.

28. Sách dạy bắn súng tiểu liên AK, Cục quân huấn, BTTM, năm 1997./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

TIN HỌC

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018
của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)*

Mã môn học: MH05

Thời gian thực hiện: 45 giờ (lý thuyết: 15 giờ; thực hành, thảo luận, bài tập: 29 giờ; kiểm tra: 1 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí

Môn học Tin học là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trung cấp.

2. Tính chất

Chương trình môn học bao gồm một số nội dung cơ bản về máy tính, công nghệ thông tin, cũng như việc sử dụng máy tính trong đời sống, học tập và hoạt động nghề nghiệp sau này.

II. Mục tiêu của môn học

Sau khi học xong môn học này, người học đạt được một số nội dung trong Chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định của Bộ Thông tin và Truyền thông, cụ thể:

1. Về kiến thức

Trình bày được một số kiến thức về công nghệ thông tin cơ bản, sử dụng máy tính, xử lý văn bản; sử dụng bảng tính, trình chiếu, Internet.

2. Về kỹ năng

- Nhận biết được các thiết bị cơ bản của máy tính, phân loại phần mềm;
- Sử dụng được hệ điều hành Windows để tổ chức, quản lý thư mục, tập tin trên máy tính và sử dụng máy in;
- Sử dụng được phần mềm soạn thảo để soạn thảo được văn bản đơn giản theo mẫu;
- Sử dụng được phần mềm xử lý bảng tính để tạo trang tính và các hàm cơ bản để tính toán các bài toán đơn giản;
- Sử dụng được phần mềm trình chiếu để xây dựng và trình chiếu các nội dung đơn giản;

- Sử dụng được một số dịch vụ Internet cơ bản như: Trình duyệt Web, thư điện tử, tìm kiếm thông tin;

- Nhận biết và áp dụng biện pháp phòng tránh các loại nguy cơ đối với an toàn dữ liệu, mối nguy hiểm tiềm năng khi sử dụng các trang mạng xã hội, an toàn và bảo mật, bảo vệ thông tin.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Nhận thức được tầm quan trọng, có trách nhiệm trong việc sử dụng máy tính và công nghệ thông tin trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;

- Có thể làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong việc áp dụng một số nội dung trong chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản vào học tập, lao động và các hoạt động khác.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương I. Hiểu biết về công nghệ thông tin cơ bản	4	3	1	
2	Chương II. Sử dụng máy tính cơ bản	4	2	2	
3	Chương III. Xử lý văn bản cơ bản	15	3	12	
4	Chương IV. Sử dụng bảng tính cơ bản	9	3	6	
5	Chương V. Sử dụng trình chiếu cơ bản	8	2	6	
6	Chương VI. Sử dụng Internet cơ bản	4	2	2	
7	Kiểm tra	1			1
	Tổng cộng	45	15	29	1

2. Nội dung chi tiết

Chương I. HIỂU BIẾT VỀ CÔNG NGHỆ THÔNG TIN CƠ BẢN

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- Trình bày được một số kiến thức cơ bản về máy tính, phần mềm, biểu diễn thông tin trong máy tính;
- Nhận biết được các thiết bị phần cứng, phần mềm hệ thống, phần mềm ứng dụng.

2. Nội dung

2.1. Kiến thức cơ bản về máy tính

2.1.1. Thông tin và xử lý thông tin

2.1.1.1. Thông tin

2.1.1.2. Dữ liệu

2.1.1.3. Xử lý thông tin

2.1.2. Phần cứng

2.1.2.1. Đơn vị xử lý trung tâm

2.1.2.2. Thiết bị nhập

2.1.2.3. Thiết bị xuất

2.1.2.4. Bộ nhớ và thiết bị lưu trữ

2.2. Phần mềm

2.2.1. Phần mềm hệ thống

2.2.2. Phần mềm ứng dụng

2.2.3. Một số phần mềm ứng dụng thông dụng

2.2.4. Phần mềm nguồn mở

2.3. Biểu diễn thông tin trong máy tính

2.3.1. Biểu diễn thông tin trong máy tính

2.3.2. Đơn vị thông tin và dung lượng bộ nhớ

Chương II. SỬ DỤNG MÁY TÍNH CƠ BẢN

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về hệ điều hành Windows, phần mềm tiện ích, tiếng Việt trong máy tính, máy in;

- Khởi động, tắt được máy tính, máy in theo đúng quy trình. Tạo và xóa được thư mục, tập tin; sử dụng được một số phần mềm tiện ích thông dụng.

2. Nội dung

2.1. Làm việc với hệ điều hành

2.1.1. Windows là gì?

2.1.2. Khởi động và thoát khỏi Windows

2.1.3. Desktop

2.1.4. Thanh tác vụ (Taskbar)

2.1.5. Menu Start

2.1.6. Khởi động và thoát khỏi một ứng dụng

2.1.7. Chuyển đổi giữa các cửa sổ ứng dụng

2.1.8. Thu nhỏ một cửa sổ, đóng cửa sổ một ứng dụng

2.1.9. Sử dụng chuột

2.2. Quản lý thư mục và tập tin

2.2.1. Khái niệm thư mục và tập tin

2.2.2. Xem thông tin, di chuyển, tạo đường tắt đến nơi lưu trữ thư mục và tập tin

2.2.3. Tạo, đổi tên tập tin và thư mục, thay đổi trạng thái và hiển thị thông tin về tập tin

2.2.4. Chọn, sao chép, di chuyển tập tin và thư mục

2.2.5. Xóa, khôi phục tập tin và thư mục

2.2.6. Tìm kiếm tập tin và thư mục

2.3. Một số phần mềm tiện ích

2.3.1. Phần mềm nén, giải nén tập tin

2.3.2. Phần mềm diệt virus

2.4. Sử dụng tiếng Việt

2.4.1. Các bộ mã tiếng Việt

2.4.2. Cách thức nhập tiếng Việt

2.4.3. Chọn phần mềm nhập tiếng Việt

2.5. Sử dụng máy in

2.5.1. Lựa chọn máy in

2.5.2. In

Chương III. XỬ LÝ VĂN BẢN CƠ BẢN

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về văn bản và xử lý văn bản, sử dụng phần mềm Microsoft Word trong soạn thảo văn bản;
- Sử dụng được phần mềm soạn thảo Microsoft Word để soạn thảo được văn bản đơn giản theo mẫu, in được văn bản.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm văn bản và xử lý văn bản

2.1.1. Khái niệm văn bản

2.1.2. Khái niệm xử lý văn bản

2.2. Sử dụng Microsoft Word

2.2.1. Giới thiệu Microsoft Word

2.2.1.1. Mở, đóng Microsoft Word

2.2.1.2. Giới thiệu giao diện Microsoft Word

2.2.2. Thao tác với tập tin Microsoft Word

2.2.2.1. Mở một tập tin có sẵn

2.2.2.2. Tạo một tập tin mới

2.2.2.3. Lưu tập tin

2.2.2.4. Đóng tập tin

2.2.3. Định dạng văn bản

2.2.3.1. Định dạng văn bản (Text)

2.2.3.2. Định dạng đoạn văn

2.2.3.2.1. Định dạng đoạn (Paragraph)

2.2.3.2.2. Định dạng Bullets, Numbering

2.2.3.2.3. Thiết lập điểm dừng (Tab)

2.2.3.2.4. Định dạng khung và nền (Borders and Shading)

2.2.3.3. Kiểu dáng (Style)

2.2.3.4. Chèn (Insert) các đối tượng vào văn bản

2.2.3.4.1. Bảng (Table)

2.2.3.4.2. Chèn hình ảnh (Picture)

2.2.3.4.3. Chèn chữ nghệ thuật (WordArt)

2.2.3.4.4. Chèn ký tự đặc biệt

2.2.3.4.5. Chèn đối tượng Shapes

2.2.3.5. Hộp văn bản (Textbox)

2.2.3.6. Tạo tiêu đề trang (Header & Footer)

2.2.4. In văn bản

Chương IV. SỬ DỤNG BẢNG TÍNH CƠ BẢN

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về bảng tính, trang tính; về sử dụng phần mềm Microsoft Excel;

- Sử dụng được phần mềm Microsoft Excel để tạo bảng tính, trang tính; nhập và định dạng dữ liệu; sử dụng các biểu thức toán học, các hàm cơ bản để tính toán các bài toán đơn giản.

2. Nội dung

2.1. Kiến thức cơ bản về bảng tính (Workbook)

2.2.1. Khái niệm bảng tính

2.2.2. Các bước xây dựng bảng tính thông thường

2.2. Sử dụng Microsoft Excel

2.2.1. Làm việc với phần mềm Microsoft Excel

2.2.1.1. Mở, đóng phần mềm

2.2.1.2. Giao diện Microsoft Excel

2.2.2. Thao tác trên tập tin bảng tính

2.2.2.1. Mở tập tin bảng tính

2.2.2.2. Lưu bảng tính

2.2.2.3. Đóng bảng tính

2.3. Thao tác với ô

2.3.1. Các kiểu dữ liệu

2.3.2. Cách nhập dữ liệu

2.3.3. Chỉnh sửa dữ liệu

2.3.3.1. Xóa dữ liệu

2.3.3.2. Khôi phục dữ liệu

2.4. Làm việc với trang tính (Worksheet)

2.4.1. Dòng và cột

2.4.1.1. Thêm dòng và cột

2.4.1.2. Xoá dòng và cột

2.4.1.3. Hiệu chỉnh kích thước ô, dòng, cột

2.4.2. Trang tính

2.4.2.1. Tạo, xóa, di chuyển, sao chép các trang tính

2.4.2.2. Thay đổi tên trang tính

2.4.2.3. Mở nhiều trang tính

2.4.2.4. Tính toán trên nhiều trang tính

2.5. Biểu thức và hàm

2.5.1. Biểu thức số học

2.5.1.1. Khái niệm biểu thức số học

2.5.1.2. Tạo biểu thức số học đơn giản

2.5.1.3. Các lỗi thường gặp

2.5.2. Hàm

2.5.2.1. Khái niệm hàm, cú pháp hàm, cách nhập hàm

2.5.2.2. Toán tử so sánh =, <, >

2.5.2.3. Các hàm cơ bản (SUM, AVERAGE, MIN, MAX, COUNT, COUNTA, ROUND)

2.5.2.4. Hàm điều kiện IF

2.5.2.5. Các hàm ngày (DAY, MONTH, YEAR)

2.5.2.6. Các hàm tìm kiếm (VLOOKUP, HLOOKUP)

2.6. Định dạng ô, dãy ô

2.6.1. Định dạng kiểu số, ngày, tiền tệ

2.6.2. Định dạng văn bản

2.6.3. Căn chỉnh, hiệu ứng viền

2.7. Kết xuất và phân phối trang tính, bảng tính

2.7.1. Trình bày trang tính để in

2.7.2. Kiểm tra và in

2.7.3. Phân phối trang tính

Chương V. SỬ DỤNG TRÌNH CHIẾU CƠ BẢN

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về sử dụng máy tính và phần mềm Microsoft PowerPoint trong việc thiết kế và trình chiếu thông tin;
- Sử dụng được phần mềm trình chiếu Microsoft PowerPoint để soạn thảo nội dung, thiết kế và trình chiếu một số nội dung đơn giản.

2. Nội dung

2.1. Kiến thức cơ bản về bài thuyết trình

2.1.1. Khái niệm bài thuyết trình

2.1.2. Các bước cơ bản để tạo một bài thuyết trình

2.2. Sử dụng phần mềm Microsoft PowerPoint

2.2.1. Các thao tác tạo trình chiếu cơ bản

2.2.1.1. Giới thiệu Microsoft PowerPoint

2.2.1.2. Tạo một bài thuyết trình cơ bản

2.2.1.3. Các thao tác trên slide

2.2.1.4. Chèn Picture

2.2.1.5. Chèn Shapes, WordArt và Textbox

2.2.1.6. Chèn Table, Chart, SmartArt

2.2.2. Hiệu ứng, trình chiếu và in bài thuyết trình

2.2.2.1. Tạo các hiệu ứng hoạt hình cho đối tượng

2.2.2.2. Tạo các hiệu ứng chuyển slide

2.2.2.3. Cách thực hiện một trình diễn

2.2.2.4. Lặp lại trình diễn

2.2.2.5. In bài thuyết trình

Chương VI. SỬ DỤNG INTERNET CƠ BẢN

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về Internet, WWW (World Wide Web), các thao tác với thư điện tử;
- Sử dụng được các thao tác đơn giản trong trình duyệt Web, nhận và soạn thảo trả lời thư điện tử; tìm kiếm thông tin.

- Nhận biết và thực hiện được các biện pháp an toàn bảo mật thông tin khi sử dụng các thiết bị, trang thông tin liên quan đến Internet.

2. Nội dung

2.1. Kiến thức cơ bản về Internet

2.1.1. Tổng quan về Internet

2.1.2. Dịch vụ WWW (World Wide Web)

2.2. Khai thác và sử dụng Internet

2.2.1. Sử dụng trình duyệt Web

2.2.3. Thư điện tử (Email)

2.2.3. Tìm kiếm thông tin (Search)

2.2.4. Bảo mật khi làm việc với Internet

2.3. Kiến thức cơ bản về an toàn và bảo mật thông tin trên mạng

2.3.1. Nguồn gốc các nguy cơ đối với việc đảm bảo an toàn dữ liệu và thông tin

2.3.2. Tác dụng và hạn chế chung của phần mềm diệt virus, phần mềm an ninh mạng

2.3.3. An toàn thông tin khi sử dụng các loại thiết bị di động và máy tính trên internet

2.3.4. An toàn khi sử dụng mạng xã hội

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn/nhà xưởng

- Phòng máy tính có cấu hình phù hợp (đảm bảo mỗi sinh viên 1 máy).
Phòng được trang bị hệ thống đèn đủ ánh sáng và máy điều hòa.

- Bàn, ghế cho sinh viên (mỗi bàn đặt 1 bộ máy tính).

- Bàn ghế giáo viên, bảng, máy chiếu, bút bảng.

2. Trang thiết bị máy móc

- Máy tính cài hệ điều hành Windows, Microsoft Office (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint), phần mềm tiện ích và có kết nối Internet.

- Các thiết bị phần cứng máy tính gồm: Mainboard, CPU, Ram, Ổ cứng, Card màn hình, Card âm thanh, Card mạng, Vỏ máy tính, Nguồn máy tính, Màn hình, Bàn phím, Chuột, Loa.

- Có một máy server quản lý toàn bộ máy con có kết nối mạng LAN và một máy cho giáo viên.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

Giáo trình, bài giảng, hệ thống bài tập, tài liệu tham khảo.

4. Các điều kiện khác

Khuyến khích các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp trang bị phòng học và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy môn học theo hình thức trực tuyến.

V. Phương pháp đánh giá

Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

VI. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

Việc miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học được thực hiện theo Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH. Ngoài ra, Hiệu trưởng quy định cụ thể và quyết định miễn trừ học tập môn học như sau:

- Miễn trừ học tập môn học đối với người học có:

+ Chứng chỉ chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản hoặc Chứng chỉ chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin nâng cao theo quy định của Bộ Thông tin và Truyền thông;

+ Chứng chỉ công nghệ thông tin của tổ chức nước ngoài sử dụng ở Việt Nam đáp ứng chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản hoặc Chứng chỉ chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin nâng cao theo quy định của Bộ Thông tin và Truyền thông;

- Người học là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học cơ sở bắt buộc học toàn bộ chương trình môn học này. Người học đã có bằng tốt nghiệp trung học phổ thông, Hiệu trưởng xem xét, quyết định cho người học được miễn học những nội dung đã được học ở chương trình trung học phổ thông.

Tài liệu tham khảo

1. Quyết định số 392/QĐ-TTg ngày 27/3/2015 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt “Chương trình mục tiêu phát triển công nghiệp công nghệ thông tin đến 2020, tầm nhìn 2025”.
2. Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 31/10/2014 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt đề án “Ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý, hoạt động dạy và học nghề đến năm 2020”.
3. Thông tư số 03/2014/TT-BTTTT ngày 11/3/2014 của Bộ Thông tin và Truyền thông quy định chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin.
4. Thông tư liên tịch số 17/2016/TTLT-BGDĐT-BTTTT ngày 21/06/2016 của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Bộ Thông tin và Truyền thông quy định tổ chức thi và cấp chứng chỉ ứng dụng công nghệ thông tin.
5. Thông tư số 44/2017/TT-BTTTT ngày 29/12/2017 của của Bộ Thông tin và Truyền thông Quy định về việc công nhận chứng chỉ công nghệ thông tin của tổ chức nước ngoài sử dụng ở Việt Nam đáp ứng chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin
6. Nguyễn Đăng Ty, Hồ Thị Phương Nga, Giáo trình Tin học Đại cương, NXB Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, 2015.
7. Huyền Trang, Sử dụng Internet an toàn, NXB Phụ nữ, 2014.
8. Phạm Phương Hoa, Phạm Quang Hiến, Giáo trình thực hành Microsoft Word, NXB Thanh Niên, 2016.
9. Phạm Phương Hoa, Phạm Quang Hiến, Giáo trình thực hành Excel, NXB Thanh Niên, 2017.
10. Joan Lambert and Curtis Frye, Microsoft Office 2016 Step by Step 1st Edition, Microsoft, 2015.
11. Peter Weverka, Office 2016 All-In-One For Dummies 1st Edition, John Wiley & Sons, 2016./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

TIẾNG ANH CƠ BẢN

(Ban hành kèm theo Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH06

Thời gian thực hiện: 90 giờ, (Lý thuyết: 30 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 56 giờ; Kiểm tra: 4 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí: Môn học Tiếng Anh cơ bản là một trong các môn học ngoại ngữ bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

2. Tính chất: Chương trình môn học Tiếng Anh cơ bản bao gồm các kiến thức, kỹ năng sử dụng Tiếng Anh cơ bản trong đời sống, học tập và hoạt động nghề nghiệp phù hợp với trình độ được đào tạo.

II. Mục tiêu môn học

Sau khi học xong chương trình ở trình độ trung cấp, người học đạt được trình độ năng lực Tiếng Anh Bậc 1 theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam, cụ thể:

1. Về kiến thức

Nhận biết và giải thích được các cấu trúc ngữ pháp cơ bản về thành phần của câu, cách sử dụng thì hiện tại và quá khứ, phân loại danh từ, đại từ và tính từ; nhận biết được các từ vựng về giới thiệu bản thân và người khác, các hoạt động hàng ngày, sở thích, địa điểm, thực phẩm và đồ uống, các sự kiện đặc biệt và kỳ nghỉ.

2. Về kỹ năng

a) Kỹ năng nghe: Theo dõi và hiểu được lời nói khi được diễn đạt chậm, rõ ràng, có khoảng ngừng để kịp thu nhận các thông tin về các chủ đề liên quan đến thành viên gia đình, các hoạt động giải trí trong thời gian rảnh rỗi, vị trí đồ vật trong nhà, các loại thức ăn và đồ uống phổ biến, các hoạt động trong các dịp lễ hoặc sự kiện đặc biệt, du lịch, các hoạt động hàng ngày và các sở thích.

b) Kỹ năng nói: Đưa ra và hồi đáp các nhận định đơn giản liên quan đến các chủ đề rất quen thuộc như tự giới thiệu bản thân, gia đình, nghề nghiệp, trình bày sở

thích, đặt câu hỏi về số lượng, trình bày về những ngày lễ hoặc sự kiện đặc biệt, du lịch, các hoạt động hàng ngày và các sở thích.

c) Kỹ năng đọc: Đọc hiểu các đoạn văn bản ngắn và đơn giản về các chủ đề thông qua các bài đọc có liên quan đến giới thiệu bạn bè, các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi, nơi chốn, các món ăn và thức uống phổ biến, các ngày lễ đặc biệt và kỳ nghỉ, các hoạt động hàng ngày và các sở thích.

d) Kỹ năng viết: Viết được những cụm từ, câu ngắn về bản thân, gia đình, trường lớp, nơi làm việc, sở thích và các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi, mô tả nhà ở, thức ăn và đồ uống, các lễ hội và dịp đặc biệt, các kỳ nghỉ và các sở thích.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Nhận thức được tầm quan trọng của ngoại ngữ nói chung và Tiếng Anh nói riêng, có trách nhiệm trong việc sử dụng tiếng Anh trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;

- Có thể làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong việc áp dụng tiếng Anh vào học tập, lao động và các hoạt động khác.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên đơn vị bài học	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Gia đình và bạn bè (Family and friends)	9	3	6	
2	Bài 2: Thời gian rảnh rỗi (Leisure time)	9	3	6	
3	Bài 3: Địa điểm (Places)	9	3	6	
4	Bài 4: Các loại thực phẩm và đồ uống (Food and drink)	9	3	6	
5	Ôn tập và kiểm tra (Consolidation & test)	9	3	4	2
6	Bài 5: Các sự kiện đặc biệt (Special occasions)	9	3	6	

Số TT	Tên đơn vị bài học	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
7	Bài 6: Kỳ nghỉ (Vacation)	9	3	6	
8	Bài 7: Các hoạt động hàng ngày (Activities)	9	3	6	
9	Bài 8: Sở thích (Hobbies and interests)	9	3	6	
10	Ôn tập và kiểm tra (Consolidation & test)	9	3	4	2
	Tổng cộng	90	30	56	4

2. Nội dung chi tiết như sau:

Bài 1. GIA ĐÌNH VÀ BẠN BÈ (FAMILY AND FRIENDS)

1. Mục tiêu

- Nhận biết các động từ thông dụng và từ vựng về gia đình;
- Nhận biết và sử dụng được thì hiện tại đơn, tính từ sở hữu, đại từ và đại từ chỉ định;
- Nghe và trả lời câu hỏi về đề tài gia đình;
- Nói về bản thân và gia đình;
- Đọc hiểu bài đọc và trả lời câu hỏi về gia đình;
- Viết đoạn văn giới thiệu bản thân.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

- 2.1.1. Gia đình;
- 2.1.2. Nghề nghiệp;
- 2.1.3. Các động từ thông dụng và các hoạt động.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

- 2.2.1. Động từ “to be”;
- 2.2.2. Tính từ sở hữu;
- 2.2.3. Đại từ và đại từ chỉ định;
- 2.2.4. Thì hiện tại đơn.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về thông tin cá nhân và gia đình;

2.3.2. Bài tập True/False.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Giới thiệu bản thân và gia đình;

2.4.2. Hỏi và trả lời.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: My friend Minh;

2.5.2. Bài tập trắc nghiệm;

2.5.3. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn giới thiệu bản thân (tối thiểu 50 từ).

Bài 2. THỜI GIAN RẼNH RỖI (LEISURE TIME)

1. Mục tiêu

- Nhận biết và đặt ví dụ với các trạng từ chỉ tần suất (Adverbs of frequency), động từ khiếm khuyết can/can't và câu hỏi với How often...?;
- Sử dụng các từ vựng về sở thích, thể thao và hoạt động lúc rảnh rỗi;
- Nghe các cá nhân giới thiệu sở thích và trả lời câu hỏi;
- Trình bày về sở thích và các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi;
- Đọc hiểu bài đọc và trả lời câu hỏi về sở thích trong thời gian rảnh rỗi;
- Viết về các hoạt động yêu thích trong thời gian rảnh rỗi.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các môn thể thao;

2.1.2. Các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Trạng từ chỉ tần suất;

2.2.2. Động từ khiếm khuyết Can/can't;

2.2.3. Cấu trúc How often...?.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe các cá nhân giới thiệu sở thích và trả lời câu hỏi;

2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án chính xác;

2.3.3. Bài tập nghe và kết hợp đúng đối tượng và hoạt động.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Trình bày về sở thích và các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi;

2.4.2. Phỏng vấn một người bạn trong lớp.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: What does she usually do on Saturdays?;

2.5.2. Đọc và trả lời câu hỏi;

2.5.3. Bài tập trắc nghiệm;

2.5.4. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết về các hoạt động yêu thích trong thời gian rảnh rỗi (tối thiểu 50 từ).

Bài 3. ĐỊA ĐIỂM (PLACES)

1. Mục tiêu

- Nhận biết và đặt ví dụ với There is/there are, giới từ chỉ nơi chốn và các từ vựng về vật dụng trong nhà, các địa điểm phổ biến và các tính từ phổ biến;

- Nghe và trả lời câu hỏi về vị trí các vật dụng trong nhà;

- Hỏi đường và chỉ đường;

- Đọc hiểu bài đọc giới thiệu về thành phố và các địa điểm nổi bật;

- Viết đoạn văn ngắn giới thiệu về quê hương của bạn.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các địa điểm trong thành phố;

2.1.2. Các tính từ thông dụng;

2.1.3. Các đồ vật trong nhà;

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Cấu trúc There is/ There are;

2.2.2. Giới từ chỉ nơi chốn.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về vị trí các vật dụng trong nhà;

2.3.2. Bài tập nghe và chọn đáp án chính xác.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Mô tả vị trí các đồ vật và nơi chốn trong hình ảnh;

2.4.2. Bài tập điền hoàn chỉnh bảng câu hỏi.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: Da Nang City - a worth-living city in Viet Nam;

2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn mô tả một căn phòng trong nhà bạn (tối thiểu 50 từ).

Bài 4. CÁC LOẠI THỰC PHẨM VÀ ĐỒ UỐNG (FOOD AND DRINK)

1. Mục tiêu

- Nhận biết và đặt ví dụ với danh từ đếm được và không đếm được (Countable and uncountable nouns), cấu trúc How much/how many, động từ khiếm khuyết Should / shouldn't, cấu trúc Would like và các từ vựng về các loại thức ăn và đồ uống;

- Nghe và trả lời câu hỏi về các loại thức ăn, đồ uống;
- Hỏi về số lượng;
- Đọc hiểu một số thức ăn và đồ uống trong thực đơn;
- Viết đoạn văn ngắn nêu những việc nên làm và không nên làm để có sức khỏe tốt.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

Các loại thực phẩm và đồ uống.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Danh từ đếm được và không đếm được;

2.2.2. Cấu trúc How much/ How many;

2.2.3. Cấu trúc Should/ Shouldn't;

2.2.4. Cấu trúc Would like.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về các loại thức ăn, đồ uống;

2.3.2. Bài tập True/False;

2.3.3. Bài tập trắc nghiệm.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Hỏi về số lượng trong mua sắm;

2.4.2. Bài tập điền hoàn chỉnh câu với **much** hoặc **many**;

2.4.3. Bài tập lựa chọn đáp án đúng;

2.4.4. Bài tập sửa lỗi câu.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: A restaurant menu;

2.5.2. Bài tập phân loại từ vựng;

2.5.3. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn nêu những việc nên làm và không nên làm để có sức khỏe tốt (tối thiểu 50 từ).

Bài 5. CÁC SỰ KIỆN ĐẶC BIỆT (SPECIAL OCCASIONS)

1. Mục tiêu

- Sử dụng thì Present simple và Present continuous, giới từ chỉ thời gian (prepositions of time) và các từ vựng về quần áo, màu sắc, lễ hội và sự kiện đặc biệt và tính từ mô tả ngoại hình;

- Nghe và trả lời câu hỏi về lễ hội và các thông tin có liên quan;

- Thực hành nói về các hoạt động của gia đình trong các lễ hội và sự kiện đặc biệt;

- Đọc hiểu và trả lời câu hỏi về các hoạt động trong ngày Tết truyền thống Việt Nam;

- Viết đoạn văn ngắn mô tả một lễ hội hoặc sự kiện đặc biệt.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các ngày lễ quan trọng;

2.1.2. Từ vựng mô tả ngoại hình;

2.1.3. Quần áo và màu sắc.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì hiện tại đơn;

2.2.2. Thì hiện tại tiếp diễn;

2.2.3. Giới từ chỉ thời gian.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về lễ hội và các thông tin có liên quan;

2.3.2. Bài tập lựa chọn đáp án đúng;

2.3.3. Thực hành theo cặp đôi;

2.3.4. Bài tập nghe và điền từ vào chỗ trống.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Thực hành nói về các hoạt động của gia đình trong các lễ hội và sự kiện đặc biệt;

2.4.2. Bài tập sắp xếp câu theo trật tự phù hợp;

2.4.3. Thực hành nói với bạn trong lớp.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: Tet holiday;

2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi;

2.5.3. Thảo luận.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn mô tả một lễ hội hoặc sự kiện đặc biệt (tối thiểu 50 từ).

Bài 6. KỠ NGHỈ (VACATION)

1. Mục tiêu

- Sử dụng thì quá khứ đơn (Past simple), các cụm từ chỉ thời gian, các vật dụng và hoạt động liên quan đến kỳ nghỉ, tính từ mô tả nơi chốn và cảm xúc;
- Nghe và trả lời câu hỏi về kỳ nghỉ;
- Thực hành đặt câu hỏi có liên quan đến kỳ nghỉ;
- Đọc hiểu và trả lời câu hỏi về một chuyến du lịch đã thực hiện;
- Viết đoạn văn ngắn kể về kỳ nghỉ vừa qua của bạn.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các hoạt động liên quan đến kỳ nghỉ;

2.1.2. Các vật dụng liên quan đến kỳ nghỉ;

2.1.3. Các tính từ mô tả nơi chốn và cảm xúc.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì quá khứ đơn;

2.2.2. Dạng quá khứ của động từ To be;

2.2.3. Dạng quá khứ của động từ Can;

2.2.4. Động từ hợp quy tắc.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

- 2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về kỳ nghỉ;
- 2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án đúng;
- 2.3.3. Bài tập nghe và kết hợp.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

- 2.4.1. Thực hành đặt câu hỏi có liên quan đến kỳ nghỉ;
- 2.4.2. Bài tập sắp xếp câu theo trật tự phù hợp;
- 2.4.3. Thực hành với bạn trong lớp.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

- 2.5.1. Bài đọc: My first trip to Hanoi;
- 2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi;
- 2.5.3. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn kể về kỳ nghỉ vừa qua của bạn (tối thiểu 50 từ).

Bài 7. CÁC HOẠT ĐỘNG HÀNG NGÀY (ACTIVITIES)

1. Mục tiêu

- Sử dụng kết hợp thì hiện tại đơn và thì hiện tại tiếp; to infinitive và gerund và từ vựng về các hoạt động hàng ngày; các tính từ chỉ tính cách;
- Nghe và trả lời câu hỏi về đề tài các hoạt động hàng ngày;
- Nói về các hoạt động hàng ngày;
- Đọc hiểu bức thư giới thiệu về một chuyến du lịch;
- Viết đoạn văn mô tả hoạt động đang diễn ra trong một bức tranh.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

- 2.1.1. Các hoạt động hàng ngày;
- 2.1.2. Tính từ chỉ tính cách.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

- 2.2.1. Kết hợp thì hiện tại đơn và thì hiện tại tiếp diễn;
- 2.2.2. To infinitive and Gerund.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

- 2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về đề tài các hoạt động hàng ngày;
- 2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án đúng;
- 2.3.3. Bài tập nghe và trả lời câu hỏi.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Nói về các hoạt động hàng ngày;

2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại;

2.4.3. Thực hành theo cặp đôi.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: A letter;

2.5.2. Bài tập đọc và lựa chọn đáp án đúng.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn mô tả hoạt động đang diễn ra trong một bức tranh (tối thiểu 50 từ).

Bài 8. SỞ THÍCH (HOBBIES AND INTERESTS)

1. Mục tiêu

- Sử dụng kết hợp thì quá khứ đơn (Past simple) và thì quá khứ tiếp diễn (Past continuous) các từ vựng về sở thích, các môn thể thao đi chung với động từ: *play, go* và *do*;

- Nghe các cá nhân nói về sở thích và trả lời câu hỏi;
- Nói về sở thích trong quá khứ và hiện tại;
- Đọc hiểu bài đọc và trả lời câu hỏi về sở thích;
- Viết đoạn văn ngắn mô tả các sở thích của bản thân.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Sở thích;

2.1.2. Cấu trúc Play/go/do+ sport.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì quá khứ đơn;

2.2.2. Thì quá khứ tiếp diễn;

2.2.3. Kết hợp thì quá khứ đơn và thì quá khứ tiếp diễn.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe các cá nhân nói về sở thích và trả lời câu hỏi;

2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án đúng.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Nói về sở thích trong quá khứ và hiện tại;

2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: What is a hobby?;

2.5.2. Bài tập True/False/Not given.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn mô tả các sở thích của bản thân (tối thiểu 80 từ).

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn/nhà xưởng

- Phòng học được trang bị hệ thống đèn đủ ánh sáng;
- Bàn, ghế rời cho từng sinh viên;
- Bàn ghế giáo viên, bảng, máy chiếu, phấn (hoặc bút bảng).

2. Trang thiết bị máy móc

Máy chiếu, hệ thống âm thanh.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

Giáo viên sử dụng giáo trình dùng chung và tham khảo các tài liệu giảng dạy khác hỗ trợ bài giảng.

4. Các điều kiện khác

Khuyến khích các cơ sở giáo dục nghề nghiệp, cơ sở giáo dục đại học có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp trang bị phòng học nghe nhìn và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy môn học hoặc một số nội dung của môn học theo hình thức trực tuyến.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung

1.1. Kiến thức: Các kiến thức về từ vựng và cấu trúc ngữ pháp theo từng chủ đề liên quan trong chương trình.

1.2. Về kỹ năng:

- Kỹ năng nghe: Nghe và xác định thông tin về gia đình, bạn bè, các hoạt động hàng ngày và trong các sự kiện đặc biệt, vị trí và nơi chốn, và các sở thích theo yêu cầu.
- Kỹ năng nói: Tự giới thiệu về bản thân, gia đình, công việc, sở thích và các hoạt động hàng ngày và trong các sự kiện đặc biệt theo yêu cầu.

- Kỹ năng đọc: Đọc hiểu đại ý và thông tin chi tiết của các bài đọc ngắn theo yêu cầu.

- Kỹ năng viết: Viết câu và đoạn văn ngắn về các chủ đề khác nhau theo yêu cầu.

1.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Làm việc độc lập hoặc theo nhóm.

2. Phương pháp đánh giá

Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13 tháng 3 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ.

Phương pháp đánh giá sẽ dựa theo đặc thù ngành, nghề đào tạo và điều kiện của từng đơn vị giáo dục, có thể kết hợp kiểm tra nghe, nói và tự luận.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học

1. Phạm vi áp dụng môn học

Môn học Tiếng Anh là một trong các môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp. Tùy theo đặc thù của các ngành, nghề đào tạo, các trường lựa chọn môn học Tiếng Anh hoặc môn học ngoại ngữ khác theo quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội để giảng dạy.

Người học là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học cơ sở bắt buộc học toàn bộ chương trình môn học này. Người học là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc đã được cấp giấy chứng nhận hoàn thành chương trình trung học phổ thông hoặc đã thi đạt yêu cầu đủ khối lượng kiến thức văn hóa trung học phổ thông, Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào chương trình này và chương trình học trung học phổ thông mà người học đã hoàn thành để xem xét, quyết định điều chỉnh chương trình môn học cho phù hợp, bảo đảm đạt được mục tiêu và chuẩn đầu ra của môn học.

2. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học

a) Miễn học, miễn thi kết thúc môn học Tiếng Anh

Người học được miễn học, miễn thi kết thúc môn học Tiếng Anh trong các trường hợp sau:

- Có chứng chỉ Tiếng Anh Bậc 1 trở lên theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam;

- Có chứng chỉ Tiếng Anh tương đương cấp độ A1 trở lên theo Khung tham chiếu chung Châu Âu do các tổ chức nước ngoài cấp.

b) Bảo lưu, công nhận kết quả học tập

Thực hiện theo quy định tại Thông tư 09/2017/TT-BLĐTĐ của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

c) Người học có nhu cầu được miễn trừ, bảo lưu kết quả môn học phải có đơn đề nghị hiệu trưởng xem xét, quyết định khi nhập học và trước mỗi kỳ thi.

3. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học

- Đối với giáo viên: Giáo viên vận dụng linh hoạt các phương pháp dạy học; chú trọng phương pháp giao tiếp trong giảng dạy; áp dụng đa dạng các kỹ thuật dạy học; lấy người học làm trung tâm; tổ chức các hoạt động nghe, nói, đọc và viết sinh động nhằm tăng cường sự tham gia của người học; tổ chức các hoạt động đa dạng với sự hỗ trợ của các học liệu, giáo cụ trực quan sinh động phục vụ mục tiêu bài học.

- Đối với người học: Quan sát, hoạt động nhóm, thảo luận theo hướng dẫn của giáo viên và làm bài tập về nhà.

- Khuyến khích việc tổ chức dạy và học trực tuyến môn học, kết hợp với các phần mềm tự học trực tuyến nhằm nâng cao chất lượng dạy và học.

- Bên cạnh việc học 90 giờ trên lớp, giáo viên nên xây dựng nội dung và mục tiêu tự học thêm 110 giờ cho người học thông qua hệ thống bài tập bổ sung, phần mềm hoặc ứng dụng tiếng Anh hỗ trợ tự học, tài liệu tham khảo khác nhằm giúp người học đạt năng lực A1 theo quy định sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp.

4. Tài liệu tham khảo

1. Thông tư số 01/2014/TT-BGDĐT ngày 24 tháng 01 năm 2014 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc Ban hành Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam.

2. Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18 tháng 10 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

3. Thông tư 03/2017/TT-BLĐTĐ ngày 01 tháng 3 năm 2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban

hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định giáo trình đào tạo trình độ trung cấp và cao đẳng.

4. Thông tư 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13 tháng 3 năm 2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

5. Tim Falla and Paul A. Davies, Solutions Elementary (02nd edition), Oxford University Press, 2012.

6. Miles Craven, Breakthrough Plus 1, MacMillan Education, 2013.

7. Herbert Puchta and Jeff Stranks, More! 1, Cambridge University Press, 2008.

8. Jack C. Richards, Tactics for Listening (02nd edition), Oxford University Press, 2015.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

KỸ NĂNG GIAO TIẾP

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH07

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ *(Trong đó: Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành: 12 giờ; Kiểm tra: 3 giờ)*

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- Vị trí: Môn học Kỹ năng giao tiếp là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học cơ sở ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.
- Tính chất: Chương trình môn học bao gồm Khái quát chung về giao tiếp; Các phương tiện giao tiếp; Các kỹ năng giao tiếp cơ bản; Kỹ năng giao tiếp ứng xử trong hoạt động kinh doanh du lịch; Tập quán giao tiếp tiêu biểu trên thế giới.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- Kiến thức:

- + Trình bày được những kiến thức cơ bản về giao tiếp.
- + Mô tả được mô hình giao tiếp và các nguyên tắc giao tiếp.
- + Phân tích được các phương tiện giao tiếp và các kỹ năng giao tiếp cơ bản.

- Kỹ năng:

- + Nhận định được các phong cách giao tiếp cơ bản.
- + Thực hiện được các phương tiện giao tiếp và các kỹ năng giao tiếp cơ bản có hiệu quả trong các mối quan hệ xã hội và trong hoạt động nghề nghiệp sau này.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Giao tiếp và ứng xử theo truyền thống dân tộc, phù hợp với sự phát triển kinh tế - xã hội trong giai đoạn hiện nay.
- + Có tình yêu nghề, có cái nhìn đúng đắn về hoạt động nghề nghiệp của bản thân, từ đó tích cực hơn trong hoạt động học tập môn học.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương/bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
1	Bài 1: Khái quát chung về giao tiếp	3	2	1	0
	1. Khái niệm về giao tiếp		1.0	0	0
	2. Rào cản của giao tiếp		0.5	0.5	0
	3. Nguyên tắc giao tiếp		0.5	0.5	0
2	Bài 2: Các phương tiện giao tiếp	10	4	6	0
	1. Ngôn ngữ		1	1	0
	2. Các phương tiện giao tiếp phi ngôn ngữ		3	5	0
3	Kiểm tra	1	0	0	1
4	Bài 3: Các kỹ năng giao tiếp cơ bản	15	9	6	0
	1. Khái niệm chung		3	0	0
	2. Các kỹ năng giao tiếp cơ bản		6	6	0
5	Kiểm tra	1	0	0	1
Tổng cộng		30	15	13	2

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Khái quát chung về giao tiếp

Thời gian: 3 giờ; Trong đó, LT: 2 giờ; TH, TN, TL, BT: 1 giờ.

- Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm giao tiếp, mô hình giao tiếp.
- Phân tích được đặc điểm, vai trò của giao tiếp trong cuộc sống.
- Vận dụng được các nguyên tắc giao tiếp trong quá trình học tập và hoạt động nghề nghiệp sau này cuộc sống.
- Phân biệt được các phong cách giao tiếp.

- Tôn trọng các nguyên tắc giao tiếp.
- Quan tâm đến phong cách giao tiếp của bản thân và người khác.
- Nội dung bài:

1. Khái niệm về giao tiếp

- 1.1 Định nghĩa giao tiếp
- 1.2 Mô hình giao tiếp
- 1.3 Chức năng của giao tiếp
- 1.4 Đặc điểm và vai trò của giao tiếp
- 1.5 Phong cách giao tiếp

2. Rào cản của giao tiếp

- 2.1 Các cản trở mang tính vật chất
- 2.2 Các cản trở mang tính chất xã hội
- 2.3 Các cản trở mang tính chất tâm lý

3. Nguyên tắc giao tiếp

- 3.1 Khái niệm nguyên tắc giao tiếp
- 3.2 Các nguyên tắc giao tiếp

Bài 2: Các phương tiện giao tiếp

Thời gian: 10 giờ; Trong đó, LT: giờ; TH, TN, TL, BT: 6 giờ; Kiểm tra: 0 giờ

- Mục tiêu:
 - Trình bày được giá trị biểu đạt của mỗi phương tiện giao tiếp.
 - Phân tích được nội dung của các phương tiện giao tiếp
 - Vận dụng những kiến thức vào cuộc sống, trong quá trình hoạt động nghề nghiệp sau này để sử dụng các phương tiện giao tiếp có hiệu quả.
 - Quan tâm đến lời nói, hành động, tư thế, ăn mặc và các biểu hiện phi ngôn ngữ khác của bản thân trong giao tiếp.

- Nội dung bài:

1. Ngôn ngữ

- 1.1 Định nghĩa
- 1.2 Nội dung của ngôn ngữ
- 1.3 Cách phát âm, giọng nói, tốc độ nói
- 1.4 Phong cách ngôn ngữ

2. Các phương tiện giao tiếp phi ngôn ngữ

- 2.1 Ánh mắt, nét mặt và nụ cười
- 2.2 Trang phục, trang điểm và trang sức
- 2.3 Tư thế và động tác
- 2.4 Khoảng cách, vị trí
- 2.5 Quà tặng

Bài 3: Các kỹ năng giao tiếp cơ bản

Thời gian: 15 giờ; Trong đó, LT: 9 giờ; TH, TN, TL, BT: 7 giờ.

- Mục tiêu:
 - Trình bày được khái niệm chung về kỹ năng giao tiếp.
 - Phân tích được nội dung của các kỹ năng giao tiếp cơ bản.
 - Vận dụng những kiến thức vào cuộc sống, trong quá trình hoạt động nghề nghiệp sau này để sử dụng các kỹ năng giao tiếp có hiệu quả.
 - Quan tâm đến cách thể hiện các kỹ năng giao tiếp cơ bản của bản thân và người khác.
- Nội dung bài:

1. Khái niệm chung

- 1.1 Kỹ năng định hướng
- 1.2 Kỹ năng định vị
- 1.3 Kỹ năng điều khiển, điều chỉnh

2. Các kỹ năng giao tiếp cơ bản

- 2.1 Kỹ năng lắng nghe
- 2.2 Kỹ năng đặt câu hỏi
- 2.3 Kỹ năng thuyết trình
- 2.4 Kỹ năng thuyết phục
- 2.5 Kỹ năng giao tiếp qua email và điện thoại

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

- 1. Phòng học chuyên môn
- 2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu.
- 3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Hình ảnh, phim, tranh ảnh minh họa phương tiện giao tiếp các kỹ năng giao tiếp cơ bản, tài liệu tham khảo.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung đánh giá

- *Kiến thức*: Đánh giá thông qua bài kiểm tra tự luận, sinh viên cần đạt các yêu cầu sau:

+ Trình bày đầy đủ hệ thống kiến thức cơ bản về phương tiện giao tiếp và các kỹ năng giao tiếp cơ bản.

+ Trình bày được đầy đủ kiến thức.

- *Kỹ năng*: Đánh giá kỹ năng của người học thông qua việc thực hành các bài tập tình huống.

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm*: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

+ Giao tiếp và ứng xử theo truyền thống dân tộc, phù hợp với sự phát triển kinh tế - xã hội trong giai đoạn hiện nay.

+ Có tình yêu nghề, có cái nhìn đúng đắn về hoạt động nghề nghiệp của bản thân, từ đó tích cực hơn trong hoạt động học tập môn học.

+ Tích cực, chủ động trong chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập, chuyên cần, tham gia đầy đủ thời lượng môn học và say mê học tập.

2. Phương pháp đánh giá

- Đánh giá trong quá trình học: Kiểm tra theo hình thức: Viết tự luận hoặc bài tập tình huống 40%

- Đánh giá cuối môn học: Kiểm tra theo hình thức: Viết tiểu luận hoặc thực hành. 60%

Điểm trung bình của các bài kiểm tra định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học theo quy định đào tạo của trường.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đây là môn học gắn liền với thực tế đời sống, xã hội và hoạt động nghề nghiệp nên cần sử dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho

người học, làm cho người học chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức nhằm đạt được mục tiêu của môn học.

- Phần thảo luận, luyện tập tình huống về phương tiện giao tiếp và các kỹ năng giao tiếp cơ bản nhằm củng cố, ghi nhớ, khắc sâu kiến thức đã học và vận dụng vào cuộc sống, hoạt động nghề nghiệp sau này.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

Nội dung của Bài 2: Phương tiện giao tiếp và Bài 3: Các kỹ năng giao tiếp cơ bản là quan trọng nên khi giảng dạy các bài khác cần phân tích, lý giải để làm rõ cách thể hiện và ứng dụng hiệu quả các phương tiện giao tiếp và các kỹ năng giao tiếp cơ bản trong cuộc sống, hoạt động nghề nghiệp sau này.

4. Tài liệu tham khảo

- [1]. Chu Văn Đức (2005), *Giáo trình Kỹ năng giao tiếp*, Nxb Hà Nội.
- [2]. Lê Thị Bùng (2000), *Tâm lý học ứng xử*, Nxb Giáo dục.
- [3]. Nguyễn Sinh Huy – Trần Trọng Thủy (2006), *Nhập môn khoa học giao tiếp*, Nxb Giáo dục.
- [4]. Trần Tuấn Lộ (1994), *Tâm lý học giao tiếp*.
- [5]. Nguyễn Thị Oanh (1998), *Tâm lý truyền thông và giao tiếp*, Nxb ĐH Mở Bán công TP. Hồ Chí Minh.
- [6]. Vũ Thị Phụng (1998), *Giao tiếp và các kỹ năng trong giao tiếp*, TP. Hồ Chí Minh.
- [7]. Huỳnh Văn Sơn (2011), *Giáo trình Tâm lý học giao tiếp*, Nxb Đại học sư phạm TP. Hồ Chí Minh.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

VĂN HÓA ẨM THỰC

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH08

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Trong đó: Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành: 12 giờ; Kiểm tra: 3 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- Vị trí: Môn học Văn hóa ẩm thực là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học cơ sở ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Môn học cung cấp những kiến thức về hệ ẩm thực Việt Nam và một số nước trên thế giới.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- *Kiến thức:*

+ Trình bày được các yếu tố ảnh hưởng và tác động đến nền văn hóa ẩm thực Việt Nam, các nước châu Á – Âu qua cách nhìn tổng quát

+ Mô tả được hệ ẩm thực của ba miền Bắc – Trung – Nam

+ Trình bày được bản sắc dân tộc trong ăn uống

- *Kỹ năng:*

+ Nhận định được các yếu tố ảnh hưởng và tác động đến nền văn hóa ẩm thực Việt Nam

+ Phân tích được các yếu tố tác động tạo nên đặc thù văn hóa ẩm thực của các vùng miền

+ Thực hiện mô tả và so sánh được hệ ẩm thực của ba miền Bắc – Trung – Nam qua nghệ thuật chế biến, thưởng thức

+ Phân tích được nghệ thuật nấu bếp của người Việt Nam và Trung Quốc

+ Phân tích tập quán và khẩu vị ăn uống của một số quốc gia khu vực châu Á – Âu – Mỹ

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Có tinh thần học hỏi, tìm tòi, sáng tạo

+ Tích cực tham gia quá trình làm việc nhóm

+ Yêu thích môn học, có khả năng phát triển lý thuyết dinh dưỡng

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
1	Bài 1: Tổng quan về văn hóa ẩm thực	4	3	1	
	1. Các khái niệm		1		
	2. Các yếu tố ảnh hưởng đến nền văn hóa ẩm thực Việt Nam		1		
	3. Khái quát các nền văn hoá ẩm thực trên Thế giới		1		
	4. Ẩm thực trong xu hướng hội nhập			1	
2	Bài 2: Đặc trưng văn hóa ẩm thực Việt Nam	4	2	0.5	1.5
	1. Ẩm thực Việt Nam qua cách nhìn tổng quát		1		0.5
	2. Nghệ thuật ăn uống của người Việt Nam		0.5		0.5
	3. Nghệ thuật chế biến món ăn của người Việt Nam		0.5		0.5
	4. Bản sắc dân tộc trong ăn uống			0.5	
3	Bài 3: Văn hóa ẩm thực các vùng miền	6	2	2.5	1.5
	1. Văn hóa ẩm thực Bắc bộ		1	0.5	0.5
	2. Văn hóa ẩm thực Trung bộ		0.5	1	0.5
	3. Văn hóa ẩm thực Nam bộ		0.5	1	0.5
4	Bài 4: Hệ ẩm thực châu Á	6	2	4	
	1. Hệ ẩm thực chung khu vực châu Á		0.5	1.5	
	2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của các quốc gia tiêu biểu khu vực châu Á		1.5	1.5	

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
5	Bài 5: Hệ ẩm thực châu Âu – Mỹ	6	3	3	
	1. Hệ ẩm thực chung khu vực châu Âu – Mỹ		1	1	
	2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của các quốc gia tiêu biểu khu vực châu Âu – Mỹ		2	2	
6	Bài 6: Ẩm thực và tôn giáo	4	3	1	
	1. Khái quát chung		1		
	2. Một số hình thức ẩm thực tôn giáo		2	1	
Tổng cộng		30	15	12	3

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Tổng quan về văn hóa ẩm thực

Thời gian: 4 giờ; Trong đó, LT: 2 giờ; TH, TN, TL, BT: 0.5 giờ; Kiểm tra: 1.5 giờ

- Mục tiêu:
 - Nêu được khái niệm văn hóa, văn hóa ẩm thực và văn hóa ẩm thực Việt Nam
 - Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng và tác động đến nền văn hóa ẩm thực
 - Có thái độ hứng thú, yêu thích môn học
- Nội dung chương:

1. Các khái niệm

- 1.1 Văn hóa
- 1.2 Văn hóa ẩm thực
- 1.3 Văn hóa ẩm thực Việt Nam

2. Các yếu tố ảnh hưởng đến nền văn hóa ẩm thực Việt Nam

- 2.1 Điều kiện tự nhiên địa lý – khí hậu
- 2.2 Lịch sử
- 2.3 Kinh tế

Bài 2: Đặc trưng văn hóa ẩm thực Việt Nam

Thời gian: 6 giờ; trong đó, LT: 3 giờ; TH, TN, TL, BT: 1.5 giờ; Kiểm tra: 1.5 giờ

- Mục tiêu:

- Phân tích được những yếu tố tạo nên ẩm thực Việt Nam qua cách nhìn tổng quát

- Nêu được bản sắc dân tộc trong ăn uống thông qua tục ngữ – ca dao

- Trình bày và phân tích được nghệ thuật ăn uống của người Việt Nam

• Nội dung chương:

1. Ẩm thực Việt Nam qua cách nhìn tổng quát

1.1 Quan niệm về ăn uống và cơ cấu trong mâm cơm Việt Nam

1.2 Tính tổng hợp trong lối ăn Việt Nam

1.3 Tính biện chứng linh hoạt

1.4 Tính cộng đồng và mực thước

1.5 Đặc trưng tổng quát văn hóa ăn uống Việt Nam

2. Nghệ thuật ăn uống của người Việt Nam

2.1 Ăn toàn diện

2.2 Ăn khoa học

2.3 Ăn dân chủ

2.4 Ăn cộng đồng

2.5 Ăn lễ phép

2.6 Ăn tế nhị

2.7 Ăn đa vị

3. Nghệ thuật chế biến món ăn của người Việt Nam

3.1 Cơ cấu bữa ăn

3.2 Dụng cụ tong ăn uống

3.3 Thực phẩm và nguyên liệu chế biến

3.4 Phương pháp chế biến

3.5 Trạng thái của món ăn

3.6 Cách trình bày bữa ăn

4. Bản sắc dân tộc trong ăn uống

4.1 Ăn uống trong tục ngữ - thành ngữ

Bài 3: Văn hóa ẩm thực các vùng miền

Thời gian: 6 giờ; trong đó, LT: 2 giờ; TH, TN, TL, BT: 2.5 giờ; Kiểm tra: 1.5 giờ

• Mục tiêu:

- Hiểu và phân tích được các yếu tố tác động tạo nên đặc thù văn hóa ẩm thực của các vùng miền

- Mô tả và so sánh được hệ ẩm thực của ba miền: Bắc, Trung và Nam

- Phân tích nghệ thuật chế biến và thưởng thức của ba miền: Bắc, Trung và Nam

• Nội dung chương:

1. Văn hóa ẩm thực Bắc bộ

1.1 Yếu tố tác động đến nét đặc trưng của ẩm thực Bắc bộ

1.2 Hệ ẩm thực

1.3 Nghệ thuật chế biến và thưởng thức

2. Văn hóa ẩm thực Trung bộ

2.1 Yếu tố tác động đến nét đặc trưng của ẩm thực Trung bộ

2.2 Hệ ẩm thực

2.3 Nghệ thuật chế biến và thưởng thức

3. Văn hóa ẩm thực Nam bộ

3.1 Yếu tố tác động đến nét đặc trưng của ẩm thực Nam bộ

3.2 Hệ ẩm thực

3.3 Nghệ thuật chế biến và thưởng thức

Bài 4: Hệ ẩm thực châu Á

Thời gian: 6 giờ; trong đó, LT: 3 giờ; TH, TN, TL, BT: 4 giờ; Kiểm tra: 0 giờ

• Mục tiêu:

- Trình bày tập quán và khẩu vị ăn uống chung của khu vực châu Á

- Phân tích tập quán và khẩu vị ăn uống của một số quốc gia khu vực châu Á

• Nội dung chương:

1. Hệ ẩm thực chung khu vực châu Á

1.1 Cơ cấu bữa ăn

1.2 Dụng cụ trong ăn uống

1.3 Thực phẩm và nguyên liệu chế biến

1.4 Phương pháp chế biến

1.5 Trạng thái của món ăn

1.6 Cách trình bày bữa ăn

1.7 Ứng xử trong ăn uống

2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của các quốc gia tiêu biểu khu vực châu Á

- 2.1 Tập quán và khẩu vị ăn uống của Trung Quốc
- 2.2 Tập quán và khẩu vị ăn uống của Nhật Bản
- 2.3 Tập quán và khẩu vị ăn uống của Hàn Quốc
- 2.3 Tập quán và khẩu vị ăn uống của Thái Lan
- 2.3 Tập quán và khẩu vị ăn uống của Ấn Độ

Bài 5: Hệ ẩm thực châu Âu – Mỹ

Thời gian: 6 giờ; trong đó, LT: 3 giờ; TH, TN, TL, BT: 3 giờ; Kiểm tra: 0 giờ

•Mục tiêu:

- Trình bày tập quán và khẩu vị ăn uống chung của khu vực châu Âu – Mỹ
- Phân tích tập quán và khẩu vị ăn uống của một số quốc gia khu vực châu Âu –

Mỹ

•Nội dung chương trình:

1. Hệ ẩm thực chung khu vực châu Âu – Mỹ

- 1.1 Cơ cấu bữa ăn
- 1.2 Dụng cụ trong ăn uống
- 1.3 Thực phẩm và nguyên liệu chế biến
- 1.4 Phương pháp chế biến
- 1.5 Trạng thái của món ăn
- 1.6 Cách trình bày bữa ăn
- 1.7 Ứng xử trong ăn uống

2. Tập quán và khẩu vị ăn uống của các quốc gia tiêu biểu khu vực châu Âu – Mỹ

- 2.1 Tập quán và khẩu vị ăn uống của Pháp
- 2.2 Tập quán và khẩu vị ăn uống của Ý
- 2.3 Tập quán và khẩu vị ăn uống của Đức
- 2.4 Tập quán và khẩu vị ăn uống của Anh
- 2.5 Tập quán và khẩu vị ăn uống của Nga
- 2.6 Tập quán và khẩu vị ăn uống của Mỹ

Bài 6: Ẩm thực và tôn giáo

Thời gian: 4 giờ; trong đó, LT: 3 giờ; TH, TN, TL, BT: 1 giờ; Kiểm tra: 0 giờ

•Mục tiêu:

- Trình bày một số kiến thức cơ bản về tôn giáo trên thế giới

- Trình bày một số quan niệm tôn giáo về ẩm thực và một số hình thức ẩm thực tôn giáo

• Nội dung chương trình:

1. Khái quát chung

1.1 Một số tôn giáo lớn trên thế giới

1.2 Một số quan niệm tôn giáo về ẩm thực

2. Một số hình thức ẩm thực tôn giáo

2.1 Ẩm thực Phật giáo

2.2 Ẩm thực Hồi giáo

2.3 Ẩm thực Do thái

2.4 Ẩm thực Hindu giáo

2.5 Ẩm thực Thiên chúa giáo

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học chuyên môn: phòng học lý thuyết

2. Trang thiết bị máy móc : Bảng phấn, máy tính, máy chiếu Projector

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Video, hình ảnh minh họa về văn hóa ẩm thực, đề cương bài giảng cho người học và tài liệu tham khảo

4. Các điều kiện khác: địa chỉ website phục vụ môn học

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung đánh giá:

- *Kiến thức*: Đánh giá thông qua nội dung bài tập được giao cho cá nhân hoặc nhóm sinh viên cần đạt các yêu cầu sau:

+ Trình bày đầy đủ, hệ thống kiến thức về văn hóa ẩm thực

+ Nắm vững các yếu tố đặc trưng tác động đến văn hóa ẩm thực Việt Nam

+ Trình bày đầy đủ hệ ẩm thực ba miền Bắc – Trung – Nam

- *Kỹ năng*: Đánh giá kỹ năng của người học thông qua việc hoàn thành nội dung bài tập theo yêu cầu của môn học.

+ Trình bày đầy đủ, hệ thống kiến thức về văn hóa ẩm thực

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm*: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

+ Tham gia đủ thời lượng môn học theo quy định

+ Chuẩn bị và hoàn thành bài tập theo yêu cầu của môn học

- + Có hứng thú và say mê với môn học

2. Phương pháp đánh giá:

- Đánh giá trong quá trình học: 40%
 - + Đi học đầy đủ, chuẩn bị bài tốt, tích cực thảo luận, tích cực thực hành: 10%
 - + Suu tầm thông tin thảo luận, hoàn thành bài tập thực hành: 10 %
 - + Thực hiện trình bày bài tập thảo luận nhóm trên power point: 20%
- Đánh giá cuối môn học: Kiểm tra theo hình thức làm bài tập báo cáo hết môn

theo ngân hàng bài thi

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy

- *Phương pháp giảng dạy*

- + Thuyết trình, giảng giải, trực quan
- + Nêu vấn đề, giao bài tập cho các hoạt động cá nhân, nhóm và sưu tầm tư liệu.

liệu.

- + Thảo luận nhóm để sinh viên tự rút ra kết luận
- + Trong quá trình giảng dạy, giao bài tập nhóm, thảo luận... hoàn thành bài

thuyết trình bằng power point

- *Đối với giảng viên*

- + Có chương trình môn học
- + Có bài giảng chi tiết
- + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh hoạ (video, website) và áp dụng linh hoạt các

phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho sinh viên

- + Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm

- *Đối với sinh viên*

- + Được trang bị kiến thức về văn hoá, lịch sử, xã hội.
- + Hoàn thành các bài tập.

3. Những trọng tâm cần chú ý

- Chương 1: Tổng quan về văn hóa ẩm thực
- Chương 2: Đặc ẩm trưng văn hóa thực Việt Nam

- Chương 3: Văn hóa ẩm thực các vùng miền

4. Tài liệu tham khảo

- [1]. Nguyễn Nguyệt Cầm (2006), *Giáo trình Văn hóa ẩm thực*, Sở Giáo dục và đào tạo Hà Nội, Nxb Hà Nội.
- [2]. Nguyễn Thị Diệu Thảo (2006), *Giáo trình Văn hóa ẩm thực*, Sở Giáo dục và đào tạo Hà Nội, Nxb Hà Nội.
- [3]. Mai Khôi (2000), *Văn hoá ẩm thực Việt Nam – Bắc – Trung – Nam*, Nxb Trẻ.
- [4]. Nguyễn Quang Lê (2003), *Văn hóa ẩm thực trong lễ hội truyền thống Việt Nam*, Nxb Văn hóa – Thông tin, Hà Nội.
- [5]. Trần Văn Thêm (1996), *Tổng quan văn hoá ẩm thực – Cơ sở văn hoá*, Nxb TP.HCM.
- [6]. Đông A Sáng (2004), *Trà - Văn hoá đặc sắc Trung Hoa*, Nxb Văn hoá thông tin.
- [7]. Hoàng Tuấn (2001), *Học thuyết âm dương và phương dược cổ truyền*, Nxb Văn hoá thông tin.
- [8]. Nguyễn Quang Khải (2001), *Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu)*, Nxb văn hoá dân tộc.
- [9]. Trần Quốc Vượng (2000), *Văn hoá Việt Nam tìm tòi và suy ngẫm*, Nxb Văn hoá dân tộc.
- [10]. Thích Thanh Từ (1991), *Bước Đầu học Phật*, Thành hội phật giáo TP. Hồ Chí Minh.
- [11]. Th Van Baarin; Trịnh Huy Hoà (biên dịch), *Hồi Giáo*, Nxb Trẻ.
- [12]. Từ Giáy (1996), *Phong cách ăn Việt Nam*, Nxb Y học.
- [13]. X.Carpusina và V. Carpusin (2004), *Lịch sử văn hoá thế giới*, Nxb Thế giới.
- [14]. Vũ Hữu Nghị (1991), *Tìm hiểu Nhật Bản*, Nxb Khoa học xã hội.
- [15]. V.A. Pronnikov và I.D. Ladanov (1990), *Người Nhật*, Nxb tổng hợp Hậu Giang
- [16]. *Tìm hiểu lịch sử văn hoá Philippine*, Nxb Khoa học xã hội, 2000.
- [17]. Trịnh Huy Hoà (2000), *Đối thoại với các nền văn hoá thế giới*, Nxb Trẻ.
- [18]. Đoàn Thị Phương Lan (2014), *Tài liệu tham khảo Văn hóa ẩm thực*, Khoa Dinh dưỡng cộng đồng – Trường Cao đẳng Sư phạm TW TPHCM.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

HÓA HỌC THỰC PHẨM

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH09

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ *(Trong đó: Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành: 12 giờ; Kiểm tra: 3 giờ)*

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- Vị trí: Môn học Hóa học thực phẩm là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học cơ sở ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Chương trình môn học bao gồm một số nội dung về hóa học thực phẩm, giúp người học có nhận thức đúng và áp dụng trong chế biến, bảo quản thực phẩm.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- *Kiến thức:*

- + Nêu được những kiến thức nền tảng của hóa học thực phẩm.
- + Mô tả được cấu tạo, tính chất, vai trò và sự biến đổi của các chất hóa học trong chế biến và bảo quản thực phẩm.
- + Trình bày được các chất màu, mùi trong thực phẩm và những biến đổi của chúng khi chế biến, bảo quản.
- + Phân tích các biến đổi xảy ra để chế biến và bảo quản thực phẩm theo chiều hướng tốt.

- *Kỹ năng:*

- + Nhận định được các hiện tượng hóa học xảy ra khi chế biến và bảo quản thực phẩm.
- + Thực hiện được việc lựa chọn thực phẩm, phát hiện và có biện pháp khắc phục các hiện tượng xảy ra trong chế biến, bảo quản thực phẩm.

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- + Nhận thức được tầm quan trọng của sự biến đổi hóa học của thực phẩm trong quá trình thực hành bảo quản và chế biến.

+ Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm để thực hiện các bài tập, bài báo cáo, thảo luận và khả năng phát triển việc biến đổi hóa học của thực phẩm vào quá trình bảo quản và chế biến món ăn.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bố thời gian

Số TT	Tên bài, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
1	Bài 1: Tổng quan về hóa học thực phẩm	2	1	1	0
	1. Khái niệm		0.5	0.5	
	2. Thành phần hóa học của cơ thể sống		0.5	0.5	
2	Bài 2: Nước	2	1	1	0
	1. Vai trò của nước trong đời sống và chế biến thực phẩm		0.5	0.5	
	2. Hoạt tính của nước và các phản ứng làm hư hỏng thực phẩm		0.5	0.5	
3	Bài 3: Khoáng chất	3	2	1	0
	1. Tổng quan và phân loại		0.5		
	2. Các nguyên tố khoáng đa lượng		0.5	0.5	
	3. Các nguyên tố khoáng vi lượng		1	0.5	
4	Bài 4: Glucid (Carbohydrate)	5	2	2	1
	1. Monosaccharide		0.5	0.5	
	2. Oligosaccharide		0.5	0.5	
	3. Polysaccharide		0.5	0.5	0.5
	4. Quá trình chuyển đổi glucid trong chế biến		0.5	0.5	0.5
5	Bài 5: Lipid	5	3	1	1
	1. Đại cương về lipid		0.5		
	2. Lipid đơn giản		0.5		
	3. Lipid phức tạp		0.5		

Số TT	Tên bài, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
	4. Tính chất của lipid		0.5		
	5. Sự chuyển hóa của lipid trong tự nhiên		0.5	0.5	0.5
	6. Sự chuyển hóa lipid trong chế biến		0.5	0.5	0.5
6	Bài 6: Protein	5	2	2	1
	1. Amino acid		0.5	0.5	0.5
	2. Peptide		0.5	0.5	
	3. Protein		1	1	0.5
7	Bài 7: Vitamin	4	2	2	0
	1. Tổng quan và phân loại		0.5	0.5	
	2. Vitamin tan trong nước		0.5	0.5	
	3. Vitamin tan trong dầu		1	1	
8	Bài 8: Chất màu và chất mùi	4	2	2	0
	1. Chất màu		1	1	
	2. Chất mùi		1	1	
Tổng cộng		30	15	12	3

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Tổng quan về hóa học thực phẩm

Thời gian: 2 giờ; trong đó, LT: 1 giờ; TH, TN, TL, BT: 1 giờ.

- Mục tiêu:
 - Nêu được các thành phần hóa học của cơ thể sống.
 - Trình bày được vai trò và tầm quan trọng của thực phẩm trong đời sống.
 - Phân tích được các thành phần cơ bản của thực phẩm
- Nội dung bài:

1. Khái niệm

- 1.1 Đối tượng của học phần
- 1.2 Lịch sử phát triển

2. Thành phần hóa học của cơ thể sống

2.1 Nước

2.2 Các hợp chất hữu cơ

2.3 Nguyên tố đa lượng và vi lượng

Bài 2: Nước

Thời gian: 2 giờ; trong đó, LT: 1 giờ; TH, TN, TL, BT: 1 giờ.

- Mục tiêu:

- Nêu được vai trò và tầm quan trọng của nước trong đời sống và chế biến thực phẩm.

- Trình bày được cấu tạo, tính chất và hoạt độ của nước.

- Giải thích được ảnh hưởng của hoạt độ nước đến chất lượng của thực phẩm.

- Đánh giá được các phản ứng gây hư hỏng thực phẩm có sự tham gia của nước.

- Nội dung bài:

1. Vai trò của nước trong đời sống và chế biến thực phẩm

1.1 Vai trò của nước trong đời sống và thực phẩm

1.2 Hàm lượng và trạng thái của nước trong thực phẩm

2. Hoạt tính của nước và các phản ứng làm hư hỏng thực phẩm

2.1 Hoạt tính của nước

2.2 Các phản ứng làm hư hỏng thực phẩm

Bài 3: Khoáng chất

Thời gian: 3 giờ; trong đó, LT: 2 giờ; TH, TN, TL, BT: 1 giờ.

- Mục tiêu:

- Nêu được các loại chất khoáng có trong nguyên liệu thực phẩm.

- Phân tích được sự phân loại các chất khoáng có trong thực phẩm.

- Áp dụng được trong chế biến và bảo quản để giữ được các khoáng chất có trong thực phẩm góp phần nâng cao chất lượng sản phẩm.

- Nội dung bài:

1. Tổng quan và phân loại

1.1 Tổng quan

1.2 Phân loại

2. Các nguyên tố khoáng đa lượng

2.1 Ca (Calcium)

2.2 Phosphorus

2.3 Mg (Magnesium)

2.4 Các nguyên tố khoáng đa lượng khác

3. Các nguyên tố khoáng vi lượng

3.1 Fe (sắt)

3.2 Zn (kẽm)

3.3 I (Iodine)

3.4 F (Fluorine)

3.5 Các nguyên tố khoáng vi lượng khác

Bài 4: Glucid (Cacbohydrate)

Thời gian: 5 giờ; trong đó, LT: 2 giờ; TH, TN, TL, BT: 2 giờ; Kiểm tra: 1 giờ

- Mục tiêu:

- Trình bày được sự phân loại, cấu tạo, tính chất chung của monosaccharide; oligosaccharide; polysaccharide.

- Phân biệt được các phản ứng hóa học của monosaccharide; oligosaccharide; polysaccharide xảy ra trong chế biến và bảo quản.

- Nhận diện được các monosaccharide; oligosaccharide; polysaccharide có trong nguồn nguyên liệu thực phẩm.

- Áp dụng vào trong quá trình chế biến và bảo quản dựa vào các hiểu biết về tính chất lý, hóa của monosaccharide; oligosaccharide; polysaccharide.

- Đánh giá được các quá trình chuyển đổi glucid trong chế biến.

- Áp dụng để tạo ra các sản phẩm lên men.

- Hạn chế được các chuyển hóa bất lợi của glucid trong quá trình chế biến và bảo quản.

- Nội dung bài:

1. Monosaccharide

1.1 Phân loại và cấu tạo

1.2 Tính chất

1.3 Các biến đổi quan trọng của monosaccharide trong quá trình chế biến

2. Oligosaccharide

2.1 Cấu tạo và các oligosaccharide quan trọng

2.2 Tính chất

3. Polysaccharide

3.1 Phân loại, tính chất và vai trò

3.1 Phân loại

3.2 Tính chất và vai trò

4. Quá trình chuyển đổi glucid trong chế biến

4.1 Phản ứng caramel trong chế biến

4.2 Các phản ứng khác trong chế biến

Bài 5: Lipid

Thời gian: 5 giờ; trong đó, LT: 3 giờ; TH, TN, TL, BT: 1 giờ; Kiểm tra: 1 giờ

- Mục tiêu:

- Nêu được thành phần hóa học của chất béo; sự khác nhau giữa lipid và chất béo.

- Trình bày được cấu tạo và các tính chất chung của lipid đơn giản và lipid phức tạp.

- Giải thích được các tính chất lý, hóa và các chỉ số đặc trưng của lipid.

- Đánh giá được sự chuyển hóa của lipid trong tự nhiên và trong quá trình chế biến, bảo quản thực phẩm.

- Chỉ ra được phản ứng hóa học của lipid để hạn chế những biến đổi bất lợi cho thực phẩm.

- Chỉ ra được các đặc tính lý, hóa của lipid có trong nguyên liệu thực phẩm để chế biến và bảo quản đúng cách nâng cao chất lượng sản phẩm thực phẩm.

- Nội dung bài:

1. Đại cương về lipid

1.1 Tổng quan và phân loại

1.2 Thành phần hóa học cơ bản của chất béo

2. Lipid đơn giản

2.1 Sáp (cerid)

2.2 Sterid

3. Lipid phức tạp

3.1 Phospholipid

3.2 Glycolipid

3.3 Lipoprotein

4. Tính chất của lipid

4.1 Tính chất vật lý

4.2 Tính chất hóa học

5. Sự chuyển hóa của lipid trong tự nhiên

5.1 Quá trình oxy hóa

5.2 Sự ôi chua

5.3 Sự thủy phân

6. Sự chuyển hóa lipid trong quá trình chế biến

6.1 Sự biến đổi khi nấu

6.2 Sự biến đổi khi rán

Bài 6: Protein

Thời gian: 5 giờ; trong đó, LT: 2 giờ; TH, TN, TL, BT: 2 giờ; Kiểm tra: 1 giờ

- Mục tiêu:

- Nêu được sự phân loại, cấu tạo, tính chất chung của amino acid; peptide; protein.

- Trình bày được các phản ứng hóa học của amino acid; peptide; protein xảy ra trong chế biến và bảo quản.

- Phân biệt được các amino acid; peptide; protein có trong nguồn nguyên liệu thực phẩm.

- Áp dụng được vào trong quá trình chế biến và bảo quản dựa vào các hiểu biết về tính chất chức năng và biến tính protein.

- Áp dụng để tạo ra các sản phẩm lên men (tương, chao, nước mắm...) đạt chất lượng cao từ các chuyển hóa của protein trong quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm.

- Hạn chế được các chuyển hóa bất lợi của protein trong quá trình chế biến và bảo quản.

- Nội dung bài:

1. Amino acid

1.1 Cấu tạo

1.2 Phân loại

1.3 Tính chất của amino acid

2. Peptide

2.1 Cấu tạo

2.2 Tính chất

2.3 Một số peptid quan trọng

3. Protein

3.1 Vai trò của protein

3.2 Cấu trúc của protein

3.3 Biến đổi của protein trong chế biến và bảo quản

Bài 7: Vitamin

Thời gian: 4 giờ; trong đó, LT: 2 giờ; TH, TN, TL, BT: 2 giờ.

- Mục tiêu:

- Nêu được cách phân loại các loại vitamin trong chế biến và bảo quản
- Trình bày được các loại vitamin có trong nguyên liệu thực phẩm;
- Áp dụng trong chế biến và bảo quản để giữ được các vitamin có trong thực phẩm góp phần nâng cao chất lượng sản phẩm.

- Nội dung bài:

1. Tổng quan và phân loại

1.1 Tổng quan về vitamin

1.2 Phân loại các loại vitamin trong chế biến và bảo quản

2. Vitamin tan trong nước

2.1 Vitamin C

2.2 Vitamin nhóm B (B1, B6, B12...)

2.3 Các vitamin tan trong nước khác

3. Các vitamin tan trong dầu

3.1 Vitamin A (Retinol)

3.2 Vitamin D (Calciferol)

3.3 Vitamin E (α -tocopherol)

3.4 Các vitamin tan trong dầu khác

Bài 8: Chất màu và chất mùi

Thời gian: 4 giờ; trong đó, LT: 2 giờ; TH, TN, TL, BT: 2 giờ

- Mục tiêu:

- Nêu được các chất màu, chất mùi trong nguyên liệu thực phẩm.

- Trình bày được sự biến đổi các chất màu, chất mùi thực phẩm trong chế biến và bảo quản.

- Áp dụng được trong chế biến và bảo quản để giữ được các chất màu, chất mùi có trong thực phẩm góp phần nâng cao chất lượng sản phẩm.

- Nội dung bài:

1. Chất màu

1.1 Chlorophyll

1.2 Carotenoid

1.3 Flavanoit

2 Chất mùi

2.1 Tổng quan về chất mùi

2.2 Các chất mùi tự nhiên

2.3 Tính chất

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học chuyên môn: phòng học lý thuyết.

2. Trang thiết bị máy móc: Bảng phấn, máy tính, máy chiếu Projector.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Video, hình ảnh minh họa về Hóa học thực phẩm, đề cương bài giảng cho người học và tài liệu tham khảo.

4. Các điều kiện khác: địa chỉ website phục vụ môn học.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung đánh giá

- Kiến thức:

+ Nêu được những kiến thức nền tảng của hóa học thực phẩm.

+ Mô tả được cấu tạo, tính chất, vai trò và sự biến đổi của các chất hóa học trong chế biến và bảo quản thực phẩm.

+ Trình bày được các chất màu, mùi trong thực phẩm và những biến đổi của chúng khi chế biến, bảo quản.

+ Phân tích các biến đổi xảy ra để chế biến và bảo quản thực phẩm theo chiều hướng tốt.

- Kỹ năng:

+ Nhận định được các hiện tượng hóa học xảy ra khi chế biến và bảo quản thực phẩm.

+ Thực hiện được việc lựa chọn thực phẩm, phát hiện và có biện pháp khắc phục các hiện tượng xảy ra trong chế biến, bảo quản thực phẩm.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Nhận thức được tầm quan trọng của sự biến đổi hóa học của thực phẩm trong quá trình thực hành bảo quản và chế biến.

+ Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm.

+ Tham gia đủ thời lượng môn học theo quy định.

+ Tham gia đủ thời lượng của môn học theo qui định.

2. Phương pháp đánh giá

- Đánh giá trong quá trình học: 40%

+ Đi học đầy đủ, chuẩn bị bài tốt, tích cực thảo luận, tích cực: 10 %

+ Suy tầm thông tin thảo luận, hoàn thành bài tập kiểm tra trắc nghiệm: 10 %

+ Thực hiện trình bày bài tập thảo luận nhóm trên power point: 20%

- Đánh giá cuối môn học 60%: Kiểm tra theo hình thức làm bài thi trắc nghiệm với thời gian 60 phút.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy:

- *Phương pháp giảng dạy:*

+ Thuyết trình, giảng giải, trực quan.

+ nêu vấn đề, giao bài tập cho các hoạt động cá nhân, nhóm và suy tầm tư liệu.

+ Thảo luận nhóm để sinh viên tự rút ra kết luận.

+ Trong quá trình giảng dạy, giao bài tập cá nhân, nhóm, thảo luận, kiểm tra đánh giá bằng trắc nghiệm... hoàn thành bài thuyết trình bằng power point.

- *Đối với giảng viên:*

+ Có chương trình môn học.

+ Có bài giảng chi tiết.

+ Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa (video, website) và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho sinh viên.

+ Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm

- *Đối với sinh viên:*

+ Được trang bị kiến thức về sinh thực phẩm.

+ Hoàn thành các bài tập.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Bài 4: Glucid (Carbohydrate)

- Bài 5: Lipid

- Bài 6: Protein

4. Tài liệu tham khảo:

[1]. Hoàng Kim Anh (2008), *Hóa học thực phẩm*, NXB Khoa học và Kỹ thuật, TP. Hồ Chí Minh.

[2]. Lê Ngọc Tú (chủ biên) (2003), *Hóa học thực phẩm*, NXB Khoa học và Kỹ thuật, Hà Nội.

[3]. Đàm Sao Mai (chủ biên) (2009), *Hóa sinh thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia TP.HCM.

[4]. Nguyễn Đình Thịnh (2012), Tài liệu tham khảo *Hóa học thực phẩm*, Khoa Dinh dưỡng cộng đồng – Trường Cao đẳng Sư phạm TW TPHCM.

[5]. Đồng Thị Thanh Thu (2004), *Sinh hóa cơ bản*, NXB Trường Đại học Khoa học tự nhiên TP.HCM

[6]. Lê Ngọc Tú (chủ biên) (2004), *Hóa sinh công nghiệp*, NXB Khoa học và Kỹ thuật, Hà Nội.

[7]. Phạm Thị Trân Châu, Trần Thị Áng (2000), *Hóa sinh học*, NXB Giáo dục, Hà Nội.

[8]. H.D. Belitz, W. Grosch, P. Schieberle (2009), *Food chemistry* (4th edition), Springer-Verlag Berlin Heidelberg.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

SINH LÝ DINH DƯỠNG

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH10

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Trong đó: Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành: 12 giờ; Kiểm tra: 3 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- Vị trí: Môn học Sinh lý dinh dưỡng là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học cơ sở ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Chương trình môn học bao gồm một số nội dung về dinh dưỡng, giúp người học có nhận thức đúng về các khía cạnh dinh dưỡng cho các loại đối tượng. Bên cạnh đó, môn học giúp người học biết cách chế biến và bảo quản thực phẩm đúng cách giúp cân bằng và duy trì hàm lượng dinh dưỡng.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- *Kiến thức:*

+ Nêu được khái niệm về dinh dưỡng và hiểu được dinh dưỡng hợp lý theo nghĩa rộng

+ Trình bày được quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn trong cơ thể người

+ Phân biệt được nhu cầu năng lượng của các đối tượng phụ thuộc vào rất nhiều yếu tố khác nhau

+ Đánh giá được hậu quả khi thiếu thừa các chất dinh dưỡng kéo dài đối với cơ thể con người và biện pháp khắc phục

+ Trình bày chăm sóc nuôi dưỡng đối với trẻ ở độ tuổi mầm non và lứa tuổi học đường

+ Phân tích hậu quả khi thiếu thừa các chất dinh dưỡng kéo dài đối với cơ thể con người và biện pháp khắc phục

- *Kỹ năng:*

+ Vận dụng được chỉ số khối BMI để đánh giá tình trạng dinh dưỡng ở người trưởng thành.

+ Vận dụng và thiết lập được nhu cầu dinh dưỡng, chế độ ăn cho các đối tượng

lao

+ Áp dụng linh hoạt nguyên tắc dinh dưỡng cho đối tượng suy dinh dưỡng, béo phì và biếng ăn.

động.

+ Điều chỉnh được chế độ dinh dưỡng cân bằng với cơ thể.

+ Chỉ ra được nhu cầu dinh dưỡng, chế độ ăn cho các đối tượng trẻ em, người lao động bình thường và các đối tượng có nhu cầu dinh dưỡng đặc biệt.

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Nhận thức được tầm quan trọng của sự biến đổi hóa học của thực phẩm trong quá trình thực hành bảo quản và chế biến.

+ Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm để thực hiện các bài tập, bài báo cáo, thảo luận và khả năng phát triển lý thuyết dinh dưỡng trong ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
1	Chương 1: Quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn	4	3	1	
	1. Ý nghĩa của sự tiêu hóa thức ăn		0.5		
	2. Quá trình tiêu hóa thức ăn		1	0.5	
	3. Quá trình hấp thụ thức ăn		1	0.5	
	4. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn		1.5		
2	Chương 2: Cấu trúc cơ thể và nhu cầu dinh dưỡng	2	1	1	
	1. Cấu trúc cơ thể và nhu cầu dinh dưỡng		0.5		
	2. Nhu cầu năng lượng		1	0.5	
	3. Cân bằng và dự trữ năng lượng		0.5	0.5	

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
3	Chương 3: Vai trò sinh học của các chất dinh dưỡng	6	4	2	
	1. Protein		1	0.5	
	2. Lipid		0.5		
	3. Glucid		0.5	0.5	
	4. Vitamin		1	0.5	
	5. Chất khoáng		1	0.5	
4	Chương 4: Nhu cầu dinh dưỡng cho các đối tượng	15	7	6	2
	1. Dinh dưỡng cho trẻ em dưới 1 tuổi		1	1	
	2. Dinh dưỡng trẻ mầm non đến tuổi học đường		1	1	0.5
	3. Dinh dưỡng trẻ tuổi học đường		1	1	0.5
	4. Dinh dưỡng cho công nhân		1	0.5	
	5. Dinh dưỡng cho lao động nặng		1	0.5	
	6. Dinh dưỡng cho lao động trí óc		1	1	0.5
	7. Dinh dưỡng cho phụ nữ mang thai và cho con bú		0.5	0.5	
	8. Dinh dưỡng hợp lý cho người cao tuổi		0.5	0.5	0.5
5.	Chương 5: Một số bệnh do dinh dưỡng không hợp lý	3		2	1
	1. Suy dinh dưỡng (SDD)			1	
	2. Béo phì			0.5	0.5
	3. Biếng ăn			0.5	0.5
Tổng cộng		30	15	12	3

2. Nội dung chi tiết

Chương 1: Quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn

Thời gian: 4 giờ; trong đó, LT: 3 giờ, TH, TN, TL, BT: 1 giờ

•Mục tiêu:

- Hiểu được ý nghĩa của quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn.
- Phân biệt được quá trình tiêu hóa và quá trình hấp thụ thức ăn
- Vận dụng được bài học vào quá trình xây dựng chế độ dinh dưỡng phù hợp.
- Phân biệt được các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn.

•Nội dung chương:

1. Ý nghĩa của sự tiêu hóa thức ăn

1.1 Khái niệm của sự tiêu hóa thức ăn

1.2 Ý nghĩa của sự tiêu hóa thức ăn

2. Quá trình tiêu hóa thức ăn

2.1 Tiêu hóa ở miệng và thực quản

2.2 Tiêu hóa ở dạ dày

2.3 Tiêu hóa ở ruột non

2.4 Tiêu hóa ở ruột già

3. Quá trình hấp thụ thức ăn

3.1 Khái quát chung

3.2 Hoạt động hấp thụ thức ăn

4. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn

4.1 Yếu tố bên trong cơ thể người

4.2 Yếu tố môi trường bên ngoài

Chương 2: Cấu trúc cơ thể và nhu cầu dinh dưỡng

Thời gian: 2 giờ; trong đó, LT: 1 giờ, TH, TN, TL, BT: 1 giờ

•Mục tiêu:

- Vận dụng được chỉ số khối BMI để đánh giá tình trạng dinh dưỡng ở người trưởng thành. Bước đầu biết cách điều chỉnh chế độ dinh dưỡng bằng vận dụng nguyên lý cân bằng và dự trữ năng lượng trong cơ thể.
- Phân biệt được nhu cầu năng lượng của các đối tượng phụ thuộc vào rất nhiều yếu tố khác nhau

•**Nội dung chương:**

1. Cấu trúc cơ thể và nhu cầu dinh dưỡng

- 1.1 Khái quát
- 1.2 Phương pháp xác định chỉ số khối cơ thể
- 1.3 Nhu cầu dinh dưỡng

2. Nhu cầu năng lượng

- 2.1 Hình thái năng lượng
- 2.2 Đơn vị năng lượng
- 2.3 Năng lượng thực phẩm
- 2.4 Nhu cầu năng lượng cả ngày
- 2.5 Lượng cung cấp năng lượng

3. Cân bằng và dự trữ năng lượng

- 3.1 Cân bằng năng lượng
- 3.2 Dự trữ năng lượng

Chương 3: Vai trò sinh học của các chất dinh dưỡng

Thời gian: 6 giờ; trong đó, LT: 4 giờ; TH, TN, TL, BT: 2 giờ

•**Mục tiêu:**

- Trình bày được giá trị dinh dưỡng, vai trò, nhu cầu, nguồn cung cấp các chất dinh dưỡng (protid, lipid, glucid, vitamin, muối khoáng) đối với cơ thể.
- Nêu và phân tích hậu quả khi thiếu thừa các chất dinh dưỡng kéo dài đối với cơ thể con người và biện pháp khắc phục.
- Vận dụng được sự hiểu biết các chất dinh dưỡng để có thái độ đúng về các loại thực phẩm.

•**Nội dung chương:**

1. Protein

- 1.1 Vai trò và chức năng của protein trong dinh dưỡng
- 1.2 Các phương pháp xác định giá trị dinh dưỡng của protein
- 1.3 Các rối loạn xảy ra trong cơ thể do thiếu Protein
- 1.4 Nguồn thực phẩm giàu Protein
- 1.5 Nhu cầu Protein của cơ thể

2. Lipid

- 2.1 Vai trò của lipid trong dinh dưỡng người

- 2.2 Các acid béo
- 2.3 Sự hấp thu và đồng hoá chất béo
- 2.4 Nguồn thực phẩm giàu Lipid
- 2.5 Nhu cầu Lipid của cơ thể

3. Glucid

- 3.1 Vai trò sinh lý của carbohydrate
- 3.2 Carbohydrate tinh chế và carbohydrate bảo vệ
- 3.3 Các loại carbohydrate
- 3.4 Nguồn carbohydrate trong thực phẩm
- 3.5 Nhu cầu carbohydrate của cơ thể

4. Vitamin

- 4.1 Các vitamin tan trong chất béo
- 4.2 Các vitamin tan trong nước

5. Chất khoáng

- 5.1 Vai trò của chất khoáng đối với cơ thể
- 5.2 Nguồn chất khoáng trong thực phẩm
- 5.3 Các yếu tố đại lượng
- 5.4 Các yếu tố vi lượng

Chương 4: Nhu cầu dinh dưỡng cho các đối tượng

Thời gian: 15 giờ; trong đó, LT: 7 giờ; TH, TN, TL, BT: 6 giờ; Kiểm tra: 2 giờ

• Mục tiêu:

- Nêu và phân tích được nguyên tắc cho ăn bổ sung và chế độ ăn của trẻ dưới 1 tuổi, tầm quan trọng của thức ăn bổ sung đối với sự phát triển của trẻ.
- Trình bày chăm sóc nuôi dưỡng đối với trẻ ở độ tuổi mầm non và lứa tuổi học đường.
- Nắm vững nhu cầu dinh dưỡng, chế độ ăn cho các đối tượng lao động bình thường và các đối tượng có nhu cầu dinh dưỡng đặc biệt: người cao tuổi, phụ nữ có thai...

• Nội dung chương:

1. Dinh dưỡng cho trẻ em dưới 1 tuổi

- 1.1 Nhu cầu
- 1.2 Nuôi con bằng sữa mẹ

1.3 Đối với trẻ không có sữa mẹ

1.4 Đối với trẻ có ít sữa mẹ

2. Dinh dưỡng trẻ mầm non đến tuổi học đường

2.1 Dinh dưỡng trẻ 1 → 3 tuổi

2.2 Dinh dưỡng trẻ 4 → 6 tuổi

3. Dinh dưỡng trẻ tuổi học đường

3.1 Chế độ ăn cho trẻ em lứa tuổi tiểu học (6 – 11 tuổi)

3.2 Chế độ ăn cho học sinh trung học cơ sở và phổ thông trung học (12 -18 tuổi)

4. Dinh dưỡng cho công nhân

4.1. Tiêu hao năng lượng

4.2. Nhu cầu các chất dinh dưỡng

5. Dinh dưỡng cho lao động nặng

5.1. Tiêu hao năng lượng

5.2. Nhu cầu các chất dinh dưỡng

6. Dinh dưỡng cho lao động trí óc

6.1. Nhu cầu năng lượng

6.2. Tiêu chuẩn dinh dưỡng

7. Dinh dưỡng cho phụ nữ mang thai và cho con bú

7.1 Dinh dưỡng với sự phát triển và sức khỏe của thai nhi

7.2 Nhu cầu dinh dưỡng

7.3 Chế độ ăn

7.4 Phòng chống thiếu máu dinh dưỡng khi có thai

8. Dinh dưỡng hợp lý cho người cao tuổi

8.1 Dinh dưỡng và các thay đổi cơ thể ở người cao tuổi

8.2 Khuyến nghị về cách ăn uống và dinh dưỡng đối với người cao tuổi.

Chương 5: Một số bệnh do dinh dưỡng không hợp lý

Thời gian: 3 giờ; trong đó, TH, TN, TL, BT: 2 giờ; Kiểm tra: 1 giờ

• Mục tiêu:

- Hiểu và nắm vững các yếu tố nguy cơ do ăn uống không hợp lý dẫn đến bệnh suy dinh dưỡng, béo phì và biếng ăn đối với trẻ em.
- Trình bày được các nguyên tắc ăn uống áp dụng cho bệnh suy dinh dưỡng, béo phì và biếng ăn đối với trẻ em.

•Nội dung chương:

1. Suy dinh dưỡng (SDD)

- 1.1 Tình hình mắc bệnh suy dinh dưỡng
- 1.2 Nguyên tắc chung xây dựng chế độ ăn phục hồi SDD
- 1.3 Phòng bệnh

2. Béo phì

- 2.1 Định nghĩa
- 2.2 Nguyên nhân
- 2.3 Nguyên tắc xử trí

3. Biếng ăn

- 3.1 Biếng ăn do bệnh lý
- 3.2 Biếng ăn do sai lầm trong chế biến thức ăn và thời gian chuyển tiếp chế độ ăn
- 3.3 Biếng ăn do thuốc
- 3.4 Biếng ăn do tâm lý (theo độ tuổi từ nhỏ đến lớn)

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

- 1. Phòng học chuyên môn: phòng học lý thuyết.
- 2. Trang thiết bị máy móc: Bảng phấn, máy tính, máy chiếu Projector.
- 3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Video, hình ảnh minh họa về Lý thuyết dinh dưỡng, đề cương bài giảng cho người học và tài liệu tham khảo.
- 4. Các điều kiện khác: địa chỉ website phục vụ môn học.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung

- Kiến thức: Đánh giá thông qua nội dung bài tập kiểm tra cá nhân hoặc nhóm sinh viên cần đạt các yêu cầu sau:

+ Trình bày đầy đủ, hệ thống kiến thức Lý thuyết dinh dưỡng.

+ Nắm vững nhu cầu dinh dưỡng, chế độ ăn cho các đối tượng trẻ em, người lao động bình thường và các đối tượng có nhu cầu dinh dưỡng đặc biệt.

- Kỹ năng: Đánh giá kỹ năng của người học thông qua việc hoàn thành nội dung bài tập theo yêu cầu của môn học.

+ Vận dụng được chỉ số khối BMI để đánh giá tình trạng dinh dưỡng ở người trưởng thành.

+ Phân tích hậu quả khi thiếu thừa các chất dinh dưỡng kéo dài đối với cơ thể con người và biện pháp khắc phục.

+ Vận dụng và thiết lập được nhu cầu dinh dưỡng, chế độ ăn cho các đối tượng.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

+ Tham gia đủ thời lượng môn học theo quy định.

+ Chuẩn bị và hoàn thành bài tập theo yêu cầu của môn học.

+ Có hứng thú và say mê với môn học.

2. Phương pháp

- Đánh giá trong quá trình học: 40%

+ Đi học đầy đủ, chuẩn bị bài tốt, tích cực thảo luận, tích cực: 10 %

+ Suru tâm thông tin thảo luận, hoàn thành bài tập kiểm tra trắc nghiệm: 20 %

+ Thực hiện trình bày bài tập thảo luận nhóm trên power point: 10%

- Đánh giá cuối môn học 60%: Kiểm tra theo hình thức làm bài thi trắc nghiệm với thời gian 60 phút

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy

- *Phương pháp giảng dạy*

+ Thuyết trình, giảng giải, trực quan.

+ Nêu vấn đề, giao bài tập cho các hoạt động cá nhân, nhóm và sưu tầm tư liệu.

+ Thảo luận nhóm để sinh viên tự rút ra kết luận.

+ Trong quá trình giảng dạy, giao bài tập cá nhân, nhóm, thảo luận, kiểm tra đánh giá bằng trắc nghiệm... hoàn thành bài thuyết trình bằng power point.

- *Đối với giảng viên*

+ Có chương trình môn học.

+ Có bài giảng chi tiết.

+ Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa (video, website) và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho sinh viên.

+ Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm

- *Đối với sinh viên*

+ Được trang bị kiến thức về giải phẫu sinh lý, sinh lý dinh dưỡng.

+ Hoàn thành các bài tập.

3. Những trọng tâm cần chú ý

- Chương 2: Cấu trúc cơ thể và nhu cầu dinh dưỡng

- Chương 3: Vai trò sinh học của các chất dinh dưỡng

- Chương 4: Nhu cầu dinh dưỡng cho các đối tượng

4. Tài liệu tham khảo

[1]. ThS. Đồng Ngọc Đức (chủ biên) (2005), *Giáo trình Dinh dưỡng*, Nxb Y học Hà Nội, trang 16 – 19.

[2]. Viện Dinh dưỡng (2012), *Chiến lược quốc gia về dinh dưỡng, giai đoạn 2011 – 2020 và tầm nhìn đến năm 2030*, Nxb Y học Hà Nội.

[3]. PGS.TS Nguyễn Minh Thủy (chủ biên) (2015), *Giáo trình Dinh dưỡng người*, Nxb Đại học Cần Thơ.

[4]. Hà Huy Khôi, Từ Giấy (1998), *Dinh dưỡng hợp lý và sức khỏe*, Nxb Hà Nội.

[5]. Viện Dinh dưỡng, Bộ Y tế (2000), *Cải thiện tình trạng dinh dưỡng của người Việt nam*, Nxb Y học Hà Nội, trang 80 – 84.

[6]. Tài liệu học tập (2016), *Lý thuyết dinh dưỡng*, Khoa Dinh dưỡng cộng đồng – Trường Cao đẳng Sư phạm TW TP.HCM.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH11

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Trong đó: Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành: 12 giờ; Kiểm tra: 3 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- Vị trí: Vệ sinh an toàn thực phẩm là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học cơ sở ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Chương trình môn học bao gồm tổng quan về vệ sinh an toàn thực phẩm, nguyên tắc vệ sinh an toàn trong các bếp ăn và phân tích các loại tác nhân gây ngộ độc thực phẩm; chú trọng kỹ năng thực hành vệ sinh tốt và đảm bảo an toàn thực phẩm trong suốt quy trình chế biến và bảo quản.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- *Kiến thức:*

+ Trình bày được các khái niệm cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm
+ Trình bày được các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong các bếp ăn công nghiệp.

+ Mô tả được các mối nguy và nguyên nhân gây nhiễm độc đối với thực phẩm.

- *Kỹ năng:*

+ Xác định được mối nguy trong quy trình chế biến.
+ Kiểm soát được các mối nguy, có biện pháp phòng tránh.
+ Vận dụng tốt các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) khi xây dựng bếp ăn trong công nghiệp.

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Nhận thức được tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong quá trình thực hành chế biến.

+ Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm để thực hiện các bài tập, bài thảo luận và có khả năng phát triển kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm trong ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ Bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Tổng quan về vệ sinh an toàn thực phẩm	4	2	2	
	1. Khái niệm		0.5	0.5	
	2. Các mối nguy gây ngộ độc thực phẩm		0.5	0.5	
	3. Thực trạng về vệ sinh an toàn thực phẩm		0.5	0.5	
	4. Tác hại của ngộ độc thực phẩm		0.5	0.5	
2	Bài 2: Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm trong các bếp ăn	10	5	4	1
	1. Quy trình bếp ăn một chiều		2	2	
	2. Điều kiện vệ sinh		0.5	0.5	0.5
	3. Điều kiện an toàn		0.5	0.5	0.5
	4. Giới thiệu HACCP		2	1	
3	Bài 3: Ô nhiễm thực phẩm do tác nhân sinh học	6	3	2	1
	1. Tác nhân sinh học		0.5		
	2. Một số sinh vật gây bệnh điển hình		2.5	2	1
4	Bài 4: Ô nhiễm thực phẩm do tác nhân hóa học	8	4	3	1
	1. Tác nhân hóa học		0.5	0.5	
	2. Con đường lây nhiễm		1	0.5	
	3. Một số chất hóa học gây ngộ độc		1	1	0.5

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ Bài tập	Kiểm tra
	phổ biến				
	4. Ô nhiễm do các hóa chất gây độc từ bên ngoài		2.5	1	0.5
5	Bài 5: Ô nhiễm thực phẩm do tác nhân vật lý	2	1	1	
	1. Định nghĩa		0.5	0.5	
	2. Các con đường lây nhiễm		0.5	0.5	
Tổng cộng		30	15	12	3

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Tổng quan về vệ sinh an toàn thực phẩm

Thời gian: 4 giờ; trong đó, LT: 2 giờ; TH, TN, TL, BT: 2 giờ; Kiểm tra: 0 giờ

- Mục tiêu:

- Nêu được khái niệm về vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Trình bày được nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm và bản chất các tác nhân vật lý, hóa học và sinh học.

- Đánh giá được thực trạng và ảnh hưởng của ngộ độc thực phẩm đến sức khỏe và kinh tế - xã hội.

- Nội dung bài:

1. Khái niệm

1.1 Vệ sinh và an toàn thực phẩm

1.2 Ngộ độc thực phẩm

1.3 Độc tính

2. Các mối nguy gây ngộ độc thực phẩm

2.1 Mối nguy vật lý

2.2 Mối nguy hóa học

2.3 Mối nguy sinh học

3. Thực trạng về VSATTP

3.1 Tình hình thống kê về các vụ ngộ độc thực phẩm

3.2 Nguy cơ gây ngộ độc từ các nhóm thực phẩm

4. Tác hại của ngộ độc thực phẩm

4.1 Tác hại đối với cá nhân, nhà sản xuất, xã hội, quốc gia.

4.2 Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

Bài 2: Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm trong các bếp ăn

Thời gian: 10 giờ; trong đó, LT: 5 giờ; TH, TN, TL, BT: 4 giờ; Kiểm tra: 1 giờ

- Mục tiêu:

- Nêu được nguyên tắc bếp ăn một chiều.
- Trình bày khái niệm HACCP, GMP
- Trình bày được các nguyên tắc đảm bảo VSATTP trong bếp ăn.
- Nhận diện được các nguy cơ gây nhiễm độc thực phẩm trong quy trình bếp và đưa ra các biện pháp khắc phục.
- Hình thành được các bước thực hiện để xây dựng quy trình HACCP.

- Nội dung bài:

1. Quy trình bếp ăn một chiều

1.1 Nguyên tắc bếp ăn một chiều

1.2 Điều kiện cơ bản đảm bảo VSATTP bếp ăn tập thể.

2. Điều kiện vệ sinh

2.1 Điều kiện vệ sinh chung đối với cơ sở chế biến

2.2 Điều kiện vệ sinh đối với con người

2.3 Điều kiện vệ sinh đối với trang thiết bị, dụng cụ

2.4 Điều kiện vệ sinh đối với quy trình chế biến và bảo quản thực phẩm

3. Điều kiện an toàn

3.1 Mười nguyên tắc vàng của WHO về an toàn vệ sinh thực phẩm

3.2 Điều kiện an toàn chung đối với cơ sở chế biến

3.3 Hướng dẫn kiểm thực 3 bước

4. Giới thiệu HACCP

4.1 Định nghĩa, các điều kiện tiên quyết, lợi ích của HACCP

4.2 Các nguyên tắc và các bước trình tự áp dụng HACCP

Bài 3: Ô nhiễm thực phẩm do tác nhân sinh học

Thời gian: 6 giờ; trong đó, LT: 3 giờ; TH, TN, TL, BT: 2 giờ; Kiểm tra: 1 giờ

- Mục tiêu:

- Nêu được các loại thực phẩm thường bị nhiễm vi sinh vật (VSV) và ký sinh trùng.

- Trình bày được nguyên nhân và các đường lây nhiễm sinh vật có hại vào thực phẩm.

- Giải thích được các triệu chứng khi bị nhiễm độc do tác nhân sinh học.

- Thực hiện được biện pháp phòng ngừa nhiễm độc sinh học trong chế biến thực phẩm.

- Nội dung bài:

1. Tác nhân sinh học

1.1 Vi sinh vật gây ngộ độc thực phẩm

1.2 Ký sinh trùng

2. Con đường lây nhiễm

2.1 Lây nhiễm từ tự nhiên

2.2 Quá trình chăn nuôi, trồng trọt

2.3 Quá trình chế biến, bảo quản và sử dụng

3. Một số sinh vật gây ngộ độc phổ biến

3.1 Vi sinh vật

3.2 Các loại ký sinh trùng

Bài 4: Ô nhiễm thực phẩm do tác nhân hóa học

Thời gian: 8 giờ; trong đó, LT: 4 giờ; TH, TN, TL, BT: 3 giờ; Kiểm tra: 1 giờ

- Mục tiêu:

- Nêu được khái niệm về ô nhiễm thực phẩm do tác nhân hóa học;

- Trình bày được nguyên nhân gây ra chất độc khi chế biến, bảo quản thực phẩm.

- Nhận biết được các chất độc có sẵn trong thực phẩm, cách xử lý để loại bỏ chúng.

- Đưa ra được biện pháp chế biến và bảo quản hợp lý để tránh hình thành chất độc khi chế biến và bảo quản thực phẩm.

- Đưa ra được các biện pháp chế biến, bảo quản hợp lý để hạn chế chất độc hại nhiễm vào thực phẩm.

- Nội dung bài:

1. Tác nhân hóa học

1.1 Chất độc tự nhiên

1.2 Chất độc nhân tạo

2. Con đường lây nhiễm

2.1 Môi trường tự nhiên

2.2 Môi trường nuôi trồng

2.3 Môi trường thu hoạch, phân phối

2.4 Môi trường chế biến

3. Một số chất hóa học gây ngộ độc phổ biến

3.1 Nguồn gốc từ thực vật

3.2 Nguồn gốc từ động vật

3.3 Chất độc tạo ra trong quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm

3.3.1 Sự phân hủy chất béo

3.3.2 Sự phân hủy đạm

3.3.2 Sự phân hủy tinh bột

3.4 Kim loại nặng

3.5 Hóa chất tăng trọng

3.6 Hóa chất nhiễm vào rau củ quả

3.7 Phụ gia thực phẩm

Bài 5: Ô nhiễm thực phẩm do tác nhân vật lý

Thời gian: 2 giờ; trong đó, LT: 1 giờ; TH, TN, TL, BT: 1 giờ; Kiểm tra: 0 giờ

- Mục tiêu:

- Nêu được các tác nhân vật lý và đường lây nhiễm vào thực phẩm.

- Trình bày được cách kiểm soát, hạn chế sự ô nhiễm do tác nhân vật lý.

- Đưa ra được các biện pháp chế biến, bảo quản hợp lý đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Nội dung bài:

1. Tác nhân vật lý

2. Con đường lây nhiễm

2.1 Từ quá trình nuôi trồng, thu hoạch

2.2 Từ quá trình chế biến và bảo quản

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học chuyên môn: Phòng học lý thuyết.

2. Trang thiết bị máy móc: Bảng phấn, máy tính, máy chiếu.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Đề cương bài giảng cho người học và tài liệu tham khảo.
- Thông tin báo đài, clip minh chứng và hình ảnh minh họa.

4. Các điều kiện khác: Địa chỉ website phục vụ môn học.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung đánh giá

- Kiến thức:

- + Trình bày được các khái niệm cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm
- + Trình bày được các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các bếp ăn công nghiệp.
- + Mô tả được các mối nguy và nguyên nhân gây nhiễm độc đối với thực phẩm.

- Kỹ năng:

- + Xác định được mối nguy trong qui trình chế biến.
- + Kiểm soát được các mối nguy, có biện pháp phòng tránh.
- + Vận dụng tốt các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) khi xây dựng bếp ăn trong công nghiệp.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

Có tinh thần học hỏi, tìm tòi, sáng tạo.

- + Tham gia đủ thời lượng môn học theo quy định.
- + Nhận thức được tầm quan trọng của việc cẩn thận, nhanh nhẹn, chính xác và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hành chế biến.
- + Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm để thực hiện các bài tập, bài thảo luận và có khả năng phát triển kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm trong ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Phương pháp đánh giá

- Đánh giá trong quá trình học: 40%

- + Đi học đầy đủ, chuẩn bị bài tốt, tích cực thảo luận, thực hành: 10 %
- + Suru tầm thông tin thảo luận, hoàn thành bài tập, thực hành: 10 %
- + Thực hiện trình bày bài tập trình chiếu, thảo luận nhóm: 20%

- Đánh giá cuối môn học: 60%. Kiểm tra theo hình thức: Viết (trắc nghiệm).

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy:

- *Phương pháp giảng dạy:*

- + Thuyết trình, giảng giải, trực quan.
- + nêu vấn đề, giao bài tập cho các hoạt động cá nhân, nhóm sưu tầm tư liệu.
- + Thảo luận nhóm để sinh viên tự rút ra kết luận.
- + Trong quá trình giảng dạy, giao bài tập nhóm, thảo luận hoàn thành bài thuyết

trình Power point.

- *Đối với giảng viên:*

- + Có chương trình môn học.
- + Có bài giảng chi tiết.
- + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa (video, website) và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho sinh viên.
- + Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.

- *Đối với sinh viên:*

- + Được trang bị kiến thức về vi sinh học.
- + Hoàn thành các bài tập được giao và tham gia thảo luận nhóm.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Bài 2: Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm trong các bếp ăn
- Bài 3: Ô nhiễm thực phẩm do tác nhân sinh học
- Bài 4: Ô nhiễm thực phẩm do tác nhân hóa học

4. Tài liệu tham khảo

- [1]. Nguyễn Đức Lượng, Phạm Minh Tâm (2010), *Vệ sinh và an toàn thực phẩm*, Nxb Đại học quốc gia Tp.HCM.
- [2]. Đồng Thị Anh Đào (2014), *Quản lý chất lượng thực phẩm*, Nxb Đại học quốc gia Tp.HCM.
- [3]. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Tp.HCM (2010), Tài liệu huấn luyện: *Vệ sinh an toàn thực phẩm*.

- [4]. Lã Quý Đôn (2008), Tài liệu lưu hành nội bộ: *Ngộ độc thực phẩm - Nguyên nhân và cách phòng tránh*, Bộ Giáo dục và đào tạo.
- [5]. Lê Thị Mỹ Hạnh (2016), Tài liệu tham khảo *An toàn vệ sinh thực phẩm*, Khoa Dinh dưỡng cộng đồng – Trường Cao đẳng Sư phạm TW TPHCM.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

LÝ THUYẾT KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH12

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Trong đó: Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành: 13 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC

- Vị trí: Môn Kỹ thuật chế biến món ăn là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Chương trình môn học bao gồm phương pháp sử dụng dụng cụ, trang thiết bị bếp; cách phối hợp nguyên liệu, gia vị trong chế biến; các quy trình kỹ thuật sử dụng khi chế biến món ăn: lựa chọn, sơ chế và cắt thái thực phẩm, phương pháp chế biến món ăn; kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt, xúp; kỹ thuật làm bánh Á và món ăn tráng miệng.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- *Kiến thức*

+ Nêu được các dụng cụ, thiết bị bếp;

+ Trình bày được cách lựa chọn thực phẩm, sơ chế, cắt thái thực phẩm trong quy trình chế biến món ăn;

+ Mô tả được cách phối hợp nguyên liệu, gia vị trong quy trình chế biến món ăn;

+ Phân biệt được các phương pháp làm chín thực phẩm trong quá trình chế biến.

- *Kỹ năng:*

+ Sử dụng được các phương pháp sơ chế và làm chín thực phẩm vào chế biến món ăn;

+ Thực hiện được các phương pháp cắt thái cơ bản vào quy trình chế biến;

+ Cắt thái các loại nguyên liệu phù hợp với kỹ thuật chế biến món ăn tạo ra các sản phẩm trang trí nhằm nâng cao giá trị cảm quan của món ăn;

+ Hình thành cho người học cách sử dụng trang thiết bị, dụng cụ bếp thông dụng đúng kỹ thuật; cách sơ chế, cắt thái, chế biến đúng kỹ thuật.

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm*

+ Nhận thức được tầm quan trọng của môn học lý thuyết kỹ thuật chế biến trong quá trình thực hành chế biến cũng như nghề chế biến món ăn;

+ Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm để thực hiện các bài tập, bài báo cáo.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	T.Hành/ Bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Kỹ thuật sử dụng trang thiết bị bếp	3	3		
	1. Khái quát chung về dụng cụ, thiết bị bếp		0.5		
	2. Thiết bị và dụng cụ bảo quản thực phẩm		0.5		
	3. Thiết bị và dụng cụ sơ chế thực phẩm		0.5		
	4. Thiết bị và dụng cụ chế biến thực phẩm		1		
	5. Thiết bị và dụng cụ hỗ trợ		0.5		
2	Bài 2: Lựa chọn và sơ chế thực phẩm	4	4		
	1. Lựa chọn thực phẩm		2		
	2. Mục đích, ý nghĩa, yêu cầu công tác sơ chế		0.25		
	3. Sơ chế nguyên liệu thực vật tươi		0.5		
	4. Sơ chế thực phẩm động vật tươi sống		0.5		
	5. Sơ chế thực phẩm động vật, thực vật khô		0.25		
	6. Rã đông thực phẩm đông lạnh		0.25		
	7. Sơ chế thực phẩm ướp muối và chế biến sẵn		0.25		

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	T.Hành/ Bài tập	Kiểm tra
3	Bài 3: Kỹ thuật cắt thái thực phẩm	2	2		
	1. Mục đích, yêu cầu của công đoạn cắt thái thực phẩm		0.5		
	2. Các phương pháp cắt thái cơ bản		1		
	3. Các hình dạng cắt thái cơ bản và ứng dụng		0.5		
4	Bài 4: Phối hợp nguyên liệu, gia vị trong chế biến món ăn	3	3		
	1. Phối hợp nguyên liệu		2		
	2. Phối hợp gia vị		1		
5	Bài 5: Phương pháp chế biến món ăn	3	3		
	1. Phương pháp làm chín thực phẩm trong nước		0.5		
	2. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước		0.5		
	3. Phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo		0.5		
	4. Phương pháp làm chín thực phẩm trên lửa		0.5		
	5. Phương pháp chế biến món ăn không sử dụng nhiệt		0.5		
	6. Phương pháp chế biến món ăn khác		0.5		
6	Bài 6: Kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt, pha nước chấm	5		4	1
	1. Kỹ thuật chế biến nước dùng			2	
	2. Kỹ thuật làm nước xốt			1	
	3. Kỹ thuật pha nước chấm			1	
7	Bài 7: Kỹ thuật chế biến bánh và món	10		8	2

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	T.Hành/ Bài tập	Kiểm tra
	tráng miệng				
	1. Kỹ thuật chế biến bánh Á			2	
	2. Kỹ thuật chế biến bánh Âu			2	
	3. Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng			4	
Tổng cộng		30	15	12	3

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Kỹ thuật sử dụng trang thiết bị bếp

Thời gian: 3 giờ; trong đó, LT: 3 giờ; TH, TL: 0 giờ; KT: 0 giờ

- Mục tiêu

- Nêu được chức năng và công dụng một số thiết bị và dụng cụ nhà bếp;
- Phân biệt được thiết bị và dụng cụ theo chức năng;
- Sử dụng được một số thiết bị và dụng cụ nhà bếp;
- Hình thành được thói quen sử dụng một số thiết bị và dụng cụ nhà bếp thông

dụng đúng kỹ thuật.

- Nội dung bài

1. Khái quát chung về thiết bị, dụng cụ bếp

1.1 Khái niệm

1.2 Phân loại

2. Thiết bị và dụng cụ bảo quản thực phẩm

2.1 Chức năng chung của thiết bị và dụng cụ

2.2 Thiết bị và dụng cụ bảo quản thực phẩm

2.3 Cách sử dụng

3. Thiết bị và dụng cụ sơ chế thực phẩm

3.1 Chức năng chung của thiết bị và dụng cụ

3.2 Thiết bị và dụng cụ sơ chế thực phẩm

3.3 Cách sử dụng

4. Thiết bị và dụng cụ chế biến thực phẩm

4.1 Chức năng chung của thiết bị và dụng cụ

4.2 Thiết bị và dụng cụ chế biến thực phẩm

4.3 Cách sử dụng

5. Thiết bị và dụng cụ hỗ trợ

5.1 Chức năng chung của thiết bị và dụng cụ

5.2 Thiết bị và dụng cụ hỗ trợ

5.3 Cách sử dụng

Bài 2: Lựa chọn và sơ chế thực phẩm

Thời gian: 4 giờ; Trong đó, LT: 4 giờ; TH, TL: 0 giờ; KT: 0 giờ

- Mục tiêu

- Nêu được cách lựa chọn thực phẩm chất lượng, an toàn;
- Mô tả được mục đích, ý nghĩa của việc sơ chế thực phẩm;
- Trình bày được các yêu cầu để đảm bảo vệ sinh thực phẩm và hạn chế sự hao hụt thực phẩm khi sơ chế;
- Phân tích được quy trình sơ chế từng loại thực phẩm trong chế biến;
- Sử dụng được cách lựa chọn thực phẩm và sơ chế món ăn vào trong chế biến;
- Hình thành được cách sơ chế từng loại thực phẩm thông dụng đúng kỹ thuật.

- Nội dung bài:

1. Lựa chọn thực phẩm

1.1 Lựa chọn thực phẩm thực vật tươi

1.2 Lựa chọn thực phẩm động vật tươi

1.3 Lựa chọn thực phẩm khô

1.4 Lựa chọn thực phẩm ướp muối

1.5 Lựa chọn thực phẩm đông lạnh

1.6 Lựa chọn thực phẩm chế biến sẵn, thực phẩm đông lạnh

2. Mục đích, ý nghĩa, yêu cầu công tác sơ chế thực phẩm

2.1 Mục đích

2.2 Ý nghĩa

2.3 Yêu cầu

3. Sơ chế thực phẩm thực vật tươi

3.1 Quy trình chung

3.2 Sơ chế các loại thực phẩm thực vật tươi

4. Sơ chế thực phẩm động vật tươi

4.1 Quy trình chung

4.2 Sơ chế các loại thực phẩm động vật tươi

5. Sơ chế thực phẩm động vật, thực vật khô

5.1 Quy trình chung

5.2 Sơ chế các loại thực phẩm động vật, thực vật khô

6. Rã đông thực phẩm đông lạnh

6.1 Phương pháp rã đông chậm

6.2 Phương pháp rã đông nhanh

7. Sơ chế thực phẩm ướp muối và thực phẩm chế biến sẵn

7.1 Sơ chế thực phẩm ướp muối

7.2 Sơ chế thực phẩm chế biến sẵn

Bài 3: Kỹ thuật cắt thái thực phẩm

Thời gian: 2 giờ; Trong đó, LT: 2 giờ; TH, TL: 0 giờ; KT: 0 giờ

- Mục tiêu

- Mô tả được mục đích, ý nghĩa của việc cắt thái trong chế biến;
- Phân biệt được các phương pháp cắt thái và hình dạng cắt thái cơ bản;
- Sử dụng được các phương pháp cắt thái vào trong chế biến món ăn;
- Hình thành được cách cắt thái thực phẩm theo các hình dạng thông dụng đúng

kỹ thuật.

- Nội dung bài

1. Mục đích, yêu cầu của công đoạn cắt thái thực phẩm

1.1 Mục đích

1.2 Yêu cầu

2. Các phương pháp cắt thái cơ bản

2.1 Cắt, gọt

2.2 Xắt, thái

2.3 Lạng

2.4 Chặt

2.5 Khoét

2.6 Đập

2.7 Khía

2.8 Băm

2.9 Dàn

2.10 Xay, giã

3. Các hình dạng cắt thái cơ bản

3.1 Các hình dạng cắt thái cơ bản

3.2 Ứng dụng kỹ thuật cắt thái trong chế biến

Bài 4: Phối hợp nguyên liệu, gia vị trong chế biến

Thời gian: 3 giờ; trong đó, LT: 3 giờ; TL: 0 giờ; KT: 0 giờ

- Mục tiêu

- Trình bày được mục đích, ý nghĩa của việc phối hợp, nguyên liệu trong chế biến món ăn;

- Giải thích được tác dụng của gia vị trong chế biến món ăn;

- Phân biệt được nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ, nguyên liệu gia vị;

- Phân tích được các nguyên tắc phối hợp nguyên liệu, gia vị trong chế biến món ăn;

- Sử dụng được các nguyên tắc phối hợp nguyên liệu, gia vị trong chế biến món ăn;

- Chỉ ra được nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ, nguyên liệu gia vị trong từng món ăn cụ thể.

- Nội dung bài

1. Phối hợp nguyên liệu

1.1 Khái niệm, vị trí, mục đích, yêu cầu của phối hợp nguyên liệu

1.2 Các nguyên tắc phối hợp nguyên liệu

2. Phối hợp gia vị

2.1 Khái niệm, vai trò, phân loại gia vị

2.2 Tác dụng của gia vị trong món ăn

2.3 Đặc tính công dụng của gia vị

2.4 Nguyên tắc sử dụng gia vị

Bài 5: Các phương pháp chế biến món ăn

Thời gian: 3 giờ; trong đó, LT: 3 giờ; TL: 0 giờ; KT: 0 giờ

- Mục tiêu

- Trình bày được đặc điểm của các phương pháp chế biến món ăn;

- Phân biệt được các phương pháp chế biến món ăn;
- Sử dụng được các phương pháp làm chín thực phẩm vào trong chế biến món ăn;
- Tạo nên được quy trình chế biến món ăn bằng các phương pháp làm chín thực phẩm;

- Hình thành được cách chế biến món ăn bằng các phương pháp làm chín thực phẩm thông dụng đúng kỹ thuật.

- Nội dung bài

1. Phương pháp làm chín thực phẩm trong nước

1.1 Đặc điểm

1.2 Các phương pháp làm chín thực phẩm trong nước

2. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước

2.1 Đặc điểm

2.2 Các phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước

3. Phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo

3.1 Đặc điểm

3.2 Các phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo

4. Phương pháp làm chín thực phẩm trực tiếp của lửa

4.1 Đặc điểm

4.2 Các phương pháp làm chín thực phẩm trực tiếp của lửa

5. Các phương pháp chế biến món ăn không sử dụng nhiệt

5.1 Muối dưa, cà

5.2 Nộm, trộn, gỏi

6. Các phương pháp chế biến khác

6.1 Phương pháp xông khói

6.2 Phương pháp hun khói

6.3 Phương pháp làm chín thực phẩm bằng lò vi sóng...

Bài 6: Kỹ thuật nấu nước dùng, nước xốt và pha nước chấm

Thời gian: 5 giờ; Trong đó, LT: 0 giờ; TH, TL: 4 giờ; KT: 1 giờ

- Mục tiêu

- Trình bày được các phương pháp nấu nước dùng, làm nước xốt, pha nước chấm;

- Phân biệt được các loại nước dùng, các loại nước xốt, các loại nước chấm;

- Phân tích được quy trình chung chế biến nước dùng, và ứng dụng cụ thể của từng loại nước dùng trong chế biến;

- Tạo nên được quy trình nấu nước dùng, làm nước xốt, pha nước chấm;

- Chỉ ra được nguyên nhân nước dùng bị đục và cách xử lý khi nước dùng bị đục.

- Nội dung bài

1. Kỹ thuật nấu nước dùng

1.1 Khái niệm, phân loại

1.2 Dụng cụ, nguyên liệu, gia vị nấu nước dùng

1.3 Kỹ thuật nấu nước dùng

1.4 Nguyên nhân và cách xử lý khi nước dùng bị đục

2. Kỹ thuật làm nước xốt

1.1 Khái niệm, phân loại

1.2 Nguyên liệu, gia vị để chế biến nước xốt

1.3 Kỹ thuật làm nước xốt cơ bản

3. Kỹ thuật pha nước chấm

3.1 Pha nước chấm miền Bắc

3.2 Pha nước chấm miền Trung

3.3 Pha nước chấm miền Nam

3.4 Pha nước chấm khác

Bài 7: Kỹ thuật chế biến bánh và món tráng miệng

Thời gian: 10 giờ; Trong đó, LT: 0 giờ; TH, TL: 8 giờ; KT: 2 giờ

- Mục tiêu

- Trình bày được khái niệm, phân loại các loại bánh và món tráng miệng Á, Âu;

- Phân tích được tiêu chí lựa chọn nguyên liệu và quy trình kỹ thuật chế biến các loại bánh và tráng miệng Á, Âu;

- Thực hiện được cách lựa chọn nguyên liệu trong chế biến món bánh và món tráng miệng Á, Âu;

- Tạo nên quy trình kỹ thuật chế biến món bánh và món tráng miệng Á, Âu.

- Nội dung bài

1. Kỹ thuật chế biến bánh Á

1.1 Khái quát chung về bánh Á

1.2 Kỹ thuật chế biến bánh Á

1.5 Nguyên nhân và cách xử lý khi nước dùng bị đục

2. Kỹ thuật chế biến bánh Âu

2.1 Khái quát chung về bánh Âu

2.2 Kỹ thuật chế biến bánh Âu

3. Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng

3.1 Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng Á

3.2 Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng Âu

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết.
2. Trang thiết bị máy móc: Bảng phấn, máy tính, máy chiếu Projector.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Video, hình ảnh minh họa về Kỹ thuật chế biến, đề cương bài giảng cho người học và tài liệu tham khảo,...
4. Các điều kiện khác: địa chỉ website phục vụ môn học

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung

- Kiến thức: Đánh giá người học qua cách nhận biết trang thiết bị bếp; sự lựa chọn thực phẩm, sơ chế thực phẩm, cắt thái thực phẩm, phối hợp nguyên liệu, gia vị, các phương pháp chế biến món ăn.

- Kỹ năng: Đánh giá người qua thông qua việc hoàn thành nội dung bài tập, bài thảo luận, bài tập theo yêu cầu của môn học.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

- + Tham gia đủ thời lượng môn học theo quy định;
- + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học lý thuyết kỹ thuật chế biến trong quá trình thực hành chế biến cũng như nghề chế biến món ăn;
- + Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm.

2. Phương pháp

- Đánh giá trong quá trình học: 40%
 - + Chuyên cần, tích cực trong giờ học, làm bài tập và báo cáo đầy đủ, đúng ngày giờ. 10%
 - + Bài tập cá nhân 20%
 - + Bài báo cáo nhóm 10%

- Đánh giá cuối môn học: 60%, kiểm tra theo hình thức Tự luận

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy (*ghi phương pháp giảng dạy phù hợp với từng môn học*)

- Phương pháp giảng dạy

- + Diễn giảng, thuyết trình, trực quan;
- + Nêu vấn đề và giải quyết vấn đề, giao bài tập cho các hoạt động cá nhân,

nhóm và sưu tầm tư liệu;

- + Thảo luận nhóm để sinh viên tự rút ra kết luận;
- + Thực hành: bài tập cá nhân và nhóm, báo cáo.

- Đối với giảng viên

- + Có chương trình môn học;
- + Có bài giảng chi tiết;
- + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa (video, website) và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho sinh viên;
- + Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.

- Đối với sinh viên

- + Được trang bị kiến thức về lý thuyết kỹ thuật chế biến món ăn;
- + Hoàn thành các bài tập, bài báo cáo.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Toàn chương trình

4. Tài liệu tham khảo

- [1]. Trịnh Cao Khải (2013), *Giáo trình Lý thuyết chế biến món ăn*, Nxb Lao động.
- [2]. Tổng cục du lịch Việt Nam (2000), *Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn (cách tiếp cận thực tế)*.
- [3]. Triệu Thị Chơí (2005), *Kỹ thuật nấu ăn*, Nxb Phụ Nữ.
- [4]. Tổng cục du lịch Việt Nam – Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch, (2009), *Kỹ thuật chế biến món ăn*.
- [5]. Tổng cục du lịch Việt Nam (2000), *Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn (cách tiếp cận thực tế)*.

[6]. Nguyễn Thị Diệu Huyền (2015), *Tài liệu tham khảo Kỹ thuật chế biến món ăn*, Khoa Dinh dưỡng cộng đồng - Trường Cao đẳng Sư phạm Trung ương Tp.Hồ Chí Minh (lưu hành nội bộ).

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH13

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Trong đó: Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành: 12 giờ; Kiểm tra: 3 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- Vị trí: Xây dựng thực đơn là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Môn học cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về thực đơn, các nguyên tắc xây dựng thực đơn hàng ngày cho từng đối tượng cụ thể, có thể tự vận dụng thiết kế các kiểu thực đơn phù hợp với mô hình kinh doanh.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- *Kiến thức*

+ Trình bày được nguyên tắc, phương pháp xây dựng thực đơn để kết hợp, thay thế thực phẩm;

+ Phân tích được vai trò và phân loại các loại thực đơn.

- *Kỹ năng*

+ Vận dụng được nguyên tắc xây dựng thực đơn để kết hợp, thay thế thực phẩm;

+ Nhận biết và so sánh được sự giống và khác nhau giữa các loại thực đơn;

+ Tự thiết kế được những loại thực đơn cho các đối tượng và theo hình thức kinh doanh.

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm*

+ Có tinh thần học hỏi, tìm tòi, sáng tạo;

+ Tích cực tham gia quá trình làm việc nhóm;

+ Yêu thích môn học, có khả năng xây dựng thực đơn trong ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên bài, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
1	Bài 1: Tâm lý, khẩu vị và tập quán ăn uống	3	3		
	1. Tâm lý và khẩu vị ăn uống		1		
	2. Các nhân tố ảnh hưởng đến tập quán ăn uống		1		
	3. Văn hoá ăn uống chung của một số khu vực		1		
2	Bài 2: Cơ cấu bữa ăn	3	3		
	1. Các bữa ăn trong ngày		1		
	2. Cấu trúc món ăn		1		
	3. Các loại tiệc		1		
3	Bài 3: Nguyên tắc xây dựng thực đơn	3	3		
	1. Khái niệm và vai trò của thực đơn		1		
	2. Cấu tạo thực đơn		1		
	3. Nguyên tắc xây dựng thực đơn		1		
4	Bài 4: Xây dựng thực đơn	21	6	12	3
	1. Thực đơn tự chọn		1		0.5
	2. Thực đơn áp đặt		1		0.5
	3. Thực đơn theo tiêu chuẩn suất ăn		1		0.5
	4. Thực đơn theo chế độ ăn đặc biệt		1		0.5
	5. Thực đơn thông thường hàng ngày cho các đối tượng		2		1
Tổng cộng		30	15	12	3

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Tâm lý, khẩu vị và tập quán ăn uống

Thời gian: 3 giờ; trong đó, LT: 3 giờ; TH, TN, TL, BT: 0 giờ; Kiểm tra: 0 giờ

- Mục tiêu
 - Trình bày được các nhân tố ảnh hưởng đến tập quán ăn uống;
 - Xác định được khẩu vị, tâm lý ăn uống của các vùng miền.
- Nội dung bài

1. Tâm lý và khẩu vị ăn uống

- 1.1 Tâm lý ăn uống
- 1.2 Khẩu vị ăn uống

2. Các nhân tố ảnh hưởng đến tập quán ăn uống

- 2.1 Vị trí địa lý và khí hậu
- 2.2 Ảnh hưởng của lịch sử văn hoá
- 2.3 Ảnh hưởng của tôn giáo
- 2.4 Ảnh hưởng của nghề nghiệp và kinh tế

3. Văn hoá ăn uống chung của một số khu vực

- 3.1 Văn hoá ăn uống chung của khu vực Châu Á – Thái Bình Dương
- 3.2 Văn hoá ăn uống chung của khu vực Âu – Mỹ

Bài 2: Cơ cấu bữa ăn

Thời gian: 3 giờ; trong đó, LT: 3 giờ; TH, TN, TL, BT: 0 giờ; Kiểm tra: 0 giờ

- Mục tiêu
 - Trình bày được cơ cấu bữa ăn trong ngày và cấu trúc món ăn, phân biệt được các hình thức tiệc;
 - Vận dụng xây dựng được thực đơn hàng ngày, hàng tuần và theo hình thức kinh doanh.

- Nội dung bài:

1. Các bữa ăn trong ngày

- 1.1 Bữa ăn chính
- 1.2 Bữa ăn phụ

2. Cấu trúc món ăn

- 2.1 Món ăn khai vị
- 2.2 Món ăn chính

2.3 Món ăn tráng miệng

3. Các loại tiệc

3.1 Tiệc đứng

3.2 Tiệc ngồi

Bài 3: Nguyên tắc xây dựng thực đơn

Thời gian: 6 giờ; trong đó, LT: 6 giờ; TH, TN, TL, BT: 0 giờ; Kiểm tra: 0 giờ

- Mục tiêu
 - Nêu được khái niệm thực đơn, hiểu và trình bày được các vai trò của thực đơn
 - Vận dụng xây dựng được những thực đơn cơ bản (thực đơn tự chọn, thực đơn bữa ăn)

- Nội dung bài

1. Khái niệm và vai trò của thực đơn

1.1 Khái niệm

1.2 Vai trò

1.3 Phân loại

2. Cấu tạo thực đơn

2.1 Thực đơn tự chọn

2.2 Thực đơn bữa ăn

Chương 4: Xây dựng thực đơn

Thời gian: 21 giờ; trong đó, LT: 6 giờ; TH, TN, TL, BT: 12 giờ; Kiểm tra: 3 giờ

- Mục tiêu
 - Trình bày được nguyên tắc xây dựng thực đơn
 - Vận dụng và tự xây dựng được những kiểu thực đơn cho từng đối tượng cụ thể
- Nội dung bài

1. Thực đơn tự chọn

2. Thực đơn áp đặt

3. Thực đơn theo tiêu chuẩn suất ăn

4. Thực đơn theo chế độ ăn đặc biệt

5. Thực đơn thông thường hàng ngày cho các đối tượng

5.1 Xây dựng thực đơn cho trẻ ở trường Mầm non

5.2 Xây dựng thực đơn cho học sinh bán trú cấp 1, 2, 3

5.3 Xây dựng thực đơn cho lao động trí óc

5.4 Xây dựng thực đơn cho phụ nữ mang thai

5.5 Xây dựng thực đơn cho người già

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học chuyên môn: phòng học lý thuyết.
2. Trang thiết bị máy móc: Bảng phấn, máy tính, máy chiếu Projector.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Video, hình ảnh minh họa về xây dựng thực đơn, đề cương bài giảng cho người học và tài liệu tham khảo.
4. Các điều kiện khác: địa chỉ website phục vụ môn học.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung

- Kiến thức: Đánh giá thông qua nội dung bài tập kiểm tra cá nhân hoặc nhóm sinh viên cần đạt các yêu cầu sau:

- + Trình bày đầy đủ, hệ thống kiến thức xây dựng khẩu phần thực đơn
- + Trình bày được nguyên tắc xây dựng thực đơn để kết hợp, thay thế thực phẩm lên thực đơn cho các đối tượng và theo hình thức kinh doanh

- Kỹ năng: Đánh giá kỹ năng của người học thông qua việc hoàn thành nội dung bài tập theo yêu cầu của môn học

- + Thiết lập được thực đơn cho các đối tượng và theo hình thức kinh doanh

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

- + Tham gia đủ thời lượng môn học theo quy định
- + Chuẩn bị và hoàn thành bài tập theo yêu cầu của môn học
- + Có hứng thú và say mê với môn học

2. Phương pháp

- Đánh giá trong quá trình học: 40%

- + Đi học đầy đủ, chuẩn bị bài tốt, tích cực thảo luận, tích cực: 10 %
- + Sưu tầm khai thác thông tin: 10 %
- + Thực hiện bài tập: 20%

- Đánh giá cuối môn học 60%: Kiểm tra theo hình thức làm bài tập báo cáo hết môn

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học

- Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy

- *Phương pháp giảng dạy*

+ Thuyết trình, giảng giải, trực quan;
+ Nêu vấn đề, giao bài tập cho các hoạt động cá nhân, nhóm và sưu tầm tư liệu;
+ Thảo luận nhóm để sinh viên tự rút ra kết luận;
+ Trong quá trình giảng dạy, giao bài tập cá nhân, nhóm, thảo luận, kiểm tra đánh giá hoàn thành bài tập.

- *Đối với giảng viên*

+ Có chương trình môn học;
+ Có bài giảng chi tiết;
+ Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa (video, website) và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho sinh viên;
+ Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.

- *Đối với sinh viên*

+ Được trang bị kiến thức về xây dựng thực đơn;
+ Hoàn thành các bài tập.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Toàn chương trình

4. Tài liệu tham khảo

[1]. Nguyễn Hữu Thuỷ (2008), *Giáo trình Phương pháp xây dựng thực đơn*, Nxb Hà Nội.

[2]. Trịnh Xuân Dũng (chủ biên), *Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số nước – Thực đơn trong nhà hàng*.

[3]. Bộ Y tế, Viện Dinh dưỡng (2000), *Bảng thành phần dinh dưỡng Việt nam*, Nxb Y học Hà Nội, trang 21 – 103.

[4]. Bộ Y tế, Viện Dinh dưỡng (1998), *Hướng dẫn hoạt động dinh dưỡng ở cộng đồng*, Nxb Y học Hà Nội, trang 73 – 78.

[5]. Hà Huy Khôi, Từ Giáy (1998), *Dinh dưỡng hợp lý và sức khỏe*, Nxb Y học.

- [6]. Hội Dinh dưỡng thực phẩm TP.HCM, TS.BS. Nguyễn Thị Minh Kiều (2010), *Hướng dẫn sử dụng giá trị dinh dưỡng thực phẩm*, Nxb Tổng hợp TP.HCM.
- [7]. Nguyễn Hữu Thắng (2001), *Chế độ ăn và ăn kiêng với từng bệnh*, Nxb Văn hoá – Thông tin.
- [8]. Trung tâm Dinh dưỡng TP.HCM (2001), *Thành phần dinh dưỡng 400 thức ăn thông dụng*, Nxb Y học.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

XÂY DỰNG KHẨU PHẦN

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH14

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Trong đó: Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành: 12 giờ; Kiểm tra: 3 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC

- Vị trí: Môn Xây dựng khẩu phần là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Sau khi học xong môn này, người học có thể xây dựng khẩu phần dinh dưỡng cho các đối tượng như: trẻ mầm non, học sinh các cấp, các đối tượng lao động, phụ nữ mang thai và cho con bú, người già.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- *Kiến thức:*

+ Trình bày được nguyên tắc xây dựng khẩu phần thực đơn để kết hợp, thay thế thực phẩm;

+ Đánh giá được tính cân đối của khẩu phần ăn về năng lượng, protid, lipid, glucid, vitamin và khoáng.

- *Kỹ năng:*

+ Vận dụng được nguyên tắc xây dựng khẩu phần để kết hợp, thay thế thực phẩm xây dựng khẩu phần cho các đối tượng;

+ Xây dựng được khẩu phần theo nhu cầu đề ra của trẻ mầm non, học sinh bán trú các cấp, các đối tượng lao động khác, phụ nữ mang thai và cho con bú, người già;

+ Tạo nên thực đơn hợp lý cho các đối tượng.

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm*

+ Nhận thức được tầm quan trọng của việc xây dựng khẩu phần cho các đối tượng để bữa ăn cho người sử dụng cân đối, hợp lý hơn;

+ Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm để xây dựng khẩu phần một cách hợp lý nhất.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên bài, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
1	Bài 1: Phương pháp xây dựng khẩu phần	3	3		
	1. Khái niệm, nguyên tắc thay thế thực phẩm		1		
	2. Khẩu phần		2		
2	Bài 2: Xây dựng khẩu phần cho lứa tuổi học đường	6.5	3	3	0.5
	1. Xây dựng khẩu phần cho trẻ 0 đến 6 tuổi		1	1	0.25
	2. Xây dựng khẩu phần cho học sinh cấp 1		1	1	0.25
	3. Xây dựng khẩu phần cho học sinh cấp 2		0.5	0.5	0.25
	4. Xây dựng khẩu phần cho học sinh cấp 3		0.5	0.5	0.25
3	Bài 3: Xây dựng khẩu phần cho các đối tượng lao động	13.5	6	6	1.5
	1. Xây dựng khẩu phần cho đối tượng lao động trí óc		2	2	0.5
	2. Xây dựng khẩu phần cho đối tượng lao động chân tay		2	2	0.5
	3. Xây dựng khẩu phần cho đối tượng lao động nặng		2	2	0.5
4	Bài 4: Xây dựng khẩu phần cho	7	3	3	1

Số TT	Tên bài, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
	các đối tượng có nhu cầu dinh dưỡng đặc biệt				
	1. Xây dựng khẩu phần cho người cao tuổi		1	1	0.25
	2. Xây dựng khẩu phần cho phụ nữ mang thai		1	1	0.5
	3. Xây dựng khẩu phần cho bà mẹ nuôi con nhỏ		1	1	0.25
	Tổng cộng	30	15	12	3

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Phương pháp xây dựng khẩu phần

Thời gian: 3 giờ; trong đó, LT: 3 giờ; TH, TN, TL, BT: 0 giờ; Kiểm tra: 0 giờ

- Mục tiêu
 - Trình bày được các khái niệm về khẩu phần, khẩu phần cân đối;
 - Trình bày được nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam;
 - Phân tích được nguyên tắc và phương pháp xây dựng khẩu phần.
- Nội dung bài

1. Khái niệm, nguyên tắc thay thế thực phẩm

- 1.1 Các khái niệm
- 1.2 Nguyên tắc thay thế thực phẩm
- 1.3 Bảng nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam

2. Khẩu phần

- 2.1 Thế nào là khẩu phần cân đối, hợp lý?
- 2.2 Nguyên tắc xây dựng khẩu phần
- 2.3 Phương pháp xây dựng khẩu phần

Bài 2: Xây dựng khẩu phần cho lứa tuổi học đường

Thời gian: 6.5 giờ; trong đó, LT: 3 giờ; TH, TN, TL, BT: 3 giờ; Kiểm tra: 0.5 giờ

- Mục tiêu

- Trình bày được những đặc điểm dinh dưỡng của trẻ từ 0 đến 6 tuổi, học sinh 1, 2, 3;
- Tính toán và xây dựng được khẩu phần theo nhu cầu đề ra của các đối tượng trên.

- Nội dung bài

- 1. Xây dựng khẩu phần cho trẻ từ 0 đến 6 tuổi**

- 1.1 Xây dựng khẩu phần cho trẻ từ 0 đến 36 tháng tuổi

- 1.2 Xây dựng khẩu phần cho trẻ từ 3 tuổi đến 6 tuổi

- 2. Xây dựng khẩu phần cho học sinh cấp 1**

- 3. Xây dựng khẩu phần cho học sinh cấp 2**

- 4. Xây dựng khẩu phần cho học sinh cấp 3**

Bài 3: Xây dựng khẩu phần cho các đối tượng lao động

Thời gian: 13.5 giờ; trong đó, LT: 6 giờ; TH, TN, TL, BT: 6 giờ; Kiểm tra: 1.5 giờ

- Mục tiêu

- Trình bày được những đặc điểm dinh dưỡng của các đối tượng lao động trí óc, lao động chân tay, lao động nặng;
- Tính toán và xây dựng được khẩu phần theo nhu cầu đề ra của các đối tượng trên.

- Nội dung bài

- 1. Xây dựng khẩu phần cho đối tượng lao động trí óc**

- 2. Xây dựng khẩu phần cho đối tượng lao động chân tay**

- 3. Xây dựng khẩu phần cho đối tượng lao động nặng**

Bài 4: Xây dựng khẩu phần cho các đối tượng có nhu cầu dinh dưỡng đặc biệt

Thời gian: 7 giờ; trong đó, LT: 3 giờ; TH, TN, TL, BT: 3 giờ; Kiểm tra: 1 giờ

- Mục tiêu

- Trình bày được những đặc điểm dinh dưỡng của các đối tượng có nhu cầu dinh dưỡng đặc biệt: người cao tuổi, phụ nữ mang thai, bà mẹ nuôi con nhỏ;
- Tính toán và xây dựng được khẩu phần theo nhu cầu đề ra của các đối tượng trên.

- Nội dung bài

1. Xây dựng khẩu phần cho người cao tuổi

2. Xây dựng khẩu phần cho phụ nữ mang thai

3. Xây dựng khẩu phần cho bà mẹ nuôi con nhỏ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học chuyên môn: phòng học lý thuyết.
2. Trang thiết bị máy móc: Bảng phấn, máy tính, máy chiếu Projector.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Video, hình ảnh minh họa về Quản lý xây dựng khẩu phần thực đơn, đề cương bài giảng cho người học và tài liệu tham khảo.
4. Các điều kiện khác: địa chỉ website phục vụ môn học.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung

- Kiến thức: Đánh giá thông qua nội dung bài tập kiểm tra cá nhân hoặc nhóm sinh viên cần đạt các yêu cầu sau:

- + Trình bày đầy đủ, hệ thống kiến thức Quản lý xây dựng khẩu phần;
- + Nắm vững nguyên tắc xây dựng khẩu phần để kết hợp thay thế thực phẩm xây dựng khẩu phần cho các đối tượng;

- Kỹ năng: Đánh giá kỹ năng của người học thông qua việc hoàn thành nội dung bài tập theo yêu cầu của môn học.

- + Xây dựng được khẩu phần cho các đối tượng;
- + Tính toán, vận dụng xây dựng được khẩu phần theo nhu cầu đề ra của các đối tượng trẻ 0 đến 6 tuổi, học sinh cấp 1, 2, 3, người lao động và các đối tượng đặc biệt khác.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

- + Tham gia đủ thời lượng môn học theo quy định;
- + Nhận thức được tầm quan trọng của việc xây dựng khẩu phần cho các đối tượng để bữa ăn cho người sử dụng cân đối, hợp lý hơn;
- + Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm.

2. Phương pháp

- Đánh giá trong quá trình học: 40%
- + Đi học đầy đủ, chuẩn bị bài tốt, tích cực thảo luận: 10 %

- + Suu tầm khai thác thông tin: 10 %
- + Thực hiện bài tập: 20%
- Đánh giá cuối môn học 60%
- Kiểm tra theo hình thức làm bài tập báo cáo hết môn.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học

- Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy

- Phương pháp giảng dạy

- + Thuyết trình, giảng giải, trực quan;
- + Nêu vấn đề, giao bài tập cho các hoạt động cá nhân, nhóm và sưu tầm tư liệu;
- + Thảo luận nhóm để sinh viên tự rút ra kết luận;
- + Trong quá trình giảng dạy, giao bài tập cá nhân, nhóm, thảo luận, kiểm tra

đánh giá hoàn thành bài tập.

- Đối với giảng viên

- + Có chương trình môn học;
- + Có bài giảng chi tiết;
- + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa (video, website) và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho sinh viên;
- + Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.

- Đối với sinh viên

- + Được trang bị kiến thức về dinh dưỡng đại cương, dinh dưỡng người, xây dựng thực đơn.
- + Hoàn thành các bài tập.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Toàn chương trình

4. Tài liệu tham khảo

- [1]. Bộ Y tế , Viện Dinh dưỡng (2000), *Bảng thành phần dinh dưỡng Việt nam*, Nxb Y học Hà Nội, trang 21 – 103.
- [2]. Hội Dinh dưỡng thực phẩm TP.HCM, TS.BS. Nguyễn Thị Minh Kiều (2010), *Hướng dẫn sử dụng giá trị dinh dưỡng thực phẩm*, Nxb Tổng hợp TP.HCM.

- [3]. Nguyễn Hữu Thắng (2001), *Chế độ ăn và ăn kiêng với từng bệnh*, Nxb Văn hoá – Thông tin.
- [4]. Bộ Y tế , Viện Dinh dưỡng (1998), *Hướng dẫn hoạt động dinh dưỡng ở cộng đồng*, Nxb Y học Hà Nội, trang 73 – 78.
- [5]. Hà Huy Khôi, Từ Giấy (1998), *Dinh dưỡng hợp lý và sức khoẻ*, Nxb Y học.
- [6]. Trung tâm Dinh dưỡng TP.HCM (2001), *Thành phần dinh dưỡng 400 thức ăn thông dụng*, Nxb Y học.
- [7]. Trịnh Xuân Dũng (chủ biên), *Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số nước – Thực đơn trong nhà hàng*.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

KỸ THUẬT TỔ CHỨC, TRANG TRÍ BÀN ĂN

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH15

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ *(Trong đó: Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành: 30 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)*

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC

- Vị trí: Kỹ thuật tổ chức, trang trí bàn ăn là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Chương trình môn học Kỹ thuật tổ chức, trang trí bàn ăn bao gồm Tổng quan về tiệc; Tổ chức tiệc; Kỹ thuật trải khăn bàn và xếp khăn ăn; Kỹ thuật trang trí tiệc; Tổ chức trang trí tiệc theo chủ đề.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- Kiến thức

- + Mô tả được một số tiệc và cách trang trí bàn ăn, bàn tiệc;
- + Phân biệt được cử chỉ và phép lịch sự hoặc không lịch sự khi dự tiệc;
- + Liệt kê được các kiểu sắp xếp bàn tiệc;
- + Trình bày được tiến trình tổ chức tiệc.

- Kỹ năng

- + Trải được một số kiểu khăn bàn và xếp được một số kiểu khăn ăn;
- + Set up được 01 bàn tiệc
- + Tổ chức trang trí tiệc được Sinh nhật, Giáng sinh, Lễ tết...

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Người học chấp hành các nội qui trong giờ học lý thuyết và giờ học ở phòng thực hành;

+ Gìn giữ và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ trong giờ thực hành;

+ Tích cực làm việc nhóm;

+ Yêu thích môn học, có khả năng phát triển tổ chức, phục vụ tiệc trong ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên bài, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
1	Bài 1: Tổng quan về tiệc	2	2		
	1. Khái niệm		0.5		
	2. Mục đích và ý nghĩa của tiệc		0.5		
	3. Phân loại tiệc		0.5		
	4. Phép lịch sự khi dự tiệc và cách sử dụng tay trái, tay phải trong bữa tiệc		0.5		
2	Bài 2: Tổ chức tiệc	2	2		
	1. Tổ chức tiệc		1		
	2. Phục vụ tiệc		1		
3	Bài 3: Kỹ thuật trải khăn bàn và xếp khăn ăn	13	2	10	1
	1. Giới thiệu các loại khăn		0.5		
	2. Kỹ thuật trải khăn bàn và xếp khăn ăn		1.5		
	3. Thực hành trải khăn bàn và xếp khăn ăn			10	
4	Bài 4: Kỹ thuật trang trí tiệc	14	2	10	2
	1. Trang trí tiệc		0.5		
	2. Kỹ thuật setup dụng cụ ăn uống		0.5		
	3. Kỹ thuật làm thiệp và gói quà		1		
	4. Thực hành trang trí không gian tiệc			10	
5	Bài 5: Tổ chức trang trí tiệc theo chủ đề	14	2	10	2
	1. Tổ chức trang trí tiệc Sinh nhật		0.5	3	
	2. Tổ chức trang trí tiệc Giáng sinh		0.5	3	
	3. Tổ chức trang trí Lễ Tết		1	4	
	Tổng cộng	45	10	30	5

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Tổng quan về tiệc

Thời gian: 2 giờ; trong đó, LT: 2 giờ; TH, TN, TL, BT: 0 giờ; Kiểm tra: 0 giờ

- Mục tiêu
 - Nêu được một số khái niệm về tiệc;
 - Trình bày được mục đích và ý nghĩa của tiệc;
 - Vận dụng được những phép lịch sự khi dự tiệc.
- Nội dung bài

1. Khái niệm

1.1 Tiệc

1.2 Tổ chức tiệc

1.3 Phục vụ tiệc

2. Mục đích và ý nghĩa của tiệc

3. Phân loại tiệc

4. Phép lịch sự khi dự tiệc và cách sử dụng tay trái, tay phải trong bữa tiệc

Bài 2: Tổ chức tiệc

Thời gian: 2 giờ; trong đó, LT: 2 giờ; TH, TN, TL, BT: 0 giờ; Kiểm tra: 0 giờ

- Mục tiêu
 - Nêu được nguyên tắc phục vụ món ăn và thức uống;
 - Trình bày được qui trình tổ chức tiệc;
 - Lập được kế hoạch tổ chức tiệc.
- Nội dung bài

1. Tổ chức tiệc

1.1 Các kiểu kê xếp bàn tiệc và sắp xếp chỗ ngồi của người dự tiệc

1.2 Cách tổ chức tiệc

2. Phục vụ tiệc

2.1 Phục vụ món ăn

2.2 Phục vụ thức uống

Bài 3: Kỹ thuật trải khăn bàn và xếp khăn ăn

Thời gian: 13 giờ; trong đó, LT: 2 giờ; TH, TN, TL, BT: 10 giờ; Kiểm tra: 1 giờ

- Mục tiêu
 - Trình bày được một số nguyên tắc trải khăn bàn và xếp khăn ăn;

- Thực hiện trải được một số kiểu khăn bàn và xếp khăn ăn.

- Nội dung bài

1. Giới thiệu các loại khăn

2. Kỹ thuật trải khăn bàn và xếp khăn ăn

2.1 Những yêu cầu chung

2.2 Kỹ thuật trải khăn bàn

2.3 Kỹ thuật xếp khăn ăn

3. Thực hành trải khăn bàn và xếp khăn ăn

3.1 Chuẩn bị

3.2 Thực hiện

3.3 Yêu cầu tác phẩm

Bài 4: Kỹ thuật trang trí tiệc

Thời gian: 14 giờ; trong đó, LT: 2 giờ; TH, TN, TL, BT: 10 giờ; Kiểm tra: 2 giờ

- Mục tiêu:

- Nêu được nguyên tắc trang trí tiệc;
- Trình bày được cách set up dụng cụ ăn uống trên bàn tiệc;
- Set up được 1 bàn tiệc.

- Nội dung bài

1. Trang trí tiệc

1.1 Khái niệm trang trí tiệc

1.2 Mục đích và ý nghĩa của trang trí tiệc

1.3 Kỹ thuật trang trí tiệc theo phong cách Châu Á

1.4 Kỹ thuật trang trí tiệc theo phong cách Châu Âu

2. Kỹ thuật set up dụng cụ ăn uống

2.1 Giới thiệu dụng cụ ăn uống

2.2 Kỹ thuật set up dụng cụ ăn uống

3. Kỹ thuật làm thiệp và gói quà

3.1 Kỹ thuật làm thiệp

3.2 Kỹ thuật gói quà

4. Thực hành trang trí không gian tiệc

4.1 Trang trí background

4.2 Trang trí bàn tiệc

4.3 Trang trí băng rôn

Bài 5: Tổ chức trang trí tiệc theo chủ đề

Thời gian: 14 giờ; trong đó, LT: 2 giờ; TH, TN, TL, BT: 10 giờ; Kiểm tra: 2 giờ

- Mục tiêu
 - Thực hiện tổ chức được trang trí bữa tiệc hoàn chỉnh.
- Nội dung bài

1. Tổ chức trang trí tiệc Sinh nhật

- 1.1 Chuẩn bị
- 1.2 Thực hiện
- 1.3 Yêu cầu tác phẩm

2. Tổ chức trang trí tiệc Giáng Sinh

- 2.1 Chuẩn bị
- 2.2 Thực hiện
- 2.3 Yêu cầu tác phẩm

3. Tổ chức trang trí Lễ, tết

- 3.1 Chuẩn bị
- 3.2 Thực hiện
- 3.3 Yêu cầu tác phẩm

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học chuyên môn: phòng học thực hành
2. Dụng cụ, trang thiết bị:
 - Phòng học có trang bị bảng, bút lông, màn hình và máy projector, máy vi tính.
 - Phòng thực hành có đầy đủ thiết bị dụng cụ như: Chén đĩa, tô muống kiểu, dao nhọn, khăn trải bàn, khăn ăn...
 - Băng đĩa giới thiệu và hướng dẫn trang trí tiệc...
3. Học liệu
 - Bài giảng do giáo viên biên soạn và tài liệu phát tay cho sinh viên
 - Các tài liệu tham khảo

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung đánh giá
 - Kiến thức: Lập kế hoạch chi tiết tổ chức, trang trí tiệc theo chủ đề.
 - Kỹ năng: Đánh giá qua các bài thực hành.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm
- + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;
- + Chuẩn bị đủ nguyên vật liệu, dụng cụ và thiết bị để thực hành.

2. Phương pháp đánh giá

- Đánh giá trong quá trình học: 40%
 - + Chuyên cần: 10%
 - + Bài kiểm tra viết: 10%
 - + Kiểm tra sản phẩm thực hành: 20%
- Đánh giá cuối môn học: 60%

Kiểm tra theo hình thức thực hành.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy

- *Phương pháp giảng dạy*
 - + Lý thuyết: Thuyết trình, giảng giải, nêu vấn đề, giao bài tập nhóm thảo luận...
 - + Thực hành: Giáo viên làm mẫu, sinh viên thực hiện trên nguyên vật liệu đã chuẩn bị.

- *Đối với giáo viên*

- + Có chương trình môn học và bài giảng chi tiết;
- + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho sinh viên;
- + Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng trang trí mỹ thuật;
- + Khi dạy thực hành:
 - Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài;
 - Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng, sản phẩm cho từng sinh viên để lấy điểm trọng số cho từng phần thực hành;
 - Cuối buổi học, giảng viên nhận xét kỹ các sản phẩm sinh viên hoàn thành.

- *Đối với sinh viên*

- + Đọc trước giáo trình, tài liệu tham khảo;

- + Tuân thủ các hướng dẫn học tập và thực hành;
- + Vận dụng sáng tạo các kiến thức, kỹ năng để hoàn thành các sản phẩm có tính thẩm mỹ cao.
- + Khi học thực hành:
 - Nhóm phải mua nguyên liệu đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian;
 - Nhóm chủ động làm, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi và giám sát của giáo viên.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

Bài 2, bài 3, bài 4 và bài 5

4. Tài liệu tham khảo

- [1]. Nguyễn Trúc Chi (2002), *Kỹ thuật xếp hình khăn ăn*, Nxb Tp.HCM
- [2]. Tổng cục du lịch Việt Nam (2000), *Giáo trình nghiệp vụ phục vụ ăn uống* (cách tiếp cận thực tế)
- [3]. Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch, *Giáo trình nghiệp vụ nhà hàng*, Nxb Thanh niên.
- [4]. Triệu Thị Chơi – Nguyễn Thị Phụng, *Tổ chức đãi tiệc*, Nxb Tổng hợp Tp. HCM.
- [5]. Thanh Hồ, *Nghệ thuật trang trí bàn tiệc*, Nxb Văn hóa.
- [6]. Bích Ty, *Kỹ thuật gói quà*, Nxb Trẻ.
- [7]. Bích Ty, *Kỹ thuật làm các loại thiệp*, Nxb Trẻ.
- [8]. Lê Thị Ánh Tuyết (2015), *Tài liệu học tập Tổ chức và trang trí tiệc*, Khoa Dinh dưỡng cộng đồng – Trường Cao đẳng Sư phạm Trung Ương Tp. HCM.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

KỸ THUẬT BẢO QUẢN THỰC PHẨM

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH16

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ *(Trong đó, Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành: 30 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)*

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- Vị trí: Là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Chương trình môn học bao gồm Khái quát bảo quản thực phẩm; Bảo quản thực phẩm bằng phương pháp hóa học; Bảo quản thực phẩm bằng phương pháp sử dụng nhiệt; Bảo quản thực phẩm bằng phương pháp vi sinh vật.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- *Kiến thức:*

+ Mô tả được yếu tố chính gây nên sự hư hỏng thực phẩm trong bảo quản.
+ Nhận định được từng loại thực phẩm động vật và thực vật phù hợp với từng phương pháp bảo quản.

+ Phân tích được các nguyên nhân gây nên sự hư hỏng của thực phẩm để ứng dụng các phương pháp bảo quản hợp lý.

+ Trình bày được bảo quản thực phẩm bằng phương pháp hóa học, phương pháp sử dụng nhiệt và phương pháp vi sinh vật.

- *Kỹ năng:*

+ Thực hiện được bảo quản thực phẩm bằng phương pháp hóa học
+ Thực hiện được bảo quản thực phẩm bằng phương pháp sử dụng nhiệt
+ Thực hiện được bảo quản thực phẩm bằng phương pháp vi sinh vật

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Người học chấp hành các nội quy trong phòng thực hành
+ Gìn giữ và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ trong giờ thực hành
+ Tích cực làm việc nhóm và hoàn thành tốt các sản phẩm bảo quản
+ Yêu thích môn học, có khả năng phát triển bảo quản thực phẩm trong ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên bài, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
1	Bài 1: Khái quát bảo quản thực phẩm	10	10		
	1. Khái niệm bảo quản thực phẩm		1		
	2. Nguyên liệu bảo quản		1		
	3. Nguyên nhân chính gây nên sự hư hỏng thực phẩm		2		
	4. Các nguyên tắc bảo quản thực phẩm		3		
	5. Các phương pháp bảo quản thực phẩm		3		
2	Bài 2: Bảo quản thực phẩm bằng phương pháp hóa học	12		10	2
	1. Bảo quản thực phẩm bằng acid			4	
	2. Bảo quản thực phẩm bằng thẩm thấu			6	
3	Bài 3: Bảo quản thực phẩm bằng phương pháp sử dụng nhiệt	12		10	2
	1. Bảo quản thực phẩm bằng sử dụng nhiệt khô			5	
	2. Bảo quản thực phẩm bằng sử dụng nhiệt lạnh			5	
4	Bài 4: Bảo quản thực phẩm bằng phương pháp vi sinh vật	11		10	1
	1. Bảo quản thực phẩm bằng lên			6	

Số TT	Tên bài, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
	men rượu				
	2. Bảo quản thực phẩm bằng lên men dưa chua			4	
Tổng cộng		45	10	30	5

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Khái quát bảo quản thực phẩm

Thời gian: 10 giờ; trong đó, LT: 10 giờ; TH, TN, TL, BT: 0 giờ; Kiểm tra: 0 giờ

- Mục tiêu
 - Nêu được những nguyên nhân chính gây nên sự hư hỏng thực phẩm;
 - Liệt kê được các nguyên tắc bảo quản thực phẩm;
 - Trình bày được các phương pháp bảo quản thực phẩm.
- Nội dung bài

1. Khái niệm bảo quản thực phẩm

2. Nguyên liệu bảo quản

3. Nguyên nhân chính gây nên sự hư hỏng thực phẩm

4. Các nguyên tắc bảo quản thực phẩm

5. Các phương pháp bảo quản thực phẩm

4.1 Bảo quản thực phẩm bằng phương pháp hóa học

4.2 Bảo quản thực phẩm bằng phương pháp sử dụng nhiệt

4.3 Bảo quản thực phẩm bằng phương pháp vi sinh vật

Bài 2: Bảo quản thực phẩm bằng phương pháp hóa học

Thời gian: 12 giờ; trong đó, LT: 0 giờ; TH, TN, TL, BT: 10 giờ; Kiểm tra: 2 giờ

- Mục tiêu
 - Trình bày được qui trình bảo quản thực phẩm bằng phương pháp hóa học;
 - Thực hiện bảo quản thực phẩm bằng phương pháp hóa học.

- Nội dung bài

1. Bảo quản thực phẩm bằng acid acetic

- 1.1 Bảo quản thực phẩm bằng acid acetic
- 1.2 Bảo quản thực phẩm bằng acid citric

2. Bảo quản thực phẩm bằng thẩm thấu

- 2.1 Bảo quản thực phẩm bằng thẩm thấu đường
- 2.2 Bảo quản thực phẩm bằng thẩm thấu nước mắm
- 2.3 Bảo quản thực phẩm bằng thẩm thấu muối

Bài 3: Bảo quản thực phẩm bằng phương pháp sử dụng nhiệt

Thời gian: 12 giờ; trong đó, LT: 0 giờ; TH, TN, TL, BT: 10 giờ; Kiểm tra: 2 giờ

- Mục tiêu
 - Trình bày được qui trình bảo quản thực phẩm bằng phương pháp sử dụng nhiệt;
 - Thực hiện được bảo quản thực phẩm bằng phương pháp sử dụng nhiệt.
- Nội dung bài:

1. Bảo quản thực phẩm bằng sử dụng nhiệt khô

- 1.1 Khô bò
- 1.2 Khô gà
- 1.3 Lạp xưởng

2. Bảo quản thực phẩm bằng sử dụng nhiệt lạnh

- 2.1 Jambon
- 2.2 Giò thủ
- 2.5 Patê

Bài 4: Bảo quản thực phẩm bằng phương pháp vi sinh vật

Thời gian: 11 giờ; trong đó, LT: 0 giờ; TH, TN, TL, BT: 10 giờ; Kiểm tra: 1 giờ

- Mục tiêu:
 - Trình bày được qui trình bảo quản thực phẩm bằng phương pháp vi sinh vật;
 - Thực hiện bảo quản thực phẩm bằng phương pháp vi sinh vật.
- Nội dung bài:

1. Bảo quản thực phẩm bằng lên men rượu

- 1.1 Rượu nho
- 1.3 Rượu thom
- 1.6 Rượu nếp cẩm (nếp than)

2. Bảo quản thực phẩm bằng lên men tự nhiên

2.2 Dưa cải

2.3 Kim chi

2.4 Nem

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Dụng cụ, trang thiết bị

- Phòng học có trang bị bảng, bút lông, màn hình và máy projector, máy vi tính
- Phòng thực hành có đầy đủ thiết bị dụng cụ như: lò nướng, bếp gas, bếp điện, tủ lạnh, máy xay sinh tố, dao các loại, nồi inox các loại, khay thực phẩm, chén, đĩa...
- Bảng đĩa giới thiệu và hướng dẫn các thực phẩm để bảo quản

2. Học liệu

- Bài giảng do giáo viên biên soạn và tài liệu phát tay cho sinh viên
- Các tài liệu tham khảo

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung đánh giá

- Kiến thức: Viết được qui trình bảo quản thực phẩm bằng phương pháp hóa học, phương pháp sử dụng nhiệt và phương pháp vi sinh vật.
- Kỹ năng: Đánh giá qua các bài thực hành bảo quản thực phẩm.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;
 - + Chuẩn bị đủ nguyên vật liệu, dụng cụ thiết bị để bảo quản thực phẩm và hoàn thành tốt các sản phẩm.

2. Phương pháp đánh giá

- Đánh giá trong quá trình học: 40%
 - + Chuyên cần: 10%
 - + Quá trình bảo quản thực phẩm: 10%
 - + Sản phẩm hoàn chỉnh: 20%
- Đánh giá cuối môn học: 60%

Kiểm tra theo hình thức thực hành.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy trong giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy

Đây là môn học rèn kỹ năng nên cần sử dụng phương pháp giảng dạy là thực hành.

- Đối với giáo viên

- + Tốt nghiệp đại học chuyên ngành thực phẩm và dinh dưỡng;
- + Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm;
- + Chuẩn bị tốt kiến thức bảo quản thực phẩm;
- + Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: Đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh họa;
- + Chuẩn bị các câu hỏi, các tình huống... cập nhật thực tiễn.
- + Khi dạy thực hành:
 - Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài;
 - Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng hoàn thành sản phẩm cho từng sinh viên để lấy điểm trọng số cho từng học phần;
 - Cuối buổi học, giảng viên nhận xét việc thực hiện quy trình, thao tác, sản phẩm cho từng nhóm, từng sinh viên.

- Đối với sinh viên

- + Đọc kỹ tài liệu trước khi đến lớp học;
- + Tuân thủ các hướng dẫn học tập và thực hành;
- + Khi học thực hành:
 - Sinh viên phải viết được qui trình các món cần thực hiện trước khi thực hành;
 - Nhóm chủ động làm việc, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giáo viên;
 - Sinh viên phải mua nguyên liệu đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian để thực hành. Chuẩn bị trước dụng cụ (nếu cần);
 - Vận dụng sáng tạo các kiến thức, kỹ năng đã học để bảo quản thực phẩm.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Cả chương trình

4. Tài liệu tham khảo

[1]. Tổng cục du lịch Việt Nam (2009), *(Tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam) Kỹ thuật chế biến món ăn*, Nxb Lao động.

[2]. Quỳnh Hương (2010), *Cách chế biến các loại Dưa – Mắm*, Nxb Phụ nữ.

[3]. Sở Giáo dục và Đào tạo Thành phố Hồ Chí Minh, *Dinh dưỡng chế biến và bảo quản thực phẩm*, Nxb Tổng hợp TP.HCM.

[4]. Nguyễn Thị Phụng, *Bánh mứt xôi chè*, Nxb Thời đại.

[5]. Phạm Thị Lại, Đỗ Thị Huyền Nga (1986), *Kỹ thuật làm bánh mứt*, Sở giáo dục Tp. HCM.

[6]. Tấn Hương, *40 loại mứt trái cây dễ làm*, Nxb Mỹ thuật.

[7]. Phạm Minh (dịch), *Nghệ thuật trang trí bàn tiệc*, Nxb Phụ nữ.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

KỸ THUẬT PHA CHẾ THỨC UỐNG

*(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017
của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)*

Mã môn học: MH17

Thời gian thực hiện môn học: 45giờ (Trong đó: Lý thuyết: 10 giờ;Thực hành: 30 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC

- Vị trí: Kỹ thuật pha chế thức uống là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Chương trình môn học Kỹ thuật pha chế thức uống bao gồm những vấn đề chung về pha chế thức uống không cồn; Pha chế thức uống trà, cà phê, sữa; Pha chế thức uống – nước hoa quả; Pha chế sinh tố; Pha chế thức uống tổng hợp.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- Kiến thức

- + Trình bày được các dụng cụ, thiết bị cần thiết trong pha chế thức uống;
- + Lựa chọn, phối hợp được các nguyên liệu phù hợp với yêu cầu của từng loại thức uống;
- + Vận dụng được kỹ thuật pha chế thức uống.

- Kỹ năng

- + Sử dụng được các dụng cụ, thiết bị trong pha chế thức uống;
- + Thao tác đúng các bước trong quy trình pha chế thức uống;
- + Pha chế được các loại thức uống trà, cà phê, sữa, nước hoa quả, sinh tố và thức uống tổng hợp;
- + Có khả năng sáng tạo thức uống mới phù hợp với nhiều đối tượng khác nhau.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- + Người học chấp hành các nội quy trong phòng học lý thuyết và thực hành;
- + Giữ gìn và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ trong giờ thực hành;
- + Tích cực làm việc nhóm và hoàn thành tốt các bài thực hành pha chế thức uống.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
1	Bài 1. Những vấn đề chung về pha chế thức uống	6	6		
	1. Khái niệm		1		
	2. Phân loại thức uống		1		
	3. Dụng cụ, trang thiết bị và nguyên liệu pha chế thức uống		1		
	4. Phương pháp pha chế và kỹ thuật trang trí thức uống		2		
	5. Vệ sinh và an toàn lao động trong pha chế thức uống		1		
2	Bài 2. Pha chế thức uống trà, cà phê, sữa	8	1	6	1
	1. Pha chế thức uống trà			2	
	2. Pha chế thức uống cà phê			2	
	3. Pha chế thức uống sữa			2	
3	Bài 3. Pha chế thức uống – nước hoa quả	10	1	8	1
	1. Pha chế nước trái cây			2	
	2. Pha chế nước rau củ quả			2	
	3. Pha chế nước tổng hợp			4	
4	Bài 4. Pha chế sinh tố	10.5	1	8	1.5
	1. Pha chế sinh tố trái cây			2	
	2. Pha chế sinh tố smoothie			2	
	3. Pha chế sinh tố tổng hợp			4	

Số TT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
5	Bài 5. Pha chế thức uống tổng hợp	10.5	1	8	1.5
	1. Pha chế thức uống tổng hợp trái cây			3	
	2. Pha chế thức uống tổng hợp rau, củ, quả			3	
	3. Pha chế thức uống tổng hợp với nguyên liệu mở			2	
Tổng cộng		45	10	30	5

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Những vấn đề chung về thức uống

Thời gian: 6 giờ; trong đó, LT: 6 giờ; TH, TN, TL, BT: 0 giờ; Kiểm tra: 0 giờ

- Mục tiêu

- Nêu được các dụng cụ, thiết bị trong pha chế như: máy xay sinh tố, máy ép trái cây, dụng cụ đo lường, đong nước...

- Trình bày được kỹ thuật pha chế thức uống và kỹ thuật trang trí ly nước uống.

- Nội dung bài

1. Khái niệm thức uống

2. Phân loại thức uống

2.1 Nước giải khát

2.2 Nước bổ dưỡng

2.3 Nước có chất kích thích

3. Dụng cụ, thiết bị và nguyên liệu pha chế thức uống

3.1 Dụng cụ và thiết bị

3.2 Nguyên liệu pha chế thức uống

4. Phương pháp pha chế và kỹ thuật trang trí thức uống

4.1 Phương pháp pha chế thức uống

4.2 Kỹ thuật trang trí thức uống

5. Vệ sinh và an toàn lao động trong pha chế thức uống

Bài 2: Pha chế thức uống trà, cà phê, sữa

Thời gian: 8 giờ; trong đó, LT: 1 giờ; TH: 6 giờ; Kiểm tra: 1 giờ

- Mục tiêu
 - Sử dụng được dụng cụ đo lường, đong nước... trong pha chế thức uống.
 - Pha chế được thức uống từ trà, cà phê, sữa.
- Nội dung bài

1. Pha chế thức uống trà

- 1.1 Pha trà tươi
- 1.2 Pha trà khô
- 1.3 Pha trà túi lọc

2. Pha chế thức uống cà phê

- 2.1 Pha cà phê gói
- 2.2 Pha cà phê phin

3. Pha chế thức uống sữa

- 3.1 Pha chế sữa đặc, sữa tươi
- 3.2 Pha chế sữa từ các loại đậu

Bài 3: Pha chế thức uống nước hoa quả

Thời gian: 10 giờ; trong đó, LT: 1 giờ; TH: 8 giờ; Kiểm tra: 1 giờ

- Mục tiêu
 - Sử dụng được dụng cụ đo lường, đong nước... trong pha chế và vận hành được máy ép trái cây...
 - Pha chế được thức uống – nước hoa quả.

- Nội dung bài

1. Pha chế nước trái cây

- 1.1 Pha chế nước uống thông thường (nước chanh, nước cam, nước tắc...)
- 1.2 Pha chế nước ép trái cây (nước ép dưa hấu, nước ép ổi, nước ép táo...)

2. Pha chế nước rau củ quả

- 2.1 Pha chế nước uống từ rau (rau má, rau cần, bó xôi...)
- 2.2 Pha chế nước uống từ củ quả (cà rốt, cà chua, dưa leo ...)

3. Pha chế nước tổng hợp

- 3.1 Pha chế nước uống tổng hợp từ trái cây

3.2 Pha chế nước uống tổng hợp từ rau củ quả

Bài 4: Pha chế sinh tố

Thời gian: 10.5 giờ; trong đó, LT: 1 giờ; TH: 8 giờ; Kiểm tra: 1.5 giờ

- Mục tiêu

- Sử dụng được dụng cụ đo lường, đóng nước... trong pha chế và vận hành được máy xay sinh tố...

- Pha chế được thức uống sinh tố.

- Nội dung bài

1. Pha chế sinh tố trái cây

1.1 Pha chế sinh tố trái cây có nước (thanh long, khóm, dâu...)

1.2 Pha chế sinh tố trái cây ít nước (bơ, đu đủ, sabôche...)

2. Pha chế sinh tố smoothie

2.1 Pha chế sinh tố smoothie với trái cây có nước

2.2 Pha chế sinh tố smoothie với trái cây ít nước

3. Pha chế sinh tố tổng hợp

3.1 Pha chế sinh tố tổng hợp trái cây với kem sữa tươi hoặc yakul

3.2 Pha chế sinh tố tổng hợp trái cây với xí muối hoặc chanh muối

Bài 5: Pha chế thức uống tổng hợp

Thời gian: 10.5 giờ; trong đó, LT: 1 giờ; TH: 10 giờ; Kiểm tra: 1.5 giờ

- Mục tiêu

- Sử dụng được dụng cụ đo lường, đóng nước... trong pha chế và vận hành được máy ép nước trái cây, máy xay sinh tố, dụng cụ bình lắc...

- Pha chế được thức uống tổng hợp.

- Nội dung bài

1. Pha chế thức uống tổng hợp trái cây

2.1 Pha chế thức uống tổng hợp trái cây với cà phê hoặc cacao...

2.2 Pha chế thức uống tổng hợp trái cây với mứt hoặc jam...

2. Pha chế thức uống tổng hợp rau củ quả

1.1 Pha chế thức uống tổng hợp rau củ quả với nước có gaz...

1.2 Pha chế thức uống tổng hợp rau củ quả với tắc muối hoặc gừng

3. Pha chế thức uống tổng hợp với nguyên liệu mở

3.1 Pha chế thức uống tổng hợp bánh Cookie với kem sữa tươi...

3.2 Pha chế thức uống tổng hợp khoai củ với bơ đậu phộng hoặc Topping...

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Dụng cụ, trang thiết bị

- Phòng học có trang bị bảng, bút lông, màn hình và máy projector, máy vi tính;
- Phòng thực hành có đầy đủ thiết bị dụng cụ như: máy xay sinh tố, máy ép trái cây, phin cà phê, dụng cụ vắt cam, dụng cụ đo lường, ly, muỗng...
- Bảng đĩa giới thiệu, hướng dẫn cách pha chế thức uống.

2. Học liệu

- Bài giảng do giáo viên biên soạn và tài liệu phát tay cho sinh viên;
- Các tài liệu tham khảo.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung đánh giá

- Kiến thức: Hiểu quy trình pha chế thức uống không cồn;
- Kỹ năng: Đánh giá các bài thực hành;
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Tham gia đầy đủ các buổi học;
 - + Chuẩn bị nguyên vật liệu để pha chế.

2. Phương pháp đánh giá

- Đánh giá trong quá trình học: 40%
 - + Chuyên cần: 10%
 - + Quá trình bảo quản thực phẩm: 10%
 - + Sản phẩm hoàn chỉnh: 20%
- Đánh giá cuối môn học: 60%

Kiểm tra theo hình thức thực hành.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy trong giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy

- *Phương pháp giảng dạy*

- + Lý thuyết: Thuyết trình, giảng giải, nêu vấn đề, giao bài tập nhóm thảo luận...
- + Thực hành: Giáo viên làm mẫu, sinh viên thực hiện trên nguyên vật liệu thật.

- *Đối với giáo viên*

- + Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm;
- + Chuẩn bị tốt kiến thức và kỹ năng pha chế thức uống;
- + Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: Đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh họa;
- + Chuẩn bị các câu hỏi, các tình huống... cập nhật thực tiễn;
- + Khi dạy thực hành:
 - Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài;
 - Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng, sản phẩm cho từng sinh viên để lấy điểm trọng số cho từng học phần;
 - Cuối buổi học, giảng viên nhận xét việc thực hiện quy trình, thao tác, sản phẩm cho từng nhóm.

- *Đối với sinh viên*

- + Đọc trước giáo trình và một số tài liệu tham khảo trước khi đến lớp học;
- + Tuân thủ các hướng dẫn học tập và thực hành;
- + Khi học thực hành:
 - Sinh viên phải viết được qui trình các món thức uống cần thực hiện trước khi lên lớp;
 - Nhóm chủ động làm việc, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi và giám sát của giáo viên;
 - Sinh viên phải mua nguyên liệu đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian để thực hành. Chuẩn bị trước dụng cụ (nếu cần);
 - Bài thực hành phải đạt yêu cầu. Nếu chưa đạt thì sinh viên phải thực hành lại đến khi đạt yêu cầu;
 - Vận dụng sáng tạo các kiến thức, kỹ năng đã học để pha chế được các món thức uống mới lạ.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Cả chương trình

4. Tài liệu tham khảo

- [1]. Thúy Hân (2011), *Pha chế thức uống bốn mùa*, Nxb Văn hóa thông tin.
- [2]. Kim Nguyệt (2011), *Sinh tố bổ dưỡng mới lạ- ngon miệng*, Nxb Phụ nữ
- [3]. Phan Thị Minh Thu – Phan Thị Ngọc Tuyết, *Cẩm nang pha chế thức uống*, Nxb Phụ nữ.
- [4]. Ánh Ngọc (2000), *Chế biến nước rau quả tăng cường sức khỏe*, Nxb Trẻ.
- [5]. Lê Thị Ánh Tuyết (2017), *Tài liệu học tập Pha chế thức uống*, Khoa Dinh dưỡng cộng đồng – Trường Cao đẳng Sư phạm Trung Ương Tp. HCM.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

KỸ THUẬT CẮT TỈA RAU, CỦ, QUẢ TRANG TRÍ

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH18

Thời gian thực hiện môn học: 60 giờ (Trong đó: Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành: 45 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC

- Vị trí: Kỹ thuật cắt tỉa rau, củ, quả trang trí là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Chương trình môn học bao gồm Những vấn đề chung về cắt tỉa rau, củ, quả; Kỹ thuật cắt tỉa một số hoa, thú từ rau, củ, quả; Trang trí món ăn, đĩa trái cây.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- *Kiến thức*

- + Trình bày được cách chọn lựa dụng cụ, nguyên liệu để cắt tỉa rau, củ, quả;
- + Phân biệt được cách bảo quản rau, củ, quả trước và sau khi cắt tỉa;
- + Đánh giá được kỹ thuật cắt tỉa rau, củ, quả để trang trí món ăn, đĩa trái cây.

- *Kỹ năng*

+ Thực hiện cắt tỉa được một số rau, củ, quả để trang trí món ăn, trang trí đĩa trái cây;

- + Kết hợp được những sản phẩm cắt tỉa để trang trí món ăn và đĩa trái cây;
- + Hình thành được việc trang trí món ăn và đĩa trái cây.

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Nhận thức được tầm quan trọng của việc cắt tỉa rau, củ, quả để trang trí món ăn, đĩa trái cây để tăng tính thẩm mỹ, tính thương mại trong ngành chế biến món ăn;

+ Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm để thực hiện các bài thực hành cá nhân, nhóm.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ Bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Những vấn đề chung về kỹ thuật cắt tỉa rau, củ, quả	5	5		
	1. Cách chọn lựa dụng cụ, nguyên liệu tỉa rau, củ, quả	2	2		
	2. Cách bảo quản rau, củ, quả trước và sau khi tỉa	3	3		
	Bài 2: Kỹ thuật cắt tỉa rau, củ, quả	40	4	32	4
	1. Tỉa hoa, thú từ ớt		0.5	4	0.5
	2. Tỉa hoa, thú từ dưa leo		0.5	4	0.5
	3. Tỉa hoa, thú từ cà chua		1	8	1
	4. Tỉa hoa, thú từ củ cải trắng, cà rốt		1	8	1
	5. Tỉa hoa, thú từ các loại trái cây và dưa hấu		1	8	1
	Bài 3: Trang trí trên đĩa thức ăn và đĩa trái cây	10	1	8	1
	1. Trang trí trên đĩa món ăn			4	0.5
	2. Trang trí trên đĩa trái cây			4	0.5
Tổng cộng		60	10	45	5

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Những vấn đề chung về kỹ thuật cắt tỉa rau, củ, quả

Thời gian: 5 giờ; trong đó, LT: 5 giờ;

- Mục tiêu
 - Trình bày cách lựa chọn dụng cụ để cắt tỉa rau, củ, quả;
 - Nhận diện được các nguyên liệu chủ yếu dùng để cắt tỉa rau, củ, quả;
 - Thực hiện lựa chọn, bảo quản trước và sau khi cắt tỉa rau, củ, quả.

- Nội dung bài

1. Cách lựa chọn dụng cụ, nguyên liệu rửa rau, củ, quả

- 1.1 Cách lựa chọn dụng cụ
- 1.2 Cách lựa chọn nguyên liệu rửa rau, củ, quả

2. Cách bảo quản rau, củ, quả trước và sau khi rửa

- 1.1 Cách bảo quản rau, củ, quả trước khi rửa
- 1.2 Cách bảo quản rau, củ, quả sau khi rửa

Bài 2: Kỹ thuật cắt rửa rau, củ, quả

Thời gian: 40 giờ; trong đó; LT: 4; TH: 32 giờ; KT: 4 giờ

- Mục tiêu

- Giải thích được mục đích, yêu cầu của kỹ thuật cắt rửa rau, củ, quả;
- Thực hiện cắt rửa được hoa, củ từ các loại rau, củ, quả;
- Hình thành được cách cắt rửa rau, củ, quả đúng kỹ thuật;
- Tạo nên được những mẫu cắt rửa khác từ rau, củ, quả.

- Nội dung bài

1. Rửa hoa, củ từ ớt

- 1.1 Rửa hoa lys
- 1.2 Rửa trái thơm, cá
- 1.3 Rửa con tôm
- 1.4 Rửa hoa hồng môn
- 1.5 Rửa các mẫu khác

2. Rửa hoa, củ từ dưa leo

- 2.1 Rửa đường viền
- 2.2 Rửa giỏ hoa
- 2.3 Rửa hoa thủy tiên
- 2.4 Rửa hoa hồng
- 2.5 Rửa các mẫu khác

3. Rửa hoa, củ từ cà chua

- 3.1 Rửa giỏ hoa
- 3.2 Rửa hoa hồng
- 3.3 Rửa hoa sen

3.4 Tia con thiên nga

3.5 Tia các mẫu khác

4. Tia hoa, thú từ củ cải trắng, cà rốt

4.1 Tia bướm, cá, lá

4.2 Tia hoa cúc, hoa thủy tiên

4.3 Tia hoa khía, hoa cẩm chướng

4.4 Tia hoa hồng

4.5 Tia các mẫu khác

5. Tia hoa, thú từ các loại trái cây

5.1 Tia các loại trái cây (thơm, thanh long, táo,...)

5.2 Tia hoa từ dưa hấu

5.3 Tia các mẫu khác

Bài 3: Trang trí đĩa thức ăn và đĩa trái cây

Thời gian: 10 giờ; trong đó; LT: 1; TH: 8 giờ; KT: 1 giờ

- Mục tiêu

- Trình bày được mục đích, yêu cầu của trang trí đĩa thức ăn và đĩa trái cây;
- Kết hợp các mẫu tia rau, củ, quả để trang trí được đĩa thức ăn và đĩa trái cây.

- Nội dung bài

1. Trang trí đĩa thức ăn

1.1 Các kỹ thuật trang trí đĩa thức ăn cơ bản

1.2 Trang trí đĩa thức ăn

2. Trang trí đĩa trái cây

2.1 Các kỹ thuật trang trí đĩa trái cây cơ bản

2.2 Trang trí đĩa trái cây

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết, phòng thực hành
2. Trang thiết bị máy móc: Bảng phấn, máy tính, máy chiếu Projector.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Video, hình ảnh minh họa về Kỹ thuật tia rau, củ, quả và trang trí đĩa thức ăn, đĩa trái cây; đề cương bài giảng cho người học và tài liệu tham khảo; dụng cụ: dao, kéo tia, đĩa và dụng cụ trang trí, dao, thớt, thau, rổ; nguyên liệu để tia hoa, củ, quả trang trí: dưa leo, cà chua, ớt, cà rốt, củ cải trắng, dưa hấu, táo, thơm,...

4. Các điều kiện khác: địa chỉ website phục vụ môn học.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung

- Kiến thức: Đánh giá người học qua sự lựa chọn dụng cụ, nguyên liệu tía rau, củ, quả.

- Kỹ năng: Đánh giá người qua thông qua việc hoàn thành nội dung bài thực hành cắt tía và trang trí theo yêu cầu của môn học.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

+ Tham gia đủ thời lượng môn học theo quy định;

+ Nhận thức được tầm quan trọng của việc tía rau, củ, quả và trang trí món ăn trong ngành Kỹ thuật chế biến món ăn;

+ Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm.

2. Phương pháp

- Đánh giá trong quá trình học: 40 %. Kiểm tra theo hình thức:

+ Chuyên cần, tích cực làm việc cá nhân, nhóm trong chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu và thực hành: 10%

+ Thực hành tía các loại rau, củ, quả, trái cây: 20%

+ Trang trí sản phẩm đĩa món ăn, đĩa trái cây 10%

- Đánh giá cuối môn học: 60%. Kiểm tra theo hình thức thực hành tía và trang trí sản phẩm.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1..Phạm vi áp dụng môn học

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy

- *Phương pháp giảng dạy*: Thực hành

- *Đối với giảng viên*

+ Có chương trình môn học;

+ Có bài giảng chi tiết;

+ Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa (video, website) và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho sinh viên;

- + Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.
- *Đối với sinh viên*
 - + Được trang bị kiến thức về kỹ thuật tỉa rau, củ, quả;
 - + Hoàn thành các bài thực hành.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Toàn chương trình

4. Tài liệu tham khảo

- [1]. Quỳnh Hương (2010), *Căn bản cắt tỉa rau củ quả*, Nxb Trẻ.
- [2]. Quỳnh Hương (2009), *Trang trí rau, củ, quả*, Nxb Trẻ.
- [3]. Trần Duy Khánh, (2014), *Cắt tỉa rau củ quả*, Nxb Phụ Nữ Tp.HCM.
- [4]. Quỳnh Hương (2009), *Nghệ thuật trang trí và cắt tỉa rau, củ, quả*, Nxb Trẻ.
- [5]. Quỳnh Hương, (2009), *Nghệ thuật cắt tỉa củ quả*, Nxb Văn nghệ Tp.HCM.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

CHẾ BIẾN XÔI, CHÈ, BÁNH TRUYỀN THỐNG

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH19

Thời gian thực hiện môn học: 60 giờ (Trong đó: Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành: 45 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC

- Vị trí: Chế biến xôi, chè, bánh truyền thống là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Chương trình môn học bao gồm Giới thiệu các món xôi, chè, bánh truyền thống Việt Nam; Chế biến một số món xôi, chè, bánh của 3 vùng Bắc, Trung, Nam của Việt Nam.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- Kiến thức

- + Trình bày được nguồn gốc, ý nghĩa của xôi, chè, bánh Việt Nam;
- + Phân biệt được sự khác nhau giữa các loại xôi, chè, bánh Việt Nam theo vùng miền;
- + Phân tích được được qui trình kỹ thuật chế biến món xôi, chè, bánh theo vùng miền;
- + Kết hợp được các nguyên liệu, gia vị phù hợp với yêu cầu của từng loại xôi, chè, bánh vùng miền.

- Kỹ năng

- + Chế biến được một số món xôi đặc trưng theo vùng miền;
- + Chế biến được một số món chè đặc trưng theo vùng miền;
- + Chế biến được một số loại bánh truyền thống Việt Nam theo vùng miền;
- + Tạo nên được một số món xôi, chè, bánh mới phù hợp với khẩu vị theo từng vùng miền.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- + Nhận thức được tầm quan trọng của việc cẩn thận, nhanh nhẹn, chính xác và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hành chế biến;

+ Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm để thực hiện và tạo ra được những loại xôi, chè, bánh truyền thống Việt Nam và khả năng phát triển sản phẩm.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương/bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL	Kiểm tra
1	Bài 1: Giới thiệu các món xôi, chè, bánh truyền thống Việt Nam	10	10		
	1. Khái niệm – nguồn gốc và ý nghĩa các loại xôi, chè, bánh truyền thống Việt Nam		2		
	2. Nguyên liệu – phụ gia		3		
	3. Kỹ thuật chế biến xôi, chè, bánh truyền thống		5		
2	Bài 2: Thực hành chế biến món xôi, chè, bánh miền Nam	16		15	1
	1. Các món xôi của miền Nam			3	
	2. Các món chè của miền Nam			3	
	3. Các món bánh của miền Nam			9	
3	Bài 3: Thực hành chế biến món xôi, chè, bánh miền Trung	17		15	2
	1. Các món xôi của miền Trung			3	
	2. Các món chè của miền Trung			3	
	3. Các món bánh của miền Trung			9	
4	Bài 4: Thực hành chế biến món xôi, chè, bánh miền Bắc	17		15	2
	1. Các món xôi của miền Bắc			3	
	2. Các món chè của miền Bắc			3	
	3. Các món bánh của miền Bắc			9	
Tổng cộng		60	10	45	5

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Giới thiệu các món bánh, xôi, chè truyền thống Việt Nam

Thời gian: 10 giờ; trong đó, LT: 10 giờ

- Mục tiêu

- Trình bày được các loại nguyên liệu, gia vị đặc trưng chế biến các món bánh, xôi, chè của từng vùng miền;

- Phân tích được nguyên tắc, quy trình chế biến các món bánh, xôi, chè của từng vùng miền;

- So sánh được sự khác nhau trong quá trình chế biến bánh, xôi, chè của 3 vùng miền Bắc, Trung, Nam.

- Nội dung bài

1. Khái niệm – nguồn gốc và ý nghĩa các loại bánh, xôi, chè truyền thống Việt Nam

1.1 Khái niệm

1.2 Nguồn gốc, ý nghĩa các loại bánh, xôi, chè

2. Nguyên liệu – phụ gia

2.1 Nguyên liệu

2.2 Phụ gia

3. Kỹ thuật chế biến

3.1 Kỹ thuật nấu xôi

3.2 Kỹ thuật nấu chè

3.3 Kỹ thuật làm bánh

Bài 2. Chế biến các món bánh, xôi, chè của miền Nam

Thời gian: 16 giờ; trong đó; TH: 15 giờ; KT: 1 giờ

- Mục tiêu

- Chọn lựa được các nguyên liệu, gia vị đặc trưng phù hợp để chế biến một số món bánh, xôi, chè của miền Nam;

- Thực hiện chế biến được một số món bánh, xôi, chè của miền Nam;

- Phát triển một số bánh, xôi, chè của Miền Nam.

- Nội dung bài

1. Các món xôi miền Nam

1.1 Xôi vò sầu riêng

1.2 Xôi xiêm

2. Các món chè của miền Nam

2.1 Chè bà ba

2.2 Chè chuối

3. Các món bánh của miền Nam

3.1 Bánh chuối nướng

3.2 Bánh tằm bì

3.3 Bánh xèo miền Nam

Bài 3. Chế biến các món bánh, xôi, chè của miền Trung

Thời gian: 17 giờ; trong đó; TH: 15 giờ; KT: 2 giờ

- Mục tiêu

- Chọn lựa được các nguyên liệu, gia vị đặc trưng phù hợp để chế biến một số món bánh, xôi, chè của miền Trung

- Thực hiện chế biến được một số món bánh, xôi, chè của miền Trung;

- Phát triển một số bánh, xôi, chè của miền Trung sưu tầm.

- Nội dung bài

1. Các món xôi miền Trung

1.1 Xôi nếp chuối cuộn

1.2 Xôi hấp lá sen

2. Các món chè của miền Trung

2.1 Chè đậu ván

2.2 Chè bắp

3. Các món bánh của miền Trung

3.1 Bánh nậm

3.2 Bánh bột lọc

3.3 Bánh khoái

Bài 4. Chế biến các món bánh, xôi, chè của miền Bắc

Thời gian: 17 giờ; trong đó; TH: 15 giờ; KT: 2 giờ

- Mục tiêu

- Lựa chọn được các nguyên liệu, gia vị đặc trưng phù hợp để chế biến một số món bánh, xôi, chè của miền Bắc;

- Thực hiện chế biến được một số món bánh, xôi, chè của miền Trung;
- Phát triển một số bánh, xôi, chè của miền Trung sưu tầm.

- Nội dung bài

1. Các món xôi miền Bắc

1.1 Xôi khúc (xôi cùc)

1.2 Xôi xéo Hà Nội

2. Các món chè của miền Bắc

2.1 Chè trôi nước

2.2 Chè hoa cau

3. Các món bánh của miền Bắc

3.1 Bánh giò

3.2 Bánh phu thê

3.3 Bánh chưng

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học thực hành có hệ thống điện, nước, thoát nước, thoát khí.
2. Trang thiết bị máy móc: Các máy chuyên dùng, hệ thống bếp, bàn sơ chế, bồn rửa, lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, tủ lạnh đông, máy đánh trứng, phới, lò nướng bánh, máy cán bột.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
 - Học liệu: Tài liệu học tập Chế biến món bánh truyền thống Việt Nam;
 - Dụng cụ: dao các loại, nồi inox các loại, xửng hấp, lò nướng, khuôn bánh các loại, khay thực phẩm, chảo các loại, thau các loại, tô, đĩa, chén, đũa, vá, muỗng các loại....
 - Nguyên liệu để làm bánh, xôi, chè truyền thống Việt Nam.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung đánh giá

- Kiến thức
 - + Trình bày được nguồn gốc, ý nghĩa của xôi, chè, bánh truyền thống Việt Nam;
 - + Phân biệt được sự khác nhau giữa các loại xôi, chè, bánh Việt Nam theo vùng miền;
 - + Phân tích được quy trình kỹ thuật chế biến món xôi, chè, bánh theo vùng miền;

+ Kết hợp được các nguyên liệu, gia vị phù hợp với yêu cầu của từng loại xôi, chè, bánh vùng miền.

- Kỹ năng

+ Thực hiện được một số món xôi, chè, bánh đặc trưng theo vùng miền.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Nhận thức được tầm quan trọng của việc cẩn thận, nhanh nhẹn, chính xác và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hành chế biến;

+ Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm;

+ Tham gia đủ thời lượng của môn học qui định.

2. Phương pháp đánh giá

- Đánh giá trong quá trình học: 40%

+ Chuyên cần, chuẩn bị nguyên vật liệu, dụng cụ và viết qui trình chế biến trước khi thực hành 10%

+ Quá trình thực hành chế biến 10%

+ Các bài kiểm tra thực hành 10%

- Đánh giá cuối môn học: 60%

Kiểm tra theo hình thức thực hành.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học

Chương trình môn học Chế biến bánh truyền thống Việt Nam sử dụng để giảng dạy cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học

Đây là môn học rèn kỹ năng chế biến nên cần sử dụng phương pháp giảng dạy là thực hành.

- *Đối với giáo viên*

+ Tốt nghiệp đại học chuyên ngành thực phẩm, dinh dưỡng và có kỹ năng chuyên môn cao;

+ Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm;

+ Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng chế biến món ăn;

+ Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: Đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh họa;

+ Chuẩn bị các câu hỏi, các tình huống... cập nhật thực tiễn;

+ Khi dạy thực hành:

. Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài;

. Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng, sản phẩm cho từng sinh viên để lấy điểm trọng số cho từng học phần;

. Cuối buổi học, giảng viên nhận xét kỹ cách xử lý nguyên liệu, việc thực hiện quy trình, thao tác, sản phẩm cho từng nhóm.

- *Đối với sinh viên*

+ Sinh viên phải đọc kỹ tài liệu trước khi lên lớp;

+ Nhóm chủ động làm, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giáo viên;

+ Cán bộ lớp theo lịch học, căn cứ vào tài liệu hướng dẫn, đồng thời gặp giảng viên để xin ý kiến mua nguyên liệu, chuẩn bị dụng cụ (nếu cần). Nguyên liệu phải mua đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian.

3. Những trọng tâm cần chú ý

Cả chương trình

4. Tài liệu tham khảo

[1]. Nguyễn Thị Phụng (2010), *Xôi, chè, bánh, mứt: nấu ăn gia đình*, Nxb Phụ nữ Tp.HCM.

[2]. Trịnh Cao Khải (2013), *Giáo trình lý thuyết chế biến món ăn*, Nxb Lao động.

[3]. Triệu Thị Chơ (2007), *Thức ăn Việt Nam*, Nxb Tp Hồ Chí Minh.

[4]. Hoàng Nguyên (2017), *Góc bếp thơm*, Nxb Văn Hoá thông tin.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

CHẾ BIẾN MÓN ĂN GIA ĐÌNH

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH20

Thời gian thực hiện môn học: 60 giờ (Trong đó: Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành: 45 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC

- Vị trí: Chế biến món ăn gia đình là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Chương trình môn học bao gồm Cơ cấu bữa ăn gia đình; Ý nghĩa bữa ăn gia đình; Các phương pháp chế biến món ăn gia đình; Thực hành chế biến các món ăn gia đình.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- Kiến thức

- + Nêu được cơ cấu và ý nghĩa bữa ăn gia đình;
- + Trình bày các phương pháp chế biến món ăn gia đình;
- + Phân biệt được kỹ thuật và các nguyên tắc cơ bản chế biến món ăn gia đình.

- Kỹ năng

- + Thao tác được đúng các bước trong quy trình chế biến món ăn;
- + Thực hiện được chế biến được các món ăn gia đình;
- + Tạo nên được món ăn gia đình mới.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Nhận thức được tầm quan trọng của việc cẩn thận, nhanh nhẹn, chính xác và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hành chế biến.

+ Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm để thực hiện và tạo ra được những món ăn gia đình và khả năng phát triển chế biến món ăn gia đình trong ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
1	Bài 1: Lý thuyết chung về chế biến món ăn gia đình Việt Nam	10	10		
	1. Cơ cấu, ý nghĩa bữa ăn gia đình Việt Nam		2		
	2. Các phương pháp chế biến món ăn gia đình Việt Nam		4		
	3. Quy trình kỹ thuật chế biến món ăn gia đình Việt Nam		4		
2	Bài 2: Thực hành chế biến món ăn gia đình Việt Nam	50		45	5
	1. Chế biến các món rau hấp, luộc, xào, trộn			5	
	2. Chế biến các món canh			5	
	3. Chế biến các món mặn			25	
	4. Chế biến các món cơm, cháo			5	
	5. Chế biến các món ăn sáng tạo			5	
Tổng cộng		60	10	45	5

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Lý thuyết chung về chế biến món ăn gia đình

Thời gian: 10 giờ; Trong đó, LT: 10 giờ

- Mục tiêu

- Trình bày được cơ cấu bữa ăn gia đình;
- Phân tích được ý nghĩa của bữa ăn gia đình;
- Viết được quy trình kỹ thuật chế biến các món ăn gia đình.

- Nội dung bài

1. Cơ cấu, ý nghĩa bữa ăn gia đình

- 1.1 Cơ cấu bữa ăn gia đình
- 1.2 Ý nghĩa bữa ăn gia đình

2. Quy trình kỹ thuật chế biến món ăn gia đình

- 2.1 Quy trình chế biến các món rau hấp, luộc, xào, trộn
- 2.2 Quy trình chế biến món canh
- 2.3 Quy trình chế biến món mặn
- 2.4 Quy trình chế biến món cơm, cháo

Bài 2: Thực hành chế biến món ăn gia đình

Thời gian: 50 giờ; Trong đó, TH: 45 giờ; KT: 5 giờ

- Mục tiêu

- Lựa chọn được nguyên liệu, gia vị phù hợp để chế biến món ăn gia đình;
- Sử dụng được dụng cụ, thiết bị bếp trong chế biến món ăn;
- Thực hiện chế biến được các món ăn gia đình: món cơm, món canh, món rau, món mặn;
- Thực hiện chế biến được các món cháo;
- Phát triển và chế biến được những món ăn gia đình mới phù hợp với khẩu vị người Việt Nam.

- Nội dung bài

1. Chế biến các món rau, quả hấp, luộc, xào, trộn

- 1.1 Món rau, quả hấp
- 1.2 Món rau, quả luộc
- 1.3 Món rau, quả xào
- 1.4 Món rau, quả trộn

2. Chế biến các món canh

- 2.1 Món canh đơn
- 2.2 Món canh hỗn hợp

3. Chế biến các món mặn

- 3.1 Các món ninh, hầm
- 3.2 Các món kho khô
- 3.3 Các món kho nước

- 3.4 Các món hấp, chưng
- 3.5 Các món chiên ít dầu
- 3.6 Các món chiên ngập dầu
- 3.7 Các món nướng, quay

4. Chế biến các món cháo, cơm

- 4.1 Món cháo từ thủy, hải sản
- 4.2 Món cháo từ thịt
- 4.3 Món cơm trắng, cơm chiên

5. Chế biến các món ăn gia đình sáng tạo và suu tầm

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Dụng cụ, trang thiết bị

- Phòng học có trang bị bảng, bút lông, màn hình và máy projector, máy vi tính;
- Phòng thực hành có đầy đủ thiết bị dụng cụ như: lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, máy xay sinh tố, dao các loại, nồi inox các loại, khay thực phẩm, bát, đĩa...
- Bảng đĩa giới thiệu, hướng dẫn cách chế biến món ăn gia đình.

2. Học liệu

- Bài giảng do giáo viên biên soạn và tài liệu phát tay cho sinh viên;
- Các tài liệu tham khảo.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung đánh giá

- Kiến thức: Viết được quy trình chế biến món ăn gia đình.
- Kỹ năng: Đánh giá qua các bài thực hành chế biến món ăn gia đình.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Tham dự đủ thời lượng môn học theo quy định;
 - + Nhận thức được tầm quan trọng của việc cẩn thận, nhanh nhẹn, chính xác và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hành chế biến;
 - + Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm.

2. Phương pháp đánh giá

- Đánh giá trong quá trình học: 40%.
 - + Chuyên cần, chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ thực hành, quy trình chế biến: 10%
 - + Quá trình thực hành chế biến: 10%

- + Các sản phẩm thực hành: 20%
- Đánh giá cuối môn học: 60%. Kiểm tra theo hình thức thực hành.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy

Đây là môn học rèn kỹ năng chế biến món ăn nên cần sử dụng phương pháp giảng dạy là thực hành.

- Đối với giáo viên

- + Tốt nghiệp đại học chuyên ngành thực phẩm và dinh dưỡng;
- + Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm;
- + Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng chế biến món ăn;
- + Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: Đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh họa;
- + Chuẩn bị các câu hỏi, các tình huống... cập nhật thực tiễn;
- + Khi dạy thực hành:
 - Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài;
 - Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng và sản phẩm hoàn thành cho từng sinh viên hoặc từng nhóm;
 - Cuối buổi học, giảng viên nhận xét kỹ cách xử lý nguyên liệu, việc thực hiện quy trình, thao tác, sản phẩm cho từng nhóm.

- Đối với sinh viên

- + Đọc kỹ tài liệu trước khi đến lớp học;
- + Tuân thủ các hướng dẫn học tập và thực hành;
- + Khi học thực hành:
 - Sinh viên phải viết được quy trình các món cần thực hiện trước khi thực hành;
 - Nhóm chủ động làm việc, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi và giám sát của giáo viên;
 - Sinh viên phải mua nguyên liệu đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian để thực hành. Chuẩn bị trước dụng cụ (nếu cần);
 - Vận dụng sáng tạo các kiến thức, kỹ năng đã học các món ăn mới.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

Cả chương trình

4. Tài liệu tham khảo

- [1]. Tổng cục du lịch Việt Nam (2009), *(Tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam) Kỹ thuật chế biến món ăn*, Nxb Lao động
- [2]. Triệu Thị Chơì (2005), *Kỹ thuật chế biến món ăn*, Nxb Tp.HCM
- [3]. Tần Hương (2006), *Kỹ thuật chế biến các món ăn ngày thường và đãi tiệc*, Nxb Tp. HCM.
- [4]. Nguyễn Thị Phụng (2010), *240 món ăn gia đình*, Nxb Phụ nữ Tp. HCM.
- [5]. Triệu Thị Chơì (2005), *Kỹ thuật chế biến món ăn từ cá - tập 1,2*, Nxb Tp. HCM.
- [6]. Nguyễn Trúc Chi (2010), *Món ngon Việt Nam*, Nxb Tổng hợp Tp. HCM.
- [7]. GS David Foskett – Victor Ceserani – Ronald Kinton (2007), *Sách thực hành nấu ăn*, Dự án phát triển nguồn nhân lực Du lịch Việt Nam.
- [8q]. Nguyễn Thị Diệu Huyền (2018), *Tài liệu tham khảo Chế biến món ăn thường ngày Việt Nam*, Khoa Dinh dưỡng cộng đồng – Trường Cao đẳng Sư phạm Trung Ương Tp. HCM.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

CHẾ BIẾN MÓN ĂN VÙNG MIỀN

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH21

Thời gian thực hiện môn học: 60 giờ (Trong đó: Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành: 45 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- Vị trí: Chế biến món ăn vùng miền là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Chương trình môn học bao gồm Nguồn gốc, ý nghĩa của món ăn vùng miền Việt Nam; Chọn lựa, phối hợp nguyên liệu chế biến được một số món ăn của 3 vùng miền Bắc, Trung, Nam của Việt Nam.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- Kiến thức

- + Trình bày được nguồn gốc, ý nghĩa của món ăn Việt Nam theo vùng miền;
- + Phân biệt được sự khác nhau giữa các món ăn Việt Nam theo vùng miền;
- + Mô tả được cách chọn, phối hợp các nguyên liệu, gia vị phù hợp với yêu cầu của từng món ăn Việt Nam theo vùng miền;

- + Phân tích được được qui trình kỹ thuật chế biến món ăn theo vùng miền.

- Kỹ năng

- + Thực hiện chế biến được một số món ăn theo từng vùng miền;
- + Tạo nên được một số món ăn mới phù hợp với khẩu vị theo từng vùng miền.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- + Nhận thức được tầm quan trọng của việc cẩn thận, nhanh nhẹn, chính xác và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hành chế biến;

- + Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm để thực hiện và tạo ra được những món ăn vùng miền Việt Nam và khả năng phát triển chế biến món ăn vùng miền Việt Nam trong ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương/bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL	Kiểm tra
1	Bài 1: Giới thiệu các món ăn vùng miền	10	10		
	1. Món ăn miền Nam		3		
	2. Món ăn miền Trung		3		
	3. Món ăn miền Bắc		4		
2	Bài 2: Thực hành chế biến món ăn vùng miền Việt Nam	50		45	5
	1. Các món ăn miền Nam			15	
	2. Các món ăn miền Trung			15	
	3. Các món ăn miền Bắc			15	
	Tổng cộng	60	10	45	5

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Giới thiệu các món ăn vùng miền

Thời gian: 10 giờ; trong đó, LT: 10 giờ

- Mục tiêu

- Trình bày được cách lựa chọn các loại nguyên liệu, gia vị đặc trưng vùng miền;
- Phân tích được nguyên tắc, qui trình chế biến các món ăn đặc trưng của vùng miền.

- Nội dung bài

1. Món ăn miền Nam

1.1 Giới thiệu nét đặc trưng của món ăn miền Nam

1.2 Lựa chọn nguyên liệu, gia vị tạo nên mùi, vị đặc trưng của món ăn miền Nam

1.3 Kỹ thuật chế biến món ăn miền Nam

2. Món ăn miền Trung

2.1 Giới thiệu nét đặc trưng của món ăn miền Trung

2.2 Lựa chọn nguyên liệu, gia vị tạo nên mùi, vị đặc trưng của món ăn miền Trung

2.3 Kỹ thuật chế biến món ăn miền Trung

3. Món ăn miền Bắc

3.1 Giới thiệu nét đặc trưng của món ăn miền Bắc

3.2 Lựa chọn nguyên liệu, gia vị tạo nên mùi, vị đặc trưng của món ăn miền Bắc

3.3 Kỹ thuật chế biến món ăn miền Bắc

Bài 2: Thực hành chế biến món ăn vùng miền Việt Nam

Thời gian: 50 giờ; trong đó, TH: 45 giờ, KT: 5 giờ

- **Mục tiêu**

- Chọn được các nguyên liệu, gia vị tươi ngon, đặc trưng để chế biến món ăn của vùng miền Việt Nam;

- Thực hiện chế biến và trang trí được một số món vùng miền Việt Nam;

- Tạo nên được các món ăn khác theo khẩu vị vùng miền.

- **Nội dung bài**

1. Các món ăn miền Nam

1.1 Các món gỏi, cuốn miền Nam

1.2 Các món ăn đặc trưng từ thủy, hải sản miền Nam

1.3 Các món ăn đặc trưng từ gia súc, gia cầm của miền Nam

1.4 Các món nước đặc trưng của miền Nam

2. Các món ăn miền Trung

2.1 Các món gỏi, cuốn miền Trung

2.2 Các món ăn đặc trưng từ thủy, hải sản miền Trung

2.3 Các món ăn đặc trưng từ gia súc, gia cầm của miền Trung

2.4 Các món nước đặc trưng của miền Trung

3. Các món ăn miền Bắc

3.1 Các món gỏi, cuốn miền Bắc

3.2 Các món ăn đặc trưng từ thủy, hải sản miền Bắc

3.3 Các món ăn đặc trưng từ gia súc, gia cầm của miền Bắc

3.4 Các món nước đặc trưng của miền Bắc

4. Các món ăn vùng miền suru tâm

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học thực hành có hệ thống điện, nước, thoát nước, thoát khí,
2. Trang thiết bị máy móc: Các máy chuyên dùng, hệ thống bếp, bàn sơ chế, bồn rửa, lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, tủ lạnh đông, máy cán bột.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu
 - Học liệu: Tài liệu học tập môn chế biến món ăn đặc trưng vùng miền.
 - Dụng cụ: dao các loại, nồi inox các loại, khay thực phẩm, chảo các loại, thau các loại, tô, đĩa, chén, đũa, vá, muỗng các loại,....
 - Nguyên liệu để chế biến các món ăn đặc trưng vùng miền.
4. Các điều kiện khác: không

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung
 - Kiến thức: Viết qui trình chế biến món ăn đặc trưng vùng miền Việt Nam.
 - Kỹ năng: Đánh giá qua các bài thực hành chế biến món ăn đặc trưng vùng miền Việt Nam.
 - Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Nhận thức được tầm quan trọng của việc cẩn thận, nhanh nhẹn, chính xác và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hành chế biến;
 - + Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm;
 - + Tham gia đủ thời lượng của môn học theo qui định.
2. Phương pháp
 - Đánh giá trong quá trình học: 40%.
 - + Chuyên cần, chuẩn bị nguyên vật liệu, dụng cụ và viết qui trình chế biến trước khi thực hành: 10%
 - + Quá trình thực hành chế biến: 10%
 - + Các bài kiểm tra thực hành: 20%
 - Đánh giá cuối môn học: 60%. Kiểm tra theo hình thức thực hành.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học

Chương trình môn học Chế biến món ăn vùng miền được sử dụng để giảng dạy cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học

Đây là môn học rèn kỹ năng chế biến nên cần sử dụng phương pháp giảng dạy là thực hành.

- Đối với giáo viên

+ Tốt nghiệp đại học chuyên ngành thực phẩm, dinh dưỡng và có kỹ năng chuyên môn cao;

+ Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm;

+ Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng chế biến món ăn;

+ Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: Đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh họa;

+ Chuẩn bị các câu hỏi, các tình huống... cập nhật thực tiễn;

+ Khi dạy thực hành:

. Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài;

. Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng, sản phẩm cho từng sinh viên để lấy điểm trọng số cho từng học phần;

. Cuối buổi học, giảng viên nhận xét kỹ cách xử lý nguyên liệu, việc thực hiện quy trình, thao tác, sản phẩm cho từng nhóm.

- Đối với sinh viên

+ Sinh viên phải đọc kỹ tài liệu trước khi lên lớp;

+ Nhóm chủ động làm, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giáo viên;

+ Cán bộ lớp theo lịch học, căn cứ vào tài liệu hướng dẫn, đồng thời gặp giảng viên để xin ý kiến mua nguyên liệu, chuẩn bị dụng cụ (nếu cần);

+ Nguyên liệu phải mua đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian.

3. Những trọng tâm cần chú ý

Cả chương trình

4. Tài liệu tham khảo

[1]. Tổng cục du lịch Việt Nam (2009), (*Tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam*) *Kỹ thuật chế biến món ăn*, Nxb Lao động.

[2]. Bùi Thị Sương (2012), *Phở và các món nước*, Nxb Phụ Nữ.

[3]. Bùi Thị Sương (2012), *Tinh hoa món cuốn Việt*, Nxb Phụ Nữ.

[4]. Bùi Thị Sương, Bùi Thị Minh Thủy (2013), *Chả giò ba miền*, Nxb Phụ Nữ.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

CHẾ BIẾN MÓN ĂN TIỆC

*(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017
của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)*

Mã môn học: MH22

Thời gian thực hiện môn học: 60 giờ (Trong đó: Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành: 45 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC

- Vị trí: Chế biến món ăn tiệc là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Chương trình môn học bao gồm Giới thiệu thực đơn đãi tiệc; Thực hành chế biến được một số món ăn tiệc trong thực đơn.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- Kiến thức

- + Trình bày được ý nghĩa của món ăn đãi tiệc.
- + Mô tả được cấu trúc thực đơn cho các loại tiệc.
- + Phân tích được qui trình kỹ thuật chế biến món ăn đãi tiệc.
- + Giải thích được phương pháp chế biến món ăn đãi tiệc.
- + Kết hợp được các nguyên liệu, gia vị phù hợp trong chế biến món ăn đãi tiệc.

- Kỹ năng

- + Thực hành xây dựng được thực đơn đãi tiệc.
- + Thực hiện chế biến được một số món ăn đãi tiệc.
- + Tạo nên được thực đơn đãi tiệc và chế biến hoàn thiện thực đơn đãi tiệc.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Nhận thức được tầm quan trọng của việc cẩn thận, nhanh nhẹn, chính xác và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hành chế biến.

+ Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm để thực hiện và tạo ra được những món ăn đãi tiệc, thực đơn đãi tiệc và khả năng phát triển thực đơn đãi tiệc, chế biến món ăn đãi tiệc trong ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương/bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
1	Bài 1: Giới thiệu thực đơn đãi tiệc	10	10		
	1. Giới thiệu cấu trúc thực đơn đãi tiệc		3		
	2. Xây dựng thực đơn đãi tiệc		7		
2	Bài 2: Thực hành chế biến món ăn trong thực đơn đãi tiệc	50		45	5
	1. Các món khai vị			5	
	2. Các món thưởng thức (sau khai vị)			10	
	3. Các món chính			20	
	4. Các món tráng miệng			5	
	5. Thực đơn đãi tiệc sáng tạo			5	
Tổng số		60	10	45	5

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Giới thiệu thực đơn đãi tiệc

Thời gian: 10 giờ; trong đó, LT: 10 giờ

- Mục tiêu
 - Trình bày cấu trúc thực đơn các loại tiệc.
 - Lựa chọn được các món ăn để xây dựng thực đơn đãi tiệc hợp lý, khoa học.
 - Thực hành xây dựng được thực đơn đãi tiệc.

• Nội dung bài

1. Giới thiệu cấu trúc thực đơn đãi tiệc

- 1.1 Phân loại các loại tiệc
- 1.2 Cấu trúc thực đơn đãi tiệc cho từng loại tiệc

2. Xây dựng thực đơn đãi tiệc

- 2.1 Lựa các món ăn đãi tiệc
- 2.2 Xây dựng thực đơn đãi tiệc

Bài 2: Thực hành chế biến món ăn trong thực đơn đãi tiệc

Thời gian: 50 giờ; trong đó, TH: 45 giờ, KT: 5 giờ

- **Mục tiêu**

- Lựa chọn được nguyên liệu để chế biến món ăn trong thực đơn đãi tiệc.
- Thực hiện chế biến được món ăn trong thực đơn đãi tiệc.
- Tạo ra được thực đơn đãi tiệc mới và chế biến món ăn trong thực đơn đãi tiệc đó.

- **Nội dung bài**

1. Các món khai vị

- 1.1 Các món xúp
- 1.2 Các món gỏi
- 1.3 Các món đồ nguội

2. Các món thưởng thức (sau khai vị)

- 2.1 Các món hấp
- 2.2 Các món chiên, rang
- 2.3 Các món nướng

3. Các món ăn chính

- 3.1 Các món hầm
- 3.2 Các món cơm, xôi, mì
- 3.3 Các món lẩu

4. Các món tráng miệng

- 4.1 Các món rau câu, bánh
- 4.2 Các món chè, trái cây

5. Thực đơn đãi tiệc sáng tạo

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học thực hành có hệ thống điện, nước, thoát nước, thoát khí.
2. Trang thiết bị máy móc: các máy chuyên dùng, hệ thống bếp, bàn sơ chế, bồn rửa, lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, tủ lạnh đông, máy đánh trứng, phới, lò nướng bánh, máy cán bột.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

- Học liệu: Tài liệu học tập môn chế biến món ăn đãi tiệc, tài liệu tham khảo, băng, đĩa.

- Dụng cụ: Dao các loại, nồi inox các loại, khuôn bánh các loại, khay thực phẩm, chảo các loại, thau các loại, tô, đĩa, chén, đũa, vá, muống các loại.

- Nguyên liệu để chế biến các món ăn đãi tiệc theo thực đơn.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung

- Kiến thức

- + Trình bày được ý nghĩa của món ăn đãi tiệc.
- + Mô tả được cấu trúc thực đơn cho các loại tiệc.
- + Phân tích được quy trình kỹ thuật chế biến món ăn đãi tiệc.
- + Giải thích được phương pháp chế biến món ăn đãi tiệc.
- + Kết hợp được các nguyên liệu, gia vị phù hợp trong chế biến món ăn đãi tiệc.

- Kỹ năng

- + Thực hành xây dựng được thực đơn đãi tiệc.
- + Thực hiện chế biến được một số món ăn tiệc.
- + Tạo nên được thực đơn đãi tiệc và chế biến hoàn thiện thực đơn đãi tiệc.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá thông qua

- + Tham gia đủ thời lượng theo yêu cầu.
- + Nhận thức được tầm quan trọng của việc cẩn thận, nhanh nhẹn, chính xác và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hành chế biến.
- + Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm.

2. Phương pháp

- Đánh giá trong quá trình học: 40%.

+ Chuyên cần, chuẩn bị nguyên vật liệu, dụng cụ và viết qui trình chế biến trước khi thực hành: 10%

+ Quá trình thực hành chế biến: 10%

+ Các bài kiểm tra thực hành: 20%

- Đánh giá cuối môn học: 60%. Kiểm tra theo hình thức thực hành

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học

Chương trình môn học Chế biến món ăn đãi tiệc được sử dụng để giảng dạy cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học

Đây là môn học rèn kỹ năng chế biến nên cần sử dụng phương pháp giảng dạy là thực hành.

- Đối với giáo viên

- + Tốt nghiệp đại học chuyên ngành thực phẩm, dinh dưỡng và có kỹ năng chuyên môn cao.

- + Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.

- + Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng chế biến món ăn.

- + Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh họa.

- + Chuẩn bị các câu hỏi, các tình huống... cập nhật thực tiễn.

- + Khi dạy thực hành:

- Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài.

- Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng, sản phẩm cho từng sinh viên để lấy điểm trọng số cho từng học phần.

- Cuối buổi học, giảng viên nhận xét kỹ cách xử lý nguyên liệu, việc thực hiện quy trình, thao tác, sản phẩm cho từng nhóm.

- Đối với sinh viên

- + Xác định được vị trí, tính chất, mục đích, yêu cầu của môn học để từ đó vận dụng vào thực tiễn nghề nghiệp.

- + Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiên cứu, làm bài tập...

- + Sinh viên phải đọc kỹ tài liệu trước khi lên lớp.

- + Nhóm chủ động làm, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giáo viên.

- + Cán bộ lớp theo lịch học, căn cứ vào tài liệu hướng dẫn, đồng thời gặp giảng viên để xin ý kiến mua nguyên liệu, chuẩn bị dụng cụ (nếu cần). Nguyên liệu phải mua đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian.

3. Những trọng tâm cần chú ý

Cả chương trình

4. Tài liệu tham khảo

- [1]. Tổng cục du lịch Việt Nam (2009), *(Tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam) Kỹ thuật chế biến món ăn*, Nxb Lao động.
- [2]. Triệu Thị Chơ – Lâm Thị Đậu (2006), *Món ăn khai vị (tập 1,2)*, Nxb VH TT.
- [3]. Triệu Thị Chơ – Nguyễn Thị Phụng (2001), *Món ăn đãi tiệc – 60 món cua, cá, mực*, NXB VH TT.
- [4]. Triệu Thị Chơ – Nguyễn Thị Phụng (2001), *Món ăn đãi tiệc – 60 món tôm*, Nxb VH TT.
- [5]. Quỳnh Chi (2010), *Các món cơm, xôi và bánh mận*, Nxb VH TT.
- [6]. Triệu Thị Chơ – Nguyễn Thị Phụng (2001), *Món ăn đãi tiệc – 60 món bò*, Nxb VH TT.
- [7]. Triệu Thị Chơ – Nguyễn Thị Phụng (2001), *Món ăn đãi tiệc – 60 món gà*, Nxb VH TT.
- [8]. Quỳnh Chi (2014), *90 món gỏi*, Nxb Văn hóa thông tin.
- [9]. Phạm Thanh Đông, Hoàng Anh, *Chế biến các món Cá – Cua – Mực – Tôm*, Nxb.
- [10]. Phạm Thanh Đông, Hoàng Anh, *Chế biến các món Gà*, Nxb.
- [11]. Phạm Thanh Đông, Hoàng Anh, *Chế biến các món Tôm*, Nxb.
- [12]. Việt Điền, Triệu Thị Chơ, *Các món Salad trái cây – rau củ ngon tuyệt*, Nxb.
- [13]. Nguyễn Thị Phụng (2010), *Nấu cùng chuyên gia: Món gà – vịt*, Nxb Phụ Nữ.
- [14]. Nguyễn Dzoãn Cẩm Vân (2010), *72 món gỏi*, Nxb Thời Đại.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

CHẾ BIẾN MÓN ĂN Á

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH23

Thời gian thực hiện môn học: 60 giờ (Trong đó: Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành: 45 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- Vị trí: Chế biến món ăn Á là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Chương trình môn học gồm Giới thiệu chung về món ăn Á; Thực hành chế biến một số món ăn của một số nước châu Á.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- Kiến thức

+ Trình bày được các loại nguyên liệu, gia vị dùng để chế biến món ăn của một số nước châu Á.

+ Phân tích được quy trình kỹ thuật chế biến món ăn Á

+ Kết hợp được các nguyên liệu, gia vị phù hợp với yêu cầu của từng món ăn Á

- Kỹ năng

+ Thực hiện chế biến được một số món ăn của một số nước châu Á.

+ Tạo nên được một số món ăn Á mới phù hợp với khẩu vị người Việt Nam.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Nhận thức được tầm quan trọng của việc cẩn thận, nhanh nhẹn, chính xác và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hành chế biến.

+ Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm để thực hiện và tạo ra được những loại món ăn của một số nước châu Á và khả năng phát triển chế biến món ăn Á trong ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên bài, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
1	Bài 1: Giới thiệu chung về món ăn châu Á	10	10		
	1. Giới thiệu dụng cụ và cách sử dụng		3		
	2. Nguyên liệu và gia vị đặc trưng		3		
	3. Quy trình kỹ thuật chế biến món ăn Á		4		
2	Bài 2: Thực hành chế biến món ăn các nước châu Á	50		45	5
	1. Chế biến món ăn Sin-ga-por			9	
	2. Chế biến món ăn Thái Lan			9	
	3. Chế biến món ăn Trung Quốc			9	
	4. Chế biến món ăn Nhật Bản			9	
	5. Chế biến món ăn Hàn Quốc			9	
Tổng cộng		60	10	45	5

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Giới thiệu về món ăn châu Á

Thời gian: 10 giờ; trong đó, LT: 10 giờ;

- Mục tiêu:
 - Sử dụng được các dụng cụ trong chế biến món ăn châu Á.
 - Lựa chọn được nguyên liệu, gia vị cần sử dụng trong chế biến món ăn châu Á.
- Nội dung bài:

1. Giới thiệu dụng cụ trong chế biến

- 1.1 Dụng cụ đo lường
- 1.2 Kỹ thuật sử dụng dao, chảo

2. Nguyên liệu, gia vị đặc trưng trong chế biến món ăn châu Á

- 2.1 Nguyên liệu

2.2 Gia vị

3. Quy trình kỹ thuật chế biến món ăn châu Á

Bài 2: Thực hành chế biến món ăn các nước Châu Á

Thời gian: 50 giờ; trong đó, LT: 0 giờ; TH: 45 giờ; KT: 5 giờ

- Mục tiêu:
 - Thực hiện chế biến được một số món ăn của một số nước châu Á
 - Tạo nên một số món ăn Á theo khẩu vị Việt Nam
- Nội dung bài:

1. Chế biến món ăn Sin-ga-por

- 1.1 Món salad Rojak
- 1.2 Bún xào kiểu Sin-ga-pore
- 1.3 Cơm gà Singapore

2. Chế biến món ăn Thái Lan

- 2.1 Gỏi miến Thái Lan
- 2.2 Gà xào hạt điều (Kai Med Ma Muang)
- 2.3 Lẩu Thái

3. Chế biến món ăn Trung Quốc

- 3.1 Sủi cảo hấp
- 3.2 Cơm chiên Dương Châu
- 3.3 Cá chẻm hấp Triều Châu

4. Chế biến món ăn Nhật Bản

- 4.1 Sushi cơm cuộn
- 4.2 Mì udon
- 4.3 Tempura

5. Chế biến món ăn Hàn Quốc

- 5.1 Japchae – Miến trộn Hàn Quốc
- 5.2 Gimbap – Cơm cuộn lá rong biển
- 5.3 Naengmyeon – Mỳ lạnh

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

- 1. Phòng học thực hành có hệ thống điện, nước, thoát nước, thoát khí;
- 2. Trang thiết bị máy móc: Các máy chuyên dùng, hệ thống bếp, bàn sơ chế, bồn rửa, lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, tủ lạnh đông, máy cán bột.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Học liệu: Tài liệu học tập môn chế biến món ăn các nước, tài liệu tham khảo, băng, đĩa.

- Dụng cụ: dao các loại, nồi inox các loại, khuôn bánh các loại, khay thực phẩm, chảo các loại, thau các loại, tô, đĩa, chén, đũa, vá, muống các loại

- Nguyên liệu để chế biến các món ăn các nước.

4. Các điều kiện khác

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung

- Kiến thức:

- + Trình bày được các loại nguyên liệu, gia vị dùng để chế biến món ăn của một số nước châu Á.

- + Phân tích được được qui trình kỹ thuật chế biến món ăn Á

- + Kết hợp được các nguyên liệu, gia vị phù hợp với yêu cầu của từng món ăn Á

- Kỹ năng:

- + Thực hiện chế biến được một số món ăn của một số nước châu Á.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Nhận thức được tầm quan trọng của việc cẩn thận, nhanh nhẹn, chính xác và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hành chế biến.

- + Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm.

- + Tham gia đủ thời lượng của môn học theo qui định.

2. Phương pháp

- Đánh giá trong quá trình học: 40%.

- + Chuyên cần, chuẩn bị nguyên vật liệu, dụng cụ trước khi chế biến: 10%

- + Quá trình thực hành chế biến: 10%

- + Các bài kiểm tra thực hành: 20%

- Đánh giá cuối môn học: 60%. Kiểm tra theo hình thức thực hành

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học

Đây là môn học rèn kỹ năng chế biến món các nước nên cần sử dụng phương pháp giảng dạy là thực hành.

- *Đối với giáo viên*

+ Tốt nghiệp đại học chuyên ngành thực phẩm, dinh dưỡng và có kỹ năng chuyên môn cao.

+ Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.

+ Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng chế biến món ăn các nước châu Á.

+ Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: Đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh họa.

+ Chuẩn bị các câu hỏi, các tình huống... cập nhật thực tiễn.

+ Khi dạy thực hành:

- Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài.

- Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng, sản phẩm cho từng sinh viên để lấy điểm trọng số cho từng học phần.

- Cuối buổi học, giảng viên nhận xét kỹ cách xử lý nguyên liệu, việc thực hiện quy trình, thao tác, sản phẩm cho từng nhóm.

- *Đối với sinh viên:*

+ Xác định được vị trí, tính chất, mục đích, yêu cầu của môn học để từ đó vận dụng vào thực tiễn nghề nghiệp.

+ Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiên cứu, làm bài tập...

+ Sinh viên phải đọc kỹ tài liệu trước khi lên lớp.

+ Nhóm chủ động làm, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giáo viên.

+ Cán bộ lớp theo lịch học, căn cứ vào tài liệu hướng dẫn, đồng thời gặp giảng viên để xin ý kiến mua nguyên liệu, chuẩn bị dụng cụ (nếu cần). Nguyên liệu phải mua đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

Cả chương trình

4. Tài liệu tham khảo:

[1]. Đức Thành (2013), *500 món ăn Á – Âu*, Nxb VHNT.

[2]. GS. David Foslett (2009), *Sách Thực Hành Nấu Ăn (Practical Cookery)*.

- [3]. Cẩm Tuyết (2014), *Món ngon Châu Á 1 (Trung Quốc – Hàn Quốc – Nhật Bản)*, Nxb Tổng hợp.
- [4]. Cẩm Tuyết (2014), *Món ngon Châu Á 2 (Việt – Thái – Lào – Campuchia)*, Nxb Tổng hợp.
- [5]. Lê Thanh Xuân (2014), *999 Món ăn Á-Âu*, Nxb Thời Đại.
- [6]. Phạm Sơn Vương (2017), *Tinh tế ẩm thực Nhật Bản*, Nxb Phụ Nữ.
- [7]. Daniel Reid, *Chinese Vegetarian cooking*.
- [8]. Chat Mingkwan, *Homestyle Thai cooking*.
- [9]. *Japanese and Korean cooking*.
- [10]. Nongkran Daks, Alexandra Greeley, *Thai soups and salad*.
- [11]. Nongkran Daks, Alexandra Greeley, *Thai Noodles and Snacks*.
- [12]. Laure Kié (2019), *Nhập môn ẩm thực Nhật – Sushi & Xiên nướng*.
- [13]. Laure Kié (2019), *Nhập môn ẩm thực Nhật – Mì Nhật*.
- [14]. Huyền Nữ biên dịch (2019), *Món ăn đặc sản Nhật Bản*, Nxb Tổng hợp.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

CHẾ BIẾN MÓN ĂN ÂU

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH24

Thời gian thực hiện môn học: 60 giờ (Trong đó: Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành: 45 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- Vị trí: Chế biến món ăn Âu là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Chương trình môn học này bao gồm chọn Giới thiệu chung về món ăn Âu; Thực hành chế biến một số món ăn của một số nước châu Âu.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- Kiến thức:

- + Trình bày rõ các loại nguyên liệu dùng để chế biến món ăn các nước châu Âu.
- + Mô tả được tính chất của từng loại nguyên liệu và gia vị sử dụng trong chế biến món ăn các nước châu Âu.
- + Trình bày công thức chế biến cho từng món ăn các nước châu Âu.

- Kỹ năng:

- + Chế biến được một số nước dùng, sauce, soup.
- + Chế biến được một số món ăn các nước châu Âu.
- + Trang trí món ăn tạo nét riêng biệt đặc thù châu Âu.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Nhận thức được tầm quan trọng của việc cẩn thận, nhanh nhẹn, chính xác và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hành chế biến.
- + Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm để thực hiện và tạo ra được những loại món ăn của một số nước châu Âu và khả năng phát triển chế biến món ăn Âu trong ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên bài, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
1	Bài 1: Giới thiệu chung về món ăn Âu	10	10		
	1. Giới thiệu dụng cụ và cách sử dụng.		3		
	2. Nguyên liệu và gia vị đặc trưng của món ăn Âu		3		
	3. Quy trình chế biến món ăn Âu		4		
2	Bài 2: Thực hành chế biến món ăn Âu	50		45	5
	1. Chế biến nước dùng			5	
	2. Chế biến các loại nước sauce			5	
	3. Nấu soup			5	
	4. Món salad			5	
	5. Món ăn chính của châu Âu			25	
Tổng cộng		60	10	45	5

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Giới thiệu về món ăn các nước

Thời gian: 10 giờ; trong đó, LT: 10 giờ;

- Mục tiêu:

- Sử dụng được các dụng cụ trong chế biến món ăn các nước châu Âu.
- Lựa chọn được nguyên liệu, gia vị cần sử dụng trong chế biến món ăn các nước châu Âu.

- Nội dung bài:

1. Giới thiệu dụng cụ trong chế biến

1.1 Dụng cụ đo lường

1.2 Kỹ thuật sử dụng dao, chảo

2. Nguyên liệu, gia vị đặc trưng của món ăn Âu

2.1 Nguyên liệu

2.2 Gia vị

3. Quy trình kỹ thuật chế biến món ăn Âu

Bài 2: Thực hành chế biến món ăn các nước châu Âu

Thời gian: 50 giờ; trong đó LT: 0; TH: 45 giờ; KT: 5 giờ

- Mục tiêu:
 - Chế biến được một số nước dùng, sauce, soup, salad.
 - Chế biến được một số món chính các nước châu Âu
- Nội dung bài:

1. Chế biến nước dùng

1.1 White Stock (nước dùng trắng)

1.2 Brown Stock (nước dùng nâu)

1.3 Chicken Stock (nước dùng gà)

1.4 Fish Stock (nước dùng cá)

1.5 Vegetable Stock (nước dùng rau, củ)

2. Chế biến các loại sauce

2.1 Béchamel Sauce và Velouté sauce (xốt trắng)

2.2 Demiglace sauce (Xốt nâu)

2.3 Hollandaise sauce (xốt bơ)

2.4 Mayonnaise sauce (xốt dầu)

2.5 Vinagrette sauce (xốt dầu giấm)

3. Chế biến các món soup

3.1 Tomato soup (súp cà chua)

3.2 Onion soup (súp hành)

4. Các món salad

4.1 Russian salad

4.2 Spinach salad with greek yogurt dressing

4.3 Pasta with Fried Fish

5. Chế biến món ăn các nước châu Âu

5.1 Chế biến món ăn Pháp

5.2 Chế biến món ăn Ý

5.3 Chế biến món ăn Nga

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học thực hành có hệ thống điện, nước, thoát nước, thoát khí;
2. Trang thiết bị máy móc: Các máy chuyên dùng, hệ thống bếp, bàn sơ chế, bồn rửa, lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, tủ lạnh đông, máy đánh trứng, phới, lò nướng bánh, máy cán bột.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
 - Học liệu: Tài liệu học tập môn chế biến món ăn các nước châu Âu, tài liệu tham khảo, băng, đĩa.
 - Dụng cụ: dao các loại, nồi inox các loại, khuôn bánh các loại, khay thực phẩm, chảo các loại, thau các loại, tô, đĩa, chén, đĩa, vá, muỗng các loại
 - Nguyên liệu để chế biến các món ăn các nước châu Âu.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung
 - Kiến thức: Lựa chọn nguyên liệu, gia vị; Viết qui trình thực hiện chế biến món ăn các nước châu Âu.
 - Kỹ năng: Thực hiện nấu nước dùng, nước sauce, soup, chế biến các món ăn các nước châu Âu.
 - Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Trình bày được tầm quan trọng của việc cẩn thận, nhanh nhẹn, chính xác và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hành chế biến.
 - + Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm.
 - + Tham gia đủ thời lượng mà môn học qui định.
2. Phương pháp
 - Đánh giá trong quá trình học: 40%. Kiểm tra theo hình thức thực hành
 - + Chuyên cần, chuẩn bị nguyên vật liệu, dụng cụ trước khi chế biến: 10%
 - + Quá trình thực hành chế biến: 10%
 - + Các bài kiểm tra thực hành: 20%
 - Đánh giá cuối môn học: 60%. Kiểm tra theo hình thức thực hành

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học

Đây là môn học rèn kỹ năng chế biến món các nước nên cần sử dụng phương pháp giảng dạy là thực hành.

- Đối với giáo viên

- + Tốt nghiệp đại học chuyên ngành thực phẩm, dinh dưỡng và có kỹ năng chuyên môn cao.

- + Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.

- + Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng chế biến món bánh các nước châu Âu.

- + Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: Đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh họa.

- + Khi dạy thực hành:

- Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài.

- Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng, sản phẩm cho từng sinh viên để lấy điểm trọng số cho từng học phần.

- Cuối buổi học, giảng viên nhận xét kỹ cách xử lý nguyên liệu, việc thực hiện quy trình, thao tác, sản phẩm cho từng nhóm.

- Đối với sinh viên

- + Xác định được vị trí, tính chất, mục đích, yêu cầu của môn học để từ đó vận dụng vào thực tiễn nghề nghiệp.

- + Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiên cứu, làm bài tập...

- + Sinh viên phải đọc kỹ tài liệu trước khi lên lớp.

- + Nhóm chủ động làm, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giáo viên.

- + Cán bộ lớp theo lịch học, căn cứ vào tài liệu hướng dẫn, đồng thời gặp giảng viên để xin ý kiến mua nguyên liệu, chuẩn bị dụng cụ (nếu cần). Nguyên liệu phải mua đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Cả chương trình

4. Tài liệu tham khảo:

[1]. Đức Thành (2013), *500 món ăn Á – Âu*, Nxb VHNT.

- [2]. Tổng cục du lịch Việt Nam (2009), *(Tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam) Kỹ thuật chế biến món ăn*, Nxb Lao động.
- [3]. GS. David Foslcett (2009), *Sách Thực Hành Nấu Ăn (Pratical Cookery)*
- [4]. Lê Thanh Xuân (2014), *999 Món ăn Á/Âu*, Nxb Thời Đại.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

QUẢN TRỊ TÁC NGHIỆP

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH25

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (Trong đó: Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành: 30 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- Vị trí: Môn học Quản trị tác nghiệp là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Chương trình môn học gồm Những vấn đề chung về quản trị bộ phận chế biến món ăn; Quản trị quy trình sản xuất chế biến món ăn; Quản trị cơ sở vật chất; Quản trị nguyên, vật liệu và năng lượng chế biến món ăn; Quản trị chi phí sản xuất chế biến.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- *Kiến thức:*

- + Trình bày được vai trò, vị trí, hoạt động của bộ phận chế biến món ăn.
- + Phân tích được các quy trình sản xuất chế biến món ăn .

- *Kỹ năng:*

- + Thiết kế được các quy trình sản xuất chế biến món ăn.
- + Lập kế hoạch quản trị bộ phận chế biến món ăn
- + Tính được nguyên, vật liệu, năng lượng và chi phí sản xuất

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Nhận thức được tầm quan trọng của việc Quản trị tác nghiệp trong ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.

+ Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm để làm bài tập, thảo luận, báo cáo, thực hiện các quá trình tác nghiệp và khả năng phát triển Quản trị tác nghiệp để quản lý một bếp ăn tập thể, nhà hàng, trường học, bếp ăn công nghiệp...

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
1	Bài 1. Tổng quan về quản trị bộ phận chế biến món ăn	9	2	6	1
	1. Phân loại các cơ sở chế biến món ăn và đối tượng phục vụ		0.5	1	
	2. Vai trò của bộ phận chế biến món ăn trong nhà hàng		0.5	1	
	3. Chức năng và nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn		0.5	2	
	4. Quản trị bộ phận chế biến món ăn		0.5	2	1
2	Bài 2. Quản trị cơ sở vật chất	9	2	6	1
	1. Quản trị nhà xưởng và mặt bằng sản xuất		1	3	
	2. Quản trị thiết bị sản xuất chế biến		1	3	
3	Bài 3. Quản trị nguyên liệu và năng lượng sản xuất chế biến	9	2	6	1
	1. Sơ lược về nguyên liệu và năng lượng sản xuất chế biến		0.5	1	
	2. Lập kế hoạch cung ứng nguyên liệu sản xuất chế biến		0.5	2	
	3. Quản trị nguyên liệu dự trữ sản xuất chế biến		0.5	2	
	4. Quản lý năng lượng sản xuất chế biến		0.5	1	
4	Bài 4. Quản trị quy trình sản xuất chế biến món ăn	9	2	6	1

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
	1. Cơ sở khoa học của việc xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn		0.5		
	2. xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn		0.5	4	
	3. Thiết lập mặt bằng và khu vực sản xuất chế biến		0.5	1	
	4. Kiểm soát chất lượng chế biến món ăn		0.5	1	
5	Bài 5. Quản trị chi phí sản xuất chế biến	9	2	6	1
	1. Chi phí sản xuất và cơ cấu chi phí sản xuất		1	2	
	2. Quản trị các nhân tố ảnh hưởng đến chi phí sản xuất		0.5	2	
	3. Giảm giá thành sản phẩm		0.5	2	
Tổng cộng		45	10	30	5

2. Nội dung chi tiết

Bài 1. Tổng quan về quản trị bộ phận chế biến món ăn

Thời gian: 9 giờ; trong đó, LT: 2 giờ; TH, TN, TL, BT: 6 giờ; KT: 1 giờ

- Mục tiêu:

- Trình bày được chức năng và nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn
- Giải thích được vai trò của bộ phận chế biến món ăn trong nhà hàng
- Phân loại được các cơ sở chế biến món ăn và đối tượng phục vụ

- Nội dung bài:

1. Phân loại các cơ sở chế biến món ăn và đối tượng phục vụ

2. Vai trò của bộ phận chế biến món ăn trong nhà hàng

3. Chức năng và nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn

3.1 Chức năng

3.2 Nhiệm vụ

4. Quản trị bộ phận chế biến món ăn

4.1 Khái niệm

4.2 Đối tượng

4.3 Quản trị nhân sự bộ phận chế biến món ăn

Bài 2. Quản trị cơ sở vật chất

Thời gian: 9 giờ; trong đó, LT: 2 giờ; TH, TN, TL, BT: 6 giờ; KT: 1 giờ

- Mục tiêu:
 - Nêu và phân tích được trang thiết bị sản xuất chế biến
 - Lập được kế hoạch tổng thể quản trị nhà xưởng và mặt bằng sản xuất hiệu quả
- Nội dung bài:

1. Quản trị nhà xưởng và mặt bằng sản xuất

1.1 Khu tiếp nhận thực phẩm

1.2 Khu dự trữ, bảo quản

1.3 Khu vực sơ chế, cắt thái

1.4 Khu vực chế biến

1.5 Khu vực chia và xuất thức ăn

1.6 Khu vực nội bộ và vệ sinh

2. Quản trị thiết bị sản xuất chế biến

2.1 Thiết bị lạnh

2.2 Thiết bị nhiệt

2.3 Thiết bị cơ

2.3.1 Các dụng cụ chuyên dùng

2.3.2 Dụng cụ và thiết bị hỗ trợ khác

Bài 3. Quản trị nguyên liệu và năng lượng sản xuất chế biến

Thời gian: 9 giờ; trong đó, LT: 2 giờ; TH, TN, TL, BT: 6 giờ; KT: 1 giờ

- Mục tiêu:
 - Trình bày được vai trò và đặc điểm nguyên liệu và năng lượng sản xuất chế biến
 - Phân loại được nguyên liệu, nguyên liệu dự trữ
 - Lập được kế hoạch cung ứng nguyên liệu sản xuất chế biến
 - Lập được kế hoạch sử dụng năng lượng
- Nội dung bài:

1. Sơ lược về nguyên liệu và năng lượng sản xuất chế biến

- 1.1 Vai trò của nguyên liệu
- 1.2 Đặc điểm của nguyên liệu
- 1.3 Phân loại các nguyên liệu
- 1.4 Các yêu cầu cơ bản của việc cung ứng nguyên liệu
- 1.5 Năng lượng sản xuất

2. Lập kế hoạch cung ứng nguyên liệu sản xuất chế biến

- 2.1 Căn cứ xây dựng kế hoạch cung ứng nguyên vật liệu
- 2.2 Kế hoạch hàng ngày và ngắn hạn
- 2.3 Kế hoạch dài hạn

3. Quản trị nguyên liệu dự trữ sản xuất chế biến

- 3.1 Phân loại nguyên liệu dự trữ
- 3.2 Quản trị nguyên liệu
 - 3.2.1 Tiếp nhận nguyên liệu
 - 3.2.2 Tổ chức quản lý kho
 - 3.2.3 Tổ chức cấp phát nguyên liệu

4. Quản lý năng lượng sản xuất chế biến

- 4.1 Lập kế hoạch sử dụng năng lượng
- 4.2 Quản lý sử dụng năng lượng

Bài 4. Quản trị quy trình sản xuất chế biến món ăn

Thời gian: 9 giờ; trong đó, LT: 2 giờ; TH, TN, TL, BT: 6 giờ; KT: 1 giờ

- Mục tiêu:

- Trình bày và giải thích được cơ sở khoa học của việc xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn

- Thiết kế được quy trình sản xuất chế biến

- Vẽ được sơ đồ bố trí mặt bằng nhà xưởng sản xuất chế biến món ăn

- Xây dựng được quy trình quản lý chất lượng nguyên liệu chế biến món ăn

- Xây dựng được quy trình kiểm soát chất lượng món ăn

- Nội dung bài:

1. Cơ sở khoa học của việc xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn

- 1.1 Cơ sở kinh tế
- 1.2 Cơ sở vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo vệ môi trường

1.3 Cơ sở thẩm mỹ

1.4 Cơ sở kỹ thuật và an toàn lao động

2. Xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn

2.1 Nguyên tắc

2.2 Các mô hình

3. Thiết lập mặt bằng và khu vực sản xuất chế biến

3.1 Xác định vị trí

3.2 Thiết kế quy trình sản xuất chế biến

3.3 Bố trí mặt bằng khu vực sản xuất chế biến món ăn

3.4 Một số sơ đồ mặt bằng khu vực sản xuất chế biến món ăn

3.5 Bài tập vẽ bố trí mặt bằng nhà xưởng sản xuất chế biến món ăn

4. Kiểm soát chất lượng chế biến món ăn

4.1 Kiểm soát chung đối với các cơ sở chế biến thực phẩm

4.2 Kiểm soát nguồn nước và nguyên liệu

4.3 Kiểm soát các phòng chuẩn bị và sơ chế thực phẩm

4.4 Kiểm soát phương tiện vận chuyển và dự trữ thực phẩm

4.5 Kiểm soát dụng cụ, máy móc và thiết bị chế biến

4.6 Kiểm soát việc xử lý chất thải và vệ sinh môi trường khu vực chế biến

4.7 Kiểm soát vệ sinh người chế biến

4.8 Kiểm soát bảo hộ lao động

4.9 Kiểm soát bao bì và vật dụng chứa đựng thực phẩm

4.10 Bài tập 1 Xây dựng quy trình quản lý chất lượng nguyên liệu chế biến món ăn

4.11 Bài tập 2 Xây dựng quy trình kiểm soát chất lượng món ăn

Bài 5. Quản trị chi phí sản xuất chế biến

Thời gian: 9 giờ; trong đó, LT: 2 giờ; TH, TN, TL, BT: 6 giờ; KT: 1 giờ

• Mục tiêu:

- Trình bày và giải thích được các chi phí sản xuất và cơ cấu chi phí sản xuất
- Phân tích được các nhân tố ảnh hưởng đến chi phí sản xuất
- Tính được giá thành sản phẩm

Nội dung bài:

1. Chi phí sản xuất và cơ cấu chi phí sản xuất

1.1 Khái niệm

1.2 Cơ cấu chi phí sản xuất

1.2.1 Chi phí cố định

1.2.2 Chi phí biến đổi

2. Quản trị các nhân tố ảnh hưởng đến chi phí sản xuất

2.1 Nhóm các nhân tố chủ quan

2.2 Nhóm các nhân tố khách quan

2.3 Nhóm các nhân tố đặc thù của sản phẩm chế biến

3. Giảm giá thành sản phẩm

3.1 Sự cần thiết phải giảm giá thành

3.2 Các biện pháp làm giảm giá thành sản phẩm

4. Bài tập

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học chuyên môn: phòng học lý thuyết.

2. Trang thiết bị máy móc: Bảng phấn, máy tính, máy chiếu Projector.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Video, hình ảnh minh họa về Quản trị tác nghiệp, đề cương bài giảng cho người học và tài liệu tham khảo.

4. Các điều kiện khác: địa chỉ website phục vụ môn học.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung đánh giá

- Kiến thức:

+ Nêu được khái niệm, hoạt động các chức năng công việc quản trị tác nghiệp

+ Trình bày được vai trò, vị trí, hoạt động của bộ phận chế biến món ăn.

+ Phân tích được các quy trình sản xuất chế biến món ăn .

- Kỹ năng:

+ Thiết kế được các quy trình sản xuất chế biến món ăn.

+ Lập kế hoạch quản trị tác nghiệp

+ Tính được nguyên, vật liệu, năng lượng và chi phí sản xuất

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Nhận thức được tầm quan trọng của việc Quản trị tác nghiệp trong ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.

+ Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm.

+ Tham gia đủ thời lượng môn học theo quy định.

2. Phương pháp đánh giá

- Đánh giá trong quá trình học: 40%
 - + Đi học đầy đủ, chuẩn bị bài tốt, tích cực thảo luận, tích cực: 10 %
 - + Suu tầm thông tin thảo luận: 10 %
 - + Thực hiện trình bày bài tập thảo luận nhóm trên power point: 20%
- Đánh giá cuối môn học 60%: Kiểm tra theo hình thức làm bài báo cáo hết môn

theo ngân hàng câu hỏi thi..

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy:

- *Phương pháp giảng dạy:*

- + Thuyết trình, giảng giải, trực quan.
- + Nêu vấn đề, giao bài tập cho các hoạt động cá nhân, nhóm và sưu tầm tư liệu.
- + Thảo luận nhóm để sinh viên tự rút ra kết luận
- + Trong quá trình giảng dạy, giao bài tập cá nhân, nhóm, thảo luận, kiểm tra đánh giá bằng bài báo cáo... hoàn thành bài thuyết trình bằng power point.

- *Đối với giảng viên:*

- + Có chương trình môn học.
- + Có bài giảng chi tiết.
- + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa (video, website) và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho sinh viên.
- + Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm

- *Đối với sinh viên:*

- + Được trang bị kiến thức về Kỹ thuật chế biến món ăn.
- + Hoàn thành các bài tập, bài báo cáo.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Bài 1. Tổng quan về Quản trị tác nghiệp
- Bài 2. Tổng quan về quản trị bộ phận chế biến món ăn
- Bài 5. Quản trị quy trình sản xuất chế biến món ăn

4. Tài liệu tham khảo:

- [1]. Quách Thiên Tường, *Giáo trình Quản lý bếp hiệu quả*, Trường Quản lý khách sạn Việt Úc.
- [2]. Bùi Thị Minh Thủy (2006), *Giáo trình Quản lý bếp*, Khoa khách sạn – nhà hàng, Trường Nghiệp vụ du lịch Việt Giao.
- [3]. Triệu Thị Chơi (chủ biên), *Kỹ thuật nấu ăn toàn tập*, NXB Thành phố Hồ Chí Minh.
- [4]. Nguyễn Hữu Thủy (2006), *Giáo trình lý thuyết kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống*, NXB Hà Nội.
- [5]. Võ Đình An (2005 – 2006), Tài liệu giảng dạy *Điều hành bếp căn bản*, Lưu hành nội bộ.
- [6]. Võ Đình An (2000), *Giáo trình Quản lý ẩm thực*, Trường THNV Du lịch và Khách sạn TP.HCM,
- [7]. Nguyễn Trọng Đặng (1994), Bài giảng *Quản trị nhà hàng khách sạn du lịch*, Đại học thương mại.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC TỰ CHỌN

KỸ THUẬT TRANG TRÍ BÁNH KEM

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH26.1

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ *(Trong đó: Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành: 30 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)*

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC

- Vị trí: Môn học Kỹ thuật trang trí bánh kem là môn học tự chọn thuộc khối các môn học chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Chương trình môn học Kỹ thuật trang trí bánh kem bao gồm những vấn đề chung về trang trí bánh kem; Kỹ thuật trang trí các đường nét và hoa cơ bản; Kỹ thuật trang trí bánh kem cơ bản; Trang trí bánh kem theo chủ đề.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- *Kiến thức:*

- + Nêu được những dụng cụ cần thiết để trang trí bánh kem
- + Trình bày được cách pha màu và phối màu theo chủ đề
- + Phân tích được qui trình thực hiện trang trí bánh kem

- *Kỹ năng:*

- + Thao tác đúng các bước thực hiện trang trí bánh kem
- + Trang trí được các kiểu đường viền và hoa cơ bản
- + Trang trí hoàn chỉnh ổ bánh kem

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Người học chấp hành các nội quy trong giờ học lý thuyết và giờ học ở phòng thực hành

- + Gìn giữ và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ trong giờ thực hành
- + Tích cực làm việc nhóm

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ Bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Những vấn đề chung về trang trí bánh kem	10	10		
	1. Nguyên vật liệu		2		
	2. Thiết bị và dụng cụ		2		
	3. Quy trình trang trí bánh kem		4		
2	Bài 2: Kỹ thuật trang trí các đường nét và hoa cơ bản	8		7	1
	1. Kỹ thuật trang trí các đường nét cơ bản			3	
	2. Kỹ thuật trang trí các kiểu hoa cơ bản			4	
3	Bài 3: Kỹ thuật trang trí bánh kem cơ bản	8		7	1
	2. Kỹ thuật trang trí thành bánh kem			4	
	3. Kỹ thuật trang trí mặt bánh kem			3	
4	Bài 4: Trang trí bánh kem theo chủ đề	19		16	3
	1. Trang trí bánh kem mừng Giáng sinh			5	
	2. Trang trí bánh kem mừng Sinh nhật			5	
	3. Trang trí bánh kem mừng Cưới hỏi			6	
Tổng cộng		45	10	30	5

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Những vấn đề chung về trang trí bánh kem

Thời gian: 10 giờ, trong đó, Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành: 0 giờ; Kiểm tra: 0 giờ

- Mục tiêu:
 - Nêu một số nguyên vật liệu, thiết bị, dụng cụ cần thiết để trang trí bánh kem
 - Mô tả cách sử dụng douille nặn bông kem cơ bản
 - Phân tích được qui trình trang trí bánh kem
- Nội dung bài:

1. Nguyên vật liệu

- 1.1 Các loại kem bơ
- 1.2 Các loại bánh bông lan
- 1.3 Các phụ liệu khác

2. Thiết bị và dụng cụ

- 2.1 Máy đánh trứng
- 2.2 Bộ douille nặn kem cơ bản
- 2.3 Các dụng cụ khác

3. Qui trình trang trí bánh kem

- 3.1 Chuẩn bị các thiết bị, dụng cụ và nguyên vật liệu cần thiết
- 3.2 Cách làm bánh bông lan
- 3.3 Cách đánh bơ shortening và cách đánh kem sữa tươi
- 3.4 Cách pha màu
- 3.5 Cách chà láng bánh kem
- 3.6 Trang trí mặt bánh và thành bánh
- 3.7 Hoàn chỉnh tác phẩm

Bài 2: Kỹ thuật trang trí các đường nét và hoa cơ bản

Thời gian: 8 giờ, trong đó, Lý thuyết: 0 giờ; Thực hành: 7 giờ; Kiểm tra: 1 giờ

- Mục tiêu:
 - Sử dụng được các douille nặn bông kem cơ bản
 - Thực hiện được các đường nét và các kiểu hoa cơ bản
- Nội dung bài:

1. Chuẩn bị

- 1.1 Nguyên vật liệu

1.2 Thiết bị và dụng cụ

2. Kỹ thuật trang trí các đường nét cơ bản

2.1 Đường viền hoa thị

2.2 Đường viền sò đứng

2.3 Đường viền sò nghiêng

2.4 Đan hàng rào

2.5 Đan mặt lưới

3. Kỹ thuật trang trí các kiểu hoa cơ bản

3.1 Hoa sao

3.2 Hoa mai

3.3 Hoa trạng nguyên

3.4 Hoa hồng nằm

3.5 Hoa hồng đứng

Bài 3: Kỹ thuật trang trí bánh kem cơ bản

Thời gian: 8 giờ, trong đó, Lý thuyết: 0 giờ; Thực hành: 7 giờ; Kiểm tra: 1 giờ

- Mục tiêu:
 - Biết cách pha màu và phối màu để trang trí bánh kem
 - Trang trí được ổ bánh kem cơ bản bằng shortening
- Nội dung bài:

1. Chuẩn bị

1.1 Nguyên vật liệu và thiết bị, dụng cụ

1.2 Làm bánh bông lan

1.3 Đánh kem sữa tươi

1.4 Pha màu trang trí bánh kem

1.5 Chà láng bánh kem

2. Kỹ thuật trang trí thành bánh kem

2.1 Trang trí thành bánh kem bằng các đường nét cơ bản

2.2 Trang trí thành bánh kem bằng các đường nét phức hợp

3. Kỹ thuật trang trí mặt bánh kem

3.1 Trang trí mặt bánh kem bằng các đường nét cơ bản

3.2 Trang trí mặt bánh kem bằng các mẫu hoa cơ bản

Bài 4: Trang trí bánh kem theo chủ đề

Thời gian: 19 giờ, trong đó, Lý thuyết: 0 giờ; Thực hành: 16 giờ; Kiểm tra: 3 giờ

- Mục tiêu:
 - Phối hợp được các đường viền và hoa để trang trí bánh kem
 - Thực hiện trang trí được ổ bánh kem theo chủ đề bằng kem sữa tươi
- Nội dung bài:

1. Trang trí bánh kem mừng Giáng sinh

- 1.1 Chuẩn bị
- 1.2 Thực hiện
- 1.3 Yêu cầu thành phẩm

2. Trang trí bánh kem mừng sinh nhật

- 2.1 Chuẩn bị
- 2.2 Thực hiện
- 2.3 Yêu cầu thành phẩm

3. Trang trí bánh kem mừng Cưới hỏi

- 3.1 Chuẩn bị
- 3.2 Thực hiện
- 3.3 Yêu cầu thành phẩm

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học thực hành có hệ thống điện, nước, thoát nước, thoát khí.
2. Trang thiết bị máy móc: Các máy chuyên dùng, máy đánh trứng, lò nướng bánh, hệ thống bếp, bàn sơ chế, bồn rửa, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, tủ lạnh đông...
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
 - Học liệu: Tài liệu học tập môn Trang trí bánh kem, tài liệu tham khảo, băng, đĩa.
 - Dụng cụ: dao, nôi, khuôn bánh các loại, thau các loại, tô, đĩa, chén, đĩa, vá, muỗng....
 - Nguyên vật liệu để trang trí bánh kem
4. Các điều kiện khác: Không

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung

- Kiến thức: Biết cách sử dụng thiết bị, dụng cụ cơ bản và hiểu quy trình trang trí bánh kem.

- Kỹ năng: Đánh giá qua các bài thực hành trang trí bánh kem.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm được đánh giá thông qua:

+ Chuẩn bị đủ nguyên vật liệu, dụng cụ để trang trí bánh kem.

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.

2. Phương pháp

- Đánh giá trong quá trình học: 40%

+ Chuyên cần, chuẩn bị nguyên vật liệu, dụng cụ trước khi học thực hành: 10%

+ Quá trình thực hành trang trí bánh kem: 10%

+ Các bài thực hành: 20%

- Đánh giá cuối môn học: 60%

Kiểm tra theo hình thức thực hành

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học Kỹ thuật trang trí bánh kem được sử dụng để giảng dạy cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

Đây là môn học rèn kỹ năng trang trí nên cần sử dụng phương pháp giảng dạy là thực hành.

- *Đối với giáo viên:*

+ Tốt nghiệp đại học chuyên ngành thực phẩm, dinh dưỡng và có kỹ năng chuyên môn cao.

+ Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.

+ Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng về Trang trí bánh kem

+ Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: Đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh họa.

+ Khi dạy thực hành:

• Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài.

• Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng, sản phẩm cho từng sinh viên để lấy điểm trọng số cho từng học phần.

- Cuối buổi học, giảng viên nhận xét kết quả SV đạt được và những điều cần lưu ý.

- *Đối với sinh viên:*

- + Xác định được vị trí, tính chất, mục đích, yêu cầu của môn học để từ đó vận dụng vào thực tiễn nghề nghiệp.

- + Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiên cứu, làm bài tập...

- + Sinh viên phải đọc kỹ tài liệu trước khi lên lớp.

- + Nhóm chủ động làm, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giáo viên.

- + Sinh viên phải chuẩn bị dụng cụ, vật liệu trước khi học thực hành.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Cả chương trình

4. Tài liệu tham khảo:

[1]. Nguyễn Hương Bình (2014), *Kỹ thuật bắt bông kem*, Nxb Tổng hợp Tp. HCM.

[2]. Nguyễn Thị Tới, *Kỹ thuật làm bánh kem căn bản*, Nxb Phương Đông.

[3]. Nguyễn Hương Bình (2014), *Nghệ thuật trang trí bánh kem*, Nxb Văn hóa thông tin.

[4]. Lê Thị Ánh Tuyết (2017), *Tài liệu học tập Kỹ thuật trang trí bánh kem*, Khoa Dinh dưỡng cộng đồng – Trường Cao đẳng sư phạm Trung Ương Tp. HCM.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

KỸ THUẬT CẮM HOA

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH26.2

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (Trong đó: Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành: 30 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC

- Vị trí: Kỹ thuật cắm hoa là môn học tự chọn thuộc khối các môn học chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Chương trình môn học Kỹ thuật cắm hoa bao gồm Tổng quan về nghệ thuật cắm hoa; Kỹ thuật kết hoa; Kỹ thuật cắm hoa Nhật Bản; Kỹ thuật cắm hoa Tây Phương.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- *Kiến thức:*

+ Nêu được ý nghĩa của một số loài hoa và một số dụng cụ cần thiết để cắm hoa.

+ Trình bày được nghệ thuật cắm hoa Nhật Bản và cắm hoa Tây Phương.

+ Phân tích được một số nguyên tắc cắm hoa cơ bản và cách bảo quản hoa.

+ Đánh giá được bố cục của các dạng cắm hoa.

- *Kỹ năng:*

+ Lựa chọn được hoa phù hợp với chủ đề cắm.

+ Cắm được hoa theo trường phái Nhật Bản (cắm hoa dạng thẳng, nghiêng, thác đổ...) và Tây Phương (cắm hoa dạng chữ C, chữ T, chữ L...)

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Người học chấp hành các nội quy trong giờ học lý thuyết và giờ học ở phòng thực hành

+ Giữ gìn và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ trong giờ thực hành

+ Tích cực làm việc nhóm

+ Yêu thích môn học, có khả năng phát triển Kỹ thuật trang trí cắm hoa trong ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên bài, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
1	Bài 1. Tổng quan về nghệ thuật cắm hoa	10	10		
	1. Ý nghĩa của hoa, cỏ trong cuộc sống		1		
	2. Phương pháp chọn và bảo quản hoa		1		
	3. Nguyên tắc bố trí hoa và bộ cục một bình hoa hoàn chỉnh		2		
	4. Dụng cụ và hoa liệu dùng để cắm hoa		1		
	5. Cách xác định các cảnh chính trong bình hoa		1		
	6. Nghệ thuật cắm hoa Nhật Bản		2		
	7. Nghệ thuật cắm hoa Tây Phương		2		
	Bài 2. Kỹ thuật kết hoa	9		8	1
	1. Kết hoa cài áo và hoa cài đầu			2	
	2. Bó hoa tặng dạng tròn			4	
	3. Bó hoa tặng dạng dài			4	
	Bài 3. Kỹ thuật cắm hoa đông Phương	13		11	2
	1. Kỹ thuật cắm hoa đông Phương cơ bản			3	
	2. Kỹ thuật cắm hoa dạng Ikebana			4	
	3. Kỹ thuật cắm hoa dạng			4	

	Moribana				
	Bài 4. Kỹ thuật cắm hoa tây Phương	13		11	2
	1. Kỹ thuật cắm hoa Tây Phương cơ bản			3	
	2. Kỹ thuật cắm hoa dạng chữ C			4	
	3. Kỹ thuật cắm hoa dạng chữ T			4	
	Tổng cộng	45	10	30	5

2. Nội dung chi tiết

Bài 1. Tổng quan về nghệ thuật cắm hoa

Thời gian: 10 giờ; trong đó, LT: 10 giờ; TH, TN, TL, BT: 0 giờ; Kiểm tra: 0 giờ

- Mục tiêu:
 - Trình bày được phương pháp chọn và bảo quản hoa
 - Phân tích được nguyên tắc bố trí hoa và bố cục một bình hoa hoàn chỉnh
- Nội dung bài:

1. Ý nghĩa của hoa, cỏ trong cuộc sống

2. Phương pháp chọn và bảo quản hoa

3. Nguyên tắc bố trí hoa và bố cục một bình hoa hoàn chỉnh

4. Dụng cụ và hoa liệu dùng để cắm hoa

5. Cách xác định các cảnh chính trong bình hoa

6. Nghệ thuật cắm hoa Đông phương

6.1 Sơ lược lịch sử nghệ thuật cắm hoa Đông phương

6.2 Các dạng cắm hoa Đông phương

7. Nghệ thuật cắm hoa Tây Phương

7.1 Sơ lược lịch sử nghệ thuật cắm hoa Tây Phương

7.2 Các dạng cắm hoa Tây Phương

Bài 2. Kỹ thuật kết hoa

Thời gian: 9 giờ; trong đó, LT: 0 giờ; TH, TN, TL, BT: 8 giờ; Kiểm tra: 1 giờ

- Mục tiêu:
 - Chọn được hoa và phụ liệu để kết, bó hoa.
 - Thực hiện được 3 dạng hoa.

- Nội dung bài:

1. Kết hoa cài áo và hoa cài đầu

- 1.1 Chuẩn bị
- 1.2 Thực hiện
- 1.3 Yêu cầu tác phẩm

2. Bó hoa tặng dạng tròn

- 2.1 Chuẩn bị
- 2.2 Thực hiện
- 2.3 Yêu cầu tác phẩm

3. Bó hoa tặng dạng dài

- 3.1 Chuẩn bị
- 3.2 Thực hiện
- 3.3 Yêu cầu tác phẩm

Bài 3. Kỹ thuật cắm hoa Đông phương

Thời gian: 13 giờ; trong đó, LT: 0 giờ; TH, TN, TL, BT: 15 giờ; Kiểm tra: 2 giờ

- Mục tiêu:
 - Chọn được hoa và phụ liệu để cắm theo trường phái Đông phương
 - Cắm được 3 dạng hoa theo trường phái Đông phương
- Nội dung bài:

1. Kỹ thuật cắm hoa Đông phương cơ bản

- 1.1 Chuẩn bị
- 1.2 Thực hiện
- 1.3 Yêu cầu tác phẩm

2. Kỹ thuật cắm hoa dạng Ikebana

- 2.1 Chuẩn bị
- 2.2 Thực hiện
- 2.3 Yêu cầu tác phẩm

3. Kỹ thuật cắm hoa dạng Moribana

- 3.1 Chuẩn bị
- 3.2 Thực hiện
- 3.3 Yêu cầu tác phẩm

Bài 4. Kỹ thuật cắm hoa Tây Phương

Thời gian: 13 giờ; trong đó, LT: 0 giờ; TH, TN, TL, BT: 11 giờ; Kiểm tra: 2 giờ

- Mục tiêu:
 - Chọn được hoa và phụ liệu để cắm theo trường phái Tây Phương
 - Cắm được 4 dạng hoa theo trường phái Tây Phương
- Nội dung bài:

1. Kỹ thuật cắm hoa Tây Phương cơ bản

- 1.1 Chuẩn bị
- 1.2 Thực hiện
- 1.3 Yêu cầu tác phẩm

2. Kỹ thuật cắm hoa dạng chữ C

- 2.1 Chuẩn bị
- 2.2 Thực hiện
- 2.3 Yêu cầu tác phẩm

3. Kỹ thuật cắm hoa dạng chữ T

- 3.1 Chuẩn bị
- 3.2 Thực hiện
- 3.3 Yêu cầu tác phẩm

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Dụng cụ, trang thiết bị
 - Phòng học có trang bị bảng, bút lông, màn hình và máy projector, máy vi tính
 - Phòng thực hành có đầy đủ thiết bị dụng cụ như: bình cắm hoa, đĩa kiêu, thố...
 - Bảng đĩa giới thiệu và hướng dẫn cắm hoa
2. Học liệu
 - Bài giảng do giáo viên biên soạn và tài liệu phát tay cho sinh viên
 - Các tài liệu tham khảo

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung đánh giá
 - Kiến thức: Hiểu nguyên tắc cắm hoa Nhật Bản và Tây Phương
 - Kỹ năng: Đánh giá qua các bài thực hành cắm hoa
 - Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học

- + Chuẩn bị đủ nguyên vật liệu, dụng cụ và thiết bị để thực hành

2. Phương pháp đánh giá

- Đánh giá trong quá trình học: 40%.
 - + Chuyên cần, chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ thực hành: 10%
 - + Kiểm tra sản phẩm thực hành Cắm hoa 30%
- Đánh giá cuối môn học: 60%.

Kiểm tra theo hình thức thực hành

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy

- *Phương pháp giảng dạy:*

+ Lý thuyết: Thuyết trình, giảng giải, nêu vấn đề, giao bài tập nhóm thảo luận...

+ Thực hành: Giáo viên làm mẫu, sinh viên thực hiện trên nguyên vật liệu đã chuẩn bị

- *Đối với giáo viên:*

+ Có chương trình môn học và bài giảng chi tiết

+ Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho sinh viên

+ Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng cắm hoa

+ Khi dạy thực hành:

• Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài

• Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng, sản phẩm cho từng sinh viên để lấy điểm trọng số cho từng phần thực hành

• Cuối buổi học, giảng viên nhận xét kỹ các sản phẩm sinh viên hoàn thành

- *Đối với sinh viên:*

+ Đọc trước giáo trình, tài liệu tham khảo

+ Tuân thủ các hướng dẫn học tập và thực hành

+ Vận dụng sáng tạo các kiến thức, kỹ năng để hoàn thành các sản phẩm có tính thẩm mỹ cao

+ Khi học thực hành:

- Nhóm phải mua nguyên liệu đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian.

- Nhóm chủ động làm, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giáo viên.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Tất cả chương trình

4. Tài liệu tham khảo:

[1]. Reiko Takenaka, Uyên Vi (dịch) (1999), *Nghệ thuật cắm hoa Nhật Bản*, Nxb Phụ nữ

[2]. Bích Ty, *Nghệ thuật cắm hoa hiện đại Phương Tây* (2000), Nxb Trẻ.

[3]. Uyên Vi (biên dịch), *Nghệ thuật cắm hoa Nhật Bản theo phong cách IKEBANA*, Nxb Phụ nữ.

[4]. Thiên Kim, *Nghệ thuật gói hoa tươi*, Nxb Mỹ thuật.

[5]. Lê Thị Ánh Tuyết (2018), *Tài liệu học tập Kỹ thuật trang trí Cắm hoa*, Khoa Dinh dưỡng cộng đồng – Trường Cao đẳng Sư phạm Trung Ương Tp. HCM.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC TỰ CHỌN

CHẾ BIẾN MÓN ĂN CHAY

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH26.3

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (Trong đó: Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành: 30 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- Vị trí: Chế biến món ăn chay là môn học tự chọn thuộc khối các môn học chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Chương trình môn học Chế biến món ăn chay bao gồm Tổng quan về ăn chay; Chế biến món ăn chay thường ngày; Chế biến món ăn chay đãi tiệc.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- *Kiến thức:*

- + Nêu được lợi ích của ăn chay.
- + Mô tả được cấu trúc thực đơn cho bữa ăn hàng ngày và thực đơn đãi tiệc chay.
- + Trình bày được phương pháp chế biến món ăn chay.

- *Kỹ năng:*

- + Kết hợp được các nguyên liệu, gia vị phù hợp trong chế biến món ăn chay.
- + Xây dựng được các thực đơn món ăn chay hợp lý và khoa học.
- + Chế biến được một số món ăn chay trong thực đơn hàng ngày và thực đơn đãi tiệc chay.

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- + Có tinh thần học hỏi, tìm tòi, sáng tạo.
- + Tích cực tham gia quá trình làm việc nhóm.
- + Rèn cho sinh viên tính cẩn thận, nhanh nhẹn, chính xác và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hành chế biến.
- + Yêu thích môn học, có khả năng phát triển chế biến món ăn chay trong ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên bài, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
1	Bài 1: Tổng quan về ăn chay	10	10		
	1. Tìm hiểu chung về ăn chay		2		
	2. Nguyên liệu chế biến món ăn chay		2		
	3. Kỹ thuật chế biến món ăn chay		6		
2	Bài 2: Chế biến món ăn chay thường ngày	12		10	2
	1. Bữa ăn điểm tâm			4	
	2. Bữa ăn chính			6	
3	Bài 3: Chế biến món ăn chay đãi tiệc	23		20	3
	1. Món khai vị			5	
	2. Món thưởng thức			5	
	3. Món chính			10	
	Tổng cộng	45	10	30	5

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Tổng quan về ăn chay

Thời gian: 10 giờ; trong đó, LT: 10 giờ; KT: 0 giờ

- Mục tiêu:
 - Nêu được ích lợi của việc ăn chay.
 - Trình bày kỹ thuật chế biến món ăn chay.
- Nội dung bài:

1. Tìm hiểu chung về ăn chay

1.1 Khái niệm

1.2 Sơ lược các trường phái ăn chay

1.3 Lợi ích từ chế độ ăn chay

1.4 Khái quát món ăn chay Việt Nam và món ăn chay nước ngoài

2. Nguyên liệu chế biến món ăn chay

2.1 Nhóm rau, củ, quả

2.2 Nhóm đậu, hạt

2.3 Nhóm nấm

2.4 Nhóm các nguyên liệu ăn chay chế biến từ đậu nành

2.5 Nhóm các nguyên liệu ăn chay có nguồn gốc khác

2.6 Nhóm chất béo thực vật

3. Kỹ thuật chế biến món chay

2.1 Kỹ thuật chế biến món ăn chay thường ngày

2.2 Kỹ thuật chế biến món ăn chay đãi tiệc

Bài 2: Chế biến món ăn chay thường ngày

Thời gian: 12 giờ; trong đó, LT: 0 giờ; TH, TN, TL, BT: 10 giờ; Kiểm tra: 2 giờ

- Mục tiêu:

- Viết được qui trình chế biến món ăn chay điểm tâm và món ăn chay bữa chính.

- Chế biến được 4 → 6 món ăn chay điểm tâm và món ăn chay bữa chính (Bún xào, Nui xào, Hủ tiếu... Món xào, món canh, món mặn).

- Nội dung bài:

1. Bữa ăn điểm tâm

1.1 Món ăn khô

1.2 Món ăn nước

2. Bữa ăn chính

2.1 Món luộc hoặc món xào

2.2 Món canh

2.3 Món mặn

Bài 3: Chế biến món ăn chay đãi tiệc

Thời gian: 23 giờ; trong đó, LT: 0 giờ; TH, TN, TL, BT: 20 giờ; Kiểm tra: 3 giờ

- Mục tiêu:

- Viết được qui trình chế biến món ăn chay đãi tiệc: món khai vị, món thưởng thức (sau khai vị), món chính (món ăn no).

- Chế biến được 4 → 6 món ăn chay đãi tiệc: món khai vị, món thưởng thức (sau khai vị), món chính (món ăn no).

- Nội dung bài:

1. Món khai vị

1.1 Món súp

1.2 Món gỏi

1.3 Món đồng nội

2. Món thưởng thức

2.1 Món chiên

2.2 Món nướng

2.3 Món hấp

3. Món chính

3.1 Món hầm

3.2 Món cơm chiên

3.2 Món lẩu

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học thực hành có hệ thống điện, nước, thoát nước, thoát khí.

2. Trang thiết bị máy móc: Các máy chuyên dùng, hệ thống bếp, bàn sơ chế, bồn rửa, lò nướng, bếp gas, bếp điện, tủ lạnh, tủ lạnh đông, máy đánh trứng, lò nướng bánh...

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Học liệu: Tài liệu học tập môn chế biến món ăn chay, tài liệu tham khảo, băng, đĩa.

- Dụng cụ: dao các loại, nồi inox các loại, khuôn bánh các loại, khay thực phẩm, chảo các loại, thau các loại, tô, đĩa, chén, đũa, vá, muổng các loại

- Nguyên liệu để chế biến các món ăn chay theo thực đơn.

4. Các điều kiện khác: Không

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung

- Kiến thức: Viết qui trình chế biến món ăn chay thường ngày và món ăn chay đãi tiệc.

- Kỹ năng: Đánh giá qua các bài thực hành chế biến món ăn chay.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm được đánh giá thông qua:

+ Chuẩn bị đủ nguyên vật liệu, dụng cụ chế biến món ăn chay thường ngày và món ăn chay đãi tiệc.

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học.

2. Phương pháp

- Đánh giá trong quá trình học: 40%

+ Chuyên cần, chuẩn bị nguyên vật liệu, dụng cụ trước khi chế biến: 10%

+ Quá trình thực hành chế biến: 10%

+ Các bài thực hành: 20%

- Đánh giá cuối môn học: 60%.

Kiểm tra theo hình thức thực hành

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học

Chương trình môn học Chế biến món ăn chay được sử dụng để giảng dạy cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học

Đây là môn học rèn kỹ năng chế biến nên cần sử dụng phương pháp giảng dạy là thực hành.

- *Đối với giáo viên:*

+ Tốt nghiệp đại học chuyên ngành thực phẩm, dinh dưỡng và có kỹ năng chuyên môn cao.

+ Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm.

+ Chuẩn bị tốt kiến thức, kỹ năng chế biến món ăn.

+ Chuẩn bị bài thật kỹ trước khi lên lớp: Đề cương bài giảng, các thiết bị đồ dùng dạy học, các tư liệu minh họa.

+ Chuẩn bị các câu hỏi, các tình huống... cập nhật thực tiễn.

+ Khi dạy thực hành:

- Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài.

- Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng, sản phẩm cho từng sinh viên để lấy điểm trọng số cho từng học phần.

- Cuối buổi học, giảng viên nhận xét kỹ cách xử lý nguyên liệu, việc thực hiện quy trình, thao tác, sản phẩm cho từng nhóm, từng sinh viên.

- *Đối với sinh viên:*

- + Xác định được vị trí, tính chất, mục đích, yêu cầu của môn học để từ đó vận dụng vào thực tiễn nghề nghiệp.

- + Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiên cứu, làm bài tập...

- + Sinh viên phải đọc kỹ tài liệu trước khi lên lớp.

- + Nhóm chủ động làm, dưới sự chỉ dẫn, theo dõi, giám sát của giáo viên.

- + Cán bộ lớp theo lịch học, căn cứ vào tài liệu hướng dẫn, đồng thời gặp giảng viên để xin ý kiến mua nguyên liệu, chuẩn bị dụng cụ (nếu cần). Nguyên liệu phải mua đúng số lượng, chủng loại, chất lượng và kịp thời gian.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Cả chương trình

4. Tài liệu tham khảo

[1]. Triệu Thị Chơi- Nguyễn Thị Phụng, *117 món ăn chay thông dụng*, Nxb Tổng hợp Tp HCM.

[2]. Hồ Đắc Thiều Anh, *An lạc mùa chay – Món chay dâng mẹ*, Nxb Phụ Nữ.

[3]. Nguyễn Kim Dân – Võ Văn Sở, *Các món chay Ngon- mới- lạ*, Nxb Dân Trí.

[4]. Nguyễn Thị Phụng, *Món chay đãi tiệc*, Nxb Phụ Nữ.

[5]. Lê Thị Ánh Tuyết (2018), *Tài liệu học tập chế biến món ăn chay*, Khoa Dinh dưỡng cộng đồng – Trường Cao đẳng Sư phạm Trung Ương Tp. HCM.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC TỰ CHỌN

THIẾT KẾ THỰC ĐƠN VÀ KHẨU PHẦN TRÊN MÁY TÍNH

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH26.4

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (Trong đó: Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành: 30 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- Vị trí: Thiết kế thực đơn và khẩu phần trên máy tính là môn học tự chọn thuộc khối các môn học chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Chương trình môn học gồm thiết kế thực đơn trên phần mềm Photoshop hoặc Corel, sử dụng được một số phần mềm xây dựng khẩu phần như: Foodkid, Nutrikid, VN Eiyokun

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- *Kiến thức:*

- + Trình bày được cách xử lý hình ảnh trên phần mềm Photoshop hoặc Corel.
- + Nhận biết công thức tính khẩu phần trên phần mềm xây dựng khẩu phần: Foodkid, Nutrikid, VN Eiyokun...

- + Phân biệt các yêu cầu khi thiết kế thực đơn trên phần mềm Photoshop hoặc Corel.

- *Kỹ năng:*

- + Thực hiện xử lý được hình ảnh trên phần mềm Photoshop hoặc Corel.
- + Thiết kế được thực đơn bằng phần mềm Photoshop hoặc Corel.
- + Xây dựng được khẩu phần dinh dưỡng trên các phần mềm xây dựng khẩu phần: Foodkid, Nutrikid, VN Eiyokun...

- + Cân chỉnh được khẩu phần dinh dưỡng trên các phần mềm xây dựng khẩu phần: Foodkid, Nutrikid, VN Eiyokun...

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- + Nhận thức được tầm quan trọng của việc ứng dụng công nghệ thông tin vào việc thiết kế thực đơn, xây dựng khẩu phần dinh dưỡng.

- + Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm để thiết kế thực đơn, xây

dựng khẩu phần dinh dưỡng có khả năng phát triển công nghệ thông tin trong ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương/bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
1	Bài 1: Xử lý hình ảnh trên Photoshop hoặc Corel	10	10		
	1. Thao tác cơ bản trên ảnh		1.5		
	2. Lựa chọn và hiệu chỉnh chi tiết ảnh		1.5		
	3. Đổ màu cho ảnh		1.5		
	4. Làm việc với lớp		1.5		
	5. Hiệu chỉnh kích cỡ và xoay ảnh		1		
	6. Làm việc với kênh màu		1		
	7. Tạo chữ trong Photoshop		1		
	8. Bộ lọc ảnh của Photoshop		1		
2	Bài 2: Thiết kế thực đơn trên máy tính	10		9	1
	1. Những yêu cầu khi thiết kế thực đơn			1	
	2. Thiết kế thực đơn hàng tuần			2	
	3. Thiết kế thực đơn nhà hàng, quán ăn			6	
3	Bài 3: Xây dựng khẩu phần trên máy tính	25		21	4
	1. Phần mềm Foodkid, Nutrikid			8	
	2. Phần mềm VN Eiyokun			13	
Tổng cộng		45	10	30	5

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Xử lý hình ảnh trên Photoshop hoặc Corel

Thời gian: 10 giờ; trong đó, LT: 8 giờ; TH: 0 giờ; KT: 0 giờ

- Mục tiêu:
 - Mô tả được cách xử lý ảnh trên phần mềm Photoshop hoặc Corel.
 - Thực hiện được xử lý ảnh trên phần mềm Photoshop hoặc Corel.
- Nội dung chương:

1. Thao tác cơ bản trên ảnh

- 1.1 Tạo ảnh, lấy ảnh và lưu trữ ảnh
- 1.2 Lựa chọn và tô màu cho ảnh
- 1.3 Chế độ nén ảnh
- 1.4 Hủy bỏ một số phần dư trên ảnh

2. Lựa chọn và hiệu chỉnh chi tiết ảnh

- 2.1 Lựa chọn vùng ảnh, hiệu chỉnh biên chọn
- 2.2 Lưu trữ và lấy lại vùng biên chọn
- 2.3 Hiệu chỉnh độ sáng, tối của ảnh bằng công cụ
- 2.4 Hiệu chỉnh độ sáng, tối của ảnh bằng phương pháp lấy mẫu

3. Đồ màu cho ảnh

- 3.1 Chuyển đổi chế độ màu
- 3.2 Đồ màu vào vùng ảnh chọn
- 3.3 Hiệu chỉnh màu ảnh bằng phương pháp tổng hợp màu

4. Làm việc với lớp

- 4.1 Thao tác cơ bản trên lớp ảnh
- 4.2 Tạo mặt nạ trên lớp ảnh
- 4.3 Kết hợp phương pháp tạo mặt nạ ảnh và hiệu chỉnh ảnh để điều chỉnh ảnh

5. Hiệu chỉnh kích cỡ và xoay ảnh

- 5.1 Thao tác hiệu chỉnh vùng chọn hoặc lớp hiện hành
- 5.2 Hiệu chỉnh toàn ảnh
- 5.3 Thay đổi kích cỡ thực của ảnh trước khi in

6. Làm việc với kênh màu

- 6.1 Thao tác cơ bản trên kênh màu
- 6.2 Tạo kênh màu áp dụng cho một vùng ảnh

7. Tạo chữ trong Photoshop

- 7.1 Sử dụng công cụ tạo chữ
- 7.2 Các hiệu ứng đặc biệt đối với chữ
- 7.3 Sử dụng biên chữ tạo hiệu ứng

8. Bộ lọc ảnh của Photoshop

- 8.1 Bộ lọc mịn
- 8.2 Bộ lọc làm nhòe ảnh
- 8.3 Bộ lọc tổng hợp
- 8.4 Hiệu ứng ảnh, hiệu ứng chìm, nổi ảnh

Bài 2: Thiết kế thực đơn

Thời gian: 10 giờ; trong đó, LT: 0 giờ; TH: 9 giờ; KT: 1 giờ

- Mục tiêu:

- Mô tả được các yêu cầu khi thiết kế thực đơn trên phần mềm Photoshop hoặc Corel.

- Thiết kế được thực đơn tuần trên phần mềm Photoshop hoặc Corel.

- Thiết kế được thực đơn nhà hàng, quán ăn trên phần mềm Photoshop hoặc Corel.

- Nội dung chương:

1. Những yêu cầu khi thiết kế thực đơn

- 1.1 Yêu cầu về nội dung, hình thức, cách trình bày
- 1.2 Yêu cầu đánh giá thực đơn
- 1.3 Yêu cầu thẩm định giá thực đơn

2. Thiết kế thực đơn hàng tuần

- 2.1 Thiết kế thực đơn hình ảnh của tuần.
- 2.2 Điều chỉnh và đánh giá thực đơn hình ảnh của tuần

3. Thiết kế thực đơn nhà hàng, quán ăn

- 3.1 Thiết kế trang bìa
- 3.2 Thiết kế nội dung thực đơn

Bài 3: Xây dựng khẩu phần trên máy tính

Thời gian: 25 giờ; trong đó, LT: 0 giờ; TH: 21 giờ; KT: 4 giờ

- Mục tiêu:

- Cài đặt được phần mềm dinh dưỡng.

- Xây dựng được khẩu phần dinh dưỡng trên các phần mềm.

- Điều chỉnh được khẩu phần dinh dưỡng cho các đối tượng trên phần mềm.

- Nội dung chương:

1. Phần mềm Foodkid và Nutrikid

1.1 Cài đặt phần mềm

1.2 Ứng dụng của phần mềm

1.3 Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng trên phần mềm

1.4 Định dạng trang in khẩu phần dinh dưỡng

2. Phần mềm VN Eiyokun

2.1 Cài đặt phần mềm

2.2 Ứng dụng của phần mềm

2.3 Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng trên phần mềm

2.4 Định dạng trang in khẩu phần dinh dưỡng

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học chuyên môn: Phòng vi tính

2. Trang thiết bị máy móc: Bảng phấn, máy tính, máy chiếu Projector, wifi....

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Video, hình ảnh minh họa về thực đơn, đề cương bài giảng cho người học và tài liệu tham khảo, các phần mềm ứng dụng: Photoshop hoặc Corel, MS Excel; phần mềm dinh dưỡng: Foodkid, Nutrikid, VN Eiyokun...

4. Các điều kiện khác

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung

- Kiến thức:

+ Trình bày được cách xử lý hình ảnh trên phần mềm Photoshop hoặc Corel.

+ Nhận biết công thức tính khẩu phần trên phần mềm xây dựng khẩu phần: Foodkid, Nutrikid, VN Eiyokun...

+ Phân biệt các yêu cầu khi thiết kế thực đơn trên phần mềm Photoshop hoặc Corel.

- Kỹ năng:

+ Thực hiện xử lý hình ảnh trên phần mềm Photoshop hoặc Corel.

+ Thiết kế thực đơn cho các đối tượng bằng phần mềm Photoshop hoặc Corel.

+ Cân chỉnh được khẩu phần dinh dưỡng trên các phần mềm xây dựng khẩu

phần: Foodkid, Nutrikid, VN Eiyokun...

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Tham dự đủ thời lượng môn học theo quy định.
- + Nhận thức được tầm quan trọng của việc ứng dụng công nghệ thông tin vào việc thiết kế thực đơn, xây dựng khẩu phần dinh dưỡng.
- + Có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm.

2. Phương pháp

- Đánh giá trong quá trình học: 40%.
 - + Đi học đầy đủ, chuẩn bị bài tốt, tích cực thảo luận: 10 %
 - + Thực hiện bài tập: 30%
- Đánh giá cuối môn học: 60%. Kiểm tra theo hình thức: Viết báo cáo hết môn theo ngân hàng bài thi.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học

- *Phương pháp giảng dạy:*

- + Thuyết trình, giảng giải, trực quan.
- + Nêu vấn đề và giải quyết vấn đề, giao bài tập cho các hoạt động cá nhân, nhóm và sưu tầm tư liệu.
- + Thực hành.

- *Đối với giảng viên:*

- + Có chương trình môn học.
- + Có bài giảng chi tiết.
- + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa (video, website) và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho sinh viên.
- + Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm
- + Khi dạy thực hành:
 - . Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài.

. Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng, sản phẩm cho từng sinh viên để lấy điểm trọng số cho từng học phần.

- *Đối với sinh viên:*

+ Đọc trước giáo trình, các tài liệu tham khảo, học bài cũ, làm bài tập... trước khi đến lớp học

+ Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiên cứu, làm bài tập...

+ Sinh viên phải đọc kỹ tài liệu trước khi lên lớp.

+ Hoàn thành các bài tập thực hành.

3. Những trọng tâm cần chú ý

Cả chương trình

4. Tài liệu tham khảo

[1]. Bộ Y tế (2007), *Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam*, Nxb Y học.

[2]. TS.BS Trần Thị Minh Hạnh (2013), *Phần mềm tính toán khẩu phần dinh dưỡng cho người Việt Nam (VietNam Eiyokun)*, Nxb Tp . Hồ Chí Minh.

[3]. Phần mềm dinh dưỡng Nutrikid, Foodkid, VN Eiyokun.

[4]. TS.BS. Nguyễn Thị Minh Kiều (2010), *Hướng dẫn sử dụng Giá trị dinh dưỡng thực phẩm*, Nxb tổng hợp Tp.HCM.

[5]. TS.BS. Nguyễn Thị Minh Kiều (2010), *Hướng dẫn xây dựng khẩu phần dinh dưỡng*, Nxb tổng hợp Tp.HCM.

[6]. BSKII. Đỗ Thị Ngọc Diệp, BSKII. Nguyễn Tài Dũng (2013), *Bộ thực đơn dành cho bữa ăn bán trú của học sinh tiểu học*, Nxb TP. Hồ Chí Minh.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC TỰ CHỌN

HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC

*(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017
của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)*

Mã môn học: MH26.5

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (Trong đó: Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành: 30 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- Vị trí: Hoạch toán định mức là môn học tự chọn thuộc khối các môn học chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Học xong học phần này sinh viên nắm được:

+ Một số vấn đề cơ bản về hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống; Hạch toán định mức chi phí trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống; Hạch toán định mức hiệu quả kinh doanh ăn uống.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- *Kiến thức:*

+ Mô tả được khái niệm, nhiệm vụ, yêu cầu, căn cứ, đặc điểm của hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống.

+ Trình bày cách tính giá thành, sử dụng mẫu biểu sổ sách trong kinh doanh ăn uống

- *Kỹ năng:*

+ Vận dụng các công thức sử dụng sổ sách mẫu biểu phục vụ hạch toán. Đảm bảo về thời gian, độ chính khoa học hợp lý trong kinh doanh ăn uống.

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Có tinh thần học hỏi, tìm tòi, sáng tạo.

+ Tích cực tham gia quá trình làm việc nhóm.

+ Yêu thích môn học, có khả năng phát triển hạch toán định mức trong ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
1	Bài 1. Một số vấn đề cơ bản về hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống	7	2	4	1
	1. Một số khái niệm cơ bản về hạch toán		0.5		
	2. Phân loại HTĐM trong DN kinh doanh ăn uống		0.5	2	
	3. Nhiệm vụ, yêu cầu của HTĐM trong DN kinh doanh ăn uống		0.5	2	
	4. Ý nghĩa của HTĐM trong ĐNK ăn uống		0.5		
2	Bài 2. Hạch toán định mức chi phí trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống	18	3	14	1
	1. Chi phí sản xuất		0.5	1	
	2. Chi phí bán hàng		0.5	1	
	3. Chi phí khấu hao		0.5	1	
	4. Phương pháp XDDM chi phí SX		0.5	4	
	5. Căn cứ để hạch toán tiêu chuẩn dự trữ nguyên liệu chế biến		1	7	
3	Bài 3. Hạch toán định mức hiệu quả kinh doanh ăn uống	20	5	12	3
	1. Hạch toán giá vốn nguyên liệu		1	2	
	2. Hạch toán giá thành sản phẩm, dịch vụ		1	2	
	3. Trình tự hạch toán giá thành SP,		1	2	

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
	DV ăn uống				
	4. Hạch toán thuê VAT phải nộp, lãi gộp, tỉ lệ lãi gộp, thực lãi		1	3	
	5. Sổ sách và mẫu biểu sử dụng để HTĐM trong KD ăn uống		1	3	
Tổng cộng		45	10	30	5

2. Nội dung chi tiết

Bài 1. Một số vấn đề cơ bản về hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.

Thời gian: 7 giờ; trong đó, LT: 2 giờ; TH, TN, TL, BT: 4 giờ; KT: 1 giờ

- Mục tiêu:

- Trình bày được thế nào là hạch toán
- Phân tích được cách phân loại HTĐM trong kinh doanh ăn uống
- Mô tả được nhiệm vụ, yêu cầu, ý nghĩa của HTĐM trong DN kinh doanh

ăn uống

- Nội dung bài:

1. Một số khái niệm cơ bản về hạch toán

1.1 Khái niệm hạch toán

1.2 Hạch toán nghiệp vụ

1.3 Hạch toán định mức

2. Phân loại HTĐM trong DN kinh doanh ăn uống

2.1 Phân loại theo đặc điểm chi phí lao động xã hội

2.2 Phân loại theo các nghiệp vụ hạch toán

2.3 Phân loại theo đặc điểm của đối tượng phục vụ

3. Nhiệm vụ, yêu cầu của HTĐM trong DN kinh doanh ăn uống

3.1 Nhiệm vụ của HTĐM trong DN kinh doanh ăn uống

3.1.1 Thu nhận và xử lý thông tin

3.1.2. Lập ra các hệ thống định mức cơ bản

3.1.3 Kiểm tra, giám sát quá trình thực hiện

3.2 Yêu cầu về thông tin để xây dựng HTĐM trong ĐNK ăn uống

3.2.1 Đảm bảo tính so sánh và nhất quán

3.2.2 Đảm bảo tính chính xác, trung thực và khách quan

3.2.3 Đảm bảo tính kịp thời

3.2.4 Đảm bảo tính đầy đủ

3.2.5 Đảm bảo tính rõ ràng, dễ hiểu

4. Ý nghĩa của HTĐM trong ĐNK ăn uống

4.1 Xây dựng chiến lược SXKD

4.2 Thước đo đánh giá hoạt động SXKD

4.3 Hạch toán kinh doanh

4.4 Quản lý các hoạt động SXKD

Bài 2. Hạch toán định mức chi phí trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống

Thời gian: 18 giờ; trong đó, LT: 3 giờ; TH, TN, TL, BT: 14 giờ; KT: 1 giờ

Mục tiêu:

- Trình bày được chi phí sản xuất
- Trình bày được chi phí bán hàng, chi phí khấu hao
- Mô tả được phương pháp XDĐM chi phí sản xuất và căn cứ để hạch toán tiêu chuẩn dự trù nguyên liệu chế biến

Nội dung bài:

1. Chi phí sản xuất

1.1 Khái niệm

1.2 Phân loại chi phí sản xuất

1.3 Căn cứ để kiểm tra các yếu tố chi phí

2. Chi phí bán hàng

2.1 Khái niệm

2.2 Phân loại chi phí bán hàng

2.3 Phương pháp hạch toán chi phí bán hàng

3. Chi phí khấu hao

3.1 Khấu hao TSCĐ hữu hình

3.2 Khấu hao TSCĐ vô hình

4. Phương pháp xây dựng định mức chi phí SX

- 4.1 Định mức chi phí nguyên liệu trực tiếp
- 4.2 Định mức chi phí nhân công trực tiếp
- 4.3 Định mức năng suất lao động
- 4.4 Định mức chi phí SX chung

5. Căn cứ để hạch toán tiêu chuẩn dự trù nguyên liệu chế biến

- 5.1. Căn cứ vào công thức chế biến
- 5.2. Căn cứ vào số lượng món ăn trong thực đơn
- 5.3. Căn cứ vào lượng tiền đặt của khách
- 5.4. Căn cứ vào cơ cấu món ăn
- 5.5 Căn cứ vào kế hoạch SX chế biến

Bài 3. Hạch toán định mức hiệu quả kinh doanh ăn uống

Thời gian: 20 giờ; trong đó, LT: 5 giờ; TH, TN, TL, BT: 12 giờ; Kiểm tra: 3 giờ

- Mục tiêu:
 - Trình bày được thể nào la hạch toán giá vốn nguyên liệu
 - Trình bày được cách hạch toán, trình tự hạch toán giá thành sản phẩm, dịch vụ
 - Mô tả được cách hạch toán thuế và các sổ sách, mẫu biểu
- Nội dung bài:

1. Hạch toán giá vốn nguyên liệu

- 1.1 Khái niệm
- 1.2 Đặc điểm cung ứng nguyên liệu
- 1.3 Các nhân tố ảnh hưởng đến giá vốn

2. Hạch toán giá thành sản phẩm, dịch vụ

- 2.1 Khái niệm giá thành SP, DV
- 2.2 Phân loại giá thành SP, DV
- 2.3 Các yếu tố ảnh hưởng đến giá thành SP, DV

3. Trình tự hạch toán giá thành SP, DV ăn uống

- 3.1 Khái niệm
- 3.2 Phân loại giá bán
- 3.3 Vai trò của giá bán trong kinh doanh ăn uống
- 3.4 Các yếu tố ảnh hưởng đến giá bán

4. Hạch toán thuế VAT phải nộp, lãi gộp, tỉ lệ lãi gộp, thực lãi

4.1 VAT phải nộp (Thuế GTGT đầu ra)

4.2 Lãi gộp

4.3 Tỉ lệ lãi gộp, tỉ lệ thặng số

4.4 Thực lãi

5. Sổ sách và mẫu biểu sử dụng để HTĐM trong KD ăn uống

5.1. Vai trò của sơ sách mẫu biểu trong KD ăn uống

5.2. Các loại biểu mẫu, sổ sách trong KD ăn uống

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học chuyên môn: phòng học lý thuyết.

2. Trang thiết bị máy móc: Bảng phấn, máy tính, máy chiếu Projector.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Video, hình ảnh minh họa về Hạch toán định mức, đề cương bài giảng cho người học và tài liệu tham khảo.

4. Các điều kiện khác: địa chỉ website phục vụ môn học.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung đánh giá

- Kiến thức: Đánh giá thông qua nội dung bài tập kiểm tra cá nhân hoặc nhóm sinh viên cần đạt các yêu cầu sau:

+ Nêu được khái niệm, nhiệm vụ, yêu cầu, căn cứ, đặc điểm của hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống.

+ Trình bày cách tính giá thành, sử dụng mẫu biểu sổ sách trong kinh doanh ăn uống

- Kỹ năng: Đánh giá kỹ năng của người học thông qua việc hoàn thành nội dung bài tập theo yêu cầu của môn học.

+ Vận dụng các công thức sử dụng sổ sách mẫu biểu phục vụ hạch toán. Đảm bảo về thời gian, độ chính khoa học hợp lý trong kinh doanh ăn uống.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

+ Tham gia đủ thời lượng môn học theo quy định.

+ Chuẩn bị và hoàn thành bài tập theo yêu cầu của môn học.

+ Có hứng thú và say mê với môn học.

2. Phương pháp đánh giá

- Đánh giá trong quá trình học: 40%
 - + Đi học đầy đủ, chuẩn bị bài tốt, tích cực thảo luận, tích cực: 10 %
 - + Sưu tầm thông tin thảo luận: 10 %
 - + Thực hiện trình bày bài tập thảo luận nhóm trên power point: 20%
- Đánh giá cuối môn học 60%: Kiểm tra theo hình thức làm bài báo cáo hết môn theo ngân hàng câu hỏi thi..

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy nghề cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy:

- *Phương pháp giảng dạy:*

- + Thuyết trình, giảng giải, trực quan.
- + Nêu vấn đề, giao bài tập cho các hoạt động cá nhân, nhóm và sưu tầm tư liệu.
- + Thảo luận nhóm để sinh viên tự rút ra kết luận.
- + Trong quá trình giảng dạy, giao bài tập cá nhân, nhóm, thảo luận, kiểm tra đánh giá bằng bài báo cáo... hoàn thành bài thuyết trình bằng power point.

- *Đối với giảng viên:*

- + Có chương trình môn học.
- + Có bài giảng chi tiết.
- + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa (video, website) và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho sinh viên.
- + Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm

- *Đối với sinh viên:*

- + Được trang bị kiến thức về hoạch toán định chi phí sản xuất, lợi nhuận, doanh thu
- + Hoàn thành các bài tập

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Bài 2. Hạch toán định mức chi phí trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống.
- Bài 3. Hạch toán định mức hiệu quả kinh doanh ăn uống.

4. Tài liệu tham khảo:

- [1]. *Giáo trình Hạch toán định mức* (2006), Trường TH Thương mại Du lịch Hà Nội.
- [2]. Nguyễn Văn Mạnh (2013), *Giáo trình Quản trị kinh doanh khách sạn*, NXB Trường Đại học Kinh tế Quốc dân.
- [3]. Đồng ngọc Minh, Vương Lôi Đình (2000), *Kinh tế du lịch và du lịch học*, NXB Trẻ.
- [4]. Trịnh Xuân Dũng (2003), *Tổ chức kinh doanh nhà hàng*, NXB Lao động xã hội.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

THỰC TẬP CUỐI KHOA 1

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH27.1

Thời gian thực hiện môn học: 90 giờ (*Trong đó: Lý thuyết: 6 giờ; Thực hành: 74 giờ; Kiểm tra: 10 giờ*)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- Vị trí: Thực tập cuối khoá 1 là môn học bắt buộc của khối các môn chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Là môn học thực hành, thực tập để củng cố và hoàn thiện các môn học chuyên ngành đã học.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- Nắm vững kế hoạch, nội dung, qui chế thực tập.
- Tiếp cận thực tế cách quản lý xây dựng khẩu phần thực đơn tại trường học.
- Tiếp cận thực tế dinh dưỡng lâm sàng và tiết chế của khoa Dinh dưỡng bệnh viện.
- Thực hành được các khâu trong qui trình bếp 1 chiều tại trường học.
- Thực tập làm quen với tư vấn dinh dưỡng và thực hiện bữa ăn tại khoa Dinh dưỡng bệnh viện.
- Xây dựng thực đơn, khẩu phần cho trẻ ở trường học và khẩu phần ăn sinh lý và bệnh lý cho đối tượng bệnh nhân.
- Có tinh thần học hỏi, tham gia quá trình làm việc nhóm.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát

Tìm hiểu

- Quản lý xây dựng thực đơn, khẩu phần cho trẻ trong trường học và khẩu phần ăn sinh lý và bệnh lý cho đối tượng bệnh nhân.
- Chế biến món ăn, thức uống thông dụng trong trường học.
- Phòng tư vấn dinh dưỡng và thực hiện bữa ăn.
- Làm quen quy trình chế biến khẩu phần ăn sinh lý và bệnh lý cho bệnh nhân.

- Quy trình: lên thực đơn, khẩu phần → tiếp phẩm → chế biến → chia suất ăn → giá thành khẩu phần ăn trong ngày.

Thực hành

- Xây dựng thực đơn, khẩu phần cho trẻ ở trường.
- Xây dựng thực đơn cụ thể cho các đối tượng có chế độ ăn sinh lý, bệnh lý.
- Thực tập làm quen với phòng tư vấn dinh dưỡng và thực hiện bữa ăn cho các đối tượng trong bệnh viện.
- Thực hành được các công đoạn chế biến trong quy trình bếp 1 chiều.
- Thực hiện quy trình: lên thực đơn, khẩu phần → tiếp phẩm → chế biến → chia suất ăn → giá thành khẩu phần ăn.

2. Nội dung chi tiết và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
1	Tìm hiểu kế hoạch, các hoạt động của bếp ăn trường học	4	2	2	
2	Nghe báo cáo của BGH trường mầm non, làm quen tìm hiểu cơ sở vật chất và công việc của cấp dưỡng.	2	2		
3	Xây dựng quản lý thực đơn, khẩu phần cho học sinh. Thực hiện bài tập môn học.	14		12	2
4	Thực hiện các khâu trong quy trình bếp 1 chiều ở trường học. Thực hiện bài tập môn học.	35		30	5
5	Tìm hiểu kế hoạch, các hoạt động của khoa Dinh dưỡng bệnh viện, viết bài thu hoạch.	2		2	
6	Nghe báo cáo của lãnh đạo khoa Dinh dưỡng bệnh viện, làm quen tìm hiểu cơ sở vật chất và công	2	2		

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
	việc của khoa dinh dưỡng.				
7	Quan sát các khâu trong quy trình tổ chức công việc của khoa Dinh dưỡng	5		5	
8	Tìm hiểu xây dựng thực đơn, khẩu phần cho các chế độ ăn sinh lý, bệnh lý	8		8	
9	Thực tập làm quen với phòng tư vấn dinh dưỡng và thực hiện bữa ăn.	15		15	
10	Viết báo cáo thực tập	3			3
	Tổng cộng	90	6	74	10

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

- Khoa lập kế hoạch, triển khai và tổ chức đánh giá, rút kinh nghiệm, điều chỉnh kịp thời sau mỗi đợt thực tập. Chỉ đạo tổ chức thực hiện kế hoạch thực tập (tư vấn, giải đáp thắc mắc giúp SV thực hiện kế hoạch thực tập, giúp đỡ về chuyên môn nghiệp vụ).

- Giảng viên phụ trách thực tập nắm rõ kế hoạch, liên hệ và phổ biến với cơ sở thực tập kế hoạch, nội dung và nhiệm vụ ít nhất trước 1 → 2 tuần.

- Theo dõi và hướng dẫn sinh viên thực hiện kế hoạch thực tập, cuối đợt nộp danh sách điểm danh sinh viên tham gia.

- Phối hợp cùng đơn vị thực tập chấm điểm ý thức chuyên cần cho sinh viên trong đoàn thực tập.

- Giảng viên phụ trách thực tập viết báo cáo tổng kết và điểm thực tập của đoàn phụ trách.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

- Đánh giá theo từng đợt thực tập: thực tập bếp ăn bán trú của trường học và khoa dinh dưỡng của bệnh viện.

- Phương pháp, nội dung đánh giá gồm các hình thức như:
 - + Kiểm tra thực hành (do giáo viên hướng dẫn tiến hành)
 - + Đánh giá của cơ sở nhận sinh viên thực tập (có Phiếu đánh giá về ý thức, chuyên cần...)
 - + Viết báo cáo thực tập (có nội dung hướng dẫn riêng theo yêu cầu từng đợt thực tập)
- Đánh giá trong quá trình thực tập:
 - + Điểm thực tập của mỗi nội dung được tính theo thang điểm 10 (quy về điểm chuẩn theo tỷ lệ yêu cầu của từng đợt thực tập – có phụ lục hướng dẫn kèm theo).

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học

- Chương trình môn học được sử dụng cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy

- Có thể phân bổ nội dung thực tập cuối khóa 1 như sau:
 - + Sinh viên thực tập tại bếp ăn của trường bán trú, khoa dinh dưỡng của bệnh viện. Trong trường hợp này cần có giảng viên và người hướng dẫn (có thể là người có kinh nghiệm chuyên môn đang làm việc tại các cơ sở) hướng dẫn sinh viên.
 - + Thực hành các khâu (qui trình) tại cơ sở thực tập.
- Việc lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như phân bổ thời gian thực hành tùy điều kiện thực hành tại cơ sở cũng như chia thành các đợt thực hành với thời lượng hợp lý, đảm bảo về thời lượng và các mục tiêu, nội dung cơ bản nói trên.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

THỰC TẬP CUỐI KHOÁ 2

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Mã môn học: MH27.2

Thời gian thực hiện môn học: 135 giờ (Trong đó: Lý thuyết: 9 giờ; Thực hành: 111 giờ; Kiểm tra: 15 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- Vị trí: Thực tập cuối khoá 1 là môn học bắt buộc của khối các môn chuyên ngành trong chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

- Tính chất: Là môn học thực hành, thực tập để củng cố và hoàn thiện các môn học chuyên ngành đã học.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- Nắm vững kế hoạch, nội dung, qui chế thực tập.
- Thực tập làm quen với qui trình làm việc của suất ăn công nghiệp cung ứng cho: công nhân khu công nghiệp, nhân viên nhà hàng, khách sạn ...
- Tiếp cận thực tế bếp ăn của một trong các nhà hàng, khách sạn.
- Thực tập làm quen với qui trình làm việc, cơ sở vật chất thiết yếu cần có của bếp ăn của nhà hàng hoặc chuỗi nhà hàng...
- Thực hiện các khâu trong công tác quản lý bếp nhà hàng hoặc chuỗi nhà hàng.
- Có tinh thần học hỏi, tích cực tham gia quá trình làm việc nhóm.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát

Tìm hiểu

- Cơ sở vật chất thiết yếu cần có của bếp ăn công nghiệp.
- Cơ sở vật chất thiết yếu cần có của bếp ăn nhà hàng hoặc chuỗi nhà hàng.

Thực hành

- Thực tập làm quen với qui trình làm việc của suất ăn công nghiệp
- Thực hiện qui trình: lên thực đơn, khẩu phần → tiếp phẩm → chế biến → chia suất ăn → giá thành khẩu phần ăn.
- Thực tập làm quen với qui trình làm việc của nhà hàng hoặc chuỗi nhà hàng...

- Thực hiện qui trình quản lý sắp xếp nhân sự ở các vị trí: phục vụ, kế toán thu ngân, pha chế, tổ bếp...

2. Nội dung chi tiết và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, TN, TL, BT	Kiểm tra
1	Tìm hiểu kế hoạch, các hoạt động của bếp ăn công nghiệp, viết báo cáo thực tập.	4	2	2	
2	Tìm hiểu kế hoạch, các hoạt động của nhà hàng, viết báo cáo thực tập	2	2		
3	Nghe hướng dẫn làm quen về trang thiết bị, nhiệm vụ công việc của nhân viên bếp ăn công nghiệp.	4	1	3	
4	Tìm hiểu xây dựng thực đơn, khâu phân cho các chế độ ăn cung ứng suất ăn. Thực hiện bài tập bộ môn.	8		8	
5	Tìm hiểu xây dựng, thực đơn của nhà hàng hoặc chuỗi nhà hàng định giá thành món ăn. Thực hiện bài tập bộ môn.	6		6	
6	Thực hiện các khâu trong qui trình làm việc của suất ăn công nghiệp. Thực hiện bài tập bộ môn.	65	2	57	6
7	Thực hiện các khâu trong qui trình làm việc của nhà hàng hoặc chuỗi nhà hàng. Thực hiện bài tập bộ môn.	40	1	35	4
8	Viết báo cáo thực tập	6	1		5
Tổng cộng		135	9	111	15

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

- Khoa lập kế hoạch, triển khai và tổ chức đánh giá, rút kinh nghiệm, điều chỉnh kịp thời sau mỗi đợt thực tập. Chỉ đạo tổ chức thực hiện kế hoạch thực tập (tư vấn, giải đáp thắc mắc giúp SV thực hiện kế hoạch thực tập, giúp đỡ về chuyên môn nghiệp vụ).

- Giảng viên phụ trách thực tập nắm rõ kế hoạch, liên hệ và phổ biến với cơ sở thực tập kế hoạch, nội dung và nhiệm vụ ít nhất trước 1 → 2 tuần.

- Theo dõi và hướng dẫn sinh viên thực hiện kế hoạch thực tập, cuối đợt nộp danh sách điểm danh sinh viên tham gia.

- Phối hợp cùng đơn vị thực tập chấm điểm ý thức chuyên cần cho sinh viên trong đoàn thực tập.

- Giảng viên phụ trách thực tập viết báo cáo tổng kết và điểm thực tập của đoàn phụ trách

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

- Đánh giá theo từng đợt thực tập: thực tập với quy trình làm việc của suất ăn công nghiệp và bếp ăn của một trong các nhà hàng và chuỗi nhà hàng.

- Phương pháp, nội dung đánh giá gồm các hình thức như:

+ Bài tập thực hành (do giáo viên hướng dẫn tiến hành)

+ Đánh giá của cơ sở nhận sinh viên thực tập (có Phiếu đánh giá về ý thức, chuyên cần...)

+ Viết báo cáo thực tập (có nội dung hướng dẫn riêng theo yêu cầu từng đợt thực tập)

- Đánh giá trong quá trình thực tập:

+ Điểm thực tập của mỗi nội dung được tính theo thang điểm 10 (quy về điểm chuẩn theo tỷ lệ yêu cầu của từng đợt thực tập – có phụ lục hướng dẫn kèm theo).

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng môn học:

- Chương trình môn học được sử dụng cho chương trình giáo dục nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, trình độ Trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy

- Có thể phân bổ nội dung thực tập cuối khóa 2 như sau:

+ Sinh viên thực tập tại bếp ăn của suất ăn công nghiệp và bếp ăn của một trong các chuỗi nhà hàng, khách sạn. Trong trường hợp này cần có giảng viên và người hướng dẫn (có thể là người có kinh nghiệm chuyên môn đang làm việc tại các cơ sở) hướng dẫn sinh viên.

+ Thực hành các khâu (qui trình) tại cơ sở thực tập.

- Việc lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như phân bổ thời gian thực hành tùy điều kiện thực hành tại cơ sở cũng như chia thành các đợt thực hành với thời lượng hợp lý, đảm bảo về thời lượng và các mục tiêu, nội dung cơ bản nói trên.

PHỤ LỤC

SƠ ĐỒ MỐI LIÊN HỆ VÀ TIẾN TRÌNH ĐÀO TẠO CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Kèm theo Thông tư số 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

Tên ngành, nghề: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Mã ngành, nghề: 5810207

