

SỞ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI HÀ NỘI
TRƯỜNG TC KINH TẾ KỸ THUẬT THƯƠNG MẠI HÀ NỘI

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

NGÀNH, NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

MÃ NGÀNH, NGHỀ: 5810207

TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 76/QĐ-KTKTTMHN ngày 20 tháng 10 năm 2020 của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kinh tế Kỹ thuật Thương mại Hà Nội)

Hà Nội, năm 2020

SỞ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI HÀ NỘI
TRƯỜNG TC KINH TẾ KỸ THUẬT THƯƠNG MẠI HÀ NỘI

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

NGÀNH, NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

MÃ NGÀNH, NGHỀ: 5810207

TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 76/QĐ-KTKTTMHN ngày 20 tháng 10 năm 2020 của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kinh tế Kỹ thuật Thương mại Hà Nội)

Hà Nội, năm 2020

CHƯƠNG TRÌNH KHUNG TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP NGHỀ

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 76/QĐ-KTKTMMHN ngày 20 tháng 10 năm 2020
của Hiệu trưởng Trường Trung cấp Kinh tế Kỹ thuật Thương mại Hà Nội)

- Tên nghề: **Kỹ thuật chế biến món ăn**
- Mã nghề: **5810207**
- Trình độ đào tạo: **Trung cấp nghề**
- Đối tượng tuyển sinh: **Tốt nghiệp trung học phổ thông và tương đương;**
(Tốt nghiệp Trung học cơ sở thì học thêm phần văn hóa phổ thông theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo);
- Số lượng môn học, mô đun đào tạo: **22**
- Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: **Bằng tốt nghiệp Trung cấp nghề,**

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp

- Kiến thức:

+ Người học được trang bị các kiến thức chuyên môn về kinh doanh ăn uống; tổ chức, chế biến các món ăn tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác với các hình thức phục vụ ăn uống đa dạng (các bữa ăn thường, các bữa tiệc và ăn tự chọn...) đáp ứng các yêu cầu về chất lượng (đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm); đồng thời phù hợp với khẩu vị, tập quán ăn uống của du khách trong nước và quốc tế;

+ Người học được cung cấp những kiến thức cần thiết cho nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn như: Quản trị tác nghiệp, sinh lý dinh dưỡng, thương phẩm và an toàn thực phẩm;

+ Người học được cung cấp các kiến thức bổ trợ về nghiệp vụ chế biến món ăn như: Văn hóa ẩm thực, xây dựng thực đơn, hạch toán định mức, nghiệp vụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng, kỹ thuật trang trí cắm hoa;

+ Cung cấp cho người học những kiến thức khác có liên quan đến nghề Kỹ thuật chế biến món ăn;

+ Người học còn được cung cấp: Các kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, quốc phòng, giáo dục thể chất; Các kiến thức về tin học, ngoại ngữ;

- Kỹ năng:

+ Hình thành cho người học các kỹ năng nghề nghiệp cơ bản trong chế biến món ăn trong khách sạn, nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác;

+ Hình thành cho người học khả năng làm việc độc lập; tham gia làm việc theo nhóm và ứng dụng kỹ thuật, công nghệ, ngoại ngữ vào công việc ở mức độ cơ bản;

+ Rèn luyện cho người học sức khoẻ, đạo đức và ý thức kỷ luật cao;

+ Người học có khả năng tìm việc làm; tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn sau khi tốt nghiệp;

2. Chính trị, đạo đức; Thể chất và quốc phòng:

- Chính trị, đạo đức:

+ Hiểu biết cơ bản về đường lối cách mạng của Đảng, về hiến pháp và pháp luật của Nhà nước. Yêu nước, trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN; thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo hiến pháp và pháp luật;

+ Yêu nghề, có khả năng làm việc độc lập và làm việc theo nhóm. Có kỹ năng lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hoá dân tộc và địa phương trong từng giai đoạn lịch sử;

+ Có ý thức học tập và rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng yêu cầu công việc;

- Thể chất, quốc phòng:

+ Trang bị cho người học các kiến thức, kỹ năng cơ bản về thể dục thể thao, biết cách áp dụng vào việc tăng cường và bảo vệ sức khoẻ;

+ Giáo dục cho người học lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, những hiểu biết cần thiết về quốc phòng toàn dân và lực lượng vũ trang nhân dân, xây dựng ý thức bảo vệ tổ quốc Việt Nam XHCN;

+ Trang bị cho người học một số kiến thức về kỹ năng quân sự cần thiết làm cơ sở để học sinh thực hiện nhiệm vụ quân sự trong nhà trường, vận dụng nghề

nghiệp chuyên môn phục vụ Quốc phòng và sẵn sàng tham gia lực lượng vũ trang bảo vệ Tổ quốc;

3. Cơ hội việc làm:

+/ Sau khi tốt nghiệp người học có được các kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể đảm đương được các vị trí từ nhân viên sơ chế, nhân viên chế biến trực tiếp, thợ nấu chính,... hoặc các vị trí khác trong nhà bếp tùy theo khả năng và yêu cầu của công việc cụ thể.

+/ Học liên liên thông lên Cao đẳng, Đại học.

+ Công tác trong nước hoặc đi lao động xuất khẩu sang nước ngoài.

II. THỜI GIAN CỦA KHÓA HỌC VÀ THỜI GIAN THỰC HỌC

1. Thời gian của khóa học và thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian của khóa học: 2 năm
- Thời gian học tập: 104 tuần
- Thời gian thực học tối thiểu: 2640 giờ
- Thời gian ôn, kiểm tra hết môn và thi: 180 giờ; Trong đó thi tốt nghiệp: 30 giờ

2. Phân bổ thời gian thực học tối thiểu:

- Thời gian học các môn học chung bắt buộc: 210 giờ
- Thời gian học các môn học, mô đun đào tạo nghề: 2430 giờ, trong đó:
 - + Thời gian học bắt buộc: 1800 giờ; Thời gian học tự chọn: 630 giờ
 - + Thời gian học lý thuyết: 544 giờ; Thời gian học thực hành: 1886 giờ

3. Thời gian học văn hóa Trung học phổ thông đối với hệ tuyển sinh Trung học cơ sở: 1200 giờ

(Danh mục các môn văn hóa THPT và phân bổ thời gian cho từng môn học theo quy định của Bộ giáo dục và Đào tạo trong Chương trình khung giáo dục trung cấp chuyên nghiệp. Việc bố trí trình tự học tập và các môn học phải theo logic sư phạm đảm bảo người học có thể tiếp thu được các kiến thức, kỹ năng chuyên môn nghề có hiệu quả).

III. DANH MỤC MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO BẮT BUỘC, THỜI GIAN VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	210	106	87	17
MH01	Pháp luật	15	10	4	1
MH02	Chính trị	30	22	6	2
MH03	Giáo dục thể chất	30	3	24	3
MH04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	45	28	13	4
MH05	Tin học	30	13	15	2
MH06	Ngoại ngữ cơ bản	60	30	25	5
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc	1800	345	1367	88
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	105	70	27	8
MH07	Tổng quan du lịch và khách sạn	30	28	-	2
MĐ08	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch	75	42	27	6
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	1965	275	1304	80
MH09	Ngoại ngữ chuyên ngành	210	60	120	30
MH10	Quản trị tác nghiệp	45	43	-	2
MH11	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	45	42	-	3
MH12	Sinh lý dinh dưỡng	45	43	-	2

MĐ13	Chế biến món ăn	570	87	440	43
MH14	Thực hành nghề chế biến món ăn tại cơ sở	780	-	780	-
III	Các môn học, modul tự chọn	630	199	368	63
MH15	Văn hoá ẩm thực	45	15	27	3
MĐ16	Xây dựng thực đơn	45	15	25	5
MH17	Hạch toán định mức	45	27	15	3
MĐ18	Nghiệp vụ nhà hàng	135	43	81	11
MĐ19	Chế biến bánh và món ăn tráng miệng	225	42	150	33
MH20	Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch	45	15	27	3
MĐ21	Kỹ thuật trang trí cắm hoa	45	27	15	3
MĐ22	Nghiệp vụ thanh toán	45	15	28	2
	Tổng cộng	2640	650	1822	168

IV. HƯỚNG DẪN THI TỐT NGHIỆP.

STT	Môn thi tốt nghiệp	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Thi viết	Không quá 120 phút
2	Văn hóa THPT đối với hệ tuyển sinh THCS	Viết, trắc nghiệm	Không quá 120 phút
3	Kiến thức, kỹ năng nghề: - Lý thuyết nghề: Quản trị tác nghiệp	Thi viết, vấn đáp, trắc nghiệm	Không quá 120 phút
	- Thực hành nghề: Chế biến món ăn	Bài thi thực hành	Không quá 4 giờ

Hướng dẫn kiểm tra sau khi kết thúc môn học, mô đun đào tạo nghề và hướng dẫn thi tốt nghiệp:

Tất cả các môn học, mô đun đào tạo nghề khi kết thúc môn học đều được kiểm tra đánh giá kết quả, theo dõi mục tiêu của môn học.

- Hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập thực hành
- Thời gian kiểm tra: + Lý thuyết: Không quá 120 phút
+ Thực hành: Không quá 8 giờ
- Mỗi môn học/mô đun có từ 02 đơn vị học trình (cứ 15 giờ học là 01 đơn vị học trình) trở lên sẽ có một bài kiểm tra hết môn.
- Thời gian làm bài kiểm tra hết môn: tối đa là 120 phút.
- Bài kiểm tra hết môn có:
 - + Các câu trắc nghiệm khách quan, mỗi câu làm trong khoảng 1 đến 5 phút.
 - + Các câu hỏi tự luận, mỗi câu làm trong khoảng 15 phút./.

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



Trần Nam Hoàng

CHƯƠNG TRÌNH
MÔN HỌC TỔNG QUAN DU LỊCH VÀ KHÁCH SẠN DÙNG CHO CÁC
TRƯỜNG TRUNG CẤP NGHỀ

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: 03/2008/QĐ-BLĐTBXH ngày 18 tháng 02 năm 2008
của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)*

- Mã số môn học: MH07

- Thời gian môn học: 30h

(Lý thuyết: 30h; Thực hành: 0h)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC:

- Tổng quan du lịch và khách sạn là môn học thuộc nhóm kiến thức cơ sở ngành trong chương trình khung đào tạo trình độ trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

- Môn học lý thuyết cơ bản trong nghề phục vụ du lịch nói chung và nghề kỹ thuật chế biến món ăn nói riêng. Là môn học lý thuyết, đánh giá kết thúc môn học bằng hình thức kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

Môn học nhằm cung cấp cho người học những kiến thức khái quát về hoạt động du lịch và khách sạn. Trang bị cho người học những kiến thức có liên quan đến phục vụ du lịch khách sạn nói chung và liên hệ với nghề nghiệp kỹ thuật chế biến món ăn nói riêng.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:

Số TT	Tên chương mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra * (LT hoặc TH)
I.	Khái quát về hoạt động du lịch và khách sạn Một số khái niệm cơ bản Các loại hình du lịch Nhu cầu du lịch và sản	14	13		1

	phẩm du lịch Thời vụ du lịch Một số loại hình cơ sở lưu trú du lịch tiêu biểu				
II.	Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác - Các điều kiện để phát triển du lịch Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác Các điều kiện để phát triển du lịch	7	7		0
III.	Khách sạn Giới thiệu chung Phân loại và xếp hạng khách sạn Cơ cấu tổ chức trong một khách sạn	9	8		1
	Cộng	30	28		2

* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Khái quát về hoạt động du lịch và khách sạn

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức cơ bản về hoạt động du lịch và khách sạn, các khái niệm cơ bản, các loại hình du lịch, nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch, thời vụ du lịch và một số loại hình cơ sở lưu trú du lịch tiêu biểu.

1.1 Một số khái niệm cơ bản

Thời gian: 2 giờ

1.1.1 Khái niệm về du lịch

1.1.2 Khái niệm về khách du lịch

1.1.3 Khái niệm về điểm đến du lịch

1.1.4 Khái niệm khách sạn

1.2 Các loại hình du lịch

Thời gian: 2 giờ

1.2.1 Căn cứ vào phạm vi lãnh thổ

1.2.2 Căn cứ vào mục đích chuyến đi

1.2.3 Căn cứ vào loại hình lưu trú

1.2.4 Căn cứ vào thời gian của chuyến đi

1.2.5 Căn cứ vào lứa tuổi của du khách

1.2.6 Căn cứ vào quốc tịch của du khách

1.2.7 Căn cứ vào việc sử dụng các phương tiện giao thông

1.2.8 Căn cứ vào phương thức hợp đồng

1.2.9 Căn cứ vào tài nguyên du lịch

1.2.10 Một số cách phân loại khác

1.3 Nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch

Thời gian: 2 giờ

1.3.1 Nhu cầu du lịch

1.3.2 Sản phẩm du lịch

1.4 Thời vụ du lịch

Thời gian: 2 giờ

1.4.1 Khái niệm và đặc điểm của thời vụ du lịch

1.4.2 Các nhân tố tác động đến tính thời vụ của hoạt động du lịch

1.4.3 Một số giải pháp khắc phục sự bất lợi của thời vụ du lịch

1.5 Một số loại hình cơ sở lưu trú du lịch tiêu biểu

Thời gian: 5 giờ

1.5.1 Hotel

1.5.2 Motel

1.5.3 Làng du lịch

1.5.4 Camping

1.5.5 Tàu Du lịch

1.5.6 Caraval

1.5.7 Bungalow

1.5.8 Resort

1.5.9 Homestays

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 2: **Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác - Các điều kiện để phát triển du lịch**

Mục tiêu:

Nhằm cung cấp cho người học một số kiến thức cơ bản về Mối quan hệ giữa du lịch và các ngành kinh tế khác, văn hoá - xã hội, môi trường, các điều kiện chung và điều kiện đặc trưng để phát triển du lịch.

2.1 Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác *Thời gian: 3giờ*

2.1.1 Mối quan hệ giữa du lịch và các ngành kinh tế khác

2.1.2 Mối quan hệ giữa du lịch và văn hoá - xã hội

2.1.3 Mối quan hệ giữa du lịch và môi trường

2.2 Các điều kiện để phát triển du lịch *Thời gian: 4giờ*

2.2.1 Các điều kiện chung

2.2.1.1 Tình hình an ninh chính trị - an toàn xã hội

2.2.1.2 Điều kiện kinh tế

2.2.1.3 Chính sách phát triển du lịch

2.2.1.4 Các điều kiện làm nảy sinh nhu cầu du lịch

2.2.2 Các điều kiện đặc trưng

2.2.2.1 Điều kiện tự nhiên và tài nguyên du lịch thiên nhiên

2.2.2.2 Điều kiện kinh tế xã hội và tài nguyên du lịch nhân văn

2.2.2.3 Sự sẵn sàng đón tiếp khách

2.2.2.4 Các sự kiện đặc biệt

Chương 3: **Khách sạn**

Mục tiêu:

Nhằm cung cấp cho người học một số kiến thức cơ bản về khách sạn, giới thiệu chung về khách sạn, phân loại và xếp hạng khách sạn, cơ cấu tổ chức trong một khách sạn.

3.1 Giới thiệu chung *Thời gian: 1giờ*

3.2 Phân loại và xếp hạng khách sạn *Thời gian: 2giờ*

3.2.1 Phân loại

3.2.2 Xếp hạng

3.3 Cơ cấu tổ chức trong một khách sạn

Thời gian: 5 giờ

3.3.1 Mô hình cơ cấu tổ chức tiêu biểu trong một khách sạn

3.3.2 Chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong khách sạn

3.3.3 Mối quan hệ giữa các bộ phận trong khách sạn

3.3.4 Những nhân tố ảnh hưởng đến cơ cấu tổ chức hoạt động khách sạn

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH:

Phòng học lý thuyết với các trang thiết bị, phương tiện dạy học

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 1 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút
- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút)
- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN CHƯƠNG TRÌNH:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học trung cấp nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy môn học:

- *Đối với giáo viên:*

+ Có kiến thức thực tế về ngành du lịch nói chung và khách sạn của Việt Nam.

+ Được học qua các lớp sư phạm tối thiểu, có khả năng truyền đạt cho người

học.

+ Giáo viên trên cơ sở chương trình môn học soạn giáo án và bài giảng chi tiết để thực hiện việc giảng dạy theo đúng yêu cầu môn học. Nhằm nâng cao chất lượng giảng dạy, giáo viên cần phải thường xuyên đọc các tài liệu tham khảo và cập nhật thông tin có liên quan. Trong quá trình giảng bài lưu ý liên hệ với các môn học khác cũng như với thực tế để người học ngoài việc nắm bắt được kiến thức còn có khả năng tự liên hệ được với thực tế nghề nghiệp sau này.

- *Đối với người học:*

+ Thực sự yêu thích nghề nghiệp, chăm chỉ, cầu thị, được học các kiến thức bổ trợ của chương trình.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Chương 1 và chương 3.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Trần Thị Mai, Giáo trình Tổng quan du lịch, NXB Lao động xã hội, 2006.
- Nguyễn Vũ Hà - Đoàn Mạnh Cường, Tổng quan cơ sở lưu trú du lịch, NXB Lao động, 2006.
- Vũ Đức Minh - Tổng quan du lịch - Trường Đại học Thương mại - 1999.
- Trần Đức Thanh - Nhập môn khoa học du lịch - NXB Đại học Quốc gia Hà nội - 1999.
- Đồng Ngọc Minh, Vương Lôi Đình - Kinh tế du lịch và du lịch học - NXB Trẻ - 2000.
- PTS Nguyễn Minh Tuệ và nhóm tác giả - Địa lý du lịch - NXB Thành phố Hồ Chí Minh - 1997.
- PGS-TS Trần Minh Đạo - Giáo trình Marketing căn bản - NXB Giáo dục - 2002.
- Lục Bội Minh, Quản lý khách sạn hiện đại, NXB Thông tin, 2000.
- Tổng cục Du lịch, Phân loại, xếp hạng khách sạn Việt Nam, 1985, 1994, 2001, 2009.
- Trường THNV Du lịch Hà nội, Giáo trình nghiệp vụ lễ tân, NXB Văn hoá thông tin, năm 2002.
- Số 44/2005/QH11- Luật du lịch
- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ, Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề, 2008

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN ĐÀO TẠO

TÂM LÝ VÀ KỸ NĂNG GIAO TIẾP ỨNG XỬ VỚI KHÁCH DU LỊCH

Mã số mô đun: MD08

Thời gian mô đun: 75 giờ (Lý thuyết: 45giờ; Thực hành: 30giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN:

- Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch là mô đun thuộc nhóm các môn học, mô đun cơ sở trong chương trình khung đào tạo trình độ trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

- Là mô đun cơ bản trong nghề phục vụ du lịch nói chung và nghề kỹ thuật chế biến món ăn nói riêng. Là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành, đánh giá kết thúc mô đun bằng hình thức kiểm tra.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN:

Học xong mô đun này, người học sẽ có khả năng:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được những kiến thức cơ bản của Tâm lý học và tâm lý khách du lịch .

- Vận dụng và thực hiện được một số phương pháp nghiên cứu tâm lý khách du lịch.

- Đó là những kiến thức rất quan trọng đối với những người làm công tác du lịch và phục vụ du lịch.

- Nhận thức và thực hiện được các kỹ năng giao tiếp cơ bản đối với khách du lịch.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra*
1.	Một số vấn đề cơ bản của tâm lý học	8	8		
2.	Những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch	11	4	6	1
3.	Những đặc điểm tâm lý	11	5	5	1

	của khách du lịch theo dân tộc và nghề nghiệp				
4.	Một số vấn đề khái quát về hoạt động giao tiếp	6	6		
5.	Một số nghi thức giao tiếp cơ bản	11	4	6	1
6.	Kỹ năng giao tiếp ứng xử	10	5	5	
7.	Kỹ năng giao tiếp ứng xử trong hoạt động kinh doanh du lịch	13	5	5	3
8.	Tập quán giao tiếp tiêu biểu trên thế giới	5	5		
	Cộng	75	42	27	6

* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Một số vấn đề cơ bản của Tâm lý học

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về: bản chất hiện tượng tâm lý người; khái niệm và cấu trúc của nhân cách; khái niệm về tình cảm, các mức độ và các quy luật của tình cảm; một số vấn đề cơ bản của Tâm lý học xã hội và tâm lý du lịch.

1.1 Bản chất hiện tượng tâm lý

1.1.1 Đặc điểm hiện tượng tâm lý

1.1.2 Bản chất hiện tượng tâm lý

1.1.2.1 Quan niệm mác-xít về tâm lý

1.1.2.2 Chức năng của tâm lý

1.1.2.3 Phân loại các hiện tượng tâm lý

1.1.3 Một số phương pháp nghiên cứu tâm lý

1.1.3.1 Phương pháp quan sát

1.1.3.2 Phương pháp đàm thoại

1.1.3.3 Phương pháp thực nghiệm

1.1.3.4 Phương pháp dùng bảng hỏi

1.1.3.5 Phương pháp phân tích kết quả sản phẩm hoạt động

1.1.3.6 Phương pháp phân tích tiểu sử cá nhân

1.1.3.7 Phương pháp nhập tâm

1.2 Nhân cách

1.2.1 Khái niệm nhân cách

1.2.2 Cấu trúc của nhân cách

1.3 Tình cảm

1.3.1 Khái niệm

1.3.2 Các mức độ của tình cảm

1.3.3 Các qui luật tình cảm

1.3.3.1 Qui luật lây lan

1.3.3.2 Qui luật di chuyển

1.3.3.3 Qui luật thích ứng

1.3.3.4 Qui luật pha trộn

1.3.3.5 Qui luật tương phản

1.3.3.6 Qui luật hình thành tình cảm

1.4 Một số vấn đề cơ bản của Tâm lý học xã hội và tâm lý du lịch

1.4.1 Khái niệm Tâm lý học xã hội và Tâm lý du lịch và mối quan hệ giữa chúng

1.4.2 Ảnh hưởng của một số hiện tượng tâm lý xã hội phổ biến trong du lịch

1.4.2.1 Phong tục tập quán

1.4.2.2 Truyền thống

1.4.2.3 Tôn giáo - tín ngưỡng

1.4.2.4 Tính cách dân tộc

1.4.2.5 Bầu không khí tâm lý xã hội

1.4.2.6 Dự luận xã hội

Bài 2: Những đặc điểm tâm lý chung của khách du lịch

Thời gian: 11 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được những kiến thức cơ bản về hành vi của người tiêu dùng du lịch, động cơ và sở thích của khách du lịch, nhu cầu du lịch, tâm trạng và cảm xúc của khách du lịch.

- Có kỹ năng tìm hiểu và phán đoán được tương đối chính xác nhu cầu, tâm trạng, sở thích của khách du lịch.

2.1 Hành vi của người tiêu dùng du lịch

2.1.1 Khái niệm hành vi tiêu dùng

2.1.2 Các yếu tố ảnh hưởng tới hành vi tiêu dùng

2.2 Động cơ và sở thích của khách du lịch

2.2.1 Động cơ đi du lịch của con người ngày nay

2.2.2 Những sở thích của khách du lịch

2.3 Nhu cầu du lịch

2.3.1 Khái niệm nhu cầu du lịch

2.3.2 Sự phát triển nhu cầu du lịch

2.3.3 Các loại nhu cầu du lịch

2.3.3.1 Nhu cầu vận chuyển

2.3.3.2 Nhu cầu lưu trú và ăn uống

2.3.3.3 Nhu cầu tham quan và giải trí

2.3.3.4 Những nhu cầu khác

2.4 Tâm trạng và cảm xúc của khách du lịch

2.4.1 Các loại tâm trạng của khách du lịch

2.4.2 Một số loại cảm xúc thường gặp của khách du lịch

2.4.3 Các yếu tố ảnh hưởng tới tâm trạng và cảm xúc của khách du lịch

Kiểm tra

Bài 3: Những đặc điểm tâm lý của khách du lịch theo dân tộc và nghề nghiệp

Thời gian: 11 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về tâm lý khách du lịch theo châu lục, những đặc điểm tâm lý của khách du lịch theo dân tộc, những đặc điểm tâm lý của khách du lịch theo nghề nghiệp.

- Người học có thể đánh giá được những đặc điểm tâm lý cơ bản của khách căn cứ vào dân tộc hoặc nghề nghiệp.

3.1 Tâm lý khách du lịch theo châu lục

3.1.1 Người châu Âu

3.1.2 Người châu Á

3.1.3 Người châu Phi

3.1.4 Người châu Mỹ-La tinh

3.2 Những đặc điểm tâm lý của khách du lịch theo dân tộc

3.2.1 Khách du lịch là người Vương Quốc Anh

3.2.2 Khách du lịch là người Pháp

3.2.3 Khách du lịch là người Đức

3.2.4 Khách du lịch là người Italia

3.2.5 Khách du lịch là người Thụy Sĩ

3.2.6 Khách du lịch là người Nga

3.2.7 Khách du lịch là người Mỹ

3.2.8 Khách du lịch là người Ả Rập

3.2.9 Khách du lịch là người Ấn Độ

3.2.10 Khách du lịch là người Nhật

3.2.11 Khách du lịch là người Hàn Quốc

3.2.12 Khách du lịch là người Trung Quốc

3.2.13. Khách du lịch là người Úc

3.2.14. Khách du lịch là người Asean

3.3 Những đặc điểm tâm lý của khách du lịch theo nghề nghiệp

3.3.1 Khách du lịch là nhà quản lý

3.3.2 Khách du lịch là thương gia

3.3.3 Khách du lịch là nhà báo

3.3.4 Khách du lịch là nhà khoa học

- 3.3.5 Khách du lịch là nghệ sĩ
 - 3.3.6 Khách du lịch là công nhân
 - 3.3.7 Khách du lịch là thủy thủ
 - 3.3.8 Khách du lịch là nhà chính trị - ngoại giao
- Kiểm tra

Bài 4: Một số vấn đề khái quát về hoạt động giao tiếp

Thời gian: 6 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được những kiến thức cơ bản về hoạt động giao tiếp, bản chất của giao tiếp, một số đặc điểm cơ bản của tâm lý con người trong giao tiếp, những trở ngại trong quá trình giao tiếp, phương pháp khắc phục những trở ngại trong quá trình giao tiếp.

- 4.1 Bản chất của giao tiếp
 - 4.1.1 Giao tiếp là gì?
 - 4.1.2 Các loại hình giao tiếp
 - 4.1.3 Mục đích giao tiếp
 - 4.1.4 Sơ đồ quá trình giao tiếp
 - 4.1.5 Các vai xã hội trong giao tiếp
 - 4.1.6 Phong cách sử dụng ngôn ngữ trong giao tiếp
- 4.2 Một số đặc điểm cơ bản của tâm lý con người trong giao tiếp
 - 4.2.1 Thích được giao tiếp với người khác
 - 4.2.2 Thích được người khác khen và quan tâm đến mình
 - 4.2.3 Con người ai cũng thích cái đẹp
 - 4.2.4 Thích tò mò, thích điều mới lạ, thích những cái mà mình không có, có một rồi lại muốn có hai
 - 4.2.5 Con người luôn sống bằng biểu tượng và yêu thích kỷ niệm
 - 4.2.6 Con người luôn đặt niềm tin và hy vọng vào điều mình đang theo đuổi
 - 4.2.7 Con người dường như luôn tự mâu thuẫn với chính mình
 - 4.2.8 Con người thích tự khẳng định mình, thích được người khác đánh giá về mình, thích tranh đua
- 4.3 Những trở ngại trong quá trình giao tiếp

- 4.3.1. Yêu tố gây nhiễu
- 4.3.2. Thiếu thông tin phản hồi
- 4.3.3. Nhận thức khác nhau qua các giác quan
- 4.3.4. Suy xét, đánh giá giá trị vội vàng
- 4.3.5. Sử dụng từ đa nghĩa nhiều ẩn ý
- 4.3.6. Không thống nhất, hợp lý giữa giao tiếp bằng từ ngữ và cử chỉ điệu bộ
- 4.3.7. Chọn kênh thông tin không hợp lý
- 4.3.8. Thiếu lòng tin
- 4.3.9. Trạng thái cảm xúc mạnh khi giao tiếp
- 4.3.10. Thiếu quan tâm, hứng thú
- 4.3.11. Bất đồng ngôn ngữ và kiến thức
- 4.3.12. Khó khăn trong việc diễn đạt
- 4.4. Phương pháp khắc phục những trở ngại trong quá trình giao tiếp
 - 4.4.1. Hạn chế tối đa yếu tố gây nhiễu
 - 4.4.2. Sử dụng thông tin phản hồi
 - 4.4.3. Xác lập mục tiêu chung
 - 4.4.4. Suy xét thận trọng, đánh giá khách quan
 - 4.4.5. Sử dụng ngôn ngữ hợp lý
 - 4.4.6. Học cách tiếp xúc và thể hiện động tác, phong cách cử chỉ hợp lý
 - 4.4.7. Lựa chọn thời điểm và kênh truyền tin hợp lý
 - 4.4.8. Xây dựng lòng tin
 - 4.4.9. Không nên để cảm xúc mạnh chi phối quá trình giao tiếp
 - 4.4.10. Tạo sự đồng cảm giữa hai bên
 - 4.4.11. Suy nghĩ khi giao tiếp
 - 4.4.12. Diễn đạt rõ ràng có sức thuyết phục

Bài 5: Một số nghi thức giao tiếp cơ bản

Thời gian: 11 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được những kiến thức cơ bản về các nghi thức giao tiếp cơ bản, nghi thức gặp gỡ làm quen, nghi thức xử sự trong giao tiếp, nghi thức tổ chức tiếp xúc và chiêu đãi, trang phục khi giao tiếp.

- Có thể thực hiện được các nghi thức giao tiếp cơ bản

5.1 Nghi thức gặp gỡ làm quen

5.1.1 Chào hỏi

5.1.2 Giới thiệu làm quen

5.1.3 Bắt tay

5.1.4 Danh thiếp

5.1.5 Ôm hôn

5.1.6 Tặng hoa

5.1.7 Khoác tay

5.1.8 Mời nhảy

5.2 Nghi thức xử sự trong giao tiếp

5.2.1 Ra vào cửa

5.2.2 Lên xuống cầu thang

5.2.3 Sử dụng thang máy

5.2.4 áo khoác ngoài

5.2.5 Châm thuốc xã giao

5.2.6 Ghế ngồi và cách ngồi

5.2.7 Quà tặng

5.2.8 Sử dụng xe hơi

5.2.9 Tiếp xúc nơi công cộng

5.3 Nghi thức tổ chức tiếp xúc và chiêu đãi

5.3.1 Tổ chức tiếp xúc và tham dự tiếp xúc

5.3.2 Tổ chức tiệc chiêu đãi và dự tiệc chiêu đãi

5.3.3 Cách dùng dao đĩa và một số món ăn đồ uống

5.4 Trang phục nam nữ

5.4.1 Trang phục phụ nữ

5.4.2 Trang phục nam giới

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về các kỹ năng giao tiếp ứng xử

- Có thể thực hiện được cách gây ấn tượng trong lần đầu gặp gỡ.

- Có được các kỹ năng trò chuyện, kỹ năng diễn thuyết và kỹ năng sử dụng phương tiện thông tin liên lạc.

6.1 Lần đầu gặp gỡ

6.1.1 Ấn tượng ban đầu trong giao tiếp

6.1.2 Những yếu tố đảm bảo sự thành công của lần đầu gặp gỡ

6.1.3 Những bí quyết tâm lý trong buổi đầu gặp gỡ

6.2 Kỹ năng trò chuyện

6.2.1 Mở đầu câu chuyện một cách tự nhiên

6.2.2 Chú ý quan sát để dẫn dắt câu chuyện sao cho phù hợp với tâm lý người nghe

6.2.3 Biết cách gọi chuyện hợp lý

6.2.4 Biết chú ý lắng nghe người tiếp chuyện

6.2.5 Phải biết kết thúc câu chuyện và chia tay

6.2.6 Những điều cần chú ý khi trò chuyện

6.3 Kỹ năng diễn thuyết

6.3.1 Tạo ấn tượng tốt đẹp từ giây phút ban đầu

6.3.2 Đồng cảm, giao hoà với thính giả

6.3.3 Chuẩn bị chu đáo nội dung chính của bài diễn thuyết

6.3.4 Sử dụng thiết bị phụ trợ và các yếu tố phi ngôn ngữ hợp lý làm tăng hiệu quả của cuộc diễn thuyết

6.3.5 Kết thúc cuộc diễn thuyết một cách hợp lý và gây ấn tượng

6.4 Sử dụng phương tiện thông tin liên lạc

6.4.1 Sử dụng điện thoại

6.4.1.1 Đặc thù giao tiếp qua điện thoại

6.4.1.2 Nghệ thuật điện đàm

6.4.1.3 *Sử dụng điện thoại ở nơi làm việc*

6.4.2 *Sử dụng các phương tiện thông tin liên lạc khác*

6.4.2.1 *Telex*

6.4.2.2 *Fax*

6.4.2.3 *Internet*

6.4.2.4 *Máy nhắn tin*

6.4.2.5 *Điện thoại di động*

Bài 7: Kỹ năng giao tiếp ứng xử trong hoạt động kinh doanh du lịch

Thời gian: 13 giờ

Mục tiêu:

- Học xong bài này, người học có khả năng: nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về các kỹ năng giao tiếp ứng xử trong hoạt động kinh doanh du lịch, về diện mạo của người phục vụ, cách ứng xử trong quan hệ giao tiếp với khách hàng, quan hệ giao tiếp trong nội bộ doanh nghiệp.

7.1 *Diện mạo người phục vụ*

7.1.1 *Vệ sinh cá nhân*

7.1.2 *Đồng phục*

7.2 *Quan hệ giao tiếp với khách hàng*

7.2.1 *Nội dung giao tiếp với khách hàng qua các giai đoạn*

7.2.1.1 *Giai đoạn 1: Đón tiếp khách*

7.2.1.2 *Giai đoạn 2: Phục vụ khách*

7.2.1.3 *Giai đoạn 3: tiễn khách*

7.2.2 *Xây dựng mối quan hệ tốt với khách hàng*

7.2.2.1 *Kỹ năng bán hàng*

7.2.2.2 *Xử lý các tình huống giao tiếp với khách hàng*

7.3 *Quan hệ giao tiếp trong nội bộ doanh nghiệp*

7.3.1 *Tham gia vào tổ làm việc*

7.3.1.1 *Thế nào là các tổ và các nhóm*

7.3.1.2 *Tại sao cần làm việc theo tổ ?*

7.3.2 *Cư xử của người quản lý đối với nhân viên*

7.3.2.1 *Đảm bảo sức khỏe và an toàn lao động cho nhân viên*

7.3.2.2 *Đảm bảo lương và các khoản được trả cho nhân viên*

7.3.2.3 *Các điều kiện làm việc*

7.3.2.3 *Đối xử công bằng*

7.3.2.4 *Tạo cơ hội cho sự phát triển*

7.3.3.5 *Tổ chức công đoàn*

7.3.3 *Cư xử của nhân viên đối với người quản lý*

7.3.3.1 *Cư xử có trách nhiệm*

7.3.3.2 *Cư xử trung thực*

7.3.3.3 *Cư xử có tinh thần hợp tác*

7.3.3.4 *Cư xử cởi mở và mang tính học hỏi*

7.3.4 *Mối quan hệ hữu cơ giữa nhân viên và người quản lý*

7.3.4.1 *Phụ thuộc lẫn nhau*

7.3.4.2 *Tin tưởng lẫn nhau*

7.3.4.3 *Lợi ích của cả hai bên*

Kiểm tra

Bài 8: Tập quán giao tiếp tiêu biểu trên thế giới

Thời gian: 7 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng: nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về tập quán giao tiếp tiêu biểu trên thế giới, tập quán giao tiếp theo tôn giáo, tập quán giao tiếp theo vùng lãnh thổ.

8.1 *Tập quán giao tiếp theo tôn giáo*

8.1.1 *Phật giáo và lễ hội*

8.1.2 *Hồi giáo và lễ hội*

8.1.3 *Cơ đốc giáo và lễ hội*

8.2 *Tập quán giao tiếp theo vùng lãnh thổ*

8.2.1 *Tập quán giao tiếp người Châu Á*

8.2.1.1 *Đặc điểm chung về tập quán giao tiếp người Châu Á*

8.2.1.2 *Tập quán giao tiếp một số nước tiêu biểu*

8.2.2 *Tập quán giao tiếp người Châu Âu*

8.2.2.1 Đặc điểm chung về tập quán giao tiếp người Châu Á u

8.2.2.2 Tập quán giao tiếp một số nước tiêu biểu

8.2.3 Tập quán giao tiếp các nước Nam Mỹ và người Mỹ

8.2.3.1 Tập quán giao tiếp một số nước Nam Mỹ

8.2.3.2 Tập quán giao tiếp người Mỹ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

Thiết bị phục vụ giảng dạy: tăng âm, loa, Bảng, phấn, VCD, Projector, băng hình mẫu....

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 3bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút, 1 bài kiểm tra thực hành
- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút)
- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy mô đun đào tạo:

- *Đối với giáo viên:*
 - + Có kỹ năng giao tiếp thực tế và hiểu biết về giao tiếp trong du lịch.
 - + Có kiến thức thực tế về ngành du lịch nói chung và khách sạn của Việt Nam.
 - + Được học qua các lớp sư phạm tối thiểu, có khả năng truyền đạt cho người học.
 - + Trên cơ sở chương trình môn học phải nghiên cứu tài liệu để viết bài giảng. Chuẩn bị sưu tầm sơ đồ, tranh ảnh, hình hoạ để minh hoạ nội dung bài giảng. Xây dựng những bài tập tình huống để người học thực hành và rèn luyện kỹ năng xử lý tình huống.

+ Có thể tìm kiếm hoặc xây dựng cuốn phim nhựa về một số hoạt động giao tiếp tiêu biểu để thầy trò cùng thảo luận xung quanh phần nội dung bài giảng (nếu có điều kiện).

+ Dùng máy camera quay tại chỗ khi người học thực hành các nghi thức, bài thuyết trình... sau đó xem lại và nhận xét, thảo luận.

- *Đối với người học:*

+ Thực sự yêu thích nghề nghiệp, chăm chỉ, cầu thị, được học các kiến thức bổ trợ của chương trình.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Từ bài 2 đến bài 7

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Tổng cục Du lịch Việt Nam. Kỹ năng giao tiếp cách tiếp cận thực tế.

- Đinh Văn Đáng, Kỹ năng giao tiếp, NXB Lao động xã hội, 2006.

- Trịnh Xuân Dũng, Nguyễn Vũ Hà - Giáo trình tâm lý du lịch - Trường THNVDLHN, 2003.

- Nguyễn Văn Đính, Nguyễn Văn Mạnh - Giáo trình Tâm lý và nghệ thuật giao tiếp ứng xử trong kinh doanh du lịch - NXB Thống kê Hà Nội, 1995.

- DALECARNEGIE - Nguyễn Hiến Lê (dịch). Đắc nhân tâm - Bí quyết của thành công.

- Nguyễn Ngọc Nam - Nguyễn Hồng Ngọc - Nguyễn Công Thanh. Ấn tượng trong phút đầu giao tiếp.

- Nghệ thuật ứng xử và sự thành công của mỗi người.

- Sondra J.Dahmer Kurt W.Dahl - Nhóm dịch giả: Huỳnh Văn Thanh, Nguyễn Trung Anh, Phạm Văn Phương. Sổ tay hướng dẫn phục vụ nhà hàng.

- Trịnh Quang Dũng dịch. Nghệ thuật giao tiếp.

- Tài liệu giảng dạy của trường SHATEX . Singapore. Kỹ năng giao tiếp trong khách sạn.

- GS. Nguyễn Văn Lê. Tâm lý học du lịch.

- Nguyễn Đình Xuân. Tâm lý học về quản trị Doanh nghiệp.

- PGS.PTS Nguyễn Xuân Sơn. Một số vấn đề cơ bản về lễ tân ngoại giao.

- PTS. Đinh Văn Tiến. Nghệ thuật đàm phán kinh doanh.

- PGS. Đỗ Long - PTS Vũ Dũng. Tâm lý học xã hội với quản lý doanh nghiệp.

- Học viện quan hệ quốc tế - Bộ Ngoại giao. Lễ tân ngoại giao.

- Học viện chính trị quốc gia HCM. Quan hệ quốc tế, lễ tân, ngoại giao.

- Vũ Lê Giao - Nguyễn Văn Hào - Lê Nhật Thức. Nghiệp vụ lễ tân trong giao tiếp đối ngoại.

- Số 44/2005/QH11- Luật du lịch

- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ, Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề, 2008

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC BẮT BUỘC

Tên môn học: Quản trị tác nghiệp

Mã số môn học: MH10

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC QUẢN TRỊ TÁC NGHIỆP

Mã số môn học: MH10

Thời gian môn học: 45giờ (Lý thuyết: 45giờ; Thực hành: 0giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC:

- Quản trị tác nghiệp là môn học bắt buộc thuộc các môn học đào tạo nghề trong chương trình khung trình độ Trung cấp nghề "Kỹ thuật chế biến món ăn".

- Quản trị tác nghiệp là môn học lý thuyết, đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Nhằm trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về quản trị một số nguồn lực trong cơ sở chế biến món ăn như: quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật, quản trị quá trình chế biến, quản trị chi phí, quản trị nguyên vật liệu.

Sau khi học xong, học sinh cần nắm vững các kiến thức sau:

- Cơ cấu tổ chức nhà bếp, chức năng, nhiệm vụ của các chức danh trong nhà bếp.

- Các kiến thức về quản trị các trang thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp.

- Các kiến thức về quản trị nguyên vật liệu và năng lượng.

- Các kiến thức về quản trị chi phí trong chế biến.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:

Số TT	Tên chương mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra * (LT hoặc TH)
I.	Đối tượng, nội dung và phương pháp nghiên cứu môn học	2	2		
II.	Những vấn đề chung về quản trị bộ phận chế biến món ăn	5	5		

	<p>Các cơ sở chế biến sản phẩm ăn uống và đối tượng phục vụ</p> <p>Vai trò của bộ phận chế biến món ăn trong Nhà hàng, Khách sạn</p> <p>Chức năng, nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn</p> <p>Quản trị bộ phận chế biến món ăn</p>				
III.	<p>Quản trị quy trình sản xuất chế biến món ăn</p> <p>Cơ sở khoa học của việc xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn</p> <p>Xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn</p> <p>Thiết lập mặt bằng và khu vực sản xuất chế biến món ăn</p> <p>Quản lý chất lượng chế biến món ăn theo hệ thống HACCP</p>	10	9		1
IV.	<p>Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật</p> <p>Quản trị nhà xưởng và mặt bằng sản xuất chế</p>	10	9		1

	biển Quản trị thiết bị sản xuất chế biến Quản trị dụng cụ và thiết bị phụ trợ khác				
V.	Lập kế hoạch cung ứng nguyên vật liệu sản xuất chế biến Quản trị nguồn cung ứng nguyên vật liệu sản xuất chế biến Quản trị nguyên vật liệu dự trữ sản xuất chế biến Quản trị năng lượng sản xuất chế biến	10	10		
VI.	Quản trị chi phí sản xuất chế biến Cơ cấu và quản trị chi phí Quản trị các nhân tố ảnh hưởng đến chi phí sản xuất chế biến	8	8		
	Tổng cộng	45	43		2

* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

2. Nội dung chi tiết:

Bài mở đầu: **Đối tượng, nội dung và phương pháp nghiên cứu môn học**

Mục tiêu:

Cung cấp cho người học về đối tượng, nội dung và phương pháp nghiên cứu môn học

Thời gian: 2 giờ

- 0.1. Đối tượng nghiên cứu môn học
- 0.2. Mục đích, ý nghĩa của việc nghiên cứu môn học
- 0.3. Nội dung và phương pháp nghiên cứu
- 0.4. Giáo trình học tập nghiên cứu và tài liệu tham khảo

Chương 1: Những vấn đề chung về quản trị bộ phận chế biến món ăn

Mục tiêu:

Trang bị cho người học những kiến thức chung về quản trị bộ phận chế biến món ăn.

- 1.1. Các cơ sở chế biến sản phẩm ăn uống và đối tượng phục vụ

Thời gian: 1 giờ

- 1.1.1. Các loại hình kinh doanh, chế biến sản phẩm ăn uống

1.1.1.1 Nhà hàng (Restaurant)

- Đặc điểm
- Đối tượng phục vụ

1.1.1.2 Khách sạn (Hotel)

- Đặc điểm
- Đối tượng phục vụ

1.1.1.3 Các loại hình kinh doanh, chế biến các sản phẩm ăn uống khác

- Căng tin (Canteen)
- Quán ăn nhanh (Fast food)
- Nhà ăn tập thể
- Quầy phục vụ trên các phương tiện giao thông

- 1.1.2. Đối tượng phục vụ

1.1.2.1 Khách du lịch

- Khách trong nước
- Khách quốc tế

1.1.2.2 Các tổ chức, cá nhân trong khu vực lân cận

- Trong nước

- Ngoài nước

1.1.2.3 Các hội nghị, tiệc cưới, liên hoan...

1.1.2.4 Các đối tượng khác

1.2. Vai trò của bộ phận chế biến món ăn trong Nhà hàng, Khách sạn

Thời gian: 1giờ

1.2.1. Tăng hiệu quả kinh doanh của toàn doanh nghiệp

1.2.2. Nâng cao chất lượng phục vụ của doanh nghiệp

1.3. Chức năng, nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn

Thời gian: 1giờ

1.3.1. Chức năng

Chức năng sản xuất

Chức năng phục vụ

1.3.2. Nhiệm vụ

Xây dựng, thực hiện kế hoạch sản xuất chế biến

Hoàn thiện quy trình, công nghệ sản xuất chế biến phù hợp

Xây dựng chiến lược sản phẩm và tập hợp ngân hàng thực đơn

Không ngừng nâng cao chất lượng phục vụ khách hàng

Đảm bảo vệ sinh an toàn

Đảm bảo hiệu quả kinh doanh

1.4. Quản trị bộ phận chế biến món ăn

Thời gian: 2giờ

1.4.1. Khái niệm

1.4.2. Đối tượng

1.4.3. Nội dung quản trị bộ phận chế biến món ăn

Câu hỏi ôn tập

Bài tập tình huống

Chương 2: Quản trị quy trình sản xuất chế biến món ăn

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về Quản trị quy trình sản xuất chế biến món ăn trong quản trị tác nghiệp kỹ thuật chế biến món ăn.

2.1. Cơ sở khoa học của việc xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn

Thời gian: 2 giờ

2.1.1. Cơ sở kinh tế

2.1.2. Cơ sở vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo vệ môi trường

2.1.3. Cơ sở thẩm mỹ

2.1.4. Cơ sở kỹ thuật và an toàn lao động

2.2. Xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn

Thời gian: 2 giờ

2.2.1. Nguyên tắc riêng rẽ

2.2.2. Nguyên tắc một chiều

2.2.3. Nguyên tắc hỗn hợp

2.3. Thiết lập mặt bằng và khu vực sản xuất chế biến món ăn *Thời gian: 2 giờ*

2.3.1. Vị trí khu vực sản xuất chế biến món ăn trong nhà hàng, khách sạn

2.3.2. Thiết kế dây chuyền công nghệ sản xuất chế biến món ăn

2.3.3. Bố trí mặt bằng khu vực sản xuất chế biến món ăn

2.3.4. Một số sơ đồ mặt bằng khu vực sản xuất chế biến

2.4. Quản lý chất lượng chế biến món ăn theo hệ thống HACCP

Thời gian: 3 giờ

2.4.1. Kiểm soát chung đối với cơ sở chế biến thực phẩm

2.4.2. Kiểm soát nguồn nước và nguyên liệu

2.4.3. Kiểm soát các phòng chuẩn bị và sơ chế thực phẩm

2.4.4. Kiểm soát phương tiện vận chuyển và dự trữ thực phẩm

2.4.5. Kiểm soát dụng cụ, máy móc và thiết bị chế biến

2.4.6. Kiểm soát việc xử lý chất thải và vệ sinh môi trường khu vực chế biến

2.4.7. Kiểm soát vệ sinh cá nhân người chế biến

2.4.8. Kiểm soát bảo hộ lao động

2.4.9. Kiểm soát bao bì và vật dụng chứa đựng thực phẩm

Câu hỏi ôn tập

Bài tập tình huống

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 3: Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật trong quản trị tác nghiệp kỹ thuật chế biến món ăn.

3.1. Quản trị nhà xưởng và mặt bằng sản xuất chế biến *Thời gian: 3giờ*

3.1.1 Quản trị khu vực tiếp nhận thực phẩm

3.1.2 Quản trị khu vực dự trữ, bảo quản

3.1.3 Quản trị khu vực sơ chế, cắt thái

3.1.4 Quản trị khu vực chế biến

3.1.5 Quản trị khu vực chia và xuất thức ăn

3.1.6 Quản trị khu vực vệ sinh

3.2 Quản trị thiết bị sản xuất chế biến *Thời gian: 4giờ*

3.2.1 Quản trị thiết bị lạnh

3.2.1.1 Nguyên lý hoạt động

3.2.1.2 Cấu tạo, phân loại

3.2.1.3 Lắp đặt, vận hành, sử dụng và bảo dưỡng

3.2.1.4 Vệ sinh, an toàn

3.2.2 Quản trị thiết bị nhiệt

3.2.2.1 Nguyên lý hoạt động

3.2.2.2 Cấu tạo, phân loại

3.2.2.3 Lắp đặt, vận hành, sử dụng và bảo dưỡng

3.2.2.4 Vệ sinh, an toàn

3.2.3. Quản trị thiết bị cơ

3.2.3.1 Nguyên lý hoạt động

3.2.3.2 Cấu tạo, phân loại

3.2.3.3 Lắp đặt, vận hành, sử dụng và bảo dưỡng

3.2.3.4 Vệ sinh, an toàn

3.3 Quản trị dụng cụ và thiết bị phụ trợ khác *Thời gian: 2giờ*

3.3.1 Quản trị công cụ, dụng cụ

3.3.1.1 Các công cụ, dụng cụ bằng gỗ

3.3.1.2 Các công cụ, dụng cụ bằng gốm, sứ, thủy tinh

3.3.1.3 Các công cụ, dụng cụ kim loại

3.3.2 Quản trị các thiết bị phụ trợ

3.3.2.1 Thiết bị thông hơi, thông gió

3.3.2.2 Thiết bị chiếu sáng

3.3.2.3 Thiết bị cấp thoát nước

Câu hỏi ôn tập

Bài tập tình huống

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 4: Quản trị nguyên, vật liệu và năng lượng sản xuất chế biến

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về Quản trị nguyên, vật liệu và năng lượng sản xuất chế biến trong quản trị tác nghiệp kỹ thuật chế biến món ăn.

4.1 Lập kế hoạch cung ứng nguyên vật liệu sản xuất chế biến *Thời gian: 3 giờ*

4.1.1 Căn cứ xây dựng kế hoạch cung ứng nguyên vật liệu

4.1.2 Kế hoạch hàng ngày và ngắn hạn

4.1.2 Kế hoạch dài hạn

4.2 Quản trị nguồn cung ứng nguyên vật liệu sản xuất chế biến *Thời gian: 3 giờ*

4.2.1 Nguồn thường xuyên

4.2.2 Nguồn không thường xuyên

4.3 Quản trị nguyên vật liệu dự trữ sản xuất chế biến *Thời gian: 2 giờ*

4.3.1 Nguyên vật liệu dự trữ ngắn hạn

4.3.1 Nguyên vật liệu dự trữ dài hạn

4.4 Quản trị năng lượng sản xuất chế biến *Thời gian: 2 giờ*

4.4.1 Lập kế hoạch sử dụng năng lượng

4.4.2 Quản trị sử dụng năng lượng

Câu hỏi ôn tập

Bài tập tình huống

Chương 5: Quản trị chi phí sản xuất chế biến

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về Quản trị chi phí sản xuất chế biến trong quản trị tác nghiệp kỹ thuật chế biến món ăn.

5.1 Cơ cấu và quản trị chi phí

Thời gian:

4giờ

5.1.1 Chi phí cố định

5.1.2 Chi phí biến đổi

5.2 Quản trị các nhân tố ảnh hưởng đến chi phí sản xuất chế biến

Thời gian: 4giờ

5.2.1 Nhóm các nhân tố chủ quan

5.2.2 Nhóm các nhân tố khách quan

5.2.3 Nhóm các nhân tố đặc thù của sản phẩm chế biến

Câu hỏi ôn tập

Bài tập tình huống

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH:

Thiết bị phục vụ giảng dạy: tăng âm, loa, Bảng, phấn, VCD, Projector....

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra viết, thời gian từ 45 đến 60 phút.
- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 90 phút)
- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN CHƯƠNG TRÌNH:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy môn học:

- Đối với giáo viên:

Tốt nghiệp đại học chuyên ngành quản trị kinh doanh các ngành dịch vụ.

Có nghiệp vụ sư phạm, có kiến thức vững vàng về các môn học quản lý vi mô, có sự chuẩn bị trước khi lên lớp như soạn giáo án, đề cương môn học.

- Đối với người học:

Phải có tinh thần học tập nghiêm túc, tham gia đầy đủ các hoạt động chuyên ngành ngoại khoá, chuẩn bị đầy đủ các dụng cụ học tập, tài liệu tham khảo v.v...

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Cả chương trình

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn - Tổng cục Du lịch Việt Nam xuất bản năm 2000.

- Kinh tế chính trị - Nhà xuất bản chính trị quốc gia Hồ Chí Minh 2002.

- Những vấn đề cơ bản của quản trị kinh doanh - NXB Khoa học và kỹ thuật 1994.

- Nguyễn Trọng Đăng - Quản trị nhà hàng khách sạn du lịch - Trường Đại học Thương Mại, 1994.

- Trịnh Xuân Dũng - Tổ chức kinh doanh nhà hàng - NXB Lao động, 2003.

- Phan Văn Hoàn, Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam, NXB Khoa học xã hội, 2006.

- Hoàn Thị Như Huy, Nghệ thuật ẩm thực Huế, NXB Thuận Hóa, 2006.

- Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch, Kỹ thuật chế biến món ăn, NXB Thanh niên 2005.

- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ, Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề, 2008

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC BẮT BUỘC

Tên môn học: Thương phẩm và an toàn thực phẩm

Mã số môn học: MH11

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

THƯƠNG PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Mã số môn học: MH11

Thời gian môn học: 45giờ (Lý thuyết: 45giờ; Thực hành: 0giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC:

- Thương phẩm và an toàn thực phẩm là môn học bắt buộc thuộc các môn học trong chương trình khung đào tạo trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

- Thương phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm là môn học lý thuyết, đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Môn học này nhằm trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về thương phẩm hàng thực phẩm. Các nội dung được đề cập đến trong môn học như: Thành phần học có trong các loại thực phẩm, nguồn gốc hàm lượng của các thành phần, đặc điểm, tính chất, vai trò của các thành phần. Từ đó biết cách chọn lọc, xác định được chất lượng hàng thực phẩm, đồng thời biết cách bảo quản các loại thực phẩm và giúp cho việc nâng cao chất lượng món ăn và đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Môn học trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm trong các khâu từ việc cung ứng, bảo quản, chế biến, phục vụ và các vấn đề khác về vệ sinh an toàn thực phẩm.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:

Số TT	Tên chương mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra * (LT hoặc TH)
I.	Lý luận chung về môn học Thành phần hoá học của thực phẩm Chất lượng hàng thực	8	7		1

	phẩm				
II.	<p>Các mặt hàng thực phẩm</p> <p>Rau quả và các sản phẩm chế biến</p> <p>Lương thực, Đường, Bánh, Rượu bia, chè</p> <p>Thịt gia súc, gia cầm, trứng gia cầm</p> <p>Dầu mỡ ăn - Sữa và các sản phẩm của sữa - Thủy hải sản</p>	20	19		1
III.	<p>Vệ sinh an toàn thực phẩm</p> <p>Khái niệm và ý nghĩa của vệ sinh an toàn thực phẩm</p> <p>Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng, bảo quản</p> <p>Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu chế biến</p> <p>Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ ăn uống</p> <p>Những hoạt động khác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</p>	17	16		1

	Cộng	45	42		3
--	-------------	-----------	-----------	--	----------

* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Lý luận chung về môn học

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học những lý luận chung về môn học, thành phần hoá học của thực phẩm, chất lượng hàng thực phẩm.

1.1 Thành phần hoá học của thực phẩm *Thời gian: 3giờ*

1.1.1 Nước

1.1.2 Chất khoáng

1.1.3 Gluxít

1.1.4 Lipít

1.1.5 Protein

1.1.6 Enzim

1.1.7 Vitamin

1.1.8 Các thành phần hoá học khác

1.2 Chất lượng hàng thực phẩm *Thời gian: 4giờ*

1.2.1 Đặc trưng chất lượng hàng thực phẩm

1.2.1.1 Giá trị dinh dưỡng của hàng thực phẩm

1.2.1.2 Giá trị cảm quan của hàng thực phẩm

1.2.1.3 Tính không độc hại của hàng thực phẩm

1.2.2 Những nhân tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm

1.2.2.1 Loài, giống, môi trường, đất đai, thời tiết, thời vụ...

1.2.2.2 Phương pháp công nghệ

1.2.2.3 Trình độ kỹ thuật, tay nghề, tinh thần trách nhiệm

1.2.2.4 Bao gói vận chuyển và bảo quản

1.2.3 Xác định chất lượng hàng thực phẩm

1.2.3.1 Phương pháp cảm quan

1.2.3.2 Phương pháp lí hoá

1.2.4. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng hàng thực phẩm trong thời gian bảo quản

1.2.4.1 Sự hô hấp

1.2.4.2 Sự tự phân

1.2.4.3 Độ ẩm không khí

1.2.5. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm trong quá trình chế biến món ăn

1.2.5.1 Phẩm chất nguyên liệu

1.2.5.2 Kỹ thuật chế biến

1.2.5.3 Cơ sở vật chất

1.2.6. Chế độ bảo quản hàng thực phẩm

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 2: Các mặt hàng thực phẩm

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức về rau quả và các sản phẩm chế biến, lương thực, đường, bánh, rượu bia, chè, thịt gia súc, gia cầm, trứng gia cầm, dầu mỡ ăn - sữa và các sản phẩm của sữa - thủy hải sản.

2.1 Rau quả và các sản phẩm chế biến

Thời gian: 5 giờ

2.1.1 ý nghĩa của rau quả

2.1.2 Phân loại

2.1.2.1 Loại rau tươi

2.1.2.2 Loại quả tươi

2.1.3 Thành phần hoá học của Rau quả

2.1.3.1 Nước

2.1.3.2 Gluxít

2.1.3.3 Pec tin

2.1.3.4 Sắc tố

2.1.3.5 Axít hữu cơ

2.1.3.6 Chất thơm

2.1.3.7 Chất chát

2.1.3.8 Vitamin

2.1.3.9 Enzim

2.1.3.10 Chất khoáng

2.1.4 Chỉ tiêu chất lượng của rau quả

2.1.4.1 Hình dạng

2.1.4.2 Kích thước, khối lượng

2.1.4.3 Màu sắc và mức độ tươi

2.1.4.4 Mức độ tổn thương

2.1.5 Các quá trình xảy ra ở rau quả trong thời gian bảo quản

2.1.5.1 Quá trình hô hấp

2.1.5.2 Quá trình bốc hơi nước

2.1.5.3 Sự nảy mầm

2.1.6 Các phương pháp bảo quản rau quả

2.1.6.1 Phương pháp bảo quản lạnh

2.1.6.2 Phương pháp bảo quản bằng hoá chất

2.1.7 Các sản phẩm của rau quả

2.1.7.1 Rau quả muối chua

2.1.7.2 Rau quả sấy khô

2.1.7.3 Đồ hộp rau quả

2.2 Lương thực, Đường, Bánh, Rượu bia, chè

Thời gian: 5 giờ

2.2.1 Lương thực, đường, bánh

2.2.1.1 Lương thực

2.2.1.2 Đường

2.2.1.3 Bánh

2.2.1.4 Phương pháp bảo quản

2.2.2 Rượu, bia, chè

2.2.2.1 Rượu

2.2.2.2 Bia

2.2.2.3 Chè

2.3 Thịt gia súc, gia cầm, trứng gia cầm

Thời gian: 5 giờ

2.3.1 Thịt gia súc, gia cầm

2.3.1.1 Thành phần hoá học

2.3.1.2 Những biến đổi xảy ra ở thịt sau khi giết mổ

2.3.1.3 Yêu cầu về chất lượng của thịt

2.3.1.4 Thịt mắc bệnh thường gặp

2.3.1.5 Phương pháp bảo quản thịt

2.3.1.6 Sử dụng thịt

2.3.1.7 Các sản phẩm chế biến của thịt

2.3.2 Trứng gia cầm

2.3.2.1 Thành phần hoá học

2.3.2.2 Các hiện tượng xảy ra trong quá trình bảo quản trứng

2.3.2.3 Các tiêu chuẩn để chọn trứng

2.3.2.4 Phương pháp bảo quản trứng

2.4 Dầu mỡ ăn - Sữa và các sản phẩm của sữa - Thủy hải sản

Thời gian: 4 giờ

2.4.1 Dầu mỡ ăn

2.4.1.1 Khái niệm

2.4.1.2 Thành phần hoá học của dầu mỡ

2.4.1.3 Các quá trình phân huỷ của dầu mỡ

2.4.1.4 Các yếu tố ảnh hưởng đến sự phân huỷ dầu mỡ

2.4.1.5 Phương pháp bảo quản dầu mỡ

2.4.2 Sữa và các sản phẩm của sữa

2.4.2.1 Khái niệm

2.4.2.2 Thành phần hoá học của sữa

2.4.2.3 Các nhân tố ảnh hưởng đến thành phần của sữa

2.4.2.4 Các quá trình xảy ra trong sữa

2.4.2.5 Yêu cầu về chất lượng của sữa

2.4.2.6 Các sản phẩm của sữa

2.4.3 Thủy hải sản

2.4.3.1 Cá

2.4.3.2 Tôm

2.4.3.3 Mực

2.4.3.4 Cua, ghẹ

2.4.3.5 Một số hải sản khác

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 3: Vệ sinh an toàn thực phẩm

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức về khái niệm và ý nghĩa của vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng, bảo quản, trong khâu chế biến, trong phục vụ ăn uống và những hoạt động khác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

3.1 Khái niệm và ý nghĩa của vệ sinh an toàn thực phẩm

Thời gian: 1 giờ

3.1.1 Khái niệm

3.1.2 Ý nghĩa

3.2 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng, bảo quản

Thời gian: 5 giờ

3.2.1 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng

3.2.2 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu bảo quản

3.3 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu chế biến

Thời gian: 5 giờ

3.3.1 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong sơ chế

3.3.2 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến

3.4 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ ăn uống

Thời gian: 4 giờ

3.4.1 Các nguyên tắc cơ bản về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ

3.4.2 Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ

3.4.3 Xử lý các vấn đề về vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ

3.5 Những hoạt động khác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

Thời gian: 1 giờ

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH:

Thiết bị phục vụ giảng dạy: tăng âm, loa, Bảng, phấn, VCD, Projector....

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút
- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút)
- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN CHƯƠNG TRÌNH:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy môn học:

- *Phương pháp giảng dạy:*
 - + Thuyết trình, giảng giải.
 - + Nêu vấn đề, giao bài tập nhóm cho các sinh hoạt ngoại khoá và sưu tầm tư liệu.
 - + Thảo luận nhóm để người học tự rút ra kết luận.
 - + Tổng quát trình giảng dạy, giao bài tập nhóm, thảo luận... giáo viên cần lưu ý riêng cho từng đối tượng người học cho các chuyên ngành.
- *Đối với giáo viên:*
 - + Có chương trình môn học.
 - + Có bài giảng chi tiết.
 - + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh hoạ và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho người học.
- *Đối với người học:*
 - + Người học 40 người học/01 lớp.
 - + Được trang bị kiến thức về văn hoá, lịch sử, xã hội.
 - + Hoàn thành các bài tập.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Chương 2, 3.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Nguyễn Minh Nguyệt: *Rau quả các sản phẩm*. Trường ĐH Thương mại Hà Nội 1980.

- Trần Bá Hiền - Lại Đức Cận - Trần Văn Trình: *Lương thực, đường, bánh kẹo*. Trường ĐH Thương mại Hà Nội 1980.

- Đặng Đức Dũng: *Thịt gia súc gia cầm*. Trường ĐH Thương mại Hà Nội 1980.

- Hoàng Văn Minh - Trần Thị Dung: *Sữa các sản phẩm của sữa*. Trường ĐH Thương mại Hà Nội 1980.

- Hoàng Thị Sôi - Trần Hậu: *Thủy hải sản*. Trường ĐH Thương mại Hà Nội 1980.

- Nguyễn Văn Hiệu - Trần Văn Thiện: *Rượu, bia, chè, cà phê, thuốc lá*. Trường ĐH Thương mại Hà Nội 1980.

- Phạm Văn Gia: *Sinh lý dinh dưỡng*. Trường ĐH Thương mại.

- Nguyễn Văn Hiệu - Nguyễn Thị Đông - Lại Đức Cận: *Quản lý chất lượng sản phẩm*. Trường ĐH Thương mại Hà Nội 1995.

- Giáo sư Từ Giấy: *Bảng thành phần hoá học*.

- Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch, Kỹ thuật chế biến món ăn, NXB Thanh niên 2005.

- Phan Văn Hoàn, Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam, NXB Khoa học xã hội, 2006.

- Hoàn Thị Như Huy, Nghệ thuật ẩm thực Huế, NXB Thuận Hóa, 2006.

- Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch, Kỹ thuật chế biến món ăn, NXB Thanh niên 2005.

- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ, Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề, 2008

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC BẮT BUỘC

Tên môn học: Sinh lý dinh dưỡng

Mã số môn học: MH12

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC SINH LÝ DINH DƯỠNG

Mã số môn học: MH12

Thời gian môn học: 45giờ (Lý thuyết: 45giờ; Thực hành: 0giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC:

- Sinh lý dinh dưỡng là môn học bắt buộc thuộc các môn học đào tạo nghề trong chương trình khung trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”. Môn học này nhằm trang bị cho người học những kiến thức bổ trợ cho nghiệp vụ phục vụ nhà hàng của người học. Môn học này cần được tổ chức giảng dạy trước các môn học nghiệp vụ chế biến.

- Sinh lý dinh dưỡng là môn học lý thuyết, đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Môn học nhằm trang bị những kiến thức cơ bản về sinh lý dinh dưỡng. Các vấn đề được đề cập đến trong môn học là: tầm quan trọng dinh dưỡng với sức khỏe con người, quá trình tiêu hoá và hấp thụ thức ăn.

- Chức năng dinh dưỡng của dinh dưỡng đối với cơ thể con người và khẩu phần ăn hợp lý về số lượng và chất lượng đối với từng lứa tuổi, từng loại lao động.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:

Số TT	Tên chương mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra * (LT hoặc TH)
I.	Ăn uống và sức khỏe Đối tượng, nhiệm vụ và phương pháp nghiên cứu môn học Mục đích của ăn uống Những vấn đề dinh dưỡng hiện nay	6	6		

	Ăn uống có khoa học ý nghĩa của ăn uống có khoa học				
II.	Quá trình tiêu hóa thức ăn Khái niệm và ý nghĩa của tiêu hoá thức ăn Quá trình tiêu hoá thức ăn Quá trình hấp thụ thức ăn Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hoá và hấp thu thức ăn	6	6		
III.	Chức năng dinh dưỡng của các chất sinh nhiệt Chức năng dinh dưỡng của protein (Pr) Chức năng dinh dưỡng của lipit hay dầu mỡ ăn Chức năng dinh dưỡng của gluxit	13	12		1
IV.	Chức năng dinh dưỡng của vitamin, chất khoáng và nguyên tố vi lượng Chức năng dinh dưỡng của Vitamin Chức năng dinh dưỡng của các chất khoáng và nguyên tố vi lượng	13	12		1
V.	Khẩu phần ăn sinh lý	7	7		

	Khái niệm về khẩu phần ăn sinh lý				
	Sự hoàn chỉnh về số lượng và chất lượng của khẩu phần				
	Các loại khẩu phần ăn				
	Khẩu phần phòng ngừa lao động				
	Các loại khẩu phần theo lứa tuổi, nghề nghiệp				
	10 Lời khuyên ăn uống hợp lý				
	Cộng	45	43		2

* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Ăn uống và sức khỏe

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức về đối tượng, nhiệm vụ và phương pháp nghiên cứu môn học, mục đích của ăn uống và những vấn đề dinh dưỡng hiện nay, ăn uống có khoa học và ý nghĩa của ăn uống có khoa học.

1.1. Đối tượng, nhiệm vụ và phương pháp nghiên cứu môn học

Thời gian: 1 giờ

1.1.1. Đối tượng nghiên cứu

1.1.2. Nhiệm vụ cụ thể của môn học

1.1.3. Phương pháp nghiên cứu môn học

1.2. Mục đích của ăn uống

Thời gian: 1 giờ

1.2.1. Để duy trì sự sống và phát triển cơ thể

1.2.1.1. Để duy trì sự sống

1.2.1.2. Để phát triển cơ thể

- 1.2.2. Để lao động
- 1.2.3. Để chống bệnh tật
- 1.3. Những vấn đề dinh dưỡng hiện nay *Thời gian: 1giờ*
 - 1.3.1. Vấn đề thiếu dinh dưỡng ở các nước kém phát triển
 - 1.3.2. Vấn đề thừa dinh dưỡng ở các nước phát triển
- 1.4. Ăn uống có khoa học *Thời gian: 2giờ*
 - 1.4.1. Ăn đủ lượng, đủ chất và tỷ lệ các chất cân đối
 - 1.4.1.1. Ăn đủ lượng
 - 1.4.1.2. Ăn đủ chất
 - 1.4.1.3. Tỷ lệ các chất cân đối
 - 1.4.2. Ăn phải phù hợp với khí hậu, nghề nghiệp, với lứa tuổi và bệnh tật
 - 1.4.2.1. Ăn phải phù hợp với lứa tuổi
 - 1.4.2.2. Ăn phải phù hợp với loại lao động
 - 1.4.2.3. Ăn phải phù hợp với khí hậu....
 - 1.4.3. Hạn chế các yếu tố ảnh hưởng đến tiêu hoá và hấp thu thức
- 1.5. ý nghĩa của ăn uống có khoa học *Thời gian: 1giờ*
 - 1.5.1. Về kinh tế
 - 1.5.2. Về xã hội
 - 1.5.3. Về sức khoẻ

Chương 2: Quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức về khái niệm và ý nghĩa của tiêu hoá thức ăn, quá trình tiêu hoá thức ăn, quá trình hấp thụ thức ăn, các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hoá và hấp thụ thức ăn.

- 2.1. Khái niệm và ý nghĩa của tiêu hoá thức ăn *Thời gian: 1giờ*
 - 2.1.1. Khái niệm
 - 2.1.2. ý nghĩa
- 2.2. Quá trình tiêu hoá thức ăn *Thời gian: 2giờ*
 - 2.2.1. Tiêu hoá ở miệng
 - 2.2.2. Tiêu hoá ở dạ dày

2.2.3. Tiêu hoá ở ruột non

2.2.3.1. Tiêu hoá ở tá tràng

2.2.3.2. Tiêu hoá ở ruột non

2.2.4. Tiêu hoá ở ruột già

2.3. Quá trình hấp thụ thức ăn

Thời gian: 2 giờ

2.3.1. Khái niệm

2.3.2. Hấp thu ở miệng

2.3.3. Hấp thu ở dạ dày

2.3.4. Hấp thu ở ruột non

2.3.5. Hấp thu ở ruột già

2.4. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hoá và hấp thụ thức ăn

Thời gian: 1 giờ

2.4.1. Về vệ sinh

2.4.2. Về kỹ thuật chế biến món ăn

2.4.3. Về trạng thái cơ thể

2.4.4. Thói quen ăn uống

Chương 3: Chức năng dinh dưỡng của các chất sinh nhiệt

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức về chức năng dinh dưỡng của protein, chức năng dinh dưỡng của lipid hay dầu mỡ ăn, chức năng dinh dưỡng của glucit.

3.1. Chức năng dinh dưỡng của protein (Pr)

Thời gian: 4 giờ

3.1.1. Protein là cơ sở của sự sống

3.1.2. Sơ lược về chuyển hoá Pr

3.1.3. Cân bằng động của Pr

3.1.3.1. Cân bằng Nitơ dương

3.1.3.2. Cân bằng Nitơ bằng không

3.1.3.3. Cân bằng Nitơ âm

3.1.4. Giá trị dinh dưỡng của Pr

3.1.4.1. Pr hoàn thiện

- 3.1.4.2. *Pr không hoàn thiện*
- 3.1.5. Các vai trò của Pr đối với cơ thể người
 - 3.1.5.1. *Cấu tạo nên tế bào*
 - 3.1.5.2. *Cung cấp năng lượng*
 - 3.1.5.3. *Kích thích sự ngon miệng*
 - 3.1.5.4. *Bảo vệ cơ thể*
 - 3.1.5.5. *Liên quan tới sự chuyển hoá bình thường của các chất dinh dưỡng khác*
- 3.1.6. Bệnh thiếu Pr
 - 3.1.6.1. *Nguyên nhân thiếu Pr*
 - 3.1.6.2. *Đối với trẻ em*
 - 3.1.6.3. *Đối với người lớn*
 - 3.1.6.4. *Đối với người sau khi phục hồi bệnh*
- 3.1.7. Nhu cầu về Pr
- 3.1.8. Các yếu tố ảnh hưởng đến nhu cầu sử dụng Pr
 - 3.1.8.1. *Do đặc điểm của cơ thể*
 - 3.1.8.2. *Do môi trường*
 - 3.1.8.3. *Do bệnh lý*
 - 3.1.8.4. *Đối với người có thai và nuôi con nhỏ*
- 3.2. Chức năng dinh dưỡng của lipit hay dầu mỡ ăn *Thời gian: 4 giờ*
 - 3.2.1. Đại cương về lipit
 - 3.2.1.1. *Phân loại lipit*
 - 3.2.1.2. *Tính chất của lipit*
 - 3.2.2. Các vai trò của lipit
 - 3.2.2.1. *Cung cấp và dự trữ năng lượng*
 - 3.2.2.2. *Cấu tạo nên tế bào*
 - 3.2.2.3. *Là dung môi hoà tan các vitamin A, D, E, K*
 - 3.2.2.4. *Bảo vệ cơ thể*
 - 3.2.2.5. *Duy trì thân nhiệt*
 - 3.2.2.6. *Tăng mùi vị thơm ngon của thức ăn và gây cảm giác no lâu*
 - 3.2.2.7. *Vai trò của các axit béo không no*
 - 3.2.3. Một số điều cần nhớ đối với người lớn tuổi

3.2.4. Nhu cầu lipit

3.2.5. Các yếu tố ảnh hưởng đến dự trữ lipit

3.2.5.1. Do di truyền

3.2.5.2. Do trạng thái sinh lý

3.2.5.3. Do chế độ ăn

3.2.6. Biện pháp hạn chế sự biến đổi của lipit trong quá trình rán

3.3. Chức năng dinh dưỡng của glucit

Thời gian: 4 giờ

3.3.1. Cấu tạo và phân loại glucit

3.3.1.1. Cấu tạo

3.3.1.2. Phân loại

3.3.2. Vai trò của glucit đối với cơ thể người

3.3.2.1. Cung cấp năng lượng

3.3.2.2. Giúp cho chuyển hoá lipit và Pr

3.3.2.3. Duy trì chức năng sinh lý bình thường của cơ thể

3.3.2.4. Tăng màu sắc, vị ngon của thức ăn

3.3.3. Nhu cầu glucit

3.3.4. Một số điều cần chú ý khi sử dụng glucit

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 4: Chức năng dinh dưỡng của vitamin, chất khoáng và nguyên tố vi lượng

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức về chức năng dinh dưỡng của vitamin, các bệnh thiếu và thừa Vitamin, phân loại Vitamin, các Vitamin thông dụng, chất khoáng và nguyên tố vi lượng.

4.1. Chức năng dinh dưỡng của Vitamin

Thời gian: 6 giờ

4.1.1. Khái niệm

4.1.2. Các bệnh thiếu và thừa Vitamin

4.1.3. Phân loại Vitamin

4.1.3.1. Các Vitamin tan trong nước

4.1.3.2. Các Vitamin tan trong chất béo

4.1.4. Các Vitamin thông dụng

4.1.4.1. Vitamin C

4.1.4.2. Vitamin B1

4.1.4.3. Vitamin B2

4.1.4.4. Vitamin E

4.1.4.5. Vitamin A

4.1.5. Bảng tổng hợp các Vitamin quan trọng

4.2. Chức năng dinh dưỡng của các chất khoáng và nguyên tố vi lượng

Thời gian: 5 giờ

4.2.1. Canxi (Ca)

4.2.2. Photpho (P)

4.2.3. Natri (Na)

4.2.4. Kali (K)

4.2.5. Sắt (Fe)

4.2.6. Iốt (I)

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 5: **Khẩu phần ăn sinh lý**

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức về khẩu phần ăn sinh lý, sự hoàn chỉnh về số lượng và chất lượng của khẩu phần, các loại khẩu phần ăn, khẩu phần phòng ngừa lao động, các loại khẩu phần theo lứa tuổi, nghề nghiệp và 10 Lời khuyên ăn uống hợp lý

5.1. Khái niệm về khẩu phần ăn sinh lý

Thời gian: 1 giờ

5.1.1. Khái niệm về khẩu phần ăn hàng ngày

5.1.2. Khái niệm về khẩu phần ăn sinh lý

5.2. Sự hoàn chỉnh về số lượng và chất lượng của khẩu phần

Thời gian: 2 giờ

5.2.1. Sự hoàn chỉnh về số lượng của khẩu phần

5.2.1.1. Khái niệm

5.2.1.2. Nhu cầu năng lượng dùng cho chuyển hoá cơ bản

5.2.1.3. Nhu cầu năng lượng dùng cho tiêu hoá và hấp thu thức ăn

5.2.1.4.Nhu cầu năng lượng dùng cho các hoạt động bình thường hàng ngày

5.2.1.5.Nhu cầu năng lượng dùng cho lao động

5.2.2. Sự hoàn chỉnh về chất lượng khẩu phần ăn

5.3. Các loại khẩu phần ăn

Thời gian: 1giờ

5.3.1. Lao động đặc biệt

5.3.2. Lao động nặng A

5.3.3. Lao động nặng B

5.3.4. Lao động vừa

5.3.5. Lao động nhẹ

5.4. Khẩu phần phòng ngừa lao động

Thời gian: 0.5giờ

5.5. Các loại khẩu phần theo lứa tuổi, nghề nghiệp

Thời gian: 2giờ

5.5.1. Đối với trẻ em

5.5.2. Đối với người trưởng thành

5.5.3. Đối với người già

5.5.4. Đối với người lao động thể lực

5.5.5. Đối với người lao động trí óc

5.5.6. Đối với người lao động giới tính

5.5.7. Đối với người bệnh

5.6. 10 Lời khuyên ăn uống hợp lý

Thời gian: 0.5giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH:

Thiết bị phục vụ giảng dạy: tăng âm, loa, Bảng, phấn, VCD, Projector....

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút
- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút)
- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN CHƯƠNG TRÌNH:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy môn học:

- *Phương pháp giảng dạy:*
- + Thuyết trình, giảng giải.

+ Nêu vấn đề, giao bài tập nhóm cho các sinh hoạt ngoại khoá và sưu tầm tư liệu.

+ Thảo luận nhóm để người học tự rút ra kết luận.

+ Tổng quá trình giảng dạy, giao bài tập nhóm, thảo luận... giáo viên cần lưu ý riêng cho từng đối tượng người học cho các chuyên ngành.

- *Đối với giáo viên:*

+ Có chương trình môn học.

+ Có bài giảng chi tiết.

+ Chuẩn bị tốt các tài liệu minh hoạ và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho người học.

+ Tốt nghiệp đại học chuyên ngành chế biến món ăn

+ Đã từng đi học tập thực tế tại các doanh nghiệp du lịch- khách sạn

+ Bác sĩ dinh dưỡng

- *Đối với người học:*

+ Được trang bị kiến thức về văn hoá, lịch sử, xã hội.

+ Hoàn thành các bài tập.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Cả chương trình.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Vitamin và đời sống.

- Bảng thành phần hóa học thức ăn Việt Nam dinh dưỡng và an toàn thực phẩm. NXB Y học Hà Nội, 1996.

- “Bảng nhu cầu sinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam”. NXB Y học Hà Nội, 1997.

- “Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm”. NXB Y học Hà Nội, 1996.

- Từ Giấy: Phong cách ăn Việt Nam. NXB Y học Hà Nội, 1996.

- Hà Huy Khôi: Mấy vấn đề dinh dưỡng trong thời kỳ chuyển tiếp. NXB Y học Hà Nội, 1996.

- Từ Giấy, Bùi Thị Nhu Thuận, Hà Huy Khôi: Xây dựng cơ cấu bữa ăn. NXB Y học Hà Nội, 1994.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN BẮT BUỘC

Tên mô- đun: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã số mô - đun: MĐ13

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN ĐÀO TẠO CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Mã số môn học: MĐ13

Thời gian môn học: 570giờ (Lý thuyết: 90giờ; Thực hành: 480giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN:

- Chế biến món ăn là mô đun thuộc nhóm các môn học, mô đun bắt buộc trong các môn học, mô đun đào tạo nghề chương trình khung Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

- Chế biến món ăn là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành đánh giá môn học bằng hình thức kiểm tra hết môn.

- Chế biến món ăn là mô đun quan trọng nhất trong chương trình, là nội dung thi tốt nghiệp.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN:

Học xong mô đun này, người học sẽ có khả năng:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được các kiến thức cơ bản về: nguyên liệu động thực vật dùng trong chế biến các món ăn, cách sơ chế, cắt thái, phối hợp các loại nguyên liệu và trình bày món ăn; các phương pháp chế biến món ăn, kỹ thuật chế biến các loại nước dùng, xốt, xúp cơ bản và kỹ thuật chế biến một số loại món bánh, món ăn tráng miệng.

- Phân loại, lựa chọn và sơ chế, cắt thái, phối hợp nguyên liệu động, thực vật cơ bản và trình bày món ăn.

- Nắm được kỹ thuật chế biến cơ bản các loại nước dùng, xốt, xúp, bánh và một số món ăn tráng miệng.

- Làm được và trình bày hấp dẫn các món ăn đã học. Đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động.

- Trang bị cho người học các kỹ năng về sơ chế, cắt thái, phối hợp các loại nguyên liệu và trình bày món ăn.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian			
		Tổng	Lý	Thực hành	Kiểm tra*

		số	thuyết		
1.	Tổng luận chế biến	7	7		
2.	Sơ chế thực phẩm vật đông lạnh, ướp muối	13	12		1
3.	Kỹ thuật cắt thái - Tỉa hoa trang trí	12	12		
4.	Phối hợp nguyên liệu, gia vị	17	16		1
5.	Phương pháp làm chín món ăn	17	17		
6.	Kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt và các món ăn khai vị	17	16		1
7.	Kỹ thuật trình bày món ăn	7	6		1
8.	Thực hành kỹ thuật cắt thái - Tỉa hoa trang trí	65		60	5
9.	Thực hành kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt và các món ăn khai vị	55		50	5
10.	Thực hành tổng hợp	360		330	30
	Cộng	570	87	440	43

* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

2. Nội dung chi tiết:

Bài mở đầu: **Tổng luận chế biến**

Thời gian: 7 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức khái quát, tổng quan về kỹ thuật chế biến món ăn

130

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về vị trí, yêu cầu công tác sơ chế; cung cấp cho người học những kiến thức về sơ chế các loại nguyên liệu trong chế biến.

1.1. Vị trí, mục đích, ý nghĩa công tác sơ chế

1.2. Yêu cầu

1.2.1. Đảm bảo vệ sinh, tinh khiết

- Đối với thực phẩm động vật

- Đối với thực phẩm thực vật

1.2.2. Đảm bảo giá trị dinh dưỡng

1.2.3. Đảm bảo yêu cầu kỹ thuật chế biến món ăn

1.3. Sơ chế nguyên liệu thực vật tươi

1.3.1. Quy trình chung

1.3.2. Quy trình sơ chế một số loại thực phẩm thực vật tươi phổ biến.

1.3.2.1 Rau sử dụng lá

1.3.2.2 Rau sử dụng thân

1.3.2.3 Rau sử dụng thân và lá

1.3.2.4. Rau sử dụng quả

1.3.2.5. Rau sử dụng củ

1.3.2.6. Rau sử dụng hoa

1.3.2.7. Rau sử dụng mầm

1.3.2.8. Nấm

1.4. Quy trình sơ chế thực phẩm động vật tươi sống

1.4.1. Quy trình chung

1.4.2. Quy trình sơ chế một số loại thực phẩm động vật cụ thể

1.4.2.1. Gia súc

- Trâu bò

Pha lọc, phân loại thịt

- Dê

Quy trình sơ chế

Pha lọc, phân loại thịt

- Lợn

Quy trình sơ chế

Pha lọc, phân loại thịt

- Thỏ

Quy trình sơ chế

Pha lọc, phân loại thịt

- Cừu

Quy trình sơ chế

Pha lọc, phân loại thịt

1.4.2.2. Gia cầm

Quy trình sơ chế

Pha lọc, phân loại thịt

1.4.2.3. Thủy, hải sản

- Cá

+ Cá có vẩy cứng

+ Cá có vẩy không cứng

+ Cá không có vẩy

- Giáp xác

+ Tôm

+ Cua

+ Ba ba

- Nhuyễn thể

+ Mực

+ Ốc

- Các loại khác

1.5. Sơ chế thực phẩm động vật, thực vật khô

1.5.1. Quy trình chung

1.5.1.1 Ngâm nước

- Ngâm nước lạnh
- Ngâm nước nóng
- Ngâm nước gạo và một số hoá chất

1.5.1.2 Chọn lọc.

1.5.1.3 Rửa sạch.

1.5.2. Quy trình sơ chế cụ thể.

1.5.2.1 Quy trình sơ chế một số thực phẩm thực vật khô

- Hạt sen
- Nấm hương, mộc nhĩ
- Đậu hạt
- Rau câu
- Măng khô

1.5.2.2 Quy trình sơ chế một số thực phẩm động vật khô

- Mực khô
- Cá khô
- Bông bì
- Hải sâm
- Vây cá

1.6. Sơ chế thực phẩm động vật đông lạnh, ướp muối

1.6.1. Sơ chế thực phẩm được bảo quản lạnh đông

1.6.1.1 Các phương pháp làm tan băng

1.6.1.2 Quy trình sơ chế thực phẩm lạnh đông

1.6.2. Quy trình sơ chế thực phẩm ướp muối

Câu hỏi ôn tập

Kiểm tra

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản kỹ thuật cắt - tỉa hoa trang trí trong kỹ thuật chế biến món ăn.

2.1. Kỹ thuật cắt thái

2.1.1. Mục đích yêu cầu của kỹ thuật cắt thái.

2.1.1.1. Mục đích.

2.1.1.2. Yêu cầu.

2.1.2. Các phương pháp cắt thái cơ bản

2.1.2.1. Gọt.

2.1.2.2. Thái.

Thái vát

Thái đứng dao

Thái nghiêng

2.1.2.3. Lạng

2.1.2.4. Khía.

2.1.2.5. Chặt.

2.1.2.6. Băm.

2.1.2.7. Khoét.

2.1.2.8. Dàn.

2.1.2.9. Đập

2.1.2.10. Cắt

2.1.2.11 Nghiền

2.1.3. Các loại hình dạng cắt thái cơ bản

2.1.3.1. Hình vuông.

2.1.3.2. Hình chữ nhật.

2.1.3.3. Hình thoi.

2.1.3.4. Hình quân cờ.

2.1.3.5. Hình con chì.

2.1.3.6. Hình hạt lựu.

2.1.3.7. Hình móng lợn.

2.1.3.8. Hình chân hương.

2.1.3.9. Các hình mẫu cắt thái tạo hình từ các máy, dụng cụ chuyên dùng

2.2. Kỹ thuật cắt tỉa hoa

2.2.1. Mục đích yêu cầu của kỹ thuật tỉa hoa

2.2.1.1. Mục đích.

2.2.1.2. Yêu cầu.

2.2.2. Nguyên liệu để tỉa hoa

2.2.2.1. Yêu cầu chất lượng của nguyên liệu.

2.2.2.2. Các loại nguyên liệu tỉa hoa

2.2.3. Phương pháp tỉa hình phẳng.

2.2.3.1. Các bước thao tác chung.

2.2.3.2. Phương pháp tỉa các loại hình phẳng.

2.2.4. Phương pháp tỉa hình khối

2.2.4.1. Các bước thao tác chung.

2.2.4.2. Ứng dụng tỉa một số loại hoa

- Khoai tây.

- Cà chua.

- Dưa chuột.

- Dưa hấu, dưa vàng.

- Trứng chim cút.

2.3. Quy trình kỹ thuật thực hiện

2.3.1. Các thao tác cơ bản

Tư thế đứng thái.

Cách cầm dao.

Kỹ thuật cắt, thái, băm chặt...

Tư thế đứng bếp.

Kỹ thuật xóc, hát, đảo, trộn,...

2.3.2 Kỹ thuật tỉa các loại hình phẳng

2.3.3 Kỹ thuật tỉa hoa từ ớt, cà rốt và làm từ giấy

2.3.4 Kỹ thuật tỉa hoa từ cà chua, dưa chuột,...

2.3.5 Kỹ thuật tỉa con giống và một số loại hoa khối đơn giản

2.3.6 Kỹ thuật tỉa hoa từ dưa hấu, dưa vàng

Bài 3: Phối hợp nguyên liệu, gia vị

Thời gian: 17giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về các phương pháp phối hợp nguyên liệu, gia vị trong chế biến món ăn.

3.1. Phương pháp phối hợp nguyên liệu

3.1.1. Khái niệm, mục đích, ý nghĩa, yêu cầu của phối hợp nguyên liệu

3.1.1.1. *Khái niệm*

3.1.1.2. *Mục đích, ý nghĩa*

3.1.1.3. *Yêu cầu*

3.1.2. Nguyên tắc của phối hợp nguyên liệu.

3.1.2.1. *Phối hợp đủ về số, khối lượng các nguyên liệu.*

- *Nhóm nguyên liệu chính*

- *Nhóm nguyên liệu phụ*

- *Nhóm nguyên liệu gia vị*

3.1.2.2 *Phối hợp đủ số lượng, chất lượng các chất dinh dưỡng*

3.1.2.3 *Phối hợp đúng lúc, đúng chỗ phù hợp với tính chất của nguyên liệu.*

3.2. Phương pháp phối hợp gia vị

3.2.1. Khái niệm, vai trò, phân loại

3.2.1.1. *Khái niệm gia vị*

3.2.1.2. *Vai trò của gia vị trong món ăn.*

3.2.2. Tác dụng của gia vị đối với món ăn.

3.2.2.1. *Làm tăng mùi vị, màu sắc của món ăn.*

3.2.2.2. *Làm thay đổi mùi vị, trạng thái của thực phẩm.*

3.2.2.3. *Làm tăng giá trị dinh dưỡng của món ăn.*

3.2.2.4. *Làm tăng tính thẩm mỹ của món ăn.*

3.2.3. Đặc tính công dụng của các loại gia vị

3.2.3.1. *Gia vị mặn*

- *Muối*

- Nước mắm
- Mắm tôm, mắm tép, mắm ruốc
- Magi, xi dầu
- Tương

3.2.3.2. Gia vị ngọt

- Đường ăn (saccaroza)
- Mạch nha
- Mì chính
- Đường hoá học
- Mật ong

3.2.3.3. Gia vị chua

- Dấm ăn
- Axít chanh (ax citric)
- Axít dấm (ax axetic)
- Các loại quả chua: Chanh, me, dợc, khế....

3.2.3.4. Gia vị cay

- Ớt
- Tiêu
- Gừng

3.2.3.5. Gia vị thơm.

- Hành, tỏi
- Nụ đình hương
- Hoa hồi
- Thảo quả
- Quế
- Sả
- Giềng
- Các loại rau thơm

3.2.3.6. Gia vị hỗn hợp.

- Ngũ vị hương
- Húng lừ

- Carry

3.2.3.7. Gia vị béo

- Dầu

- Bơ

- Mỡ

3.2.3.8. Gia vị tạo màu

- Cà chua

- Nghệ

- Hạt điều

- Phẩm hoa hiên

3.2.3.9. Rượu, bia dùng trong chế biến

- Rượu vang

- Rượu mạnh

- Bia

3.2.3.10 Gia vị Á u

- Các loại lá thơm

- Muối sal pet

3.2.4. Yêu cầu sử dụng gia vị.

3.2.4.1. Sử dụng gia vị đúng liều lượng.

3.2.4.2. Sử dụng gia vị đúng phương pháp

Câu hỏi ôn tập

Kiểm tra

Bài 4: Phương pháp làm chín món ăn

Thời gian: 17 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về phương pháp làm chín món ăn trong kỹ thuật chế biến món ăn.

4.1. Các phương pháp làm chín dùng nhiệt

4.1.1. Luộc

Khái niệm

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.2. Chần, nhúng, dội.

Khái niệm

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.3. Nấu

Khái niệm

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.4. Ninh, hầm.

Khái niệm

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.5. Kho, rim.

Khái niệm

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.6. Om.

Khái niệm

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.7. Hấp.

Khái niệm

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.8. Tần.

Khái niệm

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.9. Đồ

Khái niệm

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.10. Tráng.

Khái niệm

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.11. Rán.

Khái niệm

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.12. Chao mỡ.

Khái niệm

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.13. Quay.

4.1.13.1 Quay trong nồi

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.13.2 Quay trong chảo

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.13.3 Quay dẹt mỡ.

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.13.4 Quay trên than nóng

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.13.5 Quay trong lò

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.14. Xào

Khái niệm

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.15. Nướng

4.1.15.1 Nướng vỉ

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.15. 2 Nướng xiên

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.15. 3 Nướng trên mặt gang

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.15. 4 Nướng vùi trong than nóng

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.16. Thui

Khái niệm

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.17. Rang.

4.1.17.1 Rang trực tiếp

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.17.2 Rang gián tiếp

Đặc điểm kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Ứng dụng

4.1.18. Phương pháp dùng lò vi sóng

Nguyên lý hoạt động

Kỹ thuật sử dụng

Đặc điểm sản phẩm

Ứng dụng

4.2. Phương pháp làm chín không dùng nhiệt

4.2.1. Muối chua rau quả.

4.2.1.1 Cơ sở sinh học

4.2.1.2. Phương pháp muối chậm (nén)

4.2.1.3. Phương pháp muối nhanh

4.2.2. Phương pháp trộn

Câu hỏi ôn tập

Bài 5: Kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt và các món ăn khai vị

Thời gian: 17giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt và món ăn khai vị trong kỹ thuật chế biến món ăn.

5.1. Kỹ thuật chế biến nước dùng

5.1.1. Giới thiệu chung về nước dùng

5.1.1.1 Khái niệm

5.1.1.2 Phân loại nước dùng

- Nước dùng trong chế biến món ăn Á.
- Nước dùng trong chế biến món ăn Âu

5.1.1.3. Nguyên liệu để chế biến nước dùng.

- Nguyên liệu động vật
- Nguyên liệu thực vật

5.1.1.4 Dụng cụ nấu nước dùng

- Dụng cụ truyền thống
- Dụng cụ nấu công nghiệp

5.1.2. Kỹ thuật chế biến

5.1.2.1. Kỹ thuật chế biến nước dùng Á.

- Nước dùng đại gia súc (trâu bò...)

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

- Nước dùng lợn, gia cầm.

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

- *Nước dùng cá và thủy hải sản*

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

- *Nước dùng rau, củ, quả*

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

5.1.2.2. Kỹ thuật chế biến nước dùng Âu

- *Nước dùng trắng*

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

- *Nước dùng nâu*

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

- *Nước dùng lợn, gia cầm.*

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

- *Nước dùng cá và thủy hải sản*

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

- *Nước dùng rau, củ, quả*

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

5.2. Kỹ thuật chế biến xốt

5.2.1. Khát quát chung.

5.2.1.1. Khái niệm.

5.2.1.2. Phân loại xốt.

5.2.2. Nguyên liệu chế biến xốt

5.2.2.1 Nguyên liệu có nguồn gốc động vật

5.2.2.2 Nguyên liệu có nguồn gốc thực vật

5.2.3. Kỹ thuật chế biến xốt cơ bản

5.2.3.1. Thành phần cấu tạo của xốt cơ bản

5.2.3.2. Kỹ thuật chế biến nước dư

Khái niệm

Phân loại

Kỹ thuật chế biến nước dư

Nước dư trắng

Nước dư bê.

nước dư nâu.

Nước dư cá.

Nước dư rau củ quả.

5.2.3.3. Kỹ thuật chế biến bột xào bơ.

Kỹ thuật chế biến bột xào bơ trắng

Kỹ thuật chế biến bột xào bơ nâu.

Kỹ thuật chế biến bột xào bơ nâu ngà.

5.2.3.4 Kỹ thuật chế biến sốt cơ bản

Kỹ thuật chế biến sốt trắng Bechamel

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

Kỹ thuật chế biến sốt trắng Veloute

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

Kỹ thuật chế biến sốt nâu Demi-glace

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

Kỹ thuật chế biến sốt dầu mayonnaise

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

Kỹ thuật chế biến sốt bơ

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

5.3. Kỹ thuật chế biến xúp

5.3.1. Giới thiệu chung.

5.3.1.1. Khái niệm

5.3.1.2. Vai trò của xúp trong bữa ăn

5.3.1.3. Phân loại xúp.

5.3.2. Nguyên liệu chế biến xúp.

5.3.2.1 Nguyên liệu có nguồn gốc động vật

5.3.2.2 Nguyên liệu có nguồn gốc thực vật

5.3.3. Kỹ thuật chế biến

5.3.3.1. Xúp trong Consomme'

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

5.3.3.2. Xúp đặc Potage

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

5.3.3.3 Kỹ thuật chế biến một số loại xúp khác

Xúp sữa

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

Xúp sữa nấu với các loại tằm, hạt.

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

Xúp nấu với các loại rau

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

Yêu cầu sản phẩm

Thực hành và ứng dụng

5.4. Kỹ thuật chế biến xa lát

5.4.1. Khái niệm

5.4.2. Phân loại và quy trình kỹ thuật

5.4.2.1 Xa lát Á

Nguyên liệu

Quy trình kỹ thuật

5.4.2.2 Xa lát Á u

Nguyên liệu

Phân loại

Quy trình kỹ thuật

Câu hỏi ôn tập

Kiểm tra

Bài 6: Kỹ thuật trình bày món ăn, bữa ăn

Thời gian: 7giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về kỹ thuật trình bày món ăn và trình bày bữa ăn.

6.1. Khái niệm, mục đích vai trò của trình bày món ăn

6.1.1. Khái niệm

6.1.2. Mục đích vai trò

6.2. Yêu cầu của trình bày món ăn

6.2.1. Trình bày món ăn phải đảm bảo tính mỹ thuật, tạo sự hấp dẫn cho người ăn

6.2.2. Trình bày món ăn phải phù hợp với tính chất của món ăn : độ nóng, trạng thái...

6.2.3. Trình bày món ăn phải phù hợp với đặc điểm của dụng cụ.

6.2.4. Trình bày món ăn phải phù hợp với tính chất của bữa ăn, món ăn

6.2.5. Trình bày món ăn phải bảo đảm gọn gàng, vệ sinh, an toàn...

6.3. Phương pháp trình bày món ăn

- 6.3.1. Các món ăn khai vị
 - 6.3.1.1. Các món ăn nguội và khô.
 - 6.3.1.2. Các món ăn nóng và ướt
- 6.3.2. Các món ăn chính.
 - 6.3.2.1. Các món ăn nguội và khô
 - 6.3.2.2. Các món ăn nóng và ướt
- 6.3.3. Đối với món tráng miệng.
 - 6.3.3.1 Các món bánh.
 - 6.3.3.2 Món ăn tráng miệng.
 - 6.3.3.3. Các món kem.

Câu hỏi ôn tập

Kiểm tra:

Bài 7: Thực hành kỹ thuật cắt thái - Tỉa hoa trang trí

Thời gian: 65 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có được các kỹ năng cơ bản về cắt thái, tỉa hoa trang trí trong kỹ thuật chế biến món ăn.

- 7.1. Thực hành kỹ thuật cắt thái
- 7.2. Thực hành kỹ thuật cắt tỉa hoa
- 7.3. Thực hành tổng hợp
 - 7.3.1. Các thao tác cơ bản

Tư thế đứng thái.

Cách cầm dao.

Kỹ thuật cắt, thái, băm chặt...

Tư thế đứng bếp.

Kỹ thuật xóc, hắt, đảo, trộn,...

- 7.3.2 Kỹ thuật tỉa các loại hình phẳng
- 7.3.3 Kỹ thuật tỉa hoa từ ớt, cà rốt và làm từ giấy
- 7.3.4 Kỹ thuật tỉa hoa từ cà chua, dưa chuột,...
- 7.3.5 Kỹ thuật tỉa con giống và một số loại hoa khối đơn giản
- 7.3.6 Kỹ thuật tỉa hoa từ dưa hấu, dưa vàng

Câu hỏi ôn tập

Kiểm tra

Bài 8: Thực hành kỹ thuật chế biến nước dùng, xốt và các món ăn khai vị

Thời gian: 55 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có được các kỹ năng cơ bản về chế biến nước dùng, xốt và các món ăn khai vị trong kỹ thuật chế biến món ăn.

8.1. Thực hành kỹ thuật chế biến nước dùng.

8.2. Thực hành kỹ thuật chế biến xốt.

8.3. Thực hành kỹ thuật chế biến xúp

8.4. Thực hành kỹ thuật chế biến xa lát

Kiểm tra

Bài 9: Thực hành tổng hợp

Thời gian: 360 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Chế biến được các món ăn Việt Nam cơ bản.
- Chế biến được một số món ăn phổ biến của Châu á
- Chế biến được một số món ăn phổ biến của Pháp và châu Âu.

9.1. Thực hành chế biến món ăn và thực đơn Việt Nam *Thời gian: 100 giờ*

9.1.1. Kỹ thuật chế biến các món ăn Việt Nam cơ bản

Nộm gà xé phay

Nem rán - dưa góp

Nộm chua ngọt

Dùng gà cua bể

Phở bò tái

Bún thang

Dê tái chanh

Bò tái tương gừng

Bò bọc mỡ chài nướng

Bò kim tiền

Thịt bò nướng sả ớt
Gà tần mực
Gà tần hạt sen
Chim quay
Ốc hấp lá gừng
Ốc nấu thả
Ốc nấu đậu phụ chuối xanh
Lươn om giềng mẻ
Ba ba xốt chua ngọt
Tôm viên tuyết hoa
Tôm bao bột rán
Tôm nướng mía
Chả mực
Mực tằm bột rán
Cá kho tộ
Chả cá Lã vọng
Cá xốt ngũ liễu
Canh sườn dọc mùng
Lẩu thập cẩm
Xôi vò
Chè đường

9.1.2. Một số món ăn Việt Nam

Món ăn miền Bắc

Nộm rau muống
Nộm hoa chuối
Bún mọc
Chim tần hạt sen
Ba ba nấu đậu phụ chuối xanh

Món ăn miền Trung

Nem lụi
Bún bò giò heo

Bò thưng

Món ăn miền Nam

Nem cuốn

Bò bóp thầu

Bò lúc lắc

Thỏ nấu carry

9.1.3. Xây dựng và chế biến thực đơn Việt Nam

Học sinh tự xây dựng và chế biến 03 thực đơn Việt Nam

9.1.4. Xây dựng và chế biến thực đơn 3 miền

Học sinh tự xây dựng và chế biến

01 thực đơn miền Bắc

01 thực đơn miền Trung

01 thực đơn miền Nam

9.2. Thực hành chế biến món ăn và thực đơn Á

Thời gian: 90giờ

9.2.1. Món ăn và thực đơn Trung Quốc

9.2.1.1 Món ăn Trung Quốc

Xúp hải sản chua cay

Tôm sốt tứ xuyên

Chả cá Bắc kinh

Gà Quế lâm

Vịt quay Bắc kinh

Bò sốt tiêu đen

Cá song hấp tàu xì

Tôm bao ngô non

9.2.1.2 Xây dựng và chế biến thực đơn Trung Quốc

Học sinh tự xây dựng và chế biến 01 thực đơn Trung Quốc

9.2.2. Món ăn và thực đơn Á khác

9.2.2.1 Món ăn Á khác

Nộm miến

Bò xào kiểu Hàn quốc

Kim chi cải thảo

Miso xúp

Sushi

Tôm tằm bột Tempura

Xúp gà Thái lan

Gà carry Thái lan

Chả cá Thái lan

Cá chim sốt ớt

9.2.2.2 Xây dựng và chế biến thực đơn Á khác

Học sinh tự xây dựng và chế biến 01 thực đơn của 1 trong số các nước châu Á đã học

9.3. Thực hành chế biến món ăn và thực đơn Pháp

Thời gian: 90giờ

9.3.1. Kỹ thuật chế biến các món ăn Pháp cơ bản

Xúp thịt viên kiểu Ý

Xúp hành Pháp

Xúp khoai, tỏi

Thỏ nấu kiểu đi săn

Gà om rượu vang đỏ

Súp kem gà

Cốc tai tôm

Xúp tôm

Cá sốt bơ chanh

Vịt nấu cam

Cua bẻ nhồi bỏ lò

Tôm nướng sốt mikado

Sa lát khoai tây

Giò gà

Thăn lợn tằm bột

Sa lát cá hồi

9.3.2. Thực đơn Pháp

Học sinh tự xây dựng và chế biến 03 thực đơn Pháp

9.4. Thực hành chế biến món ăn và thực đơn Âu

Thời gian:

40giờ

9.4.1. Kỹ thuật chế biến món ăn của một số nước châu Âu

9.4.2. Thực đơn của một số nước châu Âu

Học sinh tự xây dựng và chế biến 02 thực đơn của một trong số các món ăn của các nước Châu Âu đã học

9.4.3. Thực đơn Mỹ

Học sinh tự xây dựng và chế biến 01 thực đơn Mỹ

9.4.4. Thực hành chế biến món ăn và thực đơn ăn kiêng

Thời gian: 10giờ

Kiểm tra (bố trí thành 6 bài)

Thời gian: 30 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH:

- Phòng học lý thuyết:

+ Trang bị đa phương tiện giảng dạy: Plipchart, Overhead, Computer, Projector để giảng viên có thể trong mỗi tiết giảng phối hợp nhiều phương pháp, thiết bị giảng dạy, tránh giảng chay giúp sinh viên tiếp thu tốt nhất không bị mệt mỏi, nhàm chán.

+ Ngoài các trang bị như 1 phòng lý thuyết chung như trên; phòng lý thuyết chuyên ngành trang bị thêm hệ thống bếp, bàn sơ chế cắt thái... để giảng viên làm mẫu minh họa bài giảng

+ Đạt tiêu chuẩn về diện tích ngồi học, ánh sáng, thông gió, quạt mát...

+ Bảng giáo viên: có bảng lật hoặc bảng kéo; bảng dễ bám phấn và không loá

- Xưởng thực hành:

+ Trong hệ thống xưởng thực hành cần tối thiểu một xưởng thực hành mẫu được trang bị thật đầy đủ về thiết bị, dụng cụ theo tiêu chuẩn quốc tế, tủ bày mẫu thực phẩm, gia vị, các tranh, ảnh minh họa chuyên môn... để giảng viên có thể làm mẫu các kỹ năng thật chuẩn, tạo ra các sản phẩm như thiết kế....

+ Các xưởng khác cần đầy đủ thiết bị dụng cụ như: lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, tủ lạnh đông, máy đánh trứng, phới, lò nướng bánh, máy cán bột, dao các loại, nồi inox các loại, khuôn bánh các loại, khay thực phẩm, bát, đĩa,.....

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 4 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút; 8 bài kiểm tra thực hành

- Kiểm tra kết thúc môn học (tùy theo từng trường có thể lựa chọn hình thức thi viết/ thực hành hoặc kết hợp cả hai)

- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN CHƯƠNG TRÌNH:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy môn học:

- *Đối với chương trình:*

+ Tùy theo điều kiện của từng trường, có thể chia mô đun này thành các mô đun nhỏ hơn (ví dụ: mô đun cắt thái- tỉa hoa trang trí, mô đun trình bày món ăn, mô đun sơ chế thực phẩm...)

+ Trong bài 9 (thực hành tổng hợp), các món ăn trong chương trình là các ví dụ mang tính chất tham khảo, các trường có thể căn cứ vào điều kiện cụ thể của từng trường cũng như đặc điểm về văn hóa ẩm thực, nhu cầu của khách ở địa phương mình để lựa chọn, bổ sung danh mục các món ăn (kể cả món ăn Việt Nam, món ăn quốc tế) cho phù hợp.

+ Thời lượng đối với từng loại món ăn trong chương trình cũng chỉ mang tính chất ví dụ, tham khảo, các trường có thể thay đổi cho phù hợp với chương trình đào tạo của mình.

+ Giáo viên cần chú ý về thuật ngữ, một số thuật ngữ được hiểu theo ngôn ngữ của từng địa phương (các miền khác nhau dùng từ khác nhau) do đó trong chương trình cần điều chỉnh để phù hợp với điều kiện của từng địa phương.

- *Đối với giáo viên:*

- Tốt nghiệp đại học chuyên ngành thực phẩm, dinh dưỡng và có kỹ năng chuyên môn cao.

- Đã có kinh nghiệm thực tế tại các cơ sở kinh doanh chế biến hàng ăn uống

- 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 hoạ.
- 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 chăm chỉ kỹ năng, sản phẩm cho từng học sinh 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 người học:*
 - Xác định được vị trí, tính chất, mục đích, yêu cầu của môn học để từ đó vận dụng vào thực tiễn nghề nghiệp.
 - Đọc trước giáo trình, các tài liệu tham khảo, học bài cũ, làm bài tập... trước khi đến lớp học
 - Trên lớp cần tập trung vào bài giảng của thầy để có thể hiểu bài, đặt câu hỏi với thầy, bạn để hiểu rõ ngay tại lớp
 - Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiên cứu, làm bài tập...
 - Thảo luận cần suy nghĩ, liên hệ thực tiễn nghiêm túc, trao đổi sôi nổi để đóng góp nhiều ý kiến cho nhóm
 - Vận dụng sáng tạo các kiến thức, kỹ năng để xây dựng thực đơn và chế biến theo thực đơn
- Học thực hành:
 - + 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 chương trình cần chú ý:

Cả chương trình

4. Sách giáo khoa và tài liệu cần tham khảo:

- A' la table des grands chefs - Poissons & Crustaces, NXB Konemann.
- A' la table des grands chefs - entrées froides, NXB Konemann.
- Cuisinez 1000 recettes de A a' Z của Emilie Bertrand.
- Đông A Sáng, Trà - Văn hoá đặc sắc Trung Hoa. NXB Văn hoá thông tin 2004.
- Giáo trình vệ sinh dinh dưỡng của trường Đại học Thương Mại.
- Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn của dự án VIE002.
- Giáo trình hóa sinh của trường Đại học Thương Mại.
- Giáo trình Cơ sở lý thuyết chế biến sản phẩm AU của trường ĐH Thương Mại.
- Giáo sư Từ Giấy, Bảng thành phần hóa học.
- Legumes của nhà xuất bản Konemann.
- Nguyễn Quang Khải, Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu), NXB văn hoá dân tộc 2001.
- Nguyễn Thu Tâm (dịch), Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa, NXB Trẻ 1995.
- Nguyễn Văn Ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thủy, Hàn Quốc lịch sử & văn hoá, NXB văn hoá 1996.
- Practical cookery của Ceserani &Kinton.
- PGS.TS Trịnh Xuân Dũng và Hoàng Minh Khang, Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng, Trường Du lịch Hà Nội.
- Sauces của nhà xuất bản Konemann.
- The theory of catering của Kinton ceserani & Foskett.
- Tìm hiểu lịch sử văn hoá Philippine, NXB Khoa học xã hội, 2000.
- Trịnh Huy Hoà, Đối thoại với các nền văn hoá thế giới, NXB trẻ.
- Vũ hữu Nghị, Tìm hiểu Nhật Bản - NXB Khoa học xã hội, 1991.
- V.A. Pronnikov và I.D. Ladanov, Người Nhật, NXB tổng hợp Hậu giang 1990.
- Phan Văn Hoàn, Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam, NXB Khoa học xã hội, 2006.
- Hoàn Thị Như Huy, Nghệ thuật ẩm thực Huế, NXB Thuận Hóa, 2006.

- Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch, Kỹ thuật chế biến món ăn, NXB Thanh niên 2005.

- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ, Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề, 2008

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC BẮT BUỘC

Tên môn học: Thực hành chế biến món ăn tại cơ sở

Mã số môn học: MH14

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

THỰC HÀNH NGHỀ CHẾ BIẾN MÓN ĂN TẠI CƠ SỞ

Mã số môn học: MH14

Thời gian môn học: 780h

(Lý thuyết: 0h; Thực hành: 780h)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC:

- Thực hành nghề tại cơ sở nhằm mục tiêu hoàn thiện kiến thức, áp dụng các hiểu biết và kỹ năng đã được học tập tại trường vào môi trường nghề nghiệp thực tế.

- Đây là môn học có thời lượng rất dài, và nội dung phụ thuộc vào điều kiện thực hành cụ thể của từng cơ sở thực tập, từng trường đào tạo.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Người học được rèn luyện các kỹ năng nghề nghiệp thực tế tại cơ sở.

- Bước đầu hòa nhập làm quen với môi trường làm việc trong tương lai.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

- Nội dung thực hành nghề tại cơ sở là bao gồm những nội dung người học đã được học tại trường (tùy từng đợt thực hành) đặc biệt là các kiến thức và kỹ năng nghề nghiệp để áp dụng vào công việc thực tế.

- Tùy theo hình thức thực hành, giáo viên (hay cán bộ hướng dẫn tại cơ sở) cũng như lượng kiến thức học sinh đã được học tại trường trước khi đi thực hành để lựa chọn nội dung cụ thể cho từng đợt thực hành.

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH:

- Các trang thiết bị, dụng cụ phục vụ cho hoạt động thực hành nghề nghiệp của học sinh (trong trường hợp giáo viên hướng dẫn)

- Có các doanh nghiệp du lịch nhận học sinh thực hành và doanh nghiệp có công việc phù hợp với nghề hướng dẫn, có các điều kiện đáp ứng điều kiện thực tập do nhà trường đề ra

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Đánh giá theo từng đợt thực tập

- Phương pháp, nội dung đánh giá có thể chọn lựa trong các hình thức như:

+ Kiểm tra thực hành (do giáo viên hướng dẫn tiến hành)

+ Viết báo cáo thực tập, viết chuyên đề

+ Đánh giá của cơ sở nhận học sinh thực tập...

VI. HƯỚNG DẪN CHƯƠNG TRÌNH:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy môn học:

- Có thể phân bổ nội dung thực hành nghề tại cơ sở theo ba hướng sau:
 - + Người học thực hành tại các cơ sở chế biến hoặc kinh doanh ăn uống. Trong trường hợp này cần có giáo viên, hoặc người hướng dẫn (có thể là người có kinh nghiệm trình độ đang làm việc tại các cơ sở) hướng dẫn người học.
 - + Thực hành nghề tại các xưởng thực hành thuộc phạm vi nhà trường (có giáo viên hướng dẫn)
 - + Kết hợp cả hai hình thức nói trên
- Việc lựa chọn hình thức thực hành tại cơ sở cũng như phân bổ thời gian thực hành tùy điều kiện từng trường có thể lựa chọn hình thức 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 TỰ CHỌN

Tên môn học: Văn hóa ẩm thực

Mã số môn học: MH15

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC VĂN HÓA ẨM THỰC

Mã số môn học: MH15

Thời gian môn học: 45giờ (Lý thuyết: 15giờ; Thực hành: 30giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC:

- Văn hóa ẩm thực là môn học tự chọn thuộc các môn học đào tạo nghề trong chương trình khung trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

- Văn hóa ẩm thực là môn học lý thuyết đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Trang bị cho người học những kiến thức khái quát về văn hoá, văn hoá ẩm thực Việt Nam và một số nước trên thế giới. Kiến thức này được vận dụng cho xây dựng thực đơn cũng như trong tổ chức phục vụ ăn uống trong quá trình kỹ thuật chế biến món ăn.

- Sau khi kết thúc môn học người học cần nắm vững được:

+ Những yếu tố ảnh hưởng tới văn hoá ẩm thực.

+ Văn hoá ẩm thực của Việt nam và một số nước trên thế giới.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:

Số TT	Tên chương mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra * (LT hoặc TH)
I.	Khái quát chung về các nền văn hoá, văn hoá ẩm thực lớn trên thế giới Khái quát chung về các nền văn hoá lớn trên thế giới Khái quát về văn hoá ẩm	9	4	4	1

	thực Âm thực trong xu hướng hội nhập				
II.	Văn hoá âm thực Việt Nam Khái quát về Việt Nam Văn hoá âm thực Việt Nam	13	4	9	
III.	Một số nền văn hoá âm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam Trung Quốc Nhật Bản Hàn Quốc Các nước Đông nam Á Các nước khu vực Tây Á Pháp Anh Mỹ Nga	16	5	10	1
IV.	Âm thực và tôn giáo Khái quát chung Một số hình thức âm thực tôn giáo	7	2	4	1
	Cộng	45	15	27	3

* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Khái quát chung về các nền văn hoá, văn hoá ẩm thực lớn trên thế giới

Mục tiêu:

Nhằm cung cấp cho người học một số kiến thức cơ bản về các nền văn hoá lớn trên thế giới, các nền văn hoá ẩm thực trên thế giới và ẩm thực trong xu hướng hội nhập.

1. Khái quát chung về các nền văn hoá lớn trên thế giới

Thời gian: 2 giờ

1.1.1 Một số khái niệm chính

1.1.2 Các nền văn hoá lớn trên thế giới

1.2. Khái quát về văn hoá ẩm thực

Thời gian: 2 giờ

1.2.1 Các nền văn hoá ẩm thực lớn trên thế giới

1.2.2 Các yếu tố ảnh hưởng tới văn hoá ẩm thực

1.2.2.1 Vị trí, địa lý

1.2.2.2 Khí hậu

1.2.2.3 Lịch sử

1.2.2.4 Kinh tế

1.2.2.5 Tôn giáo

1.2.2.6 ảnh hưởng của sự phát triển du lịch

1.3 Ẩm thực trong xu hướng hội nhập

Thời gian: 2 giờ

1.3.1 Hội nhập ẩm thực Á - Âu

1.3.2 Xu hướng chung

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 2: Văn hoá ẩm thực Việt nam

Mục tiêu:

Nhằm cung cấp cho người học một số kiến thức cơ bản về điều kiện tự nhiên và xã hội của Việt Nam, văn hóa ẩm thực truyền thống và văn hoá ẩm thực đương đại của Việt Nam.

2.1 Khái quát về Việt Nam

Thời gian: 3 giờ

2.1.1. Điều kiện tự nhiên

2.1.2 Điều kiện xã hội

2.2 Văn hoá ẩm thực Việt Nam

Thời gian: 10giờ

2.2.1 Văn hoá ẩm thực truyền thống

2.2.1.1 Một số nét văn hoá ẩm thực truyền thống tiêu biểu

2.2.1.2 Một số nét văn hoá ẩm thực của dân tộc thiểu số tiêu biểu

2.2.2 Văn hoá ẩm thực đương đại

2.2.2.1 Một số nét văn hoá ẩm thực chung

2.2.2.2 Tập quán khẩu vị ăn uống ba miền (Bắc, Trung, Nam)

Chương 3: Một số nền văn hoá ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức cơ bản về các nền văn hóa ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam như văn hóa ẩm thực Trung Quốc, Nhật Bản, Hàn Quốc, các nước Đông Nam Á, các nước khu vực Tây Á, Pháp, Anh, Mỹ, Nga.

3.1 Trung Quốc

Thời gian: 2giờ

3.1.1 Khái quát chung

3.1.2 Văn hoá ẩm thực Trung Quốc

3.2 Nhật Bản

Thời gian: 2giờ

3.2.1 Khái quát chung

3.2.2 Văn hoá ẩm thực Nhật Bản

3.3 Hàn Quốc

Thời gian: 2giờ

3.3.1 Khái quát chung

3.3.2 Văn hoá ẩm thực Hàn Quốc

3.4 Các nước Đông Nam Á

Thời gian: 2giờ

3.4.1 Khái quát chung

3.4.2 Văn hoá ẩm thực các nước Đông Nam Á

3.5 Các nước khu vực Tây Á

Thời gian: 1giờ

3.5.1 Khái quát chung

3.5.2 Văn hoá ẩm thực các nước khu vực Tây Á

3.6 Pháp *Thời gian: 2giờ*

3.6.1 Khái quát chung

3.6.2 Văn hoá ẩm thực Pháp

3.7 Anh *Thời gian: 1,5giờ*

3.7.1 Khái quát chung

3.7.2 Văn hoá ẩm thực Anh

3.8 Mỹ *Thời gian: 1,5giờ*

3.8.1 Khái quát chung

3.8.2 Văn hoá ẩm thực Mỹ

3.9 Nga *Thời gian: 1giờ*

3.9.1 Khái quát chung

3.9.2 Văn hoá ẩm thực Nga

Kiểm tra

Thời gian: 1giờ

Chương 4: Ẩm thực và tôn giáo

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức cơ bản về tôn giáo trên thế giới, một số quan niệm tôn giáo về ẩm thực và một số hình thức ẩm thực tôn giáo.

4.1 Khái quát chung *Thời gian: 2,5giờ*

4.1.1 Một số tôn giáo lớn trên thế giới

4.1.2 Một số quan niệm tôn giáo về ẩm thực

4.2 Một số hình thức ẩm thực tôn giáo *Thời gian: 2,5giờ*

4.2.1 Ẩm thực Phật giáo

4.2.2 Ẩm thực Hồi giáo

4.2.3 Ẩm thực Do thái giáo

4.2.4 Ẩm thực Hindu giáo

4.2.5 Ẩm thực Thiên chúa giáo

Kiểm tra

Thời gian: 1giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH:

Thiết bị phục vụ giảng dạy: tăng âm, loa, Bảng, phấn, VCD, Projector....

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút
- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút)
- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN CHƯƠNG TRÌNH:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề kỹ thuật CBMA.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy môn học:

- *Phương pháp giảng dạy:*

+ Thuyết trình, giảng giải.

+ Nêu vấn đề, giao bài tập nhóm cho các sinh hoạt ngoại khoá và sưu tầm tư liệu.

+ Thảo luận nhóm để người học tự rút ra kết luận.

+ Tổng quát trình giảng dạy, giao bài tập nhóm, thảo luận... giáo viên cần lưu ý riêng cho từng đối tượng người học cho các chuyên ngành.

- *Đối với giáo viên:*

+ Có chương trình môn học.

+ Có bài giảng chi tiết.

+ Chuẩn bị tốt các tài liệu minh hoạ và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho người học.

- *Đối với người học:*

+ Được trang bị kiến thức về văn hoá, lịch sử, xã hội.

+ Hoàn thành các bài tập.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Chương 2, 3, 4.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Bar và đồ uống, Trường Du lịch Hà Nội, 1998.

- Cơ sở văn hoá Việt Nam, NXB Văn hoá dân tộc, 2000.

- Đông A Sáng, Trà - Văn hoá đặc sắc Trung Hoa, NXB Văn hoá thông tin, 2004.

- Đinh Gia Khánh, Trên đường tìm hiểu văn hoá dân gian, NXB Khoa học xã hội, 1989.
- Hoàng Tuấn, Học thuyết âm dương và phương dược cổ truyền. NXB Văn hoá thông tin, 2001.
- Ngô Kinh Chính, Vương Miện Quĩ, GS Lương Kị Thứ dịch từ nguyên bản tiếng Trung, Đại cương lịch sử văn hoá Trung Quốc, NXB Văn hoá thông tin, 2000.
- Mai Khôi, Hương vị quê Hương, NXB Mĩ thuật, 1996. Ngô Tất Tố tác phẩm, NXB Văn học 1997, Tập 1, tập 2.
- Nguyễn Văn Ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thuỷ, Hàn Quốc lịch sử & văn hoá, NXB Văn hoá, 1996.
- Nguyễn Quang Khải, Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu), NXB văn hoá dân tộc, 2001.
- Nguyễn Thu Tâm (dịch), Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa, NXB Trẻ, 1995.
- Phan Ngọc, Bản sắc văn hoá Việt Nam NXB Văn học, 2002.
- Trịnh Xuân Dũng Và Hoàng Minh Khang, Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng, Trường Du lịch Hà Nội.
- Trần Quốc Vượng, Văn hoá Việt Nam tìm tòi và suy ngẫm, NXB Văn hoá dân tộc, 2000.
- Trương Lập Văn chủ biên; Hoàng Mộng Khánh dịch từ nguyên bản tiếng Trung, Triết học Phương Đông, NXB Khoa học xã hội, 2000.
- Thích Thanh Từ, Bước Đầu học Phật, Thành hội phật giáo TP. Hồ Chí Minh, 1991.
- Th Van Baarin; Trịnh Huy Hoà biên dịch, Hồi Giáo, NXB Trẻ.
- Tô Hoài, truyện cũ Hà Nội, NXB Hà Nội, 1998.
- Toan ánh, Tìm hiểu phong tục Việt Nam, NXB Thanh niên, 1992.
- Từ Giấy, Phong cách ăn Việt Nam, NXB Y học, 1996.
- Thường thức trong gia đình, NXB Hà Nội, 1997.
- X.Carpusina và V. Carpusin, Lịch sử văn hoá thế giới - NXB Thế giới, 2004.
- Vũ Dương Ninh (chủ biên), Lịch sử văn minh thế giới, NXB Giáo dục, 1998.
- Vũ Hữu Nghị, Tìm hiểu Nhật Bản - NXB Khoa học xã hội, 1991.

- V.A. Pronnikov và I.D. Ladanov, Người Nhật, NXB tổng hợp Hậu Giang, 1990.
- Tìm hiểu lịch sử văn hoá Philippine NXB Khoa học xã hội, 2000.
- Trịnh Huy Hoà, Đối thoại với các nền văn hoá thế giới, NXB Trẻ.

- Phan Văn Hoàn, Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam, NXB Khoa học xã hội, 2006.
- Hoàn Thị Như Huy, Nghệ thuật ẩm thực Huế, NXB Thuận Hóa, 2006.
- Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch, Kỹ thuật chế biến món ăn, NXB Thanh niên 2005.
- Dự án phát triển nguồn nhân lực Việt Nam do EU tài trợ, Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề, 2008

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN TỰ CHỌN

Tên mô- đun: Xây dựng thực đơn

Mã số mô- đun: MĐ16

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN ĐÀO TẠO XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Mã số mô đun: MĐ16

Thời gian mô đun: 45giờ (Lý thuyết: 15giờ; Thực hành: 30giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN:

- Xây dựng thực đơn là mô đun tự chọn thuộc các môn học, mô đun trong chương trình đào tạo Trung cấp nghề kỹ thuật chế biến món ăn. Mô đun này trang bị cho người học những kiến thức và kỹ năng cơ bản về nghiệp vụ xây dựng thực đơn trong ăn uống, bổ trợ kiến thức cho người học trong nghiệp vụ chế biến món ăn.

- Xây dựng thực đơn là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành, đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN:

Học xong mô đun này, người học có khả năng:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được những kiến thức, hiểu biết về cấu tạo các loại thực đơn theo các truyền thống văn hoá ẩm thực của một số nước, quốc gia tiêu biểu.

- Có thể xây dựng được các loại thực đơn đảm bảo tính thực tiễn và khoa học.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:

STT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra *
1.	Giới thiệu về bữa ăn	8	5	3	
2.	Phương pháp xây dựng thực đơn	15	7	7	1
3.	Rèn luyện xây dựng thực đơn	22	3	15	4
	Cộng	45	15	25	5

* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Giới thiệu về bữa ăn

Thời gian: 8 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về cơ cấu và tính chất các bữa ăn, thời gian, đặc điểm các bữa ăn thường, các loại tiệc cơ bản và các hình thức phục vụ ăn.

1.1. Cơ cấu và tính chất các bữa ăn

1.1.1. Cơ cấu các bữa ăn

1.1.2. Tính chất các bữa ăn

1.2. Thời gian, đặc điểm các bữa ăn thường

1.2.1. Bữa sáng

1.2.1.1. Bữa ăn á

1.2.1.2. Bữa ăn Âu

1.2.2. Bữa trưa

1.2.2.1. Bữa ăn á

1.2.2.2. Bữa ăn Âu

1.2.3. Bữa tối

1.2.3.1. Bữa ăn á

1.2.3.2. Bữa ăn Âu

1.2.4. Các bữa ăn phụ

1.3. Các loại tiệc cơ bản

1.3.1. Tiệc đứng

1.3.2. Tiệc ngồi

1.4. Các hình thức phục vụ ăn

1.4.1. Tự phục vụ

1.4.2. Được phục vụ

Bài 2: Phương pháp xây dựng thực đơn

Thời gian: 15 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về khái niệm và vai trò của thực đơn, các loại thực đơn, cấu tạo thực đơn, các yêu cầu, căn cứ khi xây dựng thực đơn, kỹ năng xây dựng thực đơn.

- Phân biệt được cá loại thực đơn.

- Thực hiện được quy trình xây dựng thực đơn.

2.1. Khái niệm và vai trò của thực đơn

2.1.1. Khái niệm về thực đơn

2.1.2. Vai trò của thực đơn

2.2. Các loại thực đơn

2.2.1. Phân loại thực đơn

2.2.2. Các loại thực đơn cơ bản

2.2.2.1. *Thực đơn chọn món - A la carte*

2.2.2.2. *Thực đơn bữa ăn tự chọn - Set menu*

2.2.2.3. *Thực đơn đặt trước - Table d hôte menu*

2.3. Cấu tạo thực đơn

2.3.1. Cấu tạo thực đơn chọn món - A la carte

2.3.1.1. *Các kiểu thực đơn*

2.3.1.2. *Ngôn ngữ thực đơn*

2.3.1.3. *Nội dung và độ dài của thực đơn*

2.3.1.4. *Hình thức*

2.3.2. Cấu tạo thực đơn bữa ăn - Menu

2.3.2.1. *Chất liệu*

2.3.2.2. *Nội dung và cách trình bày*

2.3.2.3. *Trình bày*

2.4. Các yêu cầu, căn cứ khi xây dựng thực đơn

2.4.1. Các yêu cầu khi xây dựng thực đơn

2.4.1.1. *Yêu cầu xây dựng thực đơn chọn món - A la carte*

2.4.1.2. *Yêu cầu xây dựng thực đơn bữa ăn - menu*

2.4.2. Các căn cứ để xây dựng thực đơn

2.4.2.1. *Các căn cứ xây dựng thực đơn chọn món*

2.4.2.2. *Các căn cứ xây dựng thực đơn bữa ăn*

2.5. Kỹ năng xây dựng thực đơn

2.5.1. Kỹ năng xây dựng thực đơn khách tự chọn

2.5.1.1. Thời điểm xây dựng thực đơn

2.5.1.2. Quy trình các bước xây dựng thực đơn

Bước 1: Nghiên cứu nhu cầu thị trường

Bước 2: Dự kiến thực đơn

Bước 3: Thống nhất và phê duyệt danh mục món ăn, đồ uống

Bước 4: Trình bày và in thực đơn

2.5.2. Kỹ năng xây dựng thực đơn đặt trước (Table D' Hôte)

Bước 1: Tiếp xúc ban đầu và tìm hiểu nhu cầu khách đặt ăn

Bước 2: Tiếp nhận yêu cầu đặt ăn của khách hàng

Bước 3: Ký hợp đồng đặt ăn

Bước 4: Triển khai thực đơn

Bước 5: Tính toán và dự trữ thực đơn

Bước 6: Trình bày thực đơn và tổ chức chế biến

Kiểm tra

Bài 3: Rèn luyện xây dựng thực đơn

Thời gian: 22 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng xây dựng được các loại thực đơn đảm bảo các yêu cầu cơ bản trong kỹ thuật xây dựng thực đơn.

3.1. Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn tự chọn

3.1.1. Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn tự chọn món - A la carte

3.1.2. Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn tự chọn bữa ăn

3.2. Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn các loại bữa ăn

3.2.1. Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn bữa ăn sáng

3.2.2. Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn bữa ăn chính

3.2.3. Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn các bữa tiệc

3.2.4. Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn các bữa ăn phụ

Kiểm tra

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

Thiết bị phục vụ giảng dạy: tăng âm, loa, Bảng, phấn, VCD, Projector....

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 1 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút
- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút)
- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN CHƯƠNG TRÌNH:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy mô đun:

- *Phương pháp giảng dạy:*

+ Thuyết trình, giảng giải.

+ Nêu vấn đề, giao bài tập nhóm cho các sinh hoạt ngoại khoá và sưu tầm tư liệu.

+ Thảo luận nhóm để người học tự rút ra kết luận.

+ Tổng quá trình giảng dạy, giao bài tập nhóm, thảo luận... giáo viên cần lưu ý riêng cho từng đối tượng người học cho các chuyên ngành.

- *Đối với giáo viên:*

+ Có chương trình môn học.

+ Có bài giảng chi tiết.

+ Chuẩn bị tốt các tài liệu minh hoạ và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho người học.

- *Đối với người học:*

+ Người học 40 người học/01 lớp.

+ Được trang bị kiến thức về văn hoá, lịch sử, xã hội.

+ Hoàn thành các bài tập.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Bài 2, 3.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Bar và đồ uống, Trường Du lịch Hà nội 1998.

- Cơ sở văn hoá Việt Nam, NXB văn hoá dân tộc 2000.

- The theory of catering của Kinton Ceserani & Foskett.
- Practical cookery của Ceserani & Kinton.
- Modern restaurant service của Johl Fuller.
- Sauces của NXB Konemann.
- Nguyễn Quang Khải, Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu), NXB văn hoá dân tộc 2001.
- Nguyễn Thu Tâm (dịch), Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa, NXB Trẻ 1995.
- Phan Ngọc, Bản sắc văn hoá Việt Nam NXB Văn học 2002.
- Trịnh Xuân Dũng Và Hoàng Minh Khang, Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng, Trường Du lịch Hà Nội.
- Từ Giấy, Phong cách ăn Việt Nam, NXB Y học 1996.
- Thường thức trong gia đình, NXB Hà Nội 1997.
- X.Carpusina và V. Carpusin, Lịch sử văn hoá thế giới - NXB Thế giới 2004.
- Vũ Dương Ninh(chủ biên), Lịch sử văn minh thế giới, NXB Giáo dục 1998.
- Vũ hữu Nghị, Tìm hiểu Nhật Bản - NXB Khoa học xã hội, 1991.
- V.A. Pronnikov và I.D. Ladanov, Người Nhật, NXB tổng hợp Hậu giang 1990.
- Tìm hiểu lịch sử văn hoá Philippine NXB Khoa học xã hội 2000.
- Trịnh Huy Hoà, Đối thoại với các nền văn hoá thế giới, NXB Trẻ.
- Phan Văn Hoàn, Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam, NXB Khoa học xã hội, 2006.
- Hoàn Thị Như Huy, Nghệ thuật ẩm thực Huế, NXB Thuận Hóa, 2006.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC TỰ CHỌN

Tên môn học: Hạch toán định mức

Mã số môn học: MH17

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC

Mã số môn học: MH17

Thời gian môn học: 45giờ (Lý thuyết: 30giờ; Thực hành: 15giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC:

- Hạch toán định mức là môn học tự chọn thuộc các môn học trong chương trình khung đào tạo trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

- Hạch toán định mức là môn học lý thuyết kết hợp với thực hành, đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

Trang bị cho người học:

- Vị trí, vai trò hạch toán định mức.
- Phương pháp hạch toán định mức trong nhà hàng, khách sạn.
- Sổ sách, biểu mẫu cơ bản và cách sử dụng trong hạch toán định mức.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:

Số TT	Tên chương mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra * (LT hoặc TH)
I.	Vị trí, vai trò hạch toán định mức Vị trí, vai trò hạch toán định mức Chức năng, nhiệm vụ và yêu cầu của kế toán tiêu chuẩn	5	4		1
II.	Phương pháp hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống Một số thuật ngữ kinh tế	20	12	7	1

	Phương pháp hạch toán định mức				
III.	Sổ sách, biểu mẫu cơ bản và cách sử dụng Mục đích biểu mẫu, sổ sách Các loại biểu mẫu sổ sách, biểu mẫu	20	11	8	1
	Cộng	45	27	15	3

* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Vị trí, vai trò hạch toán định mức

Mục tiêu:

Nhằm cung cấp cho người học một số kiến thức cơ bản về vị trí, vai trò của hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống. Ngoài ra còn trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về chức năng, nhiệm vụ và yêu cầu của kế toán tiêu chuẩn trong kinh doanh ăn uống.

1.1. Vị trí, vai trò hạch toán định mức

Thời gian: 1 giờ

1.1.1. Vị trí, vai trò hạch toán định mức

1.1.2. Hạch toán định mức tiêu chuẩn trong kinh doanh ăn uống

1.2. Chức năng, nhiệm vụ và yêu cầu của kế toán tiêu chuẩn *Thời gian: 3 giờ*

1.2.1. Chức năng, nhiệm vụ của kế toán tiêu chuẩn

1.2.1.1. Chức năng

1.2.1.2. Nhiệm vụ

1.2.2. Yêu cầu của nghiệp vụ kế toán tiêu chuẩn

1.2.2.1. Chính xác

1.2.2.2. Kịp thời

1.2.2.3. Đầy đủ

1.2.2.4. Rõ ràng, dễ hiểu

1.2.3. Mối liên hệ giữa kế toán tiêu chuẩn với các bộ phận

1.2.3.1. Liên quan trong bộ phận bếp

- + Bếp trưởng
- + Thủ kho
- + Tiếp phẩm
- + Nhân viên chế biến

1.2.3.2. Liên quan bộ phận khác

- + Kế toán nhà hàng
- + Bộ phận nhà bàn

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

Chương 2: Phương pháp hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống

Mục tiêu:

Nhằm cung cấp cho người học một số kiến thức cơ bản về hạch toán định mức trong kinh doanh nhà hàng, trang bị cho người học các nội dung cơ bản về giá bán, chi phí, thuế, lãi gộp và các phương pháp hạch toán định mức.

2.1. Một số thuật ngữ kinh tế

Thời gian: 9 giờ

2.1.1. Giá vốn

2.1.1.1. Khái niệm

2.1.1.2. Đặc điểm của cung ứng nguyên liệu hàng hóa

2.1.1.3. Các yếu tố làm thay đổi giá vốn

2.1.2. Giá bán

2.1.2.1. Khái niệm

2.1.2.2. Đặc điểm của giá bán

2.1.2.3. Tác dụng giá bán hợp lý

2.1.3. Chi phí

2.1.3.1. Chi phí bất biến

2.1.3.2. Chi phí khả biến

2.1.4. Thuế giá trị gia tăng

2.1.4.1. Khái niệm

2.1.4.2. Cách phương pháp tính

2.1.5. Lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp

2.1.6. Thực lãi

2.1.7. Phí phục vụ

2.2. Phương pháp hạch toán định mức

Thời gian: 10giờ

2.2.1. Công thức tính toán

2.2.2. Các phương pháp tính toán

Kiểm tra

Thời gian: 1giờ

Chương 3: Sổ sách, biểu mẫu cơ bản và cách sử dụng

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học các kiến thức về các loại mẫu biểu, sổ sách trong kinh doanh nhà hàng, cách ghi chép theo dõi, xử lý các tài liệu nói trên.

3.1. Mục đích biểu mẫu, sổ sách

Thời gian: 4giờ

3.2. Các loại biểu mẫu sổ sách, biểu mẫu

Thời gian: 15giờ

3.2.1 Sổ báo ăn

3.2.2. Sổ theo dõi bán lẻ

3.2.3. Sổ tiệc

3.2.4. Sổ thống kê

3.2.5. Mẫu hóa đơn bán hàng

3.2.6 Mẫu hóa đơn xuất, nhập hàng

3.2.7 Thẻ kho

Kiểm tra

Thời gian: 1giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH:

Thiết bị phục vụ giảng dạy: tăng âm, loa, bảng, phấn, VCD, Projector...

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút
- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút)
- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN CHƯƠNG TRÌNH:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình được áp dụng cho người học Trung cấp nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy môn học:

- *Phương pháp giảng dạy:*

+ Thuyết trình, giảng giải.

+ Nêu vấn đề, giao bài tập nhóm cho các sinh hoạt ngoại khoá và sưu tầm tư liệu.

+ Thảo luận nhóm để người học tự rút ra kết luận.

+ Trong quá trình giảng dạy, giao bài tập nhóm, thảo luận... giáo viên cần lưu ý riêng cho từng đối tượng người học cho các chuyên ngành.

- *Đối với giáo viên:*

+ Có chương trình môn học.

+ Có bài giảng chi tiết.

+ Chuẩn bị tốt các tài liệu minh hoạ và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho người học.

- *Đối với người học:*

+ Được trang bị kiến thức về văn hoá, lịch sử, xã hội.

+ Hoàn thành các bài tập.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Cả chương trình.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Quy trình làm việc của kế toán tiêu chuẩn - Công ty Du lịch Hà Nội.

- Giáo trình kinh tế ăn uống - Trường đại học Thương Mại.

- Bùi Văn Dương - Lý thuyết kế toán - Đại học kinh tế TP Hồ Chí Minh.

- PGS.TS. Ngô Thế Chi, PTS. Vũ Công Ty - Thuế và kế toán - NXB Tài chính.

- 500 món ăn Á, Âu - NXB Khoa học kỹ thuật.

- Tổng cục Du lịch Việt Nam, Kỹ năng giao tiếp cách tiếp cận thực tế, 2000.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN TỰ CHỌN

Tên mô- đun: Nghiệp vụ nhà hàng

Mã số mô- đun: MĐ18

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN ĐÀO TẠO NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

Mã số mô đun: MĐ18

Thời gian mô đun: 135giờ (Lý thuyết: 45giờ; Thực hành: 90giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN:

- Nghiệp vụ nhà hàng là mô đun tự chọn thuộc nhóm kiến thức chuyên môn nghề trong chương trình khung trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

- Nghiệp vụ nhà hàng là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành, đánh giá kết thúc môn học bằng hình thức kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN:

Học xong mô đun này, người học có khả năng:

- Thao tác được các nghiệp vụ nhà hàng đơn giản.
- Hiểu được vị trí, chức năng, nhiệm vụ chung của bộ phận phục vụ ăn uống.
- Hiểu các mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận có liên quan.
- Nắm được nhiệm vụ hàng ngày của nhân viên và tiêu chuẩn vệ sinh trong phục vụ ăn uống.
- Nắm được kỹ thuật cơ bản về đặt bàn ăn và phục vụ các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối, tiệc Âu, Á.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra *
1.	Khái quát về nghiệp vụ nhà hàng	5	5		
2.	Kiến thức về tổ chức phục vụ	6	5		1
3.	Các thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng, tiêu chuẩn vệ	9	9		

	sinh an toàn lao động				
4.	Những kiến thức và kỹ năng phục vụ ăn uống	14	14		
5.	Kiến thức về tổ chức phục vụ các loại tiệc	11	10		1
6.	Giới thiệu dụng cụ, kỹ thuật trải gấp khăn bàn, khăn ăn, vệ sinh phòng ăn và dụng cụ	12		12	
7.	Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á	24		21	3
8.	Các thao tác kỹ thuật cơ bản	21		21	
9.	Quy trình kỹ thuật phục vụ ăn sáng, trưa, tối và tiệc	33		27	6
	Cộng	135	43	81	11

* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: **Khái quát về nghiệp vụ nhà hàng**

Thời gian: 5 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về nghiệp vụ nhà hàng, khái niệm, vai trò vị trí của nhà hàng, đặc điểm kinh doanh nhà hàng và các loại nhà hàng

1.1. Khái niệm, vai trò vị trí của nhà hàng

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Vai trò, vị trí của nhà hàng

1.2. Đặc điểm kinh doanh nhà hàng

1.2.1. Đặc điểm về sản phẩm của nhà hàng

1.2.2. Đặc điểm về vốn

1.2.3. Đặc điểm về thời gian và tổ chức lao động

1.2.4. Đặc điểm về hoạt động kinh doanh của nhà hàng

1.3. Các loại nhà hàng

1.3.1. Phân loại nhà hàng theo mức độ liên kết

1.3.2. Phân loại nhà hàng theo quy mô

1.3.3. Phân loại nhà hàng theo chất lượng phục vụ

1.3.4. Phân loại nhà hàng theo hình thức phục vụ

1.3.5. Các cách phân loại khác

Bài 2: Kiến thức về tổ chức phục vụ

Thời gian: 6 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về tổ chức phục vụ, tổ chức trong nhà hàng, tổ chức ca làm việc, nhiệm vụ của các chức danh, những yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ ăn uống, mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận khác trong khách sạn

2.1. Tổ chức trong nhà hàng, tổ chức ca làm việc

2.1.1. Sơ đồ tổ chức nhà hàng

2.1.2. Tổ chức ca làm việc

2.1.2.1. Các ca lao động trong ngày

2.1.2.2. Nội dung công việc của từng ca

2.2. Nhiệm vụ của các chức danh

2.2.1. Maitre d' hôtel

2.2.2. Nhiệm vụ của trưởng bộ phận

2.2.3. Nhiệm vụ của nhân viên phục vụ ăn uống

2.2.4. Nhiệm vụ của nhân viên phụ việc

2.3. Những yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ ăn uống

2.3.1. Sức khỏe, ngoại hình và vệ sinh cá nhân

2.3.1.1. Sức khỏe

2.3.1.2. Ngoại hình

2.3.1.3. Vệ sinh cá nhân

2.3.2. Yêu cầu tư cách đạo đức

2.3.3. Yêu cầu chuyên môn nghiệp vụ và lịch sự xã giao

2.3.3.1. *Chuyên môn nghiệp vụ*

2.3.3.2. *Lịch sự xã giao*

2.3.4. Trang phục

2.4. Mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận khác trong khách sạn

2.4.1. Với bộ phận bếp

2.4.2. Với bộ phận bar

2.4.3. Với bộ phận buồng

2.4.4. Với bộ phận khác

Kiểm tra

Bài 3: Các thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng, tiêu chuẩn vệ sinh an toàn lao động

Thời gian: 9 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về các thiết bị, dụng cụ trong nhà hàng, tiêu chuẩn vệ sinh an toàn lao động, các phương pháp vệ sinh và thiết bị lau chùi.

3.1. Các trang thiết bị trong nhà hàng

3.1.1. Hệ thống âm thanh ánh sáng

3.1.1.1. *Hệ thống chiếu sáng*

3.1.1.2. *Hệ thống âm thanh*

3.1.2. Các loại thiết bị, máy móc

3.1.3. Xe đẩy phục vụ

3.2. Các loại dụng cụ phục vụ ăn uống

3.2.1. Đồ gỗ

3.2.1.1. *Tính chất*

3.2.1.2. *Phân loại*

3.2.1.3. *Cách sử dụng và bảo quản*

3.2.2. Đồ vải

3.2.2.1. *Tính chất*

- 3.2.2.2. *Phân loại*
- 3.2.2.3. *Cách sử dụng và bảo quản*
- 3.2.3. *Đồ thủy tinh*
 - 3.2.3.1. *Tính chất*
 - 3.2.3.2. *Phân loại*
 - 3.2.3.3. *Cách sử dụng và bảo quản*
- 3.2.4. *Đồ sành sứ*
 - 3.2.4.1. *Tính chất*
 - 3.2.4.2. *Phân loại*
 - 3.2.4.3. *Cách sử dụng và bảo quản*
- 3.2.5. *Đồ kim loại*
 - 3.2.5.1. *Tính chất*
 - 3.2.5.2. *Phân loại*
 - 3.2.5.3. *Cách sử dụng và bảo quản*
- 3.3. *Tiêu chuẩn vệ sinh trong nhà hàng*
 - 3.3.1. *Tầm quan trọng của tiêu chuẩn vệ sinh*
 - 3.3.2. *Vệ sinh nhà hàng và các khu vực xung quanh*
 - 3.3.2.1. *Vệ sinh nơi nhà hàng*
 - 3.3.3. *Vệ sinh dụng cụ ăn uống*
 - 3.3.4. *Vệ sinh về phục vụ đồ ăn uống*
- 3.4. *Các phương pháp vệ sinh và thiết bị lau chùi*
 - 3.4.1. *Các thiết bị vệ sinh*
 - 3.4.2. *Các dụng cụ vệ sinh*
 - 3.4.3. *Các hoá chất làm vệ sinh*
 - 3.4.3.1. *Xác định vết bẩn*
 - 3.4.3.2. *Phương pháp vệ sinh*

Bài 4: Những kiến thức và kỹ năng phục vụ ăn uống

Thời gian: 14 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về kỹ năng phục vụ ăn uống, việc quan tâm đến những

nhu cầu của khách hàng, các bữa ăn trong ngày và cấu trúc một bữa ăn, kỹ thuật trải gấp khăn bàn, khăn ăn, kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á, xen lẫn với thực hành kỹ năng.

4.1. Tâm quan trọng của kiến thức và kỹ năng phục vụ ăn uống

4.2. Quan tâm đến những nhu cầu của khách hàng

4.2.1. Quan tâm đến khách hàng

4.2.2. Các tiêu chuẩn của thái độ phục vụ

4.2.3. Các nhóm khách hàng với nhu cầu khác nhau

4.3. Các bữa ăn trong ngày và cấu trúc một bữa ăn

4.3.1. Bữa ăn sáng

4.3.2. Bữa ăn trưa

4.3.3. Bữa ăn tối

4.4. Cách ăn và cách sử dụng dụng cụ ăn

4.4.1. Ăn theo thứ tự thực đơn

4.4.1.1. Ăn Âu

4.4.1.2. Ăn Á

4.4.2. Dụng cụ ăn và cách sử dụng

4.4.2.1. Ăn Âu

4.4.2.2. Ăn Á

4.4.2.3. Thông báo tín hiệu cho người phục vụ

4.5. Kỹ thuật trải gấp khăn bàn, khăn ăn

4.5.1. Kỹ thuật trải gấp khăn bàn

4.5.2. Kỹ thuật trải gấp khăn ăn

4.6. Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á

4.6.1. Trình tự, tiêu chuẩn nguyên tắc chung

4.6.2. Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu

4.6.3. Kỹ thuật đặt bàn ăn Á

4.6.4. Kỹ thuật đặt bàn ăn chọn món Âu, Á

4.7. Kỹ thuật phục vụ cơ bản

4.7.1. Phục vụ theo suất (plate service) kiểu Mỹ

4.7.2. Phục vụ gia đình (family service)

4.7.3. Phục vụ món (silver service) kiểu Nga

- 4.7.4. Kỹ thuật thay đặt dụng cụ ăn cho khách
- 4.7.5. Kỹ thuật phục vụ xúp
- 4.7.6. Phục vụ đồ uống trong bữa ăn
- 4.7.7. Kỹ thuật thay gạt tàn
- 4.7.8. Trải khăn ăn cho khách
- 4.7.9. Kỹ thuật sử dụng khay
- 4.8. Quy trình phục ăn uống
 - 4.8.1. Quy trình phục vụ ăn uống theo thực đơn
 - 4.8.1.1. *Khái niệm thực đơn*
 - 4.8.1.2. *Các loại thực đơn*
 - 4.8.1.3. *ý nghĩa của thực đơn*
 - 4.8.1.4. *Nguyên tắc xây dựng thực đơn*
 - 4.8.1.5. *Nội dung về cách trình bày thực đơn*
 - 4.8.2. Chuẩn bị phục vụ
 - 4.8.3. Quy trình phục vụ ăn Âu, á
 - 4.8.3.1. *Quy trình phục vụ ăn điểm tâm Âu*
 - 4.8.3.2. *Quy trình phục vụ ăn điểm tâm á*
 - 4.8.3.3. *Quy trình phục vụ ăn trưa tối Âu*
 - 4.8.3.4. *Quy trình phục vụ ăn trưa tối á*
 - 4.8.4. Phục vụ ăn Buffet
 - 4.8.4.1. *Cách trang trí nhà hàng*
 - 4.8.4.2. *Kê bàn*
 - 4.8.4.3. *Bày thức ăn*
 - 4.8.4.4. *Phục vụ khách*
 - 4.8.5. Phục vụ một bữa ăn chọn món
 - 4.8.5.1. *Quy trình phục vụ*
 - 4.8.5.2. *Trình tự, tiêu chuẩn phục vụ khách*
 - 4.8.6. Kết thúc và bàn giao ca
 - 4.8.6.1. *Kết thúc ca*
 - 4.8.6.2. *Bàn giao ca*

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về tổ chức và phục vụ các loại tiệc, khái niệm và phân loại tiệc, nguyên tắc tổ chức tiệc, tính chất, đặc điểm cách đặt bàn và phục vụ.

5.1. Khái niệm và phân loại tiệc

5.1.1. Khái niệm

5.1.2. Phân loại tiệc

5.2. Nguyên tắc tổ chức tiệc

5.2.1. Hợp đồng

5.2.2. Chuẩn bị phục vụ tiệc

5.3. Tính chất, đặc điểm cách đặt bàn và phục vụ

5.3.1. Tiệc ngồi ăn âu, á

5.3.1.1. Đặc điểm

5.3.1.2. Kỹ thuật phục vụ

5.3.2. Tiệc đứng (Standing Buffet)

5.3.2.1. Đặc điểm

5.3.2.2. Kỹ thuật đặt bàn

5.3.2.3. Kỹ thuật phục vụ

5.3.3. Tiệc rượu (Cocktail Party)

5.3.3.1. Đặc điểm tiệc rượu

5.3.3.2. Quy trình phục vụ

5.3.4. Tiệc trà - Hội nghị - Hội thảo

5.3.4.1. Đặc điểm

5.3.4.2. Đặt bàn

5.3.4.3. Phục vụ

5.3.5. Tiệc Buffet

5.3.6. Chuẩn bị cho bữa tiệc lớn và phục vụ tiệc ngoài trời

Kiểm tra

Bài 6: Giới thiệu dụng cụ, kỹ thuật trải gấp khăn bàn, khăn ăn, vệ sinh phòng ăn và dụng cụ

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có được các kỹ năng trải gấp khăn bàn, khăn ăn, vệ sinh phòng ăn và dụng cụ, kết hợp thực hành kỹ năng.

- 6.1. Vệ sinh nhà hàng, vệ sinh dụng cụ phục vụ ăn uống
- 6.2. Giới thiệu dụng cụ, kỹ thuật trải gấp khăn bàn, khăn ăn

Bài 7: Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á

Thời gian: 24 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có được các kỹ năng đặt bàn ăn Âu, Á theo thực đơn, kết hợp thực hành kỹ năng.

- 7.1. Kỹ thuật đặt bàn ăn sáng (Âu, Á) theo thực đơn
- 7.2. Kỹ thuật đặt bàn ăn trưa, tối Âu theo thực đơn
- 7.3. Kỹ thuật đặt bàn ăn trưa, tối Á theo thực đơn
- 7.4. Kiểm tra

Bài 8: Các thao tác kỹ thuật cơ bản

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có thể thao tác được các kỹ năng phục vụ xúp và các món ăn, phục vụ bia, rượu, trà, cà phê.

- 8.1. Kỹ thuật phục vụ xúp, phục vụ món ăn kiểu Nga, kiểu Mỹ và phục vụ gia đình
- 8.2. Kỹ thuật phục vụ bia, rượu, trà, cà phê...
- 8.3. Luyện các thao tác kỹ thuật cơ bản

Bài 9: Quy trình kỹ thuật phục vụ ăn sáng, trưa, tối và tiệc

Thời gian: 33 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có thể thao tác được các kỹ năng phục vụ cơ bản trong các hình thức như: ăn sáng, trưa, tối Âu, Á theo thực đơn và chọn món, kỹ thuật

tiếp nhận yêu cầu của khách, kỹ thuật phục vụ khách ăn trên buồng, phục vụ các loại tiệc.

- 9.1. Kỹ thuật phục vụ ăn sáng Âu, á theo thực đơn
- 9.2. Kỹ thuật phục vụ ăn trưa, tối Âu, á theo thực đơn
- 9.3. Kỹ thuật tiếp nhận yêu cầu của khách
- 9.4. Kỹ thuật phục vụ ăn trưa, tối Âu chọn món
- 9.5. Kỹ thuật đặt bàn và phục vụ tiệc ngồi ăn Âu
- 9.6. Kỹ thuật đặt bàn và phục vụ tiệc ngồi ăn á
- 9.7. Kỹ thuật phục vụ tiệc trà (hội nghị)
- 9.8. Kỹ thuật bày bàn và phục vụ tiệc Buffet ngồi
- 9.9. Kỹ thuật bày bàn và phục vụ tiệc đứng

Kiểm tra

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

- Tài liệu về giảng dạy.
- Phấn, bảng.
- Các mẫu biểu.
- Hệ thống bảng biểu.
- Máy đèn chiếu, tivi, tăng âm...

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút, 3 bài kiểm tra thực hành
- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút)
- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy mô đun:

- Đối với giáo viên:

+ Có kiến thức cơ bản về ngành du lịch đặc biệt là chuyên ngành về nhà hàng và chế biến món ăn.

+ Có kiến thức thực tế về ngành du lịch nói chung và khách sạn nhà hàng của Việt Nam nói riêng.

+ Được học qua các lớp sư phạm tối thiểu, có khả năng truyền đạt cho người học.

- *Đối với người học:*

+ Thực sự yêu thích nghề nghiệp, chăm chỉ, cầu thị, được học các kiến thức bổ trợ của chương trình.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Cả chương trình.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- TS Trịnh Xuân Dũng, Tổ chức Kinh doanh Nhà hàng, NXB Lao động - xã hội Hà nội 2003.
- TS. Trịnh Xuân Dũng, Hoàng Minh Khang, Tập quán khẩu vị ăn uống của một số nước - Thực đơn trong nhà hàng, Hà nội 2000.
- TS. Trịnh Xuân Dũng, Vũ Thị Hoà, Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ ăn uống, NXB Thống kê Hà nội 2005.
- TS. Trịnh Xuân Dũng, Bar và đồ uống, tài liệu dịch NXB Giáo dục, 1999.
- Trương Sỹ Quý, Tổ chức Quản lý Kinh doanh Khách sạn-Nhà hàng, Trung tâm đào tạo từ xa Đại học Huế 1996.
- Roy Hayter, Phục vụ ăn uống trong Du lịch, tài liệu dịch của trường Cao đẳng Du lịch Hà nội, NXB thống kê 2001.
- Donald E. Lundberg, John R.Walker-The Restaurant, from Concept to Operation-John Wiley & Son, 1993.
- Managing Food & Beverage service-Đại học Mỏ Hà Nội, 1997.
- Chris Parry Bar & Beverage Operation Atlantic Publishing Group. Inc Printed in Canada, 2003.
- RoyHayter, Bar service, Hospitality Training Foundation Macmilan, London England, 1996.

- RoyHayter, Food and drink service Hospitality Training Foundation
Macmilan, London England, 1996.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN TỰ CHỌN

Tên mô- đun: Chế biến bánh và món ăn tráng miệng

Mã số mô- đun: MĐ19

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN ĐÀO TẠO

CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG

Mã số mô đun: MĐ19

Thời gian mô đun: 225giờ (Lý thuyết: 45giờ; Thực hành: 180giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN:

- Chế biến bánh và món ăn tráng miệng là mô đun thuộc nhóm các môn học, mô đun tự chọn trong các môn học, mô đun đào tạo nghề chương trình khung Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

- Chế biến bánh và món ăn tráng miệng là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành, đánh giá mô đun bằng hình thức kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN:

- Học xong mô đun này, người học cần nhận biết, thông hiểu và vận dụng được:

+ Các kiến thức chung về vai trò, nguyên liệu, kỹ thuật chế biến các bán thành phẩm của các loại bánh và món ăn tráng miệng có nguồn gốc Châu á.

- Các kiến thức về phân loại, vai trò, đặc điểm, thành phần các loại nguyên liệu, các loại trang thiết bị trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu.

+ Các kiến thức, quy trình chế biến các loại bột, kem cơ bản trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng.

- Học xong mô đun này, người học có khả năng:

+ Chế biến được các bán thành phẩm của các loại bánh và món ăn tráng miệng có nguồn gốc Châu á.

+ Chế biến được các loại bột, kem cơ bản trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng.

+ Chế biến được một số loại bánh và món ăn tráng miệng Âu, Á.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra *
1.	Kỹ thuật chế biến bánh	113	22	80	11

	và món ăn tráng miệng Á				
2.	Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu	112	20	70	22
	Cộng	225	42	150	33

* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á Thời gian: 113 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản và nâng cao về kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á.

- Biết cách sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến bánh Á

- Thực hiện được việc chế biến vỏ bánh Á

- Chế biến được các loại nhân bánh Á

- Hiểu biết và có thể thực hiện được việc chế biến một số món ăn tráng miệng

Á.

1.1. Khái quát về bánh Á

Thời gian: 7 giờ

1.1.1. Vai trò của bánh Á

1.1.2. Phân loại bánh Á

1.1.3. Thiết bị dụng cụ chế biến bánh Á

1.1.4. Nguyên liệu chế biến bánh Á

1.1.5. Phương pháp chế biến bánh Á

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

1.2. Kỹ thuật chế biến các loại bột cơ bản

Thời gian: 12 giờ

1.2.1. Kỹ thuật chế biến bột thô

1.2.2. Kỹ thuật chế biến bột tinh

1.3. Kỹ thuật chế biến vỏ bánh

Thời gian: 12 giờ

1.3.1. Kỹ thuật chế biến bột giồng

1.3.2. Kỹ thuật sù bột

1.4. Kỹ thuật chế biến nhân bánh

Thời gian: 19giờ

1.4.1. Kỹ thuật chế biến nhân ngọt

1.4.2. Kỹ thuật chế biến nhân mặn

1.5. Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng Á

Thời gian: 60giờ

1.5.1. Phân loại món ăn tráng miệng Á

1.5.2. Kỹ thuật chế biến chè

1.5.3. Kỹ thuật chế biến kẹo

1.5.4. Kỹ thuật chế biến mứt

1.5.5. Kỹ thuật chế biến các món ăn tráng miệng khác

Kiểm tra

Thời gian: 10giờ

Bài 2: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu *Thời gian: 112giờ*

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản và nâng cao về kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu.

- Chế biến được các loại kem cơ bản.

- Chế biến được các loại bột cơ bản

- Hiểu biết và thực hiện được việc chế biến một số món ăn tráng miệng Âu

2.1. Khái quát về bánh và món ăn tráng miệng Âu

Thời gian: 8giờ

2.1.1. Vai trò của bánh và món ăn tráng miệng Âu

2.1.2. Phân loại bánh Âu

2.1.3 Nguyên liệu chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu

2.1.4. Thiết bị, dụng cụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu

Kiểm tra

Thời gian: 2giờ

2.2. Kỹ thuật chế biến các loại kem cơ bản

Thời gian: 19giờ

2.2.1. Kỹ thuật chế biến kem Chantilly

2.2.2. Kỹ thuật chế biến kem Passtissier

2.2.3. Kỹ thuật chế biến kem Anglaise

2.2.4. Kỹ thuật chế biến kem bơ

2.3. Kỹ thuật chế biến các loại bột cơ bản

Thời gian: 24giờ

2.3.1. Kỹ thuật chế biến bột Choux

2.3.2. Kỹ thuật chế biến bột gấp

2.3.3. Kỹ thuật chế biến bột Genoise

2.3.4. Kỹ thuật chế biến bột lên men

2.3.5. Kỹ thuật chế biến một số loại bánh ứng dụng

2.4. Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng Âu

Thời gian: 49giờ

2.4.1. Kỹ thuật chế biến kem xốp

2.4.2. Kỹ thuật chế biến kem đá

2.4.3. Kỹ thuật chế biến các món ăn tráng miệng khác

Kiểm tra

Thời gian: 20giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

- Phòng học lý thuyết:

+ Trang bị đa phương tiện giảng dạy: Plipchart, Overhead, Computer, Projector để giảng viên có thể trong mỗi tiết giảng phối hợp nhiều phương pháp, thiết bị giảng dạy, tránh giảng chay giúp sinh viên tiếp thu tốt nhất không bị mệt mỏi, nhàm chán.

+ Ngoài các trang bị như 1 phòng lý thuyết chung như trên; phòng lý thuyết chuyên ngành trang bị thêm hệ thống bếp, bàn sơ chế cắt thái... để giảng viên làm mẫu minh họa bài giảng

+ Đạt tiêu chuẩn về diện tích ngồi học, ánh sáng, thông gió, quạt mát...

+ Bảng giáo viên: có bảng lật hoặc bảng kéo; bảng dễ bám phấn và không loá

- Xưởng thực hành:

+ Trong hệ thống xưởng thực hành cần tối thiểu một xưởng thực hành mẫu được trang bị thật đầy đủ về thiết bị, dụng cụ theo tiêu chuẩn quốc tế, tủ bày mẫu thực phẩm, gia vị, các tranh, ảnh minh họa chuyên môn... để giảng viên có thể làm mẫu các kỹ năng thật chuẩn, tạo ra các sản phẩm như thiết kế....

+ Các xưởng khác cần đầy đủ thiết bị dụng cụ như: lò nướng, bếp ga, bếp điện, tủ lạnh, tủ lạnh đông, máy đánh trứng, phới, lò nướng bánh, máy cán bột, dao các loại, nồi inox các loại, khuôn bánh các loại, khay thực phẩm, bát, đĩa,.....

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút 4 bài kiểm tra thực hành

- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút hoặc tùy theo điều kiện của từng trường có thể cho thi thực hành)

- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy mô đun:

- *Phương pháp giảng dạy:*

+Thuyết trình, giảng giải

+ Đưa tình huống thực tiễn, đặt câu hỏi

+ Nêu vấn đề, minh họa nội dung bằng ảnh, hình động

+ Chia nhóm thảo luận

+ Hướng dẫn học sinh rút ra kết luận khoa học để khái quát vấn đề hoặc phân tích nội dung đưa ra qui trình

+ Hướng dẫn một số kỹ năng minh họa cho kiến thức

- *Đối với giáo viên:*

- Tốt nghiệp đại học chuyên ngành thực phẩm, dinh dưỡng và có kỹ năng chuyên môn cao.

- Đã có kinh nghiệm thực tế về văn hóa ẩm thực, chế biến bánh và món ăn tráng miệng.

- 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 học sinh 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 người học:*

- Xác định được vị trí, tính chất, mục đích, yêu cầu của môn học để từ đó vận dụng vào thực tiễn nghề nghiệp.

- Đọc trước giáo trình, các tài liệu tham khảo, học bài cũ, làm bài tập... trước khi đến lớp học

- Trên lớp cần tập trung vào bài giảng của thầy để có thể hiểu bài, đặt câu hỏi với thầy, bạn để hiểu rõ ngay tại lớp

- Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiên cứu, làm bài tập...

- Thảo luận cần suy nghĩ, liên hệ thực tiễn nghiêm túc, trao đổi sôi nổi để đóng góp nhiều ý kiến cho nhóm

- Vận dụng sáng tạo các kiến thức, kỹ năng để xây dựng thực đơn và chế biến theo thực đơn

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Cả chương trình

4. Sách giáo khoa và tài liệu cần tham khảo:

- Vũ Thị Khiêm, Nguyễn Văn Hiền, Đinh Thị Hạnh, Dương Văn Vi, Nguyễn Văn Huân, 500 món ăn á - Âu- NXB khoa học và kỹ thuật , 1998.

- Lê Thanh Xuân, Lý thuyết cơ sở ăn uống, 2002.

- Trịnh Cao Khải - Lý thuyết chế biến món ăn, Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội, 2007.

- A' la table des grands chefs - Poissons & Crustaces, NXB Konemann.

- A' la table des grands chefs - entrées froides, NXB Konemann.

- Cuisinez 1000 recettes de A a' Z của Emilie Bertrand.

- Đông A Sáng, Trà - Văn hoá đặc sắc Trung Hoa. NXB Văn hoá thông tin 2004.

- Giáo trình vệ sinh dinh dưỡng của trường Đại học Thương Mại.

- Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn của dự án VIE002.

- Giáo trình hóa sinh của trường Đại học Thương Mại.

- Giáo sư Từ Giấy, Bảng thành phần hóa học.
- Legumes của nhà xuất bản Konemann.
- Nguyễn Quang Khải, Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu), NXB văn hoá dân tộc 2001.
- Nguyễn Thu Tâm (dịch), Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa, NXB Trẻ 1995.
- Nguyễn Văn Ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thủy, Hàn Quốc lịch sử & văn hoá, NXB văn hoá 1996.
- Practical cookery của Ceserani & Kinton.
- PGS.TS Trịnh Xuân Dũng và Hoàng Minh Khang, Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng, Trường Du lịch Hà Nội.
- Sauces của nhà xuất bản Konemann.
- The theory of catering của Kinton ceserani & Foskett.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC TỰ CHỌN

Tên môn học: Môi trường và an ninh- an toàn trong du lịch

Mã số môn học: MH20

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

MÔI TRƯỜNG VÀ AN NINH - AN TOÀN TRONG DU LỊCH

Mã số môn học: MH20

Thời gian môn học: 45giờ

(Lý thuyết: 15giờ; Thực hành: 30giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT MÔN HỌC:

- Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch là môn học tự chọn thuộc các môn học đào tạo nghề trong chương trình khung trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”. Môn học này nhằm trang bị cho người học những kiến thức bổ trợ cho nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn của người học.

- Môi trường và an ninh - an toàn trong kinh doanh du lịch là môn học lý thuyết, đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

Môn học nhằm trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về môi trường, bảo vệ môi trường và công tác vệ sinh an toàn - an ninh trong kinh doanh du lịch.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:

Số TT	Tên chương mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra * (LT hoặc TH)
I.	Những vấn đề cơ bản về môi trường Môi trường và môi trường du lịch Môi trường với phát triển du lịch bền vững Những vấn đề về môi trường tác động đến phát triển du lịch bền vững ở Việt Nam	8	4	4	

II.	Bảo vệ môi trường Tổng quan về bảo vệ môi trường trong kinh doanh du lịch - khách sạn Một số nguyên tắc và các biện pháp quản lý tài nguyên bảo vệ môi trường trong khách sạn và các cơ sở kinh doanh du lịch	14	4	10	1
III.	Vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động Vệ sinh thực phẩm Thu dọn và xử lý rác thải An toàn lao động	12	4	8	
IV.	An ninh trong kinh doanh du lịch Các nội dung cơ bản về an ninh trong du lịch Xác định và báo cáo các vấn đề về an ninh Các biện pháp đảm bảo an ninh trong du lịch	11	3	6	2
	Cộng	45	15	27	3

* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Những vấn đề cơ bản về môi trường

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức về môi trường và môi trường du lịch, môi trường với phát triển du lịch bền vững, những vấn đề về môi trường tác động đến phát triển du lịch bền vững ở Việt Nam.

Cung cấp cho người học những kỹ năng cơ bản trong bảo vệ và phát triển môi trường bền vững.

1.1. Môi trường và môi trường du lịch

Thời gian: 3 giờ

1.1.1. Môi trường

1.1.1.1. Khái niệm

1.1.1.2. Bảo vệ môi trường

1.1.2. Môi trường du lịch

1.1.2.1. Khái niệm

1.1.2.2. Nội dung các thành phần môi trường du lịch

1.2. Môi trường với phát triển du lịch bền vững

Thời gian: 2 giờ

1.2.1. Phát triển du lịch bền vững

1.2.1.1. Khái niệm về phát triển bền vững

1.2.1.2. Phát triển du lịch bền vững

1.2.2. Vai trò của môi trường với phát triển du lịch bền vững

1.3. Những vấn đề về môi trường tác động đến phát triển du lịch bền vững ở Việt Nam

Thời gian: 3 giờ

1.3.1. Một số ảnh hưởng chủ yếu của tình trạng môi trường đến phát triển du lịch bền vững

1.3.2. Các tác động chủ yếu của hoạt động du lịch đến môi trường

Chương 2: Bảo vệ môi trường

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức về bảo vệ môi trường trong kinh doanh du lịch - khách sạn, một số nguyên tắc và các biện pháp quản lý tài nguyên bảo vệ môi trường trong khách sạn và các cơ sở kinh doanh du lịch.

Cung cấp cho người học một số kỹ năng cơ bản về bảo vệ môi trường trong kinh doanh du lịch.

2.1. Tổng quan về bảo vệ môi trường trong kinh doanh du lịch - khách sạn

Thời gian: 6 giờ

2.1.1. Vai trò của công tác bảo vệ môi trường trong kinh doanh du lịch - khách sạn

2.1.1.1. *Bảo vệ môi trường trong khách sạn và các cơ sở kinh doanh du lịch đóng góp đáng kể vào việc bảo vệ môi trường du lịch nói chung*

2.1.1.2. *Bảo vệ môi trường là một trong những điều kiện kinh doanh đối với cơ sở lưu trú du lịch*

2.1.1.3. *Bảo vệ môi trường đáp ứng yêu cầu của khách du lịch*

2.1.1.4. *Bảo vệ môi trường tạo hình ảnh tốt để thu hút khách du lịch*

2.1.1.5. *Bảo vệ môi trường có tác động tích cực đến hành vi tiêu dùng của khách du lịch*

2.1.2. Những tác động về môi trường của khách sạn và cơ sở kinh doanh du lịch

2.1.2.1. *Tiêu thụ năng lượng*

2.1.2.2. *Tiêu thụ nước*

2.1.2.3. *Rác thải*

2.1.2.4. *Khí thải*

2.2. Một số nguyên tắc và các biện pháp quản lý tài nguyên bảo vệ môi trường trong khách sạn và các cơ sở kinh doanh du lịch

Thời gian: 8 giờ

2.2.1. Nguyên tắc cơ bản về quản lý tài nguyên bảo vệ môi trường trong các khách sạn và cơ sở kinh doanh du lịch

2.2.1.1. *Quản lý môi trường trên cơ sở pháp lý*

2.2.1.2. *Quản lý môi trường trên cơ sở tự nguyện*

2.2.1.3. *Quản lý môi trường từ cấp cơ sở*

2.2.1.4. *Quản lý môi trường theo nguyên tắc 3R (reuse-reduce-recycle)*

2.2.2. Quản lý năng lượng

2.2.2.1. *Mục tiêu*

2.2.2.2. *Phương hướng tiết kiệm năng lượng cơ bản*

2.2.2.3. *Một số biện pháp tiết kiệm năng lượng cụ thể*

2.2.3. Quản lý nước

2.2.3.1. Mục tiêu

2.2.3.2. Phương hướng tiết kiệm nước cơ bản

2.2.3.3. Một số biện pháp tiết kiệm nước cụ thể

2.2.4. Quản lý rác thải

2.2.4.1. Mục tiêu

2.2.4.2. Phương hướng quản lý rác thải theo cách có lợi cho môi trường

2.2.4.3. Một số biện pháp quản lý rác thải cụ thể

Chương 3: Vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức về vệ sinh thực phẩm, thu dọn và xử lý rác thải và an toàn lao động.

Cung cấp cho người học một số kỹ năng cơ bản để đảm bảo vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động.

3.1. Vệ sinh thực phẩm

Thời gian: 4 giờ

3.1.1. Tầm quan trọng của việc bảo đảm vệ sinh thực phẩm

3.1.2. Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm

3.1.3. Biện pháp ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm

3.1.4. Vệ sinh trong chế biến thực phẩm

3.1.5. Vệ sinh trong bảo quản thực phẩm

3.2. Thu dọn và xử lý rác thải

Thời gian: 4 giờ

3.2.1. Tầm quan trọng của công tác thu dọn và xử lý rác thải

3.2.2. Phân loại rác thải

3.2.3. Biện pháp thu dọn và xử lý rác thải

3.3. An toàn lao động

Thời gian: 4 giờ

3.3.1. Các loại tai nạn thường xảy ra

3.3.2. Nguyên nhân xảy ra tai nạn

3.3.3. Biện pháp đề phòng tai nạn

3.3.4. Biện pháp xử lý sơ cứu ban đầu

Chương 4: An ninh trong kinh doanh du lịch

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức về an ninh trong kinh doanh nhà hàng, các nội dung cơ bản về an ninh trong du lịch, xác định và báo cáo các vấn đề về an ninh, các biện pháp đảm bảo an ninh trong du lịch.

Cung cấp một số biện pháp và kỹ năng cơ bản để đảm bảo an ninh trong kinh doanh, phục vụ du lịch.

- | | | |
|-----|--|------------------|
| 4.1 | Các nội dung cơ bản về an ninh trong du lịch | Thời gian: |
| | | 3 giờ |
| 4.2 | Xác định và báo cáo các vấn đề về an ninh | Thời gian: 3 giờ |
| 4.3 | Các biện pháp đảm bảo an ninh trong du lịch | Thời gian: 5 giờ |
| | Kiểm tra | Thời gian: 2 giờ |

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH:

Thiết bị phục vụ giảng dạy: tăng âm, loa, Bảng, phấn, VCD, Projector...

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 1 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút
- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút)
- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN CHƯƠNG TRÌNH:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy môn học:

- *Phương pháp giảng dạy:*
 - + Thuyết trình, giảng giải.
 - + Nêu vấn đề, giao bài tập nhóm cho các sinh hoạt ngoại khoá và sưu tầm tư liệu.
 - + Thảo luận nhóm để người học tự rút ra kết luận.

+ Tổng quá trình giảng dạy, giao bài tập nhóm, thảo luận... giáo viên cần lưu ý riêng cho từng đối tượng người học cho các chuyên ngành.

- *Đối với giáo viên:*

+ Có chương trình môn học.

+ Có 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 người học.

+ Tốt nghiệp đại học chuyên ngành du lịch - khách sạn

+ Có kiến thức chuyên môn về môi trường và vệ sinh an toàn

+ Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm

- *Đối với người học:*

+ Được trang bị kiến thức về văn hoá, lịch sử, xã hội.

+ Hoàn thành các bài tập.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Chương 2, 3,4.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Quốc hội nước CHXHCN Việt Nam, Luật du lịch

- Tổng cục Du lịch, Bảo vệ môi trường du lịch, Hà Nội 2004.

- Trường THNV Du lịch và Khách sạn TP.Hồ Chí Minh, Giáo án Quản lý và bảo vệ môi trường trong hoạt động khách sạn, TP.HCM 2004.

- Lê Thạc Cán, Cơ sở khoa học môi trường, NXB Đại học Mở Hà Nội, 1995.

- Đại học quốc gia Hà Nội, Con người và môi trường, Hà Nội 1997.

- Luật Bảo vệ môi trường Việt Nam, 1994.

- Nghị định 175/CP của Chính phủ, ngày 18/10/1994 hướng dẫn thi hành Luật Bảo vệ Môi trường.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN TỰ CHỌN

Tên mô- đun: Kỹ thuật trang trí cắm hoa

Mã số mô- đun: MĐ21

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN ĐÀO TẠO

KỸ THUẬT TRANG TRÍ, CẮM HOA

Mã số mô đun: MĐ21

Thời gian mô đun: 45giờ (Lý thuyết: 30giờ; Thực hành: 15giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN:

- Kỹ thuật trang trí cắm hoa là mô đun tự chọn thuộc các môn học, mô đun đào tạo nghề trong chương trình khung trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”. Mô đun này nhằm trang bị cho người học những kiến thức bổ trợ cho nghiệp vụ kỹ thuật chế biến món ăn của người học.

- Kỹ thuật trang trí cắm hoa là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành, đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN:

Sau khi học xong mô đun này người học khả năng:

- Nhận thức được các kiến thức cơ bản về trang trí và cắm hoa.
- Có thể thực hiện được các kỹ thuật cắm hoa và trang trí cơ bản.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:

Số TT	Tên chương mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành Bài tập	Kiểm tra * (LT hoặc TH)
1.	Khái quát chung về kỹ thuật trang trí, cắm hoa	8	8		
2.	Kỹ thuật cắm hoa	19	10	8	1
3.	Kỹ thuật trang trí	18	9	7	2
	Cộng	45	27	15	3

* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Khái quát chung về kỹ thuật trang trí, cắm hoa

Thời gian: 8giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số hiểu biết cơ bản về kỹ thuật trang trí cắm hoa.

1.1. Sơ lược về sự hình thành phát triển của kỹ thuật trang trí, cắm hoa

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Sự hình thành và phát triển của kỹ thuật trang trí cắm hoa

1.2. Các yếu tố ảnh hưởng và nguyên tắc cơ bản trong kỹ thuật trang trí, cắm hoa

1.2.1. Các yếu tố ảnh hưởng

1.2.2. Các nguyên tắc

1.3. Trang thiết bị dụng cụ trong trang trí và cắm hoa

1.3.1. Trang thiết bị, dụng cụ trong trang trí

1.3.2. Trang thiết bị, dụng cụ trong cắm hoa

1.5. Vai trò của nghệ thuật trang trí, cắm hoa trong kinh doanh ăn uống

Bài 2: Kỹ thuật cắm hoa

Thời gian:

19 giờ

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số hiểu biết về hoa và nghệ thuật cắm hoa, người học cũng được cung cấp một số kỹ năng cắm hoa cơ bản.

2.1. Khái quát về hoa

2.1.1. Hoa lá với đời sống con người

2.1.2. Ngôn ngữ trừu tượng các loài hoa

2.1.3. Mùi hương

2.1.4. Cách giữ hoa tươi lâu

2.2. Khái quát về nghệ thuật cắm hoa

2.2.1. Nguồn gốc của nghệ thuật cắm hoa

2.2.2. Đặc điểm của nghệ thuật cắm hoa

2.2.3. Định nghĩa về nghệ thuật cắm hoa

2.2.4. Một số kiểu dáng cơ bản

2.3. Kỹ thuật cắm hoa trên bát thấp

2.3.1. Giới thiệu dụng cụ

2.3.2. Giới thiệu mẫu cắm

Mẫu tròn 1 đa diện/không pha

Mẫu tròn đa diện/pha trộn

Mẫu elip đa diện

Mẫu tam giác 1 mặt

Mẫu nghệ thuật

Kỹ thuật thực hiện và quá trình thao tác

2.4. Kỹ thuật cắm hoa trên bình cao

2.4.1. Giới thiệu dụng cụ

2.4.2. Giới thiệu mẫu cắm

Cắm trực tiếp vào bình (lọ)

Cắm vào nút xốp

Kỹ thuật thực hiện và quá trình thao tác

Kiểm tra

Bài 3: Kỹ thuật trang trí

Thời gian: 1 8giờ

Mục tiêu:

Nhằm trang bị cho người học một số hiểu biết và kỹ năng trang trí cơ bản và những điểm cần lưu ý khi áp dụng trong kinh doanh ăn uống.

3.1. Kỹ thuật trang trí phòng ăn và nội thất

3.2. Kỹ thuật trang trí quầy bar

3.3. Kỹ thuật trang trí bàn ăn, bàn tiệc

3.4. Kỹ thuật trang trí không gian tổng thể

3.5. Một số điểm cần lưu ý trong trang trí

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

- Có chương trình môn học.
- Tài liệu tham khảo (tranh ảnh, văn bản, tài liệu, biểu bảng, mẫu biểu, các phương tiện, trang thiết bị hội nghị...), bảng, phấn.
- Máy projector, máy chiếu, tivi, hệ thống multimedia.

- Có hệ thống trang ảnh minh họa và làm mẫu về trang trí, cắm hoa

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra lý thuyết, thời gian từ 30 đến 45 phút
- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút)
- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy mô đun:

- *Đối với giáo viên:*

- + Có kiến thức và hiểu biết tương đối sâu về kỹ thuật trang trí cắm hoa
- + Thu thập đầy đủ các tài liệu, tranh ảnh về trang trí cắm hoa
- + Nếu tốt nghiệp đại học có liên quan đến mỹ thuật thì càng tốt.
- + Đã được đào tạo qua các lớp sư phạm có trình độ sư phạm.

- *Đối với người học:*

- + Có ý thức tự tìm hiểu, bổ sung kiến thức về trang trí, cắm hoa
- + Chấp hành đủ các yêu cầu hợp lý của nhà trường và của giáo viên trong khâu chuẩn bị phương tiện, dụng cụ cho môn học.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Cả chương trình.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Triệu Thị Chơí, Nghệ thuật hoa trang trí: Làm hoa- kết hoa- cắm hoa, NXB Thành phố Hồ Chí Minh, 2006

- Nguyễn Kiều Nga, Các phương pháp làm đẹp từ rau quả thực phẩm, NXB Văn hóa thông tin, 2005

- Việt Thu, Nghệ thuật trang trí nội thất, NXB Mỹ thuật, 2005

- Lê Cường, Phòng khách và phòng ăn, NXB Mỹ thuật, 2005

- Thiên Kim, Kiểu dáng mới trong nghệ thuật cắm hoa, NXB Mỹ thuật, 2007

- Nguyễn Kim, Quang Minh (dịch), 100 cách trang trí ứng dụng trong thiết kế nội thất, NXB Văn hóa- thông tin, 2006

- Thái Khải Ninh, Nghệ thuật cắm hoa sơ cấp, NXB Trẻ, 2006

- Tiêu Quỳnh, Nghệ Thuật trình bày mâm quả, NXB Tp Hồ Chí Minh, 2004
- Đặng Diệu Vinh, Nghệ thuật tạo hình rau củ, NXB Tp Hồ Chí Minh, 2004
- Thái Khải Ninh, Nghệ thuật cắm hoa trung cấp, NXB Trẻ, 2006
- Thái Khải Vũ, Trần Huệ Tiên, Nghệ thuật cắm hoa thực dụng, NXB tổng hợp thành phố Hồ Chí Minh, 2005

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN TỰ CHỌN

Tên mô- đun: Nghiệp vụ thanh toán

Mã số mô- đun: MĐ22

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN ĐÀO TẠO NGHIỆP VỤ THANH TOÁN

Mã số môn học: MĐ22

Thời gian mô đun: 45giờ (Lý thuyết: 15giờ; Thực hành: 30giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN:

- Nghiệp vụ thanh toán là mô đun tự chọn thuộc các môn học, mô đun bổ trợ trong chương trình đào tạo Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”. Môn học này có vị trí quan trọng trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về nghiệp vụ thanh toán, phục vụ cho nghề nghiệp của người học.

- Nghiệp vụ thanh toán là mô đun lý thuyết kết hợp với thực hành. Đánh giá kết thúc mô đun hình thức kiểm tra hết môn.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN:

Học xong mô đun này, người học sẽ có khả năng:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được những kiến thức cơ bản về: Hệ thống tiền tệ thế giới, tỷ giá hối đoái, Thanh toán trong nền kinh tế thị trường...

- Có thể thực hiện được nghiệp vụ thanh toán trong hoạt động du lịch.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra *
1.	Hệ thống tiền tệ thế giới	8	5	3	
2.	Tỷ giá hối đoái	12	3	8	1
3.	Thanh toán trong nền kinh tế thị trường	15	4	10	1
4.	Các chứng từ thanh toán	10	3	7	
	Cộng	30	15	28	2

* Ghi chú: Thời gian kiểm tra lý thuyết được tính vào giờ lý thuyết, kiểm tra thực hành được tính vào giờ thực hành.

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Hệ thống tiền tệ thế giới

Thời gian:

8 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về hệ thống tiền tệ thế giới, bản chất của tiền tệ, quá trình phát triển của các hình thái tiền tệ, quy luật lưu thông tiền tệ, lạm phát, các loại hình tiền tệ phổ biến trên thế giới.

1.1 Những vấn đề chung về tiền tệ

1.1.1 Bản chất của tiền tệ

1.1.2 Quá trình phát triển của các hình thái tiền tệ

1.1.3 Quy luật lưu thông tiền tệ

1.1.4 Lạm phát

1.2 Các loại hình tiền tệ phổ biến trên thế giới

1.2.1 Ngoại tệ và ngoại hối

1.2.2 Một số đồng tiền phổ biến trên thế giới

Bài 2: Tỷ giá hối đoái

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về tỷ giá hối đoái, khái niệm về tỷ giá, phương pháp yết tỷ giá, các loại tỷ giá hối đoái, các nhân tố ảnh hưởng đến sự biến động của tỷ giá hối đoái và phương pháp điều chỉnh tỷ giá hối đoái.

2.1 Khái niệm về tỷ giá

2.1.1 Khái niệm

2.1.2 Cơ sở hình thành tỷ giá

2.2. Phương pháp yết tỷ giá

2.2.1 Khái niệm phương pháp yết tỷ giá

2.2.2 Các phương pháp yết tỷ giá

2.2.2.1 Phương pháp yết tỷ giá trực tiếp

2.2.2.2 Phương pháp yết tỷ giá gián tiếp

2.2.3 Phương pháp xác định tỷ giá theo phương pháp tính chéo

2.3. Các loại tỷ giá hối đoái

2.3.1 Căn cứ vào tính chất áp dụng của tỷ giá hối đoái

2.3.2 Căn cứ vào thời điểm mua bán

2.3.3 Căn cứ vào cách thức hình thành tỷ giá hối đoái

2.3.4 Căn cứ vào các phương thức chuyển ngoại hối

2.4. Các nhân tố ảnh hưởng đến sự biến động của tỷ giá hối đoái

2.4.1 Quan hệ cung cầu về ngoại hối trên thị trường

2.4.1.1 Khái niệm

2.4.1.2 ảnh hưởng của quan hệ cung cầu đến tỷ giá

2.4.2 Mức chênh lệch về lạm phát giữa các nước

2.5. Phương pháp điều chỉnh tỷ giá hối đoái

2.5.1 Chính sách chiết khấu

2.5.2 Sự can thiệp trực tiếp vào thị trường hối đoái

2.5.3 Lập quỹ bình ổn tỷ giá

2.5.4 Phá giá tiền tệ

2.5.5 Nâng giá tiền tệ

Kiểm tra

Bài 3: Thanh toán trong nền kinh tế thị trường

Thời gian: 15 giờ

Mục tiêu:

Học xong bài này, người học có khả năng:

- Nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về thanh toán trong nền kinh tế thị trường, thanh toán tiền mặt và không dùng tiền mặt, các hình thức thanh toán không dùng tiền mặt.

- Có thể thực hiện được các nghiệp vụ thanh toán cơ bản

3.1 Thanh toán tiền mặt trong nền kinh tế thị trường

3.1.1. Khái niệm

3.1.2 Nội dung của thanh toán tiền mặt

3.1.3 ưu và nhược điểm của thanh toán tiền mặt

3.2 Thanh toán không dùng tiền mặt

- 3.2.1 Khái niệm
- 3.2.2 Bản chất của thanh toán không dùng tiền mặt
- 3.2.3 Các nguyên tắc trong thanh toán không dùng tiền mặt
- 3.2.4 ý nghĩa của thanh toán không dùng tiền mặt
- 3.3 Các hình thức thanh toán không dùng tiền mặt
 - 3.3.1 Hối phiếu
 - 3.3.2 Thanh toán bằng séc
 - 3.3.3 Thanh toán bằng uỷ nhiệm chi
 - 3.3.4 Thanh toán bằng uỷ nhiệm thu
 - 3.3.5 Thanh toán bằng thư tín dụng
 - 3.3.6 Thanh toán bằng thẻ
 - 3.3.7 Voucher
- Kiểm tra

Bài 4: Các chứng từ thanh toán

Thời gian: 10giờ

Mục tiêu:

- Học xong bài này, người học có khả năng nhận biết, thông hiểu và vận dụng được một số kiến thức cơ bản về chứng từ sử dụng trong nghiệp vụ thanh toán, nội dung cơ bản một số chứng từ thanh toán.

- Người học có khả năng lập các chứng từ và tiến hành thanh toán cho khách theo đúng các thủ tục quy trình cơ bản.

- 4.1. Nội dung cơ bản một số chứng từ thanh toán
 - 4.1.1 Phiếu thu tiền
 - 4.1.2 Phiếu chi tiền
 - 4.1.3 Phiếu quy đổi ngoại tệ
 - 4.1.4 Hoá đơn bán hàng
 - 4.1.5 Bảng kê tiền mặt
- 4.2 Phương pháp lập chứng từ và thủ tục thanh toán cho khách
 - 4.2.1 Phương pháp lập chứng từ
 - 4.2.2 Các thủ tục thanh toán cho khách

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

Thiết bị phục vụ giảng dạy: tăng âm, loa, Bảng, phấn, VCD, Projector....

V. PHƯƠNG PHÁP VÀ NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ:

- Kiểm tra định kì: 2 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút
- Kiểm tra kết thúc mô đun (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút)
- Thang điểm 10.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Hướng dẫn một số điểm chính về phương pháp giảng dạy mô đun:

- *Phương pháp giảng dạy:*

+ Phương pháp thuyết trình, giảng giải: Phần lý thuyết.

+ Phương pháp nêu vấn đề: Phần lý thuyết, bài tập.

- *Đối với giáo viên:*

+ Tốt nghiệp đại học khối kinh tế.

+ Có kiến thức thực tế về kế toán, tài chính, ngân hàng, du lịch - khách sạn.

+ Có giáo cụ trực quan (tài liệu của các ngân hàng, doanh nghiệp du lịch...).

- *Đối với người học:*

+ Có nhận thức tốt, có kỹ năng tính toán thành thạo.

+ Có kiến thức của các học phần đã học có liên quan đến học học phần này.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Chương 3, 4.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Lưu Thị Hương, *Tài chính doanh nghiệp*, NXB Giáo dục, 1998.

- Đinh Xuân Trình, *Thanh toán quốc tế trong ngoại thương*, NXB giáo dục, 2003.

- Frederic - S. Mishkin, *Tiền tệ - ngân hàng và thị trường tài chính*, NXB Khoa học và kỹ thuật, 1995.

- Lê Văn Tề và Trương Thị Hồng, *Thẻ thanh toán và việc ứng dụng thanh toán thẻ tại Việt Nam*, NXB Trẻ, 1999.

- Ngô Văn Quế, *Quản lý và phát triển tài chính - tiền tệ - tín dụng - ngân hàng*, NXB Khoa học và kỹ thuật, 2000.
- Trường Đại học Kinh tế Quốc dân, *Kinh tế chính trị học*, NXB Thống kê, 2002.
- Trường Đại học Kinh tế Quốc dân, *Lý thuyết tài chính tiền tệ*, NXB Thống kê, 2002.
- Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh, *Lý thuyết tiền tệ tín dụng*, NXB Thành phố Hồ Chí Minh, 2000.
- Trường Đại học Kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh, *Cẩm nang nghiệp vụ quản lý tài chính kế toán trưởng doanh nghiệp*, NXB thống kê, 2001.
- Trường Đại học Thương mại, *Thanh toán và tín dụng*, NXB Đại học Quốc gia, 2002.
- Trường Đại học Thương Mại, *Tài chính doanh nghiệp thương mại và dịch vụ*, NXB Đại học Quốc gia, 2002.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ HỌC BẮT BUỘC
Tên môn học: Ngoại ngữ chuyên ngành
Mã số môn học: MH02

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC THỰC HÀNH

Tên môn học thực hành: Ngoại ngữ chuyên ngành

Mã môn học thực hành: MH09

Thời gian thực hiện môn học thực hành: 210 giờ; (Lý thuyết: 60 giờ; Thực hành, thí nghiệm, bài tập: 120 giờ; Kiểm tra: 30 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học thực hành:

- Vị trí: **Môn học thực hành** Tiếng Anh chuyên ngành là môn học quan trọng, nằm trong nhóm các môn học chuyên môn trong chương trình đào tạo ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Tính chất: **Môn học thực hành** Tiếng Anh chuyên ngành hàng là môn học thực hành đánh giá bằng hình thức kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu môn học thực hành:

- Kiến thức:

+ Cung cấp các kiến thức về từ vựng liên quan đến ngành nhà hàng;

+ Giới thiệu các thuật ngữ chuyên ngành, các cấu trúc ngữ pháp, cấu trúc câu về các tình huống giao tiếp trong và ngoài nhà hàng; quy trình phục vụ khách trong nhà hàng.

- Kỹ năng:

+ Giới thiệu về bản thân;

+ Giao tiếp với đồng nghiệp;

+ Giới thiệu đồ dùng và trang thiết bị trong nhà hàng, quầy bar;

+ Tiếp nhận yêu cầu đặt bàn của khách qua điện thoại;

+ Đón khách;

+ Giải thích cách pha chế cocktail;

+ Trình menu, lấy yêu cầu gọi món, thức uống, giải thích món ăn;

+ Giải quyết yêu cầu đề nghị, phàn nàn về chất lượng phục vụ trong nhà hàng;

+ Thanh toán cho khách.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Giao tiếp bằng Tiếng Anh một cách tự tin và chuyên nghiệp;

+ Phong cách nhanh nhẹn, tự tin, vui vẻ.

III. Nội dung môn học thực hành

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên các bài trong môn học	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Hello!	10	8	2	
2	Bài 2: A new job	25	6	15	4
3	Bài 3: The Casablanca	15	4	9	2
4	Bài 4: Reservations	25	6	17	2
5	Bài 5: Welcome!	35	6	24	5
6	Bài 6: A drink!	15	6	8	1
7	Bài 7: Cocktails	20	8	7	5
8	Bài 8: Here's the menu!	15	4	10	1
9	Bài 9: Complaints	25	6	14	5
10	Bài 10: The bill, please!	25	6	14	5
	Revision & Test	210	60	120	30

UNIT 1: HELLO (10 hours)

1. Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

- Ghi nhớ và giao tiếp được cách chào hỏi, giới thiệu bản thân trong môi trường

2. Nội dung bài

A. READING

Look at the picture and read the conversation.

B. PRACTICE

Activity. Read the conversation again. Ask and answer the following questions.

Activity 2. Asking for and giving personal information.

Activity 3. Listen and complete the table.

Activity 4. Write your personal details.

C. GRAMMAR

Present Simple Tense with “ Be”

E. FURTHER PRACTICE

Task 1. Complete the sentences.

Task 2. Listen to the telephone numbers. Tick the correct numbers and correct any mistakes you hear.

Task 4. Write correct number:

Task 3. Match the food and drink to the correct country.

Task 4. Read the following dialogues and underline the correct option.

Task 5. Write questions to match the following answers.

Task 6. Complete the crossword. Which nationality is in the grey box?

Task 7. Match the sums to the missing numbers.

Task 9: See pictures and fill countries and nationalities

Task 10. Speaking practice. Roleplay in the dialogues

UNIT 2: A NEW JOB (25 hours)

1. Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

- Nhận biết, ghi nhớ và vận dụng được các thuật ngữ liên quan đến các chức danh và bộ phận trong Nhà Hàng. Nói được tên dụng cụ/ đồ dùng tại nơi làm việc trong Nhà Hàng.

2. Nội dung bài

A. READING

Look at the picture and read the conversation.

B. PRACTICE

Activity 1. Read the conversation again. Ask and answer the following questions.

Activity 2. Complete the sentences with the words in the box.

Activity 3. Complete the diagram with the words in the box. Use a dictionary to help you.

Activity 4. Sam shows Rosa the kitchen. Listen and say whether the sentences below are true or false.

Activity 5. How can we divide the kitchen section?

Activity 6. Match the job titles to the duties.

C. GRAMMAR

Present Simple Tense

D. FURTHER PRACTICE

Task 1. Practise saying positions in the bar section.

Task 2. Look at the picture. Write 10 sentences using “there is”, “there are”.

Task 3. Complete the sentences.

Task 4. Choose the best answers

Task 5. Complete the sentences using one of the following

Task 6. Put the verb into the correct form.

Task 7. Use one of the following verbs to complete these sentences.

Task 8. Ask Liz questions about herself and her family.

Task 9. Look at the picture. Complete the sentences.

Task 10. Repair errors in following sentences:

UNIT 3: THE CASABLANCA (15 hours)

1. Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

- Nhận biết, ghi nhớ và sử dụng được những từ vựng mô tả các cách sắp xếp bàn ghế trong nhà hàng. Sử dụng được cấu trúc câu dùng để trả lời các câu hỏi thắc mắc của khách về nhà hàng/ khách sạn.

2. Nội dung bài

A. READING

Look at the picture and read the conversation.

B: PRACTICE

Activity 1. Read the conversation again. Ask and answer the following questions.

Activity 2. Susan and Jan discuss the seating for a banquet. Put all the words in the correct groups, then listen and tick the words you hear.

Activity 3. Use the words to describe the following seating arrangements.

Activity 4. Match the words in the box to the pictures. Then practise saying the words.

Activity 6. Work in pairs. You work at the Tourist Information Center on the corner of Jefferson Street and Mason Street. Give your partner directions to the places he/she asks for.

C. GRAMMAR

Present Continuous Tense

D. FURTHER PRACTICE

Task 1. Complete the table

Task 2. Decide whether these activities are done at present (P) or in the future (F). Circle the correct letter.

Task 3. Complete the sentences with the correct form of present continuous.

Task 4. Make questions for the underlined words or phrases.

Task 5. Complete the sentences. Task 6. Look at Jan's directions from Oxford Circus to the Casablanca.

Task 7. Jan gives a guest directions to the chemist. Complete Jan's directions with the correct prepositions.

Task 8. Look the map and say the way that the person want to go.

Task 9. Look at the map of the Latin Quarter in Paris and read the directions to get to some restaurants, cafes and bars. Match the directions to the correct letters on the map

Task 10. Complete the directions to the toilet with the words from the box.

Task 11. Complete the directions to the restaurant with the words from the box.

UNIT 4: RESERVATION (25 hours)

1. Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

- Nhận biết , ghi nhớ và sử dụng được từ và cấu trúc câu dùng trong việc tiếp nhận khách đặt bàn trước và những thông tin hỏi và trả lời khách hàng về đặt bàn.

2. Nội dung bài

A. READING

Look at the pictures and say: what he is doing/ where he is working

B. PRACTICE

Activity 1. Look at the dialogue again. What does Jan say to get the following information?

Activity 2. Listen to two dialogues and complete the booking forms.

Activity 3. Use the information to write a dialogue. Practice your dialogue

and then read it to the class.

Activity 4. Listen and complete the conversation. And then roleplay.

Activity 5. Listening clock times

Activity 6. Speaking. Look at the locks below and work in pairs.

Activity 7. Writing. Put these sentences in the correct to complete the dialogue.

Activity 8. Six customers ring to make changes to their reservations.

Match up the messages with their meanings. For example: (a) = 5

C. Grammar

► Prepositions of time

D. FURTHER PRACTICE

Task 1. Read the notes and work in pairs.

Task 2. Complete the sentences with the *Italic* words from the box.

Task 3. The Casablanca Restaurant.

Task 4. Tick the days and months that you hear.

Task 5. Look at the traditional UK and Continental breakfast. Match the names to the right pictures and practise saying the words.

Task 6. Speaking: Name the foods and find out what your partner has for breakfast.

Task 7. Read the conversation and use the items in the room service menu and then roleplay.

Task 8. Read breakfast at the May Fair and fill in the blanks in the box below.

UNIT 5: WELCOME (35 hours)

1. Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

Nhận biết, ghi nhớ và sử dụng được từ và cấu trúc câu để chào đón khách tới nhà hàng, chỉ dẫn khách tới bàn ăn và trình menu cho khách. Nói được tên dụng cụ bày bàn bữa ăn sáng, trưa và tối và mô tả được vị trí của các dụng cụ này trên bàn ăn.

2. Nội dung bài

A. READING

Look at the pictures and discuss in groups.

B. PRACTICE

Activity 1. Listen the dialogue again and tick what Jan does.

Activity 2. What do you say when you greet a guest at the hotel restaurant? Correct these sentences. There is one mistake in each. dialogue and then roleplay.

Activity 3. Put the waiter's words in the correct order to complete the

Activity 4. Tick the words that you hear. Then make sentences with the ticked words

Activity 5. List the order in which restaurant staff do these things.

B. GRAMMAR

Modal verbs

C. FURTHER PRACTICE

Task 1. Choose the correct option to complete these useful restaurant phrases.

Task 2. What do you say in the following situations? Tick the best option.

Task 3. Listen the conversation and roleplay

Task 5. A wedding banquet

Task 6. Speaking. Say what you can see.

Task 7. Tableware for breakfast

Task 8. Read the text. Then, circle true or false for each sentences.

UNIT 6: DRINKS (15 hours)

1. Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

Nhận biết, ghi nhớ và phát âm được được tên đồ uống trong bộ phận quầy bar. Sử dụng được cấu trúc để lấy và ghi lại yêu cầu về đồ uống, giới thiệu và giải thích được về đồ uống.

2. Nội dung bài

A. READING

B. PRACTICE

Activity 1. Read the text and answer the questions

Activity 2. Correct the underlined words in the sentences.

Activity 3. Complete the drinks menu with the words in the box.

Activity 4. Read and draw the map of alcoholic beverages. Then practice

Activity 5. Look at the pictures and name these teas.

Activity 6. Look at the pictures and name types of coffees

Activity 7. Look at the pictures and name ingredients for these fruit juices

Activity 8. Look at the pictures and name ingredients for these smoothies

Activity 9. Name the items below

Activity 10. Match the words to the pictures and name the items.

Activity 11. Listen to the waiter describing drinks. Which drinks is he talking about?

Activity 12. Which word has a different vowel sound?

B. GRAMMAR:

Countable and uncountable nouns

C. PRACTICE

Task 1. Complete the description of the above picture with *some or any*

Task 2. Put the words in the correct groups.

Task 3. Tableware for drinks

Task 4. Tableware for wine

Task 5. Describing drinks

Task 6. Match the drinks to the descriptions.

Task 7. Listen and read five people buying drinks.

Task 9. Write three short dialogues taking orders for drinks and asking for payment

Task 10. Read the conversations and roleplay.

Task 9. Write sentences for each of these six stages of a dialogue between a bar person and guest.

Task 10. Translate the golden rules of service into your language.

UNIT 7: COCKTAILS (20 hours)

1. Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

- Nhận biết, ghi nhớ và sử dụng được từ vựng liên quan đến kỹ thuật pha chế cocktails. Sử dụng được ngữ pháp, mẫu câu giới thiệu công thức và cách pha chế cocktails.

2. Nội dung bài

A. READING

Read the conversation and work in pairs.

B. PRACTICE

Activity 1. Read text again **and say whether the sentences below are true (T) or false (F). Then correct the false sentences.**

Activity 2. Read the conversation again and complete the recipes?

Activity 4. Match the words in the box to the pictures. Then practise saying the words

Activity 5. Listen and number the garnishes and toppings

C. STRUCTURE

Imperatives

D. FURTHER PRACTICE

Task 2. Cocktail preparation.

Task 3. Rearrange the letters to make verbs for making cocktails

Task 4. Match the abbreviations to their full forms.

Task 5. Put the sentences in the correct order to complete the Instructions.

Task 6. Write the recipe of a popular cocktail in your country.

Task 7. Complete the table

Task 8. Listening

Task 9. Complete crossword with the names of ten cocktail ingredients

Task 10. Name types of glasses

Activity 11. Match the bar tools to the right picture and practise saying.

Task 10. Read aloud the italic words and work in pairs

Activity 11. Name Bar techniques.

Activity 12. Read the cocktails recipes and present in front of the class.

UNIT 8: HERE'S THE MENU (15 hours)

1. Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

Ghi nhớ, nhận biết, và sử dụng được cấu trúc, từ vựng liên quan đến việc trình menu và lấy yêu cầu gọi món của khách. Giải thích được món ăn và đồ uống trong quá trình phục vụ.

2. Nội dung bài

A. READING

Read the conversation and work in pairs.

B. PRACTICE

Activity 1. Read the conversation again and complete the table below.

Activity 2. Now find the phrases Jan uses to do the following

Activity 3. Find one wrong word in each sentence and correct it

Activity 4. Match the words in the box to the pictures. Then practise saying the words.

Activity 5. Complete the Casablanca a la carte menu with the words in the box

Activity 6. Look at the following words describing dishes. What do they describe?

Activity 7. Match the dishes to the descriptions

C. GRAMMAR

Past simple (regular verbs)

D. FURTHER PRACTICE

Task 2. Complete the sentences with the correct forms of the verbs from the box.

Task 3. Look at this sentence and the information in the box. Complete the box with carpaccio and another dish.

Task 4. Work in groups. Design a menu for your own restaurant. Then work with someone from another group. Practise ordering dishes and taking note of the orders.

Task 5. Listening:

Task 6. Taking order:

Task 7. Read and listen to the dialogues and roleplay.

Activity 8. Read the dialogue and tick the wine in the wine list that they talk about. What words do they describe them?

UNIT 9: COMPLAINTS (25 hours)

1. Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

- Nhận biết, ghi nhớ và nói được từ vựng, cấu trúc ngữ pháp, mẫu câu trong giải quyết phàn nàn của khách.

- Giao tiếp bằng tiếng Anh một cách tự tin và chuyên nghiệp.

2. Nội dung bài

A. READING

Listen to the guests complaints and answer the questions.

B. PRACTICE

Activity 1. Listen again and complete the sentences.

Activity 2. Speaking & writing practice

Activity 3. *Pair work: Susan gives Jan some advice on dealing with complaints. Match the tips to the sentences below.*

Activity 4. *Put the following dialogue in the correct order*

Activity 5. Read and listen to the following conversations. And then answer these questions.

Activity 6. Listen to five complaints and match them to the pictures

Activity 7. Match the adjectives to the pictures. Cross out any which don't match.

C. GRAMMAR

We can complaint about food with the following:

too + adjective

not + adjective + enough

D. FURTHER PRACTICE

Task 1. Put the following dialogue in the correct order.

Task 2. Complete the complaints with the words in the box. Use a dictionary to help you.

Task 3. Write a complete conversation using some complaints above and give solutions.

Task 4. Choose the correct option in the following situations.

Unit 10: THE BILL, PLEASE (25 hours)

1. Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

- Ghi nhớ và sử dụng được các mẫu câu liên quan đến phương thức thanh toán, việc hỏi, giải thích hoá đơn của khách, chào khách. Giải thích và vận dụng được các thuật ngữ liên quan đến kết thúc việc thanh toán cho khách;
- Giao tiếp bằng tiếng Anh một cách tự tin và chuyên nghiệp.

2. Nội dung bài

A. READING

B. PRACTICE

Activity 1. Group work: Work in groups of four.

Activity 2. Listen to the three guests and match them to the correct pictures.

Activity 3. Match the words in the box to the pictures

Activity 4. Two satisfied guests leave the Casablanca. Put their conversation with Susan in the correct order.

Activity 5. Susan gives Jan some advice on saying goodbye to guests. Match the tips to phrases in the conversation above. Then practise saying the phrases politely.

Activity 6. Work in pairs. Use the information to write a dialogue. Practise your dialogue and then read it to the class.

D. FURTHER PRACTICE

Task 1. Read and practice the dialogues.

Task 2. Listen again and say whether the sentences are true or false.

Task 3. Put the sentences in the correct order to complete the dialogue.

Task 4. Write the following sums in numbers and calculate the answers.

Task 5. Pair work: Use newspaper currency table to calculate these figures in your own currency.

Task 6. Pair work: Look at these complaints. How do you deal with? Complete the sentences. Use the prompts

Task 7. On the left are phrases which one may find on a menu.

On the right are the explanations which a head waiter might give to a guest who is paying a bill. Find the explanations to match the phrases.

Task 8. Read the conversation and work in pairs

Task 9. Useful sentences

Task 10. A: If a guest complains, what should a waiter / waitress say or do?

REVISION & TEST

IV. Điều kiện thực hiện chương trình môn học thực hành

1. Phòng học: phòng học lý thuyết bàn ghế, ánh sáng đầy đủ.
2. Trang thiết bị máy móc:
 - Thiết bị công nghệ: tăng âm, loa, máy chiếu projector và máy vi tính.
 - Bảo hộ lao động: Đồng phục theo qui định của nhà trường.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
 - Học liệu: Giáo trình, băng đĩa, tài liệu đọc thêm
4. Các điều kiện khác: Bảng, phấn, tranh ảnh minh họa, giấy A3, A4, bút dạ.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung:
 - Kiến thức: Trang bị cho học sinh các kỹ năng nghe, nói, đọc, viết theo mỗi chủ đề và tình huống nghề nghiệp trong mỗi bài học.
 - Kỹ năng: Học sinh có khả năng vận dụng kiến thức tiếng anh về chuyên ngành phục vụ chế biến đồ ăn uống để làm việc trong nhà hàng, khách sạn.
 - Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có ý thức hợp tác trong giao tiếp và tự học mở rộng kiến thức thực tế.
2. Phương pháp đánh giá:
 - Kiểm tra định kỳ: kiểm tra vấn đáp và viết.
 - Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra; viết và vấn đáp; trắc nghiệm, thời gian từ 90 phút đến 120 phút)
 - Thang điểm 10

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học thực hành

1. Phạm vi áp dụng môn học thực hành:

Chương trình áp dụng cho học sinh trung cấp Kỹ thuật chế biến món ăn.
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học thực hành:
 - Phương pháp giao tiếp (Communicative Approach): lấy người học làm trung tâm, tạo nhiều cơ hội cho người học luyện tập các kỹ năng (nghe, nói, đọc, viết)

- Các hoạt động học: chia người học thành các nhóm, các cặp để thảo luận, đóng vai giao tiếp.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý :

- Kỹ năng nghe và nói.
- Các tình huống thật xảy ra .

4. Tài liệu cần tham khảo

- Anne Baude, Montserrat Iglesias, Anna ĩnesta, *Ementary English for the restaurant industry: Ready to oder*, Pearson Education, Longman.

- Donald Adamson (1992), *Basic English for Hotel Staff: Be Our Guest*, Hertfordshire. Prentice Hall International (UK) Ltd.

- Trish Stott and Roger Holt (1991), *English for Tourism: First Class*, Oxford. Oxford University Press.

- Francis O'Hara (2002), *Be My Guest*, Cambridge University Press.

- Rod Revell Chri Stott (1982), *Five star English for the hotel and tourist industry*, Oxford University Press.

- Lê Huy Lâm & Phạm Văn Thuận (2001), *Spoken English for Hotel Staff*. Nhà Xuất Bản Thành Phố Hồ Chí Minh.

Leo Jones (1998), *English for the travel and tourism industry: Welcome*. Cambridge, Cambridge University Press.

- Lee Yong-min / Michael A. Putlack (2005), *Hospitality*, Nhà Xuất Bản Tổng hợp Thành Phố Hồ Chí Minh.

- LiveABC (2011), *Tourism English*, Nhà Xuất Bản Tổng Hợp Thành Phố Hồ Chí Minh

- Nguyễn Thanh Chương (2005), *Tiếng Anh Chuyên Ngành Khách Sạn & Du Lịch*. Nhà Xuất Bản Khoa Học Xã Hội Chi Nhánh Tại Thành Phố Hồ Chí Minh.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN CHUNG

1. PHÁP LUẬT - MH01
2. GIÁO DỤC CHÍNH TRỊ - MH02
3. GIÁO DỤC THỂ CHẤT – MH03
4. GIÁO DỤC QUỐC PHÒNG AN NINH – MH04
5. TIN HỌC – MH05
6. TIẾNG ANH – MH06

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

MÔN HỌC TIẾNG ANH THUỘC KHỐI CÁC MÔN HỌC CHUNG TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

*(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)*

Tên môn học: **Tiếng Anh**

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 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 này 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, học sinh 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:

- 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.

- Kỹ năng nói: Đưa ra và hỏi 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.

- 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.

- 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	
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
Cộng		90	30	56	4

2. Nội dung chi tiết:

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

Thời gian: 9 giờ

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 RẪNH RỖI (LEISURE TIME)

Thời gian: 9 giờ

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)

Thời gian: 9 giờ

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)

Thời gian: 9 giờ

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)

Thời gian: 9 giờ

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)

Thời gian: 9 giờ

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)

Thời gian: 9 giờ

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)

Thời gian: 9 giờ

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:

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

- 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.

- 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 học sinh được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 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.

- Học sinh là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học cơ sở bắt buộc học toàn bộ chương trình môn học này. Học sinh 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 học sinh 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:

- Miễn học, miễn thi kết thúc môn học Tiếng Anh: Học sinh 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.

- Bảo lưu, công nhận kết quả học tập: Thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Học sinh 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 học sinh làm trung tâm; tổ chức các hoạt động nghe, nói, đọc và viết sinh động nhằm tăng cường sự tham gia của học sinh; 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 học sinh: 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 học sinh 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 học sinh 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-BLĐTBXH 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 số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ.

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

MÔN HỌC TIN HỌC THUỘC KHỐI CÁC MÔN HỌC CHUNG TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

(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)

Tên môn học: **Tin học**

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, học sinh 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 các 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
Cộng		45	15	29	1

2. Nội dung chi tiết:

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

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 15 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 8 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- 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 học sinh được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/03/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ.

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 04/2022/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 học sinh 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.

- Học sinh là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học cơ sở bắt buộc học toàn bộ chương trình môn học này. Học sinh đã có bằng tốt nghiệp trung học phổ thông, Hiệu trưởng xem xét, quyết định cho học sinh 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 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

MÔN HỌC GIÁO DỤC CHÍNH TRỊ THUỘC KHỐI CÁC MÔN HỌC
CHUNG TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP
(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)

Tên môn học: **Giáo dục chính trị**

Mã môn học: **MH02**

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

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 các bài trong môn học	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
Cộng		30	15	13	02

2. Nội dung chi tiết:

BÀI MỞ ĐẦU

Thời gian: 1 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

- 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 TỰU CỦA CÁCH MẠNG VIỆT NAM DƯỚI SỰ LÃNH ĐẠO CỦA ĐẢNG

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 3 giờ

1. Mục tiêu:

- 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. Phân đấu 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 học sinh được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ.

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 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022.

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

MÔN HỌC PHÁP LUẬT THUỘC KHỐI CÁC MÔN HỌC CHUNG TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

(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)

Tên môn học: **Pháp luật**

Mã môn học: **MH04**

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 học sinh có nhận thức đúng và thực hiện tốt các quy định của pháp luật.

II. Mục tiêu môn học

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:

STT	Tên các chương/bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận/ 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

Thời gian: 2 giờ

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

Thời gian: 2 giờ

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

Thời gian: 7 giờ

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

Thời gian: 2 giờ

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

Thời gian: 1 giờ

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 học sinh được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ.

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 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022.

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-BLĐTBXH 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

MÔN HỌC GIÁO DỤC QUỐC PHÒNG VÀ AN NINH THUỘC KHỐI CÁC MÔN HỌC CHUNG TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

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

Tên môn học: **Giáo dục Quốc phòng và An ninh**

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

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 các bài trong môn học	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/thảo luận	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 chống tội phạm và tệ nạn xã hội	4	3	1	
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

Thời gian: 2 giờ

1. Mục tiêu:

- 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 học sinh môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh.

- Nâng cao ý thức, trách nhiệm của học sinh 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 học sinh
- 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

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- 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 hoà 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 hoà bình"

2.1.2. Khái niệm bạo loạn lật đổ

2.2. Chiến lược “Diễn biến hoà 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 hoà 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 hoà 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 hoà 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

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 6 giờ

1. Mục tiêu:

- 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. Cầm máu tạm thời

2.1.1. Mục đích

2.1.2. Nguyên tắc cầm máu tạm thời

2.1.3. Phân biệt các loại chảy máu

2.1.4. Các biện pháp cầm 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 tiêu liên AK, Cục quân huấn, BTTM, năm 1997./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

MÔN HỌC GIÁO DỤC THỂ CHẤT THUỘC KHỐI CÁC MÔN HỌC
CHUNG TRONG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP
(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)

Tên môn học: **Giáo dục thể chất**

Mã môn học: **MH03**

Thời gian thực hiện: 30 giờ (lý thuyết: 04 giờ; Thực hành: 24 giờ; Kiểm tra: 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 học sinh tập luyện để nâng cao sức khỏe, phát triển thể lực, tâm vóc, góp phần thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện.

II. Mục tiêu môn học

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:

STT	Chương/bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Bài mở đầu	1	1		
II	Chương I: Giáo dục thể chất chung				
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

Thời gian: 1 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 6 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 8 giờ

1. Mục tiêu:

- 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 LỘI

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu:

- 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

Thời gian: 14 giờ

Căn cứ vào điều kiện thực tế và nhu cầu của học sinh, 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, còi 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 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 học sinh được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tín chỉ.

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 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30 tháng 3 năm 2022.

- Học sinh là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học cơ sở bắt buộc học toàn bộ chương trình môn học này. Học sinh đã có bằng tốt nghiệp trung học phổ thông, Hiệu trưởng nhà trường xem xét, quyết định cho học sinh 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./.