

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG CAO ĐẲNG CÔNG NGHỆ VÀ THƯƠNG MẠI HÀ NỘI



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

NGÀNH: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

Hà Nội, tháng 12 năm 2025

Số: 1050/QĐ-CTHN-ĐT

Hà Nội, ngày 08 tháng 12 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

Ban hành chương trình đào tạo Kỹ thuật chế biến món ăn
trình độ Cao đẳng, Trung cấp

HIỆU TRƯỞNG

TRƯỜNG CAO ĐẲNG CÔNG NGHỆ VÀ THƯƠNG MẠI HÀ NỘI

- Căn cứ Quyết định số 7273/QĐ-BGDĐT ngày 13 tháng 11 năm 2007 của Bộ Trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc thành lập Trường Cao đẳng bách nghệ Tây Hà (nay là trường Cao đẳng Công nghệ và Thương mại Hà Nội);

- Căn cứ thông tư số 01/2024/TT/BLĐTBXH ngày 19 tháng 02 năm 2024 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội về quy trình xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định, duyệt và sử dụng giáo trình trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;

- Căn cứ thông tư số 12/2017/TT-BLĐTBXH ngày 20 tháng 4 năm 2017 và Thông tư số 04/2023/TT-BLĐTBXH sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 12/2017/TT-BLĐTBXH ngày 15 tháng 06 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;

- Căn cứ các thông tư số 10, 11, 12, 13, 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/09/2018 và ngày 06/12/2018, thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019 của BLĐTBXH về ban hành chương trình đào tạo các môn học thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ cao đẳng, trình độ trung cấp;

- Căn cứ Điều lệ Trường Cao đẳng Công nghệ và Thương mại Hà Nội quy định nhiệm vụ và quyền hạn của Hiệu trưởng;

- Căn cứ biên bản họp thẩm định chương trình đào tạo ngành Kỹ thuật chế biến món ăn của Hội đồng Thẩm định;

- Theo đề nghị của bà Trưởng phòng Đào tạo và Viện Quản trị khách sạn và Du lịch.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1: Ban hành chương trình đào ngành Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ Cao đẳng, trình độ Trung cấp.

TT	Tên ngành	Mã ngành	Trình độ đào tạo
1	Kỹ thuật chế biến món ăn	6810207	Cao đẳng
2	Kỹ thuật chế biến món ăn	5810207	Trung cấp

(Có chương trình kèm theo).

Điều 2: Chương trình đào tạo được ban hành và sử dụng để đào tạo tại trường Cao đẳng Công nghệ và Thương mại Hà Nội.

Điều 3: Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký.

Trưởng các Phòng, Khoa, Viện có liên quan triển khai thực hiện.

Nơi nhận:

- Các Phó hiệu trưởng;
- Như điều 3;
- Lưu: VT, ĐT.

HIỆU TRƯỞNG



TS. Đoàn Thị Thu Hương

Hà Nội, ngày 08 tháng 12 năm 2025

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 1050/QĐ-CTHN ngày 08 tháng 12 năm 2025
của Hiệu trưởng Trường cao đẳng Công nghệ và Thương mại Hà Nội)

Tên ngành: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Mã ngành: 6810207

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương

Hình thức đào tạo: Chính quy

Thời gian đào tạo: 2,5 năm

1. Giới thiệu chương trình/mô tả ngành, nghề đào tạo

Chương trình Cao đẳng chế biến món ăn là ngành, nghề đào tạo sinh viên học tập các kiến thức về chế biến món ăn, chế biến thực phẩm trong nhà hàng, khách sạn, bếp ăn công nghiệp, nhà máy chế biến thực phẩm trong nước và quốc tế.

Nhằm đào tạo nhân lực có phẩm chất chính trị, đạo đức, sức khỏe tốt, có trách nhiệm với xã hội; nắm vững kiến thức cơ bản về ngành khách sạn, nhà hàng. Sinh viên học kỹ thuật chế biến món ăn và được thực hành các món ăn Á – Âu, món ăn Việt Nam, bánh, trang trí đồ ăn nóng, nguội. Biết tính toán, lựa chọn thực phẩm, đảm bảo vệ sinh an toàn và giá trị dinh dưỡng.

Sinh viên ra trường làm việc tại các nhà hàng, khách sạn, công ty chế biến thực phẩm tại Việt Nam và nước ngoài.

2. Mục tiêu đào tạo:

2.1. Mục tiêu chung:

Chương trình cao đẳng nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn” nhằm đào tạo nhân lực làm việc trong lĩnh vực chế biến món ăn, thực phẩm.

Hoàn thành chương trình đào tạo, người học có khả năng: Nắm vững kỹ thuật chế biến món ăn Á – Âu, món ăn Việt Nam, đồ tráng miệng, các loại bánh; biết trang trí, trình bày các loại đồ ăn nóng, lạnh.

Tính toán được định lượng, lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lý những nguyên liệu dụng cụ cần thiết; Biết chế biến món ăn ngon, hợp khẩu vị, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo giá trị dinh dưỡng của món ăn, làm món ăn trở nên ngon miệng, đẹp mắt, kích thích tiêu hóa.

Vận dụng kiến thức cơ bản về kinh tế, quản lý, xã hội và nhân văn vào lĩnh vực công việc. Có ý thức trách nhiệm phục vụ cộng đồng, xã hội và hội nhập quốc tế. Có khả năng làm việc độc lập và có tính sáng tạo.

2.2 Mục tiêu cụ thể:

*** Kiến thức:**

- Người học trình bày được những kiến thức về kỹ thuật chế biến món ăn (kỹ thuật sơ chế nguyên liệu, kỹ thuật cắt, thái, tía hoa trang trí, trình bày món ăn; phối hợp nguyên liệu, gia vị; phương pháp làm chín món ăn; kỹ thuật chế biến nước dùng, nước sốt, xúp; kỹ thuật chế biến bánh và các món tráng miệng...) và mối quan hệ của bộ phận bếp với các bộ phận khác trong nhà hàng và cơ sở lưu trú du lịch.

- Đọc, hiểu đúng công thức chế biến, yêu cầu cảm quan của các món ăn phổ biến;

- Liệt kê được các loại nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ và nguyên liệu gia vị sử dụng trong chế biến các món ăn cơ bản Á, Âu và bánh;

- Liệt kê được các loại trang thiết bị, dụng cụ chủ yếu ở bộ phận chế biến, mô tả được công dụng và những điểm cần chú ý của chúng khi sử dụng;

- Trình bày được tiêu chuẩn chất lượng dịch vụ ăn uống và phương pháp đánh giá chất lượng. Đề xuất được các biện pháp nâng cao chất lượng;

- Trình bày được nguyên lý, quá trình quản trị nói chung, quản trị con người, tài sản, tài chính, quản trị marketing trong kinh doanh ăn uống;

- Mô tả được quy trình lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, giám sát, kiểm tra và đánh giá kết quả công việc tại các bộ phận của nhà hàng, bộ phận chế biến món ăn;

- Trình bày được tầm quan trọng của vệ sinh, an toàn thực phẩm và an toàn lao động trong quá trình chế biến;

- Trình bày được các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động;

- Người học biết được về kinh doanh ăn uống, tổ chức, chế biến các món ăn tại nhà hàng, khách sạn và các cơ sở kinh doanh ăn uống khác với các hình thức phục vụ ăn uống đa dạng đáp ứng yêu cầu về chất lượng, dinh dưỡng, khẩu vị du khách trong nước và quốc tế.

*** Kỹ năng:**

- Người học có khả năng đảm nhiệm được vị trí của nhân viên bếp (nhân viên chế biến) trong nhà hàng, khách sạn, cơ sở lưu trú du lịch...

- Người học thực hiện được qui trình chế biến các món ăn Âu, Á, các món ăn Việt nam, món ăn chay, đồ tráng miệng, các loại bánh...;

- Người học trang trí, trình bày được các loại đồ ăn;

- Tổ chức điều hành một ca làm việc; xử lý được một số tình huống nghiệp vụ kỹ thuật cơ bản trong quá trình chế biến món ăn.

- Người học giao tiếp được bằng ngoại ngữ trong phạm vi giao tiếp thông thường và theo yêu cầu của vị trí công việc.

*** Thái độ và đạo đức nghề nghiệp:**

- Đạo đức nghề nghiệp theo yêu cầu về tiêu chuẩn chung cho học sinh sinh viên, có ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp và thái độ phục vụ tốt.

- Tinh thần phục vụ khách hàng- thực hiện quan điểm:” khách hàng là trung tâm của quá trình phục vụ”; tận tâm phục vụ làm cho khách hài lòng trong suốt quá trình phục vụ;

sẵn sàng đáp ứng nhu cầu chính đáng của khách trong điều kiện cho phép và luôn lấy chất lượng phục vụ làm tôn chỉ hành động.

- Thái độ lịch sự, tế nhị: thể hiện trong sự hiếu khách, phong cách văn minh và ứng xử có văn hoá với mọi người, giữ gìn, bảo vệ và tôn vinh truyền thống bản sắc văn hoá dân tộc.

- Tính hoà đồng: tinh thần hợp tác, thái độ cởi mở, thân ái với mọi người đặc biệt với khách hàng, với các bộ phận có liên quan để thực hiện tốt mục tiêu phục vụ khách.

- Có lòng tự hào và hoài bão về nghề nghiệp được đào tạo.

* Yêu cầu về sức khỏe:

- Có sức khỏe tốt, thường xuyên rèn luyện sức khỏe, kiểm tra sức khỏe theo quy định của doanh nghiệp và bộ y tế.

- Có ý thức và kiến thức cơ bản về quốc phòng toàn dân

- Có sức khỏe phục vụ đất nước lâu dài.

* Yêu cầu về đạo đức:

- Tuân thủ nguyên tắc, đạo đức nghề nghiệp

- Tự xây dựng kế hoạch học tập, bồi dưỡng, cập nhật kiến thức và tích lũy kinh nghiệm chuyên môn nghề nghiệp

- Tự định hướng cho bản thân để thích nghi với công việc, phát triển nghề nghiệp

- Tôn trọng nguyên tắc làm việc nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm.

3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Hoàn thành chương trình đào tạo Cao đẳng Chế biến món ăn, người học có khả năng đảm nhận các vị trí sau:

- Phụ bếp (tại bộ phận bếp tương đương với bếp khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính sơ chế và chế biến nước dùng, xốt (tại bộ phận bếp tương đương với bếp khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính xa lát và đồ nguội (tại bộ phận bếp tương đương với bếp khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính bếp Á (tại bộ phận bếp tương đương với bếp khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính bếp Âu (tại bộ phận bếp tương đương với bếp khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính bếp tiệc (tại bộ phận bếp tương đương với bếp khách sạn 1 - 5 sao);

- Đầu bếp chính bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại bộ phận bếp tương đương với bếp khách sạn 1 - 5 sao);

- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp sơ chế (tại bộ phận bếp tương đương với bếp khách sạn 1 - 3 sao);

- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp xa lát và đồ nguội (tại bộ phận bếp tương đương với bếp khách sạn 1 - 3 sao);

- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp Á (tại bộ phận bếp tương đương với bếp khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp Âu (tại bộ phận bếp tương đương với bếp khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp tiệc (tại bộ phận bếp tương đương với bếp khách sạn 1 - 3 sao);
- Bếp trưởng/trưởng bộ phận bếp bánh và món ăn tráng miệng (tại bộ phận bếp tương đương với bếp khách sạn 1 - 3 sao);
- Quản lý bộ phận ẩm thực tại các cơ sở kinh doanh ẩm thực và phục vụ ăn uống.
- Nhân viên bộ phận phát triển sản phẩm tại các cơ sở chế biến, sản xuất thực phẩm.
- Chuyên viên nghiên cứu phát triển ẩm thực tại các bếp ăn thử nghiệm, trung tâm nghiên cứu ẩm thực.

4. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 91 tín chỉ
- Số lượng môn học, mô đun: 30 môn học/mô đun
- Khối lượng học tập các môn chung: 19 tín chỉ
- Khối lượng các học tập các môn học, mô đun chuyên môn: 72 tín chỉ
- Khối lượng lý thuyết: 584 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1563 giờ; Kiểm tra: 116 giờ

5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề:

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	Năng lực cơ bản (năng lực chung)	
1	NLCB-01	Giao tiếp cơ bản
2	NLCB-02	Thực hiện tốt kỹ năng cốt lõi cơ bản
3	NLCB-03	Sử dụng thành thạo các công cụ, dụng cụ trong nhà bếp
4	NLCB-04	Nhận biết các công cụ, dụng cụ trong nhà bếp
5	NLCB-05	Sử dụng máy tính, mạng Internet theo “Chuẩn kỹ năng sử dụng Công nghệ thông tin cơ bản”
6	NLCB-06	Sử dụng tiếng Anh giao tiếp ở cấp độ 2/6 theo khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam
7	NLCB-07	Biết tổng quan kiến thức ngành du lịch, chế biến món ăn
8	NLCB-08	Làm việc nhóm

II Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)		
9	NLCL-01	Chế biến và trình bày được các món ăn Á
10	NLCL-02	Chế biến và trình bày được các món ăn Âu
11	NLCB-03	Chế biến và trình bày được bánh và đồ ăn tráng miệng
12	NLCB-04	Xây dựng được thực đơn cho nhiều đối tượng khách hàng
13	NLCB-05	Biết cách xây dựng được bữa ăn đảm bảo dinh dưỡng
14	NLCB-06	Biết quy trình phục vụ khách trong nhà hàng, khách sạn
15	NLCB-07	Sự dụng tiếng anh chuyên ngành chế biến món ăn
16	NLCB-08	Biết tổ chức một sự kiện nhỏ
III Năng lực nâng cao		
17	NLNC-01	Tổng hợp tự xây dựng và thực hiện thực đơn tiệc cho khách
18	NLNC-02	Cùng nhóm tổ chức thực hiện bữa tiệc

6. Nội dung chương trình:

Mã MH	Tên môn học	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận	Kiểm tra
I	Các môn học chung	19	435	157	255	23
MH01	Giáo dục Chính trị	5	75	41	29	5
MH02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH04	Giáo dục Quốc phòng – An Ninh	3	75	36	35	4
MH05	Tin học	3	75	15	58	2

Mã MH	Tên môn học	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận	Kiểm tra
MH06	Tiếng Anh cơ bản 1	2	60	21	36	3
MH07	Tiếng Anh cơ bản 2	2	60	21	36	3
II	Các môn học chuyên môn ngành	72	1860	427	1308	93
II.1	Môn học cơ sở	9	135	93	30	12
MH08	Tổng quan du lịch	2	30	27	0	3
MH09	Quản trị học	2	30	28	0	2
MH10	Marketing Du lịch	2	30	10	15	5
MH11	Tâm lý và nghệ thuật trong giao tiếp	3	45	28	15	2
II.2	Môn học chuyên môn ngành	59	1650	291	1253	76
MH12	Quản trị chế biến món ăn	3	45	28	15	2
MĐ13	Nghiep vụ nhà hàng	3	75	15	55	5
MH14	Lý thuyết chế biến món ăn	3	45	27	15	3
MĐ15	Kỹ thuật tía hoa trang trí	3	75	15	55	5
MH16	Kỹ thuật chế biến món ăn Á	5	135	15	110	10
MĐ17	Kỹ thuật chế biến bánh	3	75	15	55	5
MĐ18	Kỹ thuật chế biến món ăn Âu	4	105	15	85	5
MH19	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	30	28	0	2
MĐ20	Xây dựng thực đơn	2	45	15	28	2
MH21	Hoạch toán định mức	2	30	28	0	2
MH22	Văn hóa ẩm thực	2	30	10	15	5
MH23	Tiếng Anh giao tiếp chuyên ngành 1	3	45	15	25	5
MH24	Tiếng Anh giao tiếp chuyên ngành 2	3	45	15	25	5
MH25	Thực tập thực tế tại cơ sở lần 1	6	270	25	240	5
MH26	Thực tập thực tế tại cơ sở lần 2	5	225	25	195	5
MH27	Thực tập tốt nghiệp	5	225	25	195	5
MH28	Khóa luận tốt nghiệp/chuyên đề chuyên sâu	5	150	5	140	5

Mã MH	Tên môn học	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận	Kiểm tra
II.3	Môn học tự chọn	4	75	43	27	5
MĐ29	Tổ chức sự kiện	2	45	15	27	3
MH30	Sinh lý dinh dưỡng	2	30	28	0	2
Cộng		91	2295	584	1563	116

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

7.1 Tổ chức giảng dạy:

- Các môn học chung bắt buộc do Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội phối hợp với các Bộ/ngành tổ chức xây dựng và ban hành để áp dụng thực hiện. Tổ chức giảng dạy các môn chung theo chương trình và quy định của Bộ đã ban hành.

- Chính trị thực hiện theo Thông tư số 24/2018/TT-BLĐTBXH, ngày 06 tháng 12 năm 2018

- Pháp luật thực hiện theo Thông tư số 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018

- Tin học thực hiện theo Thông tư số 11 /2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018

- Giáo dục thể chất thực hiện theo Thông tư số 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018

- Giáo dục quốc phòng và an ninh thực hiện theo Thông tư số 10/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 9 năm 2018

- Tiếng Anh thực hiện theo Thông tư số 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17 tháng 01 năm 2019.

- Các môn học chuyên ngành tổ chức giảng dạy theo hình thức trực tiếp. Tổ chức lớp học theo quy định và giảng dạy theo đề cương chi tiết môn học.

- Giảng viên lên kế hoạch bài giảng, chương trình giảng dạy. Thực hiện giảng dạy theo đúng tiến độ đề ra.

- Tổ chức kiểm tra (thi kết thúc môn học) theo quy định.

- Các môn thực hành tổ chức giảng dạy tại phòng thực hành. Người học thực hiện theo hướng dẫn của giảng viên và thực hiện lại quy trình.

7.2 Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

- Thực tập cơ sở lần 1:

+ Thời gian: hết học kỳ II

+ Thời gian thực tập: Từ 3 đến 4 tháng làm việc thực tế tại doanh nghiệp

+ Nội dung: Thực tập tại bộ phận bếp: bếp Á, bếp salad, bếp sơ chế

+ Sinh viên có thể lựa chọn đi thực tập theo nhà trường hoặc tự liên hệ thực tập nhưng đảm bảo cơ sở tự liên hệ được phê duyệt của Khoa.

-Thực tập cơ sở lần 2:

+ Thời gian: kỳ IV

+ Thời gian thực tập: 3 tháng làm việc trực tiếp tại doanh nghiệp

+ Nội dung: Thực tập tại bộ phận bếp: bếp Á, bếp Âu, bếp Bánh, bếp Nhật, bếp salad, bếp sơ chế, bếp ăn công nghiệp, trường học

+ Sinh viên có thể lựa chọn đi thực tập theo nhà trường hoặc tự liên hệ thực tập nhưng đảm bảo cơ sở tự liên hệ được phê duyệt của Khoa.

+ Sinh viên có thể thực tập trong nước hoặc đăng ký thực tập tại nước ngoài theo chương trình của Nhà trường.

Đợt 3:

+ Thời gian: kỳ V

+ Thời gian thực tập: 3 tháng làm việc trực tiếp tại doanh nghiệp

+ Nội dung: Thực tập tại bộ phận bếp tất cả các vị trí liên quan đến hoạt động bộ phận Bếp

+ Sinh viên có thể lựa chọn đi thực tập theo nhà trường hoặc tự liên hệ thực tập nhưng đảm bảo cơ sở tự liên hệ được phê duyệt của Khoa.

+ Sinh viên có thể thực tập trong nước hoặc đăng ký thực tập tại nước ngoài theo chương trình của Nhà trường.

7.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun:

7.3.1. Tổ chức kiểm tra thường xuyên, kiểm tra định kỳ

- Kiểm tra thường xuyên do giáo viên, giảng viên giảng dạy môn học, mô-đun thực hiện tại thời điểm bất kỳ trong quá trình học theo từng môn học, mô-đun bằng các hình thức: Kiểm tra vấn đáp trong giờ học; kiểm tra viết với thời gian làm bài bằng hoặc dưới 30 phút – 45 phút; Kiểm tra trắc nghiệm; Kiểm tra một số nội dung kỹ năng khi thực hành, thực tập.

- Kiểm tra định kỳ được quy định trong chương trình môn học, mô-đun; kiểm tra định kỳ có thể bằng hình thức kiểm tra trắc nghiệm, kiểm tra viết, vấn đáp từ 45 đến 60 phút, chấm điểm bài tập lớn, làm tiểu luận, làm bài thực hành, thực tập và các hình thức kiểm tra, đánh giá khác.

- Quy trình kiểm tra, số bài kiểm tra cho mỗi môn học, mô-đun cụ thể được thực hiện theo quy định của Hiệu trưởng, bảo đảm trong một môn học, mô-đun có ít nhất một điểm kiểm tra thường xuyên, một điểm kiểm tra định kỳ. Điểm kiểm tra thường xuyên, định kỳ được chấm theo thang điểm 10, làm tròn đến một chữ số thập phân;

7.6.2. Tổ chức thi kết thúc môn học, mô-đun

- Người học nếu có đủ điều kiện được qui định trong “Qui chế đào tạo” của Nhà trường thì sẽ được tham dự thi kết thúc môn học, mô đun.

- Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện tại trường, địa điểm đào tạo của trường; đơn vị liên kết đào tạo hoặc tại doanh nghiệp; được thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến khi đáp ứng được các điều kiện cho việc tổ chức thi.

- Thi kết thúc môn học, mô-đun được thực hiện một hoặc nhiều lần sau khi học xong môn học, mô-đun hoặc cuối mỗi học kỳ.

- Lịch thi kết thúc môn học, mô-đun phải được thông báo trước kỳ thi ít nhất 02 tuần. Từng môn học, mô-đun được tổ chức thi riêng biệt, không bố trí thi ghép một số môn học, mô-đun trong cùng một buổi thi của một người học.

- Danh sách người học đủ hoặc không đủ điều kiện dự thi có nêu rõ lý do; danh sách địa điểm thi phải được công bố công khai cho người học ít nhất 03 ngày trước ngày thi

- Hình thức thi kết thúc môn học, mô-đun có thể là thi tích hợp, trắc nghiệm, viết, vấn đáp, thực hành, bài tập lớn, tiểu luận, bảo vệ kết quả thực tập theo chuyên đề hoặc kết hợp giữa các hình thức trên.

- Thời gian làm bài thi kết thúc môn học, mô-đun đối với mỗi bài thi từ 40 đến 70 phút tùy theo từng hình thức thi.

- Nội dung thi kết thúc môn học, mô-đun: Nội dung phải bao trùm toàn bộ các kiến thức và kỹ năng cơ bản nhất của môn học/Mô-đun đã xác định trong chương trình đào tạo

- Đối với hình thức thi trắc nghiệm hoặc thi viết, mỗi phòng thi phải bố trí ít nhất hai giáo viên coi thi và không bố trí quá 50 người học dự thi; Đối với các hình thức thi khác; Hiệu trưởng quyết định việc bố trí phòng thi hoặc địa điểm thi và các nội dung liên quan khác;

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

7.4.1. Hướng dẫn thi tốt nghiệp:

Chương trình được xây dựng để đào tạo theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ. Theo Quy chế đào tạo, sinh viên tích lũy đủ số mô-đun/tín chỉ sẽ được xét công nhận tốt nghiệp. Vì vậy thi tốt nghiệp sẽ thực hiện theo các hình thức sau:

- Học và thi một số môn học nâng cao hoặc chuyên sâu có khối lượng kiến thức, kỹ năng 05 tín chỉ,

- Làm đồ án tốt nghiệp, đồ án có khối lượng kiến thức, kỹ năng tương đương 05 tín chỉ và nên làm đồ án thực tế để nâng cao kỹ năng nghề cho sinh viên.

Tùy theo điều kiện của từng khóa, từng lớp có thể chọn một trong hai phương án trên hoặc thực hiện cả hai phương án trong một kỳ tốt nghiệp.

7.4.2. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp:

7.4.2.1. Điều kiện

- Tích lũy đủ số mô-đun, tín chỉ quy định của chương trình;
- Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học theo thang điểm 4 đạt từ 2,0 trở lên;
- Hoàn thành các yêu cầu bắt buộc khác theo quy định của chương trình;
- Không trong thời gian bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự;
- Có đơn đề nghị được xét tốt nghiệp trong trường hợp đủ điều kiện tốt nghiệp sớm hoặc muộn so với thời gian của chương trình.
- Trường hợp người học có hành vi vi phạm kỷ luật hoặc vi phạm pháp luật chưa ở mức bị truy cứu trách nhiệm hình sự. Hiệu trưởng phải tổ chức xét kỷ luật trước khi xét điều kiện công nhận tốt nghiệp cho người học đó.
- Trường hợp người học bị kỷ luật ở mức đình chỉ học tập có thời hạn, hết thời gian bị kỷ luật hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự và đã có kết luận của cơ quan có thẩm quyền nhưng không thuộc trường hợp bị xử lý kỷ luật ở mức bị buộc thôi học thì được xét công nhận tốt nghiệp.

7.4.2.2. Tổ chức thực hiện:

- Sau khi kết thúc kỳ thi tốt nghiệp hoặc kết thúc các ngày bảo vệ chuyên đề, khóa luận tốt nghiệp. Hội đồng xét tốt nghiệp cần sắp xếp thời gian để tổ chức xét tốt nghiệp cho người học.
- Căn cứ vào kết quả học tập, rèn luyện theo các văn bản hướng dẫn của cấp trên và qui chế đào tạo của nhà trường. Hội đồng xét tốt nghiệp có văn bản đề nghị nhà trường. Hiệu trưởng ra quyết định công nhận tốt nghiệp cho người học đủ điều kiện tốt nghiệp và cấp bằng Kỹ sư thực hành.

7.4. Các chú ý khác (nếu có):

**VIỆN QUẢN TRỊ KS&DL
VIỆN TRƯỞNG**



Ths. Hoàng Thị Hương Trang

Hà Nội, ngày 08 tháng 12 năm 2025



TS. Đoàn Thị Thu Hương

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC: CHÍNH TRỊ

Tên môn học: Chính trị

Mã môn học: MH01

Thời gian thực hiện môn học: 75 giờ (lý thuyết: 41 giờ; thảo luận: 29 giờ; kiểm tra: 05 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 cao đẳng.

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; hình thành thế giới quan, nhân sinh quan khoa học và cách mạng cho thế hệ trẻ Việt Nam; góp phần đào tạo người lao động phát triển toàn diện đáp ứng yêu cầu của sự nghiệp xây dựng, bảo vệ Tổ quốc xã hội chủ nghĩa.

II. Mục tiêu môn học

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

1. Về kiến thức

Trình bày được một số nội dung cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh; quan điểm, đường lối của Đảng Cộng sản Việt Nam và những nhiệm vụ chính trị của đất nước hiện nay; 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, chính sách của Đảng và Nhà nước vào giải quyết các vấn đề của cá nhân, xã hội và các vấn đề khác trong quá trình học tập, lao động, hoạt động hàng ngày và tham gia xây dựng, bảo vệ Tổ quốc.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

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

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bố thời gian

STT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài mở đầu	2	2		
2	Bài 1: Khái quát về chủ nghĩa Mác – Lênin	13	9	4	
3	Bài 2: Khái quát về tư tưởng Hồ Chí Minh	13	9	4	
4	Kiểm tra	2			2
5	Bài 3: Những thành tựu của cách mạng Việt Nam dưới sự lãnh đạo của Đảng	5	3	2	
6	Bài 4: Đặc trưng và phương hướng xây dựng xã hội chủ nghĩa ở Việt Nam	5	3	2	
7	Bài 5: Phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam	10	5	5	
8	Bài 6: Tăng cường quốc phòng an ninh, mở rộng quan hệ đối ngoại và hội nhập quốc tế ở nước ta hiện nay	6	3	3	
9	Kiểm tra	2			2
10	Bài 7: Xây dựng và hoàn thiện nhà nước pháp quyền xã hội chủ nghĩa Việt Nam	7	3	4	
11	Bài 8: Phát huy sức mạnh của khối đại đoàn kết toàn dân tộc trong xây dựng, bảo vệ Tổ quốc	6	3	3	
12	Bài 9: Tu dưỡng, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt	3	1	2	
13	Kiểm tra	1			1
	Tổng cộng	75	41	29	05

2. Nội dung chi tiết

Bài mở đầu

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Vị trí, tính chất môn học

2.2. Mục tiêu của môn học

2.3. Nội dung chính

2.4. Phương pháp dạy học và đánh giá môn học

Bài 1:

Khái quát về chủ nghĩa mác - lenin

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được khái niệm, nội dung cơ bản, vai trò của chủ nghĩa Mác -Lenin trong nhận thức và thực tiễn đời sống xã hội;

- Bước đầu vận dụng được thế giới quan và phương pháp luận của chủ nghĩa Mác - Lenin vào giải quyết các vấn đề của cá nhân và xã hội.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm chủ nghĩa Mác - Lenin

2.2. Một số nội dung cơ bản của chủ nghĩa Mác -Lenin

2.2.1. Triết học Mác - Lenin

2.2.2. Kinh tế chính trị Mác - Lenin

2.2.3. Chủ nghĩa xã hội khoa học

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

Bài 2:

Khái quát về tư tưởng Hồ Chí Minh

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được một số điểm cơ bản về nguồn gốc, quá trình hình thành, 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, vận dụng tốt các kiến thức đã học vào việc tu dưỡng, rèn luyện đạo đức và phong cách của cá nhân.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm, nguồn gốc và quá trình hình thành tư tưởng Hồ Chí Minh

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. Nguồn gốc

2.1.3. Quá trình hình thành

2.2. Một số nội dung cơ bản của tư tưởng Hồ Chí Minh

2.2.1. Tư tưởng về độc lập dân tộc gắn liền với chủ nghĩa xã hội, kết hợp sức mạnh dân tộc với sức mạnh thời đại

2.2.2. Tư tưởng về quyền làm chủ của nhân dân, xây dựng nhà nước thật sự của dân, do dân, vì dân

2.2.3. Tư tưởng về đại đoàn kết toàn dân

2.2.4. Tư tưởng về phát triển kinh tế và văn hóa, không ngừng nâng cao đời sống vật chất và tinh thần của nhân dân

2.2.5. Tư tưởng về đạo đức cách mạng, cần, kiệm, liêm, chính, chí công vô tư

2.2.6. Tư tưởng về chăm lo bồi dưỡng thế hệ cách mạng cho đời sau

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

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được quá trình ra đời và những thành tựu của cách mạng Việt Nam do Đảng Cộng sản Việt Nam lãnh đạo;

- Khẳng định, tin tưởng và tự hào về sự lãnh đạo đúng đắn của Đảng đối với sự nghiệp cách mạng ở nước ta.

2. Nội dung

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

2.1.1. Sự ra đời của Đảng Cộng sản Việt Nam

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

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

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

2.2.2. Thắng lợi của công cuộc đổi mới

Bài 4:

Đặc trưng và phương hướng xây dựng

xã hội chủ nghĩa ở Việt Nam

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được đặc trưng và phương hướng xây dựng xã hội chủ nghĩa ở Việt Nam;
- Có nhận thức đúng đắn và niềm tin vào việc xây dựng xã hội chủ nghĩa ở nước ta hiện nay.

2. Nội dung

2.1. Đặc trưng của xã hội chủ nghĩa ở Việt Nam

- 2.1.1. Dân giàu, nước mạnh, dân chủ, công bằng, văn minh
- 2.1.2. Do nhân dân làm chủ
- 2.1.3. Có nền kinh tế phát triển cao dựa trên lực lượng sản xuất hiện đại và quan hệ sản xuất tiên bộ, phù hợp
- 2.1.4. Có nền văn hoá tiên tiến, đậm đà bản sắc dân tộc
- 2.1.5. Con người có cuộc sống ấm no, tự do, hạnh phúc, có điều kiện phát triển toàn diện
- 2.1.6. Các dân tộc trong cộng đồng Việt Nam bình đẳng, đoàn kết, tôn trọng và giúp nhau cùng phát triển
- 2.1.7. Có Nhà nước pháp quyền xã hội chủ nghĩa của nhân dân, do nhân dân, vì nhân dân do Đảng Cộng sản lãnh đạo
- 2.1.8. Có quan hệ hữu nghị và hợp tác với các nước trên thế giới

2.2. Phương hướng xây dựng xã hội chủ nghĩa ở Việt Nam

- 2.2.1. Đẩy mạnh công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước gắn với phát triển kinh tế tri thức, bảo vệ tài nguyên, môi trường
- 2.2.2. Phát triển nền kinh tế thị trường định hướng xã hội chủ nghĩa
- 2.2.3. Xây dựng nền văn hóa tiên tiến, đậm đà bản sắc dân tộc; xây dựng con người, nâng cao đời sống nhân dân, thực hiện tiến bộ và công bằng xã hội
- 2.2.4. Đảm bảo vững chắc quốc phòng, an ninh quốc gia, trật tự, an toàn xã hội
- 2.2.5. Thực hiện đường lối đối ngoại độc lập, tự chủ, hòa bình, hữu nghị, hợp tác và phát triển; chủ động và tích cực hội nhập quốc tế
- 2.2.6. Xây dựng nền dân chủ xã hội chủ nghĩa, thực hiện đại đoàn kết dân tộc, tăng cường và mở rộng mặt trận dân tộc thống nhất
- 2.2.7. Xây dựng Nhà nước pháp quyền xã hội chủ nghĩa của nhân dân, do nhân dân, vì nhân dân
- 2.2.8. Xây dựng Đảng trong sạch, vững mạnh

Bài 5:

Phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được một số quan điểm và giải pháp 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 6:

Tăng cường quốc phòng an ninh, mở rộng quan hệ đối ngoại và hội nhập quốc tế ở nước ta hiện nay

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được những quan điểm cơ bản về đường lối quốc phòng, an ninh và đối ngoại của Đảng ta hiện nay;
- Tin tưởng và tích cực thực hiện tốt đường lối quốc phòng, an ninh và đối ngoại hiện nay.

2. Nội dung

- 2.1. Bối cảnh Việt Nam và quốc tế
- 2.2. Quan điểm và những nhiệm vụ chủ yếu của đường lối quốc phòng, an ninh
 - 2.2.1. Quan điểm của Đảng về đường lối quốc phòng, an ninh
 - 2.2.2. Những nhiệm vụ chủ yếu của đường lối quốc phòng, an ninh
- 2.3. Quan điểm và những nhiệm vụ chủ yếu của đường lối đối ngoại
 - 2.3.1. Quan điểm của Đảng về đường lối đối ngoại
 - 2.3.2. Những nhiệm vụ chủ yếu của đường lối đối ngoại

Bài 7:

Xây dựng và hoàn thiện nhà nước pháp quyền xã hội chủ nghĩa Việt Nam

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được bản chất, đặc trưng, phương hướng và nhiệm vụ xây dựng và hoàn thiện Nhà nước pháp quyền xã hội chủ nghĩa Việt Nam;
- Khẳng định được tính ưu việt của Nhà nước pháp quyền xã hội chủ nghĩa Việt Nam so với các kiểu nhà nước khác và xác định được nhiệm vụ của bản thân trong việc xây dựng và bảo vệ Nhà nước Việt Nam xã hội chủ nghĩa.

2. Nội dung

- 2.1. Bản chất và đặc trưng của Nhà nước pháp quyền xã hội chủ nghĩa Việt Nam
 - 2.1.1. Bản chất của Nhà nước pháp quyền xã hội chủ nghĩa Việt Nam

2.1.2. Đặc trưng của Nhà nước pháp quyền xã hội chủ nghĩa Việt Nam

2.2. Phương hướng, nhiệm vụ xây dựng và hoàn thiện Nhà nước pháp quyền xã hội chủ nghĩa Việt Nam

2.2.1. Phương hướng xây dựng và hoàn thiện Nhà nước pháp quyền xã hội chủ nghĩa Việt Nam

2.2.2. Nhiệm vụ và giải pháp xây dựng và hoàn thiện Nhà nước pháp quyền xã hội chủ nghĩa Việt Nam

Bài 8:

Phát huy sức mạnh của khối đại đoàn kết toàn dân tộc trong xây dựng, bảo vệ tổ quốc

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được tầm quan trọng và nội dung phát huy sức mạnh của khối đại đoàn kết toàn dân tộc trong xây dựng, bảo vệ Tổ quốc;
- Khẳng định được tầm quan trọng và thực hiện tốt vai trò của cá nhân trong xây dựng khối đại đoàn kết toàn dân tộc trong xây dựng và bảo vệ Tổ quốc.

2. Nội dung

2.1. Tầm quan trọng của đại đoàn kết toàn dân tộc trong xây dựng và bảo vệ Tổ quốc

2.1.1. Cơ sở lý luận của đường lối, chính sách đại đoàn kết toàn dân tộc trong xây dựng và bảo vệ Tổ quốc

2.1.2. Cơ sở thực tiễn của đường lối, chính sách đại đoàn kết toàn dân tộc trong xây dựng và bảo vệ Tổ quốc

2.2. Quan điểm và phương hướng của Đảng về phát huy sức mạnh đại đoàn kết toàn dân tộc trong xây dựng và bảo vệ Tổ quốc

2.2.1. Quan điểm của Đảng về đại đoàn kết toàn dân tộc trong xây dựng và bảo vệ Tổ quốc

2.2.2. Phương hướng và giải pháp phát huy sức mạnh đại đoàn kết toàn dân tộc trong xây dựng và bảo vệ Tổ quốc

Bài 9:

Tu dưỡng, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

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

2.1.1. Người công dân tốt

2.1.2. Người lao động tốt

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

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

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học

- Phòng học, máy tính, máy chiếu và các thiết bị dạy học khác;
- Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các tài liệu liên quan;

V. Phương pháp đánh giá

Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13 tháng 3 năm 2017 của Bộ 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 môđun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

VI. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

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

Người học đã có bằng tốt nghiệp trung cấp, Hiệu trưởng nhà trường xem xét, quyết định cho người học được miễn học những nội dung của môn học đã được học ở chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC PHÁP LUẬT

Tên môn học: Pháp luật

Mã môn học: MH02

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Lý thuyết: 18 giờ; Thảo luận, bài tập: 10 giờ; kiểm tra: 2 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 cao đẳng.

2. Tính chất

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

II. Mục tiêu môn học

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

1. Về kiến thức

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam và hệ thống pháp luật của Việt Nam;
- Trình bày được một số nội dung cơ bản về Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam; pháp luật dân sự, lao động, hành chính, hình sự; 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 dân sự, lao động, hành chính, hình sự; 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 các nội dung đã được học, phù hợp với quy định của pháp luật và các quy tắc ứng xử chung của cộng đồng và của xã hội.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

TT	Tên chương/ bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, 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 dân sự	5	3	2	
4	Bài 4: Pháp luật lao động	7	5	2	
5	Bài 5: Pháp luật hành chính	4	3	1	
6	Bài 6: Pháp luật hình sự	5	3	2	
7	Bài 7: Pháp luật phòng, chống tham nhũng	2	1	1	
8	Bài 8: Pháp luật bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng	1	1	0	
9	Kiểm tra	2			2
	Cộng	30	18	10	2

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1:

Một số vấn đề chung về nhà nước và pháp luật

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

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

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

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

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

2.2. Hệ thống pháp luật Việt Nam

2.2.1. Các thành tố của hệ thống pháp luật

2.2.1.1. Quy phạm pháp luật

- 2.2.1.2. Chế định pháp luật
- 2.2.1.3. Ngành luật
- 2.2.2. Các ngành luật trong hệ thống pháp luật Việt Nam
- 2.2.3. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật
- 2.2.3.1. Khái niệm văn bản quy phạm pháp luật
- 2.2.3.2. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật của Việt Nam hiện nay

Bài 2: Hiến pháp

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

- 2.1. Hiến pháp trong hệ thống pháp luật Việt Nam
 - 2.1.1. Khái niệm hiến pháp
 - 2.1.2. Vị trí của hiến pháp trong hệ thống pháp luật Việt Nam
- 2.2. Một số nội dung cơ bản của Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam năm 2013
 - 2.2.1. Chế độ chính trị
 - 2.2.2. Quyền con người, quyền và nghĩa vụ cơ bản của công dân
 - 2.2.3. Kinh tế, xã hội, văn hóa, giáo dục, khoa học, công nghệ và môi trường

Bài 3: Pháp luật dân sự

1. Mục tiêu

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về Luật dân sự.
- Nhận biết được quyền sở hữu, quyền khác đối với tài sản và các vấn đề cơ bản về hợp đồng.

2. Nội dung

- 2.1. Khái niệm, đối tượng và phương pháp điều chỉnh của Luật dân sự
- 2.2. Các nguyên tắc cơ bản của Luật dân sự
- 2.3. Một số nội dung của Bộ luật dân sự
 - 2.3.1. Quyền sở hữu và quyền khác đối với tài sản
 - 2.3.2. Hợp đồng

Bài 4: Pháp luật lao động

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

- 2.1. Khái niệm, đối tượng và phương pháp điều chỉnh của Luật lao động
- 2.2. Các nguyên tắc cơ bản của Luật lao động
- 2.3. Một số nội dung của Bộ luật lao động
 - 2.3.1. Quyền và nghĩa vụ của người lao động
 - 2.3.2. Quyền và nghĩa vụ của người sử dụng lao động
 - 2.3.3. Hợp đồng lao động
 - 2.3.4. Tiền lương
 - 2.3.5. Bảo hiểm xã hội
 - 2.3.6. Thời gian làm việc, thời gian nghỉ ngơi
 - 2.3.7. Kỷ luật lao động
 - 2.3.8. Tranh chấp lao động
 - 2.3.9. Công đoàn

Bài 5:Pháp luật hành chính

1. Mục tiêu

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về Luật hành chính;
- Nhận biết được các dấu hiệu vi phạm hành chính, nguyên tắc và các hình thức xử lý vi phạm hành chính.

2. Nội dung

- 2.1. Khái niệm, đối tượng và phương pháp điều chỉnh của Luật hành chính
- 2.2. Vi phạm và xử lý vi phạm hành chính
 - 2.2.1. Vi phạm hành chính
 - 2.2.2. Xử lý vi phạm hành chính

Bài 6:Pháp luật hình sự

1. Mục tiêu

- Trình bày được một số nội dung cơ bản của Luật hình sự.
- Nhận biết được các loại tội phạm và các hình phạt.

2. Nội dung

- 2.1. Khái niệm, đối tượng và phương pháp điều chỉnh của Luật hình sự
- 2.2. Một số nội dung cơ bản của Bộ luật hình sự
 - 2.2.1. Tội phạm
 - 2.2.2. Hình phạt

Bài 7:Pháp luật phòng, chống tham nhũng

1. Mục tiêu

- Trình bày được một số nội dung 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 8:Pháp luật bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

2.1. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học.
2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu Projector.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Phim, tranh ảnh minh họa các tình huống pháp luật, tài liệu phát tay cho học sinh, tài liệu tham khảo.
4. Các điều kiện khác:

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

V. Phương pháp đánh giá

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

VI. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

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

Người học đã có bằng tốt nghiệp trung cấp, Hiệu trưởng nhà trường xem xét, quyết định cho người học được miễn học những nội dung đã được học ở chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC GIÁO DỤC THỂ CHẤT

Tên môn học: Giáo dục thể chất

Mã môn học: MH03

Thời gian thực hiện: 60 giờ (lý thuyết: 05 giờ; thực hành: 51 giờ; kiểm tra: 04 giờ)

I. Vị trí, tính chất

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 cao đẳng.

2. Tính chất

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

II. Mục tiêu môn học

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

1. Về kiến thức

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

2. Về kỹ năng

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

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

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

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

TT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
I	Bài mở đầu	1	1		
II	Chương I: Giáo dục thể chất chung				
1	Bài 1: Thể dục cơ bản	13	1	12	
2	Bài 2: Điền kinh	14	1	13	
3	Kiểm tra giáo dục thể chất chung	2			2

III	Chương II: Chuyên đề thể dục thể thao tự chọn (chọn 1 trong các chuyên đề sau)	30	2	26	2
1	Chuyên đề 1: Môn bơi lội	30	2	26	2
2	Chuyên đề 2: Môn cầu lông	30	2	26	2
3	Chuyên đề 3: Môn bóng chuyền	30	2	26	2
4	Chuyên đề 4: Môn bóng rổ	30	2	26	2
5	Chuyên đề 5: Môn bóng đá	30	2	26	2
6	Chuyên đề 6: Môn bóng bàn	30	2	26	2
7	Chuyên đề 7: Môn thể dục thể thao khác	30	2	26	2
	Cộng	60	5	51	4

2. Nội dung chi tiết

Bài mở đầu

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Vị trí, tính chất môn học

2.2. Mục tiêu của môn học

2.3. Nội dung chính

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

Chương I: Giáo dục thể chất chung

Bài 1: Thể dục cơ bản

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật cơ bản của một số bài thể dục cơ bản;
- Thực hiện được đúng động tác kỹ thuật của các bài thể dục được học.

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

2.3. Thể dục cơ bản với dụng cụ đơn giản

2.3.1. Tác dụng của thể dục cơ bản với dụng cụ đơn giản

2.3.2. Các động tác kỹ thuật

Bài 2: Điền kinh

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật cơ bản và một số nội dung trong Luật Điền kinh như: Chạy cự ly ngắn, chạy cự ly trung bình, nhảy xa hoặc nhảy cao;
- 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

2.3. Nhảy cao hoặc nhảy xa

Tùy theo điều kiện cụ thể, Hiệu trưởng nhà trường quyết định chọn dạy một trong hai nội dung điền kinh dưới đây: Nhảy cao hoặc nhảy xa.

2.3.1. Nhảy cao

2.3.1.1. Tác dụng của nhảy cao

2.3.1.2. Các động tác kỹ thuật

2.3.1.3. Một số quy định trong Luật Điền kinh về nhảy cao

2.3.2. Nhảy xa

2.3.2.1. Tác dụng của nhảy xa

2.3.2.2. Các động tác kỹ thuật

2.3.2.3. Một số quy định trong Luật Điền kinh về nhảy xa

Chương II: Chuyên đề thể dục thể thao tự chọn

(Chọn 1 trong các chuyên đề sau)

Chuyên đề 1: Môn Bơi Lội

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật bơi;
- Thực hiện đúng động tác kỹ thuật cơ bản 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

- 2.2.5. Kỹ thuật xuất phát
- 2.2.6. Kỹ thuật quay vòng
- 2.2.7. Kỹ thuật về đích
- 2.3. Một số quy định của Luật bơi

Chuyên đề 2: Môn cầu lông

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Cầu lông;
- Thực hiện đúng động tác kỹ thuật cơ bản 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)
 - 2.2.7. Kỹ thuật đập cầu
 - 2.2.8. Chiến thuật thi đấu
- 2.3. Một số quy định của Luật Cầu lông

Chuyên đề 3: Môn Bóng Chuyền

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng chuyền;
- Thực hiện đúng động tác kỹ thuật cơ bản 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
 - 2.2.6. Kỹ thuật chắn bóng
 - 2.2.7. Kỹ thuật đập bóng theo phương lấy đà
- 2.3. Một số quy định của Luật Bóng chuyền

Chuyên đề 4: Môn Bóng Rổ

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng rổ;
- Thực hiện đúng động tác kỹ thuật cơ bản 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 bắt bóng bằng một tay

2.2.5. Kỹ thuật bắt bóng bằng hai tay

2.2.6. Kỹ thuật ném rổ bằng một tay trên vai

2.2.7. Kỹ thuật ném rổ bằng hai tay trước ngực

2.2.8. Kỹ thuật hai bước ném rổ

2.3. Một số quy định của Luật Bóng rổ

Chuyên đề 5: Môn Bóng Đá

1. Mục tiêu

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng đá;
- Thực hiện đúng động tác kỹ thuật cơ bản 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/ khống chế bóng

2.2.4. Kỹ thuật đá bóng bằng lòng bàn chân

2.2.5. Kỹ thuật đá bóng bằng mu trong bàn chân

2.2.6. Kỹ thuật đá bóng bằng mu giữa bàn chân

2.2.7. Kỹ thuật đá biên hoặc ném biên

2.3. Một số quy định của Luật Bóng đá

Chuyên đề 6: Môn Bóng Bàn

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng bàn;
- Thực hiện đúng động tác kỹ thuật cơ bản 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 bạt bóng thuận và trái tay
- 2.2.5. Kỹ thuật gò bóng thuận và trái tay
- 2.2.6. Kỹ thuật tấn công và phòng thủ (thuận và trái tay)
- 2.3. Một số quy định của Luật Bóng bàn

Chuyên đề 7: Môn Thể Dục Thể Thao Khác

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học

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

2. Trang thiết bị

2.1. Đối với giáo dục thể chất chung

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

- Điền kinh:

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

+ Nhảy cao: Nệm nhảy cao, trụ, xà nhảy cao và các thiết bị khác;

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

VI. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

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

Người học đã có bằng tốt nghiệp trung cấp, Hiệu trưởng nhà trường xem xét, quyết định cho người học được miễn học những nội dung đã được học ở chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

GIÁO DỤC QUỐC PHÒNG VÀ AN NINH

Tên môn học: Giáo dục quốc phòng và an ninh

Mã môn học: MH04

Thời gian thực hiện: 75 giờ (lý thuyết: 36 giờ; thực hành, thảo luận, bài tập: 35 giờ; kiểm tra: 04 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 cao đẳng.

2. Tính chất

Chương trình môn học bao gồm những nội dung cơ bản về quan điểm của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước về công tác quốc phòng và an ninh; xây dựng thể trận quốc phòng toàn dân gắn với thể trận an ninh nhân dân, xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân; có kiến thức cơ bản về phòng thủ dân sự, rèn luyện kỹ năng quân sự; sẵn sàng tham gia bảo vệ Tổ quốc.

II. Mục tiêu môn học

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

1. Về kiến thức

- Trình bày được những nội dung cơ bản về chiến lược “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam;
- Trình bày được những kiến thức cơ bản về xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên; xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia;
- Trình bày được một số nội dung cơ bản về dân tộc và tôn giáo; phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội; đường lối quan điểm của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước về bảo vệ an ninh chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng;
- Trình bày được những vấn đề cơ bản về xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân Việt Nam; đường lối chủ trương của Đảng và Nhà nước về kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường, củng cố quốc phòng và an ninh;
- 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 chuyên 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 việc 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; chiến tranh nhân dân bảo vệ Tổ quốc; xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân Việt Nam;

- Nhận thức đúng đường lối quan điểm của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước về bảo vệ an ninh chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng; kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường củng cố quốc phòng và an ninh;

- 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 và các hoạt động xã hội góp phần xây dựng khối đại đoàn kết toàn dân tộc;

- Có ý thức, trách nhiệm trong việc xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân; chiến tranh nhân dân, phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường, củng cố quốc phòng và an ninh.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

STT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	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

STT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
8	Bài 7: Đường lối quan điểm của Đảng, chính sách, pháp luật của nhà nước Việt Nam về bảo vệ an ninh chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng	5	3	2	
9	Bài 8: Chiến tranh nhân dân bảo vệ Tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa	5	3	2	
10	Bài 9: Xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân Việt Nam	5	3	2	
11	Bài 10: Kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường, củng cố quốc phòng và an ninh	5	3	2	
12	Kiểm tra	1			1
13	Bài 11: Đội ngũ đơn vị	4	1	3	
14	Bài 12: Giới thiệu và hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh	19	5	14	
15	Bài 13: Kỹ thuật cấp cứu và chuyển thương	6	1	5	
16	Kiểm tra	2			2
	CỘNG	75	36	35	4

2. Nội dung chi tiết

Bài 1:

Nhập môn giáo dục quốc phòng và an ninh

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được vị trí, tính chất, mục tiêu, nội dung chính, điều kiện thực hiện, yêu cầu về kiểm tra đánh giá môn học; các yêu cầu tối thiểu về lễ tiết tác phong quân nhân cho người học môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh;
- Nâng cao ý thức, trách nhiệm của người học trong học tập môn học, nhận thức được tầm quan trọng của công tác quốc phòng và an ninh, bảo vệ Tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa.

2. Nội dung

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

2.2. Các nội dung chính

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

2.4. Điều kiện thực hiện môn học

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

Bài 2:

Phòng chống chiến lược "diễn biến hòa bình", Bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

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

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

2.1.2. Khái niệm bạo loạn lật đổ

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

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

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

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

2.3.1. Quan điểm chỉ đạo

2.3.2. Phương châm tiến hành

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

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

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

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

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

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

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

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

2.5. Thảo luận

Bài 3:

Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, lực lượng dự bị động viên

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ

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

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

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

2.2. Xây dựng lực lượng dự bị động viên

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

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

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

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

nay

2.3. Thảo luận

Bài 4:

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

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

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

2.1.1. Chủ quyền lãnh thổ quốc gia

2.1.2. Chủ quyền biên giới quốc gia

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

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

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

2.5. Thảo luận

Bài 5:

Một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Một số vấn đề cơ bản về dân tộc

2.1.1. Một số vấn đề chung về dân tộc

2.1.2. Đặc điểm các dân tộc ở Việt Nam

2.2. Một số vấn đề cơ bản về tôn giáo

2.2.1. Một số vấn đề chung về tôn giáo

2.2.2. Tình hình tôn giáo ở Việt Nam

2.3. Quan điểm, chính sách của Đảng và Nhà nước về vấn đề dân tộc, tôn giáo ở Việt Nam

2.3.1. Quan điểm, chính sách về dân tộc của Đảng và Nhà nước

2.3.2. Quan điểm, chính sách về tôn giáo của Đảng và Nhà nước

2.3.3. Một số giải pháp nâng cao nhận thức xây dựng khối đại đoàn kết toàn dân tộc

2.4. Thảo luận

Bài 6:

Những vấn đề cơ bản về phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Những vấn đề cơ bản về phòng chống tội phạm 2.1.1.

Khái niệm tội phạm và phòng chống tội phạm

2.1.2. Nội dung nhiệm vụ hoạt động phòng chống tội phạm

2.1.3. Chủ thể và nguyên tắc tổ chức hoạt động phòng chống tội phạm

2.1.4. Phòng chống tội phạm trong nhà trường

2.2. Công tác phòng chống tệ nạn xã hội

2.2.1. Khái niệm, mục đích công tác phòng chống tệ nạn xã hội và đặc điểm đối tượng hoạt động tệ nạn xã hội

2.2.2. Chủ trương, quan điểm và các quy định của pháp luật về phòng chống tệ nạn xã hội

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

2.3. Thảo luận

Bài 7:

Đường lối quan điểm của đảng, chính sách, pháp luật của nhà nước việt nam về bảo vệ an ninh chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về đường lối quan điểm của Đảng, chính sách pháp luật của Nhà nước về bảo vệ an ninh chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng;
- Nhận thức đúng đường lối quan điểm của Đảng, chính sách pháp luật của Nhà nước về bảo vệ an ninh chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng.

2. Nội dung

2.1. Quan điểm và tư tưởng chỉ đạo của Đảng về bảo vệ an ninh chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng

2.1.1. Bảo vệ an ninh chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng là nhiệm vụ chiến lược của cách mạng Việt Nam

2.1.2. Quan điểm cơ bản của Đảng về bảo vệ an ninh chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng

2.2. Nhiệm vụ bảo vệ an ninh chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng

2.2.1. Tiếp tục đổi mới và nâng cao chất lượng công tác giáo dục, bồi dưỡng kiến thức về bảo vệ an ninh chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng

2.2.2. Kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với việc tăng cường bảo vệ an ninh chính trị, văn hóa, tư tưởng trên cơ sở phát huy mọi tiềm năng của đất nước

2.2.3. Tăng cường đổi mới và nâng cao chất lượng công tác hội nhập quốc tế về bảo vệ an ninh chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng

2.3. Những giải pháp cơ bản về bảo vệ an ninh chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng

2.4. Thảo luận

Bài 8:

Chiến tranh nhân dân bảo vệ tổ quốc việt nam Xã hội chủ nghĩa

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được các nội dung cơ bản về chiến tranh nhân dân bảo vệ Tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa;
- Xác định được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong chiến tranh nhân dân bảo vệ Tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa.

2. Nội dung

2.1. Những vấn đề chung về chiến tranh nhân dân bảo vệ Tổ quốc

2.1.1. Mục đích, đối tượng của chiến tranh nhân dân bảo vệ Tổ quốc

2.1.2. Tính chất đặc điểm của chiến tranh nhân dân bảo vệ Tổ quốc

2.2. Quan điểm của Đảng trong chiến tranh nhân dân bảo vệ Tổ quốc

2.2.1. Tiến hành chiến tranh nhân dân, toàn dân đánh giặc, lấy lực lượng vũ trang nhân dân làm nòng cốt. Kết hợp tác chiến của lực lượng vũ trang địa phương với tác chiến của các binh đoàn chủ lực

2.2.2. Tiến hành chiến tranh toàn diện, kết hợp chặt chẽ giữa đấu tranh quân sự, chính trị, ngoại giao, kinh tế, văn hoá và tư tưởng, lấy đấu tranh quân sự là chủ yếu, lấy thắng lợi trên chiến trường là yếu tố quyết định để giành thắng lợi trong chiến tranh

2.2.3. Chuẩn bị mọi mặt trên cả nước cũng như từng khu vực để đủ sức đánh được lâu dài, ra sức thu hẹp không gian, rút ngắn thời gian của chiến tranh giành thắng lợi càng sớm càng tốt

2.2.4. Kết hợp kháng chiến với xây dựng, vừa kháng chiến vừa xây dựng, ra sức sản xuất thực hành tiết kiệm giữ gìn và bồi dưỡng lực lượng ta càng đánh càng mạnh

2.2.5. Kết hợp đấu tranh quân sự với bảo đảm an ninh chính trị, giữ gìn trật tự an toàn xã hội, trấn áp kịp thời mọi âm mưu và hành động phá hoại gây bạo loạn

2.2.6. Kết hợp sức mạnh dân tộc với sức mạnh thời đại, phát huy tinh thần tự lực tự cường, tranh thủ sự giúp đỡ quốc tế, sự đồng tình, ủng hộ của nhân dân tiến bộ trên thế giới

2.3. Một số nội dung chủ yếu của chiến tranh nhân dân

2.3.1. Tổ chức thể trận chiến tranh nhân dân

2.3.2. Tổ chức lực lượng chiến tranh nhân dân

2.4. Thảo luận

Bài 9:

Xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân Việt Nam

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được những vấn đề cơ bản về xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân Việt Nam;

- Xác định được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong việc tham gia xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân Việt Nam.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm, đặc điểm và những quan điểm, nguyên tắc cơ bản xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. Đặc điểm liên quan đến xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân

2.1.3. Những quan điểm, nguyên tắc cơ bản xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân trong thời kỳ mới

2.2. Phương hướng xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân trong giai đoạn mới

2.2.1. Xây dựng lực lượng vũ trang cách mạng

2.2.2. Chính quy

2.2.3. Tinh nhuệ

2.2.4. Từng bước hiện đại

2.3. Những biện pháp chủ yếu xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân

2.4. Thảo luận

Bài 10:

Kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường, củng cố quốc phòng và an ninh

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được những vấn đề cơ bản về việc kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường, củng cố quốc phòng và an ninh;
- Nhận thức đúng trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong việc tham gia xây dựng phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường, củng cố quốc phòng và an ninh.

2. Nội dung

2.1. Cơ sở lý luận và thực tiễn của việc kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường, củng cố quốc phòng và an ninh ở Việt Nam

2.1.1. Cơ sở lý luận của sự kết hợp

2.1.2. Cơ sở thực tiễn của sự kết hợp

2.2. Nội dung kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường, củng cố quốc phòng và an ninh với đối ngoại ở nước ta hiện nay

2.2.1. Kết hợp trong xác định chiến lược phát triển kinh tế - xã hội

2.2.2. Kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường, củng cố quốc phòng và an ninh trong phát triển các vùng lãnh thổ

2.2.3. Kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường, củng cố quốc phòng và an ninh trong các ngành, các lĩnh vực kinh tế chủ yếu

2.2.4. Kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường, củng cố quốc phòng và an ninh trong thực hiện nhiệm vụ chiến lược bảo vệ Tổ quốc

2.2.5. Kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường, củng cố quốc phòng và an ninh trong hoạt động đối ngoại

2.3. Một số giải pháp chủ yếu thực hiện kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường, củng cố quốc phòng và an ninh ở Việt Nam hiện nay

2.4. Thảo luận

Bài 11:Đội ngũ đơn vị

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Đội hình tiểu đội

2.1.1. Đội hình tiểu đội một hàng ngang

2.1.2. Đội hình tiểu đội hai hàng ngang

2.1.3. Đội hình tiểu đội một hàng dọc

2.1.4. Đội hình tiểu đội hai hàng dọc

2.2. Đội hình trung đội

2.2.1. Đội hình trung đội một hàng ngang

2.2.2. Đội hình trung đội hai hàng ngang

- 2.2.3. Đội hình trung đội ba hàng ngang
- 2.2.4. Đội hình trung đội một hàng dọc
- 2.2.5. Đội hình trung đội hai hàng dọc
- 2.2.6. Đội hình trung đội ba hàng dọc
- 2.3. Đổi hướng đội hình
- 2.3.1. Đổi hướng đội hình khi đứng tại chỗ
- 2.3.2. Đổi hướng đội hình trong khi đi
- 2.4. Thực hành

Bài 12:

Giới thiệu và hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

- 2.1. Giới thiệu một số loại vũ khí bộ binh
 - 2.1.1. Súng trường CKC
 - 2.1.2. Súng tiểu liên AK
 - 2.1.3. Súng trung liên RPD cỡ 7,62 mm
 - 2.1.4. Súng diệt tăng B41
 - 2.1.5. Lựu đạn cần 97 Việt Nam, lựu đạn Φ -1
- 2.2. Hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh
 - 2.2.1. Kỹ thuật tháo và lắp một số loại vũ khí bộ binh
 - 2.2.2. Kỹ thuật bắn súng tiểu liên AK và súng trường CKC
 - 2.2.3. Kỹ thuật sử dụng lựu đạn cần 97 Việt Nam và Lựu đạn Φ -1
- 2.3. Thực hành

Bài 13: Kỹ thuật cấp cứu và chuyển thương

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

- 2.1. Chăm máu tạm thời
 - 2.1.1. Mục đích
 - 2.1.2. Nguyên tắc 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;
- Cấu tạo, sử dụng một số loại lựu đạn;
- Kỹ thuật băng bó cấp cứu, chuyển thương;
- Súng tiểu liên AK, súng trường CKC, súng trung liên RPD, súng diệt tăng B41;
- Các tư thế, động tác bắn súng AK, CKC;
- Cấu tạo và động tác sử dụng lựu đạn Φ1, lựu đạn cần 97;
- Phim ảnh về giáo dục quốc phòng và an ninh.

2.3. Mô hình vũ khí:

- Mô hình súng AK-47, CKC, RPD, B41 cắt bỏ;
- Mô hình súng tiểu liên AK-47, CKC luyện tập;
- Mô hình lựu đạn lựu đạn Φ1, lựu đạn cần 97 cắt bỏ;
- Mô hình lựu đạn lựu đạn Φ1, lựu đạn cần 97 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;
- Lựu đạn tập nổ nhiều lần sử dụng CO2 lỏng (LĐT-15).

2.5. Thiết bị khác:

- Bao đạn, túi đựng lựu 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;
- + Biền tên;
- + Ca vát.
- Trang phục người học 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;
- + Thắt 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.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC TIN HỌC

Tên môn học: Tin học

Mã môn học: MH05

Thời gian thực hiện: 75 giờ, (lý thuyết: 15 giờ; thực hành, thảo luận, bài tập: 58 giờ; kiểm tra: 2 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 cao đẳng.

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

II. Mục tiêu của môn học

Sau khi học xong môn học này, người học đạt được 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 và giải thích được kiến thức cơ bản về công nghệ thông tin; 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, mạng máy tính; phân loại phần mềm; lập trình; phần mềm thương mại và phần mềm nguồn mở;

- 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 hành chính theo đúng quy định về kỹ thuật soạn thảo văn bản hành chính;

- Sử dụng được phần mềm xử lý bảng tính để tạo trang tính và các hàm cơ bản để tính các bài toán thực tế;

- Sử dụng được phần mềm trình chiếu để xây dựng và trình chiếu được các nội dung cần thiết;

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

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

- Thực hiện đúng các quy định về an toàn bảo mật thông tin; an toàn lao động và bảo vệ môi trường trong việc sử dụng máy tính và ứng dụng công nghệ thông tin.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Nhận thức được tầm quan trọng và thực hiện đúng quy định của pháp luật, 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 chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản vào học tập, lao động và các hoạt động khác.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương I. Hiểu biết về công nghệ thông tin cơ bản	5	3	2	
2	Chương II. Sử dụng máy tính cơ bản	6	2	4	
3	Chương III. Xử lý văn bản cơ bản	17	2	15	
4	Kiểm tra	1			1
5	Chương IV. Sử dụng bảng tính cơ bản	29	4	25	
6	Chương V. Sử dụng trình chiếu cơ bản	11	2	9	
7	Chương VI. Sử dụng Internet cơ bản	5	2	3	
8	Kiểm tra	1			1
	Tổng cộng	75	15	58	2

2. Nội dung chi tiết

Chương I. Hiểu biết về công nghệ thông tin cơ bản

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- Trình bày được các kiến thức cơ bản về máy tính, phần mềm, biểu diễn thông tin trong máy tính, mạng cơ bản; các quy định liên quan đến việc sử dụng máy tính và công nghệ thông tin;

- Nhận biết được các thiết bị phần cứng chủ yếu, hệ điều hành, phần mềm ứng dụng; tuân thủ đúng các quy định trong việc sử dụng máy tính và ứng dụng công nghệ thông tin.

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
- 2.4. Mạng cơ bản**
 - 2.4.1. Những khái niệm cơ bản
 - 2.4.2. Internet, Intranet, Extranet
 - 2.4.3. Truyền dữ liệu trên mạng
 - 2.4.3.1. Truyền dữ liệu trên mạng
 - 2.4.3.2. Tốc độ truyền
 - 2.4.3.3. Các số đo (bps, Kbps, Mbps, Gbps...)
 - 2.4.4. Phương tiện truyền thông
 - 2.4.4.1. Giới thiệu về phương tiện truyền thông
 - 2.4.4.2. Băng thông
 - 2.4.4.3. Phân biệt các phương tiện truyền dẫn có dây
 - 2.4.5. Download, Upload
- 2.5. Các ứng dụng của công nghệ thông tin – truyền thông**
 - 2.5.1. Một số ứng dụng công nghệ thông tin và ứng dụng trong kinh doanh
 - 2.5.2. Một số ứng dụng phổ biến để liên lạc, truyền thông
- 2.6. An toàn lao động và bảo vệ môi trường trong sử dụng công nghệ thông tin và truyền thông**
 - 2.6.1. An toàn lao động
 - 2.6.2. Bảo vệ môi trường
- 2.7. Các vấn đề an toàn thông tin cơ bản khi làm việc với máy tính**
 - 2.7.1. Kiểm soát truy nhập, bảo đảm an toàn cho dữ liệu
 - 2.7.2. Phần mềm độc hại (malware)
- 2.8. Một số vấn đề cơ bản liên quan đến pháp luật trong sử dụng công nghệ thông tin**
 - 2.8.1. Bản quyền/ Sở hữu trí tuệ
 - 2.8.2. Bảo vệ dữ liệu

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- Trình bày được một số kiến thức cơ bản về hệ điều hành Windows, quản lý thư mục, tập tin; phần mềm tiện ích và đa phương tiện, sử dụng tiếng Việt trong máy tính, sử dụng máy in;
- Khởi động, tắt được máy tính, máy in theo đúng quy trình. Thực hiện được việc quản lý thư mục, tập tin; cài đặt, gỡ bỏ và 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. Sử dụng Control Panel

- 2.3.1. Khởi động Control Panel
- 2.3.2. Region and Language
- 2.3.3. Devices and Printers
- 2.3.4. Programs and Features

2.4. Một số phần mềm tiện ích

- 2.4.1. Phần mềm nén, giải nén tập tin
- 2.4.2. Phần mềm diệt virus

2.5. Sử dụng tiếng Việt

- 2.5.1. Các bộ mã tiếng Việt
- 2.5.2. Cách thức nhập tiếng Việt
- 2.5.3. Chọn phần mềm nhập tiếng Việt

2.6. Chuyển đổi định dạng tập tin

2.7. Đa phương tiện

2.8. Sử dụng máy in

2.8.1. Lựa chọn máy in

2.8.2. In

Chương III. Xử lý văn bản cơ bản

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- Trình bày được một số kiến thức cơ bản về văn bản, soạn thảo và xử lý văn bản, sử dụng phần mềm Microsoft Word trong soạn thảo văn bản, kết xuất và phân phối văn bản;

- Soạn thảo được văn bản bảo đảm đúng các yêu cầu về kỹ thuật soạn thảo văn bản hành chính; in ấn và phân phối văn bản bảo đảm đúng quy định.

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. Tham chiếu (Reference)

2.2.3.7. Hoàn tất văn bản

2.2.3.7.1. Căn lề toàn bộ văn bản

2.2.3.7.2. Thêm, bỏ ngắt trang

2.2.3.7.3. Tạo tiêu đề trang (Header & Footer)

2.2.4. In văn bản

2.2.5. Phân phối văn bản

2.2.6. Soạn thông báo, thư mời

2.2.7. Soạn và xử lý văn bản hành chính mẫu

Chương IV. Sử dụng bảng tính cơ bản

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

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

- Sử dụng được phần mềm xử lý bảng tính 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 thực tế.

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. Xóa dòng và cột

2.4.1.3. Hiệu chỉnh kích thước ô, dòng, cột

2.2.1.4. Ẩn/hiện, cố định (freeze)/ thôi cố định (unfreeze) tiêu đề 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. Định dạng ô, dãy ô

2.5.1. Định dạng kiểu số, ngày, tiền tệ

2.5.2. Định dạng văn bản

2.5.3. Căn chỉnh, hiệu ứng viền

2.6. Biểu thức và hàm

2.6.1. Biểu thức số học

2.6.1.1. Khái niệm biểu thức số học

2.6.1.2. Tạo biểu thức số học đơn giản

2.6.1.3. Các lỗi thường gặp

2.6.2. Hàm

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

2.6.2.2. Toán tử so sánh =, <, >

2.6.2.3. Các hàm cơ bản (SUM, AVERAGE, MIN, MAX, COUNT, COUNTA, ROUND, INT, MOD, RANK)

2.6.2.4. Hàm điều kiện IF

2.6.2.5. Các hàm logic (AND, OR)

2.6.2.6. Các hàm ngày (DAY, MONTH, YEAR, NOW)

2.6.2.7. Các hàm chuỗi (LEFT, RIGHT, MID, LEN, UPPER, PROPER, LOWER, VALUE)

2.6.2.8. Các hàm tìm kiếm (VLOOKUP, HLOOKUP)

2.6.2.9. Các hàm có điều kiện (COUNTIF, SUMIF)

2.7. Biểu đồ

2.7.1. Tạo biểu đồ

2.7.2. Chỉnh sửa, cắt dán, di chuyển, xóa biểu đồ

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

2.8.1. Trình bày trang tính để in

2.8.2. Kiểm tra và in

2.8.3. Phân phối trang tính

Chương V. Sử dụng trình chiếu cơ bản

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- Trình bày được một số kiến thức cơ bản về sử dụng máy tính và sử dụng 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 các nội dung cần thiết cho một bài thuyết trình thông thường.

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

2.2.1.7. Chèn Audio, Video

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

2.2.2.1. Tạo các hiệu ứng hoạt hình cho đối tượng

2.2.2.2. Tạo các hiệu ứng chuyển slide

2.2.2.3. Cách thực hiện một trình diễn

2.2.2.4. Lặp lại trình diễn

2.2.2.5. In bài thuyết trình

Chương VI. Sử dụng internet cơ bản

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- Trình bày 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 xử lý cơ bản trên Internet, thư điện tử và 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)

2.1.3. Bảo mật khi làm việc với Internet

2.2. Khai thác và sử dụng Internet

2.2.1. Sử dụng trình duyệt Web

2.2.1.1. Thao tác duyệt web cơ bản

2.2.1.2. Thiết đặt (setting)

2.2.1.3. Chuyển hướng từ nguồn nội dung Internet này qua nguồn khác

2.2.1.4. Đánh dấu

2.2.2. Sử dụng Web

2.2.2.1. Biểu mẫu và sử dụng một số dịch vụ công

2.2.2.2. Tìm kiếm, bộ tìm kiếm (máy tìm kiếm)

2.2.2.3. Lưu nội dung

2.2.2.4. In

2.2.3. Thư điện tử (Email)

2.2.3.1. Khái niệm thư điện tử

2.2.3.2. Viết và gửi thư điện tử

2.2.3.3. Nhận và trả lời thư điện tử

2.2.3.4. Quản lý và nâng cao hiệu quả sử dụng thư điện tử

2.3. Một số dạng truyền thông số thông dụng

2.3.1. Dịch vụ nhắn tin tức thời

2.3.2. Cộng đồng trực tuyến

2.3.3. Thương mại điện tử và ngân hàng điện tử

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

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

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

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

2.4.4. 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 giảng 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; Các thiết bị mạng cơ bản: Bridge, Repeater, Hub, Switch, Router và Gateway.

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

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

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

4. Các điều kiện khác

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

V. Phương pháp đánh giá

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

VI. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

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

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

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

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

- Người học đã có bằng tốt nghiệp trung cấp, Hiệu trưởng nhà trường xem xét, quyết định cho người học được miễn học những nội dung đã được học ở chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC TIẾNG ANH CƠ BẢN 1

Tên môn học: Tiếng Anh cơ bản 1

Mã môn học: MH06

Thời gian thực hiện: 60 giờ, (Lý thuyết: 21 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 36 giờ; Kiểm tra và ôn tập: 3 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 cao đẳng.

2. Tính chất: Chương trình môn học Tiếng Anh 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 cao đẳng, người học đạt được trình độ năng lực ngoại ngữ Bậc 2 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 đơn, tiếp diễn, thì quá khứ đơn, tiếp diễn, phân loại danh từ, đại từ và tính từ; phân biệt và giải thích được các từ vựng về những chủ đề quen thuộc như 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, kỳ nghỉ,

2. Về kỹ năng

a) Kỹ năng nghe: Nghe và hiểu được những cụm từ và cách diễn đạt liên quan tới nhu cầu thiết yếu hằng ngày khi được diễn đạt chậm và rõ ràng về các chủ đề liên quan đến các thành viên gia đình, các hoạt động giải trí trong thời gian rảnh rỗi, vị trí đồ đạc 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, hiểu được ý chính trong các giao dịch quen thuộc hằng ngày khi được diễn đạt chậm và rõ ràng.

b) Kỹ năng nói: Giao tiếp một cách đơn giản và trực tiếp về các chủ đề quen thuộc hằng ngày liên quan tới tự giới thiệu bản thân, gia đình, nghề nghiệp, sở thích; chỉ đường đến những địa điểm thông thường; đặt được câu hỏi về số lượng; giới thiệu được những ngày lễ, sự kiện đặc biệt, hoạt động du lịch, truyền đạt quan điểm, nhận định của mình trong các tình huống xã giao đơn giản, ngắn gọn.

c) Kỹ năng đọc: Đọc và phân tích được các đoạn văn bản ngắn và đơn giản về các vấn đề quen thuộc và cụ thể; đọc hiểu đại ý và thông tin chi tiết thông qua các bài đọc có liên quan đến giới thiệu bạn bè, các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi, nơi chốn, các thức ăn và đồ uống phổ biến, các ngày lễ đặc biệt và kỳ nghỉ.

d) Kỹ năng viết: Viết được các mệnh đề, câu đơn giản và kết nối với nhau bằng các liên từ cơ bản; viết đoạn văn ngắn về các chủ đề có liên quan đến bản thân, 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.

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

STT	Nội dung bài học	Tổng	Lý thuyết	Thực hành, Thí nghiệm, thảo luận, kiểm tra	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	Ôn tập và kiểm tra (Consolidation & test)	4	2		2
5	Bài 4: Các loại thực phẩm và đồ uống (Food and drink)	9	3	6	
6	Bài 5: Các sự kiện đặc biệt (Special occasions)	9	3	6	
7	Bài 6: Kỳ nghỉ (Vacation)	9	3	6	
8	Ôn tập và kiểm tra (Consolidation & test)	2		2	
	Cộng	60	2	38	2

2. Nội dung chi tiết

Bài 1. Gia đình và bạn bè (family and friends)

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

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

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

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

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

- 2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về thông tin cá nhân và gia đình;
- 2.3.2. Bài tập True/False.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

- 2.4.1. Giới thiệu bản thân và gia đình;
- 2.4.2. Hỏi và trả lời.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

- 2.5.1. Bài đọc: My friend Minh;
- 2.5.2. Bài tập trắc nghiệm;
- 2.5.3. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 2. Thời gian rảnh rỗi (leisure time)

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

- 2.1.1. Các môn thể thao;
- 2.1.2. Các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

- 2.2.1. Trạng từ chỉ tần suất;
- 2.2.2. Động từ khiếm khuyết Can/can't;
- 2.2.3. Cấu trúc How often...?

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

- 2.3.1. Nghe các cá nhân giới thiệu sở thích và trả lời câu hỏi;
- 2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án chính xác;
- 2.3.3. Bài tập nghe và kết hợp đúng đối tượng và hoạt động.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

2.4.2. Phỏng vấn một người bạn trong lớp.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

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

2.5.2. Đọc và trả lời câu hỏi;

2.5.3. Bài tập trắc nghiệm;

2.5.4. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 3. Địa điểm (places)

1. Mục tiêu

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

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

- Hỏi đường và chỉ đường;

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

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các địa điểm trong thành phố;

2.1.2. Các tính từ thông dụng;

2.1.3. Các đồ vật trong nhà;

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Cấu trúc There is/ There are;

2.2.2. Giới từ chỉ nơi chốn.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

2.4.2. Bài tập điền hoàn chỉnh bảng câu hỏi.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

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

2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 4. Các loại thực phẩm và đồ uống (food and drink)

1. Mục tiêu

- Nhận biết và đặt ví dụ có danh từ đếm được và không đếm được (Countable and uncountable nouns), cấu trúc How much/how many, động từ khiếm khuyết Should / shouldn't, cấu trúc Would like và các từ vựng về các loại thức ăn và đồ uống;
- Nghe và trả lời câu hỏi về các loại thức ăn, đồ uống;
- Hỏi về số lượng;
- Đọc hiểu một số thức ăn và đồ uống trong thực đơn;
- Viết đoạn văn ngắn nêu những việc nên làm và không nên làm để có sức khỏe tốt.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

Các loại thực phẩm và đồ uống.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Danh từ đếm được và không đếm được;

2.2.2. Cấu trúc How much/ How many;

2.2.3. Cấu trúc Should/ Shouldn't;

2.2.4. Cấu trúc Would like.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

2.3.2. Bài tập True/False;

2.3.3. Bài tập trắc nghiệm.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Hỏi về số lượng trong mua sắm;

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

2.4.3. Bài tập lựa chọn đáp án đúng;

2.4.4. Bài tập sửa lỗi câu.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: A restaurant menu;

2.5.2. Bài tập phân loại từ vựng;

2.5.3. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 5. Các sự kiện đặc biệt (special occasions)

1. Mục tiêu

- Sử dụng thì Present simple và Present continuous, giới từ chỉ thời gian (prepositions of time) và các từ vựng về quần áo, màu sắc, lễ hội và sự kiện đặc biệt và tính từ mô tả ngoại hình;
- Nghe và trả lời câu hỏi về lễ hội và các thông tin có liên quan;
- Thực hành nói về các hoạt động của gia đình trong các lễ hội và sự kiện đặc biệt;
- Đọc hiểu và trả lời câu hỏi về các hoạt động trong ngày Tết truyền thống Việt Nam;
- Viết đoạn văn ngắn mô tả một lễ hội hoặc sự kiện đặc biệt.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

- 2.1.1. Các ngày lễ quan trọng;
- 2.1.2. Từ vựng mô tả ngoại hình;
- 2.1.3. Quần áo và màu sắc.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

- 2.2.1. Thì hiện tại đơn;
- 2.2.2. Thì hiện tại tiếp diễn;
- 2.2.3. Giới từ chỉ thời gian.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

- 2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về lễ hội và các thông tin có liên quan;
- 2.3.2. Bài tập lựa chọn đáp án đúng;
- 2.3.3. Thực hành theo cặp đôi;
- 2.3.4. Bài tập nghe và điền từ vào chỗ trống.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

- 2.4.1. Thực hành nói về các hoạt động của gia đình trong các lễ hội và sự kiện đặc biệt;
- 2.4.2. Bài tập sắp xếp câu theo trật tự phù hợp;
- 2.4.3. Thực hành nói với bạn trong lớp.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

- 2.5.1. Bài đọc: Tet holiday;
- 2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi;
- 2.5.3. Thảo luận.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 6. Kỳ nghỉ (vacation)

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

- 2.1.1. Các hoạt động liên quan đến kỳ nghỉ;
- 2.1.2. Các vật dụng liên quan đến kỳ nghỉ;
- 2.1.3. Các tính từ mô tả nơi chốn và cảm xúc.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

- 2.2.1. Thì quá khứ đơn;
- 2.2.2. Dạng quá khứ của động từ To be;

2.2.3. Dạng quá khứ của động từ Can;

2.2.4. Động từ hợp quy tắc.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về kỳ nghỉ;

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

2.3.3. Bài tập nghe và kết hợp.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Thực hành đặt câu hỏi có liên quan đến kỳ nghỉ;

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

2.4.3. Thực hành với bạn trong lớp.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: My first trip to Hanoi;

2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi;

2.5.3. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học: phòng học qui mô nhỏ đủ cho 30- 40 sinh viên/1lớp
2. Trang thiết bị máy móc: máy chiếu, đài cassette
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: bảng, phấn, giấy A4, giấy nhó

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung

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

1.2. Về kỹ năng:

- Kỹ năng nghe: Nghe và xác định thông tin về gia đình, bạn bè, các hoạt động hàng ngày và trong các sự kiện đặc biệt, vị trí và nơi chốn.

- Kỹ năng nói: Tự giới thiệu về bản thân, gia đình, công việc, nơi ở và nơi làm việc, các thực phẩm hay đồ uống yêu thích, một kỳ nghỉ hay một sự kiện đặc biệt;

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

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

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

2. Phương pháp đánh giá

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

Phương pháp đánh giá sẽ dựa theo đặc thù ngành, nghề đào tạo và điều kiện của từng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, 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 cao đẳng của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

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

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

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

- Có chứng chỉ Tiếng Anh Bậc 2 trở lên theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam;

- Có chứng chỉ Tiếng Anh tương đương cấp độ A2 trở lên theo Khung tham chiếu chung Châu Âu do các tổ chức nước ngoài cấp.

b) Bảo lưu, công nhận kết quả học tập

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC TIẾNG ANH CƠ BẢN 2

Tên môn học: Tiếng Anh cơ bản 2

Mã môn học: MH07

Thời gian thực hiện: 60 giờ, (Lý thuyết: 21 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 36 giờ; Kiểm tra và ôn tập: 3 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 cao đẳng.

2. Tính chất: Chương trình môn học Tiếng Anh 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 cao đẳng, người học đạt được trình độ năng lực ngoại ngữ Bậc 2 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 đơn, tiếp diễn và hoàn thành, thì quá khứ đơn, tiếp diễn, thì tương lai, phân loại danh từ, đại từ và tính từ; phân biệt và giải thích được các từ vựng về những chủ đề quen thuộc như các hoạt động hàng ngày, sở thích, địa điểm, các kế hoạch trong tương lai, ngoại hình và tính cách, sự phát triển của công nghệ và thói quen mua sắm.

2. Về kỹ năng

a) Kỹ năng nghe: Nghe và hiểu được những cụm từ và cách diễn đạt liên quan tới nhu cầu thiết yếu hằng ngày khi được diễn đạt chậm và rõ ràng về các chủ đề liên quan đến gia đình, nơi ở, các hoạt động hàng ngày, sở thích, kế hoạch trong tương lai, ngoại hình, tính cách và mua sắm; hiểu được ý chính trong các giao dịch quen thuộc hằng ngày khi được diễn đạt chậm và rõ ràng.

b) Kỹ năng nói: Giao tiếp một cách đơn giản và trực tiếp về các chủ đề quen thuộc hằng ngày liên quan các hoạt động hàng ngày, sở thích, đặt được câu hỏi về số lượng; diễn đạt được các kế hoạch cho các ngày lễ và sự kiện đặc biệt; mô tả tính cách và ngoại hình của bản thân và người khác; giới thiệu các sản phẩm công nghệ và công dụng; mô tả thói quen mua sắm; truyền đạt quan điểm, nhận định của mình trong các tình huống xã giao đơn giản, ngắn gọn.

c) Kỹ năng đọc: Đọc và phân tích được các đoạn văn bản ngắn và đơn giản về các vấn đề quen thuộc và cụ thể; đọc hiểu đại ý và thông tin chi tiết thông qua các bài đọc có liên quan đến các hoạt động hàng ngày và các sở thích, cách chào đón năm mới ở các quốc gia, sự phát triển của công nghệ và thói quen mua sắm.

d) Kỹ năng viết: Viết được các mệnh đề, câu đơn giản và kết nối với nhau bằng các liên từ cơ bản; viết đoạn văn ngắn về các chủ đề có liên quan đến các hoạt động hàng ngày, các sở thích, kế hoạch và dự định cho việc chào đón năm mới, thiết bị công nghệ và thói quen mua sắm.

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

STT	Nội dung bài học	Tổng	Lý thuyết	Thực hành, Thí nghiệm, thảo luận, kiểm tra	Kiểm tra
1	Bài 7: Các hoạt động hàng ngày (Activities)	9	3	6	
2	Bài 8: Sở thích (Hobbies and interests)	9	3	6	
3	Bài 9: Các kế hoạch trong tương lai (Future plans)	9	3	6	
4	Ôn tập và kiểm tra (Consolidation & test)	4	2		2
5	Bài 10: Ngoại hình và tính cách (Appearance and personality)	9	3	6	
6	Bài 11: Công nghệ (Technology)	9	3	6	
7	Bài 12: Mua sắm (Shopping)	9	3	6	
8	Ôn tập và kiểm tra (Consolidation & test)	2		2	
	Cộng	60	20	38	2

2. Nội dung chi tiết

Bài 7: Các hoạt động hàng ngày (activities)

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các hoạt động hàng ngày;

2.1.2. Tính từ chỉ tính cách.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Kết hợp thì hiện tại đơn và thì hiện tại tiếp diễn;

2.2.2. To infinitive and Gerund.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về đề tài các hoạt động hàng ngày;

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

2.3.3. Bài tập nghe và trả lời câu hỏi.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Nói về các hoạt động hàng ngày;

2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại;

2.4.3. Thực hành theo cặp đôi.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: A letter;

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

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 8. Sở thích (hobbies and interests)

1. Mục tiêu

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

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

- Nói về sở thích trong quá khứ và hiện tại;

- Đọc hiểu bài đọc và trả lời câu hỏi về sở thích;

- Viết đoạn văn ngắn mô tả các sở thích của bản thân.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Sở thích;

2.1.2. Cấu trúc Play/go/do+ sport.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì quá khứ đơn;

2.2.2. Thì quá khứ tiếp diễn;

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

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: What is a hobby?

2.5.2. Bài tập True/False/Not given.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 9. Các kế hoạch trong tương lai (future plans)

1. Mục tiêu

- Sử dụng cấu trúc Will và going to; các từ định lượng a little, a few, many, much và a lot of và các từ vựng về các hoạt động trên lễ hội và sự kiện đặc biệt; các tính từ mô tả địa điểm;

- Nghe và trả lời câu hỏi về nơi sinh sống;

- Nói về các dự định và kế hoạch cho một lễ hội và sự kiện đặc biệt;

- Đọc hiểu bài đọc về các cách chào đón năm mới ở một số quốc gia và trả lời câu hỏi;

- Viết đoạn văn ngắn mô tả các dự định và kế hoạch chào đón năm mới.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Lễ hội;

2.1.2. Tính từ mô tả địa điểm.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Cấu trúc Will và going to;

2.2.2. Từ định lượng a little, a few, many, much và a lot of.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về nơi sinh sống;

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

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Nói về các dự định và kế hoạch cho một lễ hội và sự kiện đặc biệt;

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: New Year Celebrations;

2.5.2. Bài tập True/False/Not given.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn mô tả các dự định và kế hoạch chào đón năm mới (tối thiểu 80 từ).

Bài 10. Ngoại hình và tính cách (appearance and personality)

1. Mục tiêu

- Sử dụng cấu trúc so sánh hơn (comparative), so sánh nhất (superlative); và các tính từ mô tả ngoại hình và tính cách;

- Nghe và trả lời câu hỏi về tuổi, ghi các tính từ mô tả hình dáng và tính cách một người;

- Mô tả ngoại hình và tính cách các thành viên trong lớp học;

- Đọc hiểu bài đọc về đề tài du lịch và trả lời câu hỏi;
- Viết đoạn văn ngắn mô tả một người bạn thân.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

- 2.1.1. Tính từ mô tả ngoại hình;
- 2.1.2. Tính từ mô tả tính cách.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

- 2.2.1. So sánh hơn (Comparative);
- 2.2.2. So sánh nhất (Superlative).

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

- 2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về tuổi, ghi các tính từ mô tả hình dáng và tính cách một người;
- 2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án đúng;
- 2.3.3. Bài tập nghe và điền hoàn chỉnh.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

- 2.4.1. Mô tả ngoại hình và tính cách các thành viên trong lớp học;
- 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: My travel page;
- 2.5.2. Bài tập True/False/Not given.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn mô tả về một người bạn thân (tối thiểu 80 từ).

Bài 11. Công nghệ (technology)

1. Mục tiêu

- Sử dụng thì hiện tại hoàn thành (Present perfect); cấu trúc How long...?, for và since và các từ vựng về các thiết bị công nghệ và ứng dụng;
- Nghe và trả lời câu hỏi về đặc tính các loại thiết bị phổ biến trong gia đình;
- Thực hành nói về các thiết bị công nghệ;
- Đọc hiểu và trả lời câu hỏi về sự phát triển của công nghệ kỹ thuật số;
- Viết đoạn văn ngắn mô tả thiết bị công nghệ mà bạn yêu thích.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

- 2.1.1. Các thiết bị công nghệ;
- 2.1.2. Công nghệ.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

- 2.2.1. Thì hiện tại hoàn thành;
- 2.2.2. Cấu trúc How long...?
- 2.2.3. Giới từ For và since.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về đặc tính các loại thiết bị phổ biến trong gia đình;

2.3.2. Bài tập True/False.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Thực hành nói về các thiết bị công nghệ;

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: The Rise of Digital Media;

2.5.2. Bài tập True/False/Not given.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn mô tả thiết bị công nghệ mà bạn yêu thích (tối thiểu 80 từ).

Bài 12. Mua sắm (shopping)

1. Mục tiêu

- Sử dụng thì hiện tại hoàn thành (Present perfect) và thì quá khứ đơn (Past simple) và từ vựng về các loại thực phẩm;
- Nghe và trả lời câu hỏi về mua sắm;
- Thực hành nói về kế hoạch mua sắm;
- Đọc hiểu và trả lời câu hỏi thói quen mua sắm;
- Viết đoạn văn ngắn kể về việc mua sắm tại chợ/siêu thị tuần trước và hiện tại.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

Các từ vựng liên quan đến mua sắm.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì hiện tại hoàn thành;

2.2.2. Thì quá khứ đơn;

2.2.3. Kết hợp thì hiện tại hoàn thành và thì quá khứ đơn.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về mua sắm;

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

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Thực hành nói về kế hoạch mua sắm;

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: My Shopping Day;

2.5.2. Bài tập True/False/Not given.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn kể về việc mua sắm tại chợ/siêu thị tuần trước và hiện tại (tối thiểu 80 từ).

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học: phòng học qui mô nhỏ đủ cho 30- 40 sinh viên/1lớp
2. Trang thiết bị máy móc: máy chiếu, đài cassette
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: bảng, phấn, giấy A4, giấy nhớ

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung

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

1.2. Về kỹ năng:

- Kỹ năng nghe: Nghe và xác định thông tin về các hoạt động hàng ngày và các sở thích, kế hoạch trong tương lai, ngoại hình, tính cách và mua sắm 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; mô tả tính cách và ngoại hình của bản thân và người khác; giới thiệu các sản phẩm công nghệ và công dụng; mô tả thói quen mua sắm theo yêu cầu.

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

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

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

2. Phương pháp đánh giá

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

Phương pháp đánh giá sẽ dựa theo đặc thù ngành, nghề đào tạo và điều kiện của từng cơ sở giáo dục nghề nghiệp, 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 cao đẳng của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

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

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

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

- Có chứng chỉ Tiếng Anh Bậc 2 trở lên theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam;

- Có chứng chỉ Tiếng Anh tương đương cấp độ A2 trở lên theo Khung tham chiếu chung Châu Âu do các tổ chức nước ngoài cấp.

b) Bảo lưu, công nhận kết quả học tập

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: TỔNG QUAN DU LỊCH

Mã môn học: MH08

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ; (Lý thuyết: 27 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 0 giờ; Kiểm tra: 3 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Là môn học bắt buộc trong chương trình đào tạo cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Tính chất: Là môn học lý thuyết

II. Mục tiêu môn học:

1. *Kiến thức:* Sinh viên nắm được các kiến thức:

- + Phân tích được các khái niệm liên quan đến hoạt động du lịch;
- + Nhận thức được vai trò của ngành Du lịch đối với nền kinh tế quốc dân;
- + Nhận biết được các điều kiện ảnh hưởng đến sự phát triển du lịch;
- + Phân biệt khái niệm, đặc điểm lao động du lịch; cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch;
- + Nhận biết và phân biệt được các loại hình du lịch;
- + Phân biệt khái niệm sản phẩm, sản phẩm dịch vụ du lịch;

2. *Kỹ năng:*

- + Hình thành và phát triển kỹ năng thuyết trình;
- + Hình thành kỹ năng thu thập, xử lý tài liệu, tự học, tự nghiên cứu;

Hình thành kỹ năng vận dụng kiến thức vào giải các bài tập môn học và giải quyết các nhiệm vụ học tập.

+ Kỹ năng vận dụng kiến thức môn học vào giải quyết các nhiệm vụ học tập và thực tiễn.

3. *Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
- + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ Thảo luận/ bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: KHÁI QUÁT VỀ HOẠT ĐỘNG DU LỊCH 1.1 Một số khái niệm về du lịch 1.2 Sơ lược lịch sử phát triển du lịch 1.3 Vai trò của du lịch đối với nền kinh tế xã hội	5	5		

2	Chương 2: CÁC LOẠI HÌNH DU LỊCH 2.1 Căn cứ vào phạm vi lãnh thổ chuyển đi 2.2 Căn cứ theo mục đích chuyển đi 2.3 Căn cứ theo loại hình cư trú 2.4 căn cứ vào thời gian chuyển đi 2.5 Căn cứ vào loại hình tổ chức 2.6 Căn cứ vào lứa tuổi du khách 2.7 Căn cứ vào việc sử dụng các phương tiện giao thông 2.8 Căn cứ vào phương thức hợp đồng	5	5		
3	Chương 3: CÁC LOẠI HÌNH KINH DOANH DU LỊCH 3.1 Kinh doanh vận chuyển 3.2 Kinh doanh lưu trú 3.3 Kinh doanh ăn uống 3.4 Kinh doanh lữ hành 3.5 Kinh doanh dịch vụ bổ sung	5	5		
4	Chương 4: SẢN PHẨM DU LỊCH VÀ CÁC ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM DU LỊCH 4.1 Sản phẩm du lịch 4.2 Đặc điểm sản phẩm du lịch	5	2		3
5	Chương 5: TÀI NGUYÊN DU LỊCH VÀ ĐIỂM ĐẾN DU LỊCH 5.1 Tài nguyên du lịch 5.2 Điểm đến du lịch 5.3 Tính thời vụ trong du lịch và ảnh hưởng của tính thời vụ	5	5		
6	Chương 6: CƠ SỞ VẬT CHẤT KỸ THUẬT VÀ LAO ĐỘNG TRONG DU LỊCH 6.1 Cơ sở vật chất kỹ thuật trong du lịch 6.2 Lao động trong du lịch	5	5		
	Cộng	30	27	0	3

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: KHÁI QUÁT VỀ HOẠT ĐỘNG DU LỊCH

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên biết được khái quát về lịch sử hình thành và vai trò của du lịch trong hoạt động xã hội, nhà nước

b. Nội dung:

- 1.1 Một số khái niệm về du lịch
- 1.2 Sơ lược lịch sử phát triển du lịch
- 1.3 Vai trò của du lịch đối với nền kinh tế xã hội

Chương 2: CÁC LOẠI HÌNH DU LỊCH

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên biết được khái quát các hoạt động và loại hình du lịch đặc trưng và phổ biến

b. Nội dung:

- 2.1 Căn cứ vào phạm vi lãnh thổ chuyển đi
- 2.2 Căn cứ theo mục đích chuyển đi
- 2.3 Căn cứ theo loại hình cư trú
- 2.4 Căn cứ vào thời gian chuyển đi
- 2.5 Căn cứ vào loại hình tổ chức
- 2.6 Căn cứ vào lứa tuổi du khách
- 2.7 Căn cứ vào việc sử dụng các phương tiện giao thông
- 2.8 Căn cứ vào phương thức hợp đồng

Chương 3: CÁC LOẠI HÌNH KINH DOANH DU LỊCH

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên biết được kiến thức các loại hình kinh doanh du lịch trong lưu trú, ăn uống và lữ hành

b. Nội dung:

- 3.1 Kinh doanh vận chuyển
- 3.2 Kinh doanh lưu trú
- 3.3 Kinh doanh ăn uống
- 3.4 Kinh doanh lữ hành
- 3.5 Kinh doanh dịch vụ bổ sung

Chương 4: SẢN PHẨM DU LỊCH VÀ CÁC ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM DU LỊCH

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên biết được các loại hình du lịch và đặc điểm của sản phẩm du lịch

b. Nội dung:

- 4.1 Sản phẩm du lịch
- 4.2 Đặc điểm sản phẩm du lịch

Chương 5: TÀI NGUYÊN DU LỊCH VÀ ĐIỂM ĐẾN DU LỊCH

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên nắm kiến thức về các tài nguyên và điểm đến du lịch

b. Nội dung:

- 5.1 Tài nguyên du lịch
- 5.2 Điểm đến du lịch
- 5.3 Tính thời vụ trong du lịch và ảnh hưởng của tính thời vụ

Chương 6: CƠ SỞ VẬT CHẤT KỸ THUẬT VÀ LAO ĐỘNG TRONG DU LỊCH

Thời gian: 5

giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên nắm được kiến thức về kỹ thuật và lao động trong du lịch

b. Nội dung:

6.1 Cơ sở vật chất kỹ thuật trong du lịch

6.2 Lao động trong du lịch

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng học lý thuyết, bàn ghế
2. Trang thiết bị máy móc: máy chiếu, máy tính
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: giấy A0, bút, phấn, bảng
4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung đánh giá:

- *Kiến thức:*

- + Phân tích được các khái niệm liên quan đến hoạt động du lịch;
- + Nhận thức được vai trò của ngành Du lịch đối với nền kinh tế quốc dân;
- + Nhận biết được các điều kiện ảnh hưởng đến sự phát triển du lịch;
- + Phân biệt khái niệm, đặc điểm lao động du lịch; cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch;
- + Nhận biết và phân biệt được các loại hình du lịch;
- + Phân biệt khái niệm sản phẩm, sản phẩm dịch vụ du lịch;

- *Kỹ năng:*

- + Hình thành và phát triển kỹ năng thuyết trình;
- + Hình thành kỹ năng thu thập, xử lý tài liệu, tự học, tự nghiên cứu;

Hình thành kỹ năng vận dụng kiến thức vào giải các bài tập môn học và giải quyết các nhiệm vụ học tập.

+ Kỹ năng vận dụng kiến thức môn học vào giải quyết các nhiệm vụ học tập và thực tiễn.

- *Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế

+ Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

2. Phương pháp đánh giá:

- Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6.

- Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của các điểm kiểm tra thường xuyên, điểm kiểm tra định kỳ theo hệ số từng loại điểm. Trong đó điểm kiểm tra thường xuyên hệ số 1, điểm kiểm tra định kỳ hệ số 2.
- Thi kết thúc môn: 01 bài thi viết, hoặc trắc nghiệm. Thời gian 60 phút hoặc 90 phút.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: sinh viên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ Cao đẳng
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:
 - Đối với giáo viên, giảng viên:
 - + Bằng cấp: tốt nghiệp Đại học trở lên
 - + Trình độ chuyên môn: Chuyên ngành du lịch
 - + Trình độ sư phạm: có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm
 - + 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 học sinh
 - Đối với người học:
 - + Sinh viên phải có ít nhất 01 giáo trình chính và một số tài liệu tham khảo (nếu có).
 - + Dự lớp tối thiểu 80% thời lượng lý thuyết môn học, ra vào lớp đúng giờ quy định
 - + Hoàn thành tốt nội dung tự học mà giảng viên giao cho cá nhân hàng tuần.
 - + Sinh viên vắng mặt trong buổi kiểm tra giữa kỳ tại lớp nếu không có lý do thì nhận điểm 0.
 - + Các bài kiểm tra phải nộp đúng thời gian quy định, đúng yêu cầu về cả nội dung và hình thức.
 - + Dự đủ số bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và có điểm trung bình chung các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 trở lên (theo thang điểm 10)
3. Những trọng tâm cần chú ý: Học phần Tổng quan du lịch giới thiệu những vấn đề chung nhất về hoạt động du lịch. Học phần bao gồm các nội dung cơ bản: Những vấn đề khái quát về hoạt động du lịch; Các loại hình du lịch; Các loại hình kinh doanh du lịch; Sản phẩm du lịch; Tài nguyên du lịch và điểm đến du lịch; Cơ sở vật chất kỹ thuật và lao động trong du lịch.
4. Tài liệu tham khảo:

Giáo trình chính:

1. Ngô Thị Diệu An, Nguyễn Thị Oanh Kiều (2014), *Giáo trình Tổng quan du lịch*, dùng cho chuyên ngành du lịch, khách sạn, nhà hàng trình độ cao đẳng, Nxb Đà Nẵng.
2. Trần Thị Mai, *Giáo trình Tổng quan du lịch*, Tổng cục du lịch.

Các tài liệu tham khảo:

1. Trần Thị Thúy Lan, Nguyễn Đình Quang (2005), *Giáo trình tổng quan du lịch*, dùng trong các trường trung học chuyên nghiệp, Nxb Hà Nội
2. Võ Văn Thành, *Tổng quan du lịch*, Nxb Văn hóa – Văn nghệ
3. Trần Đức Thanh, *Nhập môn khoa học du lịch*, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội.

4. Đoàn Hương Lan, *Giáo trình nghiệp vụ hướng dân du lịch*, Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội
 5. Trần Văn Mậu, *Cam nang hướng dân viên du lịch*, NXB Giáo dục.
 6. Luật Du lịch Việt Nam, 2005
 7. *Non nước Việt Nam*, Tổng Cục du lịch
 8. Bùi Thị Hải Yến, *Tuyển điểm du lịch Việt Nam*, NXB GD Việt Nam
 9. Nguyễn Minh Tuệ (chủ biên), *Địa lý du lịch Việt Nam*, NXB GD.
 10. Đoàn Huyền Trang, *Lễ hội văn hóa và du lịch Việt Nam*, NXB Lao động.
5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: QUẢN TRỊ HỌC

Mã môn học: MH09

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ; (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 0 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học

- Vị trí: Là môn học bắt buộc trong chương trình đào tạo cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Tính chất: là môn lý thuyết

II. Mục tiêu môn học:

1. *Về kiến thức:* Đây là kiến thức môn cơ sở ngành. Mục đích cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản về Quản trị, cụ thể là các kiến thức cần thiết:

- + Nhận biết được thế nào là quản trị, nhà quản trị.
- + Nắm rõ được chức năng, cấp bậc, kỹ năng, phong cách nhà quản trị
- + Thực hiện chức năng của nhà Quản trị: hoạch định, tổ chức, lãnh đạo, kiểm soát

2. *Về kỹ năng:*

- Vận dụng được kiến thức cơ bản của hoạt động quản trị để hiểu biết được công tác quản lý trong bộ phận bếp

- Thực hiện được các chức năng của hoạt động quản trị

3. *Năng lực tự chủ trong môn học:*

- Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
- Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ thảo luận/bài tập	Kiểm tra

1	CHƯƠNG I: TỔNG QUAN VỀ QUẢN TRỊ 1.1 Tổ chức các hoạt động cơ bản của tổ chức: 1.1.1 Khái niệm và những đặc trưng cơ bản của tổ chức 1.1.2 Các hoạt động cơ bản của tổ chức 1.2 Quản trị tổ chức 1.2.1 Quản trị và các dạng quản trị 1.2.2 Quản trị tổ chức 1.2.3 Các chức năng quản trị 1.2.4 Vai trò của quản trị tổ chức 1.2.5 Quản trị là một khoa học, một nghệ thuật, một nghề 1.3 Lý thuyết hệ thống trong quản trị 1.3.1 Hệ thống và lý thuyết hệ thống 1.3.2 Các thành phần cơ bản của hệ thống 1.3.2 Các thành phần cơ bản của hệ thống 1.3.3 Nghiên cứu hệ thống 1.3.4 Điều khiển và điều chỉnh hệ thống 1.4 Đối tượng, nội dung và phương pháp nghiên cứu quản trị học 1.4.1 Đối tượng nghiên cứu 1.4.2 Quản trị học là một khoa học liên ngành 1.4.3 Phương pháp nghiên cứu quản trị học 1.4.4 Nội dung của môn học quản trị học	5	5		
2	CHƯƠNG 2: VẬN DỤNG QUY LUẬT VÀ CÁC NGUYÊN TẮC QUẢN TRỊ 2.1 Vận dụng quy luật trong quản trị 2.1.1 Khái niệm 2.1.2 Đặc điểm của quy luật 2.1.3 Cơ chế sử dụng các quy luật 2.1.4 Phân loại quy luật 2.2 Các nguyên tắc cơ bản của quản trị 2.2.1 Khái niệm 2.2.2 Vị trí của các nguyên tắc 2.2.3 Căn cứ hình thành nguyên tắc	5	5		

	2.2.4 Các nguyên tắc quản trị cơ bản 2.3 Vận dụng các nguyên tắc trong quản trị 2.3.1 Coi trọng việc hoàn thiện hệ thống nguyên tắc quản trị 2.3.2 Vận dụng tổng hợp các nguyên tắc quản trị 2.3.3 Lựa chọn hình thức và phương pháp vận dụng nguyên tắc 2.3.4 Cần có quan điểm toàn diện và hệ thống trong việc vận dụng các nguyên tắc quản trị 2.4 Quyết định quản trị 2.4.1 Tổng quan về quyết định quản trị 2.4.2 Quá trình đề ra và tổ chức thực hiện các quyết định quản trị 2.4.3 Phương pháp ra quyết định quản trị				
3	<u>CHƯƠNG 3: CHỨC NĂNG LẬP KẾ HOẠCH</u> 3.1 Lập kế hoạch – chức năng đầu tiên của quản trị 3.1.1 Khái niệm và vai trò của lập kế hoạch 3.1.2 Hệ thống kế hoạch của tổ chức 3.1.3 Quá trình lập kế hoạch 3.2 Lập kế hoạch chiến lược 3.2.1 Khái niệm 3.2.2 Sự hình thành quan điểm chiến lược 3.2.3 Các cấp chiến lược 3.2.4 Hình thành chiến lược 3.3 Lập kế hoạch tác nghiệp	5	5		
4	<u>CHƯƠNG 4: CHỨC NĂNG TỔ CHỨC</u> 4.1 Chức năng tổ chức và cơ cấu tổ chức 4.1.1 Tổ chức và chức năng tổ chức 4.1.2 Cơ cấu tổ chức 4.1.3 Các thuộc tính của cơ cấu tổ chức 4.2 Thiết kế cơ cấu tổ chức 4.2.1 Các kiểu cơ cấu tổ chức 4.2.2 Những yêu cầu đối với cơ cấu tổ chức	5	3		2

	4.2.3 Những nguyên tắc tổ chức 4.2.4 Các yếu tố ảnh hưởng đến cơ cấu tổ chức 4.2.5 Quá trình thiết kế tổ chức 4.3 Cán bộ quản trị tổ chức 4.3.1 Cán bộ quản trị tổ chức và vai trò của các cán bộ quản trị tổ chức 4.3.2 Những yêu cầu đối với cán bộ quản trị 4.3.3 Phong cách làm việc của cán bộ quản trị 4.3.4 Tổ chức khoa học lao động của nhà quản trị 4.3.5 Công tác cán bộ quản trị 4.4 Quản lý sự thay đổi của tổ chức 4.4.1 Thay đổi và quản lý sự thay đổi 4.4.2 Lý do cần thay đổi 4.4.3 Nội dung của sự thay đổi tổ chức 4.4.4 Những hình thức thay đổi tổ chức 4.4.5 Yêu tố thời gian đối với sự thay đổi 4.4.6 Những phản ứng đối với sự thay đổi 4.4.7 Hành động của nhà quản trị				
5	<u>CHƯƠNG 5: CHỨC NĂNG LÃNH ĐẠO</u> 5.1 Lãnh đạo và những căn cứ để lãnh đạo trong quản trị 5.1.1 Khái niệm 5.1.2 Lãnh đạo và quản trị 5.1.3 Kỹ năng lãnh đạo 5.1.4 Nội dung lãnh đạo 5.2 Các phương pháp lãnh đạo con người 5.2.1 Khái niệm 5.2.2 Nhu cầu và động cơ làm việc của con người 5.2.3 Các phương pháp lãnh đạo đối với con người trong hệ thống 5.3 Nhóm và lãnh đạo theo nhóm 5.3.1 Nhóm 5.3.2 Tính khách quan của sự hình thành nhóm	5	5		

	5.3.3 Đặc điểm thường gặp của nhóm 5.3.4 Lãnh đạo theo nhóm 5.4 Dự kiến các tình huống trong lãnh đạo 5.4.1 Khái niệm 5.4.2 Các nguyên tắc xử lý tình huống 5.5 Dự kiến các tình huống trong lãnh đạo 5.5.1 Giao tiếp 5.5.2 Đàm phán trong lãnh đạo				
6	<u>CHƯƠNG 6: CHỨC NĂNG KIỂM TRA</u> 6.1 Các khái niệm cơ bản về kiểm tra 6.1.1 Khái niệm kiểm tra 6.1.2 Bản chất của kiểm tra 6.1.3 Vai trò của kiểm tra 6.1.4 Nội dung và mức độ kiểm tra 6.1.5 Những yêu cầu đối với hệ thống kiểm tra 6.1.6 Các chủ thể kiểm tra 6.2 Quá trình kiểm tra 6.2.1 Xây dựng các tiêu chuẩn 6.2.2 Đo lường và đánh giá sự thực hiện 6.2.3 Điều chỉnh các hoạt động 6.3 Các hình thức và kỹ thuật kiểm tra 6.3.1 Các hình thức kiểm tra 6.3.2 Các kỹ thuật kiểm tra	5	5		
	Cộng	30	28	0	2

2. Nội dung chi tiết:

CHƯƠNG I: TỔNG QUAN VỀ QUẢN TRỊ

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên nêu được những nội dung cơ bản nhất về hoạt động quản trị, các chức năng cơ bản của quản trị.

b. Nội dung:

1.1 Tổ chức các hoạt động cơ bản của tổ chức:

1.1.1 Khái niệm và những đặc trưng cơ bản của tổ chức

1.1.2 Các hoạt động cơ bản của tổ chức

1.2 Quản trị tổ chức

1.2.1 Quản trị và các dạng quản trị

1.2.2 Quản trị tổ chức

1.2.2.1 Khái niệm

1.2.2.2 Những phương diện cơ bản của quản trị tổ chức

1.2.3 Các chức năng quản trị

- 1.2.3.1 Các chức năng quản trị phân theo quá trình quản trị
- 1.2.3.2 Các chức năng quản trị phân theo hoạt động của tổ chức
- 1.2.3.3 Tính thống nhất của hoạt động quản trị - ma trận các chức năng quản trị
- 1.2.4 Vai trò của quản trị tổ chức
- 1.2.5 Quản trị là một khoa học, một nghệ thuật, một nghề

1.3 Lý thuyết hệ thống trong quản trị

- 1.3.1 Hệ thống và lý thuyết hệ thống
- 1.3.2 Các thành phần cơ bản của hệ thống
- 1.3.3 Các thành phần cơ bản của hệ thống
- 1.3.4 Nghiên cứu hệ thống
- 1.3.5 Điều khiển và điều chỉnh hệ thống

1.4 Đối tượng, nội dung và phương pháp nghiên cứu quản trị học

- 1.4.1 Đối tượng nghiên cứu
- 1.4.2 Quản trị học là một khoa học liên ngành
- 1.4.3 Phương pháp nghiên cứu quản trị học
- 1.4.4 Nội dung của môn học quản trị học
 - 1.4.4.1 Cơ sở lý luận và phương pháp luận của khoa học quản trị
 - 1.4.4.2 Quá trình ra quyết định quản trị và đảm bảo thông tin cho các quyết định
 - 1.4.4.3 Các chức năng của quản trị
 - 1.4.4.4 Đổi mới hoạt động quản trị tổ chức

Câu hỏi thảo luận

CHƯƠNG 2: VẬN DỤNG QUY LUẬT VÀ CÁC NGUYÊN TẮC QUẢN TRỊ

Thời gian: 5 giờ

- a. Mục tiêu:** Sinh viên nêu được kiến thức về môi trường quản trị. Các nguyên tắc trong hoạt động quản trị.
- b. Nội dung:**

2.1 Vận dụng quy luật trong quản trị

- 2.1.1 Khái niệm
- 2.1.2 Đặc điểm của quy luật
- 2.1.3 Cơ chế sử dụng các quy luật
- 2.1.4 Phân loại quy luật

2.2 Các nguyên tắc cơ bản của quản trị

- 2.2.1 Khái niệm
- 2.2.2 Vị trí của các nguyên tắc
- 2.2.3 Căn cứ hình thành nguyên tắc
- 2.2.4 Các nguyên tắc quản trị cơ bản

2.3 Vận dụng các nguyên tắc trong quản trị

- 2.3.1 Coi trọng việc hoàn thiện hệ thống nguyên tắc quản trị
- 2.3.2 Vận dụng tổng hợp các nguyên tắc quản trị
- 2.3.3 Lựa chọn hình thức và phương pháp vận dụng nguyên tắc

2.3.4 Cần có quan điểm toàn diện và hệ thống trong việc vận dụng các nguyên tắc quản trị

2.4 Quyết định quản trị

2.4.1 Tổng quan về quyết định quản trị

2.4.1.1 Khái niệm về quyết định quản trị

2.4.1.2 Đặc điểm của quyết định quản trị

2.4.1.3 Các loại quyết định quản trị

2.4.1.4 Yêu cầu đối với quyết định quản trị

2.4.2 Quá trình đề ra và tổ chức thực hiện các quyết định quản trị

2.4.3 Phương pháp ra quyết định quản trị

Câu hỏi thảo luận

CHƯƠNG 3: CHỨC NĂNG LẬP KẾ HOẠCH

Thời gian: 5 giờ

a. **Mục tiêu:** Sinh viên biết được chức năng lập kế hoạch. Các cách lập kế hoạch, hoạch định, tác nghiệp, chiến lược.

b. **Nội dung:**

3.1 Lập kế hoạch – chức năng đầu tiên của quản trị

3.1.1 Khái niệm và vai trò của lập kế hoạch

3.1.2 Hệ thống kế hoạch của tổ chức

3.1.3 Quá trình lập kế hoạch

3.2 Lập kế hoạch chiến lược

3.2.1 Khái niệm

3.2.2 Sự hình thành quan điểm chiến lược

3.2.2.1 Chiến lược như một kế hoạch tổng thể

3.2.2.2 Sự hình thành quan điểm quản trị chiến lược – quá trình quản trị chiến lược

3.2.3 Các cấp chiến lược

3.2.4 Hình thành chiến lược

3.3 Lập kế hoạch tác nghiệp

3.3.1 Quản trị tác nghiệp

3.3.1.1 Khái niệm quản trị tác nghiệp

3.3.1.2 Nội dung của quản trị tác nghiệp

3.3.2 Lập kế hoạch tác nghiệp

Câu hỏi ôn tập

CHƯƠNG 4: CHỨC NĂNG TỔ CHỨC

Thời gian: 5 giờ

a. **Mục tiêu:** Sinh viên hiểu được cơ bản về các loại hình tổ chức trong tổ chức doanh nghiệp.

b. **Nội dung:**

4.1 Chức năng tổ chức và cơ cấu tổ chức

4.1.1 Tổ chức và chức năng tổ chức

4.1.2 Cơ cấu tổ chức

4.1.3 Các thuộc tính của cơ cấu tổ chức

4.2 Thiết kế cơ cấu tổ chức

4.2.1 Các kiểu cơ cấu tổ chức

4.2.2 Những yêu cầu đối với cơ cấu tổ chức

4.2.3 Những nguyên tắc tổ chức

4.2.4 Các yếu tố ảnh hưởng đến cơ cấu tổ chức

4.2.5 Quá trình thiết kế tổ chức

4.3 Cán bộ quản trị tổ chức

4.3.1 Cán bộ quản trị tổ chức và vai trò của các cán bộ quản trị tổ chức

4.3.2 Những yêu cầu đối với cán bộ quản trị

4.3.2.1 Những yêu cầu về kỹ năng quản trị

4.3.2.2 Yêu cầu về phẩm chất cá nhân

4.3.3 Phong cách làm việc của cán bộ quản trị

4.3.4 Tổ chức khoa học lao động của nhà quản trị

4.3.5 Công tác cán bộ quản trị

4.4 Quản lý sự thay đổi của tổ chức

4.4.1 Thay đổi và quản lý sự thay đổi

4.4.2 Lý do cần thay đổi

4.4.3 Nội dung của sự thay đổi tổ chức

4.4.4 Những hình thức thay đổi tổ chức

4.4.5 Yêu tố thời gian đối với sự thay đổi

4.4.6 Những phản ứng đối với sự thay đổi

4.4.7 Hành động của nhà quản trị

Câu hỏi thảo luận

CHƯƠNG 5: CHỨC NĂNG LÃNH ĐẠO

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên biết được về các chức năng lãnh đạo trong quản trị.

b. Nội dung:

5.1 Lãnh đạo và những căn cứ để lãnh đạo trong quản trị

5.1.1 Khái niệm

5.1.2 Lãnh đạo và quản trị

5.1.3 Kỹ năng lãnh đạo

5.1.4 Nội dung lãnh đạo

5.2 Các phương pháp lãnh đạo con người

5.2.1 Khái niệm

5.2.2 Nhu cầu và động cơ làm việc của con người

5.2.3 Các phương pháp lãnh đạo đối với con người trong hệ thống

5.3 Nhóm và lãnh đạo theo nhóm

5.3.1 Nhóm

5.3.2 Tính khách quan của sự hình thành nhóm

5.3.3 Đặc điểm thường gặp của nhóm

5.3.4 Lãnh đạo theo nhóm

5.4 Dự kiến các tình huống trong lãnh đạo

5.4.1 Khái niệm

5.4.2 Các nguyên tắc xử lý tình huống

5.5 Dự kiến các tình huống trong lãnh đạo

5.5.1 Giao tiếp

5.5.2 Đàm phán trong lãnh đạo

Câu hỏi thảo luận

CHƯƠNG 6: CHỨC NĂNG KIỂM TRA

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên biết được về cách kiểm tra và các hoạt động kiểm tra trong quản trị

b. Nội dung:

6.1 Các khái niệm cơ bản về kiểm tra

6.1.1 Khái niệm kiểm tra

6.1.2 Bản chất của kiểm tra

6.1.2.1 Kiểm tra là hệ thống phản hồi kết quả của các hoạt động

6.1.2.2 Kiểm tra là hệ thống phản hồi dự báo

6.1.3 Vai trò của kiểm tra

6.1.4 Nội dung và mức độ kiểm tra

6.1.5 Những yêu cầu đối với hệ thống kiểm tra

6.1.6 Các chủ thể kiểm tra

6.2 Quá trình kiểm tra

6.2.1 Xây dựng các tiêu chuẩn

6.2.1.1 Khái niệm tiêu chuẩn kiểm tra

6.2.1.2 Các dạng tiêu chuẩn kiểm tra

6.2.2 Đo lường và đánh giá sự thực hiện

6.2.2.1 Đo lường sự thực hiện

6.2.2.2 Đánh giá sự thực hiện

6.2.3 Điều chỉnh các hoạt động

6.3 Các hình thức và kỹ thuật kiểm tra

6.3.1 Các hình thức kiểm tra

6.3.2 Các kỹ thuật kiểm tra

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng học lý thuyết, bàn, ghế

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

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: giấy A0, bút viết bảng, băng dính dán giấy

4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung đánh giá:

- *Kiến thức:* Sinh viên biết những kiến thức cơ bản về Quản trị, cụ thể là các kiến thức cần thiết:
 - + Hiểu khái quát về thế nào là quản trị, nhà quản trị
 - + Biết sâu về nhà quản trị: chức năng, cấp bậc, kỹ năng, phong cách nhà quản trị
 - + Nghiên cứu được về các chức năng của nhà Quản trị: hoạch định, tổ chức, lãnh đạo, kiểm soát
- *Về kỹ năng:*
 - + Vận dụng được kiến thức cơ bản của hoạt động quản trị để hiểu biết được công tác quản lý trong bộ phận bếp
 - + Thực hiện được các chức năng của hoạt động quản trị
- *Năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm:*
 - + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
 - + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

2. Phương pháp đánh giá:

- Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6.
- Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của các điểm kiểm tra thường xuyên, điểm kiểm tra định kỳ theo hệ số từng loại điểm. Trong đó điểm kiểm tra thường xuyên hệ số 1, điểm kiểm tra định kỳ hệ số 2.
- Thi kết thúc môn: 01 bài thi viết, hoặc trắc nghiệm. Thời gian 60 phút hoặc 90 phút.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: sinh viên cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:
 - Đối với giáo viên, giảng viên:
 - + Bằng cấp: tốt nghiệp Đại học trở lên
 - + Trình độ chuyên môn: Chuyên ngành quản trị kinh doanh; Quản trị du lịch
 - + Trình độ sư phạm: có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm
 - + 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 học sinh
 - Đối với người học:
 - + Sinh viên phải có ít nhất 01 giáo trình chính và một số tài liệu tham khảo (nếu có).
 - + Dự lớp tối thiểu 80% thời lượng lý thuyết môn học, ra vào lớp đúng giờ quy định
 - + Hoàn thành tốt nội dung tự học mà giảng viên giao cho cá nhân hàng tuần.
 - + Sinh viên vắng mặt trong buổi kiểm tra giữa kỳ tại lớp nếu không có lý do thì nhận điểm 0.
 - + Các bài kiểm tra phải nộp đúng thời gian quy định, đúng yêu cầu về cả nội dung và hình thức.

+ Dự đủ số bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và có điểm trung bình chung các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 trở lên (theo thang điểm 10)

3. Những trọng tâm cần chú ý: Cơ sở lý luận và phương pháp luận của khoa học quản trị, Vận dụng các quy luật và nguyên tắc quản trị học, Các chức năng của quản trị

4. Tài liệu tham khảo:

Giáo trình chính: Giáo trình quản trị học –Đại học Kinh tế quốc dân

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: MARKETING DU LỊCH

Mã môn học: MH10

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ; (Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 15 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Là môn học bắt buộc trong chương trình đào tạo cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Tính chất: Là môn lý thuyết và thảo luận

II. Mục tiêu môn học:

1. Về kiến thức:

Sinh viên được học những kiến thức cơ bản về Marketing, cụ thể là các kiến thức cần thiết:

- + Khái quát và hiểu chung về Marketing
- + Các yếu tố tác động đến hoạt động Marketing của tổ chức, của doanh nghiệp
- + Các chính sách cơ bản của hoạt động Marketing như: chính sách phân phối, chính sách sản phẩm, chính sách giá, chính sách xúc tiến hỗn hợp.
- + Các nhu cầu và hành vi mua của khách hàng
- + Các yếu tố Marketing liên quan đến xã hội và cộng đồng

2. Kỹ năng:

- + Thực hiện được các kỹ năng cơ bản của hoạt động Marketing
- + Thực hiện các hoạt động chủ yếu để thúc đẩy Marketing trong tổ chức
- + Thực hiện được các hoạt động quảng bá, nâng cao thương hiệu và hình ảnh của doanh nghiệp

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
- + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

III. Nội dung môn học:

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

STT	Tên bài, mục	Tổng số tiết	Thời gian (giờ)		
			Lý thuyết	TH/ thảo luận/bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Giới thiệu khái quát về Marketing căn bản	5	2	3	
	1. Sự ra đời				
	2. Chức năng và vai trò				
	3. Một số khái niệm về Marketing				
2	Chương 2: Môi trường Marketing	5	2	1	2

	1. Môi trường vĩ mô				
	2. Môi trường vi mô				
3	Chương 3: Hành vi khách hàng	3	1	2	
	1. Hành vi khách hàng				
	2. Giới thiệu chiến lược chung Marketing				
4	Chương 4: Tổ chức – Thực hiện – Kiểm tra Marketing	3	1	2	
	1. Lựa chọn thị trường mục tiêu				
	2. Định vị thị trường				
	3. Xây dựng chiến lược và soạn thảo kế hoạch Marketing				
5	Chương 5: Chính sách sản phẩm	4	1	3	
	1. Nghiên cứu sản phẩm mới				
	2. Nghiên cứu chu kỳ sống sản phẩm				
6	Chương 6: Chính sách giá	4	1	1	2
	1. Giá và vai trò của việc định giá				
	2. Những nhân tố ảnh hưởng đến chiến lược định giá				
	3. Các phương pháp định giá				
	4. Tiến trình định giá				
	5. Lựa chọn phương pháp định giá				
	6. Quyết định mức giá				
7	Chương 7: Cá nhân và xã hội. Quá trình xã hội hóa	3	1	2	
	1. Bản chất và tầm quan trọng của phân phối				
	2. Tổ chức, lựa chọn và quản lý kênh phân phối				
8	Chương 8: Chính sách yểm trợ	3	1	1	1
	1. Khái niệm và bản chất hoạt động xúc tiến yểm trợ				
	2. Những quyết định liên quan đến công cụ xúc tiến				
	Cộng	30	10	15	5

2. Nội dung chi tiết:

CHƯƠNG 1: GIỚI THIỆU KHÁI QUÁT VỀ MARKETING CĂN BẢN

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này người học nắm được: Sự ra đời. Chức năng và vai trò. Một số khái niệm về Marketing

b. Nội dung:

- 2.1 Sự ra đời của hoạt động Marketing
- 2.2 Chức năng và vai trò của Marketing
- 2.3 Một số khái niệm về Marketing

CHƯƠNG 2: MÔI TRƯỜNG MARKETING.

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này người học nắm được. Môi trường vĩ mô. Môi trường vi mô.

b. Nội dung:

- 2.1 Môi trường vĩ mô
- 2.2 Môi trường vi mô

CHƯƠNG 3: HÀNH VI KHÁCH HÀNG - GIỚI THIỆU CHIẾN LƯỢC

MARKETING

Thời gian: 3 giờ

a. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này người học nắm được: Hành vi khách hàng. Giới thiệu chiến lược chung Marketing

b. Nội dung:

- 3.1 Hành vi khách hàng
- 3.2 Giới thiệu chiến lược chung Marketing

CHƯƠNG 4: TỔ CHỨC - THỰC HIỆN - KIỂM TRA MARKETING

Thời gian: 3 giờ

a. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này người học nắm được: Lựa chọn thị trường mục tiêu, định vị thị trường, xây dựng chiến lược và soạn thảo kế hoạch Marketing.

b. Nội dung:

- 4.1 Lựa chọn thị trường mục tiêu
- 4.2 Định vị thị trường
- 4.3 Xây dựng chiến lược và soạn thảo kế hoạch Marketing

CHƯƠNG 5 : CHÍNH SÁCH SẢN PHẨM

Thời gian : 4 giờ

a. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này người học nắm được : Nghiên cứu sản phẩm mới, nghiên cứu chu kỳ sống sản phẩm.

b. Nội dung:

- 5.1 Nghiên cứu sản phẩm mới
- 5.2 Nghiên cứu chu kỳ sống sản phẩm

CHƯƠNG 6 : CHÍNH SÁCH GIÁ

Thời gian : 4 giờ

a. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này người học nắm được : Giá và vai trò của việc định giá, những nhân tố ảnh hưởng đến chiến lược định giá, các phương pháp định giá, tiến trình định giá, lựa chọn phương pháp định giá, quyết định mức giá.

b. Nội dung:

- 6.1 Giá và vai trò của việc định giá
- 6.2 Những nhân tố ảnh hưởng đến chiến lược định giá
- 6.3 Các phương pháp định giá
- 6.4 Tiến trình định giá

6.5 Lựa chọn phương pháp định giá

6.6 Quyết định mức giá

CHƯƠNG 7: CÁ NHÂN VÀ XÃ HỘI. QUÁ TRÌNH XÃ HỘI HOÁ

Thời gian: 3 giờ

a. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này người học nắm được: Bản chất và tầm quan trọng của phân phối, tổ chức, lựa chọn và quản lý kênh phân phối

b. Nội dung:

7.1 Bản chất và tầm quan trọng của phân phối

7.2 Tổ chức, lựa chọn và quản lý kênh phân phối

CHƯƠNG 8: CHÍNH SÁCH YẾM TRỢ

Thời gian: 3 giờ

a. Mục tiêu: Khái niệm và bản chất hoạt động xúc tiến yểm trợ, những quyết định liên quan đến công cụ xúc tiến.

b. Nội dung:

8.1 Khái niệm và bản chất hoạt động xúc tiến yểm trợ

8.2 Những quyết định liên quan đến công cụ xúc tiến

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng học lý thuyết chuẩn, đủ ánh sáng, phù hợp điều kiện thời tiết.

2. Trang thiết bị máy móc: máy chiếu, màn chiếu

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: phấn, bảng, giấy a0, bút ...

4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- *Kiến thức:* Sinh viên nắm được những kiến thức cơ bản về Marketing, cụ thể là các kiến thức cần thiết:

+ Khái quát và hiểu chung về Marketing

+ Các yếu tố tác động đến hoạt động Marketing của tổ chức, của doanh nghiệp

+ Các chính sách cơ bản của hoạt động Marketing như: chính sách phân phối, chính sách sản phẩm, chính sách giá, chính sách xúc tiến hỗn hợp.

+ Hiểu được các nhu cầu và hành vi mua của khách hàng

+ Biết được các yếu tố Marketing liên quan đến xã hội và cộng đồng

- *Kỹ năng:*

+ Thực hiện được các hoạt động chủ yếu để thúc đẩy Marketing trong tổ chức

+ Thực hiện được các hoạt động quảng bá, nâng cao thương hiệu và hình ảnh của doanh nghiệp

- *Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế

+ Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

2. Phương pháp đánh giá:

- Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6.
- Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của các điểm kiểm tra thường xuyên, điểm kiểm tra định kỳ theo hệ số từng loại điểm. Trong đó điểm kiểm tra thường xuyên hệ số 1, điểm kiểm tra định kỳ hệ số 2.
- Thi kết thúc môn: 01 bài thi viết, hoặc trắc nghiệm hoặc bài tập lớn. Thời gian 60 phút hoặc 90 phút.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Áp dụng giảng dạy trong chương trình đào tạo cao đẳng chính quy chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:
 - Đối với giáo viên, giảng viên:
 - + Bằng cấp: tốt nghiệp Đại học trở lên
 - + Trình độ chuyên môn: Chuyên ngành Quản trị kinh doanh; Marketing, Quản trị du lịch
 - + Trình độ sư phạm: có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm
 - + 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 học sinh
 - Đối với người học:
 - + Sinh viên phải có ít nhất 01 giáo trình chính và một số tài liệu tham khảo (nếu có).
 - + Dự lớp tối thiểu 80% thời lượng lý thuyết môn học, ra vào lớp đúng giờ quy định
 - + Hoàn thành tốt nội dung tự học mà giảng viên giao cho cá nhân hàng tuần.
 - + Sinh viên vắng mặt trong buổi kiểm tra giữa kỳ tại lớp nếu không có lý do thì nhận điểm 0.
 - + Các bài kiểm tra phải nộp đúng thời gian quy định, đúng yêu cầu về cả nội dung và hình thức.
 - + Dự đủ số bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và có điểm trung bình chung các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 trở lên (theo thang điểm 10)
3. Những trọng tâm cần chú ý: Kiến thức chuyên ngành trọng tâm tại các chương 1, 4, 5, 6. Sinh viên phải tập trung, ghi nhớ và tổng hợp kiến thức toàn môn học, đặc biệt lưu ý các kiến thức trọng tâm
4. Tài liệu tham khảo:
 - Giáo trình Marketing căn bản.
 - Tập bài giảng giáo viên cung cấp
 - Các tài liệu tham khảo đã có trong thư viện, SV tự tìm đọc.
5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: TÂM LÝ VÀ NGHỆ THUẬT TRONG GIAO TIẾP

Mã môn học: MH11

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 15 giờ; Kiểm tra: 02 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Là môn học bắt buộc học trước các môn chuyên môn
- Tính chất: Là môn lý thuyết và thảo luận

II. Mục tiêu môn học:

1. Về kiến thức:

+ Sinh viên hiểu được kiến thức cơ bản về giao tiếp, những yếu tố, những quy luật tâm lý chi phối tác động đến quá trình giao tiếp và một số kỹ năng giao tiếp cơ bản, thông qua đó mỗi người tự rèn luyện để nâng cao hiệu quả giao tiếp.

2. Về kỹ năng:

- + Sinh viên có kỹ năng tự nhận thức bản thân và sự cởi mở trong giao tiếp.
- + Sử dụng các hình thức giao tiếp phù hợp với hoạt cảnh.
- + Thực hiện được các kỹ năng giao tiếp cơ bản như: Kỹ năng quan sát; Kỹ năng tạo lập mối quan hệ; Kỹ năng lắng nghe tích cực; Kỹ năng phản hồi; Kỹ năng đặt câu hỏi; Kỹ năng giao tiếp qua điện thoại; Kỹ năng thuyết trình.
- + Nắm bắt được tâm lý của đối tượng khách hàng mục tiêu

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

Sinh viên hoàn thiện phong cách giao tiếp cá nhân và làm chủ trong các hoạt động giao tiếp môi trường lớp học, công sở và đời sống xã hội

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ thảo luận/bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Một số vấn đề chung về giao tiếp. 1. Khái niệm chung về giao tiếp 1.1. Khái niệm giao tiếp 1.2. Phân loại giao tiếp 1.3. Chức năng và vai trò của giao tiếp 2. Các yếu tố tham gia vào quá trình giao tiếp 2.1. Mô hình và quá trình trao đổi thông tin trong giao tiếp	20	14	6	

2	2.2. Các yếu tố tham gia vào quá trình giao tiếp 2.3. Rào cản trong giao tiếp 3. Các quan hệ trong giao tiếp 3.1. Quan hệ xã hội 3.2. Quan hệ cá nhân 3.3. Vai trò trong giao tiếp 4. Tự nhận thức về bản thân và sự cởi mở trong giao tiếp 4.1. Tự nhận thức 4.2. Sự cởi mở 5. Các yếu tố tâm lý xã hội ảnh hưởng đến giao tiếp 5.1. Yếu tố văn hóa 5.2. Các yếu tố tâm lý xã hội ảnh hưởng đến sự hiểu biết lẫn nhau trong giao tiếp 5.3. Các phương thức tác động đến tâm lý trong giao tiếp Chương II. Hình thức và kỹ năng giao tiếp 1. Các hình thức giao tiếp 1.1. Giao tiếp ngôn ngữ 1.2. Giao tiếp phi ngôn ngữ (giao tiếp không lời) 1.3. Giao tiếp đại chúng (truyền thông đại chúng) 2. Các nguyên tắc và kỹ năng giao tiếp cơ bản 2.1. Các nguyên tắc giao tiếp - ứng xử 2.2. Kỹ năng giao tiếp 2.3. Giao tiếp chuyên sâu theo ngành 2.4. Giao tiếp ở nơi làm việc, trong gia đình và trong cộng đồng Kiểm tra	25	14	9	2
	Cộng				
		45	28	15	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương I: MỘT SỐ VẤN ĐỀ CHUNG VỀ GIAO TIẾP

Thời gian: 20 giờ

a. **Mục tiêu:** Sinh viên có được những kiến thức chung về giao tiếp, sinh viên nhận được những kiến thức cơ bản về giao tiếp, làm nền tảng cho các hoạt động giao tiếp chuyên sâu và thành công

b. **Nội dung:**

1.1. Khái niệm chung về giao tiếp

1.1.1. Khái niệm giao tiếp

1.1.1.1. Định nghĩa giao tiếp

1.1.1.2. Những đặc trưng cơ bản của giao tiếp

1.1.2. Phân loại giao tiếp

1.1.2.1. Căn cứ vào tính chất tiếp xúc

1.1.2.2. Căn cứ vào mục đích giao tiếp

1.1.2.3. Căn cứ vào số lượng người tham gia

1.1.2.4. Căn cứ vào phương tiện giao tiếp

1.1.2.5. Căn cứ vào nghệ nghiệp – lĩnh vực riêng biệt

1.1.3. Chức năng và vai trò của giao tiếp

1.1.3.1 Chức năng của giao tiếp

1.1.3.2 Vai trò của giao tiếp

1.2. Các yếu tố tham gia vào quá trình giao tiếp

1.2.1. Mô hình và quá trình trao đổi thông tin trong giao tiếp

1.2.2. Các yếu tố tham gia vào quá trình giao tiếp

1.2.3. Rào cản trong giao tiếp

1.3. Các quan hệ trong giao tiếp

1.3.1. Quan hệ xã hội

1.3.2. Quan hệ cá nhân

1.3.3. Vai trò trong giao tiếp

1.4. Tự nhận thức về bản thân và sự cởi mở trong giao tiếp

1.4.1. Tự nhận thức

1.4.1.1. Khái niệm tự nhận thức

1.4.1.2. Hình ảnh bản thân

1.4.1.3. Ý nghĩa vai trò của tự nhận thức

1.4.2. Sự cởi mở

1.4.2.1. Khái niệm

1.4.2.2. Đặc điểm của cởi mở

1.5. Các yếu tố tâm lý xã hội ảnh hưởng đến giao tiếp

1.5.1. Yếu tố văn hóa

1.5.1.1. Ảnh hưởng của văn hóa đến giao tiếp

1.5.1.2. Phong cách giao tiếp

1.5.1.2.1. Khái niệm

1.5.1.2.2. Đặc trưng của phong cách giao tiếp

1.5.1.2.3. Cấu trúc của phong cách giao tiếp

1.5.1.3. Đặc trưng giao tiếp của người Việt

1.5.2. Các yếu tố tâm lý xã hội ảnh hưởng đến sự hiểu biết lẫn nhau trong giao tiếp

1.5.3. Các phương thức tác động đến tâm lý trong giao tiếp

1.5.3.1. Vâng theo

1.5.3.2. Bắt chước

1.5.3.3. Thuyết phục

1.5.3.4. Lây lan tâm lý

1.5.3.5. Âm thị

Chương II: HÌNH THỨC VÀ KỸ NĂNG GIAO TIẾP

Thời gian: 25 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên nắm vững các hình thức giao tiếp và thực hành được các kỹ năng giao tiếp cụ thể.

b. Nội dung

2.1. Các hình thức giao tiếp

2.2.1. Giao tiếp ngôn ngữ

2.2.1.1. Đặc trưng

2.2.1.2. Chức năng

2.2.1.3. Hình thức

2.2.1.3.1. Ngôn ngữ nói

2.2.1.3.2. Ngôn ngữ viết

2.2.2. Giao tiếp phi ngôn ngữ (giao tiếp không lời)

2.2.2.1. Đặc trưng

2.2.2.2. Chức năng

2.2.2.3. Phân loại

2.2.2.4. Các kênh giao tiếp phi ngôn ngữ

2.2.2.4.1. Giao tiếp qua nét mặt

2.2.2.4.2. Giao tiếp qua sự vận động cơ thể

2.2.2.4.3. Giao tiếp qua giọng nói

2.2.2.4.4. Giao tiếp qua trang phục

2.2.2.4.5. Giao tiếp qua khoảng cách không gian

2.2.3. Giao tiếp đại chúng (truyền thông đại chúng)

2.2.3.1. Đặc trưng

2.2.3.2. Chức năng

2.2.3.3. Ảnh hưởng của truyền thông đại chúng

2.2. Các nguyên tắc và kỹ năng giao tiếp cơ bản

2.2.1. Các nguyên tắc giao tiếp - ứng xử

2.2.1.1. Tôn trọng

2.2.1.2. Thiện trí

2.2.1.3. Đồng cảm

2.2.1.4. Chấp nhận

2.2.1.5. Tìm điểm tương đồng

2.2.2. Kỹ năng giao tiếp

2.2.2.1. Khái niệm

2.2.2.2. Một số kỹ năng giao tiếp cơ bản

2.2.2.2.1. Kỹ năng quan sát

2.2.2.2.2. Kỹ năng tạo lập mối quan hệ

2.2.2.2.3. Kỹ năng lắng nghe tích cực

- 2.2.2.2.4. Kỹ năng đặt câu hỏi
- 2.2.2.2.5. Kỹ năng phản hồi
- 2.2.2.2.6. Kỹ năng giao tiếp qua điện thoại
- 2.2.2.2.7. Kỹ năng thuyết trình
- 2.2.3. Giao tiếp chuyên sâu theo ngành
 - 2.2.3.1. Ngành Công tác xã hội
 - 2.2.3.2. Ngành Việt nam học
 - 2.2.3.3. Ngành Quản trị kinh doanh khách sạn
 - 2.2.3.4. Ngành Kỹ thuật chế biến món ăn
- 2.2.4. Giao tiếp ở nơi làm việc, trong gia đình và trong cộng đồng
 - 2.2.4.1. Giao tiếp nơi làm việc
 - 2.2.4.2. Giao tiếp trong gia đình
 - 2.2.4.3. Giao tiếp trong cộng đồng, nơi công cộng

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học tại giảng đường có máy chiếu, bảng viết và các dụng cụ trực quan.
2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu Slide, bảng, phấn
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
4. Các điều kiện khác: Giáo trình, thư viện đọc sách nghiên cứu, tài liệu khác

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung đánh giá:

- Kiến thức: Yêu cầu thực hiện được các bài tập lý thuyết và thực hành trên lớp về kỹ năng giao tiếp, sinh viên được cung cấp những kiến thức cơ bản về giao tiếp, những yếu tố, những quy luật tâm lý chi phối tác động đến quá trình giao tiếp và một số kỹ năng giao tiếp cơ bản, thông qua đó mỗi người tự rèn luyện để nâng cao hiệu quả giao tiếp.

- Kỹ năng: Các kỹ năng cụ thể như Kỹ năng quan sát; Kỹ năng tạo lập mối quan hệ; Kỹ năng lắng nghe tích cực; Kỹ năng phản hồi; Kỹ năng đặt câu hỏi; Kỹ năng giao tiếp qua điện thoại; Kỹ năng thuyết trình được kiểm tra vận dụng thực tiễn trên lớp và môi trường trường học

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Thực hiện độc lập về yêu cầu của bài kiểm tra, bài thi, bài thảo luận, bài tập nhóm...

2. Phương pháp đánh giá:

- Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6.

- Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của các điểm kiểm tra thường xuyên, điểm kiểm tra định kỳ theo hệ số từng loại điểm. Trong đó điểm kiểm tra thường xuyên hệ số 1, điểm kiểm tra định kỳ hệ số 2.

- Thi kết thúc môn: 01 bài thi viết, hoặc trắc nghiệm hoặc bài tập lớn. Thời gian 60 phút hoặc 90 phút.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học làm cơ sở ngành cho hệ Cao đẳng thuộc các ngành Kỹ thuật chế biến món ăn
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:
 - Đối với giáo viên, giảng viên:
 - + Bằng cấp: tốt nghiệp Đại học trở lên
 - + Trình độ chuyên môn: Chuyên ngành QTKD; Marketing; Quản trị du lịch
 - + Trình độ sư phạm: có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm
 - + 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 học sinh
 - Đối với người học:
 - + Sinh viên phải có ít nhất 01 giáo trình chính và một số tài liệu tham khảo (nếu có).
 - + Dự lớp tối thiểu 80% thời lượng lý thuyết môn học, ra vào lớp đúng giờ quy định
 - + Hoàn thành tốt nội dung tự học mà giảng viên giao cho cá nhân hàng tuần.
 - + Sinh viên vắng mặt trong buổi kiểm tra giữa kỳ tại lớp nếu không có lý do thì nhận điểm 0.
3. Những trọng tâm cần chú ý: Các kỹ năng giao tiếp cơ bản
4. Tài liệu tham khảo:
 - Lê Thị Bùng, Tâm lý học ứng xử, NXB Giáo dục, 1998
 - Phạm Văn Dũng, Văn hóa giao tiếp, NXB Văn hóa Thông tin, 1996
 - Bùi Thị Xuân Mai, Tập bài giảng nhập môn khoa học giao tiếp, NXB Lao động – Xã hội, 2001
5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: QUẢN TRỊ CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Mã môn học: MH12

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 15 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Là môn học bắt buộc trong chương trình đào tạo cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn. Học sau các học phần lý thuyết nghiệp vụ chế biến 1, lý thuyết nghiệp vụ chế biến 2.

- Tính chất: Môn học lý thuyết và thảo luận

II. Mục tiêu môn học:

1. Kiến thức: Sinh viên được học các kiến thức cơ bản về Quản trị trong bộ phận chế biến. Sau khi kết thúc học phần yêu cầu sinh viên phải biết cách vận dụng các kiến thức cơ bản sau:

- + Các loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống
- + Kế hoạch sản xuất chế biến món ăn
- + Quy trình xây dựng thực đơn
- + Cách định vị, lựa chọn và bố trí quy trình sản xuất của doanh nghiệp chế biến món

ăn

- + Cách quản lý về cơ sở vật chất

2. Kỹ năng:

- + Phân biệt các doanh nghiệp kinh doanh trong lĩnh vực ăn uống
- + Xây dựng được kế hoạch trong hoạt động bộ phận bếp
- + Lên thực đơn cho từng nhóm đối tượng khác nhau
- + Xây dựng được quy trình sản xuất
- + Quản lý được cơ sở vật chất trong bộ phận bếp

3. Năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm:

- + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
- + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ thảo luận/bài tập	Kiểm tra

1	<u>CHƯƠNG 1: TỔNG QUAN VỀ CƠ SỞ CHẾ BIẾN MÓN ĂN</u> 1.1 Các loại hình kinh doanh, chế biến các sản phẩm ăn uống 1.2 Vai trò của bộ phận chế biến món ăn 1.3 Chức năng, nhiệm vụ của bộ phận chế biến món ăn 1.4 Quản trị quá trình kinh doanh chế biến các sản phẩm ăn uống	5	4	1	
2	<u>CHƯƠNG 2: QUẢN TRỊ KẾ HOẠCH SẢN XUẤT CHẾ BIẾN MÓN ĂN</u> 2.1 Hệ thống kế hoạch sản xuất chế biến trong các doanh nghiệp kinh doanh các sản phẩm ăn uống 2.2 Phân loại kế hoạch sản xuất chế biến 2.3 Xây dựng kế hoạch sản xuất chế biến, kinh doanh các sản phẩm ăn uống 2.4 Xây dựng kế hoạch tiến độ và tác nghiệp sản xuất chế biến	5	3	2	
3	<u>CHƯƠNG 3: XÂY DỰNG THỰC ĐƠN</u> 3.1 Tính chất, đặc điểm các bữa ăn 3.2 Các hình thức phục vụ ăn uống cơ bản 3.3 Xây dựng thực đơn	5	3	2	
4	<u>CHƯƠNG 4: TỔ CHỨC SẢN XUẤT CHẾ BIẾN MÓN ĂN</u> 4.1 Chọn vị trí kinh doanh ăn uống 4.2 Lựa chọn quá trình sản xuất chế biến món ăn 4.3 Bố trí mặt bằng sản xuất chế biến món ăn 4.4 Chất lượng và quản lý chất lượng chế biến món ăn	5	3	2	
5	<u>CHƯƠNG 5: QUẢN TRỊ CƠ SỞ VẬT KỸ THUẬT</u> 5.1 Khái quát chung về cơ sở vật chất kỹ thuật trong doanh nghiệp kinh doanh sản phẩm ăn uống 5.2 Quản trị khu vực sản xuất chế biến 5.3 Quản trị thiết bị, dụng cụ sản xuất chế biến	5	3	0	2

6	<u>CHƯƠNG 6: QUẢN TRỊ NHÂN SỰ BỘ PHẬN CHẾ BIẾN MÓN ĂN</u> 6.1 Vai trò và nguyên tắc quản trị nhân sự bộ phận chế biến món ăn 6.2 Cơ cấu tổ chức nhân sự bộ phận chế biến món ăn 6.3 Nội dung quản trị bộ phận chế biến món ăn	5	3	2	
7	<u>CHƯƠNG 7: QUẢN TRỊ NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM VÀ NĂNG LƯỢNG SẢN XUẤT CHẾ BIẾN</u> 7.1 Khái niệm, vai trò và phân loại nguyên liệu 7.2 Lập kế hoạch cung ứng nguyên liệu sản xuất chế biến 7.3 Quản trị nguyên liệu	5	3	2	
8	<u>CHƯƠNG 8: QUẢN TRỊ CHI PHÍ VÀ GIÁ THÀNH SẢN PHẨM</u> 8.1 Chi phí 8.2 Giá thành sản phẩm chế biến 8.3 Các vấn đề hạ giá thành sản phẩm	5	3	2	
9	<u>CHƯƠNG 9: QUẢN TRỊ QUÁ TRÌNH TIÊU THỤ VÀ LỢI NHUẬN SẢN PHẨM CHẾ BIẾN</u> 9.1 Đặc tính sản phẩm chế biến 9.2 Giá cả sản phẩm và lợi nhuận từ sản phẩm chế biến 9.3 Quản trị quá trình tiêu thụ và lợi nhuận kinh doanh sản phẩm chế biến	5	2	3	
	Cộng	45	28	15	2

2. Nội dung chi tiết:

CHƯƠNG 1: TỔNG QUAN VỀ CƠ SỞ CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên có kiến thức tổng quan và khái quát nhất về cơ sở chế biến món ăn

b. Nội dung:

1.1. Các loại hình kinh doanh, chế biến các sản phẩm ăn uống

1.1.1 Nhà hàng độc lập

1.1.2 Nhà hàng trong khách sạn

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

- 1.1.2.1 Nhà ăn tập thể
- 1.1.2.2 Quầy phục vụ trên các phương tiện giao thông
- 1.1.2.3 Căng tin
- 1.1.2.4 Các cơ sở tổ chức các hội nghị, hội thảo và các sự kiện
- 1.1.2.5 Các loại hình kinh doanh chế biến và phục vụ ăn uống di động

1.2 Vai trò của bộ phận chế biến món ăn

- 1.2.1 Vai trò đối với xã hội
- 1.2.2 Vai trò đối với cơ sở kinh doanh

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

- 1.3.1 Chức năng
- 1.3.2 Nhiệm vụ

1.4 Quản trị quá trình kinh doanh chế biến các sản phẩm ăn uống

- 1.4.1 Khái niệm
- 1.4.2 Đối tượng
- 1.4.3 Chức năng
- 1.4.4 Nội dung quản trị bộ phận chế biến

CHƯƠNG 2: QUẢN TRỊ KẾ HOẠCH SẢN XUẤT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Thời gian: 5 giờ

- a. Mục tiêu:** Sinh viên có kiến thức về lên kế hoạch trong việc tổ chức và sản xuất một cơ sở chế biến món ăn
- b. Nội dung:**

2.1 Hệ thống kế hoạch sản xuất chế biến trong các doanh nghiệp kinh doanh các sản phẩm ăn uống

- 2.1.1 Vai trò của kế hoạch đối với doanh nghiệp
- 2.1.2 Công tác kế hoạch trong doanh nghiệp kinh doanh
 - 2.1.2.1 Tổ chức xây dựng kế hoạch
 - 2.1.2.2 Tổ chức thực hiện kế hoạch
 - 2.1.2.3 Tổ chức kiểm tra đánh giá tình hình thực hiện kế hoạch

2.2 Phân loại kế hoạch sản xuất chế biến

- 2.2.1 Căn cứ vào thời gian thực hiện
- 2.2.2 Căn cứ theo mục tiêu

2.3 Xây dựng kế hoạch sản xuất chế biến, kinh doanh các sản phẩm ăn uống

- 2.3.1 Xây dựng kế hoạch chế biến
- 2.3.2 Xây dựng kế hoạch sản xuất chế biến và kinh doanh
- 2.3.3 Các mục tiêu kế hoạch

2.4 Xây dựng kế hoạch tiến độ và tác nghiệp sản xuất chế biến

- 2.4.1 Quan điểm cơ bản về kế hoạch tiến độ và tác nghiệp
- 2.4.2 Các căn cứ xây dựng kế hoạch
- 2.4.3 Lập biểu tác nghiệp sản xuất chế biến

2.5 Điều hành quá trình sản xuất chế biến

- 2.5.1 Quan điểm cơ bản về công tác điều hành sản xuất chế biến

2.5.2 Chuẩn bị cho quá trình sản xuất chế biến

2.5.3 Các phương pháp và nhiệm vụ chủ yếu của công tác điều hành sản xuất

Câu hỏi thảo luận

CHƯƠNG 3: XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên có kiến thức về hình thức và cách thức xây dựng một thực đơn.

b. Nội dung:

3.1 Tính chất, đặc điểm các bữa ăn

3.1.1 Bữa ăn thường

3.1.1.1 Bữa ăn sáng

3.1.1.2 Bữa ăn trưa

3.1.1.3 Bữa ăn tối

3.1.1.4 Bữa ăn phụ

3.1.2 Các bữa tiệc

3.1.2.1 Tiệc đứng

3.1.2.2 Tiệc ngồi

3.2 Các hình thức phục vụ ăn uống cơ bản

3.2.1 Hình thức được phục vụ

3.2.2 Hình thức tự phục vụ

3.3 Xây dựng thực đơn

3.3.1 Khái niệm và vai trò của thực đơn

3.3.2 Phân loại thực đơn

3.3.3 Cơ cấu món ăn và cách trình bày món ăn

3.3.3.1 Cơ cấu món ăn trên thực đơn

3.3.3.2 Trình bày thực đơn

3.3.4 Các yêu cầu khi trình bày thực đơn

3.3.5 Những căn cứ xây dựng thực đơn

3.3.6 Xây dựng thực đơn

Câu hỏi thảo luận

CHƯƠNG 4: TỔ CHỨC SẢN XUẤT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên có kiến thức về cách thức, quy trình sản xuất chế biến. Cách bố trí mặt bằng sản xuất chế biến

b. Nội dung:

4.1 Chọn vị trí kinh doanh ăn uống

4.1.1 Thực chất và mục tiêu của chọn vị trí kinh doanh

4.1.2 Các nhân tố ảnh hưởng đến chọn vị trí kinh doanh

4.1.3 Quy trình chọn vị trí kinh doanh

4.1.4 Xu hướng chọn vị trí kinh doanh trên thế giới và Việt Nam

4.2 Lựa chọn quá trình sản xuất chế biến món ăn

4.2.1 Các loại quá trình sản xuất chế biến

4.2.1.1 Sự cần thiết và nhân tố ảnh hưởng đến việc lựa chọn quá trình sản xuất

4.2.1.2 Các loại quá trình sản xuất chế biến cơ bản

4.2.2 Lựa chọn quá trình sản xuất của cơ sở kinh doanh chế biến

4.3 Bố trí mặt bằng sản xuất chế biến món ăn

4.3.1 Khái niệm, yêu cầu bố trí sản xuất chế biến món ăn

4.3.1.1 Khái niệm

4.3.1.2 Các nguyên tắc yêu cầu

4.3.2 Các kiểu bố trí mặt bằng

4.3.2.1 Bố trí theo sản phẩm

4.3.2.2 Bố trí theo phương thức chế biến

4.3.2.3 Bố trí cố định

4.3.2.4 Bố trí hỗn hợp

4.3.3 Thiết kế bố trí mặt bằng sản xuất chế biến món ăn

4.4 Chất lượng và quản lý chất lượng chế biến món ăn

4.4.1 Chất lượng và đặc điểm của chất lượng

4.4.1.1 Khái niệm về chất lượng, hệ thống đảm bảo chất lượng

4.4.1.2 Đặc điểm của chất lượng

4.4.2 Kiểm soát chất lượng theo hệ thống quản lý chất lượng an toàn thực phẩm

Câu hỏi thảo luận

CHƯƠNG 5: QUẢN TRỊ CƠ SỞ VẬT KỸ THUẬT

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên có kiến thức các trang thiết bị, kỹ thuật trong nhà bếp. Cách sử dụng, sắp xếp vào bảo quản trang thiết bị, dụng cụ

b. Nội dung:

5.1 Khái quát chung về cơ sở vật chất kỹ thuật trong doanh nghiệp kinh doanh sản phẩm ăn uống

5.1.1 Khái niệm

5.1.2 Phân loại

5.1.3 Vai trò

5.2 Quản trị khu vực sản xuất chế biến

5.2.1 Khái niệm và vị trí

5.2.2 Các khu vực sản xuất chế biến

5.2.3 Những yêu cầu chung đối với các khu vực sản xuất chế biến

5.2.4 Quản trị khu vực sản xuất chế biến các sản phẩm ăn uống

5.2.4.1 Quản trị khu vực tiếp nhận thực phẩm, hàng hóa

5.2.4.2 Quản trị khu vực dự trữ và bảo quản thực phẩm

5.2.4.3 Quản trị khu vực sơ chế, cắt thái

5.2.4.4 Quản trị khu vực chế biến

5.2.4.5 Quản trị khu vực chia và xuất thức ăn

5.2.4.6 Quản trị khu vực vệ sinh

5.3 Quản trị thiết bị, dụng cụ sản xuất chế biến

5.3.1 Quản trị các thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp

5.3.2 Thiết bị lạnh

5.3.3 Thiết bị nhiệt

5.3.4 Thiết bị cơ

5.3.5 Dụng cụ và thiết bị phụ trợ khác

5.3.6 Quản trị các dụng cụ thô sơ

CHƯƠNG 6: QUẢN TRỊ NHÂN SỰ BỘ PHẬN CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên có kiến thức về xây dựng, tuyển chọn, bố trí và sắp xếp nhân sự trong tổ chức

b. Nội dung:

6.1 Vai trò và nguyên tắc quản trị nhân sự bộ phận chế biến món ăn

6.1.1 Vai trò quản trị nhân sự bộ phận chế biến món ăn

6.1.2 Nguyên tắc quản trị nhân sự bộ phận chế biến món ăn

6.2 Cơ cấu tổ chức nhân sự bộ phận chế biến món ăn

6.2.1 Nhân sự trong bộ phận chế biến món ăn

6.2.2 Cơ cấu tổ chức bộ phận chế biến món ăn

6.2.3 Các chức danh trong bộ phận chế biến món ăn

6.3 Nội dung quản trị bộ phận chế biến món ăn

6.3.1 Quản trị số lượng nhân sự bộ phận chế biến món ăn

6.3.1.1 Quản trị số lượng lao động thường xuyên

6.3.1.2 Quản trị số lượng lao động thời vụ

6.3.2 Quản trị chất lượng chuyên môn bộ phận chế biến

6.3.3 Tổ chức và phân công lao động bộ phận chế biến

6.3.4 Các phương pháp quản trị nhân sự

6.3.4.1 Quản trị nhân sự cưỡng bức

6.3.4.2 Quản trị nhân sự thông qua các đòn bẩy kinh tế

6.3.4.3 Phương pháp hỗn hợp

6.4 Hoạch định nhân sự bộ phận chế biến món ăn

6.4.1 Kế hoạch nhân sự

6.4.2 Tổ chức và phân công nhân sự trong bộ phận chế biến

6.4.3 Các biện pháp quản trị nhân sự

Câu hỏi thảo luận

CHƯƠNG 7: QUẢN TRỊ NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM VÀ NĂNG LƯỢNG SẢN XUẤT CHẾ BIẾN

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên có kiến thức về quá trình quản lý nguyên liệu. Cách nhập kho, bảo quản, lên kế hoạch mua nguyên liệu

b. Nội dung:

7.1 Khái niệm, vai trò và phân loại nguyên liệu

7.1.1 Khái niệm

7.1.2 Vai trò

7.1.3 Phân loại nguyên liệu

7.2 Lập kế hoạch cung ứng nguyên liệu sản xuất chế biến

7.2.1 Xác định lượng nguyên liệu cần dùng

7.2.2 Xác định lượng nguyên liệu cần dự trữ

7.2.3 Xác định lượng nguyên liệu thực phẩm cần mua

7.2.4 Kế hoạch tiến độ thu mua nguyên liệu thực phẩm

7.3 Quản trị nguyên liệu

7.3.1 Tổ chức tiếp nhận nguyên liệu

7.3.2 Tổ chức quản lý kho

7.3.3 Tổ chức cấp phát nguyên liệu

Câu hỏi thảo luận

CHƯƠNG 8: QUẢN TRỊ CHI PHÍ VÀ GIÁ THÀNH SẢN PHẨM

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên có kiến thức về cách tính toán chi phí, giá thành sản phẩm

b. Nội dung:

8.1 Chi phí

8.1.1 Khái niệm

8.1.2 Phân loại chi phí sản xuất

8.1.3 Tính toán chi phí sản xuất

8.2 Giá thành sản phẩm chế biến

8.2.1 Tính giá thành sản phẩm chế biến

8.2.2 Các nhân tố ảnh hưởng đến giá thành sản phẩm chế biến

8.2.2.1 Nhóm nhân tố chủ quan

8.2.2.2 Nhóm nhân tố khách quan

8.2.3 Ảnh hưởng bởi đặc tính của sản phẩm ăn uống tới giá thành sản phẩm

8.3 Các vấn đề hạ giá thành sản phẩm

8.3.1 Sự cần thiết phải hạ giá thành sản phẩm chế biến

8.3.2 Các biện pháp hạ giá thành sản phẩm

8.3.3 Vai trò của nhà quản lý trong việc hạ giá thành sản phẩm

Câu hỏi thảo luận và bài tập

CHƯƠNG 9: QUẢN TRỊ QUÁ TRÌNH TIÊU THỤ VÀ LỢI NHUẬN SẢN PHẨM CHẾ BIẾN

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên biết cách tính toán chi phí, giá thành và tạo ra lợi nhuận trong hoạt động kinh doanh chế biến

b. Nội dung:

9.1 Đặc tính sản phẩm chế biến

9.1.1 Đặc tính cơ - lý

9.1.2 Đặc tính hóa – sinh

9.1.3 Đặc tính tiêu thụ sản phẩm chế biến

9.2 Giá cả sản phẩm và lợi nhuận từ sản phẩm chế biến

9.2.1 Giá cả sản phẩm ăn uống chế biến

9.2.2 Lợi nhuận

9.3 Quản trị quá trình tiêu thụ và lợi nhuận kinh doanh sản phẩm chế biến

9.3.1 Quản trị tiêu thụ

9.3.2 Tổ chức hoạt động tiêu thụ sản phẩm ăn uống chế biến

9.3.2.1 Chuẩn bị cho tiêu thụ

9.3.2.2 Chào bán sản phẩm, dịch vụ

9.3.2.3 Vượt qua trở ngại

9.3.2.4 Kết thúc giao dịch

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng học lý thuyết

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

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

4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung đánh giá:

- *Kiến thức:*

Sinh viên hiểu biết các kiến thức cơ bản về Quản trị trong bộ phận chế biến. Sau khi kết thúc học phần yêu cầu sinh viên phải nắm được và biết cách vận dụng các kiến thức cơ bản sau:

+ Các loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống

+ Kế hoạch sản xuất chế biến món ăn

+ Quy trình xây dựng thực đơn

+ Cách định vị, lựa chọn và bố trí quy trình sản xuất của doanh nghiệp chế biến món

ăn

+ Cách quản lý về cơ sở vật chất

- *Kỹ năng:*

+ Biết cách phân biệt các doanh nghiệp kinh doanh trong lĩnh vực ăn uống

+ Xây dựng kế hoạch trong hoạt động bộ phận bếp

+ Lên thực đơn cho từng nhóm đối tượng khác nhau

+ Xây dựng quy trình sản xuất

+ Quản lý cơ sở vật chất trong bộ phận bếp

- *Năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm:*

+ Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế

+ Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

2. Phương pháp đánh giá:

- Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6.
- Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của các điểm kiểm tra thường xuyên, điểm kiểm tra định kỳ theo hệ số từng loại điểm. Trong đó điểm kiểm tra thường xuyên hệ số 1, điểm kiểm tra định kỳ hệ số 2.
- Thi kết thúc môn: 01 bài thi viết, hoặc trắc nghiệm. Thời gian 90 phút.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: sinh viên Cao đẳng ngành Kỹ thuật chế biến món ăn

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

- + Bằng cấp: tốt nghiệp Đại học hoặc Cao đẳng trở lên
- + Trình độ chuyên môn: Chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn
- + Trình độ sư phạm: có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm
- + 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 học sinh

-Đối với người học:

- + Sinh viên phải có ít nhất 01 giáo trình chính và một số tài liệu tham khảo (nếu có).
- + Dự lớp tối thiểu 80% thời lượng lý thuyết môn học, ra vào lớp đúng giờ quy định
- + Hoàn thành tốt nội dung tự học mà giảng viên giao cho cá nhân hàng tuần.
- + Sinh viên vắng mặt trong buổi kiểm tra giữa kỳ tại lớp nếu không có lý do thì nhận điểm 0.
- + Các bài kiểm tra phải nộp đúng thời gian quy định, đúng yêu cầu về cả nội dung và hình thức.
- + Dự đủ số bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và có điểm trung bình chung các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 trở lên (theo thang điểm 10)

3. Những trọng tâm cần chú ý: Học phần kiến thức Quản trị chế biến món ăn bao gồm các kiến thức cơ bản về cách tổ chức hoạt động kinh doanh trong bộ phận chế biến món ăn

4. Tài liệu tham khảo:

- Giáo trình chính: Quản trị chế biến món ăn – Trường cao đẳng du lịch Hà Nội

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG

Mã môn học: MH13

Thời gian thực hiện môn học: 75 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 55 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Là môn học bắt buộc trong chương trình đào tạo cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn. Học sau các học phần marketing căn bản, tâm lý và nghệ thuật trong giao tiếp
- Tính chất: Là môn học tích hợp

II. Mục tiêu môn học:

1. Kiến thức: Sinh viên sẽ học được những kiến thức cơ bản về:

- Kiến thức tổng quát về nghiệp vụ nhà hàng trong khách sạn
- Cơ cấu tổ chức của bộ phận nhà hàng.
- Chức năng, nhiệm vụ của từng chức danh trong bộ phận nhà hàng.
- Các quy trình và hiểu về các kỹ thuật cần sử dụng trong quá trình làm việc tại bộ phận.

2. Kỹ năng:

- Có kỹ năng làm việc nhóm và kỹ năng khai thác thông tin từ doanh nghiệp thông qua các bài tập nhóm và thuyết trình trên lớp.
- Rèn luyện kỹ năng trình bày trước đám đông và kỹ năng phản biện.
- Làm được các nghiệp vụ cơ bản của nghiệp vụ nhà hàng
- Phân biệt được quy trình phục vụ Âu, Á

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Sinh viên cần có thái độ hợp tác với nhau và hợp tác với giảng viên trong việc hoàn thành bài tập nhóm và các bài tập trong quá trình học tập.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ thảo luận/bài tập	Kiểm tra
1	Chương:1 Chương I: KHÁI QUÁT VỀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG VÀ TỔ CHỨC TRONG NHÀ HÀNG	6	3	3	
	1. Vị trí , chức năng của một nhà hàng trong khách sạn. 1.1 Vị trí:				

	1.2 Chức năng 1.3. Vai trò của nhà hàng đối với đời sống xã hội.				
	2. TỔ CHỨC TRONG NHÀ HÀNG 2.1. Sơ đồ tổ chức của nhà hàng 2.2 Nhiệm vụ của các chức danh 2.3 Giám đốc nhà hàng và trợ lý giám đốc 2.4 Quản lý nhà hàng 2.5 Trưởng phòng ăn 2.6 Nhiệm vụ của nhân viên phục vụ ăn uống 2.7 Nhiệm vụ của nhân viên phụ việc.				
	3. Những yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ ăn uống. 3.1. Yêu cầu về sức khỏe và vệ sinh cá nhân 3.2. Yêu cầu về tư cách đạo đức. 3.3 Yêu cầu về chuyên môn nghiệp vụ và lịch sự xã giao. 3.3.1 Chuyên môn nghiệp vụ 3.3.2 Lịch sự xã giao:				
2	Chương II CÁC THIẾT BỊ TRONG NHÀ HÀNG, CÁC LOẠI DỤNG CỤ PHỤC VỤ ĂN UỐNG	6	3	3	
	1. Các trang thiết bị sử dụng trong Bar 1.1 Hệ thống âm thanh, ánh sáng. 1.2 Các loại thiết bị, máy móc. 1.3 Xe đẩy phục vụ:				
	2. Các loại dụng cụ phục vụ ăn uống. 2.1 Đồ gỗ 2.2 Đồ vải 2.3 Đồ kim loại 2.4 Đồ thủy tinh				
3	Chương III: VỆ SINH AN TOÀN LAO ĐỘNG TRONG NHÀ HÀNG	6	3	3	
	1. TIÊU CHUẨN VỆ SINH TRONG NHÀ HÀNG 1.1. Tiêu chuẩn vệ sinh nhà hàng và các khu vực xung quanh				

	1.2 Tiêu chuẩn vệ sinh Nhà Hàng 1.3 Tiêu chuẩn vệ sinh khu vực xung quanh				
	2. GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ, HÓA CHẤT LÀM VỆ SINH 2.1 Các hóa chất 2.2 quy trình, thao tác làm vệ sinh				
	3. AN TOÀN LAO ĐỘNG TRONG NHÀ HÀNG 3.1 Nhận biết và đề phòng tai nạn trong công tác dọn dẹp, lau chùi vệ sinh. 3.2 Nhận biết và đề phòng tai nạn trong công tác phục vụ đồ ăn uống. 3.3 Ngăn chặn tai nạn do cháy 3.4 Làm gì khi xảy ra cháy ?				
4	Chương IV: KỸ THUẬT PHỤC VỤ ĂN UỐNG	6	3	3	
	1. CÁC BỮA ĂN TRONG NGÀY VÀ CẤU TRÚC MỘT BỮA ĂN 1.1. Bữa sáng 1.2 Bữa trưa và bữa tối.				
	2. CÁCH ĂN VÀ SỬ DỤNG DỤNG CỤ ĂN UỐNG 2.1, Ăn theo thứ tự thực đơn 2.2 Dụng cụ ăn và cách sử dụng. 2.3 Thông báo tín hiệu cho người phục vụ.				
	3. CÁC MÔ HÌNH PHỤC VỤ BÀN TIÊU BIỂU 3.1 Mô hình phục vụ kiểu Pháp: 3.1.1 Đặt bàn phục vụ kiểu Pháp 3.1.2 Cách phục vụ 3.2 Phục vụ kiểu Nga 3.3 Phục vụ kiểu Mỹ 3.4 Phục vụ kiểu Việt Nam				
	4. QUY TRÌNH PHỤC VỤ ĂN UỐNG 4.1 Quy trình phục vụ ăn theo thực đơn 4.2 Phục vụ khách ăn buffet (tự phục vụ) Phục vụ ăn chọn món (a la carte)				

5	Chương V: TỔ CHỨC VÀ PHỤC VỤ CÁC LOẠI TIỆC.	6	3	3	
	1. KHÁI NIỆM TIỆC VÀ CÁC LOẠI TIỆC 1.1 Khái niệm. 1.2 Các loại tiệc 1.3 Các kiểu kê xếp bàn tiệc.				
	2. CHUẨN BỊ ĐẶT BÀN VÀ PHỤC TIỆC NGỒI 2.1 Chuẩn bị 2.2 Đặt bàn tiệc ngồi. 2.3 Chuẩn bị phục vụ tiệc ngồi 2.4 Quy trình phục vụ tiệc ngồi				
	3. CHUẨN BỊ ĐẶT BÀN VÀ PHỤC VỤ TIỆC ĐỨNG 3.1 Đặt bàn tiệc đứng. 3.2 Phục vụ tiệc đứng 3.3 Thanh toán và tiễn khách.				
	4. Nghệ thuật kinh doanh Nhà Hàng 4.1 Thị trường mục tiêu: 4.2 Lựa chọn địa điểm 4.3 Bố trí, sắp đặt 4.4 Lên thực đơn 4.5 Những quy định về an toàn thực phẩm 4.6 Tuyển dụng nhân viên 4.7 Một số chức danh đặc biệt cần lưu tâm 4.8 Chiến lược marketing và quảng bá				
1	Chương 6: Các kỹ thuật phục vụ	10	0	10	0
	1. Kỹ thuật gấp khăn ăn 1.1 Gấp 15 kiểu khăn ăn: âu, á, trên ly	2	0	2	0
	2. Kỹ thuật trải khăn bàn - Kỹ thuật trải khăn bàn - Kỹ thuật thu khăn bàn - Kỹ thuật thay khăn bàn khi khách đang ngồi	2	0	2	0
	3. Kỹ thuật bưng bê khay 3 tư thế - Kỹ thuật bê khay tư thế thấp - Kỹ thuật bê khay tư thế ngang bằng	2	0	2	0

	- Kỹ thuật bê khay tư thế cao				
	4. Kỹ thuật phục vụ plate service - Kỹ thuật phục vụ 3 đĩa trên 2 tay - Kỹ thuật phục vụ 4 đĩa trên 2 tay	2	0	2	0
	5. Kỹ thuật phục vụ đồ uống - Kỹ thuật phục vụ bia, nước khoáng, nước ngọt. - Kỹ thuật phục vụ rượu vang - Kỹ thuật phục vụ rượu mạnh	2	0	2	0
	Chương 7: Kỹ năng giao tiếp và phục vụ khách	10	0	8	2
	1. Giao tiếp chào đón khách	3	0	3	0
	2. Giao tiếp tư vấn khách chọn món	3	0	3	0
	3. Giao tiếp phục vụ khách trong bữa ăn	4	0	2	2
	Chương 8 : Quy trình đặt bàn và phục vụ ăn điểm tâm Á	10	0	10	0
	1. Quy trình đặt bàn	5	0	5	0
	2. Quy trình phục vụ	5	0	5	0
	Chương 9: Quy trình đặt bàn và phục vụ ăn trưa tối Á chọn món	15	0	12	3
	1. Quy trình đặt bàn	5	0	5	0
	2. Quy trình phục vụ	10	0	7	3
	Tổng cộng	75	15	55	5

2.

3. Nội dung:

Chương I: KHÁI QUÁT VỀ DỊCH VỤ ĂN UỐNG VÀ TỔ CHỨC LAO ĐỘNG TRONG NHÀ HÀNG

Thời gian: 6 giờ

a. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này người học nắm được:

- Vị trí, chức năng của một nhà hàng trong khách sạn, sơ đồ cơ cấu tổ chức của một nhà hàng trong khách sạn
- Nhiệm vụ các chức danh
- Những yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ ăn uống.

b. Nội dung của chương

1.1 VỊ TRÍ, CHỨC NĂNG CỦA MỘT NHÀ HÀNG TRONG KHÁCH SẠN

1.1.1 Vị trí:

1.1.2 Chức năng

1.1.3. Vai trò của nhà hàng đối với đời sống xã hội.

1.2 TỔ CHỨC TRONG NHÀ HÀNG

1.2.1 Sơ đồ tổ chức của nhà hàng

- 1.2.2 Nhiệm vụ của các chức danh
- 1.2.3 Giám đốc nhà hàng và trợ lý giám đốc
- 1.2.4 Quản lý nhà hàng
- 1.2.5 Trưởng phòng ăn
- 1.2.6 Nhiệm vụ của nhân viên phục vụ ăn uống
- 1.2.7 Nhiệm vụ của nhân viên phụ việc.
- 1.3 NHỮNG YÊU CẦU CÁ NHÂN ĐỐI VỚI NHÂN VIÊN PHỤC VỤ
- 1.3.1 Yêu cầu về sức khỏe và vệ sinh cá nhân
- 1.3.2 Yêu cầu về tư cách đạo đức.
- 1.3.3 Yêu cầu về chuyên môn nghiệp vụ và lịch sự xã giao.
- 1.3.3.1 Chuyên môn nghiệp vụ
- 1.3.3.2 Lịch sự xã giao:

Chương II: CÁC THIẾT BỊ TRONG NHÀ HÀNG, CÁC LOẠI DỤNG CỤ PHỤC VỤ ĂN UỐNG

Thời gian: 6 giờ

a. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này người học nắm được:

- Các trang thiết bị trong nhà hàng
- Các dụng cụ trong nhà hàng.

b. Nội dung của chương

2.1 CÁC TRANG THIẾT BỊ TRONG NHÀ HÀNG

- 2.1.1 Hệ thống âm thanh, ánh sáng.
- 2.1.2 Các loại thiết bị, máy móc.
- 2.1.3 Xe đẩy phục vụ:

2.2 CÁC LOẠI DỤNG CỤ PHỤC VỤ ĂN UỐNG

- 2.2.1 Đồ gỗ
- 2.2.2 Đồ vải
- 2.2.3 Đồ kim loại
- 2.2.4 Dụng cụ thủy tinh

Chương III: VỆ SINH AN TOÀN LAO ĐỘNG TRONG NHÀ HÀNG

Thời gian: 6 giờ

a. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này người học nắm được:

- Tiêu chuẩn vệ sinh trong nhà hàng và các khu vực xung quanh
- Các thiết bị hóa chất làm vệ sinh
- An toàn lao động trong nhà hàng

b. Nội dung của chương

3.1 TIÊU CHUẨN VỆ SINH TRONG NHÀ HÀNG

- 3.1.1. Tiêu chuẩn vệ sinh nhà hàng và các khu vực xung quanh
- 3.1.2 Tiêu chuẩn vệ sinh Nhà Hàng
- 3.1.3 Tiêu chuẩn vệ sinh khu vực xung quanh

3.2 GIỚI THIỆU CÁC THIẾT BỊ, HÓA CHẤT LÀM VỆ SINH

- 3.2.1 Các thiết bị

3.2.2 Các dụng cụ

3.2.3 Các hóa chất

3.2.4 Quy trình, thao tác làm vệ sinh

3.3 AN TOÀN LAO ĐỘNG TRONG NHÀ HÀNG

3.3.1 Nhận biết và đề phòng tai nạn trong công tác dọn dẹp, lau chùi vệ sinh.

3.3.2 Nhận biết và đề phòng tai nạn trong công tác phục vụ đồ ăn uống.

3.3.3 Ngăn chặn tai nạn do cháy

3.3.4 Làm gì khi xảy ra cháy?

Chương IV: KỸ THUẬT PHỤC VỤ ĂN UỐNG Thời gian: 6 giờ

a. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này người học nắm được:

- Các bữa ăn trong ngày và cấu trúc một bữa ăn
- Cách ăn và sử dụng dụng cụ ăn uống
- Các mô hình phục vụ tiêu biểu.
- Quy trình phục vụ ăn uống

b. Nội dung của chương

4.1 CÁC BỮA ĂN TRONG NGÀY VÀ CẤU TRÚC MỘT BỮA ĂN

4.1.1 Bữa sáng

4.1. 2. Bữa trưa và bữa tối.

4.2 CÁCH ĂN VÀ SỬ DỤNG DỤNG CỤ ĂN UỐNG

4.2.2.1 Ăn theo thứ tự thực đơn

4.2.2 Dụng cụ ăn và cách sử dụng.

4.2.3 Thông báo tín hiệu cho người phục vụ.

4.3 CÁC MÔ HÌNH PHỤC VỤ BÀN TIÊU BIỂU

4.3.1 Mô hình phục vụ kiểu Pháp:

4.3.2 Đặt bàn phục vụ kiểu Pháp

4.3.3 Cách phục vụ

4.3.4 Phục vụ kiểu Nga

4.3.5 Phục vụ kiểu Mỹ

4.3.6 Phục vụ kiểu Việt Nam

4.4 QUY TRÌNH PHỤC VỤ ĂN UỐNG

4.4.1 Quy trình phục vụ ăn theo thực đơn

4.4.2 Phục vụ khách ăn buffet (tự phục vụ) Phục vụ ăn chọn món (a la carte)

Chương V: TỔ CHỨC VÀ PHỤC VỤ CÁC LOẠI TIỆC

Thời gian: 6 giờ

a. Mục tiêu: sau khi học xong chương này người học nắm được.

- Khái niệm tiệc
- Các loại tiệc
- Chuẩn bị đặt bàn tiệc ngồi, tiệc đứng
- Nghệ thuật kinh doanh nhà hàng

b. Nội dung của chương

5.1 KHÁI NIỆM TIỆC VÀ CÁC LOẠI TIỆC

- 5.1.1 Khái niệm.
- 5.1.2 Các loại tiệc
- 5.1.3 Các kiểu kê xếp bàn tiệc.
- 5.2 CHUẨN BỊ ĐẶT BÀN VÀ PHỤC TIỆC NGỒI
- 5.2.1 Chuẩn bị
- 5.2.2 Đặt bàn tiệc ngồi.
- 5.2.3 Chuẩn bị phục vụ tiệc ngồi
- 5.2.4 Quy trình phục vụ tiệc ngồi
- 5.3 CHUẨN BỊ ĐẶT BÀN VÀ PHỤC VỤ TIỆC ĐỨNG
- 5.3.1 Đặt bàn tiệc đứng.
- 5.3.2 Phục vụ tiệc đứng
- 5.3.3 thanh toán và tiễn khách.
- 5.4 Nghệ thuật kinh doanh Nhà Hàng
- 5.4.1 Thị trường mục tiêu:
- 5.4.2 Lựa chọn địa điểm
- 5.4.3 Bố trí, sắp đặt
- 5.4.4 Lên thực đơn
- 5.4.5 Những quy định về an toàn thực phẩm
- 5.4.6 Tuyển dụng nhân viên
- 5.4.7 Một số chức danh đặc biệt cần lưu tâm

Chương VI: CÁC KỸ THUẬT PHỤC VỤ

Thời gian:

10 giờ

1. Mục tiêu của chương: Sau khi học xong chương này người học làm được: Kỹ thuật gấp khăn ăn, Kỹ thuật trải khăn bàn, Kỹ thuật bưng bê, Kỹ thuật phục vụ.

2. Nội dung chương.

2.1 Kỹ thuật gấp khăn ăn

- Gấp 15 kiểu khăn ăn: âu, á, trên ly

2.2 Kỹ thuật trải khăn bàn

- Kỹ thuật trải khăn bàn
- Kỹ thuật thu khăn bàn
- Kỹ thuật thay khăn bàn khi khách đang ngồi

2.3 Kỹ thuật bưng bê khay 3 tư thế

- Kỹ thuật bê khay tư thế thấp
- Kỹ thuật bê khay tư thế ngang bằng
- Kỹ thuật bê khay tư thế cao

2.4 Kỹ thuật phục vụ plate service

- Kỹ thuật phục vụ 3 đĩa trên 2 tay
- Kỹ thuật phục vụ 4 đĩa trên 2 tay

2.5: Kỹ thuật phục vụ đồ uống

- Kỹ thuật phục vụ bia, nước khoáng, nước ngọt.
- Kỹ thuật phục vụ rượu vang
- Kỹ thuật phục vụ rượu mạnh

Chương VII: KỸ NĂNG GIAO TIẾP VÀ PHỤC VỤ KHÁCH

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu của chương: Sau khi học xong môn này người học làm được: Giao tiếp chào đón khách, giao tiếp tư vấn khách chọn món, giao tiếp phục vụ khách trong bữa ăn

2. Nội dung chương.

- 2.1 Giao tiếp chào đón khách
- 2.2 Giao tiếp tư vấn khách chọn món
- 2.3 Giao tiếp phục vụ khách trong bữa ăn

Chương VIII: QUY TRÌNH ĐẶT BÀN VÀ PHỤC VỤ ĂN ĐIỂM TÂM Á

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu chương: Sau khi học xong môn này người học nắm được: Quy trình đặt bàn, quy trình phục vụ

2. Nội dung chương

- 2.1 Quy trình đặt bàn
- 2.2 Quy trình phục vụ

Chương IX: QUY TRÌNH ĐẶT BÀN VÀ PHỤC VỤ ĂN TRƯA TỐI Á CHỌN MÓN

Thời gian: 15 giờ

1. Mục tiêu chương: Sau khi học xong chương này người học làm được: Quy trình đặt bàn, quy trình phục vụ

2. Nội dung chương.

- 2.1 Quy trình đặt bàn
- 2.2 Quy trình phục vụ

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

- 1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng học lý thuyết chuẩn, đủ ánh sáng, phù hợp điều kiện thời tiết.
- 2. Trang thiết bị máy móc: máy chiếu, màn chiếu
- 3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: phấn, bảng, giấy a0, bút ...
- 4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

- 1. Nội dung:
 - *Kiến thức:* Sinh viên nắm được những kiến thức cơ bản về:
 - Kiến thức tổng quát về nghiệp vụ nhà hàng trong khách sạn

- Nắm được chức năng, nhiệm vụ của từng chức danh trong bộ phận nhà hàng.
- Nắm được các quy trình, hiểu về các kỹ thuật cần sử dụng trong quá trình làm việc tại bộ phận.

- *Kỹ năng:*

• Có kỹ năng làm việc nhóm và kỹ năng khai thác thông tin từ doanh nghiệp thông qua các bài tập nhóm và thuyết trình trên lớp.

- Rèn luyện kỹ năng trình bày trước đám đông và kỹ năng phản biện.

- *Năng lực tự chủ và trách nhiệm*

• Sinh viên cần có thái độ hợp tác với nhau và hợp tác với giảng viên trong việc hoàn thành bài tập nhóm và các bài tập trong quá trình học tập.

2. Phương pháp:

- Thang điểm 10
- Thi viết hoặc làm bài tập lớn

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Áp dụng giảng dạy trong chương trình đào tạo cao đẳng chính ngành Kỹ thuật chế biến món ăn

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

* Nắm vững kiến thức chuyên môn nghiệp vụ.

* Có phương pháp sư phạm và kiến thức thực tế.

* Luôn trau dồi, cập nhật, đổi mới phương pháp giảng dạy và kiến thức mới

- Đối với người học:

* Lên lớp đầy đủ, nghe giảng và ghi chép những nội dung mở rộng cần thiết ngoài giáo trình được cung cấp.

* Làm bài tập nhóm và thuyết trình theo yêu cầu của giáo viên bộ môn.

* Làm bài tập và khai thác các kiến thức được giao về nhà theo yêu cầu của giáo viên.

* Hoàn thành các bài kiểm tra, bài điều kiện theo yêu cầu của bộ môn.

3. Những trọng tâm cần chú ý: các loại bàn tiệc. Quy trình phục vụ và setup bàn tiệc Á, Âu

4. Tài liệu tham khảo:

* Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ ăn uống

* Tập bài giảng giáo viên cung cấp

* Các tài liệu tham khảo đã có trong thư viện, SV tự tìm đọc.

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: LÝ THUYẾT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Mã môn học: MH14

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 27 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 15 giờ; Kiểm tra: 3 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Là môn học bắt buộc trong chương trình đào tạo cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Tính chất: Là môn lý thuyết

II. Mục tiêu môn học:

1. Về kiến thức:

Sinh viên được học các kiến thức cơ bản về chế biến và biết cách vận dụng các kiến thức cơ bản sau:

- + Thực phẩm và kỹ thuật sơ chế
- + Phối hợp nguyên liệu, gia vị
- + Phương pháp cắt thái
- + Phương pháp làm chín món ăn
- + Trang thiết bị dụng cụ trong nhà bếp
- + Nước dùng, sốt, súp
- + Trang trí trình bày món ăn

2. Về kỹ năng:

- + Biết cách lựa chọn thực phẩm động thực vật đưa vào chế biến món ăn
- + Biết các phương pháp cắt thái cơ bản
- + Xác định và phân biệt được các phương pháp làm chín món ăn.
- + Phân biệt được các loại gia vị chính và cách sử dụng chúng
- + Nhận biết các loại trang thiết bị và dụng cụ trong nhà bếp. Cách sử dụng, vận hành và bảo trì, bảo dưỡng
- + Biết cách chế biến các loại nước dùng, các loại sốt cơ bản

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
- + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ thảo luận/bài tập	Kiểm tra

1	<u>CHƯƠNG 1: THỰC PHẨM VÀ KỸ THUẬT SƠ CHẾ</u> 1.1 Các thực phẩm dùng chế biến món ăn 1.1.1 Khái quát về các loại thực phẩm dùng chế biến món ăn 1.1.2 Nguồn gốc, thời vụ, chất lượng và bảo quản thực phẩm 1.2 Kỹ thuật sơ chế 1.2.1 Vị trí, mục đích, ý nghĩa công tác sơ chế 1.2.2 Yêu cầu 1.2.3 Sơ chế nguyên liệu thực vật tươi 1.2.4 Quy trình sơ chế thực phẩm động vật tươi sống 1.2.5 Sơ chế thực phẩm động vật, thực vật khô 1.2.6 Giã đông thực phẩm đông lạnh	5	5	0	
	<u>CHƯƠNG 2: KỸ THUẬT CẮT THÁI NGUYÊN LIỆU</u> 2.1 Kỹ thuật cắt thái 2.1.1 Mục đích, yêu cầu 2.1.2 Các phương pháp cắt thái cơ bản 2.1.4 Ứng dụng kỹ thuật cắt thái đối với một số nguyên liệu	5	2	3	
	<u>CHƯƠNG 3: PHỐI HỢP NGUYÊN LIỆU GIA VỊ</u> 3.1 Phối hợp nguyên liệu 3.1.1 Khái niệm, vai trò, phân loại nguyên liệu 3.1.2 Mục đích, ý nghĩa, yêu cầu của phối hợp nguyên liệu 3.1.3 Các nguyên tắc phối hợp nguyên liệu 3.2 Phối hợp gia vị 3.2.1 Hình thức được phục vụ 3.2.2 Hình thức tự phục vụ 3.3 Xây dựng thực đơn 3.3.1 Khái niệm và vai trò của thực đơn 3.3.2 Phân loại thực đơn 3.3.3 Cơ cấu món ăn và cách trình bày món ăn	5	2	3	

	3.3.4 Các yêu cầu khi trình bày thực đơn 3.3.5 Những căn cứ xây dựng thực đơn 3.3.6 Xây dựng thực đơn				
	<u>CHƯƠNG 4: PHƯƠNG PHÁP LÀM CHÍN MÓN ĂN</u> 4.1 Khái quát chung về món ăn và phương pháp làm chín món ăn 4.1.1 Một số đặc điểm về món ăn 4.1.2 Khái quát chung về phương pháp làm chín món ăn 4.2 Các phương pháp làm chín món ăn 4.2.1 Luộc 4.2.2 Chần, nhúng, dội 4.2.3 Ninh, hầm 4.2.4 Kho, rim, om 4.2.5 Nấu bằng lò vi sóng 4.2.6 Rán ngập mỡ và không ngập mỡ 4.2.7 Quay 4.2.8 Nướng 4.2.9 Xào 4.2.10 Thui 4.2.11 Rang 4.3 Phương pháp làm chín không dùng nhiệt 4.3.1 Phương pháp trộn 4.3.2 Muối chua rau quả	5	2	3	
1	<u>CHƯƠNG 5: TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ TRONG NHÀ BẾP</u> 5.1 Khái quát chung trang thiết bị dụng cụ trong nhà bếp 5.1.1 Khái niệm 5.1.2 Đặc điểm 5.1.3 Phân loại 5.2 Các thiết bị, dụng cụ bảo quản thực phẩm 5.2.1 Chức năng, công dụng 5.2.2 Thiết bị lạnh 5.2.3 Các dụng cụ bảo ôn 5.3 Các thiết bị, dụng cụ dùng sơ chế, cắt thái 5.3.1 Chức năng, công dụng	5	2	0	3

	5.3.2 Các thiết bị 5.4 Các thiết bị, dụng cụ dùng chế biến thức ăn 5.5 Thiết bị hỗ trợ 5.6 Vệ sinh và an toàn lao động				
	<u>CHƯƠNG 6: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN NƯỚC DỪNG, XỐT, XÚP</u> 6.1 Kỹ thuật chế biến nước dùng 6.1.1 Giới thiệu chung về nước dùng 6.1.2 Kỹ thuật chế biến nước dùng 6.2 Kỹ thuật chế biến xốt 6.2.1 Khái quát chung 6.2.2 Nguyên liệu để chế biến xốt 6.2.3 Kỹ thuật chế biến xốt cơ bản 6.2.4 Những điều cần chú ý khi chế biến xốt và khi sử dụng xốt 6.3 Kỹ thuật chế biến xúp 6.3.1 Giới thiệu chung 6.3.2 Nguyên liệu chế biến xúp 6.3.3 Dụng cụ đựng xúp 6.3.4 Kỹ thuật chế biến xúp	5	2	3	
	<u>CHƯƠNG 7: KỸ THUẬT TRÌNH BÀY MÓN ĂN</u> 7.1 Vị trí, mục đích, ý nghĩa trình bày món ăn 7.1.1 Vị trí 7.1.2 Yêu cầu của trình bày món ăn 7.1.3 Các nguyên tắc cơ bản trình bày món ăn 7.1.4 Phương pháp trình bày món ăn	5	2	3	
	Cộng	45	27	15	3

2. Nội dung chi tiết:

CHƯƠNG 1: THỰC PHẨM VÀ KỸ THUẬT SƠ CHẾ Thời gian: 5 giờ

- a. Mục tiêu:** Sinh viên biết được về cách lựa chọn nguyên liệu động vật, thực vật.
Cách sơ chế nguyên liệu thực vật, động vật tươi, khô và đông lạnh.

b. Nội dung:

1.1 Các thực phẩm dùng chế biến món ăn

1.1.1 Khái quát về các loại thực phẩm dùng chế biến món ăn

1.1.1.1 Giới thiệu chung

1.1.1.2 Phân loại

1.1.2 Nguồn gốc, thời vụ, chất lượng và bảo quản thực phẩm

1.1.2.1 Các loại thực phẩm thực vật tươi

1.1.2.2 Các loại thực phẩm động vật tươi

1.1.2.3 Các loại nguyên liệu động vật, thực vật khô

1.1.2.4 Thực phẩm đông lạnh

1.1.2.5 Thực phẩm đã chế biến

1.2 Kỹ thuật sơ chế

1.2.1 Vị trí, mục đích, ý nghĩa công tác sơ chế

1.2.1.1 Vị trí

1.2.1.2 Mục đích

1.2.1.3 Ý nghĩa

1.2.2 Yêu cầu

1.2.3 Sơ chế nguyên liệu thực vật tươi

1.2.4 Quy trình sơ chế thực phẩm động vật tươi sống

1.2.5 Sơ chế thực phẩm động vật, thực vật khô

1.2.6 Giã đông thực phẩm đông lạnh

CHƯƠNG 2: KỸ THUẬT CẮT THÁI

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên biết các phương pháp cắt thái và các hình thái cơ bản.

b. Nội dung:

2.1 Kỹ thuật cắt thái

2.1.1 Mục đích, yêu cầu

2.1.2 Các phương pháp cắt thái cơ bản

2.1.2.1 Cắt, gọt

2.1.2.2 Thái

2.1.2.3 Lạng

2.1.2.4 Chặt

2.1.2.5 Khoét

2.1.2.6 Đập

2.1.2.7 Khía

2.1.2.8 Băm

2.1.2.9 Dàn

2.1.3 Các hình thái cơ bản

2.1.4 Ứng dụng kỹ thuật cắt thái đối với một số nguyên liệu

Câu hỏi thảo luận

CHƯƠNG 3: PHỐI HỢP NGUYÊN LIỆU GIA VỊ

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên biết các loại gia vị khác nhau. Cách sử dụng gia vị và phối hợp gia vị.

b. Nội dung:

3.1 Phối hợp nguyên liệu

- 3.1.1 Khái niệm, vai trò, phân loại nguyên liệu
- 3.1.2 Mục đích, ý nghĩa, yêu cầu của phối hợp nguyên liệu
- 3.1.3 Các nguyên tắc phối hợp nguyên liệu

3.2 Phối hợp gia vị

- 3.2.1 Hình thức được phục vụ
- 3.2.2 Hình thức tự phục vụ

3.3 Xây dựng thực đơn

- 3.3.1 Khái niệm và vai trò của thực đơn
- 3.3.2 Phân loại thực đơn
- 3.3.3 Cơ cấu món ăn và cách trình bày món ăn
 - 3.3.3.1 Cơ cấu món ăn trên thực đơn
 - 3.3.3.2 Trình bày thực đơn
- 3.3.4 Các yêu cầu khi trình bày thực đơn
- 3.3.5 Những căn cứ xây dựng thực đơn
- 3.3.6 Xây dựng thực đơn

Câu hỏi thảo luận

CHƯƠNG 4: PHƯƠNG PHÁP LÀM CHÍN MÓN ĂN Thời gian: 5 giờ

- a. **Mục tiêu:** Sinh viên biết được các phương pháp làm chín món ăn bằng nhiệt, không dùng nhiệt.
- b. **Nội dung:**

4.1 Khái quát chung về món ăn và phương pháp làm chín món ăn

- 4.1.1 Một số đặc điểm về món ăn
- 4.1.2 Khái quát chung về phương pháp làm chín món ăn

4.2 Các phương pháp làm chín món ăn

- 4.2.1 Luộc
- 4.2.2 Chần, nhúng, dội
- 4.2.3 Ninh, hầm
- 4.2.4 Kho, rim, om
- 4.2.5 Nấu bằng lò vi sóng
- 4.2.6 Rán ngập mỡ và không ngập mỡ
- 4.2.7 Quay
- 4.2.8 Nướng
- 4.2.9 Xào
- 4.2.10 Thui
- 4.2.11 Rang

4.3 Phương pháp làm chín không dùng nhiệt

- 4.3.1 Phương pháp trộn
- 4.3.2 Muối chua rau quả

Câu hỏi thảo luận

CHƯƠNG 5: TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ TRONG NHÀ BẾP

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên biết cơ bản về các trang thiết bị trong nhà bếp. Cách sử dụng và vận hành các trang thiết bị trong nhà bếp.

b. Nội dung:

5.1 Khái quát chung trang thiết bị dụng cụ trong nhà bếp

5.1.1 Khái niệm

5.1.2 Đặc điểm

5.1.3 Phân loại

5.2 Các thiết bị, dụng cụ bảo quản thực phẩm

5.2.1 Chức năng, công dụng

5.2.2 Thiết bị lạnh

5.2.3 Các dụng cụ bảo ôn

5.3 Các thiết bị, dụng cụ dùng sơ chế, cắt thái

1.3.1 Chức năng, công dụng

1.3.2 Các thiết bị

5.4 Các thiết bị, dụng cụ dùng chế biến thức ăn

5.4.1 Chức năng và công dụng

5.4.2 Các thiết bị, dụng cụ

5.5 Thiết bị hỗ trợ

5.5.1 Chức năng và công dụng

5.5.2 Các thiết bị, dụng cụ

5.6 Vệ sinh và an toàn lao động

5.6.1 Trang phục nhà bếp

5.6.2 Vệ sinh

5.6.3 An toàn lao động

CHƯƠNG 6: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN NƯỚC DÙNG, XỐT, XÚP

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên biết chế biến nước dùng âu, á. Cách chế biến các loại xốt, xúp cơ bản.

b. Nội dung:

6.1 Kỹ thuật chế biến nước dùng

6.1.1 Giới thiệu chung về nước dùng

6.1.2 Kỹ thuật chế biến nước dùng

6.1.2.1 Kỹ thuật chế biến nước dùng Á

6.1.2.2 Kỹ thuật chế biến nước dùng Âu

6.2 Kỹ thuật chế biến xốt

6.2.1 Khái quát chung

6.2.2 Nguyên liệu để chế biến xốt

6.2.3 Kỹ thuật chế biến xốt cơ bản

6.2.4 Những điều cần chú ý khi chế biến xốt và khi sử dụng xốt

6.3 Kỹ thuật chế biến xúp

6.3.1 Giới thiệu chung

6.3.2 Nguyên liệu chế biến xúp

6.3.3 Dụng cụ đựng xúp

6.3.4 Kỹ thuật chế biến xúp

6.3.4.1 Kỹ thuật chế biến một số loại xúp Âu

6.3.4.2 Kỹ thuật chế biến một số loại xúp Á

Câu hỏi thảo luận

CHƯƠNG 7: KỸ THUẬT TRÌNH BÀY MÓN ĂN

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Học sinh biết được các kiến thức về trình bày món ăn

b. Nội dung:

7.1 Vị trí, mục đích, ý nghĩa trình bày món ăn

7.1.1 Vị trí

7.1.2 Yêu cầu của trình bày món ăn

7.1.3 Các nguyên tắc cơ bản trình bày món ăn

7.1.4 Phương pháp trình bày món ăn

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng học lý thuyết

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

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: giấy A0, bút viết bảng, băng dính dán giấy

4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung đánh giá:

- Về kiến thức: Sinh viên nắm được và biết cách vận dụng các kiến thức cơ bản sau:

+ Thực phẩm và kỹ thuật sơ chế

+ Kỹ thuật cắt thái

+ Phối hợp nguyên liệu, gia vị

+ Phương pháp làm chín món ăn

+ Công cụ dụng cụ trong nhà bếp

+ Kỹ thuật chế biến nước dùng, sốt, súp

- Về kỹ năng:

+ Biết cách lựa chọn thực phẩm động thực vật đưa vào chế biến món ăn

+ Biết các phương pháp cắt thái cơ bản và quy trình kỹ thuật tĩa hoa

+ Xác định và phân biệt được các phương pháp làm chín món ăn.

+ Quy trình và lưu ý trong trang trí, trình bày món ăn Á, Âu

+ Xác định và phân biệt được các phương pháp làm chín món ăn.

+ Phân biệt được các loại gia vị chính và cách sử dụng chúng

+ Nhận biết các loại trang thiết bị và dụng cụ trong nhà bếp. Cách sử dụng, vận hành và bảo trì, bảo dưỡng

- + Biết cách chế biến các loại nước dùng, các loại sốt cơ bản
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
 - + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

2. Phương pháp đánh giá:

- Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6.
- Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của các điểm kiểm tra thường xuyên, điểm kiểm tra định kỳ theo hệ số từng loại điểm. Trong đó điểm kiểm tra thường xuyên hệ số 1, điểm kiểm tra định kỳ hệ số 2.
- Thi kết thúc môn: 01 bài thi viết, hoặc trắc nghiệm. Thời gian 60 phút hoặc 90 phút.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Sinh viên cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:
 - + Bằng cấp: tốt nghiệp Đại học trở lên
 - + Trình độ chuyên môn: Chuyên ngành du lịch
 - + Trình độ sư phạm: có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm
 - + 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 học sinh
 - Đối với người học:
 - + Sinh viên phải có ít nhất 01 giáo trình chính và một số tài liệu tham khảo (nếu có).
 - + Dự lớp tối thiểu 80% thời lượng lý thuyết môn học, ra vào lớp đúng giờ quy định
 - + Hoàn thành tốt nội dung tự học mà giảng viên giao cho cá nhân hàng tuần.
 - + Sinh viên vắng mặt trong buổi kiểm tra giữa kỳ tại lớp nếu không có lý do thì không có điểm.
 - + Các bài kiểm tra phải nộp đúng thời gian quy định, đúng yêu cầu về cả nội dung và hình thức.
 - + Dự đủ số bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và có điểm trung bình chung các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 trở lên (theo thang điểm 10)
3. Những trọng tâm cần chú ý: Học phần kiến thức Kỹ thuật chế biến món ăn bao gồm các kiến thức cơ bản về kỹ thuật và phương pháp chế biến như: Lựa chọn nguyên liệu, phối hợp nguyên liệu, kỹ thuật cắt thái v.v...
4. Tài liệu tham khảo:
- Giáo trình chính: Giáo trình điện tử Kỹ thuật chế biến món ăn – Trường cao đẳng du lịch Hà Nội
5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: KỸ THUẬT TĨA HOA TRANG TRÍ

Mã mô đun: MĐ15

Thời gian thực hiện mô đun: 75 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 55 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí: Là chương trình bắt buộc trong chương trình đào tạo cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Tính chất: Là môn học tích hợp

II. Mục tiêu môn học:

- Kiến thức:** Sau khi kết thúc học phần yêu cầu sinh viên phải nắm được và biết cách vận dụng các kiến thức cơ bản sau:
 - + Các phương pháp cắt thái cơ bản
 - + Các hình dạng cắt thái cơ bản
 - + Tỉa được rau, củ quả
 - + Tỉa được các loại quả
 - + Trang trí, trình bày được món ăn
- Kỹ năng:**
 - + Cắt các hình thái nguyên liệu
 - + Tỉa rau, củ quả
 - + Trình bày được món ăn
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:**
 - + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
 - + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

III. Nội dung môn học:

- Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ thảo luận/bài tập	Kiểm tra
	<u>PHẦN 1: CÁC KỸ NĂNG CƠ BẢN KHI THỰC HIỆN NHIỆM VỤ CẮT THÁI</u> 1.1 Chọn vị trí làm việc 1.2 Chọn dụng cụ 1.3 Cách đặt thớt 1.4 Cách cầm dao 1.5 Tư thế đứng và thao tác	5	5	0	0

	1.6 Cách lựa chọn nguyên liệu trong tĩa hoa trang trí 1.7 Quy trình cắt thái và tĩa hoa				
1	<u>PHẦN 2: KỸ THUẬT TĨA HOA</u> 2.1 Kỹ thuật cắt thái các hình dạng cơ bản 2.1.1 Cắt thái hình vuông, thoi, hình chữ nhật 2.1.2 Cắt thái lát mỏng 2.1.3 Cắt thái con chì 2.1.4 Cắt thái hình chân hương 2.1.5 Cắt thái hình hạt lựu 2.1.6 Cắt thái khối vuông 2.2 Kỹ thuật tĩa rau, củ, quả 2.2.1 Tĩa hoa trên cà chua 2.2.2 Tĩa hoa trên củ cải 2.2.3 Tĩa hoa trên dưa chuột 2.2.4 Tĩa hoa trên carrot 2.2.5 Tĩa hoa trên đu đủ 2.3 Kỹ thuật tĩa hoa quả 2.3.1 Tĩa táo 2.3.2 Tĩa cam 2.3.3 Tĩa nho 2.3.4 Tĩa dưa hấu 2.3.5 Tĩa dưa vàng 2.3.6 Tĩa dưa 2.3.7 Tĩa thanh long 2.3.8 Tĩa đu đủ 2.3.9 Tĩa ổi	70	10	55	5
	Cộng	75	15	55	5

2. Nội dung chi tiết:

PHẦN 1: CÁC KỸ NĂNG CƠ BẢN KHI THỰC HIỆN NHIỆM VỤ CẮT THÁI

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên thực hiện được các kỹ năng về sử dụng dao và dụng cụ trong nhà bếp

b. Nội dung:

- 1.1 Chọn vị trí làm việc
- 1.2 Chọn dụng cụ
- 1.3 Cách đặt thớt
- 1.4 Cách cầm dao

- 1.5 Tư thế đứng và thao tác
- 1.6 Cách lựa chọn nguyên liệu tĩa hoa
- 1.7 Quy trình cắt thái và tĩa hoa trang trí

PHẦN 2: KỸ THUẬT TĨA HOA

Thời gian: 70 giờ

a.Mục tiêu: Sinh viên thực hiện được các kỹ năng về cắt thái và tĩa hoa trong trang trí trình bày món ăn

b.Nội dung:

2.1 Kỹ thuật cắt thái các hình dạng cơ bản

- 2.1.1 Cắt thái hình vuông, thoi, hình chữ nhật
- 2.1.2 Cắt thái lát mỏng
- 2.1.3 Cắt thái con chì
- 2.1.4 Cắt thái hình chân hương
- 2.1.5 Cắt thái hình hạt lựu
- 2.1.6 Cắt thái khối vuông

2.2 Kỹ thuật tĩa rau, củ, quả

- 2.2.1 Tĩa hoa trên cà chua
- 2.2.2 Tĩa hoa trên củ cải
- 2.2.3 Tĩa hoa trên dưa chuột
- 2.2.4 Tĩa hoa trên carrot
- 2.2.5 Tĩa hoa trên đu đủ

2.3 Kỹ thuật tĩa hoa quả

- 2.3.1 Tĩa táo
- 2.3.2 Tĩa cam
- 2.3.3 Tĩa nho
- 2.3.4 Tĩa dưa hấu
- 2.3.5 Tĩa dưa vàng
- 2.3.6 Tĩa dứa
- 2.3.7 Tĩa thanh long
- 2.3.8 Tĩa đu đủ
- 2.3.9 Tĩa ổi

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng thực hành, bàn sơ chế, hệ thống bồn rửa, cấp nước sạch và thoát nước...
2. Trang thiết bị máy móc: các công cụ, dụng cụ chế biến món ăn, bếp gas, tủ lạnh, dao, kéo, khay...
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: nguyên liệu thực phẩm chuẩn bị theo yêu cầu từng bài đủ số lượng, chủng loại, chất lượng, đúng thời gian.
4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung đánh giá:

- *Kiến thức:*

Sinh viên thực hiện được các kiến thức cơ bản về cắt tỉa rau củ, quả. Sau khi kết thúc học phần yêu cầu sinh viên phải nắm được và biết cách vận dụng các kiến thức cơ bản sau:

- + Các phương pháp cắt thái cơ bản
- + Các hình dạng cắt thái cơ bản
- + Tỉa rau, củ quả
- + Tỉa các loại quả
- + Trang trí và bày món ăn

- *Kỹ năng:*

- + Cắt các hình thái nguyên liệu
- + Thực hiện được phương pháp tỉa rau, củ quả
- + Trình bày món ăn

- *Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
- + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng

những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

2. Phương pháp đánh giá:

- Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6.
- Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của các điểm kiểm tra thường xuyên, điểm kiểm tra định kỳ theo hệ số từng loại điểm. Trong đó điểm kiểm tra thường xuyên hệ số 1, điểm kiểm tra định kỳ hệ số 2.
- Điểm kiểm tra định kỳ: 01 bài kiểm tra thực hành theo tổ/nhóm.
- Thi kết thúc môn: 01 bài thi viết, thi thực hành cá nhân, thời gian 120 phút đến 180 phút.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Sinh viên cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

- + Bằng cấp: tốt nghiệp Đại học, Cao đẳng trở lên
- + Trình độ chuyên môn: Chuyên ngành chế biến món ăn hoặc bậc nghề chế biến món ăn từ 5/7 trở lên.
- + Trình độ sư phạm: có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm
- + 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 học sinh

-Đối với người học:

- + Sinh viên phải có ít nhất 01 giáo trình chính và một số tài liệu tham khảo (nếu có).
- + Dự lớp tối thiểu 80% thời lượng lý thuyết môn học, ra vào lớp đúng giờ quy định
- + Hoàn thành tốt nội dung tự học mà giảng viên giao cho cá nhân hàng tuần.

- + Sinh viên vắng mặt trong buổi kiểm tra giữa kỳ tại lớp nếu không có lý do thì nhận điểm 0.
 - + Dự đủ số bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và có điểm trung bình chung các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 trở lên (theo thang điểm 10)
3. Những trọng tâm cần chú ý: Học phần kiến thức kỹ thuật cắt thái và tĩa hoa bao gồm các kiến thức cơ bản về kỹ thuật và phương pháp chế biến như: cắt thái, tĩa hoa, cầm dao, trình bày món ăn....
4. Tài liệu tham khảo:
- Giáo trình chính: Giáo trình điện tử Kỹ thuật chế biến món ăn – Trường cao đẳng du lịch Hà Nội
5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN Á

Mã môn học: MH16

Thời gian thực hiện môn học: 135 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 110 giờ; Kiểm tra: 10 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Là môn học bắt buộc trong chương trình đào tạo cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn. Học sau học phần Lý thuyết chế biến món ăn

- Tính chất: Là môn học thực hành

II. Mục tiêu môn học:

1. Kiến thức:

Sau khi kết thúc học phần yêu cầu sinh viên thực hiện được và biết cách vận dụng các kiến thức cơ bản sau:

+ Các món ăn Việt Nam

+ Các món ăn Á

2. Kỹ năng:

+ Chế biến được một số món ăn Việt Nam và món ăn Á

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế

+ Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ thảo luận/bài tập	Kiểm tra
	<u>PHẦN 1: CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN Á</u> - Súp gà cua bể - Súp gà ngô non - Súp thập cẩm - Gà nướng kim tiền - Gà nâu carry - Gà tần thuốc bắc - Cánh gà chiên mật ong - Cánh gà cốt lết - Vịt quay Bắc Kinh - Vịt om nước dừa - Cá kho tộ	135	15	110	10

- Cá hấp tam cấp - Cá cuộn thịt rán - Chả cá lã vọng - Cá bọc giấy bạc nướng - Tôm viên tuyết hoa - Tôm bao mía - Tôm tẩm bột rán - Ốc hấp lá gừng - ỐC nấu thả - Nem hải sản - Nem gà cua bể - Bò bọc mỡ chà nướng - Bò xốt tiêu đen - Dê tái chanh - Dê xào lăn - Thỏ nấu carry - Mực tẩm bột rán - Mực nhồi thịt rán - Lươn cuộn hành - Lươn om riêng mẻ - Ngô chiên bơ - Giò gà - Sushi - Nộm miền Thái Lan - Bánh gạo Hàn Quốc - Gà tẩm bột chiên cay - Kim chi Hàn Quốc				
Cộng	135	15	110	10

2. Nội dung chi tiết:

PHẦN 1: CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN Á

Thời gian: 135 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên thực hiện được các món ăn Việt Nam và món ăn Á

b. Nội dung:

- Súp gà cua bể
- Súp gà ngô non
- Súp thập cẩm
- Gà nướng kim tiền
- Gà nâu carry
- Gà tần thuốc bắc
- Cánh gà chiên mật ong

- Cánh gà cốt lết
- Vịt quay Bắc Kinh
- Vịt om nước dừa
- Cá kho tộ
- Cá hấp tam cấp
- Cá cuộn thịt rán
- Chả cá lã vọng
- Cá bọc giấy bạc nướng
- Tôm viên tuyết hoa
- Tôm bao mía
- Tôm tẩm bột rán
- Ốc hấp lá gừng
- ỐC nấu thả
- Nem hải sản
- Nem gà cua bể
- Bò bọc mỡ chà nướng
- Bò xốt tiêu đen
- Dê tái chanh
- Dê xào lăn
- Thỏ nấu carry
- Mực tẩm bột rán
- Mực nhồi thịt rán
- Lươn cuộn hành
- Lươn om riềng mẻ
- Ngô chiên bơ
- Giò gà
- Sushi
- Nộm miền Thái Lan
- Bánh gạo Hàn Quốc
- Gà tẩm bột chiên cay
- Kim chi Hàn Quốc

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng thực hành, đủ bàn sơ chế, hệ thống bồn rửa, cấp nước sạch, thoát nước, dụng cụ chuyên dùng, dụng cụ vệ sinh phòng học...
2. Trang thiết bị máy móc: các công cụ, dụng cụ chế biến món ăn, bếp gas, lò nướng, tủ lạnh, bát, đĩa, khay...
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: các trang thiết bị, dụng cụ phòng thực hành đủ số lượng, đúng chủng loại, đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm và đúng thời gian quy định.
4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung đánh giá:

- Kiến thức:

Sinh viên thực hiện được các kiến thức cơ bản về chế biến các món ăn Á. Sau khi kết thúc học phần yêu cầu sinh viên phải nắm được và biết cách vận dụng các kiến thức cơ bản sau:

- + Các món ăn Việt Nam
- + Các món ăn Á

- Kỹ năng:

- + Trình bày món ăn
- + Thực hiện được quy trình và cách chế biến các món ăn Á, Việt Nam

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
- + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

2. Phương pháp đánh giá:

- Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6.

- Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của các điểm kiểm tra thường xuyên, điểm kiểm tra định kỳ theo hệ số từng loại điểm. Trong đó điểm kiểm tra thường xuyên hệ số 1, điểm kiểm tra định kỳ hệ số 2.

- Thi kết thúc môn: 01 bài thi thực hành cá nhân, thời gian từ 120 phút đến 180 phút.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Sinh viên cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

- + Bằng cấp: tốt nghiệp Đại học, Cao đẳng trở lên
- + Trình độ chuyên môn: Chuyên ngành chế biến món ăn hoặc có bậc nghề chế biến món ăn từ 5/7 trở lên.

+ Trình độ sư phạm: có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm

+ 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 học sinh

-Đối với người học:

+ Sinh viên phải có ít nhất 01 giáo trình chính và một số tài liệu tham khảo (nếu có).

+ Dự lớp tối thiểu 80% thời lượng lý thuyết môn học, ra vào lớp đúng giờ quy định

+ Hoàn thành tốt nội dung tự học mà giảng viên giao cho cá nhân hàng tuần.

+ Sinh viên vắng mặt trong buổi kiểm tra giữa kỳ tại lớp nếu không có lý do thì nhận điểm 0.

+ Dự đủ số bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và có điểm trung bình chung các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 trở lên (theo thang điểm 10)

3. Những trọng tâm cần chú ý: Học phần kiến thức thực hành chế biến món ăn bao gồm các kiến thức cơ bản về kỹ thuật và phương pháp chế biến các món ăn Việt Nam và Á...

4. Tài liệu tham khảo:

Giáo trình chính: Giáo trình điện tử Kỹ thuật chế biến món ăn – Trường cao đẳng du lịch Hà Nội

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH

Mã mô đun: MĐ17

Thời gian thực hiện mô đun: 75 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 55 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí: Là chương trình bắt buộc trong chương trình đào tạo cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn. Học sau phần Lý thuyết chế biến món ăn

- Tính chất: Là môn học tích hợp

II. Mục tiêu mô đun:

1. Kiến thức:

Sau khi kết thúc học phần sinh viên được học và biết cách vận dụng các kiến thức cơ bản sau:

- + Cách chế biến một số bánh Á
- + Cách chế biến một số bánh Âu

2. Kỹ năng:

- + Biết chế biến một số loại bánh Á
- + Biết chế biến một số loại bánh Âu

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
- + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

III. Nội dung mô đun:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ thảo luận/bài tập	Kiểm tra
1	<u>CHƯƠNG 1</u> KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH VÀ KEM 1.1 Khái quát chung về bánh và kem 1.1.1 Khái niệm, vai trò 1.1.2 Phân loại 1.2 Kỹ thuật chế biến bánh Việt Nam 1.2.1 Phân loại 1.2.2 Đặc điểm các thành phần cấu tạo 1.2.3 Dụng cụ làm bánh 1.2.4 Nguyên liệu chủ yếu 1.2.5 Kỹ thuật chế biến bánh	10	10	0	0

	1.2.6 Ứng dụng chế biến một số bánh cơ bản 1.3 Kỹ thuật chế biến bánh Âu và kem 1.3.1 Khái niệm về bánh Âu và kem 1.3.2 Các nguyên liệu chủ yếu trong chế biến bánh kem 1.3.3 Thiết bị dụng cụ làm bánh 1.3.4 Kỹ thuật chế biến				
2	<u>PHẦN 2</u> CHẾ BIẾN CÁC LOẠI BÁNH Á - Bánh bao mặn - Bánh bao nhân sữa - Bánh rán vùng - Bánh bột lọc - Bánh cuốn - Bánh xèo - Bánh trôi, bánh chay - Bánh tôm Hồ Tây - Bánh Mochi - Bánh rán Đôremon - Chè sen long nhãn - Chè thập cẩm - Chè dừa dầm	30	5	20	5
3	<u>PHẦN 3</u> CHẾ BIẾN CÁC LOẠI BÁNH ÂU - Su crem - crep - Caremen - Bạt gato cơ bản - Bánh mousse xoài - Bánh mousse trà xanh - Bánh cookie socola - Bánh quy dừa - Bánh quy bơ - Panacotta - Crumble táo - Mosse chocolate - Short cake - Tiramisu - Capuchino	35	0	35	0
	Cộng	75	15	55	5

2. Nội dung chi tiết:

PHẦN 1: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH VÀ KEM

Thời gian: 10 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên biết về các nguyên liệu chế biến bánh âu, á. Cách chế biến các loại bánh âu, á.

b. Nội dung:

1.1 Khái quát chung về bánh và kem

1.1.1 Khái niệm, vai trò

1.1.2 Phân loại

1.2 Kỹ thuật chế biến bánh Việt Nam

1.2.1 Phân loại

1.2.2 Đặc điểm các thành phần cấu tạo

1.2.3 Dụng cụ làm bánh

1.2.4 Nguyên liệu chủ yếu

1.2.5 Kỹ thuật chế biến bánh

1.2.6 Ứng dụng chế biến một số bánh cơ bản

1.3 Kỹ thuật chế biến bánh Âu và kem

1.3.1 Khái niệm về bánh Âu và kem

1.3.2 Các nguyên liệu chủ yếu trong chế biến bánh kem

1.3.3 Thiết bị dụng cụ làm bánh

1.3.4 Kỹ thuật chế biến

1.3.4.1 Kỹ thuật chế biến bột bánh

1.3.4.2 Kỹ thuật chế biến kem

1.3.4.3 Ứng dụng chế biến một số loại bánh

Câu hỏi thảo luận

PHẦN 2: CHẾ BIẾN CÁC LOẠI BÁNH Á

Thời gian: 30 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên thực hiện được chế biến các loại bánh Á

b. Nội dung:

1.1 Bánh bao mặn

1.2 Bánh bao nhân sữa

1.3 Bánh rán vùng

1.4 Bánh bột lọc

1.5 Bánh cuốn

1.6 Bánh xèo

1.7 Bánh trôi, bánh chay

1.8 Bánh tôm Hồ Tây

1.9 Bánh Mochi

1.10 Bánh rán Đôremon

1.11 Chè sen long nhãn

1.12 Chè thập cẩm

1.13. Chè dừa dầm

PHẦN 3: CHẾ BIẾN CÁC LOẠI BÁNH ÂU

Thời gian: 35 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên thực hiện được chế biến món ăn Âu

b. Nội dung:

2.1 Su crem

2.2 crep

2.3 Caremen

2.4 Bạt gato cơ bản

2.5 Bánh mousse xoài

2.6 Bánh mousse trà xanh

2.7 Bánh cookie socola

2.8 Bánh quy dừa

2.9 Bánh quy bơ

2.10 Panacotta

2.11 Panacotta

2.12 Crumble táo

2.13 Mosse chocolate

2.14 Short cake

2.15 Tiramisu

2.16 Capuchino

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng thực hành, bàn sơ chế, hệ thống bồn rửa, cấp nước sạch và thoát nước...

2. Trang thiết bị máy móc: dụng cụ phòng thực hành, bếp gas, lò nướng, tủ lạnh, máy đánh khuấy...

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: các trang thiết bị, dụng cụ phòng thực hành đủ số lượng, đúng chủng loại, đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm và đúng thời gian quy định.

4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung đánh giá:

- *Kiến thức:*

Sau khi kết thúc học phần sinh viên phải nắm được và biết cách vận dụng các kiến thức cơ bản sau:

- + Cách chế biến một số bánh Á
- + Cách chế biến một số bánh Âu

- *Kỹ năng:*

- + Biết chế biến bánh Á
- + Biết chế biến bánh Âu

- *Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế

+Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

2. Phương pháp đánh giá:

- Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6.

- Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của các điểm kiểm tra thường xuyên, điểm kiểm tra định kỳ theo hệ số từng loại điểm. Trong đó điểm kiểm tra thường xuyên hệ số 1, điểm kiểm tra định kỳ hệ số 2.

- Thi kết thúc môn: 01 bài thi thực hành cá nhân thời gian từ 120 phút đến 180 phút.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Sinh viên cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Bằng cấp: tốt nghiệp Đại học, Cao đẳng trở lên

+ Trình độ chuyên môn: Chuyên ngành chế biến món ăn, bánh, chứng chỉ bánh quốc tế

+ Trình độ sư phạm: có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm

+ 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 học sinh

- Đối với người học:

+ Sinh viên phải có ít nhất 01 giáo trình chính và một số tài liệu tham khảo (nếu có).

+ Dự lớp tối thiểu 80% thời lượng lý thuyết môn học, ra vào lớp đúng giờ quy định

+ Hoàn thành tốt nội dung tự học mà giảng viên giao cho cá nhân hàng tuần.

+ Sinh viên vắng mặt trong buổi kiểm tra giữa kỳ tại lớp nếu không có lý do thì nhận điểm 0.

+ Dự đủ số bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và có điểm trung bình chung các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 trở lên (theo thang điểm 10)

3. Những trọng tâm cần chú ý: Các kỹ năng chế biến bột bánh, các loại kem.

4. Tài liệu tham khảo:

Giáo trình chính: Giáo trình Thực hành chế biến Âu – Trường cao đẳng du lịch Hà Nội

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN ÂU

Mã môn học: MD18

Thời gian thực hiện môn học: 105 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 85 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

1. Vị trí: Là môn học bắt buộc trong chương trình đào tạo cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn. Học sau học phần Lý thuyết chế biến món ăn
2. Tính chất: Là môn học tích hợp

II. Mục tiêu môn học:

1. Kiến thức:

Sau khi kết thúc học phần sinh viên phải nắm được và biết cách vận dụng các kiến thức cơ bản sau:

- + Cách trình bày món ăn Âu
- + Cách chế biến các món ăn Âu đặc trưng

2. Kỹ năng:

- + Thực hiện được cách cắt các hình thái nguyên liệu
- + Thực hiện được phương pháp tía rau, củ quả
- + Thực hiện được quy trình bày món ăn Âu
- + Thực hiện cách chế biến các món ăn Âu

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
- + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ thảo luận/bài tập	Kiểm tra
1	- Nước dùng gà - Nước dùng rau - Salat Nga - Giò gà - Cá xốt bơ chanh - Bánh mỳ kẹp cá thu - Bánh mỳ kẹp phomat và thịt hun khói - Mỳ Ý xào với xốt thịt bò - Vịt nấu cam - Thăn gà nhồi phomat	105	15	85	5

- Vịt nướng với sốt nấm - Thịt bò sốt rượu vang đỏ - Cá hồi sốt cam - Mỳ ý hải sản - Pizza thập cẩm - Pizza truyền thống - Sườn cừu nướng - Salat dầu dấm - Xốt mayonnaise - Salat táo - Thăn lợn hun khói - Thăn bò Úc với sốt tiêu đen					
Cộng	105	15	85	5	

2. Nội dung chi tiết:

THỰC HÀNH CHẾ BIẾN MÓN ÂU

Thời gian: 105 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên thực hiện được chế biến món ăn Âu

b. Nội dung:

- 2.1 Nước dùng gà
- 2.2 Nước dùng rau
- 2.3 Salat Nga
- 2.4 Giò gà
- 2.5 Cá sốt bơ chanh
- 2.6 Bánh mỳ kẹp cá thu
- 2.7 Bánh mỳ kẹp phomat và thịt hun khói
- 2.7 Mỳ Ý xào với sốt thịt bò
- 2.9 Vịt nấu cam
- 2.10 Thăn gà nhồi phomat
- 2.11 Vịt nướng với sốt nấm
- 2.12 Thịt bò sốt rượu vang đỏ
- 2.13 Cá hồi sốt cam
- 2.14 Mỳ ý hải sản
- 2.15 Pizza thập cẩm
- 2.16 Pizza truyền thống
- 2.17 Sườn cừu nướng
- 2.18 Salat dầu dấm
- 2.19 Xốt mayonnaise
- 2.20 Salat táo
- 2.21 Thăn lợn hun khói
- 2.22 Thăn bò Úc với sốt tiêu đen

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng thực hành, hệ thống bồn rửa, cấp nước sạch, thoát nước, dụng cụ chuyên dùng cầm tay, dụng cụ vệ sinh phòng học...
2. Trang thiết bị máy móc: các trang thiết bị, dụng cụ phòng thực hành, bếp gas, lò nướng, tủ lạnh, bát, khay..
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: nguyên liệu thực phẩm chuẩn bị cho từng bài đủ số lượng, đúng chủng loại, đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm và đúng thời gian quy định.
4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung đánh giá:

- Kiến thức:

Sau khi kết thúc học phần sinh viên phải nắm được và biết cách vận dụng các kiến thức cơ bản sau:

- + Cách trình bày món ăn Âu
- + Cách chế biến các món ăn Âu đặc trưng

- Kỹ năng:

- + Biết cách cắt các hình thái nguyên liệu
- + Biết các phương pháp tía rau, củ quả
- + Biết cách trình bày món ăn
- + Quy trình và cách chế biến các món ăn Âu

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
- + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

2. Phương pháp đánh giá:

- Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6.
- Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của các điểm kiểm tra thường xuyên, điểm kiểm tra định kỳ theo hệ số từng loại điểm. Trong đó điểm kiểm tra thường xuyên hệ số 1, điểm kiểm tra định kỳ hệ số 2.
- Thi kết thúc môn: 01 bài thi thực hành nhóm thời gian từ 120 phút đến 180 phút.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Sinh viên cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:
 - Đối với giáo viên, giảng viên:
 - + Bằng cấp: tốt nghiệp Đại học trở lên
 - + Trình độ chuyên môn: Chuyên ngành du lịch
 - + Trình độ sư phạm: có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm
 - + 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 học sinh

-Đối với người học:

+ Sinh viên phải có ít nhất 01 giáo trình chính và một số tài liệu tham khảo (nếu có).

+ Dự lớp tối thiểu 80% thời lượng lý thuyết môn học, ra vào lớp đúng giờ quy định

+Hoàn thành tốt nội dung tự học mà giảng viên giao cho cá nhân hàng tuần.

+ Sinh viên vắng mặt trong buổi kiểm tra giữa kỳ tại lớp nếu không có lý do thì nhận điểm 0.

+ Dự đủ số bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và có điểm trung bình chung các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 trở lên (theo thang điểm 10)

3. Những trọng tâm cần chú ý: Học phần kiến thức Kỹ thuật chế biến món ăn bao gồm các kiến thức cơ bản về kỹ thuật và phương pháp chế biến các đồ ăn Âu

4. Tài liệu tham khảo:

Giáo trình chính: Giáo trình Thực hành chế biến Âu – Trường cao đẳng du lịch Hà Nội

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: THƯƠNG PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Mã môn học: MH19

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ; (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 0 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Là môn học bắt buộc trong chương trình đào tạo cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.
- Tính chất: Là môn học lý thuyết

II. Mục tiêu môn học:

1. Về kiến thức:

Sau khi kết thúc học phần sinh viên phải nắm được và biết cách vận dụng các kiến thức cơ bản sau:

- + Cách lựa chọn thực phẩm động vật, thực vật
- + Cách sử dụng thực phẩm đảm bảo an toàn

2. Về kỹ năng:

- + Lựa chọn được thực phẩm động thực vật đưa vào chế biến món ăn
- + Thực hiện được cách vệ sinh thực phẩm an toàn

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
- + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ thảo luận/bài tập	Kiểm tra
1	CHƯƠNG 1: ĐẠI CƯƠNG VỀ HÀNG THỰC PHẨM	8	8		
	1.1 Thành phần hóa học và tính chất hàng thực phẩm	4	4		
	1.1.1 Nước				
	1.1.2 Gluxit				
	1.1.3 Lipit				
	1.1.4 Protein				
	1.1.5 Axit hữu cơ				
	1.1.6 Vitamin				
	1.1.7 Chất khoáng				
	1.1.8 Enzim	4	4		

	1.1.9 Chất màu, chất thơm 1.2 Chất lượng và kiểm tra chất lượng hàng thực phẩm 1.2.1 yêu cầu chung về chất lượng hàng thực phẩm 1.2.2 Giá trị cảm quan				
2	<u>CHƯƠNG 2</u> CÁC NHÓM HÀNG THỰC PHẨM 2.1 Rau quả và sản phẩm chế biến 2.2 Lương thực 2.3 Thịt và sản phẩm chế biến 2.4 Trứng và sản phẩm chế biến 2.5 Thủy sản và sản phẩm chế biến 2.6 Dầu mỡ ăn 2.7 Sữa và sản phẩm chế biến 2.8 Một số thực phẩm khác	22 2 2 3 2 3 3 3 4	22 2 2 3 2 3 3 3 2		2
	Cộng	30	28	0	2

2. Nội dung chi tiết:

CHƯƠNG 1: ĐẠI CƯƠNG VỀ HÀNG THỰC PHẨM

Thời gian: 8 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên hiểu biết kiến thức cơ bản về các chất có trong thực phẩm chế biến món ăn

b. Nội dung:

1.1 Thành phần hóa học và tính chất hàng thực phẩm

1.1.1 Nước

1.1.2 Gluxit

1.1.3 Lipit

1.1.4 Protein

1.1.5 Axit hữu cơ

1.1.6 Vitamin

1.1.7 Chất khoáng

1.1.8 Enzim

1.1.9 Chất màu, chất thơm

1.2 Chất lượng và kiểm tra chất lượng hàng thực phẩm

1.2.1 yêu cầu chung về chất lượng hàng thực phẩm

1.2.2 Giá trị cảm quan

CHƯƠNG 2: CÁC NHÓM HÀNG THỰC PHẨM

Thời gian: 22 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên hiểu biết kiến thức về các nhóm thực phẩm. Cách lựa chọn, cách bảo quản và sử dụng

b. Nội dung:

- 2.1 Rau quả và sản phẩm chế biến
- 2.2 Lương thực
- 2.3 Thịt và sản phẩm chế biến
- 2.4 Trứng và sản phẩm chế biến
- 2.5 Thủy sản và sản phẩm chế biến
- 2.6 Dầu mỡ ăn
- 2.7 Sữa và sản phẩm chế biến
- 2.8 Một số thực phẩm khác

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng học lý thuyết, bàn ghế
2. Trang thiết bị máy móc: máy chiếu, máy tính
3. Hliệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: giấy A0, bút viết bảng, băng dính dán giấy
4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:**1. Nội dung đánh giá:****- Về kiến thức:**

Sau khi kết thúc học phần sinh viên phải nắm được và biết cách vận dụng các kiến thức cơ bản sau:

- + Cách lựa chọn thực phẩm động vật, thực vật
- + Cách sử dụng thực phẩm đảm bảo an toàn

- Về kỹ năng:

- + Biết cách lựa chọn thực phẩm động thực vật đưa vào chế biến món ăn
- + Biết cách vệ sinh thực phẩm an toàn

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
- + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

2. Phương pháp đánh giá:

- Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6.
- Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của các điểm kiểm tra thường xuyên, điểm kiểm tra định kỳ theo hệ số từng loại điểm. Trong đó điểm kiểm tra thường xuyên hệ số 1, điểm kiểm tra định kỳ hệ số 2.
- Thi kết thúc môn: 01 bài thi viết, hoặc trắc nghiệm. Thời gian 60 phút hoặc 90 phút.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Sinh viên cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:
 - Đối với giáo viên, giảng viên:
 - + Bằng cấp: tốt nghiệp Đại học trở lên
 - + Trình độ chuyên môn: Chuyên ngành du lịch

- + Trình độ sư phạm: có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm
- + 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 học sinh
- Đối với người học:
 - + Sinh viên phải có ít nhất 01 giáo trình chính và một số tài liệu tham khảo (nếu có).
 - + Dự lớp tối thiểu 80% thời lượng lý thuyết môn học, ra vào lớp đúng giờ quy định
 - + Hoàn thành tốt nội dung tự học mà giảng viên giao cho cá nhân hàng tuần.
 - + Sinh viên vắng mặt trong buổi kiểm tra giữa kỳ tại lớp nếu không có lý do thì nhận điểm 0.
 - + Các bài kiểm tra phải nộp đúng thời gian quy định, đúng yêu cầu về cả nội dung và hình thức.
 - + Dự đủ số bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và có điểm trung bình chung các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 trở lên (theo thang điểm 10)
- 3. Những trọng tâm cần chú ý: Học phần kiến thức Thương phẩm và an toàn thực phẩm cung cấp kiến thức chọn và sử dụng nguyên liệu
- 4. Tài liệu tham khảo:
Giáo trình chính: Giáo trình Thương phẩm và an toàn thực phẩm – NXB Hà Nội 2005
- 5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Mã mô đun: MĐ20

Thời gian thực hiện mô đun: 45 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 28 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí: là môn học bắt buộc trong chương trình đào tạo Cao đẳng kỹ thuật chế biến món ăn. Học sau môn Lý thuyết chế biến món ăn
- Tính chất: Là môn học tích hợp

II. Mục tiêu mô đun:

1. Kiến thức:

Sau khi kết thúc mô đun sinh viên phải nắm được và biết cách vận dụng các kiến thức cơ bản sau:

- + các nguyên tắc xây dựng thực đơn
- + Quy trình xây dựng thực đơn
- + Có khả năng xây dựng được một thực đơn hoàn chỉnh phục vụ đa dạng các loại tiệc, nhu cầu của khách hàng.
- + Tính toán được kinh phí cho thực đơn đã xây dựng

2. Kỹ năng:

- + Xây dựng được các thực đơn khác nhau
- + Biết các nguyên tắc khi xây dựng một thực đơn hoàn chỉnh

3. Năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm:

- + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
- + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ thảo luận/bài tập	Kiểm tra

1	<u>CHƯƠNG 1</u> NGUYÊN TẮC XÂY DỰNG THỰC ĐƠN 2.2 Khái niệm chung về thực đơn 2.2.3 Khái niệm 2.2.4 Phân loại 2.2.5 Vai trò của thực đơn 1.2 Căn cứ xây dựng thực đơn 1.2.1 Căn cứ vào tiêu chuẩn và số lượng suất ăn 1.2.2 Căn cứ vào khả năng dự trữ của nhà hàng 1.2.3 Căn cứ vào trình độ số lượng công nhân chế biến và phục vụ 1.2.4 Căn cứ vào trang thiết bị chế biến và phục vụ 1.2.5 Căn cứ vào thời điểm thực hiện 1.3 Nguyên tắc xây dựng thực đơn 1.3.1 Thực đơn phải phù hợp với tập quán và thể thức ăn uống 1.3.2 Thực đơn phải đáp ứng nhu cầu tiêu dùng về khẩu vị, dinh dưỡng 1.3.3 Thực đơn phải phù hợp với tính chất thời vị của nguyên liệu 1.3.4 Thực đơn phải có cơ cấu món ăn hợp lý 1.3.5 Thực đơn phải đảm bảo hiệu quả kinh tế	10	5	5	
2	<u>CHƯƠNG 2</u> QUY TRÌNH XÂY DỰNG THỰC ĐƠN 2.1 Thực đơn áp đặt 2.1.1 Tiếp nhận nhu cầu của khách hàng 2.1.2 Thống nhất thực đơn dự kiến với khách hàng 2.1.3 Thống nhất các điều khoản trong hợp đồng 2.1.4 Tính toán các chi phí thực đơn 2.1.5 Kiểm tra và điều chỉnh thực đơn 2.2 Thực đơn tự chọn	20	5	13	2

2.2.1 Nghiên cứu thị trường ăn uống 2.2.2 Thống kê danh mục món ăn đưa vào thực đơn 2.2.3 Tính toán giá thành và giá bán cho các món ăn 2.2.4 Điều chỉnh thực đơn sau thời gian thực hiện 2.3 Cấu tạo và trình bày một số thực đơn 2.3.1 Cấu tạo thực đơn 2.3.2 Các kiểu trình bày thực đơn				
<u>CHƯƠNG 3: XÂY DỰNG THỰC ĐƠN</u> 3.1 Xây dựng thực đơn theo tiêu chuẩn suất ăn 3.1.1 Tính tổng số tiền 3.1.2 Tính số tiền phải khấu trừ 3.1.3 Tính số tiền phải chi thực 3.1.4 Xây dựng thực đơn dự kiến 3.1.5 Tính tiêu chuẩn định lượng nguyên liệu cho món ăn 3.1.6 Lập bảng kê nguyên liệu 3.1.7 Lập bảng tổng hợp cho nguyên liệu 3.1.8 Tính toán thực đơn 3.1.9 Điều chỉnh thực đơn sau tính toán 3.1.10 Tính toán dụng cụ chế biến và phục vụ 3.2 Xây dựng thực đơn chọn món 3.2.1 Dự kiến thực đơn 3.2.2 Tính toán định lượng chuẩn suất ăn 3.2.3 Tính toán, giá thành, giá bán 3.2.4 Trình bày thực đơn 3.2.5 Điều chỉnh thực đơn 3.3 Xây dựng thực đơn theo chế độ ăn đặc biệt 3.3.1 Tìm hiểu đặc điểm của chế độ ăn 3.3.2 Xây dựng thực đơn theo chế độ ăn đặc biệt 3.3.3 Điều chỉnh thực đơn	15	5	10	

	3.4 Xây dựng thực đơn dài ngày 3.4.1 Cơ sở xây dựng thực đơn dài ngày 3.4.2 Xây dựng thực đơn nhóm món ăn 3.4.3 Điều chỉnh thực đơn 3.4.4 Thống nhất thực đơn				
	Cộng	45	15	28	2

2. Nội dung chi tiết:

CHƯƠNG 1: NGUYÊN TẮC XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Thời gian: 10 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên biết được kiến thức cơ bản về thực đơn. Vai trò của thực đơn trong kinh doanh ăn uống. Các nguyên tắc khi xây dựng thực đơn.

b. Nội dung:

1.1 Khái niệm chung về thực đơn

1.1.1 Khái niệm

1.1.2 Phân loại

1.1.3 Vai trò của thực đơn

1.2 Căn cứ xây dựng thực đơn

1.2.1 Căn cứ vào tiêu chuẩn và số lượng suất ăn

1.2.2 Căn cứ vào khả năng dự trữ của nhà hàng

1.2.3 Căn cứ vào trình độ số lượng công nhân chế biến và phục vụ

1.2.4 Căn cứ vào trang thiết bị chế biến và phục vụ

1.2.5 Căn cứ vào thời điểm thực hiện

1.3 Nguyên tắc xây dựng thực đơn

1.3.1 Thực đơn phải phù hợp với tập quán và thể thức ăn uống

1.3.2 Thực đơn phải đáp ứng nhu cầu tiêu dùng về khẩu vị, dinh dưỡng

1.3.3 Thực đơn phải phù hợp với tính chất thời vị của nguyên liệu

1.3.4 Thực đơn phải có cơ cấu món ăn hợp lý

1.3.5 Thực đơn phải đảm bảo hiệu quả kinh tế

CHƯƠNG 2: QUY TRÌNH XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Thời gian: 20 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên nắm được kiến thức về xây dựng thực đơn áp đặt và tự chọn

b. Nội dung:

2.1 Thực đơn áp đặt

2.1.1 Tiếp nhận nhu cầu của khách hàng

2.1.2 Thống nhất thực đơn dự kiến với khách hàng

2.1.3 Thống nhất các điều khoản trong hợp đồng

2.1.4 Tính toán các chi phí thực đơn

2.1.5 Kiểm tra và điều chỉnh thực đơn

2.2 Thực đơn tự chọn

2.2.1 Nghiên cứu thị trường ăn uống

2.2.2 Thống kê danh mục món ăn đưa vào thực đơn

2.2.3 Tính toán giá thành và giá bán cho các món ăn

2.2.4 Điều chỉnh thực đơn sau thời gian thực hiện

2.3 Cấu tạo và trình bày một số thực đơn

2.3.1 Cấu tạo thực đơn

2.3.2 Các kiểu trình bày thực đơn

Câu hỏi thảo luận

CHƯƠNG 3: XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

Thời gian: 15 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên nắm được các kiến thức xây dựng thực đơn theo tiêu chuẩn suất ăn và thực đơn tự chọn món.

b. Nội dung:

3.1 Xây dựng thực đơn theo tiêu chuẩn suất ăn

3.1.1 Tính tổng số tiền

3.1.2 Tính số tiền phải khấu trừ

3.1.3 Tính số tiền phải chi thực

3.1.4 Xây dựng thực đơn dự kiến

3.1.5 Tính tiêu chuẩn định lượng nguyên liệu cho món ăn

3.1.6 Lập bảng kê nguyên liệu

3.1.7 Lập bảng tổng hợp cho nguyên liệu

3.1.8 Tính toán thực đơn

3.1.9 Điều chỉnh thực đơn sau tính toán

3.1.10 Tính toán dụng cụ chế biến và phục vụ

3.2 Xây dựng thực đơn chọn món

3.2.1 Dự kiến thực đơn

3.2.2 Tính toán định lượng chuẩn suất ăn

3.2.3 Tính toán, giá thành, giá bán

3.2.4 Trình bày thực đơn

3.2.5 Điều chỉnh thực đơn

3.3 Xây dựng thực đơn theo chế độ ăn đặc biệt

3.3.1 Tìm hiểu đặc điểm của chế độ ăn

3.3.2 Xây dựng thực đơn theo chế độ ăn đặc biệt

3.3.3 Điều chỉnh thực đơn

3.4 Xây dựng thực đơn dài ngày

3.4.1 Cơ sở xây dựng thực đơn dài ngày

3.4.2 Xây dựng thực đơn nhóm món ăn

3.4.3 Điều chỉnh thực đơn

3.4.4 Thống nhất thực đơn

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng học lý thuyết, bàn, ghế

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

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: giấy A0, bút, bảng. phần

4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung đánh giá:

- *Kiến thức:*

Sau khi kết thúc học phần sinh viên phải nắm được và biết cách vận dụng các kiến thức cơ bản sau:

- + Các nguyên tắc xây dựng thực đơn
- + Quy trình xây dựng thực đơn
- + Tự xây dựng thực đơn

- *Kỹ năng:*

- + Biết cách xây dựng các thực đơn
- + Biết các nguyên tắc khi xây dựng một thực đơn hoàn chỉnh

- *Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

- + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
- + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

2. Phương pháp đánh giá:

- Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6.

- Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của các điểm kiểm tra thường xuyên, điểm kiểm tra định kỳ theo hệ số từng loại điểm. Trong đó điểm kiểm tra thường xuyên hệ số 1, điểm kiểm tra định kỳ hệ số 2.

- Thi kết thúc môn: 01 bài thi viết, hoặc trắc nghiệm hoặc bài tập lớn. Thời gian 60 phút hoặc 90 phút.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: sinh viên cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

- + Bằng cấp: tốt nghiệp Đại học, Cao đẳng trở lên
- + Trình độ chuyên môn: Chuyên ngành chế biến món ăn
- + Trình độ sư phạm: có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm
- + 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 học sinh

- Đối với người học:

- + Sinh viên phải có ít nhất 01 giáo trình chính và một số tài liệu tham khảo (nếu có).
- + Dự lớp tối thiểu 80% thời lượng lý thuyết môn học, ra vào lớp đúng giờ quy định
- + Hoàn thành tốt nội dung tự học mà giảng viên giao cho cá nhân hàng tuần.
- + Sinh viên vắng mặt trong buổi kiểm tra giữa kỳ tại lớp nếu không có lý do thì nhận điểm 0.

+ Các bài kiểm tra phải nộp đúng thời gian quy định, đúng yêu cầu về cả nội dung và hình thức.

+ Dự đủ số bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và có điểm trung bình chung các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 trở lên (theo thang điểm 10)

3. Những trọng tâm cần chú ý: Học phần kiến thức Phương pháp xây dựng thực đơn bao gồm các kiến thức cơ bản về kỹ thuật và phương pháp xây dựng thực đơn như: Các loại thực đơn, cách xây dựng các loại thực đơn, nguyên tắc xây dựng thực đơn v.v...

4. Tài liệu tham khảo:

Giáo trình chính: Giáo trình chính: Phương pháp xây dựng thực đơn

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC

Mã môn học: MH21

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ; (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 0 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Là môn học bắt buộc trong chương trình đào tạo cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Tính chất: Là môn học lý thuyết

II. Mục tiêu môn học:

1. Về kiến thức: Sinh viên hiểu rõ khái niệm, nhiệm vụ, yêu cầu, căn cứ, đặc điểm của hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống. Hiểu và biết cách tính giá thành, sử dụng mẫu biểu sổ sách trong kinh doanh ăn uống.

2. Về kỹ năng: Sinh viên vận dụng được các công thức sử dụng sổ sách mẫu biểu phục vụ hạch toán. Đảm bảo về thời gian, độ chính khoa học hợp lý trong kinh doanh ăn uống.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế

+Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ thảo luận/bài tập	Kiểm tra
	<u>CHƯƠNG 1: MỞ ĐẦU</u> 1.1 Vị trí 1.2 Đối tượng 1.3 Nội dung nghiên cứu môn học	5	5		
	<u>CHƯƠNG 2: MỘT SỐ VẤN ĐỀ CƠ BẢN VỀ HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC TRONG DOANH NGHIỆP KINH DOANH ĂN UỐNG</u> 2.1 Một số khái niệm cơ bản về hạch toán 2.2 Phân loại hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống 2.3 Nhiệm vụ, yêu cầu của hạch toán định mức trong doanh nghiệp ăn uống	5	5		

	2.4 Ý nghĩa của hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống				
	<u>CHƯƠNG 3: HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC CHI PHÍ TRONG DOANH NGHIỆP KINH DOANH ĂN UỐNG</u> 3.1 Chi phí sản xuất 3.2 Chi phí bán hàng 3.3 Chi phí khấu hao 3.4 Phương pháp xây dựng định mức chi phí sản xuất 3.5 Căn cứ để hạch toán tiêu chuẩn dự trù nguyên liệu chế biến	10	8		2
	<u>CHƯƠNG 4: HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC HIỆU QUẢ KINH DOANH ĂN UỐNG</u> 4.1 Hạch toán giá vốn nguyên liệu 4.2 Hạch toán giá thành sản phẩm, dịch vụ 4.3 Trình tự hạch toán giá thành sản phẩm, dịch vụ ăn uống 4.4 Hạch toán thuế VAT phải nộp, lãi gộp, tỉ lệ lãi gộp, thực lãi 4.5 Sổ sách và mẫu biểu sử dụng để hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống	10	10		
	Cộng	30	28	0	2

2. Nội dung chi tiết:

CHƯƠNG 1: MỞ ĐẦU

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên nắm được các nét khái quát về vị trí, đối tượng của môn học

b. Nội dung:

1.1 Vị trí

1.2 Đối tượng

1.3 Nội dung nghiên cứu môn học

CHƯƠNG 2: MỘT SỐ VẤN ĐỀ CƠ BẢN VỀ HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC TRONG DOANH NGHIỆP

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên hiểu được thế nào là hạch toán. Nắm được cách phân loại hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống.

b. Nội dung:

2.1 Một số khái niệm cơ bản về hạch toán

2.2 Phân loại hạch toán định mức trong doanh nghiệp kinh doanh ăn uống

2.3 Nhiệm vụ, yêu cầu của hạch toán định mức trong doanh nghiệp ăn uống

2.4 Ý nghĩa của hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống

CHƯƠNG 3: HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC CHI PHÍ TRONG DOANH NGHIỆP KINH DOANH ĂN UỐNG

Thời gian: 10 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên hiểu được chi phí sản xuất. Hiểu được chi phí bán hàng, chi phí khấu hao. Nắm được phương pháp xây dựng định mức chi phí sản xuất và căn cứ để hạch toán tiêu chuẩn dự trù.

b. Nội dung:

3.1 Chi phí sản xuất

3.2 Chi phí bán hàng

3.3 Chi phí khấu hao

3.4 Phương pháp xây dựng định mức chi phí sản xuất

3.5 Căn cứ để hạch toán tiêu chuẩn dự trù nguyên liệu chế biến

CHƯƠNG 4: HẠCH TOÁN ĐỊNH MỨC HIỆU QUẢ KINH DOANH ĂN UỐNG

Thời gian: 10 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên hiểu được thế nào là hạch toán giá vốn nguyên liệu. Nắm được cách hạch toán, trình tự hạch toán giá thành sản phẩm dịch vụ.

b. Nội dung:

4.1 Hạch toán giá vốn nguyên liệu

4.2 Hạch toán giá thành sản phẩm, dịch vụ

4.3 Trình tự hạch toán giá thành sản phẩm, dịch vụ ăn uống

4.4 Hạch toán thuế VAT phải nộp, lãi gộp, tỉ lệ lãi gộp, thực lãi

4.5 Sổ sách và mẫu biểu sử dụng để hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng học lý thuyết, bàn, ghế

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

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: giấy A0, bút viết bảng, băng dính dán giấy

4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung đánh giá:

- Về kiến thức: sinh viên hiểu rõ khái niệm, nhiệm vụ, yêu cầu, căn cứ, đặc điểm của hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống. Hiểu và biết cách tính giá thành, sử dụng mẫu biểu sổ sách trong kinh doanh ăn uống.

- Về kỹ năng: sinh viên vận dụng các công thức sử dụng sổ sách mẫu biểu phục vụ hạch toán. Đảm bảo về thời gian, độ chính khoa học hợp lý trong kinh doanh ăn uống.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế

+ Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

2. Phương pháp đánh giá:

- Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6.
- Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của các điểm kiểm tra thường xuyên, điểm kiểm tra định kỳ theo hệ số từng loại điểm. Trong đó điểm kiểm tra thường xuyên hệ số 1, điểm kiểm tra định kỳ hệ số 2.
- Thi kết thúc môn: 01 bài thi viết, hoặc trắc nghiệm. Thời gian 60 phút hoặc 90 phút.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Sinh viên cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Bằng cấp: tốt nghiệp Đại học trở lên

+ Trình độ chuyên môn: Chuyên ngành du lịch, Chế biến món ăn

+ Trình độ sư phạm: có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm

+ 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 học sinh

-Đối với người học:

+ Sinh viên phải có ít nhất 01 giáo trình chính và một số tài liệu tham khảo (nếu có).

+ Dự lớp tối thiểu 80% thời lượng lý thuyết môn học, ra vào lớp đúng giờ quy định

+ Hoàn thành tốt nội dung tự học mà giảng viên giao cho cá nhân hàng tuần.

+ Sinh viên vắng mặt trong buổi kiểm tra giữa kỳ tại lớp nếu không có lý do thì nhận điểm 0.

+ Các bài kiểm tra phải nộp đúng thời gian quy định, đúng yêu cầu về cả nội dung và hình thức.

+ Dự đủ số bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và có điểm trung bình chung các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 trở lên (theo thang điểm 10)

3. Những trọng tâm cần chú ý: Học phần kiến thức Hạch toán định mức

4. Tài liệu tham khảo:

Giáo trình chính: Giáo trình Hạch toán định mức – Trường cao đẳng du lịch Hà Nội

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: VĂN HÓA ẨM THỰC

Mã môn học: MH22

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ; (Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 15 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí: Là môn học bắt buộc trong chương trình đào tạo cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.
2. Tính chất: Là môn học lý thuyết và thảo luận

II. Mục tiêu môn học:

1. Kiến thức:

Sinh viên nắm được kiến thức cơ bản về văn hóa, văn hóa ẩm thực. Các nền văn hóa ẩm thực đặc trưng trên thế giới.

2. Kỹ năng:

- + Biết khái quát chung về văn hóa ẩm thực
- + Biết các nền ẩm thực đặc trưng

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
- + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ thảo luận/bài tập	Kiểm tra
1	<u>CHƯƠNG 1: KHÁI QUÁT CHUNG VỀ CÁC NỀN VĂN HÓA VĂN HÓA ẨM THỰC LỚN TRÊN THẾ GIỚI</u> 1.1 Khái quát chung về các nền văn hóa lớn trên thế giới 1.1.1 Một số khái niệm chính 1.1.2 Các nền văn hóa lớn trên thế giới 1.2 Khái quát về văn hóa ẩm thực 1.2.1 Các nền văn hóa ẩm thực lớn trên thế giới 1.2.2 Các yếu tố ảnh hưởng tới văn hóa ẩm thực - Vị trí, địa lý	5	2	3	

	- Khí hậu - Lịch sử - Kinh tế - Tôn giáo - Ảnh hưởng của sự phát triển du lịch 1.3 Ẩm thực trong xu hướng hội nhập 1.3.1 Hội nhập ẩm thực Á – Âu 1.3.2 Xu hướng chung				
	<u>CHƯƠNG 2</u> VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM 2.1 Khái quát về Việt Nam 2.1.1 Điều kiện tự nhiên 2.1.2 Điều kiện xã hội 2.2 Văn hóa ẩm thực Việt Nam 2.2.1 Văn hóa ẩm thực truyền thống - Một số nét văn hóa ẩm thực truyền thống tiêu biểu - Một số nét văn hóa ẩm thực của dân tộc thiểu số tiêu biểu 2.2.2 Văn hóa ẩm thực đương đại - Một số nét văn hóa ẩm thực chung - Tập quán khẩu vị ăn uống 3 miền	5	1	4	
	<u>CHƯƠNG 3</u> MỘT SỐ NÉT VĂN HÓA ẨM THỰC QUAN TRỌNG ĐỐI VỚI DU LỊCH VIỆT NAM 3.1 Trung Quốc 3.1.1 Khái quát chung 3.1.2 Văn hóa ẩm thực Trung Quốc 3.2 Nhật Bản 3.2.1 Khái quát chung 3.2.2 Văn hóa ẩm thực Nhật Bản 3.3 Hàn Quốc 3.3.1 Khái quát chung 3.3.2 Văn hóa ẩm thực Hàn Quốc 3.4 Các nước Đông Nam Á 3.4.1 Khái quát chung 3.4.2 Văn hóa ẩm thực các nước Đông Nam Á 3.5 Các nước khu vực Tây Á	15	5	5	5

	3.5.1 Khái quát chung 3.5.2 Văn hóa ẩm thực các nước khu vực Tây Á 3.6 Pháp 3.6.1 Khái quát chung 3.6.2 Văn hóa ẩm thực Pháp 3.7 Anh 3.7.1 Khái quát chung 3.7.2 Văn hóa ẩm thực Anh 3.8 Mỹ 3.8.1 Khái quát chung 3.8.2 Văn hóa ẩm thực Mỹ 3.9 Nga 3.9.1 Khái quát chung 3.9.2 Văn hóa ẩm thực Ng				
	<u>CHƯƠNG 4</u> ẨM THỰC VÀ TÔN GIÁO 4.1 Khái quát chung 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 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 4.2.4 Ẩm thực Thiên chúa giáo	5	2	3	
	Cộng	30	10	15	5

2. Nội dung chi tiết:

CHƯƠNG 1: KHÁI QUÁT CHUNG VỀ CÁC NỀN VĂN HÓA VĂN HÓA ẨM THỰC LỚN TRÊN THẾ GIỚI

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên nắm được kiến thức cơ bản về các nền văn hóa và văn hóa ẩm thực trên thế giới

b. Nội dung:

1.1 Khái quát chung về các nền văn hóa lớn trên thế giới

1.1.1 Một số khái niệm chính

1.1.2 Các nền văn hóa lớn trên thế giới

1.2 Khái quát về văn hóa ẩm thực

1.2.1 Các nền văn hóa ẩm thực lớn trên thế giới

1.2.2 Các yếu tố ảnh hưởng tới văn hóa ẩm thực

1.3 Ẩm thực trong xu hướng hội nhập

1.3.1 Hội nhập ẩm thực Á – Âu

1.3.2 Xu hướng chung

Câu hỏi ôn tập

CHƯƠNG 2: VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên nắm được kiến thức về văn hóa Việt Nam và văn hóa ẩm thực ba miền Việt Nam

b. Nội dung:

2.1 Khái quát về Việt Nam

2.1.1 Điều kiện tự nhiên

2.1.2 Điều kiện xã hội

2.2 Văn hóa ẩm thực Việt Nam

2.2.1 Văn hóa ẩm thực truyền thống

- Một số nét văn hóa ẩm thực truyền thống tiêu biểu

- Một số nét văn hóa ẩm thực của dân tộc thiểu số tiêu biểu

2.2.2 Văn hóa ẩm thực đương đại

- Một số nét văn hóa ẩm thực chung

- Tập quán khẩu vị ăn uống 3 miền

Câu hỏi ôn tập

CHƯƠNG 3: MỘT SỐ NÉT VĂN HÓA ẨM THỰC QUAN TRỌNG ĐỐI VỚI DU LỊCH VIỆT NAM

Thời gian: 15 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên nắm được kiến thức về nền văn hóa ẩm thực các nước đặc trưng trên thế giới

b. Nội dung:

3.1 Trung Quốc

3.1.1 Khái quát chung

3.1.2 Văn hóa ẩm thực Trung Quốc

3.2 Nhật Bản

3.2.1 Khái quát chung

3.2.2 Văn hóa ẩm thực Nhật Bản

3.3 Hàn Quốc

3.3.1 Khái quát chung

3.3.2 Văn hóa ẩm thực Hàn Quốc

3.4 Các nước Đông Nam Á

3.4.1 Khái quát chung

3.4.2 Văn hóa ẩm thực các nước Đông Nam Á

3.5 Các nước khu vực Tây Á

3.5.1 Khái quát chung

3.5.2 Văn hóa ẩm thực các nước khu vực Tây Á

3.6 Pháp

3.6.1 Khái quát chung

3.6.2 Văn hóa ẩm thực Pháp

3.7 Anh

3.7.1 Khái quát chung

3.7.2 Văn hóa ẩm thực Anh

3.8 Mỹ

3.8.1 Khái quát chung

3.8.2 Văn hóa ẩm thực Mỹ

3.9 Nga

3.9.1 Khái quát chung

3.9.2 Văn hóa ẩm thực Nga

Câu hỏi ôn tập

CHƯƠNG 4: ẨM THỰC VÀ TÔN GIÁO

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên nắm được kiến thức về ẩm thực của các tôn giáo trên thế giới

b. Nội dung:

4.1 Khái quát chung

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

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

4.2.4 Ẩm thực Thiên chúa giáo

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng học lý thuyết, bàn, ghế
2. Trang thiết bị máy móc: máy chiếu, máy tính
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: giấy A0, bút, bảng, phấn
4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung đánh giá:

- *Kiến thức:*

Sinh viên biết được kiến thức cơ bản về văn hóa, văn hóa ẩm thực. Các nền văn hóa ẩm thực đặc trưng trên thế giới.

- *Kỹ năng:*

- + Biết khái quát chung về văn hóa ẩm thực
- + Biết các nền ẩm thực đặc trưng.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
- + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

2. Phương pháp đánh giá:

- Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6.
- Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của các điểm kiểm tra thường xuyên, điểm kiểm tra định kỳ theo hệ số từng loại điểm. Trong đó điểm kiểm tra thường xuyên hệ số 1, điểm kiểm tra định kỳ hệ số 2.
- Thi kết thúc môn: 01 bài thi viết, hoặc trắc nghiệm. Thời gian 60 phút hoặc 90 phút.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: sinh viên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

- + Bằng cấp: tốt nghiệp Đại học trở lên
- + Trình độ chuyên môn: Chuyên ngành chế biến món ăn, Văn hóa
- + Trình độ sư phạm: có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm
- + 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 học sinh

-Đối với người học:

- + Sinh viên phải có ít nhất 01 giáo trình chính và một số tài liệu tham khảo (nếu có).
- + Dự lớp tối thiểu 80% thời lượng lý thuyết môn học, ra vào lớp đúng giờ quy định
- + Hoàn thành tốt nội dung tự học mà giảng viên giao cho cá nhân hàng tuần.
- + Sinh viên vắng mặt trong buổi kiểm tra giữa kỳ tại lớp nếu không có lý do thì nhận điểm 0.
- + Các bài kiểm tra phải nộp đúng thời gian quy định, đúng yêu cầu về cả nội dung và hình thức.
- + Dự đủ số bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và có điểm trung bình chung các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 trở lên (theo thang điểm 10)

3. Những trọng tâm cần chú ý: Học phần kiến thức Văn hóa ẩm thực bao gồm các kiến thức cơ bản về ẩm thực và phong cách ăn uống của các nước trên thế giới

4. Tài liệu tham khảo:

Giáo trình chính: Giáo trình Văn hóa ẩm thực – Trường cao đẳng du lịch Hà Nội

5. Ghi chú và giải thích

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: TIẾNG ANH GIAO TIẾP CHUYÊN NGÀNH 1

Mã môn học: MH23

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 25 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I/Vị trí, tính chất của môn học:

- **Vị trí:** Tiếng Anh chuyên ngành Chế biến món ăn là môn học chuyên ngành cho sinh viên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn bậc Cao đẳng. Học sau học phần tiếng anh cơ bản.

- **Tính chất:** Môn Tiếng Anh chuyên ngành Chế biến món ăn là môn vừa mang tính lý thuyết lại vừa mang tính thực hành cao, gắn liền với thực tiễn công việc và cuộc sống.

II/Mục tiêu môn học:

1. Về kiến thức:

- Sinh viên nắm được những cấu trúc câu, những lượng từ vựng cơ bản liên quan đến tình huống giao tiếp trong ngành dịch vụ. Chế biến món ăn khoa học thực phẩm (dinh dưỡng, vệ sinh, an toàn thực phẩm, bảo quản thực phẩm), về văn hóa ẩm thực, xây dựng thực đơn, cách chọn lựa thực phẩm, mô tả các cách thức chế biến món ăn, thành phần của món ăn(đồ ăn Á, Âu, Việt), các tình huống trong bếp và trong phòng ăn...

2. Về kỹ năng:

- Sinh viên được phát triển các kỹ năng ngôn ngữ Nghe– Nói- Đọc- Viết bằng Tiếng Anh. Sinh viên có kỹ năng và phương pháp sử dụng thuật ngữ chuyên ngành thông dụng bằng Tiếng Anh cần thiết cho việc tiếp tục tự học tập và nâng cao trình độ tiếng anh sau khóa học.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Sinh viên lên lớp nghe giảng, tích cực tham gia các hoạt động sử dụng ngôn ngữ Tiếng Anh trên lớp. Có ý thức tự giác trong việc tự học ôn tập và chuẩn bị bài vở.

III/Nội dung môn học:

1.Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

STT	Nội dung bài học	Tổng	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Module 1:Jobs and workplaces	5	2	3	
2	Module 2:Food selection	5	2	3	
3	Module 3: In the kitchen	8	2	4	2
4	Module 4: In the dining room	6	1	7	
5	Module 5: European dishes	8	2	4	2
6	Module 6: Vietnamese food 1	6	2	4	
7	Module 7: Menu	7	3	3	1
	Cộng	45	15	25	5

2.Nội dung chi tiết:

Module 1: Jobs and workplaces

Thời gian: 5 giờ

a. Objectives: Sinh viên tổng kết lại các kiến thức ngữ pháp đã được học trong các chương trình Tiếng Anh cơ bản trước đó

Biết diễn đạt chức năng nhiệm vụ của bộ phận bếp – bàn bằng Tiếng Anh

Biết mô tả nơi làm việc.

b. Contents

1.1 A revision of basic grammar

1.1.1 Present simple

1.1.2 There Tobe

1.1.3 Dates

1.2 Vocabulary: Jobs and workplaces

1.3 Overview on Jobs and workplaces

1.4 Using the kitchen

1.4.1 Part of kitchen

1.4.2 Kitchen utensils

1.5 Skills: Presentation

Module 2: Food selection

Thời gian: 5 giờ

a. Objectives: Sinh viên nắm được kiến thức về câu so sánh và việc sử dụng chúng khi so sánh các loại thực phẩm

Biết nói về đặc điểm thành phần dinh dưỡng của các loại thực phẩm

b. Contents:

2.1 Grammar Points: Comparisons

2.2 Vocabulary: different kinds of food and its qualities

2.3 Giving ideas about food

2.4 Making comparison on kinds of food

2.5 Skills: Presentation

Module 3: In the kitchen

Thời gian: 8 giờ

a. Objectives: Sinh viên nắm được kiến thức cơ bản về cách dùng câu bị động trong việc sử dụng thực phẩm và câu mệnh lệnh thức khi đưa ra các chủ dẫn trong nhà bếp

Biết cách mô tả các loại thực phẩm

Đọc và dịch tài liệu

b. Contents:

3.1 Grammar points:

3.1.1 Imperative mood

3.1.2 Passive voice

3.1.3 Article : a/ an/ the

3.2 Describing food

3.3 Food preparation

3.4 Skills: Speaking, listening, giving instructions

Module 4: In the diningroom

Thời gian: 6 giờ

a. Objectives: Sinh viên biết cách mô tả một số món ăn và sự kết hợp các thành phần thực phẩm và gia vị

Biết cách xử lý các yêu cầu của khách trong phòng ăn

b. Contents:

4.1. Grammar point: Passive voice (con't)

4.2. Vocabulary: tastes, ingredients

4.3. Describing food (types, colours, tastes and ingredients)

4.4. Dealing with requests from diners

4.5. Skills: Speaking, Presentation

Module 5: European dishes

Thời gian: 8 giờ

a. Objectives: Sinh viên củng cố kiến thức về các tính từ chỉ lượng

Biết sử dụng động từ khuyết thiếu (should, ought to, must) khi đưa ra các sự kết hợp và chế biến các loại thực phẩm nhất định

Biết cách hỏi đáp và nói về giá cả bằng tiếng Anh

Biết mô tả một số thực phẩm của Châu Âu

Kiểm tra đánh giá quá trình số 2

b. Contents:

5.1 Grammar points:

5.1.1 Qualitative adjectives

5.1.2 Modal verbs: should, ought to, must

5.2 How to ask and say prices in English

5.3 European dishes

5.3.1 Introduction

5.3.2 How to prepare to cook

5.4 Skills: Speaking and presentation

Module 6: Vietnamese Food 1

Thời gian: 6 giờ

a. Objectives: Students know how to give directions food in Vietnam (biết mô tả một số món ăn Việt Nam: thành phần, cách chuẩn bị, cách chế biến)

b. Contents

6.1 Introduce some typical Vietnamese foods

6.1.1 Introduction

6.1.2 How to prepare and cook

6.2 Skills: Giving instruction, presentation

6.3 Listening and Speaking

6.4 Reading & Writing

Module 7: Menu

Thời gian: 7 giờ

a. Objectives

Biết cách đọc các loại thực đơn

Biết cách lên một thực đơn phù hợp

Biết cách lấy thực đơn của khách

b. Contents:

- 7.1 Introduce some kinds of typical menu
- 7.2 How to write a menu
- 7.3 Take orders from diner
- 7.4 Express likes and dislikes
- 7.5 Express affirmative and negative and agreement
- 7.6 Skills: Speaking and listening

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

- 1. Phòng học: phòng học qui mô nhỏ đủ cho 30- 40 sinh viên/1lớp
- 2. Trang thiết bị máy móc: máy chiếu, đài cassette
- 3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: bảng, phấn, giấy A4, giấy nhớ
- 4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- **Về kiến thức:** Sinh viên nắm được những cấu trúc câu, ngữ pháp cơ bản Sinh viên đã được học trong chương trình, những lượng từ vựng cơ bản về các chủ đề chuyên ngành bằng Tiếng Anh
- **Về kỹ năng:** Khả năng phát triển các kỹ năng ngôn ngữ Nghe– Nói- Đọc - Viết nghiên cứu và dịch tài liệu với các thuật ngữ chuyên ngành.
- **Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:** Sinh viên có ý thức tự giác trong việc tự học ôn tập và chuẩn bị bài vở cho việc kiểm tra đánh giá cuối kỳ.

2. Phương pháp:

- Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6.
- Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của các điểm kiểm tra thường xuyên, điểm kiểm tra định kỳ theo hệ số từng loại điểm. Trong đó điểm kiểm tra thường xuyên hệ số 1, điểm kiểm tra định kỳ hệ số 2.
- Thi kết thúc môn: thi vấn đáp – hoạt cảnh. Thi viết

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Áp dụng cho sinh viên hệ Cao Đẳng chính quy chuyên ngành Chế biến món ăn

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

2.1 Đối với giáo viên, giảng viên:

- Giáo viên tham gia giảng dạy chương trình cần nắm bắt và bám sát được mục đích yêu cầu cũng như mục tiêu cụ thể của từng nội dung bài giảng trong chương trình.
- Giáo viên phải có đủ trình độ để triển khai chương trình giảng một cách linh hoạt và sáng tạo; áp dụng các phương pháp giảng dạy sao cho phù hợp với mỗi hoàn cảnh giảng dạy cụ thể.
- Giáo viên phải luôn tự nâng cao bồi dưỡng trình độ, nghiệp vụ chuyên môn sao cho luôn đáp ứng được những nhu cầu đào tạo mới.
- Khi triển khai bài giảng phải đảm bảo yêu cầu về tính hệ thống, trang bị những kiến thức ngữ pháp, từ vựng đáp ứng được nhu cầu thực tiễn của sinh viên.

- Tiến hành kiểm tra theo định kỳ.

2. 2. Đối với sinh viên:

- Lên lớp nghe giảng, tích cực tham gia các hoạt động sử dụng ngôn ngữ Tiếng Anh trên lớp.

- Có ý thức tự giác trong việc tự học ôn tập và chuẩn bị bài vở.

- Ôn tập kiểm tra theo đúng lịch.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

4. Tài liệu tham khảo:

Tài liệu 1(TL1):*English for chef*– Tiếng Anh chuyên ngành chế biến món ăn – Nhà xuất bản Hà Nội

Tài liệu 2(TL2):*English for the Hotel and Tourist Industry*, Nguyễn Thanh Trương, Nhà xuất bản khoa học xã hội (2005)

Tài liệu 3(TL3): *Food and beverage Services, Viet Nam Tourism Certificate, A Practical Approach, 2nd edition (2004)*

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: TIẾNG ANH GIAO TIẾP CHUYÊN NGÀNH 2

Mã môn học: MH24

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 25 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I/Vị trí, tính chất của môn học:

- **Vị trí:** Tiếng Anh chuyên ngành Chế biến món ăn là môn học chuyên ngành cho sinh viên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn bậc Cao đẳng dạy. Học sau học phần Tiếng anh cơ bản, Tiếng anh giao tiếp chuyên ngành 1

- **Tính chất:** Môn Tiếng Anh chuyên ngành Chế biến món ăn là môn vừa mang tính lý thuyết lại vừa mang tính thực hành cao, gắn liền với thực tiễn công việc và cuộc sống.

II/Mục tiêu môn học:

1. Về kiến thức:

- Sinh viên nắm được những cấu trúc câu, những lượng từ vựng cơ bản liên quan đến tình huống giao tiếp trong ngành dịch vụ. Chế biến món ăn khoa học thực phẩm (dinh dưỡng, vệ sinh, an toàn thực phẩm, bảo quản thực phẩm), về văn hóa ẩm thực, xây dựng thực đơn, cách chọn lựa thực phẩm, mô tả các cách thức chế biến món ăn, thành phần của món ăn (đồ ăn Á, Âu, Việt), các tình huống trong bếp và trong phòng ăn...

2. Về kỹ năng:

- Sinh viên được phát triển các kỹ năng ngôn ngữ Nghe– Nói- Đọc- Viết bằng Tiếng Anh. Sinh viên có kỹ năng và phương pháp sử dụng thuật ngữ chuyên ngành thông dụng bằng Tiếng Anh cần thiết cho việc tiếp tục tự học tập và nâng cao trình độ tiếng anh sau khóa học.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Sinh viên lên lớp nghe giảng, tích cực tham gia các hoạt động sử dụng ngôn ngữ Tiếng Anh trên lớp. Có ý thức tự giác trong việc tự học ôn tập và chuẩn bị bài vở.

III/Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

STT	Nội dung bài học	Tổng	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Module 8: Vietnamese food 2	4	1	3	
2	Module 9: Asian dishes	4	1	3	
3	Module 10: Making salads	8	1	5	2
4	Module 11: Making soups	4	1	3	
5	Module 12: Cakes for celebrations	9	2	5	2
6	Module 13: Fast food	8	2	6	
7	Module 14: Food safety	8	2	5	1
	Cộng	45	15	25	5

2. Nội dung chi tiết

Module 8: Vietnamese food

Thời gian: 4 giờ

a. Objectives: Sinh viên nắm được kiến thức:

Về so sánh và các tính từ chỉ lượng

Biết đưa ra các chỉ dẫn về sự kết hợp và chế biến các loại thực phẩm nhất định

Biết mô tả thêm nhiều món ăn truyền thống của Việt Nam

b. Contents:

8.1 A revision of comparisons and qualitative adjectives

8.2 Vocabulary : Vietnamese food

8.3 Some typical Vietnamese food

8.4 Introduction

8.5 How to prepare and cook

8.6 Skills: Presentation, make questions and give comments

Module 9: Asian dishes

Thời gian: 4 giờ

a. Objectives:

Biết đưa ra các chỉ dẫn về sự kết hợp và chế biến các loại thực phẩm nhất định

Biết cách hỏi đáp và nói và đưa ra nhận xét về các món ăn

Biết mô tả một số món ăn truyền thống của Châu Á

Biết nói về đặc điểm thành phần dinh dưỡng của các loại thực phẩm

b. Content:

9.1 Vocabulary:

9.1.1 Asian food/ descriptive adjectives

9.1.2 Giving ideas about food

9.2 Some typical Asian food

9.2.1 Introduction

9.2.2 How to prepare and cook

9.3 Skills: Presentation, make questions and give comments

Module 10: Making salads

Thời gian: 8 giờ

a. Objectives:

Sinh viên nắm được kiến thức cơ bản về cách dùng các trạng từ mô tả quy trình chế biến món ăn

Biết cách mô tả đặc điểm và cách làm một số loại salad

Đọc và dịch tài liệu

b. Contents:

10.1 Grammar point: Sequence adverbs

10.2 Vocabulary: vegetables and sauces

10.3 Some typical salads

10.3.1 Introduction

10.3.2 How to prepare and make

10.4. Skills: Speaking, listening, giving instructions

Module 11: Making soups

Thời gian: 4 giờ

a. Objectives:

Biết cách mô tả một số món soup và sự kết hợp các thành phần thực phẩm và gia vị
Biết cách xử lý các yêu cầu của khách trong phòng ăn

b. Contents:

- 11.1 Grammar points: pasive voice (review)
- 11.2 Vocabulary: soup, ingredients
- 11.3 Some typical soups
- 11.4 Introduction (types, colours, tastes and ingredients)
- 11.5 How to prepare and make
- 11.6 Dealing with requests from diners
- 11.7 Skills: Speaking and presentation

Module 12: Cake for celebration

Thời gian: 8 giờ

a. Objectives:

Biết mô tả một số loại bánh truyền thống, đặc điểm, ý nghĩa và công thức làm
Biết diễn tả mục đích và đưa ra ý gợi ý

b. Contents

- 12.1 Expressing purposes
- 12.2 Making suggestion
- 12.3 Some typical cakes
- 12.4 Introduction
- 12.5 How to prepare and cook
- 12.6 Sills: Presentation, make suggestions

Module 13: Fast food

Thời gian: 8 giờ

a. Objectives

Biết mô tả một số món ăn nhanh: thành phần, cách chuẩn bị, cách chế biến...

b. Contents:

- 13.1 Some typical fast food
 - 13.1.1 Introduction
 - 13.1.2 How to prepare and cook
- 123.2 Skills : Presentation

Module 14: Food safety

Thời gian: 8 giờ

a. Objectives

Nắm được các quy tắc về vệ sinh và an toàn thực phẩm
Biết đưa ra các cảnh báo và lời khuyên về việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

b. Contents:

- 14.1 Vocabulary: Food hygiene and safety
- 14.2 Key principles of food hygiene and safety
- 14.3 Giving warning and advice
- 14.4 Skills: Speaking, listening, presentation

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

- 1. Phòng học: phòng học qui mô nhỏ đủ cho 30- 40 sinh viên/1lớp
- 2. Trang thiết bị máy móc: máy chiếu, đài cassette

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: bảng, phấn, giấy A4, giấy nhớ

4. Các điều kiện khác

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

Về kiến thức: sinh viên nắm được những cấu trúc câu, ngữ pháp cơ bản Sinh viên đã được học trong chương trình, những lượng từ vựng cơ bản về các chủ đề chuyên ngành bằng Tiếng Anh

Về kỹ năng: Khả năng phát triển các kỹ năng ngôn ngữ Nghe– Nói- Đọc - Viết nghiên cứu và dịch tài liệu với các thuật ngữ chuyên ngành.

Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Sinh viên có ý thức tự giác trong việc tự học ôn tập và chuẩn bị bài vở cho việc kiểm tra đánh giá cuối kỳ.

2. Phương pháp: Thi vấn đáp – hoạt cảnh.

- Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6.

- Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của các điểm kiểm tra thường xuyên, điểm kiểm tra định kỳ theo hệ số từng loại điểm. Trong đó điểm kiểm tra thường xuyên hệ số 1, điểm kiểm tra định kỳ hệ số 2.

- Thi kết thúc môn: thi vấn đáp

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Áp dụng cho sinh viên hệ Cao Đẳng chính quy chuyên ngành Chế biến món ăn

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

2. 1 Đối với giáo viên, giảng viên:

- Giáo viên tham gia giảng dạy chương trình cần nắm bắt và bám sát được mục đích yêu cầu cũng như mục tiêu cụ thể của từng nội dung bài giảng trong chương trình.

- Giáo viên phải có đủ trình độ để triển khai chương trình giảng một cách linh hoạt và sáng tạo; áp dụng các phương pháp giảng dạy sao cho phù hợp với mỗi hoàn cảnh giảng dạy cụ thể.

- Giáo viên phải luôn tự nâng cao bồi dưỡng trình độ, nghiệp vụ chuyên môn sao cho luôn đáp ứng được những nhu cầu đào tạo mới.

- Khi triển khai bài giảng phải đảm bảo yêu cầu về tính hệ thống, trang bị những kiến thức ngữ pháp, từ vựng đáp ứng được nhu cầu thực tiễn của sinh viên.

- Tiến hành kiểm tra theo định kỳ.

2. 2. Đối với sinh viên:

- Lên lớp nghe giảng, tích cực tham gia các hoạt động sử dụng ngôn ngữ Tiếng Anh trên lớp.

- Có ý thức tự giác trong việc tự học ôn tập và chuẩn bị bài vở.

- Ôn tập kiểm tra theo đúng lịch.

3.Những trọng tâm cần chú ý:

4.Tài liệu tham khảo:

Tài liệu 1(TL1):*English for chef*– Tiếng Anh chuyên ngành chế biến món ăn – Nhà xuất bản Hà Nội

Tài liệu 2(TL2):*English for the Hotel and Tourist Industry*, Nguyễn Thanh Trương, Nhà xuất bản khoa học xã hội (2005)

Tài liệu 3(TL3): *Food and beverage Services, Viet Nam Tourism Certificate, A Practical Approach, 2nd edition* (2004)

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: THỰC TẬP THỰC TẾ TẠI CƠ SỞ LẦN 1

Mã môn học: MH25

Thời gian thực hiện môn học: 270 giờ; (Lý thuyết: 25 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 240 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: là môn học bắt buộc trong chương trình đào tạo cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn. Học sau các môn học Lý thuyết chế biến món ăn, Lý thuật chế biến món ăn Á
- Tính chất: Là môn học thực hành

II. Mục tiêu môn học:

1. Kiến thức:

- + Sinh viên nắm được quy trình làm việc, vận dụng được kiến thức chuyên ngành đã được học trên lớp vào thực tế công việc ở các vị trí cơ bản trong nhà bếp
- + Sinh viên được làm quen với môi trường làm việc tại các doanh nghiệp.

2. Kỹ năng:

- + Sinh viên hoàn thiện kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng giao tiếp trong môi trường làm việc chuyên nghiệp.
- + Sinh viên phát triển kỹ năng làm việc nhóm.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

- + Giúp Sinh viên hình thành thái độ làm việc tích cực, nghiêm túc trong công việc
- + Rèn luyện tính tự giác, tính kỷ luật tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.
- + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
- + Nhận thức tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn sau này.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ thảo luận/bài tập	Kiểm tra
1	Phần 1: Hướng dẫn ban đầu	15	15		
2	Phần 2: Sinh viên đi phỏng vấn nhân sự tại cơ sở trước khi vào thực tập	10	10		
3	Phần 3: Sinh viên thực tập tại cơ sở	240		240	
4	Phần 4: Báo cáo thực tập môn học	5			5
	Cộng	270	25	240	5

2. Nội dung chi tiết:

Phần 1: Hướng dẫn ban đầu (15 tiết)

1. Hướng dẫn cách tiếp cận công việc thực tế tại cơ sở

2. Hướng dẫn nội dung viết báo cáo thực tập

Phần 2: Đưa Sinh viên dự phỏng vấn nhân sự tại cơ sở trước khi vào thực tập

(10 tiết)

1. Sinh viên phỏng vấn tại bộ phận nhân sự.

2. Sinh viên phỏng vấn tại bộ phận thực tập về lý năng nghề.

3. Sinh viên phỏng vấn về kỹ năng giao tiếp.

Phần 3: Sinh viên thực tập tại cơ sở (240 tiết)

1. Phụ việc cho nhân viên chính.

2. Tiếp cận công việc chính và hoàn thiện kỹ năng nghề nghiệp.

3. Làm việc như một nhân viên chính tại cơ sở.

Phần 4: Báo cáo thực tập môn học (5 tiết)

1. Kiến thức tổng quát về cơ sở thực tập.

2. Báo cáo tổng kết thực tế quá trình làm việc tại cơ sở.

3. Những kiến thức Sinh viên thu nhận được trong quá trình thực tập tại cơ sở

4. So sánh giữa việc học tập trên lớp với công việc thực tế tại cơ sở.

5. Kiến nghị, đề xuất với nhà trường, thầy cô giáo về môn học. Kiến nghị, đề xuất với cơ sở về quá trình thực tập và những ý kiến đóng góp để công việc có hiệu quả hơn.

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: địa điểm thực tập

2. Trang thiết bị máy móc:

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

4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

+ Sinh viên nắm được quy trình làm việc, vận dụng được kiến thức chuyên ngành đã được học trên lớp vào thực tế công việc.

+ Sinh viên được làm quen với môi trường làm việc tại các doanh nghiệp.

- Kỹ năng:

+ Sinh viên hoàn thiện kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng giao tiếp trong môi trường làm việc chuyên nghiệp.

+ Sinh viên phát triển kỹ năng làm việc nhóm.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Giúp Sinh viên hình thành thái độ làm việc tích cực, nghiêm túc trong công việc

+ Rèn luyện tính tự giác, tính kỷ luật tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.

+ Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế

+ Nhận thức tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn sau này.

2. Phương pháp:

- Đánh giá của doanh nghiệp: 30%

- Điểm viết báo cáo – 70%
- Thang điểm 10

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Áp dụng giảng dạy trong chương trình đào tạo cao đẳng chính quy chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn

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

- *Đối với giáo viên, giảng viên:*

- * Nắm vững kiến thức chuyên môn nghiệp vụ.
- * Có phương pháp sư phạm và kiến thức thực tế.
- * Luôn trau dồi, cập nhật, đổi mới phương pháp giảng dạy và kiến thức mới

- *Đối với người học:*

- * Lên lớp đầy đủ, nghe giảng và ghi chép những nội dung hướng dẫn viết báo cáo
- * Khai thác các kiến thức được giao về nhà theo yêu cầu của giáo viên.
- * Hoàn thành báo cáo theo đúng thời hạn

3. Những trọng tâm cần chú ý:

4. Tài liệu tham khảo:

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: THỰC TẬP THỰC TẾ TẠI CƠ SỞ LẦN 2

Mã môn học: MH26

Thời gian thực hiện môn học: 225 giờ; (Lý thuyết: 25giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập:195 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: là môn học bắt buộc trong chương trình đào tạo cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn. Học sau thực tập thực tế cơ sở lần 1. Áp dụng cho sinh viên thực hành theo chương trình trong nước và sinh viên thực tập theo chương trình nước ngoài

- Tính chất: Là môn học thực hành

II. Mục tiêu môn học:

1. Kiến thức:

+ Sinh viên được làm việc tại môi trường khách sạn 4 sao trở lên tại các vị trí trong bộ phận bếp như bếp lạnh, bếp nóng, bếp bánh, bếp sơ chế, bếp tiệc.

+ Sinh viên được làm quen với môi trường làm việc tại các doanh nghiệp trong môi trường quốc tế.

2. Kỹ năng:

+ Sinh viên hoàn thiện kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng giao tiếp trong môi trường làm việc chuyên nghiệp.

+ Giúp Sinh viên phát triển kỹ năng làm việc nhóm và làm việc độc lập

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Giúp Sinh viên hình thành thái độ làm việc tích cực, nghiêm túc trong công việc

+ Rèn luyện tính tự giác, tính kỷ luật tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.

+ Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế

+ Nhận thức tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn sau này.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ thảo luận/bài tập	Kiểm tra
	Phần 1: Hướng dẫn ban đầu	15	15		
	Phần 2: Sinh viên đi phỏng vấn nhân sự tại cơ sở trước khi vào thực tập	10	10		
	Phần 3: Sinh viên thực tập tại cơ sở	195		195	
	Phần 4: Báo cáo thực tập môn học	5			5
	Cộng	225	25	195	5

2. Nội dung chi tiết:

Phần 1: Hướng dẫn ban đầu (15 tiết)

1. Hướng dẫn cách tiếp cận công việc thực tế tại cơ sở
2. Hướng dẫn nội dung viết báo cáo thực tập

Phần 2: Đưa Sinh viên dự phỏng vấn nhân sự tại cơ sở trước khi vào thực tập (10 tiết)

1. Sinh viên phỏng vấn tại bộ phận nhân sự.
2. Sinh viên phỏng vấn tại bộ phận thực tập về lý năng nghề.
3. Sinh viên phỏng vấn về kỹ năng giao tiếp.

Phần 3: Sinh viên thực tập tại cơ sở (195 tiết)

1. Phụ việc cho nhân viên chính.
2. Tiếp cận công việc chính và hoàn thiện lý năng nghề nghiệp.
3. Làm việc như một nhân viên chính tại cơ sở.

Phần 4: Báo cáo thực tập môn học (5 tiết)

1. Kiến thức tổng quát về cơ sở thực tập.
2. Báo cáo tổng kết thực tế quá trình làm việc tại cơ sở.
3. Những kiến thức Sinh viên thu nhận được trong quá trình thực tập tại cơ sở
4. So sánh giữa việc học tập trên lớp với công việc thực tế tại cơ sở.
5. Kiến nghị, đề xuất với nhà trường, thầy cô giáo về môn học. Kiến nghị, đề xuất với cơ sở về quá trình thực tập và những ý kiến đóng góp để công việc có hiệu quả hơn.

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: cơ sở đi thực tập
2. Trang thiết bị máy móc:
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

+ Sinh viên nắm được quy trình làm việc, vận dụng được kiến thức chuyên ngành đã được học trên lớp vào thực tế công việc.

+ Sinh viên được làm quen với môi trường làm việc tại các doanh nghiệp.

- Kỹ năng:

+ Sinh viên hoàn thiện kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng giao tiếp trong môi trường làm việc chuyên nghiệp.

+ Sinh viên phát triển kỹ năng làm việc nhóm.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Giúp Sinh viên hình thành thái độ làm việc tích cực, nghiêm túc trong công việc

+ Rèn luyện tính tự giác, tính kỷ luật tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.

+ Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế

+ Nhận thức tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn sau này.

2. Phương pháp:

- Điểm đánh giá của doanh nghiệp: 30%
- Điểm báo cáo thực tập – 70%
- Thang điểm 10

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Áp dụng giảng dạy trong chương trình đào tạo cao đẳng chính quy chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:
 - Đối với giáo viên, giảng viên:
 - * Nắm vững kiến thức chuyên môn nghiệp vụ.
 - * Có phương pháp sư phạm và kiến thức thực tế.
 - * Luôn trau dồi, cập nhật, đổi mới phương pháp giảng dạy và kiến thức mới
 - Đối với người học:
 - * Lên lớp đầy đủ, nghe giảng và ghi chép những nội dung hướng dẫn viết báo cáo
 - * Khai thác các kiến thức được giao về nhà theo yêu cầu của giáo viên.
 - * Hoàn thành báo cáo thực tập đúng thời hạn và quy định
3. Những trọng tâm cần chú ý:
4. Tài liệu tham khảo:
5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Mã môn học: MH27

Thời gian thực hiện môn học: 255 giờ; (Lý thuyết: 25 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 195 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: là môn học bắt buộc trong chương trình đào tạo cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn. Học sau học phần thực tập cơ sở lần 1, thực tập cơ sở lần 2. Áp dụng cho sinh viên thực hành theo chương trình trong nước và sinh viên thực tập theo chương trình nước ngoài
- Tính chất: Là môn học thực tế

II. Mục tiêu môn học:

1. Kiến thức:

- + Sinh viên hòa nhập vào môi trường làm việc chuyên nghiệp để tiếp cận và tích lũy thêm nhiều kiến thức thực tế.
- + Giúp Sinh viên hoàn thiện vận dụng kiến thức nghề nghiệp một cách sáng tạo, có thể thích nghi và làm việc trong các doanh nghiệp khác nhau trong ngành.
- + Có thể làm việc độc lập tại một vị trí trong khu vực bếp của doanh nghiệp.

2. Kỹ năng:

- + Sinh viên hoàn thiện kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng giao tiếp trong môi trường làm việc chuyên nghiệp.
- + Giúp Sinh viên phát triển kỹ năng làm việc độc lập, làm việc nhóm.

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm.

- + Giúp Sinh viên hình thành thái độ làm việc tích cực, nghiêm túc trong công việc
- + Rèn luyện tính tự giác, tính kỷ luật tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.
- + Giúp Sinh viên xác định thái độ nghiêm túc trước các cơ hội việc làm và thực tế nghề nghiệp đã chọn để từ đó sinh viên sẽ có những lựa chọn công việc, hướng đi sau khi ra trường.
- + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
- + Nhận thức tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn sau này.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ thảo luận/bài tập	Kiểm tra
	Phận 1: Hướng dẫn ban đầu	10	10		
	Phận 2: Sinh viên đi phỏng vấn nhân sự tại cơ sở trước khi vào thực tập	15	15		

	Phần 3: Sinh viên thực tập tại cơ sở	195		195	
	Phần 4: Báo cáo thực tập môn học	5			5
	Cộng	225	25	195	5

2. Nội dung chi tiết:

Phần 1: Hướng dẫn ban đầu (10 tiết)

1. Hướng dẫn cách tiếp cận công việc thực tế tại cơ sở
2. Hướng dẫn nội dung viết báo cáo thực tập

Phần 2: Đưa Sinh viên dự phỏng vấn nhân sự tại cơ sở trước khi vào thực tập (15 tiết): Khuyến khích SV tự liên hệ thực tập theo công việc (đúng chuyên ngành) dự định sau khi ra trường.

1. Sinh viên phỏng vấn tại bộ phận nhân sự.
2. Sinh viên phỏng vấn tại bộ phận thực tập về kỹ năng nghề.
3. Sinh viên phỏng vấn về kỹ năng giao tiếp.

Phần 3: Sinh viên thực tập tại cơ sở (195 tiết)

1. Phụ việc cho nhân viên chính.
2. Tiếp cận công việc chính và hoàn thiện lý năng nghề nghiệp.
3. Làm việc như một nhân viên chính tại cơ sở.

Phần 4: Báo cáo thực tập môn học (5 tiết)

1. Kiến thức tổng quát về cơ sở thực tập.
2. Báo cáo tổng kết thực tế quá trình làm việc tại cơ sở.
3. Những kiến thức Sinh viên thu nhận được trong quá trình thực tập tại cơ sở
4. So sánh giữa việc học tập trên lớp với công việc thực tế tại cơ sở.
5. Kiến nghị, đề xuất với nhà trường, thầy cô giáo về môn học. Kiến nghị, đề xuất với cơ sở về quá trình thực tập và những ý kiến đóng góp để công việc có hiệu quả hơn.

HƯỚNG DẪN VIẾT BÁO CÁO THỰC TẬP.

Viết Báo cáo Thực tập là bổn phận của mọi sinh viên, là một phần bắt buộc trong chương trình học và cũng là cơ hội để mọi sinh viên thể hiện trình độ thực về kiến thức và kỹ năng chuyên môn đã gặt hái trong quá trình học và được áp dụng trong môi trường thực tế, củng cố lý thuyết cơ bản qua thực hành tạo nền tảng vững chắc cho sự nghiệp tương lai của chính mình.

Nhằm giúp sinh viên Kỹ thuật chế biến món ăn của trường thực hiện báo cáo thực tập một cách đầy đủ và hữu dụng, tất cả các Báo cáo Thực tập do sinh viên thực hiện phải đáp ứng đầy đủ các khoản mục trong bản **hướng dẫn viết báo cáo** được quy định dưới đây:

I. Hình thức trình bày:

1. Đánh máy vi tính, font chữ Arial (Unicode), cỡ chữ (size)12, một mặt, khoảng cách giữa các dòng (line spacing) là 1.0 Mặt kia dùng để dán hình ảnh nơi thực tập phù hợp với nội dung của báo cáo.

2. Báo cáo phải được đóng thành tập, bìa cứng, 1 Bìa chính in màu đẹp, 1 Bìa phụ in giấy A4 trắng – thông tin như bìa chính. Bìa ghi đầy đủ tên và địa chỉ trường, logo của trường, tên cơ sở thực tập, thời gian thực tập, giáo viên hướng dẫn, họ và tên sinh viên viết báo cáo, lớp học, niên khoá.

3. Toàn bộ báo cáo **không được dưới 40 trang** đánh máy, **không tính** trang bìa, trang Điểm và Nhận Xét của Giáo Viên, và các trang khác không mang tính báo cáo thực tập (ví dụ: Mục lục, Lời Mở đầu, Lời Cảm ơn, Nhận xét & Đánh giá của Đơn vị Thực tập, v.v...)

4. Báo cáo phải được trình bày **theo thứ tự** như sau:

- Trang Bìa
- Trang Điểm và Nhận xét của Giáo Viên
- Mục lục
- Nội dung báo cáo thực tập bắt buộc
- Nhận xét, đánh giá và đề xuất ý kiến đóng góp của sinh viên đối với khách sạn thực tập, đối với nhà trường.
- Lời cảm ơn đối với đơn vị thực tập.
- Trang Nhận xét và Đánh giá của Đơn vị thực tập (có ký tên và đóng dấu).
- Trang khác (nếu có, không bắt buộc)

II. Nội dung các trang Báo cáo Thực tập (bắt buộc)

Nội dung Báo cáo Thực tập **bắt buộc phải có**, nhưng không hạn chế, **tối thiểu các hạng mục sau đây**:

Phần 1: LỜI MỞ ĐẦU:

Tình hình du lịch của Việt Nam và địa phương vào thời điểm thực tập. Tình hình kinh doanh của cơ sở thực tập (nếu có thể).

Phần 2: NỘI DUNG BÁO CÁO THỰC TẬP BẮT BUỘC:

Chương I: MỤC ĐÍCH THỰC TẬP:

I. Mục đích thực tập:

II. Các mục tiêu cụ thể cần đạt (tối thiểu 5 mục tiêu):

Chương II: GIỚI THIỆU CHUNG VỀ CƠ SỞ THỰC TẬP:

I. Vị trí địa lý

II. Lịch sử hình thành và phát triển

III. Cơ cấu tổ chức

IV. Khái quát về các bộ phận của cơ sở thực tập:

Các bộ phận thực tập thể hiện các nội dung: Số lượng nhân viên, trang thiết bị dụng cụ (có hình ảnh minh họa), chức năng, nhiệm vụ của bộ phận, cảm nhận của SV về hiệu quả công việc và sự đóng góp của bộ phận đó vào quá trình hoàn thiện dịch vụ chăm sóc khách hàng.

1. Bộ phận lễ tân

2. Bộ phận nhà hàng
3. Bộ phận phòng
4. Bộ phận bếp
5. Các phòng ban khác và dịch vụ hỗ trợ (ngắn gọn)

Chương III: THỰC TRẠNG PHƯƠNG THỨC HOẠT ĐỘNG CỦA CƠ SỞ

THỰC TẬP

I. PHƯƠNG THỨC HOẠT ĐỘNG NGHIỆP VỤ CỦA CƠ SỞ THỰC TẬP

1. Đặc điểm chung về lao động của cơ sở thực tập
2. Các sản phẩm chính và sản phẩm đặc thù của cơ sở thực tập
3. Các chính sách mà cơ sở áp dụng để phát triển kinh doanh và hoàn thiện

dịch vụ.

II. THỰC TRẠNG KINH DOANH CỦA CƠ SỞ.

1. Thực trạng nguồn khách.
2. Doanh Thu
3. Khó khăn, thuận lợi trong kinh doanh của cơ sở.

III. Phương hướng kinh doanh của cơ sở trong thời gian tới.

1. Mục tiêu:
2. Biện pháp tổ chức thực hiện.
3. Đánh giá về phương hướng kinh doanh trong thời gian tới.

Chương IV: NỘI DUNG THỰC TẬP.

I. Nhật Ký thực tập:

Mẫu nhật ký thực tập:

Tuần 1	Nội dung công việc được giao	Quá trình thực hiện công việc	Bài học rút ra
Tuần 1: từ ngày..... đến ngày.....			
Tuần 2: từ ngày..... đến ngày.....			
Tuần 3: từ ngày..... đến ngày.....			
Tuần 4: từ ngày..... đến ngày.....			

Tuần 5: từ ngày..... đến ngày.....			
Tuần 6: từ ngày..... đến ngày.....			
Tuần 7: từ ngày..... đến ngày.....			
Tuần 8: từ ngày..... đến ngày.....			
Tuần 9: từ ngày..... đến ngày.....			
Tuần 10: từ ngày..... đến ngày.....			
Tuần 11: từ ngày..... đến ngày.....			
Tuần 12: từ ngày..... đến ngày.....			

II. Những tình huống phát sinh trong quá trình thực tập.

- Tình huống phát sinh.
- Cách xử lý tình huống ngay tại thời điểm đó.
- Nhận xét về cách xử lý tình huống đó.
- Bài học rút ra từ tình huống phát sinh.

III. Bộ phận SV thực tập:

1. Tổ chức và quản trị của bộ phận.
2. Các quy trình phục vụ của bộ phận:

SV nêu cụ thể các bước của từng quy trình trong bộ phận đã thực hiện.

3. Nhận xét về mặt tổ chức và quy trình thực hiện:

Sự khác biệt và tương đồng so với những gì đã học tại trường

Chương V: KẾT QUẢ ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI THỰC TẬP.

I. Thuận lợi, khó khăn của sinh viên khi thực tập.

II. Kết quả đạt được so với các mục tiêu đã đặt ra trước đó.

III. Tự đánh giá bản thân trong quá trình thực tập.

CHƯƠNG VI. NHỮNG GÓP Ý VÀ ĐỀ XUẤT

I. Kết luận về kỳ thực tập

II. Kiến nghị đối với cơ sở để nâng cao chất lượng dịch vụ.

III. Kiến nghị đối với nhà trường để nâng cao chất lượng đào tạo.

Các Báo cáo Thực tập không tuân theo các quy định và đáp ứng đầy đủ các khoản mục đã được nêu trong **HƯỚNG DẪN VIẾT BÁO CÁO THỰC TẬP** này sẽ bị chấm điểm loại (0 điểm).

Mọi hành vi thiếu trung thực hoặc gian lận trong Báo Cáo Thực Tập của các sinh viên như sao chép nội dung của nhau, không đi thực tập nhưng vẫn có Báo cáo Thực tập, v.v... nếu bị phát hiện sẽ dẫn đến hình thức phạt là tất cả các Báo cáo Thực tập đó bị chấm điểm loại (0 điểm) mà không cần xét ai sao chép của ai.

Thông báo về các quy định trong **HƯỚNG DẪN VIẾT BÁO CÁO THỰC TẬP** này sẽ chính thức được áp dụng cho mọi sinh viên Kỹ thuật chế biến món ăn – Viện quản trị khách sạn và du lịch – trường Cao Đẳng Công Nghệ Và Thương Mại Hà Nội

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng học lý thuyết chuẩn, đủ ánh sáng, phù hợp điều kiện thời tiết. Doanh nghiệp kinh doanh đúng lĩnh vực và đủ trang thiết bị, cơ sở vật chất, mọi năng lực thực hiện quy trình, kỹ thuật một cách chuyên nghiệp.

2. Trang thiết bị máy móc:

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

4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

4. Kiến thức:

+ Sinh viên hòa nhập vào môi trường làm việc chuyên nghiệp để tiếp cận và tích lũy thêm nhiều kiến thức thực tế.

+ Giúp Sinh viên hoàn thiện vận dụng kiến thức nghề nghiệp một cách sáng tạo, có thể thích nghi và làm việc trong các doanh nghiệp khác nhau trong ngành.

5. Kỹ năng:

+ Sinh viên hoàn thiện kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng giao tiếp trong môi trường làm việc chuyên nghiệp.

+ Giúp Sinh viên phát triển kỹ năng làm việc độc lập, làm việc nhóm.

6. Năng lực tự chủ và trách nhiệm.

+ Giúp Sinh viên hình thành thái độ làm việc tích cực, nghiêm túc trong công việc

- + Rèn luyện tính tự giác, tính kỷ luật tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.
- + Giúp Sinh viên xác định thái độ nghiêm túc trước các cơ hội việc làm và thực tế nghề nghiệp đã chọn để từ đó sinh viên sẽ có những lựa chọn công việc, hướng đi sau khi ra trường.

7. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

- + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
- + Nhận thức tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn sau này.

2. Phương pháp:

- Đánh giá mức độ chuyên cần do doanh nghiệp đánh giá – 30%
- Điểm báo cáo thực tập – 70%
- Thang điểm 10

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Áp dụng giảng dạy trong chương trình đào tạo cao đẳng chính quy chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

- * Nắm vững kiến thức chuyên môn nghiệp vụ.
- * Có phương pháp sư phạm và kiến thức thực tế.
- * Luôn trau dồi, cập nhật, đổi mới phương pháp giảng dạy và kiến thức mới

- Đối với người học:

- * Lên lớp đầy đủ, nghe giảng và ghi chép những nội dung được hướng dẫn viết báo cáo

- * Khai thác các kiến thức được giao tại cơ sở

- * Hoàn thành mọi nhiệm vụ mà doanh nghiệp giao và chỉ dẫn trong quá trình thực tập.

- * Hoàn thành báo cáo theo hướng dẫn của giáo viên bộ môn

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Mỗi doanh nghiệp có từng phong cách phục vụ và các dịch vụ khác nhau. Vì vậy học viên phải học hỏi, tiếp thu những sự khác biệt so với bài học trên lớp. Tổng hợp lại các kiến thức học tập được ở doanh nghiệp. ghi chép và làm báo cáo.

4. Tài liệu tham khảo:

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: CHUYÊN ĐỀ CHUYÊN SÂU

Mã môn học: MĐ28

Thời gian thực hiện môn học: 150 giờ; (Lý thuyết: 5 tiết; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 140 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: là môn học bắt buộc trong chương trình đào tạo cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn. Học sau các môn học chuyên môn và thực tập lần 1, thực tập lần 2.

- Tính chất: Là môn học thực hành

II. Mục tiêu môn học:

1. Kiến thức:

+ Sinh viên được học tập các kiến thức nâng cao, chuyên sâu về ngành chế biến món ăn như các chuyên đề món ăn Nhật Bản, Trung Quốc, Hàn Quốc, Thái Lan...

+ Giúp Sinh viên hoàn thiện tay nghề và kỹ năng trong nhà bếp.

2. Kỹ năng:

+ Sinh viên hoàn thiện kỹ năng nghề nghiệp

+ Giúp sinh viên phát triển kỹ năng làm việc độc lập, làm việc nhóm.

+ Giúp sinh viên có kỹ năng chuyên sâu hơn các món ăn từ các đất nước trên thế giới

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm.

+ Giúp Sinh viên hình thành thái độ làm việc tích cực, nghiêm túc trong công việc

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế

+ Nhận thức tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn sau này.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung học tập:

- Sinh viên học tập theo tiêu chuẩn VTOS và tay nghề thành phố Hà Nội

- Nội dung học món khai vị, món chính, tráng miệng

- Nội dung học các món Âu, Á, Nhật, Hàn...

2. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ thảo luận/bài tập	Kiểm tra
1	Phần 1: Hướng dẫn ban đầu	5	5		
2	Phần 2: Sinh viên học thực hành	140		140	
3	Phần 3: Thi tay nghề	5			5
	Cộng	150	5	140	10

3. Nội dung chi tiết:

Phần 1: Hướng dẫn ban đầu (5 tiết)

1. Hướng dẫn các nội dung trong chương trình chuyên sâu
2. Hướng dẫn cách thực hành và làm việc

Phần 2: Sinh viên học thực hành (140 tiết):

1. Sinh viên thực hiện theo nội dung mà chuyên gia hướng dẫn
2. Sinh viên tự thực hiện và làm lại nội dung thực hành
3. Sinh viên kết hợp làm việc theo nhóm để tạo ra sản phẩm

Phần 3: Thi tay nghề (5 tiết)

1. Sinh viên tự chuẩn bị nội dung thi của mình
2. Viết nội dung chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ, kế hoạch làm việc
3. Sinh viên thực hiện thi tay nghề phục vụ khách

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: nhà xưởng thực hành
2. Trang thiết bị máy móc: dụng cụ thực hành
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

+ Sinh viên nắm được quy trình làm việc, vận dụng được kiến thức chuyên ngành đã được học trên lớp

+ Sinh viên tiếp cận các chương trình học nâng cao

- Kỹ năng:

+ Sinh viên hoàn thiện kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng giao tiếp trong môi trường làm việc chuyên nghiệp.

+ Sinh viên phát triển kỹ năng làm việc nhóm.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Giúp Sinh viên hình thành thái độ làm việc tích cực, nghiêm túc trong công việc

+ Rèn luyện tính tự giác, tính kỷ luật tuân thủ nội quy, quy định nơi làm việc.

+ Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế

+ Nhận thức tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn sau này.

2. Phương pháp:

- Thi thực hành

- Thang điểm 10

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Áp dụng giảng dạy trong chương trình đào tạo cao đẳng chính quy chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- *Đối với giáo viên, giảng viên:*

- * Nắm vững kiến thức chuyên môn nghiệp vụ.
- * Có phương pháp sư phạm và kiến thức thực tế.
- * Luôn trau dồi, cập nhật, đổi mới phương pháp giảng dạy và kiến thức mới

- *Đối với người học:*

- * Lên lớp đầy đủ, nghe giảng và ghi chép
- * Khai thác các kiến thức được giao về nhà theo yêu cầu của giáo viên.
- * Hoàn thành bài thi theo đúng quy định

3. Những trọng tâm cần chú ý:

4. Tài liệu tham khảo:

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: TỔ CHỨC SỰ KIỆN

Mã mô đun: MD29

Thời gian thực hiện mô đun: 45 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 27 giờ; Kiểm tra: 3 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí: Là học phần tự chọn trong chương trình đào tạo kỹ thuật chế biến món ăn. Học sau môn tâm lý và nghệ thuật trong giao tiếp.

- Tính chất: Là môn học tích hợp

II. Mục tiêu môn học:

1. Về kiến thức:

- Nắm được kiến thức cơ bản về sự kiện, cách tổ chức các sự kiện
- Nắm được: Tổng quan về tổ chức sự kiện, Xây dựng chủ đề, lập dự toán ngân sách cho sự kiện, lập kế hoạch cho tổ chức sự kiện. Những công việc cần chuẩn bị cho sự kiện. Công tác điều hành các hoạt động khi diễn ra sự kiện và sau khi kết thúc sự kiện

2. Kỹ năng:

- Thực hiện được kỹ năng làm việc nhóm và kỹ năng khai thác thông tin từ doanh nghiệp thông qua các bài tập nhóm và thuyết trình trên lớp.
- Thực hiện được kỹ năng trình bày trước đám đông và kỹ năng phản biện.
- Tổ chức được một sự kiện

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Sinh viên cần có thái độ hợp tác với nhau và hợp tác với giảng viên trong việc hoàn thành bài tập nhóm và các bài tập trong quá trình học tập.
- Tuân thủ nội quy, qui định của lớp học

III. Nội dung mô đun:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH / thảo luận/bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1. TỔNG QUAN VỀ TỔ CHỨC SỰ KIỆN.	5	5	0	0
	1. Khái quát về hoạt động tổ chức sự kiện `1.1 Khái niệm tổ chức sự kiện 2.1 Các hoạt động tác nghiệp cơ bản của tổ chức sự kiện 1.3 Các thành phần tham gia sự kiện 1.4 Đặc điểm của tổ chức sự kiện				

	1.5 Sơ lược về thị trường tổ chức sự kiện ở Việt Nam				
	2. Các loại hình sự kiện 2.1. Theo quy mô, lãnh thổ 2.2. Theo thời gian 2.3. Theo hình thức và mục đích				
	3. Những yếu tố ảnh hưởng tới tổ chức sự kiện 3.1. Các yếu tố vĩ mô 3.2. Các yếu tố vi mô				
	4. Một số ý nghĩa và tác động của sự kiện 4.1. Ý nghĩa của hoạt động tổ chức sự kiện với các thành phần tham gia sự kiện 4.2. Một số tác động của sự kiện đến các lĩnh vực của đời sống xã hội 4.3. Mối quan hệ giữa sự kiện và du lịch				
2	Chương 2. HÌNH THÀNH CHỦ ĐỀ, LẬP CHƯƠNG TRÌNH VÀ DỰ TOÁN NGÂN SÁCH CHO SỰ KIỆN	5	5		0
	1. Nghiên cứu các yếu tố có liên quan đến sự kiện 1.1. Mục tiêu sự kiện 1.2. Tiếp nhận các thông tin của nhà đầu tư sự kiện 1.3. Nghiên cứu các yếu tố có liên quan đến sự kiện				
	2. Hình thành chủ đề sự kiện 2.1. Khái niệm chủ đề sự kiện 2.2. Hình thành chủ đề cho sự kiện 2.3. Các ý tưởng cho sự kiện				
	3. Lập chương trình và kế hoạch tổng thể cho sự kiện 3.1. Khái niệm về lập chương trình 3.2. Xây dựng chương trình cho sự kiện				
	4. Lập dự toán ngân sách cho sự kiện 4.1. Khái niệm về dự toán ngân sách cho sự kiện 4.2. Các nhóm chi phí cơ bản cho sự kiện 4.3. Các hình thức lập dự toán ngân sách cho sự kiện 4.4. Lập dự toán ngân sách cho tổ chức sự kiện theo hình thức chi phí cố định và chi phí biến đổi				

3	Chương 3. LẬP KẾ HOẠCH TỔ CHỨC SỰ KIỆN	5	5	0	
	1. Khái quát về kế hoạch tổ chức sự kiện 1.1. Khái niệm tổ chức sự kiện 1.2. Phân loại kế hoạch trong tổ chức sự kiện 1.3. Vai trò của kế hoạch trong tổ chức sự kiện				
	2. Nội dung của kế hoạch tổ chức sự kiện 2.1. Một số yêu cầu cơ bản và quy trình chung khi lập kế hoạch tổ chức sự kiện 2.2. Hệ thống hóa các hoạt động trong sự kiện				
4	Chương 4. CHUẨN BỊ TỔ CHỨC SỰ KIỆN	10	0	10	0
	1. Lập bảng tiến độ 1.1. Nội dung bảng tiến độ 1.2. Quy trình lập tiến độ cho công tác chuẩn bị cho sự kiện				
	2. Chuẩn bị về mặt thủ tục hành chính 2.1 . Chuẩn bị các công việc liên quan đến khách mời tham gia sự kiện 2.1.1. Khái niệm, phân loại khách mời tham gia sự kiện 2.1.2. Lập danh sách khách mời 2.1.3. Chuẩn bị và gửi thiệp mời/giấy mời cho khách				
	3. Chuẩn bị địa điểm tổ chức sự kiện 3.1. Tổng quan về địa điểm tổ chức sự kiện 3.2. Phân loại địa điểm tổ chức sự kiện 3.3. Các khu vực cơ bản của không gian và địa điểm tổ chức sự kiện 3.4. Các yêu cầu cơ bản khi lựa chọn địa điểm tổ chức sự kiện 3.5. Quy trình lựa chọn địa điểm tổ chức sự kiện 3.6. Quy trình chuẩn bị địa điểm tổ chức sự kiện				
	4. Chuẩn bị nhân lực cho tổ chức sự kiện				
	5. Chuẩn bị hậu cần cho sự kiện				
	6. Chuẩn bị các yếu tố khác cho sự kiện				
5	Chương 5. QUẢN TRỊ HẬU CẦN TỔ CHỨC SỰ KIỆN	10	0	7	3

	1. Khái quát về quản trị hậu cần tổ chức sự kiện 1.1. Quản trị hậu cần tổ chức sự kiện 1.2. Vai trò của quản trị hậu cần trong tổ chức sự kiện				
	2. Quy trình chung trong quản trị hậu cần trong tổ chức sự kiện 2.1. Lập kế hoạch về cung ứng dịch vụ 2.2. Lựa chọn các nhà cung ứng dịch vụ 2.3. Thương lượng và ký kết hợp đồng cung ứng dịch vụ 2.4. Kiểm soát và phối hợp cung ứng dịch vụ 2.5. Dự tính và xử lý các sự cố có liên quan				
	3. Cung ứng các dịch vụ vận chuyển và tổ chức đưa đón khách. 3.1. Các nhà cung ứng dịch vụ vận chuyển 3.2. Tổ chức đưa đón khách khi khách sử dụng các phương tiện vận chuyển công cộng				
	4. Cung ứng các dịch vụ lưu trú trong tổ chức sự kiện				
	5. Cung ứng các dịch vụ ăn uống trong tổ chức sự kiện				
	6. Tổ chức mạng lưới thông tin liên lạc trong tổ chức sự kiện				
6	Chương 6: TỔ CHỨC ĐIỀU HÀNH CÁC HOẠT ĐỘNG CỦA SỰ KIỆN	10	0	10	
	1. Tổ chức khai mạc sự kiện				
	2. Điều hành diễn biến của sự kiện				
	3. Kết thúc sự kiện				
	Cộng	45	15	27	3

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1. TỔNG QUAN VỀ TỔ CHỨC SỰ KIỆN

Thời gian: 5 giờ

a. **Mục tiêu:** Sau khi học xong chương này người học cần nắm được: Khái quát về hoạt động tổ chức sự kiện. Các loại hình sự kiện. Những yếu tố ảnh hưởng tới tổ chức sự kiện. Một số ý nghĩa và tác động của sự kiện

b. Nội dung chương:

1.1 Khái quát về hoạt động tổ chức sự kiện

1.1.1 Khái niệm tổ chức sự kiện

- 1.1.2 Các hoạt động tác nghiệp cơ bản của tổ chức sự kiện
- 1.1.3 Các thành phần tham gia sự kiện
- 1.1.4 Đặc điểm của tổ chức sự kiện
- 1.1.5 Sơ lược về thị trường tổ chức sự kiện ở Việt Nam
- 1.2 Các loại hình sự kiện
 - 1.2.1. Theo quy mô, lãnh thổ
 - 1.2.2. Theo thời gian
 - 1.2.3. Theo hình thức và mục đích
- 1.3. Những yếu tố ảnh hưởng tới tổ chức sự kiện
 - 1.3.1. Các yếu tố vĩ mô
 - 1.3.2. Các yếu tố vi mô
- 1.4. Một số ý nghĩa và tác động của sự kiện
 - 1.4.1. Ý nghĩa của hoạt động tổ chức sự kiện với các thành phần tham gia sự kiện
 - 1.4.2. Một số tác động của sự kiện đến các lĩnh vực của đời sống xã hội
 - 1.4.3. Môi quan hệ giữa sự kiện và du lịch

Chương 2. HÌNH THÀNH CHỦ ĐỀ, LẬP CHƯƠNG TRÌNH VÀ DỰ TOÁN NGÂN SÁCH CHO SỰ KIỆN

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này người học cần nắm được: Nghiên cứu các yếu tố có liên quan đến sự kiện. Hình thành chủ đề sự kiện. Lập chương trình và kế hoạch tổng thể cho sự kiện. Lập dự toán ngân sách cho sự kiện.

b. Nội dung chương:

- 2.1. Nghiên cứu các yếu tố có liên quan đến sự kiện
 - 2.1.1. Mục tiêu sự kiện
 - 2.1.2. Tiếp nhận các thông tin của nhà đầu tư sự kiện
 - 2.1.3. Nghiên cứu các yếu tố có liên quan đến sự kiện
- 2.2. Hình thành chủ đề sự kiện
 - 2.2.1. Khái niệm chủ đề sự kiện
 - 2.2.2. Hình thành chủ đề cho sự kiện
 - 2.2.3. Các ý tưởng cho sự kiện
- 2.3. Lập chương trình và kế hoạch tổng thể cho sự kiện
 - 2.3.1. Khái niệm về lập chương trình
 - 2.3.2. Xây dựng chương trình cho sự kiện
- 2.4. Lập dự toán ngân sách cho sự kiện

2.4.1. Khái niệm về dự toán ngân sách cho sự kiện

2.4.2. Các nhóm chi phí cơ bản cho sự kiện

2.4.3. Các hình thức lập dự toán ngân sách cho sự kiện

2.4.4. Lập dự toán ngân sách cho tổ chức sự kiện theo hình thức chi phí cố định và chi phí biến đổi

Chương 3. LẬP KẾ HOẠCH TỔ CHỨC SỰ KIỆN

Thời gian: 5 giờ

a. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này người học cần nắm được: Khái quát về kế hoạch tổ chức sự kiện. Nội dung của kế hoạch tổ chức sự kiện

b. Nội dung chương:

3.1. Khái quát về kế hoạch tổ chức sự kiện

3.1.1. Khái niệm tổ chức sự kiện

3.1.2. Phân loại kế hoạch trong tổ chức sự kiện

3.1.3. Vai trò của kế hoạch trong tổ chức sự kiện

3.2. Nội dung của kế hoạch tổ chức sự kiện

3.2.1. Một số yêu cầu cơ bản và quy trình chung khi lập kế hoạch tổ chức sự kiện

3.2.2. Hệ thống hóa các hoạt động trong sự kiện

Chương 4. CHUẨN BỊ TỔ CHỨC SỰ KIỆN

Thời gian: 10 giờ

a. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này người học cần nắm được: Thành lập ban tổ chức. Lập bảng tiến độ. Chuẩn bị về mặt thủ tục hành chính. Chuẩn bị các công việc liên quan đến khách mời tham gia sự kiện. Chuẩn bị địa điểm tổ chức sự kiện. Chuẩn bị nhân lực cho tổ chức sự kiện. Chuẩn bị hậu cần cho sự kiện. Dự tính và xử lý các sự cố trong sự kiện. Chuẩn bị các yếu tố khác cho sự kiện

b. Nội dung chương

4.1 Thành lập ban tổ chức

4.2. Lập bảng tiến độ

4.2.1. Nội dung bảng tiến độ

4.2.2. Quy trình lập tiến độ cho công tác chuẩn bị cho sự kiện

4.3. Chuẩn bị về mặt thủ tục hành chính

4.4. Chuẩn bị các công việc liên quan đến khách mời tham gia sự kiện

4.4.1. Khái niệm, phân loại khách mời tham gia sự kiện

4.4.2. Lập danh sách khách mời

4.4.3. Chuẩn bị và gửi thiệp mời/giấy mời cho khách

4.5. Chuẩn bị địa điểm tổ chức sự kiện

4.5.1. Tổng quan về địa điểm tổ chức sự kiện

- 4.5.2. Phân loại địa điểm tổ chức sự kiện
- 4.5.3. Các khu vực cơ bản của không gian và địa điểm tổ chức sự kiện
- 4.5.4. Các yêu cầu cơ bản khi lựa chọn địa điểm tổ chức sự kiện
- 4.5.5. Quy trình lựa chọn địa điểm tổ chức sự kiện
- 4.5.6. Quy trình chuẩn bị địa điểm tổ chức sự kiện
- 4.6. Chuẩn bị nhân lực cho tổ chức sự kiện
- 4.6.1. Xác định mô hình tổ chức lao động
- 4.6.2. Xác định chức danh trong tổ chức sự kiện

Chương 5. QUẢN TRỊ HẬU CẦN TỔ CHỨC SỰ KIỆN

Thời gian: 10 giờ

a. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này người học cần nắm được: Khái quát về quản trị hậu cần tổ chức sự kiện. Quy trình chung trong quản trị hậu cần trong tổ chức sự kiện. Cung ứng các dịch vụ vận chuyển và tổ chức đưa đón khách. Cung ứng các dịch vụ lưu trú trong tổ chức sự kiện. Cung ứng các dịch vụ ăn uống trong tổ chức sự kiện. Tổ chức mạng lưới thông tin liên lạc trong tổ chức sự kiện.

b. Nội dung chương

- 5.1. Khái quát về quản trị hậu cần tổ chức sự kiện
 - 5.1.1. Quản trị hậu cần tổ chức sự kiện
 - 5.1.2. Vai trò của quản trị hậu cần trong tổ chức sự kiện
- 5.2. Quy trình chung trong quản trị hậu cần trong tổ chức sự kiện
 - 5.2.1. Lập kế hoạch về cung ứng dịch vụ
 - 5.2.2. Lựa chọn các nhà cung ứng dịch vụ
 - 5.2.3. Thương lượng và ký kết hợp đồng cung ứng dịch vụ
 - 5.2.4. Kiểm soát và phối hợp cung ứng dịch vụ
 - 5.2.5. Dự tính và xử lý các sự cố có liên quan
- 5.3. Cung ứng các dịch vụ vận chuyển và tổ chức đưa đón khách.
 - 5.3.1. Các nhà cung ứng dịch vụ vận chuyển
 - 5.3.2. Tổ chức đưa đón khách khi khách sử dụng các phương tiện vận chuyển công cộng
- 5.4. Cung ứng các dịch vụ lưu trú trong tổ chức sự kiện
 - 5.4.1. Quy nhận đặt buồng
 - 5.4.2. Quy trình tổ chức trả buồng
- 5.5. Cung ứng các dịch vụ ăn uống trong tổ chức sự kiện
- 5.6. Tổ chức mạng lưới thông tin liên lạc trong tổ chức sự kiện
 - 5.6.1. Thông tin nội bộ

5.6.2. Các tài liệu và bảng chỉ dẫn cho các thành phần tham gia sự kiện

5.6.3. Cung ứng các dịch vụ thông tin liên lạc

5.6.4. Cung ứng các dịch vụ theo yêu cầu của khách VIP và các phương tiện truyền thông

Chương 6: TỔ CHỨC ĐIỀU HÀNH CÁC HOẠT ĐỘNG CỦA SỰ KIỆN

Thời gian: 10 giờ

a. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này người học cần nắm được: Tổ chức khai mạc sự kiện. Điều hành diễn biến của sự kiện. Kết thúc sự kiện.

b. Nội dung chương.

6.1 Tổ chức khai mạc sự kiện

6.1.1. Tổ chức đón tiếp khách tại nơi diễn ra sự kiện

6.1.2. Khai mạc sự kiện

6.2. Điều hành diễn biến của sự kiện

6.2.1. Điều hành sân khấu/khu vực trình diễn/ khu vực thi đấu

6.2.2. Điều hành, quản lý khán giả khách mời

6.2.3. Điều hành các hoạt động phụ trợ

6.3. Kết thúc sự kiện

6.3.1. Tổ chức bế mạc sự kiện

6.3.2. Tiễn khách

6.3.3. Thanh quyết toán sự kiện

6.3.4. Phối hợp giải quyết công việc còn lại sau sự kiện

6.3.5. Lập báo cáo và tổng kết về công tác tổ chức sự kiện

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng học lý thuyết chuẩn, đủ ánh sáng, phù hợp điều kiện thời tiết.

2. Trang thiết bị máy móc: máy chiếu, màn chiếu

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: phấn, bảng, giấy a0, bút ...

4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Về kiến thức:

+ Nắm được kiến thức cơ bản về sự kiện, cách tổ chức các sự kiện

+ Nắm được tổng quan về tổ chức sự kiện, Xây dựng chủ đề, lập dự toán ngân sách cho sự kiện, lập kế hoạch cho tổ chức sự kiện. Những công việc cần chuẩn bị cho sự kiện. Công tác điều hành các hoạt động khi diễn ra sự kiện và sau khi kết thúc sự kiện

- Kỹ năng:

+ Thực hiện được kỹ năng làm việc nhóm và kỹ năng khai thác thông tin từ doanh nghiệp thông qua các bài tập nhóm và thuyết trình trên lớp

+ Thực hiện được kỹ năng trình bày trước đám đông và kỹ năng phản biện.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Thái độ hợp tác với nhau và hợp tác với giảng viên trong việc hoàn thành bài tập nhóm và các bài tập trong quá trình học tập.

2. Phương pháp:

- Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6.

- Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của các điểm kiểm tra thường xuyên, điểm kiểm tra định kỳ theo hệ số từng loại điểm. Trong đó điểm kiểm tra thường xuyên hệ số 1, điểm kiểm tra định kỳ hệ số 2.

- Thi kết thúc môn: 01 bài thi viết, hoặc trắc nghiệm. Thời gian 60 phút hoặc 90 phút.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Áp dụng giảng dạy trong chương trình đào tạo cao đẳng chính quy chuyên ngành kỹ thuật chế biến món ăn

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Bằng cấp: tốt nghiệp Đại học trở lên

+ Trình độ chuyên môn: Chuyên ngành QTKD, Tổ chức sự kiện, Du lịch

+ Trình độ sư phạm: có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm

+ 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 học sinh

-Đối với người học:

+ Sinh viên phải có ít nhất 01 giáo trình chính và một số tài liệu tham khảo (nếu có).

+ Dự lớp tối thiểu 80% thời lượng lý thuyết môn học, ra vào lớp đúng giờ quy định

+ Hoàn thành tốt nội dung tự học mà giảng viên giao cho cá nhân hàng tuần.

+ Sinh viên vắng mặt trong buổi kiểm tra giữa kỳ tại lớp nếu không có lý do thì nhận điểm 0.

+ Các bài kiểm tra phải nộp đúng thời gian quy định, đúng yêu cầu về cả nội dung và hình thức.

+ Dự đủ số bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và có điểm trung bình chung các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 trở lên (theo thang điểm 10)

3. Những trọng tâm cần chú ý:

* Kiến thức chuyên ngành trọng tâm tại các chương 1, 4, 5, 6. Giảng viên và sinh viên phải tập trung, ghi nhớ và tổng hợp kiến thức toàn môn học, đặc biệt lưu ý các kiến thức trọng tâm

4. Tài liệu tham khảo:

- Lưu Văn Nghiê, *Tổ chức sự kiện*, NXB Đại học kinh tế quốc dân, 2009
- Nguyễn Văn Mạnh, *Marketing du lịch*, NXB Đại học kinh tế Quốc dân, 2008
- Trần Đức Thanh, *Nhập môn du lịch học*, NXB Đại học Quốc Gia Hà Nội, 2005
- Nguyễn Thị Tú, *Nghệp vụ phục vụ khách sạn*, NXB Giáo dục, 2004
- *Văn kiện Đại biểu Đảng toàn quốc lần thứ IX, BCHTW Đảng Cộng Sản Việt Nam*, NXB Chính trị quốc gia 2001
- Philipkotler, *Quản trị marketing*, NXB Thống Kê, 1997

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: SINH LÝ DINH DƯỠNG

Mã môn học: MH30

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ; (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 0 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Là môn học bắt buộc trong chương trình đào tạo cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Tính chất: Là môn học lý thuyết

II. Mục tiêu môn học:

1. *Về kiến thức:* Sau khi kết thúc học phần sinh viên phải nắm được và biết cách vận dụng các kiến thức cơ bản sau: Nắm vững các kiến thức về thành phần hóa học, chỉ tiêu chất lượng và các biện pháp bảo quản.

2. *Về kỹ năng:*

+ Lựa chọn được các loại thực phẩm đảm bảo chất lượng và có giá trị cả phù hợp

+ Vận dụng được các biện pháp bảo quản phù hợp với từng loại thực phẩm

3. *Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:*

+ Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế

+ Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	TH/ thảo luận/bài tập	Kiểm tra
1	CHƯƠNG 1: KHÁI QUÁT VỀ THỰC PHẨM VÀ DINH DƯỠNG 1.1. Chức năng dinh dưỡng của các phân hoá học trong thực phẩm 1.1.1. Protein 1.1.2. Lipid 1.1.3. Glucid 2.2.5 Vitamin 1.1.5. Chất khoáng 1.1.6. Nước 1.1.7. Enzyme 1.1.8. Một số thành phần khác 1.2. Chất lượng của thực phẩm.	10	10		

	1.2.1. Đặc trưng chất lượng của thực phẩm 1.2.2. Các nhân tố ảnh hưởng đến chất lượng của thực phẩm 1.2.3. Các biện pháp xác định chất lượng thực phẩm 1.2.4. Vận chuyển và bảo quản thực phẩm 1.2.5. Các biến đổi của thực phẩm trong thời gian vận chuyển và bảo quản				
	CHƯƠNG 2: THỰC PHẨM THỰC VẬT 2.1. Rau quả và các sản phẩm chế biến 2.1.1. Vai trò của rau quả 2.1.2. Phân loại rau quả 2.1.3. Thành phần hoá học của rau quả 2.1.4. Chỉ tiêu chất lượng của rau quả 2.1.5. Các biến đổi của rau quả trong thời gian bảo quản 2.1.6. Sự chín và già hoá của rau quả 2.1.7. Các phương pháp bảo quản rau qu 2.1.8. Các sản phẩm chế biến của rau qu 2.2. Nấm ăn 2.2.1. Thành phần hoá học của nấm ăn 2.2.2. Một số loại nấm được dùng nhiều trong chế biến thực phẩm 2.2.3. Bảo quản nấm ăn 2.3. Lương thực 2.3.1. Gạo 2.3.2. Ngô 2.3.3. Bột mì 2.4. Các loại đồ uống 2.4.1. Rượu 2.4.2. Bia 2.4.3. Chè 2.4.4. Cà phê 2.5. Dầu thực vật 2.5.1. Khái quát về dầu thực vật 2.5.2. Thành phần hoá học của dầu thực vật 2.5.3. Sản xuất và tinh chế dầu thực vật 2.5.4. Chỉ tiêu chất lượng của dầu thực vật 2.5.5. Tính chất của dầu thực vật 2.5.6. Bảo quản dầu thực vật	10	8		2

CHƯƠNG 3 THỰC PHẨM ĐỘNG VẬT 3.1. Thịt gia súc, gia cầm 3.1.1. Thành phần hoá học của thịt gia súc, gia cầm 3.1.2. Các giai đoạn biến đổi của thịt sau khi giết mổ 3.1.3. Chỉ tiêu chất lượng của thịt 3.1.4. Các phương pháp bảo quản thịt 3.2. Trứng gia cầm 3.2.1. Thành phần hoá học của trứng gia cầm 3.2.2. Các chỉ tiêu để chọn trứng 3.2.3. Các phương pháp bảo quản trứng 3.3. Sữa 3.3.1. Thành phần hoá học của sữa tươi 3.3.2. Chỉ tiêu chất lượng của sữa tươi 3.3.3. Các phương pháp bảo quản tươi 3.4. Thủy hải sản 3.4.1. Thành phần hoá học của thủy hải sản 3.4.2. Một số loài thủy hải sản 3.4.3. Các phương pháp bảo quản thủy hải sản	10	10		
Cộng	30	28	0	2

2. Nội dung chi tiết:

CHƯƠNG 1: KHÁI QUÁT VỀ THỰC PHẨM VÀ DINH DƯỠNG

Thời gian: 10 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên nắm được kiến thức cơ bản về sinh dưỡng và thành phần cấu tạo trong thức ăn

b. Nội dung:

1.1 Chức năng dinh dưỡng của các phân hoá học trong thực phẩm

1.1.1. Protein

1.1.2. Lipid

1.1.3. Glucid

1.1.5. Chất khoáng

1.1.6. Nước

1.1.7. Enzyme

1.1.8. Một số thành phần khác

1.2. Chất lượng của thực phẩm.

1.2.1. Đặc trưng chất lượng của thực phẩm

1.2.2. Các nhân tố ảnh hưởng đến chất lượng của thực phẩm

- 1.2.3. Các biện pháp xác định chất lượng thực phẩm
- 1.2.4. Vận chuyển và bảo quản thực phẩm
- 1.2.5. Các biến đổi của thực phẩm trong thời gian vận chuyển và bảo quản

CHƯƠNG 2: THỰC PHẨM THỰC VẬT

Thời gian: 10 giờ

Mục tiêu: Sinh viên nắm được kiến thức về các loại thực vật, cách lựa chọn và bảo quản thực phẩm nguồn gốc là thực vật

a. Nội dung:

2.1. Rau quả và các sản phẩm chế biến

- 2.1.1. Vai trò của rau quả
- 2.1.2. Phân loại rau quả
- 2.1.3. Thành phần hoá học của rau quả
- 2.1.4. Chỉ tiêu chất lượng của rau quả
- 2.1.5. Các biến đổi của rau quả trong thời gian bảo quản
- 2.1.6. Sự chín và già hoá của rau quả
- 2.1.7. Các phương pháp bảo quản rau quả
- 2.1.8. Các sản phẩm chế biến của rau quả

2.2. Nấm ăn

- 2.2.1. Thành phần hoá học của nấm ăn
- 2.2.2. Một số loại nấm được dùng nhiều trong chế biến thực phẩm
- 2.2.3. Bảo quản nấm ăn

2.3. Lương thực

- 2.3.1. Gạo
- 2.3.2. Ngô
- 2.3.3. Bột mì

2.4. Các loại đồ uống

- 2.4.1. Rượu
- 2.4.2. Bia
- 2.4.3. Chè
- 2.4.4. Cà phê

2.5. Dầu thực vật

- 2.5.1. Khái quát về dầu thực vật
- 2.5.2. Thành phần hoá học của dầu thực vật
- 2.5.3. Sản xuất và tinh chế dầu thực vật
- 2.5.4. Chỉ tiêu chất lượng của dầu thực vật
- 2.5.5. Tính chất của dầu thực vật
- 2.5.6. Bảo quản dầu thực vật

CHƯƠNG 3: THỰC PHẨM ĐỘNG VẬT

Thời gian: 10 giờ

a. Mục tiêu: Sinh viên nắm được kiến thức về thực phẩm và động vật. Cách lựa chọn và bảo quản thực phẩm là động vật.

b. Nội dung:

3.1. Thịt gia súc, gia cầm

- 3.1.1. Thành phần hoá học của thịt gia súc, gia cầm
- 3.1.2. Các giai đoạn biến đổi của thịt sau khi giết mổ
- 3.1.3. Chỉ tiêu chất lượng của thịt
- 3.1.4. Các phương pháp bảo quản thịt

3.2. Trứng gia cầm

- 3.2.1. Thành phần hoá học của trứng gia cầm
- 3.2.2. Các chỉ tiêu để chọn trứng
- 3.2.3. Các phương pháp bảo quản trứng

3.3. Sữa

- 3.3.1. Thành phần hoá học của sữa tươi
- 3.3.2. Chỉ tiêu chất lượng của sữa tươi
- 3.3.3. Các phương pháp bảo quản tươi

3.4. Thủy hải sản

- 3.4.1. Thành phần hoá học của thủy hải sản
- 3.4.2. Một số loài thủy hải sản
- 3.4.3. Các phương pháp bảo quản thủy hải sản

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

- 1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng học lý thuyết
- 2. Trang thiết bị máy móc: máy chiếu, máy tính
- 3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: giấy A0, bút viết bảng, băng dính dán giấy
- 4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Về kiến thức:

Sau khi kết thúc học phần yêu cầu sinh viên phải nắm được và biết cách vận dụng các kiến thức cơ bản sau: Nắm vững các kiến thức về thành phần hóa học, chỉ tiêu chất lượng và các biện pháp bảo quản.

- Về kỹ năng:

- + Lựa chọn được các loại thực phẩm đảm bảo chất lượng và có giá trị cả phù hợp
- + Vận dụng được các biện pháp bảo quản phù hợp với từng loại thực phẩm

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Yêu thích môn học và biết liên hệ bài học với thực tế
- + Nhận thức được tầm quan trọng của môn học đối với ngành học và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tiễn công việc sau này.

2. Phương pháp:

- Điểm môn học bao gồm điểm trung bình các điểm kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi kết thúc môn học có trọng số 0,6.

- Điểm trung bình điểm kiểm tra là trung bình cộng của các điểm kiểm tra thường xuyên, điểm kiểm tra định kỳ theo hệ số từng loại điểm. Trong đó điểm kiểm tra thường xuyên hệ số 1, điểm kiểm tra định kỳ hệ số 2.
- Thi kết thúc môn: 01 bài thi viết, hoặc trắc nghiệm. Thời gian 60 phút hoặc 90 phút.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Sinh viên cao đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Bằng cấp: tốt nghiệp Đại học trở lên

+ Trình độ chuyên môn: Chuyên ngành du lịch

+ Trình độ sư phạm: có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm

+ 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 học sinh

-Đối với người học:

+ Sinh viên phải có ít nhất 01 giáo trình chính và một số tài liệu tham khảo (nếu có).

+ Dự lớp tối thiểu 80% thời lượng lý thuyết môn học, ra vào lớp đúng giờ quy định

+ Hoàn thành tốt nội dung tự học mà giảng viên giao cho cá nhân hàng tuần.

+ Sinh viên vắng mặt trong buổi kiểm tra giữa kỳ tại lớp nếu không có lý do thì nhận điểm 0.

+ Các bài kiểm tra phải nộp đúng thời gian quy định, đúng yêu cầu về cả nội dung và hình thức.

+ Dự đủ số bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và có điểm trung bình chung các điểm kiểm tra đạt từ 5,0 trở lên (theo thang điểm 10)

3. Những trọng tâm cần chú ý: Học phần kiến thức Sinh lý dinh dưỡng bao gồm các kiến thức cơ bản về dinh dưỡng v.v...

4. Tài liệu tham khảo:

Giáo trình chính: Giáo trình Sinh lý dinh dưỡng – Trường cao đẳng du lịch Hà Nội

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):