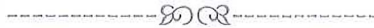


BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG CAO ĐẲNG CÔNG NGHỆ VÀ THƯƠNG MẠI HÀ NỘI



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

NGÀNH: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

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: 5810207

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THCS/THPT hoặc tương đương

Hình thức đào tạo: Chính quy

Thời gian đào tạo: 2 năm

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

Chương trình Trung cấp 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 nghề Kỹ thuật chế biến món ăn. 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

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 Trung cấp 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.

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.

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 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;

* 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 quy 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;

* 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 khoẻ:

- Có sức khoẻ 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 khoẻ 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 Trung cấp 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);
- 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: 54 tín chỉ
- Số lượng môn học, mô đun: 20 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: 33 tín chỉ
- Khối lượng lý thuyết: 322 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 718 giờ; Kiểm tra: 67 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 1/6 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-07	Sử dụng tiếng anh chuyên ngành chế biến món ăn
III Năng lực nâng cao		
14	NLNC-02	Cùng nhóm tổ chức thực hiện bữa tiệc

6. Nội dung chương trình:

Mã MH	Tên học phần	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	13	255	94	148	13

MH01	Chính trị	2	30	15	13	2
MH02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH03	Tin học	2	45	15	29	1
MH04	Tiếng Anh cơ bản	4	90	30	56	4
MH05	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH06	Giáo dục Quốc phòng – An Ninh	3	45	21	21	3
II	Các môn học chuyên môn ngành	33	660	193	330	44
II.1	Môn học cơ sở	3	45	28	15	2
MH07	Tâm lý và nghệ thuật trong giao tiếp	3	45	28	15	2
II.2	Môn học chuyên môn ngành	26	555	110	315	37
MH08	Lý thuyết chế biến món ăn	3	45	27	15	3
MĐ09	Kỹ thuật chế biến món ăn Á	5	135	15	110	5
MĐ10	Kỹ thuật tía hoa trang trí	2	45	15	25	5
MĐ11	Kỹ thuật chế biến bánh	3	75	15	55	5
MĐ12	Kỹ thuật chế biến món ăn Âu	4	105	15	85	5
MH13	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	30	28	0	2
MĐ14	Xây dựng thực đơn	2	45	15	28	2
MH15	Văn hóa ẩm thực	2	30	10	15	5
MH16	Tiếng Anh giao tiếp chuyên ngành	3	45	15	25	5
MH17	Thực tập tốt nghiệp	3	135	30	100	5
MĐ18	Khóa luận tốt nghiệp/chuyên đề chuyên sâu	5	150	5	140	5
II.3	Môn học tự chọn	4	60	55	0	5
MH19	Sinh lý dinh dưỡng	2	30	28	0	2
MH20	Tổng quan du lịch	2	30	27	0	3
Cộng		54	1200	322	718	67

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 tốt nghiệp

+ 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 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 “Quy 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,

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



HIỆU TRƯỞNG

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: 30 giờ (lý thuyết: 15 giờ; thảo luận: 13 giờ; kiểm tra: 02 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí

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

2. Tính chất

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

II. Mục tiêu môn học

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

1. Về kiến thức

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

2. Về kỹ năng

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

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

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

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bố thời gian

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

2. Nội dung chi tiết

Bài mở đầu

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Vị trí, tính chất môn học

2.2. Mục tiêu của môn học

2.3. Nội dung chính

2.4. Phương pháp dạy học và đánh giá môn học

Bài 1:

Khái quát về chủ nghĩa mác - lenin

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Khái niệm chủ nghĩa Mác - Lênin

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

2.2.1. Triết học Mác - Lênin

2.2.2. Kinh tế chính trị Mác - Lênin

2.2.3. Chủ nghĩa xã hội khoa học

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

Bài 2:

Khái quát về tư tưởng Hồ Chí Minh

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung

2.1. Khái niệm tư tưởng Hồ Chí Minh

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

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

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

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

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

Bài 3:

Những thành 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:

Phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở việt nam

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được một số quan điểm và giải pháp cơ bản xây dựng và phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam hiện nay;

- Nhận thức được đường lối phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người của nước ta trong giai đoạn hiện nay là phù hợp và chủ động thực hiện đường lối đó.

2. Nội dung

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

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

2.2.1. Nội dung phát triển kinh tế, xã hội

2.2.2. Nội dung phát triển văn hóa, con người

Bài 5:

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

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

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

2.1.1. Người công dân tốt

2.1.2. Người lao động tốt

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

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

2.2.2. Phân đấu học tập nâng cao năng lực và rèn luyện phẩm chất cá nhân

IV. Điều kiện thực hiện môn học

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

V. Phương pháp đánh giá

Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13 tháng 3 năm 2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình

độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

VI. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

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

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

VII. Một số hướng dẫn khác

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

Tài liệu tham khảo

1. Ban Bí thư Trung ương Đảng (2014), Kết luận số 94-KL/TW, ngày 28/3/2014 của Ban Bí thư Trung ương Đảng “về tiếp tục đổi mới, học tập lý luận chính trị trong hệ thống giáo dục quốc dân”.

2. Ban Tuyên giáo Trung ương (2014), Hướng dẫn số 127-HD/BTGTW ngày 30/6/2014 của Ban Tuyên giáo Trung ương về việc triển khai thực hiện Kết luận số 94-KL/TW ngày 28/3/2014 của Ban Bí thư Trung ương Đảng “về tiếp tục đổi mới, học tập lý luận chính trị trong hệ thống giáo dục quốc dân”.

3. Ban Tuyên giáo Trung ương (2016), Những điểm mới trong văn kiện Đại hội đại biểu toàn quốc lần thứ XII của Đảng, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia.

4. Ban Tuyên giáo Trung ương (2018), Sổ tay các văn bản hướng dẫn thực hiện Chỉ thị số 05-CT/TW ngày 15/5/2016 của Bộ Chính trị về đẩy mạnh học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức phong cách Hồ Chí Minh, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật.

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

6. Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội (2008), Quyết định số 03/2008/QĐ-BLĐTĐXH, ngày 18/2/2008 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành

chương trình môn học Chính trị dùng cho các trường trung cấp nghề, trường cao đẳng nghề.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Các tài liệu liên quan khác./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC: PHÁP LUẬT

Tên môn học: Pháp luật

Mã môn học: MH02

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

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí

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

2. Tính chất

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

II. Mục tiêu môn học

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

1. Về kiến thức

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

2. Về kỹ năng

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

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

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

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

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

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1:

Một số vấn đề chung về nhà nước và pháp luật

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

- 2.1. Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam
 - 2.1.1. Bản chất, chức năng của Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam
 - 2.1.2. Nguyên tắc tổ chức và hoạt động của bộ máy Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam.
 - 2.1.3. Bộ máy Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam
- 2.2. Hệ thống pháp luật Việt Nam
 - 2.2.1. Các thành tố của hệ thống pháp luật
 - 2.2.1.1. Quy phạm pháp luật
 - 2.2.1.2. Chế định pháp luật
 - 2.2.1.3. Ngành luật
 - 2.2.2. Các ngành luật trong hệ thống pháp luật Việt Nam
 - 2.2.3. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật
 - 2.2.3.1. Khái niệm văn bản quy phạm pháp luật
 - 2.2.3.2. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật của Việt Nam hiện nay

Bài 2: Hiến pháp

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

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

Bài 3:Pháp luật lao động

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

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

2.2. Các nguyên tắc cơ bản của Luật lao động

2.3. Một số nội dung của Bộ luật lao động

2.3.1. Quyền và nghĩa vụ của người lao động

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

2.3.3. Hợp đồng lao động

2.3.4. Tiền lương

2.3.5. Bảo hiểm xã hội

2.3.6. Thời gian làm việc, thời gian nghỉ ngơi

2.3.7. Kỷ luật lao động

2.3.8. Tranh chấp lao động

2.3.9. Công đoàn

Bài 4:

Pháp luật phòng, chống tham nhũng

1. Mục tiêu

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về phòng, chống tham nhũng và các điểm chính của Luật Phòng, chống tham nhũng;
- Nhận thức đúng quyền, nghĩa vụ và trách nhiệm của công dân trong công tác phòng, chống tham nhũng.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm tham nhũng

2.2. Nguyên nhân, hậu quả của tham nhũng

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

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

2.5. Giới thiệu Luật Phòng, chống tham nhũng

Bài 5:

Pháp luật bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

2.1. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

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

4. Các điều kiện khác:

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

V. Phương pháp đánh giá

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

VI. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

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

Tài liệu tham khảo

1. Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, 2013.
2. Bộ Luật lao động, 2012.

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

4. Luật Phòng, chống tham nhũng, 2005.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC: TIN HỌC

Tên môn học: Tin học

Mã môn học: MH03

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

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí

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

2. Tính chất

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

II. Mục tiêu của môn học

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

1. Về kiến thức

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

2. Về kỹ năng

- Nhận biết được các thiết bị cơ bản của máy tính, phân loại phần mềm;
- Sử dụng được hệ điều hành Windows để tổ chức, quản lý thư mục, tập tin trên máy tính và sử dụng máy in;
- Sử dụng được phần mềm soạn thảo để soạn thảo được văn bản đơn giản theo mẫu;
- Sử dụng được phần mềm xử lý bảng tính để tạo trang tính và các hàm cơ bản để tính toán các bài toán đơn giản;
- Sử dụng được phần mềm trình chiếu để xây dựng và trình chiếu các nội dung đơn giản;
- Sử dụng được một số dịch vụ Internet cơ bản như: Trình duyệt Web, thư điện tử, tìm kiếm thông tin;

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

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

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

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

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

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

2. Nội dung chi tiết

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

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

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

2. Nội dung

2.1. Kiến thức cơ bản về máy tính

- 2.1.1. Thông tin và xử lý thông tin
 - 2.1.1.1. Thông tin
 - 2.1.1.2. Dữ liệu
 - 2.1.1.3. Xử lý thông tin
- 2.1.2. Phần cứng
 - 2.1.2.1. Đơn vị xử lý trung tâm
 - 2.1.2.2. Thiết bị nhập
 - 2.1.2.3. Thiết bị xuất
 - 2.1.2.4. Bộ nhớ và thiết bị lưu trữ

2.2. Phần mềm

- 2.2.1. Phần mềm hệ thống
- 2.2.2. Phần mềm ứng dụng
- 2.2.3. Một số phần mềm ứng dụng thông dụng
- 2.2.4. Phần mềm nguồn mở

2.3. Biểu diễn thông tin trong máy tính

- 2.3.1. Biểu diễn thông tin trong máy tính
- 2.3.2. Đơn vị thông tin và dung lượng bộ nhớ

Chương II. Sử dụng máy tính cơ bản

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về hệ điều hành Windows, phần mềm tiện ích, tiếng Việt trong máy tính, máy in;
- Khởi động, tắt được máy tính, máy in theo đúng quy trình. Tạo và xóa được thư mục, tập tin; sử dụng được một số phần mềm tiện ích thông dụng.

2. Nội dung

2.1. Làm việc với hệ điều hành

- 2.1.1. Windows là gì?
- 2.1.2. Khởi động và thoát khỏi Windows

2.1.3. Desktop

2.1.4. Thanh tác vụ (Taskbar)

2.1.5. Menu Start

2.1.6. Khởi động và thoát khỏi một ứng dụng

2.1.7. Chuyển đổi giữa các cửa sổ ứng dụng

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

2.1.9. Sử dụng chuột

2.2. Quản lý thư mục và tập tin

2.2.1. Khái niệm thư mục và tập tin

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

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

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

2.2.5. Xóa, khôi phục tập tin và thư mục

2.2.6. Tìm kiếm tập tin và thư mục

2.3. Một số phần mềm tiện ích

2.3.1. Phần mềm nén, giải nén tập tin

2.3.2. Phần mềm diệt virus

2.4. Sử dụng tiếng Việt

2.4.1. Các bộ mã tiếng Việt

2.4.2. Cách thức nhập tiếng Việt

2.4.3. Chọn phần mềm nhập tiếng Việt

2.5. Sử dụng máy in

2.5.1. Lựa chọn máy in

2.5.2. In

Chương III. Xử lý văn bản cơ bản

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

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

- Sử dụng được phần mềm soạn thảo Microsoft Word để soạn thảo được văn bản đơn giản theo mẫu, in được văn bản.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm văn bản và xử lý văn bản

2.1.1. Khái niệm văn bản

2.1.2. Khái niệm xử lý văn bản

2.2. Sử dụng Microsoft Word

2.2.1. Giới thiệu Microsoft Word

2.2.1.1. Mở, đóng Microsoft Word

2.2.1.2. Giới thiệu giao diện Microsoft Word

2.2.2. Thao tác với tập tin Microsoft Word

2.2.2.1. Mở một tập tin có sẵn

2.2.2.2. Tạo một tập tin mới

2.2.2.3. Lưu tập tin

2.2.2.4. Đóng tập tin

2.2.3. Định dạng văn bản

2.2.3.1. Định dạng văn bản (Text)

2.2.3.2. Định dạng đoạn văn

2.2.3.2.1. Định dạng đoạn (Paragraph)

2.2.3.2.2. Định dạng Bullets, Numbering

2.2.3.2.3. Thiết lập điểm dừng (Tab)

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

2.2.3.3. Kiểu dáng (Style)

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

2.2.3.4.1. Bảng (Table)

2.2.3.4.2. Chèn hình ảnh (Picture)

2.2.3.4.3. Chèn chữ nghệ thuật (WordArt)

2.2.3.4.4. Chèn ký tự đặc biệt

2.2.3.4.5. Chèn đối tượng Shapes

2.2.3.5. Hộp văn bản (Textbox)

2.2.3.6. Tạo tiêu đề trang (Header&Footer)

2.2.4. In văn bản

Chương IV. Sử dụng bảng tính cơ bản

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

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

2. Nội dung

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

2.2.1. Khái niệm bảng tính

2.2.2. Các bước xây dựng bảng tính thông thường

2.2. Sử dụng Microsoft Excel

2.2.1. Làm việc với phần mềm Microsoft Excel

2.2.1.1. Mở, đóng phần mềm

2.2.1.2. Giao diện Microsoft Excel

2.2.2. Thao tác trên tập tin bảng tính

2.2.2.1. Mở tập tin bảng tính

2.2.2.2. Lưu bảng tính

2.2.2.3. Đóng bảng tính

2.3. Thao tác với ô

2.3.1. Các kiểu dữ liệu

2.3.2. Cách nhập dữ liệu

2.3.3. Chỉnh sửa dữ liệu

2.3.3.1. Xóa dữ liệu

2.3.3.2. Khôi phục dữ liệu

2.4. Làm việc với trang tính (Worksheet)

2.4.1. Dòng và cột

2.4.1.1. Thêm dòng và cột

2.4.1.2. Xoá dòng và cột

2.4.1.3. Hiệu chỉnh kích thước ô, dòng, cột

2.4.2. Trang tính

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

2.4.2.2. Thay đổi tên trang tính

2.4.2.3. Mở nhiều trang tính

2.4.2.4. Tính toán trên nhiều trang tính

2.5. Biểu thức và hàm

2.5.1. Biểu thức số học

2.5.1.1. Khái niệm biểu thức số học

2.5.1.2. Tạo biểu thức số học đơn giản

2.5.1.3. Các lỗi thường gặp

2.5.2. Hàm

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

2.5.2.2. Toán tử so sánh =, <, >

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

2.5.2.4. Hàm điều kiện IF

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

2.5.2.6. Các hàm tìm kiếm (VLOOKUP, HLOOKUP)

2.6. Định dạng ô, dãy ô

2.6.1. Định dạng kiểu số, ngày, tiền tệ

2.6.2. Định dạng văn bản

2.6.3. Căn chỉnh, hiệu ứng viền

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

2.7.1. Trình bày trang tính để in

2.7.2. Kiểm tra và in

2.7.3. Phân phối trang tính

Chương V. Sử dụng trình chiếu cơ bản

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

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

2. Nội dung

2.1. Kiến thức cơ bản về bài thuyết trình

2.1.1. Khái niệm bài thuyết trình

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

2.2. Sử dụng phần mềm Microsoft PowerPoint

2.2.1. Các thao tác tạo trình chiếu cơ bản

2.2.1.1. Giới thiệu Microsoft PowerPoint

2.2.1.2. Tạo một bài thuyết trình cơ bản

2.2.1.3. Các thao tác trên slide

2.2.1.4. Chèn Picture

2.2.1.5. Chèn Shapes, WordArt và Textbox

2.2.1.6. Chèn Table, Chart, SmartArt

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

2.2.2.1. Tạo các hiệu ứng hoạt hình cho đối tượng

2.2.2.2. Tạo các hiệu ứng chuyển slide

2.2.2.3. Cách thực hiện một trình diễn

2.2.2.4. Lặp lại trình diễn

2.2.2.5. In bài thuyết trình

Chương VI. Sử dụng internet cơ bản

1. Mục tiêu

Học xong chương này, người học có khả năng:

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

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

2. Nội dung

2.1. Kiến thức cơ bản về Internet

2.1.1. Tổng quan về Internet

2.1.2. Dịch vụ WWW (World Wide Web)

2.2. Khai thác và sử dụng Internet

2.2.1. Sử dụng trình duyệt Web

2.2.2. Thư điện tử (Email)

2.2.3. Tìm kiếm thông tin (Search)

2.2.4. Bảo mật khi làm việc với Internet

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

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

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

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

2.3.4. An toàn khi sử dụng mạng xã hội

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn/nhà xưởng

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

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

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

2. Trang thiết bị máy móc

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

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

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

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

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

4. Các điều kiện khác

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

V. Phương pháp đánh giá

Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTĐ 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-BLĐTĐ. Ngoài ra, Hiệu trưởng quy định cụ thể và quyết định miễn trừ học tập môn học như sau:

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

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

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

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

Tài liệu tham khảo

1. Quyết định số 392/QĐ-TTg ngày 27/3/2015 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt “Chương trình mục tiêu phát triển công nghiệp công nghệ thông tin đến 2020, tầm nhìn 2025”.

2. Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 31/10/2014 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt đề án “Ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý, hoạt động dạy và học nghề đến năm 2020”.

3. Thông tư số 03/2014/TT-BTTTT ngày 11/3/2014 của Bộ Thông tin và Truyền thông quy định chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin.

4. Thông tư liên tịch số 17/2016/TTLT-BGDĐT-BTTTT ngày 21/06/2016 của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Bộ Thông tin và Truyền thông quy định tổ chức thi và cấp chứng chỉ ứng dụng công nghệ thông tin.

5. Thông tư số 44/2017/TT-BTTTT ngày 29/12/2017 của Bộ Thông tin và Truyền thông Quy định về việc công nhận chứng chỉ công nghệ thông tin của tổ chức nước ngoài sử dụng ở Việt Nam đáp ứng chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin

6. Nguyễn Đăng Ty, Hồ Thị Phương Nga, Giáo trình Tin học Đại cương, NXB Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, 2015.

7. Huyền Trang, Sử dụng Internet an toàn, NXB Phụ nữ, 2014.

8. Phạm Phương Hoa, Phạm Quang Hiến, Giáo trình thực hành Microsoft Word, NXB Thanh Niên, 2016.

9. Phạm Phương Hoa, Phạm Quang Hiến, Giáo trình thực hành Excel, NXB Thanh Niên, 2017.

10. Joan Lambert and Curtis Frye, Microsoft Office 2016 Step by Step 1st Edition, Microsoft, 2015.

11. Peter Weverka, Office 2016 All-In-One For Dummies 1st Edition, John Wiley & Sons, 2016./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC: TIẾNG ANH

Tên môn học: Tiếng anh

Mã môn học: MH04

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

I. Vị trí, tính chất của môn học

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

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

II. Mục tiêu môn học

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

1. Về kiến thức

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

2. Về kỹ năng

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

b) Kỹ năng nói: Đưa ra và hồi đáp các nhận định đơn giản liên quan đến các chủ đề rất quen thuộc như tự giới thiệu bản thân, gia đình, nghề nghiệp, trình bày sở thích, đặt câu hỏi về số lượng, trình bày về những ngày lễ hoặc sự kiện đặc biệt, du lịch, các hoạt động hàng ngày và các sở thích.

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

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

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

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

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

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên đơn vị bài học	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Gia đình và bạn bè (Family and friends)	9	3	6	
2	Bài 2: Thời gian rảnh rỗi (Leisure time)	9	3	6	
3	Bài 3: Địa điểm (Places)	9	3	6	
4	Bài 4: Các loại thực phẩm và đồ uống (Food and drink)	9	3	6	
5	Ôn tập và kiểm tra (Consolidation & test)	9	3	4	2
6	Bài 5: Các sự kiện đặc biệt (Special occasions)	9	3	6	
7	Bài 6: Kỳ nghỉ (Vacation)	9	3	6	
8	Bài 7: Các hoạt động hàng ngày (Activities)	9	3	6	
9	Bài 8: Sở thích (Hobbies and interests)	9	3	6	
10	Ôn tập và kiểm tra (Consolidation & test)	9	3	4	2
	Tổng cộng	90	30	56	4

2. Nội dung chi tiết như sau:

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

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

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

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

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

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

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

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 2. Thời gian 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 với danh từ đếm được và không đếm được (Countable and uncountable nouns), cấu trúc How much/how many, động từ khiếm khuyết Should / shouldn't, cấu trúc Would like và các từ vựng về các loại thức ăn và đồ uống;

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

Các loại thực phẩm và đồ uống.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

- 2.2.1. Danh từ đếm được và không đếm được;
- 2.2.2. Cấu trúc How much/ How many;
- 2.2.3. Cấu trúc Should/ Shouldn't;
- 2.2.4. Cấu trúc Would like.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

- 2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về các loại thức ăn, đồ uống;
- 2.3.2. Bài tập True/False;
- 2.3.3. Bài tập trắc nghiệm.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

- 2.4.1. Hỏi về số lượng trong mua sắm;
- 2.4.2. Bài tập điền hoàn chỉnh câu với ***much*** hoặc ***many***;
- 2.4.3. Bài tập lựa chọn đáp án đúng;
- 2.4.4. Bài tập sửa lỗi câu.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

- 2.5.1. Bài đọc: A restaurant menu;

2.5.2. Bài tập phân loại từ vựng;

2.5.3. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

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

1. Mục tiêu

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

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

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

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

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các ngày lễ quan trọng;

2.1.2. Từ vựng mô tả ngoại hình;

2.1.3. Quần áo và màu sắc.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì hiện tại đơn;

2.2.2. Thì hiện tại tiếp diễn;

2.2.3. Giới từ chỉ thời gian.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

2.3.2. Bài tập lựa chọn đáp án đúng;

2.3.3. Thực hành theo cặp đôi;

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

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

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

2.4.3. Thực hành nói với bạn trong lớp.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: Tet holiday;

2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi;

2.5.3. Thảo luận.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 6. 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).

Bài 7. Các hoạt động hàng ngày (activities)

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các hoạt động hàng ngày;

2.1.2. Tính từ chỉ tính cách.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

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

2.2.2. To infinitive and Gerund.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

2.3.3. Bài tập nghe và trả lời câu hỏi.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Nói về các hoạt động hàng ngày;

2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại;

2.4.3. Thực hành theo cặp đôi.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: A letter;

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

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 8. Sở thích (hobbies and interests)

1. Mục tiêu

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

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

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

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

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Sở thích;

2.1.2. Cấu trúc Play/go/do+ sport.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì quá khứ đơn;

2.2.2. Thì quá khứ tiếp diễn;

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

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: What is a hobby?;

2.5.2. Bài tập True/False/Not given.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn/nhà xưởng

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

2. Trang thiết bị máy móc

Máy chiếu, hệ thống âm thanh.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

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

4. Các điều kiện khác

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

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung

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

1.2. Về kỹ năng:

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

- Kỹ năng nói: Tự giới thiệu về bản thân, gia đình, công việc, sở thích và các hoạt động hàng ngày và trong các sự kiện đặc biệt theo yêu cầu.

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

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

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

2. Phương pháp đánh giá

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

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

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học

1. Phạm vi áp dụng môn học

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

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

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

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

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

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

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

b) Bảo lưu, công nhận kết quả học tập

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

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

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

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

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

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

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

4. Tài liệu tham khảo

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

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

3. Thông tư 03/2017/TT-BLĐTĐ ngày 01 tháng 3 năm 2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định giáo trình đào tạo trình độ trung cấp và cao đẳng.

4. Thông tư 09/2017/TT-BLĐTĐ 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: GIÁO DỤC THỂ CHẤT

Tên môn học: Giáo dục thể chất

Mã môn học: MH05

Thời gian thực hiện: 30 giờ (lý thuyết: 04 giờ; thực hành: 24 giờ; kiểm tra: 02 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí

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

2. Tính chất

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

II. Mục tiêu môn học

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

1. Về kiến thức

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

2. Về kỹ năng

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

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

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

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

TT	Chương/ bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Bài mở đầu	1	1		
II	Chương I: giáo dục thể chất chung				

1	Bài 1: Thể dục cơ bản	6	1	5	
2	Bài 2: Điền kinh	8	1	7	
3	Kiểm tra giáo dục thể chất chung	1			1
III	Chương II: chuyên đề thể dục thể thao tự chọn (chọn 1 trong các chuyên đề sau)	14	1	12	1
1	Chuyên đề 1: Môn bơi lội	14	1	12	1
2	Chuyên đề 2: Môn cầu lông	14	1	12	1
3	Chuyên đề 3: Môn bóng chuyền	14	1	12	1
4	Chuyên đề 4: Môn bóng rổ	14	1	12	1
5	Chuyên đề 5: Môn bóng đá	14	1	12	1
6	Chuyên đề 6: Môn bóng bàn	14	1	12	1
7	Chuyên đề 7: Môn thể dục thể thao khác	14	1	12	1
	Cộng	30	4	24	2

2. Nội dung chi tiết

Bài mở đầu

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Vị trí, tính chất môn học

2.2. Mục tiêu của môn học

2.3. Nội dung chính

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

Chương I: giáo dục thể chất chung

Bài 1: thể dục cơ bản

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Giới thiệu về thể dục cơ bản

2.2. Thể dục tay không liên hoàn

2.2.1. Tác dụng của thể dục tay không liên hoàn

2.2.2. Các động tác kỹ thuật

Bài 2: điền kinh

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Chạy cự ly ngắn

2.1.1. Tác dụng của chạy cự ly ngắn

2.1.2. Các động tác kỹ thuật

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

2.2. Chạy cự ly trung bình

2.2.1. Tác dụng của chạy cự ly trung bình

2.2.2. Các động tác kỹ thuật

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

Chương II: chuyên đề thể dục thể thao tự chọn

(Chọn 1 trong các chuyên đề sau)

Chuyên đề 1: môn bơi 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 một số động tác kỹ thuật của môn Bơi lội.

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Bơi lội

2.2. Các động tác kỹ thuật

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

2.2.2. Động tác chân và tay

2.2.3. Phối hợp tay - chân

2.2.4. Phối hợp tay - chân - thở

2.3. Một số quy định của Luật bơi

Chuyên đề 2: môn cầu lông

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Cầu lông

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Tư thế cơ bản và cách cầm vợt

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

2.2.3. Kỹ thuật đánh cầu phải, trái cao tay

2.2.4. Kỹ thuật đánh cầu phải, trái thấp tay

2.2.5. Kỹ thuật đánh cầu sát lưới và bỏ nhỏ

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

2.3. Một số quy định của Luật Cầu lông

Chuyên đề 3: môn bóng chuyền

1. Mục tiêu

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

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

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

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Bóng chuyền

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Tư thế cơ bản, các bước di chuyển

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

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

2.2.4. Kỹ thuật phát bóng thấp tay trước mặt

2.2.5. Kỹ thuật phát bóng cao tay trước mặt

2.3. Một số quy định của Luật Bóng chuyền

Chuyên đề 4: môn bóng rổ

1. Mục tiêu

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

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

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

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Bóng rổ

2.2. Các động tác kỹ thuật

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

2.2.2. Kỹ thuật dẫn bóng

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

2.2.4. Kỹ thuật ném rổ bằng một tay trên vai

2.2.5. Kỹ thuật hai bước ném rổ

2.3. Một số quy định của Luật Bóng rổ

Chuyên đề 5: Môn bóng đá

1. Mục tiêu

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

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

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

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Bóng đá

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Kỹ thuật di chuyển

2.2.2. Kỹ thuật dẫn bóng

2.2.3. Kỹ thuật giữ/ khống chế bóng

2.2.4. Kỹ thuật đá bóng bằng lòng bàn chân

2.2.5. Kỹ thuật đá biên hoặc ném biên

2.3. Một số quy định của Luật Bóng đá

Chuyên đề 6: Môn bóng bàn

1. Mục tiêu

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

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

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

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Bóng bàn

2.2. Các động tác kỹ thuật

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

2.2.2. Kỹ thuật giao bóng, đỡ giao bóng thuận tay và trái tay

2.2.3. Kỹ thuật lúp bóng thuận tay và trái tay

2.2.4. Kỹ thuật gò bóng thuận và trái tay

2.3. Một số quy định của Luật Bóng bàn

Chuyên đề 7: Môn thể dục thể thao khác

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học

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

2. Trang thiết bị

2.1. Đối với giáo dục thể chất chung

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

- Điền kinh:

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Các điều kiện khác

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

V. Phương pháp đánh giá

Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 09/2017/TT-BLDTBXH 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 là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học cơ sở bắt buộc học toàn bộ chương trình môn học này. Người học đã có bằng tốt nghiệp trung học phổ thông, Hiệu trưởng nhà trường xem xét, quyết định cho người học được miễn học những nội dung đã được học ở chương trình trung học phổ thông.

Tài liệu tham khảo

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

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

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

GIÁO DỤC QUỐC PHÒNG VÀ AN NINH

Tên môn học: Giáo dục quốc phòng và an ninh

Mã môn học: MH06

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

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí

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

2. Tính chất

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

II. Mục tiêu môn học

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

1. Về kiến thức

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

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

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

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

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

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

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

STT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thảo luận	Kiểm tra
1	Bài 1: Nhập môn Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	2		
2	Bài 2: Phòng chống chiến lược "Diễn biến hòa bình", bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam	4	3	1	
3	Bài 3: Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, lực lượng dự bị động viên	4	3	1	
4	Bài 4: Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia	4	3	1	
5	Bài 5: Một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo	4	3	1	
6	Bài 6: Những vấn đề cơ bản về phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội	4	3	1	
7	Kiểm tra	1			1
8	Bài 7: Đội ngũ đơn vị	4	1	3	

STT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thảo luận	Kiểm tra
9	Bài 8: Giới thiệu và hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh	10	2	8	
10	Bài 9: Kỹ thuật cấp cứu và chuyển thương	6	1	5	
11	Kiểm tra	2			2
	CỘNG	45	21	21	3

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: nhập môn giáo dục quốc phòng và an ninh

1. Mục tiêu

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

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

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

2. Nội dung

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

2.2. Các nội dung chính

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

2.4. Điều kiện thực hiện môn học

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

Bài 2: Phòng chống chiến lược "diễn biến hòa bình", Bạo loạn lật đổ của các 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 đề bị động và bất ngờ

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

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

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

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

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

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

2.5. Thảo luận

Bài 3: Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, lực lượng dự bị động viên

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ

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

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

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

2.2. Xây dựng lực lượng dự bị động viên

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

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

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

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

2.3. Thảo luận

Bài 4: Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

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

2.1.1. Chủ quyền lãnh thổ quốc gia

2.1.2. Chủ quyền biên giới quốc gia

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

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

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

2.5. Thảo luận

Bài 5: Một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo

1. Mục tiêu

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

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

- Xác định rõ quan điểm, chính sách của Đảng và Nhà nước về vấn đề dân tộc, tôn giáo ở Việt Nam hiện nay.

2. Nội dung

2.1. Một số vấn đề cơ bản về dân tộc

2.1.1. Một số vấn đề chung về dân tộc

2.1.2. Đặc điểm các dân tộc ở Việt Nam

2.2. Một số vấn đề cơ bản về tôn giáo

2.2.1. Một số vấn đề chung về tôn giáo

2.2.2. Tình hình tôn giáo ở Việt Nam

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

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

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

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

2.4. Thảo luận

Bài 6: Những vấn đề cơ bản về phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được những nội dung cơ bản về công tác phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội;

- Xác định được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong công tác phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội hiện nay.

2. Nội dung

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

2.1.1. Khái niệm tội phạm và phòng chống tội phạm

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

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

2.1.4. Phòng chống tội phạm trong nhà trường

2.2. Công tác phòng chống tệ nạn xã hội

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

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

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

2.3. Thảo luận

Bài 7:Đội ngũ đơn vị

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội;

- Thực hiện đúng các động tác trong đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội.

2. Nội dung

2.1. Đội hình tiểu đội

2.1.1. Đội hình tiểu đội một hàng ngang

2.1.2. Đội hình tiểu đội hai hàng ngang

2.1.3. Đội hình tiểu đội một hàng dọc

2.1.4. Đội hình tiểu đội hai hàng dọc

2.2. Đội hình trung đội

2.2.1. Đội hình trung đội một hàng ngang

2.2.2. Đội hình trung đội hai hàng ngang

2.2.3. Đội hình trung đội ba hàng ngang

2.2.4. Đội hình trung đội một hàng dọc

2.2.5. Đội hình trung đội hai hàng dọc

2.2.6. Đội hình trung đội ba hàng dọc

2.3. Đổi hướng đội hình

2.3.1. Đổi hướng đội hình khi đứng tại chỗ

2.3.2. Đổi hướng đội hình trong khi đi

2.4. Thực hành

Bài 8:Giới thiệu và hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Giới thiệu một số loại vũ khí bộ binh

2.1.1. Súng trường CKC

2.1.2. Súng tiểu liên AK

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

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

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

2.3. Thực hành

Bài 9:Kỹ thuật cấp cứu và chuyển thương

1. Mục tiêu

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

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về kỹ thuật cấp cứu, chuyển thương;

- Thực hiện đúng các bước cấp cứu, chuyển thương.

2. Nội dung

2.1. Chăm máu tạm thời

2.1.1. Mục đích

2.1.2. Nguyên tắc chăm máu tạm thời

2.1.3. Phân biệt các loại chảy máu

2.1.4. Các biện pháp chăm máu tạm thời

2.2. Cố định tạm thời xương gãy

2.2.1. Mục đích

2.2.2. Nguyên tắc cố định tạm thời xương gãy

2.2.3. Kỹ thuật cố định tạm thời xương gãy

2.3. Hô hấp nhân tạo

2.3.1. Nguyên nhân gây ngạt thở

2.3.2. Kỹ thuật cấp cứu ban đầu

2.3.3. Tiến triển của việc cấp cứu ngạt thở

2.4. Kỹ thuật chuyển thương

2.4.1. Mang vác bằng tay

2.4.2. Chuyển nạn nhân bằng cáng

2.5. Thực hành

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Địa điểm học tập

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

2. Trang thiết bị

2.1. Tài liệu:

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

2.2. Tranh, phim ảnh:

- Sơ đồ tổ chức Quân đội và Công an;
- Kỹ thuật băng bó cấp cứu, chuyển thương;

- Súng tiểu liên AK, súng trường CKC;
- Các tư thế, động tác bắn súng AK, CKC;
- Phim ảnh về giáo dục quốc phòng và an ninh.

2.3. Mô hình vũ khí:

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

2.4. Máy bắn tập:

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

2.5. Thiết bị khác:

- Bao đạn;
- Bộ bia (khung + mặt bia số 4);
- Giá đặt bia đa năng;
- Kính kiểm tra đường ngắm;
- Đồng tiền di động;
- Mô hình đường đạn trong không khí;
- Hộp dụng cụ huấn luyện;
- Thiết bị tạo tiếng súng và tiếng nổ giả;
- Dụng cụ băng bó cứu thương;
- Cáng cứu thương;
- Giá súng và bàn thao tác;
- Tủ đựng súng và thiết bị.

2.6. Trang phục:

- Trang phục giáo viên và cán bộ quản lý giáo dục quốc phòng và an ninh
- + Trang phục mùa hè;
- + Trang phục dã chiến;
- + Mũ Kêpi;
- + Mũ cứng;
- + Mũ mềm;

- + Thất lưng;
- + Giày da;
- + Tất sợi;
- + Sao mũ Kêpi giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Sao mũ cứng giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Sao mũ mềm giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Nền cấp hiệu giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Nền phù hiệu giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Biển tên;
- + Ca vát.
- Trang phục học sinh giáo dục quốc phòng và an ninh
- + Trang phục hè;
- + Mũ cứng;
- + Mũ mềm;
- + Giày vải;
- + Tất sợi;
- + Sao mũ cứng giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Thất lưng;
- + Sao mũ mềm giáo dục quốc phòng và an ninh.

3. Các điều kiện khác

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

Tài liệu tham khảo:

1. Chỉ thị 12-CT/TW ngày 03/05/2007 của Bộ Chính trị về tăng cường sự lãnh đạo của Đảng đối với công tác Giáo dục quốc phòng và an ninh trong tình hình mới.
2. Văn kiện Đại hội Đại biểu toàn quốc lần thứ XII, Văn phòng Trung ương Đảng, Hà Nội, 2016.
3. Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, 2013.
4. Luật Biên giới quốc gia, 2004.

5. Luật nghĩa vụ quân sự, 2015.
6. Luật an ninh quốc gia, 2004.
7. Bộ luật hình sự, 2015.
8. Luật phòng chống tham nhũng, 2005; sửa đổi, bổ sung năm 2018.
9. Luật tín ngưỡng, tôn giáo, 2016.
10. Luật Quốc phòng, 2006; sửa đổi, bổ sung năm 2018.
11. Luật giáo dục quốc phòng và an ninh, 2013.
12. Luật biển Việt Nam, 2012.
13. Luật Dân quân tự vệ, 2009.
14. Luật phòng, chống ma túy, 2000, sửa đổi, bổ sung năm 2009.
15. Pháp lệnh số 10/2003/PL-UBTVQH11 ngày 17/03/2003 của Ủy ban thường vụ Quốc hội về phòng, chống mại dâm.
16. Nghị định số 116/2006/NĐ-CP ngày 06/10/2006 của Chính phủ về động viên quốc phòng.
17. Nghị định số 05/2011/NĐ-CP ngày 14/01/2011 của Chính phủ về Công tác dân tộc.
18. Nghị định số 25/2014/NĐ-CP ngày 07/04/2014 quy định về phòng, chống tội phạm và vi phạm pháp luật khác có sử dụng công nghệ cao.
19. Nghị định số 13/2014/NĐ-CP ngày 25/02/2014 của Chính phủ quy định chi tiết về biện pháp thi hành Luật Giáo dục quốc phòng và an ninh.
20. Nghị định số 71/2018/NĐ-CP ngày 15/05/2018 quy định chi tiết một số điều của luật quản lý, sử dụng vũ khí, vật liệu nổ và công cụ hỗ trợ về vật liệu nổ công nghiệp và tiền chất thuốc nổ.
21. Thông tư số 01/2018/TT-BGDĐT ngày 26/01/2018 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Danh mục thiết bị dạy học tối thiểu môn học giáo dục quốc phòng và an ninh trong các trường tiểu học, trung học cơ sở, trung học phổ thông và trường phổ thông có nhiều cấp học (có cấp trung học phổ thông), trung cấp sư phạm, cao đẳng sư phạm và cơ sở giáo dục đại học.
22. Thông tư số 02/2017/TT-BGDĐT ngày 13/01/2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Chương trình giáo dục quốc phòng và an ninh trong trường trung học phổ thông.
23. Thông tư số 03/2017/TT-BGDĐT ngày 13/01/2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Chương trình giáo dục quốc phòng và an ninh trong trường trung cấp sư phạm, cao đẳng sư phạm và cơ sở giáo dục đại học.

24. Bộ Giáo dục và Đào tạo: Giáo trình Giáo dục quốc phòng – an ninh tập 1, tập 2 dùng cho sinh viên các trường đại học, cao đẳng, Nhà xuất bản Giáo dục 2007.
25. Học viện chính trị: Phòng, chống "diễn biến hòa bình" ở Việt Nam - những vấn đề lý luận và thực tiễn, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia, 2009.
26. Giáo trình Giáo dục an ninh - trật tự, Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam 2012.
27. Điều lệnh quản lý bộ đội, Nhà xuất bản Quân đội nhân dân, 2011.
28. Sách dạy bắn súng tiểu liên AK, Cục quân huấn, BTM, năm 1997./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Mã môn học: MH07

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 có 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:

- + 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 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.
- + 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: LÝ THUYẾT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Mã môn học: MH08

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 trung cấp 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 MÔN HỌC

Tên môn học: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN Á

Mã môn học: MĐ09

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 trung cấp 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 phải thực hiện 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 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				
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 nấu 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 TĨA HOA TRANG TRÍ

Mã mô đun: MĐ10

Thời gian thực hiện mô đun: 45 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 25 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí: Là chương trình bắt buộc trong chương trình trung cấp đẳng Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Tính chất: Là môn học tích hợp

II. Mục tiêu môn học:

1. *Kiến thức:* Sau khi kết thúc học phần yêu cầu sinh viên phải thực hiện 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
- + Tĩa rau, củ quả
- + Tĩa các loại quả
- + Trang trí và bày món ăn

2. *Kỹ năng:*

- + Cắt các hình thái nguyên liệu
- + Tĩa rau, củ quả
- + Trình bày được món ăn

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: 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 tỉa hoa trang trí 1.7 Quy trình cắt thái và tỉa hoa				
1	<u>PHẦN 2: KỸ THUẬT TỈA 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 tỉa rau, củ, quả 2.2.1 Tỉa hoa trên cà chua 2.2.2 Tỉa hoa trên củ cải 2.2.3 Tỉa hoa trên dưa chuột 2.2.4 Tỉa hoa trên carrot 2.2.5 Tỉa hoa trên đu đủ 2.3 Kỹ thuật tỉa hoa quả 2.3.1 Tỉa táo 2.3.2 Tỉa cam 2.3.3 Tỉa nho 2.3.4 Tỉa dưa hấu 2.3.5 Tỉa dưa vàng 2.3.6 Tỉa dưa 2.3.7 Tỉa thanh long 2.3.8 Tỉa đu đủ 2.3.9 Tỉa ổi	70	10	55	5
	Cộng	45	15	25	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: 40 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
- 2.1.2 Cắt thái con chì
- 2.1.3 Cắt thái hình chân hương
- 2.1.4 Cắt thái hình hạt lựu
- 2.1.5 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

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 MÔ ĐUN

Tên mô đun: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH

Mã mô đun: MĐ11

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 trung cấp 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 phải thực hiện 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

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	10	10	0	0

	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				
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 Môchi

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: MĐ12

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 trung cấp Kỹ thuật chế biến món ăn. Học sau học phần Lý thuyết chế biến món ăn
2. Tính chất: Là môn học thực hành

II. Mục tiêu môn học:

1. Kiến thức:

Sau khi kết thúc học phần sinh viên phải thực hiện 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: MH13

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 trung cấp 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 thực hiện 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: MD14

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 Trung cấp 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, phấn

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: VĂN HÓA ẨM THỰC

Mã môn học: MH15

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 trung cấp 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 được học 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

Mã môn học: MH16

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 trung cấp ngành Kỹ thuật chế biến món ăn. Học sau học phần Tiếng Anh cơ bản

- **Tính chất:** Môn Tiếng Anh chuyên ngành Chế biến món ăn là môn thuộc Viện Quản Trị Khách Sạn và Du Lịch, 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:

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...

Về kỹ năng:

- Sinh viên được phát triển các kỹ năng ngôn ngữ Nghe- Nói- Đọc- Viết bằng Tiếng Anh.

- Sinh viên biết được các thuật ngữ, công cụ, dụng cụ, nguyên liệu 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.

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

		Tổng	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	Nội dung bài học				

ST T					
1	Module 1:Jobs and workplaces	4	1	3	
2	Module 2:Food selection	4	1	1	2
3	Module 3: In the kitchen	8	3	5	
4	Module 4: In the dining room	8	3	5	
5	Module 5: European dishes	8	3	2	3
6	Module 6: Vietnamese food 1	8	3	5	
7	Module 7: Menu	5	1	4	
	Cộng	45	15	25	5

2.Nội dung chi tiết

Module 1: Jobs and workplaces Thời gian: 4 giờ

1. 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 bằg Tiếng Anh

Biết mô tả nơi làm việc.

2. Contents

1. A revision of basic grammar
 - 1.1 Present simple
 - 1.2 There Tobe
 - 1.3 Dates
2. Vocabulary: Jobs and workplaces
3. Overview on Jobs and workplaces
4. Using the kitchen
 - 4.1 Part of kitchen
 - 4.2 Kitchen utensils
5. Skills: Presentation

Module 2:Food selection Thời gian: 4 giờ

1. 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

2. Contents:

1. Grammar Points: Comparisons
2. Vocabulary: different kinds of food and its qualities
3. Giving ideas about food
4. Making comparison on kinds of food
5. Skills: Presentation

Module 3: In the kitchen

Thời gian: 8 giờ

1. 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

2. Contents:

1. Grammar points:
 - 1.1 Imperative mood
 - 1.2 Passive voice
 - 1.3 Article : a/ an/ the
2. Describing food
3. Food preparation
4. Skills: Speaking, listening, giving instructions

Module 4: In the diningroom

Thời gian: 8 giờ

1. 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

2. Contents:

1. Grammar point: Passive voice(con't)
2. Vocabulary: tastes, ingredients
3. Describing food (types, colours, tastes and ingredients)
4. Dealing with requests from diners
5. Skills: Speaking, Presentaion

Module 5: European dishes

Thời gian: 8 giờ

1. Objectives:

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

2. Contents:

1. Grammar points:
 - 1.1 Qualitative adjectives
 - 1.2 Modal verbs: should, ought to, must
2. How to ask and say prices in English
3. European dishes
 - 1.1 Introduction
 - 1.2 How to prepare to cook
4. Skills: Speaking and presentation

Module 6: Vietnamese Food 1

Thời gian: 8 giờ

1. Objectives:

Students know how to give directions food in Vietnam (sinh viên biết mô tả một số món ăn Việt Nam: thành phần, cách chuẩn bị, cách chế biến)

2. Contents

1. Introduce some typical Vietnamese foods
 - 1.1 Introduction
 - 1.2 How to prepare and cook
2. Skills: Giving instruction, presentation
3. Listening and Speaking
4. Reading & Writing

Module 7: Menu

Thời gian: 5 giờ

1. Objectives

- Biết cách đọc các loại thực đơn
- Biết cách lên một thực đơn phù hợp
- Biết cách lấy thực đơn của khách

2. Contents:

1. Introduce some kinds of typical menu
 2. How to write a menu
 3. Take orders from diners
 4. Express likes and dislikes
 5. Express affirmative and negative and agreements
 6. Skills: Speaking and listening
- Biết mô tả một số món ăn nhanh: thành phần, cách chuẩn bị, cách chế biến...

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: 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., thi viết

Sinh viên phân nhóm (số lượng tùy ý), dùng hình thức hoạt cảnh, tạo tình huống giả, trình bày lồng ghép các nội dung đã học ở trên.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Áp dụng cho sinh viên hệ trung cấp 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: SINH LÝ DINH DƯỠNG

Mã môn học: MH17

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 trung cấp 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 1.1.4. 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):

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: TỔNG QUAN DU LỊCH

Mã môn học: MH18

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 trung cấp 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: Thực Tập Tốt Nghiệp

Mã môn học: MH19

Thời gian thực hiện môn học: 135 giờ; (Lý thuyết: 30 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 100 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 trung cấp Kỹ thuật chế biến món ăn. Học sau các học phần thực hành
- 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:

- 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.
- 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.
- 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.
- 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 tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
				Thực hành/thí	

		Tổng số	Lý thuyết	thực hành/ thảo luận/bài tập	Kiểm tra
	Phần 1: Hướng dẫn ban đầu	20	20		
	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	100		100	
	Phần 4: Báo cáo thực tập môn học	5			5
	Cộng	135	30	100	5

2. Nội dung chi tiết:

Phần 1: Hướng dẫn ban đầu (20 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): 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 (100 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 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 khách sạn thực tập, thời gian thực tập, giáo viên hướng dẫn, họ và tên sinh viên viết báo cáo, lớp học, niên khóa.

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 khách sạn 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 KHÁCH SẠN:

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 khách sạn:

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 phong ban khác và dịch vụ hỗ trợ (ngắn gọn)

Chương III: THỰC TRẠNG PHƯƠNG THỨC HOẠT ĐỘNG CỦA KHÁCH SẠN

I. PHƯƠNG THỨC HOẠT ĐỘNG NGHIỆP VỤ CỦA KHÁCH SẠN

1. Đặc điểm chung về lao động của khách sạn.
2. Các sản phẩm chính và sản phẩm đặc thù của khách sạn.
3. Các chính sách mà khách sạn áp dụng để phát triển kinh doanh và hoàn thiện dịch vụ.

II. THỰC TRẠNG KINH DOANH CỦA KHÁCH SẠN.

1. Thực trạng nguồn khách.
2. Doanh Thu
3. Khó khăn, thuận lợi trong kinh doanh của khách sạn.

III. PHƯƠNG HƯỚNG KINH DOANH CỦA KHÁCH SẠN 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 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 thực hành 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: trang thiết bị dụng cụ
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 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.

- 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.

- 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.

- 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 trung cấp 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 viết hướng dẫn báo cáo

* Làm bài tập và khai thác các kiến thức được giao về nhà theo yêu cầu của giáo viên.

* 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. chỉ 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: MĐ20

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 trung cấp Kỹ thuật chế biến món ăn. Học sau các môn học chuyên ngành
- 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:

- Kiến thức:
 - + Sinh viên được học các món ăn chuyên sâu từ như: Nhật Bản, Hàn Quốc, Thái Lan, Trung Quốc...
- Kỹ năng:
 - + Sinh viên hoàn thiện kỹ năng nghề nghiệp và nâng cao
 - + Giúp Sinh viên phát triển kỹ năng làm việc độc lập, làm việc nhóm.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm.
 - + Giúp Sinh viên hình thành thái độ làm việc tích cực, nghiêm túc trong công 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 SV sẽ có những lựa chọn công việc, hướng đi sau khi ra trường.
- 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

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/thí nghiệm/	Kiểm tra

				thảo luận/bài tập	
	Phần 1: Hướng dẫn ban đầu	5		5	
	Phần 2: Sinh viên học thực hành	140		140	
	Phần 3: Thi tay nghề	5			5
	Cộng	150	10	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: phòng thực hành chuẩn, đủ ánh sáng, phù hợp điều kiện thời tiết.
2. Trang thiết bị máy móc: trang thiết bị dụng cụ
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 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.

-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.

- 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 SV sẽ có những lựa chọn công việc, hướng đi sau khi ra trường.

- 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:

- 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 trung cấp 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 viết hướng dẫn báo cáo

* Làm bài tập và khai thác các kiến thức được giao về nhà theo yêu cầu của giáo viên.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Mỗi nghiệp vụ 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. Tổng hợp lại các kiến thức học tập được để áp dụng vào bài thi

4. Tài liệu tham khảo:

5. Ghi chú và giải thích (nếu có):