

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP
NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-NADLTT ngày / / của
Hiệu trưởng Trường TCN Nấu ăn – NVDL và Thời trang Hà Nội)*

Tên nghề: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Mã nghề: 5810207

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THCS trở lên hoặc tương đương

Số lượng môn học, mô đun đào tạo: 24

Thời gian đào tạo: 2 năm

1. Mục tiêu đào tạo:

1.1. Mục tiêu chung :

- Chính trị, đạo đức:
 - + Trình bày được một số kiến thức cơ bản về Chủ nghĩa Mác - Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh về truyền thống
 - + Trình bày được những kiến thức cơ bản về đường lối chủ trương của Đảng, chính sách Pháp luật của Nhà nước. Trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ tổ quốc Việt Nam Xã hội chủ nghĩa. Thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân; sống và làm việc theo Hiến pháp và Pháp luật;
 - + Tự giác học tập để nâng cao trình độ, hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao; vận dụng được những kiến thức đã học để tu dưỡng, rèn luyện trở thành người lao động có lương tâm nghề nghiệp, chủ động, sáng tạo, có ý thức trách nhiệm cao; lối sống trong sạch lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hóa dân tộc;
 - + Yêu nghề, có tác phong và thái độ phục vụ đúng đắn, phù hợp với thực tiễn ngành, nghề;
 - + Có tác phong làm việc chuyên nghiệp trong quầy bar;
- Thể chất, quốc phòng:
 - + Có kiến thức cơ bản và phương pháp tập luyện về thể dục thể thao nhằm bảo vệ và tăng cường sức khỏe, nâng cao thể lực để học tập, lao động trong lĩnh vực nghề nghiệp;

+ Thực hiện được các kỹ năng cơ bản và phương pháp tập luyện về thể dục thể thao nhằm bảo vệ và tăng cường sức khỏe, nâng cao thể lực để học tập, lao động trong lĩnh vực nghề nghiệp;

+ Có kiến thức cơ bản trong chương trình Giáo dục quốc phòng và An ninh;

+ Có kỹ năng cơ bản trong chương trình Giáo dục quốc phòng và An ninh;

+ Có ý thức tổ chức kỷ luật và tự giác trong thực hiện nghĩa vụ bảo vệ Tổ quốc.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

- Kiến thức:

+ Trình bày được những kiến thức cơ bản trong du lịch, khách sạn, các hoạt động kinh doanh du lịch, khách sạn;

+ Nhận biết được tâm lý khách du lịch, văn hóa ẩm thực;

+ Mô tả được quy trình cắt tía và trang trí món ăn, cách lựa chọn nguyên liệu, sử dụng và bảo quản sản phẩm

+ Mô tả được quy trình chế biến món ăn trong bếp nguội, bếp nóng Á, bếp nóng Âu, bếp bánh và tráng miệng, bếp tiệc;

+ Phân biệt được các loại chi phí, định mức chi phí, các loại giá và các loại biểu mẫu, sổ sách trong nhà hàng, khách sạn.

- Kỹ năng:

+ Xây dựng được khẩu phần ăn, thực đơn và dự trữ nguyên liệu cho các món ăn thương, các bữa ăn tiệc,...;

+ Chế biến các món ăn trong bếp nguội, bếp nóng Á, bếp nóng Âu, bếp bánh và tráng miệng, bếp tiệc đúng quy trình, đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh an toàn thực phẩm;

+ Cắt tía được các loại hình từ rau, củ, quả và trang trí được các món ăn theo mẫu đạt yêu cầu về kỹ thuật;

+ Tổ chức và điều hành được hoạt động sản xuất, kinh doanh chế biến sản phẩm ăn uống tại các nhà hàng.

+ Thực hiện được các biện pháp vệ sinh, an ninh, an toàn và phòng chống cháy nổ trong quá trình chế biến sản phẩm ăn uống.

+ Giải quyết được các tình huống phát sinh trong thời gian làm việc.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

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

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

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

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

- Sau khi tốt nghiệp người học có được các kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể đảm đương được các vị trí từ nhân viên sơ chế, nhân viên chế biến trực tiếp, phụ bếp, bếp chính,... hoặc các vị trí khác tùy theo năng lực tại các nhà hàng, khách sạn, các cơ sở dịch vụ ăn uống,...

- Có khả năng học lên cao hơn và liên thông (từ Trung cấp lên Cao đẳng và lên Đại học).

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Số lượng môn học, mô đun đào tạo: **25**

- Khối lượng các môn học chung: **255 giờ**

- Khối lượng các môn học , mô đun chuyên môn: **1425 giờ**

- Khối lượng lý thuyết: **416 giờ**; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: **904 giờ**;

Kiểm tra: **80 giờ**

3. Nội dung chương trình

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MH 01	Giáo dục chính trị	2	30	23	5	2
MH 02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH 03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH 04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	2	45	21	21	3
MH 05	Tin học	2	45	15	29	1
MH 06	Ngoại ngữ (Anh văn)	4	90	30	56	4
MH 07	Tổng quan du lịch và khách sạn	2	25	23	0	2
MH 08	Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử	1	25	16	7	2
MĐ 09	Tiếng Anh chuyên ngành	3	75	28	44	3
MH 10	Quản trị tác nghiệp	1	15	13	0	2
MH 11	Thương phẩm và an toàn thực phẩm	2	25	23	0	2
MH 12	Sinh lý dinh dưỡng	1	20	18	0	2
MH 13	Lý thuyết chế biến	3	45	40	0	5
MĐ 14	Thao tác cơ bản	3	75	5	65	5
MĐ 15	Cắt tỉa và trang trí món ăn	3	60	15	35	10
MĐ 16	Chế biến món ăn: Bếp nguội	3	75	25	45	5
MĐ 17	Chế biến món ăn: Bếp nóng Á	5	135	16	110	9
MĐ 18	Chế biến món ăn: Bếp nóng Âu	5	110	25	80	5
MĐ 19	Chế biến món ăn: Bếp bánh và tráng miệng	3	75	15	55	5
MĐ 20	Thực hành nghề tại cơ sở	9	270	0	270	0

MH 21	Văn hóa ẩm thực	2	25	22	2	1
MĐ 22	Xây dựng thực đơn	1	25	10	13	2
MH 23	Hạch toán định mức	1	20	10	8	2
MĐ 24	Nghiệp vụ nhà hàng	2	45	10	30	5
Tổng cộng		62	1400	416	904	80

(Có nội dung chi tiết kèm theo)

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. 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 để áp dụng thực hiện.

4.2. Nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa

Số TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao.	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày.
2	Văn hoá, văn nghệ: Qua các phương tiện thông tin đại chúng Sinh hoạt tập thể.	Ngoài giờ học hàng ngày. 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần).
3	Hoạt động thư viện: Ngoài giờ học, học sinh có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu.	Tất cả các ngày làm việc trong tuần.
4	Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể.	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ bảy, chủ nhật.
5	Tham quan, dã ngoại.	Mỗi học kỳ 1 lần.

4.3. Tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun

Thời gian tổ chức và kiểm tra hết môn học, mô đun được xác định trong nội dung chi tiết của từng môn học và mô đun trong chương trình.

4.4. Thi tốt nghiệp

- Người học phải học hết chương trình đào tạo và có đủ điều kiện thì sẽ được dự thi tốt nghiệp

- Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm:

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Lý thuyết nghề	Thi viết, trắc nghiệm	90 phút
2	Thực hành nghề: Chế biến món ăn tổng hợp	Bài thi thực hành	Không quá 5 giờ

- Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp của người học và các qui định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp theo qui định của trường.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Giáo dục chính trị

Mã môn học: MH 01

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

I. Vị trí, tính chất của môn học

1. Vị trí

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

2. Tính chất

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

II. Mục tiêu môn học

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

1. Về kiến thức

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

2. Về kỹ năng

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

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

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

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bố thời gian

STT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận	Kiểm tra
1	Bài mở đầu	1	1		

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

2. Nội dung chi tiết

BÀI MỞ ĐẦU

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.

Nội dung

1. Vị trí, tính chất môn học
2. Mục tiêu của môn học
3. Nội dung chính
4. Phương pháp dạy học và đánh giá môn học

Bài 1:

KHÁI QUÁT VỀ CHỦ NGHĨA MÁC - LÊNIN

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.

Nội dung

- 1.1. Khái niệm chủ nghĩa Mác - Lênin
- 1.2. Các bộ phận cấu thành của chủ nghĩa Mác - Lênin
 - 1.2.1. Triết học Mác - Lênin
 - 1.2.2. Kinh tế chính trị Mác - Lênin
 - 1.2.3. Chủ nghĩa xã hội khoa học
- 1.3. Vai trò nền tảng tư tưởng, lý luận của chủ nghĩa Mác - Lênin

Bài 2:

KHÁI QUÁT VỀ TƯ TƯỞNG HỒ CHÍ MINH

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.

Nội dung

2.1. Khái niệm tư tưởng Hồ Chí Minh

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

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

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

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

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

Bài 3:

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

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.

Nội dung

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

3.1.1. Sự ra đời của Đảng Cộng sản Việt Nam

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

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

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

3.2.2. Thắng lợi của công cuộc đổi mới

Bài 4:

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

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.

Nội dung

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

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

4.2.1. Nội dung phát triển kinh tế, xã hội

4.2.2. 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

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.

Nội dung

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

5.1.1. Người công dân tốt

5.1.2. Người lao động tốt

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

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

5.2.2. 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-BLĐTBXH.

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

VII. Một số hướng dẫn khác

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

Tài liệu tham khảo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[20]. Quốc hội (2013), Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam. Các tài liệu liên quan khác./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Pháp luật

Mã môn học: MH 02

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

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.

Nội dung

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

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

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

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

1.2. Hệ thống pháp luật Việt Nam

1.2.1. Các thành tố của hệ thống pháp luật

1.2.1.1. Quy phạm pháp luật

1.2.1.2. Chế định pháp luật

1.2.1.3. Ngành luật

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

1.2.3. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật

1.2.3.1. Khái niệm văn bản quy phạm pháp luật

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

Bài 2: HIẾN PHÁP

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.

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

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.

Nội dung

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

3.2. Các nguyên tắc cơ bản của Luật lao động

3.3. Một số nội dung của Bộ luật lao động

3.3.1. Quyền và nghĩa vụ của người lao động

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

3.3.3. Hợp đồng lao động

3.3.4. Tiền lương

3.3.5. Bảo hiểm xã hội

3.3.6. Thời gian làm việc, thời gian nghỉ ngơi

3.3.7. Kỷ luật lao động

3.3.8. Tranh chấp lao động

3.3.9. Công đoàn

Bài 4: PHÁP LUẬT PHÒNG, CHỐNG THAM NHŨNG

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.

Nội dung

- 4.1. Khái niệm tham nhũng
- 4.2. Nguyên nhân, hậu quả của tham nhũng
- 4.3. Ý nghĩa, tầm quan trọng của công tác phòng, chống tham nhũng
- 4.4. Trách nhiệm của công dân trong việc phòng, chống tham nhũng
- 4.5. Giới thiệu Luật Phòng, chống tham nhũng

Bài 5:

PHÁP LUẬT BẢO VỆ QUYỀN LỢI NGƯỜI TIÊU DÙNG

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.

Nội dung

- 5.1. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng
- 5.2. 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-BLĐT BXH.

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-BLĐT BXH 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 (2017), *Giáo trình Pháp luật đại cương*, Nhà Xuất bản Đại học Sư phạm.
- [10]. Bộ Giáo dục và Đào tạo (2014), *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).
- [11]. Đại học Quốc gia thành phố Hồ Chí Minh - Trường Đại học Kinh tế - Luật (2016), *Giáo trình Luật Lao động*.
- [12]. Trường Đại học Luật Hà Nội (2018), *Giáo trình Lý luận chung về Nhà nước và Pháp luật*, Nhà Xuất bản Tư pháp.
- [13]. Trường Đại học Luật Hà Nội (2017), *Giáo trình Luật Hiến pháp Việt Nam*, Nhà Xuất bản Công an nhân dân.
- [14]. Trường Đại học Luật Hà Nội (2018), *Giáo trình Luật Lao động Việt Nam*, Nhà Xuất bản Công an nhân dân.
- [15]. Trường Đại học Luật Hà Nội (2016), *Giáo trình Xây dựng văn bản pháp luật*, Nhà Xuất bản Tư pháp.

[16]. Trường Đại học Luật TP. Hồ Chí Minh (2017), *Giáo trình Luật Hiến pháp Việt Nam*.

[17]. Trường Đại học Luật TP. Hồ Chí Minh (2017), *Giáo trình Pháp luật về hợp đồng và bồi thường thiệt hại ngoài hợp đồng*.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Giáo dục thể chất

Mã môn học: MH 03

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

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.

Nội dung

1. Vị trí, tính chất môn học
2. Mục tiêu của môn học
3. Nội dung chính
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

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.

Nội dung

- 1.1. Giới thiệu về thể dục cơ bản
- 1.2. Thể dục tay không liên hoàn
 - 1.2.1. Tác dụng của thể dục tay không liên hoàn
 - 1.2.2. Các động tác kỹ thuật

Bài 2: ĐIỀN KINH

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.

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

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.

Nội dung

1.1. Tác dụng của môn Bơi lội

1.2. Các động tác kỹ thuật

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

1.2.2. Động tác chân và tay

1.2.3. Phối hợp tay - chân

1.2.4. Phối hợp tay - chân - thở

1.3. Một số quy định của Luật bơi

Chuyên đề 2: MÔN CẦU LÔNG

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.

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

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.

Nội dung

- 3.1. Tác dụng của môn Bóng chuyền
- 3.2. Các động tác kỹ thuật
 - 3.2.1. Tư thế cơ bản, các bước di chuyển
 - 3.2.2. Kỹ thuật chuyền bóng cao tay cơ bản (chuyền bước 2)
 - 3.2.3. Kỹ thuật chuyền bóng thấp tay cơ bản (chuyền bước 1)
 - 3.2.4. Kỹ thuật phát bóng thấp tay trước mặt
 - 3.2.5. Kỹ thuật phát bóng cao tay trước mặt
- 3.3. Một số quy định của Luật Bóng chuyền

Chuyên đề 4: MÔN BÓNG RỔ

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.

Nội dung

- 4.1. Tác dụng của môn Bóng rổ
- 4.2. Các động tác kỹ thuật
 - 4.2.1. Cách cầm bóng và tư thế chuẩn bị và di chuyển
 - 4.2.2. Kỹ thuật dẫn bóng
 - 4.2.3. Kỹ thuật chuyền bóng và bắt bóng hai tay trước ngực
 - 4.2.4. Kỹ thuật ném rổ bằng một tay trên vai
 - 4.2.5. Kỹ thuật hai bước ném rổ
- 4.3. Một số quy định của Luật Bóng rổ

Chuyên đề 5: MÔN BÓNG ĐÁ

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.

Nội dung

5.1. Tác dụng của môn Bóng đá

5.2. Các động tác kỹ thuật

5.2.1. Kỹ thuật di chuyển

5.2.2. Kỹ thuật dẫn bóng

5.2.3. Kỹ thuật giữ/ không chế bóng

5.2.4. Kỹ thuật đá bóng bằng lòng bàn chân

5.2.5. Kỹ thuật đá biên hoặc ném biên

5.3. Một số quy định của Luật Bóng đá

Chuyên đề 6: MÔN BÓNG BÀN

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.

Nội dung

6.1. Tác dụng của môn Bóng bàn

6.2. Các động tác kỹ thuật

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

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

6.2.3. Kỹ thuật lúp bóng thuận tay và trái tay

6.2.4. Kỹ thuật gò bóng thuận và trái tay

6.3. 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 đục 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 đập xuất phát và các thiết bị khác;

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

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

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

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

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

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

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

3. Các điều kiện khác

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

V. Phương pháp đánh giá

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

VI. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

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

Người học 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 (2000), *Giáo trình Cầu lông*, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao.

[4]. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh (2015), *Giáo trình Bơi thể thao*, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao.

[5]. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh (2009), *Giáo trình Thể dục*, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao.

[6]. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh (2006), *Giáo trình Bóng chuyền*, Nhà xuất bản Thể dục thể thao.

[7]. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh (2006), *Điền kinh (sách giáo khoa)*.

[8]. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh (2007), *Giáo trình Bóng đá*, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao.

[9]. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh (2015), *Giáo trình Bơi thể thao*, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao.

[10]. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh (2016), *Giáo trình điền kinh*, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.

[11]. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh (2016), *Giáo trình bóng rổ*, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.

[12]. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh (2017), *Giáo trình bóng đá*, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.

[13]. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh (2016), *Giáo trình bơi lội (tập 1, tập 2)*, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.

[14]. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh (2014), *Giáo trình bóng bàn*, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.

[15]. Trường Đại học Sư phạm thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh (2016), *Giáo trình Điền kinh*.

[16]. Trường Đại học Sư phạm thể dục thể thao Thành phố Hồ Chí Minh (2014), *Giáo trình Bóng chuyền*, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh.

[17]. Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng (2014), *Giáo trình thể dục (tập 1, tập 2)*, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao.

[18]. Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng (2014), *Giáo trình điền kinh*, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao.

[19]. Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng (2015), *Giáo trình bóng bàn*, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao.

[20]. Luật các môn thể thao và các tài liệu tham khảo khác.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Giáo dục quốc phòng và an ninh

Mã môn học: MH 04

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 chuyên thương.

3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

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

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

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

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

STT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thảo luận	Kiểm tra
1	Bài 1: Nhập môn Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	2		
2	Bài 2: Phòng chống chiến lược "Diễn biến hòa bình", bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam	4	3	1	
3	Bài 3: Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, lực lượng dự bị động viên	4	3	1	
4	Bài 4: Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia	4	3	1	
5	Bài 5: Một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo	4	3	1	
6	Bài 6: Những vấn đề cơ bản về phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội	4	3	1	
7	Kiểm tra	1			1
8	Bài 7: Đội ngũ đơn vị	4	1	3	
9	Bài 8: Giới thiệu và hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh	10	2	8	
10	Bài 9: Kỹ thuật cấp cứu và chuyên 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

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.

Nội dung

- 1.1. Vị trí, tính chất, mục tiêu của môn học
- 1.2. Các nội dung chính
- 1.3. Một số yêu cầu cơ bản về lễ tiết tác phong quân nhân cho người học
- 1.4. Điều kiện thực hiện môn học
- 1.5. Tổ chức dạy, học và đánh giá kết quả học tập

Bài 2:

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

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.

Nội dung

- 2.1. Chiến lược “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch chống phá chủ nghĩa xã hội
 - 2.1.1. Khái niệm chiến lược "Diễn biến hoà bình"
 - 2.1.2. Khái niệm bạo loạn lật đổ
- 2.2. Chiến lược “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam
 - 2.2.1. Âm mưu, thủ đoạn của chiến lược "Diễn biến hoà bình" đối với Việt Nam
 - 2.2.2. Bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch chống phá Việt Nam
- 2.3. Quan điểm và phương châm của Đảng, Nhà nước về phòng chống chiến lược “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ

- 2.3.1. Quan điểm chỉ đạo
- 2.3.2. Phương châm tiến hành
- 2.4. Những giải pháp phòng chống chiến lược “Diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ ở Việt Nam hiện nay
 - 2.4.1. Nâng cao nhận thức về âm mưu, thủ đoạn của các thế lực thù địch, nắm chắc mọi diễn biến không để bị động và bất ngờ
 - 2.4.2. Đẩy lùi tệ quan liêu, tham nhũng, tiêu cực trong xã hội, giữ vững định hướng xã hội chủ nghĩa trên các lĩnh vực, chống nguy cơ tụt hậu về kinh tế
 - 2.4.3. Xây dựng ý thức bảo vệ Tổ quốc cho toàn dân
 - 2.4.4. Xây dựng cơ sở chính trị - xã hội vững mạnh về mọi mặt
 - 2.4.5. Chăm lo xây dựng lực lượng vũ trang ở địa phương vững mạnh
 - 2.4.6. Xây dựng, luyện tập các phương án, các tình huống chống "Diễn biến hoà bình", bạo loạn lật đổ của địch
 - 2.4.7. Đẩy mạnh sự nghiệp công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước và chăm lo nâng cao đời sống vật chất, tinh thần cho nhân dân lao động
- 2.5. Thảo luận

Bài 3:

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

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.

Nội dung

- 3.1. Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ
 - 3.1.1. Khái niệm, vị trí vai trò và nhiệm vụ của lực lượng dân quân tự vệ
 - 3.1.2. Nội dung xây dựng lực lượng dân quân tự vệ
 - 3.1.3. Một số biện pháp xây dựng lực lượng dân quân tự vệ trong giai đoạn hiện nay
- 3.2. Xây dựng lực lượng dự bị động viên
 - 3.2.1. Khái niệm, vị trí, vai trò xây dựng lực lượng dự bị động viên
 - 3.2.2. Những quan điểm, nguyên tắc xây dựng lực lượng dự bị động viên
 - 3.2.3. Nội dung xây dựng lực lượng dự bị động viên
 - 3.2.4. Một số biện pháp xây dựng lực lượng dự bị động viên trong giai đoạn hiện nay
- 3.3. Thảo luận

Bài 4:

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

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.

Nội dung

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

4.1.1. Chủ quyền lãnh thổ quốc gia

4.1.2. Chủ quyền biên giới quốc gia

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

4.3. 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

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

4.5. Thảo luận

Bài 5:

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

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.

Nội dung

5.1. Một số vấn đề cơ bản về dân tộc

5.1.1. Một số vấn đề chung về dân tộc

5.1.2. Đặc điểm các dân tộc ở Việt Nam

5.2. Một số vấn đề cơ bản về tôn giáo

5.2.1. Một số vấn đề chung về tôn giáo

5.2.2. Tình hình tôn giáo ở Việt Nam

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

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

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

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

5.4. Thảo luận

Bài 6:

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

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.

Nội dung

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

6.1.1. Khái niệm tội phạm và phòng chống tội phạm

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

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

6.1.4. Phòng chống tội phạm trong nhà trường

6.2. Công tác phòng chống tệ nạn xã hội

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

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

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

6.3. Thảo luận

Bài 7:

ĐỘI NGŨ ĐƠN VỊ

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.

Nội dung

7.1. Đội hình tiểu đội

- 7.1.1. Đội hình tiểu đội một hàng ngang
- 7.1.2. Đội hình tiểu đội hai hàng ngang
- 7.1.3. Đội hình tiểu đội một hàng dọc
- 7.1.4. Đội hình tiểu đội hai hàng dọc
- 7.2. Đội hình trung đội
 - 7.2.1. Đội hình trung đội một hàng ngang
 - 7.2.2. Đội hình trung đội hai hàng ngang
 - 7.2.3. Đội hình trung đội ba hàng ngang
 - 7.2.4. Đội hình trung đội một hàng dọc
 - 7.2.5. Đội hình trung đội hai hàng dọc
 - 7.2.6. Đội hình trung đội ba hàng dọc
- 7.3. Đổi hướng đội hình
 - 7.3.1. Đổi hướng đội hình khi đứng tại chỗ
 - 7.3.2. Đổi hướng đội hình trong khi đi
- 7.4. Thực hành

Bài 8:

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

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

8.1. Giới thiệu một số loại vũ khí bộ binh

8.1.1. Súng trường CKC

8.1.2. Súng tiểu liên AK

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

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

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

8.3. Thực hành

Bài 9:

KỸ THUẬT CẤP CỨU VÀ CHUYÊN THƯƠNG

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.

Nội dung

9.1. Chăm máu tạm thời

9.1.1. Mục đích

9.1.2. Nguyên tắc chăm máu tạm thời

9.1.3. Phân biệt các loại chảy máu

9.1.4. Các biện pháp chăm máu tạm thời

9.2. Cố định tạm thời xương gãy

9.2.1. Mục đích

9.2.2. Nguyên tắc cố định tạm thời xương gãy

9.2.3. Kỹ thuật cố định tạm thời xương gãy

9.3. Hô hấp nhân tạo

9.3.1. Nguyên nhân gây ngạt thở

9.3.2. Kỹ thuật cấp cứu ban đầu

9.3.3. Tiến triển của việc cấp cứu ngạt thở

9.4. Kỹ thuật chuyển thương

9.4.1. Mang vác bằng tay

9.4.2. Chuyển nạn nhân bằng cáng

9.5. 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 giạt cho máy bắn tập MBT-03 TNAK-12;
- Thiết bị theo dõi đường ngắm RDS-07.

2.5. Thiết bị khác:

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

2.6. Trang phục:

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

- + Mũ cứng;
- + Mũ mềm;
- + Giày vải;
- + Tất sợi;
- + Sao mũ cứng giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Thất lưng;
- + Sao mũ mềm giáo dục quốc phòng và an ninh.

3. Các điều kiện khác

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

Tài liệu tham khảo:

[1]. Chỉ thị 12-CT/TW ngày 03/05/2007 của Bộ Chính trị về tăng cường sự lãnh đạo của Đảng đối với công tác Giáo dục quốc phòng và an ninh trong tình hình mới.

[2]. Văn kiện Đại hội Đại biểu toàn quốc lần thứ XII, Văn phòng Trung ương Đảng, Hà Nội, 2016.

[3]. Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, 2013.

[4]. Luật Biên giới quốc gia, 2004.

[5]. Luật nghĩa vụ quân sự, 2015.

[6]. Luật an ninh quốc gia, 2004.

[7]. Bộ luật hình sự, 2015.

[8]. Luật phòng chống tham nhũng, 2005; sửa đổi, bổ sung năm 2018.

[9]. Luật tín ngưỡng, tôn giáo, 2016.

[10]. Luật Quốc phòng, 2006; sửa đổi, bổ sung năm 2018.

[11]. Luật giáo dục quốc phòng và an ninh, 2013.

[12]. Luật biển Việt Nam, 2012.

[13]. Luật Dân quân tự vệ, 2009.

[14]. Luật phòng, chống ma túy, 2000, sửa đổi, bổ sung năm 2009.

[15]. Pháp lệnh số [10/2003/PL-UBTVQH11](#) ngày 17/03/2003 của Ủy ban thường vụ Quốc hội về phòng, chống mại dâm.

[16]. Nghị định số 116/2006/NĐ-CP ngày 06/10/2006 của Chính phủ về động viên quốc phòng.

[17]. Nghị định số [05/2011/NĐ-CP](#) ngày 14/01/2011 của Chính phủ về Công tác dân tộc.

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

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

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

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

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

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

[24]. Bộ Giáo dục và Đào tạo (2007), *Giáo trình Giáo dục quốc phòng – an ninh tập 1, tập 2 dùng cho sinh viên các trường đại học, cao đẳng*, NXB Giáo dục.

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

[26]. (2012), *Giáo trình Giáo dục an ninh - trật tự*, NXB Giáo dục Việt Nam.

[27]. (2011), *Điều lệnh quản lý bộ đội*, Nhà xuất bản Quân đội nhân dân.

[28]. (1997), *Sách dạy bắn súng tiểu liên AK*, Cục quân huấn, BTTM.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Tin học

Mã môn học: MH 05

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, môi 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 1: HIỂU BIẾT VỀ CÔNG NGHỆ THÔNG TIN CƠ BẢN

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.

Nội dung

1.1. Kiến thức cơ bản về máy tính

1.1.1. Thông tin và xử lý thông tin

1.1.1.1. Thông tin

1.1.1.2. Dữ liệu

- 1.1.1.3. Xử lý thông tin
- 1.1.2. Phần cứng
 - 1.1.2.1. Đơn vị xử lý trung tâm
 - 1.1.2.2. Thiết bị nhập
 - 1.1.2.3. Thiết bị xuất
 - 1.1.2.4. Bộ nhớ và thiết bị lưu trữ
- 1.2. Phần mềm
 - 1.2.1. Phần mềm hệ thống
 - 1.2.2. Phần mềm ứng dụng
 - 1.2.3. Một số phần mềm ứng dụng thông dụng
 - 1.2.4. Phần mềm nguồn mở
- 1.3. Biểu diễn thông tin trong máy tính
 - 1.3.1. Biểu diễn thông tin trong máy tính
 - 1.3.2. Đơn vị thông tin và dung lượng bộ nhớ

Chương 2: SỬ DỤNG MÁY TÍNH CƠ BẢN

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.

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 3: XỬ LÝ VĂN BẢN CƠ BẢN

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.

Nội dung

- 3.1. Khái niệm văn bản và xử lý văn bản
 - 3.1.1. Khái niệm văn bản
 - 3.1.2. Khái niệm xử lý văn bản
- 3.2. Sử dụng Microsoft Word
 - 3.2.1. Giới thiệu Microsoft Word
 - 3.2.1.1. Mở, đóng Microsoft Word
 - 3.2.1.2. Giới thiệu giao diện Microsoft Word
 - 3.2.2. Thao tác với tập tin Microsoft Word
 - 3.2.2.1. Mở một tập tin có sẵn
 - 3.2.2.2. Tạo một tập tin mới
 - 3.2.2.3. Lưu tập tin
 - 3.2.2.4. Đóng tập tin
 - 3.2.3. Định dạng văn bản
 - 3.2.3.1. Định dạng văn bản (Text)
 - 3.2.3.2. Định dạng đoạn văn
 - 3.2.3.2.1. Định dạng đoạn (Paragraph)

- 3.2.3.2.2. Định dạng Bullets, Numbering
- 3.2.3.2.3. Thiết lập điểm dừng (Tab)
- 3.2.3.2.4. Định dạng khung và nền (Borders and Shading)
- 3.2.3.3. Kiểu dáng (Style)
- 3.2.3.4. Chèn (Insert) các đối tượng vào văn bản
- 3.2.3.4.1. Bảng (Table)
- 3.2.3.4.2. Chèn hình ảnh (Picture)
- 3.2.3.4.3. Chèn chữ nghệ thuật (WordArt)
- 3.2.3.4.4. Chèn ký tự đặc biệt
- 3.2.3.4.5. Chèn đối tượng Shapes
- 3.2.3.5. Hộp văn bản (Textbox)
- 3.2.3.6. Tạo tiêu đề trang (Header & Footer)
- 3.2.4. In văn bản

Chương 4: SỬ DỤNG BẢNG TÍNH CƠ BẢN

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.

Nội dung

- 4.1. Kiến thức cơ bản về bảng tính (Workbook)
 - 4.2.1. Khái niệm bảng tính
 - 4.2.2. Các bước xây dựng bảng tính thông thường
- 4.2. Sử dụng Microsoft Excel
 - 4.2.1. Làm việc với phần mềm Microsoft Excel
 - 4.2.1.1. Mở, đóng phần mềm
 - 4.2.1.2. Giao diện Microsoft Excel
 - 4.2.2. Thao tác trên tập tin bảng tính
 - 4.2.2.1. Mở tập tin bảng tính
 - 4.2.2.2. Lưu bảng tính
 - 4.2.2.3. Đóng bảng tính
- 4.3. Thao tác với ô
 - 4.3.1. Các kiểu dữ liệu
 - 4.3.2. Cách nhập dữ liệu
 - 4.3.3. Chỉnh sửa dữ liệu

- 4.3.3.1. Xóa dữ liệu
- 4.3.3.2. Khôi phục dữ liệu
- 4.4. Làm việc với trang tính (Worksheet)
 - 4.4.1. Dòng và cột
 - 4.4.1.1. Thêm dòng và cột
 - 4.4.1.2. Xoá dòng và cột
 - 4.4.1.3. Hiệu chỉnh kích thước ô, dòng, cột
 - 4.4.2. Trang tính
 - 4.4.2.1. Tạo, xóa, di chuyển, sao chép các trang tính
 - 4.4.2.2. Thay đổi tên trang tính
 - 4.4.2.3. Mở nhiều trang tính
 - 4.4.2.4. Tính toán trên nhiều trang tính
- 4.5. Biểu thức và hàm
 - 4.5.1. Biểu thức số học
 - 4.5.1.1. Khái niệm biểu thức số học
 - 4.5.1.2. Tạo biểu thức số học đơn giản
 - 4.5.1.3. Các lỗi thường gặp
 - 4.5.2. Hàm
 - 4.5.2.1. Khái niệm hàm, cú pháp hàm, cách nhập hàm
 - 4.5.2.2. Toán tử so sánh =, <, >
 - 4.5.2.3. Các hàm cơ bản (SUM, AVERAGE, MIN, MAX, COUNT, COUNTA, ROUND)
 - 4.5.2.4. Hàm điều kiện IF
 - 4.5.2.5. Các hàm ngày (DAY, MONTH, YEAR)
 - 4.5.2.6. Các hàm tìm kiếm (VLOOKUP, HLOOKUP)
- 4.6. Định dạng ô, dãy ô
 - 4.6.1. Định dạng kiểu số, ngày, tiền tệ
 - 4.6.2. Định dạng văn bản
 - 4.6.3. Căn chỉnh, hiệu ứng viền
- 4.7. Kết xuất và phân phối trang tính, bảng tính
 - 4.7.1. Trình bày trang tính để in
 - 4.7.2. Kiểm tra và in
 - 4.7.3. Phân phối trang tính

Chương 5: SỬ DỤNG TRÌNH CHIẾU CƠ BẢN

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.

Nội dung

- 5.1. Kiến thức cơ bản về bài thuyết trình
 - 5.1.1. Khái niệm bài thuyết trình
 - 5.1.2. Các bước cơ bản để tạo một bài thuyết trình
- 5.2. Sử dụng phần mềm Microsoft PowerPoint
 - 5.2.1. Các thao tác tạo trình chiếu cơ bản
 - 5.2.1.1. Giới thiệu Microsoft PowerPoint
 - 5.2.1.2. Tạo một bài thuyết trình cơ bản
 - 5.2.1.3. Các thao tác trên slide
 - 5.2.1.4. Chèn Picture
 - 5.2.1.5. Chèn Shapes, WordArt và Textbox
 - 5.2.1.6. Chèn Table, Chart, SmartArt
 - 5.2.2. Hiệu ứng, trình chiếu và in bài thuyết trình
 - 5.2.2.1. Tạo các hiệu ứng hoạt hình cho đối tượng
 - 5.2.2.2. Tạo các hiệu ứng chuyển slide
 - 5.2.2.3. Cách thực hiện một trình diễn
 - 5.2.2.4. Lặp lại trình diễn
 - 5.2.2.5. In bài thuyết trình

Chương 6: SỬ DỤNG INTERNET CƠ BẢN

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.

Nội dung

- 6.1. Kiến thức cơ bản về Internet
 - 6.1.1. Tổng quan về Internet
 - 6.1.2. Dịch vụ WWW (World Wide Web)
- 6.2. Khai thác và sử dụng Internet
 - 6.2.1. Sử dụng trình duyệt Web

6.2.3. Thư điện tử (Email)

6.2.3. Tìm kiếm thông tin (Search)

6.2.4. Bảo mật khi làm việc với Internet

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

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

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

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

6.3.4. An toàn khi sử dụng mạng xã hội

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn/nhà xưởng

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

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

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

2. Trang thiết bị máy móc

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

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

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

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

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

4. Các điều kiện khác

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

V. Phương pháp đánh giá

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

VI. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

Việc miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học được thực hiện theo Thông tư số 09/2017/TT-BLĐT BXH. 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 (2015), *Giáo trình Tin học Đại cương*, NXB Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.

[7]. Huyền Trang (2014), *Sử dụng Internet an toàn*, NXB Phụ nữ.

[8]. Phạm Phương Hoa, Phạm Quang Hiến (2016), *Giáo trình thực hành Microsoft Word*, NXB Thanh Niên.

[9]. Phạm Phương Hoa, Phạm Quang Hiến (2017), *Giáo trình thực hành Excel*, NXB Thanh Niên.

[10]. Joan Lambert and Curtis Frye (2015), *Microsoft Office 2016 Step by Step 1st Edition*, Microsoft.

[11]. Peter Weverka (2016), *Office 2016 All-In-One For Dummies 1st Edition*, John Wiley & Sons.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Tiếng Anh

Mã môn học: MH 06

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)

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.

Nội dung

1.1. Từ vựng (Vocabulary)

1.1.1. Gia đình;

1.1.2. Nghề nghiệp;

1.1.3. Các động từ thông dụng và các hoạt động.

1.2. Ngữ pháp (Grammar)

1.2.1. Động từ “to be”;

1.2.2. Tính từ sở hữu;

1.2.3. Đại từ và đại từ chỉ định;

1.2.4. Thì hiện tại đơn.

1.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

1.3.2. Bài tập True/False.

1.4. Kỹ năng nói (Speaking)

1.4.1. Giới thiệu bản thân và gia đình;

1.4.2. Hỏi và trả lời.

1.5. Kỹ năng đọc (Reading)

1.5.1. Bài đọc: My friend Minh;

1.5.2. Bài tập trắc nghiệm;

1.5.3. Bài tập True/False.

1.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 2. THỜI GIAN Rảnh Rỗi (LEISURE TIME)

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.

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)

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.

Nội dung

3.1. Từ vựng (Vocabulary)

- 3.1.1. Các địa điểm trong thành phố;
- 3.1.2. Các tính từ thông dụng;
- 3.1.3. Các đồ vật trong nhà;

- 3.2. Ngữ pháp (Grammar)
 - 3.2.1. Cấu trúc There is/ There are;
 - 3.2.2. Giới từ chỉ nơi chốn.
- 3.3. Kỹ năng nghe (Listening)
 - 3.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về vị trí các vật dụng trong nhà;
 - 3.3.2. Bài tập nghe và chọn đáp án chính xác.
- 3.4. Kỹ năng nói (Speaking)
 - 3.4.1. Mô tả vị trí các đồ vật và nơi chốn trong hình ảnh;
 - 3.4.2. Bài tập điền hoàn chỉnh bảng câu hỏi.
- 3.5. Kỹ năng đọc (Reading)
 - 3.5.1. Bài đọc: Da Nang City - a worth-living city in Viet Nam;
 - 3.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi.
- 3.6. 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)

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.

Nội dung

- 4.1. Từ vựng (Vocabulary)
 - Các loại thực phẩm và đồ uống.
- 4.2. Ngữ pháp (Grammar)
 - 4.2.1. Danh từ đếm được và không đếm được;
 - 4.2.2. Cấu trúc How much/ How many;
 - 4.2.3. Cấu trúc Should/ Shouldn't;
 - 4.2.4. Cấu trúc Would like.
- 4.3. Kỹ năng nghe (Listening)
 - 4.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về các loại thức ăn, đồ uống;
 - 4.3.2. Bài tập True/False;
 - 4.3.3. Bài tập trắc nghiệm.
- 4.4. Kỹ năng nói (Speaking)

- 4.4.1. Hỏi về số lượng trong mua sắm;
 - 4.4.2. Bài tập điền hoàn chỉnh câu với *much* hoặc *many*;
 - 4.4.3. Bài tập lựa chọn đáp án đúng;
 - 4.4.4. Bài tập sửa lỗi câu.
 - 4.5. Kỹ năng đọc (Reading)
 - 4.5.1. Bài đọc: A restaurant menu;
 - 4.5.2. Bài tập phân loại từ vựng;
 - 4.5.3. Bài tập True/False.
 - 4.6. 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)

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.

Nội dung

- 5.1. Từ vựng (Vocabulary)
 - 5.1.1. Các ngày lễ quan trọng;
 - 5.1.2. Từ vựng mô tả ngoại hình;
 - 5.1.3. Quần áo và màu sắc.
- 5.2. Ngữ pháp (Grammar)
 - 5.2.1. Thì hiện tại đơn;
 - 5.2.2. Thì hiện tại tiếp diễn;
 - 5.2.3. Giới từ chỉ thời gian.
- 5.3. Kỹ năng nghe (Listening)
 - 5.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về lễ hội và các thông tin có liên quan;
 - 5.3.2. Bài tập lựa chọn đáp án đúng;
 - 5.3.3. Thực hành theo cặp đôi;
 - 5.3.4. Bài tập nghe và điền từ vào chỗ trống.
- 5.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

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

5.4.3. Thực hành nói với bạn trong lớp.

5.5. Kỹ năng đọc (Reading)

5.5.1. Bài đọc: Tet holiday;

5.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi;

5.5.3. Thảo luận.

5.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Bài 6. KỶ NGHỈ (VACATION)

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.

Nội dung

6.1. Từ vựng (Vocabulary)

6.1.1. Các hoạt động liên quan đến kỳ nghỉ;

6.1.2. Các vật dụng liên quan đến kỳ nghỉ;

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

6.2. Ngữ pháp (Grammar)

6.2.1. Thì quá khứ đơn;

6.2.2. Dạng quá khứ của động từ To be;

6.2.3. Dạng quá khứ của động từ Can;

6.2.4. Động từ hợp quy tắc.

6.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

6.3.3. Bài tập nghe và kết hợp.

6.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

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

6.4.3. Thực hành với bạn trong lớp.

6.5. Kỹ năng đọc (Reading)

6.5.1. Bài đọc: My first trip to Hanoi;

6.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi;

6.5.3. Bài tập True/False.

6.6. 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)

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.

Nội dung

7.1. Từ vựng (Vocabulary)

7.1.1. Các hoạt động hàng ngày;

7.1.2. Tính từ chỉ tính cách.

7.2. Ngữ pháp (Grammar)

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

7.2.2. To infinitive and Gerund.

7.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

7.3.3. Bài tập nghe và trả lời câu hỏi.

7.4. Kỹ năng nói (Speaking)

7.4.1. Nói về các hoạt động hàng ngày;

7.4.2. Thực hành nghe và lặp lại;

7.4.3. Thực hành theo cặp đôi.

7.5. Kỹ năng đọc (Reading)

7.5.1. Bài đọc: A letter;

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

7.6. 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)

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.

Nội dung

8.1. Từ vựng (Vocabulary)

8.1.1. Sở thích;

8.1.2. Cấu trúc Play/go/do+ sport.

8.2. Ngữ pháp (Grammar)

8.2.1. Thì quá khứ đơn;

8.2.2. Thì quá khứ tiếp diễn;

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

8.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

8.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

8.4.2. Thực hành nghe và lặp lại.

8.5. Kỹ năng đọc (Reading)

8.5.1. Bài đọc: What is a hobby?;

8.5.2. Bài tập True/False/Not given.

8.6. 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 cho học sinh, 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

chính 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-BLĐTBXH của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

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

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

- Đối với giáo viên: Giáo viên vận dụng linh hoạt các phương pháp dạy học; chú trọng phương pháp giao tiếp trong giảng dạy; áp dụng đa dạng các kỹ thuật dạy học; lắng 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-BLĐTBXH ngày 01 tháng 3 năm 2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban

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

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

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

[6]. Miles Craven (2013), *Breakthrough Plus 1*, MacMillan Education.

[7]. Herbert Puchta and Jeff Stranks (2008), *More! 1*, Cambridge University Press.

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

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Tổng quan du lịch và khách sạn

Mã số môn học: MH 07

Thời gian môn học: 25 giờ (Lý thuyết: 23 giờ; Thực hành: 0 giờ, kiểm tra: 2 giờ)

II. Vị trí, tính chất của môn học

- Vị trí: Tổng quan du lịch là môn học thuộc nhóm kiến thức cơ sở ngành trong chương trình đào tạo nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn” trình độ Trung cấp. Những kiến thức được cung cấp của môn học là cơ sở để người học nghiên cứu các môn học cơ sở ngành và chuyên ngành khác.

- Tính chất: Tổng quan du lịch là môn học lý thuyết, được đánh giá kết quả bằng hình thức kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được các khái niệm cơ bản trong du lịch và những đặc trưng trong kinh doanh du lịch.

+ Trình bày được khái niệm cơ bản về khách sạn và đặc điểm chung về hoạt động của khách sạn và các cơ sở kinh doanh lưu trú khác

- Về kỹ năng:

+ Liệt kê được các vị trí công việc trong ngành du lịch nói chung, ngành khách sạn nói riêng;

+ Liệt kê và phân biệt được các loại hình kinh doanh lưu trú, ăn uống, lữ hành và dịch vụ du lịch khác.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Nhận thức đúng đắn về hoạt động du lịch và vai trò của người nhân viên phục vụ tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở dịch vụ du lịch khác đối với sự phát triển của ngành du lịch;

+ Hình thành được ý tưởng ban đầu về nghề nghiệp.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ Bài tập	Kiểm tra *
1	Chương 1: Khái quát về hoạt động du lịch	14	13		1

	<p>1.1 Một số khái niệm cơ bản</p> <p>1.1.1. Khái niệm du lịch</p> <p>1.1.2. Khái niệm Khách du lịch</p> <p>1.1.3. Khái niệm Tài nguyên du lịch</p> <p>1.1.4. Khái niệm Điểm du lịch</p> <p>1.1.5. Một số khái niệm khác</p> <p>1.2. Các loại hình du lịch</p> <p>1.2.1. Ý nghĩa của việc phân loại các loại hình du lịch</p> <p>1.2. 2. Phân loại các loại hình du lịch</p> <p>1.3. Sản phẩm du lịch</p> <p>1.3.1. Khái niệm về sản phẩm du lịch</p> <p>1.3.2. Đặc trưng sản phẩm du lịch</p> <p>1.4. Thời vụ du lịch</p> <p>1.4.1. Khái niệm Thời vụ du lịch</p> <p>1.4.2. Đặc trưng thời vụ du lịch</p> <p>1.4.3. Các nhân tố tác động đến tính thời vụ của hoạt động du lịch</p> <p>1.4.4.Ảnh hưởng của tính thời vụ đến hoạt động kinh doanh du lịch</p> <p>1.4.5. Một số giải pháp khắc phục sự bất lợi của thời vụ du lịch</p>				
2	<p>Chương 2: Khái quát về ngành công nghiệp khách sạn</p> <p>2.1. Các loại hình lưu trú chủ yếu</p> <p>2.1.1. Khách sạn (Hotel)</p> <p>2.1.2. Khách sạn nghỉ dưỡng (Resort)</p> <p>2.1.3. Motel</p> <p>2.1.4. Làng du lịch</p> <p>2.1.5. Bãi cắm trại (Camping)</p> <p>2.1.6. Tàu Du lịch</p> <p>2.1.7. Caraval</p> <p>2.1.8. Bungalow</p> <p>2.1.9. Nhà nghỉ (Homestays)</p> <p>2.2 Các đặc trưng chủ yếu của ngành kinh doanh khách sạn</p> <p>2.2.1. Hoạt động kinh doanh khách sạn</p>	6	5		1

	2.2.2. Đặc trưng sản phẩm khách sạn 2.3. Phân loại và xếp hạng khách sạn 2.3.1. Phân loại 2.3.2. Xếp hạng khách sạn 2.4. Cơ cấu tổ chức trong một khách sạn 2.4.1. Mô hình cơ cấu tổ chức tiêu biểu trong một khách sạn 2.4.2 Chức năng, nhiệm của các bộ phận trong khách sạn				
3	Chương 3: Phát triển nghề nghiệp trong ngành du lịch 3.1.1. Kinh doanh ăn uống trong du lịch 3.1.2. Kinh doanh vận chuyển khách du lịch 3.1.3. Kinh doanh các dịch vụ bổ sung 3.2. Khái niệm và phân loại nguồn nhân lực trong du lịch 3.2.1. Khái niệm 3.2.2. Phân loại nguồn nhân lực trong du lịch 3.3. Lao động trong kinh doanh du lịch 3.3.1. Đặc điểm lao động trong kinh doanh du lịch 3.3.2. Yêu cầu đối với lao động trong kinh doanh du lịch	5	5		
	Cộng	25	23	0	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Khái quát về hoạt động du lịch

(Thời gian: 14 giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày được các khái niệm cơ bản trong du lịch, khái niệm sản phẩm du lịch và các đặc trưng của sản phẩm du lịch
- Liệt kê được các loại hình du lịch
- Giải thích được tính thời vụ trong du lịch và các yếu tố ảnh hưởng của tính thời vụ đối với hoạt động kinh doanh du lịch

- Vận dụng được những kiến thức đã học vào thực tiễn nghề nghiệp.
- Rèn luyện những phẩm chất đạo đức nghề nghiệp để trở thành một người làm du lịch chuyên nghiệp.

Nội dung chương:

1.1 Một số khái niệm cơ bản

1.1.1. Khái niệm du lịch

1.1.2. Khái niệm Khách du lịch

1.1.3. Khái niệm Tài nguyên du lịch

1.1.4. Khái niệm Điểm du lịch

1.1.5. Một số khái niệm khác

1.2. Các loại hình du lịch

1.2.1. Ý nghĩa của việc phân loại các loại hình du lịch

1.2.2. Phân loại các loại hình du lịch

1.3. Sản phẩm du lịch

1.3.1. Khái niệm về sản phẩm du lịch

1.3.2. Đặc trưng sản phẩm du lịch

1.4. Thời vụ du lịch

1.4.1. Khái niệm Thời vụ du lịch

1.4.2. Đặc trưng thời vụ du lịch

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

1.4.4. Ảnh hưởng của tính thời vụ đến hoạt động kinh doanh du lịch

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

Chương 2: Khái quát về ngành công nghiệp khách sạn

(Thời gian: 6 giờ)

Mục tiêu:

Sau khi học xong chương này người học có khả năng:

- Liệt kê và phân biệt được các loại hình lưu trú
- Trình bày được khái niệm cơ bản về khách sạn và đặc điểm chung về hoạt động của khách sạn.
- Liệt kê được các yêu cầu phân loại và xếp hạng khách sạn
- So sánh được sự khác nhau giữa các cấp hạng khách sạn
- Trình bày được các đặc trưng cơ bản của ngành kinh doanh lưu trú

Nội dung:

2.1. Các loại hình lưu trú chủ yếu

2.1.1. Khách sạn (Hotel)

2.1.2. Khách sạn nghỉ dưỡng (Resort)

2.1.3. Motel

- 2.1.4. Làng du lịch
- 2.1.5. Bãi cắm trại (Camping)
- 2.1.6. Tàu Du lịch
- 2.1.7. Caraval
- 2.1.8. Bungalow
- 2.1.9. Nhà nghỉ (Homestays)
- 2.2 Các đặc trưng chủ yếu của ngành kinh doanh khách sạn
 - 2.2.1. Hoạt động kinh doanh khách sạn
 - 2.2.2. Đặc trưng sản phẩm khách sạn
- 2.3. Phân loại và xếp hạng khách sạn
 - 2.3.1. Phân loại
 - 2.3.2. Xếp hạng khách sạn
- 2.4. Cơ cấu tổ chức trong một khách sạn
 - 2.4.1. Mô hình cơ cấu tổ chức tiêu biểu trong một khách sạn
 - 2.4.2. Chức năng, nhiệm vụ của các bộ phận trong khách sạn

Chương 3: Phát triển nghề nghiệp trong ngành du lịch

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm các đặc điểm lao động trong ngành du lịch;
- Giải thích được yêu cầu lao động trong ngành du lịch
- Định hướng được việc lựa chọn nghề nghiệp và con đường thăng tiến nghề nghiệp phù hợp.
- Vận dụng được những kiến thức đã học vào thực tiễn nghề nghiệp.
- Rèn luyện những phẩm chất đạo đức nghề nghiệp để trở thành một người làm du lịch chuyên nghiệp.

Nội dung chương:

- 3.1. Các bộ phận cấu thành ngành công nghiệp du lịch
 - 3.1.1. Kinh doanh lưu trú trong du lịch **Error! Bookmark not defined.**
 - 3.1.2. Kinh doanh vận chuyển khách du lịch
 - 3.1.3. Kinh doanh phát triển Điểm du lịch, Khu du lịch
 - 3.1.4. Kinh doanh các dịch vụ bổ sung
- 3.2. Khái niệm và phân loại nguồn nhân lực trong du lịch
 - 3.2.1. Khái niệm
 - 3.2.2. Phân loại nguồn nhân lực trong du lịch
- 3.3. Lao động trong kinh doanh du lịch
 - 3.3.1. Đặc điểm lao động trong kinh doanh du lịch
 - 3.3.2. Yêu cầu đối với lao động trong kinh doanh du lịch

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn hóa: Phòng lý thuyết với các trang thiết bị, phương tiện nghe nhìn hỗ trợ
2. Trang thiết bị máy móc: máy chiếu, máy tính...
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Băng đĩa giới thiệu về các loại hình du lịch, các loại hình lưu trú
4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Trình bày được các khái niệm cơ bản trong du lịch và tổng quan về ngành du lịch

- Kỹ năng: Liệt kê được các vị trí công việc trong ngành du lịch nói chung, ngành khách sạn nói riêng, các loại hình kinh doanh lưu trú, ăn uống, lữ hành và dịch vụ du lịch khác.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nhận thức đúng đắn về hoạt động du lịch và vai trò của người nhân viên phục vụ tại các khách sạn, nhà hàng và các cơ sở dịch vụ du lịch khác đối với sự phát triển của ngành du lịch;

2. Phương pháp:

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

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình áp dụng cho người học nghề “Kỹ thuật Chế biến món ăn” trình độ Trung cấp

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

Phương pháp giảng dạy môn học này gồm: lý thuyết kết hợp với hội thảo (seminar), phân tích các nhu cầu, xu hướng du lịch, sử dụng băng đĩa giới thiệu các điểm du lịch, tham quan các điểm du lịch; khuyến khích người học tham gia thảo luận và viết báo cáo.

- Đối với giáo viên:

+ Có kiến thức thực tế về ngành du lịch Việt Nam.

+ Chuẩn bị đề tài thảo luận, khuyến khích sự tham gia tích cực của người học

- Đối với người học:

+ Người học phải nghiên cứu tài liệu, tích cực tham gia xây dựng bài giảng, giải quyết những tình huống trong bài tập do giáo viên đưa ra

+ Thực sự yêu thích nghề nghiệp, chăm chỉ, cầu thị, được học các kiến thức bổ trợ của chương trình. Nghiên cứu các tài liệu tham khảo trên sách, báo, tạp chí

...để bổ sung thêm kiến thức

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 1,2

4. Tài liệu cần tham khảo:

[1] Vũ Đức Minh (1999) , *Tổng quan du lịch*, Trường Đại học Thương mại.

[2] Trần Đức Thanh (1999), *Nhập môn khoa học du lịch*, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội.

[3] *Tập bài giảng môn Kinh tế du lịch*, Trường Đại học Kinh tế quốc dân Hà Nội.

[4] Đồng Ngọc Minh, Vương Lôi Đình (2000), *Kinh tế du lịch và du lịch học*, NXB Trẻ.

[5] PTS Nguyễn Minh Tuệ và nhóm tác giả (1997), *Địa lý du lịch*, NXB Thành phố Hồ Chí Minh.

[6] PGS-TS Trần Minh Đạo (2002), *Giáo trình Marketing căn bản*, NXB Giáo dục.

[7] Lục Bội Minh (2000), *Quản lý khách sạn hiện đại*, NXB Thông tin.

[8] Tổng cục Du lịch (1985, 1994), *Phân loại, xếp hạng khách sạn Việt Nam*.

[9] Trường THNV Du lịch Hà nội (2002), *Giáo trình nghiệp vụ lễ tân*, NXB Văn hoá thông tin.

[10] Trần Thị Mai(2006), *Giáo trình Tổng quan du lịch*, NXB Lao động xã hội.

[11] Nguyễn Vũ Hà, Đoàn Mạnh Cường (2006), *Tổng quan cơ sở lưu trú du lịch*, NXB Lao động.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch

Mã số môn học: MH 08

Thời gian thực hiện môn học: 25 giờ (Lý thuyết: 16 giờ; Thực hành: 7 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học :

- Vị trí: Tâm lý và kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách du lịch là môn học lí thuyết trong chương trình khung đào tạo trình độ trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

- Tính chất: Là môn học chuyên ngành trong nghề phục vụ du lịch nói chung và nghề kỹ thuật chế biến món ăn nói riêng. Đánh giá kết thúc môn học bằng hình thức kiểm tra định kỳ và kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:
 - + Trình bày được những kiến thức cơ bản của tâm lý học
 - + Trình bày được những đặc điểm tâm lý riêng của khách du lịch theo quốc gia, nghề nghiệp, giới tính, lứa tuổi và tôn giáo.
 - + Trình bày được khái niệm, đặc điểm, nguyên tắc giao tiếp trong kinh doanh du lịch.
 - + Giải thích được một số hiện tượng tâm lý cá nhân và tâm lý xã hội trong kinh doanh du lịch.
- Về kỹ năng:
 - + Ứng xử phù hợp với từng nhóm khách du lịch theo nghề nghiệp, giới tính, lứa tuổi, quốc gia, dân tộc và tôn giáo.
 - + Thực hiện đúng các nguyên tắc trong gặp gỡ làm quen và xử sự trong giao tiếp
 - + Xử lý được các tình huống thường gặp trong quá trình phục vụ khách du lịch.
- Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm:
 - + Có ý thức ứng xử, phục vụ phù hợp với đặc điểm tâm lý của từng đối tượng khách du lịch.
 - + Có thái độ tự tin, chủ động, lịch sự khi giao tiếp với khách du lịch.

III. Nội dung môn học:

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

	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)
--	------------------------	------------------------

Số TT		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận	Kiểm tra
1	<p>Chương 1: Khái quát về tâm lý học và tâm lý xã hội</p> <p>1.1. Bản chất của tâm lý người</p> <p>1.2. Chức năng của tâm lý người</p> <p>1.3. Một số hiện tượng tâm lý xã hội ảnh hưởng đến tâm lý của khách du lịch.</p>	5	5		
2	<p>Chương 2: Tâm lý khách du lịch theo quốc gia dân tộc</p> <p>2.1. Khách du lịch người Trung Quốc</p> <p>2.2. Khách du lịch người Nhật Bản</p> <p>2.3. Khách du lịch người Hàn Quốc</p> <p>2.4. Khách du lịch người Mỹ</p> <p>2.5. Khách du lịch người Pháp</p> <p>2.6. Khách du lịch người Nga</p>	10	6	3	1
3	<p>Chương 3: Giao tiếp trong kinh doanh du lịch</p> <p>3.1. Khái quát về giao tiếp và giao tiếp trong kinh doanh du lịch</p> <p>3.2. Ấn tượng ban đầu trong giao tiếp</p> <p>3.3. Một số nghi thức giao tiếp tiêu biểu</p> <p>3.4. Một số kỹ năng giao tiếp cơ bản</p> <p>3.5. Kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách hàng trong hoạt động kinh doanh du lịch</p>	10	5	4	1
	Cộng	25	16	7	2

2. Nội dung chi tiết :

Chương 1: Một số vấn đề cơ bản của Tâm lý học và tâm lý học xã hội

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày được bản chất tâm lý người, các yếu tố ảnh hưởng tới sự hình thành và phát triển tâm lý người.

- Liệt kê được các yếu tố tâm lý xã hội ảnh hưởng tới hoạt động kinh doanh du lịch.

- Giải thích được một số hiện tượng tâm lý cá nhân và tâm lý xã hội trong kinh doanh du lịch.

- Luôn chú ý tới sự ảnh hưởng của tâm lý cá nhân và tâm lý xã hội đối với hoạt động kinh doanh du lịch.

Nội dung chương:

1.1. Bản chất của tâm lý người

1.1.1. Tâm lý người là sự phản ánh hiện thực khách quan vào não người thông qua chủ thể

1.1.2. Bản chất xã hội của tâm lý người

1.2. Chức năng của tâm lý người

1.2.1. Chức năng định hướng

1.2.2. Chức năng động lực

1.2.3. Chức năng kiểm tra, điều chỉnh hành vi

1.3. Một số hiện tượng tâm lý xã hội ảnh hưởng đến tâm lý của khách du lịch

1.3.1. Phong tục tập quán

1.3.2. Tôn giáo – Tín ngưỡng

1.3.3. Tính cách dân tộc

1.3.4. Thị hiếu và mốt

1.3.5. Truyền thống

1.3.6. Bầu không khí tâm lý xã hội

Chương 2: Tâm lý khách du lịch theo quốc gia dân tộc

(Thời gian: 10 giờ)

Mục tiêu:

-Trình bày được các đặc điểm tâm lý đặc trưng của từng nhóm khách du lịch theo giới tính, lứa tuổi, nghề nghiệp, quốc gia, dân tộc và tôn giáo.

- Giao tiếp, phục vụ khách du lịch phù hợp với các đặc điểm tâm lý của họ.

- Luôn có ý thức học hỏi, tìm hiểu các đặc điểm tâm lý của các nhóm khách du lịch điển hình.

Nội dung chương:

- 2.1. Khách du lịch người Trung Quốc
- 2.2. Khách du lịch người Nhật Bản
- 2.3. Khách du lịch người Hàn Quốc
- 2.4. Khách du lịch người Mỹ
- 2.5. Khách du lịch người Pháp
- 2.6. Khách du lịch người Nga

Chương 3: Giao tiếp trong kinh doanh du lịch

(Thời gian: 10 giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, đặc điểm, mục đích và nguyên tắc của giao tiếp trong kinh doanh du lịch.
- Ghi nhớ được các yếu tố tạo nên ấn tượng ban đầu trong giao tiếp
- Giao tiếp với khách hàng đúng nguyên tắc khi gặp gỡ làm quen và trong quá trình phục vụ khách.
- Có thái độ tự tin, chủ động, lịch sự khi giao tiếp với khách du lịch.
- Luôn có ý thức học hỏi, trau dồi kỹ năng giao tiếp ứng xử trong quá trình phục vụ khách hàng.

Nội dung chương:

- 3.1. Khái quát về giao tiếp và giao tiếp trong kinh doanh du lịch
 - 3.1.1. Khái niệm giao tiếp và giao tiếp trong kinh doanh du lịch
 - 3.1.2. Đặc điểm của giao tiếp trong kinh doanh du lịch
 - 3.1.3. Mục đích của giao tiếp trong kinh doanh du lịch
 - 3.1.4. Các nguyên tắc cơ bản của giao tiếp trong kinh doanh du lịch
 - 3.1.5. Một số yếu tố ảnh hưởng tới giao tiếp trong kinh doanh du lịch.
- 3.2. Ấn tượng ban đầu
 - 3.2.1. Ý nghĩa và tầm quan trọng của ấn tượng ban đầu
 - 3.2.2. Các yếu tố ảnh hưởng tới ấn tượng ban đầu
- 3.3. Diện mạo của người phục vụ trong kinh doanh du lịch
 - 3.3. Một số nghi thức giao tiếp tiêu biểu
 - 3.3.1. Nghi thức gặp gỡ, làm quen
 - 3.3.1.1. Chào hỏi
 - 3.3.1.2. Bắt tay
 - 3.3.1.3. Ôm hôn
 - 3.3.1.4. Giới thiệu
 - 3.3.1.5. Sử dụng danh thiếp
 - 3.3.1.6. Tặng hoa
 - 3.3.1.7. Tặng quà

- 3.3.2. Nghi thức xử sự trong giao tiếp
 - 3.3.2.1. Ra vào cửa
 - 3.3.2.2. Lên xuống cầu thang
 - 3.3.2.3. Sử dụng thang máy
 - 3.3.2.4. Ngồi ghế
 - 3.3.2.5. Sử dụng xe hơi theo nghi thức ngoại giao
- 3.4. Một số kỹ năng giao tiếp cơ bản
 - 3.4.1. Kỹ năng sử dụng ngôn ngữ
 - 3.4.2. Kỹ năng thuyết phục
 - 3.4.3. Kỹ năng giao tiếp qua điện thoại
- 3.5. Kỹ năng giao tiếp ứng xử với khách hàng trong hoạt động kinh doanh du lịch
 - 3.5.1. Phân loại tình huống trong nhà hàng
 - 3.5.2. Nguyên tắc xử lý tình huống trong nhà hàng
 - 3.5.3. Một số tình huống thường gặp trong nhà hàng

Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

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 projector, màn chiếu.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo án, giáo trình, bài giảng, giấy A0, bút dạ, bảng, phấn.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:
 - Kiến thức: Trình bày được các đặc điểm tâm lý riêng của từng nhóm khách theo giới tính, lứa tuổi, nghề nghiệp, châu lục và từng quốc gia, dân tộc, tôn giáo.
 - Kỹ năng: Giao tiếp và phục vụ khách hàng phù hợp với các đặc điểm tâm lý riêng.
 - Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Nhận thức được tầm quan trọng của việc giao tiếp và phục vụ khách hàng theo các đặc điểm tâm lý riêng.
 - + Hình thành văn hóa ứng xử và giao tiếp tại doanh nghiệp.
2. Phương pháp:
 - Kiểm tra định kỳ: 01 bài kiểm tra viết, 01 bài kiểm tra thực hành. Thời gian: 60 phút.
 - Kiểm tra kết thúc môn học: 01 bài kiểm tra viết. Thời gian :60 phút
 - Thang điểm:10.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

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

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

- *Đối với giáo viên:*

+ Có kỹ năng giao tiếp thực tế và hiểu biết về giao tiếp trong du lịch.

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

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

- *Đối với người học:*

+ Thực sự yêu thích nghề nghiệp,

+ Chăm chỉ, cầu thị, được học các kiến thức bổ trợ của chương trình.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý

- Chương 2

- Chương 3

4. Tài liệu cần tham khảo:

[1] Nguyễn Đình Chính (2001), Tâm lý học xã hội, NXB Giáo dục.

[2] Trịnh Xuân Dũng, Nguyễn Vũ Hà (2003), Giáo trình tâm lý du lịch, Trường THNVDLHN.

[3] Nguyễn Văn Đính, Nguyễn Văn Mạnh (2012), Giáo trình Tâm lý và nghệ thuật giao tiếp ứng xử trong kinh doanh du lịch, NXB Đại học kinh tế quốc dân.

[4] Đinh Văn Đáng (2006), Kỹ năng giao tiếp, NXB Lao động xã hội.

[5] Trần Thị Thu Hà (2005), Tâm lý học kinh doanh du lịch, NXB Hà Nội.

[6] Phạm Minh Hạc (1990), Tâm lý học, NXB Giáo dục.

[7] TS. Nguyễn Trùng Khánh, Ths. Phan Thị Hiền Thu (2016), Giao tiếp trong kinh doanh du lịch, NXB Lao động.

[8] Nguyễn Văn Lê (1997), Tâm lý học du lịch, NXB Trẻ.

[9] Hồ Lý Long (2017), Tâm lý khách du lịch, NXB Lao động xã hội.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Tiếng Anh chuyên ngành

Mã mô đun: MĐ09

Thời gian thực hiện mô đun: 75 giờ; (Lý thuyết: 26 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 45giờ; Kiểm tra: 4giờ)

I. Vị trí, tính chất mô đun

- Vị trí:

+ Môn tiếng Anh chuyên ngành Kỹ thuật chế biến món ăn thuộc nhóm các môn học, chuyên ngành trong chương trình dạy nghề trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn Âu Á”

+ Môn này được bố trí giảng dạy sau môn ngoại ngữ cơ bản

- Tính chất:

+ Môn Tiếng Anh chuyên ngành kỹ thuật chế biến món ăn là môn học tích hợp giữa lý thuyết với rèn luyện kỹ năng Nghe – Nói – Đọc – Viết (chủ yếu là kỹ năng Nghe – Nói).

+ Đánh giá kết quả bằng bài kiểm tra viết và kỹ năng nói khi kết thúc môn học.

II. Mục tiêu mô đun

- Về kiến thức:

Trang bị cho học sinh nhận biết, ghi nhớ và phát âm được các từ vựng, cấu trúc ngữ pháp, một số mẫu câu liên quan đến Nhà hàng, khách sạn và chuyên ngành chế biến món ăn.

- Về kỹ năng:

+ Vận dụng được từ vựng, cấu trúc ngữ pháp, mẫu câu liên quan đến chuyên ngành chế biến món ăn trong Nhà hàng khách sạn.

+ Giao tiếp được bằng tiếng Anh trong các tình huống nhà bếp như miêu tả công việc và nơi làm việc, tên các trang thiết bị và dụng cụ trong bếp, miêu tả các loại rau, thịt, hải sản, hoa quả, công thức chế biến một số món khai vị, món chính, món tráng miệng, hiểu biết về một số loại thực đơn. Kỹ năng trình bày các bước chuẩn bị và chế biến một món ăn trước khách hàng.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

Hợp tác trong học tập và tích cực tự rèn luyện kỹ năng sử dụng tiếng Anh, tự tìm kiếm khai thác các nguồn học liệu chuyên ngành để củng cố kiến thức ngoại ngữ chuyên ngành.

III. Nội dung mô đun

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

Số TT	Tên bài, mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Unit 1. Jobs and workplaces	5	2	3	
2	Unit 2. Kitchen equipment	5	2	3	
3	Unit 3. Ingredients	15	6	9	
4	Unit 4. Starters	15	6	9	
5	Unit 5. Main courses	15	6	9	
6	Unit 6. Desserts	10	4	6	
	Revision & test	10		6	4
	Tổng số	75	26	45	4

2. Nội dung chi tiết:

UNIT 1. JOBS AND WOKPLACES

(5 hours)

Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

Nhận biết được các bộ phận chính, các vị trí, nhiệm vụ và các qui tắc trong các bộ phận của nhà hàng như bộ phận bar, bộ phận phục vụ và bộ phận bếp.

Nội dung

A. READING

B. PRACTICE

C. GRAMMAR

- Use present simple tense to describe jobs
- Use structure “to be in charge of something and doing something” to describe jobs.

D. FUTHER PRACTICE

UNIT 2: KITCHEN EQUIPMENT

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

Nhận biết, phát âm và phân biệt được *Must/ Have to* và nói được các qui tắc trong bếp, trang thiết bị thông dụng trong bếp.

Nội dung bài:

A. READING

B. PRACTICE

B. GRAMMAR: Obligations

C. FUTURE PRACTICE

Task 1. Rewrite the sentences by using *have to/ don't have to*

Task 2. Tick ✓ the correct pictures

UNIT 3: INGREDIENTS

(Thời gian: 15 giờ)

Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

Nhận biết, ghi nhớ và sử dụng được thì hiện tại đơn với cấu trúc ***It consists of/ includes*** và nói được tên các nhóm nguyên liệu sử dụng trong Nhà bếp.

Nội dung bài:

A. READING

Read the following dialogue and answer the questions.

B. PRACTICE

C. STRUCTURE

D. FURTHER PRACTICE

UNIT 5: STARTERS

(Thời gian: 15 giờ)

Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

Nhận biết, ghi nhớ và phát âm được tên các nguyên liệu thường được dùng cho món salad và diễn đạt được các bước trong quá trình chế biến món ăn.

Nội dung bài:

A. READING

Read the conversation and work in pairs.

B. PRACTICE

C. STRUCTURE

Sequence adverbs to give instructions.

D. FURTHER PRACTICE

UNIT 6: MAIN COURSES

(Thời gian: 15 giờ)

Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

Nhận biết, phân loại và đọc được các món ăn chính trong bữa ăn Âu/ Á và các nguyên liệu chính trong món ăn và cách viết tên các món ăn (sử dụng quá khứ phân từ như một tính từ).

Nội dung bài:

A. READING

B. PRACTICE

C. STRUCTURE

Past Participles as Adjectives

D. FURTHER PRACTICE

UNIT 7: DESSERTS

(Thời gian: 10 giờ)

Mục tiêu:

Sau bài học này học sinh có khả năng:

Nhận biết, ghi nhớ và đọc được tên các món ăn tráng miệng, phát âm và sử dụng được các chế phẩm từ sữa và cấu trúc đưa ra lời gợi ý trong giao tiếp tại môi trường Nhà hàng, khách sạn..

Nội dung bài:

A. READING

Read and practice the conversation (Jane and Mary are preparing dessert for Jane's birthday party)

B. PRACTICE

Activity 1. Read the conversation again, say whether the sentences below are true or false. Then correct the false sentences.

Activity 2. Now discuss each other and present to the class

Activity 3. Match the pictures. Then practice saying the words.

C. STRUCTURE Making suggestions

D. FURTHER PRACTICE

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học: phòng học lý thuyết bàn ghế, ánh sáng đầy đủ.

2. Trang thiết bị máy móc:

+ Thiết bị công nghệ: tăng âm, loa, máy chiếu projector và máy vi tính.

+ Bảo hộ lao động: Đồng phục theo qui định của nhà trường.

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

- Học liệu:

+ Giáo trình, băng đĩa

+ Tài liệu đọc thêm

4. Các điều kiện khác: Bảng, phấn, tranh ảnh minh họa, giấy A3, A4, bút dạ.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá :

1. Nội dung:

- Kiến thức: Trang bị cho học sinh các kỹ năng nghe, nói, đọc, viết theo mỗi chủ đề trong mỗi bài học.
- Kỹ năng: Học sinh có khả năng vận dụng kiến thức về chuyên ngành nấu ăn Âu - Á được học vào môi trường nhà hàng, khách sạn.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có ý thức hợp tác trong giao tiếp và tự học mở rộng kiến thức thực tế.

2. Phương pháp đánh giá

- Kiểm tra định kỳ: Kỹ năng nghe, nói, đọc viết.
- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: trắc nghiệm; thời gian : 60 phút)
- Thang điểm 10

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng mô đun

Chương trình áp dụng cho người học Trung cấp nghề nấu ăn Âu - Á.

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

Hướng dẫn một số điểm chính về về phương pháp giảng dạy, học tập môn học.

- Đối với giáo viên:

+ Trước khi dạy căn cứ vào nội dung tổng quát của môn học và nội dung của từng bài học, chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học để đảm bảo chất lượng giảng dạy.

+ Trong quá trình giảng dạy kết hợp các phương pháp và phương tiện dạy học một cách hợp lý, sử dụng phim, máy chiếu thích hợp để minh họa cho các nội dung của bài.

+ Hướng dẫn lý thuyết kết hợp thảo luận, đóng vai... giúp học sinh dễ tiếp thu và tạo sinh động cho tiết học.

+ Xây dựng câu hỏi có tính chất suy luận kiến thức từ bài học trước kết hợp cụ thể vào nội dung của bài giảng để học sinh hiểu sâu kiến thức.

- Đối với người học:

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

+ Có đầy đủ tài liệu học tập.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Học sinh là đối tượng học nghề trong ngành nhà hàng, khách sạn do vậy kỹ năng nghe và nói được luyện tập là chủ yếu trong quá trình thực hiện môn học này nhằm tạo phản xạ giao tiếp tốt với khách hàng sau này..

4. Tài liệu tham khảo:

[1] Anne Bauder, Montserrel (2002), *Ready to order*, English for the restaurant Industry, Pearson Education Limited.

[2] Elizabeth riely, The chef's companion (1996), *A concise dictionary of culinary terms*, John Wiley & sons, INC.

- [3] Vietnam human Resources Development in tourism Project (2006), Vietnam Tourism occupational skill Standards: *Western food preparation*.
- [4] Công ty du lịch Hà nội (1987), *Công thức món ăn Việt Nam – Âu*.
- [5] Tổng cục Du lịch (2000), *Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn, cách tiếp cận thực tế, Lux – development và TCDLVN*.
- [6] Trường TCN nấu ăn và nghiệp vụ khách sạn Hà nội, *Sách nấu ăn Âu – Á*.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Quản trị tác nghiệp

Mã số của môn học:

Thời gian thực hiện môn học: 15 giờ (Lý thuyết: 13 giờ; Thảo luận: 01 giờ; Kiểm tra: 01 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Là môn học nằm trong chương trình đào tạo nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn” trình độ Trung cấp.
- Tính chất: Là môn học lý thuyết bổ trợ kiến thức về tổ chức quản lý trong các cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống.

II. Mục tiêu môn học

- Kiến thức:
 - + Nhận biết được đặc điểm của các loại hình sản xuất kinh doanh ăn uống trên thị trường.
 - + Mô tả được quá trình sản xuất kinh doanh trong các cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống.
 - + Trình bày được các nguyên tắc cơ bản trong việc xây dựng quy trình sản xuất chế biến món ăn.
 - + Phân biệt được các yếu tố phí theo từng khoản mục phí, từ đó có biện pháp để quản trị chi phí sản xuất chế biến.
- Kỹ năng:
 - + Vận dụng được các nguyên tắc tổ chức sắp xếp dây chuyền sản xuất trong việc bố trí mặt bằng khu vực sản xuất chế biến.
 - + Phân loại các dụng cụ thiết bị chuyên dùng trong chế biến món ăn.
 - + Đưa ra cách lựa chọn, lắp đặt, sử dụng và bảo quản hợp lý các dụng cụ thiết bị chuyên dùng.
 - + Thực hiện tốt việc quản trị nguyên liệu trong nhà hàng
 - + Xác định được chi phí sản xuất trong các cơ sở kinh doanh ăn uống .
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Người học dễ thích nghi với công việc thực tế sau này.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài mở đầu Giới thiệu chung về môn học 1. Đối tượng nghiên cứu 2. Nội dung chính	0,5	0,5		
2	Chương 1: Những vấn đề chung về quản trị bộ phận sản xuất chế biến 1.1. Quản trị bộ phận sản xuất chế biến 1.2. Phân loại các cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống 1.3. Vai trò nhiệm vụ của bộ phận sản xuất chế biến	3,5	3,5		
3	Chương 2: Quản trị quy trình sản xuất chế biến 2.1. Những vấn đề cơ bản của quản trị quy trình sản xuất chế biến 2.2. Các nguyên tắc cơ bản khi tổ chức sắp xếp dây truyền sản xuất trong bộ phận chế biến	4	4		
4	Chương 3: Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật 3.1. Quản trị thiết bị sản xuất chế biến. 3.2. Quản trị các dụng cụ chuyên dùng.	4	3		
5	Chương 4: Quản trị chi phí sản xuất chế biến 4.1. Chi phí sản xuất và cơ cấu chi phí sản xuất	3	3		

	4.2 Quản trị các nhân tố ảnh hưởng đến chi phí sản xuất 4.3 Giảm giá thành sản phẩm				
	Kiểm tra hết môn				1
	Tổng cộng	15	14		1

2. Nội dung chi tiết.

Bài mở đầu

(Thời gian: 0,5 giờ)

Giới thiệu chung về môn học

1. Đối tượng nghiên cứu

2. Nội dung chính

- Mục đích ý nghĩa của việc nghiên cứu môn học
- Nội dung và phương pháp nghiên cứu môn học

Chương 1: Những vấn đề chung về quản trị bộ phận sản xuất chế biến

(Thời gian: 3,5 giờ)

Mục tiêu:

Sau khi học xong chương 1, người học có khả năng:

- Mô tả được các loại hình kinh doanh ăn uống chủ yếu trên thị trường nước ta hiện nay.
- Mô tả được chức năng nhiệm vụ, đặc điểm hoạt động của từng loại hình kinh doanh các sản phẩm ăn uống.
- Xác định được vai trò nhiệm vụ của bộ phận sản xuất chế biến trong các cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống.

Nội dung chương

1.1. Quản trị bộ phận sản xuất chế biến

1.2. Phân loại các cơ sở sản xuất kinh doanh ăn uống

1.3. Vai trò nhiệm vụ của bộ phận sản xuất chế biến

Chương 2: Quản trị quy trình sản xuất chế biến

(Thời gian: 4 giờ)

Mục tiêu:

Học xong chương 2 người học có khả năng:

- Vận dụng các nguyên tắc tổ chức sắp xếp vào việc bố trí mặt bằng khu vực sản xuất chế biến.
- Lắp đặt, sử dụng và bảo quản các dụng cụ thiết bị một cách an toàn và hiệu quả trong sản xuất chế biến.

Nội dung chương

2.1 Những vấn đề cơ bản của quản trị quy trình sản xuất chế biến

2.1.1 Khái niệm

2.1.2 Sự cần thiết phải quản trị quy trình sản xuất chế biến

2.1.3 Các nội dung của quản trị quy trình sản xuất chế biến

2.2 Các nguyên tắc tổ chức sắp xếp dây truyền sản xuất chế biến.

2.3.1 Nguyên tắc riêng rẽ

2.3.2 Nguyên tắc một chiều

Chương 3: Quản trị cơ sở vật chất kỹ thuật

(Thời gian: 4 giờ)

Mục tiêu:

Học xong chương 3 người học có khả năng:

- Nhận biết được các khu vực của mặt bằng sản xuất chế biến
- Liệt kê được những nội dung yêu cầu cần thiết trong quản trị từng khu vực sản xuất
- Phân loại được các dụng cụ thiết bị chuyên dùng trong sản xuất chế biến

Nội dung chương

3.1. Quản trị thiết bị sản xuất chế biến

3.2. Quản trị thiết bị lạnh

3.2.1. Nguyên lí hoạt động

3.2.2. Phân loại, cấu tạo.

3.2.3. Lắp đặt, vận hành, sử dụng và bảo dưỡng.

3.3. Bếp gas.

3.3.1. Nguyên lí hoạt động.

3.3.2. Phân loại, cấu tạo

3.3.3. Lắp đặt, vận hành, sử dụng và bảo dưỡng.

3.3.4. Vệ sinh, an toàn.

3.4. Lò vi sóng

3.5 Quản trị các dụng cụ chuyên dùng

3.5.1 Các dụng cụ bằng gỗ

3.5.2 Các dụng cụ bằng gốm, sứ, thuỷ tinh.

3.5.3 Các dụng cụ bằng kim loại

3.5.4 Dụng cụ để chế biến món ăn

3.5.5 Dụng cụ để cắt thái

Chương 4: Quản trị chi phí sản xuất chế biến

(Thời gian: 3 giờ)

Mục tiêu:

Sau khi học xong chương 4, người học:

- Phân biệt được các yếu tố phí theo từng khoản mục phí, từ đó có kế hoạch cụ thể cho kế hoạch và định mức chi phí sau này
- Vận dụng được các phương pháp tính toán chi phí và giá thành các sản phẩm ăn uống.

Nội dung chương

4.1. Chi phí sản xuất và cơ cấu chi phí sản xuất

4.1.1. Khái niệm

4.1.2 Cơ cấu chi phí sản xuất

4.2. Quản trị các nhân tố ảnh hưởng đến chi phí sản xuất

4.3. Giảm giá thành sản phẩm

4.3.1. Sự cần thiết phải giảm giá thành.

4.3.2. Các biện pháp làm giảm giá thành sản phẩm

IV. Điều kiện thực hiện chương trình.

1. Phần viết bảng, sổ tay giáo viên, giáo trình, giáo án, đề cương, chương trình môn học.
2. Các dụng cụ thiết bị thực tế (dụng cụ dùng để sản xuất chế biến các sản phẩm ăn uống), hệ thống thiết bị nhiệt (bếp gas, lò vi sóng...) mô hình bếp một chiều.
3. Projector, máy vi tính.

V. Phương pháp và nội dung đánh giá

1. Đánh giá bằng điểm thông qua việc đưa ra các câu hỏi tổng kết sau mỗi nội dung bài học.
2. Hướng dẫn học sinh phân tích nội dung của bài học trên cơ sở liên hệ thực tế.
3. Sử dụng phương pháp trực quan dụng cụ thiết bị để đưa ra cách lựa chọn, sử dụng và bảo quản.
4. Đưa mô hình thực tế, gợi ý để học sinh có thể tổ chức theo các nguyên tắc và phương pháp tổ chức đã học.

VI. Hướng dẫn chương trình.

1. Phạm vi áp dụng: Dùng cho học sinh học nghề ngắn hạn chuyên ngành chế biến món ăn, chế biến bánh.
2. Một số điểm chính về phương pháp giảng dạy môn học:

Giáo viên khi giảng cần liên hệ sâu vào thực tế quá trình sản xuất kinh doanh của các cơ sở kinh doanh ăn uống. Cần lấy ví dụ, dẫn chứng để học sinh có thể hiểu ngay.

3. Tài liệu tham khảo

[1] Tổng cục du lịch Việt Nam (2000), *Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn*.

[2] Trịnh Xuân Dũng (2003), *Tổ chức kinh doanh nhà hàng*, NXB Lao Động.

[3] Hoàng Minh Khanh (2011), *Bài giảng Quản trị tác nghiệp chế biến món ăn*, NXB Lao động.

[4] Trịnh Cao Khải (2007), *Quản trị Quá trình chế biến món ăn*, Trường Cao Đẳng Du lịch.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Thương phẩm và an toàn thực phẩm

Mã môn học: MH 11

Thời gian thực hiện môn học: 25 giờ (Lý thuyết: 23 giờ; Thực hành: 0 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Thương phẩm và an toàn thực phẩm là môn học bắt buộc thuộc các môn học trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Tính chất: Thương phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm là môn học lý thuyết xen kẽ với thực hành, đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Liệt kê được thành phần hóa học có trong thực phẩm nói chung, cũng như của từng loại thực phẩm như: Rau - củ - quả, lương thực, thịt gia súc gia cầm, thủy hải sản, trứng gia cầm...

+ Phân tích được và vận dụng được những kiến thức cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm trong các khâu từ việc cung ứng, bảo quản, chế biến, phục vụ và các vấn đề khác về vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Trình bày được các nhân tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm, qua đó biết lựa chọn và sử dụng thực phẩm đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Về kỹ năng: Biết cách lựa chọn, xác định được chất lượng hàng thực phẩm, đồng thời biết cách bảo quản các loại thực phẩm và giúp cho việc nâng cao chất lượng món ăn và đảm bảo an toàn thực phẩm.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Cẩn thận, tỉ mỉ trong nhận biết các loại thực phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Khái quát về chất lượng thực phẩm 1.1. Thành phần hoá học của thực phẩm 1.1.1. Khái niệm	5	5		

	<p>1.1.2. Phân loại</p> <p>1.1.3. Các thành phần hoá học của thực phẩm</p> <p>1.2. Chất lượng hàng thực phẩm</p> <p>1.2.1. Đặc trưng chất lượng hàng thực phẩm</p> <p>1.2.2. Các phương pháp xác định chất lượng hàng thực phẩm</p> <p>1.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm trong quá trình bảo quản</p> <p>1.3.1. Không khí</p> <p>1.3.2. Độ ẩm</p> <p>1.3.3. Nhiệt độ</p> <p>1.3.4. Ánh sáng</p> <p>1.3.5. Các yếu tố khác</p>				
2	<p>Chương 2: Các mặt hàng thực phẩm</p> <p>2.1. Rau - quả - củ và các sản phẩm chế biến</p> <p>2.1.1. Ý nghĩa của rau quả</p> <p>2.1.2. Phân loại</p> <p>2.1.3. Thành phần hóa học của rau củ quả</p> <p>2.1.4. Chỉ tiêu chất lượng của một số loại rau củ quả phổ biến</p> <p>2.1.5. Các phương pháp bảo quản rau củ quả</p> <p>2.2. Lương thực</p> <p>2.2.1. Khái niệm</p> <p>2.2.2. Phân loại</p> <p>2.2.3. Thành phần hóa học của một số loại lương thực chính</p> <p>2.2.4. Chỉ tiêu chất lượng của gạo và bột mì</p>	14	14		

	<p>2.2.5. Các phương pháp bảo quản lương thực</p> <p>2.3. Thịt gia súc - gia cầm</p> <p>2.3.1. Thành phần hóa học của thịt gia súc - gia cầm</p> <p>2.3.2. Các bộ phận của một con vật</p> <p>2.3.3. Các giai đoạn biến đổi của thịt sau khi giết mổ</p> <p>2.3.4. Chỉ tiêu chất lượng của một số loại thịt gia súc - gia cầm phổ biến</p> <p>2.3.5. Các phương pháp bảo quản thịt gia súc - gia cầm</p> <p>2.4. Trứng gia cầm</p> <p>2.4.1. Cấu tạo của trứng gia cầm</p> <p>2.4.2. Thành phần hóa học của trứng gia cầm</p> <p>2.4.3. Chỉ tiêu chất lượng của trứng gia cầm</p> <p>2.4.4. Các phương pháp bảo quản trứng gia cầm</p> <p>2.5. Thủy hải sản</p> <p>2.5.1. Thành phần hóa học của một số loại thủy hải sản</p> <p>2.5.2. Các giai đoạn biến đổi của thủy hải sản sau khi lên khỏi mặt nước</p> <p>2.5.3. Chỉ tiêu chất lượng của một số loại thủy hải sản phổ biến</p> <p>2.5.4. Các phương pháp bảo quản thủy hải sản</p>				
3	<p>Chương 3: Vệ sinh an toàn an toàn thực phẩm</p> <p>3.1. Một số khái niệm cơ bản</p>				

3.1.1. Khái niệm chung 3.1.2. Khái niệm về vệ sinh an toàn thực phẩm 3.2. Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm 3.2.1. Đối với người tiêu dùng 3.2.2. Đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh các sản phẩm ăn uống 3.2.3. Đối với xã hội 3.3. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng, bảo quản 3.3.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng 3.3.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu bảo quản 3.4. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu chế biến 3.4.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong sơ chế 3.4.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến 3.5. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ ăn uống 3.5.1. Vệ sinh an toàn trong khâu phân chia của nhà hàng 3.5.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ	4	4		
Kiểm tra	2			2
Cộng	25	23		2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Khái quát về chất lượng thực phẩm

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày được thành phần hoá học của thực phẩm, các đặc trưng chất lượng hàng thực phẩm.
- Đánh giá được chất lượng hàng thực phẩm bằng phương pháp cảm quan.

- Tích cực, hợp tác trong học tập và rèn luyện sự nhạy cảm của các giác quan trong đánh giá chất lượng của các loại thực phẩm phổ biến trong chế biến món ăn.

Nội dung chương:

1.1. Thành phần hoá học của thực phẩm

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Phân loại

1.1.3. Các thành phần hoá học của thực phẩm

1.2. Chất lượng hàng thực phẩm

1.2.1. Đặc trưng chất lượng hàng thực phẩm

1.2.2. Các phương pháp xác định chất lượng hàng thực phẩm

1.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm trong quá trình bảo quản

1.3.1. Không khí

1.3.2. Độ ẩm

1.3.3. Nhiệt độ

1.3.4. Ánh sáng

1.3.5. Các yếu tố khác

Chương 2: Các mặt hàng thực phẩm

(Thời gian: 14 giờ)

Mục tiêu:

- Nêu được tên, thành phần hóa học của các mặt hàng thực phẩm và phương pháp bảo quản các thực phẩm đó.

- Nhận biết được các loại rau quả và các sản phẩm chế biến, lương thực, thịt gia súc - gia cầm, trứng gia cầm và các loại thủy sản.

- Cẩn thận, tỉ mỉ trong nhận biết và hình thành kỹ năng đánh giá chất lượng của các mặt hàng phổ biến trong chế biến món ăn dựa trên các chỉ tiêu chất lượng của thực phẩm đã được trang bị trong quá trình học tập.

Nội dung chương:

2.1. Rau quả và các sản phẩm chế biến

2.1.1. Ý nghĩa của rau quả

2.1.2. Phân loại

2.1.3. Thành phần hóa học của rau củ quả

2.1.4. Chỉ tiêu chất lượng của một số loại rau quả phổ biến

2.1.5. Các phương pháp bảo quản rau quả

2.2. Lương thực

2.2.1. Khái niệm

2.2.2. Phân loại

2.2.3. Thành phần hóa học của một số loại lương thực chính

- 2.2.4. Chỉ tiêu chất lượng của gạo và bột mì
 - 2.2.5. Các phương pháp bảo quản lương thực
 - 2.3. Thịt gia súc - gia cầm
 - 2.3.1. Thành phần hóa học của thịt gia súc - gia cầm
 - 2.3.2. Các bộ phận của một con vật
 - 2.3.3. Các giai đoạn biến đổi của thịt sau khi giết mổ
 - 2.3.4. Chỉ tiêu chất lượng của một số loại thịt gia súc - gia cầm phổ biến
 - 2.3.5. Các phương pháp bảo quản thịt gia súc - gia cầm
 - 2.4. Trứng gia cầm
 - 2.4.1. Cấu tạo của trứng gia cầm
 - 2.4.2. Thành phần hóa học của trứng gia cầm
 - 2.4.3. Chỉ tiêu chất lượng của trứng gia cầm
 - 2.4.4. Các phương pháp bảo quản trứng gia cầm
 - 2.5. Thủy hải sản
 - 2.5.1. Thành phần hóa học của một số loại thủy hải sản
 - 2.5.2. Các giai đoạn biến đổi của thủy sản sau khi lên khỏi mặt nước
 - 2.5.3. Chỉ tiêu chất lượng của một số loại thủy hải sản phổ biến
 - 2.5.4. Các phương pháp bảo quản thủy hải sản
- * Kiểm tra

Chương 3: Vệ sinh an toàn thực phẩm

(Thời gian: 4 giờ)

Mục tiêu:

- Nêu được khái niệm và tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm đối với người tiêu dùng và các cơ sở sản xuất kinh doanh các sản phẩm ăn uống.
- Tổ chức được các khâu cung ứng, bảo quản, trong khâu chế biến, trong phục vụ ăn uống và những hoạt động khác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm do các cơ quan quản lý quy định.

Nội dung chương:

- 3.1. Một số khái niệm cơ bản
 - 3.1.1. Khái niệm chung
 - 3.1.2. Khái niệm về vệ sinh an toàn thực phẩm
- 3.2. Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm
 - 3.2.1. Đối với người tiêu dùng
 - 3.2.2. Đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh các sản phẩm ăn uống
 - 3.2.3. Đối với xã hội
- 3.3. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng, bảo quản

- 3.3.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng
- 3.3.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu bảo quản
- 3.4. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu chế biến
 - 3.4.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong sơ chế
 - 3.4.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến
- 3.5. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ ăn uống
 - 3.5.1. Vệ sinh an toàn trong khâu phân chia của nhà hàng
 - 3.5.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ

* Kiểm tra

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học được trang bị hệ thống đèn đủ ánh sáng; Bàn ghế cho học sinh và giáo viên; Bảng, phấn
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 Thương phẩm và An toàn thực phẩm dùng nội bộ trong nhà trường và tham khảo các tài liệu giảng dạy khác hỗ trợ bài giảng.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Về kiến thức: Trình bày được cách chọn và mô tả cách bảo quản các nguyên liệu phổ biến như: Rau củ quả, lương thực, thịt gia súc - gia cầm, trứng gia cầm, thủy hải sản và dầu - mỡ ăn.

- Về kỹ năng: Nhận biết và lựa chọn lựa được các loại thực phẩm: Rau củ quả, lương thực, thịt gia súc - gia cầm, trứng gia cầm, thủy hải sản và dầu - mỡ ăn.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có thái độ học tập, rèn luyện nghiêm túc, chủ động và sáng tạo trong đánh giá và lựa chọn, bảo quản thực phẩm.

2. Phương pháp:

- Đánh giá bằng điểm thông qua việc đưa ra các câu hỏi tổng kết sau mỗi nội dung bài học và chuyên cần của học sinh.

- Hướng dẫn học sinh phân tích nội dung của bài học trên cơ sở liên hệ thực tế.

- Sử dụng phương pháp thảo luận nhóm, nêu vấn đề giúp học sinh đưa ra ý kiến, quan điểm về tổ chức quản lý, giải quyết vấn đề trong từng nội dung bài học.

- Kiểm tra kết thúc môn học: Hình thức kiểm tra viết với thời gian 60 phút.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học

1. Phạm vi áp dụng chương trình: Chương trình môn học Thương phẩm và An toàn thực phẩm được sử dụng để giảng dạy cho người học nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ Trung cấp.

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

- Đối với giáo viên:
- + Có chương trình môn học
- + Có bài giảng chi tiết
- + Khi giảng dạy, cần giúp học sinh/sinh viên xác định được tầm quan trọng của môn học

+ Để giúp học sinh/sinh viên nắm vững những kiến thức cơ bản cần thiết, sau mỗi chương cần giao các câu hỏi, bài tập để học sinh/sinh viên tự làm ngoài giờ. Các câu hỏi, bài tập chỉ cần ở mức độ đơn giản, trung bình phù hợp với lý thuyết đã học

- + Tăng cường sử dụng thiết bị, đồ dùng dạy học để nâng cao hiệu quả dạy học
- + Trong quá trình giảng dạy, giao bài tập nhóm, thảo luận... giáo viên cần lưu ý riêng cho từng đối tượng người học cho các chuyên ngành.

- Đối với học sinh:

- + Dự các buổi học theo kế hoạch của Nhà trường
- + Dự đủ số bài kiểm tra định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học
- + Tham gia tích cực các hoạt động học tập theo hướng dẫn của giáo viên
- + Có đầy đủ tài liệu học tập
- + Được trang bị kiến thức cơ bản về các loại thực phẩm phổ biến hiện nay
- + Xác định được tầm quan trọng của môn học
- + Nghiên cứu tài liệu trước khi lên lớp
- + Luôn cố gắng tận dụng cơ hội để vận dụng kiến thức về lựa chọn, bảo quản thực phẩm trong thực tế.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, 3

4. Tài liệu cần tham khảo:

[1] Lữ Quý Hòa, *Giáo trình thương phẩm hàng thực phẩm*, NXB Giáo dục.

[2] Trần Văn Thụ, *Vitamin, muối khoáng và các nguyên tố vi lượng đối với sức khỏe hàng ngày*.

[3] Nguyễn Minh Nguyệt (1980), *Rau quả các sản phẩm*, Trường ĐH Thương mại Hà Nội..

[4] Đặng Đức Dũng (1980), *Thịt gia súc - gia cầm*, Trường ĐH Thương mại Hà Nội.

[5] Hoàng Thị Sôi, Trần Hậu (1980), *Thủy hải sản*, Trường ĐH Thương mại Hà Nội.

[6] Hoàng Văn Minh, Trần Thị Dung (1980), *Sữa các sản phẩm của sữa*, Trường ĐH Thương mại Hà Nội.

[7] Nguyễn Văn Hiệu, Nguyễn Thị Đông, Lại Đức Cận (1995), *Quản lý chất lượng sản phẩm*, Trường ĐH Thương mại Hà Nội.

[8] Nguyễn Đức Lượng, Phạm Minh Tâm, *Vệ sinh và an toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Đại học quốc gia Tp Hồ chí Minh.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Sinh lý dinh dưỡng

Mã số môn học: MH 12

Thời gian thực hiện môn học: 20 giờ (Lý thuyết: 18 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: Sinh lý dinh dưỡng là môn học trong chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”. Môn học này nhằm trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về các chất dinh dưỡng. Môn học này cần được tổ chức giảng dạy trước các mô đun thực hành chế biến.

- Tính chất:

+ Sinh lý dinh dưỡng là môn học lý thuyết.

+ Đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được tầm quan trọng của ăn uống đối với sức khỏe con người.

+ Giải thích được ý nghĩa của việc ăn uống có khoa học

+ Giải thích được vai trò của các chất dinh dưỡng đối với cơ thể con người. Từ đó nhận biết được nhu cầu của các chất đối với từng lứa tuổi và loại lao động

- Về kỹ năng:

+ Đánh giá được chất lượng bữa ăn để từ đó cân đối được khẩu phần ăn cho phù hợp với từng lứa tuổi và loại lao động.

+ Xác định được nhu cầu của các chất dinh dưỡng để hạn chế được việc thừa và thiếu dinh dưỡng trong quá trình xây dựng khẩu phần ăn

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Áp dụng các kiến thức đã học để nâng cao sức khỏe bản thân và cộng đồng.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Ăn uống và sức khỏe	4	4		

	<p>1.1. Đối tượng, nhiệm vụ và phương pháp nghiên cứu môn học</p> <p>1.2. Mục đích của ăn uống</p> <p>1.3. Ăn uống có khoa học</p> <p>1.4. Ý nghĩa của ăn uống có khoa học</p>				
2	<p>Chương 2: Chức năng dinh dưỡng của các chất sinh nhiệt</p> <p>2.1. Chức năng dinh dưỡng của protein (Pr)</p> <p>2.1.1. Khái niệm</p> <p>2.1.2. Phân loại Pr</p> <p>2.1.3. Vai trò của Pr đối với cơ thể người</p> <p>2.1.4. Nhu cầu về Pr</p> <p>2.1.5. Nguồn thực phẩm chứa Pr</p> <p>2.1.6. Tính chất của Pr</p> <p>2.2. Chức năng dinh dưỡng của lipit</p> <p>2.2.1. Khái niệm</p> <p>2.2.2. Phân loại lipit</p> <p>2.2.3. Vai trò của lipit đối với cơ thể người</p> <p>2.2.4. Nhu cầu lipit</p> <p>2.2.5. Nguồn thực phẩm chứa lipit</p> <p>2.2.6. Tính chất của lipit</p> <p>2.3. Chức năng dinh dưỡng của gluxit</p> <p>2.3.1. Khái niệm</p> <p>2.3.2. Phân loại gluxit</p> <p>2.3.3. Vai trò của gluxit đối với cơ thể người</p> <p>2.3.4. Nhu cầu gluxit</p>	7	7		

	2.3.5. Nguồn thực phẩm chứa gluxit 2.3.6. Tính chất của gluxit				
3	Chương 3: Chức năng dinh dưỡng của các chất không sinh nhiệt 3.1. Chức năng dinh dưỡng của Vitamin 3.1.1. Khái niệm 3.1.2. Các bệnh thiếu và thừa Vitamin 3.1.3. Phân loại Vitamin 3.1.4. Các Vitamin thông dụng 3.2. Chức năng dinh dưỡng của các chất khoáng và nguyên tố vi lượng 3.2.1. Canxi (Ca) 3.2.2. Photpho (P) 3.2.3. Natri (Na) 3.2.4. Kali (K) 3.2.5. Sắt (Fe) 3.2.6. Iốt (I)	7	7		
4	Kiểm tra	2			2
	Cộng	20	18		2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Ăn uống và sức khỏe

(Thời gian: 4 giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày mục đích của ăn uống đối với sự phát triển của cơ thể con người.
- Liệt kê được ý nghĩa của việc ăn uống có khoa học và giải thích được tầm quan trọng của ăn uống có khoa học.
- Xác định được mục đích của ăn uống để đưa ra khẩu phần ăn phù hợp với lứa tuổi và loại lao động
- Vận dụng những kiến thức đã học để bảo vệ sức khỏe cho bản thân và cộng đồng.

Nội dung chương:

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

- 1.1.1. Đối tượng nghiên cứu
- 1.1.2. Nhiệm vụ cụ thể của môn học
- 1.1.3. Phương pháp nghiên cứu môn học
- 1.2. Mục đích của ăn uống
 - 1.2.1. Để duy trì sự sống và phát triển cơ thể
 - 1.2.1.1. Để duy trì sự sống
 - 1.2.1.2. Để phát triển cơ thể
 - 1.2.2. Để lao động
 - 1.2.3. Để chống bệnh tật
- 1.3. Ăn uống có khoa học
 - 1.3.1. Ăn đủ lượng, đủ chất và tỷ lệ các chất cân đối
 - 1.3.1.1. Ăn đủ lượng
 - 1.3.1.2. Ăn đủ chất
 - 1.3.1.3. Tỷ lệ các chất cân đối
 - 1.3.2. Ăn phải phù hợp với khí hậu, nghề nghiệp, với lứa tuổi và bệnh tật
 - 1.3.2.1. Ăn phải phù hợp với lứa tuổi
 - 1.3.2.2. Ăn phải phù hợp với loại lao động
 - 1.3.2.3. Ăn phải phù hợp với khí hậu....
- 1.4. Ý nghĩa của ăn uống có khoa học
 - 1.4.1. Về kinh tế
 - 1.4.2. Về xã hội
 - 1.4.3. Về sức khỏe

Chương 2: Chức năng dinh dưỡng của các chất sinh nhiệt

(Thời gian: 7 giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày chức năng dinh dưỡng của protein, lipit, glucit.
- Xác định được nhu cầu của các chất dinh dưỡng cho từng lứa tuổi, loại lao động.
- Nhận biết được nguồn thực phẩm chứa các chất dinh dưỡng để lựa chọn đưa vào chế biến phù hợp với sức khỏe người ăn.
- Luôn có ý thức cập nhật kiến thức về dinh dưỡng, kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm để đưa ra khẩu phần ăn đảm bảo sức khỏe người ăn

Nội dung chương:

- 2.1. Chức năng dinh dưỡng của protein (Pr)
 - 2.1.1. Khái niệm
 - 2.1.2. Phân loại pr
 - 2.1.2.1. Pr hoàn thiện

- 2.1.2.2. Pr không hoàn thiện
- 2.1.3. Vai trò của Pr đối với cơ thể người
 - 2.1.3.1. Cấu tạo nên tế bào
 - 2.1.3.2. Cung cấp năng lượng
 - 2.1.3.3. Kích thích sự ngon miệng
 - 2.1.3.4. Bảo vệ cơ thể
 - 2.1.3.5. Liên quan tới sự chuyển hoá bình thường của các chất dinh dưỡng khác
- 2.1.4. Nhu cầu về Pr
- 2.1.5. Nguồn thực phẩm chứa Pr
- 2.1.6. Tính chất của Pr
- 2.2. Chức năng dinh dưỡng của lipid
 - 2.2.1. Khái niệm lipid
 - 2.2.2. Phân loại lipid
 - 2.2.3. Vai trò của lipid đối với cơ thể người
 - 2.2.3.1. Cung cấp và dự trữ năng lượng
 - 2.2.3.2. Cấu tạo nên tế bào
 - 2.2.3.3. Là dung môi hoà tan các vitamin A, D, E, K
 - 2.2.3.4. Bảo vệ cơ thể
 - 2.2.3.5. Duy trì thân nhiệt
 - 2.2.3.6. Tăng mùi vị thơm ngon của thức ăn và gây cảm giác no lâu
 - 2.2.4. Nhu cầu lipid
 - 2.2.5. Nguồn thực phẩm chứa lipid
 - 2.2.6. Tính chất của lipid
- 2.3. Chức năng dinh dưỡng của glucid
 - 2.3.1. Khái niệm
 - 2.3.2. Phân loại
 - 2.3.3. Vai trò của glucid đối với cơ thể người
 - 2.3.3.1. Cung cấp năng lượng
 - 2.3.3.2. Giúp cho chuyển hoá glucid và Pr
 - 2.3.3.3. Duy trì chức năng sinh lý bình thường của cơ thể
 - 2.3.3.4. Tăng màu sắc, vị ngon của thức ăn
 - 2.3.4. Nhu cầu glucid
 - 2.3.5. Nguồn thực phẩm chứa glucid
 - 2.3.6. Tính chất của glucid

**Chương 3: Chức năng dinh dưỡng của vitamin,
chất khoáng và nguyên tố vi lượng**

(Thời gian: 7 giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày chức năng dinh dưỡng của vitamin, chất khoáng và nguyên tố vi lượng
- Xác định được nhu cầu của các chất dinh dưỡng cho từng lứa tuổi, loại lao động.
- Nhận biết được nguồn thực phẩm chứa vitamin, chất khoáng và các nguyên tố vi lượng để lựa chọn đưa vào chế biến phù hợp với sức khỏe người ăn.
- Luôn có ý thức cập nhật kiến thức về dinh dưỡng, kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm để đưa ra khẩu phần ăn đảm bảo sức khỏe người ăn.

Nội dung chương:

3.1. Chức năng dinh dưỡng của Vitamin

3.1.1. Khái niệm

3.1.2. Các bệnh thiếu và thừa Vitamin

3.1.3. Phân loại Vitamin

3.1.3.1. Các Vitamin tan trong nước

3.1.3.2. Các Vitamin tan trong chất béo

3.1.4. Các Vitamin thông dụng

3.1.4.1. Vitamin C

3.1.4.2. Vitamin B1

3.1.4.3. Vitamin B2

3.1.4.4. Vitamin E

3.1.4.5. Vitamin A

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

3.2.1. Canxi (Ca)

3.2.2. Photpho (P)

3.2.3. Natri (Na)

3.2.4. Kali (K)

3.2.5. Sắt (Fe)

3.2.6. Iốt (I)

Kiểm tra

(Thời gian: 2 giờ)

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn hóa: phòng lý thuyết đảm bảo cho 35 học viên
2. Trang thiết bị máy móc: bảng, phấn, projecter, loa...
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: sách giáo khoa, tranh ảnh,....

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung:

- Về kiến thức:
- + Trình bày tầm quan trọng của ăn uống và ý nghĩa của việc ăn uống có khoa học.
- + Ghi nhớ được vai trò, nhu cầu của các chất dinh dưỡng thiết yếu đối với cơ thể người.

- Về kỹ năng:
- + Hạn chế sự hao hụt các chất dinh dưỡng trong sơ chế và chế biến thực phẩm.
- + Vận dụng những kiến thức đã học để bảo vệ sức khỏe bản thân và cộng đồng
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trở thành người đầu bếp có kỹ năng nghề và am hiểu về dinh dưỡng để phục vụ trong các bếp ăn của nhà hàng, khách sạn, trường mầm non, tiểu học....

2. Phương pháp: Kiểm tra viết hoặc trắc nghiệm để đánh giá kết quả tiếp thu kiến thức của học sinh

- Kiểm tra định kì: 1 bài kiểm tra viết, thời gian từ 45 đến 60 phút
1 bài kiểm tra trắc nghiệm thời gian 20 phút
- Kiểm tra kết thúc môn học hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút
- Thang điểm 10.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học

1. Phạm vi áp dụng chương trình: Chương trình áp dụng cho người học trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

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

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

- *Đối với người học:* Để tiếp thu bài tốt, học sinh cần đi học và ghi chép bài đầy đủ, ngoài ra cần phải đọc kỹ các bài đọc thêm và sách tham khảo theo hướng dẫn của giáo viên.

3. Những trọng tâm cần chú ý: chương 2, chương 3

4. Tài liệu tham khảo:

[1] Bộ Y Tế Viện dinh dưỡng (2018), *Bảng thành phần dinh dưỡng thực phẩm Việt Nam*, NXB Y học.

[2] Bộ Y Tế Viện dinh dưỡng (2017), *Dinh dưỡng thường thức trong gia đình*, NXB Phụ nữ.

[3] Hà Huy Khôi (2001), *Dinh dưỡng trong thời kỳ chuyển tiếp*, NXB Y học.

[4] Trường Đại học Y Hà nội (2018), *Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm*, NXB Y học.

[5] <http://viendinhduong.vn/vi/dinh-duong-va-suc-khoe.html>

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Lý thuyết chế biến món ăn

Mã môn học: MH 13

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 40 giờ ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Lý thuyết chế biến món ăn là môn học lý thuyết chuyên ngành, được bố trí giảng dạy trước các môn nghề bắt buộc và sau các môn học lý thuyết cơ sở trong chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn”.

- Tính chất: Lý thuyết chế biến món ăn là môn học cung cấp cho người học những kiến thức lý thuyết liên quan tới chế biến món ăn. Đánh giá kết quả học tập được thực hiện bằng hình thức kiểm tra.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được những kiến thức cơ bản như: Các khái niệm, tác dụng, ý nghĩa, yêu cầu, đặc điểm và nguyên tắc cũng như các phương pháp thực hiện của kỹ thuật sơ chế, cắt thái tạo hình nguyên liệu, phối hợp nguyên liệu gia vị, kỹ thuật làm chín và kỹ thuật trình bày trong quá trình biến món ăn món ăn;

+ Nhận biết và đánh giá chính xác các yêu cầu cảm quan đối với các món ăn theo từng cách làm chín.

- Về kỹ năng: Áp dụng tốt các kỹ thuật trong từng khâu của quy trình để đạt hiệu quả cao nhất trong chế biến món ăn

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có thái độ học tập đúng đắn, nghiêm túc, chủ động và sáng tạo, nêu cao tinh thần đoàn kết, giúp đỡ nhau trong học tập. Tham gia tích cực tham gia các hoạt động nhóm, biết áp dụng lý thuyết vào thực tiễn trong hoạt động chế biến món ăn.

III. Nội dung môn học

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (tiết)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
	Bài mở đầu	1	1		

	1.1. Đối tượng nghiên cứu của môn học				
	1.2. Phạm vi nghiên cứu của môn học				
	1.3. Phương pháp nghiên cứu của môn học				
1	Chương 1 - Kỹ thuật sơ chế nguyên liệu	9	9		
	1.1. Khái quát về kỹ thuật sơ chế 1.1.1. Khái niệm kỹ thuật sơ chế 1.1.2. Mục đích sơ chế 1.1.3. Ý nghĩa sơ chế				
	1.2. Các yêu cầu cơ bản của kỹ thuật sơ chế 1.2.1. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm 1.2.2. Hạn chế hao hụt của các chất dinh dưỡng của nguyên liệu 1.2.3. Phù hợp với yêu cầu kỹ thuật chế biến món ăn 1.2.4. Sử dụng nguyên liệu hiệu quả và tăng năng suất lao động				
	1.3. Phân loại thực phẩm 1.3.1. Nguyên liệu thực vật tươi 1.3.2. Nguyên liệu động vật tươi sống				
	1.4. Các phương pháp sơ chế nguyên liệu 1.4.1. Sơ chế nguyên liệu thực vật tươi 1.4.2. Sơ chế nguyên liệu động vật tươi sống 1.4.3. Sơ chế nguyên liệu thực phẩm khô 1.4.4. Sơ chế nguyên liệu đông lạnh 1.4.5. Sơ chế nguyên liệu thực phẩm ướp muối.				
2	Chương 2 - Kỹ thuật cắt thái tạo hình nguyên liệu và trang trí món ăn	8	7		1
	2.1. Kỹ thuật cắt thái tạo hình nguyên liệu 2.1.1. Khái niệm cắt thái tạo hình nguyên liệu 2.1.2. Tác dụng và yêu cầu kỹ thuật cắt thái nguyên liệu 2.1.3. Dụng cụ cắt thái 2.1.4. Các phương pháp cắt thái 2.1.5. Các nhóm hình dạng cắt thái thông thường				
	2.2. Kỹ thuật trang trí trình bày món ăn 2.2.1. Khái quát chung về trình bày món ăn				

	<p>2.2.2. Nguyên tắc của trang trí trình bày món ăn</p> <p>2.2.3. Phương pháp trang trí, trình bày món ăn</p> <p>2.2.4. Các đặc trưng tiêu biểu trong phong cách trang trí, trình bày món ăn của một số quốc gia</p> <p>2.2.5. Một số đặc điểm chính của món ăn và các dụng cụ trình bày</p>				
3	Chương 3 - Kỹ thuật phối hợp nguyên liệu và sử dụng gia vị	10	9		1
	<p>3.1. Kỹ thuật phối hợp nguyên liệu</p> <p>3.1.1. Khái niệm phối hợp nguyên liệu</p> <p>3.1.2. Phân loại nguyên liệu</p> <p>3.1.3. Yêu cầu phối hợp nguyên liệu</p> <p>3.1.4. Các nguyên tắc phối hợp nguyên liệu</p>				
	<p>3.2. Kỹ thuật sử dụng gia vị</p> <p>3.2.1. Một số khái quát về gia vị</p> <p>3.2.2. Phân loại gia vị</p> <p>3.2.3. Tác dụng của gia vị</p> <p>3.2.4. Yêu cầu cơ bản của kỹ thuật sử dụng gia vị</p>				
4	Chương 4 – Kỹ thuật làm chín món ăn	15	14		1
	<p>4.1. Khái quát về kỹ thuật làm chín món ăn</p> <p>4.1.1. Một số khái niệm cơ bản</p> <p>4.1.2. Yêu cầu cơ bản của kỹ thuật làm chín</p> <p>4.1.3. Phân loại các phương pháp làm chín món ăn</p>				
	<p>4.2. Các phương pháp làm chín bằng nhiệt</p> <p>4.2.1. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng truyền nhiệt của nước</p> <p>4.2.2. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng truyền nhiệt của hơi nước</p> <p>4.2.3. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng truyền nhiệt của chất béo</p> <p>4.2.4. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng truyền nhiệt không dùng chất béo</p>				
	<p>4.3. Các phương pháp làm chín thực phẩm khác</p> <p>4.3.1. Phương pháp làm chín món ăn bằng sóng viba</p> <p>4.3.2. Phương pháp làm chín món ăn bằng men vi sinh</p>				

4.3.3. Phương pháp làm chín món ăn bằng cơ học				
4.3.4. Một số phương pháp làm chín đặc biệt				
Kiểm tra hết mô đun	2			2
Cộng	45	40	0	5

2. Nội dung chi tiết:

Bài mở đầu

(Thời gian: 1 tiết)

Mục tiêu của bài

- Giới thiệu tổng quát nội dung và phương pháp nghiên cứu môn học;
- Tạo hứng thú cho người học, giúp họ nắm bắt được kiến thức muốn trao đổi được vững chắc hơn.

Nội dung bài

1. Đối tượng nghiên cứu của môn học
2. Phạm vi nghiên cứu của môn học
3. Phương pháp nghiên cứu của môn học

Chương 1 - Kỹ thuật sơ chế nguyên liệu.

(Thời gian: 9 tiết)

Mục tiêu của bài

- Trình bày được khái niệm, mục đích, ý nghĩa của kỹ thuật sơ chế nguyên liệu
- Hiểu được tầm quan trọng và phân tích được các yêu cầu cơ bản của kỹ thuật sơ chế nguyên liệu
- Thuộc được được trình tự thực hiện và các kỹ thuật sơ chế một số nguyên liệu động, thực vật, thực vật khô phổ biến
- Vận dụng tốt và có hiệu quả các kỹ thuật sơ chế nguyên liệu trong quá trình học thực hành chế biến món ăn
- Hình thành ý thức đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động, tính cẩn thận trong chế biến món ăn.

Nội dung bài

- 1.1. Khái quát về kỹ thuật sơ chế
 - 1.1.1. Khái niệm kỹ thuật sơ chế
 - 1.1.2. Mục đích sơ chế
 - 1.1.3. Ý nghĩa sơ chế
- 1.2. Các yêu cầu cơ bản của kỹ thuật sơ chế
 - 1.2.1. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

- 1.2.1.1. Đối với nguyên liệu động vật
- 1.2.1.2. Đối với nguyên liệu thực vật
- 1.2.2. Hạn chế hao hụt của các chất dinh dưỡng của nguyên liệu
- 1.2.3. Phù hợp với yêu cầu kỹ thuật chế biến món ăn
- 1.2.4. Sử dụng nguyên liệu hiệu quả và tăng năng suất lao động
- 1.3. Phân loại thực phẩm
 - 1.3.1. Nguyên liệu thực vật tươi
 - 1.3.1.1. Nhóm rau ăn lá
 - 1.3.1.2. Nhóm rau ăn củ
 - 1.3.1.3. Nhóm rau ăn thân
 - 1.3.1.4. Nhóm rau ăn quả
 - 1.3.1.5. Nhóm rau ăn hoa
 - 1.3.1.6. Nhóm rau ăn mầm
 - 1.3.1.7. Các loại nấm
 - 1.3.2. Nguyên liệu động vật tươi sống
 - 1.3.2.1. Nhóm gia súc
 - 1.3.2.2. Nhóm gia cầm
 - 1.3.2.3. Nhóm thủy hải sản
 - 1.3.3. Nguyên liệu thực phẩm khô
 - 1.3.4. Nguyên liệu thực phẩm đông lạnh
 - 1.3.5. Nguyên liệu thực phẩm ướp muối
- 1.4. Các phương pháp sơ chế nguyên liệu
 - 1.4.1. Sơ chế nguyên liệu thực vật tươi
 - 1.4.1.1. Quy trình chung
 - 1.4.1.1.1. Trình tự kỹ thuật
 - 1.4.1.1.3. Thực hành ứng dụng
 - 1.4.1.2. Sơ chế nguyên liệu động vật tươi sống
 - 1.4.1.1.1. Sơ chế gia súc
 - Quy trình chung
 - Trình tự kỹ thuật
 - Thực hành ứng dụng
 - 1.4.1.2. Sơ chế gia cầm
 - Quy trình chung
 - Trình tự kỹ thuật
 - Thực hành ứng dụng
 - 1.4.1.3. Sơ chế thủy hải sản
 - Quy trình chung

- Trình tự kỹ thuật
- Thực hành ứng dụng
- 1.4.3. Sơ chế nguyên liệu thực phẩm khô
 - 1.4.3.1. Quy trình chung
 - 1.4.3.2. Trình tự kỹ thuật
 - 1.4.3.3. Thực hành ứng dụng
 - Sơ chế nguyên liệu động vật khô
 - Sơ chế nguyên liệu thực vật khô
- 1.4.4. Sơ chế nguyên liệu đông lạnh
 - 1.4.4.1. Quy trình chung
 - 1.4.4.2. Trình tự kỹ thuật
 - 1.4.4.3. Thực hành ứng dụng
 - Sơ chế gia súc, gia cầm đông lạnh
 - Sơ chế thủy hải sản đông lạnh
- 1.4.5. Sơ chế nguyên liệu thực phẩm ướp muối.
 - 1.4.5.1. Quy trình chung
 - 1.4.5.2. Trình tự kỹ thuật
 - 1.4.5.3. Thực hành ứng dụng
 - Sơ chế thịt gia súc, gia cầm ướp muối
 - Sơ chế cá ướp muối.

Chương 2 - Kỹ thuật cắt thái tạo hình nguyên liệu và trang trí món ăn (Thời gian: 8 tiết)

Mục tiêu của bài

- Hiểu rõ và phân tích được các yêu cầu cơ bản của kỹ thuật cắt thái nguyên liệu, kỹ thuật trang trí trình bày món ăn
- Vận dụng kiến thức vào cắt thái và trang trí trình bày món ăn trong quá trình học thực hành tại xưởng.
- Hình thành ý thức tiết kiệm và sử dụng hợp lý các nguyên liệu thực phẩm trong quá trình cắt thái cũng như trang trí trình bày món ăn
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm. cũng như tôn trọng quy tắc an toàn lao động trong quá trình hành nghề

Nội dung bài

- 2.1. Kỹ thuật cắt thái tạo hình nguyên liệu
 - 2.1.1. Khái niệm cắt thái tạo hình nguyên liệu
 - 2.1.2. Tác dụng và yêu cầu kỹ thuật cắt thái nguyên liệu
 - 2.1.2.1. Tác dụng của cắt thái nguyên liệu

- 2.1.2.2. Yêu cầu của kỹ thuật cắt thái
- 2.1.3. Dụng cụ cắt thái
 - 2.1.3.1. Dao thái
 - 2.1.3.2. Thớt
 - 2.1.3.3. Thiết bị cắt thái công nghiệp
- 2.1.4. Các phương pháp cắt thái
 - 2.1.4.1. Phương pháp thái
 - 2.1.4.2. Phương pháp lạng
 - 2.1.4.3. Phương pháp khía
 - 2.1.4.4. Phương pháp băm
 - 2.1.4.5. Phương pháp chặt
 - 2.1.4.6. Phương pháp khoét
 - 2.1.4.7. Phương pháp dần
 - 2.1.4.8. Phương pháp đập
 - 2.1.4.9. Phương pháp xay
 - 2.1.4.10. Phương pháp giã
- 2.1.5. Các nhóm hình dạng cắt thái thông thường
 - 2.1.5.1. Nhóm hình cắt thành lát
 - 2.1.5.2. Nhóm hình sợi
 - 2.1.5.3. Nhóm hình que
 - 2.1.5.4. Nhóm hình khối
 - 2.1.5.5. Nhóm hình hạt
- 2.2. Kỹ thuật trang trí trình bày món ăn
 - 2.2.1. Khái quát chung về trình bày món ăn
 - 2.2.1.1. Khái niệm
 - 2.2.1.2. Mục đích ý nghĩa
 - 2.2.1.3. Yêu cầu
 - 2.2.2. Nguyên tắc của trang trí trình bày món ăn
 - 2.2.2.1. Hình thức phản ánh đúng nội dung
 - 2.2.2.2. Trang trí trình bày không làm giảm chất lượng của món ăn
 - 2.2.2.3. Sử dụng màu sắc hợp lý trong trang trí món ăn
 - 2.2.2.4. Tính thực tế và hiện đại
 - 2.2.2.5. Trang trí trình bày phải mang bản sắc dân tộc
 - 2.2.3. Phương pháp trang trí, trình bày món ăn
 - 2.2.3.1. Phương pháp trang trí giản đơn
 - 2.2.3.2. Phương pháp trang trí phức tạp

2.2.4. Các đặc trưng tiêu biểu trong phong cách trang trí, trình bày món ăn của một số quốc gia

2.2.4.1. Cách trang trí trình bày kiểu Việt Nam

2.2.4.2. Cách trình bày trang trí kiểu Trung Quốc

2.2.4.3. Cách trình bày trang trí kiểu Nhật Bản

2.2.4.4. Cách trình bày trang trí kiểu châu Âu

2.2.5. Một số đặc điểm chính của món ăn và các dụng cụ trình bày

2.2.5.1. Đặc điểm của món ăn

2.2.5.2. Dụng cụ trình bày

Chương 3 - Kỹ thuật phối hợp nguyên liệu và sử dụng gia vị

(Thời gian: 10 tiết)

Mục tiêu của bài

- Trình bày được khái niệm, phân loại, yêu cầu và các nguyên tắc của phối hợp nguyên liệu

- Thuộc được tác dụng của từng loại gia vị, vai trò của từng nguyên liệu thông qua đó phối hợp chúng đúng kỹ thuật trong quá trình chế biến món

- Nhận biết được một số gia vị thông dụng trong chế biến món ăn Âu – Á

- Vận dụng linh hoạt các nguyên tắc phối hợp nguyên liệu, gia vị ăn vào chế biến các món ăn đảm bảo các chỉ tiêu chất lượng

- Hình thành tâm lý chủ động và sáng tạo trong phối hợp nguyên liệu, gia vị vào thực hành chế biến món ăn.

Nội dung bài

3.1. Kỹ thuật phối hợp nguyên liệu

3.1.1. Khái niệm phối hợp nguyên liệu

3.1.2. Phân loại nguyên liệu

3.1.2.1. Nhóm nguyên liệu chính

3.1.2.2. Nhóm nguyên liệu phụ

3.1.2.3. Nhóm nguyên liệu gia vị

3.1.3. Yêu cầu phối hợp nguyên liệu

- Giá trị dinh dưỡng

- Giá trị cảm quan

- Tập quán ăn uống

3.1.4. Các nguyên tắc phối hợp nguyên liệu

3.1.4.1. Phối hợp đủ về chủng loại và khối lượng các chất dinh dưỡng trong một món ăn

3.1.4.2. Phối hợp đủ về chủng loại và khối lượng các loại thực phẩm trong một món ăn

- 3.1.4.3. Phối hợp đúng trình tự, đúng thời điểm trong quá trình chế biến món ăn
- 3.1.4.4. Phối hợp nguyên liệu phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
- 3.2. Kỹ thuật sử dụng gia vị
 - 3.2.1. Một số khái quát về gia vị
 - 3.2.1.1. Khái niệm về gia vị
 - 3.2.1.2. Khái niệm về phụ gia thực phẩm
 - 3.2.1.3. Vai trò của gia vị trong chế biến món ăn
 - 3.2.2. Phân loại gia vị
 - 3.2.2.1. Căn cứ vào tác dụng gia vị
 - 3.2.2.2. Căn cứ vào trạng thái của gia vị
 - 3.2.2.3. Căn cứ vào thành phần của gia vị
 - 3.2.3. Tác dụng của gia vị
 - 3.2.3.1. Làm tăng mùi vị, màu sắc của món ăn
 - 3.2.3.2. Làm thay đổi trạng thái của món ăn
 - 3.2.3.3. Làm tăng giá trị dinh dưỡng của món ăn
 - 3.2.4. Yêu cầu cơ bản của kỹ thuật sử dụng gia vị
 - 3.2.4.1. Sử dụng gia vị phải đúng với yêu cầu cảm quan của món ăn
 - 3.2.4.2. Sử dụng gia vị phải đúng liều lượng
 - 3.2.4.3. Sử dụng gia vị phải đúng kỹ thuật

Chương 4 – Kỹ thuật làm chín món ăn

(Thời gian: 15 tiết)

Mục tiêu của chương

- Trình bày được khái niệm, yêu cầu cơ bản của kỹ thuật làm chín thực phẩm
- Phân biệt được các dạng làm chín thực phẩm của các phương pháp làm chín bằng nhiệt
 - Nhận biết và đánh giá chính xác các yêu cầu cảm quan đối với các món ăn theo phương pháp làm chín
 - Vận dụng chính xác dạng làm chín để chế biến được các món ăn khác nhau đảm bảo yêu cầu kỹ thuật
 - Phát huy tính sáng tạo trong việc phối hợp các dạng làm chín để tạo ra những giá trị mới cho các món ăn.

Nội dung chương

- 4.1. Khái quát về kỹ thuật làm chín món ăn
 - 4.1.1. Một số khái niệm cơ bản
 - 4.1.1.1. Khái niệm về làm chín món ăn
 - 4.1.1.2. Sự biến đổi của thực phẩm trong quá trình làm chín
 - 4.1.2. Yêu cầu cơ bản của kỹ thuật làm chín

- 4.1.2.1. Món ăn có trạng thái thích hợp
- 4.1.2.2. Món ăn có màu sắc thích hợp
- 4.1.2.3. Món ăn có mùi vị thích hợp
- 4.1.3. Phân loại các phương pháp làm chín món ăn
- 4.2. Các phương pháp làm chín bằng nhiệt
 - 4.2.1. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng truyền nhiệt của nước
 - 4.2.1.1. Phương pháp luộc
 - 4.2.1.2. Phương pháp chần, nhúng, dội
 - 4.2.1.3. Phương pháp nấu canh
 - 4.2.1.4. Phương pháp ninh
 - 4.2.1.5. Phương pháp hầm
 - 4.2.1.6. Phương pháp kho
 - 4.2.1.7. Phương pháp rim
 - 4.2.2. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng truyền nhiệt của hơi nước
 - 4.2.2.1. Phương pháp hấp, đồ
 - 4.2.2.2. Phương pháp tráng
 - 4.2.2.3. Phương pháp tần
 - 4.2.3. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng truyền nhiệt của chất béo
 - 4.2.3.1. Phương pháp rán, chao
 - 4.2.3.2. Phương pháp xào
 - 4.2.3.3. Phương pháp quay bằng chất béo
 - 4.2.4. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng truyền nhiệt không dùng chất béo
 - 4.2.4.1. Phương pháp rang
 - 4.2.4.2. Phương pháp quay
 - 4.2.4.3. Phương pháp nướng
 - 4.2.4.4. Phương pháp thui, lụi
 - 4.2.4.5. Phương pháp vui
- 4.3. Các phương pháp làm chín thực phẩm khác
 - 4.3.1. Phương pháp làm chín món ăn bằng sóng viba
 - 4.3.2. Phương pháp làm chín món ăn bằng men vi sinh
 - 4.3.3. Phương pháp làm chín món ăn bằng cơ học
 - 4.3.4. Một số phương pháp làm chín đặc biệt
 - 4.3.4.1. Phương pháp nấu chậm (Sous vide)
 - 4.3.4.2. Phương pháp đốt rượu (Flambé)
 - 4.3.4.3. Phương pháp ngâm dầu (Carpaccio)

Kiểm tra hết môn học

(Thời gian: 2 tiết)

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn hóa: Phòng học lý thuyết, đảm bảo ánh sáng, thông thoáng, đầy đủ cơ sở vật chất, trang thiết bị phù hợp.
2. Trang thiết bị máy móc: Có đủ trang thiết bị cần thiết, cụ thể: bảng, máy chiếu, thiết bị âm thanh,...
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Có tài liệu học tập (tài liệu tham khảo, bài giảng,...)
4. Các điều kiện khác: Điều hòa, máy hút mùi, chống ồn,..

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung

- *Kiến thức:*

+ Trình bày được những kiến thức cơ bản của các kỹ thuật trong quá trình biến món ăn: Các khái niệm, quy trình thao tác của các kỹ thuật sơ chế, cắt thái – tạo hình nguyên liệu, sự cần thiết của gia vị trong chế biến, tổng hợp được nguyên tắc chung và đặc điểm kỹ thuật của các phương pháp làm chín.

+ Phân loại các nhóm nguyên liệu, thực phẩm.

+ Mô tả được các thao tác của kỹ thuật sơ chế các nhóm nguyên liệu.

+ Tổng hợp được các yêu cầu kỹ thuật sử dụng gia vị.

+ Nhận biết và đánh giá chính xác các yêu cầu cảm quan đối với các món ăn theo phương pháp làm chín

- *Kỹ năng:*

+ Áp dụng tốt các kỹ thuật trong từng khâu của quy trình chế biến, để đạt hiệu quả cao nhất trong hoạt động chế biến món ăn.

- *Năng lực tự chủ:*

Chủ động trong học tập và tiếp cận vấn đề, có khả năng làm việc độc lập, làm việc nhóm và tuân thủ nguyên tắc an toàn lao động.

2. Phương pháp đánh giá

- Đánh giá kết quả học tập thông qua tổng kết điểm các bài kiểm tra, điểm chuyên cần.

- Thang điểm 10, trong đó

+ Điểm chuyên cần: hệ số 0,1: đi học đầy đủ, tham gia tích cực

+ Điểm kiểm tra định kỳ: hệ số 0,3: (3 bài kiểm tra: mỗi bài 1 tiết)

+ Điểm kiểm tra hết môn: hệ số 0,6: (1 bài: thời gian 2 tiết)

VI. Hướng dẫn thực hiện

1. Phạm vi áp dụng môn học

Môn học áp dụng cho chương trình đào tạo Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn”

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

- Phương pháp giảng dạy

+ Thuyết trình, giảng giải, nêu vấn đề và liên hệ thực tế

+ Thảo luận nhóm để giải quyết các vấn đề có liên quan

+ Hướng dẫn tìm tài liệu, thực hiện bài tập

- Đối với giáo viên:

Có kiến thức, kỹ năng chuyên môn về chế biến món ăn, có khả năng giải quyết các vấn đề liên quan tới chế biến món ăn, biết kết hợp giữa lý thuyết và thực hành. Khả năng bao quát và hướng dẫn cho người học tiếp cận và giải quyết các vấn đề logic, khoa học.

- Đối với người học:

Có ý thức, nghiêm túc trong học tập và chủ động tiếp cận các tài liệu, kiến thức có liên quan, chuẩn bị bài đầy đủ. Tìm đọc tài liệu và tích cực tham gia vào các hoạt động của lớp.

3. Những trọng tâm cần chú ý

Người học cần chú ý các nội dung chính sau:

- Tính chất của các loại nguyên liệu

- Kỹ thuật sơ chế nguyên liệu

- Kỹ thuật cắt thái nguyên liệu

- Kỹ thuật làm chín món ăn

- Ứng dụng trong hoạt động chế biến món ăn

4. Tài liệu tham khảo

[1] Nguyễn Hữu Thủy (2007), *Lý thuyết chế biến sản phẩm ăn uống*, NXB Hà Nội

[2] Lê Văn Việt Mẫn (2011), *Công nghệ chế biến thực phẩm*. NXB ĐHQG TP Hồ Chí Minh

[3] Trường Cao Đẳng Kinh Tế khách sạn & Du Lịch (2008), *Giáo trình Kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống*

[4] Trường TCN Nấu ăn & NVKS Hà Nội (2010), *Giáo trình Lý thuyết chế biến*

[5] Triệu Thị Chơ (2005), *Kỹ thuật nấu ăn toàn tập*. NXB Thành phố Hồ Chí Minh

[6] Tổng cục du lịch Việt Nam (2012), *VTOS -Tiêu chuẩn Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam*

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Thao tác cơ bản trong chế biến món ăn

Mã mô đun: MĐ14

Thời gian thực hiện mô đun: 75 giờ (Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành: 60 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất mô đun

- Vị trí: Thao tác cơ bản trong chế biến món ăn là mô đun chuyên ngành trong chương trình đào tạo Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn. Mô đun được bố trí giảng dạy trước các mô đun chế biến món ăn và sau các môn học lý thuyết cơ sở. Mô đun trang bị cho người học những kỹ thuật cơ bản về cắt thái, tạo hình nguyên liệu cũng như sử dụng dụng cụ làm chín và các dụng cụ chế biến khác để chế biến món ăn.

- Tính chất: Thao tác cơ bản trong chế biến món ăn là mô đun thực hành, trên cơ sở kết hợp các kiến thức mà người học đã được trang bị ở các môn học cơ sở. Qua đó, người học thể hiện được tính chuyên nghiệp, nâng cao được năng suất lao động cũng như hiệu quả trong phương pháp và thao tác.

II. Mục tiêu mô đun

- Về kiến thức:

+ Trình bày các kiến thức liên quan tới các thao tác kỹ thuật cắt thái tạo hình nguyên liệu và những chú ý trong cắt thái.

+ Phân biệt, Nhận biết được các dụng cụ trong bộ phận chế biến món ăn

- Về kỹ năng: Sử dụng thành thạo, đúng kỹ thuật các trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến để cắt thái và làm chín món ăn.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có thái độ học tập đúng đắn, nghiêm túc, chủ động và sáng tạo, nêu cao tinh thần đoàn kết. Tham gia tích cực tham gia các hoạt động nhóm, lớp, biết áp dụng lý thuyết vào thực tiễn trong hoạt động chế biến món ăn.

III. Nội dung mô đun

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1. Khái quát về thao tác cơ bản trong chế biến món ăn	5	5		

	<p>1.1. Khái niệm, đặc điểm thao tác cơ bản trong chế biến món ăn</p> <p>1.1.1. Khái niệm</p> <p>1.1.2. Đặc điểm</p> <p>1.2. Phân loại</p> <p>1.2.1. Các thao tác làm biến dạng, tạo hình nguyên liệu</p> <p>1.2.2. Các thao tác sử dụng dụng cụ làm chín món ăn</p> <p>1.3. Các trang thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp</p> <p>1.3.1. Các trang thiết bị dụng cụ làm biến dạng (tạo hình) nguyên liệu</p> <p>1.3.2. Các trang thiết bị dụng cụ để làm chín món ăn</p>				
2	<p>Bài 2. Cắt thái, tạo hình nguyên liệu, thực phẩm trong chế biến món ăn</p> <p>2.1. Quy trình công đoạn cắt thái, tạo hình nguyên liệu, thực phẩm</p> <p>2.1.1. Quy trình chung</p> <p>2.1.2. Trình tự kỹ thuật</p> <p>2.2. Các nhóm hình dạng nguyên liệu phổ biến trong chế biến</p> <p>2.2.1. Nhóm hình dạng nguyên liệu cắt thái kiểu Á</p> <p>2.2.2 Các hình dạng nguyên liệu cắt thái kiểu Âu</p> <p>2.3. Các thao tác cắt thái</p> <p>2.3.1. Thao tác thái</p> <p>2.3.2. Thao tác lạng</p> <p>2.3.3. Thao tác băm</p> <p>2.3.4. Thao tác chặt</p> <p>2.3.5. Một số thao tác cơ bản khác: Khía, khoét, dầm, đập,...</p>	35	2.5	32.5	
3	<p>Bài 3. Các thao tác sử dụng dụng cụ làm chín</p> <p>3.1. Thao tác chảo Á</p> <p>3.1.1. Thao tác khuấy, đảo</p> <p>3.1.2. Thao tác hắt, lật</p>	30	2.5	27.5	

3.1.3. Thao tác xóc chảo				
3.2. Thao tác chảo Âu				
3.2.1. Thao tác khuấy, đảo				
3.2.2. Thao tác hắt, lật				
3.2.3. Thao tác xóc chảo				
Kiểm tra kết thúc				5
Cộng	75	5	60	5

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1. Khái quát về thao tác cơ bản trong chế biến món ăn

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này, người học có khả năng:

- Trình bày được khái niệm, đặc điểm về các trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến món ăn
- Sử dụng, vận hành thành thạo và an toàn các trang thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp

Nội dung:

1.1. Khái niệm, đặc điểm thao tác cơ bản trong chế biến món ăn

1.1.1 Khái niệm

1.1.2. Đặc điểm

1.2. Phân loại

1.2.1. Các thao tác làm biến dạng, tạo hình nguyên liệu

1.2.2. Các thao tác sử dụng dụng cụ làm chín món ăn

1.3. Các trang thiết bị, dụng cụ trong nhà bếp

1.3.1. Các trang thiết bị dụng cụ làm biến dạng (tạo hình) nguyên liệu

1.3.1.1. Dao

1.3.1.2. Thớt

1.3.1.3. Kéo

1.3.1.4. Một số thiết bị dụng cụ làm biến dạng (tạo hình) nguyên liệu khác

1.3.2. Các trang thiết bị dụng cụ để làm chín món ăn

1.3.2.1. Xoong

1.3.2.2. Chảo

1.3.2.3. Muôi

1.3.2.4. Xẻng xào

1.3.2.5. Một số trang thiết bị dụng cụ để làm chín món ăn khác

Bài 2. Cắt thái, tạo hình nguyên liệu, thực phẩm trong chế biến món ăn

(Thời gian: 35 giờ)

Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này, người học có khả năng:

- Sử dụng thuần thục, thành thạo các dụng cụ cắt thái,...
- Cắt thái đúng phương pháp, đúng kỹ thuật đạt được các yêu cầu cơ bản về thao tác và chất lượng thành phẩm
- Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, bảo quản các loại dụng cụ cắt thái phù hợp với tính chất từng loại, giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh khu vực thực hành và đảm bảo an toàn lao động.

Nội dung:

2.1. Quy trình công đoạn cắt thái, tạo hình nguyên liệu, thực phẩm

2.1.1. Quy trình chung

2.1.2. Trình tự kỹ thuật

2.2. Các nhóm hình dạng nguyên liệu phổ biến trong chế biến

2.2.1. Nhóm hình dạng nguyên liệu cắt thái kiểu Á

2.2.1.1. Nhóm hình thái thành lát

2.2.1.2. Nhóm hình que

2.2.1.3. Nhóm hình sợi

2.2.1.4. Nhóm hình hạt

2.2.1.5. Nhóm hình khối

2.2.2. Các hình dạng nguyên liệu cắt thái kiểu Âu

2.2.2.1. Large dice

2.2.2.2. Medium dice

2.2.2.3. Allumette

2.2.2.4. Small dice

2.2.2.5. Julienne

2.2.2.6. Brunoise

2.2.2.7. Batonnet

2.3. Các thao tác cắt thái

2.3.1. Thao tác thái

2.3.2. Thao tác lạng

2.3.3. Thao tác băm

2.3.4. Thao tác chặt

2.3.5. Một số thao tác cơ bản khác: Khía, khoét, dần, đập,...

Bài 3. Các thao tác sử dụng dụng cụ làm chín

(Thời gian: 30 giờ)

Mục tiêu:

Sau khi học xong bài này, người học có khả năng:

- Phân biệt, nhận biết, sử dụng và vận dụng được các kiến thức cơ bản trong kỹ thuật xóc chảo,...

- Sử dụng thành thạo được các thao tác hắt, lật, xóc chảo,...(chảo Á, chảo Âu,..) trong chế biến món ăn

- Có ý thức học tập, bảo quản, giữ gìn các loại dụng cụ phù hợp với tính chất từng loại, giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh khu vực thực hành, đảm bảo an toàn lao động.

Nội dung:

3.1. Thao tác chảo Á

3.1.1. Thao tác khuấy, đảo

3.1.2. Thao tác hắt, lật

3.1.3. Thao tác xóc chảo

3.2. Thao tác chảo Âu

3.2.1. Thao tác khuấy, đảo

3.2.2. Thao tác hắt, lật

3.2.3. Thao tác xóc chảo

Kiểm tra kết thúc: 5 giờ

IV. Điều kiện thực hiện mô đun

1. Phòng học chuyên môn hóa: Phòng học thực hành đảm bảo ánh sáng, thông thoáng, đầy đủ cơ sở vật chất, trang thiết bị phù hợp.

2. Trang thiết bị máy móc: Có đủ trang thiết bị cần thiết, cụ thể: bảng, máy chiếu, thiết bị âm thanh, máy xay, máy đánh trứng, tủ lạnh, lò vi sóng, lò nướng, tủ hấp,...

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

Có tài liệu học tập (tài liệu tham khảo, bài giảng,...), nguyên vật liệu đúng chủng loại, đủ định lượng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm,...

4. Các điều kiện khác: Điều hòa, máy hút mùi, chống ồn,..

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung

- Kiến thức:

+ Trình bày được các kiến thức cơ bản về các trang thiết bị dụng cụ trong chế biến món ăn

+ Nắm được cách thức sử dụng các trang thiết bị dụng cụ trong chế biến món ăn

+ Mô tả được các thao tác kỹ thuật cắt thái, sử dụng chảo,...

- Kỹ năng: Thành thạo các thao tác trong chế biến món ăn

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Chủ động trong học tập và tiếp cận vấn đề, có khả năng làm việc độc lập, làm việc nhóm. Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, giữ gìn vệ sinh cá nhân, bảo quản trang thiết bị dụng cụ, đảm bảo vệ sinh khu vực chế biến và an toàn lao động.

2. Phương pháp đánh giá

- Đánh giá kết quả học tập thông qua tổng kết điểm các bài kiểm tra, điểm chuyên cần.

- Thang điểm 10, trong đó

+ Điểm chuyên cần: hệ số 0,2: đi học đầy đủ, tham gia tích cực

+ Điểm kiểm tra hết môn: hệ số 0,8: (đánh giá theo sản phẩm của người học)

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun

1. Phạm vi áp dụng

Mô đun học áp dụng cho chương trình đào tạo hệ trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn

2. Hướng dẫn phương pháp giảng dạy, học tập

- Phương pháp giảng dạy

+ Thuyết trình, giảng giải.

+ Thực hành, hướng dẫn

+ nêu vấn đề, giao bài tập và sưu tầm tư liệu.

+ Hướng dẫn thảo luận

- Đối với giáo viên: Có kiến thức, kỹ năng chuyên môn về chế biến món ăn, có khả năng giải quyết các vấn đề liên quan tới thực hành chế biến món ăn, biết kết hợp giữa lý thuyết và thực hành. Có khả năng hướng dẫn người học thực hành các thao tác, tác nghiệp trong chế biến món ăn (cắt thái, băm chặt, xay giã,...)

- Đối với người học: Có ý thức, nghiêm túc trong học tập và chủ động tiếp cận các tài liệu, kiến thức có liên quan, thực hiện đúng, đủ các thao tác theo sự hướng dẫn của giáo viên. Tìm đọc tài liệu, nghiên cứu bài giảng, cập nhật kiến thức, kỹ năng mới và tích cực tham gia vào các hoạt động của lớp.

3. Những trọng tâm cần chú ý

Người học cần chú ý những nội dung chính sau:

- Phân biệt các dụng cụ trong chế biến món ăn (đặc điểm, tính chất,...)

- Các thao tác kỹ thuật trong sử dụng dao, chảo và các trang thiết bị khác

- Ứng dụng trong cắt thái và chuẩn bị nguyên liệu

- Đảm bảo an toàn trong các thao tác

4. Tài liệu tham khảo

[1]. Lê Văn Việt Mẫn (2011), *Công nghệ chế biến thực phẩm*. NXB ĐHQG TP Hồ Chí Minh

- [2]. Trường Cao Đẳng Kinh Tế khách sạn & Du Lịch (2008), *Giáo trình Kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống*
- [3]. Trường TCN Nấu ăn & NVKS Hà Nội (2010), *Giáo trình Lý thuyết chế biến*
- [4]. Trường TCN Nấu ăn & NVKS Hà Nội (2010), *275 món ăn*
- [5]. Trường TCN Nấu ăn & NVKS Hà Nội (2010), *Cắt tỉa và trang trí món ăn*

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Kỹ thuật cắt tỉa và trang trí món ăn

Mã số mô đun: MĐ 15

Thời gian thực hiện: 60 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành: 35 giờ; Kiểm tra : 10 giờ)

I. Vị trí, tính chất mô đun:

- Vị trí: Mô đun “Kỹ thuật cắt tỉa và trang trí món ăn” là mô đun chuyên ngành trong chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn” Mô đun này được giảng dạy sau các môn học lý thuyết cơ sở và mô đun “Thao tác cơ bản”, trước mô đun chế biến món ăn.

- Tính chất: Mô đun này trang bị kiến thức cắt tỉa và trang trí trong quá trình chế biến món ăn.

II. Mục tiêu mô đun

- Về Kiến thức:

+ Nhận biết và vận dụng được các kiến thức cơ bản về cách lựa chọn dụng cụ, nguyên liệu;

+ Nắm vững quy trình tỉa, cách sử dụng và bảo quản, ứng dụng của sản phẩm;

+ Nhận biết và đánh giá các yêu cầu kỹ thuật về cắt tỉa, trang trí món ăn.

- Về kỹ năng:

+ Tỉa được thành thạo các loại hình từ rau củ quả, trang trí được các món ăn theo mẫu, đạt yêu cầu về kỹ thuật.

+ Vận dụng sáng tạo các loại xốt trong trang trí trình bày món ăn.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, vệ sinh và an toàn lao động.

III. Nội dung mô đun

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Bài 1: Khái quát chung về trang trí món ăn 1.1 Khái niệm, đặc điểm trong trang trí món ăn 1.1.1 Khái niệm 1.1.2 Đặc điểm	5	5		

	<p>1.2 Các kỹ thuật trang trí món ăn</p> <p>1.2.1 Kỹ thuật cắt tỉa hoa</p> <p>1.2.2 Xốt trang trí</p> <p>1.2.3 Kỹ thuật chế biến các vật liệu khác</p>				
2	<p>Bài 2: Cắt tỉa hoa trang trí</p> <p>2.1 Tỉa hoa phẳng</p> <p>2.1.1 Quy trình chung</p> <p>2.1.2 Trình tự tỉa hoa</p> <p>2.1.3 Thực hành ứng dụng</p> <p>Kiểm tra tỉa hình tượng phẳng</p> <p>2.2 Tỉa hoa khối</p> <p>2.2.1 Quy trình chung</p> <p>2.2.2 Trình tự tỉa</p> <p>2.2.3 Thực hành ứng dụng</p> <p>Kiểm tra tỉa hoa khối</p>	25	5	15	5
3	<p>Bài 3 : Chế biến và sử dụng xốt trang trí món ăn</p> <p>3.1 Xốt nghiền</p> <p>3.1.1 Quy trình chung</p> <p>3.1.2 Trình tự chế biến</p> <p>3.1.3 Thực hành ứng dụng</p> <p>3.2 Xốt bột</p> <p>3.2.1 Quy trình chung</p> <p>3.2.2 Trình tự chế biến</p> <p>3.2.3 Thực hành ứng dụng</p>	10	2	8	
4	<p>Bài 4. Chế biến và sử dụng các vật liệu trang trí khác</p> <p>4.1 Bánh Sanwich sấy giòn</p> <p>4.1.1 Quy trình chung</p> <p>4.1.2 Trình tự chế biến</p> <p>4.1.3 Thực hành ứng dụng</p> <p>4.2 Mỳ sợi</p> <p>4.2.1 Quy trình chung</p> <p>4.2.2 Trình tự chế biến</p> <p>4.2.3 Thực hành ứng dụng</p> <p>4.3 Bột mỳ</p>	15	3	12	

	4.3.1 Quy trình chung 4.3.2 Trình tự chế biến 4.3.3 Thực hành ứng dụng				
5	Kiểm tra hết mô đun	5			5
	Cộng	60	15	35	10

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Khái quát chung về cắt tỉa và trang trí món ăn

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu bài học:

Sau khi học xong bài học này người học có khả năng;

- Trình bày được khái niệm, đặc điểm trong cắt tỉa và trang trí món ăn;
- Phân biệt được các kỹ thuật trang trí món ăn.

Nội dung bài

1.1 Khái niệm, đặc điểm trong trang trí món ăn

1.1.1 Khái niệm

1.1.2 Đặc điểm

1.2 Các kỹ thuật trang trí món ăn

1.2.1 Kỹ thuật cắt tỉa hoa

1.2.1.1 Khái niệm

1.2.1.2 Phân loại

1.2.2 Xốt trang trí

1.2.2.1 Khái niệm

1.2.2.2 Phân loại

1.2.3 Kỹ thuật chế biến các vật liệu khác

1.2.3.1 Khái niệm

1.2.3.2 Phân loại

Bài 2. Cắt tỉa hoa trang trí

(Thời gian: 25 giờ)

Mục tiêu bài học:

Sau khi học xong bài học này người học có khả năng;

- Trình bày được quy trình, trình tự cắt tỉa hoa trang trí;
- Tỉa được các mẫu hoa từ nguyên liệu rau củ quả đúng yêu cầu kỹ thuật, dùng trong chế biến và trang trí món ăn;
- Đảm bảo tiết kiệm nguyên liệu, vệ sinh và an toàn trong quá trình thao tác.

Nội dung bài

2.1 Tỉa hoa phẳng

2.1.1 Quy trình chung

2.1.2 Trình tự tỉa hoa

2.1.3 Thực hành ứng dụng

2.1.3.1 Hình lá

2.1.3.2 Hoa tròn

2.1.3.3 Hình con giống

Kiểm tra tỉa hình tượng phẳng (Thời gian : 2 giờ)

2.2 Tỉa hoa khối

2.2.1 Quy trình chung

2.2.2 Trình tự tỉa

2.2.3 Thực hành ứng dụng

2.2.3.1. Tỉa hoa từ dưa chuột

2.2.3.2. Tỉa hoa từ cà chua

2.2.3.3. Tỉa hoa từ cà rốt

Kiểm tra tỉa hoa khối (Thời gian: 3 giờ)

Bài 3: Chế biến và sử dụng xốt trang trí

(Thời gian: 10 giờ)

Mục tiêu bài học:

Sau khi học xong người học có khả năng:

- Trình bày được quy trình, trình tự chế biến và sử dụng xốt trang trí;
- Chế biến và sử dụng được các loại xốt trang trí đạt yêu cầu kỹ thuật;
- Đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động trong chế biến

Nội dung bài

3.1 Xốt nghiền

3.1.1 Quy trình chung

3.1.2 Trình tự chế biến

3.1.3 Thực hành ứng dụng

3.1.3.1 Xốt màu xanh

3.1.3.2 Xốt màu đỏ

3.1.3.3 Xốt màu vàng

3.2 Xốt bột

3.2.1 Quy trình chung

3.2.2 Trình tự chế biến

3.2.3 Thực hành ứng dụng

3.2.3.1 Xốt vàng

3.2.3.2 Xốt trong

3.2.3.3 Xốt hồng

Bài 4: Chế biến và sử dụng một số vật liệu trang trí khác

(Thời gian: 15 giờ)

Mục tiêu bài học:

Sau khi học xong người học có khả năng:

- Trình bày được quy trình, trình tự chế biến và sử dụng một số vật liệu dùng để trang trí món ăn;
- Chế biến và sử dụng được một số vật liệu dùng để trang trí món ăn đạt yêu cầu kỹ thuật;
- Đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động trong chế biến

Nội dung bài

4.1 Một số mẫu từ bánh Sanwich sảy giòn

4.1.1 Quy trình chung

4.1.2 Trình tự chế biến

4.1.3 Thực hành ứng dụng

4.1.3.1 Đục lỗ tạo hình

4.1.3.2 Tạo hình lò so

4.1.3.3 Tạo hình lá

4.2 Một số mẫu từ Mỳ sợi

4.2.1 Quy trình chung

4.2.2 Trình tự chế biến

4.2.3 Thực hành ứng dụng

4.2.3.1 Mẫu rổ

4.2.3.2 Mẫu lưới

4.3 Một số mẫu từ hỗn hợp bột mỳ

4.3.1 Quy trình chung

4.3.2 Trình tự chế biến

4.3.3 Thực hành ứng dụng

4.3.3.1 Màu đỏ

4.3.3.2 Màu xanh

4.3.3.3 Màu vàng

Kiểm tra hết mô đun

(Thời gian 5 giờ)

IV. Điều kiện thực hiện mô đun

Trước khi học mô đun này, người học phải được trang bị một số kiến thức về lý thuyết nghề

1. Phòng học chuyên môn hóa: Phòng học thực hành đảm bảo ánh sáng, thông thoáng

2. Trang thiết bị máy móc: Có đủ trang thiết bị cần thiết, cụ thể: bàn inox, thớt, dao và các dụng cụ cắt thái khác

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Có tài liệu học tập (tài liệu tham khảo, bài giảng,...), nguyên vật liệu đúng chủng loại, đủ định lượng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm,...

4. Các điều kiện khác: Điều hòa, máy hút mùi, chống ồn,..

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung:

- Về kiến thức:

+ Nhận biết và vận dụng được các kiến thức cơ bản về cách lựa chọn dụng cụ, nguyên liệu.

+ Nắm vững quy trình tıra, cách sử dụng và bảo quản, ứng dụng của sản phẩm.

+ Nhận biết và đánh giá chính xác các yêu cầu về cắt tıra, trang trí món ăn

- Về kỹ năng:

+ Tıra được, thành thạo các loại hình từ các loại rau củ, trang trí được các món ăn theo mẫu, đạt yêu cầu về kỹ thuật.

+ Vận dụng sáng tạo các loại xốt trong trang trí trình bày món ăn.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Chủ động trong học tập và tiếp cận vấn đề, có khả năng làm việc độc lập, làm việc nhóm. Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, giữ gìn vệ sinh cá nhân, bảo quản trang thiết bị dụng cụ, đảm bảo vệ sinh và an toàn lao động.

2. Phương pháp đánh giá

- Đánh giá kết quả học tập thông qua tổng kết điểm các bài kiểm tra, điểm chuyên cần.

- Thang điểm 10, trong đó

+ Điểm chuyên cần: hệ số 0,2: đi học đầy đủ, tham gia tích cực

+ Điểm kiểm tra hết môn: hệ số 0,8: (đánh giá theo sản phẩm của người học)

VI Hướng dẫn thực hiện mô đun

1. Phạm vi áp dụng modun

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

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

- *Phương pháp giảng dạy:*

+ Thuyết trình, giảng giải.

+ Làm mẫu

+ Hướng dẫn thực hành chế biến món ăn

+ Nhận xét và đánh giá sản phẩm

- Đối với giáo viên, giảng viên
- + Có kiến thức thực tế về kỹ năng, khả năng chuyên môn, cắt tỉa và trình bày món ăn.
- + Có chương trình môn học.
- + Có bài giảng chi tiết.
- + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho người học: Hướng dẫn ban đầu cho cả lớp; Hướng dẫn thường xuyên theo nhóm; Hướng dẫn kết thúc cho cả lớp
- Đối với người học
- + Nghiêm túc trong học tập, tham dự đầy đủ các buổi học theo kế hoạch của Nhà trường.
- + Dự đủ số bài kiểm tra định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học
- + Tham gia tích cực các hoạt động học tập theo hướng dẫn của giáo viên
- + Có đầy đủ tài liệu học tập
- + Hoàn thành các bài tập thực hành.

3. Những trọng tâm cần chú ý :

- Kỹ thuật cắt tỉa hoa
- Kỹ thuật trang trí món ăn
- Nắm vững quy trình cắt tỉa
- Lựa chọn dụng cụ, nguyên liệu
- Chế biến và sử dụng tốt trang trí món ăn
- Chế biến và sử dụng các vật liệu trang trí
- Ứng dụng trong trang trí món ăn

4. Tài liệu tham khảo

- [1]. Trường TCN Nấu ăn & NVKS Hà Nội (2010), *Cắt tỉa và trang trí món ăn*
- [2]. Lê Văn Việt Mẫn (2011), *Công nghệ chế biến thực phẩm*, NXB ĐHQG TP Hồ Chí Minh.
- [3]. Trường Cao Đẳng Kinh Tế khách sạn & Du Lịch (2008), *Giáo trình Kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống*
- [4]. Trường TCN Nấu ăn & NVKS Hà Nội (2010), *Giáo trình Lý thuyết chế biến*
- [5]. Triệu Thị Chơi (2005), *Kỹ thuật nấu ăn toàn tập*, NXB Thành phố Hồ Chí Minh
- [6]. Tổng cục du lịch Việt Nam (2012), *VTOS -Tiêu chuẩn Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam*

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Chế biến món ăn bếp nguội

Mã mô đun: MĐ 16

Thời gian thực hiện mô đun: 75 giờ (Lý thuyết: 25 giờ; Thực hành: 45 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất mô đun

- Vị trí: Chế biến món ăn bếp nguội là mô đun chuyên ngành trong chương trình đào tạo Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn,,. Mô đun này được giảng dạy sau các môn học lý thuyết và thực hành cơ bản, trang bị cho người học những kiến thức, kỹ năng cơ bản về chế biến các món ăn nguội.

- Tính chất: Mô đun trên cơ sở kết hợp các kiến thức mà người học đã được trang bị ở phần học lý thuyết chế biến món ăn và các môn học cơ sở. Qua đó, người học biết cách chế biến các món ăn bếp nguội và ứng dụng vào thực tế.

II. Mục tiêu mô đun

- Về kiến thức:
 - + Trình bày được các kiến thức cơ bản về kỹ thuật chế biến món nguội.
 - + Ghi nhớ thành phần các nguyên liệu, quy trình chế biến và yêu cầu thành phẩm của món ăn.
- Về kỹ năng:
 - + Chế biến được món ăn đảm bảo đúng quy trình, yêu cầu thành phẩm.
 - + Quản lý nguyên liệu, trang thiết bị dụng cụ và bố trí khu vực làm việc hiệu quả.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có thái độ học tập đúng đắn, nghiêm túc, chủ động và sáng tạo. Tham gia tích cực các hoạt động nhóm, lớp, biết áp dụng lý thuyết vào thực tiễn trong hoạt động chế biến món ăn.

III. Nội dung mô đun

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

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Bài 1: Khái quát về món ăn bếp nguội 1.1. Khái niệm, đặc điểm món ăn bếp nguội 1.1.1. Khái niệm 1.1.2. Đặc điểm	5	5		

	1.2. Phân loại món ăn bếp nguội 1.2.1. Món ăn bếp nguội Á 1.2.2. Món ăn bếp nguội Âu				
2	Bài 2: Chế biến món trộn 2.1. Chế biến các món trộn 2.1.1. Quy trình chung 2.1.2. Trình tự chế biến 2.1.3. Thực hành ứng dụng 2.1.3.1. Chế biến món: Nộm thập cẩm 2.1.3.2. Chế biến món: Gỏi tôm đu đủ 2.1.3.3. Chế biến món: Phở gà trộn 2.1.3.4. Chế biến món: Bánh đa cá trộn 2.1.3.5. Chế biến món: Bò bóp thầu 2.1.3.6. Chế biến món: Gà xé phay	22.5		22.5	
3	Bài 3 : Chế biến món cuốn 3.1. Quy trình chung 3.2. Trình tự chế biến 3.3. Thực hành ứng dụng 3.3.1. Chế biến món: Cuốn tôm 3.3.2. Chế biến món: Phở cuốn 3.3.3. Chế biến món: Nem tai 3.3.4. Chế biến món: Bò cuốn cải cay 3.3.5. Chế biến món: Gỏi cá mè 3.3.6. Chế biến món: Bánh hỏi cuốn thịt heo 3.3.7. Chế biến món: Kimbap 3.3.8. Chế biến món: Sushi	22.5	5	17.5	
4	Bài 4: Chế biến nước chấm 4.1. Quy trình chung 4.2. Trình tự chế biến 4.3. Thực hành ứng dụng 4.3.1. Chế biến nước chấm nem 4.3.2. Chế biến nước lèo	5		5	
5	Bài 5: Chế biến món ăn bếp nguội Âu 5.1. Khái quát về các món xa lát, thịt nguội, sandwich, canape 5.2. Chế biến món xa lát Nga	15	15		

	5.3. Chế biến món cocktail tôm 5.4. Chế biến xa lát cá hồi xông khói 5.5. Chế biến món Pa te gan kiêu Pháp 5.6. Chế biến món ngêu tổng hợp 5.7. Chế biến món: Bánh mì sandwich 5.8. Chế biến món: Hamburger 5.9. Chế biến món canape				
6	Kiểm tra hết mô đun	5			5
	Cộng	75	25	45	5

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Khái quát về món ăn bếp ngêu

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu của bài:

- Giới thiệu về món ăn bếp ngêu
- Cung cấp cho người học khái niệm, đặc điểm cơ bản món ăn bếp ngêu
- Người học biết phân loại đc nhóm các món ăn ngêu của Á và Âu.

Nội dung bài:

1.1. Khái niệm, đặc điểm món ăn bếp ngêu

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Đặc điểm

1.2. Phân loại món ăn bếp ngêu

1.2.1. Món ăn bếp ngêu Á

1.2.1.1. Các món trộn

1.2.1.2. Các món cuốn

1.2.1.3. Nước chấm

1.2.2. Món ăn bếp ngêu Âu

1.2.2.1. Các món xa lát (Salade – Salad)

1.2.2.2. Các món đồ ngêu

1.2.2.3. Các món bánh kẹp thịt

Bài 2: Chế biến món trộn

(Thời gian: 22,5 giờ)

Mục tiêu:

Cung cấp cho người học một số nội dung cơ bản sau:

- Người học nắm được đặc điểm nguyên liệu, quy trình chế biến, yêu cầu thành phẩm của một số món trộn.

- Chế biến được một số món trộn đảm bảo đúng quy trình, đúng yêu cầu thành phẩm.

- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động

Nội dung bài:

2.1. Chế biến các món trộn

2.1.1. Quy trình chung

2.1.2. Trình tự chế biến

2.1.3. Thực hành ứng dụng

2.1.3.1. Chế biến món: Nộm thập cẩm

2.1.3.2. Chế biến món: Gỏi tôm đu đủ

2.1.3.3. Chế biến món: Phở gà trộn

2.1.3.4. Chế biến món: Bánh đa cá trộn

2.1.3.5. Chế biến món: Bò bóp thầu

2.1.3.6. Chế biến món: Gà xé phay

Bài 3: Chế biến món cuốn

(Thời gian: 22,5 giờ)

Mục tiêu:

Cung cấp cho người học một số nội dung cơ bản sau:

- Người học nắm được đặc điểm nguyên liệu, quy trình chế biến, yêu cầu thành phẩm của một số món cuốn.

- Chế biến được một số món cuốn đảm bảo đúng quy trình, đúng yêu cầu thành phẩm.

- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động

Nội dung bài:

3.1. Quy trình chung

3.2. Trình tự chế biến

3.3. Thực hành ứng dụng

3.3.1. Chế biến món: Cuốn tôm

3.3.2. Chế biến món: Phở cuốn

3.3.3. Chế biến món: Nem tai

3.3.4. Chế biến món: Bò cuốn cải cay

3.3.5. Chế biến món: Gỏi cá mè

3.3.6. Chế biến món: Bánh hỏi cuốn thịt heo

3.3.7. Chế biến món: Kimbap

3.3.8. Chế biến món: Sushi

Bài 4: Chế biến nước chấm

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu:

Cung cấp cho người học một số nội dung cơ bản sau:

- Người học nắm được đặc điểm nguyên liệu, quy trình chế biến, yêu cầu thành phẩm của một số loại nước chấm.
- Chế biến được một số loại nước chấm đảm bảo đúng quy trình, đúng yêu cầu thành phẩm.
- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động

Nội dung bài:

- 4.1. Quy trình chung
- 4.2. Trình tự chế biến
- 4.3. Thực hành ứng dụng
 - 4.3.1. Chế biến nước chấm nem
 - 4.3.2. Chế biến nước lèo

Bài 5: Chế biến món ăn bếp nguội Âu

(Thời gian: 15 giờ)

Mục tiêu:

Cung cấp cho người học một số nội dung cơ bản sau:

- Người học nắm được đặc điểm nguyên liệu, quy trình chế biến, yêu cầu thành phẩm của một số món ăn bếp nguội Âu.
- Chế biến được một số món ăn nguội âu đảm bảo đúng quy trình, đúng yêu cầu thành phẩm.
- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động

Nội dung:

- 5.1. Khái quát về các món xa lát, thịt nguội, sandwich, canape
- 5.2. Chế biến món xa lát Nga
- 5.3. Chế biến món cocktail tôm
- 5.4. Chế biến xa lát cá hồi xông khói
- 5.5. Chế biến món Pate gan kiểu Pháp
- 5.6. Chế biến món nguội tổng hợp
- 5.7. Chế biến món: Bánh mỳ sandwich
- 5.8. Chế biến món: Hamburger
- 5.9. Chế biến món canape

Kiểm tra: Thời gian 5 giờ

IV. Điều kiện thực hiện mô đun

1. Phòng học chuyên môn hóa: Phòng học thực hành đảm bảo ánh sáng, thông thoáng
2. Trang thiết bị máy móc: Có đủ trang thiết bị cần thiết, cụ thể: bảng, máy chiếu, thiết bị âm thanh, máy xay, máy đánh trứng, tủ lạnh, lò vi sóng, lò nướng, tủ hấp,...

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Có tài liệu học tập (tài liệu tham khảo, bài giảng,...), nguyên vật đúng chủng loại, đủ định lượng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm,...

4. Các điều kiện khác: Điều hòa, máy hút mùi, chống ồn,..

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung:

- Về kiến thức: Nắm bắt được các quy trình chế biến, chuẩn bị nguyên liệu và vận dụng để chế biến món ăn, liên hệ thực tế.

- Về kỹ năng: Thực hiện thuần thục các thao tác và chế biến được một số món ăn nguội Á, Âu.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Chủ động trong học tập và tiếp cận vấn đề, có khả năng làm việc độc lập, làm việc nhóm. Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, giữ gìn vệ sinh cá nhân, bảo quản trang thiết bị dụng cụ, đảm bảo vệ sinh khu vực chế biến và an toàn lao động.

2. Phương pháp

- Đánh giá kết quả học tập thông qua tổng kết điểm các bài kiểm tra, điểm chuyên cần.

- Thang điểm 10, trong đó

+ Điểm chuyên cần: hệ số 0,2: đi học đầy đủ, tham gia tích cực

+ Điểm kiểm tra hết môn: hệ số 0,8: (đánh giá theo sản phẩm của người học)

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun

1. Phạm vi áp dụng mô đun: Chương trình áp dụng cho người học nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ Trung cấp

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

- *Phương pháp giảng dạy:*

+ Thuyết trình, giảng giải.

+ Làm mẫu

+ Hướng dẫn thực hành chế biến món ăn

+ Nhận xét và đánh giá sản phẩm

- *Đối với giáo viên:*

+ Có kiến thức, kỹ năng và khả năng chế biến các món ăn theo yêu cầu

+ Có chương trình môn học.

+ Có bài giảng chi tiết.

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

- *Đối với người học:*

+ Nghiên túc trong học tập, tham dự đầy đủ các buổi học theo kế hoạch của Nhà trường.

+ Dự đủ số bài kiểm tra định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học

+ Tham gia tích cực các hoạt động học tập theo hướng dẫn của giáo viên

+ Có đầy đủ tài liệu học tập

+ Hoàn thành các bài tập thực hành.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Người học nắm được quy trình chế biến các món nguội

- Người học chế biến được một số món ăn nguội cơ bản đạt được đúng yêu cầu thành phẩm

- Biết tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến

4. Tài liệu tham khảo

[1]. Lê Văn Việt Mẫn (2011), *Công nghệ chế biến thực phẩm*. NXB ĐHQG TP Hồ Chí Minh

[2]. Trường Cao Đẳng Kinh Tế khách sạn & Du Lịch (2008), *Giáo trình Kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống*

[3]. Trường TCN Nấu ăn & NVKS Hà Nội (2010), *Giáo trình Lý thuyết chế biến*

[4]. Trường TCN Nấu ăn & NVKS Hà Nội (2010), *275 món ăn*

[5]. Trường TCN Nấu ăn & NVKS Hà Nội (2010), *Cắt tỉa và trang trí món ăn*

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Chế biến món ăn bếp nóng Á

Mã mô đun: MĐ 17

Thời gian thực hiện mô đun: 135 giờ (Lý thuyết: 16 giờ; thực hành: 114 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất mô đun

- Vị trí: Chế biến món ăn bếp nóng Á là mô đun chuyên ngành trong chương trình đào tạo Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn“. Mô đun này được giảng dạy sau các môn học lý thuyết và thực hành cơ bản, trang bị cho người học những kiến thức, kỹ năng cơ bản về chế biến các món ăn nóng Á.

- Tính chất: Mô đun trên cơ sở kết hợp các kiến thức mà người học đã được trang bị ở phần học lý thuyết chế biến món ăn và các môn học cơ sở. Qua đó, người học biết cách chế biến các món ăn bếp nóng á và ứng dụng vào thực tế.

II. Mục tiêu mô đun

- Về kiến thức:
 - + Trình bày được các kiến thức cơ bản về kỹ thuật chế biến món nóng Á.
 - + Ghi nhớ thành phần các nguyên liệu, quy trình chế biến và yêu cầu thành phẩm của món ăn.
- Về kỹ năng:
 - + Chế biến được món ăn đảm bảo đúng quy trình, yêu cầu thành phẩm.
 - + Quản lý nguyên liệu, trang thiết bị dụng cụ và bố trí khu vực làm việc hiệu quả.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có thái độ học tập đúng đắn, nghiêm túc, chủ động và sáng tạo. Tham gia tích cực tham gia các hoạt động nhóm, lớp, biết áp dụng lý thuyết vào thực tiễn trong hoạt động chế biến món ăn.

III. Nội dung mô đun

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

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Khái quát về món ăn bếp nóng Á	1	1		
	1.1. Khái niệm, đặc điểm món ăn bếp nóng Á				
	1.1.1. Khái niệm				

	1.1.2. Đặc điểm				
	1.2. Phân loại món ăn bếp nóng Á				
	1.2.1. Nhóm món rau, củ, quả				
	1.2.2. Nhóm món xúp, canh, lẩu				
	1.2.3. Nhóm món gia súc, gia cầm				
	1.2.4. Nhóm món thủy, hải sản				
	1.2.5. Nhóm món bún, miến, mỳ, phở				
	1.2.6. Nhóm món cơm, xôi, cháo				
	Bài 2: Chế biến nhóm món rau	5	1	4	
2	2.1. Các món rau luộc				
	2.1.1. Quy trình chung				
	2.1.2. Trình tự chế biến				
	2.1.3. Thực hành ứng dụng				
	2.2. Các món rau xào				
	2.2.1. Quy trình chung				
	2.2.2. Trình tự chế biến				
	2.2.3. Thực hành ứng dụng				
		Bài 3: Chế biến nhóm món xúp, canh, lẩu	15	2	13
3	3.1. Các món xúp				
	3.1.1. Quy trình chung				
	3.1.2. Trình tự chế biến				
	3.1.3. Thực hành ứng dụng				
	3.2. Các món canh				
	3.2.1. Quy trình chung				
	3.2.2. Trình tự chế biến				
	3.2.3. Thực hành ứng dụng				
	3.3. Các món lẩu				
	3.3.1. Quy trình chung				
	3.3.2. Trình tự chế biến				
	3.3.3. Thực hành ứng dụng				
	Bài 4: Chế biến nhóm món gia súc, gia cầm	33	3	30	
4	4.1. Các món luộc, hấp				
	4.1.1. Quy trình chung				
	4.1.2. Trình tự chế biến				
	4.1.3. Thực hành ứng dụng				
	4.2. Các món xào				

	4.2.1. Quy trình chung				
	4.2.2. Trình tự chế biến				
	4.2.3. Thực hành ứng dụng				
	4.3. Các món quay, nướng				
	4.3.1. Quy trình chung				
	4.3.2. Trình tự chế biến				
	4.3.3. Thực hành ứng dụng				
	4.4. Các món chiên, rán				
	4.4.1. Quy trình chung				
	4.4.2. Trình tự chế biến				
	4.4.3. Thực hành ứng dụng				
	4.5. Các món món om				
	4.5.1. Quy trình chung				
	4.5.2. Trình tự chế biến				
	4.5.3. Thực hành ứng dụng				
	Bài 5: Chế biến nhóm thủy, hải sản	35	3	32	
	5.1. Các món luộc, hấp				
	5.1.1. Quy trình chung				
	5.1.2. Trình tự chế biến				
	5.1.3. Thực hành ứng dụng				
	5.2. Các món xào				
	5.2.1. Quy trình chung				
	5.2.2. Trình tự chế biến				
	5.2.3. Thực hành ứng dụng				
	5.3. Các món chiên, rán				
5	5.3.1. Quy trình chung				
	5.3.2. Trình tự chế biến				
	5.3.3. Thực hành ứng dụng				
	5.4. Các món om				
	5.4.1. Quy trình chung				
	5.4.2. Trình tự chế biến				
	5.4.3. Thực hành ứng dụng				
	5.5. Các món nướng				
	5.5.1. Quy trình chung				
	5.5.2. Trình tự chế biến				
	5.5.3. Thực hành ứng dụng				

	5.6. Các món rang				
	5.6.1 Quy trình chung				
	5.6.2. Trình tự chế biến				
	5.6.3. Thực hành ứng dụng				
6	Bài 6: Chế biến nhóm bún, miến, mỳ, phở	30	3	27	
	6.1. Các món bún, phở, mì, miến dạng chan nước				
	6.1.1. Quy trình chung				
	6.1.2. Trình tự chế biến				
	6.1.3. Thực hành ứng dụng				
	6.2. Các món bún, phở, mì, miến dạng xào				
	6.2.1. Quy trình chung				
	6.2.2. Trình tự chế biến				
	6.2.3. Thực hành ứng dụng				
7	Bài 7: Chế biến nhóm cơm, xôi, cháo	11	3	8	
	7.1. Các món cơm				
	7.1.1. Quy trình chung				
	7.1.2. Trình tự chế biến				
	7.1.3. Thực hành ứng dụng				
	7.2. Các món xôi				
	7.2.1. Quy trình chung				
	7.2.2. Trình tự chế biến				
	7.2.3. Thực hành ứng dụng				
	7.3. Các món cháo				
	7.3.1. Quy trình chung				
	7.3.2. Trình tự chế biến				
	7.3.3. Thực hành ứng dụng				
8	Kiểm tra hết môn học	5			5
	Cộng	135	16	114	5

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Khái quát về món ăn bếp nóng Á

(Thời gian: 1 giờ)

Mục tiêu:

- Nắm vững được các kiến thức cơ bản về kỹ thuật chế biến món ăn như khái niệm, đặc điểm món ăn, phân loại các nhóm món ăn bếp nóng Á
- Vận dụng vào chế biến được những món ăn bếp nóng Á

- Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh khu vực thực hành và đảm bảo an toàn lao động

Nội dung bài

1.1. Khái niệm, đặc điểm món ăn bếp nóng Á

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Đặc điểm

1.2. Phân loại món ăn bếp nóng Á

1.2.1. Nhóm món rau

1.2.1.1. Các món rau từ phương pháp luộc

1.2.1.2. Các món rau từ phương pháp xào

1.2.2. Nhóm món xúp, canh, lẩu

1.2.2.1. Các món xúp

1.2.2.2. Các món canh

1.2.2.3. Các món lẩu

1.2.3. Nhóm món gia súc, gia cầm

1.2.3.1. Các món luộc, hấp

1.2.3.2. Các món xào

1.2.3.3. Các món quay, nướng

1.2.3.4. Các món chiên, rán

1.2.4. Nhóm món thủy, hải sản

1.2.4.1. Các món luộc, hấp

1.2.4.2. Các món xào

1.2.4.3. Các món chiên, rán

1.2.4.4. Các món nướng

1.2.5. Nhóm món bún, miến, mỳ, phở

1.2.5.1. Các món bún

1.2.5.2. Các món miến

1.2.5.3. Các món mỳ

1.2.5.4. Các món phở

1.2.6. Nhóm món cơm, xôi, cháo

1.2.6.1. Các món cơm

1.2.6.2. Các món xôi

1.2.6.3. Các món cháo

Bài 2: Chế biến nhóm món ăn rau

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu:

- Nhận biết và vận dụng được các kiến thức cơ bản như quy trình chế biến, yêu cầu thành phẩm vào quá trình chế biến các món ăn làm từ rau, củ, quả bếp nóng Á

- Chế biến được món ăn đạt yêu cầu về kỹ thuật sản phẩm

- Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh khu vực thực hành và đảm bảo an toàn lao động

Nội dung bài:

2.1. Rau củ quả luộc

2.1.1. Quy trình chung

2.1.2. Trình tự chế biến

2.1.3. Thực hành ứng dụng

2.1.3.1. Chế biến món: Rau củ quả chầm kho quẹt

2.2. Rau củ quả xào

2.2.1. Quy trình chung

2.2.2. Trình tự chế biến

2.2.3. Thực hành ứng dụng

2.2.3.1 Chế biến món: Rau củ quả xào thập cẩm

Bài 3: Nhóm món ăn xúp, canh, lẩu

(Thời gian: 15 giờ)

Mục tiêu:

- Nhận biết và vận dụng được các kiến thức cơ bản như quy trình chế biến, yêu cầu thành phẩm trong kỹ thuật chế biến các món xúp, canh, lẩu tại bếp nóng Á

- Chế biến được món ăn đạt yêu cầu về kỹ thuật sản phẩm

- Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh khu vực thực hành và đảm bảo an toàn lao động

Nội dung bài:

3.1. Món ăn xúp

3.1.1. Quy trình chung

3.1.2. Trình tự chế biến

3.1.3. Thực hành ứng dụng

3.1.3.1. Chế biến món: Xúp lơ

3.1.3.2. Chế biến món: Dùng mọc cua bể

3.2. Món ăn canh

3.2.1. Quy trình chung

3.2.2. Trình tự chế biến

3.2.3. Thực hành ứng dụng

3.2.3.1.Chế biến món: Canh bóng thập cẩm

3.2.3.2.Chế biến món: Canh ngao nấu chua

3.3. Món ăn lẩu

3.3.1. Quy trình chung

3.3.2. Trình tự chế biến

3.3.3. Thực hành ứng dụng

3.3.3.1.Chế biến món: Lẩu gà thuốc bắc

3.3.3.2.Chế biến món: Lẩu hải sản

Bài 4: Nhóm món ăn gia súc, gia cầm

(Thời gian: 33 giờ)

Mục tiêu:

- Nhận biết và vận dụng được các kiến thức cơ bản như quy trình chế biến, yêu cầu cầu thành phẩm trong kỹ thuật chế biến món ăn từ gia súc, gia cầm trong bếp nóng Á

- Chế biến được món ăn đạt yêu cầu về kỹ thuật sản phẩm

- Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh khu vực thực hành và đảm bảo an toàn lao động

Nội dung bài:

4.1. Món ăn phương pháp hấp, tần

4.1.1. Quy trình chung

4.1.2. Trình tự chế biến

4.1.3. Thực hành ứng dụng

4.1.3.1.Chế biến món: Gà cuộn hấp

4.2. Món ăn phương pháp xào

4.2.1 Quy trình chung

4.1.2. Trình tự chế biến

4.1.3. Thực hành ứng dụng

4.1.3.1.Chế biến món: Thịt bò xào cần tỏi

4.3. Món ăn phương pháp quay

4.3.1 Quy trình chung

4.3.2. Trình tự chế biến

4.3.3. Thực hành ứng dụng

4.3.3.1.Chế biến món: Gà quay mềm

4.4. Món ăn phương pháp nướng

4.4.1 Quy trình chung

4.4.2. Trình tự chế biến

4.4.3. Thực hành ứng dụng

- 4.4.3.1.Chế biến món: Bò nướng sả ớt
- 4.5. Món ăn phương pháp quay
 - 4.5.1 Quy trình chung
 - 4.5.2. Trình tự chế biến
 - 4.5.3. Thực hành ứng dụng
 - 4.5.3.1.Chế biến món: Chim quay
- 4.6. Món ăn phương pháp rán
 - 4.6.1 Quy trình chung
 - 4.6.2. Trình tự chế biến
 - 4.6.3. Thực hành ứng dụng
 - 4.6.3.1.Chế biến món: Nem rán
 - 4.6.3.2.Chế biến món: Cánh gà chiên mắm
- 4.7. Món ăn phương pháp om
 - 4.7.1 Quy trình chung
 - 4.7.2. Trình tự chế biến
 - 4.7.3. Thực hành ứng dụng
 - 4.7.3.1.Chế biến món: Chân giò giả cây

Bài 5: Nhóm món ăn thủy, hải sản

(Thời gian: 35 giờ)

Mục tiêu:

- Nhận biết và vận dụng được các kiến thức cơ bản như quy trình chế biến, yêu cầu cầu thành phẩm trong kỹ thuật chế biến món ăn từ thủy, hải sản tại bếp nóng Á
- Chế biến được món ăn đạt yêu cầu về kỹ thuật sản phẩm
- Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh khu vực thực hành và đảm bảo an toàn lao động

Nội dung bài:

- 5.1. Các món luộc, hấp
 - 5.1.1. Quy trình chung
 - 5.1.2. Trình tự chế biến
 - 5.1.3. Thực hành ứng dụng
 - 5.1.3.1.Chế biến món: Cá hấp xì dầu
- 5.2. Các món xào
 - 5.2.1 Quy trình chung
 - 5.2.2. Trình tự chế biến
 - 5.2.3. Thực hành ứng dụng
 - 5.2.3.1.Chế biến món: Mực xào rôi

- 5.2.3.2.Chế biến món: Lươn xào sả ớt
- 5.3. Các món chiên, rán
 - 5.3.1 Quy trình chung
 - 5.3.2. Trình tự chế biến
 - 5.3.3. Thực hành ứng dụng
 - 5.3.3.1.Chế biến món: Tempura
 - 5.3.3.1.Chế biến món: Bánh xèo nhật bản
- 5.4. Món ăn phương pháp om
 - 5.4.1 Quy trình chung
 - 5.4.2. Trình tự chế biến
 - 5.4.3. Thực hành ứng dụng
 - 5.4.3.1.Chế biến món: Ba ba om chuối đậu
- 5.5. Các món nướng
 - 5.5.1 Quy trình chung
 - 5.5.2. Trình tự chế biến
 - 5.5.3. Thực hành ứng dụng
 - 5.5.3.1.Chế biến món: Chả cá thăng long
- 5.6. Các món rang
 - 5.6.1 Quy trình chung
 - 5.6.2. Trình tự chế biến
 - 5.6.3. Thực hành ứng dụng
 - 5.6.3.1.Chế biến món: Tôm rang

Bài 6: Nhóm món ăn bún, miến, mỳ, phở

(Thời gian: 30 giờ)

Mục tiêu:

- Nhận biết và vận dụng được các kiến thức cơ bản như quy trình chế biến, yêu cầu cầu thành phẩm trong kỹ thuật chế biến món ăn bún, miến, mỳ, phở tại bếp nóng Á
- Chế biến được món ăn đạt yêu cầu về kỹ thuật sản phẩm
- Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh khu vực thực hành và đảm bảo an toàn lao động

Nội dung bài:

- 6.1. Các món bún, phở, mì, miến dạng chan nước
 - 6.1.1. Quy trình chung
 - 6.1.2. Trình tự chế biến
 - 6.1.3. Thực hành ứng dụng
- 6.2. Các món bún, phở, mì, miến dạng xào

- 6.2.1. Quy trình chung
- 6.2.2. Trình tự chế biến
- 6.2.3. Thực hành ứng dụng

Bài 7: Nhóm món ăn cơm, xôi, cháo

(Thời gian: 11 giờ)

Mục tiêu:

- Nhận biết và vận dụng được các kiến thức cơ bản như quy trình chế biến, yêu cầu cầu thành phẩm trong kỹ thuật chế biến món ăn cơm, xôi, cháo tại bếp nóng Á

- Chế biến được món ăn đạt yêu cầu về kỹ thuật sản phẩm
- Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh khu vực

thực hành và đảm bảo an toàn lao động

Nội dung bài:

7.1. Các món cơm

7.1.1. Quy trình chung

7.1.2. Trình tự chế biến

7.1.3. Thực hành ứng dụng

7.1.3.1. Chế biến món: Cơm chiên dương châu

7.2. Món xôi

7.2.1. Quy trình chung

7.2.2. Trình tự chế biến

7.2.3. Thực hành ứng dụng

7.2.3.1. Chế biến món: Xôi vò

7.3. Món cháo

7.3.1. Quy trình chung

7.3.2. Trình tự chế biến

7.3.3. Thực hành ứng dụng

7.3.3.1. Chế biến món: Cháo tim gan

7.3.3.2. Chế biến món: Cháo vịt

Kiểm tra hết mô đun: Thời gian 5 giờ

IV. Điều kiện thực hiện mô đun

1. Phòng học chuyên môn hóa: Phòng học thực hành đảm bảo ánh sáng, thông thoáng
2. Trang thiết bị máy móc: Có đủ trang thiết bị cần thiết, cụ thể: bảng, máy chiếu, thiết bị âm thanh, tủ lạnh, lò nướng, tủ hấp, nồi, chảo, khay inox, đĩa bày, dụng cụ khuấy đảo...

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Có tài liệu học tập (tài liệu tham khảo, bài giảng,...), nguyên vật đúng chủng loại, đủ định lượng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm,...

4. Các điều kiện khác: Điều hòa, máy hút mùi, chống ồn,...

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung:

- Về kiến thức: Nắm bắt được các quy trình chế biến, chuẩn bị nguyên liệu và vận dụng để chế biến món ăn, liên hệ thực tế.

- Về kỹ năng: Thực hiện thuần thục các thao tác và chế biến được một số món ăn nóng á.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Chủ động trong học tập và tiếp cận vấn đề, có khả năng làm việc độc lập, làm việc nhóm. Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, giữ gìn vệ sinh cá nhân, bảo quản trang thiết bị dụng cụ, đảm bảo vệ sinh khu vực chế biến và an toàn lao động.

2. Phương pháp

- Đánh giá kết quả học tập thông qua tổng kết điểm các bài kiểm tra, điểm chuyên cần.

- Thang điểm 10, trong đó

+ Điểm chuyên cần: hệ số 0,2: đi học đầy đủ, tham gia tích cực

+ Điểm kiểm tra hết môn: hệ số 0,8: (đánh giá theo sản phẩm của người học)

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun

1. Phạm vi áp dụng mô đun: Chương trình áp dụng cho người học nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ Trung cấp

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

- *Phương pháp giảng dạy:*

+ Thuyết trình, giảng giải.

+ Làm mẫu

+ Hướng dẫn thực hành chế biến món ăn

+ Nhận xét và đánh giá sản phẩm

- *Đối với giáo viên:*

+ Có kiến thức, kỹ năng và khả năng chế biến các món ăn theo yêu cầu

+ Có chương trình môn học.

+ Có bài giảng chi tiết.

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

- *Đối với người học:*

+ Nghiên túc trong học tập, tham dự đầy đủ các buổi học theo kế hoạch của Nhà trường.

- + Dự đủ số bài kiểm tra định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học
- + Tham gia tích cực các hoạt động học tập theo hướng dẫn của giáo viên
- + Có đầy đủ tài liệu học tập
- + Hoàn thành các bài tập thực hành.

3. Những trọng tâm cần lưu ý:

Người học cần lưu ý các nội dung sau:

- + Lựa chọn nguyên liệu và cắt thái đều, đẹp, đúng kỹ thuật
- + Sử dụng đúng phương pháp và quy trình chế biến
- + Chế biến đảm bảo thời gian, yêu cầu thành phẩm món ăn

4. Tài liệu tham khảo

[1]. Lê Văn Việt Mẫn (2011), *Công nghệ chế biến thực phẩm*. NXB ĐHQG TP Hồ Chí Minh

[2]. Trường Cao Đẳng Kinh Tế khách sạn & Du Lịch (2008), *Giáo trình Kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống*

[3]. Trường TCN Nấu ăn & NVKS Hà Nội (2010), *Giáo trình Lý thuyết chế biến*

[4]. Trường TCN Nấu ăn & NVKS Hà Nội (2010), *275 món ăn*

[5]. Trường TCN Nấu ăn & NVKS Hà Nội (2010), *Cắt tỉa và trang trí món ăn*

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Kỹ thuật chế biến món ăn bếp nóng Âu

Mã số mô đun : MĐ 18

Thời gian thực hiện: 110 giờ (Lý thuyết: 25 giờ; Thực hành: 80 giờ; Kiểm tra 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất mô đun:

- Vị trí: Chế biến các món ăn bếp nóng Âu là một phần môn học thực hành Kỹ thuật chế biến món ăn. Là mô đun thực hành bắt buộc trong chương trình đào tạo hệ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn. Mô đun trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về kỹ thuật chế biến món ăn bếp nóng Âu và những điểm khác biệt trong chế biến món ăn châu Âu và món ăn châu Á..

- Tính chất: Đây là mô đun mang tính chất thực hành, trên cơ sở kết hợp các kiến thức mà người học đã được trang bị ở các môn học cơ sở cũng như lý thuyết nghề. Thông qua việc kết hợp lý thuyết và thực hành, người học nắm bắt được quy trình và phương pháp chế biến của các món ăn đại diện cho ẩm thực châu Âu.

II. Mục tiêu mô đun

- Kiến thức: Nhận biết và vận dụng được các kiến thức cơ bản trong kỹ thuật chế biến món ăn bếp nóng Âu

- Kỹ năng: Chế biến được món ăn nóng Âu, cụ thể: xốt, nước dùng, các món hấp, nướng, xào, quay,... đạt các yêu cầu về kỹ thuật sản phẩm.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh khu vực thực hành và đảm bảo an toàn lao động khi chế biến

III. Nội dung mô đun

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Bài 1: Khái quát về món ăn bếp nóng Âu 1.1. Khái niệm - Phân loại 1.1.1. Khái niệm 1.1.2. Phân loại 1.2. Quy trình chế biến 1.2.1. Quy trình chung 1.2.2. Quy trình chế biến cụ thể	5	5		

2	<p>Bài 2: Kỹ thuật chế biến nước dùng - xúp - xốt</p> <p>2.1. Chế biến nước dùng</p> <p>2.1.1. Nước dùng trắng</p> <p>2.1.2. Nước dùng nâu</p> <p>2.2. Chế biến xúp</p> <p>2.2.1. Xúp trong</p> <p>2.2.2. Xúp đặc</p> <p>2.3. Chế biến xốt</p> <p>2.3.1. Xốt trắng</p> <p>2.3.2. Xốt nâu</p>	25	5	20	
3	<p>Bài 3: Kỹ thuật chế biến các món từ rau, củ, quả</p> <p>3.1. Quy trình chung</p> <p>3.2. Trình tự chế biến</p> <p>3.3. Thực hành ứng dụng</p> <p>3.3.1 Chế biến món: Hoa lơ bỏ lò</p> <p>3.3.2 Chế biến món: Đậu đũa xào bacon</p> <p>3.3.3 Chế biến món: Hoa lơ xanh om bơ</p> <p>3.3.4 Chế biến món: Rau nướng kiểu Ý</p> <p>3.3.5 Chế biến món: Khoai tây rán kiểu Pháp</p> <p>3.3.6 Chế biến món: Bánh khoai tây</p> <p>3.3.7 Chế biến món: Khoai nghiền rán giòn</p> <p>3.3.8 Chế biến món: Khoai rán với hành tây</p>	20	4	16	
4	<p>Bài 4: Kỹ thuật chế biến món ăn từ gia súc- gia cầm</p> <p>4.1. Món ăn từ gia súc</p> <p>4.1.1. Thịt bò nấu ragu</p>	35	7	28	

	4.1.2. Thăn lợn tẩm bột rán 4.1.3. Thăn bò cuộn phoma 4.1.4. Sườn nướng xốt BBQ 4.2. Món ăn từ gia cầm 4.2.1. Gà nấu vang đỏ 4.2.2. Giò gà 4.2.3. Gà nướng kiểu Pháp				
5	Bài 5: Kỹ thuật Chế biến các món từ thủy, hải sản 5.1. Hàu bỏ lò 5.2. Cá xốt bơ chanh 5.3. Cá ghép jambon 5.4. Tôm nướng xốt Mikado	15	3	12	
6	Bài 6: Kỹ thuật Chế biến các món ăn từ lương thực và trứng 6.1. Món ăn từ trứng 6.2. Món ăn từ lương thực	5	1	4	
	Kiểm tra	5			5
	Cộng	110	25	80	5

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

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Khái quát chung về món ăn tại bếp nóng Âu

(Thời gian: 5giờ)

1.1. Khái niệm - Phân loại

1.1.2. Khái niệm

1.1.2. Phân loại

1.2. Quy trình chế biến

1.2.1. Quy trình chung

1.2.3. Quy trình chế biến cụ thể

Bài 2: Kỹ thuật chế biến nước dùng - xúp - xốt

(Thời gian: 25 giờ)

Mục tiêu:

- Nhận biết và vận dụng được các kiến thức cơ bản trong kỹ thuật chế biến nước dùng, xúp và xốt cơ bản cho món ăn châu Âu
- Chế biến được nước dùng, xúp, xốt, đạt các yêu cầu về kỹ thuật sản phẩm.
- Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh khu vực thực hành và đảm bảo an toàn lao động

Nội dung bài:

2.1. Chế biến nước dùng

2.1.1. Nước dùng trắng

2.1.2. Nước dùng nâu

2.2. Chế biến xúp

2.2.1. Xúp trong

2.2.1.1. Xúp gà trong

2.2.1.2. Xúp thịt viên

2.2.2. Xúp đặc

2.2.2.1. Xúp kem gà

2.2.2.2. Xúp bí đỏ

2.3. Chế biến xốt

2.3.1. Xốt trắng

2.3.1.1. Xốt béchamel

2.3.1.2. Xốt volouté

2.3.2. Xốt nâu

2.3.2.1. Xốt Demiglass

2.3.2.2. Xốt vang đỏ

Bài 3: Kỹ thuật chế biến các món từ rau, củ, quả

(Thời gian: 20 giờ)

Mục tiêu:

- Nhận biết và vận dụng được các kiến thức cơ bản trong kỹ thuật chế biến một số món rau, củ, quả cơ bản trong ẩm thực châu Âu;
- Chế biến được món ăn, đạt các yêu cầu về kỹ thuật sản phẩm;
- Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh khu vực thực hành và đảm bảo an toàn lao động.

Nội dung bài:

3.1. Quy trình chung

3.2. Trình tự chế biến

3.3. Thực hành ứng dụng

3.3.1 Chế biến món: Hoa lơ bỏ lò

3.3.2 Chế biến món: Đậu đũa xào bacon

3.3.3 Chế biến món: Hoa lơ xanh om bơ

3.3.4 Chế biến món: Rau nướng kiểu Ý

3.3.5 Chế biến món: Khoai tây rán kiểu Pháp

3.3.6 Chế biến món: Bánh khoai tây

3.3.7 Chế biến món: Khoai nghiền rán giòn

3.3.8 Chế biến món: Khoai rán với hành tây

Bài 4: Kỹ thuật chế biến món ăn từ gia súc- gia cầm

(Thời gian: 35 giờ)

Mục tiêu:

- Nhận biết và vận dụng được các kiến thức cơ bản, kỹ thuật chế biến nguyên liệu gia súc, gia cầm trong chế biến món ăn châu Âu
- Chế biến được món ăn, đạt các yêu cầu về kỹ thuật sản phẩm.
- Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh khu vực thực hành và đảm bảo an toàn lao động

Nội dung bài:

4.1. Món ăn từ gia súc

4.1.1. Thịt bò nấu ragu

4.1.2. Thăn lợn tẩm bột rán

4.1.3. Thăn bò cuộn phoma

4.1.4. Sườn nướng xốt BBQ

4.2. Món ăn từ gia cầm

4.2.1. Gà nấu vang đỏ

4.2.2. Giò gà

4.2.3. Gà nướng kiểu Pháp

Bài 5: Kỹ thuật Chế biến các món từ thủy, hải sản

(Thời gian: 15 giờ)

Mục tiêu:

- Nhận biết và vận dụng được các kiến thức cơ bản, kỹ thuật chế biến thủy, hải sản trong chế biến món ăn châu Âu
- Chế biến được món ăn, đạt các yêu cầu về kỹ thuật sản phẩm.
- Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh khu vực thực hành và đảm bảo an toàn lao động

Nội dung bài:

5.1. Hàu bỏ lò

5.2. Cá xốt bơ chanh

5.3. Cá ghép jambon

5.4. Tôm nướng xốt Mikado

Bài 6: Kỹ thuật Chế biến các món ăn từ lương thực và trứng

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu:

- Nhận biết và vận dụng được các kiến thức cơ bản, kỹ thuật chế biến một số món ăn từ lương thực và trứng trong chế biến món ăn châu Âu

- Chế biến được món ăn, đạt các yêu cầu về kỹ thuật sản phẩm.
- Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh khu vực thực hành và đảm bảo an toàn lao động

Nội dung bài:

6.1. Món ăn từ trứng: Trứng cuộn nấm

6.2. Món ăn từ lương thực: Mỳ Ý xốt thịt bò băm

Kiểm tra kết thúc: 5 giờ

IV. Điều kiện thực hiện mô đun

1. Phòng học

- Phòng học lý thuyết: Có đủ điều kiện về ánh sáng, cơ sở vật chất
- Phòng học thực hành: Có đủ trang thiết bị phục vụ cho thực hành chế biến món ăn, thoáng mát, đảm bảo ánh sáng, không gian..

2. Trang thiết bị máy móc: Máy chiếu, trang thiết bị bếp

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Có tài liệu giảng dạy, tham khảo, có đủ dụng cụ theo từng bài học, đủ nguyên liệu cho thực hành chế biến món ăn.

4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung

- Về kiến thức: Người học nắm được các kiến thức, kỹ năng liên quan tới chế biến các món ăn bếp nóng Âu (nguyên liệu, sơ chế, chế biến, bảo quản, cảm quan,...)

- Về kỹ năng: Thực hành thuần thục các thao tác, chế biến được các món ăn theo yêu cầu và ứng dụng vào thực tế.

- Về năng lực tự chủ: Chủ động trong học tập, tiếp cận vấn đề, có khả năng làm việc độc lập, làm việc nhóm và đảm bảo an toàn lao động.

2. Phương pháp

- Đánh giá kết quả học tập thông qua tổng kết điểm các bài kiểm tra, điểm chuyên cần.

- Thang điểm 10, trong đó

+ Điểm chuyên cần: hệ số 0,2: đi học đầy đủ, tham gia tích cực

+ Điểm kiểm tra hết môn: hệ số 0,8: (đánh giá theo sản phẩm của người học)

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun

1. Phạm vi áp dụng mô đun: Chương trình áp dụng cho người học nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ Trung cấp

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

- Phương pháp giảng dạy:

+ Thuyết trình, giảng giải.

- + Làm mẫu
- + Hướng dẫn thực hành chế biến món ăn
- + Nhận xét và đánh giá sản phẩm
- Đối với giáo viên:
 - + Có kiến thức, kỹ năng và khả năng chế biến các món ăn theo yêu cầu
 - + Có chương trình môn học.
 - + Có bài giảng chi tiết.
 - + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho người học.
- Đối với người học:
 - + Nghiêm túc trong học tập, tham dự đầy đủ các buổi học theo kế hoạch của Nhà trường.
 - + Dự đủ số bài kiểm tra định kỳ, bài kiểm tra kết thúc môn học
 - + Tham gia tích cực các hoạt động học tập theo hướng dẫn của giáo viên
 - + Có đầy đủ tài liệu học tập
 - + Hoàn thành các bài tập thực hành.

3. Những trọng tâm cần lưu ý:

Người học cần lưu ý các nội dung sau:

- + Lựa chọn nguyên liệu và cắt thái đều, đẹp, đúng kỹ thuật
- + Sử dụng đúng phương pháp và quy trình chế biến
- + Chế biến đảm bảo thời gian, yêu cầu thành phẩm món ăn

4. Tài liệu tham khảo

- [1]. Nguyễn Hữu Thủy (2007), *Lý thuyết chế biến sản phẩm ăn uống*, NXB Hà Nội
- [2]. Lê Văn Việt Mẫn (2011), *Công nghệ chế biến thực phẩm*. NXB ĐHQG TP Hồ Chí Minh
- [3]. Trường Cao Đẳng Kinh Tế khách sạn & Du Lịch (2008), *Giáo trình Kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống*
- [4]. Trường TCN Nấu ăn & NVKS Hà Nội (2010), *Giáo trình Lý thuyết chế biến*

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

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

Mã mô đun: MĐ 19

Thời gian thực hiện mô đun: 75 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; thực hành: 55 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất mô đun

- Vị trí: Chế biến bánh và món ăn tráng miệng là mô đun chuyên ngành trong chương trình đào tạo Trung cấp nghề “Kỹ thuật chế biến món ăn“. Mô đun này được giảng dạy sau các môn học lý thuyết và thực hành cơ bản, trang bị cho người học những kiến thức, kỹ năng cơ bản về chế biến bánh và món ăn tráng miệng.

- Tính chất: Mô đun trên cơ sở kết hợp các kiến thức mà người học đã được trang bị ở phần học lý thuyết chế biến món ăn và các môn học cơ sở. Qua đó, người học biết cách chế biến bánh và món ăn tráng miệng, đồng thời ứng dụng vào thực tế.

II. Mục tiêu mô đun

- Về kiến thức:

+ Trình bày được các kiến thức cơ bản về kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng

+ Ghi nhớ thành phần các nguyên liệu, quy trình chế biến và yêu cầu thành phẩm của món ăn.

- Về kỹ năng:

+ Chế biến được bánh và món ăn tráng miệng đảm bảo đúng quy trình, yêu cầu thành phẩm.

+ Quản lý nguyên liệu, trang thiết bị dụng cụ và bố trí khu vực làm việc hiệu quả.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có thái độ học tập đúng đắn, nghiêm túc, chủ động và sáng tạo. Tham gia tích cực tham gia các hoạt động nhóm, lớp, biết áp dụng lý thuyết vào thực tiễn trong hoạt động chế biến món ăn.

III. Nội dung mô đun

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

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra

1	<p>Bài 1: Khái quát về chế biến bánh và món ăn tráng miệng</p> <p>1.1. Khái niệm, đặc điểm bánh và món ăn tráng miệng</p> <p>1.1.1. Khái niệm</p> <p>1.1.2. Đặc điểm</p> <p>1.2. Phân loại bánh và món ăn tráng miệng</p> <p>1.2.1. Bánh và món ăn tráng miệng Á</p> <p>1.2.2. Bánh và món ăn tráng miệng Âu</p>	5	5		
2	<p>Bài 2: Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á</p> <p>2.1. Chế biến bánh Á</p> <p>2.1.1. Quy trình chung</p> <p>2.1.2. Trình tự chế biến</p> <p>2.1.3. Thực hành ứng dụng</p> <p>2.2. Chế biến món ăn tráng miệng Á</p> <p>2.2.1. Quy trình chung</p> <p>2.2.2. Trình tự chế biến</p> <p>2.2.3. Thực hành ứng dụng</p>	40	5	35	
3	<p>Bài 3: Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu</p> <p>3.1. Chế biến bánh Âu</p> <p>3.1.1. Quy trình chung</p> <p>3.1.2. Trình tự chế biến</p> <p>3.1.3. Thực hành ứng dụng</p> <p>3.2. Chế biến món ăn tráng miệng Âu</p> <p>3.2.1. Quy trình chung</p> <p>3.2.2. Trình tự chế biến</p> <p>3.2.3. Thực hành ứng dụng</p>	25	5	20	
4	Kiểm tra hết mô đun	5			5
	Cộng	75	15	55	5

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Khái quát về chế biến bánh và món ăn tráng miệng (Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu của bài:

- Trình bày được khái niệm, đặc điểm, phân loại bánh và các món ăn tráng miệng.
- Phân biệt được các loại bánh và món ăn tráng miệng Âu và Á.

Nội dung bài:

1.1. Khái niệm, đặc điểm của bánh và món ăn tráng miệng

1.1.1. Khái niệm

1.1.2. Đặc điểm

1.1.2.1. Đặc điểm của bánh tráng miệng

1.1.2.2. Đặc điểm của món ăn tráng miệng

1.2. Phân loại bánh và món ăn tráng miệng

1.2.1. Bánh và món ăn tráng miệng Á

1.2.1.1. Các món bánh tráng miệng Á

1.2.1.2. Các món ăn tráng miệng Á

1.2.2. Bánh và món ăn tráng miệng Âu

1.2.2.1. Các món bánh tráng miệng Âu

1.2.2.2. Các món tráng miệng

Bài 2: Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á

(Thời gian: 40 giờ)

Mục tiêu: Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng

- Trình bày được thành phần nguyên liệu, quy trình chế biến, yêu cầu thành phẩm của bánh và món ăn tráng miệng Á.
- Chế biến được một số loại bánh và món ăn tráng miệng; đảm bảo yêu cầu thành phẩm đã đề ra.
- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

Nội dung bài:

2.1. Chế biến bánh Á

2.1.1. Quy trình chung

2.1.2. Trình tự chế biến

2.1.3. Thực hành ứng dụng

2.1.3.1. Chế biến món Bánh giò

2.1.3.2. Chế biến món Bánh bèo tôm cháy

2.1.3.3. Chế biến món Bánh rán cao lâu

2.1.3.4. Chế biến món Bánh Khanom chun

2.2. Chế biến các món ăn tráng miệng Á

2.2.1. Quy trình chung

2.2.2. Trình tự chế biến

- 2.2.3. Thực hành ứng dụng
- 2.2.3.1. Chế biến món Chè sen long nhãn
- 2.2.3.2. Chế biến món Chè tuyết nhĩ
- 2.2.3.3. Chế biến món Chè hoa cau
- 2.2.3.4. Chế biến món Chè bưởi
- 2.2.3.5. Chế biến món Chè Thái
- 2.2.3.6. Chế biến món Chè đậu đỏ

Bài 3: Chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu

(Thời gian: 25 giờ)

Mục tiêu:

Sau khi học xong bài học này, người học có khả năng

- Trình bày được thành phần nguyên liệu, quy trình chế biến, yêu cầu thành phẩm của bánh và món ăn tráng miệng Âu.

- Chế biến được một số loại bánh và món ăn tráng miệng đảm bảo yêu cầu thành phẩm đã đề ra.

- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

Nội dung:

- 3.1. Chế biến bánh tráng miệng Âu
- 3.1.1. Quy trình chung
- 3.1.2. Trình tự chế biến
- 3.1.3. Thực hành ứng dụng
- 3.1.3.1. Chế biến bánh Choux à la crème
- 3.1.3.2. Chế biến bánh Donut
- 3.1.3.3. Chế biến bánh Gâteaux
- 3.1.3.4. Chế biến bánh Tart chanh leo
- 3.2. Chế biến món ăn tráng miệng Âu
- 3.2.1. Quy trình chung
- 3.2.2. Trình tự chế biến
- 3.2.3. Thực hành ứng dụng
- 3.2.3.1. Chế biến món Caramel
- 3.2.3.2. Chế biến món Creme brulee
- 3.2.3.3. Chế biến món Mango Mousse
- 3.2.3.4. Chế biến món Salade de fruit

Kiểm tra hết mô đun: Thời gian 5 giờ

IV. Điều kiện thực hiện mô đun

- 1. Phòng học chuyên môn hóa: Phòng học thực hành đảm bảo ánh sáng, thông thoáng

2. Trang thiết bị máy móc: Có đủ trang thiết bị cần thiết, cụ thể: bảng, máy chiếu, thiết bị âm thanh, máy xay, máy đánh trứng, tủ lạnh, lò vi sóng, lò nướng, tủ hấp,...

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Có tài liệu học tập (tài liệu tham khảo, bài giảng,...), nguyên vật đúng chủng loại, đủ định lượng, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm,...

4. Các điều kiện khác: Điều hòa, máy hút mùi, chống ồn,..

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung:

- Về kiến thức: Năm bắt được các quy trình chế biến, chuẩn bị nguyên liệu và vận dụng để chế biến món ăn, liên hệ thực tế.

- Về kỹ năng: Thực hiện thuần thục các thao tác, chế biến được một số loại bánh và món ăn tráng miệng

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Chủ động trong học tập và tiếp cận vấn đề, có khả năng làm việc độc lập, làm việc nhóm. Có ý thức tiết kiệm nguyên vật liệu, giữ gìn vệ sinh cá nhân, bảo quản trang thiết bị dụng cụ, đảm bảo vệ sinh khu vực chế biến và an toàn lao động.

2. Phương pháp

- Đánh giá kết quả học tập thông qua tổng kết điểm các bài kiểm tra, điểm chuyên cần.

- Thang điểm 10, trong đó

+ Điểm chuyên cần: hệ số 0,2: đi học đầy đủ, tham gia tích cực

+ Điểm kiểm tra hết môn: hệ số 0,8: (đánh giá theo sản phẩm của người học)

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun

1. Phạm vi áp dụng mô đun: Chương trình áp dụng cho người học nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ Trung cấp

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

- *Phương pháp giảng dạy:*

+ Thuyết trình, giảng giải.

+ Làm mẫu

+ Hướng dẫn thực hành chế biến món ăn

+ Nhận xét và đánh giá sản phẩm

- *Đối với giáo viên:*

+ Có kiến thức, kỹ năng và khả năng chế biến các món ăn theo yêu cầu

+ Có chương trình môn học.

+ Có bài giảng chi tiết.

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

- *Đối với người học:*

+ Nghiên túc trong học tập, tham dự đầy đủ các buổi học theo kế hoạch của Nhà trường.

+ Dự đủ số buổi học và bài kiểm tra kết thúc mô đun

+ Tham gia tích cực các hoạt động học tập theo hướng dẫn của giáo viên

+ Có đầy đủ tài liệu học tập

+ Hoàn thành các bài tập thực hành.

3. Những điểm trọng tâm

Người học cần chú ý vào nội dung bài 2&3: Thực hành chế biến bánh và món ăn tráng miệng.

4. Tài liệu tham khảo

[1]. Lê Văn Việt Mẫn (2011), *Công nghệ chế biến thực phẩm*. NXB ĐHQG TP Hồ Chí Minh

[2]. Trường Cao Đẳng Kinh Tế khách sạn & Du Lịch (2008), *Giáo trình Kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống*

[3]. Trường TCN Nấu ăn & NVKS Hà Nội (2010), *Giáo trình Lý thuyết chế biến*

[4]. Trường TCN Nấu ăn & NVKS Hà Nội (2010), *275 món ăn*

[5]. Trường TCN Nấu ăn & NVKS Hà Nội (2010), *Chế biến bánh và món ăn tráng miệng*.

[6]. Nhà xuất bản Văn hóa – Thông tin (2013), *Cẩm nang nấu ăn*

[7]. Triệu Thị Chơi (2015), *Cách nấu xôi- chè 3 miền*. NXB Phụ nữ

[8]. Nguyễn Thị Tuyết (2011), *Kỹ thuật nấu ăn*. NXB Lao động.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Văn hóa ẩm thực

Mã số môn học: MH 21

Thời gian thực hiện môn học: 25 giờ (Lý thuyết: 22 giờ; Thực hành: 2 giờ; Kiểm tra: 1 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Văn hóa ẩm thực là môn học lý thuyết trong chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, giảng dạy trước mô đun Chế biến món ăn.

- Tính chất: Văn hóa ẩm thực là môn học giới thiệu khái quát cho học sinh về các đặc điểm văn hóa ẩm thực trong nước và một số nền văn hóa ẩm thực có ảnh hưởng tới du lịch Việt Nam. Môn học này được đánh giá kết quả bằng hình thức kiểm tra định kỳ và kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được khái niệm, nội dung của văn hóa ẩm thực và các yếu tố ảnh hưởng tới văn hóa ẩm thực.

+ Trình bày được các đặc điểm văn hóa ẩm thực Việt Nam

+ Trình bày được các đặc điểm đặc trưng của các nền văn hóa ẩm thực có ảnh hưởng tới du lịch Việt Nam.

- Về kỹ năng: Vận dụng được kiến thức về văn hóa ẩm thực cho việc xây dựng thực đơn cũng như thực hành chế biến, phục vụ món ăn cho từng loại đối tượng khách của nhà hàng và khách sạn.

- Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm: Hình thành thái độ chủ động, quan tâm tới nhu cầu ẩm thực riêng biệt của thực khách trong quá trình chế biến và phục vụ món ăn.

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Tên chương mục	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Chương 1: Khái quát chung về văn hoá và văn hóa ẩm thực 1.1 Khái quát chung về văn hóa 1.1.1 Khái niệm văn hóa	5	5		

	<p>1.1.2 Các nền văn hóa lớn trên thế giới</p> <p>1.2 Khái quát chung về văn hóa ẩm thực</p> <p>1.2.1 Khái niệm văn hóa ẩm thực</p> <p>1.2.2. Các nền văn hóa ẩm thực lớn trên thế giới</p> <p>1.2.3. Nội dung của văn hóa ẩm thực</p> <p>1.2.4. Các yếu tố ảnh hưởng tới văn hóa ẩm thực</p> <p>1.3. Ẩm thực trong xu hướng hội nhập</p>				
2	<p>Chương 2: Văn hoá ẩm thực Việt Nam</p> <p>2.1. Khái quát về điều kiện tự nhiên – xã hội của Việt Nam</p> <p>2.1.1. Khái quát về điều kiện tự nhiên</p> <p>2.1.2. Khái quát về điều kiện xã hội</p> <p>2.2. Đặc điểm văn hoá ẩm thực 3 miền</p> <p>2.2.1. Văn hóa ẩm thực miền Bắc</p> <p>2.2.2. Văn hóa ẩm thực miền Trung</p> <p>2.2.3. Văn hóa ẩm thực miền Nam</p>	10	10		
3	<p>Chương 3: Một số nền văn hoá ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam</p> <p>3.1. Văn hóa ẩm thực Trung Quốc</p>	10	7	2	1

	3.2. Văn hóa ẩm thực Nhật Bản				
	3.3. Văn hóa ẩm thực Hàn Quốc				
	3.4. Văn hóa ẩm thực Pháp				
	3.5. Văn hóa ẩm thực Mỹ				
	3.6. Văn hóa ẩm thực Nga				
	Cộng	25	22	2	1

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

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Khái quát chung về văn hoá và văn hóa ẩm thực

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm văn hóa, văn hoá ẩm thực, nội dung của văn hóa ẩm thực và các yếu tố ảnh hưởng tới văn hóa ẩm thực.
- Trình bày được đặc điểm đặc trưng của văn hóa ẩm thực phương Đông và phương Tây cũng như trong xu hướng phát triển ẩm thực hiện nay.

Nội dung chương:

- 1.1 Khái quát chung về văn hóa
 - 1.1.1 Khái niệm văn hóa
 - 1.1.2 Các nền văn hóa lớn trên thế giới
- 1.2. Khái quát chung về văn hóa ẩm thực
 - 1.2.1 Khái niệm văn hóa ẩm thực
 - 1.2.2 Các nền văn hóa ẩm thực lớn trên thế giới
 - 1.2.2.1 Văn hóa ẩm thực Phương Đông
 - 1.2.2.2 Văn hóa ẩm thực Phương Tây
 - 1.2.3 Nội dung của văn hóa ẩm thực
 - 1.2.4 Các yếu tố ảnh hưởng tới văn hóa ẩm thực
 - 1.2.4.1 Nhóm các yếu tố về tự nhiên
 - 1.2.4.2 Nhóm các yếu tố về lịch sử - xã hội
- 1.3 Ẩm thực trong xu hướng hội nhập
 - 1.3.1. Hội nhập ẩm thực Á - Âu
 - 1.3.2. Xu hướng chung

Chương 2: Văn hoá ẩm thực Việt Nam.

(Thời gian: 10 giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày khái quát được điều kiện tự nhiên và xã hội của Việt Nam;
- Trình bày được các nét văn hóa ẩm thực đặc trưng của Việt Nam;
- Trình bày được đặc điểm văn hóa ẩm thực đặc trưng từng miền của Việt Nam.

Nội dung chương:

2.1. Khái quát về điều kiện tự nhiên – xã hội của Việt Nam

2.1.1. Khái quát về điều kiện tự nhiên

2.1.2. Khái quát về điều kiện xã hội

2.2. Đặc điểm văn hoá ẩm thực 3 miền

2.2.1. Các yếu tố cấu thành văn hóa ẩm thực Việt Nam

2.2.1.1. Nguồn nguyên liệu lương thực, thực phẩm

2.2.1.2. Cách lựa chọn, sử dụng các nguyên liệu

2.2.1.3 Cách lựa chọn, sử dụng gia vị

2.2.1.3 Các dụng cụ dùng trong chế biến và hoạt động ẩm thực

2.2.1.3 Cách thức phối liệu và chế biến

2.2.1.3 Món ăn, đồ uống

2.2.1.4 Bữa ăn hàng ngày

2.2.1.5 Quy tắc xã hội trong ẩm thực

2.2.1.6 Cách ăn uống hàng ngày

2.2.1.7 Cỗ/tiệc của người Việt

2.2.2 Ẩm thực 3 miền

2.2.2.1. Ẩm thực miền Bắc

2.2.2.2. Ẩm thực miền Trung

2.2.2.3. Ẩm thực miền Nam

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

(Thời gian: 10 giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày được những ảnh hưởng của tự nhiên và xã hội đến các đặc điểm văn hóa ẩm thực của từng quốc gia, dân tộc
- Nhận diện được đặc điểm đặc trưng của từng nền văn hóa ẩm thực có ảnh hưởng đến du lịch Việt Nam
- Hình thành ý thức tôn trọng nhu cầu, sở thích ăn uống của khách du lịch.

Nội dung chương:

3. 1.Văn hóa ẩm thực Trung Quốc

3.1.1. Khái quát chung về điều kiện tự nhiên – xã hội

3.1.2. Đặc điểm văn hoá ẩm thực Trung Quốc

3.2. Văn hóa ẩm thực Nhật Bản

3.2.1 Khái quát chung về điều kiện tự nhiên – xã hội

3.2.2. Đặc điểm văn hoá ẩm thực Nhật Bản

3.3. Văn hóa ẩm thực Hàn Quốc

3.3.1 Khái quát chung về điều kiện tự nhiên – xã hội

3.3.2 Đặc điểm văn hoá ẩm thực Hàn Quốc

3.4. Văn hóa ẩm thực Pháp

3.4.1. Khái quát chung về điều kiện tự nhiên – xã hội

3.4.2. Đặc điểm văn hoá ẩm thực Pháp

3.5. Văn hóa ẩm thực Mỹ

3.5.1. Khái quát chung về điều kiện tự nhiên – xã hội

3.5.2. Đặc điểm văn hoá ẩm thực Mỹ

3.6. Văn hóa ẩm thực Nga

3.6.1 Khái quát chung về điều kiện tự nhiên – xã hội

3.6.2. Đặc điểm văn hoá ẩm thực Nga

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 projector, màn chiếu.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo án, giáo trình, bài giảng, giấy A0, bút dạ, bảng, phấn.

4. Các điều kiện khác: Có nhà hàng ẩm thực cho người học thực địa

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Trình bày được một số nội dung cơ bản của văn hóa ẩm thực

- Kỹ năng: Liệt kê được các đặc điểm đặc trưng của văn hóa ẩm thực Việt Nam và một số nền văn hóa ẩm thực có ảnh hưởng tới du lịch Việt Nam.

- Năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm: Có ý thức quan sát học hỏi các giờ học trên lớp.

2. Phương pháp đánh giá: Kiểm tra viết, thang điểm 10.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Chương trình môn học Văn hóa ẩm thực áp dụng cho người học Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

+ Có chương trình môn học.

+ Có giáo án, bài giảng chi tiết.

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

- Đối với người học:

+ Có ý thức học hỏi, trang bị kiến thức về văn hoá, lịch sử, xã hội bổ trợ cho các kiến thức học trên lớp

+ Hoàn thành các bài tập.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý: Chương 2, 3

4. Tài liệu cần tham khảo:

[1] Toan Ánh (1992), *Tìm hiểu phong tục Việt Nam*, NXB Thanh niên.

[2] Nguyễn Văn Ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thuỷ (1996), *Hàn Quốc lịch sử & văn hoá*, NXB Văn hoá.

[3] Trịnh Xuân Dũng Và Hoàng Minh Khang, *Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng*, Trường Du lịch Hà Nội.

[4] Từ Giáy (1996), *Phong cách ăn Việt Nam*, NXB Y học.

[5] Trịnh Huy Hoà, *Đối thoại với các nền văn hoá thế giới*, NXB Trẻ.

[6] Nguyễn Quang Khải (sưu tầm giới thiệu) (2001), *Tập tục và kiêng kỵ*, NXB văn hoá dân tộc.

[7] Mai Khôi (1996), *Hương vị quê hương*, NXB Mĩ thuật.

[8] Vũ Hữu Nghị (1991), *Tìm hiểu Nhật Bản*, NXB Khoa học xã hội.

[9] Phan Ngọc (2002), *Bản sắc văn hoá Việt Nam*, NXB Văn học.

[10] Nguyễn Thu Tâm (dịch) (1995), *Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa*, NXB Trẻ.

[11] Đông A Sáng (2004), *Trà - Văn hoá đặc sắc Trung Hoa*, NXB Văn hoá thông tin.

[12] Trần Quốc Vượng (2000), *Văn hoá Việt Nam tìm tòi và suy ngẫm*, NXB Văn hoá dân tộc.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Xây dựng thực đơn

Mã mô đun: MĐ 23

Thời gian thực hiện mô đun: 25 giờ (Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành: 13 giờ;; Kiểm tra: 2 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí:

+ Xây dựng thực đơn là mô đun bắt buộc thuộc các mô đun đào tạo nghề trong chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

+ Mô đun này nhằm trang bị cho người học những kiến thức cơ bản cho người học về các loại thực đơn.

+ Mô đun này cần được tổ chức giảng dạy sau tất cả các mô đun cơ bản, các mô đun chuyên môn khác.

- Tính chất:

+ Xây dựng thực đơn là mô đun thực hành.

+ Đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu mô đun:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được những kiến thức cơ bản về tính chất, đặc điểm, cơ cấu của các bữa ăn trong ngày và bữa ăn đặc biệt.

+ Hiểu được các yêu cầu và các căn cứ khi xây dựng thực đơn.

- Về kỹ năng:

+ Phân loại được các loại thực đơn theo tính chất bữa ăn.

+ Xây dựng được một số loại thực đơn cơ bản thường áp dụng trong các cơ sở sản xuất kinh doanh.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Có thái độ học tập, chủ động và sáng tạo trong kỹ năng xây dựng thực đơn.

+ Rèn luyện cách xây dựng thực đơn phải dựa trên cơ sở khoa học về dinh dưỡng, kỹ thuật chế biến và nhu cầu của thị trường.

III. Nội dung mô đun:

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

Số TT	Tên các bài trong Mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Tổng quan về các bữa ăn 1.1. Bữa ăn của người Việt Nam và một số nước châu Á 1.2. Bữa ăn của người châu Âu 1.3. Các bữa ăn phụ 1.4. Các hình thức phục vụ ăn	5	5		
2	Bài 2: Phương pháp xây dựng thực đơn 2.1. Khái quát về thực đơn 2.2. Các loại thực đơn cơ bản 2.3. Cấu tạo thực đơn 2.4. Các yêu cầu khi xây dựng thực đơn 2.5. Cách trình bày thực đơn	4	4		
3	Bài 3: Rèn luyện xây dựng thực đơn 3.1. Các căn cứ xây dựng thực đơn 3.2. Các bước xây dựng thực đơn 3.3. Một số thực đơn tham khảo 3.3.1. Thực đơn các bữa ăn hàng ngày 3.3.2. Thực đơn các bữa ăn đặc biệt Hướng dẫn tự học 3.4. Kỹ năng xây dựng thực đơn	14	1	13	
4	Kiểm tra	2			
	Cộng	25	10	13	2

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

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Tổng quan về các bữa ăn

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu:

Sau khi kết thúc bài học, người học có khả năng:

- Biết được được các bữa ăn của người Châu Á, Châu Âu trong một ngày, một năm.

- Trình bày được tính chất, đặc điểm của từng bữa ăn (Bữa ăn hàng ngày và bữa ăn đặc biệt của người Châu Âu, Châu Á).

- Phân biệt được các loại món ăn phù hợp với tính chất của từng loại bữa ăn.

- Hình thành thói quen sưu tầm, năng động và rèn luyện khả năng phân tích các loại thực đơn.

Nội dung bài:

1.1. Bữa ăn của người Việt Nam và một số nước châu Á

1.1.1. Bữa ăn hàng ngày

1.1.1.1. Bữa sáng

1.1.1.2. Bữa trưa

1.1.1.3. Bữa tối

1.1.2. Bữa ăn đặc biệt

1.2. Bữa ăn của người châu Âu

1.2.1. Bữa ăn hàng ngày

1.2.2. Các loại tiệc cơ bản

1.3. Các bữa ăn phụ

1.3.1. Đối với người châu Âu

1.3.2. Đối với người Việt Nam

1.4. Các hình thức phục vụ ăn

1.4. Các hình thức phục vụ ăn

1.4.1. Hình thức được phục vụ

1.4.2. Hình thức tự phục vụ

Bài 2: Phương pháp xây dựng thực đơn

(Thời gian: 4 giờ)

Mục tiêu:

Sau khi kết thúc bài học, người học có khả năng:

- Trình bày được khái niệm, các yêu cầu của từng loại thực đơn thường gặp trong các cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm ăn uống.

- Phân biệt được các loại thực đơn cơ bản.
- Nhận biết được những nội dung cơ bản cần phải đạt được khi xây dựng các loại thực đơn.
- Có thái độ ham học hỏi, năng động và sáng tạo khi tiếp cận với các loại thực đơn trong công việc hàng ngày.

Nội dung bài:

- 2.1. Khái quát về thực đơn
 - 2.1.1. Khái niệm thực đơn
 - 2.1.2. Vai trò của thực đơn
 - 2.1.3. Phân loại thực đơn
- 2.2. Các loại thực đơn cơ bản
 - 2.2.1. Thực đơn tự chọn món (A – la – carte menu)
 - 2.2.2. Thực đơn bữa ăn tự chọn (Set menu)
- 2.3. Cấu tạo thực đơn
 - 2.3.1 Cấu tạo thực đơn bữa ăn Á
 - 2.3.2. Cấu tạo thực đơn bữa ăn Âu
- 2.4. Các yêu cầu và căn cứ khi xây dựng thực đơn
 - 2.4.1. Các yêu cầu khi xây dựng thực đơn
 - 2.4.2. Các căn cứ xây dựng thực đơn
- 2.5. Cách trình bày thực đơn
 - 2.5.1. Các kiểu thực đơn
 - 2.5.2. Ngôn ngữ ghi trên thực đơn

Bài 3: Rèn luyện xây dựng thực đơn

(Thời gian: 14 giờ)

Mục tiêu:

- Sau khi kết thúc bài học, người học có khả năng:
- Rèn luyện kỹ năng xây dựng thực đơn đáp ứng các yêu cầu đối với các bữa ăn;
 - Có tinh thần chủ động, sáng tạo, hay hái họ hỏi và sưu tầm các loại thực đơn các loại bữa ăn trên thực tế.

Nội dung bài:

- 3.1. Các căn cứ xây dựng thực đơn
 - 3.1.1. Các căn cứ chung
 - 3.1.2. Các căn cứ xây dựng thực đơn
- 3.2. Các bước xây dựng thực đơn
 - 3.2.1. Tìm hiểu, tiếp nhận nhu cầu
 - 3.2.2. Dự kiến thực đơn

- 3.2.3. Thống nhất thực đơn và phê duyệt
- 3.2.4. Tính toán các khoản chi phí
- 3.2.5. Hoàn thiện thực đơn
- 3.2.6. Trình bày thực đơn và tổ chức chế biến
- 3.2.7. Xác định nhu cầu nguyên liệu cho thực đơn

3.3. Một số thực đơn tham khảo

- 3.3.1. Thực đơn các bữa ăn hàng ngày
- 3.3.2. Thực đơn các bữa ăn đặc biệt

Hướng dẫn tự học

3.4. Kỹ năng xây dựng thực đơn

- 3.4.1. Kỹ năng xây dựng thực đơn tự chọn món (A – la – carte menu)
- 3.4.2. Kỹ năng xây dựng thực đơn bữa ăn tự chọn (Set menu)

* Kiểm tra: 2 tiết

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học được trang bị hệ thống đèn đủ ánh sáng; Bàn ghế cho học sinh và giáo viên; Bảng, phấn
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 Xây dựng thực đơn dùng nội bộ trong nhà trường và tham khảo các tài liệu giảng dạy khác hỗ trợ bài giảng.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Về kiến thức:
 - + Trình bày được những kiến thức cơ bản về tính chất, đặc điểm, cơ cấu của các bữa ăn trong ngày và bữa ăn đặc biệt.
 - + Hiểu được các yêu cầu và các căn cứ khi xây dựng thực đơn.
- Về kỹ năng:
 - + Phân loại được các loại thực đơn
 - + Xây dựng được một số loại thực đơn cơ bản thường áp dụng trong các cơ sở sản xuất kinh doanh.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Có thái độ học tập, chủ động và sáng tạo trong kỹ năng xây dựng thực đơn.
 - + Rèn luyện cách xây dựng thực đơn phải dựa trên cơ sở khoa học về dinh dưỡng, kỹ thuật chế biến và nhu cầu của thị trường.

2. Phương pháp:

- Đánh giá bằng điểm thông qua việc đưa ra các câu hỏi tổng kết sau mỗi nội dung bài học.

- Hướng dẫn học sinh phân tích nội dung của bài học trên cơ sở liên hệ thực tế.
- Sử dụng phương pháp thảo luận nhóm, nêu vấn đề giúp học sinh đưa ra ý kiến, quan điểm về tổ chức quản lý, giải quyết vấn đề trong từng nội dung bài học.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình áp dụng cho người học nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ Trung cấp.

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

- Phương pháp giảng dạy:
 - + Thuyết trình, giảng giải.
 - + Nêu vấn đề, giao bài tập nhóm cho các sinh hoạt ngoại khoá và sưu tầm tư liệu.
 - + Thảo luận nhóm để người học tự rút ra kết luận.
 - + Trong quá trình giảng dạy, giao bài tập nhóm, thảo luận... giáo viên cần lưu ý riêng cho từng đối tượng người học cho các chuyên ngành.
- Đối với giáo viên:
 - + Có chương trình môn học.
 - + Có bài giảng chi tiết.
 - + Chuẩn bị tốt các tài liệu minh hoạ và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy để phát huy tính chủ động, tích cực cho người học.
- Đối với người học:
 - + Dự các buổi học theo kế hoạch của Nhà trường;
 - + Dự đủ số bài kiểm tra định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học
 - + Tham gia tích cực các hoạt động học tập theo hướng dẫn của giáo viên
 - + Có đầy đủ tài liệu học tập
 - + Được trang bị kiến thức hoạt động marketing của các doanh nghiệp du lịch hiện nay.
 - + Hoàn thành các bài tập.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý: Bài 2, 3.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- [1] *Giáo trình Bar và đồ uống* (1998), Trường Cao đẳng du lịch Hà Nội.
- [2] *Giáo trình Cở văn hóa Việt Nam* (2000), NXB văn hóa dân tộc.
- [3] *The theory, of catering* cuar Kinton Ceserani & Foskett
- [4] Nguyễn Thu Tâm (dịch) (1995), *Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa*, NXB trẻ.
- [5] Nguyễn Quang Khải (2001), *Tập tục và kiêng kỵ* (sưu tầm và giới thiệu, NXB văn hóa dân tộc.
- [6] Phan Ngọc (2002), *Bản sắc văn hóa Việt Nam*, NXB Văn học .

- [7] Trịnh Xuân Dũng và Hoàng Minh Khang, *Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng*, Trường du lịch Hà Nội.
- [8] Từ Giấy (1996), *Phong cách ăn Việt Nam*, NXB Y học.
- [9] Thường thức trong gia đình,(1997), NXB Hà Nội.
- [10] Hoàng Thị Như Huy, *Nghệ thuật ẩm thực Huế* (2006), NXB Thuận Hóa.
- [11] Vũ Dương Ninh (chủ biên) (1998), *Lịch sử văn hóa thế giới*, NXB Giáo dục.
- [12] Phan Văn Hoàn (2006), *Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam*, NXB Khoa học xã hội.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Hạch toán định mức

Mã số môn học: MH 23

Thời gian thực hiện môn học: 20 giờ (Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 8 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. Vị trí, tính chất môn học:

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

- Tính chất:

+ Hạch toán định mức là môn học lý thuyết kết hợp với phần thực hành tính toán.

+ Đánh giá kết quả bằng kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu môn học

- Về kiến thức:

+ Trình bày được khái niệm cơ bản hạch toán, yêu cầu của công tác hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống;

+ Liệt kê và giải thích được các thuật ngữ sử dụng trong kinh doanh sản phẩm ăn uống;

+ Ghi nhớ được các công thức tính GB, GV, LG, TLLG, các bước giải bài tập dự trù nguyên liệu.

- Về kỹ năng:

+ Tính toán được GB, GV, LG, TLLG của các sản phẩm ăn uống

+ Dự trù được số lượng tiền mua của từng loại nguyên liệu với các mức giá bán khách yêu cầu

- Về năng lực tự chủ, trách nhiệm: Thành thạo trong việc tính toán các sản phẩm ăn uống, trở thành nhân viên kế toán tiêu chuẩn trong bộ phận chế biến.

III. Nội dung môn học

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

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thảo luận	Kiểm tra
1	Chương 1: Khái quát về hạch toán định mức 1.1. Một số khái niệm cơ bản về hạch toán 1.1.1. Khái niệm hạch toán	3	3		

	<p>1.1.2. Khái niệm công tác hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống</p> <p>1.2. Vị trí, vai trò hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống</p> <p>1.3. Nhiệm vụ và yêu cầu của công tác hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống</p> <p>1.3.1. Nhiệm vụ của công tác hạch toán định mức</p> <p>1.3.2. Yêu cầu thông tin trong công tác hạch toán định mức</p>				
2	<p>Chương 2: Phương pháp hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống</p> <p>2.1. Một số thuật ngữ kinh tế sử dụng trong kinh doanh sản phẩm ăn uống.</p> <p>2.1.1. Giá vốn</p> <p>2.1.2. Giá bán</p> <p>2.1.3. Chi phí</p> <p>2.1.4. Lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp</p> <p>2.1.5. Thực lãi</p> <p>2.2. Phương pháp hạch toán định mức trong kinh doanh sản phẩm ăn uống</p> <p>2.2.1. Các công thức hạch toán cơ bản</p> <p>2.2.2. Các phương pháp tính toán cơ bản</p>	15	7	8	
3	Kiểm tra	2			2
	Cộng	20	10	8	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Khái quát về hạch toán định mức

(Thời gian: 3 giờ)

Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm cơ bản hạch toán, yêu cầu của công tác hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống.

- Liệt kê chức năng nhiệm vụ của kế toán tiêu chuẩn

- Ghi nhớ các yêu cầu của nghiệp vụ kế toán tiêu chuẩn

Nội dung chương:

1.1. Một số khái niệm cơ bản về hạch toán

1.1.1. Khái niệm hạch toán

1.1.2. Khái niệm công tác hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống

1.2. Vị trí, vai trò hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống

1.3. Nhiệm vụ và yêu cầu của công tác hạch toán định mức trong kinh doanh ăn uống

1.3.1. Nhiệm vụ của công tác hạch toán định mức

1.3.1.1. Thu nhận, xử lý các thông tin

1.3.1.2. Lập ra hệ thống các định mức cơ bản

1.3.1.3. Kiểm tra giám sát quá trình thực hiện

1.3.2. Yêu cầu thông tin trong công tác hạch toán định mức

1.3.2.1. Chính xác

1.3.2.2. Kịp thời

1.3.2.3. Đầy đủ

1.3.2.4. Rõ ràng, dễ hiểu

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

(Thời gian: 15 giờ)

Mục tiêu:

- Liệt kê các thuật ngữ sử dụng trong kinh doanh sản phẩm ăn uống;
- Ghi nhớ công thức tính giá bán, giá vốn, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp, thực lãi;
- Tính toán thuế giá trị gia tăng phải nộp
- Có ý thức luyện tập để thành thạo trong việc tính toán.

Nội dung chương:

2.1. Một số thuật ngữ kinh tế sử dụng trong kinh doanh sản phẩm ăn uống

2.1.1. Giá vốn

2.1.1.1. Khái niệm

2.1.1.2. Phân loại

2.1.1.3. Đặc điểm của giá vốn

2.1.1.4. Các yếu tố ảnh hưởng đến giá vốn

2.1.2. Giá bán

2.1.2.1. Khái niệm

2.1.2.2. Phân loại

- 2.1.2.3. Đặc điểm của giá bán
- 2.1.2.4. Các yếu tố ảnh hưởng đến giá vốn
- 2.1.3. Chi phí
 - 2.1.3.1. Chi phí bất biến
 - 2.1.3.2. Chi phí khả biến
- 2.1.4. Lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp
- 2.1.5. Thực lãi
- 2.2. Phương pháp hạch toán định mức trong kinh doanh sản phẩm ăn uống
 - 2.2.1. Các công thức hạch toán cơ bản
 - 2.2.2. Các phương pháp tính toán cơ bản

Kiểm tra

(Thời gian: 2 giờ)

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn hóa: phòng lý thuyết đảm bảo cho 35 học viên
2. Trang thiết bị máy móc: bảng, phấn, projector, loa...
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: sách giáo khoa, tranh ảnh,....

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung:

- Về kiến thức:
 - + Liệt kê được các trình tự công việc mà kế toán tiêu chuẩn phải thực hiện trong bộ phận sản xuất chế biến
 - + Ghi nhớ các yêu cầu chung đối với công tác hạch toán
- Về Kỹ năng:
 - + Tính toán giá bán, giá vốn, lãi gộp, tỷ lệ lãi gộp đối với các sản phẩm ăn uống.
 - + Dự trù được lượng nguyên liệu theo mức tiền đặt ăn của khách
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Trở thành người đầu bếp có kỹ năng nghề và xây dựng được định mức nguyên liệu, định mức giá bán món ăn để phục vụ trong các bếp ăn của nhà hàng, khách sạn, trường mầm non, tiểu học....

2. Phương pháp:

- Đánh giá bằng điểm thông qua bài kiểm tra viết để đánh giá kết quả tiếp thu kiến thức của học sinh
 - + Kiểm tra định kì: kiểm tra viết, thời gian từ 45 đến 60 phút
 - + Kiểm tra kết thúc môn học hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút
- Thang điểm 10.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học

1. Phạm vi áp dụng chương trình: Chương trình áp dụng cho người học trung cấp nghề Kỹ thuật Chế biến Món ăn

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

- *Phương pháp giảng dạy:*

+ Phương pháp thuyết trình, giảng giải: Phần lý thuyết.

+ Phương pháp nêu vấn đề: Phần lý thuyết, bài tập.

- *Đối với giáo viên:*

+ Tốt nghiệp đại học khối kinh tế.

+ Có kiến thức thực tế về kế toán, tài chính, ngân hàng, du lịch - khách sạn.

+ Có giáo cụ trực quan (tài liệu của các ngân hàng, doanh nghiệp du lịch...).

- *Đối với người học:*

+ Có nhận thức tốt, có kỹ năng tính toán thành thạo.

+ Có kiến thức của các học phần đã học có liên quan đến học phần này.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Phần bài tập tính giá bán, giá vốn, lãi gộp, và thực lãi, bài tập dự trù nguyên liệu, chương 2

4. Tài liệu tham khảo:

[1] Trịnh Xuân Dũng (2003), *Kế toán doanh nghiệp khách sạn - du lịch*, NXB thống kê.

[2] Nguyễn Hữu Thủy (2016), *Giáo trình Hạch toán định mức*, NXB Hà Nội.

[3] Trịnh Cao Khải (2008), *Giáo trình kế toán tiêu chuẩn*, Trường cao đẳng du lịch Hà Nội.

[4] Trường TCN nấu ăn và nghiệp vụ khách sạn Hà Nội (2011), *Kỹ thuật chế biến món ăn Á - Âu*, NXB lao động.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Nghiệp vụ nhà hàng

Mã mô đun: MĐ 25

Thời gian thực hiện mô đun: 45 giờ; (Lý thuyết: 10 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 30 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

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

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

II. Mục tiêu mô đun:

- Kiến thức:
+ Hiểu được vị trí, chức năng, nhiệm vụ chung của bộ phận phục vụ ăn uống.
+ Hiểu các mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận có liên quan.
+ Nắm được nhiệm vụ hàng ngày của nhân viên và tiêu chuẩn vệ sinh trong phục vụ ăn uống.

+ Nắm được kỹ thuật cơ bản về đặt bàn ăn và phục vụ các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối Âu, Á.

- Kỹ năng:
+ Gấp được các loại hoa trong bày bàn
+ Trải được khăn bàn ăn...
+ Thực hiện được các thao tác trong quá trình phục vụ
+ Đặt bàn được các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối Âu, Á.
+ Phục vụ được các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối Âu, Á.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
+ Có trách nhiệm với công việc
+ Thể hiện sự nhiệt tình, lịch sự, nhanh nhẹn trong quá trình phục vụ khách

III. Nội dung mô đun:

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

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Khái quát về nghiệp vụ nhà hàng	5	5		

	<p>1.1. Khái niệm, vai trò vị trí của nhà hàng</p> <p>1.2. Đặc điểm kinh doanh nhà hàng</p> <p>1.3. Các loại nhà hàng</p> <p>1.4. Tổ chức trong nhà hàng, tổ chức ca làm việc</p> <p>1.5. Nhiệm vụ của các chức danh</p> <p>1.6. Những yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ ăn uống</p> <p>1.7. Mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận khác trong khách sạn</p>				
2	<p>Bài 2: Giới thiệu dụng cụ, kỹ thuật trải gấp khăn bàn, khăn ăn, vệ sinh phòng ăn và dụng cụ</p> <p>2.1. Phân loại dụng cụ</p> <p>2.2. Vệ sinh nhà hàng</p> <p>2.3. Vệ sinh dụng cụ</p> <p>2.4. Trải, gấp khăn bàn</p> <p>2.5. Trải, gấp hoa khăn ăn</p>	10	2	9	
3	<p>Bài 3: Các thao tác kỹ thuật cơ bản</p> <p>3.1. Kỹ thuật phục vụ silver service</p> <p>3.2. Kỹ thuật thay, đặt dụng cụ ăn cho khách</p> <p>3.3. Kỹ thuật phục vụ xúp</p> <p>3.4. Kỹ thuật rót và phục vụ bia, rượu, trà, cà phê...</p> <p>3.5. Kỹ thuật thay gạt tàn</p> <p>3.6. Kỹ thuật sử dụng khay</p> <p>3.7. Kỹ thuật phục vụ plate service</p>	5	0	5	0

4	Bài 4: Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á 4.1. Kỹ thuật đặt bàn ăn sáng (Âu, Á) theo thực đơn 4.2. Kỹ thuật đặt bàn trưa tối Âu theo thực đơn 4.3. Kỹ thuật đặt bàn trưa tối Á theo thực đơn 4.4. Kỹ thuật đặt bàn ăn trưa (tối Á) theo chọn món	10	2	8	0
5	Bài 5: Quy trình kỹ thuật phục vụ ăn sáng, trưa, tối Âu, Á 5.1. Quy trình phục vụ ăn sáng Âu, Á theo thực đơn 5.2. Quy trình phục vụ ăn trưa (tối) Âu theo thực đơn 5.3. Quy trình phục vụ ăn trưa (tối) Á theo thực đơn 5.4. Quy trình phục vụ ăn trưa (tối) Âu, á theo chọn món	10	2	8	0
	Kiểm tra hết môn	5			5
	Cộng	45	10	30	5

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

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Khái quát về nghiệp vụ nhà hàng

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu :

- Trình bày được khái niệm về nhà hàng;
- Phân loại được đặc điểm kinh doanh nhà hàng và các loại nhà hàng
- Trình bày được cách tổ chức lao động trong nhà hàng
- Nhận thức đúng đắn về nhiệm vụ của nhân viên phục vụ bàn

Nội dung bài:

- 1.1. Khái niệm, vai trò vị trí của nhà hàng
 - 1.1.1. Khái niệm
 - 1.1.2. Vai trò, vị trí của nhà hàng
- 1.2. Đặc điểm kinh doanh nhà hàng

- 1.2.1. Đặc điểm về sản phẩm của nhà hàng
- 1.2.2. Đặc điểm về vốn
- 1.2.3. Đặc điểm về thời gian và tổ chức lao động
- 1.2.4. Đặc điểm về hoạt động kinh doanh của nhà hàng
- 1.3. Các loại nhà hàng
 - 1.3.1. Phân loại nhà hàng theo mức độ liên kết
 - 1.3.2. Phân loại nhà hàng theo quy mô
 - 1.3.3. Phân loại nhà hàng theo chất lượng phục vụ
 - 1.3.4. Phân loại nhà hàng theo hình thức phục vụ
 - 1.3.5. Các cách phân loại khác
- 1.4. Tổ chức trong nhà hàng, tổ chức ca làm việc
 - 1.4.1. Sơ đồ tổ chức nhà hàng
 - 1.4.2. Tổ chức ca làm việc
 - 1.4.2.1. Các ca lao động trong ngày
 - 1.4.2.2. Nội dung công việc của từng ca
- 1.5. Nhiệm vụ của các chức danh
 - 1.5.1. Maitre d' hôtel
 - 1.5.2. Nhiệm vụ của trưởng bộ phận
 - 1.5.3. Nhiệm vụ của nhân viên phục vụ ăn uống
 - 1.5.4. Nhiệm vụ của nhân viên phụ việc
- 1.6. Những yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ ăn uống
 - 1.6.1. Sức khỏe, ngoại hình và vệ sinh cá nhân
 - 1.6.1.1. Sức khỏe
 - 1.6.1.2. Ngoại hình
 - 1.6.1.3. Vệ sinh cá nhân
 - 1.6.2. Yêu cầu tư cách đạo đức
 - 1.6.3. Yêu cầu chuyên môn nghiệp vụ và lịch sự xã giao
 - 1.6.3.1. Chuyên môn nghiệp vụ
 - 1.6.3.2. Lịch sự xã giao
 - 1.6.4. Trang phục
- 1.7. Mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận khác trong khách sạn
 - 1.7.1. Với bộ phận bếp
 - 1.7.2. Với bộ phận bar
 - 1.7.3. Với bộ phận buồng
 - 1.7.4. Với bộ phận khác

Bài 2: Giới thiệu dụng cụ, kỹ thuật trải gấp khăn bàn, khăn ăn, vệ sinh phòng ăn và dụng cụ

(Thời gian: 10 giờ)

Mục tiêu:

- Phân loại được các loại dụng cụ trong nhà hàng
- Vệ sinh được nhà hàng và các loại dụng cụ theo đúng tiêu chuẩn
- Trải được khăn bàn, khăn ăn
- Gấp được một số kiểu khăn bàn thông dụng

Nội dung bài:

- 2.1. Phân loại dụng cụ
- 2.2. Vệ sinh nhà hàng
- 2.3. Vệ sinh dụng cụ
 - 2.3.1. Vệ sinh dụng cụ sành sứ
 - 2.3.2. Vệ sinh dụng cụ inox
 - 2.3.3. Vệ sinh dụng cụ thủy tinh
 - 2.3.4. Vệ sinh dụng cụ tre, gỗ
- 2.4. Trải, gấp khăn bàn
- 2.5. Trải, gấp hoa khăn ăn

Bài 3: Các thao tác kỹ thuật cơ bản

(Thời gian: 5 giờ)

Mục tiêu:

- Thực hiện được các kỹ năng bung, bê, đưa ,đặt món ăn, thức uống
- Mở rượu, bia... theo đúng tiêu chuẩn
- Thực hiện được kỹ năng sử dụng khay bê

Nội dung bài:

- 3.1. Kỹ thuật phục vụ silver service
- 3.2. Kỹ thuật thay, đặt dụng cụ ăn cho khách
- 3.3. Kỹ thuật phục vụ xúp
- 3.4. Kỹ thuật rót và phục vụ bia, rượu, trà, cà phê...
- 3.5. Kỹ thuật thay gạt tàn
- 3.6. Kỹ thuật sử dụng khay
- 3.7. Kỹ thuật phục vụ plate service

Bài 4: Kỹ thuật đặt bàn ăn Âu, Á

(Thời gian: 10 giờ)

Mục tiêu:

- Thực hiện được các kỹ năng đặt bàn các bữa ăn Âu theo thực đơn theo đúng tiêu chuẩn

- Thực hiện được các kỹ năng đặt bàn các bữa ăn Á theo thực đơn theo đúng tiêu chuẩn

Nội dung bài:

4.1. Kỹ thuật đặt bàn ăn sáng (Âu, Á) theo thực đơn

4.2. Kỹ thuật đặt bàn trưa tối Âu theo thực đơn

4.3. Kỹ thuật đặt bàn trưa tối Á theo thực đơn

4.4. Kỹ thuật đặt bàn ăn trưa (tối Á) theo chọn món

Bài 5: Quy trình kỹ thuật phục vụ ăn sáng, trưa, tối Âu, Á

(Thời gian: 10 giờ)

Mục tiêu:

- Thực hiện được các kỹ năng phục vụ các bữa ăn Âu theo thực đơn theo đúng tiêu chuẩn

- Thực hiện được các kỹ năng phục vụ các bữa ăn Á theo thực đơn theo đúng tiêu chuẩn

- Thực hiện được các kỹ năng phục vụ các bữa ăn Âu/ Á chọn món theo đúng tiêu chuẩn

Nội dung bài:

5.1. Quy trình phục vụ ăn sáng Âu, Á theo thực đơn

5.2. Quy trình phục vụ ăn trưa (tối) Âu theo thực đơn

5.3. Quy trình phục vụ ăn trưa (tối) Á theo thực đơn

5.4. Quy trình phục vụ ăn trưa (tối) Âu, Á theo chọn món

Kiểm tra kết thúc mô đun

(Thời gian: 5 giờ)

IV. Điều kiện thực hiện mô đun

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Đạt chuẩn về diện tích phòng học, ánh sáng, thông gió, điều hòa...

2. Trang thiết bị máy móc: Phòng học thực hành được trang bị đầy đủ về thiết bị, dụng cụ theo tiêu chuẩn quốc tế

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Bảng giáo viên có bảng lật hoặc bảng kéo, bảng dễ bám phấn và không lóa...

4. Các điều kiện khác: Phòng học trang bị đa phương tiện giảng dạy: máy tính, projector...

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung:

- Kiến thức:

- + Hiểu được vị trí, chức năng, nhiệm vụ chung của bộ phận phục vụ ăn uống.
- + Hiểu các mối quan hệ giữa bộ phận phục vụ ăn uống với các bộ phận có liên quan.

- + Nắm được nhiệm vụ hàng ngày của nhân viên và tiêu chuẩn vệ sinh trong phục vụ ăn uống.

- + Nắm được kỹ thuật cơ bản về đặt bàn ăn và phục vụ các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối Âu, Á.

- Kỹ năng:

- + Gấp được các loại hoa trong bày bàn

- + Trải được khăn bàn ăn...

- + Thực hiện được các thao tác trong quá trình phục vụ

- + Đặt bàn được các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối Âu, Á.

- + Phục vụ được các bữa ăn điểm tâm, trưa, tối Âu, Á.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Có trách nhiệm với công việc

- + Thể hiện sự nhiệt tình, lịch sự, nhanh nhẹn trong quá trình phục vụ khách

2. Phương pháp:

Kiểm tra định kì: 1 bài kiểm tra viết, thời gian 45 phút, 2 bài kiểm tra thực hành, thời gian phụ thuộc vào từng đề, 1 bài kiểm tra thực hành kết thúc mô đun, thời gian phụ thuộc vào từng đề.

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun

1. Phạm vi áp dụng mô đun:

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

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

- Đối với giáo viên, giảng viên:

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

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

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

- Đối với người học:

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

3. Những trọng tâm cần chú ý: Bài 3,4,5

4. Tài liệu tham khảo:

[1] TS Trịnh Xuân Dũng, Hà Nội 2003, *Tổ chức Kinh doanh Nhà hàng*, NXB Lao động - xã hội.

[2] TS. Trịnh Xuân Dũng, Hoàng Minh Khang, Hà Nội (2000), *Tập quán khẩu vị ăn uống của một số nước - Thực đơn trong nhà hàng*.

[3] TS. Trịnh Xuân Dũng, Vũ Thị Hoà, Hà Nội (2005), *Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ ăn uống*, NXB Thống Kê.

[4] TS. Trịnh Xuân Dũng (1999), *Bar và đồ uống*, tài liệu dịch NXB Giáo dục.

[5] Trương Sỹ Quý (1996), *Tổ chức Quản lý Kinh doanh Khách sạn - Nhà hàng*, Trung tâm đào tạo từ xa Đại học Huế.

[6] Roy Hayter (2001), *Phục vụ ăn uống trong Du lịch*, tài liệu dịch của trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội, NXB thống kê.

[7] Donald E. Lundberg (1993), *John R.Walker-The Restaurant from Concept to Operation*-John Wiley & Son.

[8] Đại học Mở Hà Nội (1997), *Managing Food & Beverage service*.

[9] *Chris Parry Bar & Beverage Operation* Atlantic Publishing Group, (2003). Inc Printed in Canada.

[10] Roy Hayter (1996), *Bar service, Hospitality Training Foundation Macmilan*, London England.