

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 1370/QĐ-CDN ngày 19 tháng 9 năm 2026
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng nghề số 1 - BQP)

Ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã ngành, nghề: 6810207

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo:

Đối tượng tuyển sinh: Người đã tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc tương đương.

Thời gian khóa học: Theo kế hoạch đào tạo của nhà trường, bảo đảm tích lũy đủ khối lượng chương trình.

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

Kỹ thuật chế biến món ăn là ngành, nghề thuộc lĩnh vực dịch vụ du lịch và nhà hàng - khách sạn, thực hiện các công việc đánh giá chất lượng thương phẩm, lựa chọn, bảo quản, sơ chế, phối hợp nguyên liệu, chế biến, trình bày, xây dựng thực đơn và phối hợp tổ chức phục vụ món ăn. Người làm nghề phải bảo đảm chất lượng cảm quan, giá trị dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm, hiệu quả sử dụng nguyên liệu và phù hợp với đặc điểm văn hóa ẩm thực.

Chương trình trình độ cao đẳng được xây dựng theo định hướng thực hành, chú trọng năng lực tổ chức sản xuất tại bộ phận bếp, giao tiếp trong kinh doanh, ứng dụng công nghệ thông tin, nghiệp vụ bàn, tổ chức sự kiện, thực tập sản xuất và thực tập tốt nghiệp. Khối lượng và cơ cấu giờ học được điều chỉnh thống nhất theo bảng nội dung chương trình.

Khối các môn học chung thực hiện theo chương trình môn học chung trình độ cao đẳng; khối cơ sở và chuyên môn được biên tập, điều chỉnh theo bảng khung chương trình Kỹ thuật chế biến món ăn đã thống nhất.

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Mục tiêu chung

Đào tạo người học có phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ

luật, sức khỏe và trách nhiệm xã hội; có kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp và mức độ tự chủ, trách nhiệm đáp ứng yêu cầu của trình độ cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn. Sau khi tốt nghiệp, người học có khả năng tổ chức và thực hiện quy trình chế biến món ăn; đánh giá và kiểm soát nguyên liệu; xây dựng thực đơn, xác định định mức và chi phí; bảo đảm dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm và chất lượng dịch vụ; phối hợp với bộ phận bàn, sự kiện và kinh doanh; làm việc độc lập hoặc theo nhóm tại nhà hàng, khách sạn và cơ sở dịch vụ ăn uống.

2.2. Mục tiêu cụ thể

a) Về kiến thức

- Vận dụng được kiến thức cơ bản về chính trị, pháp luật, quốc phòng - an ninh, giáo dục thể chất, công nghệ thông tin, ngoại ngữ và trách nhiệm công dân trong học tập và hoạt động nghề nghiệp.
- Trình bày được đặc điểm hoạt động du lịch, khách sạn, nhà hàng; đặc trưng văn hóa ẩm thực và mối quan hệ giữa bộ phận bếp với các bộ phận phục vụ.
- Phân tích được đặc điểm, chất lượng thương phẩm của nguyên liệu; nguyên tắc lựa chọn, bảo quản, sơ chế, phối hợp gia vị và các phương pháp chế biến món ăn.
- Giải thích được cơ sở sinh lý dinh dưỡng, yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm, định mức, hao hụt, bảo quản nguyên liệu và kiểm soát chất lượng món ăn.
- Trình bày được nguyên tắc xây dựng thực đơn; quy trình phục vụ bàn, giao tiếp trong kinh doanh, quản trị tác nghiệp và tổ chức sự kiện.
- Trình bày được nguyên tắc tổ chức thực hiện nhiệm vụ tại doanh nghiệp, phương pháp theo dõi tiến độ, ghi chép, báo cáo và đánh giá kết quả công việc.

b) Về kỹ năng

- Tiếp nhận và phân tích được yêu cầu của khách hàng, nhu cầu dinh dưỡng, đặc điểm văn hóa ẩm thực, số lượng suất ăn, điều kiện phục vụ và tiêu chí chất lượng.
- Đánh giá được chất lượng thương phẩm; lựa chọn, kiểm tra, bảo quản và sơ chế nguyên liệu phù hợp với yêu cầu kỹ thuật, định mức và vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Thực hiện được các kỹ thuật chế biến món ăn; kiểm soát thời gian, nhiệt độ, gia vị, trạng thái sản phẩm; trình bày và đánh giá chất lượng món ăn.
- Thực hiện được nghiệp vụ bàn cơ bản; giao tiếp, tư vấn và phối hợp giữa bộ phận bếp với bộ phận phục vụ trong nhà hàng, tiệc và sự kiện.
- Xây dựng được thực đơn; tổ chức công việc cá nhân hoặc nhóm; phối hợp và kiểm

soát tiến độ trong quá trình chế biến và phục vụ.

- Thực hiện được nhiệm vụ trong kỳ thực tập sản xuất và thực tập tốt nghiệp; lập nhật ký, báo cáo và hoàn thành nhiệm vụ được giao.

c) Về mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong điều kiện công việc thay đổi; chủ động xác định nhiệm vụ và chịu trách nhiệm về tiến độ, chất lượng.

- Tuân thủ quy trình kỹ thuật, vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động, phòng cháy chữa cháy và bảo vệ môi trường.

- Phối hợp, hỗ trợ thành viên trong nhóm; tự đánh giá kết quả thực hiện và đề xuất biện pháp khắc phục sai sót.

- Có ý thức tự học, cập nhật xu hướng ẩm thực, công nghệ chế biến và yêu cầu nghề nghiệp mới.

3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

- Nhân viên hoặc kỹ thuật viên chế biến món ăn tại nhà hàng, khách sạn, bếp ăn tập thể, cơ sở lưu trú và doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Nhân viên sơ chế, chế biến và trình bày món ăn tại bếp nóng, bếp nguội, bếp tiệc hoặc bếp suất ăn.

- Nhân viên làm bánh và món ăn tráng miệng; nhân viên trang trí món ăn, cắm hoa và hỗ trợ tổ chức tiệc, hội nghị, sự kiện.

- Nhân viên nghiệp vụ bàn hoặc nhân viên phối hợp phục vụ tại nhà hàng, khách sạn.

- Nhân viên xây dựng thực đơn, kiểm soát nguyên liệu, dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm trong phạm vi được giao.

- Người hành nghề tự do hoặc kinh doanh dịch vụ ăn uống; sau khi tích lũy kinh nghiệm có thể đảm nhiệm vai trò tổ trưởng, ca trưởng hoặc giám sát một phần hoạt động sản xuất, phục vụ.

4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 1.815 giờ/67 tín chỉ.

- Khối lượng học tập các môn học chung: 435 giờ/19 tín chỉ.

- Khối lượng học tập các môn học. mô đun chuyên môn: 1.380 giờ/47 tín chỉ.

- Khối lượng lý thuyết: 519 giờ.

- Khối lượng thực hành. thực tập. thí nghiệm. bài tập. thảo luận: 1.193 giờ.

- Khối lượng thi, kiểm tra: 103 giờ.

5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
Năng lực cơ bản (năng lực chung)		
1	CB-01	Ứng dụng được những kiến thức cơ bản về chính trị, tư tưởng, đạo đức và nhiệm vụ công dân trong học tập, lao động và hoạt động nghề nghiệp.
2	CB-02	Ứng dụng được những kiến thức cơ bản về pháp luật; thực hiện đúng quyền, nghĩa vụ của người lao động và các quy định pháp luật có liên quan trong hoạt động nghề nghiệp
3	CB-03	Trained and sustained physical fitness, appropriate to the requirements of the learning and working environment.
4	CB-04	Ứng dụng được kiến thức quốc phòng và an ninh; có ý thức trách nhiệm bảo vệ xây dựng, bảo vệ Tổ quốc và giữ gìn an ninh, trật tự, an toàn xã hội.
5	CB-05	Ứng dụng được công nghệ thông tin cơ bản để soạn thảo văn bản, lập bảng tính, khai thác thông tin và hỗ trợ hoạt động học tập, nghề nghiệp.
6	CB-06	Ứng dụng được tiếng Anh ở mức độ cơ bản trong giao tiếp, đọc hiểu thuật ngữ, thực đơn và một số tài liệu phục vụ nghề Kỹ thuật chế biến món ăn
7	CB-07	Ứng dụng được kỹ năng giao tiếp, làm việc nhóm, quản lý thời gian, giải quyết vấn đề, thuyết trình và thích ứng với môi trường làm việc.
8	CB-08	Ứng dụng được kiến thức khởi sự kinh doanh để nhận biết cơ hội kinh doanh, xây dựng ý tưởng và lập kế hoạch kinh doanh dịch vụ ăn uống ở mô hình phù hợp.
9	CB-09	Hiểu và vận dụng được những kiến thức cơ bản về hoạt động du lịch, khách sạn, nhà hàng và mối quan hệ giữa các bộ phận trong hoạt động kinh doanh dịch vụ.
Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)		
10	CL-01	Ứng dụng được các kiến thức về nguyên liệu, phương pháp làm chín, biến đổi của nguyên liệu và yêu cầu kỹ thuật trong quá trình chế biến món ăn.
11	CL-02	Thực hiện được các công việc nghề nghiệp trong môi trường sản xuất thực phẩm; tuân thủ quy trình, tác phong, kỷ luật lao động; phối hợp với các bộ phận có liên quan và hoàn thành nhiệm vụ được giao.
12	CL-03	Hiểu giá được chất lượng thương phẩm; lựa chọn, tiếp nhận, bảo quản, chế biến và sử dụng nguyên liệu, thực phẩm phù hợp; thực hiện đúng yêu cầu về vệ sinh, an toàn thực phẩm.
13	CL-04	Ứng dụng được kiến thức sinh lý dinh dưỡng để lựa chọn, phối hợp nguyên liệu, món ăn và xây dựng khẩu phần phù hợp với đối tượng phục vụ.
14	CL-05	Ứng dụng được các loại thực đơn phù hợp với đối tượng khách, tính chất bữa ăn, yêu cầu dinh dưỡng, khả năng cung ứng nguyên liệu và điều kiện thực hiện.
15	CL-06	Thực hiện được quy trình sơ chế, cắt thái, phối hợp nguyên liệu, chế biến, trình bày và trình bày các món ăn; kiểm soát được thời gian, nhiệt độ, vị và chất lượng sản phẩm.
16	CL-07	Biết và trình bày được các loại bánh và món ăn tráng miệng Á, Âu, đúng quy trình kỹ thuật; sử dụng an toàn dụng cụ, thiết bị và bảo quản.

T	Mã năng lực	Tên năng lực
		chất lượng sản phẩm.
17	CL-08	Thực hiện được các kỹ thuật trang trí và cắm hoa; lựa chọn, sử dụng vật dụng, dụng cụ phù hợp; tạo được sản phẩm đạt yêu cầu về bố cục, kỹ thuật cắm mỹ.
18	CL-09	Thực hiện được nghiệp vụ bàn; chuẩn bị khu vực phục vụ, bố trí bàn ăn, phục vụ món ăn, đồ uống, tiếp nhận yêu cầu và giao tiếp với khách theo quy trình.
19	CL-10	Tham gia lập kế hoạch, chuẩn bị và tổ chức các loại tiệc, hội nghị, sự kiện; phối hợp được giữa bộ phận bếp, bàn và các bộ phận liên quan trong quá trình phục vụ.
20	CL-11	Đảm bảo an toàn các loại dao, dụng cụ; thực hiện được các kỹ thuật cắt, tạo hình, cắt tỉa rau củ quả và vận dụng vào trang trí, hoàn thiện món ăn.
21	CL-12	Áp dụng tổng hợp kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp vào môi trường làm việc thực tế; thực hiện và hoàn thành nhiệm vụ tại doanh nghiệp; tuân thủ quy trình, kỷ luật, an toàn; lập nhật ký và báo cáo kết quả thực tập.
Năng lực bổ trợ theo môn tự chọn		
22	TC-01	với MĐ 22.1 – Pha chế đồ uống: chuẩn bị được khu vực, nguyên liệu và dụng cụ pha chế; thực hiện, trình bày và phục vụ được một số loại đồ uống theo đúng quy trình kỹ thuật, bảo đảm vệ sinh và an toàn.
23	TC-02	với MH 22.2 – Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch: vận dụng được kiến thức về bảo vệ môi trường, vệ sinh, an toàn lao động và an ninh trong hoạt động du lịch; nhận diện nguy cơ và thực hiện biện pháp phòng ngừa phù hợp.

6. Nội dung chương trình

MH, MĐ	Môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập trong đó (giờ)			
			Tổng số	thuyết	Thực hành/thực tập/thí nghiệm/thảo luận	Thi/ kiểm tra
I	Môn học chung	19	435	157	255	23
MH 01	Giáo dục chính trị	5	75	41	29	5
MH 02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH 03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH 04	Giáo dục quốc phòng và an ninh	3	75	36	35	4
MH 05	Giáo dục nghề nghiệp	3	75	15	58	2
MH 06	Ngữ Anh	4	120	42	72	6

MH, MĐ	môn học, mô đun	điểm chỉ	Thời gian học tập trong đó (giờ)			
			Đang số	thuyết	Thực hành/thực tập/thí nghiệm/ thảo luận	Thi/ Kiểm tra
II	môn học, mô đun yên môn	48	1380	362	938	80
II.1	n học, mô đun cơ sở	7	105	67	26	12
MH 07	năng mềm	2	30	14	12	4
MH 08	bi sự kinh doanh	3	45	29	11	5
MH 09	ng quan du lịch và ch sạn	2	30	24	3	3
II.2	n học, mô đun yên môn	39	1215	283	870	62
MH 10	thuyết chế biến món	2	30	24	3	3
MH 11	ực tập sản xuất	4	180	50	130	0
MH 12	trong phẩm và an toàn c phẩm	2	30	20	7	3
MH 13	h lý dinh dưỡng	2	30	20	7	3
MH 14	y dựng thực đơn	2	30	15	12	3
MĐ 15	ế biến món ăn	7	210	40	163	7
MĐ 16	ế biến bánh và món ăn ng miệng	2	60	10	44	6
MĐ 17	thuật trang trí cắm	2	60	12	42	6
MĐ 18	hiệp vụ Bàn	3	90	16	65	9
MĐ 19	chức sự kiện	3	75	20	49	6
MĐ 20	thuật cắt tỉa - trang trí n ăn	2	60	16	38	6
MH 21	ực tập tốt nghiệp	8	360	40	310	10
II.3	n học, mô đun chuyên n tự chọn	2	60	12	42	6
MĐ 22.1	chế đồ uống	2	60	12	42	6
MĐ 22.2	ì trường và an ninh - oàn trong du lịch	2	60	12	42	6
	ng cộng	67	1815	519	1193	103

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

7.1. Hướng dẫn giảng dạy các môn học chung bắt buộc

Các môn học chung được tổ chức theo chương trình môn học chung áp dụng cho trình độ cao đẳng và theo kế hoạch đào tạo của nhà trường. Nội dung, phương pháp tổ chức dạy học, kiểm tra và đánh giá thực hiện theo quy định hiện hành và chương trình chi tiết được phê duyệt.

- Môn Giáo dục chính trị: tổ chức theo chương trình môn học chung của trình độ cao đẳng.
- Môn Pháp luật: tổ chức theo chương trình môn học chung của trình độ cao đẳng.
- Môn Giáo dục thể chất: tổ chức theo chương trình môn học chung của trình độ cao đẳng.
- Môn Giáo dục quốc phòng và an ninh: tổ chức theo chương trình môn học chung của trình độ cao đẳng.
- Môn Tin học: tổ chức theo chương trình môn học chung của trình độ cao đẳng.
- Môn Tiếng Anh: tổ chức theo chương trình môn học chung của trình độ cao đẳng.

7.2. Hướng dẫn tổ chức thực hiện chương trình đào tạo đối với đào tạo theo niên chế

Nhà trường xây dựng kế hoạch đào tạo toàn khóa, kế hoạch từng học kỳ và tiến độ giảng dạy chi tiết, bảo đảm người học hoàn thành đủ 65 tín chỉ và 1.795 giờ của chương trình. Các môn học, mô đun được bố trí theo trình tự hợp lý, bảo đảm tính kế thừa giữa kiến thức cơ sở, kiến thức chuyên môn và kỹ năng thực hành nghề nghiệp.

- Các môn học, mô đun cơ sở được bố trí trước hoặc song song với các mô đun chuyên môn có liên quan.
- Lý thuyết chế biến món ăn, Thương phẩm và an toàn thực phẩm, Sinh lý dinh dưỡng và Xây dựng thực đơn được tổ chức trước hoặc song song với MĐ 15 - Chế biến món ăn.
- Nghiệp vụ Bàn và Tổ chức sự kiện được bố trí phù hợp để hình thành năng lực phối hợp giữa bộ phận bếp, bộ phận bàn và hoạt động phục vụ tiệc, sự kiện.
- Thực tập sản xuất và Thực tập tốt nghiệp được bố trí sau khi người học đã hoàn thành các môn học, mô đun chuyên môn cốt lõi.

7.3. Hướng dẫn tổ chức thực hiện theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ

Người học đăng ký và tích lũy các môn học, mô đun theo kế hoạch của cơ sở đào tạo.

Kết quả đạt yêu cầu được bảo lưu, tích lũy theo quy định. Người học phải hoàn thành các môn học, mô đun bắt buộc và lựa chọn 01 trong 02 môn học, mô đun thuộc nhóm II.3 để tích lũy đủ 65 tín chỉ của chương trình.

7.4. Hướng dẫn tổ chức đối với nội dung có thể thực hiện bằng hình thức trực tuyến

Có thể tổ chức trực tuyến hoặc kết hợp trực tiếp với trực tuyến đối với một số nội dung lý thuyết, hướng dẫn quy trình, thảo luận, giao nhiệm vụ, tư vấn và kiểm tra phù hợp khi bảo đảm điều kiện kỹ thuật, xác thực người học và minh chứng quá trình học tập. Các nội dung thực hành nghề nghiệp cần quan sát trực tiếp thao tác và sản phẩm phải được tổ chức trực tiếp tại cơ sở đào tạo hoặc địa điểm đủ điều kiện.

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

TT	Nội dung	Thời gian
1	đục, thể thao; rèn luyện sức khỏe	giờ học theo kế hoạch của nhà trường
2	hóa, văn nghệ; sinh hoạt tập thể; động đoàn thể	giờ học, cuối tuần hoặc theo kế hoạch
3	m quan nhà hàng, khách sạn, cơ chế biến và doanh nghiệp dịch vụ nông nghiệp	trí theo kế hoạch đào tạo và điều kiện thực tế
4	t động thư viện, tự học, kỹ năng ngoại ngữ và câu lạc bộ nghề nghiệp	giờ học
5	tay nghề, hội thi ẩm thực, hoạt động trải nghiệm và kết nối doanh nghiệp	o kế hoạch hằng năm

7.6. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra, đánh giá thường xuyên, định kỳ và kết thúc môn học, mô đun

Kiểm tra, đánh giá phải bám sát mục tiêu, nội dung và năng lực đầu ra; kết hợp đánh giá kiến thức, kỹ năng, quy trình, sản phẩm, thái độ nghề nghiệp và năng lực tự chủ, trách nhiệm. Đối với các mô đun thực hành, ưu tiên đánh giá qua nhiệm vụ thực hành, sản phẩm chế biến, khả năng tổ chức công việc, vệ sinh an toàn thực phẩm và chất lượng cảm quan. Thời gian thi, kiểm tra được tính trong tổng thời lượng từng môn học, mô đun.

7.7. Hướng dẫn tổ chức thực tập sản xuất và thực tập tốt nghiệp

Thực tập sản xuất được bố trí nhằm rèn luyện tác phong, kỷ luật, khả năng phối hợp, thực hiện nhiệm vụ và thích ứng với môi trường sản xuất, phục vụ thực tế. Thực tập tốt nghiệp được bố trí ở giai đoạn cuối khóa để người học tổng hợp kiến thức và kỹ năng nghề

nghiệp.

Nhà trường phối hợp với đơn vị tiếp nhận để xác định nhiệm vụ, người hướng dẫn, tiến độ, yêu cầu an toàn và sản phẩm đầu ra. Kết quả thực tập được đánh giá căn cứ vào thái độ, kỷ luật, mức độ hoàn thành công việc, chất lượng sản phẩm, nhật ký, báo cáo và nhận xét của đơn vị thực tập.

7.8. Hướng dẫn lựa chọn môn học, mô đun chuyên môn tự chọn

Người học lựa chọn và hoàn thành 01 trong 02 môn thuộc nhóm tự chọn: MĐ 22.1 Pha chế đồ uống hoặc MH 22.2 Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch. Khối lượng thực hiện theo bảng nội dung chương trình; khi tổ chức đào tạo phải bảo đảm tổng khối lượng tích lũy toàn khóa là 66 tín chỉ/1.825 giờ.

7.9. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp

Thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/03/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội, các văn bản sửa đổi, bổ sung hoặc thay thế và quy định hiện hành.

a) Đối với đào tạo theo niên chế:

- Người học phải học hết chương trình đào tạo nghề Kỹ thuật chế biến món ăn trình độ cao đẳng và có đủ điều kiện thì được dự thi tốt nghiệp.
- Nội dung thi tốt nghiệp có thể gồm môn thi Lý thuyết chuyên môn và môn thi Thực hành nghề.
- Thi Lý thuyết chuyên môn được tổ chức theo hình thức viết, vấn đáp hoặc trắc nghiệm; có thể thực hiện trực tiếp hoặc trực tuyến theo quy định.

Thi thực hành được tổ chức dưới hình thức thực hiện nhiệm vụ kỹ năng tổng hợp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn; người học thực hiện từ khâu chuẩn bị, lựa chọn và sơ chế nguyên liệu, chế biến, trình bày đến hoàn thiện sản phẩm, bảo đảm đúng quy trình kỹ thuật, yêu cầu cảm quan, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động

b) Đối với đào tạo theo phương thức tích lũy mô đun hoặc tích lũy tín chỉ:

- Người học phải hoàn thành chương trình và tích lũy đủ 66 tín chỉ theo quy định; trong đó lựa chọn và hoàn thành 01 trong 02 mô đun tự chọn MĐ 22.1 hoặc MĐ 22.2.
- Hiệu trưởng căn cứ kết quả tích lũy của người học để quyết định công nhận tốt nghiệp.

c) Hiệu trưởng căn cứ kết quả thi tốt nghiệp hoặc xét công nhận tốt nghiệp để cấp bằng tốt nghiệp cao đẳng Thiết kế đồ họa và công nhận danh hiệu cử nhân thực hành cho người học./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Giáo dục chính trị

Mã môn học: MH 01

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

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Môn học Giáo dục chính trị là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ cao đẳng.

- Tính chất: Chương trình môn học bao gồm khái quát về chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam; hình thành thế giới quan, nhân sinh quan khoa học và cách mạng cho thế hệ trẻ Việt Nam; góp phần đào tạo người lao động phát triển toàn diện đáp ứng yêu cầu của sự nghiệp xây dựng, bảo vệ Tổ quốc xã hội chủ nghĩa.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức: Trình bày được một số nội dung cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh; quan điểm, đường lối của Đảng Cộng sản Việt Nam và những nhiệm vụ chính trị của đất nước hiện nay; nội dung học tập, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt.

- Về kỹ năng: Vận dụng được các kiến thức chung được học về quan điểm, đường lối, chính sách của Đảng và Nhà nước vào giải quyết các vấn đề của cá nhân, xã hội và các vấn đề khác trong quá trình học tập, lao động, hoạt động hàng ngày và tham gia xây dựng, bảo vệ Tổ quốc.

- 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	Chương/mục	Thời gian (giờ)			
		Ng số	thuyết	ực hành, TL/BT	ểm tra
1	mở đầu	2	2		
2	Chương 1: Khái quát về chủ nghĩa Mác – Lênin	13	9	4	
3	Chương 2: Khái quát về tư tưởng Hồ Chí Minh	13	9	4	

STT	Chương/mục	Thời gian (giờ)			
		Ng số	thuyết	ực hành, TL/BT	ểm tra
4	m tra	2			2
5	Chương 3: Những thành tựu của cách mạng Việt Nam và sự lãnh đạo của Đảng	5	3	2	
6	Chương 4: Đặc trưng và phương hướng xây dựng xã chủ nghĩa ở Việt Nam	5	3	2	
7	Chương 5: Phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam	10	5	5	
8	Chương 6: Tăng cường quốc phòng an ninh, mở rộng hệ đối ngoại và hội nhập quốc tế ở nước ta hiện	6	3	3	
9	m tra	2			2
10	Chương 7: Xây dựng và hoàn thiện nhà nước pháp quyền xã hội chủ nghĩa Việt Nam	7	3	4	
11	Chương 8: Phát huy sức mạnh của khối đại đoàn kết dân tộc trong xây dựng, bảo vệ Tổ quốc	6	3	3	
12	m tra	1			1
13	Chương 9: Tu dưỡng, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt.	3	1	2	
	Tổng cộng	75	41	29	5

2. Nội dung chi tiết:

Bài mở đầu

Thời gian: 2 giờ

1. Mục tiêu

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

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

2. Nội dung

2.1. Vị trí, tính chất môn học

2.2. Mục tiêu của môn học

2.3. Nội dung chính

2.4. Phương pháp dạy học và đánh giá môn học

Chương 1: Khái quát về chủ nghĩa Mác – Lênin

Thời gian: 13 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này, người học đạt được:

- Trình bày được khái niệm, nội dung cơ bản, vai trò của chủ nghĩa Mác - Lênin trong nhận thức và thực tiễn đời sống xã hội;
- Bước đầu vận dụng được thế giới quan và phương pháp luận của chủ nghĩa Mác - Lênin

vào giải quyết các vấn đề của cá nhân và xã hội.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm chủ nghĩa Mác - Lênin

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

2.2.1. Triết học Mác - Lênin

2.2.2. Kinh tế chính trị Mác - Lênin

2.2.3. Chủ nghĩa xã hội khoa học

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

Chương 2: Khái quát về tư tưởng Hồ Chí Minh

Thời gian: 13 giờ

1. Mục tiêu bài học:

- Trình bày được một số điểm cơ bản về nguồn gốc, quá trình hình thành, nội dung cơ bản, giá trị của tư tưởng Hồ Chí Minh; sự cần thiết, nội dung học tập, làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh;

- Có nhận thức đúng đắn, vận dụng tốt các kiến thức đã học vào việc tu dưỡng, rèn luyện đạo đức và phong cách của cá nhân.

2. Nội dung

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

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. Nguồn gốc

2.1.3. Quá trình hình thành

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

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

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

2.2.3. Tư tưởng về đại đoàn kết toàn dân

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

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

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

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

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

đoạn hiện nay

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

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

* Kiểm tra số

Chương 3: Những thành tựu của cách mạng Việt Nam dưới sự lãnh đạo của Đảng

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này, người học đạt được:

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

2. Nội dung

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

2.1.1. Sự ra đời của Đảng Cộng sản Việt Nam

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

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

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

2.2.2. Thắng lợi của công cuộc đổi mới

Chương 4: Đặc trưng và phương hướng xây dựng xã hội chủ nghĩa ở Việt Nam

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này, người học đạt được:

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

2. Nội dung

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

2.1.1. Dân giàu, nước mạnh, dân chủ, công bằng, văn minh

2.1.2. Do nhân dân làm chủ

2.1.3. Có nền kinh tế phát triển cao dựa trên lực lượng sản xuất hiện đại và quan hệ

sản xuất tiến bộ, phù hợp

2.1.4. Có nền văn hóa tiên tiến, đậm đà bản sắc dân tộc

2.1.5. Con người có cuộc sống ấm no, tự do, hạnh phúc, có điều kiện phát triển toàn diện

2.1.6. Các dân tộc trong cộng đồng Việt Nam bình đẳng, đoàn kết, tôn trọng và giúp nhau cùng phát triển

2.1.7. Có Nhà nước pháp quyền xã hội chủ nghĩa của nhân dân, do nhân dân, vì nhân dân do Đảng Cộng sản lãnh đạo

2.1.8. Có quan hệ hữu nghị và hợp tác với các nước trên thế giới

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

2.2.1. Đẩy mạnh công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước gắn với phát triển kinh tế tri thức, bảo vệ tài nguyên, môi trường

2.2.2. Phát triển nền kinh tế thị trường định hướng xã hội chủ nghĩa

2.2.3. Xây dựng nền văn hóa tiên tiến, đậm đà bản sắc dân tộc; xây dựng con người, nâng cao đời sống nhân dân, thực hiện tiến bộ và công bằng xã hội

2.2.4. Đảm bảo vững chắc quốc phòng, an ninh quốc gia, trật tự, an toàn xã hội

2.2.5. Thực hiện đường lối đối ngoại độc lập, tự chủ, hòa bình, hữu nghị, hợp tác và phát triển; chủ động và tích cực hội nhập quốc tế

2.2.6. Xây dựng nền dân chủ xã hội chủ nghĩa, thực hiện đại đoàn kết dân tộc, tăng cường và mở rộng mặt trận dân tộc thống nhất

2.2.7. Xây dựng Nhà nước pháp quyền xã hội chủ nghĩa của nhân dân, do nhân dân, vì nhân dân

2.2.8. Xây dựng Đảng trong sạch, vững mạnh

Chương 5: Phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này, người học đạt được:

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

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

2. Nội dung:

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

Nam hiện nay

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

2.2.1. Nội dung phát triển kinh tế, xã hội

2.2.2. Nội dung phát triển văn hóa, con người.

Chương 6: Tăng cường quốc phòng an ninh, mở rộng quan hệ đối ngoại và hội nhập quốc tế ở nước ta hiện nay

Thời gian: 6 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này, người học đạt được:

- Trình bày được những quan điểm cơ bản về đường lối quốc phòng, an ninh và đối ngoại của Đảng ta hiện nay;

- Tin tưởng và tích cực thực hiện tốt đường lối quốc phòng, an ninh và đối ngoại hiện nay.

2. Nội dung

2.1. Bối cảnh Việt Nam và quốc tế

2.2. Quan điểm và những nhiệm vụ chủ yếu của đường lối quốc phòng, an ninh

2.2.1. Quan điểm của Đảng về đường lối quốc phòng, an ninh

2.2.2. Những nhiệm vụ chủ yếu của đường lối quốc phòng, an ninh

2.3. Quan điểm và những nhiệm vụ chủ yếu của đường lối đối ngoại

2.3.1. Quan điểm của Đảng về đường lối đối ngoại

2.3.2. Những nhiệm vụ chủ yếu của đường lối đối ngoại.

* Kiểm tra số 2:

Thời gian: 2 giờ

Chương 7: Xây dựng và hoàn thiện nhà nước pháp quyền xã hội chủ nghĩa Việt Nam

Thời gian: 7 giờ

1. Mục tiêu bài học: Sau khi học xong chương này, người học đạt được:

- Trình bày được bản chất, đặc trưng, phương hướng và nhiệm vụ xây dựng và hoàn thiện Nhà nước pháp quyền xã hội chủ nghĩa Việt Nam;

- Khẳng định được tính ưu việt của Nhà nước pháp quyền xã hội chủ nghĩa Việt Nam so với các kiểu nhà nước khác và xác định được nhiệm vụ của bản thân trong việc xây dựng và bảo vệ Nhà nước Việt Nam xã hội chủ nghĩa.

2. Nội dung

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

2.1.1. Bản chất của Nhà nước pháp quyền xã hội chủ nghĩa Việt Nam

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

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

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

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

Chương 8: Phát huy sức mạnh của khối đại đoàn kết toàn dân tộc trong xây dựng, bảo vệ tổ quốc

Thời gian: 6 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này, người học đạt được:

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

2. Nội dung:

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

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

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

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

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

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

* Kiểm tra số 3:

Thời gian: 01 giờ

Chương 9: Tu dưỡng, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt

Thời gian: 3 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này, người học đạt được:

- Trình bày được quan niệm, nội dung tu dưỡng và rèn luyện để trở thành người công

dân tốt, người lao động tốt;

- Tích cực học tập và rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt.

2. Nội dung

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

2.1.1. Người công dân tốt

2.1.2. Người lao động tốt

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

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

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết diện tích 60m²

2. Trang thiết bị máy móc: Phấn, bảng đen, Máy chiếu Projector.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Tài liệu học tập; Giáo trình, sách tham khảo.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Về kiến thức: Trình bày được một số nội dung cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh; quan điểm, đường lối của Đảng Cộng sản Việt Nam và những nhiệm vụ chính trị của đất nước hiện nay; nội dung học tập, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt.

- Về kỹ năng: Vận dụng được các kiến thức chung được học về quan điểm, đường lối, chính sách của Đảng và Nhà nước vào giải quyết các vấn đề của cá nhân, xã hội và các vấn đề khác trong quá trình học tập, lao động, hoạt động hàng ngày và tham gia xây dựng, bảo vệ Tổ quốc.

- 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.

2. Phương pháp:

- Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/3/2022 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.

- Hình thức: thuyết trình, hỏi đáp, đánh giá bằng kiểm tra tự luận hoặc trắc nghiệm.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

- Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ cao đẳng.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Lấy người học làm trung tâm
- Đối với người học: Thảo luận trao đổi với giáo viên và sinh viên.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập:

+ Việc miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học được thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTĐ ngày 30/3/2022.

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

- Trong giảng dạy giáo viên phải truyền đạt được những nội dung chính và đi sâu vào nội dung trọng tâm trọng điểm từng chương.

- Mỗi chương giảng giáo viên khi truyền đạt phải định hướng tư tưởng, hướng dẫn vận dụng giữa lý luận vào thực tiễn cả trong quá trình học tập và công tác.

- Trong mỗi chương học giáo viên phải tự kiểm tra nhận thức (Trước, trong, sau) kết thúc một chuyên đề và sử dụng nhiều phương pháp vào giảng dạy. Thực hiện tốt công tác kiểm tra theo quy chế đào tạo.

4. 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 7/3/2012 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành chương trình môn học Giáo dục chính trị dùng trong đào tạo trình độ trung cấp chuyên nghiệp.

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

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

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

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

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

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

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

16. Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận-

Hành chính: Đường lối chính sách của Đảng, Nhà nước Việt Nam về các lĩnh vực của đời sống xã hội, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.

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

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

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

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

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Pháp luật

Mã môn học: MH 02

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

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Môn học Pháp luật là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ cao đẳng.

- 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:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được một số nội dung cơ bản về Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam và hệ thống pháp luật của Việt Nam;

+ Trình bày được một số nội dung cơ bản về Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam; pháp luật dân sự, lao động, hành chính, hình sự; phòng, chống tham nhũng và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.

- Về kỹ năng:

+ Nhận biết được cấu trúc, chức năng của các cơ quan trong bộ máy nhà nước và các tổ chức chính trị, chính trị - xã hội ở Việt Nam; các thành tố của hệ thống pháp luật và các loại văn bản quy phạm pháp luật của Việt Nam;

+ Phân biệt được khái niệm, đối tượng, phương pháp điều chỉnh và vận dụng được các kiến thức được học về pháp luật dân sự, lao động, hành chính, hình sự; phòng, chống tham nhũng; bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng vào việc xử lý các vấn đề liên quan trong các hoạt động hàng ngày.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

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

III. Nội dung môn học:

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

TT	Chương/mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận/ bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Một số vấn đề chung về nhà nước và pháp luật	2	1	1	
2	Chương 2: Hiến pháp	2	1	1	
4	Chương 3: Pháp luật dân sự	5	3	2	
5	Chương 4: Pháp luật lao động	7	5	2	
6	Chương 5: Pháp luật hành chính	4	3	1	
7	Chương 6: Pháp luật hình sự	5	3	2	
8	Chương 7: Pháp luật phòng, chống tham nhũng	2	1	1	
9	Kiểm tra	2			2
10	Chương 8: Pháp luật bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng	1	1	0	
	Tổng cộng	30	18	10	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Một số vấn đề chung về nhà nước và pháp luật

Thời gian: 2 giờ

1. Mục tiêu:

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

2. Nội dung:

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

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

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

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

2.2. Hệ thống pháp luật Việt Nam

2.2.1. Các thành tố của hệ thống pháp luật

2.2.1.1. Quy phạm pháp luật

2.2.1.2. Chế định pháp luật

2.2.1.3. Ngành luật

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

2.2.3. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật

2.2.3.1. Khái niệm văn bản quy phạm pháp luật

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

Chương 2: Hiến pháp

Thời gian: 2 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, vị trí của hiến pháp và một số nội dung cơ bản của Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;

- Nhận thức được trách nhiệm của các tổ chức, cá nhân trong việc thi hành và bảo vệ Hiến pháp.

2. Nội dung:

2.1. Hiến pháp trong hệ thống pháp luật Việt Nam

2.1.1. Khái niệm hiến pháp

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

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

2.2.1. Chế độ chính trị

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

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

Chương 3: Pháp luật dân sự

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về Luật dân sự.

- Nhận biết được quyền sở hữu, quyền khác đối với tài sản và các vấn đề cơ bản về hợp đồng.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm, đối tượng và phương pháp điều chỉnh của Luật dân sự

2.2. Các nguyên tắc cơ bản của Luật dân sự

2.3. Một số nội dung của Bộ luật dân sự

2.3.1. Quyền sở hữu và quyền khác đối với tài sản

2.3.2. Hợp đồng

Chương 4: Pháp luật lao động

Thời gian: 7 giờ

1. Mục tiêu:

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

2. Nội dung:

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

2.2. Các nguyên tắc cơ bản của Luật lao động

2.3. Một số nội dung của Bộ luật lao động

2.3.1. Quyền và nghĩa vụ của người lao động

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

2.3.3. Hợp đồng lao động

2.3.4. Tiền lương

2.3.5. Bảo hiểm xã hội

2.3.6. Thời gian làm việc, thời gian nghỉ ngơi

2.3.7. Kỷ luật lao động

2.3.8. Tranh chấp lao động

2.3.9. Công đoàn

Chương 5: Pháp luật hành chính

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

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

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm, đối tượng và phương pháp điều chỉnh của Luật hành chính

2.2. Vi phạm và xử lý vi phạm hành chính

2.2.1. Vi phạm hành chính

2.2.2. Xử lý vi phạm hành chính

Chương 6: Pháp luật hình sự

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

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

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm, đối tượng và phương pháp điều chỉnh của Luật hình sự

2.2. Một số nội dung cơ bản của Bộ luật hình sự

2.2.1. Tội phạm

2.2.2. Hình phạt

Chương 7: Pháp luật phòng, chống tham nhũng

Thời gian: 2 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm tham nhũng

2.2. Nguyên nhân, hậu quả của tham nhũng

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

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

2.5. Giới thiệu Luật Phòng, chống tham nhũng

* Kiểm tra:

Thời gian: 2 giờ

Chương 8: Pháp luật bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng

Thời gian: 1 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

2.1. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết diện tích 60m²

2. Trang thiết bị máy móc:

- Phấn, bảng đen

- Máy chiếu Projector

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Tài liệu học tập, Giáo trình, sách tham khảo.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được một số nội dung cơ bản về Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam và hệ thống pháp luật của Việt Nam;

+ Trình bày được một số nội dung cơ bản về Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam; pháp luật dân sự, lao động, hành chính, hình sự; phòng, chống tham nhũng và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.

- Về kỹ năng:

+ Nhận biết được cấu trúc, chức năng của các cơ quan trong bộ máy nhà nước và các tổ chức chính trị, chính trị - xã hội ở Việt Nam; các thành tố của hệ thống pháp luật và các loại văn bản quy phạm pháp luật của Việt Nam;

+ Phân biệt được khái niệm, đối tượng, phương pháp điều chỉnh và vận dụng được các kiến thức được học về pháp luật dân sự, lao động, hành chính, hình sự; phòng, chống tham nhũng; bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng vào việc xử lý các vấn đề liên quan trong các hoạt động hàng ngày.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

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

2. Phương pháp:

- Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/3/2022 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.

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các Chương kiểm tra định kỳ dạng tích hợp và Chương kiểm tra kết thúc. Điểm trung bình của các Chương kiểm tra định kỳ và Chương kiểm tra kết thúc phải đạt $\geq 5,0$ theo khung điểm 10.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy

cho trình độ cao đẳng.

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

- Đây là môn học gắn liền với thực tế đời sống nên giáo viên cần áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây hứng thú cho sinh viên, làm cho sinh viên chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức nhằm đạt mục tiêu của môn học.

- Phân thảo luận, luyện tập tình huống pháp luật nhằm củng cố, ghi nhớ, khắc sâu kiến thức đã học.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập:

+ Việc miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học được thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/3/2022.

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

- Trong giảng dạy giáo viên phải truyền đạt được những nội dung chính và đi sâu vào nội dung trọng tâm trọng điểm từng Chương.

- Mỗi Chương giảng giáo viên khi truyền đạt phải định hướng tư tưởng, hướng dẫn vận dụng giữa lý luận vào thực tiễn cả trong quá trình học tập và công tác.

- Trong mỗi Chương học giáo viên phải tự kiểm tra nhận thức (Trước, trong, sau) kết thúc một chuyên đề và sử dụng nhiều phương pháp vào giảng dạy. Thực hiện tốt công tác kiểm tra theo quy chế đào tạo.

4. Tài liệu tham khảo

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

2. Bộ Luật lao động, 2012.

3. Bộ Luật dân sự, 2015.

4. Bộ Luật hình sự năm 2015, sửa đổi bổ sung năm 2017.

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

6. Luật Phòng, chống tham nhũng, 2005.

7. Luật Xử lý vi phạm hành chính, 2012.

8. 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.

9. 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.

10. 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.

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

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

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

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

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

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

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

18. Trường Đại học Luật Hà Nội, Giáo trình Luật Hình sự Việt Nam, Nhà Xuất bản Công an nhân dân, năm 2015.

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

20. Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Luật hành chính Việt Nam, Nhà Xuất bản Công an nhân dân, năm 2015.

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

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

năm 2017.

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

24. Trường Đại học Luật TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình Luật hành chính Việt Nam, năm 2018./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Giáo dục thể chất

Mã môn học: MH 03

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

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Môn học Giáo dục thể chất là môn học điều kiện, bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ cao đẳng.

- 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:

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

- 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.

- 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/mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	mở đầu	1	1		
2	Chương 1: Giáo dục thể chất chung	27	2	25	
	1: Thể dục cơ bản	13	1	12	
	2: Điền kinh	14	1	13	
3	Kiểm tra giáo dục thể chất chung	2			2
4	Chương 2: Bóng chuyền	30	2	26	2
	Tổng	60	5	51	4

2. Nội dung chi tiết:

Bài mở đầu

Thời gian: 1 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài này, người học đạt được:

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

2. Nội dung

2.1. Vị trí, tính chất môn học

2.2. Mục tiêu của môn học

2.3. Nội dung chính

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

Chương 1: Giáo dục thể chất chung

Thời gian: 27 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này, người học đạt được:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật cơ bản của một số bài thể dục cơ bản; Luật Điền kinh như: Chạy cự ly ngắn, chạy cự ly trung bình, nhảy xa;

- Thực hiện được đúng động tác kỹ thuật và bảo đảm các yêu cầu khác của của các bài thể dục, môn điền kinh được học.

2. Nội dung

2.1. Giới thiệu về thể dục cơ bản

2.2. Thể dục tay không liên hoàn

2.2.1. Tác dụng của thể dục tay không liên hoàn

2.2.2. Các động tác kỹ thuật

2.3. Thể dục cơ bản với dụng cụ đơn giản

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

2.3.2. Các động tác kỹ thuật

2.4. Chạy cự ly ngắn

2.4.1. Tác dụng của chạy cự ly ngắn

2.4.2. Các động tác kỹ thuật

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

2.5. Chạy cự ly trung bình

2.5.1. Tác dụng của chạy cự ly trung bình

2.2.2. Các động tác kỹ thuật

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

2.6. Nhảy xa

2.6.1. Tác dụng của nhảy xa

2.6.2. Các động tác kỹ thuật

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

Kiểm tra giáo dục thể chất chung:

Thời gian: 2 giờ

Chương 2: Bóng chuyền

Thời gian: 30 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong chương này, người học đạt được:

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

2. Nội dung

2.1. Tác dụng của môn Bóng chuyền

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Tư thế cơ bản, các bước di chuyển

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

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

2.2.4. Kỹ thuật phát bóng thấp tay trước mặt

2.2.5. Kỹ thuật phát bóng cao tay trước mặt

2.2.6. Kỹ thuật chắn bóng

2.2.7. Kỹ thuật đập bóng

3. Một số quy định của Luật Bóng chuyền

Kiểm tra số 2:

Thời gian: 2 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

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

2. Trang thiết bị

2.1. Đối với giáo dục thể chất chung

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

- Điền kinh:

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

+ Nhảy xa: Hồ nhảy xa, thước đo và các thiết bị khác.

2.2. Đối với môn bóng chuyền: Sân bóng chuyền, cột trụ; lưới, quả bóng chuyền,

bảng lật tỷ số và các và các thiết bị khác.

3. Các điều kiện khác: Ngoài việc tổ chức thực hiện chương trình chính khoá, các hoạt động ngoại khoá cần tiến hành tổ chức các hoạt động thể dục buổi sáng cho học sinh nội trú, coi đây là hình thức rèn luyện thể dục thường xuyên, ngoài ra tùy vào đặc điểm, điều kiện từng trường có thể tổ chức thể dục giữa giờ, giữa ca kíp thực hành của sinh viên.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

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

- 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.

- 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.

2. Phương pháp: Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/3/2022 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. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ cao đẳng.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Chương trình phải được thực hiện nghiêm túc, đảm bảo tổng số giờ học của chương trình quy định. Tránh tình trạng học dồn, học ép không đảm bảo chất lượng học tập và dễ gây chấn thương trong tập luyện.

Khi tiến hành giảng dạy cần phải kết hợp chặt chẽ với kiểm tra y học và theo dõi sức khỏe để điều chỉnh nhóm tập luyện cho phù hợp với đối tượng tập luyện.

- Đối với người học: Môn học GDTC là môn học bắt buộc đối với tất cả sinh viên hệ cao đẳng. Căn cứ vào các điều kiện cụ thể về giáo viên, cơ sở vật chất, sân bãi thiết bị, dụng cụ giảng dạy, số lượng lớp v.v. để tổ chức giảng dạy đảm bảo chất lượng và hiệu quả giáo dục cao; đối với học chính khoá thực hiện giảng dạy từ 30 - 40 sinh viên/1 giáo viên.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Việc miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học được thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTĐ ngày 30/3/2022.

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

4. Tài liệu tham khảo

1. Nghị định số 11/2015/NĐ-CP ngày 32/01/2015 của Chính phủ Quy định về Giáo dục thể chất và hoạt động thể thao trong nhà trường.

2. Quyết định số 1076/QĐ-TTg ngày 17/6/2016 của Thủ tướng Chính phủ Phê duyệt đề án tổng thể phát triển giáo dục thể chất và thể thao trường học giai đoạn 2016 - 2020, định hướng đến năm 2025;

3. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Cầu lông, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2000.

4. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bơi thể thao, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2015.

5. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Thể dục, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2009.

6. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bóng chuyền, Nhà xuất bản Thể dục thể thao, năm 2006.

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

8. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bóng đá, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2007.

9. Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bơi thể thao, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2015.

10. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình điền kinh, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2016.

11. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bóng rổ, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2016.

12. Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bóng đá, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2017.

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

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Giáo dục quốc phòng và an ninh

Mã môn học: MH 04

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

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh là môn học điều kiện, bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo cao đẳng.

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

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:

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

+ Trình bày được những kiến thức cơ bản về xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên; xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia;

+ Trình bày được một số nội dung cơ bản về dân tộc và tôn giáo; phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội; đường lối quan điểm của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước về bảo vệ an ninh chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng;

+ Trình bày được những vấn đề cơ bản về xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân Việt Nam; đường lối chủ trương của Đảng và Nhà nước về kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường, củng cố quốc phòng và an ninh;

+ Trình bày được một số nội dung cơ bản về đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội; tác dụng, tính năng, cấu tạo và cách thức sử dụng của một số loại vũ khí bộ binh thông thường; kỹ thuật cấp cứu chuyên thương.

- Về kỹ năng:

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

+ Nhận biết được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong việc xây dựng lực lượng

dân quân tự vệ, dự bị động viên; xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia;

+ Xác định được một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo; phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội; chiến tranh nhân dân bảo vệ Tổ quốc; xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân Việt Nam;

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

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

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

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

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

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

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

III. Nội dung môn học:

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

STT	Chương/mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Thuyết	Thực hành/ thảo luận	Kiểm tra
1	Chương 1: Nhập môn Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	2		
2	Chương 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	Chương 3: Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, lực lượng dự bị động viên	4	3	1	
4	Chương 4: Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia	4	3	1	
5	Chương 5: Một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo	4	3	1	

STT	Chương/mục	Thời gian (giờ)			
		Đông số	thuyết	ực hành/ ảo luận	ểm tra
6	m tra	1			1
7	Chương 6: Những vấn đề cơ bản về phòng chống tội m và tệ nạn xã hội	4	3	1	
8	Chương 7: Đường lối quan điểm của Đảng, chính s, pháp luật của nhà nước Việt Nam về bảo vệ an n chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng	5	3	2	
9	Chương 8: Chiến tranh nhân dân bảo vệ Tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa	5	3	2	
10	Chương 9: Xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân Việt Nam	5	3	2	
11	m tra	1			1
12	Chương 10: Kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với g cường, củng cố quốc phòng và an ninh	5	3	2	
13	Chương 11: Đội ngũ đơn vị	4	1	3	
14	Chương 12: Giới thiệu và hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh	19	5	14	
15	m tra	2			2
16	Chương 13: Kỹ thuật cấp cứu và chuyển thương	6	1	5	
17	g	75	36	35	4

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Nhập môn giáo dục quốc phòng và an ninh

Thời gian: 2 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

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

2. Nội dung:

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

2.2. Các nội dung chính

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

2.4. Điều kiện thực hiện môn học

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

Chương 2: Phòng chống chiến lược "diễn biến hòa bình", bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam

Thời gian: 4

giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung

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

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

2.1.2. Khái niệm bạo loạn lật đổ

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

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

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

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

2.3.1. Quan điểm chỉ đạo

2.3.2. Phương châm tiến hành

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

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

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

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

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

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

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

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

2.5. Thảo luận

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

Thời gian: 4

giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

2.1. Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ

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

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

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

2.2. Xây dựng lực lượng dự bị động viên

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

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

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

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

2.3. Thảo luận

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

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

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

2.1.1. Chủ quyền lãnh thổ quốc gia

2.1.2. Chủ quyền biên giới quốc gia

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

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

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

2.5. Thảo luận

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

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

2.1. Một số vấn đề cơ bản về dân tộc

2.1.1. Một số vấn đề chung về dân tộc

2.1.2. Đặc điểm các dân tộc ở Việt Nam

2.2. Một số vấn đề cơ bản về tôn giáo

2.2.1. Một số vấn đề chung về tôn giáo

2.2.2. Tình hình tôn giáo ở Việt Nam

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

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

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

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

2.4. Thảo luận

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

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

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

2.1.1. Khái niệm tội phạm và phòng chống tội phạm

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

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

2.1.4. Phòng chống tội phạm trong nhà trường

2.2. Công tác phòng chống tệ nạn xã hội

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

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

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

2.3. Thảo luận

Chương 7: Đường lối quan điểm của đảng, chính sách, pháp luật của nhà nước Việt Nam về bảo vệ an ninh chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

- Nhận thức đúng đường lối quan điểm của Đảng, chính sách pháp luật của Nhà nước về bảo vệ an ninh chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng.

2. Nội dung:

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

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

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

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

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

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

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

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

2.4. Thảo luận

Chương 8: Chiến tranh nhân dân bảo vệ tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

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

- Trình bày được các nội dung cơ bản về chiến tranh nhân dân bảo vệ Tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa;

- Xác định được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong chiến tranh nhân dân bảo vệ Tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa.

2. Nội dung:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.3.1. Tổ chức thế trận chiến tranh nhân dân

2.3.2. Tổ chức lực lượng chiến tranh nhân dân

2.4. Thảo luận

Chương 9: Xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân Việt Nam Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

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

2. Nội dung:

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

2.1.1. Khái niệm

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

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

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

2.2.1. Xây dựng lực lượng vũ trang cách mạng

2.2.2. Chính quy

2.2.3. Tinh nhuệ

2.2.4. Từng bước hiện đại

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

2.4. Thảo luận

Chương 10: Kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường, củng cố quốc phòng và an ninh

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

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

- Trình bày được những vấn đề cơ bản về việc kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường, củng cố quốc phòng và an ninh;

- Nhận thức đúng trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong việc tham gia xây dựng phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường, củng cố quốc phòng và an ninh.

2. Nội dung:

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

2.1.1. Cơ sở lý luận của sự kết hợp

2.1.2. Cơ sở thực tiễn của sự kết hợp

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

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

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

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

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

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

ninh trong hoạt động đối ngoại

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

2.4. Thảo luận

Chương 11: Đội ngũ đơn vị

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

2.1. Đội hình tiểu đội

1. 2.1.1. Đội hình tiểu đội một hàng ngang

2.1.2. Đội hình tiểu đội hai hàng ngang

2.1.3. Đội hình tiểu đội một hàng dọc

2.1.4. Đội hình tiểu đội hai hàng dọc

2.2. Đội hình trung đội

2.2.1. Đội hình trung đội một hàng ngang

2.2.2. Đội hình trung đội hai hàng ngang

2.2.3. Đội hình trung đội ba hàng ngang

2.2.4. Đội hình trung đội một hàng dọc

2.2.5. Đội hình trung đội hai hàng dọc

2.2.6. Đội hình trung đội ba hàng dọc

2.3. Đổi hướng đội hình

2.3.1. Đổi hướng đội hình khi đứng tại chỗ

2.3.2. Đổi hướng đội hình trong khi đi

2.4. Thực hành

Chương 12: Giới thiệu và hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh

Thời gian: 19 giờ

1. Mục tiêu:

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

- Trình bày được tác dụng, tính năng chiến đấu, cấu tạo, chuyển động của một số loại vũ khí bộ binh;

- Thực hiện đúng động tác tháo lắp súng bộ binh và kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh;

- Có ý thức giữ gìn, bảo quản và sử dụng vũ khí bộ binh trong tập luyện và chiến đấu.

2. Nội dung:

2.1. Giới thiệu một số loại vũ khí bộ binh

2.1.1. Súng trường CKC 2.1.2. Súng tiểu liên AK

2.1.3. Súng trung liên RPD cỡ 7,62 mm

2.1.4. Súng diệt tăng B41

2.1.5. Lựu đạn cần 97 Việt Nam, lựu đạn Φ -1

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

2.2.1. Kỹ thuật tháo và lắp một số loại vũ khí bộ binh

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

2.2.3. Kỹ thuật sử dụng lựu đạn cần 97 Việt Nam và Lựu đạn Φ -1

2.3. Thực hành

Chương 13: Kỹ thuật cấp cứu và chuyển thương

Thời gian: 6 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

2.1. Chăm máu tạm thời

2.1.1. Mục đích

2.1.2. Nguyên tắc cầm máu tạm thời

2.1.3. Phân biệt các loại chảy máu

2.1.4. Các biện pháp cầm máu tạm thời

2.2. Cố định tạm thời xương gãy

2.2.1. Mục đích

2.2.2. Nguyên tắc cố định tạm thời xương gãy

2.2.3. Kỹ thuật cố định tạm thời xương gãy

2.3. Hô hấp nhân tạo

2.3.1. Nguyên nhân gây ngạt thở

2.3.2. Kỹ thuật cấp cứu ban đầu

2.3.3. Tiến triển của việc cấp cứu ngạt thở

2.4. Kỹ thuật chuyển thương

2.4.1. Mang vác bằng tay

2.4.2. Chuyển nạn nhân bằng cáng

2.5. Thực hành

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Địa điểm học tập

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

2. Trang thiết bị

2.1. Tài liệu:

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

2.2. Tranh, phim ảnh:

- Sơ đồ tổ chức Quân đội và Công an;
- Cấu tạo, sử dụng một số loại lựu đạn;
- Kỹ thuật băng bó cấp cứu, chuyển thương;
- Súng tiểu liên AK, súng trường CKC, súng trung liên RPD, súng diệt tăng B41;
- Các tư thế, động tác bắn súng AK, CKC;
- Cấu tạo và động tác sử dụng lựu đạn Φ1, lựu đạn cần 97;
- Phim ảnh về giáo dục quốc phòng và an ninh.

2.3. Mô hình vũ khí:

- Mô hình súng AK-47, CKC, RPD, B41 cắt bỏ;
- Mô hình súng tiểu liên AK-47, CKC luyện tập;
- Mô hình lựu đạn lựu đạn Φ1, lựu đạn cần 97 cắt bỏ;
- Mô hình lựu đạn lựu đạn Φ1, lựu đạn cần 97 luyện tập.

2.4. Máy bắn tập:

- Máy bắn MBT-03;
- Thiết bị tạo tiếng nổ và lực giật cho máy bắn tập MBT-03 TNAK-12;
- Thiết bị theo dõi đường ngắm RDS-07;
- Lựu đạn tập nổ nhiều lần sử dụng CO2 lỏng (LĐT-15).

2.5. Thiết bị khác:

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

2.6. Trang phục:

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

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

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung

- Về kiến thức

- + Trình bày được những nội dung cơ bản về chiến lược “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam;
- + Trình bày được những kiến thức cơ bản về xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên; xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia;
- + Trình bày được một số nội dung cơ bản về dân tộc và tôn giáo; phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội; đường lối quan điểm của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước về bảo vệ an ninh chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng;
- + Trình bày được những vấn đề cơ bản về xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân Việt Nam; đường lối chủ trương của Đảng và Nhà nước về kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường, củng cố quốc phòng và an ninh;
- + Trình bày được một số nội dung cơ bản về đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội; tác dụng, tính năng, cấu tạo và cách thức sử dụng của một số loại vũ khí bộ binh thông thường; kỹ thuật cấp cứu chuyên thương.

- Về kỹ năng:

- + Nhận biết được một số biểu hiện, hoạt động về “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam hiện nay;
- + Nhận biết được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong việc xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên; xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia;
- + Xác định được một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo; phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội; chiến tranh nhân dân bảo vệ Tổ quốc; xây dựng lực lượng vũ trang nhân dân Việt Nam;
- + Nhận thức đúng đường lối quan điểm của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà

nước về bảo vệ an ninh chính trị, kinh tế, văn hóa, tư tưởng; kết hợp phát triển kinh tế - xã hội với tăng cường củng cố quốc phòng và an ninh;

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

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

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

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

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

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

2. Phương pháp

- Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTĐBXH ngày 30/3/2022 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. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ cao đẳng.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Lấy người học làm trung tâm

- Đối với người học: Thảo luận trao đổi với giáo viên và học viên.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập

Việc miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học được thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTĐBXH ngày 30/3/2022.

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

độ trung cấp.

- Trong giảng dạy giáo viên phải truyền đạt được những nội dung chính và đi sâu vào nội dung trọng tâm trọng điểm từng chương.

- Mỗi chương giảng giáo viên khi truyền đạt phải định hướng tư tưởng, hướng dẫn vận dụng giữa lý luận vào thực tiễn cả trong quá trình học tập và công tác.

- Trong mỗi chương học giáo viên phải tự kiểm tra nhận thức (Trước, trong, sau) kết thúc một chuyên đề và sử dụng nhiều phương pháp vào giảng dạy. Thực hiện tốt công tác kiểm tra theo quy chế đào tạo.

4. 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 hoà 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 biên Việt Nam, 2012.

13. Luật Dân quân tự vệ, 2009.

14. Luật phòng, chống ma túy, năm 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 08/2015/TT-BLĐTBXH ngày 27/02/2015 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội Ban hành chương trình, giáo trình môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh dùng cho trình độ trung cấp nghề, trình độ cao đẳng nghề.

24. 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.

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

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

27. Giáo trình Giáo dục an ninh - trật tự, NXB Giáo dục Việt Nam 2012.

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

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

30. Sách dạy bắn súng trung liên RPD, Cục quân huấn, BTTM, năm 2000.

31. Sách dạy bắn súng.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Tin học

Mã môn học: MH 05

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

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: Môn học Tin học là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo cao đẳng.

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

II. Mục tiêu của môn học:

- Về kiến thức: Trình bày và giải thích được kiến thức cơ bản về công nghệ thông tin; sử dụng máy tính, xử lý văn bản; sử dụng bảng tính, trình chiếu, Internet.

- Về kỹ năng:

+ Nhận biết được các thiết bị cơ bản của máy tính, mạng máy tính; phân loại phần mềm; lập trình; phần mềm thương mại và phần mềm nguồn mở;

+ Sử dụng được hệ điều hành Windows để tổ chức, quản lý thư mục, tập tin trên máy tính và sử dụng máy in;

+ Sử dụng được phần mềm soạn thảo để soạn thảo được văn bản hành chính theo đúng quy định về kỹ thuật soạn thảo văn bản hành chính;

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

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

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

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

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

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Nhận thức được tầm quan trọng và thực hiện đúng quy định của pháp luật, có trách nhiệm trong việc sử dụng máy tính và công nghệ thông tin trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;

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

III. Nội dung môn học:

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

Số TT	Chương/mục	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Lý thuyết	Thực hành, TL/BT	Kiểm tra
1	Chương 1. Hiểu biết về công nghệ thông tin cơ bản	5	3	2	
2	Chương 2. Sử dụng máy tính cơ bản	6	2	4	
3	Chương 3. Xử lý văn bản cơ bản	17	2	15	
4	Kiểm tra	1			1
5	Chương 4. Sử dụng bảng tính cơ bản	29	4	25	
6	Chương 5. Sử dụng trình chiếu cơ bản	11	2	9	
7	Kiểm tra	1			1
8	Chương 6. Sử dụng Internet cơ bản	5	2	3	
	Tổng cộng	75	15	58	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1. Hiểu biết về công nghệ thông tin cơ bản

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

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

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

2. Nội dung:

2.1. Kiến thức cơ bản về máy tính

2.1.1. Thông tin và xử lý thông tin

2.1.1.1. Thông tin

2.1.1.2. Dữ liệu

2.1.1.3. Xử lý thông tin

2.1.2. Phần cứng

2.1.2.1. Đơn vị xử lý trung tâm

2.1.2.2. Thiết bị nhập

2.1.2.3. Thiết bị xuất

2.1.2.4. Bộ nhớ và thiết bị lưu trữ

2.2. Phần mềm

2.2.1. Phần mềm hệ thống

2.2.2. Phần mềm ứng dụng

2.2.3. Một số phần mềm ứng dụng thông dụng

2.2.4. Phần mềm nguồn mở

2.3. Biểu diễn thông tin trong máy tính

2.3.1. Biểu diễn thông tin trong máy tính

2.3.2. Đơn vị thông tin và dung lượng bộ nhớ

2.4. Mạng cơ bản

2.4.1. Những khái niệm cơ bản

2.4.2. Internet, Intranet, Extranet

2.4.3. Truyền dữ liệu trên mạng

2.4.3.1. Truyền dữ liệu trên mạng

2.4.3.2. Tốc độ truyền

2.4.3.3. Các số đo (bps, Kbps, Mbps, Gbps...)

2.4.4. Phương tiện truyền thông

2.4.4.1. Giới thiệu về phương tiện truyền thông

2.4.4.2. Bảng thông

2.4.4.3. Phân biệt các phương tiện truyền dẫn có dây

2.4.5. Download, Upload

2.5. Các ứng dụng của công nghệ thông tin – truyền thông

2.5.1. Một số ứng dụng công nghệ thông tin và ứng dụng trong kinh doanh

2.5.2. Một số ứng dụng phổ biến để liên lạc, truyền thông

2.6. An toàn lao động và bảo vệ môi trường trong sử dụng công nghệ thông tin và

truyền thông

2.6.1. An toàn lao động

2.6.2. Bảo vệ môi trường

2.7. Các vấn đề an toàn thông tin cơ bản khi làm việc với máy tính

2.7.1. Kiểm soát truy nhập, bảo đảm an toàn cho dữ liệu

2.7.2. Phần mềm độc hại (malware)

2.8. Một số vấn đề cơ bản liên quan đến pháp luật trong sử dụng công nghệ thông

tin

2.8.1. Bản quyền/ Sở hữu trí tuệ

2.8.2. Bảo vệ dữ liệu

Chương 2. Sử dụng máy tính cơ bản

Thời gian: 6 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số kiến thức cơ bản về hệ điều hành Windows, quản lý thư mục, tập tin; phần mềm tiện ích và đa phương tiện, sử dụng tiếng Việt trong máy tính, sử dụng máy in;

- Khởi động, tắt được máy tính, máy in theo đúng quy trình. Thực hiện được việc quản lý thư mục, tập tin; cài đặt, gỡ bỏ và sử dụng được một số phần mềm tiện ích thông dụng.

2. Nội dung:

2.1. Làm việc với hệ điều hành

2.1.1. Windows là gì?

2.1.2. Khởi động và thoát khỏi Windows

2.1.3. Desktop

2.1.4. Thanh tác vụ (Taskbar)

2.1.5. Menu Start

2.1.6. Khởi động và thoát khỏi một ứng dụng

2.1.7. Chuyển đổi giữa các cửa sổ ứng dụng

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

2.1.9. Sử dụng chuột

2.2. Quản lý thư mục và tập tin

2.2.1. Khái niệm thư mục và tập tin

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

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

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

2.2.5. Xóa, khôi phục tập tin và thư mục

2.2.6. Tìm kiếm tập tin và thư mục

2.3. Sử dụng Control Panel

2.3.1. Khởi động Control Panel

2.3.2. Region and Language

2.3.3. Devices and Printers

2.3.4. Programs and Features

2.4. Một số phần mềm tiện ích

2.4.1. Phần mềm nén, giải nén tập tin

2.4.2. Phần mềm diệt virus

2.5. Sử dụng tiếng Việt

2.5.1. Các bộ mã tiếng Việt

2.5.2. Cách thức nhập tiếng Việt

2.5.3. Chọn phần mềm nhập tiếng Việt

2.6. Chuyển đổi định dạng tập tin

2.7. Đa phương tiện

2.8. Sử dụng máy in

2.8.1. Lựa chọn máy in

2.8.2. In

Chương 3. Xử lý văn bản cơ bản

Thời gian: 17 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số kiến thức cơ bản về văn bản, soạn thảo và xử lý văn bản, sử dụng phần mềm Microsoft Word trong soạn thảo văn bản, kết xuất và phân phối văn bản;
- Soạn thảo được văn bản bảo đảm đúng các yêu cầu về kỹ thuật soạn thảo văn bản hành chính; in ấn và phân phối văn bản bảo đảm đúng quy định.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm văn bản và xử lý văn bản

2.1.1. Khái niệm văn bản.

2.1.2. Khái niệm xử lý văn bản.

2.2. Sử dụng Microsoft Word

2.2.1. Giới thiệu Microsoft Word

2.2.1.1. Mở, đóng Microsoft Word

2.2.1.2. Giới thiệu giao diện Microsoft Word

2.2.2. Thao tác với tập tin Microsoft Word

2.2.2.1. Mở một tập tin có sẵn

2.2.2.2. Tạo một tập tin mới

2.2.2.3. Lưu tập tin

2.2.2.4. Đóng tập tin

2.2.3. Định dạng văn bản

2.2.3.1. Định dạng văn bản (Text)

2.2.3.2. Định dạng đoạn văn

2.2.3.2.1. Định dạng đoạn (Paragraph)

2.2.3.2.2. Định dạng Bullets, Numbering

2.2.3.2.3. Thiết lập điểm dừng (Tab)

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

2.2.3.3. Kiểu dáng (Style)

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

2.2.3.4.1. Bảng (Table)

2.2.3.4.2. Chèn hình ảnh (Picture)

2.2.3.4.3. Chèn chữ nghệ thuật (WordArt)

2.2.3.4.4. Chèn ký tự đặc biệt

2.2.3.4.5. Chèn đối tượng Shapes

2.2.3.5. Hộp văn bản (Textbox)

2.2.3.6. Tham chiếu (Reference)

2.2.3.7. Hoàn tất văn bản

2.2.3.7.1. Căn lề toàn bộ văn bản

2.2.3.7.2. Thêm, bỏ ngắt trang

2.2.3.7.3. Tạo tiêu đề trang (Header & Footer)

2.2.4. In văn bản

2.2.5. Phân phối văn bản

2.2.6. Soạn thông báo, thư mời

2.2.7. Soạn và xử lý văn bản hành chính mẫu

Chương 4. Sử dụng bảng tính cơ bản

Thời gian: 29 giờ

1. Mục tiêu:

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

2. Nội dung

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

2.2.1. Khái niệm bảng tính

2.2.2. Các bước xây dựng bảng tính thông thường

2.2. Sử dụng Microsoft Excel

2.2.1. Làm việc với phần mềm Microsoft Excel

2.2.1.1. Mở, đóng phần mềm

2.2.1.2. Giao diện Microsoft Excel

2.2.2. Thao tác trên tập tin bảng tính

2.2.2.1. Mở tập tin bảng tính

2.2.2.2. Lưu bảng tính

2.2.2.3. Đóng bảng tính

2.3. Thao tác với ô

2.3.1. Các kiểu dữ liệu

2.3.2. Cách nhập dữ liệu

2.3.3. Chỉnh sửa dữ liệu

2.3.3.1. Xóa dữ liệu

2.3.3.2. Khôi phục dữ liệu

2.4. Làm việc với trang tính (Worksheet)

2.4.1. Dòng và cột

2.4.1.1. Thêm dòng và cột

2.4.1.2. Xóa dòng và cột

2.4.1.3. Hiệu chỉnh kích thước ô, dòng, cột

2.2.1.4. Ẩn/hiện, cố định (freeze)/ thôi cố định (unfreeze) tiêu đề dòng, cột

2.4.2. Trang tính

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

2.4.2.2. Thay đổi tên trang tính

2.4.2.3. Mở nhiều trang tính

2.4.2.4. Tính toán trên nhiều trang tính

2.5. Định dạng ô, dãy ô

2.5.1. Định dạng kiểu số, ngày, tiền tệ

2.5.2. Định dạng văn bản

2.5.3. Căn chỉnh, hiệu ứng viền

2.6. Biểu thức và hàm

2.6.1. Biểu thức số học

2.6.1.1. Khái niệm biểu thức số học

2.6.1.2. Tạo biểu thức số học đơn giản

2.6.1.3. Các lỗi thường gặp

2.6.2. Hàm

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

2.6.2.2. Toán tử so sánh =, <, >

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

2.6.2.4. Hàm điều kiện IF

2.6.2.5. Các hàm logic (AND, OR)

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

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

2.6.2.8. Các hàm tìm kiếm (VLOOKUP, HLOOKUP)

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

2.7. Biểu đồ

2.7.1. Tạo biểu đồ

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

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

2.8.1. Trình bày trang tính để in

2.8.2. Kiểm tra và in

2.8.3. Phân phối trang tính

Chương 5: Sử dụng trình chiếu cơ bản

Thời gian: 11 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số kiến thức cơ bản về sử dụng máy tính và sử dụng phần mềm Microsoft PowerPoint trong việc thiết kế và trình chiếu thông tin;
- Sử dụng được phần mềm trình chiếu Microsoft PowerPoint để soạn thảo nội dung, thiết kế và trình chiếu các nội dung cần thiết cho một bài thuyết trình thông thường.

2. Nội dung:

2.1. Kiến thức cơ bản về bài thuyết trình

2.1.1. Khái niệm bài thuyết trình

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

2.2. Sử dụng phần mềm Microsoft PowerPoint

2.2.1. Các thao tác tạo trình chiếu cơ bản

2.2.1.1. Giới thiệu Microsoft PowerPoint

2.2.1.2. Tạo một bài thuyết trình cơ bản

2.2.1.3. Các thao tác trên slide

2.2.1.4. Chèn Picture

2.2.1.5. Chèn Shapes, WordArt và Textbox

2.2.1.6. Chèn Table, Chart, SmartArt

2.2.1.7. Chèn Audio, Video

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

2.2.2.1. Tạo các hiệu ứng hoạt hình cho đối tượng

2.2.2.2. Tạo các hiệu ứng chuyển slide

2.2.2.3. Cách thực hiện một trình diễn

2.2.2.4. Lặp lại trình diễn

2.2.2.5. In bài thuyết trình

Chương VI. Sử dụng internet cơ bản

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số kiến thức cơ bản về Internet, WWW (World Wide Web), các thao tác với thư điện tử;
- Sử dụng được các thao tác xử lý cơ bản trên Internet, thư điện tử và tìm kiếm thông tin.

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

2. Nội dung:

2.1. Kiến thức cơ bản về Internet

2.1.1. Tổng quan về Internet

2.1.2. Dịch vụ WWW (World Wide Web)

2.1.3. Bảo mật khi làm việc với Internet

2.2. Khai thác và sử dụng Internet

2.2.1. Sử dụng trình duyệt Web

2.2.1.1. Thao tác duyệt web cơ bản

2.2.1.2. Thiết đặt (setting)

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

2.2.1.4. Đánh dấu

2.2.2. Sử dụng Web

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

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

2.2.2.3. Lưu nội dung

2.2.2.4. In

2.2.3. Thư điện tử (Email)

2.2.3.1. Khái niệm thư điện tử

2.2.3.2. Viết và gửi thư điện tử

2.2.3.3. Nhận và trả lời thư điện tử

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

2.3. Một số dạng truyền thông số thông dụng

2.3.1. Dịch vụ nhắn tin tức thời

2.3.2. Cộng đồng trực tuyến

2.3.3. Thương mại điện tử và ngân hàng điện tử

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

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

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

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

internet

2.4.4. An toàn khi sử dụng mạng xã hội.

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn/nhà xưởng:

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

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

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

2. Trang thiết bị máy móc:

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

- Các thiết bị phần cứng máy tính gồm: Mainboard, CPU, Ram, Ổ cứng, Card màn hình, Card âm thanh, Card mạng, Vỏ máy tính, Nguồn máy tính, Màn hình, Bàn phím, Chuột, Loa; Các thiết bị mạng cơ bản: Bridge, Repeater, Hub, Switch, Router và Gateway.

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

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

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

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá: 1. Nội dung:

- Về kiến thức: Trình bày và giải thích được kiến thức cơ bản về công nghệ thông tin; sử dụng máy tính, xử lý văn bản; sử dụng bảng tính, trình chiếu, Internet.

- Về kỹ năng:

+ Nhận biết được các thiết bị cơ bản của máy tính, mạng máy tính; phân loại phần mềm; lập trình; phần mềm thương mại và phần mềm nguồn mở;

+ Sử dụng được hệ điều hành Windows để tổ chức, quản lý thư mục, tập tin trên máy tính và sử dụng máy in;

+ Sử dụng được phần mềm soạn thảo để soạn thảo được văn bản hành chính theo đúng quy định về kỹ thuật soạn thảo văn bản hành chính;

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

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

+ Sử dụng được một số dịch vụ Internet cơ bản như: Trình duyệt Web, thư điện tử,

tìm kiếm thông tin và một số dạng truyền thông số thông dụng;

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

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

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Nhận thức được tầm quan trọng và thực hiện đúng quy định của pháp luật, có trách nhiệm trong việc sử dụng máy tính và công nghệ thông tin trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;

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

- Phương pháp:

Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/3/2022 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. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ cao đẳng.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Lấy người học làm trung tâm

- Đối với người học: Thảo luận trao đổi với giáo viên và học viên.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập:

+ Việc miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học được thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/3/2022. Ngoài ra, Hiệu trưởng quy định cụ thể và quyết định miễn trừ học tập môn học như sau:

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

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

Truyền thông;

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

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

4. Tài liệu tham khảo:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

& Sons, 2016./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Tiếng Anh

Mã môn học: MH 06

Thời gian thực hiện: 120 giờ, (Lý thuyết: 42 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 72 giờ; Kiểm tra và ôn tập: 6 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học

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

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

II. Mục tiêu môn học

Sau khi học xong chương trình ở trình độ cao đẳng, người học đạt được trình độ năng lực ngoại ngữ Bậc 2 theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam, cụ thể:

- Về kiến thức:

Nhận biết và giải thích được các cấu trúc ngữ pháp cơ bản về thành phần của câu, cách sử dụng thì hiện tại đơn, tiếp diễn và hoàn thành, thì quá khứ đơn, tiếp diễn, thì tương lai, phân loại danh từ, đại từ và tính từ; phân biệt và giải thích được các từ vựng về những chủ đề quen thuộc như giới thiệu bản thân và người khác, các hoạt động hàng ngày, sở thích, địa điểm, thực phẩm và đồ uống, các sự kiện đặc biệt, kỳ nghỉ, các kế hoạch trong tương lai, ngoại hình và tính cách, sự phát triển của công nghệ và thói quen mua sắm.

- Về kỹ năng:

+ Kỹ năng nghe: Nghe và hiểu được những cụm từ và cách diễn đạt liên quan tới nhu cầu thiết yếu hằng ngày khi được diễn đạt chậm và rõ ràng về các chủ đề liên quan đến các thành viên gia đình, các hoạt động giải trí trong thời gian rảnh rỗi, vị trí đồ đạc trong nhà, các loại thức ăn và đồ uống phổ biến, các hoạt động trong các dịp lễ hoặc sự kiện đặc biệt, du lịch, các hoạt động hàng ngày, sở thích, kế hoạch trong tương lai, ngoại hình, tính cách và mua sắm; hiểu được ý chính trong các giao dịch quen thuộc hằng ngày khi được diễn đạt chậm và rõ ràng.

+ Kỹ năng nói: Giao tiếp một cách đơn giản và trực tiếp về các chủ đề quen thuộc hằng ngày liên quan tới tự giới thiệu bản thân, gia đình, nghề nghiệp, sở thích; chỉ đường đến những địa điểm thông thường; đặt được câu hỏi về số lượng; giới thiệu được những

ngày lễ, sự kiện đặc biệt, hoạt động du lịch, các kế hoạch cho các ngày lễ và sự kiện đặc biệt; mô tả tính cách và ngoại hình của bản thân và người khác; giới thiệu các sản phẩm công nghệ và công dụng; mô tả thói quen mua sắm; truyền đạt quan điểm, nhận định của mình trong các tình huống xã giao đơn giản, ngắn gọn.

+ Kỹ năng đọc: Đọc và phân tích được các đoạn văn bản ngắn và đơn giản về các vấn đề quen thuộc và cụ thể; đọc hiểu đại ý và thông tin chi tiết thông qua các bài đọc có liên quan đến giới thiệu bạn bè, các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi, nơi chốn, các thức ăn và đồ uống phổ biến, các ngày lễ đặc biệt và kỳ nghỉ, các hoạt động hàng ngày và các sở thích, cách chào đón năm mới ở các quốc gia, sự phát triển của công nghệ và thói quen mua sắm.

+ Kỹ năng viết: Viết được các mệnh đề, câu đơn giản và kết nối với nhau bằng các liên từ cơ bản; viết đoạn văn ngắn về các chủ đề có liên quan đến bản thân, sở thích và các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi, mô tả nhà ở, thức ăn và đồ uống, các lễ hội và dịp đặc biệt, các kỳ nghỉ và các sở thích, kế hoạch và dự định cho việc chào đón năm mới, thiết bị công nghệ và thói quen mua sắm.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

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

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

III. Nội dung môn học

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

STT	Chương, mục	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Thuyết	Thực hành, TL/BT	Kiểm tra
1	Chương 1: Gia đình và bạn bè (Family and friends)	9	3	6	
2	Chương 2: Thời gian rảnh rỗi (Leisure time)	9	3	6	
3	Chương 3: Địa điểm (Places)	9	3	6	
4	Chương 4: Các loại thực phẩm và đồ uống (Food and drink)	9	3	6	
5	Tập và kiểm tra (Consolidation & test)	4	2		2
6	Chương 5: Các sự kiện đặc biệt (Special occasions)	9	3	6	

STT	Chương, mục	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Thuyết	Thực hành, TL/BT	Kiểm tra
7	Chương 6: Kỳ nghỉ (Vacation)	9	3	6	
8	Chương 7: Các hoạt động hàng ngày (Activities)	9	3	6	
9	Chương 8: Sở thích (Hobbies and interests)	9	3	6	
10	Tập và kiểm tra (Consolidation & test)	4	2		2
11	Chương 9: Các kế hoạch trong tương lai (Future plans)	9	3	6	
12	Chương 10: Ngoại hình và tính cách (Appearance and personality)	9	3	6	
13	Chương 11: Công nghệ (Technology)	9	3	6	
14	Tập và kiểm tra (Consolidation & test)	4	2		2
15	Chương 12: Mua sắm (Shopping)	9	3	6	
	Tổng cộng	120	42	72	6

2. Nội dung chi tiết:

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

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Gia đình;

2.1.2. Nghề nghiệp;

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

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Động từ “to be”;

2.2.2. Tính từ sở hữu;

2.2.3. Đại từ và đại từ chỉ định;

2.2.4. Thì hiện tại đơn.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

2.3.2. Bài tập True/False.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Giới thiệu bản thân và gia đình;

2.4.2. Hỏi và trả lời.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: My friend Minh;

2.5.2. Bài tập trắc nghiệm;

2.5.3. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Chương 2. Thời gian rảnh rỗi (Leisure time)

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu

- Nhận biết và đặt ví dụ với các trạng từ chỉ tần suất (Adverbs of frequency), động từ khiếm khuyết can/can't và câu hỏi với How often...?;

- Sử dụng các từ vựng về sở thích, thể thao và hoạt động lúc rảnh rỗi;

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

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

- Đọc hiểu bài đọc và trả lời câu hỏi về sở thích trong thời gian rảnh rỗi;

- Viết về các hoạt động yêu thích trong thời gian rảnh rỗi.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các môn thể thao;

2.1.2. Các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Trạng từ chỉ tần suất;

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

2.2.3. Cấu trúc How often...?.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

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

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

2.4.2. Phỏng vấn một người bạn trong lớp.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

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

2.5.2. Đọc và trả lời câu hỏi;

2.5.3. Bài tập trắc nghiệm;

2.5.4. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Chương 3. Địa điểm (places)

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu

- Nhận biết và đặt ví dụ với There is/there are, giới từ chỉ nơi chốn và các từ vựng về vật dụng trong nhà, các địa điểm phổ biến và các tính từ phổ biến;
- Nghe và trả lời câu hỏi về vị trí các vật dụng trong nhà;
- Hỏi đường và chỉ đường;
- Đọc hiểu Bài đọc giới thiệu về thành phố và các địa điểm nổi bật;
- Viết đoạn văn ngắn giới thiệu về quê hương của bạn.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các địa điểm trong thành phố;

2.1.2. Các tính từ thông dụng;

2.1.3. Các đồ vật trong nhà;

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Cấu trúc There is/ There are;

2.2.2. Giới từ chỉ nơi chốn.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

2.4.2. Bài tập điền hoàn chỉnh bằng câu hỏi.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

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

2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Chương 4. Các loại thực phẩm và đồ uống (Food and drink)

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu

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

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

- Hỏi về số lượng;

- Đọc hiểu một số thức ăn và đồ uống trong thực đơn;

- Viết đoạn văn ngắn nêu những việc nên làm và không nên làm để có sức khỏe tốt.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

Các loại thực phẩm và đồ uống.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Danh từ đếm được và không đếm được;

2.2.2. Cấu trúc How much/ How many;

2.2.3. Cấu trúc Should/ Shouldn't;

2.2.4. Cấu trúc Would like.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

2.3.2. Bài tập True/False;

2.3.3. Bài tập trắc nghiệm.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Hỏi về số lượng trong mua sắm;

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

2.4.3. Bài tập lựa chọn đáp án đúng;

2.4.4. Bài tập sửa lỗi câu.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: A restaurant menu;

2.5.2. Bài tập phân loại từ vựng;

2.5.3. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Chương 5. Các sự kiện đặc biệt (Special occasions)

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu

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

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

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

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

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các ngày lễ quan trọng;

2.1.2. Từ vựng mô tả ngoại hình;

2.1.3. Quần áo và màu sắc.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì hiện tại đơn;

2.2.2. Thì hiện tại tiếp diễn;

2.2.3. Giới từ chỉ thời gian.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

2.3.2. Bài tập lựa chọn đáp án đúng;

2.3.3. Thực hành theo cặp đôi;

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

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

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

2.4.3. Thực hành nói với bạn trong lớp.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: Tet holiday;

2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi;

2.5.3. Thảo luận.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Chương 6. Kỳ nghỉ (Vacation)

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu

- Sử dụng thì quá khứ đơn (Past simple), các cụm từ chỉ thời gian, các vật dụng và hoạt động liên quan đến kỳ nghỉ, tính từ mô tả nơi chốn và cảm xúc;

- Nghe và trả lời câu hỏi về kỳ nghỉ;

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

- Đọc hiểu và trả lời câu hỏi về một chuyến du lịch đã thực hiện;

- Viết đoạn văn ngắn kể về kỳ nghỉ vừa qua của bạn.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các hoạt động liên quan đến kỳ nghỉ;

2.1.2. Các vật dụng liên quan đến kỳ nghỉ;

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

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì quá khứ đơn;

2.2.2. Dạng quá khứ của động từ To be;

2.2.3. Dạng quá khứ của động từ Can;

2.2.4. Động từ hợp quy tắc.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

2.3.3. Bài tập nghe và kết hợp.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

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

2.4.3. Thực hành với bạn trong lớp.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: My first trip to Hanoi;

2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi;

2.5.3. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Chương 7. Các hoạt động hàng ngày (Activities)

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các hoạt động hàng ngày;

2.1.2. Tính từ chỉ tính cách.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

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

2.2.2. To infinitive and Gerund.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

2.3.3. Bài tập nghe và trả lời câu hỏi.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Nói về các hoạt động hàng ngày;

2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại;

2.4.3. Thực hành theo cặp đôi.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: A letter;

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

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Chương 8. Sở thích (Hobbies and interests)

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu

- Sử dụng kết hợp thì quá khứ đơn (Past simple) và thì quá khứ tiếp diễn (Past continuous) các từ vựng về sở thích, các môn thể thao đi chung với động từ: *play, go* và *do*;
- Nghe các cá nhân nói về sở thích và trả lời câu hỏi;
- Nói về sở thích trong quá khứ và hiện tại;
- Đọc hiểu Bài đọc và trả lời câu hỏi về sở thích;
- Viết đoạn văn ngắn mô tả các sở thích của bản thân.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Sở thích;

2.1.2. Cấu trúc Play/go/do+ sport.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì quá khứ đơn;

2.2.2. Thì quá khứ tiếp diễn;

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

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: What is a hobby?;

2.5.2. Bài tập True/False/Not given.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Chương 9. Các kế hoạch trong tương lai (Future plans) Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu

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

- Nghe và trả lời câu hỏi về nơi sinh sống;
- Nói về các dự định và kế hoạch cho một lễ hội và sự kiện đặc biệt;
- Đọc hiểu Bài đọc về các cách chào đón năm mới ở một số quốc gia và trả lời câu hỏi;

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Lễ hội;

2.1.2. Tính từ mô tả địa điểm.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Cấu trúc Will và going to;

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

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại;

2.4.3. Thực hành theo cặp đôi.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: New Year Celebrations;

2.5.2. Bài tập True/False/Not given.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Chương 10. Ngoại hình và tính cách (Appearance and personality) Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu

- Sử dụng cấu trúc so sánh hơn (comparative), so sánh nhất (superlative); và các tính từ mô tả ngoại hình và tính cách;
- Nghe và trả lời câu hỏi về tuổi, ghi các tính từ mô tả hình dáng và tính cách một người;
- Mô tả ngoại hình và tính cách các thành viên trong lớp học;
- Đọc hiểu Bài đọc về đề tài du lịch và trả lời câu hỏi;
- Viết đoạn văn ngắn mô tả một người bạn thân.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Tính từ mô tả ngoại hình;

2.1.2. Tính từ mô tả tính cách.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. So sánh hơn (Comparative);

2.2.2. So sánh nhất (Superlative).

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

2.3.3. Bài tập nghe và điền hoàn chỉnh.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại;

2.4.3. Thực hành theo cặp đôi.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: My travel page;

2.5.2. Bài tập True/False/Not given.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Chương 11. Công nghệ (Technology)

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu

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

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các thiết bị công nghệ;

2.1.2. Công nghệ.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì hiện tại hoàn thành;

2.2.2. Cấu trúc How long...?;

2.2.3. Giới từ For và since.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

2.3.2. Bài tập True/False.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

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

2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại;

2.4.3. Thực hành theo cặp đôi.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: The Rise of Digital Media;

2.5.2. Bài tập True/False/Not given.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

Chương 12. Mua sắm (Shopping)

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu

- Sử dụng thì hiện tại hoàn thành (Present perfect) và thì quá khứ đơn (Past simple) và từ vựng về các loại thực phẩm;

- Nghe và trả lời câu hỏi về mua sắm;
- Thực hành nói về kế hoạch mua sắm;
- Đọc hiểu và trả lời câu hỏi thói quen mua sắm;
- Viết đoạn văn ngắn kể về việc mua sắm tại chợ/siêu thị tuần trước và hiện tại.

2. Nội dung

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

Các từ vựng liên quan đến mua sắm.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì hiện tại hoàn thành;

2.2.2. Thì quá khứ đơn;

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

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

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

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

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Thực hành nói về kế hoạch mua sắm;

2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại;

2.4.3. Thực hành theo cặp đôi.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: My Shopping Day;

2.5.2. Bài tập True/False/Not given.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn/nhà xưởng

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

2. Trang thiết bị máy móc

Máy chiếu, hệ thống âm thanh.

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 Chương giảng.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung

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

- 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, kế hoạch trong tương lai, ngoại hình, tính cách và mua sắm theo yêu cầu.

+ Kỹ năng nói: Tự giới thiệu về bản thân, gia đình, công việc, sở thích và các hoạt động hàng ngày và trong các sự kiện đặc biệt; mô tả tính cách và ngoại hình của bản thân và người khác; giới thiệu các sản phẩm công nghệ và công dụng; mô tả thói quen mua sắm theo yêu cầu.

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

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

- 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 04/2022/TT-BLĐTĐ ngày 30/3/2022 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ.

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

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

Môn học Tiếng Anh là một trong các môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ cao đẳng.

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

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

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

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

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

b) Bảo lưu, công nhận kết quả học tập

Thực hiện theo quy định tại Thông tư 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/3/2022 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 giảng viên: Giảng viên vận dụng linh hoạt các phương pháp dạy học; chú trọng phương pháp giao tiếp trong giảng dạy; áp dụng đa dạng các kỹ thuật dạy học; lấy người học làm trung tâm; tổ chức các hoạt động nghe, nói, đọc và viết sinh động nhằm tăng cường sự tham gia của người học; tổ chức các hoạt động đa dạng với sự hỗ trợ của các học liệu, giáo cụ trực quan sinh động phục vụ mục tiêu bài học.

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

- Chương trình môn học tiếng Anh trình độ cao đẳng có thể chia thành 02 (hai) phần để giảng dạy, mỗi phần 60 giờ.

- 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 120 giờ trên lớp, giảng viên xây dựng nội dung và mục tiêu tự học thêm 180 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 được năng lực ngoại ngữ theo quy định sau khi tốt nghiệp trình độ cao đẳng.

4. Tài liệu tham khảo:

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

2. Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18 tháng 10 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam.
3. Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01 tháng 3 năm 2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định giáo trình đào tạo trình độ trung cấp và cao đẳng.
4. Thông tư 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/3/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.
5. Tim Falla and Paul A. Davies, Solutions Elementary (02nd edition), Oxford University Press, 2012.
6. Miles Craven, Breakthrough Plus 1, MacMillan Education, 2013.
7. Herbert Puchta and Jeff Stranks, More! 1, Cambridge University Press, 2008.
8. Jack C. Richards, Tactics for Listening (02nd edition), Oxford University Press, 2015.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Kỹ năng mềm

Mã số môn học: MH 07

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ; (*Lý thuyết: 14 giờ; thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 12 giờ; kiểm tra: 04 giờ*)

I. Vị trí, tính chất của môn học

- Vị trí: có thể giảng dạy vào đầu khóa học hoặc vào các thời điểm khác phù hợp với

tình hình thực tế của Nhà trường.

- Tính chất: môn học Kỹ năng mềm thuộc khối các môn học cơ sở trong chương trình đào tạo nghề trình độ Trung cấp.

II. Mục tiêu môn học

- Kiến thức: Nắm được hệ thống các khái niệm cơ bản, ý nghĩa, nguyên tắc, cách nhận diện, cách xây dựng các kỹ năng cho bản thân thuộc các chủ đề: Nhận thức bản thân, kỹ năng giao tiếp hiệu quả, quản trị cảm xúc, kỹ năng thuyết trình, sức khỏe và giá trị sống, định hướng nghề nghiệp.

- Kỹ năng: hình thành các kỹ năng cần thiết cho bản thân, vận dụng vào trong học tập và cuộc sống một cách hiệu quả.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Ý thức được tầm quan trọng của học tập suốt đời đòi hỏi mỗi người phải thực hành thường xuyên, áp dụng vào mọi hoàn cảnh mới có thể cải thiện tốt các kỹ năng mềm của bản thân.

+ Chủ động học tập và rèn luyện để không ngừng nâng cao kiến thức, kỹ năng, có hành trang vững chắc cho bản thân bước vào cuộc sống.

+ Có những định hướng, mục tiêu tích cực trong tương lai, chủ động khắc phục hoặc cải thiện những điểm yếu, hạn chế của bản thân để ngày càng hoàn thiện mình hơn.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

STT	Chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Thi/ kiểm tra
1	Trong mở đầu: Khái quát về kỹ năng mềm Khái niệm kỹ năng mềm Tầm quan trọng của kỹ năng mềm trong cuộc sống Phân loại kỹ năng mềm	2	2	0	0
2	Trong 1: Nhận thức bản thân Tự nhận thức là gì? Ý nghĩa của việc nhận thức bản thân Khám phá điểm mạnh, điểm yếu của bản thân Kỹ năng quản lý thời gian Các phương pháp học tập hiệu quả	4	3	1	0
3	Trong 2: Kỹ năng giao tiếp hiệu quả	4	2	2	0

STT	chương, mục	Thời gian (giờ)			
		òng số	thuyết	ực hành, thảo lận, bài tập	Thi/ ểm tra
	Khái niệm và tầm quan trọng của Kỹ giao tiếp Nguyên nhân của việc giao tiếp kém quả Phương pháp giao tiếp hiệu quả Các cách tạo thiện cảm khi giao tiếp Các kỹ năng ứng xử giúp bản thân t nạn trong một số trường hợp đặc Kỹ năng tạo lập các văn bản hành h trong Nhà trường dành cho học , sinh viên				
4	trong 3: Quản trị cảm xúc Tổng quan về trí tuệ cảm xúc Các yếu tố cấu thành trí tuệ cảm xúc Kỹ năng làm chủ bản thân trong các quan hệ xã hội Kỹ năng giải tỏa cảm xúc nóng giận Xây dựng các mối quan hệ tích cực	4	2	2	0
5	trong 4: Kỹ năng thuyết trình Tổng quan về kỹ năng thuyết trình Kỹ năng thuyết trình tự tin Phi ngôn từ trong thuyết trình Cách xây dựng nội dung cho một trong thuyết trình Sử dụng công cụ hiệu quả khi thuyết n Tâm lý khi thuyết trình Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi đi xin Thực hành Kiểm tra số 1	8	2	5	1
6	trong 5: Sức khỏe và giá trị sống Sức khỏe Giá trị sống Thực hành	2	1	1	0
7	trong 6: Định hướng nghề nghiệp Mức độ phù hợp với nghề - Đánh giá thân qua phương pháp SWOT Các tiêu chí lựa chọn đúng nghề Tính kỷ luật trong công việc Lập kế hoạch thực hiện theo nguyên SMART Hoạt động trải nghiệm (tham quan nh nghiệp) Kiểm tra số 2	4	2	1	1

STT	chương, mục	Thời gian (giờ)			
		lồng số	thuyết	ực hành, thảo lận, bài tập	Thi/ ểm tra
8	kết thúc môn học	2	0	0	2
	g	30	14	12	4

2. Nội dung chi tiết

Chương mở đầu: Khái quát về kỹ năng mềm

Thời gian: 02 giờ

1. Mục tiêu

- Hiểu được khái niệm về kỹ năng mềm
- Thấy được tầm quan trọng của kỹ năng mềm trong cuộc sống
- Nắm được các cách phân loại kỹ năng mềm

2. Nội dung

2.1. Khái niệm kỹ năng mềm

2.2. Tầm quan trọng của kỹ năng mềm trong cuộc sống

2.3. Phân loại kỹ năng mềm

Chương 1: Nhận thức bản thân

Thời gian: 04 giờ

1. Mục tiêu

- Hiểu được Khái niệm tự nhận thức và ý nghĩa của việc nhận thức bản thân.
- Tự tìm hiểu và xác định được những điểm mạnh, điểm yếu, sự lo lắng sợ hãi, niềm tin, đam mê... trong chính bản thân mình để hiểu hơn về bản thân và có phương pháp quản lí thời gian hiệu quả, có những quyết định đúng đắn trong học tập, hướng nghiệp và cuộc sống.

- Nhận ra sự khác biệt giữa các cá nhân là tất yếu, thúc đẩy lòng tự tôn, xây dựng các mối quan hệ, môi trường an toàn và kế hoạch phát triển bản thân cho chính mình.

- Thực hiện một số Chương test và các Chương tập, các hoạt động trải nghiệm, hỏi đáp, kể chuyện, clip.... để khám phá và nhận ra những khía cạnh khác nhau của bản thân mình.

2. Nội dung

2.1. Tự nhận thức là gì?

2.2. Ý nghĩa của việc nhận thức bản thân

2.3. Khám phá điểm mạnh, điểm yếu của bản thân

2.3.1. Điểm mạnh, điểm yếu là gì?

2.3.2. Cách khám phá điểm mạnh, điểm yếu của bản thân

2.3.3. Thực hành khám phá bản thân

2.4. Kỹ năng quản lý thời gian

2.5. Các phương pháp học tập hiệu quả

2.5.1. Làm việc nhóm

2.5.2. Thực hành

2.5.3. Truyền đạt lại cho người khác

2.5.4. Sơ đồ tư duy

Chương 2: Kỹ năng giao tiếp hiệu quả

Thời gian: 04 giờ

1. Mục tiêu

- Nắm được khái niệm và tầm quan trọng của kỹ năng giao tiếp
- Hiểu rõ được nguyên nhân của việc giao tiếp kém hiệu quả
- Nắm được các phương pháp giao tiếp hiệu quả
- Nắm được các cách tạo thiện cảm khi giao tiếp
- Có kỹ năng ứng xử giúp bản thân thoát nạn trong một số trường hợp đặc biệt

2. Nội dung

2.1. Khái niệm và tầm quan trọng của Kỹ năng giao tiếp

2.1.1. Kỹ năng giao tiếp

2.1.2. Tầm quan trọng của kỹ năng giao tiếp trong cuộc sống

2.2. Nguyên nhân của việc giao tiếp kém hiệu quả

2.3. Phương pháp giao tiếp hiệu quả

2.3.1. Các nguyên tắc khi giao tiếp

2.4. Các cách tạo thiện cảm khi giao tiếp

2.4.1. Sức mạnh của nụ cười

2.4.2. Sức mạnh của lời khen

2.4.3. Sức mạnh của câu hỏi

2.4.4. Lắng nghe

2.5. Các kỹ năng ứng xử giúp bản thân thoát nạn trong một số trường hợp đặc biệt

2.5.1. Kỹ năng ứng phó với kẻ bắt nạt

2.5.2. Ứng phó khi bị quấy rối, lạm dụng tình dục

2.6. Kỹ năng tạo lập các văn bản hành chính trong Nhà trường dành cho học sinh, sinh viên

Chương 3: Quản trị cảm xúc

Thời gian: 04 giờ

1. Mục tiêu

- Hiểu được tổng quan về Trí tuệ cảm xúc
- Hiểu và phân tích được các yếu tố cấu thành trí tuệ cảm xúc
- Hiểu và thực hành được các kỹ năng nhận thức cảm xúc
- Áp dụng những kỹ năng quản lý cảm xúc bản thân trong việc xây dựng các mối quan hệ tích cực trong cuộc sống
- Áp dụng những kỹ năng quản lý cảm xúc trong việc làm chủ bản thân

2. Nội dung

2.1. Tổng quan về trí tuệ cảm xúc

2.1.1. Khái niệm trí tuệ cảm xúc

2.1.2. Vai trò của cảm xúc

2.1.3. Ý nghĩa của việc quản lý cảm xúc

2.2. Các yếu tố cấu thành trí tuệ cảm xúc

2.2.1. Cơ sở sinh lý của trí thông minh cảm xúc

2.2.2. Các thành phần của EQ

2.3. Kỹ năng làm chủ bản thân trong các mối quan hệ xã hội

2.4. Kỹ năng giải tỏa cảm xúc nóng giận

2.5. Xây dựng các mối quan hệ tích cực

2.5.1. Xây dựng mối quan hệ tích cực trong gia đình

2.5.2. Xây dựng mối quan hệ tích cực trong Nhà trường

2.5.3. Xây dựng mối quan hệ tích cực ngoài xã hội

Chương 4: Kỹ năng thuyết trình

Thời gian: 08 giờ

1. Mục tiêu

- Nêu môn học Thuyết trình sẽ cung cấp kiến thức, kỹ năng và môi trường cho học sinh thực hiện những kỹ năng thuyết trình từ cơ bản đến nâng cao bằng những phương pháp dạy học đa dạng: làm việc nhóm, công não, phân tích video, mô phỏng, xử lý tình huống,....
- Nắm được tầm quan trọng của các yếu tố phi ngôn từ trong thuyết trình: Giọng điệu (Phát âm, ngữ điệu, nhịp điệu, âm lượng...) và Ngôn ngữ cơ thể (Ánh mắt, nét mặt, dáng vẻ, điệu bộ, cử chỉ...)
- Nắm được cách xây dựng nội dung cho một Chương thuyết trình: cách lập dàn ý trong Chương thuyết trình, cách mở đầu và kết thúc ấn tượng cho Chương thuyết trình, cách xây dựng luận điểm, luận cứ, luận chứng cho Chương thuyết trình...

- Có tâm lý tự tin và sử dụng công cụ hiệu quả khi thuyết trình
- Thực hành Chương tập thuyết trình cá nhân và thuyết trình theo nhóm

2. Nội dung

- 2.1. Tổng quan về kỹ năng thuyết trình
- 2.2. Kỹ năng thuyết trình tự tin
- 2.3. Phi ngôn từ trong thuyết trình
 - 2.3.1. Giọng nói
 - 2.3.2. Ánh mắt
 - 2.3.3. Cử chỉ tay
 - 2.3.4. Dáng điệu
- 2.4. Cách xây dựng nội dung cho một Chương thuyết trình
- 2.5. Sử dụng công cụ hiệu quả khi thuyết trình
- 2.6. Tâm lý khi thuyết trình
- 2.7. Kỹ năng trả lời phỏng vấn khi đi xin việc
- 2.8. Thực hành
- 2.9. Kiểm tra số 1

Chương 5: Sức khỏe và giá trị sống

Thời gian: 02 giờ

1. Mục tiêu

- Nắm được sự đa dạng về giới, tình dục và tình cảm, cảm xúc của con người.
- Hình thành được các kỹ năng ứng xử tích cực, kỹ năng xây dựng mối quan hệ an toàn, lành mạnh và các biện pháp đảm bảo an toàn sức khỏe sinh sản, tình dục.
- Xác định được những giá trị sống tốt đẹp, có ý thức xây dựng những giá trị sống tốt đẹp, hình thành các kỹ năng ứng xử tốt đẹp với những người xung quanh.
- Nhận thức được trách nhiệm của bản thân trong các mối quan hệ với bản thân, gia đình và xã hội.
- Ứng dụng các kiến thức và kỹ năng học được từ môn học vào cuộc sống một cách tự nhiên và linh hoạt.

2. Nội dung

- 2.1. Sức khỏe
 - 2.1.1. Giới và sự đa dạng giới
 - 2.1.1.1. Tôn trọng sự đa dạng giới
 - 2.1.2. Giáo dục giới tính và sức khỏe sinh sản
 - 2.1.2.1. Tôn trọng sự đa dạng giới

2.1.2.2. Các biện pháp tránh thai an toàn và sức khỏe tình dục

2.2. Giá trị sống

2.2.1. Giá trị lời cảm ơn và xin lỗi

2.2.2. Giá trị hòa bình: Chống bạo lực học đường

2.2.3. Giá trị yêu thương: Tình yêu học đường

2.2.4. Giá trị trách nhiệm (với bản thân, gia đình, nhà trường, xã hội)

2.3. Thực hành

Chương 6: Định hướng nghề nghiệp

Thời gian: 04 giờ

1. Mục tiêu

- Đánh giá bản thân và việc chọn nghề qua phương pháp SWOT
- Nhận diện và nắm được các tiêu chí của việc lựa chọn đúng nghề
- Nắm được tầm quan trọng và đặc trưng của tính kỷ luật trong công việc
- Biết cách lập kế hoạch thực hiện mục tiêu theo nguyên tắc SMART
- Tham gia hoạt động tham quan doanh nghiệp để củng cố thêm tình yêu nghề nghiệp,

đặt ra mục tiêu cố gắng, phấn đấu cho tương lai.

2. Nội dung

2.1. Mức độ phù hợp với nghề - Đánh giá bản thân qua phương pháp SWOT

2.1.1. Phương pháp SWOT

2.2. Các tiêu chí lựa chọn đúng nghề

2.2.1. Thể mạnh năng lực

2.2.2. Đam mê hứng thú

2.2.3. Tài chính

2.2.4. Phù hợp với bản thân

2.2.5. Giá trị, ý nghĩa của công việc đối với cộng đồng, xã hội

2.3. Tính kỷ luật trong công việc

2.3.1. Tính kỷ luật và tầm quan trọng của tính kỷ luật trong công việc

2.3.2. Đặc trưng của tính kỷ luật trong công việc

2.4. Lập kế hoạch thực hiện theo nguyên tắc SMART

2.4.1. Lập kế hoạch thực hiện trong 03 năm học tại trường CDN số 1

2.4.2. Lập kế hoạch thực hiện sau 02 năm ra trường.

2.5. Hoạt động trải nghiệm (tham quan doanh nghiệp)

2.6. Kiểm tra số 2

IV. Điều kiện thực hiện môn học

- Tài liệu giảng dạy chính: Đề cương Chương giảng môn Kỹ năng mềm (GV lên lớp soạn)

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

- Điểm trung bình kiểm tra mang trọng số 30%: Trong đó điểm kiểm tra thường xuyên hệ số 1; điểm kiểm tra định kỳ hệ số 2.

- Điểm thi kết thúc học phần mang trọng số: 70%

- Hình thức kiểm tra và thi: Viết

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học

1. Phạm vi áp dụng môn học

Chương trình Kỹ năng mềm được áp dụng để giảng dạy cho học sinh trình độ Trung cấp nghề.

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

- Môn học được tiến hành chủ yếu thông qua hoạt động lên lớp của giáo viên và các hoạt động thảo luận, thuyết trình theo nhóm và trên lớp.

- Môn học đề cập đến nhiều khái niệm trừu tượng, nên giáo viên cần sử dụng phương pháp giảng dạy tích cực, kết hợp Chương giảng cùng với những video, clip truyền tải thông điệp, đưa vấn đề gần gũi với cuộc sống thực tế kinh nghiệm của học sinh, kết hợp với việc chuẩn bị các Chương tập thực hành thích hợp.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

- Nhận thức, khám phá bản thân
- Kỹ năng giao tiếp hiệu quả
- Quản trị cảm xúc bản thân
- Kỹ năng thuyết trình
- Sức khỏe và giá trị sống
- Định hướng nghề nghiệp

4. Tài liệu cần tham khảo:

[1]. Huỳnh Văn Sơn (chủ biên), *Rèn luyện kỹ năng sống và kỹ năng mềm cho sinh viên*, NXB Giáo dục Việt Nam

[2]. Kaoru Tachibana _ Nhật Linh dịch, *Kỹ năng thuyết phục trong giao tiếp*, NXB

Thanh niên, 1988

[3]. Nguyễn Hoàng Phương, *Chinh phục nghệ thuật thuyết trình để gây ảnh hưởng và làm chủ sân khấu*, NXB Thanh Niên

[4]. Hoàng Đức Bảo, Phạm Thị Diễm Phương, *Kỹ năng mềm chìa khóa để thành công*, NXB Thuận Hóa

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Khởi sự kinh doanh

Mã số môn học: MH 08

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (lý thuyết: 29 giờ; thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 11 giờ; thi kết thúc môn học: 3 giờ; kiểm tra: 2 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học

- Vị trí: Môn học Khởi sự Kinh doanh là môn học cơ sở, học sau các môn chung.
- Tính chất: Khởi sự kinh doanh là môn học cung cấp các Kiến thức cơ bản về: khởi sự kinh doanh, ý tưởng khởi sự kinh doanh; tiến hành khởi sự kinh doanh, tạo lập doanh nghiệp, triển khai các hoạt động kinh doanh và phát triển sự nghiệp kinh doanh tại doanh nghiệp.

II. Mục tiêu môn học

- Về kiến thức:
 - + Trình bày được những nội dung cơ bản về kinh doanh và khởi sự kinh doanh;
 - + Phân tích được vai trò, tư duy, các phương thức và quy trình khởi sự kinh doanh;
 - + Trình bày được ý tưởng kinh doanh và lập được kế hoạch kinh doanh cơ bản;
 - + Mô tả được quy trình tạo lập doanh nghiệp mới, triển khai các hoạt động kinh doanh và phát triển sự nghiệp kinh doanh của doanh nghiệp.
- Về kỹ năng:
 - + Vận dụng được kiến thức về khởi sự kinh doanh và kiến thức chuyên môn để lập kế hoạch, tổ chức và triển khai hoạt động khởi sự kinh doanh.
 - + Nhận diện, phân tích và ra quyết định xử lý các vấn đề phát sinh trong quá trình khởi sự và hoạt động kinh doanh.
 - + Phân tích và đánh giá hiệu quả hoạt động kinh doanh.
 - + Tạo lập, duy trì và phát triển các mối quan hệ, giao tiếp và hợp tác hiệu quả trong hoạt động kinh doanh.
 - + Phân tích, giải thích và lập luận hợp lý để giải quyết các vấn đề cơ bản trong việc phát triển hoạt động kinh doanh.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Có ý thức nghiêm túc, khoa học và đúng đắn trong việc tiếp cận, nghiên cứu và thực hiện các nội dung khởi sự kinh doanh.
 - + Chủ động, tự tin và có trách nhiệm trong việc ra quyết định, thực hiện và đánh giá

kết quả các hoạt động khởi sự và phát triển kinh doanh.

III. Nội dung môn học:

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

TT	Nội dung	Số giờ	Trong đó		
			Thuyết	Thực hành, thảo luận, BT	Kiểm tra
1	Chương 1: Khái lược về khởi sự kinh doanh Kinh doanh Khởi sự kinh doanh	4	3	1	0
2	Chương 2: Hình thành ý tưởng kinh doanh và lập kế hoạch kinh doanh cơ bản Ý tưởng kinh doanh Kế hoạch kinh doanh Bài kiểm tra số 1	16	10	5	1
3	Chương 3: Tạo lập doanh nghiệp Lập kế hoạch tạo lập doanh nghiệp Lựa chọn tên cho Doanh nghiệp Lựa chọn địa điểm kinh doanh Lựa chọn nguồn vốn để huy động Lựa chọn loại hình Doanh nghiệp Làm thủ tục đăng ký kinh doanh, thuế, bảo hiểm	8	6	2	0
4	Chương 4: Triển khai các hoạt động kinh doanh tại doanh nghiệp mới Tổ chức bộ máy và quản trị nhân sự Thiết kế cơ sở kinh doanh và mua sắm trang thiết bị cần thiết Kế toán và chi phí Bài Kiểm tra số 2	8	6	1	1
5	Chương 5: Phát triển sự nghiệp kinh doanh Chu kỳ kinh doanh của Doanh nghiệp Yếu tố ảnh hưởng đến sự phát triển doanh nghiệp Chiến lược phát triển dựa vào nguồn lực từ bên trong Chiến lược tăng trưởng sử dụng nguồn lực từ ngoài	6	4	2	0
6	Kết thúc môn học	3	0	0	3
Tổng		45	29	11	5

2. Nội dung chi tiết

Chương 1: Khái lược về khởi sự kinh doanh

Thời gian: 04 giờ

1. Mục tiêu

- Kiến thức:

+ Trình bày được khái niệm, đặc điểm và các vấn đề cơ bản của hoạt động kinh doanh.

- + Trình bày được khái niệm, vai trò, tư duy và các phương thức khởi sự kinh doanh.
- + Mô tả được quy trình khởi sự kinh doanh gồm các giai đoạn: chuẩn bị, hình thành ý tưởng, lập kế hoạch, triển khai và phát triển doanh nghiệp.

- Kỹ năng:

- + Nhận biết được các hình thức khởi sự kinh doanh khác nhau dựa trên mục đích, động cơ và nguồn lực.
- + Vận dụng kiến thức để phân biệt giữa hoạt động kinh doanh và khởi sự kinh doanh.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có thái độ học tập nghiêm túc, chủ động tìm hiểu thực tế và hứng thú với hoạt động khởi sự kinh doanh.

2. Nội dung

2.1. Kinh doanh

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. Các vấn đề cơ bản của kinh doanh

2.2. Khởi sự kinh doanh

2.2.1. Khái niệm

2.2.2. Vai trò của khởi sự kinh doanh

2.2.3. Tư duy khởi sự kinh doanh

2.2.4. Các phương thức khởi sự kinh doanh

2.2.5. Quy trình khởi sự kinh doanh

Chương 2: Hình thành ý tưởng kinh doanh và lập kế hoạch kinh doanh cơ bản

Thời gian: 16 giờ

1. Mục tiêu

- Kiến thức:

- + Trình bày được khái niệm, vai trò và quy trình hình thành ý tưởng kinh doanh.
- + Trình bày được các tiêu chí và phương pháp đánh giá, lựa chọn ý tưởng kinh doanh (đặc biệt là phương pháp phân tích SWOT).

+ Trình bày được cấu trúc, nội dung cơ bản của bản kế hoạch kinh doanh: phân tích ngành, khách hàng, đối thủ, kế hoạch marketing, tài chính, vận hành và nhân sự.

- Kỹ năng:

- + Vận dụng được phương pháp SWOT để đánh giá và lựa chọn ý tưởng kinh doanh khả thi.
- + Lập được bản kế hoạch kinh doanh cơ bản, thể hiện được ý tưởng, mục tiêu, chiến

lược và kế hoạch hành động.

- + Thực hành làm việc nhóm để xây dựng kế hoạch kinh doanh.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có tinh thần hợp tác, sáng tạo và chủ động trong việc đề xuất, phát triển ý tưởng và kế hoạch kinh doanh.

2. Nội dung

2.1. Ý tưởng kinh doanh

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. Đánh giá và lựa chọn ý tưởng kinh doanh

2.1.3. Phương pháp phân tích SWOT

2.2. Kế hoạch kinh doanh

2.2.1. Khái niệm và cấu trúc bản Kế hoạch kinh doanh

2.2.2. Phân tích ngành, khách hàng và đối thủ cạnh tranh

2.2.3. Mô tả doanh nghiệp và sản phẩm

2.2.4. Kế hoạch Marketing và bán hàng

2.2.5. Kế hoạch tài chính đơn giản

2.2.6. Kế hoạch vận hành và nhân sự

2.2.7. Thực hành lập Kế hoạch kinh doanh theo nhóm

2.3. Bài kiểm tra số 1

Chương 3: Tạo lập doanh nghiệp

Thời gian: 08 giờ

1. Mục tiêu

- Kiến thức:
 - + Trình bày được quy trình và các bước cần thiết để tạo lập doanh nghiệp mới.
 - + Nêu được các yếu tố cần xem xét khi lựa chọn tên doanh nghiệp, địa điểm kinh doanh, nguồn vốn và loại hình doanh nghiệp.
- + Hiểu được quy định cơ bản về thủ tục đăng ký kinh doanh, thuế và bảo hiểm.
 - Kỹ năng:
 - + Lập được kế hoạch chi tiết cho việc thành lập doanh nghiệp.
 - + Vận dụng được kiến thức để lựa chọn loại hình doanh nghiệp phù hợp và chuẩn bị hồ sơ pháp lý.
 - Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có tinh thần tuân thủ pháp luật, trách nhiệm và chủ động trong quá trình chuẩn bị và thực hiện khởi lập doanh nghiệp.

2. Nội dung

2.1. Lập kế hoạch tạo lập doanh nghiệp

2.2. Lựa chọn tên cho Doanh nghiệp

2.3. Lựa chọn địa điểm kinh doanh

2.4. Lựa chọn nguồn vốn để huy động

2.5. Lựa chọn loại hình Doanh nghiệp

2.6. Làm thủ tục đăng ký kinh doanh, thuế, bảo hiểm

Chương 4: Triển khai các hoạt động kinh doanh tại doanh nghiệp mới

Thời gian: 08 giờ

1. Mục tiêu

- Kiến thức:

+ Trình bày được nội dung cơ bản về tổ chức bộ máy quản lý, quản trị nhân sự và hoạt động vận hành của doanh nghiệp mới.

+ Trình bày được nội dung cơ bản về thiết kế cơ sở vật chất, mua sắm trang thiết bị, thiết lập quan hệ với nhà cung cấp và khách hàng.

+ Mô tả được các nguyên tắc cơ bản trong kế toán, quản lý chi phí và thực hiện nghĩa vụ với Nhà nước.

- Kỹ năng:

+ Vận dụng được kiến thức để xây dựng sơ đồ tổ chức bộ máy doanh nghiệp và phân công nhân sự.

+ Thực hiện được các bước cơ bản trong quản lý chi phí, tính toán doanh thu – lợi nhuận.

+ Thiết lập được mối quan hệ hợp tác với đối tác, khách hàng và cơ quan quản lý.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Có ý thức trách nhiệm, trung thực và tuân thủ pháp luật trong hoạt động kinh doanh.

+ Tích cực, chủ động trong việc tham gia vận hành và giải quyết các vấn đề phát sinh trong doanh nghiệp.

2. Nội dung

2.1. Tổ chức bộ máy và quản trị nhân sự

2.1.1. Tổ chức cơ cấu

2.1.2. Tổ chức nhân sự

2.2. Thiết kế cơ sở kinh doanh và mua sắm trang thiết bị cần thiết

2.2.1. Thiết lập mối quan hệ bán hàng

2.2.2. Nhà cung cấp

2.2.3. Khách hàng

2.3. Kế toán và chi phí

2.3.1. Kế toán

2.3.2. Kiểm soát chi phí

2.3.3. Thực hiện các nghĩa vụ Nhà nước

2.4. Bài Kiểm tra số 2

Chương 5: Phát triển sự nghiệp kinh doanh

Thời gian: 06 giờ

1. Mục tiêu

- Kiến thức:

+ Trình bày được các giai đoạn trong chu kỳ phát triển của doanh nghiệp: khởi động, tăng trưởng, trưởng thành, đổi mới hoặc suy thoái.

+ Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến sự phát triển doanh nghiệp từ môi trường bên ngoài và nội bộ.

+ Trình bày được các chiến lược phát triển doanh nghiệp: phát triển sản phẩm, thị trường, hội nhập, liên kết.

- Kỹ năng:

+ Vận dụng được kiến thức để đánh giá năng lực nội tại và cơ hội phát triển của doanh nghiệp.

+ Đề xuất được giải pháp và chiến lược phát triển phù hợp với từng giai đoạn.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có tinh thần cầu thị, sáng tạo và chủ động trong việc học hỏi, đổi mới, phát triển bản thân và doanh nghiệp.

2. Nội dung

2.1. Chu kỳ kinh doanh của Doanh nghiệp

2.1.1. Khởi động

2.1.2. Tăng trưởng

2.1.3. Trưởng thành

2.1.4. Đổi mới hoặc suy thoái

2.2. Yếu tố ảnh hưởng đến sự phát triển doanh nghiệp

2.2.1. Thách thức từ môi trường kinh doanh

2.2.2. Các yếu tố nội bộ doanh nghiệp

2.3. Chiến lược phát triển dựa vào nguồn lực từ bên trong

2.3.1. Chiến lược phát triển sản phẩm

2.3.2. Chiến lược phát triển thị trường

2.4. Chiến lược tăng trưởng sử dụng nguồn lực từ bên ngoài

2.4.1. Chiến lược hội nhập

2.4.2. Chiến lược liên kết và một số cách thức khác

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết diện tích 60m²

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

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: tài liệu học tập, giáo trình, sách tham khảo.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá

1. Nội dung:

- Kiến thức:

- + Trình bày được những nội dung cơ bản về kinh doanh và khởi sự kinh doanh;
- + Phân tích được vai trò, tư duy, các phương thức và quy trình khởi sự kinh doanh;
- + Trình bày được ý tưởng kinh doanh và lập được kế hoạch kinh doanh cơ bản;
- + Mô tả được quy trình tạo lập doanh nghiệp mới, triển khai các hoạt động kinh doanh và phát triển sự nghiệp kinh doanh của doanh nghiệp.

- Kỹ năng:

- + Vận dụng được kiến thức về khởi sự kinh doanh và kiến thức chuyên môn để lập kế hoạch, tổ chức và triển khai hoạt động khởi sự kinh doanh.
 - + Nhận diện, phân tích và ra quyết định xử lý các vấn đề phát sinh trong quá trình khởi sự và hoạt động kinh doanh.
 - + Phân tích và đánh giá hiệu quả hoạt động kinh doanh.
 - + Tạo lập, duy trì và phát triển các mối quan hệ, giao tiếp và hợp tác hiệu quả trong hoạt động kinh doanh.
 - + Phân tích, giải thích và lập luận hợp lý để giải quyết các vấn đề cơ bản trong việc phát triển hoạt động kinh doanh.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
- + Có ý thức nghiêm túc, khoa học và đúng đắn trong việc tiếp cận, nghiên cứu và thực hiện các nội dung khởi sự kinh doanh.

+ Chủ động, tự tin và có trách nhiệm trong việc ra quyết định, thực hiện và đánh giá kết quả các hoạt động khởi sự và phát triển kinh doanh.

2. Phương pháp

- Việc đánh giá kết quả học tập của người học được thực hiện theo quy định tại Thông tư số 04/2022/TT-BLĐTBXH ngày 30/3/2022 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 Trung cấp theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

- Việc đánh giá thông qua

+ Kiểm tra thường xuyên: 01 bài

+ Kiểm tra định kỳ: 02 bài

+ Kiểm tra kết thúc môn học được đánh giá thông qua “Bài thi tự luận hoặc trắc nghiệm”. Nội dung phải thỏa mãn yêu cầu chủ yếu của môn học.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

- Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ trung cấp, Trung cấp.

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

- Đối với giáo viên, giảng viên: Lấy người học làm trung tâm

- Đối với người học: Thảo luận trao đổi với giáo viên và sinh viên.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Môn học gồm 5 bài trong đó các chương 2, 3, 4 là phần cơ bản, trọng tâm của chương trình do đó phải thực hiện đúng các nội dung mà chương trình đã đề ra. Các chương còn lại giáo viên có thể mềm hóa cho phù hợp với môn học.

- Trong giảng dạy giáo viên phải truyền đạt được những nội dung chính và đi sâu vào nội dung trọng tâm trọng điểm từng chương.

- Mỗi chương giảng giáo viên khi truyền đạt phải định hướng tư tưởng, hướng dẫn vận dụng giữa lý luận vào thực tiễn cả trong quá trình học tập và công tác.

- Trong mỗi chương học giáo viên phải tự kiểm tra nhận thức (trước, trong, sau) kết thúc một chuyên đề và sử dụng nhiều phương pháp vào giảng dạy. Thực hiện tốt công tác kiểm tra theo quy chế đào tạo.

4. Tài liệu tham khảo:

- [1]. PGS. TS Nguyễn Văn Hà, *Giáo trình Khởi sự Kinh doanh*, NXB Đại học Kinh tế Quốc dân, 2024;
- [2]. Nguyễn Thảo, Trung Nguyên, *Giáo trình Quản trị kinh doanh*, NXB Lao động – Xã hội, 2004;
- [3]. Nguyễn Thị Phương Linh, Nguyễn Thị Phương Lan, *Giáo trình Lập kế hoạch khởi nghiệp*, NXB Đại học Kinh tế Quốc dân, 2010.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Tổng quan du lịch và khách sạn

Mã môn học: MH 09

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (lý thuyết: 24 giờ; thực hành, thực tập, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 3 giờ; thi kết thúc môn học: 2 giờ; kiểm tra: 1 giờ).

I. Vị trí, tính chất môn học

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

- Tính chất:

+ Môn học lý thuyết cơ bản trong nghề phục vụ du lịch nói chung và nghề kỹ thuật chế biến món ăn nói riêng;

+ Là môn học lý thuyết, đánh giá kết thúc môn học bằng hình thức kiểm tra hết môn.

II. Mục tiêu môn học

- Về kiến thức:

+ Trình bày được các kiến thức cơ bản về hoạt động du lịch: Quá trình hình thành và phát triển; Các loại hình du lịch; Các lĩnh vực kinh doanh du lịch; Phân loại và xếp hạng khách sạn; Các điều kiện phát triển du lịch;

+ Phân tích được các kiến thức cơ bản về hoạt động du lịch: Nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch; Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực; Các tác động bất lợi và biện pháp hạn chế tác động bất lợi của thời vụ du lịch; Đặc điểm của cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch, lao động trong du lịch và các chỉ tiêu đánh giá chất lượng dịch vụ du lịch.

- Về kỹ năng:

+ Vận dụng những kiến thức đã học trong thực tiễn của hoạt động sản xuất, kinh doanh du lịch và khách sạn.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Ý thức được tầm quan trọng của hoạt động du lịch và ủng hộ sự phát triển của hoạt động kinh doanh du lịch trong đời sống kinh tế - xã hội của đất nước.

III. Nội dung môn học

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

TT	Chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Số bài	Thuyết trình	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Thi/ kiểm tra
1	Chương 1: Khái quát về hoạt động du lịch và khách sạn Một số khái niệm cơ bản Các loại hình du lịch Nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch Thời vụ du lịch Một số loại hình cơ sở lưu trú du lịch tiêu biểu	12	10	1	1
2	Chương 2: Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác – Các điều kiện để phát triển du lịch Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác Các điều kiện để phát triển du lịch	8	7	1	0
3	Chương 3: Khách sạn Giới thiệu chung Phân loại và xếp hạng khách sạn Cơ cấu tổ chức trong một khách sạn Thời gian:	8	7	1	0
4	Kết thúc môn học	2	0	0	2
	Tổng cộng	30	24	3	3

2. Nội dung chi tiết

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

Thời gian: 12 giờ

1. Mục tiêu

- Về kiến thức:

+ Trình bày được các khái niệm cơ bản về du lịch, khách du lịch, điểm đến du lịch và khách sạn.

+ Phân biệt được các loại hình du lịch theo nhiều tiêu chí khác nhau: phạm vi lãnh thổ, mục đích chuyến đi, loại hình lưu trú, thời gian, lứa tuổi, quốc tịch, phương tiện giao thông, phương thức hợp đồng và tài nguyên du lịch.

+ Hiểu được khái niệm, đặc điểm và các nhân tố ảnh hưởng đến thời vụ du lịch; nêu được các biện pháp khắc phục tính thời vụ trong hoạt động du lịch.

+ Trình bày được khái niệm, đặc điểm của nhu cầu và sản phẩm du lịch; mối quan hệ giữa nhu cầu – sản phẩm – thị trường du lịch.

+ Nhận biết được các loại hình cơ sở lưu trú du lịch tiêu biểu như khách sạn (hotel), motel, resort, bungalow, homestay, làng du lịch, tàu du lịch, caravan, camping... cùng đặc trưng cơ bản của từng loại hình.

- Về kỹ năng:

+ Phân loại và nhận diện được các loại hình du lịch và cơ sở lưu trú phù hợp với đặc điểm của từng đối tượng khách du lịch.

+ Vận dụng được kiến thức đã học để giải thích được sự hình thành và phát triển của hoạt động du lịch tại một địa phương hoặc khu vực cụ thể.

+ So sánh, đánh giá được ưu điểm và hạn chế của các loại hình du lịch và lưu trú khác nhau.

+ Ứng dụng được kiến thức lý thuyết vào thực tế trong việc giới thiệu, tư vấn hoặc xây dựng chương trình du lịch cơ bản.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Chủ động trong việc tìm hiểu, thu thập thông tin liên quan đến hoạt động du lịch và cơ sở lưu trú.

+ Có ý thức nghề nghiệp, tác phong làm việc chuyên nghiệp, tuân thủ các quy định trong lĩnh vực du lịch – dịch vụ lưu trú.

+ Tự tin trong giao tiếp, ứng xử phù hợp với du khách và đồng nghiệp.

+ Có tinh thần học hỏi, hợp tác nhóm và sẵn sàng thích ứng với sự thay đổi của thị trường du lịch.

2. Nội dung

2.1. Một số khái niệm cơ bản

2.1.1. Khái niệm về du lịch

2.1.2. Khái niệm về khách du lịch

2.1.3. Khái niệm về điểm đến du lịch

2.1.4. Khái niệm khách sạn

2.2. Các loại hình du lịch

2.2.1. Phạm vi lãnh thổ

2.2.2. Mục đích chuyến đi

2.2.3. Loại hình lưu trú và phương tiện giao thông

2.2.4. Đặc điểm du khách

2.2.5. Một số cách phân loại khác

2.3. Nhu cầu du lịch và sản phẩm du lịch

2.3.1. Nhu cầu du lịch

2.3.2. Sản phẩm du lịch

2.4. Thời vụ du lịch

2.4.1. Khái niệm và đặc điểm của thời vụ du lịch

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

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

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

2.5.1. Hotel

2.5.2. Motel

2.5.3. Làng du lịch

2.5.4. Camping

2.5.5. Tàu Du lịch

2.5.6. Caraval

2.5.7. Bungalow

2.5.8. Resort

2.5.9. Homestays

* Kiểm tra số 1: Thời gian: 1 giờ

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

Thời gian: 8 giờ

1. Mục tiêu

- Về kiến thức:

+ Trình bày được mối quan hệ của ngành du lịch với các ngành kinh tế khác, với văn hoá – xã hội và môi trường.

+ Hiểu được vai trò, ảnh hưởng qua lại giữa du lịch và các lĩnh vực này trong phát triển kinh tế – xã hội bền vững.

+ Nêu được các điều kiện chung và điều kiện đặc trưng để phát triển du lịch, bao gồm: an ninh – chính trị, kinh tế, chính sách, tài nguyên du lịch tự nhiên và nhân văn, cơ sở vật chất – kỹ thuật, sự kiện đặc biệt và mức độ sẵn sàng đón khách.

- Về kỹ năng:

+ Phân tích được mối liên hệ giữa hoạt động du lịch với các lĩnh vực kinh tế, văn hoá, xã hội và môi trường trong thực tiễn.

+ Xác định được các điều kiện thuận lợi và khó khăn cho phát triển du lịch tại một địa phương hoặc khu vực cụ thể.

+ Biết vận dụng kiến thức để đánh giá tiềm năng phát triển du lịch bền vững.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Có ý thức bảo vệ môi trường, giữ gìn bản sắc văn hoá dân tộc trong hoạt động du lịch.

+ Tích cực học tập, tìm hiểu và cập nhật thông tin về các yếu tố ảnh hưởng đến phát triển du lịch.

+ Có thái độ nghề nghiệp đúng đắn, hợp tác và trách nhiệm trong công việc gắn với mục tiêu phát triển du lịch bền vững.

2. Nội dung

2.1. Mối quan hệ giữa du lịch và một số lĩnh vực khác

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

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

2.1.3. Mối quan hệ giữa du lịch và môi trường

2.2. Các điều kiện để phát triển du lịch

2.2.1. Các điều kiện chung

2.2.2. Các điều kiện đặc trưng

Chương 3: Khách sạn

Thời gian: 8 giờ

1. Mục tiêu:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được khái niệm, đặc điểm và vai trò của khách sạn trong hoạt động du lịch.

+ Phân biệt được các loại hình và hạng khách sạn theo tiêu chuẩn hiện hành.

+ Mô tả được cơ cấu tổ chức, chức năng và nhiệm vụ của các bộ phận trong khách sạn.

- Về kỹ năng:

+ Xác định được vị trí, nhiệm vụ và mối quan hệ công tác giữa các bộ phận trong khách sạn.

+ Vận dụng được kiến thức để nhận diện mô hình tổ chức phù hợp với quy mô và loại hình khách sạn.

+ Biết phân tích một số yếu tố ảnh hưởng đến cơ cấu tổ chức và hoạt động của khách

sạn.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Có ý thức nghề nghiệp, tinh thần hợp tác và trách nhiệm trong môi trường làm việc khách sạn.

- + Chủ động học tập, tìm hiểu và cập nhật kiến thức về tổ chức – quản lý hoạt động khách sạn.

- + Hình thành tác phong làm việc chuyên nghiệp, tôn trọng quy trình và kỷ luật trong khách sạn.

2. Nội dung

2.1. Giới thiệu chung

2.2. Phân loại và xếp hạng khách sạn

2.2.1. Phân loại

2.2.2. Xếp hạng

2.3. Cơ cấu tổ chức trong một khách sạn *Thời gian: 5 giờ*

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

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

2.3.3. Mối quan hệ giữa các bộ phận trong khách sạn

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

IV. Điều kiện thực hiện chương trình:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng

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

2. Thiết bị, máy móc

- Máy tính cho giáo viên và người học; máy chiếu hoặc màn hình trình chiếu.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

- Giáo trình, bài giảng, phiếu học tập và sản phẩm thiết kế tham khảo.

4. Các điều kiện khác

- Bảo đảm an toàn thiết bị, bản quyền và môi trường học tập.

V. Phương pháp và nội dung đánh giá:

- Kiểm tra định kì: 1 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút

- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút)

- Thang điểm 10.

VI. Hướng dẫn chương trình:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

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

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

- *Đối với giáo viên:*

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

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

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

- *Đối với người học:*

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

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Chương 1 và chương 3.

4. Tài liệu cần tham khảo:

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

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

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

[4]. Trần Đức Thanh, *Nhập môn khoa học du lịch*, NXB Đại học Quốc gia Hà nội, 1999.

[5]. Đồng Ngọc Minh, Vương Lôì Đình, *Kinh tế du lịch và du lịch học*, NXB Trẻ, 2000.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Lý thuyết chế biến món ăn

Mã môn học: MH 10

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (lý thuyết: 24 giờ; thực hành, thực tập, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 3 giờ; thi kết thúc môn học: 2 giờ; kiểm tra: 1 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học

- Vị trí: Môn học được bố trí trong khối kiến thức chuyên môn của chương trình liên thông cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn; học trước hoặc song song với MĐ 15 - Chế biến món ăn 2.

- Tính chất: Là môn học chủ yếu về lý thuyết, hệ thống hóa kiến thức nền tảng của kỹ thuật chế biến món ăn. Nội dung ngắn gọn, dễ nhớ, làm cơ sở để người học thực hành ở các mô đun chuyên môn, không đi sâu vào quy trình chế biến từng món cụ thể.

II. Mục tiêu môn học

- Kiến thức

+ Trình bày được khái niệm, vai trò, quy trình chung và các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng món ăn.

+ Phân tích được đặc điểm nguyên liệu, nguyên tắc sơ chế, cắt thái, phối hợp nguyên liệu và gia vị.

+ Phân biệt được các phương pháp làm chín dùng nhiệt và không dùng nhiệt; lựa chọn được phương pháp phù hợp với từng nhóm nguyên liệu.

+ Trình bày được nguyên tắc chế biến nước dùng, xốt, xúp, món khai vị và yêu cầu trình bày món ăn.

+ Khái quát được đặc điểm kỹ thuật của món ăn Việt Nam, một số món Á, Âu, Mỹ và món ăn theo chế độ dinh dưỡng.

+ Nêu được yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động, bảo quản và đánh giá chất lượng món ăn.

- Kỹ năng

+ Đọc, phân tích và xây dựng được quy trình lý thuyết của một món ăn.

+ Lựa chọn được nguyên liệu, phương pháp sơ chế, phương pháp làm chín và cách nêm nếm phù hợp.

+ Nhận diện được lỗi kỹ thuật thường gặp và đề xuất biện pháp khắc phục.

+ Đánh giá sơ bộ món ăn theo màu sắc, mùi, vị, trạng thái, dinh dưỡng, vệ sinh và

hình thức trình bày.

+ Vận dụng kiến thức lý thuyết để chuẩn bị cho MĐ 15 - Chế biến món ăn 2.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Có ý thức tuân thủ quy trình kỹ thuật, vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động.

+ Chủ động học tập, phân tích, so sánh và vận dụng kiến thức vào tình huống nghề nghiệp.

+ Có tinh thần tiết kiệm nguyên liệu, bảo vệ môi trường và chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm.

III. Nội dung môn học

1. Nội dung tổng quát và phân bố thời gian

T	Tên chương, nội dung	Thời lượng số	thuyết	Tổng luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Tổng luận về kỹ thuật chế biến món ăn Khái niệm, vai trò và ý nghĩa của kỹ thuật chế biến món ăn. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng món ăn: nguyên liệu, kỹ thuật, nhiệt độ, thời gian, gia vị, thời gian chế biến và điều kiện vệ sinh. Quy trình chung: chuẩn bị - sơ chế - cắt thái - phối hợp - làm chín - hoàn thiện - trình bày - bảo quản. Những biến đổi cơ bản của thực phẩm trong chế biến: vật lý, hóa học, cảm quan và dinh dưỡng. Bài tập: Phân tích quy trình chế biến một món ăn thuộc.	5	5	0	0
2	Chương 2: Nguyên liệu, sơ chế, cắt thái và phối hợp gia vị Đặc điểm và yêu cầu lựa chọn các nhóm nguyên liệu động vật, thực vật, lương thực, gia vị và thực phẩm khô. Nguyên tắc sơ chế thực phẩm tươi, khô, đông lạnh và ướp muối; hạn chế hao hụt và nhiễm chéo. Nguyên tắc cắt thái: đúng hình dạng, kích thước, chất nguyên liệu và phương pháp làm chín. Nguyên tắc phối hợp nguyên liệu theo màu sắc, vị, trạng thái, dinh dưỡng và giá thành. Nguyên tắc sử dụng gia vị: đúng loại, đúng lượng, đúng thời điểm và đúng món. Bài tập: Lựa chọn cách sơ chế, cắt thái và nêm gia vị cho một số món.	5	5	0	0
3	Chương 3: Các phương pháp làm chín món ăn Khái niệm và mục đích làm chín thực phẩm.	5	3	1	1

T	Tên chương, nội dung	Chương số	Thuyết	Đào luận, bài tập	Kiểm tra
	Phương pháp dùng nước và hơi nước: luộc, chần, hầm, hấp. Phương pháp dùng chất béo: rán, chiên, xào, sệt. Phương pháp dùng nhiệt khô: nướng, quay, thui. Phương pháp phối hợp: kho, om, rim và các phương pháp kết hợp. Phương pháp không dùng nhiệt: trộn, bóp thấu, muối chua, ngâm. Yêu cầu kỹ thuật, ưu điểm, hạn chế và lỗi thường gặp của từng nhóm phương pháp. Bài tập: Chọn phương pháp làm chín phù hợp với nguyên liệu và yêu cầu món ăn.				
4	Chương 4: Nước dùng, xốt, xúp và món khai vị Khái niệm, phân loại, vai trò và yêu cầu chất lượng của nước dùng trắng, nước dùng nâu, nước dùng cá và nước dùng rau củ. Nguyên tắc tạo độ trong, mùi thơm, vị ngọt và cân bằng nước dùng. Khái niệm, phân loại, cấu tạo và nguyên tắc chế biến xốt. Khái niệm, đặc điểm và yêu cầu của xúp trong, đặc. Nguyên tắc chế biến và trình bày xa lát, nộm và súp món khai vị. Lỗi thường gặp và biện pháp khắc phục. Bài tập: Phân tích yêu cầu kỹ thuật của một loại nước dùng, xốt hoặc món khai vị.	5	5	0	0
5	Chương 5: Lý thuyết chế biến các nhóm món ăn và thực đơn Đặc điểm kỹ thuật và khẩu vị cơ bản của món ăn Việt Nam; sự khác nhau giữa ba miền. Khái quát đặc điểm nguyên liệu, gia vị và phương pháp chế biến của một số món Á. Khái quát đặc điểm món Âu, món Pháp và món Việt Vai trò của nước dùng, xốt và cách trình bày. Nguyên tắc phối hợp món trong thực đơn: cơ cấu, khẩu vị, dinh dưỡng, màu sắc, mùa vụ, giá thành và khả năng tổ chức chế biến. Khái quát nguyên tắc chế biến món chay, món ăn chay và món ăn theo nhu cầu dinh dưỡng. Bài tập: Nhận xét một thực đơn theo tiêu chí kỹ thuật và dinh dưỡng.	4	3	1	0
6	Chương 6: Trình bày, đánh giá chất lượng, dinh dưỡng và an toàn Mục đích, yêu cầu và nguyên tắc trình bày món ăn	4	3	1	0

T	Tên chương, nội dung	ng số	thuyết	ảo luận, bài tập	ểm tra
	Nguyên tắc lựa chọn dụng cụ, bố cục, màu sắc, nhân nhân và phần ăn. Tiêu chí đánh giá món ăn: màu sắc, mùi, vị, trạng thái, nhiệt độ, dinh dưỡng, vệ sinh và thẩm mỹ. Nguyên tắc giữ giá trị dinh dưỡng trong sơ chế, chín và bảo quản. Vệ sinh cá nhân, vệ sinh dụng cụ, phân khu sống bếp và phòng tránh nhiễm chéo. An toàn khi sử dụng dao, bếp, thiết bị nhiệt và thiết bị điện. Bài tập: Đánh giá một món ăn theo phiếu tiêu chí đánh giá gọn.				
7	kết thúc môn học	2	0	0	2
	g	30	24	3	3

2. Nội dung chi tiết

Chương 1: Tổng luận về kỹ thuật chế biến món ăn Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu

- Nắm được nội dung cốt lõi, dễ nhớ và biết vận dụng vào tình huống chế biến món ăn.
- Phân tích, so sánh và lựa chọn được giải pháp kỹ thuật phù hợp.
- Có ý thức tuân thủ vệ sinh, an toàn, tiết kiệm và chịu trách nhiệm trong công việc.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm, vai trò và ý nghĩa của kỹ thuật chế biến món ăn.

2.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng món ăn: nguyên liệu, kỹ thuật, nhiệt độ, thời gian, gia vị, người chế biến và điều kiện vệ sinh.

2.3. Quy trình chung: chuẩn bị - sơ chế - cắt thái - phối hợp - làm chín - hoàn thiện - trình bày - bảo quản.

2.4. Những biến đổi cơ bản của thực phẩm trong chế biến: vật lý, hóa học, cảm quan và dinh dưỡng.

2.5. Bài tập: Phân tích quy trình chế biến một món ăn quen thuộc.

Chương 2: Nguyên liệu, sơ chế, cắt thái và phối hợp gia vị Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu

- Nắm được nội dung cốt lõi, dễ nhớ và biết vận dụng vào tình huống chế biến món ăn.
- Phân tích, so sánh và lựa chọn được giải pháp kỹ thuật phù hợp.

- Có ý thức tuân thủ vệ sinh, an toàn, tiết kiệm và chịu trách nhiệm trong công việc.

2. Nội dung

2.1. Đặc điểm và yêu cầu lựa chọn các nhóm nguyên liệu động vật, thực vật, lương thực, gia vị và thực phẩm khô.

2.2. Nguyên tắc sơ chế thực phẩm tươi, khô, đông lạnh và ướp muối; hạn chế hao hụt và nhiễm chéo.

2.3. Nguyên tắc cắt thái: đúng hình dạng, kích thước, tính chất nguyên liệu và phương pháp làm chín.

2.4. Nguyên tắc phối hợp nguyên liệu theo màu sắc, mùi vị, trạng thái, dinh dưỡng và giá thành.

2.5. Nguyên tắc sử dụng gia vị: đúng loại, đúng lượng, đúng thời điểm và đúng món.

2.6. Bài tập: Lựa chọn cách sơ chế, cắt thái và nêm gia vị cho một số món.

Chương 3: Các phương pháp làm chín món ăn Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu

- Nắm được nội dung cốt lõi, dễ nhớ và biết vận dụng vào tình huống chế biến món ăn.

- Phân tích, so sánh và lựa chọn được giải pháp kỹ thuật phù hợp.

- Có ý thức tuân thủ vệ sinh, an toàn, tiết kiệm và chịu trách nhiệm trong công việc.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm và mục đích làm chín thực phẩm.

2.2. Phương pháp dùng nước và hơi nước: luộc, chần, nấu, hầm, hấp.

2.3. Phương pháp dùng chất béo: rán, chiên, xào, rang.

2.4. Phương pháp dùng nhiệt khô: nướng, quay, thui.

2.5. Phương pháp phối hợp: kho, om, rim và các phương pháp kết hợp.

2.6. Phương pháp không dùng nhiệt: trộn, bóp thấu, muối chua, ngâm.

2.7. Yêu cầu kỹ thuật, ưu điểm, hạn chế và lỗi thường gặp của từng nhóm phương pháp.

2.8. Bài tập: Chọn phương pháp làm chín phù hợp với nguyên liệu và yêu cầu món ăn.

* Kiểm tra số 1

Chương 4: Nước dùng, xốt, xúp và món khai vị Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu

- Nắm được nội dung cốt lõi, dễ nhớ và biết vận dụng vào tình huống chế biến món ăn.

- Phân tích, so sánh và lựa chọn được giải pháp kỹ thuật phù hợp.

- Có ý thức tuân thủ vệ sinh, an toàn, tiết kiệm và chịu trách nhiệm trong công việc.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm, phân loại, vai trò và yêu cầu chất lượng của nước dùng trắng, nước dùng nâu, nước dùng cá và nước dùng rau củ.

2.2. Nguyên tắc tạo độ trong, mùi thơm, vị ngọt và bảo quản nước dùng.

2.3. Khái niệm, phân loại, cấu tạo và nguyên tắc chế biến xốt.

2.4. Khái niệm, đặc điểm và yêu cầu của xúp trong, xúp đặc.

2.5. Nguyên tắc chế biến và trình bày xa lát, nộm và một số món khai vị.

2.6. Lỗi thường gặp và biện pháp khắc phục.

2.7. Bài tập: Phân tích yêu cầu kỹ thuật của một loại nước dùng, xốt hoặc món khai vị.

Chương 5: Lý thuyết chế biến các nhóm món ăn và thực đơn Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu

- Nắm được nội dung cốt lõi, dễ nhớ và biết vận dụng vào tình huống chế biến món ăn.

- Phân tích, so sánh và lựa chọn được giải pháp kỹ thuật phù hợp.

- Có ý thức tuân thủ vệ sinh, an toàn, tiết kiệm và chịu trách nhiệm trong công việc.

2. Nội dung

2.1. Đặc điểm kỹ thuật và khẩu vị cơ bản của món ăn Việt Nam; sự khác nhau giữa ba miền.

2.2. Khái quát đặc điểm nguyên liệu, gia vị và phương pháp chế biến của một số món Á.

2.3. Khái quát đặc điểm món Âu, món Pháp và món Mỹ; vai trò của nước dùng, xốt và cách trình bày.

2.4. Nguyên tắc phối hợp món trong thực đơn: cơ cấu món, khẩu vị, dinh dưỡng, màu sắc, mùa vụ, giá thành và khả năng tổ chức chế biến.

2.5. Khái quát nguyên tắc chế biến món chay, món ăn kiêng và món ăn theo nhu

cầu dinh dưỡng.

2.6. Bài tập: Nhận xét một thực đơn theo tiêu chí kỹ thuật và dinh dưỡng.

Chương 6: Trình bày, đánh giá chất lượng, dinh dưỡng và an toàn Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu

- Nắm được nội dung cốt lõi, dễ nhớ và biết vận dụng vào tình huống chế biến món ăn.

- Phân tích, so sánh và lựa chọn được giải pháp kỹ thuật phù hợp.

- Có ý thức tuân thủ vệ sinh, an toàn, tiết kiệm và chịu trách nhiệm trong công việc.

2. Nội dung

2.1. Mục đích, yêu cầu và nguyên tắc trình bày món ăn.

2.2. Nguyên tắc lựa chọn dụng cụ, bố cục, màu sắc, điểm nhấn và phần ăn.

2.3. Tiêu chí đánh giá món ăn: màu sắc, mùi, vị, trạng thái, nhiệt độ, dinh dưỡng, vệ sinh và thẩm mỹ.

2.4. Nguyên tắc giữ giá trị dinh dưỡng trong sơ chế, làm chín và bảo quản.

2.5. Vệ sinh cá nhân, vệ sinh dụng cụ, phân khu sống - chín và phòng tránh nhiễm chéo.

2.6. An toàn khi sử dụng dao, bếp, thiết bị nhiệt và thiết bị điện.

2.7. Bài tập: Đánh giá một món ăn theo phiếu tiêu chí ngắn gọn.

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn hóa:

– Phòng học lý thuyết và phòng thực hành thiết kế đồ họa có đủ ánh sáng, bàn ghế, nguồn điện và kết nối mạng phù hợp.

2. Trang thiết bị:

- Máy tính, máy chiếu, bảng; hình ảnh, video và sơ đồ quy trình chế biến.

3. Học liệu dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Giáo trình, bài giảng, phiếu học tập và sản phẩm

4. Điều kiện khác:

- Có thể tổ chức quan sát tại xưởng bếp để minh họa, nhưng không bố trí thực hành chế biến món cụ thể trong môn học này.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung:

- Kiến thức nền tảng về nguyên liệu, sơ chế, cắt thái, phối hợp, phương pháp làm

chín, nước dùng - xốt - xúp, thực đơn, trình bày, dinh dưỡng và an toàn.

2. Đánh giá thường xuyên:

- Hỏi đáp, trắc nghiệm ngắn, bài tập phân tích quy trình, nhận diện lỗi và thảo luận tình huống.

3. Kiểm tra kết thúc môn học:

- 02 giờ; hình thức viết hoặc trắc nghiệm kết hợp bài tập tình huống.

4. Thang điểm 10; thực hiện theo quy chế đào tạo hiện hành.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học

1. Phạm vi áp dụng: Dùng cho chương trình liên thông cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Phương pháp giảng dạy: Giảng ngắn, dùng sơ đồ, bảng so sánh, hình ảnh, câu hỏi tình huống; hạn chế diễn giải dài và trùng lặp với MĐ 15 - Chế biến món ăn 2.

3. Phương pháp học tập: Ghi nhớ theo từ khóa, lập sơ đồ quy trình, so sánh phương pháp và giải quyết tình huống nghề nghiệp.

4. Trọng tâm: Nguyên tắc kỹ thuật và lý do lựa chọn; không đi sâu vào công thức, định lượng và thao tác chế biến từng món.

5. Tài liệu tham khảo: Giáo trình Chế biến món ăn 1; Giáo trình Chế biến món ăn 2; tài liệu chuyên ngành và quy định hiện hành về an toàn thực phẩm.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Thực tập sản xuất

Mã mô đun: MĐ 11

Thời gian thực hiện mô đun: 180 giờ (lý thuyết: 50 giờ; thực hành, thực tập, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 130 giờ; kiểm tra: 0 giờ).

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN

- **Vị trí:** Mô đun Thực tập sản xuất thuộc khối kiến thức, kỹ năng chuyên môn bắt buộc trong chương trình đào tạo trình độ cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn. Mô đun được bố trí sau khi người học đã hoàn thành các môn học, mô đun nền tảng và các mô đun chuyên môn cốt lõi; được tổ chức trước giai đoạn Thực tập tốt nghiệp.

- **Tính chất:** Là mô đun chuyên môn bắt buộc, tổ chức chủ yếu tại nhà hàng, khách sạn, bếp ăn tập thể, cơ sở chế biến và kinh doanh dịch vụ ăn uống hoặc môi trường nghề nghiệp phù hợp. Người học trực tiếp tham gia quy trình làm việc thực tế của bộ phận bếp; tìm hiểu tổ chức doanh nghiệp, quy trình nhập - xuất và bảo quản nguyên liệu, thực hiện nhiệm vụ sơ chế, chế biến, trình bày món ăn, xây dựng thực đơn, kiểm tra chất lượng, phối hợp phục vụ, ghi nhật ký và báo cáo kết quả dưới sự hướng dẫn của doanh nghiệp và cơ sở đào tạo. Mô đun không bố trí kiểm tra định kỳ riêng; thời gian kiểm tra kết thúc mô đun dùng cho hoàn thiện hồ sơ, nhận xét doanh nghiệp, báo cáo và trình bày hoặc bảo vệ kết quả thực tập.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN

- Về kiến thức:

+ Khái quát được tình hình cơ bản của đơn vị thực tập, cơ cấu tổ chức, chức năng của bộ phận bếp và mối quan hệ phối hợp với các bộ phận liên quan.

+ Trình bày được quy trình tiếp nhận, nhập - xuất, bảo quản nguyên liệu, thực phẩm, gia vị và thành phẩm tại cơ sở.

+ Trình bày được quy trình chuẩn bị, sơ chế, chế biến, hoàn thiện, trình bày, bảo quản và bàn giao món ăn tại doanh nghiệp.

+ Giải thích được yêu cầu về định mức, hao hụt, chất lượng nguyên liệu, vệ sinh an toàn thực phẩm, kiểm soát chất lượng và bảo quản sản phẩm.

+ Trình bày được nguyên tắc xây dựng thực đơn, tính giá thành một số món ăn và tổ chức công việc tại bộ phận bếp.

+ Mô tả được yêu cầu về nội quy, kỷ luật lao động, giao tiếp nghề nghiệp, an toàn, phòng cháy chữa cháy, bảo vệ môi trường, nhật ký và hồ sơ thực tập.

- Về kỹ năng:

+ Vận dụng được kiến thức đã học vào môi trường làm việc thực tế tại nhà hàng,

khách sạn và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

+ Tiếp nhận, kiểm tra, bảo quản và thực hiện nhập - xuất nguyên liệu, thực phẩm, gia vị theo quy định của cơ sở.

+ Thực hiện được các công đoạn chuẩn bị, sơ chế, chế biến, hoàn thiện và trình bày các món ăn phổ biến và món ăn đặc trưng tại cơ sở.

+ Sử dụng được trang thiết bị, dụng cụ bếp theo hướng dẫn và quy định của doanh nghiệp.

+ Tham gia xây dựng thực đơn; xác định định mức và tính giá thành một số món ăn trong phạm vi nhiệm vụ được giao.

+ Phối hợp được với bộ phận bàn và các vị trí liên quan trong quá trình chuẩn bị, phục vụ và xử lý yêu cầu phát sinh.

+ Ghi được nhật ký, thu thập minh chứng, lập báo cáo và trình bày kết quả thực tập.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Tuân thủ pháp luật, nội quy doanh nghiệp, giờ giấc, quy trình giao việc, chế độ báo cáo, an toàn lao động và vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Chủ động học hỏi, tiếp nhận nhiệm vụ, quản lý thời gian, báo cáo tiến độ và chịu trách nhiệm về chất lượng phần việc được giao.

+ Làm việc cẩn thận, chính xác, tiết kiệm nguyên liệu; có tác phong công nghiệp, tinh thần hợp tác và thái độ cầu thị.

+ Phối hợp với người hướng dẫn và các bộ phận liên quan; giao tiếp đúng mực, tôn trọng khách hàng và văn hóa doanh nghiệp.

+ Trung thực trong ghi chép, sử dụng nguyên liệu, báo cáo kết quả và đánh giá mức độ đóng góp cá nhân.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

T	Tên bài, mục	Đang số	thuyết	/TT/TN/BT/ TL	iểm tra
1	1: Chuẩn bị và hội nhập môi trường doanh nghiệp Kế hoạch, hồ sơ và yêu cầu thực tập Cơ cấu, văn hóa và nội quy doanh nghiệp An toàn, vệ sinh thực phẩm và tác phong nghề nghiệp Nhật ký, minh chứng và cơ chế phối hợp	28	20	8	0
2	2: Khảo sát đơn vị, bộ phận bếp và quy trình nguyên	32	17	15	0

T	Tên bài, mục	Điểm số	thuyết	TT/TN/BT/TL	Kiểm tra
	Tổng quan về cơ sở thực tập Thông tin về bộ phận bếp Nguyên liệu, thực phẩm, gia vị và thành phẩm Quy trình nhập - xuất và bảo quản				
3	3: Tiếp nhận yêu cầu và lập kế hoạch thực hiện m vụ Phân tích yêu cầu công việc Kiểm tra điều kiện thực hiện Lập kế hoạch thực hiện nhiệm vụ Trình bày phương án, tiếp nhận phản hồi và điều h	35	13	22	0
4	4: Thực hiện nhiệm vụ chế biến và trình bày món ăn loanh nghiệp Chuẩn bị nguyên liệu và khu vực làm việc Thực hiện sơ chế, chế biến và hoàn thiện món ăn Phối hợp sản xuất và phục vụ Báo cáo tiến độ và bàn giao ca	60	0	60	0
5	5: Thực đơn, kiểm tra chất lượng và hoàn thiện công Thực đơn và giá thành Kiểm tra chất lượng món ăn Bảo quản, bàn giao và xử lý phản hồi Vệ sinh, sắp xếp, kiểm kê và rút kinh nghiệm	20	0	20	0
6	kết thúc mô đun	5	0	5	0
	g	180	50	130	0

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Chuẩn bị và hội nhập môi trường doanh nghiệp

Thời gian: 28 giờ

1. Mục tiêu của chương

- Trình bày được mục tiêu, yêu cầu, kế hoạch, hồ sơ và phương thức đánh giá thực tập.
- Nhận biết được cơ cấu tổ chức, văn hóa, nội quy, thời gian làm việc và kênh báo cáo tại doanh nghiệp.
- Tuân thủ được yêu cầu về an toàn lao động, vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng cháy chữa cháy, bảo vệ môi trường và đạo đức nghề nghiệp.
- Thiết lập được nhật ký, hồ sơ minh chứng và phương thức phối hợp giữa người học, doanh nghiệp và cơ sở đào tạo.

2. Nội dung chương

2.1. Kế hoạch, hồ sơ và yêu cầu thực tập

2.1.1. Mục tiêu, chuẩn đầu ra và nhiệm vụ của mô đun

2.1.2. Kế hoạch, thời gian, địa điểm, người hướng dẫn và chế độ báo cáo

2.1.3. Nhật ký, phiếu giao việc, phiếu nhận xét, minh chứng và báo cáo

2.2. Cơ cấu, văn hóa và nội quy doanh nghiệp

2.2.1. Cơ cấu tổ chức và chức năng của các bộ phận liên quan

2.2.2. Văn hóa doanh nghiệp, giao tiếp nội bộ, giờ giấc và quy trình xin phép

2.2.3. Trách nhiệm của người học, người hướng dẫn tại doanh nghiệp và giáo viên

phụ trách

2.3. An toàn, vệ sinh thực phẩm và tác phong nghề nghiệp

2.3.1. An toàn lao động, phòng cháy chữa cháy và xử lý tình huống bất thường

2.3.2. Vệ sinh cá nhân, vệ sinh khu vực làm việc và phòng ngừa nhiễm chéo

2.3.3. Bảo vệ môi trường, phân loại chất thải và sử dụng tiết kiệm nguyên liệu, năng lượng

2.4. Nhật ký, minh chứng và cơ chế phối hợp

2.4.1. Ghi nhật ký, xác nhận nhiệm vụ và lưu minh chứng

2.4.2. Phương thức trao đổi với doanh nghiệp và cơ sở đào tạo

Bài 2: Khảo sát đơn vị, bộ phận bếp và quy trình nguyên liệu Thời gian: 32 giờ

1. Mục tiêu của chương

- Khái quát được thông tin về cơ sở thực tập, loại hình kinh doanh và bộ phận được phân công.

- Mô tả được cơ cấu nhân sự, cách phân công ca, dây chuyền sản xuất và trang thiết bị tại bộ phận bếp.

- Trình bày được danh mục nguyên liệu, thực phẩm, gia vị, thành phẩm và quy trình nhập - xuất tại cơ sở.

- Đánh giá được biện pháp bảo quản, vệ sinh an toàn thực phẩm và kiểm soát chất lượng nguyên liệu, sản phẩm.

2. Nội dung chương

2.1. Tổng quan về cơ sở thực tập

2.1.1. Tên, địa chỉ, loại hình kinh doanh và quy mô hoạt động

2.1.2. Sản phẩm, món ăn và dịch vụ đặc trưng của cơ sở

2.2. Thông tin về bộ phận bếp

2.2.1. Cơ cấu tổ chức, vị trí việc làm và phân công lao động

2.2.2. Ca làm việc và mối quan hệ phối hợp giữa các vị trí

2.2.3. Dây chuyền sản xuất và sơ đồ bố trí khu vực bếp

2.2.4. Trang thiết bị bếp, kho và thiết bị bảo quản nguyên liệu, thực phẩm

2.3. Nguyên liệu, thực phẩm, gia vị và thành phẩm

2.3.1. Danh mục, đặc điểm, yêu cầu chất lượng và giá nhập/xuất

2.3.2. Danh mục thành phẩm, đặc trưng và giá bán

2.4. Quy trình nhập - xuất và bảo quản

2.4.1. Quy trình tiếp nhận, kiểm tra và nhập nguyên liệu

2.4.2. Quy trình xuất nguyên liệu, thành phẩm và ghi chép theo dõi

2.4.3. Bảo quản, kiểm soát chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm

Bài 3: Tiếp nhận yêu cầu và lập kế hoạch thực hiện nhiệm vụ Thời gian: 35 giờ

1. Mục tiêu của chương

- Phân tích được thực đơn, số lượng suất ăn, thời gian phục vụ và tiêu chí chất lượng.
- Xác định được yêu cầu nguyên liệu, định mức, dụng cụ, thiết bị và khu vực làm việc.

- Lập được kế hoạch cá nhân và trình tự công việc phù hợp với ca sản xuất.
- Trình bày được phương án và điều chỉnh kế hoạch theo phản hồi của người hướng dẫn.

2. Nội dung chương

2.1. Phân tích yêu cầu công việc

2.1.1. Thực đơn, số lượng, đối tượng khách và thời gian phục vụ

2.1.2. Tiêu chí chất lượng, định lượng và yêu cầu đặc biệt

2.2. Kiểm tra điều kiện thực hiện

2.2.1. Nguyên liệu, thực phẩm, gia vị và định mức

2.2.2. Dụng cụ, thiết bị, khu vực làm việc và điều kiện vệ sinh

2.3. Lập kế hoạch thực hiện nhiệm vụ

2.3.1. Xác định trình tự công việc và mốc thời gian

2.3.2. Phối hợp vị trí, phân công và phương án dự phòng

2.4. Trình bày phương án, tiếp nhận phản hồi và điều chỉnh

Bài 4: Thực hiện nhiệm vụ chế biến và trình bày món ăn tại doanh nghiệp

Thời gian: 60 giờ

1. Mục tiêu của chương

- Thực hiện được nhiệm vụ chế biến phù hợp với vị trí được giao và quy trình của doanh nghiệp.

- Thực hiện được các món ăn phổ biến, món ăn chính, món ăn phụ và món ăn đặc trưng tại cơ sở theo hướng dẫn.

- Kiểm soát được tiến độ, định lượng, chất lượng cảm quan, vệ sinh và an toàn trong quá trình làm việc.

- Phối hợp được với các vị trí trong bếp và bộ phận phục vụ; thực hiện bàn giao ca và báo cáo tiến độ.

2. Nội dung chương

2.1. Chuẩn bị nguyên liệu và khu vực làm việc

2.1.1. Tiếp nhận, kiểm tra và bố trí nguyên liệu theo nhiệm vụ

2.1.2. Chuẩn bị khu vực làm việc, dụng cụ và thiết bị theo quy định

2.2. Thực hiện sơ chế, chế biến và hoàn thiện món ăn

2.2.1. Thực hành món ăn phụ, món ăn giản đơn

2.2.2. Thực hành món ăn chính

2.2.3. Thực hành món ăn đặc trưng tại cơ sở

2.2.4. Hoàn thiện và trình bày món ăn theo tiêu chuẩn cơ sở

2.3. Phối hợp sản xuất và phục vụ

2.3.1. Phối hợp giữa các vị trí trong bếp

2.3.2. Phối hợp giữa bếp với bộ phận bàn và bộ phận liên quan

2.4. Báo cáo tiến độ và bàn giao ca

2.4.1. Ghi nhận tình trạng công việc, nguyên liệu và sản phẩm

2.4.2. Bàn giao, tiếp nhận phản hồi và hoàn thành nhiệm vụ

Bài 5: Thực đơn, kiểm tra chất lượng và hoàn thiện công việc Thời gian: 20 giờ

1. Mục tiêu của chương

- Nhận biết và phân tích được các thực đơn đặc trưng đang sử dụng tại cơ sở.

- Tham gia xây dựng được thực đơn đơn giản và tính giá thành một số món ăn trong phạm vi được giao.

- Đánh giá được chất lượng món ăn theo tiêu chí cảm quan, định lượng, vệ sinh và yêu cầu phục vụ.

- Thực hiện được bảo quản, bàn giao, vệ sinh và tổng kết kinh nghiệm sau ca.

2. Nội dung chương

2.1. Thực đơn và giá thành

2.1.1. Khảo sát một số thực đơn thường, tiệc và thực đơn đặc trưng của cơ sở

2.1.2. Nguyên tắc phối hợp món ăn và xây dựng thực đơn

2.1.3. Định mức, hao hụt và tính giá thành một số món ăn

2.2. Kiểm tra chất lượng món ăn

2.2.1. Kiểm tra trạng thái, màu sắc, mùi, vị và hình thức trình bày

2.2.2. Kiểm tra định lượng, số lượng và yêu cầu của thực đơn

2.3. Bảo quản, bàn giao và xử lý phản hồi

2.3.1. Yêu cầu giữ nóng, giữ lạnh và thời gian chờ phục vụ

2.3.2. Bàn giao món ăn và thông tin liên quan

2.3.3. Phối hợp xử lý phản hồi và yêu cầu phát sinh

2.4. Vệ sinh, sắp xếp, kiểm kê và rút kinh nghiệm

Bài 6: Hoàn thiện hồ sơ và báo cáo thực tập

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu của chương

- Hoàn thiện được nhật ký, phiếu giao việc, nhận xét và minh chứng thực tập.

- Sắp xếp được hình ảnh, tài liệu và kết quả công việc theo yêu cầu.

- Viết được báo cáo phản ánh đúng quá trình và kết quả thực tập.

- Chuẩn bị được nội dung trình bày hoặc bảo vệ kết quả thực tập.

2. Nội dung chương

2.1. Hoàn thiện nhật ký, phiếu giao việc và nhận xét

2.1.1. Kiểm tra tính đầy đủ, liên tục và xác nhận của nhật ký

2.1.2. Sắp xếp phiếu giao việc, ảnh quá trình, kết quả và nhận xét doanh nghiệp

2.2. Cấu trúc báo cáo thực tập

2.2.1. Phần 1: Giới thiệu khái quát về cơ sở và bộ phận thực tập

2.2.2. Phần 2: Quá trình và kết quả thực tập; công việc được giao; so sánh với kiến

thức đã học

2.2.3. Phần 3: Thuận lợi, khó khăn, bài học kinh nghiệm và đề xuất

2.3. Chuẩn bị trình bày hoặc bảo vệ kết quả thực tập

* Kiểm tra kết thúc mô đun: 5 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Địa điểm và môi trường thực tập

- Nhà hàng, khách sạn, bếp ăn tập thể, cơ sở chế biến và kinh doanh dịch vụ ăn uống hoặc môi trường nghề nghiệp có hoạt động phù hợp với nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

- Có khu vực làm việc phù hợp, điều kiện vệ sinh, an toàn, lưu trữ nguyên liệu và người hướng dẫn trực tiếp.

- Cơ sở đào tạo bố trí giáo viên phụ trách, kế hoạch phối hợp, biểu mẫu và phương thức theo dõi người học.

2. Trang thiết bị, dụng cụ

- Trang thiết bị bếp, thiết bị nhiệt, thiết bị lạnh, thiết bị sơ chế, thiết bị bảo quản và dụng cụ chế biến phù hợp với loại hình doanh nghiệp.

- Dụng cụ đo lường, dụng cụ chứa đựng, dụng cụ trình bày, phương tiện vệ sinh và trang bị bảo hộ cá nhân theo quy định.

- Các biểu mẫu thực đơn, định mức, nhập - xuất, giao việc, kiểm tra chất lượng, nhật ký và báo cáo.

3. Học liệu, nguyên vật liệu và tài liệu

- Chương trình mô đun, kế hoạch và hướng dẫn thực tập của cơ sở đào tạo.

- Nội quy, quy trình kỹ thuật, tiêu chuẩn chất lượng, quy định vệ sinh an toàn thực phẩm và các biểu mẫu thực tế tại doanh nghiệp.

- Nguyên liệu, thực phẩm, gia vị và vật tư thực hành do doanh nghiệp bố trí theo nhiệm vụ thực tập.

- Nhật ký, phiếu giao việc, phiếu nhận xét và mẫu báo cáo thực tập.

4. Các điều kiện khác

- Có kế hoạch hoặc thỏa thuận phối hợp giữa cơ sở đào tạo và doanh nghiệp; xác định rõ nhiệm vụ, thời gian, người hướng dẫn và phương thức đánh giá.

- Nhiệm vụ giao cho người học phải phù hợp mục tiêu đào tạo, điều kiện thực tế và yêu cầu an toàn.

- Người học phải được phổ biến nội quy, yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động và các quy định có liên quan trước khi tham gia công việc.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung đánh giá

- Kiến thức:

+ Cơ cấu tổ chức, vị trí việc làm, dây chuyền sản xuất và quy trình hoạt động của bộ phận bếp.

+ Quy trình nhập - xuất, bảo quản nguyên liệu, thực phẩm, gia vị và thành phẩm; vệ sinh an toàn thực phẩm và kiểm soát chất lượng.

+ Quy trình chuẩn bị, sơ chế, chế biến, trình bày món ăn; nguyên tắc xây dựng thực đơn, định mức và giá thành.

- Kỹ năng:

+ Tiếp nhận và thực hiện nhiệm vụ; lập kế hoạch; chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ, thiết bị và khu vực làm việc.

+ Thực hiện sơ chế, chế biến, trình bày món ăn; phối hợp sản xuất, phục vụ; kiểm tra chất lượng, bảo quản và bàn giao.

+ Ghi nhật ký, thu thập minh chứng, hoàn thiện báo cáo và trình bày kết quả.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Tác phong, kỷ luật, giờ giấc, giao tiếp, hợp tác, chủ động học hỏi và trách nhiệm với chất lượng công việc.

+ Tuân thủ nội quy, vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động, bảo vệ môi trường và trung thực trong hồ sơ thực tập.

2. Phương pháp đánh giá

- Đánh giá thường xuyên thông qua quan sát tác phong, tiến độ, nhật ký, mức độ hoàn thành nhiệm vụ, sản phẩm hoặc kết quả công việc và phản hồi của người hướng dẫn tại doanh nghiệp.

- Không bố trí bài kiểm tra định kỳ. Người hướng dẫn doanh nghiệp và giáo viên phụ trách theo dõi, nhận xét liên tục trong quá trình thực tập.

- Kiểm tra kết thúc mô đun trong 20 giờ thông qua hồ sơ, nhật ký, nhận xét doanh nghiệp, minh chứng, báo cáo và phần trình bày hoặc bảo vệ.

- Tiêu chí đánh giá gồm: mức độ hoàn thành nhiệm vụ, chất lượng công việc, vệ sinh an toàn thực phẩm, tiến độ, tác phong, phối hợp, báo cáo và khả năng giải trình.

- Hình thức, thang điểm và điều kiện công nhận kết quả thực hiện theo quy định của cơ sở giáo dục nghề nghiệp.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phạm vi áp dụng mô đun

Chương trình mô đun được sử dụng trong đào tạo trình độ cao đẳng nghề Kỹ thuật

chế biến món ăn. Mô đun được tổ chức tại doanh nghiệp hoặc đơn vị có hoạt động nghề nghiệp phù hợp; nhiệm vụ có thể điều chỉnh theo đặc điểm doanh nghiệp nhưng phải bảo đảm mục tiêu, thời lượng, nội dung cốt lõi và chuẩn đầu ra.

2. Hướng dẫn về phương pháp tổ chức, giảng dạy và học tập

- Đối với giáo viên, người hướng dẫn:
 - + Phối hợp với doanh nghiệp xây dựng kế hoạch, lựa chọn vị trí và nhiệm vụ phù hợp với trình độ người học.
 - + Giao nhiệm vụ có yêu cầu, tiến độ, tiêu chí và minh chứng cụ thể; theo dõi nhưng không làm thay người học.
 - + Kiểm tra nhật ký, tiến độ, an toàn, vệ sinh thực phẩm và phối hợp xử lý khó khăn.
 - + Tổ chức đánh giá báo cáo và kết quả thực tập theo tiêu chí công khai.
- Đối với người học:
 - + Thực hiện đầy đủ nội quy, giờ giấc, kế hoạch, nhiệm vụ và chế độ báo cáo.
 - + Chủ động trao đổi, ghi nhật ký, lưu minh chứng và tiếp nhận phản hồi.
 - + Thực hiện nhiệm vụ trong phạm vi được giao và theo hướng dẫn, tuân thủ yêu cầu an toàn và vệ sinh.
 - + Chịu trách nhiệm về chất lượng phần việc, tính trung thực của hồ sơ và báo cáo thực tập.

3. Những trọng tâm cần chú ý

- Tác phong doanh nghiệp, kỷ luật, giao tiếp, phối hợp và quản lý tiến độ.
- Cơ cấu bộ phận bếp, dây chuyền sản xuất, quy trình nhập - xuất và bảo quản nguyên liệu.
- Thực hành chế biến và trình bày món ăn phổ biến, món ăn chính và món ăn đặc trưng tại cơ sở.
- Thực đơn, định mức, giá thành, kiểm tra chất lượng, bảo quản và bàn giao món ăn.
- Nhật ký, minh chứng, báo cáo và khả năng trình bày kết quả.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động, phòng cháy chữa cháy và bảo vệ môi trường.

4. Tài liệu tham khảo

1. Quy chế đào tạo, quy định thực tập và hướng dẫn đánh giá của cơ sở giáo dục nghề nghiệp.
2. Quy trình, biểu mẫu, tiêu chuẩn kỹ thuật, quy định vệ sinh an toàn thực phẩm và

quản lý chất lượng của doanh nghiệp.

3. Giáo trình Nghiệp vụ nấu ăn và các tài liệu chuyên môn Kỹ thuật chế biến món ăn đang sử dụng tại cơ sở đào tạo.

4. Tài liệu chuyên ngành về thương phẩm, an toàn thực phẩm, dinh dưỡng, xây dựng thực đơn và kỹ thuật chế biến món ăn.

5. Các quy trình, định mức, thực đơn và tài liệu hướng dẫn nghiệp vụ thực tế tại đơn vị thực tập.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Thương phẩm và an toàn thực phẩm

Mã môn học: MH 12

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (lý thuyết: 20 giờ; thực hành, thực tập, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 7 giờ; thi kết thúc môn học: 2 giờ; kiểm tra: 1 giờ).

I. Vị trí, tính chất môn học:

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

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

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:
 - Hiểu về thương phẩm hàng thực phẩm: thành phần hóa học, nguồn gốc và hàm lượng các thành phần.
 - Nhận biết đặc điểm, tính chất và vai trò của các thành phần thực phẩm.
 - Nắm được các nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm trong cung ứng, bảo quản, chế biến, phục vụ và các hoạt động liên quan.
 - Biết cách đánh giá chất lượng hàng thực phẩm và các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng.
- Về kỹ năng:
 - Chọn lọc, kiểm tra và xác định chất lượng thực phẩm.
 - Thực hiện bảo quản thực phẩm đúng quy trình, đảm bảo an toàn và giữ nguyên giá trị dinh dưỡng
 - Áp dụng các biện pháp vệ sinh an toàn thực phẩm trong tất cả các khâu của quy trình chế biến và phục vụ.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - Vận dụng kiến thức và kỹ năng vào việc nâng cao chất lượng món ăn và đảm bảo an toàn thực phẩm.
 - Thực hiện tự chủ, có trách nhiệm trong việc quản lý vệ sinh, an toàn thực phẩm và kiểm soát chất lượng nguyên liệu.
 - Phát triển năng lực đánh giá, xử lý tình huống liên quan đến an toàn thực phẩm trong thực tiễn.

III. Nội dung môn học:

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

TT	Chương, mục	Thời gian (giờ)			
		ong số	thuyết	ực hành, thí hiệm, thảo lận, bài tập	Thi/ ểm tra
1	Chương 1: Lý luận chung về môn học Thành phần hoá học của thực phẩm Chất lượng hàng thực phẩm	3	3	0	0
2	Chương 2: Các mặt hàng thực phẩm Rau quả và các sản phẩm chế biến Lương thực, Đường, Bánh, Rượu bia, chè Thịt gia súc, gia cầm, trứng gia cầm Dầu mỡ ăn – Sữa và các sản phẩm của sữa – y hải sản	16	11	5	0
3	Chương 3: Vệ sinh an toàn thực phẩm Khái niệm và ý nghĩa của vệ sinh an toàn thực m Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng, quản Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu chế biến Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ ăn g Những hoạt động khác đảm bảo vệ sinh an toàn c phẩm Kiểm tra	9	6	2	1
4	kết thúc môn học	2	0	0	2
	g	30	20	7	3

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Lý luận chung về môn học

Thời gian: 3 giờ

1. Mục tiêu

- Hiểu các kiến thức cơ bản về thành phần hóa học của thực phẩm: nước, chất khoáng, glucit, lipit, protein, enzym, vitamin và các thành phần khác.
- Nhận biết và đánh giá chất lượng hàng thực phẩm dựa trên giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và tính an toàn.
- Hiểu các nhân tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm: giống, môi trường, thời tiết, phương pháp công nghệ, trình độ kỹ thuật, bao gói, vận chuyển và bảo quản.
- Nắm các phương pháp xác định chất lượng thực phẩm: cảm quan, lý – hóa.
- Hiểu các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm trong quá trình bảo quản và

chế biến món ăn.

- Vận dụng kiến thức để kiểm soát và đảm bảo chất lượng thực phẩm trong sản xuất và chế biến món ăn.

2. Nội dung

2.1. Thành phần hoá học của thực phẩm

2.1.1. Nước

2.1.2. Chất khoáng

2.1.3. Gluxít

2.1.4 .Lipít

2.1.5. Protein

2.1.6 .Enzim

2.1.7 .Vitamin

2.1.8. Các thành phần hoá học khác

2.2. Chất lượng hàng thực phẩm

2.2.1. Đặc trưng chất lượng hàng thực phẩm

2.2.2. Giá trị dinh dưỡng của hàng thực phẩm

2.2.3. Xác định chất lượng hàng thực phẩm

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

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

ăn

2.2.6. Chế độ bảo quản hàng thực phẩm

Chương 2: Các mặt hàng thực phẩm

Thời gian: 16 giờ

1. Mục tiêu

- Trang bị cho người học kiến thức cơ bản về các loại thực phẩm: rau quả, lương thực, đường, bánh, rượu bia, chè, thịt, trứng, dầu mỡ, sữa và thủy hải sản.

- Hiểu thành phần hóa học, đặc tính và tiêu chuẩn chất lượng của các nhóm thực phẩm.

- Nhận biết các hiện tượng và quá trình xảy ra trong bảo quản, chế biến và sử dụng thực phẩm.

- Biết các phương pháp bảo quản và xử lý thực phẩm nhằm đảm bảo chất lượng, an toàn và giá trị dinh dưỡng.

2. Nội dung

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 hoá học của Rau, củ, quả

2.1.4. Chỉ tiêu chất lượng của rau quả

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

2.1.6. Các phương pháp bảo quản rau quả

2.1.7. Các sản phẩm của rau quả

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

2.2.1. Lương thực, đường, bánh

2.2.2. Rượu, bia, chè

2.3. Thịt gia súc, gia cầm, trứng gia cầm

2.3.1. Thịt gia súc, gia cầm

2.3.2. Trứng gia cầm

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

2.4.1. Dầu mỡ ăn

2.4.2. Sữa và các sản phẩm của sữa

2.4.3. Thủy hải sản

Chương 3: Vệ sinh an toàn thực phẩm

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu

- Trang bị cho người học kiến thức cơ bản về khái niệm và ý nghĩa của vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Hiểu và thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong các khâu: cung ứng, bảo quản, sơ chế, chế biến và phục vụ ăn uống.

- Nhận biết và xử lý các vấn đề liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm trong hoạt động chế biến và phục vụ.

- Nắm vững các nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các hoạt động khác liên quan.

2. Nội dung

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

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. ý nghĩa

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

2.2.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu cung ứng

2.2.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu bảo quản

2.3. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong khâu chế biến

2.3.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong sơ chế

2.3.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến

2.4. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ ăn uống

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

2.4.2. Vệ sinh an toàn thực phẩm trong phục vụ

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

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

2.6. Kiểm tra

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn hóa /nhà xưởng:

- Phòng học lý thuyết đảm bảo ánh sáng, nhiệt độ phù hợp, đủ không gian cho 40–50 học sinh.

- Phòng thực hành trang bị bàn ghế, bảng, màn chiếu phục vụ hoạt động thảo luận, trình bày.

2. Thiết bị, máy móc:

- Máy tính, máy chiếu (Projector), loa, micro để trình chiếu và minh họa

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

- Giáo trình môn học, đề cương bài giảng, tài liệu tham khảo, sách chuyên khảo.

- Phiếu học tập, bảng phân tích, tài liệu ví dụ minh họa hiện tượng ngôn ngữ.

4. Các điều kiện khác:

- Mạng Internet ổn định để truy cập tài liệu, video minh họa.

- Không gian yên tĩnh, thuận tiện cho thảo luận, ghi chép và thực hành nhóm

V. Phương pháp và nội dung đánh giá

1. Nội dung

- +Kiến thức:

- Hiểu về thương phẩm hàng thực phẩm: thành phần hóa học, nguồn gốc và hàm lượng các thành phần.

- Nhận biết đặc điểm, tính chất và vai trò của các thành phần thực phẩm.
- Nắm được các nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm trong cung ứng, bảo quản, chế biến, phục vụ và các hoạt động liên quan.
- Biết cách đánh giá chất lượng hàng thực phẩm và các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng.
- + Kỹ năng:
 - Chọn lọc, kiểm tra và xác định chất lượng thực phẩm.
 - Thực hiện bảo quản thực phẩm đúng quy trình, đảm bảo an toàn và giữ nguyên giá trị dinh dưỡng
 - Áp dụng các biện pháp vệ sinh an toàn thực phẩm trong tất cả các khâu của quy trình chế biến và phục vụ.

- + Năng lực:
 - Vận dụng kiến thức và kỹ năng vào việc nâng cao chất lượng món ăn và đảm bảo an toàn thực phẩm.
 - Thực hiện tự chủ, có trách nhiệm trong việc quản lý vệ sinh, an toàn thực phẩm và kiểm soát chất lượng nguyên liệu.
 - Phát triển năng lực đánh giá, xử lý tình huống liên quan đến an toàn thực phẩm trong thực tiễn.

2. Đánh giá

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

VI. Hướng dẫn chương trình:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

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

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

- *Phương pháp giảng dạy:*
 - + Thuyết trình, giảng giải.
 - + nêu vấn đề, giao bài tập nhóm cho các sinh hoạt ngoại khoá và sưu tầm tư liệu.
 - + Thảo luận nhóm để người học tự rút ra kết luận.
 - + Tổng quát trình giảng dạy, giao bài tập nhóm, thảo luận... giáo viên cần lưu ý riêng cho từng đối tượng người học cho các chuyên ngành.

- *Đối với giáo viên:*

+ Có chương trình môn học.

+ Có bài giảng chi tiết.

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

- *Đối với người học:*

+ Người học 40 người học/01 lớp.

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

+ Hoàn thành các bài tập.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Chương 2, 3.

4. Tài liệu cần tham khảo:

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

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

[3]. Đặng Đức Dũng, *Thịt gia súc gia cầm*, Trường ĐH Thương mại Hà Nội, 1980.

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

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

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Sinh lý dinh dưỡng

Mã môn học: MH 13

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (lý thuyết: 20 giờ; thực hành, thực tập, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 7 giờ; thi kết thúc môn học: 2 giờ; kiểm tra: 1 giờ).

I. Vị trí, tính chất môn học:

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

- 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:

- Hiểu tầm quan trọng của dinh dưỡng đối với sức khỏe con người.
- Nắm được quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn trong cơ thể.
- Hiểu chức năng dinh dưỡng của các chất dinh dưỡng đối với cơ thể.
- Nắm được nguyên tắc xây dựng khẩu phần ăn hợp lý về số lượng và chất lượng theo từng lứa tuổi và loại lao động.

Về kỹ năng:

- Xác định nhu cầu dinh dưỡng cho từng đối tượng dựa trên độ tuổi, giới tính và mức độ lao động
- Lập khẩu phần ăn cân đối, hợp lý, đảm bảo nhu cầu dinh dưỡng.
- Vận dụng kiến thức dinh dưỡng vào thực tiễn chăm sóc sức khỏe và chế biến thực phẩm.

Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Tự chủ trong việc lựa chọn, cân đối thực phẩm đảm bảo dinh dưỡng cho bản thân và người khác.
- Đánh giá và điều chỉnh chế độ ăn để nâng cao sức khỏe và đáp ứng nhu cầu năng lượng, dưỡng chất.
- Nhận thức trách nhiệm trong việc áp dụng kiến thức dinh dưỡng vào thực hành ăn

uống và phục vụ.

III. Nội dung môn học:

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

TT	Chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Chương số	Thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Ăn uống và sức khỏe Đối tượng, nhiệm vụ và phương pháp nghiên môn học Mục đích của ăn uống Những vấn đề dinh dưỡng hiện nay Ăn uống có khoa học Ý nghĩa của ăn uống có khoa học	3	3	0	0
2	Chương 2: Quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn Khái niệm và ý nghĩa của tiêu hoá thức ăn Quá trình tiêu hoá thức ăn Quá trình hấp thụ thức ăn Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hoá và thu thức ăn	5	4	1	0
3	Chương 3: Chức năng dinh dưỡng của các chất sinh vật Chức năng dinh dưỡng của protein (Pr) Chức năng dinh dưỡng của lipit hay dầu mỡ ăn Chức năng dinh dưỡng của glucit Kiểm tra	8	5	3	0
4	Chương 4: Chức năng dinh dưỡng của vitamin, chất khoáng và nguyên tố vi lượng Chức năng dinh dưỡng của Vitamin Chức năng dinh dưỡng của các chất khoáng và nguyên tố vi lượng Kiểm tra	8	5	2	1
5	Chương 5: Khẩu phần ăn sinh lý Khái niệm về khẩu phần ăn sinh lý Sự hoàn chỉnh về số lượng và chất lượng của khẩu phần Các loại khẩu phần ăn Khẩu phần phòng ngừa lao động Các loại khẩu phần theo lứa tuổi, nghề nghiệp 10 Lời khuyên ăn uống hợp lý	4	3	1	0
6	Kết thúc môn học	2	0	0	2
	Tổng cộng	30	20	7	3

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Ăn uống và sức khỏe

Thời gian: 3 giờ

1. Mục tiêu:

- Trang bị kiến thức về đối tượng, nhiệm vụ và phương pháp nghiên cứu môn học.
- Hiểu mục đích của ăn uống đối với duy trì sự sống, phát triển cơ thể, lao động và phòng chống bệnh tật.
- Nhận biết những vấn đề dinh dưỡng hiện nay, bao gồm thiếu và thừa dinh dưỡng.
- Hiểu nguyên tắc ăn uống có khoa học: đủ lượng, đủ chất, cân đối, phù hợp với lứa tuổi, nghề nghiệp, khí hậu và bệnh lý.
- Nhận thức ý nghĩa của ăn uống có khoa học về kinh tế, xã hội và sức khỏe.

2. Nội dung

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

2.1.1. Đối tượng nghiên cứu

2.1.2. Nhiệm vụ cụ thể của môn học

2.1.3. Phương pháp nghiên cứu môn học

2.2. Mục đích của ăn uống

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

2.2.2. Để lao động

2.2.3. Để chống bệnh tật

2.3. Những vấn đề dinh dưỡng hiện nay

2.3.1. Vấn đề thiếu dinh dưỡng ở các nước kém phát triển

2.3.2. Vấn đề thừa dinh dưỡng ở các nước phát triển

2.4. Ăn uống có khoa học

2.4.1. Ăn đủ lượng, đủ chất và tỷ lệ các chất cân đối

2.4.2. Ăn phải phù hợp với khí hậu, nghề nghiệp, với lứa tuổi và bệnh tật

2.4.3. Hạn chế các yếu tố ảnh hưởng đến tiêu hoá và hấp thu thức

2.5. ý nghĩa của ăn uống có khoa học

2.5.1. Về kinh tế

2.5.2. Về xã hội

2.5.3. Về sức khỏe

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

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu:

- Trang bị kiến thức về khái niệm và ý nghĩa của quá trình tiêu hoá thức ăn.
- Hiểu và mô tả được quá trình tiêu hoá thức ăn tại các cơ quan: miệng, dạ dày, ruột

non, ruột già.

- Hiểu và mô tả quá trình hấp thụ thức ăn tại các cơ quan tiêu hoá.
- Nhận biết các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hoá và hấp thụ thức ăn, bao gồm vệ sinh, kỹ thuật chế biến, trạng thái cơ thể và thói quen ăn uống.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm và ý nghĩa của tiêu hoá thức ăn

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. ý nghĩa

2.2. Quá trình tiêu hoá thức ăn

2.2.1. Tiêu hoá ở miệng

2.2.2. Tiêu hoá ở dạ dày

2.2.3. Tiêu hoá ở ruột non

2.2.4. Tiêu hoá ở ruột già

2.3. Quá trình hấp thụ thức ăn

2.3.1. Khái niệm

2.3.2. Hấp thu ở miệng

2.3.3. Hấp thu ở dạ dày

2.3.4. Hấp thu ở ruột non

2.3.5. Hấp thu ở ruột già

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

2.4.1. Về vệ sinh

2.4.2. Về kỹ thuật chế biến món ăn

2.4.3. Về trạng thái cơ thể

2.4.4. Thói quen ăn uống

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

Thời gian: 8 giờ

1. Mục tiêu :

- Trang bị kiến thức về chức năng dinh dưỡng của protein, lipit (dầu mỡ ăn) và glucit.
- Hiểu vai trò, giá trị dinh dưỡng, nhu cầu và các yếu tố ảnh hưởng đến việc sử dụng protein, lipit và glucit.
- Nhận biết các vấn đề sức khỏe liên quan đến thiếu hoặc sử dụng không hợp lý protein, lipit và glucit.

2. Nội dung

2.1. Chức năng dinh dưỡng của protein (Pr)

2.1.1. Protein là cơ sở của sự sống

2.1.2. Sơ lược về chuyển hoá Pr

2.1.3. Cân bằng động của Pr

2.1.4. Giá trị dinh dưỡng của Pr

2.1.5. Các vai trò của Pr đối với cơ thể người

2.1.6. Bệnh thiếu Pr

2.1.7. Nhu cầu về Pr

2.1.8. Các yếu tố ảnh hưởng đến nhu cầu sử dụng Pr

2.2. Chức năng dinh dưỡng của lipit hay dầu mỡ ăn

2.2.1. Đại cương về lipit

2.2.2. Các vai trò của lipit

2.2.3. Một số điều cần nhớ đối với người lớn tuổi

2.2.4. Nhu cầu lipit

2.2.5. Các yếu tố ảnh hưởng đến dự trữ lipit

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

2.3. Chức năng dinh dưỡng của glucit

2.3.1. Cấu tạo và phân loại glucit

2.3.2. Vai trò của glucit đối với cơ thể người

2.3.3. Nhu cầu glucit

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

2.4. Kiểm tra

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

Thời gian: 8 giờ

1. Mục tiêu:

- Trang bị kiến thức về chức năng dinh dưỡng của vitamin, các bệnh do thiếu hoặc thừa vitamin, phân loại vitamin và các vitamin thông dụng.

- Hiểu chức năng dinh dưỡng của các chất khoáng và nguyên tố vi lượng quan trọng đối với cơ thể.

- Nhận biết vai trò của vitamin, khoáng chất và nguyên tố vi lượng trong duy trì sức khỏe và phòng ngừa bệnh tật

2. Nội dung

2.1. Chức năng dinh dưỡng của Vitamin

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. Các bệnh thiếu và thừa Vitamin

2.1.3. Phân loại Vitamin

2.1.4. Các Vitamin thông dụng

2.1.5. Bảng tổng hợp các Vitamin quan trọng

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

2.2.1. Canxi (Ca)

2.2.2. Photpho (P)

2.2.3. Natri (Na)

2.2.4. Kali (K)

2.2.5. Sắt (Fe)

2.2.6. Iốt (I)

2.3. Kiểm tra

Chương 5: Khẩu phần ăn sinh lý

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- Cung cấp kiến thức về khẩu phần ăn sinh lý, bao gồm số lượng và chất lượng cần thiết.
- Hiểu các loại khẩu phần ăn theo lao động, lứa tuổi, nghề nghiệp và nhu cầu sức khỏe.
- Biết xây dựng khẩu phần phòng ngừa lao động và khẩu phần đặc thù cho từng đối tượng.
- Nắm 10 lời khuyên ăn uống hợp lý để duy trì sức khỏe và nâng cao hiệu quả dinh dưỡng.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm về khẩu phần ăn sinh lý

2.1.1. Khái niệm về khẩu phần ăn hàng ngày

2.1.2. Khái niệm về khẩu phần ăn sinh lý

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

2.2.1. Sự hoàn chỉnh về số lượng của khẩu phần

2.2.2. Sự hoàn chỉnh về chất lượng khẩu phần ăn

2.3. Các loại khẩu phần ăn

2.3.1. Lao động đặc biệt

2.3.2. Lao động nặng A

2.3.3. Lao động nặng B

2.3.4. Lao động vừa

2.3.5. Lao động nhẹ

2.4. Khẩu phần phòng ngừa lao động

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

2.5.1. Đối với trẻ em

2.5.2. Đối với người trưởng thành

2.5.3. Đối với người già

2.5.4. Đối với người lao động thể lực

2.5.5. Đối với người lao động trí óc

2.5.6. Đối với người lao động giới tính

2.5.7. Đối với người bệnh

2.6. 10 Lời khuyên ăn uống hợp lý

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn hóa /nhà xưởng:

- Phòng học lý thuyết đảm bảo ánh sáng, nhiệt độ phù hợp, đủ không gian cho 40–50 học sinh.

- Phòng thực hành trang bị bàn ghế, bảng, màn chiếu phục vụ hoạt động thảo luận, trình bày.

2. Thiết bị, máy móc:

- Máy tính, máy chiếu (Projector), loa, micro để trình chiếu và minh họa

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

- Giáo trình môn học, đề cương bài giảng, tài liệu tham khảo, sách chuyên khảo.

- Phiếu học tập, bảng phân tích, tài liệu ví dụ minh họa hiện tượng ngôn ngữ.

4. Các điều kiện khác:

- Mạng Internet ổn định để truy cập tài liệu, video minh họa.

- Không gian yên tĩnh, thuận tiện cho thảo luận, ghi chép và thực hành nhóm

V. Phương pháp và nội dung đánh giá

- Kiến thức:

- + Hiểu tầm quan trọng của dinh dưỡng đối với sức khỏe con người.
- + Nắm được quá trình tiêu hóa và hấp thụ thức ăn trong cơ thể.
- + Hiểu chức năng dinh dưỡng của các chất dinh dưỡng đối với cơ thể.
- + Nắm được nguyên tắc xây dựng khẩu phần ăn hợp lý về số lượng và chất lượng theo từng lứa tuổi và loại lao động.

- Kỹ năng:

+ Xác định nhu cầu dinh dưỡng cho từng đối tượng dựa trên độ tuổi, giới tính và mức độ lao động

+ Lập khẩu phần ăn cân đối, hợp lý, đảm bảo nhu cầu dinh dưỡng.

+ Vận dụng kiến thức dinh dưỡng vào thực tiễn chăm sóc sức khỏe và chế biến thực phẩm.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Tự chủ trong việc lựa chọn, cân đối thực phẩm đảm bảo dinh dưỡng cho bản thân và người khác.

+ Đánh giá và điều chỉnh chế độ ăn để nâng cao sức khỏe và đáp ứng nhu cầu năng lượng, dưỡng chất.

+ Nhận thức trách nhiệm trong việc áp dụng kiến thức dinh dưỡng vào thực hành ăn uống và phục vụ.

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:*

+ Thuyết trình, giảng giải.

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

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

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

- *Đối với giáo viên:*

+ Có chương trình môn học.

+ Có bài giảng chi tiết.

+ Chuẩn bị tốt các tài liệu minh họa và áp dụng linh hoạt các phương pháp giảng dạy

để phát huy tính chủ động, tích cực cho người học.

- + Tốt nghiệp đại học chuyên ngành chế biến món ăn
- + Đã từng đi học tập thực tế tại các doanh nghiệp du lịch- khách sạn
- + Bác sĩ dinh dưỡng

- *Đối với người học:*

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

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý: chương 3, 4

4. Tài liệu cần tham khảo:

[1]. Hà Huy Khôi, *Mấy vấn đề dinh dưỡng trong thời kỳ chuyển tiếp*, NXB y học Hà Nội, 1996.

[2]. “*Bảng nhu cầu sinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam*”, NXB y học Hà Nội, 1997.

[3]. *Bảng thành phần hóa học thức ăn Việt Nam dinh dưỡng và an toàn thực phẩm*, NXB y học Hà Nội, 1996.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Xây dựng thực đơn

Mã môn học: MH 14

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (lý thuyết: 15 giờ; thực hành, thực tập, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 12 giờ; thi kết thúc môn học: 2 giờ; kiểm tra: 1 giờ).

I. Vị trí, tính chất của môn học:

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

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

II. Mục tiêu môn học:

Về kiến thức

- Hiểu được các khái niệm cơ bản về bữa ăn, cấu trúc, tính chất và các loại tiệc, hình thức phục vụ ăn.

- Nắm vững vai trò, khái niệm, cấu tạo và phân loại thực đơn theo các truyền thống văn hoá ẩm thực Việt Nam và một số nước tiêu biểu.

- Nhận biết các yếu tố ảnh hưởng đến việc xây dựng thực đơn: nguyên liệu, khẩu vị, giá trị dinh dưỡng, thói quen văn hóa và nhu cầu khách hàng.

Về kỹ năng

- Phân tích, đánh giá và lựa chọn loại thực đơn phù hợp với từng bữa ăn, đối tượng và yêu cầu phục vụ.

- Xây dựng được các loại thực đơn đảm bảo tính thực tiễn, khoa học, cân đối dinh dưỡng và phù hợp văn hoá.

- Vận dụng kiến thức về bữa ăn, thực đơn và văn hóa ẩm thực để giải quyết các tình huống thực tiễn trong tổ chức phục vụ ăn uống.

Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Chủ động nghiên cứu, lựa chọn và áp dụng kiến thức để xây dựng thực đơn trong các bối cảnh đa dạng.

- Tư duy độc lập, sáng tạo và có khả năng ra quyết định trong việc thiết kế thực đơn và tổ chức phục vụ ăn uống.

- Hình thành thái độ tôn trọng văn hóa ẩm thực, đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm và trách nhiệm nghề nghiệp trong môi trường học tập và thực tiễn.

III. Nội dung môn học:

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

TT	Chương, mục	Thời gian (giờ)			
		ong số	thuyết	ực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	i/ Kiểm tra
1	Chương 1: Giới thiệu về bữa ăn Cơ cấu và tính chất các bữa ăn Thời gian, đặc điểm các bữa ăn thường Các loại tiệc cơ bản Các hình thức phục vụ ăn	4	4	0	0
2	Chương 2: Phương pháp xây dựng thực đơn Khái niệm và vai trò của thực đơn Các loại thực đơn Cấu tạo thực đơn Các yêu cầu, căn cứ khi xây dựng thực đơn Kỹ năng xây dựng thực đơn	14	6	7	1
3	Chương 3: Rèn luyện xây dựng thực đơn Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn tự chọn Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn các loại bữa	10	5	5	0
4	kết thúc môn học	2	0	0	2
	Tổng cộng	30	15	12	3

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Giới thiệu về bữa ăn

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu:

- Nhận biết và hiểu cơ cấu, tính chất các bữa ăn trong ẩm thực Á – Âu.
- Trình bày đặc điểm và thời gian các bữa ăn thường và bữa phụ.
- Mô tả các loại tiệc cơ bản: tiệc đứng, tiệc ngồi.
- Nhận biết các hình thức phục vụ ăn: tự phục vụ và được phục vụ.
- Vận dụng kiến thức để tổ chức bữa ăn phù hợp văn hóa, nhu cầu khách hàng và tôn trọng phong tục ăn uống.

2. Nội dung

2.1. Cơ cấu và tính chất các bữa ăn

2.1.1. Cơ cấu các bữa ăn

2.1.2. Tính chất các bữa ăn

2.2. Thời gian, đặc điểm các bữa ăn thường

2.2.1. Bữa sáng

2.2.2. Bữa trưa

2.2.3. Bữa tối

2.2.4. Các bữa ăn phụ

2.3. Các loại tiệc cơ bản

2.3.1. Tiệc đứng

2.3.2. Tiệc ngồi

2.4. Các hình thức phục vụ ăn

2.4.1. Tự phục vụ

2.4.2. Được phục vụ

Chương 2: Phương pháp xây dựng thực đơn

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu:

- Nhận biết và hiểu khái niệm, vai trò của thực đơn trong phục vụ ăn uống.
- Phân biệt được các loại thực đơn cơ bản: chọn món, bữa ăn tự chọn, đặt trước.
- Hiểu cấu tạo, nội dung và hình thức trình bày từng loại thực đơn.
- Nắm các yêu cầu và căn cứ để xây dựng thực đơn phù hợp với nhu cầu khách hàng và thực tiễn.
- Thực hiện được quy trình xây dựng thực đơn: nghiên cứu nhu cầu, dự kiến, thống nhất, trình bày và tổ chức chế biến.
- Vận dụng kỹ năng xây dựng thực đơn vào phục vụ ăn uống thực tế, đảm bảo khoa học, thẩm mỹ và đáp ứng nhu cầu khách hàng.

2. Nội dung

2.1. Khái niệm và vai trò của thực đơn

2.1.1. Khái niệm về thực đơn

2.1.2. Vai trò của thực đơn

2.2. Các loại thực đơn

2.2.1. Phân loại thực đơn

2.2.2. Các loại thực đơn cơ bản

2.3. Cấu tạo thực đơn

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

2.3.2. Cấu tạo thực đơn bữa ăn - Menu

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

2.4.1. Các yêu cầu khi xây dựng thực đơn

2.4.2. Các căn cứ để xây dựng thực đơn

2.5. Kỹ năng xây dựng thực đơn

2.5.1. Kỹ năng xây dựng thực đơn khách tự chọn

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

* Kiểm tra số 1: Thời gian: 1 giờ

Chương 3: Rèn luyện xây dựng thực đơn

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- Xây dựng được các loại thực đơn đảm bảo yêu cầu cơ bản về kỹ thuật: thực đơn tự chọn, thực đơn bữa ăn và thực đơn tiệc.
- Luyện kỹ năng thiết kế thực đơn cho từng loại bữa: sáng, chính, phụ và các bữa tiệc.
- Vận dụng kiến thức và kỹ năng xây dựng thực đơn vào các tình huống thực tế, đảm bảo khoa học, thẩm mỹ và phù hợp nhu cầu khách hàng.
- Phát triển khả năng tự chủ, tư duy sáng tạo và ra quyết định khi thiết kế thực đơn.

2. Nội dung

2.1. Luyện kỹ năng xây dựng thực đơn tự chọn

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

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

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

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

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

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

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng

- Phòng học lý thuyết hoặc phòng thực hành được bố trí hợp lý, bảo đảm diện tích, ánh sáng, thông gió.
- Có khu vực trình chiếu, quan sát, thảo luận nhóm.
- Trang bị biển báo an toàn, vệ sinh chung và các thiết bị bảo hộ khi cần thực hành nhỏ (ví dụ kiểm tra nguyên liệu, thử món).

2. Thiết bị, máy móc

- Máy chiếu, máy tính, bảng từ hoặc bảng thông minh phục vụ giảng dạy lý thuyết và trình chiếu thực đơn mẫu.

- Một số thiết bị hỗ trợ minh họa: mô hình thực đơn, khung trưng bày thực phẩm, bộ dụng cụ thử món (không phải nấu ăn thực tế).

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

- Học liệu: giáo trình, tài liệu tham khảo, hình ảnh, video minh họa các loại thực đơn, sơ đồ văn hóa ẩm thực.

- Dụng cụ: mô hình thực đơn, bộ mẫu gia vị, bảng ghi chú, giấy, bút, thiết bị trình bày thực đơn.

- Nguyên vật liệu minh họa: thực phẩm mẫu, gia vị, nguyên liệu tiêu biểu theo các bữa ăn, quốc gia, vùng miền.

4. Các điều kiện khác

- Tuân thủ vệ sinh, an toàn khi học tập và trưng bày thực phẩm mẫu.

- Có sự hỗ trợ của giáo viên hoặc cán bộ kỹ thuật để chuẩn bị học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu.

- Môi trường học tập thân thiện, sáng sủa, thuận tiện cho thảo luận, quan sát, trình bày.

- Đảm bảo các thiết bị y tế cơ bản, tủ thuốc sơ cứu và hướng dẫn phòng ngừa tai nạn.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá

1. Nội dung

Kiến thức

- Hiểu được các khái niệm cơ bản về bữa ăn, cấu trúc, tính chất và các loại tiệc, hình thức phục vụ ăn.

- Nắm vững vai trò, khái niệm, cấu tạo và phân loại thực đơn theo các truyền thống văn hoá ẩm thực Việt Nam và một số nước tiêu biểu.

- Nhận biết các yếu tố ảnh hưởng đến việc xây dựng thực đơn: nguyên liệu, khẩu vị, giá trị dinh dưỡng, thói quen văn hóa và nhu cầu khách hàng.

-Kỹ năng

- Phân tích, đánh giá và lựa chọn loại thực đơn phù hợp với từng bữa ăn, đối tượng và yêu cầu phục vụ.

- Xây dựng được các loại thực đơn đảm bảo tính thực tiễn, khoa học, cân đối dinh

duỡng và phù hợp văn hoá.

- Vận dụng kiến thức về bữa ăn, thực đơn và văn hóa ẩm thực để giải quyết các tình huống thực tiễn trong tổ chức phục vụ ăn uống.

Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Chủ động nghiên cứu, lựa chọn và áp dụng kiến thức để xây dựng thực đơn trong các bối cảnh đa dạng.

- Tư duy độc lập, sáng tạo và có khả năng ra quyết định trong việc thiết kế thực đơn và tổ chức phục vụ ăn uống.

- Hình thành thái độ tôn trọng văn hóa ẩm thực, đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm và trách nhiệm nghề nghiệp trong môi trường học tập và thực tiễn.

2. Phương pháp

- Kiểm tra định kì: 1 bài kiểm tra viết, thời gian từ 30 đến 45 phút

- Kiểm tra kết thúc môn học (hình thức kiểm tra: viết; thời gian 60 phút)

- Thang điểm 10.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

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

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

- *Phương pháp giảng dạy:*

+ Thuyết trình, giảng giải.

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

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

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

- *Đối với giáo viên:*

+ Có chương trình môn học.

+ Có bài giảng chi tiết.

+ Chuẩn bị tốt các tài liệu minh 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:*

+ Người học 40 người học/01 lớp.

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

+ Hoàn thành các bài tập.

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

4. Tài liệu cần tham khảo:

[1]. Nguyễn Quang Khải, *Tập tục và kiêng kỵ* (sưu tầm giới thiệu), NXB văn hoá dân tộc, 2001.

[2]. Nguyễn Thu Tâm (dịch), *Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa*, NXB Trẻ, 1995.

[3]. Phan Ngọc, *Bản sắc văn hoá Việt Nam*, NXB Văn học, 2002.

[4]. 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.

[5]. Từ Giấy, *Phong cách ăn Việt Nam*, NXB Y học, 1996.

[6]. X.Carpusina và V. Carpusin, *Lịch sử văn hoá thế giới*, NXB Thế giới 2004.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Chế biến món ăn 2

Mã mô đun: MĐ 15

Thời gian thực hiện mô đun: 210 giờ (lý thuyết: 40 giờ; thực hành, thực tập, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 163 giờ; thi kết thúc mô đun: 4 giờ; kiểm tra: 3 giờ).

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí: Là mô đun chuyên môn cốt lõi, được bố trí sau hoặc song song với MH 10 - Lý thuyết chế biến món ăn và các môn học cơ sở có liên quan.

- Tính chất: Là mô đun thực hành tổng hợp, tích hợp các kỹ năng nền về sơ chế, cắt

thái, phối hợp nguyên liệu - gia vị, phương pháp làm chín, nước dùng - xốt - xúp - món khai vị và phát triển đến chế biến món ăn, thực đơn Việt Nam, Á, Âu - Pháp - Mỹ, món chay và ăn kiêng.

- Mô đun chú trọng rèn luyện kỹ năng thực hành, tổ chức công việc, kiểm soát chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm và đánh giá sản phẩm.

II. Mục tiêu mô đun:

Về kiến thức:

- Trình bày và vận dụng được yêu cầu kỹ thuật của các công đoạn sơ chế, cắt thái, phối hợp nguyên liệu và gia vị.

- Phân tích và lựa chọn được phương pháp làm chín phù hợp với nguyên liệu và yêu cầu sản phẩm.

- Trình bày được yêu cầu kỹ thuật của nước dùng, xốt, xúp, món khai vị và các nhóm món ăn Việt Nam, Á, Âu - Pháp - Mỹ.

- Vận dụng được nguyên tắc xây dựng thực đơn, trình bày món ăn, dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm và kiểm soát chất lượng.

Về kỹ năng:

- Thực hiện được các kỹ thuật sơ chế, cắt thái, phối hợp nguyên liệu - gia vị và các phương pháp làm chín cơ bản.

- Chế biến được nước dùng, xốt, xúp, món khai vị và các nhóm món ăn theo yêu cầu kỹ thuật.

- Xây dựng, tổ chức chế biến và trình bày được thực đơn Việt Nam, Á, Âu - Pháp - Mỹ, món chay và món ăn kiêng phù hợp.

- Đánh giá được chất lượng sản phẩm, nhận diện sai lỗi và thực hiện điều chỉnh kỹ thuật trong quá trình chế biến.

Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Chủ động tổ chức công việc cá nhân hoặc nhóm, tuân thủ quy trình, tiến độ và yêu cầu chất lượng.

- Có ý thức tiết kiệm nguyên liệu, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động và bảo vệ môi trường.

- Tự đánh giá sản phẩm, tiếp nhận phản hồi và đề xuất biện pháp cải tiến.

III. Nội dung mô đun:

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

TT	Tên bài trong mô đun	Tổng số	thuyết	ực hành, thí ghiệm, thảo lận, bài tập	/Kiểm tra
1	1: Sơ chế, cắt thái và phối hợp nguyên – gia vị Phân loại, lựa chọn, tiếp nhận và bảo quản ban đầu nguyên liệu. Thực hành sơ chế nguyên liệu động vật, thực phẩm khô, đông lạnh. Thực hành các dạng cắt thái cơ bản phù hợp từng phương pháp làm chín. Phối hợp nguyên liệu, gia vị; kiểm soát hút và nhiễm chéo. Kiểm tra số 1.	24	5	19	0
2	2: Thực hành các phương pháp làm chín kỹ thuật nền Thực hành luộc, chần, nấu, hầm, hấp. Thực hành rán/chiên, xào, rang. Thực hành nướng, quay và các kỹ thuật nướng khô phù hợp thiết bị. Thực hành kho, om, rim và các phương pháp phối hợp. Nhận diện lỗi; điều chỉnh nhiệt độ, thời gian, trạng thái và gia vị.	24	5	19	0
3	3: Thực hành nước dùng, xốt, xúp và khai vị Thực hành nước dùng trắng, nước dùng hoặc nước dùng phù hợp điều kiện nhà hàng. Thực hành một số xốt cơ bản. Thực hành xúp trong/xúp đặc. Thực hành xa lát, nộm và món khai vị. Kiểm tra số 3: Thời gian: 1 giờ.	24	7	16	1
4	4: Thực hành chế biến món ăn và thực đơn Việt Nam Thực hành các nhóm món Việt Nam cơ bản theo phương pháp làm chín. Thực hành món đặc trưng Bắc – Trung – Nam phù hợp điều kiện địa phương. Xây dựng và tổ chức chế biến thực đơn Việt Nam. Định lượng, chuẩn bị nguyên liệu, phân công nhóm, chế biến, trình bày và đánh giá phẩm. Kiểm tra số 4: Thời gian: 1 giờ.	58	7	50	1
5	5: Thực hành chế biến món ăn và thực đơn	38	6	31	1

TT	Tên bài trong mô đun	Tổng số	thuyết	ực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	/Kiểm tra
	Á Thực hành một số món và thực đơn ng Quốc. Thực hành một số món và thực đơn châu hác. So sánh nguyên liệu, gia vị, kỹ thuật và trình bày. Xây dựng, chế biến và đánh giá một thực Á hoàn chỉnh.				
6	6: Thực hành món và thực đơn Âu – p – Mỹ Thực hành kỹ thuật cơ bản của món Pháp. Xây dựng và chế biến thực đơn Pháp/Âu. Thực hành một số món hoặc thực đơn phù hợp. Vận dụng nước dùng, xốt, kỹ thuật nhiệt trình bày.	24	5	19	0
7	7: Thực hành món chay, món ăn kiêng và đơn dinh dưỡng Thực hành món chay từ đậu, rau củ và yên liệu phù hợp. Điều chỉnh kỹ thuật chế biến theo yêu giảm dầu, muối hoặc năng lượng. Xây dựng và chế biến thực đơn ăn g/dinh dưỡng. Đánh giá cân đối, cảm quan, an toàn và năng phục vụ.	14	5	9	0
8	kết thúc mô đun	4	0	0	4
	g	210	40	163	7

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Sơ chế, cắt thái và phối hợp nguyên liệu – gia vị Thời gian: 24 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Thực hiện đúng yêu cầu kỹ thuật của nội dung bài; bảo đảm chất lượng sản phẩm, vệ sinh và an toàn.
- Tổ chức được công việc cá nhân/nhóm, chủ động kiểm tra và điều chỉnh sai lỗi trong quá trình thực hiện.

2. Nội dung bài

- 2.1. Phân loại, lựa chọn, tiếp nhận và bảo quản ban đầu nguyên liệu.
- 2.2. Thực hành sơ chế nguyên liệu động vật, thực vật, thực phẩm khô, đông lạnh.
- 2.3. Thực hành các dạng cắt thái cơ bản phù hợp từng phương pháp làm chín.
- 2.4. Phối hợp nguyên liệu, gia vị; kiểm soát hao hụt và nhiễm chéo.

Bài 2: Thực hành các phương pháp làm chín và kỹ thuật nền Thời gian: 24 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Thực hiện đúng yêu cầu kỹ thuật của nội dung bài; bảo đảm chất lượng sản phẩm, vệ sinh và an toàn.
- Tổ chức được công việc cá nhân/nhóm, chủ động kiểm tra và điều chỉnh sai lỗi trong quá trình thực hiện.

2. Nội dung bài

- 2.1. Thực hành luộc, chân, nấu, hầm, hấp.
- 2.2. Thực hành rán/chiên, xào, rang.
- 2.3. Thực hành nướng, quay và các kỹ thuật nhiệt khô phù hợp thiết bị.
- 2.4. Thực hành kho, om, rim và các phương pháp phối hợp.
- 2.5. Nhận diện lỗi; điều chỉnh nhiệt độ, thời gian, trạng thái và gia vị.

Bài 3: Thực hành nước dùng, xốt, xúp và món khai vị Thời gian: 24 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Thực hiện đúng yêu cầu kỹ thuật của nội dung bài; bảo đảm chất lượng sản phẩm, vệ sinh và an toàn.
- Tổ chức được công việc cá nhân/nhóm, chủ động kiểm tra và điều chỉnh sai lỗi trong quá trình thực hiện.

2. Nội dung bài

- 2.1. Thực hành nước dùng trắng, nước dùng nâu hoặc nước dùng phù hợp điều kiện nhà trường.
- 2.2. Thực hành một số xốt cơ bản.
- 2.3. Thực hành xúp trong/xúp đặc.
- 2.4. Thực hành xa lát, nộm và món khai vị.
- 2.5. Bài kiểm tra

Bài 4: Thực hành chế biến món ăn và thực đơn Việt Nam Thời gian: 58 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Thực hiện đúng yêu cầu kỹ thuật của nội dung bài; bảo đảm chất lượng sản phẩm, vệ sinh và an toàn.
- Tổ chức được công việc cá nhân/nhóm, chủ động kiểm tra và điều chỉnh sai lỗi trong quá trình thực hiện.

2. Nội dung bài

- 2.1. Thực hành các nhóm món Việt Nam cơ bản theo phương pháp làm chín.
- 2.2. Thực hành món đặc trưng Bắc – Trung – Nam phù hợp điều kiện địa phương.
- 2.3. Xây dựng và tổ chức chế biến thực đơn Việt Nam.
- 2.4. Định lượng, chuẩn bị nguyên liệu, phân công nhóm, chế biến, trình bày và đánh giá sản phẩm.
- 2.5. Kiểm tra

Bài 5: Thực hành chế biến món ăn và thực đơn Á Thời gian: 38 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Thực hiện đúng yêu cầu kỹ thuật của nội dung bài; bảo đảm chất lượng sản phẩm, vệ sinh và an toàn.
- Tổ chức được công việc cá nhân/nhóm, chủ động kiểm tra và điều chỉnh sai lỗi trong quá trình thực hiện.

2. Nội dung bài

- 2.1. Thực hành một số món và thực đơn Trung Quốc.
- 2.2. Thực hành một số món và thực đơn châu Á khác.
- 2.3. So sánh nguyên liệu, gia vị, kỹ thuật và cách trình bày.
- 2.4. Xây dựng, chế biến và đánh giá một thực đơn Á hoàn chỉnh.

* Bài kiểm tra

Bài 6: Thực hành món và thực đơn Âu – Pháp – Mỹ Thời gian: 24 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Thực hiện đúng yêu cầu kỹ thuật của nội dung bài; bảo đảm chất lượng sản phẩm, vệ sinh và an toàn.
- Tổ chức được công việc cá nhân/nhóm, chủ động kiểm tra và điều chỉnh sai lỗi trong quá trình thực hiện.

2. Nội dung bài

2.1. Thực hành kỹ thuật cơ bản của món Âu/Pháp.

2.2. Xây dựng và chế biến thực đơn Pháp/Âu.

2.3. Thực hành một số món hoặc thực đơn Mỹ phù hợp.

2.4. Vận dụng nước dùng, xốt, kỹ thuật nhiệt và trình bày.

Bài 7: Thực hành món chay, món ăn kiêng và thực đơn dinh dưỡng Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Thực hiện đúng yêu cầu kỹ thuật của nội dung bài; bảo đảm chất lượng sản phẩm, vệ sinh và an toàn.

- Tổ chức được công việc cá nhân/nhóm, chủ động kiểm tra và điều chỉnh sai lỗi trong quá trình thực hiện.

2. Nội dung bài

2.1. Thực hành món chay từ đậu, rau củ và nguyên liệu phù hợp.

2.2. Điều chỉnh kỹ thuật chế biến theo yêu cầu giảm dầu, muối hoặc năng lượng.

2.3. Xây dựng và chế biến thực đơn ăn kiêng/dinh dưỡng.

2.4. Đánh giá cân đối, cảm quan, an toàn và khả năng phục vụ.

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng

- Có phòng học lý thuyết và xưởng thực hành bếp phù hợp; đủ ánh sáng, thông gió, cấp thoát nước, khu sơ chế và khu chế biến.

2. Thiết bị, máy móc

- Bếp gas/bếp điện/bếp từ; lò nướng; tủ mát, tủ đông; máy xay, máy trộn; cân và thiết bị đo lường phù hợp.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

- Giáo trình mô đun, công thức/quy trình chuẩn; dao, thớt, nồi, chảo, khay, dụng cụ trình bày; nguyên liệu và gia vị theo từng bài.

4. Điều kiện khác

- Bảo đảm quy định vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động, phòng cháy chữa cháy và trang bị bảo hộ cá nhân.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung đánh giá

- Kiến thức: yêu cầu kỹ thuật, quy trình, tiêu chí chất lượng, vệ sinh và an toàn.

- Kỹ năng: thao tác sơ chế, cắt thái, làm chín, chế biến, trình bày, tổ chức công việc và đánh giá sản phẩm.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: ý thức nghề nghiệp, làm việc nhóm, tiết kiệm nguyên liệu, bảo đảm tiến độ và chất lượng.

2. Phương pháp đánh giá

- Kiểm tra định kỳ: 3 giờ, phân bổ tại các bài có thời gian kiểm tra trong bảng phân phối.

- Thi kết thúc mô đun: 4 giờ; ưu tiên thực hành hoặc kết hợp lý thuyết với thực hành theo điều kiện của nhà trường.

- Thang điểm 10; thực hiện theo quy chế đào tạo hiện hành.

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng: Dùng cho chương trình đào tạo trình độ cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Phương pháp giảng dạy: Hướng dẫn ngắn gọn phần lý thuyết, làm mẫu thao tác, tổ chức thực hành theo nhóm/cá nhân, nhận xét trực tiếp quy trình và sản phẩm.

3. Phương pháp học tập: Người học chuẩn bị bài, nguyên liệu và dụng cụ theo kế hoạch; thực hiện đúng quy trình; tự đánh giá sản phẩm và ghi nhận sai lỗi để cải tiến.

4. Trọng tâm: Kỹ năng thực hành từ cơ bản đến tổng hợp; không lặp lại dài các nội dung lý thuyết đã học ở MH 10.

5. Tài liệu tham khảo:

[1]. Đông A Sáng, Trà, *Văn hoá đặc sắc Trung Hoa*, NXB Văn hoá thông tin, 2004.

[2]. Nguyễn Quang Khải, *Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu)*, NXB văn hoá dân tộc, 2001.

[3]. Nguyễn Thu Tâm (dịch), *Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa*, NXB Trẻ, 1995.

[4]. Nguyễn Văn ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thuỷ, *Hàn Quốc lịch sử & văn hoá*, NXB văn hoá, 1996.

[5]. PGS.TS Trịnh Xuân Dũng và Hoàng Minh Khang, *Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng*, Trường Du lịch Hà Nội.

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

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

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

Mã mô đun: MĐ 16

Thời gian thực hiện mô đun: 60 giờ (lý thuyết: 10 giờ; thực hành, thực tập, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 44 giờ; thi kết thúc mô đun: 4 giờ; kiểm tra: 2 giờ).

I. Vị trí, tính chất của mô đun :

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

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

II. Mục tiêu mô đun:

- Kiến thức :

+ Trình bày được vai trò, đặc điểm, phân loại nguyên liệu và trang thiết bị trong chế biến bánh và món tráng miệng Á – Âu.

+ Hiểu và vận dụng được kỹ thuật chế biến bán thành phẩm, các loại bột, vỏ, nhân bánh Á; các loại kem cơ bản và bột bánh trong kỹ thuật bánh Âu.

+ Nắm vững quy trình chế biến một số bánh và món tráng miệng phổ biến của Á và Âu.

- Kỹ năng :

+ Chế biến đúng quy trình các bán thành phẩm của bánh và món tráng miệng Á.

+ Thực hiện thành thạo kỹ thuật làm các loại bột, kem cơ bản trong bánh Âu.

+ Chế biến được một số loại bánh và món tráng miệng Á – Âu đạt yêu cầu về cảm quan và an toàn thực phẩm.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm :

+ Làm việc độc lập và theo nhóm trong môi trường bếp bánh.

+ Tuân thủ quy trình kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và sử dụng đúng trang thiết bị.

+ Tự đánh giá, điều chỉnh thao tác để nâng cao chất lượng sản phẩm.

III. Nội dung mô đun

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

TT	các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		ong số	thuyết	ực hành, thí ghiệm, thảo lận, bài tập	iểm tra
1	1: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á Khái quát về bánh Á Kỹ thuật chế biến các loại bột cơ bản Kỹ thuật chế biến vỏ bánh Kỹ thuật chế biến nhân bánh Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng Á	36	5	30	1
2	2: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu Kỹ thuật chế biến kem bơ Kỹ thuật chế biến kem xốp	20	5	14	1
3	kết thúc mô đun	4	0	0	4
	g	60	10	44	6

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á Thời gian: 36 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Trình bày và vận dụng được các kiến thức cơ bản và nâng cao về kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á.
- Sử dụng đúng và an toàn các trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến bánh Á.
- Thực hiện được quy trình làm vỏ bánh Á theo yêu cầu kỹ thuật.
- Chế biến được các loại nhân bánh Á đạt tiêu chuẩn cảm quan và an toàn thực phẩm.
- Thực hiện và hoàn thiện được một số món tráng miệng Á đúng quy trình và đảm bảo chất lượng.

2. Nội dung bài

2.1. Khái quát về bánh Á

2.1.1. Vai trò của bánh Á

2.1.2. Phân loại bánh Á

2.1.3. Thiết bị dụng cụ chế biến bánh Á

2.1.4. Nguyên liệu chế biến bánh Á

2.1.5. Phương pháp chế biến bánh Á

2.2. Kỹ thuật chế biến các loại bột cơ bản

2.2.1. Kỹ thuật chế biến bột thô

2.2.2. Kỹ thuật chế biến bột tinh

2.3. Kỹ thuật chế biến vỏ bánh

2.3.1. Kỹ thuật chế biến bột giống

2.3.2. Kỹ thuật sủ bột

2.4. Kỹ thuật chế biến nhân bánh

2.4.1. Kỹ thuật chế biến nhân ngọt

2.4.2. Kỹ thuật chế biến nhân mặn

2.5. Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng á

2.5.1. Phân loại món ăn tráng miệng á

2.5.2. Kỹ thuật chế biến chè

2.5.3. Kỹ thuật chế biến kẹo

2.5.4. Kỹ thuật chế biến mứt

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

* Kiểm tra số

Bài 2: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu Thời gian: 20 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Trình bày và vận dụng được các kiến thức cơ bản và nâng cao về kỹ thuật chế biến bánh và món tráng miệng Âu.

- Thực hiện đúng quy trình chế biến các loại kem cơ bản (kem bơ, kem xốp).

- Chế biến được các loại bột cơ bản trong kỹ thuật làm bánh Âu.

- Chế biến được một số món ăn tráng miệng Âu đảm bảo yêu cầu kỹ thuật và chất lượng.

2. Nội dung bài

2.1. Kỹ thuật chế biến kem bơ

2.2. Kỹ thuật chế biến kem xốp

* Bài kiểm tra:

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng

- Phòng học lý thuyết:

+ Trang bị đa phương tiện giảng dạy: Plipchart, Overhead, Computer, Projector để

giảng viên có thể trong mỗi tiết giảng phối hợp nhiều phương pháp, thiết bị giảng dạy, tránh giảng chay giúp sinh viên tiếp thu tốt nhất không bị mệt mỏi, nhàm chán.

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

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

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

- Xưởng thực hành:

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

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

2. Thiết bị, máy móc

- Lò nướng điện/ga, lò nướng đối lưu.

- Máy đánh trứng, máy trộn bột, máy cán bột.

- Tủ mát, tủ đông, tủ ủ bột.

- Bếp từ/bếp gas, máy xay sinh tố, cân điện tử.

- Đồng hồ nhiệt, nhiệt kế thực phẩm, khay nướng, khay hấp.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

- Giáo trình mô đun, tài liệu tham khảo, công thức chuẩn.

- Bộ dụng cụ làm bánh: tô inox, phới lồng, spatula, dao cắt bột, khuôn bánh, túi bắt kem, đầu bắt kem.

- Dụng cụ đo lường: cốc đong, thìa đong, cân.

- Nguyên liệu cơ bản: bột mì, bơ, đường, sữa, trứng, kem tươi, socola, trái cây, phụ gia thực phẩm, gia vị cho món tráng miệng Á – Âu.

4. Các điều kiện khác

- Quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động trong bếp.

- Trang bị bảo hộ cá nhân: tạp dề, mũ bếp, găng tay, khẩu trang.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá:

1. Nội dung đánh giá

- Kiến thức

+ Trình bày được vai trò, đặc điểm, phân loại nguyên liệu và trang thiết bị trong chế biến bánh và món tráng miệng Á – Âu.

+ Hiểu và vận dụng được kỹ thuật chế biến bán thành phẩm, các loại bột, vỏ, nhân bánh Á; các loại kem cơ bản và bột bánh trong kỹ thuật bánh Âu.

+ Nắm vững quy trình chế biến một số bánh và món tráng miệng phổ biến của Á và Âu.

- Kỹ năng

+ Chế biến đúng quy trình các bán thành phẩm của bánh và món tráng miệng Á.

+ Thực hiện thành thạo kỹ thuật làm các loại bột, kem cơ bản trong bánh Âu.

+ Chế biến được một số loại bánh và món tráng miệng Á – Âu đạt yêu cầu về cảm quan và an toàn thực phẩm.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Làm việc độc lập và theo nhóm trong môi trường bếp bánh.

+ Tuân thủ quy trình kỹ thuật, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và sử dụng đúng trang thiết bị.

+ Tự đánh giá, điều chỉnh thao tác để nâng cao chất lượng sản phẩm.

2. Nội dung đánh giá

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

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

- Thang điểm 10.

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

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

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

- Phương pháp giảng dạy:

+Thuyết trình, giảng giải

+Đưa tình huống thực tiễn, đặt câu hỏi

- + Nêu vấn đề, minh hoạ nội dung bằng ảnh, hình động
- + Chia nhóm thảo luận
- + Hướng dẫn học sinh rút ra kết luận khoa học để khái quát vấn đề hoặc phân tích nội dung đưa ra qui trình
 - + Hướng dẫn một số kỹ năng minh hoạ cho kiến thức
 - *Đối với giáo viên:*
 - Tốt nghiệp đại học chuyên ngành thực phẩm, dinh dưỡng và có kỹ năng chuyên môn cao.
 - Đã có kinh nghiệm thực tế về văn hóa ẩm thực, chế biến bánh và món ăn tráng miệng.
 - Có kiến thức nghiệp vụ sư phạm
 - Khi dạy thực hành:
 - + Giảng viên cần lưu ý hướng dẫn và rèn luyện các kỹ năng cần đạt được cho sinh viên qua từng bài
 - + Trong quá trình giảng dạy, giảng viên phải theo dõi, kiểm tra chấm điểm kỹ năng, sản phẩm cho từng học sinh để lấy điểm trọng số cho từng học phần
 - + Cuối buổi học, giảng viên nhận xét kỹ cách xử lý nguyên liệu, việc thực hiện quy trình, thao tác, sản phẩm cho từng nhóm.
 - *Đối với người học:*
 - Xác định được vị trí, tính chất, mục đích, yêu cầu của môn học để từ đó vận dụng vào thực tiễn nghề nghiệp.
 - Đọc trước giáo trình, các tài liệu tham khảo, học bài cũ, làm bài tập... trước khi đến lớp học
 - Trên lớp cần tập trung vào bài giảng của thầy để có thể hiểu bài, đặt câu hỏi với thầy, bạn để hiểu rõ ngay tại lớp
 - Tuân thủ các hướng dẫn học tập, nghiên cứu, làm bài tập...
 - Thảo luận cần suy nghĩ, liên hệ thực tiễn nghiêm túc, trao đổi sôi nổi để đóng góp nhiều ý kiến cho nhóm
 - Vận dụng sáng tạo các kiến thức, kỹ năng để xây dựng thực đơn và chế biến theo thực đơn

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý: Cả chương trình

4. Tài liệu cần tham khảo:

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

[2]. Lê Thanh Xuân, *Lý thuyết cơ sở ăn uống*, NXB Khoa học kỹ thuật, 2002.

[3]. Trịnh Cao Khải, *Lý thuyết chế biến món ăn*, Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội, 2007.

[3]. Nguyễn Quang Khải, *Tập tục và kiêng kỵ (sưu tầm giới thiệu)*, NXB văn hoá dân tộc 2001.

[4]. Nguyễn Thu Tâm (dịch), *Nghệ thuật nấu ăn Trung Hoa*, NXB Trẻ 1995.

[5]. Nguyễn Văn ánh, Đỗ Đình Hằng, Lê Đình Thuỷ, *Hàn Quốc lịch sử & văn hoá*, NXB văn hoá 1996.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Kỹ thuật trang trí cắm hoa

Mã mô đun: MĐ 17

Thời gian thực hiện mô đun: 60 giờ (lý thuyết: 12 giờ; thực hành, thực tập, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 42 giờ; thi kết thúc mô đun: 4 giờ; kiểm tra: 2 giờ).

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

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

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

II. Mục tiêu mô đun:

- Kiến thức:
 - + Trình bày được các khái niệm cơ bản về kỹ thuật trang trí và cắm hoa.
 - + Mô tả được các yếu tố ảnh hưởng, nguyên tắc cơ bản trong trang trí – cắm hoa.
 - + Nhận biết được đặc điểm, ý nghĩa của các loại hoa và vật dụng dùng trong trang trí.
 - + Hiểu được yêu cầu và kỹ thuật bố cục trong cắm hoa và trang trí không gian.
- Kỹ năng;
 - + Thực hiện được các kỹ thuật cắm hoa cơ bản trên bát thấp, bình cao và các bố cục đơn giản.
 - + Vận dụng được nguyên tắc trang trí để thực hiện trang trí phòng ăn, quầy bar, bàn ăn, bàn tiệc và không gian tổng thể.
 - + Lựa chọn và sử dụng đúng dụng cụ, vật liệu trong quá trình trang trí – cắm hoa.
 - + Tạo được sản phẩm trang trí và mẫu cắm hoa đạt yêu cầu về bố cục, thẩm mỹ và độ bền.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong quá trình thiết kế và thực hiện bố cục trang trí – cắm hoa.

+ Chủ động điều chỉnh, sáng tạo và hoàn thiện sản phẩm theo yêu cầu kỹ thuật và thẩm mỹ.

+ Tuân thủ quy trình, đảm bảo an toàn lao động, vệ sinh và bảo quản nguyên vật liệu.

+ Đánh giá được sản phẩm của bản thân và của nhóm dựa trên tiêu chí kỹ thuật – thẩm mỹ.

III. Nội dung mô đun:

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

TT	các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Số bài	thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	1: Khái quát chung về kỹ thuật trang trí, cắm hoa Sơ lược về sự hình thành phát triển của kỹ thuật trang trí, cắm hoa Các yếu tố ảnh hưởng và nguyên tắc cơ bản của kỹ thuật trang trí, cắm hoa Trang thiết bị dụng cụ trong trang trí và cắm hoa	14	5	9	0
2	2: Kỹ thuật cắm hoa Khái quát về hoa Khái quát về nghệ thuật cắm hoa Kỹ thuật cắm hoa trên bát thấp Kỹ thuật cắm hoa trên bình cao Kiểm tra số 1	18	4	13	1
3	3: Kỹ thuật trang trí Kỹ thuật trang trí phòng ăn và nội thất Kỹ thuật trang trí quầy bar Kỹ thuật trang trí bàn ăn, bàn tiệc Kỹ thuật trang trí không gian tổng thể Một số điểm cần lưu ý trong trang trí Kiểm tra số 2	24	3	20	1
4	kết thúc mô đun	4	0	0	4
	Tổng	60	12	42	6

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Khái quát chung về kỹ thuật trang trí, cắm hoa Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Nhận biết và trình bày được các khái niệm, sự hình thành và phát triển của kỹ thuật trang trí – cắm hoa.

- Hiểu và vận dụng được các yếu tố ảnh hưởng và các nguyên tắc cơ bản trong trang trí – cắm hoa.
- Nhận biết và sử dụng đúng các loại trang thiết bị, dụng cụ trong trang trí và cắm hoa.
- Giải thích và áp dụng được vai trò của nghệ thuật trang trí – cắm hoa trong kinh doanh ăn uống.
- Thực hiện được các thao tác cơ bản trong trang trí và cắm hoa theo đúng yêu cầu kỹ thuật và thẩm mỹ

2. Nội dung bài

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

2.1.1. Khái niệm

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

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

2.2.1. Các yếu tố ảnh hưởng

2.2.2. Các nguyên tắc

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

2.3.1. Trang thiết bị, dụng cụ trong trang trí

2.3.2. Trang thiết bị, dụng cụ trong cắm hoa

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

Bài 2: Kỹ thuật cắm hoa

Thời gian: 18 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Trình bày được các hiểu biết cơ bản về hoa, ý nghĩa của các loài hoa, mùi hương và cách giữ hoa tươi lâu.
- Nhận biết và mô tả được nguồn gốc, đặc điểm, định nghĩa và một số kiểu dáng cơ bản của nghệ thuật cắm hoa.
- Lựa chọn, chuẩn bị và sử dụng đúng các dụng cụ, vật liệu trong cắm hoa bát thấp và bình cao.
- Thực hiện được các mẫu cắm hoa cơ bản trên bát thấp và bình cao theo đúng quy trình và yêu cầu thẩm mỹ.
- Vận dụng được kỹ thuật và nguyên tắc cắm hoa để hoàn thiện sản phẩm đảm bảo bố cục, màu sắc và độ bền.

2. Nội dung bài

2.1. Khái quát về hoa

2.1.1. Hoa lá với đời sống con người

2.1.2. Ngôn ngữ trừu tượng các loài hoa

2.1.3. Mùi hương

2.1.4. Cách giữ hoa tươi lâu

2.2. Khái quát về nghệ thuật cắm hoa

2.2.1. Nguồn gốc của nghệ thuật cắm hoa

2.2.2. Đặc điểm của nghệ thuật cắm hoa

2.2.3. Định nghĩa về nghệ thuật cắm hoa

2.2.4. Một số kiểu dáng cơ bản

2.3. Kỹ thuật cắm hoa trên bát thấp

2.3.1. Giới thiệu dụng cụ

2.3.2. Giới thiệu mẫu cắm

2.4. Kỹ thuật cắm hoa trên bình cao

2.4.1. Giới thiệu dụng cụ

2.4.2. Giới thiệu mẫu cắm

* Kiểm tra

Bài 3: Kỹ thuật trang trí

Thời gian: 24 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Trình bày được các khái niệm, nguyên tắc và yêu cầu cơ bản trong trang trí phòng ăn, quầy bar, bàn ăn – bàn tiệc và không gian tổng thể.

- Nhận biết và lựa chọn đúng các yếu tố, vật dụng và hình thức trang trí phù hợp với từng không gian trong kinh doanh ăn uống.

- Thực hiện được các kỹ thuật trang trí phòng ăn, quầy bar, bàn tiệc và toàn bộ không gian theo đúng yêu cầu thẩm mỹ và chức năng.

- Vận dụng được các điểm cần lưu ý trong trang trí để đảm bảo sự hài hòa, an toàn, tiện lợi và phù hợp với mục đích phục vụ.

- Tự đánh giá và điều chỉnh cách trang trí nhằm nâng cao chất lượng và hiệu quả không gian phục vụ

2. Nội dung bài

2.1. Kỹ thuật trang trí phòng ăn và nội thất

2.2. Kỹ thuật trang trí quầy bar

2.3. Kỹ thuật trang trí bàn ăn, bàn tiệc

2.4. Kỹ thuật trang trí không gian tổng thể

2.5. Một số điểm cần lưu ý trong trang trí

2.6. Kiểm tra số

* Kiểm tra số

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng

- Phòng thực hành trang trí – cắm hoa rộng, thoáng, đủ ánh sáng.
- Khu vực thực hành có bàn thao tác riêng cho từng nhóm học viên.
- Hệ thống chiếu sáng, quạt/điều hòa đảm bảo giữ được độ tươi của hoa.
- Có tủ bảo quản hoa tươi và khu vực vệ sinh, xử lý rác thải hoa lá.

2. Thiết bị, máy móc

- Tủ mát bảo quản hoa tươi.
- Máy phun sương giữ ẩm hoặc bình phun nước.
- Quạt, điều hòa, hệ thống thông gió.
- Kéo cắt cành chuyên dụng, kim bấm cành, bình tưới.
- Dụng cụ cắm hoa: bát cắm, bình cao, giỏ hoa, foam cắm hoa (mút xốp), dây thép,

băng keo.

- Giá trưng bày sản phẩm và khu vực đánh giá sản phẩm.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

- Giáo trình mô đun, tài liệu tham khảo về nghệ thuật cắm hoa và trang trí.
- Hoa tươi các loại: hoa hồng, hoa ly, cúc, đồng tiền, lan...
- Lá phụ và phụ kiện: lá dương xỉ, lá thiết mộc lan, lá trầu bà, dây trang trí, nơ ruy

băng.

- Dụng cụ cá nhân: kéo nhỏ, dao rọc, thước đo, khăn lau, chậu đựng nước.
- Vật liệu trang trí: khăn trải bàn, nền, lọ trang trí, vật dụng decor không gian.

4. Các điều kiện khác

- Tuân thủ quy định về an toàn lao động và vệ sinh trong quá trình cắt – cắm hoa.
- Sử dụng đồ bảo hộ phù hợp: găng tay, tạp dề, khăn lau.

- Chuẩn bị đủ hoa, lá, phụ liệu cho từng buổi học thực hành.
- Có kế hoạch tổ chức thực hành, trưng bày và đánh giá sản phẩm theo tiêu chí thẩm mỹ – kỹ thuật – sáng tạo.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung đánh giá

- Kiến thức:
 - + Trình bày được các khái niệm cơ bản về kỹ thuật trang trí và cắm hoa.
 - + Mô tả được các yếu tố ảnh hưởng, nguyên tắc cơ bản trong trang trí – cắm hoa.
 - + Nhận biết được đặc điểm, ý nghĩa của các loại hoa và vật dụng dùng trong trang trí.
 - + Hiểu được yêu cầu và kỹ thuật bố cục trong cắm hoa và trang trí không gian.
- Kỹ năng:
 - + Thực hiện được các kỹ thuật cắm hoa cơ bản trên bát thấp, bình cao và các bố cục đơn giản.
 - + Vận dụng được nguyên tắc trang trí để thực hiện trang trí phòng ăn, quầy bar, bàn ăn, bàn tiệc và không gian tổng thể.
 - + Lựa chọn và sử dụng đúng dụng cụ, vật liệu trong quá trình trang trí – cắm hoa.
 - + Tạo được sản phẩm trang trí và mẫu cắm hoa đạt yêu cầu về bố cục, thẩm mỹ và độ bền.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong quá trình thiết kế và thực hiện bố cục trang trí – cắm hoa.
 - + Chủ động điều chỉnh, sáng tạo và hoàn thiện sản phẩm theo yêu cầu kỹ thuật và thẩm mỹ.
 - + Tuân thủ quy trình, đảm bảo an toàn lao động, vệ sinh và bảo quản nguyên vật liệu.
 - + Đánh giá được sản phẩm của bản thân và của nhóm dựa trên tiêu chí kỹ thuật – thẩm mỹ.

2. Phương pháp đánh giá

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

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng chương trình:

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

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

- *Đối với giáo viên:*

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

- *Đối với người học:*

- + Có ý thức tự tìm hiểu, bổ sung kiến thức về trang trí, cắm hoa
- + Chấp hành đủ các yêu cầu hợp lý của nhà trường và của giáo viên trong khâu chuẩn

bị phương tiện, dụng cụ cho môn học.

3. Những trọng tâm chương trình cần chú ý:

Cả chương trình.

4. Tài liệu cần tham khảo:

[1]. Triệu Thị Chơi, *Nghệ thuật hoa trang trí: Làm hoa- kết hoa- cắm hoa*, NXB Thành phố Hồ Chí Minh, 2006

[2]. Nguyễn Kiều Nga, *Các phương pháp làm đẹp từ rau quả thực phẩm*, NXB Văn hóa thông tin, 2005

[3]. Việt Thư, *Nghệ thuật trang trí nội thất*, NXB Mỹ thuật, 2005

[4]. Lê Cường, *Phòng khách và phòng ăn*, NXB Mỹ thuật, 2005

[5]. Thiên Kim, *Kiểu dáng mới trong nghệ thuật cắm hoa*, NXB Mỹ thuật, 2007

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

[7]. Thái Khải Ninh, *Nghệ thuật cắm hoa sơ cấp*, NXB Trẻ, 2006

[8]. Tiểu Quỳnh, *Nghệ Thuật trình bày mâm quả*, NXB Tp Hồ Chí Minh, 2004

[9]. Đặng Diệu Vinh, *Nghệ thuật tạo hình rau củ*, NXB Tp Hồ Chí Minh, 2004

[10]. Thái Khải Ninh, *Nghệ thuật cắm hoa trung cấp*, NXB Trẻ, 2006

[11]. Thái Khải Vũ, Trần Huệ Tiên, *Nghệ thuật cắm hoa thực dụng*, NXB tổng hợp thành phố Hồ Chí Minh, 2005

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Nghiệp vụ Bàn

Mã mô đun: MĐ 18

Thời gian thực hiện mô đun: 90 giờ (lý thuyết: 16 giờ; thực hành, thực tập, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 65 giờ; thi kết thúc mô đun: 6 giờ; kiểm tra: 3 giờ).

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí :

+ Mô đun được bố trí sau khi người học đã hoàn thành các môn cơ sở như Tổng quan du lịch – khách sạn, Giao tiếp khách hàng, An toàn vệ sinh thực phẩm.

+ Thuộc khối kiến thức – kỹ năng chuyên môn nghề Nhà hàng.

+ Là mô đun bắt buộc, làm nền tảng cho các mô đun nâng cao như Nghiệp vụ Bar, Tổ chức sự kiện, Quản lý nhà hàng.

- Tính chất :

+ Mang tính thực hành nghề cao, giúp người học hình thành kỹ năng nghiệp vụ phục vụ bàn chuyên nghiệp.

+ Tính ứng dụng thực tế lớn, rèn tác phong nghề, giao tiếp và xử lý tình huống.

+ Tích hợp kiến thức – kỹ năng – thái độ trong từng bài học

II. Mục tiêu mô đun:

- Kiến thức:

+ Trình bày được khái niệm, nguồn gốc món ăn và vai trò ngành du lịch – nhà hàng.

+ Mô tả được các quy trình chuẩn bị phục vụ, tiêu chuẩn vệ sinh và sắp đặt bàn.

+ Trình bày được kỹ năng phục vụ món ăn, đồ uống, phục vụ theo suất, theo món, phục vụ gia đình.

+ Trình bày được quy trình vận hành nhà hàng và các thủ tục thanh toán.

+ Hiểu và vận dụng được các tiêu chuẩn vệ sinh, an toàn lao động và bảo quản thiết bị.

- Kỹ năng:

+ Thực hiện đúng quy trình vệ sinh phòng ăn, vệ sinh thiết bị, bày bàn, chuẩn bị phục vụ.

+ Thực hiện thành thạo kỹ năng phục vụ bàn: sử dụng khay, bưng bê, thu dọn, phục vụ theo món – theo suất – kiểu gia đình.

+ Phục vụ đồ uống có cồn – không cồn, phục vụ tại quầy Bar.

+ Chuẩn bị và phục vụ tiệc đứng, tiệc lớn, tiệc ngoài trời, phục vụ tại buồng khách sạn.

+ Thực hiện quy trình thanh toán, báo cáo, yêu cầu hàng hóa và xử lý bảo dưỡng.

+ Thực hành kết thúc ca và hoàn tất công việc theo quy trình chuẩn.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm

+ Làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong phạm vi bộ phận bàn.

+ Chấp hành quy trình, quy định nhà hàng; giữ gìn hình ảnh và văn hóa nghề.

+ Có tinh thần trách nhiệm, chủ động, cẩn thận và thái độ phục vụ chuyên nghiệp.

+ Đảm bảo an toàn, vệ sinh thực phẩm và an ninh trong suốt quá trình làm việc.

III. Nội dung mô đun

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian

STT	Nội dung các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Thời lượng số	Thuyết trình	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	1: Giới thiệu về dịch vụ phục vụ ăn uống Nguồn gốc các món ăn Ngành du lịch ở Việt Nam Nhà hàng và phân loại nhà hàng	5	3	2	0
2	2: Các công việc chuẩn bị Làm vệ sinh phòng ăn Các trang thiết bị nhà hàng Vệ sinh và cất trữ đồ sứ, thủy tinh và dao dĩa Chuẩn bị vệ sinh cá nhân Sắp đặt chuẩn bị phục vụ Bày bàn trong nhà hàng	9	2	7	0
3	3: Những kỹ năng và kiến thức phục vụ bàn Vai trò của bộ phận bàn trong ngành phục vụ Quan tâm nhu cầu của khách Nghệ thuật phục vụ bàn Sử dụng khay Bưng bê và thu dọn	19	2	16	1

STT	Nội dung các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Thuyết trình	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra	
	Phục vụ theo món, theo suất và phục vụ kiểu định Quy trình phục vụ Alacarte				
4	4: Những kỹ năng và kiến thức phục vụ đồ uống Phục vụ rượu và những đồ uống có cồn Phục vụ những loại đồ uống không cồn Phục vụ tại quầy Bar Thực hành	14	2	12	0
5	5: Phục vụ đồ ăn và đồ uống khác Phục vụ đồ ăn và đồ uống tại buồng khách Chuẩn bị và phục vụ tiệc đứng Chuẩn bị những bữa tiệc lớn và tiệc phục vụ ngoài trời Thực hành Kiểm tra số 2	14	3	10	1
6	6: Các hoạt động vận hành Chuẩn bị hóa đơn thanh toán cho khách, tính toán và trả tiền Yêu cầu hàng hóa cho nhà hàng và quầy Bar Báo cáo về những vấn đề bảo dưỡng Duy trì những tiêu chuẩn vệ sinh đối với dự trữ thực phẩm Duy trì tiêu chuẩn vệ sinh đối với việc xử lý chất thải Duy trì môi trường làm việc an toàn và an ninh Thực hành Kiểm tra số 3	19	2	16	1
7	7: Nhiệm vụ kết thúc Bàn giao ca và kết thúc cuối mỗi ca Các bước kết thúc công việc Thực hành	4	2	2	0
8	kết thúc mô đun	6	0	0	6
	Tổng cộng	90	16	65	9

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Giới thiệu về dịch vụ phục vụ ăn uống

Thời gian: 5 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Hiểu nguồn gốc các món ăn và sự phát triển của dịch vụ ăn uống.
- Trình bày được vị trí ngành du lịch Việt Nam và mối liên hệ với dịch vụ nhà hàng.

- Phân loại nhà hàng và đặc điểm hoạt động của từng loại hình.

2. Nội dung bài

- 2.1. Nguồn gốc các món ăn
- 2.2. Ngành du lịch ở Việt Nam
- 2.3. Nhà hàng và phân loại nhà hàng
 - 2.3.1. Khái niệm nhà hàng
 - 2.3.2. Các chức năng của nhà hàng
 - 2.3.3. Tổ chức của nhà hàng

Bài 2: Các công việc chuẩn bị

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Thực hiện đúng quy trình vệ sinh phòng ăn.
- Nhận biết và sử dụng đúng các trang thiết bị nhà hàng.
- Vệ sinh – phân loại – cất trữ đồ sứ, thủy tinh và dao đĩa theo tiêu chuẩn.
- Thực hiện chuẩn bị vệ sinh cá nhân theo quy định nghề nghiệp.
- Sắp đặt khu vực phục vụ đúng quy trình.
- Bày bàn trong nhà hàng đúng tiêu chuẩn từng loại hình phục vụ.

2. Nội dung bài

- 2.1. Làm vệ sinh phòng ăn
- 2.2. Các trang thiết bị nhà hàng
- 2.3. Vệ sinh và cất trữ đồ sứ, thủy tinh và dao đĩa
- 2.4. Chuẩn bị vệ sinh cá nhân
 - 2.4.1. Đối với nhân viên nữ
 - 2.4.2. Đối với nhân viên nam
- 2.5. Sắp đặt chuẩn bị phục vụ
- 2.6. Bày bàn trong nhà hàng
 - 2.6.1. Chuẩn bị trang bị dụng cụ
 - 2.6.2. Yêu cầu, nguyên tắc và quy trình bày bàn
 - 2.6.3. Chuẩn bị phục vụ

Bài 3: Những kỹ năng và kiến thức phục vụ bàn

Thời gian: 19 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Hiểu rõ vai trò của bộ phận bàn trong kinh doanh nhà hàng.
- Nhận diện và đáp ứng nhu cầu của khách hàng.

- Thực hiện đúng nghiệp vụ phục vụ bàn theo quy trình tiêu chuẩn.
- Sử dụng khay đúng kỹ thuật.
- Thực hiện kỹ năng bưng bê – thu dọn chuyên nghiệp.
- Phục vụ theo món, theo suất và kiểu gia đình thành thạo.

2. Nội dung bài

2.1. Vai trò của bộ phận bàn trong ngành phục vụ

2.2. Quan tâm nhu cầu của khách

2.3. Nghiệp vụ phục vụ bàn

2.3.1. Chuẩn bị trước giờ ăn

2.3.2. Chào đón và xếp chỗ

2.3.3. giới thiệu thực đơn và lấy yêu cầu

2.3.4. Chuyển yêu cầu của khách cho bộ phận bếp, bar

2.3.5. Phục vụ khách hàng ăn uống

2.3.6. Thanh toán

2.3.7. Thu dọn và tiễn khách

2.4. Sử dụng khay

2.4.1. Cách xếp đồ trên khay

2.4.2. Cách bưng khay

2.4.3. Lấy đồ ra khỏi khay

2.5. Bưng bê và thu dọn

2.6. Phục vụ theo món, theo suất và phục vụ kiểu gia đình

2.6.1. Kỹ thuật phục vụ theo món

2.6.2. Phục vụ kiểu gia đình

2.6.3. Phục vụ theo suất

2.7. Quy trình phục vụ Alacarte

* Kiểm tra số

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

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Trình bày và thực hành phục vụ rượu – đồ uống có cồn theo quy tắc chuẩn.
- Phục vụ đồ uống không cồn đúng kỹ thuật.
- Thực hiện các thao tác phục vụ tại quầy Bar.
- Rèn luyện kỹ năng qua các bài thực hành thực tế.

2. Nội dung bài

2.1. Phục vụ rượu và những đồ uống có cồn

2.1.1. Rượu vang

2.1.2. Bia

2.2. Phục vụ những loại đồ uống không cồn

2.2.1. Phục vụ trà và cà phê

2.2.2. Phục vụ các loại nước đóng hộp

2.3. Phục vụ tại quầy Bar

2.4. Thực hành

Bài 5: Phục vụ đồ ăn và đồ uống khác

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Thực hiện phục vụ đồ ăn – đồ uống tại buồng khách sạn (Room Service).
- Chuẩn bị và phục vụ tiệc đứng đúng tiêu chuẩn.
- Chuẩn bị và phục vụ tiệc lớn – tiệc ngoài trời theo quy trình.
- Hoàn thành các bài thực hành yêu cầu kỹ năng cao.

2. Nội dung bài

2.1. Phục vụ đồ ăn và đồ uống tại buồng khách

2.1.1. giới thiệu

2.1.2. Cách thức phục vụ

2.2. Chuẩn bị và phục vụ tiệc đứng

2.2.1. giới thiệu

2.2.2. Nguyên tắc phục vụ

2.2.3. Bố trí tiệc đứng và trang trí

2.2.4. Các tiêu chuẩn phục vụ

2.2.5. Quy trình phục vụ tiệc Buffet

2.3. Chuẩn bị những bữa tiệc lớn và tiệc phục vụ ngoài trời

2.3.1. Chuẩn bị những bữa tiệc lớn

2.3.2. Tiệc phục vụ ngoài trời

2.4. Thực hành

* Kiểm tra số 2: Thời gian: 1 giờ

Bài 6: Các hoạt động vận hành

Thời gian: 19 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Lập hóa đơn, thanh toán và thực hiện quy trình trả tiền cho khách.
- Ghi nhận và yêu cầu hàng hóa đúng thủ tục.
- Báo cáo vấn đề bảo dưỡng thiết bị – cơ sở vật chất.
- Duy trì tiêu chuẩn vệ sinh đối với dự trữ thực phẩm.
- Duy trì vệ sinh khu vực rác thải và xử lý an toàn.
- Tuân thủ yêu cầu về môi trường làm việc an toàn – an ninh.
- Rèn kỹ năng qua bài thực hành

2. Nội dung của bài

2.1. Chuẩn bị hóa đơn thanh toán cho khách, thanh toán và trả tiền

2.1.1. Hóa đơn thanh toán của khách

2.1.2. Phương thức thanh toán

2.2. Yêu cầu hàng hóa cho nhà hàng và quầy Bar

2.2.1. Những yêu cầu về hành chính

2.2.2. Đặt hàng dự trữ

2.2.3. Thủ tục nhận hàng dự trữ

2.3. Báo cáo về những vấn đề bảo dưỡng

2.3.1. Xác định những vấn đề bảo dưỡng

2.3.2. Báo cáo công việc bảo dưỡng

2.3.3. Hoàn thành mẫu yêu cầu bảo dưỡng

2.4. Duy trì những tiêu chuẩn vệ sinh đối với dự trữ thực phẩm

2.5. Duy trì tiêu chuẩn vệ sinh đối với việc chữa và loại bỏ rác thải

2.6. Duy trì môi trường làm việc an toàn và an ninh

2.6.1. An ninh an toàn

2.6.2. Tổ chức an ninh an toàn

2.7. Thực hành

* Kiểm tra

Bài 7: Nhiệm vụ kết thúc

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu bài học:

- Thực hiện bàn giao ca và hoàn tất công việc cuối ca chuẩn quy trình.
- Áp dụng đúng các bước kết thúc công việc trong bộ phận bàn.
- Thực hành thành thạo thao tác kết thúc và dọn ca.

2. Nội dung bài học

2.1. Bàn giao ca và kết thúc cuối mỗi ca

2.1.1. Bàn giao ca

2.1.2. Chuẩn bị cho giai đoạn nhạc phục vụ tiếp the

2.2. Các bước kết thúc công việc

2.3. Thực hành

IV. Điều kiện thực hiện mô đun

1. Phòng học chuyên môn hóa / nhà xưởng

- Phòng học lý thuyết

+ Diện tích đảm bảo cho sĩ số lớp.

+ Bàn ghế, bảng, máy chiếu/TV màn hình lớn.

+ Máy tính và loa phục vụ trình chiếu mô phỏng nghiệp vụ.

- Phòng thực hành nghiệp vụ bàn (Restaurant lab)

+ Khu vực mô phỏng nhà hàng thực tế.

+ Khu vực set-up bàn ăn, khu vực phục vụ đồ uống, khu vực chuẩn bị dụng cụ.

+ Khu vệ sinh rửa – cất trữ dụng cụ (pantry).

+ Khu vực bar căn bản phục vụ thực hành pha chế – phục vụ đồ uống.

+ Hệ thống chiếu sáng và thông gió đầy đủ.

+ Khu vực lưu trữ nguyên vật liệu, đồ khô, đồ trang trí.

2. Thiết bị, máy móc

- Dụng cụ phục vụ bàn

+ Bộ đồ ăn: đĩa, dao, nĩa, muỗng các loại.

+ Bộ đồ uống: ly thủy tinh (ly vang, ly cocktail, ly nước), bình rót, ca đong.

+ Khay phục vụ các loại (kích thước khác nhau).

+ Bàn ăn, khăn trải bàn, khăn ăn, khăn lau dụng cụ.

+ Xe đẩy phục vụ, kệ gấp, găng tay phục vụ.

+ Dụng cụ set-up: chân nến, đĩa lót, bảng menu, số bàn, lọ hoa.

- Dụng cụ phục vụ đồ uống – quầy Bar

+ Shaker, jigger, muddler, bar spoon, strainer.

+ Máy làm đá, tủ mát, máy xay sinh tố.

+ Ly phục vụ đồ uống có cồn và không cồn.

- Dụng cụ phục vụ tiệc

- + Bàn tiệc, bàn cocktail, khăn phủ bàn, chân váy bàn.
- + Chafing dish, bình giữ nhiệt, thố phục vụ, bộ kẹp gấp lớn.
- + Dụng cụ trang trí tiệc, biển chỉ dẫn khu vực.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

- Nguyên vật liệu thực hành đồ uống: nước ép, sirup, trái cây, trà, cà phê, soda...
- Rượu vang – rượu mạnh (sử dụng lượng nhỏ cho mục đích thực hành).
- Khăn ăn giấy, giấy lót ly, nước rửa chén, hóa chất vệ sinh.
- Vật dụng trang trí bàn: hoa, nến, tag name, menu mẫu.
- Dụng cụ vệ sinh: thau, khăn lau, dung dịch sát khuẩn, nước rửa ly – chén.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung đánh giá

- Kiến thức:

- + Trình bày được khái niệm, nguồn gốc món ăn và vai trò ngành du lịch – nhà hàng.
- + Mô tả được các quy trình chuẩn bị phục vụ, tiêu chuẩn vệ sinh và sắp đặt bàn.
- + Trình bày được kỹ năng phục vụ món ăn, đồ uống, phục vụ theo suất, theo món, phục vụ gia đình.

- + Trình bày được quy trình vận hành nhà hàng và các thủ tục thanh toán.

+ Hiểu và vận dụng được các tiêu chuẩn vệ sinh, an toàn lao động và bảo quản thiết bị.

- Kỹ năng:

+ **Thực hiện đúng** quy trình vệ sinh phòng ăn, vệ sinh thiết bị, bày bàn, chuẩn bị phục vụ.

+ Thực hiện thành thạo kỹ năng phục vụ bàn: sử dụng khay, bưng bê, thu dọn, phục vụ theo món – theo suất – kiểu gia đình.

- + Phục vụ đồ uống có cồn – không cồn, phục vụ tại quầy Bar.

+ Chuẩn bị và phục vụ tiệc đứng, tiệc lớn, tiệc ngoài trời, phục vụ tại buồng khách sạn.

- + Thực hiện quy trình thanh toán, báo cáo, yêu cầu hàng hóa và xử lý bảo dưỡng.

- + Thực hành kết thúc ca và hoàn tất công việc theo quy trình chuẩn.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- + Làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong phạm vi bộ phận bàn.

- + Chấp hành quy trình, quy định nhà hàng; giữ gìn hình ảnh và văn hóa nghề.

- + Có tinh thần trách nhiệm, chủ động, cẩn thận và thái độ phục vụ chuyên nghiệp.
- + Đảm bảo an toàn, vệ sinh thực phẩm và an ninh trong suốt quá trình làm việc.

2. Phương pháp đánh giá

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

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun

1. Phạm vi áp dụng mô đun

- Áp dụng trong chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.
- Sử dụng cho đào tạo chính quy, đào tạo lại, bồi dưỡng nghiệp vụ bàn trong nhà hàng khách sạn.

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

a. Đối với giáo viên

- Sử dụng phương pháp tích hợp lý thuyết – thực hành, trong đó thực hành chiếm tỷ lệ lớn.
- Minh họa quy trình bằng video, hình ảnh, mô phỏng, mẫu dụng cụ thực tế.
- Thực hiện thao tác mẫu chuẩn trước khi học sinh thực hành.
- Tổ chức học theo nhóm nhỏ để rèn kỹ năng: bày bàn, phục vụ món, phục vụ tiệc, sử dụng khay...
- Tạo tình huống mô phỏng trong nhà hàng để học sinh xử lý (phản nàn, đổi món, trả tiền...).
- Đánh giá theo phương pháp đánh giá năng lực – quan sát thao tác – sản phẩm thực hành.

b. Đối với học sinh

- Chủ động đọc tài liệu, quan sát thao tác mẫu và thực hành ngay tại lớp.
- Tuân thủ quy tắc nghề nghiệp: vệ sinh, đồng phục, an toàn lao động.
- Ghi chép nhật ký thực hành từng buổi.
- Tham gia thảo luận nhóm, đóng vai (role-play) trong các tình huống phục vụ.

3. Những trọng tâm cần chú ý

- Thực hiện đúng quy trình vệ sinh cá nhân – vệ sinh dụng cụ – vệ sinh phòng ăn.
- Thành thạo kỹ năng bày bàn, phục vụ món và phục vụ đồ uống.

- Rèn luyện kỹ thuật sử dụng khay, bưng bê và thu dọn an toàn, chính xác.
- Thực hiện đúng quy trình phục vụ theo món, theo suất, phục vụ tiệc.
- Tác phong, thái độ dịch vụ chuyên nghiệp và phối hợp nhóm hiệu quả.

4. Tài liệu tham khảo

- [1]. Nguyễn Thị Trâm An, *Giáo trình Nghiệp vụ bàn*, Nhà xuất bản Lâm Đồng, 2017
- [2]. Trịnh Xuân Dũng, Vũ Thị Hoà, *Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ ăn uống*, Nhà xuất bản Thống kê Hà Nội, 2005
- [3] CN. Nguyễn Thị Hợp, *Giáo trình Nghiệp vụ bàn*, Tổng cục dạy nghề, 2013.
- [4]. Thiên Kim, *Giáo trình Hướng dẫn gấp khăn ăn hiện đại*, Nhà xuất bản Hà Nội, 2010
- [5]. Nguyễn Thị Hồng Ngọc., *Giáo trình lý thuyết kỹ thuật phục vụ bàn*, Nhà xuất bản Hà Nội, 2008
- [6]. Trương Thị Hải Thuận, *Giáo trình Thực hành phục vụ bàn*, Nhà xuất bản TP.HCM, 2015
- [7]. Hội đồng cấp chứng chỉ Nghiệp vụ du lịch Việt Nam, *Giáo trình Nghiệp vụ Nhà hàng*, Nhà xuất bản Thanh niên, 2008.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Tổ chức sự kiện

Mã mô đun: MĐ 19

Thời gian thực hiện mô đun: 75 giờ (lý thuyết: 20 giờ; thực hành, thực tập, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 49 giờ; thi kết thúc mô đun: 3 giờ; kiểm tra: 3 giờ).

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí :

+ Mô đun Tổ chức sự kiện là mô đun tự chọn thuộc nhóm bổ trợ nghề, được bố trí sau các môn chuyên môn chính để người học có thể vận dụng kiến thức về chế biến, phục

vụ và xây dựng thực đơn vào thực tế tổ chức tiệc – lễ – hội

+ Được bố trí sau khi người học đã hoàn thành các mô đun cơ sở và một số mô đun chuyên môn như: Chế biến món ăn 1, Chế biến món ăn 2, Thương phẩm và an toàn thực phẩm, Văn hóa ẩm thực.

- Tính chất của mô đun

+ Mô đun mang tính ứng dụng cao, giúp người học mở rộng năng lực nghề, biết phối hợp, trang trí, lập kế hoạch và phục vụ trong các sự kiện ẩm thực.

+ Đây là mô đun có tính mở và linh hoạt, góp phần tăng khả năng đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp, đặc biệt trong môi trường nhà hàng – khách sạn và trung tâm hội nghị.

II. Mục tiêu mô đun

- Kiến thức: Trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về Tổ chức các sự kiện trong quá trình kinh doanh, phục vụ khách du lịch, như:

- + Công tác tổ chức giai đoạn xúc tiến sự kiện;
- + Công tác tổ chức giai đoạn chuẩn bị sự kiện;
- + Công tác tổ chức giai đoạn tiến hành sự kiện;
- + Công tác tổ chức giai đoạn kết thúc sự kiện;

- Kỹ năng:

+ Lập kế hoạch tổ chức sự kiện, xây dựng ý tưởng cho sự kiện, tiếp xúc và ký kết hợp đồng với nhà tài trợ sự kiện;

+ Tổ chức được các hoạt động chuẩn bị và thực hiện sự kiện cho doanh nghiệp, cho các cơ quan đoàn thể;

+ Quản lý nguồn lực cho tổ chức sự kiện, kiểm soát chi phí, đánh giá công tác tổ chức sự kiện.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và chịu trách nhiệm một phần với nhóm;

+ Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện công việc đã định sẵn;

+ Đánh giá hoạt động của nhóm và kết quả thực hiện.

III. Nội dung mô đun

1. Nội dung tổng quát và phân bố thời gian

STT	Nội dung các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Số bài	Thuyết trình	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận	Kiểm tra
1	1: Khái quát về hoạt động tổ chức sự kiện Khái niệm, ý nghĩa của tổ chức sự kiện Các loại sự kiện Những yếu tố ảnh hưởng đến sự kiện Quy trình tổ chức sự kiện Xu thế về hoạt động tổ chức sự kiện	9	4	5	0
2	2: Xúc tiến tổ chức sự kiện Khái quát chung về xúc tiến sự kiện Tiếp xúc với nhà tài trợ sự kiện	20	4	15	1
3	3: Lập kế hoạch tổ chức sự kiện Xác định mục tiêu của sự kiện Dự toán ngân sách tổ chức sự kiện Lập kế hoạch tổ chức sự kiện Chuẩn bị về nội dung tổ chức sự kiện Chuẩn bị hậu cần Kiểm tra số 2	14	4	9	1
4	4: Thực hiện tổ chức sự kiện Kiểm tra, quan sát các công việc chuẩn bị sự kiện Đón tiếp khách Điều hành sự kiện Kiểm tra số 3	19	4	14	1
5	5: Kết thúc tổ chức sự kiện Một số việc làm sau sự kiện Đánh giá sau tổ chức sự kiện	10	4	6	0
6	Kết thúc mô đun	3	0	0	3
	Tổng cộng	75	20	49	6

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Khái quát về hoạt động tổ chức sự kiện Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu của bài

Nhằm trang bị cho người học một số kiến thức cơ bản về tổ chức sự kiện, bao gồm: khái niệm, ý nghĩa của tổ chức sự kiện, các loại sự kiện, những yếu tố ảnh hưởng đến sự kiện và quy trình tổ chức sự kiện.

2. Nội dung bài

2.1. Khái niệm, ý nghĩa của tổ chức sự kiện

2.1.1. Khái niệm tổ chức sự kiện

2.1.2. Ý nghĩa của tổ chức sự kiện

2.2. Các loại sự kiện

2.2.1. Sự kiện nội bộ công ty

2.2.2. Sự kiện hướng đến khách hàng

2.2.3. Sự kiện mang tính nhà nước, Chính phủ

2.2.4. Sự kiện cộng đồng, sự kiện phi lợi nhuận

2.2.5. Sự kiện của cá nhân

2.3. Những yếu tố ảnh hưởng đến sự kiện

2.3.1. Yếu tố khách quan

2.3.2. Yếu tố chủ quan

2.4. Quy trình tổ chức sự kiện

2.4.1. Chuẩn bị sự kiện

2.4.2. Thực hiện sự kiện

2.4.3. Kết thúc sự kiện

2.5. Xu thế về hoạt động tổ chức sự kiện

2.5.1. Xu thế trên thế giới

2.5.2. Xu thế ở Việt Nam

Bài 2: Xúc tiến tổ chức sự kiện

Thời gian: 20 giờ

1. Mục tiêu của bài

- Cung cấp cho người học một số kiến thức về khái niệm, vai trò và các công cụ xúc tiến sự kiện;

- Tổ chức được các hoạt động cơ bản giai đoạn xúc tiến sự kiện: tiếp xúc với nhà tài trợ sự kiện, đàm phán và ký kết hợp đồng.

2. Nội dung bài

2.1. Khái quát chung về xúc tiến sự kiện

2.1.1. Khái niệm xúc tiến sự kiện

2.1.2. Vai trò của xúc tiến sự kiện

2.1.3. Các công cụ xúc tiến sự kiện

2.2. Tiếp xúc với nhà tài trợ sự kiện

2.2.1. Đối tượng tài trợ cho một sự kiện

2.2.2. Các hình thức giao tiếp

2.2.3. Nghệ thuật đàm phán

2.2.4. Hợp đồng và ký kết hợp đồng

2.2.5. Những lưu ý để mời tài trợ hiệu quả cho sự kiện

* Kiểm tra số

Bài 3: Lập kế hoạch tổ chức sự kiện

Thời gian: 14 giờ

1. Mục tiêu của bài

Trang bị cho người học một số kiến thức về các hoạt động cơ bản giai đoạn lập kế hoạch tổ chức sự kiện, dự toán ngân sách tổ chức sự kiện, lập kế hoạch tổ chức sự kiện, chuẩn bị về nội dung tổ chức sự kiện, chuẩn bị hậu cần tổ chức sự kiện.

2. Nội dung bài

2.1. Xác định mục tiêu của sự kiện

2.1.1. Ý nghĩa của việc xác định mục tiêu sự kiện

2.1.2. Yêu cầu khi xác định mục tiêu của sự kiện

2.2. Dự toán ngân sách tổ chức sự kiện

2.2.1. Tầm quan trọng của ngân sách

2.2.2. Dự toán sơ bộ ngân sách

2.3. Lập kế hoạch tổ chức sự kiện

2.3.1. Ban tổ chức sự kiện và loại sự kiện

2.3.2. Hệ thống hóa các hoạt động sự kiện, lên kế hoạch thời gian

2.3.3. Xây dựng lịch trình tổ chức

2.3.4. Xây dựng bảng nội dung và phân công công việc

2.4. Chuẩn bị về nội dung tổ chức sự kiện

2.4.1. Danh sách khách mời

2.4.2. Thiếp mời

2.4.3. Diễn giả

2.4.4. Phương tiện truyền thông

2.4.5. Người dẫn chương trình

2.4.6. Văn nghệ

2.4.7. Đề phòng sự cố

2.5. Chuẩn bị hậu cần

2.5.1. Địa điểm tổ chức sự kiện

2.5.2. Tổ chức đưa đón khách tới sự kiện

2.5.3. Không gian thực hiện sự kiện

2.5.4. Tổ chức ăn uống trong sự kiện

2.5.5. Những vấn đề quan tâm khác

* Kiểm tra số 2: Thời gian: 1 giờ

Bài 4: Thực hiện tổ chức sự kiện

Thời gian: 19 giờ

1. Mục tiêu của bài

Trang bị cho người học một số kiến thức về các hoạt động cơ bản giai đoạn thực hiện tổ chức sự kiện, kiểm tra, quan sát các công việc chuẩn bị sự kiện, đón tiếp khách, điều hành sự kiện từ lúc bắt đầu đến khi kết thúc.

2. Nội dung bài

2.1. Kiểm tra, quan sát các công việc chuẩn bị sự kiện

2.1.1. Kiểm tra

2.1.2. Quan sát

2.2. Đón tiếp khách

2.2.1. Đón tiếp tại sân bay, nhà ga

2.2.2. Đón tiếp tại khách sạn

2.2.3. Đón tiếp tại nơi diễn ra sự kiện

2.3. Điều hành sự kiện

2.3.1. Bắt đầu sự kiện

2.3.2. Diễn biến sự kiện

2.3.3. Kết thúc sự kiện

* Kiểm tra

Bài 5: Kết thúc tổ chức sự kiện

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu của bài

Trang bị cho người học một số kiến thức về công tác tổ chức giai đoạn kết thúc sự kiện, tặng quà, chiêu đãi, tiễn khách, thanh lý hợp đồng, lập hồ sơ, gửi thư cảm ơn và đánh giá rút kinh nghiệm sau tổ chức sự kiện.

2. Nội dung bài

2.1. Một số việc làm sau sự kiện

2.1.1. Tặng quà, chiêu đãi, tiễn khách

2.1.2. Thanh quyết toán (Thanh lý hợp đồng)

2.1.3. Lập hồ sơ

2.1.4. Gửi thư cảm ơn

2.2. Đánh giá sau tổ chức sự kiện

2.2.1. Những tiêu chí đánh giá sau tổ chức sự kiện

2.2.2. Lập bảng tổng kết đánh giá tổ chức sự kiện

2.2.3. Đánh giá chung sau tổ chức sự kiện

2.2.4. Giải pháp nhằm nâng cao hiệu quả tổ chức sự kiện

V. Điều kiện thực hiện mô đun

1. Phòng học – cơ sở vật chất

- Phòng học lý thuyết có máy chiếu, bảng, hệ thống âm thanh – ánh sáng cơ bản.
- Phòng thực hành hoặc không gian mô phỏng tổ chức sự kiện: khu vực trang trí, bàn ghế, phong nền, bức phát biểu, hệ thống ánh sáng – âm thanh, khu vực tiếp tân.
- Thiết bị hỗ trợ: máy chiếu, máy tính, micro, loa, màn hình trình chiếu, dụng cụ trang trí sự kiện.

2. Học liệu – dụng cụ – vật tư

- Giáo trình mô đun Tổ chức sự kiện, tài liệu về truyền thông – xúc tiến – lập kế hoạch sự kiện.
- Mẫu hợp đồng sự kiện, phiếu phân công công việc, bảng tiến độ, kịch bản chương trình, thư mời, catalog nhà tài trợ.
- Vật tư tiêu hao: giấy, bút, bảng phân công, thẻ sự kiện, mẫu banner, poster.
- Video mô phỏng các loại sự kiện thực tế.

3. Điều kiện về giảng viên

- Giảng viên có trình độ chuyên môn về quản trị sự kiện, nhà hàng – khách sạn hoặc lĩnh vực liên quan.
- Có kinh nghiệm thực tế trong tổ chức sự kiện, kỹ năng lập kế hoạch, điều phối và xử lý tình huống sự kiện.
- Có kỹ năng sư phạm và khả năng hướng dẫn thực hành theo nhóm.

V. Nội dung và phương pháp đánh giá

1. Nội dung đánh giá

- Kiến thức: Trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về Tổ chức các sự kiện trong quá trình kinh doanh, phục vụ khách du lịch, như:

- + Công tác tổ chức giai đoạn xúc tiến sự kiện;
- + Công tác tổ chức giai đoạn chuẩn bị sự kiện;
- + Công tác tổ chức giai đoạn tiến hành sự kiện;
- + Công tác tổ chức giai đoạn kết thúc sự kiện;

- Kỹ năng:

+ Lập kế hoạch tổ chức sự kiện, xây dựng ý tưởng cho sự kiện, tiếp xúc và ký kết hợp đồng với nhà tài trợ sự kiện;

+ Tổ chức được các hoạt động chuẩn bị và thực hiện sự kiện cho doanh nghiệp, cho các cơ quan đoàn thể;

+ Quản lý nguồn lực cho tổ chức sự kiện, kiểm soát chi phí, đánh giá công tác tổ chức sự kiện.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và chịu trách nhiệm một phần với nhóm;

+ Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện công việc đã định sẵn;

+ Đánh giá hoạt động của nhóm và kết quả thực hiện.

2. Phương pháp:

- Có thể dùng các loại phiếu đánh giá hoặc thông qua các bài tập cá nhân, nhóm...;

- Vấn đáp, trắc nghiệm, viết;

- Kiểm tra định kì: 03 bài kiểm tra viết, thời gian 45 phút/1 bài.

- Thi kết thúc môn học (hình thức thi: viết; thời gian 90 phút). Thời gian: 3 giờ

- Thang điểm 10.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Chương trình môn học Tổ chức sự kiện (45 giờ) dùng để giảng dạy cho người học Trung cấp ngành Kỹ thuật chế biến món ăn.

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

- Đối với giáo viên:

+ Thuyết trình, giảng giải, phát vấn;

+ Có khả năng truyền đạt cho người học;
 + Chuẩn bị sưu tầm các biểu mẫu, sổ sách, tập gấp, hình hoạ để minh hoạ nội dung bài giảng. Xây dựng những bài tập thực hành để rèn luyện cho người học kỹ năng giải quyết vấn đề.

- Đối với người học: phát huy tính chủ động, tích cực cho người học.

3. Những trọng tâm cần chú ý: bài 2, 3, 4, 5.

4. Tài liệu tham khảo:

[1]. PGS.TS. Lưu Văn Nghiê, *Tổ chức sự kiện*, Nhà xuất bản Đại học Kinh tế Quốc dân, 2009 ;

[2]. PGS.TS. Lưu Văn Nghiê, *Quản trị quan hệ công chúng*, NXB Đại học Kinh tế quốc dân, 2011;

[3]. PGS.TS. Lưu Văn Nghiê, *Thực hiện quản trị quảng cáo*, NXB Đại học Kinh tế quốc dân, 2009.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

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

Mã mô đun: MĐ 20

Thời gian thực hiện mô đun: 60 giờ (lý thuyết: 16 giờ; thực hành, thực tập, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 38 giờ; thi kết thúc mô đun: 4 giờ; kiểm tra: 2 giờ).

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí: Mô đun chuyên môn, bố trí trước hoặc song song với thực hành chế biến món ăn.
- Tính chất: Rèn luyện kỹ năng sử dụng dao, cắt thái, tạo hình và tỉa hoa trang trí nguyên liệu, món ăn.

II. Mục tiêu mô đun:

- Về kiến thức: Trình bày được yêu cầu kỹ thuật, kích thước, hình dạng cắt thái, nguyên tắc tĩa hoa và bảo quản sản phẩm.
- Về kỹ năng: Sử dụng dao an toàn; thực hiện được các kiểu cắt thái và tĩa hoa cơ bản, ứng dụng vào trang trí món ăn.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Cẩn thận, chính xác, tiết kiệm nguyên liệu, giữ vệ sinh và an toàn lao động.

III. Nội dung mô đun:

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

STT	Tên chương/mục	Thời lượng số	thuyết	Thực hành, TL, BT	Kiểm tra
1	1: Dụng cụ và an toàn trong cắt thái Các loại dao, thớt Tư thế và bảo quản dụng cụ	10	2	8	0
2	2: Kỹ thuật cắt thái cơ bản Thái chỉ, hạt lựu, lát Băm, chặt, lọc	11	2	9	0
3	3: Kỹ thuật tạo hình nguyên liệu Tạo hình rau củ Ứng dụng theo món Kiểm tra số 1	11	2	8	1
4	4: Tĩa hoa từ rau củ quả Hoa đơn giản Hoa trang trí nâng cao	12	2	9	1
5	5: Trang trí và hoàn thiện sản phẩm Bố cục, màu sắc Bảo quản sản phẩm tĩa Kiểm tra số 2	12	2	10	0
6	kết thúc mô đun	4	0	0	4
	Tổng cộng	60	10	44	6

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Dụng cụ và an toàn trong cắt thái

Thời gian: 10 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày và vận dụng được các nội dung trọng tâm của dụng cụ và an toàn trong cắt thái.
- Thực hiện được bài tập, thao tác hoặc nhiệm vụ nghề nghiệp phù hợp với nội dung.
- Có ý thức chủ động, hợp tác, tuân thủ an toàn và chịu trách nhiệm về kết quả.

2. Nội dung:

2.1. Các loại dao, thớt

2.2. Tư thế và bảo quản dụng cụ

Bài 2: Kỹ thuật cắt thái cơ bản

Thời gian: 11 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày và vận dụng được các nội dung trọng tâm của kỹ thuật cắt thái cơ bản.
- Thực hiện được bài tập, thao tác hoặc nhiệm vụ nghề nghiệp phù hợp với nội dung.
- Có ý thức chủ động, hợp tác, tuân thủ an toàn và chịu trách nhiệm về kết quả.

2. Nội dung:

2.1. Thái chỉ, hạt lựu, lát

2.2. Băm, chặt, lọc

* Kiểm tra

Bài 3: Kỹ thuật tạo hình nguyên liệu

Thời gian: 11 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày và vận dụng được các nội dung trọng tâm của kỹ thuật tạo hình nguyên liệu.
- Thực hiện được bài tập, thao tác hoặc nhiệm vụ nghề nghiệp phù hợp với nội dung.
- Có ý thức chủ động, hợp tác, tuân thủ an toàn và chịu trách nhiệm về kết quả.

2. Nội dung:

2.1. Tạo hình rau củ

2.2. Ứng dụng theo món

Bài 4: Tỉa hoa từ rau củ quả

Thời gian: 12 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày và vận dụng được các nội dung trọng tâm của tỉa hoa từ rau củ quả.
- Thực hiện được bài tập, thao tác hoặc nhiệm vụ nghề nghiệp phù hợp với nội dung.
- Có ý thức chủ động, hợp tác, tuân thủ an toàn và chịu trách nhiệm về kết quả.

2. Nội dung:

2.1. Hoa đơn giản

2.2. Hoa trang trí nâng cao

* Kiểm tra số

Bài 5: Trang trí và hoàn thiện sản phẩm

Thời gian: 12 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày và vận dụng được các nội dung trọng tâm của trang trí và hoàn thiện sản phẩm.
- Thực hiện được bài tập, thao tác hoặc nhiệm vụ nghề nghiệp phù hợp với nội dung.
- Có ý thức chủ động, hợp tác, tuân thủ an toàn và chịu trách nhiệm về kết quả.

2. Nội dung:

2.1. Bố cục, màu sắc

2.2. Bảo quản sản phẩm tĩa

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết và xưởng thực hành phù hợp; đối với thực tập tốt nghiệp thực hiện tại doanh nghiệp đủ điều kiện.

2. Trang thiết bị máy móc:

- Thiết bị, dụng cụ chuyên ngành theo nội dung thực hành; phương tiện bảo hộ và thiết bị an toàn.

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

- Giáo trình, quy trình kỹ thuật, phiếu thực hành, nguyên liệu, vật tư và biểu mẫu đánh giá.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung: Đánh giá mức độ đạt mục tiêu về kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm; chú trọng khả năng vận dụng vào thực tế nghề nghiệp.

2. Phương pháp: Đánh giá thường xuyên thông qua hỏi đáp, bài tập, thảo luận, quan sát thao tác và sản phẩm; đánh giá định kỳ và kiểm tra kết thúc bằng hình thức phù hợp với tính chất mô đun. Việc đánh giá thực hiện theo quy chế đào tạo hiện hành.

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng: Chương trình được sử dụng để giảng dạy trong chương trình liên thông trình độ cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

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

- Đối với nhà giáo: Kết hợp thuyết trình ngắn với phương pháp dạy học tích cực, tình huống nghề nghiệp, thực hành và đánh giá theo năng lực.

- Đối với người học: Chủ động chuẩn bị bài, tham gia thảo luận, luyện tập, thực hành và hoàn thành đầy đủ sản phẩm, minh chứng học tập.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Bám sát mục tiêu, nội dung, thời lượng và chuẩn đầu ra của chương trình.
- Tăng cường liên hệ thực tế nhà hàng, khách sạn, bếp ăn và doanh nghiệp dịch vụ ăn uống.
- Tuân thủ quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động, phòng cháy chữa cháy và bảo vệ môi trường.

4. Tài liệu tham khảo:

- Giáo trình, chương trình môn học, mô đun hiện hành của cơ sở đào tạo.
 - Các tiêu chuẩn, quy chuẩn, văn bản pháp luật và tài liệu chuyên ngành có liên quan.
 - Tài liệu, quy trình kỹ thuật và biểu mẫu thực tế tại doanh nghiệp.
1. Căn bản cắt tỉa rau củ quả – Quỳnh Hương, NXB Trẻ. Cuốn này phù hợp để dạy từ kỹ thuật cơ bản.
 2. Trang trí rau, củ, quả – Quỳnh Hương, NXB Trẻ. Tập trung vào tạo hình và ứng dụng rau củ quả trong trang trí.
 3. Nghệ thuật trang trí và cắt tỉa rau, củ, quả – Quỳnh Hương, NXB Trẻ. Có thể dùng làm tài liệu tham khảo cho phần cắt tỉa nâng cao.
 4. Cắt tỉa rau, củ, quả – Trần Duy Khánh, NXB Phụ Nữ. Đây là cuốn khá phù hợp với nghề Kỹ thuật chế biến món ăn và hiện vẫn có thông tin phát hành trên Fahasa.
 5. Kỹ thuật cắt tỉa rau củ quả – Nguyễn Thị Tuyết, Nguyễn Bích Liên, Phan Thị Liên, NXB Hà Nội. Tài liệu thư viện ghi nhận sách trình bày chuyên về kỹ thuật cắt tỉa rau củ quả.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Thực tập tốt nghiệp

Mã mô đun: MĐ 21

Thời gian thực hiện mô đun: 360 giờ (lý thuyết: 40 giờ; thực hành, thực tập, thí nghiệm,

thảo luận, bài tập: 310 giờ; thi kết thúc mô đun: 10 giờ).

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí: Mô đun cuối khóa, thực hiện tại doanh nghiệp sau khi người học cơ bản hoàn thành các môn học, mô đun chuyên môn.

- Tính chất: Giúp người học vận dụng tổng hợp kiến thức, kỹ năng vào môi trường làm việc thực tế; hình thành tác phong, kỷ luật và năng lực thích ứng nghề nghiệp.

II. Mục tiêu mô đun:

Về kiến thức:

- Mô tả được cơ cấu tổ chức, quy trình vận hành, tiêu chuẩn chất lượng, an toàn và nhiệm vụ tại vị trí thực tập.

Về kỹ năng:

- Thực hiện nhiệm vụ tại bộ phận bếp hoặc vị trí liên quan; ghi nhật ký, lập báo cáo, đánh giá kết quả và đề xuất cải tiến.

Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Chấp hành nội quy, chủ động học hỏi, phối hợp đồng nghiệp, chịu trách nhiệm về nhiệm vụ và minh chứng thực tập.

III. Nội dung mô đun:

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

T	Tên bài, mục	Thời lượng số	thuyết	Thực hành, TL, BT	Kiểm tra
1	1: Định hướng, phổ biến yêu cầu và lập kế hoạch thực tập Nội quy, an toàn Kế hoạch cá nhân	52	8	44	0
2	2: Tìm hiểu doanh nghiệp và quy trình sản xuất - dịch vụ Cơ cấu tổ chức Quy trình chất lượng	53	8	45	0
3	3: Thực tập tại vị trí sơ chế và chuẩn bị sản xuất Tiếp nhận, bảo quản Sơ chế, định lượng	53	8	45	0
4	4: Thực tập chế biến và hoàn thiện món ăn Thực hiện công việc theo ca Kiểm soát chất lượng	48	4	44	0
5	5: Phối hợp phục vụ, tiệc và sự kiện Phối hợp liên bộ phận Xử lý tình huống	48	4	44	0

T	Tên bài, mục	ng số	thuyết	hực hành, TL, BT	ểm tra
6	6: Thực hiện nhiệm vụ tổng hợp và cải tiến Tổ chức công việc Đề xuất cải tiến	48	4	44	0
7	7: Hoàn thiện nhật ký, báo cáo và bảo vệ kết quả Tổng hợp minh chứng Trình bày, bảo vệ	48	4	44	0
8	kết thúc mô đun	10	0	0	10
	g	360	40	310	10

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Định hướng, phổ biến yêu cầu và lập kế hoạch thực tập Thời gian: 52 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày và vận dụng được các nội dung trọng tâm của định hướng, phổ biến yêu cầu và lập kế hoạch thực tập.

- Thực hiện được bài tập, thao tác hoặc nhiệm vụ nghề nghiệp phù hợp với nội dung.

- Có ý thức chủ động, hợp tác, tuân thủ an toàn và chịu trách nhiệm về kết quả.

2. Nội dung:

2.1. Nội quy, an toàn

2.2. Kế hoạch cá nhân

Bài 2: Tìm hiểu doanh nghiệp và quy trình sản xuất - phục vụ Thời gian: 53 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày và vận dụng được các nội dung trọng tâm của tìm hiểu doanh nghiệp và quy trình sản xuất - phục vụ.

- Thực hiện được bài tập, thao tác hoặc nhiệm vụ nghề nghiệp phù hợp với nội dung.

- Có ý thức chủ động, hợp tác, tuân thủ an toàn và chịu trách nhiệm về kết quả.

2. Nội dung:

2.1. Cơ cấu tổ chức

2.2. Quy trình chất lượng

Bài 3: Thực tập tại vị trí sơ chế và chuẩn bị sản xuất Thời gian: 53 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày và vận dụng được các nội dung trọng tâm của thực tập tại vị trí sơ chế và chuẩn bị sản xuất.

- Thực hiện được bài tập, thao tác hoặc nhiệm vụ nghề nghiệp phù hợp với nội dung.

- Có ý thức chủ động, hợp tác, tuân thủ an toàn và chịu trách nhiệm về kết quả.

2. Nội dung:

2.1. Tiếp nhận, bảo quản

2.2. Sơ chế, định lượng

Bài 4: Thực tập chế biến và hoàn thiện món ăn

Thời gian: 48 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày và vận dụng được các nội dung trọng tâm của thực tập chế biến và hoàn thiện món ăn.

- Thực hiện được bài tập, thao tác hoặc nhiệm vụ nghề nghiệp phù hợp với nội dung.

- Có ý thức chủ động, hợp tác, tuân thủ an toàn và chịu trách nhiệm về kết quả.

2. Nội dung:

2.1. Thực hiện công việc theo ca

2.2. Kiểm soát chất lượng

Bài 5: Phối hợp phục vụ, tiệc và sự kiện

Thời gian: 48 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày và vận dụng được các nội dung trọng tâm của phối hợp phục vụ, tiệc và sự kiện.

- Thực hiện được bài tập, thao tác hoặc nhiệm vụ nghề nghiệp phù hợp với nội dung.

- Có ý thức chủ động, hợp tác, tuân thủ an toàn và chịu trách nhiệm về kết quả.

2. Nội dung:

2.1. Phối hợp liên bộ phận

2.2. Xử lý tình huống

Bài 6: Thực hiện nhiệm vụ tổng hợp và cải tiến

Thời gian: 48 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày và vận dụng được các nội dung trọng tâm của thực hiện nhiệm vụ tổng hợp và cải tiến.

- Thực hiện được bài tập, thao tác hoặc nhiệm vụ nghề nghiệp phù hợp với nội dung.

- Có ý thức chủ động, hợp tác, tuân thủ an toàn và chịu trách nhiệm về kết quả.

2. Nội dung:

2.1. Tổ chức công việc

2.2. Đề xuất cải tiến

Bài 7: Hoàn thiện nhật ký, báo cáo và bảo vệ kết quả

Thời gian: 48 giờ

1. Mục tiêu:

- Trình bày và vận dụng được các nội dung trọng tâm của hoàn thiện nhật ký, báo cáo và bảo vệ kết quả.

- Thực hiện được bài tập, thao tác hoặc nhiệm vụ nghề nghiệp phù hợp với nội dung.

- Có ý thức chủ động, hợp tác, tuân thủ an toàn và chịu trách nhiệm về kết quả.

2. Nội dung:

2.1. Tổng hợp minh chứng

2.2. Trình bày, bảo vệ

Thi kết thúc mô đun Thời gian: 10 giờ

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết và xưởng thực hành phù hợp; đối với thực tập tốt nghiệp thực hiện tại doanh nghiệp đủ điều kiện.

2. Trang thiết bị máy móc: Thiết bị, dụng cụ chuyên ngành theo nội dung thực hành; phương tiện bảo hộ và thiết bị an toàn.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, quy trình kỹ thuật, phiếu thực hành, nguyên liệu, vật tư và biểu mẫu đánh giá.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung: Đánh giá mức độ đạt mục tiêu về kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm; chú trọng khả năng vận dụng vào thực tế nghề nghiệp.

2. Phương pháp: Đánh giá thường xuyên thông qua hỏi đáp, bài tập, thảo luận, quan sát thao tác và sản phẩm; đánh giá định kỳ và kiểm tra kết thúc bằng hình thức phù hợp với tính chất mô đun. Việc đánh giá thực hiện theo quy chế đào tạo hiện hành.

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng: Chương trình được sử dụng để giảng dạy trong chương trình liên thông trình độ cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

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

- Đối với nhà giáo: Kết hợp thuyết trình ngắn với phương pháp dạy học tích cực, tình huống nghề nghiệp, thực hành và đánh giá theo năng lực.

- Đối với người học: Chủ động chuẩn bị bài, tham gia thảo luận, luyện tập, thực hành và hoàn thành đầy đủ sản phẩm, minh chứng học tập.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

- Bám sát mục tiêu, nội dung, thời lượng và chuẩn đầu ra của chương trình.

- Tăng cường liên hệ thực tế nhà hàng, khách sạn, bếp ăn và doanh nghiệp dịch vụ ăn uống.

- Tuân thủ quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động, phòng cháy chữa cháy và bảo vệ môi trường.

4. Tài liệu tham khảo:

- Giáo trình, chương trình môn học, mô đun hiện hành của cơ sở đào tạo.
- Các tiêu chuẩn, quy chuẩn, văn bản pháp luật và tài liệu chuyên ngành có liên quan.
- Tài liệu, quy trình kỹ thuật và biểu mẫu thực tế tại doanh nghiệp.

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Pha chế đồ uống

Mã mô đun: MĐ 22.1

Thời gian thực hiện mô đun: 60 giờ (lý thuyết: 12 giờ; thực hành, thực tập, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 41 giờ; thi kết thúc mô đun: 4 giờ; kiểm tra: 2 giờ).

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔ ĐUN

- Vị trí: Pha chế đồ uống là mô đun chuyên môn tự chọn trong chương trình đào tạo trình độ cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, được bố trí sau các môn học, mô đun chuyên môn cơ sở và MĐ 15 - Chế biến món ăn 2.

- Tính chất: Mô đun kết hợp lý thuyết với thực hành nhằm bổ trợ năng lực phục vụ đồ uống trong nhà hàng, khách sạn và cơ sở dịch vụ ăn uống. Nội dung thực hành tập trung vào đồ uống không cồn, kỹ năng tổ chức khu vực pha chế, lựa chọn nguyên liệu, định lượng, trình bày và phục vụ an toàn, phù hợp môi trường đào tạo.

II. MỤC TIÊU MÔ ĐUN

- Về kiến thức:

- + Trình bày được khái niệm, vai trò, chức năng và nhiệm vụ cơ bản của khu vực pha chế trong nhà hàng, khách sạn.

- + Phân loại được các nhóm đồ uống không cồn thông dụng; nêu được đặc điểm nguyên liệu, dụng cụ, đơn vị đo lường và yêu cầu vệ sinh trong pha chế.

- + Trình bày được nguyên tắc tổ chức khu vực pha chế, bảo quản nguyên liệu và trình

tự phục vụ đồ uống.

+ Mô tả được nguyên tắc phối hợp nguyên liệu, định lượng và trình bày một số đồ uống không cồn.

- Về kỹ năng:

+ Chuẩn bị được khu vực làm việc, nguyên liệu, dụng cụ và đồ dùng phục vụ theo yêu cầu.

+ Thực hiện được một số đồ uống không cồn từ trái cây, sữa, trà, cà phê và nguyên liệu dạng bột theo công thức được giao.

+ Định lượng, trình bày và phục vụ được đồ uống đúng yêu cầu cảm quan, vệ sinh và định mức.

+ Sắp xếp, vệ sinh và bảo quản được nguyên liệu, dụng cụ sau ca thực hành.

+ Phối hợp được với bộ phận bàn và các vị trí liên quan trong quá trình phục vụ đồ uống.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Chủ động chuẩn bị bài, nguyên liệu và thực hiện nhiệm vụ theo phân công.

+ Tuân thủ vệ sinh an toàn thực phẩm, nội quy khu vực thực hành và yêu cầu bảo vệ môi trường.

+ Có ý thức tiết kiệm nguyên liệu, giữ gìn dụng cụ và chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm.

+ Làm việc cẩn thận, phối hợp nhóm và tiếp nhận phản hồi để điều chỉnh sản phẩm.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

T	Tên bài trong mô đun	Đang số	thuyết	l/TN/TL/BT	iểm tra
1	1: Khái quát về khu vực pha chế và tổ chức phục vụ đồ uống Khái niệm và vai trò của khu vực pha chế Phân loại khu vực pha chế theo quy mô và hình thức phục vụ Chức năng, nhiệm vụ và mối quan hệ với các bộ phận liên quan Tổ chức nhân lực và phân công công việc Tổ chức dụng cụ, nguyên liệu và khu vực làm việc Trình tự chuẩn bị, phục vụ và thu dọn Vệ sinh, bảo quản và kiểm soát hao hụt	23	10	12	1
2	2: Đồ uống và kỹ thuật pha chế đồ uống không	33	4	28	1

T	Tên bài trong mô đun	Điểm số	Thuyết	L/TN/TL/BT	Kiểm tra
	Khái quát về đồ uống không cồn Thuật ngữ cơ bản và đơn vị đo lường Nguyên tắc phối hợp nguyên liệu, định lượng Trình bày Thực hành đồ uống từ trái cây và rau tươi Thực hành đồ uống từ sữa và nguyên liệu dạng Thực hành đồ uống từ trà và cà phê theo công thức của cơ sở đào tạo Trang trí, phục vụ và đánh giá cảm quan Vệ sinh, bảo quản nguyên liệu và thu dọn sau buổi hành				
3	kết thúc mô đun	4	0	0	4
	Tổng	60	12	41	6

2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Khái quát về khu vực pha chế và tổ chức phục vụ đồ uống Thời gian: 23 giờ

1. Mục tiêu

- Trình bày được khái niệm, vai trò, chức năng và nhiệm vụ của khu vực pha chế.
- Mô tả được mối quan hệ của khu vực pha chế với bộ phận bàn và các bộ phận liên quan.
- Tổ chức được khu vực làm việc, nguyên liệu và dụng cụ theo nguyên tắc thuận tiện, vệ sinh và an toàn.

- Thực hiện được trình tự chuẩn bị, phục vụ và thu dọn khu vực pha chế.

2. Nội dung

- 2.1. Khái niệm và vai trò của khu vực pha chế
- 2.2. Phân loại khu vực pha chế theo quy mô và hình thức phục vụ
- 2.3. Chức năng, nhiệm vụ và mối quan hệ với các bộ phận liên quan
- 2.4. Tổ chức nhân lực và phân công công việc
- 2.5. Tổ chức dụng cụ, nguyên liệu và khu vực làm việc
- 2.6. Trình tự chuẩn bị, phục vụ và thu dọn
- 2.7. Vệ sinh, bảo quản và kiểm soát hao hụt

* Kiểm tra số

Bài 2: Đồ uống và kỹ thuật pha chế đồ uống không cồn

Thời gian: 33 giờ

1. Mục tiêu

- Phân loại được các nhóm đồ uống không cồn và lựa chọn nguyên liệu phù hợp.

- Sử dụng được các đơn vị đo lường và thực hiện định lượng theo công thức được giao.

- Thực hiện được một số đồ uống không cồn thông dụng, bảo đảm chất lượng cảm quan và vệ sinh.

- Trình bày, đánh giá và điều chỉnh được sản phẩm theo tiêu chí kỹ thuật.

2. Nội dung

2.1. Khái quát về đồ uống không cồn

2.1.1. Khái niệm, vai trò và phân loại

2.1.2. Nguyên liệu thường dùng trong pha chế

2.2. Thuật ngữ cơ bản và đơn vị đo lường

2.3. Nguyên tắc phối hợp nguyên liệu, định lượng và trình bày

2.4. Thực hành đồ uống từ trái cây và rau tươi

2.5. Thực hành đồ uống từ sữa và nguyên liệu dạng bột

2.6. Thực hành đồ uống từ trà và cà phê theo công thức của cơ sở đào tạo

2.7. Trang trí, phục vụ và đánh giá cảm quan

2.8. Vệ sinh, bảo quản nguyên liệu và thu dọn sau thực hành

* Kiểm tra số 2:

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết và khu vực thực hành pha chế phù hợp.

2. Trang thiết bị, dụng cụ: Bàn thực hành, dụng cụ định lượng, dụng cụ chứa đựng, dụng cụ phục vụ và thiết bị pha chế thông thường phù hợp với nội dung thực hành.

3. Học liệu, nguyên vật liệu: Giáo trình, phiếu công thức, phiếu thực hành; nguyên liệu đồ uống không cồn, trái cây, sữa, trà, cà phê và nguyên liệu dạng bột phù hợp.

4. Các điều kiện khác: Bảo đảm vệ sinh, nguồn nước sạch, khu vực thu gom chất thải và các điều kiện an toàn của cơ sở đào tạo.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung

- Kiến thức: Khái niệm, chức năng khu vực pha chế; phân loại đồ uống không cồn; nguyên liệu, định lượng, vệ sinh và nguyên tắc phục vụ.

- Kỹ năng: Chuẩn bị khu vực; thực hiện, trình bày và đánh giá một số đồ uống không cồn; vệ sinh và thu dọn sau thực hành.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Chuyên cần, chủ động, phối hợp, tiết kiệm nguyên liệu, tuân thủ vệ sinh và chịu trách nhiệm về sản phẩm.

2. Phương pháp

- Đánh giá thường xuyên qua hỏi đáp, quan sát, phiếu thực hành và sản phẩm.
- Kiểm tra định kỳ bằng bài viết ngắn, bài tập hoặc sản phẩm thực hành phù hợp.
- Kiểm tra kết thúc mô đun bằng hình thức phù hợp với mục tiêu, ưu tiên đánh giá thực hành và chất lượng sản phẩm.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔ ĐUN

1. Phạm vi áp dụng: Sử dụng trong chương trình đào tạo trình độ cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Phương pháp giảng dạy, học tập: Kết hợp thuyết trình ngắn, minh họa, giao nhiệm vụ, thực hành theo nhóm nhỏ và đánh giá sản phẩm; người học chủ động chuẩn bị, luyện tập và tự đánh giá.

3. Trọng tâm: Tổ chức khu vực pha chế, vệ sinh, định lượng, chất lượng cảm quan, kỹ năng phục vụ và phối hợp với bộ phận bàn.

4. Tài liệu tham khảo:

1. Đặng Xuân Thu (chủ biên), *Giáo trình Lý thuyết nghiệp vụ pha chế đồ uống*, Hà Nội, 2020.
2. Lê Minh Quyết, *Nghệ thuật pha chế đồ uống*, Trường Đại học Hạ Long.
3. *Giáo trình Kỹ thuật pha chế đồ uống*, Trường Cao đẳng Nghề Đà Lạt.
4. *Giáo trình Pha chế và phục vụ đồ uống*, tài liệu đào tạo ngành Quản trị nhà hàng.
5. *Giáo trình Nghiệp vụ Bar*, Trường Cao đẳng Thương mại.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Mã môn học: MĐ 22.2

Thời gian thực hiện môn học: 60 giờ (lý thuyết: 12 giờ; thực hành, thực tập, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 44 giờ; thi kết thúc môn học: 4 giờ; kiểm tra: 2 giờ).

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC

- Vị trí: Môi trường và an ninh - an toàn trong du lịch là môn học chuyên môn tự chọn trong chương trình đào tạo trình độ cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn, nhằm bổ trợ kiến thức về môi trường, vệ sinh, an toàn lao động và an ninh trong hoạt động du lịch, nhà hàng, khách sạn.

- Tính chất: Là môn học lý thuyết kết hợp thảo luận, bài tập và xử lý tình huống; đánh giá bằng kiểm tra trong quá trình học và kiểm tra kết thúc môn học.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC

- Về kiến thức:

+ Trình bày được khái niệm môi trường, môi trường du lịch và mối quan hệ giữa môi trường với phát triển du lịch bền vững.

+ Trình bày được các nguyên tắc quản lý tài nguyên, tiết kiệm năng lượng, nước và quản lý chất thải trong cơ sở kinh doanh du lịch.

+ Giải thích được yêu cầu vệ sinh thực phẩm, an toàn lao động và các biện pháp phòng ngừa rủi ro trong hoạt động phục vụ.

+ Trình bày được các nội dung cơ bản về an ninh trong du lịch, cách nhận diện, báo cáo và phối hợp xử lý vấn đề an ninh.

- Về kỹ năng:

+ Vận dụng được các nguyên tắc bảo vệ môi trường trong khu vực bếp, nhà hàng và cơ sở dịch vụ ăn uống.

+ Thực hiện được phân loại chất thải, sử dụng tiết kiệm tài nguyên và đề xuất biện pháp giảm tác động môi trường.

+ Nhận diện được một số nguy cơ vệ sinh thực phẩm, an toàn lao động và an ninh; báo cáo đúng kênh theo quy định của cơ sở.

+ Tham gia xử lý tình huống mô phỏng về môi trường, vệ sinh, an toàn và an ninh trong phạm vi nhiệm vụ được giao.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Tuân thủ đúng quy định về bảo vệ môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động và an ninh.

+ Chủ động phát hiện, báo cáo nguy cơ và phối hợp với người phụ trách.

+ Có ý thức tiết kiệm tài nguyên, giảm chất thải và giữ gìn môi trường làm việc.

+ Có tinh thần trách nhiệm, cẩn thận và tôn trọng quy trình trong xử lý tình huống.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

STT	Tên chương, mục	Thời lượng số	thuyết	L/TN/TL/BT	Kiểm tra
1	Chương 1: Những vấn đề cơ bản về môi trường Môi trường và môi trường du lịch; thành phần môi trường du lịch. Phát triển bền vững và phát triển du lịch bền vững. Vai trò của môi trường đối với phát triển du lịch. Ảnh hưởng của môi trường đến hoạt động du lịch và tác động của hoạt động du lịch đến môi trường.	15	3	11	1
2	Chương 2: Bảo vệ môi trường Vai trò của bảo vệ môi trường trong kinh doanh du lịch, khách sạn và dịch vụ ăn uống. Nguyên tắc quản lý tài nguyên và bảo vệ môi trường tại cơ sở. Quản lý và tiết kiệm năng lượng. Quản lý và tiết kiệm nước. Quản lý chất thải; nguyên tắc giảm thiểu, tái sử dụng và tái chế.	12	3	9	0
3	Chương 3: Vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động Tầm quan trọng của vệ sinh thực phẩm; nguy cơ mất an toàn thực phẩm và biện pháp phòng ngừa. Vệ sinh trong chế biến và bảo quản thực phẩm. Phân loại, thu dọn và xử lý chất thải. Nhận diện nguy cơ mất an toàn lao động và biện pháp phòng ngừa. Quy trình báo cáo khi phát hiện nguy cơ hoặc sự cố trong phạm vi cơ sở.	20	4	15	1
4	Chương 4: An ninh trong kinh doanh du lịch Các nội dung cơ bản về an ninh trong hoạt động du lịch, nhà hàng, khách sạn. Nhận diện dấu hiệu bất thường và vấn đề an ninh. Kênh báo cáo, phối hợp và nguyên tắc bảo vệ thông tin. Các biện pháp bảo đảm an ninh trong cơ sở dịch vụ.	11	2	9	0

T	Tên chương, mục	ổng số	thuyết	I/TN/TL/BT	iểm tra
5	kết thúc môn học	4	0	0	4
	g	60	12	44	6

2. Nội dung chi tiết

Chương 1: Những vấn đề cơ bản về môi trường

Thời gian: 15 giờ

1. Mục tiêu

Vận dụng kiến thức của chương để nhận diện, phân tích và xử lý tình huống phù hợp với môi trường làm việc trong lĩnh vực du lịch, nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

2. Nội dung

2.1. Môi trường và môi trường du lịch; thành phần của môi trường du lịch.

2.2. Phát triển bền vững và phát triển du lịch bền vững.

2.3. Vai trò của môi trường đối với phát triển du lịch.

2.4. Ảnh hưởng của môi trường đến hoạt động du lịch và tác động của hoạt động du lịch đến môi trường.

* Kiểm tra số 1:

Chương 2: Bảo vệ môi trường

Thời gian: 12 giờ

1. Mục tiêu

Vận dụng kiến thức của chương để nhận diện, phân tích và xử lý tình huống phù hợp với môi trường làm việc trong lĩnh vực du lịch, nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

2. Nội dung

2.1. Vai trò của bảo vệ môi trường trong kinh doanh du lịch, khách sạn và dịch vụ ăn uống.

2.2. Nguyên tắc quản lý tài nguyên và bảo vệ môi trường tại cơ sở.

2.3. Quản lý và tiết kiệm năng lượng.

2.4. Quản lý và tiết kiệm nước.

2.5. Quản lý chất thải; nguyên tắc giảm thiểu, tái sử dụng và tái chế.

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

Thời gian: 20 giờ

1. Mục tiêu

Vận dụng kiến thức của chương để nhận diện, phân tích và xử lý tình huống phù hợp với môi trường làm việc trong lĩnh vực du lịch, nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

2. Nội dung

2.1. Tầm quan trọng của vệ sinh thực phẩm; nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm và

biện pháp phòng ngừa.

2.2. Vệ sinh trong chế biến và bảo quản thực phẩm.

2.3. Phân loại, thu dọn và xử lý chất thải.

2.4. Nhận diện nguy cơ mất an toàn lao động và biện pháp phòng ngừa.

2.5. Quy trình báo cáo khi phát hiện nguy cơ hoặc sự cố trong phạm vi cơ sở.

* Kiểm tra số

Chương 4: An ninh trong kinh doanh du lịch

Thời gian: 11 giờ

1. Mục tiêu

Vận dụng kiến thức của chương để nhận diện, phân tích và xử lý tình huống phù hợp với môi trường làm việc trong lĩnh vực du lịch, nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

2. Nội dung

2.1. Các nội dung cơ bản về an ninh trong hoạt động du lịch, nhà hàng, khách sạn.

2.2. Nhận diện dấu hiệu bất thường và vấn đề an ninh.

2.3. Kênh báo cáo, phối hợp và nguyên tắc bảo vệ thông tin.

2.4. Các biện pháp bảo đảm an ninh trong cơ sở dịch vụ.

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết; có thể kết hợp khảo sát, thảo luận tại khu vực thực hành hoặc cơ sở dịch vụ.

2. Trang thiết bị: Máy tính, máy chiếu, bảng; hình ảnh, sơ đồ và tài liệu tình huống.

3. Học liệu: Giáo trình, tài liệu về môi trường, an toàn thực phẩm, an toàn lao động, an ninh và các quy định của cơ sở.

4. Điều kiện khác: Biểu mẫu phân loại chất thải, phiếu đánh giá nguy cơ, quy trình báo cáo và tình huống mô phỏng.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Nội dung

- Kiến thức: Môi trường du lịch, bảo vệ môi trường, vệ sinh thực phẩm, an toàn lao động và an ninh.

- Kỹ năng: Phân tích tình huống, nhận diện nguy cơ, đề xuất biện pháp bảo vệ môi trường và báo cáo vấn đề an toàn, an ninh.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Tuân thủ quy trình, chủ động báo cáo, trách nhiệm với môi trường, vệ sinh và an toàn.

2. Phương pháp

- Đánh giá thường xuyên qua hỏi đáp, bài tập, thảo luận và xử lý tình huống.
- Kiểm tra định kỳ bằng bài viết, bài tập tình huống hoặc báo cáo ngắn.
- Kiểm tra kết thúc môn học bằng hình thức phù hợp với mục tiêu và nội dung môn học.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phạm vi áp dụng: Dùng trong chương trình đào tạo trình độ cao đẳng nghề Kỹ thuật chế biến món ăn.

2. Phương pháp giảng dạy, học tập: Tăng cường tình huống thực tế tại bếp, nhà hàng, khách sạn; kết hợp thuyết trình, thảo luận, khảo sát và bài tập nhóm.

3. Trọng tâm: Bảo vệ môi trường tại cơ sở dịch vụ ăn uống; vệ sinh thực phẩm; an toàn lao động; nhận diện và báo cáo vấn đề an ninh.

4. Tài liệu tham khảo:

1. Nguyễn Văn Đính, Trần Thị Minh Hòa, *Giáo trình Kinh tế du lịch*, NXB Đại học Kinh tế Quốc dân.

2. Nguyễn Thị Hải, *Giáo trình Môi trường du lịch*, NXB Giáo dục Việt Nam.

3. Tổng cục Du lịch, *Tài liệu hướng dẫn bảo vệ môi trường trong hoạt động du lịch*.

4. Bộ Y tế, *Quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống*.

5. Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội, *Tài liệu về an toàn, vệ sinh lao động trong cơ sở dịch vụ và du lịch*.